

平成25年度全国厚生労働関係部局長会議(厚生分科会)
説明資料

平成26年1月21日(火)
厚生労働省医薬食品局食品安全部

HACCPの普及推進について

検討会 中間とりまとめ 概要

背景

HACCPは国際標準として世界的に普及が進展

- HACCPは食品の衛生管理のための国際標準としての地位を確立。
- 欧米を始め多くの国でHACCPの導入が進み、輸出要件として義務付ける等、貿易上必須になりつつある。
- 食品の輸出促進(日本再興戦略)を進めるためにHACCPの普及が重要。

現状

我が国のHACCPに基づく衛生管理の普及率は低いままであり、

- 総合衛生管理製造過程の承認施設数は減少傾向にある。
- 中小企業への普及率は27%である。

【これまでの施策の問題点等】

1. HACCPの段階的な導入

- (1) 総合衛生管理製造過程の承認を得ることが目的化していたのではない
- (2) HACCPの本来の目的である安全性を向上させることが重要
- (3) 行政側の指導が施設設備の観点が多くなっている
- (4) HACCPの導入により、改めて一般的衛生管理の遵守が可能
- (5) HACCPの説明が高度で難しいものとの誤解を招く、施設設備に多大な資金が必要となるとの誤解を招いている

2. 導入に資する支援

- (1) 書類の作成、施設設備が重点的な指導とならないような指導が必要
- (2) より施設に適合した導入のために助言が可能な人材育成が必要
- (3) 普及に努めてきた団体等の力を借りて実施すべき
- (4) 一般消費者にも理解や認識を深める必要がある

3. HACCP導入のメリット

- (1) 事業者の意識改善及び普及啓発が必要
- (2) HACCPが優れていること等、正しい理解が改めて必要
- (3) マークなど、導入企業の管理が認知される環境づくりが重要

【今後の方向性】

コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準(HACCP導入型基準)を設定するため、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)を改正し、従来の基準と選択できることとする。
食肉・食鳥肉の処理段階も同様とするべく検討。
具体的な例示を作成する。

これまでの研修資材等を活用し、改めて、HACCP導入の意義や具体的な導入支援の方法等について研修等を実施し、適切な助言、指導等の導入支援を行う。

改めてHACCP導入による安全性の向上を周知し、輸出施設の認定促進、HACCP導入施設名の公表、HACCPマーク等を検討。

HACCP普及のための方針①

食品衛生法上の位置付け

これまでの施策の問題点

総合衛生管理製造過程にこだわるあまり、HACCPの段階的な導入という視点が欠けていたのではないか。

検討会での意見

- ・ 一般衛生管理の適切な実施が重要
- ・ 国際標準に準拠させることが大切。
- ・ HACCP導入率を上げることが目的ではなく、安全性の向上が重要。
- ・ 自治体HACCPとの整理が必要。
- ・ 従来 of 総合衛生管理製造過程を導入すると企業が回らない。

具体的な方針(案)

○ HACCP導入型基準の設定

段階的な導入を図る観点から、コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準(HACCP導入型基準)を設定するため、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)を改正し、従来の基準と選択できることとする。(※食肉・食鳥肉についても同様に改正。)

○ 対象食品

食品全般(品目別に具体的なマニュアルを作成)

○ HACCP支援法の融資対象とする

上記基準に基づくHACCP導入のための施設・体制整備もHACCP支援法による融資の対象となるよう整合性を図る。

HACCP普及のための方針②

導入に資する支援

これまでの施策の問題点

導入に資するきめ細やかな支援が不足しているのではないか。

検討会での意見

- ・HACCP導入が書類を書くことが目的とならないように適切な指導が必要。
- ・施設に適合したHACCP導入のために適切な助言が可能な人材育成。
- ・HACCPの正しい理解のための普及が必要。
- ・これまで普及に努めてきた団体等の力を借りるべき。
- ・研修会等を地道に実施することが重要であるが、もう一步突っ込んだ施策も必要。
- ・指導が施設設備に重点が置かれているのは問題。
- ・施設の実態を生かした創意工夫の余地があるということを普及する必要がある。
- ・消費者、学生等への普及も必要。

具体的な方針(案)

○ HACCP普及機関による導入の支援

自治体、業界団体等への研修により、

- ①導入支援のための専門家派遣、
- ②HACCP業務に従事するスタッフの養成研修を行う。

HACCP普及のための方針③

HACCP導入によるメリット

これまでの施策の問題点

食品事業者にHACCP導入によるメリットが感じられていないのではないか。

検討会での意見

- ・事業者が継続して行うにはメリット感を出すことが重要。
- ・メリットがないと事業者はHACCPを導入しない。広く普及させるにはメリットが必要。
- ・導入による安全性・品質の向上について、消費者がわかるようにHACCPマークをつける。

