

【第二部】

○福島 HACCP 企画推進室長補佐 定刻となりましたので、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめ等に関する説明会を開催いたします。本日の司会進行を務めさせていただき厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課 HACCP 企画推進室の福島と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

今回は非常に多くの方に参加の御応募を頂きましたため、急遽 2 回に分けて開催させていただくことになりました。皆様におかれましては、急遽開始時間が繰り下がることになり、御不便をお掛けいたしました。大変申し訳ございません。

本日、12 時半から開催しました 1 回目の方は、HACCP 普及推進中央連絡協議会の構成員の方々、業界団体の方々を中心にお集まりいただき、15 時からのこの回については、一般の企業の方、個人の方を中心にお集まりいただいておりますが、2 回とも説明させていただく内容は基本的に同じとなります。限られた時間となりますので、速やかな会の進行に御理解と御協力のほど、よろしくお願いいたします。

まず、開会に先立ち、厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課長の道野から、一言御挨拶を申し上げます。

○道野監視安全課長 皆様、こんにちは。紹介のありました生活衛生・食品安全部監視安全課長の道野と申します。よろしくお願いいたします。

本日は、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめ等に関する説明会にお集まりいただきまして、ありがとうございます。今、司会からも申し上げたとおり、本来は 1 回でと思っていたわけですが、私どもの予想よりも多くの皆様から参加の御希望があったということがあります。また、我々としても、できるだけ今回の国際標準化に関する検討会の最終とりまとめの内容に関して、皆様にお知りいただくことは非常に重要だと考えまして、苦肉の策として 2 回に分けて開催することにさせていただきました。

本日の内容としては、まず最終とりまとめの内容について、それから最終とりまとめの内容にも出てきますが、今回の HACCP による衛生管理の制度化に関しては、大きく 2 つの枠組みで進めていこうという内容になっています。

1 つは基準 A といって、コーデックス、国際基準で要求されている要件に適合する基準と、もう 1 つは小規模事業所等に対応する基準 B で、内容は一般衛生管理を中心に必要な重要管理点を可能な範囲で設けて管理していく。こういう 2 つの基準があるわけですが、特に基準 B を中心として、業界団体で手引書をお作りいただくことを我々は御提案させていただいております。

そういったことで、その手引書の作成に当たっての考え方、更には質疑の後になりますが、農林水産省から、この手引書作成のための支援策についても御説明を頂きます。そのような流れにしております。

検討会の最終とりまとめの説明でもあるとは思いますが、我が国の食品衛生管理の更なる向上を目指して、私どもとしては、この HACCP による衛生管理の制度化を進めていきたいと考えておりますので、皆様におかれましては、御理解と御協力をよろしくお願いいたします。

ます。

これで私の挨拶とさせていただきます。ありがとうございました。

○福島 HACCP 企画推進室長補佐 本日の進め方ですが、課長からも申し上げましたとおり、初めの1時間程度で、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の最終とりまとめの内容について御紹介させていただいた後に、その中で課題として挙げられている各事業者の方向けの手引書の策定の進め方について御提案させていただき、皆様との意見交換を行いたいと考えております。

その後、最後の10分間のところで、農林水産省様から、手引書作成のための支援策について御紹介いただくことになっております。

また、本日お配りしている資料については、資料一覧を1枚めくっていただいた後ろに記載しているとおりです。乱丁等がございましたら、お近くの係の者までお申し付けください。

また、今回の説明会のアンケートを配布していますので、こちらの御記入にも御協力のよろしくお願いいたします。

議事に入ります。最初に資料1、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて、監視安全課課長補佐の海老より御説明させていただきます。

○海老監視安全課長補佐 こんにちは。監視安全課課長補佐の海老と申します。よろしくお願ひいたします。本日は、資料1に従って食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の最終とりまとめについて、簡単に概略の御説明をさせていただきます。

資料の2ページです。これは食品衛生管理の国際標準化に関する検討会のメンバーと、今までの検討経緯をまとめています。昨年3月から検討を開始し、全部で9回の議論を含め、中間とりまとめに対するパブリックコメント等を経て、昨年12月に最終とりまとめを公表させていただいております。

3ページが最終とりまとめの目次です。かなりボリュームがありますので、この中で「はじめに」と「制度のあり方」について、「制度化に向けた今後の課題」について、概略を御説明させていただきます。

5ページに「はじめに」とあります。こちらに、まず基本的な考え方がまとめてあります。食品の衛生管理へのHACCPの導入については、約20年以上前からコーデックス委員会においてガイドラインが示されまして、先進国を中心に義務化が進められてきました。我が国から輸出する食品にも要件にされるなど、今や国際標準となっております。

このHACCPですが、考え方について定義が5ページの真ん中の所にまとめています。これはこれまでの衛生管理と全く異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としながら、科学的根拠に基づいて、HACCPの原則というものに即して体系的に整理をして、言ってみれば食品の安全性の確保の取組を「見える化」しようという取組をするものです。

これによって、事故ですとか、そういったものがあつた場合の原因の究明に役に立つとか、あるいは食品を提供する事業者、消費者の両方にもメリットが大きいというものです。

背景として、国内の食中毒の発生状況を6ページにまとめています。食中毒統計調査を見ると、食中毒の発生状況というのは近年下げ止まりの傾向があり、また真ん中の所にあるように、今、統計上出てくる数字よりも更に大きな実態もあるのではないかとということで、今

後更に高齢化の人口の割合が増加していくことに伴って、食中毒のリスクも高まっていくことも懸念されています。また、一方で危害性のある異物混入等による回収事例なども増加傾向にあるといったことが、背景として記載されています。

こうしたことを背景に、国内の食品の安全性の更なる向上を図るためにということで、7ページに考え方をまとめています。まず、1つ目のポツです。これまでの衛生管理に加えて、HACCPというものの考え方を取り入れることによって、事業者自らが、危害などを把握していくといったこと、こういった HACCP というものを更に広く定着させていく必要があるのではないかということが記載されています。こういった HACCP による取組については、一部の事業者だけが取り組むのではなく、フードチェーン全体で取り組んでいく必要があるのではないか。これはフードチェーン全体の衛生管理が「見える化」されるということにつながり、これによって、我が国の食品全体の安全性が向上するといったことにつながるということが記載されています。

次のページです。少し視点を変えると、近年の食品流通の更なる国際化や、2020年のオリンピック・パラリンピック等の開催も踏まえたと、我が国の食品衛生管理の水準は国際的に見ても遜色のないものであることを、国内外にきちんと示していく必要があるといったことも視点の1つとして挙げられております。

こういったことを踏まえて、オレンジの所になりますが、諸外国でも導入が進められ、食品の衛生管理の国際標準となっている HACCP による衛生管理について制度として位置付け、定着を図っていくことが必要であるということが、「はじめに」という所にまとめられております。

その前提として、白い枠の所にも書いていますが、食品ごとの特性、事業者の状況といったものも踏まえながら、実現可能な方法で着実に取り組んでいくということ。さらにその前提となる部分として、依然として多くの食中毒の原因が、一般衛生管理と言われるものだとしたこと踏まえ、こちらも併せて取り組んでいくことが不可欠であるといったことが記載されています。

次に、この検討会において、これまでの現状、これまでの施策の検証もさせていただく中で、関係業界の方々にお越しいただきまして、関係業界の現状を把握するためのヒアリングをさせていただいております。24業界団体にお越しいただきまして、主な意見としては、HACCP というものが必要だということについては一定の理解を頂きながらも、業種や事業者の規模によっていろいろ違いはあるので、こういったところに配慮、あるいは支援が必要ではないかといったところが、多くの業界団体の方々から御意見として出されております。

こういった御指摘も踏まえながら、制度のあり方について11ページ以降にとりまとめましたので、概要をお示ししています。「具体的な枠組み」について、まず衛生管理についての基本的な考え方をお示ししています。1つ目としては一般衛生管理と言われるものです。食品の安全性を確保する上で、必ず実施しなければいけない基本的な事項ということですので、こちらについては着実な実施が不可欠であるというのが、基本的な考え方に示されています。その上で、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れていくことが、制度化の基本的な考え方として示されています。

この部分については、中間とりまとめの時点では、ここまで詳しい記載はなかったのですが、パブリックコメント等を踏まえて、一般衛生管理の着実な実施が不可欠であるといったところを基本的な考え方としてきちんと示すべきだといった御意見を多数頂きましたので、こちらについて、全体の基本的な考え方ということで示されています。

次に、今回の HACCP による衛生管理というものの対象となる事業者の考え方について、14 ページにまとめています。HACCP による衛生管理の考え方というのは、事業者が自ら考えて、安全衛生確保のための取組を推進する、「見える化」していくといったことで、これはフードチェーン全体でやっていくのが重要だと。それぞれの段階で、それぞれの衛生管理の取組、課題が明確化されてくることにつながっていくということが、基本的な考え方とされています。

