資料１

令和元年鳥取県食中毒発生状況

１　発生状況（事件数、患者数）

令和元年に鳥取県（東部圏域を含む）で発生した食中毒事件数は、８件（対前年比－７件）、患者数６６人（対前年比－１４６人）であった。

２　月別発生状況

食中毒事件の発生が多かった月は、２月、１１月及び１２月の２件で、次いで１月及び３月の１件であった。患者数では、２月の２９人、３月の２６人、１１月の６人の順で多かった。

３　病因物質別発生状況

病因物質別の事件数を見ると、ノロウイルス及びアニサキス（２回）が最も多かった。患者数では、ノロウイルスが５４名と最も多く、次いでカンピロバクター、植物性自然毒（毒キノコ）、動物性自然毒（テトラミン）が３名と多かった。

本県では、植物性自然毒（毒キノコ）による食中毒が多い傾向があるが、令和元年は１件発生した。また、平成３０年に引き続き動物性自然毒（テトラミン）による食中毒が１件発生した。

４　原因食品、施設別発生状況

原因食品別の事件数をみると、魚介類が４件と最も多く、次いで調理食品（２件）、野菜（１件）の順で多かった。また、不明が１件であった。

原因施設別の事件数をみると、家庭（５件）、飲食店（２件）、事業場（１件）の順で多かった。

令和元年病因物質別発生状況

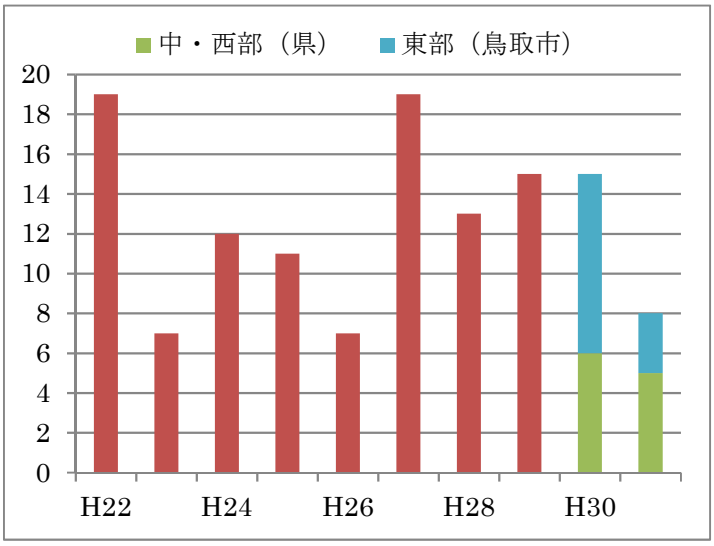
病因物質	事件数	患者数
アニサキス	2	2
ノロウイルス	2	54
カンピロバクター	1	3
ヒスタミン	1	1
植物性自然毒	1	3
動物性自然毒	1	3
合計	8	66

令和元年原因施設別発生状況

原因施設	事件数	患者数
家庭	5	9
飲食店	2	31
事業場	1	26
不明	0	0
合計	8	66

令和元年原因食品別発生状況

原因食品	事件数	患者数
魚介類	4	6
調理食品	2	54
野菜	1	3
食肉	0	0
不明	1	3
合計	8	66



【参考】年別発生件数（過去 10 年）

資料２

ＨＡＣＣＰ義務化に向けた導入支援状況

１　概要

改正食品衛生法が公布され、２０２１年６月１日までに原則全ての食品等事業者が「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」、「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの導入が義務づけられたことから、経過措置期間が終了する２０２１年６月１までの間に新たな支援策も講じて県内事業者のＨＡＣＣＰ導入を支援します。

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

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）

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。）］

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）

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（政令で規定）　　】
- ◆ 小規模事業者（食品の製造、加工に従事する従業員の総数が**５０人未満**　　）
- ◆ 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（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

