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 原則全ての事業者に“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。

ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

詳しくは、厚生労働省のホームページをご覧ください

食品衛生法　改正

お問い合わせ先
お申し込み先

一般財団法人　日本米穀商連合会
〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5　第一東ビルM2
TEL.03-5846-9941　FAX 03-5846-9942
ホームページ　http://www.jrra.or.jp/

Hazard Analysis and Critical Control Point

お米HACCP支援事業ご案内

ハサップとは・・・
危害要因分析に基づく必須管理ポイント

HACCP お米の衛生管理 日米連 OKOME HACCP

2021年から義務化

お取引様から聞かれる前に…
一歩先行く対応を

Let's Start

JRRA お米マイスター★お米HACCP

一般財団法人 日本米穀商連合会（日米連）

これからは記録・確認・管理が必須！

はじめに

食品衛生法等の一部を改正する法律が平成30年6月13日に公布されました。2021年には、原則すべての食品事業者に対してHACCP（ハサップ） が義務化になります。

HACCP（ハサップ） の義務化は、日本の食品の安全性の更なる向上を図ることを目的に、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品事業者を対象としています。

義務化に当たっては全ての食品事業者に「HACCP（ハサップ） に基づく衛生管理」を適用します。しかし、その原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者には対しては柔軟に対応する「HACCP（ハサップ） の考え方を取り入れた衛生管理」を併せて導入することとなりました。

このような状況の中で、日米連では、農林水産省・食品産業センターの指導のもと「手引書」を作成しました。今後は、厚生労働省の確認を得たこの手引書をもとに、それぞれの事業者が衛生管理計画を作り、「記録簿」を作成し、記録・保存することが求められます。

さらに、国と地方自治体は「手引書」を参考に、監視指導するための立入検査を行います。

日米連では、この事業を通じて多くの米穀販売業者が、安全・安心なお米を提供することをアピールし消費者からの信頼を多く集めることができると信じております。

日米連が3つのサポートでお手伝い

サポート1 家族経営の店舗におススメ

日米連監修・制作の
お米HACCP記録簿

会　員 1冊 2,000円（税別）
会員外 1冊 3,000円（送料別）（税別）

ご多忙な業務の中で、毎日衛生管理を点検・記録し、それを保存するのは、なかなか大変です。そのため、これ1冊で1年間の点検・記帳・保管が簡単にできるよう制作した冊子です。

■記録簿
（2019年7月～2020年12月の間、記録できます）

■シール（案）

特徴　立入検査にも対応できます

① 必要な工程計画を作成しやすく記載。
② 日記のように日付入りで毎日の記録がわかりやすくできます。
③ 年度毎に、1冊にまとまってますのでこれ1冊保存で大丈夫です。
④ ハサップに関する用語や概要も掲載。
⑤ HACCP記帳中シールが添付されています。店頭で「実施中であること」を掲示できます。

サポート2 従業員がいる精米工場におススメ

日米連が貴社のHACCPをバックアップ
お米HACCP適合確認サービス

会員 年間 24,000円（税別）

大切なお取引様（飲食店・ホテル・病院・老人ホーム・幼稚園など）から、HACCP対応を求められた場合、第三者の確認が重要なポイントとなります。それに対応するサービスです。

特徴　お米HACCP適合確認事業者となります。

① 日米連で貴社が作成した工程計画をチェックします。
② 日米連所定の「記録シート」に記帳し、定期的に郵送・FAX・メールで、日米連に報告します。
③ 実施者は、「お米HACCP適合確認プレート（事業者ナンバー入り）」を掲示でき、マークを名刺、会社案内、米袋等に使用できます。
④ 日米連のホームページで「HACCP適合確認事業者」として紹介されます。

サポート3 もっと社会的信頼を得たい方に

サポート2の適合確認サービスにプラスオプション
現地確認調査

1回確認費用 30,000円（税別）＋交通費実費

工程計画やHACCP点検項目等について、実際に現地精米工場を確認するオプションサービスです。サービス2の実施者限定です。

本会会員以外の方

本会会員以外の方は サポート2 サポート3 の同時申込が必要となります

会員外 年間 78,000円（税別）＋交通費実費