

○磯貝九州厚生局食品衛生課長（以下、磯貝課長） お待たせいたしました。ただいまから平成28年度HACCP普及推進地方連絡協議会（九州ブロック）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、厚生労働省九州厚生局健康福祉部食品衛生課で課長をしております、磯貝と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

まず、開会に先立ちまして、当局の健康福祉部長の鈴木よりご挨拶申し上げます。よろしくお願いいたします。

○鈴木九州厚生局健康福祉部長 九州厚生局健康福祉部長の鈴木でございます。

本日は、お忙しい中、食品事業者あるいは関係団体、地方自治体の皆様方など多くの方にお集まりいただきました。九州ブロックのHACCP推進地方連絡協議会にご参加いただき、まことにありがとうございます。

食品の衛生管理手法の国際標準であるHACCPによる管理は、その有効性が高く、米国、EUを含め諸外国では着実にその導入、制度化が図られております。国際基準レベルの安全対策が講じられた食品を国民に提供することは政府や事業者の責務であり、我が国においてもHACCP導入に向けた施策を進めていく必要があると思っております。

厚生労働省は、総合衛生管理製造承認制度など、過去20年にわたってHACCPの食品事業者への普及に取り組んでまいりました。

また、本年3月、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会を設置いたしまして、食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法に基づくHACCPを制度化するための具体的な枠組みを検討してきたところでございます。これまで業界団体からヒアリング等を行いながら、計8回の検討を行い、この10月にこれまでの議論を踏まえた中間取りまとめがまとまりました。

本日は、この内容をご説明するとともに、会場の皆様と意見交換をさせていただきます。この意見交換が本日の一番大切なことであるというふうに考えております。どうぞ皆様、忌憚のない積極的なご意見をいただき、この協議会が実りあるものとなるよう期待しております。

九州厚生局は、これまで総合衛生管理製造過程の承認、輸出食肉・水産食品認定施設に対する指導等を行ってまいりました。HACCPの普及推進という課題に関しましても、この連絡協議会の開催、あるいは各地域の中小事業者へのHACCP導入支援の事例を全国に紹介する地域連携、HACCP導入実証事業への参画、あるいは地方自治体職員向け研修会開催などを通じまして、その一翼を担っていきたいと考えております。

どうぞ皆様のご協力をお願いいたしまして、簡単ではございますが、挨拶とかえさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○磯貝課長　それでは、本日の進め方についてご説明させていただきます。

まず、初めの1時間ほどで、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きまして、ご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考えております。

お配りしてございます資料につきましては、次第の後ろに配付資料一覧で、資料1－1から資料2まで4種類の資料を用意させていただいております。もし乱丁等がございましたら、近くの係の者にお申しつけください。

また、閉会は15時を予定しております。議事の円滑な進行にご協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

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のHACCP推進室長の蟹江のほうからご説明いたします。よろしくお願いいたします。

○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、ご協力をいただきまして、改めてお礼を申し上げます。また、本日は多数の方にご参加いただきまして、厚くお礼を申し上げます。

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中間取りまとめの内容についてご説明させていただきます。まず、この検討会の設置の趣旨、これは検討会の開催要領にも記載されておりますが、それをご説明したいと思います。

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。一方、欧米等の先進国をはじめとした諸外国では、HACCPに基づく衛生管理の制度化が進んでいます。

こうしたことを踏まえまして、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まして、HACCPの制度化を進め、異物混入や食中毒の防止など食品の安全性の向上を図る必要があるということが背景にございます。このようなことから、HACCP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まして、本検討会を開催してまいりました。

本日ご説明をします中間取りまとめの目次でございます。

本日の資料ですけれども、非常に文字も多くて、前のスライドで見にくいこともあろうか

と思いますので、その際はお手元の資料でご確認をいただければと思います。

まず全体として、最初に「はじめに」ということで、これまでの背景等が記載されています。それから、2としまして「HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証」、3としまして「HACCPの制度化のあり方」、4としまして「制度化に向けた今後の課題」、5としまして「HACCPに関する用語の取り扱い」、こういった構成になっております。

検討会の委員でございますが、座長に東京農業大学の五十君先生にお務めいただいております。五十君先生は、昨年までは国立医薬品食品衛生研究所に勤務をされておりました。それから製造・加工関係団体、流通・小売の関係団体、飲食店関係の団体と消費者団体、それから学識経験者、地方自治体の方々に委員になっていただいて検討を進めてまいりました。3月からスタートしまして、月に1回程度、9月は2回行っておりますけれども、これまでの国内外の状況、それから制度の議論をしながら事業者団体の方々から現状や要望、ご意見をお伺いしながら検討を進めてまいりました。

9月20日の検討会で、本日お配りしています中間取りまとめよりもう少し簡単な骨子（案）ということで、骨子（案）をもとに9月20日に議論していただきまして、そのご意見を取りまとめて、本日お配りしています中間取りまとめという形になっております。

この中間取りまとめにつきましては、現在、パブリックコメントの募集を行っております。10月17日から11月15日までの約1カ月間にわたりパブリックコメントを募集しております。厚生労働省のホームページからアクセスしていただけますと、ご意見を提出できます。いろんなご意見がございますので、そのご意見を踏まえて、12月に検討会を開催して、最終的な取りまとめということでまとめる予定です。

事前にお伺いした質問の中には、今後のスケジュールについてのご質問が多かったものですから、中身を説明する前に、今後どういうスケジュールで進めていくのかをご説明しておきたいと思います。

12月に検討会での取りまとめがなされ、この検討会では制度化の全体の方向性についてまとめられます。詳細については、検討会の結果をもとに、食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法において、どう規定していくのかと。それは法技術的な観点もありますけれども、そういった検討を行って、制度設計をしていくことになろうかと思います。ですから、事前のご意見でもありましたけれども、具体的な中身について、本日はまだ決まっていない部分もございますので、そのようにご承知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」に背景や現状など、いろいろ書かれております。HACCPの導入につきましては、平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会に

においてガイドラインが示されてから20年以上経過して、先進国を中心に義務化が進められてきていること、我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっていることが記載されています。

それから、HACCPによる衛生管理は、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で特に重要な工程を管理して製品の安全性を確保しようとする手法と。これはご承知のとおりだと思います。

それから、事業者の方がみずから策定し実行することから、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ことが記載されています。

まとめとしては、一番下に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の原則に則して体系的に整理することで、さらに食品の安全性の確保の取り組みを見える化しようとするもので、この「見える化」というところは検討会の中でも強調されておりました。

国内での食中毒の発生状況です。事件数で年間2,000件、患者数は約2万人で推移しておりまして、近年下げどまりの傾向にある。この食中毒統計は、食中毒調査をして食中毒と断定したものの件数、患者数です。実際に、厚生労働科学研究事業の臨床検査施設での検査結果による推計では、食品媒介感染症被害実態は食中毒統計の100～1,000倍とされています。それから、今後、高齢化人口の割合の増加に伴いまして、食中毒のリスクが高まっていくことも懸念される。また、ガラスや金属片など危害のある異物混入による食品の回収事例の発生も継続している状況にあります。

そこで、国内の食品の安全性のさらなる向上を図り、リスクの未然防止の確実性を高めるということで、HACCPによる衛生管理をさらに広く定着させていく必要があるということが言われています。

それから、HACCPによる衛生管理を行うことにより、フードチェーン全体の衛生管理が見える化され、より安全性が向上することにつながります。

それから、少し観点が違いますけれども、我が国の食品安全の国内外へのアピールということで、近年の食品流通のさらなる国際化、それから食品製造の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、こういったことを見据えまして、食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色ないことを国内外に示していく必要性も高まっているということで、一番下ですが、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いうふうにされています。その際、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取り組みを進めていくことが重要と、「実現可能な方法で」ということが強調されています。

