

○中屋東海北陸厚生局健康福祉部食品衛生課長（以下、中屋課長） 定刻となりましたので始めたいと思います。

大変お待たせいたしました。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海北陸ブロックを開催いたします。

本日の司会を務めさせていただきます東海北陸厚生局食品衛生課の中屋と申します。よろしく願いいたします。

初めに、東海北陸厚生局長の大森より挨拶申し上げます。

○大森東海北陸厚生局長 皆さん、こんにちは。私、東海北陸厚生局長の大森でございます。

本日は、大変足元の悪い中、東海北陸ブロック各地より、当初予定していた以上にたくさんの方にご関心を持っていただきまして、このように多数ご出席をいただきまして、まずお礼を申し上げます。

さて、本日の協議会につきましては、今年で2年目の開催になります。今年度は、事業者の方、消費者の方、また、地方自治体の皆様方にH A C C P の義務化に向けました検討会の中間取りまとめの説明、そして、意見交換を主たる目的として開催するものでございます。

ご存じのように、厚生労働省では、本年3月より食品衛生管理の国際標準化に関する検討会を開催しておりまして、H A C C P 制度の見直しに関する検討を行ってまいりました。この検討会でのご意見を踏まえまして、中間取りまとめとして10月の中旬から、実は明日ですけれども、11月15日まで約1カ月間パブリックコメントを実施しているところでございます。パブリックコメント、もしございましたら、これからでも結構ですし、また、今日これから皆さんからいただくご意見もできるだけ反映させるように検討してまいりたいと思っております。

このパブリックコメントとあわせまして、全国7ブロックに分けまして連絡協議会を実施しておりまして、実はこの会場が最後の開催ということになりますけれども、本日これからありますけれども、検討状況の説明、あるいは意見交換を行ってきたところでございます。

本日は、厚生労働省より、生活衛生・食品安全部監視安全課H A C C P 企画推進室の蟹江室長にお越しいただきまして、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説明をさせていただくとともに、厚生労働省の基準審査課の磯専門官より食品用の器具及び容器包装の規制に関する検討会、これも現在行っているところでありますが、それにおける検討状況についても情報提供させていただくことにしております。

このようなことで、本日午後、長時間にわたりますけれども、H A C C P 制度のさらなる普及推進、さらには食品衛生の向上といったところにつきまして、本日の協議会、皆様方との情報共有、あるいは活発な意見交換を賜りますようによろしくお願いを申し上げます。

簡単ではございますけれども、開催に当たりまして挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしく願いいたします。

○中屋課長　　どうもありがとうございました。

それでは、本日の進め方ですけれども、今、局長の挨拶にもありましたように、初めての1時間、本年3月より開催しております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が出ましたので、その内容についてご紹介いたします。その後、本日参加された皆様方と意見交換をしたいと考えております。

あと、お配りしている資料ですけれども、資料一覧に記載してあるとおりに入っておりますでしょうか。まず、資料1-1、1-2、1-3、資料2、あと、アンケートになります。乱丁等ございましたら挙手をお願いいたします。

本日の閉会は15時を予定しておりますので、議事の円滑な進行についてご協力いただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

それでは、本日の内容に入らせていただきます。

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企画推進室の蟹江室長よりご説明いたします。

室長、よろしく願いいたします。

○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、日ごろから食品衛生行政の推進にご理解、ご協力をいただき感謝を申し上げます。また、本日、多数の方にご参加いただきましてありがとうございます。

私からは、検討会の中間取りまとめということでご説明をしたいと思います。

まず、この食品衛生管理の国際標準化に関する検討会を3月に立ち上げまして、これまで議論をしまいいりました。この検討会の立ち上げた趣旨でございますけれども、簡単にご説明しますと、食品衛生管理の国際標準であるHACCPの普及によりまして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、調理におけますHACCPによる衛生管理につきましては、コーデックス、国際機関でございますが、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。

欧米諸国等の先進国を見ますと、HACCPに基づく衛生管理の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でございます。このために、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いたしまして、この食品衛生管理の国際標準化に関する検討会がこれまで開催されてきたところでございます。

本日のこの中間取りまとめでございますが、目次をごらんいただきますと、まず、これまでの背景ですとか必要性がはじめにのところに記載されています。2番目としまして、HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証、3番目としまして、今後のHACCPの制度のあり方、4番目としまして、制度化に向けた今後の課題、5番目にHACCPに関する用語の取り扱いと、こういう構成で中間取りまとめが作成されております。

検討会の構成委員でございますが、東京農業大学の五十君先生、五十君先生は昨年まで国立医薬品食品衛生研究所の部長をされていた方です。それから、消費者団体ですとか、製造・加工業界団体、流通、小売の団体、学識経験者、それから、地方自治体、さまざまな分野の方に委員となって議論をしていただきました。

3月から議論を始めまして、月に1回程度、9月は2回行っておりますが、制度についての討議、それから、関係事業者の団体の方々から現状ですとか、ご意見、ご要望を伺いながら討議を行ってまいりまして、9月20日の中間取りまとめ骨子案、これは本日お配りしています中間取りまとめをもう少し骨子の部分だけのもので議論をしていただきまして、その議論でいろんなご意見が出ましたので、そのご意見を踏まえて本日お配りしています中間取りまとめになっております。現在、パブリックコメントを募集中で地方連絡協議会を開催しているところでございます。

この後のスケジュールでございますが、パブリックコメントですとか地方連絡協議会でいただいたご意見をもとに12月に検討会を開催いたしまして、最終的な取りまとめを作成する予定でございます。この取りまとめにつきましては、HACCPの制度化の方向性についてまとめていただいています。具体的にその詳細については、その取りまとめ以降、我々のほうで食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法、関係する法律の中でどのように規定をするかという検討を進めていく予定にしております。

まず、はじめにのところでございますが、ここは背景ですとか制度化の必要性等が記載されているところでございます。

まず、HACCPについては平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会、これはFAOとWHOにより設置された国際的な政府間組織になりますが、一般的には食品の国際基準を策定しているところでございますが、そこでガイドラインが示され、20年以上が経過しております。その間、先進国を中心に義務化が進められてきております。また、我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、国際標準となっております。

HACCPは、ご承知のとおり、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程で危害を防止するために重要な工程を管理して、安全性を確保しようとする、そういう手法でございます。事業者の方々がみずから作成して実行をしていただくと。従来の一律の衛生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が記載されています。

それから、本日のスライドは非常に文字が多くて見づらいところもあろうかと思っておりますので、お手元の資料でご確認をいただければと思いますが、一番下にまとめとして、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づき、HACCPの原則に則して体系

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いうことで、この検討会でも見える化という部分は非常に強いご意見があったところでございます。

それから、現状の国内におけます食中毒の発生状況です。食中毒統計を見ますと、年間で事件数で約2,000件、患者数で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ございます。

それから、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被害実態を推計しますと、食中毒統計より100倍から1,000倍というふうにされておりまして、今後、高齢化する中で食中毒のリスクも高まっていくことが懸念されるということが記載されています。

それから、ガラスですとか金属片などの危害性のある異物混入による食品回収事例も継続して発生している状況にあると。これが現状でございます。

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にということで、リスクの未然防止の確実性を高めるHACCPによる衛生管理をさらに広く定着させていく必要があるということ、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、より安全性が向上することにもつながるというふうを考えられるということと、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、現状を見てみますと、食品流通の国際化ですとか、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示していく必要性が高まっているということで、まとめとしましては、諸外国でも導入が進められ、食品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。実行可能な方法ということがかなり検討会の中でも強調をされておりました。

HACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証でございます。

まず、国内の現状とこれまでの施策の検証ということで、これまではHACCPの普及につきましてはいろんな形で進めてまいりました。この四角の中に5つ書いておりますが、大きくお示するとこういった制度で普及を進めてまいりました。

1つ目が食品衛生法で規定されています総合衛生管理製造過程の承認制度、これは任意の承認制度になりますけれども、これは大臣の承認になります。

それから、関係法令に基づく衛生管理基準を改正しまして、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理を選択性にしたということで、と畜場法の施行規則、それから、食鳥検査法の施行規則を改正しております。食品衛生法関係ですと、管理運営基準のガイドラインを改正しまして、このガイドラインに基づきまして各自治体のほうで条例を改正し、従来の衛生管理基準とHACCP導入型基準の選択性ということで、今、現行条例で規定さ

れていると思います。

それから、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、農林水産省と厚生労働省の共管の法律ですけれども、H A C C P 支援法というふうに言っております。これは中小事業者に対する金融支援をする制度でございます、こういった制度を活用してH A C C P を導入している事業者の方もいらっしゃいます。

