

[戻る](#)

資料5

食の安全・安心の実現 に向けて

平成15年7月
財団法人食品産業センター

食の安全・安心の実現に向けて

財団法人食品産業センター

1. 食の安全・安心の実現に向けての食品業界の対応について

- HACCPシステムの導入や品質、安全管理の徹底を図る等、これまでも食品の安全性確保について努力
- 食品事故を契機に「農場から食卓まで」という考え方に基づいて、「消費者に安全な食品を提供するための提言」を作成し、食品業界に周知徹底
- 不当表示を契機に「食品企業の行動規範及び行動指針策定の手引き」を作成し、食品業界に周知徹底

2. 今回の「食」をめぐる制度改正について

(1) 食品安全基本法関連

- ・目的と基本理念・・・ 国民の健康保護
食品供給行程の各段階における必要な措置
国際的動向及び国民の意見に配慮しつつ科学的知見に基
づいて必要な措置
- ・事業者の責務、役割・・・ 食品の安全性確保について第一義的な責任を有することを
認識
正確かつ適切な情報提供
- ・リスク分析手法の導入
- ・施策の充実その他

(2) 食品衛生法関連

- ・国及び地方公共団体の責務の明確化
- ・事業者の責務の明確化
- ・農薬等の残留規制の強化(ポジティブリスト制の導入等)

- ・食品添加物規制の強化
- ・輸入食品の監視体制の強化その他

3. 結び

- 今回の法制度の改革は、食の安全を図る上で極めて意義のあること
- 食品企業は、厳しい経営環境にあるが、行政や消費者とも十分にコミュニケーションを図り、その責務を果たすべく最大の努力をする所存

[トップへ](#)

[戻る](#)