

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（北海道ブロック）

会 議 録

日 時：平成29年12月4日（月）13:00～15:00  
場 所：北海道厚生局 第1会議室（野村不動産札幌ビル2階）

○遠藤北海道厚生局食品衛生課長（以下、遠藤課長） 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（北海道ブロック）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ます厚生労働省北海道厚生局健康福祉部食品衛生課の遠藤と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

済みませんが、着座でご説明をさせていただきます。

本日の説明会は、80名定員のところ、より多くのご応募をいただきまして、会場が許す限り多くのご参加をいただいています。そのため少々窮屈になっておりますが、ご容赦いただければと存じます。

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、その概要をご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。

お配りしてあります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。乱丁等がございましたら、お近くの係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について、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からご説明いたします。

○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） 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。きょうはよろしくお願いいたします。

本日は、お忙しいところを、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に足を運んでいただき、ありがとうございます。

現時点での食品衛生規制の見直しの検討状況、最新の状況をお話させていただければと思います。最後のほうでも質疑応答もありますが、この時点で何か確実に決まっているものがあるということではなく、現時点の検討状況とってお聞きいただければと思っております。

それでは、座って説明をさせていただきます。

お手元にも資料がございますので、そちらをごらんいただきたいと思います。

この資料のもとになっているのがきょう配付させていただいております参考資料1、これは11月15日に取りまとめを行いました。食品衛生法改正懇談会の取りまとめという資料です。参考資料2はそのポイントです。参考資料3はその概要となっております。こうした資料をもとに今回のご説明の資料をつくらせていただいております。ですから、細かい内容、取りまとめの中身がどうかというのは後ほどごらんいただければと思います。

それでは、資料に基づいて説明をさせていただきます。

目次ですが、きょうは背景をご説明して懇談会での提言の内容、それから今後の取り組み、こういったものをご説明させていただきます。

まず、検討の趣旨、背景であります。

この辺は、総論的なお話なので、後でご興味があれば資料をごらんいただければと思いますけれども、基本的には、今の日本人の外出や調理食品、こういったものへのニーズの高まりがあるということです。下のグラフを見ていただいても外出産業とか中食産業の伸びがあるというところであります。

こうした中で食中毒の患者数が約2万人で下げ止まっていて、後でもご説明しますが、群馬県や埼玉県でことし起きました広域的な発生事例も起きているということです。特に、O157などについては重症例の場合は死亡事例もあります。それから、広域散发事例としては下にありますように記憶に新しいと思いますが、刻みのりの問題とか、冷凍メンチカツの問題、こういったものがいまだにあるということでもあります。

続いて日本の食料事情ですが、これはご存知のとおり食料の多くを海外に依存しているのが今の日本の現状であります。

続いて今までHACCPとか容器包装の検討というものが表に出ていましたが、食品衛生法改正懇談会で特に大きな注目を浴びたのが健康食品であります。健康食品については、やはり高齢者の方々も含めて非常に利用している頻度が高いとかCMが多いので触れる機会が多いのだらうと思いますが、こういった状況です。その中で消費生活センターが受けた健康食品に関する相談件数がふえてきているという問題があります。こういった背景をして健康食品の議論をどう進めていくかということが懇談会でも議論になっています。

続いては国際基準に合わせる必要性ということです。2019年にはラグビーのワールドカップ、2020年には東京オリンピック・パラリンピックが開催されている。グローバル化も進んでいるという観点から食品安全を国際基準に合わせていく必要性も迫られているということです。これらを踏まえまして、我々も今までご説明したような食を取り巻く環境が変化している中で食品衛生規制というものの時代に合った見直しが必要ではないかという背景に至っているわけです。

これを踏まえて、ことしの9月から開催されました食品衛生法改正懇談会の取りまとめを踏まえた提言の内容についてこれからご説明をさせていただきたいと思っております。

ことしの6月22日の食品衛生分科会という審議会で議論を開始したのですが、そのときは大きく四つのポイントを出させていただきました。一つは、検討が先行していたHACCPの制度化です。これは食品衛生管理の国際標準化に関する検討会というところが報告を取りまとめて出させていただいています。HACCPと並んで後で出てきますが、営業許可制度の見直しを出させてもらっています。次は、これも議論が先行していた食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会の報告を受けて、食品用器具、容器包装の規制について論点として上げさせていただいております。もう一つが食品リコールについて四つ

大きな柱として6月26日にポイントを出させていただいたのですが、下から2番目の丸をごらんいただいて、9月14日から15年振りといいますか、15年以降、食品衛生法の改正を行っていない中で、今回、HACCPとか器具容器包装の問題の規制を考えていく上でほかに本当に改正する内容がないのか、問題がないのかというのを広くご意見を伺うために食品衛生法改正懇談会を5回開催して意見を聞いたわけでありまして。この取りまとめをきょうはご説明させていただくということです。

主な内容についてです。

まず一つ目は、食中毒対策です。これは、冒頭に申し上げたように、2万件程度で高止まりしているということで、特に高止まりで残っているのはカンピロバクターとかノロウイルスということで、飲食店を中心に発生しているということです。ただ、カンピロバクターとかO157も含めてですが、最終の提供者である飲食店だけで防げるのかという問題もありますし、フードチェーン全体を通じた衛生管理の向上ということが食中毒の低減にもつながっていくのではないかとされています。

もう一つは、先ほど申し上げましたが、埼玉県や群馬県で広域的に腸管出血性大腸菌O157の食中毒事例が起きたわけですね。これは、関係した自治体がすごく幅広い事例でした。こういった事例の中で自治体ごとの情報提供の連携や調査の連携のようなものでなかなかうまくいかなかったということもあり、提供されている食料も、一つの地域だけで完結する企業も少なくなってきており、広域で提供している企業のほうが多いわけで、こういった食中毒の広域的な発生の際にどういった対応が必要なのかをもう少し足元をよく見てもらう必要があるのではないかとというのが懇談会からの提言です。情報共有や国民に向けての情報発信の仕方、調査の方法、こういったことについて我々としては反省点として見直すべき内容であると考えています。

