

食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会  
平成29年度HACCP普及推進地方連絡協議会（中国四国ブロック）

会 議 録

日 時：平成29年12月5日（火）13:00～15:00  
場 所：（株）RCC文化センター 7階 7-12号室

○江崎中国四国厚生局食品衛生課長（以下、江崎課長） お待たせいたしました。ただいまから食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会（中国四国ブロック）を開催します。

本日の司会進行を務めさせていただきます厚生労働省中国四国厚生局健康福祉部食品衛生課の江崎といたします。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、本日についてですが、初めの30分を、これまで厚生労働省で行ってこました食品衛生管理の国際標準化に関する検討会、食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会及びことし開催しました食品衛生法改正懇談会にて議論を行った食品衛生規制等の見直しについて、その概要を御説明させていただいた後、参加者皆様の意見交換を行いたいと考えております。

お配りしてある資料ですが、資料一覧に記載してあるとおりです。乱丁等ございましたら、近くの係の者にお申し出ください。なお、お配りしている資料のうち、食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する情報提供については、白黒印刷となっております。こちらについて、カラー版をごらんになりたい方は、厚生労働省ホームページ、平成29年度HACCP普及推進地方連絡協議会開催結果のページに記載していますので、そちらからごらんください。

閉会は15時を予定しております。議事の円滑な進行に協力いただきますよう、よろしくお願いいたします。

それでは、食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する情報提供を、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生食品安全企画課の一戸から御説明いたします。よろしくお願いいたします。

○一戸医薬・生活衛生局生活衛生食品安全企画課長補佐（以下、一戸課長補佐） 皆さん、こんにちは。厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課の一戸でございます。今日はよろしくお願いいたします。後ろまで聞こえてますでしょうか。大丈夫ですか。

本日はお忙しいところ、食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する情報提供ということで、説明会に御参加いただきましてまことにありがとうございます。

本日は、現在、厚生労働省において検討しておりますこの食品衛生規制等の見直しの中身ですね、方向性について御説明をさせていただきたいと思っております。ただ何点か、参加いただいている方から事前に御質問いただいている内容をちょっと拝見させていただいたんですけども、今現時点で、きょう説明する項目、何項目かあるんですけども、その全ての項目においていつまでに何をやらなきゃいけないかという確たるものが決まっていることはないです。これを前提にお聞きいただければと思います。説明の中に出てきますけれども、消費者団体も含めた懇談会をやっています、その中で衛生規制の見直しの方向性はこうあるべきだという提言をいただいて、その中で我々としてどういうふうな規制の見直しがあるかというのを今検討している状況という、中間報告的な内容であるということをお理解いただければと思います。

それでは、資料をごらんいただきながらと思います。ただ、この資料と書いてあるものの後ろに参考資料の1、2、3とついていると思います。1つが懇談会の報告書の取りまとめ、もう一つがそのポイント、それから概要というふうになっていますけども、この3つの資料を説明会用に仕立て直しているのが今回の資料ですので、細かい内容については、文章ですとか、どういった議論があったかというのは、取りまとめの報告書をごらんいただければ記載があります、ということでございます。

それでは、説明をさせていただきます。きょうお話しさせていただく内容は、食品衛生規制の見直しを今何でやらなければいけないのかというような背景ですとか、その趣旨、それから先ほど少し申し上げましたけれども、食品衛生法改正懇談会というものが行われましたので、その中でどういったことが言われているかと。それから、その提言の内容です。具体的にどのようなことをするべきなのかということについて、それぞれお話をさせていただきますと思います。

まずは背景であります。この辺は総論なので、御興味のある方はグラフなど参考にしてごらんいただければと思いますけれども、まずは外食ですとか調理食品へのニーズの高まりと。下のグラフにもありますように、中食・外食産業とか、料理の小売店、これいずれも市場規模が大きくなっていると。今、大分、活況なんでしょうか、よくなってきているんだと思いますけど、こういった状況。

続いては、食中毒です。これ、食中毒患者数についてはいろいろ対策をとっていますし、食品等事業者の皆さん方も頑張っておられると思うんですけども、やはり2万人程度で下げどまっていると。さらに、広域的な事案が発生していて、あと懇談会の中でも取り上げるのは別にありますんでまだ言いませんけれども、ことしも広域的な事例が出ていると。下に書いてある具体例としては、記憶に新しいのがこの冷凍メンチカツですとか刻みノリの話と、こういったものが出ている。右の枠囲いにありますけれども、やはりO157などについては、やはり一度高齢者ですとか小さいお子さんが罹患しますと死亡にもつながるおそれがあるというようなことで、やはり食中毒対策というのはさらに強化していく必要があるということでもあります。

それから、これは輸入とか輸出とかに絡んできますけれども、日本の食料自給率は下がる一方であります。輸入食品に依存していると。これ、検疫所の方もいらっしゃるかもしれませんが、輸入の件数がふえてきているということで、輸入食品の安全確保ですとか、そういったことが必要になってくるということでもあります。

続いては、ちょっと毛色の違う話ですけども、健康食品についてです。実は懇談会5回したんですけども、議論の半分以上は健康食品の議論だったと記憶しています。今回、後でも申し上げますけど、プエラリアミリフィカという一部報道では豊胸サプリとか言われていたけれども、そういった問題で健康被害が出ていたといったようなこと。そういったことも含めてこの円グラフとか見てみますと、意外と健康食品なるものを摂取している人が多いと。それから、苦情の受付件数がふえてきているというのが、右のグラフ。

本当に健康食品という名前がいいのかと、こんな健康被害を出しているのに健康食品でいいのかというような議論もあったんですけども、そういったことになっています。

次が、食品安全自体が国際基準に合わせる必要が出てきていると。これ、TPPですとか、日EU・EPAですとか、こういった経済連携協定がどんどん結ばれていく。それから、先ほども言ったように輸入食品がふえてきている。それから、2019年のラグビーワールドカップ、2020年の東京オリンピック・パラリンピックと、こういった背景から、やっぱり食品安全の考え方を国際基準に合わせていく必要性に迫られているという状況であります。

こういった背景をもとに、さまざま課題があるわけですけども、これ、食品衛生の関係でずっとやってこられた方はおわかりかもしれませんが、前回の食品衛生法改正、もう15年前なんですね。平成15年に改正してからもう15年もたってます。なので、やはりこの15年間でさまざまに変化した中で、どういったことをやらなければいけないかという宿題がたまってきてるんだろうというふうに思っています。こうした背景の中で、食品衛生規制の見直しについてどういったことが必要なのかという議論が行われています。

それで、ここからが本題なんですけども、既に皆さん御存じのように、多分きょうの御質問の中でも一番御関心が高いのはこのHACCPの制度化なんですけども、このHACCPの制度化は、この食品衛生管理の国際標準化に関する検討会、それからもう一つは食品用器具、容器包装の規制については、この食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会というので、もう既に報告書をいただいている、あらかた規制の方向性のようなものが報告書に出されています。この2つの大きな柱については、そもそも、一番下にありますけれども、ことしの6月に開催された審議会で、法改正の玉として表には出てるわけですけども、それ以外に、先ほども言ったように15年間法改正してませんので、どういった問題があるのか、何かやらなければいけないことはないのかということで、この食品衛生法改正懇談会というのを9月14日から開催して、11月8日まで5回開催しております。この中で出た意見をもとにHACCPの制度化、それから食品用器具、容器包装の規制についても含めて議論して、それぞれ取りまとめております。それがここからお話しさせていただく内容です。