ここからは、HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証です。

まず、国内の現状とこれまでの施策の検証です。これまでHACCPにつきましては、いろいろな制度によって普及を進めてきたところです。

ここに五つ書いておりますけれども、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、任意の承認制度になっています。

二つ目に、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。HACCP導入型基準というふうに言っていますが、HACCP導入型基準を組み込んで、従来の方法とHACCPによる方法が選択できるように基準を改正しております。その一つが、と畜場法の施行規則、それから食鳥検査法の施行規則の改正です。それから、管理運営基準のガイドラインも改正しています。この管理運営基準のガイドラインにつきましては、最終的にはこのガイドラインをもとに各都道府県で条例改正をしています。

三つ目が、支援法ですけれども、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、HACCP支援法というふうに呼んでおりますが、これは中小事業者の方々に対する金融支援の制度です。こういった制度を活用しながらこれまで進めてきたと。

それから、国の輸出認定の実施ということで、アメリカやEU向けに食肉や水産食品を輸出する場合には、HACCPは条件になっておりますので、そういう施設を認定、登録することによりまして、HACCPの導入を進めてきています。それから、ISOやFSSCなどの民間認証がございます。

それぞれの制度のもう少し細かい内容につきましては、お配りしています参考資料のスライド番号6番から10番にございますので、必要があればごらんいただきたいと思います。

このスライドは、国内のHACCPの導入状況ということで、農林水産省と厚生労働省で調査した結果をまとめたものです。

上が農林水産省の調査結果で、これは従業員数5人以上の製造業を対象にしております。その結果を見ますと、食品販売金額100億円以上の大規模層では約90%がHACCPを導入している。一方で、中規模層では約35%にとどまっています。

厚生労働省が地方自治体を通じて実施した調査結果は、食品製造業のほかに集団給食施設や従業員数が4人以下の事業者も対象にしておりますので、かなり幅が広い調査になっておりますが、その結果では、HACCPの導入率は約15%弱となっております。

まとめますと、大規模事業者では導入が進んできたものの、中小規模事業者での導入が進んでいないということです。

その普及が進まなかった理由として検討会で取りまとめたものが、ここに記載されています。HACCPの導入のメリットが感じられないとか、それからコストがかかる、人材が不足している。それから、これまでの衛生管理とは異なって難しく、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、こういったことが理由として挙げられています。

それから、制度の面から見ますと、総合衛生管理製造過程の承認制度があったり、民間認証があったり、それから自治体でのHACCP関係の承認制度があったり、それから業界団体が行っている制度があったり、いろんな制度があって、何をどこまで実施すればHACCPに取り組んでいるかがわかりにくい、こういうことも一つのHACCPの普及が進まなかった要因ではないかということが指摘をされております。

欧米における制度化の現状を整理しています。

まず、EUです。EUでは、2006年に法的拘束力のある欧州委員会規則によって、全ての食品事業者に対して、HACCPによる衛生管理の導入を義務づけております。その中でも特に動物由来食品、つまり食肉や水産物のような食品を扱う事業者に対しては規制当局の認可を受ける必要があるということで、一般の食品よりも厳しい管理がなされています。一番下に支援と書いていますけれども、小規模事業者、あるいは飲食店や小売店などに対しては、このガイダンスを示すという弾力的な運用がなされています。

アメリカですけれども、EUと少し違ひまして、1990年代から個別の食品ごとにHACCPによる衛生管理が義務化されています。食肉、食鳥肉、水産食品、ジュース、個別の食品に対して義務化されておりました。2011年に食品安全強化法が成立しまして、食品の製造、加工、保管、包装事業者に対して、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、義務化されております。少しEUとは体系が違ふことがわかると思います。

この表は細かくて、多分後ろの方は見えないと思うので、お手元の資料で確認いただきたいのですが、日本とアメリカとEUの制度を比較したものです。日本は、現状、任意の制度、それから、米国、EUでは義務化されている。要求水準の項目の米国とEUのところを見ていただきますと、米国では規定に対して適用免除をされる事業者が記載されています。年間食品販売額が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をしている事業者は適用免除と、小さくて販売先も限定的なところは免除の規定があり

ます。一方でEUのほうはそういった免除規定はなくて、小規模なところに対してはガイドランスを示して、弾力的な運用をして負担を軽減する制度になっています。

こちらは諸外国におけるHACCP導入の動きということで、カナダ、ブラジル、オーストラリア、ニュージーランドでも義務化が進められています。それから、香港やシンガポールの食品の多くを輸入に頼っている国や地域でもHACCPの導入が輸入要件とされるなど、世界的にもHACCPの導入の動きが進んでいます。

下の表は、日本から諸外国への輸出の金額です。輸出額の多い順に並べた表ですが、スライドだと赤字になっています、アンダーラインを引いているのがHACCPの導入が輸出の要件になっている国で、かなり多くなっています。

続きまして、関係業界の現状と制度化への対応ということで、検討会の中で第3回から8回の間に、24の団体の方々から現状とご意見、ご要望をお伺いしました。このスライド以降の20番目のスライドから24番目のスライドまで、個別の団体ごとの状況、ご要望が記載されておりますが、今お示ししているスライドはそれをまとめたものです。

1から6までにまとめておりますけれども、まず一つ目としまして、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、特に小規模事業者が多い業種においては導入が進んでいないということです。

それから、導入が進まない理由として、HACCPへの理解・認識不足、それから人的資源の不足がある。また、取り扱う商品の種類が多種多様である業種についても対応が難しい。3番目としまして、業種によって危害要因やその防止措置が異なり、それぞれ業種に即した導入支援の必要がある。四つ目として、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というご意見です。五つ目としまして、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ということです。六つ目、資金面での援助や研修等の人材育成への支援などが必要ということで、まとめますと、こういった現状、ご意見となります。この具体的な団体等のご意見等については、説明を省略させていただきます。

次は、輸入食品や輸出食品への対応について現状を整理しております。

まず、輸入食品の安全対策の現状です。食品衛生法に基づきまして、「輸入食品監視指導計画」を作成しています。輸出国対策としては、二国間協議や現地調査、技術協力も含みます。それから、輸入時の対策は、検疫所での輸入届出の審査ですとか、輸入時の検査ですね。三つ目の国内対策は、国内での流通時の監視指導で、これは都道府県、自治体が行っております。このような3段階での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いないことから、輸出に対してHACCPによる衛生管理を我が国への輸出条件とはしておりません。

それから、輸出食品の安全対策ということで、このスライドでは米国向けの牛肉の例を図でお示ししていますけれども、例えば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、それから食品衛生法の規定がかかってきます。HACCPの義務化がされていないことから、米国に輸出するためにはHACCPによる衛生管理が必要ということで、追加措置の形で対応する必要があります。そのほか施設基準、あるいは残留物質のモニタリング、ほかの項目についても日本国内で規定されていないものについては、プラスアルファで対応して輸出を行っています。

ここからがHACCPの制度化のあり方ということで、本題に入ってまいります。

具体的な枠組みです。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、販売等を行う食品等事業者が対象になります。この下の図は、現状の営業許可業種をベースに整理したものです。当然これ以外の業種も対象になります。製造・加工業、調理業、販売業、保管業、こういった分類の業種があると思いますが、全体の事業者を対象とすることが中間取りまとめで示されています。現状も、食品等事業者が実施すべき管理運営基準、これは国でガイドラインを示して都道府県で条例にしている基準ですが、これは食品を扱う事業者の方全てにかかっている規定です。それと同じような形で、全ての事業者を対象とすることが示されています。

