

# 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（九州ブロック）

## 会 議 録

日 時：平成29年12月15日（金）13:00～15:00

場 所：TKPガーデンシティ博多新幹線口 4階会議室4-A

○石井九州厚生局健康福祉部食品衛生課長（以下、石井課長） 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（九州ブロック）を開催いたします。

本日の進行を務めさせていただきます、厚生労働省九州厚生局健康福祉部食品衛生課石井と申します。どうぞよろしくお願いたします。

それでは、本日のスケジュールでございますが、初めの30分程度を、これまで厚生労働省が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、今年開催いたしました食品衛生法改正懇談会にて議論を行った食品衛生規制等の見直しについて、その概要をご説明させていただいた後、参加者皆様のご意見を頂戴したいと考えております。

なお、資料「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」について、一部差しかえがございますので、ご注意くださいいただけます。

それでは初めに、九州厚生局健康福祉部長の遠山よりご挨拶申し上げます。

○遠山九州厚生局健康福祉部長（以下、遠山部長） 皆さん、こんにちは。九州厚生局健康福祉部の遠山と申します。

本日は、師走のお忙しい中、九州ブロックにおける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に、食品事業者、関係団体、地方公共団体の皆様方と多くの方々にお集まりいただき、まことにありがとうございます。

厚生労働省ではこれまで、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において、国際的な基準を踏まえ、食品衛生をめぐる課題等を検討してきております。また、それらの検討結果を踏まえ、本年は、食品衛生法改正懇談会を5回にわたり開催し、食品衛生規制等の見直しについて議論を行ったところでございます。

本日は、これらの内容をご説明するとともに、会場の皆様と意見交換をさせていただきます。この意見交換が本日の一番大切なことであると考えておまして、全体のスケジュールの中でも多くの時間をとっております。どうぞ皆様、忌憚のない積極的なご意見をいただければと思います。

また、今後の食品衛生規制等の見直しの参考とするため、本日の資料の中にアンケートを用意しておりますので、こちらのほうにもご意見をお寄せいただきますよう、あわせてお願い申し上げます。

九州厚生局はこれまでも、総合衛生管理製造過程の承認、輸出食肉・水産食品認定施設に対する指導等を行ってまいりました。食品の安全性確保という課題に関しまして、このような説明会の開催、導入実証事業の参画、自治体職員向け研修会開催などを通じて、引き続きその一翼を担ってまいりたいと考えております。

どうぞ皆様方のご協力をお願いいたしまして、簡単ではございますがご挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いたします。

○石井課長　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、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課課長補佐の一戸からご説明いたします。

○一戸医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課長補佐（以下、一戸課長補佐）　皆さん、こんにちは。厚生労働省の医薬・生活衛生局の一戸と申します。今日はよろしくお願いたします。お忙しい中、お集まりいただきましてありがとうございます。

本日は、食品衛生規制の見直しに向けた検討状況について、30分程度ご説明させていただきたいと思っております。

ご説明の前に、今回の説明会の大前提を申し上げますと、この時点でご紹介する内容の細かい点が決まっているところがあると言われると、今の段階では全く決まっています。後で説明します懇談会というのを5回やりまして、その中でこういった食品衛生規制の方向性があるのではないかとのご提言をいただいたことをご説明させていただくと。それを受けて、我々として食品衛生法の改正が必要なのか、それ以外の省令なり通知なり、ガイドラインの見直しを含めて、そういったことが必要なのかというのはこれから検討させていただくことになっていきますので、それを前提にお聞きいただければと思います。

本日はすけれども、今我々が置かれている食品衛生規制の見直しが必要な背景のようなものをお話しさせていただいた上で、懇談会からこういった衛生規制の見直しが必要なのではないかとのご提言をいただいた内容について、代表的なもの、大どころを個別にお話しさせていただくことになっております。

それから、今回の説明は、非常に限られた時間なので大枠のお話しかできません。細かい内容については、添付されている参考資料1がその懇談会の報告書になっています。また、参考資料の2と3は、その懇談会の報告書をまとめた概要になっていますので、それもあわせてごらんいただきたいと思います。

まず背景ですけれども、ここにありますように外食とか、いわゆる中食といったようなものについて、その需要が高まってきていて、産業の市場規模も大きくなってきているということが挙げられます。

次は食中毒です。飲食店事業者の方もいらっしゃるかもしれませんが、皆さん方のご努力もあって、大規模な食中毒というのは減ってきていると思いますが、やはり食中毒患者数というのは2万人で下がってまっています。このスライドにもありますけれども、記憶に新しいのはメンチカツとか刻みノリの事例があると思いますが、こういった広域的な事案も発生しているということでもあります。言わずもがなですけれども、日本は食料を海外に依存していて、輸入食品の件数や重量といったものも増え続けています。

次は、ちょっと毛色の違う話ですけれども、健康食品と言われているものがあります。毎日、テレビをつけると健康食品の宣伝を見ない日はないわけですが、これについて利用している方が増えているということ、それとあわせて、やはり健康食品に関する相談件数が増えてきているという状況があります。報道でも出ましたけれども、胸が大きくなると

ということで、プエラリア・ミリフィカというものを摂取して不正出血などのいわゆる健康被害なども発生している、こういった問題について、消費者団体の方々を中心に非常に大きな危惧を持たれているということでもあります。

次は、食品安全の国際基準に合わせる必要ですけれども、これは2020年のオリンピックの開催ですとか、2019年のラグビーワールドカップ、それからHACCPを義務づけていくということの背景でもあります、やはり食品安全の国際整合性といったものをしていくことが、今必要になっています。

これを踏まえて、前回の食品衛生法改正というのは、忘れている方もいるかもしれませんが、平成15年ということで、もう15年が経過しております。そういった意味で、食品衛生規制の見直しを行う必要性というのは高まっているし、今言ったような15年前との状況の変化に対応する必要があるというのが今回のこの規制の見直しに向けた検討の背景ということになります。

