

資料 2

1月27日 食品衛生分科会

報告事項に関する資料

報告事項

- ・食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて

・・・ 1 ~ 2

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめの概要

- 食品衛生法等に基づく食品衛生管理の規制について、これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るために、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図る必要。
■ その際、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。

- * こうした観点から、国内や諸外国の現状を踏まえつつ、我が国のHACCPによる衛生管理の制度のあり方にについて、業界団体からヒアリングを行いつつ、平成28年3月～12月に計9回の議論を行った。
- * 平成28年10月～11月に中間とりまとめについて、パブリックコメントを実施した。

【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 HACCPによる衛生管理

基準A
(コーデックスのHACCP
7原則)

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。)

・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

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

・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)

【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(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは
原材料の入荷から出荷までに発生するかもしない食
中毒菌汚染や異物混入を防止する特に重要な工程を管
理する食品の衛生管理の手法



今後のスケジュール

- 検討会の最終とりまとめに基づき、自治体及び関係団体のご意見を踏まえつつ、制度の詳細設計を進める予定。
- 平成30年通常国会への食品衛生法改正法案提出を目指す方針。

（参考）食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 構成員名簿

氏 名	職 名	職 名
五十君 静信	東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科教授	(一社) 日本能率協会審査登録センター システム審査部技術部長
内堀 伸健	日本生活協同組合連合会・総合品質保証担当	
川崎 一平	(一財) 食品産業センター技術環境部長	
岸田 一男	(公社) 日本輸入食品安全推進協会理事 (株式会社 明治 執行役員)	東京大学大学院農学生命科学研究科教授
桑崎 俊昭	(公社) 日本食品衛生協会専務理事	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長
河野 康子	(一社) 全国消費者団体連絡会事務局長	相模女子大学人間社会学部社会マネジメント学科 教授
山口 由紀子		

