

第8回厚生科学審議会食品衛生監視部会

日時 令和8年3月5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8回「厚生科学審議会食品衛生監視部会」を開催いたします。

委員の皆様におかれましては、お忙しい中お集ま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させていただくようお願いいたします。

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。

吉川委員、伊達委員、土肥委員、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。

また、森委員におかれましては、会議途中で御退室される旨を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、参考人として5団体から、一般社団法人日本フードサービス協会から、井河和仁様、一般社団法人日本惣菜協会から、清水基雅様、全国菓子工業組合連合会から、吉田竹志様、日本醤油協会／一般財団法人日本醤油技術センターから、松本秀樹様、葛西浩一様、全日本漬物協同組合連合会から、遠藤栄一様、真野康彦様をお呼びしております。

資料は、議事次第の資料一覧に記載のとおり、資料が7点、参考資料が2点となっております。

資料に過不足等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っております。報道機関の皆様におかれましては御協力をお願いいたします。

それでは、脇田部会長、よろしくようお願いいたします。

○脇田部会長 それでは、議事を進めてまいりたいと思っております。

私、部会長を務めております国立健康危機管理研究機構の脇田と申します。参考人の皆様、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、まず、議題1「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」でございます。

事務局から御説明をお願いいたします。

○今川課長 事務局、厚生労働省食品監視安全課長の今川でございます。どうぞよろしくをお願いいたします。

まず、資料1-1を御覧ください。「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」ということで、これは前回、1週間前ですけれども、御説明申し上げました資料と基本的には同じものでございます。

1枚おめくりいただきまして、2枚目ですけれども、真ん中の施行状況のところです。これまでアンケート調査を行いました。その結果、飲食店、製造・加工業、販売業で、令和3・4年度の調査では、「HACCPに沿った衛生管理を実施中又は一部実施」というところが7～8割、令和7年度調査では8～9割であったと。一方、「導入に向けて準備中」と回答した施設の割合は1～2割だったというものでございます。

導入に向けて、従業員数の少ない施設において導入率が低い傾向にございまして、また、準備中となっている事業者の皆さんにおかれましては、導入に当たっての課題としては、社内に導入を指揮できる人材がいないなどが挙げられていたという状況でございます。

次のページ、3ページ目でございますけれども、令和3・4年度、それから令和7年度、それぞれグラフにしてございますけれども、下の令和7年度を見ていただきますと、飲食店、製造・加工業、販売業それぞれで、赤の四角の枠で囲ったところ、準備中であるというところが、人数が少ないところほど多くなっているという状況でございました。

こういったことを踏まえて、次のページ、4ページ目ですけれども、前回と今回、ヒアリングを行わせていただくこととなっております。

前は主に飲食店営業と③の販売業についてお話しいただきました。

今日は、飲食店営業の中で、チェーン飲食店を運営されている日本フードサービス協会様にヒアリングをさせていただければと思っております。

それから、製造・加工業でございますけれども、主に小規模事業者のHACCP未導入率の割合が高い傾向にある業種などについて御意見をいただこうと思っております。菓子製造業としては、全国菓子工業組合連合会様、醤油製造業といたしましては、日本醤油協会様、それから一般財団法人醤油技術センター様、それから惣菜製造業としては、日本惣菜協会様、それから漬物製造業としましては、全日本漬物協同組合連合会様にお願いをさせていただいております。

ヒアリングの内容としては主に2つで、小規模事業者等がHACCPに沿った衛生管理を導入できない理由及び対応策、それからHACCPに沿った衛生管理の導入によって得られた副次的効果、こういったことについてヒアリングを行いながら、その工夫の他業種への共有、得られたニーズに対してより具体的な方策を提案してまいりたいと考えてございます。

私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。

ただいま今川課長から御紹介していただきましたとおり、これまでHACCPに沿った衛生管理の導入の現状あるいは課題について、部会においても議論をしてきたところです。

やはり業界団体の皆様に、現状あるいは課題といったところ、導入の難しさ等々、ぜひお話をしていただきたいということで、前回からヒアリングをさせていただいております。

今回もヒアリングのために関係事業団体の参考人の皆様に参加していただいておりますので、ぜひHACCPの現状について御報告をしていただきたいと思います。

それでは、事務局のほうから進め方について御説明していただけますか。

○温井補佐 本日は、5つの関係事業団体、またはその推薦を受けた参考人に御参加いただいております。

こちらについて各団体10分程度御説明を順番に行っていただいた後、まとめて20分程度質疑応答の時間を設けることとさせていただきます。

一般社団法人日本フードサービス協会推薦、株式会社トリドールホールディングス食品安全管理・品質本部クオリティアシュアランス部部長代行、井河様、一般社団法人日本惣菜協会事業運営本部教育技術チーム係長、清水様、全国菓子工業組合連合会専務理事、吉田様、日本醤油協会／一般財団法人日本醤油技術センター常務理事、松本様、参与、葛西様、全日本漬物協同組合連合会専務理事、真野様、常務理事、遠藤食品株式会社代表取締役社長、遠藤様にてお願いできればと思います。

○脇田部会長 ありがとうございます。

それでは、今の御説明の順番どおりに参りたいと思います。最後にまとめて質疑の時間を設けたいと思いますので、よろしく願いいたします。

まず最初、株式会社トリドールホールディングス様から、御準備ができましたら、御説明、御報告をお願いいたしたいと思います。

よろしく願いします。

○井河参考人 ありがとうございます。

日本フードサービス協会から推薦をいただいて今回説明させていただく、トリドールホールディングスの井河と申します。

弊社が所属する日本フードサービス協会について簡単に御紹介させていただきます。

現在、約800社が所属してしまして、食の安全はもちろんのこと、様々な活動を通して外食産業の発展に寄与する業界団体です。

特に私は、安全安心委員会という委員会のメンバーに加わっておりまして、同業他社のフードセーフティーに対する取組とかそういったところを定期的に情報交換させていただいているというような状況でございます。

簡単に弊社の紹介をさせていただきます。

こちらは2025年12月のデータで、現在31の国と地域に2,000店舗ほど展開してしまして、日本と海外でちょうど半々ぐらいの店舗数となっております、1～2年後には恐らく海

外のほうが多くなっていくというような状況でございます。

国内については、主力業態であります丸亀製麺以外にも、カフェであったり、ラーメンであったり、焼き鳥、天ぷら、豚カツといった業態も展開しているような状況でございます。

HACCPに対する取組についてです。

弊社では、日本国内のHACCPの制度化に合わせまして、2020年4月から全業態一気通貫するような形で衛生管理計画書を作成して運用しております。ただこの計画書があるだけではなくて、これを実行するためにガイドというものを作りまして、それを毎年のように更新して、きちんと運用ができるような形で、よりよい運用体制というところに努めている状況でございます。

2024年には、ホールディングス、事業会社、そして店舗の3つの明確な役割分担の構築というものを目指しまして、JFS規格（フードサービス・マルチサイト）、JFS-GMと言われる食品安全マネジメント規格を取得しました。

こちらは株式会社丸亀製麺で運用しているのですが、国内はもちろん、海外での事業会社においても、規格の取得というよりは、この規格の考え方というものを展開して、ホールディングス、事業会社、店舗の役割分担というところを明確にして、今、進めている状況でございます。

ここからが少し具体的な取組になります。

今回は、国内約900店舗ある丸亀製麺の話ではなく、1～2桁ぐらいの店舗数である中小規模の業態にフォーカスして実態を御説明させていただきます。

弊社では、HACCPに沿った衛生管理で求められる要件を中心に、自社で衛生調査の項目を定めております。120項目ぐらいある調査になりますが、これを年2回、全店舗で実施しております。実施といっても、実際は外部衛生調査会社のほうに委託をして、調査をしていただいているというような状況です。

そこでバツがつく項目、つまり、適合率と我々は呼んでいますが、適合率が低い項目についてグラフに示しているところです。見て分かるように、記録管理というところが最も低いというのが見て分かるかと思えます。2番目、3番目には施設・設備の項目が低いということも共通しております。

これは、海外展開も我々行っておりますので、弊社の観点からすると、結構日本の特徴だなと思っております。なぜならば、他国では、施設・設備が汚れていたり、破損したり、故障したりしていると、衛生当局、いわゆる保健所のほうから強い指導が入りまして、今日から1か月営業停止とかというのは結構よくありますので、維持管理の意識というのは高いと思っております。簡単に言うと、厨房とか入るとびかびかの状態なのです。常に清潔な状態が保たれているというような状況です。

この意識を普及するために、左下にあるピンバッチを我々作りまして、これの普及活動も、こういったものを配ったりしているのですが、そのような意識の差が国内外にあるの

かなと認識しております。

一方、日本は施設・設備に対して保健所などから強く指導されることが正直あまりない状況なので、どうしてもお金がかかるメンテナンスとか、修繕とか、そういったところが経営判断として後回しになってしまっているというような傾向があると考えております。

次に行きまして、弊社は、特徴として、CK（セントラルキッチン）を持たずに、店舗で原材料から作る、手づくり、できたてというところを特徴としている会社になります。

一方で、一部CKを持っている業態もございます。これがラーメン業態です。

事業規模としては、100店舗以上にはなっているのですが、複数の小さなCKを持っておりますが、今の課題としましては、ここのCKに衛生管理に関する専門知識を持った担当者がいないということが課題と考えております。

業態がどんどん規模が大きくなっていくにつれて、商品数、またそのバリエーションも多くなってきておりまして、衛生管理計画書は我々ホールディングスが、主に私が作ったのですが、そういった製造品の変化にCK側で対応できずに、見せられる写真を持ってきたのですが、本来置くべきでない場所に原料を置いてしまっているというような現状が発生しております。こちらは原料の肉を通路みたいなところに置いて、解凍をしているというような現状に出くわしました。これはすぐにやめろということで改修をしたのですが、その辺りの何がよくて何が悪いのかが分からないということが課題です。