続いてはHACCPの衛生管理です。この表は、皆さん、釈迦に説法なので、簡単に飛ばさせていただきますが、国際的な標準の考え方を導入していくということです。次のスライドは、先進国を中心にHACCPについては義務化が進んできております。ただ、大規模事業者にとっては当たり前ですが、中小規模の事業所にとってはまだかなりハードルが高く、国際基準で言うと、かなり脱落するところがあるのではないかと問題もあるということです。

これを踏まえて、HACCPの検討会における報告書の中身の抜粋が次のスライドです。

基本的に土台となる一般衛生管理計画については、幅広いほぼ全ての飲食店事業者でやっておくということを中心に、その上で国際基準と合致するようなHACCPの高い基準Aと中小事業者でも取り扱いやすいような基準Bを分けて考えて、全ての飲食店、事業者等にこういった考え方を導入していくという報告書になっております。

これは皆さん大分ご関心のあるところで、後のご質問の内容もHACCPとか営業許可の話になると思いますが、その際にご質問にお答えしますが、こういった大きな骨格になっております。

続いて、健康食品についてです。

今回の健康食品の議論の端緒は、一番下にありますプエラリア・ミリフィカというものです。これは、私も初めて聞いたぐらいの名前だったのですが、ホームページを見ると、いかにも胸が大きくなるとか、包装の写真もそういった感じになっているものが多くて、これが国民生活センターに健康被害の情報が寄せられていたということを出発点に、我々として調査会を設けて、どういった対応が必要かということを検討したわけです。

これは、一つの健康食品の事例として我々は検討したわけですが、結果としてプエラリアの問題で何がわかったかということ、健康食品を提供している事業者が提供している製品の中にいわゆる有効成分と言われている成分が一体幾ら含有しているかを自分たちで検証していないということです。それから、通知を出しているのですが、ちゃんと製造管理をやってくださいとか、健康被害の情報があつたら収集してくださいという通知を出しているのですが、やっていないところが多いということです。通知だけでどこまで実効性が担保できるかという問題に当たったわけです。

さらに、食品衛生法上の第6条とか第7条という暫定流通禁止や販売禁止の事例がアマメシバとコンフリーと、この資料で言うと太線より上二つだけですが、こういう事例しかないということで、それ以外は通知による指導にとどまっております。健康被害を把握しても、流通禁止という指導がなかなかできない状態になっているということから、今回の懇談会の提言としては一番上の丸三つですが、特にリスクの高い成分を含むようなものについては、製造工程の段階からしっかりと把握する必要があるのではないか、それから、事業者が行政にちゃんと健康被害の情報収集や処理をやるべきではないか、あとは、適切にどういった情報の伝達の仕方があるかを検討すべきという内容になっております。

続いて、器具・容器包装の見直しについてです。

法律上の位置づけについてごらんいただければと思いますが、幅広い器具・容器包装といっても、こういった右に絵がありますが、幅広い容器包装があるということです。諸外国を見てみますと、ポジティブリストの制度を導入している国が大半でありまして、ネガティブリストをとっているのが現時点では日本を含めてこういった国しかなくなってきているということから、ポジティブリスト化に向けた検討が必要ではないかということです。これは、現時点で、日本の容器包装についての規制がどうなっているかということ、米国やヨーロッパにおいてはポジティブリストがこういった幅で行われていますが、日本は今の下の場合で業界の自主基準で熱可塑性の合成樹脂については業界の自主基準があるということで、あとは使ってはいけないものを示しているという状況にあります。こういった中で見直しの方向性のところですが、原則、使用を認める物質を定めたポジティブリスト制度に移行していったらどうか、安全性が担保されたものだけ使用できるようにしてはどうかということです。ただ、いきなり変更すると、今使っているものが全く使えなくなるということ、これは混乱を来しますので、既存の物質については一定の要件を満たす場合は引き続き使用できるような形にするということが記載されております。

続いて、これはほかの会場での質問にも結構多いのですが、営業許可のお話です。

法律上の位置づけについてはここに書いてありますが、営業の許可については都道府県知事の許可を受けなければならないということが記載されています。

次のページです。いわゆる34業種が規定されているわけですが、これは大分古いものから積み重なっているものが結構あります。こういった細かい分類が本当に今の規制改革の流れに合っているのかどうかということです。それから、政令で定める以外にも都道府県ごとに定めているものもあるという状況があります。

こういうことで、煩雑な手続になっていたり、手数料条例などで業者の皆さんにとっては手数料負担の関係も相当あると思いますが、こういった問題があるということです。

これについて、次ですが、今回の懇談会の提言の中で課題として挙げられているのは、今後どのように考えていくかということについては、業種ごとのリスクに応じた制度を構築してはどうかということです。これは、許可だけではなくて、届け出の創出にもなるわけですが、そのような形でリスクに応じた制度構築にしてはどうかということです。また、現状に応じたわかりやすい仕組みという形です。

これがどういうものかという、これは言葉で示してもよくわからないので、次のスライドを見ていただくと、例えば、店舗の中で調理しているようなスーパーとかコンビニなどがさまざまあると思うのですが、さまざまな営業許可を取らなければいけないわけで、一つの大きなくくりとして手続を簡素化する形の許可制度があります。これは、リスクに応じて許可だったものを届け出に区分するという形もあるでしょうというイメージ図です。

この辺については、これまで細かく許可を届け出ていたところからしたら相当程度の規制の緩和になるという考え方です。

続いてが食品リコールです。

これは、欧米は食品リコール制度については法令によって定められているようですが、我が国においては、自治体が条例で定めていたりということがあります。食中毒のところでも申し上げましたが、事業者が食品そのものを提供する範囲が自治体の中でおさまらない状況になっているときに、ある県ごとにリコール情報を出すというのは煩雑なところもありますし、全国的に展開しているような事業者だと1カ所にリコールの情報を上げると全部ちゃんと情報が共有されるというシステムが必要なのではないかということです。

この際、自主回収について事業者から行政に報告してもらうことで国民に情報を提供する仕組みを構築していくべきだという内容になっております。

次は、輸入食品の安全性の担保です。

衛生証明書の話がここはメインですが、自治体の皆さん方が外に出すときには衛生証明書を出していただいていると思うのですが、こちらのスライドを見ていただくといいのですが、その中でどのように厚生労働省と自治体との関係、役割分担をして輸出の促進に努めていくかといったことを、今後、規制の中で明確にしていくほうが今の時代に合っているのだろうというのがこの中身になっています。