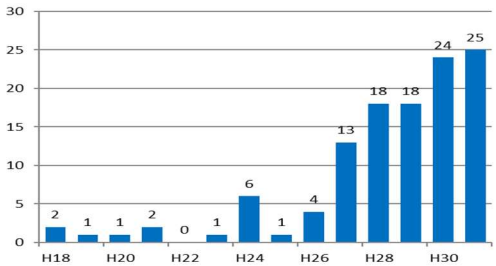
図　ＨＡＣＣＰ制度化のイメージ

２　県の支援

（１）鳥取県ＨＡＣＣＰ適合施設認定制度の活用［継続］

県独自のＨＡＣＣＰ認定制度である「鳥取県ＨＡＣＣＰ適合施設認定制度（平成２７年４月施行）」により、ＨＡＣＣＰの自主導入に取り組む事業者の拡大を図っています。

➡今年度認定状況（R1.12 月現在）
１９事業者２６業種（昨年度実績　２２事業者２４業種）



【年度別認定数】

（２）ＨＡＣＣＰ推進専門員による周知巡回活動［継続］

ＨＡＣＣＰの知識を持つ４人の専門家が食品取扱施設を巡回訪問し、食品衛生法の改正について広報するとともに、適切な助言で県内事業者のＨＡＣＣＰ導入を支援しています。

➡今年度活動状況（R1.12 月現在）
１９９施設（昨年度実績　２２７施設）

（３）鳥取県食の安全・安心ＨＡＣＣＰ推進事業補助金の活用［継続］

鳥取県ＨＡＣＣＰ適合施設認定制度の認定取得を目指す県内の事業者を支援するため、ＨＡＣＣＰ導入に必要となる施設改修、検査機器等の購入に要する経費に対して補助金を交付しています。

令和元年度から、より多くの「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」に取り組む事業者が利用できるように補助限度額を見直すとともに、施設整備費に加えてコンサルタント委託料も補助対象としました。

➡今年度交付状況（R1.12 月現在）
８事業者（昨年度実績　１５事業者）

【改正新旧対照表】

	改正前（～R1.7）	改正後（R1.7～）
補助率	1/2	1/2
限度額	300万円	150万円※
対象経費	①構造物の建造、改良、据付に要する経費 ②機械及び装置の購入に要する経費 ③器具及び備品の購入に要する経費	①～③ 同左 ④HACCP導入に係る助言等を外部専門家に委託するために要する経費

※過去4年の実績平均

（４）「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」導入研修会の開催［継続］

鳥取県ＨＡＣＣＰ適合施設認定制度の認定取得を目指す事業者を支援するため、ＨＡＣＣＰ７原則１２手順をテーマに開催してきた研修会を「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」に取り組む事業者を対象とした導入研修会として令和元年度から開催しています。

➡今年度研修会開催状況（計３回）

開催日	場所	内容	参加者数
R1. 8.20	倉吉市	HACCP の７原則 12 手順、ｸﾞﾙｰﾌﾟﾜｰｸ	４２名
R1.10.21	米子市	〃	１８名
R1.12. 9	鳥取市	〃	１４名

（昨年度実績　全３回　１１２名）

（５）「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会の開催［新規］

新たに「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む事業者を対象として、厚生労働省が公表した手引書を用いた業種別の導入研修会を開催し、事業者が円滑にＨＡＣＣＰ導入出来るよう支援します。

➡今年度研修会開催予定（計２０回）

ア　一般飲食店向け

開催日	場所	内容	開催回数
R2. 2.27	倉吉市	HACCP の基礎、衛生管理計画の作成	２回/日
R2. 2.25	米子市	〃	３回/日
R2. 2.26	境港市	〃	２回/日
R2. 3. 2	米子市	〃	３回/日
R2. 3. 3	米子市	〃	２回/日
R2. 3. 4	倉吉市	〃	２回/日
R2. 3.10	倉吉市	〃	１回/日
R2. 3.11	倉吉市	〃	２回/日
R2. 3.12	倉吉市	〃	１回/日

イ　菓子製造業向け

開催日	場所	内容	開催回数
R2. 3. 4	米子市	HACCP の基礎、衛生管理計画の作成	１回/日
R2. 3. 6	倉吉市	〃	１回/日

（６）食品衛生推進員によるフォローアップ巡回活動［新規］

「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会を受講してＨＡＣＣＰを導入した事業所を（一社）鳥取県食品衛生協会の食品衛生指導員が巡回し、ＨＡＣＣＰの運用をフォローアップします。

➡今年度活動状況
研修会開催に伴い活動開始予定

（７）衛生管理計画作成システムの活用［新規］

「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む飲食店等が簡易に衛生管理計画書を作成できるツールを開発しました。今後、導入研修会等を通じて衛生管理計画書の作成を支援します。

●　ＨＡＣＣＰとは

原料から最終製品までの製造工程を調べて、その中で特に重要な工程を連続的に管理して製品の安全を確保する衛生管理手法。ＨＡＣＣＰによる工程管理を行うことで、作業効率が上がることに加え、食中毒や品質不良を未然に防ぐことが可能となる。