また、もう一つあるのは、アクシデントが発生した場合に、適切な拡散防止、そして再発防止が立てられないというのが現状です。

下の写真にあるように、ねじがラーメンのスープに混入してしまって、お客様から指摘されて気づいたというような現状があったのですが、我々ホールディングス側への報告がなかったものなので、これに対してかなり対策が遅れたというのが課題です。

最後のページになります。

これらの現状に対して我々が取り組んでいること、たくさんあるのですが、特に2つを挙げさせていただきました。

1つ目としまして、各事業会社に、食品安全担当と我々は呼んでいるのですが、いわゆる専任者を置くということです。これによって、事業会社の内部で改善サイクルを回すということを期待していきまして、ホールディングスはその担当者のトレーニングであったりとか、あとは定期的な情報交換を行いながら、その担当者が方向性を見失わないようにフォローをするというような役割を構築しております。

2つ目については、指導票制度の導入です。例えば、施設・設備の問題であれば、ホールディングスの設計であったり、メンテナンスの部署、あと食材の不具合であったら、購買だったり、物流の部署だったり、店舗運営には非常に多くのステークホルダーが関与しておりますので、食品安全担当者1人が全てを対応できるというものではございません。なので、ホールディングスの私の部署ではないのですが別の部署、店舗衛生担当部署がありますので、そちらがいわゆる食品衛生監視員のような役割となって、改善が必要な場合

には指導票というものを発行して、グレードに合わせて緊急度に応じた対応をしていただいているというような状況です。

こういったことによって、食品安全担当者の改善が円滑になるように、いわゆる阻害要因を排除するような伴走者と我々は呼んでいるのですが、このようなもので機能できるような仕組みを導入しております。

弊社からの取組の紹介は以上になります。ありがとうございました。

○脇田部会長 井河様、どうも御説明ありがとうございました。

続きまして、一般社団法人日本惣菜協会より御説明をお願いいたします。

○清水参考人 一般社団法人日本惣菜協会の清水と申します。よろしくをお願いいたします。

まず、簡単な自己紹介なのですが、日本惣菜協会は、1979年に設立された中食の中核となる全国規模の業界団体でございます。業界全体の発展に資する事業を行っております。その中で、安全・安心に貢献する事業があり、私はHACCPに関する業務を担当しております。

私どもは業界団体ですので、加盟企業様が1月末現在で740社の方に加盟いただいております。

会員区分としましては、正会員、賛助会員、協力会員と大きく3つに分かれておりまして、その中で正会員が、惣菜を製造や販売をしている企業になります。会員数としては、正会員が386社ございます。

正会員の大多数が中規模以上の惣菜事業者ですので、従業員数が小規模の0～4人とかではなく、もう少し大きい規模が多く、今回は中規模以上のHACCPの実態についてお話をさせていただきます。

HACCPの導入効果について、HACCPをやれていますと考えていらっしゃる会員様の中で大きく話を5点ほどまとめさせていただきました。

まず、導入したことによって衛生管理の理解が深まり、社員や従業員の意識が向上したという話を聞きます。衛生管理がなぜ必要かという重要性、そういったものを皆が理解できたことによって、今まで出来ていなかった衛生管理が向上したという話を聞きます。

また、衛生管理の基本である整理整頓が進んだことによって、作業効率が上がって衛生管理が向上した。現場に要らないものがなくなる、直角・平行が保たれる、手順書が整備されていくことで作業効率が上がり、収益性もよくなったという話を聞きます。

もう一つは、惣菜製造ではパートナーさんがとても多く働いていますが、HACCPを社員が理解したことで、パートナーさんに何かを指導や説明する際、今までは、ルールだから守ってくださいという言い方しかできていなかったが、なぜこういったことをやらなくてはいけないんだと、目的まで含めて指導ができるようになり説得力が増したというような話を聞きます。

また、認証を取ったことによって、新しい取引先様と契約を結ぶことができるようになった。逆に今の時代ですと、何か認証を持っていないと取引の継続ができないということになってしまいますので、従来の顧客の継続につながったということを聞きます。

また、HACCPの導入がうまくいっている工場は、品管とか製造、現場を含めて、いろいろな部署が意見交換をしながら構築をしていくというステップを踏みます。意見交換をすることによって、いろいろな矛盾が解決されたり、お互いの考えが分かたりする経験しますので、HACCP導入後も、HACCP会議やその他の会議を通じて、部門を超えたコミュニケーションが図られ、相乗効果で良い効果がでていくこと聞きます。

ここまでが導入効果です。

次のスライドをお願いいたします。

中規模の惣菜工場の導入の課題について、厚生労働省様のアンケートのデータで明らかになっておりますが、社内にHACCPの知識がある人材がいないというのが導入の障壁になっています。制度化から何年も経っていて、これからというところとか、今だにというところが前提ですので、やはり知識のある方がいないということがあります。

知識のある方がいない組織が構築するとなると、構築担当を任命しても、その担当者の知識が少ないので、例えば手引書を知らない、手引書があるということは聞いたことがあるけれど自分たちで見つけられない、手引書の内容が難しいので内容を理解できな、いろいろな手引書を見つけても自社の製品にどの手引書を使っているのか分からないといった、声を聞きます。

手引書を見ながら、自分たちでHACCPを構築していきますが、バックボーン知識がないので、自分たちが構築した内容や考えていることを社内で評価できない。良いか悪いか分からないという状態になると、そこで構築が止まってしまうことがあります。

次が、取り組む人員が不足しているということで、惣菜製造業は特にお弁当とかになりますと、おかずを器に盛りつける工程にはとても多くのパートナーさんが従事しています。パートナーさんは多くても社員数というのは意外と多くなく、実際HACCPの導入をしていくような立場になるような社員数はトータルの数と比べてもそんなに多くないという現状があります。

次の課題として、やはり取り組む時間がない、人がいない、関わってしまうのですけれども、品管にしても、製造にしても、今、少ない社員数で回さなくてはいけないので、とにかく日常業務が忙しい。そのため、新たに何かを勉強したり、知識をつける時間が取れないというのがあります。

品管の中には、理科系の勉強をしてきていない、専門が違う、初めて微生物って何だろうという方もいます。

手引書とか指針、いろいろなものがありますが、何か1つ自分で疑問を持ったものに対して、解決したいと思って調べますが、膨大な手引書、資料から、ピンポイントで自分の疑問に対して答えになるようなものを見つけるというのが難しい。ある程度バックボーンがあれば、すぐに見つけることができるかもしれませんが、そうでなければ時間がかかってしまうというのを聞きます。

次に、経営者の関与が少ないとがあります。経営者にもよりますが、経営者の方はHACCP

が制度化されていて、やらなくてはいけないということは分かっていますが、経営者がHACCPって何かということをおまわり知らないがゆえに、簡単に導入できると考え、今いる現場でやりなさいと指示してしまう。なかなか人を増やすなど資源を投下しない。または、経営的な部分で資源を投下したくてもできてないといった状況があります。

その下の困っている中なのですけれども、逆に、HACCPを導入して継続運用ができているところに、なぜ自分たちはうまく導入ができて、さらに継続できているのですかということをお聞いてみると、社内にHACCPの知識があり、指導できる人材がいる。あるいは社外に相談できる専門家がいると。また、社内でHACCP会議や社内勉強会を定期的に開催しているところは継続運用できているとのことでした。先ほどの導入課題と全く反対の結果となっています。やはり中小規模にHACCP導入するには、人材育成がとても大事なポイントだと考えています。

それを受けまして、私ども日本惣菜協会の取組として、人材育成を積極的に行うことが必要だと考えています。まず日本惣菜協会として、JmHACCP認定制度を構築し運用しています。これは日本惣菜協会がスキームオーナーになっているHACCP認定制度です。認定制度ではありますが、認定プロセスを通じて、人材育成、構築、継続運用にいたるまで支援しています。特に核となる人材には、個別に助言・指導したりしながら育てていくということを行っています。

もう一つが、惣菜管理士資格制度を行っています。HACCPの仕組みを作る方と、それを適切に実行していく現場の社員や従業員の方々に、一般衛生管理、HACCP、表示、栄養、法律、調理方法などいろいろな惣菜製造に必要な知識を身につけることが、結果として安全な惣菜製造につながるということで、資格制度を行っています。

人材育成というところが本当に一つのポイントとおもっておりまして、どのように人材育成をしていくかですが、今のJmHACCP認定の取得を希望される企業に対しては、個別コンサルに近いやり方を取っています。担当の方が何か分からないとことがあって、つまりいたときに、それに対して的確にある程度方向性を示したり、助言をしたりしています。また工場側が作ってきたプランに対して意見、質問をしています。これは一度にたくさんのおことはできないのですけれども、受けた方にしますと、短時間で効率的に知識をつけることができたということで、かなり好評をいただいています。

個別コンサルですと、どうしても費用、時間、回数が限られてきます。それ以外の方法としては、研修会が有効とおもいますが、その研修に必ず演習を盛り込み、参加者が一方的に話を聞いて理解をしてもらうのではなく、何か作ってきたもの、考えているものを演習の中で評価するということが有効とおもっています。事業者の方も、何も分かっていないわけではなくて、自分たちなりの考えとか、こうかなということを持っています。それを良いか悪いかということをお誰かから一言助言をもらうことによって、この考えでいいんだと思うと、ずっと理解が進むことが多くあります。このような演習について、費用面や参加しやすい時間帯、開催場所について、行政から支援をしていただきたいと思います。

もう一つの個別コンサルというのは、一つ一つのピンポイントの疑問に対して答えていくということが要になりますが、昨今AIという言葉が出てきております。私自身、生成AIは詳しくないですが、AIを使うとピンポイントで質問に対して答えが出てくるということを繰り返していくので、理解が進むという話を聞いております。

