

連絡先

食品安全部 各担当者連絡窓口一覧

施策事項	資料 詳細版 ページ	所管課室	担当係	担当者	内線
HACCPの普及推進について	2	監視安全課	食品安全係	課長補佐 鶴身 和彦	2477
				食品安全係長 奥藤 加奈子	2478
食肉等の生食に関する対応について	4	基準審査課	乳肉水産基準係	食品規格専門官 新谷 英樹	2488
				衛生専門官 仲川 玲	2489
食品中の放射性物質への対応について	6	基準審査課 (規格基準について)	規格基準係	課長補佐 福元 仁	2484
				衛生専門官 飯塚 涉	4280
		監視安全課 (検査体制について)	化学物質係	放射性物質専門職 岩岡 和輝	4281
				健康影響対策専門官 塩川 智規	4241
化学物質係長 西城 信	4242				
地方分権改革について	8	監視安全課		課長補佐 鶴身 和彦	2477
		企画情報課	指導係	指導係長 萩森 洋介	2492
成形肉に関する対応について	10	監視安全課	乳肉安全係	乳肉安全係長 温井 健司	2476

施策事項	資料 詳細版 ページ	所管課室	担当係	担当者	内線
平成26年度食品安全部 予算案の概要	12	企画情報課	経理係	課長補佐 小野 清喜	2443
				経理係長 田上 隆	2404
輸入時の水際段階の検査	16	監視安全課 輸入食品安全対策室	監視調整係	課長補佐 今川 正紀	2474
輸出国段階の衛生対策	17			監視調整係長 吉原 尚喜	2498
食中毒発生時・予防対策	19	監視安全課 食中毒被害情報管理室	食中毒対策係	食中毒対策係長 石亀 貴士	4239
		監視安全課	食品安全係	食品安全係長 奥藤 加奈子	2478
		【生食用食肉の規格基準】 基準審査課	乳肉水産基準係	食品規格専門官 新谷 英樹	2488
				衛生専門官 仲川 玲	2489
食品等の監視指導	29	監視安全課	化学物質係	化学物質係長 西城 信	4242
牛海綿状脳症(BSE)対策	31	監視安全課	乳肉安全係	BSE対策専門官 小西 豊	2455
				乳肉安全係長 温井 健司	2476

施策事項	資料 詳細版 ページ	所管課室	担当係	担当者	内線
食肉・食鳥肉の安全対策	33	監視安全課	乳肉安全係	乳肉安全係長 温井 健司	2476
輸出食品	36	監視安全課		輸出食品安全対策官 松井 保喜	4244
食品中の残留農薬等の 対策	39	基準審査課	残留農薬係	課長補佐 大田 光恵	4273
				課長補佐 中西 民二	2486
				残留農薬専門官 小川 麻子	2921
食品中の汚染物質等の 対策	42	基準審査課	規格基準係	課長補佐 福元 仁	2484
				衛生専門官 飯塚 渉	4280
食品添加物の対策	44	基準審査課	添加物係	課長補佐 竹内 大輔	4282
				国際汎用添加物 専門官 山本 秀行	4282
				基準策定専門官 大井 恒宏	2453

施策事項	資料 詳細版 ページ	所管課室	担当係	担当者	内線
器具・容器包装、おもちゃ等の対策	48	基準審査課	容器包装基準係	基準策定専門官 佐藤 輝雄	4283
健康食品の安全性確保	50	基準審査課 新開発食品保健対策室		健康食品安全対策 専門官 岡崎 隆之	2458
遺伝子組換え食品等の 安全性確保	53	基準審査課 新開発食品保健対策室		バイオ食品専門官 木阪 有美	2479
				主査 小林 明子	2479
カネミ油症対策	55	企画情報課	指導係	課長補佐 山本 圭子	2448
森永ひ素ミルク中毒被害者 救済事業に対する行政協力	57			指導係長 萩森 洋介	2492
食品の安全性確保に関する リスクコミュニケーション	59	企画情報課	調整係	課長補佐 山本 圭子	2448
				調整係長 山崎 武	2452
				主査 村上 聡子	2493
コーデックス委員会への 対応	60	企画情報課国際食品室		国際調整専門官 横田 栄一	2407

参考

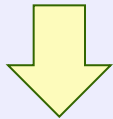
【参考】HACCP導入型基準のイメージ①

食品衛生法に基づく規定

現 行

○管理運営基準(ソフト面)

- 厚生労働省でガイドラインを策定



- 食品衛生法第50条第2項に基づき、条例で規定
- 全ての食品関係事業者が対象

HACCP導入型基準の設定

○管理運営基準(ソフト面)

