

食の安全のために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年に改正を行いました。周知や経過措置の期間が終了し、令和3年6月1日から完全施行します。

「HACCPに沿った衛生管理」を制度化

重要!!

原則として**すべての食品事業者**に一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めます



HACCP（ハサップ）とは

原料の受け入れから製造・調理・出荷までの一連の工程や貯蔵、販売において、食中毒など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分析、管理する方法です。アメリカ、EUではすでにHACCP導入が義務化され世界各国で導入が進められている中、国際基準で食品の安全を守ることが重要になってきます。

HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
対象事業者 大規模事業者 と畜場 食鳥処理場	対象事業者 小規模事業者、飲食店等
コーデックス（食品の国際規格）のHACCP 7原則に基づき、食品事業者自らが使用する原材料や製造方法に応じ、衛生管理計画を作成、保管し管理を行う	厚生省HPで公表している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計画を作成し管理を行う

- Plan** 「HACCP」に沿った衛生管理基準に基づき**衛生管理計画を作成**
- Do** 具体的な**手順書を作成**し衛生管理を実施
- Check** 実施状況を**記録、保存**
- Act** 効果を**検証**（振り返り）、内容を見直す

留意事項

- ・今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は衛生管理の手法（ソフト）に関するものなので、施設や設備（ハード）の新設や変更はありません
- ・衛生管理の実施状況については、これまでと同様に営業許可の変更時や保健所による定期的な立入等の機会に食品衛生監視員が確認を行います
- ・第三者認証の取得は義務ではありません
- ・罰則の適用はこれまでの制度から変更はありません

エンバイロサービスではHACCP導入サポート業務を行っております

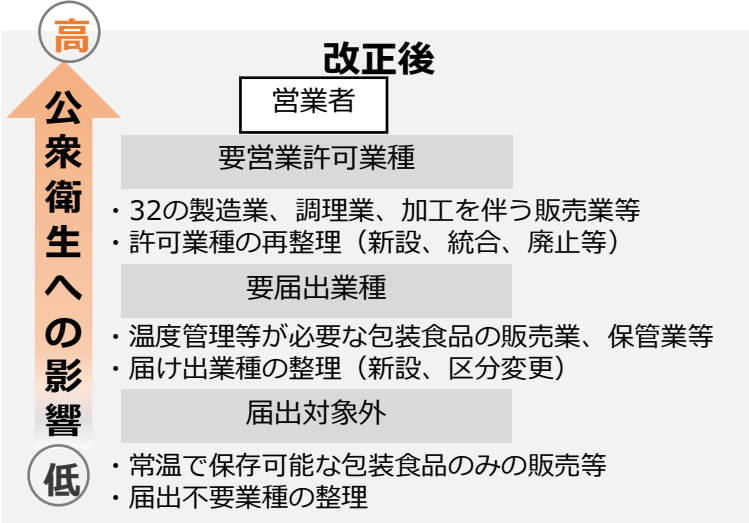
- プラン① 衛生管理計画書の確認とアドバイス
- プラン② ひな型の提示から作成まで確認とアドバイス
- プラン③ 認証取得までゼロからサポート



“営業許可制度”の見直しと“営業届出制度”の創設

● 営業許可の見直し・・・食中毒のリスクや食品産業の実態を踏まえ、営業許可が必要な業種の見直しを行いました

● 営業届出制度の創設・・・HACCP義務化に伴い、食品事業者を把握できるように営業の届出制度を創設しました



許可と届出の違い

手続き等	許可	届出
手数料	○	—
更新手続き	○	—
変更、廃業の届出	○	○
営業施設の基準	○	—
食品衛生責任者の設置、HACCPに沿った衛生管理など	○	○

重要!!

留意事項

今回の制度改正では営業者の事業継続に配慮し業種に応じて経過措置期間を設けています。

ただし猶予期間であっても「HACCPに沿った衛生管理」は猶予されません。

届出は許可とは異なり施設基準の要件はありませんが「食品衛生責任者」を設置する必要があります。

食品等の“リコール情報”の報告を義務化

事業者が食品等の自主回収（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を義務化しました。事業者は、回収に着手した旨、回収の状況を所管の自治体に届け出なければなりません。届出された情報は一覧化してホームページ等で公表されます。

自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告

食品衛生法 3段階に分類	Class I	例) 食中毒菌等に汚染された食品、シール不良などにより腐敗、変敗した食品、有毒植物、有毒魚、硬質異物が混入した食品
	Class II	例) 一般生菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品
	Class III	例) 添加物の使用基準違反食品
食品表示法 2段階に分類	Class I	例) アレルゲンの欠落、消費期限の誤表示、安全に関わる旨の欠落
	Class II	例) 安全性に関する表示違反でClass I 以外のもの

製品回収原因第1位は表示ミス!

エンバイロサービスでは食品表示作成・チェック業務を行っております

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288