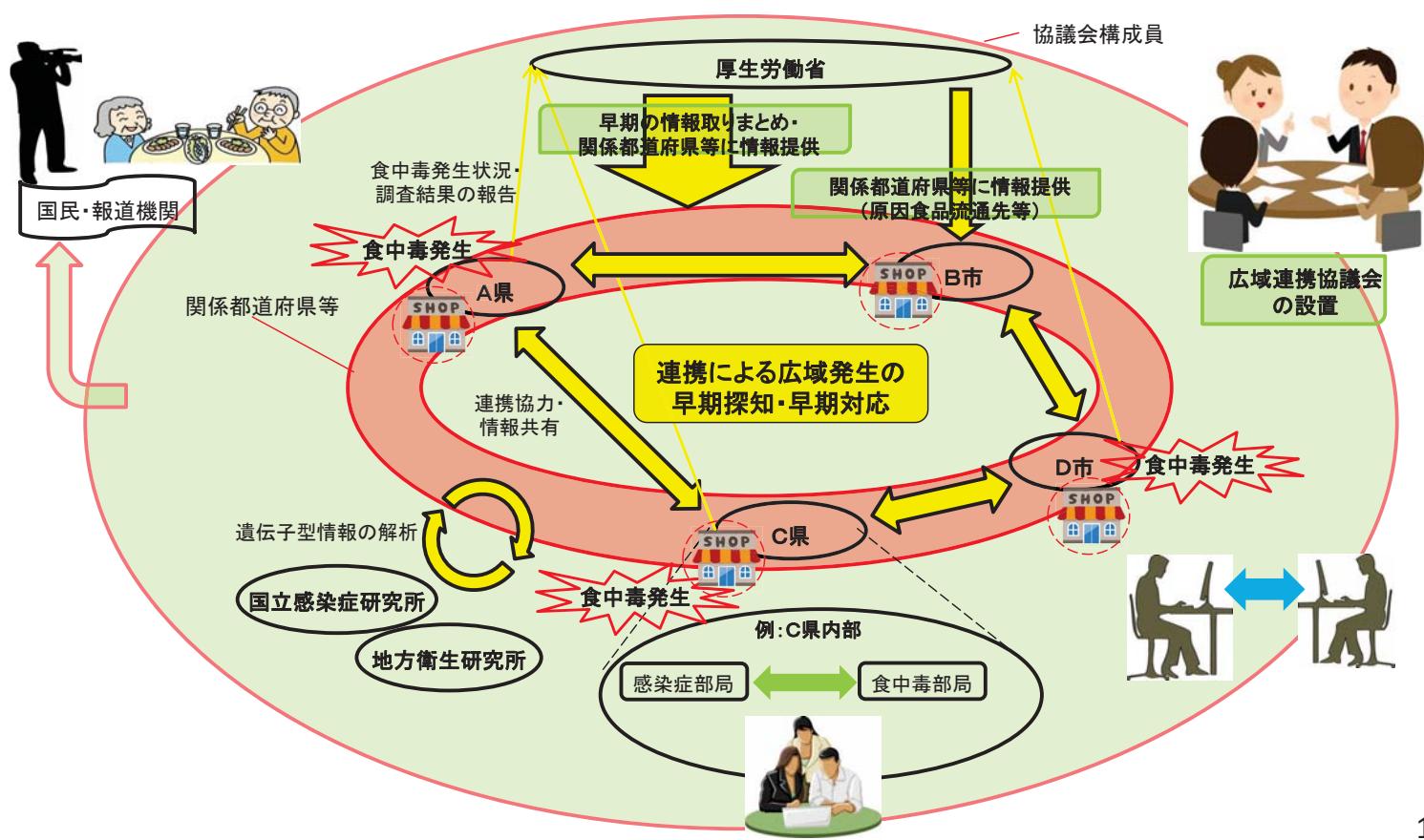


食品衛生規制の見直しに関する骨子案 (食品衛生法等の改正骨子案) 【参考資料】

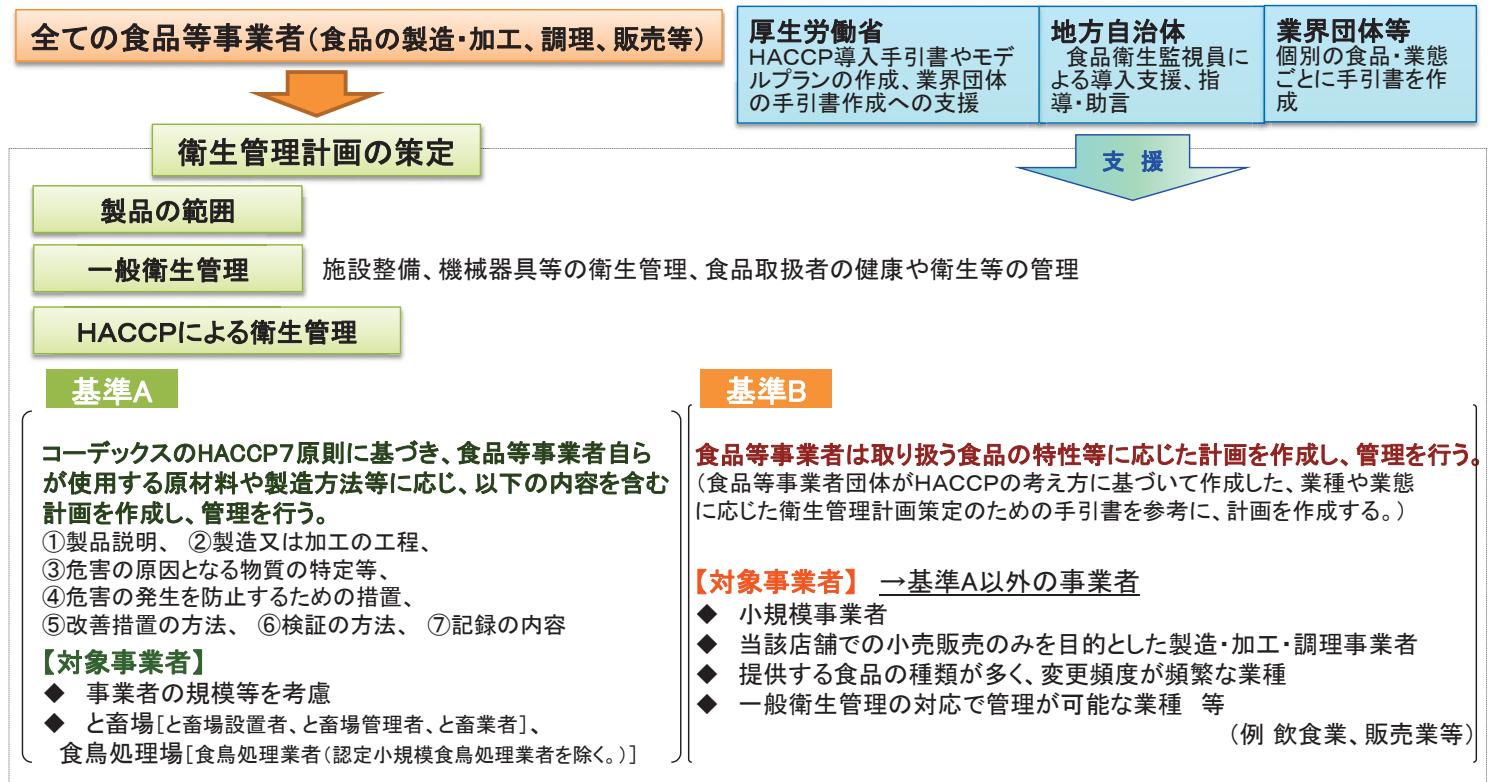
※ 本資料は、骨子案の理解を深めていただくために、参考として示すものです。

①広域的な食中毒事案への対策強化 (広域的な食中毒事案に対応する関係機関の連携イメージ)



