

○森関東信越厚生局食品衛生課長（以下、森課長） それでは、定刻となりましたので、始めさせていただきたいと思えます。ただいまから「平成28年度HACCP普及推進地方連絡協議会（関東信越ブロック）」を開催いたします。本日の司会進行をさせていただきます私、厚生労働省関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課の森と申します。よろしくお願ひいたします。

それでは、まず本日の進め方でございますけれども、初めの1時間程度を使いまして、本年3月から開催いたしてまいりました「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、御紹介させていただきます。その後、参加者間の意見交換を行いたいと思えますので、よろしくお願ひいたします。

また、皆様のお手元にお配りしてあります資料についてですが、資料一覧というものがついてございますけれども、そこに記載の資料が全てそろっているかどうか、まず御確認いただきたいと思えます。不足のある方は、挙手いただきましたら、私どもの担当者が配付いたしますので、資料の不足の方、どなたかおられましたら挙手をお願ひいたします。

本日の会ですけれども、閉会は15時を予定いたしております。議事の円滑な進行に御協力いただきますよう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」につきまして、厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課長の道野から御説明させていただきます。よろしくお願ひいたします。

○道野監視安全課長（以下、道野課長） 皆さん、こんにちは。紹介がありました厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課の道野と申します。よろしくお願ひいたします。

本日は、足元の悪い中と申しますか、たくさんの方にお集まりいただきまして、ありがとうございます。2時間という限られた時間ではありますけれども、「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、私どものほうから御説明申し上げ、またいろいろな御意見、それから御質問を受けさせていただいて、充実した会議にしたいと思えますので、よろしくお願ひいたします。

それでは、早速、資料に基づきまして進めたいと思えます。

食品の製造・確保・調理等におけるHACCPによる衛生管理につきましては、皆様、御承知のとおり、コーデックスにおいてガイドラインが示されたということが1990年代の話であります。その後、地方自治体、民間、もちろん国も含めて普及に取り組んできたわけがあります。一方で諸外国では、HACCPに基づく衛生管理の制度化というものが、もう進められているという状況でございます。この検討会自体は、我が国においても従来の画一的な衛生管理の基準を見直して、HACCPの制度化を進め、食中毒、異物混入、さまざまな食品衛生管理の問題に関して対処して、食品の安全性の向上を図っていくという観点で、ことしの3月から始めたわけであります。

それで、きょうは私のほうから、この中間とりまとめの内容ということで説明させていただきます。制度化していくのは、検討会の最終的なとりまとめが終わった上

で、行政のほうで内容の反映を実行していかなければいけないわけですが、きょうはあくまで、この検討会の中間的なとりまとめの内容ということで説明させていただき、意見交換させていただければと思います。

中間とりまとめは、先週金曜日、14日に公表しています。厚生労働省のホームページにも掲載しておりますし、政府のパブリックコメントのほうのホームページにも、きょうから掲載しております。パブリックコメントの期間は、11月15日までということになっています。

中間とりまとめの全体の構成は、このスライドに示したとおりでして、「はじめに」と、これまでの施策の検証、その検証結果を踏まえて、今後のHACCPの制度のあり方ということについて、ここにあるような4つの要素に関して整理しています。さらに、制度化に向けた今後の課題。それから、結構いろいろな用語があちこちで使われているということもあって、用語の取扱いというものも、ここで整理しています。

検討会そのものにつきましては、ごらんいただけるような委員の先生方に御議論していただきました。前国立医薬品食品衛生研究所の五十君先生、現在、東京農業大学教授が座長でありまして、各関係業界や関係団体の方々、それから学識経験者の方から構成されています。

今回の中間とりまとめに至るまでの経緯でありますけれども、3月7日に第1回の検討会を開催いたしまして、5月以降は事業者団体からのヒアリングということで、現場で実際にこういったHACCPといったものが制度化された場合に、取り組む関係団体からいろいろ御意見をいただいた。それを踏まえながら制度についての検討を継続してきまして、先月の20日に中間とりまとめの骨子案を議論していただいて、それをさらに委員の先生方の御意見を反映・整理させていただいて、今回の中間とりまとめというものが作成されたということになります。

先ほど申し上げたとおり、意見募集については11月15日まで。

12月に、できれば9回目の検討会を開催して、年内には何とかこの検討会の報告書をとりまとめられないかと考えております。

それで、検討会の中間とりまとめを順々に御説明していきます。

「はじめに」というところを詳しく説明するというのは余りないのかもしれないですが、バックグラウンドの情報とかHACCPの制度化の必要性、それから今後の方向性・現状分析等々、「はじめに」のところに割と濃縮されて書かれているということもあるので、少し詳しく見ていただけるとありがたいなと思います。

先ほど申し上げたような、HACCP自体が国際標準になっていますということと、HACCPによる衛生管理はこういうものです。これは、皆さん、よく御存じのとおりだと思います。ただ、今回、議論していく中で着目したのは、もちろんこういったハザード、危害要因分析とか重要管理点を決めるということも大事なわけですが、それぞれの事業者の方が使用する原材料とか製造方法という、みずからの製造環境を踏まえた、それに応じた計画

といいますか、衛生管理のプログラムをみずから策定して実行していく。こういったことが重要じゃないか。上の問題だけではなくて、こういったことにも着目して、この制度を考えていく必要があるだろうということでもあります。

現在の一律衛生管理基準というものよりも合理的に有効性が高いと考えたわけでございます。そういったこともよく踏まえながら、この制度の導入を検討したということでもあります。

ただ、これまでの衛生管理と全く異なるものをやろうという議論ではないわけでありまして、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衛生管理を整理することで、食品の安全性確保の取組を見える化しようとするものでありまして、事業者の方がそれぞれやっつけや衛生管理・安全管理対策がはっきり見えるようにしようということが重要だろうということでもあります。

これは、バックグラウンドの情報なので簡単にしますが、御承知のとおり、食中毒の発生状況はこんな状況になっていて、近年、下げどまりである。もちろん、これは保健所が調査した食中毒の数だけですので、厚生科学研究などで調査すると、食中毒統計よりも患者数は桁違いに多いだろうということは、当然のことながら、届け出られなかったものとか受診しなかったもの、いろいろなものがあるわけですから、そういったものも考えると、当たり前のことですけれども、食中毒の統計だけが食品による健康被害というわけではないということ。

それから、危害性のある異物混入という事例も、いまだ発生が継続しているという話があります。

国内の食品の安全性の更なる向上を図るためにということで、これまでの衛生管理の取組に加えて、HACCPの原則である危害要因を把握して、特に重要な工程を管理していくことで、リスクの未然防止の確実性を高めるHACCPによる衛生管理を広く定着させていく必要があるということでもあります。

さらに、我が国の食品安全の国内外へのアピール。これは付随的なことであるかもしれませんが、実際に食品製造の現場では、従来と違って外国人労働者の方もふえてきていますし、言ってみればあうんの呼吸でいろいろなことが進んでいくことがなかなか難しくなっている。ひっくり返して言えば、要は何をするかを明確にしていく。例えば文書化することも必要になってきているということでもあります。

さらに、色合いがちょっと違いますけれども、訪日外国人観光客の増加。それから、オリンピック・パラリンピックの開催等を見据えて、食品衛生管理の水準が、国際的に見ても遜色がないことを国内外に示していく必要が高まっているという背景的なものもあるということでもあります。

結論としては、ここにありますように、HACCPによる衛生管理について、制度として位置付け、定着を図っていくことが必要である。ただ、その際に、食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえた実現可能な方法で着実に取組を進めていく。この実現可能な方法で着

実に取り組を進めていくということが、この検討会の中で何度も議論されたところであり
ます。

それで、まず、これまでの施策の検証ということで、皆さん御案内のことと思いますけ
れども、我が国のHACCPに関する制度等としては、食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過
程の承認制度、これは食品衛生法第13条に定めているものであります。

そのほかに、一昨年、関係法令に基づく衛生管理基準を改正し、従来の衛生管理とHACCP
による衛生管理を選択制としたということであります。現在は、どっちでもいいという整
理になっています。

さらに、いわゆるHACCP支援法、中小事業者に対して、HACCP導入に必要な設備整備に係
る経費を低利融資するという制度。

あと、HACCPが義務化されている国に輸出する場合に、現在の国内の衛生管理基準に、輸
出する施設についてはHACCPの導入を追加して、上乘せして、国が認定する、もしくは地方
自治体が認定するという仕組みをつくっています。そういったことで、輸出に意欲のある
事業者の方々に関しては、HACCP導入の後押しということになる。

そのほかに民間認証。ISOとかFSSCといったものも含まれています。

それぞれの制度の細かい話については、きょうは説明を割愛させていただきます。参考
資料のつづりの6番の資料から後に記載がありますので、ごらんになっていただければと
思います。

