

## 新食品衛生規則に関する概要ガイダンス（レストラン業者、ケータリング業者、および最終消費者への食品販売業者向け）

### 本ガイダンスへの注釈

本ガイダンスは、新しい食品衛生法規のうち、主要な基準についての事業者の理解に役立てることを目的とする。本ガイダンスは、また、法規条文およびより包括的な FSA ガイダンス（「詳細」の項参照）と併用して使用されることが意図されている。

### 序

1. 事業者がすでに食品の製造、取扱いおよび販売の事業を行っているか、あるいは営業開始を計画中ならば、衛生に関する諸規則を遵守して、食品の安全を確保しなければならない。これらの規則は、2006年1月1日付で改正が行われた。規則の多くは従来の基準と変わらないが、変更点がいくつかある。

2. 本ガイダンスは、法令上の規制条件の概要を説明し、読者に役立つと思われる詳しいガイダンスを検索するためのリンクを提供する。新食品衛生法規に定める基準に関するさらに詳しい指針は、「食品衛生法規に定める基準に関する FSA ガイダンス」(FSA guidance on the requirements of food hygiene legislation)（後述する「詳細」の項参照）に記載されている。

3. 本ガイダンスは法的拘束力を持たないが、英国食品基準庁（Food Standard Agency：以下 FSA）の見解を表明し、また、食品事業者に対する新食品衛生規則に関するアドバイスと情報を提供する目的で刊行されるものである。但し、法律解釈に関する最終的な見解は裁判所のみが与える。

### 営業施設の登録

4. 食品業者は、その施設を登録しなければならない。すなわち、施設につき、管轄の各地方自治体に、食品業を行う事業所ごとに開業の 28 日以前に登録しなければならない。登録することにより、新規事業者は、食品法規に関して地方自治体からより多くの情報や指導を受ける機会を得ることになる。施設がすでに登録されており、かつ、登録時または地方自治体による検査が最後に実施された時点から変更がない場合は、本項に定める要件を充たすための追加的な措置をとる必要はない。

5. 食品事業者は、施設を登録しようとする場合には、施設で実施するすべての事業活動の詳細を開示しなければならない、また、登録後に変更（例えば、事業者の変更、食品事業の内容変更、既存施設の閉鎖など）があった場合には、地方自治体に必ず通知しな

ればならない。通知は、変更時から 28 日を超えない期間内に、可及的速やかに行わなければならない。

- ・ 変更に関する何らかの通知を要する場合は、地方自治体に問い合わせること。
- ・ 新たに営業を開始しようとする場合には、所定の登録申請書を作成して、開業の 28 日前までに管轄の地方自治体に提出すること。

さらに詳細な情報については、管轄の地方自治体に問い合わせること。

## 衛生基準

6. 安全な食品を製造するためには、衛生的な生産拠点および生産方法明確にしなければならない。施設は清潔に維持され、適切な設備が設置されていなければならない。食品は衛生的に取扱われなければならない。従業員は、衛生的な作業実施のため、食品衛生に関する適切な監督、教育および/又は訓練を受けなければならない。下記第 8 項および第 9 項に定める作業手順の作成および維持の責任者は、適切な教育訓練を受ける必要がある。規則には、事業者が遵守すべき要件の一般的な説明が記載されている。

7. FSA は、事業者による安全な食品の製造に役立つさまざまなガイダンスを刊行している。FSA ガイダンスとその入手については、「食品衛生法規に定める基準に関する FSA ガイダンス」の別紙 B に記載されている。詳細な情報は、地方自治体あるいは業界団体（加盟会員であれば）から入手可能である。

## 食品安全管理

8. 食品の安全は、単なる偶然によって達成できることではない。消費者を保護し、評判を維持し、法令を遵守するためには、食品プロセスを管理する必要がある。このため、事業者は、衛生に関する規則に基づき、一定の基本原則に基づいて一定の手順を整備することが義務づけられる。

9. 事業者の実施する作業手順は、効果的な食品安全管理体制を整備していることを担当の官庁職員に対して証明できるものでなければならない。そのためには、下記の事項が要求される。

- ・ 事業所内に存在する可能性がある食品安全ハザードが把握されていること。（「どのような点が異常となるか、また、いつ、どこで異常が発生するか」）
- ・ これらのハザードに対処するための管理体制が整備されていること。（「ハザードについて、どこで、どのように対処すべきか」）

- ・ 管理体制が実施されており、また、そのチェックがされていること。何らかの異常な点があった場合には、すべての担当従業員が、対応策を明確に理解しており、かつ、それを実行していること。（「どのような対応方法が可能か」「チェックの方法」「どのような対応策をとるべきか」）
- ・ 作業手順が常に更新されていること。（「食品の製造方法を変更した場合、食品の安全管理体制も変更する必要があるか」）
- ・ 作業手順を明確化するために必要な文書が作成・維持されていること。（「手順を明確化するためには、どのような文書を作成し維持すべきか」）
- ・ 作業手順が実施されていることの確認に必要な文書記録が維持されていること。（「作業手順が実施されており、また、問題が解決されたことを示すためには、どのような記録を維持すべきか」）

10. ケータリング業者による新たな法令の遵守に役立てるため、FSA はガイダンスパックを作成した。これらは、イングランドの「より安全な、より良い事業のためのガイドライン (Safer food, better business)」、北アイルランドの「安全なケータリング—HACCP に関する指針 (Safe catering — your guide to HACCP)」およびスコットランドの「安全な食品製造のためのガイドライン (Cooksafe)」である。

