

○岩城中国四国厚生局食品衛生課長（以下、岩城課長） お待たせいたしました。時間となりましたので、ただいまから平成28年度HACCP普及推進地方連絡協議会（中国四国ブロック）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中国四国厚生局健康福祉部食品衛生課の岩城と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

まず、本日の進め方ですけれども、初めの1時間ほどで本年3月より開催してき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御紹介させていただいた後、参加者間の意見交換を行いたいと思います。

次に、お配りしてある資料ですけれども、議事次第の裏面にあります配付資料一覧に記載してあるとおりでございます。あと、先ほどもお話ししましたアンケート用紙を1枚入れております。資料の不足、乱丁等ございましたら、近くの係の者にお申し出ください。

また、閉会につきましては、15時を予定しております。議事の円滑な進行に御協力いただきますよう、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」につきまして、厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課HACCP企画推進室の蟹江室長から御説明いただきます。

○蟹江HACCP企画推進室長（以下、蟹江室長） 皆様、こんにちは。厚生労働省監視安全課の蟹江でございます。

日ごろから食品安全行政の推進に御理解、御協力をいただきまして、改めてお礼を申し上げます。

また、本日、多数の方に御出席いただいております。後ほど意見交換もさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

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取りまとめにつきまして御説明させていただきたいと思います。スライド、かなり文字が多くなっておりますので、見にくい場合があるかと思います。その場合にはお手元の資料のほうで御確認いただければと思います。

まず、この検討会の設置の趣旨でございますけれども、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、国、地方自治体、民間機関などにより普及に取

り組んできたところでございます。欧米等の先進国を初めとした諸外国では、H A C C Pに基づく衛生管理の制度化が進んできております。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基準を見直しまして、H A C C P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。こういった背景がございまして、この検討会で制度の枠組みについて検討をまいりました。

中間取りまとめの目次、全体の構成でございますが、1、はじめに、これは必要性ですとか背景が記載されております。2に、H A C C Pを取り巻く現状とこれまでの施策の検証、3番目として、H A C C Pの制度化のあり方、4番目に、制度化に向けた今後の課題と、最後にH A C C Pに関する用語の取り扱いということで、全体の構成になっております。

構成委員でございますが、東京農業大学の五十君先生に座長をしていただいています。それから、製造・加工関係団体、流通・小売の関係団体、飲食関係の団体ですとか学識経験者、それから地方自治体の方を含めまして委員をお願いして、検討を進めてまいりました。

検討は今年の3月から開始しまして、現状の制度の概要ですとか、外国における制度化の状況ですとか、それから、事業者団体からのヒアリング、これはいろんな業種についてヒアリングを行ってまいりまして、それと並行して全体の制度化についての議論を進めました。9月20日の日に中間取りまとめの骨子案ということで、今回お配りしております資料よりもっと簡単なもの、骨格を議論していただきまして、そのさまざまな御意見を踏まえて、本日御説明します中間取りまとめという形でまとまった経緯がございます。

今は、意見募集、パブリックコメントの募集を実施しております。10月17日から11月の15日まで、約1カ月間、意見募集を行っておりますので、そちらのほうにも御意見をいただければと思います。いただいた御意見をもとに、最終的な取りまとめを作成する予定でございます。検討会は12月に開催をして、御意見を踏まえて議論をし、まとめるといような流れで考えております。

今回のこの検討会では、制度化の方向性について取りまとめていただいています。具体的な規制の仕方ですとか運用の仕方につきましては、この検討会で取りまとめが行われた後、我々のほうで食品衛生法あるいはと畜場法、食鳥検査法の関係法律をどのように改正するかという制度の設計を我々のほうで検討をするという流れになろうかと思います。

まず、中間取りまとめの「はじめに」のところでございますが、H A C C Pについまし

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、先進国を中心に義務化が進められてきたということでございます。

それから、四角の中にHACCPの概要を書いていますけれども、特にここです。製造方法等に応じてみずから作成して実行するというのが従来の一律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す。検討会の中では特に強調されていた部分、ここの一番下に赤字で書いていますけれども、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、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、この文言を中間取りまとめに記載したらどうかという委員の御提案もあり、記載をしております。

それから、国内の食中毒の発生状況ということで、我々のほうで取りまとめております食中毒統計では、年間事件数で2,000件、それから患者数で2万人ということで推移しておりまして、下げどまりの傾向が見られております。

それから、厚生労働科学研究事業におきまして、臨床検査施設での検査結果から食品媒介感染症の被害実態を推計したところ、食中毒統計の100から1,000倍ともされております。また、ガラスですとか金属製の異物混入による食品回収事例も発生しているという状況にあるということでございます。

それから、国内の食品の安全性のさらなる向上を図るためということで、幾つか記載されております。まず1つ目ですが、事業者みずからが危害要因を把握し、特に重要な工程を管理するということでリスクの未然防止の確実性を高めるHACCPによる衛生管理は広く定着させていく必要があると、それから、フードチェーン全体の衛生管理が見える化されて、より安全性が向上することにもつながるというふうに考えられるという記載がございます。

もう一つ、違う観点では、我が国の食品安全の国内外へのアピールということで、近年の食品流通の国際化、それから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、それから東京オリンピック・パラリンピック、こういったものを見据えまして、食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色ないことを示していく必要が高まっているということです。

まとめとして、一番下に書いておりますけれども、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、制度として位置づ

け、定着を図っていくことが必要とされています。その際、食品ごとの特性ですとか事業者の状況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とされております。

それから、H A C C Pを取り巻く現状とこれまでの施策の検証ということでございますが、まず、国内の現状とこれまでの施策の検証ということで、これまで我が国におきまして、H A C C Pに関連する制度が幾つかございます。

まず、総合衛生管理製造過程の承認制度、これは食品衛生法に基づくものでございます。

それから、従来の衛生管理とH A C C Pによる衛生管理を選択制としたものがありまして、と畜場法の施行規則、それから食鳥検査法の施行規則、それから管理運営基準のガイドライン、これは最終的には条例で規定するものでございますが、その中に従来の衛生管理と、もう一つ、H A C C P導入型基準というものを盛り込みまして、その選択制ということで現在制度がございまして。

3つ目ですが、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法ということで、H A C C P支援法と言っていますけれども、中小事業者に対するH A C C P導入に必要な設備整備に係る費用を、融資ですね。低金利の融資をする制度がございまして。

4つ目でございまして、輸出認定の実施ということで、輸出する場合にH A C C Pを導入しなければ輸出できない食品、国がありますので、そういったことによってH A C C Pの導入が進められてきております。

それから、最後に、民間認証、これはI S OですとかF S S Cですか、そういった民間認証によって導入が進められてきているという状況でございまして。

このそれぞれの制度の詳しい内容は、参考資料のスライド6番から10番にありますので、後ほどごらんをいただければと思います。

国内のH A C C Pの導入状況でございまして。上が農林水産省の調査結果、下が厚生労働省が自治体を通じて調査した結果でございまして。対象が少し違いますので、結果も異なっておりますけれども、農林水産省のほうの調査結果、これは従業員数が5人以上、それから製造業を対象にしています。

