

「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 (九州ブロック))

議事録

日 時:平成 30年 12月 12日 (水) 13:00～15:00

場 所:TKPガーデンシティ博多新幹線口 5階 プレミアムホール

(福岡県福岡市博多区博多駅中央街5-14)

○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く厚生労働省九州厚生局健康福祉部食品衛生課の石井と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

改めてのお詫びとお願ひでございますが、本日の説明会は、当初100名募集のところ、多くのご応募をいただきまして、会場を変更してご案内を差し上げております。さらに、スペースの許す限り多くの方のご参加をいただいておりますので手狭になってございますけれども、ご容赦いただければと思います。

まず、開会に先立ちまして、九州厚生局健康福祉部長遠山よりご挨拶を申し上げます。

○遠山九州厚生局健康福祉部長 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に、食品事業者、関係団体、地方公共団体の皆様方など多くの方々にお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

さて、食品衛生法につきましては、平成15年の改正から15年が経過し、その間、食へのニーズの多様化や食の国際化など、食を取り巻く環境は大きく変化してまいりました。厚生労働省では、このような変化を踏まえ、食品安全のさらなる確保を進めるため、食品衛生法等の一部を改正する法律案を本年の通常国会に提出し、可決成立の後、去る6月13日に公布されたところでございます。本日は、改正法の主な内容、施行スケジュール及び政省令案の検討状況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り、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、忌憚のないご意見を積極的にいただければと考えるところでございます。

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。

どうぞ皆様のご協力をお願いいたしまして、簡単ではございますが、開会の挨拶とさせていただきます。本日は大変窮屈な会場となっておりますことを改めてお詫び申し上げますとともに、本日はどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

○石井課長 それでは、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を説明させていただいた後、参加者の皆様との意見交換を行いたいと思っております。

す。

お配りしている資料は、既に椅子の上に置かせていただいておりますA4用紙1枚の議事次第、左上1カ所とじの資料、アンケート用紙の3種類でございます。不備がございましたらスタッフにお声がけをいただければと思います。

事前にいただいたご質問については、なるべく説明の中でお答え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ができない状況でございます。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でご質問をお願いいたします。

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理解とご協力をいただきますよう、よろしくお願いいたします。

では、本日の説明者、登壇者をご紹介します。

厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課長の吉田でございます。

○吉田厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課長（以下、吉田課長） よろしく申し上げます。

○石井課長 次に、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。

○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） よろしく申し上げます。

○石井課長 同じく食品監視安全課課長補佐の狩集でございます。

○狩集食品安全課長補佐（以下、狩集課長補佐） 狩集でございます。よろしくお願いいたします。

○石井課長 それでは、狩集補佐のほうからご説明をお願いいたします。

○狩集課長補佐 私のほうから今般の法律の概要と公布、施行に関するスケジュール、それから食中毒に関して、まずご説明を差し上げたいと思います。

まず、今回の法改正の概要でございますけれども、先ほど部長の遠山からも簡単にお話がありましたが、改正の趣旨といたしましては、前回の法改正から約15年が経過しておりまして、その間に食をめぐるさまざまな環境変化があり、さらに国際化や流通等の条件も目まぐるしく変わっております。それに対して食品安全をより一層推進するために総合的な手当てを必要としているということで、さまざまなメニューを盛り込んだ改正法となったところでございます。

改正の概要として項目は大きく七つございます。後ほどそれぞれの項目について細目的にご説明いたしますのでここでは詳しく述べませんが、食の衛生管理の強化ですとか、国際化に対する対応等のメニューが含まれているところでございます。

法律の施行でございますけれども、基本的に公布の日から起算して2年を超えない日ということで、2020年を想定しております。しかし、メニューによって若干異なっておりまして、一つ目の広域食中毒対策は1年以内に施行ということで、こちらは既に施行日政令が11月に出ておりまして、来年の4月1日に施行されるところでございます。

それから、五つ目と六つ目、営業許可制度の見直し、届出制度の創設、それからリコール情報の報告制度の創設でございますが、こちらについては公布の日から起算して3年を超えない範囲です。これは、申請のためのシステムの開発ですとか、それから自治体における必要な条例改正等の手当てが必要ということで若干時間をとっているところでございます。

改正法のスケジュールでございますけれども、一つ目に1広域連携とありますが、食中毒対策にしましては既に施行が決まっております、来年4月1日に施行というところでございます。それ以外の項目、HACCP、営業許可、リコール、輸出入、それから器具容器包装でございますけれども、必要な政省令等を来年の夏前ぐらいまでに公布することを目標に作業を進めているところでございます。それから、指定成分に関する省令・告示ですとか器具容器に関する告示等については、2019年の下半期終わりごろに公布することを想定しているところでございます。

現在、こうした施行に向けて皆さんのご理解を深めていただきたいということで、全国7ブロックにおいてこのような説明会を開催しているところでございまして、既に東京、仙台、広島、そして本日の福岡会場ということで、たくさんの方にご来場いただいているところでございます。

それでは、各項目についてご説明を差し上げたいと思います。まず、広域的な食中毒事案への対策強化についてでございます。こちらの広域食中毒対策でございますけれども、経緯を簡単に申し上げますと、平成29年の夏ごろ、関東地方を中心としてO-157による広域的な食中毒事案が発生しまして、小さいお子さんがお亡くなりになるといったような非常に痛ましい事態となったところでございます。この事案の際には、複数の自治体に関係している中で情報共有がなかなかうまくいかなかったために、疫学調査がしっかりできなかったということで感染経路の解明が進まなかったとか、あるいは報道発表のタイミングが自治体間で内容などがうまくすり合わせできないまま行われていたということで、混乱を招いてしまったですとか、それから我々厚生労働省本省のほうからの助言等も適切に現場に届いていなかったといったところもありました。

こうしたことが起きている背景といたしまして、食品流通はご承知のとおり非常に広域化、広い範囲で流通するといったことが当たり前になっているところでございますが、一方で保健所を設置しているのは都道府県、政令指定都市、中核市、特別区がございまして、現在、地方分権の流れの中で中核市が非常に増えているといったことで保健所設置市が非常に増えているといった実態もござ

います。言うなれば、食の流通化が広域化する一方で、それに対する対応の担い手といったものが細分化していくという、逆ベクトルを向いているというか、そういった背景があるところでございます。

平成29年夏の事案も教訓といたしまして、こうした自治体間の情報共有ですとか連携協議を日ごろから図りまして、非常時にはそうした連携強化をうまく行って対処していこうということを法改正のメニューとして盛り込んでおります。そのために広域連携協議会というものを各ブロック単位で、厚生局を単位といたしまして設置するとしたところでございます。

こうした広域連携協議会でございますけれども、年に1回程度、年度初めに恒常的な開催を行いつつ、非常時には情報共有や連携の場とすることを目的としております。広域連携協議会自体は来年の夏の食中毒シーズンに対応が行えるように、来年の4月1日に施行されるというところでございます。

また、広域連携協議会というものは厚生労働大臣が設置するところでございますけれども、それを厚生労働省のほうから示しております監視指導指針の中に明確に位置づけるとともに、それを踏まえまして自治体のほうで策定しております監視指導計画の中にも位置づけを行い、そういった広域連携の強化の位置づけを明確に行っていこうというものでございます。

現在、必要な省令等は公布されているところでございますが、監視指導指針に関する告示については現在パブリックコメントをまだ行っているところでございまして、まもなく公布が行えるかなというふうに考えているところでございます。また、各ブロックにおける広域連携協議会の開催に当たります設置要領ですとか、そういったマニュアルについても追ってお示しをするといったことを考えているところでございます。

食中毒に関しましては以上でございます。

○蟹江室長 食品監視安全課の蟹江でございます。

続きまして、私のほうからはHACCPに沿った衛生管理の制度化、それから営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設、食品リコール情報の報告制度の創設、最後に輸入食品の安全性確保について、まとめてご説明をしたいと思います。

