

「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 (近畿ブロック))

議事録

日 時：平成 30 年 12 月 13 日 (木) 13:00～15:00

場 所：大阪府立国際会議場 (グランキューブ大阪) 10会議室 (1004～1007)

(大 阪 府 大 阪 市 北 区 中 之 島 5 - 3 - 51)

○太齊近畿厚生局健康福祉部食品衛生課長（以下、太齊課長） お待たせいたしました

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、厚生労働省近畿厚生局健康福祉部食品衛生課の太齊と申します。

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のち、参加者の皆さまとの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でご質問ください。

お配りしている資料につきまして、資料一覧に記載しておりますが、不備がございましたら、スタッフのほうにお声がけいただければと思います。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長の吉田です。続きまして、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課 HACCP 企画推進室長の蟹江です。続きまして、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課 HACCP 企画推進室長補佐の岡崎です。

それでは、これから資料に沿って説明をいたします。よろしくお願いいたします。

○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）

ただいまご紹介にあずかりました、厚生労働省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。

そうしましたら、資料に沿って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の概要ということで、これについては今年の6月13日に公布をしたという状況でございます。主な改正の概要としては大きく7つございまして、各項目については、またのちほど各担当のほうから説明がありますので、この概要の中ではタイトルだけご紹介させていただきます。

まず、一つ目としては「広域的な食中毒事案への対策強化」というのが一つ目です。二つ目が「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」、三つ目が「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」、四つ目として「国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」、五つ目としては「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」、六つ目として「食品リコール情報の報告制度の創設」、七つ目、その他として「乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入の要件化」とあと「自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等」を設けております。

施行の期日については、基本的には公布の日から起算して2年を超えない範囲ということですが、この1番の食中毒については1年と。5番と6番の営業許可の関係と食品のリコールの関係については3年ということで、施行期日を設定しております。

こちらが、改正食品衛生法施行のスケジュールということでございまして、1 番の広域連携の食中毒に関しては、またのちほど説明しますが、来年 4 月 1 日に施行する段取りで今進めております。すでに、省令も公布をしているという状況でございます。HACCP と営業許可、リコール、あと輸出入については、来年の夏までに政省令を公布していきたいということで考えてございまして、先ほども少し触れましたが、HACCP については 2 年後施行なんですけど、ただ、2021 年まで現行の基準を適用するということですので、実質 3 年となっております。営業許可とリコールについては 2021 年ということで、3 年後に施行ということでございます。輸出入については、HACCP の関係がありますので、HACCP の関係の部分については 2021 年までということになりますので 3 年後です。それ以外の証明書の関係については、2 年後に施行となります。指定成分と容器包装については 2 年後に施行するということで、指定成分については 2019 年の 7 月から 12 月の間に省令・告示等を公布していくという予定にしております。HACCP や営業許可、リコールについては、自治体の条例改正などの関係がありますので、来年夏までに公布する段取りで進めていきたいと考えているところでございます。

こちらが説明会の実施状況で、全国 7 ブロックで説明会を、開催をしているということでございます。

続きまして、「広域的な食中毒事案への対策強化」についてご説明させていただきます。こちらについては行政の枠組みの話になりますので、直接的に事業者の方に何か関係することではございませんので、簡単にご説明させていただきます。

背景を申し上げますと、自治体間をまたぐような食中毒事案が発生をして、そういった場合、当然自治体間での情報の共有ですとか、連携とか、あと国との連携、情報共有というのも当然発生するんですけども、そういった対応が少し不備があった事案が生じまして、それを見直しをしようということで、このような広域的な食中毒が発生した場合の対策として広域連携協議会を作って、情報の共有や情報発信など、そういったものをスムーズに行えるようにして、食中毒の患者の拡大の防止や原因究明、再発の防止をスムーズに行っていきたいというのが、この広域連携協議会を作る狙いでございます。

今の状況を申し上げますと、先ほど少し触れましたが、食品衛生法の省令を公布しているという状況でして、11 月 26 日にすでに公布をしています。この省令に何が書いてあるかということですが、この広域連携協議会の構成員に関することが書いております。この構成員については、地方厚生局の管轄区域ごとの厚生局、自治体で基本的に構成することにしております。二つ目が食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の改正については、今、パブコメ中ということで、内容をホームページに掲載しております。意見募集をしている最中ということでして、この指針ですが、これは、国とか、地方自治体で監視指導する際に年間計画を策定するのですが、国であれば輸入食品の監視指導計画、地

方自治体であれば都道府県等の監視指導計画というのを年度ごとに策定して、その年度に
どういう項目を検査するのかとか、立ち入りの回数とか、そういったことを計画すること
になっています。そのもとになるのがこの指針でございます。この指針について、広域的
な食中毒事案が発生したときの連携に関する項目というのを入れて改正を行うということ
にしておりまして、先ほども申し上げましたが、今、パブリックコメントを求めている最
中という状況でございます。

あと、これにあわせて、今、実務的に食中毒が発生した場合に、食中毒の処理要領です
とか、食中毒の調査マニュアルとか、そういったもので食中毒の調査などが行われており
ますので、こういった要領ですとかマニュアルについても、今回の改正を踏まえた改正が
必要だということで、今、改正の作業を進めているという状況でございます。こういっ
たその手続きですとか、もろもろ必要な改正を行って、4月1日の施行に間に合うように
準備を進めているという状況でございます。

以上でございます。

○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） 続きま
して、HACCP に沿った衛生管理の制度化について、ご説明をいたします。

HACCP の制度化につきましては、法案提出前から検討をしております。具体的には「食
品衛生管理の国際標準化に関する検討会」、これは平成 28 年 3 月から 12 月にかけて検討
をしております。最終的には、平成 28 年 12 月 26 日に、最終的な取りまとめを公表して
おります。基本的にその内容を今回、法律上位置付けたということでございます。

まず、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前提と
なっています。その中で、二つのグループに分かれます。「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」。従来、先ほどの最終取りまとめの中
では、この左側の HACCP に基づく衛生管理を「基準 A」と言っていました。右側の HACCP の
考え方を取り入れた衛生管理を「基準 B」というふうに呼んでおりまして、その内容につ
きましては、基本的に同じ内容でございますが分かりやすく日本語で記載したものでござ
います。

HACCP に基づく衛生管理の対象事業者といたしましては、一定の規模の事業者、それか
らと畜場、食鳥処理場、認定小規模食鳥処理場は除く、となっております。それから、HACCP
の考え方を取り入れた衛生管理につきましては、簡略化されたアプローチによる衛生管理
を行うということで、各業界団体のほうに手引書を作成していただいております。それ
に基づいて衛生管理計画を作成していただく。対象事業者といたしましては、小規模事業
所をはじめ、四つの業態に分けて整理をしております。

具体的には、改正食品衛生法の第 50 条の 2 が、今回の HACCP の制度化の関係条文で
ございます。50 条の 2 の 1 号に一般衛生管理に関すること、それから 2 号のほうに HACCP に

関することが規定されております。その中で、太字のアンダーラインで書いてあるところがありますけれども、基本的には HACCP に基づく衛生管理をしていただきますが、小規模な営業者、その他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、これが HACCP の考え方を取り入れた衛生管理ということで、その対象事業者につきましては、政令で定めることになっております。

現時点の案でございませけれども、食品の製造及び加工に従事するものの総数が 50 人未満のところ、それから菓子の製造販売ですとか食肉の販売等、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、それから、飲食店とか給食施設など、提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種、それから最後に、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種、こういったものにつきまして、政令で定めるということで検討をしております。

それから、具体的な基準でございませけれども、一般衛生管理に関することと、それから HACCP に関することを厚生労働省令で定めることにしております。現状は、私どものほうでここに記載しております「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）」と書いておりますが、このガイドラインを通知でお示しをして、各自治体のほうで、条例でこの管理運営基準を定めているというのが現状でございませ。今回の法改正では条例ではなくて厚生労働省令で定めることとなりますので、全国一律の基準が設定されることとなります。

内容的には現行のガイドラインが基本となる予定でございませして、共通事項、それから一般衛生管理に関する事項、それから HACCP に関する事項ということで、大きく三つに分けてまして現在検討を進めている状況でございませ。それから、その管理運営基準の中で、食品衛生責任者の取扱いについても現行規定されております。今後、省令で規定する上で、現在のこの取扱いについても検討を進めております。

現状、各自治体での運用状況も調べまして、整理をしたスライドがこのスライドになります。対象者といたしましては、営業許可対象事業者と、それから届出対象事業者になりますが、全ての営業者の方が対象となります。

それから、資格の要件といたしましては、各都道府県知事等が実施する養成講習会の受講修了者とするということです。一部免除規定がございませして、右に書いてあります「一定の資格を有する者は免除する」、受講が免除されるということも記載をしております。

それから、養成講習会でございませますが、基本的には都道府県知事が実施する養成講習会でございませますが、その標準的なプログラムを厚生労働省のほうで示すことを考えています。教室型の場合ですと、なかなか参加が難しい方もいらっしゃると思いますので、e ラーニング等を活用したらどうかということで検討を進めています。

それから、営業許可対象事業者の方については、実務講習会も受講していただこうとい

うことで、食品衛生に関する知識のアップデートを図るために定期的な講習会の受講をしていただくということで、例えば、一定期間内に1回、5年に1回ですとか、そういったことで対応したらどうかと。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、そういった弾力的な運用もしたらどうかというご意見もございまして、こういったご意見を踏まえて現在検討を進めております。