HACCP導入型基準

HACCPを含めた管理運営基準ガイドラインを策定・通知

又は

従来型基準

従来の管理運営基準

いずれかを選択

【参考】HACCP導入型基準のイメージ②

従来の管理運営基準

- 第1. 農林水産物の採取における衛生管理
- 第2. 食品取扱施設等における衛生管理
 - 1 一般事項
 - 2 施設の衛生管理
 - 3 食品取扱設備等の衛生管理
 - 4 そ族及び昆虫対策
 - 5 廃棄物および排水の取扱い
 - 6 食品等の取扱い
 - 7 使用水等の管理
 - 8 食品衛生責任者の設置
 - 9 記録の作成及び保存
 - 10 回収・廃棄
 - 11 管理運営要領の作成
 - 12 検食の実施
 - 13 情報の提供
- 第3. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
- 第4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
- 第5. 運搬
- 第6. 販売
- 第7. 表示

HACCP導入型基準

① HACCPの7原則及び手順を明記

②その他は維持。画一的な方法によらず科学的な根拠に基づく対応も可能とする。

③品目別に具体的なマニュアルを作成

【参考】HACCP導入型基準のイメージ③

従来の管理運営基準

第2、6 食品等の取扱い(抜粋)

- (5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。
- (7) とくに食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。
① 冷却 ② 加熱 ③ 乾燥 ④ 添加物の使用
⑤ 真空調理又はガス置換包装 ⑥ 放射線照射
- (12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

全ての食品を対象とした規定に基づく
全般的な管理

網羅的な管理で非効率

HACCP導入型基準

第2、6 食品等の取扱い

【HACCPの7原則を明記】

- (原則1) 危害要因分析の実施
(原則2) 重要管理点の決定
(原則3) 管理基準(許容限界)の設定
(原則4) 重要管理点をモニタリングするシステムの設定
(原則5) 重要管理点における管理が逸脱した時に取るべき是正措置の設定
(原則6) HACCP手法が効果的に機能していることを確認するための検証手順の設定
(原則7) 文書化及び記録保管の設定

自ら危害分析を実施し、重要管理点を
重点的に管理

施設及び製品に適合した
効率的な対応が可能

【参考】HACCP導入型基準のイメージ④【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

【参考】HACCP導入型基準のイメージ④【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

【参考】HACCP導入型基準のイメージ⑤【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

【参考】HACCP導入型基準のイメージ⑤【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。

【参考】HACCP導入型基準のイメージ⑤【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

【参考】HACCP支援法の改正

中小事業者の食品の安全性向上の取組を後押しするため、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(HACCP支援法)を改正(平成25年6月17日成立、同月21日公布)

①高度化基盤整備を支援対象化

HACCP導入に必要な施設整備に加え、その前段階の衛生・品質管理の基盤となる施設及び体制の整備(高度化基盤整備)のみに取り組む場合も新たに支援の対象化。

②有効期限の延長

HACCPまで一気に取り組むのが難しい中小の食品事業者が、経営実態に応じて段階を踏んだ取組を着実に進められるよう、本法の有効期限を平成35年6月30日まで(10年間)延長。

③輸出促進の位置づけの明確化

HACCP義務づけ等の国際的動向を踏まえ、「国が定める基本方針はHACCP導入が輸出促進に資することとなるよう配慮して定める」旨を法律上明記する。

【参考】食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会

目的:

食品製造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させるための施策等について検討する。

検討事項:

- (1) 食品製造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させるための施策等について検討する。
- (2) HACCPによる工程管理の普及推進に係る具体的内容について審議する。
- (3) その他必要な事項について助言を行う。

構成員等:

学識経験者、消費者団体、業界団体(製造、流通)、自治体、農林水産省等

開催日:

第1回 9月3日(火)

