

# 食品衛生法の改正について

平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました。改正内容は、令和2年及び令和3年に段階的に施行されます。

## 令和2年6月1日施行

### 1. HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理を制度化

→詳細は、1～3ページに記載しています。

### 2. 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が義務化されます。

### 3. 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が導入されます。

## 令和3年6月1日施行

### 4. 食品のリコール情報の行政への報告の義務化

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が義務化されます。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信されます。

### 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、事業者の届出制度が創設されます。併せて、現在の営業許可の業種区分が実態に応じて見直され、営業許可業種が、現行の34業種から、32業種へ変更になります。

赤文字は変更される業種、青文字は新設される業種を示します。

① 飲食店営業	㊟ 喫茶店営業 (①に統合)	③ 菓子製造業	㊤ あん類製造業 (③に統合)
⑤ アイスクリーム類製造業	⑥ 乳処理業	⑦ 特別牛乳搾取処理業	⑧ 乳製品製造業
⑨ 集乳業	㊦ 乳類販売業 (届出へ)	⑪ 食肉処理業	⑫ 食肉販売業 (一部は届出へ)
⑬ 食肉製品製造業	⑭ 魚介類販売業 (一部は届出へ)	⑮ 魚介類競り売り営業	㊧ 魚肉ねり製品製造業 (水産製品製造業へ再編)
㊨ 食品の冷凍又は冷蔵業 (冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業(※)へ再編、一部は届出へ)	⑯ 食品の放射線照射業	⑰ 清涼飲料水製造業	
㊩ 乳酸菌飲料製造業 (廃止)	⑲ 氷雪製造業	㊨ 氷雪販売業 (届出へ)	⑳ 食用油脂製造業
㊪ マーガリン・ショートニング製造業 (㉒に統合)	㉑ みそ又はしょうゆ製造業	㊩ 醤油製造業 (㉑に統合)	㊫ ソーメン類製造業 (一部は密封包装食品製造業に再編)
㉒ 酒類製造業	㉓ 豆腐製造業	㉔ 納豆製造業	㉕ 麺類製造業
㉖ そうざい製造業 (一部は複合型そうざい製造業(※)へ再編)	㉗ 缶詰又は瓶詰食品製造業 (密封包装食品製造業に再編)	㉘ 添加物製造業	

(※) 複合型の許可について、HACCPに基づく衛生管理を前提として、菓子、麺類等多品目への対応可

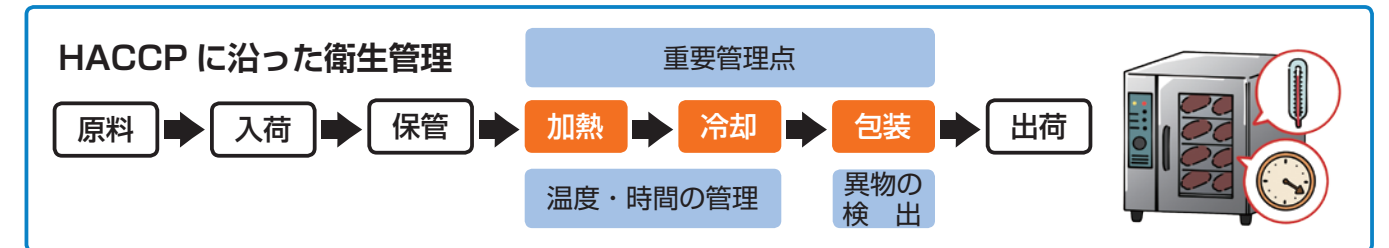
[新設] 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	[新設] 漬物製造業	[新設] 液卵製造業	[新設] 食品の小分け業
---	------------	------------	--------------

奈良県くらし創造部消費・生活安全課  
(お問い合わせは、県消費・生活安全課または最寄りの保健所まで)

# HACCP に沿った衛生管理の制度化について

★平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、すべての食品等事業者が、HACCP に沿った衛生管理を行うよう制度化されました。  
(令和2年6月1日施行、施行後1年間は猶予期間が設けられています。)

★HACCP とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において食中毒等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。「衛生管理計画」を作成し、衛生管理を“見える化”することで、より効果的な衛生管理を行うことができます。



★事業者の規模等によって「HACCP に基づく衛生管理」または「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行う必要があります。

## HACCP に基づく衛生管理とは

コーデックス HACCP の7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、管理を行う方法。

### 対象事業者

- ◆ 大規模事業者（食品の取扱いに従事する者が50人以上の事業場を有する事業者）
- ◆ 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。））

## HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは

業界団体が作成する「衛生管理の手引書」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方法。

### 対象事業者

- ◆ 店舗での小売販売のみを目的とした製造、加工を行う事業者
- ◆ 飲食店等の食品の調理を行う事業者（※喫茶店、概ね5日程度の消費期限のパンの製造、そうざい製造を行う事業者及び営業以外の給食施設を設置又は管理する事業者を含む。）
- ◆ 調理機能を有する自動販売機により調理された食品を販売する事業者
- ◆ 容器包装に入った食品のみを取扱う事業者
- ◆ 食品を分割し、容器包装に入れ販売する事業者
- ◆ 食品の取扱いに従事する者が50人未満の事業場を有する事業者

## HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について、

STEP1 衛生管理計画の作成 → STEP2 実行 → STEP3 記録・確認 を実践しましょう。

# 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手順

## STEP1

### 衛生管理計画を作成する

衛生管理計画は、一般衛生管理と重要管理について作成しましょう。

#### 飲食店における衛生管理の例

**一般衛生管理のポイント** : 食品の取扱い全般にわたり、必要となる衛生管理を記載しましょう。

原材料の受入れ確認、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理、交差汚染・二次汚染の防止、器具などの洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒、従事者の健康管理、手洗いの実践等

#### 重要管理のポイント

- ◆ 食品の調理方法により3グループに分類し、調理工程を確認し、重要な管理事項を決めます。
- ◆ 重要な管理事項は、食中毒予防の3原則を当てはめて決めましょう。

##### 【食中毒予防の3原則】

食中毒の原因となる微生物を

つけない

ふやさない

やっつける

加熱調理せず 冷たいまま提供する食品	加熱調理して 熱いまま提供する食品	加熱調理と冷却を くりかえす食品
<p>主な料理：サラダ、酢の物、お造り</p> <p><b>調理例（サラダ）</b></p> <p>① 野菜を洗浄・カット <b>流水で十分に洗浄</b> <b>つけない</b></p> <p>② 皿に盛付 <b>清潔な皿に、清潔な器具または手袋で盛り付ける</b> <b>つけない</b></p> <p>③ 冷蔵庫で冷却 <b>10℃以下になるよう速やかに冷却</b> <b>ふやさない</b></p> 	<p>主な料理：ハンバーグ、ステーキ、焼き魚、天ぷら</p> <p><b>調理例（ハンバーグ）</b></p> <p>① たまねぎをカット</p> <p>② たまねぎを炒める</p> <p>③ 肉とたまねぎを混ぜて成形</p> <p>④ 焼く <b>中心部まで十分に加熱</b> <b>肉汁が透明になったことを確認</b> <b>やっつける</b></p> <p>⑤ 皿に盛付 <b>清潔な皿に、清潔な器具または手袋で盛り付ける</b> <b>つけない</b></p> 	<p>主な料理：ポテトサラダ、カレー、和え物</p> <p><b>調理例（ポテトサラダ）</b></p> <p>① ジャガイモ、きゅうり、ハムを洗浄・カット <b>流水で十分に洗浄</b> <b>つけない</b></p> <p>② ジャガイモを茹でる <b>中心部までしっかり加熱</b> <b>やっつける</b></p> <p>③ 茹でたジャガイモをつぶし粗熱をとり、きゅうり、ハム、ドレッシングとあえる <b>清潔な容器に入れる</b> <b>つけない</b></p> <p>④ 冷蔵庫で冷却 <b>10℃以下になるよう速やかに冷却</b> <b>ふやさない</b></p> <p>⑤ 提供する前に加熱して皿に盛付 <b>十分に加熱</b> <b>やっつける</b> <b>清潔な皿に、清潔な器具または手袋で盛り付ける</b> <b>つけない</b></p>

赤字は重要な管理事項

## STEP2

**衛生管理計画を実行する** STEP1 で作成した衛生管理計画を実行しましょう。

## STEP3

**記録・確認する** 計画を立てた項目について記録・確認しましょう。  
衛生管理計画について、修正が必要かどうか定期的に見直しましょう。

#### 衛生管理計画の記録例

項目	いつ	どのように	チェック	確認者
原材料の受入れ確認	納品時	外観、におい、表示の確認	×	太郎
冷蔵庫・冷凍庫の温度管理	始業前・業務終了後	温度計で確認	○	太郎
交差汚染・二次汚染の防止	作業中・業務終了後	保管場所の区分・まな板包丁の使い分け	○	花子
器具などの洗浄・消毒・殺菌	使用后	使用の都度、器具等洗浄消毒	○	花子
トイレの洗浄・消毒	業務終了後・必要時	洗浄・消毒	○	太郎
従事者の健康管理	始業前・作業中	従業員の体調、手指の傷等	○	花子
手洗いの実践	調理前、トイレの後等	衛生的な手洗い	○	花子

項目	いつ	どのように	チェック	確認者
サラダ (加熱調理せず、冷たいまま提供する食品)	・野菜の洗浄・カット ・皿に盛付 ・冷蔵庫で冷却	・流水で洗浄 ・清潔な器具又は使い捨て手袋で、清潔な食器に盛付 ・10℃以下になるように速やかに冷却	○	花子
ハンバーグ (加熱調理して、熱いまま提供する食品)	・焼く ・皿に盛付	・中心部まで十分に加熱、肉汁が透明になったことを確認 ・清潔な器具又は使い捨て手袋で、清潔な食器に盛付	○	花子

備考：パン粉受け入れ時に、1袋破れを確認。納入業者へ連絡し、1袋返品交換済み。

備考欄を設け、チェックが×となった際の対応を記録しましょう。

厚生労働省のホームページに、業種別の手引書が公開されています。  
業種別に衛生管理計画の作成例、記録例等が公開されていますので、ぜひご確認ください。

#### ○【HACCPに基づく衛生管理のための手引書】

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00002.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00002.html)

#### ○【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)