



すでにご存じの方が多くかと思いますが、15年ぶりに食品衛生法が大きく改正され、昨年より随時施行されています。今月からは定期的に法改正の内容についてもお知らせをしていきます。事業者のみなさまにおかれましては、この機会に再度確認し、改正された内容に対応できるようにしましょう。

食品衛生法改正 vol.1 ~どんなことが改正されたの?~

日本における食をとりまく環境変化、国際化等に対応するため、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）により、次のことが改正となりました。改正された内容については、公布から3年を超えない範囲で施行されます。

改正された項目は、広域的な食中毒事案への対策強化（広域連携協議会の設置）、食品等の輸入・輸出に関することを含めた7つに区分されます。今回はより事業者の方々に関わりのある5つの項目についてお知らせします。

☑HACCPに沿った衛生管理の制度化（令和2年6月施行）
原則として、**すべての食品等事業者**に、一般的衛生管理に加え、**HACCPに沿った衛生管理の実施**を求めるものです。
事業者の規模等に応じてHACCPに沿った衛生管理を実施していただくこととなります。
詳細は「はさっぷニュース」でお知らせします！

☑営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設（令和3年6月施行）
実態に応じた営業許可業種への見直しが行われ、政令で定められていた営業許可業種以外についても、**新たに事業者より届出**していただくこととなります。
水産製品製造業、漬物製造業などが新たに設けられ見直されています！
営業許可・届出については、事業者の負担軽減のため、国が作成するシステムを活用して申請・届出ができるようになります。

☑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（令和2年6月施行）
プエラリアミリフィカ等の国が定める特定の成分等を含む、いわゆる**健康食品による健康被害情報**があった場合、**事業者より自治体へ報告**してもらう制度ができました。

☑国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備（令和2年施行）
食品用に使用される器具・容器包装について、新たに**ポジティブリスト制度**が導入され、器具・容器包装の安全性の向上が図られます。

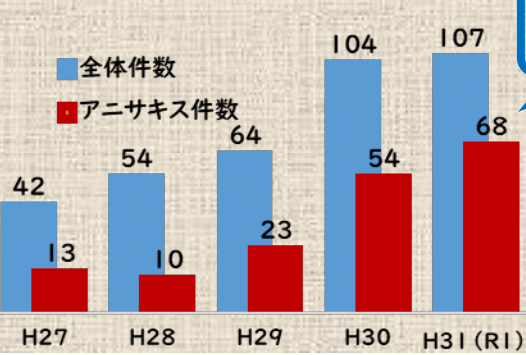
☑食品リコール情報の報告制度の創設（令和3年6月施行）
営業者が**自主回収**を行う場合、**自治体への報告**が義務化されました。
令和3年6月より、国のシステムを用いて報告していただくこととなります。

☑国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備（令和2年施行）
食品用に使用される器具・容器包装について、新たに**ポジティブリスト制度**が導入され、器具・容器包装の安全性の向上が図られます。

食中毒を予防しよう!~アニサキスのあんなことやこんなこと~

アニサキスによる食中毒は近年、発生件数で一番多く、グラフのとおり道内でも年々増えています。また、飲食店以外で刺身などを食べることも多いため、家庭でも起こりやすい食中毒です。

●北海道における食中毒発生状況（過去5年）



ここ数年特に増加しています！



醤油、わさび、酢ではアニサキス幼虫は死にません！

ここにご注意を！食中毒予防のポイント

- ポイント1: 食べる前に「よくみて取り除く」こと
アニサキス幼虫は紐状や、渦巻き状で寄生しています。
- ポイント2: しっかりと「加熱」すること
60℃で1分以上の加熱を！
- ポイント3: しっかりと「冷凍」すること
-20℃で24時間以上の冷凍を！
一般的な家庭用冷凍庫は「-18℃」設定が多いため、24時間以上の冷凍が重要です。



Facebook 食品衛生課 もご覧ください！
いいね！
食品衛生課ではフェイスブックで様々な情報を発信しています！



【編集後記】
最近、楽しみにしていることは大小問わず何か新しい発見をすることです。毎日楽しいです。とっておきの新しい発見がありましたら、ぜひお聞かせください!! (M)