それから、先ほどの事業者団体が作成した手引書の関係でございまして、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書と、それから「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書がこの中に入っております。アンダーラインが「HACCPに基づく衛生管理」の手引書でございまして、多くが「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書になっております。

上の13業種が、もうすでに厚生労働省のホームページで公表しているものでございます。現在、食品衛生管理に関する技術検討会におきまして、10業種について検討をしております。一番下の業種が、現在、各事業者団体のほうで検討を進めていただいているものでございます。今月の27日もこの技術検討会を開催する予定にしております、ハム、ソーセージ、ベーコンの製造、それから氷雪の販売、水産物の卸売業、精麦及び大麦粉の製造、食酢の製造、寒天の製造、こういった手引書につきまして、技術検討会で確認をする予定にしておりますので、ここに記載してあるもの以外にも検討が進められているという状況でございます。

この技術検討会につきましては公開で行っておりますし、関係資料、それから議事録等も厚生労働省のホームページに掲載しておりますので、もし必要があればご覧いただければと思います。

と畜場のHACCPの手引書につきましては、現在関係団体が作成をしておりますけれども、ここに記載をしております事項について整理をして、最終的に手引書として仕上げようということで、準備が進められております。留意事項をはじめ、衛生管理計画の作成の手順、それから一般衛生管理に関する事項について検討が進められています。

それから、と畜場の監視指導におけるHACCPの検証方法でございまして、検証のプロトコルを厚生労働科学研究事業におきまして、現在検討を進めています。ここに記載しておりますのは牛と豚の例でございまして、拭き取り方式で一般生菌数ですとか、腸内細菌科菌群を検査するというような内容で、現在検討を進めています。

それから、大規模食鳥処理場の衛生管理計画の作成の参考情報についても、厚生労働科学研究、それから実証事業の結果を踏まえて整理をしてお示しできるように準備を進めております。特に、微生物汚染の防止の関係ですとか、微生物汚染の低減策等について整理をしてお示ししたいと考えております。

HACCPにつきましては、以上でございます。

○吉田医薬・生活衛生局食品基準審査課長（以下、吉田課長） それでは、続きまして私のほうからいわゆる健康食品関連の話と、あと、器具・容器包装の関係につきましてご説明いたします。

まずは、いわゆる健康食品関係でございます。このスライドのその次のスライドにいけますけど、いわゆる健康食品に関しましては、現在の規制におきましてもいろんな対策がとられております。例えばここで言いますと、このコンフリーのように有害物質が含まれているものについては販売禁止ができるとか、あるいは、通常の食品摂取形態でないようなもの、例えばアマメシバの場合ですね。こういったものについては暫定的に流通禁止ができるというそれぞれの規定が、法6条とか7条の第2項で定められてきてたわけですけども、ちょうど昨年9月ですかね、プエラリア・ミリフィカという、これ女性用のホルモンに近いものが含まれているものですけども、そういったようなものでいろんな健康被害が起こっていたと、そういう状況になっていたわけでございます。これについては課題ということで、いわゆる製造管理が適切でなくて含量が均一でないとか、あるいはその科学的な根拠に基づかない目安量で作って摂食されていたとか、そういったことでものすごい健康被害が実際起こっていたと。しかしながら、その情報を、健康被害の情報を収集するというかたちで製造がされていないことから、その情報収集がそもそも困難だし、健康被害の発生についてのその対応策がとれなかったと。そういったような課題を踏まえて、今回のこの規定が盛り込まれたというかたちになっております。

どういうことをするかといいますと、特別の注意を必要とするものとして、厚生労働省が告示というかたちで成分を指定しようと思っております。これは、指定にあたっては健康被害情報とか海外の植物等の文献などの情報ですね、そういったもので生理活性情報を検討して、その健康被害が起こる蓋然性が高いと思われるような、例えばアルカロイドであるとか、ホルモン様作用を持つとか、こういったようなものについて、食品安全委員会あるいは薬食審の意見を聞いて、最終的に定めるというかたちを考えています。

その指定された成分を含む食品が定まったあとには、それを扱う、主には製造事業者になると思いますが、その事業者さんにおいては健康被害情報、健康被害が発生した場合にその情報を保健所に届け出ていただく。さらには、その内容が厚生労働省に報告されると、そういったようなかたちをとろうと思っております。今、ここの手続き、関係については省令というところで定めようと思っております。

さらには、このいわゆる製造管理が十分じゃなかったということから、この適切な製造管理、品質管理、これをまた告示で定めようというふうに思っております。これが新しい制度の枠組みになりますけれども、これに当てはまらないものについても、いわゆる従来からある健康食品、これについては従来どおり引き続き通知での任意の情報提供というそういったかたちをとろうということでございます。

これにあたっての下位法令につきましては、先ほどもちょっとご説明しましたけれども、そもそもその情報の届出の手続きの内容、これについては省令で定めると。具体的にどういった内容をどういった手続きで届けるかと、これは省令で定めようと思っています。それから、そもそもの指定すべき成分、これについては告示で定めようと思っています。それからいわゆる製造基準、GMP 的なものですが、これについては、今、その食品添加物等の規格基準、いわゆる 370 号告示がございまして、ここに根拠をおいたかたちで、さらに別に引用したかたちでその告示を定めて、この GMP の基準を定めようというふうに思っております。

現在の検討状況ですけれども、いずれも厚生労働科学研究あるいは別の調査事業で具体的な中身について検討をしているという、そういう状況でございます。やがて、その状況がまとまりましたら年明けごろから薬食審、薬事・食品衛生審議会等のほうにその内容をあげて検討を進めていこうと、そういう状況でございます。以上が健康食品の関係です。

続きまして、器具・容器包装の関係です。器具・容器包装についても今回制度改正がありました。器具とか容器包装、これについてはこういうものということです、このスライドは割愛します。

現在の状況は、日本も含めてわずかな国ではありますけれども、今、原材料については原則なんでも使っているんですけども、問題があるやつだけをリスト化して使えない、いわゆるネガティブリストというかたちで規制しておりますが、諸外国では欧米、それから中国も含めてもう多くの国がポジティブリスト制度を採用しているということから、商取引上の問題もありますので国際整合性を図るということで、今回の制度化を図ったというものであります。

アメリカ、それからヨーロッパ、EU は、若干その範囲といたしまししょうか、規制の対象が違いますけれども、アメリカでは紙とかゴムも入ります。それから欧米だと合成樹脂全部が入ると、そういったかたちで若干違います。日本は今、業界の自主基準、三衛協という業界の自主基準で、熱可塑性のところまでは自主基準で基準が定まっている、というかたちになっておりますので、基本的にはこの欧米の制度を参考にしつつ、また、業界の自主基準も参考に、これらを踏まえて新しい制度を作ろうというふうに、今、進めております。

これがその全体像になりますけれども、こちら右側にありますけれども、新しい制度は原則その原材料などの使用を禁止した上で使える原材料だけを定めて、それだけが使えるようにするというかたちになります。ただ、いろんな器具・容器包装、いろんな材質がございまして、まずはその政令でその対象を定めるかたちになっておりますが、まずはこの合成樹脂、いわゆるプラスチックですね、ここを対象にしようというふうに考えております。この合成樹脂でポジティブリストというかが定まると、こういうところが規

制の対象になってくるわけですが、まずはその容器包装の製造事業者さんですね、これについては製造管理規範、いわゆる GMP による製造が義務付けられるというかたちになります。

もう一つ大事なのはそこで原材料から作った容器包装が食品事業者さんまで、ちゃんとポジティブリストに適合しているという情報の情報が伝わるということが重要ですので、そういったことが確認できる情報がきっちり伝わるようなことを、これ省令で定めようと思っておりますが、そういったことを検討しています。その際にはその原材料メーカーさんから原材料の情報といえますかね、ポジティブリストに適合しているという必要な情報を、求めに応じて器具・容器の製造事業者さんに伝えていただくということも規定しますけれども、ここは食品衛生法の枠からちょっと外れてきますので、一応これは努力義務と、努力規定というかたちになるということでございます。

その具体的な内容は「食品用器具・容器包装の規制のあり方に関する技術検討会」というところで技術的な内容を今、検討してもらっています。これまで 5 回検討してまいりまして、つい先日、先週の 12 月 7 日に一番直近でありました。それで、論点の 1 と 2 あたり、このへんぐらいまでは大体大きな方向性がまとまってきたかなという、そういう状況でございます。

その内容をまた簡単にご紹介しますと、まず、その対象とする材質ですけれども先ほど言いました合成樹脂ということで、このゴム、いわゆるゴムは若干その違うところがありますのでゴムは除きまして、熱可塑・熱硬化を含んだこのあたりの合成樹脂、これを当面の対象としようと思っております。

そのあと、その合成樹脂の材料っていろいろありますけれども、どういったものを対象にするかということですが、モノマーから縮重合させて基ポリマーというものになって、それにいろんな添加剤を加えていって合成樹脂はできていきます。その中で最終的に残らないもの、最終的に残らない触媒であるとかそういったものは対象にはせずに、ここで米印が付いた基ポリマー、それから最終的に残る、最終的に残ることを意図して添加される添加剤、これらを対象とするということにしようと思っております。

