

# 改正食品衛生法の 新設許可業種への 対応について

都城保健所 衛生環境課

# 新設許可 業種とは

法改正に伴い、今回、新たに  
営業許可を取得する必要が出  
てきた業種（抜粋）

- ▶ 漬物製造
- ▶ 魚介類加工品製造の一部  
（魚肉練り製品を除く）
- ▶ そうざい半製品製造

※令和6年5月31日まで、猶予期間あり 2

# 食品衛生法の改正の主旨

- ▶ 食品流通の広域化
- ▶ 国際化への対応
- ▶ 事業者による裁量と責任の強化
- ▶ 食中毒の原因菌の変化

# 食品衛生法の大改正

(平成30年6月13日公布)

- ▶ 広域な食中毒事案への対策強化
- ▶ HACCPに沿った衛生管理の制度化
- ▶ 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- ▶ 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- ▶ 食品リコール情報の報告制度の創設
- ▶ その他

# H A C C P に沿った衛生管理 の制度化

(令和3年6月1日施行)

## コーデックス委員会 (CAC ; Codex Alimentarius Commission)

コーデックス(Codex): コーデックス・アリメンタリウス(Codex Alimentarius) の略  
「食品規格」を意味するラテン語。コーデックス規格とも呼ばれる。

- 規格の策定 : FAO (国連食糧農業機関) と WHO (世界保健機関) 合同設立の委員会
- 活動の目的 : 「消費者の健康保護」と「食品取引における公正性の確保」
- 重要な役割 : 「安全規格のベースライン」と「貿易係争時の科学的根拠」

※貿易係争を解決するWTOが食品の衛生や安全に関する科学的根拠としてコーデックスを判断基準とすると決定



# HACCPと輸入食品の安全性確保

我が国の食料自給率（供給熱量ベースの総合食料自給率）は約4割に留まる。つまり約6割の食料を輸入に頼っており、**輸入食品の安全性確保は非常に重要な課題**となっている。



輸出国に対してHACCPによる衛生管理を求めていくためには、**内外無差別の観点から、国内でのHACCPの導入が前提**になる。

## 衛生植物検疫措置の適用に関する協定（WTO/SPS協定）

人、動物又は植物の生命又は健康を守るという衛生植物検疫措置の本来の目的が達成されるとともに、貿易に与える影響を最小限にすることを確保するための具体的なルールを定める。

- 第2条3 いわゆる内外無差別の規定
- 第3条1 国際的な基準、指針等との整合
- 第3条3 より厳しい衛生植物検疫措置の適用
- 第4条1 措置の同等性の認定

→輸入品に対して、科学的な根拠なく自国の規制よりも厳しい規制を適用してはならない。

# HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

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

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。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

取り扱う食品の特性等に応じた取組  
（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体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。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等

対EU・対米国等輸出対応  
（HACCP+α）

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

※ 全ての食品等事業者

- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。
- 公衆衛生に与える影響が少ない営業（詳細は38頁）については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません。衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。
- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。

