

青森県内の 食品等事業者の皆様へ



食品衛生法が改正され、2020年（猶予期間1年）までに、原則として、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。

青森県では、HACCPに取り組む事業者を支援しています。

取組 1

青森県HACCP推進連絡会議

食品関係団体、消費者団体、関係機関においてHACCP制度化の最新情報や導入事例等の共有を行っています。

取組 2

食品事業者向けHACCPセミナー

HACCPの基礎知識から具体的な導入方法まで、事業者のニーズに応じたセミナーを県内各地域で開催しています。

取組 3

各保健所による相談対応

HACCPに関する事業者からの個別相談に対応しています。

詳しくは・・・

「青森県HACCP推進ポータルサイト」をご覧ください

★ 各種セミナー情報

★ 最新の制度化情報

★ 飲食店向けマニュアル

★ コンサルタント紹介

★ HACCPに関するQ & A集

★ お役立ちリンク集

青森 HACCP ポータル



問い合わせ：青森県健康福祉部保健衛生課食品衛生グループ

TEL：017-734-9214 Email：hoken@pref.aomori.lg.jp

東地方保健所：017-739-5421

五所川原保健所：0173-34-2108

青森市保健所：017-765-5280

弘前保健所：0172-33-8521

上十三保健所：0176-23-4261

八戸市保健所：0178-43-2312

三戸地方保健所：0178-27-5111

むつ保健所：0175-31-1388

食の安全のために

食品衛生法が改正されました

平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の7ポイントの改正を行いました。

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める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が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

- ▶ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品の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にします。
- ▶ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。

