

ご存じですか？

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国際化などに対応して食品の安全を確保するため、平成30年6月に「食品衛生法」が改正されました。

改正内容

①原則すべての事業者に「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」を制度化

令和2年6月までに施行

※施行から1年間の猶予期間が設定されます。（令和3年6月完全施行）

すべての事業者は、手洗い、清掃、従業員の健康管理などの記録が必要になります。また、飲食店や製造業等事業者は、メニューに応じた管理方法を定めた衛生管理計画を作成し、記録することも必要になります。



裏面もご覧ください

②「営業許可制度」の見直し・「営業届出制度」の創設

令和3年6月までに施行

☆施行日以降の最初の営業許可更新時に、新たな「営業許可制度」へ

★販売業については、食品に直接触れない（容器包装に入れられた状態で取り扱う）

場合は、届出の対象に（手続不要）

☆青果店、米穀店なども届出対象に

※既存の店舗でも新規許可となります。また、施設基準の一部が変更になる可能性があります。

現在、届出の営業者は、新たに保健所に届出を提出する必要があります。

詳しくは保健所窓口までお問い合わせください。



③特定成分等を含む食品の「健康被害情報の届出」を義務化

④食品用器具・容器包装に「ポジティブリスト制度」を導入

⑤「輸出入食品の安全証明」の充実

令和2年6月までに施行

⑥食品の「リコール情報」は行政への届出を義務化

令和3年6月までに施行

事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、リコール情報の報告が義務化されます。

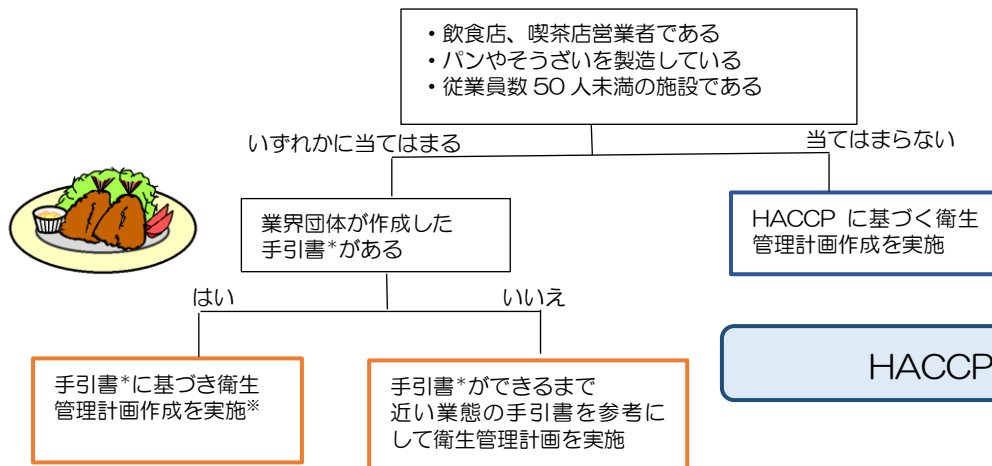
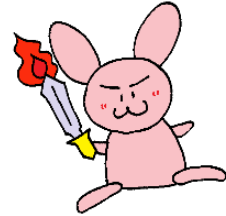


「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」に取り組みましょう！

令和3年6月までに、原則すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が求められます。

大規模食品等事業者は「HACCPに基づく衛生管理」、
小規模食品等事業者は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施しなければなりません。

自分のお店がどのパターンなのか確認しましょう！



※従業員数が 50 名未満であっても、HACCP に基づく衛生管理を導入しても問題ありません。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理



*手引書は規模や業種によって数十種類あります
各手引書は厚生労働省ホームページをご覧ください。

厚生労働省 業種別手引書



～～保健所では次の取組みを実施します～



☆各手引書や衛生管理計画作成の支援ツールを窓口で配布

