

食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会
平成29年度HACCP普及推進地方連絡協議会（関東信越ブロック）

会 議 録

日 時：平成29年12月1日（金）13:00～15:00
場 所：全社協・灘尾ホール（新霞ヶ関ビルLB階）

○仲庭関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課長（以下、仲庭課長） お待たせいたしました。ただいまから「食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会（関東信越ブロック）」を開催いたします。本日の司会進行を務めさせていただきます厚生労働省関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課の仲庭と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、本日の進行についてですが、初めに30分程度を、これまで厚生労働省で行ってきました「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」、「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」及び、今年開催いたしました「食品衛生法改正懇談会」において議論を行った「食品衛生規制等の見直し」について、その概要を御説明させていただきました後、参加者の皆様との意見交換を行いたいと考えております。

お配りしてある資料ですが、資料一覧に記載してありますとおりです。なお、先ほどもアナウンスいたしました、右上に資料と書かれている「食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する情報提供」の4ページ、5ページ目につきましては差しかえがございました。差しかえ分については、同封の右上に「正」の字があります1枚紙になりますので、4ページ、5ページ目については、1枚紙のほうをごらんいただきますようお願いいたします。

また、このほか、乱丁等ございましたら、お近くの係の者にお申し出いただきたいと思います。

本日の閉会は15時を予定しております。議事の円滑な進行に御協力いただきますよう、よろしくお願いいたします。

それでは、「食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する情報提供」を厚生労働省生医薬・生活衛生局食品監視安全課長の道野から説明いたします。お願いします。

○道野医薬・生活衛生局食品監視安全課長（以下、道野課長） 皆さん、こんにちは。紹介がありました厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の道野と申します。よろしくお願いいたします。

今、司会からも説明のあったとおり、厚生労働省におきましては、食品衛生規制等の見直しということで、昨年来、HACCPの制度化であるとか、器具・容器包装のポジティブリスト化といった内容について検討してまいったわけでありまして。また、先般、食品衛生法改正懇談会の報告も取りまとめられまして、具体的な改正の内容についても検討の最終段階に入ってきているという状況であります。

厚生労働省では、今月、12月の前半に全国7都市でこういった説明会を開催させていただきました。皆様に情報提供し、また、御意見を賜りながら、最終的な検討を進めていきたいと考えておるところであります。

それでは、具体的な内容について御紹介いたします。なお、実際の食品衛生法の改正法案につきましては、次期通常国会への提出を我々、目指しているわけではありますけれども、今後、政府部内や与党とも調整する必要があります。具体的な施行時期等々も含めて、

そういった検討の中、調整の中で整理されていく内容となりますので、きょう、御説明することにつきましては、現時点での検討状況とお受け取りいただければと思います。よろしく願いいたします。

それでは、資料に基づいて御説明させていただきます。

本日は、食品衛生規制等の見直しに向けた検討の背景・趣旨について、まず御紹介いたします。その上で、先般、取りまとめいただいた食品衛生法改正懇談会の提言につきまして、この目次にあるような検討状況、懇談会の主な提言内容について御紹介した後、今後の取り組みについて触れさせていただきたいと考えています。

まず、食品衛生規制等の見直しに向けた検討の背景・趣旨というところに行きたいと思えます。

食品衛生法につきましては、前回の改正が平成15年で、食品安全基本法が制定された年に、同じ国会に食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法（食鳥処理の事業及び食鳥検査に関する法律）の改正法案を提出して改正を行いました。それ以来、実質的な内容の改正というのは行わずに、ここまで来たわけですけれども、ここで今から御説明する内容というのは、この14年、15年の間に食品・食料の流通とか消費といった社会的背景が大分変わってきているということも含めて、御説明したいと思います。

ここに示させていただいたものが、外食や調理食品へのニーズの高まりということであり、食料支出に占める世帯ごとの支出の割合を示させていただいています。ごらんになっていただいてもわかるように、共働き世帯、65歳以上の夫婦のみ世帯、それぞれ食料支出に占める調理食品や外食の割合がふえてきていることが示されています。

背景には、日本社会全体が高齢化している。高齢化というのは、厚生労働省にとっても、政府にとっても大きなテーマでありますけれども、高齢化とともに、65歳以上の夫婦のみ世帯がふえてきている。それから、お年寄りや若い人も含めて、ひとり暮らしの世帯がふえてきている。また、女性の社会進出、雇用機会の増加ということもあって、共働き世帯もふえてきている。そういったことで、1世帯当たりの人数が非常に少なくなっている。

これは言いかえますと、食生活においては、スーパーマーケットで野菜や肉の材料を買ってきて、一から調理する機会がだんだん減ってきていて、我が家もそうですけれども、お惣菜を買ってきたり、きょうは外食で済ませようということもふえてきていますし、たとえ原材料を買ってきて、今、はやりの合わせ調味料みたいなもので簡単に調理して済ましてしまうことが多くなっている。こういう我々のライフスタイルの変化が、こうした食の外部化の進展につながってきているということがあります。

下に示されているのが、中食・外食産業の市場規模。これも、食の外部化ということでまとめられることが多いですけれども、左側が外食産業、右側が調理品小売業、いわゆる中食というものでして、いずれも増加傾向にあるということでもあります。

一方で、食品による健康被害はどうか。これを統計として継続してまとめられているものとしては、食中毒統計というものがあります。食中毒の患者数は、統計でいいますと、

厚生労働省で取りまとめている食中毒統計というものでありまして、保健所が食中毒として調査して報告してきたものを積み上げた統計ということになるわけです。患者数は、おおむね近年2万人で推移していて、そこからはなかなか減らないという状況が続いています。

かつては、生鮮魚介類を原因とした腸炎ビブリオとか、卵を原因としたサルモネラの食中毒が非常に多かった時期がありました。そういった食中毒に関しては、魚介類については、コールドチェーンが整備されてきて、生鮮魚介類の温度管理のレベルが非常に上がったということ。それから、サルモネラについては、親鳥のワクチネーションが進み、卵自体も冷蔵流通ということが一般化してきたこともあって減ってきているわけです。けれども、現在、食中毒として、ここにも出てきますけれども、ノロウイルスとかカンピロバクターといったものについては、まだなかなか減らない状況があります。

特に、ノロウイルスに関しては、従事者がノロウイルスに感染して食品を汚染するということで、感染症的な広がりがあることも対策が難しい一因になっています。また、腸管出血性大腸菌0157の事案につきましても、我々、感染発症菌量が少ないと言うのですけれども、要は数十個食べただけで感染して発症してしまうということで、先ほど挙げたような腸炎ビブリオは10の8乗とか、かなりたくさん飲み込まないと発症しないのですけれども、腸管出血性大腸菌の場合にはわずかな量で発症するという特徴もありまして、管理がなかなか難しい。

さらに、加工食品、調理食品の流通範囲が広がっている。チェーン店などもふえてきていますし、経営等の観点から、そういう製造施設の集約化といったことも進んでいるということもあって、同じ食品が広域に流通して食中毒を起こすリスクもふえてきているという状況にあります。

一方で、先ほど高齢化の問題を申し上げましたけれども、幼児、弱齢者や高齢者の方の人口割合、特に高齢者の人口割合がふえていくことになると、腸管出血性大腸菌の例でありますけれども、HUS、要するに重症化する割合も非常に高いということがあります。こういったことから、食中毒の対策というのは、患者数の下げどまりということだけではなく、そういう質的な問題から、広域化とか高齢化といった観点からも重要な課題となってきているということでもあります。

次のスライドは、日本は食料の多くを海外に依存しているということで、これは従来からよく言われてきた話であります。左側の日本の総合食料自給率の推移は、カロリーベースで言うと、2016年で38%ということで、摂取カロリーの6割を我が国は海外に依存しているということでもあります。ただ、これは重量的に6割の食料が日本に入ってきているという意味ではなくて、データをつくるときに、例えば国産の畜産物の場合には飼料の自給率が掛かっているから、飼料は輸入割合が多いですから、国産の畜産物も輸入物としてカウントされている部分もあります。数字はそういう数字だと御理解の上、見ていただければいいと思います。

一方で、輸入食品の件数・重量ということでありますけれども、営業目的で輸入される食品については、輸入の都度、輸入食品等届出をしていただいて、必要に応じて検査するという、輸入食品の水際での安全対策をやっておるわけです。検疫所で輸入届出がされた営業目的で輸入された食品の統計というのは右側になります。ここで言いますと、重量はそんなに大きくは変わってきていません。3,000万tぐらいのところで、近年推移しています。かなり昔からの統計が書いてありますけれども、平成15年がここですから、そんなに変わっているわけではありません。

