

「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく

政省令案の検討状況に関する説明会

(平成30年度 HACCP 普及推進地方連絡協議会 (東北ブロック))

議事録

日 時：平成30年12月10日 (月) 13:00～15:00

場 所：花京院スクエア 15階 会議室 (宮城県仙台市青葉区花京院1-1-20)

○中林東北厚生局健康福祉部食品衛生課長（以下、中林課長） それでは、定刻になりましたので始めさせていただきます。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。

本日の司会を務めさせていただきます厚生労働省東北厚生局健康福祉部食品衛生課の中林と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

お忙しい中多数お集まりいただき、ありがとうございます。たくさんの方々にご参加いただき会場が手狭になってしまっておりますが、よろしくお願いいたします。

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などをご説明させていただいた後に、参加者の皆様からご意見等をいただきたいと思います。

先ほどスライドに出ておりましたけれども、事前にいただいている質問についてなるべく説明の中でお答えすることとしておりますけれども、時間の都合上全てを取り上げることはできませんので、説明会後半に設けております質疑応答の時間をご利用いただき、恐れ入りますがご質問のある方はこちらでご質問をお願いいたします。

お配りしている資料についてご確認いただきたいと思います。まず、議事次第ですね。それと、あと説明に使う67ページから成るこちらの資料ですね。あとはアンケート用紙になっております。

なお、閉会は15時を予定しておりますので、議事の円滑な進行にご協力いただきますようお願いいたします。

それでは、本日の説明者をご紹介します。

まず、向かって左から、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課食中毒被害情報管理室長の森田です。

○森田医薬・生活衛生局食品監視安全課新開発食品保健対策室長（以下、森田室長） 森田です。よろしくお願いいたします。

○中林課長 続きまして、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課課長補佐、近藤です。

○近藤医薬・生活衛生局食品基準審査課課長補佐（以下、近藤課長補佐） 近藤と申します。よろしくお願いいたします。

○中林課長 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企画推進室室長補佐、福島です。

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

○中林課長 続きまして、同じく食品監視安全課H A C C P企画推進室室長補佐、岡崎です。

○岡崎医薬・生活衛生局食品監視安全課H A C C P企画推進室室長補佐（以下、岡崎室長補佐） 岡崎と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○中林課長 最後に、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課主査、中村です。

○中村医薬・生活衛生局食品基準審査課主査 中村と申します。よろしく願いいたします。

○中林課長 それでは、説明のほうに入らせていただいてもよろしいでしょうか。

○森田室長 皆さん、こんにちは。

紹介では食中毒被害情報管理室ということでしたけれども、今日の職員の立場、新開発食品保健対策室という立場で入っています。新開発食品保健対策室ということでご説明させていただきたいと思います。

まず、全体のお話をさせていただいた上で、各事項について各担当のほうから説明をさせていただきたいと思います。

それから、本日の説明する資料でございますけれども、スクリーンありますけれども余り大きくございません。文字も相当小さい感じになってございますので、もし見られないようでしたらお手元の資料のほうでご確認をいただければと思います。

それでは、説明をさせていただきます。

まず、食品衛生法等の一部を改正する法律につきましては、今年の6月13日に公布をいたしました。この法改正は、ご承知のとおりですけれども、我が国の食を取り巻く環境の変化ですとか国際化等への対応ということで、食品の安全を確保するという観点から行ったものでございます。

改正の概要でございますけれども、資料で改正の概要、1番から7番まで7つの大きくは事項が改正をされました。1つは、広域的な食中毒事案の対策強化ということ。2つ目がH A C C Pに沿った衛生管理の制度化。それから、これは健康食品の関係ですけれども、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番目が国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制、これはポジティブリスト制度なんですけれども、こうしたものの整備。それから、5番目として営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設。6番目が食品リコール情報の報告制度の創設。7番目といたしまして、食品の輸出入に係る規定の整備ということで、衛生証明書の添付等の輸入要件化等を行っているということでございます。

この7つの事項がいつころから施行されるかということが一番下の施行期日のところでございますけれども、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い

うことになってございます。ただし、食中毒、1番の部分につきましては1年。それから、営業許可制度の見直しと食品リコール情報の報告制度の5番、6番に関しましては3年ということになってございます。この施行までの具体的なスケジュールが次のスライドになります。

こちらのほうは、公布までの政省令の規定の整備の関係で並べかえておりますので、左側にある番号ですね、1番から7番まで、事項としては7つあるんですけども、順番が先ほどご説明した1番から7番と違っておりますので、ご留意をいただければというふうに思います。

1番目が広域連携の部分でございます。こちらのほうは施行から1年ということでございますので、年内に関連の政省令を整備をするということでございます。実際の施行日も政令ももう既に出ております。来年の4月1日から施行をするということでございます。

それから、次のHACCPに沿った衛生管理の制度化につきましては、これは今鋭意検討中でございますけれども、来年の夏ごろを目途に政省令の公布を行っていくという段取りになっておりまして、その施行は2年後でございますけれども、1年間の経過措置ということで、実質的には完全施行するのは3年後ということになります。ただ、ここまで政省令の整備を急ぎますのは、自治体のほうでこの規定の整備に伴って条例改正等が必要になってまいりますので、そのための準備期間も考えて早目の対応をしているということでございます。

それから、営業許可とか、その次のリコールでございます。それから輸出入という部分につきましても、基本的には同じようなタイミング、来年の夏ごろを目途に政省令等の規定を整備し、施行をするんですけども、やはりシステムですとか条例の改正等々の準備がございまして、これらの合わせて4つの項目は3年後の完全施行ということになります。

それから、指定成分、これは特別の注意を必要とする成分に関連する事項、容器包装の関係、これらは、自治体の規定の整備という準備期間が特に必要とするものではございませんので、規定の整備というのは基本的には来年中の整備ということを考えまして、2年後の施行ということになってございます。

こうした検討状況の説明会というのは全国7カ所行っておりまして、今回、東京、名古屋に続いて仙台は3番目の開催ということになってございます。

以降は、各項目につきまして担当のほうから順次ご説明をさせていただきます。

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

私からは、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。

この内容については基本的に自治体の枠組みの話になりますので、事業者の方に直接的には

余り関係ないお話にはなってくるんですけども、ちょっと簡単にご説明させていただきます。

先ほどの全体的なスケジュールの話でもあったんですけども、4月1日に施行するというところで今もろもろ作業を進めているというところがございます。この広域連携協議会というのを設置をするということなんですけれども、この背景としては広域的な食中毒事案が発生しているということで、自治体間をまたぐような食中毒事案というのが発生をしてきていて、その対応の中で自治体間の連携に不備があったりとか、あと自治体と国の間の情報共有ですとか連携とか、そういったことが少しくまいていないというような事案が生じてございます。

そういったことを踏まえて、連携体制ですとか情報共有とか、あと食中毒の調査とか、そういったものをスムーズに行って、被害の拡大の防止ですとか、原因究明とか、そういった対応をとっていきたいと考えております。

状況としては、一番上のところなんですけれども、ここのところですね。省令を出しております、11月26日に既に公布しているという状況でございます。この省令の中に何が書いてあるかということについては、この2番目になるんですけども、広域連携協議会の構成員を定めております。基本的には地方厚生局の管轄区域の厚生局、自治体で構成するというようにしております、既に公布しているという状況でございます。

2つ目としては、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針というものを定めておまして、これについて、今パブコメを開始しているという状況でございます。この中身としては、この指針自体は毎年度監視指導計画というのを定めて、国であれば輸入食品の監視指導計画、自治体であれば都道府県の監視指導計画というものを定めて、どういう検査をやっていくのかとか、何件検査をやるのかとか、どういう項目を検査やるのかとか、そういうことを年間計画を定めるということにしておまして、その大もととなる指針でございます。

この指針の中で、今回改正をするんですけども、改正の内容としてはこの広域的な食中毒発生時の連携に関する項目というのをに入れて改正をするということでございます。繰り返しになりますが、今パブコメで意見を募集しているという最中でございます。

3つ目ですけれども、これに伴って、広域連携協議会の設置に関する要綱ですとか、運営に関する必要事項とか、こういった細かいことをいろいろ定めていく必要がございますので、それについては今準備をしていて、12月、1月ぐらいにかけて策定をしていくという予定にしております。

あと、実際の食中毒が発生したときには各都道府県で調査をするということになっているんですけども、こういった広域連携協議会の設置に伴って食中毒の処理要領ですとか調査マニ

ュアルなどを改正をしていきたいと考えておりまして、これも1月ぐらいにパブコメができるようなスケジュール感で改正を進めていきたいと考えております。

以上でございます。

○福島室長補佐 改めまして、皆様こんにちは。食品監視安全課の福島と申します。

私のほうからは、HACCPに沿った衛生管理の制度化についてご説明させていただきます。

HACCPに沿った衛生管理の制度化につきましては、私ども厚生労働省の中に一昨年3月に検討会を立ち上げまして、どのように制度化を進めていくべきかということ、さまざまな業界団体の皆様のご意見も伺いながら1年かけて取りまとめていただいたところです。その内容が、ほぼそのまま今回の改正食品衛生法の内容になっております。

まず、食品事業者の皆様にご協力いただくこととしましては、食品の製造・加工・調理・販売等行う全ての食品事業者の皆様へ衛生管理計画をつくっていただくということになってございます。この衛生管理計画の中には、食品事業者の皆様が既にやっていたり一般的な衛生管理、すなわち日々の施設の清掃や、機器の整備ですとか、あと従業員の方の健康管理、このような内容をどのように行うのかといった衛生管理計画、それからHACCPに沿った衛生管理計画をつくっていただくということになります。

このHACCPに沿った衛生管理計画の部分ですが、原則としてはHACCPに基づく衛生管理ということでコーデックス委員会という食品の国際規格をつくっている政府間組織がありますが、そこが取りまとめたコーデックスのHACCPの7原則という考え方に基づいて、事業者の皆さんみずから、ご自分の施設や取り扱う食品ですとか製造方法、そういったものに基づいてどういったところを特に注意して衛生管理をする必要があるのかといったことを分析していただいて計画を定めていただく。それが基本となっております。

ただ、やはり小規模な事業者さんなどに、そういったどこが一番管理が必要な部分かといったことを分析していただくということもなかなか難しいかというふうに考えておりますので、もう一つHACCPの考え方を取り入れた衛生管理というものを制度として設けてございまして、ここは基本的に各食品の業界団体の皆様に、事業者の皆さんが使いやすい、わかりやすい衛生管理計画を策定するための手引書を作成してくださいということをお願いしておりまして、基本的にはその手引書を参考にして衛生管理をやっていただければいいというようなたてつけになってございます。

こちらのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる事業者といたしましては、小規模な製造加工業ですとか、町のお豆腐屋さんですとかお菓子屋さんですとか、そこでつく

ったものをすぐ隣の店舗で販売するような形態、こういった事業者さんですとか、あと飲食店や給食施設、そうざい屋さんなど、メニューが頻繁に変わるような、そういった事業者さんですとか、それから包装された食品を保管、販売するような、一般衛生管理のみで対応が可能な事業者さん、こういったところについてはこのH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の対象ということで考えております。

一方、このH A C C Pに基づく衛生管理のほうはある程度大規模な事業者さん、それから動物性の食品については諸外国でも一段高い衛生管理というのが求められておりますので、我が国でもと畜場と、それから大規模な食鳥処理施設、こういった施設についてはこのH A C C Pに基づく衛生管理、コーデックスの7原則に基づいて事業者さんみずからが危害要因分析等をやっていただく、そういった対象にするということで考えております。

今回の制度化において、ここちょっと小さくて見えにくいんですけども認証の取得は不要ということで、皆さんこれ義務化されるということで第三者認証等を取る必要があるんですかというご質問をよくいただきますが、今回制度化として皆さんH A C C Pに沿った衛生管理をやっていただくことになるので、こういった認証の取得というのは不要でございます。大きな枠組みはそのような形なんですけれども、現在もう少し詳細な内容についてまた別途検討会を立ち上げて検討しているところでございます。

一つ規定する必要があるのが、先ほどのH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる事業者、こちらを政令のほうで定める必要がございます。この内容としましては、ここの真ん中のほうに書いてございますけれども、1つは小規模事業者、どの範囲が小規模事業者になるのかということで、今のところ私どものほうでは、1つの食品の製造または加工を行う社のうち一の事業所において、要するに1つの施設において食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満というところをただいま提案しているところでございます。

それ以外のところは先ほどご説明した内容と変わりませんで、そういったその店舗でつくったものを販売する形態ですとか飲食店、給食施設、そうざい施設、それから一般衛生管理の対応で管理が可能な業種、こういったものをこのH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の対象とする方向で検討中でございます。

この小規模事業者の50人未満というのがどこから出てきた数字かと申しますと、先ほど申し上げましたように、今各食品の業界団体の皆様にそういった考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を作成していただいているところでございまして、その手引書の中で大体どれぐらいの規模のところがその対象になりますかということもご提案いただいているんですけど

も、この下のところにちょっと書いてありますように、一部100人ぐらいとおっしゃっている業界もありますが、多くの団体さんが数名から数十名ぐらい、50人ぐらいで対応可能じゃないかといったところを示唆していただいているところでした、今のところ50人未満ということで検討を進めております。

もう一つ、衛生管理のための基準を省令のほうで定める必要がございます。現状どうなっているかと申しますと、現状は各地方自治体の条例で食品事業者が実施すべき衛生管理の基準というものを定めていただいているんですけれども、そのもととなる内容として、私どものほうから食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針というガイドラインを通知のほうで出させていただいております。これを参考にして各自治体で条例で定めていただいているんですけれども、今回の省令でも基本的にこのガイドラインの内容をそのまま省令に持ってくるというところで考えております。

まず、その共通事項といたしましては、今回衛生管理計画をつくっていただく必要があるので、そういった衛生管理計画の作成に関することですか、どういうふう実際に作業を行うかという手順書の作成ですか、その実施や記録に関すること、こういったことが共通事項として盛り込まれる予定です。

それから、一般衛生管理の事項も、これももう既に衛生管理基準に入っていますけれども、こういった内容ですか、あとそれからHACCPに沿った衛生管理の内容ということでコーデックスの7原則に基づいた内容が盛り込まれることとなっております。ただ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる事業者さんは、基本的にはそういった業界団体が作成する手引書を参考にして衛生管理を実施していただくといった内容になってございます。

この衛生管理の基準の中で、もう一つ、検討会のほうで今議論しているのが食品衛生責任者の取り扱いということで、今現在も各自治体のほうで営業施設等についてはそれぞれの施設に食品衛生責任者を設置しなさいといったことになっているかと思いますが、今回省令で定める衛生管理の基準の中にも全ての営業者はこの食品衛生責任者を設置するという方向で現在検討しているところです。全ての営業者ということは、営業許可になっている事業者さんもそれ以外の届出の対象となる事業者さんについても、それぞれ食品衛生責任者を置いてくださいといったことで考えております。

食品衛生責任者の中身については基本的に現在の内容と同様でございまして、各都道府県知事が実施する食品衛生責任者養成講習会、こちらを受講した方を食品衛生責任者として指名できるといったことで考えてございまして、一定の食品衛生に関する資格を持っていらっしゃる方、

例えば栄養士さんですとか調理師さんですとか、こういった方についてはこの養成講習会の受講を免除できると、現在と同じような方向で考えているところでございます。

講習会の方式ですが、今回営業許可の施設以外の、また後ほど出てきますけれども、届出の対象施設もこの食品衛生責任者を置いていただくということで、講習会を受講される方の数が増えることが見込まれるものですから、各自治体で実施していただいている養成講習会についても、基本的には今座学でこういった教室形式で行っていることが多いかと思うんですけれども、例えばそれ以外にもeラーニングを活用していただくとか、いろんな方法を取り入れていただくことで事業者の皆様のようなそういった受講機会の確保といったことも検討していく必要があるというふうに考えております。

それから、今各自治体でも、食品衛生責任者は1回資格を取ったら終わりではなくて、食品衛生に関する知識をアップデートしていただくということで実務講習会というものを定期的で開催して受講してくださいということをおっしゃっていると思うんですけれども、引き続きそういったことも考えているんですが、営業許可の対象の事業者さんと届出の対象の事業者さん、両方に同じように実務講習会を受講しなさいというのはなかなか厳しいと思いますし、リスクの観点からも営業事業者さんと届出の事業者さんではやはり少し差があるのではないかと御意見もございまして、今のところ営業許可の対象の業種についてはこういった実務講習会の受講も必要といった方向で議論をしているところでございます。

次はちょっと話が変わるんですが、先ほどからご説明している各業界団体に作成をお願いしている手引書の作成状況のスライドでございます。現在、厚生労働省ホームページで既に公表している手引書が、ここには13業種というふうにございますけれども、つい先日また3業種ぐらい追加されましたので、現在16業種掲載されているかと思えます。そのほかにも私どものほうの検討会で今内容を確認させていただいているものも10近くございますし、いろいろ作成についてご相談いただいているものも何十種類もございます。

ここの中で米印がついているものがありますが、こちらは農林水産省さんがこういった手引書の作成に補助金を出していらっしゃるんで、こういった補助金を利用して作成中の手引書になります。こういった手引書についても、先ほどご説明した政令、省令を公布する段階で私どものほうから各自治体のほうに通知をさせていただいて、施行に先駆けてこういった手引書を活用した衛生管理の監視指導といったものを行っていただきたいというふうに考えております。

こちらもちょうと参考情報ですけれども、と畜場ですとか大規模な食鳥処理場について先ほどHACCPに基づく衛生管理の対象となるというふうに申しあげましたけれども、そういつ

たところについても今私どもと業界団体のほうで協力して手引書の作成を進めているところがございます。と畜場については、自治体の方が監視指導に入ったときに本当に計画どおりにきちんと衛生管理ができていくかという検証等を行っていく必要もございますので、その検証を行うためのプロトコール、こういったものの作成も進めているところです。また、食鳥処理場についても、海外で使われているような、例えば殺菌剤等についても実際にどれぐらいの効果があるのかといった検証も厚生労働科学研究等で進めているところでございまして、こういった結果も食鳥処理場のほうで活用していただきたいというふうに考えております。

H A C C Pについては以上です。

○森田室長 続きます、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でございます。

これはいわゆる健康食品の対応ということでございましたので、これまでの、今のと言ったほうがいいですか、その対応をどのようにしているかということを示したのがスライドの17枚目になります。

現行は食品衛生法の第6条、これは有害有毒な物質を含む不衛生食品の販売の禁止というものがあるんですけども、こういったもの、あるいは食品衛生法第7条ということで、これは食経験のないものですか錠剤、カプセル状等の形状の通常の摂取方法と著しく異なる方法で喫食するものに対して何か健康被害情報等があった場合に暫定的に販売を禁止することができると、そういう規定があるんですけども、そういった6条、7条といったような規定で禁止等に対応している。具体的にこういったものがあるかということでございますけれども、6条ですとコンフリーというものがあり、7条ですとアマメシバ加工食品というものが対応している事例としてあるということでございます。

それから、下のほうの2つですね、健康被害情報の報告ということでございます。これは現状通知で対応していて、保健所に健康被害があったという報告を受けた場合に保健所が調査をし、その状況を厚生労働省に報告いただくような平成14年の通知ですとか、製造及び原材料の製造、品質管理ということで平成17年に出している通知がございます。

下のほうの表は、これはこれまでに具体的にこういったことをしてきたかということで、コンフリーとアマメシバの事例は、法的な対応をしてきたということですけども、その下のほうは、健康被害情報もありますし、実験的に何かしら健康影響が起こるんじゃないかといったことを踏まえて、法的な対応はしなかったけれども注意喚起等をしてきたものがあるということでございます。

ただ、昨年なんですけれども、プエラリア・ミリフィカというホルモン作用を持つ成分等が含まれる食品があったわけですが、これによって健康被害が起こっているというような報告が多数寄せられているということがあったということでございます。これの対応をしている中でどういったことがわかってきたかということ、製造管理が適切でなく、含有量が均一でないとか、根拠に基づかない摂取量設定といったものがあった。それから、健康被害情報の収集なんかも、その体制が整備されていなかったというようなことがわかってきたということでこの法改正になったということでございます。具体的には、ここの下のほうに書いてあるようなことをするというところでございます。

まず、1つ目は、中段のところにあるように特別の注意を必要とするものとして、まず厚生労働大臣が成分を指定するということを行います。そして、指定された成分を含む食品について事業者が健康被害情報を得たといった場合には、それを保健所、都道府県等ですけれども、を通じて報告をしていただくということになります。受けた保健所は、必要に応じて医療機関の、お医者さんのほうからどういった被害だったのかという情報収集をしつつ厚生労働省のほうに届出られた情報を報告いただくということが1つ、これが法律で定まったこと。