それを今度添加量、基本的には添加、どこまで添加できますかというかたちで規制をかけていきますが、その際、合成樹脂毎に添加量を、それぞれの添加剤がどれだけ添加できるかというかたちでポジティブリスト化しますけれども、非常にマイナーな合成樹脂の場合には、その合成樹脂と添加剤の量を全部規定しますと、いわゆるその企業秘密、ノウハウ的な企業秘密のところを全部開示することになりますのでその知的財産権を守ることとか、あるいは非常に材料も、材質も多いので、告示を簡略化する、簡素化することから、その合成樹脂の原料の基ポリマー、これを若干区分化する、グループ化するということを考えています。これ、便宜上 4 つ書いてますが、もう少しグループの数は多

くなりますけれども。そのうち、その消費係数というのがそのシェアですね、消費量というか、シェアになりまして、シェアの大きいものは、これはおそらく単独になると思えますけれども、そのシェアの小さいもの、マイナーな合成樹脂については樹脂の特性に応じて少しグループ化をして、企業秘密や知的財産を保護するというそんなかたちでリスト化の作業を進めていこうというふうに思っております。

あと、気になりますのはいわゆる GMP の話であるとか、あとはその情報の伝達だと思えます。GMP 等々の話は、今、2017 年の 7 月にいわゆるその自主管理ガイドライン、こういったようなものをお示ししております。これに基づいてさらに業界の手引きなんかもできて、器具・容器の製造事業者さんにおかれてはこの自主管理ガイドラインの順守に努めていただいていると、そういう状況と認識しております。ですので、それを基本的にはベースにします。その自主管理ガイドラインをベースにして、それでこの、ちょっと見づらいんですけど、○とですね、●とあと□がここに付けておりますけれども、この○のところですね。○のところはこれ、ポジティブリスト対象にならない器具・容器の製造メーカーさんも、一応一般的に衛生管理の規定を順守していただくかたちになりますが、その○は一般的な衛生管理の項目というふうにしようと思っております。ポジティブリストの対象になるものを作っている製造事業者さんはこの●とあと□ですかね、このあたりのことを上乘せ的对応していただくとそういったことで、基本はこの自主管理ガイドラインをベースに GMP を省令化していこうというふうに思っております。

最後、その情報伝達ですけれども、原料メーカーから最終的には食品事業者さんまでいろんな方々が関与してくるわけですけれども、必要な情報がきちんと伝わる必要があります。では、どういう情報を伝えてもらおうかということですが、一つは商ビジネス上、いろいろ製品をどんどん納品、下流のほうにどんどん納品していくと思いますので、その納品する製品に関する情報、ロット番号とか、その製品名とかですね、そういう情報と、あとはそれがちゃんとポジティブリストに適合してますよということが確認できるようなそういう情報が伝わればいいと。さらにはそれがきちんと記録に残っていればいいということ、そういったようなかたちで情報伝達がされていけばいいという方向でこの情報伝達に関する省令を今、定めようと議論されているところでございます。

器具・容器包装は以上でございます。

○蟹江室長 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」につきましてご説明をいたします。

まず、今回の改正後の食品衛生法の条文でございますが、営業許可の関係は第 54 条、営業届出の関係は第 57 条でございます。営業許可のほうは、現状でも許可制度はございますが、現状はその許可の基準、施設基準は各自治体の条例で定められておりますが、今回の改正で、条例で定めていただくのですが、厚生労働省令で基準を定めて、それを参酌して

条例で基準を定めるという改正が行われています。

業種につきまして、これまでどおり政令で定めます。施設基準については、参酌基準として省令で定めるということで現在検討をしています。第 57 条の営業の届出につきましては、今回新たな制度でございます。営業届出の対象についても検討を進めておりますが、この第 57 条のかっこ内で「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を除く」となっておりますので、これは除くものを政令で定める予定にしております。それから、届出する事項等については省令で定めることにしています。

具体的なイメージですけれども、左側が現行でございます。「要許可業種」と「要許可業種以外」という二つの分類になっておりますが、要許可業種以外につきましては、一部自治体のほうで、条例で許可業種、届出業種が定められているものもございますが、食品衛生法の中では、要許可業種とそれ以外になっています。改正後は、右のほうでございますが、「要許可業種」とそれから「要届出業種」、最後に「届出対象外」の業種というものを食中毒のリスク等に基づいて定めていこうということを考えております。下の四角の中は、現行の政令で定められております 34 業種が記載されています。

この営業許可と届出の関係につきましては、食品の営業規制に関する検討会で検討しております。具体的な検討の内容でございますけれども、ここに基本的な考え方を、整理しています。

まず、一つ目でございますが、営業許可を要する業種の範囲ということで、業種ごとのリスクを考慮して検討を進めています。それから、食品産業の現状を踏まえるということで、現状の製造加工あるいは流通実態を踏まえまして検討作業を進めておりますが、例えば、現状の制度では許可の分類が細分化されておまして、取り扱う食品の種類によって、一つの施設で複数の営業許可の申請を求められているというようなことがございまして、こういったものも検討の対象にしています。

それから届出を要する業種の範囲でございますが、届出不要な営業についても一部検討をしておりますし、それから一次製品の加工・販売の取扱いについてもどうするかということについて検討をしています。

それから施設基準についても、素案をお示ししておりますけれども、施設基準についても検討を進めております。

具体的な論点でございますが、これもかなり細かくて恐縮ですが、1 から 8 までに整理をしております。例えば、1 ですと現行の許可対象業種を大ぐくりにするということが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の関係ですとか、2 ですとコンビニエンスストアですとかスーパーマーケットについて、統合した許可業種を設定してはどうかと。それから 3 で、今現状、条例で許可対象となっている業種についてはどうするかということですね。それから、そうざい製造業と飲食店営

業は規模によって調理と製造に再編してはどうかという切り口もございます。販売業は、届出対象とするかどうかですね。こういったことについて、論点を整理して議論をしています。

その検討の内容を整理したスライドになります。「方針案」となっておりますが、例えば、飲料の許可制度の再編ということで、方向性として、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にしたらどうかということ。それから乳処理業の許可で、発酵乳・乳酸菌飲料・清涼飲料水の製造を可能とするようなことでどうかということで、飲料について整理をしています。

それから食肉製品の製造業で、食肉原料のそうざいの製造についても可能にしたらどうかと。現状では、食肉製品製造業に加えてそうざい製造業の許可が必要な場合もございます。そういったところについて今後どうするかということを検討しています。

それから油脂製造業の許可でマーガリンとかショートニングの製造を可能にするのですか、それからマーガリン・ショートニングの製造業の分類は残すといった案が示されています。

レトルト食品の関係ですと、現在、缶詰・瓶詰の食品の製造業が分類としてございますが、それにレトルト（パウチ）の食品製造業も追加をして、対象を容器包装に密封後、殺菌した食品を対象にしたらどうかということ。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にするということで、追加的な営業の許可の取得は求めないということで、整理をしています。

そうざい製造業の整理といたしまして、これは新たな切り口でございますが、「HACCPに基づく衛生管理」を行う統合型そうざい製造業、「新設」と書いてますが、新しい分類でございますが、それと、「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をしたらどうかと。統合型のそうざい製造業については、食肉、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を可能にしたらどうかという案でございます。

漬物製造業は現在 34 業種ではなくて、一部の自治体で、条例で許可業種等にしておりますが、漬物製造業についても許可の対象にしたらどうかということ。

液卵製造業、卵包装選別業、これは GP センターでございますが、液卵製造業は許可、それから GP センターは届出の対象にしたらどうかということ。

自動販売機の関係で、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、屋外設置の場合は許可の対象とするということで、個別の業種ごとに方向性を整理しております。

半分から下でございますが、「その他、検討が必要なポイント」ということで、まだこれだけ検討ポイントが残っておりますが、順次検討作業を進めていくことにしています。

届出不要な営業の考え方ということで、いくつか業態を整理しております。容器包装に入れられた常温の保存食品のみを保管・販売する営業、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、顧客（荷主）との契約等で食品を取り扱う営業、それから、缶、瓶等の包装食品の自動販売機などを届出不要の営業として、現在検討をしています。

こちらのスライドは「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」と書いておりますが、食品衛生法の中では、農業、水産業の採取に関することは、食品衛生法の規制の対象外になっておりまして、実態がどうなっているかということ調べた結果でございます。

例えば、一番左の「1～10自治体」というふうに書いておりますが、室内での農産物の生産、レタスとか、もやしとか、きのこの関係ですが、それについては2自治体で食品の製造・加工に該当するというふうに扱っていると。その一番上の欄の一番右側でございますが、「31自治体以上」と書いておりますが、その一番上で、一次加工（皮剥き）等の作業について31自治体で食品の製造・加工として取り扱っているということで、左側は生産に近いグループ、右側は製造に近いグループで、全国的に調査するとこのような整理になっています。この関係につきましても検討会で検討を進めているという状況でございます。

施設基準の共通基準の素案ということでお示しをしておりますが、欧米の基準ですとか、それから現行条例で定められています施設基準を調査をしまして、その調査結果を踏まえまして整理をしたものになります。1の(3)に書いておりますが、HACCPに沿った衛生管理、制度化を行いますけれども、これに伴って新たな規定は設けないという方針で整理をしています。それから、留意点として2に書いておりますが、一部の都道府県等では現行の条例よりも厳しい規定となる可能性があるため、当分の間、斟酌して運用する必要があるのではないかということと、それから、新たに許可業種となる事業所については、事業の継続性に十分配慮し、弾力的に運用する必要があるのではないか。こういった留意点も念頭に、整理をしています。表が、これは素案でございますが、ご覧をいただければと思います。

