

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（東北ブロック）

会 議 録

日 時：平成29年12月13日（水）13:00～15:00

場 所：東北厚生局16階 会議室

○中林東北厚生局健康福祉部食品衛生課長（以下、中林課長） 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（東北ブロック）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、厚生労働省東北厚生局健康福祉部食品衛生課、中林と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

着席して進めさせていただきます。失礼します。

それでは、本日についてですが、初めの30分程度を、これまで厚生労働省で行ってまいり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、そして今年開催実施いたしました食品衛生法改正懇談会にて議論が行われました食品衛生規制等の見直しについて、その概要をご説明させていただいた後に参加者の皆様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についてですけれども、議事次第の裏面に配付資料という形で記載させていただいておりますので、乱丁等ございましたら近くの係の者にお申し出ください。

よろしいでしょうか。

閉会は15時を予定しておりますので、議事の円滑な進行にご協力お願い申し上げます。

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、こちらにつきまして、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課長、大西からご説明いたします。よろしくお願いいたします。

○大西医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課長（以下、大西課長） 本日は、皆様お忙しい中、多数お集まりいただきまして本当にありがとうございます。会場が手狭で大変恐縮でございますけれども、どうぞよろしくお願いいたします。

私のほうから30分程度資料に沿ってご説明をさせていただきます、その後、3名ほどで質疑応答を受けたいと思います。

お手元の資料に沿ってご説明をしていきたいと思います。

最初に、食品衛生規制の見直しの作業を今進めておりまして、その状況をご紹介したいと思います。検討の背景・趣旨ということですが、食品衛生法は平成15年に改正をされまして、それから15年近くが経過しているわけですが、この間に食品衛生を取り巻く状況というのはいろいろ変わってきているということが、今回食品衛生規制の見直しに向けた検討を進めている背景の一つです。

資料では、食料支出に占める割合、あるいは市場規模を見ると、外食あるいは中食と言われるような形態が国民のニーズの高まりに応じて拡大してきているということです。例えば共働きの世帯や高齢者の世帯が増えるなど、日本の人口構造が大きく変化していく中で、外食や調理食品に対するニーズというのが高まっていくというのは、避けて通れないことだろうということとして、今後ともこういう動向は、多少の波はあれ、続いていくと考えられるのではないかと思います。一方で、日本で発生している食中毒は、平成11年ぐらいから見ると、事件数、患者数ともに少しずつ低下をしていますが、最近ではほぼ

横ばい状態で、毎年ノロウイルスの流行などに伴って若干の凹凸はありますけれども、患者数で見ると約2万人ぐらいで下げどまり傾向になってきていると受けとめています。そういう中で、幼児や高齢者のように、食中毒に対して弱い方々の中では時々深刻な健康被害が生ずることがあります。

最近の広域的な食中毒事案を幾つか挙げています。平成28年10月頃に起こった冷凍メンチカツに関係のO157の事件は、患者発生が12の自治体にもまたがるというように非常に広域的な事件でした。最近では、平成29年1月の刻みのりの事件もありましたし、北関東で起きたO157事案では3歳児の方1人がお亡くなりになるという非常に残念な事件もありました。これも、先ほどの外食、調理食品の拡大というものと連動している部分があります。つまり、フードチェーン、あるいはフードシステムというべきでしょうか、食品産業が複雑化して食品が広域的に動くようになってきており、それに伴って事件も広域化していくわけです。今年の北関東の食中毒事件でも、ポテトサラダが原因というような報道もありましたが、最初に食材を採った所、それを調理・加工した所、それを最後に提供した所と、多数の事業者が関係しているわけです。そうすると、行政側としても原因の探知が非常に難しくなり、何が原因だったかを最終的に特定できないということも起こってきているということです。このように、食中毒事案が広域的かつ複雑になっているというのが最近の特徴と言えるのではないかと思います。

一方、日本の食糧は海外に多くを依存しており、今後も食品を輸入に一定程度依存する状況は変わらないと考えられます。もちろん農業のほうでは食料自給率の向上に向けて努力していますが、日本の食生活が海外とのつながりを断ち切って成り立つということにははや考えにくいと思います。

経済のグローバル化が進んでいますが、食品輸入の分野でも、例えばヨーロッパのチーズなどが代表例で挙げられることがあります。国民のきめ細かいニーズを満たすような輸入も増えていくでしょう。量的な面で足りないから輸入するというのではなく、世界の珍しい食材に国民の関心が向いていくと思われれます。経済がグローバル化し、各国と経済連携協定などを締結していく、そういう中でやはり日本の食もますます国際化していくと考えられます。逆に、今政府では農林水産業の輸出振興も進めています。輸入に比べればまだ大規模ではありませんが、是非とも進めていきたいということです。平成26年には和食がユネスコの世界文化遺産に登録されました。世界で、日本の食に対する関心が高まっています。日本に入ってくるほう、日本から出ていくほう、ともに国際化が求められている状況ではないかと思います。

最近のもう一つのトピックで、健康食品に起因する健康被害の発生という問題があります。最近、プエラリア・ミリフィカという東南アジアのほうでとれる植物を使った健康食品で、これを摂取するとスタイルがよくなるなどと言って販売されている健康食品があるんですが、それを食べた女性などから、消費生活センターなどに健康上の問題を生じたという訴えが多数あったということです。大事に至ったような事例はなかったようです。健

健康食品は、私自身は今後大きく発展する分野の一つであり、高齢者などを中心に健康食品に対するニーズが高まっていると思っておりますが、一方でそれを安心して召し上がっていただけるような環境の整備をどうするかということが現在の大きな課題の一つなのではないかと思っております。

以上申し上げたような状況変化が生じている一方で、日本は、これからラグビーワールドカップや東京オリンピック・パラリンピックといった国際的な大きなイベントを控えております。そういう中で、日本の食品についても国際的な標準に合わせていくことが必要になっていきます。例えば、オリンピックで使用される食品についてはI O Cの非常に厳しい基準がありますので、日本の食品安全、食品衛生をそういった要請にも応えられるものにしていかなければならない、今そういう時期になってきているということを申し上げたいと思っております。

具体的な改正内容の検討経過ですが、厚生労働省では、HACCPなどについて以前から検討を進めてきました。直近の動きとしては、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」が昨年3月から12月まで開催され、器具・容器包装に関しても昨年8月から今年5月まで検討会が開催されて、関係者や学識者のご意見を聞いてきました。今年の夏以降では、「食品衛生法改正懇談会」を開催して、9月から11月までの2カ月間ですが、食品衛生をめぐる全般についての幅広い議論をしまして、食品衛生規制について今どのような課題があるかということを取りまとめていただきました。その懇談会と並行して、薬事・食品衛生審議会においても議論をしていただいております。

今日お配りしました参考資料1が食品衛生法改正懇談会で取りまとめられた議論の結果になります。今日は、時間の都合もありますので概要をご紹介しますが、まさに食品衛生法の全般について幅広く取り上げられていますので、後でご覧いただければと思います。

参考資料2は、参考資料1のポイントだけまとめたというものになります。それから、参考資料3も背景などについてデータなどを含めて整理をしたものですので、これらは後でご活用ください。

この後は、食品衛生法改正懇談会の提言の内容について概要をご紹介しますと思います。まず1つ目は食中毒対策の強化です。フードチェーン全体を通じた衛生管理の向上のため、食肉処理段階での対策の強化や生産段階との連携強化等を図るべしということがこの懇談会で提言されています。例えばカンピロバクターについては食肉処理段階での対策が重要であることや、あるいは最近、食中毒発生数が下げどまっているという話がありましたけれども、データで見ますと、そのうち特に患者数が多いノロウイルス、カンピロバクターについて取り組むべしということが指摘されています。