それから、国の輸出認定の実施ということで、アメリカですとかE U 向けの食肉とか水産物、輸出する食肉とか水産物については、その施設にH A C C P の要件が課せられますので、それを確認して施設の認定等の業務を行いながら、H A C C P の導入を進めていただいていると。それから、I S O とかF S S C とかJ F S などの民間認証の活用もされております。

今の現行制度はもう少し詳細に参考資料のほうでお示ししてまして、参考資料のスライド番号6から10番のスライドにそれぞれの制度の内容が記載されておりますので、ごらんをいただければと思います。

それから、現状の国内でのH A C C P の導入状況でございます。

この調査は、農林水産省で実施している調査と我々の厚生労働省で実施している調査、2つあります。上が農林水産省の調査でございますが、これは従業員の数が5人以上の製造業を対象にした調査結果でございます。大規模層、食品販売金額が100億円以上、大規模層ではH A C C P の導入率が約90%を占めておると。一方で、中小規模層では約35%にとどまっているという結果でございます。厚生労働省のほうの調査は食品の製造業のほかに集団給食施設ですとか、従業員数が4人以下の事業者も対象にしておりまして、かなり幅が広い対象範囲になっています。これは地方自治体を通じて実施したものでございますけれども、全体の導入率は約15%弱になっているという結果でございます。大規模事業者で導入が進んできたものの、中小規模事業者でH A C C P の導入が進んでいないというのが現状でございます。

その理由を整理いたしました結果がこのスライドでございます。普及が進まなかった理由としまして、H A C C P 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、それから、多大な投資をしなければ導入できないと認識されていたり、一般消費者のH A C C P に対する理解が進んでいないというようなご意見がありました。それから、いろんな制度があって、何をどこまで実施したらH A C C P に取り組んでいるのかということがよくわからないということも進まなかった要因の1つにもつながっているのではないかとということも言われております。

欧米における制度化の現状ということで、アメリカとE U のお話をしたいと思います。

まず、E U でございますけれども、2006年に法的拘束力のある欧州委員会規則、E U 規則と言っておりますけれども、その規則によりましてH A C C P の導入が義務づけられております。これは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、これは食肉ですとか水産物、そういったものについては各国の規制当局の認可を受ける必要が

あるということで、一般食品よりも動物由来食品のほうが厳しい管理措置がとられています。

支援のところを見ていただきますと、特に小規模事業者とか、それから、飲食店とか小売店、そういったところについてはガイドランスが示されておりまして、それにより弾力的な運用がなされておるということで、義務づけされているのは全事業者ですけれども、その中でこういったガイドランスで弾力的な運用をされている業種もあるというのがEUでございます。

米国、アメリカでございますが、少しEUとは違いまして、一般衛生管理、HACCPによる衛生管理を1990年代から個別の食品ごとに義務化がなされております。食肉ですとか食鳥肉、水産食品、ジュース、そういったものに義務づけが進められてきておりました。2011年に食品安全強化法という法律が成立しました。それでかなり制度が変わったわけですけれども、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、管理を事業者に義務づけたということです。当然この中の計画にはHACCPに類似した衛生管理の内容が記載されるというようなものでございます。

ちょっと字が小さくて恐縮ですが、これは日本とアメリカとEUを比較した表です。日本は現状、任意の制度ですが、アメリカ、EUでは義務化されていると。要求水準のところを見ていただきますと、アメリカでは年間の販売額が50万ドル未満かつ売り上げの半分以上を近隣の事業者販売しているケース、販売する量も範囲も小さいところ、そういったところは適用が免除されていると。一方で、EUはそういった免除規定はなくて、全体に義務化されておりますけれども、小規模事業者等に対しましては弾力的な運用がなされているということで、米国とEUでは少し制度が異なっているということがわかんと思います。

それから、海外における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、ニュージーランド等でもHACCPの義務化が進められていると。それから、香港やシンガポール等の食品を多く輸入に頼っている地域ではHACCPの導入が輸入要件に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。

下の表は日本から海外に輸出する輸出額の多い順に並べています。赤字、お手元の資料でアンダーラインが引いてある国は輸出する場合にHACCPの要件が課せられるという国で、かなり増えてきているというのが現状でございます。

ここからは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24の業界団体の方々に現状ですとか、ご意見、ご要望をお伺いしてまいりました。このほかにも我々のほうで個別にお話をお伺いしている団体もございますが、いただいたご意見なり現状なりをまとめますと、このスライドのとおり、1から6にまとめることができます。

1つ目が業種によってHACCPの導入状況は異なりつつも、大手の事業者においてはHACCPの導入が進んでいると。一方で、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。これは現状であろうということです。それから、導入が進まない理由として、H A C C Pへの理解、認識の不足、それから、人的資源の不足が挙げられています。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というご意見がございました。それから、業種に即した導入支援が必要であると。これはご要望ですね。

それから、H A C C P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もありました。小規模事業者に対する段階的な適用や適用除外など、一定の配慮が必要というご意見、それから、資金面での援助ですとか、研修等の人材育成への支援が必要であるということで、現状、ご要望をまとめたスライドになります。

これ以降は個別の団体の方々からの現状、ご意見をまとめたものでございますので、説明は省略させていただきます。

それから、輸入食品ですとか輸出食品への対応ということで、まず、これは現状の制度をご説明したいと思います。

まず、現状の輸入食品の安全対策ということで、毎年度、輸入食品監視指導計画というものを作成し、輸出国での対策、これは二国間協議とか、現地調査とか、あるいは技術協力等で対応しています。それから、輸入時対策ということで、全国の検疫所で輸入届出の審査ですとか、輸入時の検査を行っています。国内対策は、国内流通時に地方自治体における監視指導の対象になっていますので、そこで対策をとっていると。そういった3段階での対策を講じているのが現状でございます。

H A C C Pによる衛生管理については我が国で義務化されておりませんので、輸出国に対しても輸出の要件とはしていないということが現状でございます。

それから、日本から諸外国に輸出する場合はどうかということでございますが、輸出の場合は二国間協議で輸出する条件を整理して、衛生証明書などを発行して輸出をしているのが現状です。要件につきましては各国で異なりますけれども、このスライドはアメリカ向けに牛肉を輸出する場合の例でございます。衛生管理のところを見ていただきますと、国内の規制はと畜場法と食品衛生法がかかってきますが、アメリカでは食肉についてはH A C C Pが義務化されていますので、そのH A C C Pが追加の措置として要求されています。そのほかにも施設基準ですとか、あるいは残留物質の検査ですとか、あるいは人道的取り扱い、公的監督、いろんなどころで日本で規定されていないものは追加の措置として対応して、そういった施設を認定して輸出をしているというのが輸出食品の対応でございます。

ここから制度化のあり方ということで本題に入ります。

まず、具体的な枠組みになりますが、中間取りまとめの中では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を対象とするということで、食品を扱う全ての事業者の方が対象となります。

下の図は現状の営業許可の業種を中心として整理したものでございますが、製造・加工

業、それから、調理業、販売業、保管業、大きく分けるとこういった形になろうかと思いますが、現状の規制では営業許可が必要なところは施設基準が適用されますけれども、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、ガイドライン、これは我々のほうでガイドラインを作成していきまして、地方自治体のほうで条例化している基準でございます。これはソフトの衛生管理の基準になりますが、これは現行でも全ての事業者の方にこの規制がかかっています。

個別の食品で見てもみますと、衛生規範があったり、それから、大量調理施設衛生管理マニュアル、個別のマニュアルがあったりしますが、赤いところの管理運営基準に関するものは全ての事業者にかかっています。こ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で、まず、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。これはこのスライドで基準Aというところがございますが、HACCPの7原則を要件とする基準を原則とすると。小規模事業者ですとか一定の業種については弾力的な運用を可能とすると。これはHACCPの考え方に基づく衛生管理の基準ということで整理してはいますが、これは基準Bというカテゴリーにしています。こういった考え方で制度設計をしたらどうかということで検討会では示されています。

ここは衛生管理計画の作成ということで、事業者の方が使用する原材料、製造方法、施設設備に応じて作成、実行するというところで、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というところを制度の基本にすると。当然、定期的な見直しも必要になってきますが、下の図がそのイメージ図でございます。対象は全ての食品等事業者で、その事業者の方々に衛生管理計画を策定していただくと。その内容としては、一般衛生管理の部分と、これは今でもやられていると思いますが、一般衛生管理の部分とHACCPによる衛生管理の部分を含めていただくと。HACCPによる衛生管理のところは先ほどご説明しました基準Aと基準Bに分かれるということです。これらの衛生管理計画を策定する場合には、厚生労働省のほうからは手引書ですとか、あるいはモデルプランを作成、それから、業界団体の作成する手引書の支援、地方自治体は食品衛生監視員による導入支援、指導、助言、業界団体は個別の食品業態ごとに手引書を作成しながら個々の事業者の方々の支援をしていこうというのが全体的な体系でございます。

