

第6回厚生科学審議会食品衛生監視部会

日時 令和7年12月25日（木）

10:00～

場所 航空会館ビジネスフォーラム B101号室(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6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い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。

会場にお越しの齋藤委員と道野委員におかれましては、直接挙手をしていただければ、適宜事務局より御案内いたします。

続きまして、第4回食品衛生監視部会にて御就任の報告はさせていただいたところですが、今回が初めての出席となりますので、齋藤委員から御挨拶をいただければと思います。齋藤委員、よろしくお願ひいたします。

○齋藤委員 ただいま御紹介いただきました、この4月より国立医薬品食品衛生研究所の所長を拝命しております齋藤嘉朗と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。なかなか都合が合わず、この年末の部会での御挨拶、大変恐縮でございます。専門は体内動態でございまして、以前は食品安全委員会で汚染物質とか、いわゆる健康食品のワーキングの委員をしておりました。微力でございますけれども貢献できればと考えておりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

○温井補佐 ありがとうございました。

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12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、落合委員、吉川委員、伊達委員、原田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。

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3点、参考資料が3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 皆様、おはようございます。委員の皆様、そして事務局の皆様におかれましても、年末の大変お忙しいときにこの部会、どうぞよろしくお願ひいたします。

また、先ほど御挨拶いただきました齋藤委員におかれましても、今日からどうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、議事に入ってまいりたいと思います。議事次第を御覧ください。本日の議題は1点です。「平成30年食品衛生法改正の施行状況を踏まえた課題について」であります。

それでは、この点、事務局から御説明いただきますが、今日は消費者庁の食品衛生基準審査課からも御参加いただいているので、その後、消費者庁からも審議の状況について報告をいただけると伺っております。

では、まず今川課長からよろしくお願ひします。

○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。

まず、お手元の資料1を御覧ください。資料1は検討スケジュールでございます。前回御議論の中で、今後のスケジュール感がもし分かればお願ひしますという話がございましたので、1枚にまとめてまいりました。まず、青が主に厚生労働省の審議会、下の赤いところが主に食品衛生基準審議会、消費者庁のものでございます。

まず、青ですけれども、第4回と書いてあるところが実質的に平成30年見直しの第1回目ということになります。最初の10月23日のところで議題の提示。これはHACCP、指定成分、リコール、その他というところで自動車による飲食店営業、一番下、サプリメント規制というものでございます。第2回を11月21日に行っております。本日が12月25日、この関係の第3回ということでございます。

下の消費者庁の赤い部分でございますが、食品衛生基準審議会でも議論が進んでおります。主に2つです。器具・容器包装のポジティブリスト制度、サプリメントの規制でございます。サプリメントの規制のほうは11月27日にこの関係の第1回を行っています。それから器具・容器包装のポジティブリスト制度もこの関係の第1回が12月15日に開始されております。本日はその御報告もしていただく予定になっております。

その次の1月以降ですけれども、今日までに御議論いただいたことなども踏まえて、事業者さんなどに対しましてヒアリングなども行わせていただきながら進めたいと思っております。自動車による飲食店営業のほうは、営業規制の平準化検討会という別の場で議論を並行して進めつつ、適宜こちらにも御報告をさせていただきたいと考えてございます。

取りまとめの時期は、今のところ決めるのはなかなか難しいのですけれども、3月、4月以降というふうに考えてございます。

スケジュール感については以上のとおりでございます。

続きまして、資料2を御覧ください。資料2は「平成30年食品衛生法改正の施行状況等

について」でございます。

1枚おめくりいただきまして、前回、前々回の部会の中で委員から御指摘、御質問、御意見などをいただいた主なものを1枚にまとめてございます。大きなところが3項目あって、1つがHACCPに沿った衛生管理、2つ目は指定成分等含有食品について、3つ目はリコールについてというものでございます。

まず、HACCPに沿った衛生管理でございます。これも大きく3つに分けてございます。1つが小規模事業者等への導入、2つ目が事業者への普及、3つ目が導入調査を行う必要性というものです。まず、小規模事業者等への導入でございますけれども、外国人従業員にも対応できるように導入支援を行えないかというものです。次に、小規模な飲食店ではメニューが頻繁に変わっており、通常の飲食店でお昼御飯でさえもどんどん変わっていくというものだったり、メニューが頻繁に変わったり、そうした中でHACCPを導入するのが難しいと。導入のハードルとして、指導を受ける機会が少ない。実際に始まっても記録の負担が大きいというもの。

続きまして、事業者への普及でございますけれども、HACCPに沿った衛生管理が義務であることが事業者に普及していないのではないか。それから、継続的に知識習得の機会をつくり、フォローアップを行うことで、HACCPに沿った衛生管理を定着させていく必要がある。導入がまず難しいという御意見がある一方で、導入し始めても知識の習得の機会やフォローアップが必要ではないかというものです。次に、広く周知をするためには、食品衛生責任者講習会が有効だが、この講習会も義務ではないので、どう事業者にアプローチしていくのか課題。次に、HACCPに沿った衛生管理の実効性を担保するために、消費者の視点を入れるなど。消費者にHACCPをやっているということを見ていただくような、そういったイメージですけれども、各事業者でどの程度HACCPを実行できているのか効果的に検証する方策等を検討するべき。それから、導入の効果の部分で食ロスが削減したとか、売上げが増加した、クレームが減少した。これは店にとってはメリットだと思います。こういったメリット、なぜこういった効果が上がるのか、それを示すことができれば、事業者はもっともっと取り組むようになるのではないかといった御意見です。

続きまして、導入調査のところです。導入がある程度進んできている一方、事業者がどの程度実践できているのか、質を伴うものなのか、現場でも把握できていない。これは自治体の関係の委員からもいただいた意見ですけれども、実際取り組み始めても、それが実際ずっとできているのかどうかとか、その辺りも把握が非常に難しいといった御意見でございます。

続きまして、指定成分等含有食品についてでございます。どの成分を持っているものがどの程度の割合で、健康被害が発生しているのかが重要。こうした実態を把握できるようなスキームをぜひ構築していただきたいというものです。

それから、リコールについてでございます。ホームページに一元化されたというものです。そうやって一元化されたことで、それをどう活用されているのか、制度導入の効果を

事例でもよいので、示せれば示してほしいといった御意見がございました。

以上が前回までの主な御意見でございます。

次のページはHACCPに沿った衛生管理の徹底についてでございます。

4ページ目は、前回までにお示しさせていただいたものと変わっていません。赤いところを追加しています。「以降で、最新の実態調査の結果等を確認する」というものです。

前回までの調査で、令和3年度・4年度に調査した実態調査の結果がございました。飲食店、製造・加工業、販売業、この3つのカテゴリーで「導入に向けて準備中」という施設が2～3割であった。これについて令和7年度も調査を行っていますという話をさせていただいております。7年度の調査を集計してまいりましたので、次のページをお願いします。

令和7年度にもアンケート調査を行いました。最初の4行の中の終わりの2行「令和7年度にもアンケート調査を実施したところ、導入済みの割合は改善しているものの、依然として『導入に向けて準備中』と回答した事業者がみられる」というものが、一言で言う今回の調査結果の結論でございます。