それから、食中毒事案の広域化に対応するために、厚生労働省や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などの体制を整備するべきということが指摘されています。先ほどもご紹介しました今年9月ごろのO157事案では、表に挙げられている自治

体で事案が発生しまして、結局埼玉県ではポテトサラダが原因という発表があってマスコミをにぎわしましたけれども、全体としては不明なところも多くて、厚生労働省で分析した結果、原因の特定には至らなかったということでもあります。

本日、行政関係者にも参加いただいておりますが、食品衛生行政は地方公共団体の自治事務が中心となっています。厚生労働省みずからが実施することよりも、保健所を中心に、取り締まり等の行政を行っていただいております。地方自治体の役割が非常に大きいのがこの食品衛生の分野ですが、かつては都道府県が中心だったものが、政令市、中核市、保健所を設置する市の数が増えていく中で、行政体制が結果的に分散されてきています。フードチェーン、食品流通は広域化している一方で、行政のほうは細分化しているということで、対応が難しくなっているということです。多数の都道府県、市役所が連携し、厚生労働省も協力しながら、どうやってやるかということを考えていかなければならないということです。

次の論点が、HACCPの制度化です。現状として、世界ではHACCPが国際標準になってきているということです。今、各国を見ますと、中国でもHACCP導入が奨励されており、台湾でも一部義務づけられているとか、欧米先進国はもとより、それ以外の国々でもHACCPの導入が進んでいます。そういう中で、国際化という観点から、日本もそれに追いついていかなければならないということでもあります。日本の現状を見ると、食品販売金額100億円以上の大手事業者では9割程度が既にHACCPを導入していますので、これからは中小の企業、実はこちらのほうが数が多く、円滑にやっていくことが難しいわけですが、そこをどうやってこ入れをしながら進めていくかということになるかと思えます。

今回制度化しようとしているHACCPについては、質疑応答の時間にもう少し詳しく説明することにいたしますが、簡単に申し上げますと、まずわずかな例外を除いて全ての食品等事業者が衛生管理計画を策定していただきます。その中で、一般衛生管理、すなわち基礎的な衛生確保のための措置を定めていただくとともに、基準Aではコーデックス委員会の7原則に従った形での衛生管理を、基準Bでは、各種業種・業態に応じた、緩やかな形での衛生管理をしていただくということです。小規模の事業者には専ら基準Bでやっていただくということで、AとBで少しグレードを分けながら、全ての食品事業者を対象にHACCPの制度化に向けて進んでいくということを考えています。

次が健康食品の関係ですが、これまでの過去の取り締まりの例を資料に示しています。法律上は新開発食品という定義になっていますが、販売禁止の措置を講ずることができるという制度があります。しかし、実際に、これまで適用した例は2例ということで、平成15年にアマメシバ、平成16年にコンフリーがありました。それら以外のものについては、健康被害の報告などはあったわけですが、消費者への注意喚起とか事業者に対する行政指導は行われましたが、法律に基づく販売禁止措置までには至らなかったというのが現状です。今後につきましては、これまで、通知でお願いしていました生産段階における原材料の安全性の確保、あるいは製造工程管理、GMPによる安全性の確保を、一定の健康上

リスクが高い成分を含む食品については、もう少し実効性のある仕組み、つまり法律的にそういうものを義務づけるということを検討しようということで、今、政府内、あるいは関係の業界等との調整を行っています。それから、もう一つ大事なこととして健康被害の情報収集があります。現在、これも通知に基づいて、消費者、事業者、自治体、医療機関を介して情報収集していますが、どこで何が起きているのかというのがわからないと手の打ちようがないということですので、リスクの高い成分を含む食品についてはきちんと情報収集できるような仕組みを考えなければならないということで検討しています。

続いて、容器包装関係の見直しであります。諸外国では器具・容器包装についてはポジティブリスト制度ということで、使っても良い素材等についてリストに決められたものだけ使ってくださいというふうになっています。もちろん、日本も含めて、ネガティブリスト制度、使ってはだめなものを規定するという形で制度化している国もあります。食品がグローバルに流通する中で、海外から素材が不明な容器に入って食品が日本に入ってくるというときに、現行ではネガティブリスト制度ですから、どういうものでできているかわからないけれども禁止物じゃないからいいんだろうということになるわけです。今後は、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に改めていこうということで、安全が確実に担保されているというものだけ日本の食品においては使っていていいですよという形に改正していこうということですね。器具・容器包装に関しては、プラスチックなどの合成樹脂、紙、ゴム、金属、缶、瓶、ガラスとかいろいろありますが、世界のポジティブリスト制度では合成樹脂を対象としている国が多いということで、日本でも現在一部の合成樹脂については業界が自主的に基準をつくって対応していただいているわけですが、今回、この辺を念頭に置いてポジティブリスト制度による規制の対象としていく方向で検討を進めています。

次に、営業許可制度の見直しについてです。食品衛生法では都道府県の許可を得て飲食店営業等をしていただくということが定められていることは、ご承知のとおりです。現在は34業種というのを国が定めておまして、これらにつきましては、昭和40年代以来そのままになっているということで、現在の目で見ると規定が古くなっており、現代の目で見直して整理をしていこうということです。それから、条例で定める許可業種というものもありまして、それぞれの自治体の条例で許可が必要ということを決めている業種、あるいは届け出を必要としている業種があります。67自治体で調査したところ、例えば漬物製造業については23の自治体では条例で許可業種とされているということですが、逆にいうと44自治体では許可になっていないということです。このように地域によってもばらつきがあるわけなんですけれども、この辺ももう一回国全体として整理をしていこうということを考えています。どういうふうに整理していくかが難しいのですが、リスクに応じたものでなければならないということで、例えば食中毒のリスクが高いとか、国や国際機関で規格基準などが定められているとか、過去に食品事故などがあって衛生上特に配慮が必要であるとか、そういうリスクに応じて許可の可否を判断していきます。その際、なるべく細

分化しないで、1施設で幾つも許可をとるといのはお互いに煩瑣ですので、軽減を図れるようにしていこうということを考えています。見直しのイメージですが、改正前ですと、例えば〇〇ストアとかスーパー〇〇というようなお店の中でやっている事業実態に応じて、複数の営業許可を全部取らなければならないとなっていたのが、なるべく簡素化して、☆☆業の許可を取るだけで済むようににしていくということです。それから、リスクに応じてということなので、リスクが小さい販売業などでは、今までは許可を求めていたけれども、今後は届出だけで良いということも考えていきます。一方で、今、許可の対象になっていない製造業等についても、今後は届出や許可の対象となることもあります。こういう形で営業許可制度を整理することによって、先ほど説明したHACCPを制度化していくときに、自治体のほうで届出ないしは許可を受けている施設が把握できる形になることによって、HACCPの制度化の実効性が高まることとなります。

食品リコール情報の把握・提供というものも、今回の改正の検討課題となっています。現在、食品事業者が自主的に食品回収をされるケースがありますが、それについて厚生労働省のほうで把握する仕組みがないのが現状です。実際には、インターネットなどで収集した情報によると、食品の事故情報は増えてきていますし、あと自治体によっては、条例や要綱で業者が自主的回収を行った場合には報告していただく制度を設けておられる場合もあります。欧米では既に一定の制度が設けられていまして、我が国としても、自主回収されたものを把握して、それを消費者に提供する仕組みを設けられることが課題になっています。