実際、私どもの申請企業の中で、危害分析が短期間で変わったものを出してきた工場がありました。すごく勉強されましたねと聞いたら、生成AIに聞いて1つずつ教えてもらいましたという回答でした。ただ、中を見ると、生成AIもちょっと違うのではないかというのもありましたので、鵜呑みにはできないのですけれども、分からないことをピンポイントで聞いて、ある程度方向性を示してくれるというのはとても役に立つと考えます。また、生成AIにキーワードを入れると、どうやって制御したらいいか、その為の工程管理に必要なことの例など、質問に対してピンポイントで答えが出てくるものが頻繁に使えらると、ある程度知識がない事業者を短時間である程度の水準まで引き上げることができるのではと考えております。

以上となります。ありがとうございました。

○脇田部会長 清水様、どうも御説明ありがとうございました。

業界における導入の効果、課題、そして取組、特に最後の生成AIの活用といったところ、今後はやはりそういったものも活用していくというのは非常に重要ななという印象を持ちました。ありがとうございました。

それでは、続きまして、全国菓子工業組合連合会様から御説明をお願いいたします。

よろしく申し上げます。

○吉田参考人 全国菓子工業組合連合会の吉田でございます。今日はお招きいただきありがとうございます。

まず最初に、1枚目、グラフが載っているページを御覧ください。全国菓子工業組合連合会、全菓連と略称しておりますが、中小企業団体の組織に関する法律に基づいて設立しております中小菓子製造事業者で構成する団体です。46の組合が直接の会員ですけれども、その下に個別の組合員が全国で7,600ほどいらっしゃいます。

このため、全菓連の役割としましては、業界向けの情報提供とか、技術向上、人材育成、そのための研修会とか、あとは原材料関係の共同購入も含めた対応、また、消費者への広報活動、そういうものを行っております。

団体の特徴といたしましては、グラフにも出しておりますけれども、規模の小さい事業者が多いということです。売上規模で見ますと1000万円未満が20%、全体としても3000万円未満で半数ぐらいになってしまう、そのぐらいの規模感です。

右側の表は従業者規模別ですけれども、5人未満で4割を占めています。平均的な従業員数、それらの5人未満というところでは、2.4人ぐらいしか従業員が常用はいない。正社員に関しては1人強というような、非常に小規模な事業者が数多く占める団体でございます。

なお、この表、昨年たまたま60周年で実態調査をしようとして何十年ぶりにやったような調査で、まだ集計が終わっていない段階で、暫定集計なのでこの会場限りとさせていただきます。まだ修正しなければいけない可能性がありますので、御了承よろしくお願いたします。

次のページをお願いいたします。

ここからが、全菓連のやってきたこととかの御説明でございます。

まず、HACCP義務化以前からも、いわゆるHACCPの導入促進ための法律がございましたので、あの法律に基づきまして、高度化計画の認定とかそういう事業をやっておりました。そのために、組織の中にHACCPの認定委員さんとかを登録して、お手伝いをお願いしておりましたので、その先生方を中心として、いろいろなHACCP関係の研修会とかにも出ていただくような形でずっとやってきておりました。

研修会等については、法律に基づきまして、低利融資とかそういうものがありましたので、そういうものを使うために、また、そういうものを促進するために補助金を出していただいている場面もございました。そういうものをたくさん利用させていただいて、こういう研修会とかをやってきたということでございます。

次のページをお願いします。

HACCP義務化以降につきましては、もう義務になるということで、取りあえず先ほど申し上げたように非常に規模の小さい事業者が会員におりますので、急に義務と言われても何をやらいいか分からないという非常に戸惑いがある状態です。そういう意味で、中小事業者が対応しやすいようにぜひお願いしたいということで行政のほうにも陳情し、その結果としまして、手引書のようなものを作ったら、それに基づいて推進していくことにしましょうというようなお話にいただいたところです。

これに応じまして、私どもといたしましても、菓子製造事業者のための手引書を率先して作るのに協力してきたということがございます。2019年の4月には、出来上がった手引書を全組合員に直接郵送で配布すると、7,000以上の事業者に郵送する、ばかにならない金額がかかるのですけれども、それをあえてやって、もう知らないということがないようにしてしまおうということでやっていきました。

その結果、今度は組合員のほうからさらにおねだりが来まして、記録簿があるのだけれども、この記録簿をダウンロードしろと言っても、ダウンロードの仕方が分からないと。紙でくれというような話があったものですから、次の年の2020年2月には、手引書の記録簿を13か月分、1年分印刷しまして、それも直接、機関紙を持っておりますので、毎月出している菓子工業新聞の付録として、全員にまた送りつけるというようなことをやっております。こういう意味で、少なくとも知らないとは言わせないという体制をつくっていったというところでございます。

一方、大規模事業者等につきましては、この手引書では対応できないわけですが、これについては、前々からやっております菓子製造の製造過程の管理の高度化基準という

ものがございますので、これを参照してやってくださいというふうに、大規模層についてはお願いして、対応していただいているということです。

ちなみに、高度化計画の認定も実施しておりますが、認定数はそこに書いておりますように、基本的には融資が欲しくて認定を取ったという方々が主ですので、そんなに数は多くございません。特に義務化以降については、もう一気にゼロ件になってしまったと。融資がなくなればこれは必要ないよねというような感じですが、最近になってまた、やはり第三者認証を持っているとそれなりに対外的に説明しやすいということもあるらしくて、またやってもいいのかなという方々が出てきたという状況でございます。

セミナーもやりましたし、最後に書いてありますのが広告です。2020年2月に配りました記録簿は13か月分なので、1年に1回、もう一回欲しいという人が出てくると。基本的にはダウンロードすればただで手に入るものなのですけれども、そのダウンロードが難しいという人のための記録簿販売もやっています。お金のやり取りも大変なので、切手1枚で結構ですみたいな、そういう値段で販売しているというようなことでございます。

最後、次のページ、HACCPの効果についてでございますが、義務化以前につきましては、もちろん低利融資を使いたいからこれに取り組むんだという人たちが主でございました。

また、OEMとかをなさっている方々もいらっしやいまして、そういうものにつきましては、第三者認証があると、発注していただく企業さんに説明しやすいというようなところがメリットとして考えられていたと考えております。

義務化以降については、もうやって当たり前ではないのという話になるのですけれども、記録簿に取り組む中で、従業員が初めて気づくことが出てくる。意識改革になる。それと、結果論としてはクレームが減少するというのがメリットとして考えられる。

あと、前からそうなのですけれども、取引先への説明のしやすさが、これをちゃんとやっていますというだけで説明しやすいというようなところが挙げられております。

最後に、HACCP未実施の想定される理由、できていない理由です。小規模事業者のほうでは、少なくとも私どもの傘下の組合については、100%知ってはいるはずなので、できていないとすると、できていないことを知っている人だと思ふのです。あそこはまだやらなきゃという問題意識のある人が、まだできていない、途中ですという答えをしてしまっている可能性が一番強いのかなと思います。

同じゾーニングでも、本当は壁が欲しいのだと。でも、壁がないと。壁は当面作れないと。そういうときでも、カーテンにしたり、床の色分けをしたり、いろいろなゾーニングのやり方、対応の仕方はあるのですけれども、それをまだできていないと認識している方が結構いらっしやるのだらうなと思います。

もう一つ、大規模層につきましては、むしろそっちのほうがその傾向が強いと思うのですが、私どもがやっている第三者認証だと、海外では評価されないもので、むしろ海外でも評価していただけるような、ほかの団体の認証を取ろうと努力されている方もいらっしやいます。そういう方々だとなおさら、まだあそこをやらなきゃ、ここをやらなきゃという

のが非常に具体的な目標として考えられていると思いますので、そういう方にこのアンケートが行った場合には、今やっている最中ですよというお答えをしがちなのかなと考えております。

いずれにしましても、やれることをすぐにやってもらおうというのが重要だと思っております。そういう意味では、正しいHACCPへの対応に関する知識の普及を地道に続けていくのが一番最良の方策かなと考えているところでございます。

最後のページには、菓子工業新聞でどんなものを最近配っているのかと。令和2年の2月、先ほど全員に記録簿を配ったときの記事と、あとは年に何回か広告として入れておりますので、そのサンプルを載せております。年に何回かこういうのを見ますので、そこでやらなきゃいけなかったというのを思い出していただけるというような形にしているところです。

以上、私のほうからの説明とさせていただきます。ありがとうございました。

○脇田部会長 吉田様、どうも御説明ありがとうございました。

やはり中小と大規模事業者のほうで取組、効果、課題、それぞれ違うところを御説明いただいたかなと思われました。ありがとうございました。

それでは、続きまして、日本醤油協会／一般財団法人日本醤油技術センター様から御説明をお願いいたします。

よろしく申し上げます。

○松本参考人 日本醤油技術センターの松本でございます。本日は、葛西と一緒に出席させていただきます。よろしく申し上げます。

手前の資料1-5を1つめくっていただいたところからスタートしたいと思います。

まずは私どもの業界の概要ということで、私どもが所属する日本醤油協会はどんなところかということなんです。

右側に図が描いております。一番左のところ、日本醤油協会というのは実は任意団体でございます。任意団体の構成として、一番下に書いてありますけれども、中小企業の法律の適用にならない大手の5社と、もう一つは全国の中小規模の団体約1,000社以上が加入している全国醤油協同組合連合会というのが合わさって日本醤油協会を構成しております。

それから、その図を見ていただくと分かるのですが、大きく業界団体と、それから反対側に私どもの肩書にありました日本醤油技術センター、それから公正取引協議会というのがあります。事業者団体に対して独立した形で、技術センターはJASを中心に品質、それから技術指導を行う部門、それから、公正規約で表示を行う部門をつくっております。

そして、その図の真ん中を横に見ていただくと、先ほど申し上げましたけれども、構成員は現在約1,000社以上がございまして、ほとんどの事業者が加入しており9割から99%ぐらいが組合員となり組織率が高いということになっています。

