

○仲庭近畿厚生局食品衛生課長（以下、仲庭課長）：お待たせいたしました。ただいまから「平成28年度HACCP普及推進地方連絡協議会（近畿ブロック）」を開催いたします。本日の司会進行を務めさせていただきます、厚生労働省近畿厚生局健康福祉部食品衛生課の仲庭と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。本日の進め方ですが、はじめの1時間ほどで「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の中間とりまとめ」についてご紹介させていただいたのち、参加者間の意見交換を行いたいと考えております。お配りしてある資料についてですが、資料一覧に記載してあるとおりです。乱丁等ございましたら、近くの係の者にお申し付けください。閉会は15時を予定しております。議事の円滑な進行にご協力いただきますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

それでは、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会中間とりまとめ」について、厚生労働省生活衛生局食品安全部監視安全課HACCP企画推進室長の蟹江から、ご説明いたします。

○蟹江HACCP企画推進室長（以下、蟹江室長）：皆さん、こんにちは。厚生労働省監視安全課の蟹江でございます。本日はお忙しい中、多数ご出席をいただきまして感謝申し上げます。また、日ごろから食品安全行政の推進にご理解ご協力をいただき、改めてお礼を申し上げます。本日、私のほうからは、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の中間とりまとめ」につきまして、ご説明させていただきたいと思います。

まず、この検討会の設置の趣旨をご説明したいと思いますが、食品衛生管理の国際標準であるHACCPの普及によりまして、安全性の高い食品の生産性の向上が期待されるところでございます。食品の製造加工、調理等におけるHACCPによる衛生管理につきましては、ご承知の通りコードエックスにおいてガイドラインが示されております。それを踏まえまして、国、地方自治体、民間機関などによりまして、普及に取り組んできたところでございます。一方、欧米先進国をはじめとした諸外国では、HACCPに基づく衛生管理の制度化が進んでいる状況でございます。このような状況を踏まえまして、わが国におきましても、従来の画一的な衛生管理の基準を見直しましてHACCPの制度化を進め、異物混入や食中毒防止など食品の安全性の向上を図る必要があるという背景のもとでこの検討会が設置され、制度の枠組みについて検討しているところでございます。

本日の中間とりまとめの目次でございますが、「はじめに」というところで、これまでのバックグラウンド、それから必要性等が記載されています。IIとしまして「HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証」。IIIとしまして「HACCPの制度のあり方」について。

IVとしまして「制度化に向けた今後の課題」。それから5つ目としまして「HACCPに関する用語の取扱い」。これが中間とりまとめの目次となっております。

検討会でございますけれども、東京農業大学の五十君先生に座長をお願いしています。五十君先生につきましては、国立医薬品食品衛生研究所の部長をされたのち、今年の4月から東京農業大学に異動されています。メンバーにつきましては、製造加工関係団体、それから流通・小売り、消費者団体、それから学識経験者からなっている検討会でございま

す。

本年3月からスタートしまして月に1度開催をし、検討を進めてまいりました。3月から9月まで……9月は2回ほど開催しておりますけれども、事業者団体の方々からのヒアリングをしながら制度の方向性について検討を重ねてまいりまして、9月20日の検討会におきましては中間取りまとめの骨子案ということで、今日、資料でお配りしているものではなくて骨子案という形で議論をしまして、その意見を踏まえて最終的に本日中間とりまとめということで、ご説明をさせていただきたいと思います。

このあと、どういうスケジュールで進めていくかということを先にご説明したいと思いますが、今現在、中間とりまとめということで意見募集……パブリックコメントを募集しております。これが10月の17日から11月の15日まで約1ヶ月間、パブリックコメントの募集をしております。それと併せて全国7カ所で、この地方連絡協議会を開催して、ご説明しているところでございます。これらの意見をとりまとめまして12月に検討会を開催し、中間ではなくて最終的なとりまとめを行うという予定で、今現在はいるところでございます。この検討会のとりまとめ自体は、制度化の大きな方向性について示したものでございます。具体的に、そのあと食品衛生法ですとか、あるいはと畜場法、食鳥検査法、でどう規定していくかということを、われわれのほうで制度設計をしていくという流れになります。

はじめにで、これまでの状況ですか現状も含めて整理をしております。まず、HACCPにつきましては、平成5年にコーデックス委員会においてガイドラインが示されております。20年以上経過しております、その間、先進国を中心に義務化が進められてきているという状況でございます。特に、わが国から輸出する食品にも要件とされるということで、国際標準となっております。

HACCPにつきましては、工程を管理して安全性を確保しようという手法でございますが、これまで画一的な基準に合っているかどうかということを確認する衛生管理の手法でありましたけれども、HACCPにつきましては事業者の方が自ら策定をして実行をしていただくと。それによりまして、従来の一連の衛生管理基準による手法よりも、合理的で有効性が高い手法であるということでございます。特に下の赤字で書いてあるところでございますが、HACCPにつきましては、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づきHACCPの原則に即して体系的に整理することで、さらに食品の安全性確保の取り組みを見える化しようとするものということで、「はじめに」のところで記載がされております。

それから、現状の食中毒の発生状況でございますが、毎年、事件数で2,000件。それから患者数で2万人で推移しております、下げ止まっている傾向でございます。それから食中毒統計は、保健所で調査して食中毒と確定したものの数字でございますけれども、厚生労働科学研究におきまして臨床検査施設での検査結果から、サルモネラ等の食品媒介感染症の被害実態を推計していますが、食中毒統計の100倍から1,000倍ともされております。それから、ガラス片や金属などの異物混入による食品の回収事例も、継続して発生し

ている状況にあるということです。

国内の食品安全のさらなる向上を図るためにということで、特に事業者の方々がそれぞれ HACCP による衛生管理を行うことにより、フードチェーン全体の衛生管理が見える化され、より安全性が向上することにつながるというふうに考えられると記載されております。特に①のところに書いてありますけれども、食品の安全性の向上につながることもありますし、食中毒等の食品事故の防止ですとか、事故発生時の速やかな原因究明にも役に立つということも記載されています。

それから、わが国の食品安全の国内外へのアピールということで、近年の食品流通のさらなる国際化ですとか、あるいは外国人労働者の増加、訪日外国人観光客の増加、東京オリンピック・パラリンピックの開催を見据えまして、食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色のないことを国内外に示していく必要が高まっている状況であると。まとめとして下に書いていますけれども、諸外国でも導入が進められ、食品の衛生管理の国際標準となっている HACCP による衛生管理については、制度として位置づけて定着を図っていくことが必要と。その際、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえた実行可能な方法で、着実に取り組みを進めていくことが重要。「実行可能な方法で」というところが強調されているところでございます。

「HACCP を取り巻く現状とこれまでの施策の検証」ということで、国内の状況と検証結果でございます。国内におきましては、これまで色々な制度によりまして HACCP の普及に努めてきたというところでございますが、1 つ目は、食品衛生法で規定されております「総合衛生管理製造過程の承認制度」。それから、食品衛生関係法令の衛生管理基準を改正しまして、HACCP 導入型基準を導入しております。と畜場法施行規則、それから食鳥検査法の施行規則を改正して、HACCP 導入型基準を盛り込んでおります。それから、管理運営基準に関するガイドラインも HACCP 導入型基準を盛り込んでおりまして、自治体のほうで条例で規定されている現状でございます。中小事業者に対して HACCP 導入に必要な施設整備にかかる費用を……融資ですね。低金利の融資をする制度がございます。それから輸出の関係で、対米ですとか対 EU 向けの輸出食肉ですとか輸出水産物。それらを輸出する際には HACCP の導入が必要でございますので、そういったもので導入を進めてきたと。それから ISO とか FSSC ですか民間認証でも、導入が進められてきている状態でございます。この、それぞれの制度の詳しい説明は、参考資料の 6 番から 10 番のスライドにございますので、ご覧いただければと思います。

国内の HACCP の導入状況でございます。まず上が、農林水産省のほうで調査した結果でございます。これは、従業員数が 5 人以上の製造業が対象となっておりまして、大規模層、食品の販売金額が 100 億円以上では、導入率が 90%。一方で中小規模層では、約 35% にとどまっているという調査結果でございます。下の方でございますが、厚生労働省におきまして地方自治体を通じて調査をした結果でございます。これは製造業のほかに、集団給食施設ですか従業員数が 4 人以下の事業者も対象にした調査結果でございますが、導入率

は約 15%弱となっております。今の導入状況を見ていただいても分かる通り、大規模事業者では HACCP の導入が進んできましたけれども、中小規模の事業者では導入が進んでいないという状況がございます。この理由を検討会で整理したものが、このスライドになります。まずは、HACCP の導入のメリットが感じられないですとか、それからコストがかかる。推進や指導・助言できる人材が不足している。HACCP による衛生管理がこれまでの衛生管理とは全く異なる難しいもので、設備や施設に多大な投資をしなければ導入できないと認識されている。一般消費者の HACCP に対する理解が進んでいない。こういったことが挙げられております。それから、総合衛生管理製造過程の承認制度ですとか、あるいは ISO、FSSC 等の民間認証、それから地方自治体の HACCP の認証制度。あるいは業界団体が行なっております制度。いろんな制度がありまして、何をどこまで実施すれば HACCP に取り組んでいるかということがなかなか分かりづらくて、それによって普及が進まなかつたのではないかということも要因の 1 つとして挙げられております。

