



雪印メグミルク

平成30年度神奈川県食品等輸入事業者講習会  
改正された食品衛生法、  
食品表示基準への対応

2019年3月6日

雪印メグミルク株式会社 品質保証部



## 本日のメニュー

1. 2015年4月の食品表示法および食品表示基準の制定
2. 食品表示基準制定時に示された4項目の課題
3. 加工食品の原料原産地表示の概要
4. 当社の対応方法
5. 食品衛生法の改正



## 1. 食品表示法および食品表示基準の制定

法令	食品衛生法	JAS法	健康増進法
目的	○飲食に起因する衛生上の危害発生を防止	○農林物資の品質の改善 ○品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する	○栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る
表示関係	○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守 等	○製造業者が守るべき表示基準の策定 ○品質に関する表示の基準の遵守 等	○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守 等
表示関係以外	○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定 ○都道府県知事による営業の許可 等	○日本農林規格(JAS規格)の制定 ○日本農林規格(JAS規格)による格付 等	○基本方針の策定 ○国民健康・栄養調査の実施 ○特別用途食品に係る許可 等

食品表示法  
に統合

食品表示法  
施行後も  
各法律に残る



## 1. 食品表示法および食品表示基準の制定

### 食品表示基準案(内閣府令)の構成







## 1. 食品表示法および食品表示基準の制定

### 旧制度からの変更点

項目	基準案・現行からの主な変更点
<b>新規、「機能性表示食品」</b>	野菜や果物などの生鮮食品や加工食品、サプリメントなどについて、健康の維持・増進効果等を具体的に示すこと（ <b>機能性表示</b> ）ができるようになる。
①加工食品と生鮮食品の区分統一	法律で異なる食品区分をJAS法の考え方に統一・簡単な加工は加工食品に整理（ドライマンゴー等は加工食品の表示が必要となる）
②製造所固有記号ルールの改善	原則として <b>2以上の工場</b> で製造する場合に限り利用可能、製造所固有記号を利用する場合は回答連絡先、webアドレス等を表示
③アレルギー表示ルールの改善	特定加工食品及び拡大表記を廃止。 <b>個別表示を原則とし例外的に一括表示が可能とする、一括表示の場合は含まれる全てのアレルゲンをまとめて表示する。</b>
④原材料名の表示方法	添加物と添加物以外の原材料がどちらかわかるように、「添加物」の事項名を設けて表示するなど、 <b>明確に区分して表示</b> する。
⑤栄養成分表示の義務化	原則として全ての消費者向けの加工食品及び添加物に栄養成分表示を義務付け、義務5項目、推奨2項目に。 <b>ナトリウムは「食塩相当量」</b> に
⑥栄養強調表示の改善	相対表示、無添加強調表示にコーデックスの考え方を導入
⑦栄養機能食品の変更	従来17成分を3成分追加、生鮮食品も適用対象に
⑧原材料名表示等ルールの改善	パン類、ドレッシングなど個別品質基準を見直し。また、複合原材料について原材料を分割した方がわかりやすい場合は、分割表示が可能に
⑨販売の用に供する添加物の表示の改善	一般向けの添加物に「内容量」「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を、 <b>業務用添加物に「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示</b>
⑩通知等に規定されている一部ルールの扱い	通知等に規定されている食品安全に関する表示（フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示）を、食品表示基準に規定
⑪経過措置期間	<b>加工食品及び添加物は5年</b> 、生鮮食品は1年6か月



## 1. 食品表示法および食品表示基準の制定

### 旧制度からの変更点

名称	ナチュラルチーズ
原材料名	クリーム、生乳／安定剤（増粘多糖類）、 保存料（プロピオン酸Ca、ソルビン酸K）、 乳酸、（一部に乳成分を含む）
内容量	100g
賞味期限	欄外上部に記載
保存方法	要冷蔵10℃以下
製造所	雪印メグミルク株式会社 +AA
+AA	北海道広尾郡大樹町緑町35 大樹工場
+AB	北海道〇〇郡〇〇町 〇〇工場
or	
輸入者	〇〇商事株式会社 横浜市鶴見区大黒ふ頭〇

添加物以外の原材料と添加物を明確に区分するために、記号／（スラッシュ）で区分、改行で区切る、原材料と添加物を別欄に区分、事項名として添加物名を設けるなどで区分などの方法で表示

アレルギー表示の特定加工食品の廃止により、生クリーム（乳成分を含む）、マヨネーズ（卵を含む）の表記が必要になる。  
アレルギー表示は個別表示が原則だが例外的に一括表示が可能。一括表示は全てのアレルギーを表示

製造所固有記号のルールが変更。2以上の工場製造していなければ使用不可になり、製造所を記載

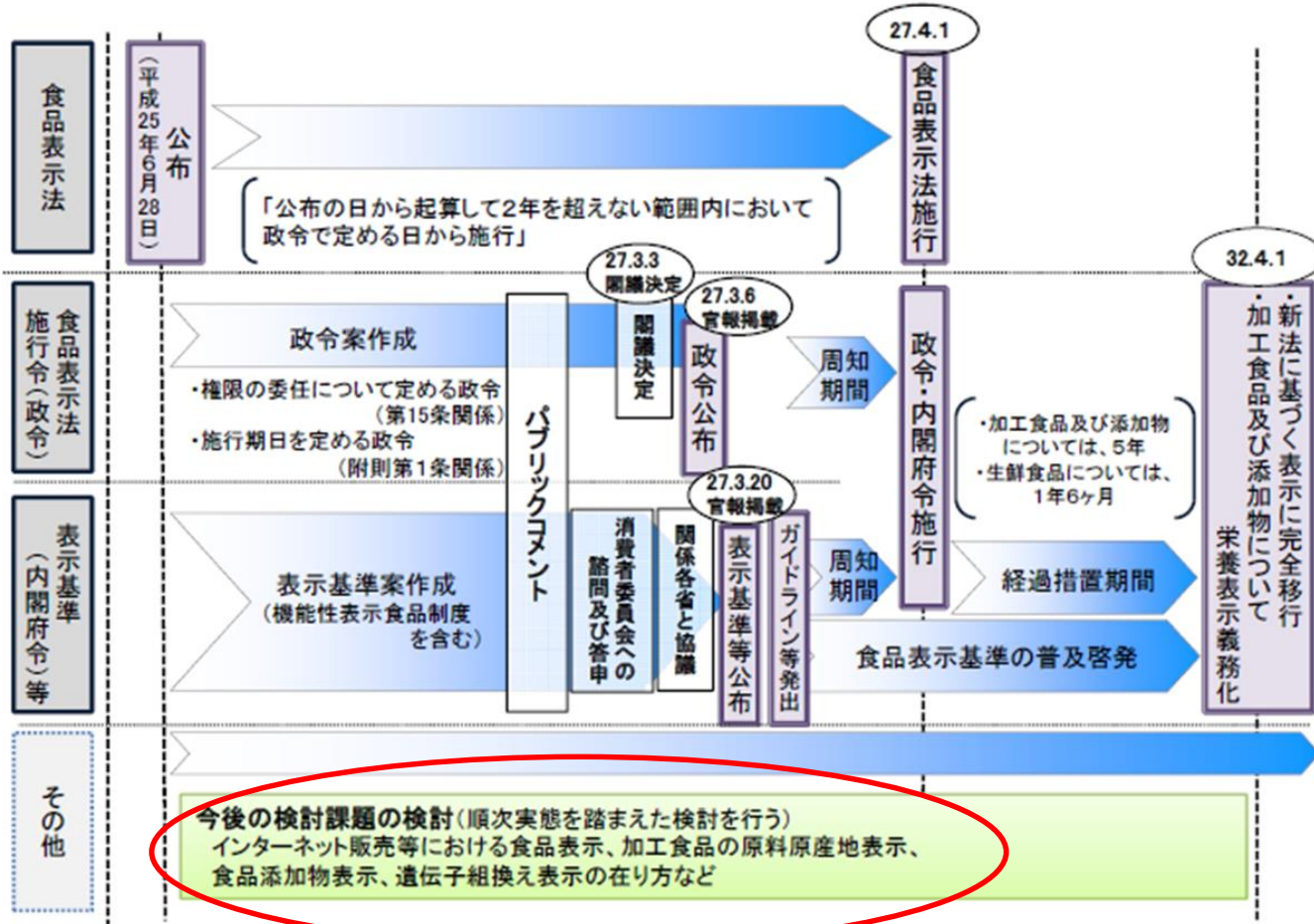
栄養成分表示が義務化、義務表示は5項目、推奨表示は2項目に。ナトリウムから食塩相当量に（ナトリウム塩を添加していない場合はナトリウム（食塩相当量）でも可）