基準Aの考え方の具体的な内容になります。コーデックスのガイドラインが原則となります。と畜場及び食鳥処理場は基準Aを適用すると。その理由としては、食肉処理工程が共通であると。地方自治体の検査員が常駐していると。それから、諸外国においてもコーデックスのHACCPが適用されていると。当然、微生物コントロールが非常に重要な業種でもあると思えます。

下の図が基準Aの場合の衛生管理計画のイメージ、例です。上段が一般衛生管理に関する事項の主なところが記載されています。下がHACCPプランの概要ということで、HACCPのところを中心に記載がされて、こういったイメージになろうかと思えます。



それから、基準Bの考え方です。対象となる事業者でございますが、従業員数が一定数以下の小規模事業者、それから、提供する食品の種類が多くて、かつ変更頻度の高い業種、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いうことです。

従業員数が一定以下で具体的に何人にするかというところは、この検討会では具体的に取りまとめには記載されません。こういった考え方をもとに検討会で最終的な取りまとめを行っていただいた後に、我々のほうで個別の事業者団体の方々からも状況を確認しながら検討していくということになっております。その線引き、判断基準の一例として、この中間取りまとめの中には、例えば食品表示法等の他法における取り扱いも参考にしたらどうかというご意見もありました。この食品表示法というのは栄養成分表示でこういった小規模事業者の線引きがなされている基準もありまして、そういったものも参考にしたらどうかという検討会でのご意見でございました。

それから、留意点としては、実質的に適用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挙げられています。

基準Bの考え方の続きですけれども、弾力的な運用ということで、危害要因分析の部分ですとか、モニタリング頻度の低減ですとか、それから、記録の作成、保管の簡素化、それから、重要管理点設定への規格基準の活用、そういったことについて、次のスライド、36から38のスライドで具体的に原則ごとに整理をしておりますので、後ほど簡単にご説明したいと思います。

それから、既にガイドラインとか、マニュアルとか、それから、衛生規範、こういったものも厚生労働省のほうで作成しているものもありますし、各業界団体が衛生管理マニュアルをつくっているものもたくさんあります。そういったものもうまく活用しながら衛生管理計画の策定が容易になるように配慮する必要があるのではないかということも言われています。特に小規模事業者の方も取り組みやすいものにすべきというご意見もございました。

これが現行の基準と基準Aと基準Bという3つのカテゴリーに分けてましてHACCPの7原則の内容が記載されています。ちょっと細かいので詳細についてご説明はしませんけれども、現行基準のところは食品衛生法施行規則ですとか、と畜場法の施行規則、それから、食鳥検査法の施行規則、現行の法令で記載されている文言を整理したものです。それから、基準Aのところは、これはコーデックスのガイドラインが基本になっています。それにEUの規則ですとか、米国での規則、そういったものを参考に付け加えています。基準Bのところは、このスライドの一番下にFAO/WHOのガイダンスのタイトルを書いておりますが、これはFAO/WHOが小規模事業者でHACCPを導入する場合のガイダンスというのを示しております、その内容をそれぞれの原則ごとに整理をして記載しています。ここから3枚はそういう意味合いのスライドになります。

それから、監視指導の部分でございます。これは地方自治体の監視指導の関連でございます。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、助言を行うと。それから、営業許可手続ですとか、立入検査時にその内容の有効性や実施状況を検証すると。特に検討会で強調されていたのは、この制度ができた後、施行するときには基準Bの導入、小規模事業者が多いと思いますので、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。大手はかなり進んでいるのが現状でございますので、基準Bの対象になる事業者を重点的に指導、助言を行う必要があるのではないかとということが言われています。

それから、少し観点は違いますけれども、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は、その旨を何らかの形で認めると、お示しするということが必要なのではないかと。ここに書いていますのは、食品衛生監視員が施設に立ち入ったときにその結果を食品衛生監視票ということで結果を事業者の方にお渡ししますが、その中に記載する方法もあるのではないかとということが示されています。

下の図と申しますか、緑のところは、これは例として、例えば営業許可の申請時に関連書類を出していただいて導入していることを把握するのをイメージとして記載していますが、現状は食品衛生法上の営業許可の業種というのは34業種に限定されています。それ以外にも事業者の方はたくさんおりますので、都道府県の条例等で許可が必要な業種ですとか、あるいは届け出が必要な業種もそれぞれ地方自治体で決めているところもありますけれども、まず全体の事業者の方々をどうやって把握するかということも今後検討しながら、HACCPの導入についてどうやって食品衛生監視員が確認していくかということが検討課題の1つとしてあるかと思っています。

制度施行に当たっての普及ということですが、まず、基準Aの導入支援として、現状でも厚生労働省のホームページを見ていただきますと、それぞれの食品ごとに手引書、あるいはモデルプランを作成して、活用していただいています。モデル例のほうは、特に全ての業種ではありませんけれども、作成しているものは現状既にHACCPを導入している施設のHACCPプランをいただいて、ご了解をいただいてモデル例としてホームページに掲載していますので、実際に動いているプランになりますので非常に参考になると思います。

それから、もう一つ、ウェブツールということで今開発中のものがありまして、これはイギリスのほうで既にMyHACCPというウェブツールがありまして、必要な事項を入力していくとHACCPプランができるというものでございますが、日本版のものをなるべく早く開発をしてお示しできるように作業を進めているところでございます。こういったもので支援を行うということが記載されています。

それから、基準Bの導入の支援ということで、これは非常に多くの食品、業態があると思いますので、それごとに関係業界団体の方々にもご協力をいただきながら厚生労働省と調整をして手引書を作成すると。その作成した手引書については地方自治体においても指

導、助言に活用をするということと、既存のマニュアルについても必要があれば改定をして、衛生管理計画を作成するための支援として活用するということが記載されています。

下がイメージの図ですけれども、事業者のほうで衛生管理計画を作成して実施、それから、記録、確認を行いますけれども、その計画を作成する場合には事業者団体のほうで作成された手引書を参考に衛生管理計画を作成すると。それについては厚生労働省、あるいは事業者団体、それから、都道府県と同じものを活用して指導、助言を行っていくということがイメージとしてこの図でわかると思います。

それから、現行の制度の総合衛生管理製造過程の承認制度をどうするかという議論もしてまいりました。総合衛生管理製造過程の承認制度は廃止というふうに書いていますが、この制度は、もともと食品衛生法の中で製造基準が定められている食品で、その基準に合わない製造できないわけですけれども、基準に合わない別の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制度でございまして、その部分はここに例外承認と書いていますけれども、その例外承認の部分は継続をします。廃止をする部分といいますのは、製造基準に合っているもので承認を得ているものがあるかと思います。その部分は承認をとらなくても製造はできますので、これまでは普及の観点から製造基準に合う食品でも承認を行ってきましたけれども、その役割は終えるということで、その部分は廃止をするということが記載されています。

それから、民間認証の活用ということで、I S O 22000ですとか、F S S C 22000、それから、J F S、これはC規格とB規格になると思いますが、H A C C Pの要件がこの中には入っています。それはコーデックスH A C C Pと同様の要件でございまして、今回この中間取りまとめで記載しています基準Aと同じ要件になりますので、そういった民間認証をとられている事業者の方々に対しては、関係資料ですとか、それから、認定書とか、あるいは監査の結果をうまく活用しながら、都道府県のほうが行う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ということが言われています。

輸入食品、輸出食品の具体的な枠組みでございまして、輸入食品のほうでございまして、まず、日本でH A C C Pを義務化しますと、相手国にも、輸出国サイドにもそれを要求することができます。既にH A C C Pを義務化している国については、その制度の同等性を確認して検証を行うと。義務化されていない国に対しては二国間協議で要件を決めて、対日輸出条件を決めて、その遵守のための検証を行うという体制になろうかと思います。

それから、輸出する食品につきましては、H A C C Pを義務化しますと制度として位置づけられますので、それをベースとした二国間の協議を進めることができるということでございます。

制度化に向けた今後の課題ということで幾つか挙げられています。

まず重要なのは知識と認識の共有ということで、これまでいろいろな誤解が生じていてH A C C P普及の阻害要因となっているということがあるために、H A C C Pに関する正確な知識をわかりやすく伝えると。これまでもやってきたことですが、さらにそれ

を進めると。

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図っていくということ、それから、人材育成の部分ですね。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、それから、従業員の研修の実施が必要と。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いるということで、現場のニーズに合った人材の育成を図る必要があるということが言われています。