適用する基準の考え方です。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しつつ——これを「基準A」というふうに整理していますが、これを原則としつつ、小規模事業者や一定の業種については、コーデックスHACCP 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（基準B）によることができる仕組みとするということで、この二つのカテゴリーに分けたらどうかということになっております。

また、HACCPによる衛生管理は、食品等事業者の方々みずからが使用する原材料、製造方法、施設設備に応じて作成、実行するということから、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を事業者の方に作成をしていただくことを基本とすることになっています。

変更があれば必要に応じて見直すということになりますが、下の図を見ていただきますと、まず対象としましては、全ての食品等事業者の方が対象になりまして、衛生管理計画を策定していただく。それには、一般衛生管理、それからHACCPによる衛生管理の内容を含め

ていただく。HACCPによる衛生管理につきましては、先ほどの二つのカテゴリーに分かれますけれども、基準AのコーデックスのHACCP 7原則をベースとする衛生管理、それから基準Bとして基準Aを弾力化したもの、そういった内容で衛生管理計画を作成していただく。その支援として、厚生労働省では手引書ですとかモデルプランの作成、それから業界団体の手引書作成への支援を行う。地方自治体においては、食品衛生監視員による導入支援、指導あるいは助言を行う。業界団体等におきましては、個別の食品・業態ごとに手引書を作成して、個々の事業者の方を支援していく。全体的には、こういうイメージになるかと思います。

具体的に基準Aの考え方ですけれども、先ほどご説明したとおり、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。それから、と畜場、食鳥処理場は、基準Aを適用する。理由としましては、食肉処理工程が共通であったり、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が適用されていることから、「と畜場及び食鳥処理場は基準Aを適用する」こととされています。衛生管理計画の例として下に図がありますがけれども、一般衛生管理に関する事項と、それから下にHACCPプランの概要というふうにされています。こういったイメージになるかと思います。

基準Bの考え方です。これは具体的にどこで線引きするかということは、この中間取りまとめには記載されていませんので、それはこの検討会が終了した後に我々で現状をよく確認しながら検討を進めることになろうかと思います。その方向性として、従業員数が一定数以下の小規模事業者と。その判断基準として、従業員数や出荷量を考慮する。それから、地方自治体の運用にも留意する観点から、例えば食品表示法などの他法における取り扱いも参考にして判断基準を示すということが、中間取りまとめに記載されています。この食品表示法の取り扱いというのは、栄養成分表示の規定の中でこういった線引きがなされている規定がありまして、現行の規定も参考にできるのではないかということが検討会の中でも言われておりました。

それから、二つ目としまして、提供する食品の種類が多くかつ変更頻度が高い業種。飲食店や給食施設などで、メニューが頻繁に変わり、調理している食品の数も多いところもこの対象にしてはどうかということです。それから、一般衛生管理による対応で管理が可能な業種、こういったところが基準Bの対象になるのではないかとされています。

留意点としては、実質的に適用が除外される事業者がないようにすることと、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必要があるという

ことが示されています。

基準Bの考え方の続きですけれども、基準Aよりも弾力的な運用を可能とするということで、危害要因分析の部分やモニタリングの頻度の低減、それから記録作成・保管の簡素化。重要管理点設定への現行の規格基準の活用ができるのではないかと。それから、現状、ガイドラインとかマニュアルは幾つか既存のものがございましてけれども、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、あるいは業界団体が作成した衛生管理マニュアル、こういったものを基本に衛生管理計画の策定や実施が容易となるよう配慮するということが記載されています。それから、食品や業界の特性も考慮して、小規模事業者等も取り組みやすいものとするということです。

ここは少し細かいので、この表の意味を少しご説明しておきたいと思います。ここから、これも含めて3枚の同じようなスライドが続きますが、これはHACCPの7原則ごとに現行基準、それから基準A、基準Bの内容を記載して整理しています。

現行基準のところは、食品衛生法施行規則、それから、と畜場法の施行規則、食鳥検査法の施行規則、現行の省令で規定されているものを整理してまとめています。それから、基準Aのところは、コーデックスのガイドラインをベースに、米国あるいはEUでの規定を加えて整理しています。それから、基準Bのところは、これは弾力化の内容を書いている、このスライドの一番下の参考資料の5番になりますけれども——参考資料といいますか、このスライドの一番下の行に、5と書いて、FAO、WHOと書いていますが、FAO、WHOで小規模事業者に対するHACCP導入のガイダンスが示されていて、これには特に弾力化の内容が記載されていますので、その内容についてこの表では整理をしております。後ほどごらんいただければと思います。

それから、監視指導の部分になりますが、都道府県による監視指導ということで、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ことになろうかと思います。それから、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。小規模な事業者が多いことから、丁寧な指導・助言を行う必要があるということだと思います。それから、あとは基準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、例として食品衛生監視票に記載するなど、何らかの形で基準Aを満たしていることを示す必要があるのではないかとということです。下の図は、現行の営業許可の手続をベースに、その際に何らかの書類を出していただくことによってHACCPの導入を確認できるのではないかと示しておりますけれども、あくまでこれもイメージで、今後具体的

にどうするかは検討していく必要があると思います。

それから、制度施行に当たっての普及のあり方です。

まず、基準Aの導入支援ということで、これまでも食品ごとに手引書を作成したり、モデル例を作成したりしています。こういったものも引き続き活用していただくのと、それからイギリスでウェブツールとして公開されているものがあります。必要な情報を入力していくとHACCPプランができ上がるというウェブツールで、これはイギリスの食品安全庁が公開していて、当然、日本からもアクセスして試すことができると思います。それを参考に、研究事業で今、日本版のウェブツールの開発を進めています。こういったものをなるべく早目に公開して、活用していただくということで進めております。

それから、基準Bの導入支援ということで、手引書は、食品ごと、業態ごとでかなり違うと思いますので、それぞれ事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し、事業者提供すると。地方自治体においても、同じ手引書を活用して、指導・助言を行う必要があるのではないかとということです。

それから、既存のマニュアルの改訂ということで、先ほど少しご説明しましたけれども、大量調理施設衛生管理マニュアルをはじめ、衛生規範、ガイドラインがありますけれども、これらについても必要な改訂を行って、業界団体が手引書を作成する際の助言等を行うということで、必要な支援をしていく必要があります。

下がイメージ図で、事業者の方が衛生管理計画を作成して、衛生管理の実施、それから記録をとっていただくような作業を行います。その衛生管理計画を策定する際は手引書を参考にしてください。それは業態ごとに違うものになりますけれども、業界団体が作成して、その作成には厚生労働省も支援をしていくことにはなりますが、その手引書を使って衛生管理計画を策定していただく。都道府県が指導・助言を行う際にもその手引書を活用するという、全体的なイメージ図です。

ここからは、総合衛生管理製造過程承認制度など既存のHACCP関連制度との関係ということで、中間取りまとめに記載があります。

まず、総合衛生管理製造過程承認制度の廃止ということで、現行の承認制度では、製造基準に合う食品も承認をしていますし、製造基準に合わない食品も承認しています。もともとこの制度自体は、製造基準に合わない食品を製造したい場合、この承認をとれば製造することができるということで、例外承認的な制度ではありますが、その部分については継続する。製造基準に合う方法で製造する食品についての廃止ということで整理がされています。

それから、民間認証の活用ということで、ISO22000やFSSC22000、それ

からJFS、これは食品安全マネジメント協会だったと思いますが、この中にはA規格、B規格、C規格とたしかありまして、B規格とC規格にはHACCPの要件が組み込まれています。これらの民間認証の要件の中には、基準Aが要求するコーデックスHACCPと同様の要件が組み込まれていますので、既にこういった民間承認をとっている施設については、監視指導の際に、認定書や監査の結果も含めた関係資料をうまく活用して、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必要があることが示されています。