それから、もう一つ。法律ではないんですけれども、特別な注意を必要とする成分を含む食品をつくる段に、適正な製造、品質管理ということで、そのつくり方についての基準を設定して、それを義務化していくということでございます。

こういった一連の対応の中で得られた情報で、必要に応じて、専門家等の科学的な知見に基づいてどのような対応が必要かという判断をしていただいて、先ほど言ったような注意喚起や法的な措置もとっていくと。そういったことをしていくということを企図したものでございます。

今後、関係省令等の整備というのが必要になってくるんですけれども、具体的にはこの3つが整備しなければならないものになっておりまして、一番上にある営業者による情報の届出の手続の関係、これは規則ですけれども、これの具体的な事項を定めていかなければいけないということ。それから、特別の注意を必要とする成分等の、真ん中の段ですけれども、これも指定をします。これは告示になります。それから、一番下が適正製造管理のための基準、これも告示になりますけれども、この3つを決めていかなければならないんですけれども、今内部で検討しておりましてちょっとまだ皆様にお示しできるような段階ではないということでございますので、そこはご容赦をいただきたいと思います。思っております。

私からの説明は以上です。

○近藤課長補佐 続きまして、食品基準審査課の近藤と申します。よろしくお願ひいたします。

私からは、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制についてお話をいたします。

器具と容器包装、皆様多分毎日使っているのではないかと思いますけれども、食品を包んでいる、そういうものが容器包装であって、食品をつくるものが器具であるということがこちらの第4条の定義に書いてあるわけでございます。ですから、皆様いつも触れているようなもので、使ってしまうと単純に容器包装ですとごみになってしまうというところからなかなか意識が向きにくいというものだと思いますけれども、この器具と容器包装につきまして国際的な整合化を図る必要があるだろうということで今回ポジティブリストというものを導入することとしております。

ポジティブリストといいますと、以前の残留農薬のポジティブリストというのが記憶にあるかと思いますけれども、この器具と容器包装のポジティブリストというのは若干中身が違うものでございます。

まず、このポジティブリストというものがどういう国で導入されているのかということは、お手元の資料、またこちらのスライドで見てもらうとわかるんですけども、世界の主な大規模経済圏では導入済みになっているというものでございます。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、今はASEANよりRCEPと言ったほうがいいかもしれませんけれどもそういう地域、さらにEUと言われている地域で導入されております。

このように大規模経済圏で導入されているということになると、日本との制度のギャップがありますと、日本が望まない商品が海外から輸入されてしまったりとか、逆に日本から商品を輸出しようとするときのボトルネックになる可能性があります。ですから、現時点において国際整合化を図るということにより皆様方の経済活動に損害を与えないという目的も持ちながらこの作業を進めております。

この制度ですけれども、世界にはアメリカ型とヨーロッパ型というものがございます。22ページ目のスライドでございますけれども、この2つの制度のオーバーラップしているところはどこかというところを見ますと、ちょうど合成樹脂の部分なんです。ですので、今回私どもとしましては、ほかにも紙とかゴムとか金属とかガラスとかいろんなものがあるんですけども、まずはこの合成樹脂を対象に作業を進めたいということを考えております。そして、この合成樹脂というものを、今後政令によって規定をしていくということになります。

この制度の対象物はわかったところでございますけれども、では中身は何かというところが

この23枚目のスライドでございます。現行と改正後という中身、これは文字面を読んでいただければわかると思います。ポイントとしましては、その下にある全体像の中にある、まず1つにはポジティブリストと言いますからリストをつくるということが1つ。もう一つは、ちょうど緑で書いてありますけれども、製造管理規範というものを最低限のルールとしてつくらなければだめだろうと。もう一つは、リストに適合しているという情報を川上から川下に流さなければいけないということがあります。

この情報伝達と言われている最後の部分は、この器具と容器包装に関しての製造に係る情報というものが非常に守秘性が高い、いわゆる企業秘密に該当するものが多いということがございますので、そういう点に配慮をしていかに伝達させるのかということを含めて今後省令等で定めようということを考えているわけでございます。

論点は何かと言うと24枚目のスライドでございます、大きく1、2、3と分かれております。現在は論点の2の議論を行っております、技術検討会というものを開催しております。実は先週の金曜日にも開いたばかりなんですけれども、それらの内容はホームページでお示しをしておりますので、もしご関心があれば何やってるのかということを含めて確認をいただけるものになっています。

具体的に何点か例示をしますが、ではその対象としようとしている合成樹脂って何だというものでございます。主に合成樹脂というのは、熱を加えるとやわらかくなるもの、熱を加えてもかたいもの、あとは他にプラスチックとエラストマーという構造で2×2に分かれます。今回、私どもが合成樹脂と言っているものにつきましては熱硬化性のエラストマーを除いた残りの部分、ここを合成樹脂と考えております。

また、ポジティブリストという言葉を使っていますけれども、そのリストには何が入るんですかというのがこの26枚目のスライドでございます、まず合成樹脂を対象としようということを見ると、合成樹脂は何からできているのというのがこの拡大図でございます。中身は基ポリマーと添加剤からでき上がっているということがわかると思います。つまり、ポジティブリストというのは原材料をしっかりと管理して最終的な製品の安全性を担保するという仕組みでございますので、ここにあらわれてくる基ポリマー、ベースポリマーとも言いますけれども、このポリマーと添加剤、これをリスト化することになります。そして、そこにリスト化されたもの以外が使えないということになってまいりますので、現在私どもとしてはどのようなものが世の中にあるのかということ調べておりますし、各団体の皆様方からこういうものを使っているということの情報をいただいている状況でございます。

ほかにも、これは添加剤とかポリマーがどういうふうに入っているのかという概念なんですけれども、とにかくやはり残るということが大事でありまして、残らないものは管理してもしょうがないですね。ですので、残るものだけを管理しましょうということを書いているのがこの27枚目のスライドです。

さらに、諸外国でもいろいろなリストがございますけれども、今回日本で導入しようと考えているリストは漸進的なものになります。何が漸進的かといいますと、いろいろな合成樹脂が市場に流通している流通のウェイトという比率。あと、その樹脂が持っている特性というものを組み合わせると一定の分配ができます。その分配に従いまして、樹脂を、今までは例えばポリエチレンとかポリプロピレンとかペットとか、ほかにもいろんな樹脂があるんですけれども、そういう樹脂が個々に存在していたものをある程度その特性に基づいたグルーピング化を行うことによりましてより簡素にポジティブリストが管理できるようにしようという考えで作業を進めております。さらに具体的な内容につきましては、先週の金曜日の第5回目の技術検討会でお示しをしているので、ご興味があればそちらの資料もご覧になっていただければと思います。

あと、適正製造規範というものにつきましては、平成27年に自主管理ガイドラインというものをつくって、もう既に出しております。このガイドラインの範囲は、今、多分皆様方がやられている管理の範疇は越えないという形でつくっておりますので、今回私どもが検討している省令事項の適正製造管理というものの範囲もこのガイドラインを超えないものとして検討しているところでございます。

こちらは、次のスライドは、そのガイドラインの中に入っているチェックポイントで、これが一覧表になっているものでございます。

最後ですけれども、情報伝達というものがございまして、イメージ図はこの31ページ目にある図になります。モノマーから出発して最終的な製品に至るという流れにおいて、今回私どもが規定しようとしているリストに適合しているという情報をいかに連鎖的につなげていくのかということをお示ししているものでございまして、大別すれば原料と、あとは製品というものに分かれております。

いずれにしても情報のリンケージをしっかりとることが一番大事でございますので、どのようにやるのかと、何が使えるのかということにつきましても現在検討を進めているところでございます。ご興味があればホームページのほうもご覧になっていただければと思います。

私からの説明は以上でございます。

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

今回の食品衛生法の改正で営業許可制度についても見直しを行ったんですが、現状では、例えば飲食店ですとか喫茶店ですとか食肉製造業ですとか、こういった公衆衛生に与える影響が著しい営業というものにつきまして政令で34業種定めてございまして、こういった34業種を営む方は各都道府県の知事の営業許可を受けなければならないといったような規定になってございます。

この許可を受けるための要件というのが施設の基準なんですけれども、この施設基準につきましては、現在は各都道府県の条例で規定をされております。ただ、それですとどうしても自治体によって施設基準の内容が異なってしまうということもございまして、特に複数の県、自治体にまたがってそういった営業をされる方はなかなか対応が困難という声もいただいていたものですから、今回の改正でこの施設基準を厚生労働省令で定めまして、この省令を参酌して、すなわち参考にして各自治体のほうで施設基準を規定していただくといった内容に今回改まりました。

もう一つ、今回営業届出というものが新たに創設をされまして、先ほどのとHACCPのところでも届出業種ということをお話ししたんですけれども、現状、営業許可の対象となっている事業者さんは各自治体の許可を取得しなければいけないので、各自治体のほうで誰がどういったことをやっているのかと把握できるような状況になってはいますが、それ以外の事業者さんについての情報を持っていないといった現状がございまして。

ただ、今回HACCPの衛生管理が制度化されたことで、そういった許可の対象となっていない、要するにこれまで把握できていなかった事業者さんについてもHACCPに沿った衛生管理をやっていただく必要があるということで、そういったところもきちんときめ細やかに監視指導ができるように、営業許可の対象となっていない事業者さんについても届出を出していただくという制度を新たに創設をいたしました。届出ですので、どこでこういった事業を営んでいますよといった基本的な情報を各自治体に届出いただくということを今のところ想定をしております。

それとあわせて、営業許可の制度そのものについても、先ほど申し上げた34業種というのが昭和47年から全く改正をされていない、見直しをされていないといったことがございまして、ちょっと現状からは乖離しているといった問題もございまして、これを機にこの34許可業種そのものについても見直しを図るといったことで考えてございます。

これらの制度の施行については、冒頭にもご説明しましたように、公布の日から3年を超えない範囲ということで考えておりますけれども、かなり大幅に自治体の条例等も改正していただく必要があるということで、こちらの制度につきましても来年の夏ごろまでに必要な政省令の整備を行うといったことで検討を進めているところです。

これは今ご説明した内容をもう少しわかりやすく図で示したのですが、現状は営業許可の対象となっている業種とそれ以外という区分しかなくて、このそれ以外のところは各自治体でも把握できていないという部分なんですけれども、今回の改正によりまして営業の許可を取得する事業者さんと、それ以外のところは基本的に皆さん届出の対象ということになります。

ただ、例えば常温で保存できるような食品を、例えば缶詰のようなものを販売しているだけですといったようなかなりリスクの低い食品を取り扱っていらっしゃる場合は、HACCPに沿った衛生管理計画を作成していただくところまでも必要ないのではないかとということで、そういった一部のものについては届出の対象外ということで検討を進めているところです。

