

食品衛生法等の一部改正について

種山 浩

Hiroshi AKIYAMA

国立医薬品食品衛生研究所食品部長, レギュラトリーサイエンス部会世話人

「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ある。前回の法改正から15年が経過しており、我が国の食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、いわゆる「健康食品」による健康被害防止の措置、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずるために本法の改正が行われた。

1. 広域的な食中毒事案への対策強化（第21条、66条関連）

国や都道府県等が、広域的な腸管出血性大腸菌等の食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うとともに、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めるようにした改正である。2.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) に沿った衛生管理の制度化（第51条関連）

HACCP（ハサップ）とは事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法である。先進国を中心に義務化が進められている。食品流通の国際化の拡大に伴い、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めた改正である。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理を求めている。

3. 特別の注意を必要とする成分等（指定成分等）を含む食品による健康被害情報の収集（第8条関連）

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等（厚生労働大臣が指定する「指定成分等」）を含む食

品について、食品事業者等は、健康被害があった場合には、その情報を都道府県等に届け出ることや、食品事業者等に適正な製造工程管理の遵守を求める改正である。

4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備（第18条、52条、53条関連）

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う改正である。合成樹脂を対象に、原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全が担保されたもののみを使用できるようにする。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設（第54条、57条関連）

実態に応じた営業許可業種（現行では政令で定める34業種）の見直しや、営業許可業種以外の事業者を対象とする届出制の創設を行う改正である。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設（第58条関連）

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う改正である。

7. 食品等の輸入及び輸出に関する事項（第3条、4条、6条、9条、10条、11条、74条、75条関連）

乳及び乳製品ならびに水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化や、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等が行われた。

