

# 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（近畿ブロック）

## 会 議 録

日 時：平成29年12月11日（月）13:00～15:00

場 所：大阪府立国際会議場（グランキューブ大阪）10階会議室（1005～1007）

○太齊近畿厚生局健康福祉部食品衛生課長（以下、太齊課長） それでは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、近畿ブロックを開催いたします。本日の司会進行を務めさせていただきます厚生労働省近畿厚生局健康福祉部食品衛生課、太齊と申します。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 分程度をこれまで厚生労働省で行ってきました「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」および今年開催しました「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、その概要をご説明させていただいたのち、参加者の皆さまの意見交換を行いたいと考えております。

お配りしている資料についてですが資料一覧に記載してあるとおりです。落丁等ございましたら、近くの係りの者にお申し出ください。閉会は 15 時を予定しております。議事の円滑な進行にご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・生活衛生局食品基準審査課長の関野からご説明いたします。よろしくお願いいたします。

○関野医薬・生活衛生局食品基準審査課長（以下、関野課長） こんにちは。厚生労働省からまいりました関野でございます。本日全体で 2 時間というスケジュールの中で、最初、私のほうから少し現在の検討状況について紹介をしたいというふうに思います。

お手元の資料、スライドに映します「資料」と書いてあるものと、そのほか参考資料として懇談会のとりまとめペーパーとか、その概要ペーパー、参考資料 1、2、3 ということで用意してございますので、それら適宜、ご活用いただければと思いますが、とりあえず全体資料ということで、正面に映すものと同じもの、ハンドアウトでお配りしていると思いますので、そちらに沿って紹介させていただきたいと思います。

これは今日全体の目次、コンテンツということになりますが、まず背景趣旨説明させていただいて、その後、実際検討してきています懇談会の中の提言について紹介させていただき、今後について。これが全体の構成になっています。

まず、背景と趣旨というところになります。スライドでいうと 3 番になるかと思います。いろいろな統計のデータを示してございますけれども、タイトルにあるように外食や調理食品へのニーズが高まっているということで、このグラフでそれぞれ年を追って、少し棒グラフに示しているのですが、共働き世代に関しては左側、そして 65 歳以上の夫婦のみの世帯。こういうかたちで、基本的に右肩上がりになってきていると、割合がこういうかたちになっている。それぞれ調理食品と外食についてこういう動きを示しているということになります。

中食と外食、両方の産業の伸びもこういうかたちで、ちょっと若干凸凹ありますけれども、全体的に最近はこういったところの、非常に高いところに数字がきているということが分かるかと思います。

それから次、食中毒の関係の状況を見たものがこのスライドになりますが、全体の件数

というかたちでの推移がこのグラフで示してあります。

こちら、特に幼児ですとか高齢者、こういったところの件数を見ると、やはり成人よりもこういった若年層だとか高齢者に対して、皆さん方にはいわずもがなだと思いますけれども、食中毒に関してはやはり注意が必要だというようなことが見て取れるかと思えます。

あとから出てきますけれども、広域的な事案も最近、見て取れるという状況がありますから、そういったものに対しましても迅速に対応する必要があると。そういう問題意識も芽生えてきています。

それから3点目、背景、趣旨ということで、こちらも取り上げてみたのですが、食糧というものがやはり海外からもだいぶ入ってきているということが言えるかと思えます。こちら、左側が実際の自給率といったところの推移を示したもので、一方で輸入に関しての届出の件数と、あと、輸入の重量ベースで見たもの。こういうかたちで推移しているということになっています。

さらに、健康食品といったものも、最近、健康志向の高まりがあるという背景の中でかなり利用されている、食されているといったことが分かるかと思えます。青いところがほとんど毎日で、赤いところがたまに利用ということで示してありますが、結構な実態があるということが言えます。一方で相談です。相談とか、若干少し体調がよくなったとか、品質、製品に関する苦情等も含めてだと思えますけれども、全体、そういったものを相談というかたちで少し数字を拾ってみると、こういったかたちで少しムラがありますけれども、やはり、一定程度というか、かなりの件数、それぞれ1,000件オーダーで平均すると、そういったかたちで、あるいは件数で行くと1万オーダーです。そういうかたちでの動きがあるということが、国民生活センターのデータからもいえます。

この後、さまざまな具体的な制度改正の内容が出てきますけれども、やはりわれわれが意識するところは、グローバルな社会というものを考えたときに、国際基準というものと整合性といったところも考えていかなければいけない。これは輸出についても輸入に関しても同じで、お互いがボーダレスの関係で物が行き来する、人も行き来すると思えますが、そういった中で国際整合というものが取れていったほうが、お互いにとってのメリットがあり、また、そこらへんが少しぎくしゃくしていると海外からもいろいろな注文がきたりということも考えられるわけで、お互い、相手の国、あるいは自分の国の中でこういったところの食と経済、両方の面だと思うのですが、さまざまな角度からグローバル化が進んでいますので、そういったところも意識して、できるだけ、この「できるだけ」というのは「可能な範囲で」ということで、一定の安全を担保しながら、その制度、あるいは生活自体が円滑に回るような、その範囲が多いです。

グローバル化、あるいはハーモナイゼーションというものを図っていく必要があるというように言えるのだらうと思えます。

また、近日中、数年後にはこういった国際的なイベントも控えているという中で、やはり人の行き来も物の行き来も活発になるということも考える中で、整合性というものが大

事だということが言えると思います。

そのあたりを少し文章にまとめたのがこの8枚目のスライドになるのですが、内容はいま申し上げたとおりで繰り返す必要はないので、一応、それぞれバックデータに基づいてご紹介した内容について求めたものがこちらということになります。ご覧いただければと思います。

そういった背景と趣旨というものを踏まえたうえで、いま現在の検討状況、どうなっているかというものを示したのがこの後のスライドになります。

まず、検討状況についてこういう枠組みで行ってきたということで少し紹介をしたいと思います。先ほども冒頭、ご紹介もありましたように、HACCPに関しては検討会が去年の3月から年内、28年末まで行われていて、制度の枠組みについて検討がなされているということで、ある程度 HACCP に関しては皆さん方のご承知の部分があると思いますし、また、関心の高い部分だと思しますので、この後質疑等も含めて、このあたりが活発に意見交換が行われるのではないかなというふうに思います。

それからもう1つ、事前といいましょうか少し早めの段階といっていでしょうか、28年の8月から今年の5月まで検討会を行ってきたものとして、食品用の器具、容器、包装というものもあります。こちらに関しても従来の制度と少し趣を変えまして、基準というか告示の上での使える物質です。食品として使える器具、容器、包装に関する原材料ですとか添加剤。そういったものについてポジ化していこうということです。

過去に食品添加物ですとか農薬、こういったものも原則、禁止しなければいけない事項を定めた、いわゆるネガティブリスト形式から、全てそれを裏返しにして、告示を見れば何がどれくらいの量まで使えるか。そういったことが明らかになるという制度に切り替えてきていますが、今回食品用の器具、容器、包装についてもこういったものを行うということで、検討が行われてきています。

