

食品衛生法の改正 について

令和元年8月30日（金）

食の安全のために

食品衛生法が改正されました

平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、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、下記の7ポイントの改正を行いました。

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める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が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

4 “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を導入します。

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

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を作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

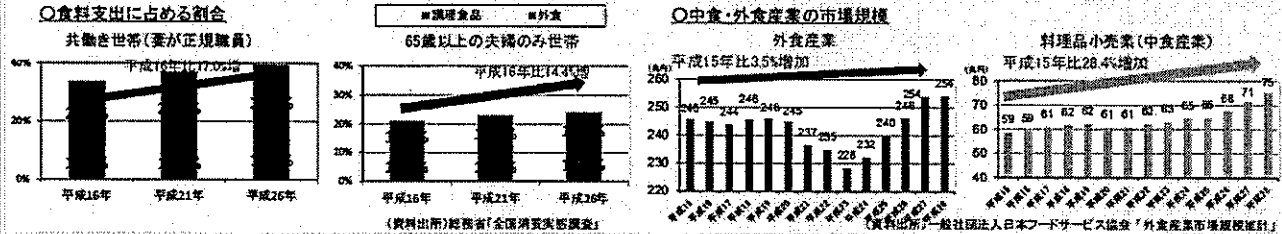
- ▶ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。
- ▶ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。



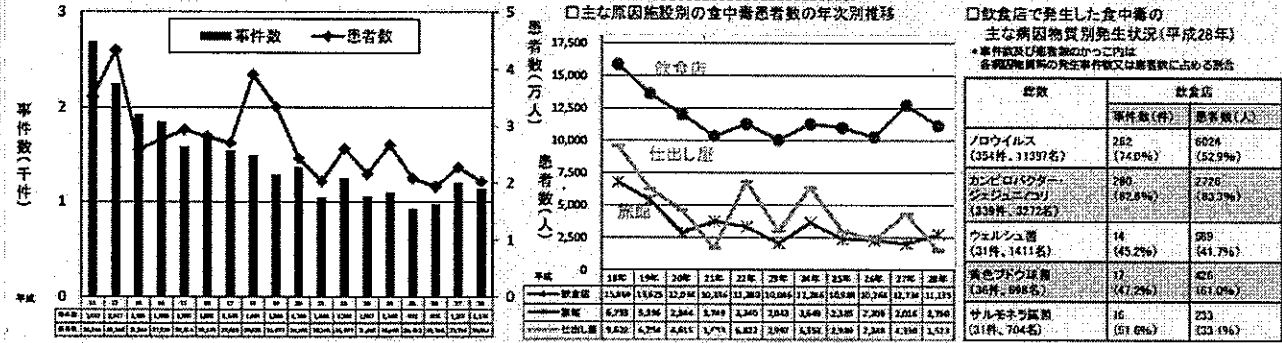
改正の背景・趣旨

- 前回の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化。
- 都道府県等を越える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まり等、食品による健康被害への対応が喫緊の課題。
- 2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国際標準と整合的な食品衛生管理が求められる。

外食や調理食品へのニーズの高まり



食中毒患者数の推移(約2万人で下げ止まり)



食品衛生法の改正について

- ・ 前回の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境の変化、都道府県等を越える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まり等、食品による健康被害への対応が喫緊の課題となっていました。
- ・ また、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国際標準と整合的な食品衛生管理が求められてきていることを背景に、欧米をはじめとした諸外国でHACCPに基づく、衛生管理の制度化が進んでいる状況や今後の高齢化による食中毒リスクの増加、食品等事業者が自ら考えて安全性確保に取り組む重要性等を踏まえ、厚生労働省では、平成30年6月13日にHACCPの制度化や営業許可及び営業届出制度の見直し等を含む食品衛生法を改正して、公布した。

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事業者については、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

事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

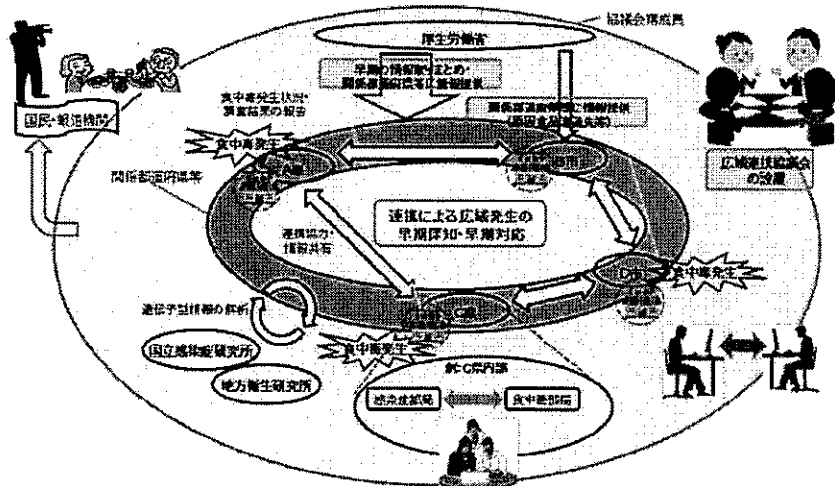
公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