それから、基準Bのところ、範囲について従業員数、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、実行可能性も十分に配慮して総合的に検討を進めるべきということが示されています。

それから、特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、そういったものも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、具体的には、危害要因分析がやはり難しいということもありますので、そういった部分に配慮した手順書にするとか、それから、既存のマニュアル、あるいはガイドラインをうまく活用して衛生管理計画の策定、実施を支援するということが示されています。

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きめ細やかな支援を行っていくこと、それから、スケジュールを事業者とも共有しながら進めていくということ、制度化されますと制度の公布、法律改正であれば改正した法律を公布して、それから施行するわけですけれども、その間に経過措置というものも当然設けながら進めますので、そういったスケジュールを共有しながら進めていくと。それから、業界団体との連携を図っていくと。地方自治体の食品衛生監視員の質の向上を図ると。これは指導する立場になりますので、研修を充実して、その体制の強化をするということが示されています。

食品衛生法の営業許可のところ、先ほど少しご説明をしましたがけれども、現状は営業許可の業種は34業種とされています。これは食品衛生法の中で規定されていることです。それ以外に都道府県の条例で許可業種を決めているものもあります。ですから、34業種以外の業種も含めて対象事業者を把握する仕組みを構築して制度の定着を図ると。これは非常に大きな課題でありますけれども、ここは実行可能な方法を検討していく必要があると思っています。

それから、輸出入の部分は、これは相手国の関係がありますので、相手国と連携、協力の強化を図っていくということが重要であるというふうに示されています。

それから、準備期間、これは小規模事業者も含む食品等事業者が円滑かつ適切に取り組むことができるように十分な準備期間を設けるということが示されています。

それから、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。

ツールの作成のところは、事業者、消費者にもわかりやすく伝えるためのツールを作成し、周知をするということが中間取りまとめに示されています。

スライドは以上でございますが、事前のご質問の中にもやはりスケジュールのご質問が

かなり多くありましたので、もう一度スケジュール的なところをお話ししたいと思います。今いろんなご意見を中間取りまとめについてお伺いをしています。パブリックコメント、あるいはこの地方連絡協議会もそうです。そういったさまざまなご意見をもとにこの中間取りまとめを最終的なものにする。これは12月に検討会を開催して、その検討会でいただいたご意見をベースに議論をして最終的なものを取りまとめると、そういう予定にしています。

この検討会では制度化の大きな方向性、今ご説明した内容になるんですけども、方向性について示されています。今後、具体的な内容を検討しなければなりません。これは我々のほうでいろんな業界団体の方々にも現状をお聞かせいただきながら検討を進めると。基準Aと基準Bがありましたけれども、その対象業種も含めて検討することになるかと思えますし、この制度は食品衛生法と畜場法、食鳥検査法が関係します。法律改正をするのを前提に作業を進めていくことになっています。平成30年の通常国会に法案が提出できるように作業を進めていこうというふうに考えています。法律ができて公布されますと、次、施行になるわけですが、施行までの期間は経過措置ということで、ある一定期間、準備期間としてとるのが通常でございます。その期間についてはそのときの状況を見ながら決めることになるかと思えますので、今現状で何年というのは決まっています。具体的な制度を検討しながら、普及についても引き続き関係者の皆様方にもご協力をいただきながら進めていくということに、全体的にはそういう形で動いていくことになるかと思っています。この後いろんなご意見をお聞かせいただければと思います。

私からの話は以上でございます。ご清聴ありがとうございました。

○中屋課長 どうもありがとうございました。

それでは、これから意見交換に入ります。少し配置の変更をさせていただきますので、しばらくお待ちください。

そうしましたら、これから皆様方と意見交換の時間とさせていただきます。

まず、意見交換につきましては、セクションごとに行っていきます。先ほど説明のありましたお手元の資料1-1の取りまとめを見ていただき、まず、Ⅰのはじめに、ⅡのHACCPを取り巻く現状とこれまでの施策の検証というところを5分程度、Ⅲは細かく行きまして、HACCPの制度のあり方の1番の具体的な取り組みというのを約20分、2番の制度施行に当たっての普及のあり方について5分、3番、総合衛生管理製造過程承認制度など既存のHACCP関連制度との関係について10分程度、あと、輸入食品及び輸出食品についての具体的な枠組みについて5分、最後にⅣの制度化に向けた今後の課題というところを5分、このような時間の割り振りをいたしまして皆様方と意見交換をしたいと思います。

本日参加いただけなかった方を含めまして広く情報提供をさせていただくことを目的といたしまして、今後、説明内容と意見交換の様子は全て議事録と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。議事録にご所属、お名前等を掲載することに不都

合がある方は、必ず発言前にその旨をおっしゃってください。

そうしましたら、資料1から27までのⅠのはじめに、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、ご意見、ご質問等がある方がいらっしゃいましたら挙手をお願いいたします。また、手を挙げていただければ私から指名させていただきます。係の者がマイクを持っていきますので、差し支えなければご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。

それでは、まず、ⅠのはじめにからⅡのHACCPの制度のあり方に関してですが、事前質問が多くありましたので、このセッションごとの意見交換とさせていただきます。Ⅰ、Ⅱにつきまして、ご意見、ご質問のある方は挙手をお願いいたします。

**○質問者A** ニチニチ製菓の齋藤と申します。

はじめにのところでお伺いしたいことがありまして、はじめにのところの説明の際に見える化というようなお話があったかと思うんですけど、安全性確保の取り組みに見える化しようとする。この見える化のところ、非常に問い合わせが多いということなんですけど、この見える化というのは、例えば管理している温度帯だとか、そういったところは消費者まで公開するというようなイメージなのでしょうか。それとも、企業がその温度帯、例えば温度で殺菌するのであれば、温度帯が安全であるというような担保をとって、その温度帯で管理しているという記録をとって、それを例えば国のほうで確認するだとか、そこで安全性を担保する、そういった考え方なのでしょうか。

**○蟹江室長** そういった具体的な議論は検討会の中ではされておりませんで、委員の中からこの見える化についてお話がありました。それはこれまでマニュアルなどをつくってなくて、勘に頼っている、特に小規模のところはそうかもしれませんが、そういったこれまでの経験からやっている衛生管理を今回の制度ですと衛生管理計画を作成すると文字にしなければならないんですね。そういったところのイメージを見る化というふうに検討会の委員の方はおっしゃっていたんだと思っていて、そういった具体的な話ではなくて、イメージ的なニュアンスで言われたというふうに理解しています。

**○質問者A** わかりました。ありがとうございます。

企業のほうで例えば管理する温度だとか、そういったところというのは安全性だけではなくて、商品の品質ですとか、味ですとか、そういったところにもかかわってくるかと思えますので、なかなか記録を出せない、仮にHACCPのやり方に基づいて記録をとっていたとしても、それをデータとして出してくださいと言われたときに出不せないということもあるかと思えますので、そういったところも考えていただきたいかと思えます。

**○中屋課長** どうもありがとうございました。

ほかにありますでしょうか。ないですか。よろしいですか。

そうしましたら、また最後に時間を設けますので、また何かありましたら最後にお問い合わせいたします。

続きまして、次、Ⅲ、HACCPの制度のあり方についての1番です。具体的な枠組み、

こちらがスライドの28ページから29ページ、スライドの39番ですね。スライドの28からスライドの39番までの具体的な枠組みというところの内容に入っていきたいと思います。こちらの内容につきまして、ご意見、ご質問等ございますでしょうか。

○質問者B 三重県の大里畜産、杉山と申します。

制度化以後、製造業の認証をしようという方については、このHACCPによる管理が証明されているということが不可欠なんでしょうか。食品製造業の許認可の問題です。

○中屋課長 HACCPを承認したときの制度が示されるかどうか、承認されるかどうかということですか。

○質問者B いや、違います。制度化されますね、法律で。それ以後に食品製造業の許可を受けるためには、HACCPの認証、この制度化と同等のことがなされているかということが必要かということ。

○蟹江室長 まず、HACCP部分についてご説明しますと、今現状は任意の制度でいろんな承認、HACCPについては承認制度があります。今回制度化をしようとしているのは、そういった個別の承認制度ではなくて、基準として全ての事業者の方々に衛生管理計画を作成していただくと、そういう形になりますので、その基準に従って事業者の方々のほうで衛生管理計画を作成していただくというのがまず前提になります。一つ一つについて承認をする制度ではまずありません。多分スライドで示していた営業許可の関係とのお話だと思いますが、今、営業許可の対象業種は34業種ありますけれども、それ以外にもいろんな業種があります。実際に今把握できていないところをどうやって把握するか、その仕組みを検討しなければなりませんので、その中で今ご指摘のあった営業許可との関係も整理をしていくことになろうかと思っています。今現状、何か決まっているものがあるわけではありません。