鳥取県ＨＡＣＣＰ適合施設

（令和元年度認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
９３	クリクラ山陰（米子市旗ケ崎２０２２番地６）	ボトルドウォーター
９４	鳥取東伯ミート株式会社（東伯郡琴浦町逢束８０６）	ウインナーソーセージ、ベーコン、ロースハム、ボンレスハム、ローストビーフ、ラックスハム、焼豚
９５		ミートボール、メンチカツ、冷凍コロッケ、牛味付けホルモン
９６		食肉（牛肉、豚肉、鶏肉）
９７	甲陽ケミカル株式会社　キトサン工場(境港市昭和町１２番地２)	キトサン
９８	甲陽ケミカル株式会社　境港工場(境港市竹内団地２１７番地)	キトサン（充填包装工程）
９９	板見製餡所（米子市旗ヶ崎２丁目１－４１）	あん類(蜜小豆､北海栗入り粒あん、北海ふんわり粒あん)
100	有限会社　ヤマナカ（境港市上道町２１７７－１９）	白イカ
101	（有）こめや産業（境港市外江町３１７５－４）	ののこめし
102		冷凍食品（ののこめし）
103	株式会社　はりまや（米子市糀町１丁目１４９）	こんにゃく
104	（株）アベ鳥取堂（鳥取市富安２丁目２８）	弁当（山陰鳥取かにめし）
105	米田ベーカリー（東伯郡琴浦町徳万４９１－９）	給食米飯
106	株式会社　串惣　第一工場（鳥取市安長９０－６）	肉串半製品（鶏、豚、牛）
107	こだわり菜園（鳥取市的場町三丁目８７－１）	剥きタマネギ
108	大江ノ郷自然牧場　ココガーデン(八頭郡八頭町橋本８７７)	パンケーキ（大江ノ郷パンケーキ）
109	（株）サンマート　配送センター（鳥取市南安長２４７）	肉じゃが
110	株式会社　太陽食品（米子市夜見町２９４１）	鶏肉（唐揚用、焼鳥用鶏皮串）
111	株式会社　マルツ（境港市竹内団地２１９番地）	ゆでがに
112	有限会社　佐川製菓　第二工場(東伯郡琴浦町逢束１２４６－１)	まんじゅう（２号乳菓・栗餡・黄身塗り・ケシの実付、２号乳菓・スイートポテト餡・黒ごま付）
113	ヒシクラ株式会社（倉吉市余戸谷町３１５０）	米味噌（米辛口味噌）

114	米田ベーカリー（東伯郡琴浦町徳万４９１－９）	パン
115	Ｓ＆Ｋファーム（西伯郡南部町朝金１６７２－１）	おこわ
116		あんもち
117	（株）サンマート　配送センター（鳥取市南安長２－４７）	サーモンマリネ

（平成 30 年度認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
６９	株式会社 カタセイ（境港市竹内団地２６９番地）	食肉
７０	宝福一有限会社（倉吉市西倉吉町２３－１）	調味酢
７１	有限会社　西米食品（米子市大篠津町９－３）	冷凍食品(いわしボール、かにボール)
７２	有限会社　ヤマナカ（境港市上道町２１７７－１９）	魚介類南蛮漬け（アジ、ハタハタ、甘エビ）
７３	菌興椎茸協同組合（鳥取市吉成１４０－１）	乾しいたけ（原木）
７４	有限会社カンダ技工　境港工場(境港市竹内団地２６９番地)	液体コラーゲン
７５	福田養蜂場（鳥取市国府町法花寺６０）	はちみつ
７６	有限会社　山本製麺所（境港市朝日町６６）	生うどん
７７	鳥取県立倉吉農業高等学校（倉吉市大谷１６６）	ウインナーソーセージ(豚肉､猪肉)
７８	有限会社　ルウ研究所（米子市夜見町１６５７）	液体コラーゲン
７９	日本猪牧場（倉吉市服部９７５－２）	猪ブロック肉（冷蔵・冷凍）
８０	鳥取県立鳥取湖陵高等学校(鳥取市湖山町北三丁目２５０番地)	福神漬
８１	米久おいしい鶏（株）鳥取事業所（東伯郡琴浦町中尾８４－１）	鶏肉（もも肉、むね肉、ささみ、手羽もと、手羽さき、きも、すなぎも）
８２	（株)源吉兆庵(鳥取市南吉方三丁目２０１－１)	海鮮せんべい
８３	鳥取食品工業株式会社(鳥取市南安長二丁目１３０)	らっきょう甘酢漬（80g）
８４	ＴＨＡ（日野郡日野町野田３４１－１）	エゴマ油
８５		エゴマミール、エゴマパウダー
８６	マルコフーズ株式会社（境港市昭和町２番地３７）	麻婆豆腐の素、レトルトカレー
８７	マルコフーズ株式会社第二工場(境港市昭和町３番地２)	ふりかけ、トロミ粉、レトルトカレー（異物検査工程）