改正食品衛生法施行スケジュール

令和元年7月現在

	2019年 1~9月	2019年 10~12月	2020年 1~6月
①広域連携	監視指導 指針公布 → 実施	要領等策定 協議会開催 第1回	
②HACCP	3/7~4/5 食品衛生管理に関する技術検討会 (取りまどめ案) → W/O通報 → 政省令案 → 政省令公布		→ 引き続き技術検討会で手引書作成 自治体条例改正 ※2021年まで 現行基準適用
③営業許可	3/7~4/5 食品の営業規制に関する検討会 (取りまどめ案) → W/O通報 → 政省令案 → 政省令公布		→ 自治体条例改正 システム開発 ※2021年 施行
④リコール	3/7~4/5 食品衛生管理に関する技術検討会 (取りまどめ案) → W/O通報 → 政省令案 → 政省令公布		→ 自治体条例改正 システム開発 ※2021年 施行
⑤輸出入	→ W/O通報 → 政省令案 → 政省令公布		→ 施行 ※2021年まで 現行基準適用
⑥指定成分	→ 厚生省 食安委 → 政省令公布	→ W/O通報 → 政省令案 → 政省令公布	→ 厚生省 食安委 → 政省令公布
⑦容器包装	→ W/O通報 → 政省令案 → 政省令公布	→ 厚生省 食安委 → W/O通報 → 政省令案 → 政省令公布	→ 厚生省 食安委 → 政省令公布

1 広域的な食中毒事案への対策強化 (平成31年4月1日施行)



- 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なりました。

広域的な食中毒事案への対策強化

【政省令等の施行スケジュール案】

	2018年 11月	2018年 12月	2019年 1月	2019年2月	2019年 3月	2019年 4-5月
施行日政令・食品衛生法施行規則の改正(省令)	[11月26日]同時公布					4月1日施行 第1回広域連携協議会開催(運営要領を協議会毎に策定)
食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の改正(告示)	パブリックコメント	[12月下旬~1月止]公布				
広域連携協議会設置に係る要綱等	関係機関との調整	設置要綱及び協議会の運営に関する必要事項(案)の策定		(地方厚生局)運営に関する必要事項を含んだ運営要領の検討、第1回開催に向けた準備等		
食中毒処理要領、食中毒調査マニュアル、統計作成要領等の改正	関係機関との調整		パブリックコメント	[3月中旬]食中毒発生マニュアル公布	[3月下旬]名簿要領・マニュアル公布	

【施行日政令】(※済)

改正食品衛生法の附則第1条第2号に於ける規定(広域的な食中毒事案への対策強化部分)の施行期日を、平成31年4月1日と定めたもの。

【食品衛生法施行規則の改正(省令)】(※済)

広域連携協議会は、地方厚生局の管轄区域ごとに、当該地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区をその構成員として設けることとしたもの。(規則第21条を新設)

【食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(注)の改正(告示)】(※パブリックコメント中)

国及び都道府県等の連携を法律の連携協力規定に基づいたものとし、さらに、広域的な食中毒事案発生時の連携に関する項目を新設する等の改正を行う。
(注) 監視指導の実施に関する基本的な方向及び監視指導計画の策定に当たり必要な基本的事項を示し、もって、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進するもの。これに基づき、厚生労働大臣が輸入食品監視指導計画、都道府県知事等が都道府県等食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、これらに従って監視指導を実施する。

【広域連携協議会設置に係る要綱等】(※案作成中)