下の表を見ていただきますと、飲食店業、製造・加工業、大きく3つのカテゴリーに分けています。その右隣に行きますと、「HACCPに沿った衛生管理を実施又は一部実施」と一くくりにまとめています。HACCPに沿った衛生管理の中には、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、HACCPそのものを行うHACCPに基づく衛生管理、この2つのどちらかをやっているところを1つにまとめております。その右、赤枠で囲ったところ、「導入に向けて準備中である」。「導入に向けて準備中である」の中には、「HACCPに沿った衛生管理の具体的な内容を知らない」と回答した事業者の施設も含まれております。令和3年度・4年度と令和7年度を比べてみると、おおむね少し改善傾向にはあるというものですけれども、やはり「導入に向けて準備中である」と回答した事業者さんが依然として1～2割残っているという状況でございます。

このアンケートの母数ですけれども、令和3年度・4年度は、10万件ぐらいアンケートを取ったうちの飲食店業は2万5966件返ってきた。令和4年度は製造・加工業は1万1922返ってきた。販売業は1万4469件返ってきたというものでございます。返ってきたところに対して今回令和7年度調査をかけております。その結果、小さい字のところの令和7年度ですけれども、調査対象数がそこと似た数になっているのは、そういう理由でございます。その中で、飲食店業は4,100。26.9%。製造・加工業は5,137。47.9%。販売業は5,774。42.3%という回答率だった。それを集計したものが上の表です。

その次のページをお願いします。

まず、一番上の四角の中ですけれども、令和3年度・4年度及び令和7年度の飲食店業、製造・加工業、販売業それぞれの従業員数別の導入状況について見ると、今の3つのカテゴリー、業種にかかわらず人数の少ない施設のほうがHACCPに沿った衛生管理の導入率が低い傾向にあり、特に4人以下の施設で顕著となっているというものです。

グラフを見ていただきますと、矢印の上が令和3年度・4年度調査です。飲食店営業、真ん中が製造・加工業、一番右が販売業となっていまして、グラフが上のほうが人数が多いものです。例えば飲食店営業でいくと、一番上が30人以上、2番目が10～29人、3番目が5～9人、4番目が0～4人。真ん中の製造・加工業であれば、一番上が50人以上、販売業であれば、一番上が30人以上ということになっています。赤いところが準備中というところです。ですから、準備中が少ないほど青いところが多くて、取り組んでいるということになります。赤いところを少なくしていくというのが当面の目標かと思っておりますけれども、赤いところを見ていきますと、人数が少ないほどHACCPの取組はまだ行っていない、準備中であるという事業者さんが、この3つのカテゴリーいずれにおいても多いというものです。

これを今回の令和7年度調査でも同じように分析すると、矢印の下ですが、傾向はあまり変わりません。改善傾向にありますけれども、以前として赤の部分が多いというものです。真ん中の製造・加工業の50人以上にところで切りよく囲っております。50人以上の場合には基本的にはHACCPに基づく衛生管理を行うことになります。ですから、基づくほうは、割と人数が多いこともあります、比較的できているというものです。令和7年度においても人数の少ないところにどういうふうに導入していくのかが課題というデータとなっております。

次のページをお願いします。

ちょっと文字が小さいのですが、上の4行に書いてございますので、あまり下の文字を見ていただかなくとも大丈夫です。これは飲食店と製造・加工業、販売業、3つにデータを分けています。その3つのカテゴリーいずれにおいても、「社内に導入を指揮できる人材がいない」というのが導入する問題点、導入できない理由ということで、同じ理由がありました。

それに加えて、飲食店では2つ目の理由として「HACCPの手引書の内容が難しく、理解できない」というもの。製造・加工業では2つ目として「HACCPの導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている」というもの。販売業では2つ目の理由として「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない」。こういったものが続いているというものですございます。

次のページをお願いします。

趣旨のところはあまり変わっておりません。

施行状況のところを御覧ください。一番上は変わっていません。これまで117業種作成しておりますというものです。

2ポツ目ですけれども、今回の実態調査の結果、アンケート調査の結果によって、飲食店、製造・加工業、販売業での「HACCPに沿った衛生管理を実施又は一部実施」という施設は、令和3・4年度調査では約7～8割であり、令和7年度調査では約8～9割であった。なお、「導入に向けて準備中」と回答した施設は約1～2割だった。一方で、従業員数が

少ない施設では導入率が低い傾向があった。また、導入準備中の事業者においては、導入に当たっての課題として、社内に導入を指揮できる人材がないこと等を挙げているというものでございます。

下の赤いところですけれども、こういったところを中心に、次回以降、HACCPに沿った衛生管理の導入に関する実態調査をさらに把握するため、事業者団体に対してヒアリングを行うという予定を考えております。

次のページ以降は指定成分とリコールですけれども、前回の資料と同じでございますので、御説明は割愛させていただきたいと思います。

私のほうからはひとまず以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございました。

では、続いて、食品衛生基準審査課のほうからも御説明いただけだと伺っていますので、よろしくお願ひします。

○高江課長 消費者庁食品衛生基準審査課長でございます。お時間いただきましてありがとうございます。

消費者庁の食品衛生基準審議会でございますが、本日の資料1の下側、ピンクの部分、2点ございますので、まず新開発食品調査部会のサプリメントに関する規制のあり方の検討について、御報告させていただきます。

資料3、次のページをお願いいたします。

令和7年度の第3回の新開発食品調査部会を2025年11月27日に開催させていただいております。議題として大きく2つございまして、1つ目がサプリメントに関する規制の現状といたしまして、いわゆる健康食品の安全性確保に関する食品衛生基準行政の取組、また、紅麹関連製品に係る事案を受けての対応についての御説明を事務局から行わせていただきました。

その後、関係団体へのヒアリングといたしまして、一般社団法人日本栄養評議会、一般社団法人日本健康食品工業会、公益財団法人日本健康・栄養食品協会、一般社団法人日本健康食品規格協会、一般社団法人健康食品産業協議会、この5つの関係団体からヒアリングをそれぞれいただきました。

議論を行ってございまして、まだ正式な議事録が出ておりませんので、文書でお示しするのが難しいのですが、主な議論の概要を御紹介させていただきますと、まず定義の関係でございますが、こちらは業界からも、委員からも、形状だけでの規制というのではないであろうと。含量、風味、安全性、有効性、品質、これら各要素を勘案した上で、軸としても科学的な観点、法律的な観点、消費者目線の観点ということで、総合的に検討する必要があるのではないかという御意見がございました。

また、GMP関係でございます。まず、お菓子に関してはGMPは難しいと。具体的にはグミの製造工程を例に挙げて、これはお菓子と同様であるという形で、そこは難しいのではないかという業界からのプレゼンテーションがございました。それにつきましては、ゼリー