それから、輸入食品と輸出食品についてですが、まず、国内でHACCPの義務化がされた場合に輸入食品の取り扱いはどうなるかということですがけれども、まずコーデックスHACCPを義務化している国につきましては、日本との同等性の確認を行うことになろうかと思います。それから、義務化していない国につきましては、二国間協議で対日輸出条件を策定して、その遵守の検証を行うということで、日本で義務化した場合にはコーデックスHACCPを義務化していない国については何らかの条件を要求することになろうかと思います。

輸出食品につきましては、もともと二国間で協議をして輸出条件を決めますけれども、現行のHACCPが義務化になっていないベースではなく、義務化、制度化されたベースでの協議をするということになりますので、これまでよりも協議がしやすくなるのではないかと思います。

制度化に向けた今後の課題が幾つかございます。まず、知識と認識の共有ということで、「HACCPの導入には施設や設備の整備が必須である」「輸出食品の問題である」「重要管理点を必ず設けなければならない」、こういった誤解が生じてHACCP普及の阻害要因となっていることから、正確な知識をわかりやすく伝える必要がある。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必要がある。

人材育成として、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、従業員の研修を実施する必要があるということ。現場のニーズに合った人材の育成を図っていく必要がある。知識を有する人材が不足しているという指摘がありますので、人材育成を図る。事業者の方に対する研修については、現行でもこれまで農林水産省が委託事業でいろいろやってきております。参考資料のスライド12番のスライドは、農林水産省の取り組みとしてHACCPの研修——基礎研修、責任者養成研修、指導者研修を現状でも実施をしておりますので、こういったものをうまく活用していただければと思います。

それから、基準Bについてです。範囲について、従業員数ですとか、対象となる食品の業態、業種の特性等を踏まえて、対象となる業種における実行可能性も十分に配慮して、範囲について総合的に検討を進める必要がある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ふうにされています。既存のマニュアル等を活用するということが記載されています。

それから、国、地方自治体の役割として、きめ細かな支援を行っていく。それから、スケジュールを事業者の方々と共有しながら進めていく。業界団体との連携も図っていく。それから、食品衛生監視員の資質の向上を図り、その体制の強化に努める。指導・助言ができる職員の育成、監視ができる職員の育成、そういったことも言われております。

それから、食品衛生法の許可業種は、現在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しているものもあります。対象業種のところでも少しお話ししましたが、けれども、現状、食品衛生法では34業種になっていますが、それ以外の業種も今回の制度化の対象になりますので、その対象事業者を把握するための仕組みを構築して制度化を図る必要があることが課題として上げられています。

食品の輸出入の関係では、当然これは相手国との連携、協力関係を強化していく。これは輸入、輸出問わず、強化を図る必要があることが示されています。

準備期間ですが、小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設けるということが言われています。あとは、きめ細かな支援を行っていくことができるように計画的に取り組む。

ツールの作成ということで、事業者、消費者にもわかりやすく伝えるツールを作成し、周知をする必要があるということが示されています。

それで、準備期間について、事前に複数の質問をいただきました。特に現状で何か決まっているわけではありませんが、もう一度スケジュール的なお話を最後にいたします。

この検討会では、今のところ12月に最終的なものを取りまとめるという予定です。その後、我々で法律の改正、こういった形で制度設計をして法律上どう改正をしていくかという法律的な内容について検討しまして、今目指していますのは、平成30年の通常国会に法案を提出できるように作業を進めようと考えています。

その制度設計もしながら、当然普及も並行して進めていく必要があろうかと思いますし、制度設計をする段階でも関係業界の方々からいろんなご意見、現状もお聞きしながら進めることになろうかと思います。通常、こういった制度の改正がありますと、公布されてから施行まで経過措置という形で一定の期間を設けます。このスライドでいう準備期間になるわけですが、これも一定の期間をとる必要があるというふうに思っておりますが、今現状で何年というところまでは決まっておりませんで、今後検討していくことになろうかと思います。

以上が、中間取りまとめの内容となります。この後、いろんなご意見をお伺いできればと思っております。私からの説明は以上です。ご清聴ありがとうございました。

○磯貝課長 ありがとうございました。

それでは、ここから参加者の皆様と意見交換の時間となりますが、少々模様がえをさせていただきますので、一、二分、お時間をいただけたら幸いです。

○磯貝課長 お待たせしました。

意見交換につきましては、蟹江室長が説明いたしました資料のセクションごとに行っていきたいと考えています。意見交換は、時間の都合上、お手元の説明資料１の右の下の方に資料のページ番号を振っておりますので、そこも含めてご説明したいと思います。

まず、資料の１項から２８項までの、ローマ数字のⅠの「はじめに」と、ローマ数字のⅡの「HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証について」、私どもが振っております資料のページ番号１から１２ページにつきましては５分間。それから、資料の２９項から３９の「具体的な枠組み」、ページ番号で言いますと１３から１８、これにつきましては２０分間。資料のパワーポイントの４０項から４２、「制度施行に当たっての普及のあり方」に関しては５分間。これはページ番号の１８から１９。資料の４３から４４、「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」、２０ページございますが、それは５分間。資料４５から４６、輸入食品、輸出食品関係です。ページ２１につきましては５分間。最後に、資料４７から５０項、ローマ数字のⅣの「制度化に向けた今後の課題」、２２ページ関係を５分間とさせていただきたいと思います。

また、発言者が多い場合につきましては、それまで発言されていない方を優先させていただきます。また、本日ご参加いただいていない方を含めまして広く情報提供させていただくことを目的といたしまして、今回の説明内容、そして意見交換の様子は全て議事録を作成いたしまして、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、ご了承のほどよろしくお願いいたします。

まず、議事録に、ご所属、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つきましては、その方はご発言の前にその旨おっしゃっていただけたら幸いです。

それでは、資料の１項から２７項までの「はじめに」と、ローマ数字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、ご意見、ご質問がございましたら、手を挙げていただければ私のほうから指名させていただきます。また、各係の者がマイクをお持ちいたしますので、差し支えなければ所属とお名前をおっしゃった上でご発言いただきますようお願いいたします。それでは、よろしくお願いいたします。

まず、資料の1から27項関係でご意見はございますでしょうか。あるいはご質問等ございますでしょうか。

ここはないですね。わかりました。

では、次の項目に進めさせていただきます。

続きまして、資料の28ページのⅢの「HACCPの制度化のあり方」に関しましては事前に質問等を多くいただいておりますので、さらにセッションを分けて意見交換を行いたいと考えております。

まず、資料の29項から30項までの「具体的な枠組み」「対象となる事業者の範囲」、それから「適用する基準の考え方」、A基準かB基準、それから「衛生管理計画の作成」等、その考え方等につきましてご意見、ご質問がございましたら、よろしく願いいたします。

どうぞよろしくお願いいたします。

○質問者A 寿製菓の沖本と申します。

対象となる事業者の範囲の中で、例えばうちは菓子製造業なんですけれども、一部で飲食店営業をやっています。例えば事業規模で、さっきA案とB案とあったと思いますけれども、飲食店営業はすごく小さいものなんですけど、それでもA案になるんですか。それとも、営業許可ベースでいくと、「売り上げが小さいからBでいい」という感じになるんでしょうか。

○蟹江室長 具体的なお質問ありがとうございます。

今回の制度化をする際に、HACCPと衛生管理計画を策定するのに、それを実際どう行政側が確認するかという方法の部分の関連もあります。スライド番号50番、具体的に今後どうするか決まっておりますけれども、現状、今おっしゃられたとおり、営業許可が二つに分かれているような形のところですね。現状でも法律上は34業種ということになってまして、当然それ以外の事業者の方にも衛生管理計画を策定していただくという制度になります。その場合にどう把握するか、その仕組みを今後検討していかなければなりません。今みたいなケースもあるでしょうし、そもそも営業許可の対象になっていない業種もありますので、そこは全体を見てどうするかというのは、現状の営業許可の制度でいくのか、そもそもそこも変えていく必要があるのか、それも含めて今後検討していきたいと思いますので、ご意見として伺っておきたいと思います。

