

○曾根東北厚生局健康福祉部食品衛生課長（以下、曾根課長） 定刻となりましたので、ただいまから平成28年度H A C C P普及推進地方連絡協議会（東北ブロック）を開催いたします。

本日の司会進行を務めます、東北厚生局食品衛生課の曾根と言います。よろしくお願いいたします。

本日の進め方ですけれども、初めの1時間ほど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中間取りまとめについて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。

お配りしてある資料ですけれども、1枚目の裏をめくっていただいて、配付資料というのが書いてあると思うんですけれども、資料の1-1から1-3、資料の2、無い方、乱丁等ありましたら係の者にお申し出ください。

閉会ですけれども、15時を予定しています。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。

○蟹江厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課H A C C P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。

まず、日ごろから食品安全行政の推進にご理解、ご協力をいただき感謝申し上げます。また、本日、多数の方にご出席をいただきまして御礼を申し上げます。

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ということでご説明をさせていただきたいと思います。

まず、この検討会でございますが、設置の趣旨といたしましては、食品衛生管理の国際標準であるH A C C P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H A C C P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、あるいは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ました諸外国では、H A C C Pに基づく衛生管理の制度化が進んでいるところでございます。

このような状況を踏まえまして、我が国においても、従来の一面的な衛生管理の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と、こういう背景がございまして、H A C C Pの制度化による我が国の食品衛生管理の国際標準化を進めるための制度の枠組みについて検討することを目的としております。

本日の中間取りまとめの目次でございますが、大きく5つに分かれております。初めがIでございます。IIとしまして、H A C C Pを取り巻く現状とこれまでの施策の検証。IIIとしまして、H A C C Pの制度のあり方。IVとしまして、制度化に向けた今後の課題。Vとしまして、H A C C Pに関する用語の取り扱いと、大きく5つに分かれております。

これに沿って本日はご説明をしたいと思います。

まず、検討会の委員でございますけれども、東京農業大学の五十君先生に座長になっていただきまして、製造・加工関係の団体の方、それから飲食店の関係の団体の方、消費者団体、それから流通・小売ですね、学識経験者、それから自治体というような方々に委員になっていただき、ことしの3月から月に1回程度検討会を開催し、議論を進めてまいりました。

その中で、国内の状況ですとか、諸外国の状況も整理をしながら、関係事業者団体の方々からも、現状ですとか、それからご意見、ご要望をヒアリングで行って、お聞きしながら進めてまいりました。9月20日の検討会で、この本日お配りしている中間取りまとめの骨子の案について討議しまして、そのご意見を踏まえて中間取りまとめとして、きょうお配りしているものがその本体になります。

現在はこの意見募集の期間中でございます。10月17日から11月15日までパブリックコメントの募集をしております。厚生労働省のホームページにアクセスしていただけますと意見を出せるような形になっておりますので、ぜひご意見をいただければと思っております。それと、全国で、今回は東北ブロックでございますが、全国7カ所で、地方連絡協議会の場で本日と同じような説明をさせていただいております。これらのご意見をまとめまして、12月に検討会の開催を予定しています。これは、いただいたご意見をもとに最終的な取りまとめをするということで、ここで一区切りすることになると思っております。

それで、やはりご質問で多いのは、今後どういうスケジュールで制度化されていくかというところが皆様非常に関心の高い内容だと思いますので、先にスケジュール的なことの少しご説明をします。12月に、最終的な取りまとめをこの検討会でまとめていただきます。これは、本日の中間取りまとめを見ていただいてもわかりますとおり、全体の方向性について検討を行ってまとめていただいております。具体的に、その後、我々のほうで、食品衛生法ですとか、と畜場法、食鳥検査法、関係する法律をどのように改正をして制度設計をしていくかということにつきましては、私どものほうで検討することになります。その場合にも、関係者の方々からご意見をいただきながら恐らく検討することになるかと思っております。今、目指しておりますのが、平成30年の通常国会に法案が提出できればということで、そこを目指して、今後、法令上の制度の設計をしていくことになろうかと思っております。

本日は、全体的な方向性が示された中間取りまとめのご説明になります。

まず、初めにでございますが、スライドもちょっと文字が多くて見にくいところがあるかと思っておりますので、その場合はお手元の資料のほうでご確認をいただければと思っております。

まず、初めにというところでは、HACCPの導入については平成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、20年以上が経過しておると。先進国を中心に、義務化が進められてきております。今や国際標準となっているということは、もうご承知のとおりだと思います。

それから、H A C C Pそのものの衛生管理につきましては、重要な工程を管理して製品の安全性を確保すると。それから、事業者の方々が、使用する原材料、製造方法に応じてみずから策定し、実行するというので、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方法であるというふうに記載されています。

それで、検討会の中でいろいろ委員のご意見があった中で、この一番下の赤字の部分でございますが、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、H A C C Pの原則に即して体系的に整理することで、さらに食品の安全性確保の取り組みが見える化しようとするものであると。この見える化というところが、検討会の中でも強調されておりました。

それから、続いて、はじめにの中で、現状の食中毒発生状況でございますが、食中毒統計では年間事件数で約2,000件、患者数では約2万件で推移しておりまして、近年下げどまりの傾向にあるということです。それから、厚生労働科学研究におきまして、臨床検査施設での検査結果をもとに食品媒介感染症被害実態を推計しますと、食中毒統計の100倍から1,000倍ぐらい被害実態があるということです。それから、今後は、高齢化人口の割合の増加に伴って食中毒リスクが高まることも懸念はされると。異物の関係ですけれども、ガラスですとか、金属片等の危害のある異物混入による回収事例の発生も継続しているという状況にあるということです。

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、重要な工程を管理することによりリスクの未然防止の確実性を高めるH A C C Pによる衛生管理をさらに広く定着させていく必要があるということが指摘されています。

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ると。それによりまして、安全性が向上することにつながるというふうに考えられると。①、②がございますけれども、事故発生時の速やかな原因究明にも役立つと。事業者にとってもメリットが大きく、消費者のメリットにもつながるとということが記載されています。

それから、国内外へのアピールということで、食品流通のさらなる国際化、それから外国人労働者の増加、外国人観光客の増加、東京オリンピック・パラリンピックの開催を見据えて、食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色のないことを国内外に示していく必要が高まっているのではないかとということが記載されています。

下に、まとめでございますが、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H A C C P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、食品ごとの特性や事業者の状況等も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。この実行可能な方法というところがキーワードと思っています。これ以降の説明でも、このようなことを踏まえて取りまとめがされております。

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になります。

まず、国内の現状とこれまでの施策の検証ということで、国内でH A C C Pに関する制

度、ここに代表的なものを5つ記載しておりますが、まず、総合衛生管理製造過程の承認制度、これは食品衛生法の中で規定されているものです。

それから、2つ目の丸ですけれども、関係法令に基づく衛生管理基準を改正して、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、HACCP導入型基準というものを選択制として関係省令を改正して対応しています。これは、1つがと畜場法の施行規則にHACCP導入型基準を組み込んでいます。それから、食鳥検査法も同じです。食品衛生法関係ですと、管理運営基準に関する指針（ガイドライン）でございますが、このガイドラインを改正しましてHACCP導入型基準を組み込みまして、これは、このガイドラインをもとに地方自治体のほうで条例改正を行っているというものでございます。

