

知っておきたい食品衛生法の改正

- 改正の概要
- 営業許可制度の改正
- HACCP（ハサップ）の制度化
- 器具・容器包装の規格基準の改正

知っておきたい食品衛生法の改正

- 改正の概要

食品衛生法の改正 7つのポイント

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 原則全ての事業者に“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。



ひと、くらし、あいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

詳しくは、厚生労働省の
ホームページをご覧ください

食品衛生法 改正



- 1.広域的な食中毒事案への対策強化
- 2.HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化
- 3.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情報の収集
- 4.国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- 5.営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- 6.食品リコール情報の報告制度の創設
- 7.その他

改正食品衛生法政省令施行スケジュール (令和元年10月現在)

	2018年				2019年 1~8月		2019年 9~12月		2020年 1~6月
①広域連携	との調整 関係機関	8月	パブコメ	11月	省令・監視指 導指針公布	→ 施行 第1回 協議会開催 要領等決定			
②HACCP	業界との調整 検討会開催				WTO通報	→ パブコメ 政令:5/21~6/19 省令:7/26~8/24	8月~9月	政令:10/9公布 省令:11月中旬公布予定 → 引き続き技術検討会で手引書作成 自治体条例改正	2020年6月1日 施行 ※2021年まで 現行基準適用
③営業許可	業界との調整 検討会開催	自治体向け説明会		プロシナ説明会	WTO通報	→ パブコメ 政令:7/26~8/24 省令:9/11~10/10		政令:10/9公布 省令:11月下旬公布予定 自治体条例改正 → システム開発(テスト等) 製造・単体テスト → 総合テスト(内部・外部) → 総合テスト(クラウド・受入) → 運用(4月)	2021年6月1日 施行
④リコール	業界、自治体 との調整	自治体向け説明会		プロシナ説明会	WTO通報	→ パブコメ 共同命令:9/30~10/29	自治体向け説明会	政令:11月下旬公布予定 自治体条例改正 → システム開発(テスト等) 製造・単体テスト → 総合テスト(内部・外部) → 総合テスト(クラウド・受入) → 運用(4月)	2021年6月1日 施行
⑤輸入	原案作成				WTO通報	→ パブコメ 省令:7/26~8/24		省令:11月中旬公布予定	2020年6月1日 施行 ※2021年まで 現行基準適用
⑥指定成分	厚労科研等 業界との調整					薬食審・食安委		WTO通報 → パブコメ → 成分の指定、GMP	2020年6月1日 施行
⑦容器包装	業界との調整 検討会開催				WTO通報	→ パブコメ → 薬食審・食安委	政省令公布	合成樹脂の指定 GMP・情報伝達 → WTO通報 → 省令・告示公布 ポジティブリスト	2020年6月1日 施行

出典
R0110資料「改正食品衛生法
における営業規制に関する政
省令の策定状況等について」
食品の営業規制の平準化に関
する検討会

知っておきたい食品衛生法の改正

- 営業許可制度の改正

食品衛生法で営業許可が必要な34業種

- 許可がないと製造できない食品があります。
- また、取得している業種と合わない食品の表示をすると違反になるケースもありますので、注意してください。

分類	業種
調理業⇒	1. 飲食店営業（一般食堂・料理店・旅館 仕出し屋・弁当屋・そうざい バー・キャバレー他） 2. 喫茶店営業
製造業⇒	1. 菓子製造業 2. あん類製造業 3. アイスクリーム類製造業 4. 乳製品製造業 5. 食肉製品製造業 6. 魚肉ねり製品製造業 7. 食品の冷凍又は冷蔵業 8. 清涼飲料水製造業 9. 乳酸菌飲料製造業 10. 氷雪製造業 11. 食用油脂製造業 12. マーガリン又はショートニング製造業 13. みそ製造業 14. しょう油製造業 15. ソース類製造業 16. 酒類製造業 17. 豆腐製造業 18. 納豆製造業 19. めん類製造業 20. そうざい製造業 21. かん詰又はびん詰食品製造業 22. 添加物製造業
処理業⇒	1. 乳処理業 2. 特別牛乳さく取処理業 3. 集乳業 4. 食肉処理業 5. 食品の放射線照射業
販売業⇒	1. 乳類販売業 2. 食肉販売業 3. 魚介類販売業 4. 魚介類競り売り営業 5. 氷雪販売業

