

食品衛生法が改正されました

主な改正内容

- ① 広域におよぶ食中毒への対策を強化
- ② HACCPに沿った衛生管理の制度化
- ③ 特定の食品による健康被害情報の届出を義務化
- ④ 食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入
- ⑤ 営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設
- ⑥ 食品のリコール情報は行政への報告を義務化

食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため「食品衛生法等の一部を改正する法律」が、平成30年6月に公布されました。



① 広域におよぶ食中毒への対策を強化

(法第21条の3関係 2019年4月1日施行済み)

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・協力するとともに、厚生労働省が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には協議会が活用され、対応されます。

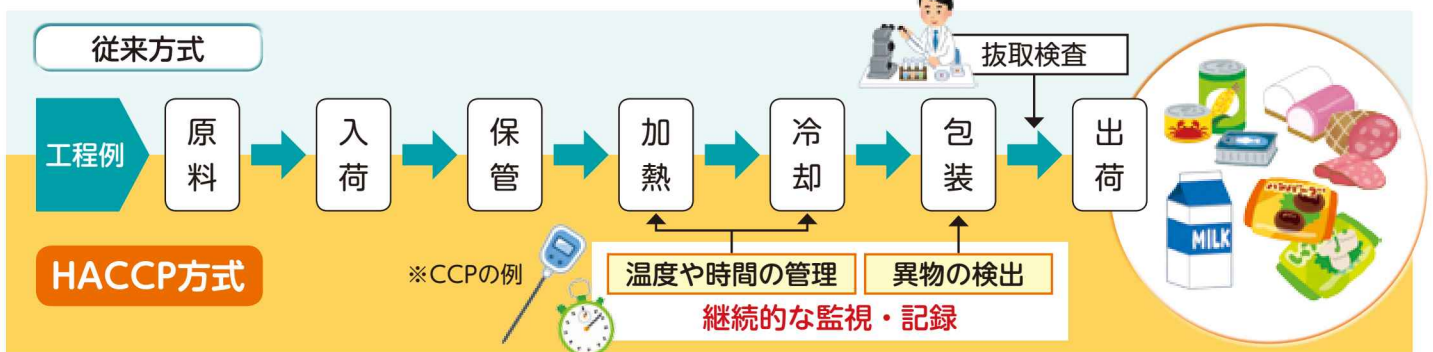
複数の自治体での発生が疑われる食中毒事例があった場合に、厚生局単位で広域連携協議会が開催されます。

② HACCPに沿った衛生管理の制度化

(法50条の2関係 2020年6月1日施行)

原則として、すべての食品等事業者には、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めます。HACCP(ハサップ: Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、原材料の受入から製造、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。

これまでの抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追究を容易にすることが可能です。



事業所の規模や事業内容によって、コーデックス HACCP 7原則に従った「HACCPに基づいた衛生管理」、又は、各業界団体が作成した手順書を利用した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかを行う必要があります。

また、この制度は、HACCPの第三者認証を求めるものではありません。

HACCPに沿った衛生管理制度

概要

対EU・対米国等輸出対応 (HACCP+α)

HACCPに基づく衛生管理(ソフトの基準)に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件(微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある。

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)は衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- 事業者の規模等を考慮
- と畜場
〔と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者〕
- 食鳥処理場
〔食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く)〕

取り扱う食品の特性等に応じた取組

(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書^(※)を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- 小規模事業者(食品の製造、加工に従事する従業員の総数が50人未満)
- 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
(例:菓子や豆腐の製造販売、食肉・魚介類の販売)
- 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
(例:飲食店、給食施設、そうざい・弁当の製造)
- 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種
(例:包装食品の販売、食品の保管運搬)

※厚生労働省が内容を確認した手引書については、厚生労働省のHPで確認、ダウンロード可能です。

👉 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

このほか、様々な業種の手引書を業会団体が作成中です。

公表中
50業種

- 【調理】 小規模な一般飲食店、旅館・ホテルにおける食品の調理 等 6業種
- 【販売】 水産物の小売、食肉の販売、青果物の卸売 等 6業種
- 【製造・加工】 豆腐製造、菓子製造、パン製造、みそ製造、魚肉練り製品製造、氷雪製造、乳・乳飲料製造、食肉製品製造 等 37業種