このため、全てのフードチェーンを構成する食品の製造、加工・調理、販売等、こういった事業に関わる全ての食品等事業者を、今回の HACCP による衛生管理の対象とするといった考え方が示されています。この事業者の考え方ですが、営業の施設単位での適用を基本とすること、また今の許可業種以外の所も含めて対象とするといったところが、明示されています。この部分について、中間とりまとめに対して「明確でない」といった御意見もありましたので、最終とりまとめでは営業の施設単位であることと、34 業種以外の所も対象にするといったことも明記されております。

次に、具体的にどのように進めていくのかということで、全ての食品等事業者が、まず食品等事業者が自ら使用する原材料、製造方法、設備等に応じて、施設ごとに一般衛生管理及び HACCP による衛生管理のための衛生管理計画を作成していただくことを基本としております。それぞれの事業者ごとに作っていただくこととなります。この計画は、作ったら作りっ放しというわけではなくて、必要に応じた見直し、定期的な見直しが必要になってくるといったものです。あるいはこの計画を作っていくに当たっては、いろいろなサポートがなければ難しい部分もあるだろうということで、この後に基準 B のガイダンスの御説明をさせていただきますが、こういった業界団体と連携しながら、きちんとやっていくようにということが記載されております。

枠の中にありますが、衛生管理計画の中は、一般衛生管理と言われる施設整備だとか、機械・器具等の衛生管理、従業員の健康衛生等の管理に加えて、これは全ての事業者にやっていただくのですが、HACCP による衛生管理というもので、考え方を 2 つお示ししています。

まず、コーデックスの HACCP 7 原則をやっていただくという基準 A が、原則になります。また、食品の業態、特性に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点を設定したもの、あるいは一般衛生管理のみを設定したもの、様々に段階があるという基準 B、これは基準 A の一部弾力化を認めるということになりますが、こうした考え方も必要だろうということで、基準 A、基準 B の 2 つの考え方が示されています。

まず、基準 A の考え方についてです。HACCP を制度化するに当たって、コーデックスガイドラインに基づく HACCP の 7 原則を要件とする基準ということで書いております。こちらが大原則ということになります。

その上で、基準 B という考え方もお示ししております。一般衛生管理を基本として、業

界団体等が事業者の実情を踏まえて手引書等を作成したものを参考にしながら、必要に応じて重要管理点を設けて管理する衛生管理としています。

対象業種についての考え方を 17 ページにまとめています。まず、従業員が一定数以下の小規模事業者です。そのほか、「一定の業種等」ですが、その店舗での小売販売といったものだけを目的として、製造・加工、調理を行っているような事業者、あるいは提供する食品の種類が非常に多く、かつ変更頻度が高いような業種、また一般衛生管理だけで対応が可能なような業種、こういったようなものについては、基準 B ということで、一般衛生管理に加えて、それぞれの業種に応じて対応していただくことを考え方としてお示ししています。

ただ、留意点として挙げられているように、実質的に適用が除外される事業者がないようにということです。あと、最終的な食品の安全性がきちんと保たれていることが重要だということで、そういったことも考え方としてお示ししております。

基準 B の具体的な内容は、次のスライドの 18 ページです。一般衛生管理を基本とし、業界団体の手引書を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理していただく。こういったことを可能とする、その他のところについても弾力的な運用を可能とすることとされています。したがって、基準 B については、食品の特性や業態に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点があるものから、一般衛生管理のみで対応が可能なものまで多様な取扱いが想定されると考えております。

基準 B への対応です。この後、考え方をお示しさせていただきますが、厚生労働省がいろいろまとめている指針やマニュアルといったものも参考にしながら、衛生管理計画の策定や実施が容易となるように配慮していくということ。あと、食品や業界の特性にも配慮して、小規模事業者などの皆様も取り組みやすいものとしていくといったことを、基本的な考え方として示しています。

次に、都道府県等による監視指導です。HACCP による衛生管理については、事業者が衛生管理計画を策定するといった形で、制度として取り入れていくということを御説明いたしましたが、この HACCP による衛生管理については、一般衛生管理とともに食品等事業者が遵守しなければならない衛生管理の基準ということで位置付けて、監視指導を行うことにしています。

自治体では、実際には食品衛生監視員等が、いろいろな機会を捉えて計画の策定の助言を行っていくことになるということです。制度の枠組みとしては、以上の御説明をさせていただいたところ です。

次に、今までの制度、総合衛生管理製造過程承認制度と既存の制度との関係を整理していますので、御説明させていただきます。21 ページです。まず、総合衛生管理製造過程承認制度です。いわゆるマルマル総です。この制度は基本的に廃止することとしています。ただし、「例外承認」と書いていますが、食品衛生法第 11 条 1 項の規格基準によらない製造加工過程に対する承認というのが、今も法律上認められることにはなっているのですが、こちらの承認の仕組みについては、引き続き継続することが記載されています。

また、既にマルマル総の承認を取っていただいている施設については、この承認基準が HACCP の 7 原則に基づくものであることから、基準 A の要件を満たしていることと考

るということが記載されております。

次に、民間認証の活用です。今、特に大きな企業を中心に、ISO、FSSC といった民間認証を既に取得していただいている所も数多くあると思いますが、こちらについて基準 A が要求するコーデックス HACCP と言われるものと同様の要件だと考えられますので、こちらについては監視指導の効率化、あるいは事業者側の負担の軽減といった観点からも、こういったそれぞれの民間認証を取っていただいていることを活用しまして、それぞれの負担軽減、効率化に十分に配慮するといったことが盛り込まれております。

次に、輸入食品と輸出食品についての具体的な枠組みです。23 ページです。輸入食品については、既に HACCP を義務化している諸外国が数多くあるので、こういったものを参考にしながら、輸出国との協議を進めていくこととしております。また、輸出食品についても、同等性の確認が必要になってくると思いますが、我が国から輸出する食品についても、円滑な輸入が可能となるように 2 国間協議において対応することとしております。

24 ページ以降に、こういった「制度化に向けた今後の課題」についてまとめていますので、御説明させていただきます。まず、現場での理解促進、認識の共有が重要です。現場というのは、事業者側の従業員の人材の育成、また実際に監視指導等をする自治体の現場での衛生監視員の育成といったものも重要だということも盛り込まれています。

HACCP による衛生管理の導入により、フードチェーンを通じた食品の安全性の確保が必要ということの認識の共有が図られていくことが重要ですので、そういったことが今後進めていく必要があることとして盛り込まれています。

また、人材の育成ということで、規模に関わらず、人材の不足が指摘されていますので、基礎的な知識を持つ方から、実際にその現場で中心となっていただく方、指導や助言ができる方、様々な現場のニーズに合った人材の育成を図っていくといったことが課題として盛り込まれています。

26 ページです。実際に基準 B を進めていくに当たっての検討課題です。範囲について、従業員数、対象となる食品の業態あるいは業種の特性といったものも踏まえて、対象となる業種における実現可能性も十分に配慮して、総合的に検討を進めましょうということが記載されています。特に、衛生管理計画の策定が負担にならないように、フォーマットだとか手順書といったものも含めたものをきちんと作って、推進していきましょうということが記載されています。

また、国、地方自治体において、両方とも十分に連携を図りながら支援をしていくということ、実際の現場の資質向上もきちんと図り、体制強化にも努めていくといったことが盛り込まれています。

27 ページです。このほか、食品衛生法の許可業種、要は 34 業種以外の全事業者に対して HACCP の制度化ということを考えるわけですので、きちんと監視指導ができるようにしていく必要があるといったことやまた、食品の輸出入、2 国間協議できちんとした協力体制を図っていくといったことが盛り込まれています。

27 ページの下から 2 つ目の準備期間ですが、きちんと事業者が理解し、円滑かつ適切に HACCP による衛生管理に取り組むことが可能となるように、十分な準備期間を設けていく

ということ。あと、十分な準備期間の間に、きめ細かな支援を行っていくことができるように、自治体の監視指導とも連携して、計画的に取り組んでいくといったことが、今後の検討課題として盛り込まれています。

概略は以上ですが、紙には書いていないのですが、今後のスケジュールです。最終とりまとめが昨年 12 月にとりまとめ、これを踏まえて平成 30 年通常国会を視野に、食品衛生法の改正等について、今後行政として必要な制度化に向けた検討を進めてまいりたいと考えております、以上、最終とりまとめの概略について、御説明させていただきました。

○福島 HACCP 企画推進室長補佐 続いて、資料 2「手引書作成に当たっての考え方」について御説明させていただきます。こちらのスライドも先ほどの説明の繰り返しになるのですが、大事なことなのでもう一度御説明させていただきます。

