

改正法の概要

HACCPによる衛生管理の制度化

R2. 6 施行(1年間の移行期間)

- 衛生管理の基準(管理運営基準)を省令で規定(これまでは県条例で規定)
- 国際的な整合性を図るとともに、各自治体による運用の統一を図る
- 県は国の基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることは可能

許可制度の見直し

R3. 6 施行

- 食品事故等のリスクや実態に合わせて許可業種を改変
- 各自治体で定める施設基準の統一化を図るため、省令で参酌すべき基準を規定
- 県は省令を参酌して条例で施設基準を制定

食品リコール情報の届出の義務化

R3. 6 施行

- アレルギー物質の記入漏れや異物混入など、法に違反又は違反のおそれのある食品の届出を義務化
- 国(厚生労働省、消費者庁)がオンラインシステムで一元的に集約・公表

営業届出制度の創設

R3. 6 施行

- これまで対象となっていなかった山菜の水煮・塩蔵加工業や精米業などを含め、原則全ての食品等事業者は、営業所の名称及び所在地等を届出
- 届出であっても、食品衛生責任者の設置とHACCPによる衛生管理が必要

今後の県の対応(案)

省令で定める基準により対応していく

国の参酌基準を盛り込み、県条例を改正する

国のオンラインシステムに移行することで
 ①事業者はリコール情報を伝えやすく、
 ②消費者は全国のリコール情報を閲覧可能になる。
 ※現行では、県の要綱に基づき、リコール情報の報告を求め、県ホームページで公表している。

新たに届出の対象となる食品等事業者
 に周知し、円滑な導入を図っていく。
 ※現行では、県規則で漬物、焼ふ、こんにやく、
 ところてん、えご製造業が届出対象となっている。