

## 【資料4】

## 食品衛生法の改正と 今後の札幌市の対応

平成30年7月31日  
保健所食の安全推進課

### 食品衛生法の改正

- 平成30年6月13日に改正食品衛生法が公布され、H A C C Pに沿った衛生管理の制度化などを規定
- 現段階では、詳細な内容やスケジュールは未確定な部分が多い
- 今後、政省令で内容や施行期日が決定

### 改正の主な背景

- 前回の法改正から約15年が経過し、食を取り巻く環境が変化（グローバル化、広域化、高齢化など）
- 食中毒患者数の下げ止まり
- 2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催



### 主な改正事項

- H A C C Pに沿った衛生管理の制度化
- 営業許可制度の見直し・届出制度の創設
- 食品リコール情報の報告制度の創設
- 指定成分等含有食品による健康被害情報の収集
- 食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- 広域的な食中毒事案への対策強化
- 輸出入関係の整備

#### <施行日>

2年以内\*に政令で定める日

(\* 2, 3は3年以内、6は1年以内)

## 改正内容から窺える方向性

- ① 安全対策の国際標準化
- ② 基準・事務処理の全国一律化
- ③ 事業者・事案の把握・対策強化

5

### 1 H A C C Pに沿った衛生管理の制度化

= 全ての食品等事業者が、H A C C Pに沿った衛生管理を行う必要がある

厚労省HPより

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が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)

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)

コーデックスのHACCP7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】

- ◆ 小規模事業者(\*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聞き、今後、検討)
- ◆ 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:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ◆ 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、そばぎの製造、弁当の製造等)
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

各業界団体が作成する手引書を参考に、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(\*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聞き、今後、検討)
- ◆ 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:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ◆ 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、そばぎの製造、弁当の製造等)
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

## HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Point  
危害要因分析 重要管理点

### HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



7

### H A C C Pの制度化と法体系

#### «現行»

食品衛生法第五十条第二項により、都道府県が条例で、管理運営基準を定めることができるとしている。

- ①従来型の管理運営基準
- ②H A C C P導入型の管理運営基準
- ※①か②のいずれかの方式で実施すればよい

#### «改正後»

食品衛生法第五十条の二により、厚生労働大臣が、厚生労働省令で、管理運営基準を定めることとなった。

- ①一般的な衛生管理に関すること
- ②H A C C Pに沿った衛生管理に関すること
- ※①と②の両方を実施する必要がある。

## HACCPに沿った衛生管理のイメージ

※ 従来と全く異なるわけではない



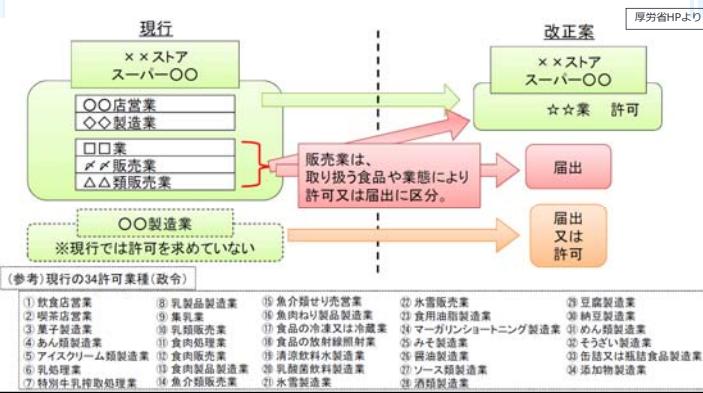
## HACCPに関する用語整理

用語	説明
HACCPに沿った衛生管理の制度化	HACCPによる衛生管理を義務付け
HACCPに基づく衛生管理	コーデックス7原則に基づく衛生管理
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	簡略化されたアプローチによる衛生管理
ISO 22000 FSSC 22000	国際的な民間認証制度
総合衛生管理製造過程承認制度	国による認証制度
さっぽろHACCP	札幌市版認証制度

※制度化は、認証取得を義務付けるものではない

## 2 営業許可制度の見直し・届出制度の創設

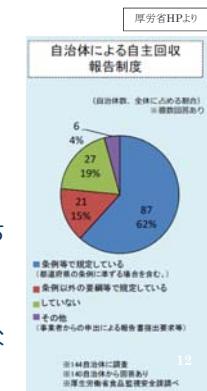
- ・営業許可業種以外の事業者把握のために、届出制度創設
- ・営業許可区分の見直し



## 3 食品リコール情報の報告制度の創設

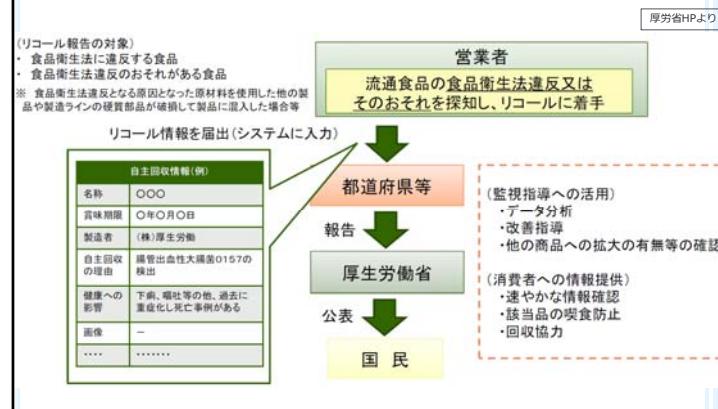
### «現状»