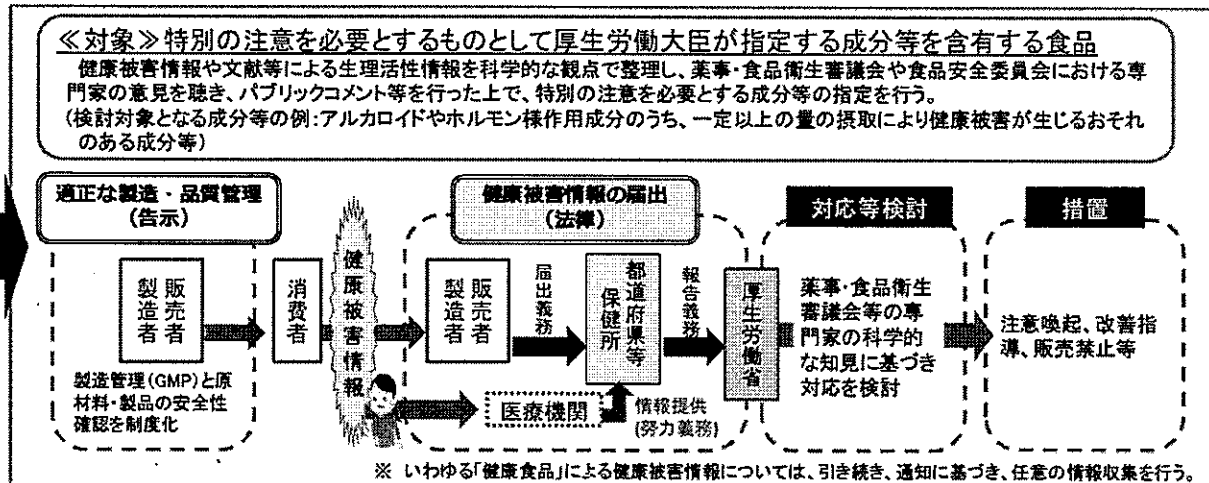
- 設置要綱：改正法の規定に基づき、厚生労働大臣が広域連携協議会を設けるに当たり、協議事項、構成員等の必要な規定を定めるもの。
- 運営に関する必要事項：厚生労働省から示すこととしている必要事項例をもとに、協議会毎に運営要領を検討後、第1回協議会時に策定するもの。

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

○ 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事案における課題*を踏まえ、食品の安全性の確保を図るため、事業者からの健康被害情報の届出の制度化等を行う。

* ホルモン様作用をもつ成分等が含まれている食品について、製造管理が適切でなく含有量が均一でないこと、科学的根拠に基づかない摂取目安量が設定されていること等により健康影響が生じたケースがある。(プエラリア・ミリフィカを含む食品により、平成29年7月までの過去5年間で、223事例の健康被害が報告。)

食品による健康被害情報の収集が制度化されていないため、必要な情報収集が困難であり、健康被害の発生・拡大を防止するための食品衛生法を適用するための根拠が不足。



国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

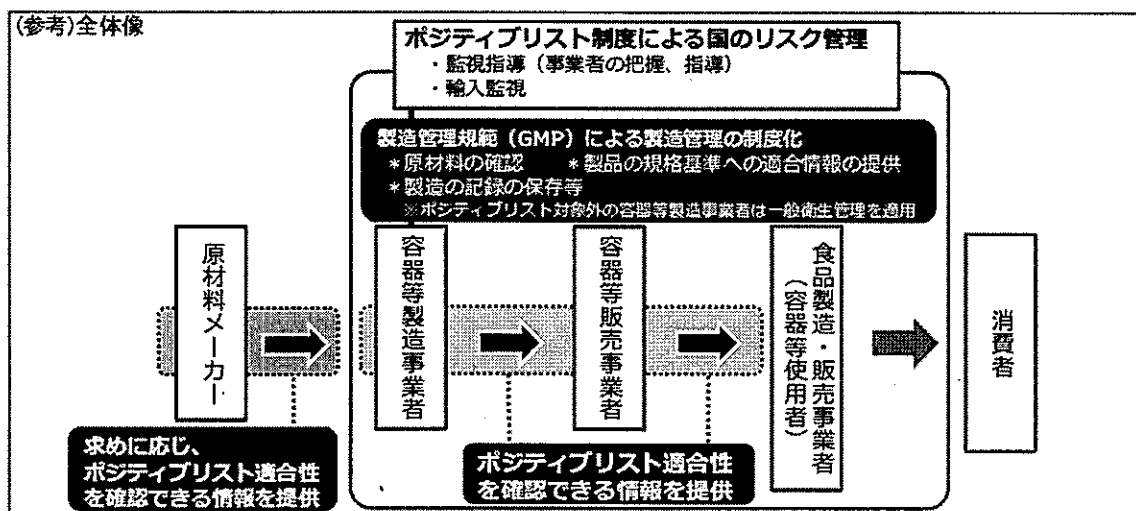
○ 食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できることとする。

現行

○ 原則使用を認めた上で、使用を制限する物質を定める。海外で使用が禁止されている物質であっても、規格基準を定めない限り、直ちに規制はできない。

改正後(ポジティブリスト制度)