のようなもので成分を濃縮し、また、味がついていておいしいものについて、過剰摂取のおそれというのは本当にはないのかというような議論がございました。

また、原材料でございますが、海外の原材料ですとか、中小企業がつくっているということもございまして、なかなかGMPを原材料に適用させるのは難しいのではないかという意見がございました。それに対しまして、原材料は海外産のものが多いので、それに対する安心感は重要だろうと。また、日本の市場の成長産業を守るという観点も重要であるが、最も重要なのは安全性ではないかという意見がございました。他方、それに対しまして、HACCPの対応のほうがきちんとなされていること。また、海外でも米国の中のものはcGMPで管理されているという状況の御紹介もございました。このような議論がございまして、次回の対応のところでございますが、今後消費者団体等、関係団体のほうにヒアリングを行いまして、その中でいろいろ議論のほうを進めていきたいと考えてございます。

もう一つございまして、平成30年改正事項の見直しといたしまして、食品用の器具・容器包装のポジティブリスト制度につきましても部会を開催してございます。こちらは参考資料1を御覧いただければと思います。右肩にございますとおり、令和7年12月15日に器具・容器包装部会で用いた資料でございます。こちらの21ページを御覧いただければと思います。制度の現状について御説明した上で、今後の方針についてお諮りのほうをさせていただきました。安全性を評価した物質のみ使用可能とする食品用器具・容器包装に係るポジティブリスト制度でございますが、こちらは平成30年の食品衛生法改正事項の1つでございます。こちらはかなり大きな改正内容であったということもございまして、経過措置を5年としていまして、本年の6月に完全施行となったところでございます。5年後見直しに当たりまして、事業者にアンケートした結果、事業者からは制度理解と周知、新規物質の追加や情報提供等についての意見をいただいたところでございます。また、法改正時の附帯決議において、ポジティブリストは現在、合成樹脂だけでございますが、それ以外のものも検討を求められているという状況でございます。

今後の方針でございますが、1つ目のポツです。ポジティブリスト制度に係る制度的枠組みについては、完全施行後が本年6月ということで、間もないということもございますので、まずは今の取組の徹底・周知を進めることではどうかとしております。

2つ目といたしまして、事業者から出された様々な意見といたしまして、例えば欧米の申請時に必要なデータと日本側が求めている試験内容が異なるというハーモナイゼーションの観点等ございますが、これまで制度の周知、Q&Aの発出等により必要な運用改善を適宜行ってきたところでございますが、引き続き事業者の意見も聴きながら、関係府省と連携して、必要な運用改善を検討することとしてはどうかとしております。

※でございますが、施行後5年たってございますが、それまでの間に新規物質で安全性審査を行ったという物質がまだございませんので、そういったものも踏まえて検討のほうを図る必要があろうとしております。

最後のポツでございます。附帯決議で指摘されているポジティブリスト制度の対象とな

る材質の追加でございますが、こちらは科研費の成果も踏まえまして、まずは紙とゴムの追加で検討を進めることとしてはどうかとしております。

このような形で議論いただきまして、ポジティブリスト制度に係る今後の方針としては、特段の異論なく部会のほうで御確認されて、こちらの今後の方針に従って今後も進めさせていただくという状況になっているところでございます。

消費者庁からの御報告は以上でございます。

○脇田部会長 御説明ありがとうございました。

それでは、ただいま、厚労省のほうからは、これまでの議論及び今後の議論のスケジュール、食品衛生監視部会として、今回の議題に関してはこれまで2回、今日が3回目の議論ということになっていますけれども、来年になりましたらヒアリングを行って、その後取りまとめに進むというところ。そして、今、消費者庁からも御説明がありましたが、食品衛生基準審議会での議論の状況を御説明いただきました。その後、これまで議論しているところについて、今回はHACCPの導入状況等について、令和7年度のアンケートの結果について御説明をいただいたというところです。

さらに、消費者庁のほうからはサプリメントの規制、あるいは食品用の器具と容器の規格基準というところで、ポジティブリスト制度が前回の改正で導入されて、現状ということを御説明いただいたと思います。

それでは、委員の皆様からただいまの説明について御質問、あるいは御意見をいただきたいと思いますので、よろしくお願ひいたします。挙手していただければ、こちらから御指名させていただきます。いかがでしょうか。それでは、藤原委員から手が挙がっておりますので、よろしくお願ひいたします。

○藤原委員 日本医師会の藤原です。

HACCPのところ、5ページ目のところで、今回令和7年度の状況をアンケートで確認したということで、飲食店、製造、販売、いずれも令和3年・4年に比べると増えているということになろうかと思います。この先にどう取り組むかということを考えるときに、これがどうして増えたのかというのが分かると、その取組をさらに強化することでさらに増えしていくというか、完全実施につなげていくことができるものではないかなと思うのですけれども、アンケートの中でどうして取り組めましたかという質問はありましたか。

6ページ目のところで、これも令和3年・4年と比べて令和7年ということで、おののの業態の違いということで出ているのですが、ちょっと気になったのが、割合を見ているから、小規模な事業所ほどという傾向はもちろんそのとおりで、これを見ると、青いところは割合としてあまり変わっていないように見えて、何が増えたかというと、「無回答/不明」が増えているように見えるのですけれども、これはどういう理由なのでしょうか。

7ページ目のところで、点線の枠で囲んでいるところの3行目、導入する上での問題点として挙げているもので、一番最後の「HACCPの導入費用は手間とお金がかかりそうなので」というのは、「かかるので取り組めない」ではなくて、「かかりそうなので」ということ

で、これはイメージですね。これが少なからずあるとすれば、これは、この仕組みがきちんと周知されていないではないですかということを意味する回答なのかなと思いました。

あと、同じ行の最後のところで、「販売業では『法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない』」と書いているのですが、これも法律で義務化された内容ということだとすれば、意味が分からぬといふか、理解できぬといふことが問題なのではないかということ。このアンケートの結果からそれが改めて分かるのかなという気がしました。

8ページの「施行状況」の一番最後、「一方で、従業員数が少ない施設では導入率が低い傾向」。これは先ほども話したとおりで、「また、導入準備中の事業者においては、導入にあたっての課題として、社内に導入を指揮できる人材がいないこと等を挙げている。」ということで、これも例えば従業員が2～3人というところでもやらなければいけないという仕組みで、当然それも配慮した上で仕組みができているはずではないかと思うのですけれども、だとすれば、指揮できる人材がいないといふところで、もう既にこの仕組み自体が十分理解されていないのではないかと感じるところです。前回の委員会でもその辺のことを話したような気がしますが、何か分かる範囲で教えてもらえばと思います。

以上です。

○脇田部会長 ありがとうございました。

続いて、瀧本委員、お願いいたします。

○瀧本委員 医薬基盤・健栄研の瀧本です。

今、見せていただいている資料の5ページのところですが、ちょっと気になった点が、令和7年度調査というのは3年度・4年度の調査のフォローアップということで、回答された方にさらに回答を求めるという御説明があったかと思います。そうしますと、飲食店営業の回答率が製造・加工業や販売業に比べると大分少ないといふ点と、少ない有効回答の中でこのような状況だったということを鑑みると、回答しなかった多数のところでは本当はどうなのかといふ状況が気になります。なぜこのように回答が少なかったのかの分析も可能であればしていただけないとよいのではないかと思ったところでございます。

以上です。

○脇田部会長 ありがとうございました。

次に、戸部委員、お願いいたします。

○戸部委員 NACSの戸部です。御説明ありがとうございます。

私からは、HACCPの普及といふところで、導入状況ということでデータをお示しいただきましたので、現状の数字的なところはよく分かるまとめをしていただけたと思っております。

