

「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく

政省令案の検討状況に関する説明会

(平成30年度HACCP普及推進地方連絡協議会 (東海北陸ブロック))

## 議事録

日 時：平成 30 年 12 月 4 日 ( 火 ) 13:00 ~ 15:00

場 所：ウインクあいち10F 1001会議室 (愛知県名古屋市中村区名駅4-4-38)

○鈴木東海北陸厚生局健康福祉部食品衛生課長（以下、鈴木課長） お待たせしました。ただいまから、食品衛生法の改正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、厚生労働省東海北陸厚生局健康福祉部食品衛生課の鈴木と申します。

開催に当たりまして、東海北陸厚生局長の堀江よりご挨拶申し上げます。

○堀江東海北陸厚生局長 皆様、こんにちは。本日は、まずもってたくさんの方にお集まりいただきましてありがとうございます。

また、参加の希望の方が340名にも及んで、自治体から事業者の方、ほんとうに至便なところから参加いただけるのが一番よろしいわけでございますけれども、残念ながら会場のスペースなど全国7カ所でこの会を企画しておりまして、人によりましては、じゃ、次は広島かみたいな感じでやっただけのこと、ご不便をかけて申しわけございませんけれども、何とぞご理解いただきますようお願いいたします。

また、今回、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課新開発食品保健室、森田室長をはじめといたしまして、食品基準審査課、それから食品監視安全課、ある意味この食品衛生法の改正にかかわるフルセットで来ておりまして、こうした場を通じましてお伝えできたこと、また、そのエキスにつきましては残念ながら出られなかったような人にもうまく伝わるように、また努力してもらえるように厚生労働本省のほうにもお願いをしておきたいと思っております。

今回の食品衛生法の施行といいますか、内容が結構多岐にわたっておりまして、来年4月に施行がされることの広域連携などはもうこの間の11月26日に省令が出たところでございまして、関係の皆さんにはもうそうしたところについての意識を高めていただいているのかと思っておりますけれども、全体の枠組みを話した上で決まっていること、それからこれから決めようとしていることで大体考えを決めつつあること、いろいろな形でのご説明がなされることになろうかというふうに思います。

今日これから皆様にご参加いただきながらご一緒に進めていくことになりまして、その中には質疑応答の時間も含めております。できるだけ決まっていること、考えていることはお伝えできるようにいたしますし、それからまだそこまではというところはまた追っていろいろな機会を踏まえてお伝えして、国の考え、それから皆様方のご懸念なども十分酌み取って円滑な実施に努めていくことになるんだろうというふうに思います。

ここで私が占領してしましてお話ししていてもあれなので、早速に始めさせていただきたいと思っております。本日はどうぞよろしくをお願いいたします。

○鈴木課長 本日は初めの1時間程度で厚生労働省から食品衛生法の改正について、現在の検討状況等を説明させていただいた後、参加者の皆様と意見交換を行いたいと思います。いただいた事前質問についてはなるべく説明の中でお答えをすることとしておりますが、時間の都合上全てを取り上げることはできません。説明会後半に質疑応答の時間を設けておりますので、恐れ入りますが、ご質問のある方はこちらにてご質問ください。

お配りしている資料につきまして、資料一覧に記載してありますが、不備がございましたらスタッフにお声をかけてください。

なお、閉会は15時を予定しております。議事の円滑な進行にご協力いただきますようお願い申し上げます。

それでは、本日の説明者をご紹介します。

厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課新開発食品保健対策室長の森田です。

○森田医薬・生活衛生局食品基準審査課新開発食品保健室長（以下、森田室長） よろしくお願ひします。

○鈴木課長 食品基準審査課長補佐の近藤です。

○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） よろしくお願ひします。

○鈴木課長 食品監視安全課HACCP企画推進室室長補佐の福島です。

○福島医薬・生活衛生局食品監視安全課HACCP企画推進室長補佐（以下、福島室長補佐） よろしくお願ひいたします。

○鈴木課長 食品監視安全課HACCP企画推進室室長補佐の岡崎です。

○岡崎医薬・生活衛生局食品監視安全課HACCP企画推進室長補佐（以下、岡崎室長補佐） よろしくお願ひします。

○鈴木課長 食品基準審査課企画法令係主査の中村です。

○中村医薬・生活衛生局食品基準審査課主査 よろしくお願ひします。

○鈴木課長 では、お願ひします。

○森田室長 新開発食品保健対策室、森田でございます。私のほうから、まず最初に導入の部分の説明させていただいて、改正項目ごとにまた各担当のほうからご説明させていただきたいというふうに思います。

それから、この会場ですけれども、非常に縦長になってございます。このスクリーンは多分後ろの方は非常に見にくいと思いますので、そういった場合は手元にある資料、それも字が小さく

てまことに申しわけないんですけれども、そういったものを御覧いただいておりますとお聞きいただければと思います。

早速ですけれども、ご説明をさせていただきます。

まず、食品衛生法の一部を改正する法律につきましては、資料に記載のとおり6月13日に公布をされました。今回の法改正は食を取り巻く環境の変化とか国際化に対応する、あるいはそういった関係から食品の安全を確保するというで行ったものでございまして、改正事項としましては改正の概要のところ、1から7までであるように7つの事項について改正を行ってございます。

1つ目は広域的な食中毒事案への対策の強化ということ、2つ目としてHACCPに沿った衛生管理の制度化、3つ目は特別の注意を必要とする成分等を含む食品、これはいわゆる健康食品の関連のものになりますけれども、食品による健康被害情報の収集、それから国際整合的な食品用器具、容器包装の衛生規制の整備、これはポジティブリスト制度の導入ということでございます。

それから、5番目が営業許可制度の見直し、届出制度の創設、6番目が食品リコール情報の報告制度の創設、その他として食品の輸出入に係る規定の整備ということで、衛生証明書の添付等の輸入要件化等があるということでございます。

施行期日につきましては、一番下にご書いておりますように公布の日から起算して2年を超えない範囲内によって政令で定める日を基本としておりますけれども、食中毒の関連、1番ですけれども、これは1年、それから営業許可制度と食品リコールの関係の5番と6番については3年以内の政令の定める日となっております。

具体的な改正のスケジュールについてでございます。これは関連の政省令等の整備を踏まえてちょっと順番を入れかえてございます。1から7まで7つの事項がございましてけれども、先ほどの1番から7番と順番がちょっと違っているところにはご留意をいただきたいというふうに思います。

まず1つ目の広域連携と書いてあります。先ほどの食中毒事案の対応の関係でございます。これは施行法から施行まで1年ということでございまして、施行日政令というのはいまもう出ており、来年の4月1日からの施行ということになってございます。これは来年4月1日の施行ですので、関連する省令等の整備というのはいま年内を目途に、省令はもう既に公布をしておりますけれども、後で担当からご説明いただきたいと思います。

それから、HACCPに沿った衛生管理の制度化につきましては2年以内の施行ということで

ございますけれども、経過措置の1年というのがありまして、実質的には3年の期間があるというところでございますけれども、これにつきましてはその後自治体の条例改正等の手続等でございますので、来年の夏ごろを目途にした政省令等の公布を目指して今手続を進めているということでございます。

営業許可とリコールにつきましては3年でございますけれども、同様に条例改正とかシステム開発等というものがございまして、これも同じようなタイミングで来年の夏ごろをめどに政省令等の公布ということを目指してございます。輸出入に関しても同様に3年ということで、この辺は1つのグループということになります。

営業許可とかリコールというのは先ほど改正の概要の1枚紙でいきますと営業許可が5番、リコールが6番、輸出入が7番になっております。

それから、次の6番目の指定成分と書いてございます。これは特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集という、先ほど言った3番の部分になりますけれども、これについては施行後2年ということでございますけれども、これは自治体の条例改正等の準備というのが特に必要となりませんので、来年中の省令等の関連規定の整備ということで、少しこれまでの営業許可とかのタイミングよりは少し遅くなるということになってございます。

容器包装のポジティブリストについても同様に2年でございますけれども、これも条例等の改正等の準備が必要ございませんので、来年中の整備ということを考えているということでございまして、規定の施行に向けて作業を進めている、そういう状況でございます。

それから、次ですけれども、これはこの一連の内容の全国でやる説明会の会場と開催日時ということでございます。東京については先日11月29日に終わって名古屋が2回目ということでございます。それで今後7カ所でございますので、あと5カ所でこういった期日、この場所で開催いたしますので、もし来そびれたという方がおりましたらこういった会場もご利用できるかと思っておりますので、よろしく願いいたします。

それでは、以降各項目に沿って各担当からご説明していきます。

○岡崎室長補佐 改めまして、食品監視安全課の岡崎と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

私からは、広域的な食中毒事案への対策強化の内容についてご説明をさせていただきます。

この内容については基本的に行政サイドの枠組みになりますので、直接的に事業者の方に関係するというお話ではありませんので、簡単にご説明をさせていただきます。

簡単に背景を申し上げますと、広域的な食中毒事案というのが発生をしていて、その際に自治

体間の連携とか、自治体と国との連携とか、そういった対応に不備があったりとか、対応が遅れが生じたというようなことがあって、連携を密にしていこうということがございました。そういったことを踏まえましてこのような広域連携協議会を設置して、広域的な食中毒が発生した場合に対応していこうとしているということでございます。

先ほど来からお話がありますが、これについては4月1日から施行しようということで進めておりまして、先ほど局長からご紹介もありましたとおり省令については11月26日に公布をしております。この省令の内容としては広域連携協議会の構成メンバーをどうするかということについて規定をしております。基本的には地方厚生局の単位ということで考えております。管轄内の地方厚生局をはじめ都道府県で構成をしていくという予定をしております。

今並行して手続をもろもろ進めているんですけれども、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針というのを定めておりまして、これについても今パブコメという形で皆様方から意見の募集をしているという最中でございます。

この指針については、この監視指導の指針をもとに国であれば輸入食品の監視指導計画、自治体であれば各都道府県の監視指導計画を策定して、それに基づいて監視指導を行っていくというものになります。その大もとの指針ということでございます。その指針の中に、先ほどお話しした広域的な食中毒発生事案の連携に関する項目というのを入れて改正をしていこうと考えております。

