

日本食肉加工情報

毎月1回発行

4

2020 APR.

No.838

CONTENTS

●特集 1

HACCP に沿った衛生管理の制度化について
(最近の食肉衛生行政の動向)

●特集 2

イタリア現地調査報告の概要

●窓

第53回 株式会社越後ハム
代表取締役社長 五月女 隆一氏 「地域への献立」を合言葉に

●業界をめぐる動き

- ・3月役員会について
- ・令和元年度 後期技能検定ハム・ソーセージ・ベーコン製造試験について
- ・令和元年度後期技能検定実技試験を終えて
- ・デンマーク団体との情報交換
- ・牛肉の放射性物質自主検査の終了について
- ・「第54回スーパーマーケットトレードショー2020」開催
- ・食肉科研 (KAKEN) コラム #57

●ひろば

第51回 JA全農ミートフーズ株式会社



SPECIAL
EDITION

特集 1

HACCPに沿った衛生管理の制度化について (最近の食肉衛生行政の動向)

厚生労働省医薬・生活衛生局監視安全課

食品衛生法は、食品の安全性を確保し、国民の健康の保護を図ることを目的とした食品等事業者規制を中心とした制度であり、平成30年6月に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）により15年ぶりに改正された。今回の改正は、国内の高齢化や世帯構成人数の減少などによる外食・中食の増加、TPP11や日EU・EPAなどの経済連携協定の締結など食品流通のグローバル化など食品安全をめぐる環境変化に対応し、国内の食品の安全性を確保のしくみを大きく前進させるものである。

具体的には、広域食中毒事案への対策強化、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化、国際整合的な食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の整備、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、食品リコール情報の報告制度の創設など多彩な内容となっており、これらについて、昨年4月、本年6月まで、来年6月までの3段階で施行することとされている。本稿では、HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する部分について説明する（資料1）。

続きは定期購読で！

定期購読のお問い合わせ

一般社団法人日本食肉加工協会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 総務部

TEL : 03-3444-1211 FAX : 03-3441-8287 E-mail : ask@hamukumi.or.jp