

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、7ポイントの改正を行いました。

① 原則すべての食品事業者に「HACCPに沿った衛生管理」を制度化

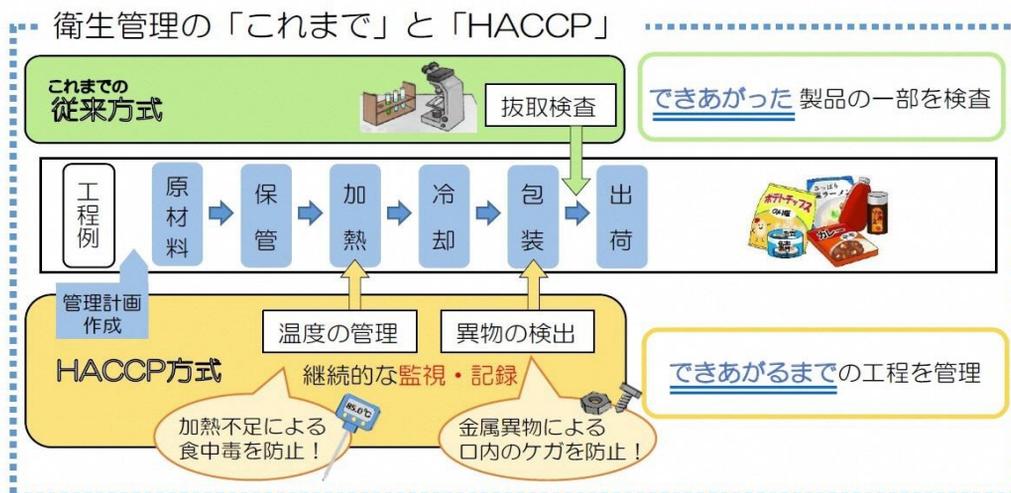
原則として全ての食品等事業者に、一般的衛生管理に加えてHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施を求めることとなりました。業種ごと（レストラン、パン製造販売、豆腐製造販売等）の手引書が作成されており、小規模事業者は手引書に沿ってHACCPに取り組むことができます。

HACCPとは



いろいろな食品が出回っているけど、どうやって作っているのかよく知らないなあ。
どんな衛生管理をしているんだろう？

「HACCP（ハサップ）」で衛生管理をします。
HACCPは、食品の安全性を確保するための管理方法です。
諸外国ではHACCPが義務化されており、食品衛生管理の国際標準となっています。



これまでは、できあがった製品の一部を抜き取り検査して安全を確認する方法が一般的。
HACCPは、できあがるまでの工程にある重要なポイント（重要管理点）を連続して監視し、加熱不足や異物の混入した食品が次の製造工程に進んでしまうことを防ぎます。

HACCPのメリット

- 製造工程を継続的に監視・記録するから、安全性に問題のある製品が出回ることを未然に防止できます。
- もし事故が起きても、記録を確認することで速やかに原因究明ができ、再発防止や問題点の改善に役立ちます。

食品衛生法が改正されました（平成30年6月13日公布）

② 「営業許可制度」の見直しと「営業届出制度」の創設

現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。また、許可の対象とならない食品を扱う事業も、原則として届出をすることが必要になります。

営業許可とは

衛生上のリスクが比較的高い食品を扱う営業をするときは、食品衛生法に基づく営業許可を取得する必要があります。

レストランなら「飲食店営業」、鮮魚店なら「魚介類販売業」など、営業内容に応じて必要な許可業種を保健所が判断します。

<業種区分見直しの例>

- ・漬物製造に許可が必要になる
- ・魚の開きや明太子製造に許可が必要になる
- ・牛乳の販売に許可が不要になる

届出とは

食品を扱っていても、衛生上のリスクによっては許可を必要としない営業があります。このような営業を把握するため、営業届出制度が創設されました。

<届出を要することになった業種の例>

- ・コーヒー豆の焙煎
- ・要冷蔵食品の販売業
- ・合成樹脂製の容器包装製造業

許可申請と届出は、全国共通のオンラインシステムでできるようになります（令和3年6月開始予定）

③ 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、リコール情報はオンライン上のシステムで一元的に確認できるようになります。システムは令和3年6月から稼働する予定です。

<リコール情報の例>

商品名	〇〇チョコレート
回収理由	製造中に金属片が混入したため
想定される健康被害	金属片が口の中を傷つけるおそれがある

④ 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。

⑤ 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。

⑥ 「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。

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。