○質問者B ただいまのことに関連しまして、34業種のほかに食品の衛生管理を徹底するというのを考えたら、フードチェーンという大きな鎖の中で例えば輸送業者とか、あるいは小売業者とか、それとか、食品の廃棄物処理業者、こういう業者に対してはどのようなお考えなんでしょうか。

○蟹江室長 廃棄物は廃棄物の法律がありますので、そちらで管理されると思いますが、輸送とか販売も当然今回の対象になってきます。

○質問者B 廃棄物処理業者で食品の廃棄というのが社会的問題になっていまして、一部の畜産農家なんかではそれを利用してエコフィードという形で再利用していこうという取り組みがなされていますけど、そういうものに対してしっかり安全性が担保できていないとエコフィードというものが成立しないとか、そういうことは厚労省としては考えてみえますか。

○蟹江室長 我々が所管しているのは食品衛生法なものですから、餌は餌で農水省が所管している餌の法律がありますので、餌にするほうの管理はそちらで管理されていると思います。ですから、我々のほうは人が食べる食品の安全性の確保をするために制度化につ

いて検討をしているということでございます。

○中屋課長　ほかにありますでしょうか。いらっしゃいませんか。

そうしましたら、続きまして、資料40ページ、スライド番号40から42番までの制度の施行に当たっての普及のあり方について、質問、ご意見、ございますでしょうか。

○質問者C　どうもありがとうございました。テイソートヨカの奥田と申します。

スライド番号41の日本版My HACCPの進捗状況をもう少しご説明していただきたいと思うんですが、具体的に我々として中身がどういうものかということが見られる時期とか内容について、ちょっと資料があまり出ていないので、お願いいたします。

○蟹江室長　日本版My HACCPのところですけど、今イギリスの食品安全庁が公開しているMy HACCPというのがありまして、これは日本からでも必要な事項を登録すればトライすることができますけれども、仕組みはほぼ同じというふうに理解をしています。研究事業で開発をしています。

まず、この中身ですけれども、例えば食品を入力して、あと少し何かを入れればHACCPプランができるようなイメージかと私も思ったんですけど、実はそこまで、やはり難しく、結局このツールは紙でつくるときにいろんな項目を作成する、企業の方がつくって順番に入力していくわけですけども、入力する事項とか、考えなければいけない項目は紙でつく場合と基本的に同じだというふうに理解しています。あとは順番に何を次に入力すればいいか、順番に入力するステップが多分このウェブツールを使ったほうがやりやすく、あと、最終的に入力し終わった後にでき上がったものが様式として出てくると。

我々のほうでもこのイギリス版のほうを見てみましたけれども、やはりHACCPを作成するある程度の知識がないと使いこなせない。ですから、ワードとかエクセルでつくっていくのではなくて、入力項目が順番に出てきて、そこに順番に必要な項目を考えて入力していけばでき上がるというイメージのものになります。

それで、できれば今年度中に公開できればというふうに今進めているところです。使い勝手がいいかどうかは多分使う人によってかなり異なってくるかもしれませんが、なるべく使い勝手のいいものになるように今検討、開発をしている状況でございます。

○中屋課長　ありがとうございました。

ほかにございますでしょうか。

○質問者D　愛知県食品衛生協会の江尻といたしますが、よろしく申し上げます。

実はこの基準Bの導入支援のところ既存マニュアル等の改訂というのがたくさんあります。今、私、いろんな情報、例えばホームページ、ウェブからとろうとすると、国の機関でもいろんなところにHACCPの情報が載っています。これ、制度化されるとなると、私は厚生労働省が一括してイニシアチブをとっていただかないと窓口がばらばらになってしまって非常に現場で困るのではないかなというふうに意識しておりますけれども、どういうふうにお考えでしょうか。

○蟹江室長　今回の制度化については食品衛生法をベースにした改正になりますので、



当然我々のほうで対応することになります。H A C C Pに関する情報、純粋にH A C C Pだけの情報はいろいろありますけれども、今回は法律改正も含めた衛生管理計画の策定について規定をしていきますので、それを進める上で必要な情報は我々のほうから発信することになります。

例えば既存のマニュアルのお話もありましたが、検討会の中でもいろいろ議論がありました。例えば大量調理施設衛生管理マニュアル、今我々のほうでお示ししていますけれども、これは集団給食とか、そういった施設で活用をいただいています。これももともとH A C C Pの考え方に基づくマニュアルということで広く普及をしているわけですが、検討会の中で危害要因分析の部分がこのマニュアルには抜けているというお話もありまして、参考資料の16ページ、17ページ、16ページが既存のマニュアルの概要ですね。17ページに、これは検討会の資料でも使ったんですけれども、大量調理施設における危害要因分析例という形で、こういったものをこのマニュアルにつけ加えればH A C C Pの考え方に基づく衛生管理のマニュアルとして成立するのではないかと。これは一般衛生管理もあれば、温度管理をしなければいけないポイントですとか、それから、様式も組み込んだマニュアルになっていますので、こういったものをうまく改正して我々のほうからお示しながら導入していただくということで、情報発信は我々のほうからすることになろうかと思えます。

○中屋課長　ほかに何かございますでしょうか。よろしいですか。

○質問者E　済みません、初めに戻ってしまって申しわけありません。愛知県食品衛生協会の山本です。よろしくお願ひします。

先ほどの質問にもありました監視指導のことについてなんですが、その中で、スライドの39のところでは一番左側に営業許可申請時の届け出で申請書プラスということで書いてありますね、H A C C Pプランが。そうすると、これはおそらく義務になるのか、下を見ると、導入指導を重点的に実施するということが指導になっていますよね、そこが。だから、一番興味があるのは、どこでどういうふうにして確認をして、要するに例えば保健所がそのときにちゃんとこういう施設まで許可書につけて出さなきゃならないのか、それとも自分でやっておると言えればいいのか、そこのところをお教えてください。

○蟹江室長　結論から申し上げますと、今後検討することになります。非常にここは重要なポイントであると思っておりますし、ここは自治体の方々からも状況を確認しなければなりませんけれども、マンパワーの問題が当然あると思えます。できないことは制度設計できませんので、実際に現場でも動くような制度にしなければいけません。例えば、営業許可のときに全ての事業者の方々からH A C C Pプランそのものの提出を受けた場合に果たしてそれが全てチェックできるかという、なかなかそれは難しいと思えますので、そこは実行性も含めて、これは一例として示していますけれども、先ほどもご説明しましたが、まずどうやって全体を把握するか。その仕組みをどうするかによってH A C C Pを、ここも一応概要ということも書いていますけれども、どういう形で導入を確認するのか。

施設に立ち入ったときは、当然、衛生管理計画なり、その実行状況は確認できるんですが、その前提として今回全ての事業者の方を対象にしますので、それをまず把握する仕組みをどうするか。その次にHACCPの関係の状況をどうやって確認するのか、そこは非常に重要なポイントで、今後、現場の状況も確認しながら、ご意見を伺いながら検討していくことになると思っています。

○質問者E 済みません、もう一つ、申しわけありません。

今、HACCPの指導者の養成が非常に大事だというのがいろんなところに出てきたんですが、厚労省さんはいろんなところでこうやって、こういうふうに図をつくられているんですけど、実際問題、指導者養成というのは非常に大変で、今足りないと思うんですけど、農水のほうの補助金は非常に多いんですけど、厚労省さんはいろんなところで補助金等が出てきていないのが実情だものですから、もう少しそちらのほうに力を入れていただければと思うんですが。

○蟹江室長 一応、役割分担として、農林水産省のほうは食品産業業界の育成というものもありまして、そういった観点もあって委託事業で研修会ができる予算があると思います。参考資料の12ページのスライドで、これまでも農林水産省のほうで取り組みが行われていますけれども、基礎研修、責任者養成研修、指導者研修ということで、これは事業者の方を対象にした研修がこれまでも、あるいは今後も続けていくというふうに聞いています。これをうまく活用していただければと思います。ですから、事業者を対象とした研修は、役割分担としては農林水産省のほうで対応していただいていると。我々のほうとしては、研修についていうと、地方自治体の食品衛生監視員の研修は我々のほうで実施をする。今年度も前半と後半に分けて研修を実施しておりますが、特に後半、今やっている研修は監視をベースにしたHACCPの検証の能力も高めてもらおうということで研修を行っていますけれども、研修内容が事業者と衛生監視員で違ってしまうと困りますので、そこは農林水産省とも話をしながら、テキストを共有化していこうということで、中身を合わせていこうと。HACCPの研修の中身を合わせることによって共通の認識を持って進めるという目的もあります。そこを合わせる形で連携をとって対応をしていこうというふうに、これも現状も進めております。