普及に向けた取組ということで、今後事業者団体に対してヒアリングをしますということでありましたけれども、非常に大事なことだと思っておりますが、ヒアリングの設計が大事だと思います。今、課題がある中でのヒアリングだから、今後何をすべきかといふと

ころをよく考えてヒアリングしないと、話を聞いただけとか、あるいは聞く相手が違ったとかとならないようにしていかないといけないと思っています。特にこれまでのデータのところで、例えば講習会なども一様に事業者の方に来ていただくのではなくて、普及がなかなか難しいとか、HACCPの仕組みが自分たちの業務の実態にあまりフィットしないというところであれば、一般的な話を聞いていただいてもあまり効果がないと思いますので、業務実態に合ったカリキュラムにする必要があります。ヒアリング内容に関しては、講習会での課題とか、あるいは今の現場での課題とか、特に普及がなかなか進まない事業者の方々の生の声が聞こえるような、そんなヒアリングをする必要があると思いました。

以上です。

○脇田部会長 ありがとうございました。

それでは、一旦ここで事務局のほうから今いただきました御意見、御質問に対してのレスポンスをいただければと思いますが、いかがでしょうか。

○今川課長 事務局、今川でございます。委員の先生方、ありがとうございました。

5ページ目、藤原委員から数値的には上昇しているということですけれども、それは取組を進めた結果なのでしょうかといった御質問がございました。

そうあってほしいなとは思います。この上昇が取組を進めた結果、そういうふうになったのか、あるいは一番最初に御説明しましたように、今回の有効回答数のところは、前回令和3年・4年で御回答いただいた方々に送っておりますので、そもそもそれに対してさらに御回答いただけたところは取組を行っているということかもしれませんくて、正直などころ申し上げますと、そこは分からぬという状況でございます。ありがとうございます。

同じ御質問の中で、どうして上昇したのかというときに、どうやって取組を始めたのかといった御質問がもしあれば教えてほしいということでしたが、そういった質問内容にはなっていませんので、取組を始めた理由までは分からぬという状況でございます。

同じ5ページ目の中で、瀧本委員から飲食店の回答が少ないのでなぜか。5ページ目の小さい文字のところを見ていただきますと、令和7年度は飲食店と製造・加工業、販売業で回答率としては、飲食店営業は26.9%、製造・加工業が47.9%、販売業が42.3%となっておりまして、26.9%というのは非常に少ないという状況でございます。これも明確になぜ飲食店営業の方々の回答が少なかったのかというのは、今の段階では分からぬ状況でございます。ただ、飲食店の場合には、製造・加工業に比べれば新規出店や廃業などの出入りが激しいということも関係があるかもしれませんということがありますけれども、明確な理由は現時点では分かりません。申し訳ございません。

続きまして、6ページ目です。藤原委員のほうから、赤いところは確かにちょっと減ったりしているけれども、青いところはさほど変わってなさそうだと。むしろ「不明」が増えているのではないかというお話をいただきました。ありがとうございます。

青いところも多少改善はされていると思っています。先ほどの5ページ目のデータでも青いところの改善は見られるのですけれども、それと同じか、それ以上に「不明」。水色

の濃いような色で一番右に色がつけてありますが、そこが増えています。この「不明」というのは、今回御回答いただいた事業者さんの中で、いろんな項目に回答していただいているのですけれども、この項目について回答いただいているものでございます。ですから、なぜこの項目について御回答いただけなかったのかというのは、今の時点では分からないと考えてございます。これからこういった辺りもヒアリングなどで分かってくことがあれば、ちょっと工夫してみたいなと思っております。ありがとうございます。

続きまして、7ページ目でございます。藤原委員のほうから、上の4行の四角囲みの3行目、「HACCPの導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている」とか、あるいは「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない」というところがありますと。こういうところについて、例えば手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないというのは、その事業者さんがそういうふうに考えているかどうかとか、そういうことが分かるかといった御質問だったと思いますけれども、これはうちの質問内容の選ぶ項目の中にこういうふうに入れ込んでいるのです。「HACCPの導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている」と書いてあります。ですから、これを選ばれている方々がここに該当しているのですが、なぜお金がかかりそうなのかというところまでは、その質問の中だけでは読み取れないようになっております。

我々は、HACCPの導入は施設でなくて、ソフトのほうでお願いしますということは日々申し上げているところでございます。つまり、施設がすごく古くても、ソフト面を工夫して運用でHACCPをできるのですよ、お金をかけなくてもできるのですよと言っているところですが、そういったのがまだ浸透がなかなかしていないのか、それともそういうふうに思っているだけなのか、その辺りはうまくヒアリングの中で引き出していきたいなと思っております。

ですから、販売業での「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない」、これも質問の項目の中でこういうふうに書いてございます。それを選んでいただいたということになりますけれども、これがそもそも法律の中身が全く分からぬという話なのか、それとも義務化さえ分からぬのか、それとも義務化されていることは何となく分かるけれども、どういうことを取り組めばいいのか。衛生管理計画をつくるということさえ分からぬのか、どこまでが分からぬのかということもこの質問項目の中では分からぬというものでございますので、特に戸部先生からもヒアリング先が大事というお話をございましたが、ヒアリング先、ヒアリング内容につきまして、十分こういったことを引き出せるような事業者さん、あるいは質問内容を検討していきたいと思っております。

続きまして、8ページ目、施行状況の四角の枠の中の一番下です。藤原委員から御指摘いただきましたのが、「社内に導入を指揮できる人材がいないこと等を挙げている」というところ。これもうちの質問の中の選択項目の一つとしてこういうことを挙げております。ここに丸をつけてきた事業者さんがいらっしゃるということになりますので、こういったことも含めてヒアリング先や内容について検討してまいりたいと思っております。

ひとまず私からは以上でございます。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。

委員の皆様からは、主にアンケート内容について深掘りする御質問が多かったと思うのですけれども、それは現段階ではなかなか分からぬといったところが多いわけで、それを今後のヒアリングにおいてさらに深掘りをしていきたいといった御回答だったかと思います。

それでは、藤原委員、お願ひいたします。

○藤原委員 回答ありがとうございます。

多分アンケートというのは、これを踏まえて何をやって、その結果としてこうなった。だから、どうすると。この後どう取り組んでいくのかというのを知るためにアンケートを取るものだと思うので、現状把握ということでは、意味がないわけではないのですけれども、今回のような場合には大事な視点なのだろうと。これから深掘りしていただけるということで、それに期待してということですけれども。

先ほどの手間がかかりそうだとか、人がいないというのは、そういうことも考えて質問項目に入れたのかなということなのです。要するに、イメージとしてそう思っていて取り組んでいないところがあるのではないかということが、この結果から分かるということだと思いますので、この結果からやるべきことは、もうちょっと周知の仕方を考えたほうがいいとか、そういう結論になるものだろうと思うのです。

