

## 【第一部】

○福島 HACCP 企画推進室長補佐 定刻になりましたので、ただいまより「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」最終とりまとめ等に関する説明会を開催いたします。私は本日の司会進行を務めさせていただき厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課 HACCP 企画推進室の福島と申します。どうぞよろしく願いいたします。今回は非常に多くの方に御参加の応募を頂きましたため、急遽 2 回に分けて開催させていただくことになりました。時間の変更等で、御不便をおかけして大変申し訳ありません。

今回、2 回とも説明させていただき内容は同じですが、ただいまより 14 時 30 分までの 2 時間は、HACCP 普及推進中央連絡協議会の構成員の皆様、業界団体の皆様を中心にお集まりいただいております。また、15 時から 17 時までの 2 時間は、個々の企業、一般の方を中心にお集まりいただいております。大変限られた時間となりますので、速やかな進行への御理解と御協力のほど、よろしく願いいたします。

まず、開会に先立ちまして、厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課長の道野から、一言御挨拶を申し上げます。

○道野監視安全課長 皆様、こんにちは。司会から紹介がありました生活衛生・食品安全部監視安全課長の道野と申します。よろしく願いいたします。

本日は、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ等に関する説明会に皆様御出席いただきましてありがとうございます。今、司会からもあったように、私どもの予想を大きく超える参加者の申込みがありまして、急遽、12 時半から開催をさせていただくことになりました。そういったことで、直前の御連絡となりまして、皆様に御迷惑をおかけしたことをまずもってお詫びを申し上げたいと思います。私どもとしては、できるだけ多くの方に最終とりまとめの内容について御理解を頂き、また、次のステップに進んでいくわけですが、そういう中で、我々の考え方、皆様の御意見等をよく整理した上で進んでいきたいと思っております。そういうような思いもありまして、今回については、申込者の方全員に来ていただくという観点で 2 部制にして開催することにしたわけです。

さて、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会については、昨年の 3 月からスタートして、9 回にわたって会議を開催するほか、その中で企業のヒアリング、さらには現場の調査ということで、各業界団体の皆様の御協力も頂きながら検討を進めてきたところです。お陰様をもちまして、10 月から 11 月にかけてのパブリックコメント等も踏まえて、昨年の 12 月下旬に最終とりまとめという形で、検討結果を公表させていただいたところです。お集まりの業界団体の皆様には、検討のプロセスの中で、いろいろな現場の現状について御説明を頂いたり、さらには、先ほど申し上げた現地調査に御協力を頂いたりということで、改めて御協力についてお礼を申し上げたいと思います。

今日の説明会では、前半は、検討会の最終とりまとめの概要について御説明をした上で、課題になっている基準 A、基準 B に関する手引書の作成に関して、私どもの基本的な考えを御説明した上で、後半は、皆様いろいろな御意見を頂きながら、今後の進め方について説明をしていきたいと考えております。

また、それに併せて、この検討会は時間の都合で、説明会の最後になりますが、農林水産省から手引書作成のための支援策についても、併せて御説明を頂く時間も確保しております。そういった中で、検討会の最終とりまとめ、手引書の作成の方向性、農林水産省の支援等について、十分御理解を頂ければ非常に有り難いと考えております。時間が限られておりますので、十分な意見交換ができるかどうか少し不安なところもありますが、そういったことも踏まえて、進行にも御協力を頂ければ幸いです。今日は、説明会に御参加いただいた皆様に御満足いただけるように運営していきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

**○福島 HACCP 企画推進室長補佐** ありがとうございます。本日の進め方は、初めの1時間ほどで、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の最終とりまとめの内容について御紹介した後、その中で課題として挙げられている各事業者向けの手引書の作成の進め方について、続けて御提案させていただいて、その後、参加者の皆様との意見交換を行いたいと考えております。

最後の10分間で、農林水産省から手引書作成のための支援策について御紹介を頂くことになっております。本日お配りしている資料については、資料の一覧、1枚めくった裏に記載しております。乱丁等ありましたら、近くの係の者までお申し付けください。アンケートを配布しておりますので、お時間があるときに御記入の上、御提出方お願いします。

早速、議事に入りたいと思っております。資料1の食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 最終とりまとめについて、監視安全課課長補佐の海老より御説明させていただきます。

**○海老監視安全課長補佐** 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の最終とりまとめについて御説明させていただきます。私は、監視安全課の課長補佐の海老と申します。よろしく願いいたします。

資料1を使って御説明いたします。スライドに同じものを写しますので、こちらも併せて御覧ください。

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会については、昨年3月に開始して、12月まで全部で9回、中間とりまとめ、パブリックコメントを経て最終とりまとめを公表しております。最終とりまとめのうち、本日は目次にある「はじめに」「制度のあり方」「今後の課題」について簡単に御説明させていただきます。

5ページ、「はじめに」です。食品衛生管理のHACCPの導入については、平成5年のコーデックス委員会にガイドラインが示されてから20年以上が経過して、先進国を中心に義務化が進められてきており、今や国際標準となっております。赤字の所にあるように、HACCPは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、科学的根拠に基づき、HACCPの原則に則して体系的に整理し、正に今までの取組を「見える化」しようということが基本的な考え方として、「はじめに」に示されております。

6ページ、まず、国内の食中毒の発生状況を見ますと、近年、下げ止まりの状況にあり、また、高齢化人口の割合の増加などに伴って、今後、食中毒のリスクも高まっていくことが懸念されております。危害性のある異物混入などについても増加傾向にある。こういったことが背景として挙げられております。

7ページ、こうしたことから、国内の食品の安全性の更なる向上を図るためにということ

で、これまでの衛生管理の取組に加えて、HACCPによる衛生管理について、事業者自らが取り組んでいくことが重要と記載されております。そうした取組というのは、一事業者、あるいは一部の輸出用の事業者だけが取り組むのではなく、フードチェーン全体を通じて取り組んでいくことが重要であるということ。そうしたことを通じて、フードチェーン全体の衛生管理が見える化されていくということ。こういったことが重要です。これによって、我が国の食品全体の安全性が向上することにつながるものと考えられます。

少し視点は変わりますが、今後、東京オリンピック・パラリンピック等々の開催や、近年の食品流通の国際化なども踏まえると、我が国の食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色ないということも、国内外で示していく必要もある、こういった観点も記載されております。こうしたことを踏まえると、真ん中のオレンジの所になりますが、諸外国で導入が進められて、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付け、定着を図っていくことが必要であるということが、「はじめに」に盛り込まれております。なお、中間とりまとめからの変更点として、更にパブリックコメントなどを踏まえて、一般衛生管理が重要だと、それがまず大前提ということが追記されております。

これまでの現状と制度化への対応ということで、検討会の中で関係団体の方々をお呼びしてヒアリングを実施しました。主な意見としては、10 ページの真ん中にあるように、HACCP の導入の必要性に一定の理解を示しつつも、業種ごとの特性や事業者の規模等を踏まえた配慮、支援の必要性について、多くの業界団体から意見が出されております。

こうした御意見も踏まえながら、「HACCP の制度化のあり方」について、主に「具体的な枠組み」についてとりまとめた結果を御説明いたします。

13 ページです。衛生管理の基本的な考え方ということで、一般衛生管理の着実な実施が不可欠であるとした上で、HACCP による衛生管理の手法を取り入れる。これが基本的な考え方として位置付けられております。この部分については、中間とりまとめのときには明示はされていなかったのですが、パブリックコメント等で基本的な考え方をきちんと明らかにする必要があるということで追記した部分になります。

こうした考え方を基本として、HACCP による衛生管理の対象となる事業者の範囲を、14 ページに考え方をまとめております。繰り返しになりますが、HACCP による衛生管理の考え方というのは、事業者自らがまず考えて、安全衛生の確保のための取組を推進させるということ。それをフードチェーン全体で取り組むことによって、それぞれの段階での衛生管理の課題や取組、今まで取り組んでいただいたこと、それに加えて課題が明確化されるということ。こういったことが重要であるといった観点に立っております。

そうしたことから、対象となる事業者の範囲は、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者全体を対象とすることが記載されております。なお、中間とりまとめに対し、この辺りの考え方を明確にしてほしいという御意見もあって、営業の施設単位での適用を基本とする。あるいは現行の 34 業種に限らず、全ての食品等事業者を対象として検討するといったところが、最終とりまとめでは明記されております。

15 ページですが、全ての事業者を対象とした上で、衛生管理計画を作っていただくことになります。衛生管理計画というのは、一般衛生管理と HACCP による衛生管理、それぞ

れの事業者ごとに作っていただくことを基本としております。

衛生管理計画の中で、一般衛生管理と HACCP による衛生管理を作成していただくことを申し上げましたが、HACCP による衛生管理についてどういう形でやっていただくのか考え方を 2 つお示ししております。HACCP を制度化するに当たって、基本となる考え方としては、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 A を対象とすることを原則としております。基準 A では、なかなか対応が難しいだろうと。それは事業者の特性、業種の種類によって対応が難しい事業者もありますので、こういった所については基準 A を弾力化するものも認めようということで基準 B を設けることにしております。基準 A については、コーデックスの 7 原則を原則とすることを基本的な考え方としてお示ししております。