次に、輸入食品の安全性確保についてですが、輸入食品につきましては、輸出国との間で協議をして衛生証明書を発行してもらおうというような輸出国対策、実際輸入してきた段階で検査をするという輸入時対策、それから国内での流通において検査していくという国内対策の3段階で輸入食品の安全性確保が図られています。日本でも今後HACCPを導入していくのに伴いまして、輸出国に対してもHACCPを守って輸出していただくということで、衛生証明書、あるいはHACCPによる衛生管理というものを輸出国に対して求めていこうということです。

次に、輸出事務の制度化ということで、現在、輸出のときには、日本側が輸出国として衛生証明書の添付を求められるケースがありますが、それに関しては法的な根拠がないということで、制度化して法的な根拠を設けることも検討しようということです。

それから、食品に関しましては、非常に多くの事業者の皆様、さらに国民全てが食品の安全というものにかかわっているわけですので、食品安全については幅広く情報共有し、意見を交換しながら取り組んでいかなければならないということで、リスクコミュニケーションが非常に重要であるということを懇談会でもご指摘いただきました。私どももしっかりとやっていかなければならないということで考えています。

最後に、以上のような懇談会の提言を踏まえて、それぞれの論点について今後厚生労働省内で検討いたします。それから、農林水産省、消費者庁、食品安全委員会といった関係

省庁が政府の中で役割分担をしながら食品の安全を確保する体制になっていますので、そういう政府内での調整、そして事業者の皆様とも意見交換をさせていただき、パブリックコメントなども実施しながら、可能であれば来年の通常国会に食品衛生法の改正法案を提出できるよう準備を進めています。法案については、今後調整が進み、時期が近づいてくればもう少しはっきりしたことを申し上げられるのではないかと考えています。

私からの説明は以上でございます。

○中林課長 ありがとうございます。

前半の情報提供は以上となります。

場面転回等ございますので、しばらくお時間いただきます。

○中林課長 それでは、ここからは、会場の皆様から直接ご意見、ご質問をいただきたいと思えます。

まず、初めに、登壇者のご紹介をいたします。

今、先ほど食品衛生規制等の見直しの現状について説明いたしました厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課長、大西でございます。

次に、同じく、向かって左ですね、食品監視安全課HACCP企画推進室長、蟹江でございます。

続きまして、食品基準審査課容器包装基準専門官、磯でございます。

質疑応答は、資料の内のセクションごとに区切って行っていきたくと思えます。ご質問・ご意見のある方は挙手をお願いいたします。私が指名いたしますので、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にご発言いただきたいと思えますので、発言は要点をまとめてお願いいたします。ほかの質問者がいる場合は、お一人様1問、回答に対する再質問を含めて最大2往復とさせていただきます。質問が一巡しましたら、同じ方から2問目、そして3問目と受け付けを進めたいと思えます。

また、本日ご参加いただけなかった方を含めて、広く情報提供を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で後日公開を予定しておりますので、ご了承ください。議事録にご所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある方につきましては、発言前にその旨おっしゃってください。

それでは、ここから、懇談会の主な提言内容について項目ごとに進めていきたいと思えます。

先ほど説明にありました資料の13ページから14ページの食中毒対策の強化に関しまして、ご意見、ご質問ある方がいらっしゃいましたら、お手を挙げていただければ私から指名させていただきます。係の者がマイクをお持ちしますので、差し支えなければご所属とお名前をおっしゃった上でご発言いただきますようお願いいたします。

何かございませんでしょうか、せっかくの機会ですので。

では、次の議題に移らせていただいてもよろしいでしょうか。

次の議題なんですけれども、HACCP関係がございますので、まず補足説明として説明いただいた後にご質問等を受けたいと思います。すみません、お願いします。

○蟹江医薬・生活衛生局食品監視安全課HACCP企画推進室長（以下、蟹江室長） HACCPにつきまして、もう少し詳しくご説明をしたいと思います。

まず、今回のこの食品衛生法改正懇談会の中でも、このHACCPの制度化についてはご議論をいただいています。その中で、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会、これは資料の10ページにも記載をされておりますが、HACCPについては別途この検討会で議論をしてみました。その検討会で示された方向性等を十分に踏まえた上でHACCPによる衛生管理の制度化に取り組むべきであると、これが今回の食品衛生法改正懇談会でのご提言の内容になっておりますので、基本的にはHACCP検討会の中身について具体的に制度化をしていくということについて今検討をしている最中です。

そのHACCPの検討会の最終取りまとめを昨年12月に公表しておりますけれども、その内容が今回の資料の17枚目のスライド、これがHACCP検討会の最終取りまとめの概要になります。昨年もHACCP検討会の中身につきまして説明会等を行ってご説明させていただきましたけれども、最終的にはこのスライドのような形になっています。基本的に、全ての食品等事業者の方々に衛生管理計画を策定していただくと。その内容といたしましては、一般衛生管理を基本としまして、HACCPによる衛生管理、基準Aと基準Bという形に分かれています。

基準Aのほうは、コーデックスHACCP、HACCPの7原則をベースにしたHACCPになっておりまして、最終取りまとめの中では、と畜場ですとか食鳥処理場については基準Aというふうに明記されています。そのほかに、一定規模以上の事業者という形になっています。

基準Bのほうはその業種とか業態に応じた形の対応をするということになっておりまして、現在どういう取組みをしているかといいますと、スライドの右上のほうに青字で支援と書いておりますが、その一番右に業界団体等と書かれておりまして、個別の食品・業態ごとに手引書を作成ということで、今、この業界団体ごとにこの基準B用の手引書の作成を進めていただいています。この手引書につきましては、別途、食品衛生管理に関する技術検討会というものを立ち上げまして、そこで内容について確認をしていただいております。既に飲食店向けですとか、それから添加物製造業の関係の手引書について、一定の確認を経た後に厚生労働省のホームページのほうに掲載しております。今月も、この技術検討会、2回ほど開催する予定にしております。順次でき上がったものからホームページに掲載をしますので、皆様方に確認をいただければと思っています。

対象事業者のところでございますが、小規模事業者、それから当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者。例として、菓子の製造販売ですとか、食肉の販売ですとか、魚介類の販売、豆腐の製造販売、弁当の調理・販売等、こういったものが該当するのではないかとということで例としてお示ししております。それから、提供する食品の

種類が多く変更頻度が頻繁な業種ということで、飲食店、給食施設、惣菜の製造、弁当の製造など、こういったものが該当するのではないかとということです。それから、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種ということで、包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬ということが現状では想定される事業者ではないかと。

ほかの会場等でもございましたけれども、この小規模事業者の範囲ですね、こういったものをどういう形で決めていくのかということでございますが、我々のほうでも今いろいろ実態を調査しておりまして、一つが、今まさに調査をしておりまして、アンケートがもしかすると事業者の方々のほうに届いているかもしれませんが、基本的に基準AのほうのコーデックスHACCPを実施する、HACCPプランを作成し、実行し、検証し、見直していくという、そういう作業が発生しますけれども、そういう作業をする上では、やはり専門の、専属の担当者、これは衛生管理の担当者であったり品質管理の担当者であったり、そういった担当者が必要ではないかということで、どういった規模でそういう専属の部署なり担当者がいるのかという調査を行いながら、それともう一方で、先ほどご説明しました業界団体のほうで手引書を作成していただいています。その作成をした手引書の対象事業者の規模ですね、そういったものも業界団体のほうでも検討をいただきながら、その手引書の中に記載をしていただくと。そういった現状を十分に把握した上でこれについては検討を続けていこうということが、現状でございます。

