

HACCP の段階的制度化の動向

～厚生労働省「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」中間とりまとめ(抜粋)～

抜粋・編集 一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 企画部

要約 HACCP の段階的制度化にむけて、厚生労働省の検討会で議論されており、普及が進んでいない中小事業者を含む全事業者が今回の段階的制度化の対象となる。ここでは、平成 28 年 10 月 14 日に公表された厚生労働省の『「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」中間とりまとめ』から抜粋しポイントを紹介する。なお、本誌が発行される前の平成 28 年 12 月に検討会の「最終とりまとめ」が公開される予定であるため、そちらも参照されたい。

1. はじめに

(HACCP 導入は国際標準)

食品の衛生管理への HACCP (ハサップ: Hazard Analysis and Critical Control Point) の導入については、今や国際標準となっており、先進国を中心に義務化が進められてきた。

(我が国では中小事業者の HACCP の普及が課題)

我が国では、これまで、様々な施策により、HACCP の普及を図り、大規模事業者を中心に普及が進んできた。一方、中小事業者については、依然として、その普及が課題となっている。

(食中毒発生件数の下げ止まり・高齢者リスク・異物混入事件)

国内での食中毒の発生状況は、近年下げ止まりの傾向が見られている。今後、高齢化人口の割合の増加に伴って、食中毒リスクが高まっていくことも懸念される。また、ガラスや金属等の危害性のある異物混入等による食品回収事例の発生も継続している状況にある。

(HACCP の導入は事業者・消費者にメリット)

HACCP による衛生管理は、食品の安全性の向上につながることはもちろん、食品を提供する事業者にとってもメリットが大きく、同時に消費者のメリットにもつながるものと考えられる。

(食の国際化の進展による HACCP の定着の必要性)

一方で、近年の食品流通の更なる国際化の進展か

ら、我が国の食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色のないものであることを、国内外に示していく必要性が高まっている。

こうした状況を踏まえると、食品の衛生管理の国際標準となっている HACCP による衛生管理について、制度として位置付け、定着を図っていくことが必要である。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である。

2. HACCP を取りまく現状とこれまでの施策の検証

2.1 国内の現状とこれまでの施策の検証

我が国の HACCP に関連する制度等を表 1 にまとめた。なお、詳細な説明は割愛する。

表 1 我が国の HACCP に関連する制度等

ア. 総合衛生管理製造過程承認制度 (マルソウ)
イ. HACCP による衛生管理の基準の導入 (従来型の基準との選択制)
ウ. 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法 (HACCP 支援法)
エ. 国の輸出認定の仕組み
オ. 民間認証

さらに、これまで、HACCP の普及のため、厚生労働省、農林水産省、地方自治体において、表 2 のとおり、様々な取組を行ってきた。