プラス、ちょっと上のほうに少し書いてあるんですけれども、もともと食品衛生法の中で農業とそれから水産業における食品の採取業、要するに畑で作物を育てて収穫するとか海で魚をとるとか、そういった採取のところについては食品事業者ではあるんだけど営業という概念には含まないという整理になっておりますので、こういった一次産業の採取業、これについてはこの営業のところには含まれないといった整理になっております。

この営業許可の見直しを進める上での基本的な考え方なんですけれども、まず許可を要する業種の範囲としては、業種ごとのリスクを考慮して見直しを行うということで、例えば食中毒等のリスクが高い業種ですとか、食品衛生法の中で製造基準や加工基準等の規格基準が定められているものイコールリスクが高いということでございますのでこういったものですとか、あと過去食品事故が起きていたりですとか、そういった食中毒の発生状況、こういったものを踏まえて衛生上の配慮を特に要するもの、こういったものを許可対象にしようということで検討を行っています。

また、食品産業の現状を踏まえる必要があるということで、今34許可業種あると申しあげましたけれども、かなり許可の分類が細分化されているんですが、最近では1つの事業者さんが経営の多角化でいろいろな食品をつくっていらっしゃるという現状もありますので、そういった実態に合わせるために許可の区分の見直しを行おうということで考えております。例えば、新しい業種区分を新設したり、もしくは既存のものを統合したりといったことですとか、あとは原材料ですとか製造方法ですとか、そういった類似の製造業を統合する、こういった方向で

見直しを行うこととしております。

それからもう一つ、営業許可の中に、飲食店営業、それからそうざい製造業という分類がありますが、一口に飲食店やそうざい製造業と言ってもかなり業態が分かれておりまして、つくったものをその場で食べさせたり、持ち帰ってすぐ食べるような形態の飲食店、そうざい屋さんもあれば、製造したものをある一定期間流通させるようなかなり大規模な事業者さんもあるわけで、こういったものを今まで一括りに扱っている現状があったんですけども、例えばそれを調理業や製造業といったふうに分類する必要があるんじゃないかといったような観点で検討も行っております。

それから、2番目といたしまして、届出を要する業種の範囲ということで、許可対象業種以外は基本的には皆さん届出をやっていただくんですけども、先ほど申し上げたようにリスクが低い一部のものについては届出も不要ではないかということ。それから一次製品の加工販売ですね、先ほど農林水産業の採取業は営業に含まれないというふうに申し上げましたけれども、ちょっと簡単な加工をしていらっしゃったりする場合、それをどこまでを採取業の延長と見るのか、どこからを営業と見るのか、こういったことの検討も進めています。

それから、3番目として、営業許可の要件となる施設基準についても、今個別に分かれているんですけども、ある程度大ぐくりにしてそういった施設基準を設定できないかといったことを検討しております。

それから4番目、その他といたしまして、例えば行商ですとか、自動車による移動販売ですとか、露店、仮設、それから臨時営業の取り扱い、こういったものも自治体によって異なるところがあるんですけども、これについてもそういった共通の基準をつくれるかどうかも含めて検討を進めているところです。なかなか地域の特色というものもございますので、どこまでそういった共通基準がつくれるのか、難しいのではないかという議論もありますが、こういったものについても検討を進めているところです。

また、その申請手続については後ほどまたちょっとお話があるかと思うんですけども、事業者の方が営業許可ですとか届出の申請を電子的なシステムで申請できるようにといったこと、皆様の事務手続の効率化、こういったものもあわせて検討を行っております。

営業許可業種見直しの論点（案）ということで、ちょっと今までのお話とかぶるところもありますが、ざっと1番から8番まで並べております。簡単にご紹介いたしますと、1番目といたしましては、許可業種を大ぐくりとすることが可能かということ、例えば乳処理業と清涼飲料水の製造業、こういったものについては飲み物ということで殺菌工程以降はかなり製造工

程も似通っているということで、こういった業種を統合することが可能なんじゃないかといったこと。

それから2番目として、こちらも既存の営業許可業種を統合した許可業種を設定してはどうかということで、例えばコンビニですとかスーパーとかですと簡単な調理行為も行っているの、飲食店営業の許可も取ってれば、食肉販売業の許可も取っていたりということで、5つも6つも許可を取っていらっしゃるといったような実態があるんですけども、こういったものを統合した業種を設定できないかということ。

それから、3つ目として、34業種以外にも各自治体のほうで条例で独自に営業許可の対象の業種を設定していらっしゃる場合があるんですけども、中でも漬物製造業ですとか水産加工業については多くの自治体で許可対象業種としていらっしゃいます。こういったものを新たに政令で許可対象の業種とする必要があるかどうかということ。

それから、4番目は先ほど申し上げましたそうざい、それから飲食店、これは調理と製造でかなり業態が異なるので、こういうものも再編してはどうかということ。

それから、5番目は、乳類販売業ですとか食肉販売業、魚介類販売業といったものが今許可の対象になっているんですけども、販売業の中でも実際肉や魚を処理しない、要するに包装された食品を販売するだけの場合、こういったものは許可ではなくて届出でもいいのではないかとといったような論点。

それから、6番目としましては、自治体の条例で魚介類の販売行商ですとかそうざい販売業など、独自の届出の対象としていらっしゃるようなものもあるので、こういったものを政令でどう扱うかといった議論。

それから、7番目といたしましては調理機能を有する自動販売機。これは要するにカップ式のコーヒーの自販機のようなものなんですけれども、こういったものも現在は喫茶店営業の許可を一台一台取るといったような規制になっているんですけども、例えば屋内に設置しているものは届出でいいんじゃないか、屋外に設置しているものだけを許可の対象としてはどうかといったような検討を行っております。

8番目、その他の論点としまして、いろいろ書いてありますけれども、ソース類製造業の範囲をどのように考えるかといったことや、フグやカキの取り扱い、これは各自治体で条例で許可の対象となっていたりする場合があるんですけども、こういったものもどうするかといったような個々の内容を検討しているところです。

(次のページから)今申し上げたような内容について検討が進んでいる状況をずらっとご紹介

介しています。全部ご紹介していると時間がかかってしまうのでちょっと割愛いたしますけれども、例えば飲料製造の許可制度の再編ということで言いますと、先ほども申しあげました清涼飲料製造業と乳処理業、そういったものは個別に許可を取っていらっしゃる現状があるんですけれども、例えば清涼飲料製造業の許可があれば生の乳を使用しない乳飲料ですとか乳酸菌飲料の製造は可能としていいのではないかとすとか、あと乳処理業の許可があれば、発酵乳ですとか乳酸菌飲料、清涼飲料の製造、こういったものも可能とすると、そういったような再編をしてはどうかといったようなことで考えております。

そのほか、食肉製造業で、例えば食肉含量が50%未満のそうざいの製造も、これまでですとそうざい製造業を別途取りなさいといったような指導がされている場合もあるかと思うんですけれども、そういったものも必要ないのではないかとといったような個々の論点について今検討をしているところです。こちらについては後でまた御覧いただいて、ご不明なところがあればご質問いただければというふうに思います。

もう一つ、先ほどから申し上げております、リスクが低いので届出も不要なのではないかという営業の考え方ということでこちらに挙げてございます。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場合や、単に伝票の操作だけをやっている場合ですとか、あと食品の常温保管ですとか、輸送、こういったものについては荷主さんの指示で衛生管理を行っていらっしゃるんで、こういった業態についても届出は不要じゃないかといった方向で検討を行っているところです。

それから、これは一次産業に付随する食品の製造加工等の取り扱いに関する調査結果ということで、先ほどから食品の採取業、一次産業の採取業に携わるところは営業には含まないという考え方だということをご説明してはいますが、簡単な加工をしている場合、どこまでが採取業の延長でどこからが営業に入るかといったことを実態としてどういうふうに扱っていらっしゃるかとこののを全国の自治体にお聞きして調査した結果になります。この結果がこうだからどうだというわけではないんですけれども、実態として食品の加工度が上がっていくに従ってそこは営業でしようと思なしていらっしゃる自治体が多いという結果になっております。

今、この営業規制に関する検討会のほうでこのような検討をしているところなんですけれども、その中でも業界団体さんのほうが、例えば青果の選果場ですとか、あとお米ですとライスセンターというお米を粳のまま保管するようなどころがあるんですけれども、そういったところまでは加工はしていない、要するに食品としては形状が変わっていないので採取の延長とい

うふうにみなすべきじゃないかといったようなご意見もいただいているところです。今、そういったご意見も伺いながら、採取の範囲といったところを検討しているところでございます。

それから、施設基準のほうですね。こちらについても今現在素案を検討しているところでございまして、今日は営業許可業種全般に係るような共通基準の素案ということをこちらでお示しをしております。中身についてはまだたたき台ですし、細かくはご紹介いたしませんけれども、この共通基準の素案をつくる上での考え方としては、まず東京、それから北海道、福岡県の現在の施設基準のほうをベースにいたしまして、加えて私どものほうで委託事業で全国の自治体の施設基準を調査をいたしまして、それをベースにしたモデル施設基準みたいなものを作成しましたので、そういったものと、プラス欧米の施設基準も参考にしましてこのたたき台のほうを作成しております。

ただ、例えば換気施設ですとか空調施設、こういったものについては、小規模な事業者さんや飲食事業者さんですと対応が難しいといったようなご意見もありますので、さらに議論をして精査をする必要があると考えております。

もう一つポイントとしては、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことで何か新しい設備を買わなきゃいけないんじゃないですかといったご質問をたくさんいただくんですけども、HACCPはあくまでもソフトの基準でございまして、HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けないといった方針で施設基準の検討を行っております。

こういった施設基準を各自治体で条例にさせていただいて運用していただく場合の留意点ですが、各自治体で今現在の施設基準の内容が異なりますので、共通基準をつくった場合はもしかしたら現在の自治体の施設基準よりも厳しい内容になってしまう可能性というのもございますので、例えば施行から当分の間は斟酌して運用するとか、そういったことを検討する必要があるのではないかとということ。

それからもう一つは、今回、今までは許可業種ではなかったのに新たに許可業種になる業種というのも出てくる可能性がございますので、こういった場合は事業の継続といったものにも十分配慮して、新しい施設基準を弾力的に運用する必要があるのではないかとといったところも検討を行っているところです。

営業許可の制度については以上です。

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

資料46ページでございます。

この食品リコールの情報の報告制度なんですけれども、今現状としては、各自治体の条例とか要綱で、こういった自主回収の状態が発生した場合は自主回収着手報告書などで報告がされているかと思います。