それに関連して広域連携協議会の設置に関する要綱ですとか、あと設置規定とか、そういったものも並行して進めていっているということでございまして、それに関連して食中毒の調査マニュアルですとか、処理要領とか、そういったものも同じく中身を改めて見直しをして必要な改正を進めていきたいと考えております。4月1日に施行できるように手続のほうを進めていきたいと考えております。

私からは以上です。

**○福島室長補佐** それでは、続きまして監視安全課、福島のほうからHACCPに沿った衛生管理の制度化の部分についてご説明させていただきます。

HACCPに沿った衛生管理につきましては、一昨年、平成28年3月に立ち上げた検討会におきましてHACCPの制度化はどうあるべきかということを有識者による検討をしていただきまして、1年間かけていろいろな業界団体の皆様からもご意見を聞いて取りまとめたいただいた内容がほぼそのままこの改正食品衛生法のほうに反映をされております。

このスライドにつきましてはもう皆さん既に何度もごらんになっているかもしれませんけれど

も、簡単にご説明をさせていただきます。

今回の改正食品衛生法では、食品の製造、加工、調理、販売等を行う全ての食品の事業者の方に衛生管理計画を作成していただくということになっています。この衛生管理計画の中には皆さんが既に日々行っている一般的な衛生管理に加えてHACCPに沿った衛生管理の計画もつくっていただくということになっております。

このHACCPに沿った衛生管理の部分については、原則として、コーデックス委員会という食品の国際基準を規定している政府間組織がありますが、そちらのほうでHACCPの考え方、ガイドラインというのを取りまとめておきまして、そのコーデックスのHACCPの原則に基づいて食品事業者の方みずからが使用する食品や、製造方法、施設の状況に応じて計画を作成していただいて管理を行うという、このHACCPに基づく衛生管理が原則というふうになっております。

ただ、そうは申しましても、小規模の事業者の方などに事業者の方みずからこういった衛生管理を行っていただくのか、どのような危害要因があるのかといったことを分析していただくのは現実的にはなかなか難しいというふうに考えておりますので、小規模事業者等一定の事業者の方については各食品の業界団体のほうが作成した手引書、どのように衛生管理を行えばよいのかというわかりやすい手引書を作成していただくこととしておきまして、こちらのほうを参考に衛生管理計画をつくって実践していただくという、簡略化されたアプローチでいいですよという二本立てで考えております。こちらのほうをHACCPの考え方を取り入れた衛生管理と呼んでおります。

HACCPに基づく衛生管理の対象となりますのは、ある一定程度の大規模な事業者や、それから蓄場と食鳥処理場、こういった動物性食品を扱う事業者については諸外国でも一段厳しい衛生管理というのがなされておきまして、我が国においてもこういったと蓄場、食鳥処理場については今回このHACCPに基づく衛生管理をやっていただくということを考えております。

一方、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、こちらの対象としては小規模な製造加工業の皆さん、それから例えばまちのお菓子屋さんであったり、パン屋さんであったり、そちらでつくった食品をすぐ横の販売店で販売されているような、そういった事業者さんですとか、あと例えば飲食店ですとか、給食施設ですとか、総菜製造業、そういった提供する食品の種類が多くてメニューが頻繁に変更されるような事業者さんですとか、あと包装された食品の保管販売のみといった一般的な衛生管理で対応が可能な業者さん、こういった事業者さんについてはこのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理で行っていただくということを考えております。

今回のHACCPに沿った衛生管理が制度化されますが、今回の制度化で何か民間の第三者認証を取らなければいけないとか、そういったことでは全然なくて、今皆さんは衛生管理を自治体の条例等に基づいてやっていただいている、食品衛生監視員が監視指導に来るといった状況かと思いますが、やり方としては全く同じです。何か今回の制度化に伴って新たに認証を取らなければいけないですとか、そういったことではございません。

今この改正食品衛生法に基づいて、その下の詳細な規則を政令、省令等で定めるべく検討会のほうで検討しているところですが、1つはこのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理、簡略化されたアプローチでも可とする。事業者さんの対象を食品衛生法施行令のほうで定めるということと検討を行っております。

今現在の案が中ほどにあるものですが、食品の製造または加工を行う者のうち、1の事業所において、1つの施設において食品の製造加工に従事する者の総数が50人未満のものということで、今50人未満ということで検討を進めているところです。

この50人はどこから来たかと申しますと、先ほど業界団体ごとにわかりやすい手引書の作成をお願いしていると申し上げましたが、つくっていただいた手引書については厚生労働省内の技術検討会で内容を確認しています。その手引書の中で、各事業者団体に今どれぐらいの規模であればそういったHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象になるのかということをご提案いただいています、業界団体によっては100人程度とおっしゃっているところも2団体ぐらい今のところありますが、多くの業界団体が数名から50人ぐらいのところであればHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となるのではないかと考えていただいていることもございまして、現時点では50人未満ということで検討を進めております。

それ以外の部分は先ほど申し上げたような当該店舗での販売のみを目的とした製造加工調理事業者ですとか、飲食店ですとか、一般衛生管理の対応で可能な業種、こういったものを政令のほうでHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象とする方向で検討を行っております。

もう一つ検討しなければいけないのが実際の衛生管理基準はどのように定めるのかということで、この衛生管理基準は食品衛生法の施行規則、省令のほうで定めることとしております。現状皆さんが行っていただいている衛生管理の基準に関しましては各自治体の条例のほうで定められているかと思いますが、今回の改正法によって衛生管理の基準を省令で定めるということになります。

ただ、内容については、今現在条例で定めていただくときに参考にさせていただいている、私どもが出している通知がございまして、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、ガ

イドラインというものがございます。基本的にはこのガイドラインの内容をベースにして今回省令を規定するというを考えております。

内容については大きく3つのカテゴリーに分かれますが、全体に共通する内容として、1つは食品衛生責任者の設置であったりですとか、衛生管理計画を作成していただくのにそういった計画ですとか手順書の作成、その実施、それから定期的な検証と見直しに関する事項であったりとか、あとは従業員の教育訓練ですとか、そういった内容が共通事項に含まれる予定です。

それから、一般衛生管理に関する事項、これももう皆さん既におなじみだと思いますけれども、施設の衛生管理ですとか、設備ですとか、機器の管理、使用水等の管理、こういった一般的な事項、それからHACCPに沿った衛生管理に関する部分ということでコーデックスの7原則に基づいた基準が含まれる予定です。

ただ、先ほど申し上げたとおり、小規模な事業者等、先ほどの政令で規定される対象事業者さんについては、実際には各業界団体が作成してくださる手引書に沿って衛生管理を行っていただければよいということを考えております。

この衛生管理の基準の中でもう一つ検討会で議論になっているのが食品衛生責任者でございます。食品衛生責任者については現在も各自治体のほうで、条例の中で何らかの形で規定されている場合がほとんどかと思いますが、自治体によっては全ての食品事業者さんは食品衛生責任者を設置してくださいねという規定になっていたり、食品の営業許可の対象になっている事業者さんは食品衛生責任者を置いてくださいとなっていたり、自治体によって規定の仕方はいろいろかと思えます。

今回私どもで提案しているのは、HACCPに沿った衛生管理をやっていただくためには施設できちんと衛生管理について理解をして、皆さんを指導していただく立場の方が必要なのではないかとということで、全ての営業者、許可の対象事業者も届出での対象事業者も含めて全ての営業者の皆さんに食品衛生責任者を設置してくださいという方向で検討を行っております。

食品衛生責任者の資格要件については、現行と同様に各都道府県の知事等が実施する食品衛生責任者養成講習会の受講修了者とするということ。それから、一定の資格を持っていらっしゃる方、例えば食品衛生監視員、食品衛生管理者を取得するための要件を満たしている方ですとか、あとは栄養士ですとか、調理師ですとか、こういった食品衛生に関する一定の資格を持っていらっしゃる方、こういう方については改めてこういった養成講習会を受講しなくてもいいですよといったことを盛り込むことで考えております。

あと一つ、この養成講習会を受けて食品衛生責任者になった後も、各自治体のほうでは定期的

に食品衛生に関する知識をアップデートしていただくということで実務講習会といったものも開催されているかと思いますが、こちらについてはやはり取り扱う食品のリスク等を考えると、食品の営業許可の対象の事業者さんと届出の対象の事業者さんと同じように要求するのはなかなか厳しいのかなということで、基本的には許可対象業種の方についてはこういった実務講習会の受講についても必要ですよといったことを規定する方向で検討しています。

そのほか、考慮する必要があるのが、今現在各自治体の養成講習会というのは1つの会場に皆さんが集まって講義を受けるといったような形のもの、教室形式のものが多いと思いますが、今後届出対象者の方もこういった養成講習会を受けるということになると受講の機会をきちんと確保する必要があるということで、eラーニングの活用、こういったものも検討していく必要があるのではないかといったような意見が検討会のほうでも出ているところです。

それから、こちらはまたちょっと話題が変わりますが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っていただくために、各業界団体にほんとうにわかりやすい、それを見たら一通りの衛生管理ができるといったような手引書の作成をお願いしているところでして、できたものについては私どもの検討会のほうで内容を確認させていただいて厚生労働省のホームページで公表するといったことを行っております。

今日現在までに確認ができて公表しているものがここにございますように13業種ございまして、小規模な一般飲食店向けのものから納豆、豆腐、しょうゆ製造業等、いろいろな手引書を作成していただいているところです。これに加えてまだ完成していませんが、現在検討会のほうで検討中のものも10業種ございまして、そのほかご相談をいただいているところもたくさんございます。

このうち、農林水産省さんのほうでこういった手引書を作成するための補助金事業がございまして、その支援を受けて作成している手引書については米印がついたものになります。こういった制度も活用して皆さん鋭意手引書の作成を行っていただいているところです。こういったものは制度が公布されるタイミングで私どもから各自治体のほうにも通知をいたしまして、日々の監視指導もこういった手引書を踏まえてやっていただくことで監視指導内容の標準化といったものも図っていききたいというふうに考えております。