HACCP普及の経緯、海外の状況、我が国の現状について説明後、各委員からの意見

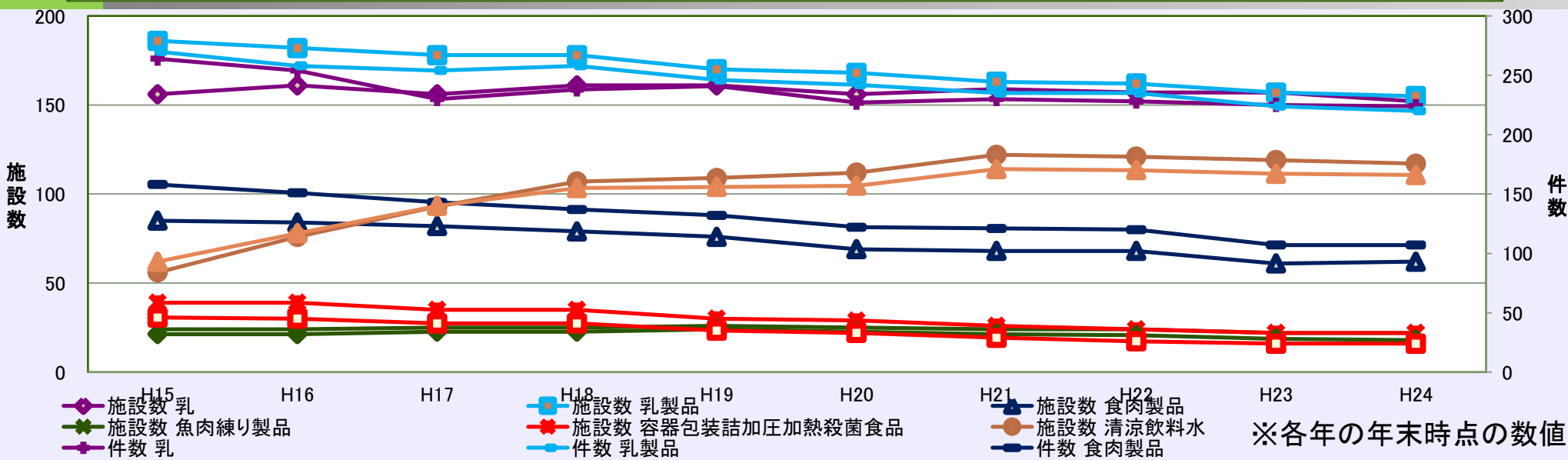
第2回 9月26日(木)

参考人より、HACCPの特徴・利点、導入施設における取組について説明
今後の方針案について審議

第3回 11月7日(木)

中間取りまとめ(案)について審議

【参考】総合衛生管理製造過程の承認状況



食品製造業におけるHACCPの導入状況(農林水産省調べ)

	全 体	中小規模層 (1億～50億円)	(参考)大手層	
			50～100 億円未満	100億円 以上
平成18年度	15%	16%	68%	73%
平成22年度	19%	22%	77%	73%
平成23年度	24%	27%	67%	76%

出典:平成18年度は「食品産業動向調査」、平成22年度及び23年度は「食品産業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」(農林水産省調べ)



ブラジルワールドカップ観戦者への黄熱予防接種について

○本年6月にサッカーワールドカップが開催されるブラジルは、WHOにおいてその大部分が黄熱の接種推奨地域であるため、接種推奨地域への渡航者の感染リスクを低減させるとともに、国内への侵入を防ぐために、あらかじめ黄熱ワクチンの接種を推奨している。

○厚生労働省において、昨年12月にプレスリリース(<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000032019.html> 参照)を行うなど、ワールドカップ観戦でブラジルへ渡航を予定される方に対して、検疫所等で実施している黄熱予防接種を早めに受けて頂くよう呼びかけている。

○各自自治体においても、パスポートセンターやスポーツ振興部局等と連携し、黄熱予防接種に関する周知をお願いしたい。

周知をお願いしたい事項

○ブラジルに渡航する場合、渡航地域によっては、熱帯アフリカと中南米地域の風土病「黄熱」の予防接種をお勧めしています。

・黄熱の予防接種証明書は、接種10日後から10年間有効です。

○黄熱の予防接種は事前予約制です。早めの予約をお願いします。

・希望者が多い場合は、希望日に接種できないことがあります。特に渡航ピーク時期には混み合う恐れがありますので、早めの予約をお勧めします。

○余裕を持ったスケジュールでの接種をお願いします。

・複数のワクチンを接種する場合※には、数カ月かかる場合があります。余裕を持って、計画的に接種するようにしてください。

※黄熱ワクチンなどの生ワクチンを接種した場合は、接種後4週間は他のワクチンを接種できません。

「黄熱」について

○「黄熱」とは、熱帯アフリカと中南米地域の風土病で、蚊を媒介して感染する感染症である。発症すると、発熱、寒気、頭痛、吐き気などの症状を伴い、場合によっては死に至ることもある。

○世界保健機関（WHO）は、流行地域に行く場合には、あらかじめ予防接種を受けてから渡航することを推奨している。

○黄熱のワクチンは、全国25カ所の接種機関で接種できる（料金は1万円程度）。病气療養中や妊娠中などは、接種が難しい場合もある。