その情報については各自治体のホームページに掲載をして広く皆さんにお知らせをしているという状況なんですけれども、それを見るときになると各自治体、今自治体150ありますので150の自治体のホームページをそれぞれ見ていかななくちゃいけないという状況になっていて、なかなか一般の消費者の方に必要な情報を速やかにお届けできるという状況が整っていないということなども踏まえて、国で各自治体に寄せられたリコールの情報を集約をして、一覧化して速やかに国民の皆様へ情報提供をしてリコールされている食品を喫食しないように、喫食すると健康被害が発生したりとかそういったおそれがありますので、そういうことにならないように一覧化して情報を発信していきたいというのが今回の食品リコール情報の報告制度の創設の狙いでございます。

報告の対象としては、こちらに書いてあるとおり、食品衛生法に違反する食品というものと、2つ目としては食品衛生法違反のおそれのある食品というものを考えております。食品衛生法に違反する食品については明確なんですけれども、おそれのある食品というのがなかなかちょっと幅が広いものでございまして、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際に同時に自主回収を行うような食品、同じラインでつくっていた別の製品とか、汚染が疑われるような原材料を使っていた別の製品とか、製造している時間が若干異なっているような別ロット品とか、そういったものなどが考えられるのではないかと思います。あともう一つは、消費者などからこの製品と因果関係が疑われるとして有症状が寄せられて自主回収を行う食品というものを今のところ考えております。

それで、今回の報告制度の適用の除外というものも考えておまして、基本的には流通をしていないようなものとか喫食を基本的には想定していないようなものということで、賞味期限とか消費期限を過ぎている食品というのを想定していて、こちらについては適用除外をしてはどうかと考えているところでございます。

次に、一般消費者の方にこういったリコール情報をお届けする際に、その情報がリスク的どの程度の位置にあるのかということを知りやすく情報発信をしてほしいというふうなお話もありました。今回考えているのが、寄せられたリコール情報について、CLASS IからCLASS IIIに分類をして、あわせて情報発信をしていこうと考えております。寄せられた情報については基本的に全て一旦CLASS IIに分類をしまして、その中から、健康被害が発生し

ているとか、汚染の原因がこちらに書いてあるような腸管出血性大腸菌とか人の健康に害を引き起こすような病因物質に汚染されているとか、そういったものについてはCLASS Iに再分類をして情報発信をしていくということでございます。

CLASS Iというものについては、今少しお話ししましたけれども、喫食により重篤な健康被害、また死亡の原因となり得るような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、一般的な一般細菌とか大腸菌群とか、そういう衛生指標菌に関する成分規格の違反のものとか、そういったものを想定をしております。CLASS IIIについては喫食により健康被害の可能性がほとんどない食品ということで、食品衛生法違反ではあるんですけれどもこういった健康被害の可能性がほとんどないという食品として、添加物の使用基準に違反しているようなものとか、あと残留農薬で急性参照容量を超えないような農薬が残留しているような野菜とか果物とか、そういったものを想定をしております。こういったリスクに応じた分類をして情報発信をしていきたいというふうに考えております。

続きまして、食品衛生申請等システムについて簡単にご紹介させていただきます。

スライドの50ページでございまして、食品衛生申請等システムなんですけれども、こちらについては、規制改革会議などで行政コストの20%削減が言われておりまして、このシステムを導入することによって事業者の皆様とか行政担当者のそういった行政コストを削減していきたいというふうに考えております。

主な機能としては、先ほどご紹介しましたリコール情報についてはこちらのシステムで全て一元化、一覧化して情報発信をしていきたいと考えております。あと、営業の許可、届出機能ということで、先ほど許可と届出に関するお話がありましたけれども、新たに許可の見直しとあと届出制度の創設ということがありますので、こういった例えば届出についても、基本的には今まで各保健所の窓口に行って紙を出して手続をしているという状況だったかと思いますが、こういった電子システムで本社一括申請とか、変更事項があれば一括変更とか、そういったことができるような機能を設けていきたいと考えております。

3つ目の衛生証明書発行機能については、これは行政内部の仕組みでございまして、対米とか対カナダに牛肉を輸出する際に衛生証明書の発行が必要になってくるんですけれども、その衛生証明書を間違いなくスムーズに発行できるようにという管理機能になってございます。このシステムについては、今年度末から開発を進めて、来年度いっぱい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。

○福島室長補佐 それでは、資料の最後の部分になります。輸入食品の安全性確保ということで、今回の食品衛生法の改正で輸入食品の安全性確保のための対応で新たに加えられたものが3点ございます。

1つが、輸入される食肉、それから食肉製品についてHACCPに基づく衛生管理を求めること、これが1つ。2つ目としまして、輸入される乳、それから乳製品について、健康な家畜由来ですよということを輸出国政府に証明していただく衛生証明書の添付、これを求めるということ。それから、3つ目として、輸入されるフグ、それから生食用のカキ、これについて生産地において適切な衛生管理がなされていますよということを、これも輸出国政府に証明していただいたもの、この証明書の添付を求めること、この3つが盛り込まれることとなっております。

施行スケジュールといたしましては、公布から、HACCPに沿った衛生管理と連動していますので施行は公布から2年を下らないということで2020年なんですけれども、猶予期間が1年あるということで、実質2021年からということを予定しております。それから、2と3の衛生証明書の添付につきましては2020年を予定しております。

もう少し詳細をご説明いたしますと、まずHACCPに基づく衛生管理の確認ということで、今回国内でHACCPに沿った衛生管理が制度化されるということで、輸入される食品、海外から来る食品についても同様のことを求めることができるようになります。ただ、対象といたしましては、全ての食品ではなくて、少なくとも国内でHACCPに基づく衛生管理を義務づけることにする食品ということで、現時点では食肉と、それから食鳥肉を予定しておりますけれども、これらについては輸出国国内においてきちんとHACCPに基づく衛生管理が行われているものだけを輸入するといったこととなります。

具体的には、輸出国政府に対して、輸出国できちんとHACCPに基づく衛生管理が行われているかということを厚労省が管理状況を確認した上で、そういった国や地域を指定いたしまして、その輸出国政府に対しては日本向けの輸出をする施設の認定と、それから日ごろの監視指導、それからそういった施設のリストの通報を求めるということで予定をしております。ただ、日本に食肉を輸出しているほとんどの国は既に食肉等についてHACCPを義務づけておりますので、特段の混乱等はないかというふうに考えております。

それから2つ目は、乳、それから乳製品の衛生証明書の添付でございますけれども、現在でも肉、それから食肉製品については健康な家畜由来ですよということを証明する衛生証明書を

輸出国政府につけていただくということが義務づけられているんですけども、今回それに乳と乳製品を追加するということになります。証明していただく内容については、既に動物検疫の観点から、家伝法、家畜伝染病予防法の観点でもう既に農水省のほうでそういった乳・乳製品を輸入する際の衛生証明書の添付を義務づけておりますので、そういった内容を参考にして今後詳細な証明内容を検討していくこととしております。

それから3つ目、フグと、それから生で食べる生食用のカキについて。こちらについても輸出国政府で、きちんと衛生管理がされた海域で漁獲されたものですよととか、あとフグについては種類や海域によって毒化の様子が違ったりしますので、そういった内容を証明していただくことを通知で、お願いベースで発行していただいているんですけども、今回それをきちんと法律という形で証明書の添付を義務づけるといったことになってございます。

ただ、今回の制度は実質的にはもう既に運用されている内容でございますので大きな混乱はないと思いますし、基本的には日本国政府と輸出国政府との二国間協議で整備していく内容になりますので、食品の輸入業者さんに何か新たに事前に準備していただく必要というのは特にございません。こういった新しい制度については、私どものほうでも円滑に実施ができるように、今後とも関係者の皆様に、説明会等を通じてきちんとご説明をして、またご意見のほうも伺う予定としております。

輸入食品の安全性確保については以上です。

○中林課長 それでは、説明は以上になりますので、引き続き意見交換、質疑応答を行いたいと思います。

ちょっとレイアウトの配列が変わりますので少しお時間いただきたいと思うんですが、まずその前にご注意事項とございますか、先に説明させていただきます。ご質問等ある方はまず手を挙げていただいて、こちらでご指名しますので、それから進めていただきたいと思います。その際、ご所属とお名前を名乗っていただきたいと思いますので、それからご質問などをお願いいたします。それと、できるだけ多くの方にご発言いただきたいと思います。ですので、ご意見、ご発言は要点を絞っていただきましてお一人様1回とさせていただきますので、ご理解のほどよろしく願いいたします。

あと、本日ご参加いただけなかった方を含めまして広く情報提供をさせていただくため、今回の議事録を厚生労働省のホームページに後日公開する予定としておりますので、ご了承ください。あと、議事録にご所属とかお名前を載せることをちょっと控えていただきたいということでございましたら、発言の前にその旨おっしゃっていただければと思います。よろしくお願

いたします。

では、もうしばらくちょっとお待ちください。

それでは、ご意見等進めたいと思います。カテゴリーごとに絞って進めていきたいと思うので、まず広域的食中毒事案への対策強化についてご質問のある方、挙手をお願いいたします。いかがでしょうか。

よろしいですか。また、最後のほうにまとめてご質問をいただく形の時間も設けたいと思いますので、では次に移らせていただきたいと思います。

次に、H A C C Pに沿った衛生管理の制度化についてご質問等ある方いらっしゃいますか。

○質問者A きょうはありがとうございます。岩手県菓子工業組合ですが、6ページの食品衛生に関する技術検討会において検討中のものの4段目で、現在業種別手引書が作成されていて、今月中にもでき上がってくる予定になっておりますが、その中で3点ほど伺いたいんですが、H A C C Pの50人という人数は工場内の全員、いわゆる工場の中でも事務作業に従事する者を含むのか、事務員は除外していいのか、または年末年始等の繁忙期でアルバイトを雇う場合これらも入ってくるのかと。

2点目。H A C C Pが非常にいろいろ進んできているんですが、私どもの業界の中でいわゆる家族従事でおだんごやお餅をつくっているご夫婦がいるということで、今まで30年、40年、一度も食中毒も出したことなく営業してきていたんですが、この場合、今後H A C C Pが導入されていてこの業種別手引書の中に網羅しないような形の小規模の事業所の場合はどうなっていくのかということをお知らせいただきたいと思います。