さらに深掘りしていただいて、どう対応していくのかというのを具体的に考えていただければと思いますけれども、こういうアンケートというのは、どう取り組むのか、この先のことを考えて内容を決めて聞かないと、本当にただ聞いただけになってしまいます。ちょっと冷たい言い方かもしれないですけれども、そういうものではないかなと思ってお尋ねしました。

以上です。

○脇田部会長 藤原委員、どうもありがとうございます。

次に、土肥委員、お願ひいたします。

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

私は質問と意見を言わせていただければと思います。HACCPの関係で5ページのところですが、先ほど飲食店営業の関係と製造、販売というところの違いなども御説明があったかと思うのですが、飲食店は調査が令和3年で、製造、販売が4年で、その後が一緒に7年ということで、飲食店のほうが期間、スパンが長いという理由もあるのかもしれないですけれども、令和3年は飲食店で答えたのが2万6000ぐらいの有効回答数があったにもかかわらず、令和7年度の調査対象数は1万6000に減ってしまっている。一方で、製造、販売は1万1000、1万4000、大体同じ数字で同じ調査対象数になっている。ここの理由が「送っても返ってきてしまった」とか、そういうことなのであれば、恐らく出入りが多いとい

う理由になるのかなと。先ほど今川課長がおっしゃられた飲食店は出入りが多い。廃業が多くて、新規のお店が多いため、HACCPを教えて伝えていかなければいけないとなると、製造とか販売という業種の方々がお伝えする、浸透していくというやり方と、一方で、飲食も全然知らない方が多いとなると、これをゼロにするというのはすごく難しくて、対策を分けないといけないのかなと思いました。なので、新規の施設にいろいろ説明をするとかいうことが必要になってくるのかなと思っております。そういったところも、先ほど戸部先生がおっしゃっていた事業者ヒアの設計というのはすごく大事なのかなと思っております。

最終的にはゼロになるのがいいのですけれども、もともとの御説明でもあったとおり、実際にどういうふうにできているか、HACCPがちゃんと浸透してしっかりできているか、継続ができているかというところも大事だというところの二面性のところで今後国としても動いていかれるのだと思うのですが、HACCPと聞くだけで難しいとか、シャッターを下ろしてしまう営業者というのは、この先もどうしてもいらっしゃると思うのです。そうしたときに一つの考え方として私が思っているのは、HACCPの考え方というのは全く新しい考え方ではなくて、今まで営業者の方がやっていらしたことを科学的に裏打ちするような管理手法だということをお伝えいただきたいなと思っています。

というのは、簡単な例で言うと、レバニラ炒めを作りますといったときに、炒めてそのまま出すというよりは、レバーの色が変わってしっかり加熱したものを出して、それを提供する。それを例えば飲食店営業の営業者さんはちゃんとやっていると思うのです。HACCPというのは、こういう理由でCCPとか考えるけど、それは皆さんがレシピの肝として考えていることと一致することだし、皆さんがやっていることなのだよという最初のハードルを下げていただくということも大事なのかなと思っています。

そういう意味では、レバニラ炒めとか、そういうレシピを例に伝えていくというのも大事だと思っていて、そうすると、ネットで出したり、資料を配ったりというのではなくて、業種別の対面の講習会というのはどうしても大きな存在かな、価値あるものかなと思っておりますので、業界の団体とか、そうしたところの協力をいただきながら浸透させていただくというのを心から期待をしているところです。

すみません。長くなりました。以上です。

○脇田部会長 どうもありがとうございます。

次に、森委員、お願ひします。

○森委員 輸入食品安全推進協会の森でございます。

私から1点意見を述べさせていただきたいと思います。HACCPに沿った衛生管理の定着に向けて、これはただ単にやっているということではなくて、その先には食中毒の件数の低減とか、そういった目的のためにやっているということだと思うのですが、残念ながらコロナ禍の時点で一旦減っていた患者数も、令和6年では1万4200人を超える人数。その中の多くはウイルスで、ノロウイルスが8,600件、60%を超える件数になっています。

旅館や仕出し屋も含まれていますけれども、多くは飲食店での発生ですので、飲食店に向けてより衛生管理の徹底の働きかけが社会全体として重要だと認識しております。

そんな中で、前回までの意見の中では、食ロスが減るとか、売上げが上がるとか、メリットに向けてということに関する御意見もあったかと思うのですが、それよりは、特に小規模事業者に対しては、そういう食中毒が起きると大変なことになりますよという注意、働きかけが重要なのではないかなと思いました。

現在、厚生労働省様のホームページにいろんな手引書が掲示されているのですが、1点注目したのが旅館・ホテルの手引書で、これはホテル協会ではなくて、あいうえお順でいきますと、「り」に当たるところの全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会様が作成しているのですが、手引書の冒頭はHACCPのイロハのイから書くのではなくて、2013年から2017年の5年間において、旅館業界で8,000人の食中毒患者を出していますということを冒頭に書いていて、そのうち25年9月から12月の間の発生の原因是、有症の調理従業者による感染が31%、不顕性感染の調理事業者による感染が51%。要は、調理事業者による感染が合わせて88%なのだということから、こういう手引書が重要なですよという働きかけをしています。

残念ながらその資料は平成25年なものですから、より新しい最近の食中毒件数に関する原因などの情報提供をすることで、小規模な飲食店に対しても、新たに余計なことではなくて、やらなければならない重要なことなのだとということを理解・浸透を図っていくことが重要なのではないかと考えましたので、意見を述べさせていただきました。

以上でございます。

○脇田部会長 どうもありがとうございました。

私のほうからも1点確認です。資料の6ページ、今、委員の皆様からも様々御意見があったところでけれども、6ページに令和3年・4年、令和7年度のHACCPの管理の導入状況とあります。導入状況のところで、4人以下の施設で導入率が低いというところが顕著だというお話があるわけですが、これは割合で見ているので、小規模事業者の数が際立って多いということで、導入状況が悪いということであれば、小規模事業者での導入をいかにして図っていくかというところがかなり大きな課題になるかなと思うので、事業者の数のところで小規模事業者のほうが多いのかというの、ちょっとお尋ねしたいというところ。

小規模なところでも60%以上のところは導入ができているというところがあるので、そういった小規模事業者で、先ほど指揮できる人がいなさそうだ、それでお金がかかりそうだというお話がありましたが、どういった工夫で小規模な事業者でも導入できるのかといったところ。そういったところも、現状はまだ分からぬと思うのですが、今後のヒアリングで確認していただければなと思いました。それが私の意見です。

それでは、今のところ手が挙がっていないですから、事務局からレスポンスいただければと思います。よろしくお願ひします。

○今川課長 事務局、今川でございます。ありがとうございます。

5ページ目、土肥委員のほうから、特に飲食店の令和3年調査で有効回答数が2万5966であったと。令和6年が1万6574であったということで、製造・加工業や販売業に比べると、送ってあげられた数が少ないということの御指摘がございました。これはこれしか送ることができなかつた明確な理由はなかなか難しいのですけれども、まず宛先がそもそもなくなっていたというものや、あるいは今回令和3年の調査に比べて、令和7年度というのは今の状況ですので、令和7年度は回答いただく期間がちょっと短かつたというのもあります。ですから、そういうことが少し複合的に絡んで、飲食店のほうで2万5966送ろうと思ったところ、結果的には1万6574しか送れなかつたというふうに考えてございます。ありがとうございます。