これはちょっとここにご参加の方は直接あまり関係ないかもしれませんが、と蓄場におけるHACCP、こちらはHACCPに基づく衛生管理の対象になりますが、こちらのHACCPに基づく衛生管理の手引書も関係団体のほうで今作成をしていただいているところでして、と蓄場の一般衛生管理のやり方ですとか、HACCPに沿った衛生管理のやり方、具体的な手引書のほ

うを作成していただいているところです。

実際にと蓄場に各自治体のほうから監視指導に行っていただくかと思いますが、その際にしっかり計画どおりに衛生管理ができていくかといった検証をやっていただくためのプロトコル、どんな検査をすればいいのかといったことも厚生労働科学研究のほうで検討しているところで、こういった結果を各自治体のほうでも活用していただけるようにしていきたいというふうに考えています。

食鳥処理場についても同様でして、こちらでも衛生管理計画を立てていただく上で参考になるような、こういった管理措置を行えばどれぐらい効果が得られるのかといった有効性の検証といったようなものも、さまざまな研究ですとか実証事業のほうで実施しているところでして、こういった結果についても皆様に活用していただけるようにしていきたいというふうに考えております。

HACCPについては以上です。

○森田室長　　続きまして、特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集でございます。

まず、改正の概要に移る前に、現行の健康食品に関するどういう取り組みをしているかということをご説明したいというふうに思います。

今現行の制度ですと1つは食品衛生法第6条というもので、これは有害・有毒な物質を含む食品等の販売、製造等の禁止というものがございます。

それから、もう一つは7条ということで、これは食経験のないものとか、いわゆる錠剤とかカプセル形態等の通常の摂取方法と著しく異なる方法で摂取する食品に対して、健康被害情報等を踏まえて暫定的な販売禁止をできる規定がございます。

こういう6条と7条の規定がございまして、6条ですとコンフリー、それから、7条ですとアマメシバ加工食品というもので適用した事例がございます。

それ以外に通知になりますけれども、健康被害の情報収集に関しては14年の通知に基づいて、それから健康食品の製造、原材料の製造、品質管理といったような部分につきましては平成17年の通知に基づいて事業者さんのほうで取り組んでいただく、ようなことを行っております。

下のほうは具体的な健康食品の中でどういう事例があったかということで、先ほど言いました6条とか7条の事例以外に健康被害情報等を踏まえてこういった注意喚起も行ってきているということでございます。

そういった状況の中で昨年でございますけれども、ここにありますが、具体的にはプエラリア・ミリフィカとありますけれども、こういったホルモン作用を持つ成分等を含む食品で健康被

害情報等の問題が提起されたということ。

その状況を見ていきますと製造管理の問題ですとか、健康被害情報の収集体制の不備といったことが確認されましたので、この法改正にありますように特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の整理ということを行ったということでございます。

具体的にどういうふうにするのかということですが、特別の注意を必要とするものとして、まず厚生労働大臣が成分等を指定するということでございます。この成分等を含む食品について、この下にあるような仕組みの中で運用していただくということになります。

1つは、健康被害情報を事業者さんが受けたといった場合には、それを保健所に届出をしていただくということです。保健所はその情報を受けて、必要に応じて医療機関等に調査をお願いしながら情報を集め、厚生労働省に報告していただくというようなこととなります。

それから、もう一つは特別の注意を必要とする成分を含む食品につきまして、つくる段階なんですけれども、それに対しては製造管理とか原材料の安全性確認を義務化するということございまして、そうした基準に基づいてつくっていただいて消費者に供給していただくということです。

最終的に健康被害情報を厚生労働省で受けましても、その情報について専門家等を踏まえて専門家の中で検討いただいて対策、措置等を講じていくという、そういう流れで運用するということでございます。

今後の流れということになりますけれども、この制度を動かすためには3つの省令と告示を整備する必要がございます。1つは営業者による情報の届出の手の部分、これは省令なんですけれども、これを整備する必要があります。

それから、先ほど言いました特別の注意を必要とする成分等を指定していくと。

それから、先ほど言いました適正製造基準、これは食品衛生法第11条に基づいてこういった製造等の基準をつくっていくということを考えてございます。

これらは、2年以内の施行で来年中の整備ということで今内部で検討しているところで、具体的にどうかというところは今ちょっとお見せできるものはないので、申しわけないんですけども、こういった形で整備していく予定にしております。

私からは以上でございます。

○近藤課長補佐　　そうしましたら、続きまして食品基準審査課の近藤と申します。器具と容器包装について説明をさせていただきます。

何回も御覧になっているので、ご理解いただいていると思いますけれども、今回ポジティブリ

ストと呼ばれているものを適用するものはこちらの20枚目のスライドに示している器具と容器包装となっております。

なぜ今導入するのかということにつきましては、この世界地図を御覧いただくとよくわかるのですが、色がついてある、こちらで言うと赤い色がついておりますけれども、この地域、北米でしたらNAFTA、南米であればメルコスール、そしてアジアであればASEAN、そしてEUという国におきましてはこの制度が既に導入されているわけでございます。

このような状況になると日本の衛生水準が低いと海外からいろいろなものの輸入を許してしまうということもございまして、逆に日本から海外に輸出するときに非常にボトルネックになってくることがございます。ですから、この段階でポジティブリストと言われているものを導入しようと考えたわけでございます。

では、その制度がどうなっているのかというと、海外では大きくアメリカ型とヨーロッパ型の2つがございます。特にこの中で見ていただきたいのは、アメリカとヨーロッパがオーバーラップしているところは合成樹脂であると。もう一つ合成樹脂と紙とゴム、ここには境目があるところを御覧いただければと思います。

このような状況から、私どもが法律でつくりましたポジティブリストというものの概要がこちらの23枚目のスライドになっております。大きなポイントだけ言いますと、情報の提供と適正製造管理というこの2点があります。今日は政省令に関するお話ということでございまして、この部分を現在私どもで検討を進めているというものでございます。

無論ながらポジティブリストと言っておりますから、使える原材料のリストというものも当然つくっております、こちらは告示でお示しをすることを予定しております。

では、その検討というものはどういう中身かというのが24枚目のスライドでございまして。ここは右側を書いてございまして、検討が終わっているもの、今やっているものと、そしてこれからやるものという区分がございまして、現在は論点2を中心に行っていて、この結果として下位法令である政省令ができ上がってくるというものでございます。

具体的に何をやっているのかというと、25枚目のスライドを御覧ください。

合成樹脂といいましてもいろいろなものがございまして、プラスチック、そしてエラストマー、熱硬化、熱可塑、いろいろなものがありまして、この縦軸、横軸を組み合わせるとゴムという区分が見えてまいります。今回は海外でもゴムと合成樹脂の間に区分があるということは先ほどお話ししましたが、あくまで対象は合成樹脂に限りたいと考えておりますので、ここでお示しをしている熱硬化性のエラストマー、これにつきまして今回はゴムとして対象からは除外をして、今

後の新たなポジティブリストの検討の際に検討を進めたいというふうに思っております。

ポジティブリストというとかいまいちぴんとこない。ですので、原材料を管理するリストという言葉で置き直して言うところの模式図がそれに該当してまいります。26枚目ですけれども、合成樹脂というものはこちらに書いてあるようなベースポリマーと呼ばれている基ポリマー、そしてその間に埋まっている添加剤というこれらからでき上がっております。

そして、基ポリマーはさらにモノマーというものからでき上がっているわけございまして、ポジティブリストをつくるということはこのモノマーで樹脂を規定する。さらにその間に入っている添加剤をリスト化する、これがポジティブリストと言われているものでございます。

そのポジティブリストにしても何を対象にリストに入れるのかというのが27枚目でございまして、こちらではアスタリスクをつけてございませぬけれども、まず基ポリマーから始まります。

これはまさに合成樹脂の原材料と言われている部分でございませぬので、基ポリマーをリスト化するのですけれども、当然ながら基ポリマーというのはモノマーの共重合、またはその重合によってできているものでございませぬので、ベースポリマーの定義というのはもともとのモノマー、これを定義するところで可能であろうと考えております。

さらには残存が意図されるもの、残留しないものを管理してもしようがありませんので、残留が意図される添加剤で言うところのこちらでは図中のa、b、cと呼ばれているものを対象とするというものでございませぬ。

また、グルーピングという新たな、世界的にも行われていない概念を今回日本では取り組もうと考えております。これは合成樹脂がその持っている樹脂の特性、極性と言ったほうがいいかもしれませぬけれども、それによって区分がある。簡単に言うと水に溶けやすい、油に溶けやすい、またはかたい、磨耗性が強い、いろいろなものがありますけれども、そういうもので分類をする。

さらにそこに消費係数をかけ合わせながらグルーピングをすることを考えています。これにより諸外国にはない簡略化されたポジティブリストがつかれると思っております、現在取り組んでおります。

あと先ほど製造管理、適正製造管理と情報伝達が政省令だという話をしましたが、適正製造管理に関しましてはこの樹脂管理ガイドラインというものがございまして、このガイドラインの範囲は超えない範囲で政省令を規定するというのを考えております。中身は30ページをございませぬいただきますと一覧がありますので、後でございませぬ。

また、情報提供につきましては31枚目に概要が書いてございませぬ。これをイメージしてどのような内容を情報伝達するのかという検討を行っております。これは今まで検討を行ってきた中

身でございまして、これだけでは具体的な内容は全くわからないじゃないかというのが皆様のご意見だろうと思います。

この具体的な内容につきまして、実は今週の金曜日に技術検討会を開きまして、情報伝達の内容、個別の内容、さらには適正製造管理の具体的な項目、そのような情報を全てお示ししているところですので、ご興味のある方は全ての情報を公開しておりますので、私どものホームページの資料、これを御覧いただければ、こういう内容なんだなということがおわかりいただけると思います。

私からの説明は以上でございます。

○**福島室長補佐** それでは、続きまして営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設についてご説明をさせていただきます。