ここからは、欧米における制度化の現状になります。まず EU の状況でございますけれども、2006 年に EU 規則が改正されまして HACCP の導入が義務づけられています。これは、全ての食品事業者に対して義務づけられております。その中で、動物由来食品……食肉ですか、それから水産物の関係の事業者に対しては、規制当局の許可を受ける必要があるということで、一般食品よりも厳しい規定が課せられております。一方で、この支援というところに記載をしていますけれども、小規模事業者に対しましては弾力的な運用をすることによってガイダンスが示されておりまして、それに基づいて小規模事業者ですとか飲食店あるいは小売店で、このガイダンスに基づいて実施されているという状況でございます。

こちらは米国の状況になります。米国におきましては少し EU とは違いまして、1990 年代から個別の食品ごとに義務化がされております。食肉、食鳥肉、水産食品、ジュース、こういった個別の食品に義務化がされております。その後、2011 年に食品安全強化法という法律が成立をいたしまして、HACCP に類似した危害要因分析および予防管理を含む食品安全計画の作成・管理が求められる……義務化されていると。こういう食品安全計画を作成することが、義務化されているという規定になっております。

下の黄色いところは、支援の状況を記載しております。少し細かくて恐縮でございますが、日本と米国と EU を並べたものです。日本は任意の制度ということで、現状、いくつか制度はございます。米国、EU におきましては、義務化されておるという状況です。米国と EU での違い、ここのことなんですけれども、特に要求水準ということで、米国の場合で年間の食品販売額が 50 万ドル未満かつ売り上げの半分以上が近隣の飲食店ですとか小売事業者への直接販売。そういった、売り上げが少なくて販売する範囲も限られているというところについては、免除規定がございます。一方で EU の場合ですと、そういった免除規定はないんですけども、小規模事業者に対しては先ほど説明しましたガイダンスを示しまして、制度を弾力的に運用しているということが欧米での違いになります。

これが、海外における HACCP 導入の動きということで、先進国のみならず他国において

も HACCP の導入、義務化が検討されつつあります。下の表でございますが、これは日本からの輸出額の上位 15 カ国ということで、香港、米国、台湾、中国、韓国、この順に輸出額が多い順になっておりますが、赤文字は、HACCP を導入した施設からの輸出が条件になっている。HACCP を求めている国になりまして、かなり多くなってきております。

3 番目としまして、「関係業界の現状と制度化への対応」ということで、検討会の第 3 回から 8 回まで計 24 の業界団体の方々から、現状ですとか、あるいはご意見等をお聞きしております。20 ページ目のスライド以降、個別の業界団体からのご意見等をまとめておりますが、その全体をこの 1 から 6 にまとめております。まず 1 つ目でございますが、業種によって HACCP の導入状況は異なりつつも、大手の事業者において HACCP の導入が進んでいる一方、特に小規模の事業者が多い業種においては導入が進んでいない。2 つ目が、導入が進まない理由として、HACCP への理解・認識不足、人的資源の不足等がある。また、取り扱う商品の種類が多種・多様である業種についても、対応が難しい。3 番目として、業種によって危害要因やその防止措置が異なり、それぞれ業種に即した導入支援の必要があるのではないかと。4 番目に、設備・施設も含め、HACCP による衛生管理を画一的に導入するよりも、一般衛生管理の徹底により、対応すべきではないかというご意見。5 つ目が、小規模事業者に対する段階的な適用や適用除外など、一定の配慮が必要ではないかと。6 番目で、資金面での援助や研修等の人材育成への支援などが必要ということで、大きくまとめますと、このような現状、それからご意見でございました。

ここからのスライドは、個別の団体の方のご意見をまとめたもので、ご覧をいただければと思います。それで 23 ページ目のスライドで、上から 2 つ目の醤油製造業というところがあると思いますが、1 つ目の・(ポツ) に約 1 万 3,000 社というふうに記載されていますけれども、これは約 1,300 社の誤りでございますので、訂正いただければ幸いでございます。

続きまして、「輸入食品や輸出食品への対応」ということで、現状を整理したスライドでございます。まず輸入食品の安全対策は、食品衛生法に基づく「輸入食品監視指導計画」を作成して、1 つ目が輸出国の対策。2 つ目が輸入時の対策。3 つ目が国内対策ということで、3 段階の対策を講じているということでございます。わが国におきまして HACCP による衛生管理が制度化されていないということで、輸出国に対して HACCP による衛生管理をわが国への輸出の要件とはしていないというのが現状になります。こちらが輸出食品の安全対策ということで、例としてアメリカ向けの牛肉を輸出する場合の規制・条件を整理したものになります。わが国から輸出する場合には、輸出相手国と二国間で取り決めた条件によって輸出が進められるわけでございますが、アメリカの場合だと、やはり食肉につきましてはアメリカ国内で HACCP の義務化をしておりますので、例えばこの衛生管理のところでは、日本の国内規制では、と畜場法と食品衛生法で規定されておりけれども HACCP は義務化されていませんので、追加の措置として HACCP の要件が求められていると。それからそれ以外でも、施設基準でも日本の基準とアメリカの基準を比較した場合に足りない

部分は追加措置がございますし、あるいは残留物質ですとか、その検査の施設の関係で、追加措置として上乗せされている部分がございます。これは、現状でございます。

ここからは「HACCP の制度化のあり方」ということで、まず具体的な枠組みになります。検討会で検討した結果になります。まず、対象となる事業者の範囲でございますけれども、食品の製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者を対象とするということで、この図はイメージでございますけれども、現状の営業許可業種などを並べているのが下になります。製造・加工業、調理業、販売業、保管業という形で、製造・加工から販売、保管も含めて、ここに全ての関係事業者が対象となる。現状でも管理運営基準につきましては、食品を取り扱います全ての事業者にこの規定がかかるております。それからその他に、食品ごとに衛生規範というのをわれわれのほうで作成をしておりまして、調理でありますと「大量調理施設衛生管理マニュアル」というマニュアルを個別に作成して、衛生管理の推進を行っているというのが現状になります。

適用する基準の考え方を整理したスライドになります。わが国で HACCP を制度化するにあたっては、コーデックスのガイドラインに基づく HACCP の 7 原則を要件とする基準……これを基準 A としています。これを原則としつつ、小規模事業者ですとか一定の業種につきましては、このコーデックス HACCP の弾力的な運用を可能とする HACCP の考え方に基づく衛生管理の基準……基準 B によることができる仕組みとするということです。下が HACCP の考え方に基づく衛生管理ということで、基準 A と基準 B に分けて整理がされております。

こちらは衛生管理計画のイメージを図で示したものでございますが、HACCP による衛生管理は、食品等事業者自らが使用する原材料、製造方法、施設設備等に応じて作成、実行するというものであることから、食品等事業者が一般衛生管理および HACCP による衛生管理のための「衛生管理計画」を作成することを基本とするということになっておりまして衛生管理計画を作成していただきますが、一般衛生管理の部分は当然同じでございますけれども、HACCP による衛生管理のところは先ほどご説明しました基準 A のグループと基準 B のグループに分けたらどうかということで、中間とりまとめでは記載がされております。その場合に厚生労働省としては HACCP 導入の手引書ですとか、あるいはモデルプランの作成、業界団体の手引書作成への支援を行うと。地方自治体におきましては、食品衛生監視員による導入支援、指導・助言ということが必要と。業界団体等におきましては、個別の食品・業態ごとに手引書を作成して導入を進めるというような体系になるのではないかということでございます。

基準 A の考え方ということで、HACCP を制度化するにあたってはコーデックスのガイドラインに基づく HACCP の 7 原則を要件とする基準 A を原則とするということで。それから、と畜場および食鳥処理場は基準 A を適用すると。その理由として、食肉処理工程が共通であり、地方自治体の職員であります検査員が常駐をしている。諸外国においても、食肉についてはコーデックス HACCP が適用をされております。下が衛生管理計画のイメージでございますが、上段に一般衛生管理に関する事項が記載されております。下が HACCP プラン

の概要ということで、こういった構成で衛生管理計画を作成するようなイメージとなって います。

基準 B のほうの考え方でございますけれども、まず対象となる事業者でございます。従業員数が一定数以下の小規模事業者。この一定数をどう線引きするかということで、この検討会では具体的な線引きは示しておらず、その方法については、この青字で書いてありますけれども、従業員数ですとか出荷量を考慮して。それから自治体の運用にも留意する観点から、例えば食品表示法で、これ、栄養成分表示でそういう区分けがされていますので。現状運用されている判断基準を参考にしたらどうかということが示されております。

