

食品衛生法等の一部を改正する法律 (平成30年6月13日公布)の概要

施行期日：2年以内

小規模飲食店向け 対策説明用資料



食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日公布)の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP(ハザップ)*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 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情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)



改正の趣旨

我が国の食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届け出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

2.HACCP（ハサップ）＊に沿った衛生管理の制度化

原則として、全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実地を求める。ただし、規模や業種を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

＊HACCP（ハサップ）概要

事業者が食中毒汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

5.営業許可制度の見直し、営業提出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（法令で定める34業種）以外の事業者の届け出制の創設を行う。



5. 営業許可制度の見直し、営業提出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（法令で定める34業種）以外の事業者の届け出制の創設を行う。

HACCP制度化に伴い営業許可申請及び更新するにあたり、飲食店はその規模に応じたHACCPに準じる安全管理システムを構築しなければなりません。個店の衛生管理に対する意識向上と自己管理の習慣づけを目的とし、記録の管理を求めます。これが出来ない場合は営業の禁止・停止処分を科せられる可能性があります。





なぜ？！



世間でそんなに騒がれていないの??

1. 受動喫煙防止法が注目されている！（消費者目線）
2. **法令→政令→省令（今はここ）→条例（令和2年6月）**
令和2年6月1日に条例として自治体より発令
消費者に関係ない為に報道されない
経過処置期間は一年間ある（令和3年6月1日迄）
でも！是正されない場合は**営業禁停止の処分**

HACCPとは??

7原則12手順を基本として、原材料の受入から製品出荷までを文書化、記録化し、工程すべてを「見える化」し商品を経済的な危害から守る方法である。

各工程ごとに異物混入や微生物汚染などの危害を予測・防止するために監視・記録をして工程を管理します。

HACCPシステムの特徴は、問題を事前に予知して防止する事は勿論の事、工程全般を通じて問題が発生しそうになった段階から適切な対策を講ずることで、食中毒（微生物、化学物質を含む）や異物などによる危害を未然に防止し、製品の安全確保を図ります。万が一問題が発生した場合にも原因追求と対策・処置が的確に行える。



HACCP 7原則

- 原則1. 危害分析
- 原則2. CCPの設定 CCP→重要管理点
- 原則3. CLの設定 CL→管理基準（許容限界値）
- 原則4. モニタリング方法の設定
- 原則5. 改善措置の設定
- 原則6. 検証方法の設定
- 原則7. 記録の維持管理



HACCP 12手順

- 手順1. HACCPチームの構成
- 手順2. 製品特性の確認
- 手順3. 製品の使用方法の確認
- 手順4. フローダイアグラムの作成
- 手順5. フローダイアグラムの現場での検証
- 手順6. 危害要因の分析



HACCP 12手順

- 手順7. 重要管理点の設定 (CCP)
- 手順8. 許容限界の設定 (CL)
- 手順9. モニタリング方法の設定
- 手順10. 是正処置の設定
- 手順11. 検証手順の設定
- 手順12. 文書化及び記録保持



2.HACCP（ハサップ）＊に沿った衛生管理の制度化

原則として、全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実地を求める。
ただし、規模や業種を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

HACCP制度化に伴う飲食店事業者の負担 （最低限実施しなければならない事）

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録

1. 衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

- ① 原材料の受け入れの確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理
衛生管理
作業着の着用など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施



2. 計画に基づく実施

① 原材料の受け入れの確認

→ 入荷時の商品チェック（数量・状態・仕様など）

② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

→ 始業時・14時・終業時など決められた頻度で計測

③-1 交差汚染・二次汚染の防止

→ 食材の保管方法の整備・調理器具の手入れ

③-2 器具等の洗浄・消毒

→ 洗浄・消毒の頻度・手順を定め実施



2. 計画に基づく実施②

③-3 トイレの洗浄・消毒

→決められた頻度・手順にて実施

④-1 従業員の健康管理・衛生管理・作業着の着用など

→決められた頻度での健康状態確認

→手に傷など無いか、絆創膏の着用は無いか確認

→従業員の服装は清潔か、指輪などの装飾品の有無確認

④-2 衛生的な手洗いの実施

→正しい手洗い方法のルール化

→頻度の策定（始業時、〇〇の作業後、〇〇取り扱い後）

3. 確認・記録

1日の最後に実施の結果を記録。
また、問題があった場合にはその内容や対処を記録用紙に書き留める。また、定期的に記録を見直して同じような問題が発生していないか確認し、発生している場合は対応を検討

- 記録用紙の作成
- 日報の作成
- 様々な工程のルール化
- ルール化に伴う従業員教育



弊社にできること

新規の営業許可及び更新時までには貴店に必要なHACCP構築のお手伝い

HACCP制度化に伴う飲食店事業者の負担 (最低限実施しなければならない事)

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録