

# 資料 4

令和元年8月23日

## 食品衛生法の 改正について

札幌市保健所食の安全推進課

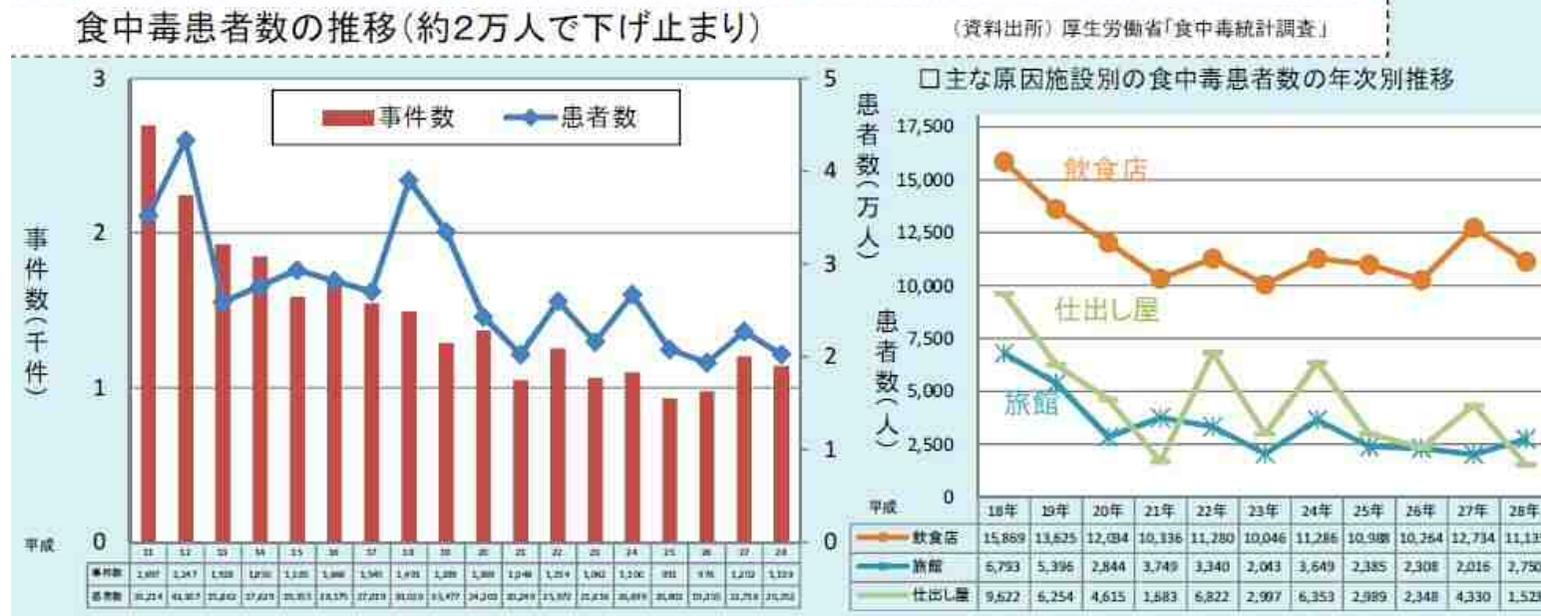
## 食品衛生法の改正

- 平成30年6月13日に改正食品衛生法が公布
- 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

厚労省HPより



## 主な改正事項

### <H31.4.1から施行>

- 1 広域的な食中毒事案への対策強化

### <R2.6までに施行>

- 2 **H A C C P に沿った衛生管理の制度化**  
(1年間の経過措置あり)
- 3 指定成分等含有食品による健康被害情報の収集
- 4 食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- 5 輸出入関係の整備

### <R3.6までに施行>

- 6 **営業許可制度の見直し・届出制度の創設**
- 7 食品リコール情報の報告制度の創設

- 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・事案の把握強化

# HACCPに沿った衛生管理の制度化

全ての食品等事業者が、HACCP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)

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】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ 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。)]

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)

