

第5回厚生科学審議会食品衛生監視部会

日時 令和7年11月21日（金）

15：00～

場所 新橋ビジネスフォーラム（WEB併用）

開催形式 ハイブリッド開催

○温井補佐 定刻となりましたので、ただいまから、第5回「厚生科学審議会食品衛生監視部会」を開催します。

委員の皆様方におかれましては、お忙しい中お集りいただきまして、誠にありがとうございます。

初めに、オンラインで出席される委員の皆様へのお願ひ事項について御説明いたします。ビデオカメラは、オンにしていただくようお願いします。

発言者以外は、マイクをミュートに設定いただきますようお願いいたします。

御発言をされたい場合は、リアクションの中の「挙手」ボタンを押していただき、御発言の御希望をお知らせください。

指名がありましたら、ミュート設定を解除して御発言ください。御発言の冒頭でお名前をお伝えいただけますと幸いです。

御発言が終わりましたら、再び、マイクをミュートに設定いただきますようお願いいたします。

次に、本日の会議は、部会の定数16名に対しまして、現時点で13名の委員の方に御出席いただいておりますので、厚生科学審議会令第7条に定められております定足数に達していることを御報告申し上げます。

なお、吉川委員、齋藤委員におかれましては、本日御欠席との御連絡をいただいております。また、落合委員におかれましては、会議途中で御入室される旨、言付かっておりますので、あらかじめ御了承ください。

また、事務局について、局長の大坪は公務のため適宜退出をさせていただく場合がございますので、併せて御了承ください。

本日は、平成30年食品衛生法改正の施行状況等を踏まえた課題について、御議論いただくこととしており、資料は、議事次第の資料一覧に記載のとおり、資料が2点、参考資料が1点となっております。

資料に過不足等がございましたら、お知らせいただければと思いますが、よろしいでしょうか。

なお、冒頭のカメラ撮りにつきましては、ここまでとさせていただきたいと思います。報道機関の皆様におかれましては、御協力をお願ひいたします。

それでは、脇田部会長、よろしくお願ひいたします。

○脇田部会長 それでは、よろしくお願ひいたします。

私と原田委員は現地の会場のほうで参加しております。よろしくお願ひいたします。

先ほど少しお話があったとおり、平成30年の食品衛生法の改正の後の施行状況を議論するということで、今後の対応について議論していくということで、前回の部会でも、少し論点の頭出し、それから、委員の皆様からの御質問等がありましたので、その点をまた今日も議論していくということで、事務局から資料を用意していただいておりますので、説明をお願ひいたします。

○今川課長 事務局、食品監視安全課課長の今川でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

資料1、資料2とありますけれども、まず、資料1のほうをお願いいたします。

資料1でございますけれども、サプリメントに関する規制の在り方についての厚生労働省、消費者庁の所掌についてということで、前回、委員からの御意見、御質問の中でも所掌のことがありましたので、少しまとめてまいりました。

次のページをお願いします。

これは、前回の資料と同じものでございます。赤く囲ったところ、サプリメントに関する規制の在り方についてということで、定義、製造管理等の在り方、事業者による健康被害情報の報告、こういったことの消費者庁と厚労省の振り分けということになります。

次のページをお願いします。

まず、基本的な所掌ですけれども、去年の4月以降、厚労省の基準と監視という部門があるのですけれども、一番下のリスク管理のところ、特に赤いところの「食品衛生に関する規格・基準の策定」が基準のところです。

それから、その下、規格基準が守られているかの監視、これが監視のところです。この赤くなっている基準のところが消費者庁のほうに移管されております。

では、次のページをお願いいたします。

まず、赤いところ、これは基本的な所掌の区分けになります。まず、食品衛生監視、厚生労働省の部分ですけれども、今、大きく3つに分かれています。「不衛生食品等の販売等の禁止」「規格基準に違反する食品等の取締り」「営業許可・営業届出制度、営業施設の衛生管理等の規制・監視指導」、こういったことが食品衛生監視の分野になっています。

一方、消費者庁の食品衛生基準というほうは、今、2つございますけれども「食品、添加物に関する成分、製造方法等の規格・基準の策定」「食品の器具、容器包装の規格・基準の策定」、こういった基準をつくる部門が消費者庁に移管されたことになります。

これに照らして、その下ですけれども、サプリメントについてはどうかというところです。

完全にこっちからこっちと区分けをするのはなかなか難しいのですけれども、おおむね、このようになっています。

まず、監視のほうは、事業者による健康被害情報の報告、営業の許可・届出の検討、この辺りが監視の分野の検討事項と思っています。

一方、基準のほうは、サプリメントの定義、製造管理の在り方、規格や基準の策定に関するものですね、例えばGMPという製造管理の方法をどうするかという製造管理の在り方、定義、こういったところが基準のほうと考えております。これは、当然、相互に連携をしながら議論を行っていくものになります。

今後の進め方でございますけれども、今、申し上げましたようにサプリの定義、製造管理の在り方、この辺りは消費者庁の項目として、消費者庁の審議会のほうで御議論いただ

くことを考えております。その議論の状況も踏まえて、消費者庁から適宜この部会に御報告いただくことを考えております。

消費者庁の審議会ですけれども、直近の状況としては、11月27日木曜日、来週ですね、17時から開催しますというのが、昨日、消費者庁のホームページにアップされております。

資料1については以上でございます。

続きまして、資料2をお願いします。

資料2でございます。「平成30年食品衛生法改正の施行状況等について」ということで、次のページをお願いします。

前回御説明申し上げましたところを、データ等を用いまして御説明申し上げますというものになります。

主に3つあって、HACCP、指定成分、リコール、順次御説明申し上げます。

まず、HACCPでございます。次のページをお願いします。

まず、この1枚紙にデータ等も含めたものをまとめております。次ページ以降が、そのデータ等の御説明になりますので、まず、この1枚が一番大切ということになります。

まず、趣旨でございますけれども、前回も若干御説明申し上げましたけれども、当時、食品流通のグローバル化、フードチェーンの複雑化、こういったことを踏まえて、より一層の安全性の向上の取組が必要だったこと。

それから、東京オリンピック、パラリンピックといったことを踏まえて、国際水準との整合性が取れたものであること。こういった必要性があつて導入が進んできたと。

次のポツですけれども、実際の導入に当たっては、大規模な事業者は、コーデックスのHACCP7原則にそのまま基づく、一方、小規模な営業者は、各食品等事業者団体が作成する手引書を参考していくというものです。

それから、3つ目のポツですけれども、厚生労働省においては、この手引書の策定に当たって、団体などと意見交換を行いながら、食品衛生管理に関する技術検討会において御意見をいただいて、順次ホームページに公開しているという状況です。

現在の施行状況でございますけれども、手引書につきまして、これまで117の業種で作成していまして、許可業種は32業種ですけれども、おおむね網羅していると考えてございます。

それから、次のポツとして、令和3年度、4年度に実態調査を行っております。これは、飲食店、製造・加工業、販売業、これらの業態でHACCPの衛生管理の導入に向けて準備中という施設、つまり、まだ導入していませんという施設ですね、これが2割から3割程度あったという状況でございます。

これらも踏まえて、今後の課題（案）でございますけれども、こういった未導入の営業者さんについて、導入のためのフォロー、それから対策が不十分ではないかと。

次に、継続的な実施、導入されたとしても、それを継続的に実施するとか、振り返りの定着、こういった支援が必要ではないかといったこと、そういった導入状況について、よ

り詳細に把握する仕組み、これは、例えば、より多くの施設とか業態をもう少し網羅するとか、取組状況をもう少し掘り下げるとか、そういうより詳細に把握する仕組みが確立されていないといった課題があると認識しております。

一番下の矢印ですけれども、次回以降、最新の実態調査、これは令和7年度、本年度に、また調査を行っておりますので、この結果なども含めて、今回は、すみません、間に合っておりませんけれども、次回以降、この結果も含めて、あるいは事業者ヒアリングなどを通じて、現状の課題を整理していくと考えてございます。

では、次のページをお願いします。

次のページ以降は参考でございます。今、申し上げましたことのデータ的なところです。

まず、32業種、おおむね網羅していますというデータ的なものです。大きくカテゴリーで分かれています。例えば、一番上、調理とあります。その下に許可業種、①飲食店営業、②調理の機能を有する自動販売機とかがありますね。