それから、我々のほうで直接研修ではありませんけれども、実証事業ということで、幾つかの地方自治体にも協力を得ながら、特に中小規模の事業者の方々に対してHACCPを導入していないところを対象に導入してもらおうと。導入をするその過程を全て自治体のほうで把握をして、どうしたらうまく導入できるかという実証事業、その結果を広く情報提供することによって中小レベルの事業者の方にも参考にしていただきながら導入をしていただこうと。これは今年度で2年目になりますけれども、そういう事業をしたり、それから、今年度からスタートしたのが飲食店の方々を対象にした事業、これは委託事業で、日本食品衛生協会のほうで対応しておりますけれども、講習会ですとか、あるいはパンフレットの配布ですとか、いろんな形で飲食店の方々を対象にした醸成事業になります。

そういった事業を今年度から開始をしています。予算が確保できれば来年度以降もそういった形で支援をしていこうと。直接事業者を対象としたものはなかなか我々のほうで予算の確保が難しいものですから、地方自治体を通じてとか、そういった形でできることをやっていこうということで考えています。

○中屋課長　ほかに何かありますでしょうか。

○質問者F　静岡県の牛乳協会の吉田と申します。

ちょっとお伺いしたいんですけど、施行に当たっての最終のリードタイムの話を最後に少ししていただきましたけど、もう一回、聞き取れないのと、あと、時間的な余裕も考えなくちゃいけないものですから、どういうふうになっているのか、もう一度お願いいたします。

○蟹江室長　まだ確実に決まったものがあるわけではないのですが、今回の検討会での取りまとめ、最終的な取りまとめは、12月に検討会の開催を予定してしまして、今は中間になっていますけれども、その中で最終的なものにするという段階で、こういった地方連絡協議会でのご意見、それから、パブリックコメントを今とっていますので、そういったご意見を踏まえて最終的なものにしよう。これが12月を予定しています。この検討会の取りまとめの中身を今日ご説明しましたけれども、細かいところというのは決められていませんので、この全体の方向性をもとに我々のほうで食品衛生法上どう規定するか。と畜場法、食鳥検査法も関係しますが、食品衛生法の中でどういう規定をするか。それを検討して、審議会にもかける案件になってきますが、具体的な法律上どう規定するかを検討していきます。それが決まれば具体的な法律改正に進んでいくわけですが、その法律改正のめどとしては平成30年の通常国会にその法案が出せるように作業を今後進めていこうと。30年の通常国会で法案が審議されて、法案が通れば改正ができるんですけれども、通常ですと改正した法律が公布されます。中身はこういうものですよという形でお示しできる段階ですね、正式に。それイコール即施行というのは通常こういう規制強化のときにはありません。一定の期間を置いて、それから施行と。施行は政令で何年というふうに決められますけれども、一定期間を置いて施行と。その段階で、施行した段階で基準に合う形でない場合は、それは食品衛生法に違反するという形になるわけですが、そのタイミングがいつかというのはなかなか今の段階では何年という形ではお示しできないのが現状です。

これまでもほかの会場でもご質問があった内容をつけ加えますと、罰則はあるんですかというご質問もやはりありました。施行段階で、完全に施行になった段階で規定どおりにやっていなければ違反になってしまいますけれども、これは通常、今もそうなんです、具体的な衛生管理の部分、今も管理運営基準が条例で定められて各事業者の方にそれを守っていただいていますけれども、そこで十分じゃない部分があれば、これは保健所の食品衛生監視員が指導をして改善をします。指導して改善をします、そういった形で対応はとられていて、即罰則適用というのは通常ではありませんね。指導して改善をする、そういったステップをとっていただければ、それで対応ができるのではないかと。その施行のタ

イメージがいつかというのはなかなか難しいので今はあれですけども、これまでの事例が最大限ご説明できる範囲だと思いますが、これまで、この食品衛生法ではないんですけども、と畜場法の関係で衛生管理の基準を強化した時期がありました。これは食中毒対策ということで、設備の基準とか、それから、具体的なソフトの衛生管理基準の部分を改正して強化した時期がありまして、そのときには牛を処理すると畜場の場合は経過措置が3年とられていました。豚を処理する施設は5年とられていました。これが参考になるかどうかわかりませんが、よくご質問を受けた場合にはこれまでの事例としてこういったものをご紹介していましたが、今回どうなるかというのはまだ当分決まらないと思いますので、今はやはり制度を設計しながら普及を進めていくというのが我々のスタンスでございます。

○中屋課長　ほかにありますでしょうか。

○質問者G　どうもありがとうございました。ミツカンの荒田と申します。

今日のご説明で大体の概要とスケジュールも見えてきたかなと思うんですけども、今度、事業者として義務化になります衛生管理計画の策定の中で当然HACCPは入ってくると思うんですが、一般衛生管理もその中に計画を立てろということになると思うんですけども、これは従来の管理運営指針の内容がそのままスライドされるのか、あるいは事業者ごとに手引等が出てきたときにそこに従う形なのか、義務のレベルも含めて教えていただきたいと。

○蟹江室長　一般衛生管理の部分は、例えば33ページに、これは基準Aのほうのイメージになりますけれども、今の管理運営基準の基本的内容です。今の管理運営基準はコーデックスの中で一般原則というのがガイドラインに示されています。その附属書にHACCPのガイドラインがついていて、基本的に一体型なんですね。今は日本の場合は一般原則に値するのがこの管理運営基準、これは内容を合わせています。ですから、国際的にも通用する内容で、HACCPの部分がまだ規定されていないので、そこを一体化した形で国際的にも通用するようなイメージで制度設計をしていこうということになります。法律上どう規定するかというのは、よく検討しなければならないのですが、今も食品衛生法の中でこの管理運営基準の部分は条例で決めることになっていますね。都道府県が条例で決めることになっています。今回の制度化に合わせてその部分をどうするかというのは、今現状の制度を維持するのか、それともそこも含めて規定を改正していくのか、そこはよく検討しなければならないと思っていますが、一般衛生管理の部分は基本的にはこの管理運営基準というふうに理解いただければよろしいかと思っています。

○中屋課長　ほかにありますでしょうか。

そうしましたら、次に進めさせていただきます。

まず、次に資料43ページ、スライド43番から4番、こちらは3番、総合衛生管理製造過程承認制度など、既存のHACCP関連制度との関係についての項目について、何かご意見、ご質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。

○質問者H 敷島パンの内藤と申します。

民間認証の活用というところで、最後のところに監視指導の効率化や事業者の負担の軽減を図ることを十分配慮すると。十分配慮するというようなところはどのようなイメージなのでしょう。例えば今の行政の保健所さんの定期的な立ち入りがなくなりますよとか、そういうようなことまでも期待してよろしいのでしょうか。

○蟹江室長 そのご質問はほかでもやはりありまして、既に民間認証をとられているところは一定レベルのことをやられているわけですね。H A C C Pも当然やっていると。それは認証をもってチャラにしてくれないかと。食品衛生法上何かするわけでもなくてというご意見もやはりあります。それは、法律上規定するのはなかなか難しいと思います。それでこういう書きぶりに取りまとめではなっていると。やはり監督権限なりは自治体にありますので、民間認証を法律上の規定とするというのはなかなか難しいと思いますので、多分、運用うまく活用していくことになるのではないかと。それは、書いています監視指導の効率化とか、事業者への負担軽減というのは、監視指導の効率化というのは既に民間認証をとってれば、その監査の結果もあるでしょうし、指摘に対する改善もあるでしょうし、そういったものを活用することによって一から十まで全てチェックしなくてもある一定のチェックで済むのではないかと、そういうイメージですね。

事業者の負担軽減というのは、これも検討会でもご意見があった中で、これまでいろんな承認をとるケースでそれぞれ違う書類を承認ごとにつくらなければならないと。中身はほとんど同じなんですけど、それに合わせた形でつくっていくと。特に総合衛生管理製造過程の承認制度もとり、民間認証もとることになるとフォーマットが違うので、やることと同じでも違う書類をつくらなければならないということでもかなり負担があるというご意見もあって、そこはなくしていこうというのは基本的な考え方です。活用できるものは活用するというイメージですね。

特にJ F S、これは食品安全マネジメント協会とあって農林水産省が中心となって立ち上げた、報道では日本初の民間認証、これはI S OとかF S S Cはほかの国でやっているものですので、日本で初の制度をつくったということで、A規格、B規格、C規格とありますが、Aは一般衛生管理の規格、B規格がH A C C Pが入っている規格、これはコーデックスH A C C Pです。C規格がH A C C Pも入っていますけれども、全体のマネジメントシステムの規格です。ですから、BとCのH A C C Pの要件というのは今回示しております基準Aとイコール、ここは農水省とも話をして合わせようと。そうしないとやはり事業者の方に負担がかかるということで合わせようということになっています。