3つ目は、支援に関する法律で、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法、これは農林水産省と厚生労働省の共管法になっておりますが、HACCP支援法というふうに一般的には呼ばれています。これは、中小事業者に対しての金融支援に関する制度でございます。

それから、4つ目としましては、国の輸出認定の実施ということで、アメリカとかEU向けに食肉とか水産物を輸出する場合にはHACCPの導入が必要で、その施設の登録を行いながらHACCPの普及に努めてきているということです。

それから、ISOとかFSSCなどの民間認証があらうかと思えます。

それぞれの制度の中身につきましては、参考資料の6ページから10ページにありますので、後ほどごらんをいただければと思います。

HACCPの導入状況でございますけれども、まず、上段が農林水産省の調査、下が厚生労働省が行った調査で、調査の対象が違いますので数字が異なっておりますけれども、まず、農林水産省のほうの調査です。大規模層では約90%、HACCPを導入していると。一方で、中小規模層では約35%にとどまっていると。これは、従業員5人以上の製造業を対象とした調査でございます。一方で、私どものほうの調査につきましては地方自治体を通じて行っておりまして、製造業のほかに、集団給食施設ですとか、従業員が4人以下の事業者も対象にしておりまして、全体の導入率としましては約15%弱となっているというのが実態となっております。

導入状況の評価といいますか、検証結果ですけれども、大規模では進んでおりますけれども、中小では進んでいないと。普及が進まなかった理由としまして、HACCPの導入のメリットが感じられないというご意見ですとか、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と。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ふうに認識されていたり、一般消費者のHACCPに対する理解が進んでいないということが挙げられています。

それから、先ほどご説明しましたとおり、いろんな承認制度があって、何をどこまで実

施すればHACCPに取り組んでいるということになるのかと、そういった疑問もあるようございまして、それがHACCPによる衛生管理の普及が進まなかった要因の一つにもつながっているのではないかとということが指摘されています。

欧米はどうかということで、欧米における制度の現状をご説明したいと思います。

まず、EUでございまして、2006年に欧州委員会規則によってHACCPの義務化がされております。これは、一次生産者を除く全ての食品事業者が対象になっています。その中でも、動物由来食品、これは食肉とか水産物ですね、こういった食品については規制当局の許可を受ける必要があるということで、そのほかの食品と比べて厳しい管理がなされています。一番下の支援のところに書いていますけれども、小規模の事業者に対しては弾力的な運用がされておりまして、右に写真が載っていますけれども、これがガイダンスですが、こういったガイダンスを策定して、小規模事業者ですとか、飲食店、小売でも実践できるような形で弾力的な運用がなされているのがEUの状況でございます。

アメリカはどうかといいますと、少し違ひまして、アメリカは1990年代から個別の食品ごとに義務化が進められてきました。食肉とか、食鳥肉とか、水産食品とか、あるいはジュースですね、こういったものについて義務化がなされました。2011年に食品安全強化法が成立しまして、この中で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・管理が求められています。これは義務化されています。こういった形で、少しEUとは違う体制になっています。支援としては、HACCPモデルの公開ですとか、ガイドラインの作成ですとか、研修プログラムの作成によりまして、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ございます。

これが日本と米国とEUを比較した表で、少し細かくて見にくいんですが、ポイントだけご説明をしますと、日本は任意の制度になっていまして、欧米は義務化されていると。それから、要求水準のところ、アメリカのほう、ここですね、アメリカのほうでは年間の食品販売額が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の直接販売の事業者等は適用免除と、売上げが少なく販売範囲も限定されているようなところは免除規定があります。一方、EUではそういった免除規定はなくて、小規模事業者等に対してはガイダンスを示して弾力化の運用がなされているというのが欧米の違いかと思ひます。

外国におけるHACCP導入の動きということで、欧米だけではなくて、ほかの国でもHACCPの導入が進んでいると。下の表が、これは日本から諸外国への輸出の金額の多い順に並べていますが、この赤字のところは輸出する際にHACCPが要件とされている国になります。

関係業界の現状と制度化への対応ということで、ヒアリングを行った結果を取りまとめております。24団体からお話をお伺いしています。検討会以外にも個別にいろんな状況等お話をお伺いしている団体もございまして、これは24団体の結果をまとめたものです。個別の団体ごとの状況ですとか、ご要望については、20ページのスライドから24ページまで

記載していますので後ほどごらんいただければと思いますが、全体を取りまとめますと、この①から⑥に取りまとめることができるのではないかと考えております。

まず、①が、業種によってHACCPの導入状況は異なりつつも、大手の事業者においてHACCPの導入が進んでいる一方で、特に小規模の事業者が多い業種においては導入が進んでいないと。これは、調査結果でも同じような結果が得られていると思います。

導入が進まない理由としまして、HACCPへの理解・認識不足、人的資源の不足があると。また、取り扱う商品の種類が多種・多様である業種についても、対応が難しい。これは、飲食店等が挙げられると思います。

③としまして、業種によって危害要因やその防止措置が異なり、それぞれの業種に即した導入支援の必要があると。これは、ご要望ですね。

それから、設備・施設も含め、HACCPによる衛生管理を画一的に導入するよりも、一般衛生管理の徹底により対応すべきではないかと。

5番目ですが、小規模の事業者に対する段階的な適用や適用除外など、一定の配慮が必要ではないかと。

資金面での援助や研修等の人材育成への支援などが必要と、こういった現状、ご意見が示されております。

これ以降、個別の団体の内容は、今回は説明を省かせていただきます。

輸入食品や輸出食品への対応ということで、これは、まず、現状になります。

輸入食品の安全対策は、これは毎年度策定をしていますけれども、輸入食品監視指導計画に基づいて対策を講じています。輸出国での対策、これは、情報提供ですとか、二国間協議、現地調査、技術協力などによって輸出国で対策をとってもらおうと。それから、輸入時については、検疫所で輸入届出の審査ですとか、検査を実施しています。国内対策は、国内流通時は地方自治体の監視指導下にありますので、この3段階で対策を講じています。現状、我が国においては、HACCPによる衛生管理が制度化されておりませんので、それが輸出の要件とはなっていないというのが現状でございます。

輸出食品の安全対策で、基本的には二国間で取り決めて実施をするということになりますが、これは例として、アメリカに牛肉を輸出する場合の追加措置を整理したものです。上が国内規制になっています。下が国内規制にないものでアメリカのほうでは規制されているような内容ですので、追加措置として上乘せしております。衛生管理のところを見ていただきますと、国内規制ではと畜場法と食品衛生法の規制がございますが、アメリカでは食肉に対してはHACCPが義務化されていますので、追加措置としてHACCPの導入が条件になっていると。そのほか、右隣の施設基準のところも、一部追加措置として条件とされています。ほかにも、残留物質の追加措置ですとか、あるいは人道的な取り扱いの追加措置ですとか、いろいろ、こういったことを二国間で協議をして条件を決めているというのが輸出食品の現状でございます。