まず、HACCPに沿った衛生管理の制度化でございますが、こちらは法案提出前から食品衛生管理の国際標準化に関する検討会でこのHACCPの制度化について検討してまいりました。平成28年3月から平成28年12月の間、計9回検討会を開催して、平成28年12月26日に最終取りまとめを公表しております。この内容につきましては以前、この会場でもご説明をさせていただいたかと思っております。この最終取りまとめを踏まえまして、今回制度化を行っております。内容についてはその当時のものと基本的には変わっておりません。

まず、制度の基本的な部分ですが、全ての食品等事業者の方に衛生管理計画を作成していただく

ということが基本になっております。二つのグループに分かれておりまして、一つ目の左側が、と畜場、食鳥処理場、それから一定規模の事業者の方についてはHACCPに基づく衛生管理ということで、コーデックスの7原則に基づきまして食品等事業者みずからが計画を作成して管理を行うというグループです。

それから、二つ目が右側のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理ということで、簡略化されたアプローチによって衛生管理を行うグループで、具体的には各業界団体に衛生管理計画の作成のための手引書をつくっていただいております。それに基づきまして衛生管理計画を作成し実施をしていただくと。対象の事業者としましては、小規模事業者をはじめ四つのグループについて取りまとめております。

左側の緑のほうが、従来基準Aと言っていたもの、右側が基準Bと言っていたものです。AとかBとかいいますと、なかなか具体的な内容がわかりませんので、今回、HACCPに基づく衛生管理と、それからHACCPの考え方を取り入れた衛生管理ということでご説明をさせていただいております。

具体的に現状どうしているかといいますと、改正食品衛生法の50条の2になります。1号と2号がありまして、1号が一般衛生管理に関すること、2号は、いろいろ書いていますがHACCPの関係の規定になっています。その中で、「小規模な営業者その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組」というふうに書かれていまして、この意味は先ほどご説明いたしましたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に該当する事業者の方、それについて政令に定めることになっています。

その内容について下に四つのグループを書いておりますが、一つ目が、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者、基本的に小規模事業者、それから、菓子の製造販売ですとか食肉の販売など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、飲食店ですとか給食施設など提供する食品の種類が多くて変更頻度が高い業種、それから一般衛生管理の対応で管理が可能な業種、こういったことを政令で規定するように今検討しているところでございます。

具体的な衛生管理の基準については厚生労働省令で定めることになっています。先ほど申し上げたとおり1号で一般衛生管理、2号でHACCPに関する基準になっておりまして、半分から下に項目を記載しておりますけれども、省令で規定する事項の素案といいますか、事項を整理したものになっています。この内容につきましては現在、私どものほうで食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、ガイドラインと呼んでいますが、この基準をお示ししておりまして、現在はこのガイドラインをもとに各自治体のほうで、条例でこの管理運営基準を定めております。この改正法では、条例ではなくて厚生労働省令で定めることになっておりまして、内容としては基本的に現行のガイドラ

インの内容ということで検討を進めています。

その基準の中に、現行もそうですけれども、食品衛生責任者の取り扱いについても規定する予定にしています。案として今整理をしておりますのが、対象者としては全ての営業者、分けますと営業許可対象事業者と届出対象事業者になります。

資格の要件としては都道府県知事等が実施する養成講習会の受講修了者、現在でも運用されておりますけれども、一定の資格を有する者についてはこの受講は免除になっています。

それから、養成講習会のプログラムについては現行同様、厚生労働省が標準的なものを示すということで、講習会の内容についてもある程度全国的に統一できるような形を考えています。

それから、実務者講習会については食品衛生に関する知識のアップデートを図るための定期的な講習会の受講になっていますけれども、これについては営業許可対象事業者の方に受講をしていただこうと考えています。一番右に対応方針案とありますけれども、養成講習会といっても教室型ですとなかなか参加が難しい方もいらっしゃるということもありまして、eラーニング等も導入したらどうかという案もございます。また、一定の期間に1回、例えば5年に1回受講するようなことを定めてはどうかという案もあります。それから、食品衛生監視員による監視指導の結果を踏まえまして、衛生管理が良好な施設については講習会の受講を免除できるといった弾力的な運用をしたらどうかというご意見もございまして、食品衛生管理に関する技術検討会で議論している最中でございます。現状の案としてはこういった形になります。

それから、先ほどご説明しました食品等事業者団体に作成していただいている手引書でございますけれども、かなり作成が完了しているものがございます。既に13業種完成していきまして、厚生労働省のホームページに掲載をしています。それから今検討中のものも10業種、一番下に現在取り組んでいるものも各種ございますけれども、今月の27日にも食品衛生管理に関する技術検討会を開催する予定にしてございまして、手引書案について確認をすることにしてございます。例えば、ハム、ソーセージ、ベーコンの製造ですとか氷雪の販売、水産物卸売業ですとか、精麦及び大麦粉の製造ですとか、食酢の製造、寒天の製造、そういったものについて6種類ほど確認する予定にしておりますが、こういったものについても順次内容を確認し、完成したものはホームページで公表することにしてございます。

また、この食品衛生管理に関する技術検討会の内容につきましては、資料、議事録を含めまして厚生労働省のホームページに掲載しておりますので、ご覧いただければと思います。

それから、と畜場のHACCPの導入の手引書の検討状況でございますが、と畜場につきましてはHACCPに基づく衛生管理をすることになります。HACCPに基づく衛生管理をするための衛生

管理計画の手引書を今検討していただいています。特に、留意事項から作成の手順、それから一般衛生管理の事項、こういった事項について盛り込むように検討していただいている最中でございます。

それから、と畜場におけるHACCPの検証の方法については、厚生労働科学研究事業において、妥当性検証プロトコールを現在検討しております。現行の案ですと、枝肉の拭き取りをして一般生菌数や腸内細菌科菌群、25検体をペトリフィルム法で試験をする、こういった内容について、試行も含めて検討している状況でございます。

それから、大規模食鳥処理場の衛生管理計画を作成するための参考情報といたしまして、これまでの研究事業の成果ですとか、実証事業も実施しておりますので、そういった成果をまとめまして提供できるように準備しております。微生物の汚染防止、それから微生物汚染低減策等さまざまなデータの整理をしてお示しするように準備をしています。

資料は少し飛びまして、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設につきましてご説明したいと思います。先ほどのHACCPに沿った衛生管理の制度化の部分とも少し関係がございます。

今回の改正で、営業許可の関係の第54条、それから営業届出の関係ですと57条になりますけれども、現在検討しておりますのは、これらの条文に基づいて政令それから省令で規定しなければならない事項がございます。それについて食品の営業規制に関する検討会で検討を進めているところでございます。

営業許可につきましては政令で業種を指定する、これは現状も同じでございます。現状34業種が政令で指定されておまして、その内容について検討を進めています。それから、営業許可の許可基準、これは施設基準になりますけれども、現状では条例で定められておりますが、今回の改正で「厚生労働省令で定める基準を参酌して」という文言が加わっています。したがって、厚生労働省で基準を定めまして、それに従って自治体のほうで条例で施設基準を設定するという流れになります。

届出につきましては、届出対象の検討ということで、公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるものは除くとなっておりますので、この政令で定めるものを検討するということと、それから届出の事項を含めて届出する方法について省令で定めることになっていきます。

34ページに載せているのが許可の見直しと届出制度の創設のイメージの図でございますが、現行が左側です。要許可業種とそれから要許可業種以外、これは食品衛生法上ですけれども、この要許可業種以外の部分について一部自治体では条例等で許可とか届出対象にしている業種もございまして、食品衛生法上は要許可業種とそれ以外というのが現状でございます。今後は、要許可業種、それから届出制度を創設いたしましたので届出対象者、それから届出対象外という三つの分類になろうかと思っております。

上の四角の中にただし書きが書いてありまして、「農業及び水産業における食品の採取業は含まない」と書かれております。これは現行法でもそうですが、こういった業種については含まないということになっておりまして、この境目といたしますか、線引きについても検討を進めている状況です。