栄養成分表示 100gあたり	
エネルギー	298 kcal
たんぱく質	11.4 g
脂質	10.9 g
炭水化物	38.5 g
食塩相当量	0.3 g



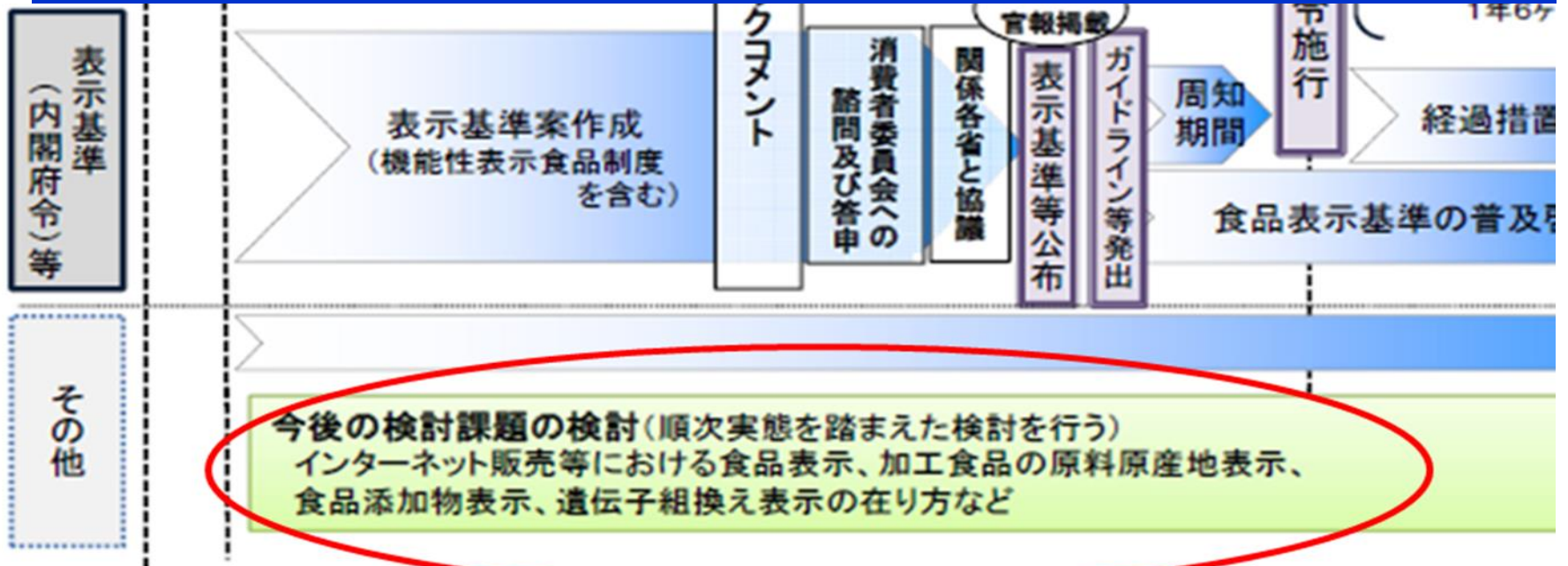
## 2. 食品表示基準制定時に示された4項目の課題

### 新食品表示制度のタイムスケジュール





## 2. 食品表示基準制定時に示された4項目の課題



1. インターネット販売等における食品表示  
(2016年12月23日に検討会報告書取り纏め済み)
2. 原料原産地表示 (2017年9月1日 食品表示基準改正)





## 2.食品表示基準制定時に示された4項目の課題

### 3.消費者庁「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」

- 2018年3月28日に最終報告書

論点1；表示義務対象品目の検討→**現行制度を維持**

論点2；表示義務対象原材料の範囲の検討→**現行制度を維持**

論点3；表示の検討消費者にとって分かりやすい「遺伝子組換え不分別」表示の検討→**分かりやすく誤認を招かない表示**を検討し、Q&A等に示す。

論点4①；義務表示が免除される遺伝子組換え農産物の混入率  
→ 5%を超える場合に、「遺伝子組換え不分別」である旨の義務表示として**現状維持**

論点4②；「遺伝子組換えでない」という表示が認められる条件  
→現行の「意図せざる混入が5%以下」から「**不検出**」に厳格化

現在は、内閣府食品表示部会で2018年6月より検討中（直近では2/21の同部会で協議）



## 2.食品表示基準制定時に示された4項目の課題

### 4. 消費者庁で今後予定されている検討会

2019年3月以降

「添加物の表示」についてが、始まる予定？

※ 4課題は全て食品表示法制定時(2015年)の閣議決定事項。ただしその表現に微妙な差がある。

- ① 原料原産地は、「**拡大する**」
- ② 「遺伝子組換え表示」と「添加物の表示」に関しては、「**見直す**」となっている。



## 3.加工食品の原料原産地表示の概要

### 1. スケジュール

2015年4月 食品表示法及び食品表示基準の制定

2017年9月 食品表示基準に「**新たな原料原産地表示**」の追加

### 2. 販売可能期間

家庭用加工食品と業務用加工食品で販売できる期間が異なる。

① 家庭用食品は、3/31の**製造**まで可能 ⇒ 4/1以降の**賞味期限内**で販売が可能

② 業務用食品は、3/31の**販売**まで可能 ⇒ 4/1以降の販売は**不可**

		2020年 3月31日まで	2020年 4月1日以降	2022年 3月31日まで	2022年 4月1日以降
2015年 食品表示基準	業務用 加工食品	<b>販売まで</b>	※賞味期限が 残っていても 販売できない		
	一般用 加工食品	<b>製造まで</b>	賞味期限内で 販売可		
2017年 食品表示基準 改正 新たな原料原 産地制度	業務用 加工食品	<b>販売まで</b>			※賞味期限が 残っていても 販売できない
	一般用 加工食品	<b>製造まで</b>			賞味期限内で 販売可



## 3.加工食品の原料原産地表示の概要

☆これらの言葉の違いが判りますか？

1. 「原産地」
2. 「原産国」
3. 「原料原産地」

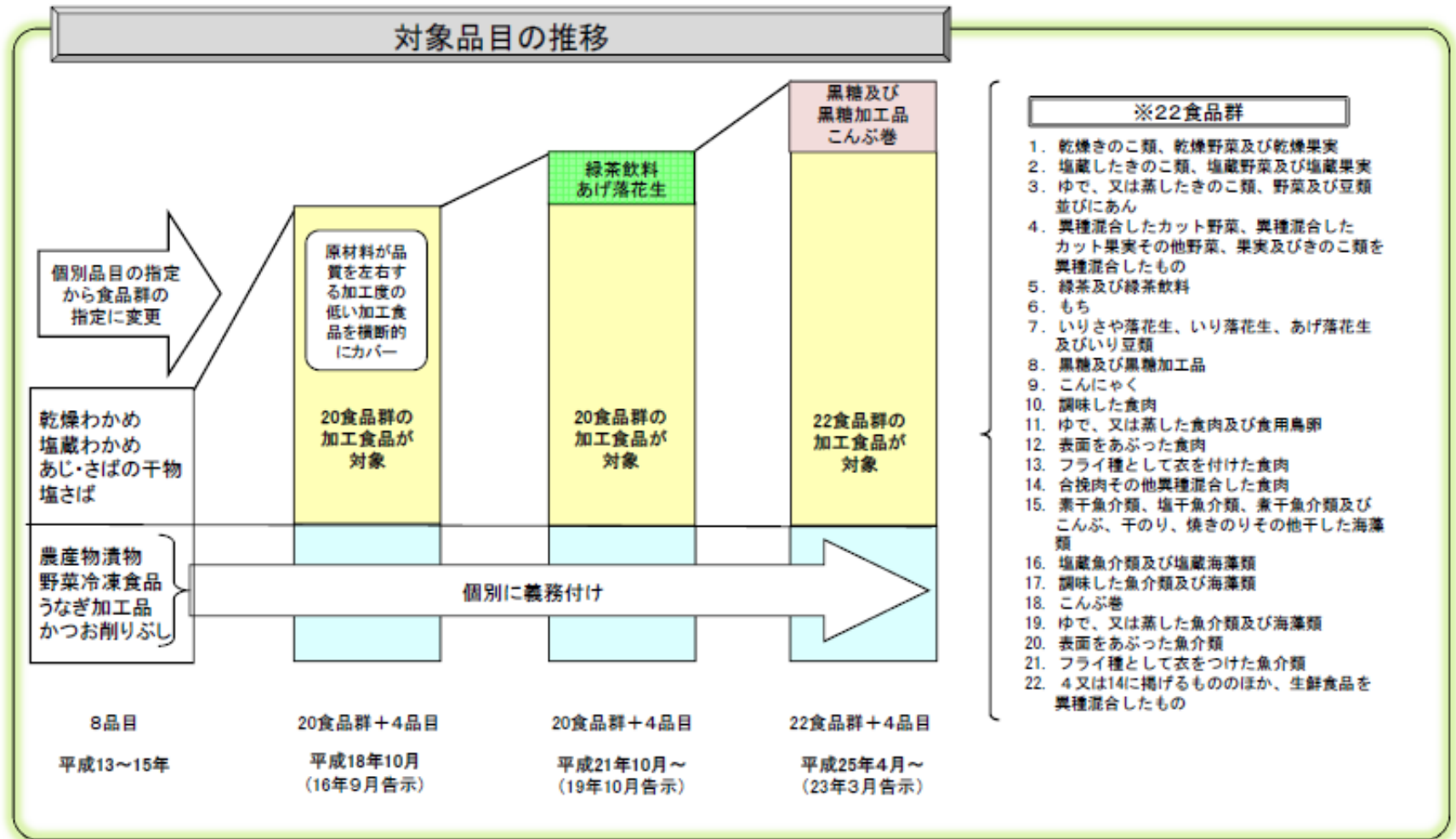
		表示事項	表示例	義務/任意
生鮮食品		原産地	ジャガイモ (原産地;北海道)	義務
加工食品	輸入品	原産国	カマンベールチーズ (原産国;フランス)	義務
	国内品 (製造)	原料原産地	(概要は次ページ以降を参照)	22食品群+4食品は義務⇒ <b>全ての加工食品が義務化</b>





## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

3. 2017年8月までの原料原産地制度  
食品表示基準別表第15の1～22までの加工食品のうち、製品に占める割合が50%以上のもの。（輸入品を除く）





## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### 4. 原料原産地の対象

#### 義務表示の対象

国内で製造又は加工された**全ての加工食品**（輸入品以外の全ての加工食品）を義務表示の対象とする。

### 5. 対象から除くもの

#### 表示を要しないもの

- 加工食品を設備を設けて飲食させる場合（外食）
- 容器包装に入れずに販売する場合
- 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（インストア加工）
- 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合
- 他法令によって表示が義務付けられている場合  
「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」  
「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」