ここからがHACCPの制度化のあり方ということで、本題に入ります。

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、販売を行う食品等事業者を対象とするということで、基本的には食品を扱う事業者全体ですね、全ての事業者の方が対象になると。下の図は、これはイメージですが、今、現状ある営業許可の業種を並べていますけれども、製造・加工、調理、販売、保管業、ここに、営業許可を要しない業種もありますけれども、そういったところも含めて全体を対象にするということで、現状も管理運営基準につきましては全ての事業者の方が対象になっていますので、それと同じイメージになろうかと思えます。

適用する基準の考え方ということで、今回の検討会での重要な検討部分でございます。まず、制度化するに当たって、コーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準、これを基準Aとしていますが、それを原則とすると。小規模事業者や一定の業種についてはコーデックスのHACCPの弾力的な運用を可能とするということで、HACCPの考え方に基づく衛生管理基準、これを基準Bと、よることができる仕組みとする。基準Aと基準Bに分けたらどうかということが示されています。

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、製造方法、施設設備に応じまして作成、実行するというので、一般衛生管理とHACCPによる衛生管理を含めた衛生管理計画を作成する、これを基本とするとされています。当然、定期的な見直しも必要というふうにされています。下の図がイメージですけれども、全ての食品等事業者の方が衛生管理計画を作成していただくと。

その場合に、一般衛生管理は基準Aのグループ、基準Bのグループも同じでございますが、基準Aのほうは、HACCPによる衛生管理の部分でコーデックスのHACCP 7原則を適用すると。それから、基準Bのほうは、基準Aのほうを弾力化しまして運用するというような制度とされています。その場合に、厚生労働省のほうは、手引書とかモデルプランを作成したり、業界団体が作成する手引書への支援ですとか、地方自治体では食品衛生監視員による指導・助言、業界団体ではそれぞれの個別の食品・業態ごとに手引書を作成すると。そういったものを活用しながら、各事業者の方々に衛生管理計画を作成していただくと、これが基本となる制度でございます。

これは基準Aの考え方です。基準Aはコーデックスのガイドラインに基づくHACCP 7原則を要件とするということで、中間取りまとめに記載されておりますのが、と畜場及び食鳥処理場は基準Aを適用すると。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ます。それから、諸外国でも食肉についてはコーデックスのHACCPが適用されておるといふこともありまして、と畜場、食鳥処理場は基準Aを適用すると。その下の図が、これは衛生管理計画の例とされていますけれども、衛生管理計画の中には、上段が一般衛生管理に関する事項、下がHACCPプラン、これは概要になっていますが、こういった形で衛生管理計画を作成していただくということになろうかと思えます。

基準Bのほうでございます。

まず、対象となる事業者の考え方ですけれども、従業員数が一定数以下の小規模事業者。一定数以下というのを何人にするかということも検討しなければなりません。それは、この検討会では何人というところまでは検討していません。それは、今後、我々のほうでいろんな状況を確認しながら検討することになるかと思えます。その線引きの仕方として中間取りまとめに書いていますが、小規模事業者については、従業員数、あるいは出荷量等についても考慮すると。それから、地方自治体が運用をすることになりますので、そ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り扱いも参考にし、判断基準を示すということが記載されています。食品表示法が例に挙げられていますけれども、これは、食品表示法の中に栄養成分表示の基準がありまして、その適用をする範囲について一定の線引きがなされています。そういった他法令での線引きも参考にしたらどうかということが中間取りまとめに記載されています。

それから、2つ目に、提供する食品の種類が多く、かつ変更頻度が高い業種、飲食店等でメニューの数が多かったり、それからメニューも頻繁に変わるとか、そういった業種が対象になるのではないかと。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すね、こういったものもこちらの対象になるのではないかとということが示されています。

留意点としましては、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、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、こういったことが留意点として挙げられています。

基準Aよりも弾力的な運用を可能とするということで、具体的にどう運用するかということですが、弾力的に運用するところとして、危害要因分析、これは非常に難しい部分であろうかと思えますので、弾力的な運用を可能とすると。それから、モニタリングの頻度の低減、記録作成・保管の簡素化、それから重要管理点設定への現行の規格基準の活用ですね。こういったものを踏まえたらどうかということで、次のスライド、36ページから38ページまで、これはそれぞれの原則ごとに整理をしたものがあります。

それから、厚生労働省が示している管理運営基準に関する指針、大量調理施設衛生管理マニュアル、各種衛生規範、各業界団体が作成をした衛生管理マニュアル、こういったものについても、衛生管理計画の策定とか実施が容易となるように配慮する。必要に応じて改正等もしながら、こういったものもうまく使って衛生管理計画を策定しやすくすると、そういった配慮が必要ではないかということです。

これは細かくはご説明をしませんけれども、書いてある内容は、一番左が7原則全てについて記載をしています。それから、現行基準は、食品衛生法の施行規則、と畜場法の施行規則、あるいは食鳥検査法の施行規則に記載されている現行の記載ぶりを整理して記載しています。基準Aは、これはコーデックスのガイドラインをもとにそれぞれの原則に対して記載しています。それプラス、EUとか米国の規定も組み込んで、少し説明するような形で示しております。基準Bのところは、これは弾力化に関することですが、このスライドの欄外の5番ですが、FAO/WHOがガイダンスを出してまして、これ

は小規模事業者がH A C C Pを導入する場合のガイダンスですけれども、ここに弾力化について記載されておりまして、それをこの基準Bの欄には整理をしてまとめております。そういう表になります。

それから、監視指導をどうするかでございますが、これも具体的に決まっているわけではありませんが、まず、地方自治体の食品衛生監視員は衛生管理計画の作成の指導・助言を行うと。それから、その内容の確認は、営業許可の手续ですとか、あるいは立入検査を通じて、その内容の有効性や実施状況の検証をします。施行時における、特に基準Bの導入については、重点的な指導・助言を行うこと。それから、3つ目で、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、それは何らかの方法で示すと。例えば、食品衛生監視票に記載することも一例であろうということで、そういったことをしながら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が記載されています。この下の図は、許可のときに必要な書類を出してもらって確認する方法が記載されていますけれども、具体的には今後検討をしていきたいというふうに思っています。

制度施行に当たっての普及のあり方ということで、まず基準Aの導入支援ということで、既に手引書とかモデル例を作成して厚生労働省のホームページにもアップをしています。そういったものを活用して、引き続き支援をしていくと。それから、イギリスのほうでウェブツール、これが公開されておりまして、必要な事項を入れていくとH A C C Pプランができるというものでございまして、それを参考に日本版のウェブツールを研究事業で今開発をしていますので、これが完成すれば公開することになるかと思っています。こういったものを通じて、基準Aのほうの、これは通常のコデックスで示されているH A C C Pですけれども、こういったものを使って導入していただくということになるかと思えます。