今回の制度化の議論に当たり、一番大事なのは食品事業者の皆様一般衛生管理の着実な実施をしていただくことだと考えています。当然、食品事業者の皆様におかれましては、既に一般衛生管理に取り組んでいただいているところなのですが、実際に現実起こっている食中毒、異物混入等の食品事故の多くは、例えば食品取扱者の方の手に傷があったり、体調が悪いのに食品の取扱いに関わって、病原微生物が混入してしまったり、食中毒を起こしてしまったり、機械のメンテナンスが十分ではなく、部品が壊れて混入してしまったりというような、一般衛生管理の実施の不備であることが非常に多いことから、事業者の皆様には食品の安全性を確保していただくために、施設・設備、機械・器具等の衛生管理、それから食品取扱者の方の健康、衛生管理等の一般衛生管理を着実に実施していただくことが不可欠であると考えております。また、着実に実施していただくための実効性のある仕組みを作っていく必要があると考えております。

その一般衛生管理が大前提となった上で、それぞれの事業者の皆様が使用する原材料、製造方法に応じて、食中毒菌の汚染、異物混入等の危害要因を把握していただき、それを食品衛生上問題のないレベルにまで取り除いていただく。そのために特に重要な工程を管理して、検証・改善するという仕組み、HACCP による衛生管理を自ら構築し、実施していただくことにより、我が国の食品の安全性の更なる向上を図ることが必要と考えています。

そのために具体的には、食品事業者の皆様には、それぞれの原材料、製造方法、施設・設備等に応じて、食品の製造管理・加工、調理等を行っている施設ごとに、一般衛生管理、HACCP による衛生管理のための衛生管理計画を作成していただきたいと考えています。

この衛生管理計画の中には、基準 A、基準 B とともに、一般衛生管理の概要を加えていただきます。それプラス基準 A の事業者にあっては、製品説明書、製造工程図、危害要因分析表、HACCP プランの概要、要するにコーデックスの HACCP7 原則にのっとり作成していただく書類を衛生管理計画に加えていただきたいと考えています。基準 B の事業者にあっては、製品の概要と、必要に応じて HACCP の考え方に基づく管理の概要を含めていただきたいと考えています。

この衛生管理計画は、先ほど話がありましたように 1 回作ったら終わりというものではなくて、例えば何か新しい情報が得られたり、計画を作成した後に事業者のほうで原材料を変更したとか、製造工程を変更した、又は施設の機械の配置を変えて動線が変わったというこ

とがあれば、その度に見直しをしていただいたり、そういったことがなくても定期的な見直しをしていただいて、改善していただくことが重要であると考えています。

なかなかこういった衛生管理計画の策定を一事業者でやるのは大変だということもあるかと思いますが、食品の業態、特性を考慮して、各食品の業界団体等の皆様と私ども厚生労働省が連携しながら、こういった衛生管理計画の策定、実施の支援を行っていくことが必要であると考えています。

その支援の1つとして、事業者団体の皆様には個別の食品、業態ごとに手引書を作成していただき、厚生労働省ではその手引書作成の支援をするといったことを考えておりますので、今日はその具体的な進め方について、皆様に御提案させていただいて、御意見を伺いたいと考えています。基準 A と基準 B に分けて、それぞれ御説明させていただきます。

先ほどのスライドの再掲になりますが、基準 A についても、一般衛生管理と HACCP による衛生管理のための衛生管理計画の両方を作成していただくことを考えています。こちらの図はかなり簡略化したものなので、参考までに見ていただきたいのですが、上のオレンジの部分が一般衛生管理に関する事項ということで、例えば一般事項として施設の日常点検、衛生管理(清掃、消毒等)について、あらかじめ手順を定めるということであったり、設備の衛生管理ということで、機械・器具の分解・洗浄を例えば毎日業務終了後にやるとか、計測器の点検を毎月1回やるといったこととか、従業員の健康管理ということであれば、健康状態の申告は毎日就業前にやるとか、検便等は月1回といったこと、こういったことを今でも実際にやっていたりしているかとは思いますが、こういった一般衛生に関する事項について、きちんと手順を定めて、それから実施したことを記録して保存するといったことを確実にやっていただきたいと考えています。

HACCP による衛生管理計画については、ここにあるように、コーデックスの HACCP7 原則に沿っていただき、危害要因分析から始まって、管理措置を定めて、管理基準、モニタリング方法を検討していただき、HACCP プランを概要として残していただくことを考えています。

まず、基準 A の考え方です。これについては、事業者自身が各々の製品の特性、例えば原材料、製造方法であったり、施設の状況(施設・設備、区画、動線、機械・器具等)は、事業者ごとに違うと思うのですが、こういったものに合わせて危害要因分析を実施していただいたり、管理措置を決定していただいたり、重要管理点の特定等のコーデックスの7原則、12 手順を実施していただくことを基本として、この手引書では、その手順の解説、実例の提示、根拠となる基礎情報の提供を行っていただくことを想定しています。

ここの黄色の所にあるのですが、これまで私ども厚生労働省のほうでも13の業種、乳・乳製品、食肉製品といった13の業種について、「食品製造における HACCP 入門のための手引書」というものを作成しております。これら手引書の内容は、まず全業種に共通の一般衛生に関する解説と、個々の業種に合わせて、コーデックス HACCP7 原則に沿って、事業者が実際に自分自身の情報を書き込んでいただきながら HACCP プランを作成するという、ワークブック形式のものなのですが、そういった部分が含まれています。それから、余り数は多くないのですが、実際の食品について、HACCP のモデルプランを例示として収載して

います。HACCPに基づく衛生管理をやっていただく上での記録様式も例示として含まれています。これについては、コーデックスの HACCP7 原則に基づいて衛生管理計画を作っていただくという観点からも、対象としては基準 A の事業者を想定しています。

この 13 業種の手引書だけだと、実際の HACCP のモデルプランの例が余り収載できていないので、追加的に乳・乳製品、食肉製品等の 9 種類 23 アイテムについて、モデルプランを作成して、こういったものも厚生労働省のホームページからダウンロードできるようになっております。

各食品の業界団体には、こういった厚生労働省の手引書も参考にさせていただきながら、これに縛られる必要は全然ないのですが、各団体で既に作成した HACCP のガイダンスみたいなものがあれば、そういったものも適宜活用していただきながら、事業者の皆さんが使いやすいフォーマットで作成していただければと考えています。

基準 A 向けの手引書の中には、基本構成としては、一般衛生管理に関する部分と、HACCP7 原則に基づいての製品説明書であったり、危害要因分析表、製造工程図、管理基準、改善措置等の HACCP プランの作成の手順を含めていただいたり、こういった危害要因分析、管理措置・管理基準の設定の参考になるような基礎情報、できるだけ多くの実際の食品についてのモデルプランも含めていただきたいと考えています。

実際に手引書の中に含めていただく、事業者の皆さんの参考になる情報ということで、これはあくまでも例示ですが、例えば一般衛生管理の参考としていただくためには、私どもがお示ししている食品等事業者が実施すべき管理運営基準、これは一般衛生管理の基本として皆さんもよく御存じだと思います。こういった管理運営基準のほかにも、例えば漬物、洋生菓子、各個別の食品についても、私どもは衛生規範を作っていますので、そちらを参考にさせていただいたり。コーデックス委員会でも、各種食品の衛生実施規範を作っていますので、こういったものも適宜活用していただければと考えております。

それから、危害要因分析のための基礎情報ということで、これも私どもは毎年食中毒統計というものを出しており、厚生労働省のホームページで Excel ファイルの形で掲載しているのですが、そういったものを使って個別の食品、原材料で過去にどういった食中毒が起きているのかを確認していただいたり、実際に食品衛生法の違反ということで、各自治体で回収の命令が出されているようなものも厚生労働省のホームページに掲載しておりますので、それも参考にさせていただいたり、農林水産省や、私どものほうで各原材料、製品の汚染実態データということで、どういった微生物等が混入しているかも毎年調べて、ホームページに公表しているので、そういったデータを活用していただいたり、各事業者団体でも、会員から寄せられた過去の事故、製品回収の事例、どういったクレームがあったか、そういった情報を把握していらっしゃるかと思いますので、そういったものも整理して、手引書の中で提示していただければいいのではないかと考えております。そのほか、必要に応じて、科学論文、参考書等も活用していただければと思います。

また、管理措置、管理基準を設定するための基礎情報としては、食品衛生法の規格基準となっているものについては、それをそのまま活用していただければと思いますし、各食品業界の中で伝統的に使われてきていて、効果が確認されているような管理措置の内容と、その

根拠となるデータ、こういったものを整理していただいたりということも考えています。先ほど、私どものほうでも幾つかお示ししているとは申し上げたのですが、実際の食品を使った HACCP モデルプランが、事業者にとって一番参考になるのではないかと思いますので、こういったものもできるだけ多く含めていただければと考えています。