ここからがポイントですけれども、それぞれどのようなことが必要かというお話を進めていきたいと思えます。

食品衛生規制の見直しの取っかかりは、このHACCPの制度化と食品用器具・容器包装の規制についてであります。これは、それぞれの検討会が行われて報告書がまとめられていまして、それをもとに、今年の6月に1回、そのHACCPの制度化と食品用器具・容器包装のポジティブリスト化、あとは皆さんからの質問も多い営業許可の見直しと食品リコール、この四つを議論したのですけれども、やはり15年ぶりの法改正ということで、ほんとうにこれだけでいいのかということがありました。下から二つ目の丸ですが、9月から11月まで2カ月間の中に5回懇談会を開催して、さまざま幅広くご意見をいただいたということです。

なので、先ほど申し上げた四つの柱といいますか、四つの大きな項目以外にも必要なことがあるんじゃないかという提言も含めて、この懇談会の報告書について、これから1個ずつご説明させていただきます。

まず一つ目ですけれども、食中毒対策の強化であります。サルモネラ食中毒などは結構減ってきているのかもしれませんが、カンピロバクターとかノロウイルスというのは、ずっと高どまりしていると。特にカンピロバクターなどは鶏肉との関係も指摘されているわけで、飲食店事業者だけの努力だけではなかなか減らないところもあるでしょうということで、上の丸にも書いてありますけれども、生産段階からの関係、連携を強化して、さらに食中毒対策を強化していったらどうかというようなことが言われております。

次は、広域発生への対応です。先ほど冷凍メンチカツとか刻みノリの話をしましたけれども、今回その懇談会を開催する前に非常に大きな問題になったのは、腸管出血性大腸菌O157の関東近辺での広域発生です。それぞれ患者さんが発生して、発表している自治体が多岐にわたったということです。

こういうふうに自治体をまたいで広域的に発生した場合に、うまく連携をとって検査や調

査をやらないと、なかなか原因究明とか原因食品の特定に至らないと。それから、報道発表の中身についてもばらばらであったりすると情報が混乱するといったようなこともあり、こういった広域的な食中毒事案の発生に対応する体制を整えていく必要があるのではないかとのご指摘であります。

次からがHACCPのお話で、3枚ぐらいスライドがあるのですが、1枚目は言わずもがな、国際的な基準によるHACCPの衛生管理が必要になっていると。これは諸外国を見てもHACCPの義務づけが行われてきています。さりとて、いきなり1人、2人でやっているような食品等事業者にも全部、国際基準のHACCPを導入するということとはなかなか難しいということです。これは右側にあります中小事業者の普及率が低いということになるわけですが、こういったものに配慮しつつも、やはりHACCPの導入をどのように行っていくかということです。

これが一つの検討会の報告書から得られているものですが、基準A、基準Bといったようなところで例を挙げています。基準A、Bにしても、衛生管理計画というものをきちんとつくっていただいて、一般的な衛生管理も含めて、その衛生管理をきちんとやっていただきたいということとは変わりないわけですが、こういった形になっています。

次が、健康食品の話です。健康食品については、さまざま健康被害があった中で、一番対応に苦慮したのが、この（取り締まりの例）と書いてあるところです。アマメシバとコンフリーというのが流通禁止措置とか販売禁止になっているわけですが、それ以外は、健康被害が出ていながらも流通を差しとめられてない、注意喚起でとどまっているといったようなところなんです。

そこに来て今回、プエラリアの事例がありました。何が問題だったかということ、販売事業者とか製造者が成分の管理が全くできていないわけです。何ミリグラム入っているのかも全然成分を把握してないと。そういった問題ですとか、あとは、健康被害を今回公表したのは、事業者自らがしたわけではなくて、結局、消費者庁の国民生活センターに200件近く健康被害情報が出てきて、ここから発表されています。やはり販売している事業者がその健康被害情報をきちんと把握する必要があるのではないかとということです。

通知で基本的にはそういうことをやりなさいという規定にはなっているわけですが、実際そういったことになってないといったような意味で、この丸に書いてありますが、健康食品については製造工程管理（GMP）について徹底すべきじゃないかと。それから、事業者から行政に対して健康被害情報を収集・報告することを義務づけるべきではないかと。あとは、消費者や事業者適切に情報伝達するということが必要ではないかということになっております。

続いて食品用器具・容器包装の見直しについてでございます。これは、法改正がもしできるとするならば何をしたいかということ、左下に書いてあるように、今、日本はネガティブリストの制度になっているのをポジティブリスト化するというものであります。その範囲がどこまでかということ、合成樹脂を中心としてこの範囲でやってはどうかと。

ただ、この下に書いてありますけれども、見直しの方向性としては、原則そのポジティブリストに載っていないければ使用はできないということなのですが、現に使用しているものがいきなり使えなくなるというのは大混乱になりますので、この辺は、既存物質は一定の要件を満たして使えるようにすることが必要だということでもあります。

次に、多分ここにおられる方が興味をお持ちのところはこの営業許可の見直しのところだと思いますけれども、現在の営業の許可、営業届出とかは、法律の条文は第51条と第52条に書いていて、政令で定めるものについては都道府県知事等の許可を得なければいけないということになっています。

それがどういう業種かというところ、このスライドにあるような政令で定めた34業種と、あとは都道府県知事等が条例で定めている許可業種とに分かれています。さらには、条例などで業者を把握するために届出制を定めているという状態になっているわけですが、これはかなり古い時代の業態の名前を使っているもので、これを今の時代に合ったような形に直していくと。

さらには、全部許可である必要があるのかという議論がありまして、次の制度としてどういうふうに見直していくべきなのかと。やはりリスクに応じた形にしてはどうかと。食中毒リスクが高いものは許可のままとか、そういったことです。