そうした施策が直接的・間接的に作用してきたのだと思いますけれども、実際に今の
HACCP導入状況はどうかということ、農林水産省のほうで食品製造業におけるHACCP
の導入状況の実態調査を行っておられます。ここでは最新のデータが27年度でありますけ
れども、中小規模層では35%というのが今の導入率でありまして、大手の90%というのに
比較して、中小規模層ではかなり低い、普及が進んでいないという状況であります。

厚生労働省が別の調査をしています。これは、農林水産省の調査では従業員数5人以上
の製造業が調査対象ですけれども、厚生労働省に関しては、平成26年に集団給食施設とか
従業員数4人以下の事業者の方も含めて調査した結果だと、導入率は15%弱というのが最
新の調査結果になっています。

HACCPに関する制度や普及促進策により、大規模事業者でのHACCPの導入というものは進
んできたものの、中小規模の事業者の方々の間では、なかなか導入が進んでいません。そ
の理由について、過去に調査したものをまとめますと、まずHACCPの導入のメリットが感じ
られない。コストがかかる。それから、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いう認識があります。

そのほかにも、これは制度としての問題点、先ほど申し上げたようないろいろな仕組み、
認証制度、それらの要件の統一が図られてこなかったということで、HACCPは一体どこまで
取り組めばいいのかということも、はっきりと関係事業者の方々理解しにくい部分で、

そのことが衛生管理の普及が進まない要因の一つと分析がされています。

それで、普及が進まなかった理由に関しては、先ほど申し上げたとおり、この検討会で22団体からヒアリングを行ったと御紹介しました。これも参考資料のほうに、それぞれの業界の御意見として、こういったことが導入に関するハードルと感じていましたということ为例示していただいたので、それぞれについて、私どものほうで、これは本当にHACCPの問題なのかどうかということについて整理した資料を、参考資料の2番から5番までに記載しておりますので、またこれは後で参考にしていただければと思います。

ソフトの基準であるにもかかわらず、設備や施設に多大な投資をしなければならない。もちろん、設備を導入することによって、管理が容易になったり、省力化できたりということはあるわけです。けれども、それが必須というわけではないわけですがけれども、たくさんお金がかかったよと導入された企業の方々がおっしゃると、そうなのだろうという感じで情報というものがどんどん伝わっていってしまうところもあって、こういった誤解というものはかなり根強く残っていると思います。

それから、これまでの衛生管理と全く異なるというところも、先ほどの「はじめに」のところでも御紹介しましたがけれども、従来の衛生管理というものに関して、科学的に検証していく。それから、実効性を高めていくということが重要なところですがけれども、その辺のことがなかなか理解が進んでいない部分なのかな、誤解が生じている部分なのかなと考えられたわけです。

次に、欧米における制度の現状ということで、EUとアメリカに関して、ここでは記載しています。

EUに関しては、2006年に法的拘束力のある欧州委員会の規則、EUレギュレーションと言われているもので、これで定められています。規模とか業種に関係なく、全ての食品事業者。もちろん、一次生産者、農林水産業を除くということですがけれども、に対して、HACCPによる衛生管理の導入を義務付けています。

この規則自体は大きく2つに分かれていて、動物由来食品を取り扱う事業者に対するものと、それ以外の事業者を対象にしているものと、両方があります。特に、動物性由来食品を取り扱う事業者に関しては、各国衛生規制当局の認可を受ける必要があるということで、運用面もかなり厳しい運用になっています。実際に実地監査も実施されているということです。

先ほど、日本から輸出する食品の認定の仕組みについてお話ししました。EU側で言うと輸入です。輸出国当局がEUの規制要件への合致を確認した施設からのみ、EU域外からの輸入が可能となるということになっています。

これに関する業界への導入支援ということで、欧州委員会がガイドラインを提供したり、さらに加盟国政府・業界団体がガイダンスを策定して、個別の事業者の方の導入を支援しているという状況です。

次に、米国でありますけれども、米国に関しては、1990年代から、食肉、食鳥肉、水産

食品、さらにジュースに関してもHACCPの導入が義務づけられてきましたし、日本から輸出する食肉に関してもHACCPの導入が要求されてきました。さらに、2011年に食品安全強化法が制定されて、施行はことしの9月、先月から大規模な企業から順次ですけれども、HACCPに類似した危害要因分析及び予防管理を含む食品安全計画の作成・管理が求められるという状況です。

支援に関しても、HACCPモデルの公開とかガイドラインの作成、研修プログラムの作成等々で、事業者の規模に応じた支援策を実施しているという状況であります。

これはちょっと細かいので、また後でござんいただきます、もしくは厚生労働省のホームページでござんいただければよいと思いますけれども、現行の日本の制度とアメリカ、EUの制度を比較したものです。

1つだけ追加的に申し上げておくと、どんなものを要求して、どういう規制の弾力化をしているのかということについて簡単に申し上げると、今、申し上げた米国の食品安全強化法につきましては、例えば免除に関して、いろいろな免除の対象が明確にされています。年間食品販売額が50万ドル未満かつ売上の半分以上が近隣の飲食店や小規模事業者への直接販売といった例ですけれども、そういった小規模事業者に対しては免除という規制になっています。

一方で、EUは、基本的に先ほど申し上げたとおり、全事業者が規制の対象になっている。けれども、小規模事業者にはモニタリングや記録の作成・保存などの負担軽減をガイドラインで示しているという違いがあります。

これは、米国、それからEUを含め、諸外国の現状を整理したものです。

ござんいただいてわかるように、カナダに関しても義務付けということを順次されているし、それ以外、黄色の色がついているところも、導入を段階的に義務づけていっているという状況です。

次が、この検討会で関係業界の現状と制度化への対応ということで、24団体からヒアリングを実施しております。このページの次から一つ一つ記載しているわけでありましてけれども、それをまとめて言いますと、おおむねマル1からマル6に整理されるのではないかと思います。

1つは、業種によって、HACCPの導入状況というのは異なります。業界団体主導であったり、国の制度を利用したり、いろいろな形でHACCPの導入を業界団体、それぞれで取り組んでいらっしゃるわけでありましてけれども、先ほどの農林水産省の調査と類似の話になりますけれども、大手の事業者においては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、なかなか導入が進んでいない。

その進まない理由として、HACCPへの理解・認識不足。

もう一つの大きなものとして、人的資源の不足といったことがあるということでもあります。

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、対応が非常に難しいとこ

ろがあるということでありました。言ってみれば、これは飲食店、弁当・惣菜といった分野と理解していただければよいかと思います。業種によって、危害要因やその防止措置が異なり、それぞれの業種に即した導入支援というものが必要である。一律のものというのは、なかなか機能しないということだと思えます。

4番目、施設・設備も含め、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。まずは、一般衛生管理がHACCP以前の問題として重要ですねとおっしゃっているようなところもありました。

マル5、マル6は省略しますが、次のページからは、それぞれ私どもの検討会のほうに来ていただいて、意見や現状について御説明いただいたということで、各団体の主な内容について列記しております。

さらに、日本の食料自給率は4割ぐらいと言われているわけですが、そういった意味で、現行の輸入食品はどういうふうに対処しているのか。それから、先ほどから少し出てきていますが、今、政府を挙げて、農林水産物、食品の輸出ということに取り組んでいるわけですが、それとの関係について説明させていただきます。

輸入食品の安全対策ということで申しますと、皆様、御承知のとおり、輸入時の対策ということで、検疫所での輸入届け出とか検査ということをやっているわけです。ただ、ここがいつも着目されて、議論されるところでございます。けれども、食品の事業に関しては専門の方が多いと思えますけれども、皆様から見れば、結局、製造・生産段階の管理が一番大事でしょうということも明らかだと思えるわけですが、そういった意味では、ここが非常に重要になってくる。ただ、日本からは、国内でHACCPの導入を義務化していないという関係上、輸出国に対しても、HACCPによる衛生管理を輸出の要件にはできないというのが現状であります。

それから、輸出に関して申しますと、先ほどから欧米で動物性食品に関して義務化しているということで、欧米に動物性食品を輸出する場合には、その輸出認定施設になるためには、HACCPによる衛生管理、HACCPの導入というものが求められるわけです。ここにありますように、今の国内規制にプラス、輸出先国の政府と厚生労働省のほうで協議しまして、足りないところを上乗せするという形で今は行っているわけです。

もちろん、HACCPを導入すれば、それで済むかということ、そうでもなくて、それ以外にもこういったいろいろな公的監督、例えばアメリカの場合は連邦政府が食肉関係については直接検査しているので、アメリカと同等にするためのいろいろな追加措置が必要になったり、施設基準であるとか在留物質モニタリングとかもあるわけですが、事業者の方から見ると、HACCPが一番大きな問題ということでもあります。ただ、HACCPを導入したからといって、直ちに輸出できるわけではないというのは、これを見ていただければおわかりかと思います。