今回、我々のほうの基準Bのほうの内容をどうするかということで、これは地方自治体でのH A C C Pに関する認証制度もあります。H A C C Pだけではなくて、一般衛生管理で自治体のほうで認証制度を持っていたりします。まず、J F Sのほうの規格と今回の基準Bのほうの整合性をどうするかというのは、基準Bのほうの中身がある程度見えてきた段階で農林水産省のほうでは検討するというふうに言っていました。自治体のほうはそれ

ぞれ自治体によって要件が現状違っています。一般衛生管理だけで承認制度をつくっている自治体もあれば、HACCPの要件が入っているところもあります。それはやはり今回の制度がもっと具体的に見えた段階で自治体のほうで今後どういう制度にしていくかというのをおそらく検討していくことになろうかと思っています。

○質問者 F たびたび済みません、静岡県牛乳協会、吉田です。

HACCPの認証制度の廃止というところで、その役割が終わることから廃止すると書いてありますけど、我々業界はHACCPのHACCPマークというのがあるんだけど、これ、結局廃止になって、あれをつけていいやら悪いやら、廃止になってあれをつけていたらないものをつけているような感じで、そこら辺の認識を教えてくださいですけど。

○蟹江室長 総合衛生管理製造過程の承認をとったときのマークですね。そのマークは基本的に日本乳業協会が制度というか、取り決めをしてやっています。基本的には我々のほうで何か関与していることはありません。ですから、そのマークについて私どものほうで何か検討することはないんですけれども、通常承認のほうはなくなりますので、特に乳処理業の方々は非常にたくさん承認をとられています。ですから、今後、制度が変わることによって現状の承認をどういった形で取り扱うかというのも一緒に検討しなければなりませんし、その中で業界のほうはそのマークの件もありますので、よくそこは話をお伺いしながら検討を進めていくことになると思います。

○中屋課長 次、何かほかにありますでしょうか。

○質問者 I マリンフーズの村上です。よろしくお願いします。

先ほど、地方のHACCPのお話がちょっと出たかと思うんですけども、こういった今回のHACCPの義務化という形でそういった認証的なものをとるといような形のものではなく、HACCPの手法を導入しなさいよという考え方でよろしかったですか。

○蟹江室長 そうです。具体的な個別な認証制度ではなくて、法律をはじめ、政令、省令もありますけれども、関係法令で規定を定めて、それに従って事業者の方が衛生管理をしていただくというのが基本的な考え方です。

○中屋課長 では、前の方、一番前、お願いします。

○質問者 J 日東醸造の毛受と申します。

先ほどもちらっと認証ではなく制度の導入を促すという話でしたが、今回の発端のところで諸外国との関係というところでHACCPをみんな導入しましょうよという話になっていると思うんですが、監視指導のところにも基準Aを満たしている場合には総合衛生監視票に記載するなんていう言葉も出てきておりますが、これをもってHACCPを導入しているという外国向けの証明にならんでしょうかということなんですけど、結局どこかで外部の認証が必要になるんだったら、あまりこの存在感が、意味がなくなるんじゃないかと思いますが、どうでしょうか。

○蟹江室長 認証が必要な場合は、多分それは民民のお話で、今もそうなんですけれども、例えば流通サイドからメーカーに対して民間認証が納入条件になっていたり、それは

民間レベルでやっていただく話であると思っています。今お話がありました監視票に記載するなどということは、これは基準Aと基準Bに分かれますけれども、基準AがコーデックスのHACCP、基準BがHACCPの考え方に基づく衛生管理なんですけれども、これを分けたときに、基準Bが適用される事業者の中でもコーデックスHACCPをやっていると、うちは基準Aを満たしている衛生管理をしていますよというところについては、それはやはり何らかの形で認めてあげると。基本的に今回はコーデックスHACCPを原則として考えている制度ですので、なるべくそちらのほうの衛生管理をしていただこうと、そこにつながるのではないかとということで、この監視票は一例ですけれども、そういったことをしたらどうかというのは検討会で言われているところです。

○質問者J 制度が導入されれば、日本の食品事業者は全てHACCPに対応しているということにはならないということなんですかね。認証は誰もしていないんですよ、結局。導入はしているけど、認証はされていないと。

○蟹江室長 それは今もそうなんですけれども、管理運営基準がありまして、それに基づいて事業者の方が衛生管理をしていただいていると。それについて一個一個保健所が何か認証を与えているわけではないので、イメージ的にはそういうイメージになると思います。

○質問者J 営業許可という形でもらっている事業者もありますよね。

○蟹江室長 営業許可は、施設基準が基準、営業許可の基準になっていまして……。

○質問者J そこにHACCPも今後は入ってくるということですね。プランニングとモニタリングの記録が今後入ることなので、単純に施設だけで営業許可の申請が更新できなくなるということですよ。

○蟹江室長 それはまだ何も決まっていません。今後検討する話だというふうに先ほど申し上げました。

○中屋課長 続きまして、ほかにありますでしょうか。

○質問者K 東海漬物の木所といいます。

基準のBとAの話で、基準Bについて、提供する食品の種類が多く、かつ変更頻度が高い業種と書かれているんですけど、漬物の場合は浅漬けと袋詰めの本漬けでそもそも賞味期限が消費期限になるぐらいの違いがあるんですけど、業種で定められてしまうと、このぐらい幅があるものを扱っている業種は、Bになってしまったら輸出の関係でAになれないとか、自力で頑張らなきゃいけないとか、そういうことになってしまいます。逆に浅漬けをつくっているところはAになっても困るところがあるんですけど、業種で決められてしまうんですか、これは。

○蟹江室長 それも線引きの仕方は今後検討することになると思いますけれども、ここで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のは、検討会の中では調理をする飲食店とか、あるいは給食施設とか、そういったものが話として出ていましたので、あと、具体的な業種をどうするかというのはよく実態を確認しながら我々のほうで検討す

ることになると思います。

○中屋課長 済みません、時間の関係もありますので、次に進めさせていただきます。

続きまして、資料45ページから46ページまでの4番、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のご意見について伺いたいと思います。何かありますでしょうか。よろしいですか。

そうしましたら、次に行かせていただきまして、資料47ページから50ページまでのIV、制度化に向けた今後の課題について、ご意見、ご質問等ございますでしょうか。

○質問者L 名古屋学芸大学の岸本です。

先ほど、人材育成というか、指導者養成のところ農水省のほうが人材育成のほうの担当だというようなお話でしたんですが、私どものような管理栄養士の養成とか、あるいは薬剤師や獣医師などのいわゆる養成施設を所管されているのが厚生労働省でいらっしゃるわけですので、例えばそういった養成施設を出てくる学生たちにそういった素養資質を持たすことによって人材育成の基盤になるのではないかというふうに考えておりますので、ぜひそういった、これは部局を超えるような話になるかもしれませんが、人材育成ということ厚労省の中でできることをやっていただけたらなというふうに思います。例えばカリキュラムを厚くするとか、国家試験の出題基準をもっと、H A C C Pに関連する内容を加えるとか、そういうことをしていただけたら、しっかり勉強した学生が業界に出ていくというふうに考えております。これが1つ。

もう一つは、先ほど、いわゆる事例研究事業的なことをなさるというか、なさっていらっしゃるというか、そういうお話でしたけれども、ぜひ産官ではなくて、産官学も入れて、学も入れてそういった事業の展開もご検討いただけたらなというふうに思います。よろしくをお願いします。

○蟹江室長 前段の話は、多分、食品衛生管理者の養成施設を卒業された方に対する育成と、そういうイメージですか。それとも、大学に在学中にということですか。

○質問者L 大学のカリキュラム上で内容を手厚くするとかですね。

○蟹江室長 それは多分大学のほうで既にいろいろされているところもあろうかと思いますが……。

○質問者L いえいえ、それはしているところもあるし、していないところもあるんです。一律ではないものですから、だから、底上げということ、産業界に進んでいく学生たちの底上げということになるとそういったカリキュラムを単位数を上げるとか、あるいは新しい、こういう科目はこういう資格の教員が教えなきゃいけないとか、いろいろな基準があるんですね、養成施設にも。その基準の中にこういった食品安全やH A C C Pに対する勉強がしっかりできるような基準を設けていくと。