基準Bのほうでございましてけれども、具体的な内容といえますか、イメージですけれども、下の図がございまして、事業者団体のほうでそれぞれの業態に合った手引書を作成してもらおうと。その場合には、厚生労働省と調整をして策定をして、その手引書については自治体においても指導・助言に活用すると。3者が同じもので共通認識を持って対応するということが想定されています。その場合に、既存のマニュアルがあります。大量調理施設衛生管理マニュアルですとか、衛生管理に関するマニュアル、衛生規範、ガイドラインがありますから、こういったものも、必要な改訂を行って、実際に業界団体が手引書を作成する際に使っていただくということも必要ではないかということが記載がされています。

それから、現状の総合衛生管理製造過程の承認制度などの関係になります。

現在、食品衛生法で総合衛生管理製造過程の承認制度、これは、大臣の承認制度があります。これは、まず、食品衛生法の中で製造基準が定められているものがありますが、その基準に基本的には合う形で製造して販売していただくと。基準に合わなければ、食品衛生法違反になってしまいますが、この承認を取れば製造基準になっていない方法でも製造

できるという、そういう承認制度です。現状は、製造基準に合わない食品だけではなくて、製造基準に合う食品についても承認を行っています。今回、廃止と書いていますけれども、これは、製造基準にそもそも合っていて製造している食品についてはもう承認をやめてもいいのではないかとということが中間取りまとめに記載されています。製造基準に合わないほうについては、この制度を使って引き続きその制度を継続すると。例外承認と書いてあるのは、そういう意味です。そちらについては継続をするということが示されています。

それから、今、民間レベルでは、ISOとか、FSSCとか、JFSとか、こういった民間の認証がございます。特に、FSSCはかなり取得されている企業もふえてきているというふうに聞いていますが、そういった、既に民間認証を取っている事業者がかなり多くあると。特に、ISO22000とか、FSSC22000とか、あるいはJFSは、B規格とC規格はHACCPの要件が組み込まれていますので、いずれもコーデックスのHACCPと同じ要件になっています。ですから、こういった承認を取っているところは、関係資料ですとか、認定書とか、監査の結果も活用すれば、効率的に監視指導ができ、事業者の負担も軽減できるのではないかと、そういったことから十分配慮する必要があるというふうにされています。

輸入食品と輸出食品の関係ですけれども、まず、輸入は、国内でHACCPを義務化すれば、輸出国サイドで義務化している国については、その制度の同等性を確認すると。輸出国のほうでHACCPを義務化していない国については、二国間で協議をして対日輸出条件を設定して、それを遵守していただくという対応になるのではないかと思います。

輸出食品につきましては、従来から二国間で対応していますけれども、HACCPが義務化になれば、それをベースとした協議ができるのではないかとということで、ここでは二国間協議において対応というふうに記載されています。

それから、制度化に向けた今後の課題です。

幾つかありますけれども、まず、知識と認識の共有ということで、HACCP導入には施設や設備の整備が必須であるとか、それから輸出食品の問題であるとか、重要管理点を必ず設けなければならないとか、そういった誤解が生じていることから、HACCPに関する正確な知識をわかりやすく伝える必要があると。それから、フードチェーンを通じた食品の安全性の確保が必要との認識の共有を図っていくということですね。

それから、人材育成でございます。これは、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や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。それから、規模にかかわらず、HACCPに関する知識を有する人材の不足が指摘されており、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示されておりまして、事業者の方々に対する研修というのは、参考資料にもありますけれども、農林水産省のほうでかなり積極的に取り組んでおりまして、毎年委託事業でいろんな団体が研修を開いておりますので、それは引き続きやっていくことになろうかと思います。

それから、基準Bのほうでございますが、まず範囲ですね。範囲については、従業員数、それから対象となる食品の業態や業種の特性を踏まえて、対象となる業種における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が示されています。その場合に、衛生管理計画の策定が負担とならないようにフォーマットを含めた手順書の作成を推進する必要があるということで、HACCPの原則や手順を整理することですとか、既存のマニュアルですね、そういったものを改訂の必要があれば改訂をしてお示しするというふうに支援する必要があるというふうに記載されています。

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支援を行っていくと。スケジュールを事業者の方々とも共有しながら進めていくと。効率的な支援を行うために、業界団体とも連携を図っていくと。それから、研修の充実により、これは先ほどの研修のところは人材育成ということで事業者の方の部分でございましたけれども、実際に指導・助言をする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、現状でもいろいろご意見をいただいています。保健所間で指導の内容が違うですとか、あるいは食品衛生監視員によって指導の内容が違うですとか、そういったことも言われておりますので、私どものほうでも研修の充実を図っていきたいというふうに思っています。今年度も、前半と後半に分けて研修を実施しているところでございます。

それから、営業許可の関係で、現状は、食品衛生法の許可業種は34業種とされています。それ以外に、都道府県との条例で許可業種としているものもあります。HACCPの制度化に向けて、34業種以外の業種も含め、対象事業者を把握するための仕組みを構築し、制度の定着を図るということが必要というふうにされています。この部分も、今後仕組みを検討しなければならない部分となっています。

食品の輸出入の部分は、相手国との連携強化を図って対応するということが記載されています。

それから、準備期間、これは小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能になるよう、十分な準備期間を設けると。具体的な年数は書いていませんけれども、通常ですと、法律の改正をして公布をされた後、一定の経過措置がとられますが、何年にするかはまだ決まっておられませんけれども、そういった準備期間を設ける必要があるというふうにされています。それから、きめ細やかな支援を行っていくことができるように、自治体の監視指導とも連動して計画的に取り組むということですね。

それから、消費者にもわかりやすく伝えるためのツールを作成して周知をするということが具体的な課題として挙げられています。

スライドは以上ですけれども、冒頭少しご説明しましたけれども、この検討会で最終取りまとめがまとめられた後に、いろんな課題がありますけれども、課題に対してどう対応していくか、あるいは制度をどうつくっていくか、それは私どものほうで検討をして平成30年の通常国会に法案が提出できればというふうに思っています。それとあわせて、普及

のほうも進めていかなければなりませんので、それは並行して対応をするということになるかと思います。

以上、私のほうからの説明となりますが、後ほどいろんなご意見をお伺いできればと思っております。ご清聴ありがとうございました。

○曾根課長 ありがとうございました。

この後、意見交換を行いたいと思いますが、机の配置をちょっと移動しますので、約5分間休憩をとらせていただきたいと思います。開始時間は2時ということでお願いします。

○曾根課長 それでは、ここから参加者の皆様方と意見交換の時間とさせていただきます。

今回の意見交換は、セッションごとに行っていきたいと思います。

資料の1-1というのを出示していただけますか。この下段、中間取りまとめ目次というのがありますね。ローマ数字のⅠ、初めにというところから、ローマ数字のⅡ、HACCPを取り巻く云々、この間を5分間。で、ローマ数字のⅢのHACCP制度のあり方、具体的な枠組み、ここがいちばん、質問、意見交換があると思いますので15分間。あとの2、3、4、ローマ数字のⅣ、制度化に向けた今後の課題、これを各5分間とさせていただきます。あと、ローマ数字のⅤのHACCPに関する用語の取扱い、この資料1-1にはないんですけども、参考資料11ページの下段にありますので参照してください。