検討会の中で、対応は困難でないかという指摘があったもの、換気とか空調の設備ですね。それから照明について指摘がありましたので、この表からは今は外しております。

続きまして、リコールについてご説明をいたします。

○岡崎室長補佐 はい、そうしましたら「食品リコール情報の報告制度」について説明をいたします。スライドの47枚目でございます。

この食品のリコール情報の報告制度の創設ということなんですが、現在、すでに各自治体の条例とか要項などで、こういったそのリコールが発生した場合には、自主回収着手報告書とかそういったものですでに報告がされているというような運用がされていると承知

しております。その各自治体に寄せられた情報については、各自治体のホームページで広く情報の発信がされているという状況ですけれども、ただ、各自治体のホームページに行かないと、その情報がなかなかつかみづらいというような状況がございますので、国で自治体に報告があがったものについては、国で情報を一覧化、まとめてですね、一覧化して情報を発信していこうとするものでございます。この情報を、速やかに情報を発信することによって、リコールされているような食品とか、そういった健康被害が発生する恐れのあるようなものの喫食を未然に防止することができるのではないかとということで、今回、創設するものでございます。

報告の対象としては二つ考えておりまして、まず一つ目としては「食品衛生法に違反する食品等」、二つ目としては「食品衛生法違反のおそれがある食品等」ということでございまして、食品衛生法に違反する食品っていうのは明確なんですけれども、この2のおそれがある食品というのについては、食品衛生法違反として自主回収を行う際に、同時に自主回収をするような食品ということで、違反のものと同じような原材料を使っていて、同じ病原物質に汚染されている可能性があるとかですね、同じラインで別の時間に作った別ロット品とかそういったもので、同時に自主回収をする必要があると考えられるものについて、対象としているということでございます。あともう一つが消費者からこの製品との因果関係を疑われるとして、有症状が報告されて、自主回収を行うような食品を、おそれがある食品ということで考えているというところでございます。

また、適用除外についても考えておりまして、消費期限を過ぎているとか、賞味期限を過ぎたような基本的に喫食とか流通があまり考えられないようなものについては対象の適用除外としてはどうかと考えているところでございます。

このリコール情報については、そのリスクに応じてクラスを三つに分けて情報発信をしていきたいと考えておりまして、リコール情報についてもどういったその危害があるのか、そのリスクの程度もあわせて情報発信をしてほしいと要望等もありましたので、このようなかたちでクラス分けをして情報発信をしていきたいと考えております。

報告されたものについては基本的に全て Class II に分類をして、その中から、もうすでに健康被害が発生をしているとか、よくよく調べていったら人に健康の被害を引き起こすような病原物質、例えば、腸管出血性大腸菌に汚染されているのが確認できたとか、そういったものについては、喫食により重篤な健康被害ですとか、もしくはその死亡の原因となり得る可能性が高い食品と考えられますので、そういったものについては Class I に分類をして情報発信をしていくと。

Class II については、喫食により重篤な健康被害又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、成分規格などで定められている一般細菌とか、大腸菌群とか、衛生指標菌の違反のものとか、そういったものについては、Class II に分類してはどうかと。

ClassⅢについては、喫食により健康被害の可能性がほとんど無い食品ということで、添加物の使用基準に違反しているような食品とか、あと、農薬が急性参照用量を超えない範囲で残留しているような野菜とか果物とか、そういったものについては健康被害の可能性がほとんどないと考えられますので、ClassⅢに分類をして情報発信をしてはどうかと考えているところでございます。

続きまして「食品衛生申請等システム」についてご説明させていただきます。食品衛生申請等システムというのを、開発をしようとして進めておりまして、規制改革会議などで行政コストの20%削減というものも言われておりまして、そういった目標をクリアするためには、こういったシステムを使って効率的な業務の運用ができればと考えておりますので、このシステムを作ってその目標の達成をしていきたいと考えているところでございます。

主な機能としては大きく三つございまして、一つは食品のリコール情報の管理機能ということで、先ほどご説明しました食品のリコール情報については、この国のシステムで情報を一覧化して迅速に情報発信をしていきたいと考えております。

二つ目としては、営業許可・届出機能ということでございまして、先ほども営業許可と届出の説明ありましたけども、許可にしても、届出にしても本社で一括して申請ができるとか、届出ができる。あと、変更が生じた場合は一括して変更ができるとか、そういった機能を設けて、業務の効率化というのを図っていきたいと考えております。

三つ目のこの衛生証明書発行機能については、これは役所の内部の手続きでして、対米・対カナダに牛肉を輸出する際の衛生証明書の発行について、証明書番号ですとか、そういった証明書をきちんと管理するような機能を設けて、輸出の通関などに支障がないようにしていきたいということでございます。このシステムについては、今年度末から1年間かけて開発をしていきたいと考えております。

以上でございます。

○蟹江室長 最後になりますが「輸入食品の安全性確保」につきましてご説明をいたします。

今回の法改正で、三つほど対応を検討している事項がございます。一つが輸入食品につきまして、HACCPに基づく衛生管理の確認。それから、二つ目として、健康な獣畜由来であることの確認を、肉、臓器、食肉製品に加えて、乳、乳製品も対象にするということ。最後に、生産地における衛生管理の状況の確認ということで、衛生証明書の添付義務について、フグ、それから生食用のカキについて、法令上規定をしております。

具体的には、まず、HACCPに基づく衛生管理の確認でございますけれども、日本国内でHACCPに基づく衛生管理が求められている、今回、求めるわけですが、食肉、食鳥肉について、輸入品についても同様の確認をするということでございます。具体的には、下の四角で囲っている中に書かれておりますが、国・地域又は施設の指定をします。これは告示

で指定することを、予定をしておりますが、輸出国政府が対日輸出基準に適合する施設を認定し、監督すると。こういう体制を確認して、その施設リストを輸出国政府は厚生労働省のほうに通報をすると。最後に、厚生労働省は輸出国の対応について定期的に査察、検証をするということを確認して、告示で輸入できる施設等について指定をするということになります。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、個別の施設ごとに認定をすることも考えております。具体的な確認事項ですとか、手続き等については、ガイドラインを作成する予定にしております。

二つ目の証明書の添付義務の関係でございますが、健康な獣畜由来であることの確認につきまして、現行は先ほどご説明をいたしましたけども、食肉製品につきましては、輸出国政府が発行する証明書が輸入時に必要になってきます。その肉等に加えまして、乳、乳製品も同様の証明書が必要になってくると。輸出国政府が発行する証明書が必要になってくるとということで、具体的な乳製品の品目につきましては、今後検討する予定にしております。

それから、最後に生産地における衛生管理状況の確認ということで、これも衛生証明書の添付義務ということで、現行は生食用のカキ、それからフグにつきまして、生産地における衛生管理の状況については通知で必要な事項をお示ししてまして、それに基づいて輸出国政府のほうで証明書を発行し、その内容について輸入時に確認をしているわけですが、これまで通知であったものが、今回は法律上規定をされます。具体的には省令で必要な事項を定める予定にしております。今、現状の案が右の四角に囲ってある部分でございます。具体的には、通知であったものが、法令上規定されるということで、実質上これまでどおりの証明書で対応できるという状況でございますが、いずれにしても、省令で具体的な事項については規定をするという作業を進めていく予定にしております。

説明につきましては以上となります。

○太齊課長 厚生労働省からの説明は以上になります。これから意見交換、質疑応答を行います。演台の配置換えを準備しますので、しばらくお待ちください。

これから意見交換、質疑応答を行いますので、ご質問などのある方は挙手し、ご所属とお名前を名乗っていただき、それから質問などをお願いします。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、お一人さま1回までいたしますので、ご理解いただきますようお願いいたします。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に不都合がある場合には、発言の前にその旨、おっしゃってください。時間も限られていますので、ご質問は要点をまとめて簡潔にお願いいたします。

ではまず、「広域的な食中毒事案への対策強化」について、ご質問のある方は挙手をお願いします。どなたか、おりますでしょうか。

じゃあ、次に進めさせていただきます。続きまして、「HACCP に沿った衛生管理の制度化」について、こちらにご質問のある方は挙手をお願いします。そちらの方。

○質問者 A 株式会社ダスキン、高橋と申します。お尋ねいたします。「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」という対象事業者の中に、「50 人未満」という記述がございますけれども、このあたりの根拠と申しますか、例えば、会社として何軒か、それぞれの店を持っている場合に、一つの店舗では、そんな 50 人もいるような大きなところはございませんが、事業者という考え方をするのか、それとも店舗という考え方をするのか、お聞かせください。

○蟹江室長 50 人の具体的なカウントの仕方、数え方については、今後検討することにしておりますが、今、お答えできるのは、50 人は食品の製造・加工に従事する方。ですから、事務職の方は当然含みません。それは、ほかの会場でもご質問があつてお答えしておりますが、50 人の数え方については、今後よく検討して、またお示ししたいというふうに考えています。

○太齊課長 ご質問のある方、挙手をお願いします。そちら。

○質問者 B 姫路市の浦岡と申します。同じく「取り扱う食品の特性に応じた取組」という、この資料の 8 ページの、今、50 人未満のものとお話しがあつたところですが、この枠の内容については四つ示されていますけれども、これは、そのどれかに該当すれば、全てを含むではなくて並列で考えておいてよろしいですね。

