

厚生労働省提出資料

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会中間とりまとめの概要

- 食品衛生法等に基づく食品衛生管理の規制について、これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図る必要。
- その際、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要。
 - * こうした観点から、国内や諸外国の現状を踏まえつつ、我が国のHACCPによる衛生管理の制度のあり方について、業界団体からヒアリングを行いつつ、計8回の議論を行った結果を中間的に取りまとめた。
 - * 中間取りまとめについて広く国民から意見を募集し、その結果を踏まえ、年内を目途に最終的なとりまとめを行う予定。

【具体的な枠組み】

対象 全ての食品等事業者
(食品の製造・加工、調理、販売等)

衛生管理計画の策定

HACCPによる衛生管理

一般衛生管理

基準A

(コーデックスのHACCP 7原則)

- 事業者の規模等を考慮
- と畜場、食鳥処理場は基準Aを適用

基準B

(基準Aを弾力化)

基準A以外の事業者
(小規模事業者、提供する食品数・変更頻度が頻繁な業種、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等)

厚生労働省
HACCP導入手引書やモデルプランの作成
業界団体の手引書作成への支援

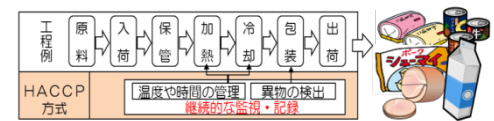
地方自治体
食品衛生監視員による導入支援、指導・助言

業界団体等
個別の食品・業態ごとに手引書を作成

【今後の課題】

- 現場での導入手順の理解、人材の育成
- 分かりやすい導入ツールの作成、きめ細かな支援
- HACCPの正確な知識の普及
- 小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設定。

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは
原材料の入荷から出荷までに発生するかもしれない食中毒菌汚染や異物混入を防止する特に重要な工程を管理する食品の衛生管理の手法



今後のスケジュール

- 平成28年10月中旬～11月中旬
 - ・ パブリックコメントの実施
 - ・ 説明会の実施(全国7か所)
- 平成28年12月14日
 - ・ 第9回検討会の開催(中間とりまとめのパブリックコメントを踏まえ、検討会最終とりまとめの検討)
- 年内目途
 - ・ 検討会の最終とりまとめ

※ 検討会の最終とりまとめを踏まえ、食品衛生法の改正等を検討

(参考)食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 構成員名簿

氏名	職名
五十君 静信	東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科教授
内堀 伸健	日本生活協同組合連合会・総合品質保証担当
川崎 一平	(一財)食品産業センター技術環境部長
岸田 一男	(公社)日本輸入食品安全推進協会理事 (株式会社 明治 執行役員)
桑崎 俊昭	(公社)日本食品衛生協会専務理事
河野 康子	(一社)全国消費者団体連絡会事務局長

氏名	職名
関根 吉家	(一社)日本能率協会審査登録センターシステム審査部技術部長
土谷 美津子	イオン株式会社
中嶋 康博	東京大学大学院農学生命科学研究科教授
中村 重信	東京都保健福祉局健康安全部食品監視課長
山口 由紀子	相模女子大学人間社会学部社会マネジメント学科教授