富山県では、営業者の皆さんに円滑にHACCPに沿った衛生管理を取組んでいただくため、様々な事業を行っています。

◆小規模な一般飲食店向けHACCP普及指導者による導入支援事業

食品衛生責任者研修会時や地区別研修会のほか、個別訪問でも支援しています。

◆業種別HACCP導入支援研修会

開催業種、日時、場所等については富山県HPでお知らせしています。

👉 http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1207/kj00020956.html

◆食の安全アカデミー

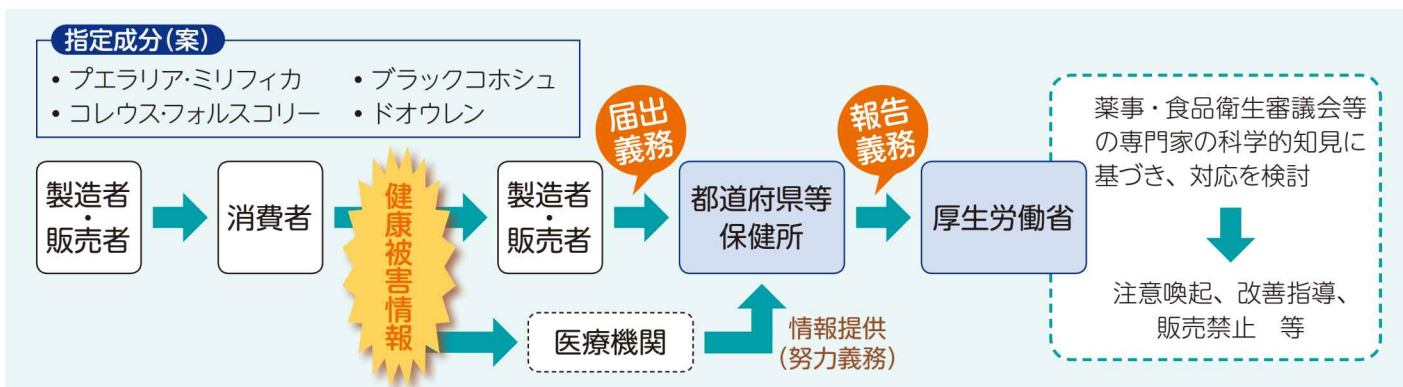
HACCPに基づいた衛生管理を行う営業者向けです。毎年2月ごろ開催しています。

③ 特定の食品による健康被害情報の届出を義務化

(法第8条 2020年6月1日施行)

厚生労働省が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品(指定成分等含有食品)による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届けることが義務となりました。

指定成分等含有食品を製造、販売する営業者が消費者から健康被害情報を得たときは、その情報について厚生センター・支所に届け出る必要があります。



④ 食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入

(法第18条関係 2020年6月1日施行)

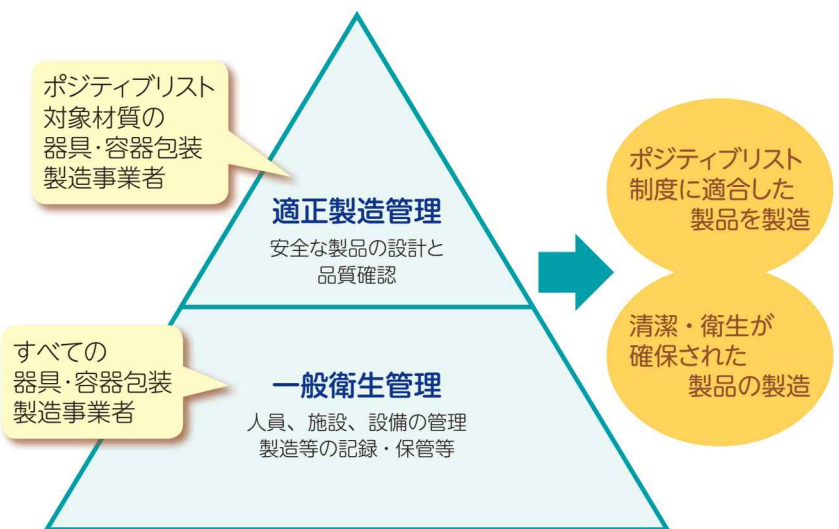
食品用器具と容器包装について、安全性や規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等が禁止され、安全が担保されたものだけが使用できるポジティブリスト制度が導入されます。(合成樹脂が対象)



合成樹脂を材料として食器用器具・容器包装を製造する営業者は、2021年6月1日から営業届出制度の対象になります。

また、全ての食品用器具・容器包装製造業者は衛生管理に関する省令で定められた基準に従い、公衆衛生上必要な措置を講ずることが必要になります。

さらに、ポジティブリスト制度においては、器具又は容器包装並びにその原材料がポジティブリスト制度に適合していることが確認できる情報が、事業者間で伝達されることが必要になります。



⑤ 営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設

(法第54条～第58条関係 2021年6月1日施行)

現在の営業許可の区分が実態に応じ見直されました。合わせて、施設基準の見直しも図られています。また、許可業種以外の食品を取扱う事業に関し、事業者の営業届出制度が創設されます。公衆衛生に与える影響が少ないものとして指定された営業以外の事業者は、営業許可若しくは営業届出の対象となります。

