

「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 (中国四国ブロック))

議事録

日 時：平成 30 年 12 月 11 日 (火) 13:00 ~ 15:00

場 所：TKPガーデンシティPREMIUMU広島駅前 ホール3A

(広島県広島市南区大須賀町13-9 ベルヴェオフィス広島 3階)

○江崎中国四国厚生局食品衛生課長（以下、江崎課長） 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中国四国厚生局健康福祉部食品衛生課の江崎といいます。

本日は、初めの1時間程度で厚生労働省からの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、参加者の皆様と意見交換を行いたいと思います。

お配りしてる資料ですが、資料一覧に記載しておりますが、不備等があればスタッフに声をかけてください。大丈夫でしょうか。

閉会については15時を予定しております。議事の円滑な進行に御協力いただきますようお願いいたします。

なお、いただいた事前質問ですが、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。説明会の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、御質問のある方はその中でお願いします。

それでは、本日の説明者である厚生労働省医薬・生活衛生局の方々を御紹介します。

HACCP企画推進室長の蟹江です。

食品基準審査課長補佐の近藤です。

HACCP企画推進室長補佐の岡崎です。

○岡崎HACCP企画推進室長補佐（以下、岡崎室長補佐） よろしく申し上げます。

○江崎課長 食品監視安全課長補佐の狩集です。

○狩集食品安全課長補佐（以下、狩集課長補佐） 狩集です。

○江崎課長 それでは、説明のほどよろしく申し上げます。

○岡崎室長補佐 ただいま御紹介にあずかりました食品監視安全課の岡崎と申します。どうぞよろしく願いいたします。

そうしましたら、資料に沿って御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スライドの1枚目ですけれども、これについては、今年の6月13日に公布をされています。

主な改正の内容については大きく7つございまして、詳細については後ほど各担当のほうから説明させていただきますが、トピックだけ申し上げますと、まず1つ目としては、広域的な食中毒事案への対策の強化というものでございます。2つ目としては、HACCPに沿った衛

生管理の制度化、3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。4つ目が、国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生管理規制の整備。5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。6つ目としては、食品リコール情報の報告制度の創設。7つ目として、その他として、乳製品や水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件、あと、自治体の食品輸出関係の事務の規定というものを創設しているということでございます。

施行の期日ですけれども、1番の食中毒の関係については1年と、5番と6番の営業許可の関係と食品リコールについては3年ということでございまして、それ以外のものについては2年としてございます。HACCPについては、施行後1年間は、現行基準の適用となりますので、実質3年後からの施行となります。

今後の主なスケジュールですけれども、1の食中毒関係の広域連携については、後ほどまた説明しますけれども、省令をもう既に公布をされていて、4月1日から施行する予定としております。2番から5番のHACCP、営業許可、リコール、輸出入については、今回の各ブロックの説明会を経て、またパブコメ等を経て、来年の夏ぐらいに政省令を公布していきたいと考えているところでございます。6番の指定成分と7番の容器包装については、少し若干、先に延ばしておりまして、6番の指定成分については2019年の秋ぐらい政省令、容器包装については2番から5番と同じ時期に政省令の公布を行って、また後に、改めて省令、告示の公布をするという予定にしております。

こちらは説明会の実施状況ということで、今回のような説明会を全国7カ所で実施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の強化について御説明をさせていただきます。これについては、広域連携協議会をつくって連携を図っていこうということなんですけれども、基本的には、自治体と国とか、自治体間の取り組みということで、行政側の取り組みになっておりますので、直接的には事業者の方々に直接的に関係するものではないんですけれども、簡単に御説明をさせていただきます。

現在、食中毒については、自治体間をまたぐような食中毒事案というのが発生をされていて、自治体をまたいでいろいろ調査や原因究明を行っているんですけれども、その中で、自治体間の情報共有ですとか、あとは国と自治体間の情報共有とか、そういったものがあまりうまくいかなかったというような事例がありまして、そういった事例を踏まえて、今回、広域連携協議会をつくって連携を密にしていって、被害の拡大防止ですとか原因究明とか、そういった取り組

みがスムーズに行えるようにするという事とこの様な協議会を設けたという事とでございます。

今、状況としては、先ほども少しお話ししましたが、省令の公布を既にしておりまして、1月26日に省令を公布しております。この省令の中身ですけれども、広域連携協議会の構成員について定めております。構成員としては、各地方厚生局の管轄区の厚生局、自治体で構成するとしております。あと、2つ目の食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の改正というのがございまして、これ、今、パブコメをしているという最中でございます。

この指針がどういったものなのかという事、国とか地方自治体で監視指導を行うに当たって年間計画を定めております。国であれば輸入食品の監視指導計画、都道府県等であれば都道府県の監視指導計画というのを定めて、サンプリング計画だったりとか、どういった食品を検査していくのかとか、そういった計画を年度ごとに作成をするということになっておりまして、そのもととなる指針でございます。この指針について改正をしておりまして、改正の内容としては、先ほど申し上げた様な、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しております。これについては、繰り返しになりますが、パブコメをして、今、意見を募集しているという最中でございます。それ以外に、広域連携協議会の設置に関する要項とか、あと、運営に関する必要事項というものを今後決めて策定をしていきたいということとでございます。

あと、食中毒の処理要領とか食中毒の調査マニュアルというものがございまして、こういったものについても、今回のもろもろの改正を踏まえて改正をしていって、4月1日の施行に間に合うように手続等を進めていきたいと考えております。

以上でございます。

○蟹江食品監視安全課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御説明をいたします。

HACCPの制度化につきましては、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会で、今回の法律案を提出する前から検討をしております。平成28年の3月から平成28年の12月までの間でHACCPの制度化について検討し、平成28年の12月26日に最終取りまとめを公表しております。その内容と今回御説明する内容の概要は基本的に同じでございます。国際標準化に関する検討会の取りまとめを今回、食品衛生法上位置づけたということになります。これまでも御説明をしておりますけれども、全ての食品等事業者の方々に衛生管理計画を作成し

ていただきます。衛生管理計画の内容について、2つのグループに分かれることになります。

1つが、HACCPに基づく衛生管理。これはコーデックスのHACCP 7原則に基づきまして、事業者の方がみずからHACCPプラン、それから一般衛生管理を実施していただくための衛生管理計画を作成していただきます。対象の事業者の方は一定規模の事業者の方、それからと畜場、それから食鳥処理場、これは認定小規模食鳥処理場を除きますけれども、大きく分けますとこの3つになります。

それから、右側がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理ということで、小規模事業者等をここに4つ分類してお示ししておりますけれども、これらの方々については、なかなか危害要因分析が難しかったり、あるいは一般衛生管理で対応ができる業種であったり、さまざまな方々がいらっしゃいますので、そういった方々は各業界団体が作成する手引書を参考に衛生管理計画を作成していただいて衛生管理を実施していただくという、大きく分けますとこの2つになります。

具体的に法令上どう位置づけるかということですが、今回の改正食品衛生法の第50条の2が衛生管理計画作成の関係条文でございます。1号と2号がありますが、1号のほう是一般衛生管理に関する規定、2号のほうはHACCPに関する規定になります。ここの中にアンダーラインで引いておりますけれども、基本的にはHACCPに基づく衛生管理をしていただきます。その中で小規模事業者等、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り組み。これはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理とっておりますけれども、それで対応していただきます。

その他政令で定める営業者の方々の現行の案がこの下になります。まず、食品の製造または加工を行う者のうち、1事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満のところ。これはいわゆる小規模事業者になると思います。それから2つ目が、当該店舗で小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者、菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等が例に書いてありますけれども、こういった方々。それから提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種。飲食店ですとか給食施設等が該当すると思われ。それから一般衛生管理の対応で管理が可能な業種でございます。この案をベースに最終的に政令で規定することになります。

もう一つ、50条の2の中で定めなければならない事項がございます。厚生労働省令で次に掲げる事項に関する基準を定めるというふうにあります。一般衛生管理とHACCPに関す

る基準を厚生労働省令で定めることとなります。現状の制度では厚生労働省のほうでガイドラインを示して、各自治体の条例で、管理運営基準を条例で定めておりますけれども、今回の法改正で食品衛生法の施行規則、厚生労働省令で定めることとなりますので、全国統一の基準で運用することとなります。

その内容でございますが、現行のガイドラインに沿ったものを考えておりました、まず、大きく分けると共通事項、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、内容的には現行のガイドラインの内容を省令で定めることになろうかと思っております。その中で、現在、食品衛生責任者という規定が管理運営基準の中にありますけれども、この食品衛生責任者の取り扱いについても厚生労働省令の中で規定をしていくこととなります。