営業許可制度の改正

営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

- ① 都道府県ごとに異なる営業許可基準を、厚生労働省令で定める基準を参考にして条例で定める。
- ② 公衆衛生に与える影響が少ないものを除いては、**営業を営もうとする者は、あらかじめ都道府県等に届け出なければならない。**



<営業許可> 第54条

都道府県は、**公衆衛生に与える影響が著しい営業**(食鳥処理の事業を除く。)であって、**政令で定めるもの**の施設につき、**厚生労働省令で定める基準を参酌**して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

営業許可対象業種の検討
(食品衛生法施行令)

施設基準の検討
(食品衛生法施行規則)

<営業届出> 第57条

営業(第54条に規定する営業、公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。)

を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他**厚生労働省令で定める事項**を都道府県知事に**届け出**なければならない。

営業届出対象の検討
(食品衛生法施行令)

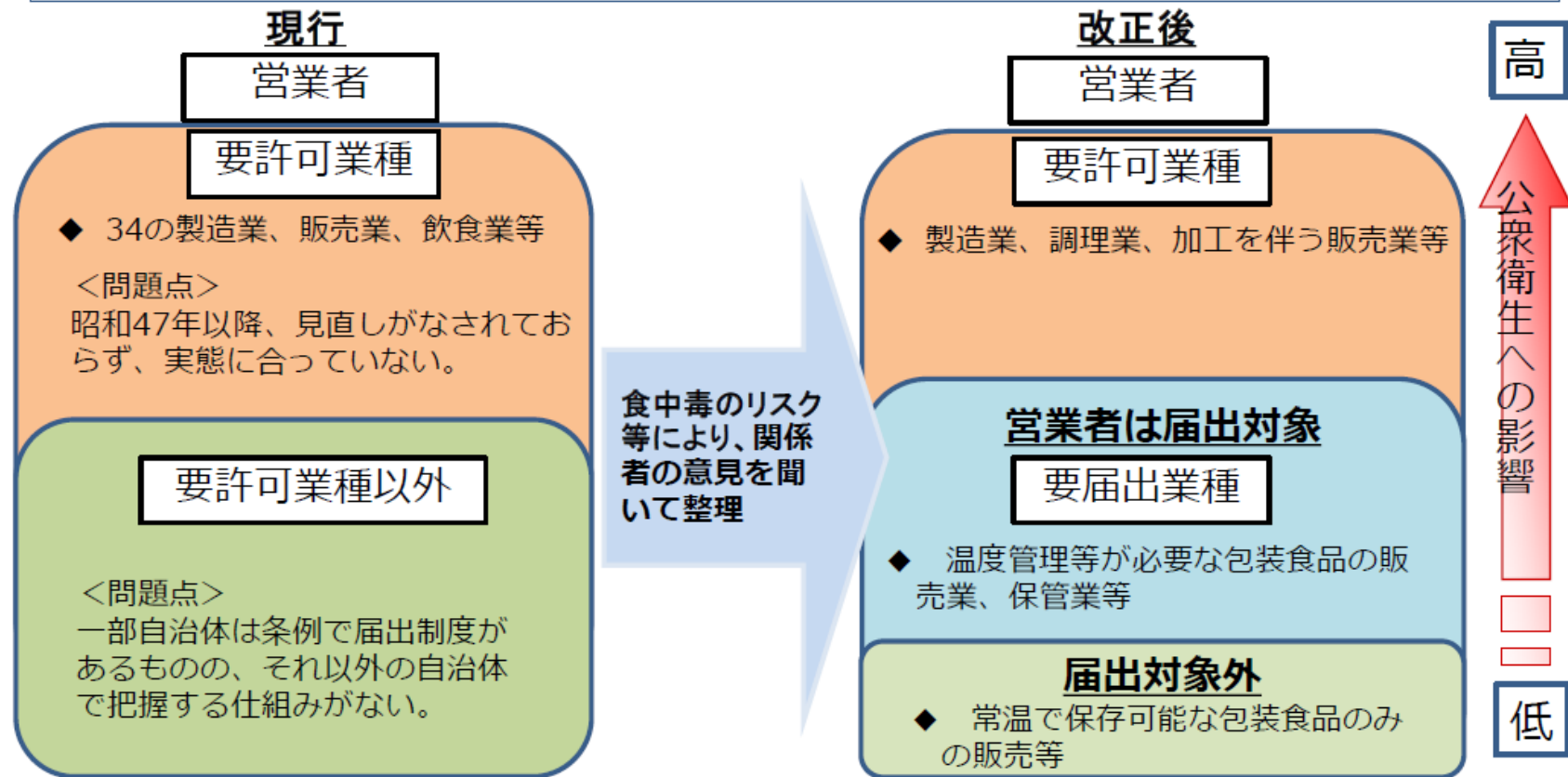
届出事項の検討
(食品衛生法施行規則)