それで、この検討会の報告のコアになる部分を、これから御説明したいと思います。HACCPの制度のあり方ということでありまして、具体的な枠組みをどうするかということであり

ます。

まず、対象の事業者の範囲ということで整理したのが、この表でありまして、現行の食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、今の一律の衛生管理基準というのは、こういった食品の製造・加工業、調理業、販売業、保管業といったものを広く対象にしています。ただし、食品の取り扱いの部分が中心なので、販売とか、特に保管の場合には、流通関係に関してはそんなに難しいことが書いてあるわけじゃなくて、温度管理の問題とか食品のチェックといったことが規定されているわけですけども、全体としては広く製造業から保管業まで規制がかかっている。今回の規制の見直しということから言うと、製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者全般を同じように対象にしてはどうかというのが、この範囲についての議論であります。

適用する基準の中身に関しては後でまた御説明しますが、先ほどの事業者の方々のHACCP導入に関してのいろいろな障害、ハードルということ、それから各業界団体からの御意見などを踏まえると、コーデックスのガイドラインで示された7原則を、全てみずから事業者の方がやっていただいて実行していただく。そういう考え方をするのが原則にはなるわけですけども、なかなかそれでは対応できない、していけない。要するに、実行可能性というものをしっかりと検討していきましょと、この検討会でもそういったことが大きなテーマだったわけです。

そういったことで、HACCPの考え方に基づく衛生管理という考え方で、この基準Bというものを置いてはどうかということでもあります。危害要因分析、モニタリング頻度、記録の作成・保管の弾力化といったことを検討していけばいいのではないかと。ここが全体の枠組みの議論の出発点になった表であります。

制度のたてつけとして、どういう考え方をするか、どういう規制の形をとるかということで、これは中身というよりは枠組みの話です。枠組みの話として、現行は一律の衛生管理基準ということであるわけですけども、こういった衛生管理計画というものをそれぞれの食品等事業者の方につくっていただくという制度にする。その管理計画のつくり方に、先ほど御紹介した基準Aと基準B、この2つの考え方を置いてみてはどうかということでもあります。

基準Aに関しては、コーデックスの7原則と書いていますけれども、事業者の規模を考慮して、基準Aの対象というのは決めればいいのではないかと。ただ、先ほども申し上げたとおり、欧米も含めて、食肉、食鳥肉というのはリスクが非常に高いということもあって、輸入食品にも要求するという観点からは、これは認定小規模処理施設を除きますけれども、と畜場と食鳥処理場に関しては基準Aを一律に適用してはどうかということでもあります。

それから、基準Bに関しては、Aの基準を弾力した内容にするということで、当たり前のことですけども、基準A以外の事業者。どういう方々が想定されるかということ、1つは小規模事業者。あと、提供される食品の数が多かったり、変更頻度が高いといった業種の場合、個別の、例えば製造・加工・調理される食品に関して、一つ一つ管理プログラム

をつくっていくというのは非常に大変なので、こういった業種に関してはもっと違ったアプローチがあるのではないかとということで、これが挙がっています。

あとは、先ほど御紹介したような販売業とか保管業であれば、一般衛生管理の対応で行けるのではないかとということで、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種といった事業者の方々を基準Bの対象と考えてはどうかということです。もちろん、HACCPの衛生管理には一般衛生管理というものが前提になりますので、現行の管理運営基準の内容も見ていただいて、その中から優先的にやらなきゃいけないことの手順などを決めてもらう。その上で、HACCPによる衛生管理というものを乗せて管理計画というものをつくってもらいましょうというのが、この全体の構造です。

これに関して、厚生労働省のほうからも引き続き、手引書やモデルプランの作成とか、こっちにありますけれども、各業界団体に、個別の食品・業態ごとにその特性を踏まえた手引書をおつくりいただくということが一つの提案であります。その業界団体の方々が作成させる手引書への支援ということを、厚生労働省のほうとして取り組んでいくということ。

それから、地方自治体に関して言うと、保健所食品衛生監視員が個別の事業者の方々に対して、衛生管理計画の作成に関しての導入支援とか指導・助言ということをやっているのが適切ではないかという内容であります。

基準Aをもう少し具体化して書いたものがこれでありまして、上下、逆になりますけれども、こっちは一般衛生管理に関する事項とHACCPプランの概要ということで、CCP1と2と書いています。こういった2つの要素からなる衛生管理計画というものをつくっていただく。これが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という考え方です。

先ほど申し上げたとおり、と畜場と食鳥処理場に関しては基準Aを適用するということですが、考え方としては、食肉処理工程は共通と言うとあれですけれども、そんなに大きな違いがないということ。それから、公務員獣医師が検査員として常駐していること。それから、諸外国においてもコーデックスHACCPが適用されているという考え方で、と畜場、食鳥処理場については取り扱っていきいたいということであります。

基準Bのほうは、先ほど申し上げたことはこの3つであります。

小規模事業者の定義はなかなか難しく、この検討会で最終的な範囲を決めるというよりは、過去の立法例等を踏まえて、行政のほうである程度整理していく必要があるだろうと思っています。したがって、この検討会では考え方というものを整理していただくという位置づけで、ここは記載しています。小規模事業者については、従業員数、出荷量等について考慮するとともに、地方自治体等の運用にも留意する観点から、食品表示法等、他法における取扱いも参考にして判断基準を示していこうということでもあります。

ただ、保健所の職員が事業所に行って、客観的にわかるという意味では、従業員数というのは非常にわかりやすいものであることは、要素としてはたしかですけれども、境目、

境界線のところの確認は、現実にはなかなか難しいことがあるかもしれませんが、ほかの要素よりは、従業員数というのは1つわかりやすい判断基準ではあるということでありませす。そういった意味で例示化されています。

それから、留意点ということで、抜けがないようにということで、実質的に適用が除外される事業者がないようにということ。

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ということが重要だろうということでもあります。小規模であれば、その分、出荷される食品の量も少ないわけですので、そういった意味で、ある程度簡素化できるところは簡素化していきつつ、安全性の要求レベルは維持して考えていくということでもあります。

さらに基準Bの考え方ですけれども、基準Aよりも弾力的な運用を可能とするということでもあります。これにつきましては、後ろの36から38のスライドに出てきますけれども、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等と書いています。

後ろに出てくる基準の考え方の部分は、既に国際機関とか欧米で示されたような弾力化の内容について整理したものであります。そういったことは当然取り入れていこうというのが上段の部分の話で、さらにここで言及しているのは、厚生労働省が示している従来の指針とかマニュアルとか衛生規範といったものを基本に、業界団体のほうで手引書なりガイドランスなりをつくっていただいて、それが衛生管理計画の策定や実施が容易になるように配慮していきましょう。

その際には、食品や業界の特性も配慮して、小規模事業者等も取り組みやすいものと記載しています。

これは、いずれも実際に現場でやることというのは、恐らくこういったものに書かれたものになると思います。ただ、前提となる、例えば危害要因分析をどうするかとか、実際に衛生管理計画をつくるときに、どういったものを主としてやっていけばいいかという優先順位づけといったことも必要になってくるわけですが、基本的にはこの内容をベースにして考えてください。今までと全然違うことをやってくださいということではないということ、ここでは言っているわけです。

大量調理施設の衛生管理マニュアルを例にとりますと、平成8年の0-157の食中毒が多発した後に、集団給食施設のガイドラインとして、当時のHACCPの考え方を導入した衛生管理マニュアルということで導入したものであります。例えば、調理している食品の中心温度をはかっていくとか、保管している食品の、特に冷蔵が必要なものについての温度確認。それから、洗浄・消毒等の具体的なやり方を手順書で書くといったことが、この内容になっているわけですので、そういったことと大きく違うものではないですし、それを基本に考えていけばいいだろうということでもあります。

これが先ほど少しお話した、基準Aと基準Bの考え方ということでもあります。この中には、コーデックス、EU、アメリカ等で記載されている内容を、ここは原則のほうにも入

れていますし、基準Bの簡素化のほうにも、先ほど御紹介したような内容で記載しています。

次に、39番目でありますけれども、都道府県等による監視指導について、今後のあり方はどうしていくのかということでもあります。

主な役割というのは、衛生管理計画作成の指導・助言ということを行っていただくということ。さらに、現行でもある営業許可手続、立入検査等を通じて、その内容の有効性や実施状況について検証していく。要は、導入の指導・助言と有効性や実施状況の検証というものが主な役割ということで想定しましょうということでもあります。

施行時における基準Bの導入については、事業者に対して、特に重点的な指導・助言を行う。食品衛生法自体は規制法ではあるのですが、こういった新しい仕組みを入れていくという中では、法律の遵守ということは非常に重要であります。けれども、それだけではなくて、まずは導入に関する指導・助言を粘り強くやっていくことが大切であろうということでもあります。要するに、取り締まり一辺倒ということではなくて、まずは導入に関しての指導・助言ということでもあります。