この①、②というのが32まであると。その32を大きくなくくりで大まかに分けているというんですね。調理の手引書、それから、食肉・食肉製品の手引書とか、水産食品の手引書とか、そういう大まかなくくりで分けていて、おおむね32業種、大体どこかに当てはまる、もちろん重複とかはあるのですけれども、おおむね分けていくと、こんな形であるというものでございます。

それから、次のページをお願いします。

次のページは、実態把握の調査データになります。令和3年度は飲食店について行いました。約2万6000施設が対象、令和4年度は製造・加工業1万2000施設、それから、販売業1万4000施設についてアンケート調査を行っております。

今、赤枠の四角で囲ってある部分が導入に向けて準備中である、すなわち、まだ導入が進んでないところですけれども、おおむね2割から3割ぐらいというものでございます。

導入に当たって進まない理由としましては、まず、法改正した内容の情報収集がうまくできない、それから手引書の内容が難しくて理解できないなどが挙げられております。

続きまして、その次のページをお願いします。

これは、実施しているあるいは一部実施している、導入している方々にどういったところが難しいですかといった質問をしているものです。

まず、左側のほう、HACCPに沿った衛生管理の導入によって実際に得られた効果、よかつたことは何ですかということです。赤い枠で囲ったところですけれども、品質・安全性が向上した、それから、従業員の意識が向上した、管理者の意識が向上した、こういった向上したというところが、飲食店、それから製造・加工、販売業とも、比較的のパーセンテージがよかつたというものです。

次に右側です。導入したのだけれども、導入に当たって何か問題点があるか、難しいところがあるかというものです。

赤で囲ったところだけ少し見てみると、研修・指導を受ける適切な機会が少なかった、

行政による研修の機会が少なかったと。

それから、HACCP導入の手間、金銭以外にHACCPを導入することそのものの手間があると。

それから、仮に導入しても、次の赤ですけれども、HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間があるというところが、飲食店、製造・加工業、販売業ともに高い数字が出てきたというものでございます。

では、次のページをお願いします。

次は、参考資料ですので、ごくごく簡単に御説明します。

次のページ、HACCPに基づくほうと、考え方を取り入れたほうで分かれております。に基づくほうは大規模事業者、と畜場、食鳥処理場、それから、考え方を取り入れたほうは、主に小規模営業者となっています。

では、次のページをお願いします。

これは、上の段はHACCPに基づく衛生管理、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は、こういうものだと、今、御説明したところが書いています。

下のところは、主に事業者が衛生管理として実施することが書いてあります。特に線を引っ張ったところなのですけれども、衛生管理計画を、まず、つくっていただくと。次に、清掃・洗浄・消毒などの取扱いそれぞれで、具体的な方法を定めた手順書を作成する。そして、記録をし、保存する。それで、必要に応じ検証し、内容を見直すといった、これが一連のHACCPの流れなのですけれども、これでHACCPができているか、できていないかということになります。

次をお願いします。10ページ目。

これまで行ってきた取組を書いていますけれども、例えば、一番上からごくごく簡単に御説明しますと、まず、団体が手引書をつくるためのガイダンスをつくりました。次に、それを技術検討会にかけて検討してきました。その次にQ & Aをつくりました。それから、先ほど申しました、実態調査事業を行いました。それから、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針、これは告示なのですけれども、この監視指導指針の中で、HACCPに関することも入れてございます。制度化の明確化、自治体が平準化した監視を実施するための手引書の整備ですか、小規模事業者が円滑に取り組めるよう、きめ細かい指導を行うことなどを明記しています。それから、食品衛生監視票にHACCPの項目を追加しています。それから、食品衛生責任者を、義務をかけたのですけれども、資格要件とか、講習会を受講した者となっていますので資格要件を規定したり、プログラムを改訂したりしたと、それから、動画・リーフレットをつくったというものになります。

では、次をお願いします。

これは、手引書作成の手順ですので、次にまいります。その次をお願いします。

先ほどの細かい117の手引書がずらずら載っています。

では、次をお願いします。

このように、いろいろな団体さんに御協力をいただいて、手引書をつくっていたという

ものです。

次をお願いします。

調理・販売・保管業についても、27業種ある。これらを合わせて、今、117あるというものでございます。

では、次をお願いします。

以上がHACCPなのですけれども、続いて指定成分です。

次をお願いします。

指定成分のほうも、この1枚紙がまとめた1枚紙です。それ以降はデータになります。

まず、趣旨でございますけれども、当時、平成29年に、国民生活センターなどにおいてプエラリア・ミリフィカを含む健康食品の健康被害の相談が増加したという実態があって、それらの対応の検討を行ったというものでございます。

次のポツで、その結果、特に注意を要すべき成分を含む食品を取り扱う事業者の把握、それから健康被害の発生を未然に防止する観点から、適正な製造管理の制度化、これが告示のGMPにつながるのですけれども、それから、事業者から当該食品の喫食に起因することが疑われる健康被害に関する情報の届出、これが法の8条1項につながってくるわけですが、これを求めるに至ったというものです。

次のポツで、医師や薬剤師などの方々に対して、保健所の行う調査に協力を求めるに至った。これが法8条の3項につながってくるものでございます。

一番下のポツの「なお」のところです。下の運用状況のところにも書いてありますけれども、今、4成分が指定されておりますけれども、新たに指定すべきものがないかどうか、いわゆる健康食品による健康被害の状況等を踏まえて、必要に応じ、食品衛生基準審議会において議論を行うこととしているところでございます。

それから、その下、運用状況でございますけれども、令和2年6月1日から令和7年8月末まで、コレウス・フォルスコリーで484件、ドオウレンで0件、この0件というのは、当時も、そもそも製品が日本で販売されていないのではないかということで、その関係もあると思います。プエラリア・ミリフィカが70件、ブラックコホシュで144件、それから、プエラリア・ミリフィカとブラックコホシュの両方の成分が入っているものが37件ありました。

次のポツですけれども、営業許可申請、これは、営業届で営業申請をするときに、その申請書に指定成分等含有食品を取り扱う施設であるかどうかを、チェック欄がありまして、それを任意で記載していただいているという状況でございます。

これらを踏まえて、課題（案）でございますけれども、これら集まった情報について、国民に対する効果的な注意喚起、それから、食品衛生法上の措置の判断を行うことが必要でございますけれども、そういう健康被害の発生割合を把握できる仕組みとなっていな

い。

これは、例えば、1件健康被害の報告が上がってきましたというときに、その1件が、

たくさんの商品を売った上での1件なのか、少ない商品を売った上での1件なのかということの、例えば割合が分からぬといった意味なのですけれども、そういった割合を把握することが仕組みとなっていな。

それから、次のポツとして、必要な指導を行うために、全国の指定成分等含有食品を取り扱う事業者、表示責任者等を把握できる仕組みになつていい。

営業施設の届出のときに、先ほどチェック欄を設けてチェックをいただいていると御説明申し上げましたけれども、あくまでも施設、それを取り扱う製造者さんとかがチェックをしてくれるのですけれども、それを販売する販売者さん、ここで言う販売者さんは、例えばドラッグストアとか、スーパーとかではなくて、まさに、裏面を見ていただいたときの表示の製造者とか、販売者とかの表示責任者、そういったところが基本的に健康被害の報告を上げてくるのですけれども、そういったところを扱う事業者さんの把握できる仕組みが、現在ないというものです。

では、次のページをお願いします。ここから先はデータ的なものです。

まず、令和2年から令和7年8月末までで、それぞれこういった数字があるというものでございます。

主な症状が、次の欄に書いてあります。こういった症状があると。

それから、報告事業者数、今、4、0、6、2、1と入っていますけれども、これは報告してくれた事業者数を書いてありますけれども、それぞれ重複してたりしますので、これは延べの事業者数になります。今、こういったデータがあるというものです。