さらに下の現状に応じたわかりやすい仕組みですが、これは文章で読んでもわかりにくいので、次の絵を見ていただければわかるんですけど、コンビニとかスーパーで、例えば何かを製造したりしていると、それぞれ許可を1個ずつ取らないといけないと。コーヒーを出すと喫茶店営業だ等、どんどん増えていくわけですが、これについて事業者の皆さん方が簡便に許可を得られるような形でまとめていくといったようなことが想定されております。さらに、販売業については届出の制度を創設していくといったようなことが考えられております。

事業者の皆さんにとっては簡単になるので、一種、規制緩和のような形にはなると思います。ただ、今、政令で定めている34業種だけでいいのかどうかというのは、時代に合わせて考えていく必要があるでしょうということです。

次が、食品リコールの問題です。円グラフを見ていただくとわかるのですが、もう食品リコール自体は国で制度化しなくても、自治体が条例で既に自主回収の報告制度を定めている現状もありますし、アメリカやEUも含めて制度化されているところもありますので、こういったところで食品リコール情報の一元的な把握と、行政が把握して周知していくという仕組みが必要なのではないかということが言われています。

その際、懇談会で議論があったのは、主に回収しているのは、例えば表示の間違いとかが半分近くありますということで、我々食品衛生法の改正だけでは、その食品表示の部分というのは手がつけられないんですけれども、この辺は消費者庁などとよく連携して、食品表示法の考え方とか検討するよという意見もありました。

次は輸入なので、輸入業者以外の方はあまり関係ないかもしれませんが、これは

日本としてもHACCPの制度化などを目指しているわけなので、輸入する場合においても輸出国に対してHACCPにおける衛生管理といったものを要件化するといったことが考えられています。

次は輸出ですけれども、輸出されている事業者は、衛生証明のようなものを今、自治体なりからいただいているところもあるかと思えます。これは明確な規定がない中で都道府県等が自分のところの産品を輸出していきたいという前向きな形で出しているんですけれども、こういったものについては、国と都道府県等の間できちりと仕組みとして考えていく必要があるのではないかと。これから食品を海外にさらに輸出していこうという政府の方針もあるわけなので、きちりと仕組みとしてはどうかということもご意見としていただいております。

次は、リスクコミュニケーションです。これは我々行政がいただいた宿題だと思っています。ホームページとかいろいろな媒体を通じて行政から情報提供しても、そもそもホームページ見に来ないわけですね。行政のホームページは見る人がなかなか増えないわけなので、そういう意味で情報発信の仕方といったものをより工夫するよとといったことを、我々として宿題をいただいております。

以上が、懇談会でいただいた大どころの指摘です、最後のスライドになりますけれども、この左側に示されているのが縷々ご説明させていただき項目と、丸の中身が要するに規制的な考え方を示しているわけですが、こういったことが必要ではないかということ提言としていただいております。

冒頭、何も決まっていませんということをお願いしたのでありますけれども、さりとて我々としてサボタージュするつもりは全くなくて、できる限り早急にこういったご提言の中で、できるものから法改正、規制の見直しといったことができないか、実施していきたいと考えています。ただ、関係各所との調整が必要になっています。食品衛生行政はさまざまな省庁と連携するんです、消費者庁ですとか食品安全委員会とか農林水産省とか環境省とかですね。そういった関係省庁等との調整も踏まえた上で、できるところから迅速に、こういった提言を踏まえて、真摯な形で我々としては実現に取り組んでいきたいと考えております。

若干早くなりましたけれども、我々に与えられている宿題を含めて、現在の食品衛生規制の見直しに向けた検討状況についてご説明させていただきました。説明は以上でございます。

○石井課長 前半の情報提供は以上になります。

前方の配置変更をいたしますので、ここから約5分間の休憩とさせていただきます。再開は13時35分からとさせていただきます。よろしくお願いいたします。

( 休 憩 )

○石井課長 時間となりましたので、プログラムを再開させていただきたいと思います。

ここから、会場の皆様から直接ご意見・ご質問をいただくこととなりますが、最初に登壇者のご紹介をさせていただきます。

先ほど説明をさせていただきました厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課課長補佐の一戸でございます。

続いて、同じく食品監視安全課HACCP企画推進室長の蟹江でございます。

同じく、食品基準審査課課長補佐の近藤でございます。

質疑応答は資料内のセクションごとに区切って行っていきたいと考えております。また、事前にご意見の多かったセクションについては、必要に応じて補足説明を予定しています。

ご質問・ご意見のある方は、これから挙手していただき、こちらからご発言の方をお示しさせていただきますので、マイクをお受け取りになり、ご発言をお願いいたします。

また、議事録を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、ご所属、お名前のホームページ掲載に不都合がある場合には、ご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。

できるだけ多くの方にご発言いただきたいと思いますので、ご発言は要点をまとめてお願いできればと思います。ほかのご質問の方がいらっしゃる場合は、お1人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、同じ方からの2問目、3問目も受け付けたいと考えております。

では、ここからは資料4枚目の懇談会の主な提言内容について、こちらから項目ごとに進めていきたいと思っております。

スライドの番号13から14までの食中毒対策の強化に関して、ご意見・ご質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。食中毒対策の強化に関して、です。

特になければ進めさせていただければと思います。

続いて、15から17までのHACCPの制度化に関して、事前に、HACCPに関する意見を非常に多くお寄せいただきましたので、ここで食品監視安全課HACCP企画推進室長蟹江から、質問事項を踏まえた補足説明をさせていただきます。

○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） それでは、HACCPについて補足説明をさせていただきます。

まず、本日ご説明しました食品衛生法改正懇談会の中では、このHACCPにつきましてはスライドの10にもございましたが、一番上にHACCPの制度化、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会で、平成28年3月7日から12月14日まで、具体的な内容について検討を進めて、昨年の12月に最終取りまとめとして公表がなされています。

そのHACCP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いうのが、今回の食品衛生法改正懇談会の取りまとめに記載されています。したがって、HACCP検討会で議論していただいた内容を制度化していくということで、我々のほうで現在検討をしております。

