

食品衛生法が改正されました

平成30年6月に食品衛生法が改正されました。主な変更点についてお知らせします。

I 原則すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」を制度化

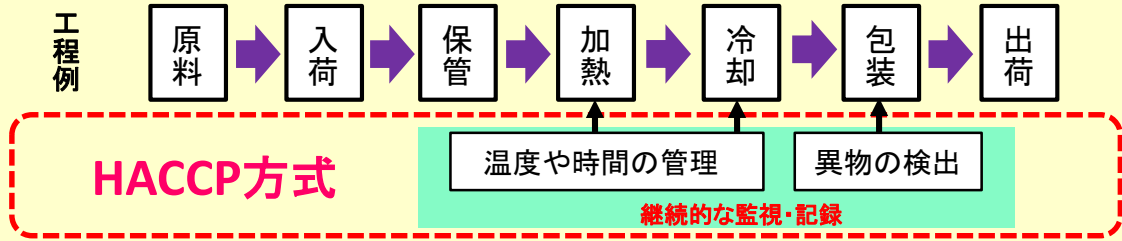
令和3年6月までには、**原則すべての食品等事業者は**規模や業種等に応じて、

①「HACCPに基づく衛生管理」か②「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

のどちらかの衛生管理を実施しなければなりません。あわせて、一般衛生管理や、HACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画書」を作成する必要があります。

HACCP(ハサップ)って何??

原料の入荷から製造、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。



【12の手順と7原則】HACCPは12の手順を踏むこととなっており、そのうち手順6から手順12までは特に重要で「**HACCPの7原則**」と呼ばれています。

- | | |
|---|---|
| 手順1 HACCPチームを結成しましょう。 | 手順7 (原則2) 健康被害を防止する上で特に厳重に管理しなければならない工程を見つけてみましょう。 |
| 手順2 自分たちが作っている製品の名称や種類、原材料、添加物などを書き出してみましょう。 | 手順8 (原則3) 手順7で決めた工程を管理するための基準を決めましょう。 |
| 手順3 製品が誰にどのように食べられるのかを書き出してみましょう。 | 手順9 (原則4) 手順8で決めた基準が常に達成されているかを確認しましょう。 |
| 手順4 製品の作り方を書いてみましょう。 | 手順10 (原則5) 工程中に問題点が発生した場合、修正できるよう事前に改善方法を決めておきましょう。 |
| 手順5 手順4で作った製造工程図を現場でよく確認して、違っているところは直しましょう。 | 手順11 (原則6) ここまでのプランが有効に機能しているのか見直しましょう。 |
| 手順6 (原則1) 製造工程ごとにどのような危害要因が潜んでいるか考えてみましょう。「危害要因」というのは、健康に悪影響をもたらす原因になるものです。 | 手順12 (原則7) 各工程の管理状況を記録しましょう。HACCPを実施した証拠であると同時に、問題があった場合には原因を追究するための手助けとなります。 |

この**HACCPの7原則**を要件とした衛生管理が、大規模事業者やと畜場等を対象とした①「**HACCPに基づく衛生管理**」です。

保健所
食品衛生監視員



食品等事業者

なんだか難しそうね。どこから手を付けていいのかわからないわ。それに、書類を作成するのに時間がかかったり、お金がかかったりするんじゃないの？



大丈夫ですよ！！ 小規模事業者等に該当する皆さんは、**②「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」**を手引書に沿って進めていけば心配ありません！！

②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCPとは、衛生管理を「見える化」するものです。
次の3ステップで衛生管理を見える化していきましょう!!

STEP 1

衛生管理計画を作成する

一般衛生管理と重要管理のポイントを決めます。

STEP 2

衛生管理計画を実行する

STEP 3

実行したことを記録に残し、

定期的に振り返りを行い、

問題が発生していないか確認する



手引書って何??

★ 一般衛生管理をどのように行えば良いかが書いてあります。



一般衛生管理は、手洗いの励行や従事者の健康管理、調理器具の洗浄・消毒等、これまでも皆さんがやってきたことです。この機会に見直してみましよう!

★ 重要管理のポイントはどこなのか、どのように行えばよいか
が書いてあります。



重要管理とは、危害の発生を防ぐために調理・製造工程で特に管理・処置すべき事項のことです。
手引書ではその部分が業界団体によりすでに示されているので、ココを見ればOK!

★ 記録様式も付いています。



自分で作るのは大変ですが、記録様式の例があるのでこれを利用すればOK!