続いて、基準 B の考え方です。対象となる業種については先ほどの説明にもあったと思いますが、小規模の事業者、実際にその工場で作った食品を併設されたお店で直売しているような小規模の製造加工調理事業者、飲食店、提供する食品の種類が非常に多くてメニュー等も頻繁に変更になるような業種、一般衛生管理のみでも対応が可能な業種といったものが対象事業種として考えられます。

基準 B の内容については、一般衛生管理を基本としていただきつつ、プラス業界団体の手引書等を参考にしながら、必要に応じて重要管理点を設けて、HACCP の考え方に基づく管理をしていただくことを可能にして、そのほかについても弾力的な運用を可能としたいと考えています。具体的に弾力的な運用が考えられる分野として、危害要因分析、モニタリング、記録の作成・保管が考えられるのですが、具体例としては、危害要因分析であれば、例えばその危害要因分析表を手引書の中で示していただくか、そういった分析表そのものが不要と判断される場合には、それがなぜ不要なのかの考え方を基準 B 向けの手引書の中で整理していただいたり、モニタリングの頻度についても、業態や規模等を考慮して、これぐらいの形でいいのではないかとということ为例示して、手引書の中で示していただいたり、記録の作成・保管についても、同様に業態や規模を考慮して、内容や保管期間等を提示していただくことを考えています。

また、重要管理点の設定のときの実際の数値などですが、これも食品衛生法で規格基準があるものについては行政のほうが科学的根拠をもって設定しているものなので、改めてそれについて根拠資料を示していただくことは不要だと。そういった弾力的な運用を可能にしたいと考えています。

そのほか、厚生労働省で既に管理運営基準に関する指針や、仕出し屋や飲食店向けなのですが、大量調理施設衛生管理マニュアル、各種衛生規範等も既に作って、皆さんに活用していただいているところですし、各食品の業界団体でいろいろ作成された衛生管理マニュアル等があると思いますので、何か一から新しいことをやっていただくということではなく、皆さん既に活用されているものを基本にさせていただいて、衛生管理計画の策定。実施が容易となるように配慮したいと考えています。

実際に、業界団体に基準 B 向けの手引書を作成していただくときに、こういった進め方をしたいかということです。まず進め方として、先ほど申し上げたように、何かを一から新しく作っていただくということではなく、既存の食品衛生管理の自主基準、マニュアル等を活用して改訂していただきたいと考えています。御自分の業界のマニュアル、先ほど御紹介した基準 A 向けの厚生労働省の手引書も少し簡略化して、小規模の事業者も分かりやすく整理していただくといったことで、まず対応を始めていただければと考えています。

私ども厚生労働省のほうでも、こういった手引書を策定するに当たり事前の御相談も積極的にお受けしたいと考えていますし、その手引書の作成の途中でも、技術的なサポートをさ

せていただきたいと考えています。

手引書の作成の前に、誰を対象としているのかが明確にならないと、なかなか使えるものにはならないと考えています。同じ業界の中でも、小規模といっても15~20人ぐらいの工場で営業している事業者もあれば、本当に家族3、4人でやっているという事業者もいるかと思しますので、どこにターゲットを置いて手引書を作るのかということ、まず最初に事業者団体には想定していただいて、場合によってはいくつか手引書を書き分けて作成する場合も出てくるかと思えます。

一般衛生管理に関する部分は、先ほどから申し上げているような施設の衛生管理、水の管理、そ族昆虫対策、廃棄物・廃水の管理、食品従事者の衛生管理、教育等のマニュアルを作成していただきたいと考えています。これも既存の管理運営基準、衛生規範、基準 A 向けの手引書の一般衛生管理に関する部分は既にあるので、そういったものを参考にして、一般衛生管理のポイントをなるべく分かりやすく、簡潔に解説していただきたいと考えています。

次に、HACCP の考え方に基づく衛生管理に関する部分です。基準 B の対象になっているような小規模の事業者にとって一番ハードルが高いのは、危害要因分析の部分かと思えますので、この部分については各業界団体のほうで可能な範囲で対応していただいて、この食品、このぐらいの業態であれば、重点的に管理する工程はここだとか、管理方法の内容や、その根拠について、基準 B 向けの手引書の中で整理していただきたいと考えています。製品の特性、工程によって、危害分析表はそもそも作成する必要もないとか、重点的に管理するポイントが不要だと判断する場合には、ただ不要とするだけではなくて、その考え方についても手引書の中で解説していただきたいと考えております。

具体的な作業としては、業界内の主な製品について、製品情報、製造工程等の情報を収集していただいたり、これも個別の細かい食品ごとに危害分析をやっていただく必要はなくて、工程、使用原材料が似通っている製品についてはグルーピングしていただいたり、過去に起きた食中毒、事故、業界内で集積しているヒヤリハット事例も活用して、原材料、工程で合理的に起こり得ると考えられる、要するに理論的に、もしかしたら起こるかもしれないというレベルではなくて、現実には起こり得るような危害要因をリストアップしていただきたいと考えています。

それから、食品衛生法において規格基準が定められているような場合は、これをそのまま重点的に管理する工程としていただいて構わないですし、重要管理点については既存の情報を活用して推奨する管理基準といったものを提示していただきたいと考えております。具体例で言えば、食肉を含む食品でしたら、殺菌工程は 0°C 分以上とか、包装済み食品であれば温度管理がポイントかと思えますので、何度で保存するといったものを整理していただきたいと考えています。

手順書と記録様式です。今まで、一般衛生管理と HACCP の考え方に基づく衛生管理について、衛生管理計画を策定するための手引書をこのように策定してくださいと御説明しているのですが、こういったものについて、誰がやっても同じ結果が得られるように、手順書を作っていただくことが重要かと思えますので、事業者の方の負担が最小限となるように、こういった手順書と、それをきちんと実施したという記録様式についても、手引書の中で提

示又は例示していただきたいと考えています。この手順書についても、余り細かく作り込みすぎてしまうと、事業者が自分の状況に合わせて使うことが難しくなってしまうので、適宜穴埋め方式などで自分の情報を書き込んで使えるように工夫していただいたり、記録様式についても、各項目についてそれぞれ一枚一枚モデルを提示すると、小さな事業者だと、こんなに何十枚も記録できないということになってしまうので、そのチェック項目自体も食品衛生管理上必要なものに絞っていただいて、かつ毎日チェックするような項目については、例えば日誌1枚分にまとめて提示していただくとか、余り事業者が負担に感じないような形を工夫していただきたいと思っています。

最後が一番大事で、第1回目の説明会でも業界団体の皆さんが主に集まっていたのでお願いしたのですが、こういった手引書を作成していただいたら、最後にそれが本当に使えるものかを検証していただくことが重要だと考えています。それぞれの団体会員で協力を得て、作成していただいた手引書が想定した規模、業態の事業者で本当に実行できるのかを確認していただきたいと考えています。例えば皆さんが参加している団体からもそういった求めがあった場合には、皆さんも積極的に参加して、より良い手引書ができるように御協力いただければと考えています。

こちらに挙げたのは、あくまでも例示ですが、そういった手引書を作成していただく上で参考になるのではないかとといったガイドラインを一覧に示しています。これは網羅的なものではなくて一部ですが、例えば食品全般に関わるものと言えば、私どもが作っている「食品等事業者が実施すべき管理運営基準」、あと食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」といったものを参考にいただければと思います。そのほかにも、ここに挙げてあるCAC/何とかといった番号が付いたものは、コーデックス委員会が策定している文書になります。こちらに挙げているものは日本語訳もあって、厚生労働省や農林水産省のホームページからダウンロードしていただくことが可能なので、こういったものも参考にいただければと思いますし、このほかにもコーデックスの文書で、衛生管理計画を作っていただく上で役に立ちそうなものについては、引き続き日本語の整備を進めていきたいと考えています。

基準B向けの手引書を策定していく上での大まかな流れが、こちらです。各食品関係団体の皆様には手引書の作成に着手していただくわけなのですが、着手する前も、作成する途中も、適宜、私ども厚生労働省のほうに御相談いただき、お互いに話し合いをしながら手引書を作成していければと考えております。厚生労働省の中に、食品衛生管理の実務に関する専門家の方、研究者などからなる技術検討会を立ち上げることを考えておまして、手引書の作成の上で、いろいろとこちらにも内容確認していただいて、より良い手引書になるようにしたいと考えております。それプラス、厚生労働省の中にHACCPに関する研究班がありますので、例えば危害要因分析とか、重要管理点を設定する上で、こういった科学的なデータが不足しているといったようなことがあれば、こういった研究班にもアドバイスをもらいながら作成していくということを考えています。

そういったやり取りがあった上で、手引書が出来上がった段階では、もちろん関係団体から食品関係事業者の皆さんに周知して、活用していただきたいですし、私どものほうでも、出来上がった手引書を通知ということで全国の地方自治体にも情報提供して、地方自治体の