検討の基本的な考え方でございますが、34業種を最後に見直しをいたしましたのが昭和47年でございますので、かなり現状とかけ離れている部分がございます。まず一つ目の考え方としては業種の範囲を検討する上で業種ごとのリスクを考慮して検討しようということ、それから食品産業の現状を踏まえるということで、現状の製造加工、それから流通実態を踏まえまして現行の許可制度を見直すということで検討を進めています。例えば、許可の分類が現状では細分化されていまして、取り扱う食品の種類によっては一つの施設で複数の許可が必要になっているという状況について、実態を把握しながら検討を進めている状況です。

それから、届出を要する業種の範囲ということで、この範囲についても検討するということと、届出不要の営業についても検討を進めています。それから、先ほど少しご説明いたしました一次製品の加工・販売の扱いでございます。

それから、施設基準についても現状条例で定められているものを調査し、諸外国の情報も参考にしながら今取りまとめている最中でございます。

37ページは、もう少し論点を絞ったスライドになります。例えば、1番ですと許可の対象業種を大ぐくりとすることは可能かということで乳・乳製品の製造加工業ですとか、乳処理業と清涼飲料水の製造業、こういったところを大ぐくりには可能かとかですね。それから、コンビニエンスストアとかスーパーマーケットについては統合した許可業種を設定してはどうかとか、それから条例許可対象となっている業種についてはどうするか、それから、そうざい製造業と飲食店営業については規模によって調理と製造に再編してはどうか、それから販売業は届出対象とするかどうか、それから条例での許可販売業の取り扱いも届出でいいかどうか、それから調理機能を有する自動販売機の取り扱い、こういったことについても検討を進めています。

現在の検討状況を整理したスライドがこちらの38ページのスライドになります。飲料製造の許可制度の再編ということで方向性として整理しておりますが、清涼飲料水の製造業の許可で生乳を使用しない乳飲料・乳酸菌飲料の製造を可能とする、乳処理業の許可で発酵乳・乳酸菌飲料・清涼飲料の製造を可能とする、こういった方向性を示しております。それから、食肉製品製造業での食肉原料そうざいの製造について可能としたらどうかということ。それから食用油脂の製造業の許可でマーガリン・ショートニングの製造を可能としたらどうかとか、それから缶詰・瓶詰の食品製造業にレトルト食品製造業を追加して、対象を容器包装に密封後、殺菌した食品とするといったグルーピングにした

らどうかとか、それからそうざい等の缶詰・瓶詰・レトルト食品の製造を可能とするということで追加的な営業許可の取得は求めないようにしたらどうかということで整理しております。

それから、そうざい製造業の整理の中でこれまでと少し考え方が違う部分がございます。HACCPに基づく衛生管理を行う統合型そうざい製造業と、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う従来型のそうざい製造業に整理したらどうかと。メリットとしては、統合型のそうざい製造業については食肉とか菓子、あん類、めん類、魚介類など他の営業許可が必要な食品の製造も可能にしたらどうかと、それからそうざい半製品もそうざい製造業の対象に含めたらどうかという方向性で検討を進めています。

それから漬物製造業でございますが、一部の自治体では既に条例で許可業種にしておりますが、漬物製造業を許可の対象としたらどうかということと、それから、液卵製造業、卵包装選別業、いわゆるGPセンターになりますが、液卵製造業は許可でGPセンターは届出の対象としたらどうかと。コップ式自動販売機の許可の簡素化ということで、調理機能を有する自動販売機について、屋内設置の場合は届出、屋外の場合は許可にしたらどうかといったような方向性を整理して検討を進めています。

それ以外にもその他とありますが、幾つかの論点を整理しながら個別に検討を進めている状況です。

40ページは、届出不要な営業の考え方ということで「衛生管理計画の作成を要しない営業」と書いておりますが、許可対象業種と届出対象業種については衛生管理計画の作成が必要というふうに整理しております。届出が不要な業種はこの衛生管理計画の作成を要しないということで考えております。例えば、容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する営業ですとか、それから伝票のやりとりのみで食品そのものを直接取り扱わない営業ですとか、それから顧客との契約等によって食品を取り扱う営業、それから最後に、缶、瓶等の包装食品の自動販売機、こういったところについては届出不要でよいのではないかとということで検討を進めています。

41ページには、一次産業に付随する食品の製造・加工等の取り扱いに関する調査結果ということで、47都道府県にお願いして調査をした結果になっております。この表の見方としては、左側が生産に近い、右側が製造に近いというふうに見ていただければと思います。例えば左側の上ですけれども、室内で農産物の生産をする場合、二つの自治体で食品衛生法上の営業に当たるという判断をされています。一方で、一番右を見てみますと、31自治体で食品衛生法上の営業と判断されているところが、皮むき作業のような一次加工です。こういった個別の回答を整理すると、この表のようになります。

この論点については検討会で生産者団体の方々からもヒアリングをして検討を進めておりますが、検討のポイントとして、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ということ

から、収穫から出荷までの青果の選別等の生産者とその団体が行う作業は農業の採取の範囲ではないかと。それから、米についても、生産者の収穫から団体の保管、管理までが採取の範囲ではないかということでご意見をいただいています。

次からは、施設の共通基準の素案をお示ししておりますが、これまでの検討会で欧米の基準、それから現状の自治体の条例の基準を調査しまして整理しています。1の(3)に書いてございますが、今回この施設基準を検討するに当たりまして、HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けないという方針でございます。

それから、留意点といたしまして、一部の都道府県等では現行条例よりも厳しい規定となる可能性があるということで、当分の間、斟酌して運用する必要があるのではないかとというのが一つ目の留意点です。それから、新たに許可業種となる事業所については、事業の継続に十分配慮して弾力的に運用する必要があるのではないかと、こういった留意点を念頭に検討を進めています。こちらは具体的にはご説明をしません、共通基準ということで素案を作成しています。検討する中で、換気とか空調設備、それから照明等については現状では対応は難しいのではないかとのご意見もございました。

続きまして、食品リコール情報の報告制度につきましてご説明をさせていただきます。事業者の方が自主回収をする場合に行政への報告をしていただく制度で、現行でも各自治体の条例、要綱等で既に対応なされているところが多いかと思いますが、今回この食品衛生法に規定して全国一律の制度で運用するということになります。

報告の対象は、食品衛生法に違反する食品等、それから食品衛生法違反のおそれがある食品等です。流れとしましては、営業者の方が自治体のほうに報告をしていただいて、各自治体から厚生労働省のほうに報告があり、それを公表するというような流れで考えております。

これを検討するに当たりまして、自主回収、リコールがどういうレベルのものかということで、医薬品等もこのクラス分けをしたり、諸外国でもこういったクラス分けの分類をしてリコール情報を公表しているところもございましたので、そういったものを参考にして今回リコール食品等のクラス分類を考えています。CLASS I、CLASS II、CLASS IIIということで、基本的にはCLASS IIに分類をして、それからCLASS Iに該当するもの、CLASS IIIに該当するものというふうに変別をして、リコール情報の一つとして公表していきたいと考えています。

それから、システムの関係でございますが、食品のリコールの関係、それから営業許可届出の関係につきましては、事業者の方々も使用可能なシステムを現在検討しておりますので、ある程度内容が整理できましたら情報提供させていただきたいと思っております。現在は仕様書の段階でございます。特にこれから本格的な開発を進めていきますので、また機会がありましたらお話をさせていただきたいと

思います。

私のほうからの最後のテーマになりますが、輸入食品の安全性確保ということで、今回、輸入食品の関係で三つの改正がございます。一つ目は、HACCPに基づく衛生管理の確認、二つ目が、健康な獣畜由来であることを確認するための衛生証明書の添付義務、三つ目が、生産地における衛生管理状況の確認のための衛生証明書の添付義務ということで、大きく三つの課題がございます。