それから、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等に記載するといったことで、事業者の方で基準Bの対象の方でも、基準Aの衛生管理をやって衛生管理のレベルを向上させていこうということにも支援していこう、対応していこうということでもあります。ここに記載しているのは、まだ仕組みとしてこうするかどうかという問題はあるのですが、想定できるものとしては、例えば許可の申請時に衛生管理計画というものを提出していただくのも一つのやり方だし、それはちょっと負担が大き過ぎるのであれば、概要的なものということでもいいのではないかと、ここで、「又は」となっています。

あと、通常の監視指導の中では、HACCPと同じですが、CCPのモニタリング記録とか改善措置の記録を見ていく。

更新のときも、おおむね許可と同じような考え方で確認していけばいいのではないかと、いう内容であります。

それから、制度施行に当たっての普及のあり方ということで、御承知の方も多いかと思いますが、現行、厚生労働省でこういったHACCP入門のための手引書。どっちかというと、これをそのままやったらHACCPをやったことになるというよりは、いろいろな例示を持ってきて、HACCPというのはどういうものかというものを学んでもらいたいという、言ってみればワークブックのようなものです。ただ、これの内容的には、基準Aを想定しているものが大部分ということもありますので、この基準Aに関して言うと、こういった現行のHACCP導入の手引書、モデル例を引き続き活用していただくということです。

あと、イギリスでHACCPプランの策定支援ツール、MyHACCPというものがあるのですが、その日本版システムを今、開発しています。これも、やらなきゃいけないことは一緒です。ただ、手順とかを間違わないようにということで、作成のために支援してくれ

るコンピューターソフトであります。私も初めは、食品の名前を入れたら、あっという間にHACCPプランができるのかと思ったら、そうじゃなくて、そういう作業は紙の上でも、システムの上でも同じなわけです。、手順を間違わないように、確実に必要な書類ができ上がるという作成ツールということでもあります。

それから、基準Bの導入支援ということで、HACCP導入のための手引書に関しては、先ほどから触れているところではありますけれども、個別の食品ごと、業態ごとに、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策定する。事業者に提供して、地方自治体においても、事業者の指導・助言に活用していただく。そういったことを通じて、例えば自治体によって、保健所によって、いろいろ指導内容が違ったりすることがないように。それから、国・事業者団体が同じ認識で、同じ理解レベルで、このHACCPの導入に取り組んでいくといったことが可能になると考えられます。

また、既存のマニュアル等の改訂ということで、先ほど御紹介した大量調理施設の衛生管理マニュアルを初めとして、各種のガイドラインとか衛生規範といったものについても、現在の目で見ても適切なものかどうかということも、あわせて検討して必要な改訂を行うということと、業界団体が手引書を作成する際の助言ということを中心にやっていくということで、必要な支援を行っていくということでもあります。

あと、現行、食品衛生法で規定されている総合衛生管理製造過程承認制度、それから既存のHACCP関連制度との関係ということがあります。

これにつきましては、まず総合衛生管理製造過程承認制度に関しては、いろいろ書いてありますけれども、もともと普及ということで、平成7年の食品衛生法改正のときに導入された制度でありますけれども、今後、先ほど申し上げたような形での制度化ということが図られれば、その役割を終えることになるということで、廃止することになります。

ただし、今の総合衛生管理製造過程承認制度の条文を見てみると、御承知のとおり、11条1項の規格基準によらない製造加工過程に関する承認というものが含まれているわけです。これにつきましては、引き続きこういった承認の仕組みを継続していくと考えている。逆に言うと、規格基準遵守型の承認制度については、廃止するということでもあります。

それから、民間認証の活用ということで、先ほどいろいろな認証制度、国の認証制度も含めて、要求水準がばらばらというか、少なくとも統一的には情報提供されていないということもあって、それがHACCP普及の妨げになっていくのではないかという指摘があったわけです。けれども、民間認証の活用ということで、ISO、FSSC。それから、最近始まっているJFS、これらの民間認証で要求されるHACCPの要件というのは、基本的に基準Aと同じということで、コーデックスHACCPと同様とするということであるわけです。

営業許可と立入検査、ここには監視業務と書いてありますけれども、そういった食品衛生法のいろいろな手続に際して、民間認証で作成された資料や認定書、監査の結果等も活用してHACCPによる衛生管理の実施状況を確認すること等により、監視指導の効率化や事業者の負担軽減を図ることに十分配慮するとしています。

次に、輸入食品・輸出食品について、どういうふうを考えていくかということであり
ます。

輸入食品につきましては、大きく分けて2つの括りがあるだろう。コーデックスHACCP
を義務化している国と、そうでない国、それぞれ違ってくる。要は、義務化している国に
ついては、その国の制度と運用状況全体を評価して、日本との制度の同時性の検証という
ものやっつけていこうということです。義務化していないところについて、今、日本が輸出
でやっているように二国間で協議を行って、輸出国の規制にHACCPを上乗せしてもらって、
日本に輸出してもらうという仕組みを構築してもらうということでもあります。

さらに、我が国から輸出する食品についても、相手国において円滑な輸入が可能となる
ように、二国間協議において対応する。こういった協議の中で同等性の確認ということも
していくわけですが、特に輸入で義務化している国が相手の際には、日本から輸出
する食品についても、あわせて相手国としっかり協議していく必要があるということであ
ります。

制度化に向けた今後の課題ということですが。幾つか項目はあるわけですが、主な
ポイントについて御説明したいと思います。

まず、先ほどから申し上げている誤解問題ですね。施設設備の問題。それから、こんな
のは輸出の話でしょうか、CCPは絶対なきやいけないということに関して、誤解のないよ
うに、きちんと正確な知識をわかりやすく伝えていくということ。

それから、これは結構重要なことで、広くHACCPによる衛生管理を求めることによって、
フードチェーンを通じた食品の安全性の確保が必要という認識の共有を図っていく。要す
るに、フードチェーンの一部だけがやっつけていても、あとがだめならば、結局、全体のシス
テムとしては機能しないことになってくるわけです。

それから、人材の育成ということで、施設設備の問題は誤解じゃないかと我々も考えて
いますけれども、人材育成に関しては、継続して取り組んでいかなきゃいけないですし、
必要だろうと考えています。特に、現場のニーズに合った人材の育成を図るということで、
従来からこういった人材育成事業、特に農林水産省で取り組んでいらっしゃるけれども、
その内容等について、よく相談しながら継続してやっていきたいと考えております。
地方自治体のほうで実施される際には、厚生労働省のほうからの支援ということも、特に
技術的な部分については取り組んでいきたいと考えております。

あと、基準Bに関してですけれども、先ほど申し上げているような範囲について、対象
となる業種における実現可能性を十分に配慮して、総合的に検討を進めること。

それから、食品の業態や特性に配慮して、事業者の方の負担とならないように衛生管理
計画のフォーマットを含めた基準Bの手順書の作成を推進していく必要があるということ
であります。

それから、国、地方自治体の役割ということでもあります。当然のことですけれども、十
分連携を図っていくことが大事であるということ。

それから、HACCPの導入支援、検証を適切に実施できるよう、具体的な計画を策定するなど、スケジュールを事業者とも共有しながら進めていく。要するに、国、地方自治体、事業者、それぞれが情報を共有しながら進めていきたいと思いますということ。

それから、最後ですけれども、研修の充実等により食品衛生監視員の資質の向上を図り、体制強化に努める。現在も各ブロックの食品衛生監視員の指導的な役割をする方々に関して研修を進めているわけですが、こういった取り組みをさらに進めていくということでもあります。

あと、食品事業者全般にわたって、こういった制度化を図っていくということで、現行は許可業種は34業種になっています。それ以外に都道府県等の条例で許可業種にしていたり、届け出にしていたりということがあるわけです。34業種以外の業種も含めて、対象となる事業者の方をしっかりと把握していく必要があるので、どういう仕組みにすればいいのかということを中心に検討して構築していく必要がある。それが制度の定着につながっていくということでもあります。

それから、食品の輸出入ということでもあります。日本の消費者の関心というのは、常に輸入食品の安全性ということで、政府としても今まで輸入のほうにかなり偏って、相手国と協議したり、要求もしていました。でも、これだけ食品が国際間で流通する、国の間で流通するようになってくると、輸出であろうが、輸入であろうが、それぞれ、これは国際協力という観点で協力体制の確保を図っていかなければならない。要するに、日本に来る食品に関しての要求ばかりして、相手国に輸出するものについては何もしませんというわけには、もう今の時代、いかないわけです。そういったことを踏まえて、二国間の協力というものが必要になってきているということです。

最後、準備期間については、十分な準備期間を設ける。もちろん、これを制度化すれば規制の強化ということになりますので、必要な準備期間を設けなければならないということになるわけです。それに関しての言及ということで、十分な準備期間を設けるということでもあります。

