

### 3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化 (令和2年6月1日施行)

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、事業者から行政への届出を義務化します。

#### 指定成分等

- ① コレウス・フォルスコリー ② ドオウレン ③ プエラリア・ミリフィカ ④ ブラックコホシュ

### 4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入 (令和2年6月1日施行)

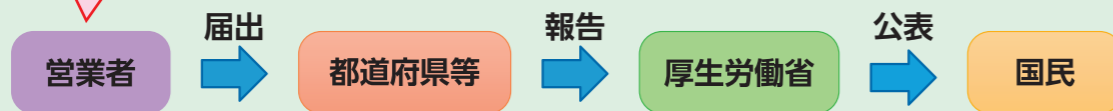
食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できるようにします。

ポジティブリスト制度の対象は“合成樹脂”です。製造管理基準及び情報伝達が制度化されました。  
※器具・容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用されたものに限る。)は届出対象(令和3年6月1日施行)です

### 6 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)

営業者が食品等のリコールを行う場合に行政への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



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](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\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)



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。食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応し食品の安全を確保するため、15年ぶりに改正されました。改正のポイントは以下の7つです。

## 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。

## 2 原則全ての事業者に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

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。国は、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、国はリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

## 7 “輸入”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。

②～⑥詳しくは次ページ以降を御覧ください

### お問い合わせ先 (岩手県・盛岡市)

岩手県				盛岡市
県民くらしの安全課	019-629-5385	大船渡保健所	0192-27-9923	盛岡市保健所 019-603-8311
県央保健所	019-629-6588	釜石保健所	0193-27-5523	
中部保健所	0198-41-3276	宮古保健所	0193-64-2218	
奥州保健所	0197-48-2423	久慈保健所	0194-66-9681	
一関保健所	0191-34-4691	二戸保健所	0195-23-9219	

# 原則全ての事業者に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

(令和3年6月1日 本格施行 ※営業許可の経過措置期間であっても本格施行となります)

これまで行ってきた一般衛生管理に加え、原則全ての事業者は新たに「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められます

一般的な衛生管理



HACCPに沿った衛生管理

## 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
- 施設の衛生管理
- 設備等の衛生管理
- 使用水等の管理
- 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 ○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)

### Q HACCP(ハザップ)とは?

原料の受け入れから製造、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。

### Q HACCPに沿った衛生管理って何?

使用する原材料や製造・調理の工程などに応じて作成した衛生管理計画に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供できる衛生管理の方法です。必ずしも設備などの整備を求めるものではありません。

### Q 何をすればいいの?

取扱う食品や業態にあった手引書を元に、次のことを実施します。

- 1 衛生管理計画を作る
- 2 計画を実施してその結果を記録する
- 3 記録を振り返る

### Q 衛生管理計画って何?

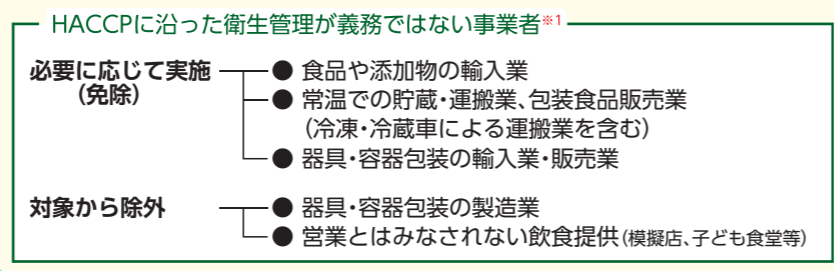
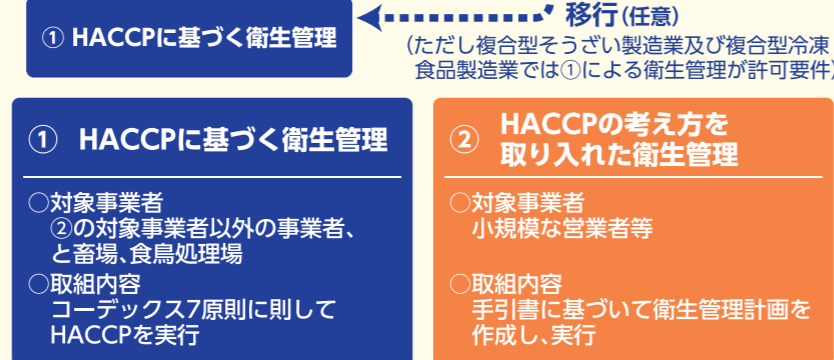
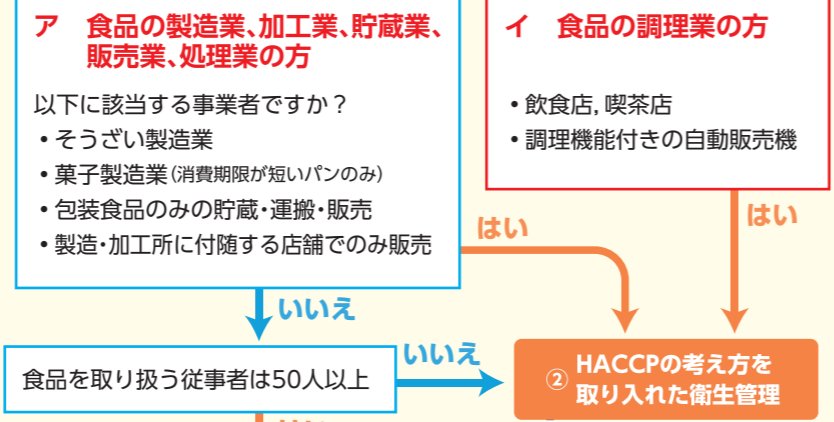
日頃取り組んでいる衛生管理を整理し、目で見えるように書類にしたものです。小規模事業者などは、手引書を参考に、衛生管理計画を作成することができます。