それから、事前のご質問にもございましたけれども、実際に作成をした衛生管理計画をどういう形で確認するのかとか、あるいは具体的に認証が必要なのかとか、そういったご質問もございました。この衛生管理計画は、各事業者の方が作成をしていただいで、衛生管理をしていただくと。その確認については基本的には保健所のほうで確認をすることになりますけれども、通常に行っている立ち入り時等にその内容の有効性を確認したり、あとは実行性を確認したり、特に記録を含めて確認をし、検証をするような体制、現状の監視体制の中でこういった衛生管理計画の確認もうまくできないかということについて、その方法についても検討をしております。

それから、自治体のほうで個別にHACCP認証制度を持っている自治体がございます。事業者の方々の中にはその認証を取っているということもございます。その取り扱いについてのご質問も事前にごございました。これは、各自治体によりまして、基準ですとか、要件が異なります。ですから、我々のほうで検討している制度が見えてくれば、それに合わせた形で各自治体のほうで個別の自治体HACCPのほうの制度についてどうするかというようなところを恐らく検討をされていくのだろうと思っています。

それから、民間認証ですね。ISO22000ですとか、FSSC22000ですとか、それからJFS、こういった民間認証との関係についてどうなるかというご質問もございました。基本的に、民間認証はあくまでも民間サイドで必要に応じて取得していただいでいることとなりますので直接的な関係はございませんが、今申し上げましたISO22000ですとかFSSC22000、JFSの中にもHACCPが要件になっている、コーデックスHACCPが要件になっているものがありま

すので、こういったものについては有効に活用して、実際の衛生管理について保健所が確認していくと。

その確認方法として、これはHACCPの検討会でもご指摘がございましたけれども、民間認証で取得する際に作成された資料ですとか、あるいは認定証ですとか、あるいは監査の結果ですね、そういったものも各施設に保管されていますので、そういったものをうまく有効に活用して、効率的な監視指導、それから事業者サイドの負担軽減を図っていくということについても検討していきたいと考えています。

以上、事前にいただいた質問も含めて説明をさせていただきました。

○中林課長 ありがとうございます。

では、ご意見、ご質問等に返らせていただきます。

続きまして、資料の15ページから17ページまでのHACCPの制度化と、あと資料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、それと25ページの食品リコール情報の提供・把握に関して、これらに関しましてご意見、ご質問のある方いらっしゃいますでしょうか。

○質問者A 宮城県生協連から参りました加藤と申します。

質問、意見は、最初1つじゃないとだめなんですよ。3点ほどあるんですが。

○中林課長 そうですね、一個一個。

いろいろと回答がはねるんであれば、一つずつやっていっていただいたほうが。まとめてご回答できるような形のものであればと思いますけれども。

○質問者A では、意見は後にして、質問をまずいたします。

まず、HACCPの制度化によるところで、基準A、Bあるんですが、両方に関してですが、これは法的に絶対の義務化なのか、もしくは努力義務という扱いになるのかという質問です。

○蟹江室長 今のご質問につきましては、まず現状をご説明いたしますと、今食品衛生法に基づいて各自治体のほうで管理運営基準というものを条例で定めています。これは、ソフトの部分の基準になりますから、食品の取り扱いですとか作業員の健康管理ですとか、そういったものが一般的に盛り込まれておりますけれども、その部分が今回のHACCPをベースにした衛生管理をしていただくと、そういう制度のイメージとご理解いただければと思います。

○中林課長 今の質問はよろしいでしょうか、ご回答のほうは。

○質問者A ということは、だから、要するに絶対やらなければならないということですね。

○蟹江室長 そうです。そういうことです。

○質問者A はい、わかりました。ありがとうございます。

○中林課長 次の方、どなたかいらっしゃいますか。

どうぞ。

○質問者B 食品環境検査協会の田中と申します。お世話になります。

質問なんですけれども、今、制度化というお話が出ましたが、HACCPの同等性、いわゆるFDA水産食品HACCPだったりとかEU水産食品HACCP、こういったものとの同等性は今後視野に入れられているのか、それとも確保されるのか、そういったところをご説明いただければと思います。

○中林課長 いかがでしょうか。

○蟹江室長 今のご質問、恐らく、現状日本から輸出する場合に輸出国から求められているHACCP、例えばアメリカ向けに水産物を輸出する場合にアメリカの基準に合った形のHACCPを導入している、そういったものの同等性ということだと思いますが、基本的にHACCP自体はコーデックスで示されている7原則がベースのHACCPになりますけれども、輸出の場合ですと色々な各国の要件が重なってきますので、全体的に見ると上乘せが多いものですからイコールには多分ならないと思いますけれども、HACCPのところだけ見れば基本的には考え方というのは同じではないかと思っています。

○質問者B そうすると、同等性を確保するという方向ではなくて、あくまでも国内での制度化というところを目指しての今の動きということによろしいですか。

○蟹江室長 HACCPは、基本的にコーデックスHACCPは同じになりますけれども、その検証方法が示されていたりとか、いろいろな各国で要求事項が違ってきますので、その部分について全てを合わせるということは多分ないと思いますので、今まず国内の制度化としてはコーデックスHACCPをベースにした制度にしていこうということです。

○質問者B わかりました。ありがとうございます。

○中林課長 続きまして、どなたかいらっしゃいますでしょうか。

こちらの方、どうぞ。

○質問者C 日本食品検査、竹内と申します。お世話になっています。

HACCP、いろいろ、私もいろいろな工場を見ているんですけれども、HACCPっていろいろ、やる方によってとか先生方によっていろいろなパターンの違いがあるんですけれども、先ほど民間認証の書類とか監査とかそちらのほうも生かしますよという話があったんですけれども、今回のこの義務化のほうのやり方と若干違ったりとか、書類上違ったりした場合、そういうところは認めてもらえるのか、それともやっぱり義務化の様式みたいのとそっくりそのままでないといけないみたいな考えになるのか、そこら辺はどういうふうになりそうでしょうか。

○蟹江室長 これまでも、このHACCPの検討会の議論のときもいろいろ御意見がございましたけれども、例えば食品衛生法の中で総合衛生管理製造過程の承認制度、大臣の承認制度がございしますが、その承認をとるために必要な書類を作成しなければいけないと。同じ施設で、片やISOとかFSSCの民間認証を取ろうとしたときに、また別の資料をつくらなければいけないと。認証ごとに、同じような衛生管理をしているにもかかわらず、様式が違ったりしている関係でつくらなければいけないと。やはりそれは少し事業者の方に負担がかかり過ぎているのではないかと。

我々も、総合衛生管理製造過程の承認制度は基本的にはもうやめると、廃止をするという方向で検討していますので、それも踏まえまして、特に衛生管理計画を作成する場合に様式を定めるわけではなくて、中身で確認していこうと。その中身を確認する場合に、民間認証を取得している施設については、その書類を活用できるものは活用していこうという考え方でございます。それは基準Aのほうでございしますが、Bのほうは、これは小規模事業者等もございしますので、業界団体が作成している衛生管理計画の手引書の中には、やはり様式を示したり、そういった形で柔軟に対応できるような形を考えて、今、作業をいろいろ進めているところです。

○**質問者C** ありがとうございます。ぜひその方向でお願いしたいなという意見も言わせていただいて。

○**中林課長** 続きまして、どなたか別の方いらっしゃいますか。

○**質問者D** きょうはありがとうございます。岩手県ペストコントロール協会の沼山と申します。

私どもの業界団体も商品にかかわる業者様に対しての衛生管理ということで協力をさせていただいている立場にあるんですけれども、今回HACCPを国として導入するという状況が起きた場合に、非常にハードルが高くなるような業者様が出てくるんじゃないかなということの一つ危惧しております。