まず、1つ目が食中毒対策です。これ、患者数が下げどまっているということを申し上げましたけれども、現時点においても件数として、赤で囲ってありますけども、カンピロバクターなどについては、鳥肉ですとかそういった問題あるんでしょうけれども、こういった形で件数として、高どまっているというのか下げどまっているというのか、そういった状況。やっぱり飲食店で、そういったものが発生すると。やはり飲食店事業者は、当然食中毒を出すと営業停止などの影響がありますので、細心の注意を払っているとは思いますが、それ以前の段階でフードチェーン全体で衛生管理を向上させていって、こういった食中毒対策を進めていく必要があるのではないかと、こういった提言であります。

続いて、ことし起きた事案をもとに懇談会の提言の中に盛り込まれたのが、この②と

書いてあるんですけど。発端は、埼玉県とか前橋、それから高崎の、自分で取り分けるタイプの総菜屋さんで起きた腸管出血性大腸菌O157による食中毒事例と。これ、かかわった自治体が、高崎も前橋も中核市なんでばらばらだったんです。高崎、前橋、群馬県とか埼玉県と、さまざまな自治体が絡んでいて、調査もばらばら、それから発表もばらばらにやっているので、一体何が問題なのかっていうのがよくわからない状態と。やはり広域的に発生してるこの食中毒事案については、やはり報道発表ですとか、調査、それから情報共有については一定程度、自治体間できちりと連携してやる必要があるんじゃないかというような、これも御提言をいただいております。

続いて3枚ぐらいがHACCPの話ですけども、これ、HACCPの衛生管理の15枚目のスライドは、もうこれ国際基準のお話なので細かくは説明しませんが、この国際標準のHACCPの衛生管理というのをどんどん入れていかなければいけないということ。その背景としては、先進国を中心にHACCPについて義務化されてきてると。ただやはり、本当に小さい中小事業者まで国際標準のHACCPを導入することは、これは事実上不可能なので、そういった中でもやはり衛生管理に取り組むしっかりとした考え方を持っていていただくということで、こういった方向性があるかというのが次のお話でして、これももう何回も皆さんごらんになってるんで、余り細かく説明しませんが、一定規模以上の大規模事業者に対する、いわゆる国際基準に合致する相当するような基準Aと、それぞれ中小事業者でもその業態に応じてできる基準のBというものを分けて考えたらどうかという提言であります。

続いて、健康食品の話です。健康食品については、先ほども申しあげましたけども、プエラリアの話とかそれ以外でも、水面下でもさまざまな健康食品に対する健康被害情報っていうの把握はしているんですけども、このアマメシバとコンフリーというもの以外は、強制的に法律上の規定を用いて流通禁止とか販売禁止措置というのをとってないんですね。

今回のプエラリアの件で何がわかったかということ、この左側ですけども、現在通知で、製造管理をちゃんとやってくださいというのを出しているんですけども、今回のプエラリアの件では原材料の中身が、ホルモンが主成分だったんですけども、一体何ミリ入っているか業者が全然把握してないと。なので、商品ごとに入っている量が全然ばらばら。あとは健康被害情報について事業者に入っていたはずなんですけども、それが行政等に報告をするような制度もないので、なかなか情報の収集体制がちゃんとしていなかったということがあります。

これ、何でじゃあ出てきたのかということ、消費者庁の国民生活センターに200件近い健康被害情報が寄せられていたのが表に出て、今回問題になったということなので、こういった意味で、上の3つの丸がありますけども、そもそも健康食品のリスクの高い成分を含んでいるような健康食品について、製造工程の管理ですとか、原材料の安全性の確保の仕組みが必要ではないかと。それから、事業者健康被害情報をちゃんと報告させる義務を負わせる必要があるではないかという話。それから、消費者や事業者到我々からも適切

に情報が伝達される仕組みが必要じゃないかということが言われています。

続いての大きな柱が、食品用器具、容器包装の見直しですけれども、これは今まで添加物ですとか農薬のポジティブリスト化を随時、法改正ごとにやってきたんですけども、今回はこの食品用器具、容器包装のポジティブリスト化と。実際、もうほぼ先進国はポジティブリスト化されているので、それに合わせてやると。

この範囲ですけれども、日本の今の業界の樹脂基準がありますが、熱可塑性の合成樹脂を対象とした形で検討を進めているわけでありまして。紙とか何も関係ないのとかいっても、牛乳パックの内側にはちゃんと何か化学物質でコーティングされているので、それが該当になれば当然、この容器包装のポジティブリストの対象になるということでありまして。今使われているのをいきなり全部だめっていうわけにはいかないの、この辺は一定程度の経過措置なり、条件を満たす場合は使えるようにするという形になるかと思えます。

続いては、今定められている政令の34業種ですとか、あと条例で定めてある許可業種についてです。51条、52条は営業許可をとらなきゃいけないものは何かというのと、営業許可をとらなきゃいけないという根拠規定が書いてあるだけなんでこれは飛ばしますけれども、ここに書いてある34業種、それから下に書いてある条例の許可業種ですとか、届け出の業種と。この34業種の名前すらもう、僕も古くてよくわからないものもあるぐらいなので、こういったものをどういうふうに変えていくかということで、御提言とかいただいた内容としては、そもそも今、許可だけなんですけれども、営業届け出、要するにHACCPについては全ての食品等事業者が衛生管理をお願いしているわけなので、じゃあ当然業者のことを把握しないといけないわけなので、こういった届出制度を創設するとか、許可制度そのものを時代に合わせて直していくと。直す方向性はどこにあるかという、ここですけれども、リスクに応じた形でやるとか、規格基準が定められているもの、こういったものを中心にリスクに応じた許可制度の見直しを行うと。

それから、そもそも34業種っていっぱい書いたんですけども、スーパーとかコンビニが何かサービスを追加すると、次から次へと許可をとらなきゃいけないというのはなかなか時代に合っていないんじゃないかとか、業者の皆さんにとっては煩雑ではないかといったようなこともありますので、こういった形で販売業の部分は届け出にするとか、一括した形のその何とか業という許可でまとめるといったようなことで、これは一定程度、規制の緩和のような形になるかと思えます。

次が食品リコールのお話です。当然、回収命令とかは食品衛生法であるんですけども、それに至らない程度でありながらも業者の皆さん方が自主的に回収することが結構あるんだと思います。その中で、都道府県の条例などでは自主回収をやっているっていうことを報告するようなこともあるようですけれども、アメリカとかEUのこの食品リコール制度で報告するようなことになっているようですけれども、食品の流通が1つの自治体に限って流通するというのは余りもうなくて、広域化してきている以上、やっぱり食品リコール情報も国民なり業者の皆さんなり、自治体が一覧で見られるような形にするのがやはり情報と

しては有意義なんでしょうということ、食品等事業者が自主回収、リコール行っている場合は、行政に報告してそれを国民に提供する仕組み、これが必要なのではないかとということでもあります。懇談会の中では、食品衛生法上の問題のリコールよりも、例えばアレルギーとか、表示の問題でリコールをしている事例も多いので、そういった意味で消費者庁の所管する制度との連携をどういうふうにするかといったような意見があったということもあります。その辺はこれから議論することになると思います。

次が、輸入食品の件ですけれども、HACCPの義務づけなど、日本でやっていくわけですけれども、これ当然、日本に輸出する国においては、こういったHACCPの衛生管理ですとか、衛生証明書を添付するといったようなことを要件化するといったことで、今後輸入食品の安全性を確保していくといったようなこと。

もう一つは、今度は日本から外に出す場合ですけれども、衛生証明書、今、都道府県が任意で、自分の県の事業者の食品などを売り込むために衛生証明書を発行していただいているわけですけれども、こういったのを仕組みとしてちゃんと位置づけてやっていく必要があるんじゃないかと。やはりこれから、日本の輸出の戦略においても食品などは大事なんだろうと思いますので、こういった仕組みをちゃんとつくっていったらどうかというようなお話であります。

