

○遠藤北海道厚生局食品衛生課長（以下、遠藤課長） 皆様、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北海道ブロックを始めさせていただきます。

本日の司会進行を務めさせていただきますのは、厚生労働省北海道厚生局健康福祉部食品衛生課の遠藤と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

恐縮ですが、着座して司会を務めさせていただきたいと思っております。

それでは、本日の進め方ですが、初めの1時間程度で、本年3月より開催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の中間取りまとめについてご紹介させていただき、その後、参加者間の意見交換を行いたいと考えております。お配りさせていただいております資料についてですが、資料一覧に記載しているとおりでございます。乱丁等がございましたら、近くの係の者にお申し出いただければと存じます。閉会については、15時ごろ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いいたします。

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取りまとめについて、厚生労働省生活衛生・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） 皆様、こんにちは。厚生労働省の蟹江でございます。まず、本日は、ご多用のところ、地方連絡協議会にご参加いただきまして、まことにありがとうございます。また、日ごろから食品衛生行政の推進にご理解とご協力をいただき、改めてお礼を申し上げます。

本日、私からの説明は、司会の方からもお話がありまして、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会を3月に立ち上げてこれまで議論した結果、中間取りまとめという形でまとまりましたので、その内容についてご説明したいと思います。

まず、この検討会について、設置の趣旨を少しご説明させていただきます。

食品衛生管理の国際標準であるHACCPの普及により、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、コーデックスにおいてガイドラインが示されておりまして、国、地方自治体、民間機関などによって普及に取り組んできたところでございますが、欧米等の先進国を初めとした諸外国では制度化が進んでおります。このような状況を踏まえまして、我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てHACCPの制度化を進め、異物混入や食中毒防止などの食品の安全性の向上を図る必要がございました。そこで、この検討会が設置され、会議を重ねてきたところでございます。

この中間取りまとめでございますが、3月に検討会をスタートして計8回ほど開催し、制度化の方向性について議論するとともに、関係業界団体の方々からのヒアリングの内容も含めて中間取りまとめをしております。大きく1から5までありますが、はじめにから始まり、HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証、HACCPの制度のあり方、

制度化に向けた今後の課題、それから、H A C C Pに関する用語の取り扱いということで取りまとめております。

検討会につきましては、座長を五十君先生にお願いしております。五十君先生は、もともと国立医薬品食品衛生研究所の部長をされておりましたが、現在は、東京農業大学の教授をされております。また、食品製造関係の方、流通の方、消費者団体の方、あるいは有識者の方々から成るメンバーで検討会を構成しております。それから、下にスケジュールとありますが、3月から毎月1回程度行ってまいりまして、9月20日に、中間取りまとめの骨子案ということで、今回お話しする中身よりももう少し骨子の形で議論いたしまして、その議論を踏まえて中間取りまとめを作成しております。

この中間取りまとめについては、昨日、関東・信越ブロックで協議会を行い、本日は北海道ブロックですが、全国7カ所での協議会の開催することとあわせまして、昨日から11月15日まで約1カ月間、一般からのパブリックコメントを募集しております。そうしたいろいろなご意見を伺った後、再度、12月に検討会を開催いたしまして、いただいたいろいろなご意見をもとに、今度は中間ではなく取りまとめという形で検討を進めていきます。それが12月に取りまとめられれば、検討会の取りまとめとして最終的なものができるというスケジュールでございます。

この検討会は、細かい内容というよりは、制度の方向性について議論していただき、まとめていただいております。このスライドは、中間取りまとめのコアな部分をピックアップして、なるべくわかりやすくつくっているつもりですけれども、文字が多いものですから、少しスライドが見にくい場合もあるかと思いますので、その際にはお手元の資料でご確認いただければと思います。

まず、中間取りまとめのはじめにでございます。

平成5年にコーデックス委員会でH A C C Pのガイドラインが示されましてから20年以上が経過し、先ほどもご説明しましたように、先進国を中心に義務化が進められておまして、我が国から輸出する食品にもH A C C Pが要件とされるなど、今や国際基準となっております。その枠の中にH A C C Pの説明が書かれておりますが、危害のリスクを把握した上で、その危害を防止するために、重要な工程を管理して安全性を確保する手法でございます。二つ目のボツのところに、製造方法に応じてみずからが策定して実行するもので、従来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ります。みずからが策定するところがポイントだと思います。

検討会の中では、いろいろな委員から、その必要性について、なるべくわかりやすく中間取りまとめに記載すべきではないかというご指摘がありました。このスライドの一番下に、これまでの衛生管理と全く異なるものではなくて、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、H A C C Pの原則に即して体系的に整理することで、さらに食品の安全確保の取り組みを見える化しようとするものであると書いておりますとおり、これまで自分でやられてきた衛生管理の方法を見える化するところが、今回、委員からの

強いご指摘があった部分でございます。

それから、国内の食中毒の発生状況について取りまとめておりまして、毎年、事件数では2,000件、患者数では2万件で推移しており、下げどまりの傾向であろうと思えます。この食中毒統計の数字は、自治体のほうで食中毒調査をいたしまして、原因施設がはっきりする、あるいは、営業禁停止の行政処分をしているものになりまして、研究事業における臨床検査施設の結果から、例えば推定されたサルモネラの被害実態は食中毒統計の100から1,000倍ともされています。これは、通常、食中毒調査を行わないケースでも、体調が悪くなって食中毒症状があったものも含まれてきますので、そういったものを推計した結果、やはり、食中毒統計よりも100倍から1,000倍の件数、実態があるということでございます。それから、異物混入に関しても、ガラスや金属片の危害性のある異物についての回収事例も継続している、そういう状況にあるということでございます。

次の7ページのスライドですが、国内の食品の安全性のさらなる向上を図るためにということで、先ほどと重複するかもしれませんが、まず、事業者みずからが危害要因を把握してリスクの未然防止の確実性を高めるということで、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ございます。このようにフードチェーン全体の衛生管理が見える化されればさらに安全性の向上にもつながりますので、製造、加工から販売まで、フードチェーン全体が見える化されることが重要であるということでございます。

それから、我が国の食品安全の国内外へのアピールということですが、近年の食品流通のさらなる国際化、食品製造現場での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等を見据えまして、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す必要が高まっております。そこで、諸外国でも導入が進められ、食品の衛生管理の国際基準となっているHACCPによる衛生管理について、制度として位置づけ、定着を図っていくことが必要であり、その際には、食品ごとの特性や、事業者の状況を踏まえた実現可能な方法で着実に取り組みを進めていくことが重要であるとされております。これまで、HACCPについては任意の制度ということで進められてきましたけれども、しっかりとした制度として位置づけ、定着を図る、具体的に言いますと、義務化して定着を図っていくことが必要であるということでございます。

ここまでははじめにでありまして、これまでのバックグラウンド的な内容が記載されております。これからは、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、まず、国内の現状と施策の検証になります。

日本におけるHACCPに関する制度は、食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程の承認制度、それから、関係法令に基づく衛生管理基準を改正して従来型とHACCP型の選択制としたということで、と畜場法の施行規則とか、食鳥検査法の施行規則の衛生管理基準、また、管理運営基準に関する指針にもHACCP導入型基準というものを盛り込み、

選択制と位置づけて導入を進めております。それから、食品製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法、これはHACCP支援法と言っておりますが、農林水産省との共管法で、低利融資に関する制度で支援を進めてきました。それから、食肉や水産物の輸出につきまして、特にアメリカやヨーロッパに輸出する場合にはやはりHACCPの導入が求められますので、そういったことを契機に普及を進めてきた、それから、ISOとかFSSCとか、民間認証について民間レベルで導入が進められてきたのではないかと思います。

それぞれの制度のもう少し細かいものが参考資料のスライド6から10に掲載しておりますので、ごらんいただければと思います。

それから、HACCPの導入状況でございます。

農林水産省と厚生労働省の調査がございまして、これは、それを整理したスライドでございます。

農林水産省では食品製造業の調査をしておりまして、この数字は、平成27年度における従業員5人以上の製造業を対象とした結果でございます。全ての工場、または一部の工場を導入、または導入途中と回答した大規模層、食品販売金額100億円以上のところでは90%がHACCPを導入しており、中小におきましては約35%となっております。一方、厚生労働省では、地方自治体を通じて調査を実施しております。これは、平成26年度の調査結果でございますが、食品製造業のほかに、集団給食施設とか、従業員が4人以下の事業者も対象に、もう少し対象を広げて調査したところ、導入率は約15%弱となっております。