○蟹江室長 四つ示しておりますけれども、どれかに該当すれば、この HACCP の考え方を取り入れた衛生管理で対応していただけるということです。

○質問者 B あと、すみません、右上のほうの「そうざいの製造、弁当の製造」のところなんですけれども、コンビニエンスストアに卸してるようなそうざいであつたり、弁当であれば、一定期間定番のものが続く。で、また、片方で仕出しとか給食弁当になれば、日々変わる。こういったもののメニューが頻繁に変わるというのは、こういったもので区別されるのでしょうか。

○蟹江室長 こちらに、今の想定では例でお示ししてますとおり、規模にかかわらず、給食施設ですとかそうざい製造、弁当の製造はこちらに含まれるということで、今、検討を進めております。

○太齊課長 そのほかに、はい、そちらの方。

○質問者 C 関西スーパーマーケットの春木と申します。また同じような質問で申し訳ないですけども、スーパーマーケットの場合、先ほど、届出制度というような中でもありましたように、同じ店舗内で、例えば食肉であつたり、そうざいであつたり、そういうもの

に従事するもの、で、同じように食品の事業ということでもグロサリー商品、いわゆるパッキングされた商品を並べるだけというような場合もあります。そういうのも含めて、全体での50人なのか、それとも、それぞれなのかというところも微妙だなと思います。

○蟹江室長 50人の数え方は、いろんな業態がありますから、今後整理することになりますけども、ただ、スーパーマーケットですと、許可と届出の検討のほうでも検討事項として、今は複数の許可を取って営業していただいていると思いますが、それはどうするかという議論も進めておりますので、それとあわせてかたちで方向性を示していければというふうに思っています。

○質問者 C あと、すみません、もう一つ、よろしいですか。プロセスセンターのようなカット野菜ではなく、先ほどの農産物の付随したところで、各事業業態のところで、いろいろ判断がないようなところとはいえ、例えば、各スーパーマーケットですね、何店舗にも出すっていうところで、50人前後、50人以上いるという場合であると、これに当てはまらず、HACCPになるという可能性もあるということなんですか。

○蟹江室長 ここに示しております50人未満のものと、それ以外は業態で示しておりますけども、これに該当しない業態で50人以上のところは、今の整理からいきますと、HACCPに基づく衛生管理ということになります。

○質問者 C ありがとうございます。

○太齊課長 時間の関係上、お一人さま1回ということですのでよろしくお願いいたします。ほかにございますか。

○質問者 D 第一工業製菓の関口と申します。1点だけ。国と地方自治体の対応との関係なんですけども、ここにある地方自治体による運用平準化っていうことに関して、現在地方自治体でやっている認証制度ってありますよね。それを今後どのように指導されるのかっていうのをちょっとお聞きしたいなと思います。

○蟹江室長 たぶん、今のご質問、各自治体のほうでHACCPの認証制度を個別に制度化して、自治体のほうで認証していこうという制度だと思いますけれども。

○質問者 D 実際うちもその認証を受けているんですけど、今後どうなるのかなと。

○蟹江室長 おそらくそれにつきましては、今回ある程度制度が見えてきたら、自治体のほうも、それぞれ自治体によって要件が違うというのは承知しております、これは各自治体のほうで今後検討なされるというふうに理解をしています。

○質問者 D ということは、継続されるという認識でよろしいんですか。認証を。

○蟹江室長 それは各自治体のご判断になりますから、われわれのほうでその各自治体の承認制度について何か検討していることはございません。

○質問者 D 厚生労働省としては指導していないってことですか、これに関しては。分かりました。すみません。

○太齊課長 そのほかにございますか。

○質問者 E 大阪ワイナリー協会の高井と申します。われわれは酒、ワインを作っている業者ですけれども、零細が多くて、ここに書いてある、今、手引書作成に取り組んでいるということが書かれているんですけれども、どこが担当されているんですか。

○蟹江室長 資料の 11 ページに、すでに作成が終わってるもの、それから検討中のもの、今取り組んでいるものを整理をしてお示しをしておりますが、基本的には今、済んでいるものはこれで、一番下の、取り組んでいるものの一番右の上から三つ目に酒類の製造も入ってございます。

○太齊課長 すみません。質問者が、まだおられるかもしれないんですけれども、時間も押しているようですので先に進めさせていただきまして、最後に時間が余ればまた再度質問をお受けしたいと思います。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」についてご質問のある方、お願いします。

○質問者 F 病院の給食をしております静岡県のセイワ企画の丸尾と申します。病院のほうで給食を提供しておりますが、病院では医療監視というものがあまして、そこで委託業者の契約等の確認をしていただいているという状況がありますが、それに関して営業許可制度は現状どおりの営業許可、各事業所、各委託先での営業許可を取るということで、現状と変わらないということでしょうか。本社が取れば、それで各事業所では取らなくていいというふうな解釈もできるのかどうかっていう、そのへんはいかがでしょうか。

○蟹江室長 ちょっと質問の意味がよく理解できてないんですけど、もう一度お願いします。

○質問者 F 委託先が何箇所もある医療法人の病院がありまして、各事業所ごとに今、営業許可証を取っています。それに関しては特にこの中の改訂の中にうたわれていることもないので、現状のまま各事業所ごとに営業許可は継続して申請をして許可を取るということで、本社が一括して取れば HACCP を本社で取っているから、それで事業所ごとの教育ができてから 1 カ所でいってという意味合いは何も含まれていないということでしょうか。

○蟹江室長 その理解でよろしいと思います。

○質問者 F 現状のままということで。

○蟹江室長 今、検討していますから、業態・業種については検討後の結果を見ていただければと思います。

○質問者 F はい、ありがとうございます。

○太齊課長 そのほかにありますでしょうか。それでは次、はい。

○質問者 G 施設計画をお手伝いしている海老澤というものなんですが。資料の 43 ページとかその前のところの「たたき台」というのがありましたでしょうか。これちょっと聞き漏

らしたんですが、まだ具体的にはなっていないわけですよ。実は今、ある農家さんが、加工場が手狭になったので新しく加工場を作ると。そうすると営業許可はやはり取らないといけないということで申請の図面の平面図を出したところ、加工するところと包装するところに間仕切りをつけなさいという保健所さんからの指導があったということで、非常に悩んでおられると。それをやらないとだめなのか。もし、それがそうであれば、今まであった加工場は使えなくなるのか。そのへんちょっとお聞きしたいんですが。

○蟹江室長 今、現状は都道府県で定めている条例が施設基準になりますので、その自治体のご判断になるわけですが、今後はたたき台でお示ししてます、素案ですけども、最終的に固まりましたら省令で規定をすることになりますので、全国の自治体でその省令で定められた基準を参酌して、改めて条例の見直しが行われるということになりますので、そのときにその基準がどうなってるかによるかもしれません。現状と改正後で話が少し、たぶん違うと思いますので、そこをご理解いただければと思います。

○太齊課長 そのほかにございますか。

○質問者 H 行政書士の上野正太郎と申します。よろしくお願ひいたします。今後、営業の許可、届出の区分が定まってくるということです。現行とのつながりという意味で、条例の要件との整合性といいますか、そこについての配慮は今、検討しているということでございました。一方で、現行の許可、あるいは届出については今後読み替えるというかたちになるのか、または、現行の許可を一定の、次の段階まで経過措置的に有効とみるよところの整理は何かございますでしょうか。

○蟹江室長 はい、基本的には後者のほうですね。経過措置がございまして、3年後の施行になりますが、施行時点でまだ営業許可の期間が残っていれば、その期間は有効ということで経過措置を設けています。

○太齊課長 そのほかにございますか。

○質問者 I ニイタカの中東と申します。今回、HACCPが義務化にあたって衛生管理計画書の作成というのが必要だと思うんですけども、HACCPの厚生労働省さんが出しているQ&Aを見ると、「営業許可の更新時や届出の際に衛生管理計画を確認することは考えられますが、衛生管理計画は許可の可否の判断基準には含まれません」というふうに書いておりましたが、ということは衛生管理計画表は営業許可を取る際は全く提示しなくても問題がないということで間違いありませんでしょうか。

○蟹江室長 営業許可の基準は施設基準になります。ですから施設基準に合っていれば許可を受けることができます。それと、そのソフトの基準のほうの衛生管理計画のほうはまた条文が別でございますので、基本的にハードの基準とソフトの基準という建て付けになっています。その衛生管理計画の確認のタイミングについては更新時であったり、立ち入り時であったり、いろんなケースがございますので、最終的にはそれを監視・指導する自

治体のご判断になるのではないかというふうに思います。

○**質問者 I** 現段階では営業許可を新しく取る際は、提出は必要ないということですか。更新するときだけ必要ということですか。

○**蟹江室長** 許可の基準ではありませんので、提出義務はかかっていませんが、どういうタイミングで確認するかは、またそれは別問題ということですか。

○**質問者 I** 分かりました。ありがとうございます。

○**太齊課長** それでは、ほかにどなたかございますか。

では、先に進めさせていただきます。「食品リコール情報の報告制度」について、こちらにご質問のある方、お願いします。

では、次に進めさせていただきます。「食品衛生申請等システム」について、こちらにご質問のある方、お願いします。

では、次に進めさせていただきます。「輸入食品の安全性確保」について、こちらにご質問のある方、お願いします。

それでは、次に進めさせていただきます。「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、こちらにご質問のある方、挙手をお願いします。なければ続きまして「国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制」について、こちらにご質問のある方、お願いします。じゃあ、前の方から。