現行でも公衆衛生に与える影響が著しい営業で、政令で定める34の業種、飲食店、喫茶店等34の業種については各都道府県知事の営業許可を得なければならないというふうに規定されています。

ただ、この営業許可のための要件が施設の基準になりますが、こちらは各都道府県のほうで規定しているということで、自治体によっては施設の基準の内容が異なるということで、事業者さんによってはなかなか対応が、広域的にご商売されるような事業者さんですと対応が厳しいといったようなご意見もいただいていたところです。今回の改正食品衛生法の中で施設の基準については厚生労働省令のほうで施設の基準を定めますということになりました。

各自治体のほうはこの厚生労働省令で定められた施設基準を参酌していただいて条例で施設基準を定めていただくということで、その地域の特別な事情等がない限りは基本的にはこの厚生労働省の基準を参酌して定めていただくということに今回なりました。

もう一つ、これは食品衛生法の改正とは直接関係はありませんが、34の営業許可の対象となっている業種が昭和47年から見直しをされていないということもございまして、なかなか現状からは乖離しているといった部分もございまして、今回これを機にそういった営業許可の分類についても改めて見直すということにしております。

それから、もう一つ、営業届出のところ、先ほど私HACCPの説明のところでも届出業種というふうに申していたんですけども、今回HACCPに沿った衛生管理を原則全ての食品事業者の方にやっていただくということもございまして、営業許可の対象となっている業種の方以外にも自治体の食品衛生監視員がそういったHACCPに沿った衛生管理の指導等がきめ細やかにできるように、そういった許可対象以外の業種の皆さんについても全て届出をしていただくとい

うことで今回改正がなされております。

その届出事項も今後食品衛生法の施行規則のほうで規定していくこととなりますが、基本的にはどこでこういった商売をしていますよといったような基本的な情報を自治体のほうに届出をしていただくということを想定しております。

施行日については冒頭のほうにも説明がございましたが、営業許可に関する部分は自治体のほうでも条例等の改正にかなりの時間を要するというのと、その周知も図っていく必要がありますので、公布の日から3年を超えない範囲で政令で定める日ということで予定をしているところです。

今申し上げたことをもう少し見やすく図にするとこうなりまして、現状は営業許可の34業種については各自治体のほうでも把握をされていますが、それ以外の事業者さんについては基本的にはどこでこういったことをされているのかがなかなか自治体のほうでも把握できないという現状がございます。今回の改正により、食中毒等の公衆衛生上の影響も考えましてリスクが高い業種については営業許可の業種とし、それ以外の事業者の皆さんについては基本的に全て届出をしていただくということを考えております。ただし、その中でもHACCPの衛生管理計画の作成までは必要ないと考えられる、要するにリスクのかなり低い事業者さんについては届出の対象外とするということもあわせて検討しているところです。

プラスこの上のほうにちょっと書いてありますが、農業ですとか水産業における食品の採取業、要するに魚をとってきたりとか、野菜を育てて収穫したりという農水産業の1次生産に含まれる部分、こういった事業者の皆さんも食品等事業者ですので、食品衛生法の対象ではもちろんあるんですけども、営業の範疇には含まないというふうに従来からなっておりまして、そういった採取業についてはこの営業の対象から除かれるということで整理しております。

営業許可の今後の見直しの基本的な考え方ですが、まず1つ目、営業許可を要する業種の範囲についてはその業種ごとのリスクを考慮して検討するというところで、例えば食中毒のリスクが高いものですとか、食品衛生法の中で規格基準、すなわち製造基準、や加工基準、保存基準、こういったものが設定されているものは基本的にリスクが高いから設定されているということでございますので、こういったものですとか、あと過去の食品事故ですとか、食中毒の発生状況等を踏まえて、特に衛生上の配慮が必要なもの、こういったものについては営業許可の対象とするという方向で考えております。

それから、食品産業の現状を踏まえるということで、今、食品事業者の皆さんも営業の多角化ということで、1つの施設でたくさんの種類の食品の製造をしていらっしゃるということも

あるかと思いますが、その場合1つの施設で幾つもの営業許可を取得しなければいけないといったような状況も発生しております。例えばそういった製造業、販売業の現状に応じて業種区分を新設したり、あとは今分かれているものを統合したりということを行ったりですとか、原材料ですとか、製造方法ですとか、そういったものが類似しているものは統合するとか、そういった方向で検討したいというふうに考えております。

また、飲食店営業や総菜製造業は、同じ許可の分類ではありますが、実際にそこで調理したものをその場でお客さんに食べさせたり、テイクアウトしてすぐに喫食することを想定しているような事業者さんもいれば、つくったものを卸して一定期間流通するようなもの、そういった多様なものが1つの営業許可に含まれている現状があるんですけれども、そういったものもリスクに応じて見直しが必要ではないかといったことも今現在検討を行っているところです。

それから、2番目、営業届出を要する業種の範囲ということで、営業許可の対象になっていないところは基本的に届出の対象になりますが、先ほど申しましたように公衆衛生に与える影響が少なく、衛生管理計画の作成までは必要ないのではないかといいるところについては届出が不要といったことで検討を行っています。

それから、先ほど申し上げた営業の範疇には入らないと申しました1次産業の部分ですが、そこで行っている簡単な食品の加工とか販売、これがちょっとどちらに入るかという線引きのところ、境目のところ、そういったものについても検討を行っているところです。

それから、3番目、営業許可の要件となる施設基準についてなんですけれども、こちらについても各自治体の条例等を参考に各製造、販売、保管等のカテゴリーごとに共通するような事項ですとか、食品業態ごとに個別に必要な事項等の整理を今行っているところでございます。

それから、4番目としまして、ちょっとこれはなかなか全国共通的な基準がどこまでできるかといったことも議論になるところですが、例えば移動販売ですとか、あと露店営業ですとか、仮設とか臨時営業のこういった取り扱いですとか、あと申請手続については後ほどもちょっとお話があるんですけれども、電子申請システム等を創設してそういったものの効率化も図れないかといったところもあわせて検討を行っているところです。

営業許可業種見直しの論点、ここにもう一回1から8までまとめていますが、ちょっと繰り返しになる部分もありますが、1つは許可対象業種で共通しているものを大きくりにすることができないかということ。

例えば乳処理業と清涼飲料水の製造業、こういった飲料に関する部分、製造工程が似ていますので、一くりにできないかといったような議論ですとか、あと2番目として、例えばコンビニ

とかスーパーとか、1つの施設でかなり多くの許可をとっていらっしゃるんですけども、こういったものも統合したような許可業種を設定できないかといったような議論。

それから、今現在条例のほうでは独自に各自自治体のほうで許可の対象となっていますが、政令では定められていない例えば漬物製造業ですとか水産加工業、こういったものについて新たに許可対象とする必要があるかどうかといったようなこと。

それから、4番目、先ほど申し上げた総菜製造業、飲食店営業と一口に言ってもかなり広い業態が含まれているので、そういったものを例えば調理と製造といった2つのカテゴリーに再編してはどうかといったようなこと。

それから、5番、販売業は今乳類販売業ですとか食肉販売業、魚介類販売業、こういったものが許可の対象になっていますが、単に包装された食品の販売のみを行うようなところについては許可ではなく届出でもよいのではないかといったようなこと。

それから、6番、これも同様ですが、条例で許可販売業の取り扱いになっている例えば魚介類の行商ですとか総菜販売業、こういったものの取り扱いをどうするかということ。

それから、7番目としまして、調理機能を有する自動販売機、これは要するにカップ式のコーヒの自販機のようなものですが、こういったものは今現在、喫茶店営業ですとか飲食店営業の許可を1台1台とっていますが、こういったものも引き続き許可が必要な業種とするのかどうかといったようなこと。

それから、8番目としてはその他いろいろソース類、調味料製造業というのをどういった範囲にするとか、フグとかカキの取り扱いをどうするかといったような、そういった個別の案件がいろいろございます。

今ここからお示する3枚の資料は、今現在営業規制に関する検討会のほうで営業許可の業種の見直しはこのような方針でどうだろうかという途中段階のものでございます。これで全てではなくて今現在検討が進んでいるものについて掲載しております。

例えば飲料製造の許可ですと、先ほど申し上げたように乳処理業と清涼飲料製造業はかなり製造工程が共通しておりますので、例えば乳処理業の許可を持っていれば発酵乳や乳酸菌飲料、清涼飲料、こういったもの製造は可能とするですとか、逆に清涼飲料製造業の許可を持っていれば生乳、生の乳を使用しない乳飲料や乳酸菌飲料の製造を可能としていいのではないかといったようなことでしたり。食肉製品製造業の許可を持っていても食肉含量が50%未満の総菜を製造している場合、場合によっては総菜製造業も別にとりましようといった指導がされている場合もあるので、こういったものも食肉製造業を持っていれば食肉含量50%未満の総菜についても製造

を可能とするですとか。

マーガリンについても食用油脂製造業の許可を持っていればマーガリン、ショートニングの製造は個別にとらなくても可能とするですとか、缶詰・瓶詰食品製造業というカテゴリーですとレトルトパウチの食品は含まれないといった整理になっているので、これらは製法としては同じですので、レトルトパウチ食品もこの瓶詰・缶詰食品製造業に加えて整理すればどうかといったようなこと。

それから、総菜製造業も先ほど申し上げたこととちょっと重なるんですけれども、総菜製造業といってもかなり幅が広いので、HACCPに基づく衛生管理を行う統合型の総菜製造業というものを新設して、従来型の総菜製造業でHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うといったことで整理してはどうかということ。

その統合型総菜製造業については食肉ですとか、菓子ですとか、あん類ですとか、麺類ですとか、ほかの許可業種が必要とされているようなものについても製造を可能とするといったような整理にしてはどうかということ。

それから、総菜半製品という、例えば衣がついただけの揚げていないコロッケや、肉が入ったコロッケ、メンチカツ、そういったようなものを想定しているんですけれども、これらについては今現在自治体のほうでは条例で許可業種にしていらっしゃる場合もあるんですけれども、これも総菜製造業に含めてはどうかといったようなこと。