次がリスクコミュニケーションですけれども、ほぼ我々役所に対して、もっと適切な形で情報が届くようにというような、宿題のような御意見をいただいております。以上が大きな項目とその方向性といいますか、内容になっています。

今後の取り組みですけれども、御説明させていただいた内容が左側に大きく柱立てされています。この丸で書いてあるところがどういう形で表現されるかというのが、我々行政に課せられた宿題のようになっていくわけですが、これを踏まえて、関係者さまざまあります、関係省庁が多岐にわたりますので、食品関係はですね。食品安全委員会とか、消費者庁とか、農水省とかさまざま絡みますので、そういったところとの調整をした上で、できる限り早い段階でこの衛生規制の見直しに着手したいというふうに考えています。ただ、これ法律の条文に本当に書き込まなきゃいけないものはこの左側にあるのでどれぐらいあるかっていうのはまた考えなきゃいけないし、政省令レベル、通知レベルでやるべきなのかといったようなことは、またこれから議論がなされるということでもあります。はっきりしないところが多々あるんですけれども、今回、規制の見直しに向けた御提言を幅広くいただいたんで、こういった中身を我々としては法規制の中身に反映させていくということになろうかと思えます。

以上、簡単ではありますが、御説明とさせていただきます。ありがとうございました。

○江崎課長 前半の情報提供は以上になります。

場面転換等の都合もありますので、ここから約5分の休憩とさせていただきます。開始時刻は13時40分を目安にしております。よろしくお願いいたします。

〔休 憩〕

○江崎課長 それじゃ、時間となりましたので、プログラム再開します。

ここから、会場の皆様から直接、御意見、御質問をいただきたいと思います。

その前に、登壇者の御紹介をいたします。

先ほど食品衛生規制等の見直しの現状について説明いたしました厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生食品安全企画課長補佐の一戸。

次に、同じく食品監視安全課HACCP企画推進室長、蟹江。

食品基準審査課長補佐、近藤。以上です。

質疑応答は資料内のセクションごとに区切って行っていきます。御質問、御意見のある方は挙手をお願いします。私が指名いたしましたら、係の者がマイクをお持ちいたします。なお、できるだけ多くの方に御発言いただきたいと思いますので、御発言は要点をまとめてをお願いします。ほかの質問者がいる場合は、お一人様1問、回答に対する再質問を含めて最大2往復とさせていただきます。質問が一巡しましたら、同じ方からの2問目、3問目も受け付けます。

また、本日、御参加いただけなかった方を含めまして、広く情報提供を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、厚生労働省のホームページで後日公開を予定しておりますので、御了承ください。

議事録に御所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある場合は、その方は発言の前にその旨をおっしゃってください。

それでは、資料13ページから14ページ、食中毒対策の強化に関して、御意見、御質問がある方いらっしゃいますか。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。係の者がマイクをお持ちしますので、差し支えなければ、御所属とお名前をおっしゃった上で発言いただきますようお願いいたします。いかがでしょうか。

どうぞ。

○質問者A 今日はどうもありがとうございます。日本HACCPトレーニングセンター理事の長井と申します。よろしく願いいたします。

先日、農水省の仕事でフードバンクへの食の安全の研修会等をやりましたが、今のところ、このフードバンク、そして、今増えています子ども食堂に対して、今後、衛生監視等の関係の話がどうなるかっていう、今、一部の食品衛生監視員さんのほうの指導もしてまして、今後どういうふうになっていくかという、ガイドライン的なことでもありましたら教えていただきたいと思います。

○蟹江医薬・生活衛生局食品監視安全課HACCP企画推進室長（以下、蟹江室長） フードバンクとか子ども食堂で、いろんなケースがあります。特に子ども食堂では、各地域によって、その趣旨によって、食品衛生法の規制の対象にしたりそうでなかったり、いろんなケースがございますので、現状ではその地域に実情に応じた形で、各自治体のほうでその取り扱いについて判断をしているというのが現状でございます。

その取り扱いにつきまして、今何か、我々のほうでガイドラインを作成したり、個別の取り扱いについて何か対応を検討しているというような状況はございませんけども、今後、フードバンクにしても子ども食堂につきましても、一定の広がりがあるかということは想定されますので、いろいろな状況を把握しながら、対応についても必要があれば検討していきたいと思っております。

○**質問者A** ありがとうございます。農水からも手引書が一応出されたり、いろいろしてまうので、行政と一緒にまた考えていきたいと思っております。ありがとうございました。

○**江崎課長** ほかに御意見、御質問がある方、いらっしゃいますでしょうか。

なければ、次の項目に行きたいと思っております。

続いて、資料15ページから17ページ、HACCPの制度化及び、資料21ページから24ページ、営業許可の見直し及び営業届け出制度の創設、25ページ、食品リコール情報の把握・提供、これに関してまず事前質問をいただいておりますので、それを紹介させていただきます。

HACCPについてですけど、HACCPの制度化はもう確実か、飲食店やホテルにもそういった規制がかかってくるのか。事業者として、制度化されるに当たり、今、しておくべきことは何なのかということです。いかがでしょうか。

○**蟹江室長** 今回の食品衛生法改正の検討をしているわけですが、その中でHACCPの制度化についても盛り込んで検討している状況でございます。したがって、現状、飲食店ですとかホテルでの食事の提供につきましても食品衛生法の規制がかかっておりますので、対象になる方向で検討をしています。

よく、準備できること何かあるかというお話をいただきますけれども、まず、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備であることがかなり多くなっていますので、飲食店等で、施設設備、それから機械、製造加工工場でも同じですけども、機械器具の衛生管理ですとか、あるいは食品取扱者の健康管理、食品の取り扱いに関する衛生管理、これは現行でも一般衛生管理の基準については管理運営基準として各自治体において条例で定めておりますので、食品等事業者の方々はこちらを守っていただきながら衛生管理をいただいていると思っておりますが、それをやはり着実に実施することというのが重要だと考えています。

その上で、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れていこうということで検討していますが、現状でも取り組みについてはできると思っておりますので、使用する原材料、それから製造方法に応じまして食中毒菌の汚染、それから異物混入等の危害ですね、危害要因を把握しまして、それを問題ないレベルまでに除去、低減するというところで、特に重要な工程を管理して、検証、改善する仕組みをやはりみずから構築していただいて実施するというところで、さらなる食品安全の向上を図ることができるのではないかと考えています。

これまで、厚生労働省におきましては、コーデックスHACCP、7原則を中心にした輸出入でも対応できるHACCPにつきまして、今回、基準Aという形でお示ししており

ますけれども、その導入のための手引書ですとか、それからモデルプランですね、あと動画等も作成をしていますので、そういったものを参考にしながら衛生管理を進めていただければと思います。また、基準B向けにつきましては、現在、関係事業者団体の方々には手引書のほうを作成していただいております。既にこれは食品衛生管理の技術検討会というものを立ち上げまして、その手引書の中身につきましては専門家の委員で構成された検討会の中で議論をいただき、御意見をいただきながらまとめているという状況でございますが、今現在では、飲食店向け、それから食品添加物の製造向けの手引書をホームページ上に掲載しております。これは順次食品ごとに、事業者団体のほうで作成されたものを確認して、ホームページに掲載していく予定にしておりますので、そういったものを参考にいただければと思っております。

○江崎課長 もう一点ありまして、営業許可についてです。営業許可制度の見直し及び営業届け出制度の創設の状況について、年1回の立入検査などを検討しているのかと。もう一つ、食品製造に係る製造者は全て該当するようなイメージで考えればよいかという質問です。いかがでしょうか。

