

食品衛生法の改正と札幌市の対応

平成30年6月13日公布

令和2年1月23日
食の安全推進課

改正項目

- 1 広域的な食中毒事案への対策強化
 - 2 輸出入関係の整備
 - 3 HACCPに沿った衛生管理の制度化**
 - 4 指定成分等含有食品による健康被害情報の収集
 - 5 食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
 - 6 食品リコール情報の報告制度の創設
 - 7 営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設**
- +α 電子申請システムの整備**

HACCPに沿った衛生管理

令和3年6月1日から、原則、**全ての食品事業者は**、衛生管理計画を作成し、**HACCPに沿った衛生管理を実施**することとなった。

2つの衛生管理の基準

事業者の業態や規模等により、2つの基準のいずれかが適用される

A HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、自ら計画を策定し、管理を行う

B HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成し、厚生労働省が確認した**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

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象施設

- **店頭販売施設**（パン屋、菓子屋など）
- **飲食店営業**、菓子製造業のうちパン製造業、そうざい製造業、調理機能を有する自動販売機、給食施設
- 容器包装入り食品の貯蔵、運搬、販売する営業
- 食品を小分けし、小売する施設
- 食品を取り扱う従業員が**50人未満の事業場**

→ 食品を取り扱う従業員が50人以上の事業場などは、**HACCPに基づく衛生管理の対象**

HACCP制度化に対応するには

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象施設は、食品等事業者団体が作成した**業種別手引書**を参考に、**衛生管理計画**を策定する。

厚生労働省 HACCP 手引書

検索



旅館・ホテル向けの手引書

手引書の作成状況

約50種類の手引書が厚生労働省のHPで公開



小規模飲食店向けのの手引書

公開されている手引書（例）

- 小規模飲食店
- 旅館・ホテル
- 多店舗展開する外食事業者
- スーパーマーケット
- パン製造
- 菓子製造
- そうざい製造
- ハム・ソーセージ・ベーコン製造

→ 今後も随時公開予定

食品衛生責任者実務講習会（HACCP導入講習会）

手引書を読んだだけでは
よくわからない…



食品衛生責任者実務講習会で
HACCP導入の準備ができる
コースを追加しました



食品衛生責任者実務講習会
食品衛生責任者（有資格者）に、
食品衛生に関する最新の知識を
学んでもらう講習会

平成31年度：全20回のうち、14回をHACCP導入講習会として実施。

対象：小規模飲食店、菓子製造業など

（令和2年1月16日現在の受講者人数：492人）

許可制度見直し・届出制度

そもそも、営業許可制度とは

食品衛生法では、**特定の業態の営業**を行う場合は、**営業許可の取得を必要**としている。

業態と必要な営業許可（例）

- | | | |
|---------------|---|-------------|
| • レストラン、ラーメン店 | → | 飲食店営業 |
| • 洋菓子店、パン店 | → | 菓子製造業 |
| • スーパーマーケット | → | 各販売業、食店営業など |
| • ハム製造工場 | → | 食肉製品製造業 |
| • 野菜販売店 | → | 許可不要 |

許可制度見直し・届出制度

現行

食品取扱事業者

要許可業種 (34業種)

北海道条例に基づく許可・登録、
札幌市条例に基づく届出

改正後 (令和3年6月1日～)

食品取扱事業者

要許可業種 (32業種)

要届出業種

届出対象外

※許可が必要な営業と、届出が不要な営業
以外はすべて届出対象となる。

営業許可区分の見直し

1 新設する業種

- 漬物製造業
- 水産製品製造業
- 液卵製造業
- 食品の小分け業

営業許可区分の見直し

2 対象食品を拡大する業種

- 飲食店営業（**喫茶店営業を含む**）
- 菓子製造業（パン製造業・あん類製造業を含む）
- みそ又はしょうゆ製造業（みそ加工品・醤油加工品を含む）
- 食用油脂製造業（マーガリン・ショートニング製造業を含む）
- 複合型そうざい製造業※
- 複合型冷凍食品製造業※

※HACCPに基づく衛生管理に取り組むことで、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業及び麺類製造業の許可取得免除