それから、条例のほうで許可業種となっている漬物製造業、それから例えば自治体によっては許可業種になっている液卵製造業ですとか、こういったものについては新たに許可の対象としてはどうかといったような話、こういったことが今現在検討、見直しの方針として上げられております。

その他にもたくさんまだ案件がございます、検討が必要なポイントがたくさんございまして、それらについてもここに挙げてございます。こういったものについても今後営業規制に関する検討会のほうで検討を引き続き行っていきたいというふうに考えております。

それから、もう一つ、食品等事業者は、原則皆さん届出が必要なんですけれども、公衆衛生に与える影響が少なく衛生管理計画が必要ないものについては届出不要とするという方向で考えておりますが、今現在その届出不要の対象として考えているのが、容器包装に入れられた常温保存食品のみの保管販売を行う営業であったりですとか、あと食品そのものを取り扱わずに伝票のやりとりのみを行う業者さんですとか、食品の輸送ですとか、常温による保管ですとか、要するに荷主さんの指示によってそういった食品の保管、運搬等を行う営業であったりですとか、

こういったものについては届出不要な営業とする方向で今のところ検討を行っております。

それから、1次産業、農林産物に付随する食品の製造加工の取り扱いをどうするかということで、先ほどちょっと境目の部分を検討中ということで申し上げましたが、今現在自治体ではどういうふうに扱っていらっしゃるかと、全国の47の都道府県に調査した結果をまとめたものになります。

食品の製造や加工度が上がるに従って、営業とみなしていらっしゃる自治体が多いという、これはあくまでも現状でございます。営業規制に関する検討会の中でもJA全中さん・全農さんなどにもヒアリングをしてご意見等を伺っているところですが、そういった中ではやはり農場から収穫、ちょっと下のほうに書いてありますが、農場から収穫された青果物の形状が実質的に変わるものではない部分、要するに収穫から選果場とか、お米だったらカントリーエレベーターのところまでは採取の範囲ということで検討いただけないかといったようなご意見もいただいているところです。

最後、施設基準についてはまだあくまでもたたき台として、東京、福岡、北海道の施設基準、それから厚生労働省が全国の自治体を対象として行った施設基準の調査の結果、こういったものを踏まえて今現在の各営業許可業種の全部に係る共通基準の素案というものを今お示しして検討を行っているところです。

これは細かいので、一つ一つはご説明しませんが、考え方としてはこれはまだ素案ですので、いろんなご意見を踏まえて検討を行っていく必要があるということと、今回あくまでもこれは施設の基準、ハードの基準でございますので、HACCPに沿った衛生管理が制度化されるからといって何か新たに施設の基準を設けるものではないですよといったことを明記しております。

それから、この施設基準を運用する際の留意点でございますけれども、各自治体で施設基準が異なりで、でこぼこしている部分がありますので、場合によっては今回の施設基準で少し厳しくなってしまう自治体があるかもしれませんが、そういう場合には当分の間は今の新しい設置基準をしっかりと運用していただく必要があるのではないかと。ということと。

それから、新たに営業許可の対象となる事業所については今現在商売をされているわけなので、そういった事業の継続にも十分配慮して運用する必要があるのではないかと。こういった点も留意して検討を進めていきたいというふうに考えております。

ちょっと営業許可については長くなりましたが、以上です。

○岡崎室長補佐　　続きまして、食品リコール情報の報告制度についてご説明させていただきます

ます。

食品のリコール制度ですけれども、これは既に各自治体では条例などで定めておまして、リコールに着手した場合は条例で報告をもらうというような自治体が多数そういった条例を設けているという状況でございます。

もらった情報については各自治体のホームページで公表をして、広く消費者の方に情報提供しているという状況なんですけど、ただ各自治体のホームページなどを見ていかないとちょっと情報を収集することは難しいというようなこともありまして、今回創設したきっかけとしてはそういった情報について国のほうで一括して収集をして一覧化して情報発信をしていこうと。そのことによって一般の消費者の方がリコールされたような食品を口にすることを防ぐということで健康保護につながっていくということを考えておまして、そういったこともあって今回の食品リコール情報の報告制度というのを創設したということでございます。

報告の対象としては、食品衛生法に違反する食品というものと、食品衛生法違反のおそれがある食品ということにしております。食衛法に違反する食品というのは明確なんですけれども、2番のおそれがあるというところについては結構幅がありますので、今考えている内容としては、1の食品衛生法違反として自主回収を行う際に同時に回収をするようなもの、同じラインでつくっていたとか、同じラインじゃなくても同じような原材料でつくっていたとか、一緒に違反として回収するとともに回収をするようなものについて考えております。

あとは一般の消費者の方からこの製品との因果関係が疑われるとして、有症苦情が報告をされていると。それに伴って自主回収を行う食品というのを想定しております。これらは報告の対象として考えている食品等でございます。

適用の除外についても考えておまして、基本的には喫食をしないような、喫食が想定されないようなものについては報告は必要ないんじゃないかということで適用除外としております。消費期限を過ぎているようなものとか、賞味期限を過ぎた食品というのを想定しております。

報告については、一般の事業者から都道府県のほうにこういう名称ですとか、賞味期限とか、そういった必要な情報について報告をいただいて、この報告については後ほどまた簡単にご説明しますが、システムを活用して報告をしてもらうということを考えております。報告を受けた都道府県が厚生労働省のほうに報告をして、情報を集約して一般の国民の方に公表をしていくということを考えております。

もう一つ、こういったリコールの情報について、情報発信をしていく際にその情報はリスクが高いのかとか、そういったリスク分類も行って情報発信をすべきじゃないかと。よりわかりやす

く発信をするためにということで、基本的に報告を受けた内容について、CLASS IからCLASS II、CLASS IIIに分類をして公表をしていこうと考えております。

原則一旦CLASS IIに全部分類をしまして、その中から重篤な健康被害が発生をしているとかそのおそれのあるようなもの、例えば腸管出血性大腸菌に汚染された生食用の野菜だったりとか、ナチュラルチーズなどの加熱せずに喫食する食品だったりとか、そういったものが腸管出血性大腸菌に汚染されているというようなことがわかれば、これは健康被害が発生する可能性が非常に高いですし、もう既に発生している可能性もありますので、こういったものについてはCLASS Iとすると。

CLASS IIについては喫食により重篤な健康被害、または死亡の原因となり得る可能性が低い食品ということで、規格基準が定められているような一般細菌とか大腸菌などの成分規格に不適合しているというものがここに分類されてくるのではないかと。

CLASS IIIについては喫食により健康被害の可能性がほとんどない食品ということでして、添加物の使用基準の違反のものとか、あと急性参照用量を超えない農薬が残留した野菜とか果物とか、直ちに健康被害に直結しにくいような、食衛法に違反はしているんですけども、直ちに健康被害が考えにくいようなものについてはCLASS IIIとして分類をして情報発信をしていってどうかと考えているところでございます。

引き続きまして、食品衛生申請等システムについて概要をご説明させていただきます。

食品衛生申請システムなんですけれども、今行政の規制改革会議などで行政コストの20%削減とか、そういったことが言われておりまして、今回の制度改正に伴って、先ほどご説明もありましたけれども、全ての食品事業者にはHACCPが義務づけられるということで、許可の申請ですとか、届出とか、そういった業務が発生するということになります。

そういった営業の許可とか届出についても、このシステムを活用して申請もしくは届出ができるような仕組みというものを考えております。例えば届出ということであれば、チェーン展開をしているような事業者であれば本社で一括して申請をするということで、各保健所の窓口に出向いて手続をする手間を効率化するとか、そういったことができるんじゃないかということで考えているものでございます。

あと食品リコール情報については、先ほどご説明したとおりリコール情報を集めて、クラス分類をして情報発信をして、消費者の方に速やかにリコール商品がこういったものだということを公表して健康の保護を図っていきたいというのを考えております。

あと衛生証明書の発行機能というのがあるんですが、これは対米、対カナダに輸出する際の行

政内部の手続になりますので、主な機能としては先ほど申し上げた営業許可と届出の機能と食品のリコール情報の管理機能というのが大きいところではないかと考えております。これについては今年度の末から約1年間をかけて開発をしていきたいと考えているところでございます。

以上でございます。

**○福島室長補佐** それでは、資料の最後の輸入食品の安全性確保についてご説明をいたします。

今回の改正食品衛生法では輸入食品の安全性確保に関する項目が3つございます。1つが輸入される食肉、食鳥肉にHACCPに基づく衛生管理を求めるということ、もう一つが輸入をされる乳、それから乳製品に対して衛生証明書の添付を求めるということ、3つ目として、輸入されるフグ、それから生食用、生で食べる用のカキについて衛生証明書の添付を求めるということ、この3つが盛り込まれてございます。

こちらの制度の施行についてはHACCPに基づく衛生管理の確認、この最初の部分については国内のHACCPの制度化に連動して2年以内の施行ですが、猶予期間1年がついて実質3年以内の施行、それから衛生証明書の添付に関すること、2番目と3番目、こちらについては2年以内の施行ということをご予定してございます。

個別にもう少しご説明をいたしますと、まず国内にHACCPに沿った食品衛生管理というのが皆さん制度化されますので、これは輸入される食品についても同様のことを求めることができます。

ただ、全ての食品についてHACCPに沿った衛生管理を求めるものではなくて、国内においてHACCPに基づく衛生管理、要するにコーデックスの7原則に基づいた衛生管理を求める食品については輸入食品についても同様にHACCPに基づく衛生管理の確認を求めるということを想定しておりまして、対象食品としては現時点では食肉、それから食鳥肉とすることで検討を行っております。

具体的には、HACCPに基づく衛生管理を行っている輸出国、地域、または施設を厚生労働省のほうで管理状況を確認した上で特定いたしまして、その輸出国政府に対しましてはそういった日本向けの輸出を行う施設の認定とそれから日々の監視指導、それからそういった施設のリストの通報、こういったものを求めることを予定しております。

ただ、日本に食肉を輸出している輸出国につきましては、既に食肉についてはHACCPを義務づけているところがほとんどでございますので、実質的な運用については特段混乱はないものかというふうに考えております。

