

「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 (北海道ブロック))

議事録

日時：平成30年12月18日（火）13:00～15:00
場所：札幌第1合同庁舎 2階 講堂（北海道札幌市北区北8条西2-1-1 札幌第1合同庁舎）

○遠藤北海道厚生局食品衛生課長（以下、遠藤課長） お待たせいたしました。

ただいまから、「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ます厚生労働省北海道厚生局健康福祉部食品衛生課の遠藤と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

本日の進め方ですが、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関する現在の検討状況等を説明させていただいた後に、参加者の皆様と意見交換の場を持ちたいと考えております。

お配りしております資料につきましては、1枚目が議事次第、ホチキスどめをしてある厚い資料、アンケート用紙1枚の3点になっております。もし不備等がございましたら、スタッフにお声かけいただければと思います。

また、スクリーン上の資料は大文字が小さく見にくくなっていますので、お手元の資料を参照いただければと存じます。

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、よろしくお願いいたします。

それでは、本日の説明者をご紹介します。

中央に近いほうから、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長の道野です。

同じく、医薬・生活衛生局食品基準審査課課長補佐の狩集です。

同じく、食品基準審査課課長補佐の近藤です。

それでは、厚生労働省からの説明に移ります。

○狩集医薬・生活衛生局食品基準審査課課長補佐（以下、狩集課長補佐） 皆様、こんにちは。先ほどご紹介いただきました厚生労働省食品監視安全課課長補佐の狩集でございます。

私から、まず、今回の食品衛生法等の一部を改正する法律の簡単な概要と施行に関するスケジュールに関してご説明申し上げます。

まず、1枚目でございますが、こちらの資料は、今回の食品衛生法等の改正法の概要でございます。

改正の趣旨でございますが、前回の食品衛生法の改正が平成15年でございますが、この平成15年の改正においては、リスクコミュニケーションの食品衛生法における位置づけ等の大きな改正が行われたところでございますが、それから15年が経過いたしまして、食品をめぐる環境は、国内のもの、それから、国際的な物流をめぐるものとさまざまに変化を遂げておりまして、今回、それに対して総合的な手当を行うといったところでございます。

改正の概要として1から7まで各項目メニューが書かれておりますが、今後の説明で委細をご説明申し上げますので、こちらでは詳しくご説明することは省略させていただきます。

施行の期日でございますが、基本的には公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日としておりまして、具体的な項目としては改正概要の中の二つ目、HACCPに

沿った衛生管理の制度化、三つ目の指定成分を含む食品による健康被害情報の収集、四つ目の国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、七つ目の輸出入に関する整備がございますけれども、これらの項目については2年以内としておりまして、ただし、一つ目の広域食中毒対策については来年の夏の食中毒シーズンに対応が図れるようにということで、来年の4月に施行するというので既に施行政令も公布しているところでございます。

それから、五つ目の許可制度の見直し、届出制度の創設、六つ目の食品リコール情報の報告制度の創設でございますが、こちらについては全国を通します申請システムの開発や各自治体の条例の改廃等の手続に時間を要するというので3年を予定しております。

スケジュールに関するフロー図でございます。

申し上げましたとおり、施行については3段階を予定しておりまして、1 広域連携、広域食中毒対策は、既に関係する省令が公布されておりまして、監視指導指針、告示でございますが、こちらについては現在のパブリックコメント、概要でございますけれども意見を募集しているところでございます。こちらは来年4月1日に施行されまして、1回目の広域連携協議会というものが平成31年度の早い段階で各ブロックにおいて開催いただくことを想定しております。

それから、HACCP、営業許可、リコール、輸出入の関係は、来年の夏、6月ぐらいまでをめどといたしまして、関係する政省令の公布を行うことを予定しております。それまでにWTO通報やパブコメといったものを今年度の末から来年度の頭ぐらいに位置しておりますけれども、そういった手続を踏むことを考えておりまして、2019年の下半期においては自治体によって必要な条例改正やシステムの開発等を行っていただくことを想定しております。

六つ目の指定成分、健康食品による健康被害対策のところは、現在、指定成分に関する具体的な対象項目の洗い出しを行っているところでございます。後ほど、委細をご説明いたしますが、こちらについて対象となる物質について薬食審での諮問を受けまして、食安委でのリスク評価を経た上でパブリックコメント、WTO通報手続を踏みまして必要な省令等の公布を予定しております。こちらは、2019年の下半期の最後のほうを想定しているところでございます。

七つ目の器具、容器包装は、来年の6月ごろに政省令の公布といったことで施行日政令や対象となる物質、具体的には合成樹脂ですが、こういったものを規定する政令等について公布を行います。その後、もう一段階、指定成分と同じタイミングで省令・告示を公布とありますが、こちらでは対象となりますポジティブリストの対象物の公布を予定しているところでございます。

雑駁でございますが、施行スケジュールについては以上でございます。

以下、一つ目の項目から委細をご説明申し上げます。

○道野厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長（以下、道野課長） 食品監視安全課長の道野です。よろしくお願いたします。

今、狩集課長補佐から説明いたしました項目が1から7までございますが、私のほうからは、1の広域連携、2のHACCP、3の営業許可、4のリコール、5の輸出入についてご説明したいと思います。

最初に、広域的な食中毒事案への対策強化です。

これは、改正の趣旨が、昨今、食品の製造や流通のインフラが集約化されたり、流通網が広域化したりということで、食中毒の広域化ということが見られます。これは、事業者の方に対する規制ではなく、行政側の取り組みを変えますという内容なのです。端的に申しますと、国と地方自治体の連携をしっかりとやっていくということでもあります。

一つの飲食店で、ある町内で食中毒が起きたというようなことがあれば単独の自治体で対応は可能ですけれども、最近では、食品の製造インフラの集約化だとか流通システムが高度化しているものですから、広域で食中毒が起きてしまうということがあります。ところが、担当の自治体というのは、ご承知のとおり、地方分権が進んでいまして中核市というのが毎年できています。中核市と東京都特別区までが食品衛生法に基づいて行政をするという枠組みになっているものから、たくさんの自治体がいろいろなところでいろいろな調査をやって、自分のところの調査結果だけを発表してしまう。そうすると、全体の状況がわからない中で断片的な情報が広がっていくというような問題があったり、それから、全体のデータを足し合わせてみると一つの大きな食中毒だけでも、1カ所で狭い範囲で調査していると全体が見えないものだからよくわからないということで、食中毒の調査というのはなかなか難しくなっている部分があります。そこで、国と地方自治体間での連携をしっかりとやっていこうということで、広域的な食中毒事案への対策強化ということで制度改正をしています。

内容はそんなに難しい話ではなく、広域連携協議会という協議会をつくって、国と都道府県、自治体がメンバーになって食中毒の発生時対策をしっかりとやっていこうという枠組みであります。平常時は、一応全国7ブロック、北海道であれば北海道、東北、関東信越といった形で7ブロックごとに協議会を設置する。もちろん、北海道ではなかなか隣のブロックと重なることは少ないかもしれませんが、関東の場合は、よく東北地域や東海、北陸地域も含めた食中毒発生があるわけでございまして、必要な場合には、そのブロックの広域連携協議会に、例えば静岡県や愛知県にも参加してもらおうというように対処していきましょうという枠組みの話です。

こういった行政側の仕組みの強化ということですので、施行に関してはそんなに猶予を置く必要はありませんし、今申し上げた内容は、結局、現行危機管理事案への対応ということもありますので、施行は来年の4月1日にしています。もう既に関係の省令については11月26日に公布していきまして、先ほど狩集課長補佐からもありましたけれども、私どものほうで地方自治体に対して食品衛生監視をこういうふうにやってください、こういう方針でやってくださいという指針を出しているのですが、その指針に関しても11月29日からパブリックコメントをスタートしています。12月28日までにこの指針の改正案を取りまとめていきたいと考えています。