中小規模の事業者で導入が進んでいなくて、大規模では進んでいるような状況でございますが、特に普及が進まなかった理由を整理しております。

まず、HACCPの導入のメリットが感じられないとか、コストがかかるとか、指導・助言できる人材が不足しているとか、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とか、一般消費者のHACCPに対する理解が進んでいないとか、一部に誤解もあるかもしれませんが、事業者はこういったことで進んでいないというふうに感じられております。もう一つは、いろいろな承認制度があつて、何をやったらHACCPに取り組んでいるのかとか、どこまでやったらHACCPをやっていると言えるのかとか、そういう疑問もあつたことが進まなかった要因の一つに上がっております。

一方、欧米における制度化の現状でございます。

まず、EU、ヨーロッパは、2006年に法的拘束力のある欧州委員会規則によってHACCPが義務化されております。これは、食品全般にかかっておりますが、特に動物由来食品である食肉とか水産物につきましては規制当局の許可を受ける必要があつて、一般食品よりもかなり厳しい制度となっております。ですから、日本からEUに食肉とか水産物を輸出する場合にはEUの規則が適用されます。北海道の事業者の方々の中にはEUに水産物を輸出されている方がかなり多くいらっしゃると思いますが、同じ基準でございまして、HACCPだけではなくて、HACCP以外の要件も非常に厳しくなっていること

がわかると思います。

一方、小規模の事業者に対してはかなり弾力的に運用されておりまして、ガイダンスも示されており、食肉とか水産物等と、小規模な飲食店、小売での取り組みというのはヨーロッパでもかなり違っているということがわかります。

今度は、米国でございます。先ほどEUは食品全般にHACCPの義務化をかけておりますけれども、アメリカは、当初、1990年代でございますが、食品単位で食肉とか食鳥肉、水産食品、ジュースにHACCPの義務化をかけておりました。2011年に食品安全強化法が成立いたしましたして、この法律により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策定管理が求められておりますが、これは食品全体にかかっております。アメリカにおきましても、HACCPの導入に際して、モデルプランを示したり、ガイドラインを作成したり、あるいは、検証プログラムの作成によって事業者に対して支援しております。

このスライドは、少し細かくて恐縮ですが、日本とアメリカとEUを比較した表になります。細かいところというよりは、要求水準の項目についてアメリカとEUを見ていただきますと、アメリカのほうは、年間食品販売額が50万ドル未満、かつ、売上げの半分以上が近隣の飲食店や小売事業者へ直接販売する事業者等は適用免除と、適用を免除する対象がございます。一方で、EUは、全体にHACCPの義務化をかけたして、ガイダンスを示して小規模事業者に対しては負担を軽減している、規制はかかっておりますが、弾力的な運用をして対応しております。つまり、米国とEUでは対応の仕方が少し違っております。

こちらは、諸外国におけるHACCP導入の動きということで、今、アメリカとEUをご説明しましたが、ほかの国でも導入が検討されたり義務化が進められております。このスライドは、特に輸出の関係も含めて整理しております。下の表の中で、スライドでは赤い文字でございますが、お手元の資料ではアンダーラインが引いてある国々は、日本から輸出する場合にHACCPを要求してくる国々でございますが、もうかなり多くなっております。輸出については、HACCPだけではなくて、HACCPを要求し、さらに、それぞれの相手国で規制されている内容が上乘せされて輸出条件として示されてくるのが現状でございます。

今回、制度化の議論をする上で、やはり、実情を把握する必要があるということで、業界団体の方々からヒアリングを実施し、24の業界団体の方々からお話を聞いております。検討会でヒアリングを実施した業界団体は24ですが、それ以外にも、私どものほうではほかの団体やいろいろな業種の方々から個別にお話を聞いております。今回取りまとめている内容につきましては、多くの団体で同じようなご意見だったので、このスライドでまとめております。

まず、一つ目は、業種によってHACCPの導入状況が異なりつつも、大手の事業者においてHACCPの導入が進んでいる一方で、特に小規模事業者が多い業種においては導

入が進んでいないことがわかりました。その導入が進まない理由としては、HACCPへの理解、認識の不足、人的資源の不足があります。また、取り扱う商品の種類が多様な業種についても対応が難しいというお話でした。それから、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性があるというご意見、設備・施設も含めて、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もありました。それから、小規模事業者に対する段階的な適用や適用除外など、一定の配慮が必要だろう、また、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ではないかなど、24団体の方々からのいろいろなご意見をまとめるとこの1から6の形に分けることができます。

次のスライド以降は、個別の団体の方々からの意見を整理してまとめたものでございますので、後ほどごらんをいただければと思います。

次に、輸入食品や輸出食品への対応についてご説明したいと思います。

輸入食品の安全確保でございますが、これは、現状を説明したスライドでございます。

まず、輸出国対策としては、我が国の規制の情報提供や2国間協議、現地調査や技術協力を行っています。輸入時の対策としては、検疫所で輸入届出の審査や輸入時の検査を実施し、国内では自治体での監視・指導というものがございます。我が国ではHACCPによる衛生管理が制度化されておりませんので、現状では輸出国に対してHACCPの衛生管理を我が国への輸出条件とはしておりません。これは、あくまでも現状でございます。

それから、輸出食品の安全対策ということで、例に示しておりますのは、アメリカに牛肉を輸出する場合に、相手国のアメリカ側からどういう要件が必要だと示されているのかということ、公的な監督とか、衛生管理の部分では国内規制はと畜場法と食品衛生法がございしますが、それに追加してHACCP計画の策定と実施が追加措置とされております。それから、施設基準も国内法に上乘せされていて、残留物質のモニタリング検査も必要という形で、アメリカの規制と日本の規制を比べて、日本の規制で足りないところが上乘せ規制として輸出の条件になるということで現状は対応しているところでございます。

ここからが本題に入りまして、HACCPの制度化のあり方です。

まず、具体的な枠組みからですが、対象となる事業者の範囲でございます。

食品の製造、加工、調理、販売を行う食品等事業者を対象ということで、図で示しておりますが、製造、加工、調理、販売、保管、製造から販売、保管までの事業者を対象とすべきではないかと。現状は、赤いところを書いておりますように、食品を取り扱う事業者の方々に対しては管理運営基準が適用されております。これは、私どもでガイドラインを作成し、各自治体のほうで条例化してございまして、条例による基準になると思いますが、こういった管理運営基準については既に全事業者に対して規制がかかっております。それから、食品ごとの衛生規範や大量調理施設衛生管理マニュアルというのは、私どもから都道府県、自治体のほうに通知して示しているものでございますが、一部の業種にはこういったマニュアルや衛生規範がございまして。

これは、あくまでもこういうイメージになるということでございます。

それから、HACCP関係の適用する基準の考え方ですが、大きく分けると二つに分かれます。一つは、コーデックスのガイドラインに基づくHACCP 7原則を要件とする基準、これを基準Aとします。これを原則としつつ、小規模事業者や一定の業種につきましては、このコーデックスHACCPの7原則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、これは基準Bと整理しておりますが、AとBに分けて整理しております。Aはコーデックスで示されたHACCPそのもの、BはHACCPの考え方に基づく衛生管理になります。

一番右に制度の要求事項とありますが、基準Aは、7原則全てを実施します。Bのほうは、特に難しい危害要因分析、あるいは、モニタリングの頻度、記録の作成、保存を弾力化することがAとの違いでございます。

衛生管理計画の作成ということで、事業者みずからが使用する原材料とか製造方法、施設・設備に応じて衛生管理計画を作成して、その衛生管理を実行してもらおうということで、一般衛生管理とHACCPによる衛生管理を一体化した衛生管理計画を作成することを基本とします。そして、変更等があれば、適宜、見直していきます。この図のほうに書いてありますが、対象は全ての食品で、事業者が衛生管理計画を策定していただくのですが、基準Aの場合と基準Bの場合があります。一般衛生管理は共通でございますが、HACCPの部分については、コーデックスのHACCPをそのまま使う場合と弾力化して対応する場合があります。弾力化する場合は、小規模事業者とか、提供する食品の数とか、変更頻度が頻繁な業種とか、あるいは、一般衛生管理で対応可能な業種とか、そういったものが対象になってくると思います。

