

第1回検討会 主な検討事項（メモ）

1) 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会

➤ 検討会の目的

食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会において平成27年3月にとりまとめられた提言を踏まえ、普及推進策に取り組んでいる。今後、HACCPを制度化するに当たり、具体的なロードマップを示してほしいとの要望が多数あったことから、本検討会を開催することとした。平成28年末を目途に検討結果をとりまとめる。

➤ 検討会の進め方

HACCPを制度化するため、

- ①具体的な枠組みとしての制度化の対象となる食品の範囲及び事業者の規模
- ②対象にならない食品に対するHACCP導入の普及のあり方及び義務ではない任意の場合に導入する必要がある制度
- ③現行の総合衛生管理製造過程承認制度との関係の整理
- ④自治体による監視指導のあり方

について検討する。

同様に輸入食品についてもHACCPを制度化するためには、対象食品がHACCPに適合していることを確認するための具体的な方法及び監視方法を検討する。また、諸外国において既にHACCPを制度化している場合、日本の制度との同等性の確認方法を検討する。

- 前回の「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」の提言にまとめた諸施策の現状についてレビューが必要である。また、本検討会と並行して、提言に基づき始めた事業を継続していくべきである。
- 柔軟というのを手前勝手な解釈という形に読みかえてしまうと、現状と何ら変わらない結論になってしまう。

2) HACCPに関する制度と課題

➤ 法制度等

総合衛生管理製造過程承認制度、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP支援法）、対米、対EU向け輸出食肉及び水産食品などの認証制度、平成26年の5月にHACCP導入型基準での衛生管理が追加された、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関するガイドライン」及び「と畜場法」並びに「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」の省令の改正の概要と現状の確認をした。

➤ これまでの施策の課題

事業者、厚生局、指定認定機関等のこれまでの政策に関わる関係者によると、HACCPの普及が進まない理由として、メリットが感じられない、コストがかかる、作業の負担が大きい、従業員への研修の余裕がない、助言できる人材が不足している、HACCPの取り組みが認知される環境が不足しているなど共通した課題が挙げられている。

- 一般消費者におけるHACCPに対する理解や認識が不足している。
- 消費者にとっては、食品事業者が自社の製品の衛生管理、安全性の確保は誰から見ても、誰に説明しても共通の基準に則って説明できることが大事である。
- HACCPはこれまでの衛生管理と全く違うものとは考えのではなく、これまでの取り組みを見える化することにより、より確実な管理ができるようになるということも特徴である。

第1回検討会 主な検討事項（メモ）

3) HACCP普及の取組

➤ 農林水産省

事業者のHACCP導入のための、施設設備の整備に係る費用の融資、指導者育成のための研修等の支援、乳業工場の整備に対する助成等の事業を実施している。また、輸出促進の観点から、迅速な認定のため水産庁がEU向け輸出水産食品の施設認定を開始した。

➤ 自治体

「東京都食品衛生自主管理認証制度」及び「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」について、消費地と生産地では衛生管理の徹底を推進すべき対象の営業者が異なり、地域の実情を考慮して認証制度を進めている。

➤ 民間認証

民間団体によるHACCP認証等としては、前提条件プログラムであるPRP、HACCPの7原則12手順による食品の安全管理の基準を要素として取り入れているISO22000、そのISO22000にさらに前提条件となる部分を補強等したFSSC22000が実施されている。

- 厚生労働省、農林水産省をはじめとした国、地方の行政機関全体が具体的施策においてどう連携をしていくのかを明確にしていく必要がある。
- 行政機関（厚生労働省、農林水産省、地方自治体等）の要求水準をできるだけ同じ水準で運営していくためのアプローチについても検討する。
- 自治体の普及の取り組みについては、異なる方向性のものもあるため、調整が必要である。
- 諸外国でHACCP（7原則12手順）を求めている食品の範囲の状況や、今後の導入に際して、PRPとHACCPとの関係について確認する。

4)国内のHACCP導入状況

➤ 一般食品

農林水産省による導入状況の実態調査の結果、大手企業の導入が進んでいる一方、中小規模ではHACCPの導入率が34%であった。厚生労働省による営業許可業種を中心に行った調査では、HACCP導入している施設が11%、計画がある施設は21%、HACCP導入に興味があるが具体的な検討はまだしていないという事業者が約3割で、乳処理業や乳製品製造業、粉末清涼飲料水など総合衛生管理製造過程の対象業種になっている業種は比較的HACCPの導入が進んでいるといった傾向がある。

➤ 食肉、食鳥肉

牛、豚のと畜頭数、食鳥の処理羽数の比較的大規模なと畜場では、HACCPの導入が比較的進んでいる。