その中では、非常に数が多いということから、全国をブロックに分けて、ブロックの指導体制ということで、指導審査員、それから、ブロックのほうではブロック組合、事業者

のほうでは組合を構成しています。そして、その下に各県組合、それから、指導するほうとしては、JASの審査、それから技術指導を行う真ん中、それから表示の指導員という体制を置いて、約1,000社以上の工場の指導に当たっているという現状がございます。

1つめくっていただいて、業界の現状として1つ、HACCPの適用に対しての製品特性をしめしております。

醤油は製品特性として、食塩濃度16~18%、非常に高い塩分に守られているというところ。それから、製品の製造上、液体の調味料ということで、ろ過工程を必ず経るということから考えると、非常に危害に対しては安定的な商品というところがあります。

そういうことで、矢印に書きましたけれども、微生物危害が非常に発生しにくい特性、それから、物理的危険も比較的発生しにくいという状況でございます。

戻りまして業界の構成を見ていくと、先ほど1,000社と申し上げましたけれども、実は工場数の約8割以上が小規模・零細企業であるということになります。

次のスライドに移って、円グラフにありますように、1,000社あるうちの約86%が小規模・零細企業になります。多くは従業員5名以下ということになっています。古くから家業としてなりわいを持っていますけれども、地域密着型の家族経営が中心の企業が8割でございます。こういったところが構成としては特徴的なところになります。

そんなわけで、HACCPの手引書を作る際も、86%、ほとんどの事業者数、約800社以上が対象となるところについては、HACCPの考え方を取り入れた手引書の作成を中心に行いました。

生産量としては、先ほど申し上げました2割の工場が75~80%の生産をしております。残りの1,000社で、残りの15~10%の生産をしているということです。

ただ、特徴的なのは、小さい工場であっても、県別のシェアを見たときには必ずしも大手の工場がトップではないということで、地元の雄というのが必ず各県に幾つか存在しているという状況でございます。

1つめくっていただきまして、次に品質向上の取組としては、私どもはJAS制度に設立当時から取り組んでおりました。業界としては、当初、約100%、全ての工場が認証工場になるということだったのですけれども、現在ではその数も減って約50%、1,000社中の422社がJASの工場になっています。422社でどのくらいの格付率かということ、約50%を超える格付率にはなっているという状況でございます。

そして、その際に、小さいところが指導の対象ということで、JASを活用したということで、一つには認証の技術的基準、JASには品質を表す工場の基準というのがございます。その中に、厚生労働省様の協力を得て、HACCPの考え方にあるHACCPの管理基準を取り入れてもらいました。そして、管理は、HACCPの管理とJASの管理を同時にできるようにということで、実効性を上げるという仕組みを整えさせていただきました。

次のスライドをお願いします。

しかし、先ほど申し上げましたように、実際にはJASに入っていない工場が半分近くあり

ますということになりますので、実際には導入が進んでいないという部分もあります。特にJAS以外の約6割の小規模の工場については、特に意識、それから記録、リスクの想定不足があります。

1つ目の意識は、まずは食塩に守られている、また、異物の混入がないという伝統的な保存食品としての産業ということから、衛生管理の意識が非常に低い。

それから、JASに入っていないところは、記録の習慣がなかったということ。

それから、実際には醤油だけを作っているのではなくて、お客様の要望に合わせて、現在は麵つゆなど塩分の低いものを作っている。それに対してのリスクの想定に対する想像力が不足しているということがあります。

こういったところが課題になっているということです。

また、中規模の工場については、生産の中で、先ほど出ておりましたけれども、HACCPの専門家の人材不足ということで、こういったところが課題になっています。

大規模については、特に多品目を製造しているということから、その管理が複雑になっているというのが課題として挙がっております。

次のスライドをお願いします。

小規模・零細企業の課題としては、危害発生が少ないということで、経験則があるということから、衛生管理の観念が非常に低いということ、それから記録の習慣がない、それからリスク評価が不十分、危害の想定が十分でないということ、先ほどの繰り返しになって申し訳ありませんが、こういったところが具体的な課題でございます。

中・大規模事業者については、醤油以外の製品も多数製造しているということから、全商品に対する危害分析がなかなか人材不足というもあり困難になっている。

そのような事情から私どもは醤油の手引書と同時に、醤油加工品の手引書も同時に厚生労働省様のホームページのほうに上げさせていただいております。

1つめくっていただいて、次に、導入促進のための対策（小規模）については、一般衛生管理、特にそこからのスタートということで、重要性を分かりやすく周知する。それから、記録類の簡素化と必要性の明確化。それから、できればJAS制度との連携の活用ということで、ウェブの講習会として「一般衛生管理を学ぼう！」、それから「基礎から学ぶHACCP」ということで、無償の講習会を現在も実施しております。

1つめくっていただいて、中・大規模についてはHACCPの考え方の再整理、危害分析の実務支援ということ。特に新商品開発等にあっては、新たに危害分析をする際の問合せ等を私どものほうで対応していると。それから、専門人材の研修の継続ということでございます。

その中で、特に加工品のマニュアルについては業界外からも問合せが多く寄せられております。こちらについては、いわゆるCodex HACCPということで、危害分析からスタートしたHACCPの指導をしているというところでございます。

1つめくっていただいて、最後にまとめになります。

非常に製品特性上、危害リスクは低いといいながらも、HACCPに取り組むという中で、やはり規模別に課題は明確にあるということ。それから、規模別に最適化した支援が必要であるというところ。それから、教育、記録、人材育成を軸に推進していくというところで、現在、私どもは指導の立場として取り組んでいるところでございます。

以上でございます。

○脇田部会長 松本様、葛西様、どうも御説明ありがとうございました。

伝統的な業界であって、地域密着、あるいは小規模業者が多いといった特性も踏まえての御説明だったと思いました。ありがとうございます。

それでは、次に進ませていただきます。続きまして、全国漬物協同組合連合会より御説明をお願いいたします。

○真野参考人 全国漬物協同組合連合会でございます。

私どもの団体は、中小企業団体の組織に関する法律に基づきまして設立されました、日本全国の漬物製造業で構成される団体でございます。

資料の3ページにございますけれども、設立当初から書いてございますけれども、私どもの全漬連の所属会員でございますけれども、各都府県に組織されます組合が対象となっておりまして、1つの都府県に各1組合となっております。現在の会員数は34組合でございます。全国47都道府県でございますけれども、なかなか1つの県でまとまれないとか、産業の中でいろいろ難しい問題があって、現在は34組合となっております。

組合に所属する各都府県の傘下組合員でございますけれども、令和7年度では657社となっております。全漬連として発足しました昭和52年には、所属組合員数が2,067社加入しておりましたけれども、その後、後継者問題、業績不振、設備投資等の問題によりまして、平成25年には1,085社と半減しまして、令和7年度には設立時の3分の1の657社となっております。

全漬連の業務といたしましては、衛生管理や品質管理につきまして、適時適切に整備管理情報を提供するほか、所属員の事業に関する経営及び技術の向上または組合事業に関する知識の普及を図るための教育及び情報の提供を行いまして、農産物漬物の信頼性の一層の向上に努めてきているところでございます。

4ページ以降、6ページでございますけれども、今の漬物業界の現状を表しておりますけれども、特に説明は省かせていただきますが、その中で6ページを見ていただきますと、今、特徴的な漬物の売れ筋というか、令和6年の漬物の出荷金額となっております。これを見ていただきますと、浅漬けが20%、キムチが26%、梅干が12%、たくあんが13%と、この4品目で全体の70%を占めていると。そのほかの30%は非常に細かい数字になっているので、これだけ品目が多くて、それが一つの要因というか、非常に中小企業とか零細企業が多いというのも一つの大きな状況となっております。

私ども漬物業界は、平成24年8月に北海道におきまして発生いたしましたハクサイの浅漬けを原因としますO157による集団食中毒というのが何ととっても一番の事件となって

おります。この事件の当該企業は、私どもの傘下の組合員ではございませんでしたが、当連合会といたしましてもこの食中毒事案を重く受け止めまして、適切な衛生管理の実施は食品事業者の責務であるとの認識の下、農林水産省の指導を受けながら、業界全体で衛生管理に関する取組を集中的に行うことで、業界全体の信頼回復に努めてきたところでございます。

この際に、浅漬けとキムチの2品目に限定した衛生管理の手引を作らせていただきまして、先ほど6ページで見たように、非常に浅漬けとキムチの比率が高いので、この2品目に限定しましてまず作りました。これを作っていない会社にも当然全部知らしめて、衛生管理とはこうやるものだということをみんなに知っていただくということで配付しております。

その取組といたしまして、7ページ以降からになりますけれども、事件発生後、平成26年度以降、現在まで毎年6月を衛生管理月間と定めまして、各都府県理事長宛てに対しまして、少なくとも1回、通常総会というのは必ず組合は年1回やりますので、その際に講習会をやるようにと。また、各都府県の組合の上に、ブロックとって日本を5つのブロックにしておりますので、そのブロックごとにも総会がございまして、そのときにも講習会を開くようにということで指導をさせていただいております。

衛生管理月間が終わりますと、全会員企業宛てにアンケートを配りまして、それぞれ企業規模から事業の内容、またHACCPの導入状況とか、HACCPの手引書についての御意見等を書くようにしてもらっております。

その後、平成30年のHACCP法の施行時におきましては、団体として直ちに小規模事業者向け衛生管理の手引書を作成いたしまして、資料を所属組合員全社に配付いたしました。

11ページ以降になりますけれども、配付後には、全漬連役員等によります説明のための全国キャラバンを実施いたしまして、衛生管理の徹底に努めてきたところでございます。

この手引書でございましてけれども、令和6年6月から、私どもの業界、営業許可制に移行しております。それまでは届出制でございましたけれども、営業許可制に替わるときに、3年間の猶予の中で、この手引書を基に皆さんちゃんと対応する。保健所に対応するときも、この手引書を基にやってくださいということで、皆さんに指導してまいりました。