そういった個別のテーマについて、少し早めのスタートということで検討を行ってきた後、今年の9月になりまして、食品衛生に関わる全ての、全体についての議論をするというためにこの懇談会を設けています。

この懇談会は今年の秋、9月から11月にかけて開催しまして、食品衛生法に関する制度全般について一通り議論を行ったということです。その内容は詳しくはスライドにも示してありますが、参考資料の1~3ということで示しておりますので、また、こちらも含めて全体像が見えてくると思います。また適宜、必要があれば見ていただき、この内容について不明な点があれば聞いていただければというふうに思います。そういうかたちで、全体の枠組みについて議論を行ってきたということでございます。

さらにわれわれが通常関係している審議会で、食品衛生審議会というものがあるのですが、その中の食品衛生を専ら担う分科会というものがあまして、そちらでも適宜、議論をしてきました。ただ、ここでの議論というのは、いま申し上げた懇談会の内容について報告し、そこでさらに議論を深めていくというかたちの、お互い、連携するようなか

たちで動いていますので、独自に議論してきたというよりは、むしろ、これまで2つの分野で行ってきた検討会の内容と、さらにこの懇談会の内容を分科会に紹介をして、そこでさらに議論を深めたというかたちで見ていただければと思います。

これが一応、会議とかそういった意味での検討状況でした。その後、では具体的にその中でどのようなものが出てきたかということで、内容について紹介をさせていただきます。

まず、1つ目の項目が食中毒の関係になります。グラフは各種さまざまな食中毒事案を並べているわけですが、全体は上に書いてありますが、フードチェーン全体を通じて衛生管理を向上させる必要があるだろうということで、そのためには食肉処理段階の対策の強化ですとか、生産段階での連携強化というものが必要ではないかというふうなことが1つ、考えられるわけです。発生状況をこういったかたちで少し並べてみた図になります。

次、続きがありまして、左側がいくつかの事案です。0157に関する事案、今年のを並べたものになります。右側が、特に広域的な食中毒事案というものがだいぶ出てきているということを考えたときに、やはり厚労省ですとか都道府県等の自治体、そういった関係者の連携が大事になるということがまずいえるので、右側に書いてありますような、各県、あるいは厚労省との、あるいは保健所との関係の連携。そして場合によっては報告を、迅速な報告を含めた情報共有。こういったところを円滑にやっていかないと対応について少し、円滑にいかなくなってしまうというようなことがいえるということで、この広域的な事案に対してどういうふうこれから臨んでいくかというふうなことが1つ、問題意識としてあり、そのあたりを何らかのかたちで整備していこう、体制を整備していこうということになったと。以上が食中毒関係の概略です。

次、2つ目のテーマが HACCP になります。こちらはここの絵に示したように、いわゆる原料から始まって製品の出荷、食品の出荷というところまでの全体のライン、チェーンに対しまして、工程管理しようということだと思えます。

事業者自らが取り組む、そういう考え方の中で、全工程を通して製品の安全性を確保する。そういう手法だということで、これを導入しよう、制度化しようということになります。

今、世界に目を向けてみるとどんな状況かということが、この16枚目の絵になるわけですが、こういったかたちで、日本は検討中ですが、ほかの国々を見ると、当然、そういったトレンド、導入のトレンドになってきているということで、われわれのほうも考えていく、そういう時期に来ているかなということなんです。

加えて、少し中を見てもみますと、これまでも取り組んできたという中で見たときに、中小規模の事業者によってはまだまだ普及がされていないということもありますから、このあたりもさらなる導入というか徹底も含めて制度的に考えていくということになるということになります。

こちらは参考ということで示したものでありまして、製品の範囲ですとか、一般衛生管

理、そして HACCP による衛生管理。こういったいくつか基準、それぞれ中身を検討の中で構築していきまして、それぞれの対象に対して適応していこうという流れを考えているということです。

次は3つ目になります。いわゆる健康食品の関係です。こちら、タイトルには「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」といふうに書いてあります。この見方なのですが、実際の現行の体制をまず、考えてみると、食品衛生法上第6条とか第7条で、いわゆる販売の禁止とか暫定流通禁止といったものが、規定はされているのですけれども、なかなかではこういったものを対象にスピーディーにこういった措置が講じられるかという、なかなかやはり情報が不足したりとか、なかなか科学的なエビデンスが把握し切れなかったりということで、あまりこの表に書いてあるような実績を見ても、それぞれ、7条、6条を適用したのは1件ずつという状況になります。

そのほか、当然いわゆる健康食品ですから、食べ方、飲み方、そういった中でどういう製品か、どういうことを意図した製品かといったこととか、注意すべきところ、何らかのかたちで体に影響を及ぼすということも含めて知っていただくという必要もありますから、当然リスクもやる、さらにはそれぞれどこらへんに注意したらいいかということの注意喚起をそれぞれこれまで行ってきたということが現状だと思います。

ただこのあたり、結果的に何に対してどこまでのことを講ずることが国民のためになるかと考えたときに、全てではないにして、いわゆる健康食品全てではないにしても、ある程度従来通りの方法でうまくリスク管理ができることとはそれでいいのですが、うまくいかないようなものに対しては、やはり先ほど申し上げたとおり、何らかの措置を考えたときに情報量が不足しているとか、場合によっては製品の品質面で含まれる原材料の量が少しばらついたりとか、あるいはそもそも天然由来とかですと、定義に含まれる何らかの効果を示すと思われる成分の含量がどのくらい入っているかもつかみきれないといったようなところも、問題が若干あるということが分かりましたので、そういったところに対して対処するための方法を今回考えようと、そういう流れになりました。

それで、全てではないと申し上げた中で、結局そういった報告をうまく求めるためには、こういった健康食品に対して被害情報というものをきちんと集めるか、あるいは製造の管理をしっかりやっていただくということに対して対象物を決めなければいけませんので、そこで今の段階でのやり方としては、リスクの高い成分を含む食品というような言い方になってくるということです。

あくまで、限定的という見方もできますが、そういった製品、食品を対象にして、何らかの制度的な対応をやっていこうというようなものがこれです。

次は食品用の器具、容器包装ということで、こちらはまず、諸外国の状況を示しているのですが、今、日本がやろうとしていることに対して、こういった赤く色のついたところがすでに先行してポジティブリスト制度というものを導入しているということになります。

これはどういうものかという、ちょっと次のスライドで説明します。見直しの方向性

のところ少し書いてあります、右下です。いままでの制度というのは原則、「こういうことはしちゃいけませんよ」という例えばカドミウムの量だとか鉛の量が食品用の器具、容器、包装自体、あるいは原材料に何 ppm 以下でなければいけないと、そういったかたちの制限的な規制がかかっていました。当然それは守っていただければいけないのですが、そういった最低限のことを守れば、あとはどういった原材料を使ってもいいではないかということで、告示等で示したあることを最低限守ればよかったということで、ここに書いていないことは、あるいは書いていない原材料を制度の仕組み上は自由に使えたと、おおざっぱに言ってしまえばそういうことだったのです。