その内容については、本日のスライドの17です。HACCPによる衛生管理の制度化、HACCP検討会の最終取りまとめの内容を1枚のスライドにまとめますと、こういった形になるかと思えます。基本的には、全ての食品等事業者の方に衛生管理計画を策定していただくと。一般衛生管理とHACCPによる衛生管理の内容について、衛生管理計画に記載をしていただくと。

HACCPによる衛生管理につきましては、ここに書いていますが「基準A」と「基準B」というふうに区別をしております。基準Aのほうは、HACCPの7原則に従ってHACCPプランをつくっていただくコーデックスHACCPが基準Aになっています。検討会の最終取りまとめの中では、と畜場や食鳥処理場は、この基準Aで対応すべきではないかということが言われております。

それから基準Bのほうは、このHACCPの考え方に基きまして、一般衛生管理と、それに加えて重点管理をする事項を整理して衛生管理計画を策定していただくということで、基準Aを弾力化して対応するのが基準Bという形になります。対象事業者につきましては、そこに書いておりますけれども、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、例といたしまして、菓子の製造販売ですとか、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売、弁当の調理・販売等が考えられるのではないかと思います。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、総菜製造、弁当製造などが考えられると。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、こういったものが考えられるのではないかと思います。規模での区別と、それから製造・加工・調理の具体的な行為による区分と、二つ入っております。

本日の事前のご質問でも、この小規模事業者の対象範囲はどうなるのかというご質問もございましたが、まだこれは決まっていません。今検討中でございますが、検討をする上でいろいろ調査を行っております。一つが、この基準AのコーデックスHACCPを実施する事業者の方は、やはりHACCPプランをつくり、それから検証もしなければならないということもございまして、品質管理ですとか衛生管理の専属の従業員の方がいらっしゃるのかなかなか難しいのではないかと思います。今アンケート調査を外部の会社に委託をしまして実施している最中です。それは規模と、そういった専属の方がいらっしゃるかどうかとか、あるいはHACCPを実施しているかどうか、そういった内容を調査しまして、日本における全体的な状況をまず把握するということが一つの基本的な情報になるかと思えます。

それから、基準Bのほうは、今進めておりますけれども、スライド17の右上のところには業界団体等とありまして、個別の食品・業態ごとに手引書を作成ということで、業界団体の方が基準Bの衛生管理計画を策定するために必要な手引書を今、業界ごとにつけていただいております。この作成に当たっては、各事業者の状況を確認していただいて、その手引書を使う規模の事業者はどれぐらいの規模なのかということも検討して、作成をして

いただいています。

現在、この基準Bの手引書については、飲食店向けと添加物製造業向けの二つが厚生労働省のホームページに掲載されています。これは食品衛生管理の技術検討会というものを立ち上げておりました、その中で内容を確認し、確認が終わったものについて順次掲載をしていくということにしておりました、現状、二つが掲載されております。今後どういったものがつくられていくのかというご質問がございましたけれども、今月2回ほど、この食品衛生管理に関する技術検討会を開催する予定です。

これは公開でやっておりますので、資料等もホームページに掲載する予定にしていますが、来週月曜日に3種類の食品について確認をすることになっています。一つが麺類の製造の製麺、それから乾麺、それから納豆製造というのを予定しています。それから、今月26日の火曜日に、第3回目の技術検討会の開催を予定してまして、漬物製造、豆腐製造、穀類製造、魚肉練り製品の製造、それからスーパーマーケットの調理・加工・販売というものに関する手引書案の確認をするということで、順次作成がされつつあります。これはホームページに逐次情報提供してまいりますので、ごらんいただければと思います。

それから、質問の多い事項として、事業者の方が衛生管理計画を策定して、その内容について誰かが認証をするのかとか、どう確認するのかとか、そういうご質問がかなり多くなっております。

現状の保健所の監視指導体制をご説明しますと、今はこういった食品の取扱い、ソフトの基準部分は、管理運営基準という形で各自治体の条例で定められています。事業者の方はその条例に定められた基準に従って衛生管理をしていただくという体系に今なっております、保健所の食品衛生監視員が施設に立ち入った際にその状況を確認するということにしています。それと同じように、この衛生管理計画の内容についても、そういった立入り時に保健所の食品衛生監視員が内容確認とか実施状況の確認、記録も含めて確認をしていくことになろうかと思っております。

確認の頻度のご質問もありましたけれども、現在各自治体の監視指導というのは、毎年度監視指導計画というものを策定しています。これは住民の方々からのご意見もお伺いしながら毎年度作成をしていると思っておりますが、そういうところで検討して優先順位をつけながら対応していくのではないかと考えています。ですから、具体的に年何回確認するかというところについて、現在決まっているわけではございません。

それから民間認証との関係ですね。ISO22000とかFSSC22000とか、それからJFS、こういった民間認証との関係についてご質問がございますが、今回の制度化は食品衛生法に基づく制度でございますので、その決められた規定に従って対応していただくと。民間認証も取られている事業者の方も当然いらっしゃると思っております。これはHACCPの検討会でも議論がございましたけれども、民間認証の中に、例えばISO22000、FSSC22000とか、それからJFSのC規格とかB規格はHACCPの要件が盛り込まれています。そのHACCPというのは基本的にコーデックスで示されてい

るHACCPの要件がそのまま盛り込まれていますので、そういった認証を取っている事業者の方々は、基本的にこの基準Aのほうを満たすということが考えられます。

衛生管理計画を策定するわけですが、民間認証を取っていると、その関係書類を既に作成されていますので、改めてこちらで一律の様式を示して衛生管理計画を策定していただくことは考えていませんので、保健所の立入り時にそういった民間認証で作成をした関係書類なり、あるいは検証記録なり、いろいろな記録があると思いますが、そういったものを確認して、実施状況それからその内容も含めて確認をするということで、監視の効率化や事業者の負担の軽減も考えながら体制を検討していきたいと思っています。