皆さんが実際に食品の事業者の皆さんの監視指導等に入るときには、こういった手引書を参考にして指導していただいて、全国が大体同じような目線でそういったアドバイスができるようにしたいと考えております。

これは、実際の飲食店における衛生管理計画の考え方ということで、表裏の1枚のリーフレットにして私どものホームページにも掲載しています。飲食店向けということで、余り「HACCP」といった言葉は使っていないのですが、飲食店の皆様におなじみの食中毒予防の三原則、「つけない」「増やさない」「やっつける」といった考え方をベースにして、厨房の中でこういったところに重点を置いて衛生管理していただければいいのかといったことを、絵で示したものです。例えば従業員の健康管理、手洗いはしっかり実施しましょう、ベストコントロールをしっかりとやりましょうという話だったり、HACCPの考え方に基づく衛生管理ということであれば、食品の加熱はしっかりとやりましょうといったことを、1枚の絵で示しております。

衛生管理計画を立てていただく上でも、飲食店の皆さんは大変多くのメニューを毎日作っていらっしゃると思うので、一つ一つの食品について、細かく危害分析的なことをするのは大変かと思しますので、ある程度メニューをグルーピングしていただいて、例えば非加熱のまま出すものであったり、加熱してその直後に提供するものであったり、加熱して1回冷却して、再加熱して提供するようなもの、大きく幾つかのグルーピングをして、こういった管理が必要なのかを考えていただいて、計画していただくことを想定しています。

こちら、衛生管理の記録のための様式の例ですが、それぞれの項目について一枚一枚作るのではなくて、これも衛生管理日誌ということで、1枚に必要な項目を網羅した形で、これを毎日チェックしていただければ必要な記録ができるといった形で御提案しています。

これは、あくまでも1例ですが、このようにそれぞれの業界で使っていただく手引書の内容については、各業界団体の皆様、事業者の皆様の御意見を伺いながら、より良いものを一緒に作っていきたいと考えておりますので、またこの後の意見交換会でも皆様の忌憚のない御意見をお聞かせいただければと思います。私からの説明は以上です。

それでは、ここからは意見交換の時間とさせていただきます。壇上のレイアウトを変更しますので、少々お待ちください。

(壇上レイアウト変更)

○福島 HACCP 企画推進室長補佐 お待たせいたしました。ここから質疑応答、意見交換の時間とさせていただきます。冒頭申し上げましたように、最後に農林水産省から手引書作成のための支援策について御紹介がございますので、一応16時45分ごろをめぐりに、区切らせていただきたいと思います。できるだけ多くの方に御発言いただけるように、御協力のほどよろしく願いいたします。大体の目安として、最初の15分ぐらいを検討会の最終とりまとめについての御意見、御質問を頂く時間としたいと思います。そして残りの30分を手引書作成にあたっての考え方について、意見交換させていただきたいと考えています。

それから本日御参加いただけなかった方も含めて、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、今回の御説明の内容と意見交換の様子を議事録として、厚生労働省のホームページで後日公開することを予定しております。ですので、議事録に御所属ですとか、

お名前を掲載させていただくことについて、不都合がある場合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。

それでは、資料 1 に基づいて御説明いたしました検討会の最終とりまとめについて御意見、御質問のある方がいらっしゃいましたら挙手のほうをお願いいたします。私のほうから当てさせていただいて、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った上で御発言いただきたいと思います。それでは最終とりまとめについて御意見、御質問のある方いらっしゃいますでしょうか。

○質問者 A 本日はどうもありがとうございました。三井物産の大矢と申します。最終とりまとめ案の中では、主に製造・加工・調理をする事業者向けに検討会等も議論が進められたように見受けられるのですが、弊社のように輸入事業者の場合、当然シッパーとサプライヤーの HACCP 管理状況をやるというのはよく理解できるのですが、内貨にしてから販売するまでの管理、もしくは弊社のような業態ではなく、例えば卸のように、国内のメーカーから調達して販売するのみといった事業者も、食品等事業者に当たると思います。それ以外に食品を管理している倉庫、もしくは輸送する運送業者、あとは例えば容器、包装などの製造メーカーやそれを販売している事業者、これも食品衛生法上の食品等事業者に当たると思うのですが、それらを業としている者について、この HACCP 義務化は具体的にどのようにやっていくのか。例えばガイドラインですとか、ここで言うこの業界団体というのが、あまり存在しなかったりする業態でもありますので、どこまでやれば義務化に対応したことになるのかについて教えていただきたいのが 1 点と、あと 2018 年の通常国会で、法令、法案化される予定だとは思いますが、我々として気になるのは、義務化の完了がいつまでにならなくてはならないのかといった点だと思います。基準 B については、それなりに多分猶予期間を設けられるのだと思うのですが、基準 A については先ほどオリパラの件もありましたので、例えば 2020 年までに完了してくれとか、そのような、もし腹案等があれば、早めに教えていただけるとありがたいと思っております。以上 2 点をよろしく願いいたします。

○道野監視安全課長 御質問ありがとうございます。まず最初の御質問ですね。輸入だとか、流通、それから倉庫関係、運送関係、それから容器・包装の関係というふうなことでございました。単に輸入ということであると、食品の取扱いをそのまま直接やっているわけではないことになるわけです。もちろんそれに保管だとか、流通だとかということが関わってくれば関連してくるのだと思います。そういったことで言いますと、今回の食品の衛生管理ということで、現行の規制でも、管理運営基準という形で、直接扱っている事業者に対しての規制と理解をしていただければいいと思います。輸入という、単に、言ってみれば要は伝票だけということであれば対応の必要はないと思います。ただ実際に、食品の取扱い、保管にしろ流通にしろ、ある場合には関わってくることになります。ただ、そういった場合に関して言えば、先ほどの説明会の中でも実はあったのですが、結局、常温保存が可能なもので、もう包装された食品ということになれば、正に検品とかその程度の話だと思うので、一般衛生管理そのものだと思いますし、冷蔵冷凍が必要なものについては温度管理ということになってくるのだと思います。そういったことで、およそ基準 A の適用というのは今のところ想定はしていない、現在そういった管理をされているところに関しては、それ以上の対応はあま

り想定していないのが、現時点の我々の考えでございます。もちろん事業者の方によって、記録がないとか何とか、そういう細かいことは、また別途、どうするべきかについては検討しなくてはならないところではあります。基準への適用というのは少なくとも想定をしていないということです。

それから容器・包装に関しては、現状、厚生労働省の生活衛生・食品安全部で、器具、容器・包装に関する検討会をやっていまして、今後の制度設計、ポジティブリスト化も含めて、制度設計だとか、それから監視のあり方等について議論がされているところですので、検討会の結論も待つということになります。実際のところ、私どもで今、業界団体でいろいろお話をしている範囲というのは、主に先ほどおっしゃられたような製造だとか加工だとか調理、それプラス食品添加物、そういうところに関しては今御相談をしています。それからあと、輸入関係ですね。輸入関係については結局、直接の取扱いというよりは、むしろ、例えば食肉等が国内で基準 A で義務化された場合に、輸入の場合にもその要件がかかってくることになるので、HACCP を実施していると畜場、食鳥処理場からの輸入が必要になってくるということがあるわけです。

それから 2 番目の完了はいつまでということですが、現時点でまだ細かな制度設計をしているわけではないのですが、今のところ、基準 A と基準 B を分けて考えているということにはしていません。法律の改正、公布後、一定の準備期間、これは施行してからの猶予期間になるのか、それとも施行日はずっと先にして、その間、準備期間というふうにするのかはちょっとまだ今のところ内容について固まっているものはございません。ただ、いずれにしても数年の準備期間が必要だろうと考えています。

オリパラとの関係で申しますと、オリパラを目指して日本全体をよくしていこう、社会的なシステムを進めていこうという流れの中ではあるのですが、もちろん例えば、オリンピック村で選手に提供する食材や食品についてどうするのかという議論は、これからもオリンピック委員会の事務局で検討していくことになっているわけですが、その中で、仮にこういったものが要件になったとしても、それまでに全員がやっておかなければいけないということはないわけです。ただし、どういうふうに対応すればいいかが分かるということが大事だと思うので、そういった意味で先ほどから説明のある手引書、基準 A、基準 B の手引書に関しては、できるだけ早い段階で準備をしていきたいと考えています。もちろんそんなにあせってやることはないのですが、慎重にやっていかなくてはいけないのですが、できる限りオリパラ対応する人たちが参照できるようなタイミングで準備をしていければいいなと考えています。

○質問者 B 2 つお願いします。1 つは、今質問された方とちょっとダブるかもしれませんが、サイゼリアの小笠原と申しますが、私どもでは食品を輸入するケースがあるのですが、先ほどの御説明の 23 ページの輸入食品に関して、対象食品に対してコーデックス HACCP を義務化している国としていない国と分けて書いてあるのですが、これは私どもがヨーロッパとかアメリカとかオーストラリアとかを見ていると、はっきり、うちの国はこういうふうにして HACCP を国を挙げてやっていますよというのが見える国もなくはないですが、はっきりしないケースがありまして、どこを見ればこの国は、A という国は HACCP をや