こういったデータはあるのですけれども、どのくらいの販売数においての数なのかというところが、分からぬといいうものになります。

では、次のページをお願いします。

これは、先ほど申しました営業許可申請時の様式になります。ここに、そもそも必要な要件というのが、食品衛生法の施行規則67条、今、少し小さい字で書いてありますけれども、67条とか70条の2とかで必要なことが書いてあります。67条というのは、許可を受けようとするものが、例えば、申請者の氏名、所在地ですとか、申請する営業の種類、形態とか、食品衛生管理者または責任者の氏名とか、施設の構造、設備の図面とか、こういったものを書いたり、出さないといけなかつたりします。

70条の2というのは、その下の小さい文字ですけれども、これは、今度は届出のほうです。届出のほうも、若干許可よりは項目が少ないですけれども、同じように、届出者の氏名、所在地とかはあるのですけれども、この必要事項の項目の中に、今一番上の赤いところ、また見ていただくと、指定成分等含有食品を取り扱う施設というところにチェックする欄があるのですけれども、この施設自体は、取扱い項目の施行規則の中に入っているわけではないので、あくまでも任意でチェックをいただいているといいうものになります。

では、次のページをお願いします。

これは、前回もお見せしたもののですで、真ん中の絵だけ見ていただきますと、適正な

製造、品質管理が告示でGMPを定められています。

健康被害の報告が上がってきた場合には、赤いところですが、製造者、販売者に届出義務がかかっていて、都道府県等がそれを受けた場合に報告の義務がかかっていると。

それから、医療機関は、都道府県から協力依頼された場合の情報提供など、協力の努力義務がかかっているというものでございます。

では、次のページをお願いします。

続きまして、リコールでございます。

次のページをお願いします。

まず、リコールの趣旨でございます。リコールのほうもこの1ページにまとめてございます。

まず、趣旨でございますけれども、当時、多くの都道府県において、条例等で報告を求める取組が行われていました。一方で、未実施の都道府県もあったと。さらに、事業者側から報告を受けたとしても、当然その都道府県が公表するために、全国的なリコール情報を網羅的、例えば、1か所で見られるかというと、そういう仕組みがなかったというものでした。

こういったことも踏まえて、次のポツ、都道府県等への報告を義務づけた。それから、食品の安全性に関する情報を適切に把握する。国が、そういった情報の回収、リコール情報を一覧化して公表するということを通じて、食品安全のさらなる向上を図ることとしたというものです。

あわせて、その際に、過剰な自主回収を誘発するがないように、例えば、単なる商品の入れ間違いなど、衛生的な問題があまり考えられないようなものの場合には、本制度の対象外とすることなど、留意事項などにも、通知ですけれども明記していたというものです。各都道府県等における届出の対象範囲等の平準化を図っているという状況でございます。

その下、運用状況でございますけれども、リコールの報告の件数として、令和6年度は2,207件ございました。そのうち、食品衛生法関連は780件ございました。そのほかは、例えばアレルギー表示のミスとか、そういった表示の部分もございます。食品衛生法関連は780件でございます。

次に、その780件のうち、真ん中のポツですけれども、クラス分類をしておりまして、クラスIが124件、クラスIIは496件、クラスIIIは160件でございました。

クラス分けは、クラスIが、例えば、病原微生物とかで、直ちに健康被害が起こり得るもの、それから、クラスIIIは、残留農薬の基準の違反とか、基本的に健康被害が起こり得ないようなものをクラスIIIに分けて、それ以外はクラスIIというものでございます。

一番下のポツ、今の780件のうち、実際に健康被害の報告があったものは18件でございました。クラスIは11件、クラスIIは7件という状況でございました。

次のページをお願いします。

そのためのデータ的なものが、次のページから出てきますけれども、まず、今、申し上げました780件ですけれども、上のほうの表、食品衛生法関連の赤い線が引っ張ってあるところ、これを平成28年、それから、令和3年、令和4年、令和5年、令和6年と出しております。平成28年は、まだ導入前のものですね。

食品衛生法関連、上から5行目のところですね。食品衛生関連で計上したもので、平成28年は418件、令和3年、4年、5年、6年と500件、656件、880件、780件と、最近は700件から800件辺りで推移しているという状況です。

それから、その下は、今、申し上げました780件、令和3年、4年、5年は、それぞれ500件、656件、880件なのですけれども、令和6年度は780件、この780件をどういった回収理由なのかで分けたものです。

上のほうから、腐敗・変敗、そのおそれも当然含むのですけれども、腐敗・変敗が大体半分ぐらいの53.3%、それから異物混入が16.8%、残留農薬基準値超過が7.7%、これが令和6年のものです。

令和3年、4年、5年と見ていただいても、大体傾向は似たようなものかなとは思っております。ですから、大体令和6年で見ているような範囲で上がってくるというものです。

それから、次のページでございますけれども、これは780件のうち、実際に健康被害の報告があったもの18件が全部出ています。

例えば、一番上のほうから、品名でいくと、かき類とか、その下、調理冷凍食品、それから餃子とか、ハム類とかずっとあるわけですね。その隣に、回収理由、かき類だと腐敗・変敗ですね。それで、腐敗・変敗がずっとあって、5行目以降で異物混入とか、ハム類ですと、成分規格不適合とか、こういったものがある。

それから、回収理由の詳細がそれぞれ、原因不明とか、賞味期限切れ商品の販売とかがあるわけです。

それから、その隣が健康被害の発生状況、腹痛、嘔吐、発熱とか、下痢・嘔吐とか、そのさらに3つ下辺りですと、口腔内を切るけがとか、こういったものが、実際の被害ということになります。

それをクラスで分けると、クラスIが上段部分、クラスIIが下段部分となっているという状況でございます。

では、次のページをお願いします。

これは、本当に参考でございます。こういうスキームの流れです。

まず、下の表を見ていただきますと、まず、回収着手に対して事業者さんが検討すると、実際に回収に着手しますといった段階で、着手したという回収の報告を、自治体を通じて国に報告する義務がかかっていると、これは法律です。

それから、仮に必要事項の項目が変更になった場合には、それも変更の報告を、都道府県を通じて、国に報告する義務がかかっていると。ただし、これは、省令のほうでかかっているというものです。

それから、回収が終了したという場合にも、変更届出の中で回収が終了した場合、遅滞なく届け出なければならないというのが省令で記載されておりまして、都道府県を通じて厚生労働省に報告するというスキームになってています。

報告を受理した場合、一般に見られる厚生労働省のデータからは、2週間で当該事例が削除されるとなっています。

では、次をお願いします。

以上が3つです。HACCP、指定成分、リコールでございました。

それから、法改正と直接は関係ない項目なのですけれども、その他として「自動車による飲食店営業について」でございます。

これは、前回も御説明したとおり、食品の営業規制の平準化に関する検討会におきまして、別途議論を今後していくとしてございます。

次のページをお願いします。

ですので、詳しくは別途そのときに御議論いただくことになりますけれども、これも1枚紙にまとめましたので、若干御説明申し上げます。

まず、現状でございますけれども、原則的には管轄区域ごとに許可が必要となってございます。

ただ、実際の運用上、例えば昭和39年の通知でも、原則的として管轄外には有効ではないと、ただし、許可権限が委任された場合はとかでオーケーになったりするんですね。こういった昭和、平成とかの時代で、それぞれ運用がされていた実態がございます。

それを一度令和元年にまとめて通知を出しています。そのときに、そういった取扱いをする場合には、監視指導の方法とか、違反判明時の通報体制、そういった調整が行われていることを前提に、1つの営業許可で複数の都道府県間等で地域を越えて営業を行うことを可能としているところでございます。

そういった通知の運用について、次のポツですけれども、規制改革推進会議から、普及していないのではないかという問題意識から、次の2つ、①、②の指摘がされているというものでございます。

①は、まず、可能としている都道府県等の事例について横展開を図ることと、②としては、施設基準、これは参酌基準、厚生労働省で定める施設基準をうまく取り入れて参酌してということの基準になりますけれども、それが著しく乖離している場合には、具体例を提示して、都道府県等がその必要性、合理性を十分に検討して、所要の見直しが行えるよう周知すること、横展開なり周知するということの指摘がなされています。

今、運用実態としては、その下ですけれども、県をまたいで対応しているのは大阪府と和歌山県のみです。この両自治体におきまして、施設基準の平準化を図るとともに、食中毒発生時の対応、必要な調整を行っているところです。