○**質問者 J** 東レ株式会社の岩渕です。よろしくをお願いします。スライドの 27 ページについてお伺いします。「ポジティブリストに掲載する物質の範囲」ということで、1 行目が「最終製品残存することを意図して用いられる物質をポジティブリストで管理」とありますけれども、残存することを意図はしていないんですけれども残ってしまうという物質はどのように考えたらいいのでしょうか。例えば、私、具体的に言いますと、繊維を担当しているんですけれども、いろんな食品加工で使う繊維製品ですとか、飲料のフィルター類を繊維で作るんですけれども、糸をうちで、東レで生産する際には油剤、具体的に言うと油をつけているんですけれども、その油がないとこすれたりして切れたりするのでつけるんですけれども、最終製品にはそれは全くある必要はないので、意図は全くしてないんですけれども、たぶんある程度は落ちるんですけれども残っていると思うんですけれども、どのように考えたらよろしいのでしょうか。

○**吉田課長** はい、ご質問、どうもありがとうございます。文面上、残存することを意図して用いられる物質というかたちになりますので、原則論を申し上げれば、なんといいましょうか、今のお話のようなものは、要は不純物的に入ってくるというふうに解釈できるようなものであり、ポジティブリストの対象というふうには入らないとていう可能性は高いかなと思います。ただ、さはさりながら、例えば常に残るとか、残らないようにはしようとしているんですけど常に残るとかというものがもうはっきりしてるっていうんだったら、それは

考えなきゃいけないかもしれませんが。ちょっとそれ個別にどれぐらい残るのかとか、本当にたまにしか不純物として残らないっていうそういうようなものであれば、あれかもしれませんが。ケースバイケースではありますけども、原則論から言えば残存することを意図しているというものが対象になるので、該当しない可能性が高いのではないかなというふうに思います。

○質問者 J 分かりました。ありがとうございました。

○太齊課長 そのほかにございますか。

○質問者 K 東洋紡パッケージング・プラン・サービスの岡本と申します。ポジティブリストについてなんですけれども、今はまだ作成の検討をされている最中で、まだ公表されていないので実際のところは分からないんですけれども、いろいろ検討会なんかお聞きしていますと、ポジティブリストには安全性の十分評価された物質と、それからまだ十分じゃないけども既存物質ということで使われていた物質も載せられるようにもお聞きしています。その後者の既存物質のほうですね。こちらのほうがポジティブリストに載った場合、それは永遠に有効になるものなのか、時限的にやはりある期間までにその評価を全て終わらないと外されてしまうものになるのか、どのようにそのへんをお考えか、教えていただけますでしょうか。

○吉田課長 はい、ご質問ありがとうございます。基本的な考え方としましては、今、現在使われているといいましようか、要は法施行時において我が国で使われているものについては、できるだけ円滑な移行をするべく、既存物質についてもポジティブリストに収載して、それで引き続き使えるようにしていきたいというように思っています。ですから、一旦載った場合には時限的ではなく使えるようにするというかたちになると思います。例えば、その既存物質についても一定の、これも食品安全委員会におけるそのリスク評価、簡素化された評価でいいというかたちにはなっておりますけれども、そういったもので一定の確認はしていただく必要があると思っております。例えば、本当に遺伝毒性とか発がん性がある非常に問題があるというのが自明なもの、そういったものは除くといいましようか、収載しないということになる可能性はあるかもしれませんが、原則としては、既存物質については今使われているものについては、そういうよほど変なものでない限り、ポジティブリストとして告示として収載して、一旦載れば原則基本的には使えるというかたちにしたいと思っております。ただ、その収載後、また例えば科学が進歩して、その物質が問題があるというのが将来的に新たに問題がでてくれば、それはそのときまた削除するということはあるかもしれませんが、基本的には使えるという方向で作業をしていきたいと思っております。

○質問者 K ありがとうございます。

○太齊課長 そのほかにご質問のある方。じゃあ、そちらから。

○質問者 L 東レフィルム加工の河上です。先ほど、ポリマーのグループ分けのことで少しお話しがあったと思うんですけども、ちょっと理解が分からなかったんですけども、なんかマイナーな樹脂はちょっとまとめてっていうふうな言い方をされていて、そうするとあのポリエチレンとかポリプロピレンといったものについてはそのまま独立したものになるのかなっていうふうな印象も受けたんですけども、そのへんを教えてくださいませんか。

○吉田課長 はい、ご質問どうもありがとうございます。実は今回の資料ではちょっとお見せできなかったんですけど、先ほど言いました 12 月 7 日の技術検討会ではもう少し具体的なグループ化の案といたしましょうか、方法を実際ご提示してございまして、それまたホームページに出ていますのでのちほどご確認いただければと思いますけれども、その中ではご指摘のとおり、要はメジャーな、といいますか、消費係数が大きい、すなわちシェアが大きいもの、これについては単独のといたしましょうか、樹脂としてリスト化しようと思っております、例えばポリエチレンとかポリプロピレンとか、あるいは PET とかそういったようなものは消費係数がかなり大きいので、おそらく単独の区分といたしましょうか、そういうかたちでリスト化すると、そういう方向になろうかと思えます。

それ以外のものについてはシェアが非常に小さいので、グループ化、いくつかのものをまとめてグループ化するというので、先ほどの 12 月 7 日の資料では一応七つぐらい、トータルで七つぐらいにグループ化して、そのグループごとに使える添加剤の量を定めていくという、そんなような方向でどうでしょうかということでご提案をしているということでございます。最終的にはまだいろいろ変わりますが、現在はそんなような考え方で進めているということです。

○質問者 L ありがとうございます。

○太齊課長 じゃあ、こちらの方。

○質問者 M ありがとうございます。アレフの玉村と申します。割ぼう具とか飲食器など、使用者のほうで図らずもこうポジティブリストに載らないものを使ってしまった場合の罰則規定などは、何か考えられていらっしゃるのでしょうか。

○吉田課長 特にはないかと思えます。食品衛生法の 18 条の第 3 項ではそもそもそういったものは使ってはならないっていうふうにはなっておりますけど、それは食品衛生法の対象者ですので、営業者と食品事業者とかそういうところは、そういったものはポジティブに載ってないものは使ってはならないとはなりますけれども、使用者というのは食品事業者という意味ですか。

○質問者 M そうですね。

○吉田課長 食品事業者ですか、食品事業者も基本的には使ってはならないとはなりますけれども、それは罰則といたしますか、まず一義的にはそういったものは廃棄してもらおうと

か、今まで使えたものが使えなくなるっていいまいしょうかね、場合によっては回収対象になるとかそういったようなことはあろうかと思えますけれども、一義的にはそういうかたちになるんだらうというふうに思っています。

○太齊課長 そのほかにございますか。すいません、最初に後ろの方からいきましようか。

○質問者 N すみません、株式会社ホワイトマックスの本田と申します。ご質問させていただきます。ただいま、三衛協さんのポジティブリストに基づいて海外の工場で作っている原材料について調査を進めているんですが、こちらのほう、海外の原材料について工場任せという、工場にある程度は任せているというところもあって、ポジティブリストの表を渡してもなかなかその、教えられないとかということで、ポジティブリストの適合性を確認できる情報というのがあがってこないという状況が生まれております。その点について今後どのような対応をしていけばよいかというのを教えていただけると幸いです。よろしくお願ひします。

○吉田課長 ご質問どうもありがとうございます。確かにご質問がございましたとおり、現在、業界を通じて現状がどうなのかというのを調査させていただいています。また一方で、大使館とかいわゆる外交ルートを通じてもどういったものが使われているのかということについては、私どものほうでも別途調査をさせていただいておりますので、そちらのほうを通じて情報があがってくれば、それでカバーできるということもあろうかと思ひますが、事業者さんレベルでのお話だとすれば、やはり日本における今後の状況といいまいしょうか、先ほど言ひましたとおり、既存物質としてもその評価されずにポジティブリストに載らない場合には、施行日以降、それが日本に輸出できなくなるという可能性もあり得るわけですから、そのあたりをご説明いただくなり、事業者のほうでもそういった事情をご説明いただくというようなご努力を、われわれのほうも別途海外大使館を通じてそういう制度の周知を努めますけれども、事業者さん側でもそういったかたちで個別にも情報の収集に資するようプッシュしていただくという、両方からいくっていかたちしかないかなと思ひますけれども。そんなかたちでよろしいでしようか。

○質問者 N ありがとうございます。

○太齊課長 そのほか。

○質問者 0 ジェイフィルムの小野と申します。今日はありがとうございます。スライドの24ページの「技術検討会における主な論点」というところの【論点3：その他】今後の検討なので今ここでお答えが難しいのかもしれませんが、この中の④の再生材料の取扱い、おそらくペットボトルリサイクルのフレークを使用した商品のことをたぶん想定されているのかなと思ひますけれども、現在、厚労省さんについては直接食品に触れるものには使ってくれるなというようなスタンスかと思ひますけれども、一般的にPL、ポジティブリストの中にペット樹脂というのは問題なく入っていると思ひますけれども、何か特別

な、こういう状況のものであれば再生材料は使用、ポジティブリストに載せられるよとかいうかたちでの落としどころという、そんなような方向性で考えているのかということと、あと、これ「今後検討」と書いてありますけども、検討するタイミングというのはどのぐらいなのかということをお教えください。よろしくお願いします。