○磯貝課長 その他の方、お願いいたします。

○質問者B 熊本県酪連と申しますけれども、うちは牛乳の製造業、乳処理業をやっているんですけれども、今、HACCPの承認としては乳処理業と、それから乳飲料製造業等を持っています。以前、加工乳も持っていたんですけれども、製造がなくなって、まだ持って

いません。清涼飲料などもこの含みに入りますけれども、その書類というのはまた別に提出が必要ですか。

○蟹江室長 先ほどの方と同じような質問であろうかと思いますが、今、現行営業許可で分かれている部分はその単位で多分管理されていると思いますけれども、今後どうするかということも関係してきます。今の許可業種をそのまま生かした制度にするのか、それともそこを含めて考えるのかによってかなり変わってくると思います。そこは、そういったご懸念があるということも含めて、今後もいろんな形でご意見をお伺いしながら検討していくことになると思います。

○質問者B わかりました。

○磯貝課長 お願いいたします。

○質問者C 佐賀県にありますトリゼン食鳥肉協同組合の岸川といいます。対象となる事業者というか、基準Bの考え方として「従業員数が一定数以下等の小規模事業者」とあると思うんですけども、一定数以下でも基準Aを守れるというなら、それ以降延々と基準Aを守っていくというふうに捉えておいていいでしょうか。

○蟹江室長 今回の制度の議論の中で、31番目のスライドに適用する基準の考え方が示されていますけれども、まず前提としましては、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を原則とすると。基本的にはこちらで対応するのが原則ですが、諸外国の状況を見ても対応できない小規模事業者、あるいはHACCPそのものがうまく適用できない業種もあろうかと思うので、そういったところについては基準Bで弾力的な運用をします。ですから、仮に基準Bのグループになったからといって基準Aでしてはいけないわけではなくて、むしろ基準Aのできるのであれば基準Aでの衛生管理が当然望ましいという考え方になると思います。

その場合に、これは検討会でもありましたけれども、基準Bのグループ、このスライド番号39の監視指導のスライドの三つ目のポツにあるように、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、何らかの形でそれを示して意識向上に向けた支援を行うというふうにされています。示す方法は、ここに例示で書いてありますが、食品衛生監視票と書いていますけれども、これは一つの例ではありますが、何らかの形で基準Aを満たしていることをお示ししてはどうかというふうに検討会では言われています。

○磯貝課長 よろしいですか。

○質問者C そしたら、基準Bの事業者、基準Bでいいと言われる事業者さんで、AとB、Aで守れるところはAで、Bで守るしかないところはBでという形で、衛生監視票に対する

何らかの記載とかがあるのでしょうか。これは、Aで守れるなら全てAで守る、Bで守るしかないなら全てBで合わせていいというふうな形ですか。

○蟹江室長 それは業種ごとのイメージですか。業種ごとでということですか。例えば基準Bのグループの業態には複数の事業者がいらっしゃって、最低限、基準Bを満たしていればいいのですが、その中で基準Aを満たすところは基準Aでやっていただいても当然結構です。原則、基準Aに我々としては即していただきたくて、満たしていることを示すと。ですから、同じ基準Bの同じ業態のグループの中でも、Aを満たしている事業者の方と基準Bを満たしている事業者の方に当然分かれることはあると思います。そういう意味でよろしいですか。

○磯貝課長 ほかにございますか。

○質問者D 沖縄県食品衛生協会の専務理事を務めております伊志嶺と申します。わかりやすい説明どうもありがとうございました。

ちょっとご質問させていただきたいのが、31ページの基準A、Bの主に危害要因の分析について弾力的に実行していくというお話で、管理措置の設定に必要なレベルとすることができると。ということが書いてあるんですけども、こちらは例えば小規模事業者さん、飲食店みたいなものをイメージされているかと思います。この飲食店の責任者であるとか、こういった管理措置を管理する人たちに対して、ほとんど知識がないというのが現状だと思います。これに対して、例えば申請書にこの管理措置の設定に必要なレベルの衛生管理計画をつくってくださいといったところで、現実には乖離したものが出てこないかという心配があるんですけども、そちらについてはどのようにお考えでしょうか。

○蟹江室長 特に飲食店については、これまでほかのブロックでもいろいろご意見がありました。大手チェーン店のところもあれば、家族でやっているところもあり、当然家族でやっているところは数名なり1人なりというところもある、そういった実態が多分飲食店の業界ではあると思います。飲食店はメニューも多くて頻繁に変わるというので、基準Bのほうにより近い業種かと思いますが、そこで事業者の方に衛生管理計画を作成していただくときに、一からつくとなかなか難しいので、業界団体で手引書をつくっていただいて——どうやってつくるかは今後ですけども、つくっていただいて、それをベースに各事業者の方がつくる。

飲食店のお話は多いものですから、イメージとして参考資料の20ページ、21ページのスライドです。これは本当にイメージで、家族経営的なところができるのはどの程度かをイメージしてつくっていますけれども、20ページのスライドが飲食店における衛生管理とい

うことで、衛生管理計画です。一般衛生管理に関する事項を整理すると、表の下のほうが、調理工程ごとに整理をしてチェックする方法を記載していて、その店で提供しているメニューを書いたり、それから21ページのスライドで記録表の例を示していきまして、なるべく簡単にチェックできるような形のイメージでこれはつくっていますけれども、こういったひな形も含めて手引書を作成して、なるべく小さいところでもつくっていただけるように運用していく。ここについては、そういうことを想定しながら検討していくことになると思います。

○質問者D ありがとうございます。済みません、もう一つ追加です。

私たち沖縄県食品衛生協会では、食品衛生責任者養成講習会をやっています。HACCPが義務化されたときには、この食品衛生責任者が衛生管理計画を実施するリーダーとなるのかなと考えています。例えば、今、条例で、設置後1年以内に設置するという規定を沖縄県では設けていますが、例えば食品衛生法の改正でその設置を義務化したり、もしくは何か教育のプログラムの中にHACCPのことを盛り込むことは予定されていらっしゃいますか。

○蟹江室長 責任者の活用についても、これまでいろいろご意見がありました。今回、事業者の方に衛生管理計画を策定していただくんですけども、その内容としては、一般衛生管理の部分とHACCPによる衛生管理の部分が組み込まれます。そのときに、今現状、一般衛生管理は管理運営基準に基づく条例で規定されています。その現状の一般衛生管理に当たる管理運営基準も今後どうするか。その管理運営基準の中に食品衛生責任者の話も規定されていますので、その規定方法も含めて衛生管理計画を策定していただくための法律上の規定をどうするかをよく検討しなければいけないと思っています。ですから、衛生責任者をどう活用するかというような構想は、今後の検討課題の一つになろうかと思っています。

○質問者D ありがとうございました。

○磯貝課長 先ほどの方、どうぞ。

○質問者B 熊本県の可徳と申します。先ほど伺いした中で確認しておきたいのが、当然うちもHACCPを承認いただいておりますけれども、基準のAとBについては、今後、例えば関係性といいますか、承認いただいていない品目もありますので、それをするときにはHACCPとしての承認がまた必要なんでしょうか。