②HACCP(ハサップ)による衛生管理の制度化

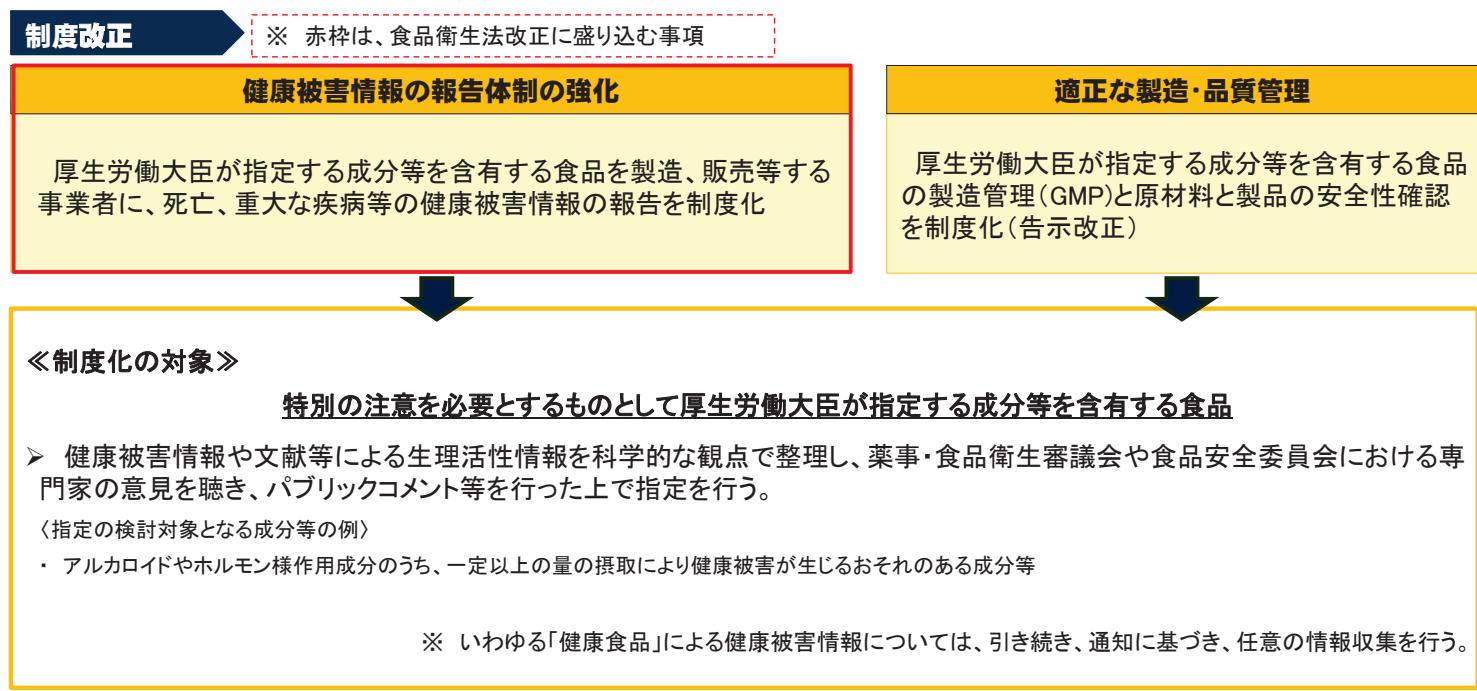
これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るために、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図るために、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていく。なお、現行のHACCP承認制度である総合衛生管理製造過程承認制度は廃止する。



2

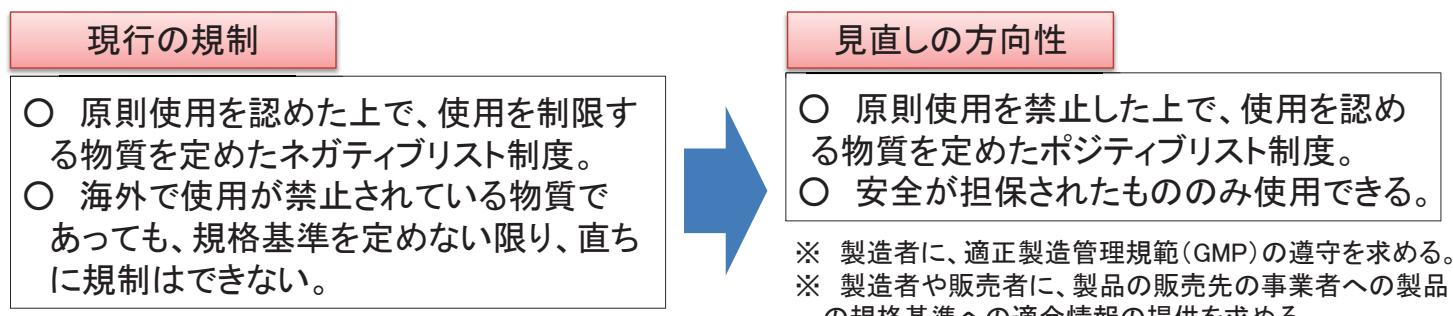
③特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

食品による健康被害の発生・拡大を防止するための食品衛生法第6条及び第7条の適確な運用を図る観点から、健康被害情報の報告制度を確立するとともに、特別の注意を必要とする成分等を含む食品の適正な製造・品質管理の確認を制度化し、安全性の確保を図る。

