
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.40 2016/12/15

1 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（案）まとまる

12月14日開催された厚生労働省の第9回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会において標記最終とりまとめ（案）がまとまった。

平成28年10月、同検討会において取りまとめられた中間とりまとめについて、平成28年10～11月に国民から意見募集を行い、その結果を踏まえて、更に議論を行い、最終とりまとめを行ったものである。その主な点は次のとおり。

(1) 衛生管理についての基本的な考え方

一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項であり、加えて、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の不備であることから、食品の安全性を確保するためには、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の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠である。このため、一般衛生管理をより実効性のある仕組みとする必要がある。

その上で、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて、食中毒菌汚染、異物混入等の危害のリスクを把握し、それらの危害を防止するために特に重要な工程を管理し、検証・改善する仕組みを自ら構築し、実行することにより、我が国の食品の安全性の更なる向上を図ることが必要である。

(2) 対象となる事業者の範囲

HACCPによる衛生管理の考え方は、事業者が自ら考えて安全性確保のための取組を向上させることであり、フードチェーン全体で取り組むことによって、原材料の受入れから製造・加工、販売に至るまで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・課題が明確化されることにつながる。

このため、国内の食品の安全性の更なる向上を図る観点から、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者を対象とすることが適当である。

また、食品衛生法の営業の規制が施設単位で適用されていることを踏まえ、食品の製造・加工、調理、販売等を行っている営業の施設単位で適用されることを基本とすることが適当である。

対象となる食品等事業者の範囲については、現行の食品衛生法の許可業種（34業種）に限らず、全ての食品等事業者を対象として検討することが適当である。

(3) 衛生管理計画の作成

食品等事業者自らが使用する原材料、製造方法、施設設備等に応じて、食品等を製造・加工、調理等を行っている施設ごとに、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成することを基本とすることが適当である。

衛生管理計画の作成に当たっては、食品の業態や特性を考慮し、業界団体等と連携しながら、当該計画の策定及び実施の支援を行うことが必要である。

衛生管理計画には、一般衛生管理の概要に加え、後述する基準Aにあつては製品説明書、製造工程図、危害要因分析表及びHACCPプランの概要、基準Bにあつては製品の概要、必要に応じてHACCPによる管理の概要が含まれると想定される。

((4)参照)

(4) 適用する基準の考え方

コーデックスのガイドラインに基づくHACCP（以下「コーデックスHACCP」という。）の7原則が一定程度普及している我が国でHACCPによる衛生管理を制度化するに当たっては、コーデックスHACCPの7原則を要件とする基準（基準A）を原則としつつ、コーデックスHACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種については、コーデックスHACCPの7原則の柔軟な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理の基準（基準B）によることができる仕組みとすることが適当である。

a) 基準A（コーデックスHACCPの7原則に基づく衛生管理）コーデックスHACCPの7原則を要件とし、具体的には、別紙参考の考え方に基づくものとする。

b) 基準B（HACCPの考え方に基づく衛生管理（一般衛生管理を基本として、業界団体が事業者の実情を踏まえ、厚生労働省と調整して策定した使いやすい手引書等を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理する衛生管理））

従業員数が一定数以下等の小規模事業者のほか、当該店舗での小売販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又は一般衛生管理による対応で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）、一定の業種を対象とする。

一般衛生管理を基本として、業界団体の手引書等を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理することを可能とし、その他の点についても柔軟な取扱いを可能とする。

このため、基準Bについては、食品の特性や業態等に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点を設けるものから一般衛生管理のみの対応で管理が可能なものまで、多様な取扱いが想定される。

(5) 総合衛生管理製造過程承認制度の承認施設については、当該承認基準がコーデックスHACCPの7原則に基づくものであることから、基準Aの要件を満たしていると考えられる。

(6) 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けることが必要である。

その際、事業者にきめ細かな支援を行っていくことができるよう、地方自治体等の監視指導とも連動して計画的に取り組む必要がある。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000145933.pdf>

中間とりまとめに関する主な意見

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000145929.pdf>