○福島室長補佐 ご質問ありがとうございます。

小規模の対象となる50人の考え方なんですけれども、こちらは実際に食品を扱う従事者の方を想定してまして、総務の方ですとか経理の方ですとか、食品を取り扱わない方は除外して考えております。当然、事業者さんによってはアルバイトの方や非常勤の方が多くいらっしゃるかと思うんですけれども、これは常勤換算で考えるということをしておりまして、今回検討に先立って私どもいろんな食品事業者さんの実態を調査させていただいて、施設にどれぐらい従業員の方がいらっしゃって、そのうち食品の取り扱いに従事する方が何人いらっしゃって、品質管理の担当の方が何人いらっしゃいますかというようなアンケート調査を行ったんですけれども、そのときの算定の仕方も常勤換算で8時間1人といったような形で概算を出していただきというふうをお願いしておりまして、今回の50人もそういった考え方で検討を進めているところです。

それから、2点目の家族経営されているようなおだんご屋さんはどうなるのかといったことなんですけれども、今回の制度としてはそういった少人数で家族経営していらっしゃるようなところでも、たとえこれまで食中毒を一度も出していらっしゃらなくても未来永劫そのようにできるかということはそうではないので、きちんと衛生管理をしっかりしていただくという観点から、今回そういった小規模の事業者さんにも、HACCPに沿った、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をお願いしますということで進めているところです。

菓子についても、今日の一覧表の中では検討中のものというところに入っているんですけれども、全日本菓子協会さんや、全国菓子工業組合連合会さん、和菓子協会さんなど菓子の関係業界団体のほうで今そういった家族経営の小規模な事業者さんでも対応できるようなわかりやすい手引書というのを作成していただいているところですし、もう少しでこれが完成するかと思いますので、それがまた公表されましたらそういったものを参考にしてできるところから進めさせていただきたいというふうに考えております。

○中林課長 ありがとうございます。

引き続き、HACCPに関することでご質問等ございます方いらっしゃいますでしょうか。

○質問者B 青森中央卸売市場の水産物卸業の青森魚類株式会社の若井と申します。

我々、豊洲を初めとして中央卸売市場が今非常に注目を浴びているわけでございますけれども、豊洲の市場であっても、空気の清浄化とか、そういったことに関してはいろいろ問題があると。特に、食品の市場というのは非常に屋根が高いんですね。それで、落下菌とか、そういった今のHACCPの要素をクリアするとなりますと、我々の市場も45年以上経過していますので、そういったことに対してどうするべきなのか。

農水は新たな予算はつけないと、高度化とかという名目がないと予算はつけませんよと。なおかつ予算がとれた範囲内でないと予算補助はしませんと。だから、例えば側溝整備とか、そういったものというのはごく普通の設備なんですけど、非常に老朽化してしまっていると。そういったものに対して、いわゆる高度化という名目で農水のほうと厚生労働省のほうでうまいことお話し合いができるのかどうか、そういった根本的な問題なんですね。

当然、閉鎖式の市場ということになりますと、盛岡の中央卸売市場が非常に早くから閉鎖式市場をやっていますけれども、ああいったところで問題になるのが必ず、それこそHACCPだと清浄区域と準清浄区域と汚染区域というような形になりますけれども、我々は水産物ですので必ず濡れます。濡れるので、床は洗浄しなければいけません。そうすると、閉鎖した建物の中で床を洗浄するということはカビの問題は必ず戦わなきゃいけないということなんですね。

我々は開放式の市場だから、そういった問題というのは、意外においもしませんしそういう点ではクリアされるんですが、先ほど施設ではないというものの、私も子会社で食品会社を持っていますので、いち早くいわゆるHACCPは取らせたんですね。それとMSC認証も取らせていろいろやっているんですが、逆に我々卸のほうが、施設が我々のものでないのでこれをどうするかということに対しても何らかのアドバイスをいただければということでございます。

○福島室長補佐 ご質問どうもありがとうございます。

ちょっとうまくお答えできるかどうかかわからないんですけども、先ほどもおっしゃっていただいていたように、今回のHACCPの衛生管理そのものは施設の基準ではないので、現状皆さんもうそれで営業されているわけなので、別にそれですぐに何か、HACCP制度化になったから営業できなくなりますよということでは当然ないと思うんですね。その上で、やはりカビの問題があったりだとか何か衛生上の問題があるのであれば、ソフトの対応で対応できるところはやっていただく。清掃するなり、何かカビが生えないような、ちょっと具体的に私余り卸売市場のことを承知していないのでわからないですけども、そういった対応は考えていただく必要があるのかなと思っています。あくまでも、今回のHACCPの衛生管理は施設の基準ではないので、今ある設備で最適なこと、できることをご検討いただく必要があるのではないかとこのように考えております。

ご参考の情報なんですけれども、これも今手引書の作成中の資料に載っているんですけども、水産物の卸売ですとか仲卸についても今関係団体のほうで手引書の作成を進めていただいているところで、実際の施設の衛生管理の話ですとか魚の取り扱いですとか、そういったところについてもポイントを取りまとめているところですので、そういったものを参考に衛生管理できるところから進めていただきたいというふうに考えております。お願いします。

○中林課長 ほかにどなたかいらっしゃいますでしょうか。

○質問者C 小岩井乳業の根子と申します。

2点お伺いしたいんですけども、1つは現在取得しておりますマル総、こちらについては返上等の手続は必要になるものでしょうか。それとも、そのまま次の更新の時期には失効して、そのままHACCP義務化のほうに移行するものでしょうか。もしおわかりでしたら教えていただきたい。

もう一点が、同じ事業所内に、HACCPに基づく衛生管理をする生産ラインとHACCPの考え方を取り入れた生産ライン、この2つが同居して管理していますよというようなことは可能となるのでしょうか。

以上2点、お願いいたします。

○**福島室長補佐** どうもご質問ありがとうございました。

まず、マル総、総合衛生管理製造過程承認制度ですが、こちらにつきましては、ちょっとご存じない方のためにご説明いたしますと、今回HACCPに沿った衛生管理が制度化されるということで、このマル総制度自体は廃止をされることになっております。ただ、現在の食品衛生法の中の規格基準によらない方法で製造したものについての承認、すなわち例外承認と呼ばれるものなんですけれども、この部分については残すといった方向で検討しているところです。

このマル総についてはHACCPに沿った衛生管理の制度が施行された段階で廃止ということを考えていますが、それまでは運用をそのまま続けるつもりですので、それまでに更新していただいたものについては更新の最後の期限のところまでは有効といったことで検討をしているところです。ですので、何か返上していただくとかいう必要は特にはございません。

それから、2番目の事業所内でラインが違うというのは、食品の種類で違うということでしょうか。基本的には施設単位で考えるので、製造加工施設ですと、その1つの施設で例えば従業員の方が50人以上いらっしゃるようなところであればHACCPに基づく衛生管理をやっていただくといった方向で今のところ検討しているんですけれども、今おっしゃったような事例は具体的にはどういったものを想定されていますでしょうか。

○**質問者C** 小規模での菓子製造とか、そういったものが同居した場合です。

○**福島室長補佐** 基本的には施設単位で今のところ考えています。もしかしたら、具体的にいろいろそういった事例が出てくるのかもしれないですけれども、今のところは施設単位で何人かということで製造加工業ということで考えています。

○**中林課長** よろしいでしょうか。

また、最後のほうにこのHACCPについてのこと、時間、全体的なことでおとりしますので、次に進めさせていただきます。

次は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なんですけれども、こちらで何かご質問等ある方いらっしゃいますでしょうか。

○**質問者B** 画面の37の5番、「販売業、乳卸売業、食肉販売業、魚介類販売業、その次の魚介類卸売業のうち」って書いているんですが、34業種には魚介類卸売業というような表現はなかったと思うんですよ。これ、魚介類競り卸売業というのはあるんですが、どういうことなんですか。そういうふうに変ったんですか。

○**福島室長補佐** そうですね。恐らく現行の34業種の中に、魚介類販売業と競り売り業です

ので競り売り業のつもりで記載したのをちょっと間違えたのかもしれないですね。

ここで申し上げたかったのは、現在許可対象になっている販売業で実際の食品の処理とかを行わないものについては届出はいいのではないかという論点ですので、ここは、競り売り業については具体的に今のところまだ特に検討ははされていませんので、ちょっとここは除いて考えていただいたほうがいいかもしれないですね。

○**質問者 B** ちょっとあるのが、どんどん相対売りしかしていない市場ってあるんですね。限りなくゼロに近いと。そういったものに対して配慮してこういうふうに書かれたのかなと私思ったんですよ。

○**福島室長補佐** 具体的にその点について何か特に議論したという記憶はないんですけども、ちょっと今おっしゃったような論点もあるということで、持ち帰って今後の検討の参考にさせていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

○**中林課長** ほかにどなたかいらっしゃいますでしょうか。今の営業許可制度等の見直しについて。

○**質問者 D** 福島県学校給食会、大崎と申します。

スライドナンバー37、5番の販売業についてお伺いたします。

この販売業の括弧書きの後ろのほうに「包装食品のみ販売業」と書いてございますけれども、例えば段ボールで、冷凍コロッケだとか冷凍されたハンバーグだとか、それをばらして出荷する場合、これは届出でなく許可のほうが必要になってくるということになりますか。

○**福島室長補佐** すみません。ここの読み方なんですけれども、そこ単独で読んでいただくのではなくて、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、先ほどちょっと議論になった競り売り業じゃないかというところがあるんですけれども、今これが許可対象になっているんですけれども、これのうち、こういった業種の中で包装食品のみ販売していらっしゃる方は届出でいいのではないかというところなので、ここだけ単品で持ち出すと話が複雑になってしまうんですけれども……

○**質問者 D** 今の、例えば食肉販売業であり、その中で包装食品のみの販売業というところで、うちのほうは食肉販売業の許可をもらっているわけなんですけれども、中にはばらして販売する場合があります。包装されて段ボールで入ってきたものをばらして販売する、こういった場合には営業許可になってくるのかと。

○**福島室長補佐** 一応ここの考え方は、例えば食肉販売業で想定しているのは町のお肉屋さんみたいところで、お肉のスライスをしていたりですとか、そういう実際の食品の処理が入

るところは許可が必要だけれどもという考え方でお示ししているのです、要するに包装されたものしか触らない、たとえ外箱を剥がしたとしても中身自体も包装されているものなわけですね、今のお話だと。

