

令和2年9月2日

会員各位

一般社団法人 日本外食品流通協会

「冷凍・冷蔵商品販売事業者（加工食品卸業）に向けた温度管理を必要とする加工食品の販売に関する HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」の運用に関する注意事項のご案内

加工食品卸売業者が温度管理を必要とする加工食品の入庫、保管、出庫、配送等業務行程の一部又は全部を冷蔵倉庫業者に寄託した場合、冷蔵倉庫業者が受託業務について HACCP 手引書（参考：厚生労働省認可の手引書）に沿った管理体制に基づき衛生管理を実践していれば、加工食品卸売業者は標記手引書に沿って定めた衛生管理を適用させる必要はありません（別紙参照）。

業務受委託の現場での混乱を避け業務が円滑に進められますようご案内申し上げます。

令和3年6月から食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられることから、その取り組みを行う手引書を関係4団体で作成いたしました。運用に当たって、ご不明な点がございましたら協会事務局までお問い合わせくださるようお願い申し上げます。

#### 参考

- 1 冷凍・冷蔵商品販売事業者（加工食品卸業）に向けた温度管理を必要とする加工食品の販売に関する HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書

URL [http://www.gaishokukyo.or.jp/pdf/20200317\\_1.pdf](http://www.gaishokukyo.or.jp/pdf/20200317_1.pdf)

- 2 一般社団法人 日本冷蔵倉庫協会 「食品衛生法改正に伴う衛生管理計画書」作成の手引き

（HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画書） —冷蔵倉庫業版—

URL <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000482155.pdf>

卸売業者が温度管理商品の入在庫・保管業務を冷蔵倉庫業者に寄託する場合の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」（以後「HACCP手引書」と言う）の適用範囲に関する考え方の整理

※ HACCP手引書がカバーする業務範囲

業務行程	入庫	保管	出庫	配送
日本外食品流通協会	日食協ほか3団体共同策定HACCP手引書			
日本冷蔵倉庫協会	日本冷蔵倉庫協会HACCP手引書			

※ 卸売業の衛生管理とHACCP手引書の適用範囲

業務行程	入庫	保管	出庫	配送
全行程自社で運営する場合	日食協ほか3団体共同策定HACCP手引書			
冷蔵倉庫業者に寄託する場合	A 日本冷蔵倉庫協会HACCP手引書			日食協・・・

※ 卸が冷蔵倉庫業者に物流業務を寄託する場合、A行程は寄託先業者が自らのHACCP手引書に基づく管理体制を敷いているので、寄託業務の範囲については寄託先の使用するHACCP手引書に従った管理体制とする。

※ 入庫・保管・出庫の行程については既に冷蔵倉庫協会策定の手引書が存在するが全行程にわたる「卸版」を策定したのは、冷蔵倉庫協会策定の手順書の管理基準を達成しえない中小企業の多い卸業界での手引書実行可能性を考慮したことによる。