それから 2 つ目でございますが、提供する食品の種類が多くて、かつ変更頻度が高い業種。それから、一般衛生管理による対応で管理が可能な業種等一定の業種ということで、ここについては具体的に何が該当するかというところまでは記載がされていません。これは今後、われわれのほうで状況を確認しながら検討を進めていくということになると思います。中間とりまとめの中には、留意点としまして実質的に適用が除外される事業者がないようにすると。それから、最終的な食品としての安全性は、基準 A が適用される事業者と同等の水準を確保する必要があるということが記載されています。

基準 B の考え方の続きですけれども。基準 A よりも弾力的な運用を可能とするということで、危害要因分析、モニタリング頻度の低減、記録作成・保管の簡素化、重要管理点設定への規格基準の活用などが示されています。次のスライドから 36、37、38 に、それぞれ 7 原則の 1 原則ごとに整理をしております。それからこの弾力的な運用につきましては、FAO、WHO のほうで小規模事業者用の HACCP のガイダンスが示されておりまして、そういったものも参考に 36 ページ以降のスライドは整理をしております。それから、現状、既に存在するマニュアル等、例えば管理運営基準のガイドラインですとか、それから大量調理施設衛生管理マニュアル、各種衛生規範。これも食品ごとに作成されているものがございます。それから各業界団体が作成した衛生管理マニュアル。こういったものもうまく活用しながら進めていったらどうかということでございます。最後に、食品や業界の特性も考慮し、小規模事業者等も取り組みやすいものにすべきということが示されています。

これは細かくて恐縮ですが、7 原則について現行基準と基準 A、基準 B ということで整理をしています。現行基準は、食品衛生法の施行規則、と畜場法の施行規則、食鳥検査法の施行規則に記載されていることを、この現行基準の中には整理をして記載しています。基準 A につきましてはコーデックスのガイドラインを記載しまして、それプラス、EU、米国での規定を追記しています。基準 B のところの弾力的な運用の部分につきましては、FAO、WHO で記載されている内容について整理し、記載をしています。

続きまして、監視指導の部分でございます。都道府県による監視指導ということで、地方自治体の食品衛生監視員は、衛生管理計画の作成の指導・助言を行うと。それから、営業許可手続、立入検査等を通じて、その内容の有効性や実施状況等を検証することになるということです。特にこの制度の施行時におきましては、基準 B の導入について事業者に

対して重点的な指導・助言を行う必要があるのではないかと。

基準 B が適用される事業者であっても、基準 A を満たしている場合には、その旨を食品衛生監視票に記載するなどして、事業者の衛生管理の意識向上に向けた支援を行うということ。下の図が……これもイメージですけれども、許可申請時に衛生管理計画に関する書類を提出していただきて導入状況を把握するということです。この 3 つ目のポツにつきましては、仮にその基準 B のグループにある事業者が実際にその基準 A を満たしている HACCP を導入しているというところについては、やはり基準 A を満たしている旨をなんらかの形でお示しをして、導入について意識向上に向けた支援を行うということで、こういう手法を使ったらどうかということが示されております。

「制度施行に当たっての普及のあり方」ということで、これまでも普及につきましては皆さま方のご協力をいただきながら進めてきたところでございますが、まず支援の例として手引書。それから最近ではモデル例を作成して、厚生労働省のホームページにも掲載しております。このモデル例につきましては、実際に各事業者の方で作成をして実行している HACCP プランを中心に、そういうものを各個別の事業者の方々にご協力をいただきて入手をして、整理をして冊子にしております。ですから、現状使える HACCP プランになっていると思います。それから英国……イギリスの方で HACCP プランを作成する場合の支援の WEB ツールというのがございまして、「MyHACCP」というふうにイギリスのほうでは言っておりますが。それを参考に、われわれのほうで今、研究事業で日本版の開発を進めているところでございます。この WEB ツールも、ある程度、当然知識がないと使えないと言いますか、ただ単に食品を入れたら HACCP プランが出来上がる、そういうものではなくて、必要な事項を順次入力していくと、最終的にプランが出来上がっていくというようなイメージのものでございます。

それから基準 B の導入の支援ということで、まず手引書につきましては、これは個別の食品ごと業態ごとに、状況が違うと思いますので、事業者の実情を踏まえた使いやすい手引書を、業界団体が厚生労働省と調整して作成をし、事業者に提供すると。同じものを地方自治体でも、指導・助言に活用する方法でどうかということです。

それから既存のマニュアルの改訂。例えば大量調理施設衛生管理マニュアルや衛生規範になりますけれども。こういったものをについて、HACCP に基づく衛生管理となるように改訂をして、活用できるのではないかということでございます。下がイメージの図になりますけれども、事業者団体のほうで手引書を作成し……これは当然、厚生労働省のほうと調整をしながら作成をし、事業者に提供すると。都道府県のほうでも同じその手引書を活用して、事業者に対する指導・助言を行っていくというイメージが、この下の図になります。

3 番目になりますが、これは「総合衛生管理製造過程承認制度など既存の HACCP 関連制度との関係」ということで、まず総合衛生管理製造過程の承認制度につきましては廃止というふうに記載されておりますけれども、これは現状、2 つの承認がありまして、一つは製造基準に合う食品の承認。それからもう一つは、製造基準に合わない方法で製造されたもの

の承認。この制度自体は、製造基準に合わない方法で製造する場合に、この承認を取れば製造基準に合わなくてもいいというような制度でございます。その例外的な承認のほうの制度は継続をし、廃止する部分は、現状の製造基準に合った方法で製造している承認のほうは、その役割を果たしたということで廃止をするということが記載されています。

それから民間認証の活用ということで、ISO22000、FSSC22000、JFS など民間認証がございますけれども。その認証制度の中で HACCP の要件がありますけれども、これもコーデックス HACCP と同じ要件になっておりますので、こういった民間認証を取得しているところに対しましては、その情報を活用して効率的な監視ですとか事業者への負担軽減を図るよう十分配慮する必要があるということでございます。

輸入輸出食品でございますが、国内で HACCP を義務化した場合に、既に輸出国において HACCP を義務化している国に対しましては、わが国との同等性を検証すると。輸出国側で HACCP を義務化していない国に対しては、対日輸出条件などを二国間協議で決めて、その遵守について検証を行っていくと。輸出食品につきましては、HACCP を義務化すると現行規定の部分がこれまでと変わりますので、それを踏まえた協議ができる、ということになろうかと思います。

「制度化に向けた今後の課題」。これもいくつか挙げられております。知識と認識の共有ということで、事業者において HACCP の導入には施設設備の整備が必須であるとか、あるいは輸出食品の問題であるとか、重要管理点を必ず設けなければならないですか、さまざまな誤解が生じている部分がありますので、正確な知識を分かりやすく伝えるということが必要であろうと。それから HACCP による衛生管理の導入により、フードチェーンを通じた食品の安全性の確保が必要との認識の共有を図っていくということです。

それから人材育成につきましては、現場での導入手順の理解ですとか、中心となって進めていく人材育成、従業員の研修を実施する。それから、規模にかかわらず人材不足が指摘されております。その現場のニーズに合った人材育成を図るということで。これは事業者の方々に対する研修というのは、農林水産省のほうで従来から研修制度を持って実施しているので、そういったものをご活用いただければと思います。

それから、基準 B についての具体的な課題ということで、この範囲については従業員数ですか対象となる食品の業態・業種の特性を踏まえて、実行可能性も十分に配慮して検討を進めると。それから、衛生管理計画の策定が負担とならないように、フォーマットを含めた基準 B の手順書の作成を推進する必要があるということが記載されています。

それから国、地方自治体の役割ということで、きめ細かな支援を行っていくと。それから、スケジュールを事業者とも共有しながら進めていくと。より効率的な支援を行うために、業界団体との連携を図っていくと。それから一番下に書いていますけれども、食品衛生監視員の資質の向上を図り、その体制強化に努めるということで、われわれのほうでも自治体の食品衛生監視員を対象にした研修を強化して、今、進めておりますけれども、よくあるご意見では、やはり指導内容が保健所によって違うとか、人によって違うですか、

そういうご指摘を受けることがあります。そういうことをなるべく少なくするために全国研修を行って、同じレベルの人材育成に努めているところでございます。

それから食品衛生法の許可業種ということで、今、食品衛生法では 34 業種が政令で規定されていますけれども、それ以外に都道府県の条例で許可業種にしているものもあります。この HACCP の制度化に向けては、その 34 業種以外の業種も含めて全体の監視指導が必要になってきますので、その対象事業者を把握するための仕組みを構築し、制度の定着を図るということが必要ではないかということでございます。

それから食品の輸出入につきましては、これは相手国のある話でございますので、相手国との連携、協力の強化を図っていくことになろうかと思います。

準備期間。これは法律改正をして法律が公布されたあと、一定の経過措置を取るわけでございますが、小規模事業者を含む食品等事業者が、円滑かつ適切に HACCP による衛生管理に取り込むことが可能となるよう十分な準備期間を設けるということが記載されています。事業者にきめ細やかな支援を行っていくことができるよう、地方自治体の監視指導とも連動して計画的に取り組んでいくということです。