こういった衛生管理計画を策定する際に、厚生労働省では手引書とかモデルプランの作成や業界団体の手引書作成への支援を行う、自治体では食品衛生監視員が導入支援指導・助言を行う、それから、業界団体では食品ごと、業種ごとに手引書を策定していく、そういったことで事業者が衛生管理計画を策定しやすくすることを考えております。

これもイメージになりますが、基準Aの具体的な考え方を整理しております。これは、先ほど来説明しておりますが、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で、と畜場、食鳥処理場などです。食鳥処理場のほうは認定小規模食鳥処理場は除きますが、食肉につきましては、やはり微生物コントロールが非常に重要である食品の一つでもありますし、諸外国でもやはり義務化されている食品の一つでありますので、基準Aを適用します。特に、食肉処理工程が共通であったり、自治体の検査員が常駐していることもあって、現状でもかなり導入が進んでいる業種でもあります。

その下に衛生管理計画の例とありまして、上段は一般衛生管理に関する事項のポイント、下はHACCPプランの概要を書いてありますが、こういった体系になろうかと思います。

基準Bの考え方ですが、従業員数が一定以下の小規模事業者です。これは、どういう形で線引きするのかというご質問がよくありますけれども、この中間取りまとめではまずは

考え方、方向性を示しておりますので、取りまとめの中に具体的な対象事業者を細かく記載するわけではございません。それは、検討会で取りまとめられた後に、私どもでまた検討していく必要があるというふうに思っております。考え方としては、現状で事業者の規模を分ける方法として従業員数や出荷量が参考になると思います。例えば、食品表示法の栄養表示の関係では他法令を使って線引きしている例もございますので、そういったものを参考にすべきではないかということでございます。

それから、提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種ということで、飲食店とか給食施設などが対象になろうかと思っております。それから、一般衛生管理による対応で管理が可能な業種でございますが、販売業とか保管業とか、例えば温度管理をすれば足りるような業態のところの対象になろうかと思っております。

留意点として示されておりますのが、技術的に適用除外される事業者がないようにすること、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ことが必要とされております。

基準Bの考え方の続きでございますが、基準Aよりも弾力的な運用を可能とするということで、具体的にはどうかということでございます。危害要因分析、モニタリングの頻度の低減、記録の作成、保管の簡素化、それから、重要管理点への既存の規格基準の活用などを踏まえるべきではないかということでもあります。この弾力化につきましては、国際機関、FAOとWHOでガイダンスが作成されておまして、弾力化の考え方とか具体的な中身について示されているものもありますし、欧米で示されているものもございますので、そういったものを参考に、ちょっと細かくなりますが、次のスライドから具体的に記載しておりますので、後ほどごらんいただければと思います。

それから、もう一つは、既存の指針とかマニュアルがありますので、具体的には管理運営基準に関する指針とか、大量調理施設衛生管理マニュアル、衛生規範、業界団体が作成している衛生管理マニュアルですが、こういったものを基本に衛生管理計画が策定され、実施が容易になるように配慮し、必要があれば見直しもしなければならぬと思います。特に、小規模事業者も取り組みやすいものにしていくことが示されております。

衛生管理マニュアルですが、特に大量調理施設衛生管理マニュアルにつきましては、当初からHACCPの考え方に基づいて作成されておりますけれども、既存のマニュアルとか衛生規範は、どうやればいいかは書いてあっても、危害要因分析の部分が記載されていないという指摘が検討会でありました。ただ、そういったところをつけ加えれば活用できるのではないかという検討会でのお話もありましたので、これは検討会で使用したのですが、参考資料の16ページに衛生管理マニュアルの概要を示し、17ページには事務局側で作成してみた危害要因分析例を示しておまして、こういったものをつけ加えていけば十分に使えるものになるのではないかというふうに考えております。

次のスライドからは、HACCP 7原則の適用の考え方ということで、危害要因分析から、重要管理点の決定など、7原則を順番に書いております。現行基準というのは、食品

衛生法の施行規則とか、と畜場法の施行規則とか、食鳥検査法の施行規則を整理して書いています。基準Aは、コーデックスのテキストに書かれている内容を整理したり、あるいは、EUやアメリカの内容を整理して記載しております。基準Bのほうは、注釈の5番にも書いておりますが、中小規模のHACCPを適用する場合のガイダンスがありまして、そういった内容を整理して記載しております。

これは、後ほどごらんいただければと思います。

次に、都道府県による監視・指導についてでございます。

地方自治体の食品衛生監視員は、事業者が衛生管理計画を策定する際に、まず、指導とか助言を行うことになろうかと思えます。実際に導入された施設に対しては、衛生管理計画の有効性とか実施状況を検証します。これまでだと監視する場合に基準に合っているかどうかという見方をしてきたと思えますが、衛生管理計画は事業者みずから策定するものなので、その策定について指導・助言を行い、それから、策定したものが有効に活用されているかどうか、そういった監視・指導の見方になるのではないかと思います。特に、制度ができて施行する場合、基準Bの小規模事業者等に対しては、やはり重点的に指導や助言を行って導入していただくということなので、まずはそこに力を注ぐべきではないかということでございます。

それから、事業者団体の方からのご意見でもありましたが、仮に特定の業種が基準Bになった場合、自分のところは基準Aを満たしている、それを認めてほしいというような要望もありますけれども、それはやり方があるのではないかと思います。例えば、食品衛生監視員が立ち入って監視する場合に、基準Aを満たしているのであれば、監視票に基準Aを満たしていることを記載する、あるいは、営業許可証に基準Aに合っていることを記載するようなこともあろうかと思えますので、その方法はよく検討していきたいと思っております。

それから、制度を施行するに当たっての普及のあり方でございます。

まず、基準Aの導入支援でございますが、これは、従来から私どもで進めておりますけれども、手引書あるいはモデルで作成してホームページに掲載し、どなたにも活用していただけるようにしております。

もう一つ、今、研究事業で開発を進めているのがウェブツールです。これは、イギリスで、ホームページにアクセスして必要な情報を入れていくとHACCPプランができるようなツールがありまして、それを参考に、今、日本でも使いやすいウェブツールを開発しております。食品を入れるだけでHACCPプランができるわけではなく、紙ベースでつくっていく作業を、このウェブで必要な情報を入力していくと、最終的にプリントアウトしたものがHACCPプランになってできるということで、HACCPをつくるある程度の知識を持った方が活用できるようなツールになります。

基準Bの導入支援でございますが、基準Bは、恐らく、業種も幅広く、小規模も含めて規模もかなり幅が広いのではないかと思います。そこで、ここに記載してあるのは、食品

ごとや業態ごとにそれぞれ事情が違いますので、業界団体の協力を得て、それを踏まえた手引書を業界団体のほうでつくっていただいて、私どもでも中身を確認させていただき、それを監視・指導する自治体にも提供するという一方で、作成された手引書を国と地方自治体と業界で共用して、それをもとにHACCPの導入を進めていくということでございます。既存のマニュアルがあるものはそれを活用したり、改定が必要であれば改定して活用していこうということで、下にイメージ図がありますが、都道府県は、業界団体が作成された手引書をもとに事業者に指導・助言を行い、事業者は、その手引書を参考に衛生管理計画を策定して、実施して記録をつけていくようなことになろうかと思っております。それぞれの業界団体が扱っている食品などが違い、業態によって手引書の中身がかなり変わってしまうことであろうかと思っておりますので、業界団体が手引書を作成する場合のガイダンス的なものをお示しし、それに基づいて個別の手引書を策定していただこう、そうすることによって全体の統一的な手引書ができるのではないかと考えておりますので、そういうことも検討する必要があるかと思っております。

それから、現状の総合衛生管理製造過程の承認制度の関係でございます。

総合衛生管理製造過程承認制度につきましては、少し制度をご説明しますと、これは食品衛生法第11条第1項の規格基準によらない製造・加工工程をとる場合ですが、製造基準が決まっている食品について、その製造基準とは違う方法で製造したい場合、総合衛生管理製造過程の承認をとれば製造できるという例外的な承認でございます。これにつきましては、引き続き、この制度を残して対応します。

