

農林漁業とあわせて加工、調理、販売など
に取り組む皆さまへ

予告！

HACCPに沿った衛生管理が 制度化されます

厚生労働省・農林水産省 2018年10月

食品を扱う事業者には、農林漁業者も含め、食品衛生法が適用されています。このたび、食品衛生法が改正され、食品の加工、調理、販売などを行う事業者には、手洗いや清掃等の一般衛生管理に加え、今後、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます。

HACCP(ハサップ)とは

食品を扱う過程において、これまでの衛生管理を基本としつつ、食品の安全性を確保するために重要な工程を管理し、その記録を残し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。食中毒などの健康被害の未然防止につながります。

HACCP制度化の目的

食品の一層の安全を確保するためです。近年、広域的な食中毒の発生や食中毒件数の下げ止まり傾向があり、事業者におけるより一層の衛生管理が必要です。安全管理の向上は、消費者からの要請に応えることと、事業を守る意味があります。

事業者の皆さまが実施すること

- ✓ 皆さまが日々実施する衛生管理の項目を書き出した「**衛生管理計画**」を作成し、実行した内容を**記録**に残します。業種・品目に対応した**手引書**は策定後に公開されますので、それを参考にすれば**作成、実施**できます。
⇒<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>
- ✓ 厚生労働省及び農林水産省では、全国でHACCPに沿った衛生管理の説明会を開催します。是非、ご参加下さい。
⇒<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/kensyu/kensyu.html>



これまで実施してきた衛生管理を「見える化」するものです。
認証の取得を求められるものでもありません。
これを機に、衛生管理の取組を見直してみましよう！

制度化の対象範囲

- 原則すべての食品等事業者が対象です。農業・漁業における食品の採取は対象外ですが、製造・加工などを行う場合は対象となります。
- 常温保存でも食中毒等の健康被害が起こらない食品のみを輸送・販売する業種など、公衆衛生に与える影響が小さい業種については対象から除くことが検討されています。具体的には、今後、厚生労働省から示されます。
- 上記の詳細については、厚生労働省の検討会で検討中です。

ご質問とお答え

Q1 いつから制度化されますか？

A1 今回の改正食衛法は、公布(2018年6月13日)から2年以内に施行され、その後1年間は実施が猶予され、その後完全制度化となります。

Q2 HACCPを実施していなかったらどうなりますか？

A2 保健所から改善指導を受けることとなります。すぐに営業停止になったり、罰則が科されるわけではありません。

Q3 設備投資が必要ですか？

A3 HACCPは工程管理のための手法(ソフト)であり、必ずしも施設・設備(ハード)の整備を求めるものではありません。

Q4 HACCPの認証取得が必要ですか？

A4 認証や承認は必要ありません。事業者様が自ら衛生管理計画を作成し、実施し記録を残すこと、保健所への営業の届出(又は許可)が求められます。

Q5 HACCPについて学びたい場合、どうすればよいですか？

A5 全国の都道府県で研修を開催します。最寄りの保健所または下記の各地方農政局等にお問い合わせください。

①お問い合わせ

【HACCPに沿った衛生管理の制度化について】

最寄りの保健所にご相談ください。

【その他、本パンフレットに関することについて】

- ・ 農林水産省 食料産業局 食品企業行動室 (電話:03-3502-5743)
- ・ 北海道農政事務所 生産経営産業部事業支援課(電話:011-330-8810)
- ・ 東北農政局 経営・事業支援部食品企業課 (電話:022-221-6146)
- ・ 関東農政局 経営・事業支援部食品企業課 (電話:048-740-0342)
- ・ 北陸農政局 経営・事業支援部食品企業課 (電話:076-232-4149)
- ・ 東海農政局 経営・事業支援部食品企業課 (電話:052-746-6430)
- ・ 近畿農政局 経営・事業支援部食品企業課 (電話:075-414-9024)
- ・ 中国四国農政局 経営・事業支援部食品企業課 (電話:086-222-1358)
- ・ 九州農政局 経営・事業支援部食品企業課 (電話:096-300-6333)
- ・ 沖縄総合事務局 農林水産部食料産業課 (電話:098-866-1673)

(※制度の詳細は厚生労働省において検討中のため、お問合せの内容によっては、回答がすぐにはできるとは限りません。また、HP掲載等により後日まとめて回答する可能性もありますことを予め御了承ください。)

食品衛生法が改正されました

平成30年6月13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、下記の7ポイントの改正を行いました。

1 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、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、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

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。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 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を義務化します。

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

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を導入します。

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、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

6 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す。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

7 “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す。
- ▶ 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す。