やはり今後は、そういった原材料を食品用として、食品用の器具・容器・包装として使っていていいかということをして全て明示していこうと。そのほうが誰が見ても非常に分かりやすい仕組みになるということで、海外が、多くの国が先行しているようなポジティブリスト制度に移行していこうということで、使える物質というものを全て、告示等で定めましょうという制度にしていこうということです。

どういったものが今、現在外国では対象になっているかということを示したのが、うへのこのスキームになります。米国、EU、主だった国を書いてありますが、この矢印の範囲内が実際そのポジティブリスト制度の対象にしているという範囲ですけれども、合成樹脂、プラスチック関係。このあたりは当然ながら米国の場合ですと、紙とかゴム。紙パックとかゴム製の栓と、そういったものも含めてこういう規制の仕方をしています。EU は紙・ゴムのところはないかたちになっているということで違いがあります。

われわれはいま、何をしようかということ、やはり制度、かなり大掛かりな制度切り替えですので、スムーズに切り替えていかなければいけないということで考えた場合に、すでに今申し上げたようなポジティブリスト制度の対象というのは合成樹脂に、特に熱可塑性です。

ポリエチレン、ポリスチレン、ポリプロピレンといったものに関しては産業界のほうで自主的に欧米並みの取り組みを既にやっています。ですから、そういったものはスムーズに切り替えられるということで、ここに示した熱可塑性の原材料、物質に関してはやろうということがもう、決定しています。

一方、同じ合成樹脂でも熱硬化性というものがあって、ちょっと若干食堂とかに使っている、カチカチ音がするような固めのものなのですが、こういったものはまだまだ産業界のほうの取り組みが熱可塑性のものよりは少し遅れているということなのですが、ただ、合成樹脂全般についてやはり同時にスタートしようという考えが今、私のほうでありますので、そのあたり、熱硬化性についても同時に導入できるように、ポジティブリスト制度が導入できるように考えていきたいというような状況でございます。

次に営業許可と営業届出制です。こちらは現行制度を示しているものですので、このままお読みいただければと思います。政令で定める業種がどういうものかというのがこの 22 枚目です。これらのものです。そしてさらに許可業種という意味では条例で定めていると

ということで、各都道府県でそれぞれの取り組みをこれまで行ってきたというのが下の表になります。それぞれの中で取り組んでいるということです。

これらに関して、業種によっては届出、あるいは業種によっては許可といったかたちで整理していこうということで、リスクに応じてその制度というものを改めて構築していこうということと、あともう1つ今回の制度の検討にあたっての着眼点としては、現状に応じた分かりやすい仕組みというものを考えていこうということです。

この24枚目を見ていただきます。例えばさまざまな食品関連の仕事をしているような総合的なスーパーですとか、コンビニもそうなのですが、そういうところでは今、別れているそれぞれ業種ごとの許可等に関して、全てのそういったお仕事しようとしている関係の許可なりを取っていかねばいけないというかたちで、複数のこういった業種に関しての許可なりを取ってきているという扱いになってきているのを、少し、このあたりを整理していこうというふうなことも今回、考えているということでございます。

次が、食品リコール情報の把握ということで、タイトルというか冒頭に書いてあるように、自主回収情報というものを行政に報告していただいて、それを国民に提供する仕組みというものを作る。なかなかこのあたりは今、情報が一元的という言いすぎかもしれませんが、このあたり、もう少し行政サイドで整理をして、きちんとした関係する国民にきちんと伝わるようなかたちで仕組みを考えていこうということで取り組んでいるテーマになります。

輸入食品についても考えていまして、26枚目に書いてありますように、当然のことながら輸入時の対策と国内対策といったものもやるとともに、輸入ですから当然、相手国もいるわけで、相手国に対しても一定の衛生管理、衛生を担保するための何らかの取り組みというのを少し求めるような、そういうことで全体、一連の関係するところに対してきちんと対応することによって、輸入食品の安全性を担保しようという、総合的なことも今、考えているということになります。

それから輸出のほうに関しても、輸出先国の政府との関係でいろいろな協議等を行いながら、きちんとした仕組みというものを考えていこうということ、制度化しようというふうなことも、今回の検討の対象に入っているということです。

それからリスクコミュニケーションに関してですが、もうこれで最後ですが、従来から意見を出し合って、お互いともに考えた中で、そういった環境とか土壌を作っていくというふうなことでやってきているわけです。

お互いのそれぞれの立場を変えた中での互いの信頼関係、そういった中で社会的な合意形成をしてきたというのがこれまでなのですが、当然のことながらこれからもやっていくということで、そういったことをやる際に、発信方法とか内容というものを工夫していくという。さらには、いま申し上げたような、双方向の情報なり意見の交換というものをさらに高めていく。そういったことをやっていこうという、これも1つの方針として考えているということになります。



ここまで少し内容について紹介しましたが、たぶん足りないところがありますので、これからこのあと質疑等で、それぞれの関心のところを補ってもらえればと思いますけれども、最後に今後の取り組みについて紹介させていただきます。

右側はいま、紹介したことを少し整理したものなので、また見ていただければと思います。右側が一応今後ということでも少し、いま現在いえることを書いたものにございます。全体のスケジュール感等については、具体的にいつとか何月とか何年といったことについてはこれから決めていくということなので、現時点では決まっておられません。

当然、その過程において、いま申し上げたような懇談会の結果、とりまとめというものを踏まえてこれから検討していくわけですが、その間、関係者との意見交換で調整というものをしっかりやっていくということ。さらには当然、制度の導入にあたって円滑なかたちで取り組んでいかなければいけませんから、当然のことながら、一定程度必要な準備期間といったものも必要だろうということも考えています。

ただ、それがどのくらいかというのはこれから具体的にはまだ、今、検討中ですので、決まり次第、さまざまなかたちで、ここに書いてあるようなパブリックコメントも含めてなのですが、ホームページ等も含めて、あるいはこういった機会も含めて、決まり次第、都度、発信していくということにさせてもらえればというふうに思っています。

ですから、どちらかという、今日はこういったことに、内容について今、われわれとして制度的な対応というものを考えているということ、ご承知いただければと思っております。

少し早足だったと思うのですが、私からの紹介は以上でございます。どうもありがとうございました。

○太齊課長 それでは、前半の情報提供は以上になります。場面転換等の都合もございますので、しばらくお待ちください。

(場面転換)

それではここからは会場の皆さまから直接、ご意見、ご質問を伺いたしたいと思います、その前に登壇者のご紹介をいたします。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、食品基準審査課長、関野でございます。次に、同じく食品監視安全課、HACCP 企画推進室長の蟹江でございます。続きまして、医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全企画課、リスクコミュニケーション係長の佐々木でございます。

