

VII. 輸入食品の安全性確保

- 輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、HACCPに基づく衛生管理や乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件化する。

現行

HACCPに基づく衛生管理の確認

※現在は、HACCPに基づく衛生管理の確認は行っていない。

衛生証明書の添付義務① (健康な獣畜由来であることの確認)

対象食品: 肉、臓器、食肉製品

衛生証明書の添付義務② (生産地における衛生管理状況等の確認)

対象食品: フグ、生食用カキ

※現在は通知

一部の食品に
HACCPに基づく
衛生管理を輸入
要件とする

対象食品に乳、
乳製品を追加

衛生証明書の添
付義務を法定化

改正案

HACCPに基づく衛生管理の確認

対象食品: 日本国内でHACCPに基づく衛生管理が求められるもの(食肉、食鳥肉等を想定)
※省令で規定

衛生証明書の添付義務① (健康な獣畜由来であることの確認)

対象食品: 肉、臓器、食肉製品、**乳、乳製品***
※法律(法第10条第2項)で規定

* 食中毒リスクを有する微生物が含まれるものがあるため、特に適切なリスク管理が求められる。

衛生証明書の添付義務② (生産地における衛生管理状況等の確認)

対象食品: **フグ、生食用カキ***を想定 ※省令で規定

* 生産される海域の管理状況等によって、食品衛生上のリスクが高まるおそれがあるため、特に適切なリスク管理が求められる。

VII. 食品輸出関係事務の法定化

- 輸出先国の衛生要件を満たすことを示すため、国・自治体における衛生証明書の発行等の食品輸出関連事務の法規定を創設する。