

食品衛生法が改正されました！



食を取り巻く環境の変化や食品衛生管理の国際標準化などに対応して食品の安全を確保するため、主に下記の6ポイントの改正が行われました。



①HACCPに沿った衛生管理の制度化

- 原則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が求められます。HACCPに沿った衛生管理には【HACCPに基づく衛生管理】と【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】があり、小規模事業者等はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施することとなります。
- 小規模事業者等の負担を配慮し、参考となる手引書が作成されています。詳しくは、2～3ページをご確認ください。

②営業届出制度の創設・営業許可制度の見直し

- 食を取り扱う事業者の届出制度ができます。併せて、これまでの営業許可の区分が実態に応じて見直されました。詳しくは4ページをご確認ください。

③食品リコール情報の行政への報告義務化

- 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が創設され、リコール情報の報告が義務化されます。

④指定成分等を含む食品による健康被害情報の届出義務化

- 指定成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、製造者等から行政へその情報を届け出ることが義務化されます。

⑤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が導入されます。

⑥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、一部の食品で衛生証明書の添付が輸入要件となります。

改正の内容により
施行日が
異なります！

令和2年6月1日施行

- ①HACCPに沿った衛生管理の制度化*
- ④指定成分等を含む食品による健康被害情報の届出義務化
- ⑤食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入
- ⑥輸出入食品の安全証明の充実*

令和3年6月1日施行

- ②営業届出制度の創設・営業許可制度の見直し
- ③食品リコール情報の行政への報告義務化

※①HACCPに沿った衛生管理の制度化及び⑥輸出入食品の安全証明の充実については、令和3年5月31日まで現行基準が適用されます。

食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理が必要となります

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象事業者

- ◆飲食店、給食施設、パン、そうざい製造等の事業者
- ◆包装済み食品を販売する事業者
- ◆食品を小分けし販売する事業者（米屋、コーヒーの量り売り、青果商、青果卸売り等）
- ◆小規模事業者（食品を取り扱う従業員が50人未満の事業者）

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理ってどんなもの??

皆さんが日頃から行っている食中毒予防の3原則

「つけない（清潔・洗浄）」

「増やさない（迅速・冷却）」

「やっつける（加熱・殺菌）」

この一連の作業を行い、行ったことを記録し、衛生管理の取組みを「見える化」することです。



ステップ1 衛生管理の手引書を探す



衛生管理 手引書 検索

インターネットで「衛生管理 手引書」と検索し、厚生労働省のホームページへ行きます。そこに掲げられている手引書一覧の中から、自分の施設に関する手引書を選択します。

様々な種類の手引書があるので、自分のお店や施設に合った業種の手引書を選びましょう。

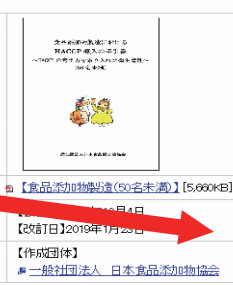
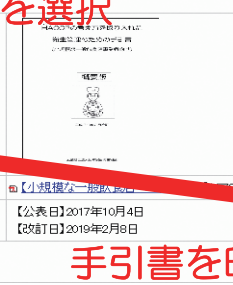
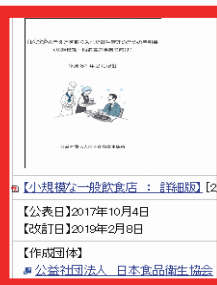


テーマ別を探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

五十音順並び替え

手引書を選択



手引書を印刷

インターネットの使用が難しい場合は最寄りの保健所にご相談ください。

小規模な一般飲食店向けの手引書



<厚生労働省ホームページ>

ステップ2 衛生管理計画の作成

1. 手引書の内容を一通り読みましょう。

手引書には最低限行う必要がある衛生管理の内容が記載されており、あくまで参考です。手引書よりも高水準で衛生管理に取り組む施設は、手引書の内容と既に実施している衛生管理方法を比較しながら、より良いものを選択してください。

2. 手引書を参考に管理方法を記載しましょう。

衛生管理のポイントは2種類あり、それぞれについて管理計画を設定します。

①一般衛生管理：普段から行っている衛生管理

②重要管理：取り扱う食品に応じて行う衛生管理

例) 小規模な一般飲食店の一般衛生管理計画

①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他()
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認 問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認(冷蔵)	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-

例) 小規模な一般飲食店の重要管理計画

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供) 刺身、冷奴		冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

ステップ3 実施記録表の作成と記録

ステップ2で作成した計画を実施できたかどうか、毎日記録表に記載します。

例) 小規模な一般飲食店の一般衛生管理の実施記録

分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫(℃))	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック
1日	良・否	4, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子
2日	良 否	9, -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子
3日	良 否	13, -23 →再10℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子
4日	良 否	6, -22	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子

例) 小規模な一般飲食店の重要管理の実施記録

分類	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	(加熱した後、高温保管)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)	日々チェック
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ	カレー、スープ	ポトサラダ	日々チェック
1日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子
2日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子



島根県観光キャラクター「しまねっこ」
島観連許諾第 6101号

わからない場合は
HACCP導入支援研修会に参加するか、
保健所に相談するといいにゃ!
詳しくは島根県のホームページを見るにゃ!