今後の進め方ですけれども、47都道府県に対して実態調査を行っているところでございますので、こういった実態調査も含めて、平準化検討会の中で御議論をいただく予定とし

てございます。

次をお願いします。

次は本当に参考で、大阪府と和歌山県の事例が書いてございます。

次のページをお願いします。

次のページは条文です。参考です。

次のページ、これも参考ですね、前回炊き出しのお話がございましたけれども、そういう災害時の炊き出しは、業としては考えない場合があると、基本的には考えませんということをまとめたものでございます。

次をお願いします。

以上ですね。少し長くなりまして恐縮です。事務局からは以上でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

○脇田部会長 御説明どうもありがとうございました。

資料1のほうでは、サプリメントに関する規制、ここにおける厚労省と消費者庁の所掌というところを、前回、御質問があったポイントだと思いますけれども、それをまとめていただきました。

また、資料2では、食品衛生法改正関係として、HACCPの徹底についてということですね。それから、指定成分含有食品、あと、リコールについて、さらに、いわゆるキッチンカーに関する論点についてまとめていただきました。

それでは、委員の皆様から、この資料の説明についての御質問、また、御意見等あれば、よろしくお願ひいたします。

挙手をしていただければ、こちらから指名させていただきますので、よろしくお願ひいたします。

では、まず、私のほうから、最初のHACCPのところですけれども、やはり最近のインバウンドの増加とか、それから人手不足、そういう状況があって、なかなか人手不足で、これはHACCPをしっかりと守っていけばよいのですけれども、それが本当に遵守されているのかどうかというところが、インバウンドで非常に繁忙になっていると、ただ、ホテルの営業においても人手不足で、完全に部屋を開けられないというお話も聞きますので、そういったことが、このHACCPの遵守に影響していないかというところ。

それから、手引書も非常にしっかりと100以上の手引書をつくっていただいているところですけれども、外国人従業員というのも増えているところで、そういった日本語が十分ではないという従業者に対しても、きちんと説明が可能になっているかという問題であるかと思いますので、そのところを質問させてください。

それから、2番目の指定成分含有食品のところですけれども、これは、やはり実態をしっかりと把握していく必要性があって、販売数があまりよく分からないということなので、どの成分をというものが、どの程度の割合で発生しているのかというところは重要だと思いますので、そういったものの実態を把握するようなスキームを、ぜひ構築していただき

たい。こちらはお願ひということありますので、よろしくお願ひします。

1点ずつ、事務局にレスポンスをいただいていくことにしたいと思います。

○今川課長 事務局、今川です。脇田委員、ありがとうございました。

まず、HACCP 2点、人手不足が影響に出ないか、それから、外国人従業員への対応ということですね。

まず、人手不足が影響していないかということ、これについて、アンケート上で、若干もしかしたらデータが今後出せるかもしれないなと思っているのは、小規模な事業者、例えば、数名程度の事業者がどの程度できているのか、あるいはそれ以上の事業者がどの程度できているのかというので、少し分けられれば分けてみて、実際に、やはり少数のほうは、さらにできていないねということなのかなどうか。

当然、御指摘いただいたように、少ないと、HACCPの管理、記録の保存とか作成とか難しい面も出てくると思いますので、そういったところも分析しながら、足りない部分は次の適正な分析、調査をどうするかに反映していきたいと思っております。次回、出せる部分だけ出していきたいと思います。

それから、外国人従業員への対応ですけれども、これは、様々な媒体を使って、英語でつくったりとか、いろいろ別の言語でつくったりというのもあるのですけれども、やはり、まだまだ十分ではないかも知れないと思っているところでございますので、こういったものの充実も1つの課題かなと思っております。

それから、指定成分の把握は必要ということで、ありがとうございます。

以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございました。

それでは、まず、手が挙がっています、藤原委員からお願ひいたします。

○藤原委員 藤原です。

最初のHACCPのところの資料の5ページ目のところで、これは令和3年と令和4年にアンケートを取っているということで、このアンケートの回答率も2割台ぐらいで、随分少ないサンプルかなというか、その中でどう評価するのかということがあると思うのですけれども、この※印の4のところで、導入に向けて準備中であるというものの中に、HACCPに沿った衛生管理の具体的な内容を知らないと回答した施設を含むと書いていて、これは準備中なのですかというのが1つ気になりました。これは令和3年と令和4年の調査だと思うのですけれども、この準備中だったところが、その後どうなったのかというのは、確認はしたのでしょうかというのが1つです。

それから、次の6ページの横棒グラフの左側のHACCPに沿った衛生管理の導入によって実際に得られた効果の中で、この赤枠で囲っている品質、安全性が向上したとか、従業員に意識が向上したとか、管理の意識が向上したというのを、確かに、これは大きく伸びていて、実際そうだろうなと思うのですけれども、その一方で、少ないのですけれども、食品ロスが削減したとか、売上が増加したとか、クレームが減少したというのは、かなり事

業者にとってはメリットなのではないのかなと。要するに衛生のところだけではない、本当に売上というか、多分相当なメリットだと思うのです。これは、何でこういうことが起こったのでしょうかね。食品ロスが減るとか、売上が増加する理由、クレームが減るのは、管理がよくなつた結果というのは、何となくイメージできるのですけれども、特にこの2つの理由は何なのかなと。こういうのが分かると、先ほど、従業員が少ない中で、なかなか経営の厳しい中で、こういうところに割くのは大変というのも、そのとおりだと思うのですけれども、その一方で、やつたら売上が上がるということであれば、すごくメリットだと事業者に感じてもらえるのかなと思って、この理由が何でなのかなというのが少し気になりました。何か分かれば教えていただければと思います。

○脇田部会長 どうもありがとうございました。

それでは、事務局のほうからレスポンスをいただきたいと思います。よろしくお願ひします。

○今川課長 事務局、今川です。藤原委員、ありがとうございました。

まず、5ページ目、これはサンプル数なのですけれども、一番下のほうに小さい字で、今まさに御指摘いただきました、例えば令和3年度の調査は約10万施設を対象にしていて、そのうち回答が返ってきたものが25%ぐらいというものになります。この25%の人たちの中の調査ということになりますね。

令和4年度も同様に、約5万件、約7万件調査をして、そのうち回答が返ってきたのが、約23%、20%というものでございます。まず、回答が返ってきていない人が割と多いという中で、回答が返ってきた人の中でのデータであるということの、これは、課題の1つかもしれませんけれども、網羅性がなかなか担保できないということになろうかと思っております。

その中で、今、すみません、まとめて導入に向けて準備中であるとしたのですけれども、これは準備中を知らない人も含めてはいるのですけれども、表を分かりやすく見せるという中で、いずれにしても、知らない人も含めて準備中ということにしてあります。ですから、いずれにしても、やっていない人が約2割から3割と分かりやすくまとめてございます。

その中で、先ほどいただいた2割から3割の人たち、やっていない人たちがどうかということなのですけれども、これは申し訳ございません。調査して、その回答をもらって、その調査結果ということになりますので、それぞれやっていませんでしたということの施設が、その後どうしているかまでの追いかけは行っていないということになります。

今まで令和7年度、次回に、できればお示ししたいなと思っていますけれども、令和7年度の調査も、基本的には同じようなやり方でやっておりますので、それについても、令和3年度、4年度の調査でやつた人が、その後、できているかどうかと分かるような調査には、残念ながらなっていないということで、この辺も一つ一つ施設をどうやって追っていくかと、網羅的にしていくか、できる人たちができなくなったのかといった、そういう

た詳細も含めて、それをうまく追えるような仕組みにはなっていないということが、御指摘いただきましたように課題の1つかなと考えてございます。

それから、今度は、6ページ目のところで、向上したという中でメリットもあるというところで、売上増加、食ロス削減、クレームが減少といったところをさらに深掘りして、なぜ、それが減少したのか、増加したのかというところが、今、手元に、前のところでどのようにアンケートを一施設一施設、この項目をどう書かれているのかを見ていませんので、何とも申し上げられませんけれども、もし何か、その原因などが少しでも書いてあれば、次回お示しさせていただきたいと、たとえ1事例でも、2事例でもお示しさせていただきたいと思います。それで、もしも、やはり分からなければ、すみません、分かりませんでしたとお知らせさせていただきたいと思います。

