

4. 最近の食の安全に関する主な出来事と 厚生労働省公式ツイッターでのツイート

【主な出来事】

2016年4～5月:

肉フェスで大規模食中毒(カンピロバクター)患者数計875名

8～9月: 老人ホームで食中毒(O157)

患者数84名、そのうち死者数10名

10月:

冷凍メンチカツによる食中毒(O157)

患者数67名

12～2017年3月:

ノロウイルス食中毒

3月:

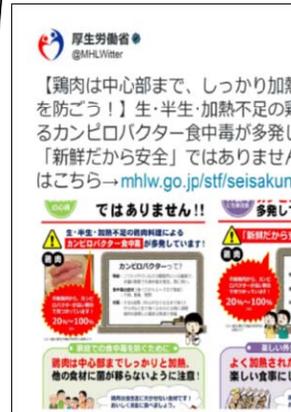
ブラジルにおける食肉不正事件

3～5月: 有毒植物による食中毒

4月:

ハチミツによる乳児ボツリヌス症の死亡事案

肉フェスで
大規模
食中毒発生
↓



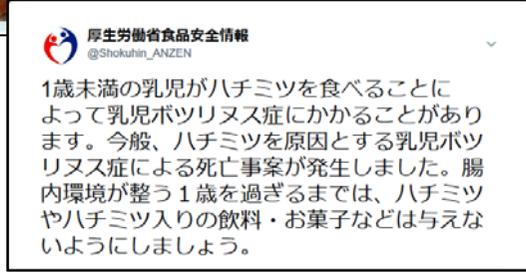
冷凍メンチカツによるO157食中毒→



ブラジルにおける食肉不正事案
←



ハチミツによる乳児ボツリヌス症発生→

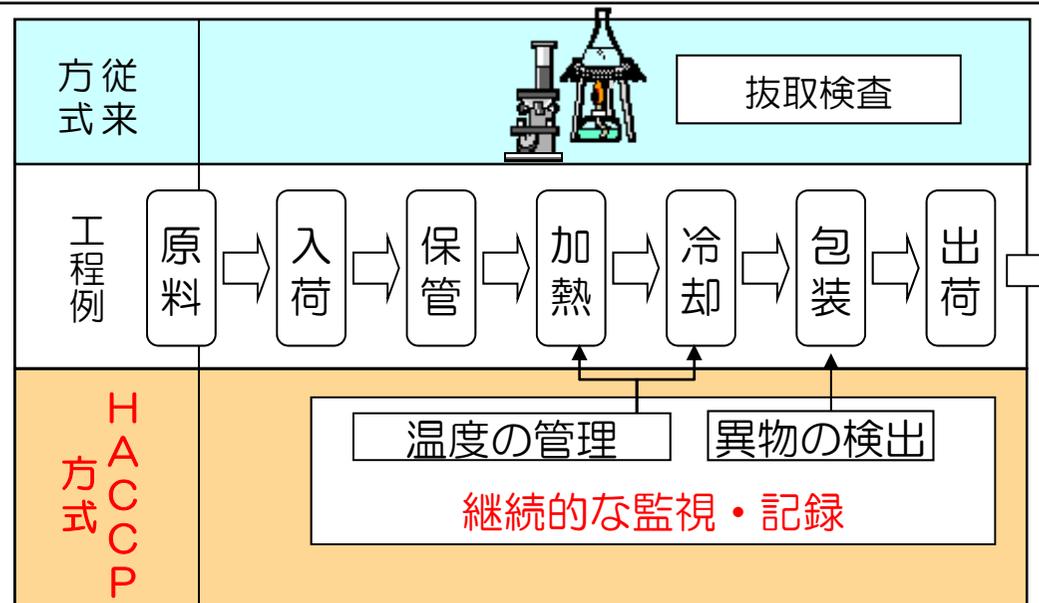
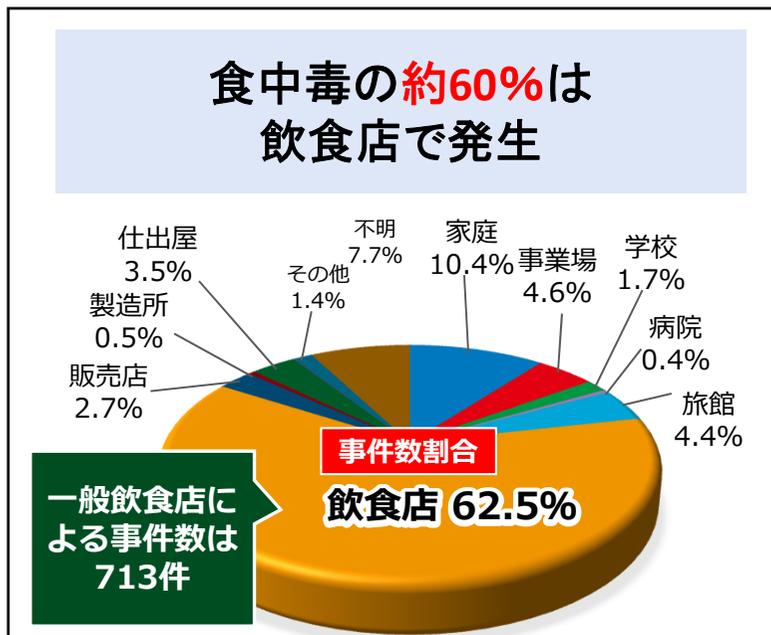


↑ 食べると危険！
有毒有害植物

5. HACCPの制度化にむけて

<参考資料3>

- HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point
- 原材料の入荷から出荷までに発生するかもしれ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
- 食中毒等の事故防止や事故発生時の原因究明に役立ち、我が国の食品安全の国内外へのアピールにつながることから、必要性が高まってきたもの