それから、2つ目の乳・乳製品に対する衛生証明書の添付でございますけれども、現在でも食肉、食肉製品等についてはきちんと健康な動物から由来する肉でつくられていますよということ輸出国政府のほうで衛生証明書の発行をしていただいで証明していただいでいますが、それに今度新たに乳、それから乳製品についても加えるというものでございます。

この対象の発行とする食品の範囲と、それからこういった事項を証明していただくかということについては、既にある食肉等の衛生証明書の内容や、乳・乳製品については既に動物検疫の観点から農林水産省さんのほうで衛生証明書の発行というのをもう既に制度化しておりますので、そういった証明事項等も考慮しまして今後検討する予定にしております。

それから、3つ目でございますけれども、こちらはフグと、それから生で食べるカキについての衛生証明書ですが、こちらについては例えばフグだったらフグの種類ですとか、あとフグについてもカキについてもどういった海域で漁獲されたものかといったことを今通知で、お願いベースで輸出国政府に衛生証明書を発行していただいでいますが、今回それを新たにきちんと省令で位置づけて規定として衛生証明書の発行を求めるといったことを予定しております。

以上3つの内容については基本的には日本国政府と輸出国政府の二国間協議によって整備するものですので、食品の輸入業者さんに何か新たに準備をしていただくということは想定しておりません。厚生労働省といたしましてもこういった新たな制度が円滑に実施できるように今後各機会をつかまえて、関係者の方に説明会等で進捗の説明ですとかご意見等の聴取等も行っていく予定としております。

輸入食品の安全性確保については以上です。

○鈴木課長 厚生労働省からの説明は以上となります。これから意見交換、質疑応答を行いますので、ご質問のある方は挙手し、ご所属とお名前を名乗っていただき、それから質問をお願いします。

また、できるだけ多くの方にご発言いただきたいので、ご発言は要点を絞っていただき、お一人様1回までといたしますので、ご理解いただきますようお願い申し上げます。

なお、本日ご参加いただけなかった方を含めまして広く情報提供をさせていただくため、今回の議事録を厚生労働省ホームページで後日公開する予定ですので、ご了承ください。

議事録にご所属とお名前を載せることで不都合がある場合には発言の前にその旨をおっしゃってください。

ちょっと配置を変えますので、少しお待ちください。

では、広域的な食中毒事案への対策について、ご質問のある方は挙手をお願いします。

特にならなければ次に進めさせていただきます。

HACCPに沿った衛生管理の制度化について、ご質問のある方、挙手をお願いします。じゃ、その前の方、3列目の。

○質問者A 私、食品衛生相談員と指導員をやっております日比野といいます。

今回HACCPのあれでこういう資料をいただいたんです。ただ、この資料ですと個人の1人、2人のお店では楽なんです。このほうが。ただ、私が勤めている店は何人か見えるもので、これを前のリスク管理サポートのときの資料でもいいのかということ、こういうふうに現在私がやっているのちょっとお持ちしたんですけど、それをこういうような、リスク管理のときにやっていたようなものでいいでしょうか。

○福島室長補佐 ありがとうございます。今最初に見せていただいたのはおそらく日本食品衛生協会さんがつくってくださった小規模一般飲食店向けの手引書を踏まえた手引書の内容だと思いますが、あくまでも数人の事業者さんから実施できる内容ということでつくっていただいているものですので、事業者さんによってはもう少し詳しいものも、もう少し危害要因分析を自分で詳しくやって衛生管理計画をつくりたいということは当然おありだと思いますので、それは事業者さんの規模とか業態に合わせて衛生管理計画をつくっていただければ全然問題ないと思います。

例えば今政令案の対象では、飲食店についてはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理でいいですよというふうな建てつけになっていますが、だからといってHACCPに基づく衛生管理をやってはいけませんよということでは当然ないので、実施できる事業者さんについてはどんどん上のほうを目指してより高度な衛生管理を目指していただければありがたいというふうに考えております。

○鈴木課長 よろしいでしょうか。前の方、また隣の方。

○質問者B 失礼します。私は半田のほうで半田保健所の食協の支部長をやっております東山といいます。

HACCP導入、これはもう決まったことだから進めていかないといけないのはわかるんですけど、私はもう4件ぐらい回ってきました。書くのは簡単だから日記みたいな感じで毎日書いてくださいという説明をしてきました。ただ、今現在食品衛生協会に入ってみえる方、また入ってみえない方がお見えなんですけど、これをHACCPをやったからどうなるの、やらなかったら罰則があるのか、今まではなかったじゃないかという意見があります。私もそう思います。

それと、フランチャイズのお店、そういうところは会社側がHACCPの勉強をしている。だ

けど、食品衛生責任者、その方については全然勉強していない。指導員として回ってもそんなもの本社がやっておるわと、検便も本社でやっておるわ、講習会も本社でやっておるわと。ほんとうにやっていますか、じゃ、証明書を見せてください、実際やっていないんですよね。

私の近くにイオンさんがあるんですけど、イオンさんは毎月検便をやっている。その辺は私はすごいと思うんですけど、じゃ、HACCPはどうなのか。また、食品衛生責任者、あれをどういうふうに持っていかれるのか。フランチャイズの場合は定期的に責任者がかわるじゃないですか。じゃ、それはどうやってしてもらえるのかとか、もういろいろ問題は多いと思います。

ただ、私が今お伺いしたいのは罰則が出るのか出ないのか。その辺をしっかりと説明していただかないと、私としては回るのに、また今計画を立てているのは講習会のときに1件ずつ回るのは大変なんです。1時間ぐらい、年寄りになるとなおさら時間がかかるんですよ。こうやってやってちょうだいというのを。

ですから、講習会までにいろんなことをまとめて、例えば200人ぐらいの講習会、じゃ、200人が1回で済むじゃないですか。だから、そういうのを一応はっきりこういうふうになりますということを教えていただきたいなと思います。

以上です。

**○福島室長補佐** どうもありがとうございます。また、HACCPの衛生管理の周知等にご協力いただきまして大変ありがとうございます。

今たくさんご示唆をいただいたので、ちょっと全部答えられるかわかりませんが、まず1つは罰則のことがあったかだと思います。今回当然HACCPに沿った衛生管理というのが食品衛生法に基づく義務となりますので、対象となる事業者さんは基本的に全ての皆さんにやっていただく必要がございます。これはもうはっきりしていることですので、なぜやらなければいけないのかではなくて、もうやっていただかなければいけないということでご説明いただければと思います。

罰則についてですが、これは現状でもそうだと思いますが、衛生管理の指導は各自治体の保健所の食品衛生監視員の方が回られて、ちょっとできていないところがあればここを改善しましょうといったご指導がされるかと思いますが、HACCPに沿った衛生管理についても同様でございまして、まず当面の間はそういった導入の指導といったことがメインになるかと思います。

監視指導に行って衛生管理計画がきちんとできていないから、即罰則ということではなくて、当然改善の指導があって、それでも全然指導内容を聞いてくれないとか、何か悪質な違反行為があるというようなことであれば最終的には営業の禁停止ですとか、最悪罰則ということもあるかもしれませんけれども、それはこれまでと変わらずに基本的には改善指導といったことがなされ

るというふうにお考えいただければ大丈夫かと思います。

それから、フランチャイズのお店のお話もありましたが、基本的には衛生管理というのは施設単位になりますので、その施設で、個別の施設できちんと衛生管理をやっていただくという必要がございます。

ただ、どういうふうに衛生管理を指導するのかといったことは、事業者さんの考え方にもよるところですので、ここで私がこういうふうにしましょうということはなかなか申し上げられませんが、そういったフランチャイズのような団体においてもこういったふうに衛生管理を考えるべきかといったことも検討を今していただいているところでございますので、またそういったフランチャイズ向けの手引書なんかも出てくれば今後もう少し考え方が統一されるのかなというふうに考えております。

それから、講習会とか周知の仕方のことですね。確かに事業者さんはお忙しいので、そういった講習会に出てこられないといったこともあるかと思います。そういった時間がないといったこともあるかと思いますが、そういった効果的な周知の方法等についても、私どものほうで自治体の皆さんにどういうふうに支援できるのかといったことを検討しているところでございまして、今後予算措置等そういった支援の仕方も検討していきたいというふうに考えておりますので、またいろいろご示唆があればご意見のほうを頂戴できればありがたいというふうに考えております。

○鈴木課長　ほかにご質問のある方。じゃ、一番後ろの方。

○質問者C　折兼の宮本と申しますけれども、H A C C Pに沿った衛生管理の制度化の部分で事業者の規模が一応50人という指針がここで示されているんですけども、50人というのはどこで見て判断するというか、例えばパートさんを80名ぐらい雇っていて常時働いているのが例えば30名とか、そういう違いもあると思いますし、あとは事務の方がいらっしゃるのも含めるのかとか、その辺はどういうふうに判断するのかというのを教えていただきたいんですが。

○福島室長補佐　ありがとうございます。この50人未満の考え方ですが、これは食品を直接取り扱う従事者ということ想定しておりまして、そういった事務の方というのは除いた人数、実際に食品を扱う方の人数で考えております。

また、常勤、非常勤のお話もございましたけれども、これは全部含めての数なんですけれども、常勤換算ということで考えておりまして、8時間フルタイムで何人かということ50人という数を出しております。ただ季節変動とか、いろんな問題もあるかと思いますので、詳細については今後もう少し詰める必要があるかと思いますが、現状の考え方としては今ご説明したような内容になります。

以上です。

○鈴木課長　ほかに何かご質問はあるでしょうか。じゃ、後ろの真ん中のほうの方。

○質問者D　済みません。ちょっと名前は伏せさせてもらうんですけども、弊社は菓子の製造業をしております、今うちの下請の業者さん等ともHACCPの義務化に関しては話もさせていただいているんですけども、ほとんどが先ほど話のあった50名以下の事業所さんが多くて、話をしているとHACCPの義務化は理解しているんだけど、何をしたらいいんですかというふうに聞かれていて、今回具体的に義務化というふうになって枠も決まってくるのかなとは思っていたんですけども、これから話し合うということ。