○蟹江室長 養成施設の認定のときの基準という意味ですね。

○質問者L 認定……。

○蟹江室長 たしか学科がカリキュラムまではいきませんが、専門分野の項目と



か、食品衛生学とか、公衆衛生学とか、いろいろそういったイメージということですか。

○質問者L そうですね。食品安全とか、衛生管理という名称の科目はないんですね。食品衛生学はありますよ。

○蟹江室長 食品衛生学があれば、その中に入っていると思うんですけども……。

○質問者L 単位数が少ないんです。実習もないし。だから、これから業界を背負っていく人たちの教育ということに関して関与していただきたいという希望でございます。

○蟹江室長 実証事業のほうは別に大学を排除しているわけではなくて、自治体のほうで手を挙げていただいたところで実証事業をやっています。その中で専門家も当然必要になってきますので、そういった専門家の協力もいただきながらやっている自治体もありますので、そこは排除しているわけではありませんので、可能な制度になっていると思います。

○中屋課長 ほかにありますでしょうか。

○質問者C 済みません、たびたび。テイソートヨカの奥田と申しますが、49ページにございます国、地方自治体の役割という中で、研修の充実等により食品衛生監視員の資質向上を図りというところがあると思うんですが、この部分におきましてはぜひ現場の事情を少し配慮していただきながら、座学で一刀両断でこれがこうですよとか、これがこうでなければならないというふうにならないように、マルソウ時代の問題点がまた噴出しないように今後ぜひ現場のほうで、実践可能ということをよく言われておりましたので、実践可能なレベルにおいて、多分、基準Bがとても難しいと思うんです。小規模のところにおいて人材が自分で確保できない、小規模の方々がぜひ前向きに衛生管理を導入できるようにぜひ図っていただければというふうに思っております。よろしく願いいたします。

○蟹江室長 この部分はやはり人によって指導内容が違うとか、そういったことも現状いろいろご指摘をいただいていますので、この研修は全国の食品衛生監視員を対象にしていますので、なるべく統一したレベルの指導ができるように研修を行っている。それも目的の1つになっています。

基準Bのほうの話もありましたけれども、今回の制度で大きく変わる場所は、今現状は行政サイドが策定した基準、それに事業者の方が合うように対応していただいていると。ですから、基準自体の解釈というのは行政サイドにあるわけで、今回この制度で変わる場所は、衛生管理計画を策定していただくのは事業者の方になるわけです。事業者の方がつくったものをベースに衛生管理をしていただくというところが大きな違いです。基準Bのほうでなるべく認識を共有するために、例えば事業者団体のほうでその業種に合った形の手引書を作成していただいて、それを我々のほうでも確認をします。最終的にできたものは我々のほうから地方自治体のほうにも提供すると。それをベースに指導、助言をすることになるので、そのベースが同じものになるような形で制度設計をして進めていくと。そういったご指摘はやはりこれまでもあるご指摘で、総合衛生管理承認制度の関係でも我々

もいろんなご指摘を受けていますので、そういった反省を踏まえて今回制度設計する場合には共通認識を持った形でできるように進めていきたいというふうに思っています。

○**質問者C** もしその場合にどうしてもすり合わせができないという場合については、どこか上のところにどうなんですかというご質問をするような組織とかはできるんですか。例えば地方自治体でいうと、市のレベルであれば県に言うとか、県が難しければ本庁にどうなんでしょうかと。結局、だめだと言われれば現場はのむしかないという大きな問題があるかと思うんですけど、そのあたりのサポートはつくったからいいということではなくて、現場の運用がスムーズにできるように、制度、仕組みの中で作り込んでいただくということをご検討願えればと思うんですが。

○**蟹江室長** それは現状もそうですね。現状も現場レベルで対応できなければ、例えば県であれば県庁に上がりますし、県庁で判断できないものは我々のほうにも照会が来る。それは現状も今後も変わらないと思います。

○**中屋課長** ありがとうございます。

済みません、まだまだご質問、発言等いただきたいんですけども、私の不手際で時間が過ぎてしましまして申しわけございません。

これで意見交換を終了させていただきます。

それでは、厚生労働省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いての報告を厚生労働省生活衛生・食品安全部基準審査課の磯専門官から資料2の紹介をさせていただきます。

○**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** 基準審査課の磯でございます。

それでは、少々時間をいただきまして、私のほうから、今ご紹介いただきました現在のHACCPとは別な検討会を開催しておりまして、食品用の器具、それから、容器包装に関する規制に関する検討会というものを実施しております。この件につきまして今日少々お時間をいただきましてご紹介のほうをさせていただきます。

では、お手元の資料の2のほうをごらんください。

まず、資料2の1番目にこの検討会の趣旨ということで記載されております。我が国の食品用器具、容器包装の規制に関しましては、安全性に懸念があるということが判明した物質について評価を実施し、その評価に基づきまして規格基準を設定していると、そういう流れになってございます。

この制度においてやはり懸念される材料としましては、1つ目としまして、今お話ししましたように、安全性に懸念があるという知見が得られた対応になるということなので、やはり対応が後追いになるということが1点目として挙げられます。そのため、安全であるという確認が明確にできない物質も現実的には使用が可能になってしまうということがございますので、新規に開発された、また、安全性がはっきりしていない、そういう物質も使用が可能になってしまつて規制のほうの対応がおくってしまうということがございま

す。

それから、昨今の器具、容器包装の輸入量も増加をしているということもございますので、欧米の規制では使用が認められていない物質というものが日本の規制では特に規制されていないというものも多くございます。そのため、海外での問題がありそうな物質についても日本では規制がされない、そのまま国内に輸入してしまうという物質もあると。こういうような今の制度の中にいろいろ懸念される材料がございます。

片や一方、欧米のほうでは原則的には安全性の評価のされた物質のみが使用できるということで、私たちのほうではポジティブリスト制度とっておりますけれども、こういう制度が導入されておりますので、我が国の制度と比較しますと現時点ではより安全性を考慮したシステムになっているということかというふうに考えております。

このような状況でございますので、我が国と欧米との規制が異なるというような国際的な整合性がとれていないという現状があるということもございましたので、平成24年ごろから今回の検討会とは別に検討会を設置しまして、国内外の知見、あるいは調査を進めまして、昨年6月、その検討会の中間取りまとめというものを作成して、ホームページ上にもアップをしております。

今回のこの検討会につきましては、中間取りまとめを踏まえた上で器具、容器包装の安全性をさらに高めるということを目的に、学識経験者であるとか、消費者の方々、それから、地方自治体、それから、業界関係者の方々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て、現在も検討を進めているところでございます。

続きまして、2つ目でございます検討事項でございますけれども、その内容につきましては、まず1点目としましては、このポジティブリスト制度を日本のほうにも導入するかという点がございます。仮にこのポジティブリスト制度を導入するとした場合に、容器包装といましてもいろいろございます。材質のほうでも合成樹脂、ガラス、缶とか、いろいろな材質がございますけれども、その対象をどこまで、どのような対象にするのかというようなことも1つございます。

それから、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けれども、ポジティブリスト制度の中でも欧州のほうでは溶出量で規制をしていますが、アメリカのほうでは添加量で規制しているというような規制の違いも若干ございます。そういう意味で日本はどちらの方向で行くのかということも検討しなければならないと。

それから、もう一点目としまして、このポジティブリスト制度を導入したとした場合に、これを事業者さんが守っているかどうかという情報を上流の業者さんから下流の事業者さんにどういふふうに関係を流すのかということと、それから、製造管理の方法であるとか、あるいは自治体さんにおける監視指導をどうするのかと、こういうようなことをまだ検討していかなければならないということになってございます。

それから、最後に、スケジュールのところでございますけれども、資料にもございますように、第1回目は8月23日に行いました。第2回目が9月30日、それから、第3回目を11月1日、第4回目を12月13日に行う予定でございます。内容につきましては、今お手元の資料の1枚目の一番下にもございますように、URLが記載してございますので、内容についてはそちらのほうをまたご参照していただきたいと思っております。

説明は簡単でございますが、以上でございます。また容器包装に関しましても今後ともいろいろとまたお世話になるかと思っておりますけれども、よろしく願いいたします。

○中屋課長　　どうもありがとうございました。

これで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について少しご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たように、10月17日から明日の11月15日まで、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回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会を開催して、このパブリックコメント、また、7局で行いました地方連絡協議会、本日の内容も含め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となっております。

また、地方連絡会、こちらにつきましても今後も継続的に開催して、活発な意見交換や情報共有の場とさせていただきたいと考えております。次回の地方連絡協議会の開催につきまして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けるとありがたいと思っております。

また、今後、次回以降、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っておりますので、資料の中にも入っていますアンケート用紙にぜひご協力をお願いしたいと思います。お帰りの際に入館証とともに出口の回収箱に入れていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

時間が大変過ぎてしまいまして、私の不手際がございましたことをおわび申し上げます。どうも申しわけございませんでした。

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たいと思っております。長時間どうもありがとうございました。お疲れさまでした。

(以上)