ただ、トレンドとしては、件数が非常にふえてきている。これはどういうことを意味するかといいますと、かつては原材料で輸入されていたものが加工食品になり、かつては冷凍で輸入されていたものが、冷蔵で、生鮮で航空便などを使って入ってきて、付加価値がつけられたものの輸入がふえてきている。我々のそういった食生活が経済的な部分も含めて向上してきたということで、輸入食品が非常に多様化してきているということが全体のトレンドとしてあります。こういった多様化する輸入食品の安全対策ということも一つの課題になっているということでもあります。

あと、健康食品の関係であります。健康食品に関しては、非常に大きな市場になっていますし、テレビのチャンネルをひねれば、健康食品のコマーシャルを山のようになっています。個人の感想ですがというので、いろいろな効果があったという情報も流れる。それとともに、利用の割合もどんどんふえてきているということは御承知のとおりであります。

これは、消費者委員会の実態調査の結果でありますけれども、ほとんど毎日利用しているとおっしゃる方が全体の26%、たまに利用しているが32%ということで、国民の半数以上が、そこまで言えるかどうかわかりませんが、少なくともこのアンケートに答えた人の半数以上は、健康食品を日常的に利用しているということになってくるのかなと思います。

一方で、消費生活センターが受け付けた「健康食品」に関する相談件数が右側になるわけですが、2006年度から2015年度では約6,000件増加したとなっています。ただ、これは体調が悪くなったということだけではなくて、送りつけ商法といった経済的な被害の苦情も含めた相談件数ですので、一概にこの数字が健康被害にかかるものというわけではありません。けれども、こういった苦情は年々ふえてきている状況にあります。したがって、この健康食品の安全対策について、どう考えていくかということも重要な課題となってきています。

こういった検討の前提となるものとして、先ほど御紹介とおり、平成15年以来、食品衛生法の改正をしてこなかったということがありますので、その間に国際的な状況はいろいろ変わってきている。新たな国際基準ができたり、従来からあった国際基準が先進国中心に制度化されているということも事実であります。そういったことで、日本の食品安全の水準というものを、そういったルールの面から見ても国際基準に合っていくようにする。

これは、単に合わせるということだけではなくて、国際基準と合わせることによって、

言ってみれば共通の言語で外国と交渉できるということです。これは、食品を輸入する場合もそうですし、輸出する場合もそうです。そういった意味で、基準の国際化というのは、輸入食品の安全対策もそうですし、政府が今、取り組んでいる、食品の、また農林水産物の輸出の促進という意味でも、非常に大きな課題になってきています。

これはまとめた内容になるわけですがけれども、平成15年の食品衛生法改正から15年が経過したということ。食品の安全を取り巻く環境が変化し、調理食品や外食・中食への需要の増加等、食のニーズの多様化、輸入食品の増大などのグローバル化が進展しているということ。

それから、食中毒は依然として多いわけですし、これに広域化ということ。先ほど出ましたような高齢者の重症化という問題。さらには、健康食品の対策ということもあります。

こうしたことを踏まえつつ、2020年の東京オリンピック・パラリンピックを目指して、政府でも新しい日本を創造していこうということで進めているわけですがけれども、その一つとして、食品の衛生管理についても国際基準との整合性というものをしっかり図っていくということが背景にあります。

次に、規制の見直しに向けた検討状況ということで御紹介していきたいと思えます。

HACCPの制度化につきましては、御案内のとおり、昨年3月から年末にかけて、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会というものを開催しまして、報告を取りまとめ、この報告に沿って、現在、段階的にこの制度化についての準備を進めているところです。

また、食品用器具・容器包装の規制については、昨年8月から検討を始めて、ことしの5月まで検討した上で、さらにポジティブリスト制度化の具体的な検討を現在、進めているところです。

また、食品衛生規制の見直しということで、全体的な総論としては、懇談会を11月8日まで開催して、きょう御紹介するような内容について検討してきたということがあります。

さらには、審議会ということで、法律に基づいて設置されている審議会でもありますけれども、ここでこれまでの検討を踏まえて、いろいろな角度からの検討がされているわけです。

今から、懇談会の主な提言内容について、食品衛生規制の見直しについての課題という整理で御説明したいと思います。

主な提言内容ということで、まず1つが食中毒対策の強化ということがあります。この統計にあるように、食中毒自体は、先ほど御紹介したような下げどまりという中で、ノロウイルスとかカンピロバクターの食中毒というのは、まだまだ数が多いということがあります。特にカンピロバクターにつきましては、食肉処理段階での対策の強化が必要ですし、従来からサルモネラの問題、腸炎ビブリオの問題、御紹介しましたけれども、フードチェーンを通じた生産段階からの安全対策というものが非常に重要になってきているということでもあります。

特に、食中毒の発生ということで見ると、飲食店での発生が多いわけですがけれども、飲

食店で発生している食中毒の中身を見ても、このノロウイルス、カンピロバクターというのは非常に多くなっています。

そういったことで、先ほど申し上げたHACCPに関して言うならば、まさに食中毒対策の1丁目1番地ということになるわけですが、これを全ての食品等事業者の方々に制度として対応をお願いすることによって、フードチェーンを通じた衛生管理を進めていくことになるわけです。

次に、先ほども申し上げました広域食中毒対策ということがあります。ことしの8月に発生した、関東地区を中心にした各地で広域食中毒、腸管出血性大腸菌による食中毒患者の報告があったということがあります。

感染症法では、食中毒かどうかにかかわらず、報告されるわけです。その中で食中毒調査をして食中毒と確定したものが、この一覧ですが、中でも関東で起こった同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌0157による食中毒ということで申しますと、3番の埼玉県、6番の川崎市、8番の前橋市の事例がそれに当たります。

また、同じ遺伝子型で同時期に起きているもので、ずっと西のほうですが、滋賀県でもほぼ同時期に同じ遺伝子型の0157による食中毒が発生している。食品の流通範囲が非常に広がっているということもある一方で、行政側のほうでも、地方分権が今、進んでいて中核市の数がふえています。保健所は、都道府県だけではなくて、いわゆる100万都市という大都市、さらに東京都23区。それから、中核市、保健所設置市という市の単位でも設置できるようになっています。

今、独立した自治体が全部で144あります。来年春には150ぐらいになるのではないかとされていますけれども、そういった地方分権の進展というのは、もちろん対人サービスとか、いろいろな面でメリットもあるわけです。けれども、こういった広域問題が起きたときというのは、それぞれの自治体がそれぞれの方針で好き勝手に調査して、好き勝手に結論を出す、そういったことをすると、正しい方向には向かわないことが多いということがあります。

そういう広域対策というものを、対応する行政の側も整備していく必要があるのではないかと。そういうことが広域食中毒事案に対応するため、厚生労働省、都道府県等の関係者間での連携や食中毒発生状況の情報共有等の体制整備をすることが必要ではないかということにつながってきているわけです。

次に、HACCPによる衛生管理。これは、先ほど申し上げたとおり、昨年1年間、検討させていただいて、こういった方向性も出させていただいているわけです。改めて申すまでもないですが、HACCPそのものは工程管理の手法ということでありまして、原料の入荷から製品の出荷までの全工程の中で、食中毒菌とか異物とかアレルギーとか、いろいろなものがありますが、そういう危害要因を除去、低減させるために、特に重要な工程を決めて集中的に管理して、記録をしっかり残していきましょうということ。

もう一つは、書いていませんけれども、その問題が起きたときに、さかのぼって見て、

どこに問題があったかということを検証して、新たな改善に結びつけていく。そういうPDCAサイクルを回していこうというのがHACCPであります。

このHACCP自体は、平成5年に国際基準化されたわけですがけれども、各国で既に義務化が進んできているという状況もあって、日本としても対応していく必要がある。総論から言うと、そういうことであります。ちなみに、欧米では既に義務化ということでありまして、それ以外の国々でも、一部の食品に義務化したり、または導入・推奨、一部義務づけという対応が進んできているわけです。一方で、日本の国内の話ですがけれども、大規模層、大手層については取り組みの割合が非常に高いわけですがけれども、中小規模になると非常に低くなっているということで、制度化するにはこの問題を解決する必要があるということがあります。

そういったことで、四角にあるような、HACCPによる衛生管理を制度化ということについて検討してまいっているわけですがけれども、ここにあるように、一般衛生管理に加えて、事業者の規模・業種等に応じたHACCPによる衛生管理の実施を求めようということを進めようとしているわけがあります。

これは検討会報告の制度の青写真を整理したものでありますけれども、事業者の方には衛生管理計画を策定していただく。食品衛生管理の中で最もベースとなるのは一般衛生管理ということで、施設・設備、使用水、廃棄物・排水、回収・廃棄の問題。それから、従事者の方の食品取扱者などの衛生管理・衛生教育といったベースになる一般衛生管理をしっかりと実施していただくことを計画の中に入れていただくことが前提となって、可能な範囲でHACCPによる衛生管理に取り組んでいただくということでもあります。