○吉田課長 はい、ご質問どうもありがとうございます。状況としましては、再生材料に関してはまだ具体的な検討状況といえますでしょうか、それをお話しできる状況ではございませんし、今後どんな感じかっていうのも、ちょっと今の時点ではいつまでにどうこうという何かお話しできる状況ではないかたちになります。まずは新規材料といいますか、バージンなものを使ったのを前提にポジティブリスト化をとりあえずは急ごうかなというふうに思っておりますので、その状況に応じて再生材料のほうの扱いについて、またその必要があれば、また検討を進めていこうというふうに思っていますが、現時点ではちょっと、まずはポジティブリスト化の円滑な施行のほうをまずは優先して検討しようかなという状況でございます。使えるものとしては、ものとしてはポジティブリストにして載っておけば、あとはそれがバージンなのか再生なのかかっていう話なので、そこを、なんといいましょうかね、告示上で区別する話なのか、あるいは別の方法で対応するのかっていうところは一つの論点になるんだろうなというふうに思っております。

○太齊課長 そのほかにございますでしょうか。

○質問者 P バンドー化学の竹原と申します。先ほどの質問の回答の中で、施行日以降は材料が使えなくなるものがでてきたら納入できなくなるような話をされていたと思うんですけども、移行期間みたいなものは設けられないというふうに考えなければいけないのでしょうか。

○吉田課長 申し訳ありません。一応経過措置はありますので、今輸入等されているもの、今使っているものはその限りにおいては使えるという感じにはなりません。先ほど申し上げたのは、それがポジティブリストに載っていない状態になってしまうと、輸入等されているもの、今使われているものまでは経過措置で救えますけれども、それが終わった場合には使えなくなるということで、場合によっては使えなくなるものがあるかもしれません、とそういう趣旨で申し上げたことです。

○質問者 P 経過措置の期間みたいなのはあるのですか。

○吉田課長 ですので、法施行時、2年後ですけど、2年後現在において使用さ等れているものは、そのものは使えます。しばらく使えます。それ以外については特段の経過措置はございませんので、その時点で使用等されているものといいますかね、そういうものが経過措置の対象というかたちです。

○太齊課長 そのほかにございますか。後ろの方から先に。

○質問者 Q 株式会社コスモライフの清水と申します。資料の23ページの下あたりに「全

体像」という表があると思います。その中央あたりに「製造管理規範による製造管理の制度化」というふうな記述があるんですけども、これはポジティブリストの導入だけでなく、例えば食品製造における HACCP の導入管理のように、管理そのものの制度を新たに事業者を求めるということでしょうか。それとも、リストが策定されるだけで、管理そのものっていうのは事業者に委ねられるというふうなかたちでしょうか。

○吉田課長 はい、ご質問ありがとうございます。ここの 23 ページのこの真ん中に書いてあるこの「GMP による製造管理の制度化」っていうことについてのご質問ということですよ。これは、ですから、29 ページとか 30 ページあたりに書かせていただきましたけど、いわゆる、特に 30 ページのほうがよろしいかと思えますけども、この 30 ページにおけるこの、今は自主的な管理ガイドラインになっておりますけども、これを省令というかたちで、いわゆる GMP 的な順守基準というかたちで、順守省令というかたちで、これへの適合性を求めるということでそれが制度化されます、とそういうことでございます。

○質問者 Q ありがとうございます。

○太齊課長 先ほど、挙げられていた方お願いします。

○質問者 R 東京セロレーベルの東村と申します。23 ページのところで、原料メーカーから容器製造事業者へ「求めに応じてポジティブリスト適合性を確認できる情報を提供」とあるんですけども、今だったら 370 号で分析結果を提示するとか、三衛協の確認証明を提出することで確認が取られると思うんですけども、今後はどのようなかたちで報告をしなければいけないという決まりごとはあるんでしょうか。

○吉田課長 はい、ご質問どうもありがとうございます。ここは、確認の仕方は特段定めないというかたちを考えています。ですので、今まで同様の分析結果とか、あるいは引き続き三衛協さんがそういう実質的な確認をしていただければ、そういったことで確認という方法もあろうかと思えますし、また、それ以外の方法で確認することができるのであれば、それはそれもあるだろうということで、省令上、特段こういった方法で確認しなければならないということは特定せずに、それぞれの商取引の中で適切なかたちで確認できていればよいというふうに定めようかというふうに思っているところでございます。

○質問者 R それは、原材料メーカーさまから材料を買って当社で加工している場合でしたら、材料メーカーさまからいただいたその情報というのをエビデンスとして当社から出すというようなかたちでも大丈夫ということですか。

○吉田課長 そうですね。出すっていうかそれを保管しているという、記録をしっかりと保管しておいていただければよろしいんじゃないでしょうかね。

○質問者 R ありがとうございます。

○太齊課長 そのほかにごございますでしょうか。

それでは、全体を通じてご質問ある方、お願いします。じゃあ、奥の方。

○**質問者 H** 改めましてよろしく申し上げます。行政書士の上野正太郎と申します。HACCPのところに戻りたいんですけども、今、8ページのほうで、「考え方を取り入れた衛生管理」のほうの案の区分に「給食施設」ということが挙げられております。今、業界団体等と検討しているという中の表の中に、今、特段こう、給食施設というかたちの業界団体がないわけです。もちろん、その自社で病院ですとか保育園等で、あるいは、企業さまの社内で給食施設ということ独自にやられることが往々にしてあるので、業界団体がないということかもしれませんけども、何かそういったあたりで、今後、給食施設向けのガイドラインとか、そういったところが考えられるよとかということがあれば、お教え願えればと思います。

○**蟹江室長** はい、11ページで、今、現状検討されているものの例が書いてありますが、病院給食の関係団体も少し動きがございますので、もう少し見えてきたら、もしかするとここに載せられるかもしれません。これ以外にも動いているところもありますので、もう少しお待ちいただければと思いますが、結局、給食施設等はすでに私どものほうで、大量調理施設衛生管理マニュアルを出しておりますので、あれも基本的には HACCP の考え方に基づいたかたちで作成をしておりますので、現状はあのマニュアルをもとに運営していただいているということですので、それから、やることが大きく変わるようなことは、あまり想定はしていません。

○**質問者 H** ありがとうございます。

○**太齊課長** そのほかにございますか。

○**質問者 J** 何度もすみません。東レの岩渕です。食品容器についてお伺いします。今、スライドの2ページ目を見て、スケジュールを見ているんですけども、そのポジティブリストに、まず、私どもも情報提供させていただいたんですけども、それがちゃんとポジティブリストに入ったかどうかというのが分かるのが、まず、いつぐらいで、もし、入らなかった場合に追加登録するチャンスが施行までにあるんでしょうか。よろしく申し上げます。

○**吉田課長** はい、どうもご質問ありがとうございます。旧容器包装関係のスケジュールのところ、ほかの会場でもちょっといろいろご質問ありましたので改めてご説明しますが、2ページをご覧いただければと思いますけれども、2ページのスケジュールの中の⑦のところですけども、2段階にこう、矢印が分かれていますかと思えます。最初、1～6月までの間のところに1回政省令の公布とあって、その前にWTO通報、パブコメ、上のほうの段があると思いますが、これは何かといいますと、先ほど言いました合成樹脂というものがそもそも対象の材質だと。これは政令になりますのでそういったものとか、あるいはその情報伝達、あるいはそのGMPとか、そういったような内容、これも省令で定めますので、そういったような内容についてをこの1～6月のとこの政省令で定めます。それについての

WTO 通報、パブコメを年明けの早い時期に予定するというかたちを考えています。

今、ご質問のありました、その、じゃあ、ポジティブリスト全体像ですね、そのリスト化でどういうリストなのかというのはこの下のほうになりまして、この7～12月のところのほうで薬食審・食安委、パブコメ、WTO 通報とかありますけど、これ7～12になりますけど、これちょっと早めようかと思っておりますが、6月、できれば6月ですかね、上半期の終わりぐらいまでに、この全体像ですね、ポジティブリストのどういうものがどれだけの添加量までいけるかというそのポジティブリストをお見せしたいと、お示ししたいと思っておりますので、したがって、ここの6月～7月といいますか、このあたりのパブコメですね、この段階では確実に全体像を確認できるというかたちになると思います。したがって、ここのパブコメで、もし漏れていたら、またパブコメで意見を言っていたかということが出来ますので、万が一漏れていたら、そこでまた意見を言っていたらというふうに思っております、それで予定では、これでいくと7～12月のところにもう1回省令とか告示とかありますので、ここの、おそらく12月ぐらいになると思っておりますけど、この段階で最終的なポジティブリストの告示っていいでしょうかね、それを公布したいというふうに考えてますので、それまでの間であれば情報を、万が一漏れててもその情報はいただける、追加できる可能性はあるかなと思っております。

○質問者 J ありがとうございます。

○太齊課長 そのほかにご質問ありますか。

○質問者 S すみません、行政書士の石井麻里と申します。HACCPについてなんですけれども、飲食店や小規模事業者など、現在 HACCP さえ知らないという状況の方が多と思うんですが、そんな状況で HACCP を導入して、どこまで導入すればいいのかいろいろレベルがあると思うんですけれども、さっきに自治体のほうが確認をしておっしゃっていましたが、その自治体の確認に対して、厚生労働省のほうから何か指導の指針みたいなものは出される予定はあるのでしょうか。お願いします。