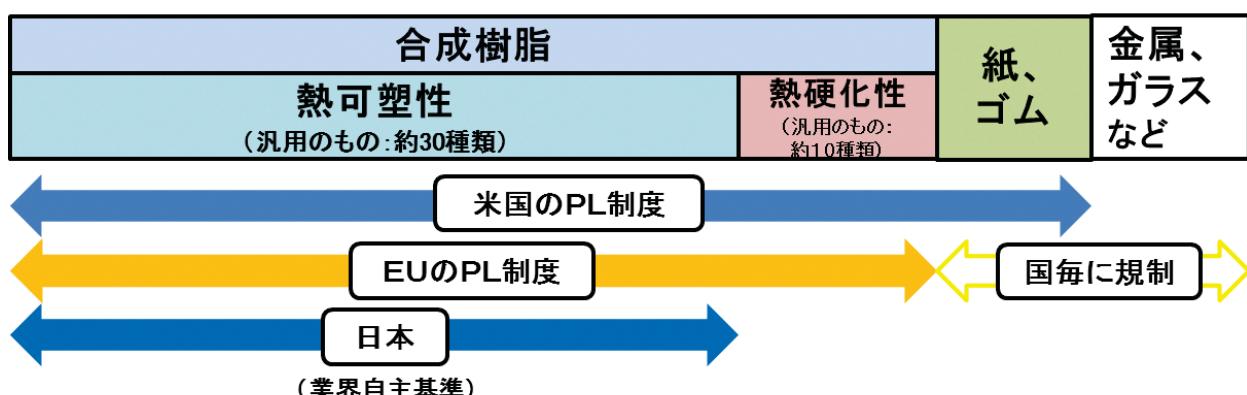


3

④国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

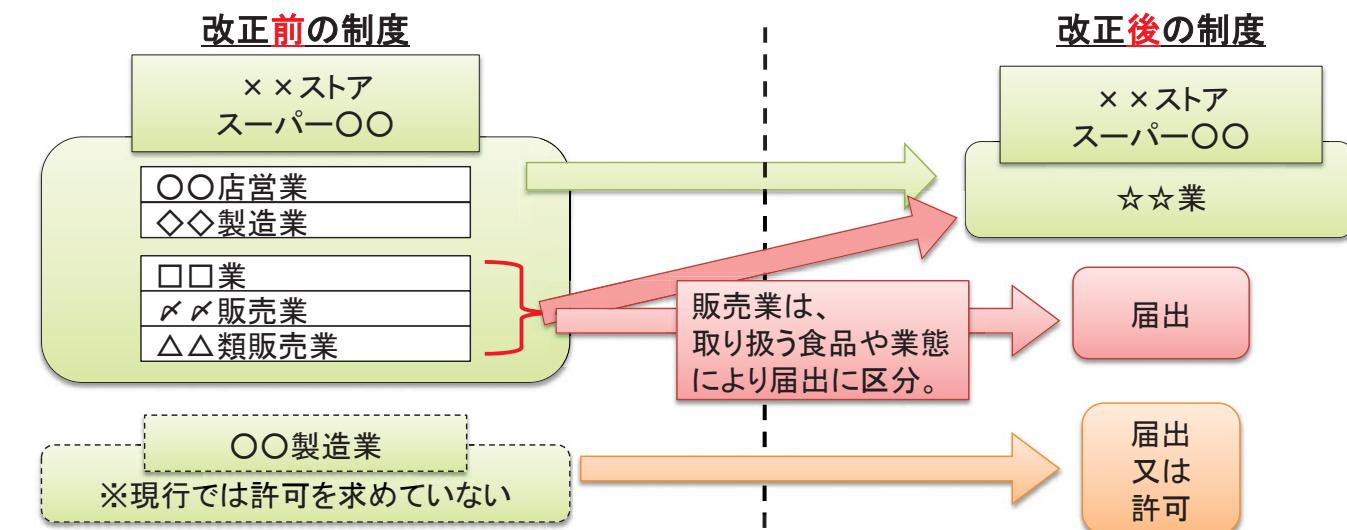


(参考)ポジティブリストが導入されている欧米諸国での規制対象



4

⑤営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

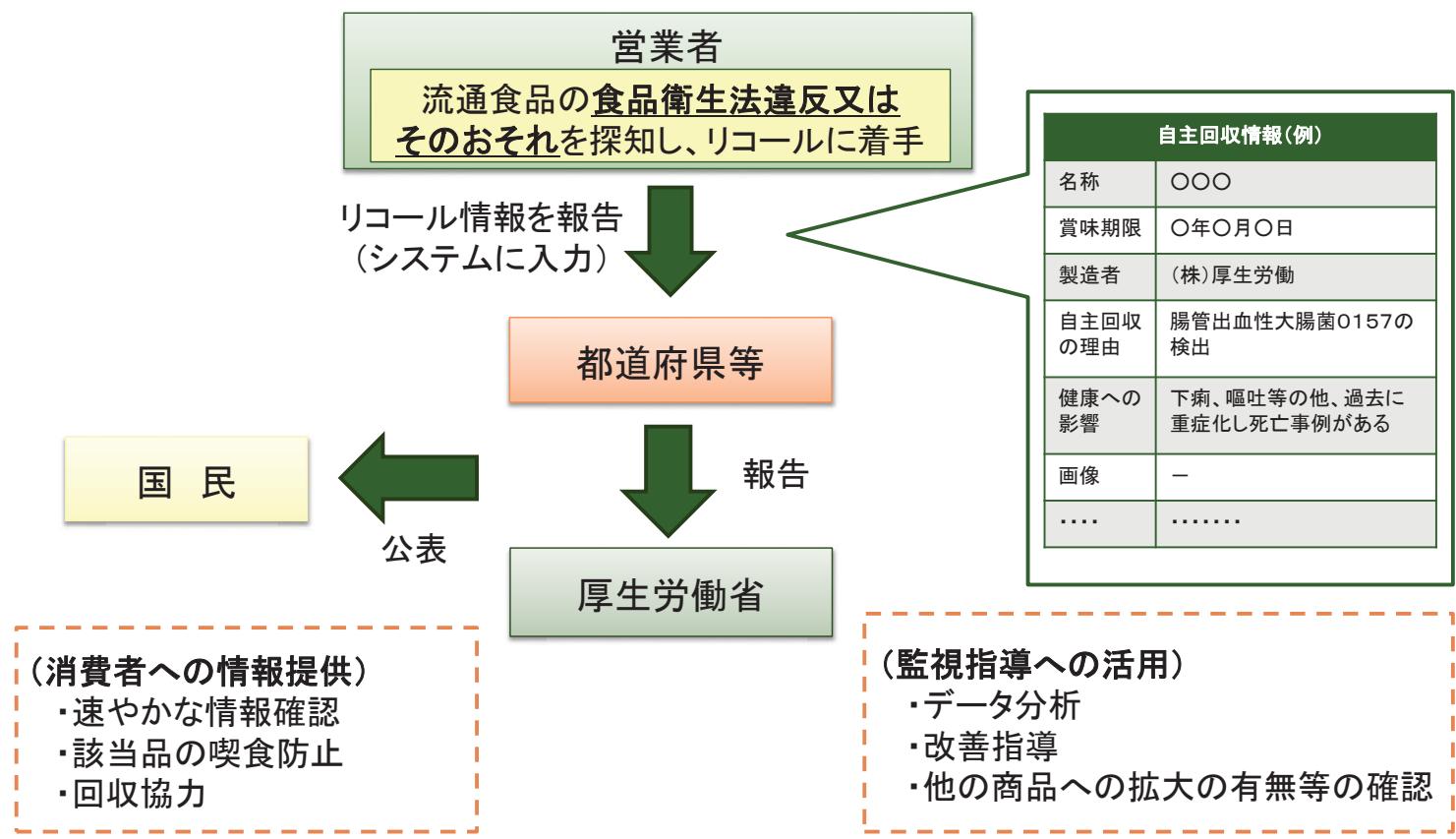


(参考)現行の34許可業種(政令)

① 飲食店営業	⑩ 乳類販売業	⑯ 清涼飲料水製造業	㉗ ソース類製造業
② 喫茶店営業	⑪ 食肉処理業	㉙ 乳酸菌飲料製造業	㉙ 酒類製造業
③ 菓子製造業	⑫ 食肉販売業	㉚ 氷雪製造業	㉛ 豆腐製造業
④ あん類製造業	⑬ 食肉製品製造業	㉛ 氷雪販売業	㉜ 納豆製造業
⑤ アイスクリーム類製造業	⑭ 魚介類販売業	㉝ 食用油脂製造業	㉞ めん類製造業
⑥ 乳処理業	⑮ 魚介類せり賣業	㉞ マーガリンショートニング 製造業	㉟ そうざい製造業
⑦ 特別牛乳搾取処理業	⑯ 魚肉ねり製品製造業	㉘ みそ製造業	㉛ 缶詰又は瓶詰食品製造業
⑧ 乳製品製造業	⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業	㉙ 醤油製造業	㉞ 添加物製造業
⑨ 集乳業	⑱ 食品の放射線照射業		

