

食の安全サポーター情報配信（平成31年3月4日）

食の安全・安心の推進にご協力いただき、厚くお礼申し上げます。今回は、「食品衛生法の改正」についての情報を配信します。

【食品衛生法が改正されました！】



●改正の背景

- 前回の改正から約15年が経過し、調理食品、外食の需要増など、食へのニーズの変化や輸入食品の増加など、食のグローバル化の進展といった食や食品を取り巻く環境が変化している。
- 都道府県等を越える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まり等、食品による健康被害への対応が喫緊の課題である。
- 2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国際標準と整合的な食品衛生管理が求められる。

これらの背景から、7つのポイントが改正されました。（添付のリーフレット参照）

今回はそのうちの1つ、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」について紹介します。

●HACCP?

これまで、最終製品の一部分を抜き取って検査する管理法が一般的でしたが、これではすべての製品は確認できません。「HACCP」方式は、原材料の入荷から、製造、出荷までのいくつもの工程において、衛生管理をチェックすることで、安全性の高い食品をみなさんに届けられるのです。



制度化は、すべての食品等事業者が対象となり、食品工場だけでなく一般の飲食店のようなお店もHACCPに沿った衛生管理を行う必要があります。一般飲食店等においては、分かりやすい手引き書が公開されており、手引き書に沿って衛生管理計画を作成し、衛生管理の実施、記録などを行うこととなります。お店で実施している衛生管理が客観的に「見える化」されることで、安全性の確保に加えて、消費者の方にも安心していただける制度です。



バックナンバーはこちらから <http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

食の安全・安心おかやま

検索