っている国だ、B という国はやってない国というのが判別がつかないで、いろいろ話し合いながらいくわけですが、話し合っていると、本当はやってないんじゃないのか、あるいは HACCP という表現をしないで、ヨーロッパですと、セッティングサーマルプロセスとか、そういうような。でも結局、それは HACCP をやっていると言いたいのかなとかという例がありまして、難しいですね。こういうふうの流れの中でいくのであれば、厚労省でもホームページのどこかに、結構これ変わるので、最新の時点でコーデックス HACCP を義務化している国はこの国とこの国ですよと、してない国はこの国とこの国ですよということが見えるようにしていただけると、対応の仕方が我々としてもやりやすくなるということがありますので、御検討いただけるかどうかということです。

2 番目は、HACCP のステップを今日、簡単にお話があったのですが、実際、HACCP をきちっと価値ある、中身のあるものにしていく。先ほどから危害分析とか CCP の話がありましたが、一番大事なところは検証の部分なのでしょね、検証の仕方というのは、これはスペースもないですから、ここに何ページかに、要するに「ちゃんとチェックできているか確認する」というようなことが書いてありますけど、それではほとんど検証にならないのです。やはりこれも諸外国ですと、出荷検査をやらなくて、ちゃんと満期検査もやりなさいというようなことが部分的に、全てではないですが、そういう文書が出てきます。我が国も完成度の最終目標的には、出荷検査をやめて満期検査をやるところまで目標にするのかしないのか、ちょっと分かりませんが、その辺についても、そういうことはないんだよということなのか。もしそういうことになれば当然、衛生規範も変えていかなくてはいけなくなると思いますが、今日のお話の流れですと、今ある衛生規範は全部そのまま使うのだよと取りあえず聞こえたので、その辺のお考えも御説明いただければありがたいと思います。

○道野監視安全課長 御質問ありがとうございます。まず、輸入食品で HACCP をやっている国から輸入してくれという規制がかかった場合に、どういうふうに情報を得るのかという御質問と受け止めさせていただきました。現状ですが、私どもで想定しているのは、特に最終とりまとめの中の内容の話でいうと、食肉、と畜関係と食鳥処理で特に認定小規模を除くというところに関しては、国内、輸入ともに基準 A で、輸出国に対しても HACCP を導入している施設で処理されたものを日本に輸出するように協議をやっていこうと考えています。これに関しては、各国情報について、きちっと整理をして開示をさせていただくようにしていきたいと思います。

その他の食品に関しては、WTO でも内外の差別ということは大原則になっていますので、国内での基準 A の適用状況を見ながら、輸入品に要求できるレベルかどうかは考えていかなくてはならないことになるわけですし、そういった意味では、まだ宿題事項ということになっています。その際には、当然のことながら日本は輸入食品の多い国ですので、それで輸入自体が成り立つのかという供給の問題も含めて、考えていかないといけないのだろうと認識をしています。

それから 2 番目の HACCP の検証の問題ということでもあります。現状でも、大手の企業では 8 割以上が取り組んでいらっしゃるということですが、例えば、食肉関係、と畜場関係の我々が集めているデータを見ても、導入しているのだけれども、ここ数年、微生物検査な

どしても、菌数があまり変わっていないところが、結局、導入が目標になっている。本当は導入が出発点で、検証をして改善をしていく、PDCA サイクルを回していくというのが、本来のこのプログラムの目的なわけですが、なかなかそこまで行き着いてないということも見られますので、やはり制度として進めていくには、おっしゃるように検証の仕組み、考え方を明確にしていかなければならないということがあります。ただ、一方で検査の義務付けという形になると、また違った方向になって、検査さえやっていたらいいじゃないかという話になると、これは本末転倒というか、先祖返りしてしまうこともありますので、そういう検証の方法について、検査がいいのかどうかということも含めて検討させていただいているところです。特に食肉関係に関しては、先ほど申し上げたとおり基準 A を例外なくやっていくことを目指していますので、国のほうで、厚生労働科学研究で検討をする予定にしています。

それからその他の食品についても、そういった検査も含めて検証のあり方について、これも平成 29 年度の研究で検討するというスケジュールにしております。

○質問者 C 技術士の村上と申します。私のクライアントに冷蔵倉庫関係の方が多くいらっしゃるのですが、ちょっとそのことについてお伺いしますが、営業冷蔵倉庫で、荷主さんの委託を受けて流通加工をされているところが結構いらっしゃると思うのです。そうしますと、営業品目として流通加工、冷蔵保管というような、あるいは運送も、荷物利用運送業法にのって、運送も委託して受けている業態の場合、流通加工に関しては資料 1 の 14 ページの保管業、食品の冷凍または冷蔵業に当たるのかということと、それから冷蔵保管の営業品目に関しては、資料 2 になりますが、7 ページの対象業種、基準 B の考え方の④、一般衛生管理の管理で対応が可能な業種となるのか、その辺りはどうなのでしょうかとということが 1 点質問ですが、もう 1 点ありまして、資料 1 の 21 ページの民間認証の活用ということでありまして、ここに基準 A 相当ということでの御認識を持たれているのが、ISO22000、FSSC22000、JFS 等の民間認証と書かれていますが、これ以外の HACCP 認証も民間認証としていくつかあると思うのですが、これは、先ほど資料 2 で検討会を、厚生労働省内に食品衛生管理に関する技術検討会を作られるということなので、こちらでこれは相当だよというような評価をされるのか、されないのかをお伺いしたいのですが、以上 2 点です。

○道野監視安全課長 ありがとうございます。正に今の制度的な問題点であります。食品の冷凍冷蔵業は、食品衛生法では御承知のとおり、要許可 34 業種に入っているのですが、その許可自体は冷凍冷蔵業で出しているが、冷凍食品を作っているところと、今おっしゃっている流通の便宜のための加工をされている業態があって、看板は冷凍冷蔵業で冷凍と冷蔵だけしているように見えるのですが、実際にはそういった業態も含めて、許可の対象に現実にはなっているというご認識だと思います。

ただ、一応そういった見掛け上の交通整理としては、保管業ではないかということで、資料 14 ページもそういうふうにしています。代表的なものとして、冷凍食品の製造というのはちょっと違うということで除外させていただいているわけですが、特に水産物の加工などの場合には別の許可というものが、なかなかハマるものがないということもあるものですから、そのまま冷凍冷蔵業で、ハマっているということだと思います。

この検討会の今後の課題の中にもありますように、現行の許可制度の問題点も整理をしていく必要があると、指摘をされているわけです。説明資料の 27 ページの検討が必要な具体的課題の中で、食品衛生法の許可業種と挙げているわけですが、もちろん問題意識としては、食品と事業者全体にこういった衛生管理計画の策定等を求めていく中での課題として、食品と事業者全体を把握するには今の許可制度でいいのかというのが基本的な切り口なのです。その現状とこの 34 業種というのは、30 年、40 年変わらずこういった分類をしていて、運用もいろいろな形で時代に合うように運用しているわけですが、なかなか今の社会ニーズと合っていないのではないかと、実情と合っていないのではないかとということもあるものですから、この営業許可のあり方は検討する必要があるというのが我々の宿題になっています。

今の御指摘の内容については、流通の便宜上の加工であっても、加工というふうに御理解を頂ければいい。実際にやっていることに着目するということでお考えいただければいいのではないかと思います。あとは保管とか運送とか、単純に保管とか運送ということであれば、恐らく温度管理だとか検品だとかということで、そこは今実施されているものとそんなに大きく変わる必要はないのではないかと考えています。

それからあと、2 番目の御質問の現行の民間認証制度に関して、これ以外についても検討はしたいと思います。検討の枠組みをこの検討会にするかどうか、まだ我々としても決めてないところですので、それも 1 つの選択肢ではないかと考えています。実質的には HACCP の 7 原則を適用して、認証されている制度ということが分かればいいわけですが、技術的な観点でこういった枠組みで検討するというのも 1 つの考え方だと思います。

○質問者 D 大阪から来ました、ナカニシ製菓の久保と申します。資料 1、19 ページの「都道府県等による監視指導」の所ですが、私としては実務的な、具体的なことをお聞きしたい。せっかく参加させてもらいましたので、有効に時間、エネルギー等を使いたいということで、皆さん方も同じだと思うのですが、実務的な具体的なことを知りたいのです。例えば申請で、こういう HACCP 等に必要なプランや書類、点検表等をそろえなければいけないということなのですが、まだこれははっきり決まっていなければ決まっていけないということで、御返事を頂いても結構なのです。

