

食品の品質管理体制強化対策事業

【137（169）百万円】

対策のポイント

食品の安全性向上を図り、HACCPの制度化に対応できるようにするため、国内の食品事業者の人材育成等の取組を支援するとともに、食品事業者団体による手引書の作成を支援します。

<背景／課題>

- ・食品の安全と消費者の信頼を確保することは、食品産業の持続的な発展に不可欠です。しかし、食中毒による被害は依然として発生しており、HACCPの導入により食品事業者の衛生・品質管理の強化を図っていく必要があります。
- ・HACCPの制度化が予定されている一方で、中小零細規模の事業者のHACCP導入率は大規模事業者に比べてまだ低い状況にあり、食品事業者のHACCP制度化への対応を早急に進める必要があります。
- ・このため、HACCP導入に向けた人材育成や手引書の作成等を推進する必要があります。

政策目標

食品製造事業者におけるHACCPの考え方に基づく衛生管理を実施している事業者の割合
(29%（平成28年度）→80%（平成33年度）)

<主な内容>

1. 衛生管理計画等作成や衛生・品質管理体制強化のための人材育成等（拡充）
各食品事業者が作成を求められる「衛生管理計画」を円滑に作成・運用するとともに、国際的に通用する企業の社会的責任（CSR）に関するマネジメント体制の構築ができるように、危害要因データの収集・提供や食品事業者の品質管理担当者等の人材育成を支援します。
2. HACCP指導者養成研修等の開催（拡充）
食品事業者がHACCPを導入・運用する際に製造等の現場の実態に即した必要な助言等が得られるよう、HACCPの導入・運用を適切に指導できる人材の養成を支援します。
3. HACCP手引書等作成（拡充）
食品・業態ごとに、それぞれの特性に応じてHACCPの制度化に対応できるよう、最新の知見を取り入れた食品・業態に即した危害要因分析や衛生管理のモデルプラン等を含むHACCP手引書を作成することを支援します。

（補助率：定額）
（事業実施主体：民間団体等）

[お問い合わせ先：食料産業局食品製造課（03-3502-5743）]

食品の品質管理体制強化対策事業 [平成30年度予算概算決定額:137百万円(169百万円)]

HACCP制度化への対応

- HACCPは、被害を未然に防止でき、事故があった場合も原因を特定しやすくするもの。国際機関(コーデックス委員会)が採用を推奨しており、各国の規制にも取り入れられつつある。
- 日本でも食中毒件数が減少しておらず、食品安全リスクを下げ、消費者全体の利益向上を図るため、HACCPの導入が必要。食品の輸出促進のためにも重要。

厚生労働省によるHACCP制度化の検討

- ・ 全ての食品等事業者を対象
- ・ 事業者はそれぞれ「衛生管理計画」を作成
- ・ 2つの基準を設定
 - ＜基準A＞コーデックスHACCPの7原則を要件とする
 - ＜基準B＞業界団体が業界の実態と特性を踏まえて策定した手引書等を参考にして、管理を行う

制度化に当たっての課題

- ・ 事業者で中心となってHACCP導入を進める人材、指導・助言ができる人材の不足
- ・ 食品・業態ごとの手引書の整備

- HACCP制度化に対応するため、事業者の取組の後押しが重要

I 施設・設備への支援 【HACCP支援法】 ※非予算

食品製造事業者が、HACCP導入又はその前段階の衛生・品質管理の基盤整備を実施するための施設・設備の整備を行う際、(株)日本政策金融公庫による長期低利融資を受けることができる。

II 人材育成等への支援 【予算事業】

1. 衛生管理計画等作成や衛生・品質管理体制強化のための人材育成等 (拡充)

各食品事業者が作成を求められる「衛生管理計画」を円滑に作成・運用するとともに、国際的に通用する企業の社会的責任(CSR)に関するマネジメント体制の構築ができるように、危害要因データの収集・提供や食品事業者の品質管理担当者等の人材育成を支援。

2. HACCP指導者養成研修等の開催 (拡充)

食品事業者がHACCPを導入・運用する際に、製造等の現場の実態に即した必要な助言等が得られるよう、HACCPの導入・運用を適切に指導できる人材の養成を支援。

3. HACCP手引書等作成 (拡充)

食品・業態ごとに、それぞれの特性に応じてHACCPの制度化に対応できるよう、最新の知見を取り入れた食品・業態に即した危害要因分析や衛生管理のモデルプラン等を含むHACCP手引書を作成することを支援。