

令和 4 年 10 月 19 日	
資 料 提 供	
担当課	環境生活部県民局食品・生活衛生課
担当者	奥山、大家
電 話	073-441-2635

「和歌山県食の安全・安心確保のための基本方針」について

食品衛生法の一部改正により国際的な衛生管理システムである HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が完全施行されるなど、食の安全・安心を取りまく状況は変化していることを受けて、本年 6 月に改定しました「和歌山県食の安全・安心確保のための基本方針」について、別添のとおり冊子を出版しましたので、お知らせします。

和歌山県食の安全・安心確保のための基本方針とは

「消費者の生命及び健康を護る」ことが最も大切な使命との認識のもと、安全で良質な食品を安心して購入できるような供給体制を確立するための方針

主な改定の内容

○ HACCP への取組

- ・ 食品の生産から消費に至るまでの全ての過程で安全を確保するために、生産者、流通・販売事業者に対する HACCP に沿った衛生管理の普及推進を強化することとした
- ・ 関係団体と連携しながら事業者が HACCP に沿った衛生管理を適切に運用できるように、輸出や取引条件としてコーデックスの HACCP に取組む事業者に対し、県 HACCP システム認証の取得を支援することとした

○ 健康危機管理の強化

- ・ 特別に注意を必要とする成分等を含む食品については事業者から国への健康被害情報を県民に公表することとした

【参考】「わかやま食の安全・安心プロジェクト」（県食品・生活衛生課ウェブサイト）
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/project/index.html>

※ 冊子（PDF）を掲載しています。