○蟹江室長 まず、今回の営業許可の制度の見直しと、それから届け出制度の創設でございますが、これは食品衛生管理の国際標準化に関する検討会、HACCP検討会というところでございますが、今回の資料の中にもその内容はスライドの17ページで、その検討会での最終取りまとめをスライドに取りまとめた資料がございますが、この検討会の中で、事業者の方をやはり把握をする必要があると。衛生管理計画を作成していただくのですが、まず事業者の把握をどうするかということで、現状は政令で34業種のみ規定をされていますので、それ以外の事業者の方々がたくさんおります。そういった方々を把握するために届出制度が必要ではないかという御意見をいただいております。

それから、許可につきましては、かなり古いといえますか、昭和47年以降、その業種について特に見直しが行われていませんので、現状の製造、流通、販売実態に応じた形で見直しをしていこうということで、これはスライドの23ページでございますけれども、一つが、その業種について見直そうと。やはり一定の判断基準が必要でございますので、それを食中毒のリスクに応じた形で判断基準を設けて、業種について見直そうということが1点ございます。

それから、24ページのスライドのほうに、これは手続をイメージしたものですけれども、例えばコンビニエンスストアとかスーパーなどでは、複数の許可をとらなければ営業ができない、販売できないという状況がございますので、そういった業態に応じた形で制度を見直したらどうかということで、手続のほうの簡素化についても検討していこうということになっています。そのほか、現状、許可の業種であって、例えば販売業などは届け出でいいのではないかという御意見もあったり、現行、製造業であって許可業種でないところについて、新たに許可業種にすべきではないかと、そういう御意見もあります。

それから、22ページのスライドをごらんいただきますとそれがよくわかると思うので

すが、22ページの上段で、これは食品衛生法施行令、政令で34業種が定められていて、これについて営業する場合には許可が要するということになっておりますが、その下ですね、下段のほうで、食品衛生法の政令ではなくて、各自治体の条例で、許可業種を追加して対応している自治体もございます。これは私どものほうで、47都道府県、政令市20の合計67自治体に調査をお願いしまして、67自治体中、例えば漬物製造業は23自治体において条例で許可業種にしているとか、それから水産加工品製造業では19自治体が既に許可業種にしているとか、こういった状況もございまして、やはりここは一度全国ベースで見直して、統一的な制度にしていくべきではないかという御意見もございまして、そういったものを念頭に検討している状況でございます。

それから、立ち入りの関係で、年1回の立ち入りかどうかという御質問もございましたけれども、一定期間ごとに自治体のほうで、保健所になるわけですが、営業実態を把握できる仕組みにすることが重要ではないかと思っておりますが、現状の各自治体での監視指導につきましては、毎年、監視指導計画というものを作成しております。そういった監視指導計画を作成する場合には、各地域の住民の方々から御意見をお伺いしながら作成していると思っておりますので、そういったところでの検討も、今後、制度が変わった後もそういった制度はこのまま引き続き残ると思っておりますので、そういったところで確認ができると思います。

それから、範囲ですね。どの範囲まで該当するかという御質問もございましたが、まず、現状、食品衛生法の規制の対象になる事業者の範囲、一番外側ですね、大きくりの範囲が変わるというわけではございません。例えば食品衛生法の中で、農業ですとか水産業における採取業は含まないというふうになっておりますので、そういった現行の規定の範囲を超えない範囲で検討をしていくということになります。したがって、この届け出制度はもともとHACCPの制度化の検討のときに出てきた内容でございますので、その衛生管理計画の作成と届け出対象事業者は基本的には合わせる必要があるのではないかと考えておりますし、そういう方向で検討を進めている状況でございます。

○江崎課長 ほかに、HACCP、営業許可、食品リコールに関して、御意見等がある方、いらっしゃいますか。

○質問者B すみません。地域活性化企業組合の土谷と申します。よろしく申し上げます。

昨今、農林水産省の普及事業として、HACCPの研修などが多く行われているんですけども、農林水産省の中でも昨年度、平成27年度から予算措置がされていて、日本発食品安全管理規格策定推進事業というのがありまして、この中の課題、政策目標として、HACCPの規格、ガイドラインを平成30年度まで5つ以上つくることがあるんですけども、こちらの内容はまさにHACCPの日本発の基準という形でうたわれているんですけども、これと厚生労働省のほうとのすり合わせという部分はいかなるものなのかということと、あとはやはり中小企業としてはどこか目標を、厚生労働省の中ではチャレンジ事業というものありますけれども、どこか目標を決めていただかないと、まあ来年です、

再来年です、いつかわかりませんでは、今の事業をどうするかというところが非常に目標を定めにくいので、その点についてお伺いさせていただきます。

○蟹江室長 農林水産省との関係でございますが、我々も今回のHACCPの制度化に関しましては農林水産省とも連携をして対応しているところです。

まず、研修の関係ですけれども、農林水産省のほうで予算措置をして、委託事業で研修を行っていますけれども、これは事業者の方を対象にした研修になっています。それで役割分担としては、農林水産省のほうで事業者を対象にした研修、厚生労働省のほうでは都道府県の食品衛生監視員を対象にした研修、これは現状の衛生管理基準からHACCPをベースにしたものによって変わっていきますので、それを念頭に置いて、特にHACCPの検証部分を中心とした監視指導に役立つような研修を進めています。その研修の内容についてはテキストも含めまして齟齬がないようにしています。

それから、もう一つ、農林水産省のほうで5つ以上つくるといえるのは、恐らく、もう少し情報いただければ正確に答えられると思いますが、今お話をお聞きした中では、今回HACCPの制度化のスライドの17ページですね、17ページの基準Bのほうの事業者団体が衛生管理計画策定ための手引書を今作成していただいています。各事業者団体への支援として、農林水産省のほうで財政支援をしています。その中で、恐らく5つ以上というものは、その手引書を5種類つくるという意味ではないかというふうに思いますけれども。

○質問者B よろしいですか。

○蟹江室長 はい。

○質問者B いや、そういうことではなくて、こちらで言う、厚生労働省で言う、A基準、B基準というところを、この農林水産省の基準ではA、B、Cというふうに分けて、それぞれ事業者さんがそれを選択するではあるんですけれども、その中でガイドラインをきちんと決めて、既に発表されて、研修会であるとか指導者養成だとかをされていらっしゃるんですけれども、その中でもやはり、B、C基準は、こちら厚生労働省で言われるB基準で、B、Cじゃなく、A、Bという。A基準、一番高いものは輸出対象者というところではありますので、そういったところがすり合わせがきちんとなっていればいいんですけれども、いかがでしょうか。

○蟹江室長 今のお話ですと、それは民間認証のお話ですね。農林水産省が直接やっているわけではなくて、食品安全マネジメント協会が実際には実施をしているシステムで、ISOとかFSSCと同じ民間認証の一つとして、JFSというのが動いているわけですね。

○質問者B ただ、そうなんですけれども、方針としては農林水産省のこの方針として出されているというところではあります。

○蟹江室長 農林水産省ではそれを推進していくという立場であろうかと思えますけれども、HACCPはコーデックスHACCPとしてJFS-C規格にも導入されていますけれども、それあくまで民間認証ですから、事業者の方が必要に応じてその認証をとっていただくと。中身について我々も当然承知していますし、HACCPの部分についてはこのJFSだけ

ではなくて、FSSCとかISOについてもコーデックスHACCPをベースにしたものが含まれていますので、その取り扱いについてどうかと言われると、HACCPの検討会の中では、やはりそういった民間認証を取得している事業者の方は結構たくさんいますので、そういった取得の際に作成した書類ですとか、既存の資料を活用して効率的な監視指導、あるいは事業者の負担を軽減していくべきではないかという御意見もいただいていますので、そういう方向で我々のほうでも検討するということになります。

