

《福岡県外国人技能実習生受入組合連絡協議会》 情報通信 第146号

今回のテーマ「そう菜製造業職種の審査基準変更」について

外国人技能実習機構 HP お知らせ (6/1) に、**食品衛生法に基づく営業許可制度が新しくなった**ことを受けて「**そう菜製造業職種 (そう菜加工作業) の審査基準が変更**」されたことが掲載されています。詳しくは機構 HP⇒<https://www.otit.go.jp/>

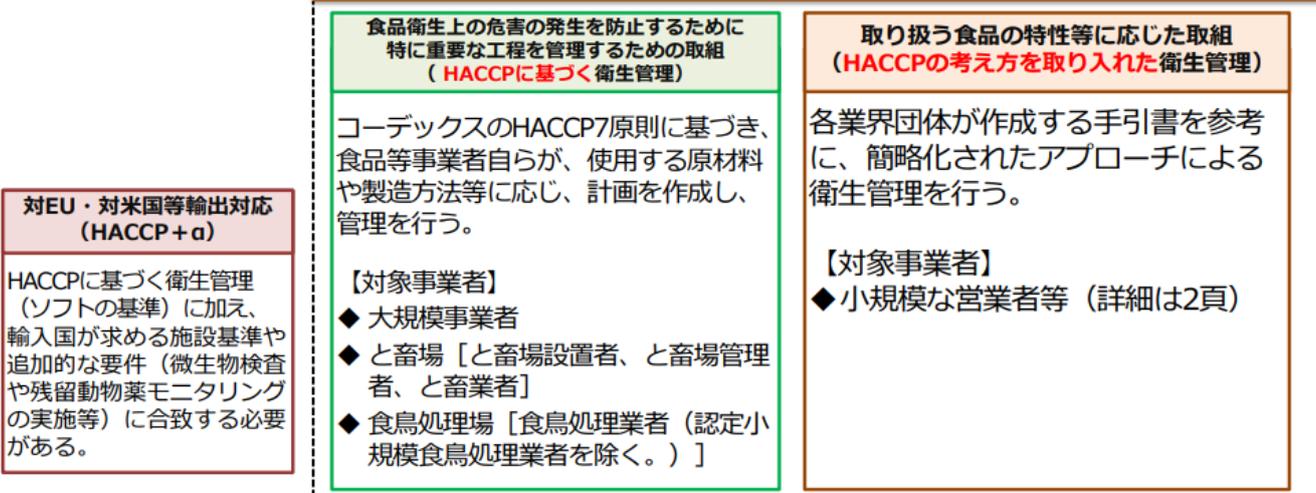
そう菜製造業職種 (そう菜加工作業) 厚生労働省 HP 掲載の審査基準

作業の定義	<p>大量製造用調理機械 (使用する機械、設備、器具等の欄参照) を使用し、食材原材料の下処理、炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す、合える (和える) 等の調理加工及び殺菌処理等により 惣菜加工品を製造する作業 (※) をいう。 (※) 惣菜製造は「大量調理施設衛生管理マニュアル」を適用したものであること (①及び②、又は①及び③)。</p> <p>①1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設 (食数で表現できない場合は、1種類当りの1日の生産量を個数や重量で提示し食数換算の条件を示す)。</p> <p>②加熱調理食品の加熱温度管理 (標準作業書・是正マニュアル) に従い温度と時間の記録を行うこと。</p> <p>③非加熱で調理する食材の洗浄または殺菌の管理 (標準作業書・是正マニュアル) に従い実施記録を行うこと。 (参考1) 惣菜とは、そのまま食事として食べられる状態に調理されて販売されているもので、蓋付きの容器などに包装し、持ち運び可能な形態で出荷され、家庭・職場・屋外などの任意の場所 (いわゆる 中食の環境) で調理されることなく食べられるように、食材を炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す等の加熱調理及び非加熱調理の洗浄・殺菌処理や合える (和える) 等の調理加工により、衛生的に製造し、即食 (※) 可能な加工食品をいう。一般的には、和風惣菜、洋風惣菜、中華風惣菜、野菜サラダ等の各種惣菜加工品製造の他、これらと主食 (米飯・パン・麺類等) を組み合わせたお弁当やおにぎり・お寿司、調理パン、調理麺等の複合加工食品を製造する業種を惣菜製造業という。※即食とは：水などの素材を加えることなく、また加工食品の物性を変化させるような加熱調理を行うことなく、そのまま食すること若しくは適温に温める程度で食することをいう。 (参考2) 惣菜製造をする場合、食品衛生法に基づく営業許可 (そうざい製造業、複合型そうざい製造業または、飲食店営業 (注)) の申請許可を受けなければならない。 (注) 食品衛生法施行令許可 (そうざい製造業 (サラダ、煮物、揚物、焼物等の製造)、複合型そうざい製造業 (HACCPに基づく衛生管理を行う惣菜の製造)、飲食店営業 (弁当、調理パン等の製造であり、外食は対象外) の関係営業許可書</p> <p><b>(参考3) HACCP が制度化されたことから、HACCP に沿った衛生管理を行っていること。</b></p>
-------	---

HACCP について⇒ (厚労省) [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

全ての食品等事業者 (食品の製造・加工、調理、販売等) ※が衛生管理計画を作成



- ※ 全ての食品等事業者
- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。
  - 公衆衛生に与える影響が少ない営業 (詳細は3頁) については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません。衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。
  - 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。