次に、ここからが事業者の方に大きく関係する部分になりまして、HACCPに沿った衛生管理の制度化です。

これは法律の内容です。今日の説明会は、政令と省令の検討状況のご説明になっているわけで

すけれども、法律の内容についても大枠をご紹介しながらご説明したいと思います。

まず、HACCPに沿った衛生管理の制度化ということで、この制度の基本的な部分は、一番上を書いてありますけれども、全ての食品等事業者の方、食品の製造、加工、調理、販売等を行う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的な内容になります。その管理計画のつくり方に関しては、何をやるかという、真ん中にあるように、HACCPに基づく衛生管理ということで、現在でも実施していただいている一般衛生管理にHACCPに基づく衛生管理、工程管理をのっけていただいて計画をつくっていただくという基本的な構造になっています。

HACCPに関しては、ここにあるように、国際基準であるコーデックスの7原則に従って計画をつくっていく、HACCPプランをつくって計画をつくっていくという内容になるわけです。一方で、右側を見ていただくと、取り扱う食品の特性等に応じた取り組みと書いてありますが、これは端的に言うと、小規模事業者など国際基準に沿ったHACCPへの対応が難しい方については、右側の基準で対応していただくことになるわけです。

この資料は、法律改正のときに作成した資料ですので、対象事業者の欄は、後日、政令で定めますと本来なっています。政令で定める予定の業種について4カテゴリーつくってあります。

内容としては、事業所の従業員数を基準に関係者の意見を聞いて今後検討となっていますけれども、小規模事業者の範囲について、今、我々が検討しているのは、製造、加工については50人未満の小規模事業者の方をこの対象にしてはどうかということです。それから、店舗での小売販売のみを目的として併設の製造、加工施設で製造、加工、調理などをする事業者の方、菓子の製造販売とか食肉の販売、魚介類の販売、豆腐等の製造販売等々が含まれます。三つ目のカテゴリーは、提供する食品の種類、メニューが多く、変更する頻度が高い業種ということで、飲食店、給食施設、そうざい、弁当の製造等々がこの対象になります。それから、HACCPの衛生管理というより、むしろ一般衛生管理の対応で十分ではないかというような、例えば、保管温度とか清掃や設備の管理とか、簡単な一般衛生管理だけで対応が可能な業種についてもこのカテゴリーに適用させてはどうかというような考え方があります。

国と地方自治体の対応を御覧いただくと、もう一つの法律改正のポイントとして、これまで衛生管理の基準、ソフトの基準に関しては条例で定めていただく仕組みになっていました。今回の改正は、国際化をテーマにして、国際基準と整合した仕組みにしていこうというのが基本であります。そういったことで、今回の法律改正の中で衛生管理基準を国が厚生労働省令で定めることにしています。現在、地方自治体によってルールが違う、運用が違うといった声が聞かれるわけですが、地方自治体による運用を平準化していこうという狙いがあります。

次に、政省令の検討状況です。

今申し上げた四つのカテゴリーについて、先ほど申し上げたとおり、こういった内容で政令の案についての検討を行っています。小規模事業者のカテゴリーの製造、加工業者について50人未満ということで議論をしています。

下にありますように、H A C C Pに沿った衛生管理の制度化の中で、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理で対応していただきましょうという事業者に関しては、それだけではなかなか難しいので、業種別に対応の手引書を業界団体に検討してつくっていただいています。

業種別の手引書で想定している小規模事業者の規模を一覧にしていますが、おおむね50人未満で対応が可能ではないかということで、現在、50人未満ということで検討を進めている状況です。

ほかの三つのカテゴリについては、先ほど、法律案を作成した際に説明した資料の内容と全く同じということで、予定どおりの検討を進めている状況であります。

それから、二つ前のスライドでご説明したとおり、現在、条例で衛生管理の基準、ソフトの基準を定めているわけですが、これを厚生労働省令で定めることにしています。どういう内容にするのかですが、H A C C Pに沿った衛生管理の基本的な考え方というのは、衛生管理計画を作成していただくということが一つあります。共通事項に書いてある2番目のところです。さらに、4番目の教育訓練、5番目の記録の作成、保存といった衛生管理について共通事項として五つの項目を定めていくことにしています。

衛生管理の中身ですが、これは2と3に挙げているように二つに分かれます。

一つは、一般衛生管理事項ということで、施設の衛生管理から始まって設備等の衛生管理、それから、使用水やそ族昆虫対策、廃棄物の扱いといったコーデックスの食品衛生の一般原則にも出てくる内容ですが、現行は都道府県が条例で定めている衛生管理基準のもとになる国が出しているガイドラインの内容とほぼ同じ内容です。ですから、ここは大きく変わらないと受け取っていただければいいと思います。

3番目の食品の衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取り組みに関する内容は、長々と書いていますけれども、要するに、H A C C Pに沿った衛生管理、もっというと、食品の製造、加工工程を管理する工程管理の部分になります。この中にはH A C C Pの構成要素を入れていくことになります。

先ほど申し上げたとおり、前のスライドになりますけれども、大きく二つに分けると言いましたH A C C Pに基づく衛生管理とH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理ですが、H A C C Pに関してのプロセスを先ほどの省令の3番目のところで国際基準に即して定めるわけですが、右側のH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理、対象になるのが小規模事業者等の方々ということになるわけですが、この方々は、手引書で業界団体が肩がわりしてやってくれる部分についてはH A C C Pに基づく衛生管理で求められるようなことをやらなくてもある程度済む、基本的には手引書で業界団体が肩がわりしてやるという考え方になるわけです。

したがって、米印で下に小さく書いていますが、小規模な事業者、その他の政令で定める営業者にあっては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することで可能としているわけです。特に、3の中で中小事業者の方が対応するのは難しいものとして、製造工程の一覧図の作成とか危害要因分析とか重要管理点の決定はなかなか専門的な知識のある人がい

ないと各製造現場でやるのは難しいということがあります。こういったところに関しては、業界団体が作成した手引書で対応していただくということで制度に沿った対応がされていると判断しようという組み立てになっています。

もう一つ、省令の構成要素の1の共通事項の1番目に書いてある食品衛生責任者の設置ということがあります。

食品衛生責任者については、現行、各自治体が条例で定めているわけですが、自治体によって要許可業種にだけ設置を求めているところがあれば、さらに広い範囲で設置を求めている自治体もあります。今回、国のルールというふうにするものですから、責任者の取り扱いについても検討しています。

後ほど出てきますが、対象者としては全ての営業者の方と書いてありますが、要は、営業許可が必要だとか、届出が必要という事業者を対象にするということです。それから、責任者の資格要件としては、地方自治体で実施する養成講習会を受講した方を受講修了者とすることにしています。

講習会の免除要件は、今でも各自治体において定めているものを整理してここに書いています。例えば、食品衛生監視員や食品衛生管理者を取得するための要件を満たす方、そのほかにも栄養士の方、調理師の方、製菓衛生師の方、食鳥処理衛生管理者の方、船舶料理士の方などについては、養成講習会で得る知識はお持ちだろうということで、講習会が免除されるということです。

養成講習会に関しては、各自治体で開催していただくことになるわけですが、厚生労働省のほうで標準的なプログラムは示します。それから、対象者が非常に多くなるということで、単に集まって講習するのも一つの方法ではあるのですが、やはり、なかなか出席できないという方も多々いらっしゃるということもあって、例えばeラーニングや通信教育などで受講機会をふやすという仕組みも考えていかなければいけないという議論をしています。

さらに、下にある実務講習会です。

これは、食品衛生責任者の方に定期的に知識をアップデートしていただくために実務講習会をやろうとしています。実務講習会については、例えば営業許可業種については一定の期間おきにしっかり受けていただくということと、届出業種の方に関しては任意という考え方ではどうかということを議論しているところです。