次は、リスクコミュニケーションです。

ここは、主に我々行政に対する注文がほとんどですが、我々のホームページなどで国民の皆さんにさまざまな情報発信をしているつもりなのですが、まだまだ情報発信が甘いという厳しいご指摘もあるので、我々としては、今後、こういった工夫をすることが国民の皆さんに適切な情報が提供されるのかという一つの宿題のような提言もいただいております。

最後に、今後の取り組みです。

今、それぞれの項目ごとにお話をさせていただいたことについて、左側にポイントを並べております。右側ですが、法律に規制して書くのかというと、法律上書かなければならないこともあるでしょうし、法律ではなくて、省令や通知でやるべきものもあるでしょうということです。現在、関係者といっても、業界の皆さんもそうですが、関係省庁も食品には食品安全委員会とか消費者庁とか農林水産省とかさまざまあるわけですが、関係省庁との調整や業界の皆さん方とのお話も踏まえて、必要なものは迅速に規制の見直しに進んでいきたいというのが我々の考え方です。

今後、年末に向けてといってもあと1カ月もないわけですが、年末から年始にかけて、こういった懇談会での提言を受けて審議会で議論をしていかなければいけないと思っていますけれども、その中で、この提言を受けてどのような形で規制の見直しに進んでいくかについては、審議会の資料などはホームページを通じて、随時、情報提供していきたいと考えてございます。

駆け足になりましたが、ことしの4月以降、食品衛生規制の見直しに向けて議論してきた大まかな内容についてご説明させていただきました。

ご説明は以上でございます。

○遠藤課長 前半の情報提供は以上になります。

これから、場面転換などの都合もございまして、ここから約5分の休憩とさせていただきます。35分から再開したいと思います。少々お待ちください。

[ 休 憩 ]

○遠藤課長 時間となりましたので、プログラムを再開いたします。

ここから、会場の皆様からご意見、ご質問をいただきたいと思っております。

最初に、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です。

次に、同じく食品監視安全課HACCP企画推進室長の蟹江です。

続きまして、食品基準審査課長補佐の近藤です。

よろしく申し上げます。

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たいと思います。ご質問、ご意見のある方は挙手をお願いします。私が指名しますので、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を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いたします。ほかの質問者がいる場合にはお1人様1問、回答に対する再質問を含めまして最大2往復とさせていただければと思います。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も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て厚生労働省のホームページで、後日、公開を予定しておりますので、ご了承ください。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ページまでの食中毒対策の強化に関しまして、ご意見、ご質問がある方は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を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上でご発言をいただきますようお願いいたします。

どなたかいらっしゃいますか。

○**質問者A** 道総研（北海道立総合研究機構）の濱岡と申します。

カンピロの対策についてお聞きします。具体的なカンピロの対策はどのようなところに対して考えているのか、指導とか、製造者とか、末端というところで、現在、何か案がありで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）** カンピロ対策につきまして、現状で取り組んでいる内容を少しご紹介させていただきます。

食鳥処理場段階でのカンピロバクターによる汚染の低減を目的としまして、厚生労働科学研究事業とか、実証事業を行っていきまして、殺菌剤とか、冷凍技術とか、いろいろな低減方法がございまして、その有効的な活用方法について関係自治体の方々からもご協力をいただきまして進めているところでございます。ですから、まず1点は食鳥処理場段階での対策が重要になってくると思います。

それから、飲食店の段階では加熱したものを提供していただくということと、一般消費者の方も鶏肉についてはご家庭で十分に加熱して調理していただくという普及啓発を行うと同時に、事業者の中で流通していく鶏肉につきましては、やはり加熱が必要だという情報も十分に伝達していただくということをお願いしています。仮に飲食店等で食中毒が発生した場合には情報伝達の実態関係の調査もあわせて行い、改善指導を進めているところでございます。

今回の制度の見直しに関しまして、食鳥処理場につきましては、認定小規模を除きますが、CODEXのHACCPを導入していただくよう制度について検討を進めているという状況でございます。

○遠藤課長 よろしいでしょうか。

○質問者A はい。

○遠藤課長 ほかにご質問、ご意見のある方はいらっしゃいませんか。  
奥の方、どうぞ。

○質問者B 小樽市保健所の花房と申します。

鳥肉についての生食等の規制は検討されているでしょうか。

○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） ご質問をありがとうございます。

厚生労働省といたしましては、従来から例えば牛肉とか豚肉につきましては、法律上の規制をもってお示しさせていただいているところでございます。鳥肉やそれ以外の馬などもありますでしょうし、ほかの獣畜のお肉があると思います。これらにつきましては、現在、そのものが持つリスクの程度を解析しており、既に厚生労働省のホームページでも公表しております。その検討の流れにおいては、現時点で直ちにとすることは考えておりません。ただ、先ほどカンピロバクター対策のご説明がございましたけれども、鳥肉に起因する食中毒というものはカンピロバクターが非常に多いということがございますので、この点の対策の進捗状況を見きわめながら検討を進めていきたいと考えております。

○遠藤課長 よろしいでしょうか。

○質問者B はい。

○遠藤課長 ほかにいらっしゃらないようであれば次に移りたいと思います。  
ありがとうございました。

それでは、資料15ページから17ページまでのHACCPの制度化及び資料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け出制度の創設、25ページの食品リコール情報の把握・提供に関しまして、このテーマはご意見、ご質問が一番多いのではないかとと思いますが、まず初めに、事前にいただいている質問をご紹介します。

HACCPに関しましては、HACCP制度のスタート時期、手引書の種類、業種、期限等の制度化に伴う詳細、食品安全マネジメント協会のJFS、これは食品安全マネジメントシステム認証ですが、そういったものとの連携、関連などそれについて教えてほしいというご質問があります。

