

- 平成15年の食品衛生法改正から約15年が経過し、食品の安全を取りまく環境が変化。調理食品や外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの多様化や、輸入食品の増大など食のグローバル化が進展。
- ノロウイルス等による食中毒は依然として数多く、広域的な食中毒事案や健康食品に起因する健康被害なども発生。
- 2020年には東京オリンピック・パラリンピック競技大会を控え、国際基準と統合的な食品衛生管理が求められる。

これらの食品衛生をめぐる現状と課題を踏まえ、食品衛生法改正等に直ちにに取り組むことが必要。

主な提言内容

1. 健康被害の防止や食中毒等のリスク低減

① 食中毒対策の強化

- ・ フードチェーン全体を通じた衛生管理の向上のため、食肉処理段階での対策の強化や、生産段階との連携強化等
- ・ 広域的な食中毒事案に対応するため、厚生労働省、都道府県等の関係者間での連携や食中毒発生状況の情報共有等の体制を整備

② HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の制度化

- ・ HACCPによる衛生管理を制度化(全ての食品等事業者を対象に、衛生管理計画を作成し、手洗い励行等の一般衛生管理に加え、事業者の規模等に応じたHACCPによる衛生管理の実施を求める)

③ リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等による健康被害防止対策

- ・ 健康被害防止の観点から、リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等について、製造工程管理や原材料の安全性の確保のための法的措置を講じ、実効性のある仕組みを構築
- ・ 事業者から行政への報告の制度化を含む健康被害の情報収集・処理体制を整備

④ 食品用器具及び容器包装規制の見直し

- ・ 認められた物質以外は原則使用禁止とするポジティブリスト制度導入に向け、対象材質・物質の範囲、事業者間で伝達すべき情報やその伝達方法、適正な製造管理等について具体化

2. 食品安全を維持するための仕組み

① 営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設

- ・ 現在政令で定める34営業許可業種について、食中毒リスクや営業の実態に応じて、許可対象業種を見直すとともに、営業届出制度を創設

② 食品リコール情報の把握・提供

- ・ 食品等事業者が自主回収情報を行政に報告し、行政が国民に提供する仕組みを構築

③ 輸入食品の安全性確保・食品輸出事務の法定化

- ・ 輸入食品の安全性の確保のため、輸出国段階での対策強化として、HACCPによる衛生管理や乳製品・水産食品等の衛生証明書の添付の輸入要件化
- ・ 食品の輸出のため、自治体の食品輸出関連事務の根拠規定など、法的な規定の創設

3. 食品安全に関する国民の理解促進

リスクコミュニケーションの強化

- ・ リスク等に関する情報を正しく消費者に伝えるため、行政から国民への情報の発信方法や内容を工夫
- ・ 国民との双方向の情報及び意見の交換を推進