それから、HACCPの仕組みですが、先ほど申し上げた国際基準に即応したHACCPに基づく衛生管理ともう一つが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、主にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のほうに関しては、小規模事業者等の方々ということで、事業者団体が業種別に対応の手引書をつくっています。既にできている手引書で厚生労働省のホームページに公表しているものが13業種あります。

それから、厚生労働省のほうで確認しますといっても、我々が見ても適切に判断できるとはとも思えないので、専門家や業界の関係の方をメンバーにして技術検討会をやっています。その中で現在検討中のものが10業種あります。さらに、下にありますように、その他の業種におい

ても、現在、手引書の作成に取り組んでいただいています。このような作業の進捗状況になります。

上の13業種プラス10業種に関しては、厚生労働省のホームページで確認できます。上は、確認が終わった業種別の手引書として公表していますし、2番目は、検討会において検討中ということで、検討会の公表資料としてホームページで確認できる状況になっています。

と畜場と食鳥処理場は、認定小規模の食鳥処理業者を除く大規模な食鳥処理場に関しては、HACCPに基づく衛生管理に全て対応していただくということで、現在、準備を進めています。そういった中で、と畜場に関して、国と関係の団体で手引書の検討をしています。その例として参考までに御覧いただければということです。

このようにHACCPに基づく衛生管理ということになってくると、計画を作成するに当たって7原則12手順ということで衛生管理計画を作成していくということがあります。さらに一般衛生管理です。一般衛生管理に関しては、現在もと畜場法の施行規則で定められているような内容について実際の現場の状況に即して計画をつくっていただくということがあります。

さらに、HACCPの場合には、妥当性を検証していくということで、特に食肉、食鳥肉に関しては、都道府県のと畜検査員や食鳥検査員の方が常駐しているということもあるわけですが、行政側で妥当性を検証していこうということで、検証のためのプロトコルなども厚生労働科学研究のほうで検討をしています。食鳥処理場についても同様な状況です。

少し飛ばしていただいて、32ページをごらんください。

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設というところに進みます。

この仕組みに関しては、先ほど狩集課長補佐から説明させていただいたとおり、今年から数えて3年以内に施行することになります。6月13日に改正食品衛生法が公布されましたので、平成33年6月までに施行されることになります。今説明いたしましたHACCPについては、平成32年6月までに施行ですけれども、その後1年間は現在の基準で対応が可能ということになっているので、HACCPのほうも実質は施行まで3年なのです。ですから、平成33年6月までに今申し上げたHACCPと営業許可制度、それから、後でお話するリコール制度に関しては施行されるとお考えいただければと思います。

営業許可制度の見直しですが、今回の制度改正で何が変わったかということ、営業許可に関しては、HACCPのほうは衛生管理の基準なのでソフトの基準なのです。こちらの営業許可制度については、第54条にあるように都道府県は公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定めるものの施設につき、基準を定める、これが営業許可の基準なのです。設備のハードの基準ということになります。HACCPのソフトの基準に対して、こちらはハードの基準ですけれども、こちらについても、従来は条例で定めればよかったとなっていたものについて、全国平準化を考慮して、3行目にありますように厚生労働省令で定める基準を参酌してということが今回の改正で入りました。

何を意味しているかということ、引き続き都道府県のほうで条例を定めていくわけですが、

国の基準を参酌、逆に言うと、合理的な理由がなければ国の基準に則して条例を定めるというふうな仕組みに変わったということでもあります。そういったことで、現在私どものほうで検討している内容として、一つは、営業許可の業種を見直す、もう一つは、今申し上げた食品衛生法の施行規則で施設基準、参酌基準を検討するということを進めています。

それから、今回、営業の届出制度ができました。

これは、許可業種以外の一定の範囲の事業者の方について届出を求めるということになります。この趣旨は何かと言いますと、先ほどのHACCPに沿った衛生管理の制度化に伴って、原則、全ての事業者の方に衛生管理をHACCPに沿ってやっていただくことになるわけですが、許可業種以外についてはどんな事業者の方がどんな営業をされているかということが十分把握できていない、そういったことがあって届出をしていただくという仕組みです。したがって、今回の政省令の検討の中では、右にありますような届出の対象の検討、それから、届出の内容、届出事項の検討ということが今の論点になっているわけです。

絵に描いてわかりやすく言いますと、現行は要許可業種とそれ以外の許可が要らない業種の2種類に分かれています。これが今回の制度改正で許可が必要な業種と届出が必要な業種と許可も届出も要らない業種と三つに分かれることとなります。

上の要許可と要届出の二つに関しては、HACCPに沿った衛生管理が求められる仕組みになります。逆に言うと、許可、届出の対象にならないとHACCPに沿った衛生管理は求められないとなるわけです。

今回、営業許可業種についても見直していますと先ほど申し上げました。それはどうしてかと申しますと、最後の制度の見直しは昭和47年ということで40年以上、今の制度が継続しているということがありまして、これを現行の食中毒リスクとか現状の食品産業の実態を踏まえて見直しましょうという作業をやっているところです。

それぞれの検討の基本的な考え方をお示ししています。

まず、営業許可業種の見直しに関しては、業種ごとのリスクを考慮するという、特に食中毒のリスクが高いとか規格基準がもう定められていて慎重な管理が求められるようなもの、それから、食品産業の現状を踏まえるということで、例えば、判断基準の1にあるように、製造業、販売業の現状に応じた業種区分の新設、統合と書いています。現在の営業許可制度自体は、食品の区分ごとにほぼ分類が分かれています。

一つ前のページの一番下に34業種書いてありますが、こういった内容になっています。例えば、そうざい製造業のところで食肉の含量の多いそうざいをつくろうとすると、それは食肉製品の許可が要りますというようなことがあったり、清涼飲料の製造業で乳固形分の多い飲料をつくろうとすると、それは乳飲料なので別の許可が要るということで、どちらかというインフラは集約化する方向です。ところが、許可が細分されているものだから、場合によっては施設の専用化ということで、この施設ではほかのものをつくってははいけませんという規制がかかったり、逆に、知らずにつくってしまって無許可営業のリスクがあったりという現状があります。また、流

通でもコンビニエンスストアなどでは食肉や魚介類を販売すればそれぞれの許可が要りますし、乳類の販売にも当然許可が要ります。それから、弁当を調理すると飲食店の営業の許可が必要、さらに、ドーナツを揚げれば菓子製造の許可が必要という状況になっていまして、この辺の整理をしていく必要があるだろうということが基本的なテーマです。

そのほかに営業届出に関しては、当然、許可業種以外の製造販売等を行う業種が基本にはなるのですけれども、とはいえ、公衆衛生に与える影響が少ないようなものについては不要、要は、衛生管理計画、HACCPに沿った衛生管理のための計画作成を義務としないものもあるだろうということで検討しています。

そのほかに、1次産業との境目、食品衛生法では、農業、水産業に関しては、採取の業の部分に関しては営業とはみなしていません。営業規制の対象外にしています。今回、許可届出業種を検討するに当たって、例えばJAなどが実施されている収穫後の米を集めてカントリーエレベーターで管理するとか、集荷場で園芸作物を選別するといった行為はこの中に入れるのか入れないのかということも含めて議論しています。

最後の施設基準に関しては、全国平準化を目指しているので、北海道とか東京都、福岡県の条例を参考にしつつ、欧米の基準も参考にしながら、現在、参酌基準を検討しているところです。そのほか行商とか露天とか仮設、臨時営業の取り扱いも、検討するかしなかも含めて、これについては俎上に上げている状況です。