○質問者D いいえ、中身は包装されていないです。

○福島室長補佐 包装されていない。

○質問者D はい。

○福島室長補佐 食品がぼんと入っているような感じですか。

○質問者D はい。

○福島室長補佐 ちょっとそこまで細かいところまで今具体的に場合分けをしているわけではないんですけれども、今想定しているのは本当にパッケージされたようなものだけを取り扱うところは届出でいいんじゃないかということなので、ちょっと今ご質問のような場合だと許可のほうに入ってしまうという可能性はありますね。まだそこまで詳細なところは詰まっておられません。

○質問者D 具体的に言いますと、学校給食の場合、段ボールで入ってきた食品、例えばコロッケなんかは段ボールに入って個包装されていないわけなんです。これをばらして提供するわけですね。こういった場合がどうなるのかということをお伺いしたかった。すみません。

○福島室長補佐 わかりました。今ここで許可になりますとか届出とは申し上げられないんですけれども、そういう場合があるということでご指摘いただきましたので検討したいと思います。ありがとうございます。

○中林課長 では、次のカテゴリーにちょっと進ませていただきます。

食品リコール情報の報告制度についてご意見等ある方いらっしゃいましたら。よろしいでしょうか。

では、次の食品衛生申請等システム、こちらについてご意見等ある方いらっしゃいますでしょうか。

次行ってしまうんですが、また後ほど後半で全体的なことをまたいただきますので、次は輸入食品の安全性確保について、こちらはいかがでしょう。特にいないでしょうか。

では、次、進めさせていただきます。特別の注意を要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、こちらはいかがでしょう。

では、とりあえず最後になりますけれども、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制

について、こちらについて何かご意見等、ご質問ある方いらっしゃいますでしょうか。

○**質問者 E** 本日は説明ありがとうございました。IHミートソリューションと申します。

ちょっと私が聞き逃してしまっていたら大変申しわけないんですけども、対象となるのがポリマーと添加剤ということだったんですけども、今世界的な流れでプラスチック容器包装から紙に大分移行しているような流れがあるんですけども、今回のものでは紙は対象外ということで考えてよろしいのでしょうか。

○**近藤課長補佐** ご質問ありがとうございます。

説明の中で、アメリカ型とヨーロッパ型の規制があると。そのオーバーラップしているものはどこかという図があったと思います。そこで合成樹脂がオーバーラップをしているというお話をさせていただきました。スライドで言うと22になるのでしょうか。

ですから、今回のものは合成樹脂で、その下にございます熱可塑と熱硬化と言われているものを対象としているものでございまして、カテゴリー的には紙とかゴムとか金属とかガラスというのはまた別カテゴリーなんですね。ですので、今回は紙を含まない合成樹脂というものを対象で考えているところでございます

○**中林課長** ありがとうございます。

ほかにどなたかいらっしゃいますでしょうか。よろしいでしょうか。

では、まだお時間もありますので、全体を通してご質問等ある方いらっしゃれば挙手願います。

○**質問者 F** 株式会社合食の牧と申します。

すみません、テーマにまたがって2つほどお聞きしたいことがあるんですけども、まずリコールのところで、スライド48ページになるんですけども、案としてリコール情報のクラス分類というのが挙げられていたんですけども、これっていうのはクラスによって、対応のマニュアルというか、やり方が変わってくるのかっていうのが1つお伺いしたいところです。罰則とかそちらについても分類によって適用するものが当てられるのかというところが1つ。

もう一つが、HACCPのところについてなんですけれども、結構事業所でISO22000ですとかFSSC22000ですとか取得しているところが多いと思うんですけども、そちらとのHACCPとの関連性ですね。ISO22000で要求されているようなことをやっていればHACCPに対応できると考えればいいのか、あるいはFSSC22000レベルの管理が求められるところもあるのか、ちょっと認証を取得している事業所で実際にどんなことをすればいいのかというのをちょっと教えていただきたいと思います。

○岡崎室長補佐 ご質問ありがとうございます。

まず、リコールのクラス分類については、スライドの48ページでご説明させてもらったとおり3つに分類をして情報発信をしていくということなんですけれども、このクラス分類によって罰則が変わるとか運用の方法が変わるとか、そういったことは予定しておりません。

報告をもらった後に更新情報があれば更新をしていくとか、そういったことは必要と考えておりますので、特にこのクラス分類に応じて罰則が変わるとか何か運用の仕方を変えるとか、そういったことは今のところ考えておりません。

○福島室長補佐 それから民間認証の部分についてなんですけれども、私ご説明の中でも申し上げましたとおり、今回の食品衛生法のHACCPの制度化において何かそういった民間の認証を新たに取得しなければならないということは全くないんですけれども、既にそういったISO22000ですとかFSSC22000ですとか、あと日本の、去年新しくできたJFSの規格等ございますけれども、今私が申し上げたような規格についてはコーデックスのHACCPの原則を取り入れた規格ですので、こういった民間認証を既に取得していらっしゃる方は、今回の食品衛生法で言うところのHACCPに基づく衛生管理、しっかりできていると、ちゃんとやっていたらできているということになるかと思っておりますので、そういった認証取得のためにも既に作成された書類等あるかと思っておりますので、そういったものを保健所の食品衛生監視員が立ち入りに来たときとかにお見せしてご説明すればしっかり対応いただけるのではないかとこのように考えています。

回答になっているでしょうか。

○中林課長 ありがとうございます。

ほかに、まだお時間もありますので、ご質問、ご意見等ある方いらっしゃればと思います。

○質問者G 岩手県の株式会社ベルジョイスの衛生管理を担当しております栗谷川と申します。

当社はスーパーマーケットなんですけれども、営業許可についての質問になります。

スーパーマーケットの場合は既存の営業許可業種を統合して許可業種を設定してはどうかということで検討されているということなんですけれども、その中で、例えば肉とか魚とかそうざいとかを一つにさせていただけるというのはすごくありがたいことだと思いますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。

その中で、牛乳なんかもスーパーの中でありまして、そうするとスライド番号37の5番の乳類販売業の包装したものだけを販売するということにも該当するので、そうすると生鮮品

を扱う、そうざいを扱うところは許可ですよと、牛乳だけは届出ですよとなられると……。どういうふうを考えられているのか、今後検討されているのか、スーパーは一本でやっていただけるものなのか、そののところ、もし今ご検討されていて、このような形にしていきたいというもし指針がありましたら教えていただきたいんですけども。

○福島室長補佐 ご質問どうもありがとうございます。

そのご質問、ほかの説明会でもいただいています、別にスーパーさんということではなくて、許可対象業種と届出対象業種と両方やっていらっしゃるようなところは手続的にどうなるのかということでご質問をいただいています、結論から申し上げますとちょっとそこまでまだ細かいところは決まっていないうんですけども、確かに目的からすれば、もう既に許可を取られているのであればこの事業者さんが何をやっていらっしゃるのかというのは把握できているので別途届出は必要ないんじゃないかというところもあるんですけども、そこは制度的にもどうできるのか、皆さんに過度な負担はかけない方向でどういった手続にできるのかといったことを検討したいと思います。そういったご心配があるというのは伺っていますので、検討していきたいというふうに考えております。

○質問者G それと、もう一つですね。肉、魚、お惣菜、今度青果も対象になると、一つのスーパーとなればですね。そうなったときに、今回はハードの要件はないですよということなのでそういう形になられるんだと思うんですけども、ちょっと細かい話で申しわけないんですけども、例えば今のところ青果部門は営業許可がないので手洗いシンクがない、普通のシンクと共用しているとか、あとは壁がすっかり仕切られているわけじゃなくてオープンな状態になっているとかというのが実際ありまして、何とかソフトで、例えば手洗いであればタイミングをずらすとか、水はねを防止するとか、そういったことで何とかすることができるものなのか。今現状そういうふうにはやっているんですけども、新しい店舗ですとちゃんと手洗いシンクも用意しているんですけども、そうでないところは普通のシンクと共用している状態というのも実際ありまして、それが営業許可が一つになったときに、いや青果も一緒にしてよと、まあおっしゃるとおりなんですけれども、それを2年、3年のうちに、例えば何十店舗あったときに、ちょっと新店とか改装にあわせて順次やっていくというのはあるんですけども、そこがちょっと。しかも、現状カットフルーツをやっていたりとか、あと時期になると芋をふかしてとか、そういったのもあって、ちょっとこれはこの場所ではできそうもないかなとかというのをちょっと思っているところも実際あります。

それと、人数50人ということの線引きというのがあるんですけども、スーパーの場合50

人を超えるところが結構あると思うんですけども、そこについては、人数だけじゃなくて、提供する食品の種類が多くて変更頻度が頻繁な業種というのに当てはめていただけるのであれば、50人以上でもスーパーマーケットは、Bじゃなくて考え方を取り入れた衛生管理でいいですよというふうにしていただけるものなのか、そのところをちょっと確認させていただきたいんですけども。

○福島室長補佐 ありがとうございます。

スーパーさん関係は、私どもの検討会でも団体様のほうからご意見を伺ったら本当にたくさんのご意見をやっていらっしゃって、非常に細かい、こういうところで困っているんですというご意見をたくさんいただいて、どういうふうに検討していこうかなと迷っているところもあるんですけども、まず最初の規模のところで言うと、50人というのは基本製造加工業のところでは小規模か大規模かと分けるところで考えているので、基本的にスーパーさんだと、青果だったりですとか食肉販売業とか魚介類販売業とか、そういった、あとバックヤードの飲食店営業みたいなどころになるかと思うので、基本的には考え方を取り入れた衛生管理の対象になるというふうに考えていただいているのかなというふうに思います。

あと、手洗いの話ですよ。施設基準をどういうふうに設定するかといったところになってくるかなと思いますが、まだ許可分類がはっきり決まっていないので、それにどういう施設基準を求めるかといったところも検討はこれからということなので今明確なことは申し上げられませんけれども、基本的にそういった許可の対象になっていないようなところでの衛生管理というのは今あるものでいかに衛生的にできるのかというのを工夫していただくしかないのかなというふうに考えておりますが、スーパーについては統合するとしたらまた新しい分類になってくると思いますので、その中で施設基準のほうも検討していきたいというふうに考えています。ご意見どうもありがとうございました。

○中林課長 ありがとうございます。

まだお時間あります。あと二、三題でしょうか。それぐらいのお時間であるんですけども、ぜひ何か聞いておきたいということがございましたら。

○質問者H 岩手県庁水産振興課の藤村と申します。きょうは説明ありがとうございます。

HACCPの制度化の関係で、1点お聞かせください。

漁業者が、この制度化の対象が全ての食品等事業者が衛生管理計画を作成ということなんですけれども、漁業者の場合、一次生産者なんですけど、カキとかウニとかとってくるんですけど、それらをむいてむき身加工、加工というか、殻から外すむき身作業をしたりですとか、あとワ