それからツールの作成ということで、HACCP の制度を事業者、消費者にも分かりやすく伝えるためのツールを作成し周知をということが、具体的な課題として挙げられております。

それで、最初に少しスケジュール的なことをお話ししましたけれども、本日説明させていただいているのは中間とりまとめということで、パブリックコメントでいただいた意見をもとに検討会を開催して、最終的なとりまとめを行う予定となっております。そのあと、われわれのほうで食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法、関係法律の改正について制度設計をしていくわけでございますが、法律改正をして制度化を図っていくことを目指しております、来年度はその制度の設計……制度設計を検討するという期間になろうかと思います。その間、普及も進めながら制度の設計も行っていく予定でありますけれども、法律の改正になると、今の予定では平成 30 年の通常国会に法案を提出できるように準備をしていきたいと。

そのあと、法律が改正されて公布されますけれども、一定の期間を置いて施行ということになろうかと思います。また、最終とりまとめにつきましても検討会の議事録ですとか資料等につきましては、厚生労働省のホームページに掲載をして皆さま方に見ていただけるようにしていきたいと思っております。本日、私からの説明は以上でございます。ご静聴、ありがとうございました。(拍手)

○仲庭課長：蟹江室長、ありがとうございました。それではここから、参加者の皆さまとの意見交換の時間とさせていただきたいと思います。しばらく、ちょっと台上、準備しておりますので、お待ちいただきたいと思います。意見交換は、資料のセクションごとに行なっていきます。意見交換は時間の都合上、分けて行ないますけれども、資料 1 ページから 27 ページまでの「I はじめに」と「II HACCP を取りまく現状とこれまでの施策の検証」について、まず 5 分間。そしてその次に資料 29 ページから 39 ページまでの「III HACCP

の制度化のあり方」の中の「1 具体的な枠組み」につきましては 20 分間。それからその次、2 の資料 40 ページから 42 ページまでの「制度施行に当たっての普及のあり方」に関しては 5 分間。それから 3 の資料 43 ページから 44 ページまでの「総合衛生管理製造過程承認制度など既存の HACCP 関連制度との関係」に関しては 5 分間。それから 4 の資料 45 ページから 46 ページまでの「輸入食品及び輸出食品について具体的な枠組み」に関しては 5 分間。そして最後に IV の資料 47 ページから 50 ページまでの「制度化に向けた今後の課題」については 5 分間とさせていただきます。

なお、発言者が多い場合には、これまで発言されていない方を優先します。また、本日ご参加いただけなかった方を含めまして、広く情報提供させていただくことを目的としたとして今回の説明内容と意見交換の様子は、全て議事録として厚生労働省のホームページで後日公開を予定しておりますので、ご了承ください。議事録に、ご所属、お名前等を掲載されることに不都合がある場合には、その方はご発言の前にその旨おっしゃっていただければと思います。

それでは資料 1 ページから 27 ページまでの「I はじめに」と「II HACCP を取りまく現状とこれまでの施策の検証」に関して、ご意見・ご質問がある方はいらっしゃいますか？手を挙げていただければ私から指名させていただきます。係の者がマイクをお持ちしますので、お名前と、よろしければご所属をおっしゃられた上でご発言いただきますことをお願いします。それでは、よろしくお願ひします。ご意見等ありましたら挙手をお願いします。ございませんでしょうか？

それでは、この部分、導入部分ですので、その次に移らさせていただきます。次は、続いて資料 29 ページから 39 ページまでです。「III HACCP の制度化のあり方」の中の「1 具体的な枠組み」に関して、質問・ご意見等をお伺いしたいと思います。それではご質問・ご意見等ございましたら、挙手のほうをお願いいたします。

○質問者 A：生協のコープきんきの日野と申します。よろしくお願ひいたします。本日はどうもありがとうございました。資料の 31 ですか？ その基準 A と基準 B の件について。実は私も日本版 HACCP ということで農水省サイドのほうで、いろいろ取り決めをされておられまして。向こうで ABC というのがあって、実は私ども小売から製造者への普及を促すという意味合いのところで混乱をしてしまう可能性が出てくるなと思っていまして。同じ国なので、やっぱり調整できないのかなと。当然、求められている水準の部分は A と C と、それぞれ一応しているんですけども、その過程の部分で少し分かりにくいので、うまい具合に調整いただきたいなというように思っていますという意見です。

○蟹江室長：ご質問ありがとうございます。その部分につきましては農林水産省のほうで団体を立ち上げまして、ISO ですか FSSC ですか、そういう民間認証をする食品安全マネジメント協会でしたかね？ そういう JFS という団体を立ち上げて民間認証を進めています。その中で今、ご質問ありました A 規格、B 規格、C 規格という 3 つの規格で運用されております。A 規格が一般衛生管理。それから B 規格がコーデックス HACCP を要件

にした規格。C 規格がマネジメント全体を含めた規格になっていたと思います。

それで私どものほうの基準 A、これはコーデックスの HACCP そのものでございますので、これは JFS のほうの B 規格と。B 規格の HACCP の要件とイコールでございます。この農林水産省が立ち上げるときに、われわれのほうにもこの規格についていろいろ相談があり、調整をしておりまして。HACCP で求めるレベルについては合わせていこうと。規格も当然ながら、現状われわれのほうでは都道府県の食品衛生監視員に対して研修を行っています。一方で農林水産省のほうでは、委託事業で食品関係事業者の方を対象にした HACCP の研修も行っています。その研修の中身も、内容・レベルも合わせるような形で、実際に事業者の方と監視指導する食品衛生監視員用の研修の中身についても、レベル・内容について合わせていこうということで進めております。基準 A のほうは JFS の B と HACCP は同じですけれども、基準 B のほうが JFS のどこに当たるかというご質問を、違う会場で実はございまして。農林水産省に確認したところ、われわれのほうの制度設計ができた段階で、そのでてきたものを見て、また検討をしていきたいというような話がございました。

○仲庭課長：それでは、ほかにご質問・ご意見等ございますでしょうか？

○質問者 B：山本と申します。一昨年の厚労省発表……5 月のガイドラインもそうですが、HACCP 義務化とはありますけれども、認証取得ということだと、一切、記載がないものですから、今回の義務化はコーデックス HACCP を理解して、7 原則の 12 手順に沿って構築しなさいと。そのように食品を取り扱うという理解でいいのでしょうか？

○蟹江室長：その理解になります。今、食品衛生法の中で、衛生管理に関する基準ですか個別の食品の基準等もございますが、法律で基準を設定すると、その基準に合った形で事業者の方が製造加工、販売をしていただくということになります。ですから今回の HACCP の義務化についても、食品衛生法の中で規定をして、その規定に基づいて事業者の方が対応いただくと。それに対応した中身について、第三者が何か認証をするということではありません。都道府県の食品衛生監視員の指導なり検証というのはあるかもしれませんけれども、認証を取るというそういう行為はございません。ご理解の通りだと思います。

○質問者 B：ありがとうございます。それに続いてなんですが、対象者が食品等事業者となっておりまして、その「等」の中身をよく理解していなかったのです。食品衛生法に定義があります、食品もしくは添加物うんぬんの、あの広い範囲のフードチェーン全体……漁業、農業、省いたとなっていますが、それでいいのでしょうか？

○蟹江室長：漁業、農業は食品衛生法の中でそもそも対象になっていませんので、それは省かれます。添加物製造業、確かにその「等」の中には添加物も入ってきます。30 ページのスライドは現状の製造とか業種の整理をしていまして、左から 2 つ目の欄に「添加物製造業」というのも規定をされていますが……あと、それから容器・包装も、その食品等の「等」の中に入っていますけれども。ここで食品関係はそうですが、それ以外のものをどうするかというところは、また今後、われわれのほうで制度を設計する段階で検討を進めていきたいと思いますけれども。日本添加物協会の方にお話を聞くと、既に協会としては

添加物であっても HACCP による衛生管理を、どうもマニュアル等を作つて進めているという状況もございますので、そういうしたものも含めて、今後、制度設計をする際に検討していきたいと思います。

○質問者B：ありがとうございました。

○仲庭課長：では、ほかの方？ 後ろの方。

○質問者C：大阪中央卸売市場の中卸の特水の木太と申します。ちょっと前後するかも分かりませんけれども、先ほど国内の HACCP 取得状況……11 ページにあるのですけれども。農水省の方のだと大規模だと 80%。厚労省だと 15% と、数字はめちゃくちゃ離れているのですよね。私ども社内でこの検討をやつたときに、本当かなと。そのアンケート見ると、自己申告になつとつてね、このデータ。例えば水産業界やと「大日本水産会」が認証されていますけれども、直近やっぱ 270 しかないのでよ、水産加工業。だから、この辺はどうもおかしいと。今、蟹江さんが申されたように、今回の営業許可の中で「認証は民間じゃない」という発言されたの、間違いない？これが、営業許可の中で手前どもですと、魚介類販売業なのです。必ずしも加工ではないのですね？