具体的にこれまで議論してものは幾つかあります。例を挙げてご紹介すると、例えば飲料の製造については、清涼飲料製造業の許可で、生乳の受け入れは必要がない、要するに、脱脂粉乳といった派生品から飲料をつくる場合には新たな許可は不要、ここに書いてあるような乳飲料や乳酸菌飲料、生乳を利用しないでつくる場合には清涼飲料の許可でいいのではないかと、逆に、乳処理業で、現在、乳製品の製造業の許可が必要な飲料タイプの発酵乳とか乳酸菌飲料は清涼飲料の製造を可能としてはどうかなどの議論をしています。

一番下のそうざいに関しては、非常に多様なものがあります。

現在、食肉や菓子やあん、麺類、魚介類を取り扱っているとそれぞれに応じた許可が必要になっています。そこで、統合型のそうざい製造業をつくって、要件としてHACCPに基づく衛生管理をやっている事業者については、追加的な許可を不要とするという仕組みがとれないかということを検討している状況です。そのほかにもいろいろな論点があります。

最後にご紹介すると、コップ式の自動販売機の許可については、高速道路のサービスエリアにあるコップ式の自動販売機は1個1個許可が必要です。喫茶店営業の許可が必要ですがけれども、現在のコップ式の自動販売機というのは、調理だけではなく自動洗浄の機能などもついていて、一つ一つに許可は必要ないのではないかとということで、機能の高い自動販売機については、少なくとも屋内設置の場合は届出でいいのではないかと議論をしています。そのほかにも、今後の論点として、その他検討が必要なポイントを列記しています。

届出の関係です。

公衆衛生に与える影響が少なく届出は不要というカテゴリに入るのはどういうものがあるかということで、上からいくと、常温で保存が可能な食品の保管・販売、もちろん伝票のみの取引もそうですし、顧客との契約や約款で、食品を取り扱うというか保管するような営業、それから、運搬する営業、要するに、運送屋さんとか常温倉庫などもそうです。そういったものに関しては届出も不要ではないかという議論をしています。

1次産業との境目の問題ですが、実際に現在の食品衛生法の運用でも自治体によってかなり幅があります。この資料はそれぞれの1次産業との境目と思われるいろいろな業態があるわけです。例えば、収穫した農産物の洗浄が左側にありますけれども、これを47自治体に聞くと、45自治体がこれは営業とは言えないのではないかと聞いていますけれども、2自治体は言えるのではないかと聞いています。

全体の分布を書いたのがこの資料ですが、議論の中で全中、全農さんからも検討会で意見をいただいています。全中、全農さんのご意見は一番下の検討のポイントにあります。青果物の形状が実質的に変わらない段階については、形状変化を伴わなければ採取の一部と見られるのではないかというご意見です。米についても、米の生産から団体の保管、管理までは採取の範囲ではないかというようなご意見をいただいております。これについては継続して検討していくことになっています。

最後に、施設基準になります。

先ほど申し上げたとおり、この基準に関しては、既に施行されている北海道や東京都、福岡県の条例プラス欧米の基準も参考に策定しているものであります。

ここに考え方と書いてありますが、3番目の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しています。HACCPに関しては、あくまでソフトの基準ですから、HACCPの制度化に伴う新たな施設設備の整備は求めないという考え方でやっています。また、条例に関しては、全国で平準化ということでスタンダードなものをつくらうとしているわけですが、一部の都道府県では結果的に厳しくなったりする場合もあり得るので、その場合には斟酌して運用していく必要があります。許可業種の見直しに関しては、新たに許可業種になるような業態も出てくるわけですが、そういった場合にも各事業者の方々が要許可になった途端に事業ができなくなるということを避けるために、事業の継続に十分配慮して弾力的に運用することも考慮しながら施行に関しては進めていく必要があるだろうということでもあります。

内容については、非常に詳細にわたっているので省略させていただきますけれども、現在の素案ということで整理しています。また、この中の議論でも、義務的にするにはなかなか対応が困難ではないかというものは、最後に書いてあるような換気とか空調整備、照明というところはなかなか難しいところもあるだろうという議論をしています。

リコールの制度化ですが、法律改正のときの資料とそんなに内容は変わっていません。端的に申し上げれば、食品の安全を理由に自主回収される場合には、都道府県を通じて国のほうに情報をいただく、それを消費者の方や一般の流通業の方々なども一覧性を持って見られるような仕組

みにしていこうということでもあります。

報告の対象としては、食品衛生法に違反する食品、それから、違反のおそれがあるもの、さらに、対象外としては、流通が想定されない期限を過ぎた食品を想定しています。また、検討の段階で消費者の団体から、回収されている食品のリスクがわかるように情報提供してほしいというご注文がつかってしまっていて、健康を損なうというよりは、むしろ重篤な健康被害または死亡の原因となり得るものについてはCLASS I、喫食により健康被害の可能性はほとんどないというような食品についてはCLASS IIIというような分類をしていこうとしています。

これら手続に関して、今申し上げた営業許可とか届出とか、食品リコールといったものについては、電子システムで手続ができるようにしようということで開発中でありまして、もちろん紙での手続も可能なわけですが、こういった時代ですので申請事務については電子手続も可能にしようとしています。

営業許可に関しては、手数料が伴うのでなかなかキャッシュレスというところまでは役所の手続が行きつかないので、全く電子手続で役所に行かずに済むということは難しいわけですが、届出やリコールに関しては、基本的には電子手続で済むようにしていこうという取り組みであります。システムの開発の都合もありまして、ここに出てくる制度については3年後の施行というふうな予定にしております。

最後に、輸入食品です。

輸入食品については、今回、国内での制度改正に伴って輸入についても内外不差別で同等の要件を課するという考え方で対応しています。HACCPに基づく衛生管理については、食肉、食鳥肉に関しては、国内でもHACCPに基づく衛生管理を求めることになっていきますので、輸入の食肉、食鳥肉についても同じ衛生管理の水準を求めることにしています。具体的には、輸出国政府に日本と同等の管理を求め、認められた施設からのみ日本に輸入ができるようにするということでもあります。

そのほかに、EPA等で、近くTPP11も発効しますし、2月には日EUのEPAも発効するわけですが、乳製品の貿易がさらに進展することを考慮し、乳製品に関しても政府機関発行の衛生証明書の添付義務を課することにしました。そのほか、3段目の同じ衛生証明書の添付義務という中で、生産地における衛生管理が重要な食品、フグや生食用のカキに関しても政府機関発行の証明書を求めます。

施行スケジュールにあるように、HACCPに関しては国内が3年後、2年プラス1年と申し上げましたけれども、3年後の施行なので3年後から、衛生証明書の添付義務については2年後の2020年からとなります。続きの資料は、基本的には今申し上げたことを詳しく書いているものです。

以上で私からのご説明を終わりたいと思います。次は、狩集課長補佐から健康食品対策についてご説明いただきます。

○狩集課長補佐 私のほうから、健康食品に関してでございます。

ページ数で申し上げますと15ページからでございます。

まず、今回の制度改正の内容についてご説明する前に、現行の制度、対応状況についてどうなっているのかについてご説明申し上げます。

健康食品という言葉が使われておりますけれども、実は法令上の定義というものはない状況でございます。健康の増進や栄養の補給の目的のために食される食品の通称、俗称でございます。

しかしながら、政府や自治体のアンケート調査などによりますと半数以上の消費者の方が健康食品といわれるものを摂取しているというデータもございまして、広く食生活に根づいていると言えると思います。一方、図表の下半分の主な対応事例というところにありますように健康食品との関連が疑われるような健康被害事例も発生しているところでございます。

こうした健康食品によって何らかの健康被害が生じた場合に、現行の食品衛生法においても対応するメニューがございまして、現行制度の概要ですが、上半分の青い枠内、一つ目に食品衛生法第6条、食品衛生法第7条とありますが、例えば有毒な物質を含んでいる場合、あるいは、新開発食品と言われるものですが、これまで食経験がなかったり、通常の摂取方法とは異なる方法で食べられているもの、例えば果実や野菜のような形態で食べられていたものを特定の粉末状にして濃縮して食するような場合が当てはまりますけれども、こういった場合に思わぬ健康被害が生じてしまうことがありまして、流通を禁止するといった法的な措置をとることは可能でございます。