その際に、テレビとか報道で出ておりましたけれども、道の駅に納品されている農家のおばさんたちが入れているものが、この営業許可制で許可が取れないよということが非常に報道で取り上げられまして、私どものほうにも道の駅からどう対応したらいいのだろうかという問合せをいただいたり、また、保健所からも、それぞれの地域の保健所の管轄下の中小企業宛てに、このパンフレットを基に指導したいのだけれども使っていないか、ぜひ売ってくれというお話をいただいたり、そこは厚生労働省のホームページを見ていただくと載っているから、それをどうぞ御自由にお使いくださいという話をさせていただいたところでございます。

また、私どもの業界は、漬物製造管理士技能評価試験という資格試験を持っておりまし

て、1級、2級、3級となっております。1級が最上位でございますけれども、それぞれの試験の階級ごとに、一般衛生管理、HACCP法の衛生管理等も全部問題として入っております。ですので、そこで皆さん知識を得ていただいて、余談になりますけれども、この試験の2級を持っておりますと、今、世間の評判になっている外国人技能実習生の受入企業の資格を持てる、2級以上を持っている企業が有するという事もお認めいただいているところでございます。

私どもの業界、先ほどちょっとお話ししましたけれども、アンケートを実施しております、そのときに、HACCPの導入状況も当然項目として入れておりますけれども、その結果、令和6年度調査時点を見ますと、導入に至っていない会員がいることは確かでございます。しかし、その企業規模を見ますと、中でも20人以下の企業が多くて、先ほどたしか菓子業界のほうもあったと思いますけれども、非常に地方に根差した業界でございます。そうしますと、有限会社もありますし、正社員という社長とあともう一人と、あとはパートさんとか、そういう状況でございますので、なかなか社内で導入を指揮できる人材がいないとか、また、HACCPの導入・運用は手間とお金がかかりそうだという危惧が持たれて、その中でなかなか導入に至っていないというところがあるかと思っております。

しかし、それをただ見過ごしておるだけではなくて、各県で実施している衛生管理の月間の講習会の中で指導的などころがありますので、例えばコンサルがあるから教えてあげるよとかいう助言をしたりとか、そういう中でお互い切磋琢磨して、一昨年6月の営業許可制への移行というのは非常に大きな一つのきっかけでもありました。あの時点で、ある意味、それができないところは淘汰されて、実際、退会された方々もいらっしゃいます。設備投資ができないとかです。そういう意味では、一つのきっかけとして非常に衛生管理の徹底はより図られたのではないかなと思っております。

私からは以上でございます。

○脇田部会長 真野様、遠藤様、どうも御説明ありがとうございました。

漬物といった非常に多くの品目を取り扱うという中で、食中毒案件以降、非常に熱心に取組をしてきていただいたということを御紹介いただいたと思います。どうもありがとうございました。

それでは、これで御説明が以上となりますので、質疑応答に移りますが、本当に異なる業界で様々な取組というものがあるなということをお報告いただきまして、どうもありがとうございました。

それでは、委員の皆様から手を挙げていただいて御質問あるいはコメント等いただければと思います。画面が暗くて名前がよく見えないので、事務局のほうからも、手挙げしている先生を覚えていただければと思いますが、いかがでしょうか。

阿部委員、よろしく申し上げます。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。

各業界団体が工夫をされて、地道な活動をされている、努力されているといったことが

よく分かりました。

その上で、先週も申し上げたのですけれども、実はHACCPの導入状況の調査は回答率20%程度というような実態でありまして、意識の高い人が回答した結果が先ほどの資料1にあった数字で、零細の事業者は、資源の問題とかいろいろあると思うのですけれども、なかなか導入が進んでいないという実態があるように思います。ここに関しては、今後も続けて行政のほうから支援をお願いしたいというのが、私も業界団体の一員として強く思っておるところです。

その中で、例えばHACCP支援法も限時法ということで、令和5年に終わりました。それから、HACCPの導入状況の調査も、政府統計も令和5年でなくなっています。衛生状況を向上させていくという取組が何となく風化するような雰囲気もあるのだらうと思うのです。

ですので、お願いしたいこととしては、例えば定期的に手引書を見直すというようなこと、定期的に、必要に応じてというルールにはなっているのですけれども、例えば何年かに1回は見直し、それをきっかけに業界全体の中でもう一回再認識させていただくというような形の取組ができるようなことがあればすごくいいのではないかなと思います。そういうきっかけづくりのために、業を所管している農林水産省の皆様には、そういう面での支援も厚くお願いしたいというのが、業界団体としての思いであります。もちろん自助努力はするということでもありますけれども、ぜひよろしくということをお伝えしたいと思います。

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した。

今日のヒアリングへの御質問というよりは、エールや行政への要望といいますか、そういったコメントをいただいたと思いますので、こちらもぜひ事務局の皆様にもよろしくお願ひしたいと思うところです。

戸部委員、お願いします。

○戸部委員 御説明どうもありがとうございました。

それぞれの組合様での取組、非常によく分かりました。

今の阿部さんのお話にも関わるところなのですが、手引書を作っておられるということで、それぞれの業界の特徴的なものができているのだらうと思いますし、あとは手引書の有効活用といいますか、使われたそれぞれの企業様からのフィードバックを今後継続していただくといいと思います。私たち消費者も、やはりそういったところを知りたいと思っております。

質問が1つございまして、トリドールホールディングス様にお伺いしたいのですが、教育専任者の方が担当者のトレーニングをされており、ほかの組織様でもやはり人材育成が大事ということでございましたが、トリドールホールディングス様の担当者のトレーニングの中で定期的な情報交換をされているということで、それぞれの現場に合った情報の交換ができているのだらうなと思いますけれども、どのような内容か知りたいです。例えば個別具体的なことなのか、それとも衛生管理の普及のさせ方とか、あるいは手順書の作り

方とか、共通の課題についてそれぞれの現場に合ったものに应用できるようなものなど、個別具体的な事例以外で何かトレーニングの中で取り上げていらっしゃるようなことがあれば教えてください。

○脇田部会長 井河さん、それではいかがでしょうか。

○井河参考人 御質問ありがとうございます。

食品安全担当設置というところについては、昨年から導入したもののなので、まだまだ我々としても動かしながら、よりトレーニングとしての仕組みを作っているような現状です。

御質問に対して、個別具体的な例、つまり今、正直窓口みたいなところで対応していただいていますので、本当にいろいろな相談を受けているというのが現状です。例えば新商品を販売したいのだけれども、これは営業許可を何か取らなくてはいけないのかとか、あとは手洗いの設備とかが使えないのだけれどもどうしたらいいのかとか、あとは手洗いが全然できていないのだけれどもどうしたらできるようになるのかとか、そういったところで毎月必ずミーティングをセットして、そこで相談を受けているというのが現状です。なので、現状、個別具体的な例を受けて、我々がこうしたらいいんじゃないというアドバイスをしているというのが現状です。

○戸部委員 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。

それから、前半のところの手引書の有効活用ということで、フィードバックということができればぜひお願いしたいというお話もございました。

次に、藤原委員、お願いします。

○藤原委員 皆さん、御説明をありがとうございます。

日本惣菜協会さんの御説明で、正会員の大半は中規模以上ということですが、具体的に中規模以上はどのぐらいの職員がいらっしゃるのか教えてください。

また、厚労省から出していただいたアンケート調査では、製造・加工業が5割ぐらいの回答率となっていて、意識の高い方が回答しているのではないかとおもわれますが、本当のところを今回ヒアリングしているのだと思います。例えば中規模だとすると、数人ではなくて10人とか20人というところで、資料2のグラフで見ると真ん中ぐらい、8割の後半から9割ぐらいは取り組んでいるということになるのかなと思うのですが、日本惣菜協会さんの会員の中で、HACCPを実施している会社の割合とかは把握されていますか。

○脇田部会長 清水さん、いかがですか。

○清水参考人 協会として明確なアンケート調査とかはあまりやっていないので、会員の中で従業員さんをどのぐらい取っているかという具体的な正確な数字は持ち合わせていないところが現状でございます。

○藤原委員 この資料の中ほどに、導入の課題を幾つか挙げていただきます。同じような規模、同じ業種でも、やれているところとやれていないところがあるとすると、その差が何なのだろうというのを知りたいと思って聞いていました。

それから、5 ページの下のほうに、HACCPが継続運用できている工場として、社内にHACCPに知識があり指導できる人材がいるということが挙げられています。そして、その下に、外部に相談できる専門家がいるというのがあり、これは中にいなくても外にいればいいので有効だと思ったのですけれども、この外部というのはどこなのでしょうか、教えてください。

それと関連するのですけれども、個別コンサルということで、さっきAIという話をされていたのですけれども、AIというのは業界としてそういうのを取り組んでいるのでしょうか、そういうところもあるよという情報提供だったのでしょうか、その辺もお分かりになれば教えていただきたいと思います。

○清水参考人 まず、人数のところなのですけれども、今、私どもの認証を取りたいとかで苦勞されていたりするところというのは、社員数で10名ちょっとぐらいのところはほとんどかと思います。ある程度増えてくると、例えば品質保証部隊とか、1つの事業で工場を複数持っているところだと、本物品証が機能していると、基本的にはその方々は安全とかをメインでやっていますので、そこから情報をもらえたりするというのがあるのですけれども、社員数で10名ぐらいになってきますと、社内で役割としては持っているのですけれども、それを専らやるわけではないのでなかなか厳しいというところが多いのかなと思います。

少なくともうまくいっているところというのは、たまたま従業員の中で転職とかされた中で、前の会社でそういう経験を持っていたという方が入ってきたりすると一気に進んだりというのがありますので、そういった方を選んで採用しているというところもあれば、たまたま来ていただいた方がというところもあるのかなと思います。