○質問者B はい、わかりました。

○蟹江室長 あと、目標というお話をされていましたが、この法案をまず出せる時期がある程度決まってくると、その後のスケジュール感もわかってくるとは思いますけども、まだ現状ではそこまでたどり着いていませんので、そこは進捗に応じた形でまた情報提供をさせていただきたいと思っています。

○江崎課長 ほかに、質問等ある方おられますか。

2番目の方、どうぞ。

○質問者C 内容がさっきの質問と重複しておりますので、重複している部分をちょっと省きまして、22ページの許可業種の中の、私の場合は32番に当たります。30年ぐらい前に、保健所の指導をいただきながら製造業の工場をつくったわけなんですけれども、そのときにいただいた許可書は農林水産大臣認定工場というふうな形でいただきました。その後、今度は日本農林規格、製造業ということでJASのもんで、我々、中小企業にとって真面目に対応するのは当たり前なんですけども、一生懸命でやると相当お金がかかります。工場をいろいろ直したんです。15年ぐらい前でしょうか、保健所と話し合いながら、JASをじゃあどんふなふうに取り入れるかと。そのころはもう、HACCP（ハセップ）じゃなくてハセップで勉強させられておりましたんで、中途半端ですがJASとハセップとを整合させたような形で、一応工場をつくり直しまして許可をいただきました。今度またこういう制度ができたときに、JASとHACCPとの整合性というのはどっちを重視したらいいのか。いわゆるJASのままですっていいものなのか、JASはJASでしといて、もうそれはやめて、今度はHACCPで許可をとりなさいと。そういうような方向になるんでしょうか。

○蟹江室長 食品衛生法自体は安全規制ですので、食品等事業者の方々が守らなければいけない基準になります。ですから、制度が変われば、それに従って営業していただくということになると思います。

一方で、JASのほうは、私も詳細までは承知していませんが、基本的に任意の制度で、特に品質とか、一定の基準に合ったものをJASマークをつけて販売できるというような制度と認識していますので、法律の目的が違っています。ですから、どちらを選ぶというわけではなくて、食品衛生法の規制は最低限守っていただく必要があると。その上で、任意で、例えば民間認証をとられる事業者の方もいたり、いろんな個別の任意の制度をとる事業者の方もいらっしゃいますけども、それは事業者の方が最終的に御判断をいただくの

ではないかと思えます。

○**質問者C** 消費者の人にはわかりにくいわね。例えばHACCPというマークとか、今度できるんですか。

○**蟹江室長** これは食品衛生法上の衛生管理の基準になりますので、特にソフトの部分になりますから。食品等事業者の方々が対象になりますが、特に個別の認証というわけではなくて、そのできた基準どおりに衛生管理をしていただくという制度。HACCPという個別の認証というイメージが強くて、何か認証をとらなければいけないのかという御質問もありますが、今回、ソフトの部分の基準を食品衛生法上見直すということですから、その基準に従って衛生管理をしていただく。その衛生管理をする上で何か認証をとらなければならないとかそういうことはありません。

○**質問者C** ありがとう。

○**江崎** 時間のほうも限られておりますので、質問等については要点をまとめて発言していただきたいと思えます。

ほかに、いらっしゃいますか。

○**質問者D** よろしいですか。株式会社ニイタカの広畑と申します。

現状、いろんな食品安全の仕組みとか認証で、自治体HACCPとか、総合衛生管理製造過程とかいろいろありますけれども、任意と必須ということではちょっと違う部分があるかもしれませんけども、今回のHACCP制度化につきまして、今までのいろんな認証を受けている企業、こういった企業は新しいこのHACCP制度化のほうでどういった関連になってくるのかなということをちょっとお聞きしたいと思えます。具体的に言いますと、今、例えば自治体HACCPを認証を受けているんだけど、今度制度化のときには、やはり一から同じようにやり直さないといけないのかとか、そういったことをちょっとお聞きできればと思えます。

○**蟹江室長** 自治体HACCPにつきましては、自治体ごとで要件が違っていて、今回の制度化がある程度見えてきた段階で、恐らく各自治体のほうで今後その制度をどうするかというのは検討されると思っています。

総合衛生管理製造過程のお話もありましたけども、これはHACCPの検討会の中で基本的にその役目を果たしたということで廃止をすると、この総合衛生管理製造過程の制度自体は2つの意味がありまして、1つは食品衛生法の中で製造加工基準が決まっているものはその基準どおりに合わせた形で製造しなければならないのですが、その基準に合わない方法で製造したい場合に、この総合衛生管理製造過程の承認をとれば製造できるという現行の制度があります。一方で、製造加工基準に合いつつ、承認をとっていただいている事業者の方もいらっしゃいます。前者の、基準に合わない方法で製造したい場合は、別途その方法について検討が必要と考えています。基準に合った方法で製造しているところで承認をとっていただいている、その承認制度自体は廃止と。しかしながら、現行の総合衛生管理製造過程の承認をとっていただいている今の仕組み自体はなくなりますけども、今回

お示ししている基準Aのほうに内容的に該当するのではないかと考えています。

○質問者D ありがとうございます。

○江崎課長 ほかに、いらっしゃいますでしょうか。

○質問者E フンドーキン醤油の徳永と申します。

今度のHACCPの制度化について、営業許可との絡みで、これまでの許可書の形ではなくて、業種ごとにHACCP、先ほどの資料の中で、安全計画と一緒に添付して許可をいただくような形になるのか、それとも、例えばそういういわゆる一般的に認められているようなFSSC22000であるとか、そういうものを持っていれば当然HACCPの内容も入ってきますし、そういった部分カバーされていますので、そういったものの証明でも代用できるようになるのか、そのあたりのことを少し教えていただきたいんですけども。

○蟹江室長 営業許可につきましては、その許可基準というのは施設の基準に現行なっています、施設とか設備のハード面の基準がありまして、それに適合するかどうかというのを判断して許可を与えるというのが法律上の規定になっています。HACCPのほうは、これはソフトの基準で、現行は管理運営基準として自治体が条例で決めているソフトの基準があります。このソフトのほうの基準を、HACCPを基本にした衛生管理にしていこうというのが基本的な考え方です。ですから、この衛生管理計画を事業者の方に作成をしていただいて、どうその内容について確認をしていくかということになるわけですが、タイミングとしては、許可の手のタイミングというのは当然ございますし、通常の立ち入りのときでも確認をすることができますけれども、具体的にどういう形にするかというのは今後検討していきたいと考えています。

それから、民間認証をとられている事業者の方では、民間認証の中でコーデックスのHACCPが盛り込まれている民間認証もたくさんありますので、そういったものは改めて衛生管理計画を作成していただくというよりは、現行作成されているものがうまく活用できれば、そういったものを確認をして、立ち入り時に実際に検証、確認をするという方法が考えられますので、そこは事業者の方の負担を軽減できるような方法を考えていきたいと考えています。

○質問者E イメージとしては、今回どう管理するかの部分について、私たちみたいな製造工場については基準Aのほうに入るのかなというふうなイメージを今のところ持っていて、当然入ると思うんですけども、この中で、要するに、スライドの17ページにある①から⑦の、製品説明から検証方法とか、記録の内容、この辺のある程度、フォーマットは決まらないのかなと思うんですけども、これに当たるものを提出しろとかいう形になるのかなと考えていたんですよ。その辺の方向性がある程度固まっていると少し動きやすいので、もしあれば教えていただきたいんですけども。