一つ目のHACCPに基づく衛生管理の確認ということで、日本国内でHACCPに基づく衛生管理が求められる食肉とか食鳥肉を対象として輸入品の確認もしていこうと。確認の方法としては、輸出国政府が対日輸出基準に適合する施設を認定、監督し、その施設リストを厚生労働省に通報する、厚生労働省はその輸出国の対応について定期的に査察、検証をする仕組みです。この内容については告示で示すということにしています。輸出国政府が対応が困難な場合には個別に厚生労働省のほうで施設を認定するという事も考えていますが、詳細については今後ガイドラインを作成してお示しすることを考えています。

二つ目でございますが、健康な獣畜、牛とか豚などの肉、臓器、食肉製品について、今、輸出国政府が発行する衛生証明書で健康な獣畜由来のものかどうかという確認をしておりますけれども、肉とか食肉製品に加えまして、乳・乳製品についても輸出国政府が発行する衛生証明書がなければ輸入できないような規定になります。乳・乳製品の具体的な対象範囲については現在検討中でございますが、ここにお示ししています乳等省令で規定されている乳製品をベースに整理をしていこうということで検討を続けております。

55ページです。こちらは乳製品とは少し違いまして、生産地における衛生管理状況も確認しようということです。現在は通知で対応しております。通知で具体的な規定を示していまして、生食用カキのケースとフグの輸入のケースがあり、こちらについては輸出国政府が発行する証明書を現在も輸入時に提出していただいています。これまで通知であったものを今回法令で規定するという事で、具体的な内容については省令で規定していく準備を進めているところでございます。

私からは以上になります。

○狩集課長補佐　続きまして、「健康食品」による健康被害対策に関してご説明申し上げます。

まず、現行の対応に関するところからご説明させていただきたいと思います。いわゆる健康食品というものは、法令上、明確な定義はないところございまして、健康の増進ですとか栄養の補給の効果をうたって食されている食品のことを指した通称でございます。しかしながら、各種の調査によりますと、非常に多くの消費者の方がこういった健康食品といったものを喫食されている実態があるというふうに伺っております。

その中で、この下半分にございますけれども、中にはそういったいわゆる健康食品を食したことによって健康被害、中には重いものも含まれていますが、そういったことが生じている事例も多数あるところでございます。

こちらの図表の上半分、現行制度の概要の部分でございますが、こうした健康食品と言われるものの中に仮に危険なもの、人体に対して非常に有害なものが生じた場合、流通を禁止するといったことは現行の法体系でも可能でございます。

例えば、食品衛生法の6条でございますけれども、不衛生食品等の販売等の禁止ということで、有毒・有害な物質を含む不衛生食品等の販売、製造等を禁止しています。

それから、食品衛生法第7条は新開発食品等の販売禁止というもので、食経験が今までにないものですか、通常の摂取方法と著しく異なる方法で喫食するもの、例えば普通の果物や野菜として食べられていたものでも粉末加工して濃縮して食べるといった形態を差していますが、その場合、人の健康を損なうおそれがない旨の確証がないですか、危害の発生を防止する必要がある場合には流通を禁止することが可能でございます。

それから三つ目、四つ目でございますけれども、こちらの通知によって、健康被害情報の収集や安全な製造管理といったものをお願いしているところでございます。

しかしながら、こうした現行の枠組みでも、食品衛生法の6条、7条ですと、こうした流通禁止の措置を行うに当たって食品安全委員会ですとか、薬事・食品衛生審議会等で一定の科学的なエビデンスをもって評価をする必要がございます、それに対応するための確度の高い情報がなかなか集まらないといった問題があるところでございます。

それで、今般の改正内容でございますけれども、下半分の枠内の対象のところをご覧いただければと思いますが、特別の注意を必要するものとして厚生労働大臣が指定する成分等を含有する食品ということです。申し上げましたとおり、健康食品というのは明確な定義がないものでございますが、法律で何らかの規制を行う場合はその対象を明らかにする必要がございます。そこで、過去の健康被害情報ですとか、それから海外からの文献等の報告等を調べまして、そういった人体にある程度強い作用を及ぼすようなもの、例えば、アルカロイドですとかホルモン様の作用を起こすようなものが想定されますけれども、そういったものにつきまして厚生労働大臣が指定を行いまして、そういったものを含む食品を製造、販売する事業者の方に対して一定の義務を課していこうというものでございます。

16ページの左の下のほう、ちょっと見にくいですが、太い青い矢印がございまして、こちらが一連の流れを示したものになります。まず、適正な製造・品質管理でございますけれども、そもそも、まず安全なものをつくっていただこうと。いわゆるGMPというふうに言われますけれども、

製造管理・品質管理といったものをまずは製造業者等にしっかりやっていただくといったところがございます。

それから、実際にそういったものが消費者に渡って何らかの健康被害が発生してしまった場合、その被害情報について一定程度のもの以上については、事業者から都道府県を通じて、それが厚生労働省のほうへと集約されてきます。厚生労働省では審議会等の専門家の科学的な知見もいただいた上で必要な対応を検討いたしまして、注意喚起ですとか改善指導、場合によっては食品衛生法6条、7条等の販売禁止等の措置を図っていくところがございます。

今回の法改正による下位法令の整備でございますけれども、健康食品に関しましては大きく三つございます。一つ目が、事業者の方から自治体のほうに被害情報を届けていただく際の手続、報告事項ですとか具体的な手順といったものを省令の中で規定します。それから二つ目でございますけれども、そもそも規制対象となる成分等といったものを厚生労働大臣が告示で指定を行います。それから三つ目がGMPでございます、食品、添加物等の規格基準、いわゆる370号告示というふうに言われますが、こちらの中にGMPとしてビルドインするといったことを検討しております。いずれも厚生労働科学研究等の中で中身を詰めながら、条項の委細を今詰めているところです。

以上でございます。

○吉田課長　それでは最後でございますけれども、続きまして、今回、食品用の器具・容器包装に関しまして大きな制度改正がございましたので、それについて簡単にご説明いたします。19ページ以降でございます。

20ページの器具・容器包装は、こういったものが対象になりますということで飛ばさせていただきます。

21ページで、食品用の器具・容器包装についてでございますけれども、これまでは右側のほうで、原材料を原則何でも認めるけれども規制する物質だけをリスト化する、いわゆるネガティブリスト制度を日本はとっていましたが、欧米、中国も含め諸外国はポジティブリストということで、使える原材料だけをリスト化して規制をするという体制になっているということで、国際整合化を図る必要があるだろうということでの制度改正になっております。

具体的に欧米では、アメリカ、EUについては若干その範囲が違ってきます。アメリカだと紙とかゴムまで対象になりますし、ヨーロッパでは合成樹脂全般となっております。日本の場合には今、公的にはポジティブリストではありませんけれども、三衛協という業界団体で自主的な基準を設けて民間のほうで行われているという状況でございます。今回、欧米の状況や業界の自主的な対応を踏まえながら制度設計をしていこうと考えています。

23ページが全体像でございます。現行はいわゆるネガティブ制度になっておりますけれども、改正後は右側の枠、いわゆるポジティブリストということで、原則原材料を使用禁止しますけれども、使用を認める物質、原材料だけを定めて安全が担保されたものを使用できるようにするというものです。ただ、全ての容器包装の材質を対象とするわけではございませんで、そこは政令で定められておまして、当面は合成樹脂、いわゆるプラスチックを対象にしようと考えております。

そういった形で対象になると何が起こるかという、まずは容器の製造事業者は、いわゆるGMPによる製造管理の制度が義務化されます。もう一つ大事なのは、ポジティブリストに適合している原材料から製品の情報が、上流から下流にきちんと伝わっていくことが重要ですので、適合性を確認できる情報がしっかり伝わるような形を義務化していこうというふうに考えています。これを省令で具体的にどう定めるかということを検討します。

ただ、原材料メーカーは食品衛生法の規制の枠外になりますので、求めに応じて情報を出すということで、協力をしてもらうよう努力義務ですといった形になっております。具体的な中身は、食品用器具・容器包装の規制の在り方に関する技術検討会、こちらのほうで技術的な内容を今検討しています。直近では先週、12月7日に5回目の会議を行いましたけれども、論点1、論点2、このあたりぐらいまでは大枠が大体定まってきたという状況で、論点3についてはまだ今後続けていくという形になっております。