○蟹江室長 現行は、総合衛生管理製造過程の承認制度であったり、民間認証であったり、個別の申請をして承認を得る制度です。それは事業者の方の判断で任意の制度になっていますけれども、今、検討している制度というのは、個別の承認ではなくて、法律上、衛生管理計画を策定するような規定を設けて、一定の基準を定めます。基本的にその基準に合うような形で事業者の方が衛生管理をしていただく。それについては、現行の任意の制度みた

いに個別に承認を与えるのではなくて、基準に合っている形で衛生管理を行っていただくことがベースになりますので。その部分はかなり今後変わることになります。

○質問者B わかりました。

○磯貝課長 まだあると思いますが、次のセッションの項目に先に進めさせていただいて、最後にまたまとめて対応させていただきたいと思います。

続きまして、40項から42項まで、制度施行に当たっての普及のあり方に関しまして、ご質問、ご意見をよろしくお願ひいたします。41項ですと、基準Aの導入支援としてどういった支援を行うか、それから42項の基準Bの導入支援、その二つの事項についてよろしくお願ひいたします。

○質問者E 福岡市の永井と申します。

スライドの41で、英国版のHACCP策定プランをもとに日本版をつくられているということですが、Aだけの予定になっています。これは要望なんです、ぜひBにも活用できるようなシステムをつくって、ウェブ上で公開していただけたらと思います。何かそういう予定がもしあれば教えてください。

○蟹江室長 おそらく基準Bのほうはウェブ上でつくるのは相当難しいでしょうし、現実的に多分無理だと思います。業態によってかなり中身が違ってきますし、業態がかなり多くなると思いますので、今、現状とりあえず——基準AのほうはHACCPプランの作成が国際的に統一されていますし、イギリスで公開されているものは非常に参考になりますから今開発を進めていますけれども、基準Bのほうは難しいと思います。

○磯貝課長 ほかに支援関係のご質問はございますか。

○蟹江室長 済みません、基準Bのほうは、49ページのスライドの中にも書いていますけれども、ウェブツールは難しいのですが、事業者の方々が衛生管理計画を策定しやすいように、負担とならないように、フォーマットも含めた手順書の作成を推進するというふうな中間取りまとめでは記載されていますので、ウェブツールとはいかないまでも、なるべく作成しやすいようなフォーマット、こういったものも含めて検討するというふうにされていますので、我々も努力していきたいと思います。

○磯貝課長 どうでしょうか。

○質問者E はい。

○磯貝課長 では、先に進めさせていただきます。

続きまして、43項から44項までの総合衛生管理製造過程承認制度と既存のHACCP関連制度の関係に関して、これは特にこの会場にご参加いただいている総合衛生管理、いわ

ゆるマル総を取得されている事業者の関心事項であると思いますので、ご質問、ご意見ございましたらよろしくお願いいたします。

どうぞ、お願いします。

○質問者F 熊本市の河原です。

うちの管内に、今、マル総を目指されている施設があるんですけども、これは廃止になる方向ということで、いつごろ廃止になって、今後、そういった施設はどうなるのかを教えてくださいませんか。

○蟹江室長 今はまだ中間取りまとめの議論の段階なので、いつごろ廃止という具体的な時期はまだ当然決まっていませんけれども、今回の制度化については平成30年の通常国会に法案を提出することを前提に作業を進めていきますので、今回の制度の設計とあわせて、総合衛生管理製造過程承認制度の整理についてもあわせて検討を行うことになるかと思います。ですから、仮に法律が公布されて施行するに当たっては一定期間を設けなければいけませんので、普通に考えると、まだ通常承認の制度は当分続くことになると思います。あとは、これまで総合衛生管理製造過程承認制度でHACCPを積極的に導入されてきたと思いますので、基本的には基準Aのほうに合うような形になっていると思います。決して承認をとることが無駄になるわけではなくて、制度設計をして施行していく段階でこういった承認をとっているところは、一からではなくて、かなり進んだ衛生管理がされていると思いますので、廃止とここに書かれていますけれども、それをもって承認をとらないということにはあまりならないのではないかなというふうに思いますが。

○磯貝課長 当局管内でのマル総の承認は、食品衛生課のほうで対応させていただきます。廃止といった方向性が示されているが、そのことを承知の上で承認を取得したい事業者におかれましては、早目に厚生局の食品衛生課のほうにご相談いただけるようよろしくお願いいたします。

ほかございますでしょうか。

では、続きまして、資料45項、46項の輸入食品と輸出食品の関係につきまして、同様にご質問等がございましたらよろしくお願いいたします。

○質問者G メルシヤンの杉山です。

平成30年以降にHACCPによる衛生管理が制度化された場合に、輸出国に対してHACCPによる衛生管理が要件となることがあり得るでしょうか。お聞かせいただければと思います。

○蟹江室長 輸出国といいますのは、日本から輸出……。

○質問者G 我々が輸入する場合です。

○蟹江室長 それは、この46ページのスライドに書いています。今、現状は、日本国内ではHACCPが義務化されていませんので、輸入食品に対してはHACCPによる衛生管理を要求していません。今後、義務化した場合には、制度の内容にもよりますが、日本の規制と同じ衛生管理を基本的には輸出国側でもしていただくと。その場合に、既にHACCPを義務化している国であれば、制度の同等性を確認して検証で対応すると。義務化をしていない国については、二国間で協議をして、日本に輸出する場合に日本と同じ衛生管理をしていただく。そういった二国間で協議を行って、対日輸出条件を定めて、その遵守、検証を国で行っていくことになる。それは国によって対応が異なるのではないかと思います。

○質問者G ありがとうございます。

○磯貝課長 よろしいでしょうか。

○質問者G はい。

○磯貝課長 ほかに輸出入食品関係でご質問はございませんでしょうか。よろしいですか。ありがとうございます。

続きまして、47項から50項まで、「4、制度化に向けた今後の課題」についてご質問、ご意見、それから全体を通してご質問等がありましたら、よろしくお願いいたします。
48項は、検討が必要な具体的な課題です。

○質問者A 寿製菓の沖本と申します。

先ほどの質問とかぶるんですが、営業許可と関連して、HACCPをとらないと、承認されないと、営業許可がおりないなどというような形になるのでしょうか。

○蟹江室長 現状は、営業許可は条例で施設基準が定められていますので、その基準への適合性を都道府県で、自治体のほうで確認をして許可を与えていると思います。現状の制度では、一般衛生管理の部分の管理運営基準の部分は、事業者の方が基準に基づいて衛生管理を行われているというのが今の体系だと思います。ご指摘の点も今後の検討課題ではあるかと思いますが、まずは把握する仕組みをどうするかだと検討会でも言われています。そのときに、現行の営業許可の制度を全く変えずに何らかの方法を考えるのか、それとも現状の営業許可の制度も含めて全体的な体系を変えていくのか、ここは非常に重要な検討課題だと思います。今こうだというお答えはなくて、検討課題であるというふうに考えています。

○質問者A ありがとうございます。

○磯貝課長 ほか全体を通して、お願いいたします。

○質問者H 長崎から参りました伊東精麦所の伊東と申します。

精麦関係につきましては、なかなか該当しづらいところがございます、そういった中で、以前たしか食品表示基準のときに閣議決定をされて、32年の4月以降これが制度化されるらしいです。これが今回、平成30年に通常国会に提出された場合、中間まとめのときにこういうことを話すのはいかがなものかなと思うんですが、それが国会の事情によりまして延びたといったときは、閣議決定などでこちらの分が移っていくのかどうかと思ひまして。お願いいたします。

○蟹江室長 法律改正の場合は国会の審議が必要になってきますので、閣議決定だけでは対応できません。そのときの国会の状況にもよりますけれども、継続審議になったり、次の通常国会に回されたり、いろんなケースがそのときの国会状況によってあります。我々としては30年に出すために今後作業を進めていくんですけれども、最終的に30年の通常国会で審議できるかどうかというのは、そのときになってみないとわからないです。