②(略)

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業(者)(法第4条第7項及び第8項)

営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。



- ※ 営業施設の基準は参酌基準として施行規則で規定し、自治体における取扱いを平準化
- ※ 施設基準は、給排水設備、冷蔵冷凍設備などの共通基準に、必要に応じて業種ごとの個別基準を設ける方針
- ※ HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けない方針

出典
R0110資料「改正食品衛生法における営業規制に関する政省令の策定状況等について」
食品の営業規制の平準化に関する検討会

公衆衛生に対する影響度により、業種が再編・新設されます。

これにより、統合されて自由度が上がるものがある一方で、新設された「**食品の小分け業**」では、小分け行為であっても、「乳、乳製品(固形物を除く)、清涼飲料水、液卵、酒類」など、**小分けを行う際の食中毒のリスクが高く、製造業と同等の設備を設ける必要があるものについては、製造業の許可を要するとして、一部除外する食品を設けているため、注意してください。**

第1回 食品の営業規制の平準化に関する検討会
参考資料 営業許可業種の見直し

現行の34許可業種(政令)

- | | |
|---------------|-------------------|
| ① 飲食店営業 | ⑱ 食品の放射線照射業 |
| ② 喫茶店営業 | ⑲ 清涼飲料水製造業 |
| ③ 菓子製造業 | ⑳ 乳酸菌飲料製造業 |
| ④ あん類製造業 | ㉑ 冰雪製造業 |
| ⑤ アイスクリーム類製造業 | ㉒ 冰雪販売業 |
| ⑥ 乳処理業 | ㉓ 食用油脂製造業 |
| ⑦ 特別牛乳搾取処理業 | ㉔ マーガリンショートニング製造業 |
| ⑧ 乳製品製造業 | ㉕ みそ製造業 |
| ⑨ 集乳業 | ㉖ 醤油製造業 |
| ⑩ 乳類販売業 | ㉗ ソース類製造業 |
| ⑪ 食肉処理業 | ㉘ 酒類製造業 |
| ⑫ 食肉販売業 | ㉙ 豆腐製造業 |
| ⑬ 食肉製品製造業 | ㉚ 納豆製造業 |
| ⑭ 魚介類販売業 | ㉛ めん類製造業 |
| ⑮ 魚介類せり売営業 | ㉜ そうざい製造業 |
| ⑯ 魚肉ねり製品製造業 | ㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業 |
| ⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業 | ㉞ 添加物製造業 |

新設する業種

- ・ 漬物製造業※
 - ・ 水産製品製造業※
 - ・ 液卵製造業
 - ・ 食品の小分け業
- ※多くの自治体が既に条例で許可業種としている。

統合し、1業種での対象食品を拡大する業種

- ・ 飲食店営業(喫茶店営業を含む)
 - ・ 菓子製造業(パン製造業・あん類製造業を含む)
 - ・ みそ・醤油製造業(みそ加工品・醤油加工品を含む)
 - ・ 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※
- ※HACCPに基づく衛生管理を前提として、菓子、そうざい、めん類等、多品目への対応可

再編する業種

- ・ 密封包装食品製造業(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対象とする)

許可から届出に移行する業種

- ・ 乳類販売業
- ・ 冰雪販売業
- ・ 冷凍冷蔵倉庫業

一部の業態が許可から届出に移行する業種

- ・ 食肉販売業(包装食品のみを販売する場合)
- ・ 魚介類販売業(包装食品のみを販売する場合)
- ・ コップ式自動販売機(屋内設置等、一定の要件を満たす場合)

廃止する業種

- ・ 乳酸菌飲料製造業(乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応)
- ・ ソース類製造業(密封包装食品製造業又は届出の対象)
- ・ 缶詰又は瓶詰食品製造業

営業許可対象業種の検討
 (食品衛生法施行令)

出典
 R0110資料「改正食品衛生法における営業規制に関する政省令の策定状況等について」食品の営業規制の平準化に関する検討会

新法令許可業種の解説 －抜粋－

飲食店営業(第1号関係)

