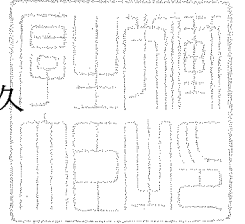


厚生労働省発食安1212第2号
平成25年12月12日

食品安全委員会
委員長 熊谷 進 殿

厚生労働大臣 田村 憲久



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第6号及び第10号の規定に基づき、下記事項に係る同法第11条第1項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

と畜場法（昭和28年法律第114号）第9条の規定に基づき定められたと畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）第7条に掲げると畜業者等の講ずべき衛生措置及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第11条に基づき定められた食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（平成2年厚生省令第40号）第4条に掲げる食鳥処理業者の講ずべき衛生管理等の基準に、次の内容を新たに追加すること。

衛生管理手法として、HACCPに基づく基準を設定し、と畜業者等及び食鳥処理業者は、当該基準又は現行の基準のいずれか選択できること。



と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部改正に係る食品安全基本法第 24 条第 1 項第 6 号及び第 10 条に基づく食品健康影響評価について

1. 経緯

(1) 食品の製造又は加工における衛生管理については、これまでもコーデックス委員会においてガイドラインが示されている HACCP による工程管理を普及推進してきた。

現下、HACCP が国際的な標準として世界的に普及が進展している状況を踏まえると、食中毒の発生防止、食品衛生法違反食品の製造等の防止を一層進める観点から、HACCP による工程管理の普及を加速させる必要がある。

また、「日本再興戦略－JAPAN is BACK－」（平成 25 年 6 月 14 日閣議決定）において、食品の大幅な輸出促進が求められる中、海外から求められる安全基準に対応する HACCP の普及が不可欠となっている。

(2) 厚生労働省においては、上記の状況を踏まえ、食品の製造又は加工における衛生管理について、HACCP による工程管理を普及推進するための施策等について検討を行った結果、食肉及び食鳥肉の処理について、コーデックスの HACCP ガイドラインに基づく基準（以下「HACCP 導入型基準」という。）を設定することとし、と畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（平成 2 年厚生省令第 40 号。以下「食鳥検査法施行規則」という。）の改正を行うこととする。また、その運用に当たっては従来 of 基準と選択できることとする。

なお、その他の食品についても、HACCP 導入型基準を設定するため、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき、都道府県等が条例で規定する場合の技術的助言として示している食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号）を改正することとしている。

(3) 今回の改正は、より適切なリスク管理を行うために、HACCP による衛生管理の基準を新たにリスク管理の手法として導入するものであり、本改正により食肉及び食鳥肉を介した人の健康へのリスクが高まるとは考え難い。

以上を踏まえ、今回の省令の改正について、食品安全基本法第 24 条第 1 項第 6 号及び第 10 号に基づき食品安全委員会に意見を求めるものである。

2. 改正内容について

(1) と畜場

と畜場法第 9 条の規定に基づくと畜場業者等の講ずべき衛生措置については、と畜場法施行規則第 7 条に規定されている。この規定に加え、新たに HACCP 導入型基準を設定する。なお、事業者はいずれかの基準を選択できるものとする。

<改正の概要>

- ① 衛生管理責任者及び作業衛生責任者を中心に、HACCP チームを構成する。
- ② 獣畜の搬入から枝肉等として出荷されるまでの一連の工程の流れを記載した製造工程一覧図を作成する。
- ③ 製造工程一覧図をもとにすべての工程において、危害分析を実施する。
- ④ 危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程を重要管理点として定める。
- ⑤ 全ての重要管理点に対し、危害要因を許容できるまで減少・排除するための管理基準を設定する。
- ⑥ 全ての重要管理点に対し、連続的に又は十分な頻度で監視する方法を設定し、実施する。
- ⑦ 監視の結果、管理基準からの逸脱が判明した場合に、管理状況を正常に戻すための改善措置の方法及び逸脱により影響を受けた製品の適切な処分の方法を定めておき、逸脱が判明した場合に実施する。
- ⑧ 特定された危害要因が HACCP により効果的に防止されていることを検証する。
- ⑨ HACCP に関する文書及び記録を作成し、維持管理する。

(2) 食鳥処理場

食鳥検査法第11条の規定に基づく衛生管理等の基準については、食鳥検査法施行規則第4条及び別表第3に規定されている。この規定に加え、新たにHACCP導入型基準を設定する。なお、事業者はいずれかの基準を選択できるものとする。

<改正の概要>

- ① 食鳥処理衛生管理者を中心に、HACCP チームを構成する。
- ② 食鳥の搬入から食鳥肉等としてとして出荷されるまでの一連の工程の流れを記載した製造工程一覧図を作成する。
- ③ 製造工程一覧図をもとにすべての工程において、危害分析を実施する。
- ④ 危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程を重要管理点として定める。
- ⑤ 全ての重要管理点に対し、危害要因を許容できるまで減少・排除するための管理基準を設定する。
- ⑥ 全ての重要管理点に対し、連続的に又は十分な頻度で監視する方法を設定し、実施する。
- ⑦ 監視の結果、管理基準からの逸脱が判明した場合に、管理状況を正常に戻すための改善措置の方法及び逸脱により影響を受けた製品の適切な処分の方法を定めておき、逸脱が判明した場合に実施する。
- ⑧ 特定された危害要因が HACCP により効果的に防止されていることを検証する。
- ⑨ HACCP に関する文書及び記録を作成し、維持管理する。