今回、加工食品だったという考え方をすると、われわれの商売の中で、これ、該当しないですけれども、営業許可になると魚介類販売業も、この中に含まれているというと、随分、意味合いが違うのです。

ですから、蟹江さんは、認証が「今、いらない」というふうにおっしゃったのですけれども、認証がいるのといらないで、えらい違いなのです。これが水産業も含めて、他社もそうでしょ、他業界も。これから認証ということになつたら、すごい大騒ぎになるんですよね。その辺は、今、おっしゃった通り、認証がいらないのかどうか？ 自己申告でいいんであれば、自分たち、私どもも、もう大阪府の食の安全安心の認証を 3 年前に取つておるんですよ。ただし HACCP となるとハードルがかなり高いものですから、慎重とか、あるいは迅速にやらないと。平成 30 年とおっしゃったのですけれども、当初はオリンピックの時やということで、かなり急がないと、これは認証、もう窓口で締め切られてしまう恐れがあると。ということは、商売ができなくなる可能性も高いのじゃないかという、わしらの危惧もあるのですけれども、本当に認証がいらないのでしょうか？ それをもう一度、発言をお聞きしたいと。

○蟹江室長：認証というのは、今ある ISO とか FSSC とか、そういう第三者認証、といったものは当然、今回の制度とは直接関係はないのです。今回の制度設計というのは食品衛生法の中に規定をしますので、通常、今でも管理運営基準が都道府県の条例で定められています。それを守りながら、皆さん、営業をしていただいていると。今回の HACCP による衛生管理についても同じで、法律で基準を定めて、それに合うように事業者の方が製造加工、流通販売をしていただくというような制度になりますので。例えば、ISO とか FSSC とか何か民間の団体の認証を取らなければいけないということではありません。その民間認証のお話をさせていただいたのは、今、FSSC22000 を取得している企業がかなり増えています。

るのです。民間認証、ISO も含めて JFS も含めて、かなり導入が進んでいます。これは各企業の判断で、当然、商売しやすいということもあるうかと思いますし、流通から求められて認証を取っているという状況もあります。そういう認証を取っているところについては同じコーデックス HACCP を、もう既にやっているので、改めて何か違う書類を作るのは、これはまた二度手間にもなり、今の現状からすると、その承認ごとに書類を作り分けておかなきやいけない状況もあるという、そういうご意見もありました。そういうことは、なるべく効率的にしていこうということで、われわれも考えていましたので、そういう既に個別の認証を取っているところについては、そういう認証の結果を見ながら監視指導も含めて効率的にできるのではないかということで、その求めるレベルを合わせていこうと。第三者認証の話は、そういう話でございます。

○質問者 C：そうなると 39 ページのところに……営業許可の監視活動のところです。例えば更新時の必要書類事項の中に危害分析表であるとか HACCP プランとか、こういう HACCP の手順の必要な書類、フォーマットが記載されていますよね？ 従来の手前どもでいくと一番左にあるように、営業許可の引き継ぎの審査基準、加工場等があった場合についても、平面図だけでいけると。あとは保健所の審査、保健所の方の検査。右の欄になると……今回になると、随分書類等、増えるのです。実際、HACCP 運用しているかどうか、やる計画あるかどうかの確認の意味の書類の審査があるのか？ これが先ほど言わされたように、実際、主張されるのが各ガイドの保健所の食品衛生監視員の方が審査されるというんであれば、当然、その判断基準も、今、統一されているとおっしゃるの、異なってくるんじゃないかなというふうに思われるのです。

要するに例えば今、厚生労働省の HACCP 導入手引書ってありますね。それ、よく見ているんです。そのフォーマットがフォーマットの一例なのか？ それに則った形で例も書かれておられるので、この通りやらないかん。例えば製造工程図自体も、書類の数だけ、やたらめった多いのですよ。1 枚にまとめようと思ったらまとめられるのですけれども、それで本当にいいのかどうかとか、そういう問題もこういうのを見ると生まれてくるのですよね、疑問が。

○蟹江室長：分かりました。今回のこの中間とりまとめは、全体的な方向性についてまとめていますので、今、ご質問がありましたけれども、この 39 ページで示しているものが、このままいくということではなくて、イメージとして書いています。このスライドですと、例えば営業許可申請時にそういった HACCP に関する書類を出してもらった場合には、導入の確認ができる。そういう一つの手法として示しています。この場合ですと、今の現状の営業許可は 34 しかありませんので、そのほかのものを把握できません。そういうものをどうするかというのも、今後、検討しなければなりませんし、これ以外の方法で効率的に把握できる方法があれば、その方法になるかもしれませんし。今現状、この許可制度がありますので、これを活用した場合には、こういう方法が考えられるんじゃないかなと。この

方法でも 34 業種以外は把握できませんので、そういったところも含めて、検討会ではその把握する方向について、よく検討すべきということが示されているというのが、現状の中間とりまとめになっています。ですから、今後そういったご意見も伺いながら、私どものほうでその方法、制度について検討していくことになろうかと思います。

○仲庭課長：ほかにございませんか？ 後ろの方。

○質問者 D：すみません、座ったまま失礼します。サニテック株式会社と言いますけれども。近い将来、義務化になるのですが……外食産業に限った質問になりますけれども。「このお店は HACCP を導入していますよ」、何をもって認定されるのですか？ 導入した証明というんですかね？

○蟹江室長：証明は特ないです。この 39 ページの 3 つ目のポツに書いてあるのは、例えば、ある特定の事業者が基準 B だった場合に「私のところは、もう A クリアしていますよ」というところについては、やはり頑張って A のほうの基準をクリアしている。そういったところに対しては、なんらかの形で HACCP を導入しているというのを示してあげて、その意識向上につなげたらどうかということが検討会で言われていて。その手法は考えなければいけませんけれども、個別の 1 件 1 件について、当然、保健所も毎日立ち入ることはできませんので、年間のスケジュールを作成して立ち入り検査を恐らく行っていくと思いますので、そういったところで保健所のほうで検証をすると。ですから基本的には、事業者の方の責任で衛生管理をしていただく。今もそうでございますので、それが大きく変わることではないと思います。

○質問者 D：というか、食品事業者全般、基本的に商売していますんでね。やはり商売プラスになるという発想、当然あると思うんですよ。だから消費者に、やはりアピールしたいですね、基本的に。「うちの店は HACCP を導入していますよ。基本的に認められていますよ」。ある面で、そのツールの作成の一つですね。消費者に分かりやすく伝えるツールになるのかなと僕は思うんですけども、そういうお考えは？

○蟹江室長：この制度が、例えば、できたあとどうするかは別として、今現状、その HACCP を普及するために、今おっしゃられたような事業をしています。これはチャレンジ事業と言いまして、自らが HACCP プランを作って衛生管理をしていると。そういったところについては、その事業者からの申請によって一定の書類を提出していただければ、HACCP 導入をしている事業者一覧というのはホームページ上で、今、公開しています。そういう制度を今現状であれば、厚生労働省のホームページからアクセスできます。そういった事業を行っておりますので、今現在であれば、その事業で PR することは可能です。

○質問者 D：そうですね。外食に関する CCP が、非常にメニューの数が 50、100 とありますので、CCP をどのように設定したらいいのか悩むところなんです。その辺のガイドはあるんですか？

○蟹江室長：ご指摘の通りです。原材料なりメニューなり、頻繁に変わる場合、どうするかと。これは欧米等を見ても、いわゆるマニュアルで対応しています。アメリカなどは大

きく工程で分けて……食品のメニューではなくて調理する工程で分けて、マニュアルを作り衛生管理をしていくというような方法を使っています。そういったものも参考に、われわれのほうも日本フードサービス協会等といろいろ意見交換をしながら、事業者の方々からの現状なりご意見をお伺いしながら、そういった手引書なりを作成していくことになると思います。

○質問者 D：ありがとうございます。最後に 1 個だけ。イギリスでさっきお話出した、MyHACCP、SFBB ですか？ あれは、いつぐらいにできそうですか？

○蟹江室長：あれは、コーデックス HACCP そのもののほうです。SFBB のほうは、もうマニュアル化されていますので、それとは少し違うんですけども。今年度中にはなんとかオープンにして、使っていただこうと思っています。現状、イギリスのものも、一応必要な事項を登録すれば使えるんですけども、なかなかある一定の知識がないと現状のイギリスの MyHACCP も使えないで。なるべく使い勝手のいいもの、あるいは打ち出されたフォーマットも、なるべく見栄えがいいものということを考えて、今やっていますけれども。なかなかこれ、難しい問題もありますて、努力しているところでございます。