まず初めにご説明をさせていただきます。質疑応答は資料内のセクションごとに区切って行います。ご質問、ご意見のある方は挙手をお願いします。私が指名しましたら、係の者がマイクをお持ちします。なお、できるだけ多くの方にご発言いただきたいと思いますので、ご発言は要点をまとめてお願いします。

他の質問者がいる場合は、お1人さま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、本日ご参加いただけなかった方を含めまして、広く情報提供させていただくことを目的としまして、今回の説明内容等、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。ご了承ください。

議事録に、ご所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある場合には、その方は発言の前にその旨、おっしゃってください。それではここからは懇談会の主な提言内容について、項目ごとに進めていきたいと思っております。

まず、先ほどの説明資料なのですが、資料の 13 ページから 14 ページまでの食中毒対策の強化に関して、ご意見、ご質問がある方はいらっしゃいますでしょうか。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、差し支えなければご所属とお名前をおっしゃったうえで発言いただきますよう、お願いいたします。おられませんでしょうか。

それでは次の項目に行かせていただきます。続いて、資料 15 ページから 17 ページまでの HACCP の制度化。また、その資料 21 ページから 24 ページまでの営業許可の見直し及び営業届出制度の創設。そして 25 ページの食品リコール情報の把握・提供。いま言いましたように HACCP と営業許可の見直し関係、また、食品リコールの関係をまとめて、ご意見ご質問を頂戴いたしますが、その前に、事前に質問をお受けさせていただきました。その際に事前質問がこの項目に関してかなり多かったということがございますので、担当のほうから、補足説明をまずさせていただきます。

**○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）** 食品監視安全課の蟹江でございます。まず、HACCP につきましては、昨年 12 月に公表いたしました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ごとに制度化の検討をしている状況でございます。

本日ご説明いたしました、食品衛生法改正懇談会の中でも、基本的に HACCP の検討会の内容と同じようなご意見がございましたので、まず、この HACCP の検討会の中身も含めまして、もう少しご説明させていただきたいと思っております。

本日の資料の 17 ページ。「HACCP による衛生管理の制度化」というタイトルのスライドになりますが、このスライドが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を 1 枚の図にしたものになります。

まず、いま検討している中で、基本的に全ての食品等事業者の方、製造加工、調理販売の方を対象にしまして、衛生管理計画の策定をしていただくという制度を考えています。その衛生管理計画の内容でございますけれども、一般衛生管理、これはいまも実施いただいているものでございますが、一般衛生管理の部分と、それにプラスして、HACCP による衛生管理という二段構えになっています。

HACCP による衛生管理につきましては、そのスライドの左側、基準 A とありますけれども、これは HACCP の 7 原則を実施した HACCP、いわゆるコーデックス、食品の国際基準を策定している国際機関がございまして、そこで示されている方法です。

コーデック HACCP といっていますが、そのコーデック HACCP を実施していただくのが基準 A。検討会の中では一定規模以上の事業者ですとか、と畜場、食鳥処理場ということで、最終とりまとめには記載されています。

それから、右側は基準 B となっておりますが、これは HACCP の考え方に基づいて衛生管理計画の策定をしていただくと。これはその下に対象の事業者が少し書いてありますけれども、小規模事業者ですとかそれから当該店舗での小売販売のみを目的とした製造加工調理事業者。例としまして、菓子の製造販売ですとか、食肉の販売ですとか、魚介類の販売ですとか、豆腐製造販売、弁当調理販売等ございます。こういった方々をイメージしています。

それから提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種として、飲食店ですとか給食施設、総菜製造、弁当製造です。こういったものが例として挙げられています。

最後に、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種ということで、包装食品の販売ですとか、これも特に常温で販売できるようなものですとか、食品の保管、運搬、こういったものは一般衛生管理で対応可能ではないかということで、基準 B のほうの対象ということで検討を進めています。

その中でよくご質問がありますのが、小規模事業者の範囲です。これについて検討しているところですが、まず、この基準 B のほうは上のほうに「支援」と書いてあって、一番右に「業界団体等」と書いておりますけれども、業界団体のほうで、この基準 B 用の衛生管理計画作成の手引書を作っていただいています。各団体で事情も違いますし、規模も違いますけれども、この基準 B の手引書の作成をしていただく中で、対象となる規模についてもいろいろご検討していただいています。

そういった情報ですとか、基準 A のコーデック HACCP を実施するためには、やはり各施設、工場で衛生管理を担当する者ですとか、あるいは品質管理を担当する者。やはり専属の方がいないとなかなかコーデック HACCP の実施が難しいと思っていますので、その実態がどうなっているか。そういったものもわれわれはいま、調査しておりますして、そういった情報を元に検討を続けていこうと。まだ結論は出ておりません。検討を続けていくという状況でございます。

基準 B の手引書のほうにつきましては、できたものから順次、食品衛生管理の技術検討会、専門家の方に委員になっていただいて、技術検討会を立ち上げて議論をしております。その中でこの基準 B の手引書について内容の確認をしていただいています。

すでに一部の分野については、完成しておりホームページに掲載しております。今月も技術検討会を開催して、順次、できたものからホームページ上に掲載をしていこうということで準備を進めているという状況でございます。

それから、総合衛生管理製造過程の承認制度というものが今、食品衛生法の中でございますけれども、その取扱いについてどうなるのかというご質問もございました。これにつきましては、HACCP の検討会の中でも議論をいただいて、方向性が示されています。

この総合衛生管理製造過程の承認制度につきましては、制度の目的というのがもともと食品衛生法の中で、製造加工基準があるものについて、一定の品目を定めまして、その基準に合わない方法で製造をしたいという事業者の方がいらっしゃったらこの申請をして承認を取れば、その基準に合わない方法でも製造できるという承認。

これを「例外承認」と呼んでおりますがその承認と、基準に合う方法で製造をしながらこの承認を取得している事業者もたくさんいらっしゃいます。これは「通常承認」といいますけれども、通常承認のほうは一定の役割を果たしたと、HACCP の普及について一定の役割を果たしたということから、通常承認は廃止をしたかどうかということで検討会でも示されています。

一方で例外承認のほうは、例外的な取扱いのできる方法を考える必要があるということで、これはわれわれのほうでもどういう制度にするか別途検討しているところでございます。

その、通常承認を取っていただいている事業者の方につきましては、コーデックスの HACCP の実施をしていただいておりますので、基本的には基準 A の要件を満たすと検討会でも言われています。

この取扱いにつきましても、本日、事前のご質問をいただいておりますけれども、経過措置も含めまして、われわれのほうでもどういう取り扱いにするか検討していきたいと思っています。

承認の関係でもう 1 点よく質問がありますのが、民間の認証のご質問があります。これは ISO22000 ですか FSSC22000 ですか JFS 等の民間認証を取得する必要があるのかどうか。そういうご質問もございます。

これはあくまで民間認証は各事業者の方々の判断で承認を取っていただくもので、今回、制度化するものについては一定の規定が示されますので、その規定に合ったかたちで衛生管理をしていただくと。衛生管理計画を作成していただいて衛生管理を実施していただくと。個別の認証を取るかたちのもものではございません。