発言者が多い場合は、発言をされていない方を優先させていただきます。

あと、今回、本日参加できなかった方、あと広く情報提供をするということを目的とするため、今回の様子は議事録として厚生労働省のホームページに掲載させていただきます。そのため、あちらに速記の方も用意しております。議事録に所属とか名前が載るのはいやだよという方がいらっしゃいましたら、初めにそのことを告げていただいて、その後、質問、意見を言うようお願いいたします。

では、これから意見交換を始めていきたいと思います。

まず、ローマ数字Ⅰ、初めから、ローマ数字のⅡ、4、輸入食品や輸出食品への対応について。資料でいうと、2ページから14ページの上段までですね。意見、質問のある方いらっしゃいますでしょうか。手を挙げてお願いいたします。

○質問者A ケイセイシイの西澤と言います。

私どもの会社では焼き菓子をつくっているんですけども、輸出は非常に量としては小さい、これから広げていこうという段階なんですけども、初めにのところの4ページの上の段にあります「実現可能な方法で」ということの記載がございます。我が国の食品安全の国内外へのアピールのところで、一番最後の行に「実現可能な方法で着実に取り組みを進めていく」とあるんですけども、このあたり、実現可能というのは、費用の面での実現可能ということなのか、それとも、先ほど人材の話もありましたけれども、専門的な人材を新たに採用しなくても実現可能なということなのか、もう少し詳しく教えていただきたいと思います。

○蟹江室長 ここは、検討会の委員の中でやはり、スライドの5ページのほうの一番下のほうに書いていますけれども、これまでの衛生管理……

○曾根課長 すみません、スライドページの5ページですね。

○蟹江室長 そうです。5番目のスライドですね。

○曾根課長 ページ数でいうと、3ページ。

○蟹江室長 5番目のスライドの下に、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であると。

現状でも、衛生管理がなされておって、当然、一定レベルの安全性が確保されているという前提のもとで対応すると。その中で、やはりこれまでは基本的には決まった基準に合っているかどうかという考え方でチェックされていますけれども、これからは各事業者の方が、自分のところの商品、あるいは製造工程に合った形の衛生管理計画を作成をしていただくと。ですから、決まった基準に合わせるのではなくて、各事業者の方がつくっていただく。そのつくるときに、結局要求される事項が余りにも過大で対応できないようでは制度として成り立ちませんので、それでこの「実現可能な方法で」というふうに入っていますけれども、この検討会の中で具体的に細かくは示されていませんが、きょうご説明した最後の制度化に向けた今後の課題というところで、先ほど人材育成のお話もありましたし、知識と認識の共有というところもありますし、こういったところを、この課題をクリアしていくと、恐らく実現可能な方法になるのではないかとということだと理解をしています。

○曾根課長 よろしいですか。

○質問者A はい。

○曾根課長 ほかに。では、次のセクションに移ります。

ローマ数字のⅢ、HACCP制度のあり方、1具体的な枠組みについて。この項目は時間は設けておりますので、活発な意見をお願いします。

質問、意見のある方、挙手お願いいたします。

○質問者B 岩手県牛乳普及協会の大鷲と申します。

15ページの主な食品業種の中で教えていただきたいんですが、製造・加工業の中の特別牛乳搾取処理業、それから保管業の中の集乳業とございますが、これを具体的に教えていただきたいなと思います。

○蟹江室長 これは、現状、食品衛生法の中で営業許可が必要な業種で、今はこれで動いています。これは、今後ではなくて、今の現状の営業許可が必要な業種。

○質問者B 例えば、どういう仕事なのか……

○蟹江室長 例えば、特別牛乳搾取処理業というのは、特別牛乳を製造する場合には、搾取するところも規制の対象になっている。特別牛乳の中には、殺菌するものもあれば、未

殺菌で製造できるものもあります。そういったものを対象にした業種になります。日本ではそれほど多くはないです。少ないです。集乳業は、まさしく生乳を集める業種ですね。

○質問者B つまり、ローリー、運送業関係ですか。

○蟹江室長 そうですね。

○質問者B わかりました。

○曾根課長 ほかに、ご質問。

事前に、この具体的な枠組みについてはたくさんの事前の質問をいただいていますので、私のほうから。

監視の体制はどのようになるのでしょうかという質問が来ております。これについては……。

○蟹江室長 事前にいただいた質問の中で、食品関係の事業者の方から、監視の体制はどうなるのかというご質問をいただいています。

これは、39番目のスライドですね。監視指導、都道府県等による監視指導というところになります。まず、制度としては、今の監視というのは、行政側が設定した基準に合っているかどうかというのを食品衛生監視員が確認をすると。画一的な基準ですので、その基準に合っているかどうかというのを立入検査のときに確認するということが現状でございますけれども、このHACCPの制度化になりますと、まず、事業者の方々に衛生管理計画を作成していただくことは基本になります。

その衛生管理計画の内容としては、一般衛生管理の部分もあれば、HACCPによる衛生管理の部分もありますが、それは事業者の方につくっていただく。そのつくられた衛生管理計画を実際に有効性などを検証するというのが、この制度ができた後の実際の監視指導のやり方に多分なると思っています。ですから、事業者の方がつくられた衛生管理計画がベースになるということで、ここの部分は現状の監視の方法と大きく変わるころであろうと思えます。

○曾根課長 ありがとうございます。

質問、意見ありますでしょうか。

○質問者C 仙台市の齋藤でございます。自治体それぞれでHACCPに対する取り組みというのをやってきているところもあるかと思うんですけれども、その位置づけについて、あり方検討会の中間取りまとめでも十分に記載がないというふうなところで、9月20日の議事録もまだ掲載されていないというふうな事情もあって、どういう流れで余り言及されなかったのかを教えてください。

○蟹江室長 それは、各自治体でつくっている制度の話……。

○質問者C そうですね。

○蟹江室長 それは、各自治体の判断でつくっている今の制度については、我々のほうから何かするという事はないですね。今後もないと思えます。

しかしながら、現状、事業者の方が悩まれている中の一つとして、民間認証もあったり、

総合衛生管理製造過程の承認制度があったり、それから自治体の認証制度があったり、いろんな制度があると。どれを取ったらいいのかというような悩みがあるというのも実態ですし、どれをやったら本来のHACCPをやっていると言えるのかと、そういったご心配もかなり多く聞こえてきます。

それで、検討会の中でも少し議論がありましたけれども、いろんな承認制度があります。今後は、今回我々が検討している制度化というのは食品衛生法などの関係法令で義務化されることになりますから、それに合った形で事業者の方に対応をしていただくと。ですから、個別の承認制度ではありません。今と同じように、基準に合っている方法で製造・加工事業をしていただくということで、それを監視指導するのが都道府県の食品衛生監視員ということになります。ですから、総合衛生管理製造過程みたいに個別に何か認証するという行為は基本的にはありません。