手引書とは  
衛生管理計画の作成方法などが詳しく解説されたものです。見本や様式が載っているので、日頃取り組んでいる衛生管理を様式に書き込むことで、計画を作成できます。



## HACCPに沿った衛生管理の内容

事業者の規模などにより、「HACCPに沿った衛生管理」の取り組む内容が分かります。次のフローで、①・②どちらに該当するかご確認ください。



### Q 手引書はどこで入手できるの?

厚生労働省のホームページから、ダウンロードできます。

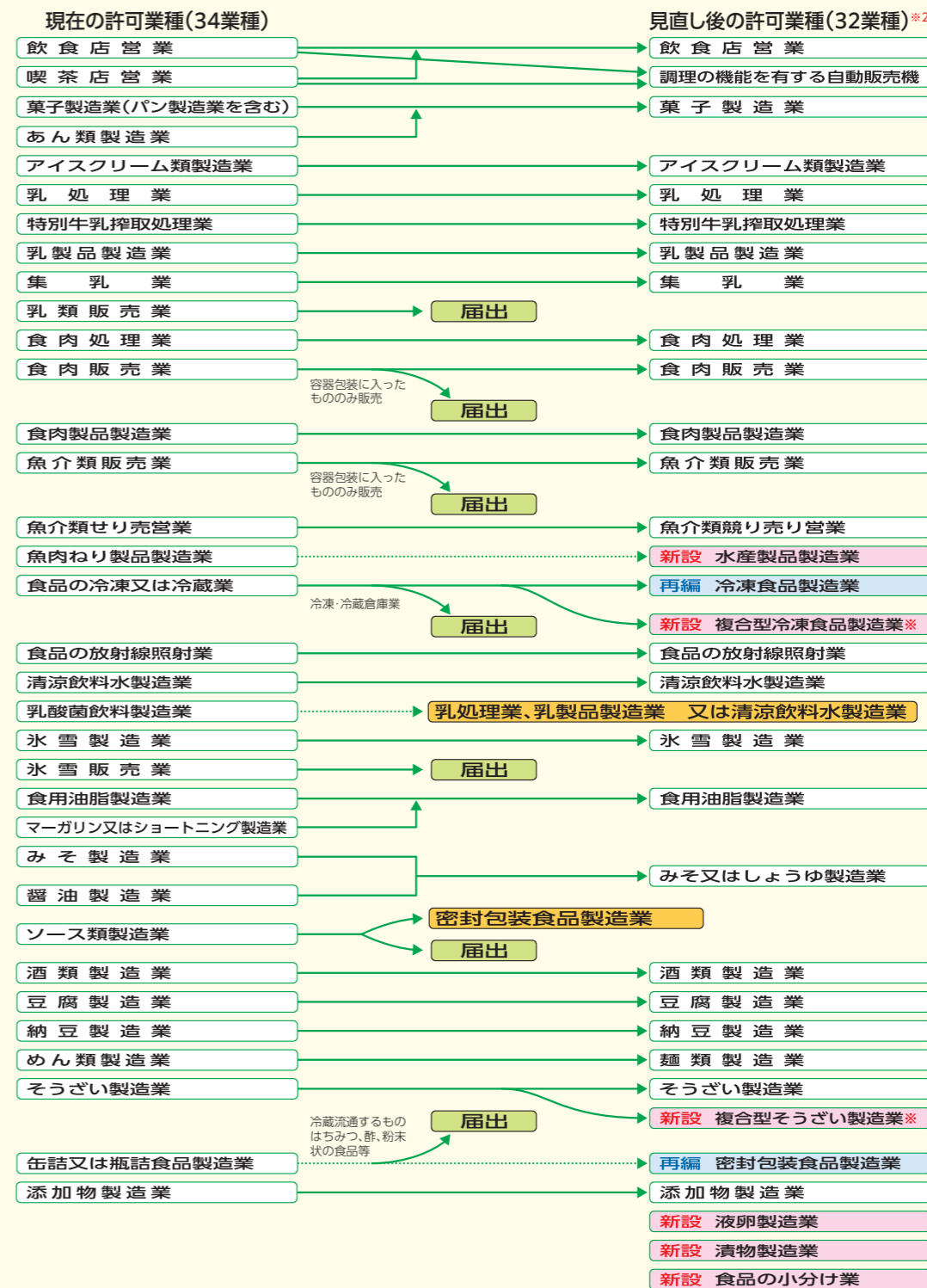
業態毎に様々な手引書が準備されていますが、まだ作成されていない業態もあります。手引書は順次作成され、今後も増えていく予定のため、厚生労働省ホームページをご確認ください。なお、手引書が整備されていない業種については、類似の業種を参考に取組むことができます。

HACCP 業種別 手引書

# “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 ※法施行前から行われている営業には経過措置があります)

## ◎許可業種の見直しが行われました。



## ◎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」\*2以外、「HACCPに沿った衛生管理が義務ではない事業者」\*1以外及び「農業・水産業における食品の採取業」以外の業種。

例 野菜果物販売業、弁当販売業、器具・容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用されたものに限る。)など

◎許可制度の見直しにより許可から届出に移行した業種。

例 乳類販売業、氷雪販売業、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