私のほうで、きょう用意させていただいた資料は以上であります。

検討会のスケジュールとしては、年末までをめぐりとりまとめを進めたいということが1つあります。

あと、食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法の改正が必要になります。そうなった場合に、来年1年は、今、申し上げたような事業者団体と協力して、さまざまな準備をしていく準備期間が必要だろうと考えておまして、再来年の通常国会に、と畜場法、食鳥検査法も含めてですけれども、食品衛生法の改正案が提出できればというのが現行のスケジュール感ということで、最後につけ加えさせていただいて、私のほうからの説明を終わらせていただきます。

御清聴、どうもありがとうございました。

○森課長 これから参加者の皆様との意見交換の時間になるわけですが、その前に

舞台上の設営をいたしますので、しばらくこのままお待ちください。お願いいたします。

○森課長 それでは、ここから参加者の皆様方との意見交換の時間とさせていただきます。意見交換につきましては、セクションごとに行ってまいりたいと考えております。

全体の時間の関係上、お配りしている資料の1ページから27ページまで、大きい1番「はじめに」と、大きい2番「HACCPを取りまく現状とこれまでの施策の検証」に関しては、おおむね5分間。

資料の29ページから39ページまでの「具体的な枠組み」に関しては20分間。

資料の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」に関しましては5分間。

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」については5分間。

資料の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。

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」に関しては5分間とさせていただきますと思います。

また、発言者が多数おられる場合には、できる限りこれまで発言されていない方に優先的に発言をお願いしたいと考えております。また、本日、御参加いただけなかった方も含めまして、広く情報提供させていただきたいと考えておりまして、その目的といたしまして、今回の説明内容あるいは意見交換の様子については、全て議事録として厚生労働省のホームページに後日、公表を予定いたしておりますので、御了承いただきたいと思っております。議事録の中に御所属あるいはお名前を掲載させていただくことに不都合がおりますの方は、御発言の際に、その旨、申し出ただいただければと考えております。

それでは、まず最初に、資料1ページから27ページまで、大きい1番の「はじめに」と、同じく2番「HACCPを取りまく現状とこれまでの施策の検証」に関して、御意見、御質問がある方はいらっしゃいますでしょうか。手を挙げていただきまして、私のほうで御指名させていただきますので、我々の係の者がマイクをお持ちいたします。差し支えなければ、御所属とお名前をおっしゃっていただいた上で発言いただければと考えております。

どなたか御発言の方、挙手でお知らせいただけますでしょうか。

それでは、事前にいただいた御質問も、この項目ではございませんでしたので、次に参りたいと思っております。続きまして、資料28ページから、大きい3番の「HACCPの制度化のあり方」に関してですが、事前質問が非常に多くありましたので、このセクションについて意見交換をさせていただきたいと思っております。時間を多少長目に用意させていただいておりますので、御意見のある方は挙手にてお願いできますでしょうか。

それでは、事前にいただきました御質問に対するお答えについて、まずこちらのほうから説明させていただきます。

○道野課長 では、事前に御意見を私どものほうにいただいているものがありますので、

それを中心に少し御説明して、その中で、また御質問等あれば、伺っていくということにさせていただきたいと思います。

例えば、整理されている上から見ると、HACCPの導入が法制化により具体的な実施内容が明確になることは、非常によいことと思われま。今後、いろいろな食品業界が基準Aまたは基準Bを実施していくことにより、食品事故を減少させていくことを目標にして、また対外的に説明しやすくなることで、食品の輸出入が円滑に行われることを期待したいと考えておりますということでもあります。

ただ、先ほど説明させていただいたように、もちろん輸出入を円滑に行われることは非常にいいことだし、それは目標ではあるのですが、国によつての基準は若干ずつ違うし、それからやり方も違うということがあるので、この制度自体が全てを解決するわけではないということも御理解いただいております。いいのかなと思います。

あと、制度化までの概算の見通し、それから対象業種、食品製造の許可業種以外の対象範囲についての考え方。それから、基準A、基準Bで具体的に必要な書類の対比表（準備を進めるに当たって）。それから、営業許可証の有効期限の考え方。制度改正直前に許可を得た場合の考え方ということ、かなり具体的なことについての御質問です。現在、これは検討会の中間とりまとめの段階ということなので、細かな運用については、我々も完全に整理しているわけではございませんので、お答えすることが難しい質問もあると思います。

制度化までの概算の見通しということと言いますと、先ほど申し上げたとおり、再来年の通常国会に関係法令の改正案を提出したいということで、それを目指してやっているわけでありま。仮にそれで改正法案が成立したとしても、一定の準備期間をそこからとるのが通常のパターンでありまして、これは法律ではないですが、過去の似たようなものの例で申し上げますと、と畜場法の0-157対策で施設基準と衛生管理基準を、これは政令と省令だったか、改正して、そのときの経過措置は、牛の施設は3年、豚の施設は5年という準備期間のとり方はしていますので、これがどうこうということではなくて、過去の事実関係ではそういった例がありますということを御紹介しま。

あと、食品製造の許可業種以外の対象範囲についての考え方ということで、これはまだ、我々としても十分考えたものがあるわけではありませ。検討会においても、あくまでHACCPという制度のあり方についての御検討をいただいているということなので、ここは今後の課題となっています。

ただ、ヒアリングをしているときに、食品衛生法の許可業者でないということ自体が、衛生管理について、なかなか取り組みにくい環境があるのだということをおっしゃっていた業界団体もいらっしゃいますが、許可が要る、要らないというのは本来関係ないのです。食品衛生法の衛生管理基準というのは、要許可業種であろうが、要届け出業種であろうが、そうでなかろうが、一律にかかるものでありますけれども、実際には保健所の食品衛生監視員と接する頻度といったことも変わってくるでしょうから、そういった意味で濃淡が結

果として出てきているところがあるのだと思います。

我々といましては、対象の事業者の方が適切に把握できることが、先ほど申し上げたようなフードチェーンを通じた取り組みということでも必要だと思っています。なので、具体的な内容については、今後、検討させていただきたいと考えています。

それから、基準A、基準Bで具体的に必要な書類の対比表。これも参考資料にも書いていますけれども、我々の厚生労働省のほうで、基準Bに関しての業種横断的なガイダンスとか、そういったものも今後作成していく予定にしておりますので、そういった中で明らかにしていきたいと考えています。

あと、営業許可の有効期限の考え方ということですが、現行の営業許可制度自体は、もちろん人的要件と言って、過去に食品衛生法に違反して罰せられたことはありませんかという相対的な欠格要件があるのですが、それともう一つは施設基準で、今の許可要件、許可の有効期間が5年以上と規定されているわけですが、これはハードのほうの観点で、そういう施設基準との関係から5年以上と定められていて、衛生管理のほうと直接結びついているわけではないので、今回の制度の議論にあわせて、自動的に期限について長くなったり、短くなったりするというものではありません。

こんなところで、ちょっと会場から。

○森課長 今、事前にいただきました質問について、お答えを差し上げたのですが、参加の方々に御発言等がごありの方はどなたかございませんでしょうか。

○質問者A JA全農のタナカと申します。

JA全農の中で、お米の関係です。玄米をとう精をして精米する工場がございます。基本、こういった工場というのは、異物と言われるものは、工場の中で石とかプラスチック片を取り除く作業はあるのですが、基本的に水物は使いません。ということで、菌の繁殖といったものはほとんど想定されない工場でございます。こういった業種に対しても、このHACCPというものは適用になるのかどうかという点が1つ。

実は、日本精米工業会というところがあって、将来的にHACCPが義務化というところを見据えて、業界HACCPという形で精米HACCPというものを策定しております。実際、今、基準A、Bのお話を頂戴した中で、民間認証でとって変わることができます的なニュアンスでお話いただきましたが、その業界団体がつくった独自の精米HACCPというものでも代用できるのかどうか、その辺の方向性を教えてください。

以上です。

○道野課長 御質問ありがとうございます。

検討会の中間とりまとめの段階なので、その制度そのものとしてどうかということは、なかなかお答えが難しいと思うのです。先ほど基準Bの特性の中で、一般衛生管理で対応が可能なものというのものもあるわけです。特に、おっしゃっているような加熱・殺菌工程が全くなくて、例えば業界団体が危害要因分析をやればいいのかと思います。それぞれの事業者の方がやる必要はないと思いますけれども、そういう中で、従来的一般衛生管理を踏

まえた衛生管理計画をつくるということで足りるというものであれば、基準Bに落ち着くのかなと思います。ただ、個別の食品の分類について、今、ここでどうこうということはなかなか難しいので、お答えは控えさせていただきます。