※ 平成28年 食中毒発生状況 (事件数)

HACCPによる衛生管理の「見える化」

① 衛生管理計画

+

② 実施

+

③ 記録・確認

5. HACCPの制度化にむけて

<参考資料3>

- 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。

【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

施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理

基準A

(コーデックスのHACCP 7原則)

- 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

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で多様な対応が想定される。) 基準A以外の事業者

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

業界団体等
個別の食品・業態ごとに手引書を作成

【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。

6. 食品衛生法による規格基準規制

<参考資料4>

食品用器具及び容器包装の規制に関する検討について

第4条〔定義〕

- ④ 器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。
- ⑤ 容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。



趣旨と検討状況

我が国の食品用器具及び容器包装は、食品衛生法に基づき規格基準が定められているが、その規制の仕組みは、既にポジティブリスト制度を採用している欧米の規制とは異なり、国際的な整合性がとれていない。

このため、器具及び容器包装の規制に関して国際的な整合性をとるとともにさらなる安全性を確保できるよう、平成24年7月から有識者を含んだ検討会を重ねてきた。

⇒平成29年4月15日には取りまとめ案のパブリックコメントを行い、最終的な取りまとめを公表した

ポジティブリスト制度

- 使用を認めることとした物質以外は原則使用を禁止する制度
- すでに欧米や中国では、食品用器具及び容器包装規制においてポジティブリスト制度が導入されている。（韓国・台湾・タイ:ポジティブリスト制度の導入を検討中）

7. 食品衛生規制の見直しについて(案)

＜平成29年6月26日薬事・食品衛生審議会
(食品衛生分科会)説明資料＞

第1 趣旨

- 食品流通の多様化や国際化等を踏まえ、食品の安全の更なる向上を図るため、フードチェーンを通じた事業者における自主管理の推進を図るとともに、食品用器具・容器包装の規制の在り方の見直し、食品の自主回収に対する対応等により、食品の安全の確保のための施策の充実を図る。

第2 主な検討内容

1. HACCPによる衛生管理の制度化

(基本的な考え方)

- 一般衛生管理をより実行性ある仕組みとするとともに、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、フードチェーンを通じた事業者における自主管理の推進を図る。

(検討内容)

- 食品等事業者は、衛生管理基準に従って、必要な措置を講じなければならないこととし、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理、それらを実施するための「衛生管理計画」を策定に関すること等を求めることを検討。

※ 対象となる食品等事業者としては、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者を対象。

- HACCPによる衛生管理の基準としては、CodexのガイドラインによるHACCPの7原則を要件とし、小規模事業者、飲食店、販売業等の一定の業種等については、食品の特性や事業者の状況等に応じて、現行の一般衛生管理の着実な実施を基本に、HACCPの考え方に基づく手引書等を参考とした取り組みを求めることを検討。

(参考) 一定の業種等としては、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:飲食店、販売業等)を想定

2. 営業届出の創設及び許可制度の見直し

(基本的な考え方)

○ すべての食品等事業者を対象としたHACCPによる衛生管理の制度化を踏まえ、営業許可対象事業者以外の事業者についても、自治体が把握するための仕組みを構築する。

また、全国どこの地域でも一定の衛生管理基準を確保しつつ、事業者の申請手続等の効率化の観点も踏まえ、許可制度についての見直しを行う。

(検討内容)

○ 現在の営業許可以外の業種についても自治体が把握することが可能となるよう、営業許可業種以外の事業者に対して、届出を求める仕組みの創設を検討。

○ 許可の対象となる業種(政令で定める34業種)について、整理し、見直しを行うとともに、現在、条例で定めている施設基準について、省令で基準を示すことを検討。

○ また、申請手続の効率化の観点から、電子申請・届出の共通基盤システムの整備、様式の統一等を検討。

3. 食品用器具・容器包装の規制の見直し(ポジティブリスト制度の導入)

(基本的な考え方)

○ 食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とする仕組み(ポジティブリスト制度)を導入するとともに、製造管理基準の遵守を義務づけること等によって、安全性の確保を図る。

(検討内容)

○ 食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とする仕組み(ポジティブリスト制度)を導入することを検討。

※ 対象となる材質としては、まずは合成樹脂を対象とすることを想定。具体的なリスク管理方法については、更に技術的な検討を行う。

※ 既存で使用されている物質については、一定の要件を満たした場合には、使用可能となるよう、配慮する。

※ なお、一定溶出量未満であるなど低リスクの物質について、国が定めた評価基準に従い、第三者機関による安全性の確認により、使用可能とすることができる仕組みを検討。

○ 器具・容器包装製造事業者は、製造管理の基準に従って、必要な措置を講じることを求めることを検討。

○ また、食品用器具及び容器包装製造事業者について、自治体が把握する仕組みを検討。

※ 製造管理基準及び自治体の把握の対象となる事業者は、ポジティブリストの対象となる事業者を想定。

※ なお、原材料の供給者は、器具・容器包装製造事業者が適切な製造管理を行うことができるよう、求めに応じて必要な情報を提供するよう、協力を求めることが可能となる仕組みを検討。

4. 食品リコール情報を把握する仕組みの構築

(基本的な考え方)

○ 食品の安全に関する情報を適切に把握し、的確な監視・指導を行うとともに、消費者に必要な情報の提供を行うことができるようにする観点から、自主回収について情報を把握し、安全性の向上を図る。

(検討内容)

○ 食品の安全情報を適切に提供する観点から、食品等事業者が自らが製造・輸入等を行った製品について自主回収を行うこととした場合の情報を把握する仕組みを検討。

※ 事務手続の効率化の観点から、全国共通の届出システムの構築を検討。

※ 衛生管理計画の中にも自主回収の手順について定めることを検討。

5. その他