

食品を取り扱う全事業者の皆様へ

# 食品衛生法が改正されました

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、平成30年6月に改正されました。内容は次の7項目です。

## 事業者の皆様特に影響があるもの

詳細は裏面へ

### ▶ 原則全ての事業者「HACCPに沿った衛生管理」を義務化

- ・ 一般的衛生管理に加え、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が、原則として全ての食品取扱事業者に求められます。（令和2年6月施行）

### ▶ 「営業届出制度」の創設・「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できました。
- ・ 現在の営業許可の業種区分を、実態に応じて見直しました。（令和3年6月施行）

## その他の改正

### ▶ 食品の「リコール情報」は行政への報告を義務化

- ・ 事業者が食品の自主回収（リコール）を行う際に、自治体を通じて国への報告が義務化されました。
- ・ 国がリコール情報を一覧化してHP等で公表し、消費者の方へ情報提供します。（令和3年6月施行）

### ▶ 特定成分等を含む食品の「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を義務化しました。（令和2年6月施行）

### ▶ 食品用器具・容器包装に「ポジティブリスト制度」を導入

- ・ 食品用器具と容器包装の安全性や規制の国際整合性の確保のため、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制度を導入しました。（令和2年6月施行）

### ▶ 「輸出入食品の安全証明」の充実

- ・ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にしました。
- ・ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めました。（令和2年6月施行）

### ▶ 広域におよぶ「食中毒への対策」を強化

- ・ 広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、新たに「広域連携協議会」を設置し、国や都道府県等が相互に連携・協力を行います。（平成31年4月施行）

※ 改正の内容により、施行日が異なりますのでご注意ください。

墨田区保健所 生活衛生課 食品衛生係

TEL : 5608-6943 (土・日・祝日を除く 9時から17時まで)

墨田区 食の衛生



墨田区  
食品衛生キャラクター

すみだこ



# 食品衛生法の改正内容

## 「HACCPに沿った衛生管理」の義務化（令和2年6月1日施行・経過措置期間1年間）

**HACCPとは？** Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字です。「ハサップ」と読みます。

食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（リスク）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらのリスクを除去するために必要な工程を科学的根拠に基づいて管理し、安全性を確保します。従来は、主に大規模な食品工場などで導入されていますが、小規模事業者も含め、原則として食品を取り扱う全事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が求められることになりました。

- 飲食店、給食施設
- 製造、加工、販売などを行う事業者  
（食品取扱従事者 50人未満 / 事業所）  
などの**小規模事業者**

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 各食品事業者団体が作成した「**手引書**」に則って行う衛生管理。手引書は厚生労働省HPに掲載されている。

#### 【実施方法】

- ① **リスク把握**：食中毒菌などのリスクを把握する。
- ② **衛生管理計画作成**：各工程での作業内容を「手引書」に則ってマニュアル化する。
- ③ **作業実施**：②の計画に基づいて、製造・調理・販売を行う。
- ④ **記録**：③の実施内容を毎日記録する。
- ⑤ **振り返り**：月に一度、記録を振り返り、計画を見直す。

手引書のダウンロードはこちら↓↓  
「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\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html)



事業者の規模は？

- と畜場・食鳥処理場
- 製造、加工、販売などを行う事業者  
（食品取扱従事者 50人以上 / 事業所）  
などの**大規模事業者**

### HACCPに基づく衛生管理

- コーデックスのHACCPの7原則を要件とした衛生管理

## 「営業届出制度」の創設・「営業許可制度」の見直し（令和3年6月1日施行）

食品を取り扱う**全事業者**の「HACCPに沿った衛生管理」の義務化に伴い、許可業種以外の営業施設を把握するため、「**届出制度**」が創設されました。併せて、営業許可について実態に応じた見直しが行われました。

➡ **食品を取り扱うほぼ全業種（※）が「許可」か「届出」の対象になります。**

※ 公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるものは除く。

### 現行

食品衛生法による許可業種  
**34業種**

都条例等による  
許可・届出業種

食品衛生法施行細則による  
報告営業

上記以外の業種は  
許可・届出 **対象外**

※ 現行「許可」だったものが「届出」になる場合がある。

※ 都条例の「許可・届出」は廃止され、新たな「許可」か「届出」になる。

※ これまで許可・届出対象外だった施設も「許可」か「届出」になる場合がある。

### 改正後

食品衛生法による**許可業種**  
**32業種**

食品衛生法による**届出業種**  
**29業種**

- **原則「一施設一許可」**  
※ 施設の実態や食品によって異なる。
- **施設基準は、全国で平準化**

### 今後の手続き方法など

原則、**令和3年6月1日以降の更新手続きの際に**、改正食品衛生法による「営業許可」に切り替わります。

- 改正食品衛生法による「どの営業許可や届出に該当するのか」等の詳細は、期限が近づきましたら別途送付しますので、保健所からの連絡をお待ちください。なお、現行法許可は更新まで有効です。
- 現行法許可から届出になるものは、令和3年6月1日に自動的に届出を行ったこととなります。
- 現行条例許可・届出施設や許可・届出対象外施設が新たな許可業種に移行する場合は、令和3年6月1日から3年間の経過措置期間が設けられます。