結果でございまして、食品販売金額100億円以上の大規模層は約90%でございまして、中規模層は約35%にとどまっているという調査結果でございまして。

下が厚生労働省が地方自治体を通じて調査した結果でございまして、これは食品製造業のほかに、集団給食施設ですとか、それから従業員数が4人以下の事業者も対象となっております。

おりますので、対象範囲がかなり広がっております。その結果、導入率は約15%弱という結果となっております。

その調査の結果でございますけれども、大規模事業者ではHACCPの導入が進んできたものの、中小規模では導入が進んでないというのが現状でございます。

その普及が進まなかった理由として整理をしております。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。こういったことが理由として上げられております。

そのほかに、総合衛生管理製造過程の承認制度ですとか、民間認証、それから自治体のHACCP、業界HACCP、いろんな制度がありまして、何をどこまで実施すればいいのかというところがわかりにくくなっていると、その結果、普及が進まなかったのではないということも要因の一つとして上げられております。

ここからは欧米における制度化の現状ということで整理をしております。

まず、EUでございますが、EUにおきましては、2006年に欧州委員会の規則でHACCPによる衛生管理の導入を義務づけております。特に動物由来食品については規制当局の認可が必要ということで、一般の食品よりも厳しい規定になっております。これは食肉ですとか水産物がこれに該当をいたします。小規模事業者についてどうしているかといいますと、一番下に記載をしていますけれども、ガイドンスを作成して、小規模事業者における弾力的運用、そういったもので対応をしているということで、肉とか水産とは違って弾力的な運用がされているというのが、小規模事業者ですとか飲食店ですとか小売店、そういったところが対象になっています。

米国の状況でございます。米国におきましては、少しEUとは違いまして、HACCPによる衛生管理について、1990年代から個別の食品ごとに義務化がされてきております。食肉、食鳥肉、水産食品、ジュース、こういったものに義務づけがされてきておりました。2011年に食品安全強化法という新しい法律が成立しまして、その中で、HACCPに類似した危害要因分析ですとか予防管理を含む食品安全計画の作成、管理が求められています。これは義務づけされています。こういった新しい規制が加わっております。これがアメリカの状況でございます。

これ、かなり細かくて恐縮でございますが、一番左が日本の現状ですね。これは食品衛生法を初めとした現行の法令で規定されている内容を整理したものです。米国、EUという形で並べていますが、要求水準とか弾力化の項目で、アメリカについては、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や小売事業者への直接販売の事業者等は適用を免除と、小さいところで販売も限定されているようなところは適用が免除されている制度になっています。一方で、EUにつきましては、そういう免除規定はありませんけれども、小規模事業者に対してはガイダンスを示して、弾力的に運用をしているのがEUの制度でございます。

海外におけるHACCP導入の動きということでお示ししております。カナダ、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランドでもHACCPの義務化が進められております。それから、香港やシンガポール、食品の多くを輸入に頼っている国、地域では、HACCPの導入が輸入要件とされるということで、世界的にもHACCPの導入が進んでいるという状況でございます。

下の表は、日本から諸外国へ輸出した実績で、輸出額、金額ですね。金額の多い順に並べております。それで、赤い文字でアンダーライン引いている国々については、日本から輸出する場合にHACCPが要件にされているという国でございます。

3として、関係業界の現状と制度化への対応ということです。検討会の第3回から8回の間に関係業界団体、24団体の方々から現状ですとか御意見、御要望をお聞きしました。その結果を取りまとめたスライドでございますが、次のページから、20ページから個別の業界団体の御意見、御要望、現状をそれぞれ整理したスライドがありますので、そこらは後ほどごらんいただければと思いますが、それを全体としてまとめたものがこのスライドになります。6つに整理していますけれども、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はHACCPの導入が進んでいると、一方で、小規模の事業者の多い業種においては導入が進んでいないということで、これは調査結果と同じ状況だと思います。

2番目としまして、導入が進まない理由として、HACCPへの理解、認識不足、人的資源の不足があると。それから、取り扱う商品の種類が多様である業種についても対応が難しい。3つ目に、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の必要があると。これは要望ですね。4つ目に、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。これは業種によっては一般衛生管理で対応できるというようなことだったと思います。5つ目に、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。6つ目に、資金面での援助ですとか研修等の人材育成への支援などが必要という、全体の御意見をまとめるとこういった内容になろうかと思います。

ここからが個別の団体の内容ですので、説明は省略します。

それで、23ページのスライドのしょうゆ製造業のところがあると思いますが、最初に数を書いています、1万3,000社と書いていますが、ゼロが1つ多くて、1,300社の間違いでございますので、訂正いただければ幸いです。

それから、4番目ですが、輸入食品や輸出食品への対応ということで、これは現状を整理したものです。

まず、輸入食品の安全対策でございますが、輸入食品監視指導計画を作成しまして、輸出国対策、これは二国間協議ですとか現地調査。輸入時の対策、これは検疫所における輸入届出の審査ですとか検査ですね。3つ目は、国内対策ということで、国内流通時の監視指導、これは地方自治体の行う監視指導になりますが、その3段階で対策を講じているのが現状でございます。しかしながら、我が国においてHACCPによる衛生管理が制度化されておきませんので、輸出国に対してHACCPによる衛生管理を輸出の要件とは現状はしていないということでございます。

それから、現状の輸出食品の安全対策でございますが、この図はアメリカ向けの牛肉を輸出する場合の要件を整理しております。衛生管理の部分を見ていただきますと、国内はと畜場法、食品衛生法の規制がございますが、HACCPは義務化しておりませんので、追加の措置としてHACCPの導入が輸出の要件にされております。HACCPを導入すれば輸出できる国も現状ありますけれども、アメリカの場合は、施設基準ですとか、それから残留物質ですとか、それから人道的な取り扱い、法的な監視の部分についても、アメリカと日本の規制を比べて足りない部分は追加措置として上乗せをしているというのが現状でございます。

続きまして、HACCPの制度化のあり方ということで、これまでは現状ですとか、その現状の検証結果ですとか、そういったものを整理して御説明しましたけれども、これから今回の検討会での制度化についての内容になります。

具体的な枠組みになりますが、まず、対象となる事業者の範囲ということで、食品の製造、加工、調理、販売等を行う食品等事業者、これは全体を対象とするということでござ

います。これはイメージ図ですけれども、現状を整理したものです。ここに許可業種を中心として代表的な業種を整理しています。製造・加工業、それから調理業、販売業、保管業。現状の規制は、管理運営基準が食品を取り扱う業者全体に規制がかかっております。そのほかに衛生規範ですとかマニュアルですとか、そういったものもお示しして衛生管理を実施していただいているのが現状でございます。