HACCP導入支援研修会の
案内や日程についてはホーム
ページをご覧ください。



<島根県ホームページ>

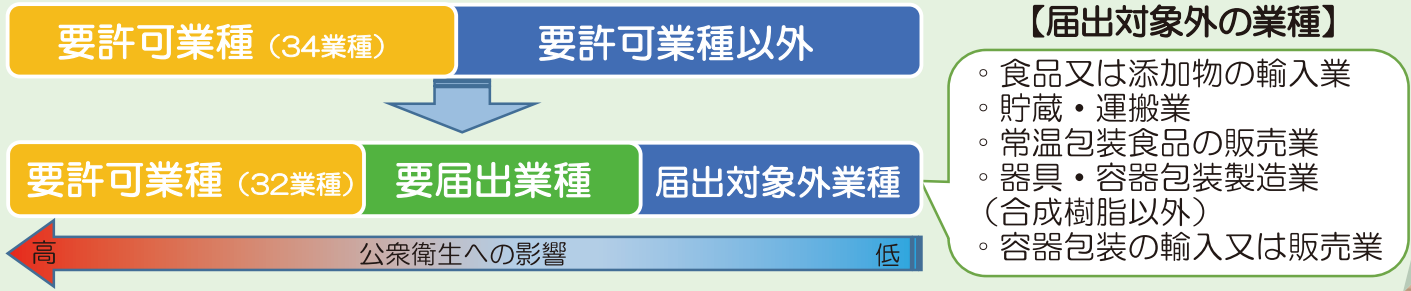
島根県 HACCP

検索

保健所名	所在地	連絡先	管轄市町村
松江保健所	松江市東津田町1741-3	0852-23-1317	松江市、安来市
雲南保健所	雲南市木次町里方531-1	0854-42-9667	雲南市、奥出雲町、飯南町
出雲保健所	出雲市塩冶町223-1	0853-21-1185	出雲市
県央保健所	大田市長久町長久ハ7-1	0854-84-9805	大田市、川本町、美郷町、邑南町
浜田保健所	浜田市片庭町254	0855-29-5561	浜田市、江津市
益田保健所	益田市昭和町13-1	0856-31-9551	益田市、津和野町、吉賀町
隠岐保健所	隠岐郡隠岐の島町港町塩口24	08512-2-9714	海士町、西ノ島町、知夫村、隠岐の島町

営業届出制度の創設

営業許可業種及び届出不要業種以外の製造、加工、販売等を行う業種すべてが届出の対象です。令和3年11月30日までに保健所に届出を行ってください。（許可から届出に変わる業種を除く）



営業許可制度の見直し

32許可業種（改正後）

赤字は新設・再編される業種

- | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|
| ①飲食店営業（喫茶店営業を含む） | ⑪菓子製造業（あん類製造業を含む） | ⑳酒類製造業 |
| ②調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 | ⑫アイスクリーム類製造業 | ㉑豆腐製造業 |
| ③食肉販売業※1 | ⑬乳製品製造業 | ㉒納豆製造業 |
| ④魚介類販売業※1 | ⑭清涼飲料水製造業 | ㉓麺類製造業 |
| ⑤魚介類競り売り営業 | ⑮食肉製品製造業 | ㉔そうざい製造業 |
| ⑥集乳業 | ⑯水産製品製造業（魚肉練り製品製造業を含む）※2 | ㉕複合型そうざい製造業※3 |
| ⑦乳処理業 | ⑰冰雪製造業 | ㉖冷凍食品製造業 |
| ⑧特別牛乳搾取処理業 | ⑱液卵製造業 | ㉗複合型冷凍食品製造業※3 |
| ⑨食肉処理業 | ⑲食用油脂製造業（マーガリン・ショートニング製造業を含む） | ㉘漬物製造業 |
| ⑩食品の放射線照射業 | ㉚みそ又はしょうゆ製造業 | ㉙密封包装食品製造業（缶詰又は瓶詰製造業を含む） |
| | | ㉚食品の小分け業 |
| | | ㉛添加物製造業 |

※1 容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのまま販売する営業については、届出の対象
 ※2 魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品又はこれらを使用したそうざいを製造する営業
 ※3 HACCPに基づく衛生管理を前提として菓子、そうざい、めん類等多品目への対応を可能とする営業

許可制度対応スケジュール（対象：令和3年5月31日以前から営業している施設）