○質問者 D：ありがとうございました。

○仲庭課長：ほかに、ございますでしょうか？

○質問者 E：関西大学から参りました広田と申します。スライドの 39 番なのですけれども、ここでは地方行政、食品衛生監視員の方々が HACCP の指導に当たることを前提のようにお書きになっているんですが、中間報告の前に地方行政とのヒアリングの場。実際に、この今 の食品衛生監視員の体制でやれるのかどうかとか、どれぐらいの人員を必要とするのかとか、その辺りのコンセンサスは取られて発表になっているのでしょうか？

○蟹江室長：それは特に試算はしていません。

○仲庭課長：では、真ん中の後ろの方。

○質問者 F：中央微生物検査所の葛西という者です。A 案、B 案、それぞれあると思うんですが、A 案のほうは、会社として体力のあるところは伸びると思うんだけど、人材とか予算とか、そういうものは多分、確保できると思うんですね。一方、B 案のほう、例えばやる気のある、または、そういうところではなくて、中小あるいは、ひょっとしたら小みたいなところが該当するのではないか。

そうすると人材もおりませんし知識も足りないから、論外。なので、ツールという考えが、多分、実はこの A 案のほうにツールを先に用意するのではなくて、むしろ B 案のほうに対応するところのツールを早く作らないと、対応できないところが山のようになってくるようなふうに私は考えておりますが、その辺はいかがお考えでしょうか？

○蟹江室長：それは説明の中で少し説明はさせていただきましたけれども。基準 B のほうにつきましては、業界……食品の種類ですか業態によって、かなり内容が変わってくると思いますので、業界団体にご協力をいただきながら、それぞれの業界に合った形の手引書を作成して進めていこうと。これは今回、この検討会でとりまとめが最終的になされた

あとに、制度設計と併せて、そういうことも進めていこうということで考えております。

○質問者F：ありがとうございました。

○仲庭課長：ほかに？

○質問者G：食品環境検査協会の土屋と申します。2点ほど質問させていただきたいんですけれども、地方版HACCP、県版HACCPとかありますけれども、こちらはJFSのBが基準Aに当たるというご説明ありましたけれども、県版に関してもこの基準Aと同等ということなのかと。あと、輸出の水産なんかでは、このHACCPハザード分析なんかは製品ごとだったと思うんですけども。これは今回のこのHACCPの義務化に関しても、品目ごとにやらなきゃいけないのか、そちらのことをちょっとお伺いしたいなと思います。

○蟹江室長：地方版HACCPの自治体がやっている認証制度のお話ですか？これは自治体によって中身はかなり違います。一般衛生管理がベースのところもあれば、HACCPそのものを入れているところもありますので、その地方版がどれに当たるかというのは、それぞれの自治体の制度を見ないと、判断はできないんじゃないかなというふうに思います。それから輸出水産のお話がありましたけれども、品目ごと……これ多分、EUの輸出の関係かもしれませんけれども。

○質問者G：米国。

○蟹江室長：ああ、米国ですか。今回、基準Aのほうについて食品のカテゴリをどのレベルを求めるかというところについては、この検討会では示されませんし、今後、手引書あるいはモデルプランを今、示していますけれども、どこまで求めるかということになりますので、そこは今後、調整なりをしていこうと思いますが。かなり細かい部分まで食品を分類してやることがいいのかどうかという問題もありますので、そこは実態も含めていろんな業界の方々と意見交換をしながら進めていくんじゃないかなというふうに思います。

○仲庭課長：このセクションに割り当てている時間、かなり過ぎておりますので、どうしてもここでご質問されたいという方がいらっしゃいましたら？

○質問者H：黄桜の清川と申します。食品の対象の範囲ですけれども、食品製造に出てきます副産物が、それが食品として流通する場合は、それも対象となるんでしょうか？

○蟹江室長：食品であれば対象になります。

○質問者H：例えば、お酒の場合でしたらお米を精米して、そのとき出てくる「ぬか」ですか、その辺りも全て対象となると、そういうふうに考えてよろしい？

○蟹江室長：食品であれば。

○質問者H：そうですか。例えば、特にお酒を作る場合というのは酒かす……別に酒かすは作ろうとしているわけじゃなくて、お酒のほうを設計しているわけですけれども、その場合、例えばお酒の安全性を得るために、例えば異物なんかは全て酒かすの方にいきますと、そういう考え方もあるとは思うのですけれども、それも全て含めて管理しなさい。酒かすでも危険がないようにしてくださいと、そういう考え方でよろしいわけですね？

○蟹江室長：恐らくそれは、今も衛生管理がされていると思いますので、特別何か新たに

非常に難しいことをするというわけではないと思います。各業種業種で事情は違うと思いますので、その辺よくお話を伺いしながら進めていければというふうに思います。

○質問者H：はい、ありがとうございました。

○仲庭課長：では、すみませんが、時間が押しておりますので次のところ、資料40ページから41ページまでの制度施行に当たっての普及のあり方についてご質問・ご意見がございましたら、挙手のほうよろしくお願ひします。では、後ろから。

○質問者I：コープきんきの日野と申します。先ほどの食品環境検査協会の方の話とダブったりもするんですが、導入の支援という意味合いで各府県のいろいろな独自のHACCPの仕組みがありますけれども、先ほどの話を聞いていますと、当然コーデックスのHACCPを念頭に置いた構築をされておられる場合はAというふうなことになるのだろう。そうじやないというところは、例えばそれは当然、行政としてはAを目指すような支援をされていくのだろうという気はするのですけれども、「この会社はBですよ。この会社Aですよ」みたいなことになっていくのか。そのときにどのような支援というのは、この42ページにはマニュアル等の作成とか手引きとかありますけれども、どのようなイメージでおられるのか。

○蟹江室長：まず、基準A、基準Bの線引きですけれども、ただこれは、この検討会でも方向性といいますか、そういう線引きをしたらどうかという方向性だけですので、検討会が終了したあとに、この考え方をもとに、われわれのほうでどうするかという検討をしていくことになろうかと思います。これは各業界団体……個別の食品ごとの業界団体もありますし事情も違うと思いますので、そういうお話を伺いしながら検討していくことになろうかと思います。

それから地方自治体の制度がどうかということですけれども、われわれのほうである程度、線引きなり方向性が見えた段階で、地方自治体のほうでも今後どうすべきかというのを恐らく検討することに、なるのではないかと。任意の認証制度ですので、それをそのまま存続させる自治体もあれば、そうではない自治体もあろうかと思いますので、これはそれぞれの地域の事情に応じて対応されると思われます。

○仲庭課長：ほかに、ございましたら挙手のほう。

○質問者J：私、鹿児島のジャパンファームというところから来ました徳地と申します。弊社は食鳥処理場プラス加工品工場、あと直売店とか、そういういろいろな業主体があるんですけども、今回、普及のあり方ということで食鳥処理場のほうは食鳥検査所のほうが積極的にHACCPの取り組みに関して進めているような感じなんですけれども、ほかの、要は加工品工場であったり直売店であったり、ほかの事業主体のほうは、保健所のほうが後々、そういう形で何かしらHACCPを動かしなさいとかという形で来るのかなと。今、そちらのほうが全く動いていない状況なものですから、スタートがちょっと弊社としてもできない。行政から何も言わっていないものですから。そこら辺は、どういった感じで普及というか発信があるのでしょうか？

○蟹江室長：と畜場とか食鳥処理場は都道府県の検査員の方がいらっしゃるので、常日頃から衛生管理の指導をしていると思います。その関係もあって、と畜場、食鳥処理場については、コーデックス HACCP の導入が進んでいる業態ではあります。そこではなくて、多分、食品衛生法の関係の食肉加工施設ですとか、そういったところについても当然、自治体のほうでいろんな制度を設けて普及には努めていると思いますけれども、なかなか接觸する機会がないというお話だと思います。私どもからお願いするとなれば、そういった接觸がなくても、事業者の方のほうで HACCP の導入を進めていっていただきたいというのが本音のところです。いろんな手引書とかモデルプラン等もありますので、そういったものを参考に進めて頂きたいですし、保健所の指導が必要であれば保健所のほうに相談をしに行つていただくとか、そういった形でも進められると思いますので、何か接觸がないことをもって進めないというのは、なるべく避けいただき積極的に進めていただきたいというのが、われわれの考え方です。

○質問者J：ちょっと先ほどもあったと思うんですが、認証がないということで独自で進めてくださいというところなのでしょうけれども、正直、例えば要所、要所で「HACCP 動いていますか？」とか「取り組んでいますか？」という行政からの確認とかがないと、多分、会社としても悪く言えば「あまり必要性あるの？　ないの？」というのが正直なところ。私の仕事としては推進していくのがすべきところなのでしょうけれども、要は、生産の現場にいる人間とかは、先ほどもありましたように人的の資源がないからやっている暇はないとか、そういうのがあるものですから、何かしら行政のほうから、きつくはないにしろ、何かしらの確認とかいうのがあれば、私どもとしても運用していきやすいかなというふうに考えています。

