

食品衛生法改正(平成30年6月)による制度変更

○営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

- ・許可業種について、食中毒リスク等を考慮して見直し
- ・許可の対象業種以外の事業者を把握するため届出制度を創設

(背景)

- ・HACCPに沿った衛生管理の制度化(法改正事項)
すべての届出・許可事業者にHACCPに沿った衛生管理を義務化
- ・食品衛生行政における規制、監視指導等の平準化の必要性
必要な基準を国が定め、各自治体において統一的な対応を行う

現在の取締条例における業種の法改正後の取扱い

※食品製造業等取締条例：都独自の許可業種・届出業種を規定

【法改正に伴う条例許可・届出業種の位置づけの変更】

- ①条例:許可 ⇒ 新法:許可
液卵製造業、つけ物製造業、そう菜半製品等製造業、魚介類加工業
- ②条例:許可 ⇒ 新法:届出
製菓材料等製造業、粉末食品製造業、
調味料等製造業、食料品等販売業、弁当等人力販売業
- ③条例:届出 ⇒ 新法:届出
行商、卵選別包装業者、給食供給者

【許可業種】

- ・ハード及びソフトの基準
- ・年限による更新制あり

【届出業種】

- ・ソフトの基準
- ・年限による更新制なし

※ ハード：施設基準
ソフト：管理運営基準

許可から届出になる業種の衛生水準の確保

届出業種となることにより施設基準(ハード)がなくなるため、**ソフトだけで衛生水準が確保されるか検討が必要**

- ・これまで条例で定めていた管理運営基準(ソフト)は、今後は法改正により省令で規定
- ・国は届出事業者を含む全ての事業者に対し「一般衛生管理※」に加えて「**HACCPに沿った衛生管理**」を義務化

※一般衛生管理：責任者の設置、施設の清掃、ねずみ・昆虫対策、手洗い、器具の洗浄など、従来からある基本的な衛生管理

【HACCPに沿った衛生管理】

○事業者は衛生管理の取組と取扱食品に応じた注意点をあらかじめ**衛生管理計画**として明確にして実施し、記録することとなる。

(例) 販売業者：弁当等の保管方法(保冷容器)や温度管理等の手順を定め、実施し、記録
製造業者：加熱温度等の基準を定め実施、逸脱した場合の対応・記録方法をマニュアル化

※施設基準(手洗い・洗浄設備、冷蔵設備等)は、ハード整備により食品衛生を担保するための規定であったが、HACCPに沿った衛生管理の導入により事業者は自ら定めた衛生管理計画を遵守するため、それぞれ必要な施設・設備を設けることとなり、事実上これまでと同様の施設・設備を設けた衛生管理を行うこととなる。

【衛生水準確保のための追加的取組等】

○届出業種への移行後も遵守すべき事項については通知等で示し事業者によるHACCPに沿った衛生管理の**円滑な導入を促進**

○講習会等の開催により届出事業者の**衛生管理の取組を支援**

○届出施設への立入検査において、手引書※に沿った**衛生管理の実施を確認**

※国が事業者団体に要請し作成された、事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を行う上での具体的内容を示した手引

食品製造業等取締条例の許可・届出業種の方向性(案)

- 法令に基づく**管理運営基準(ソフト)の徹底**により、これまで条例の規定で担保してきた衛生水準の確保は引き続き図られる。
- 国の規定との整合を図ることで、**手続等においても事業者の利便性**が図られるほか、監視指導の内容についても**事業者が理解しやすくなる**。

取締条例で規定している都独自の業種について
法規定との整合を図る