あと、その実施状況についてどうにかたちで確認するかということですが、これは基本的には現状と同じように、保健所のほうで立入り時等に衛生管理計画の内容ですとか、あるいは実施状況、そういったものを確認していくという体制になろうかと思えます。

その民間認証を取得されている業者の方もかなり多くございまして、それを有効に活用していこうということをわれわれも考えております。特に民間認証を取られたときに作成した資料とか認定書とか監査の結果等、いろいろあると思いますが、そういったものも有効に活用して監視指導の効率化ですとか、あるいは事業者の方々の負担軽減を図れるように、制度の仕組みについて検討をしてきたいと思っております。

あとはスケジュールについても質問がありました。スケジュールですとか猶予期間とか、そういったことについても質問がございましたが、これは全体としてまだスケジュールに

については決まっておられませんけれども、十分な準備期間を設けて対応できるように考えていきたいと思っています。以上です。

○**太齊課長** それでは会場の方から、ご意見、ご質問を受け付けたいと思いますが、時間も限られていますので、ご発言は要点をまとめて簡潔にお願いしたいと思います。それではどなたか。

○**質問者 A** 伊藤ハム米久ホールディングスの中谷といいます。

本日の講義、説明、どうもありがとうございます。質問内容は先ほど、HACCP の認可が決まったらば、いわゆるマルソウが廃止になるというふうに伺っているのですが、これはもちろん更新制なので実際、HACCP が決まったという、どういうタイミングで廃止になるのですか。すぐに廃止になるのか、少し猶予期間があるのかみたいなのをちょっと具体的に教えてもらえないかなと思っています。

○**蟹江室長** そのへんを含めて、今後検討なのではございますけれども、当然、承認を取っていただいて一定の期間、3年の有効期間がありますので、そういった有効期間も含めて、経過措置というものを考えていかなければいけないと思います。

○**質問者 A** ありがとうございます。

○**太齊課長** ほかにどなたかありますか。では、ご質問の方。

○**質問者 B** ハウスウェルネスフーズ、中野と申します。当社、地方自治体の、例えば北海道 HACCP とかそういったものを取っているのですが、そちらの扱いはどうなるかお聞きしたいと思います。

○**蟹江室長** 自治体 HACCP といわれているものがありますけれども、これは自治体によってかなり要件も違いますし、制度の中身もかなり違っていると思います。今回の HACCP の制度化を踏まえて、おそらくそういった承認制度を持っている自治体のほうではそれをどうするかというのを検討していくことになると思いますので、それはそれぞれの自治体のご判断になると思います。

○**太齊課長** よろしいですか。それではほかにどなたか。

○**質問者 C** 沖縄県食品衛生協会の専務を務めております伊志嶺と申します。分かりやすい講義、ありがとうございます。私ども沖縄県食品衛生協会は会員が6割が飲食店で、B基準についてなのではございますけれども、以前から営業している方が更新する分については手引の説明であるとか会員さんのサービスとして集中することができるのですが、新規の営業される方というのはなかなか知識のない方が多くて、そこに飲食店の手引、私ども食品衛生協会で作った手引を渡してもなかなか理解するのに時間がかかるだろうと。それが保健所に集まってくると、事務的に、また負担的に大きくなるのではないかという問題意識がありまして、今検討しているところなのですが、厚生労働省としてこのあたりについて何らかの手当を考えていらっしゃるかどうかということをお聞かせ願えればと思います。

○**蟹江室長** 確かにこういった制度を変えるときに、普及の方法、周知の方法というのはなかなか難しい、一定の期間は当然かかるとは思っています。今回は特に業界団体の方々に

もいろいろご協力をいただいているということもあって、行政機関だけではなくて、民間の力も活用しながら制度の周知、普及を図っていくことになろうかと思えます。今回の食品衛生法改正懇談会の中でも HACCP の普及の方法について、食品衛生推進員をもっと積極的に活用すべきではないか。これは食品衛生法の中で位置づけられていますので、積極的に活用されている地域とそうでない地域というのかなり見られるそうなので、そういった方々の力も借りながら制度の普及周知を図っていく必要があると思えます。

○質問者 C ありがとうございます。

○太齊課長 どなたかほかにありませんでしょうか。では前の方。

○質問者 D 大阪市中央卸売市場の特水の小野です。今年の 12 月 2 日にも蟹江室長に同じ質問をしたのですが、今回の文面上が去年は「義務化」だったのが「制度化」とオブラードに包んだようなことなのですけれども、私どもが一番知りたいのは、HACCP 導入と営業許可との連動制なのです、一番ポイントは。この間、そのときも説明したら「関係ありません」「まだ決まっています」とおっしゃったのですけれども、1 年たって全く進んでいないなど、そのへんの境界が全然明確になっていません。

それともう 1 つこの、私どもの商い上は A 基準になってしまうのですけれども、協会団体さんからの導入手引書というものが、1 年たって、私は毎日見ていますけれどもほとんど進んでいないと。

麺類のところが出てきて、私ども、いわゆる一次産業に等しいような、水産系なのですけれども、そこのところについては全く出てこないという状況なのです。ですから、取りつく島がないと。

ではわれわれは何をしているかということ、地域のところは関係ないとおっしゃいますけれども、大阪府が「食の安心・安全」をやっておられるので HACCP 方式ということでレベルアップされたので、先日もそれを取りに行きまして、一応合格したのですけれども、それは何の意味もないということなのです。

ものごとを HACCP でいきなり 3m ぐらいジャンプするのではなくて、段階的にこういう手順でとって行って、地域 HACCP、あるいは、民間認証も含めて。そうしたら最後の到達点に、例えばコーデックスに到達するような段取りをしていただかないと。

大企業さんは別でしょうけれども、手前どものような中小企業であって、たまたま商いが基準化すると基準 A になってしまうということになると、そういう手法自体が分からないと。

それともう一度言いますけれども、義務化と営業許可との関連性は全くないのでしょうか。あるのではないですか。はっきりと教えてください。それがあからわれわれも今、必死になってやっているのです。私も去年もその質問をしたときにはぐらかされたというかたちを覚えております。

○蟹江室長 営業許可と HACCP の関係でいいますと、営業許可自体は施設基準です。ハードの基準に合っているかどうか。それが許可基準になっています。HACCP の部分はソフト

の基準ですので、今の現行制度ですと、管理運営基準。これが各自治体の条例で定められていると思います。これはソフトの基準です。そういった関係にございます。

それが関係あるかないかというのはその見方にもよるかもしれませんが、制度としてはそういう基準になっていまして、そのソフトの部分の衛生管理について、今回 HACCP の手法を取り入れて制度全体を作っていこうという考え方で作業を進めているとご理解をいただければと思います。

