

食品衛生法が改正されました

国内における世帯構造の変化や食品の流通のグローバル化といった食を取り巻く環境の変化、東京オリンピック・パラリンピックなどを見据えた食品衛生管理の国際標準との整合の必要性などを踏まえて、更なる食品の安全を確保するため、平成30年6月、15年ぶりに「食品衛生法」が改正されました。

改正のポイントは下記の7つです。

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化 (H31.4.1施行)

- 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・協力を行います。

2 原則全ての事業者 に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化 (R2.6.1施行)

- 一般的衛生管理に加え、HACCP（ハサップ）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。⇒詳しくは次のページから

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化 (R2.6.1施行)

- 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 (R2.6.1施行)

- 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 (R3.6.1施行)

- 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。⇒詳しくは次のページから

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化 (R3.6.1施行)

- 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。⇒詳しくは次のページから

7 “輸出入”食品の安全証明の充実 (R2.6.1施行)

- 輸入食品の安全性確保のために、HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の添付を輸入要件にするとともに、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。

原則全ての事業者に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化
(令和2年6月1日施行(経過措置期間:令和3年5月31日まで))

原則全ての営業者に求められる取り組み

一般的な
衛生管理



HACCPに沿った
衛生管理

やることはこれ!

- 衛生管理や食品等の取り扱いに関する**衛生管理計画を作成**する。
(一般衛生管理と重要管理工程に関する計画を作成しましょう。)
- 計画に基づき**衛生管理を実施**する。
- 実施状況を**記録**する。
- 記録を**保存**する。
- 計画を検証する。**(振り返り)**

一般的な衛生管理の内容(全事業者共通)

- 食品衛生責任者等の選任(ふぐを処理する場合の規定含む)
- 施設の衛生管理
- 設備等の衛生管理
- 使用水の管理
- ねずみ及び昆虫対策
- 廃棄物及び排水の取扱い
- 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- 検食の実施(飲食店営業の一部が対象)
- 情報の提供
- 回収・廃棄
- 運搬
- 販売
- 教育訓練
- その他(必要な記録の作成と保存)

HACCPに沿った衛生管理の内容(①又は②)

① HACCPに基づく衛生管理

対象事業者: ②の対象事業者以外の事業者、と畜場、食鳥処理場
取組内容: コーデックス7原則に則してHACCPを実行

② HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理

対象事業者: 小規模な営業者等(下表参照)
取組内容: 手引書を活用して衛生管理計画を作成し、実行

『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』の対象→食品衛生法で定めた小規模な営業者等

- 飲食店営業、喫茶店営業、そうざい製造業、調理機能つき自動販売機による営業を行う者
- 食品を製造・加工する施設に併設あるいは隣接した店舗で、製造・加工食品を小売販売する営業者
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者
- 食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である小規模事業場を有する営業者

“営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

(令和3年6月1日施行)

◎ 許可業種の見直しが行われました。

新設する業種	統合し、1業種での対象食品を拡大する業種
○漬物製造業 ○水産製品製造業 ○液卵製造業 ○食品の小分け業	○飲食店営業(喫茶店営業含む) ○菓子製造業(あん類製造業含む) ○みそ・醤油製造業(みそ加工品・醤油加工品含む) ○食用油脂製造業(マーガリン・ショートニング製造業を含む) ○複合型そうざい製造業 ○複合型冷凍食品製造業
再編する業種	許可から届出に移行する業種
○密封包装食品製造業(レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可の対象とする。) ○冷凍食品製造業	○乳類販売業 ○冰雪販売業
一部の業態が許可から届出に移行する業種	廃止する業種
○食肉販売業/○魚介類販売業(いずれも包装食品のみを販売する場合) ○調理機能を有する自動販売機(一定の要件を満たす場合)	○乳酸菌飲料製造業(乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業で対応) ○ソース類製造業(密封包装食品又は届出の対象) ○缶詰又は瓶詰め食品製造業(密封包装食品製造業に再編) ○魚肉練り製品製造業

◎ 届出制度が創設されました。

対象 ◎ 営業許可の対象となる営業以外のもの。例 野菜果実販売業、

◎ 許可制度の見直しにより許可から届出に移行したもの。

例 乳類販売業、冰雪販売業、

食肉販売業/魚介類販売業(いずれも包装食品のみを販売する場合) など

届出項目 届出営業者の氏名、生年月日、住所、郵便番号、電話番号、電子メールアドレス
施設の住所、郵便番号、電話番号、名称・屋号等
営業形態、取り扱う食品等、食品衛生責任者氏名



新しい許可や届出制度はいつから切り替わるの？

令和3年6月1日から新たな許可・届出制度に切り替わります。現在、有効期限が令和3年6月1日以降の許可を受けている場合には期限が満了するまでの間、許可は有効です。漬物製造業などの新たに加わる業種については、経過措置期間があります。



新しい許可基準はどうなるの？

令和3年5月31日までに青森県食品衛生法施行条例で定める予定です。内容についてはHPや研修会等においてお知らせを予定しています。



許可施設で、届出が必要な営業を行う場合に追加で届けるの？

許可施設であっても、届出が必要な営業を行う場合には別途届出が必要です。なお、複数の届出業種を営んでいる場合は代表的な業種について届出をしてください。



食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

(令和3年6月1日施行)

事業者による食品等のリコールについて行政に届出を義務づけます。消費者への情報提供につなげ、健康被害の発生を防止します。

流通食品の食品衛生法違反又はそのおそれを探知し、リコールに着手

事業者

届出

都道府県等

報告

厚生労働省

公表

国民

詳しくはホームページをご覧ください。

◆厚生労働省ホームページ 『食品』

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html



『食品等事業者団体が作成した業種別手引書』 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html



◆青森県ホームページ 『青森県の食品衛生』

<https://www.pref.aomori.lg.jp/life/shoku/shokuhineisei-top.html>



『食品衛生法の改正について』

<https://www.pref.aomori.lg.jp/life/shoku/kaisei2020.html>



お問い合わせ先：青森県健康福祉部保健衛生課食品衛生グループ

TEL：017-734-9214

FAX：017-734-8047

東地方保健所:017-739-5421 / 弘前保健所:0172-33-8521
三戸地方保健所:0178-27-5111 (代表) / 五所川原保健所:0173-34-2108
上十三保健所:0176-23-4261 / むつ保健所:0175-31-1388

令和3年2月発行