#### 表示を省略することができるもの

- 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm<sup>2</sup>以下の場合



## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### 6. 旧基準からの主な変更内容

- (1) 食品表示基準 別表15の1(22食品群)  
⇔(重量割合第1位の原材料が50%以上)
- (2) 従来からの個別規定のあった4品目
- (3) これまで対象外であった加工食品**  
⇔ **「国内で製造・加工するすべての加工食品」**
- (4) 個別規定にある品目に「おにぎり」が追加**



重量割合が第1位の原材料(対象原材料)の原産地名を表示する。

※ (1)(2)(4)は個別規定に従う



## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### 7. 新たな原料原産地表示の基本ルール

- (1) 対象原材料の原産地を「**国別重量順に表示**」する。
- (2) 原産国が3カ国以上ある場合には、3カ国目以降を「**その他**」と表示することが出来る。
- (3) 対象原材料が、**加工食品(中間加工原材料)** の場合には、「**製造地**」を表示する。
- (4) 「**国別重量順表示**」が**困難な場合**には、一定の条件の下、例外表示が出来る。

#### <例外表示>

- ① **又は表示**
- ② **大括り表示**
- ③ 「**大括り表示**」 + 「**又は表示**」の併用





## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### 8. 具体的な表示方法

#### ① 重量順表示

- 原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料を義務表示の対象とする。
- 原産国が3か国以上ある場合は、現行の表示方法と同様、重量割合の高いものから順に国名を表示し、3か国目以降を「その他」と表示することができる。

#### 事項名による表示

名 称	ポークソーセージ（ウィンナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）・・・
原料原産地	アメリカ、カナダ（豚肉）

#### 「その他」を用いた表示

名 称	ポークソーセージ（ウィンナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）・・・
原料原産地	アメリカ、カナダ、その他（豚肉）

#### 原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示

名 称	ポークソーセージ（ウィンナー）
原 材 料 名	豚肉（アメリカ、カナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）・・・

#### 原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示

名 称	ポークソーセージ（ウィンナー）
原 材 料 名	豚肉（アメリカ、カナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）・・・

#### 表示箇所を明示した上で枠外に

名 称	ポークソーセージ（ウィンナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）・・・
原料原産地	枠外の左側面に記載

原料豚肉の原産地名  
カナダ、アメリカ、その他



## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### ②対象原材料が加工食品(中間加工原材料)の場合「製造地表示」

対象原材料が中間加工原材料である場合は、原則として、当該中間加工原材料の製造地を「〇〇製造」と表示する方法  
 ただし、中間加工原材料である対象原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、「〇〇製造」の表示に代えて、当該原材料名と共にその原産地を表示することができる。

#### <製造地を表示>

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	リンゴ果汁、果糖ブドウ糖液糖、果糖/酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）
原料原産地	ドイツ製造（リンゴ果汁）

#### <製造地表示>（原材料に括弧を付して表示）

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	リンゴ果汁（ドイツ製造）、果糖ブドウ糖液糖、果糖/酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）

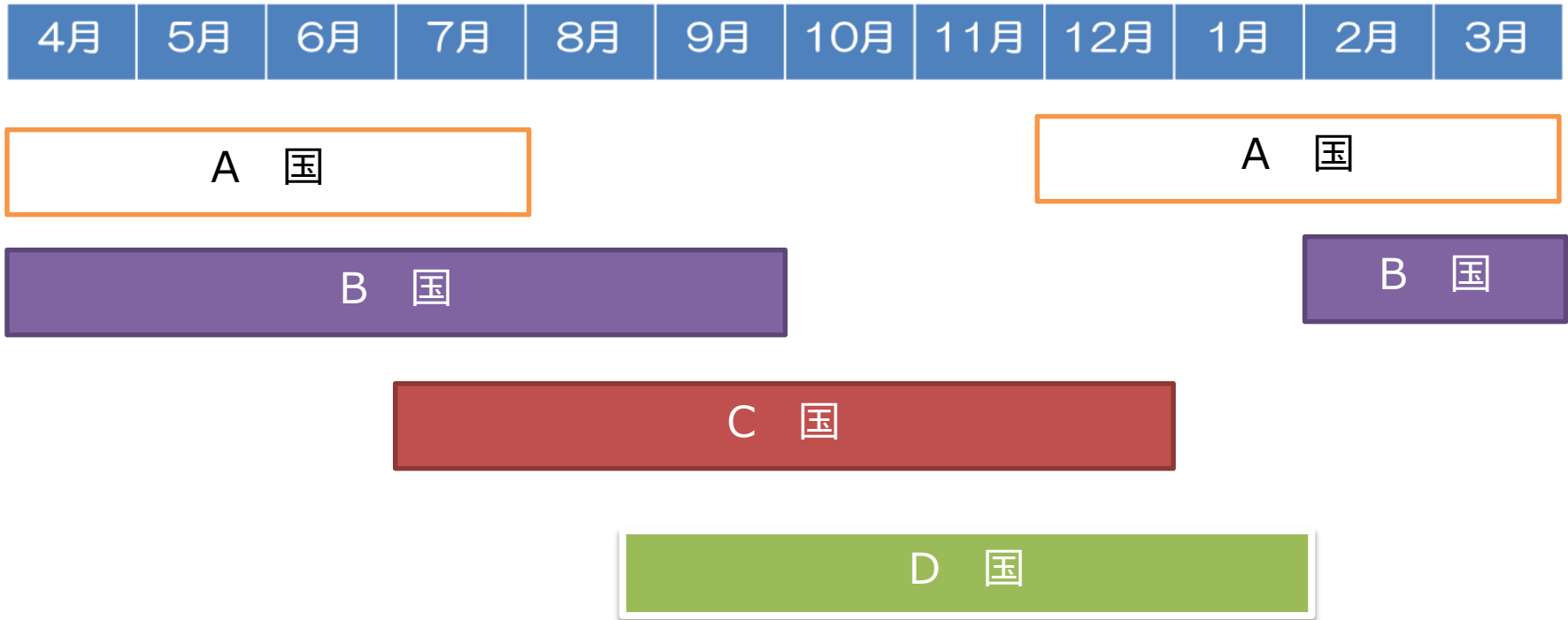
#### <中間加工原材料の原料の産地を遡って表示>

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	リンゴ果汁、果糖ブドウ糖液糖、果糖/酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）
原料原産地	ドイツ（りんご）、ハンガリー（りんご）



## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

< 国別重量順の表示が困難な場合 >

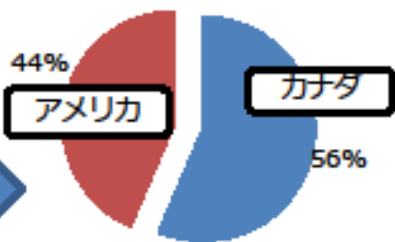
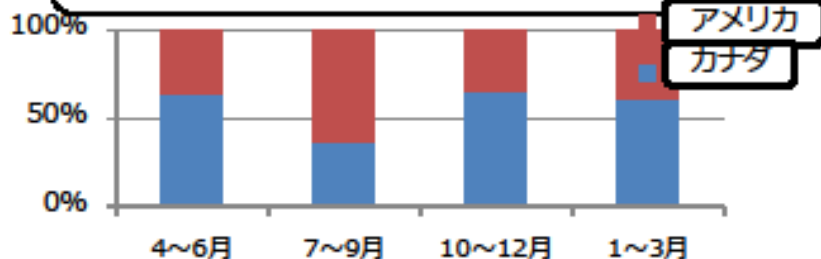




## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### ③例外表示「又は表示」

産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法であり、過去の使用実績等に基づき表示されるものである。



名称 **ポークソーセージ (ウィンナー)**  
 原材料名 **豚肉**、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、  
 香辛料/調味料 (アミノ酸)、リン酸塩 (Na、K) …  
 原料原産地 **カナダ又はアメリカ (豚肉)**

※豚肉の産地は、2000年の使用実績です。

名称 **ポークソーセージ (ウィンナー)**  
 原材料名 **豚肉 (カナダ又はアメリカ又はその他)**、豚脂肪、  
 たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料  
 /調味料 (アミノ酸)、リン酸塩 (Na、K) …

※豚肉の産地は、2000年の使用実績です。

産地として、使用可能性のある複数国を使用が見込まれる重量割合の高いものから順位「又は」でつないで表示

一定期間の使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

一定期間における産地別の使用実績順 (使用計画順) である旨を枠外に表示

「製造地」の場合の大括り表示の場合

名称 **清涼飲料水**  
 原材料名 **リンゴ果汁**、果糖ブドウ糖液糖、果糖/酸味料  
 原料原産地 **ドイツ製造又は国内製造 (リンゴ果汁)**

※リンゴ果汁の製造地は、平成〇年の使用実績

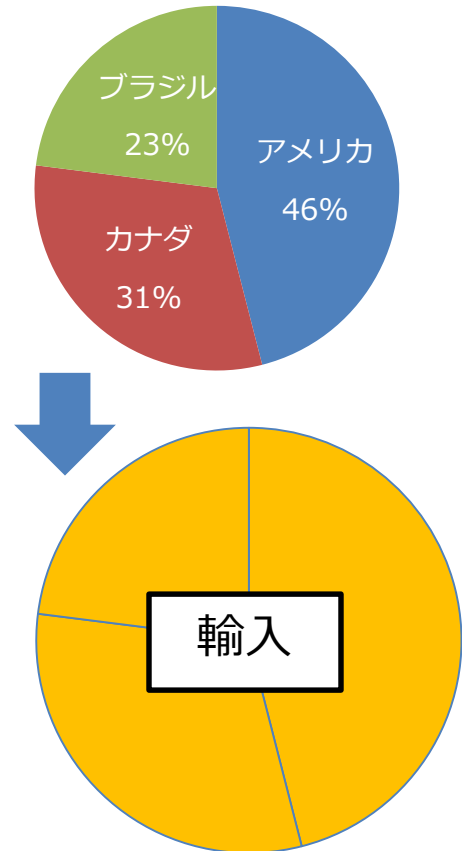
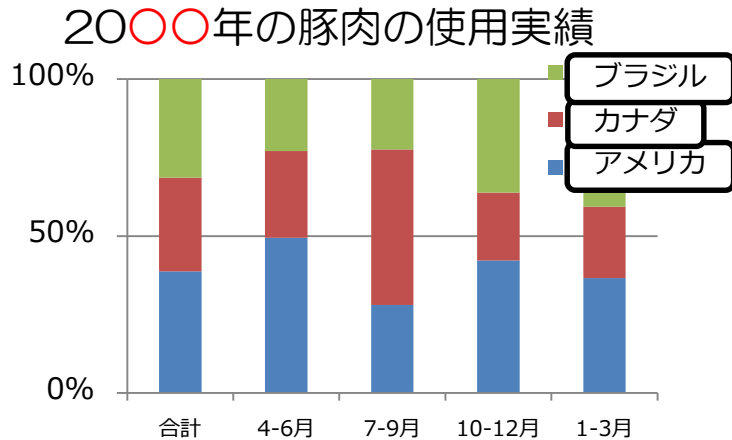




## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### ④例外表示 「大括り表示」

「大括り表示」とは、**3以上の外国の産地表示を「輸入」と括って表示する方法である。**なお、輸入品と国産を混合して使用する場合には、輸入品と国産との間で、重量割合の高いものから順に表示するものとする。



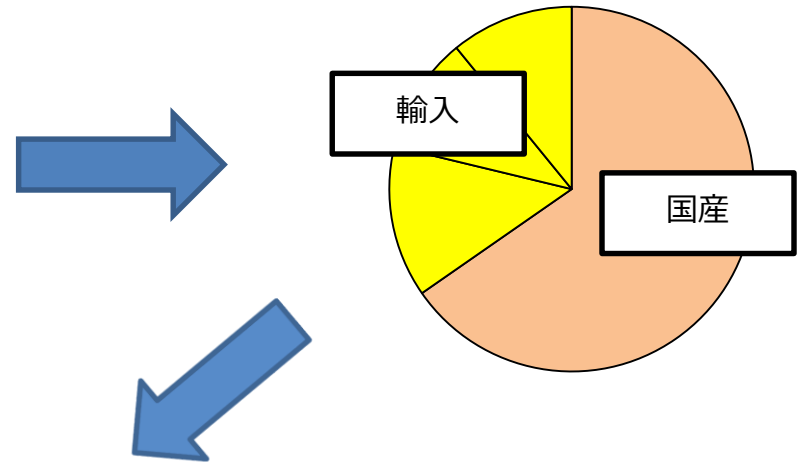
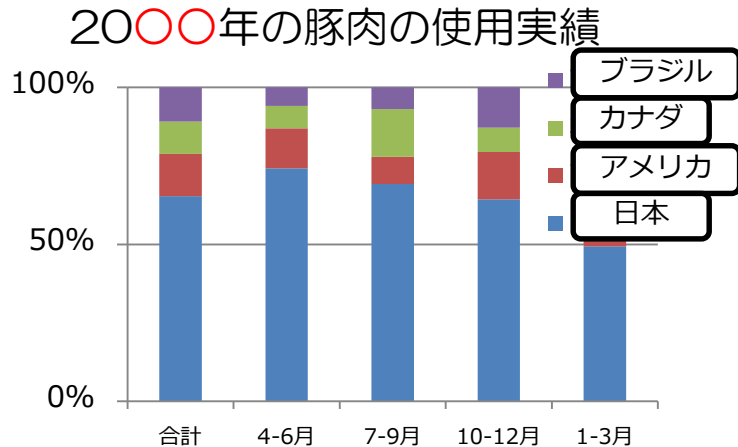
名 称	ロースハム
原材料名	豚 <b>ロース肉</b> 、糖類（水あめ、砂糖）、食塩/調味料（有機酸等）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料
原料原産地	<b>輸入（豚ロース肉）</b>



## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### ④例外表示 「大括り表示」

「大括り表示」とは、**3以上の外国の産地表示を「輸入」と括って表示する方法である。**なお、輸入品と国産を混合して使用する場合には、輸入品と国産との間で、重量割合の高いものから順に表示するものとする。



国産と外国産の合計の重量順位の変動が無く、  
国産が多い例

名 称	ロースハム
原材料名	豚ロース肉 (国産、輸入)、糖類 (水あめ、砂糖)、食塩/調味料 (有機酸等)、増粘多糖類、発色剤 (亜硝酸Na)、香辛料

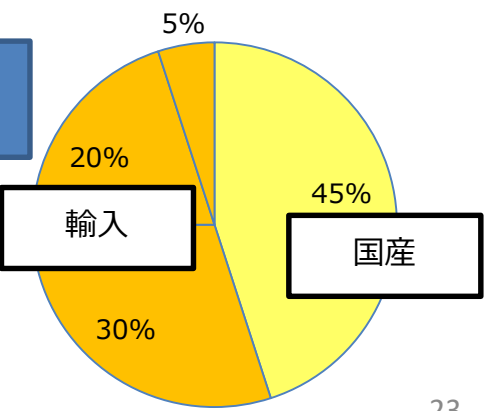
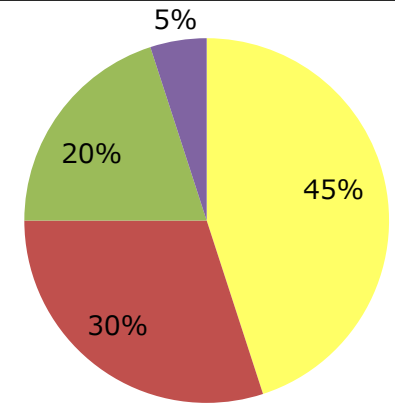
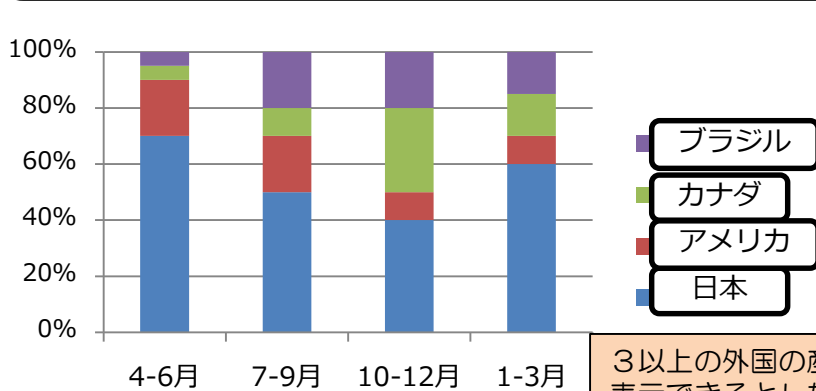
「国産」と「外国産の合計」とで重量順に表示しているため、使用実績順 (又は使用計画順) である旨の付記事項は不要。



## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### ⑤例外表示 「大括り表示」+「又は表示」

「大括り表示+可能性表示」とは、過去の使用実績等に基づき、3以上の外国の産地表示を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に、「又は」でつないで表示する方法である。



名称	小麦粉
原材料名	小麦
原料原産地	輸入又は国産

※小麦の産地は、平成〇年の使用実績

3以上の外国の産地を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

名称	ポークソーセージ(ウィンナー)
原材料名	豚肉(輸入又は国産)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na、K)...

※豚肉の産地は、平成〇年の使用実績



## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### ⑥ 対象原材料に占める重量割合が低い原産地の表示（誤認防止策）

「又は表示」を行う場合、使用割合が極めて少ない対象原材料の原産地についての誤認を防止するための措置として、一定期間における**使用割合が5%未満である対象原材料**の原産地について、当該原産地の後に括弧を付して、一定期間における**使用割合が5%未満である旨**表示する。

#### <国別重量順表示>

名 称 小麦粉  
原 材 料 名 小麦  
原料原産地 アメリカ産、カナダ産、国産、オーストラリア産

#### <又は表示>

(使用実績から算出したときに、国産、オーストラリア産が5%未満の場合)

名 称 小麦粉  
原 材 料 名 小麦  
原料原産地 アメリカ産又はカナダ産又は国産（5%未満）又はオーストラリア産（5%未満）

※小麦の産地・割合は、平成〇年産の使用実績

#### <大括り表示+又は表示>

名 称 小麦粉  
原 材 料 名 小麦  
原料原産地 輸入又は国産（5%未満）

※小麦の産地・割合は、平成〇年産の使用実績





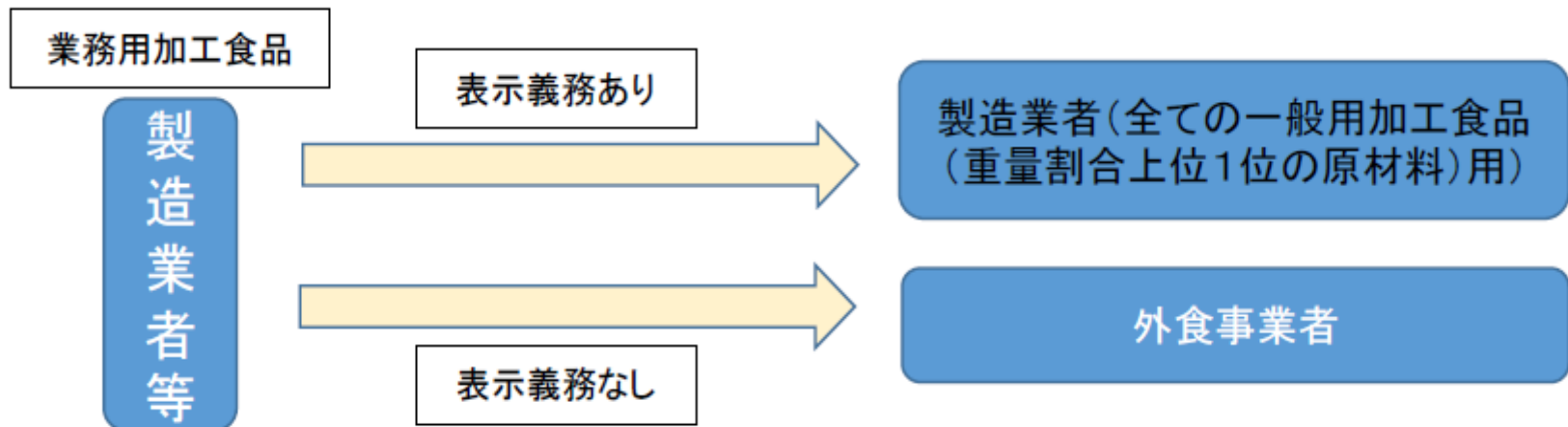
## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### ⑦業務用加工食品