具体的な方針(案)

- 導入メリットの周知
普及機関による周知・普及
- 輸出施設の認定促進
普及機関の関与を通じて認定の迅速化
- HACCP導入施設名の公表
- HACCPマークの検討

食肉等の生食に関する対応について

生食用の牛肉及び牛肝臓の規制について

経緯

- 生食用の牛及び馬の食肉と肝臓については、平成10年に衛生基準目標(ガイドライン)を定め、都道府県を通じ、夏期一斉取締りなどの機会において指導を行うとともに、政府広報等を通じて食肉の生食を控えるよう周知を図ってきたが、平成23年4月に飲食チェーン店でのユッケによる食中毒事件が発生し、5人の死亡者と多数の重症者が出たことから、**生食用食肉(牛肉)**については、**同年10月、食品衛生法に基づく強制力のある規格基準を策定**。
- また、**牛の肝臓**については、牛肝臓の内部から腸管出血性大腸菌が検出されたことから、業界団体からの意見聴取を行いつつ、食中毒を防ぐ方法がないかという観点からも検討した上で、平成24年7月、**生食用としての販売を禁止**。
- その後、一部地域で豚レバーが生食用として提供されている事実があったことから、豚レバーは加熱して提供・喫食するよう関係事業者への指導、消費者への注意喚起を内容とする通知を発出し、行政指導を行っている。

※ 牛(肉・肝臓)や馬肉以外の食肉等の生食の取扱いについては、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において今後の検討課題とされているところ。

※ 牛の肝臓については、現在、放射線照射による殺菌に関する研究が進められており、新たな知見が得られれば、本部会において再度検討することとしている。

(参考) 腸管出血性大腸菌のリスク等

- 腸管出血性大腸菌は、牛の腸管内に存在し、**2~9個の菌の摂取で食中毒が発生**。溶血性尿毒症症候群や脳症など**重篤な疾患を併発し、死に至ることがある**。
- 牛肝臓については、**牛肝臓の内部**から腸管出血性大腸菌及び大腸菌を検出。
⇒現時点ではリスクを低下させる手段なし。

- 生食用食肉(牛肉)は表面の加熱殺菌を義務付け。
- 牛肝臓は生食用としての提供を禁止。

食肉等の生食に関する検討について

現在の課題

- 生食用牛レバーの提供を禁止したが、一部地域で豚レバーが生食用として提供されているという実態がある。
- また、食中毒事件の発生等を踏まえ、自治体からは、十分な監視指導を行うために、他の食肉についても法的根拠に基づく規制措置を導入するよう求められている。
- 一方、消費者の一部や関係業界からは、食肉等の生食が不可能となるような規制は厳しすぎるとの声もある。
- このため、食肉等が生食用として喫食されている実態等も踏まえ、食中毒の発生を防止しつつ食肉等を食することができるようにするための方策について検討する必要がある。

検討の方向性

- 既に検討がなされた牛(肉・肝臓)や馬肉以外の豚、鳥、その他鹿、猪といった野生動物の食肉等について、牛の場合のリスクと比較しつつ検討を行う。
- 検討対象となる食肉等について、生食用としての提供実態、関係業界におけるリスク低減の取組、汚染実態、食中毒発生状況、食中毒原因物質自体の危害等をもとに、食肉等ごとのリスクの大きさに応じてどのような対応が適当か検討する。
- 衛生基準目標(ガイドライン)の徹底、提供(販売)禁止等の既存の方法のほか、生食用として提供される食肉等のリスクや国民の意識、行動等を勘案した上で、食品自体のリスク低減措置以外の有効な手法を検討する。

〔検討の視点〕

- ① 監視指導を適切に行うために生食用として食肉等を提供している事業者をあらかじめ把握する方策
- ② 消費者が理解した上で選択できるよう食中毒のリスク等に関する警告表示
- ③ 食肉等の生食に関する国民的理解の向上のための方策

検討の進め方

- 平成25年8月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で検討を開始。
- 検討対象が多岐に渡ることから、概ね3年を目途に食肉等の種類ごとに順次、検討を進める。

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会
食肉等の生食に関する調査会

1. 調査会の検討事項

- (1) 食肉等の種別ごとのハザード、リスク等の整理
- (2) 既存の規制手法以外の対応方策を含め、リスクの大きさに応じた対策の検討
- (3) その他、食肉等の生食に関する事項

2. 検討の進め方

- 研究者、消費者及び関係業界に知見を有する者等を委員とし、幅広く検討する。
- 食肉等の種別ごとに、危害要因、流通量、リスク低減対策を分析し、リスクの大きさ、検討の優先順位を決定する。
- 食肉等の種別ごとのリスクの大きさに応じた規制のあり方についてについて検討する。