定義:食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業

改正後の変更点:

旧第2号の喫茶店営業は飲食店営業の一形態として統合される。

主な留意点

- 既製品の盛り付け(例:アイスクリームをカップに盛る等)や半製品の調理(例:既に揚げて冷凍されたとんかつをフライヤーで揚げる等)のみ行うような簡易な調理のみ行う営業も飲食店営業の範囲とする。
- 旧第1号の規定で、飲食店営業の例示として規定されていた業態(カフェー等)は引き続き、飲食店営業の一形態として取り扱う。
- 学校、病院等における営業以外の給食施設については、法第57条の届出の規定が準用される。

乳製品製造業(第13号関係)

定義:粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料その他の厚生労働省令で定める乳を主原料とする食品の製造(小分け(固形物の小分けを除く。))を含む。)をする営業

改正後の変更点:

- 「牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。」という文言は削除する。
- 乳製品に当たる具体的な食品については、事業者や自治体の実務を踏まえて厚生労働省令で規定することとしたこと。
- 乳酸菌飲料についても本号の許可によって製造できるようになったこと。

主な留意点

- 乳製品のうちバター、チーズ等の固形物の小分けについては本号ではなく小分け製造業の対象となる。
- 厚生労働省令では、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に規定する乳製品のうち、アイスクリーム類を除くものを(※)規定することを検討。

※クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料。

食肉製品製造業(第15号関係)

定義:ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの(以下「食肉製品」とする。)を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業

改正後の変更点:

従来の食肉製品製造業で製造可能とされていた食肉製品(ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの)に加え、これらと併せて食肉又は食肉製品を使用したそうざいについても、本営業において製造することができるものとした。

菓子製造業(第11号関係)

定義:パン製造業及びあん類製造業を含み、第26号(複合型そうざい製造業)及び第28号(複合型冷凍食品製造業)の営業を除く。

改正後の変更点:

従来の菓子製造業とあん類製造業を統合したこと。

水産製品製造業(第16号関係)

定義:魚介類その他の水産動物若しくはその卵(以下「水産動物等」という)を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいい、第26号(複合型そうざい製造業)及び第2号(複合型冷凍製品製造業)の営業を除く。

主な留意点

- 本号では、あじの開きや明太子などの他、従前の魚肉練り製品製造業の対象であった、蒲鉾やちくわなどの食品も本営業の対象となる。
- 魚介類その他の水産動物又はその卵を主原料とする食品と併せて水産動物等又は水産動物等を主原料とした食品を使用したそうざい(魚の煮物や揚げ物等)についても、本号において製造することができるものとする。
※水産動物とは魚介類(魚、貝類、イカ、タコ等)よりも広い概念であって、クジラ、カエル、カメなども含む。
- ワカメなどの海藻の製造・加工に関しては、本号の対象としない。

そうざい製造業(第25号関係)

定義:通常副食物として供される煮物(つくだ煮を含む)、焼物(いため物を含む)、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業をいい、第15号(食肉製品製造業)、第16号(水産製品製造業)、第22号(豆腐製造業)、第26号(複合型そうざい製造業) 及び第27号(冷凍食品製造業の営業を除く。

改正後の変更点:

通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物の製造に加え、**これらを米飯やパンと組み合わせた食品を製造する営業に関しても、そうざい製造業に含まれることを明確化した。**

主な留意点

- 食肉製品と水産製品の製造に付随したそうざい製造を行う場合には、そうざいの製造業の可取得を要しない。

複合型そうざい製造業(第26号関係)

定義:そうざい製造業と併せて食肉処理業(※)又は菓子製造業(※)、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)又は麺類製造業(※)に係る食品を製造する営業。
※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る。

主な留意点

□HACCPに基づく衛生管理に取り組むことで、通常のそうざい製造業よりも高度な衛生管理を行うことを条件として、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。(※))及び麺類製造業の営業許可の取得を免除する。

※魚肉ハム及び魚肉ソーセージは、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とするため、法第48条第1項に基づき食品衛生管理者が必置となっている。そのため、これらに類するものを含めた魚肉練り製品の製造に関しては、仮にHACCPに基づく衛生管理に取り組んでいたとしても、営業許可の取得を免除することは適当でない。

食品の小分け業(第31号関係)