○蟹江室長 飲食店ですと、この資料の11ページの一番上の囲いの中で、「既に厚生労働省ホームページで公表しているもの13業種」と書いてまして、その下に小規模な一般飲食店、この手引書がすでにできあがっております。飲食店でこの手引書を活用していただいて衛生管理計画を作成していただくということを考えておりまして、この手引書をベースに自治体の監視指導、それから事業者側の衛生管理計画の作成、これが一つの基準のようなものとして活用していくと。それで平準化を図っていくというようなことを考えております。

○質問者 S すみません、例えば、これ指針があるんですけれども、その書類だけ作って終わりということになる可能性もあるんですが、そのへん、どこまでチェックをされるのかというところの指針が出されるかどうかなんですが。

○蟹江室長 現在もそうなのですが、都道府県等の営業施設に対する監視指導につきましては、各自治体ごとに毎年年間計画と申しますか、監視指導計画を作成してあります。ですから、各自治体でどういうところをどういう頻度で監視指導するかというのは、その監視指導計画の中で基本的には決められていくと、その監視指導計画を作成する場合には、地域の住民の意見も聞きながら作成をしておりますので、そういったものをご覧いただくと、各自治体どのような監視指導をされているかというのは分かるかと思えます。

○質問者 S ありがとうございます。

○太齊課長 そのほかに。

○質問者 C 何度もすみません。関西スーパーの春木と申します。今のその手引書の件なんですけれども、スーパーマーケット業界に関しましては、今、全国スーパーマーケット協会の作った手引書っていうのがもうアップされている状況ですが、一方、チェーンストア協会さん等々3協会ぐらいが、今、検討されていて、その内容もまだちょっとわれわれ、情報としてあんまりないんですけれども、そういうのを作られていると。先ほど、おっしゃっていたように、そういう手引書をもとに監視指導が行われる可能性があるっていう部分で、9 ページで、ガイドラインをもとに省令を作成するというようなところで、そこに載ってくる省令に出てくるであろうその内容が、たぶん基準になってくると思うんですけれども、それが例えば「努めること」とか、よくありがちな表現があった場合に、じゃあ、手引書にはこう書いていて、例えば記録 2 回取ることって、1 日に 2 回取ることって、一方は 3 回取ることって書いているけど、1 日 1 回でもいいような書き方だったり、記録を取るように努めることというふうに省令が書いているっている場合の、われわれのやり方の判断っていうところが、非常に曖昧な部分が出てくるので。

それにまたその行政の各自治体の方々の指導のところ、以前ちょっとこういう会議でも、各自治体でのその差が多々起こる、その人による差も大きく起こるっていう部分での、われわれチェーンストアをやっている部分での非常に難しい悩みっていう部分が出てくるんですけれども、そのあたりの指導っていうのはどのようにお考えかなと思ひまして。

○蟹江室長 確かに、すでに新日本スーパーマーケット協会が、スーパーマーケットにおける調理加工販売の手引書を作られて、今、すでにホームページに掲載しておりますが、また、違うスーパーマーケット関係の団体でも検討がなされているというのはわれわれも承知をしておりますが、対象となる業態と申しますか、対象者について、なるべく区分できるようにかたちで検討を進めていただいておりますので、全く同じものが二つできるというイメージではなくて、スーパーマーケットでもいろんな業態があると思いますから、その業態に応じたかたちで整理をしていこうということで調整を進めているというふうに聞いておりますので、そこはご理解いただければと思います。

あとは、その監視指導の部分でございますが、これまでも、やはり、自治体ごと、ある

いは保健所ごと、担当者ごとで、指導内容が違うということもあり、われわれのほうでも研修を進めたり、今回の制度では専門的な知識を有している業界団体の方々に協力をいただいで、こういう手引書を作成して頂いております。基本的にこの手引書をベースに行政側、事業者側が取り組んでいくという基本的なスタンスでございますので、従来よりはよくなるのではないかと期待をしております。

○質問者 C ありがとうございます。

○太齊課長 ほかにありますか。最初に手を挙げた奥の方から先に。

○質問者 T コープベーカーリーの柏といいます。本日はありがとうございます。48 ページの食品等のリコールのことについてちょっとお教え願いたいと思います。ここに書いてある ClassⅢ、「喫食により健康被害の可能性がほとんどない食品等」ということで書いてあるんですけども、もし、この喫食により健康被害になる可能性がほとんどない食品、ものに関して、例えば組織的に自主回収をしないという判断をした場合、これは行政への報告等々ってというのは発生するのでしょうか。お教えてください。

○岡崎室長補佐 はい、ありがとうございます。基本的にその前のスライドで、報告対象の中で食品衛生法に「違反する食品」と「そのおそれのあるもの」ということで規定しておりまして、あくまでもこの ClassⅢに書いてあるものも食品衛生法に違反するもののうち、健康被害がほとんどないものについては ClassⅢに分類しますということですので、もし、その対象が食品衛生法に違反するというのであれば、報告は必要と理解してください。

○太齊課長 こちらの方、手を挙げてました。

○質問者 U すみません、JA の藤原と申します。HACCP の関係で一つ教えていただきたいんですけども、お米とかを扱うライスセンターというのがありまして、そこでお米の貯蔵であったりとか精米等させていただくんですけども、そちらのほうであったその手引書、11 ページのほうになると思うんですけど、真ん中のほうのところに「とう精及び米穀の販売」とかそういう部分に入るのかなと思いつつ、どういふふうに見たらいいのかなと思いつつ、また、この HACCP 上の、本当の HACCP をしないといけないのか、それともその手引書に応じたものをしたほうがいいのかっていうのも、ちょっといろいろそのへんについて教えていただけたらと思います。

○蟹江室長 はい、一次産業に近いほうの仕分けといいますか、区分の話をし、資料の 41 ページでさせていただいたのですが、HACCP というよりは根本的に食品衛生法の営業の規定が適用されるかどうかという業種の話だと思いますので、41 ページを見ていただきますと、生産に近いほうといいますか、農業とか水産業の採取業については食品衛生法の営業から除かれています。食品衛生法の営業の外になってますので、今、おっしゃられた業態がどこに該当するかというところから整理をしなければいけないのですが、今回この 41

ページの「検討のポイント」というところをご覧くださいますと、これは検討会で全中・全農さんのほうからご意見があった内容ですけれども、例えば一つ目のポツですと、農場から収穫する青果物の形状が実質的に変わらないようなもの、そういったものについては農業の範囲でいいのではないかとというようなご意見です。

それから今、お話のありました米の関係ですけれども、生産者の収穫から団体の保管管理、これは農業のほうに分類をしてもいいのではないかと。ですから、イコール食品衛生法の営業の外というふうに整理をしてもいいのではないかとというご意見をいただいておりますので、その生産段階に近いほうの整理は今後検討を進めて、整理をしていこうという段階でございます。

○質問者 U ありがとうございます。

○太斉課長 先ほどの方お願いします。

○質問者 V 48 ページの中で一つだけ質問、確認させていただきたいのですが、食品等のリコールの中でいろんな例があると思います。ちょっと私も勉強不足ですけど、その中で食品表示における特定原材料の欠落、それに関しては一応、食品表示法を管轄する消費者庁の管轄という考えでよろしいのでしょうか。

○岡崎室長補佐 はい、質問ありがとうございます。はい、そのとおりでございます。消費者庁も食品表示法改正をして、このリコールについても同じように連携して進めていくということで確認していますので、今後連携して進めていきたいと考えてます。

○太斉課長 時間もだいぶ迫ってきましたんですが、はい、あと2名ぐらいですかね。そちらの方から。

○質問者 W みません、ハウス食品の檜尾と申します。実際に制度化、HACCPのほうですけど、制度化が運用されるにあたって、対応の相手となるのは自治体の保健所さまとなると思うんですけど、先ほど言っておられました食品衛生監視員なり、それを使われる食品衛生監視表の改訂っていうのは、来年の1月に厚労省さんからの指針が出たあとに、2021年の6月までに変わるということよろしいでしょうか。もしくは、6月以降から一斉にそういう表とか教育された方が監視にまわられるという理解でしょうか。

○蟹江室長 具体的な制度ですけど、2ページ目での②のHACCPのところですが、政令省令の公布は2019年の6月までに公布できるように進めています。そのあと、関係自治体での条例改正のほうの手続きがありますので、施行までに少し時間がございまして、HACCPの関係ですと、施行は公布から2年で、プラス1年の経過措置がございまして、実質上3年の準備期間がございまして、実際に施行する前もこういった手引書を作成して準備を進めておりますので、こういった情報提供はさせていただくということで、全く何もしないという状況ではないと思います。

それから、監視票のほうはまだ具体的な検討はしておりませんが、今、現状の基準に合

わせたかたちで監視票は作成されておりますので、われわれとしても検討しなければいけない課題の一つというふうに認識をしています。ですから、いつ、どの段階でそれが改正されるかというのは今の段階ではまだ決まっていない状況です。

○太齊課長 ほかにございますか。あと1名ないし2名大丈夫だと思いますけど。よろしいですか。

それでは質問がないようでしたら、ありがとうございます。終了時刻になりますので、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ので、お手元に配布しておりますアンケートにご協力をお願いします。ご記入いただいたアンケートは出口で回収いたします。

お帰りの際は会場後方の出口からご退出ください。本日は非常に多くの方にご参加いただいております。エレベーター・エスカレーターともに混み合うことが予想されますので、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。長い間ありがとうございました。

以 上