現在の案でございますが、衛生管理計画を作成していただくということで、やはり全ての営業者の方に食品衛生責任者の設置が必要だということで、営業許可対象業種、届出対象事業者というふうに対象者を書いておりますけれども、基本的には全ての営業者。それから、資格要件としては現状と同様に、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。一番右に書いてありますけれども、既に何らかの資格を持っている方は免除になることも考えております。それから、養成講習会につきましては現行同様、厚生労働省のほうで標準的なプログラムを示すことを考えております。養成講習会は、全ての営業者の方に受講していただきます。実務者講習会につきましては、営業許可対象事業者の方に受講をしていただくということを考えております。しかしながら、一定の期間に1回、例えば5年に1回ですとか、そういったことを定めていくことも考えておりますが、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等、弾力的な運用も検討する必要があるのではないかと考えております。それから、講習会自体になかなか出向いて受講することが難しい場合もあると思っておりますので、eラーニング等も検討をする必要があるのではないかとというような内容で、現在、食品衛生責任者の取り扱いについて検討をしている状況でございます。

それから、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のほうで、さまざまな事業者団体の方に手引書を作成していただいております。既に作成が終了しているものは厚生労働省のホームページで公表をしておりますが、今、13業種ございます。それから検討中のもの。これは食品衛生管理に関する技術検討会というものを設置して検討しておりますが、現在検討中のものが10種類。それから現在、関係団体のほうで作成に取り組んでいただいているものがさまざまな分野でございます。今月の27日も技術検討会を開催する予定でございまして、6つの品

目について手引書案の確認をする予定にしております。ハム、ソーセージ、ベーコンの製造ですとか、それから氷雪の販売、水産物の卸売業。それから精麦及び大麦粉の製造、食酢の製造、寒天の製造、こういったものについて、確認をする予定にしております。この技術検討会の関係資料ですとか、それから議事録等も厚生労働省のホームページに掲載をしておりますので、必要があれば御覧いただければと思います。

それから、HACCPに基づく衛生管理で、食品衛生法ではなくてと畜場法になりますが、その手引書も関係団体のほうで検討をしております。具体的な内容については、ここに記載してあるとおりです。留意事項から始まりまして作成の手順、それから一般衛生管理に関する事項、こういったものを盛り込んで、現在作成中でございます。

それから、と畜場の監視指導におけるHACCPの検証方法ということで、厚生労働科学研究においてHACCPの妥当性検証プロトコルの検討をしております。豚の施設、牛の施設、それから大規模食鳥処理場を対象にしたもので考えておりますが、牛、豚の場合ですと、一般生菌数ですとか腸内細菌科菌群、それから拭き取りで検査をして合計25検体になるようなものを現在検討中でございますが、ある程度内容が整理できましたら、お示しすることができると思います。

それから、大規模食鳥処理場の衛生管理計画作成の参考情報の提供ということで、これまでの研究事業ですとか、あるいは実証事業を踏まえた内容を整理して、お示ししたいと思っております。微生物汚染の防止ですとか、微生物汚染低減策、もろもろございますけれども、こういった内容について今後、整理をしてお示ししていくことを考えております。

HACCPにつきましては以上でございます。

○狩集課長補佐 食品監視安全課長補佐、狩集でございます。

私のほうから、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、健康食品による健康被害対策について御説明を申し上げます。

まず、現行の対応といったところで図表を御覧いただければと思います。いわゆる健康食品と申しますものは、栄養の補給ですとか何らかの健康に対する増進作用をうたう食品の総称でございます。法令上の明確な定義がないところでございます。しかしながら各種のアンケートによりますと、多くの消費者の方がこういったものを摂取しているといった現状がございます。過去には、こちらの図表の下半分でございますけれども、いわゆる健康食品というものによる健康被害といった事例も発生しているところでございます。現行の食品衛生法でも、例え

ば第6条による不衛生な食品等の販売の禁止ですとか、それから、第7条による新開発食品等の販売禁止といったことで、食経験がないものですとか通常の方法と異なった食べ方をするような食品について、非常にリスクが高いということであれば流通の禁止等を行うといったことが可能なところがございます。また通知、行政指導によるところですけれども、健康被害情報の収集ですとか、それから適切な製造管理等についても呼びかけているところがございます。

今回の改正の内容でございますけれども、先ほど申し上げましたように、現行の食品衛生法の体系の中でも、いわゆる健康食品による被害が生じた場合に対応するすべはあるところであるんですが、その場合、明確なそれなりの証拠、そういった健康被害が生じていて、こういった科学的な事象が起きているといったことをもって、薬事・食品衛生審議会ですとか食品安全委員会において一定の評価を行った上で、そういった流通禁止の措置をとるといったスキームになっております。

こちらの図表の上半分の2番目、アスタリスクがございますけれども、こちらにプエラリア・ミリフィカを含む食品というものが出てまいります。こちら、プエラリア・ミリフィカと申しますのは、タイ原産の豆科の植物でございます。現地では女性の更年期障害のようなものによく効くといったことで広く食されている豆科の植物でございます。近年、一部の事業者がこれを若い女性向けに、美容効果ですとか豊胸効果があるといったことで、カプセルですとか錠剤のような形態で流通させているといった実態がございました。このプエラリア・ミリフィカを含む食品について、平成29年の夏ごろですけれども、不正出血ですとか下血といった女性特有の急性症状があらわれたといったことで多数の被害事例、相談事例が寄せられたところでして、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が報告されたというところがございます。

このプエラリア・ミリフィカの事案でもそうでございますけれども、食品による健康被害情報の収集というものが、先ほど申し上げたように行政指導で行われているんですけれども、明確に制度化されていないといったことがございまして、必要な情報収集が困難でございまして、健康被害の発生や拡大を防止するためのスキームというのはないというところがございます。今回の改正は、これに対して、そうした被害情報の収集を行うような体制を構築しようというものでございます。

こちらの図表の下半分の枠内を御覧いただければと思いますが、先ほど申し上げたように、健康食品というものについては法令上の定義がないところがございます。しかしながら、法律

上の規制をかけようという場合、その対象を明らかにする必要がございます。そこで対象となりますけれども、特別の注意を必要と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、ちょっと長い名前でございますけれども、これは過去の健康被害情報ですとか海外の報告等から整理を行いまして、短時間に多くの量を摂取すると人体に強い作用を及ぼすような作用を持つ物質ですとか物について、厚生労働大臣が専門家の意見も聞いた上で指定をする。告示で指定を行いまして、そういった成分等を含む食品を製造ですとか販売する事業者に対して、一定の義務を課していこうとものでございます。

一連の流れでございますけれども、こちら、青い矢印のところからでございますが、まず、適正な製造・品質管理、こちら告示でございます。そもそも被害情報を収集するというのも大切なことですが、大もとにあるものとして安全なものをつくっていただくという必要がございます。ですので、いわゆるGMPでございますけれども、製造管理、品質管理といったものを事業者にしっかり行っていただくということを告示の中で規定を行います。その上で、実際流通しているものについて何らかの健康被害が生じた場合、こちらの情報についてですけれども、事業者には自治体のほうに届出を行っていただきます。そちらから自治体を通じて厚生労働省のほうに報告が行われまして、厚生労働省のほうでは集まった情報について専門家の意見、科学的な分析を踏まえながら、必要な対応というものをとってまいります。この中には注意喚起、例えば、こういった体質の方の摂取は控えていただきたいといったものもありますでしょうし、場合によっては販売を禁止するといったような、6条や7条のような措置にも考えられるところでございます。

下位法令の整備事項でございますけれども、大きく3つございます。

まず、1つ目でございますけれども、こちら、営業者、事業者の方による健康被害情報の届出の手続でございます。事業者の方が自治体に報告すべき健康被害情報、こういった事項を届出なければいけないのか、こういった手順で報告を行わなければいけないのかといったことを食品衛生法の施行規則、省令の中で規定を予定しております。

2つ目でございますけれども、特別の注意を必要とする成分等の指定。これは大もとでございますけれども、今回の制度の対象となる成分等を厚生労働大臣の告示によって指定を行うというものでございます。

3つ目、先ほど申し上げたGMPでございますけれども、こちらについても告示事項になります。こちらは改正後の法律第8条ではなく、改正後の第13条、現行の第11条でございま

すけれども、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ていますけれども、こちらの中に規格基準の一つとしてビルドインをするといったことを検討しております。