適用する基準の考え方ということで、これが大枠でございます。我が国でHACCPを制度化するに当たっては、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を原則とすると。これがコーデックスで示されたHACCPそのもの、これを基準Aという形で分類をしております。小規模事業者ですとか一定の業種については、このコーデックスのHACCPを弾力的に運用して、HACCPの考え方に基づく衛生管理基準、これを基準Bというふうに整理していますが、こういった仕組みにしたかどうかということで中間取りまとめには記載されております。

それから、衛生管理計画の作成ということで、食品事業者が一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための衛生管理計画というものを作成することを基本とすると、それらについては定期的な見直しを行うということで、これがイメージ図になりますが、まず、対象は、全ての食品等事業者でございます。事業者の方に衛生管理計画を策定していただきますが、その内容としては、一般衛生管理とHACCPによる衛生管理を盛り込んでいただく。HACCPによる衛生管理については、先ほど御説明しました基準Aと基準Bに分かれます。この分け方は、この検討会で具体的にどういう業種をどういうふうに分けるかということまでは検討をしていません。これはこの検討会で取りまとめが終わった後に、我々のほうで実態等を把握しながら検討していくということになろうかと思えます。

この衛生管理計画を策定する場合に、厚生労働省としては、手引書ですとかモデルプランを作成して、それから業界団体の手引書作成への支援等を行っていくと。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とか指導・助言が行われると。業界団体においては、個別食品、業態ごとに手引書を作成して個別の事業者に対する支援を行う。こういう体系になるのではないかと考えてございます。

もう少し具体的に御説明しますと、まず、基準Aの考え方ということで、コーデックスのガイドラインに基づくHACCPを原則とすると。それから、と畜場ですとか食鳥処理場については、食肉処理工程が共通であったり、地方自治体の職員である検査員が常駐している、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こと

で、と畜場、食鳥処理場については基準Aを適用するということにされております。この図は衛生管理計画の例ということで、イメージを示しておりますが、この上が一般衛生管理の部分で下がHACCPプランの概要ということで、全体としてこういう構成になるのではないかと考えてございます。

基準Bの考え方でございますが、この検討会では一定の方向性について示されております。1つ目が、従業員数が一定数以下の小規模事業者、この小規模事業者をどういう範囲にするかということで検討会で示されたのが、従業員数あるいは出荷量について考慮すると、それから地方自治体の運用にも留意する観点から、他法、ほかの法律で現状線引きされているものがあれば、そういったものも参考に判断基準を示したらどうかと。ここに食品表示法と書いていますけれども、食品表示法の中の栄養成分表示のところでもそういった一定の線引きがなされている例もございまして、そういったものを参考にしたらどうかということで中間取りまとめには記載されております。

それから、2つ目、提供する食品の種類が多く、かつ変更頻度が高い業種、飲食店などでメニューが頻繁に変わるような場合が想定されると思います。

それから、一般衛生管理による対応で管理が可能な業種、例えば保管ですとか、小売販売で最終包装されたものを小売販売するだけですとか、そういったところが該当してくるのではないかと思います。

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ということと、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留意点として記載されています。

基準Bの考え方のもう少し詳細ですけれども、弾力的な運用を可能にするということで、危害要因分析の部分ですとか、モニタリングの頻度を低減するというですとか、記録の作成、保管の簡素化、現状、規格基準があるものについては重要管理点の設定でそういった規格基準を活用するというですとか、この36ページから38ページのスライドに具体的に原則ごとに整理をしていますので、そちらをごらんいただければと思います。

それから、現状でマニュアルですとかガイドラインが幾つかございます。管理運営基準に関するガイドライン、それから大量調理施設衛生管理マニュアルですとか、食品ごとの衛生規範ですとか、あるいは各業界団体でも衛生管理マニュアルを作成しているところもございまして、そういったものを参考にして、衛生管理計画の策定や実施が容易となるように配慮をするということが示されています。

ここは細かいお話はしませんが、7原則ごとに現行の日本の基準、それから基準Aの具体的な内容、基準Bの内容ということで、現行基準につきましては、食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法の施行規則に記載されていることをまとめております。それから、基準Aの部分は、コーデックスのガイドラインの記載を日本語で記載しています。それに加えて、EUですとか米国の規程についても追記をしております。

基準Bの部分でございますが、これは弾力的な運用ということで、欄外の5番目に参考資料の引用として、FAO/WHOのガイダンスが示されていますが、これは小規模事業者に対するHACCPの適用についてのガイダンスということで、弾力的な運用の方法が記載されていまして、その中身をこの基準Bのところには整理をして記載しています。

次に、監視指導というところでございますが、これも具体的な方法が決まっているわけではありませんが、中間取りまとめの記載をこのスライドにお示ししています。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・助言を行うほか、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を検証すると。特に施行時における基準Bの導入については、事業者に対して重点的な指導・助言を行うと。3つ目に、基準Bが適用される事業者でも基準Aを満たしているという場合も当然ございます。その場合には何らかの形でそれがわかるようにお示しをして、ここに書いてありますのは食品衛生監視票に記載すると書いていますが、これは例ですけれども、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中間取りまとめには示されています。

制度施行に当たっての普及のあり方ということで、支援の例、これは基準Aのほうの支援の例でございます。厚生労働省で現状もホームページ等に掲載をしていますけれども、HACCP導入の手引書ですとか、それからモデル例を整理してお示しをしています。このモデル例のほうにつきましては、現状、実際に事業者の方が使っているHACCPプランをいただきまして、それを食品ごとに整理をして取りまとめています。ですから現状使っているもの、当然企業名は書いていませんけれども、御了解を得て、このモデル例として掲載をさせていただいています。

それからもう一つ、ウェブツールということで、イギリスのほうでMyHACCPというウェブツールが公開されています。それと同じように日本版のウェブツールを研究事業で開発をしているところでございます。こういったものもできれば早目に公開をしたいというふうに考えております。

基準Bの導入支援ということで、これをどうしていくかということでございますが、個

別の食品ごと、または業態ごとに事業者の実情を踏まえた使いやすい手引書が必要になってきますので、それぞれの業界団体におきまして、厚生労働省と調整をして作成をし、事業者提供すると。あわせて、地方自治体においてもその手引書をもとに指導や助言を行っていくということです。

それから、既存マニュアルの改訂ということで、大量調理施設衛生管理マニュアルを初め、幾つか衛生規範ですとかガイドラインがあります。こういったものも改訂の必要があれば改訂をして、使いやすいものにしていく必要があるということでございます。下の図がイメージ図ですけども、事業者の方が衛生管理計画を作成する場合に、それぞれの業態に合った形の手引書を参考に作成をします。その手引書については、事業者団体が厚生労働省と調整して策定をし、その同じものを都道府県にも通知をして、衛生管理計画の策定を進めていくと。そういうイメージでございます。