その上で、最終的にA、Bの切り分けとか、あとは制度の運用のスタートという部分に関して、はっきりとどこからスタートするというのをやっぱり明言されるところからでないこの情報も生きていくものになっていかないんじゃないかなということで心配しております。その点に関しまして、何かおわかりというか、今ご開示できるような期限というものがございましたら教えていただければと思います。

○**蟹江室長** 恐らく、制度ができてその施行のタイミングとかそういうお話だと思いますけれども、今回食品衛生法でHACCPの制度化をしていくということになりますと、当然、法律事項、政令事項、省令事項、それぞれの段階でそれぞれ必要なものを定めていくこととなりますが、法律ができますと、公布されて、あと施行、いろんな経過措置も考えなければいけませんので、十分準備できる時間を考えながらそういった経過措置についても検討するという事を予定しています。

ですから、今の段階で、いつからとか、どれぐらい経過措置があるかというのは特に決まっておられませんので、今後の検討課題の一つになっています。

○**質問者D** ありがとうございます。

一部では、東京オリンピックのタイミングである程度世界に対して打ち出すというような話もあるんですけれども、大体そんなイメージで取り組んでいくような体制を整えていくのが望ましいのかなというふうには思っております。我々もそういったところに着目しながらやっていきたいなというふうには思っております。ありがとうございます。

○**中林課長** ありがとうございます。

そのほか、どなたかいらっしゃいますでしょうか。

すみません、先ほどの方よろしいですか、せっかくですので。

○**質問者A** 営業許可に関してなんですが、スーパーマーケットのような場合だと、肉の作業場とか、いろんな、物によって作業する場所が、とりあえず決まってはいるんですが、今、12月のような年末とかシーズンの行事とかによって急にオードブルをやらなくちゃいけないとか、大量発注の恵方巻きを作らなくちゃいけないとか、そういった場合の営業許可となった場合に、何かすごくシンプルになって一本化になったような感じで何でもオーケーみたいに受け取られるような気がしたんですが、そういった場合は、スーパーマーケットにおいてはいろんなところに係るのも届け出でもう一括でオーケーみたいなふうなイメージで捉えていいのかどうか、そこが、スーパーマーケットの場合どういうふうに捉えたらいいのかなというのをちょっと疑問に思いました。

○**蟹江室長** 基本的には今後検討していくことになるのですが、資料の23番目のスライドですね、見直しの基本的な考え方を記載しています。まず、1つが業種ごとのリスクに応じた制度の構築ということで、食中毒のリスクが高いものとか規格基準が定められているものとか、あるいは過去に事故があったようなもの、こういったものを考慮して一定の判断基準を設けて、現行34業種になっていますが、そういったものを見直していくのが、これは中身の検討になります。

それと、手続ですね。分類も含めて、食中毒のリスクに応じた基準を策定して判断をしていくというのが一つあるのですが、それとは別に手続のほうの観点でやはり簡素化をしなければいけないという課題もございまして、今、スーパーマーケットのようなところは複数取っているところを一本化して取れないかと。これは手続の仕方にもよるかもしれませんが、そういう手続面からも検討していこうということで、システムを使った方法も検討もしていますので、そういった中で今負担がかかっている部分を軽減化していきたいと考えています。

○**質問者A** ありがとうございます。

○**中林課長** よろしいですか。

○**質問者A** はい。

○**中林課長** どうぞ。

○**質問者B** 2回目になりますけれども、食品環境検査協会、田中と申します。

今回のHACCPの制度化なんですけれども、制度化ということで、認定制度ではないけれども、たしか検討委員会の中でも議事録があったかと思うんですが、これに関しましては結局はやらなきゃいけないわけなんですけれども、結構いろんな業者さんが、まあレベルがあるとは思いますが、そうやってきたときに助言指導は全て保健所さんのほうでされるんでしょうか。

○**蟹江室長** 監視自体は当然保健所になりますけれども、今回の食品衛生法改正懇談会の中でも、その部分、民間、特に食品衛生法の中で食品衛生推進員という制度もございまし

て、そういった方々の活用もやはり検討していく必要があるのではないかと。やはり、制度の普及になりますと、保健所だけでは当然マンパワー的にも難しいものがありますので、今手引書を作成していただいている業界団体の方ですとか、関係事業者の団体たくさんありますので、そういった方々にもご協力いただきながら制度の普及は進めていきますけれども、実際の監視になりますと、これは保健所の食品衛生監視員の仕事になりますので、そこは計画的に、効率的に進めていくということになるかと思えます。

○**質問者B** そうすると、民間団体によるコンサルタントというのも今後考えてもいいということになるのでしょうか。

○**蟹江室長** それは、現在もそうかと思えますけれども、事業者の判断で民間のコンサルタントの方にHACCPに関して協力をいただいたり、いろんな形をとっていると思えます。それは各事業者さんのご判断で対応すればいいのではないかと思えます。

○**質問者B** わかりました。ありがとうございます。

○**中林課長** ほかにどなたかいらっしゃいますでしょうか。最後、お願いいたします。

○**質問者E** 福島県、株式会社マルトの小泉と申します。

営業許可の届け出、営業許可制度の件でちょっとお伺いしたいんですが、フグの取り扱いで、現状フグを処理する場合はフグ処理業なんですけど、都道府県というか、福島県ですと身欠きフグの場合は許可は要らないと。茨城県になると届けをしなくちゃならないというふうに、各都道府県によってフグの処理について取り扱いがまちまちなんですけれども、この辺は統一されるという部分はございますでしょうか。

○**蟹江室長** フグについては、別途フグ条例が各自自治体で定められていますので、この営業許可の制度とは別にシステムがつくられていますので、またそこは別途検討する必要があるかと思えますけれども、フグの統一的な制度を構築してほしいという業界団体の要望等もございまして、我々のほうでも、今、厚生労働科学研究事業の中でこういった形の技術的な基準を策定して統一すべきなのかと、そういったことも検討、研究しておりますので、そういった結果を見ながら対応について検討していきたいと思えます。

○**中林課長** よろしいでしょうか。

別の方、もう一人いらっしゃいましたよね。お願いします。

○**質問者F** 山形県の農業総合研究センターの折笠と申します。

B基準についてお伺いしますけれども、B基準のほうの管理について、衛生管理計画の策定というのが義務づけられるようなことなんですけれども、この策定というのはマストになるのでしょうか。従来、営業許可をもらっている方が、必ずこれを出さなければならないということになるのでしょうか。

○**蟹江室長** そういうイメージで制度を検討しています。

○**質問者F** マストというと、出さないと営業許可を継続できない可能性がある。

○**蟹江室長** 先ほども少しご説明しましたけれども、今、ソフトの部分の基準というのは管理運営基準、これは条例で決まっている基準で、その基準に従って各事業者の方が衛生

管理をしていただいていると。今、制度を検討している中身としては、各事業者の方がどうやって衛生管理をしていくかという衛生管理計画を作成していただいて、それに従って衛生管理をし、さらに記録を残していくというシステムになりますので、それはやはり実際に事業者の方にさせていただく必要がある制度になるかと思えます。

ですから、そのとおりやっていると衛生管理をしていることに多分なりませんので、そこは実際に保健所が例えば立ち入ったときに衛生管理がうまくできていなければ、やはり指導改善の話が出てくるのではないかと思います。

○**質問者F** そういうことじゃなくて、新しい管理基準が出てきて、計画書を提出する。だから、新規に営業許可を求めるときはその計画書がないと多分営業許可が出ないと思うんですけども、従来そういうものを出さなくて営業許可を持っている方は、更新のときにそれを出さなくても更新できるんですかというご質問。