基準としては、AとBに分けて、Aについては、国際基準並みの管理ということで、記載したとおりになるわけです。基準Bに関しては、一般衛生管理を中心として、それにHACCPの考え方に基づいて、可能な範囲で重要な点を定めて管理していただくという考え方で進めてはどうか。

基準Bの対象者というのは、一般的な製造業の場合で言えば、大規模事業者の方に基準Aに取り組んでいただく。それ以外の小規模事業者の方にはBを。また、店舗に併設した製造加工調理施設があるような業態の場合、この例示にありますけれども、菓子の製造販売、食肉・魚介類の販売といった小規模な施設に対しては、基準Bの対応ということ。それから、提供する食品の種類が多くて変更頻度が高いということで、飲食や給食等々。さらに、工程管理というものが基本的に想定されないような包装食品の販売とか食品の保管・運搬については、こういう体制管理が可能なものとして基準Bが想定されるのではないかとということでもあります。

ただ、大手の方はそれに対応していけるということがあるわけですがけれども、一方で中小事業者の方に関して言うと、ヒューマンリソースが足りないということがあるわけですので、業界団体をお願いして、個別の食品や業態に応じた手引書の作成も進めていただいています。

次に、リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」の健康被害防止対策です。

ことしの7月にプエラリア・ミリフィカという、丰胸効果があるといううたい文句で販売された健康食品で健康被害の苦情が多いということを国民生活センターが公表しました。その後、厚生労働省におきましても、従来から行政指導通知として出している、成分を適切に管理して製造してください、いわゆるGMPの指導通知があるのですけれども、そういったものの遵守状況ということで、関係施設に立入検査をして改善指導をしたというケースがあるわけです。

そういった事案も含めて、過去にこれぐらい、健康食品で問題になったものがあります。このうち上の2つについては、平成15年の改正でつくった法第7条2項ということで、従来、食用に供されたもので、濃縮したことによって成分の濃度が上がって、いろいろな健康問題が出てくる、毒性が出てくるということが懸念される場合に暫定流通禁止ができるという制度があります。その対象になったものが、アマメシバ。

法6条第2号というのは、有害食品だということが科学的に認定できるものですが、コンフリーはそういうことで行政対応ができています。

ガルシニア以下については、基本的にはこういった制度の対象にはならなかったということで、事業者の方への行政指導と消費者への注意喚起で対応してきているという事例があります。

論点を整理すると、そういった健康被害防止の観点ということで、すべからず健康食品を規制するというのは合理性もないだろうということで、リスクの高い成分を含むものについて、製造・加工・工程管理や原材料の安全性の確保ということで、そういった実効性のある仕組みをつくっていく必要があるのではないかという論点。

それから、事業者から行政に対して、こういった健康被害の情報を提出していただくような体制の整備ができないかということ。

それから、消費者や事業者に対して適切な情報伝達をやっていくということができないかということでもあります。

現行の対応にあるような、先ほど申し上げたような、法整備が既にされているのですけれども、それに加えて、こういった要素について、制度として検討する必要があるのではないかというのが、いわゆる健康食品対策ということになります。

それから、食品用器具・容器包装の規制の見直しということでもあります。

器具・容器包装というのは、耳なれない方もいらっしゃるかもしれませんが、食品に接触する、食品以外のものだと御理解いただければいいと思います。例えば、食器とか割ぼう具。あと、食品の製造機械の食品に触れる部分とか、ペットボトルとか牛乳パックといった入れ物。それから、コンビニ弁当箱といった、あらゆる食品に触れる材質が器具・容器包装ということで、食品衛生法の規制対象になっています。

日本では、今、健康被害を防止する、公衆衛生上の被害を防止するという観点から、安全規制をしているわけです。例えば特定の材質についての溶出規制といった形でネガティ

ブリスト制度。要するに、入り口で使える材質、使えない材質を分けているわけではないわけです。ポジティブリスト制度になると、そういった使える材質を明示する。根拠は、安全性が確認されたものということになるわけですが、そのポジティブリスト制度をとっている国がかなりふえてきているということでもあります。

そういったことで、認められた物質以外は原則使用禁止とするポジティブリスト制度導入に向けて、材質とか物質の範囲とか。それから、こういったものは容器包装の製造業者の方から、順に食品産業に渡ってくるわけですが、そういう事業者間での伝達すべき情報といったものについてのルールを具体化していくことが課題になっているわけです。

下の絵は現状でありまして、アメリカやEUでも範囲が違っていたりします。ただ、今、日本では業界の自主基準というのがありますので、こういったものも活用しながら、どういことができるかということについて検討していこうということになっているわけです。

見直しの方向性としては、ここにありますように、ポジティブリスト制度にして安全性が担保されたもののみ使用できる。将来的にそういった制度にしていくということを検討しているわけです。

右下にちょっと小さく書いていますけれども、既存物質は、一定の要件を満たす場合には、引き続き使用可ということも、あわせて考えていく必要があるだろうということでもあります。

次に、営業許可制度の見直しと届出制度の創設ということでもあります。

現在は、食品衛生法の政令で定めた34業種があるわけです。後で御紹介しますけれども、一定の範囲の業種については、都道府県知事が許可基準、施設基準を定めて、それをクリアして許可を受けないと営業ができないことになっているということが、ここに書いてあります。

昭和47年に最後に改正した制度ですが、現行は上の34業種が定められています。現在では、同じ施設で製造されているようなものも含めて、かなり事細かに種類が定められています。また、条例で都道府県が独自に許可や届出を定めているものもあります。

営業許可制度の見直し、それから届出制度の創設をどういうふうに考えていくかということでもあります。まず、届出制度については、先ほど申し上げたとおり、HACCPの制度化の中で、全ての食品等事業者に取り組んでいただくということで、それを把握する必要があるということで、基本、届出を出していただく。許可制度については、ここにあるような方針ですね。リスクに応じた制度となるように見直しをしていこうということ。

それから、2点目、現行制度ではと書いていますけれども、非常に細分化されているので、現在では一施設でたくさんの営業許可を取らなければいけないということがありますので、そういったものも踏まえて見直しをしていこうということ。

それから、現状に応じたわかりやすい仕組みと書いていますけれども、例えば惣菜製造などは、昭和40年代、角の惣菜屋さんという形の小規模のものが多かったわけです。今はコンビニなどの発達もあって、大規模で工場形態で惣菜製造がありますし、保存期間とい

うか、シェルフライフも延びてきているということで、シェルフライフが延びてきているものに関しては、製造業としての規制というのも考えていく必要があるだろうということでもあります。

これはスーパーマーケットの例ですけれども、たくさんの営業許可が必要だけれども、なるだけ少なくなるように大括りにできないかという検討。

それから、一定の販売業については、届出でもいいのではないかと。新たに届出制度をつくりますから、そういったことも考えられるわけでもあります。

そういったことで全体を整理していくということが検討課題となっています。

あと、食品リコールに関してです。これは、現在は一部の自治体、3分の2ぐらいの自治体では、自主回収をする場合に県への報告というものを求めています。ところが、全国でどういったものが自主回収されているかということについては、全体としての情報は集約されていない状況にある。そういったことで、消費者の方も事業者の方もそういう確認がなかなか難しいということもあります。

そういったことで、食品衛生法に違反するおそれがあるようなものについての回収については、行政のほうに報告していただいて、それを国民の皆様提供するという仕組みを考えていこうということでもあります。これは、米国やEUにおいても類似の制度があるということもありまして、ここも1つ、日本としておこなっている部分であり、事業者や消費者の皆さんへの情報提供のレベルをもっと上げていこうという取り組みになるわけです。

あと、輸入食品の安全確保対策ということでもあります。

国会等でもそうですし、いろいろなメディアでもそうですけれども、輸入食品の安全対策というと、輸入時の対策、水際での検査、検査率が何%みたいなことが頻りに議論されるわけです。ここにお集まりの方の多くが食品産業にかかわっている方でもありますので、御承知だと思いますけれども、食品の安全対策の基本は、生産・製造・加工段階であります。そういったことで、今回のHACCPの制度化ということも踏まえて、輸入食品についても、先ほど申し上げたような基準Aの適用を受ける割合の事業者が多い食品の種類については、輸入品についても基準AのレベルでのHACCPを要求して、輸出国段階での安全対策を推進していこうという課題であります。

最後になりますけれども、食品衛生法自体は、国内に流通する食品の安全確保ということであるわけですが、輸入食品が非常に多い我が国の食品流通の現状から申しますと、日本の政府としては、輸出国に対していろいろな要求をして安全対策をやってきているわけでごさいます。ただ、それは一方通行のことではなくて、最近、日本は輸出を推進しようとしているわけですが、輸出する食品に対して、相手国の基準に合ったものを輸出することも大事なわけです。そして、相互の協力関係が、ひいては輸入食品の安全確保にもつながっていく、相手国の取り組みにもつながっていくということがあるわけです。