８８	有限会社　米村商店（鳥取市緑ケ丘二丁目６７１－３０）	精米、玄米、もち精米
８９	（株）富ますシルクファーム　農産物加工施設（米子市富益町４６７３－２）	冷凍さつまいも
９０	日南トマト加工株式会社（日野郡日南町生山３８６番地）	にんじんジュース、トマトジュース
９１	株式会社大新　第一工場（境港市昭和町１３番地３１）	いわしたたき身、あじたたき身
９２	株式会社ケイティフーズ（米子市旗ケ崎２０２２－７）	牛肉スライス

（平成 29 年度認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
５１	株式会社はりまや（米子市糀町一丁目１４９）	大豆水煮
５２	株式会社楽粹（八頭郡智頭町芦津上ノ平ル５０４）	充填豆腐
５３	わかさ２９工房（八頭郡若桜町若桜９９９－１）	シカブロック肉（冷蔵）、シカブロック肉（冷凍）シカスライス肉（冷凍）
５４	株式会社サングルメ　第一工場・第二工場（鳥取市気高町下坂本１２８４－６３）	いんげんのムース（温野菜いんげん）
５５	株式会社角屋食品（境港市竹内団地６２）	冷凍食品（アジフライ）
５６	中浦食品株式会社　境港工場（境港市竹内団地２０８－２）	容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルトしじみ、炊き込みご飯の素）
５７	ＦＢ・炊飯事業部（米子市両三柳２３８５－７）	給食米飯
５８	泊綜合食品株式会社（鳥取市安長８５）	らっきょう甘酢漬
５９	株式会社 串惣 第二工場（鳥取市安長９０－７）	焼鳥、鶏肉の照焼
６０	鳥取鶏卵販売株式会社（鳥取市湖山町西三丁目４０１）	鶏卵
６１	株式会社はりまや（米子市糀町一丁目１４９）	納豆
６２	有限会社ヤマナカ（境港市上道町２１７７－１９）	冷凍食品（サバ唐揚げ）
６３	株式会社 源吉兆庵 米子工場１Ｆ（米子市流通町４３０番２８）	和菓子（あんとろり、白玉あんも）
６４	（株）福栄　食品部（境港市昭和町５－６）	冷凍食品（いか醤油漬け）
６５	米子市立学校給食センター（米子市大谷町２８番地８）	給食
６６	株式会社　フラワーベーカリー（米子市両三柳２４０６－５）	給食パン
６７	株式会社　三善（鳥取市気高町上光１４２－１）	米麹
６８	とみや冷蔵株式会社（倉吉市広栄町９００－５）	もち

（平成 28 年度認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
３３	株式会社楽粋（八頭郡智頭町芦津上ノ平ル 504）	ミネラルウォーター
３４	有限会社都田水産（境港市上道町 2248）	たこやき
３５	株式会社ホクニチ（米子市旗ヶ崎２１０２）	牛肉スライス
３６	中川酒造株式会社（鳥取市立川町二丁目３０５）	日本酒（強力シリーズ）
３７	株式会社中村商店 （鳥取市賀露町西四丁目１８０３－３）	ゆでがに
３８		干物（ハタハタ、エテカレイ、赤カレイ）
３９	鳥取東伯ミート株式会社 （東伯郡琴浦町逢束８０６）	鶏つみれ
４０	有限会社木村屋（米子市中島二丁目２－２３）	給食米飯
４１	有限会社亀井堂（鳥取市徳尾１２２）	給食米飯
４２	ｍｙＡＮ株式会社（米子市浦津２０）	白生餡
４３	米子市立第二学校給食センター（株式会社東洋食品）（米子市流通町１５８－２１）	給食
４４	株式会社白山命水　倉吉採水地工場 （倉吉市蔵内３２０－１）	ナチュラルミネラルウォーター
４５	有限会社ひよこカンパニー　ビオマルシェ （八頭郡八頭町橋本３３７）	ベーコン（ブロック）
４６	株式会社源吉兆庵　米子工場２Ｆ （米子市流通町４３０－２８）	せんべい
４７	株式会社大山どり（米子市淀江町中間５８０）	鶏肉（むね肉）
４８	株式会社大昇食品（境港市昭和町１２－２２）	冷凍生ずわいがに
４９	ケイフーズ株式会社（境港市昭和町４０－１）	イワシ開き、アジ開き
５０	有限会社ミートハウスしょうじ （倉吉市清谷３１８）	食肉