一方で、基準に適合するもので、かつ、承認をとっているケースですが、これがほとんどですけれども、そちらは廃止するということがこの取りまとめに記載されております。

それから、民間認証の活用ということで、ISOとか、FSSCとか、JFSとか、民間認証でHACCPの要件があるものについては、通常はコーデックスのHACCPと同じ要件でございますので、既にそういったものを取得しているところは、食品衛生監視員が立ち入って監視・指導する場合に、その取得状況も考慮して効率的な監視・指導ができるのではないかとということでございます。

次に、輸入食品と輸出食品についての具体的な枠組みです。

今はHACCPが義務化されておきませんので、輸入食品に対して輸出国側にHACCPを要求できない状況でございますが、日本で義務化した場合には相手国に対しても要求することになります。既に義務化をしている国に対しては、その制度の同等性を確認する、それから、義務化していない国に対しては、対日輸出条件を設定して輸出してもらうことになろうかと思っております。また、輸出食品は、現状ではHACCPを義務化しておりませんので、対米、対EUに食肉や水産物を輸出する場合には、個別にHACCPを導入して、それにプラスしてアメリカ、EUに合うような規定を上乗せして対応しております。しかし、義務化をすれば、ベースがHACCPを前提とした衛生管理になりますので、上乗せ部分がかなり少なくなるのが考えられます。輸出については、2国の政府間で協議をし

て条件を決めていきますので、義務化をすれば交渉はしやすくなるであろうというふうに思っております。

次に、制度化に向けた今後の課題でございます。

まず、HACCPに関する知識とか認識の共有ということですが、HACCP導入には施設や設備の整備が必須であるとか、これは輸出の問題であるとか、重要管理点を必ず設けなければいけないとか、いろいろな誤解を生じておりますので、そういったことをなくするために正確な情報を提供していくべきではないかと考えております。

それから、人材育成です。ヒアリングでもなかなか人材がないというお話が多くありましたけれども、やはり人材育成というのは必要です。事業者を対象とした研修会は農林水産省が主となって実施しております。私どもでは、今、都道府県の食品衛生監視員を対象として、これまで以上に強化して研修に取り組んでいるところでございます。いろいろな研修の場面があるかと思っておりますので、積極的に活用していただきたいと思っております。

それから、基準Bについてですが、やはり、できないことを言っても制度的に破綻しますので、従業員数や対象となる食品の業態や業種の特性を踏まえ、特に実現可能性を十分に配慮して総合的に検討を進めて、現実をよく捉えて実施可能な制度としていくということでございます。

それから、国と地方の役割ということですが、やはり、事業者の方々にきめ細やかな支援を行っていくこと、スケジュール等は事業者の方々と共有しながら進めていくこと、業界団体との連携を図っていくことなどです。それから、保健所が違っていると、言うことが違ったりとか、人がかわると指摘する中身が変わるとか、HACCPに限らずかもしれませんが、いろいろな業界の方々からそういうお話をお伺いしております。私どもも、なるべく統一的な指導ができるように研修を充実していきたいと思っております。

それから、食品衛生法の許可業種の関係でございますが、今、34業種が食品衛生法上の許可業種となっております。政令で34業種が規定されておまして、そのほかに、都道府県の条例で許可業種を決めているものもあり、それから、届出制度にしている自治体もありますが、HACCPの制度化に向けまして、34業種以外の事業者の方々をどうやって把握してHACCPの導入を進めていくかということで、これについても仕組みを検討していかなければならないというふうに思っております。

それから、食品の輸出入につきましては、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必要があります。これは輸入、輸出の両方でございますが、特に輸出につきましては、政府全体を挙げて取り組んでいることもありまして、私どもも、2国間協議を含めて、いろいろな国に輸出できるように取り組んでいるところでございますので、それを一層進めていきたいと考えております。

それから、準備期間でございます。仮に制度設計ができて法令上で規定されても、即、施行というのはあり得なくて、経過措置として何年かの準備期間をとることが通常でございますので、今回も十分な準備期間を設けるというふうに中間取りまとめでは記載してお

ります。

それから、ツールの作成ですが、いろいろな方々にHACCPというものを理解していただくということで、現状も消費者向けのリーフレットもつくって配布したりホームページに掲載しておりますけれども、今後もHACCPというものを十分に知っていただけるように取り組んでいきたいと思っております。

スライドは以上でございますが、やはり、事前のご質問の中でも、今後のスケジュールはどうなりますかというようなご質問が非常に多く記載されておりましたので、この検討会も含めて、もう一度ご説明したいと思います。

検討会は、3月からスタートして9月まで計8回行ってまいりまして、現在の段階は中間取りまとめがなされたところでございますので、全国7カ所の地方連絡協議会でこれをご説明し、意見交換させていただいております。それから、昨日からスタートして11月15日まで約1カ月間、パブリックコメントを募集しております。こうして集まったご意見を踏まえて、12月に検討会を開催して最終的な取りまとめをすることになりますが、検討会でのアウトプットとしてはその取りまとめが最終になるかと思っております。ただ、これは大きな方向性が示されたものでございますので、その後、法令上、どう規定するのかとか、これに関係する法律は食品衛生法とと畜場法と食鳥検査法になりますが、その法律でどう規定していくかということについては、私どもで検討することになるかと思っております。その検討を進めながら、関係の業界団体の方々と調整して手引書の作成などを進めていこうと考えております。

今回の制度改正は、事業者の方々にも負担がかかることになると思っておりますし、大きな改正となりますから、法律の改正を考えておまして、現状ですと平成30年の通常国会にこの改正案を審議していただけるように進めていこうと考えております。ですから、検討会の取りまとめが終わった後、約1年をかけて制度設計して、必要な手引書の準備等をしていきますが、改正法が公布された後、一定の経過措置、準備期間を設けて施行となるかと思っております。準備期間については、現状をよく見ながら検討していくことになるかと思っております。

以上、私からの説明を終わりたいと思っております。

この後は意見交換があると思っておりますので、いろいろなご意見をいただければと思っております。ありがとうございました。

○遠藤課長 それでは、これから参加者の皆様方と意見交換の時間をもちたいと思っております。

意見交換は、セクションごとに行ってまいりたいと思っておりますが、時間の都合上、ごらんいただいていたスライドの1から27ページまでのI番の「はじめに」というところと、II番の「HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証」に関して5分間、その後、スライドの29から39ページまでの「具体的な枠組み」について20分間、スライドの40から42ページの「制度施行に当たっての普及のあり方」に関して5分間、43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5分間、45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5分間、最後に、47から50ページまでのIV番の「制度化に向けた今後の課題」に関して5分間、以上の時間で意見交換させていただきたいと思います。

なお、発言者が多い場合には、それまでに発言されていない方を優先させていただければと思います。

また、本日ご参加いただけなかった方を含めて広く情報提供させていただくことを目的として、今回の説明内容と意見交換の様子については、全て議事録を作成させていただき、後日、厚生労働省のホームページで公開を予定しております。どうか、ご了承いただければと思います。

それから、議事録にご所属とお名前を掲載させていただくことにもし不都合があるような場合には、どうぞ、発言の前にその旨をおっしゃってください。

それでは、机を対面の形に移動させていただきたいと思いますので、少々お待ちください。

それでは、スライド1ページから27ページの「はじめに」と「HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証」の部分について、ご意見、ご質問がある方はいらっしゃいますでしょうか。

お手を挙げていただければ、私が指名をさせていただきたいと思います。

○質問者A ご説明をありがとうございました。

札幌の通称HACCP審査の審査員の浅野と申します。今回の厚労省のホームページの書き方は、ちゃんとコーデックスに準じていて、FDAのトレーニングマニュアルも非常に忠実に出されているので、高く評価しております。

今回のご発表の中でも、5ページに、食品事業者自らが食中毒原因、危害のリスクを把握した上でというところの自らがというところですね。そして、自らが制定して実行するというところを強調されているのもとても素晴らしいと思います。