あと、業界HACCPの件ですけれども、認証制度をお持ちになっているということで、それはすばらしい取り組みだと思います。今、検討会で議論になっていたのは、基本的には資料にもあったように、例えばISOとかFSSCとか、割と国際的な枠組みの中で、そういったコーデックス基準を取り入れてやっているようなものに関しては、例えばFSSC用のHACCPの文書と、食品衛生法で制度化があった場合に、食品衛生法で保健所に見せるような文書とがあるのは大変なので、当然同じ基準で統一的に使えるようにしていかなきゃいけない。またそういうところであれば、保健所なりが監視する場合に同じ業種の同じ規模の施設で、認証をとっているところと、とっていないところを同じように監視する必要があるのかという、そうではないだろうということで、ああいった記載になっているわけです。

したがいまして、今、米穀関係の業界団体で取り組まれている認証制度自体がどういうものかということがわからないので、そのものについての評価はできないですけれども、この検討会の中間とりまとめで記載している内容は、そういった趣旨のものだということで御理解いただければと思います。

ありがとうございました。

○森課長 今のお答えでよろしいでしょうか。

○質問者A はい。

○森課長 わかりました。

引き続き、どなたか。

○質問者B イートランド株式会社堂山と申します。

集団調理のほうをやらせていただいておりますが、大量調理施設衛生管理マニュアル。現在もHACCPをやっている中で、例えば生鮮食料品の当日納品、当日使用というものがございまして、万が一、変なものが入ってきたときは返さないといけないということがありますが、この大量調理施設衛生管理マニュアル指針として、見直しということはあるのでしょうか。

よろしくをお願いします。

○道野課長 御質問、ありがとうございます。

先ほども説明の中で若干触れさせていただいたのですが、特に基準Bの運用に関しては、今おっしゃっているような集団給食施設に関しては、提供される食品の種類が多くて、変更の頻度が高いという部類に入ってくるものということもあって、考え方としては、現行の厚生労働省が出しているガイドラインとか衛生規範といったものと、やることは基本的にはそんなに大きく変わらないものと考えていきたいと思います。今後、業界団体の方々とも相談させていただきながら、業界団体のほうでマニュアルをつくっていただくという流れです。

その前の段階の話として、集団給食施設の衛生管理マニュアル以外のものも含めて、作成してからかなり時間がたっているものもありますので、現在の目で見て、十分でないところ、修正すべきところがあれば、それは改正について検討したいと考えています。別に改正ありきの話じゃないので、現在の状況から見て、変更が必要だということがあれば変更したいと思います。

ただ、割と今、申し上げたような衛生規範とかガイドラインの中で、集団給食施設の衛生管理マニュアルについては、これまでも改正頻度がかかなり高く、その都度、改正はしているので、そんなに大きな改正が必要だとは考えていません。ただ、検討会の議論の中でも事務局のほうから御説明したのですが、ああいうガイドライン物というのは危害要因分析を明確に書面にして公表しているわけではないので、その辺に関しては、業界団体のほうで手引書をつくられるときに、少しそういった要素を追加していく必要があるかなと考えています。

今、例えば集団給食施設衛生管理マニュアルについては、以前はなかったのですが、ノロウイルス対策が加わって殺菌温度が上がったり、いろいろしているわけですが、そういった内容についての危害要因分析の話があったり、さらに、マニュアルそのものに関して言えば、ほかに見直すところがないかと行政側で見ることも考えていかなければならないと考えます。

○森課長 よろしいでしょうか。

ほかに御発言の方、いらっしゃいますでしょうか。テーブル席、前のほうの方。

○質問者C テックコーポレーションのイトウと申します。

今回の基準Bの考え方のところ、留意点として実質的に適用が除外される事業者がないようにということが書かれておりますけれども、これはどのような形で、適用が除外される事業者がないようにこの把握されていくのかというのを、今時点のお考えでも結構ですので、お聞かせいただければと思います。

○道野課長 ありがとうございます。

それに関しては、今後の課題ということになるわけです。特に先ほどもちょっと触れさせていただきましたけれども、50番の食品衛生法の許可業種というところですね。今、実際に事業者の方の把握の方法としては、先ほど申し上げたような都道府県での営業許可と、それから条例に基づく届け出という形での把握となっています。それ以外も、もちろん届け出の対象にもなっていないところに関して、適宜、保健所のほうで把握していくというやり方も、一部の自治体ではとられていると承知しております。

これに関して、今のままでいいのか、それとも、例えば自治体のほうで、食品衛生法上は何も義務がない、届け出の対象になっていないところに関して、どういうふうに把握していくかということ、今後考えていかなきゃならない。ここに今後の課題ということで、34業種以外の業種も含め、監視指導の際に必要なHACCP制度化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書かれているわけです。

役所サイドとして考えていくのは、そういう営業許可業種というか、営業許可のあり方が今のままでいいのか、幅広く事業者の方々を把握するために、例えば届け出制度といった法律に基づいたものを考えていく必要があるのではないかとか、そういったことも検討していく必要があるということでもあります。

○森課長 よろしいでしょうか。ありがとうございます。

このセクションについては、残り時間も少なくなってきましたので、あと1名ないし2名の方、御発言があればお受けしたいと思いますけれども、いかがでしょうか。テーブル席の方。

○質問者D プリンズホテルの山崎と申します。

1つ質問ですが、今、東京都の食品衛生自主管理承認制度というものが説明されていたのですが、この東京都の認証制度と国の制度というものはリンクしていくものなのでしょうか。東京都の認証をとれば、HACCPのほうは特にとらなくてもいいという考えでしょうか。ちょっと教えていただきたいと思います。

○道野課長 実は、地方自治体のほうの認証制度との関係というのは、はっきり申し上げて、私どもはまだ十分整理し切れていない状況です。ただ、某専門誌が5月に調査された結果について、検討会のほうでも報告してしまして、その中では、HACCPという名前がついている自治体のつくっている承認制度というのは、たしか20から30ぐらいあったのではないかと記憶していますけれども、それぞれの要件自体が、今、御説明した基準A、基準Bにどれぐらいマッチしているかというのは、済みません、そこまではまだ精査できていません。

もう一つは、それぞれ各自治体において取り組んでいらっしゃるということは、これも一つのHACCPなり、もしくは、まだHACCPまでは行かないけれども、HACCPを目指した衛生管理を普及していこう、推進していこう、そのインセンティブにしようということで、各自治体に取り組まれているものだと思いますので、そういう普及推進ということから言うと、今後、これが制度化されれば、そのあり方については各自治体のほうで自動的に再検討が必要になってくるものだと考えています。

ここの基準Bと自治体の認証制度との関係、基準Aとの関係というのは、私どもも今のところ整理できていませんし、もしもそういった普及の観点だけということであれば、それぞれの自治体でこのHACCPの制度化に伴って、それぞれで見直していただくということのほうが進めやすいのかなと思います。

○森課長 よろしいでしょうか。ありがとうございます。

では、このセクションについては予定を超過いたしましたので、次のセクション、資料40ページから42ページまで、「制度施行に当たっての普及のあり方」について、御質問、御意見等ございましたらお願いいたします。時間は5分間を予定いたしております。どうかありがとうございますでしょうか。真ん中のテーブル席の方。

○質問者E 技術士の西川と申します。

41ページに手引書の例が載っておりますが、現在の手引書のこのページを見ても、HACCPの7原則についての説明が非常に簡潔過ぎてわかりません。特に、たまたま出ておりますページは、最初のハザードアナリシスのところだと思いますが、6欄形式を使っておりますが、これを見ますと、1欄から6欄まで横にやれるようになっています。しかし、1欄から5欄というのは原則1でございまして、6欄が原則2なのです。だから、各工程について、原則1をやりながら原則2をやるというのは大変矛盾しております、原則1の全ての工程が終わってから原則2に行くというのがHACCPの7原則でございます。

細かいことはいっぱいありますが、クリティカルリミットの決め方についても矛盾があります。

それから、モデル例についても、容器包装詰め例の中にとりそぼろというものがありまして、それは水分活性が0.90という製品説明ですが、0.90という水分活性は容器包装詰め対象外の食品です。ですから、そういうところの科学的な矛盾を排除したモデルを、あるいは手引書案をつくっていただきたいと思います。

○道野課長 御意見、ありがとうございます。

去年のこの協議会でもいろいろ御意見いただいて、例でお示ししている手引書に関しては、関係の皆さんも御意見をいただきながら修正・整理を進めています。今、いただいた御意見についても、どういうふうに整理していくのかということについては検討させていただきたいと思います。これに限らず、手引書に関して、それからモデル例は昨年度末につくったもので、業界団体とも相談した上でつくっているわけでありまして。けれども、もちろん役所サイドも、それぞれの食品について、詳細なところまで十分な知識がないものもございまして、皆さん、専門家の意見を伺いながら、いいものにしていきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

