



# JF ニュースレター

2019. 4. 3

## 外食事業者向けの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引き」 および「原料原産地情報提供ガイドライン」が公表されました

○ 「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画の手引き」について

食品衛生法改正に伴い、すべての食品事業者に、HACCPに沿った衛生管理の実施、衛生管理計画書の作成が求められることとなりました。衛生管理計画書は、1年間の猶予期間を含め、2021年6月までに作成しておくことが必要となります。協会では、食の安全・安心財団と連携して作業部会を設置し、この1年半、衛生管理計画書の手引書を作成しました。

この度、3月29日に、厚労省技術検討会での手引書の確認が終了し、以下、厚労省HPに掲載されたので、お知らせいたします。

「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000496639.pdf>

「同 資料編」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000496640.pdf>

【参考】「小規模な飲食店向け衛生管理計画の手引き」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

○ 「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」について

外食や店内加工の惣菜などの中食は、食品表示法による表示義務が課せられていません。

一方、平成29年9月に食品表示基準が改正され、包装されたすべての加工食品に原料原産地表示が義務付けられました。これを受け、表示義務のない外食や中食についても、原料原産地について自主的な情報の提供が期待されています。

協会、日本惣菜協会と食の安全・安心財団で構成する「外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会」に設置した「外食・中食における原料原産地表示情報提供ガイドライン検討会」は、自主的かつ適切な情報提供を推進するためのガイドライン及びQ&Aを策定しました。

「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」及びQ&A

<http://anan-zaidan.or.jp/news/guideline.pdf>

※本ニュースレターは、情報共有を図るため、JF会員にお送りしています。

この件については、JFと食の安全・安心財団が連携して情報の収集及び提供に努めています。

お問い合わせはJF事務局：田村（03-5403-1060）、財団事務局：中村（03-5403-1064）にお願いします。