○蟹江室長：現状、と畜場、食鳥処理場、それから食品の加工製造施設、それぞれ、例えば食肉の加工施設であれば食品衛生法ですので、管理運営基準の中に HACCP 導入型基準と、これまでの基準と、両方書いています。それは現状では選択制。どちらかに合っていればいいということなんですけれども。この HACCP 導入型基準を加えたというのは、そちらでやってほしいということで入れていますので、従来の衛生管理ではなくて HACCP 導入型基準で対応しているということであれば、それはその基準に合っているかどうかというのを保健所の監視員がチェックすることになりますので、現行基準をうまく活用していただいて導入を進めていただければと思います。

○質問者J：最終的に、その選択制が HACCP の片方だけになるということですかね？

○蟹江室長：そうです。

○質問者J：それが 30 年ということですか？

○蟹江室長：それは既に条例で規定されていますので、現状でもその基準でありますけれども、それは今のところ選択制なので。今、制度を検討していますのは、食品衛生法の中で、すべからく一律に食品等を扱う事業者の方々に対して、HACCP なり HACCP の考え方に基づく衛生管理がいる。HACCP をベースとした衛生管理の基準に全体を変えていこうということ

とになりますて、それが義務化されれば、それでないと駄目ということになります。

○質問者J：ありがとうございました。

○仲庭課長：すみません、時間が押しておりますので次のセクションに移動したいと思いますが、はい今、手挙げられた方。

○質問者K：尼崎で牛乳工場をやっております、昭和乳業と言います。よろしくお願ひします。いつもお世話になっております。私どもも総合衛生管理製造過程の承認を取って9年になるのです、実は。人数は14~15人の小さな工場。感想なのですけれども、とにかく毎年、監査。また3年に1回、厚生省の監査ということで、非常にレベルはアップしております。レベルはアップしておりますけれども、ただ帳票関係が非常に多いんです。今まさにBプランと言われましたけれども。やはり尼崎でもそうですけれども、もっともっとレベルの低いところが非常に多い中で、やはり帳票が一番気になります。これだけの帳票を実際に付けながら作業できるのかなというふうなことが1点。

それと、食品衛生監視員の方が来られますけれども、実は牛乳工場を見ていない方も食品衛生監視員で来られます。「工場の仕組みを知らない人が本当に監査できるのかな?」というような少し疑問点もございます。やはり監査というと、そこの専門家……一般のレベルの高い方でもいいですけれども、一緒に専門家が入られて指摘をするというようなことは、本当はなかったらいけないんじゃないのかなと思います。この乳業界というのは、実はHACCPの総合衛生管理製造過程の承認を取っていない工場に関して、大手の専門家の方が指導ということで進めておられました。そういうことで乳業界というのは、非常にHACCPに関してある意味、優等生なのかなと思います。ほかの業界もそうですけれども、そういう専門家の方が入らないと、やはり行政の方……行政の方、非常に詳しいです。詳しいのですけれども、専門的な本当の……例えばお弁当屋さん。「お弁当屋さんに対して、ほんなら詳しいのかな?」言うたら、詳しくないんです。そういうことも踏まえた中で、「HACCP B」ということを考えていただきたいんですけれども。お考えをお聞かせください。

○蟹江室長：まず、総合衛生管理製造過程の承認制度、積極的に承認を取っていただいていること、感謝申し上げます。それは今後、当然生きると思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。ご指摘の通り、現場の食品衛生監視員がすべからく営業施設を知っているかというと、そうではないこともあります。当然、指導する内容も違っていたりとか、そういう声もわれわれのほうにも、やはり聞こえます。研修を通じて、なるべくそういうことがないようにしようと努力していますけれども、なかなか難しい部分もあります。

今回、基準Bのほうは、そういったこともありますので、それぞれの業界で製造調理工程も違いますし、作っているものも違って、管理の仕方も多分違うということもありますが、基準Bのほうの手引書については、各業界のほうで作っていただこうと。それを作る際には、一定のガイダンス的なものをわれわれのほうで示して、骨格を示して、それぞれ

の事情に合った形で作成をしていただこうと。そうすることによって、現場のニーズというのを反映されると。われわれのほうも確認をしますし、その確認できたものを地方自治体のほうにも配布をして、それをベースに検証なり指導なりチェックなりをしていく体制を作るよう、今後進めていきたいというふうに思っております。

○仲庭課長：それではセクションを進めさせていただきまして、次に資料 43、44 ページの「総合衛生管理製造過程承認制度など既存の HACCP 関連制度との関係」のところについて、ご意見・ご質問ございましたら挙手のほうをお願いします。

○質問者 L：日本酪農の谷所と申します。本日はありがとうございます。HACCP の制度化において、やはり HACCP システム自体は一般衛生管理が土台となっていますし、それがないと HACCP システムが効果的に運用できないというふうに思われますけれども、そういう意味でわれわれ乳牛会社として総合衛生管理製造過程のほうを承認いただきまして、行政に監視という形で両面から見ていただけるような形で今まで取り組んでいただいた中で、その総合衛生管理製造過程承認制度が廃止されるということで、ほかの一般衛生管理という部分においては、どのようなお考えなのかをお聞かせ願いたいと。

○蟹江室長：一般衛生管理につきましては、現行、管理運営基準がございます。これはコードエックスの一般原則を参考に国際的にも内容が通用するような形で作成していますので、このベースは多分変わらないと思います。今後、この HACCP による衛生管理を制度設計するときに、今ご指摘のあった一般衛生管理との関係をどう法令上、規定をしていくかということは、よく検討しなければいけない事項であると思っています。当然、一般衛生管理は必要で、それで HACCP を行うというのは、これまでも今後も変わらないと思いますので、制度設計についてはどういった形がやりやすいのかも含めて、よく検討していきたいというふうに思います。

○仲庭課長：それでは、ほかに本セクションで、ございますでしょうか？ ないようでしたら次のセクションに移りまして、資料で言いますと 45 ページ、46 ページの「輸入食品及び輸出食品について具体的な枠組み」ということで説明しておりますけれども、そのことについてご質問・ご意見等ございましたら、挙手いただけますようお願いします。

○質問者 M：海老澤と申します。輸出輸入、これが今回の一番大目玉だと思っておるんですけども、WTO の平等原則ってありますね。そのときに日本のメーカーさんが輸出しようとしたときに、海外から「HACCP やっていますか？」ということで言われたときに、何をもって「やっています」ということが言えるのか？ それはやはり、厚生労働省なり、何か国のどこかで一つまとめないといけないんじゃないかなと思っているんですけども、その辺ちょっとお聞かせいただきたい。

○蟹江室長：輸出については、最近特にその傾向が強くなっているのは、ご承知の通りだと思います。それで日本からの輸出につきましては、相手国とのまず協議で、その条件が決まります。現行でもいろんな国に輸出をしていますけれども、それぞれわれわれのほうで……これは輸出相手国が厚生労働省の関与が必要だということであれば、特に衛生規制

を担当している省が関与すべきだというところが結構多いものですから、要綱を作つて輸出する手続き等を整理をして、その中でその要件に合つてることを確認して、衛生証明書を発行するということをよく求められます。その証明書の中には相手国が求める条件が記載されていますので、証明書を発行する国が徐々に増えておりますので、恐らくそういった形で証明書をもつて輸出をするということになろうかと思います。

○質問者M：その証明書をもらうときに、今のまんまの施設でもらえるのか、それとも何か「もっとこうしなさい」という指導なりが出てくるかというのが、今ちょっと私も悩んでいるところなのですが、その辺、ちょっとお願ひします。

○蟹江室長：それは輸出する食品、輸出する国によって、相手国から示される条件が違いますので、その条件に合うか合わないかを条件を整備した段階で判断することになります。現行、例えばもう既に輸出できる国が決まっていて、ある一定の要綱が整備できているところであれば、国がやっているケースもありますし地方自治体でやっているケースもありますので、個別に確認は可能かと思います。今、輸出できていない国については、多分、条件から協議をしなければなりませんので、合っているかどうかというのは、すぐ判断できのではないかというのが現状です。

○仲庭課長：このセクションでほかに、ご質問・ご意見等ございましたら挙手いただきますようお願ひします。では、次のセクション。セクションとしては最後に移りまして、資料47ページから50ページまでの「IV 制度化に向けた今後の課題」に関して、ご質問・ご意見等がございましたら挙手いただきますようお願ひいたします。

○質問者N：タカキフードサービスパートナーズの大西と申します。今日は貴重なお話、ありがとうございました。座ってお話をさせていただきます。2点ほどお聞きしたいんですけども。ご説明の最後に、平成30年に法案を提出予定というお話をうたったと思います。今までのご質問等と含めて、非常にさまざまな検討案件でありますとか普及の検討、またツール含めて、本当にご検討内容が山積みだなというふうな印象を持っているんですが。そのあとで一定期間内に施行というようなお話があつたんですけども、当然この最終とりまとめをされて、制度化の方向性がある程度まとまった段階でさまざまご検討されると思うんですが、具体的な基準でありますとか、あるいはガイダンス、あるいは先ほどの食品衛生監視員、さまざまご指導、教育等々含めて、どのようなスケジュール……要は30年に提出して法案が成立したあとに、そういう検討をされるのであれば、実質的な実行というのが、かなりもう少し先になるのかなと。ただ、これからこういったことをずっと検討されまして、30年に法案が成立されたら、至急的速やかにというか、あまり期間なく実施されるようなイメージを持たれているのか。そういうことについて、お聞かせいただければと思うんですが。