外部の相談できる専門家がいるというところは、企業様によっては、例えば保健所のOBの方ですとか、あとは大手食品制度をやっていたOBの方をコンサルという形で月1回とか来てもらって、HACCPに限らず、最近こういったお申出があるのだけれども、どうしたらいいのだろうかとかという相談できる方と契約をされているというところもありまして、そういったところでHACCPの詳しい専門家の方がいると、その人から指導を受けながらやっているというところがあるかと思います。

AIにつきましては、全く何か私どもの業界がやっているというわけではなくて、たまたま私がお手伝いしているところでそういった話があったので、話を聞いていると、コンサルで行って、個別にそうだよ、あだよと話しているのが、相手の方が自分の時間の都合で、タイミングで同じようなことが1対1でできるというのはとてもありがたかったというか、そういった話があったのでお伝えしただけであって、何か今取り組んでいるというわけではございません。

以上です。

○藤原委員 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。

それでは、瀧本委員、お願いいたします。

○瀧本委員 瀧本です。

どうも御説明ありがとうございます。

私からは2点御質問というかコメントがありまして、1点目はトリドールさんからの御説明の中で、海外では施設・設備に関する厳しい指導があつてというお話があつたと存じております。

一方で、国内ではそこがちょっと後回しになってしまうという課題があるというところなのですが、例えば海外でそのように厳しい指導をしている背景情報などありましたら教えていただきたい、これが1点目です。

2点目が、お醤油やお漬物といった伝統的な食材の製造・加工をされているところは、地域に密着されていて、長年、地域の食材などを利用して製造されているという意味では、非常に重要な役割を担っていると思うのですが、少人数でやっているところに食品衛生を徹底させるということのハードルが非常にあると思うのですが、例えば複数の事業者さんをまとめて面倒見るみたいな、そういう仕組みというのは何か御検討されたりしたことがあるのでしょうかという御質問です。

以上です。

○脇田部会長 どうもありがとうございます。

それでは、まずトリドール様のほうにお伺いして、その後、醤油、漬物の業界団体様のほうにお答えいただきます。

それでは、まずよろしく申し上げます。

○井河参考人 御質問ありがとうございます。

衛生当局の強制力が、なぜ他国のほうが強いのかというところについては、どちらかという厚生労働省さんのほうがお詳しいのかなとは思っておりますが、我々、例えば中国だったりとか、圧倒的に国が力を持っている国、インドネシアとか、衛生当局がノーと言えばノーという、その力の違いを感じる場面は非常に多いです。

この程度しかコメントできないです。

○脇田部会長 そうしますと、特に施設が海外では管理状態が悪くて、それで当局が規制を強くしているとか、そういった背景というのは特に感じないということですか。

○井河参考人 そうですね。

○脇田部会長 あくまで国の力というところが。

○井河参考人 あとは、店舗を管理する方々というところで、トップダウンというか、その方が閉めるといったら閉める、そういった経営層とかの判断がそのまま店舗に行ってしまうので、国に従うというところが事業会社とかにもかなりインプットされているようなところなのかなと。

一方で、正直日本で言うと、かなり食品事業者側に自主性が任されている部分があるの

で、我々はできる限り経営は続けるという流れに行くというのが基本なのかなと思っております。

○瀧本委員 ありがとうございます。

それでは、後半のほうの御質問で、小規模の事業者を複数まとめて御指導いただくということがあり得るかということでしたけれども、まず醤油協会様のほうからお話しただけまずでしょうか。

○松本参考人 御質問ありがとうございます。

1つは、先ほど説明の中でも申し上げましたけれども、地域に根差したということで、トータルの生産量としては大規模が寡占状態なのですけれども、地域地域ではその地域のリーダーとなる、核となる事業者がいらっしゃるということで、そこについては非常に積極的に取り組んでいただいて、そのノウハウを組合という単位で広めていただいているというところがあります。そんなところで組合でのグループ指導、それからグループの講習会を実施しております。

○脇田部会長 ありがとうございます。

そうしましたら、続けて漬物共同組合様のほうからお願いいたします。

○遠藤参考人 私たちも、研修会というのは年に1回やっております、全体的に浸透していけばいいかなと思っているのですけれども、私たちは食品を作っているということで、命に関わることだと思っております。ですので、そういったことで、品質管理ということをするためには、社長がきちんと理解していただいて、社長が先頭を切ってやっていただかないと駄目かなというのが一番だと思っております。

あと、手順書も結構あるのですが、手洗い手順書とかを貼るということだけでも重要なことだと思いますので、HACCPということではなく、品質管理という立場で広げていくことが重要かなと思っていますので、そういったことを各組合で話し合ったりもしています。

○瀧本委員 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。

藤原委員、手が挙がっていますか。

○藤原委員 ありがとうございます。

全国菓子工業組合連合会さんにお尋ねしたいと思います。

いわゆるHACCPの制度化、義務化以前から、取り組んで、かなり手厚くされていて、手引書を全ての会員に送ったりとかということをいろいろやられていたということなのですから、お菓子屋さんには、本当に小さいところがいっぱいあるというイメージなのですが、実際、いわゆる義務化の後の導入率みたいなものは把握されていますか。

○脇田部会長 吉田様、お願いいたします。

○吉田参考人 ありがとうございます。

義務化以降の実際の今の現状ということに関してでは、先ほども、構成員が今どんな状

況にあるのかを何十年ぶりかで調べたみたいな話をやっておりますが、実際、7,000以上の組合員の現状を把握するというのは、いつもはできていないことなのです。そういう意味で、今回、60周年を一つの契機としてアンケート調査をやってみたのですけれども、特に安全面とかになると、作っているものがみんなばらばらなものですから、1つの問いにすること自体が難しいという感じであります。

それと、むしろ現状把握も必要なことは必要なのですが、その前に、行動を起こしてもらおうというのが今、我々の第1の課題と考えておりまして、記録簿にまず記録してみて、多分出来合いの記録簿に記録を書くと自分の経営と合わないところがいっぱい出てくるのです。その合わないところが出てきたところで、初めて自分はじゃあ何をすればいいのだろうと考えていただけるのではないのかなと思っておりまして、全体としての現状把握よりは、むしろまずは自分で行動を起こしてもらおうというところに連合会としての重きを置いた行動をやっているという状況でございます。

お答えになっていなくて申し訳ありませんが、現状把握については弱いというのが実態でございます。

○藤原委員 手引書とか、記録簿1年分が2020年に送られているのですが、これは毎年送っているのですか。今も送り続けているのですか。

○吉田参考人 記録簿については、一度、2020年の2月に送りました。全体に送ったのは1回です。ただ、記録簿のデータ自身は組合員が見られるホームページのほうにずっと掲載しておりますので、欲しい人はいつでも取れる状態になっております。

ただ、広告を時々出しているのはなぜかという、ホームページからダウンロードするのさえ分からないとか、面倒くさいという人がいますので、そういう人たちには切手1枚で送りますよと。返信用の封筒に代金としての切手110円分を払って送ってください。そうしたら送り返しますというようなことを、ほとんどボランティアなのですけれども続けているということです。

○藤原委員 なかなか7,000人に送るというのは結構大変なことなのだろうなとは思いますが、恐らくお菓子屋さんには昨日今日始めたところではないと思うのです。いわゆる老舗みたいなところがあって、うちの近所もそうですけれども、長年やってきているところだと思うのです。ほかの業種にも言いましたけれども、小さな事業所ほど例えば事故を起こしているかという、そういうことではないと思うし、まして地域密着型でやっているところというのは、そういうところに意識が高かったから逆に続けてこられたのだろうということもあるのです。決してこの仕組みはすごくハードルの高いものではないはずなのです。それでもできるようにという仕組みとしてつくられたものはずなので、この仕組みの周知と、それから背中を押すような取組が必要なのかなと思います。また実施率も含めて、どの程度なのかというのが分かるといいなと思いますので、引き続きお取り組みいただければありがたいと思いました。

ありがとうございます。

○脇田部会長 どうもありがとうございます。

課題は様々あるというところですが、現状把握を悉皆的にやるのはなかなか難しいというところも皆様のお話から分かるといったところかなと思いました。

そのほかいかがでしょうか。大体大丈夫ですか。

それでは、どうもありがとうございました。

参考人の皆様には、本日、本当にお忙しい中御参加いただきまして、また、貴重なお話をお聞かせいただいて、ありがとうございました。今後の我々の議論にもぜひ生かしていきたいと思っておりますので、今後もぜひよろしくお願いいたします。

○温井補佐 それでは、参考人の皆様は御退席いただきますようお願いいたします。

(参考人退席)

○脇田部会長 それでは、議題を進めていきたいと思っております。

続きまして、食品の営業規制の平準化に関する検討会での検討状況について、事務局から御説明をお願いいたします。

○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。

資料2を御覧ください。

資料2は「食品の営業規制の平準化に関する検討会における自動車による飲食店営業に係る議論」というものでございます。

1枚おめくりいただきまして、2ページ目でございますけれども、これまでこの部会でも最初に御紹介させていただきまして、それから、自動車による飲食店営業につきまして、この検討会のほうで、1月20日、2月10日、3月2日の3回にわたりまして、アンケート調査の結果、それからヒアリングなど、それから御意見をいただきながらというふうに進めてきたところでございます。

2ページ目ですけれども、現状のところをまず御覧いただいて、自動車において調理した食品を提供する事業者は、基本的には固定施設と同様に、原則管轄区域ごとに営業許可が必要となっております。

現状の仕組みですけれども、まず施設基準というものがございまして、これは食品衛生法の省令で定めている参酌基準を基に、各47の都道府県がそれぞれ条例でつくっていくというものです。ですので、条例が47あるということになります。