○太齊課長 いかがでしょうか。

○質問者 D これは言いにくいのだろーと思いますけれども、営業許可は制度化ということではなくて義務化で何らかのとらないと、営業許可のときの、保健所の方にも聞いたのですけれども、HACCP 基準で審査してくれと。いま現在、できないと言われました。つい、2 週間前の話です。

○蟹江室長 現行制度ですと、許可は施設基準で適合性を見ようと思いますが、ソフト面は衛生管理の方法です。先ほどご説明しました管理運営基準が条例で定められていまして、われわれのほうでガイドラインを出して、それに従って、各自治体のほうで条例制定をしています。今の管理運営基準の内容としては、従来型の衛生管理の方法と、それから HACCP を用いた方法と 2 つ書いていまして、それはどちらか選択可能ということになっていますので、もし、条例でわれわれの示しているガイドラインと同じようなかたちで制定されていけば、HACCP による衛生管理についても可能になっていると思いますので、そこは自治体のほうによく確認をしていただいたほうがよろしいかもしれません。

○太齊課長 よろしいでしょうか。

○質問者 D いや、納得していません。

○太齊課長 また、のちほどご意見があるようであれば。後ろの方に。

○質問者 E 株式会社神戸屋の小谷と申します。お話いろいろとありがとうございました。制度化へ向けてということで質問があるのですけれども、今回、法改正というふうにおっしゃっているのですけれども、その HACCP という言葉は法律に入るのか、それか告示になるのか省令になるのか、それによって全然スピード感が変わってくると思いますので、そこをまず教えていただきたいです。

あとそのいくつかの柱を、包装の話とか輸入食品の話、健康食品の話も合わせて法改正をしたいのかなという印象を受けたのですが、今の政情を考えると果たして 4 ついけるのかなということで、何段構えとかで出すとか、おそらくオリンピックがあるので、ギャップの話とかも出ていたので、当然、政治家先生もご心配されていると思うので、そういうふうな何か構想は持っておられるのか。そのところを教えていただきたいです。お願いします。

○蟹江室長 HACCP について申し上げますと、全体、どういう仕組みにしていくかというのは基本的には冒頭、ご説明しました、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をどういうかたちで制度化していくかというのをわれわれのほうで検討

しています。

その中で法律上規定するもの、それから政令とか省令で示すもの、それから通知等で示すもの。それはいろいろな段階があると思いますので、それぞれの段階でどういうことを決めていくかというのは、まさにいま検討している最中でございます。

そういった概要なり骨子ができてくれば、またそのときに情報提供できると思いますが、今の段階で何か法律の条文が決まっているとか、そういうわけではございませんので、これはほかの案件も含めてでございますが、今、それをまさに内部で検討しているという状況でございます。

**○関野課長** 少し全体のところをコメントで述べさせていただくと、今日紹介した具体的な内容です。特に懇談会の内容ということでご紹介したアイテム、項目があったかと思いますが、それぞれ全部ひっくるめて、それぞれの実態がどうなっているとか、あとまさに最後のスライドに書いてあるように、関係者の調整を含めて行っている最中で、何をいつのタイミングといったところはまだ今、具体的に申し上げる時期ではないので、先ほどの繰り返しになっていまして、現状はそういったところにとどまっています。

ただ今後、明らかになってきたものから順次、あるいはさまざまな方法を通じてお伝えしていくということで、ご理解いただければと思います。

**○質問者 E** もう少し具体的になのですけれども、国際化というのはオリンピックを迎えるのが国際化なのか、それかもっと長いスパンでの国際化を考えていらっしゃるのか、どちらですか。

**○関野課長** それはどちらかという、制度というものをいま、検討しているわけですから、ある程度の期間、維持できて、さらに発展して、しかも実効性が上がるものでなければいけないと思っています。ですから、短期的なものではなくて、やはりある意味時間的に見たら、長続きするようなもの考えるということが一般論として言えるだろうと思います。

ただ、今日、紹介した中で年度として言うと3年後というか2年ちょっと先に、さまざまなイベントがある、途中にはそういうものもあるから、そういうものも意識しながらというふうに捉えてもらえればいいかと思います。

**○質問者 F** 株式会社ファイナルの山村と申します。よろしく申し上げます。HACCPによる衛生管理の制度化についてということで、われわれ食品等事業者は衛生管理計画を作成したり、その中にいろいろ定めていったりするのですけれども、厚生労働省さんや地方自治体は制度化についてどういうふうに具体的にしていくのかというのがちょっとよく分かりません。

先ほどおっしゃっていただいたのは食品衛生監視員による導入支援。保健所の立入り調査時に確認とあるのですけれども、食品衛生監視表ですか、今、出しているのですけれども、ああいったかたちになるのか、あるいはISOやFFSCの外部監査のように指摘事項があって「直しなさいよ」とかいうふうなところがあったりとか、1年に1回する



のかとか、厚生労働省や地方自治体がどう管理していくのかというところがちょっと見えないので、そこらへん、検討段階かもしれないですけども、今のところを教えてくださいなればと思います。

○蟹江室長 基本的に国内の製造施設の監視につきましては、これまでどおり地方自治体が監視指導することになります。

監視票のお話もございましたけれども、これも HACCP の検討会の中でも少し議論がなされていて、この監視票の活用の仕方も検討していかなければいけない。これまでの監視というのは基準があって、それに合っているかどうかというのを食品衛生監視員が確認していく。

今後は、事業者の方が作成していただいた衛生管理計画に基づいて、衛生管理を実施をしていただいていますので、いわゆる検証的な監視指導になるとかだと思います。これは民間認証を取得した場合に一定期間ごとに監査が入って検証されると思いますが、そういったイメージになろうかと思ったり、それができるように今、保健所の食品衛生監視員を対象にした研修も実施をしていて、特に検証を中心としたカリキュラムを進めています。

ですから、監視の仕方とすると、少し、これまでとは違った方法で、どちらかというところ検証に近い手法で確認をしていくということになろうかと思ったり。

○質問者 F お答えいただきありがとうございます。とすれば、ISO や FFSC の外部監査みたいなイメージという認識でいいでしょうか。

○蟹江室長 確認の仕方としてはそういうイメージだと思います。

○太齊課長 では、続きましてそちらの方。

○質問者 G 丸大食品の上野と申します。今、営業許可の関連性のお話があったのですが、営業許可を取得する際には食品衛生責任者の設置の義務がございます。今、既存の食品衛生責任者の方々が旧来からとられたりとか、調理師の免許を持っていますとか衛生士の免許を持っておられたりとかいうことで、そこは食品衛生責任者なのですが、ある程度の方から以前の方は HACCP についてはほとんど知らない方も多いのかなと。

そういったときに、そういう食品衛生責任者の制度については改めて取り直したいなという講習会をされるのか。それとも新たな制度を設けられて、食品衛生責任者に代わるような、そういう衛生の業務をつかさどる方を設置しないといけないのかというのは、どういうふうに議論されているのでしょうか。教えてください。

