

きょうの
食品まめ知識

食品衛生管理の国際標準化 に向けて

食品の衛生管理の国際標準となっているHACCP（ハサップ）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として、厚生労働省が開催した検討会の中間取りまとめが平成28年10月14日に公表されました。

検討会は、国内の食品の安全性の更なる向上と、東京オリンピック・パラリンピックの開催等を見据え、我が国の食品衛生管理の水準が国際的に遜色のないものであることを、国内外に示していく必要が高まっているとして、開催されました。

HACCPによる衛生管理とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害のリスクを把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全行程の中で、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、製品の安全性を確保しようとする手法です。危害のリスクを、揚げ物を例に説明しますと、加熱不足による食中毒菌の残存の可能性、冷却不足による食中毒菌の付着・増殖の可能性などです。

中間取りまとめについて、11月15日までパブリックコメントが行われ、その結果を踏まえて年内を目処に最終的なとりまとめが行われる予定です。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>