47それぞれあるわけですが、その中で実際に施設基準に基づいて許可をしましよというときのその許可は、47都道府県だけではなくて、政令指定都市、保健所設置市や特別区も含めた令和6年度末現在で157の自治体それぞれが分かれています。例えば埼玉県であれば、県域のほかにさいたま市、川越市、川口市、越谷市と4つ保健所設置市があるわけです。したがって、埼玉県も含めて5つに分かれています。それぞれが許可を出すと。県の条例は1つなのでございますけれども、それに基づいてそれぞれが許可を出すというような仕組みになっています。

また、現状のところに戻っていただきまして、そういったこれまでのそれぞれの県で行

っていただいていた仕組みを、令和元年通知というもので、通知で一度整理させていただきました。都道府県との間で監視指導の方法、違反判明時の通報体制等の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、県内も含めますけれども、複数の都道府県間等の地域を超えて営業を行うことを可能にしているという状況です。

そうした中で、令和7年度に規制改革推進会議の中で、この令和元年通知が自治体に普及していないのではないかということで、①、②と下にご書いてございますけれども、2つの点を御指摘いただいています。

1つ目としては、こうした区域を超えて営業を行うことを可能にしている都道府県の事例があれば、その横展開を図ること。

2つ目としては、先ほど申しました施設基準、自治体ごとに47ある自治体それぞれが定める施設基準が参酌基準と著しく乖離している場合には、具体例を提示し、都道府県等がその必要性・合理性を十分検討し、所要の見直しを行えるよう周知することということの御指摘があったところです。

これを踏まえて調査を行ってきたということになります。

3ページ目、4ページ目が3回にわたった検討会の議論のまとめなのですが、順を追って御説明申し上げるために、その後ろについています参考資料で若干御説明申し上げますと、まず9ページ目、調査の概要になります。調査の方法が真ん中に書いてありますけれども、47都道府県に対して調査を実施しました。

他の自治体の営業許可で営業を認めているか、認めていないか。それから、監視指導の方法など関係自治体間で取り決めしている内容。それから、区域を超えて営業を認めていない場合にはその理由、こういったものを調査しました。

その結果、次の10ページ目と11ページ目ですけれども、まず10ページ目は、営業を認めた場合の自治体間の調整に関することです。真ん中より下に表がありますけれども、同一県内で認めている事例が47のうち32例あったと。それから、都道府県を超えて認めている事例は、大阪府と和歌山県の間で1例ありました。32と1例を足して、全部で33例が越えて行っているというものでございます。

その下の表のところでは主に3つに分かれていまして、違反判明時の通報体制、営業の禁停止などの行政処分をする自治体、事業者の情報に関する自治体間の共有、主にこの3点の観点で確認しました。

上のほうの四角囲みを見ていただきますと、そのエッセンスが書いてあります。

まず、違反判明時の通報体制につきましては、基本的に違反等の通報を受けた自治体で指導し、その後、許可自治体へ通報するという回答が33例中18例。

その下、営業の禁停止などの行政処分につきましては、許可した自治体が行うという回答が33例中33例であった。

それから、自治体間の情報共有につきましては、33例中16例で情報共有が行われていたと。一方、情報共有を行っていないと回答した自治体も17例あったというものでござい

す。

次のページ、11ページ目が、今度は施設基準が参酌基準と同じかどうかという観点の調査です。一番上の四角囲みのところで、基本的には参酌基準と全く同じところが44自治体、残りの3自治体が一部変えていたところがあるというものの、その一部の自治体、3自治体の例を例1、例2、例3と下の表に書いてございます。全部が大きく異なるわけではなくて、それぞれ1か所ずつあるというものです。

例1としては、通常、飲食店営業として許可するのですけれども、菓子製造業で許可する場合もあるというものです。これは自治体に聞き取りを行ったところ、実際にそういった菓子製造業での営業実態がやはりあるということで、設けているということでございます。

例2と例3は若干言葉を変えているというものですけれども、例えば例2は、参酌基準では、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であることとなっているのですけれども、その「水栓は」というところに、「必要に応じて」と加えているというもの。

それから、例3は、参酌基準では、例えば40リットルとか80リットルとか200リットルと数字が入っているのですけれども、その数字がないと。ただ、実際の運用に当たっては40、80、200で行っていますというお話がございました。

したがって、基本的には参酌基準と同じなのかなというところが調査の結論でございます。

それから、参酌基準は違いがあまりないのですけれども、運用上取扱いが異なる場合があるというのが一番下の5つ、小さい字で主なものを書いてございます。

1番目としては、作業場の広さで、調理場の高さを求めている。

2番目としては、ねずみ、昆虫の侵入防止のところで、網戸の設置を求めている。

3番目としては、作業区画の間仕切りについて、運転席と調理場との区画の間仕切りを求めている。

4番目としては、洗浄設備を、手洗い設備と食品等の洗浄設備の兼用を可能にしている。

5番目としては、先ほどのタンクの容量とか、取扱い可能な食品の数や工程でタンクの容量をどうするかを考え方が多少異なるといった運用上の違いが若干あるというものでございます。

こういった運用上の違いがある中で、少し戻っていただいて7ページをお願いします。

7ページの真ん中辺り、構成員及び参考人からの御意見というところがございます。

まず、営業場所につきましては、固定施設の営業者との整合性が非常に重要ではないかと。こういった整合性の中で、監視の目をすり抜けてしまうことのないよう、具体的に一定のルールを検討をお願いしたいと。

それから、情報共有の部分では、県域を越えてというのは大阪府と和歌山県だけなのですけれども、許可の記載事項について情報共有しているということ。そして、その情報共有に当たっては、大阪府で和歌山県のものも含めて取りまとめて、3か月に1回、情報共

有をしているという実態。

それから、その下の有事の通報でございますけれども、キッチンカーの場合、居なくなってしまうということがあるので、消費者保護の観点から、キッチンカーにチラシや連絡先を任意に置いてはどうかといった御意見がございました。

それを踏まえて、次の８ページ目なのですが、これから横展開するに当たって、まずは監視指導をどういうふうにやっていくのかということの議論がございましたので、表にまとめたところでございます。左側が現在の食品衛生法上の基準、省令と運用と分かれています。

まず省令なのですが、申請事項は、固定施設と自動車は基本的には同じです。１か所だけ違うのが、施設の所在地というところが自動車の場合、いろいろ行って分からないということもありますので、その代わりに自動車登録番号を申請時に書いていただいているという状況です。これが省令で決まっています。ただし、運用上、どこで営業するかというのを、例えば県内一円とか、あるいは確実に分かっているときは住所とかを書いていただいているという実態がございます。

それから、下の運用の部分で、記録については今、特に明示的にはしていない状況です。食品衛生法の３条で事業者の責務とありますので、現在その責務の中でやっていただいていますけれども、明示的に自動車営業で記録というのは特にないという状況です。

それから、共有事項ですけれども、有事の際に他の自治体から依頼があった場合にのみ共有しているという実態。

それから、有事の通報について、これは通常の食中毒と同じように、探知した場合には原因食品や原因施設を特定して、必要に応じて行政処分を行うというものでございます。

これを固定施設と同様の水準をまず確保して、その上で監視指導をそれぞれの自治体で同じようにやる必要があるというような観点です。

まず、省令事項の申請事項ですけれども、これまで運用上記載をいただいていた部分について、線を引っ張ってあるところですが、営業場所、これを今、運用上求めているものを省令で義務化すべきではないかといった観点です。

その下の記録でございますけれども、営業場所、やはり自動車営業の場合、県内どこかまだ決まっていないということがかなりあると思いますので、たとえば上の営業場所で県内一円となった場合には、日々、自分が今日どこで営業したのか記録をしていただく必要があるという観点です。

それから、共有の部分ですけれども、大阪・和歌山の事例がございますけれども、そういった申請事項について情報共有が必要だと。その中で、頻度については各自治体それぞれの判断で相談しながら行っていくということ。

それから、有事の通報でございますけれども、消費者が把握できるように、連絡先の掲示ですとか、それを記載したチラシ、名刺などの設置が必要であろうということで、こういった運用についても通知などで措置が必要であろうといった内容です。

こういったことを踏まえて、一番最初のまとめ2枚に戻ります。

3ページ目がまとめ1です。

上段部分は、先ほど一番最初に御説明したものと同じです。

その下、青いところ、自動車による飲食店営業の運用等の見直しです。

まず、他の自治体の営業許可で自動車による飲食店営業を行うことを認めていない理由として、要望がないことのほかに、違反判明時に主体となる自治体が決まらない、行政処分をする自治体が決まらないといったお話がございました。

それに対しては、これらの自治体間での調整などを参考として、通報体制について、違反等の通報を受けた自治体で指導し、その後、許可自治体へ通報する。

2つ目として、行政処分については、許可した自治体が実施するといったような、今回の調査あるいはヒアリングで得た内容について、自治体への周知が必要であろうと考えてございます。

最後、4ページ目でございますけれども、まず今の続きなのですが、先ほどの調査結果や御意見なども踏まえると、固定施設と同様の水準で必要な指導を行うことがまず一義的に必要だと。その上で、自治体間の共有をしていくという観点です。先ほど申しました4つ、まず営業場所の記載を必須とする。2番目としては、県内一円という場合には、営業した場所の詳細を都度記録する。必要に応じて自治体の求めに応じ提出できるようにする。3番目としては、管轄地域を越えて営業認める場合にあっては、情報の共有を行う。共有の頻度は各自自治体で判断。4つ目としては、健康被害が生じた際の消費者側の把握のために、もちろん自治体側の把握もそうなのですが、連絡先の掲示や連絡先を記載したチラシ、名刺等の設置、こういったものが必要であろうということです。

一番下、施設基準の関係ですけれども、先ほど御説明申し上げましたように、基本的には参酌基準と条例とで変わらないというところ、それから、運用上の違いが若干ございましたので、その運用上の違いについて、運用ですので調整が可能と考えられるというものでございます。