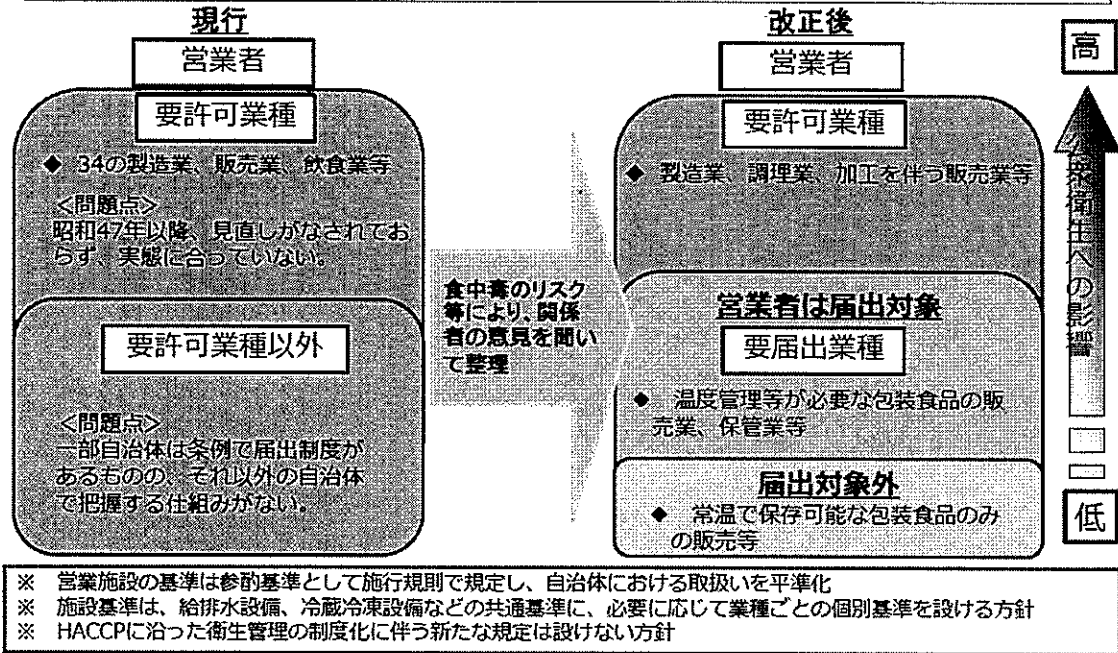
○ 原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全が担保されたもののみ使用できる。
※合成樹脂が対象



営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業(者)(法第4条第7項及び第8項)

営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。



営業許可業種の見直し案(主な変更点)

現行の34許可業種(政令)	
① 飲食店営業	⑩ 食品の放射線照射業
② 喫茶店営業	⑪ 清涼飲料水製造業
③ 菓子製造業	⑫ 乳酸菌飲料製造業
④ あん類製造業	⑬ 氷雪製造業
⑤ アイスクリーム類製造業	⑭ 氷雪販売業
⑥ 乳処理業	⑮ 食用油製造業
⑦ 特別牛乳搾取処理業	⑯ マーガリンショートニング製造業
⑧ 乳製品製造業	⑰ みそ製造業
⑨ 菓乳業	⑱ 醤油製造業
⑩ 乳類販売業	⑲ ソース類製造業
⑪ 食肉処理業	⑳ 酒類製造業
⑫ 食肉販売業	㉑ 豆腐製造業
⑬ 食肉製品製造業	㉒ 納豆製造業
⑭ 魚介類販売業	㉓ めん類製造業
⑮ 魚介類せり売営業	㉔ そうざい製造業
⑯ 魚肉ねり製品製造業	㉕ 缶詰又は瓶詰食品製造業
⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業	㉖ 添加物製造業

新設する業種
<ul style="list-style-type: none"> ・漬物製造業* ・水産製品製造業* ・液卵製造業 ・食品の小分け業 <p>*多くの自治体が既に条例で許可業種としている。</p>
統合し、1業種での対象食品を拡大する業種
<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業(喫茶店営業を含む) ・菓子製造業(パン製造業・あん類製造業を含む) ・みそ・醤油製造業(みそ加工品・醤油加工品を含む) ・食用油製造業(マーガリン・ショートニング製造業を含む) ・複合型そうざい製造業* ・複合型冷凍食品製造業* <p>*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、多品目への対応可</p>
移行する業種
<ul style="list-style-type: none"> ・密封包装食品製造業(缶詰、瓶詰等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可対象とする)
許可から届出に移行する業種
<ul style="list-style-type: none"> ・乳類販売業 ・氷雪販売業 ・冷凍冷蔵倉庫業
一部の業態が許可から届出に移行する業種
<ul style="list-style-type: none"> ・食肉販売業(包装食品のみを販売する場合) ・魚介類販売業(包装食品のみを販売する場合) ・コップ式自動販売機(屋内設置等、一定の要件を満たす場合)
廃止する業種
<ul style="list-style-type: none"> ・乳酸菌飲料製造業(乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応) ・ソース類製造業(密封包装食品製造業又は届出の対象) ・缶詰又は瓶詰食品製造業

