

食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの構築と 東南アジアとの連携に向けて

資料5

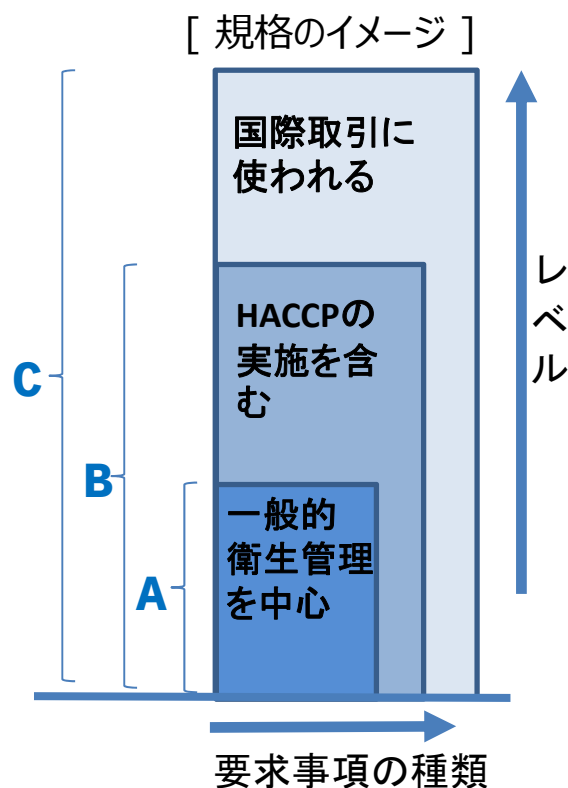
食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会中間とりまとめ【概略】

【構築の目的】

- ・国内の食品安全管理の方法の標準化→HACCPの正確な理解の拡大と国内の取組の継続的改善
- ・国内外からの適切な評価
- ・和食や日本の食品、日本流のマネジメント方法で世界の食品安全の向上に貢献

【主な対象】

- ・食品安全や品質管理の取組を向上させていこうとする中堅・中小事業者を中心とした事業者



【認証スキームの特徴】

- ① 段階的な取組ができる仕組み。必要に応じた項目の選定。
- ② 国内の規制、CodexのHACCPガイドライン、国際標準に整合。
- ③ 使用する事業者にとって分かり易い記述とし、実質的に取組向上につながるものとする。
- ④ 日本発の特徴として
 - ・ 和食やそれに使われる産品に適用しやすい。
 - ・ 現場からの意見を取り入れて継続的改善を促す。

食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会
「食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム構築の考え方
中間とりまとめ」

http://www.mri.co.jp/news/press/public_office/018078.html

(農林水産省食料産業局企画課食品企業行動室 お問い合わせ先:03-6744-2397)