また、営業許可の要不要にかかわらず、原則全ての営業者は食品衛生責任者を定めることとなります。



改正前

営業許可業種の見直し

改正後

飲食店営業	→	飲食店営業（喫茶店営業含む）
喫茶店営業		調理機能を有する自動販売機
菓子製造業		菓子製造業（パン製造業・あん類製造業含む）
あん類製造業		
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム類製造業	
乳処理業	乳処理業	
特別牛乳搾取処理業	特別牛乳搾取処理業	
乳製品製造業	乳製品製造業	
集乳業	集乳業	
乳類販売業 届出業種へ	食肉処理業	
食肉処理業	食肉販売業（包装食肉は届出業種へ）	
食肉販売業	食肉製品製造業	
食肉製品製造業	魚介類販売業（包装魚介類は届出業種へ）	
魚介類販売業	魚介類競り売り営業	
魚介類せり売営業	水産製品製造業（魚肉ねり製品製造業含む） 新設	
魚肉ねり製品製造業	冷凍食品製造業	
食品の冷凍・冷蔵業	複合型冷凍食品製造業 * 1	
食品の放射線照射業	食品の放射線照射業	
清涼飲料水製造業	清涼飲料水製造業	
乳酸菌飲料製造業 廃止 * 2	冰雪製造業	
冰雪製造業	食用油脂製造業（マーガリン・ショートニング製造業含む）	
冰雪販売業 届出業種へ	みそ・しょうゆ製造業	
食用油脂製造業	酒類製造業	
マーガリン・ショートニング製造業	豆腐製造業	
みそ製造業	納豆製造業	
醤油製造業	麺類製造業	
ソース類製造業 廃止 * 3	そうざい製造業	
酒類製造業	複合型そうざい製造業 * 1	
豆腐製造業	添加物製造業	
納豆製造業	密封包装食品製造業	
めん類製造業	漬物製造業 新設	
そうざい製造業	液卵製造業 新設	
缶詰・瓶詰食品製造業 廃止 * 3	食品の小分け業 新設	
添加物製造業		

- * 1：HACCPに基づく衛生管理を前提として、菓子、そうざい、麺类等、多品目への対応が可能に
- * 2：乳酸菌飲料は乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応
- * 3：一部は密封包装食品製造業、一部は届出業種に

あわせて、施設基準も変わります
(条例改正にむけて、対応中です。)

新設の営業許可業種について

- 水産製品製造業**：あじの開きや明太子などの他、魚肉練り製品製造業の対象であったかまぼこやちくわの製造が対象です。あわせて、水産動物等又は水産動物等を主原料としたそうざいについても製造可能です。
- 漬物製造業**：漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業です。
- 液卵製造業**：鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造する営業です。(鶏卵のみが対象です。)
- 食品の小分け業**：主に製造業で製造された食品を小分けにして容器包装に入れたり、包んだりする営業です。

《営業届出制度》食品衛生法第57条

- 営業許可業種と営業届出対象外業種以外の営業は届出が必要になります。

〔営業届出対象外業種〕（政令第35条の2：公衆衛生に与える影響が少ない営業）

- 常温包装食品の販売業
- 食品そのものを直接取り扱わない営業（食品・添加物の輸入業、器具・容器包装の輸入・販売業等）
- 食品の貯蔵のみ、運搬のみを行う営業（輸送業、常温倉庫業）
- 農業において生産者団体が行う取組（出荷前に選果・選別等と一体的に実施する皮剥き・洗浄等）

このほか、生産者及び生産者団体が行う下記の行為は採取の範囲と見なされ、届出不要です。

- 更なる加工のための、製造・加工業者へ販売するための一次加工（蜂蜜採取、粗糖製造、荒茶生産等）
- 漁業者及び漁業者団体が行う未加工の魚介類（活魚を除く）及び藻類の販売
- 出荷前に行われる調整を行った魚介類及び藻類の販売（活メ、頭・内臓・鱗除去、細切、乾燥等）

営業届出業種の例

営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設には経過措置があります。

- 現在許可を取得して営業している場合、許可の有効期間の終了までは旧基準で営業可能です。更新時には新しい施設基準での営業となります。



飲食店営業
菓子製造業
清涼飲料水製造業
麺類製造業
そうざい製造業 等

- 新たに許可業種になる業種で、現在営業している場合は、3年間（2024年5月31日まで）の経過措置期間中に新しい基準で営業許可を取得し営業となります。



水産製品製造業
液卵製造業
漬物製造業
食品の小分け業

富山県では該当なし

- 許可業種から届出業種となる場合は、第3次施行日（2021年6月1日）に届出を行ったとみなされます。
- 現在営業している許可不要業種から届出業種となる場合は施行日から6ヶ月以内（2021年11月30日まで）に届出を行う必要があります。
- 施行日移行に新規で届出業種を営業する場合は、営業を開始する前に届出が必要です。