○蟹江室長 本来、衛生管理の手法が従来の一律基準型から HACCP の手法に替わるということで、やはり HACCP の知識というのは必要になってくと思います。

食品衛生責任者について、今後どうなるかというのは、これはよく検討してかなければならないと思いますが、やはり現状、保健所でも食品衛生責任者を対象とした研修会とかも実施されていると思いますので、制度が変わればそういった場でも制度の内容を具体的な衛生管理の方法を含めて研修が実施されることになろうかと思ったり。

一方で、業界団体でも HACCP については、研修会も従来から行われている状況で、われわれのほうからも講師で出向いたり、そういった対応をしています。また、特に事業者の方を対象にした研修は、農林水産省のほうで毎年事業として研修が行われています。

そういった場も活用していただいて、食品衛生責任者に限らず、HACCP に関する知識等を、HACCP を理解していただいて、十分に内容について分かる方をやはり育成していくというのが必要ではないかと思います。

○太齊課長 よろしいですか。

○質問者 G 食品衛生責任者の受講の資格講習会というのは現在有料なのです。今後、切り替わりの時に有料になるのか無償でやるのか、結構大きな問題になるかと思いますが、このへんも何か。

○蟹江室長 各自治体で実施しているものでございます。われわれのほうで有料か無料かということを特に議論していることはございません。それはたぶん、研修会、講習会について各自治体のご判断になるのではないかと思います。

○太齊課長 ほかにどなたかおられますか。

○質問者 H 石川県予防医学協会の川口と申します。このような時間をいただきまして誠にありがとうございます。今、当協会のほうでご相談いただいているお客さまの中には、やはりコストも時間もかけていられないと。われわれは基準 B でいくというようなご判断をされているような企業さんもいらっしゃいます。

基本的にこの基準 A、基準 B についての最終的な判断を下されるのはいったいどこになるのでしょうか。業界団体でしょうか、あるいは自己申告なのでしょうか。それから行政側の指導なのでしょうか。そのあたりをちょっと教えていただければと思います。よろしくお願いします。

○蟹江室長 この基準 A、基準 B の範囲は最終的にはわれわれのほうで決めることとなります。これは一定の根拠を元に線引きすることになるかと思いますので、また、その検討が進みましたら情報提供させていただきます。

○質問者 H ありがとうございます。参考にさせていただきます。

○太齊課長 ほかにどなたかおられますか。

○質問者 I 奈良県 HACCP 研究会の中山です。ありがとうございます。今日、議題には出ていなかったのですが、今現在、業界団体が実施している HACCP 手法支援法という別のガイドラインがございます。先ほど、基準 B では業界団体の手引書というような話が出ましたが、たぶんそれが今の手法支援法におけるガイドラインになるのではないかとわれわれは思っているのですが、そのへんはどういうかたちになるのでしょうか。

○蟹江室長 いまご質問でありました食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法、HACCP 支援法の認定を受ければ長期の低利融資を受けることができる、そういう制度でございますが、この中身についても今回の制度化に合わせて、どう対応すべきか、どう運用していくか、あるいはどう制度を改正すべきかを含めて、これは農林水産省と検討してい

かなければならないと認識しています。

今の現段階で何か結論が出ているということはございませんけれども、今後の仕組みについてどうするかということについては考えていきます。

○質問者 I ありがとうございます。

○太齊課長 ほかにどなたかございますか。先に進めさせていただきます。

続いて、資料 118 ページの、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に関して、ご意見、ご質問がある方はいらっしゃいますか。おられましたら挙手をお願いします。

では、次に進めさせていただきます。続いて資料 19 ページから 20 ページまでの、食品用器具及び容器包装規制の見直しに関してですが、こちらはご意見、ご質問、ございますでしょうか。

それでは、本説明会を開催するにあたり、参加者の皆さまから事前にいただきましたご質問をここで紹介させていただきます。食品用器具及び容器包装の規制がポジティブリスト制度に変わることによって、事業者が行わなければならないことを教えてほしいということにつきまして、ご回答をよろしくをお願いします。

○関野課長 制度が始まったあと、食品用の器具・容器・包装を取り扱っている方に対して何かということなのですが、まず、いま現在ある程度公にしていると言いましょか、皆さん方が具体的な内容を見ていただけるものとしては、製造に関する安全確保のための指針です。いわゆる GMP といわれるもので、これは通知としてガイドラインというものを 7 月 10 日付で出していますので、食品用器具・容器・包装に関する、製造に関するガイドラインというものの具体的な中身というものを、このタイミングでお示しするものになります。

これをどのように今後、制度の中に取り入れていくか。通知で示していますので、内容はたぶんそれに即した検討の結果として、先ほどスライドでも紹介した、器具・容器に関する検討会で議論を行ってきた内容をガイドラインとして中身を示したものですから、ある程度、その中身がガラッと全部シャッフルされて今後、変わってしまうということはないと思っています。

ですから、その内容に即して製造管理に関しては現時点で準備を進めてもらえればいいのではないかなと思います。

そのほかに関しては、これも検討中で、いま現在、参考になるのは懇談会の今日、配っています参考資料 1 のとりまとめの中でも触れているのですが、食品用の器具・容器・包装に関しては当然、原材料と呼ばれる、どちらかという大手の石油メーカーさん。そこからさらに原料を買って、食品用に用いる、食品等の器具・容器・包装の製造を実際に行っている製造業者さん。さらにはその容器を買われて、場合によってはその中に食品を充填なりしているといった食品メーカーさん。さまざまなステージがあると思うのです。

そういった方々の間で、今度はポジティブリスト化された状態ですと、当然、ポジティ

ブリストに載っている物質がきちんと使われているかどうかを、いま申し上げたような製造なり流通といったところの川上から川下の間の中で、そういった適合品であるかどうかを伝えていかなければいけないという、その情報伝達の仕組みというものも大事になっていきます。

このあたりは懇談会のとりまとめの中に書いてある内容で、いま現在の方向性を見て取っていただければと思うのですが、何らかのかたちでそういった正確な情報が伝わるように、これも制度的な担保というものも必要だろうというふうに思っているということになります。

現状、事業者関係の話としては、そういったことが主だったところかなと思います。

○太齊課長 それではほかに何かご質問等ありましたら。

○質問者J 稲畑産業の高橋と申します。食品包装用のフィルムとか若干成型したような、まだ原料段階に近いものを輸入してくる場合に、その輸入者がポジティブリストに適合していることを、例えば通関の際に何か証明しなければならないとか、そういう制度設計を考えておられるのでしょうか。

○関野課長 ご質問、ありがとうございます。当然という言い方は変ですけども、輸入と国内製造に制度上の違いはないというふうに考えれば、国内に持ち込んだ原材料にせよ、あるいは容器そのもの、あるいは包装そのものに関して、国内でもポジティブリストに適用しているというものでなければ、それをさらに使用した食品というものが流通するのは難しいだろうと思います。そこには適用しているということを何らかのかたちで示していただく必要は出てくると思います。