主な対応事例の上二つで、アマメシバとコンフリーとありますが、実際、食品衛生法の第7条、第6条を適用して流通の禁止に至った事例もございまして。また、法律には基づかないものですが、行政指導によって健康被害情報の収集や製造、品質管理をお願いしているところでございます。

しかしながら、こうした健康食品による被害が出たものが情報として集まっている中で、昨今問題になっておりますのが、なかなか分析に耐え得る情報が集まってこないということがございます。今申し上げました食品衛生法第6条、第7条は、流通禁止となりますと当然、それなりに重い経済的な措置になりますので、一定の科学的評価が必要になってまいります。薬食審、食品安全委員会でのリスク評価といった一定の手続を経るわけですけれども、そこでは一定の科学的なエビデンス、どういった健康影響があるのかということ客観視できるような情報が必要なわけでございますけれども、これまで健康食品の健康被害に関して健康被害情報を収集するという仕組みが法律上、制度としてなかったもので、しっかりとした情報収集がなかなかできていない実態がございました。

こちらは今回の制度改正の概要ですが、アスタリスクの2行目から3行目にかけてプエラリア・ミリフィカを含む食品とございます。プエラリア・ミリフィカというのはタイ原産のマメ科の植物でございまして、現地で女性の更年期障害によく効くということで広く食されています。近年、プエラリア・ミリフィカを国内の一部の事業者の中で若い女性向けに美容や豊胸効果があるとしてカプセルや錠剤の形態で流通させている実態がございました。それを食された若い女性を中心に、昨年の夏、不正出血や女性特有の急性症状があらわれたといった訴えが多数寄せられ

まして、集計してみたところ過去5年間で200事例以上の健康被害の訴えがあったところがございます。

しかしながら、先ほど申し上げましたように、被害の情報は玉石混淆と申しますか、果たして本当にその健康食品を食べたことが原因なのか、なかなかはっきりと確証の高い情報に至っていないものが多数ございまして、しっかりした分析がなかなかできないという問題がございました。

ですから、今回の制度改正の中では、特別の注意を必要とする成分を含む食品による健康被害情報を収集しようということで、健康食品というものは法令上の定義がないので、過去の健康被害情報や海外の報告をもとといたしまして、厚生労働大臣が特別の注意を必要とする成分等ということで指定を行いまして、それらを含む食品をつくる、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。

下の図は左の青い矢印から流れが始まっております、まず、適正な製造、品質管理をしっかりやっていただく必要がございます。これはプエラリア・ミリフィカの事案の際に、実際に自治体が監視指導に入った中で、製造している事業者の中には、自分は受託製造をやっているのに、品質管理をちゃんとやっていないといひますか、有効成分とうたっているものがどの程度の量を配合すればいいのかということをしちんと把握していないとか、一部問題のある製造実態も報告されているところがございます。

そういったものに対応するというので、いわゆるGMPですが、適正な製造、品質管理を告示で義務づけます。そして、規制を設けた上で、それでも消費者の手に渡った中で健康被害が生じてしまった場合ですが、一定の情報について事業者から訴えがあった場合、事業者のほうから自治体に対して届出を行いまして、自治体はそれを厚生労働省に報告することになります。厚生労働省では、集まってきた情報をもとに薬事・食品衛生審議会等の専門家の科学的知見をいただきながら対応を検討いたしまして、措置のところにある注意喚起、改善指導、場合によっては販売の禁止といった措置をとっていくというものでございます。

小さい字で恐縮ですが、一番下に米印があります。いわゆる「健康食品」による健康被害情報ということで、当然、ちまたにある健康食品全てが指定成分を含む食品ということではございませんので、それ以外の健康食品が残るわけでございますけれども、そういったものについても引き続き通知、行政指導によって情報収集を継続していくところがございます。

18ページを御覧ください。

健康食品対策に関する今後の施行のスケジュールでございます。

省令告示に委任する事項は大きく三つございまして、一つ目は、事業者の方から情報の届出の手段、これは事業者の方が消費者からの訴えがあった場合にすべからく健康被害情報、中には取り扱いに困る苦情のようなものもあるでしょうし、その中から自治体にどういったものを報告するのか、手順はどうするのかを食品衛生法の施行規則の中で規定してまいります。

それから、二つ目は、そもそも対象となる特別の注意を必要とする成分等の指定を告示、厚生労働省大臣告示で行います。現在、洗い出し作業を行ってございまして、年度内を予定しております。

けれども、食安委へお示しして指定に向けた手順を踏んでいくことを予定しております。

三つ目はGMPでございます。こちらについては、食品添加物等の規格基準、いわゆる370号告示と言われておりますが、この中に指定成分等を含む食品のGMPということでビルトインしていくことを想定しております。

私からは以上でございます。

○近藤食品基準審査課課長補佐（以下、近藤課長補佐） 最後になりますが、私のほうから、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制について説明いたします。

スライドの20枚目を御覧ください。

厚生労働省では、従来から、化学物質の規制という観点におきまして、ポジティブリストというものに取り組んできております。皆様もご記憶にあると思いますけれども、25年ぐらい前に食品添加物というものをやり、15年前には残留農薬についてポジティブリストを行っております。そして、今回、器具と容器包装のポジティブリストを行うということでございまして、多分、これで最後のポジティブリストになるのではないかと考えているところでございます。

今回、対象となるものは御覧いただいている20枚目のスライドのと通りの器具と容器包装でございまして、中身を先に言いますと、これらの器具と容器包装をつくる原材料をリスト化しまして安全なものしか使えないという形で川上側からの規制の強化を図るというものです。

21枚目のスライドを御覧いただきますと、世界地図がございまして。

ポジティブリスト制度と言われているものが世界各国で導入されていることがわかります。場所と言いますと北米、南米、アジア、そして、ヨーロッパとなっております。このまま大規模経済圏とつながっております。北米であればNAFTA、南米であればメルコスール、アジアであればASEAN、ヨーロッパであればEUとなっております。このような国々で導入が進む制度とのギャップがこのまま続きますと、我が国に望まないものが輸入されてしまったり、輸出をするときには輸出しにくくなるということも起こってまいります。ですから、国際整合的なポジティブリストという制度を取り込もうということで検討を進めてきたわけでございます。

次に、22枚目のスライドを御覧ください。

この図を御覧いただきますと、器具と容器包装のポジティブリストというものは、対象となる材質があるということがわかります。材質は、主に合成樹脂、紙・ゴム、金属・ガラスに分かれておりまして、特に見ていただきたいのは、合成樹脂、紙とゴム、ここには境目があるということと、もう一つは、アメリカとヨーロッパという二つの形があるところです。世界にはアメリカとヨーロッパの二つの形のポジティブリストがありまして、アメリカは添加型規制、ヨーロッパは溶出型規制になっております。

次のスライドを御覧ください。

今回の法改正によりまして導入を予定している制度の全体像です。

下半分の全体像を御覧いただきますと、原材料から流れて消費者に至るという商流が書いてありまして、これらに対してまずリストをつくりまして、リストに基づきまして管理がなされている

という情報を川上から川下に向けて連結して流していただきます。さらには、製造事業者が適正製造規範というルールに基づき製造を行っていただくということを考えているところでございます。これらが政省令に反映されてくる中身ということになります。

では、中身で何を検討しているのが次のスライドになっております。

論点で、1番から3番までございまして、論点1につきましては、一部残っておりますけれども既に検討は終了している状況でございます。現在は、論点2というものを技術検討会という場で検討を行っております、検討の内容、資料は全てホームページで公表を行っておりますので、ご関心のある方は御覧ください。また、論点3につきましては、今後検討を進めるものでございます。