次に基準 B の対象となる事業者です。基準 B というのは、HACCP の考え方に基づく衛生管理。これは一般衛生管理を基本として、業界団体が事業者の実情を踏まえて、厚生労働省と手引書を作成して、それを参考にしながら管理をするということで書かせていただいております。基準 A よりも弾力化をして、取り組んでいただくことを考えております。対象業種の考え方について、17 ページにまとめております。

1 つは小規模な所、従業員数が一定数以下の小規模な事業者。一定の業種等と書いておりますが、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者であったり、提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種、あるいは一般衛生管理による対応で管理が可能な業種。こういった業種について、例示として、飲食店業とか販売業等を挙げておりますが、こちらについて基準 B を認めていこうということです。

留意点にあるように、実質的に適用が除外される事業者がないように。最終的な食品としての安全性は、基準 A が適用される場合と同等の水準を確保する。事業の規模、あるいは食品の特性、そういったものに応じて、安全を確保するための取組を作っていこうということです。

基準 B の内容については 18 ページになります。こちらについては、この後、ガイドライン作成の考え方をお示しすることになるかと思えます。一般衛生管理を基本として、業界団体の手引書等を参考にしながら、必要に応じて重要管理点を設けて管理することを可能とする。その他についても、弾力的な運用を可能とすることを考え方としてお示ししております。

したがって、基準 B については、食品の特性、業態に応じて、多様な取扱いが想定されることになるかと思えます。基準 B への対応については、厚生労働省がこれまで示している様々な管理運営基準、大量調理施設の衛生管理マニュアル、各種衛生規範等々がありますが、こういったものを基本に衛生管理計画の策定、実施が容易となるように配慮することとしております。この際、業界の特性も考慮して、小規模事業者が取り組みやすいものとするということにしております。

次に都道府県等による監視指導についてです。HACCP による衛生管理については、一般衛生管理とともに、食品等事業者が遵守しなければならない衛生管理の基準として位置付けて監視指導を行うということを明記しております。

こちらについても、中間とりまとめに対するご意見を踏まえ、考え方を最終とりまとめで

明確化しております。この考え方に基づいて、地方自治体の食品衛生監視員が、様々な機会を通じて、衛生管理計画の作成の指導・助言などを行うこととされております。もちろん、導入の際にも都道府県等を通じて、様々な支援を行っていただくことになってくるかと思っております。

「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、いわゆるマル総の仕組みについて、今後、HACCP の義務化に伴ってどうしていくのかということが、最終とりまとめにも盛り込まれております。マル総については、基本的には廃止するということが盛り込まれております。ただし例外承認と言われるもの、食品衛生法第 11 条の規格基準によらない製造加工過程に対する承認については、引き続き承認の仕組みを継続するという事としております。

また、マル総の施設について、現在も承認を取っていただいている施設については、当該承認基準が HACCP の 7 原則に基づくものであることから、基準 A の要件を満たしているものと考えるところが、今回、中間とりまとめに対するご意見を踏まえ、最終とりまとめで追記されております。

また、21 ページ、民間認証の活用については、既に ISO22000 とか、FSSC22000 等様々な民間認証がありますが、こちらについても、事業者及び行政側の効率化、あるいは事業者の負担軽減ということも配慮して、こういったものも十分に活用していくということが盛り込まれております。

次に、「輸入食品及び輸出食品について具体的な枠組み」についてです。23 ページ、輸入食品については、既に HACCP を義務化している諸外国の例もありますので、こういったものを参考にしつつ、輸出国との協議を進めていくということです。特に国内でコーデックス HACCP を基本とする基準 A の適用割合が高い食品については、内外無差別の観点から輸入の要件とすることも検討していくこととしております。輸出食品についても、同等性の確認を各国との間で行っておりますので、こちらについても二国間協議において円滑な輸出も行っていくように対応していくことを検討しております。

最後に、「制度化に向けた今後の課題」というところで、24 ページ以降になります。現場での理解促進と認識の共有が重要である、といったことが盛り込まれております。ここは検討会の中でもかなり話がありましたが、こういった HACCP の取組を導入していくに当たっては、それは行政、事業者も理解をしていくことが必要ということで、現場での導入手順の理解、人材の育成といったことが重要です。こういったこともきちんと進めていこうということが盛り込まれております。人材の育成のところ、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ますので、現場のニーズに合った人材の育成を図っていくことが盛り込まれております。

26 ページ、基準 B については、先ほど範囲について御説明させていただきましたが、範囲について検討する際には、従業員数、あるいは対象となる食品の業態や業種の特性等を踏まえて、対象となる業種における実現可能性も十分配慮して総合的に検討を進めるといったことが盛り込まれております。さらに進めていくに当たっては、手引書をきちんと作っていこうということです。

こうした手引書等を活用しながら、国・地方自治体において十分に連携を図りながら、食品と事業者に対してきめ細かな支援を行っていくということが盛り込まれております。特に、より効率的な支援を行っていくために、業界団体と連携するとか、現場の食品衛生監視員の資質の向上を図っていくことも盛り込まれております。

27 ページ、食品衛生法の許可業種については、今回の HACCP の対象業種は全ての食品等事業者にするということがありましたので、こちらについても、実際に HACCP 制度化の対象事業者を把握するためにどのような仕組みが必要かということについても、併せて検討していくということが盛り込まれております。

食品の輸出入については、先ほど二国間協議をきちんとやっていくということを申し上げましたが、こちらについてもきちんとやっていくことが課題として挙げられております。

一番最後ですが、準備期間については、小規模事業者や様々な事業者がありますので、こうした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に十分な準備期間を設けていくことが盛り込まれております。こういった準備期間の間に、HACCP の制度をきちんと事業者、消費者にも分かりやすく伝えるためのツールを作成して周知していくということが盛り込まれております。

大変駆け足になりましたが、以上で、最終とりまとめの概要について御説明いたしました。ありがとうございました。

**○福島 HACCP 企画推進室長補佐** それでは、続いて、資料 2 の手引書作成に当たっての考え方について御説明させていただきます。

今、海老のほうから説明があったとおり、最終とりまとめの中では、各事業者、食品事業者の皆さんに衛生管理計画を作成していただくということで、各業界団体の皆様には個別の食品、業態ごとに手引書を作成していただき、厚生労働省から業界団体の手引書の作成への支援をしていくということで御提案させていただいております。今後の具体的な進め方について、私から御提案、御説明させていただきます。

こちらのスライドは、先ほどの資料 1 の再掲ですが、再度、御説明させていただくと、一般衛生管理については、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項ということで、現在においても、食品事業者の皆様には、しっかり一般衛生管理をやっているところではあります。実際、食中毒などの食品事故の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備であるということから、食品の安全性を確保していただくためには、施設・設備、機械・器具等の衛生管理、それから、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠です。このためには、一般衛生管理、今現在もやられていることですが、これを、より実効性のある仕組みとしていく必要があると考えております。

その上で、それぞれの事業者が使用する原材料や製造方法に応じて、こういった食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握して、それを問題のないレベルにまで低減、除去していただく。こういった、特に重要な工程を管理して、それを改善しながら実行していただくことによって、我が国の食品の安全性の更なる向上を図ることが必要であると考えております。

そのために、具体的には、食品事業者の皆様には、衛生管理計画を作成していただくこと

になります。衛生管理計画には、基準 A、基準 B ともに、一般衛生管理の概要を加えていただくことになります。その上で、基準 A の皆さんについては、コーデックスの HACCP7 原則に基づく衛生管理計画を含めていただくということで、具体的には、製品説明書、製造工程図、危害要因分析表、それから HACCP プランの概要ということで、こういった HACCP7 原則に基づいて手順を踏んで、作業していただければ出来上がってくる資料、こういったものを衛生管理計画に含めていただくことを考えております。

基準 B については、ここまでかっちりしたものは当然求められないのですが、それぞれの製品概要ですとか、後ほど少し出てきますが、必要に応じて、HACCP の考え方に基づく管理の概要を含めていただくことを考えております。衛生管理計画は、一度作ってしまったら終わりということではなくて、当然、新しい知見が出てきたり、例えば、事業者のほうで施設を少し改造したりとか、製造工程を変えてみたり、そういった変更があれば、それを踏まえて、随時見直しをしていただくということが必要になります。

