

平成28年11月8日

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会中間とりまとめについて

厚生労働省では、本年3月より「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催し、業界団体からのヒアリング等を行いながら、食品衛生法等におけるHACCP（ハサップ）による衛生管理の制度化（義務化）に向けた検討を行ってきました。

この度、これまで行ってきた議論を踏まえた中間とりまとめがされ（以下のアドレスで検索をお願いします）今後、中間とりまとめに対するパブリックコメントを行い（10月17日から11月15日まで）、その結果を踏まえ、年内を目処に最終的なとりまとめを行う予定です。

なお、制度化の法案は平成30年を目処に国会に提出を予定しているよう

* HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）：食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000139837.html>

このため、全水商連としてもハサップの制度化に対するパブリックコメントを別紙の内容で11月15日までに行いたいと思います。

ご意見があれば至急（11月11日まで）にご連絡をお願いします。

以上

H A C C P に関する中間取りまとめに対するパブリックコメント（案） (全水商連の厚労省に対するパブリックコメント要旨)

魚介類の鮮魚小売業に携わる者として、この度のハサップによる衛生管理を制度化することについて、大変危惧しています

我々の団体会員は「まちの魚屋」で、主に家族による商いが行われており、小規模零細事業者として制度に基づく衛生管理ができるかどうか不安です。家族経営の下で新たな制度に基づく作業人員の確保、人材の育成・研修、施設の設備等について、とても人的面や資金面で対応できる状況にありません。制度化は罰則などのペナルティーを伴いますので、制度に基づく衛生管理ができない場合、我々は商売の継続が困難と思慮されます。

また、我々は広範囲への販売や海外への輸出を行っていないことや、海外からのインバウンドに対するビジネスチャンスにも恵まれていません。近隣の住民や飲食店等への限られた範囲への小売販売を行っているにすぎません。

こうした状況から、ハサップ制度の適用については米国と同様に小規模零細事業者は除外を要望致しますとともに、今後とも小規模事業者に対する食品の衛生管理については、既存の食品衛生法等によることを強く要請致します。