私のほうから、説明は以上でございます。

○近藤基準審査課長補佐（以下、近藤課長補佐）　続きまして、国際整合的な食品器具・容器包装の衛生規制について説明をさせていただきます。

器具と容器包装、食品をつくったり流通したりするときには必要不可欠というものではございますけれども、容器包装に至ると、食べてしまうと残りはごみということで、なかなか意識が向かないものではあります。これらについても食品の衛生確保を図る上では非常に重要でございますので、これについての今回の法改正事項の説明をさせていただきます。

今、お話ししている器具と容器包装というのは、こちらの枚数でいいますと20枚ぐらいございますけれども、第4条というところで定義されているものでございます。器具とは食品をつくるもの、そして、容器包装とは食品を包んで販売するものというふうに捉えていただければと思います。この器具と容器包装につきましては、世界中で日本にはない制度ということで、ポジティブリストというものが既に導入がされております。地図を御覧いただきますと、北米であればNAFTA、南米であればメルコスール、そしてアジアであればASEAN、現在はRCEPと言ったほうがわかりやすいでしょうか。あとはEUという、大規模経済圏で導入が進んでいる制度でございます。このような制度は今の日本にはないものとなっております。この状態が続きますと望まないものが輸入されてしまったりとか、逆に日本から輸出するときにはいろいろ問題があったりということになってまいりますので、この機にこの制度を導入したいと考えているところでございます。

制度自体はどういうものかといいますと、大きく分けると2つございます。アメリカとヨーロッパ。そして、それらが何をターゲットにしているのかといいますと、アメリカは合成樹脂プラス紙、ゴム、ヨーロッパは合成樹脂という範囲になっております。ですので今回、我々としましては、このオーバーラップをしている合成樹脂と言われているところをターゲットにポジティブリストという仕組みを導入したいと考えております。

具体的にどういう仕組みかといいますと、23枚目のスライドになりますが、まず、大きくは、リストリストと言っておりますので、当然、何かリストがあるのだらうということでございます。中身はこの後、説明いたしますが、いわゆる合成樹脂をつくっているベースポリマー

と呼ばれているもの、さらにそれに加える添加剤と言われているもの、これをリスト化いたします。さらに要素としては、こちらの流れ図の全体像の中にございます緑色の部分、適正製造規範による管理というもの。また、ポジティブリストに適合しているということの情報を川上から川下に伝えるという仕組みが必要になってまいりますので、この部分。全部で、リストと適正製造規範と情報伝達の3点、これから成り立つものになっております。法律条文でいうと、最初のリストが18条の第3項、次の適正製造規範が50条の3、情報伝達が50条の4。これらの資料はお手元の資料の末尾についていますので、お時間があれば確認ください。

今回は政省令に関して何を行ってるのかということをございますので、現在、その事項につきましては、技術検討会というものの中で検討を行っております。具体的には、24枚目のスライドにございますけれども、論点が大きく3つ。そして現在、議論をしているのが論点の2番となっております。

具体的な中身、若干説明いたしますけれども、合成樹脂を対象とするということになると、では、どこまでが合成樹脂であるのかということになります。一番線引きが難しいのが合成樹脂とゴム、この線引きがなかなか難しいというものでございます。今回、我々といたしましては2軸ございまして、まず合成樹脂につきましては、熱可塑と熱硬化、そしてプラスチックとエラストマー、これは特性によるものですけれども、これを組み合わせることによりまして、エラストマーの熱硬化性の機能を持つもの、これにつきましてはゴムという形で区分をして、それ以外を合成樹脂ということと考えております。

また、多分、皆様方も毎日触れているであろう、こういうペットボトルのようなもの。これを拡大いたしますと中身は、先ほどお話ししましたベースポリマーと添加剤、これからでき上がっております。ですので、リストと言われているものは、ベースポリマーと添加剤、これをリスト化するということになりまして、リスト化されたもの以外の原材料は今後使えなくなるということになります。

仕組みを流れで図示するとこのような形になっております。27枚目になります。出発点がベースポリマーということでお話ししておりますので、それ以前のもの、そして反応制御剤と呼ばれている触媒等につきましては、これは実際、製造段階におきまして最終製品に残らないというものでございます。ですので、残らないものは対象としないということがこのルール原則でございまして、残るもののみを対象とするベースポリマー及び添加剤のaからcと書かれているものがリストの対象になるものでございます。

また、海外では例がないのですけれども、今回、なるべくリストをシンプルにして使い勝手のよいものにしようというところから、さまざまな化学物質がある中で、そのものを使った樹脂がどういう特性を持つのかということと、その樹脂がどれぐらい市場を占めているのか、これを消費係数といいますけれども、これを組み合わせましてリストをつくらうということで作業を進めております。具体的なイメージは、実は先週の金曜日に第5回目の技術検討会というものが開かれておりまして、そこで具体的な例が出ておりますから、もし御興味があればホームページを御覧ください。

あと、適正製造規範というお話をしましたが、どのような物かと。実は器具・容器包装には従来こういうものはありませんでした。そのため今回のリストを整備するという事に当たりまして、このガイドラインに基づく適正製造規範というものをつくる予定としております。中身は、大体の方が既に作業をされている中身、これを網羅したものでございますので、規範といいましても実行可能な範囲ということでございます。

具体的な中身は30ページに書いてございますので、御覧いただければと思います。多分これならできるといふ範囲であろうと理解をしております。

また、情報伝達につきましては、現在の合成樹脂の商流というものが31ページ目でございますけれども、このような流れが一般的となっております。川上からモノマーが入ってまいりまして、それをポリ化して添加剤を加えて合成樹脂をつくるという流れになっておりまして、そこで使われる添加剤等につきましては、企業の守秘義務がかかるような情報が多いというところがございます。このため、情報の伝達につきましては、どのような情報を下流に伝えていくのか、または、その守秘情報についてどういう配慮をするのかということを含めて現在、検討しているところでございます。

私からの説明は以上でございます。

○蟹江室長 続きます。営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設につきまして御説明をいたします。

まず、改正後の食品衛生法の条文をお示ししております。営業許可に関しましては第54条、営業の届出に関しましては第57条で規定がなされております。

まず、営業許可のほうでございますが、これまでとの違いは、これまででは施設基準については条例で定めるということになっておりましたが、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ことが追加になっております。業種については、これまでどおり政令で定める

予定にしております。それから届出につきましては、届出の必要のない事業者について政令で定めることにしております。そのほか、届出の事項については省令で定める予定にしております。今回の営業許可、それから届出制度に関する検討につきましては、食品の営業規制に関する検討会というものを立ち上げまして、この検討会で具体的な内容について検討を進めている状況でございます。

全体像を図であらわすと、こういう形になります。まず、食品衛生法の中で営業の定義が書かれておりますけれども、営業とは、業として、食品を製造したり、加工したり、調理したり、販売することになっておりますが、ただし書きの中で、農業及び水産業における食品の採取業は含まないということ。これは、現行の食品衛生法でもそうですが、こういう規定がございます。現在は要許可業種とそれ以外になっております。政令で34業種が定められておりますが、その業種については下の囲いの中の業種になります。要許可業種の34業種以外の業種については、一部自治体の条例等で許可の対象であったり届出対象の業種がございます。改正後につきましては、要許可業種、それから届出対象の業種、最後に届出対象外という業種、3つの分類になろうかと思っております。要許可業種と要届出業種につきましては、先ほどHACCPのところでも御説明しました、衛生管理計画の作成が必要になってくるということでございます。

現在、検討会でどういう内容について検討しているかと申しますと、まず1つ目が営業許可を要する業種の範囲、こういったものについて見直していこうと。現行34業種でございますが、この業種について現状の製造、加工、流通の実態に合った形で見直していこうということで、見直す考え方としては業種ごとのリスクを考慮して検討していこうと。それから、現状の食品産業の状況を踏まえるということで、現行では許可の分類が細分化されていて、1つの施設で複数の許可が必要な場合がかなりありますので、そういったものを見直すと。それから飲食店営業の許可で、大規模ですとか一定期間流通する総菜の製造が可能であるという状況についても、やはり見直す必要があるのではないかとというのが2つ目です。それから届出の要する業種の範囲についての検討。それから3つ目として、営業許可を要する業種ごとの施設基準、こういったものについても、参酌基準として省令で規定することになりますので、こういった内容についても検討をしている最中でございます。

具体的には、論点を整理してはございますけれども、許可の対象業種を大ぐくりにすることは可能かとか、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など、既存の許可業種を統合した許可業種を設定してはどうかですとか、それから、条例の許可対象になっている施設につ

いてはどうするかと、それから、そうざい製造業と飲食店営業の規模によって調理と製造に再編してはどうかですとか、それから販売業は届出でいいのではないかと、それから、条例の許可販売業の取り扱いをどうするか、それから自動販売機などですね、こういった論点について検討を進めています。