（平成 27 年度認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
２０	株式会社鶴太屋（倉吉市上井 780-7）	牛肉の佃煮
２１	株式会社ゼンヤクノー（鳥取市賀露町 4001）	健康茶及び乳糖粉末食品
２２	鳥取グリコ株式会社（西伯郡南部町倭 256）	焼菓子、チョコレート
２３		カレールウ、シチュールウ

２４	株式会社オーク第二工場 （境港市竹内団地 208-3）	生食用冷凍アジ・フィレー
２５	喜満フーズ有限会社加工センター （境港市竹内団地 280-1）	冷凍鮮魚介類
２６		冷凍えび
２７	有限会社小倉水産食品（境港市中野町 3258-19）	一夜干し、冷凍コロッケ
２８	有限会社第一水産（境港市上道町 2026-1）	冷凍塩サバ
２９	弓ヶ浜水産株式会社本社工場 （境港市竹内団地 205）	冷凍ゆでがに
３０		生食用鮮魚介類（銀鮭フィレー等）
３１		銀鮭骨抜きフィレー等
３２	八幡東栄エステート株式会社　鳥取ライスセンター（鳥取市古海 696）	給食米飯

（平成 26 年度以前の認定施設）

認定番号	認定施設	認定食品
1	株式会社上野水産（境港市昭和町 7）	冷凍食品（かに身棒肉、棒くずれ）
2		冷凍ゆでがに（落身）、そうざい（かに身棒肉）
3	丸京製菓株式会社（米子市旗ケ崎 2002-2）	どらやき類
4	株式会社マルテ SF 本社工場 （鳥取市南安長 2 丁目 633-1）	幕の内弁当
5	大山乳業農業協同組合菓子工場 （東伯郡琴浦町大字保 37-1）	サブレ
6	フジッコフーズ株式会社（境港市竹内団地 271）	煮豆、大豆水煮
7	株式会社串惣第二工場（鳥取市安長 90-6）	やきとり、てりやき
8	フジッコフーズ株式会社（境港市竹内団地 271）	生菓子（フルーツセラピー）
9	大山乳業農業協同組合菓子工場 （東伯郡琴浦町大字保 37-1）	牛乳、脱脂乳
１０		発酵乳
１１		アイスクリーム類
１２	株式会社大新食品工場 （境港市昭和町 13-31）	冷凍食品（アジの和風ハンバーグ、イワシのごぼうつみれ、アジフライ）
１３	株式会社米吾 米吾ケータリングセンター （米子市奈喜良 248-4）	幕の内弁当
１４	株式会社海産物のきむらや（境港市渡町 3307）	清涼飲料水（もずく抽出物）
１５	株式会社サンエス サンエス奥大山水工場 （日野郡江府町大字御机 813-1）	ナチュラルミネラルウォーター
１６	株式会社海産物のきむらや（境港市渡町 3307）	味付けもずく

１７	大山ハム株式会社米子工場（米子市夜見町 3018）	食肉製品（包装後加熱食肉製品、加熱後包装食肉製品）
１８	独立行政法人国立病院機構米子医療センター（米子市車尾 4 丁目 17-1）	給食
１９	永伸商事株式会社大山工場（米子市泉 706-473）	ナチュラルミネラルウォーター

