

## 令和 3 年度 重点取組事項

## 食品衛生法改正に伴う対応について

## 1 HACCP 制度化に伴う対応

平成 30 年 6 月の食品衛生法の改正により、原則全ての食品等事業者は、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) に沿った衛生管理の実施が義務付けられ、1 年間の猶予期間を経て令和 3 年 6 月から完全施行された。

食品等事業者に対して法改正に関する周知及び導入について指導を行うとともに、具体的な取組を支援するため、食品衛生協会と連携して以下の事業を実施する。

## (1) 衛生管理計画作成ワークショップ

## ア 内容

食品衛生協会等が主催する講習会において、ワークショップを開催し、HACCP の具体的な取組である「衛生管理計画」作成について助言及び指導。

## イ 対象

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の実施対象事業者（小規模事業者等）

## (2) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理宣言ステッカー」の交付

## ア 内容

「衛生管理計画」を作成した営業者に対して当該ステッカーを交付する。

## イ 対象

ワークショップ修了者、HACCP 導入事業者。

## (3) HACCP 相談会への対応

## ア 内容

食品衛生協会等が主催する相談会での指導助言

## イ 対象

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の実施対象事業者（小規模事業者等）

## 2 営業許可制度の改正への対応

営業届出制度の新設及び営業許可区分の見直し等に伴い、食品等事業者に対して必要な手続きを行うよう必要な指導を行う。特に新設業種である漬物製造業等の許可取得予定者に対して、猶予期間である令和 6 年 5 月末までに許可を取得するよう関係機関と連携し指導する。

## (1) 実施内容

## ア リーフレットの配布

## イ ホームページ等を活用した周知

## (2) 対象

## ア 新たに営業許可の対象となる既存事業者（漬物製造等）

## イ 新たに届出対象となる食品販売事業者等（野菜販売業者等）