

食の安全のために

食品衛生法が改正されました

平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の7ポイントの改正を行いました。

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力をを行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

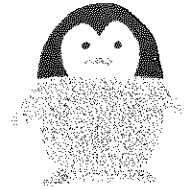
- ▶ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。
- ▶ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。



HACCP に沿った衛生管理

制度化のご案内

平成 30 年 6 月 13 日に食品衛生法が改正され、令和 3 年 6 月 1 日までに原則すべての食品等事業者に「HACCP に沿った衛生管理」が求められます。食品等事業者の皆様にご実施していただく衛生管理は、規模や業種等に応じて「HACCP に基づく衛生管理」が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかとなります。



HACCP に基づく衛生管理

HACCP の 7 原則を要件とした衛生管理を行う

HACCP の 7 原則

- ① 危害要因の分析
- ② 重要管理点の決定
- ③ 管理基準の設定
- ④ モニタリング方法の設定
- ⑤ 改善措置の設定
- ⑥ 検証方法の設定
- ⑦ 記録と保存方法の設定

対象事業者

- ① と畜場
(と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者)
- ② 食鳥処理業
(食鳥処理業者※認定小規模食鳥処理業者を除く)
- ③ その他、事業者の規模等を考慮し、対象とするもの

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

一般的な衛生管理を基本に、各事業者団体が作成した「手引書」による衛生管理を行う



「手引書」は各ホームページからダウンロードできます！

●すべての食品等事業者向け

厚生労働省 業種別手引書

検索

[食品等事業者団体が作成した業種別手引書](#)
(厚生労働省ホームページ)



●飲食店営業向け

東京都 食品衛生管理ファイル

検索

[食品衛生管理ファイル](#) (東京都ホームページ)



対象事業者

- ① 飲食店営業
- ② 喫茶店営業
- ③ パン(概ね 5 日程度の消費期限のもの。)を製造する営業
- ④ そうざい製造業
- ⑤ 調理機能を有する自動販売機
- ⑥ 包装食品の販売
- ⑦ 当該店舗での小売販売を目的とした、製造・加工・調理事業者
- ⑧ 食品の小分け包装および販売
- ⑨ ⑧のほか、食品の製造、加工等に従事する従業員の数が 50 人未満である事業者

※対象事業者の詳細は、

「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について(令和元年 11 月 7 日付 生食発 1107 第 1 号)」をご確認ください。