ところが、こういった輸出に係る仕組みというのは、食品衛生法には何も規定されていない。都道府県が監視したり、証明書を出したりしても、それについてはあくまで運用上

の措置になっていて、手数料もなかなか取りにくいという状況があります。そういったことで、輸出のための関連事務についての制度化ということもあわせて検討していくという課題があるわけです。

法律の事項とはちょっと違うのかもしれませんが、懇談会の報告、取りまとめの中では、リスク等に関する情報を正しく消費者に伝えることで、発信方法をもっと工夫する必要があるだろう。内容も工夫する必要があるだろうという宿題をいただいています。

また、なかなか難しいのですけれども、双方向での情報・意見の交換を推進していく必要があるだろうということでもあります。

最後に、今後の取組みということでもありますけれども、左側は今、御説明したような内容がずらっと並んでいるわけでもあります。行政側としては、もちろん内部での検討を経まして、関係者の方々とも調整しながら、法律等の見直しということに関して、必要なパブリックコメントを実施した上で手続を進めていきたいと考えております。ただ、冒頭申し上げたとおり、改正法案提出ということになると、さまざまな調整というのにも必要になるので、我々としては通常国会に提出を目指してということでもありますけれども、今後、そういった与党等を含めた調整の中で整理していくということになると思います。

ということで、私のほうできょう用意させていただいた情報提供の内容は以上になります。皆さん、御清聴ありがとうございました。

○仲庭課長 ありがとうございました。

前半の情報提供は以上となります。

場面転換等の都合がございますので、しばらくお待ちいただきたいと思います。よろしく申し上げます。

(舞台設営)

○仲庭課長 それでは、プログラムを再開いたします。ここからは、会場の皆様から御意見、御質問をいただきたいと思います。質疑応答は、資料内のセクションごとに区切って行ってまいります。

御質問、御意見のある方は挙手をお願いいたします。私が指名いたしましたら、係の者がマイクをお持ちします。なお、できるだけ多くの方々に御発言いただきたいと思いますので、御発言は要点をまとめてお願いいたします。ほかに質問者がいらっしゃる場合には、お一人様1問、回答に対する再質問を含めまして、最大2往復とさせていただきます。質問が一巡いたしましたら、同じ方からの2問目、3問目をお受けいたします。

なお、本日、御参加いただけなかった方も含めまして、広く情報提供させていただくことを目的といたしまして、今回の説明内容と意見交換の様子は、全て議事録として厚生労働省のホームページに後日、公開する予定としておりますので、御了承いただきたいと思います。議事録に御所属あるいはお名前等を掲載させていただくことに不都合がある場合には、発言の前にその旨、おっしゃっていただければと思います。

では、まず、総論的などところで事前質問をいただいておりますので、その紹介

も含めながら進めていきたいと思ひます。

今回の事前質問では、今後のスケジュールについて教えてほしいといった御意見を複数いただきました。お答えいただければ。

○道野課長 事前に御質問いただひている中で、今後のスケジュールについて、現在の施行や運用のスケジュール感、想定やロードマップ案等の情報を教えてほしいという形での御質問が数多くありました。先ほど申し上げたとおり、改正法案については次期通常国会への提出を目指しているということでありますけれども、政府部内や与党との調整ということもござひます。そういったこともあつて、具体的な施行時期等についても、今後、調整していくことになつてひます。また、国際基準との整合性、国際標準との整合性ということについては、特に東京オリンピック・パラリンピックも見据えながら対応を検討していくことになると思ひます。

ただ、いずれにしても、規制の強化部分がありますので、制度の円滑な導入が可能になるということが最も重要なことでありますので、準備期間を十分にとつていくということ。それから、内容についても、パブリックコメント等々で関係者の方の意見を十分吸収しながら、規制の見直しということを進めていきたいと考えてひます。

これが決まりましたということをきょうの段階で申し上げることはなかなか難しいところでありますけれども、決まったことについては、決まり次第、お伝えさせていただくということも含めて、今後、しっかり対応していきたいと考えてひます。

○仲庭課長 それでは、ここからは懇談会の主な提言内容の項目ごとに進めていきたいと思ひます。資料のほうの具体的な内容は13ページから始まひますので、まず資料13ページと14ページの「食中毒対策の強化」に関して、御意見、御質問を受け付けたいと思ひます。食中毒対策の強化に関して、御意見、御質問のある方、いらつしゃひますでしょうか。手を挙げていただければ、私から指名させていただきまして、係の者がマイクをお持ちいたしますので、差し支えなければ御所属とお名前をおっしゃつていただひた上で御発言いただきますよう、お願いいたします。

御意見ござひますでしょうか。

この件に関しては、事前の質問も特にござひませんでした。この場でも特になひようです。それで、次に進ませさせていただきます。

続きまして、資料15ページから17ページまでの「HACCPの制度化」及び資料21ページから24ページまでの「営業許可の見直し及び営業届出制度の創設」、25ページの「食品リコール情報の把握・提供」に関して、進めていきたいと思ひます。

まず、事前質問を紹介させていただきます。

15ページから17ページまでの「HACCPの制度化」に関して、事前質問を御紹介させていただきます。

HACCPの制度化に關しまして、今回のHACCP制度化では、許可や認可が必要となるのでしょうかという御質問。

あるいは、飲食店などにも今後HACCPが義務化されるのでしょうかという御質問。

また、輸入時の食品等輸入届出制度は、HACCP導入によりどのような影響があるのかといった御質問がございました。

まず、お答えいただきまして、その後、場内から御質問いただきたいと思います。

○道野課長 まず最初の、今回のHACCPの制度化では許可や認可が必要になるのでしょうかということで、多分、2種類の疑問があるのではないかと思います。

1つは、今、民間認証などを取得されている事業者の方がかなりあって、特に取得されていない事業者の方から、そういった認証をとる必要があるのかという疑問が1点。もう一つは、先ほども少し触れましたけれども、食品衛生法の営業許可の要件になるのかということ、この2つの点での御質問が多いかと思います。

最初のほうの民間認証をとる必要があるかということと言うと、ありません。国際的に見ても、海外において、HACCPを義務化した国で民間認証を義務にしているところはどこもございません。食品衛生法の、現在でもあるソフトの基準、衛生管理基準が新たな制度になるということです。例えば保健所の立入検査の際に衛生管理計画の内容についてチェックする。あと、許可更新とか、今、申し上げたような立入検査の際に、衛生管理計画の内容がどうなのか。計画どおりに実施されているのかということの検証がされるということだと思います。

それから、2番目の食品衛生法の許可の要件になるのかということのも、半分答えを言っているようなものですが、許可の要件というのは、今、2つあって、いわゆるハードの基準、施設基準と、もう一つは、過去3年でしたか、食品衛生法違反で罰則を受けたりしていないか。そういった場合に、相対的欠格条項と言って、そういう人に関しては許可を与えないことができるという仕組みになっています。HACCPに関しては、現行のソフトの基準と同じように、許可の要件にはできないのではないのかというのが、昨年、取りまとめた検討会の中でもそういう議論があった。

ただ、行政側としては、新規の許可の要件にはならないものの、立入検査とか更新のタイミングといったタイミングを見て、事業者の方の衛生管理計画の内容や検証をやっていくべきということにされているところです。我々もそういったことを前提に検討を進めていくことになりますので、御承知おきいただければと思います。

次に、飲食店などにも今後HACCPが義務化されますかということでもあります。

先ほど、私からの説明でも申し上げたとおり、基準Aと基準Bというたてつけで制度を検討しているところであります。基準Aというのは、国際基準、コーデックスの7原則を前提に考えるわけですが、それになかなか対応できない。また、工程管理ということがなかなかないような業態に関しては、基準Bということで考えていく。飲食店についても基準Bということで、一般衛生管理に関しての衛生管理計画というのをしっかりとつくっていただいた上で、調理工程の管理については、可能な範囲で実施していただく。

とはいっても、なかなか具体的なことはわかりにくいので、先ほども申し上げたような、業界団体が作成している手引書を参考に取り組んでいただければということで検討を進めています。小規模の飲食店の手引書については、既に6月に厚生労働省の検討会のほうで内容については確認させていただいておまして、厚生労働省のホームページにも掲載されていますので、御参照いただければと思います。

それから、3点目の輸入時の届出制度、HACCPの導入によりどのような影響があるかということですが、これについてはまだまだ検討段階ではあるのですが、特に、先ほど輸入のところで申し上げたような、基準Aで対応する事業者数の割合が大きい食品については、輸入についても国際基準並みのHACCPを要求しようということで検討を進めています。現行想定しているのは、国際的動向も踏まえると、少なくとも食肉・食鳥肉に関しては、基準Aということで国内も対応して行って、輸入についてもHACCPというものを輸入の要件にしていこう。