今回見ているとガイドライン等をもとにして省令をつくるというようなことも書かれておるんですけども、また下請の業者さんにこれから回っていく中で決まるまでの間にこういうところは見て準備しておいてねということをお願いなどは思うので、このガイドラインの部分を読んで参考にすればいいのかなというところを確認したいのと。

あとごめんなさい。一部事業者さんで取引先からJFSとかFFSCの22000というような、JFSIがなっているようなものを取得している業者さんもいるんですけども、それを取得していることでHACCPの義務化に準じていますよというような判定になるのかどうかだけ確認をお願いします。

○福島室長補佐　ありがとうございます。菓子については今おっしゃったような50名以下のほんとうに小さいようなところであればおそらく、今後人数がどうなるかわからないですけども、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象になるのかなというふうに考えているんですけども、菓子については全日本菓子協会さん、全国菓子工業組合連合会さんなど、菓子の関係団体が協働で菓子の製造に関する手引書を、今作成中でほとんど完成に近いところに来ております。もうすぐ公表できるぐらいのところまで来ているので、そういったものも参考にしながら施行に先駆けて準備を進めていただければなというふうに考えております。

それから、2つ目のご質問、JFSやFFSC22000といった民間の第三者認証のことかと思いますが、今おっしゃったJFS、FFSC22000については基本的にコーデックスのHACCPの7原則の考え方を取り入れた規格になっているかというふうに承知をしておりますので、こちらの取得をしているから即あなた食品衛生法に合致していますよという判定をするというものではありませんが、少なくともHACCPに基づく衛生管理と同等の衛生管理というのはやっぴらっしゃるかというふうに思いますので、そういったHACCPに基づく衛生管理をやっていますよということで、施行されたからといって何か問題が生じるということはない

のではないかと、恐れるに足りずといえますか、食品衛生監視員の方がいらっしゃっても、今やっ  
ていらっしゃる衛生管理をベースにご説明いただければ大丈夫なんじゃないかなというふうに考  
えております。

以上です。

○鈴木課長　　じゃ、もう一方、前のほうで質問があったと思うんですけど。

○質問者E　　株式会社飛泉、内木といいます。よろしく願いいたします。

先ほど半分は今の質問でよかったんですけど、食品衛生の指導に入られる方の力量の担保とい  
うんですかね。ISOの22000だとか、そういうところでいくと上のJABの機関とか、そ  
ういうところが審査対象者をまた見るというのがあるんですけども、実際そういうようなと  
ころでやられる方々の力量をどのように担保されるかとか、あるいはそういう異議申し立てとか、  
そういうような部分について教えてください。お願いします。

○福島室長補佐　　ありがとうございます。ISO22000とかFSSC22000とか当  
然そういったスキームに基づいた認証ですので、そちらのほうで監視員の力量も担保されてい  
るかと思いますが、そちらについては私どものほうが何か申し上げるものではありません。

ですので、先ほどそれを取っているからといって即食品衛生法に合致しているというものでは  
ないですよと申し上げたのはそういう部分なんですけれども、食品衛生法に基づく衛生管理の確  
認というのは各自治体の保健所の食品衛生監視員が立ち入りの際などに確認をして行うとい  
うことになっておりますので、その際にどういった衛生管理をやっていますよということをご説明  
いただいたり、書類を見せたりして確認をするといった形になります。

その食品衛生監視員の力量についてなんですけれども、そちらについては私どものほうでHA  
CCP指導者養成研修というのを行ってございまして、一昨年ぐらいから中身をかなり強化して、  
こういったHACCPの制度化に備えて事業者さんに合った監視指導が行えるようにということ  
で研修を行っているところですので、そういった研修を通じて全国の食品衛生監視員の質の担保  
というのも図っていきたいというふうに考えております。

また、その指導内容についても先ほどちょっと申し上げたように、業界団体さんの手引書等の  
内容も踏まえることで、全国で明らかに指導内容の差といったものが出ないようにといったこと  
にも配慮していきたいというふうに考えています。

以上です。

○鈴木課長　　では、次に進めさせていただきます。営業許可制度の見直し及び営業届出制度  
の創設について、何かご質問のある方いらっしゃいますでしょうか。挙手をお願いします。

ご質問がある方、いらっしゃいませんか。特にないようでしたらまた次の食品リコール情報の報告制度について、ご質問ある方は挙手をお願いいたします。

○質問者F 岐阜県の養老ミートの杉山と申します。

リコールの関係で今岐阜県ではリコール関係の届けを条例で決めているんですけれども、その中身として、今ここの資料でいきますと法違反を想定してみえるわけなんですけれども、下のところで消費期限とか賞味期限を過ぎた食品の販売を除外というご説明があったんですけれども、この中で私どもがちょっとこの考え方でケースを5段階ぐらい分けて県に報告する段階を今自社で決めているわけなんですけれども、この中で、例えば賞味期限を打ち間違えたからリコールの届けをしているという会社があるかと思うんですけれども、こういうのは除外を国として考えてみえるのかが1点と。

それから、報告の図が50のスライドになりますけれども、これが事業者が直接システムで報告するという想定を考えてみえるみたいですが、ここら辺は自治体に対する報告というのは考えてみえないのかどうか。この2点をお願いします。

○岡崎室長補佐 ご質問ありがとうございます。賞味期限の打ち間違いなんですけれども、基本的にこの制度については今食品衛生法に関する観点でリコール情報の報告制度について情報提供させてもらったんですが、一方で表示に関するアレルギー表示がなかったとか、そういった類いのものについても、今、消費者庁のほうで食品表示法を改正して同じような仕組みができるように検討している最中というふうに聞いておりました。

賞味期限の間違いについてはおそらくそちらのほうの表示に関することになってくるのではないかとこのように考えられますが、基本的に賞味期限の間違いが短いほうに間違っているというのであればいいのかもわからないんですけれども、長いほうに間違っていて（すでにリコール食品が腐敗しているなど）健康被害が発生するおそれがあるとか、喫食して健康被害が発生する可能性があるということであれば当然報告をいただいて公表していくということが必要かというふうに思います。

あともう一つ、事業者が今回の、今までもリコールに着手した場合は各自治体の条例などに従って自主回収着手報告書とかそういったもので報告をしていたかと思うんですが、基本的には報告の流れとしては同じです。それがシステムを用いて報告ができるようになるということですので、より迅速にできるということと、簡単に報告が上がって公表までスムーズにできるということを目指しているシステムでございます。

以上です。

○質問者G 済みません。ちょっと私の質問が足らなかったのかもしれませんが、事業者がシステムで報告をするとそのシステムによって自治体のほうに報告が行くという図になっていますが、例えば自治体に相談せずに直接事業者がシステムに報告をした場合、自治体が承知していない事実が出てくるのではないかという懸念があって、このシステムでいくのであれば事業者が自治体に報告をして自治体がシステムに入力するというほうが、例えば私たち事業者とすれば自治体の指導を受けたいわけですよね。そういうのを飛び越していってしまうようなシステム図になっているという質問です。

○岡崎室長補佐 そうですね。基本的にこのシステムを活用する場合は、今まで事前にご相談をされているということであれば事前にご相談していただいて、相談が進んだ段階で事業者の方がこのシステムに入力をしてもらおうというのもありでしょうし、もしくは相談をせずにこのシステムを使って報告をしたとしても、その段階で自治体のほうがその情報を把握して、必要であれば事業者の方にお問い合わせをして、回収状況はどうなっているのかとか、原因はどうなっているのかとか、健康被害はどうなっているのかということをいろいろお聞かせいただくということになるかと思しますので、そのあたりのやり方については自治体の方とご相談されてもいいのかなとは思いますが、いずれにしてもご懸念の点については特にシステムを使ったからといって何か支障が出るというふうには考えておりません。

○鈴木課長 よろしいでしょうか。ほかにリコール制度について、じゃ、真ん中の方、お願いします。

○質問者H 東海澱粉と申します。いつもお世話になります。ありがとうございます。

このリコール制度なんですけれども、今現在消費者庁さんのほうでもリコールサイトがあるかと思うんですけれども、今回厚労省さんのほうでつくられるサイトとの連携というか、何かそういったお考えとかありますでしょうか。そのあたりをちょっと詳しく聞かせてもらえたらと思います。

○岡崎室長補佐 消費者庁にリコール情報サイトがあるというのは承知はしていて、消費者庁の担当から聞いた話になるんですけれども、基本的には消費者庁のリコールサイトについては食品に特化したサイトではなくて、それ以外の電化製品だったりとか、もろもろ掲載をしているという状況のようです。

今回食品に特化したシステムを組むということになりますので、それについては例えば消費者庁の既存のリコールサイトからリンクを張るとか、そういった形で連携ができるのではないかと考えているというふうに聞いております。ですので、基本的には消費者庁のリコール

サイトについては食品以外のものもあるので、引き続きそれはそれで運用していくというようなことを言っておりました。

以上です。

○鈴木課長 よろしいでしょうか。ほかにリコール制度についてご質問がある方、いらっしゃいますでしょうか。

○質問者Ⅰ メーキュアの松野といいます。よろしくお願いします。

私どもは給食サービス業をしておりまして、このリコールの中で例えばCLASS Iのところでも異物、ガラス片とかプラスチック片というのが混入した場合というケースがありますが、私どもも特に学校給食なんかですと例えばスライサーの刃が欠けていたという事実があったときに給食をストップするんですね。それはその場で対応させていただいてリスクのないようにしているんですけども、それは学校様との協議の中でやっておりますが、そういった場合も事後報告というか、そういった届出はする必要があるのでしょうか。

それから、もう一つは例えば細菌検査で一般細菌数だとか大腸菌群が出たということもまたありますけれども、私ども自主検査で検査室を備えていまして時々抜き取りで検査をしています。そのときもやはり場合によっては大腸菌群が出るとか、そういうケースもございまして、それはもう食べられてしまった後ですので、リコールということではないんですけども、そのあたりもあえて届出をする必要があるのかどうかというのを教えていただきたいと思います。