定義:専ら以下に掲げる営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいう。

- ・菓子製造業
- ・食肉製品製造業
- ・食用油脂製造業
- ・複合型冷凍食品製造業
- ・納豆製造業
- ・そうざい製造業
- ・冷凍食品製造業
- ・豆腐製造業
- ・乳製品製造業(固形物に限る。)
- ・水産製品製造業
- ・みそ又はしょうゆ製造業
- ・漬物製造業
- ・麺類製造業
- ・複合型そうざい製造業

主な留意点

- 上記の各営業で製造された既製品を小分けし、容器包装に入れる等する営業が対象であり、それぞれの製造に付随した小分け行為は各製造業の一部として取り扱い、本号の許可は要しない。
- アイスクリーム製造業においては、小分けという概念が存在しないことから、本号の許可の対象としない。
- 冰雪製造業に関しては、冰雪の小分けは冰雪販売業で行われるところであり、冰雪販売業は営業届出の対象に移行することから、本号の対象としない。
- 乳、乳製品(固形物を除く。)、清涼飲料水、液卵、酒類については、小分けを行う際の食中毒のリスクが高く、製造業と同等の設備を設ける必要があることから、小分けにあっても製造業の許可を要することとする。
- 食肉処理業において処理された食肉については、食肉処理業に小分け行為が内包されていることから、本号の対象としない。
- 密封包装食品製造業については、これらの形態の食品は密封された段階で、喫食の最小単位であって、開封して密封性を喪失することで密封包装食品たりえなくなることから、小分けという概念が存在しないため、本号の対象としない。
- 添加物の小分け行為には添加物製造業の許可を要する。
- 小売販売での小分け行為は本号の対象としない。

知っておきたい食品衛生法の改正

- HACCP（ハサップ）の制度化

原則すべての事業者に「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」を制度化

食品等事業者の皆様へ

HACCPの導入が義務化されます







HACCP(ハサップ)とは? Hazard Analysis and Critical Control Point
食品等事業者自らが食中毒汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。(厚生労働省ホームページより)

Q いつまでに導入しなければならないの?

東京オリンピック・パラリンピックが開催される2020年までに導入しましょう!

平成30年6月13日に食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、2年以内に義務化されることが定められました。その後1年間の経過措置が設けられますが、最終的には2021年までに全ての食品等施設への導入が義務づけられる予定です。

とは言っても…皆さん、HACCPにこんな疑問を感じていませんか?

	Q HACCP入れたからって、何が変わるの?	A HACCPを導入した業者さんからは、「安心して出荷ができるようになったよ」との声を聞きます。
	Q 安心して出荷できるって、どうしてなの?	A 食中毒を起こさない理由を理解しているので、自信があるからです。
	Q 今まで食中毒なんて出したことないんだけど…	A 食中毒を起こさない理由を説明できるのがHACCPです。説明できないと、いつ食中毒が起きるかわかりませんし、安心できませんよ。
	Q 食中毒を防ぐ以外にもいいことはあるの?	A 食中毒以外にも、異物混入やカビ発生などの不良もなくなり、当然、クレームも減ることが期待されます。
	Q 何だか面倒くさそうだから	A 確かに、記録を残すちよっとの手間がかかりますが、車のシートベルトと同じで慣れば大丈夫です。
	Q 設備の改善などお金がかかるって聞けど?	A 今ある施設や設備ですみますよ! 保健所もサポートしてまいりますので、一緒に頑張らしましょう!

福島県 保健福祉部 食品生活衛生課 電話024-521-7245 FAX024-521-7925
email: shokuseiei@pref.fukushima.lg.jp

Q 小さな飲食店でも義務なの?

大規模な製造施設ではHACCP7原則による衛生管理が求められますが、飲食店など次のような施設でも、誰もが取り組めるようHACCPの考え方を取り入れた弾力的な運用による衛生管理の導入が義務づけられます。

- ①小規模事業者
- ②小売販売のみの製造・加工・調理施設
- ③一般衛生管理による管理で対応可能な業種(一般飲食店、販売業など)



Q 何をすればいいの?

次のステップにより、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が導入できます。

- ステップ1 食品事故が起きている原因を考える
- ステップ2 製品の特性(強み)を理解する
- ステップ3 注意すべき管理方法を知る
- ステップ4 商品の工程説明を書いてみる
- ステップ5 特に気をつけている点をまとめてみる
- ステップ6 衛生管理のポイントをまとめてみる
- ステップ7 記録様式をつくって、つけてみる
- ステップ8 見直ししながら続ける

皆さんは次の3つをやるだけです!

