



食品衛生法の改正に伴い、自家生産以外の米の精米や販売を行う方は営業届出及びHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となります！

どうして

食をとりまく環境の国際化に対応していくとともに、消費者へより一層安全で安心な食品を提供するためです。

どのように変わるの

新たな取組として、以下の2点が盛り込まれました。

- ① 営業届出制度の創設
- ② HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の徹底

① 「営業届出制度」とは

営業（自家生産以外の米を販売すること）を営もうとする者が、あらかじめその営業拠点となる場所の名称及び所在地等を都道府県知事に届け出る制度。

② 「HACCP（ハサップ）」とは

食品の安全性を確保するため、食品等事業者（生産者）自らが原材料の入荷から製品の出荷に至るまでの全工程において食中毒や異物混入等のリスクを把握した上で、各工程において衛生状態のチェック等を行うことでリスクを管理する手法。

具体的に何をするの

① 営業届出の手続きを行い、食品衛生責任者を登録する

営業の届出はインターネットによる電子申請（食品衛生申請等システム）または最寄りの保健所の窓口にて提出してください。（令和3年11月30日までに申請）また、事業所ごとに食品衛生責任者が必要となります。なお、食品衛生責任者になるための講習会（食品衛生責任者養成講習会（要事前予約））は、食品衛生協会（※）が各地で実施しています（調理師などの資格をお持ちの方は、受講の必要はありません）ので、詳しくは食品衛生協会のホームページをご覧ください。

※（一社）長野県食品衛生協会ホームページ



② HACCP に沿った衛生管理の徹底

日本米穀商連合会（日米連）が作成した手引書「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（※）」を参考に、作業場や各工程に合わせて必要な衛生管理を確認し、記録を保管します。

※厚生労働省のホームページからダウンロード可能



いつから

令和3年（2021年）6月1日から義務化されます。