それで、ページ数が先(スライド31ページ)になってしまうので、後で答えていただいてもいいのですけれども、基準AとBの中のBのご説明で、蟹江様がちょっと言い間違えたのだと思うのですが、ハザードアナリシス(危害要因分析)は難しいから、それを少し弾力化しておっしゃってました。実は、これを弾力化しては、自らがというところにひっかかってしまって、非常に大きな矛盾になります。これを中小でもよりできるよという意味では、参考資料(資料1-2)の17ページにあったようなハザードがあるということを実質させていくというところを厚労省にもっとやっていただければと思います。

その考え方は、FDAの考え方とぴったり合っていると思いますので、というところが一つです。

もう一点は、今まで日本でHACCPが行き渡らなかった理由に、非常に大きな誤解があったと思うのです。その誤解の中で、これは12ページに書かれていて、32ページに

もあるのですけれども、いわゆる表現方法として、HACCPに基づく衛生管理というような、HACCPに基づく、特に衛生管理とつながるのですけれども、その言い回しはやめたほうがいいのではないかと思っています。

というのは、HACCPとPPがごっちゃになっていて、PPをやったらHACCPをやっているのだと思われている方々が非常に多くて、それが大きな誤解になってきたのではないかと思っております。

そのページまででは、そんなところです。よろしくお願いします。

○遠藤課長 どうもありがとうございます。

コメントをいただけますでしょうか。

○蟹江室長 ご質問、ありがとうございます。

現状、HACCPの導入のご指導をされていることで、今のご説明を聞きますと、非常にお詳しい方だと思いますし、私どもの取り組み、制度面についてもかなりお詳しい方というふうに認識しております。

そこで、一つ目の危害要因分析の話は、確かに説明が悪かったかもしれませんが、これはいろいろな方法があるかと思います。例えば、今回、参考資料でお示ししました大量調理施設衛生管理マニュアルの危害要因分析の部分が組み込まれていないので、検討会でもそれを示したらどうかということで、参考資料でもお示しをしました。ああいう示し方もあるかと思いますが、業界団体と協力して、各業界に合った形の手引書をつくっていきますので、飲食店ですと、個人経営の飲食店の方々がどこまでできるかという問題もありますので、そういうところを踏まえて、手引書の中で実際に危害要因分析も含めて示していくと。そして、最終的にでき上がったものに基づいて衛生管理をしていただくということです。

参考資料の20ページと21ページに、特に飲食店はどうするのかというご質問なりご意見もあって、私どものほうでイメージをつくっております。今回、あえて参考資料で載せさせていただきましたが、衛生管理計画のイメージと、記録の例ですね。このもととなる手引書にどこまで記載するかということでございますけれども、そこは、今後、今のご意見も踏まえて検討して進めていきたいと思っております。

それから、HACCPに基づくという表現はやめたほうがいいのではないかということです。これは、今回の中間取りまとめで整理する中でも非常に悩んだ部分であります。特に、基準AのコーデックスHACCPをベースとして、EU等でも小規模事業者に対しては弾力的な運用をしていますので、それをどういうふうに表現するかという表現の問題だと思いますが、今回はコーデックスのHACCPに基づく基準Aと考え方に基づく衛生管理、基準Bというふうに整理させていただいています。これは用語の問題かもしれませんが、中身については丁寧に説明して、関係者の方に十分理解をいただくようにしたいと思っております。

○質問者 A 最後の点でちょっとだけ補足ですけれども、HACCPとPPをぜひ分けた表

現にしてほしいと思うのは、PPで防ぎ得ない食中毒が依然としてまだたくさんあるということなので、それを減らしたいと思っています。よろしくお願いします。

○遠藤課長 ほかにございますか。

なければ、次のセクションに移ります。

スライド28ページからの「ⅢHACCPの制度のあり方」に関して意見交換を行いたいと思います。

ここは、事前質問の中でもたくさん質問があったところですが、セクションを細かくしていきたいと思います。

まず、29ページから39ページまでの「具体的な枠組み」に関してご質問、ご意見などがございましたらお願いしたいと思います。

○質問者B 中田食品の下川と申します。帯広で豆腐屋をしています。

基準Aと基準Bというところで、そもそもHACCPを義務化するのは日本で流通される食品の安全性を確保するということです。HACCPの目的も、危害分析とかCCPのモニタリングが目的なのではなく、最終製品の安全性を科学的に担保するということとなったときに、基準Aと基準Bの違いがよくわからないのです。逆に言うと、基準Aが厳しくて、基準Bは緩いですとなったときに、仮に基準Bで最終製品の安全性が担保できるのであれば、基準Aはオーバースペックなのではないかという感じを受けたのです。

注意事項のところ、基準Bも安全性の水準は保たなければいけないと書いてあったのですが、そうなったら基準Bも基準Aも同じような、結局、現場での大変さは一緒ではないかという気がしたのです。お願いします。

○遠藤課長 それでは、コメントをお願いします。

○蟹江室長 今回の制度の整理として、31ページのスライドをごらんいただければと思いますが、基本はHACCPの7原則を要件する基準Aを原則としつつ、コーデックスHACCPがベースになります。それをベースとしながらも、諸外国の状況を見ても、小規模であったり、調理施設であったりすると、このコーデックス7原則を基本とするHACCPが導入しづらい業種は当然あり得ます。そういうところについては、別の手法で取り組んでいるということです。例えば、アメリカなどはFDAが示しておりますのは、調理をする施設ですと、メニューも頻繁に変わったりしますので、工程に着目して管理をするガイドライン、マニュアルのようなものが示されております。それぞれヨーロッパの国も、コーデックスHACCPをそのまま適用しづらい業種については、それぞれの業界団体が取り扱う食品の特性に応じた形でガイダンスなりマニュアルを策定して進めております。それは、HACCPプランをつくれるにしても、それを毎日変更しなければいけないようでは、当然、意味をなさないもので、そういう部分については別な方法をとっていこう、しかし、原則はコーデックスHACCPという考え方で整理をしています。

それから、先ほどの基準Bで、スライドの34ページにも書いてありますが、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で、

ここは少し矛盾しているのではないかというお話だったと思います。やはり、製造量や販売量、大手と、製造量が非常に少なく、アメリカのほうでもありましたが、販売が限定されているということは、ほかの国を見ても、別な手法で取り組まれているという実態もあります。

基本の考え方は同じですが、流通量が少ないということで、重要なところは簡素化できませんけれども、簡素化できるところを工夫して簡素化して行って、取り組みやすいような制度設計ができないかということで検討していこうと考えております。

○遠藤課長 ありがとうございます。

それでは、ほかにいらっしゃいますか。

○質問者 C 今の方のご質問とかぶってしまうところがあるのですが、仮に基準Aと基準Bの最終的な安全性は同じとして、基準Aと基準Bを現時点で製造規模や従業員数で分けるのだというところからスタートしているのですけれども、例えば、従業員数が5人です、6人になったらHACCPのAが適用ですよとなったときに、雇いどめや経済的な問題が発生しないのか。

また、基準はみんなBで、海外に輸出したいとか、さらに上を目指したい人はAを目指せばいいのではないかという気がしてしまうのですが、なぜAとBを業態で分ける必要があるのか、今ひとつよくわからないところです。

○蟹江室長 基本は、国際基準はコーデックスHACCPなのです。ですから、それを導入するのが前提なのですけれども、実態として、これは日本だけではなくてほかの国もそうですが、それを導入しにくい業種はあり得ます。そこをどうするかは、現場の実態も踏まえながら、できないことを設計するのは好ましくないで、現状の日本の状況をよく見て制度設計をしていくことが重要ではないかと思います。できないことを要求するような制度設計はすべきではないと思っております。

○遠藤課長 ありがとうございます。

それでは、ほかにいらっしゃいませんか。

○質問者 D ホクレン農業協同組合連合会の青木と申します。

質問ですが、スライド32と33に絡む話です。HACCPプランをやっているという承認なり認証なりが何か必要かどうかということです。第三者認証までは求めていないと思いますが、この資料を見ると、衛生管理計画を自分で提出すればオーケーのようにも見えます。保健所による指導はあっても、確認、審査、承認というものはないように見えます。そこはやっていますよという証明というのはどういう仕組みになっているのでしょうか。