従前から、最終製品で原料原産地名の表示が義務付けられているものについては、その表示根拠となる情報が消費者向けの表示を行う食品関連事業者に伝達される必要があることから、これら最終製品の原材料となる業務用加工食品にあつては、原料原産地表示対象の一般用加工食品の原材料として用いられる場合のみ原料原産地の情報を伝達する義務を課していた。

この考え方に変更はなく、改正後の基準においても、最終製品に原料原産地名の表示が義務付けられているものの原材料となる業務用加工食品にのみ、**原料原産地の情報を伝達する義務が課されるように規定。**

業者間取引では、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示可能。

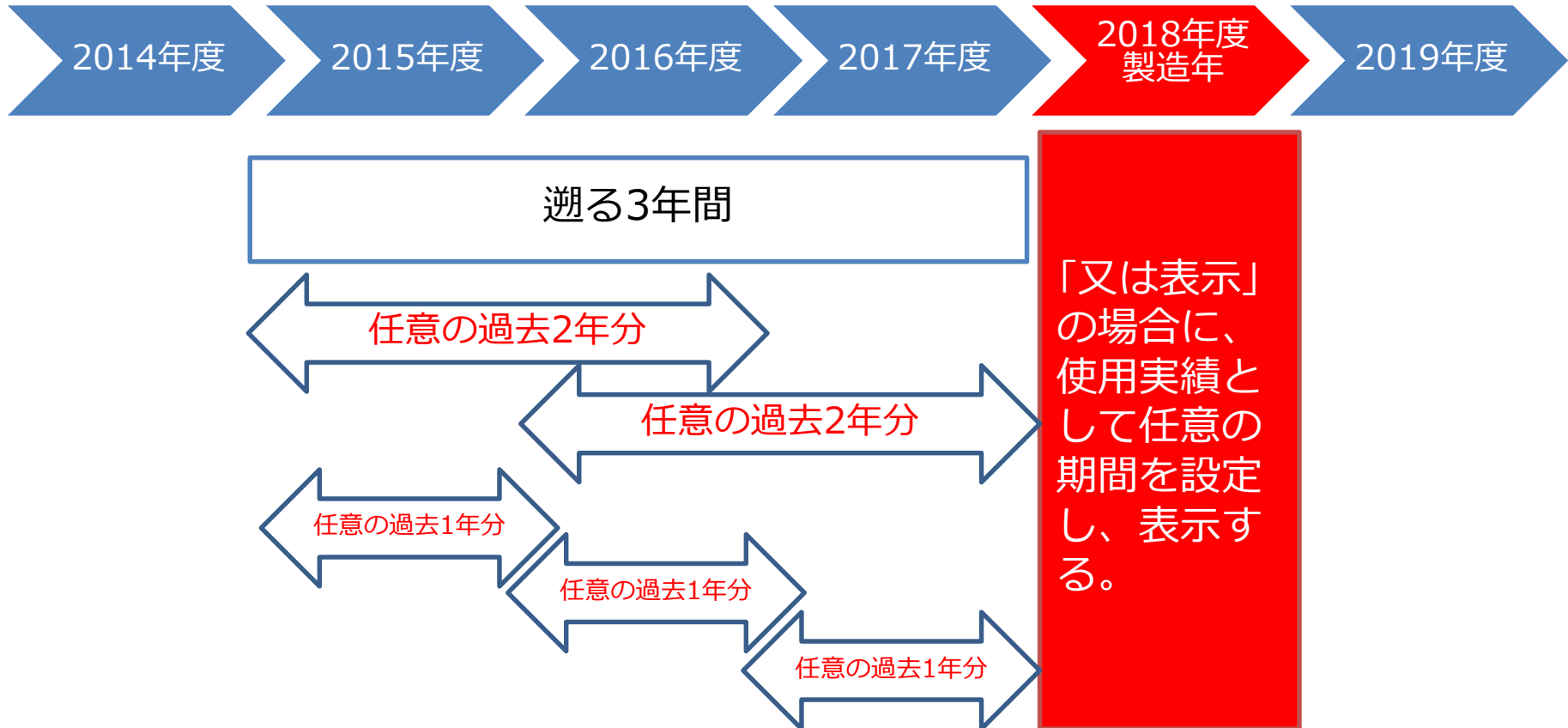




## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

⑧ 使用実績について（「又は表示」関連）

製造年から遡って3年以内の中で1年以上の実績。

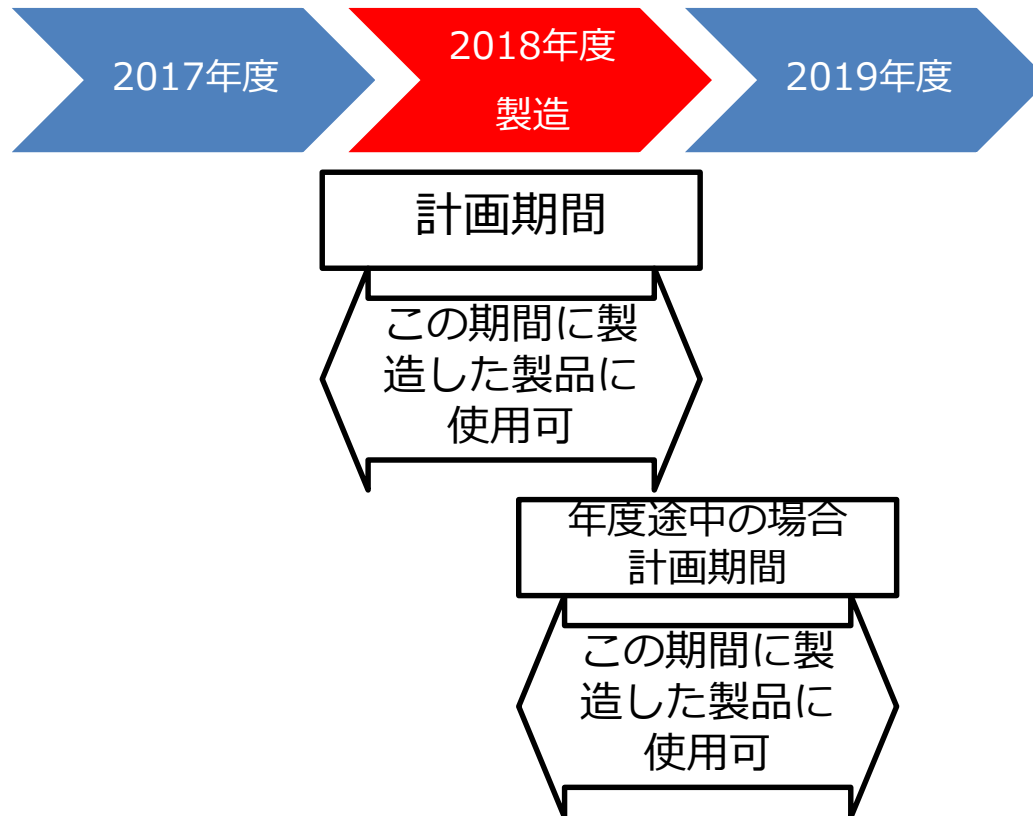




## 3. 加工食品の原料原産地表示の概要

### ⑨ 今後一定期間における産地別使用計画（「又は表示」関連）

当該計画に基づく製造の開始日から1年以内の予定。  
過去の実績や合理的な使用計画に基づき、表示を使用とする時を含む1年で重量割合の順位変動や産地切替えが行なわれる見込みのある場合。





## 4. 当社の対応方法

### ① 原料原産地表示の対応方針

原料原産地表示制度は、**消費者の選択のための表示**として義務表示となり2017年9月1日に食品表示基準の改正として施行された。制度制定までさまざまな意見がある中、**お客様の知りたい表示の義務化と事業者の実行可能性を追求した結果、非常にわかりにくい表示**となった。当社としては法令に対して正確な表示を行うことを目的に以下の対応を行い、経過措置期間内に完了させることとする。



## 4. 当社の対応方法

- ① 原料原産地表示の対応方針
  - I. 表示の正確性を担保するために、**原材料の使用実績調査に基づく表示**を行う。また**本調査結果が、地方農政局・保健所等の立入り検査時の表示の根拠資料**となることを十分認識して調査を実施する。
  - II. 表示に当たっては、単年度では天候異変による乳量(収穫量)等の減少が発生しコスト上昇、原料確保困難等の産地変更等、通常と異なる産地を使用する事態の発生も考えられるため、**産地との平準化の必要性を考慮し、過去2年分の使用実績を根拠とする。**
  - III. 重量順位1位が「生乳」で順位変動がない「牛乳」「バター」「練乳」「ナチュラルチーズ」等に関しては、輸入生乳が存在しないことから調査は行い「生乳」であることを確認する。





