

# 21PO-am215

## 平成 30 年食品衛生法改正における課題について

○齋藤 充生<sup>1,2</sup>, 林 譲<sup>1</sup>, 矢島 毅彦<sup>1</sup> (<sup>1</sup>ヘヴィ研, <sup>2</sup>日本医薬情報センター)

【目的】2018年6月13日に改正食品衛生法が公布され、おおむね2年以内の施行とされている。詳細な運用はいまだ明らかでないが、本研究では、改正条文より、施行までに検討すべきと考えられる懸念事項について解析した。

【方法】改正条文及び関連資料は厚生労働省及び国会 website より入手した。

【結果】2017年に発生した広域食中毒事案を受け、21条の2及び21条の3が設けられ、食中毒の広域発生及び拡大防止のための国、都道府県等の連携強化、広域連携協議会の設置が規定された。すべての食品等事業者への危害要因分析・重要管理点方式(HACCP)に基づく衛生管理の導入のため、第50条の2に「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」を規定し、小規模営業者にはその取り扱う食品の特性に応じた取組みとした。従来の総合衛生管理製造過程の承認制度(13条)は廃止され、輸入食品の一部についてHACCPを輸入要件とした(11条)。営業者からの食品リコール情報の報告制度(3年以内施行)については、58条で定められ、報告を受けた都道府県知事は国へ報告することとされた。新8条において指定成分制度が導入された。

【考察】今回、約15年ぶりの大改正となったが、その間、消費者庁設置による食品表示の一元化、機能的表示食品制度の創設等があり、従来厚生労働省が担ってきた食品行政の所管が、厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会と細分化されている。国会での附帯決議でも食品リコール制度では、表示違反であるアレルギー表示の不備は対象外となることが指摘され、指定成分制度でも保健機能食品でもある場合の報告先が不明確である。HACCPについても、小規模事業者や輸入食品で実行可能な制度設計とする必要があると考えられる。