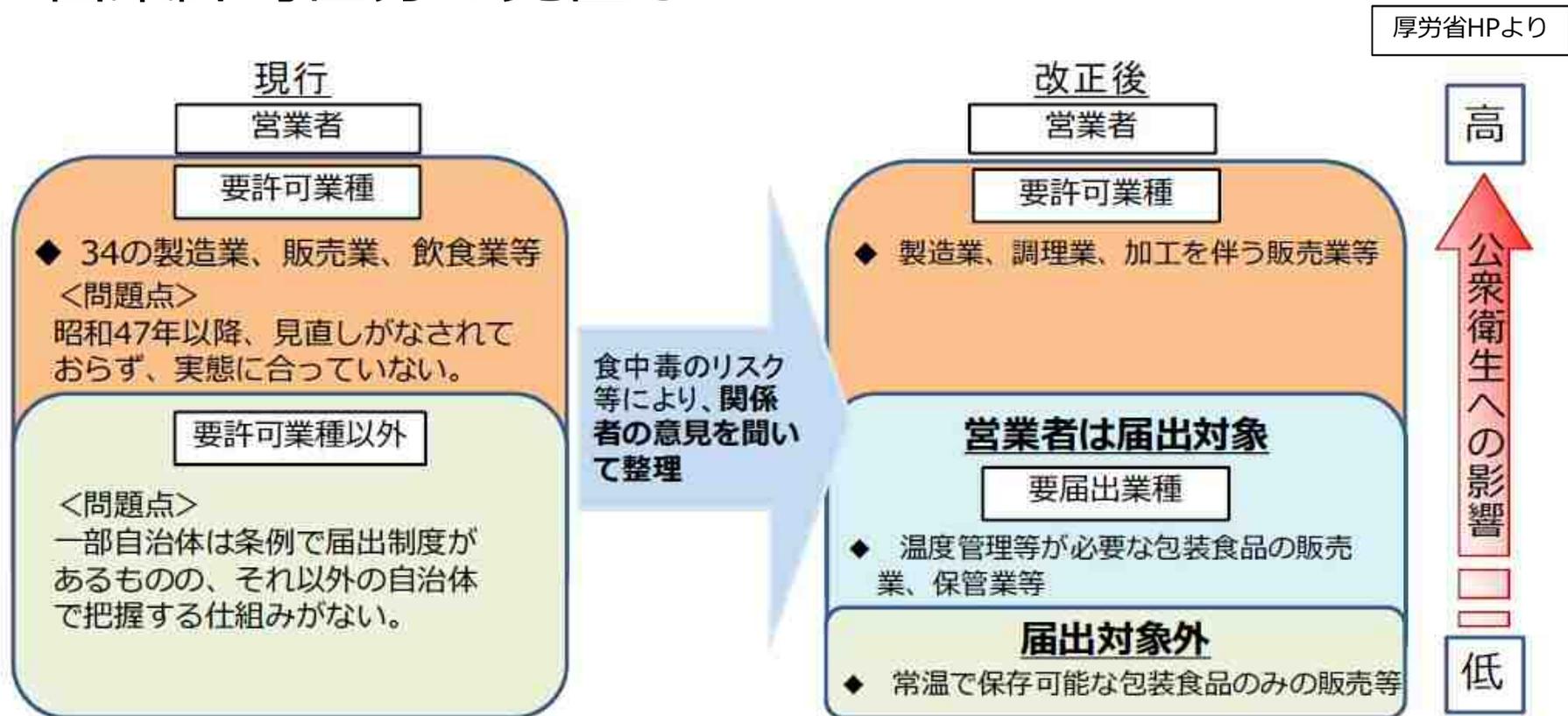
各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

#### 【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者(\*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、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、そうざいの製造、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)

# 営業許可制度の見直し・届出制度の創設

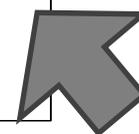
- ・ 営業許可業種以外の事業者把握のために、営業届出制度創設
- ・ 営業許可区分の見直し



御清聴ありがとうございました。

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>