例えば、保健所から御社はいついつ申請してくださいという御連絡があるかと思うのですが、そのスパンというか、もちろん平素から準備なり作成は進めるわけですが、御連絡があってから申請までの期間、それと今現在の営業許可書の取扱い等はどうなるのか。それと HACCP プランの変更時についても書かれていますけれども、もちろん我々は変更等がありましたら、積極的に保健所に御連絡等をさせていただくことになるのですが、これを忘れていた場合、どのような措置等があるのか。そして一番関心があるのが、一生懸命こういうのを作成して、許可を取ろうと申請するわけなのですが、例えばもちろん改善等が必要であればそういう御指導を頂くわけなのですが、どうしてもこれは営業許可を与えることができないと、こういうことが欠けていれば営業停止にもなると。大体 3 つほどお聞きしたと思いますが、その辺について今現在お分かりになる範囲で結構ですのでお答えいただければ幸いです。よろしくお願ひします。

○道野監視安全課長 手続的なことの御質問と受け止めさせていただきます。余り今、はっ

きり言って手続関係についてはまだ十分に詰められていないことを、まずお断り申し上げたいと思います。今回の検討会自体は、枠組みを整理、検討するということで、最終とりまとめはまとめさせていただいております。

そして 19 ページの資料の記載ですが、これは必ずしもこの議論の中ではこのような HACCP による衛生管理を許可の要件にするかどうかは、実ははっきりとした結論は出ていないのです。実行上の問題点としては、やはり全ての事業者の方の営業許可申請時、非常に限られた時間の中で、こういう HACCP の関連書類も含めて保健所で審査をして、その事業者の方が望んでいらっしゃる時期に許可が下りて、事業が開始できることについては、なかなか実行面でも大きな問題があることは議論されました。そういうことで、下に小さく書いてありますけれども、上記の概要みたいなことで、要はやるべきことがちゃんと理解されているかどうかを確認していくのも 1 つの考え方ではないかということで、併記になっていると受け止めていただきたいと思います。

ただし完全に施行された後に関しては、例えば通常の立入り検査の際に、そういう HACCP による衛生管理の実施状況についての検証が必要になってきますし、右側の特に更新の場合に、既にやっている内容について細かく確認をすることは、手続としてはあり得ると思います。ただし時間的な制約、それは役所側にも事業者側にも時間的制約がある中で、こういう HACCP の衛生管理の中身を、事細かく許可という手続のプロセスの中で、営業許可の要件の 1 つとして審査するのは、実効性としては結構厳しいのかなと考えています。

御質問に関してお答えすると、連絡があってからというか、先ほど説明の中でも申し上げたとおり、来年の通常国会に向けて食品衛生法の改正法案の提出を目指しているわけです。改正後数年は準備期間、もしくは経過措置という形になると思いますので、それが切れる段階でこうした対応を取っていただくか、対応が終了していることが前提となってきますので、保健所から連絡があってというよりは、むしろそういう制度の施行のスケジュールのほうに、注目を頂ければよろしいのではないかと思います。御質問のあった変更手続の関係も、恐らくここにあるようにどの程度のレベルの変更からそれを出していただくか、ここも今後の検討になります。やはり他の制度との関係なども考えて、この辺については整理する必要があると思います。余り事細かなものについてまで、要求することは想定していません。

それから改善の指導なり何なりがあって、その改善ができないと営業停止になるのかというようなことだったかと思いますが、今の衛生管理基準、ソフトな基準で行政処分というのは、よほどの悪質例がない限りはないと思います。それと今回は大きな改正ですので、なかなか小規模事業者の方も含め対応に時間もかかりますし、丁寧な行政指導も必要になると思います。基本は当面は導入についての支援、指導が中心になって、いきなり取締りというような運用にはならない。そのようにならないように、当面は導入指導をしっかりとやるのがとりまとめの中でも言われています。

○質問者 E 株式会社ニイタカの中西です。皆さん御存じのところ、私だけ分からないのかもしれませんが、2 つあります。1 つは厚生労働省として定めなければならない検査項目と、個人業者が定めなければならない、いわゆるチェックポイントがあって、そのずれがあってはならないなと思っています。例えば食肉の場合、BSE のリスクがある場合に、国と

して感染部位を除去することが必要かと思えます。そのときに、個人で BSE の感染部位を完全に除去したかどうかというポイントが不十分であった場合、非常にいけないと思うのです。そういうところの厚生労働省として必要な、国としてチェックを入れなければいけない項目が、今後明確になるのかどうかというのが 1 点です。

それから例として食肉の業者がオーストラリアにいて、その業者を A とします。国内からも A の業者に食肉を輸出すると。オーストラリアの HACCP の規定と日本の国内の HACCP の規定にギャップがあった場合、両国間・両業者間で摺合せをするのでしようが、例えばオーストラリアの規定が甘かった場合、日本が輸入するときに、A の業者が、日本の輸入する規定が厳しいではないか、我々がオーストラリアに輸入するときは、そんな厳しい規定はないのだと。そのときに業者間で商談が破綻してしまうことが生じないでもない。こういう場合はどのように考えればいいのか。以上 2 つです。

○道野監視安全課長 ありがとうございます。うまく答えられるか分かりませんが、1 番目の話は基本的に国として要求する安全基準は、現行も明らかにしていますし、要はそれを HACCP なり HACCP の考え方に基づく管理というのは、事業者の方が実行するときに、事業者の方の実施体制をはっきりしていく。例えば一般衛生管理で対応します、CCP を設定して対応します、それをやった証拠として記録を残して検証しますという、着実に実施することが今回の衛生管理の見直しというか、制度の検討はそこにポイントがあるわけです。

したがって、HACCP のプログラムを個別の事業者で設定される場合、例えば今おっしゃった SRM 管理、感染部位は今ほとんど国内では見つからないと思えますけれども、SRM 管理をどういう位置付けにするかということです。国としては一般衛生管理の中でやっていたことが、CCP 管理にしていたことが、それは今の日本の現状からいって特段こうしろと言う必要はないと思えます。一般衛生管理だったら適当でよくて、CCP だったらということではないわけですから、一般衛生管理の中で、SRM 管理をやることも差し支えないと思えます。

むしろ病原体管理、例えば体表とか消化管内容物に起因する微生物汚染、食中毒菌汚染に重きを置いて、そちらを CCP 設定するほうが現行のリスクからは、これは私の個人的な意見ですが、優先度が高いのではないかと思います。その辺を危害要因分析の中で、個々の事業者の方が整理をしていくことなのだと思います。それがやりやすいように、業界団体に基準 A なり基準 B の手引書を作っていただくほうが、全体としてそんなに皆さんが違った方向を向かないで済むということもあって、私は業界団体の方にもお願いし、前段の説明会でも、その内容について御説明ををお願いをしたというような状況です。

それからオーストラリアを例に取った件ですけれども、基本的に日本から輸出する場合でも、豪州から輸出する場合についても、輸入国の基準に合っているかどうかということに関しては、2 国間での協議が通常されています。特に食肉の場合、政府機関発行の衛生証明書が輸入の要件となりますので、その証明書の受入れという観点で、2 国間の協議が必須になります。

その中で HACCP そのものについての考え方は、2 国間で違いはないと思えますけれども、それでも追加的な要件、例えば豪州はそうでもないですけれども、アメリカなどの場合は、

E.coli のベースラインスタディをやれとか、サルモネラについてやれとかということがかかっていたりしています。そのように国内では必要がなくても、輸出先国で求められる追加的要件に関しては、現在もそうですけれども、現在の日本は輸出する場合には HACCP まで追加的要件になっています。そういった追加的要件はきちんとお知らせし、それに合ったものを輸出していただく仕組みを作りますし、豪州から日本に輸出する場合も同じことになります。

したがって、国と国の間でやれることは、もしも豪州のほうが緩い要件だった場合、日本に輸出するためにはこれだけの要件を追加してくださいと、豪州側に政府の協議としてお願いをして、内容について 2 国間で十分相談した上で、最終的に豪州からの輸出要件、日本からの輸出要件を決めていくということになるわけです。したがって、ずれたままで物事が進んでいくことはないと考えています。

○福島 HACCP 企画推進室長補佐 皆様最終とりまとめそのものについて、たくさん御意見、御質問があったので時間を多く取りましたが、もう時間が差し迫ってきましたので、資料 2 の手引書の作成の進め方について、何か御質問、御要望、御意見等がありますか。

○質問者 F 御説明ありがとうございます。ロイヤルホールディングス品質保証推進部、石丸と申します。基準 A、B、2 種類、2 本立ての基準の考え方についてお伺いします。先ほど基準 A は食肉以外の業種・業態については、今後検討されるということでした。資料 2 の 7 ページ、「基準 B の内容」の上から 3 行目、「基準 B については、食品の特性や業態等に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点を設けるものから、一般衛生管理のみの対応で可能なものまで」、とあります。先ほどの話からすると、基本的に、一般衛生管理プラス重要管理項目を設けるものと思うのですが、この一般衛生管理のみの対応で可能なものとは、具体的にどのようなものかお聞きしたいのです。よろしくお願ひします。