○岡崎室長補佐 ありがとうございます。今回のリコール制度についてはあくまでもリコールですので、物が残っているものを回収するという観点でございまして、既にもう物が残っていないということであればもう今回の制度の趣旨には合わないというふうに考えていますので、特に報告が必要な対象の案件ではないというふうに考えています。

あと今回のリコールの対象については食品衛生法に違反する食品とそのおそれのあるものということになりますので、先ほど異物のガラス片などが混入するという話がありましたけれども、そのガラス片で健康被害が発生しているとか、そのものがまだ引き続き流通しているということであれば、当然報告の対象になってきますので、物が残っているかどうかということと健康被害が発生していて食品衛生法に違反するようなものなのか、もしくはそのおそれのあるものなのかということをご判断いただきたいと思います。

○鈴木課長 よろしいでしょうか。ほかに質問はございますでしょうか。

ないようであれば次の食品衛生申請システムについて、ご質問のある方、挙手をお願いいたします。よろしいでしょうか。

では、次の輸入食品の安全性確保について、質問がある方、挙手をお願いいたします。特にございませんでしょうか。

では、特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集について、ご質問のある方、いらっしゃいますでしょうか。特にございませんでしょうか。

では、国際整合的な食品用器具、容器包装の衛生規制について、ご質問がある方、いらっしゃいますでしょうか。挙手をお願いいたします。

**○質問者 J** 食品用器具を製造している業者なんですけれども、ポジティブリストについてちょっとお伺いしたいんですけれども、三衛協さんのポジティブリストは今ちょっと開示されていて中身を確認することができるんですけれども、三衛協さんの自主基準で規定されていない樹脂ですね。これに関してはまだポジティブリストが全然開示もされない状態なんです。そのところを早く開示してほしいなと思っていて、今どういう状況で、いつごろポジティブリストが開示されるかを教えていただきたいなと思っております。

特に添加剤の関係なんですけれども、やはり製品のノウハウにかかわるところがありまして、添加剤をもし変更もしないといけないとなると、製品の今まで安全にお客様に使っていただいていたものの安全性が損なわれる可能性も出てきますし、それを評価するためにかかるコストや時間など、大変多くの時間も費やしますので、施行までの期間に対応がとれないというような可能性もありますので、そこら辺のところを教えていただきたいなと思います。

**○近藤課長補佐** ご質問ありがとうございます。今ご質問をいただいた中身は三衛協という団体が国内にございまして、一応知らない方のために説明しておきますけれども、合成樹脂に係る団体でございます。これは3つあるので三衛協というのですけれども、1つが塩ビ、もう一つが塩化ビニリデン、もう一つがポリオレフィンというふうになっております。

これらの団体では自主基準におきましてポジティブリストを現在でも持っているのですけれども、これはあくまで自主基準でございます。国の規則ではございません。このリストに示されている樹脂の数というのが一定数で決まっております。今お話ししているのはそこで決められていない樹脂が世の中には存在すると。これについてのお話でございます。

確かに三衛協様では三十何がしの樹脂を決めておりますけれども、実態として世の中を流通している樹脂は50前後ぐらいあるだろうと言われております。私どももその探知は既にしております。それらについて、仮に添加剤等の内容がポジティブリストに収載されない場合には使えなくなってしまうじゃないかと。それについての検討する時間がほんとうに足りるのかというご質問でございます。

まず、結論から申し上げますと、今私どもが行っている作業というのは現在世の中を流通している樹脂、そこに使われているモノマー、あとそこに加えられている添加剤と言われているものにつきましては、そのものについての遺伝毒性発がん性が確認されないということをもって本基準にする、もしくは暫定的にでも基準にするということを考えております。ですから、そのようなものがあるということと我々はその物質について知り得ているかどうかということが1つのポイントではないかと思っております。

少なくとも私どもが関係する団体を通しまして、さまざまな樹脂、そして添加剤というものについて現在探知し得るもの、それは三衛協様のリストに掲載されているものになるかと思えますけれども、そういうもの以外でお使いになっているものがある場合には、私どものほうに直接的にでもご連絡をお願いしますとお伝えしております。

これは先ほどお話のありました樹脂と添加剤の組み合わせには各企業の守秘情報が含まれておりますので、なかなか公開できないという点を踏まえての対応でございます。そのような対応がとられていて、私どものほうに今お話のあった内容が届いていることが確認できるというのであれば、あまり心配する必要はないのではないかと考えておりますけれども、もし全くそういうことがなくてご自身というか、御社だけが持っている非常に特殊なものがあるというのであれば、それは遅延なく私どものほうにご連絡をいただければ内容についての確認をさせていただきたいと思っておりますので、よろしく願いできればと思います。

○鈴木課長　　よろしいでしょうか。ほかに何かご質問があるでしょうか。では、後ろの方、お願いします。

○質問者K　　日本食品化工の大澤と申します。

私どもはトウモロコシといったような原材料を海外から輸入して最終的にコーンスターチとか水あめといったような食品とか食品添加物を製造しているメーカーなんですけれども、このポジティブリストの食品器具、食品と接触する器具の対象となる工程というのはどこの工程までさかのぼればいいのかちょっとよくわからない状況です。もちろん最終の包装の工程というのが対象というのはわかるんですけれども、製造工程の川上のどのあたりまでさかのぼる必要があるのか。その辺何かお考えがあればお教えいただきたいです。

○近藤課長補佐　　ご質問ありがとうございます。今のご質問は多分輸入品のお話ではないかなと推察しますが、まず食品が何かということと、今回対象となっている器具と容器、包装というものが何かという定義のお話であろうと思っております。

食品というものは当然農地とか、あとは湖水、海水、そういうところで栽培されているものも

ございますけれども、そのようないわゆる生産過程とそこから収穫をされて食品として流通する過程というふうに分かれていると思います。

ですので、少なくとも栽培後のものについては、これは食品と取り扱うのが一般的であろうと思いますし、食品衛生法上は全ての飲食物を言うというふうに書いているので、ちょっとこれだけではわかりにくいんですけども、器具と容器包装の定義のところをごらんいただきますと、いわゆる収穫に用いる道具は器具とはしないけれども、それ以降に使うものについては器具ですよという表現があるんですね。

ですので、トウモロコシの粒々が例えばフレキシブルコンテナ、いわゆるフレコンですけども、こういうものに入ってくるという状況になっているのであれば、それはもう既に収穫され、なおかつ加工された後の食品ということになりますので、これに触れるものは運搬用具であれば器具、そのまま流通販売するものであればこれは容器包装ということになると思います。

ですので、輸入時に仮にフレキシブルコンテナで船舶等で引っ張ってきているものがあるとするならば、基本的にはこのフレコンというものまでが対象となってくるという解釈になります。

以前国内でお米を流通しているフレコンが食品衛生法に適合しない事例があり、これについての処分があったということが皆様の記憶に一部あるのかと思いますが、そのように実際国内でも同じような事例が発生しておりますので、どこまでさかのぼるのかと言われますとやはり原料資材、これを輸入されているその道具につきましても基本的にはこれは法律の対象内ということになりますので、ご理解をいただければと思います。

**○鈴木課長** よろしいでしょうか。ほかに何かご質問がある方、いらっしゃいますでしょうか。

では、このほか全体を通じてご質問などのある方はお願いいたします。何か全体ではありませんか。じゃ、前の方お願いします。

**○質問者 L** 私は食品衛生協会のほうで長いこと食品衛生指導員をやっていた者ですけども、このたびかなり食品の業種の見直しというのが行われます。それで、私は立場が変わりましたので、今は食品衛生協会のほうで食品協会は許可に対して協会費を取ったりとかいろいろやっていますので、今34業種ですか。最終的に何業種ぐらいになるのかちょっとわかりませんが、例えば乳類販売業とか、販売業については届出業種になりますね。

届出業種というのは基本的には食品衛生協会、私どものところでは協会費とか云々というのは取るあれでない。許可に対して協会費を取ったりとかそういうことをやっているものですから、その辺のところはどういうふうに変ってくるかということで、私どもの協会費の取得とか、そ

ういうのが変わってきちゃうんですね。その辺のところは最終的にどういう許可になって何業種ぐらいにまとまっていくか。それに伴っては例えば乳類販売業というのは私のほうではかなりの件数があるんですね。

それに対していろいろ協会費を取ったりとやっていますけれども、それが届出業種になるとなくなっちゃうんですね。基本的に。でも、なくなっちゃうとまずいから、それじゃ今後どうしていいかというような頭も今あるんですけども、ちょっとその辺のところでは非常に戸惑いを感じていて、この大幅な改正に対して最終的にどんな考えがあるのか、どのぐらいにまとまるのかということをやっとわかれば教えていただきたいと。お願いします。

○福島室長補佐　ありがとうございます。要するに今の見直しが最終的にどのような形になるのか、できるだけ早くお知りになりたいということだというふうに理解いたしましたけれども、今日も資料でお示ししたとおり、見直しがかなり広範にわたっていていろんな業種を統合したりですとか、新たに新設したりということも検討しているので、最終的にどのような形になるかについてはまだ私どもも全体像がはっきりお示しできていない状況です。

今から12月半ばまで全国説明会に回りますけれども、そのときにいただいたご意見ももとにして、また年明け何回か営業規制に関する検討会のほうでこの営業の分類を議論することとしておりますので、その議論の状況は随時会議資料としてホームページにもアップしていますので、そちらのほうを引き続き注視いただければなど。現段階でお答えできる状況ではないので、そのようにお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

○鈴木課長　よろしいでしょうか。ほかに何かあればと思いますけれども。

ありがとうございました。終了時刻ちょっと前ですけども、なりましたので、ここで終了させていただきます。今後も本日いただいたご意見、ご質問を踏まえて引き続き検討を進めてまいります。

また、今後の参考とさせていただきたいので、お手元に配付しておりますアンケートにご協力をお願いいたします。ご記入いただいたアンケートは座席の上に残しておいてください。後ほどスタッフが回収いたします。

本日は非常に多くの方にご参加いただいております。押し合わずお気をつけてお帰りください。それでは、本日の説明会を終了いたします。長時間ありがとうございました。

— 了 —