○蟹江室長 現行は、冒頭でもお話ししましたように、決まっているものは基本的にありませんが、これまでのHACCPの検討会ですとか、その検討会の取りまとめを行う場合

にいろいろ御意見を伺わせていただいたりしている中で、想定され得る方法としては、事業者の方々から衛生管理計画の紙を全て保健所に提出するということになるのと、制度として回らないのが想定されますので、その内容を確認するタイミングとしてはやはり、今も定期的に保健所の食品衛生監視員が施設に立ち入って監視指導をしているわけですが、そういったタイミングですとか、許可手続のタイミングですとか、そういったタイミングをうまく活用して、衛生管理計画の内容ですとか、その実施状況を確認する方法が考えられるのではないかと思います。

それから様式も、これまでもいろんな厳しい御指摘がございました。特に総合衛生管理製造過程の承認をとる場合に、余りほかの民間認証では使われてないフォーマットで資料作成をしていただいたりしている関係上、例えば総合衛生管理製造過程の承認と、それから民間認証、両方とりたいという事業者の方々の中には、別々で資料をつくられてかなりの負担がかかっているという現状もございましたので、そういったことはやはり避けるべきだというふうに思っていますので、使えるものは使っていこうと。あるもので確認できればいいわけですので、そういった確認方法をやはり検討していくべきではないかと考えています。

○**質問者E** ありがとうございます。

○**江崎課長** 時間のほうも押し迫っていますので、最後の質問とさせていただきます。ほかに質問がある場合は、最後のほうで全体の質問がありますので、そちらのほうで質問していただきたいと思います。

どうぞ。

○**質問者F** 株式会社ジャパンファームの徳地と申します。

昨年からこういった説明会に参加させていただいております。昨年のこういった説明会の中で、大体このHACCPの制度化が2021年ぐらいに恐らく正式に確定するだろうということをおっしゃっていました。そこら辺のスケジュール感というのは、どういう感じなんでしょうか。

○**蟹江室長** これは先ほどから何回も御説明していますが、法案が提出できないと制度は改正できませんので、今後、法律を国会に提出する場合には、政府内の手続とかいろんな手続ありますので、そういったところで、例えば猶予期間も含めて調整がなされていくと思いますので、現時点でいつからというのは決まってないですね。恐らくHACCPの検討会の関係の意見交換会のときに話が恐らくあったのは、これまでの衛生管理のこういった基準を改正したときに、経過措置としてとっている例がありまして、と畜場法なんですけれども、この基準を改正したときに3年とか5年という経過措置をとっていますので、そういったものこれまでも参考にお話をしてきたかと思いますが、今回それがそのまま同じような期間が設定されるのか、それとはつきりとわかりませんので、それは今後ある一定の時期になって決まれば、またその段階でお知らせするということになるかと思っています。

○**質問者F** イメージとしては、じゃあ先に延びたというイメージですかね。

○**蟹江室長** いや、それもわかりません。

○**質問者F** わからない、というところですか。

○**蟹江室長** わかりません。我々としては、次期通常国会に法案提出を目指して作業は進めていきますけども、法案自体が出せるという保証は今の段階でありませんので、それは今後いろんな手続を経て決まっていくという状況にあります。

○**質問者F** あと、済みません、もう一つ、こういった説明会に積極的に出ている企業のほう、皆さんいらっしゃると思うんですけども、まだ、ちっちゃい小売店とか、そういった業種体の方はこういった説明会に参加してなくて、HACCPの制度化というのは余り意識されてないところがあるかと思うんですけども、実際、じゃあ法案が決まってから、行政としてはそういった企業とか、小さい民間のところにも積極的に何かしら説明会とかというのを計画されているという考えでよろしいでしょうか。

○**蟹江室長** 今でもこういった情報は、今回も議事録も含めて厚生労働省のホームページに載せていきますので、興味のある方はごらんいただけるという状況にあります。それから、関係団体の方々にHACCPの最終取りまとめの中身等を御説明して、基準Bの手引書作成をしていただいておりますけども、そういった関係団体を通じてこういった情報も会員の方々に発信をしていただいたり、いろんな方法を使って情報発信をしているというのが現状でございますけども、制度の骨格、あるいは中身ができてくればまたいろんな形で情報提供していくことになると思います。

○**質問者F** ありがとうございます。

○**江崎課長** 引き続き、資料18ページ、リスクの高い成分を含むいわゆる健康食品等による健康被害防止対策と、これについて御意見、御質問がある方はいらっしゃいますでしょうか。

ないようですので、次に行きたいと思えます。

続いて、資料19ページから20ページ、食品用器具及び容器包装規制の見直しに関して、これについてですけど、関東信越ブロックのほうで、事前意見としてEUのポジティブリストとの整合性についてというのが来ておりますので、これについて回答いただきたいと思えます。

○**近藤医薬・生活衛生局食品基準審査課長補佐（以下、近藤課長補佐）** 御質問はEUのポジティブリストとの整合性ということですが、多分、先ほど資料の19枚目と20枚目のスライドで簡単には御説明しておりますが、さらにちょっと補足をしないと、この質問の意味がなかなか理解できないのではないかなと思えますので、若干補足をさせていただきます。

厚生労働省では、従来から化学物質規制というものを繰り返して行ってきたという説明をいたしました。15年前には皆様が大変多分御苦労なされたと思えますけれども、残留農薬等のポジティブリスト、これは多分、食品の事業者の方であれば苦労した経験がある

うかとは思いますが。そのさらに10年前が、食品添加物のポジティブリストを行っております。ですので、今回行おうとしている器具・容器包装のポジティブリストというものが多分、食品衛生法の範疇では最後のポジティブリストになろうと考えております。

このポジティブリストの対象は、では何かということですが、現在、検討会の御提言を受けているものは合成樹脂となっております。無論、それ以外の材質、例えばガラスとか金属、または陶器とか、いろいろなものがございますけれども、現在、御提言を受けているものは合成樹脂でございます。まさに皆様のテーブルの上に今あるペットボトル、こういうものが対象になるわけでございます。

この合成樹脂を対象とするという提言の背景にあるものは、まず、資料の中の説明にもございましたけれども、生活のパターンが大分変わってきていると、個食とか中食というものが大分進んできておりまして、さらに言えば、食品はむき出しのまま流通するものは1次産品を除けばまずございません。どのようなものをコンビニ等で購入されても、多分、合成樹脂の包装に入ったものを皆さんお買いになっていると思います。それぐらいかなり身近なものになってきているということが一つ、次の2つ目のポイントとしてEUのポジティブリストについて御質問がございましたが、これに関係があります。

世の中には、アメリカ方式のポジティブリストとヨーロッパ方式のポジティブリストという2つがございます。このポジティブリストのいずれかの方法を既に制度を導入している国では採用しておりまして、従い世界の潮流は2つあるということになります。このポジティブリストを導入している国としては、実はアジアでは既に中国も導入をしているという状況でございます。中国はヨーロッパ方式になっておりますけれども、そのような状況です。この2つの国が何を対象にポジティブリストをつくっているのかということが、20枚目のスライドに書いてあるとおりでございます。そのオーバーラップしている部分を確認いただきますと、まさに合成樹脂という範囲が、両方の制度でともにカバーしている範囲ということになっておりますので、日本としても合成樹脂をまずはターゲットとして取り組むべきであろうということが、提言の内容になってくるわけでございます。