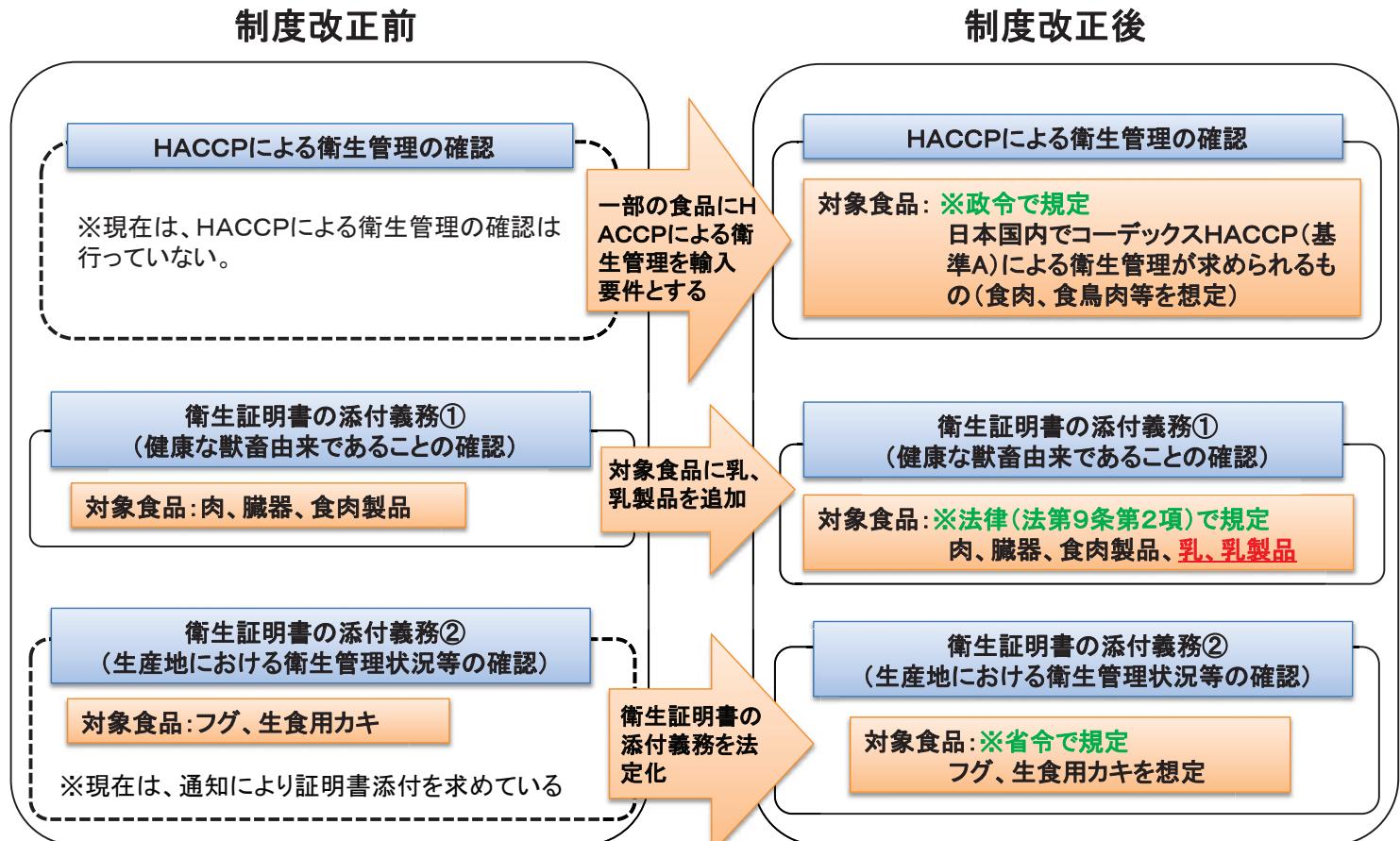
5

⑥食品のリコール情報の報告制度の創設



6

⑦輸入食品の安全性確保



7