

# ハサップ 「HACCP企画推進室」の設置について

## 1. 目的

○ HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）は、原材料の受入れから最終製品の出荷までの全ての工程における潜在的な危害要因を予め分析（危害要因分析）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点）を継続的に監視・記録する食品の工程管理手法であり、確実な安全管理が可能となるものとして、コーデックス委員会（※）が推奨する国際標準となっている。

（※）国際連合食料農業機関（FAO）及び世界保健機構（WHO）により設置された国際的な政府間組織

○ 我が国における食品等事業者の確実かつ効率的な衛生管理等を可能にするためには、HACCPによる工程管理の普及は必須となっている。また、輸入食品の安全対策として、対日輸出国に対して HACCP による衛生管理を求めていくためにも国内における HACCP の普及・制度化が前提となっている。さらに、「日本再興戦略」（平成 25 年 6 月 14 日閣議決定）においても、日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応する HACCP の普及を図ることが重要な課題とされている。

○ このような状況を踏まえ、関係省庁・関係機関と協力しつつ、我が国における HACCP による工程管理を一層推進するため、HACCP の企画推進に関する組織を新設する。

## 2. 組織

○ 医薬食品局食品安全部監視安全課に、「HACCP 企画推進室」を設置する。

○ 「HACCP 企画推進室」は、室長のほか、食品安全部関係課の室員をもって構成し、我が国における HACCP の企画推進に関する具体的な取組を検討・実施する。

## 3. 設置

平成 27 年 1 月 1 日設置