現在、ある程度まとまった内容が、このスライドにお示ししておりますが、例えば飲料の製造の許可制度については一部再編をしたらどうかと。方向性としては、清涼飲料水製造業の許可で生乳を使用しない乳飲料とか乳酸菌飲料の製造を可能にするとか、それから、乳処理業の許可で発酵乳とか乳酸菌飲料、清涼飲料水の製造を可能にするとか、こういった方向で再編してはどうかと。それから食肉製品製造業で、食肉を原料とする総菜の製造も可能としてはどうかと。現状ですと、食肉製品製造業プラスそうざい製造業の許可が必要な場合もあるようございまして、そういったところについて検討したらどうかと。それから、マーガリン、ショートニングの製造については、食用油脂製造業の許可で製造をできるようにしたらどうかという内容ですとか、あとは、缶詰、瓶詰の製造業にレトルトパウチの食品製造を追加したらどうかと。それからそうざいの缶詰とか瓶詰、レトルト食品の製造をこの許可で可能にするというような内容です。

かなり細かくなってしまいますが、そうざい製造業の整理の中で少しこれまでと考え方が違うところがございまして、先ほど御説明しましたHACCPに基づく衛生管理を行う統合型のそうざい製造業と、それから、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いう論点でございまして。統合型の総菜製造業の場合には、食肉とか、菓子とか、あん類とか麺類、魚介類などの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。これは少しこれまでの考え方とは違う部分でございまして。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のは具体的な方針案として整理をしています。

それから、漬物製造業は現状の34業種に入っておりませんが、多くの自治体が条例で許可を要する施設にしていますので、これは対象としたらどうかということ。それから液卵の製造業、それから卵包装選別業、GPセンターでございまして、液卵の製造については許可、GPセンターについては届出の対象でどうかと。それから、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は、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。検討がある程度進んでいるものについては整理して、今回お示しをし

ております。

そのほか、検討が必要なポイントを幾つかこの下に書いておりますが、今後、こういった内容について引き続き議論、検討をしていく予定にしております。

それから、届出不要な営業ということで一部検討を進めておりますけれども、例えば、容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する営業とか、それから、食品そのものを直接取り扱わない伝票のやりとりのみの営業、それから顧客、荷主との契約等によって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、こういったものについては届出不要な営業、イコール衛生管理計画の作成を要しない営業として整理をしてはどうかということで検討を進めております。

これは、先ほど少し御説明をしましたがけれども、1次産業との関係でございます。先ほど食品衛生法の営業で、農業、水産業における採取業は含まないというふうに御説明をしましたがけれども、なかなか実態を見てみますとさまざまなケースがございます。私どものほうも、生産者団体のほうからも検討会でお話をお伺いしながら検討を進めている状況でございますが、このスライド自体は私どものほうが47都道府県に調査した結果で、いろんなケースがありますけれども、左側が対応している自治体数の少ないところ、右側が多いところになります。ですから、例えば、室内で農産物の生産をしているのを営業として捉えている自治体は1自治体から10自治体あったと。1次加工、皮むき作業ですね、こういったものを業務の対象にしているところは31自治体以上あったと。そういう見方をする表でございますが、こういった実態を踏まえて、1次産業との関係も整理をしていく予定にしております。それからこれは、施設基準を省令で参酌基準として規定するわけでございますが、この具体的な基準についても検討会で検討を進めております。

次のスライド以降に、具体的に素案として整理しておりますけれども、欧米の基準ですとか、それから現状の条例で規定している基準を調査した結果、そういったものを踏まえまして検討を進めている最中でございますが、1の(3)に書いておりますけれども、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検討を進めております。

2に条例化とか運用に際しての留意点ということで記載をしておりますけれども、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、こういったこと。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

たことも留意しながら検討を進めているところです。

こちらは御覧いただければと思いますが、現状を踏まえた形で整理をしております。検討会の中で、この下に書いておりますが、換気とか空調の関係の規定ですとか照明の関係の規定が、当初は書いてあったのですが、なかなか対応が難しいという御意見もお伺いしてる状況でございます。ですから、下の部分については、この表の中には記載をしております。

営業許可関係については以上でございます。

○岡崎室長補佐 そうしましたら、続きまして、食品リコール情報の報告制度について御説明させていただきます。スライド47枚目です。

食品のリコール情報の報告制度については、現状としては、各自治体で条例で定めていたり、要項で定めているというような実態がありまして、実際にこういったリコールが発生した場合には自主回収着手報告書などで各自治体に報告がされているかと思っております。その報告を受けた自治体で、各自治体のホームページでそのような回収状況について情報発信をしている状況なんですけども、ただ、一般の消費者の方に情報を届けるという観点で見ると、今、自治体150ありますので、各自治体のホームページをそれぞれに見ていかなくちゃいけないとか、ちょっと効率が悪いようなところがありますので、今回の制度で自治体に寄せられた情報を国に全て報告をしてもらって、国でそういったリコール情報について一覧化して、速やかに各国民の皆様、消費者の皆様にお届けをしていくということで、そういったリコールされるような食品を喫食して健康被害が発生するといったことを未然に防止をしていきたいというのが狙いでございます。

リコールに関する報告の対象ですけども、食品衛生法に違反する食品等というものと、あと食品衛生法違反のおそれがある食品等ということで考えております。食品衛生法に違反する食品については、これは明確ですけども、そのおそれがある食品というのはちょっと幅が広いものですから、今考えているのが食品衛生法違反として自主回収を行う場合に同時に自主回収をする食品ということで、例えば、食品衛生法違反のものとして回収するものと同じ原材料を使って同じ汚染が疑われるようなものとか、同じ製品で製造する日にちが違っているとか、製造する時間が違っているとかっていうことで別のロットの扱いをしているが、汚染が疑われるようなものとか、そういう明確に食品衛生法違反とは言えないけども、かなり疑いがあるようなものとして回収するものを考えています。

それともう一つは、消費者から、製品と因果関係が疑われるということで有症苦情が報告を

されて、自主回収を行うような食品を考えております。

あと、適用の除外も考えておりまして、基本的には、喫食を想定していないとか流通を想定していないようなもので考えておりまして、消費期限ですとか賞味期限を過ぎたような食品について、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。

次に、こういった寄せられた情報については、先ほど申し上げたとおり、リコール情報として一覧化して情報発信をしていく予定にしているんですけども、その際に、リコールされた食品がどの程度のリスクがあるのかということもあわせて情報発信をしてほしいという意見がありました。それを踏まえて、リスクに応じてCLASS IからCLASS IIIに分類をして情報発信をしたらどうかと考えております。具体的には、報告されたものについて、基本的に全てCLASS IIに一旦分類して、その中から、例えば健康被害が発生をしているとか、健康被害が発生するおそれの高い病因物質、例えば腸管出血性大腸菌に汚染されてるとか、そういったものについてはCLASS Iに再分類をして、これはリスクが高いですよということで情報発信をしていくということを考えております。

CLASS Iに分類するものについては、読み上げますと、喫食により重篤な健康被害または死亡の原因となり得る可能性が高い食品ということで規定をしております。CLASS IIについては、喫食により重篤な健康被害または死亡の原因となり得る可能性が低い食品ということで、食品衛生法に違反はしているんですが、一般細菌数とか大腸菌群などの衛生指標菌の違反ということで、死亡の原因とか健康被害の原因となり得る可能性が低い食品ということでCLASS IIに分類をしております。また、CLASS IIIに分類するものとしては、喫食により健康被害の可能性がほとんどない食品ということで、添加物の使用基準に違反しているような食品ですとか、残留農薬で急性参照用量を超えない野菜とか果物とか、こういったものについては、ほとんどリスクがないということで、CLASS IIIに分類をして情報発信をしていってはどうかと考えております。

続きまして、食品衛生申請等システムでございまして。この食品衛生申請等システムについては、規制改革会議などで行政コストの2割削減というものが言われておりまして、業務の効率化を目指してシステム開発をしております。主な機能としては、先ほど申し上げた食品リコール情報管理機能ということで、各自治体から報告されたりコール情報について、このシステムで一覧化して、先ほどのクラス分類の情報なども添えて情報発信をしていきたいと考えております。

あと、先ほど営業許可とか届出の創設ということでお話がありましたけども、今回、このシステムを使って営業の許可の申請とか届出とか、そういったものができるというような機能を設けていきたいと思っております。今まで各保健所の窓口で申請ですとか、届出について手続をするということになっていたかと思うんですが、例えばチェーン展開するようなところであれば、本社で一括して届出ができるとか、変更が生じた場合は変更ができるとか、そういったことを機能として持たせていって、行政コスト削減につなげていきたいと考えております。

