

# 食の安全のために 食品衛生法が改正 されました

平成30年6月1日公布



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。前回の法改正から15年が経過しており、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、次の7ポイントの改正が行われました。

## 1 広域におよぶ食中毒への対策を強化 平成31年4月1日施行

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに、国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力の場として各地方厚生局の管轄地域ごとに「広域連携協議会」が設置され、緊急時にはこの協議会を活用して対応します。

## 2 原則全ての事業者 HACCP に沿った衛生管理を制度化 令和2年6月1日施行

HACCP(ハサップ)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管理する方法です。一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が原則として全ての食品等事業者に求められます。

## 3 特定の食品による健康被害情報の届出を義務化 令和2年6月1日施行

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。

## 4 食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入 令和2年6月1日施行

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。

## 5 営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し 令和3年6月1日施行

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度が作られます。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ます。

## 6 食品のリコール情報は行政への報告を義務化 令和3年6月1日施行

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が作られ、リコール情報の報告が義務化されます。

## 7 輸入食品の安全証明の充実 令和2年6月1日施行

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が輸入要件となります。



岐阜県

GIFU

# 現在、営業許可の対象となっていない業種も 保健所へ**届出が必要**※となります。

令和3年  
6月1日施行



## 届出が必要となる業種の例

- 集団給食施設  
(1回の提供食数が20食程度以上)
- 果実野菜販売業
- 規格が定められていない添加物及び  
添加物製剤の製造又は小分け業
- 合成樹脂が使用された器具又は  
容器包装を製造する営業



保健所へ**届出**※



### 届出の対象施設は HACCPに沿った 衛生管理が必要

合成樹脂が使用された器具・  
容器包装の製造にあつては  
製造管理規範(GMP)による  
製造管理

※以下の「公衆衛生に与える影響が少ない営業」は除きます。

- ①食品又は添加物の輸入をする営業
- ②食品又は添加物の貯蔵・運搬業(食品の冷凍又は冷蔵業を除く。)
- ③常温包装食品の販売業
- ④器具・容器包装製造業(合成樹脂が使用されたものを除く。)
- ⑤器具・容器包装の輸入をし、又は販売する営業

# ポジティブリスト制度が導入されます。

令和2年6月1日施行

ポジティブリスト制度とは、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できることとする仕組みです。



## 全体像

ポジティブリスト制度の対象となる材質は**合成樹脂**です。

合成樹脂を含む  
原材料製造事業者

**努力義務** 求めに応じ、  
ポジティブリスト  
適合性を確認で  
きる情報を提供

## 製造管理規範(GMP)による製造管理の制度化

- 原材料の確認
- 製品の規格基準への適合確認
- 製造の記録の保存等

※合成樹脂以外の器具・容器包装製造事業者は一般衛生管理を適用  
参考:合成樹脂を使用した器具・容器包装製造事業者は  
保健所へ届出が必要(令和3年6月1日施行)

器具・容器包装  
製造事業者

器具・容器包装  
販売事業者

食品製造・販売事業者  
(器具・容器包装使用者)

消費者

**義務** ポジティブリスト適合性を  
確認できる情報を提供

ポジティブリスト制度によるリスク管理