こういったこともあるって、土肥委員からもいただきましたけれども、そもそもできているかいないか、それからできていたとしても継続ができているかどうか。その中には科学的な裏打ち。これは先ほど森委員のほうから、まさに食中毒が起きているといったところをいかに減らしていくのかという視点が一番大事ではないかということで、全国旅館ホテル同業組合さんの例を出していただきましたけれども、そういう調理従事者、一般飲食店もノロウイルスの原因を細かく調べてみると、調理従事者に起因する食中毒が多いというデータもございますので、調理従事者からそういうところを減らしていくと、やはりHACCPに沿った衛生管理なり、その中の一般衛生管理というのをしっかりと御理解いただくということが恐らく今後、非常に大事ではないかなと考えておりますので、そういうことも含めて、今後ヒアリングなども踏まえた対策についてしっかりと考えてまいりたいと思っております。ありがとうございます。

脇田委員からですが、6ページのデータを見ると、0～4人というのが非常に低いというところでございます。脇田委員からは、0～4人が一番低いということは、そもそも日本全国にある飲食店の中で0～4人。10人とか20人よりも、それぐらいの数で運営されている飲食店の数はそもそもそのぐらいなのかというのが御質問の趣旨だと思っておりますけれども、このアンケートあるいは今、手元にある資料からではそこが分かりませんでした。申し訳ございませんでした。

ひとまず私からは以上ですけれども、会場から道野委員が手を挙げていらっしゃいますので、脇田委員、お願いいいたします。

○脇田部会長 分かりました。

それでは、まず会場の道野委員から御意見をいただいて、その後、リモートの先生方に御意見を伺うということにしたいと思います。道野委員、よろしくお願ひします。

○道野委員 ありがとうございます。道野でございます。

事務局の調査結果の説明、先に御説明のあった前回部会での委員からの御指摘を整理していただいたものも含めて、論点や今後の進め方について発言します。

まず、前回部会での指摘では、1つは外国人従業員にも対応するよう支援が行えないかということですけれども、厚労省のホームページでは既に10か国語のリーフレットが掲載

されております。この活用か、それではまだまだ足りないので動画などのツールを増やしていくというところでしょうか。食品産業は外国人従業員の方が非常に多いので、ヒアリングなどでその辺のニーズも確認していただくといいのではないかなと思います。

その次の小規模な飲食店ではメニューが頻繁に変わり、HACCPを導入するのが難しいということですが、これは制度検討当時から課題です。専門家の先生から慎重論もあった中でメニューを3類型にまとめた手引書が作成されています。加熱せずにそのまま提供する、加熱してから提供する、再加熱が必要なもの。さらに簡単なやり方はなかなか難しいと思います。

藤原委員から周知の問題ではないのかという御指摘もあります。調査データでは事業者に普及していないではないかというような懸念があります。ただ、このデータの中には例えば外食産業、コンビニ、スーパーなど大量の食品を扱うところがあまり含まれていないことに留意が必要です。業界団体を通じた調査ということですので、個人事業者を中心に小規模事業者についての実態が強く反映されているのではないかと見てとれます。このデータで議論するのはそういう範囲と考えます。

また、ヒアリングでは外食産業、コンビニ、スーパー、製造業についても規模の大きいところも対象とするか検討をお願いします。ただ、これらは実施率が高いと予想はされるので、問題のあるところからと言われる戸部委員の問題意識とはちょっと違うかもしれません。全体のバランスを取るという意味では、一定程度必要ではないかと思いました。

あと、人材不足の問題ですが、小規模事業者、飲食店など特に50人以下の事業者については、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」で手引書を実施しましょうということなので、知識を持った人材というのはある程度いなくても対応できるしくみと認識しています。その中でもっと分かりやすくして理解してもらうことが重要とか、さらにどう発展させるかという議論かと思いました。

導入調査のところで「HACCPに沿った衛生管理の導入が進んできている一方で、事業者がどのように実施できているのか、質を伴うのか、現場でも把握できていない」という記載があります。結局、最後は質の把握となると、監視員の立入記録が客観的にデータとしてまとめられるか、ということだと思います。

HACCP導入以前に比べると、食品衛生監視員の業務に監査的要素が相当入ってきているので、監視員の方の資質の向上が必要です。私どもの協会でも監視員の方の研修事業をやっていますけれども、10年ぐらい監視業務から離れていた人は、研修の内容を理解するのにかなり苦労されているケースもあり、そういう点も考えていく必要があると思いました。

私からの発言は以上になります。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。

それでは、次に藤田委員、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。

保健所は申請の窓口や相談をいただくというところで、一番身近な対応をさせていただいているかと思うのですが、各自治体で導入のためのとても簡単に記したパンフレットとか1枚物のリーフレットなどを用意して、できるだけ導入のハードルが下がるようにという工夫をしているのですが、それでもなかなか進まないというのが現状かと思います。我々もいろいろ工夫はしているのですが、本当にこのような工夫がとてもよかったですという事例を幾つか集めていただいて、それを全国展開するというのも非常に重要なところなのかなと思うので、そういうった保健所でも工夫できるところをぜひ一緒に相談させていただきたいなと思います。

もう一つ情報提供といいますか、全国保健所長会の中でグローバル化に対応した支援、そういうった研究班がございまして、そちらのほうで外国人向けのHACCPの導入に向けた資料の作成等もしておりますので、そういうったところも活用いただけるところがあれば、ぜひお声がけいただければと思っております。よろしくお願ひします。

以上です。

○脇田部会長 どうもありがとうございました。

次に阿部委員、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。

発言しようかどうか迷っていたのですが、実はこの食品衛生法改正事項実態把握事業は令和3年度からやられていまして、私は令和3年から6年まで4年間、この委員を少し務めさせていただきました。気づいたことということですが、HACCPは義務になり、罰則が伴うような話なので、やって当たり前ですという形で突き放してしまうと、なかなかそれについてこられない事業者がいて、そこで残念ながらいろんな事故が起きたりするというのも実態なので、やはり寄り添った形で今後も導入されていない、あるいは完全に定着していない、もっと有効に使われていないといった事業者を支援するような仕組みというのも必要なではないかなと思います。

実際飲食店などの業を所管しているのは農林水産省とも協働して、義務とはいえ、まだやれていなくて、どこにどれだけその支援をするのかという議論をして、全体の業界のレベルを上げるために行政のほうから御支援がいただけるような状況になると、我々業界としてもありがたいかなと思います。業界としても、これは義務なのだからきっとやろうということも言えていくのではないかなと思いますので、そのような意見として1つ言わせていただきました。

もう一点、補足という面で言うと、先ほどから飲食店の回答数が少ないとあったのですが、令和3年の飲食店というのは、コロナの影響があって、まだ自由な営業ができないような状況の中で、ちょっと苦労しながらアンケートにお答えいただいて、しかも義務化直後に答えていただいたという状況かなということは1点だけ申し添えさせていただければと思いました。