続きまして、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記載がございます。

1つ目に、総合衛生管理製造過程承認制度につきましては、廃止というふうに中間取りまとめでは記載されています。もともとの制度としては、現状、食品衛生法の中で製造基準が規定されている食品がございますけれども、その製造基準に合わない方法で製造したい場合はこの承認をとれば製造できるということで、例外的な承認になりますけれども、その部分については今後残すと。廃止という部分は、製造基準に合っている製造工程、食品については、これまで承認をしていたわけですが、そこは一定の役割を終えたということで、その部分については廃止をするということでございます。

それから、民間認証の活用というところで、ISOですとかFSSCですとかJFS、こういった民間認証で要求されているHACCPの要件がありますけれども、これはコーデックスHACCPと同じ要件でございます。ですからこういった承認をとっている施設については、その関係する資料ですとか認定証ですとか、それから監査の結果も活用して、監視指導の効率化ですとか事業者の負担軽減を図ることに十分配慮する必要があるということが示されています。

輸入食品、輸出食品についての具体的な枠組みということですが、まず、日本でHACCPを義務化した場合に輸入食品についてどう対応するかということでございますが、輸出国側が既にHACCPを義務化している国の場合は、その同等性について検証を行うと。それから、輸出国側がHACCPを義務化していない国の場合には、二国間協議に

において対日輸出条件を設定して、その遵守について検証をするという対応になるのではないかと考えています。

それから、輸出食品につきましては、HACCPを義務化した場合に、これまでとは変わりますので、HACCPを義務化した国として、結局最終的には二国間協議で輸出の条件というのは決まりますけども、当然HACCPが義務化されていれば、これまでよりも協議はしやすくなるということで、ここに記載していますのは、二国間協議において対応するということが記載をされています。

制度化に向けた今後の課題で幾つか記載があります。

検討が必要な具体的な課題として、知識と認識の共有が1つ目に上げられています。食品等事業者においては、HACCPの導入には施設や設備の整備が必須であるというふうに考えられている方もいらっしゃるし、輸出食品の問題であるということですか、必ず重要管理点を設けなければいけない、そういった誤解が生じていると。こういった誤解を解かなければいけません、その際にはHACCPに関する正確な知識をわかりやすく伝える。こういったことをする必要があるということです。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関係者で図っていくということが示されています。

それから、2つ目の人材育成、非常に重要な部分ですけれども、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の育成、従業員の研修の実施が必要と。それから、規模にかかわらず人材不足が指摘されていますので、基礎的な知識を持つ人材、事業所で中心となって導入を進める人材、指導・助言ができる人材、現場のニーズに合った人材の育成を図るということでございます。これは事業者の方を対象にした研修も実際に農林水産省のほうの事業でいろいろなされていますので、そういった研修事業も御活用いただければと思います。

それから、基準Bについての課題でございます。まず、範囲については、従業員数ですと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総合的に検討を進める必要があるということです。

それから、衛生管理計画の策定が負担にならないように、フォーマットを含めた手順書の作成を進めるということが必要というふうに示されています。特に食品等事業者の対応は難しいと考えられています危害要因分析、そういったものについて、HACCPの原則や手順を整理する必要があると。既存のマニュアル等については、衛生管理計画の策定

に活用できるのではないかとということです。

国、地方自治体の役割ということで、十分に連携を図りながら、きめ細やかな支援を行っていくと、それから、スケジュールについても共有しながら進めると、それから、業界団体との連携も図っていくと、一番最後になりますけれども、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、自治体の食品衛生監視員向けの研修も我々のほうで今現状実施をしております、今後もその内容について強化していく必要があらうかと思っております。

それから、食品衛生法の許可業種の関係でございます。現状は、許可業種、食品衛生法では34業種とされています。それ以外にも都道府県の条例で許可業種とされているものもございます。このHACCPの制度化につきまして、その対象事業者を把握するための仕組みを構築して、制度の定着を図る必要があるということで、当然34業種以外にも営業されている方はたくさんいらっしゃいますので、そういった方々を把握する方法を構築する必要があるということでございます。

それから、食品の輸出入については、相手国との関係がありますので、その連携、協力の強化を図る必要があるということでございます。

準備期間、これは特に小規模事業者も対象になってきますので、十分な準備期間を設けるということが必要ではないかと。それから、きめ細やかな支援を行うことができるように、地方自治体の監視指導とも連動して計画的に取り組むと。

ツールの作成ということで、わかりやすいツールを作成して周知をするということが課題として上げられています。

スライドは以上になりますが、今後のスケジュールにつきまして御説明をしたいと思います、冒頭御説明したとおり、12月に検討会を開催しまして、いろんな意見をいただいて、現状もいただいていますし、パブリックコメントを今募集中でございますので、そういった御意見をもとに、最終的な取りまとめを検討会でする予定になります。それから、それを踏まえて私どものほうで、関係法令でどう規定するかということを制度の設計をしながら、普及も並行して進めていくことになろうかと思います。今のところは食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法の法律改正を目指して作業を進める予定にしまして、この法律改正自体は平成30年の通常国会を目指しております。法律が公布された後に施行されるわけですが、先ほど準備期間の話もありましたが、施行までにどれぐらい期間をとるかということも実態をよく見ながら検討していくということになろうかと思いますし、十

分な準備期間を設けるとありますので、よく見きわめて設定をするということになるかと思えます。

中間取りまとめにつきまして、私のほうの説明は以上となります。御清聴ありがとうございました。

○岩城課長 それでは、引き続きまして、ここから参加者の皆様方との意見交換に移りたいと思います。準備のために少々時間いただきたいと思いますので、しばらくお待ちください。

2時までトイレ休憩といたします。

〔休 憩〕

○岩城課長 それでは、ここからは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、室長からお話がありました資料1－1について、セクションごとに区切って行っていききたいと思います。

意見交換は、時間の都合上、まずは資料の1ページから27ページまでのⅠの「はじめに」とⅡの「HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証」までにつきましては5分間とさせていただきます。続いて、資料の29ページから39ページまでの「具体的な枠組み」から「監視指導」までに関しましては20分間、そして資料の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分間と、次の資料の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」につきましては10分間、次の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の具体的な枠組み」につきましては5分間、最後に、資料の47ページから50ページまでのⅣの「制度化に向けた今後の課題」につきましては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、これまでに発言されていない方を優先いたします。

また、本日御参加いただけなかった方を含めまして、広く情報提供をしていくことを目的といたしまして、今回の説明内容と意見交換の内容につきましては、全て議事録といたしまして、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、御了承ください。

なお、議事録に御所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある場合には、その方は発言の前にその旨をおっしゃっていただければと思います。

それでは、まず、資料1ページから27ページまでのⅠの「はじめに」とⅡの「HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証」に関しまして、御意見、御質問がある方がいらっしゃれば、手を挙げていただきたいと思います。私のほうから指名させていただきます。係の者がマイクをお持ちいたしますので、差し支えなければ御所属とお名前をおっしゃった上で発言いただきますようお願いいたします。