事務局からは以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございます。

どうぞ、藤原委員。

○藤原委員 ありがとうございます。

それで、この導入状況の下の2行のところ、HACCPの導入が進まない理由について、法改正内容の情報収集がうまくできない、それから、手引書の内容が難しく理解できない等が挙げられたと書いていて、これは義務化されているということが分かっているけれども、やれていないというのは、準備中という捉え方になるわけでしょうけれども、分かっていない人はいないですかということ。要するに、これが義務化されているということを分かっていないくて、手をつけていない人はいないのかなというのが少し気になりました。それは評価されていますか。

○脇田部会長 ありがとうございます。

ここもいかがでしょうか。

○今川課長 事務局、今川でございます。ありがとうございます。

御指摘のように、衛生管理の内容を全く知らない、つまり、HACCP自体を知らない人も含まれるのではないかとは思っております。

そもそも、このアンケートは、10万件のうちの2万5000件ですので、残りの例えば7万5000件の人たちを見た場合には、知らないから回答しないのだという人もいるかもしれないということからすると、やはりこのアンケートが、2万5000件の中ではある程度精査ができたとしても、残りの7万5000件を考えると、やはり網羅的に、いずれにしても調査できているものではないなと考えてございます。

事務局の担当者にも今聞いています。少々お待ちください。

ありがとうございました。例えば、飲食店営業で、今、導入に向けて準備中であるというのが23.2%となっているのですけれども、この中で、HACCPに沿った衛生管理の具体的な内容を知らないというのが4.4%含まれます。したがって、その人たちは、HACCPそのものを文字としても知らないのか、何か聞いたことはあるけれども、内容は全然分からないと

いうところまでの区別はつかないと思いますけれども、いずれにしても全然分かりませんという人が4.4%、この23.2%の中には含まれるということになります。いずれにしても、7万5000件のほうは全く分からぬということになります。

事務局からは以上でございます。

○藤原委員 何が言いたいかというと、先ほどの繰り返しですけれども、この仕組みで、自分がこれに取り組まなくてはいけないということが分からぬ人が、もしいるとすれば、対策として、例えば、再周知みたいなところから入らなくてはいけないのではないかと思ったので、念のため確認しました。

以上です。少し長くなつてすみません。

○脇田部会長 藤原委員、ありがとうございました。

重要なポイントだと思いますので、ここは、事務局におかれでは、どのように今後進めていくかというところを、ぜひ検討をお願いしたいと思います。

それでは、続きまして、戸部委員、お願いいたします。

○戸部委員 戸部です。御説明ありがとうございました。

私は、自主回収のところについて教えていただきたいと思っているのですが、21番のスライドのところなのですけれども、この自主回収の届出制度ということで、非常に取組としてはすごく大事なことだと思っているのですけれども、先ほど、クラスI、II、IIIで何件ありましたというお話を伺いましたが、このスライドのところの趣旨にあるように、例えば、過剰な自主回収というものがなくなったのかどうかとか、なくなったというか、その割合はどうだったのかとか、あるいは、必要な届出が漏れなく行われているのかどうか、あるいは公表されることによって回収率が上がっているのかどうかとか、その辺の制度の成果というのは、どのように評価していくのかというのを、今後見ていかないといけないなと思っています。

以上です。

○脇田部会長 ありがとうございました。

こちらは、リコールのほうですね、こちらも事務局に伺いたいと思います。これが過剰な回収とか、それから、どのぐらいが減っているか、届出がどのぐらいきちんとされているかといったところの成果についてのお問い合わせ、御質問だと思います。

○今川課長 事務局、今川でございます。ありがとうございます。

22ページをお願いします。

上の表のところで、平成28年度、今グレーになっている部分ですけれども、28年度で食品衛生法の関係が418件とあります。これが、当時、法改正以前、28年度は法改正以前なのですけれども、各自治体で条例等に基づいて報告を義務にしてたり、要綱で規定していたりするのですね。

当時の調査回答では、上のほうの小さい文字で書いてあるのを読み上げますと、調査回答のあった140自治体のうち、まず、108自治体で条例等を整備していると。それで、108自

治体では、条例等というのは、要綱とかもありますので、等にさせていただいているのですけれども、大体7割くらいの自治体で何らか定めていたと。逆に定めていないところも、回答していただいた140の自治体の中でも30ぐらいはあるという状況です。そういった中で、平成28年は418件上がってきたというものです。ですから、このときにも網羅的にかどうかというのは、分からぬ状況ではございます。

そうした中で、令和3年度、4年度、5年度、6年度と、今、データをお示しさせていただいているのですけれども、最近、ここ2、3年は、大体700件から800件くらいの推移であると思っております。倍くらいは上がってきてるのかなと思っております。

ただ、やはりこの制度も、届出の制度ではございます。リコールをしたときには、届出をお願いしますという制度でございますので、それが網羅的かどうかというのは、なかなかイコールで結ばれるかどうかは分からぬのですけれども、基本的にリコールをしますというものについては、制度にのっとって上げていただいているのではないかと思っております。

それが、回収率が上がっているかどうかというのは、法改正以前か以後かで比べることが、なかなか実は難しい状況でございます。データとしては、倍くらいは上がってきてるという状況ですけれども、今、御指摘いただいたような漏れなく出ているのかと、回収率がどの程度上がっているのかというのは、なかなか現時点で比べるのが難しいという状況でございます。

事務局からは以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございました。

戸部委員、よろしいですか。

○戸部委員 はい、ありがとうございました。

今後、自主回収の制度を、どうプラスアップしていくべきいいのかなと思っていたので、少しお伺いしました。

○脇田部会長 ありがとうございます。

次に、阿部委員、よろしくお願ひします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。

前回の会議の中で、厚生労働省と消費者庁のそれぞれの審議会あるいは消費者委員会の食品表示部会ですね、こちらの役割について、少し明確にしたほうがいいのではないかということで、生意気ながら意見を言わせていただきました。

それで、今回の資料1では、きれいに整理されていたので、それはすごくよかったです。安心できるということで1点申し上げたいと思っています。

それから、2点目は、消費者庁の議論がどうなるかにもよると思うのですけれども、サプリメント形状の食品とか、あるいは保健機能食品といわゆる一般の食品をどう分けて定義づけしていくのか、その結果から、営業許可あるいは営業届出業種というのが分類されていくべきなのかなと思っています。

現状、サプリメント形状の機能性表示食品であったり、あるいは指定成分等含有食品であったとしても、例えば粉末のミックス状みたいなものだと、何の営業許可も要らない食品としてつくってしまうという、届出のみでつくってしまうという実態が多分あるのではないかなと思います。次回以降、細かい話をするに当たっては、現状、指定成分等含有食品やサプリメント形状の食品を製造している事業者が、どのような業種の営業許可を取られているのか、どのような指導がされているのかといった辺りも整理されて御報告いただけだと、議論がしやすいかなと思い、意見を言わせていただきました。

以上になります。

○脇田部会長 阿部委員、どうもありがとうございます。

この点も事務局に伺ってみたいと思います。いかがでしょうか。

○今川課長 事務局、今川でございます。阿部委員、ありがとうございました。

2点目の区分ですね、サプリとか、いわゆる健康食品とか、一般食品とかどう区分しているのかというのが、サプリについては、例えば何らかの業態を取っているのかといった区分のお話をいただきました。ありがとうございます。

現状、先ほど申し上げましたように、許可業種というのは32業種に決まっています。その中で、サプリメントを、その許可業種の業態とは別につくっているところもあるうかだと思います。例えば、油脂製造業のところで、サプリメントを、油分を入れてつくっていたり、例えば、菓子製造業の中で打錠したものとかをサプリメントでつくっていたりとか、その許可業種の中でも、1つの許可ができるだけ読みめるようにという趣旨で改正もしておりますので、その業態の中で、いろいろな許可と読める中で、いろいろつくっている場合もあります。

その場合、ほかの業態が漏れなく、1つの許可を出すときに教えてくださいねということは、なかなか今はできていない状況です。主要なものを許可の形態として、許可の申請時に届け出ていただくことはしているのですけれど、漏れなくしていませんので、その状況、今の許可32業種の業態の中でも、どのぐらいがそのうちサプリメントをつくっているのかというのは、実はなかなか分からないという状況になります。