また、この計画の作成に当たっては、食品の業態や特性を考慮しまして、業界団体等の皆様と私どもが連携しながら計画の策定、実施の支援を行っていく必要があると考えております。具体的に、基準 A と基準 B に分けて御説明いたします。スライドの再掲です。基準 A については、一般衛生管理と HACCP による衛生管理のための衛生管理計画を作成していただき、HACCP による衛生管理については、コーデックスのガイドラインに基づく HACCP7 原則を要件とすることを考えております。こちらに、衛生管理計画の例ということで、模式的に書いてありますが、こちらの図の上部の部分が、一般衛生管理に関する事項です。本当に基本的なことですが、施設の日常点検や衛生管理に関する清掃・消毒等についての手順を定めたりですとか、機械・器具の分解・洗浄といった計画とか従業員の健康管理ということで、毎日の健康状態の申告や健康診断の実施。こういったものを既に皆さん実施していらっしゃると思いますが、こちらをきちんと計画を立てて実施した記録を残して、それを保存していただきます。

これらについては、現在も食品等事業者が実施すべき管理基準、ガイダンスというものを私どもはお示ししております、その中でも、管理運営基準を作成して、手順書を作成して、記録を残してくださいということをお願いしているのですが、ここが確実に実施されていないという現状を踏まえて、こちらを、まず皆さんにしっかりやっていただきたいと考えております。プラス、HACCP による衛生管理の計画ということで、先ほど申し上げたように危害要因分析や、管理措置、管理基準、モニタリング方法、こういった HACCP の 7 原則の要素についての計画を作成していただくことを考えております。

基準 A の事業者向けの手引書の作成の考え方ですが、事業者の方、自らがそれぞれの製品の特性、例えば、原材料や製造方法等、施設の状況(施設・設備、区画、動線、機械・器具等)、こういった状況に合わせて、それぞれ危害要因分析の実施や管理措置の決定、重要管理点の特定等の 7 原則(12 手順)、これを実施していただくことを基本として、基準 A 向けの手引書では、その手順の解説や実例の提示、根拠となる基礎情報の提供等を行っていただければいかがかとと考えております。

この資料の下の黄色の所で、厚生労働省がこれまでに作成している手引書について説明し

ておりますが、これまでに私どもで乳・乳製品、食肉製品、清涼飲料水等 13 業種について、「食品製造における HACCP 入門のための手引書」というものを作成しております。これらの手引書の中には、まず最初に、一般衛生管理に関する解説、これは全業種共通のものであります。この部分と、2 番目として、コーデックス HACCP の 7 原則に沿って、事業者自らが実際に自身の情報を書き込みながら HACCP プランを作成する部分、ワークブック形式になっています。それから、数は少ないですが、具体的な製品に関する HACCP のモデルプラン、それと、最後に、実際に記録していただくための記録様式集、こういったものから成り立っています。

結果としては、事業者自らがコーデックスの HACCP7 原則に基づいて手を動かしていただいて、HACCP プランを作成することになっておりますので、対象としては、今、議論している基準 A の事業者を想定しているものになります。プラス、これだけですと実際の製品のモデルプランが非常に少ないものですから、追加的に 9 種類、23 アイテムについて、実際の製品に即したモデルプランを作成いたしまして、これもお示ししております。

各団体の皆様に作成していただく手引書については、こういった厚生労働省の手引書も参考にしながら、ただしこれに縛られる必要はなく、各団体のほうで工夫していただき、事業者が使いやすいフォーマットで作成していただければいいのですが、こういったものも参考にしながら作っていただければと考えております。

また、既に多くの団体で、HACCP に関するマニュアル、ガイダンス的なものを作成していらっしゃるのではないかと思います。それを一から新しく作り直していただく必要は全くなくて、そういった既存のものも活用して、必要があれば改良を加えるなど、そういった形で作成を進めていただければと考えております。

基本的に含まれる内容としては、手引書の基本構成の所に書いてありますが、1 目として、一般衛生管理の部分が重要なので、ここに関すること。2 番目、HACCP7 原則に基づいて、製品説明書、危害要因分析表、製造工程図、管理基準、改善措置等、HACCP プランの作成手順。3 番目として、危害要因分析の管理措置・管理基準等設定の参考情報、基礎情報を提供していただきたいと考えております。それから、事例が多くあると参考になりますので、先ほど私が申し上げたモデル例、これもできるだけ多く作成して、含めていただければ事業者の皆さんの役に立つのではないかと思います。

基準 A の事業者の方に参考にしていただくための資料として、こちらに例を挙げてみました。一般衛生管理の参考資料としては、先ほど申し上げた食品等事業者が実施すべき管理運営基準、こちら、一般衛生管理の大本となっておりますけれども、こういったものですか、それから、各種衛生規範ということで、私どもで個別に漬物の衛生規範や、洋生菓子の衛生規範といったものを既に作成しています。こういったものを参考にさせていただくとか、コーデックス委員会のほうでも各種衛生実施規範、後で一覧表でお示しますが、こういったものも作成されていますので、参考資料に加えていただければと思います。

それから、危害要因分析のための基礎情報として、過去、それぞれの業界の食品で、どういった食中毒が起きているかといったことも、厚生労働省の食中毒統計で、今、ホームページを見ていただくと、2000 年からずっとどのような食中毒があったかということが、Excel



ファイルで各年度ごとに出ますので、それぞれの原材料や食品等で検索していただいて、過去にこのような大きな食中毒が起きているのだということも参考になるかと思っておりますので、加えていただいたり、食品衛生法違反事例といったことで、各自治体等で行政による回収命令が出ているような物については、厚生労働省のホームページで一覧でお示ししています。そういったものも参考にさせていただく。あとは、それぞれの原材料や製品がどういった食中毒菌等で汚染されているかといったような汚染実態データ、これは農林水産省が実施していたり、私どもが実施していたり、各自治体等で実施しているものがありますので、こういったデータも基礎情報として手引書に含める。各団体の皆様のほうでも、過去にその業界の製品によって、どういう事故が起きたのかですとか、回収事例が起きたとか、どのようなクレームがあったとか把握しているものもあるかと思っておりますので、そういったものも整理して手引書で提示させていただく。必要に応じて、新しい科学的な知見や、参考書等のリスト等も含めていただければと思っております。

管理措置・管理基準を設定するための基礎情報についても、食品衛生法の中で規格基準として定められているものについては、そのまま御提示いただければと思っておりますし、それ以外にも、各業界内において伝統的に用いられてきているような管理措置・管理基準があるかと思っております。こういったもののうち、きちんと効果があると確認されているものを、その根拠となるデータと併せて御提示いただければと思っております。

そのほか、先ほど申し上げたとおり、代表的な製品のモデルプラン、実例があると事業者は大変参考になるかと思っておりますので、こういったものもできるだけ作成して参考資料として含めていただければと考えております。

続いて、基準 B 向けの手引書についての考え方です。おさらいになりますますが、基準 B の対象となる業種ということで、小規模事業者ということで、具体的にはこれから検討しなければいけないところですが、実際に店舗に併設されたような製造場所で製造して、それをその場で販売するような事業者や、食品の種類が多くてメニュー等の変更頻度が頻繁な業種、一般衛生管理のみで対応が可能な業種、こういったものが基準 B の対象業種として想定されています。

この基準 B の内容も、これも繰り返しになりますが、一般衛生管理を基本としつつ、それぞれ業界団体で作っていただく手引書等を参考にしながら、必要な場合は、重要管理点を設けていただき管理するということを可能にし、そのほかの部分についても弾力的な運用を可能とすることを考えております。基準 B については、基準 B と言っても食品の特性や業態等に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点を設けるものから一般衛生管理のみの対応で可能なものまで多様な取扱いが想定されるかと思っておりますが、こういった弾力的な運用が可能かということで例を示してみました。

危害要因分析の部分については、例えば、危害要因分析表を手引書の中で実際に提示又は例示していただいたりですとか、そういった分析表そのものが不要だと判断される場合には、その考え方も併せてその手引書の中で整理して記載していただく。モニタリング頻度の低減ということで、業態や規模を考慮して、具体的にはこれぐらいの頻度でモニタリングをすればいいのではないかとすることを設定して例示したり、記録の作成・保管の簡素化という面

例えば、記録様式の提示又は例示をしていただいたりですとか、業態、規模などを考慮して、その内容、保管期間等も例示していただければいいのではないかと考えております。重要管理点設定についても、食品衛生法で規格基準等があるものについては根拠は行政のほうで設定しているため、新たに根拠資料を付けていただくことは不要かと考えております。

先ほども御紹介した厚生労働省が既にお示ししている食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、飲食店向けということでは、大量調理施設衛生管理マニュアルや、各種衛生規範、それから、既に各業界団体で作成していただいている衛生管理マニュアル等があるかと思えます。これは、既に事業者の皆様には活用していただいているかと思えますので、既にあるものを基本にして事業者の皆さんが衛生管理計画を作成したり、その実施が容易となるような配慮をしたいと考えております。