EUとアメリカの2つの方式があるという話をしましたが、この2つ、目的は同じですが、アプローチが違います。EUは、最終的に合成樹脂から食品に移行する化学物質の量を規制する方法となっております。対してアメリカの方法は、その移行する量をあらかじめ予測をしまして、製造工程上の添加する量、要するに化学物質を合成樹脂に入れる量、これを規制するという方法です。川上から規制するのか、川下から規制するのかという方法論の違いですけれども、ともに目的としているところは一緒でございます。最終的に食品に触れる部分からどれだけ化学物質が食品に移動するのか、こういうところを管理する仕組みとなっております。化学物質を管理するということになるわけですので、化学物質が食品に移動するという概念のもとに立てば、その移動する化学物質がもともと安全であるものを使うということが、そのリストの意味ということになっているわけでございます。ヨーロッパ方式のポジティブリストは、今お話ししたように、食品に移行する

量を規制する方式でございますが、物質としては約1,000物質弱と言われております。アメリカも大体900ぐらいと言われておりまして、双方でオーバーラップする物質もございますので、足し上げて2,000というわけにはならないのですけれども、大体世の中で流通している物質は約1,500物質ぐらいになります。

現在、私どものほうで、ポジティブリストを目指して作業をしておりますけれども、20枚目のスライドの一番末尾にあるように、現在流通しているものの材質、この流通を阻害するという事はほぼ不可能な状況でございます。多分、今お使いになっているポリエチレンやポリプロピレンや、またはペットボトル、そのような樹脂をいきなり使えなくするという事になれば、当然ながら流通に大混乱が起きるわけでございますので、その部分を認めるということになります。この認めるという行為が、実はアメリカとヨーロッパで認められている物質、これを認めるという行為とリンクしており、今の検討の方針としては、アメリカもヨーロッパも現在使われているもの、これは各国が国の政府レベルで安全だということのクレジットをつけているものでございますので、そのようなものについては当然使えるようにしていこうという方向で考えております。

ですから、答えとしては、EUのPLの整合性を確保するのと言われてれば、その方向性は御指摘のとおりというか、その方向性で検討をしていますということになります。

あと、ポジティブリストの話をして、食品を製造されている皆様が何でこの様な話を今ここでするんだと、ぴんときないと思います。実態感として、自分たちにどういう仕事が発生するのかというイメージが湧いていないからだと思うんですけれども、合成樹脂を使って食品を包んで販売されている方、この方につきましては、そのお使いになっているボトルなり、あとはシートなり、トレーなり、またはフィルムといったもの、こういうものがポジティブリストに適合しているという事の確認をしなければいけないということが発生してまいります。確認をするという行為が検査によって確認できるかという事、実は確認が困難です。なぜ困難かという事、合成樹脂は、そのもとになっているポリマーという物質がございますけれども、ポリマーに化学物質を加えて特定の機能を出します。その加える化学物質の種類、そして添加している量、これがまさに企業秘密となっています。まず、皆様もその様な情報を見たことがないと思います。なぜかといえば、それが企業秘密だからです。ですので、川上の化学物質を添加し製造を行っている企業の方から、自分たちが製造している樹脂がポジティブリストに適合しているという事の情報川下をしっかり流していただくと。その流れてくる情報をしっかり確認をする。確認をする内容は何かという事、ポジティブリストに適合しているものを販売しておりますとか、そのような適合証明のようなもの確認するということが考えられます。だから、製品が納入されるときに確認する事項がふえるということになりますので、その確認をする方法論をどのように構築していくのか。それは、川上から紙という形で証明書をとるのか、それとも契約の中で一定の範囲で安全性を確保するという仕組みの中にポジティブリストというものを入れるのか、いろいろな方法論あろうと思いますけれども、そのような仕組みを検討し

なければならないということが発生してまいりますので、多分、この部分にまで話が及ばないと、皆様、実体感がないというふうに思いましたので、ちょっと詳しく説明させていただきました。

制度自体が、仮に法案が提出できまして、この法案が成立をするということになると、今お話ししたような一定の作業というものが発生してまいりますので、法案の進捗状況を確認いただきながら、仮にその中身について今我々が目指しているものと同じような形で動いていくなれば、きょうお話ししたような内容に従って、幾つかの方法論というものを皆様の一番やりやすい方法で御検討していただくということになります。

回答は以上でございます。

○江崎課長 ほかに、御意見、御質問がある方いらっしゃいますか。

○質問者A どうもありがとうございます。HACCPトレーニングセンター理事、長井です。

その場合、受け入れた場合に、HACCPのA基準の手順でいくと、受け入れの部分で包材となったときに、サプライヤーの品質保証書の中で、分析証明、それから遵守証明があるあたり、成分というものが明らかにならない場合は、そういうポジティブリストのものでつくりましたという遵守証明を交わして、納品受け入れのハザード分析のそこにはそういうふうを書くということですよ。

○近藤課長補佐 どのような形が良いかは、多分、事業者の方によって違うとは思いますが、今、例えば食品添加物のようなものを受領される際にはMSDSというシートがついているんじゃないのかなと思いますが、樹脂の場合も同様でして、MSDSがついているものもあります。ただ、普通の方が契約されているときには、告示370号に適合しているとかですね、もしくは乳等省令に合致している、これは乳製品を扱っている方になりますけれども、乳等省令に合致しているという形で受け取っていらっしゃるのではないかなと思います。

今、国内では、実は国内のメーカーがつくっているものは9割以上が確認証明というものを手に入れることができるようになっております。それは民間証明という形ですけれども、石油化学工業団体の方々が幾つかの組織をつくってございまして、そちらに確認証明という仕組みがございまして、だから、多分、紙を出すという形になれば、この確認証明というものがついてくるというのが一般的ではないかなと我々思っております、それを確認するのが一つの作業ではないかと思っております。ほかの方法論としては、自主的な証明が考えられます。川上の企業から証明書を受けて、それを加工された方もその証明書に基づいてみずから証明書を発給していくと、そういうようなものを受け取るということも考えられます。

ですから、仕組みは実際には国内にはありますので、その仕組みを活用するということと考えられますけれども、輸入品の場合はやはり輸入者の方を通じて、そのものが我が国の制度に合っているものという証明をもらわなければいけないという形になってくるでし

ようから、輸入品をお使いになっている企業の方にとってみると、そこは一つの確認の方法論として少し工夫しなければいけないところではあると思います。

特に、きょうは乳業メーカーの方も参加されているようにお聞きしておりますけれども、乳業メーカーは、通常牛乳でゲブルトップの紙パックをお使いになっておりますが、紙パックの裏側に低密度ポリエチレン、もしくは高密度ポリエチレンが塗布されているものを使っていると思います。このポリエチレン、当然、合成樹脂でございますから、食品に接触するということになる、容器全体としては紙製と判断されているかもしれませんが制度の対象となります。このゲブルトップの紙はポリエチレンラミネート加工紙といいますけれども、今、大半が海外から輸入されているというふうに向っております。ですので、海外から輸入されているものをお使いになっている場合というものについては、今から制度化されても困らないように、確認する方法について輸出者を含めて御検討しておく必要があると思います。

○質問者A 非常によくわかる説明、ありがとうございました。

○江崎課長 ほかに御意見等がある方、いらっしゃいますか。

ないようですので、最後に、本日の説明会について、全般において何か意見等あれば、お願いしたいと思いますけど。

○質問者A 続けて申しわけございません。前回、広島でも、リスクコミュニケーションの会合があったんですが、そのときに、なかなか文科省の方が来ていただけないというのが非常にちょっと残念だったんですが、非常に政策的なことになるので質問するのをやめようかなと思っていたんですけど、学校給食の方もいらっしゃると思うので。今後、学校給食におけるこのHACCP、厚生労働省のHACCP、どこまで話し合いを円滑に無理なくいけるかなというのがちょっとお聞きしたいなと思って。全く、多分、何もないと思うんですけど、なかったらもうこれで終わり、スルーしてください。ありがとうございます。

