

2018.06.12

PL レポート(食品) <2018 号外>

改正食品衛生法が可決・成立

【要旨】

HACCP の制度化や食品リコール報告制度の創設などを含む、食品衛生法等の一部を改正する法律（以下、改正法といいます）が 6 月 7 日に国会で可決・成立しました。

今回の改正は、食品安全をめぐる環境変化や国民全体の健康志向の高まり、2020 年東京オリンピック・パラリンピックを控えた国際基準との整合などを背景とした 15 年ぶりとなる改正であり、改正内容も多岐にわたっています。

本レポートでは、今回の改正法の概要や注目点を整理するとともに、本改正を踏まえた食品リスクマネジメント取組みのポイントを解説します。

1. 改正法の概要

今回の改正法の全体像は以下の通りとなっています。なお施行日については、内容により公布日から 1～3 年以内に政令で定める日とされています。

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な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こととともに、厚生労働大臣が、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、対応に努めることとする。

2. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化

原則として、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とする。

3. 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情報の収集

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を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

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。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める 34 業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

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。

7. その他

乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等。

（出所：厚生労働省「食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要」）

2. 注目すべきポイント

上記の通り今回の改正内容は多岐にわたっていますが、紙幅の都合上本稿では、多くの食品事業者が関連すると思われる

- ・「2. HACCP に沿った衛生管理の制度化」
- ・「6. 食品リコール情報の報告制度の創設」

の2点に焦点をあてて解説します。

(1) HACCP に沿った衛生管理の制度化

HACCP については、日本でも食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度などの各種施策により普及が図られてきましたが、中小企業では浸透が進まない状況にありました。こうした中、食中毒の多発、食品の輸出促進、東京オリンピック・パラリンピック開催などの社会環境の変化を踏まえ、国として HACCP の更なる普及が必要との考えが背景にあります。

本件の概要は以下の通りですが、食品ごとの特性や事業者の規模等を踏まえ、事業者の負担軽減の観点で、簡易な方法の選択も可能としています。

なお、本改正により現行の総合衛生管理製造過程承認制度は廃止となります。

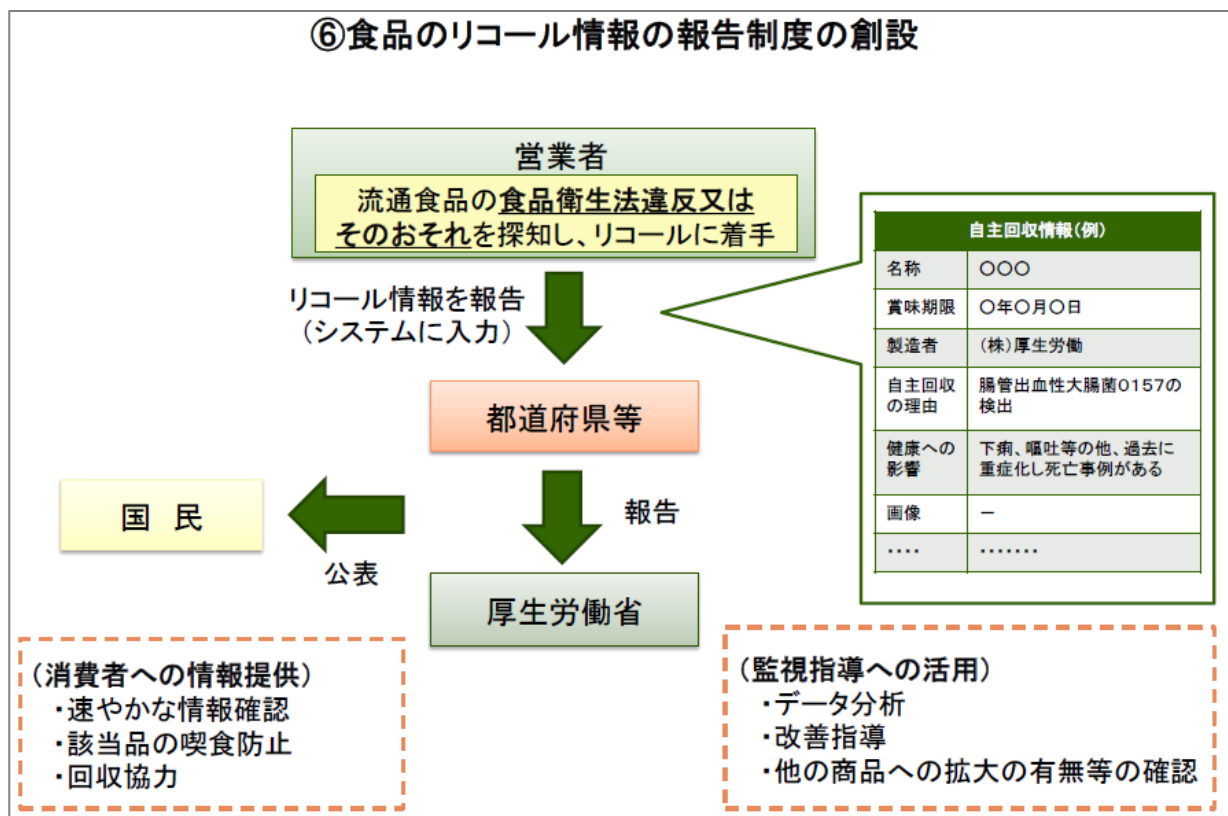
対象事業者	全ての食品等事業者（食品の製造・加工・調理・販売等）
制度の内容	衛生管理計画の策定に際し、従来の一般衛生管理に加えて HACCP による衛生管理の実施を求める
準拠する基準	【いわゆる基準 A】 対象事業者：①事業者の規模等を考慮（一定の規模の事業者を想定） ②と畜場、食肉処理場 内 容：コーデックスの HACCP7 原則に基づく計画の作成と管理
	【いわゆる基準 B】 対象事業者：基準 A 以外の事業者（小規模事業者、飲食業、販売業等を想定） 内 容：自治体や業界団体等が作成する手引書などを参考とした計画の作成と管理