○太齊課長 よろしいですか。

○質問者J フィルムなんかの場合は、国内に入って食品用途に使われるかそうでないかという分かれるケースもあるのですが、そのへんは通関というところで、どのあたりまで確認になるのでしょうか。

○関野課長 そういったまさに食品用に限ったケースではない場合もありますが、それはおそらく、それを実際、いまのケースでいうとフィルムということなので、フィルムが使われて、実際それを包んだり何らかのかたちで食品と一緒に加工という、それをするメーカーさんからおそらく問い合わせが来ると思います。

したがって、食品用の容器包装でない方に行くものに関しては食品衛生法の関係とは違いますから、それに対して適合性の証明というのを求められないと思いますけれども、食品に関するメーカーさんのほうから輸入業者さんに対して問いかけがあり、その問いかけに対してきちんと適合していることが証明されなければいけないという関係になると思いますので、そこを制度上、どういうふうにわれわれ、担保するか、確認するかといったことが考えなければいけません、いずれにしてもその関係はおそらく発生すると思います。

○質問者J ありがとうございます。

○太齊課長 ほかにどなたかございませんか。それでは、ありがとうございました。最後

にその他、食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況について、ご意見、ご質問がございましたらお願いいたします。

では後ろの方。

○**質問者 B** ハウスウェルネスフーズ、中野と申します。少し戻るのですが、リスクの高い成分を含むというところの項目ですけれども、あえてその GMP の義務化ということがうたわれているということもあるのですが、このへんはちょっと民間の団体は FFSC とかそういったことである程度対応できるようになると考えていいかというところをちょっとお聞きしておきたかったのですが、そこはまだ、全然明らかではないですか。

○**関野課長** ご質問、ありがとうございます。いわゆる健康食品の関係で、特に今、製造の関係のお話がありましたので、その部分、口頭だけではなくて、具体的に資料でご覧いただくとすると、参考資料 1 としてお配りしている懇談会のとりまとめの資料です。こちらの 13 ページを見ていただけますでしょうか。

この丸がいくつか打っている文章のうち、うえから 3 つ目の丸です。かっこで小項目を示していますが、この部分はその部分になるのですけれども、現在もあれは平成 17 年の通知ですか。そこで示した内容が今、行政指導ベースで取り組まれていると。それを順守していただいているというふうに考えているわけです。

それでなかなか十分なコントロールが効かないもの、あるいは原材料なり製品としての含まれる成分の含量の標準化といいたいまいしょうか、一定量の品質というものに関して、通知ではうまくいかないというか不十分なもの。それがいわゆる今回でいう、リスクの高い成分を含む食品ということになるのですが、そういったものに関しては通知に基づくものではたぶん、不十分だという格好になるとして、この、いまご覧いただいている 13 ページにあるように、義務化する等の実効性のある仕組みが必要ではないかという展開になってきます。

したがって、何らかのかたちでいま示している 17 年通知に関して、その内容を少し、ブラッシュアップする必要があると思っておりますけれども、今回で言うリスクの高い成分を含む食品に関しては、そのいま示してある通知の内容が、つまりそれがブラッシュアップされたものが、より強いかたちで求められる。そういった展開が 1 つ、いま考えられていまして、結論はもう少し全体像に関しては待っていただければと思いますが、一応、方向性としてはそんな感じになっています。

○**太齊課長** よろしいでしょうか。ほかにどなたかございますか。

○**質問者 E** 2 回目の質問です。神戸屋の小谷と申します。意見になるのかもしれないですけれども、最近その HACCP をやるにあたって商品の仕様書を作るというのがあるのですが、逆に、最近お取引先さまから、商品の仕様書を出しなさいというのがとても増えています。

その仕様書を出すのも、各お取引先さんによってまちまちですし、中には専用のものでやれということで、かなり食品業者のものが負担になってきます。

厚生労働省として、そのような何かガイドラインといいますか、これでやろうよとかいうのはしていただければ、食品業者としては1つの仕様書で済みますし、厚生労働省のほうも商品仕様書は1つのもので見れるというメリットがあるので、何か1つご検討していただければ嬉しく思います。以上です。

○蟹江室長 民民の契約なり取引の中でわれわれが何かするというのはなかなか難しいのですが、これまでこの HACCP の議論の中で、様式の話も少し出ています。

それはどちらかという逆でして、これまで、例えば総合衛生管理製造過程の承認、これは食品衛生法に基づいて厚生労働大臣が承認するわけですが、その承認を取るための書類と、それから同じ施設で FSSC とか ISO を取る施設もございまして、それ用の書類を準備します。承認ごとに書類の作成をしなければいけないというような状況があって、それは何とかならないかというご意見もございました。

ですから今回は、衛生管理計画につきましても、特に決まった様式を定めるわけではなく、内容がそろっていれば問題ないような制度にしていかなければいけないと思っていますし、民間認証で作成した書類についても有効に活用していこうと。そういう議論もありましたけれども、仕様書を統一するというのはなかなか民民の取引の中で、われわれが関与するというのは難しいのではないかと思います。

○質問者 E もうちょっとだけ教えてほしいのですけれども、よく最近言われるのが、普通、一次材料というのはうちのところで使っている、例えば小麦粉とかマーガリンとかそういうもので、二次材料はその中のマーガリンでしたら植物油脂とか添加物とかいろいろあると思うのですけれども、最近は三次材料とって、その川上まで行けというふうなことになってきて、そこまですると、現実問題なかなか追えないのですけれども、そういうふうなことで、何かこれくらいまで示せたらいいのではないですかということはあるのでしょうか。

○蟹江室長 それは仕入れた食品、あるいは原材料について、先の先まで確認をするという意味ですか。

○質問者 E そういうことです。だからそういうことを言い出したら、農場の土の、生えている食べ物ができるときに、そんな科学的に作れるものではないから、結局その地面まで行かなければいけないのかなと、海の中まで行かなければいけないのかなと思うのですけれども。

○蟹江室長 それは求めている方がいらっしゃって、何か目的があるということではないのですか。

○質問者 E そのへんが何か、どこまで必要とされているのか。逆に生協の方と一緒に議論されているので、そういうことを肌でお感じになられることがあるのかなと思ひまして。

○蟹江室長 いや、そういう議論もありませんし、製造メーカーが全て把握するというような話も特に聞いたことはないです。

○質問者 E ありがとうございます。

○太齊課長 そのほかにごなたかございますでしょうか。よろしいでしょうか。それでは本日は以上となります。

今後も食品衛生規制等の見直しについては、懇談会のとりまとめや、今回の説明会でいただきましたご意見をご参照とし、引き続き進めてまいりたいと思います。また、今後の食品衛生規制の見直しについての参考とさせていただきたいと思いますので、アンケートにもぜひ、ご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。

ご退場にあたりまして、いま一度お荷物等ご確認いただき、お忘れ物がないよう、お進みください。また、このあと会場の片付け作業に入りますので、すみやかにご退場のご協力をお願いいたします。

本日は長時間にわたり説明会にご参加いただき、誠にありがとうございました。

以 上