その中で、我々が今回基準Aのほうで示しているのが原則になるわけですがけれども、基準Aのほうはコーデックスで示されているHACCP、7原則を含んだHACCP、それを基準Aにしています。民間認証の中でも、ISO22000とか、FSSC22000とか、それから食品安全マネジメント協会の、JFSと言っていますが、そこではA規格、B規格、C規格という規格が3つありますけれども、A規格が一般的な衛生管理、B規格がコーデックスのHACCPを含む規格、それからC規格がマネジメントを含む規格で、BとCはコーデックスのHACCPが要件になっています。そういった、そもそもコーデックスHACCPを要件としている認証を取っているところは、そういった書類もありますし、監査の記録等もあるので、そういったものを活用すれば自治体の監視指導が効率化できるのではないかと示されています。

一方で、各自自治体の承認制度、これは各自自治体で要件がかなり違っています。一般衛生管理をベースにしているところもあれば、コーデックスのHACCPを要件にしているところもあります。これは、自治体でかなり中身が違ってきていますので一律にどうこうは言えませんけれども、今、検討している我々の食品衛生法に基づく制度の全体像が明らかになれば、恐らく各自自治体でも今後個別の制度をどうするかというのが検討がなされていくのではないかとこのように我々は考えています。

○質問者C ちょっといいですか、追加でお尋ねしたい。

普及が進まなかった原因の一つとして要件の統一が図られなかったというふうな自己分析がございましてけれども、そちらとあわせて考えた場合に、HACCP、自治体ごとの取り組みというふうなあたりを、それぞれでやっているのでは知らんよというふうな話ではなくて、何らかのHACCPに取り組んでいるというふうなことを言えるような基準みたいなのを設定するような用意というのはあるのでしょうか。

○蟹江室長 制度は食品衛生法で決めますから、結局、それに合わなければ製造・加工はできないので、別に個別の承認制度を今後つくるというわけではないんですけれども。

○質問者C 既存のいろんな認証団体のほうでやっているようなHACCPの仕組みと

というのは、ほぼ同等と判断するものもあるというふうなお話ですよ。それについての…

○蟹江室長

要件の中にコーデックスのHACCPの要件が組み込まれていれば、それは同じレベルです、基準Aと。

○質問者C 基準Bについては、きちっとそういった基準BのHACCPに取り組んでいるというふうな、何かオーソライズされたような要件みたいなのは決めるご用意というのはもちろんあるんですよ。それに応じて、例えば自治体ごとにやっているような基準を再整備をするというふうな、そういう考え方になりますか。

○蟹江室長 基準Bのほうは、この42番目のスライドにありますけれども、業界団体と調整をして、それぞれの業種に合った形の手引書を作成をして、それに基づいて衛生管理計画を作成していただくと。その作成をした手引書については、当然、自治体とも共有をして、それをベースに助言・指導を行っていくと、こういう考え方です。

○曾根課長 ほかの方の質問もありますので、また……。

○質問者C いいです。了解です。

○曾根課長 メーカーの方とか製造業者の方、質問ないでしょうか。

ちょっと時間がないですけれども、事前にいただいている質問を紹介させていただきます。

学校給食を扱っている施設、あと、例えば仕出し弁当とか扱っている施設は、毎日メニューが変わるわけですね。すると、どこにCCPを持っていけばいいのかと。そういった分野は今後どのように進められるべきかというような方向性は示されているんでしょうかという質問が来ていますけれども、これについては……。

○蟹江室長 給食施設などについては、現状、大量調理施設衛生管理マニュアルをベースに衛生管理をしていただいていると思います。それで、この検討会の中でもそういうお話がありました。

それで、参考資料の16番目のスライドと17番目のスライド、スライド番号16番、これが現状の大量調理施設衛生管理マニュアルです。これは平成9年に策定をしていますけれども、もともとHACCPの概念が入ったマニュアルということで、検討会の中でも説明をしました。このマニュアルで不足している部分があると。それは何かというと、危害要因分析の部分がマニュアルには入っていないと。基本的には、それを行った上でのマニュアルになっているんですけれども、そういったものをうまくこのマニュアルの中に組み込んでいけば活用できるのではないかとということで、次の17番のスライド、これは危害要因分析の例ですけれども、こういったものをこのマニュアルに組み込んでいけばこのマニュアルを今後も使っていけるのではないかとということで、既存のマニュアルをうまく使いつつ、そういった給食施設等については衛生管理計画を作成してもらえればいいのではないかとというような、検討会では話がありました。

○曾根課長 これは最後になりますけれども、質問ありますでしょうか。もう15分間経過してしまいましたので、次のセクションに行きたいと思えます。よろしいですか。

今、具体的な枠組みというところですが、次が制度施行に当たっての普及のあり方、ページでいうと20、スライド番号でいうと40になります。スライド番号40と41ですね。

質問、ご意見のある方いらっしゃいますか。

ほか、いらっしゃらないですか。

○質問者A ケイセイシイの西澤と申します。

では、実際にこれが法制化された場合なんですけれども、法制化に向けて多分、各社様準備を進めているかと思うんですが、準備が完了したという時にはどのような手続きになるのでしょうか。要は、自分たちの方で民間の認証を取ってなくて、ただ社内で準備をしてこれでH A C C Pが出来たという段階になったら、どのように、例えば地元の保健所様とのコンタクトをして確かに出来ているということを認めて頂ければいいのかというあたりをお聞きしたいと思えます。

○蟹江室長 その部分は、今後検討しなければいけない部分であります。本日説明で使った39番目のスライドですと、現行の営業許可の制度を活用しながら、その段階で必要なものを出していただいて確認するという方法も考えられますけれども、実際にこれが可能かどうかも含めて検討しなければいけませんし、営業許可業種が34業種に限られているものですから、それ以外の業種の確認も含めて、そこは全体的な制度として確認する方法、立ち入り時に確認するというのはあるかもしれませんが、そこは重要なポイントで大きな制度の部分であると思えますので、現状は決まったものはありませんので、今後検討することになります。何かご意見、ご要望等があれば、お聞かせいただければありがたいと思えますが。

○質問者A 意見、要望としますと、やっぱりいろんなコンサルタントの方が、こういう法制化があるからF S S CやI S Oを取らないといけないというようなことを売り込みに来られている方が多いものですから、そのあたりがどうなのかなというところですね。情報が足りないのもあると思うんですが。

○蟹江室長 民間認証を取らなければいけないということは、これは一切ありません。これは、全くないです。ただ、食品衛生法で規定されれば、それに合った形で対応していただければ、別に個別の民間認証は必要ないです。

しかしながら、今、国内でも、大手のほうは、やはり民間同士の関係で、例えば流通から製造業のほうに求められたとか、民民のレベルで民間認証というのは進んでいますので、そういった認証を取ったところについて、同じコーデックスのH A C C Pのレベルをやっているところについてはその中身をうまく活用して対応すればいいんじゃないかと、そういう議論はありますけれども、それが必須ということはないですね。