3. 今後の対応

食品安全委員会の回答を受けた上で、と畜場法施行規則及び食鳥検査法施行規則の一部改正についてパブリックコメント等の所要の手続きを行う。

HACCP導入型基準のイメージ【食肉】①

と畜場法に基づく規定

現行

○と畜場法施行規則
(ソフト面)

- 第3条
「と畜場の衛生管理」について規定
- 第7条
「と畜業者等の講ずべき衛生措置」について規定

HACCP導入型基準の設定

○と畜場法施行規則
(ソフト面)

HACCP導入型基準

- 第7条のうち、食肉の危害要因に関する取扱の規定を、HACCPを含めた規定とする。
- 上記以外の規定は据え置き

又は

従来型基準

従来のと畜場施行規則(第7条)

いずれかを選択

HACCP導入型基準のイメージ【食肉】②

従来の基準 (と畜場法施行規則)

HACCP導入型基準

	第3条 (と畜場の 衛生管理)	第7条 (と畜業者等 の講ずべき 衛生措置)
施設の衛生管理	○	
設備等の衛生管理	○	
そ族及び昆虫対策	○	
廃棄物及び排水の取扱い	○	
食肉等の取扱い		○
使用水等の管理	○	
衛生管理責任者に関する規定	○	
作業衛生責任者に関する規定		○
衛生教育の実施		○
BSEに関する規定	○	○

① HACCPの7原則
及び手順を明記

② ①以外の規定は据え
置き。

③ 省令改正にあわせ、
具体的なマニュアルを
通知。

HACCP導入型基準の概要

HACCPチーム

と畜場の管理者は、食肉の衛生管理について専門的な知識を有する者で、HACCPの導入及びその運用を行うチームを編成する。チームは活動を推進していく中心となる衛生管理責任者及び作業衛生責任者を加えて構成する。

HACCP導入の対象

- ◆ と畜場法施行規則第7条「と畜場等の講ずべき衛生措置」に、HACCPを導入。
 - 危害分析の実施
 - 重要管理点の決定、管理基準の設定及びモニタリングの設定
 - 改善措置の設定
 - 検証の実施
 - 文書及び記録の作成

その他

- ◆ 上記以外のと畜場法施行規則第7条の規定については、HACCP導入の対象にせず規定を維持。
 - ピッシングの禁止
 - 特定部位(SRM)の取扱
 - 月齢の分別管理

HACCP導入型基準のイメージ【食鳥肉】①

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (食鳥検査法)に基づく規定

現 行

○食鳥検査法施行規則
(ソフト面)

- 第4条(別表第3)
「衛生管理等の基準」について
規定

HACCP導入型基準の設定

○食鳥検査法施行規則
(ソフト面)

HACCP導入型基準

- 第4条のうち食鳥肉の危害要因に
関する取扱いの規定を、HACCPを含
めた規定とする。
- 上記以外の規定は据え置き

又は

従来型基準

従来の食鳥検査法施行規則(第4条)

いずれかを選択

HACCP導入型基準のイメージ【食鳥肉】②

従来の基準 (食鳥検査法施行規則)

食鳥検査法施行規則 第4条
(別表第3)

施設の衛生管理

設備等の衛生管理

そ族及び昆虫対策

廃棄物及び排水の取扱い

食鳥肉等の取扱い

使用水等の管理

従事者の衛生管理

衛生教育の実施

その他の規定

HACCP導入型基準

① HACCPの7原則
及び手順を明記

② ①以外の規定は据え
置き。

③ 省令改正にあわせ、
具体的なマニュアルを
通知。

HACCP導入型基準のイメージ【食鳥肉】③

HACCP導入型基準の概要

HACCPチーム

食鳥処理業者は、食鳥肉の衛生管理について専門的な知識を有する者で、HACCPの導入及びその運用を行うチームを編成する。チームは活動を推進していく中心となる衛生管理責任者及び作業衛生責任者を加えて構成する。

HACCP導入の対象

- ◆ 食鳥検査法施行規則第4条(別表第3)「二 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱い」に、HACCPを導入。
 - 危害分析の実施
 - 重要管理点の決定、管理基準の設定及びモニタリングの設定
 - 改善措置の設定
 - 検証の実施
 - 文書及び記録の作成

その他

- ◆ 上記以外の食鳥検査法施行規則第4条(別表第3)「二 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱い」の規定については、HACCP導入の対象にせず規定を維持。
 - 食鳥検査及び基準適合の確認の実施に直接係る規定