- やること① 何に気をつけなければならないのかを理解する
- やること② 自分たちの施設に合わせた衛生管理を実行し記録する
- やること③ 見直しを行いながら続ける

今後、保健所や各地区の食品衛生指導員がアドバイスをさせていただきますので、一緒に取り組みましょう。



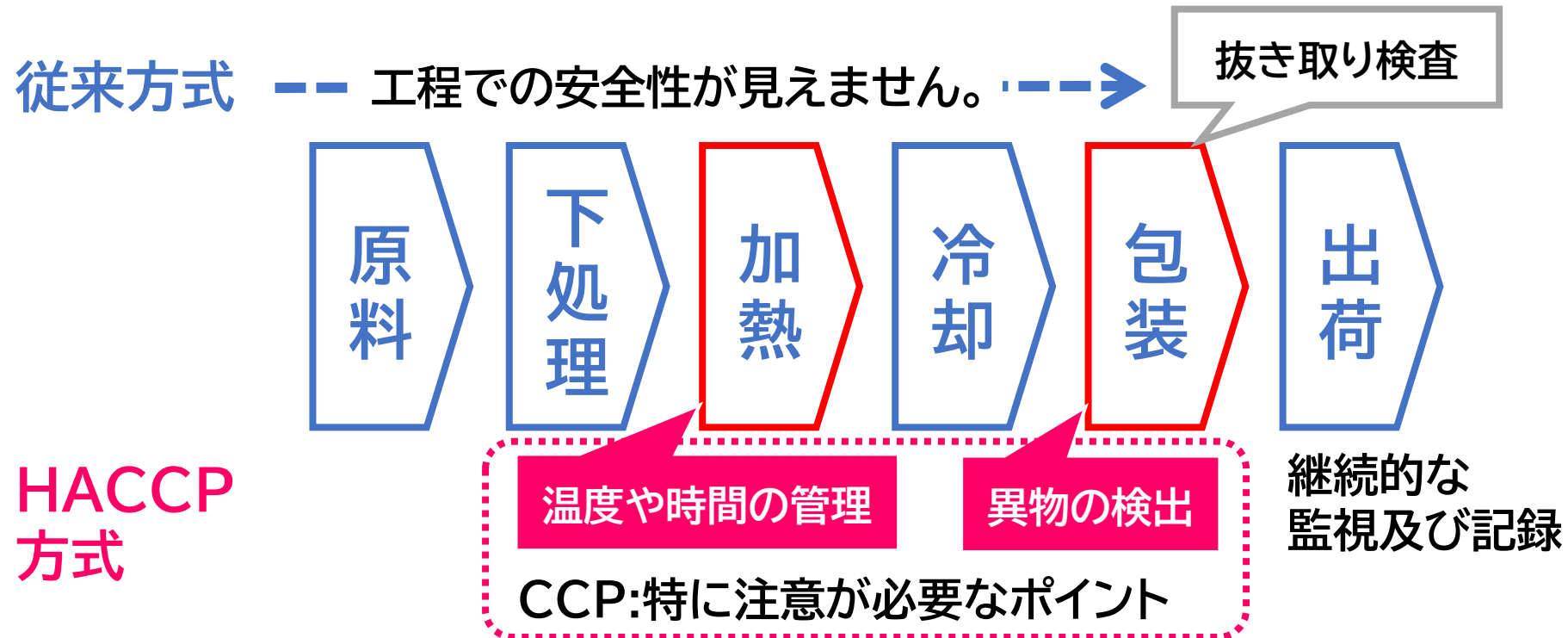
保健所名	電話・FAX番号
県北保健福祉事務所 食品衛生チーム	電話 024-534-4305 FAX 024-534-4162
県中保健福祉事務所 食品衛生チーム	電話 0248-75-7821 FAX 0248-75-7824
県南保健福祉事務所 食品衛生チーム	電話 0248-22-5487 FAX 0248-23-1252
会津保健福祉事務所 食品衛生チーム	電話 0242-29-5516 FAX 0242-29-5513
南会津保健福祉事務所 衛生推進課	電話 0241-63-0308 FAX 0241-63-0310
相双保健福祉事務所 食品衛生チーム	電話 0244-26-1339 FAX 0244-26-1332
福島市保健所 衛生課 食品衛生係	電話 024-597-6358 FAX 024-533-3315
郡山市保健所 生活衛生課 食品衛生係	電話 024-924-2157 FAX 024-934-2860
いわき市保健所 生活衛生課 食品衛生係	電話 0246-27-8593 FAX 0246-27-8600