決まったことを簡単にご紹介します。まずは範囲です。先ほども申し上げましたが、当面の間はポジティブリストにするのは合成樹脂の範囲です。ゴムは熱可塑性がなくて架橋構造を有するものということで若干違いますのでゴムは除いて、熱可塑性、熱硬化性の樹脂の範囲をポジティブリストの対象と定めようと思っております。材質がそういう形で決まると、具体的に規制する物質、原材料をどういうふうにするのかということですが、モノマーからポリマーになって、それからいろんな添加剤を加えていきますし、さらにはモノマーからポリマーでもいろんな縮合反応で触媒等を扱います。そのうちどれを対象にするかということですが、具体的に言うと米印のついている部分です。緑と赤の米印のついているところを対象にするということで、最終的に製品に残存することを意図して使われている物質を管理の対象にしようというふうに思っております。したがって、触媒とか最終的に残らないものについてはポジティブリストの管理の対象としないという方向で考えているところでございます。

材質がポジティブリストで大体決まり、告示の中でリスト化するわけですが、その際に、合成樹脂ごとに、樹脂の材質ごとに加える添加剤とかポリマーの量をリスト化していくと、非常にマイナーな合成樹脂の場合には樹脂と添加剤の組み合わせというのを告示で明らかにしてしまう可能性が

あります。そうすると、それは企業秘密そのもの、知的財産を明らかにするということになってしまいますので、それを保護する必要もあると思いますし、樹脂の材質もたくさんございますので告示を簡明化するという事で、合成樹脂をグループ化して区分分けをしようと思います。ここでは便宜的に四つしか書いていませんが、もう少し多くなります。

消費係数というのは市場での消費量で、シェアが大きいものは単独で一つの区分になろうかと思いますが、消費係数の小さい非常にマイナーな、シェアの小さいものは樹脂の特性ごとにいくらか束ねてグループ化をして、その区分ごとの添加剤の添加量等を定めていく、そういった形で告示化していこうというふうに思っております。

ポジティブリストの管理規定はそのような感じですが、もう一つ大事なのは、先ほど申し上げたようなGMPであるとか、情報伝達の話でございます。

GMPの関係で申し上げますと、2017年7月に食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針、いわゆるガイドラインが示されておりまして、これに基づいて業界団体のほうでも自主的な指針をつくっていただいて、器具容器の業界でこれを遵守すべく、自主的なガイドラインではありますけれども対応いただいているという状況だと認識しております。

それをベースにしまして、少し見づらいですが、この内容は自主ガイドラインに書いているものです。そのうち、白丸の部分と黒丸の部分と白い四角がありますけれども、白丸のところは一般衛生管理ということで、器具容器の製造事業者さんの一般的な衛生管理規定にしようというふうに考えています。その上で、黒丸のところは、いわゆる今回のポジティブリストの対象となる材質を使われている事業者さんに上乘せで遵守していただこうと考えている内容です。さらには、ポジティブリスト適合性の情報伝達の内容については、白い四角になっています。

基本的には今、業界のほうで対応していただいている自主管理ガイドラインをベースとした形で、GMP、あるいは情報伝達の内容についての省令化を進めているところでございます。

器具・容器の最後の内容ですが、ポジティブリストに適合しているということ、上流のほうから下流のほうに必要な情報を伝達していただくということが必要になるわけですが、その際にはどういう情報を伝えるかということです。まずは下流のほうに納品していく製品対象のロットであるとか、製品が特定できる情報、それに、それがポジティブリストに適合していると確認できる情報を伝達しようということ考えています。

したがって、分析表であるとか細かい成分表というのは必ずしも必要ではありませんで、例えば下流の業者さんがその原材料に添加剤をいくらまで添加していいかと聞いて、それで問題ないというのを確認したということでも、一応ポジティブリストに適合しているということを確認できているとい

うような取り扱いにしようと考えております。そういったことをどういうふうに記録に残すかということについては、いろんなビジネスの慣行とかあろうかと思っておりますので、その範囲内で適当な形で対応していただければよいのではないかなと思っております。

そういったことを省令のほうで定めるべく今作業を行っているという状況でございます。器具・容器包装についてはそんなところでございます。

これで一通り説明を終わります。以上でございます。

○石井課長 厚生労働省からの説明は以上になります。

引き続き、意見交換・質疑応答をこのまま行わせていただきたいと思います。

進め方についてですが、質疑応答等は資料内のセクションごとに区切って行わせていただきたいと思います。

ご質問・ご意見のある方に挙手をしていただき、お示しさせていただきましたら係がマイクをお持ちしますので、ご所属とお名前をご発言いただき、続けて質問などをお願いできればと考えております。

できるだけ多くの方にご発言いただきたいと思いますと考えておりますので、ご発言については要点をまとめてお願いできればと考えています。ほかのご質問の方がいらっしゃる場合には、お1人様1問、回答に対する再質問を含めて最大2回のやりとりをお願いできればと考えています。質問が一巡いたしましたら、同じ方からの2問目、3問目も受け付けさせていただければと思っております。

また、本日ご参加いただけなかった方を含めて広く情報提供させていただくことを目的としまして、今回の説明内容と意見交換の様子は全て議事録として厚生労働省のホームページで後日公開を予定しておりますことをあらかじめご了承ください。議事録にご所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある場合には、ご発言の前にその旨おっしゃっていただければと思っております。

それでは、まず、資料の最初のほうから進めさせていただきたいと思います。資料の5ページ目まで、広域的な食中毒事案への対策強化のところまでのご質問・ご意見のある方がいらっしゃれば挙手をお願いいたします。よろしいでしょうか。

また、最後のセクションでもう一度全体を通してのご質問・ご意見を承りますので、特にないようでしたら次に進めさせていただければと思っております。

では続いて、HACCPに沿った衛生管理の制度化というところで、6ページから14ページまでの間でご質問・ご意見のある方はいらっしゃいませんか。

○質問者A 株式会社サニックスの荻野と申します。

12ページの、と畜場のHACCP導入の手引書の検討状況のと畜・解体の一般衛生管理のところ

で、今までは「そ族、昆虫の防除」だったのに「鳥類」が加わったのは非常に大きい意味があると思うんですが、そのあたりはどのような解釈をすればいいのでしょうか。

○蟹江室長 大変申し訳ございません。現在、関係団体のほうで作成をいただいていますので、もう少し具体的な中身がわかりましたら、また情報提供させていただければと思いますが、鳥類がここに入った理由を具体的に把握しておりません。申しわけございません。

○石井課長 よろしいですか。

では、次の方お願いいたします。

○質問者B スーパーマーケット業界に属しますマックスバリュ九州の古田といいます。

既にスーパーマーケット業界で手引書を作成されて厚労省のホームページで公表されているところですが、HACCPのプランについてご質問します。

ご存じと思いますが、そうざい、弁当類にはかなりのアイテム数があります。製品説明書及び製造工程一覧図などを全てのアイテムについてつくっていくというのは、それが原則だとは思いますが、そこまで求められるのでしょうか。

それからもう一つ、一般衛生管理事項の検食の実施ですが、それはどこまで求められるのか、この2点について教えていただきたいんですが。

○蟹江室長 手引書の中身が今手元にないので具体的にはわかりませんが、例えば、一品目ごとではなくてグルーピングすることも可能だと思います。それは、製造加工されている食品の種類に応じて考えると。スーパーマーケット業界が作成されたのは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のほうですので、より弾力的な対応が可能な手引書になっていると思います。

検食の中身についてどこまで記載されていたかわかりませんので、具体的にはご説明はできません。済みません。

○石井課長 それでは、ほかにご質問、ご意見のある方は。

○質問者C 宮崎くみあいチキンフーズの上山と申します。

細かいことですが、14ページの食鳥処理場のところで質問があります。先ほどの質問と似てるのかもしれませんが、3番の微生物汚染低減策のところエアチラーの有効性評価と書いてあるんですが、これは何か意味があるのでしょうか。エアチラーは少ないと思うんですけども。

