

精米工場の製品配送（運搬）に関するガイドライン

2020年3月23日

一般社団法人日本精米工業会

精米工場の製品配送（運搬）に関するガイドライン

一般社団法人日本精米工業会

はじめに

厚生労働省は、2019年4月26日、食品の営業規制に関する検討会とりまとめ（政省令関係事項）を公表した。

「営業届出対象業種の検討」の留意事項では、「倉庫業（冷凍・冷蔵倉庫業を除く）、運搬業については衛生管理の実施は従前より義務。倉庫業や運送業の特性として、衛生管理は荷主の指示、契約に従って行われ、預かっている貨物の中を自らの判断で措置することは困難であり、荷主との連絡調整を基本となるため、衛生管理計画の作成を求めることはなじまない。荷主側の手引書等、荷主側が作成した衛生管理に係る手順を明らかにするといった手当てが必要。必要に応じてHACCPに沿った衛生管理を行う事業者（荷主）の手引書内に貯蔵・保管について適切に指示を行う。この常温保存食品の中に弁当等は除外するべき」とし、輸送業（宅配便含む）・常温倉庫（冷蔵・冷凍業を除く）業種、および具体的な顧客（荷主）との契約や約款により食品を取り扱う営業業態は、「衛生管理の責任は荷主側にあり、荷主が保管・運搬の部分も含めて計画を作成」とした。

本ガイドラインは、「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ」を基に、精米工場から配送先に安全で清潔な製品を納品することを目的として定めるものとする。

1. 配送（運搬）に関する管理基準の現状

（1）概要

配送（運搬）に関する管理基準は、厚生労働省が示した「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号通知）、一般財団法人食品安全マネジメント協会のJFS（食品安全マネジメント）規格などがある。

内容を以下に示す。

（2）食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」は、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の

衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として、厚生労働省医薬食品局食品安全部長が示した文書である。

運搬に関することは以下のとおりである。

第5 運 搬

- (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであってはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- (2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。
- (3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (5) バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。
- (6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- (7) 配送時間が長時間に及ばないように配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。
- (8) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。

(3) J F S (食品安全マネジメント) 規格について

一般財団法人食品安全マネジメント協会の J F S (食品安全マネジメント) 規格の運送に関する要求事項は、以下のとおりである。

GMP 15 輸 送

原材料 (容器包装資材を含む)、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品 (最終包装し梱包した生鮮食品を含む) を運ぶための輸送用の容器・車両は、外部委託の車両も含め、使用目的に適合し、かつ整備され、清潔に保つ仕組みを確立しなければならない。

2. 精米工場の製品配送（運搬）に関するガイドライン

（1）目的

精米工場から配送先に安全で清潔な製品を納品することを目的とし定めるものとする。

（2）要求事項

製品（最終包装し梱包した精米）を運ぶための輸送用の容器・車両は、外部委託の車両も含め、整備され、清潔に保つ仕組みを確立するために以下の項目を実施すること。

- ① 製品の配送（運搬）に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであってはならない。また、容易に清掃若しくは洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- ② 製品とそれ以外の品目を混載する場合には、それ以外の品目からの汚染を防止するため、必要に応じ、最終製品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。
- ③ 配送（運搬）中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- ④ 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により清掃若しくは洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- ⑤ 配送（運搬）の状況が把握できること。