

「食品の安全確保とHACCP－農場から食卓まで－」  
(食品の安全確保に係わるリスクコミュニケーション)

2006.1.27 13:00～17:00

## 食品衛生法の中のHACCP

関東信越厚生局健康福祉部  
食品衛生課 楠 博文

- 食品衛生法の中では、「HACCP」は「総合衛生管理製造過程」と表記されている。
- HACCPの手法を導入して衛生管理を行っている食品製造施設のうち要望（申請）のあった施設を、審査の上、厚生労働大臣が承認している。
- 厚生労働大臣から承認を受けた食品製造施設は、食品の製造基準に合わない方法で食品を製造することも可能。
- 現在の対象食品は以下の通り。
  - 乳
  - 乳製品
  - 食肉製品
  - 魚肉練り製品
  - 清涼飲料水
  - 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- 承認のための審査業務は、全国に7カ所ある厚生局健康福祉部食品衛生課の食品衛生監視員（43名）が行っている。
- 総合衛生管理製造過程の審査は、HACCPのみだけでなく、防虫対策等の一般的衛生管理についても審査を行っている。
- 平成17年12月末現在の承認件数は以下の通り。

	乳	乳製品	食肉製品	魚肉練り製品	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	清涼飲料水	合計
施設数	156	178	82	25	35	93	569
件数	230	254	143	34	41	140	842