具体的には、輸出国サイドで、例えばHACCPの日本の要求に合っている施設について、日本側に登録してもらおうということで進めていきたいと考えています。実際の届出制度についての御質問ですけれども、具体的に窓口での届出の取り扱いということについては、まだ詳細については検討するところまでに至っていないのが正直なところでして、今、申し上げたような仕組みを前提にして、届出の取り扱いについても、あわせて検討していくということになると思います。

以上であります。

○仲庭課長 それでは、15ページから17ページのHACCPの制度化に関する御質問、御意見等ありましたら、挙手いただければと思います。

前の方。

○質問者A 日本炊飯協会の三橋と申します。

前にも御質問したことがあると思うのですが、基準が全部で5つ。国際基準と、それから、きょう言われています基準A、基準B。それ以外に食品衛生管理の中で、HACCP導入型基準、従来型基準。全部で基準が5つあります。国際基準というのと、傍らには国内基準というものがあるのだと思うのですが、この基準の整理というのはどういうふうにかんがえたらいいのか。いずれHACCP導入型基準というのは国際基準で、それで基準Aと同格で、従来型基準というのは基準Bと同じで、これが国内基準という形になっていくのか。いろいろな基準があると非常にわかりづらいのですが、この辺をどういうふうに見たらいいのかということで、お願いいたします。

○道野課長 ありがとうございます。済みません、わかりにくくて。

国際基準というのは、FAOとWHOのジョイントプロジェクトで、コーデックス委員会というところがつくっている食品の安全確保と、公正な貿易を目指すということでつくられている国際基準であります。当然、日本も参加しているわけでありまして。これの効果というのは何かというと、WTO協定という国際基準を国内基準にしている国については、基準の科

学的正当性についての説明をしなくいい。国際基準と違う規制をする場合には、特に厳しい規制をする場合には、科学的な根拠も求められるという枠組みになっています。

だから、国際基準というのは、要はコーデックス基準ということで、日本の国内規制にダイレクトにきいてくるものではなくて、国内基準をつくるときにそれに沿ってつくっていくということが国際的には求められているという位置づけになるわけです。基準Aと基準Bというのは、今後の制度検討の中身の基準ということで、そういった意味で言うと案の段階のものということになります。

ただ、内容については、今、申し上げたとおり、国際基準との整合性というものが重視されるということがあって、基準Aについては、コーデックスの、HACCPの場合には7原則というものが求められているわけなので、それに整合するようにつくっていかう。だから、国際基準を参照して、今、検討している基準案が基準A。ただ、その基準Aへの対応というのがいろいろな意味で難しいという場合に、基準Bというもので対処していかうということで、案の中にはAとBの2つあるということになります。

それから、HACCP導入型基準というのは、現在の食品衛生法では、衛生管理基準というものを地方自治体が条例で定めているわけです。その中身の内容でして、現在は任意でHACCPを導入した衛生管理基準を守ってもいいし、そうではない管理でもいいですと言っているので、HACCPを導入しないで実施されている方には、導入型ではないほう。現在、HACCPを実施されている方については、導入型の基準が適用されているということで、現行の基準の内容ということでありませう。

整理しますと、国際基準は国際機関がつくった参照基準。基準Aと基準Bは、現在、検討している基準の中身。HACCP導入型基準は、現行、自治体が条例で定めている管理基準の1類型という類別になります。

○仲庭課長 よろしいでしょうか。

○質問者A 結局、統合される。

○道野課長 国際基準の統合は無理ですので、国際基準の統合はありません。

HACCP導入型基準というのは、現行の衛生管理基準の1類型ですので、衛生管理基準を改正するということは、このHACCP導入型基準はなくなります。基準A、基準Bという新たな基準案の内容に変えようということで、現在、検討を進めているということになります。

○仲庭課長 それでは、ほかに御質問、御意見等のある方。

はい。

○質問者B 食品製造業に携わる者ですけれども、資料の17ページのHACCPの制度化の基準Bの中に対象事業者の例が書かれておりまして、その最後のほうに、食品の保管、食品の運搬というものが書かれているのですけれども、これは食品の保管とか運搬を行う物流業者も対象になるということですのでよろしいのでしょうか。

○道野課長 まず、食品の保管については、現行でも食品の冷凍冷蔵業というのは、先ほど御紹介した営業許可の対象業種になっています。したがって、そういった温度管理が必

要なものに関しては対象としていくべきではないかというのが基本的な考えであります。

あと、食品の運搬については、実は業界団体の方とも現在、いろいろお話をさせていただいています。我々のほうで、今、検討している全ての食品等事業者ということをごどの範囲で考えるかということですが、食品衛生法では、法律的には、例えば農業とか漁業とかの採取は除外されます。法文以外に、実態的に地方の保健所の現場で、どの範囲で立入検査をやって、衛生管理について監視指導をやっていくかという実態も踏まえて、その範囲というのは決めていきたいと考えています。

食品というよりは、専ら運搬業ということで考えた場合に、実態としては、荷主さんとの相対の契約の中で、そういう衛生管理というか、保管温度とか輸送温度ということも決められているようです。そういった意味で言うと、衛生管理計画をつくってまで管理する必要があるのかということ、そこはどうなのか。そこは、まだ十分検討する必要があるなと思っています。

もう一つは、地方自治体の実態からいっても、そういった運搬業の施設や、もしくはトラック等に関して、立入検査しているという事例はなさそうなので、そういった要素も踏まえて、食品の運搬というものについてどのように整理するかというのは、今、申し上げたようなことを前提にして検討しているという状況であります。

○仲庭課長 それでは、ほかに御質問等ございますでしょうか。

前の方、先に。

○質問者C 日本食品包装協会の大須賀と申します。

見ている気になってきたのですが、容器包装事業者に関して、ここに何の記載もないのですが、事業者の対象になると聞いていたのですが、ここに書いていないのはなぜでしょうか。

○道野課長 済みません、資料のできのよしあしがあるかもしれませんが、けれども、全ての食品等事業者（食品の製造（調理・販売等））ということになって、ここで言うHACCPでの衛生管理計画の要求ということについては、容器包装の製造事業者の方は想定の中には入っていません。ただし、今、まだ検討段階ですが、器具・容器包装規定、先ほどのポジティブリスト、後で話も出ると思いますが、そういう中で、GMPというか、適正製造管理ということについては検討の対象になっていると御承知おきいただければと思います。

○仲庭課長 それでは、4列目の方。

○質問者D 冷凍食品メーカーの者ですが、HACCPの件で、先ほどちょっとお話があった件と関連するのですが、A基準で一定規模以上の事業者という表現になっているのですが、今、多分、検討中だと思っているのですが、法制化するまでに一定規模というのを、具体的に例えば従業員の数とか売り上げ規模といった形で提示された形で法制化されるのでしょうか。

○仲庭課長 よろしく申し上げます。

○道野課長 昨年の検討会以降、その御質問はいろいろなところで受けていまして、考え方としては、この基準Aと基準Bの線引きというのは幾つかの要素があります。食品衛生法が規制法だということと言うと、地方自治体の保健所の食品衛生監視員が施設に立ち入った際に、容易に確認できることが必要ということになってきます。そういった意味で言うと、今、例示していただいたような従業員数というのは一つの考え方だと思っています。売り上げということになると、必ずしも保健所の職員が立ち入ってわかるわけではないので、従業員数というのが現実的ではないかなと思っています。

一方、食品産業の側から申し上げますと、基準Aに対応していこうと思うと、それなりの人的資源というものが必要になってきますし、もっと具体的に言うと、品質や衛生管理の専任の担当者があるぐらいでないと、危害の要因分析からやっていくというのは大変だと思います。そういったことと言うと、そういった役割の人たちが専任化されているような規模を想定しないといけないと考えています。

私どもとしても、どういうふうにも今、整理しようとしているかということ、1つは、先ほど御説明したような、各業界団体に作成をお願いしている手引書において、どれぐらいの規模の事業者の方を想定して、その手引書を策定するかということでの数字とか。

もう一つは、私どものほうでも、そういった食品産業の中で、従業員数と品質管理部門の専任化といったことについて、第三者機関に委託調査をかけて全体の状況も把握しながら、最終的には基準Aと基準Bの間の線引きを判断していきたいと思っています。

時期については、今のところ、いつということまでは言えないというか、いつまでに決めるということ自体はまだ決まっていない状況です。できるだけ早い時期にお知らせできるように、調査もそろそろ始めるという状況にありますので、検討の内容については節目、節目でお知らせしたいと考えています。

以上です。

○質問者D 済みません、確認ですけれども、具体的な基準の内容については、法制化までに決まらない可能性もあるということでは理解しておけばいいのですか。

○道野課長 そうですね。というのは、これは別に今回の改正法案がこうなっているということではなくて、例えば食鳥検査法の場合もそうですけれども、2段階規制になっていて、年間処理羽数が30万羽以下の施設については、公的検査ではなくて自主検査でいいです。それを超える規模のところでは公的検査が必要でなっているのです。