- ・行政へのリコール（自主回収）報告は、法的な決まりがなく、各自治体（条例）により異なる。
- ・札幌市は「札幌市安全・安心な食のまち推進条例」により届出を義務付け
- ・多くのリコール情報があるが、一元的な管理がされていない



#### «改正後»

- 事業者がリコールした場合、行政に届出を義務付け、国民に一元的に情報提供



#### 4 指定成分等含有食品による健康被害情報の収集

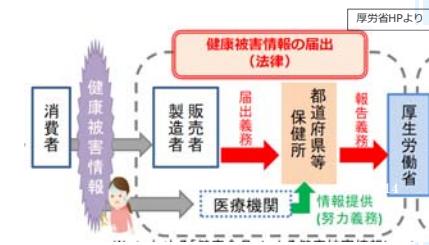
##### «現状»

- 食品による健康被害情報の収集が制度化されていないため、必要な情報収集が困難

(ブエラリア・ミリフィカを含む食品により、平成29年7月までの過去5年間で、223事例の健康被害が報告)

##### «改正後»

- 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事業者からの届出の制度化



#### 5 食公用器具・容器包装の衛生規制の整備

##### «現状»

- ネガティブリスト方式  
(=原則使用を認めた上で、使用を制限する物質を定める)

##### «改正後»

- 容器包装（合成樹脂）に使用できる物質をポジティブリスト方式へ  
(=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使用できる)

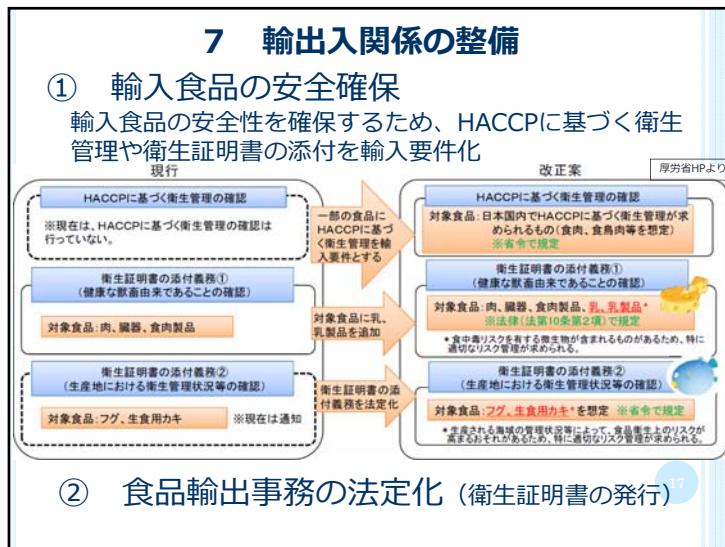
15

#### 6 広域的な食中毒事案への対策強化

- 広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、関係者の連携・協力義務を明記

- 国と関係自治体の連携や協力の場を設置し、緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案への対応に努める

16



## 今後の札幌市の対応

- 1 関係条例等の改正
- 2 関係者への改正内容の周知・指導
- 3 さっぽろHACCPの今後のあり方にについて検討

18

- 1 改正条例及び改正項目**
- ① 札幌市食品衛生法施行条例
    - ・管理運営基準
    - ・申請手数料
  - ② 札幌市安全・安心な食のまち推進条例
    - ・自主回収の報告規程
  - ③ 札幌市証明等手数料条例
    - ・申請手数料

19

## 2 関係者への改正内容の周知・指導

- ① 事業者への周知・指導
  - ・法・条例の改正（HACCP制度化、届出制度等）について、HP、通知文、申請時等に周知  
※現状で把握していない事業者に対する周知方法の検討
    - ・HACCPの導入について、講習会や立入検査時等に指導
- ② 消費者（市民）への周知
  - ・食品リコール制度の内容、情報源（HP）を周知

20

### 3 さっぽろH A C C Pの今後のあり方について検討

- ・さっぽろH A C C Pは札幌市独自のH A C C P制度
- ・H A C C P制度化を受け、今後の方向性を検討する必要がある

※国のH A C C P認証制度ともいえる総合衛生管理製造過程承認制度は廃止が決定

※独自H A C C P制度を持つ他自治体も方向性を検討中



### 今後の主なスケジュール（予定）

	国	札幌市
2018	食品衛生法の改正（公布）	
2019		関係条例の改正
2020	H A C C Pの制度化等施行	条例改正の周知 H A C C P導入指導
2021	許可制度の見直し・届出制度の施行 H A C C P制度化の経過措置終了	届出受付開始 H A C C P導入状況の確認

食品衛生法の改正の詳細については、厚生労働省のホームページを御覧ください。

厚生労働省 食品衛生法の改正



<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>