2021年6月(予定)に一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が、原則として全ての食品等事業者に求められます。

出典:福島県福祉保健部リーフレット
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/314998.pdf>

HACCP方式とは？ -これまでと何が変わるの-

- 従来の一般的な管理方式は、最終製品の一部を抜き取って検査する方法でした。
- HACCP方式では、原材料から製造・出荷までのすべての工程で衛生管理をチェックし、問題がないことを確認してから出荷します。



規模や業種等に応じて、「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかの衛生管理を実施しなければなりません。

●HACCPに基づく衛生管理

HACCPの7原則を要件とした衛生管理

- 対象事業者**
- ◆ 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。)
 - ◆ 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

- 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数が50人未満であるもの)
 - ◆ 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
 - ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
 - ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種(包装食品の販売、食品の保管等)

あわせて、一般衛生管理やHACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画書」を作成する必要があります。

小規模事業者の負担に配慮し、業界ごとの手引書の作成を進めていますので、厚生労働省ホームページをご確認ください。

・食品等事業者団体が作成した業種別手引書

The screenshot shows the official website of the Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW). The page is titled "HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書" (Guidelines for hygiene management incorporating HACCP concepts). It features a navigation menu with categories like "Policy", "Statistics", and "Application". Below the navigation, there are four document thumbnails with their respective titles and download links. The documents are:

Document Title	File Size	Publication Date	Revision Date	Author
【小規模な一般飲食店：詳細版】	2,538KB	2017年10月4日	2019年2月8日	公益社団法人 日本食品衛生協会
【小規模な一般飲食店：概要版】	1,573KB	2017年10月4日	2019年2月8日	公益社団法人 日本食品衛生協会
【食品添加物製造(50名未満)】	5,660KB	2017年10月4日	2019年1月23日	一般社団法人 日本食品添加物協会
【食品添加物製造(ガス充填)】	889KB	2019年3月28日	-	一般社団法人 日本食品添加物協会

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

知っておきたい食品衛生法の改正

- 器具・容器包装の規格基準の改正

2020年6月からポジティブリスト制度が始まりました。

食品用器具・容器包装の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・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できることとする。

現行

- 原則使用を認めた上で、使用を制限する物質を定める。海外で使用が禁止されている物質であっても、規格基準を定めない限り、直ちに規制はできない。

改正後

(ポジティブリスト制度)

- 原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全が担保されたもののみを使用できる。
※合成樹脂が対象

食品衛生法の器具・容器包装とは？

第4条〔定義〕

④ 器具とは、
飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。



⑤ 容器包装とは、
食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。



器具の自主回収事例

商品自主回収のお知らせ

お客様各位

2016年3月23日
株式会社セリア

平素よりセリアをご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

弊社店舗で販売いたしました「ナイロン製キッチンツール 9種」におきまして、**食品衛生法に基づく溶出検査を実施したところ、基準値を超過する微量の有機物が検出されました。**

検出された有機物は微量であり、健康被害を及ぼすものではないため、ご使用を継続していただいても安全性に問題はないと考えますが、万一の場合を考え自主回収をいたします。

大変ご迷惑をお掛けいたしますが、該当商品をお持ちのお客様は、**最寄りのセリア店舗にお持ちいただくか、下記のフリーコールまでご連絡いただきますようお願いいたします。**商品の回収をもとに返金対応をさせていただきます。開封済みであったり、レシートをお持ちでない場合でも速やかにお受けいたします。

お客様にはお手数をお掛けいたします事を心よりお詫び申し上げます。

記

対象商品の概要

■対象商品：ナイロン製キッチンツール 9種

販売期間：2015年5月～2016年2月

下記対象商品は「黒色」のみとなります。
同形状の「赤色」は対象ではございません。

<持ち手部分>

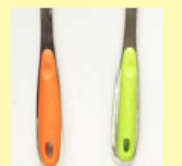


ナイロン
バターピーター
(31cm)

