

受講者の皆様

B16「食品衛生の基礎」 法改正のお知らせ

JTEX（訓）日本技能教育開発センター
企画開発グループ
TEL 03-3235-8682

拝啓 時下ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

この度は、当センターの通信教育講座をご利用いただき誠にありがとうございます。

今回ご受講いただきました「食品衛生の基礎」(2018年6月発行、改訂第18版)において、食品衛生法をはじめとする法改正がありました。

つきましては、下記の点をご確認いただければと存じます。

お気づきの点がありましたら、お知らせください。

どうぞよろしく願いいたします。

敬具

記

◎ 5 ページ 表1-2 食品衛生法の動向

・下記の内容を追加

2018年6月 食品衛生法関連で多岐にわたる改正

- ①広域的な食中毒事案への対策強化
- ②HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化
- 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
- 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営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- ⑥食品リコール情報の報告制度の創設
- 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)

◎ 5 ページ 下から7行目～1行目

- ・下記の内容に差替え

2018年6月の改正は、食をとりまく環境変化や国際化等に対応したものです(表 1-2)。

この改正は、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、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ものです。

◎ 6 ページ 図 1-1 食品衛生行政の組織

- ・下記の内容に差替え(2018年現在)

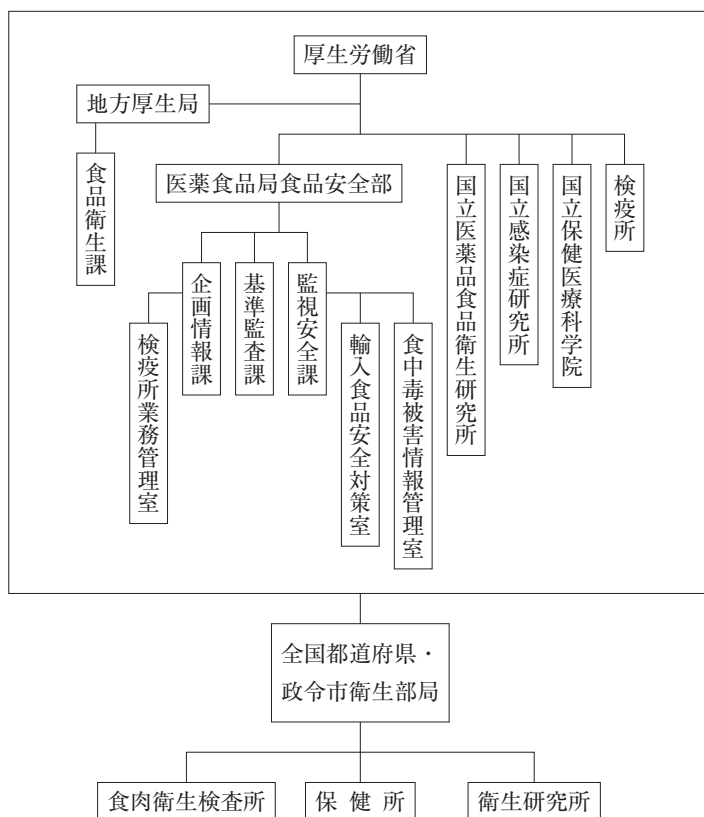


図 1-1 食品衛生行政の組織 (2018年現在)

◎8 ページ 表 1-3 許可営業の種類

- ・(注)に下記の内容を追加

許可営業業種の種類は、政省令改正後の対応になります。

◎12 ページ a. 管理運営基準とは 上から 1 行目～3 行目

- ・「 」内を、下記の内容に差替え

「都道府県は、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずるべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。」

◎12 ページ a. 管理運営基準とは 末尾

- ・下記の内容を追加

なお、ガイドライン第 2 の 13「情報の提供」(p.17)には、消費者からの健康被害及び違反食品に関する情報は保健所に報告する旨が示されています。

◎13～18 ページ 表 1-5 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)

- ・最新版は平成 26 年 10 月改正です。

URL <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082847.html>

◎19 ページ 表 1-6 食品衛生監視員の資格

- ・①を下記の内容に変更

都道府県知事の登録を受けた食品衛生監視員の養成施設において、所定の課程を修了した者

◎21 ページ 表 1-8 食品衛生管理者の資格

- ・③を下記の内容に変更

都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において、所定の課程を修了した者

- ・④を下記の内容に変更

一定の学力をもつ者で食品衛生管理者を置かなければならない製造業等の衛生管理の実務経験が 3 年以上あり、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

◎34 ページ c. 製造所所在地、製造者氏名 上から 11 行目～12 行目

- ・下記の内容に変更

なお、製造所所在地および製造者氏名の表示については、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、・・・

◎37 ページ b. 食品添加物公定書 上から4行目

- ・下記の内容に変更

最新版は第9版で2018年2月に出版されています。

◎85 ページ b. 動物性自然毒 下から3行目～1行目

- ・下記の内容に変更

可食部1kgあたりの毒量が0.16mgオカダ酸当量を超えるものは、出荷規制されます。

以上