その32業種以外のところというのは、基本的に全て届出をしてくださいということが、許可を取っていても、その業態と別のところがあれば、全く違う営業であれば、届出をしていただいたらは当然するのですけれども、許可業種で全くないものの場合、それでも営業をする場合には、届出をしてくださいということにしていまして、届出は、いずれにしてもしていただくのですけれども、ただ、その中でも届出をする業態を、この1枚の届出書の中でも、漏れなく業態を書いてくださいという状況にはなっていませんので、そこも漏れなくチェックするというのは、なかなか難しい状況ですし、あるいはその許可と届出をしなくてもいい業態というのは一部ありますて、例えば、単なる輸入業ですか、本当の常温保存などしか扱わない、販売しかしない業態が外れていたり、サプリメントだけを販売する人々は、実はこういう人たちが結構いらっしゃるのではないかなと思います。

そういういた法令的に外れているものもありますので、現在、このサプリメントを、まず製造する人たちがどのぐらいいるのかとか、販売している人たちがどのぐらいいるのか、販売というのは、ここでいう販売はドラッグストアとかではなくて、まさに、その製品を販売している表示責任者たる販売者なのですけれども、その製品を販売している人がどのぐらいいるのかというのを網羅的に把握できている仕組みではないという状況でございます。

この辺り、どの程度出せるか、出せないか、少し中で検討してみて、出せる範囲で資料をつくれるものがあれば、つくってみたいと思います。

以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございました。

阿部委員、よろしいですか。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。公衆衛生上の危害の大きさによって、営業許可業種の再編をしたというのが5年前の改正だということだと思いますので、その後、いわゆるサプリメント形状のものとか、機能性表示食品という面での健康危害というのがあったということですので、その辺も含めて今後どういう業許可業種がいいのか、それに対する上乗せの規制はどうするのかということを議論できればいいなと思って、発言させていただきました。

以上です。

○脇田部会長 どうもありがとうございます。

事務局におかれましては、よろしくお願ひいたします。

それでは、次に、道野委員、お願ひいたします。

○道野委員 ありがとうございます。

それでは、HACCPのところから発言をさせていただきます。

HACCPの厚労省からの調査結果を見ますと、やはり導入のハードルとして指導を受ける機会が少ないと、記録の負担が大きいとかというところが、実際には多いのだろうということが出ています。

一方で、令和3年、4年のデータということで、今、いろいろ議論があったと思うのですけれども、ちょうどこの時期は、コロナ禍の真っ最中ということがあって、恐らく都道府県の皆さんも、周知だとか、指導だとかというのは相当苦労されたのではないかと思いますし、そういう部分もある程度頭に入れながら、この数字というのは評価していく必要があるのかなと思いました。

ただ、一方で、知らない人がいるとか、それから義務化されているのは分かっているけどもできませんということはあるのですが、都道府県の関与から言うと、おおむね営業許可というのは、有効期限が5年を超えて、6年とか7年とか、そういうたった周期で回ってくるので、許可の申請時には、おそらく知るでしょう。それから、立ち入り検査が年に1回程度、これは自治体によってばらつきがありますけれども、そういうたった中で周知をしてい

くことなのかなと受け止めています。けれども、それで十分なのかどうなのかということもあるのだろうと思います。

特に新規の事業者については、例えば、飲食店営業などの場合は、データによると、もう3年たつたら半分ぐらい入れ替わるようです。新規事業者が、非常に多いこともありますし、先ほど出ていました食品衛生責任者を置くということで養成講習会も開業したときに1回のみです。そのフォローアップをしっかりしていって、制度を知っているだけではなくて、やっているとつなげていくことが大事なのかなと思います。

そういった中で、これは、自治体の委員の方にも御発言いただけるといいと思っているのですが、食品衛生監視員の人数は、そんなに変わっていないですね。

ところが、立入施設の数は年々減っているという状況があります。そういったことで、行政の監視指導機能だとか、あと、そういった事業者サイドのフォローアップの機能とか、その辺をうまく機能させていかないと難しいのかなと思います。この辺の事実関係なども、可能であれば、事務局のほうでもデータを出していただくと参考になるのかなと思いました。

HACCPについては以上になります。

○脇田部会長 ありがとうございました。

では、まず、事務局に伺ってみたいと思います。

○今川課長 事務局、今川でございます。道野委員、ありがとうございました。

御指摘いただきましたように、自治体の今の許可は、おおむね5年置き、6年置きぐらいで許可の申請の更新が来るというところで、HACCPの周知なり、取組を促したりということを行っていただいているという状況です。

それとは別に、夏季一斉、年末一斉取り締まりとかで、あるいはそれ以外にも重要なところは、各自治体がそれぞれ監視計画というのを年度ごとにつくっていて、その範囲で、今回は重要な監視施設というのは、年に何回りますといろいろ決めていて、その中で年3回入るところ、年2回入るところ、あるいはその年は入らないで2年に1回、3年に1回入るところ、といったことをそれぞれの自治体の状況に応じて決めて、監視指導を行っているという状況です。

ですから、年がたつごとに、HACCPを知っている事業者というのは、当然増えてくるかなとは思っております。

ただ、それをなかなか網羅的に把握することが難しかったり、あるいは一度指導して取り組んでいただいても、次回やっているかどうかの入るときには、例えば2年後だったり、あるいは次の許可のときに、いろいろまた出していただいたらしく聞く場合があって、そのときに取り組んでいた事業者も、また、記録をずっとつけていないという状況があれば指導していくのですけれども、やっていた正在業者さんも常にやっていただくためにどうすればいいかというところも、1つ課題なのかなと思っております。

したがって、おっしゃっていただいた、そういうフォローアップの必要性というのは、

非常に課題の1つかなと思っております。

それから、データ的なところ、例えば監視員数ですか、立入りの数とかは、次回にできるだけデータをお示しさせていただきたいと思うのですけれども、今、たまたま私が手元に持っている、年ごとにまとめている衛生行政報告例というところで統計をまとめているのがあるのですけれども、その中で、例えば、平成30年は営業許可施設が大体240万施設ぐらいあったと。その中で、大体180万件ぐらい監視指導調査を行っていると、平成30年ではあります。

ただ、これも営業許可施設も240万という中で、240万施設あるというわけではなくて、当時1施設で2個も3個も営業許可を取っていたりするのを、できるだけ1つにとまとめたりするので重複もあるのですけれども、そういった形で監視指導数の重複もございます。その重複があるという中で、240万施設の中で180万施設を監視指導していたという実態があります。

それで、令和6年度は、大体施設としては190万営業施設、ただこれは、旧許可がまだ有効だったりしますので、旧許可と新許可を足したような値でして、それで190万、だから240万から190万に減ってはいるのですけれども、例えば減った理由としては、当時1つの施設で3つ、4つ取ったのを1つでいいよと、できるだけしていったから減ったとか、そういうこともあると思いますので、単純に50万施設減ったというわけではないとは思っております。

それから、その190万のうち、監視指導をした施設数が112万です。先ほどの平成30年は180万だったので、それが112万になったので、監視施設数としても減っている感はありますけれども、これは先ほど申しましたように、1つの許可、例えば、平成30年のときに1つの施設で3つ許可を取っていれば、その一度の監視指導で3つの部分を見るということも当然あり得る中で、許可が1つになったので、その1つしか施設が見られないということもあり得るかなとは思っております。

あと、考えられることとしては、やはりHACCPが導入されたので、1施設当たりの監視指導のかかる時間というのは、導入する状況をお知らせするとか、指導していく中では、やはりなかなか時間もかかるのかなといったところが、監視指導施設の中で出てくるのかなとは思っております。

ただ、その辺りは、今、私はデータを持って申し上げているわけではございませんので、そういったデータをどうやって取っていくのかということも課題の1つなのかなとは思っております。