カメとか昆布の塩蔵作業、塩漬け作業というものを個別に行っているんですけども、そういったものは今回のHACCPの制度化の衛生管理作成のほうに該当するものなのかどうなのか教えてください。

○福島室長補佐 ありがとうございます。

先ほど営業許可のその他検討すべきというところで、カキとか、あとフグですか、処理のところとかも書いたんですけども、ちょっとまだはっきり決まてはいないんですけども、農林物と違って、水産業については漁獲してその後のところから基本的にもう加工みたいな形に何となく整理ができていますので、むいたりとか、割と加工度が高いと対象と考えていただいてもいいのかなというふうには考えているんですけども、ちょっとまだはっきりは決まておりません。今後検討していきたいというふうに思います。

○中林課長 では。

○質問者B 何度もすみません。

実は加工というくりなんですけど、今までも、改正JAS法から始まって今の食品表示基準、こういったもので、加工なのか生なのか、もともと食品衛生法って加工したものに関してという物の考え方をしているんですけど、HACCPの場合の加工の考え方、例えば魚であればセミドレスとかドレスとか、その程度のものであれば生というふうにするのか、そういったものであっても加工と考えるのか、その辺を御教授願いたい。

ごめんなさい。いわゆる加工原材料というくりを我々は考えるんですけども、普通加工というそのまま食べられるようなイメージが強いと思うんですけど、我々の場合だとそれよりももっとテイジであって、例えばイカであれば頭を抜いたりとかあるわけですが、内臓を取ったりとかって。そういったものも加工に該当するかどうか、その辺なんです。

○福島室長補佐 ありがとうございます。

ちょっと他法令のことはわからないんですけども、基本的に食品衛生法の中で考えると、今おっしゃった例示で挙げていただいたようなものも加工というふうに基本的には考えているかと思います。何か形態が変わるといふか、そういったものについては加工といった整理で考えているかと思います。

○中林課長 ほかにいらっしゃいましたら。いかがでしょうか。

○質問者I 東北ビルカンリ・システムズの斉藤と申します。

うちの会社が社食で実は委託を受けて食品を提供しているんですけど、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理というところで、飲食店あるいは給食施設という項目があるんですけど、例

示されていますけれども、これは例えば数量に何か関連してくるということはあるのでしょうか。例えば何食以上に関してはこういう衛生管理をなさいよという縛りがあるのかどうかというところなんです。

○**福島室長補佐** 委託されてやられているわけですよ。基本的に営業施設ということだと思いますけれども、特に何か食数によって対応を変えるということは考えておりませんが、給食施設であればHACCPの考え方を取り入れた衛生管理をやっていただくということになるかと思います。

ただ、給食施設については、これまでも大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づいて衛生管理を実施していただいているところかと思いますが、そういったものに則っていただければ特に何か大きな混乱はないかなというふうには考えているんですけれども、いかがでしょうか。

○**質問者 I** 大量調理マニュアルで、「大量」って数が決まっているじゃないですか。

○**福島室長補佐** はい。

○**質問者 I** 例えばそれにのっとらない、それ以下の例えば調理室だとかという場合はやっぱりこれに該当するんですか。

○**福島室長補佐** 制度としては、対象になります。大量調理施設衛生管理マニュアルも一応ガイドラインなので、目安としてこういった食数ぐらいはのところはというのを示していますが、別にそれ以下であっても、あのままでなくてもあれを参考にしていただければというふうに思いますし、給食施設についても今いろんな団体さんが手引書を検討しているところかと思いますが、またその中でもう少し小規模なところをターゲットにしたものなどが出てくれば参考にしていただければなというふうに思います。

○**質問者 I** ありがとうございます。

○**中林課長** ほかにいらっしゃいましたら。

○**質問者 J** HACCPの関係で質問。日東ベストの遠藤と言います。

今現在ですと、各地方自治体でHACCPを実施している企業に対していわゆる地方版の認証をやっておられますけれども、先ほどありましたようにマル総の解消とともに地方版もなくなるものなんでしょうか。そこら辺の取り扱いをと思ひまして、お聞きしたいと思ひます。

○**福島室長補佐** どうもありがとうございます。

各自治体でいろいろなHACCPですとか衛生管理の認証制度等を設けていらっしゃるところもあるかと思うんですけれども、今回HACCPの衛生管理が制度化されて皆さんがHAC

ＣＰやることになるので、各自治体が持っている今の認証制度をどのように運用されるかについては各自治体のほうで検討していただくことになるかと思えます。皆さんがＨＡＣＣＰをやることになるので自治体の認証制度は収束されていく方向かとは思いますが、そうは言っても地域振興等の観点から特に優秀な施設についてそういった認証をしたいというような自治体もあるかもしれませんし、それは各自治体のご判断に任されているところです。

○中林課長 よろしいでしょうか。

ほかにございましたら、挙手いただければと。

○質問者Ｋ 福島県の郡山食品団地の大和田と申します。今日は丁寧なご説明ありがとうございました。

スライドの７ページなんですけれども、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化ということで、国と地方自治体の対応の中の２ですね、地方自治体職員を対象とした指導者養成研修を実施し食品衛生監視員の指導方法を平準化ということであるんですけれども、どうしても監視される側が地方自治体になってくると人数が少ないところもあるので、どういった方法でどういった方がそういうふうに監視をされるのかということと、どうしても監視に来てくださる方によっては、質といいますか、知識の量も異なってくるので、毎回同じ方が監視されるのかとかいろいろ問題はあるかと思うんですけれども、私自身食品衛生指導員をやっているものですから、その辺も介入してくるのか、ちょっとその辺をお聞かせいただきたいんですが。

で、ＨＡＣＣＰプラン自体が、１回みればいいということではなくて、やっぱり連続的にモニタリングしている部分も監視していかなくてはいけない部分だと思うので、その辺も含めてご教示いただければと思います。

○福島室長補佐 ご質問どうもありがとうございます。

各食品事業者さんの監視指導については、保健所の食品衛生監視員という資格を持った、知事に任命された職員が監視指導を行っているわけなんですけれども、まずＨＡＣＣＰの衛生管理が制度化された当初は、最初はやはり導入支援というところがメインになってくるのかなと。やっぱり皆さん初めてのことなのでなかなか大変かと思えますので、そういった導入支援のほうにメインになってくるかと思えます。

今、監視員の資質の問題もご指摘がありましたけれども、私どもとしてもやはりこのＨＡＣＣＰの衛生管理を進めていく上では監視員の資質の向上というところが非常に重要だというふうに考えておまして、一昨年から自治体の食品衛生監視員向けのＨＡＣＣＰ指導者養成研修というのを私どもが上半期７回下半期７回みたいな形で開催をしておまして、異なるレベル

の、レベルと言ったらあれなんですけれども、状況の異なる事業者さんにきめ細やかな指導ができるようにという観点でそういった研修の強化も行っておりました、全国に500弱ぐらいの保健所があるんですけれども、少なくとも一保健所1人ぐらいはその研修を受講済みといったような状況でございます。

プラス、保健所によって指導の内容が異なるとか、ひどい場合には監視員によって言うことが異なるとか、そういったご指摘もいただいているところなんですけれども、できるだけそういうことがないようにということで、先ほどからご紹介している各業界団体の手引書ですね、これについても自治体のほうに今後通知をいたしまして、その業種の事業者さんについてはその手引書を参考に監視指導をする、導入支援をするということで、できるだけそういった指導内容にぶれがないように標準化といったことも図っていきたいというふうに考えています。

あと、指導員さんをやられているということで、いつもありがとうございます。そういった食品衛生に関する一定の知識を持った方の活用ということも、各自治体のほうで推進していただければありがたいというふうに考えています。

○中林課長 ありがとうございます。

では、時間も迫ってまいりましたので、最後。

○質問者L 福島県いわき市、スーパーのマルトと申します。

スライドの10ページですか、食品衛生責任者についてお尋ねします。

現在、スーパーですと許可業種ごとに食品衛生責任者を設置しているんですが、今後スーパーで営業許可が一本化されたときに、食品衛生責任者は1人でいいのか、それとも魚、肉、そうざいとおのおの設置すべきなのか、その辺お考えがどのようになるのかちょっとお聞かせください。

○福島室長補佐 そこまではまだ細かいところまで詰めて検討はしていなかったんですけれども、そうですね。スーパーの中でも、それは1つのスーパーの中で単に肉売り場とか魚売り場に分かれているようなものでしょうか、それとも、全然営業の主体が違ったりするんですか。

○質問者L 魚ですと、魚介類販売業を取っていますので魚部門で1名。食肉で、畜産ですと食肉販売業、もしくは食肉処理業で1名という、施設ごとに食品衛生責任者を設置しなさいという行政からの指導があります。

○福島室長補佐 そこは今後スーパーさんの営業許可をどのような区分にするかといったところにも寄ってくるのかなというふうに思います。基本的には、一施設に1人食品衛生責任者といった原則があるかというふうには思うんですけれども、そこはそのスーパーの営業許可の

分類の仕方にもよってくるかと思います。ありがとうございます。

○中林課長 では、申しわけありません。時間になりましたので質疑のほうは終わらせていただきまして、近藤補佐のほうからちょっと一言、最後に。

○近藤課長補佐 すみません。

先ほどIHミートソリューション様からご質問のあった器具と容器包装、紙が該当するかどうかというご質問があったと思うんですけれども、念のため説明させていただきますが。多分皆様の概念と我々の食品衛生法の概念で言うところの紙というのがずれているとまずいので説明するんですけれども、現在流通している紙容器については、表面に耐水性や耐油性を付与するために、合成樹脂がラミネート加工してあったりとか、あとはコーティング加工してあるものがよくあるんですね。

食品衛生法上の判断というのは、食品に接触する部分がどうなっているのかというところが主体的な判断要素でございますので、仮に基材のほうは紙で構成されていても、食品接触面にラミネート層として合成樹脂があるようなものというのは、現在でもそれは合成樹脂の規格に合っているかどうかというものを見るようになってきていると思いますが、このポジティブリストという、世界におきましてもその考え方は同一でございますので、もう紙だから全く関係がないと見ることがないように注意をしてください。

○中林課長 終了時刻になりましたので、ここで一応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、ご質問を踏まえまして、引き続き検討を進めてまいりたいと思います。

あと、アンケートのほうはご記入いただきまして、アンケート回収箱、もしくは係の者にお渡しいただければと思います。

それでは、本日の説明会を終了いたします。

どうもありがとうございました。

以 上