あと、このピンクの衛生証明書発行機能については、これは基本的に役所の中の手続ということになっておりまして、対米と対カナダに牛肉を輸出する際に衛生証明書を発行しているんですが、その衛生証明書の発行の管理機能というものも持たせております。このシステムについては、今年度の末から来年度いっぱいかけて開発をしていきたいと思っております。

以上でございます。

○蟹江室長 続きまして、輸入食品関係の御説明をいたします。

輸入食品の安全確保ということで、幾つか今回の法改正の中で対応をしております。一つがHACCPに基づく衛生管理の確認、それから2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の関係、それから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、この大きく3つについて今回改正をしております。具体的には次のスライドで御説明をします。

まず、HACCPに基づく衛生管理の確認ということで、対象としては日本国内でHACCPに基づく衛生管理が行われる食肉と食鳥肉になります。

具体的には、この下の四角で書いておりますけれども、輸出国政府が対日輸出基準に適合する施設を認定し、監督をすると、それから対日輸出施設リストを輸出国政府が厚生労働省に通報をすると、厚生労働省は輸出国の対応について定期的に査察、検証を行うということで、輸出国政府のほうで基準を確認し、適合している施設のリストを厚生労働省のほうに通報するというので、そういった施設については告示でお示しをするということになろうかと思っております。輸出国政府が今御説明した対応が困難な場合は、個別に厚生労働省のほうで施設を認定すると、国単位ではなくて、個別の施設について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等は、ガイドラインを作成する予定にしております。これが1つ目です。

2つ目が、衛生証明書の添付義務ということで、現在、食肉関係で求めております衛生証明書がございますが、乳・乳製品も対象にするということで、具体的な乳・乳製品の範囲につい

ては現在検討中でございますが、乳・乳製品を輸入する場合にも、輸出国政府が発行する衛生証明書が必要になるということでございます。

それから、3つ目でございますが、これも衛生証明書の関係でございますが、現在、生食用のカキ、それからフグについては、輸出国政府のほうで衛生証明書を発行しています。それを輸入時に検疫所に提出をして、輸入手続を行っていただいているわけですが、現行は、これは通知に基づいて対応をしておりますけれども、これを今回の法改正で法令上、規定をしましたので、具体的な証明書の記載事項も含めて、例えばここに書いておりますが、こういった事項も整理をして、省令で規定をしていくということになります。具体的な方法は省令で規定しますけれども、実際、今行っておりますやりとり、輸出国とのやりとり、それから輸入者の方々とのやりとりについては大きく変わることはないと考えております。

以上で説明は終わらせていただきます。

○江崎課長 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ので、質問のある方は挙手し、所属と名前を名乗っていただき、それから質問をお願いします。

また、できるだけ多くの方に発言をいただきたいので、発言は要点を絞って、お一人様1回限りとしますので、御理解いただきますようお願いいたします。

なお、本日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、御了承ください。

議事録に所属と名前を載せることに不都合がある場合は、発言の前にその旨おっしゃってください。

では、まず、広域的な食中毒事案への対策強化について、質問のある方、挙手をお願いします。

○質問者A 本日は、大変難しい状況の中でいろいろ御説明ありがとうございます。日本HACCPトレーニングセンターの長井と申します。

スライドの9のところにあります一般衛生管理事項のどこなんですが、ちょっと言い方が難しいので旧の言い方で言わせていただくと基準A、Bというふうにはなっておりましたが、共通することですのでちょっとお聞きします。この中に、要するに供給業者のサプライヤーコントロールといいますが、そういったものは入っていないような感じがするんですが、これは改正法の6番のリコールを出すときに、供給業者の情報というのはトレースができないとな

かなか難しい部分もあって、やはり製造する場合、また料理をこしらえる場合も、調達先っていうのは命綱ですので、非常に重要なことになってきます。8番の情報提供っていうのがこの一般衛生管理事項の中ありますが、これはあくまでも製造、対象になった業者のところからの情報だけなのか、そして、また、サプライヤーのほうの情報というのは非常に重要だと思うんですけど、そこら辺は入れてないような感じがするんですが、その辺はどうお考えかっているのをお聞かせください。

○蟹江室長 H A C C Pのほうの御質問に移ってしまいましたが、よろしいですか。

○江崎課長 どうぞ、済みません。

○蟹江室長 この9ページの今後省令で決める基準については御意見をお伺いしながら詳細については検討をしていきたいと思っておりますけども、今御質問のあった供給者の関係は、既に平成15年の法改正のときに事業者の方々が記録をしていただくために記録の作成・保存に関するガイドラインを出しております、特にその中では製造管理の記録だけではなくて、出し入れの情報についても記録をとるようなガイドラインを出しておりますので、現行そういったものでも対応をしている状況でございますが、この省令で規定する基準については今後具体的に検討していくことにしております。

○江崎課長 申しわけないんですけど、項目ごとに質問を分けてますので、項目に沿って質問をしていただきたいと思います。

ほか、広域的な食中毒に対して質問等ある方、挙手をお願いします。

ないようでしたら、次に進めていただきます。

次、H A C C Pに沿った衛生管理の制度化です。

どうぞ。

○質問者B 広島県菓子工業組合といいます。

取り扱い実施対象事業者のところなんですけども、ページでいきますと8ページ、製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者とありますけども、従事する者には、工場の職員であつても食品の衛生管理に直接関与しない例えば経理とか事務の職員は含まないと理解してもよろしいでしょうかということと、もう1点、50人の捉え方については、繁忙期に一時的に雇用する者は含まない、あるいはパートであれば従事する時間で人数に換算する、あるいはシフト制をとっている場合にはシフト単位の従事者で判断する、こういうふうに理解してもよろしいでしょうか。

以上なんですけども。

○蟹江室長 1つ目の事務職員の方については対象にしておりません。具体的な人数のカウントの仕方について、後段で3つほどお話がございましたけれども、そういったことも含めて今後検討していくことにしております。ですから、カウントの仕方は具体的にはまだ決まっていません。

○質問者B そうであれば、現場の実態に沿うようによろしく申し上げます。ありがとうございました。

○江崎課長 どうぞ。

○質問者C 済みません、広島惣研の光藤と申します。

1点だけ。8ページの国と地方自治体の対応ということなんですけど、食品衛生監視員の指導方法の平準化については、現状でどの程度まで進んでるのか、教えていただけたらと。もし関連でよければ、今御案内のとおり、広島も広島県認証を持っています。大阪も持っています。東京も持ってる。それと、今後、厚生省がやられる平準化との兼ね合い、この2点をお願いします。

○蟹江室長 まず、自治体の食品衛生監視員を対象にした研修を既に2年、今年3年目になりますが、進めておりまして、このHACCPの制度化を検討する段階から、やはりそれを見据えて研修会、特にここに書いておりますHACCP指導者養成研修ということで、この研修を受けていただいて、各自治体に帰っていただいて指導できるような立場の方を養成していこうということで、過去2年間、スタートして2年間で500人参加していただいています。それから、さらに2年間、実施を予定しておりまして、そこで500人。今、大体、保健所の数が500弱ぐらいでございますので、あくまでも計算上でございますが、1つの保健所でこの研修を受けた方が2名は最低いるというようなことも目指して、HACCPを導入した施設の監視指導、特にこれはHACCPの検証を中心とした研修になりますけども、そういったものを進めております。そういったことを通じて平準化できればというふうに考えております。

○江崎課長 ほか、質問等あればお願いします。

どうぞ。

○質問者D 済みません、本日ありがとうございます。ユーピーアールの日黒と申します。

済みません。うち、パレットレンタル屋さんなんですけれども、物流とHACCPについてちょっとお聞かせいただきたくて、ちょっと営業許可のところとかぶっちゃうかもしれません

が、この資料の中には冷蔵倉庫の協会さんはこれから手順書を書かれている、今後審査とか入るかと思うんですけども、じゃあ、実際、運ぶところだけやられる方、コールドチェーンの中でも運ぶところだけっていう方もいらっしゃると思います。その部分っていうのは、このスライドの7ページ目のところでは一般衛生管理の対応で管理が可能な業種の中に食品の運搬等と書かれているんですけども、今回、手引き書を書かれる中に冷蔵倉庫許可はあるんですけど、じゃあ、トラック協会があるかっていったらないわけですね。ここら辺、例えば届出が必要になって、運搬される業者様にも保健所の審査が入るようになるとか、そういう予定があるのかをお聞かせいただければと思います。