それから、現行の牛乳・乳製品のHACCP認証の今後の対応についてというご質問があります。

これは、多分、乳、それから乳製品の総合衛生管理製造過程に関する認証のことだと思いますが、まずはHACCPの事前の質問についてコメントをお願いしたいと思います。

○蟹江室長 食品衛生法改正懇談会の提言がまとめられておりますが、HACCPにつきましては、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会でかなり時間をかけて検討してまいりました。平成28年12月に最終取りまとめを公表していますが、基本的にはその内容

を制度化するという形で現在作業を進めています。

ですから、FSSC22000とかISO22000、JFSの民間認証の取り扱いについても、HACCPの検討会の中で議論がございました。それを少しご紹介いたしますと、

Code x HACCPが要求事項となっております民間認証につきましては、基本的にはスライドでお示ししています基準Aと同じレベルのものでございますので、実際の保健所が行います監視指導の際には、民間認証の関係書類も活用しながら効率的に行うということです。それから、事業者の方々の負担軽減も十分に図ることができると思いますので、そういった方向で検討しているところでございます。

特に北海道におかれましては、乳・乳製品につきまして食品衛生法に基づく総合衛生管理、製造過程の承認、厚生労働大臣の承認制度ですが、この承認をかなり多くの施設、工場で取得していただいております。この取り扱いについても、HACCPの検討会で一定の議論がございました。

ご承知かと思いますが、総合衛生管理製造過程の承認制度は、食品衛生法の中で製造基準が定められているもので、それに合わない方法で製造をしたい場合は、この承認を取れば製造ができるという制度でございます。

一方で製造基準に合いつつもこの承認を取ることもできます。食品衛生法に基づく製造加工基準に合った方法で製造し、かつ、総合衛生管理製造過程の承認を取っていただいている施設がほとんどでございます。この取り扱いにつきましては、製造基準に合っている、かつ、承認を取る、いわゆる通常承認と言っていますが、そちらにつきましては、HACCPの普及に一定の役割を果たしたということで、今後、制度化をする上でその必要性はなくなってきているということです。

一方、基準に合わない方法で製造、加工をしたい場合です。それは一定の仕組みを検討すべきではないかということで検討会の取りまとめにも記載がございますので、私どももその方向で今回の法改正の中で検討している状況です。

承認を取っている施設については、基本的にはCode x HACCPの7原則に基づくものをしていただいておりますので、基準Aの要件を満たすのではないかとということで整理をしていきたいと考えています。

○遠藤課長 ご質問の中にあつたHACCPの制度化のスタート時期、施行時期のあたりについてのコメントは、今の段階でどうでしょうか。

○蟹江室長 これは、HACCPに限らず、今回、食品衛生法改正の懇談会では、食品安全全般の内容についてご議論をいただいております。法律改正になりますと、HACCPの事項だけではなく、ほかにも、営業許可であったり、リコールであったり、いろいろな検討項目がありますので、それと合わせて法案の作成の段階、特に、次期通常国会に法案の提出を目指しておりますが、今後、政府内での調整もありますので、具体的な施行時期等について、今後、調整をしていくこととなります。現段階では、特にいつから予定してい

るという具体的な期日は決まっておりません。また、進捗につきましては、適宜、情報提供をさせていただきたいと思っています。

○遠藤課長 続きまして、事前にいただいておりますご質問の中で、HACCP制度化の対象範囲についてです。例えば、昆布製造の漁業者も対象になってくるのかどうかという質問がありますが、これについてコメントをお願いします。

○蟹江室長 今回の制度の見直しにつきましては、HACCPの検討会の中で基本的に食品等事業者全般に衛生管理計画を策定していただくということが示されています。

本日の資料の17ページのスライドになりますが、全ての食品等事業者の方、食品の製造・加工、調理、販売等と書いていますけれども、そういった方々に衛生管理計画を策定していただくということで、ベースとなるのが一般衛生管理です。これは、現行も管理運営基準という形で示されておりますが、一般衛生管理を基本としつつ、HACCPによる衛生管理を実施するということです。その中で、基準Aと基準Bと分けておりますけれども、基準Aにつきましては、いわゆる国際機関であるCODEXが示しているHACCPになります。

基準Bは、HACCPの考え方に基づいて衛生管理計画を策定していただくということで、かなり柔軟な対応をする仕組みが基準Bになっています。対象事業者としては、小規模事業者、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理をしている事業者、提供する食品の種類が多く変更頻度が高い業種、あるいは、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種、こういったものを基準Bの対象と想定しています。

それから、今回の制度で食品衛生法の規定がかかる事業者を変更するというものではありません。したがって、食品衛生法の中で農業及び水産業における食品採取業は含まないと記載されていますので、それを特に変更するというのではなく、現行の範囲の中で整理をして制度化をしていくということになるかと思えます。

○遠藤課長 もう一つ、営業許可の見直しはどうかという内容で、資料2のスライドにもございましたが、この見直しの具体的な内容について現段階で論議されている内容、方向性を知りたいというご意見がございました。これについて、コメントをお願いしたいと思います。

○蟹江室長 営業許可につきましては、スライドの21、22、23、24ページになります。21ページには、第51条で営業施設の基準、第52条で営業許可の規定がございますが、その次の22ページに現行の営業許可の業種がございます。22ページの上の表では政令で34業種、これは食品衛生法の施行令で決められています。そのほか、その下の段です。これは各自治体の条例とか要綱等で示して個別に対応している業種になります。これは自治体のご協力をいただいて調査した結果でございます。例えば、条例許可の業種で漬物製造業とか、水産加工品製造業とか、一部の自治体で許可業種にしています。現行の製造・加工、流通、販売形態を見てもみますと、広域流通も多くなっております。また、規制改革の関係で、自治体が変わると基準が違うということで事業者の方から経済的な負

担が大きいという指摘もありますので、今回の制度では、全国統一的な形で制度設計できないかということを中心に検討している最中です。

23ページにその業種の考え方、現行の34業種も23ページの上段に書かれていることを基本的に制度がつくられてきたのだと思いますが、食中毒のリスクが高いもの、それから、規格基準が既に定められているもの、過去に食品事故や食中毒の発生があり、それを見て衛生上の配慮を特に要するものがあります。これは、あくまでも例ですが、こういった食中毒リスクに応じて一定の判断基準を設けたらどうかということで検討しています。