あとは、結構大きな制度改正なので法律改正で対応しますけれども、一般論でいいますと、政令で対応する場合には閣議決定で対応できる、省令の場合は各省の判断でできるわけです。今のところは法律改正を考えていますので、国会で審議が必要ということです。

○質問者H わかりました。

○磯貝課長 ありがとうございます。ほかにご質問ございますでしょうか。

○質問者I 南日本ハムの根井と申します。

先ほどの全体を踏まえて、現在、弊社のほうもマル総の承認をいただきまして、先般、九州厚生局の方にも来ていただいて認証更新していただいたところです。こちらのほうが廃止になるというのが決定するまでの間、この認証制度というのは継続ということによろしいのでしょうか。それが一つです。

今後、こちらのほうの新しい制度においては認証制度はないと今回認識したんですけれども、その際に現在とっているマル総の認証マークなどは今後、廃止が決まった後、どれぐらいまでに外したり、是正したりすればいいのか。まだ決まってはないと思うんですけれども、それにも猶予期間などが求められると思います。そこら辺のところの予定などはどのようにお考えでしょうか。

○蟹江室長 現状では検討会での方向性の議論をして取りまとめを行っていて、制度設計はこれからになりますので、検討を進めていく中で徐々に見えてきて、おそらく適宜いろんな形で情報提供をしながら進めていくことになると思います。マル総に関しては、先ほど磯貝課長も言われましたけれども、現状承認をとっている施設に対してはいろいろ相談をし

ながら進めることになると思いますし、現状いついつどうなるというのは決まっていますので、今後情報提供をさせていただきながら進めることになるかと思います。

あと、承認のマークは多分、食肉製品の関係ですと、日本食肉加工協会で全体を取りまとめてやっていると思います。そういった団体との状況を確認しながら、食肉製品だけではなくてほかの製品も多分同じような状況で、包材の関係等もいろいろあるかと思いますので、そこはよく事情もお伺いしながら、適宜早目に状況を確認しながら進めていくことになると思います。

○質問者I ありがとうございます。

○磯貝課長 今後も立入調査、承認の更新など、マル総を取得されている事業者とお話しする機会がございます。その中で私どもと本省と連携をとって、承認を取得されている方と意思疎通が十分図れるように対応していきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○質問者J 福岡市から参りました。

まず、繰り返しで3回目ぐらいになるかもしれませんが、許可業種の把握について話を伺っていますと、把握のための仕組みがまだ確立していない、まだよく把握できていないということでしょうか。我々が事業者を確認するための方法と、一番知りたいのは、いつごろになったら把握した結果を我々が確認できるのかということです。

それから、2点目は、48なんですけれども、マル総は認証のときに九州厚生局の方や保健所の方が年1回とか来られて、査察というんですか、チェックをされる。あるいは民間認証であれば、監査会社なるものが、認証会社なるものが来て、年に1回とか2回監査をする。例えば、今回のHACCPの制度化に関して、どのような認証方法というんですか、先ほど話を聞いた範囲では、今の食品衛生法の営業許可の許可証の承認、そんなイメージを持ったんですが、そんな感じでしょうか。済みません、ちょっと長くなりまして。

○蟹江室長 そこも含めて今後検討なんですけれども、事業者の把握については、現状は食品衛生法の34業種は当然把握できる形になっています。そのほかに都道府県によっては条例で34業種以外も許可業種であったり、あるいは届け出制度で把握している都道府県もあります。そこは一律にはなっていないので、今後、今回の制度化をする上で、どういう形で対象となる事業者を把握してHACCPによる衛生管理が導入されているか、その仕組みをどうするかを、まずしっかりと検討しなければいけないということです。

それから、総合衛生管理製造過程の承認は、地方厚生局が年1回査察を行っていますし、おそらく民間認証も年1回監査をしているという実態だと思います。それで、今回の制度化

がされた後、各事業者の方々のところに立ち入りして、監視指導を行うのは保健所の食品衛生監視員になると思いますが、年1回全ての事業者に対して立ち入るのは無理だと思います。そこは現状の都道府県のマンパワーの問題もあって、できないことは制度設計もできませんので、そこはよく事情を確認しながら、できる方法を考えていくということになろうかと思っています。

○質問者J ありがとうございました。

○磯貝課長 ありがとうございます。続いて、ほかにご意見ございますか。

○質問者K 阿久根食肉流通センターの馬場と申します。

私どもはと畜場を設置しております。今日の説明でと畜場は基準Aということで、もちろん私どもも現在それに向けて鋭意努力しているところです。ところで、と畜場法は、今HACCPとその他の選択制になっておりますけれども、と畜場法が改正された場合以降の選択制は当然なくなると理解してよろしいでしょうか。

もう一つ、そうなってHACCPだけが適用される場合は、当然、法のとおりやらないと認可も難しくなると考えてよろしいのでしょうか。ちょっとメモしたいので。

○蟹江室長 法律上どう規定するかは今後の検討なんですけれども、今はHACCP導入型基準の選択制で、HACCP導入型基準に対応していただければ、中身の衛生管理は今回の基準Aと基本的にイコールになるはずです。ですから、HACCP導入型基準に対応していただければ、基準Aのグループになりますけれども、今回制度化されても速やかに対応できるのではないかと思います。その場合に、今の省令の規定をそのままうまく生かすのか、これは法律上何を規定するかによって決まって、その規定の仕方は今後なんですけれども、多分やっていただくこと自体は今のHACCP導入型基準でやっていただくこととあまり変わらないと思います。衛生管理計画として策定していただくことはあるかもしれませんが、中身の衛生管理自体について大きく変わることは多分ないと思います。法体系は今後検討しなければいけなくて、その法律の規定がどうなるかによって、それ以降の政令とか省令も多分変わってくると思いますので、そこはよく検討させてください。

○質問者K 認可基準の方向で考えていらっしゃるのかなと。その辺は我々もこれからの改善になるものですから。

○蟹江室長 そこも先ほどの食品衛生法と同じですが、結局、食品衛生法とと畜場法、食鳥検査法をそれぞれ法律でどう改正するか。改正するときに、あまりにも規定の仕方が変わってしまうと——基本的にこの3法というのは、食品の安全性の関係する法律で、かなりリンクをしていますので、その法律の規定の仕方を、認可の条件がどうなるかも含めて検討

することになると思います。食品衛生法との関係も多分あると思いますので。

○質問者K ありがとうございました。

○磯貝課長 先ほど挙手された方。

○質問者C トリゼンの岸川といいます。

絶対にあり得ないことだとは思いうんですけれども、この制度をあえて守らなかった場合の罰則規定は設けるんでしょうか。

○蟹江室長 あえて守らない。

○質問者C あえて守らないというような言葉はおかしいんですけれども。

○蟹江室長 多分、普通に現状を考えると、例えば現状で営業許可の制度がありますけれども、あえてというのは、多分故意に許可をとらずに営業をしているところはおそらく警察に捕まると思います。だから、あえてというわけではなくて、一般的に考えると、衛生管理はしているけれども十分なレベルに達していないとか、一部不備があるとか、そういったところは、現状もそうですけれども、保健所の指導で改善をしていく、まずそれがスタートです。

それから、罰則の話をしますと、現状の管理運営基準が条例で定められています。ソフトの部分です。それに合わない場合は行政処分で、営業禁止や停止の処分がかけられることになっていますけれども、それが発動されることは現状ではほとんどありません。結局は指導をして改善をしてもらう、その繰り返しで基準をクリアしてもらう、基本的にはそういう考え方になると思います。