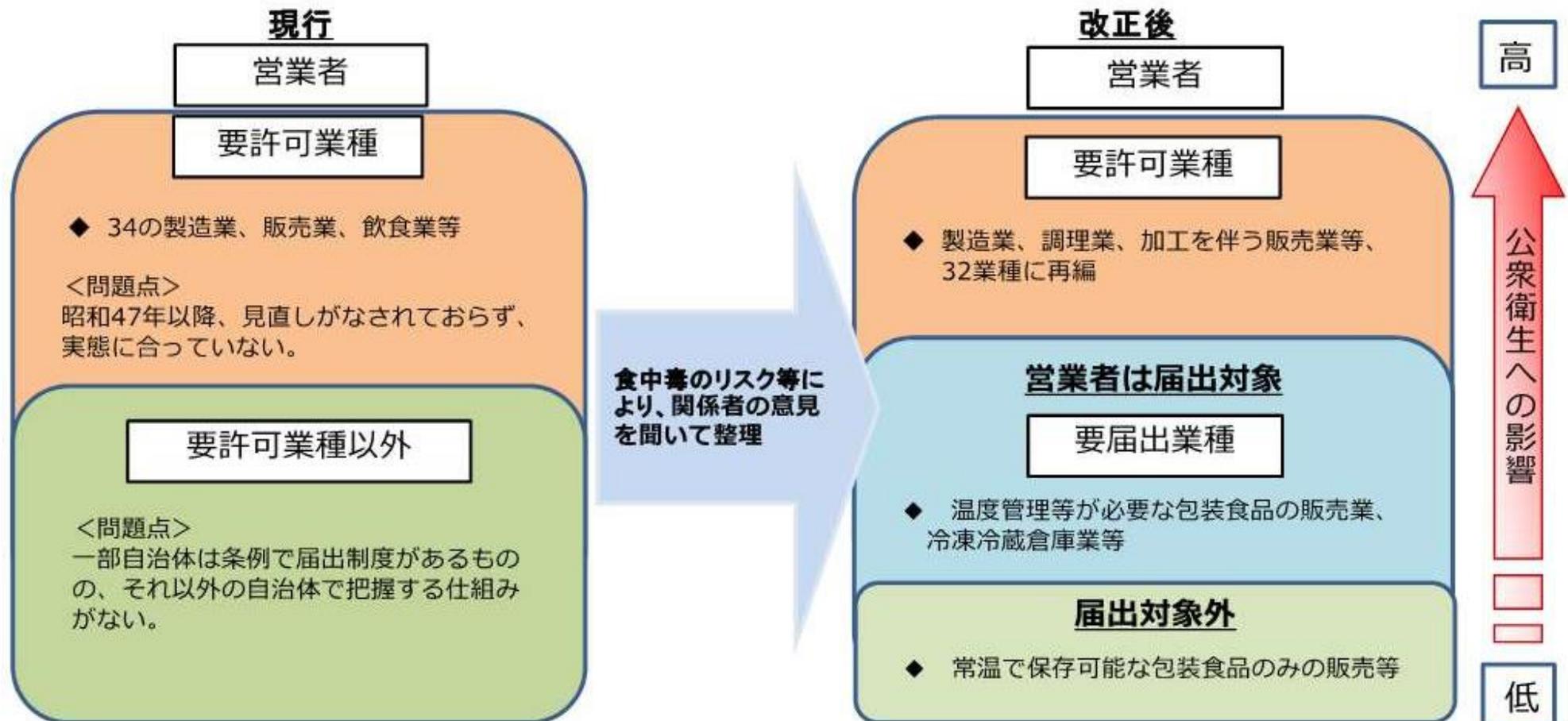
# HACCP講習会等の実施

(都城保健所)

年度	H29	H30	R元	R2	R3	R4	合計
講習回数	53	30	43	31	23	15	195
参加者数	1,419	2,215	1,736	921	532	547	7,370

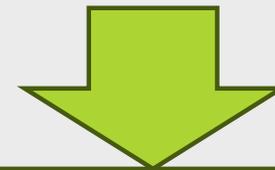
# 営業許可制度の見直し

(令和3年6月1日施行)



- ◆ 漬物製造
- ◆ 魚介類加工品製造の一部
- ◆ そうざい半製品製造

これらの業種は、食品衛生法改正前においては、全て宮崎県食品等取扱条例に基づく登録が必要な業種であり施設基準も決められていた。



改正法における許可施設基準についても、概ね合致しているため、施設の改修に伴う費用負担はほぼない。

# 法改正後の許可取得状況

(都城保健所管内)

対象業種	登録数 (条例時)	営業許可数 (改正法後)
漬物製造	4 6	<b>2 3</b>
魚介類加工品製造	3	<b>2</b>
そうざい半製品製造	1 2	<b>1 0</b>

(R6.6.1現在)

# 漬物製造業の許可を 新規取得しない要因

- 1 高齢で6年間は続けられない
- 2 HACCPに対応できない  
(モニタリング等記録が手間)
- 3 営業許可へのハードルの高さ  
(営業者としての食中毒等への対応への煩雑さ)
- 4 収益性が低く割に合わない
- 5 新型コロナウイルス感染症に伴う蔓延防止措置期間中に廃業した

# 道の駅及び物産館等の反応

- ▶ 法改正前と改正後で、それほど漬物製造業者が減った感じはない（4 / 5）
- ▶ 高齢の方で、今回の改正で辞められた（1 / 5）
- ▶ 食品表示や温度管理など、しっかりした業者しか納入させない（1 / 5）