これは、業種の中身の問題ですが、一方で、手続についても、これまで要望がかなりございます。例えば、営業許可の申請書の様式が自治体ごとで違い、全国チェーンを展開している事業者の方にとっては自治体ごとに様式が違うので、その作成にかなり時間を要したり、基準も違いますので店舗の仕様も少し変えなければいけないような相談、要望も私どものほうで受けております。

そういったことも含めまして、特に手続につきまして、なるべく簡素化ができるようにということも考えています。そのイメージが24ページのスライドになるわけです。例えば、コンビニやスーパーマーケットでは複数の許可を取っているものを何らかの形でまとめた形で取れる仕組みにできないか。

それから、現状は販売業についても許可制度になっています。食中毒のリスクを考えたときに、本当に許可が必要かという議論もございまして、一部は届け出にできるものもあるのではないかということもございまして。また、現行は許可業種でない業種、先ほど22ページのスライドの下段です。自治体の条例や要綱等で対応しているものもございまして、そういった中で法令上、許可の対象にする必要がある業種については、現行のないところから許可制度にすることも検討いたします。

それから、HACCPとの関係で言いますと、HACCPの検討会の中では、事業者の方々を把握する仕組みが、現状、法令上ないということです。現状の法令では34業種しかございませんので、対象外の事業者につきましては、各自治体で届け出制を設けているところもありますが、全国ベースで制度的には設けられていないということもございまして、届け出制度を設けて事業者の方を把握し、HACCPの実施について確認をしていく必要があるのではないかとということです。

そういうことを検討会の中で指摘されておりますので、それも踏まえて制度設計をしていくということで検討している最中です。

○**遠藤課長** 以上が事前にいただいていたご意見、ご質問に対するコメントになるのですが、会場の皆様方からもご質問、ご意見等、具体的なことでも構いません。事前にコメントを差し上げた内容に関連したことでも構いません。ぜひ、この機会にご発言をお願いできればと思います。どうぞ挙手をお願いします。

では、奥の角の方からお願いします。

○**質問者C** 北海道漁連（北海道漁業協同組合連合会）の高山と言います。

先ほど、食品衛生法の第4条第7項に入っているただし書きに農業・漁業者の採取したものは含まないというところで、今回のHACCPにしてもそうですし、営業許可についても対象外だとおっしゃったのですが、昆布というのは採取した後、乾燥するわけですね。そうすると、食品表示法でいくと加工食品に分類されるのですが、それでも単なる採取したものという考えで対象外と考えてよろしいのでしょうか。その確認だけをお願いしたいです。

○蟹江室長 その問題につきましては、私どもは課題と nghĩ いてまして、食品衛生法の中では農業及び水産業における食品の採取業は含まないと書いておりますが、自治体を通じていろいろ実態を確認しておりますと、今おっしゃられた業態もたくさんございます。ですから、その線引きについては、実態も把握しながら整理する必要があるということで、この場で今おっしゃられた業態がどうなのかというお答えは難しいのですが、そこも実態を踏まえて整理していきたいと思 っています。

基本的には、現行、対象か対象ではないかを整理されているのであれば、そこを変更することは基本的にはありませんが、調べてみますと、農業、水産業にかかわらず、いろいろな業態が生産段階の近いほうではあるということもわかっておりますので、今後の検討課題にさせていただきたいと思 います。

○質問者C となると、アナウンスとしては、対象外と言 切るのはちょっと危ないと思 解してよろしいでしょうか。

○蟹江室長 実際に行われている行為自体がどの程度かにもよると思 いますので、一概にお答えするのは難しいと思 います。

○質問者C わかりました。

ついでにもう一点いいですか。営業許可の件ですが、今、営業許可が非常にわかりにくい状態になっていると思 うのです。営業許可については、食品製造業という感じでわかりやすく、一本化する予定はないのでしょうか。

○蟹江室長 営業許可につきましては、許可基準が施設基準になっておりますので、例えば現行で34業種ありますが、それぞれつくるものが違えば施設設備の基準も変わってきますので、そこをどう考えるかですが、手続につきましては、先ほど24ページでお示ししていますように、現行、複数の許可を取っているところを何らかの形でまとめてとれる方法も検討していかなければならないと思 えております。

○質問者C わかりました。ありがとうございました。

○遠藤課長 ほかにご意見、ご質問のある方はいらっ しゃいませんか。

女性の方、どうぞ。

○質問者D マタツ水産の青沼と申します。

HACCPによる衛生管理の制度化についてお伺 したいと思 います。

ここで言われているHACCPにおける衛生管理の制度化というのは、日本のHACCPということで間違いはないですね。そうすると、私たちはEUやアメリカに輸出をしてい

るのですが、EUに輸出をするときにはEUのHACCPの制度にのっとった工場で作るわけですが、アメリカに輸出するときは、アメリカの制度にのっとったHACCPのつくり方でつくるわけですが。それなのに、日本のHACCPの制度がA制度、B制度の二つがあると、HACCPというのは自国に安全な商品を入れるための自国の制度であるという認識をしているものですから、これをA制度、B制度で、B制度があるならば中国のB制度と同じような衛生管理でつくったものを、ベトナムのB制度で同じような衛生管理でつくったものを日本に輸出してもオーケーだという制度をつくるのか、それともHACCPの国際基準ではなくて、少し前にあった北海道HACCPみたいなHACCPの名前を使ったようなものなのか。

制度として一つの名前を使うのであれば、A、Bと二つのランクは混乱のもととなると思うのです。そして、HACCPをA基準にしたところもB基準のHACCPと同じようにHACCPをやっていると言われたところが、食中毒等、異物混入等で問題を起こしたときにHACCPの業者という一くくりにされてしまうので、そこは、名前を変えていただくか、制度自体を見直していただきたいと思っています。

**○蟹江室長** いろいろなご質問がまざっていると思われませんが、CODEXで示されているHACCPは、HACCP 7原則を中心として国際的にも活用されている方法でアメリカでもEUでも水産物あるいは食肉関係ではHACCPが義務化されていて日本から輸出する場合にもCODEX HACCPベースの衛生管理が必要だということで、基準AのほうはそういうレベルのHACCPです。CODEXのHACCPをベースにしていますからHACCP自体は変わらないと思います。