少し個別の内容をご説明しますけれども、技術検討会の中で何を検討しているのかということでございます。

こちらのスライドは、まず、合成樹脂という説明をいたしました、合成樹脂とは何かというものをあらわしているものです。合成樹脂は、熱を加えたときにやわらかくなるものならないもの、または、プラスチックとエラストマーに分類されるものがございます。今回、ゴムは対象となっておりません。では、ゴムは何かということはこの図であらわしております、熱硬化性樹脂のエラストマーをゴムという形で定義し、これを除く残りの部分が合成樹脂であるということで検討を行っております。

次のスライドは、ペットボトルがありますけれども、ポジティブリストとは何か、何を対象としているのかということを概略的に書いてあります。

ポジティブリストは、ここに書いてありますとおり、合成樹脂を構成している原材料である基ポリマーと呼ばれているものと基ポリマーの間に分散している添加剤の二つから構成されます。ですから、ポジティブリストはどんなリストかと問われるならば、この二つが対象となるリストということになります。

具体的には、次のスライドでございます。

これは商品の製造工程を書いておりますが、ポジティブリストである以上、やはり健康影響を勘案してつくらなければいけません。つまり、合成樹脂に残らないものを管理してもしょうがないわけです。ですから、このスライドでは合成樹脂をつくっていくモノマーという出発点から最終的な合成樹脂をつくる過程の中で加えられ、そして、残るものを対象としますということであらわしております。

さらに、海外のポジティブリストを御覧になるとわかるのですが、海外では、主として、合成樹脂と添加剤を1対1の関係でリスト化する、もしくは、対象を定めずに漠然と何でも使えるという形で規定するという二つのパターンがあります。

我が国としてどういう形でいくのかにつきましては、今考えているのはこちらの表にあるものでございまして、合成樹脂を消費係数と樹脂の極性、特性と言ってもいいかもしれませんが、これで分けて考えようと思っております。これによるグルーピング化を行いまして、1対1の関係

で樹脂を並べて書くと、非常に種類が多く、膨大なリストになってしまうのですが、グループ化をすることにより、より簡素で見やすいリストがつかれるのではないかと考えて作業を進めております。その概念をあらわしているのがこちらの表でございます、議論の中身は私どものホームページに掲載しておりますので、ご興味のある方はごらんいただければと思います。

また、制度を構築する中身として適正製造規範というお話をいたしました。この規範につきましては、平成27年に既にガイドラインをお出ししております、これに従ったものをつくることを考えております。このガイドラインは、今、皆様方が取り組まれている中身にさらに上乘せするというものではなく、研究班の中で、現在どのような管理が行われているのか、また、海外との制度の比較をしてどこまでが必要かという観点で取りまとめたものになっておりまして、おおむね国内事業者の8割から9割が網羅されるような中身となっております。

具体的な中身は、次のスライドに箇条書きで列挙しておりますけれども、こちらをごらんになれば、おおむねやっているということがご理解いただけるのではないかと考えております。この中身を適正製造規範という形で、今回、政省令の中に位置づけたいと考えております。

最後になりますが、情報の伝達という部分がございます。

情報の伝達が今回の制度の中でなぜ重要なのかと言いますと、合成樹脂の中に含まれている添加剤の情報というのは、企業にとって守秘義務がかかる守秘情報です。つまり、なかなか外部に出して公にしにくいことになっておりまして、このような情報をいかに川上から受け継ぎ、川下に流していくのか、そして、情報を守秘した上でいかに川上から川下に流していくのかという点が情報伝達においては非常に重要でありまして、表示の義務がかかっている食品添加物とは若干中身が違うというものでございます。

このような点を加味しながら、現在検討会の中で検討を進めておりますので、今後どのような政省令になるのかということを含めまして、ご興味があればぜひともホームページをご確認いただきたいと考えております。

厚生労働省からの説明はこれで全てになります。ご清聴ありがとうございました。

○遠藤課長 それでは、これから、質疑応答、意見交換を始めたいと思いますが、対面の形式をとりたいと思いますので、お時間を少々いただいて、机を移動したいと思います。

そのまましばらくお待ちください。

[会場レイアウトの変更]

○遠藤課長 お待たせいたしました。これより再開いたします。

ご質問などのある方は挙手をして、ご所属とお名前を教えてください。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と考えておりますので、ご発言は要点を絞っていただいてお一人様1回までとしまして、ご理解を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も含めまして、広く情報提供をさせていただくために、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。ご了承いただければと思います。

す。もし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は、ご発言の前にその旨をおっしゃっていただければと思います。

それでは、項目ごとに質疑応答を行いたいと思います。

まず、資料の4ページになりますが、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いたします。

いらっしゃらないようなので、次に移ります。

次の項目は、資料の6ページからのHACCPに沿った衛生管理の制度化についてです。

質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。

○質問者A 質問票でも依頼したのですが、札幌市中央卸売市場食品衛生検査センターのミズシマと申します。

HACCPの制度化が実施されたときに、第50条第2項に関して処分の規定があるのですが、営業停止処分や禁止処分が記載されているものですから、例えば食中毒事案が起きたときに、処分の状況でそれを追加して違反として営業停止時期に改善させるというぐらいの意味合いの処分なのか、食中毒事案ではなくてもHACCPの制度化等ができていないときに処分等ができるのかという部分は、どこまで整理されているのかお伝えいただきたいと思います。

○道野課長 ご指摘のとおり、行政処分の部分に関しては、今回、改正をしていません。したがって、衛生管理基準第50条とおっしゃっていましたが、現在の衛生管理基準の違反であっても、通常、食中毒が起きていないときは、改善指導はあっても営業の禁停止ということはほとんど行われていないと思います。ただ、食中毒が発生した場合に、改善をして再発防止ができると認められるまでの間、営業を禁止したり、一定期間の停止をしたりという運用がされています。

基本的には、今おっしゃった前段の考え方というふうに理解していただいて結構かと思います。今回の改正で、衛生管理計画をつくっていなかったからいきなり営業の禁停止がかかるということは基本的にありません。そこは現行の運用と同じであります。ただ、やはり、つくっていないということがはっきりわかった場合、当然作成の行政指導もありますし、難しい場合には、極論すれば、業界団体のつくった手引書をコピーしてまずはそれを使ってもらおうというところからスタートしていただければいいわけであります。

ただ、食中毒を起こして、例えば計画をつくっていないとか内容が明らかに不備ということになると、そこは直してもらって再発防止をしていくということです。HACCPの考え方そのものがPDCAをうまく回すということですから、計画に不備があれば改善していくということをやっていただいて、まさに自主管理の水準を上げていただくことが基本的な狙いでもあります。

○遠藤課長 ほかにいらっしゃいますか。

○質問者B トリヤベリンコウ倉庫（鳥谷部臨港倉庫）のカナザワと申します。

当社は、米と大豆の保管業をやっておりますけれども、まず、HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の区分が当社の場合どちらになるのかということで

す。H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理のほうの食品の保管というところがありますけれども、こういうところから弊社のような場合はH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理のほうに入るのかどうか、それとも、入るとして、各業界団体が作成する手引書を参考にとありますが、弊社の場合は自所保管マニュアルというものがあります。これは業界団体のものでありますが、こういうものを提出して認められればそれで準用できるという考えでよろしいでしょうか。

○道野課長 個別の会社の事業がどれに当たるということをここでやり出すとなかなか質問が終わらないと思いますし、会の趣旨ともずれてきます。一般論としてお答えしますと、基本的には先ほどの資料の説明で申し上げたとおりです。一般衛生管理の対応で十分対応が可能な業種の中に食品の保管、運搬があるわけですので、例えば、保管管理の中で、サービスでちょっと加工をやっているという業務があるのですけれども、そういうことでもない限りは基本的にH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理で、許可か届出かというところと届出のほうに当たるかどうかということも議論しているとお考えいただければと思います。