それから、総合衛生管理製造過程の承認制度のご質問もございました。これもHACCPの検討会の中で議論がありました。総合衛生管理製造過程承認制度は、通常承認と例外承認があり、通常承認といいますのは、製造加工基準にあった方法で製造し、かつ承認をとっている分類ですね。それから、例外承認というのは、基準に合わない方法で製造加工をしておいて、承認をとればその合わない方法でも製造できると。二つあるわけですが、通常承認のほうは、HACCPを普及する制度として一定の役割を果たしたということで廃止し、例外のほうは何らかの形で今後も制度として残していきたいと。どういう形で残すかというのは別途、法制上の検討も必要でございますが、そういった仕組みについては残していきたいと考えています。

大体、事前にいただいた質問も含めてご説明をさせていただきましたが、追加の質問等があればよろしく願いいたします。

○石井課長　では、再び会場の皆様からの質疑応答に戻りたいと思います。

HACCPの制度化の資料と説明に関して、ご質問・ご意見のある方はお願いいたします。

どうぞ。

○質問者A　蟹江さんをお願いします。沖縄県食品衛生協会中部支部の高江洲といいますけれども、保健所の食品衛生監視員の方が巡回でこのB基準などを確認する場合に、やってなかったらどうなりますか。

○蟹江室長　それはそのタイミングにもよるとは思いますけれども、こういう制度ができて、その周知をしなければなりませんので、例えばこういう制度に変わったことを知らなかったという場合と、それから故意にやってない場合とでは大分違いますので、そのときの状況で判断をしていくことになるかと思います。

法的な制度からいいますと、今の管理運営基準による基準、衛生管理をする基準に合っていないければ、食品衛生法では営業禁停止ができる規定があります。しかしながら、その管理運営基準において、食品の取り扱いが少し不衛生だったとか、そういった問題で営業禁停止になる事例というのは多分ほとんどなくて、保健所側が改善指導をして、その指導に従って改善をしていただいく、その繰り返しで現状対応をしているのかと思います。

○質問者A　そうですね。今のようなやり方でまた指導していくという形になるわけで

すかね。大体そういうもので理解していいのかなと思っているのですけれども。

○蟹江室長 基本的には、そのように進めていこうと思っています。

○質問者A ありがとうございます。

○石井課長 ほかにございませんでしょうか。

では、お願いいたします。

○質問者B 北九州の食品衛生協会で責任者の養成講習会の講師をやっています中原といます。今の総合衛生管理製造過程承認制度の例外承認については、今後も残るような形というように理解しました。私ちょっと勉強不足で悪いのですが、例外承認というのは具体的にどのようなものか、事例が挙げられるんだったら、もうちょっと詳しく教えてください。

○蟹江室長 この例外承認の規定を、今の総合衛生管理製造過程の承認制度をそのまま残して対応するのか、それとも違う枠組みをつくるのかというのは検討していますので、今の承認制度が残るかどうかは別として、仕組みとしてはそういった仕組みをつくらせたいということです。

それから、例外承認の実例はほとんどないに等しいのですが、あるケースとしては植物性乳酸菌を使った飲料で、食品衛生法の中に乳等省令といたしまして、乳及び乳製品に関する規制を定めた省令があるんですけれども、乳製品に乳酸菌を添加して発酵させれば発酵乳でヨーグルトですね。それは現状規制がありますが、そういった乳製品を使わずに植物性の液体に乳酸菌を添加して発酵させた飲み物、これは乳等省令でいう発酵乳ではなくなるわけです。これは食品衛生法の中では清涼飲料水の規格が適用されまして、そうしますと製造の基準中に殺菌基準が定められておりますので殺菌工程が必要になってきますが、殺菌は行わない製品になりますので、その清涼飲料水の製造基準に合わない方法になるわけですね。それについて、この総合衛生管理製造過程の承認を得て製造されているケースがありました。基本的にはこれぐらいだと思っています。

○質問者B わかりました。ありがとうございます。

○石井課長 ほかにございませんでしょうか。

HACCPの制度化については、後からでもまた挙手、ご発言をいただければと思います。

続いて、スライド18のリスクの高い成分を含む、いわゆる健康食品による健康被害防止対策、こちらについて、ご意見・ご質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。よろしいですか。今ご発言がなかったとしても、後で気がついてまたご発言ということも大丈夫です。

それでは、スライド21から24までの営業許可の見直し及び営業届出制度の創設、25の食品リコール情報の把握・提供、こちらまでに関してご意見・ご質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。

お願いいたします。

○質問者C 大分県の食品衛生協会の河野といいます。

21の許可制度の関係ですけれども、この制度でいくと、施設基準に合えば許可ができると。片や、HACCPで、衛生管理規程で定めると施設が変わってくると。しかも、そこに関する知識がある人がいるかいないかということも要件とされていて、管理運営基準と施設基準とまた別の扱いになると、施設さえあれば明日から許可ができるけれども、衛生管理はできないという施設が生じるので、そこら辺はちょっと整合性を合わせてもらいたいなというのと、あと、届出制度でも、食品の運搬業も全て届出になるということで、何らかの食品を扱えば許可か届出か、必ず網羅されるような形のシステムになるのか。そこをちょっと教えていただければと思います。

○蟹江室長 このスライド21の営業施設の基準と、その営業許可の関係ですね。許可は施設基準、この体系は基本的に変わらないと思いますし、ソフトの部分の管理運営基準は今回、管理運営基準で一律に管理するのではなくて、衛生管理計画の策定のほうに置きかわるというイメージです。ソフトの部分については。

あと、運用上どうするかというのはありますけれども、現行もそうですが、許可は施設基準ですね。そのソフトの部分の衛生管理ができていなければ、法的には営業禁止とか停止をかけられる規定になってはいますが、そこをこういった制度見直しの際には、うまく制度の移行というのはできるのが望ましいと思いますので、それは現場での運用の問題もありますけれども、自治体のほうと連携をして対応していきたいと思っています。