営業許可区分の見直し

3 再編する業種

- 密封包装食品製造業

従来の缶詰・瓶詰製造業に、レトルトパウチ（公衆衛生上のリスクが高いもの等）、ソース類製造業の一部を追加

4 許可から届出に移行する業種

- **乳類販売業**

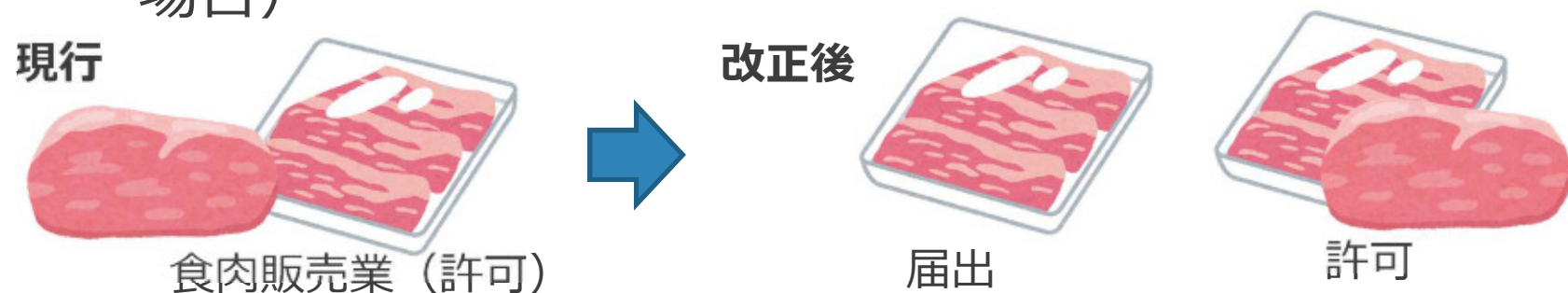
- 氷雪販売業

- 冷凍冷蔵倉庫業

営業許可区分の見直し

5 一部の業態が許可から届出に移行する業種

- **食肉販売業**（包装食品のみを販売する場合）
- **魚介類販売業**（包装食品のみを販売する場合）
- **コップ式自動販売機**（屋内設置等、一定の要件を満たす場合）



届出が必要と想定される業種

◆ 主な製造・加工業(営業許可の対象業種を除く)

	業種
1	海藻加工業
2	農産保存食料品製造業
3	食酢製造業
4	その他の調味料製造業
5	砂糖製造業
6	砂糖精製業
7	ぶどう糖・水あめ・異性化糖製造業
8	精米・精麦業
9	小麦粉製造業
10	その他の精穀・製粉業
11	でんぷん製造業
12	製茶業
13	コーヒー製造業
14	他に分類されない食料品製造業(菓子種製造業等)

◆ 主な販売業

厚労省資料

	業種
15	乳類販売業
16	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)
17	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)
18	氷雪販売業
19	野菜果物販売業 ※漬物やそうざい等を調理販売する場合、簡易な飲食店営業の許可が必要。
20	その他の食品販売業(常温での長期保存が可能な、容器包装に入れられた食品のみの販売を除く) ※消費期限表示の対象となる食品の販売(弁当等を含む)。
21	行商

※許可が必要な営業と届出が不要な営業
以外はすべて届出対象となる。

届出が必要と想定される業種

厚労省資料

◆ 自動販売機

	業種
22	コップ式自動販売機(屋内設置) ※屋根、柱及び壁を有する建築物内に設置され、自動調理機能、バッグインボックスによる原料充填機能、食品と直接接触する部分の熱湯及び薬剤による自動洗浄乾燥機能を有する自動販売機に限る。
23	自動角氷製造機(※※)
24	水の量り売りを行う自動販売機(※※) ※※「食品、添加物等の規格基準」における食品の自動販売機の規格を満たす必要がある。原料は水のみ

◆ その他

	業種
28	卵選別包装業(GPセンター)
29	冷凍及び冷蔵倉庫

◆ 主な調理業

	業種
25	集団給食施設(営業者を除く) ※病院、学校等の給食施設には食品衛生法第57条(届出)の規定が準用される。 外部業者に委託した場合、飲食店営業許可の対象。
26	コーヒーマシーン等飲料の自動調理機 ※「食品、添加物等の規格基準」における食品の自動販売機の規格に合致しない飲料調理機で、客自らが調理する場合。
27	露店、仮設店舗、臨時営業における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
※	営業とは見なされない、イベント(地域の祭事、学園祭等)や子ども食堂等における飲食の提供 ー 営業ではないため届出の規定は適用されないが、運用で届出を受け付けるように整理してはどうか。

◆ 器具・容器包装(食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会からの報告)

	業種	対象
1	器具の製造	ポジティブリスト制度の対象となる材質(政令で定める材質)が使用された器具を製造する事業者
2	容器包装の製造	ポジティブリスト制度の対象となる材質(政令で定める材質)が使用された容器包装を製造する事業者

届出不要な営業

- 食品又は添加物の輸入をする営業
- 貯蔵・運搬業（食品の冷凍又は冷蔵業を除く。）
- 常温包装食品の販売業
- 器具・容器包装製造業（合成樹脂が原材料に使用された場合を除く。）
- 容器包装の輸入又は販売業