営業許可業種の見直し案(主な変更点)

新設する業種

- ・漬物製造業※
 - ・水産製品製造業※
 - ・液卵製造業
 - ・食品の小分け業
- ※多くの自治体が既に条例で許可業種としている

統合し、1業種での対象食品を拡大する業種

- ・飲食店営業(喫茶店営業を含む)
 - ・菓子製造業(パン製造業・あん類製造業を含む)
 - ・みそ又はしょうゆ製造業(みそ加工品・醤油加工品を含む)
 - ・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)
 - ・複合型そうざい製造業※
 - ・複合型冷凍食品製造業※
- ※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、多品目への対応可

再編する業種

- ・密封包装食品製造業(缶詰、瓶詰等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可対象とする)

営業許可業種の見直し案(主な変更点)

許可から届出に移行する業種

- ・乳類販売業
- ・冰雪販売業
- ・冷凍冷蔵倉庫業

一部の業態が許可から届出に移行する業種

- ・食肉販売業(包装食品のみを販売する場合)
- ・魚介類販売業(包装食品のみを販売する場合)
- ・コップ式自動販売機(屋内設置等、一定の要件を満たす場合)

廃止する業種

- ・乳酸菌飲料製造業(乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応)
- ・ソース類製造業(密封包装食品製造業又は届出の対象)
- ・缶詰又は瓶詰食品製造業

届出不要な業種の案

業 態	公衆衛生上のリスク	具体的な業種
1 容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する営業	食品自体の安定性が高く、食中毒のリスクが低い。	食料品店 駄菓子屋 酒屋 ※合わせて紙パック等の要冷蔵飲料、アイス・氷菓等の販売を行う場合は届出が必要。
2 食品そのものを直接取り扱わない(伝票のやり取りのみの)営業	—	輸入業 卸売業 器具・容器包装の販売業
3 顧客(荷主)との契約や約款により食品を取り扱う営業	衛生管理の責任は荷主側にあり、荷主が保管・運搬の部分も含めて計画を作成。	輸送業(宅配便等を含む) 常温倉庫業(冷蔵・冷凍倉庫業は届出の対象)
4 缶、瓶等の包装食品の自動販売機	—	—
5 農業において生産者団体が行う取組	清潔で衛生的に食品を取り扱う必要があることから、生産者団体等による自主的な衛生管理を行うものとする。	生産者団体等が出荷前に選果・選別等と一体的に実施する、皮剥き・洗浄・袋詰め・冷蔵処理・キュアリング・乾燥等の形状変化を伴わない農産物の出荷調製、及び、カントリーエレベーター・ライスセンター・農業倉庫における穀類の乾燥・調製・保管業務

届出の対象として想定される業種例①

(※これらの業種に限定されない)

- 届出は行政が食品等事業者の状況を把握する手続であり、内容的な審査を要しない。
- 届出後変更が生じた場合には変更の届出を求めることに加え、食品衛生申請等システムにより、定期的な変更確認をメールにより自動的にを行う。

◆ 主な製造・加工業(営業許可の対象業種を除く)

業 種
1 海藻加工業
2 農産物保存食料品製造業
3 食酢製造業
4 その他の調味料製造業
5 砂糖製造業
6 砂糖精製業
7 ぶどう糖・水あめ・異性化糖製造業
8 精米・精麦業
9 小麦粉製造業
10 その他の精穀・製粉業
11 でんぷん製造業
12 製茶業
13 コーヒー製造業
14 他に分類されない食料品製造業(菓子種製造業等)

◆ 主な販売業

業 種
15 乳類販売業
16 食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)
17 魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)
18 氷雪販売業
19 野菜果物販売業 ※漬物やそうざい等を調理販売する場合、簡易な飲食店営業の許可が必要。
20 その他の食品販売業(常温での長期保存が可能な、容器包装に入れられた食品のみの販売を除く) ※消費期限表示の対象となる食品の販売(弁当等を含む)。
21 行商

