
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.154 2019/2/1

1 HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A更新

1月30日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課名をもって各都道府県等衛生主管（部）局宛標記事務連絡を出した。これは、昨年末全国7カ所で開催した「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況に関する説明会」での質疑応答を踏まえ、「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」を更新したもので、問は1から22までである。その一部は次のとおり。

問12 飲食店が、「HACCP に沿った衛生管理」を実施していない事業者から仕入れた食材を使用した場合、法違反になるのか。

- HACCP に沿った衛生管理を行っていない事業者から原材料等を購入したことが、直ちに法違反となるものではありませんが、食品衛生法を遵守している事業者から購入するようにしてください。

問13 事業者が民間認証を取得している場合は「HACCP に沿った衛生管理」を実施していると言えるのか。

- 1 JFS、FSSC22000 等の民間認証は、その認証基準にHACCP を含んでおり、事業者間の取引等において活用されていますが、これらはあくまで事業者による任意の取組であり、食品衛生法に基づく規制においては、事業者に対して、これら民間認証の取得を求めないこととしています。
- 2 ただし、これらの認証のうち、JFS、FSSC22000、ISO22000 等、HACCP に関してコーデックスと同様の要件を求めているものについては、「HACCPに基づく衛生管理」の要件を満たしていると考えており、保健所等による立入検査等の際に、認定に必要な書類や記録、審査や監査の結果等を活用し、事業者負担の軽減に配慮することを検討しています。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000475367.pdf>

Q&A

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000475365.pdf>