## 4. 当社の対応方法

### ② 調査対象

- I. 全ての家庭用商品（一般加工食品）
- II. 業務用商品（業務用加工食品）

基本的には、全ての業務用商品を対象とするが優先順位は以下のア、イの順とする。

- ア 「業務スーパー」など**家庭用商品と同様の一般消費者向けの販売形態が見込まれる商品**は、リスト化し家庭用商品（一般加工食品）と同様の表示を行う必要があるため、**優先調査対象とする**。
- イ **業務用商品（業務用加工食品）**として販売を継続する商品は**表示の対象外**であるが、規格書、仕様書等で**原料原産地情報を伝える必要がある**ため、前述の家庭用と同様の表示を行なう商品の次の調査とする。



## 5. 食品衛生法の改正

第196回通常国会      参議院可決    2018年4月13日  
                                 衆議院可決    2018年6月7日  
                                 公布            2018年6月13日

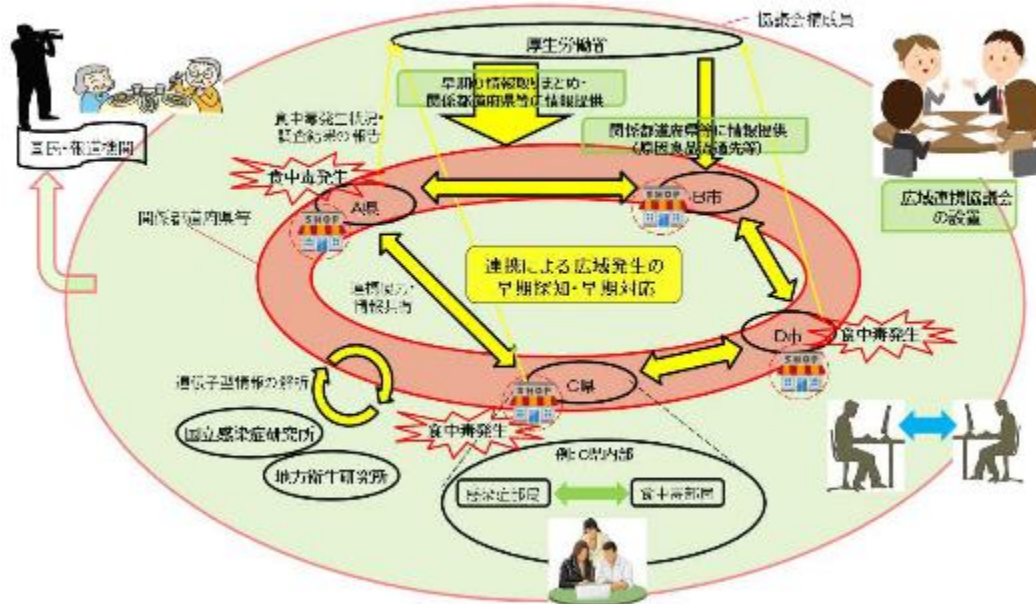
食品衛生法等の一部を改正する法律		施行日 (公布日から)
1	広域的な食中毒事案への対策強化	1年以内
2	HACCPに沿った衛生管理の制度化	2年以内
3	特別な注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集	2年以内
4	国際整合的な食品用器具・容器の衛生規制の整理	2年以内
5	営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設	3年以内
6	食品リコール情報の報告制度の創設	3年以内
7	輸入食品の安全性確保、食品輸出関係事務の法制化	2年以内



## 5. 食品衛生法の改正

### 1. 広域的な食中毒事案への対策強化

- ① 広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、関係者の連携・協力義務を明記
- ② 国と関係自治体の連携や協力の場を設置し、緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案への対応に努める。
  - 国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力の場として、地域ブロックごとに広域連携協議会を設置。
  - 厚生労働大臣は、協議会を活用して、広域的な食中毒事案への対応を行う。





## 5. 食品衛生法の改正

### 2. HACCPに沿った衛生管理の制度化

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組

( **HACCPに基づく衛生管理** )

取り扱う食品の特性等に応じた取組  
( **HACCPの考え方を取り入れた衛生管理** )

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- 事業者の規模等を考慮
- と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- 食鳥処理場 [食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- 小規模事業者 (\* 事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討)
- 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者 (例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種 (例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等)
- 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等 (例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)



## 5. 食品衛生法の改正

### 2. HACCPに沿った衛生管理の制度化

【小規模事業者向け「衛生管理計画策定のための手引書」】

小規模事業者への支援として、食品等事業者団体が作成した「**衛生管理指針策定のための手引書**」について、厚生労働省では、「食品衛生管理に関する技術検討会」において確認し、各都道府県等へ通知及び公開します。

食品関係団体

・ **業種別の手引書の作成**

◇危害要因分析 ◇望ましい重要管理点 ◇記録媒体

提出

厚生労働省 ⇒

「食品衛生管理に関する技術検討会」

⇒ 各業界団体作成の手引書の内容確認

通知

地方自治体

監視時に衛生管理計画及び実施状況の確認

監視

食品関係事業者(雪印パーラー,こどもの国牧場のレストラン)

業種別手引書を参考に衛生管理計画の作成と管理





## 5. 食品衛生法の改正

### 2. HACCPに沿った衛生管理の制度化

1	小規模な一般飲食店（詳細版）	日本食品衛生協会
2	小規模な一般飲食店（概要版）	
3	食品添加物製造	日本食品添加物協会
4	機械製めん・手延べ干しめん製造	全国乾麺協同組合連合会
5	納豆製造 手引書	全国納豆協同組合連合会
6	納豆製造 記録等記入例	
7	豆腐製造（小規模な豆腐製造業者向け）	日本豆腐協会
8	漬物製造業（小規模事業者向け）	全日本漬物協同組合
9	魚肉ねり製品（小規模な魚肉ねり製品事業者向け）	全国蒲鉾水産加工業協同組合
10	生めん類製造（小規模な製造事業者の衛生管理のポイント）	全国製麺協同組合連合会
11	米粉等製造	全国穀類工業協同組合
12	スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	全国スーパーマーケット協会
13	清涼飲料水製造における衛生管理計画手引書	全国清涼飲料連合会
14	しょうゆ製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	日本醤油協会／全国醤油工業協同組合連合会／日本醤油技術センター
15	パン類の製造における食品衛生管理の手引書	日本パン技術研究所／全日本パン協同組合連合会／日本パン工業会
16	低温殺菌される容器詰加熱殺菌（殺菌温度が100℃以下の密封容器）HACCPマニュアル	日本缶詰びん詰レトルト食品協会
17	「食品衛生法改正に伴う衛生管理計画書」作成の手引書・冷蔵庫業版・	日本冷蔵倉庫協会
18	小規模な食酢製造事業者向け	全国食酢協会中央会
19	HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成のための手引書	全日本菓子協会／全国菓子工業組合連合会／全国和菓子協会／日本洋菓子協会連合会／日本洋菓子工業会
20	小規模な蒟蒻粉製造業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	全国蒟蒻原料協同組合
21	氷雪製造業（食用水）のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	日本冷凍事業協会
22	清涼飲料水（ミネラルウォーター類）製造における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書	日本ミネラルウォーター協会／日本宅配&サーバー協会



## 5. 食品衛生法の改正

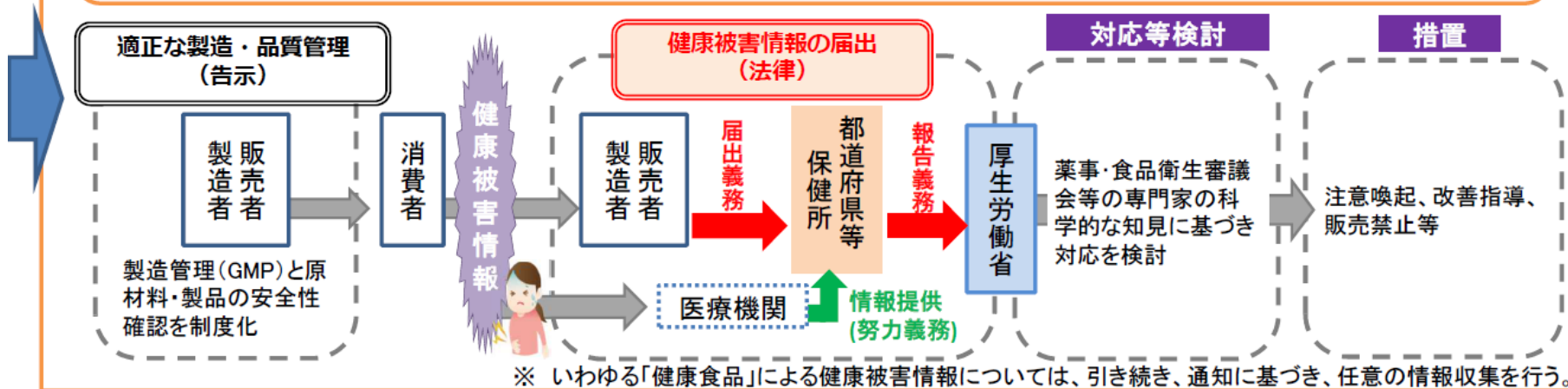
### 3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

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事案における課題を踏まえ、食品の安全性の確保を図るため、事業者からの健康被害情報の届出の制度化等を行う。

《対象》特別の注意を必要とするものとして厚生労働大臣が指定する成分等を含む食品

健康被害情報や文献等による生理活性情報を科学的な観点で整理し、薬事・食品衛生審議会や食品安全委員会における専門家の意見を聴き、パブリックコメント等を行った上で、特別の注意を必要とする成分等の指定を行う。