それから、業種の考え方ですね。運搬業のお話もありましたけれども、スライド23でお示ししておりますように、リスクに応じた形で一定の判断基準を設けて対象業種の見直しを行うことにしています。上のスライド22のほうに、政令で34業種、それから現行条例で、各自治体のご判断で条例の許可業種ですとか既に届け出業種になっている業種もありますので、こういった実態も踏まえて検討していきたいと思っています。

ご指摘の運搬の部分是我々も非常に悩んでいる部分で、今まさに検討している部分でございます。いろいろ関係団体の方ともお話をし、実態を把握していますけれども、もっぱら運搬業を業務としているところは、基本的に荷主との契約で契約どおりに運搬をしているという形態をとっていると聞いていまして、そういったところをどうするかというのは今後の検討課題と我々も認識をしています。

○石井課長 よろしいでしょうか。ありがとうございます。

ほかに、ご質問・ご意見のある方はいらっしゃいますでしょうか。

では、いらっしゃらなければ、また後でもお尋ねしますので、よろしく願いいたします。

続いて、スライド19から20までの食品用器具及び容器包装規制の見直しに関してですが、ご意見を頂戴する前に、食品基準審査課課長補佐の近藤より補足説明をさせていただきます。

○近藤医薬・生活衛生局食品基準審査課長補佐（以下、近藤課長補佐） 食品基準審査

課の近藤と申します。よろしくお願ひいたします。

先ほど、器具・容器包装につきましては、ポジティブリストという制度を導入したいというご提言をいただいているところでございますけれども、このポジティブリストというものに対して、器具とか容器包装は、皆様は食品についての関心が高く、なかなかそれを包んでいる容器包装等について関心が及んでいないというところもございまして、若干補足をさせていただければと思っております。

町中を歩けば、またスーパーとかコンビニに出向けば、容器に包まれていない食品はないわけございまして、少なからず食品等の製造を行っている方々におかれましては、必ず容器包装を使う。そして、現在流通しているものにつきましては、合成樹脂が非常に多いのではないかと理解しております。

今回、私どもが検討を行っているものにつきましては、スライドの19と20にお示ししております。スライド19を見ればおわかりいただけますとおり、海外ではこの制度が既に取り込まれているという状況でございます。これを取り込んでいないネガティブリスト制度と言われている制度をとっている国は、日本を含め、少ない状況ということでございまして、これが国際整合性上での必要性ということになります。

先ほど来、説明がありましたとおりにHACCPという仕組みが導入されて義務化等になっていくのであれば、食品自体の品質なり安全性というものはますます向上していくであろうと思っております。では、これを販売するとき容器は要らないのかと言われると、容器は必要不可欠でございます。もちろん容器なくしては表示もできないということになってくるわけですので、これは表裏一体、不可分であるということになるのですが、海外との整合性がないと、中身の食品がよくても容器が海外との国際整合性がないということももちまして、これだけ食品のグローバル化が進んでいる中で、輸出のボトルネックになる可能性が出てまいります。

特に、日本を含めまして諸外国もWTOという組織に加盟しておりますので、海外が公的に取り入れている仕組みというものは、基本的に日本は守らなければならない。特に輸出をする場合には必然となってまいります。ですから、この現状のままで次の食品衛生法の改正を待つことになると、食品の流通力・輸出力というものを失ってくる可能性があります。

ですので、冒頭今回の法律改正につきましては、国際整合性というキーワードをお出しさせていただいておりますけれども、器具・容器包装につきましても、この国際整合性を図り、そして輸出力というものをきちっと維持をする。また、現在も流通している容器ではございますけれども、さらにその容器の安全性のレベルを上げていくことを目指しているものでございます。

では、これが皆様にとってどういうことが発生するのかということをお話ししないと、多分実体感を持って理解できないのではないかと思います。今私どもが目指している中身というものは、方向性としてはポジティブリストというものでご提言をいただいております。

すし、その制度を構築するために5個の柱をいただいております。中身は検討会の取りまとめ、お手元の資料のスライド9とか10にまとめられておりますけれども、その中でまとまっているように、やはりポジティブリストを基本としながら、しっかりと構築をしていく。

その対象となるものは何かというと、合成樹脂です。食品を製造されている方は、多分容器包装をおつくりなっている方にこういうものが欲しいというお話をし、その包材を提供してもらい、それを用いて食品を包んで売っているというのが普通だと思いますけれども、その納入を受け入れる包材が、これからつくるポジティブリストというものに合致していますよということの確認をしなければならないという仕事が起こり得ます。

だから、今でも多分いろいろな資材等をご購入されてお使いになる場合には、記録というものを残してお使いになっていると思いますけれども、その受け入れ等の記録の中に、もう一つこのポジティブリストに容器包装等が合致をしていますよということの確認記録が追加されるということになります。

さらに言えば、今まで当然制度がなかったわけですので、そのような確認を多分行っていないというのが普通だと思いますし、一般的には告示370号に適合している、もしくは食品衛生法に適合しているというものを契約条件として納品を受けているという方が大半だとは思いますが。その枠組みの中に、これがもしほんとうにこの制度ができるならば、ポジティブリストという一つの項目が追加されて、それを確認するということが発生してまいりますので、国内で製造等を行っている方々におかれましては、そのような意識の中でこれをどのように確認をしていくのかというシミュレーションをそろそろ始めてもいいのではないのかとっております。特に、海外から食品またはその材料を輸入されている方におかれましては、国内の確認プロセスよりもかなり煩雑な確認のプロセスが発生する可能性がありますので、そのような点にも意識を向けて準備を進めておいていただいたほうがよろしいのではないかとということでございます。

私どもでは、本年7月に製造管理について、食品用器具・容器包装の製造に関するガイドラインというものを出しております。このガイドラインは食品衛生法でいうところの一般衛生管理規則のようなものでございまして、底辺となる管理の基準でございまして。この基準の中には、やはり記録という点を重視してつくっております、こういうものも参考としながら、どういうふうに確認をするのかということについて、少し意識を向けていただければと思います。

