

厚生労働省の取り組み

3 HACCPによる衛生管理

HACCPによる衛生管理の定着を図り、我が国の食品の安全性の更なる向上を目指します。

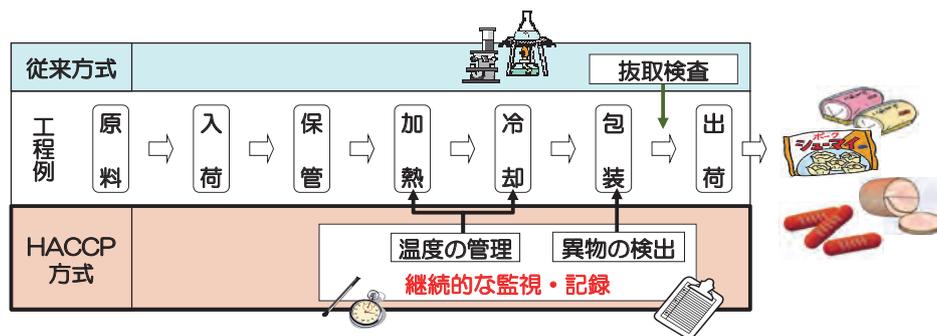
食品の衛生管理へのHACCPの導入については、1997年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会においてガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められ、我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっています。

HACCPによる衛生管理は、食品の安全性の向上につながることはもちろん、食品の提供に際して、食中毒等の食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明にも役立つことから、食品を提供する事業者にとってもメリットが大きく、また同時に消費者のメリットにもつながります。

厚生労働省ではHACCPによる衛生管理の着実な実施に向けて、食品衛生法等に基づくHACCPの制度化の検討を行っています。

HACCP(ハサップ)とは

Hazard Analysis and Critical Control Pointのそれぞれの頭文字をとった略称で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を食品衛生上問題の無いレベルにまで除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法です。



取り組み内容

HACCPの制度化の検討	平成28年3月～12月に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を計9回開催し、同年12月に最終とりまとめを公表。
HACCP普及推進連絡協議会	国、地方自治体、事業者等関係者の連携のもと、HACCPに関する共通の理解醸成、推進のための情報共有及び意見交換を行う場として設置。地域のニーズや実情に応じた対策を図るため、7地域ブロックでも地方連絡協議会も開催。
地域連携HACCP導入実証事業	食品等事業者のHACCP導入の取組を自治体等が支援し、導入の過程、その過程で生じた課題や解決策、導入効果等を記録し、事例集として公表。
HACCPチャレンジ事業	HACCPの導入に取り組む食品等事業者をウェブサイト上で紹介することで、事業者自らが積極的に策定・実行するHACCPによる衛生管理の取組を応援。
HACCP導入支援のための教材等の作成	HACCP導入のための手引書及び動画を作成し、また業種別の手引書についても、厚生労働省ホームページにて公表。 ・食品製造におけるHACCP入門のための手引書 ・食品製造におけるHACCPによる衛生管理普及のためのHACCPモデル ・食品製造におけるHACCP導入の手引き(動画) ・HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き

◆ 詳しくは、厚生労働省のホームページをご確認ください。

厚生労働省 HACCP

検索