ありがとうございました。

○森課長 ほかにどなたか御意見。真ん中のテーブル席の方。

○質問者F 静岡県牛乳協会でございます。

余り詳しくないので、一、二点、教えていただきたいのですけれども、今の対象規模基準、通常、大手と中小という括りと、それから小規模認定と言われる小規模というのが零細規模みたいなところですが、その辺の認定基準というのを、今の段階である程度大括りの中でどう考えられているのか。我々の業界にとっても、中小規模という業者にとって、今、HACCPを進めるにおいては経営の規模が大きくネックになっているものから、その辺をひとつ教えていただきたいということと。

それから、総合衛生管理製造過程を既に承認している業者にとっては、今後の中で対応がどういうふうになるか。基本的に基準Aに移行していくのか、その辺のことについてもちょっとお教えいただきたいと思っております、お願いいたします。

○道野課長 ありがとうございます。

事業者の規模による分類ということで、周辺の制度での実例というところと言うと、例

えば食品表示法の場合は栄養表示の免除というか、例外の要件というものが直近の例ではあると記憶しております。基準の書き方としては、そういう書き方を考えていくことになると思います。

それから、平成15年の食品衛生法の改正のときに、記録の作成・保存ということに関して、これは事業者のいわゆる罰則なしの責務ということで規定しています。このときにガイドラインをつくっていきまして、大規模と中小企業ということで、特に中小企業基本法の規定などを引っ張って線引きをしたという経緯があります。

あとは、食鳥検査法に関しては、先ほど認定小規模は例外ですと申し上げましたけれども、要するに公的検査の例外、自主検査の対象となる食鳥処理の事業者の方の判断基準は、年間処理羽数30万羽ということをして線にしています。そういう例があって、我々、なぜ従業員数に着目したかというのは、先ほど申し上げたように、立ち入ったときにある程度把握しやすいということ。売り上げとか、そういうものは現場ではなかなか把握しにくいという声も聞いていますので、従業員数というのは1つあるのかなということ。

もう一つは、事業者の方々、それから施設に実際伺ってみても、安全管理とか品質管理の専任の方が置けるぐらいの規模であれば、恐らくAにも対応していけるのだろうという感触も持っていて、そういうことも含めて、今後検討させていただきたいと思っています。

それから、今後の総合衛生管理製造過程の話ですけれども、非常につかみの雑な話で申しわけないのですけれども、基本的には割と規模の大きい事業者の方々が取得されているということもありますし、恐らく今の総合衛生管理製造過程の承認をとられているところは、ほぼ文句なく基準Aにかかってくるのではないかとというのがあります。

万が一と言うのは変ですけれども、仮に基準Bのグループになったとしても、そこは基準Aレベルの管理をしていますということがある程度認知されるような仕組みにならないかということで、この検討会中間とりまとめの中では、説明資料の39ページに、基準Bが適用される業者であっても、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、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で、そういったレベルの管理をされていることが明確になるようにするというのも重要じゃないかというのが、この中間とりまとめでの検討会の意見であります。

○森課長 よろしいでしょうか。

それでは、時間も参りましたので、次のセクションに移りたいと思います。資料43ページから44までの「総合衛生管理製造過程制度など既存のHACCP関連制度との関係」について。こちらも約5分、お時間をとっております。どなたか御意見、御質問、御発言がある方、お願いいたします。どうぞ。

○質問者G 横浜乳業株式会社の菊池という者ですけれども、総合衛生管理製造過程のほうに、11条1項の規格基準によらないものについては継続すると書いてあるのですけれども、乳業会社は乳等省令の部分に当たるのかということと。

あと、今、総合衛生管理製造過程だと、うちだと牛乳、発酵乳、乳飲料で認証を受けて

いるのですけれども、その他、清涼飲料、乳酸菌飲料等も製造しているのですけれども、この制度化になった場合は、製造している品目全てにおいて、この新しい承認を受けなきゃだめになるのかということをお聞きしたいので、よろしくお願いします。

○道野課長 御質問、ありがとうございます。

質問が正しく理解できているかどうか、ちょっと繰り返しますけれども、今、総合衛生管理製造過程承認制度の承認を受けている。それで、これが新しい制度になったときに、私が申し上げたのは、規格基準・製造基準の例外に適用されるもの以外は残らないということなので、新たに手続が必要なのか。何らかの承認が必要なのかという御質問でよろしいでしょうか。

ということをお前提にして答えさせていただきますと、従来は任意のものであったので、そういう申請に基づいて承認するという枠組みが食品衛生法の中でもとられてきた。もちろん、民間認証は当然にして任意なので、申請に対して承認とか認定ということになるわけですね。食品衛生法の中でも、総合衛生管理製造過程は別に義務じゃないので、とりたてて人が申請して役所が承認するという仕組みになる。

ところが、食品衛生法の枠組みの中でこれを制度化することになると、基本的に事業者の方は基準Aか基準Bの対象になっていくので、一つ一つについて承認ということは発生しません。むしろ、今度はやっていなきゃいけないわけなので、例えば先ほど監視指導のところ、39番でも説明させていただきましたけれども、営業許可申請のときに、こういった管理計画が作成されているかということを確認したり、監視指導のときに立入検査の際に確認・検証したりといった形で、今の食品衛生法の立入検査とか営業許可の仕組みの中に、行政側からの確認というものなり、検証なり、チェックというものが入り込んでいきます。

したがって、Aという事業者の方がHACCPをやっていますということを一々承認するのではなくて、それはやらなきゃいけないので、やっていなかったらば、それを実施してください。やっていらっしゃることで問題があるのだったら改善してください。それから、これから導入するのに相談がありますという場合には、相談に乗って、効率的で効果的な仕組みの導入の支援をいたします。そういうことになるわけです。したがって、新たな承認申請が必要になるということはありません。

○森課長 よろしいでしょうか。

○質問者G 今の総合衛生管理製造過程のほうですと、牛乳は牛乳、発酵乳は発酵乳、乳飲料は乳飲料で、3つ承認を得ているのです。今度の場合は、事業所ごとに1つになるということでしょうか。

○道野課長 今の食品衛生法の中で総合衛生管理製造過程の承認をとっていらっしゃるということなので、基本的には今は乳等省令の品目ごとになっていますね。結果として見ると、それは恐らく使用原材料とかがみんな似通っているものでグルーピングが結果的にされていると思いますので、その括りでいいと思います。

ただ、例えば乳等以外のものに関しては、清涼飲料にしる、ほかの加工食品にしる、いろいろな原材料を使ったり、製造方法がとられるので、確かにアイテムごとにやる必要はないかもしれませんが、それぞれ管理しなければならないハザードに応じた管理をしていくという意味では、例えば清涼飲料という単位でプログラムをつくれればいいですよと、ここでは簡単にお答えできないと思います。その原材料や製造方法等を踏まえて、グルーピングして管理するのか、個別アイテムごとに管理するかというのは、内容を見て考える、検討する必要があると思います。

○森課長 それでは、時間も参りましたので、次のセクションに移りたいと思います。45ページから46ページ、「輸入食品及び輸出食品についての具体的な枠組み」に関して、御質問、御意見等、ございましたら挙手をお願いいたします。時間は5分間を予定いたしております。どなたか御発言ございますでしょうか。

事前の御質問もないようですので、次のセクションに移りたいと思います。

続きまして、47ページから50ページまで、「制度化に向けた今後の課題」について、御質問、御意見等ございましたら、挙手で。椅子席の後ろの方。

○質問者A 済みません、JA全農のタナカですが、二国間協議という言葉が数回出てきているのですけれども、これは率直に言って、どのようなイメージで進めるのですか。それこそ個別の法人単位で行うのか、それから行政が主導で行うものなのか、その辺の今の考え方を教えてください。

○道野課長 済みません、多分説明が悪かったのと、資料のつくり方がちょっと悪かったという感じがあります。

二国間協議というのは、基本的に国と国との話し合いで、輸出とか輸入条件を決めていく。輸出する側は、その条件に合わせたものを認証して輸出するというような政府間での協議と理解してください。例えば日本がアメリカに牛肉を輸出する場合に、日本はHACCPを義務化していないということで、HACCPを足すとか、それから施設基準などで、アメリカには規定があって、日本には規定がないものについて、日本側で追加して輸出しますという条件を政府間で話し合うというのが二国間協議ということになります。基本的にこの資料で使われている二国間協議は、そういったことをイメージした内容。

もちろん、日本が輸出する場合と日本が輸入する場合と両方あるわけですが、そういうふうに理解していただければと思います。

よろしく申し上げます。

○森課長 それでは、椅子席の方。

○質問者B イートランドの堂山と申します。

私、フードサービス、集団調理のほうをやらせていただいているのですが、今、原料供給者の安全の検査といったものを取り寄せるのですが、実際に集めているだけで、フードサービスのほうではそういう専門家がおられませんから、中身が全然わからないのです。わかりやすく、こういう製品は危ないというデータベースみたいなものを厚生労働省から出

