

HACCPの制度化のあり方

- 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。

【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

一般衛生管理

施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理

HACCPによる衛生管理

基準A

(コーデックスのHACCP7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

(食品や業態などの特性に応じ一般衛生管理に加え重要管理点を設定したもの、一般衛生管理のみのもの等多様な対応が想定される。)

基準A以外の事業者

- ・ 小規模事業者
- ・ 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 / 提供する食品の種類が多く、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 (例: 飲食業、販売業等)

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の制度化を含む食品衛生法改正法案の国会提出を目指す。