ただ、規模を規定しているのは、政令なのです。だから、おっしゃっているものが、もしも法律改正の段階ということであると、政令改正までには決めなければいけないということが食鳥検査法を例にするとそういうことになってきます。法律事項になれば、当然法律の段階ですし、政令の事項になれば政令の制定までに最終的な判断をするということになるわけです。決めるレベルによって、時期ということも決まってくると御理解いただければと思います。

○仲庭課長 それでは、ほかに御質問等ありますでしょうか。

手前の方。

○質問者E 量販店出身で、今は食品卸の会社から工場監査の代行を受託している関と申します。

HACCPの義務化が営業許可とリンクづけは当面予定していないということで、食品をつくっている事業者などは喜んでいたりかもしれないですけども、買う側の立場としてはちょっと残念なところもございます。私ども、取引先にHACCPの導入を要請していて、やっていますというところは非常に多いのだけれども、いざ行ってみるとリスク分析がいかげんだったり、記録がまともでなかったりというのは少なくないのです。だから、リンクづけしないと普及はなかなかしないだろうと思います。ただ、現場の食品衛生監視員の負担を考えると、今すぐは無理だろうというのもわかります。

例えば、食中毒を起こして営業停止を受けたとか、危険異物が入った、アレルギーのコンタミを起こしたみたいな重大な事故を起こしたら、その次の更新のときにはやっていないとおろせないみたいな運用を考えているのか。いや、それも無理だろうなと思っていらっしゃるのか。営業許可を一度与えてしまうと、よほど逸脱がない限り、更新せざるを得ないと食品衛生監視員の方は言っているのです。名前を出しては悪いけれども、築地市場のハードなどは、今の営業許可の要件はカバーしていないと思いますけれども、実効あるものにさせるために、具体的にどんな手段を考えていらっしゃるか、お願いします。

○道野課長 今まで特に小規模とか、飲食店の場合には、そういう計画とかマニュアルみたいなものはつくっていないところが多いわけなので、それを一からつくってもらうということもあって、手引書などを整備して参考にして。だから、いってみれば、まず右も左もわからないということであれば、手引書にある例示をそのまま使っても、まずはスタートしてもらうことが大事なのかなと考えています。

そういった意味で、実効面、普及面で言うと、基準Aについては、大手でそれなりに対応は進んでいくのではないかと思いますけれども、小規模層については、できるだけ具体的な手引書を出すことによって、まずはそこから始めてもらう、幅広い事業者の方に取り組んでいただくということの基本だと考えています。

先ほども申し上げたとおり、昨年の検討会の報告の中では、もちろん新規の許可のときに要件という議論もあった。けれども、そもそも管理基準というのは、ソフトの基準のほうは現行でも許可基準になっていないのです。これは、あくまで営業をスタートした後に遵守すべきものなので、営業を始める前の要件には、法制的に困難ということがあって現行の制度になっています。管理基準の見直しというのがHACCPの制度化ですから、その部分は現行と変わらないということになるわけで、新規の営業許可の要件にはならないというのが、先ほどのお答えであります。

一方で、検討会の報告にもあるように、立入検査、更新の際には、衛生管理計画の内容について食品衛生監視員が検証していくということ。ただ、そうは言っても、最初の数年

間は、取り締まりというよりは、むしろ導入指導ということに重点を置いてやっていくということになると思いますので、そういったことで、まずは取り組んでいただく。計画ができて動き出せば、あとは問題点を見つけて改善していくというようにPDCAサイクルを回していく方向に誘導していくということが一番大事なのだと思っています。

それから、事件物の話ですけれども、当然のことながら、事件があった場合は、例えば食中毒の場合には営業の禁停止という行政処分が伴いますし、言ってみれば、行政処分の解除要件として衛生管理基準の遵守というのは入ってくるわけです。おっしゃっているような事件・事故があった場合と衛生管理計画の策定とか見直しということは、当然求められるということになります。

○仲庭課長 では、先ほど手を挙げていらっしゃった、そちらの方。

○質問者F 食品用器具及び容器包装の原材料のメーカーに携わる高見と申します。

今、ネガティブリストということで、制限を設けて、問題がなければオーケーですよというのが従来のネガティブですけれども、今後はポジティブにしていきますということで、これは理解できるのですけれどもね。

配付いただきました資料の20ページの下に※で「既存物質は、一定の要件を満たす場合には、引き続き使用可」という部分が、私どもとしましてもどこまでが許されるのかということです。これは全て許してしまうと、ネガティブだったものが全部ポジティブになってしまうわけで、全く意味がないのではないかと思うので、どこかで制限がかかるのだと思うのですけれども、このあたりは何か進捗といましようか、先ほどもあった全体のスケジュール感の部分も知りたいというのが質問になります。

○仲庭課長 済みません、今、そのページ以外のところをしております、20ページのところは後で触れますので、その際にお答えさせていただきます。

ほかにも提言内容が詰まっております、済みません、HACCPに関しては一旦ここで終わらせていただいて、最後のところで質問をお受けしたいと思います。

次に、資料の21ページから24ページまでの「営業許可の見直し及び営業届出制度の創設」に関して、事前にいただきました御質問について触れさせていただきます。

営業許可とHACCPはどのように連携していくのでしょうかということをお願いしております、先ほど説明させていただいたところであります。

それでは、営業許可に関する部分について御質問、御意見等ありましたら、挙手いただきますようお願いいたします。

特にないようですので、次に資料25ページにあります「食品リコール情報の把握・提供」に関してですけれども、事前の御質問として、回収の届出はどの程度まで必要なのか。具体的な内容とか流通程度といった御質問をいただいております。

○道野課長 食品リコール情報の把握・提供という課題の中で、今あったような、どの程度の回収、要するに、1個回収するのでも報告が要するのかということかもしれません。この制度に関しては、消費者に対する情報提供、もちろん事業者の方に対する情報提供、そ

それぞれ目的があるわけでありますけれども、例えばそういった消費者の方に販売されていないことが明らかな場合、例えば日配品で既に流通していないことが明らかだというケースもあるでしょうし、そういった場合に関しては対象には含めないということも、整理していく必要があると考えています。

ここに関しては、今後、その対象範囲、具体的な報告をしなければいけない自主回収情報の範囲については、御指摘のような趣旨も踏まえて検討することにしております。

以上です。

○仲庭課長 それでは、この食品リコール情報の把握・提供に関しまして、御質問、御意見等ありましたら、挙手いただければと思います。

後ろの方。

○質問者G 日本スープ協会の者です。

食品リコールの関係で、消費者庁のほうでも、食品だけでなく、製品関係のリコール情報の提供をやっていると思うのですが、今回、食衛法の中で手当てするものとの整合性というか、整理というか、どのように考えればよろしいのか、教えていただければ。

○道野課長 実は、今、消費者庁のほうで収集している情報というのは、消費者庁で集めているということで、制度は前提になっていなくて、消費者庁のほうで情報収集できたものを掲載しているという手法になっています。食品衛生法の制度検討の中での趣旨としては、安全性の観点で回収されているもの、行政命令が出ているもの、回収命令が出ているものは把握もされていれば、公表もされるということなので、問題はないと思うのですが、自主的に回収されているものについても、消費者にとっても必要な情報ですし、他の事業者の方にとっても必要な情報だということ。

それから、国際的な、欧米の動向なども踏まえて、報告制度というものを法律の中で制度として位置づけていきたいという考え方であります。したがって、実行上、収集している情報を掲載しているというものも消費者庁のほうでやっておられるわけですが、食品衛生法で制度化していこうということ。

それから、懇談会の議論の中では、食品表示法でも、旧食品衛生法で規定していたような安全性にかかわる項目については、自主回収される場合には、同じように報告を求めべきではないかという議論もあります。そういったことで、この制度の設計については、消費者庁とも相談しながら進めていくということにしております。

○仲庭課長 ほかにリコール関係で意見等ございますでしょうか。

ないようですので、次に移らせていただきます。次は、資料18ページ「リスクの高位成分を含むいわゆる『健康食品』等による健康被害防止対策」に関して、御意見、御質問がある方、挙手いただけますでしょうか。

特にないようですので、次に進ませていただきます。次が、資料19ページから20ページの「食品用器具及び容器包装規制の見直し」に関してということであります。これは、事前にいただいている御質問の中では、EUのポジティブ制度との整合性について教えていた