届出の対象として想定される業種例②

(※これらの業種に限定されない)

◆ 自動販売機

	業種
22	コップ式自動販売機(屋内設置) ※屋根、柱及び壁を有する建築物内に設置され、自動調理機能、パッキングボックスによる原料充填機能、食品と直接接触する部分の脱湯及び薬剤による自動洗浄乾燥機能を有する自動販売機に限る。
23	自動角氷製造機(※※)
24	水の量り売りをを行う自動販売機(※※) ※※「食品、添加物等の規格基準」における食品の自動販売機の規格を満たす必要がある。原料は水のみ

◆ その他

	業種
28	卵選別包装業(GPセンター)
29	冷凍及び冷蔵倉庫

◆ 主な調理業

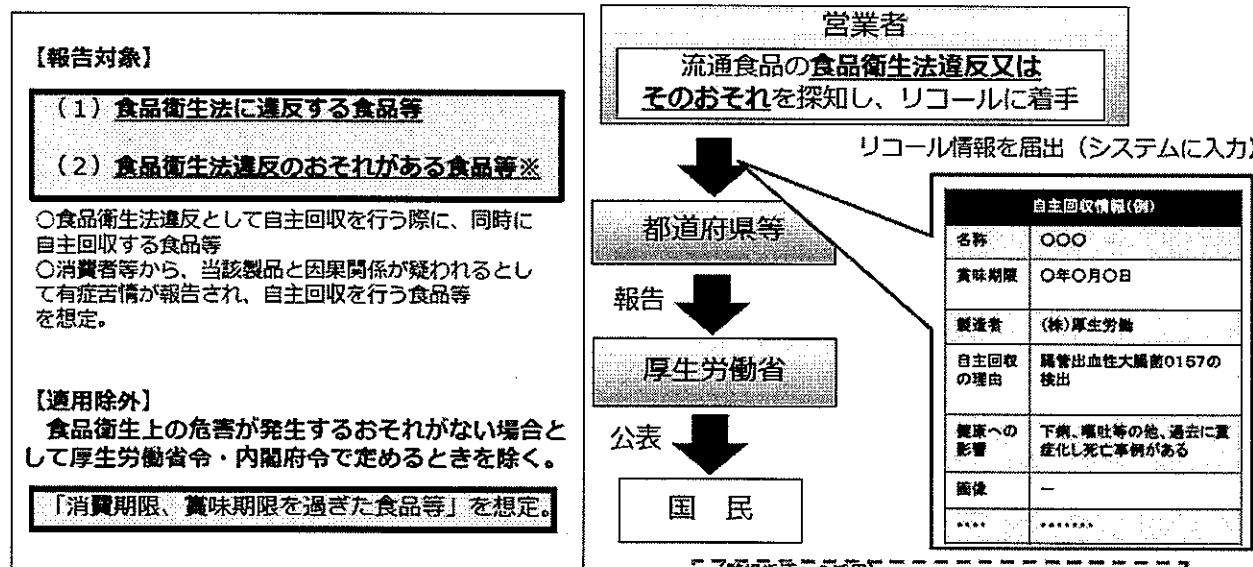
	業種
25	集団給食施設(営業者を除く) ※病院、学校等の給食施設には食品衛生法第57条(届出)の規定が準用される。 外部業者に委託した場合、飲食店営業許可の対象。
26	コーヒーマシン等飲料の自動調理機 ※「食品、添加物等の規格基準」における食品の自動販売機の規格に合致しない飲料調理機で、客自らが調理する場合。
27	露店、仮設店舗、臨時営業における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
※	営業とは見なされない、イベント(地域の祭事、学園祭等)や子ども食堂等における飲食の提供 → 営業ではないため届出の規定は適用されないが、運用で届出を受け付けるように整理してはどうか。

◆ 器具・容器包装(食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会からの報告)

	業種	対象
1	器具の製造	ポジティブリスト制度の対象となる材質(政令で定める材質)が使用された器具を製造する事業者
2	容器包装の製造	ポジティブリスト制度の対象となる材質(政令で定める材質)が使用された容器包装を製造する事業者