<関係条文：食品衛生法施行令第35条の2>

営業許可・届出の経過措置

既存の営業者に対する経過措置一覧

		改正後（令和3年6月1日～）	
		要許可業種	要届出業種
改正前	要許可業種	①業種区分が引き続き存続するもの ⇒従前の営業許可が本来の期限到来まで有効とする ②業種区分が変更されるもの（喫茶店営業など） ⇒従前の営業許可が本来の期限到来まで有効とする	施行日に届出をしたとみなす （＝新しい届出を要しない）
	許可不要業種	漬物製造業など ⇒ 施行後3年間の経過措置	野菜販売業など ⇒ 施行後6か月以内に届け出ることとされている

※施行後の新規営業者に経過措置はない

届出事業者に求められること

全ての許可事業者及び営業届出制度の届出対象事業者は食品衛生責任者の設置を求められることとなった。

現行：包装品の販売業などでは、設置を求めている。

食品衛生責任者：調理師、栄養士等の資格もしくは食品衛生責任者養成講習会の受講者に資格が与えられる。

+α 電子申請システムの創設

1 申請対応項目

- 食品リコール情報の報告
- 衛生証明書の発行
- 営業許可申請、営業届出

2 開始日

- 令和2年4月から一部運用開始（予定）
- 令和3年から全面運用（予定）

札幌市の対応

HACCP制度化の普及

市内の食品事業者に、HACCP制度化について周知し、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。

関係条例の改正

食品衛生法等の改正に伴い、札幌市の関係条例の改正を行う。

HACCPの普及事業

(1) 関係事業者への文書通知

市内の食品関係施設（約21,000施設）に、HACCP制度化等について文書通知（令和元年11月）

(2) 札幌市食品衛生協会との連携

- ① 食品衛生指導員による巡回指導時にHACCP制度化を周知（令和元年7月）
- ② HACCP導入講習会を複数回開催（令和元年10月～）

関係条例の改正（予定）

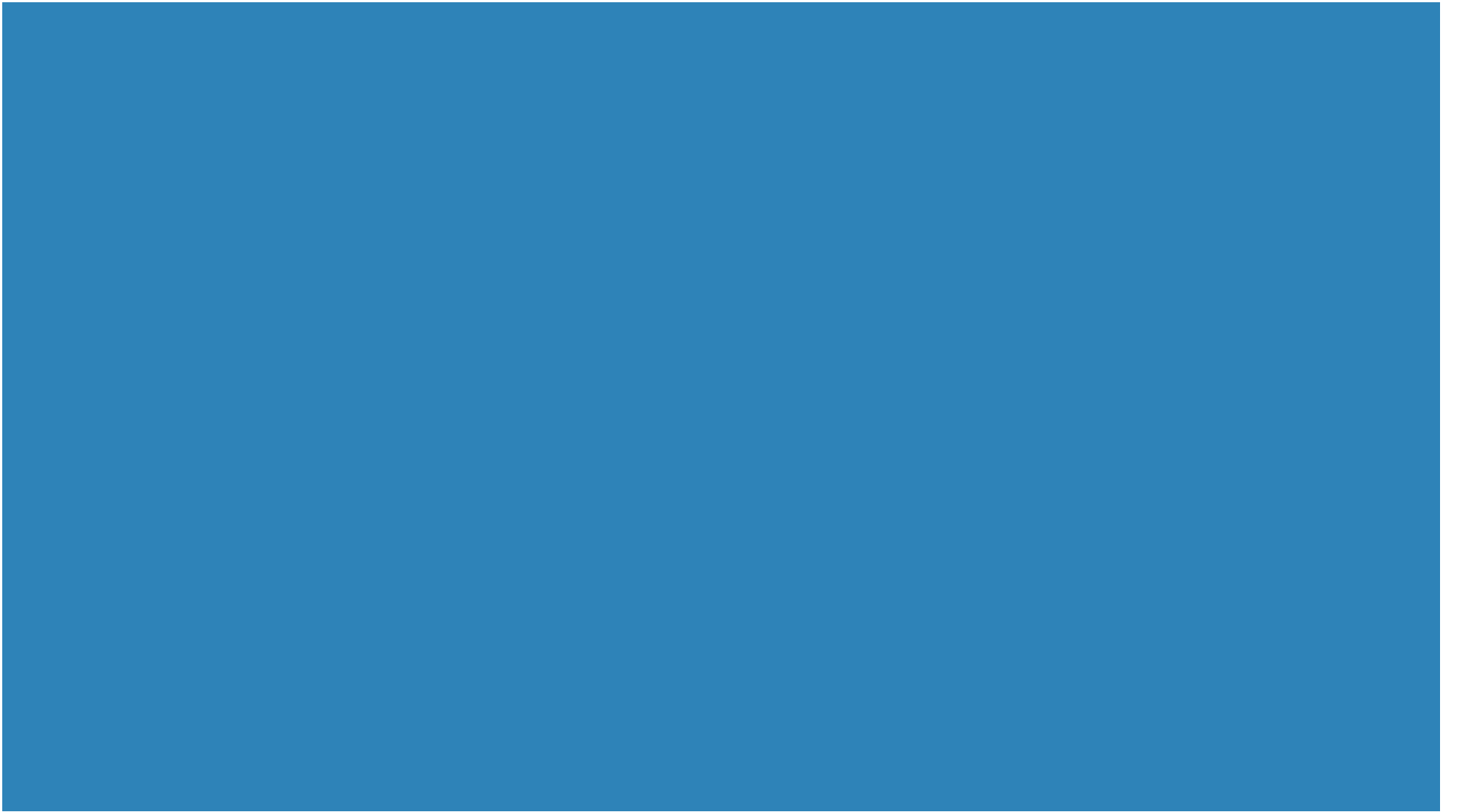
(令和2年3月)

