

## 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（概要）

平成 28 年 12 月

### 【現状】

- 食品衛生管理の国際標準である HACCP は先進国を中心に義務化。
- 食中毒事件数は下げ止まりの傾向。今後の高齢化による食中毒リスク増加の懸念。
- 金属等の危害性のある異物混入による回収告知件数が増加傾向。
- 多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施の不備。
- 食品流通の更なる国際化、東京オリンピック・パラリンピック等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要。

### 【趣旨】

- 国内の食品の安全性の更なる向上には、HACCP による衛生管理の定着を図る必要。
- HACCP による衛生管理の考え方は、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、事業者が自ら考えて安全性確保の取組を推進するもの。
- フードチェーン全体で取り組むことにより、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、食品の安全性の向上につながる。
- あわせて、施設設備の衛生管理等の一般衛生管理の着実な実施が不可欠。
- 食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえ、小規模事業者等に十分配慮した実現可能な方法で着実な取組を推進。

### 【制度のあり方の方向性】

- 基本的な考え方  
一般衛生管理をより実効性の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、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。
- 対象事業者  
フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象。
- 衛生管理計画の作成  
食品等事業者は、一般衛生管理及び HACCP による衛生管理のための「衛生管理計画」を作成。
- HACCP による衛生管理の基準
  - ・基準 A : コーデックス HACCP の 7 原則を要件とするもの。
  - ・基準 B : 一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの。小規模事業者や一定の業種等<sup>(注)</sup>が対象  
(注) 一定の業種等とは、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者 / 提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種 / 一般衛生管理で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）
- 小規模事業者等への配慮  
ガイドラインの作成、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等。

# 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

参考

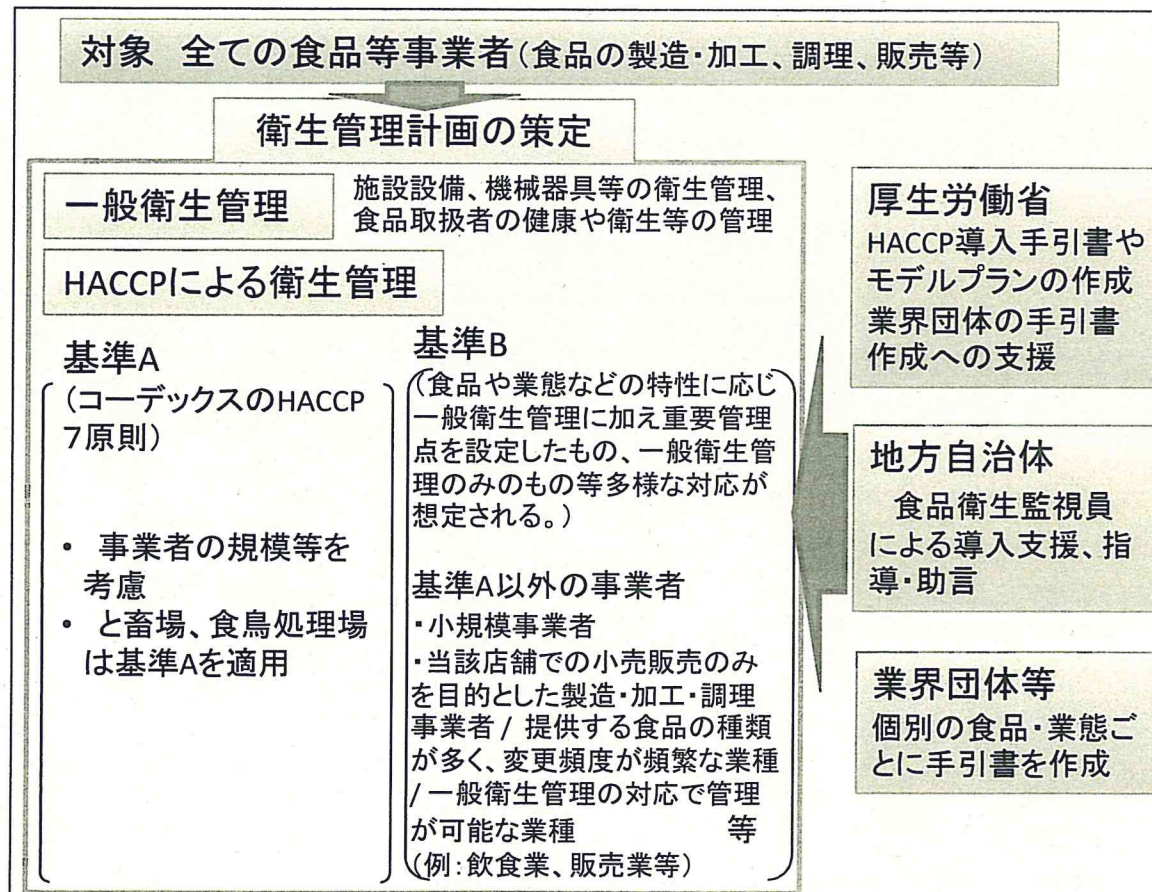
■ 食品衛生法等に基づく食品衛生管理の規制について、これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図る必要。

■ 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ついて、業界団体からヒアリングを行いつつ、計9回の議論を行った。

\* 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】



## 【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

