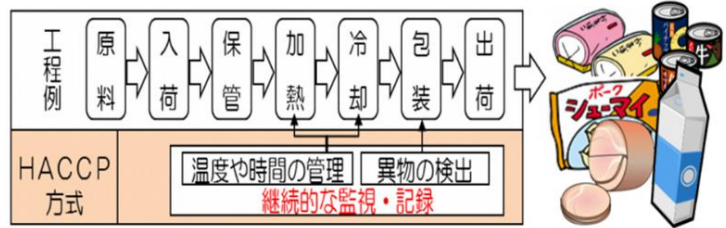


食品衛生法改正について

1 HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化

概要

HACCP とは、事業者自らが、原料入荷から製品出荷までの全工程の中で、食中毒菌などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因をあらかじめ把握 (Hazard Analysis) した上で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point) を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。食品衛生法の改正により、原則すべての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理を行うことが令和3年6月1日から義務付けられました。



取り組み

令和2年度は、許可施設等に対し、HACCP を導入する基となる衛生管理計画の作成支援研修会の実施や、立入指導での個別指導、手引書の配布等により、導入支援を行いました。令和3年6月1日の完全施行後は、導入状況の確認を行い、HACCPの定着のための研修会を実施することで、HACCPに沿った衛生管理が適正に機能するよう的確な指導、助言等に努めます。

2 営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設

食中毒等のリスクや、食品産業の実態を踏まえ、許可業種の見直しが行われました。また、HACCP に沿った衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者を把握するために営業届出制度が創設されました。(別添)

これにより、これまで許可が必要ではなかった野菜や果物の販売等も届出が必要になります。届出方法は厚生労働省の食品衛生申請等システムによる、オンラインでの届出が可能です。

3 食品等のリコール制度

食品衛生法および食品表示法の改正により、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ことが義務化されました。(別添) 届出方法は、原則食品衛生申請等システムによるオンラインでの届出で、届出さ

れた情報は国のシステムで一元化され、ホームページ等で公表されます。