1ページから27ページにつきまして、「はじめに」ということと、「HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証」ということですが、何か御質問等はございますでしょうか。

これにつきましては、皆さん既に御承知のことかと思しますので、なければ次に移りたいと思いますけれども、よろしいでしょうか。

続きまして、資料の28ページのⅢの「HACCPの制度のあり方」に関してですが、質問が多くありましたので、さらにセクションを分けて意見交換を行いたいと思います。

まずは、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まして御質問、御意見等がございましたら、挙手のほどをよろしくお願いいたします。

○質問者A 済みません。中国シジシーの田丸と申します。ちょっと質問させていただきたいのが、ここの制度で基準A、基準Bということで、対象となる事業者の範囲のところなんですけど、具体的にはこれから決められるということなんですけど、例えばスーパーマーケットの店があるとすれば、その中で食肉を加工しているバックヤード、水産とか総菜とか、そういったバックヤードもあるんですけど、それぞれバックヤード部門のバックヤードごとのこの制度の要は許可といいますか、それが必要なのか、それともスーパーマーケットの場合はお店一つでその許可が出るのかというところをちょっと教えていただきたいと思いますので、よろしくお願いします。

○蟹江室長 特にスーパーの場合は、ほかの会場でも同じような御意見がございました。従業員数でいきますと、例えばレジの人も従業員ですし、バックヤードで調理、加工している人も従業員なので、そういったところを現状を踏まえてどう整理するかというのをよく検討してほしいという御要望もあり、今の御質問も恐らくそういった内容かと思しますので、通常の製造・加工施設とは当然違う部分もございしますので、今の御意見も踏まえてよく検討していきたいというふうに思っております。

○岩城課長 よろしいでしょうか。

○質問者A はい。

○岩城課長 こちらの具体的な枠組みにつきまして、ほかに質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。

○質問者B 日本HACCPトレーニングセンター理事の長井です。よろしくお願いします。

スライド39ページなのですが、通常の監視指導の真ん中の部分ですけど、その中に、食品衛生監視員による検証を確認する記録と書いてあります。コーデックスの基準でいきますと、7原則あるんですけど、CCPのモニタリング、原則の4と、改善措置、是正措置なんですけど、原則の5があるんですけど、最後の、最後じゃないですけど、6の検証という部分で、一番多分基準Aで重要なのは、この記録を出荷担当者が全部確認したかどうかというのが非常に重要なことになるんですけど、その部分の検証の記録の確認がなされてないんですが、その点は含んだほうがいいんじゃないかなと思うんですね。例えば是正措置があった。それが完璧に終わったという記録と、今回は是正措置がなかったというふうな記録を出荷担当者が確認したという記録を残すというのが非常に重要なんですけど、これを入れたほうがいいんじゃないかと思います。

○蟹江室長 御指摘のとおりだと思います。あくまでイメージでつくっていますので、余り細かいとこまで気を使ってつくっていませんので、今の御意見のとおりだと我々も思っております。

○岩城課長 よろしいでしょうか。

ほかに御質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。

そうしましたら、質問がないようですので、次に移らせていただきます。また最後に全体で質問を受けますので、後で質問を思い出した人はそのときに質問していただければと思います。

では、続きまして、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、何か御質問のある方はいらっしゃるでしょうか。よろしいでしょうか。

では、次に進みたいと思います。資料の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の既存のHACCP関連制度の関係」につきまして、御質問がある方、いらっしゃいましたら、挙手のほどをよろしくお願いいたします。

○質問者C フジファミリーフーズの沖と申します。現在、都道府県でHACCP認証を出されとる都道府県があられて、その中で進められとる企業さんもあると思うんですけど、

こちらを見たら、ISO22000かな、いうことで、それをとっていけば大丈夫なんですというイメージなんかと思うんですけど、都道府県が単独で出されているHACCP認証をとられているところについては、厚生労働省様のHACCP認証とどのように絡んでくるのか御質問をしたいんですが。

○蟹江室長 御質問ありがとうございます。今回の制度化は食品衛生法の中で基準として設定されますので、何か特別な認証をするというような意味合いのものではなくて、その基準にのっとって事業者の方が遵守をしていただくという制度になります。現状、自治体のほうでもHACCPの関係する承認制度を個別に制度設計をして運用されている自治体がたくさんあります。その中身ですけれども、これは多分自治体によって、一般衛生管理の部分だけであったり、コーデックスのHACCPそのものを要件としていたり、いろんな条件が異なってきますので、恐らくこういった今回の制度の姿がもう少し見えてくると、それぞれの自治体で今の現状の認証制度のあり方についても工夫なり変更なり、検討がなされていくんじゃないかと思います。中にはコーデックスHACCPを要件にしているところもあります。それは今回の基準Aと多分イコールになりますので、そこをとっていけば結果的に基準Aはクリアということは言えると思いますけども、その条件によるかと思います。

○質問者C わかりました。

○岩城課長 ほかに御質問がある方はいらっしゃいますでしょうか。

ないようですので、次に行きたいと思います。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の具体的な枠組み」に関して御質問がある方、いらっしゃれば、挙手のほうをお願いいたします。

○質問者B 日本から輸出する場合に、前にありました、44ページにもちょっとかわることなんですけど、総合衛生管理製造過程の引き続き認証の仕組みを継続するという部分で、この総合衛生管理製造過程というのが残る部分があるということですかね。

○蟹江室長 総合衛生管理製造過程は、現状を御説明しますと、食品衛生法の規格基準の中に製造基準がありますが、その基準に合った方法で承認をとっているケース、これはHACCPを導入したいという企業で承認が欲しいと思うんですね。そこは承認をとらなくても当然製造はできるところの、これは一般的な承認。もう一つは、別に、本来の総合衛生管理製造過程の承認制度の目的であります既存の製造基準、これに通常合った形で製造しなきゃいけないんですけども、合わない方法でも製造できると、これは技術開発いろ

いろいろありますので、その場合に、この承認をとらないと製造基準違反になってしまいますが、総合衛生管理製造過程をとれば製造販売できるといった……。

○質問者B 7品目の製造過程の。

○蟹江室長 そうです。それは、今対象となっている品目については、製造基準に合わない方法の部分、そちらは引き続き残す。廃止をする部分というのは、基準に合っているほう、でも承認していますので、その部分についてはなくすと。引き続き承認の仕組みを継続するというのは、例外のほうです。製造基準に合わない方法で製造する場合の承認制度、そちらは今もやっていますし、今後もやっていくということが記載されてます。

○質問者B わかりました。いうのが、これも皆さん御存じだと思うんですけど、総合衛生管理製造過程の場合は、食品においてもハザードは決まっていますので、コーデックスの考え方からいうと、ここで蒸し返すのもあれなんですけど、例えばそれとって輸出する場合には、やはりハザード分析もやっていかないといけないので、となるとダブルスタンダードになってしまうのでというちょっと懸念がありまして、別にほじくる意味ではございませんので、その辺どうお考えかなと思ひまして。