次回、今、申し上げましたようなデータのところで、少しつくってみたいと思いますので、よろしくお願ひいたします。

事務局からは以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございました。

道野委員、いかがですか、よろしいですか。

○道野委員 ありがとうございました。

多分、自治体の状況なども、せっかくなのでいろいろ議論をいただければと思うのですけれども、部会長、いかがでしょうか。

○脇田部会長 ぜひ、そこもお願ひしたいと思います。自治体の状況ですね。よろしくお願ひします。承知しました。

それでは、次に進ませていただきます。久留米市の藤田委員、お願ひします。

○藤田委員 ありがとうございます。全国保健所長会、久留米市の藤田です。

HACCPの導入について大分進んできているとは思うのですが、保健所から監視に行ったときにチェックリスト等を見ると、チェックされていて、きちんと対応がしているというチェックはされているのですが、ただ、例えば、住民さんから有症苦情のようなものがあったりですとか、食中毒の届出が出たときに、それで施設に入ってみると、チェックリストは、ただつけていただけで、実情に基づいたチェックになっていなかつたということが間々あります。

ですので、チェックリストをつけることが目的になってしまっていることもあるのではないかと考えておりますし、監視に行ったときに、チェックリストのチェックされている項目が、本当に合致しているかどうかまでをきちんとさかのぼってまで見ることができないので、そういったところをどのように決定していくのかというのも、このHACCPの中での課題かなと現場では感じております。

以上です。

○脇田部会長 ありがとうございました。

現場での体験といいますか、現状といいますか、そういったことのお話をいただきました。こちらも何かございますか。

○今川課長 事務局、今川でございます。藤田委員、ありがとうございました。

御指摘いただいたとおり、やはり、それぞれの施設で衛生管理計画はつくりましたと、毎日、チェックもしていますと言っても、そのチェックが本当に確認をしてのチェックなのか、取りあえずチェックしておこうと思ってチェックしているのか、そのチェックからだけでは、なかなか分からぬ部分がございます。

どのように実際に行われているのか、認識しているのかというところを、今、取り組まれている事業者さんに、さらにそこをうまく取り組んでいくための方法というのも、これはフォローアップにつながる話かなとは思いますけれども、そういったところも非常に重要な課題の1つかなと考えております。ありがとうございます。

以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございました。

次に、土肥委員、お願ひいたします。

○土肥委員 神奈川県の食肉衛生検査所の土肥と申します。御説明ありがとうございます。

大きく分けて2つ質問をさせてください。

まず1つ目、HACCPの件なのですけれども、多くの委員の先生方がお話をされているように、やはりHACCPの未導入の営業者に対して、どうやってアプローチをしていくかということがいろいろ議論されていたかと思います。飲食店とかの話を聞きますと、HACCPの衛生管理が、どういうものなのかを本当に知っているのかというところから考えると、営業者の理解は、まだなかなか難しいのかなと思います。

さらに、例えば小さい飲食店などですと、メニューがいつも違ったりですとか、日替わりであったり、そうした中で、どうやって自分のお店にHACCPを導入できるのかと迷子になってしまふ営業者も多々いるかと思うのです。

それで、周知が必要だというお話がありましたけれども、監視であったり、窓口で対応しているときに、個々にお話をするのは、どうしても時間的に無理があると思います。

大きく、広く周知をするためには、講習会というのがとても手っ取り早い方法と思うのですけれども、食品衛生責任者の講習会も義務ではないので、なかなか参加いただけなかったりしますし、そこら辺をどのようにアプローチしていくのが必要かなというのは悩ましいところです。そこで、今回、コロナ禍のときに実態調査をされた結果を今日お示しいただきましたけれども、ぜひ細かいところの分析もお願いできたらと思っています。

というのは、例えば、未導入の営業者がどういうところなのか、規模感というお話もありましたけれども、新規のお店なのか、講習を何回も重ねているお店なのかによっても（アプローチする）考え方が違ったり、毎日メニューが同じところと違うところで違うのか、どういった営業者に浸透が少ないのかというのが、ヒントになるかと思います。

確かに調査対象数の中で回答をいただいたのは、飲食店ですと25%という御説明がありましたけれども、その25%の回答でも大きなアプローチのヒントになるのかなと思いますので、ぜひそのアンケートを最新の実態調査も併せて、可能であれば、いろいろと紹介をしていただけたらなと思います。

もう一つお願いが、先ほど御意見のあった食品ロスが削減したとか、そういう実際に得られた効果というのを御紹介いただきましたけれども、営業者にとって、特に小さい営業者はHACCPを導入することで、自分にメリットがないと、多分、チェックリストをつけるだけの本当におざなりのHACCPになってしまうと思います。実際にHACCPを導入することが自分にとっていいことなのだと思ってもらえることが大きな入り口にもなるかと思いますので、ぜひ実際に得られた効果の深掘りを教えていただければなというのが要望です。

もう一つ、リコールの関係なのですけれども、リコール制度は国のはうで御尽力いただいて、食品ロスとか、そういったところを踏まえて、大きな成果が上がっているのだろうなと思っております。

そこで質問なのですけれども、一元化されたホームページの活用度合いというか、消費者は、自分が買ったものが大丈夫かというのを見られるでしょうし、事業者したら、自分たちが転ばぬ先の杖で、いい事例紹介になるのかなと思いますので、この一元化された公表資料を多くの方に活用していただきたいと思っているのですけれども、そこの効果と

いいですか、その実態が分かったら、ぜひ教えていただきたいと思います。

すみません、長くなりました。

以上です。

○脇田部会長 土肥委員、ありがとうございました。

HACCPについての御意見と、2点目、リコールに関して、ホームページの活用度合い、いかがでしょうかといったお話ですけれども、事務局、いかがでしょうか。

○今川課長 事務局、今川でございます。土肥委員、ありがとうございました。

2点、3点いただきました。ありがとうございます。まず、HACCPのほうですね。

御指摘いただきましたように、未導入の施設とか、あるいは導入はしているけれどもという施設が、本当に理解しているのかというところは、非常に大事な部分かなと思います。

この人たちにちゃんとやっていただくということが、土肥委員がおっしゃられた、何のメリットがあるのかというのを正確に御理解いただきながら、やっていただくことが必要なかなと。そうでなければ、恐らく、継続的に行うのが難しいのかなと思っております。

ですから、土肥委員のおっしゃられた、本当に理解できているのか、メリットがどういうところで、これを深掘りして、それを御理解いただくのかというところは、非常につながっている御指摘なのかなと思っております。

この辺り、令和3年、4年の調査、それから、今、行って集計しております調査の中でどこまで分かるか、実は難しい面もあるかと思います。ただ、それが仮に分からなければ、まさにそこの把握をどうするのかというところが課題の1つなのかなと、次回以降の調査で、どのようにうまく調査につなげていくのかというところも、課題の1つになってくるのかなと思っています。

重要な御指摘をありがとうございました。

もう一点、リコールのお話でございますね。これは、当時のリコール制度の目的が、いろいろな都道府県なりで報告いただいていた、あるいはそういう制度がないところで、あるいは事業者さんが独自に報告をしていたという部分がある中で、それを一元化する必要があるというところの目的が、当初の一番大きな目的だったということでございます。

その意味では、目的は確かに達成しているかなとは思っております。ただ、今、御指摘いただきましたように、それを消費者なり事業者が、どのように活用できているのかというと、これを把握する手段は、実は、今、持ち合わせておりません。

ですから、その辺りもどの程度把握できるのか、あるいはできないにしても、場合によっては、消費者にどうやって今以上に見ていただくことができていくのか、あるいは事業者さんが、ほかの事業者さんの回収状況などを知る手段がもしあるのであれば、それを参考にできるのか、それをどの程度ホームページ上にあげられるのかというのも、実はなかなか難しい問題もございます。事業者さんの回収は、回収したという事実は、ホームページにアップは、法的に基づいてできるとは思いますけれども、それを自分たちの、例えば、それがどういう原因でした、どのように改善しましたというのは、割と企業の情報になっ

てくるという状況もございます。

ですから、そういった中で、あるいは企業の情報であれ、例えば自治体が入って、自治体が結果こうだねと言っている情報ではないわけですね、企業がこうだったと、自分たちで申し伝える情報かもしれませんので、そういった情報をどの程度を出すことができるのか、あるいは出すに値するのか、ふさわしいのか、あるいは自治体がその辺り、自分たちの調査をしたものについては、どの程度出せるのかとか、割と実際の規定を置くに当たって難しい面は非常にあろうかと思っております。