以上になります。

○脇田部会長 ありがとうございました。

ただいま道野委員、藤田委員、阿部委員から、それぞれ食品衛生協会、保健所長会、食品産業センターといったお立場から今後の進め方に関する御意見、御助言、あるいは補足といったお話がございました。特に事務局からレスポンスいただくということでもないかなと思いますけれども、事務局から何かございますか。

○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。

道野委員から幾つかの視点で御意見をいただきました。例えばリーフレット、10か国ありますということで、ただ、我々も認識していますが、動画がないのですね。ヒアリングの中でも、どういったニーズがあるのか、動画があったほうがいいのかとか、あってもあまり変わらないのかとか、そういったニーズも踏まえながら確認する必要があるなと思ったところでございます。

今回のデータにしても、飲食店と言ってもいろいろな種類があります。外食とかコンビニとかは含まれていないということで、そういったところもうまく盛り込めるようなヒアリングや検討が必要というふうに認識しました。

人材不足のところでは、そもそも50人以下のHACCPに基づくのではない、HACCPの考え方を取り入れた手引書を行っているということでございますが、これをどう発展させていくのかというのが課題という御指摘もいただきました。

それから、質の把握ということで、特に食品衛生監視員、これは自治体の監視員ですけれども、食品衛生監視員がふだん監視しているところの視点ですとか、あるいは監視員そのものの資質の向上ということも非常に大事という御指摘もいただきました。ありがとうございます。

藤田委員からは、保健所でも様々工夫して分かりやすいリーフレットなどで工夫しているけれども、保健所内でも工夫して、これやってよかったよという事例がもしあれば、全国展開などしていただければ、保健所のほうでも活用していきたいというようなお話もございましたので、そういった活用の仕方も今後検討してみたいと思います。ありがとうございます。

あるいは逆にHACCPのグローバルヘルスの関係でもHACCPの導入支援を行っているということで、活用できる資料があればということでしたけれども、本当にありがとうございます。相談させていただきながら進めたいと思います。

阿部委員から、なかなかついてこられない事業者もいらっしゃる中で、農水省、厚労省が協働して行政からも引き続き支援をお願いしますというお話がありました。本当にどうもありがとうございます。いただきました御意見や御指摘を踏まえて検討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す。

○脇田部会長 ありがとうございました。

さて、そのほか、いかがでしょうか。藤原委員、お願いします。

○藤原委員 日本医師会の藤原です。たびたびすみません。

サプリメントのことです。一応課題として取り上げられている以上、拙速に進められないとか、いろんな事情があるのかもしれないですが、きちんと厚労省とも連携した上で対応してくださいということです、事業者のヒアリングが終わって、今度は消費者団体等に対してヒアリングを行っていくということで、サプリメントを飲んでいる人は、そもそも、サプリメントをどのように考えて飲んでいるのかというのをきちんと把握したほうがいいと思っています。

外来で患者さんを診ていると、サプリメントのことはなかなか把握できないところもあるのですが、例えば市販薬でも、早くよくなろうと思って2倍飲んだとか、3倍飲んだという人がいます。普通に食品として摂っている、それもかなり過剰摂取しているということがあるのではないかなど。医師会としても、サプリメントを飲んでいる場合はお医者さんに伝えてくださいというPRはやっていますが、自分も実際外来をやっていて、確かに「これは飲んでもいいでしょうか」と稀に聞かれることはあります。でも、そのレベルの市場規模ではないでしょう。

先ほどサプリメントに対する取り組みの御説明はありましたが、消費者、飲んでいる人がどういう考え方で飲んでいるのかという視点も、どの程度対策をするのかということを考える上で結構大事なことと思いますので、そういう視点でも取り組んでいただければなと思いますし、しつこいようですが、拙速にということではないですけれども、問題が起きた後でもありますので、きちんと対応していただければと思います。意見です。

以上です。

○脇田部会長 ありがとうございました。

サプリメントに対する御意見ということで、今日はサプリメントに加えて、食品用の器具あるいは容器の規格基準というところもお話がありましたが、もしそちらも御意見、御質問等があればお願いしたいと思います。それでは、瀧本委員、お願いします。

○瀧本委員 ありがとうございます。

藤原先生の御参考になるかと思って情報提供です。令和元年の国民健康・栄養調査で20歳以上の成人を対象に、健康食品を摂取している者の割合というのを調査していて、問いかが「あなたはサプリメントのような健康食品、健康の維持増進に役立つと言われる成分を含む錠剤、カプセル、粉末状、液状などに加工された食品を食べたり、飲んだりしていますか」と聞いていまして、男性で30%、女性で38%が「はい」と答えています。

また、利用目的も聞いていて、一番多いのが、男性も女性も「健康の保持・増進」で、約7割というのが出ていましたので、情報提供でした。

以上です。

○脇田部会長 瀧本委員、情報提供、ありがとうございました。

それでは、次に鈴木委員、お願いいたします。

○鈴木委員 北里大学の鈴木です。

私からは器具・容器包装についての質問ですけれども、参考資料1の一番最後のページ

です。ポジティブリストに関する質問です。今後の方針というところのポジティブリスト制度の対象となるものとして項目を加えていくということなのでしょうけれども、「紙及びゴム」とあるのですが、ゴムについては、合成樹脂のゴム、いわゆる熱硬化性のエラストマーのゴムなのか、あるいは天然のゴムなのか、そちらについて教えていただきたいと思います。

○脇田部会長 それでは、今、藤原委員、瀧本委員、鈴木委員から御発言がありましたけれども。

○今川課長 すみません。事務局のほうからです。齋藤委員から手が挙がっております。

○脇田部会長 では、まず齋藤委員に御発言いただいて、その後レスポンスをいただくことにしたいと思います。齋藤委員、よろしくお願ひします。

○齋藤委員 御指名を賜りましてありがとうございます。国衛研の齋藤でございます。

サプリメントについて1点、ポジティブリストの資料に関して1点御質問させてください。まず、サプリメントでございますが、今回この定義を決められて、その定義に当てはまるサプリメントについては全てGMPの対象にされるという理解でよろしいでしょうかというのが1点です。

ポジティブリストに関しましては、参考資料1の8ページ目に欧米における制度との整合ということで、欧米の試験データをそのまま使用できないような、試験条件が異なるという記載がございますけれども、これがどの程度あるのかについて教えていただければと思います。

以上2点、よろしくお願ひいたします。

○脇田部会長 ありがとうございました。

それでは、ここで事務局のほうからレスポンスをいただければと思いますので、よろしくお願ひいたします。

○高江課長 御意見ありがとうございます。消費者庁食品衛生基準審査課長でございます。

まず、藤原委員からサプリメントの定義、拙速ではなく、きちんと対応するようにとの御意見をいただきまして、そこはしっかりと受け止めさせていただきたいと思います。

また、消費者、実際飲んでいらっしゃる方がどのような感覚でサプリメントに対して意識を持っているのかということにつきましては、この11月に行いました新開発の部会の中で、いわゆる健康食品に関する消費者アンケート調査について、こちらは消費者庁の消費者安全課が担当でございますけれども、サプリメントの検討にも資するということで御報告をさせていただいて、例えば健康食品だと思う食品は、バランス栄養食とかダイエット食品とかは入るのか入らないのかとか、実際利用目的でどのようなものがあるのかと。確かに藤原先生がおっしゃるとおり、11%ぐらいの方が「症状の改善」ということをおっしゃっていて、薬ではないですよというところとか、そういういた意識のところは、今後リスクコミュニケーションを進めていくことが非常に重要だと思ってございますので、そういういたものも含めて今後もそういういた視点をきちんと大事にしながら、検討のほうを進め