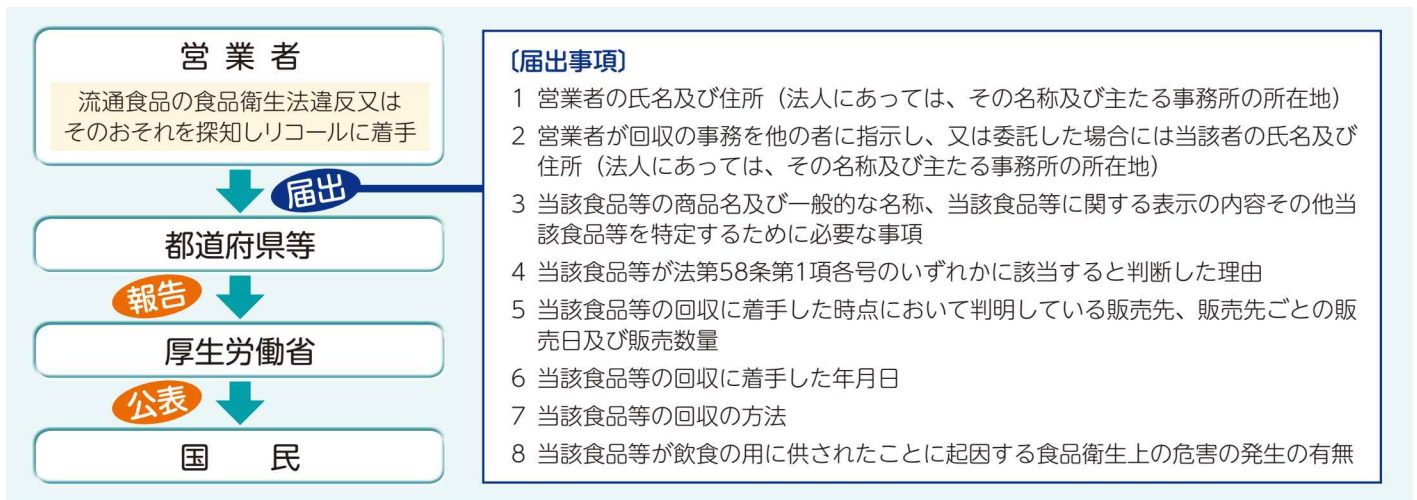
乳類販売業
冰雪販売業
食肉販売業（包装食肉に限る）
魚介類販売業（包装魚介類に限る）

砂糖製造業
精米・精麦業
野菜果物販売業
集団給食施設 等

⑥ 食品のリコール情報は行政への報告を義務化

(法第58条関係 2021年6月1日施行)

営業者は流通食品の食品衛生法又はそのおそれを探知して、リコール(自主回収)に着手する場合、着手後、遅滞なく、自治体に報告することが義務となりました。



また、下記の場合は、届出の対象となりません。

★当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものでなく、容易に回収が可能な場合

- ・地域の催事で販売された焼きそばで、催事場内での告知等で容易に回収が可能な場合
- ・部外者が利用しない企業内の売店で販売された弁当で、館内放送等で容易に回収が可能な場合
- ・通信販売により会員のみ限定販売されている食品であって、顧客に対して個別に連絡することで容易に回収が可能な場合

★当該食品等が消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合

- ・食品等が営業者間の取引に留まっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合
- ・食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合

リコール情報については、食品衛生等システムを経由して届出できます。

お問い合わせ・ご相談はこちらへ

	名称	担当課	所在地	電話番号
黒部市、入善町、朝日町	新川厚生センター	衛生課	黒部市堀切新343	0765-52-1225
魚津市	新川厚生センター 魚津支所	衛生予防課	魚津市本江1397	0765-24-0359
滑川市、立山町、上市町、舟橋村	中部厚生センター	衛生検査課	中新川郡上市町横法音寺40	076-472-4094
高岡市	高岡厚生センター	衛生課	高岡市赤祖父211	0766-26-8417
射水市	高岡厚生センター 射水支所	衛生予防課	射水市戸破1875-1	0766-56-2666
氷見市	高岡厚生センター 氷見支所	衛生予防課	氷見市幸町34-9	0766-74-1780
砺波市、南砺市	砺波厚生センター	衛生検査課	南砺市高儀147	0763-22-4507
小矢部市	砺波厚生センター 小矢部支所	衛生予防課	小矢部市綾子5532	0766-67-1070
富山市	富山市保健所	生活衛生課	富山市蜷川459-1	076-428-1154