具体的に、基準 B 向けの手引書を作成する上でのポイントですが、進め方ということで、まず、既存の食品衛生管理の自主基準とかマニュアル等をベースに、それを改訂しながら活用していただければいいのではないかと考えております。具体的には、業界の皆様は既にお持ちの自主衛生管理マニュアル等の見直しをしていただくですとか、先ほど御紹介した、厚生労働省で基準 A 向けを想定した手引書がありますので、この内容を少し簡素化して整理して提示していただいたり、手引書を作成していただくに当たって、私ども厚生労働省のほうで皆さんといろいろなキャッチボールをしながら進めていきたいと考えておりますので、まず、作成を始める前に私どもに事前に相談に来ていただいたり、作成の途中も、後で出てきますけれども、いろいろなやり取りをしながら対応させていただきたいと考えております。

手引書を作成する前にやっていただかなければならないことがあります。まず、手引書を作成するに当たって、対象とする事業者の規模、業態を具体的に想定していただきたいと考えております。同じ小規模の事業者といっても、例えば 15 人、20 人ぐらいの規模で工場という形でやっている場合もあれば、3、4 人ぐらいの家族内でやっているような業態の方もいらっしゃるかと思えますので、そういった 2 つの事業者が同じ手引書で同じようにできるのかといったら、必ずしもそうではないという場合もあるかと思えますので、誰を対象にしているのかといったことも想定していただいて、場合によっては、手引書の書き分けが必要な場合も出てくるかと考えております。

一般衛生管理に関する部分については、これは本当に衛生管理の基本となるところで、施設・設備の衛生管理、使用水の管理、そ族昆虫対策、廃棄物・排水の管理、従事者の衛生管理及び教育等のマニュアル、こういった本当に基本的なことをしっかり記載していただきたいと考えております。これも既にお示ししている管理運営基準や、各種衛生規範、それから基準 A 向けの手引書の一般衛生管理に関する部分、既存の文書も参考にさせていただき、一般衛生管理のポイントを、なるべくそういった小規模の事業者の皆さんにも分かりやすい簡潔な表現で解説していただければと考えております。

ここは肝ですけれども、HACCP の考え方に基づく衛生管理に関する部分ですが、やはり基準 B の対象事業者の皆様にとって一番ハードルが高いのが危害要因分析の部分かと考えられます。ですので、この部分については、各業界団体のほうで可能な範囲で対応していただいて、重点的に管理する工程と管理方法の内容とその根拠を、基準 B 向けの手引書の中

で整理していただきたいと考えております。製品の特性や工程によりまして、危害要因分析表と重点的に管理するポイントが不要と判断する場合には、なぜ不要なのかという考え方を明示していただければと考えております。

具体的なやり方として、まず業界の中の主な製品について、製品情報と製造工程等の情報を収集していただくということ。それから、工程や主要原材料が似ている製品については、個別に危害要因分析をやらなくても、グルーピングしていただいても全然構いません。それから、過去に起きた食中毒や事故、業界内のヒヤリハット事例等、皆さん把握していらっしゃるものを活用して、原材料、若しくは工程で合理的に起こり得ると考えられる危害要因をリストアップしていただきたいと考えております。この合理的に起こり得るというのは、いろいろ理論的に考えれば、「起こるかもしれないけれども」といったようなことまで含めていただく必要はなくて、実際に現場で起こり得るといったものに焦点を当ててリストアップしていただければと考えております。

これも繰り返しになりますが、食品衛生法において規格基準等が定められているものについては、そのまま重点的に管理する工程としていただいて構いませんし、重要管理点についても、既存の情報も活用していただいて、推奨する管理基準を提示、又は例示していただいて差し支えないというように考えております。例えば、食肉を含む食品であれば、殺菌工程は $70^{\circ}\text{C}$ 分以上といった条件を示していただいたり、包装済みの食品であれば、温度管理がメインのポイントだと思いますので、そういうところについて具体的に例示していただければと考えております。

また、手順書と記録様式ですが、今まで説明したような一般衛生管理、HACCPの考え方に基づく衛生管理について、事業者の負担が最小限となるよう、具体的な手順書、すなわち標準操作手順書や、記録様式を提示又は例示していただければと思います。標準操作手順書というのは、要するに、誰がやっても手順書どおりにやれば同じ結果が得られるといった、具体的なやり方を記載したものを例示していただければと考えております。ただ、事業者の方が、それぞれの状況に合わせて利用できるように、余り細かく作り込みすぎないで、例えば、穴埋め方式にするなど、使いやすいように工夫していただければと思います。

こういった記録様式も、私どもがお示ししている手引書でも、この項目についての記録書、あの項目についての記録様式という形で、記録様式が10何種類も付いてくるものをお示ししてしまったりしているのですが、こういったものを見ると、やはり小規模の事業者は、こんなにたくさん、人数もないのに記録ができないとなってしまうこともあるかと思っておりますので、チェック項目は食品衛生上、必要なものに限定していただき、しかも、毎日チェックするような項目であれば、別々の様式にしなくても日誌のような形で、1日分の様式にまとめていただいて記録しやすくするなど、そういった工夫を考えていただければと思います。

最後に、これが一番重要なポイントですけれども、先ほど作成する前に、どういった規模、どういった業態の事業者を想定しているかを具体的に思い浮かべて作成してくださいということを申し上げましたが、手引書が出来上がった段階で、もう一回最後に、本当にその想定した事業者がきちんと、その手引書に従って衛生管理できるのかということをしっかり検証していただきたいと思っております。会員の皆さんに、例えば意見を頂いたりとか実際にトライ

アルで使ってみていただくなどして、本当に使える内容になっているのかといったこともきちんと確認をしていただければと考えております。

ここで、参考となる既存のガイドラインということで、例示を挙げさせていただきました。網羅できずに漏れている部分もたくさんあるかと思いますが、私どもが作成している食品衛生法の規格基準や管理運営基準に加えて、ここで CAC/何とかと番号が書いてあるものは、コーデックス委員会が策定している文書です。衛生管理計画を作っていただく上で役立ちそうなものについて、例示として挙げております。これ以外についても、まだ日本語訳されていないものもたくさんありますので、皆様のお役に立ちそうなものについては、順次、こちらの日本語訳のほうも進めていきたいと考えております。

基準 B 向けの手順書の策定の流れですが、緑の部分が各食品関係の事業者団体の皆さんになります。皆さんのほうで手引書の作成を、まず計画していただき、計画前に厚生労働省のほうにいろいろ相談を頂きながら開始していただければと思います。ある程度の案ができたところで、私ども厚生労働省の中に、食品衛生の専門家や研究者からなる食品衛生管理に関する技術検討会というものを立ち上げようと考えております。この技術検討会の中で頂いた手引書の案の内容を確認させていただいて、問題ないかどうか、ここはもう少し加えたほうがいいのかどうか、そういった御意見を聞きながら内容を更に良いものにしていて、厚生労働省の中に HACCP に関する厚生労働科学研究班がありますので、必要に応じて、例えば危害要因分析や、重要管理点、管理基準等について、何か科学的な知見が必要な場合には、この研究班にもアドバイスを求めながら手引書のほうの完成を進めていきたいと考えております。手引書が出来上がった暁には、当然、事業者団体の皆様から会員の方への周知をしていただいて、それを実際に使っていただくということをやっていただきます。私ども、厚生労働省からも各地方自治体のほうに、この手引書を通知させていただいて、地方自治体のほうがそういった事業者の監視指導等に入るときには、この手引書の内容に基づいて監視指導をするということで、全国の食品衛生監視員による指導の内容の標準化といったものも図っていきたくて考えております。後ほど、農林水産省からお話がありますけれども、作成に当たっては、関係省庁からも御支援を頂きたいと考えております。

最後に、あくまで参考ですが、飲食店における食中毒発生防止のための取組ということで、これは HACCP に基づく衛生管理計画を立てましょうといったことで、今、リーフレットを、表裏のものを 1 枚作って厚生労働省のホームページに載せております。これに基づいて今年度、飲食店向けの HACCP による衛生管理の講習会のようなものを先行的にやっています。飲食店の皆様向けには、これまでもお伝えしてきた食中毒の三原則、「つけない」「増やさない」「やっつける」という考え方をベースにして、一般衛生管理でポイントとなるところ、それから、HACCP 的な考え方でポイントになるところ、例えば「しっかり加熱してください」、そういったものも今一度、再点検していただくといった構成になっています。

これも飲食店における衛生管理の 1 例ですが、上の一般衛生管理に関する部分は、先ほど基準 A でお見せしたようなものと項目としては一緒ですが、HACCP による衛生管理の部分は、飲食店の皆さん、たくさんメニューを毎日いろいろ作られるということで、グルーピングしていただいて、例えば、加熱せずにそのまま冷蔵のままお出しする物とか、加熱す

る物でそのまま提供する物、一旦保存して、また再加熱して出すような物。こういった形でグルーピングしていただいて、こういったチェックをしなければいけないのかといったことを整理していただくといったような形になっています。

記録のほうも、先ほど申し上げたようにいろいろな記録様式をたくさん添付するという形ではなくて、日誌という形で、それぞれ毎日チェックしなければいけないものを簡潔に1枚にまとめてチェックしていただくといったような内容を提案しております。これは飲食店の事例ですが、そのほかの業種についても、それぞれの業界団体の皆様、事業者の皆様の御意見を聞きながら、基準 A と基準 B の手引書ともに作成を進めていきたいと思っております。また、この後の意見交換会でも皆様のいろいろな御意見をお聞きしたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。資料 2 の御説明は以上です。