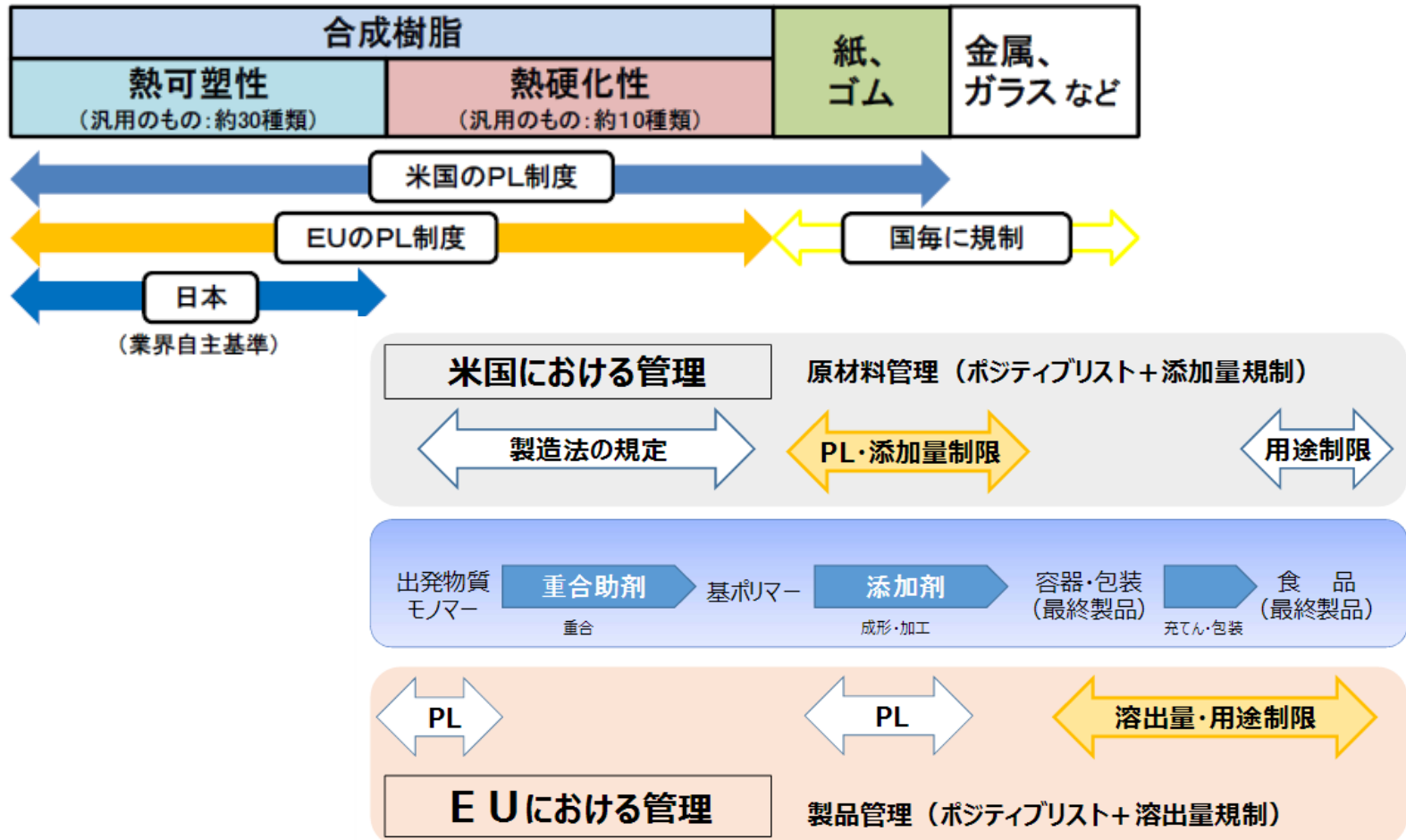
(検討対象となる成分等の例：アルカロイドやホルモン様作用成分のうち、一定以上の量の摂取により健康被害が生じるおそれのある成分等)





## 5. 食品衛生法の改正

4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備  
＜海外と日本の規制状況＞





## 5. 食品衛生法の改正

### 4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

<海外と日本の規制状況>

#### ■米国：ポジティブリスト制度

合成樹脂及び紙・ゴムについて、1958年から連邦規則集に掲載された化学物質のみが使用できるポジティブリスト制度。合成樹脂については、**ポリマーの種類ごとに、使用可能なモノマー、添加剤やその含有量**が規定。

これに加え、2000年から、承認の迅速性を図るため、個別製品ごとに申請者に限定して使用可能とする制度（上市前届出制度（FCN））が新設された。

原材料事業者を含め、適正製造規範（GMP）のもとで製造されることが要求されているが、事業者間の情報伝達に関する特段の規定はなく、自主管理・自己宣言に任されている。

#### ■欧州（EU）：ポジティブリスト制度

合成樹脂について、2010年からポジティブリスト制度。**モノマー、添加剤ごとに、溶出量**や使用条件等が規定されている。また、製品及びその材料を構成する成分の総溶出量についても規定されている。原材料事業者を含め、適正製造規範（GMP）に従った製造を義務づけるとともに、事業者間の情報伝達のため、適合宣言書の製品への付帯が義務づけられている。

#### ■日本：食品衛生法ではネガティブリスト制度

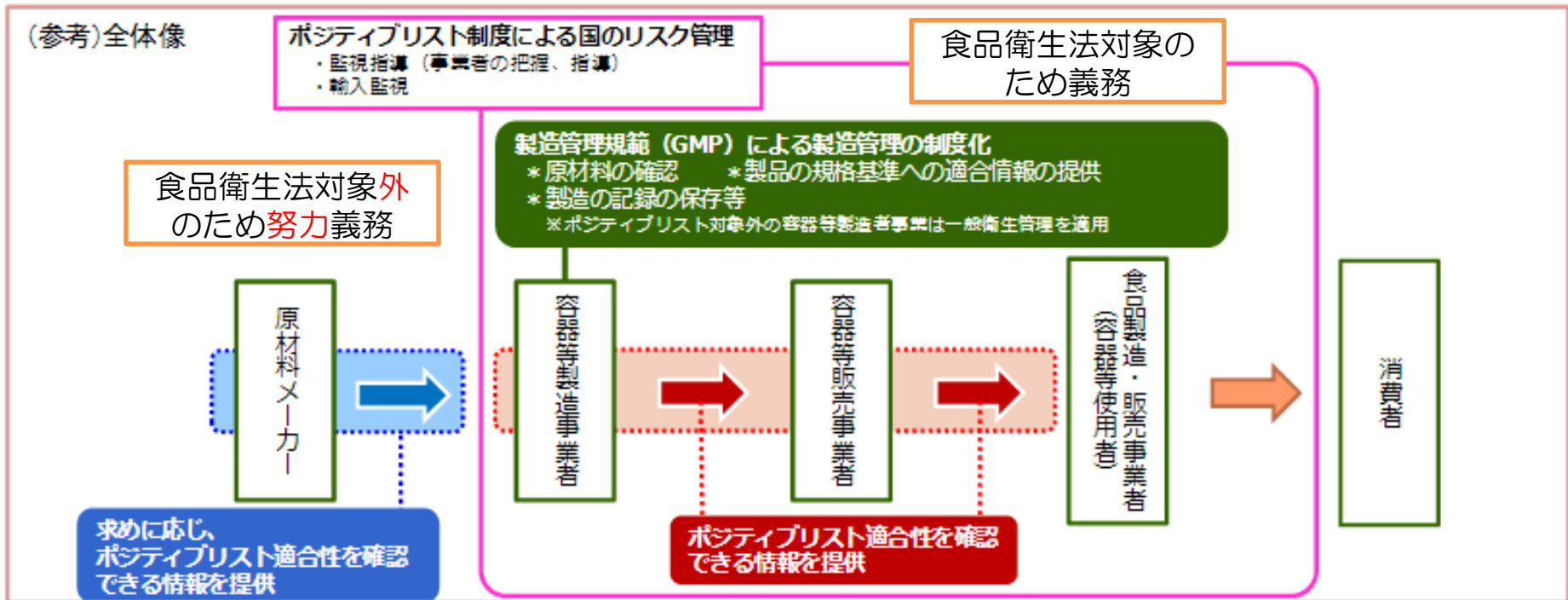
これに加えて、熱可塑性樹脂に関しては、三衛協による自主基準（化学物質約1,500種のポジティブリストと衛生試験法）と自主基準への適合性を証明する確認証明制度が設けられている。

米国は、添加量規制  
欧州は、溶出量規制



## 5. 食品衛生法の改正

### 4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備





## 5. 食品衛生法の改正

### 4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

#### 日本の規制内容

- ① 米国と同様、添加型規制とする方向⇒現状で問題がないこと及び、農薬等のポジティブリスト制が、検査主義となったことから、制度設計で工夫をしている。
- ② 対象は、最内面(複合素材が多いため)が熱可塑性および熱硬化性の合成樹脂とする方向
- ③ 国際統合性の観点から、米国、ヨーロッパで認可されている合成樹脂は日本でも認可される方向
- ④ 安全の妥当性は、ポジティブリスト制への真の「適合証明」を求めることとなるが、食品事業者(当社等)のみでは分からないため、包材メーカー⇒樹脂メーカーと上流に遡り、情報を提示していただく必要がある。
- ⑤ 輸入食品(の包材)に関しても、対象となる。(脱脂粉乳、バター、原果汁等)





## 5. 食品衛生法の改正

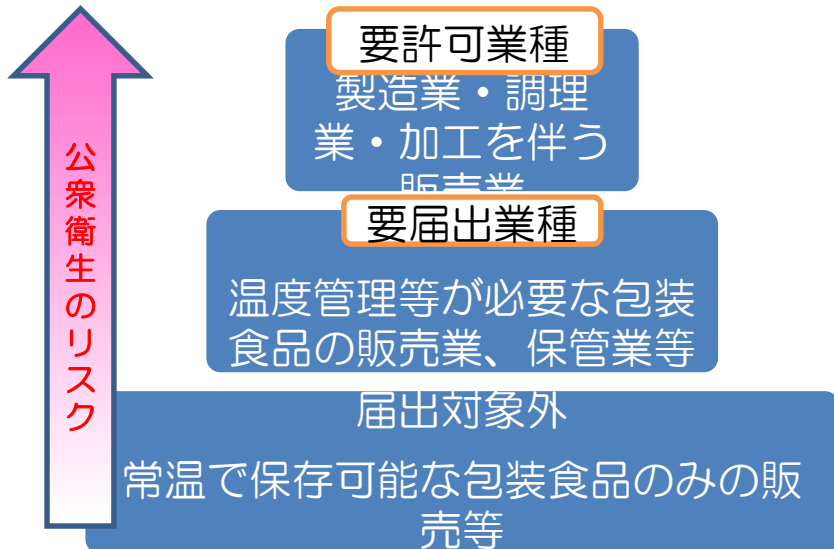
### 5. 営業許可制度の見直し

(現状)