○蟹江室長 今の検討状況を御説明しますと、資料の40ページ、公衆衛生に与える影響が少なく、届出不要な営業というところの上から3つ目の枠に、顧客あるいは荷主との契約とか約款によって食品を取り扱う業者、具体的な業種としては輸送業、それから常温の倉庫が対象になっておりますが、こういった届出不要な営業として今整理をして検討を進めておりますので、最終的にこれに決まるのかどうかわかりませんが、今の状況としてはこういう分類で検討を進めているという状況です。

○質問者D じゃあ、今のところ認識としては、許可が必要になったりはしないけれども、荷主のほうから何か求められるんじゃないかなっていうような形で認識しておけばよろしいでしょうか。

○蟹江室長 ここにも検討会での主な意見として書いていますけれども、結局、一般衛生管理の実施自体は食品等事業者の責務になっておりますので、それは当然必要だということと、それからHACCPに沿った衛生管理の手引書の中に貯蔵とか運搬についても適切に指示を行う旨の記載が必要ではないか、この手引書というのは結局、依頼者側になると思いますが、輸送する業者の方と実際にそれを委託する側との関係、それは当然いろいろやりとりがあると思いますし要求事項もあると思いますので、依頼者側の手引書にはそういったことも書いておくべきではないかという意見が検討会で上がっておりますので、こういったものを中心に今後整理がされていくということになっていきます。

○質問者D わかりました。

○江崎課長 時間の制約上、次が最後の質問となります。

ほかに質問のある方は、最終のところでもた質問コーナーありますので、そのときにしてください。

じゃあ、どうぞ。

○質問者E プロテクトサポートの森田と申します。本日はありがとうございます。

スライド7のところの国と地方自治体の対応の部分なんですけれども、具体的に監視指導の方法といますか、具体的にどういった方がどういうタイミングで監視指導されるのかというのをちょっとお伺いしたいんですが。

○蟹江室長 監視指導については、今現状もそうですけれども、保健所の食品衛生監視員が食品製造加工施設あるいは販売店等の監視指導をしておりますので、それは、監視指導する人は特に変わりません。しかしながら、衛生管理の方法としてHACCPに沿った衛生管理ということになりますので、監視の方法としては、そういった衛生管理計画に沿った形で実施されているのか、あるいはその衛生管理計画の内容が適切かどうかということを中心に監視指導を行うことになると思います。

○質問者E タイミングとか、例えば営業許可の更新のときにチェックされるとか、そういう話がちょっと聞いたことがあるんですけど。

○蟹江室長 タイミング的にはそういったタイミングもあろうかと思いますが、実際には各保健所、あるいは自治体で判断されることだと思っています。

○質問者E ありがとうございます。

○江崎課長 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いて、質問等ある方、お願いします。

ないようでしたら、次に進めます。

次は、食品リコール情報の報告制度について、質問等あればお願いします。

これもないようですので、次に進めます。

食品衛生申請等システム、これについて質問等あればお願いします。

○質問者A 済みません、質問の仕方なんですけど、1項目につき1人が1回だけなんですけど、全体のもので1人1個なんですかね。

○江崎課長 1項目1人で。

○質問者A でいいんですかね。

○江崎課長 はい。

○質問者A じゃあ、ちょっと。

○江崎課長 どうぞ。

○**質問者 A** 届出制度のことで。前回もちょっとお聞きしたんですが、自治体に任せるって
いうことだったんですけど、再度ちょっと確認なんですが、今、大変食べるほうもリスクが高
くて大変なところである子ども食堂、それからフードバンク、この辺のことについてはどのぐら
いまで審議が進んでいるかっていうのをちょっとお聞かせください。

○**蟹江室長** 特に子ども食堂についての検討は具体的には行ってはおりませんが、資料
の36ページの4番、検討の基本的な考え方②というスライドの4番、その他で、行商とか露
店とか仮設とか臨時営業の取り扱い、こういったことも一応検討会で検討できればしていこう
ということになっておりますので、具体的にどうなるかわかりませんが、一応、検討事項
としては上げておりますので、子ども食堂、直接そのものをというわけではないと思いますが、
通常の営業ではない形態がありますので、そういったものについて、どの程度検討してまとめ
られるかというところでございます。

○**質問者 A** ありがとうございます。

○**江崎課長** ほか、質問等あればお願いします。

ないようですので、次に進みます。

次は、輸入食品の安全性確保です。質問等ある方お願いします。

これもないようですので、次に進みます。

次は、特別に注意を必要とする成分等を含む食品について、健康被害情報の収集についてで
す。質問等あればお願いします。

○**質問者 F** 八幡物産の渡邊といいます。

今回の特別の注意を必要とする成分で健康被害の情報を収集されるということなんですけど、
これは被害が起こるに従って増えていくという形になるんでしょうか。それとも、ある程度危
害とかが今の状態で明らかになっているものに限定して決めておくんでしょうか。

○**狩集課長補佐** いただいた御質問の趣旨ですけれども、指定されるその対象となる成分に
ついて、指定されたものがふえていくようなことを想定しているのかという趣旨ということで
よろしいですか。

○**質問者 F** 厳密に言うと、健康食品を売っている上で、健康被害のようなお申し出のよう
なものっていうのは割と随時得られるんですけど、それはその都度報告をしなければなら
ないのかという。

○**狩集課長補佐** おっしゃるように、健康被害と言われるものでも、幅広いものであると思

いますし、また、実際食べたことと本当に関係があるのか、なかなか区別のつきにくいようなものもあるかと思えます。こちらの届出制度、報告の仕方の中身になってまいりますので、現在検討を行っているところであるんですけども、全ての健康被害をとというわけではなくて、一定程度重篤なものですとか、あるいはある程度因果関係の想定されるようなものについて報告をお願いするという仕組みになるかというふうに考えております。

○質問者F ありがとうございます。

○江崎課長 ほか、質問等ございますでしょうか。

どうぞ。

○質問者G 福留ハムの宮本といいます。

40ページの営業許可のところでお伺いしたいんですが、冷凍冷蔵業の取り組み品目の拡大っていうのがあるんですが、冷凍冷蔵業っていうのは冷凍食品表示をしたものを、冷凍したもの、マイナス15℃以下のもの、マイナス域で表示をしてあるもの、どの範囲ぐらいまでは検討をされてるのかお伺いしたいと思います。

○蟹江室長 済みません、何ページの資料でしょうか。

○質問者G 40ページです。済みません、39ページです。

○蟹江室長 冷凍冷蔵業につきましては、例えば現状ですと冷凍食品をつくっているところもこの冷凍冷蔵業でございますし、あとは、冷凍してあるものを保管している倉庫についても冷凍冷蔵業でございますので、そういったところも含めて今後検討していきたいというふうに考えております。

○江崎課長 質問ですけど、今、先ほど申しましたように、各項目ごとに絞って質問を設けております。今、健康被害情報の収集ということで質問を承っておりますので、それに関してということ、お願いしたいと思います。

ほか、質問等ありますか。

ないようですので、次に進みます。

次は、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制について、質問等あればお願いします。
どうぞ。

○質問者H 日本電気硝子の今井と申します。よろしく申し上げます。

ポジティブリストについて教えていただきたいんですけど、欧米のポジティブリストに載っている物質は日本のポジティブリストにも100%掲載されると考えていいのかどうかという

のと、いつごろ公開されますかというのと、あと、原材料メーカーから情報提供する場合、自己宣言でいいのかどうか、それを教えていただきたいんですけど。

○近藤課長補佐 御質問ありがとうございます。

3点御質問いただいております、まず、欧米のリストという話がございました。会場の中で余り御存じないかと思うので簡単に説明いたしますけれども、ポジティブリストというのはアメリカとヨーロッパという2つの形があるということの説明しましたけれども、アメリカとヨーロッパにはその大きなリストがあるということでございます。アメリカだったらCFRのリスト、ヨーロッパだったらユニオンリストと呼ばれているPIMとも呼ばれてるものがございます。これらのリストにつきましては、当然、我々、国際整合性ということ論点を上げているわけでございますので、やはりいわゆる非関税障壁、これを下げるという意味合いにおきまして、それらの物質については可能な限り掲載したいということで、現在作業は行っているところでございます。

それがいつ出るのかというお話でございますけれども、先ほど冒頭に政令、省令がいつ出てくるのかという御説明があったと思います。私どもの今のところの予定としましては、来年の春以降にそのものを結果として、まず案としてお示しをいたしまして、当然ながらパブリックコメントとか、あとはWTO通報も必要になってまいりますので、そのようなタイミングでお出しをしていきたいというふうに考えております。

