

## 食品衛生法改正に伴う対応について

食品衛生法の改正に基づき、今後施行される「HACCPに沿った衛生管理の制度化」、「営業許可の見直し及び営業届出制度の創設」に対する県の対応は以下のとおりである。

### 1 改正概要

#### (1) HACCP（ハサップ）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。

##### ①HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP 7原則に基づいた衛生管理計画を作成、管理する。

##### ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

#### (2) 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

- ・現在の営業許可制度は、昭和 47 年から見直されておらず、現状の営業実態に合っていない場合があることから、実態に応じたわかりやすい仕組みを構築するものである。
- ・HACCPの制度化に伴い、現在許可対象となっていない施設（不要許可施設）を把握することを目的として、新たに届出制度を創設する。
- ・詳細については、今後、政省令改正にて示される予定である。

### 2 千葉県の対応

#### (1) HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化

##### ア「HACCPに基づく衛生管理」の導入支援

##### 「HACCPセミナー&相談会」の開催（各保健所単位）

- ・管内の対象事業者を優先的に受講させることが可能となる。
- ・対象となる施設が、全事業者のうち一部の施設であり、また、すでに導入済みの事業者も少なくないことから、施行までの期間及び経過措置期間を見越した計画的導入ができる。

##### イ「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の導入支援

- ・小規模な事業者や食品販売を行う事業者が、広く対象となることから、公益社団法人千葉県食品衛生協会に所属する食品衛生指導員の協力を得ることが必要である。
- ・平成 30 年度は、食品衛生指導員に対するHACCPの知識習得を目的とした技術講習の実施について、当協会と業務委託契約を締結している。

- ・小規模事業者等が無理なく導入できるよう、業界団体等が作成した手引書を活用し、当協会と連携を図りながら支援を進めていく予定である。

## (2) 条例改正

現在、千葉県食品衛生法施行条例にて、要許可業種の「公衆衛生上必要な営業施設の基準（施設基準）」及び「公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）」が定められている。今回の改正に伴い、施設基準については、省令の基準を参酌して条例で定めることとし、管理運営基準については、省令で基準が定められることになるが、現時点で具体的な内容が示されていないため、政省令の改正を待つて、対応することとしている。

## 3 今後の課題

今回の法改正では、政省令の改正により明らかになる部分が多いことから、具体的な方針は、政省令の改正を待つこととなるが、現時点で最も重要と思われる課題を以下に示す。

### ○許可制度の見直し及び届出制度の創設に伴う対象事業者の把握方法及び周知方法

現在、許可の対象となっていない施設については、把握できていないため、対象施設の把握方法及び周知方法が懸案事項である。

### (参考)

県では、食品衛生法施行令で規定された営業許可業種（34業種）以外の業種については、許可は不要（不要許可施設）である。不要許可施設のうち、営業許可施設に付随しているものや大規模な工場形態にて製造をしている施設においては、一部把握ができていますが、それ以外は実態が掴めていない。

#### ※ 製造に際し、許可が不要な食品例

- ・塩漬け、しょうゆ漬け、こうじ漬け、ぬか漬け等の漬物類
  - ・ジャム（\*）、焼き芋、こんにゃく、ところてんなどの農産物加工品
  - ・乾物（干物等）、塩蔵物、削り節などの魚介類加工品
  - ・粉末ジュース、ふりかけ類などの粉末食品
  - ・だしの素、カレー粉などの調味料類
- （\*許可が必要となる場合がある。）