資料３

令和２年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）の昨年度からの変更点

１　食品衛生法改正に伴う新たな規定に係る所要の改正を行う。

（１）指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応を追記する。

（２）器具又は容器包装を製造する食品等事業者が実施する衛生管理の実施の普及啓発を追記する。

２　食品衛生法改正に伴う衛生管理の規定変更に係る所要の改正を行う。

（１）衛生管理基準として法に全て規定されることから、「自主衛生管理の推進」を「衛生管理の的確な実施」に変更する。

（２）衛生管理基準として新たに規定されるふぐ取扱いに係る規制を追記する。

３　食品衛生法、食鳥検査法及びと畜場法の改正に伴う対応施策の追記を行う。

（１）各機関における主な業務に法改正に伴う指導及び支援を追記する。

（２）重点監視事項に法改正に伴う指導内容を追記する。

（３）ＨＡＣＣＰの導入について計画的に指導するため監視件数と別に指導目標件数を設定する。

（４）食品等事業者の衛生管理の確保に関する事項に法改正に伴う支援内容を追記する。

４　収去計画（案）について

（１）隔年実施の氷雪、酢・ソース・調味料、即席めん、生餡豆類を実施する。

（２）隔年実施していたレトルト・缶詰品目を製造施設が増加したことから毎年実施する。

（３）アイスクリーム類製造施設が増加したことから検体数を増やす。

（４）菓子のみで実施していたタール色素検査の対象品目を食品全般に拡大する。

（５）魚肉ねり製品及び洋生菓子製造施設が減少したことから検体数を減らす。

（６）残留農薬検査の品目として、こまつな、ほうれん草を実施する。

●　今後のスケジュール

２～３月・・・パブリックコメント

３月中旬・・・第３回食の安全推進会議で最終案の協議

３月下旬・・・令和２年度食品衛生監視指導計画の公表

資料４

鳥取県食品衛生条例の一部改正について

１　改正内容

食品を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食の安全を確保するため改正食品衛生法が施行されることに伴い、所要の改正を行う。

（１）食品衛生法に定める用語変更、条ずれ等に伴う改正

（２）「公衆衛生上の措置の基準」の削除

すべての食品等事業者が遵守すべき基準について、法改正に伴い国が基準を定めることとなったことから、これまで各都道府県が条例に定めていた公衆衛生上の措置の基準（生食用食肉に係る規定を含む。）は削除する。

なお、国が省令で定める「公衆衛生上必要な措置の基準」は、県が定める現行の基準と同等の内容となっている。

２　鳥取県ＨＡＣＣＰ認定施設

HACCP による衛生管理を普及させることを目的に、その手法を導入し、より高度な衛生管理に取り組む事業者を「鳥取 HACCP 適合施設認定制度」により認定してきたところ。

この度の法改正により HACCP に沿った衛生管理が全ての事業者に義務化されることとなるが、県内で製造された食品の付加価値を高める観点も踏まえ、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理※」の対象となる小規模事業者等が、「HACCP に基づく衛生管理」を導入した場合など、県内事業者が衛生管理の高度化を図った場合において従前どおり HACCP 適合施設として認定する。

※改正食品衛生法では、食品を取り扱う従事者が 50 人未満の事業場等は、HACCP に基づく衛生管理手法を簡略化したアプローチにより取り組むことで足るとされている。

３　施行期日について

この度の改正は、令和２年６月１日に施行される改正食品衛生法に伴うもの。

ただし、「公衆衛生上必要な措置の基準」については、施行日から起算して１年間は従前の県条例に定める基準が適用される旨が規定されているため、当該基準の削除及びそれに関連する事項は令和３年６月１日施行とする。

４　今後のスケジュール

主な改正事項	（１）HACCP の義務化	（２）営業許可制度の見直し等
令和２年２月	条例改正案　議会付議	
令和２年６月	一部施行（１（１）の一部に関する事項）	
令和２年６～12 月		条例改正案　議会付議（予定）
令和３年６月	施行	施行

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、国際整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するとともに、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　令和２年６月施行

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. 国際整合的な食品用器具・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）

HACCPに沿った衛生管理に係る下位法令への主な委任事項

改正食品衛生法（平成30年６月13日公布）

第50条の２　厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第２条第５号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について**厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。**

1　施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他**一般的な衛生管理に関すること。**

2　**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**（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第６条第１項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあっては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

②～③　略

◆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）の内容をもとに省令を規定

一般的な衛生管理に関すること

1．食品衛生責任者等の選任　2．施設の衛生管理　3．設備等の衛生管理　4．使用水等の管理
5．ねずみ及び昆虫対策　6．廃棄物及び排水の取扱い　7．食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
8．検食の実施　9．情報の提供　10．回収・廃棄　11．運搬　12．販売　13．教育訓練
14．その他

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

1．危害要因の分析　2．重要管理点の決定　3．管理基準の設定　4．モニタリング方法の設定
5．改善措置の設定　6．検証方法の設定　7．記録の作成