○蟹江室長 文部科学省とは、通常、特に食中毒が学校給食で発生した場合ですとか、そういった情報に関して我々のほうからも提供をさせていただいたり、情報共有を図っています。御承知のとおり、学校給食は別途、衛生管理の基準がございますけれども、最近では民間の事業者の方が参入をして対応するという例もかなり多くなってきています。その場合には当然、食品等事業者の方々になるわけですので、食品衛生法の規制がかかります。ですから、その2つパターンがあるというふうに思っています。現状、文科省のほうで何か、学校給食の衛生管理の基準を改正しようとか、そういった動きを我々は承知をしておりますが、私どものほうの動きについては引き続き情報提供していきたいと考えています。

○質問者A ありがとうございました。

○江崎課長 ほかに、意見等ある方、いらっしゃいますか。

○質問者G 済みません、くだらん質問になると思うんですが、HACCP制度は非常に

いいと思います。先取りして早く対応したいというふうに考えておりますが、現時点でもしそういうことをするとき、ハード面で補助金制度とか助成制度、そういったようなものはあるのでしょうか。

○蟹江室長 HACCPに関していいますと、長期の低利融資の制度が法律であります。HACCP支援法、これは農林水産省と厚労省の共管でやっている法律で、かなりいろんな種類の食品について対応できるようになっていますけども、低利融資でございますので、先ほどおっしゃられた補助金とかそういったものとは少し違いますので、なかなか利用しにくいというお話もあります。基本的に食品産業全体に対して、何かそういう財政的な支援については、基本的には農林水産省のほうでいろいろ、現行ですと特に輸出に力を入れていたり、その時代時代でいろんな実態を見ながら対応していると思いますので、そちらを少し御確認いただければいいのかなと思います。基本的にHACCPについてはソフトの部分でうまく対応していただければ、必ずしも施設とか設備を何か変えなければいけないというようなものではありませんので、うまく工夫をして対応していただければ、HACCPは金がかかるというお話をよく聞きますけども、決してそうではないと思いますので、御検討いただければと思います。

○質問者G ありがとうございます。

○江崎課長 ほかに、意見等ある方いらっしゃいますでしょうか。

○質問者B 済みません、地域活性化企業組合の土谷です。

1点だけ、済みません、簡単になんですけれども、こちらの参考資料、食品衛生改正段階取りまとめの14ページに、野生鳥獣肉の衛生管理というところがありますが、日本全国に野生鳥獣処理施設というのが100弱ありますけれども、この施設に関しては基準Aなのか、基準Bなのか。基準Aのところの対象事業者としては、と畜場、食鳥処理場とありますけれども、この野生鳥獣処理施設に関してはと畜場に準ずるのでしょうか。

○蟹江室長 現行の制度を御説明しますと、イノシシとか鹿とかの処理につきましては、食品衛生法の食肉処理業の許可をとった施設になります。ですから、と畜場法ではなくて、食品衛生法になります。食肉処理業のところを、基準A、基準Bとありますけども、どちらで対応するか。これは、今現状、線引きはまだできていませんので、今後検討することになるかと思いますが、分類としては食肉処理業の中で対応するという事になっています。現状でも同じです。

○質問者B はい、わかりました。

○江崎課長 ほかに、意見等ある方。

○質問者H 食品衛生協会、片島と申します。

非常につまらない質問なんですけど、ちょっと教えてください。HACCPというのは、非常に理念で今までとはちょっと変わったすばらしい考え方だと思うんですけど、やはり実際に実効性がどうなのかと考えたときに、ヨーロッパ各国でも既に導入されておりますけれども、その導入された国で、HACCPを導入義務化することによって実際に食中毒

の事件が減っているのか、余り、実は難しかったのか、難しかったとしたらどこが難しかったのか。もし御存じでしたら、教えていただきたいんですが。

○蟹江室長 特にそういうデータは持ち合わせていません。

○質問者A データありますので、後、御案内します。

○江崎課長 よろしいですか。

ほかに、意見等ある方いらっしゃいますでしょうか。

○質問者I 済みません、株式会社ポプラの橋詰と申します。

済みません、質問がちょっとできなかつたんで質問させていただきたいんですが、回収の件です。食品リコールの回収なんですけど、一元化された場合の報告先は現在自治体になっていますけれども、どこに報告する形を想定されているのかということと、それから、食品表示法や食品衛生法に抵触しない、いわゆる事業者事由の回収の場合、これリコールの報告義務が生じるんでしょうか。ちょっとその2点をお願いします。

○蟹江室長 このリコールの関係は、少し御説明をいたしますと、まず、現状144の自治体がありまして、我々のほうでアンケートをとって、140の自治体から回答がありました。そのうち、108の自治体は既にこの自主回収の報告制度を設けております。多くの自治体が条例で規定されていますので、企業の方が自主回収する場合には、各自治体のほうに報告しているというのが現状だと思います。これが全国統一的な形になっておりませんので、今回、課題として、やはりこういった食品リコールの情報については一元的に管理をして、事業者や消費者の方々がごらんいただけるほうがやはりいいのではないかと、御意見もありまして、検討している最中です。

食品衛生法で制度をつくることになるわけですので、食品衛生法に違反するか、あるいはそのおそれのあるものが基本的には対象になってくると思います。ですから、全く別な理由で回収するものが報告対象になるかということ、普通に考えればそれはならないのではないかと思います。

あと、食品表示法の関係は消費者庁でございますけれども、これは消費者庁と連携をして対応していきたいと思っています。28年度の実績を見ても、このアンケートの結果では、食品衛生法では418件、食品表示法の関係では549件の報告の受理件数がありますので、半分以上は表示の関係でありますので、非常に大きなところを占めていますので、ここの連携については非常に重要だと考えています。

報告先は、今、都道府県知事になっていると思いますので、それを念頭にどういう制度がいいのかというのは検討していきたいと思っています。

○質問者I ありがとうございます。

○江崎課長 終了時間も近づいてまいりましたので、最後の意見等としたいと思います。

いらっしゃいますでしょうか。

○質問者J きょうはどうもありがとうございました。株式会社オープンの石川と申します。

食品事故が起こるたびに、食品事業者が結構、何というかな、過度なダメージとか、科学的根拠のない情報でちょっと痛手を負っているというふうにちょっとうかがうというか、見えるんですけども、今度の食品衛生法の改正でそういったあたりを何か守る、セーフティーネットみたいなものって検討されることはないですかね。

○蟹江室長 それはあれですか、風評被害とかそういうイメージのことをお考えですか。

○質問者 J もあります。今までも異物混入なんかがあると、それがあんまり、何ていうのかな、大きくならないようにするための通知を出してはいただいているんですけども、それを法律的にというか、明文化するとか。

○蟹江室長 我々としては、食品衛生法、食品安全行政というのは科学行政ですから、科学的な根拠を持った形で対応すると。その情報をわかりやすく伝えていくということで、一般の方にもそうですが、報道関係者の方々にも内容を理解していただいた上で記事にしたり、報道していただくというのは、引き続き我々のほうでも努めていきたいと思っています。

○質問者 J わかりました。ありがとうございます。

○江崎課長 ありがとうございます。

まだまだ発言をいただきたいのですが、終了時間が近づいてきたので、本日の説明会は以上とさせていただきます。

今後も食品衛生規制等の見直しについては、懇談会の取りまとめや今回の説明会でいただきました御意見を御参照として、引き続き進めてまいりたいと思います。また、今後の食品衛生等見直しについての参考とさせていただきますと思いますので、アンケートにもぜひ御協力をお願いします。お帰りの際に、出口の回収箱にお入れください。

それでは、本日の食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明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。

以 上