それから、仮に計画をつくっても、それがきちんと実行されていない場合のペナルティのようなものは何かしたらあるのかどうか、教えていただきたいと思っております。

○蟹江室長 現段階では中間取りまとめで検討会の方向性が示されただけですので、具体的な中身についてはこれから検討することになります。しかしながら、検討会でもご意見

なり意見交換なりがされたところもあって、それを踏まえて資料をつくってはおります。

まず、第三者認証との関係ですが、スライドでもありましたように、食品衛生法上、規定することになりますので、第三者認証とは関係ないです。現状、食品衛生法で決められている基準を守りましょう、守らなければ行政処分なり罰則はありますといった体系になりますので、民間認証を取らなければいけないということはないです。しかしながら、かなり民間ベースでISOとかFSSCを取得されている企業が多いものですから、事業者からのご要望としては、そうした認証を取っているところは、仮に食品衛生法である程度の基準が設定されて、それに基づく書類が必要だとなった場合に、別々のものをつくる必要があるのか、それは無駄ではないかという話が当然出てきます。そして、ISOやFSSCはマネジメントプログラムなので、HACCP以外の部分もありますけれども、HACCPの部分は、現状、第三者認証で行われているのはコーデックスHACCPが使われていますので、それについて保健所の食品衛生監視員が監視指導をする場合はかなり参考になるだろうと思いますし、そういうものがあれば効率的な監視等がしやすいだろう、そういう位置づけになるだろうかと思います。

それから、ペナルティーについては、食品衛生法上、どういう形で規定をするかによりますけれども、例えば、今の基準を見ますと、個別の食品に基準が設定されている場合、その基準に合わないものを販売した場合は、直接、罰則が適用されることもあります。これは、それが販売したからといってすぐに罰則が適用されるわけではなく、故意であったり悪質な部分については、裁判になった後に罰則が適用されることになるわけですが、個別の食品は罰則があります。

また、衛生管理の基準です。これは条例で決められていますけれども、これについての現状の規定は、それが守られていない場合は営業停止とか営業禁止、行政処分になっているわけです。先ほどの個別の食品の罰則とは違う規定になっておりまして、仮に管理運営基準に合っていないくて、営業禁止、停止という処分が下った場合、それを守らなければ罰則は当然かかってきますが、直接的な罰則はかかっていません。今回のHACCPに関しては、後者の衛生管理に近いと思いますので、一般論からすると、同じような今の管理運営基準で規定されているような仕組み、制度設計になるのではないかと思います。こればかりはこれからの検討なものですから、あくまでも現状の私のイメージでお話をさせていただきたいと思います。

○遠藤課長 ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。

○質問者 E 福山醸造の澤田と申します。

今のお話に関連してですが、今のお話だと食品衛生法の営業許可にかわるような形で、このような形になるということですね。食品衛生法は昔からずっとやっているのでも、各業者様とも営業許可を取って作業をされているのだけれども、そこがどこかのタイミングでHACCP的な手法を使わないと実際に商売ができないという形になります。逆に言うと、

コーデックス的に海外に輸出する場合も、日本でこの許可を取って普通に食品をつくっているのであれば、この許可を取っているのだからしっかりHACCP的な手法で管理をしているよということになるという認識でいいのかということが一つです。

そうなってくると、先ほどのように非常に時間がかかる可能性があるのですが、大体のイメージとしては、先ほどの話だと、平成30年というタイミングで制度化したいという話ですが、そこから先はどのくらいの時間を考えておられるのか、教えていただきたいのです。

○蟹江室長 一つ目の許可との関係ですが、39ページのスライドをごらんになってのお話だと思います。

現状、施設基準に合っているものについて許可は出ます。ソフトについては、管理運営基準ということで、食品を扱う方々にその基準が一律にかかっています。ですから、今回の39ページのスライドは、食品を扱う事業者の方々に対してHACCPが義務化されれば導入しなければならないのですが、それをどう把握するかという把握の方法のイメージです。ですから、許可と直接リンクするかどうかは法制度次第ですが、現状、ここで示しているのは把握の方法です。許可といっても法律上は34業種で、許可を必要としない事業者もいらっしゃいますので、それをどう把握するかという問題もありますし、仮に許可なり届出なりをしていただく場合には、その際にHACCPに関する書類を出していただければ、導入の状況が把握できるのではないかと、その仕組みの例としてお示ししていますので、制度設計がどうなるかというのは今後の検討次第になろうかと思えます。

法律が施行されてどれくらいの猶予期間があるかということです。

現状もHACCPを導入していただくということで、いろいろな支援をしながら事業者の方々に導入を進めていただくということで活動しているのですが、それは、今後も引き続きやっていくのですが、それとは別に制度設計もしなければならないので、普及もしながら制度設計をしていくということです。

平成30年に法律が改正されて公布された後、施行がどれくらいになるかですが、そのときの実態にもよるとも思いますが、よくお話をさせていただいているのは、と畜場で、設備の基準や衛生管理の基準を変えたときに、ある一定の経過措置をとったわけですが、そのときは、O157対策でもありましたので、牛を扱う施設は3年、豚を扱う施設は5年という期間を設けて対応した実績があります。それが参考になるかどうかわかりませんが、現状をご説明できるとなると、そういった例がありますということしか説明できません。今回のHACCPについても、やはり現状、実態をよく把握しながら制度設計して経過措置を決めていくことになろうかと思えます。

○遠藤課長 よろしいでしょうか。

ほかにございませんでしたら、次のセクションに移ろうと思えます。

次に、スライドの40ページから42ページにかけての「制度施行に当たっての普及のあり方」に関して、ご質問、ご意見などありましたらお願いします。

○**質問者 A** 先ほど質問しました浅野でございます。

41 ページなのですがすけれども、導入例の場合です。

ここで、厚労省のホームページに載っているHACCPの導入手引書があります。これは、FDAのトレーニングガイダンスに基づいたもので、とてもいい手引書ですので、これをもっと宣伝してほしいと思います。

中でも、ハザードアナリシスの6項目の表は非常にわかりやすく、しかも、非常にいい日本語訳がついています。実際に、これを使って初心者にはハザードプランをつくってもらいと、わかってきたよという声が漏れるほどわかりやすいものなので、これをぜひ宣伝していただいて、役に立つHACCPが日本中で動くことを期待しています。

○**遠藤課長** どうもありがとうございました。

ほかにいかがでしょうか。

○**質問者 F** 札幌市保健所の米森と申します。

本日は、このような説明会、また意見交換の場を設けていただきまして、まことにありがとうございます。

同じく41 ページですが、英国でのHACCPプランの策定支援のWEBツールということで挙げていただいているのですけれども、実際に英国でどのくらいWEBツールが活用されているかというデータがありましたら教えていただきたいと思えます。

このWEBツールというのは、まさにHACCPの導入に向けてのハードルを下げるいいツールかと思うのですが、今、基準Aの導入支援という中で取り扱っていらっしゃるけれども、基準Bにかかわる導入支援ツールということでのお考えはいいでしょうかという2点について、よろしくお願ひします。

○**蟹江室長** イギリスでどれくらい使われているかということは、前に数を調べたのですが、今、記憶にありません。申しわけありません。

ただ、使い勝手というか、実際に必要な情報を登録すると、日本からでも使えるはずですので、一度試してみてくださいと思います。そのときに、もしかすると数が出てきたかもしれないので、お試しいただければと思います。

また、日本版は、まだ開発途中ではありますがすけれども、通常のコーデックスHACCPに対応した形でいろいろな情報を組み込んでHACCPプランをつくるようにしております。ですから、基準Bのほうは、業種によって手引書をつくる場合にもかなり変わってくると思いますので、WEBツールを開発するのは難しいと思えます。したがって、基準Bのほうは業界団体の手引書を中心に導入支援していくことを現状では考えております。