引き続き、これまで御説明した内容に関する質疑応答、意見交換の時間とさせていただきます。壇上のレイアウトを変更いたしますので、少々お待ちください。

(壇上レイアウト変更)

**○福島 HACCP 企画推進室長補佐** 皆様、お待たせいたしました。ここからは、参加者の皆様との意見交換の時間といたします。冒頭に申し上げましたように、最後に農林水産省から手引書作成のための支援策について御紹介がありますので、14 時 15 分をめぐりに一旦区切らせていただきます。できるだけ多くの方に御発言いただけますよう、御協力のほどお願い申し上げます。また、最初の 15 分ぐらいを目安に、検討会の最終とりまとめについての御意見、御質問を頂いた後、残りの 30 分を手引書作成に当たっての考え方についての意見交換としたいと考えております。また、本日御参加いただけなかった方を含めて、広く情報提供をさせていただくことを目的として、今回の説明内容と意見交換の様子は、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することを予定しておりますので、御了承ください。議事録に、御所属とお名前を掲載させていただくことについて不都合がある場合には、発言の前にその旨おっしゃっていただければと思います。

それでは、まず検討会の最終とりまとめについて御質問、御意見等がある方は、挙手をしていただければ私から当てさせていただきます、マイクをお持ちいたします。差し支えなければ、御所属とお名前をおっしゃった上で御発言をお願いできればと思います。

**○質問者 A** 日本炊飯協会の三橋と申します。先ほどの資料 2 の 12 ページの「基準 B 向け手引書策定の流れ」の所で、左側に「関係省庁」と書いてあります。今、和歌山で大規模食中毒が起きています。ノロウイルスに関して、2、3 年に 1 回、1,000 人規模のものが起きているのですが、この中に文科省なり教育委員会を是非含んでいただきたいと思っています。農水省が入っているのは非常に有り難いのですが、安全衛生に関しては、やはり厚生労働省にまとめていただけるのが一番よくて、我々にとって分かりやすいです。そういう中で、教育委員会や文科省も入れていただきたいです。国際標準ということでやられているので、まずは国内を統一することが前提にあると思います。そういう意味では、ここが欠けているのではないのかなと。特に、よくやられているのは教育委員会だと思うのですが、対症療法的なところでどんどん基準を作られている中では、HACCP の重要管理点や科学的根拠と少し観点が違うようなところが実際にあって、非常に困っています。

例えば、具体的に言いますと、パンの焦げが入っていたということで、あのときはノロウイルスでした。保健所の見解では、できるだけ触らないようにということでしたが、実際は異物だから手で取れという指示で、結局はそちらが優先されました。では、何が重要管理点で優先順位かということだと思しますので、この辺りが我々としては非常に困るところです。特に昔は、4時間以内、もう1つは乾燥と。これは、両方とも衛生レベルが低いとき、それから細菌数が多かったら問題が起きるということでしたが、今はノロウイルスやO157がわずかなものでも起きて、果たして乾燥が有効な手段になり得ていないのですが、あくまでもこれが基準として残ってしまっており非常に費用がかかりますので、是非、教育委員会なり文科省も一緒にこの中に入れていただいてまとめていただければ有り難いので、よろしくお願いいたします。

**○道野監視安全課長** 御意見をありがとうございます。私どもも、以前から全く文科省と連携していないわけではないのですが、例えば大量調理施設の衛生管理マニュアルについても、私どもで作成したものを文科省のほうで学校給食の指導にということ、また少し厳しいものを作られたという経緯があるわけです。御指摘のところも、そういった文科省での上乗せの問題や、本当にリスクとうまくかみ合った対策になっているかというところの疑問があるのではないかと考えています。もちろん最終とりまとめには書いていませんが、そういった学校給食に関しても、食品衛生法の規制対象であり、従来から保健所等が指導してきています。そういった意味で端的に言いますと、基準 B の対象になってくると考えております。もちろん、法律として準用なのか、ダイレクトに適用するかという問題は、今後整理しなければいけないところです。いずれにしても、従前のおり学校給食施設についても、同じように食品衛生法に基づく管理をしていただくことについては変わりませんので、文科省とも十分連携を取って進めていきたいと考えています。

**○質問者 B** 全国菓子工業組合連合会の山本です。今日はありがとうございます。最終とりまとめの考え方について、2点ほどお聞きします。1点は、厚生労働省は、これまでに食中毒事案などには当然対応されてきたわけですから、いろいろな事例については当然把握されていると思います。そうすると、これまでやられた我が国の一般衛生管理と食中毒の関係は、今日の御説明でも一般衛生管理に関係することがほとんどで、それが不徹底であるがゆえに食中毒になっているというお話があったのだと思うのです。要するに、これまでの食中毒事案で一般衛生管理の徹底では対応できなかったものがどのくらいあって、どういう品目、あるいはどういう業種でどのくらいあって、だからそれを防ぐためには一般衛生管理だけでは不十分なので、HACCP手法を導入するというような説明を、実はお聞きしたいのです。私どもの業界としてもいろいろと意見を出した中で、なぜ一般衛生管理でなく、今の時点でHACCPを導入しなければならないのかということの説明をもっと分かりやすくしていただきたい。そうでないと、私どもも下に説明をするときに困るということを何度も申し上げていたのですが、最終とりまとめを見ても、そこは明確になってなく、国際的に標準になっているということだけになっています。その辺りを、今まで長い間の厚労省としての衛生行政での経験を踏まえた上で、何が本当に問題で、だからこの新しい手法が必要なのだということをもっと明確に出していただきたいです。

それから、これも私どもの業界として意見を出させていただいたのですが、各国の例で、EU は確かに例外なくやられているというのは、検討会の資料でも見せていただきました。しかし同時に、アメリカは一定の規模以下の場合には義務の例外を設けています。これも考慮していただきたいということを、私どもとしては申し上げてはいます。これについても最終報告で、なぜアメリカの方法ではなくて、日本においてはこれをやらなければいけないのだということが、私が見る限り何ら明確になっていません。その辺りを、きちんと明確にさせていただきたいと思います。

もう 1 点は、仮に B 基準でやるとして、どういう適用基準を導入するかです。最終報告ではそこまで書かれていないのですが、途中では他の制度の例を参考にするというようなことが、確か食品表示法などが挙げられていたと思います。食品表示法の栄養成分表示などの義務除外のところで、中小企業基本法の中小企業に該当するものということで、製造にあっては 20 人以下、商業にあっては 5 人以下となっています。これは、もともとが統計分類上の職業分類の観点から作られたものを、そのまま中小企業基本法に持ち込んだということで、ちょっと違うのではないかと思うのです。しかも、それをそのまま今度は食品の表示の世界に持ち込んでいます。それぞれの法律はそれぞれの目的があるわけですから、それぞれの目的にかなった考え方をしていただかないと、現実にはやる事業者は非常に混乱します。どういうことかという、例えば、製造小売をやっている、店主が 1 人だけで製造して、販売を奥さんとお母さんがしている。これは、3 人なので 5 人以下で例外になります。ところが、そのお店が、その地域では非常に評価されているお店で、その地域に出店した大手量販店が、是非、自分の店に置いてもらいたいということで売られている例があります。

食品表示法の世界では大手量販店が販売業者になりますから、そうすると、そこは社員数が 100 人とか大きな数になります。当然、商業としての 5 人は大きく超えるわけです。そこで売られているものについては、表示の義務があるということです。もともと作っている人は 1 人しかいない、けれども食品表示法の栄養成分表示の義務があるという見解が示されています。

今回、厚労省がやられるのは、正に生産管理ですから、考え方からして表示の世界も非常におかしいと思いますが、でも、そういうものをそのまま適用するということは、是非やらないでいただきたいという、この 3 点です。

**○道野監視安全課長** ありがとうございます。3 点ということでお受けいたしました。食中毒の関係で、報告書にもあるように食中毒の原因の多くは一般衛生管理の不備ということで、やはり一般衛生管理について着実な実施体制を確保すべきではないかという指摘を報告書の中でもしております。パブリックコメント等の中でも、HACCP といっても前提となるのは一般衛生管理です。事務局としては、HACCP の制度の検討会の報告書などでは、中間とりまとめに関して割と HACCP 中心に書いておりました。

やはり一般衛生管理について、もっと着目すべきだという御意見、業界団体の皆さんともお話した中で、一般衛生管理が必ずしも十分にできていないということは共通認識です。そういう観点で、一般衛生管理について、かなり重点を置いて最終とりまとめの記載をした経緯があります。

その中で、食中毒の原因として、一般衛生管理の例ということであれば、簡単に言うと今起きているノロウイルスは、正に従業員の方の健康管理、チェックということの有症者の方を従事させないということが、うまくいっていないのが例示として1つあるわけです。調理器具や設備の洗浄不良等によって、残渣の所で細菌が増殖して食中毒が発生した。そのようなことは一般衛生管理ということになるわけです。