食品等のリコール情報の報告制度の創設

○ 事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。



【監視指導への活用】

- ・データ分析
- ・改善指導
- ・他の商品への拡大の有無等の確認

【消費者への情報提供】

- ・速やかな情報確認
- ・該当品の喫食防止
- ・回収協力

制度の現状と課題

- 食品関連事業者等が食品の自主回収(リコール)を行う場合、食品表示法では、食品リコール情報を行政機関に届け出る仕組みがない。
(※一部の地方公共団体は、条例等に基づき、食品リコール情報を届出させている。)
- 食品衛生法では食品リコール情報の届出を制度として位置付け(平成30年6月13日改正法公布、公布後3年以内に施行予定)。
- アレルゲン等の安全性に関わる食品表示法違反による食品リコール届出について早急に検討することを国会で決議。
[平成30年4月 参・厚労委 附議決議(食品衛生法等一部改正法案)]

改正の概要

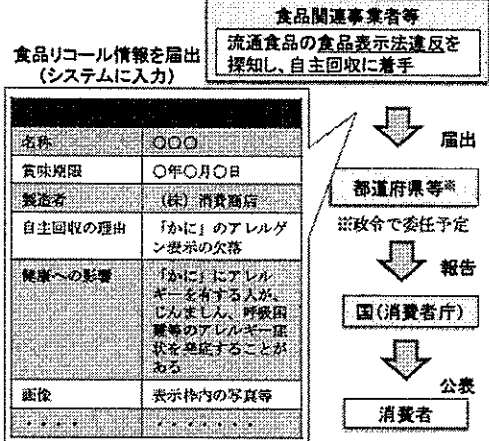
- 食品関連事業者等が食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品の自主回収を行う場合、行政機関への届出を義務付け。
※届出対象となる食品表示基準違反:アレルゲン、消費期限などの欠落や誤表示
- 当該届出に係る食品リコール情報については、行政機関において消費者に情報提供(公表)。
- 届出をしない又は虚偽の届出をした者は罰金。

改正の効果

- 食品リコール情報の消費者への一元的かつ速やかな提供により、対象食品の喫食を防止し、健康被害を未然に防ぐ。
- 行政機関によるデータ分析・改善指導を通じ、食品表示法違反の防止を図る。
※食品衛生法及び食品表示法一体での食品リコール情報の届出制度の円滑かつ齟齬のない運用を図る。

※公布の日から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

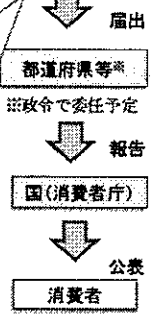
<届出から公表までのイメージ>



食品リコール情報を届出
(システムに入力)

食品関連事業者等
流通食品の食品表示法違反を
探知し、自主回収に着手

名称	〇〇〇
賞味期限	〇年〇月〇日
製造者	(株)消費商店
自主回収の理由	「かに」のアレルゲン表示の欠落
健康への影響	「かに」のアレルゲンを有する人が、じんましん、呼吸困難等のアレルギー症状を呈することがある
画像	表示枠内の写真等



※届出から公表までをシステムで一体的に運用することにより、事務手続の効率化が期待。

事業者の皆様へ

消費者の健康被害防止のため、2021年6月までに、食品リコール(自主回収)を行った場合の届出が義務化されます!

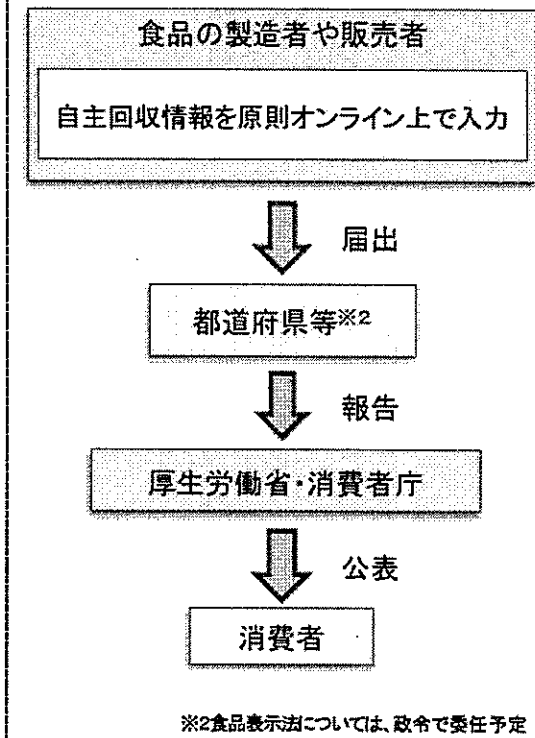
- 改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品リコールを行った場合、行政へ届出することが義務化されます。
- 届出された情報は国のシステムで一元的に管理され、公表されます。
- 行政への届出は、2021年6月までに義務化されます。

自主回収届出(食品衛生法違反の場合のイメージ)	
名称	〇〇〇
賞味期限	〇年〇月〇日
製造者	(株)厚労商店
自主回収の理由	腸管出血性大腸菌O157の検出
クラス分類※1	CLASS I
画像	自主回収対象食品の写真等
.....