○**蟹江室長** 営業許可自体は、基本的に施設基準、ハードの基準に適合しているかというのが許可の基準になっています。それとは別に、取り扱い、ソフトの基準が今回の衛生管理計画の作成になってきますので、許可とは直結しませんけれども、衛生管理ができていなければ、それはやはり保健所なりが指導することになりますし、法律的にはそういった衛生管理ができていなければ営業禁止とか停止ができる規定がございますので、全体の制度の中で保健所の食品衛生監視員が判断をして対応していくということになるかと思えます。

○**中林課長** よろしいでしょうか。

○**質問者F** ちょっとよくわからなかった。

○**大西課長** 多分、事実上は、計画をつくっていないと更新もできないということになっていくんだろうと思います。ただ、実態の話とは別に、法律の要件としてそこまで書くかどうかというところは別問題で、それは別に検討しなければならないだろうと思います。

○**質問者F** わかりました。

○**中林課長** 後ほど、また最後に時間、全体的にとらせていただきたいと思いますので。

続きまして、ありがとうございます。資料18ページのリスクの高い成分を含む、いわゆる健康食品等による健康被害防止対策について、ご意見、ご質問ある方いらっしゃいますでしょうか。

○**質問者A** この健康食品については、意見なんですけど、一応いわゆるという、「いわゆる」をつけて健康食品って呼んでいるんですが、いろいろな大学の先生とかのセミナーや講習会に行っても、名前が健康食品なので、この名前自体が消費者に対して誤解を招くということを何回か聞いていて、私もそのとおりだと思っているので、今回の法律を改正するに当たって、この健康食品の名前を変えるという、そういった検討にはならなかったのかなと思ひまして。

何か健康な人だけが摂取するとか、何かそういうふうにしないと、とても何かこれさえ食べていればとか飲んでいけば、青汁なんかもよくコレステロールを下げるとかって信じ

て飲んでいる方が近くにいたりするんですが、すごくリスクが高いものが入っている危険性があるのに名前が健康食品というのは非常に消費者に対して誤解を招く名前だと思うので、ちょっとこのあたり今回の改正で変えるという方向には至らなかったのかという、質問みたいな意見なんです。

すみません、宮城県生協連の加藤です。たびたびすみません。

○大西課長 ご意見ありがとうございます。先ほどご説明した食品衛生法改正懇談会の中でも同様のご意見が多々ありまして、そこで、この懇談会の報告書の中では「いわゆる健康食品」ということで全体をくくったのですが、これまでの政府の中で使われてきた健康食品の定義というか考え方は、この懇談会の考え方とは少し違って、「いわゆる健康食品」と言うと、トクホや機能性表示食品以外のものを「いわゆる健康食品」と言っていたので、定義をこころろ変えるのはおかしいというようなご意見もいただいたところです。

そういう健康食品について、消費者の皆さんの意見や、食品衛生分科会の委員の先生もおっしゃっていましたが、不適切な摂取によって健康を害される方もいらっしゃるというのは事実ですので、我々もそれを受けとめ、業界の方々にもそういうことを受け止めていただきたいなと思っています。ただ、今回、法律でどうするかということについては、健康食品の定義そのものを見直したり、あるいはトクホとか機能性表示食品とか、そういった健康食品に関連する表示制度を含めて抜本的に見直してというところまでは今回は行かずに、健康被害防止の観点から、リスクの高い成分を含むもの、これは健康食品に限りませんが、きちんと製造管理をしていただく、あるいは健康被害の情報を行政に報告していただく、そういう制度を構築することによって今よりは安心して摂取していただけるような状況というのをつくっていかうというのが今回の考え方です。ただ、御指摘のような意見もありますので、健康食品自体についてはは、厚生労働省だけではなくて、消費者庁など他省庁とも引き続き問題意識は共有していきたいと思っています。

○質問者A ありがとうございます。

○中林課長 そのほかございますでしょうか。どうぞ。

○質問者G すみません、宮城県気仙沼保健所、坂本と申します。

先ほどのこととちょっと関連はするのですが、いわゆる健康食品を摂取したときの健康被害の報告制度みたいなものですが、イメージとしては、例えば医薬品の副作用とか、そういったものに関しての報告とかというのは義務化があると思うんですが、そのようなもののちょっと緩め版みたいなものを想定されておられるのか、どういう制度で、健康被害ですか、ほかの多分食品リコール制度とかにも関係はしてくるんでしょうけれども、どの程度の強さの、強制力と言うと言葉がよくないんですが、そういうのを考えておられるのか、今、現時点で教えていただければと思います。

○大西課長 ありがとうございます。

申しわけございませんが、今のところ、具体的に何について、何が起こったときにどういう報告をしていただくという詳細までは詰めておりません。多分、リスクの高い成分を

含む食品というものが指定されると、それも一定の手続を経て指定するのだと思いますが、指定された食品にかかわる健康被害について、製品に表示されているような事業者のほうで健康被害情報を収集していただいて、それを行政、多分保健所のほうに報告をしていただくというようなことになるのではないかと思います。ただし、どういう健康被害が対象になるかということも難しい問題で、ちょっと下痢しましたというぐらいのレベルも含むのか、お医者さんに行きましたというレベルじゃないと健康被害と言えないのか、そこはまだこれからの検討ということで、本日のところはご容赦いただきたいと思います。

○中林課長 よろしいでしょうか。

そのほかにいらっしゃいましたら、挙手お願いいたします。

よろしいですか。では、次のセクションに移らせていただきます。

続きまして、器具・容器包装について、資料の19ページから20ページまでの食品用器具及び容器包装規制の見直しに関しまして、ご意見、ご質問ある方はいらっしゃいますでしょうか。どうぞ。

○質問者H みちのくコカ・コーラプロダクツ花巻工場の相場と申します。

この器具と容器のところでは今度ポジティブリストというのをつくられるということだったんですが、これからの検討になるかもしれませんが、このポジティブリストに載る物質というのは、例えば鉛を含まないものというような、例えばですよ、そういう書き方をするのか、何だか社の何とか、そういう具体的な品名まで書くのか、ちょっとどちらの方向性を今考えているのかということのをちょっとお聞きしたいです。

○磯医薬・生活衛生局食品基準審査課容器包装基準専門官（以下、磯専門官） リスト自体の中身について今検討を進めているところなんですけれども、参考となるのは、既に先ほどの説明にもございましたように、アメリカとかEUでも既にPLリストというのも作成してそれで運用しているということもございますので、内容的にはそちらのほうを参考にしながらもつくっていく予定にはしております。

今おっしゃったような予定としましては、例えばその物質、容器包装をつくっている物質の中でも、基本的にプラスチックとか、それからその中に含まれる添加剤ですね、等々のものについてのリストができてきて、それに対して、アメリカであるとそこに容量規制みたいなのを、添加量規制とか、ヨーロッパであれば溶出量規制とか、これだけ使えますよというそういうような規制方法になっておりますので、今言ったような、ちょっと鉛が云々というのは今の現行のネガティブ制度の中での記載ぶりをそのままの話をしているのかなと思うんですけれども、それはそれとして、PLリストについてはまた別個視点の違うところでの、さっき言った添加物とか、そういうような物質についてどういうふうな規制をしていくのかということでリストができていくんじゃないかなというふうに今考えております。

○大西課長 ネガティブリスト制度自体は残すんですね。

○磯専門官 はい、そうですね。

○質問者H ありがとうございます。

○中林課長 ほかにいらっしゃいましたら……。どうぞ、こちらの方。

○質問者A 質問ですが、これからの検討課題になるかと思うんですが、容器包装がきちんとポジティブリスト制度に基づいてつくられた容器かどうかというのを、何か容器自体に、リサイクルでいうと何か1とか数字があって、リサイクル法によってマークがあるように、何かこの食品にちゃんと適した容器であるということが外から見てもわかるような方向にするような検討にはなっているのでしょうか。