やはり、機械・器具、施設・設備の洗浄や清掃の手順をしっかりと設定して実行していくということ、従業員の衛生管理について手順を明確にして確認する。一般衛生管理と食中毒の関係はそういうことだと思います。

HACCPなので食品の取扱いが中心になってくるわけです。一番簡単な例は加熱不十分です。加熱不十分によって原材料に存在する病原菌やウイルスが加熱殺菌されないで提供されることによって、食中毒が発生した。こういうものについては、端的に言うと、重要管理点にして着実に加熱殺菌を行うということが求められます。

ところが、それが十分にできていないケースは、HACCPによる重要管理点に設定してやっていたら防ぐことのできた食中毒事例ではないかということです。余りここを長くやっていると、進行の関係もありますので、一般衛生管理と個々の食品の取扱いの話が HACCPだと、大きく理解していただければいいのではないかと思います。

各国の例ということで、確かに最終とりまとめ、中間とりまとめのいずれもそうですが、先ほどの話に戻りますが HACCPに関連した部分について記載していたということもあり、米国に関して申し上げますと、連邦食品・医薬品・化粧品法、Federal Food, Drug and Cosmetic Act という法律が、そもそもあるわけです。

その中で、FDA はフードコードを定めていて、ここにびっしり一般衛生管理の内容が載っております。これは、もちろんずっと以前から施行されていて米国国内で各州政府の裁量で実施されており、施行率は9割を超えております。もちろん、HACCPの部分のフードコードの記載もあります。まず、そういうベースがあり、その上で今回の2011年に米国で立法化された米国食品安全強化法(FSMA)が、更に国際標準に近い HACCP を要求する。要求レベルの詳細は、我々も十分確認できているところではないのですが、そういう HACCP による衛生管理、我々でいう想定している基準 A に該当するものが要求されるということなので、その適用除外という議論で見ていただければいいのではないかと思います。

日本でいえば適用 A のレベルの適用除外ということで、今おっしゃっている中小規模の事業者の免除であったり、例えば、農家等で行っている簡易な加工が除かれたり、地域限定で流通している食品の加工事業者について、免除されているという内容だと御理解いただければと思います。

最後の点は、実際に小規模を考えるとときにどういう考え方がいいのかということです。ただ、制度なので他の立法例も参考にしてやりますという意味で記載しております。全体として見るときに、今回の最終とりまとめの中でもあるように人的な要因が非常に大きいわけです。専門的な知識を有するか有しないかということが多いわけです。企業で言えば、品質や衛生管理の部門や人を専任で置ける所は、そういう知識のある人がいらっしやるでしょうし、そうでない所は兼任でやったり、オーナーが全部やったりというケースもあるわけです。そ



ういうケースは基準 A は無理だということもあるので、現場の実質的な対応の可能性も考えて、この線引きについては検討させていただきたいと思っております。

**○福島 HACCP 企画推進室長補佐** そろそろお時間が差し迫ってまいりましたので、手引書作成に関する質疑応答に移りたいと思っておりますが、とりまとめについて、どうしてもこれだけは御意見があるという方、手短にお1人どうぞ。

**○質問者 C** 全国生活衛生同業組合中央会の安達と申します。私どもは業界団体で手引書を作成する立場にあります。確認したいことは、複数の団体がありますが、私どもは飲食店を所管している団体なのですが、同じ飲食店でも私どもの中央会以外にも今日お越しでいらっしゃると思っておりますが、食品衛生協会等、関係団体はいろいろあります。

それぞれの団体が手引書を作るというイメージでいいのか、また、その場合、整合性をどのように整えるのか。A 団体はこれでいいです、B 団体はこの程度でいいです、C 団体はここまでやらなければ駄目ですと。そうすると事業者は、どの団体の手引書を基にやればいいのか混乱すると思っております。その辺りをどのようにお考えになっているのか、お聞かせいただければと思います。

**○道野監視安全課長** 既に後ろの手引書に関する質問に移ってしまっています。複数の団体があるというのは、確かに業種によってそういうことがあるのは承知しております。私どもも、できれば団体間で調整していただいて一本化していただくという事は有り難いのです。ただ、それがなかなか難しいという場合には、それぞれで作っていただいて、出来たものについて、今、おっしゃっていたような御心配が発生しないように内容で調整する。最低基準というところ少し語弊があるかもしれないのですが、最低ラインをここまでは確保するという事で調整をしたいと思っております。

さらに、業界団体によっていろいろな会員の構成や規模も違うでしょうから、そういう中でもっとレベルの高いことに取り組みたいとお考えの所に、それはやめてくださいと我々としては言えないのかと思っております。

**○福島 HACCP 企画推進室長補佐** このまま手引書の作成の進め方についての意見交換に移りたいと思っておりますが、ほかに御質問のある方はいらっしゃいますか。

**○質問者 D** 全国和菓子協会の藪と申します。手引書に関係することで根本的なことだと思いますので、この時点でお話したいと思っております。衛生管理計画の作成にせよ手引書の作成にせよ、業界団体を頼りに作成するということがしきりに書かれている点について疑問があります。

業界団体は様々な活動をしておりますが、衛生については、どちらかというと保健所中心の一般衛生管理に委ねているのが実情です。衛生管理に精通している団体が果たしてどれだけあるのか。団体としてこういうものを作っていくときに当たって、団体としての能力の問題はどうなのか。その団体として不安定な考え方しかできないような場合、作成に不十分な能力ということも十分に考えられるのではないかと。アウトサイダーについてはどうなさるおつもりなのか、組織率の問題も大きく関係してくると思っております。

取締行政に関する内容のもので取締りの対象になるものです。本来ならば、ここに書かれている説明よりも、より具体的なものをお示しいただいて、国が中心となって示すべきもの

ではないかと私は思います。団体頼みでなければ、この HACCP の制度ができないということであれば、根本的な問題として、そもそも導入に無理があるのではないかと考えざるを得ないという印象を受けているのですが、いかがでしょうか。

**○道野監視安全課長** ありがとうございます。御指摘について、十分な答えになるのかどうか分かりませんが、説明いたします。業界団体の専門性の問題は、確かに衛生管理に関して、これまでに非常に多くの活動をして、手引書を作るといっても従来の活動を少し見直して整理すればいいという所もあれば、今まで全くそういう活動をされていないという所もあると思います。

ただ、そうは言っても我々の期待としては、衛生管理はともかくとして、少なくとも現場の実情や製造、加工方法という内容については、精通されているのだろうと考えております。そういうことを前提にして、確かに安全性確保という観点の科学的な問題、専門性の高い問題については、先ほど説明の中にもありましたが、私どもで支援をいたしたいと考えております。

制度の立て付けの話です。もちろん、最終的に個別食品の内容に言及する形で、規制の内容を一つ一つ書くということはなかなか難しいですし、諸外国でもそういうことはしていないと思います。最低限必要な事項については、もちろん日本でも各食品について食品衛生法の食品等の規格基準等にも規定があります。HACCP の導入について、各業種ごとに網羅的に基準を示したという例は国際的に見てもないと思います。

ただし、共通した考え方、共通した基準については、もちろん最終的に法令で示すこととなります。先ほど説明の中に出てきましたが、私どもとしても基準 A に関して手引書に示しております。結局、内容的には最大公約数的なものであり、行政主体で作っていくと現場の事情等にきめ細かく対応できにくいということがあります。

特に基準 B に関して言うと、更に中小事業者が中心になってきますので、そういう所への配慮が必要だと考えております。そういう観点で、業界団体は大変な所だし忙しいということをおっしゃるかもしれませんが、食品衛生管理の更なる向上に、是非、御理解と御協力を頂きたいというお願いです。

**○質問者 E** 日本乳業協会の藤原と申します。いつもお世話になっております。今、手引書の作成等で話題になっておりますが、それを含めていろいろな課題を解決していかなければいけません。そのためには、多様性、スピード感が今非常に求められているのではないかと感じております。1つお願いとしては、どういうことをいつまでにやらなければいけないのかというスケジュールを明らかにしていただくと、やりやすいのかと思っております。

もう1つは個人的な見解ですが、作業をするに当たっていろいろなお考えがあると思えますけれども、何が足りないのかと考えると、進み方が非常に遅くなるのではないのかと思っております。そうすると、選択肢が不足して時間が掛かると思えますので、もし、現状でいろいろな取組について足りないと思われるのであれば、何を足していけばいいのかというのでしょうか、いろいろ取捨選択や議論の根拠を出していただければ、最初からいいものはできないかもしれないのですが、もし、ある一定のものができて後でやり直しができるようになってくると思えますので、是非、何を足していけばいいのかということを考えていただ