しかしながら、輸出をする場合には、HACCPだけではなく、そのほかの要件もたくさん上乘せされているのが現状でございます。それは、各国で食品安全規制の方法や内容が違いますので、その国に合った基準で衛生管理をしていくのが原則で、その合っているところから輸出できるという仕組みに現状はなっています。

それから、日本への輸入の話ですが、今回、HACCPの制度化によって、基準Aのほうを適用する食品については、CODEXのHACCPを適用する食品につきましては、国内、輸入にも同じような規制を設けることを検討しています。

一方で、基準Bのほうは、ヨーロッパも同じですが、飲食店とか、調理をする形態のところとか、保管ですね。そういった製造・加工施設ではないところでは弾力的な運用がなされていて、ガイダンス等も出されています。そういったヨーロッパの制度の状況も参考にしながら、今回、日本の制度についても検討しているのが現状でございます。

**○遠藤課長** よろしいでしょうか。

**○質問者D** それであれば、基準Bの位置づけと、現在、製造加工業、保健所等々でやっている認可と大して変わらないような気がするのですが。要は、ヨーロッパも小さいところで行っているよ。でも、それはHACCPのあれではないと。ヨーロッパにも、そういう小さいところの工房でつくるものに対する基準があります。それはもちろんありますね。

日本も、小さいものでやる基準があります。それは、厚労の保健所のほうでやっている製造業の許可であり何でありという線引きが——誤解を招くような、今はとても厳しい時代で、実際、今、言った七つ、八つの基準でHACCPがオーケーだからといって水産庁で許可を取ったEUのHACCPの業者さんがEUで、商品に量目が入っていない、目方が入っていない、サイズが合っていない、何が合っていない、クレームの嵐です。そういうクレームを、厚労のHACCPというのはすごく信用があるのだと。やっとなら海外でその違いを認められたときに、またごちゃごちゃになるとちょっと悔しいという思いがありました。

以上です。

○遠藤課長 基準BはHACCPとは言えないのではないかというご意見でしょうか。

○質問者D そうです。

○蟹江室長 17ページのスライドを見ていただいて基準Bのところ、HACCPの基本的な考え方に基づいた衛生管理ということで、HACCPの検討会の中でも、HACCPそのものと、HACCPの考え方に基づいた衛生管理という形で整理をして最終取りまとめの中では記載されているということです。今後も基準Aと基準Bを区別して整理して、少しわかりにくいというご意見だと思いますので、そこは誤解のないように今後も説明をしていきたいと思っております。

○遠藤課長 よろしいでしょうか。

○質問者D はい。

○遠藤課長 ほかにいらっしゃいませんか。

ありがとうございました。

続きまして、資料18ページ、リスクの高位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ついて、ご意見、ご質問がある方はいらっしゃいますでしょうか。

健康食品に関しましては、北海道のほうでは特に事前のご質問はなかったのですが、東京のほうで先週実施されました中で質問があったので、紹介させていただきます。

健康食品の安全性確保対策は具体的にどのようなものか知りたいということです。先ほどのスライドにもありましたが、健康食品の安全性確保対策について少しコメントをお願いできればと思います。

○一戸課長補佐 先ほど説明したとおりで、今、通知段階で行われているようなことをどこまで厳しくやるのかということだと思います。やはり、生産段階の管理や健康被害の情報収集などをどのような形で行っていくかということが今の議論の中心です。

○遠藤課長 そうでしたら、会場の皆様方の中でご意見、ご質問等のある方はいらっしゃいますか。

なければ、引き続き、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ご意見、ご質問がある方はいらっしゃいますか。

これにつきましても、北海道では特に事前のご意見、ご質問はなかったのですが、関東

でございますので、ご紹介いたします。

この規制については、EUのポジティブリスト制度、これは今もうあるものですが、これとの整合性についてはどうなのかというご質問があります。これについてコメントをお願いしたいと思います。

○近藤課長補佐 EUのポジティブリストとの整合性というご質問でございますが、会場のほうであまりご質問がないようですので、簡単にこの制度がどういうものであるのかということをご説明しておいたほうがよろしいかと思えます。前置きですが、若干お話をいたします。

まず、ポジティブリストという言葉が聞かれると、多分、皆様は15年前に法律改正が行われました残留農薬等のポジティブリストを思い出すのではないかと思います。その目的というのは、全ての農薬等について基準値を設定する、市場に流通し、食品に残留する化学物質についての規制を徹底するという観点で行われているものです。

その流れは、農薬等の約10年前にもう一つありまして、これが食品添加物になります。ですので、食品添加物、残留農薬、今回、私どもがやろうとしているのは、器具・容器包装の化学物質の規制となります。多分、食品衛生法の中ではこれが最後の化学物質のポジティブリストになるのではないかと考えております。

内容としましては、懇談会の資料の取りまとめということで、この中にも書いておりますが、主に19ページのスライドをごらんいただきますと、まず、海外ではその制度が広く導入されているということです。この広く導入されていることが皆様にどのような影響があるかといいますと、国際流通で、グローバル化が進む現在の中では、当然、海外から入ってくるものもあれば、日本から出すものもあるわけです。このような国々というのは、WTOに加盟しておりまして、WTOに加盟しているということはSPSの協定を批准していることとなります。

海外でこの制度が導入されているということになりますと、日本から輸出するものに対してもその制度の適用が要求されても全くおかしくないという状況にありますけれども、現時点では、我が国が国の制度としてポジティブリストという仕組みを持っておりませんので、海外から余り強く言われるような状況にはないのだろうと考えております。

ただ、新聞紙上で「TPPイレブン（TPP11）」とか「アールセップ（RCEP）」という言葉をごらんになることがあると思いますが、このようなものが広く普及してまいりますと、当然、そのようなものが求められてくる可能性は高まると思っております。これが求められたときに、冒頭の説明にもございましたが、HACCPで食品の衛生確保のレベルが上がって、当然ながら海外にも輸出できるような商品が作られていくという中に包装されていない食品はない訳です。ですから、包装資材が輸出のボトルネックになるようなことがあってはならないということが一つ挙げられます。