少なくともこの制度が法律上ででき上がれば、食品に関係している方々は、この合成樹脂というものからは多分離れて暮らすことはできないだろうとっておりますので、制度の動向というものについても少し注意を払っていただき、できるならば前もっていろいろな準備等を始めていただければと思います、簡単に補足説明をさせていただきました。

以上でございます。

○石井課長     ありがとうございました。

それでは、食品用の器具・容器包装規制の見直しに関して、ただいまの補足説明を含め、ご意見・ご質問のある方は挙手をお願いいたします。いらっしゃいませんか。

それでは、大体セクションはこれで終わりになるのですが、そのほか、食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況について、今までのセクションも含めてご意見・ご質問がございましたらお願いできればと思います。

それでは、お願いいたします。

**○質問者D** お世話になります。やまぐち県酪乳業の田中と申します。

私どもの工場で総合衛生管理製造過程承認を取らせていただいておりますが、この品目というのが全品目の中の一部の品目に絞って運用させて、認証を続けてきておるのですが、今後HACCPが義務化となるということは、私どものほうでも全品目においてHACCPの運用が必要となるのかというところをちょっとお聞きしたいと思います。

**○石井課長** お願いします。

**○蟹江室長** 制度改正を行いますと、総合衛生管理製造過程の承認は取得していようがしてまいが、それにかかわらず、その施設で衛生管理をする方法として衛生管理計画を作成する必要がありますので、今その認証を取っている品目以外の品目についても衛生管理計画の作成が必要になってきます。

現状取得されている部分については、総合衛生管理製造過程の承認制度のHACCPの部分については、コーデックスHACCPが前提になっていますので、基準Aのほうに該当するのではないかと思います。今取得されている品目以外も承認されている品目と同じような形で管理をしていただくと、全体が基準Aに適合するのではないかと。そこは各事業者の方々の判断で、どうするかというのは決めていただくことになろうかと思います。

**○石井課長** よろしいでしょうか。

ほかに、ご質問・ご意見のある方はいらっしゃいますでしょうか。

はい、お願いいたします。

**○質問者E** 山口油屋福太郎の菅川と申します。

食品用容器の件ですけれども、このポジティブリストというのはいつぐらいに原案みたいなものが出るのかというのと、容器に関しましては接着剤だとかインク等もかわりあるので、その辺も含まれてくるのかどうかというのを教えてください。

**○近藤課長補佐** ご質問ありがとうございます。

ポジティブリストですので、当然ながらリストというものができ上がればそれがいつぐらいに出てくるのかというご指摘かとは思いますが、まだこれは法律も国会に上程していないという状況の中で、制度自体が法律上位置づけられてもいけませんので、現時点で、いつこういうものが世の中に出てくるのかということにつきまして、ちょっとお話しするのは難しいのかなという状況です。むろん法律が国会を通れば具体的な検討が始まってまいりますので、具体的にどういうリストができるのかということにつきましても、皆様様が直接検討会等の場を通じながら目にすることはできるのであらうとは思っております。

二つ目の質問ですね。接着剤とかインクというお話がございましたけれども、これは皆様の理解のために少し補足をさせていただきますと、合成樹脂は基本的にはポリマーという物質からできていますが、そのポリマーにいろいろな機能を与えたりするために使われるほかの材料があります。こういう化学物質の材料を、ポジティブリストというリストの中におさめて管理をしていくというのが実はこの制度の概要ですが、何を対象とするかという考え方の中に、接着剤というものもありますし、インクというものもあり、ほかで言えば、基本的な物質としては、例えば酸化防止剤、可塑剤、または光触媒みたいないろいろなものがございます。

何をリストにおさめるのかという中に、接着剤とインクが含まれるのかというご質問でした。今のところ、どの範囲までをポジティブリストの中に入れていくのかということについては、現在私どもの器具・容器包装につきましても技術検討会というものを持っておりまして、今年は9月に1度開いております。その検討会の中で議論をしていただきまして、入れる入れないという判断をしていくことになろうとは思いますが、ただ、その判断のポイントは、その制度がほんとうに検討できる状況になってからでないと、なかなか検討することもできないということもございまして、現時点ではインクとか接着剤をどのようにするのかということについての結論はまだ出ておりません。

○石井課長 よろしゅうございますか。ありがとうございます。

ほかにご質問・ご意見のある方はいらっしゃいますでしょうか。本日の資料、補足説明含めて、全体を通じてご意見・ご質問のある方がいらっしゃれば挙手をお願いいたします。

はい、お願いいたします。

○質問者F 中村学園大学で食品衛生学を教えています小田と言います。

今後の取り組みの話で、最後のスライドに示されていますが、厚労省としてはできるものから迅速に実現させたいという先ほどのお話でしたけれども、当面どの問題を、一番最初に改正されて、それをいつごろ食品衛生法改正という形で国会に提案されるのでしょうか。その大体の時期を教えてくださいと思います。

○一戸課長補佐 ありがとうございます。最も早ければ、当然来年の通常国会というのが最速なわけですが、それも含めて今のところは何とも申し上げられないと。要するに、法律の案を国会に出せるかどうかというのも調整が必要なので、今の時点でいつの国会に出るといえるのは申し上げられないと。そういった状況で、その法案の中に何の規制を盛り込むかについても調整が必要なので、今の段階では何を最初の法改正の中に盛り込むかということについても決まっていないと。

なので、我々としては、何回も申し上げて恐縮ですが、懇談会からのご意見を踏まえて、できる限り早く、できるものから取り組んでいきたいという回答にしか今はならないので申しわけないのですが、それでも、先ほども申し上げましたが、それを単にできないと言うつもりはないので、できるものから早目に規制に取り組んでいきたいということでございます。