それから、倉庫の関係についても関係団体で手引書の検討をされていますので、引き続き厚生労働省のほうでも、提出されれば内容についての確認作業も進めていきたいと考えております。

○遠藤課長 ほかにいらっしゃらないようであれば、次に移りたいと思います。

次は、資料の32ページからです。営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設の部分について、ご質問のある方はいらっしゃいますか。

○質問者C ホクレンのストウと申します。よろしくお願いたします。

資料の41ページで、1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、農産物に係る収穫から保管、管理までのところが採取なのか営業なのかというところで、まだ継続検討いただいているというご説明だったのですが、今後、検討いただきまして判断される基準がもしございましたら、どういったことで採取なのか、営業というところがありましたらご教示いただけたらと思います。

○道野課長 もともとの出発点をご紹介しますと、今回の改正以前から、食品衛生法のもともとの規定として農業と水産業のうち採取を除くというふうに営業規制の中から外されているわけです。もともとの規定の趣旨というのは、農家の方や漁家の方が簡易な加工をやったり、保管をしたりというものは、あくまでも農業、水産業の一部でしょうということで除外規定が設けられたのだと思います。

現在の自治体の実態を見ていただくと、その考え方は引き継がれているということはあるのですが、例えば農家の方がお弁当をつくったり、飲食店営業をやったり、缶詰、瓶詰めをやったりということになってくると、それはもちろん食品の営業者としての側面があるわけですから、それまで採取の業というふうにはとれませんね。というところをもう少し細かく見ていくと実態はこうですというのが今の資料です。

お尋ねの判断基準に関して言えば、実施主体と実際にやっておられる取り組みの内容ということになってくるとと思います。検討のポイントがその下にありますが、その検討をしているのは、

食品の営業規制に関する検討会を公開で月に二、三回やっています。この中で、営業規制、許可業種、届出業種等々の見直し、施設基準の検討などを行っているわけですが、今までで20以上の業界団体の方からヒアリングをしています。農業関係に限らず食品産業にも聞いているわけですが、その中で、全中、全農さんから提案された線引きの考え方としてここに書かせていただいているのは、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。要するに、形状変化を伴うか伴わないかというところで判断してくれないかというふうにご主張になっているということです。

もともとは農家の肩がわりでやっているのは違うのではないかという議論もあったのですが、たとえ農家であっても明らかに食品の製造、加工というのがあるわけだから、そういう考え方だと食品の安全性確保という観点からは少しずれるのでという議論も全中、全農さんとの間ではあって、最終的に全中、全農さんのほうで整理されたご意見というのは、形状変化ということが一つのメルクマールにならないかということでご提案になっています。これを軸に我々も検討していくことにしております。

○遠藤課長 ほかにいらっしゃいますか。

○質問者D 北海道漁連のタカヤマと言います。

今の農業関係の質問に対して、形質の変化で届出にするかどうかと伺ったのですが、前回、私から質問させていただきまして、生産者がつくる昆布については採取したものの形質が変わってしまうのです。基本的に干してしまうからですが、食品表示法上も加工食品になってしまうので、ここは大丈夫ですかと前回質問させていただきました。そのときには、これは旧法なので改正前の食品衛生法と同じ基準で該当しませんという回答をおおむね得たと思っていたのですが、今の回答を聞くと不安になってくるのです。ここはどうなのでしょう。

それから、水産関係では、簡易な加工というと昆布のほかに、茹でエビが許可外で製造できる状況になっていますけれども、ここはどのようにお考えなのか、ご意見をお聞きしたいと思います。

○道野課長 検討はまだまだ続いているので、ひょっとしたら全国団体からのご意見も出てくるのかもしれませんがということを前置きしておいて。畜産と水産というのは、これまでもそんなに境界線が不明確というわけではないという認識があります。それはどうしてかということ、今おっしゃったのは、まさに漁家での加工ということになるのでしょうかけれども、例えば営業許可業種で言えば、魚介類の競り売り、卸売業というのはもともと許可業種になっていますから、そういった意味で言うと、そこの線引きというのは水揚げ、それから、卸売市場という段階から食品衛生法の規制がかかってくるということに関してはそんなに異論がないところというふう考えています。

また、畜産に関しては、まさにと畜場法という法律がありますから、と畜場の門をくぐったら衛生規制の対象になるというふう整理がされているという認識です。

ちなみに、水産に関しても、実はこれと似たような調査を我々もしています。その中で、今ご

指摘のあった、特に海藻の加工というのは、全国的に見ても営業に該当すると答えた自治体が本当に少ないです。今回の法律改正は、1次産業との境目について改正したわけではないので、今ご質問された方がおっしゃったとおり、従前の考え方が基本になります。したがって、先ほどの方にも申し上げましたし、この資料に出ている農業の関係での線引きというのは今まで余り整理されていなかった部分なので、ここはしっかりやっていく必要があるということでやっています。

水産業に関しても、これまでの整理というのを前提にしつつ、業界団体からご意見が出てくれば、もちろん、それも含めて検討させていただきたいと考えています。

ちなみに、水産関係の全漁連さんにも今回の検討についてご意見はないかということは我々のほうからもお声かけをしているのが現状であります。また、今後の検討についてよく情報を注意してみてください、ご意見があれば出していただければと思いますけれども、今の時点で、漁家の海藻を干すのを営業にしようという議論はありません。検討途中の話なので、何か結論めいたことは申し上げられないですけれども、検討の状況としてはそういう状況です。

○遠藤課長 ほかにいらっしゃいますか。

○質問者A 先ほども質問したのですけれども、札幌市中央卸売市場食品衛生検査センターのミズシマと申します。

私は養成講習会の講師をしているものですから、その関係でお伺いしたいと思います。

実務講習会等がなかなか受講者が少ないという現状の中で、今回、営業許可の関係の業種については実務講習会も受講させるという話を伺ったのですけれども、それは義務化という意味合いでさせるのか、任意ということなのかをお伺いしたい。

それから、全国一律という形になるので、全国一律の料金体系、テキスト等も全国一律になるのか、その辺のところもお伺いしたいと思います。

○道野課長 今のご質問は、食品衛生責任者の養成講習会のことと受けとめてお答えいたします。

先ほどもご説明したとおり、食品衛生責任者については、現在でも条例で一定の範囲の業種、許可業種や製造業、自治体によってさまざまですけれども、設置義務があります。今回の改正で、衛生管理基準については国の定める規則で定められているわけでありまして。その中で、食品衛生責任者の実務講習会のほうをどうするか。

養成講習会と実務講習会は何が違うかという、養成講習会というのは、初めて食品衛生責任者になる方が受けなければならないもので、実務講習会というのは、食品衛生責任者になった方がその知識をアップデートしてもらうために一定期間おきに受けていただくというものです。養成講習会の場合は義務となっているので、調理師など一定の資格を持っていない方は皆さん受けなければならないということで、義務的に受けてもらっているわけです。

実務講習会について一定の範囲義務化しようとする、対面の講習会だけではなかなか実効性は難しく、受講機会をふやす、要するに、受け皿を広げていくということもしていかなければなかなか義務化はできないのではないかとというのが今の議論です。その中で、eラーニングや通信教育とか必ずしも店を休んで受けにいかなければならないというふうにしてしまうと、義務化

するのであれば少なくともそれぐらいのことはしなければなかなか講習機会の確保はできないだろうという議論をしているというのが先ほどの説明です。

方向性としては、一定の範囲、今、前提としているのは許可対象業種については実務講習会を義務にしようといっています。ただ、議論としては、許可業種の中でもリスクの高い業種については義務化してはどうかという意見も検討会の中にまだあります。したがって、義務とするという方向性は割とはっきり議論しているのですけれども、どの営業の範囲にするのかということについては、まだ十分に詰まっていないというのが現状です。