- 食品衛生法施行条例
⇒ **管理運営基準関係の削除**

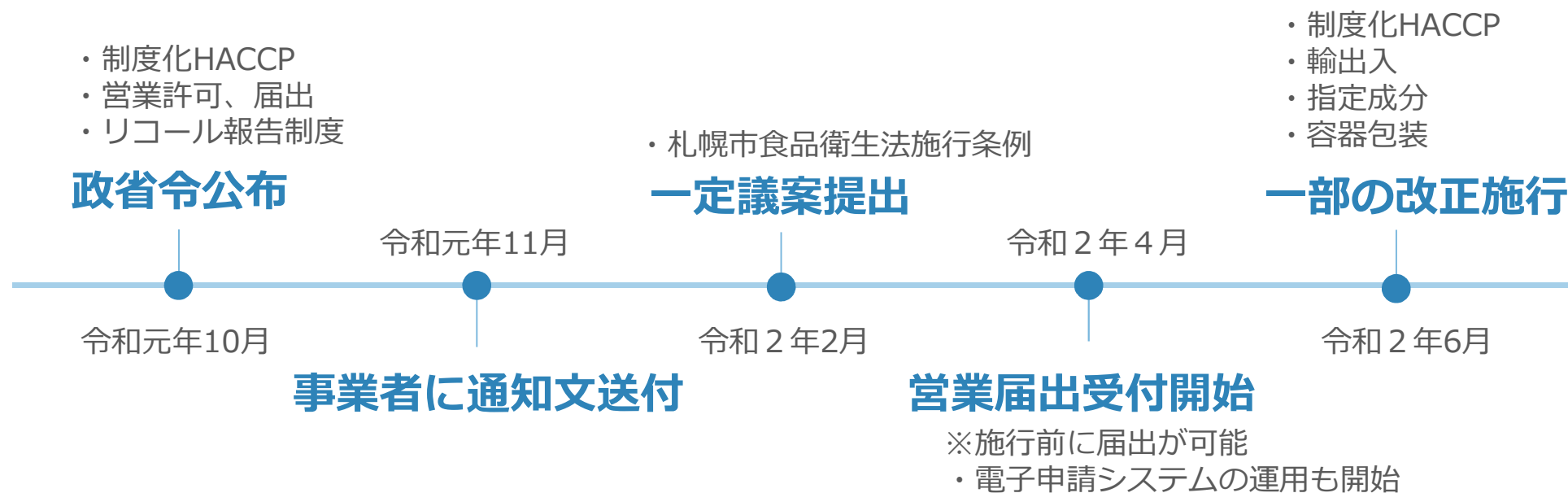
(令和3年3月)

- 食品衛生法施行条例、証明等手数料条例
⇒ **申請手数料の改正**
- 安全・安心な食のまち推進条例、施行規則
⇒ **自主回収報告制度の改正**

御清聴ありがとうございました



主なスケジュール (~令和2年)



主なスケジュール (令和3年～)

- 札幌市食品衛生法施行条例
- 札幌市安全・安心な食のまち推進条例
- 札幌市証明等手数料条例

一定議案提出

令和3年2月

令和3年6月

改正法全面施行

- 営業届出制度
- 営業許可区分の見直し
- リコール情報報告制度

制度化HACCP経過措置終了

営業届出の提出期限

令和3年12月

- 漬物製造業
- 水産製品製造業
- 液卵製造業
- 食品の小分け業

新許可業種の 許可取得期限

令和6年5月31日