**ケータリング業者は FSA のガイダンスパックを使用しなければならない、ということではない。しかし、多くの事業者がその有用性を指摘している。**

これらのガイダンスパックの詳細な入手方法は、「食品衛生法規に定める基準に関する FSA ガイダンス」に記載されているが、近くの地方自治体オーソリティーに問い合わせてもよい。

食品衛生管理に対する FSA の一般的なアドバイスは、下記ウェブサイトでも閲覧が可能である：[www.food.gov.uk/foodindustry/hygiene/sfbb](http://www.food.gov.uk/foodindustry/hygiene/sfbb)。

同ページは、「より安全な、より良い事業のためのガイドライン」「安全な食品製造のためのガイドライン」にリンクしており、ダウンロードが可能である。

安全な食品の製造に関する FSA の詳しいアドバイスは、FSA の小冊子「食品衛生 — 事業者向けの指針」にも掲載されており、下記ウェブサイトでも閲覧が可能である：

[www.food.gov/multimedia/pdfs/hygienebusinessguide.pdf](http://www.food.gov/multimedia/pdfs/hygienebusinessguide.pdf)。

グッド・プラクティス指針

11. 食品衛生規則には、衛生に関するグッド・プラクティスに関する指針や、HACCP原則の適用に関する指針の作成についての規定がある。食品事業者は、これらの指針を、食品衛生法令に定める義務の遵守の自主的な補助手段として利用することができる。法を執行する職員は、食品法規の遵守状況を評価する際に、これらの具体的な指針を考慮に入れなければならない。グッド・プラクティス指針およびその作成に関する情報は、下記 FSA ウェブサイトで閲覧することができる。

[www.food.gov.uk/foodindustry/hygiene/goodpractice](http://www.food.gov.uk/foodindustry/hygiene/goodpractice)

## 詳細

本ガイダンスで言及される規則は下記文書に含まれている：

- ・ 欧州議会および食料品衛生委員会の EC 規則 No. 852/2004。

これは食品衛生に関する EU 法令のひとまとめであるが、その他の法令としては：

- ・ 欧州議会および（動物原料食品用の特別衛生規則を規定するための）委員会の EC 規則 No. 853/2004； および
- ・ 欧州議会および（人消費に向けられる動物原料製品の公的コントロール組織のための特別規則を制定するための）委員会の EC 規則 No. 854/2004。

これらの法令は“EU 公式ジャーナル (the Official Journal of European Union)” 2004 年 4 月 30 日号、L139 に刊行された。その改正版は同ジャーナル 2004 年 6 月 25 日、L226 に刊行された。

加えて、さらに詳細な施策（施行および経過的措置を含む）が多く刊行されているが、これらは；

- ・ 欧州議会と（フィンランドおよびスウェーデンへ出荷されるある食肉および卵のサルモネラに関する特別保証に関する）委員会の EC 規則 No.853/2004 を施行する EC 委員会規則 No. 1688/2005 ；
- ・ 食品の微生物学的基準に関する EC 委員会規則 No.2073/2005 ；
- ・ 規則 No.853/2004 に基づくある種の製品のための施策、ならびに規則 No.854/2004 および規則 No.882/2004 に基づく公的コントロール組織設置の施行、；規則 No.852/2004 の削除、規則 No.853/2004 および同 No.854/2004 の修正、以上を制定する EC 委員会規則 No.2074/2005 ；
- ・ 食肉中の旋毛虫（Trichinella）の特別公的コントロール規則を制定する EC 委員会規則 No.2075/2005 ；および
- ・ 欧州議会および委員会の EC 規則 No.853/2004、No.854/2004 および No.882/2004 施行のための経過的措置を定め、ならびに EC 規則 No.853/2004 および No.854/2004 を改正する EC 委員会規則 No.2076/2005、

規則 1688/2005 は EU 公式ジャーナル（OJ）2005 年 10 月 15 日号、L271 に刊行された。規則 2073/2005、2074/2005、2075/2005 および 2076/2005 は OJ 2005 年 12 月 22 日号、L338 に刊行された。

EC 規則（pdf 版）は以下食品基準庁ウェブサイトからアクセスできる：

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/europeleg/eufoodhygieneleg/>：

EU 公式ジャーナルのコピーは、EU の下記ウェブサイトからアクセスできる：

[www.europa.eu.int/eur-lex/lex/JOIndex.do?ihmlang=en](http://www.europa.eu.int/eur-lex/lex/JOIndex.do?ihmlang=en)

本法令は英国で下記により適用される：

- ・ 食品衛生（イングランド）規則 2006（SI 2006/14）
- ・ 食品衛生（スコットランド）規則 2006（SSI 2006/3）
- ・ 食品衛生（ウェールズ）規則 2006（SI 2006/31（W.5））
- ・ 食品衛生規則（北アイルランド）2006（SR 2006/3）

コピーは公的セクター情報事務所（the Office of Public Sector Information）より入手できる。下記ウェブサイトでもアクセスできる：

[www.opsi.gov.uk](http://www.opsi.gov.uk)

詳細なガイダンスは“食品衛生法規の要求条件に関する FSA ガイダンス”に含まれており、これは FSA のウェブサイトから入手できる：

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsaguidefoodleg.pdf>