
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.201 2019/11/8

1 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令

11月7日、標記省令が厚生労働省令第68号として公布された。これは、平成30年6月13日公布された食品衛生法等の一部を改正する法律及び令和元年10月9日公布された関係政令に基づく省令で、令和2年6月1日施行されるHACCPに沿った衛生管理等について規定された。その主な内容は次のとおり。

- (1) 法第10条第2項に基づき輸入食品で衛生証明書の添付が必要な食品として、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条第1項に規定する乳（常温保存可能品を除く。）及び同省令第2条第12項に規定する乳製品（、バターオイル、チーズ（プロセスチーズに限る。）、アイスクリーム類、調製粉乳、調製液状乳、乳酸菌飲料及び乳飲料を除く。）が規定された。
- (2) 法50条の2第1項第1号（一般的な衛生管理）に関する基準が別表第17として、同条第1項第2号（HACCPに沿った衛生管理）に関する基準として別表18として規定された。
- (3) 営業者は、法第50条の2第2項の規定に基づき、別紙17及び18の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
 - 一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
 - 二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。
 - 三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。
 - 四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。
- (4) 次に定める営業者にあつては、上記（3）第1号中「作成し、」を「必要に応じて作成し、」と、同第3号中「記録し、保存すること。」を「必要に応じて記録し、保存すること。」と読み替えて適用する。
 - 一 食品又は添加物の輸入をする営業を行う者
 - 二 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業を行う者（食品の冷

凍又は冷蔵業を営む者を除く。)

三 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれのないものの販売をする営業を行う者

四 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業を行う者

- (5) 政令で委任された小規模事業者として、飲食店営業を行う者（法第62条第3項に規定する学校、病院その他の施設における当該施設の設置者又は管理者を含む。）、菓子製造業のうち、パン（比較的短期間に消費されるものに限る。）を製造する営業を行う者、そうざい製造業を行う者、食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場を有する営業者等が規定された。
- (6) 小規模事業者にあつては、HACCPに沿った衛生管理に関する基準、別表18中の8において、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、別表18の各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができるとした。
- (7) 合成樹脂の原材料が使用された器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入する者は、法第50条の4第1項の規定による器具又は容器包装の販売の相手方に対する説明について、次の各号に定めるところにより行わなければならない。
- 一 説明の対象となる器具又は容器包装を特定し、それが法第50条の4第1項第1号又は同項第2号のいずれかに該当することが確認できる情報を伝達すること。
 - 二 前号に規定する情報の伝達を実施するための体制を整え、前号の情報に変更があつた場合は、当該情報を速やかに伝達すること。