○**遠藤課長** よろしいでしょうか。

前の方で手を挙げられた方、お願いします。

○**質問者 B** 先ほど質問した中田食品の下川と申します。

制度施行に当たっての普及のあり方というところで、事業者は営利目的で、当然、利益を出して存続できるというところがあるのですけれども、一番最初のHACCPの普及が

進まなかった理由で、一般消費者のHACCPに対する理解が進んでいないというところが、実際、営業をしながら大きいと感じています。HACCPを取得していることに対する価値を感じてもらえない、または、消費者の方の購買動機につながらないとなると、衛生管理を徹底してコストがかかっているものよりも、小売店も安売り競争でお客さんを引っ張れる商品のほうを優先的に取り扱う方向だと思うのです。それは、当然、売れるものを売るという当然のことですけれども、一般消費者の方が購買する際の選択の判断基準になるほど認知度があれば大分違うのではないかということです。

これは、事業者に対する支援は結構あるのですけれども、最終消費者の方に対する周知徹底が一つです。

また、制度施行された後の猶予期間で、HACCPを取得している事業者が優先される入札の参加資格だったり、HACCPを取っているところが優遇されるような、逆に取っていないところは取らないとだめだなと思うような障壁のようなものがあつたらいいと思いました。

以上です。

○蟹江室長 1点目の消費者に対するHACCPの理解を進めるということですが、私どものほうも進めているつもりではいるのですけれども、そういうアピールをする場が少ないです。当然、こういう場にも参加していただいて構わなくて、きょうは恐らく事業者の方がほとんどだと思います。消費者の方々も参加してご意見をいただければと私どもは考えておりますけれども、なかなか難しい部分もあります。

現状、リーフレットをつくって、これも消費者団体の方々にも内容をチェックしていただいて、それを配付したり、ホームページに掲載したりしておるのですが、細かいところまで理解していただくのはなかなか難しいと思いますけれども、それは引き続き進めていきたいと思います。

それから、今は任意の制度なので、今のお話のような内容になろうかと思いますが、これが義務化されると、全ての事業者の方々を対象なので、差別化というか、基本はどこでも導入しているという状況になりますので、状況がかなり変わるのではないかと思います。

しかしながら、今のようなお話が多少は残る部分もありまして、基準Bが適用されている事業者なのだけでも、基準Aをクリアしているという事業者は当然出てくると思います。それについては、スライドでもご説明しましたがけれども、何らかの形で証明できるような手段を考えていこうということで、これはもともと業界の方々からもそういう意見がございましたので、検討会の中でも議論をいたしました。

○遠藤課長 ありがとうございます。

それでは、次に移らせていただこうと思いますが、43ページから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」という部分について、ご質問、ご意見をいただければと思います。

時間が大分押してまいりましたので、5分程度で行いたいと思います。

どうぞ。

○質問者 A 44ページのいわゆるマルソウなのですけれども、それをはっきり廃止と明言されたことはとても高く評価しています。実は、マルソウの存在がHACCPを一般化するのを妨げたと思っております。というのは、HACCPとPPがぐちゃぐちゃになっていて、PPがHACCPだと思っている人たちがほとんどなので、それをはっきりやめたというのは、とても素晴らしいことだと思います。

以上です。

○遠藤課長 どうもありがとうございます。

それでは、ほかにいらっしゃいませんか。

なければ、次に移りたいと思います。

45ページから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」というセクションのところでご意見、ご質問等がある方はいらっしゃいますでしょうか。

○質問者 G (株)キュー・アンド・シーの奥野と申しますが、輸出関係のことにつきましてお伺いしたいと思います。

北海道も、原材料から製品を海外に持っていこうという大きなうねりまではまだいきませんが、そのような考えがあると思います。

そこで、今まで、対米と対EU向けで厚労省と農水省が認定する形で進んできたと思いますが、これらの中でも、審査に段階とといいますか、差があるような気がしてならなかったのです。今後、平均化した画一的な審査内容であったり、施設面での改修とか改造の内容が非常に厳しい方もいるということで、こういった違いも解消することが必要ではないかということです。

もう一つは、今後の法律の発表の中で、これから農水省側でやっているあらゆる食品の輸出に関して、JFSマネジメントのシステムです。これは、民間の団体が認証する形を聞いておりますが、これに関して、今の法律の改変が輸出のほうにリンクされるのかどうか、お伺いしたいのです。

○蟹江室長 1点目の輸出の認定手続に関する担当者間での相違ですね。これは、本当になくしていかなければならないと思いますし、特にHACCPの部分は、今回、いろいろと研修も行いながら、できるだけ同じレベルの指摘ができるように取り組んでいきたいと思っております。

それから、JFSとの関係ですけれども、これはあくまでも民間認証のお話なので、食品衛生法上、規定するものとは直接関係はないのですが、JFSの規格を策定する際には、私どものほうに農水省から相談がありました。JFSで求めるものと食品衛生法で規定するものの中身のレベルが違ってしまうと事業者が混乱してしまうので、そこは合わせていきましょうということで、それぞれ両方で、今回の検討会も農水省の室長レベルの方がオブザーバーとして参加していますし、日ごろからやりとりをしながら進めていますので、同じレベルになるよう、それから、研修もそれぞれでやっていますけれども、その内容も統

一していこうということでやっています。

同じレベルになるようにしていますが、制度的には、J F Sは民間認証なので、直接関係ありませんけれども、説明を少しさせていただきましたように、H A C C Pに関しては、同じ要件になりますので、J F Sの認証を取っていれば自治体の監視指導なりも効率的にできることになろうかと思えます。

○遠藤課長 ありがとうございます。

ほかにいらっしゃいますか。

なければ、次の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」のセクションに関してご質問、ご意見等があればお願いいたします。

○質問者 H 日糧製パン（株）の鈴木と申します。

ここで質問することが適切かわからないのですけれども、今までのお話を伺っていてわからなかったことがありましたので、既にお答えいただいているかもしれませんが、お伺いしたいと思います。

H A C C Pを義務化して食品の安全を担保していこうということだと思うのですが、最終的に法律なのか、制度なのかかわからないのですけれども、例えば、おたくの工場は基準Aもしくは基準Bをクリアしています、もしくは満たしていますということがどこかの段階で評価されるのかどうかということです。

○蟹江室長 今のご質問はよくあるのですが、特にこれまでのH A C C Pは認証制度で動いてきています。個別の任意の民間認証もあれば、総合衛生管理製造過程もあれば、自治体のH A C C Pの認証制度もそうですが、認証で進んできているものですから、何か認証があるのではないかというご質問は非常に多いです。ただ、食品衛生法の基準になると、事業者の方がその基準に合うように衛生管理をしていただくということで、そのときに、現状ですと保健所の食品衛生監視員が定期的に立ち入りをして、基準に合っているかどうかを確認しているという確認の仕方です。

多分、今後もそれは変わらないと思いますが、H A C C Pを制度化したときに、確実に各施設がそれを導入するかどうかを確認する方法として、スライドでお示しした営業許可の申請のときにH A C C Pプランなり概要を紙ベースで出してもらおう方法、そうすることによって、その施設での衛生管理が把握できるということです。あれは、そういう方法が考えられるのではないかということです。

通常の監視体制は、定期的な立ち入りで、事業者の方が策定した衛生管理計画に基づいて実際に衛生管理がされているかという観点で監視をすることになると思えますので、その枠組み自体が大きく変わるものではなく、かつ、保健所は認証を出すわけではないのですけれども、基準Bの中でも基準Aをやっている人たちに対して、何か証明できないかという事業所の方々からのご要望もあるので、そこはインセンティブとしても、基準Aをやっているという証拠なりを残せる方法が必要ではないかと思っています。しかし、全体として何か認証するということはありません。

○遠藤課長 ありがとうございます。

それでは、ほかによろしいですか。

○質問者 I 北海道消費者協会の福田と言います。よろしくお願いします。

50 ページで、事業者、消費者にもわかりやすく伝えるということだと思のですが、確かに最終製品を受け取る消費者にとってHACCPという製造工程等のことを理解するのは難しい側面もあるかと思いますが、今後、これを制度として義務化していくのであれば、より消費者が理解するためのいい機会だと思うので、ちゃんと周知していただきたいと思います。

そこで、わかりづらかったことが2点ありました。

1点目は、基準AとBとの違いについて、先ほどの質問を聞いていても、事業者の方もいまいち納得されていないところもあると思うので、消費者に説明するのでしたら、34 ページの留意点にある基準Aが適用される事業者と同等の水準という意味がよくわからないというのが1点です。