当初の説明に国際整合化というキーワードがあったと思いますが、この器具・容器包装も国際整合化を図っていかないと円滑な物流に大きな影響を与えてしまうということが想

定されます。このため、今、私どもが取り組んでいるのがお手元にあります19ページ、20ページに示したポジティブリストになります。

実は、昨年の8月から検討会を何回かやっており、その取りまとめは6月16日に公表しておりますが、現在、取り組もうとしている内容は、合成樹脂を対象に考えております。何で合成樹脂かという、20ページのスライドをごらんいただければおわかりのようにEUとアメリカという国が世界的な二つの管理の潮流をつくっております。ポジティブリストの一つの潮流がアメリカ方式、もう一つがヨーロッパ方式になります。

先ほどお問い合わせのありましたEUというのは、その片方の方式のことを指しております、実は、世界的に見ると二つの形があり、もう一つがアメリカ方式というものです。何が違うかという、普通は、化学物質を管理するときに製造段階で添加する量、添加量を管理して、最終的につくられた器具や容器包装から食品に移動する化学物質の量を管理する方法がアメリカ方式です。ヨーロッパ方式というのは、最終的な製品から食品に移動する量だけを決めておいて、添加量は製造者の任意に任せるという方法です。これがヨーロッパ方式です。

どの方式をとっても、結論としては、接触をする食品に化学物質が移動する量を管理するという考えに基づいていますので、出口は一緒ですが、ポリシーが少し違うということです。

EU、ポジティブリスト等の整合性というご質問にたどり着くわけですが、今、EUが使える物質は約数百物質ございます。おおむね1,000ぐらいあります。アメリカは1,000弱ございます。当然ながら、物質としてはオーバーラップするものがございますので、それ全部を足し上げると2,000ということにはならないですが、市場に流通しているものは1,500物質ぐらいあるだろうと言われております。これが現在でも使われていて、さまざまな合成樹脂ができ上っているということです。

ポジティブリストというのは、その使われている化学物質を評価して安全であるという確認がとれたものの使用を認めて、これをリスト化するという仕組みですので、現在、流通している物流を阻害しない形を当然我々は想定しておりますし、それを認めるということは、当然、アメリカやヨーロッパのリストに載っている化学物質については認める方向で議論をしなければいけないと考えております。

ですので、質問の答えは、欧州のポジティブリストとの整合性はどうかと問われておりますので、それを採用する方向性で検討を進めているという答えになります。

これは片側だけですので、もう一つはアメリカのリストに載っているものも使えるようにするという念頭に置きながら検討を進めております。

回答は以上でございます。

○**遠藤課長** 今のコメントも踏まえまして、皆様方からご意見やご質問はありませんか。

○**質問者E** 株式会社キュー・アンド・シーの久保と申します。きょうは、ありがとうございます。

一つ容器包装に関してお聞きしたいことがあったのですが、今、合成樹脂というお話がありました。木製の器具や容器に関しての基準的なものですね。私の知る限りですと、経木とか箸というものはあるような気がしたのですが、実際に食品を入れる容器に直接触れるような木があるところがあるのですけれども、そういうものについての規制や海外の状況に関して、何かご存じのことがあれば教えていただきたいと思います。

○近藤課長補佐 確かに、ご質問にありましたとおり、器具とか容器包装というのは、別に合成樹脂だけではなく、紙、ゴム、陶器、金属などいろいろなものがあるわけです。

木に関して言えば、我が国の規制としましては、当然、容器包装の一般規則がございます。全く無着色で流通しているものもたくさんございますが、着色されているものもあるかと思えます。このようなものにつきましては、少なくとも食品に溶出しない加工が成されていないものについては、食品添加物に規定されている着色料以外には使えないという決まりがあります。細かい規制なので法律は後で読んでいただければと思うのですが、そのような規制がございます。

海外においても、木などについてはヨーロッパ等で規制がございます。これは、木を処理するときの化学物質等の規制になっておりまして、化学物質が食品に移行するという事になると問題となります。この考え方は食品衛生法の第15条にもございます。

食品衛生法15条には、有毒、有害な器具は販売してはならないと書かれています。ですから、木製の道具ということで、これは器具なのか容器包装なのかどちらかわかりませんが、そのようなものが仮に有毒、有害な物質を含んでいるということになりますと、それは直ちに第15条の規制が適用されてしまうということもございます。

ですので、その物によりけりですので、個別具体的なものは衛生部局にご相談をいただいたほうが良いと思います。

合成樹脂と木製という話がありましたので、念のためにお話をしておきますが、一般的に流通販売されている木製のものは、耐水性を付与するために合成樹脂でコーティングされているものがあると思います。このような合成樹脂でコーティングされているものは、その合成樹脂が食品に接触するというものについて、今回の制度では対象にすべきではないかという提言を受けておりますので、私どもとしては塗装になると思うのですが、そのようなコーティングがどのような状況であるのかにもよるのですがけれども、基本的には、合成樹脂が食品に接触するという場合にはこれを規制の対象にするべきではないかという方向性で検討を行っております。

○遠藤課長 よろしいでしょうか。

○質問者E はい。

○遠藤課長 ありがとうございます。

ほかにいらっしゃいませんか。

なければ、最後になりますが、食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況について、意見やご質問がある方はお願いいたします。

○質問者A ずばり、改正時期はどのぐらいを目論んでいるのか、私たちはいつまでに準備をしたらいいのかという話をお聞かせ願えればと思います。

○一戸課長補佐 先ほどのお答えの繰り返しになって大変恐縮ですが、今のところ、この時点でこれをやるのだというスケジュール感が決まっているものは今のところないです。ただ、我々もいたずらにこういう問題点を抱えておくつもりはなくて、当然、提言をいただいたわけですから、調整が済んだものから法改正が必要であればご提案させていただくということになると思いますが、いつからやるのだというのを今日聞いて、それで準備したいというお気持ちは理解するのですけれども、今の段階でここに挙げている項目全てにおいていつから始めますと言える状況にはありません。

ただ、我々としては、必要に応じて早い段階から規制の見直しに取りかかりたいということですが、

○遠藤課長 よろしいでしょうか。

○質問者A はい。

○遠藤課長 それでは、ほかにいらっしゃいませんか。

○質問者F アークスの石鉢でございます。

本日は、どうもありがとうございます。

私どもは、8社でスーパーマーケットをやっております、店舗が338店舗ございます。北海道、北東北ブロックで運営しています。現状、こちらの取り組み、義務化ではなくて制度化ということで動いているのですが、確認したいことが2点ございます。