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

重要管理のポイント例

重要管理のポイントは、製造する食品の特性によって異なります。

多くの食品に挙げられている重要管理のポイントは、温度管理(有害な微生物の除去・制御のための加熱や冷却等)や異物除去(金属、ガラス等)などです。

各手引書に記載されている例を紹介します。

漬物製造業の手引書

- ①包装後加熱殺菌しない漬物
 - ・原材料の洗浄、殺菌
 - ・金属異物の検出
- ②包装後加熱殺菌する漬物
 - ・金属異物の検出
 - ・加熱殺菌及び速やかな冷却の確認 等

豆腐製造業の手引書

- ・加熱の温度と時間の確認
- ・販売ケース、冷蔵庫、冷却槽の温度の確認 等

パン製造業の手引書

- ・製品切替時の機械及び器具の洗浄(アレルギー対策)
- ・機械の異常音及び器具の破損の確認(金属、硬質異物対策)
- ・プラスチック製手袋の着用(ノロウイルス対策) 等

魚肉ねり製品の手引書

加熱の温度と時間の確認 等

菓子製造業の手引書

- ・加熱の温度と時間の確認
- ・速やかな冷却
- ・冷蔵庫の温度の確認 等

スーパーマーケットにおける手引書

保管及び陳列、販売等をする場所の温度確認 等

※手引書の一部を抜粋したものです。必ず手引書の内容を確認してください。



「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者は、手引書を参考に衛生管理に取り組みばいいのね。私にも出来そう。

その通りです。

制度化によって必ずしも新たな施設整備が必要になるわけではありませんし、手引書はさまざまな業種のもので公開されていますので、ぜひ確認してみてください。



手引書はどこに掲載されているの？



各業界団体等が作成した手引書は厚生労働省のホームページで公開されていますよ。

その他、分かりやすいQ&Aもあります。

今回、食品衛生法が改正されたことによりHACCPが制度化されましたが、他にも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の改正が行われました。

特に、事業者の皆様に影響が大きい「営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し」について次のページにまとめました。

Ⅱ 「営業届出制度」の創設と「営業許可制度」の見直し

現行の営業許可を要する業種(政令で定める34業種)について、食中毒や食品事故のリスク等を踏まえて、見直しが行われました。また、営業許可を要する業種以外の食品等事業者を対象とした届出制度が新設されました。なお、**※公衆衛生に与える影響が少ない政令で定める営業については、届出は不要となります。(令和3年6月1日施行)**

※届出が不要な営業

- 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のみをし、又は運搬のみをする営業(食品の冷凍又は冷蔵業を除く。)
- 3 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれがないものの販売をする営業
- 4 器具又は容器包装(合成樹脂以外の原材料が使用された器具又は容器包装に限る。)の製造をする営業
- 5 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業

法定許可業種

現行

喫茶店営業(自動販売機以外)
みそ製造業
しょうゆ製造業
魚肉練り製品製造業
食品の冷凍又は冷蔵業
ソース類製造業(一部)
缶詰又は瓶詰食品製造業 等

乳類販売業
氷雪販売業
食品の冷凍又は冷蔵業(倉庫業)
食肉販売業(包装食肉)
魚介類販売業(包装魚介類)
自動販売機(一部) 等

改正後の業種区分

それぞれ新たな業種に統合されますが、現在の許可期限まではそのまま営業が可能です。

現在、食品衛生法に基づく許可をお持ちの方(左記以外の許可業種を含む、届出移行業種を除く)は、その許可の有効期限までに新たな許可を取得してください。

許可業種から届出業種に移行されます。
(令和3年6月1日以前に営業許可を取得されている方は、自動的に移行されるので手続きは不要です。)

許可

届出

市細則に基づく届出

食品製造業のうち、
漬物製造業
水産製品製造業
密封包装食品製造業
食品の小分け業 等
にあたる営業

上記以外の届出業種
(集団給食施設を含む)

山口県魚介類行商取締条例に基づく
魚介類行商の許可

その他、無店舗小売業
卵選別包装業 等

新たに許可業種に変更されますので、営業許可の申請が必要です。

令和3年6月1日から申請を行い、
令和6年5月31日までに許可を取得してください。

許可

新たに営業の届出が必要です。

令和3年11月30日までに営業の届出を行ってください。届出書類の様式や届出方法については、本市の方針が決定次第、ホームページ等でお知らせします。

届出

各業種で必要な手続きについては保健所までお問合せください。



【問合せ先】

下関市立下関保健所 生活衛生課食品衛生係
Tel: 083-231-1936 Fax: 083-231-1159
E-mail: hkseikat@city.shimonoseki.yamaguchi.jp