※1 クラス分類: 重篤な健康被害発生の可能性に応じI、II、IIIの三段階で分類。

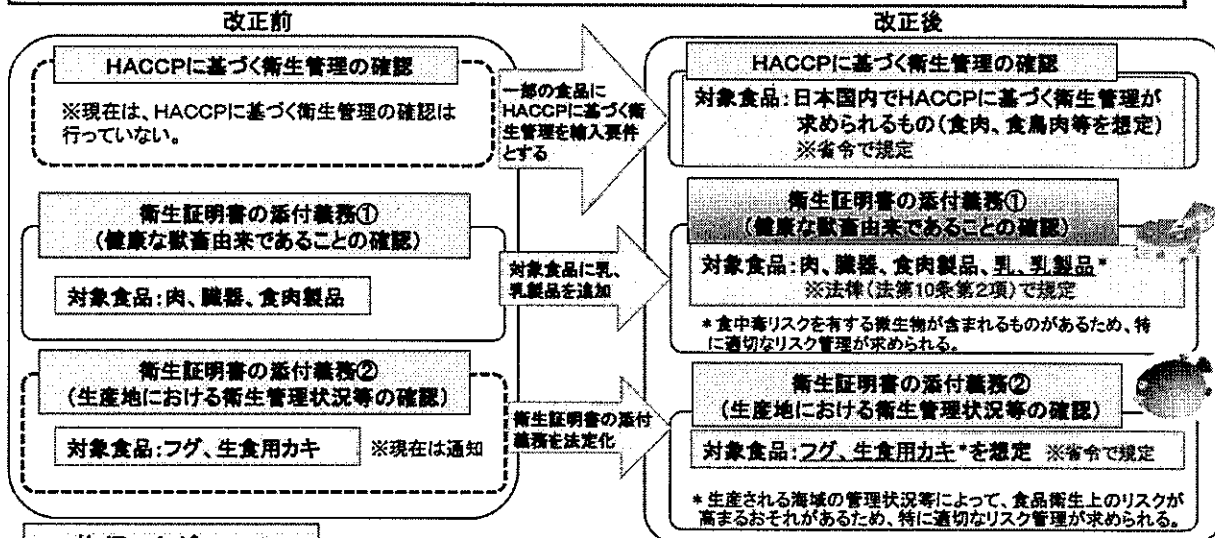
自主回収届出(食品表示法違反の場合のイメージ)	
名称	〇〇〇
賞味期限	〇年〇月〇日
製造者	(株)消費商店
自主回収の理由	「小麦」のアレルゲン表示の欠落
健康への影響 (クラス分類は検討中)	「小麦」にアレルギーを有する人が、じんましん、呼吸困難等のアレルギー症状を発症することがある。
画像	自主回収対象食品の写真等
.....

<届出から公表までの基本的な流れ>



輸入食品の安全性確保

○ 輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、HACCPに基づく衛生管理や乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件化する。



施行スケジュール

HACCPに基づく衛生管理の確認・・・2021年(2020年施行+猶予期間1年)

衛生証明書の添付義務①及び②・・・2020年

→これらの新たな対応については、省令等の案のWTO通報、パブリックコメントの募集を経て、2019年の9月までに、省令等の公布を行う予定であり、進捗について随時説明していく予定。

食品衛生申請等システムについて

概要

食品等事業者による営業許可等の申請手続の効率化、食品リコール情報の一元管理等の観点から、電子申請等の共通基盤のシステムを整備し、もって飲食に起因する事故の発生を防止し、あわせて食品等事業者の行政手続コスト等の軽減を図る。

○ 平成30.31年度国庫債務負担行為 食品衛生申請等システム開発経費 3.4億円計上

【食品衛生申請等システム】①～④の機能で構成

- ① 共通機能
次に記載する②～④に共通する情報(食品等事業者の情報など)を管理する機能
- ② 食品リコール情報管理業務機能
リコールに伴う回収事業が発生した際に、食品等事業者が回収事業をオンラインで都道府県等へ報告すると共に、国民に情報提供する機能
- ③ 営業許可・届出業務機能
営業許可申請及び営業届出(変更・更新(許可のみ)・廃業含む)をオンラインで処理する機能
- ④ 対米・対カナダ輸出牛肉衛生証明書発行業務機能
対米・対カナダに食肉を輸出する際に必要となる衛生証明書の発行管理を行う機能

システムイメージ