販売期間：2014年6月～2016年2月

<フレッシュカラーキッチンツール>
持ち手は「グリーン」と「オレンジ」の
2種類がございます。

<持ち手部分>

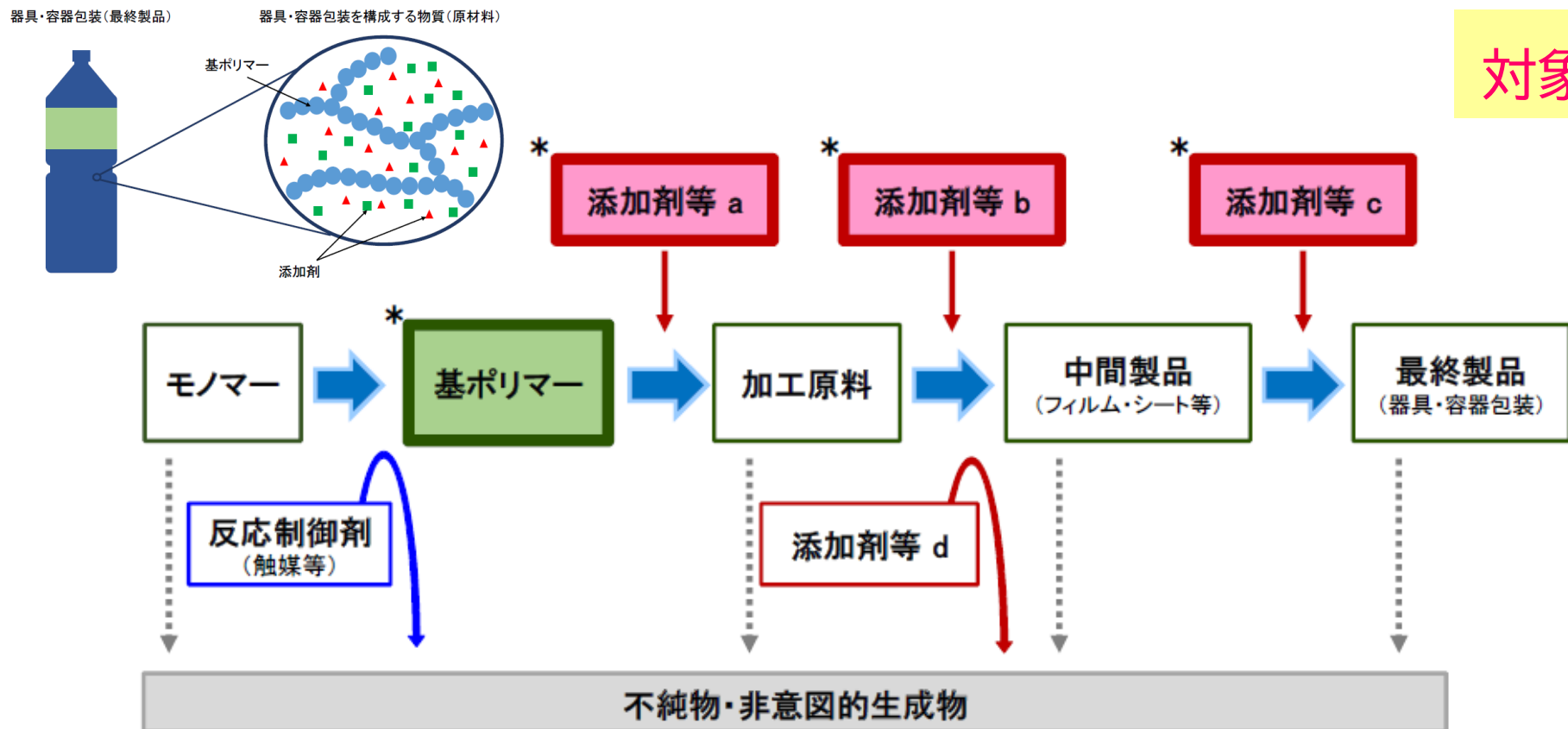


バターピーター
(34cm)

- 原材料レベルで安全性が確保されていないため、時には発売後に基準を超過して、回収事故となるケースも…。

ポジティブリスト制度で管理する物質

対象 合成樹脂



ポジティブリストに記載する物質の範囲

- 最終製品に残存することを意図して用いられる物質をポジティブリストで管理。
- 最終製品に残存することを意図しない物質はこれまでのリスク管理方法により管理。

事故発生時の原因究明に備えて！

原材料メーカーまで、ポジティブリスト適合性を遡って確認できる体制が求められます。