だきたいという御質問もありました。また、先ほどちょっと御質問がありましたので、お答えいただきたいと思います。

○黒羽医薬・生活衛生局食品基準審査課残留農薬等基準審査室長（以下、黒羽室長） 食品基準審査課の黒羽と申します。

器具及び包装の規制は、今までは、ネガティブリスト制度で、原則使用される物質は事由ですが溶出してはいけない物質の量とか含量について規制がなされたわけです。一方でポジティブリスト制度になると使える物質をリスト化して、それ以外の物質は使用できず、その範囲で使うということになります。現在でも器具・容器包装で使っている原材料は多数あるので、ある一定の条件を満たす範囲であれば、今後も使用できるようにすることを考えております。

資料の20ページ目の上の図に合成樹脂、紙、ゴム、金属、ガラスなどの規制表がありますが、そも下のほうに矢印があって、その3つ目に日本というところがございます。これは業界自主基準と書いてありますが、三衛協という衛生協議会がございまして、熱可塑性樹脂に関しましては、そこで既にポジティブリストができていているということでございます。このリストは、今年の7月に発出した「食品器具・容器包装の製造等における安全衛生確保に関する指針（ガイドライン）」にこの三衛協のポジティブリストの一覧を参考として付けており、厚労省のホームページにも掲載しているところでございます。

熱可塑性樹脂につきましては、その三衛協のリストや、いただいた情報をもとにポジティブリストの原案を作成する必要があります。その過程で、海外での使用状況、例えばEUとかアメリカで使用されているかどうかや、毒性に関する情報、例えば変異原性試験がされているか、されていないかとかの情報を収集していきます。

また、溶出上限量の情報も集めさせていただいて、その上でポジティブリストに載せるか、載せないかというのを判断しようと考えています。そういう基礎的な情報を集めさせていただき、また、そうしてリストの原案を作った後も市中にはリストに載っていない物質も使用されている可能性があるで、パブリックコメント等で情報をいただいて、最終的なリストをつくり上げていくという作業をしていく予定にしております。

EUで登録があったものについて、どうかという話ですが、EUで使われているもので日本に入ってくる可能性があるものとか、また、同じものを日本で使っているということであれば、ポジティブリストに載せていくということになります。

また、パブリックコメントのほかにWTO通報により海外政府の意見を聞きますので、その制度を利用して掲載を希望するものについてはリストに載せていくことになります。

ただ、先ほども指摘がありましたが、ポジティブリスト制度では物質ごとに安全性について一定の評価が必要となります。その評価については、内閣府の食品安全委員会で行っていますので、どのような資料や条件が必要なのかというのは、食品安全委員会とこれからも協議しながら決めていくこととなります。その条件については、今、ちょっと申し上げられませんが、ある一定の条件があるものについては、今まで使っていたものも含めて

リストに載せていくことを考えております。

○仲庭課長 ほかに容器包装の規制見直しに関して、御意見、御質問等ある方。

はい。

○質問者H 清涼飲料水製造業に携わる田中と申します。

我々事業者といたしましては、容器包装については、品質向上の観点からよりよいものを使いたいと考えておまして、ポジティブリスト化については、なるべく早くPL化していただきたいという意見がございます。先ほど全体的なスケジュールというところで、東京オリンピック・パラリンピックという話が出てきましたけれども、それまでにPL化がなされるのであれば、ビジネスチャンス拡大ということになるかと思っておりますので、今、この場では細かいところは教えていただけないと思うのですが、そのように受け取りました。

先ほど食品安全委員会の件が出てきましたけれども、たしか容器包装の議論が始まったのは、まだそんなに時間がたっていないで、次が第3回目になるかと思うのですが、その食品安全委員会の議論がもし長引いた場合は、PL化するという規制の見直しについての時期も遅くなってしまうという理解でよろしいのでしょうか。

○黒羽室長 食品安全委員会との関係について御質問いただきました。ありがとうございます。

容器包装も含めて、食品の規格基準を作成するときには、食品安全委員会の評価が必要となっています。このため食品安全委員会とも連絡を密にとって、できるだけスケジュールを守っていききたいなと思っています。

ただ、容器包装のポジティブリストを作成する作業というのは、かなり時間を要するのかなと思っています。というのは、例えば平成15年のときに農薬のポジティブリスト制度というものを行ったのですが、そのときもリストをつくるまでに二、三年かかっています。というのは、国内で登録されている農薬はいいのですが、海外で使われているものについても情報を集めて海外からの意見を聞かないと、規制の強化になりますので、WTO/SPS協定で訴えられるという国際的な問題になる可能性があったからです。このため日本に輸入されるようなものがあれば、そういうものについても評価しなければいけないということになります。

また、先ほど熱可塑性樹脂については三衛協のポジティブリストがあると言いましたが、熱硬化性の樹脂についてどうするかとか、国内で使われているものも使えなくなるというのは、製造業者にすれば当然問題ですので、そういうものの情報収集も必要だということをお理解いただきたいなと思っています。

○仲庭課長 ほかにございますか。

前の方。

○質問者C 日本食品包装協会の大須賀と申します。

細かいことで申しわけないですが、ポジティブリストになったとして、溶出基準がござ

いますね。何ppm以下。その場合、これの検査機関について、ISO17025ですか、その認証と関係する。それとも、これは日本オリジナルだから、ISO認証機関の証明でなくても、どこの機関でもいいという形になるのでしょうか。細かいことで申しわけないです。

○黒羽室長 溶出試験の話の質問をいただきました。

ご質問は、検査結果で違反かどうかをどのように判別するかという話だと思いますが、判別するのに一定要件の溶出量の基準がつけられた場合については、登録検査機関で検査をした結果をもとに、判別することになると思います。

また、自社で担保される場合、例えば製品によって、溶出要件にあてはまっているかを検査するという場合については、それは自社担保になりますので、どうするかは自社で決めていただくという話になると思います。

なお、容器包装については、溶出量で違反かどうかを判別するというのは、なかなか難しいところがあると聞いています。EUとかでも、なかなかうまく回っていないという話もございまして、どういう形で規制するのか、アメリカのように、その製品に含まれる含量で規制するのか、それともEUみたいに溶出量で規制するのかというのは、今後、技術検討会で検討していく内容になっております。

○質問者C 17025との関係は。

○黒羽室長 済みません、その部分は私は把握していないので、関係がどうなるかというのは、今、お答えできません。

○仲庭課長 ほかにポジティブリスト制度等で御意見等おありの方。

真ん中のところ。

○質問者I 食品製造業の者です。

今のポジティブリストは、ほぼ容器包装の件で話が進んでいるように思うのですが、資料を読むと器具も対象だということになっているのですが、器具も本当に同じ対象にできるのか、ちょっと疑問があります。例えば、食品製造業ですと、合成樹脂性のタンクとかを使っています、10年以上の耐用年数とある場合ですと、規制がされた後に製造された器具・容器包装が対象になるのかなと理解していいのでしょうか。それよりも前につくられている器具は対象外と考えていいのでしょうか。その辺をちょっとお聞きしたいと思います。

○黒羽室長 既に製造されているようなものについては、対象外になると考えております。

○仲庭課長 ほかにございますでしょうか。

ないようでしたら、終了時間も迫っておりますので、資料としては26ページから30ページまで残っております。30ページは今後の取組みですが、残された部分での御質問、あるいは今まで質問の機会を逃したことについて、最後に時間をとることで受け付けたいと思います。何か御意見、御質問等ございましたら、挙手していただければと思います。

前から4列目の方。

○質問者J 商社で食の安全管理を担当しています大矢と申します。本日は、情報提供、

ありがとうございました。

輸入食品の安全性確保と、先ほどのHACCPのところとかぶるのですが、御説明ですと、まず食肉関係から、CERT、証明書のようなものを求めるというお話だったのですけれども、恐らく検疫段階で食品届出に添付するようなイメージかと思います。

一方、国内はHACCPが全ての食品等事業者に義務化されるということになると、原則的に考えると、全ての輸入食品についても、HACCP管理していないものは国内に入れることは多分だめなのだろうと思うのですが、そういった証明書を全食品にやるというのは、理論的にちょっと難しいのかなと。米国などは、FSMAでどちらかというと輸入者に確認する義務を負わせているという例もあるのですが、食肉以外、乳製品等に拡大していくと思うのですけれども、その他輸入の加工食品について、どのようにHACCP管理がなされているということを確認していくのか。輸入者に課せられる責務等について、現状、どのようにお考えなのか、教えていただければと思います。

○道野課長 アメリカのFSMAの場合、かなり広範にかかっているということもあって、それと、FDAの所管は食肉と食鳥肉は関係ないというところもあって、USDAとFDAでやり方が少し違っている部分があるのは御承知だと思います。

日本に当てはめて考えた場合に、先ほど申し上げたように、基準Aということであれば国際基準相当ということなので、一定の物差しが明確なわけですね。そういった意味で、輸入食品についても、例えば基準Aの割合が8割とか9割の実施率になっていけば、内外不差別という観点から、基準Aのレベル、要するに国際基準レベルでのHACCPの実施というのを要件にしようというのが基本的な考え方です。

