

食品衛生法改正の具体化が進められています。

「HACCP制度化」と「営業許可制度の見直し」の、省令等具体的な内容が見えてきました。

(JASMEQ顧問 監物今朝雄)

昨年6月に「食品衛生法の改正」が国会承認されて、2021年の施行に向けて、政省令及び自治体条例等についての、具体的な作業が進んできています。7月には厚生労働省から「政省令」が公布されるとのことです。

先般、「改正食品衛生法の政省令について」のセミナー(NPO法人食科協主催)がありましたので、その内から、今回は、いわゆる「HACCP制度化」と「営業許可制度の見直し」について、厚生労働省の道野課長からの講演内容を基に、概要を報告させていただきます。

<以下は、現状の「方針」ですので、政省令公布時に一部変更がある可能性はゼロではありませんのでその点はお含み下さい>

■HACCPに沿った衛生管理の制度化

I、対象は「全ての食品等事業者(食品の製造・加工・調理・販売等)が衛生管理計画を作成することが義務化されます。

例外は、生産者団体等が行う皮むき、洗浄、袋詰め、冷蔵処理、キュアリング(貯蔵処理)、乾燥等「形状変化を伴わない農産物の出荷調整」及び農業倉庫での乾燥、調整、保管は制度化の対象とはしない。

II、これまでの「小規模事業者」又は「B基準」と言われてきた内容は、

「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(HACCPに基づく衛生管理)」=コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。ことが求められることに対し、

「取り扱う食品の特性に応じた取り組み(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)=各業界が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。」とされます。

【対象事業者】は

- ◆一事業所で(営業許可の対象施設)製造加工に従事する者が(最大時)50人未満の者
- ◆自店舗での小売り販売のみを目的とした製造、加工、調理業者
- ◆食品の種類が多く変更頻度が頻繁(3日以内)な業種(飲食店、弁当、給食等)
- ◆一般衛生管理対応で可能な業種(包装食品の販売、保管、運搬等)

<監物注>以上については「HACCP制度化の対象外」ということではありません。「簡略化されたアプローチが可能」ということです。衛生管理計画の作成とそれに基づく記録の作成=実施が求められます。具体的には「食品事業者団体による衛生管理計画手引き作成のためのガイダンス」(都道府県と保健所宛のものですが)に具体的な内容が示されています。

■営業許可制度の見直し等<現行の許可は期限までは有効、新規許可は2021年度から適用>

これまで行政毎、または範囲の見解においては保健所毎、著しい場合は保健所の担当者毎の見解による違いが発生していたのが現実でしたが、それを統一することと、これまで同種に関連する製品でありながら、別途の営業許可が求められる例があり、「一営業許可一施設」の原則適用による重複した設備投資や改築が発生している点を見直し統一する内容で検討が進められています。

I、許可が必要な業種

- ◆製造業、調理業、加工を伴う販売業等
- ◆許可業種の再整理（新設、統合、廃止等）
 - 新設：漬物製造業、水産食品製造・加工業、液卵製造業等
 - 統合：みそ製造業と醤油製造業、飲食店営業と喫茶店営業、菓子製造業とあん製造業等
 - 廃止：乳酸飲料製造業⇒乳製品製造業か清涼飲料水製造業（生乳を使用しない）

II、届け出業種

- ◆温度管理が必要な包装食品の販売業、保管業等
- ◆届け出業種の整理（新設、区分変更）
 - 食酢製造業、精米・精麦業、小麦粉製造業、製茶業、コーヒー製造業、容器包装・器具の製造
 - 許可⇒届出：乳類販売業、氷雪販売業、冷凍製造業（保管のみ）、食肉販売業（一部）、魚介類販売業（一部）、カップ式自動販売機（屋内設置）等

III、届け出対象外＝略＝

IV、「検討会とりまとめ」の事例から

- ◆乳製品製造業：乳製品（乳酸飲料を含む）とする。
- ◆食肉販売業：未加熱とんかつ、コロッケ等の加工半製品調理は別途許可は不要。完成品の調理販売は飲食店営業が必要。
- ◆水産食品製造加工業：冷蔵加工、冷凍加工、塩蔵製品、乾燥製品、調理加工品、魚卵加工、発酵製品、くん製品、缶詰、瓶詰、レトルト、調味乾燥、茹で加工、つくだ煮、魚肉ねり製品（すり身含む）、等。海藻を主原料とするものは届け出とする。
- ◆みそ・醤油製造業：みそ醤油加工品を含む。加工品とは、液体みそ、調味みそ、醤油原料上位3位以内で重量比5%以上のもの（添加水は換算しない）。
- ◆豆腐製造業：豆腐およびその加工品。加工品とは、揚げ、かんも、ゆば、凍り豆腐、豆乳、豆腐ドーナツ、おからドーナツ等。
- ◆菓子製造業：パン製造業及びあん製造業を含む。調理パンを製造する場合は別途惣菜ないしは飲食店営業の許可は不要等。
- ◆めん類製造業：生、茹で、乾、冷凍、即席めん、調理麺等の製造。ねぎ、てんぷら、揚げ、チャーシュー、コロッケ、カレー等の添付の調理麺は、惣菜製造業または飲食店営業の許可は不要。
- ◆その他

<「検討会の報告」ですので、政省令公布時に一部変更がある可能性はゼロではありませんのでその点はお含み下さい>

概要というより「個人的興味」に偏った感はありますが、概要を報告させていただきました。

同セミナーでは「器具・容器包装のポジティブリスト化」についても、太田課長補佐から説明されましたが、現在は具体的な対象物質と数値について検討中ですので、具体的な内容は後日とさせていただきます。

- ◆対象は「合成樹脂（インクも含む）」が対象となります。ラミネート、塗工、も食品に接触する場合には対象となります。将来は「紙」についても作業が進められます。

以上。

<編集後記>

■恒例となりましたが「JASMEQ商品事故削減会議」を、7月26日（金）午後に、パルシステム連合会会議室で開催準備を進めさせていただいています。

内容は、HACCPのベースであり、またその成果・実績を保証する基礎となります「5Sの実践事例＝現場での進め方＝」について、佐藤邦裕JASMEQ顧問から、講演させていただきます。

■JASMEQ通信教育初級「食品工場で働くための講座」13期生と中級「HACCP管理入門編」5期生の案内募集を近日中に案内させていただきますので、ご検討及び御社・関係先様へ推薦等い

ただければ有難く思います。

■問い合わせ・質問、またご意見や投稿希望がありましたら、メール・FAXで結構ですので、遠慮なく活用下さい。

■皆様には、BCCでお送りしていますが、関係者への送付希ありました紹介（メールアドレス等下さい。また、今後不要な方もお手数ですが連絡をお願いします。

協同組合JASMEQ(ジャスメック) 監物今朝雄・中村優・佐藤邦裕

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-3-4 出光新宿ビル 4階

Tel 03-6205-6677 Fax 03-6457-6759

E : k.kenmotsu@jasmeq.com E : m.nakamura@jasmeq.com

皆様のご意見、感想をお待ちしています。（直接メール返信でも結構です）

ご意見、感想

お名前 (匿名希望は希望ペンネーム等)

御社名 (公開可 非公開希望)

次号以降への掲載 掲載希望 掲載は希望しない。

(以下、自由に記載いただきメール、及びFAXで送信下さい。)

題名 (無くても結構です)