○蟹江室長 このスライドは、これまでの厚生労働科学研究事業ですとか、自治体のほうに委託している実証事業などについて整理して、衛生管理計画作成のための参考情報として提供できないかという趣旨のスライドになっておりまして、エアチラーにつきましては、通常の処理ですとカンピロバクターの汚染の問題もありますので、水を使わない方法についても一部有効ではないかということ

を前提に、研究班、実証事業の中で得られたデータについて参考情報としてお示しできないかということで項目として入っております。

○質問者C エアチラーを使用する際には、冷却するまでに時間がかかる、ラインの長さが必要、規模も大きくなるということで、液体を使って冷やしているというのが現状です。エアチラーの導入についてはかなりコストがかかると思いますので、当面はないんでしょうけども、決定した場合には補助事業も入れてもらえると導入しやすいと思います。今新設工事を進めている企業もほとんどエアチラーは入っておりませんので、そこら辺も早目に情報等を流していただけるといいかなと思っております。

○蟹江室長 あくまでこれでやらなければいけないということではなくて、参考情報としていろいろな有効性のデータが集まれば整理してお示しできるという趣旨でございます。

○石井課長 よろしいでしょうか。

では、次の方お願いいたします。

○質問者D わかりやすい説明どうもありがとうございました。沖縄県食品衛生協会の伊志嶺と申します。

スライドで言うと10番についてお伺いします。私ども沖縄県食品衛生協会は沖縄県からの指定団体として食品衛生責任者を養成させていただいているところですが、対象者が非常に増えることが予測される一方で、現状、設置義務が営業許可から1年以内というふうに条例で規定されておりまして、営業許可申請時には責任者がいなくても営業許可を申請できる状態となっております。

今回お示しいただいた対応案の上から3段目のところでは「eラーニングの受講については、営業許可の申請・交付時、届出時及び立入検査の機会に確認する」というふうになっておりまして、条例事項から法律事項に変わる際に、設置の義務のタイミングというのが交付時になるのか、現状のように弾力的に運用されるのかどうか読みづらかったものですから、このあたりがどのようなかということをお聞かせいただけたらと思います。

○蟹江室長 ご質問の趣旨はよく理解できましたが、詳細までは基本的にまだ議論もしておりませんし決まってもおりません。食品衛生責任者関係につきましては食品衛生管理の技術検討会のほうで議論をしておりますが、そこには自治体の職員の委員もおりまして、実態も含めてヒアリングを行いながら整理をしております。なるべく実態を踏まえた形で今後も検討を進めていくことになると思います。具体的な手続等につきましては今後、お示しできる段階でまた情報提供させていただければと思います。

○石井課長 次に、ご質問、ご意見のある方はいらっしゃいますでしょうか。

前方の方お願いいたします。

○**質問者E** J A熊本中央会の佐々木といいます。

質問の中身は同じなのですが、2点お尋ねします。

まず、米等を貯蔵するカントリーエレベーターについてです。カントリーエレベーターでの米の保管管理がHACCPの対象となるような話を聞いたんですが、8ページの右側の「一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等」に該当するのでしょうか。違うのであればどこに該当するのかを教えてください。

2点目が、農業新聞等で結論等が明確に出ているわけではないということと継続的に議論していくという記事が載っていたんですが、一応今回で説明会は終わりということなので、現段階での考え方、どうお考えなのかお聞きしたいと思います。カントリーエレベーターは、手を全く加えない状態でただ単に保管する施設なのに、なぜHACCPの対象として話が上がってきたのか、そのあたりの根拠や理由を教えてください。

○**蟹江室長** 今のご質問の内容につきましては、41ページの一次産業に付随する食品の製造・加工等の取扱いに関する調査結果というスライドでも少しご説明しましたが、一番下に検討のポイントというところがございまして、その二つ目の「米についても、生産者の収穫から団体の保管、管理までが採取の範囲ではないか」という記載には、カントリーエレベーターのことも当然含まれています。この検討会の中で、全中、全農からヒアリングを行っており、実態や要望についてお伺いして、この二つは検討会のヒアリングの中で全中及び全農から要望のあった事項であります。

もう少し具体的にご説明しますと、食品衛生法の中での営業の範囲というのは、農業とか水産業における採取業は含まないということになっておりますので、農業とか水産業における食品の採取業は食品衛生法の営業の対象外ということで整理がされております。そこにカントリーエレベーターの部分が該当するかどうかということでヒアリングを行った結果、生産者団体の方々からのご意見は、米についても農業の採取の範囲なので食品衛生法の営業の対象外ではないかというご意見をお伺いしておりますので、そういったご意見を踏まえながら検討会で検討を継続していくということにしております。

○**石井課長** よろしいでしょうか。

それでは、次のセクションに移らせていただきます。

15ページから18ページまで、いわゆる健康食品の取り扱いについて、ご質問のある方は挙手をお願いいたします。よろしいでしょうか。

では、またご質問等ありましたら、最後のセクションでお尋ねさせていただきます。

では引き続きまして、19ページから31ページまでの容器包装の衛生規制に関して、ご質問・ご意見のある方はいらっしゃいませんか。挙手をお願いいたします。

前方の方、お願いいたします。

○質問者F 鹿児島ジャパンファームという会社から来ました徳地と申します。私どもは食鳥処理、食肉加工品を製造している会社です。

容器包装、食品用器具のポジティブリスト制度という形で運用されるということですが、違反されている食品用器具とか容器包装等を使っていた場合に、どういった取り締まりの方法があるのかというのが一つの質問です。私ども食品メーカーは、メーカーが提出されないとわからないんですが、私どもに対する取り締まり方法はどうなるのでしょうか。

また、今回決まったことに関して、30年前の機械とかには樹脂製のものが使われているものがあるかと思うんですが、そういった場合、樹脂製のものを使っている、使っていないというのをどういった方法で明確にすればいいのかといったところを教えていただければと思います。

○吉田課長 ご質問どうもありがとうございます。

今回、合成樹脂を対象にポジティブリストにしようという形を考えていますが、規定の仕方については食品、添加物等の規格基準の中でポジティブリスト化をするという形になります。もし違反が見つかった場合には、その規格基準に違反していることになりますので、その製造事業者さんは当然問題になると思います。回収とかそういったものの対象になってくると思いますし、それを使っているところも違反になりますので、必要に応じて回収するというような対応になるかなと思います。使っている業者さんに対しては、罰則というよりも回収すること等により被害をこうむるという形になるのではないかなと思います。

2年後に施行しますが、古いもので現に使っているものにつきましては経過措置等がございますので、施行より前のものについては、使える限りは経過措置という形でそのまま使えるという形になります。加えて、できるだけ円滑に制度移行していきたいと思っておりますので、現在使われている器具容器に使われている成分、原材料というのをできるだけそのまま使えるようにポジティブリスト化していこうというふうに思っております。現場のほうの感覚としましては、よほど発がん性とかそういった問題になる物質でない限り、今使われているプラスチックの器具容器については制度移行後もそのまま使えるような形で対応していこうというふうに考えているところでございます。

○質問者F それであれば、例えば、私どもが証明するために何か成分分析をしておかないといけないとか、そこまでは求められないと考えてもよろしいでしょうか。

○吉田課長 食品メーカーさんとか、使用されている側の方についてはそこまでは必要ないと思

いますけれども、今後は器具容器の製造事業者さんはポジティブリストに適合するかというのをきちんと確認していただいて、適合してますよという情報を販売業者さんが確認し、食品事業者さんも間接的に納入業者さんのほうからきちんと適合しているというのを確認しておけばそれでいいということで、積極的に食品事業者さんが分析までして適合しているか調べるということまでは我々としては求めようと思っていない状況でございます。

○質問者F ありがとうございます。

○石井課長 ほかに、容器包装に関してございますでしょうか。

では、次のセクションに移ります。

32ページから45ページまでの間、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関してご質問・ご意見のある方は挙手をお願いいたします。