○質問者C ありがとうございました。

もう一つ意見があります。これは別に質問ではありません。スライドナンバー49番の国、地方自治体の役割として、「十分に連携を図りながら食品等事業者に対してきめ細かな支援を行っていく」というところについて、できれば国と県と地方自治体の意思の統一を図っていただきたいと思っております。食品の表示とかだと、あちこちに意見を回されて、最終的にはまた同じ箇所に戻ってくるということがありますので、そういったことにならないようにしていただければ助かります。

○蟹江室長 十分注意して対応したいと思います。

○磯貝課長 では、その方お願いします。

○質問者L エア・ウォーター、澤木といいます。

先ほどマル総については将来的に廃止ということですが、地方自治体HACCP認証についてはどのような流れになっているんでしょうか。廃止の方向なんですか、それ

とも継続の方向なんですか。

○蟹江室長 これは、現状、地方自治体の判断で制度をつくっていますので、我々のほうが何かするわけではありませんけれども、自治体によって承認する要件が違います。一般衛生管理をベースにした制度や、コーデックスのHACCPまで入れた承認制度等、いろいろあるかと思うので、今回の制度化の具体的な中身が詰まってくると、おそらく地方自治体のほうの制度も何らかの形で検討されるのではないかと、現状維持のところもあれば、見直すところも出てくるのではないかと思います。

○磯貝課長 では、最後となります。お願いします。

○質問者M 佐賀県の野口といいます。

基準Aと基準Bがあると思うんですけれども、今後、保健所の行政として、事業者さんが基準Aに該当するのか、基準Bに該当するのかの判断が重要になると思うんですけれども、この中で小規模事業者とか、提供する食品の種類が多くかつ変更頻度が高いという基準が示されていて、この辺の数字的なものはおそらく今後ご検討されるかと思うんですけれども、現時点で提供する食品の種類については、どこら辺の分類を考えればいいのか。例えば大分類とすれば、加熱食品と未加熱食品とか、加熱後冷却するものなどという分類があって、さらに中分類があって、細かく言えばメニューになると思うんですけれども、この種類というのは何をもって種類と考えられていますか。

○蟹江室長 提供する食品の種類が多くかつ変更頻度が高い業種として想定されるのは、調理をベースにした飲食店や給食施設などが想定されていると思います。

○質問者M じゃあ、一般食堂でメニューが多いとかというわけではないということですか。

○蟹江室長 一般食堂なら調理ですよ。

○質問者M 調理のメニューによるということですか。

○蟹江室長 例えば大量調理施設とか、飲食店とか、あるいは給食施設も大量調理施設に含まれるかもしれませんが、メニューが日ごとに変わったり、その種類も多かったりするところは、これはほかの国を見てもいろんなマニュアル等で対応しているんですね。コーデックスHACCPそのものを適用するのは難しいので、欧米でもそのような形で対応しています。想定としては、そういった調理をして、メニューが多いような業態が想定されています。

○質問者M わかりました。

○磯貝課長 ありがとうございました。まだまだご発言いただきたいのですが、終了時

間が近づいてまいりました。

最後の議題は、厚生労働省からの情報提供案件として、現在検討中の食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会について、厚生労働省の基準審査課の主査の吉松から、資料2のご紹介をさせていただきます。

○吉松基準審査課主査 厚生労働省の基準審査課の吉松と申します。

本日は、このHACCPの連絡協議会のお場をお借りしまして、資料2に基づいて、こちらからの情報提供という形でお話をさせていただきたいと思います。

お手元の資料2をご覧ください。

ご紹介させていただくのは、現在、厚生労働省で開催し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です。今日お話があったHACCPは主に食品を対象にしていますけれども、その食品を包む容器包装の規制のあり方について、今、検討を進めている最中です。

そもそもこの検討会の趣旨なのですが、資料2の1番のところでは、

現在の我が国の食品用器具、それから容器包装の規制は、安全性に懸念があることが判明している物質について評価を実施し規格基準を設定しているという、いわゆるネガティブリスト制度を採用しているところです。ただ、この制度において懸念されるのが、一つ目として、安全性に危険があるという知見が得られているものについて、その後に対応するという事で、対応が後追いになるということです。新しく危ないということが分かってから、対応することになるということが1点です。

それから、安全であるという確認が明確にできていない物質も、禁止されていない限りは使用が可能であるために、今、科学が日々発展しておりますけれども、新規に開発される安全性が未知の物質に対応が難しくなるということ。

さらに、欧米の規制では使用が認められていない物質でも、日本の規制には規定がないものが数多くございますので、海外では問題があるとされている物質が使用されているものが国内に流入する懸念があるところです。

そういった現行の制度の懸念点がございまして、それらを受けまして、厚生労働省で必要な検討をしていこうという機運が高まりました。

先ほど少しお話ししましたが、欧米等で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いう、いわゆるポジティブリスト制度が既に導入されております。これは我が国の制度と比較いたしますと、より安全性を考慮したシステムとなります。このように我が国と欧米とでは規制が異なっておりまして、国際的な整合性がとれていない状況にございます。

ですので、厚生労働省では、平成24年に専門家の方からなる検討会を設置しまして、国内外の知見や技術進歩に関する調査などを行いまして、昨年6月に中間取りまとめを作成し、公表しております。昨年の中間取りまとめを踏まえまして、器具や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いたしまして、消費者の方や学識経験者の方、それから地方自治体の方や業界の関係者の方など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」を設置いたしまして、現在検討を進めております。

資料の2番目の検討事項では、この検討会で何を検討するのかもしれませんが、3点ほど挙げております。

まず一つ目としては、欧米等で導入されているポジティブリスト制度を導入するか否かということです。

次に、仮にポジティブリスト制度を導入する場合、ポジティブリストの対象にどのような材質を対象とするのかということです。例えば合成樹脂を対象として導入する場合に、合成樹脂に使われる添加剤についてどのようなものを対象にするのかといったことや、ヨーロッパとアメリカはともにポジティブリスト制度を採用しておりますが、ヨーロッパでは溶出規制——食品に溶け出す量の規制、アメリカでは添加量規制、容器包装そのものに使う量の規制で、そのように規制のアプローチの仕方も違いますので、どういった方法で我が国は規制を導入すべきかということもございます。

さらに、容器包装については、さまざまな事業者を経由して最終的に商品が届くという性質もございますので、川上から川下への事業者間の情報伝達のあり方や、GMPという製造基準のあり方ですとか、自治体による監視指導をどのようにするのかといった検討事項がございます。今後、これらについて検討会で検討を進めていきます。

スケジュール的には、既に3回の検討会を開催しておりまして、内容については順次ホームページ等で公表しております。使用した資料もご覧になることができます。HACCPの検討会は12月に取りまとめを目指していますが、容器包装の検討会は年度内を目途に取りまとめを目指しております。

この資料2の後ろの方には、検討会で使用しました一部資料も抜粋しておりますので、このような形の検討会を厚生労働省で行っているということをご承知おきいただいて、ご興味ございましたら、ホームページなどでご確認いただければと思います。

簡単ではございますが、以上、私からの情報提供でございました。ありがとうございました。

○磯貝課長 ありがとうございました。本日の議題は以上です。

最後に、食品衛生管理の国際化に関する検討会の今後のスケジュールについてご紹介いたします。

来週、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、本年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を開催し、パブリックコメント及び地方連絡協議会等を通じまして皆様から寄せられたご意見を踏まえて、検討会としての最終的な取りまとめを行う予定です。

地方連絡協議会につきましては、今後とも継続的に開催し、活発な意見交換や情報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てご案内いたしますが、次回以降も積極的にご参加いただきますよう、よろしくお願いいたします。

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、資料の最後のほうにお配りしておりますアンケートにつきましても、ぜひご記入のご協力をお願いいたします。お帰りの際には出口の回収箱にお入れください。

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。