あと、自己宣言でいいのかどうかというお話でございます。これは、50条の4というところで情報の伝達を義務づけているんですけども、その方法論が義務なのか、それとも自己的なものでよろしいのかという御質問であったと思います。先週の金曜日に技術検討会開いたということをお伝えしましたが、そこで議論されている方向性といたしましては、今のところ自己宣言、これもありだという形になっております。つまりは、政令・省令の中でどういうふうに規定するのかということでございまして、特段の規定を置かないという方法論もあるのではないか。つまり、書かないということは規定がないということになります。国内には三衛協という団体があるのですが、三衛協というのは、塩化ビニル、塩化ビニリデン、もう一つがポリオレフィンという合成樹脂、この3つの団体さんで三衛協と呼ばれておきまして、ここでは確証というシステムを持っています。中身はポジティブリストを証明するシステムですけども、もちろんそれを使っただくことも可能ではありますけれども、それにとらわれずに、自己宣言も認められるのではないかという形で現在議論は行っております。これで大丈夫でし

ようか。

○**質問者 I** ありがとうございます。

○**江崎課長** ほか、意見等ありましたらお願いします。

どうぞ。

○**質問者 J** 若女食品、坪内と申します。

器具・容器包装の衛生規則ということで資料見させていただいた、御説明いただいた中では、器具・容器包装をつくるメーカーに対する規則だと理解したんですけども、うちの場合、食品を作ってますと、その際に器具・容器包装を使います。食品製造業において、適合したものを使う、適合してるっていうことを担保するっていうようなことは後々出てくるのかっていうところを確認したいんですが。

○**近藤課長補佐** 食品製造メーカー様ということで理解をしておりますけれども、今回の仕組みの中では、下流側ですね。器具・容器包装でいうと、器具と容器包装をつくる人は上流にいて、食品製造メーカー様は下流側にいらっしゃる。ですから、受け身という形になってまいりますので、そこで皆様方が法律上の責務、まずは3条の中に食品等事業者の責務というのございますし、食品等事業を行っているのであれば、当然、使用して販売するものにつきましては、一義的には責任があるということになるので、18条の規格基準を守った器具と容器包装を使わなければいけないという責務がそこで既に発生しているわけです。それを履行できるようにするためには情報伝達というものが必要になってくるわけで、今回、50条の4では、川上から川下の皆様方に対しまして、ポジティブリストに適合しているということの情報を提供しなければならないという、器具と容器包装をつくる人に対しての義務、これが規定されております。ですから、皆様方の仕事として若干手間がふえるという点ではあるんですけども、川上側から提供されるポジティブリストに適合しているという情報、これを確認していただいた上で、今後は容器とか器具とか、こういうものを使っていただくことになるということになります。

○**質問者 J** 例えば容器の類いであれば、どんどん消耗していついつというんですかね、使って出していくものなんで、自然に適合したものに変わっていくとは思いますが、器械の樹脂部品とかっていうと、過去から使っているもので、それがもう適合してるかどうか分からないって状況も出てくると思うんで、例えばそれを適合したものに交換しなきゃいけないとか、そういったことが必要になってくるのかなというのがちょっと気になったもので。

○近藤課長補佐 すみません、多分それは経過措置に係る話になりまして、資料でいいますと、65枚目の参考資料になります。今の話は。言うなれば、今持っている、もしくは使っていない容器包装、これが法律の施行後にどうなのかということのお話になっております。経過措置っていうのが改正法にはついておりまして、これが65ページ目に書いてある内容でございます。その中に、附則第4条というのがございます。ここで、このように書いてあります。既に販売されて、販売の用に使うために製造されて、もしくは輸入されて、もしくは営業上使用されているもの、こういうものにつきましては、施行後についてもこの規定は適用しないというふうに書かれております。ですから、既にお使いになっている器具については法律が施行された後においても使えるというものでございます。その器具が、現在使っているけれどもポジティブリストにないものが入っていたとしても、施行後においても今使っているものは使えるということでございます。

容器包装も、今使っているものは多分ローテーションサイクルがあるでしょうから、どんどんなくなっていくという御説明もありましたが、仮に今お使いになっているものがポジティブリストに収載されていないものを使っているということになってしまうと、それを法施行後に新しくつくって、更にそれを使おうとするとそれはできないということになってまいります。包材の管理という意味では多分1年単位ぐらいのストックをお持ちではないかと思っておりますので、法律が施行されるまでにお使いになっているものの点検は一度やっていただいた上で、それらを引き続き使うのか、それとも違うものに切りかえていくのかという判断が必要だと思っております。

○質問者J はい、ありがとうございました。

○江崎課長 時間の関係上、次が最後の質問となります。質問のある方おられますか。

ないようですので、これから15時の閉会まであと20分ぐらいあります。これより全体を通じての質問等をお受けします。質問等ある方、おありだったら挙手を。

○質問者K 済みません、コープきんきの藤田と申します。

食品リコールのところでちょっと確認をさせてもらいたいんですけども、先ほどのCLASS I、CLASS II、CLASS IIIっていうのがあったと思うんですけど、事業者として当然判断した際に、CLASS IIだったと。ただ、事態の進展に応じてCLASS Iに移行したりするとかっていう場合がもしかしたらあるかもしれないんですけども、例えば当初CLASS IIで対応してたところが行政の判断によってCLASS Iになったときに、そういった変更

とかで何か処罰がされる可能性とかっていうのはあるんでしょうか。

○岡崎室長補佐 ありがとうございます。

特にクラス分類の変更とか、そういったものに伴って何か罰則が厳しくなるとか、そういったことは基本的にございません。これの説明のときにもちょっとお話しさせてもらったんですが、クラス分類が後々CLASS IIからCLASS Iになるとか、CLASS IIからCLASS IIIになるとか、そういったことは調査の段階や結果で、そういったことが起こり得るというふうに考えておまして、ですので、まずCLASS IIに分類をして、そこで例えば後々健康被害の報告が寄せられたとか、原因を調査していったら人に危害を与えるような病因物質、腸管出血性大腸菌とか、そういったものが判明したということでクラス分類が変わるとか、そういったことは十分想定をしておりますので、特にそういったクラス分類の変更によって何か罰則が重くなるとか、そういったことは基本的にございません。

○質問者K ありがとうございます。

それに関連してですけど、何か食品事業者等がそれを例えば行政にクラスの確認とか、これはどういうレベルでしようかって相談したりするっていうことも当然可能は可能なんでしょうか。

○岡崎室長補佐 そうですね、基本的にクラス分類については各自治体で分類をするというふうには今のところ考えているんですけども、当然その際には各事業者の方から状況等をヒアリング等して判断していくっていうこともあろうかと思っておりますので、そのあたりは各事業者の方のほうで、お持ちの情報については適宜、各自治体のほうに御報告、御相談していただければと思います。

○質問者K ありがとうございます。

○江崎課長 ほか、質問等あればお願いします。

○質問者L アヲハタの藤田と申します。

HACCPの制度化のところなんですけれども、弊社、カスタマー向けの見学者施設というものがありまして、そちらで飲食の提供を行っております。そういう施設の場合、今回の届出の対象となるのかどうかを教えていただきたいのと、もし対象となる場合であればどのような手続になるのかというのを教えていただければと思います。

○蟹江室長 まだ制度はできておりませんので、個別案件についてはちょっとお答えが難しい状況でございますので、制度ができましたら、具体的にどういう対応が必要かというのは、

最寄りの保健所なり自治体のほうに確認していただくということになるかと思います。

○質問者L ありがとうございます。

○江崎課長 ほか、ありましたらお願いします。

じゃあ、後ろの方。

○質問者M 済みません、近商ストアの早川と申します。

HACCPの件でちょっとお尋ねしたいんですけども、HACCPのほうなんですけども、保健所の職員の方が監視をされていかれるということなんですけども、監視された結果の評価の表現方法ですね、今まででしたら監視採点票とか、点数化で結構使ってたんですけども、今後、例えばHACCPに基づく衛生管理っていうのは、極端な話、丸かバツかというような表現になるのか、点数評価で徐々に上げていくというようなところを見ていらっしゃるのか、その辺をちょっとお聞かせいただきたいんですけども。

それとあわせて、業者間取引っていうことでいろいろ求められるもんも出てくると思うんですけども、ペーパー的なものが発行はできるのかどうかというところもあわせてお願いしたいんですけども。

○蟹江室長 まず、保健所の食品衛生監視員の監視の結果でございますけど、今現状は監視票という形で点数化してお渡ししていると思いますが、これも具体的にどうするかというのは、これまでもいろんな御意見をお伺いしておりますが、最終的にどうするかというのはまだ決めておりませんので、いろんな御意見をお伺いしながら、特に自治体からの意見をお伺いしながら検討を進めていくということになるかかと思います。

