

抗技協 No.2018-012

2018年10月29日

会員各位

一般社団法人抗菌製品技術協議会
事務局

食品衛生法改正の件

平素より大変お世話になっております。

日本の食品用器具及び容器包装は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき規格基準が定められていますが、その規制の仕組みは、既にポジティブリスト制度を採用している欧米の規制とは異なり、国際的な整合性がとれていません。このため、厚生労働省は有識者からなる「食品用器具及び容器包装の規制のあり方に係る検討会」を設置し、国内外の知見や技術進歩に関する調査等を行い、平成27年6月に中間とりまとめを作成しました。この中間とりまとめを踏まえ、食品用器具及び容器包装の安全性を高めるための具体的な仕組みを検討することを目的として、学識経験者、消費者、地方自治体、業界関係者等の幅広い構成員からなる「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」を平成28年8月より開催してきました。

去る平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）が公布され（別紙参照）、2年以内の施行が予定されています。法施行後には、国のポジティブリストに記載されていない物質を原材料として使用したり、記載されていても国のポジティブリスト規格の制限に合致しない方法で使用して合成樹脂製食品用器具・容器包装を製造、販売、営業上使用することは違反となります。

こうした背景において、特に合成樹脂製食品用器具または容器包装の抗菌加工製品を製造、販売されている抗菌加工製品メーカーはご使用の抗菌剤メーカーとご相談されるようお願い致します。

ご質問等ありましたら、下記までお問合せ下さい。

<連絡先>

抗菌製品技術協議会 事務局

TEL：03-6302-0021

Eメール：hiranuma@kohkin.net（平沼） nagata@kohkin.net（永田）

以上

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)の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、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。

改正の概要

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。

* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

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. 国際統合的な食品用器具・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)

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)