○質問者G 大分県食品衛生協会の河野といいます。

届出制度が今度創設されるということで検討会の議事録でも出ていたんですけども、届け出した段階では実態を把握できると思うんですが、その後のフォローがないと実態が把握できなくなって有名無実化すると。ここには衛生管理計画を立てて実行しろと書かれていますが、これから制度設計をつくられる中で責任者を置くようにするとありますが、そのあたりのフォロー体制、定期的な報告とか立ち入りを行うのかどうかについての考えがあれば教えていただければと思います。

○蟹江室長 今回、システムの開発も行う予定にしておりますので、うまくシステムを活用して今ご指摘のあったお話についても何らかの形で対応できるようにしていければと考えております。

○石井課長 よろしいでしょうか。

ほかにご意見・ご質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。

それでは、次のセクションに移らせていただきたいと思います。

46ページから48ページまで、食品リコール情報の報告制度について、ご質問・ご意見のある方がいらっしゃれば挙手をお願いいたします。よろしいでしょうか。

それでは、次へ進ませていただきます。

49ページから50ページ、食品衛生申請等システムについて、ご質問・ご意見のある方がいらっしゃれば挙手をお願いいたします。よろしいでしょうか。

では続いて、51ページから55ページ、輸入食品の安全性確保について、ご質問・ご意見のある方がいらっしゃれば挙手をお願いいたします。よろしいでしょうか。

では、全体を通じまして、これまで言えなかったもの、気がついたところが新たにございましたら挙手をお願いいたします。全体を通じましてご質問・ご意見のある方は、挙手をお願いいたします。

○**質問者H** 日本ISOコンサルタントの藤原と申します。本日はありがとうございました。

2ページの改正食品衛生法施行スケジュールについて質問です。

公布から施行になるまでの周知期間が1年間あったと思いますが、その間の新規営業許可とか更新営業許可の取り扱いと、周知期間が終わった後もHACCPに取り組みなかった業者に対する行政指導等が気になる場所なので、説明していただきたいと思います。

○**狩集課長補佐** HACCPですとか営業許可に関する施行のスケジュールでございますけれども、今ご指摘いただきましたようにHACCPには猶予期間、経過措置規定で1年間ございますので、基本的には3年間の猶予を見ていただくということで考えております。

2020年からの施行以降の経過措置期間の許可や届け出のあり方ですけれども、施行までの間に許可が出されている場合については旧来の基準で対応することになりまして、施行以降に新規に事業を興していただく場合には新しい基準でやっていただくのが適切かなというふうに考えております。

2021年の完全施行以降に衛生管理計画等をきちっとつくっていただけないなど、HACCPを実施していただけない場合の取り扱いでございますけれども、保健所の食品衛生監視員が巡回の際に指導をさせていただきますして適切な取り組みをお願いさせていただくということになるかと考えております。ただ、その上でどうしてもご理解をいただけない場合には必要な行政処分、また、なかなかないところではございますけれども、さらにその行政処分に対して違反があった場合には刑事罰という段階を踏んで対応を行うことになるかというふうに考えております。

○**石井課長** よろしいでしょうか。

それでは、ほかにご質問のある方はいらっしゃいますか。

○**質問者G** スライドの10枚目ですけれども、責任者の取り扱いの対象者が広がるので、学校教室形式ではなくてeラーニングを導入しようかというような計画が進んでいるとのことですが、ネット上で全国的にされるeラーニングの認定の仕方というのは今後の検討になると思うんですが、厚労省のほうで判断して指定されるような形のものになるのかということをお聞きしたいと思います。

○**蟹江室長** この食品衛生責任者の講習会につきましては、基本的には都道府県が対応するという制度でございますので、私どものほうからこの講習会について対応するということは考えていません。

○**質問者G** では、eラーニングの事業主体というのは各自治体で、各自治体が承認するという形のものになるのでしょうか。

○**蟹江室長** 現状の講習会には各自治体を実施するもの、委託するものの2種類があると思いますが、委託する場合にeラーニングを条件に委託するとか、そういったことも考えられると

思います。講習会の標準的なプログラムは私どものほうでお示しをして、実施に関しましては各自治体のご判断で対応していただくということになるかと思えます。

○石井課長 よろしいでしょうか。

それでは、ほかにご質問のある方はいらっしゃいませんか。

○質問者 I サナスの小野満と申します。今日はどうもありがとうございました。

基本的な話になるかもしれませんが、手引書の件でお伺いしたいと思います。小規模事業者につきましてはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について、手引書に基づいてというふうになっています。かなりたくさんの方が必要になると思いますが、今後どのように広げていくのかなということと、例えば、ここにまだ上がっていない業種についてもこのように確認してもらえるのかということについてお聞かせ願えればと思います。

○蟹江室長 手引書につきましては、11ページのスライドにある業種に決まったというわけではなくて、どういう業種であったとしても作成の意向があるというご相談があれば、技術検討会で検討していくということで、特に選別はしておりませんので、いつでも対応可能な状態になっております。

農水省のほうでも手引書の作成について財政的な支援を行っておりまして、来年度の予算も計上されていると聞いております。農林水産省のほうは食品産業も所管しておりますので、そういったところと連携をしながら、なるべく多くの手引書ができるように進めていきたいと考えています。

○質問者 I 相談があった場合には厚労省のほうに。

○蟹江室長 作成の要望がございましたら、私どものほうにご相談いただければと思います。

○石井課長 よろしいでしょうか。

続いてご質問・ご意見のある方いらっしゃいますでしょうか。

○質問者 J 中村学園大学の小田といいます。

基本的なところでお聞きしたいんですけども、今回の食品衛生法改正は施行年によって2段階になっていますよね。法律が1年ないし2年以内に施行するものと3年以内に施行するもの、それで条文の番号も変わってまいりますよね。50条以降はほとんど変わってしまう。非常に難解な形で改正が行われています。普通だったら、まず改正されるものを示して、今までは附則の中で第何条はいつから施行する、第何条以降は何年から施行するというふうに従来は示していたのが、今回なぜ2段階改正というか、非常に複雑な改正の仕方をされたのでしょうか。条文を照らし合わせるのに非常に手間がかかるので見ていくときに困ります。第1段階では79条しかないのが、第2段階では89条まで増えていますよね。その理由はどういうことなのか。今年のはやりの言葉で言えば中身がまだ生煮えだ

ったからそういう形をとられたのかなと思うんですが、その理由を教えてくださいと思います。

○狩集課長補佐 施行に関してはご指摘いただきましたように、3段階、3次にわたって施行ということになっております。質問とすれ違っていましたらご指摘いただきたいんですが、施行の時期と申しますのは附則の第1条で規定がなされておりまして、附則の第1条で施行期日については基本的には2年を超えない範囲で施行するとしています。加えて、2年以外の1年、3年で施行する条文については、別途その中で規定するといった規定の仕方をさせていただいておりまして、法規的にはごく普通の書き方なのかなというふうに考えております。

条文の構成が複雑になってしまっているのは確かにご指摘のとおりでございまして、いわゆる条ずれというものも、第2次、第3次の施行の中では発生いたしますので見にくくなっており、心苦しいところではございます。ただ、枝番で処理ができますとか、条ずれが大幅に起きないような努力というのは我々も立案段階でさせていただきまして、必要な条文に関してはホームページでも公開しているところでございます。

それから、根本的な1次、2次、3次というふうに施行が分かれてしまった理由でございまして、1年以内の施行になっている食中毒の部分でございましてけれども、こちらは国ですとか自治体間で権限の移行などを伴わない、言うなれば一種のグループをつくりましょうという規定でございまして比較的早く施行できるということと、来年の食中毒のシーズンに向けて一刻も早く施行する必要があるということで1年以内とさせていただいております。

また、3年以内とさせていただいておりますところは、冒頭でも申し上げましたが、申請システムですとか報告に使用する電子システムの開発に若干時間がかかるということと、自治体のほうで既に条例等が先行しているということで、その整理、改廃の手に時間を要するということで1年多く見るということで段階的に分かれてしまったところでございます。お答えになっておりますでしょうか。