○磯専門官 その辺も含めまして検討しているというところでございます。

先ほど言いましたヨーロッパのほうでも、あるいは中国のほうでも、そういうマーク、強制ではないんですけども、そういうものがつけられるというようなことになっておりますし、ですのでそういうようなポジティブリスト制度にのっとった容器包装であることをそういうようなマークで示すというような、一般消費者の方に対して見せていくというような方法も一つの方法としてはあるかとは思いますが。そこは今検討もしているというところでございます。

○中林課長 よろしいですか。

○質問者A はい。

○中林課長 ほかにいらっしゃいますでしょうか。

いらっしゃらないようでしたら、ありがとうございます。最後に、そのほかの食品衛生規制の見直しに向けた検討状況について、ご意見、ご質問等ございましたらお願いいたします。

○質問者C たびたびすみません。日本食品検査の竹内と申します。

先ほどのHACCPのところでも最後質問したかったことがあって、一番もしかしたら大事な費用の件なんですけれども、費用、お金の件なんですけれども、食品衛生監視員、保健所の方がその運用状況を確認しに来るということで言えば、今も来ていらっしゃって、基本的には費用がかからないよという考え方なのかなと思いますし、もう一つは、先ほど別の方からご質問があった、支援というか助けてもらう、相談をしたときに、HACCPの支援の推進員でしたっけ、という方に手伝ってもらいたい形になったときとか、場合によっては保健所の方に相談していろいろ教えてもらうとなったときのその場合の費用とかというのはどうなるのかなというところがもしわかれば。

○蟹江室長 このHACCPの制度化をする上で、例えば衛生管理計画の作成とか、そういったものを例えば行政機関、保健所を含めた行政機関が何か手数料をとって指導するとか、そういったことはこれまで議論もなく、検討もしていません。

これは、今の監視指導でもそうですけれども、施設に立ち入りをして衛生指導をするとか、そういった部分のやり方については今後も同じになるのではないかと思います。民間の方を使う場合には、それは民間のほうの、事業者であったりコンサルタントであったりいろんな方がいらっしゃいますので、それはその相手方との関係になろうかと思えます。

○質問者C なるほど。

そうすると、保健所の方にご相談する場合は、当然、当然と言ったら変ですけども、無料ですよということになりますかね。ありがとうございます。

○中林課長 それでは、先ほどの方、またお願いします。

○質問者G たびたびすみません、宮城県気仙沼保健所、坂本と申します。

いただきました資料の中の17ページで、今、HACCPのA基準、B基準ということで手引書を協会団体の方でつくっておられるということで、ご回答できる範囲で差し支えないんですが、どういった業界団体が手引書をつくっておられるのかというのを教えていただければ幸いです。

あと、今、手引書でホームページに載っているのは、たしか食品衛生協会さんと添加物のやつだったかと思うんですけども、それが順次検討を踏まえてアップデートされていて、各事業者さんがそれを見ながらご自分で衛生管理計画をつくられるというイメージになると思うんですけども、今どういった事業者さんがやっているのかなというのをもしお答えいただけるのであれば大変助かります。

○蟹江室長 現状、我々把握している中では、40から50ぐらいの業界団体のほうで、その作成をするかどうかも含めた検討がなされているというふうに理解しています。

実際に作成をして技術検討会にかかると、その資料等についてホームページのほうに掲載されますので、それを見ていただくのが一番よろしいかと思います。今は飲食店と添加物製造業の関係の手引書がございますし、今月2回技術検討会を開催する予定になっていますが、これは傍聴できますので、開催の案内をプレスリリースした際にもその業種は書いていますので、ちょっと私、今、今月全ての業種を正確に把握していませんので、ホームページをごらんいただくと議論する手引書の業種がわかりますので、そちらをごらんいただければと思います。

○中林課長 よろしいでしょうか。

ほかにいらっしゃれば……。どうぞ。

○質問者I 株式会社ミヤカンの成田といいます。

弊社は缶詰をつくっている会社でして、きょうも来ていらっしゃる気仙沼の保健所様に営業許可を出す際に、鶏肉の水煮の缶詰をつくっているのは畜肉製品という結構負担のかかる営業許可を出さなきゃならなくて、逆に鶏肉の焼き鳥、焼き鳥だとそうざいということで畜肉は要らないということで、ちょっとした違いで非常に業者に負担がかかっている現状です。

もともと缶詰、常温流通製品の会社でして、営業許可が変わる際に、缶詰、瓶詰とかレトルト食品だけで中身は問わないというような形で営業許可が変わっていくのか、大幅に変わるのか、それとも少ししか変わらないのかとか、そこら辺をちょっと教えていただけたらなと思います。

○蟹江室長 食品の分類ごとに基本的に営業許可があるようなイメージですけども、結

局施設基準になりますので、製造する食品に応じた形の施設・設備が必要だというのが基本的な考え方になりますから、つくる製品によってその基準は多少変わってくるかもしれません。

今おっしゃられた食品分類の問題で、複数の許可が必要になったり、そういう現状は今の食肉関係以外にも、いろんな形で複数の許可を取っているケースがありますので、そこはなるべくシンプルな形に制度的に設計できないかと、今のご要望も、ほかにもいろいろそういうご要望もございますので、そういったものを含めて検討を進めていきたいと考えています。

○質問者I ありがとうございます。

○大西課長 すみません。先ほどの手引書の関係ですが、来週の月曜日には製麺と乾麺と納豆について、26日火曜日には漬物、豆腐、穀類、魚練り製品、スーパーマーケットの調理加工販売ということで、順次手引書を業界団体で作成されて議論が進められているという状況です。

○中林課長 課長、どうもありがとうございます。すみません。

よろしいですか。

ほかにどなたかいらっしゃいましたら、挙手をお願いします。

○質問者J 一応、厚生労働省さんの食品衛生管理法に係るきょうは説明会なんですけど、一方で農林水産省さんがいわゆる日本発の国際認証規格、JFSの規格を出しておられます。よくこんがらがることがありまして、厚生労働省さんはA基準、B基準という、いわゆるレベルがJFSのABC基準と逆の手順になっているというところもあるんですけども、私一番お聞きしたいのは、JFSの規格のソフトについてはかなり具体的に今出ていますね。それと、厚労省様のいわゆる基準A、基準Bのソフト、これから公表されると思うんですけども、その整合性について。

やはり、実際の事業者様というのは、基準が乱立していると、ダブルスタンダードどころじゃなくて、自治体HACCPも含めればもうトリプルも、幾つものスタンダードがあって、どれをやったらいいかわからないと。それで、しょうがないので、国際認証規格のFSSCであるとかISOであるとか、そういう方向に向かう方が多いんですね。

ですから、せつかくの今回の改正でありますから、ぜひ農水省さんとも連携されて、ぜひわかりやすい、そういった食品衛生管理法の改正をしていただければなという希望でございます。よろしくをお願いします。

○蟹江室長 よくその区分のお話をご指摘をいただくところですが、今、HACCPの検討会では基準A、基準Bというふうに分かれていますけれども、法令上規定をしていく中ではAとかBという言葉は使われることはないと思いますので、そこでまず整理をしていきたいと思いますが、農林水産省のほうで進めている事業につきましても、我々、連携を図って対応すると。特に、我々の制度化に当たってHACCP検討会を開催しましたけれども、農水省の職員も出席をしていただいたり、いろんな形で協力をいただいているということでござい