ければと思っております。以上です。

**○道野監視安全課長** 2点あったと思います。多様性を考慮しながらスピード感を持ってやっていくべきではないかと、そういう観点でスケジュールはどうかということ。説明の中で触れていけばよかったのですが、今後のスケジュールとして、制度改正の目標として、来年の通常国会に食品衛生法等関係法律の改正法案を提出することを目標にしております。

私どもの考えとしては、皆さんに、大体それまでにこのようなことをやればいいのだという相場観を持っていただくということが、非常に大事だと思っております。そういう意味で、進められるところから手引書については業界団体に御協力を頂きながら進めていきたいと考えております。

もう1つは、私はオリンピック・パラリンピックを余り気にする必要はないと思います。そうは言っても、世の中は来日外国人の話やオリンピック・パラリンピックに向けて日本社会をもっと良くしていこうということがあるわけです。そういう中で、例えば、東京オリンピックに対応するために HACCP を考慮した衛生管理が求められるのではないかと。そういうニーズに対応するためにも、できれば今年、来年辺りに手引書はおおむねこの辺でいきたいと思いますということ。出来上がれば、それにも貢献していけるのではないかと考えております。

なお、制度改正は来年の通常国会へ提出することを目指していると申し上げましたが、その後、経過措置というか準備期間を設けた上で、制度として施行するというスケジュールで考えております。そういうことで、余り時間がないということを使うつもりはなくて、むしろ、余り慌てずにじっくり考えていく必要があります。内容については、皆さんとよく御相談しながら、また、共通認識を持って進めていくことが非常に大事です。この仕事については、そのように考えております。

あと、作業や何が足りないのかについては、先ほどの御意見への回答とも重なりますが、現状、業界団体によってかなり差がある対応ですので、例えて言えば、HACCP や基準 B の理解からお願いしていかないといけないということもあります。極端に言えば、基準 A ということで、業界で統一的に対応しようという、それに近いレベルの所もあるわけです。それぞれによって事情は違うわけですが、そういう事情の違う状況を十分踏まえながら、我々としても、できるところはしっかり協力していきたいと考えております。

**○質問者 F** 公益財団法人日本食品油脂検査協会の深澤と申します。本日は、ありがとうございました。私どもの業界では、平成 15 年からその当時の総合衛生管理製造過程ということで、油脂業界にはなかったということで、そういったものを参考にしながら業界の HACCP マニュアルを作って、これまでやってきたところです。近年、ISO22000 とか FSSC22000 とかという導入で、今、業界 HACCP のマニュアルを変更している最中です。

その業界 HACCP は、私どもの業界名で承認証を出すという形でこれまで認定しているのですが、この基準 A と B の手引書との意味合いの違いといいますか、この基準 A と B については、特に認定証を発行ということではないかと思うのです。

そうしますと、私ども業界の HACCP のマニュアルは今あるのですが、もちろんそういうところはあるにしても、別に基準 B 用のマニュアル、手引書と、基準 A 用の手引書を作

る必要があるのか。それと、将来的に B から入って行って A もクリアしたら、業界の HACCP を認定してもいいという流れを含めて、例えば現在ある業界マニュアルをそういう A と B に使えるように変更したらいいのかとか、この辺の考え方を教えていただけますでしょうか。

**○道野監視安全課長** 既に HACCP 導入に取り組んでいらっしゃるということで、言ってみれば、今おっしゃったことは、恐らく基準へのマニュアルというか手引書、若しくは自主認証制度もやっておられる。そういった場合には、要は、言ってみれば国などには別に見てもらわなくてもいいですということであれば別ですが、先ほど御指摘もあったように、アウトサイダーの方もあり、全国で同じレベルの監視指導を地方自治体がやるという観点も含めて、恐らく基準への手引書としても使えるのではないかと思いますので、内容について詳細、何かここは直してくださいとか、いや、直さなくていいですということは、今、ここで言えるわけではないのですが、御相談いただいてということだと思います。

基準 B の手引書については、業界団体のメンバーの中でのニーズがあるのかどうかということで判断をしていただければよろしいのではないかと思います。そこは全然強制する話ではなく、あくまでお願いベースの話ですので、是非、御理解のほどよろしくお願いします。

**○質問者 G** 全国ビスケット協会の島田と申します。私ども業界団体の作成する手引書についてお尋ねしたいのですが、今、私どもは特に手引書を持っているわけではないのですが、既に大手の企業ですと、FSSC22000 とか ISO22000 とかを取っていると。中堅とか中小でも、既に都道府県の HACCP などを導入しておりまして、既に過半といいますか、ほとんどの所がそれを導入しているという段階にあります。そういった状況ですので、特に業界団体の作成する手引書を新たに作る必要はないのではないかと考えているのですが、私どものようなケースの場合、そういう業界団体手引書の作成の必要の有るか無しか、その 1 点をお尋ねしたいと思います。

**○道野監視安全課長** もちろん、必要性のないものを作ってくれということをお願いしているわけではありません。今の御説明のように、既に大手の所は民間認証制度を対応されているということで、重ねて A に関しての支援は必要ないのではないかとすることは、よく理解できます。

ただ、一方で基準 B の話については、多分、各都道府県でも自主認証制度といっても、かなりの差がありますし、全国の指導水準を合わせるという観点からは、本当に必要ないのかどうかについては、よく御相談をさせていただきたいと思います。特に、一般衛生管理に関しての手順書でどの程度のところまで書くのかとか、若しくは、仮に重要管理点についての管理が可能な場合に、どういうものを優先順位として置くのかとか、そういった少し技術的な部分について、可能であれば、その統一的なものがあつたほうがいいのかという考え方もできますので、そこは私も現状は分かっている、今、発言しているわけではないので、個別に現状についてお教えいただいて、検討させていただければと思います。

**○質問者 B** 2 度で申し訳ないですが、全国菓子工業組合連合会の山本です。今、何人かの方がおっしゃったのですが、今、課長も言われたように、各団体で作っていても、あるいは地方自治体の HACCP があつても、結局、今後は衛生監視員が入るときに、それぞれの業界で統一した考え方で入りましようということですから、恐らく B は全部作らざるを得な

いのだろうと理解しているのです。Aについても、指導に入るときに、恐らくこれもまた統一的な考え方で入るので、そういった性格のものが必要になるのだろうと思ったのです。

結局、先ほどからいろいろ説明を受けた中で、先ほどの方もおっしゃいましたが、業界団体にかなりかぶせるというか、天こ盛りで来ているのですが、そもそも行政指導の根拠になるものですので、業界団体でもいろいろありますから、統一的な対応はなかなか難しいのです。ですから、効率的に進めるためには、国のほうで A 基準のたたき台となるものはこのようなものと、B 基準のたたき台になるのはこのようなものとするのを、国として正式にポンと出してしまうと、なかなか修正が利かないとか、いろいろあるとは思いますが、内々のたたき台とか、そういう形ででもお示しいただいて、それをもとに、うちの業界だとここまでは無理だよねと、あるいは、これは必要ないよねと、あるいは、こここのところはもっとうちの業界はやったほうがいいよねとか、そういう形でお互いに現状に接しながらやられたほうが、より効率的にできるのではないかと感じております。

**○質問者 H** 日本ハム・ソーセージ工業協同組合の宮島といいます。2点ほど意見といいますか、お聞きしたいことも含めてです。1点は、先ほど来お話のあるように、A 基準・B 基準、いずれにしても都道府県知事への許認可、あるいは更新のときのいろいろな資料に添付してやらなくてはいけないと。極めて公的なそういう効力のあるものだと思います。そうしますと、A 基準なり B 基準が、基準判定のもとになるのではない。そういったものについては、きちんと国のほうで、こういったものだというものを今お話のありましたように作成していただかないと、やはりばらつきがあるのは変な話だと思います。

B 基準については、より明確にさせていただきたいというのは、従来から私どもも文書で出させていただいておりますが、今までお話を聞いている中では非常に弾力的ということになります。逆にそこら辺が、先ほどありましたようにそれぞれの団体で作ると、あるいは、その技術者と設置される技術集団の方々と話して、これが良い、悪いということになります。どこら辺になるのかということもありますので、今、私の前にありましたように、むしろ技術集団のほうである程度のたたき台みたいなものを出していただいて作っていくと。あるいは、作らないという所が出たときに、どうするのかという話もありますので、そこら辺はしっかりやっていただきたいと、これが1つです。

私どもの業界、大手は ISO なり SQF、国際的な認証機関の認証をかなり受けております。今回の 21 ページ、報告書でもそうですが、製造、マル総については基準 A の要件を満たしているものとする。民間認証の今申し上げました ISO なり、SQF は書いてありませんが、そういったものについては、負担軽減を図ることに十分配慮することになっております。確認した上でということになります。そこら辺ははっきりとしていただかないと、不要な重負担が実質的にいろいろな所に出てくるのではないかとありますので、あるいは、こういったものについては認めるとか、こういったものについては省略するとか、きちんとした対応を今後の制度化なり、そういったもの、今、検討されているのでしょから、そういった場合には十分配慮いただきたいと思います。以上です。