させていただければと思っております。

また、鈴木先生から御説明、御質問がございましたゴムですけれども、現在、御指摘がありました熱硬化性のエラストマーにつきましては、合成樹脂から除いた形にしてございます。ですので、当然エラストマーをターゲットの一つとして今後検討を進めるということで、また天然ゴムのほうも排除しているわけではございませんので、今後議論の中でそういういたところを配慮していくということを考えてございます。

齋藤先生のほうからございました質問、1点目がサプリのほうでございますが、定義に当たるもの全てGMPがかかるのかどうかにつきましては、今後定義の決め方、またGMP、どのようなものに対して適切にかけるかと、組合せによって変わってくる可能性がございますので、これは今後の議論の中で、どのように定義を置くのかというところが一番肝になってくるかと思いますので、それを見ながら検討のほうを進めさせていただければと思います。

また、器具・容器包装のポジティブリストの中で、欧米のデータがそのまま使えないという部分ですけれども、全てが使えないというわけではございませんで、特殊な条件で、欧米よりも日本の方がきちんと制度実態に合った試験を導入したものでちょっと欧米と違ってしまっているというところがございます。ですので、対応が難しいところではあるのですが、ハーモナイゼーションは必須だと食品の分野は考えてございますので、そこはいろいろ部会の先生の御意見もいただきながら、なるべく早くそういった支障がないように進めていければと考えてございます。

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。

それでは、さらにいかがでしょうか。藤原委員、また手が挙がっています。どうぞ。

○藤原委員 御回答ありがとうございます。

誤解のないように、拙速でなくしっかりとというよりは、しっかりとスピード感を持ってやってくださいということです。慌てないでゆっくりやってくれということではないので、それは分かっているだろうと思いますが、確認です。

もう一つは、先ほど瀧本委員から教えていただいた、「健康増進を目的に」というのは、それはそのとおりであればいいのですが、今の御説明の中で、「症状改善のため」ということで、薬に近いと考えている人もいると。消費者がどういうふうに考えているのかというのは、まさにそこを区別したかったということなのです。もしサプリメントを薬に近いものとして考えて摂取する人が多いのであれば、やはり対応はしっかりとやっていかなければいけないのではないかなと思いますという意見でした。

以上です。

○脇田部会長 藤原委員、どうもありがとうございました。

その点は事務局におかれましてはどうぞよろしくお願ひいたしますというところでよろしいですかね。

○高江課長 もちろんでございます。

○脇田部会長 よろしくお願ひします。

それでは、そのほか、いかがでしょうか。道野委員、手が挙がっていますね。よろしくお願ひします。

○道野委員 ありがとうございます。

厚労省の件で、今後の議論ということで委員からの御指摘の資料についての意見の続きです。1つは指定成分等含有食品について、ここではどの割合で健康被害が発生しているかを把握し、御説明の中ではそれぞれの販売量データを求める。問題があったところだけではなくて、一律に求めるということであれば、厚労省側の評価手法を説明した上で、必要性を説明いただきたいと思います。母数が分からなくても、健康被害との相関性は疫学的手法もあり、ここについては必要性についても科学的な観点からの説明がされると事業者に分かりやすくなると思いました。

リコールについてですけれども、特に米国のFDA、USDAの情報などは、リテールの情報も含めて公表されています。リコール対象の食品が小売のどこで売られているかという情報です。これはあらゆるリコールに必要とはとても思えないのですが、例えばクラスIとか、健康被害の発生の可能性が高いものについては、小売までの情報、どこでどれぐらい売られたかということも示すことができれば、さらに制度として国民の健康保護ということに役立っていくのではないかなと思います。ただ、これはかなり労力のかかることなので、考慮していただくといいのかなと思いました。

HACCPの話に戻りますけれども、要は、どういう取組がHACCPの導入に役に立ったかと。藤原委員、土肥委員から、どういう取組が効果があるかということについて調査はしたのかというお話がありました。厚労省の調査結果は厚労省のホームページにも出ているのですが、保健所の指導についての評価、手引書の評価も調査結果がありますので、次回以降で事務局のほうでも少しまとめていただいて、示していただくと、理解が進むと思いました。

以上であります。

○脇田部会長 ありがとうございます。

HACCPのことに加えて、指定成分含有食品、リコールについても御意見をいただきました。その点も含めて御意見、御質問等があればと思いますが、いかがでしょうか。

もしなければ、事務局から今の道野委員の御指摘に関してもレスポンスいただければと思います。

○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。

道野委員から何点か御意見、御質問をいただきました。まず、指定成分等含有食品でございます。販売量などのデータが必要だと考えているという事務局の意見でございますが、今、どういうことを厚労省で必須として行っていて、だからこれが必要なのだけれども、ここがないのだということがもっと体系的にできればいいのではないかという御意見でござ

ざいました。厚労省側でもしっかりと考えて検討してやっていきたいと思います。ありがとうございます。

リコールのお話もございました。リコールが一元化されてホームページに載っているということで、ただ、小売までの細かいデータまでは各事業者さんが出せていない部分が多いということもあって、小売、どこに販売されているのかというのがあればよいのではないかという御意見でございました。リコールの制度は、届出を行うということで、ホームページにアップすることが届出につながってくるわけでございますけれども、各事業者さんでどこまでの範囲でリコールするのかというところが、事業者さんとしての御判断もあるかなと思っております。どこまでの範囲を自分たちとして公表していくのかと。取引先との関係とかも含めて、あるいはリスクの大きさなども考えて行っていくということになろうかと思いますので、一律に全ての小売ということも難しいかもしれませんけれども、今後運用の中でどういったことができるのかということも検討してまいりたいと思います。

最後、HACCPの取組の効果のところで必要なデータなどあれば、我々のほうでも今いただいた御指摘なども踏まえて、データを工夫して出せるものがないか考えていきたいと思います。どうもありがとうございます。

事務局からはひとまず以上でございます。

○脇田部会長 ありがとうございます。

一通りお話しいただいたと思いますが、さらに御意見等ございますか。

もしなければ、様々な御意見、御質問等ありがとうございました。また、事務局からもレスポンスいただきました。今日の議論を踏まえまして、次の部会は来年になりますが、さらに議論をできればと思いますので、よろしくお願ひいたします。

それでは、議題2として「その他」と設定されていますけれども、事務局から何かございますか。

○今川課長 事務局、今川でございます。

事務局からは特にございません。ありがとうございます。

○脇田部会長 ありがとうございます。

そうしましたら、委員の皆様からも本日の会議全体を通してでも結構ですし、何か御発言ございますでしょうか。よろしいですか。

それでは、最後に次回の日程について、事務局から御説明をよろしくお願ひいたします。

○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 ありがとうございます。

それでは、本日も年末のお忙しいところお集まりいただきまして、議論ありがとうございます。以上で終了したいと思います。失礼いたします。