

背景

HACCPは国際標準として世界的に普及が進展

- HACCPは食品の衛生管理のための国際標準としての地位を確立。
- 欧米を始め多くの国でHACCPの導入が進み、輸出要件として義務付ける等、貿易上必須になりつつある。
- 食品の輸出促進(日本再興戦略)を進めるためにHACCPの普及が重要。

現状

我が国のHACCPに基づく衛生管理の普及率は低いままであり、

- 総合衛生管理製造過程の承認施設数は減少傾向にある。
- 中小企業への普及率は27%である。

【これまでの施策の問題点等】

1. HACCPの段階的な導入

- (1) 総合衛生管理製造過程の承認を得ることが目的化していたのではないか
- (2) HACCPの本来の目的である安全性を向上させることが重要
- (3) 行政側の指導が施設設備の観点が多くなっている
- (4) HACCPの導入により、改めて一般的衛生管理の遵守が可能
- (5) HACCPの説明が高度で難しいものとの誤解を招く、施設設備に多大な資金が必要となるとの誤解を招いている

2. 導入に資する支援

- (1) 書類の作成、施設設備が重点的な指導とならないような指導が必要
- (2) より施設に適合した導入のために助言が可能な人材育成が必要
- (3) 普及に努めてきた団体等の力を借りて実施するべき
- (4) 一般消費者にも理解や認識を深める必要がある

3. HACCP導入のメリット

- (1) 事業者の意識改善及び普及啓発が必要
- (2) HACCPが優れていること等、正しい理解が改めて必要
- (3) マークなど、導入企業の管理が認知される環境づくりが重要

【今後の方向性】

コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準(HACCP導入型基準)を設定するため、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)を改正し、従来の基準と選択できることとする。食肉・食鳥肉の処理段階も同様とするべく検討。具体的な例示を作成する。

これまでの研修資材等を活用し、改めて、HACCP導入の意義や具体的な導入支援の方法等について研修等を実施し、適切な助言、指導等の導入支援を行う。

改めてHACCP導入による安全性の向上を周知し、輸出施設の認定促進、HACCP導入施設名の公表、HACCPマーク等を検討。