○蟹江室長 ありがとうございます。その関係もあって、やはりこの総合衛生管理製造過程の承認制度は、通常承認がある関係で、いわゆるコーデックスのHACCPとの誤解が生じていたり、そういったことによってHACCPの導入がうまく進まなかったり、そういった要因もあるので、やはりここは廃止という形のほうが、今後コーデックスHACCPを導入していく上でよいのではないかという議論になっています。御指摘のとおりだと思います。

○質問者B わかりました。済みません。日本HACCPトレーニングセンターの長井です。ありがとうございます。

○岩城課長 ほかに質問ある方はいらっしゃいますでしょうか。

ないようですので、次に行きたいと思ひます。資料の47ページから50ページのⅣの「制度化に向けた今後の課題」に関して御質問、御意見等があれば、よろしくお願いいたします。

○質問者A たびたび済みません。中国シジシーの田丸です。ちょっと質問させていただきたいのが、まず、この認証というか許可を出す検査員といいますか検査される方は、いわゆる第三者認証とかじゃなくて、今の保健所の方というか、どなたがその指導というか許可を出されるのかということと、あともう一つ、実際に今、営業の許可、食肉とか魚介

類とか飲食店とかの営業の許可があると思うんですけど、このHACCPの制度が導入されて、もしその基準に満たない場合、罰則といいますか、その許可が取り消されるとか、そういう形になるのかというところをちょっと教えていただきたいと思いますので、よろしくお願いします。

○蟹江室長 スライドの39ページで、これはあくまでイメージなので、ちょっと許可との関係で整理はしていますが、まず、今回の制度について、食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法で衛生管理計画の作成を義務づける。その中には当然HACCPによる衛生管理を含むということで、各事業者の方は取り組んでいただくと。それ一件一件について、どういう形で行政側が確認をするかという方法について、これは検討事項になります。今後検討をしなければならない事項で、この39ページのスライドで示しておりますのは、例えば、現状、営業許可の制度があります。それをうまく活用して、申請時に何らかの書類を出していただいて、そうすることによってHACCPの導入が確認できると。それは書面上ですけども。それとは別に、実際にその施設への監視指導、立ち入りをした際には記録等、あるいは現場での状況を確認して、その衛生管理計画が適切に動いているかどうかというのを検証すると、そういうイメージでありますけれども、恐らく一件一件事前にHACCPプラン、衛生管理計画を行政サイドで確認をして何か許可を与えることになるのか、そこはよく今後検討をしていきたいというふうに思っております。このスライドは例です。特に今のところ法令上は34業種しかありませんので、それ以外の業種、たくさんあります。ここに示していない、30ページに示していない業種もたくさんありますので、そういったところをどう把握して、HACCPの導入についての確認方法も含めて制度を検討していかなければならないと思っています。実際に全ての施設について立ち入りをして確認というのは無理ですので、施設の立ち入りは、恐らくこれまでどおり定期的に立ち入った際の確認になるのではないかと考えています。

それから、罰則ですけども、現状、食品衛生法でいいますと、例えば食品ごとに規格基準が定められています。食品ごとの基準を適用しないものを流通販売した場合には直接罰則というものはあるんですけども、これを適用する場合には裁判での結果になりますけれども、通常は速やかに自主回収をしていただいたり、適切な対応をしていただいていますので、罰則がかかるケースというのは非常に少ないですね。あるのは、例えば無許可の営業の場合には警察のほうも動いて対応している部分もありますけれども、それは本当にごく一部になろうかと思っています。

それと、それは直接の罰則がある食品の規格の場合はそうですが、もう一つ、懲役とか罰金とか以外、行政処分の対象になる規定もあります。今、管理運営基準が条例で定められていますけども、これは一般衛生管理の部分ですが、それに合わない場合には、行政処分として営業の禁止とか停止ということがあります。今回の制度については、衛生管理の部分ですので、現状の管理運営基準の行政処分のほうが近いのではないかなというふうに思っていますけども、処分するというよりは、まずはその自治体の食品衛生監視員が指導をして、改善をしていただくと、通常はそういう方法で対応してますので、今回の場合も指導、改善という方法をまずとるということになると思っております。

○質問者A ありがとうございます。

○質問者D 株式会社ニイタカの広畑と申します。冒頭の12ページのところで、国内のHACCPの導入状況のところで述べられているんですけども、普及が進まなかった要因としまして、コストの面、費用の面ですね、それと人材の不足ということが大きなもの、あると思うんですけども、現実には中小以下の事業者さんにつきましては、費用の面はいろんな枠組みでカバーができると思うんですが、人材育成というのは非常に時間もかかりますので、その辺について、現状と、それから今後どういうふうに考えていらっしゃるのか、お話しできる範囲で結構ですので、教えていただきたいと思います。

○蟹江室長 人材育成は、事業者さんのサイドも重要ですし、それから我々の行政機関の職員、特に監視指導する地方自治体の食品衛生監視員の人材育成、両方重要だというふうに考えています。そのレベルをできる限り合わせようという、同じ目線をまずつくる必要がありますので、そこを合わせようということで、現状の取り組みを少し御説明しますと、まず、事業者を対象とした研修、これ農林水産省のほうで予算を組んで対応していますけれども、参考資料の12ページに農林水産省の取り組みということで、設備整備の費用への支援とか、それから指導者等育成のための研修の支援が記載されてまして、表に基礎研修、責任者養成研修、それから指導者研修と3つのカテゴリーに分けて現在事業者を対象にした研修が、これまでもやっておりますし、今後もやるというふうにも聞いています。この研修に使うテキストの内容を、我々のほうで地方自治体の食品衛生監視員を対象にした研修をやっておりますが、そのテキストの内容をなるべく合わせていこうということで、農林水産省とも調整をしながら、研修全体について、試行錯誤をしながら今現状進めているところでございます。なかなか研修といっても参加できる人数には限りがありますけれども、この事業については引き続き実施されるというふうにも聞いておりますし、

来年度も予算を要求しているというふうにも聞いています。以上です。

○質問者D 現実には、中小の事業者さんのほうでは、そういうものに充てる人材の人数的なもの、そういったものも非常に、知識レベルもさりながら、そういったものも非常に不足していると思いますんですが、その辺のことはどういうふうに対処をされる予定ですか。

○蟹江室長 研修以外で例えば今回の、小規模の場合ですと、基準Bのほうになった場合に、基準Bのほうをどう進めていくかということでございますけども、研修をして人材を育成するのも一つの方法であろうかと思ひますし、42ページ、各業界団体のほうでそれぞれの業種に合った形の手引書、こういったものを作成していただく予定にしています。その場合には、我々のほうで中身も確認をして、その個別の事業者の方が衛生管理計画を作成しやすいような手引書をフォーマットも含めて作成を検討するということになっています。ですから、その手引書をうまく活用して導入をしていただくということも一つであろうと思ひます。