この辺りがどこまで、今後、活用をできるのかということが課題かなと、御指摘をいただいて思いました。ありがとうございました。

以上でございます。

○土肥委員 すみません、いろいろと申し上げて、ありがとうございました。

○脇田部会長 ありがとうございました。

そうしましたら、会場のほうから、原田委員、いかがでしょうか。

○原田委員 京都大学の原田でございます。3点ほど、質問とコメントを差し上げたいと思います。

1点目は、サプリメント関係の問題で、先ほどの阿部委員がおっしゃったことと重なるところも多いのですが、厚生労働省のほうで営業の許可あるいは届出の枠内で、どの程度問題が解決できるのかということについて、検証したほうがいいのではないかと思いました。

と申しますのは、皆様、御承知かと思いますが、現在の機能性表示食品は、食品表示法に基づく届出になっていまして、これはサプリメントの事件があった後に、少し改正されたのですが、まだ、届出制のままの状態になっていて、私は消費者委員会の委員でもありますので、消費者委員会のほうでは、当時、それを許可制にすべきではないかという議論があつたりました。

ただ、他方で、先ほどの阿部委員のお話を伺っておりますと、必ずしも機能性表示食品だけではなくて、サプリメントはほかにもたくさんありますので、問題をカバーするためには、むしろ食品衛生法で手当したほうがいいのではないかという気もいたします。ですので、食品衛生法の許可や届出でどの程度のことができるのかということについて、検証したほうがよいのではないかなと思いました。これが1つ目です。

2つ目にHACCPですけれども、このHACCPの導入は、私、行政法という分野で、行政法でもとてもエポックメーキングな、平成30年の改正は非常にインパクトを持って受け止められたものでありますて、そのHACCPを全体で義務化するということが、すごく新鮮な驚きとして受け止められたのですが、しかし、今日のお話を伺っていると、まだ、少なくとも2割はちゃんとやっていない可能性があるということで、そこは何とかしなければいけないという印象を持っております。

ただ、そのHACCP自体が、そもそも自主的な取組を前提とした枠組みなので、それと食品

衛生法の許可であったりとか、あるいは監視であったり、不利益処分というものの組み合わせをうまくやらないと、実際には実効性を持って動かせないのだろうと。

先ほど自治体の委員の方々からも、恐らくそういうことだろうなという御意見がありましたので、どうやって検証するか、その検証をするときに、行政機関のマンパワーではとても足りないので、ほかの方法で効果的に検証するなり、あるいは消費者の力を使って、うまく効果を発揮させることも必要になってくるのではないかと思いました。

そのこととの関係で、1点御質問をしたいのが、HACCPが導入されたときに届出制が入ったと、これも行政法的にはすごくエポックメーキングなことで、それによってどの程度業者が把握できたのかというところが気になりましたし、届出制で大体どれぐらいの業者がきちんと把握できているものなのかというのが、もし分かれば、教えていただけるとありがたいなと思いました。

最後に3点目は、指定成分等含有食品のところの18枚目のスライドで、現在では、任意で扱っているかどうかを聞いているということだったのですが、これは、施行規則のほうに盛り込めなかつた何か理由があったのでしょうか、それとも、特に理由はなく、今のところは盛り込まれていないというだけなのでしょうか、もし、そうであるとしたら、施行規則を改正して盛り込むということもあり得るのかなと思いました。

以上です。

○脇田部会長 原田委員、ありがとうございました。

それでは、事務局のほうに、3点、御意見、御質問がありましたので、よろしくお願ひいたします。

○今川課長 事務局、今川でございます。原田委員、ありがとうございました。

まず1点目、サプリ、営業許可なり届出なり、食品衛生法で何らか手当すべきかもしれないけれども、その場合、そういうたった許可とか届出で、それがどの程度効果あるのか、解決するのかという御指摘でございます。ありがとうございます。

先ほどの2点目の現在の届出がどのくらいあるのかというのも少し関係してくるのかなと思いますけれども、先に2点目のほう、届出制度になってから、許可の人たちとは別に、あるいは許可を取りつつ必要な部分は、さらに許可と届出を1つの施設でしていただきたりとか、必要な場合には当然しているのですけれども、届出が令和6年度の、今、お手元に持っているデータで行きますと、大体86万件届出があります。

この86万件、令和6年度は許可が、先ほど申しました190万件なのですけれども、これは単純に190万件足す86万件とかでは、なかなかならなくて、そもそも法律が改正した当时、許可になっているもの、当時34業種を統合したり廃止したりしているのですけれども、その中で、あまり問題ないなというものは、届出に移行しているものもございます。

ですから、当時許可だったのだけれども届出に移行しているというものもありながら、当時許可も何もなかったものも届出をしていただいたらという中で、86万件という数字になっております。

ですから、これを、次回にそういうデータをまた整理させていただきたいと思いますけれども、単純に届出ができているかどうかというところを把握するのは、実はなかなか難しいなという側面はございます。

そういう中で、1点目のサプリの許可や届出を取ったときに、どの程度把握できるかというところも、予想するのは非常に難しい側面はございますけれども、少なくとも、いずれかの届出をしていただく場合には、その届出の主の業種として必ずサプリを扱うときには届出をしてくださいという仕組みを、例えば設けるのであれば、その把握というのには、ある程度はできてくるのではないかなと思います。

そういう把握をどうするのかと、それが本当に必要なかどうかというところも、今、御指摘をいただいたような課題の1つではないかなと思っております。

それから、今度、指定成分のところです。当時、健康被害の対応をしたときに、その報告を義務化するという8条を新設して、第1項として届出を義務化したというもののですけれども、販売する人たち、販売者にそもそも食品衛生上のリスクがあるかどうかという観点が、当時の考えとしては、そもそも常温で販売しているような方々が届出からは除外されているという実態もあるわけですね。ですから、販売だけをしている人たちを把握する必要性がどこまであるのかということではないかなと思います。

こうした中で、ただ、網羅的に、今後、健康被害の報告を届け出ていただくことを考えると、今、販売している事業者さんが、どの程度いるのかという把握が、もしかしたら必要ではないかと考えております。

ですから、当時の状況、それから、現状などを踏まえて、当時と今はどのように違うのか、あるいは同じところがあるのか、同じであれば、今、それを新たに規制する必要があるのかどうか、そういうところも考える課題の1つかなと認識しております。

事務局からは以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございました。

原田委員、いかがでしょう、よろしいですか、ありがとうございました。

それでは、一通り挙手していただいた委員の皆様には、お話をいただきましたけれども、さらに、この議論の中で追加の御意見あるいは御質問等あれば、お願いしたいと思いますが、いかがですか。大丈夫ですかね。

ありがとうございました。それでは、議題の1は、一応ここまでにしたいと思いますが、今日もたくさんの御意見、御質問をいただきました。それで、事務局におかれましては、今日いただいた宿題というところもありますので、そこを整理していただいて、また、次の部会で議論をしたいと思います。

1点確認なのですけれども、資料の1の2ページで、次回以降、また、課題を整理すると、年明け以降に対応策という話ですけれども、まだ、現状の課題ということで、少し議論が必要かとも思いますが、これは年内にもまた部会という形になりますか、それとも、スケジュール感的にはどうですかね。

○今川課長 事務局、今川でございます。

この議論として第2回目、今回終わりになったときに、今後また第3回に向けて、日程調整などをさせていただきたいと思います。

もし、可能であれば、年内にもう一回やりたいなとは思っていますけれども、日程調整を新たにさせていただきたいと思います。

以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございました。

一応、少しスケジュール感を確認しておきたいなと思ったところです。

そうしましたら、議題の2として、その他とございます。事務局あるいは委員の皆様から何か御発言ございますでしょうか。

○今川課長 事務局、今川でございます。

事務局としては特にございません。

以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございました。

そうしましたら、以上になりますけれども、ほかに特に何か御発言等、委員の皆様いかがでしょうか、大丈夫ですか。

ありがとうございました。そうしましたら、これで事務局にお返ししたいと思いますが、いかがでしょうか。

○温井補佐 ありがとうございます。事務局でございます。

次回の日程等につきましては、追ってお知らせいたします。

○脇田部会長 そうしましたら、本日は以上で終了したいと思います。

活発な御議論をどうもありがとうございました。また、次回よろしくお願ひいたします。