○道野監視安全課長 お答えします。前提として一応念押ししておきますと、先ほどは輸入の話だったものですから、輸入に関しては内外無差別という観点から、国内でも基準 A にほぼ全施設が対応していないと、なかなか輸入物に基準 A を要求することができないのです。現状でそういった仕組みになるのを想定しているのは、食肉と食鳥肉です。

したがって、多分製造施設についても一定規模以上のもの、小規模事業者を除くというのが製造業の基本的な考え方です。それ以外のところについては基準 A の対象になるわけです。お尋ねの基準 B の内容については、この検討会で 4 つの類型が示されています。従業員数等を見ていって、一定以下の小規模事業者、今おっしゃった一般衛生管理による対応で管理が可能な業種ということです。これはどういうことかと申しますと、先ほどちょっと御質問のあった流通、特に包装食品の販売であるとか、食品の冷蔵冷凍保管のみをやっている場合とか、特段の重要管理点等が想定できないもの、非常にリスクの低いものということで考えた場合に、こういうものに当てはまるのではないかと思います。

これ以外のものとして、ひよっとしたらあるのではないかと考えているのは、いわゆる伝統産業的なもので、発酵などで微生物コントロールをしているようなケースに関しては、こういったものに入るものも出てくるのかなと考えています。そもそもそういう HACCP による衛生管理が前提の中で、一般衛生管理のみで対応可能なものというのは、我々が想定しているものは、そういうリスクが低いもの、若しくは工程そのものがそういうものを作るに

は、どうしても発酵菌が必要で、そういう一定のプロセスがあるというものに関して、一般衛生管理で足りると分類される業種になり得ると考えた次第です。あと多分リテールなどもそうなるのかもしれないですね。

今日は飲食店の分について、例示しましたけれども、例えば食品の調理の加熱温度などに関して重要管理点と見て管理する場合は出てくるわけです。必ずしもあれは一般衛生管理だけによってオーケーというわけではなくて、HACCPで言う CCP 的に管理する要素が当然残っているものです。多分ロイヤルさんの場合も、各店舗でどういう対応をしたらいいかも含めての御質問だったと思います。基本 B なのだと思いますけれども、そういう加熱温度の管理ということについては、一般衛生管理プラスアルファの部分があるのではないかと考えています。

○質問者 G 伊藤ハムの小山と申します。業界団体が手引書を作っていく。それを厚生労働省等の行政が支援して見ていただくということで、各業界団体が作る程度が変わってくると思うのですけれども、それを監視する地方自治体は業界団体が作った手引書をもとに監視する形になるのでしょうか。

○道野監視安全課長 HACCP の関係に限らず、地方分権という背景もあって、食品衛生法関連で地方自治体ごとに条例の内容が違うとか、解釈が違うとか運用が違うとか指導事項が違うということに関しては、その自治体レベル、保健所レベル等で、特に全国展開やブロック展開をしている事業者の中には、それをかなり強く感じている方もいると思います。そういった指摘もこの検討会の中でも幾つかありましたし、他の政府の取組の枠組みの中でも指摘を受けているところです。

私どもとしては HACCP による衛生管理について、できるだけ全国統一的にやっていくことが重要であると思います。一方で、業態ごとにきめ細かく国で全部作っていくというのは、余り現実的ではありませんし、国が作るとちょっと厳しめというか実行面にいろいろな問題が出てくるものを過去にも作ってきたということがあります。そういった意味で原則的な考え方なり科学的な知見については、国のほうでサポートしつつ、業界の実情に応じたものを業界団体の方に作っていただく。それに関して、我々のほうで適当と確認をした上で、地方自治体でこういう手引書に基づいて、指導していただきたいと通知をするという流れを考えています。

その中で、業界団体の場合には、アウトサイダーの方もいるわけですし、そういった意味で保健所の方に統一的な考え方を示すということは、この制度を進めていく上で重要なことだと考えています。

○福島 HACCP 企画推進室長補佐 ありがとうございます。それでは時間となりましたので、質疑応答、意見交換については以上とします。再び壇上のレイアウトを変更しますので、しばらくお待ちください。

(壇上レイアウト変更)

○福島 HACCP 企画推進室長補佐 最後に、資料 3 の「農林水産省における手引書作成のための支援策について」、農林水産省食料産業局食品製造課食品企業行動室の三浦補佐より御説明をお願いします。

○三浦農林水産省食料産業局食品製造課長補佐 皆様こんにちは。今御紹介いただきました、農林水産省食料産業局食品製造課の三浦と申します。よろしくお願ひします。最後にお時間を頂きまして、農林水産省の取組について簡単に御説明します。

農林水産省では、以前から食品企業の皆様の品質管理や衛生管理の取組を支援してまいりました。特に HACCP の導入というのを是非していただきたいと、様々な支援を行ってききました。今回は、特に制度化に向けて、とりまとめがまとまったという状況ですので、今後は農林水産省としての支援も制度化に合わせた内容にしたいと考えています。

具体的な内容ですが、HACCP の手引書作成等支援ということで、これまでの厚生労働省の説明でもありましたとおり、業界団体ごとに HACCP の手引書を作っていくことが予定されています。農林水産省の予算の中で、食品の品質管理体制強化対策事業というのがあります。その一部で食品事業者団体が HACCP の手引書を作成するという部分に支援をしたいと思っています。こちらの予算は今国会で審議されているところですが、政府としての概算決定の中では、この内容で含まれています。

下の図は、厚生労働省の説明資料の中にもあった内容ですが、業界団体が厚生労働省に相談・確認をしながら手引書を作っていくというところですが、そこにどうしても費用がかかるという面があると思いますので、そこに対する補助を考えています。補助の内容としては業界団体で HACCP プランを作成するに当たり、検討会を開いたりする場合の会議費用、あるいは実際に現地、工場で手引書が活用できるかどうかを検証しないといけないと思いますので、そういう現地調査の費用。あるいは執筆に当たって必要な経費、手引書を印刷する経費の補助をしたいと考えています。

これは公募という形でやりますので、必ずしも希望する全ての業界団体に使えるわけではないのです。今年度に限らず来年度以降も、財務当局や国会にも審査を頂かないといけないのですけれども、今年1年ということではなくて、中期的に支援をしていきたいと考えています。

また、お金を出すだけというわけではなくて、一部の業界団体の皆様には、手引書を作る意向があるかどうかを調査して、例えば、複数の団体にまとめて作りませんかとか、あるいは手引書を検討するだけの余力がないという団体に、お金だけではなく側面的な支援ができないかを今後個別に調整したいと思っています。こういう形で、できる限りは全ての業種について、手引書の作成がカバーされるようにしたいと思っています。

その他、先ほどの予算の話は基本的に業界団体向けということなのですが、それ以外にも農林水産省では、HACCP の導入に向けた支援をしています。例えば一番左、人材育成のための研修事業です。厚生労働省の最終とりまとめでも人材が重要だということが書かれていますけれども、やはり衛生管理をしていくに当たっては、各企業の中でしっかり衛生管理ができる人材がいることが重要だと思っていますので、そういった研修事業をこれまでしてきたのですけれども、これからは制度化の中身を反映しながら引き続きやっていきたいと考えています。

また一番右側、基本的に今回はソフト面の制度改正ということなのですが、ハード面も併せて改善したほうが取り組みやすい面があるかもしれません。そこに関しては融資の

制度がありますので、HACCP 導入のために必要な経費の融資も引き続きやっていきたいと思えます。

個別に支援を受けたいとか研修の中身が知りたいとか、そういったお問合せも含めてもし何かありましたら、こちらのお問合せ先まで御相談いただければと思えます。またホームページもありますので、御覧いただければと思えます。補助金に関しては、補助事業参加者の公募というページに詳細を公示の時点で掲載しますので、もし補助金を受けたいという方は御覧いただければと思えます。簡単ですが、以上で御説明を終わります。

○福島 HACCP 企画推進室長補佐 どうもありがとうございました。ただいまの御説明について、何かどうしても聞いておきたいことはありますでしょうか。また個別に御相談いただければと思えます。ないようでしたら、三浦補佐、どうもありがとうございました。

それでは皆様、本日の議題は以上となります。長時間の御参加大変ありがとうございました。今後ともこの制度化の検討につきまして御支援、御協力いただければ大変有り難いと思えます。本日、冒頭にお配りしているアンケートは、御記入いただきましたら、お帰りの際に事務局の者にお渡しください。会場の都合で大変恐縮ですが、速やかな退出に御協力ください。本日はどうもありがとうございました。