- ① 都道府県及び政令指定都市が条例で定める。要許可業種34の製造業、販売業、飲食業。一部の自治体では、届出業種があるが、他の自治体では把握することができない。
- ② 昭和47年以来見直しをしていないため、実態に即していない。

<見直し内容>

- ① HACCPの制度化により、営業許可の対象業種以外の事業者の所在等を把握するため、届出制度を創設する。
- ② 併せて、営業許可について、実態に応じ、食中毒リスクを考慮しつつ、見直しを行う。



(参考) 現行の34許可業種(政令)

1 飲食店 <b>営業</b>	13食肉製品製造業	24マーガリンショートニング製造業
2 喫茶店 <b>営業</b>	14魚介類 <b>販売業</b>	25みそ製造業
3 菓子製造業	15魚介類 <b>せり売営業</b>	26醤油製造業
4 あん類製造業	16魚肉ねり製品製造業	27ソース製造業
5 アイスcream製造業	17食品の冷凍又は冷蔵業	28酒類製造業
6 乳処理業	18食品の放射線照射業	29豆腐製造業
7 特別牛乳搾取処理業	19清涼飲料水製造業	30納豆製造業
8 乳製品製造業	20乳酸菌飲料製造業	31めん類製造業
9 集乳業	21氷雪製造業	32そうざい製造業
10乳類 <b>販売業</b>	22氷雪 <b>販売業</b>	33缶詰又は瓶詰食品製造業
11食肉処理業	23食用油脂製造業	34添加物製造業
12食肉 <b>販売業</b>		41



## 5. 食品衛生法の改正

### 6. 食品リコール情報の報告制度

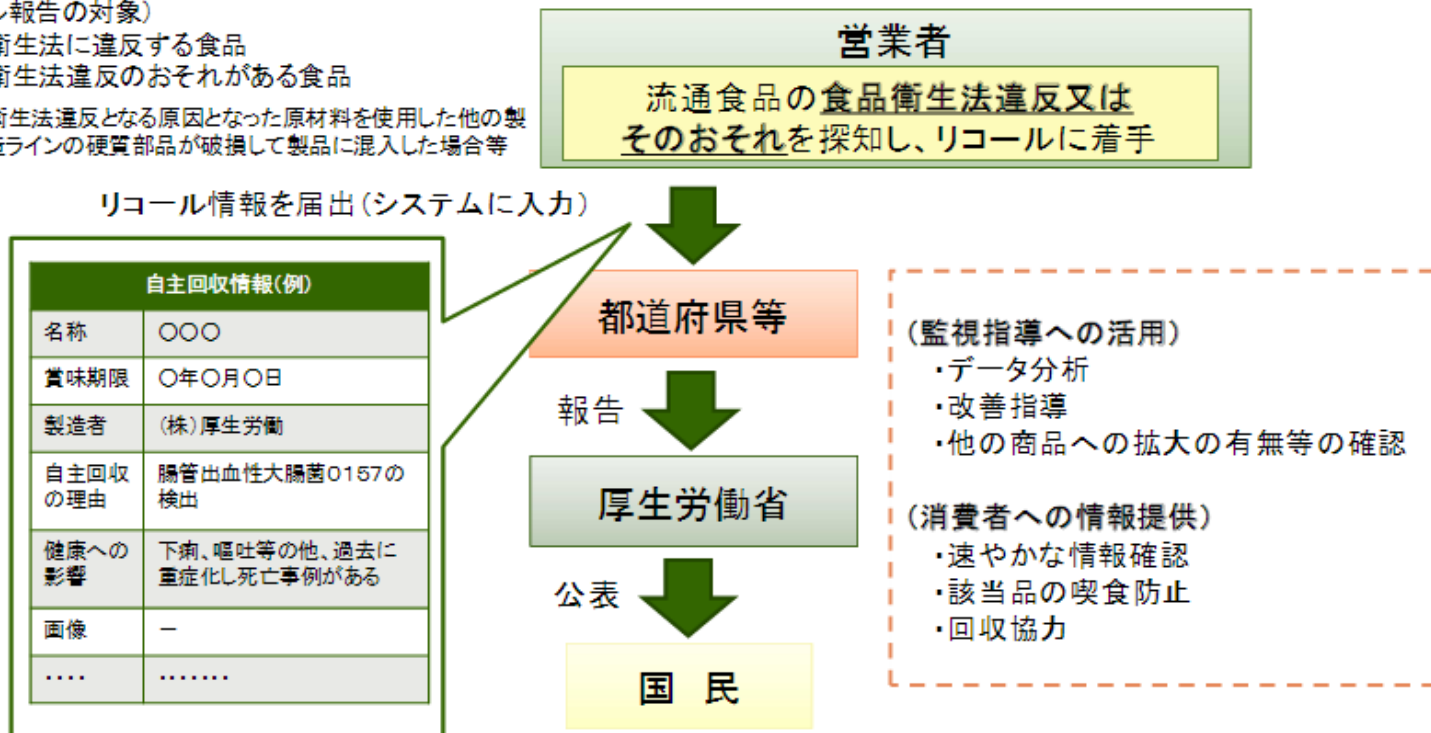
事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。

⇒2021年運用開始(ネットでの届出のため、システム構築が必要のため)

(リコール報告の対象)

- ・ 食品衛生法に違反する食品
- ・ 食品衛生法違反のおそれがある食品

※ 食品衛生法違反となる原因となった原材料を使用した他の製品や製造ラインの硬質部品が破損して製品に混入した場合等

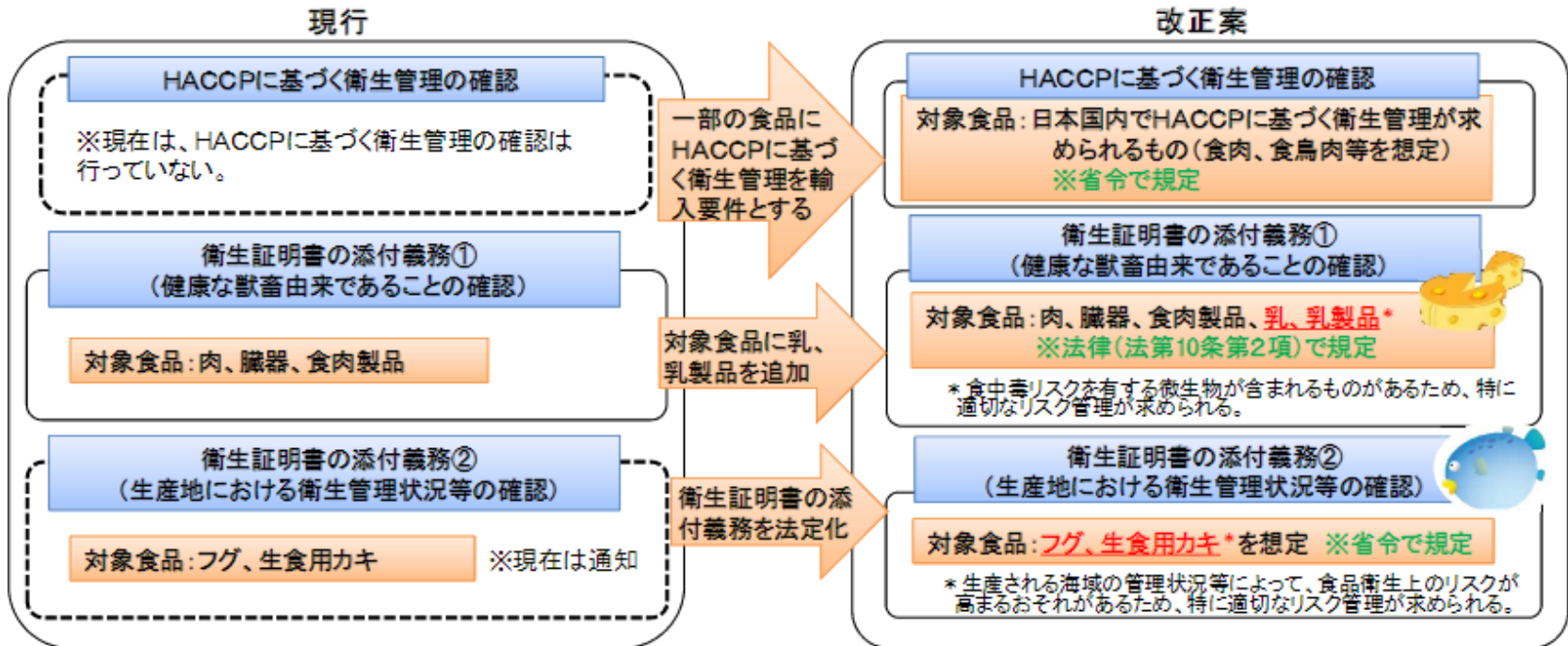




## 5. 食品衛生法の改正

### 7. 輸入食品の安全性確保

輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、HACCPに基づく衛生管理や乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件化する。



### 8. 食品輸出関係事務の法制化

輸出先国の衛生要件を満たすことを示すため、国・自治体における衛生証明書の発行等の食品輸出関連事務の法規程を創設する。



ご清聴ありがとうございました。