それから、HACCPをやっている証拠が欲しいというような要望も確かにございます。現状ですと、任意の制度ですので、認証をとった証明書があるわけでございますが、今回の食品衛生法でのHACCPの制度化につきましては、通常の衛生管理がHACCPに沿った衛生管理になりますので、特に個別に行政サイドが認証するようなものではなくて、決められた規定に則って事業者の方が衛生管理計画を作成をして、衛生管理を実施していただくという体制になりますので、その中で何ができるかということは慎重に検討をしていかなければならないというふうに思っております。

○江崎課長 よろしいでしょうか。

ほか、質問等あれば。

どうぞ。

○質問者N 今日は貴重な機会をいただきましてありがとうございました。以前、6月13日の公布前の3月13日のパブコメで総合衛生管理製造過程承認制度の廃止の検討がされてるというふうなことで伺ってるんですけど、弊社もまた数カ月後にこちらの有効期限がというふうなこともありまして、どうするべきかっていうのをちょっと社内でもちょうど話に上がってるところでもあるんですけども、今こちらの制度の検討の現状と、あと、きょういただいた資料の2ページ目のところで、2021年まで現行基準適用というふうな形でも米印で書かれておりますので、この辺の考え方について、できれば教えていただければと思います。よろしくをお願いします。

○蟹江室長 今回の改正食品衛生法の中には、もう既に総合衛生管理製造過程を規定した第13条は削除されておりますので、制度自体はございません。ですから、今、承認をとっていただいているものは施行後もその承認の期間は有効でございますが、承認期間が切れましたら自動的になくなるということになります。しかしながら、この総合衛生管理製造過程の承認制度自体は、主の目的は、製造加工基準に合わない方法で製造をしたい場合にこの承認をとっていただければ製造できるというメリットもございましたので、その部分については、今後、告示の規格基準の中で対応できるように基準の設定について検討を進めていくということにしております。

○質問者N ありがとうございます。

○江崎課長 ほか、質問等あればお願いします。

○質問者G 福留の宮本と申します。

HACCPというか、今まで管理運営基準のガイドラインで進めてきたわけですが、今度新たに法律の中で決められて、これに罰則があるかどうかというのを伺いたいのと、何でかっていうと、飲食店がありますね、もう家族でやってるような飲食店が。そういうところと大きな企業がやってるファミリーレストランみたいなのがあるんですが、一言で言えば両方とも同じ飲食店なんですよ。それで、施設基準だ、記録がどうなっていることを、大きいところはやれるでしょうが、そういう家族でやってるところっていうのは難しいと思うんです。そういうところに対しても同じ法律が適用された場合、罰則があるかどうか伺いたいです。

○蟹江室長 現在もそうですが、現在は条例で管理運営基準が定められていまして、具体的にはソフトの基準ですね、そのソフトの基準に合っているかどうかというのを保健所の食品衛

生監視員が確認をして、改善すべきところは指導をさせていただいているというふうに思います。その方法については、今後も同じでございます。ソフトの基準がこれまで一律の基準であったのがHACCPに沿った衛生管理になるということで、今後も保健所の食品衛生監視員が施設に立ち入った際に、衛生管理計画の内容ですとか、それから実施状況を確認して、改善すべきところは改善指導をしていくということになるかと思いますが、法律上はそういったことに従わない場合は営業禁止とか停止の規定がございます。さらに営業禁止とか停止に従わなければ罰則ということにも制度上はなっておりますが、通常は改善指導を繰り返して、衛生レベルの向上を図っていただいているというのが実態だと思っております。

○江崎課長 ほか、質問等あればお願いします。

どうぞ、後ろの方。

○質問者○ 済みません、ポプラの橋詰と申します。

リコールの件で1つ。今回、食品衛生法上の違反などでリコールの制度化という話がありますが、消費者庁のほうで食品表示法でも同様なリコールの制度を進めていると聞いておりますけれども、省庁の連携のほうをちょっとお聞かせください。

○岡崎室長補佐 御質問ありがとうございます。

消費者庁のほうで表示に関する食品表示法の改正の法律について手続を進めておりまして、当然リコールに関しては例えばアレルギーの表示がなかったりとか、今現状やっている自治体の条例などで定めている自主回収の報告制度でも約半数ぐらいがそういった表示関係のリコールというふうに、調査の結果、把握しております。ですので、当然、消費者庁とも連携をして、こういったリコール情報については、同じような仕組みのもとで情報発信をできるような整備を今後検討していきたいというふうに思っております。

○江崎課長 ほか、質問等あればお願いします。

どうぞ。

○質問者P 大阪食品衛生協会の吉田といいます。きょうはどうもありがとうございました。

いろいろと今までHACCPに関する事なんですけども、今日聞かせていただいて大分解決できたんですけども、食品衛生協会として事業者からいろいろと御相談いただくことがありまして、一つは、承認制度っていうのがまだまだ浸透してなくて、何ですかね、許可制度になってるんじゃないかと、許可の要件になってるんじゃないかという御心配がたくさん事業者が持ってらっしゃるということと、それからやってるっていうことをどうやって証明するのと。

先ほど民間認証のことを少しお話しいただきましたけども、そういう書類が出ないものかという御質問がたくさんありました。今日大分それでお答えいただいたんですけども、最後に1つだけ、今日の質問の中に、HACCPをやってるかやってないかの点検について、確認について、どのタイミングでどうやるのっていう質問があったかと思うんですけども、室長のお答えだったと思うんですけども、最終的には各自治体とか保健所が判断してというようなことをおっしゃったように思うんですけども、そういうことになると、許可申請のときに確認しますよということ、何か許可の要件にとられてしまうような扱いを一部の自治体ではあるのではないかというおそれがあるような気がするんですけども、その辺はもう少し細かく何か要件が決まるんでしょうか。

○蟹江室長 現状もそうなんですけれども、営業許可の基準というのは施設の基準です。ですから、施設の基準に適合していれば、許可が与えられると。ソフトの基準は、許可をとった施設で実際に営業する場合に、今現状ですと、条例で定められている管理運営基準に従った形で衛生管理を行うと。今後ですと、衛生管理計画を作成していただいて、それに沿って衛生管理をしていただく。これは、法律上の規定はこういう規定になっています。しかしながら、衛生管理計画の作成の状況を確認するタイミングとして、新規のときはまだ営業していませんから、許可のときにあるなしは要件にならないと思いますけれども、更新のときには立ち入りをしたり施設の基準に合っているかどうかを確認したり、それからソフトの部分についても同時に確認をしたりするという、手法として同時というのはあり得ると思いますし、改善する事項があれば改善指導をしていくということは、これまでの手法とタイミング的には変わらないと思っておりますし、各自治体のほうで監視指導計画を作成して対応をしておりますので、その仕組みについて何か大きく変わるということはないと思っております。

○質問者P 済みません、しつこくて。先ほど、保健所が例えば更新の書類を受け付けるときに衛生計画を確認しますよというようなことをすると、保健所側は多分、報告として求めるよということになるんでしょうけども、何か事業者側にとっては許可の要件になってるように思ってしまうのかなと。捉え方によっては許可要件になってるなというふうに捉えてしまつて、HACCPの普及に少し障害が出るような気がするんですけど、その辺の取り扱いを何かはっきりとうたっておくほうが、アナウンスするほうが、ものすごくそこは事業者の方が心配されてる部分ですので、今のように各保健所に任せるよ、自治体に任せるよというよりは、何か国としてその取り扱いについて一本化していただくほうがいいのではないかなというふうに

思うんですけども。

○蟹江室長 営業する上では衛生管理計画は必ず必要ですので、それを確認するタイミングは各保健所の判断になると思いますし、各地域の事情もあるでしょう、施設数とか施設の種類もあるでしょうから、それは年間の監視指導計画を策定するときに各自治体でも意見を聞きながら策定をしていますので、その中で検討されると思いますので、どのタイミングで確認されても問題のないように事業者の方は備えておくということではないかと思います。

○江崎課長 申しわけないですけど、ここで終了時刻となりましたので、質問のほう終了させていただきます。ありがとうございました。

今後も、本日いただいた意見、質問等踏まえて、引き続き検討を進めてまいります。

また、今後の参考とさせていただきたいので、お手元に配付しておりますアンケートに御協力をお願いします。アンケートについては、座席の上に残しておいてください。後ほどスタッフが回収します。

お帰りの際は、エレベーターか、または2カ所ある階段を御利用してください。

本日は常に多くの方が参加しておられますので、エレベーター等、混み合うことが予想されますので、お気をつけてお帰りください。

それでは、本日の説明会は終了します。長時間ありがとうございました。

以 上