一方で、基準Bに関しては、先ほども申し上げたように非常に多様なものがあって、多分、二国間比較というものはそう簡単にできるとは考えにくいと。

一方で、一般衛生管理に関しては、コーデックスのGeneral Principle of Food Hygieneという一般原則と、日本の基準は整合していますし、海外も基本的にそこは整合しているところなので、基準Bに相当する食品まで一々確認するというのは現実的でないかな。これはおっしゃっているとおりだと思います。

そういったことで、まずは食肉・食鳥肉ということですがすけれども、それ以外でも、例えばアメリカでは、レトルト食品のような低酸性食品で密封されている食品、要するにボツリヌス中毒のリスクが高いような食品は義務化されていますし、実質的に製品設計するのにHACCPの考え方をうけないと、特に微生物の部分ですけれども、できないわけですから、そういったものとか。そういう海外の状況と国内の対応状況を含めて考えて、食肉・食鳥肉以外で何ができるかというのは今後の検討課題だと思っています。

それを誰が保証するかということですが、食肉と食鳥肉に関しては、これは国際的にも公的検査が行われている食品ですね。リスクが高い食品、今も国際共通認識です。そういった意味で、政府の保証を求めていくというのが基本的な考え方だと思います。日本が輸出している場合も実はそうでした、アメリカやヨーロッパ向けの食肉処理施設に関し

ては、アメリカやヨーロッパの基準に合っていますよということを日本政府が保証しなければいけないわけですが、それと同じことを輸出国政府に求めるということだと思います。

証明の確認の方法としては、1つは先ほど申し上げたような施設リストを輸出国側から提出してもらうということで、輸入手続のところでは、確かに登録された施設から入ってきたものだという確認のやり方が一番簡単だと思います。現に衛生証明書ということで、例えば病気にかかっていない動物から処理された肉ですよとか、日本の今の衛生基準と同等のレベルの基準に基づいて処理されていますということで、今でもそういう証明書はとっていますので、その中でそういった新たな制度をつくった場合には、そこに関する証明というものを加えていただくということもあるかと思います。基本的には政府間での枠組みの中で確認というのをやっていくわけです。

一方で、食肉・食鳥肉にかかわらず、従前から、私どもは以前、輸入食品の安全対策をやってきました。輸入者の皆さんには、輸出国段階での安全確認ということは、事業者の責任としてもお願いしているところなので、それは別に食肉・食鳥肉にかかわらず、その部分について対応していただきたいということになると思います。

○仲庭課長 よろしいですか。

それでは、ほかに御質問、御意見等ございませんでしょうか。

後ろの方。

○質問者G 済みません、スープ協会の者です。

2点、聞き忘れしました。

1つは、届出制度の関係ですけれども、届出の単位というのは、例えば工場、事業所ごとなのか、あるいは施設ごとなのか、法人ごとなのか、どのように考えていらっしゃるのか。

もう一つは、HACCPの制度化に伴い、実際、チェックするのは衛生監視員の方が立入検査等々でチェックされるということですが、この立入検査に入る頻度といいますか、きっかけといいますか、HACCPの制度化に伴って、そのあたりの考え方が、これまでこうやっていたのだけれども、今後、もう少しこういう考えで頻度をふやしていくといったことが検討されるのかどうなのか、この2点、済みません、お願いします。

○道野課長 まず、1点目の届出制度というのは、どういう単位で、事業所ごとなのか、法人ごとなのか、施設ごとなのかという御質問でありました。現在の検討の前提としては、現行の営業許可と同じような単位で営業実態を把握したいというのが基本的な考えです。そういう意味で言うと、今の営業許可というのは施設ごとということだと。施設ごとと工場ごとと何が違うのかということになると思いますけれども、おおむね施設は工場意味することだと現在の検討はそういう考え方で進めています。

あと、HACCPが制度化されたときに、監視員の立ち入りの考え方とか頻度とかはどうなるのかということですが。私どももHACCPの制度化ということを目指して、昨年から都道府県の食品衛生監視員の指導者に当たるような人を対象に研修をやってきています。今までの立

ち入りというのは、実際に事業をやられている方はお感じになっているかもしれませんが、年にも1回か2回か3回かわかりませんが、やってきて、個別の衛生管理について聞いたり、指導したり、系統的というよりは、基準として字になっているものに、この現場ではどういうふうに応用してやっていて、どこに問題があるのか、ないのかという見方だと思います。

我々のほうで研修の中で強調しているのは、HACCPということになると、衛生管理計画というものを策定していただいて、一般衛生管理にしる、HACCPにしる、実施していただくわけなので、むしろ計画の内容そのものが適切なものか、それから、計画どおりにやられているのかということを検証するという目で監視をやっていくということが基本になっていく。そういうことに主眼を置いて研修をしています。

頻度に関しては、これは各自治体によってさまざまだと思います。御承知のように、こういう社会情勢ですので、仮に制度改正したからといっても、突然、食品衛生監視員の数がふえたりということは難しいので、現行の頻度が大きく変わるということにはなかなかないと思います。長期的に考えた場合、今、申し上げたように、現状の食品衛生監視員が現行のその場に応じてということから、制度施行後は手順が書面と実際の実行と記録を合わせていくという形式で、ある意味系統立った監査ができるようになってくれば、時間も節約できるし、ひょっとしたら、結果として立ち入りももっとスムーズにやれるのかなという期待はあります。

まあまあ、当面は実際に衛生管理計画が十分できているところについては、そういう検証でしようし、不十分なところについては、改善の指導というものが主眼になっていくのかなと考えています。

以上です。

○仲庭課長 もう終了時間が近づいてまいりましたので、できれば最後とさせていただきますのですが、御意見等ございますでしょうか。

5列目の方、最後にさせていただきます。

○質問者K 食品の衛生に携わっている個人事業主の者ですが、基準Bの業種の方々は、多分、衛生管理の計画書をつくるのに手引書を待っていらっしゃる方がたくさんいらっしゃると思います。そういう観点から、どういう業界団体に手引書の作成を要請しているのか。それをどこかに公表していただきたいし、または、あるのだったら、どこにあるのか、ちょっと教えていただきたいのが1点。

もう一つは、いつまでにそれを提出するのか。法制化されて、制度化されて、猶予期間があると思うのですけれども、その辺も加味しながら提出を考えていらっしゃるのか、教えていただきたい。

○道野課長 まず、1点目の手引書の策定をお願いしている業界団体の名前ということですが、基本的には我々、HACCPの制度化検討をするプロセスの中で、実際にお会いして説明したり、検討会に出てきていただいてヒアリングに対応していただいたり、全部で

50以上ございまして、そういった団体をお願いしている。特定の名宛人を書いて要請したということではなくて、我々業界団体の方々に、こういう会合であったり、個別のミーティングであったり、そういったところをお願いしているというのが実際のところです。

策定状況については、厚生労働省のほうで、つくっていただいた手引書の確認の手続というものをつくっていきまして、技術検討会というものをやっています。これに関しては、公開で開催することにしていきまして、6月の1回目で、先ほど申し上げたような小規模飲食店、小規模添加物製造に関しての手引書を確認して、ホームページに掲載しています。

今月、2回やる予定にしていきまして、先ほどの6月分のものもあわせて、10種以上の手引書を何とか年内に確認し、公表はその後になってしまうかもしれませんが、できるだけ早い段階で作成していただいたものについては確認して、もちろん業界団体の会員の方もそうですし、そうでない方にも内容について御承知いただく、対応しやすいようにしていくということを目指しているわけです。

いつまでにといったことは、今、言ったようにできるだけ早くということですが、一つの目安としては、東京オリパラの話がさっきから出ています。例えば東京オリンピックでそういうHACCPとかHACCPの考え方に即した衛生管理をやっているという方々が、そのときにどうやったらいいのかということが、その手引書を見ればわかるようにという状態にしておきたいと考えておりまして、そういった意味で、我々のほうからお願いしているのは、できるだけ早く手をつけてほしいということで、まだスタートしていない団体もあることはあるわけですが、相当数の団体で既に検討の段階に来ているという状況であります。

目標は、オリパラの前にちょっと余裕があるぐらいでやると、制度改正ができて、施行時期が、準備期間が設定されたとしても十分対応できるのではないかと考えて進めているところであります。

○仲庭課長 ありがとうございます。

終了時間が参りましたので、本日は以上とさせていただきます。

食品衛生規制等の見直しにつきましては、懇談会の取りまとめや今回の説明会でいただきました御意見を参照し、今後も引き続き進めてまいりたいと思います。

また、今後の食品衛生規制等の見直しについての参考とさせていただきたいと思いますので、最初にも触れましたが、アンケートにもぜひ御協力いただきたいと思います。お帰りの際に出口でお渡しいただきたいと思います。

それでは、本日の説明会はこれにて終了します。長時間ありがとうございました。

以 上