消費者は最終的に何らかの方法で、この事業者は基準Aを満たして、この事業者は基準Bを満たしているということをわかる方法は考えているのでしょうか。

この2点についてお答えいただければと思います。

○蟹江室長 消費者の方々にもわかりやすくということは今後も引き続き取り組んでいきたいと思いますが、今回の検討会でも消費者団体の方からお話があったのは、5 ページ目のスライドにも書いていますように、見える化するものだという理解をしているというお話がありました。これは、ある程度文書化をして衛生管理の方法を体系的に各事業者の方でつくっていただくので見える化できることになります。

あとは、事業者の方々が見える化したものをどうやって消費者に伝えるかということも考えていくことになろうかと思いますが、私どものほうでもHACCPについての基本的な情報提供をさせていただこうと思いますけれども、各事業者の方々もそういった取り組みをすることが必要ではないかと思います。

また、基準AとBがわかりにくいというのは、当然のところもあるかもしれませんが、今回、全体的な方向性を取りまとめておりますので、これから具体的に制度設計をしていく中で、最終的にははっきりしたものができると思いますので、その段階になれば理解をしていただけるのではないかと思います。今、細かい業種ごとの議論や小規模のところの規模の範囲を具体的に検討していませんので、こういう方法で対象事業者を検討したらどうかというふうに中間取りまとめでまとめられておりますので、今後、制度設計をしていく中で具体的にお示しさせていただいて、理解をしていただければと思います。

それから、先ほどの基準AとBで同等となるようにということも、まだ具体的な中身をご説明できない状況なので、そういうご質問になろうかと思いますが、今のご意見を踏まえて、今後とも引き続き、わかりやすく説明をできるように準備を進めたいと思っております。

○遠藤課長 ありがとうございます。

それでは、終了の時間も間もなくというところで時間が押してしまいましたので、どうしても発言されたいという方がおりましたら、最後に一つ、お願いいたします。

○質問者 J 北海道酪農検定検査協会の竹本と申します。

北海道で生乳の検査をしているのですが、北海道は農業地帯ですので、特に牛乳に関しては農家のプラントが非常に多いです。ナチュラルチーズをつくっている農家さん、プラントさんで100は超えていると思いますし、アイスクリーム、ヨーグルトなど、自分のところで搾った牛乳を使って乳製品をつくって販売しています。ほかの農業もそうだと思いますが、それらのものについても対象の事業者となるのかどうかということです。

また、生産者ですので、HACCPを取得するのは非常に厳しいところがあると思いますが、恐らく、基準Bを目標にして取得していただくということになると思うのですが、生産者のプラントに対する取得のためのお考えがあるのであればお聞きしたいのです。

○蟹江室長 生産者の方々がナチュラルチーズやアイスクリーム、ヨーグルトを製造加工して販売するのであれば、食品衛生法の規制がかかってきますので、今回の義務化の対象になってきます。その中で、小規模ということであれば、基準AとBのBのほうの基準に該当するのか、その線引きはどの程度するのかは今後検討していきたいと思いますが、北海道は数がかなり多いとおっしゃっていましたので、そういう実態も含めまして、検討させていただきたいと思います。

○遠藤課長 ありがとうございます。

時間の関係もございまして、活発なご発言をいただいているところですが、意見交換についてはこれで終了させていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

それでは、最後に、厚生労働省からの情報提供としまして、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容器包装基準専門官の磯から、資料2について紹介させていただきたいと思います。

○磯基準審査課容器包装基準専門官 磯でございます。よろしくお願いたします。

私からは、今ご紹介がありましたように、この場をおかりしまして、HACCPとは別に検討を進めている事項につきまして、資料2にございますように、食品用の器具、容器包装の規制に関する検討会について、簡単にご紹介をさせていただきます。

資料2をごらんください。

資料2の1番目に趣旨がございます。

今、我が国の食品用器具、容器包装の規制については、安全性に懸念があると判明した物質について評価をして、規格基準を設定するという流れになっております。

この制度で懸念される点につきましては、まず安全性に懸念があるという知見が得られた後の対応になるということで、対応が後追いになっていくということがまず1点挙げられます。

2点目としましては、安全であるという確認が明確にできていない物質も使用は可能であるということで、新規に開発された安全性がまだ未知の物質についても早急には対応できないということがあります。

3点目としましては、昨今、器具、容器包装の輸入量も増加しているということで、例えば欧米の規制では使用は認められていない物質で、しかしながら、日本では特に規定がないというものが多い現状がありますので、海外では問題とされているような物質を使った容器包装が国内に流入する懸念があります。

現在、この3点の規制の中にあるということが挙げられると思います。

片や、欧米での今の規制状況はどうかというと、まず、安全性の評価を実施したもの以外は、原則として容器包装の物質としては使用できないというポジティブリスト制度を導入しています関係上、我が国の制度を比較した場合に、どうしても欧米の規制のほうがより安全性を考慮したシステムになっております。

このような状況を踏まえまして、日本、欧米での規制が異なるということから、国際的な整合性がとれていないという状況にあることから、平成24年あたりから有識者から成る検討会を設置しておりました。その中で、国内外の知見あるいは技術進歩がどのようになっているのかという調査を行いまして、その検討会で検討を重ねてまいりました。

この検討会の内容につきましては、昨年6月に中間取りまとめという形で厚労省のホームページにも公表しております。

このたび、中間取りまとめを踏まえまして、器具と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まして、学識経験者、消費者、地方自治体、容器包装関係の業界の関係者の方々の幅広い構成員から成る、資料2の表題にもございますように、食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会というものを8月に設置いたしまして、今現在、検討を進めているところでございます。

2の検討事項でございますが、ここで3点ほど挙げております。

その内容としましては、まず、ポジティブリスト制度を日本でも導入するのかということです。仮にポジティブリスト制度を導入するとした場合に、容器包装といっても広い用途がありますので、合成樹脂だけにすとか、ガラス等はどうするのか、対象をどうするのかということをもまず検討しなければなりません。

3点目としまして、先ほど、欧米のほうではポジティブリスト制度を導入しているという話をさせていただきましたが、ヨーロッパのほうでは、その規制の中でも溶出量に着目した規制をしていて、アメリカでは添加量という規制の仕方をしております。そのように、ポジティブリスト制度の規制の中でも欧米でも違いがある中で、日本はどちらの方法でいくのかということを検討していかなければなりません。

さらに、このポジティブリスト制度に合致しているかどうかという事業者の情報伝達や製造管理について監視状況をどうしていったらいいのかということを検討事項としてこの検討会で挙げております。

3点目は、スケジュールですけれども、既に第1回目を8月23日、第2回目を9月30日、そして、第3回目は11月1日を予定しております。

内容につきましては、既にホームページなりにも掲載しております。

この検討会は、年度内をめぐり月1回のペースで進めていって、最終的に年度内に取りまとめを行う予定にしております。

資料2の2ページ目、3ページ目、4ページ目に第1回目の資料の抜粋を掲載させていただいております。1ページ目の一番下の参考のところにもございますけれども、これまで第1回目、第2回目に関する検討会の資料につきましては、このURLのところを見ただけであれば添付しておりますので、さらなるご理解にお役立てしていただきたいと思いますと考えております。

簡単でございますが、説明は以上でございます。

○遠藤課長 どうもありがとうございました。

本日の議題は以上となりますが、最後に、食品衛生管理の国際標準化に関する今後のスケジュールについて、先ほど蟹江室長からコメントがありました。パブリックコメントを実施することになっております。これについては、昨日の10月17日から11月15日まで実施することになっております。12月に第9回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会が開催されることになっておりますが、このパブリックコメントと、今回行われた地方連絡協議会で皆様から寄せられたご意見等を踏まえまして、検討会としての最終的な取りまとめを行う予定となっております。

地方連絡協議会につきましては、今後も継続的に開催させていただきまして、皆様との意見交換、また情報の共有の場とさせていただきたいと考えておりますので、今後とも、ぜひ積極的にご参加いただきますと非常にありがたく存じます。

それから、次回以降の当協議会の企画の参考とさせていただきたいと思っておりますので、アンケートもぜひご協力いただきまして、お帰りの際に出口の回収箱にお入れいただくと助かります。

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。

時間も若干超過してしまいましたが、どうもありがとうございました。