以上が3回に分けて検討した検討会のまとめでございます。

ひとまず以上でございます。

○脇田部会長 御説明ありがとうございました。

いわゆるキッチンカーの運用の見直しということで、他の自治体の営業許可でこの営業を行う場合に、違反が判明した場合の通報体制、それから営業の停止などの処分はどこが実施するかというところ、そして施設基準についてというところで、検討会での議論のまとめを御紹介していただきました。

それでは、今の御説明に対しまして、先生方から御意見、御質問等あればお伺いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

藤原委員、よろしく申し上げます。

○藤原委員 ありがとうございます。

これは報告事項ということですが、例えば何かを食べておなかを壊した人が医療機関を受診することがあるわけですが、それが例えば移動店舗で、保健所に届けるのは、怪しいと思えば保健所に届けてというところまでは同じだと思います。その車が例えばほかの県から出たみたいな場合に、それが迅速に対応できるかどうかということが一番問題なのかだと思います。例えばどこかの公園で、今日1日そこでというだけではなくて、午前中はそこでやったけれども、今度は別の県に行って、別のところの公園でみたいなことは移動だと起こるのかなと思うので、そうすると同時多発的にあちこちで起こって、それが迅速に対応できるかという懸念があります。

処分よりも手前の初期対応がうまく回るかというのが想像ができないという感じがありますけれども、そもそもこういう需要がどのくらいあるのかと思いました。

医者立場からすると、健康被害を一番最初に知覚する可能性があるのも、そこから先がきちんとつながっていく仕組みができていないとちょっと心配というか、大丈夫なのかなという感じはちょっとします。

もう少し詳しく見せてもらわないとよく分からないところもありますけれども、観点としては大事だと思うので、よく考えていただければなと思いました。

以上です。

○脇田部会長 ありがとうございます。

いわゆる広域事案みたいなところが発生したときには、キッチンカーの営業というところがきちんと把握できるかというところが問題ではないかという御指摘だと思いますけれども、どうですか。

○藤原委員 もう一点、どこで食べたかは多分分からないと思う。名刺を渡すとか、チラシを置いておくとかということですが、必ず持たせて帰すとか、レシートは捨てないとか、かなり強制的にやらないと、追跡できなくて、県をまたいで広がっていくようなことが起こり得るのではないかとこのことを心配します。

○脇田部会長 ありがとうございます。

今川課長、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。

7ページ目をまず開いていただいて、1つの事例としては、自治体に聞いたところ、7ページ目の一番下、例えばA自治体の場合、固定施設で営業許可件数が2万2055件、食中毒の事件数が、令和元年12月から令和7年にかけて37件、患者数が398人、自動車の場合、営業許可が1,272件、事件数がゼロ、患者数がゼロになっているのです。本当にないのか、それとも連絡ができないからなのかちょっと分からないのですけれども、こういった分からないことがまさにあるということで、藤原委員がおっしゃいますように、対応できるかどうか非常に大事と考えてございます。

先ほど申しあげましたように、8ページのところで、今、運用上は求めているのですけれども、まず営業場所をしっかりと省令で書かせましょうということです。

あとは、今、記録を特に求めていないのですけれども、今日どこで行ったのかというのを少なくとも記録していただいて、何か事があったときに、それはいつ、どこでのものか分かるようにしていただくと。

それから、どこで食べたか分からないということは非常に難しい部分ではございますけれども、連絡先の掲示とか、チラシ、名刺などを活用いただいて、消費者の方にいざというときに調べる余地をまず確保するということが大事なのかなと考えてございます。

こういったことを踏まえて、我々はもちろん消費者に普及啓発も必要かなと思っておりますけれども、そういったことを通じて、全体として自動車営業をうまく捕捉していく必要があるというところでございます。まずは対応できるかというところが大事だということを念頭に置きながら対応を進めたいと思います。

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。

続きまして、戸部委員、よろしくをお願いします。

○戸部委員 ありがとうございます。

私も、今のその部分がとても心配していました。7ページのデータで、いわゆる固定施設だと食中毒の情報というようなところで件数が上がってきているのだけれども、移動店舗では上がってきていないといったところが、これは実際がどうかというのは分からないので何とも言えないところではありますけれども、大丈夫かなと。本当にゼロなのかなというところが心配です。同時に、有事の通報という点では、消費者の意識もしっかりと持たないといけないのだなと思っています。移動店舗での買物といったときには、何かあったときの連絡先を把握しておくことというようなところの啓発というのは大事だなと思います。

ただし、現実性というようなところで非常に難しいのかなと思って、自分を振り返っても、おいしそうと思ったら、有事のことなど考えず買物をして、その場から離れることはありがちなので有事を想定した行動として定着するかどうかというようなところが非常に心配です。方法を幾つか組み合わせ、何かあったときにトレースできるようにしておく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す。

私も非常に同様の懸念をするところですが、集団案件だったり、広域案件だったりした場合に、まずは患者さんのほうの調査が入り、喫食歴等の調査が入って、そこにキッチンカーという共通の項目が出てきたら、それがちゃんとトレースできるような、その辺りで営業していたところのキッチンカーがどういうものかというのが分かるような仕組みというところで、今回の営業場所が記録されるというところが、重要なのかなと私自身は感じたところなのですけれども、今川課長、どうでしょうか。

○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。

まさにどこで営業が行われたのか分かることが大事ということで、記録をきっちりつけていただくと。

それから、消費者に対してリスクコミュニケーションが非常に大事だなと。今回仕組みをある一定程度整えた場合には、そういった仕組みを消費者の方にも御理解いただけるように、リスクコミュニケーションなり、我々のリーフレットなりで工夫して周知をしてまいりたいと考えてございます。

以上でございます。

○脇田部会長 続きまして、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す。

私、この平準化に関する検討会の構成員も務めておりまして、3回の議論に参加しておりました。

結論として、自動車あるいは露店もそうなのかもしれないですけれども、それらと固定店舗の飲食店のバランスを取った上で、先ほど委員から御懸念のあった点を考えると、今回の一部省令改正と運用の明確化が当面としては妥当な判断かなということで意見を申し上げました。

1点だけ、そういう面でなかなか難しいなと思ったのは、自治事務であるがゆえに、都道府県が決定することというのがあるので、都道府県をまたいだところでの情報共有とかそういうのはなかなか国主導でやりにくいというのはあるのかなと思うのです。例えば自主回収、リコールみたいな形でリコール届出の制度と同じように、全国の保健所の方々が登録情報が見られるような形、一般の方が見るものではないと思うのですけれども、そんなような仕組みができれば、一つは少し地方自治体の行政の事務の効率化というのは進むのかなと思います。

それから、先ほど営業場所を記録するよにということであったと思うのですけれども、どのような様式でとか、こんなふうに書けとか、なかなか国で決めるのは難しいのではないかなと思うのです。こういうときは、本来だったら業界団体で、HACCPの手引書に営業場所を記録する様式を作って、それを業界で広めるというやり方が本当は一番いいのだと思っています。

自動車による飲食店営業では、そのような業界団体が幾つかあるのですがなかなか統一されていないこともあると思いますので、そのような機運につながれば消費者も安心してキッチンカーを利用できるような形にはなるのかなと思います。そんなことも少しずつ考えていきたいなということを、失礼ながら意見を言わせていただいた次第でございます。

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した。

検討会での議論を踏まえて、そこでどのような議論あるいは御意見を言われたかというところだったかと思ひます。

そうしましたら、最後に藤原委員から御意見を伺ひたいと思ひます。

○藤原委員 ぎりぎりのところすみません。

1つだけ確認なのですが、例えばうちの県の近くに来たキッチンカーの何かを食べた者が、食べたからおなかを壊しましたという人が医療機関に来た場合、うちの近所の保健所に連絡をしようと思うのです。でも、そのキッチンカーが隣の県から来ていたときに、それが原因かどうかとかという調査というのはどこの保健所がやることになるのですか。

○脇田部会長 ありがとうございます。

こちらは事務局でお願いいたします。

○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。

基本的には、探知した医師あるいは消費者の方からまず連絡を受けた保健所が調査を開始するということになるかと考えております。

その調査の中で、実はキッチンカーなりが分かったと。キッチンカーの許可を出しているところが隣の自治体だったという場合には、保健所同士、自治体同士で監視の依頼なども行いまして調査を進めることとなります。

見ながら言いますと6ページが一番下です。6ページの右側も左側も基本同じなのですが、右側のところを見ていただきまして、一番下、有事の通報のところ。消費者又は施設の所在地の自治体がまず一義的には探知すると。探知したら調査にすぐ入る。その中で、原因食品や原因施設を特定していくと。原因施設が分かれば、その施設を所管する自治体に連絡が行くこととなります。その連絡を受けた自治体が原因施設を調査して、どういったところでどういう販売をしたかというところから調査を行っていくということになります。

以上でございます。

○藤原委員 分かりました。

通常は、原因とか、病因物質も含めて、同じ保健所がやっていると思います。県を跨ぐ場合複数の保健所で、突き合わせていく作業が発生するため業務的にもしっかり連携していないと難しいのかとという感じがしています。そういうことも課題として考えて進めていかなければいけないと思います。文字で言えばすごく簡単なことなのですが、実際やるとなったときは、実店舗に比べればきっとタイムラグがあるだろうという懸念があります。

以上です。

○脇田部会長 どうもありがとうございました。

そうしましたら、時間も参りましたので、議論は以上にさせていただければと思います。

本日はありがとうございました。

それでは、全体を通じまして、委員の皆様あるいは事務局から何か御発言はありますでしょうか。大丈夫ですか。

それでは、特に御発言がなければ以上とさせていただきまして、最後に、次回の日程等について、事務局から御説明をお願いいたします。

○温井補佐 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。

以上です。

○脇田部会長 ありがとうございました。

それでは、本日は以上で終了させていただきます。

長時間にわたりまして、議論ありがとうございました。