していただけると、フードサービスの人間もよりよくわかってくると思います。

あと、例えば全てが75度、1分という加熱で済む場合はいいのですが、それ以下でお料理しないといけないときに、食品間でどういう時間と温度の関係があるのだろうか、そういういったわかりやすいものを教えていただいて、フードサービスのほうを助けていただきたいなと思います。

よろしくをお願いします。

○道野課長 ありがとうございます。

御意見ということで承らせていただきたいと思います。原料のデータに関しては、例えば厚生労働省とか農林水産省のホームページの中にも、例えば微生物の実態調査結果ということで、内容的には食肉とか野菜といったものを中心にデータなども出ていますので、そういったものも参考にしていただければと思います。

ただ、2番目の質問とあわせて申し上げますと、厚生労働省のほうということでありましたけれども、基本的には業界団体、例えば今、お話をしているのは日本フードサービス協会ですけれども、そちらともよく相談した上で、特に基準Bの対応ということで、どういったものが業界のガイドラインとして適切かということは、今後、よく相談させていただきながら進めていきたいと考えております。

○森課長 よろしいでしょうか。

それでは、時間も参りましたので、このセクションについての意見交換を終わらせていただきます。どうぞ。

○質問者H クリート株式会社の海老原と申します。

根本的な話になってしまうのですが、まずHACCP制度化に向けては、オリンピック等に向けて厚生労働省でやっていただいたと思うのですが、今、話を聞いている限り、いろいろな認証制度、国際認証、FSSC、ISO、都道府県HACCP、あと農林水産省が今、推し進めているJFSMですか。それは、GFSIに認証させるために2年ぐらいかけて進めている内容。いろいろな認証制度があつて、今度、厚生労働省でもA案、B案という定義を持ち出してお話ししていただいているのですが、実際、中小事業者に向けて、どの認証を取得するのが正しいのか。

これが不明確過ぎて、うちの会社上、メーカーさんに対していろいろな認証をとっていきたいと言われるのですが、どれをとったらいいのですかと聞かれることも多々あり、基本的にコーデックスHACCPを主とした話を、農林水産省でも、厚生労働省でもやられているので、そこにぶれはないと思いますけれども、国際認証しているのは、いろいろな国々で通用する認証資格ですが、日本の認証されていない資格に関しては、まだほかの国では通らない資格ですし、都道府県HACCPに関しては、その県しか通らない。

もっとひどく言うと、東京都の認証制度に関しては、その認証制度を担当している方からちらっと聞いたのですけれども、うちの認証制度はHACCPではない。まず、チームがないのでHACCPではないという発言もありながら、そういう認証を進めている都ですけれども、

実際は本当にどれをとったら、2020年の義務化に向けて問題のない認証になるのか。まだ中間段階なので、明確なお答えはなかなかできないのかもしれないですが、できればお聞かせ願えればと思います。

○道野課長 結論から申し上げますと、食品衛生法のこういった制度の見直しというか、HACCPの制度化という中で、民間の個別の認証制度の取得は、それは制度としては全く必要ありません。今、おっしゃっていたように、そうは言っても、それに向けて何らかの目標を持ってやっていくという意味で民間認証を受けるという考え方も、もちろん企業としてはあると思います。現行、説明の中でもお話ししたのですが、基本的にFSSCであっても、ISOであっても、それから今、農水省さんが進めているらっしゃる食品安全の認証システムにしても、HACCPの部分についてはコーデックスHACCPということで統一して、もっと申し上げれば、保健所の指導者とか認定・認証される方々の教育材料を基本的に統一していきましようということで、できるだけ要求水準を統一していく。

統一というほどうまくいくかどうかかわからないですが、近づけていくようにという努力は、今、進めようとしています。そういった意味で、HACCP部分に関して言えば、そういったFSSCでもISOでも、農水省さんが進められている食品安全認証規格であってもいいのだと思います。

ただ、それぞれの民間認証の要件には、マネジメント部分のウエートがかなり大きいので、そういったものも含めて対応していくかどうかというのは、それぞれの企業で判断されることです。食品衛生法に関して言えば、そういうマネジメント部分というのは、要は御承知のとおり、義務的な制度ですので、そこまでは要求できないので、ほとんど要件としては書けない。そういった意味で言うと、HACCPだけということであれば、冒頭申し上げたとおり、民間認証をとる必要はないということになるわけです。だから、そこはマネジメント部分も含めて、企業としてどういうふうな対応をするかというのは、それぞれの個別の企業の御判断かなと思います。

○森課長 ありがとうございます。

そろそろ意見交換の時間も終わりに近づいてまいりました。まだまだ御発言がおりかと思えますけれども、先ほど来申し上げておりますように、パブリックコメントを11月15日まで実施中でございますので、そちらの場も御利用いただきまして御意見をお寄せいただければと考えております。

それでは、最後となりますけれども、厚生労働省からの情報提供といたしまして、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課長補佐の近藤から資料2を紹介させていただきたいと思っておりますので、御準備をお願いいたします。

○近藤基準審査課課長補佐 ただいま御紹介にあずかりました、私、生活衛生・食品安全部基準審査課の近藤と申します。

本日は、平成28年度HACCP普及推進地方連絡協議会の場をおかりいたしまして、私どもが

現在進めております「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、御紹介させていただきます。お手元の資料2をごらんください。

まず、検討会の趣旨でございますが、我が国の食品用の器具・容器包装の規制につきましては、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いたしまして、規格基準を設定しております。例示するならば、過去に実施いたしました塩ビモノマーとかフタル酸エステル類というものが挙げられると思います。

このスタイルの制度において懸念される点としては、安全性に懸念があるという知見が得られた後の対応となり、対応が後追いになることがあります。

次に、安全であるという確認が明確にはできていない物質が使用できるということであるので、新規に開発される安全性が未知の物質に対応できていないこと。

さらに、現状では、欧米の規制では使用が認められていない物質でも、日本の規制では特に規定がないものが多くありまして、海外では問題があるとされている物質が国内に流通する懸念があり、近年、器具及び容器包装の輸入量が増加していることも挙げられます。

一方、欧米等におきましては、安全性の評価を実施したもの以外、原則使用できないとするポジティブリストシステムが導入されておりまして、我が国の制度と比較して、より安全性を考慮したシステムが導入されているところでございます。

このように、我が国と欧米とでは規制が異なり、国際的な整合性がとれていない状況にあるため、平成24年に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い、昨年6月に中間とりまとめを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て、器具及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、今般、学識経験者、消費者、地方自治体、業界関係者等の幅広い構成員からなります「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」を設置して検討を進めているところでございます。

次に、検討事項として3点ほど挙げてございますが、その内容といたしましては、まず1つ目に、ポジティブリスト制度を導入するか否か。

次に、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、その対象となる材質として何を対象とするのか。

また、合成樹脂に導入するとした場合であれば、その合成樹脂に使われる添加剤については、どのようなものを対象とするのか。現在、欧州のポジティブリストでは、溶出量の規制、米国におきましては添加量の規制というスタイルがとられておりますけれども、どのようなスタイルが適切であるのか。

また、ポジティブリストに合致している情報について、川上から川下に向けて、どのように情報伝達を行っていくのか。

GMPや自治体による効果的な指導監視をどのようにするのか等々の課題がございまして、これらにつきまして、この検討会において検討を進めることとしております。

3のスケジュールといたしましては、既に第1回目、第2回目の検討会を開催しており

まして、内容につきましては、順次、厚生労働省のホームページに掲載することとしております。

また、今後、年度内での取りまとめをめぐり、月1回程度で検討会を開催する予定としております。

本件に関する関係情報につきましては、資料2にURLを添付してございますので、こちらを御参照いただければと思います。

また、資料2の後ろには、2ページの参考資料を添付してございます。これは、第1回目の検討会で使用した資料でございますが、内容の理解のためにお役立ていただければと思います。

私からの説明は以上でございます。御清聴、ありがとうございました。

○森課長 ありがとうございます。

本日の議題は以上となります。

最後になりますけれども、食品衛生管理の国際標準化に関する検討の今後のスケジュールについて、御紹介させていただきます。

本日、10月17日から11月15日まで、この中間とりまとめに対するパブリックコメントを実施いたしております。

また、本年12月には第9回「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催いたしまして、パブリックコメント及び今回の地方連絡協議会等を通じまして、皆様から寄せられた意見を踏まえ、検討会としての最終的なとりまとめを行う予定といたしております。

また、地方連絡協議会については、今後も継続的に開催いたしまして、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。次回の連絡協議会の開催の際は、改めて御連絡申し上げますので、積極的な御参加をいただくと大変ありがたく存じます。

また、次回以降の連絡協議会の開催の企画の参考とさせていただきたいと思いますので、皆様のお手元にアンケート用紙が配付されていると思いますので、ぜひ御記入いただきまして、出口の回収箱にお入れいただければと考えております。

それでは、本日の連絡協議会はこれにて終了いたします。どうも長い時間、ありがとうございました。