○曾根課長 ほか、質問、ご意見ありますか。

○質問者D 青森のI Hミートパッカーの松嶋と言います。

今のこのセクションのところでの質問かどうか分かりませんが、先ほどの説明で給食センターが出ました。それで、HACCPを受容しているけれども、重要管理点が無いのでこれはいけませんという話があったんですけれども、資料の中で24ページのところなんですけれども、知識と認識の共有とありますよね。そこで、「重要管理点を必ず設けなければならないなどの誤解が生じ」とあるんですけれども、何か全然相入れないような説明なんですけれども、この辺はどうなんでしょうか。

○蟹江室長 この48番目のスライドの重要管理点を必ず設けなければならないという、それが誤解だということですね。重要管理点がない場合も当然あり得ますので、CCPを設定しなければいけないというふうに誤解されているということです。

ですから、HACCPプランをつくる時に危害分析をしてCCPを決定していきますけれども、CCPは当然必要でないケースもありますので、HACCPイコールCCPの設定ということで、それが必ず設定しなければHACCPプランをつくれぬというふうに誤解されている方も中にはいると、そういう説明です。

○質問者D 食肉センターなんですけれども、2年、3年位前から、最初は選択制だったので導入しないということを選択してやっていたんですけれども、検査員の方から追々義務化になるんじゃないのかというので、ホームページから引いた厚労省のマニュアルというか、練習用のがありますよね、あれをやったときに、さっきもおっしゃったように、そういう規定をつくるのはまずセンターさんのほうからですよ。で、いろんなのができたのを、こういう危ないことが起きたときにはどう対処しますかとか、そういうのは全部センターさんが決めてから、それに見合っただけこちらがやりますという話で指導されたというか、練習問題を解いた記憶があるんですけれども、今の話でいくと、甘いと言えば甘いのもかもしれませんけれども、センターで重要管理点というふうに認識しなかった場合は必要がなくて、それで済むんですか。

○蟹江室長 それは、明確な理由があれば。科学的な根拠に基づいて、当然、危害分析は科学的根拠に基づいた危害分析になりますので、それをもとに設定するCCPがなければそれはそれでかまわないと思いますけれども、その理由が曖昧ですとか、理由がないとか、そういうのはまずいと思いますから、そこはわからなければ、例えば検査員の方と話を進めていけばいいんじゃないかと思いますが。知識がないことをもってCCPにならないというのは、それはまずいと思いますけれども。

○質問者D わかりました。ありがとうございます。

○曾根課長 時間も迫っていますので、事前にいただいた質問をちょっと紹介させていただきます。

中小零細企業への普及方法をどのように進めていくのか、気になっています。例えば、宮城県とか仙台市の相談窓口、保健所などから講師派遣なんかはしていただけるのでしょうかという質問が来ています。

○蟹江室長 中小零細企業への普及方法をどのように進めていくのかとありましたけれ

ども、多分、今回のお話でいきますと、基準Bのほうの話だと思います。これは、小規模事業者に対する基準になりますので、基準Bのほうは、まず、その業種に合った形の手引書を作成すると。それをもとに各事業者のほうで衛生管理計画を作成していただくということになるかと思いますが、例えばなんですけれども、参考資料でスライド番号20番と21番、これは飲食店における衛生管理計画のイメージになりますけれども、20番目です。

21番目のスライドが、その記録表の例ですね。例えば、家族で経営している飲食店などは従業員もほとんど家族で少人数だと思いますので、あくまでもこれはイメージですけれども、衛生管理計画で上段が一般衛生管理に関する事項を記載して、下に工程ごとに分類をしてメニューを書いてもらう、こういった類型をして衛生管理計画を作成したらどうかという例です。

それから、21ページには、記録表の例として、チェックしやすい方法、あるいはサインも含めてチェックしやすい方法で衛生管理日誌という形で作成をして記録の管理をしていただければいいのではないかと。これは、あくまでもかなり小規模の飲食店の例になりますが、こういったフォーマットのなものも用意しながら支援を行っていくということになるかと思いますが。

○曾根課長 ありがとうございます。

次行ってよろしいでしょうか。

すみません。22ページ、スライド番号でいうと、43、44になります。総合衛生管理製造過程の云々というところですね。こちらのほうで質問、ご意見ある方、挙手をお願いします。

○質問者E 雪印メグミルクの山岸と申します。

基本的に、今後HACCPが義務化された際に、現状、FSSCですとかマル総の取得をしておれば、特段加えて準備するというようなことというのは新たに何かあるんでしょうか。今までの制度、あるいは民間認証との関連の中で何か相違点等あれば教えていただきたいのと、先ほど監視体制ということで、話がちょっと戻って恐縮なんですけれども、監視体制の中で質問させていただいた件なんですけれども、今後、HACCPの義務化について業との関連になってくると思うんですけれども、新規に業を取得するような形に、HACCPの義務化の際になるのか、その辺について。それと、今までは厚生局さんのマル総で監視をして頂いていたわけなんですけれども、提出先といえますか、関連先も保健所さんのほうになってくるのかお伺いしたいと思います。

○蟹江室長 まず、1点目のほう、例えば民間認証でFSSCなど取られた場合とか、マル総を取っている場合とか、基本的にコーデックスのHACCPがベースになっているものについては、多分HACCP自体はそれでよろしいかと思いますが。

これまでいろいろご意見があったのが、民間認証でも、例えばマル総と民間認証だと、それぞれ書類を準備するような形になっていてかなり煩雑で、面倒な部分が多いというご意見もありましたので、今後、制度化をすることによって、そういった認証を取っている

ところについて新たに個別に何か書類をつくるということには多分ならないと思います。これは、これまでの検討の経緯を踏まえてもそうなりますし、効率的に行うということも含めて考えると、コーデックスHACCPを導入している施設で何か新たに一からHACCPプランをつくらないといけないとか、そういうことは多分ないと思います。

それから、許可の関係でございますが、ここは今後検討する部分であります。それは、まず今回の対象となる事業者、基本的に全て食品を扱う事業者が対象になります。その場合に、HACCPが導入されていることをまずどういう手法で確認するか。それは、事前に紙か何かを提出いただいて確認するのか、それとも立ち入り時に確認するのか。そこは、方法を今後検討しなければいけないところになります。その際に、今、34業種が許可対象業種で、あるいは自治体のほうで条例で許可業種をつくっているところがありますが、全体を確認する仕組みをどういう仕組みにするかによって、また、そもそも営業許可の業種を見直すのか、今、現状を活用しながら対応するのか、そこは今後検討しなければいけない事項だというふうに思っていますので、今何か決まっているものはありません。

○曾根課長 大丈夫でしょうか。

○質問者E ありがとうございます。

要は業の取り直しというような、義務化の際に、そういう形にはならないということでもよろしいのでしょうか。

○蟹江室長 制度が変われば、当然、経過措置もありますので、営業許可の業種はそもそも変わるとか、そういった場合はそれなりの措置というのは当然経過措置も含めてあると思いますので、それによって何か負担が大きくなるというようなことは想定していません。