例えば参考資料の20ページ、21ページ、飲食店における衛生管理ということで、衛生管理計画のイメージを20ページに、その後、記録の例ということで21ページにお示ししていますけれども、少人数の場合、なかなか記録をとるのも難しいとか、計画をつくるのも難しいということもあろうかと思ひますので、なるべく簡素化して単純化したものを手引書として作成をして、それを活用していただいて衛生管理をしていただくと、この手引書を使って支援をするという方法もあろうかと思ひています。

○質問者D ありがとうございます。

○岩城課長 前から3番目の方。

○質問者E アンデルセンサーサービスの品質保証部の岡田と申します。お願いします。

ちょっと2点ありまして、一つは、ちょっと私が十分理解できてないところもあるんですけど、先ほど今回の制度化については、認証とかそういうものを与えるものではないというふうにお答えがあったと思うんですけども、ということは、その考え方に基づいて衛生計画とかをきちっと立ててればいいと。それが継続しているとかいうのも認証をしないとか、毎年毎年そういうのを確認いただくとかというようなことが具体的に発生してくるのかどうかというところです。

それと、先ほどありました人材のところなんですけども、我々も小規模の店舗とかを当然抱えているんですけど、これはちょっと厚生労働省さんのほうにお願いという形になる

んですけど、食品の部局も当然ありますし、あと労働の部分もあって、今、当然人手不足というところもありますし、労働時間の短縮とかというのがあると、こういう制度化というのが始まると、どうしても労働時間というのは長くなるんですね。それに対して先ほどのマニュアルとかでどのぐらい労働時間はふえるというふうに考えられてて、省内のほうでどういう連携をとられているのかとか、それで実際に実行可能性があるというふうに判断されるのかというのを、どこら辺の基準でそういう今後検討されるのかというのがあると、安心して我々も準備できるかなというふうに思うので、お教えいただければと思います。

○蟹江室長 まず1点目の認証というようなお話がありましたけども、全体の事業者を把握して、それぞれの事業者でHACCPを導入しているのかというのは確認する方法は今後検討しなければいけないんですけれども、基本的には、ソフトの基準が制度化されますので、その基準に合った形で各事業者が取り組んでいただくと。それ一件一件について事前に確認するというよりは、実施していただいている中で、定期的に立ち入りしたときに確認するというのが原則になろうかと思います。よくこれまでの制度からすると、HACCPは何か認証ありきというイメージが強いものですから、なかなかそこを、今もいろんな会場でも同じやはり御理解をさせていただいている方もたくさんいらっしゃるって、そこは我々もよく丁寧に説明をして払拭していかなければいけません、HACCPというのはそもそも衛生管理の方法ですので、その方法で各事業者の方が衛生管理をしていただくというのが、自分で考えてプランをつくって確認するというのが原則になってきますので、その考え方は変わってきませんけども、制度化したときにどう確認するかというのは今後よく検討していきたいと思いますが、一個一個今の認証制度みたいに認証を与えることではないと思います。

労働時間の関係ですが、これは非常に難しいんですけども、今回の検討会でも、これまでもやはり各事業者の方々に衛生管理はしっかりやっていると聞いています。現状の基準もありますし、独自でマニュアルをつくって衛生管理をさせていただいていると思います。ですから今やっている衛生管理が悪いというわけではないんですけれども、国際的にHACCPというのが標準になっていますので、その手法に変えていただこうと、改めてみずからチェックをしながら確認をしていただくことになりますので、それを支援する手引書ですとかフォーマットですとかなるべく用意をして、負担軽減できるような形、当然実行可能性というようにことも中間取りまとめでは言われていますので、なるべく負担がかからないような方法を考えていこうと。恐らく民間認証をとる場合には、それ用の書

類をたくさん準備して対応しているというイメージが恐らくあろうかと思いますが、少しそれとは度合いが違うと思いますので、なるべく我々としては負担のかからないような方法を考えて、支援をしていきたいというふうに思います。

○質問者E ありがとうございます。

○岩城課長 ほかに御質問がある方はいらっしゃいますでしょうか。

○質問者B すみません。H A C C P トレーニングセンターの長井です。いろんな工場やレストラン、スーパーマーケットとか回って、人も足りないんですけど、一番足りないのが保健所のメンバーだと思うんですけど、もう大変な、食品衛生監視員も少ない人数でやられていると思うんですね。それで、やっぱりH A C C P って認証という感じがしますが、やはりH A C C P は認証でなく、毎日やるもんだというふうに思ってます。特にBが一番難しいと思うんですね。その中で、今、わざと危険なものをつくったり不良品つくっているところはないですよ。真面目に温度をはかったりいろいろやっていると思うんですけど、ただ、じゃあ何でその温度なのと、なぜこの段階で冷やすのという理由がわからずにやっているところも多いと思うんですね。その理由をはっきりさせるというふうなことで、もう一つは、今やっていることは現場の人が一番よく知っているので、手順も知っている。その手順を変えてみようと、そんなレベルで始めたらいいんじゃないかなと思ってはいるんですけど、やっぱりそのときに、活躍されている方には申しわけないんですけど、食品衛生責任者の役目が実際、真面目にやられている方に対しては失礼な話なんですけど、生かされてないんですよ。それで、県条例とかいろいろ方法はあると思うんですけど、もう一度ブラッシュアップ、食品衛生責任者の活用、ブラッシュアップというのも含めてやっていけば、監視員が全部回することは絶対難しいので、そういったこと、それから、今度新たに店を開くときに、食品衛生責任者のときのプログラムにちょっと厚みを入れとくというふうな方法もいいんじゃないかと今考えております。

○蟹江室長 御意見ありがとうございます。現場の実態を踏まえての御意見だと思いますし、食品衛生監視員も当然限られた人数で、制度ができた後、指導なり助言をして、これは当然マンパワーも限界がありますので、おっしゃるとおり、食品衛生責任者もおりますし、現状でも少しずつ食品衛生責任者の講習会の中にH A C C P の関係も入れて講義をしていただいている自治体もあろうかと思うので、そういったところも含めて、貴重な御意見をいただきましたので、考えは我々も同じでございますので、なるべくうまく運用できるように今後検討していきたいと思います。

○岩城課長 ほかに御質問ありますでしょうか。

今までセクションごとに質問を受けてきましたが、全体で何か質問したいという方がいらっしゃれば、よろしくお願いします。

○質問者A たびたびすみません。中国シジシーの田丸です。最後にもう一つだけちょっと。これ何度も出た話なんです、スケジュールのところで、平成30年の通常国会に出されるという話がありまして、十分な準備期間というお話をいただきました。我々一番知りたいのは、じゃあその十分な準備期間というのがいつごろ室長のほうで想定されているのか、例えば2020年の東京オリンピックまでにはというふうに考えられているのか、いやいや、それよりもうちょっと早く、30年の通常国会を過ぎたら1年ぐらいではやりたいというお考えなのか、そこだけちょっとお願いをいたします。

