

食品衛生法改正と HACCP

○食品衛生法について

食品衛生法は食品汚染や食中毒などを防止し安全性を確保するために、1947年に定められた法律です。食品を販売する小売店、飲食店、食品卸など食品業界の事業者全体が対象とされています。容器メーカーや、弊社の様な食品に直接触れる資材を製造するメーカーも対象です。

○2019.6.13 に食品衛生法が改正された趣旨

世帯構造の変化(共働き世帯の増加、65歳以上の夫婦のみの世帯の増加)や少子高齢化が進んだこと、また働き方が多様化したことで、調理食品、外食、中食のニーズが増えました。また健康志向も高まり健康食品のニーズも増えました。しかし一方で食中毒や異物混入などの食の安全を脅かす問題は後を絶ちません。そこで食の安心、安全を守る為食品衛生法が改正されました。

今回の法律改正で「HACCP に沿った衛生管理」の実施が求められることになりました。原則としてすべての食品等事業者が対象です。病院、学校給食、小規模飲食店、小規模食品加工業等も対象です。

○HACCP について

HACCPとは原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題ある製品の出荷を防止できるとされています。



今回の食品衛生法改正によりすべての食品等事業者に「HACCP に沿った衛生管理」を求められます。しか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

に応じた衛生管理をすることが出来ます。よって衛生管理は 2 種あります。大規模事業者は「HACCP に基づく衛生管理」、小規模事業者は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」をすることになります。しかし今回の制度において認証の取得は不要です。また食品衛生責任者や食品衛生管理者以外に新たに有資格者の設置は必要ありません。

○「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」で管理する小規模事業者について

- ① 食品等の取扱いに従事する者の数が 50 人未満の小規模な製造・加工等の事業場。
- ② 製造・加工した食品の全部又は大部分を併設された店舗において小売販売する営業者。
 - * 菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等
- ③ 飲食店等の食品の調理を行う営業者。
 - * 飲食店営業の他、喫茶店営業、給食施設、惣菜製造業、パン製造業
- ④ 容器包装に入れられた食品又は包まれた食品のみを貯蔵、運搬、又は販売する営業者。
- ⑤ 食品を分割して容器包装に入れ、又は包んで小売販売する営業者。
 - * 青果店、コーヒーの量り売り等

○「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の導入方法

各事業者団体が作成した「手引書」が厚生労働省のホームページで掲載されています。また各都道府県の保健所にも「手引書」が通知されています。

この他、国や都道府県等、事業者団体において研修会など実施しています。厚生労働省や農林水産省では HACCP の導入・運用できる人材を育成するための各種研修会等の事業の実施を、公益社団法人日本食品衛生協会に委託しています。詳しくは同協会のホームページを参照するかお問い合わせしてください。

○新しい衛生管理の導入時期

衛生管理に関する新しい制度は令和2年6月1日から施行されました。但し施行日から1年間の経過措置期間があります。よって HACCP に沿った衛生管理は令和3年6月1日から本格施行されることになります。