○石井課長 よろしいでしょうか。

では、ほかにご質問・ご意見のある方がいらっしゃれば挙手をお願いします。

○質問者K 全農福岡県本部の指出と申します。本日は説明会ありがとうございました。

11ページのいわゆる手引書の関係で、「とう精及び米穀の販売」について、まだ作成中、検討中ということですので、要望があります。とう精という言葉については、いわゆる農家の自家とう精で、家庭用精米機で精米して、それを直売所に袋に詰めて出されている組合員さんたちもおられますし、共同乾燥調整施設の中で保有米を精米に加工しております。これも一応とう精ということになります。そういうのも対象になるのか、ならないのか。相当数ありますので、作成されるときにはこちらについても明記していただきたいと思います。

○蟹江室長 11ページの検討中のものの「とう精及び米穀の販売」のところでございますね。こちらは、ここに括弧内で書かれておりますけれども、連合会のほうで作成されておまして、その連合会の方がどういうことを対象にしているかによると思います。

○石井課長 よろしいでしょうか。

では、ほかにご質問・ご意見のある方は挙手をお願いします。いらっしゃいませんか。

ないようでしたら二巡目になります。

○質問者D たびたび済みません。沖縄県食品衛生協会の伊志嶺と申します。

スライドの38ページのことでお伺いしたいんですけども、「食肉製品製造業で食肉含量50%未満のそうざいの製造を可能とする」ということと、統合型そうざい製造業でもそうざいの製造が可能となるということで非常にいい制度ではないかなと考えているんですけども、沖縄県ではラフテーという豚の角煮が広くよく食べられていて、お弁当屋さんでラフテーを売るときに食肉製造業に分類されてしまうと、管理者もおりませんのでなかなか厳しいというところがございます。一方では、かなり流通しており食文化として根づいています。こういった食文化にダイレクトに影響するようなそうざいのカテゴリー分けを、規模でやるのか、それとも現状のように食肉の割合等で区別していくのか、どのように考えておられるのでしょうか。

○蟹江室長 今回の営業許可の業種の見直しにつきましては、基本的には現状の34業種をベースに検討しています。そこに食品分類も入ってしまいますとかなり複雑化して検討が進まないものですから、現在整理している資料も含めて、許可の業種のほうから見た整理をしておりますので、特に食品分類の検討はしておりませんし、基本的には現状をベースに検討を進めている状況です。

○質問者D ということは、スライドで言うと35ページの下の段のところになりますが、「飲食店営業の許可で大規模、一定期間流通するそうざいなどの製造が可能であり、見直しが必要ではないか」というふうになっていて、その下に「飲食店内又は持ち帰り後速やかに消費されるそうざい、弁当など」は調理業で、「大規模施設で一定期間流通する食品」は製造業という分類が予定されているということですが、調理業で食肉含有量50%を超えるものをつくっても大丈夫というイメージで理解していてよろしいでしょうか。

○蟹江室長 この調理業と製造業のところはまだ具体的な議論が進んでいませんので、もう少し議論を進めてからのお話になろうかと思えます。

○質問者D ありがとうございます。ぜひ地域の食文化をご検討の対象に入れていただければ幸いです。ありがとうございます。

○石井課長 ほかにご意見・ご質問のある方はいらっしゃいませんか。

○質問者L 八鹿酒造の北野と申します。よろしく申し上げます。

包装容器のポジティブリスト導入のほうに戻るんですが、私の取り違えであれば申しわけないんですけども、なるべく既存の資材についてはそのまま使用できるような形にするとおっしゃっていたような気がします。現在、国内外でポジティブリストの基準の違いがありますので、新たにポジティブリストを導入する際に既存の資材をそのまま使用できるようにすると、国内外でずれが発生しないのかなと思いましたが。

○吉田課長 ご質問ありがとうございます。

もちろん国内外で基準が違う部分があるかと思いますが、今、国内の実態がどうかという話と、海外、欧米の実態がどうかということもあわせて情報収集しておりまして、海外で使われていて日本にも入ってきているようなものについて一定のリスク評価をしないとイケませんので、先ほど言いましたようにすごく問題のある物質、例えば発がん性のあるような物質が万が一あれば、それは除かなければイケませんけども、よほどそういうものでない限りは、いろいろな情報を調べた上で食品安全委員会のリスク評価を経て、できるだけ今使われているものについてはポジティブリストに掲載していくという方向で作業を進めていきたいと思っております。

○質問者L ありがとうございます。

もう2点質問があるんですけども、ポジティブリスト制度導入に当たって新たに規制の対象に加わる物質があると思うんですが、そちらはどこかで公開されているのでしょうか。

○吉田課長 現時点ではまだ公開されておられません。今後の予定を2ページに書いておりますが、一番下の7容器包装のところ、パブコメの予定を7月から12月のところにかけて書いていますけれども、できれば6月末ぐらい、上半期の終わりくらいまでにしたいと思っております。目標としましては、このパブコメの段階で、日本で今度ポジティブリストの対象になるものをリスト化して世の中にお見せしたいというふうに思っております。

○質問者L わかりました。ありがとうございます。

もう1点ですけども、包装容器という概念がちょっとはつきりわかりません。内容物に直接接するもののみなのか、全体をあわせたものも含めるのか。例えば、ドリンク類ですと口部分の上のほうをさらにシールやフィルムで覆った場合、そちらも含まれるのか、そういった範囲を教えてくださいたいです。

○吉田課長 20ページのスライドのとおりですが、食品接触面は当然含まれます。それと連続している範囲内は同じ容器包装と見るだろうと思います。スーパーでそれをさらにビニール袋で包む場合は対象になりませんが、原則ここに記載がある範囲内のもので、一つのものとして連続性があり

不可分になっている範囲が容器包装だというふうにご理解いただければいいかなと思います。

○**質問者L** わかりました。では、容器の外面に使われている塗料も含まれるということになるのでしょうか。

○**吉田課長** 外面というのが、例えばペットボトルですと、全体に印刷されているものがありますよね。その場合は容器包装の中に入りますので、原則的にはポジティブリストの対象になります。中の飲料水に接触しているものは全部ポジティブリストとしてリスト化します。ですけれども、それが層をなしているケースがあります。気密性のためとか、酸化を防止するために複数の層をなしているような場合には、接触面でないところについては、食品接触面に一定量以上溶け出てくる場合には対象になってきます。内容によってケース・バイ・ケースになってくるかと思います。

○**質問者L** わかりました。ありがとうございます。

○**石井課長** ほかにご意見・ご質問ある方はいらっしゃいませんか。

○**質問者M** 日本ISOコンサルタントの藤原と申します。

7ページですが、HACCPに沿った衛生管理の制度化ということで「全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）」とありますが、去年の検討会の中で、たしかここに物流業とか倉庫業とかそういったところもあったような気がするんですけども、こちらのほうはどうなっているのでしょうか。

○**蟹江室長** そちらは営業の許可と届出のほうの制度と関連してしまして、40ページに衛生管理計画の作成を要しない営業の考え方について載せているのですが、34ページのほうがいいですかね。34ページの右側を御覧いただきますと、要許可業種、要届出業種、こちらの方々は衛生管理計画の作成が必要、それから届出対象外については衛生管理計画の作成が必要ない業種になりますので、基本的には全てなんですけども、届出対象外の方は衛生管理計画の作成の対象から除かれるという制度になります。

○**石井課長** よろしいでしょうか。

ほかにご質問・ご意見のある方いらっしゃいますでしょうか。全体を通じて何か言い忘れた点ですとか、ご質問やご意見がございましたら挙手をお願いいたします。よろしいでしょうか。

ありがとうございました。では、質問・意見等出尽くしたようですので、ここで終了と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と思いますので、お手元のアンケート用紙に記入をさせていただきまして、お帰りの際、出口の回収箱へお願いいたします。

本日はお窮屈な中、多くの方にご参加いただき、まことにありがとうございました。エレベーター、階段が混みあうことが予想されますので、押し合わず譲り合って安全にお帰りいただければと思います。

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。

以 上