**○道野監視安全課長** 御意見ありがとうございます。1点目の件ですが、先ほどは要望だということでお答えしなかったのですが、一部業界団体と先行的にこういった基準 B の手引

書になるものを、先行事例として作ろうと、御相談をしています。また、これから御相談させていただく所もあると思いますので、そういった先行事例として、まだ、ひよっとしたら案の形になるかもしれないのですが、皆さんにお示しすることが1つです。

もう1つは、業種横断的な手引書の作成の考え方についても、できるだけ早く公表させていただいて、お知らせをしていきたいと考えています。やはり先行事例があったほうが、皆さんも考えやすいということだと思いますので、そちらも作業をできるだけ急ぎたいと考えています。

2点目のFSSC、SQF、ISO、その関係ですが、基本的に検討会の議論の中でも、コーデックスの7原則を前提にした、HACCPの部分についてはそういう認証制度になっているということで、コンセンサスも得ていますので、今、御要請のあったように、最終的にはきちっとした位置付けということで考えていきたいと思っております。

**○福島 HACCP 企画推進室長補佐** すみません、まだ、いろいろ御意見・御質問はありますかと思うのですが、今日は終了時間がタイトということで、ここで一旦打ち切らせていただきます。では、最後にあとお1人。

**○質問者 I 全肉連の木村と申します。**2点ばかり確認したいのです。1点は、先ほど菓子工業会でアメリカの食品安全強化法、これは連邦法の適用される所はA基準で、B基準に相当する部分については、フードコードで州単位で成立されているということでお聞きしたのですが、実施率90%ということなので、これは完全な義務化かどうかということ、要は一般衛生管理基準程度の話に科学がどの程度で加わっているかと、その具体的な話を教えていただきたいです。

2点目は、B基準の弾力化に関してですが、先ほどハム・ソーの宮島専務が言われましたように、営業許可、営業方針の添付資料になるということで、かなり厳密で、保健所の許認可権限の強化というのですか、保健所の対応はかなりばらつきがあるということで、実態を分かってくれている所もあれば、杓子定規に、それ以上にやり過ぎる所もあると聞いておりますので、その部分については、極力望ましい部分と最低守れる部分、要はこの2段階の方式で手引書ができる形ができないかと思っています。

それで、1点は、要は記録の部分がかなり負担になってくることであろうと思います。もう1つは、重点管理事項ですが、必要がなければ定めなくてもいいということなのですが、具体的に言うと、定めなくてもいいというのを例示していただければ有り難いと思います。

**○道野監視安全課長** まず、フードコードについての御質問ですが、基本的には日本と制度の在り方が少し違うので、補足的に御説明しますと、フードコード自体はFDAが作成をして、各州政府が内容についてどこまでやるかを判断して実施する世界になっているのですが、要はフードコードのコンテンツの9割以上は実施していますという意味です。州の9割がという意味ではなくて。そういう意味では、日本の食品衛生法と比較して十分ではないかと思っています。内容的には、営業許可の話から、個別の食品の取扱い、記録をとる、義務的に取らせていただくものが幾つかありますので、そういったものとか、HACCPについても原則的な考え方を示しています。特に、連邦法で押さえているジュースとか水産食品との関連もあるので、そこの関連で詳しい部分が所々あります。公表されているものなので、皆さん

も御確認いただければと思います。

あと、要は重要管理点を設定しないでもいい場合、即座にここで何が言えるかと言うと、少し難しい部分もあるのですが、今、考えたところで言うと、少なくとも2つぐらいのパターンがあるのかと思っています。1つは、明らかにそういう危害分析の必要がないケースです。例えば常温保存可能な包装食品の販売などというものは、恐らくそういった危害分析すら必要ないのではないかと思います。ただ、一般衛生管理として、一般衛生管理と言っているのかどうか分からないですが、不良品がないかとか、そういったことは手順として必要だし、そういった意味で衛生管理は必要だと思っています。

もう1つは、危害要因分析をやった上で CCP に設定する所はないと判断するケースもあると思います。その手順としては、例えば基準 B の場合には、その辺は業界団体のそういう手引書の中で引くくめて危害分析を、例示か、それともこれでフィックスになるものは別にしても、CCP はこういう考え方で必要ないのではないかと結論付けると。今、想定しているものとしては、そういうものが有り得るのかと思います。

**○福島 HACCP 企画推進室長補佐** たくさんの御意見、どうもありがとうございます。それでは、時間になりましたので、質疑応答、意見交換については、以上とさせていただきます。再度壇上のレイアウトを変更しますので、少々お待ちください。

(壇上レイアウト変更)

**○福島 HACCP 企画推進室長補佐** お待たせしました。最後に、資料3「農林水産省における手引書作成のための支援策について」、農林水産省食料産業局食品製造課食品企業行動室の三浦補佐より御説明をお願いします。

**○三浦農林水産省食料産業局食品製造課長補佐** 皆さん、今、御紹介いただきました農林水産省食料産業局食品製造課の三浦と申します。よろしく願いいたします。5分ぐらい農林水産省の取組について御紹介させていただければと思います。

お手元の資料3を御覧いただければと思います。

農林水産省では、以前から食品企業の皆さんの品質管理や衛生管理の取組を支援してまいりました。特に、ここ最近では、厚生労働省と連携して HACCP の導入も推進してきたところです。今回、特に制度化に向けて最終とりまとめがまとまったということも踏まえ、支援策の中で制度化に向けた対応も支援していければと考えております。

資料3の2ページに図を載せております。HACCPの手引書作成等支援ということで、今、政府の概算決定の予算が国会に提出されておりますが、その中で食品の品質管理体制強化対策事業があり、その一部として、HACCPの先ほど来説明があります手引書の作成の支援をしていきたいと思っております。

中身ですが、HACCPの制度化に対応できるように、食品事業者団体等が最新の知見を取り入れて、品目や業態に即した危害要因分析や衛生管理のモデルプランなどを含む HACCP 手引書の作成をすることを支援しますということで、基本的な中身、スキーム図は下に書いてあるとおりですが、こちらの厚生労働省の最終とりまとめの説明の中で書いてある資料と同じことを言っていますが、業界団体で手引書を作っていただいて、それを厚生労働省と相談・確認をするということですが、そもそもの業界団体の中で手引書を作成していただくに

当たって、資金面で支援していこうというところです。

具体的には、業界団体で HACCP の手引書を作成していただくときに、検討するに当たって、検討会を開くとか、現地調査を行うとか、手引書の案を執筆するための人件費が必要とか、手引書を実際に印刷するといったことです。そういった諸々はどうしてもお金がかかる部分があるかと思っておりますので、そちらを予算事業の中で支援していきたいと思っております。

こちらはまだ国会の承認を頂いておりませんので、確定は承認を頂いてからということになりますが、公募という形で募集させていただきたいと思っております。如何せん予算額にも限りがあり、全ての手引書をこれで作ることはなかなか難しいかもしれませんが、この予算は、当然、財務当局とか国会との兼ね合いもありますが、引き続き、平成 29 年だけではなくて、平成 30 年、31 年とやっていきたいと思っておりますので、今年だけということではなくて、ある程度長い期間を見ながら、業界全体で作成していくことを支援していきたいと思っております。

お金だけを出すのかということ、そういうことは考えておりませんが、一部の団体の方にはそれぞれ農水省の所管課から手引書の作成の意向について質問が行っているかと思っておりますが、農水省としても、こういった団体で手引書を作られるかというのを把握したいと思っており、それに基づき、強制ではないのですが、例えば複数の団体でまとまって手引書を作成しませんかとか、そういったことを御相談させていただきたいと思っております。

先ほど質問の中にもありましたが、対応できない団体はどうするのだというお話がありました。資金面で対応できないのか、あるいはほかに要因があるのかと、状況は団体ごとによりいろいろ違うと思っておりますので、それぞれ個別にヒアリングさせていただいて、どうやって手引書を作っていくかということについても、相談させていただければと思います。

資料の次のページ、手引書作成が書いてあります。その他の支援策も資料に書いてあります。人材育成が重要だということが、とりまとめにも書いてありますが、それに対応した研修など、いろいろやっておりますので、それらも併せて制度前の対応ということで進めていきたいと思っております。

最後、お問い合わせ先等ありますので、個別のお問合せなどがありましたら。また、補助事業参加者については、農水省のホームページで公示され次第公表いたしますので、そちらも御確認いただければと思います。

**○福島 HACCP 企画推進室長補佐** ありがとうございます。それでは、ただいまの御説明に、今どうしても聞いておきたいという御質問がおありでしたら、1 問ぐらいお受けできるかと思っておりますが、おありでしょうか。よろしいでしょうか。また何かありましたら、個別に御相談いただければと思います。三浦補佐、大変どうもありがとうございました。

皆様、本日の議題は以上となります。15 時から 2 回目の説明会を開催する予定となっておりますので、速やかな御退室に御協力をよろしくお願い申し上げます。本日は、長時間どうもありがとうございました。