○遠藤課長 ほかにいらっしゃらないようですので、引き続き、資料47ページからの食品リコールの情報の報告制度について、ご質問のある方は挙手をお願いいたします。

なければ、次に移ります。

今度は、食品衛生申請等システムについて、資料は49ページからになります。ご質問のある方はいらっしゃいますか。

なければ、次に、資料の51ページからになりますが、輸入食品の安全性確保について、ご質問などがある方は挙手をお願いいたします。

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についてです。資料は15ページからになります。ご質問のある方は挙手をお願いいたします。

なければ、最後になりますが、資料19ページから国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制について、ご質問のある方は挙手をお願いいたします。

ないようですが、時間のほうは大分余裕がございますので、この機会にぜひ聞きたい、または、意見があるという方がいらっしゃれば挙手をお願いします。

○質問者E コープさっぽろのコレナガと申します。

7ページ目のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象事業者の件です。

食品の保管、食品の運搬等というのが例として一番最後に記載されているのですが、40ページ目の届出の不要なところで、輸送業というのは届出が不要だから、結果、衛生管理計画を作成しなくてもよいと判断できると思うのですけれども、これは食品の運搬全体がなしとならないのでしょうか。もしくは、輸送でも冷蔵と冷凍は対象となるという判断でよろしいのでしょうか。

○道野課長 そもそも、運搬とか保管というのは、いずれにしても食品衛生法はかかっているのです。ですから、食品衛生法はかかっているのです、それを担保するのに今回の制度改正でどう整理するかということです。保管とか運搬というものに関しては、最初のHACCPの説明の資料にあるとおり、基本的な考え方としてはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象になるでしょうということのはっきりしています。では、各業界にどう当てはめていくかということがあるわけです。したがって、ルールはかかっているけれども、それぞれの業界事業者の方にどういうふうに担保していただくかということが、今度は届出のほうの議論になるわけです。

この届出のほうの資料にある公衆衛生に与える影響が少なく届出不要の営業というところの観点は、専ら運送を業とする人のことを指しています。これは、荷物を寄託して運搬してもらうと

いう事業者サイドと運送業界の双方にヒアリングをさせていただきました。例えば、流通業界、食品の事業者の流通をやっておられる方にヒアリングをすると、基本的には契約で担保しているけれども、所有権は当然流通業者のほうにあるわけですし、コープさんならコープさんにあるわけなので、内容の責任というのは一義的にはコープ。も運送屋さんは契約の内容に従って責任が発生します。専ら運送屋を業としているところに義務をかけても、そこは契約によって左右されてしまうということでは不安定になってしまうので、考え方としては、基本は荷主のほうに担保していただくのが実効性があるのではないかとということで、現在、こういう整理にしています。そういう意味であります。

○遠藤課長 ほかにいらっしゃいますか。

全体を通じてのご質問でも結構です。

○質問者F 日本甜菜製糖のイノウエと申します。よろしくお願いします。

二つほどあるのですけれども、一つ目は、ある一つの事業所で複数の食品をつくっていたとして、HACCPに基づく仕組みと考え方を取り入れた仕組みの両方を使うことは可能なのかどうか、事業所単位でどちらかにしなければいけないということなのでしょうか。

もう一つは、基づくものと考え方を取り入れた仕組みの二つがあるのですけれども、そして、各業界団体が手引書をつくっていたりがあるのですが、自分の事業所ではどちらに当てはまるのか、どの手引書を使っているのか、それから、業界団体に属していない場合はどうなのかということとは自主的に判断して使えばよろしいということになるのでしょうか。

○道野課長 二つのご質問をいただきました。

一つの事業所で基づく衛生管理と考え方を取り入れた衛生管理の共存があり得るのかということです。これは、幾つも答えがあって説明が非常にしにくいのですけれども、一つの事業所でどちらかというのが基本的な考え方です。ただし、製造工程も全然違う、管理も全然違うというようなものが併存して別のライン、別の区画でやっている場合には、分けざるを得ないケースは出てくると思います。

それから、販売と製造加工を一緒にやっているというようなケースでも、例えば大工場で一応直売もやっていますというケースもあるわけです。集肉センターで小売もやっていますという販売業もあれば、食肉加工の部分もあるわけだから、そういった場合には併存もあると思います。

許可業種のほうも見直しているのです、何業と何業が一緒の場合とか、三つ許可をとっています四つ許可をとっていますけど、それぞれについて基づく衛生管理と考え方を取り入れた衛生管理のそれぞれをばらばらに突っ込んでいいですかという議論もあるのですけれども、それは実は営業許可のほうをできるだけ大きくりにしていこうとして、できるだけ一つの事業所に関しては許可をなるべく少なく、できれば1本に、可能な限り1本にしていくというような考え方で議論しています。現行の営業許可と一緒にされると話がややこしくなってしまうのですが、本質的にはHACCPのプランをまとめてつくっていったりするわけですが、そのときに基本的に同じような製造工程をとるようなものに関しては、今の許可業種の категорияがたとえ違ったとし

ても、できるだけ1本で考えていくということで整理をしていきたいということでもあります。

ここはご質問が複雑というか、いろいろなケースがあり得るのでなかなか答えにくいところですが、できるだけシンプルにしていきたいというのが基本的な考え方です。

それから、手引書の件です。

まず、手引書に関しては、各業界団体で作成していただいています。どうしてかということ、実は役所がつくったものも過去にたくさんあるのです。特に、基づく衛生管理のほうなのですが、厳し過ぎてできないというものが多くて、役所側がつくと難しいことが多いわけです。むしろ個別の業種について一番状況がわかっておられる方ということですので、業界団体というのはそういう意味では一番お願いができる場所です。各業界団体で、我々のほうで一応作成のガイドライン、基本的な考え方を示した上で作業をしていただいているというのが現状です。

それに関しては、厚生労働省のほうで内容確認をして、それをやっていたら今度できる衛生管理基準に合っていますというふうに見ましょうという整理です。業界団体のほうも了解していただいていますけれども、これはインサイダー、アウトサイダーにかかわらず活用していただければ結構です。また、全国の行政の標準化ということも考えて、自治体で指導する場合にも手引書の内容に即して指導していただくということで、自治体による相違や保健所によっての取り扱いの違い、担当者によっての差などをできるだけ小さくしていくということで業界団体にもご協力いただいております。

次に、どれが当たるかについてです。

どれが当たるかというのは、わかりやすいように表題も業種ごとにつけてもらった中にも具体的な食品の名前も例示してもらいながらつくっています。販売業は、分類が複雑で、中身は単純なのですが、販売業はむしろスーパーマーケットの業界がつくったのを見ると、意外と販売業は肉も魚も野菜もそうざいも出ていますから、そういう意味では、割と広くカバーできているものもあります。ですから、明らかなものについてはもちろんご自分で選んでいただければいいと思うのですが、わからないとか、どれを参考にすればいいかということは行政のほうにも確認をいただければと思います。

○遠藤課長 ほかにご質問のある方はいらっしゃいますか。

時間はまだ少々余裕がございますので、ぜひこの機会にご発言のある方はどうぞお願いします。

ご質問のほかに、意見やご要望がございましたら、そちらでも結構です。

特になければ、まだ時間はちょっとありますが、これ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やご質問を踏まえて引き続き検討を進めてまいりたいと思います。また、今後の参考とさせていただきたいと思いますので、お配り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、出入り口前に青色の回収ボックスを用意しておりますので、お帰りの際に入れていただければと思います。よろしく申し上げます。

また、お帰りの際は、後方の扉から出ていただいて階段をご利用いただけますが、本日はたく

さんご参加いただいておりますので、どうぞ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、どうもありがとうございました。

以 上