○蟹江室長：ご質問ありがとうございます。そこはほかの会場でもご心配をされているところだったと思います。それで今、具体的にその準備期間、経過措置を何年というようなことは全く決まっていないわけでございますが、よくご説明させていただくのは、これま

での例です。これまでの例でございますのが、と畜場法の関係で設備の基準とか、それから衛生管理の基準、こういったものを0-157対策の関係で強化した時代があります。9年ぐらいだったと思いますが。そのときにウシの施設とブタの施設とあるんですけれども、ウシの施設については3年の経過措置を取っていました。ブタの施設は5年の経過措置を取っていました。そういった事例がありますし、今回もやはり小規模事業者の関係もあって、検討会でも、やはり実行可能な方法とか、それから十分な準備期間を設けるとか、そういったお話をありましたので、30年に法律が公布されて、すぐ施行というのにはあり得ないわけです。

それまでどうするかということでございますが、検討会で最終的なとりまとめが行われれば、これまでも事業者団体とは、この検討会の最中も、あるいは前後も含めて、いろんな状況確認なりご意見をお伺いしながら対応しています。引き続きそれを行なながら必要な手引書ですとかマニュアルとか、そういったものは並行して作業をしていくことになると思います。既に基準Aのほうであれば、かなりの多くの業種の手引書ですとかモデルプラン……これは厚労省で作成しているもの以外に、いろいろあろうかと思いますので、そういうものを活用して導入を進めていただきたいと思います。その制度ができる前から……これは今回の検討会を始める前に、普及の関係の検討会も実はやっていました。いろんな事業を立ち上げて、現在もその普及を走らせているという状況ですので、それは今後も引き続きやっていくということになろうかと思います。

○仲庭課長：このセクションで、ご質問・ご意見等？

○質問者0：食品安全ネットワークの米虫と言います。2つほどお願ひなんですけれども。まず1つは、手引書が出て……あれ、大変いい手引書なんで、楽しんで読ませていただいているんですけども。手引書の中で、5Sの導入の一番先に「社長が、トップがやるよ」ということを宣言せよ」という、これは今までの厚生省にはない画期的なことやなと思ったんですけども、もう1つお願ひが。HACCPの場合は、またレベルが変わると思うんです。だから5Sを導入するときにトップがやるよという、それである程度行ったら、次はHACCPやると。もう1回、やっぱりトップがやるという、その宣言がなければできないんじやないかなということなんで、ぜひそれを追加していただきたいというのが1つのお願ひです。

2番目は、先ほどから牛乳会社の方から大分出ていましたが、現場を知らない食品衛生監視員というのは、もう皆さんご存じの通りで。もう、とんでもないことを言う。大阪弁で言うたら「アホな連中」がおります。そこで、ぜひ今、HACCPに指導しようという人に関しては、いろんなレベルというんですか？ 総合衛生管理製造過程承認制度のときでも、これぐらい勉強しようという話がありました。食品衛生監視員の中にも、ぜひそういうレベルを作っていただきたい。食品衛生監視員として動くためには、やっぱりこれぐらいの基礎が必要だということを、これを義務付けていただきたいなど。前から出しておられた中には、食品衛生監視員に対する教育と言っていましたけれども、地域の食品衛生監視員の

ほうは、どんどん2~3年で代わります。ですから代わったときに、現場へ行く前には必ずこういうことをしとかなければいけないというくくりをしておかないと、今までみたいに「手洗いの数を作れ」とか、それから「壁を作れ」みたいなハードなアホなことばかり言う連中が増えてくるんじゃないかなと思うんで、ぜひ、その現場へ行く食品衛生監視員にはこれぐらいの基準が必要だよという基準を、お作り願いたいと思います。以上です。

○蟹江室長：貴重なご意見、ありがとうございます。

○仲庭課長：それでは、このセクションでご質問等ございますでしょうか？ 実はちょっと時間が押しておるんですけども、セクションごとの分が終わりましたので、最後にどうしてもご発言、あるいはご質問等といったものありましたら、挙手をいただけますでしょうか？

それではすみません、時間が押しておりますので、これでHACCPに関する質疑を終わらせていただきます。ありがとうございました。それでは最後に、厚生労働省からの情報提供として現在検討中の「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会について」、厚生労働省基準審査課食品規格専門官の吉原から、お手元にお配りしました資料2の紹介をしていただきます。

○吉原基準審査課食品規格専門官：ただいまご紹介がございました、私、厚生労働省の生活衛生・食品安全部基準審査課の吉原と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。本日は「平成28年度HACCP普及推進地方連絡協議会」の場を借りて、現在検討を進めております「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会について」ご紹介させていただきます。お手元の資料の2をご覧ください。こちらの検討会の趣旨ですけれども、わが国の食品用器具、容器包装の規制は、安全性に懸念のあることが判明した物質について評価を実施して、規格基準を設定しているというような状況になっております。この制度において懸念される点といたしましては、安全性に懸念があるという知見が得られたとの対応となってしまうと。結果的に対応が後追いになってしまふということです。また、安全であるという確認が明確にはできない物質も使用可能であるため、新規に開発される安全性未知の物質に対応ができないということでございます。

現状では欧米の規制では使用が認められない物質については、日本の規定では特に規定がないものが多いというような状況でございまして、海外で問題があるとされる物質が国内に入ってきてしまうというような懸念があり、器具、容器包装の輸入量も増加していることも踏まえまして、検討をすることとなっております。実際、欧米等では安全性の評価を実施したもの以外は、原則、使用できないというポジティブリスト制度が導入されております。わが国の制度と比較いたしまして、より安全性を考慮したシステムになっております。このように日本と欧米等では規制が異なり国際的な整合性が取れていない状況にあるため、平成24年から有識者からなる検討会を設置して、国内外の知見や技術進歩に関する調査等を行ってきたところでございます。その結果、昨年6月に中間とりまとめを作成

して、公表したところでございます。この中間とりまとめを踏まえ、器具および容器包装の安全性をより高めるための具体的な仕組みを検討することを目的として、学識経験者、消費者、地方自治体、業界関係者などの幅広い構成員からなる「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」を設置して、現在、検討を進めているところでございます。

次に検討事項といたしましては、3点ほど挙げられています。その内容といたしましては、まずポジティブリスト制度を導入するか否かという点について検討しております。仮にポジティブリスト制度を導入するとした場合ですけれども、合成樹脂やガラス等、どの材質について対象としていくのか。欧州の溶出規制や米国の添加規制どちらを検討していくのかと。また、合成樹脂であれば、どのような添加剤を対象とするのか。ポジティブリストに合致している旨の事業者間の情報伝達、GMPや自治体による効果的な監視指導をどのようにやっていくのかということについても検討を進めることとしております。

3のスケジュールですが、既に第1回、第2回の検討会を開催しております。本日、実は第3回の検討会を、厚生労働本省で開催しております。内容については順次、ホームページのほうに掲載していきます。また、今後、年度内のとりまとめを目標に、月1回程度で検討会を開催していく予定となっております。本件に関する情報については、こちら、資料の2の参考のほうに載っておりますURLを、ぜひご参照していただければと思います。また今回、この資料2の後半の部分のほうに第1回の検討会で使用いたしました参考資料も添付しておりますので、ご理解にお役立てください。説明は以上でございます。ご静聴、ありがとうございました。

近畿厚生局食品衛生課課長 仲庭裕司：ありがとうございました。本日の議題は以上となります。最後にもう一度になりますが、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の今後のスケジュールについて紹介いたします。本日、蟹江室長の報告中にもありましたけれども、10月17日から11月15日まで、今月の15日まで説明にありました中間とりまとめに対するパブリックコメントを実施しております。その後、本年12月に検討会を開催いたしまして、いただきましたパブリックコメントより今回のような地方連絡協議会等を通じて、いただいたご意見を踏まえて検討会として最終的なとりまとめを行う予定となっております。また、今回開催いたしましたような地方連絡協議会につきましては、今後も継続的に開催し、活発な意見交換や情報共有の場とさせていただきたいと考えております。

次回、地方連絡協議会開催の際には改めてご連絡いたしますが、次回以降も積極的にご参加いただいくとありがたく存じます。また、次回以降の地方連絡協議会の企画の参考とさせていただきたいと思いますので、お配りしておりますアンケートにもご記入いただきますよう、ぜひ、ご協力を願いいたします。お帰りの際に出口の回収箱に入れてください。それでは本日の連絡協議会は、これにて終了させていただきます。長時間、ありがとうございました。（拍手）