○石井課長 よろしいでしょうか。

それでは、ほかにご質問・ご意見のある方おいでになりますでしょうか。

中央の方、お願いいたします。

○質問者G コンサルタントをしています羽野と申します。

HACCPの制度化ということについてお聞きしたいのですが、制度化ということであれば、何らかの形で基準がきちんとできているかどうか認証するとかいう、例えばISOみたいな感じで実施するのでしょうか。例えばISOの場合ですと、いわゆる認証機関なりがありまして、そこが実施をしています。今回のHACCPの制度化ということは、わりと幅が広がって、中小もあり得ることになると、安くて迅速にそういう評価をいただくのが一番理想的かなと思うのですが、たまたま私が聞いた話ですと、都道府県ベースでそういった認証機関みたいなものをつくろうというような話が出ているよということですが、その辺の動向はいかがでございましょうか。

○蟹江室長 今回の制度の改正は、今のソフトの基準、管理運営基準、これは先ほどもご説明しましたけれども、各自治体の条例で決まっているソフトの基準で、一律の基準になっています。その一律の基準になっているものを、この制度改正でHACCPを取り入れた衛生管理計画の作成にしていこうと。これは事業者の方に作成をしていただいて、みずから作成した方法をもとに衛生管理をしていただいて記録をとっていただくと。

それが、実際にその事業者の中でうまくできているかどうか。これについては保健所の食品衛生監視員が確認をするということになるかと思えますし、今の監視指導の中でも、基準に合っているかどうかというのは保健所の食品衛生監視員が確認していると。その方法は変わらないと思っていますし、それによって何か承認を与えるという行為も基本的にはないと、現状と変わらないというふうにご理解をいただきたいと思えます。

これまでの要望の中に、今のご質問に近いようなお話もありまして、まだ現状基準Aと基準Bははっきり線引きができていませんが、今後そこは線引きをする予定になっています。そうしますと、仮に、ある事業者の方が基準Bのほうのグループに入ると。しかしながら、基準AのほうのコーデックスHACCPを実施している、みずからが判断してやっているという方のところは、やはり何らかの形でそれを確認して認めることができないかと。対外的にも示せるような方法も検討すべきではないかというのが、HACCPの検討会の議論でもありました。そこは我々のほうでも何かできないかというのは考える必要があると。

一つの例としては、今、保健所は監視に入りますと、食品衛生監視票という監視結果を記載したものを交付することになっていますので、そういったものの中に記載をするとか、いろいろな方法が考えられると思っています。ですから、そこについては今後運用上どういう形で回していくかというのは、これは全国ベースの話になりますので、いろいろな自治体の方々のご意見も聞きながら検討を進めていきたいと思っています。

○石井課長 よろしいでしょうか。

それでは、ほかにご質問・ご意見ありますでしょうか。

お願いいたします。

○質問者H 行政書士をしております寺井と申します。

今回、食品衛生法改正に伴って、許可業種やそういった法改正が進むということで、飲食店営業許可とか、結構大きな改正になると思います。HACCPを今回制度化するのに伴って、やっぱり事業者さんもかなり負担になると思います。

法改正はまだ国会に法案が出ないということで、まだちょっと不透明なというような発言をされたと思うのですけれども、仮に法改正、いわゆる法案が通ったとします。で、猶予期間というのは例えばどれぐらい設けられるというのは、もう今そういったのはご検討とかされているのでしょうか。

○蟹江室長 当然、法律が提出されて法案が通れば、公布されて施行日を決めて、それから猶予期間、経過措置も含めて普通は設定されます。それはまだ全く決まっていませんけれども、これまでの法改正の関係の状況を見てみますと、それぞれいろいろな項目が検討項目としてはありますので、それぞれの項目に応じた形で設定をするのが普通ではないかと。ですから、猶予期間が長く必要なものもあれば、短いものもありますし、そこは項目ごとに検討して、関係者との調整も行いながら決めていくことになろうかと思えます。

○質問者H 例えば届出だったら短くだったりとか、許可だったらちょっと長く設けたりとか、ちょっとそれは差異が出てくるということによろしいでしょうか。

○蟹江室長 いや、許可と届出で、そこは変わるかどうかも含めて検討しなければならぬと思っています。

○質問者H ありがとうございます。

○石井課長 よろしいでしょうか。

ほかにはご質問・ご発言のご希望の方いらっしゃいますでしょうか。

はい、どうぞ。

○質問者I 西南女学院大学で管理栄養士の養成課程で教員をしております甲斐と申します。よろしくお願ひします。

私どもの授業の中で、食材を購入して実際に食品をつくって学生が食べたり、もしくはチケットを販売して学内もしくは学校周辺の方々に食べていただくというような講義等をやっておるんですけれども、そういったケースというのは今回のHACCPの制度化の対象になると考えてよろしいのでしょうか。

○蟹江室長 今回の制度化は、現状の食品衛生法の中の改正の話で、現行その対象になっていない者を対象にするとか、そういうレベルの問題ではなくて、食品衛生法の中の話です。調理実習ですと、現行でも規制がかかっておりませんし、今後も対象になることはないと思います。

○質問者I わかりました。ありがとうございます。

○石井課長 ありがとうございます。よろしいでしょうか。

ほかにご質問・ご意見のある方はおいでになりますでしょうか。

○蟹江室長 済みません。今のご質問で、調理実習はいいのですけれども、学園祭のような形で模擬店とか、短期間で屋台を出したりとか、そういうケースは現状も保健所のほうの手續をしていると思います。そこは行為によって判断が分かりますので、最寄りの保健所とよく相談をしていただきたいと思います。

○石井課長 ありがとうございます。

ほかにございますか。

それでは、会場からご意見・ご質問出尽くしたようでございますので、本日の説明会について終了させていただきたいと思います。

今後も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いたご意見をもとに引き続き進めてまいりたいと考えております。

また、今後の食品衛生規制等の見直しについての参考とさせていただきたいと思いますので、アンケートにもぜひご記入をお願いできればと思います。お帰りの際に出口の回収箱にお入れください。

それでは、本日の説明会はこれにて終了させていただきます。長時間にわたりご協力ありがとうございました。

以 上