(2) 食品リコール情報の報告制度の創設

現行制度では、食品衛生法に違反する食品については、自治体が回収命令を出すことができますが、事業者による自主回収については、条例等によって報告を求める自治体もあれば、そうでない自治体もあるなどバラツキが生じていました。

消費者安全の重要性が益々高まる中、行政が安全情報を国民に適切かつ確実に提供する必要があるとの課題認識により、今般、食品リコール情報の報告制度を法律で整備することとなったものです。

詳細な制度設計については今後の検討を待つことになりますが、大枠としては以下のスキームが示されています。



(出所：厚生労働省「食品衛生規制の見直しに関する骨子案（食品衛生法等の改正骨子案）【参考資料】」)

3. 改正法を踏まえた食品リスクマネジメント取組みのポイント

(1) 食品事故予防

多くの企業では、食品事故の防止に向けた社内体制やしきみ・ルールをすでに整備していますが、とりわけ中小企業の中には、長年慣れ親しんだやり方が確立している中で、HACCP の考え方を取り入れた管理手法を新たに取り入れることについて、不安や負担感を覚えているところも少なくありません。

しかしながら、こうした不安や負担感は HACCP に対する知識や情報が不足していることに起因しているケースも少なからず見受けられるため、まずは HACCP に対する理解を深めていくことが大切といえます。まずは厚労省の HP や、自治体・業界団体等が主催するセミナー等で情報収集を行い、必要に応じ専門家のアドバイスも得ながら、自社の業務にあてはめた場合のイメージを明確にしつつ、計画的に検討を進めていくことが得策です。

なお、弊社発行の「PL Report（食品安全）」の2017年度第1号～6号において「食品関連事業者に求められる HACCP 導入に向けた態勢構築の概要とポイント」を6回シリーズで連載していますので、ご参考としてください。

(2) 食品事故対応

自主回収報告を制度化していない自治体の事業者としては、報告を行うための体制や方法の検討を行う必要があります。また今後、食品リコール情報の報告制度に国が全面的に関与することにより、すでに自主回収報告を制度化している自治体でも、報告の基準・内容・ルール等が変更される可能性もあります。

いずれにせよ本制度の目的はあくまでも事故の拡大の未然防止という点にあります。そのため

にも事業者としては問題事象が発生した際に、「情報収集→原因分析→事案の評価→リコール要否の検討→具体策の立案・実行→情報開示」のプロセスを迅速かつ適切に踏むことが大切となります。食品事業者としては、この機会に自社における事故対応ルールを今一度見直しておくことが望まれます。

以 上

インターリスク総研の食品リスク対策関連サービス

【食品リスク対策関連サービスのご案内】

- ・消費者にとって、「食の安全」は最大の関心事である一方、食品業界では、食中毒や製品回収などの事故が多発、悪意に基づく人為的な食品汚染（食品テロ）なども発生しています。
- ・このような中、食品関連企業にとって、一般衛生管理や品質管理態勢の強化にとどまらず、HACCPの導入や意図的な異物混入等に対する対策を実施し、安全性を一層向上させることが喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、様々なお悩みを抱えている食品関連企業の皆様に対して、食中毒や異物混入対策、食品防御（フードディフェンス）対策等、ご要望に応じた豊富なコンサルティング実績があります。
- ・このような実績を踏まえ、食品リスク対策のためのコンサルティングやセミナー等のサービスメニュー「食品 RM MASTER」をご用意しております。
- ・食品リスク関連の課題解決に向けて、ぜひ、「食品 RM MASTER」をご活用ください。

食品RM MASTER 代表的なメニュー例

I. 食品コンプライアンス

コンプライアンス態勢の確立

II. 食品衛生・品質管理

食品衛生管理態勢の改善

異物混入対策の強化

品質管理態勢全般の改善

取引先監査の実施

III. 食品安全マネジメント

HACCPシステムの構築・認証取得・維持改善

ISO22000・FSSC22000の認証取得・維持改善

IV. 食品リスクコミュニケーション

食品誤表示対策

食品事故対応マニュアルの策定

V. 食品防御

フードディフェンス対策

「食品 RM MASTER」をはじめ、弊社の食品リスク対策関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、リスクマネジメント第三部 製品安全グループ（TEL. 03-5296-8974）、またはお近くの三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保の各社営業担当までお気軽にお寄せ下さい。

本レポートはマスコミ報道など公開されている情報に基づいて作成しております。また、本レポートは、読者の方々に対して企業の食品安全対策に役立てていただくことを目的としたものであり、事案そのものに対する批評その他を意図しているものではありません。

不許複製／Copyright MS&AD インターリスク総研株式会社 2018