○蟹江室長 今の段階では何も決まっておりませんが、これまでの例を御紹介しますと、と畜場法の関係で政省令を改正して、設備の基準ですとか、あるいは衛生管理の基準ですとか、これは0157対策で変えたことがありまして、そのときに改正をして公布して施行するまでの経過措置の期間を御紹介しますと、そのときには牛は3年とりました。豚の施設について5年とりました。こういった過去の事例も参考にしながら、そのときの状況も含めて、あるいは導入率等も関係するかもしれませんが、そういったものを見ながら決めていくことになるんじゃないかと思います。

オリンピックですと、30年ですと2年しかないので、なかなかオリンピックまでに全部今回の義務化をした場合に対応できるかという、それはなかなか難しいのではないかとこのようにこれまでの例からしても思っております。

以上が御紹介できる範囲の内容でございますが。

○質問者A ありがとうございます。

○質問者F 株式会社ポプラの橋詰と申します。実際HACCPをやっていく上で、従業員を巻き込んで教育していかなきゃいけない部分、多分にあるんですが、ここでツールの作成というふうに書いてありますけれども、現在、多言語化されるような御予定がありますか。実際、今、日本人だけでなく、ベトナム人、中国人、かなりおられると思います。やっぱり実際の従業員の方って、そこを教育する上で、日本語だけじゃだめだと思うんですが、どのように計画されてますでしょうか。

○蟹江室長 今のところは確かに日本語しかないんですけども、もともとHACCP自体は欧米が進んでいますので、英語のテキストというのは結構たくさんあるんですね。

そのほかの言語になるとなかなか難しいですし、我々のほうでいろんな言語について、例えば手引書とかモデルプランをつくるというのはなかなか難しいのではないかと、現状では今のところ多言語化にするというのは難しいのではないかというふうに思います。

○質問者C ファミリーフーズの沖と申します。小規模事業所で多事業所を展開している企業、私どももそうなんですけど、飲食とか小売とか、H A C C Pをもとにした企業全体の衛生管理システムを企業全体として取り組んで実現させるということで、全体の確認とかその辺は、企業のシステムとして確認していただくという、個々のお店お店じゃなしにですね、いうことは可能なんですかね。

○蟹江室長 それは、例えば同じ自治体の中であればもしかすると可能かもしれませんが、自治体が変わると最終的には権限が、それぞれの所在が変わってきますので、その横のつながりをどうするかなんですけど、今の現行の制度ですと多分それぞれになる。あと、自治体間の横のつながり、どの程度全国展開かわかりませんが、それは全国、47都道府県全部ですと、なかなか多分そういう、今現状の食品衛生法ではそういう制度になっていませんので、最終単位が保健所設置市の単位になっていますので、それごと。そこは変えるという予定は今のところはないので、例えば本社で一括して確認すれば、小売の段階の、飲食店も含めて、確認しなくてもいいということにはなかなか制度的には難しいんじゃないかというふうに思います。

○質問者C 先ほどの保健所の指導員の方も細かく回れないという話が出てたので、何らかのそういう形がとれれば、お互いに、どういうんですかね、コストいうんか、手間が省ける部分がある方法があるのかなというふうに思いましたので、ちょっと聞かせていただきました。

○蟹江室長 もしかするとそれは、現状例えば民間認証をとっている施設については、その結果をうまく活用しながら監視指導を効率的に行うという方法も考えていますので、何か情報を、本社で管理している情報を関係の自治体に提供することによって、監視指導の効率化というのはもしかすると図られることができるかもしれません。そこはちょっと具体的なやり方のイメージはありませんけども、本社から店舗のある関係自治体に事前に情報を提供することによって、その情報をもとに監視指導をする。当然事前情報があれば効率的にできますので、もしかするとそういう方法は可能かもしれませんが、まだそこまで制度設計もイメージもありませんので、私の感覚で申しわけないんですが、今、少しそういうふうに思いました。

○質問者C わかりました。

○岩城課長 ほかに御質問や御意見がある方はいらっしゃいますでしょうか。よろしいでしょうか。

そうしましたら、最後に、厚生労働省のほうから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きまして、厚生労働省の基準審査課の吉原専門官から資料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 ただいま御紹介がございました、私、厚生労働省生活衛生・食品安全部基準審査課の吉原と申します。本日は、平成28年度HACCP普及推進地方連絡協議会のこの場をおかりして、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、検討会の趣旨ですが、日本の食品用器具・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現状になっております。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後の対応になってしまうと、結果的に後追いになってしまうと、安全であるという確認が明確にはできない物質も使用が可能であるため、新規に開発される安全性未知の物質に対応できないと。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、海外では問題があるという物質が国内に入ってきてしまうという懸念があり、器具・容器包装の輸入量も増加していることが上げられます。

一方、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既に導入されており、日本の制度と比較し、より安全性を考慮したシステムとなっております。

このように、日本と欧米等では規制が異なり、国際的な整合性がと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い、昨年の6月に中間取りまとめを作成し、公表した状況でございます。

この中間取りまとめを踏まえまして、器具及び容器包装の安全性をより高めるため、より具体的な仕組みを検討する目的といたしまして、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いたしまして、現在検討を進めているところでございます。

次に、2の検討事項になりますけれども、検討事項として3点ほど上げられております。

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について検討事項として上げられております。仮にポジティブリスト制度を導入するとした場合ですが、合成樹脂やガラス等、どのような材質を対象にしていくのか、欧州の溶出規制や米国の添加規制、どちらを検討するのか、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というようなものが上げられております。また、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するのかなどをこちらの検討会のほうで検討を進めていくこととなっております。

3のスケジュールについては、既に第1回から、こちら、第3回まで、実は昨日、11月1日に第3回の検討会を開催しておりまして、その内容については順次ホームページのほうに掲載しております。また、今後、年度内での取りまとめを目標に、月1回の程度で検討会を開催していく予定となっております。

本件に関しましての情報については、この資料の一番下の参考のところを御参照していただければ、随時資料をアップをしていきますので参考にしていただければと考えております。

また、本日お配りいたしました資料の中にも第1回の検討会で使用した参考資料が添付されておりますので、御理解にお役立ていただければと思っております。

基準審査課のほうからは、説明は以上となっております。どうも御清聴ありがとうございました。

○岩城課長 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、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ということにつきまして御紹介させていただきます。

先ほど蟹江室長からもお話がありまして、10月17日から11月の15日まで、この中間取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。本年12月に第9回の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地方連絡協議会等を通じて皆様方から寄せられた御意見を踏まえまして、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。

次回地方連絡協議会の開催の際は、改めまして御案内いたしますが、次回以降も積極的

に参加いただける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、アンケートにもぜひ御協力をお願いいたします。お帰りの際に出口の回収箱に入れていただければと思います。

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