○質問者E ありがとうございます。

○曾根課長 ありがとうございます。

ほかに、質問、ご意見。

では、次の、ページ数でいうと23、スライドページでいうと45、46、輸入食品及び輸出食品についての具体的な枠組み、これについてご意見、ご質問のある方いらっしゃいますか。

これは事前に質問ないですね。よろしいですか。

では、次、ページ数24ページ、スライド番号47、48、制度化に向けた今後の課題、このセクションについて、質問、ご意見ある方、挙手お願いします。

○質問者F 秋田県の永須と申します。

質問ではないんですが、今日ちょうど企業さんとか団体の方々がいますので、ここに、スライド48番の冒頭ですね、知識と認識の共有のところは施設や設備の整備が必須であるという誤解が生じていると。先だって、HACCPが義務化になるようだけれども、情報をくれというお客さんが見えられました。誰かと思えば、設備屋さんだったんですね。早速これは商売になるなと踏んだようでして、皆さんもくれぐれもHACCPに余り関係な

いエアシャワーだとかそういうのを売りつけられないように、皆さんお気をつけくださいという意見です。

以上です。

○曾根課長 ありがとうございます。

ほかに、ご質問、ご意見ある方は。

では、資料記載以外の質問も、きょう説明した内容以外でも結構なんですけれども、質問ある方いらっしゃいますか。

では、事前の質問を紹介させていただきたいと思います。

食品関連関係事業者の方からの質問というか、要望ですけれども、H A C C P、ハサップ、ハシップ、ハセップと呼んだりしているようなんですけれども、読み方を統一してほしいという要望が来ています。厚生労働省では、ホームページに書いてあるように「ハサップ」で統一しておりますけれども、この点については室長の意見をお聞きしたいと思います。

○蟹江室長 私どものほうでは、片仮名ですと「ハサップ」ですね、それで統一した形で説明をさせていただいていますし、ホームページもそのように掲載していますので、今後この「ハサップ」で統一して説明をしていきたいと思っています。

○曾根課長 ありがとうございます。

これ、農水省のほうも同じ。はい、今、確認とりました。農林水産省も「ハサップ」でいいということです。

事前の質問は、以上になります。

ほかに、その他、質問、ご意見ある方は。

では、まだまだご発言いただきたいんですけれども、終了時間がそろそろ近づいてまいりました。

最後に、厚生労働省から情報提供として、現在検討中の食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会について、資料の2になりますけれども、きょう本省からいらっしゃいますので、紹介させていただきます。厚生労働省基準審査課器具容器包装基準専門官の磯から紹介をしていただきたいと思います。

○磯厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部基準審査課容器包装基準専門官 今、ご紹介いただきました基準審査課の磯でございます。

では、私のほうから、この場をおかりしまして、H A C C Pとは別の事業としまして検討を進めております食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会についてご紹介をさせていただきます。

お手元の資料の最後のほうの二、三枚目にあります資料2のほうをごらんください。

まず、そこには、1番目としまして検討会の趣旨ということが記載されてございます。

我が国の食品用の器具・容器包装の規制というものにつきましては、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して規格基準を設定していると、こういう流れ

になってございます。この制度において懸念される点といたしましては、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ございますので、どうしても対応が後手になるということが1点目としてございます。そのため、安全であるという確認が明確にできない物質が使用可能であるということもありますので、新規に開発された安全性が未知の物質にも対応ができないということが2点目としてございます。

それから、器具・容器包装の昨今の輸入量も増加しているという中で、今お話ししましたような、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での規制は特にないというのが多いということで、海外ではちょっと問題があるとされている物質についても国内に流入する懸念があるというようなこの制度の懸念点として挙げられます。

これに比べまして、欧米のほうでは、まず、安全性が評価された物質以外は原則として使用してはだめだという、これは私たちのほうではポジティブリスト制度と言っておりまして、これらが導入されていると。で、我が国のほうは、ポジティブリスト制度に対しましてネガティブリスト制度と言っておりますけれども、そういうようなことで、欧米のほうはより安全性を考慮したシステムになっているという現状がございます。

このように、我が国と欧米では規制の仕方が違うというようなこともございますので、そういう意味での国際的な整合性がとれていないというような状況でございます。そのために、平成24年から有識者から成る検討会を設置いたしまして、国内外の知見等について調査等を行いまして検討を重ね、昨年6月に中間取りまとめというものを作成しまして、ホームページ上にも公表してございます。

この中間取りまとめを踏まえまして、器具・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しようということで、学識経験者、消費者の方、それから地方自治体の方、それから業界関係者などの幅広い構成員から成る食品用器具、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た。現在は、検討を進めているところでございます。

それから、2つ目でございます検討事項として3点ほど挙げてございますけれども、その内容といたしましては、まずは欧米でやられているポジティブリスト制度を導入するかどうかという点がまず1点目として挙げてございます。仮に、ポジティブリスト制度を日本にも導入するとした場合の検討事項としましては、容器包装の材質というのいろいろございます中で、例えば合成樹脂を対象にするのか、あるいはガラスを対象にするのかというような、対象が広いので、ポジティブリスト制度の対象をどこにするかということをもまず検討しなければならないと。

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言いましたが、欧州のほうでは物質に対する溶出規制にしていると。ただ、アメリカのほうは原料物質を添加量で規制しているというようなところで、ポジティブリスト制度と言いながらも若干欧米で規制の違いがあるという中で、日本は、どういうふうな仕組みを取り入れていくのかということも検討材料としてございます。

それから、ポジティブリスト制度を導入して、事業者さんの中での情報伝達、それからGMPについてのこと、それから自治体での監視指導をどういうふうにするのかというようなことを今後また検討を進めていくということにしております。

3点目としまして、スケジュールでございますけれども、そこにもございますように、既に第1回目が8月23日、それから第2回目を9月30日、3回目を11月1日、4回目を12月13日に予定をしております。内容につきましては、順次ホームページにも掲載をしております。今後の予定としましては、年度内に取りまとめを行うということを目標に、今後も月1回程度の検討会を開催する予定でございます。

本件に関する情報につきましては、1ページ目の下のところにも参考といたしましてURLを記載しておりますので、ご参照をしてください。

なお、2ページ目以降については、1回目の検討会で使用した資料の一部を掲載しておりますので、ご理解のほうにお役立てください。

説明につきましては、以上でございます。

○**曾根課長** ありがとうございます。

何か、質問はございますか。

では、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の今後のスケジュールについて紹介をさせていただきます。

先ほど蟹江のほうからも説明がありましたが、11月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。また、来月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して、パブリックコメント、あと全国7局で、きょう実施した東北ブロックもそうですけれども、地方連絡協議会の皆様からの意見を踏まえて、検討会としての最終的な取りまとめを行う予定としています。

また、地方連絡協議会ですけれども、今後も継続的に開催していきたいと思っております。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思っております。

次回、地方連絡協議会の開催については、また改めてお知らせします。積極的に参加していただけると、とてもうれしいと考えています。

あと、先ほど、最初にも申し上げましたが、アンケートですね、ぜひご協力いただきますようお願いいたします。

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す。

(以上)