ます。

JFSの規格の問題で、Aが一般衛生管理、BがHACCP、Cがマネジメントも含めた形で、BとCの中にHACCPが入っています。そのHACCP自体はコーデックスHACCPをベースにしておりますので、我々のところで言う基準AのHACCPと、これは全く同じです。ですから、JFSのBとかCでマネジメントされている企業の方にとりましては、この基準Aを満たすというような形になります。ここはうまくすり合わせをして対応しています。

それともう一点、特に重要な点として、人材育成の関係がございます。これは農林水産省のほうの事業で、一般の企業の方を対象にしたHACCPに関する研修を外部委託して毎年実施をしています。私どものほうは、都道府県の保健所の食品衛生監視員を対象にしたHACCPの研修を実施しています。これは、制度改正を見越して、今の監視の方法から、やはりそういったHACCPを導入した施設の監視の手法に切りかえていこうと、特にそのシステムの検証のところに力を入れたカリキュラムにしておりますけれども、この両者の研修の内容についても合わせるような形で今進めておりまして、事業者の方、あるいは行政機関、同じ内容でレベルアップをしていこうということで進めておりますので、ご承知いただければと思います。

○**質問者J** 大変ありがとうございます。安心いたしました。

○**中林課長** ほかにどなたかいらっしゃいますでしょうか。いらっしゃらないですか。

○**質問者E** 株式会社マルトの小泉と申します。

HACCPによる衛生管理制度化について、衛生管理計画を策定するとありますが、新規で開業しようとした場合、保健所さんに営業許可を申請しに行きます。そのときに衛生管理計画が作成されていませんというふうになった場合、営業許可がおりないということはあるのでしょうか。

○**蟹江室長** 先ほども少しご説明をしましたがけれども、営業許可の基準は施設基準なので衛生管理計画とは直接リンクをしませんけれども、現状もそうかもしれません、保健所のほうの指導で、許可の際にソフトの管理の方法についてもあわせて確認をして、指導事項があれば指導をして、改善した後に許可を与えているという運用のところはあろうかと思っておりますので、それは各自治体、それから各事業者の状況に応じてどういう形で対応していくか。これは実際の現場の運用の問題もありますので、そういった点も含めて、制度というよりは運用面ですね、運用面でスムーズに制度が定着、あるいは進められるように、我々のほうでも十分注視をしながら対応していきたいと思っております。

○**中林課長** よろしいでしょうか。

○**質問者E** ありがとうございます。

○**中林課長** まだ少しお時間ありますけれども、ほかに何かございましたら、ご意見等いただければと思うんですけれども。

○**質問者D** 岩手県ペストコントロール協会の沼山と申します。

先ほどもちょっとお話しさせていただきましたけれども、A基準とB基準で、間違いなくB

基準に入るのが一般の食品を提供する飲食店さんという部分がB基準に入ると思います。その中で、よく私どもの現場の中でも、食中毒を出した後に営業停止になって、その後再開してというところでもずっとかかっているところで、状況が全く改善されていないということをおもひのほうでは感じる中で営業が再開されて、それでずっと来ているというふうな業者さんって少なからずあるんですね。そういったことを考えると、保健所の機能が十分果たされていないんじゃないかなというふうに考えてしまうところがあります。

今後HACCPを導入した際に、監視をするというものも保健所が中心になってやるということをおっしゃっていただきましたけれども、これから、多分今まで以上にいろんな業務がふえてくるというふうに考えられますので、保健所の体制のあり方というものも一度考えていただければよろしいのではないかなというふうに一つ思います。

また、A基準で提供される業者さんは、多分日常的に衛生管理というものをしっかりとやられている中でHACCPに移行していくというステップになると思うんですが、B基準の対象の業者さんに関しては、正直、一般衛生管理もままならないような中で営業されているところがほとんどですね。そういった意味を考えると、HACCPどころの話ではないということに間違いなくなると思いますので、そういった意味では現段階で一般衛生管理をしっかりとやるということを厚生労働省のほうからも発信しないと、それこそただ混乱してしまって運用がおぼつかないというような状況になりかねないというふうに思いますので、そういったところ、前もってステップを踏んでしっかりとHACCPに移行できるように、そういった情報発信も今後していただければなというふうに思います。

意見となります。以上です。

○中林課長 ありがとうございます。

そのほか、何かございましたら。

○質問者B 食品環境検査協会、田中です。たびたびすみません。

先ほど、保健所さん向けに人材育成という形で厚生労働省さんのほうで講習会等々行っているというお話がありました。また、今のご質問というか、ご意見の中でも、これからいろいろと忙しくなっていくという中で、そうすると、実際一般の制度化されるほうの側に対する講習会とか、そういった教育というか、そういったものの推進というのは今のところどのようにお考えでしょうか。

○蟹江室長 基本的に、制度が改正されたり新しくできる場合には、説明会も開催しますし、各自治体でもいろんな説明会が開催されると思います。これは、現段階で、いつ、どのような内容でというのはありませんけれども、基本的にはそういう状況になろうかと思えます。

○質問者B ありがとうございます。

ただ、説明会だけで、果たして今おっしゃったとおり、B基準になるような中小零細企業さん、B基準すらままならないような状態というお話も出ていただきましたけれども、私はコンサルタントとしていろいろHACCPの指導等しているんですけども、やはり理解されづらいと

うか、やはりなぜやらなきゃだめなんだというところから始めていくんですけれども、なかなか理解してもらえない。そういった中で、果たして説明会だけで本当に浸透していくのかというのがちょっと疑問なんです。

○蟹江室長　そういうこともありまして、基準Bのほうの手引書のほうは作成を早く進めているわけですね。できたところは、その業界団体の会員を中心にその内容について周知したり、実際にそれでやってもらったり。

特に、今回は事業者のみならずから衛生管理の方法についても考えていただくというのが基本的なスキームになりまして、これまでですと基本的に行政側が示した基準に合っているかどうかという判断ですけれども、今回は自分の飲食店なりでどう衛生管理するかというのをまず考えてもらうというところに重点を置いたシステムを検討しているということで、これまでとは少し見方を変えています。そういった点で少しでもいい方向に進めばと思っております。

○質問者B　今のお話は、HACCPチャレンジ事業とか、その辺になってくるんでしょうか。HACCPチャレンジ事業、ホームページにも載っていますよね。

○蟹江室長　HACCPチャレンジ事業も、今回の制度化よりかなり前からHACCPの普及については進めておりまして、その一つのメニューであります。ですから、みずからがHACCPをやっていると。それを申告することによってホームページ上に掲載されると。それも一つのインセンティブになりますので、そういった形で進めていくツールであります。

○質問者B　わかりました。

なかなか、浸透させていくというか、今まで取り組みがただただ営業許可だけだったという、小さな中小零細さんに対する浸透状況はすごく不安ではあるんですけれども、そういった事業を通して、また説明会を通してやっていくということで、理解できました。ありがとうございます。

○中林課長　ありがとうございます。

そのほかまだございましたら、挙手いただければ、ご発言等お願いいたします。

よろしいでしょうか。

では、本日は以上となります。

今後も、食品衛生規制等の見直しにつきまして、懇談会の取りまとめや、今回の説明会でいただきましたご意見等を参照とさせていただきます、引き続き進めてまいりたいと思っております。

また、今後の食品衛生規制等の見直しについて参考とさせていただきたいと思っておりますので、アンケートのほうのご協力をぜひお願いいたします。

帰りに、出口のところにアンケート回収箱がございますので、入れていただければと思います。

それでは、本日の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はこれで終了いたします。

長時間どうもありがとうございました。

以 上