私どもでは食品製造工場が7センターあります。いわゆるデリカセンターとかプロセスセンターがございます。こちらも、現在、基準Aで運用しているところですが、認証を受けておりません。認証には保健所の認証とさらに上の登録審査機関の認証がございます。今回の法規制は、今聞いているお話をまとめると保健所の登録でいいかなと感じておりますので、そちらでいいのか、それともさらに登録審査機関への審査が必要なのか。当然そこには費用もかかっていくというところでお答えいただきたいのが1点です。

もう一点目は、基準Bで店舗は考えております。そして運用しているのですが、基準Bもこちら保健所の認定が必要なのか、ただの自主運用でいいのかというところの2点でございます。これは私どもの政策に大きくかかわるところがありますので、時期ではなくて方向性だけ見出していきたいと思っております。よろしく申し上げます。

○蟹江室長 今、2点の質問をいただきましたけれども、答えは一つです。

今、営業する場合に、スーパーですと、一部営業許可を取ったり、届け出をしたり、許可の場合はハードの基準になります。現行、食品衛生法の中でソフトの基準、管理運営基準がございます。そのハードの基準とソフトの基準で今、対応しているわけですが、今回のHACCPに係る制度改正は、そのソフトのほうの基準を今の管理運営基準ではなくてHACCPベースの仕組みに変えていこうということですので、何か民間認証が必要というわけではございません。基準に合った形で、今と同じように各事業者の方が衛生管

理をしていただくことを考えています。保健所との関係は、保健所が許可の更新時に立ち入りをしたり、定期的な監視として立ち入りをしたり、そういった通常行われている監視指導の中で衛生管理計画の内容の確認や実施状況を確認したり、そういった仕組みになっていくのだろうと思っています。

○質問者F ありがとうございます。

○遠藤課長 ほかにいらっしゃいませんか。

それではもう少し時間がございますので、リコール制度に関しまして、これも関東で事前の質問があったものですが・・・。

どうぞ。

○質問者E たびたび済みません。

キュー・アンド・シーの久保と申します。

HACCPの制度化に関しての先ほど質問をしそびれていた部分だったのですが、基準Bに当たるのかなと思われているのですが、例えば飲食店なども食品取り扱いということで対象になってくると思うのですが、本当に1人、2人というところで運営されている小さな飲食店というのがあったりすると思うのですが、そういったところでの基準Bの取り組みをするに当たりまして、例えば日本食品衛生協会さんで出されているような手引書にあるような記録の実施という部分でさえちょっと厳しい状況もあるのかなということが想定されるのですが、それすらやっていなくて、例えば何か異常があったときだけ記録をつけるとか、そういうような部分だったらやはり運用していないねと見られるものなのか、その辺の何かアドバイスをいただけるとうれしいなと思います。

○蟹江室長 まだ制度ができていけませんので何とも申し上げられないのですが、今おっしゃられた日本食品衛生協会の手引書ですね。現在、食品衛生管理の技術検討会という検討会を立ち上げていまして、基準B用の手引書を各事業者団体の方々に作成していただいて、その検討会の中で専門家の委員に確認をしていただいています。確認が終わったものから、随時、厚生労働省のホームページにアップするという作業をしておるわけですが、食品衛生協会のほうが策定している飲食店向け、小規模な飲食店向けのものが出ておりますが、まだ、ほかにも関係団体のほうで検討しているものもあるようです。おっしゃられた数人でやられているような飲食店も当然いらっしゃいますので、ほかにもいろいろな団体がありますので、団体のほうでも現状いろいろ検討しながら最終的には検討会のほうで検討されるわけですが、まだ全てが出そろっているわけではありませんので、逐次、検討して公表できるものは公表していきたいと思っています。

○遠藤課長 ありがとうございます。

それでは、そのほかにいらっしゃいませんか。

それでは、先ほど申しあげました食品リコールに関しましてのお話として事前のご意見がありましたので、ご紹介します。

具体的な話になりますが、食品リコール情報の把握と提供について、行政への報告の対

象とならないが自主的に対応を希望する場合はどのように対処したらよいか検討を希望しますというお話です。

このご意見は、食品リコール情報の把握、提供について行政の報告の対象ではないのだけれども、自主的に対応する場合はどのように対処したらよいかというご意見、ご質問になります。これについて、コメントをお願いしたいと思います。

**○蟹江室長** まず、現状はどういう体制になっているかということをご説明したほうが良いと思います。現行、何もないわけではなく、自治体の数でいきますと144自治体ございます。そのうち、私どもがアンケートをとりまして140の自治体から回答をいただいた結果を見ますと、140の自治体から回答がありまして108の自治体では既に自主回収報告制度を設けています。これは条例ですとか要綱で設けておりまして自主回収した場合には管轄の自治体のほうに事業者の方は報告されていると思います。実際にその報告受理件数を見てみますと、平成28年度は食品衛生法関係ですと418件、それから食品表示法関係で549件あります。今回の制度は食品衛生法の改正の話になりますので、食品表示法は別になるわけですが、現行、両方のリコール情報を自治体のほうで管理しているということもございまして、食品表示法は消費者庁が担当していますが、そちらとも連携して全体的な仕組みをつくっていきたいと思っておりますが、食品衛生法の中では対象としては食品衛生法に違反するものとか、そのおそれのあるものが制度としては対象になるかと思っております。

やはり一覽的に全国の回収情報が見られるようにすることは必要だと思いますし、これは消費者の方にとっても事業者の方にとっても必要だと思っておりますので、システム開発を私どものほうで検討、予算の要求をしているところです。システムをつくって、そのシステムを使って報告をいただき、全国の回収情報が一覽で見られる、そういったものを想定しながら検討を進めているところでございます。

**○遠藤課長** 時間はまだございます。私どもも、皆様のご意見を参考にしながら、これまで話があった改正に向けて進めていきたいということですので、ぜひ、皆様のご意見をお聞かせいただければと思います。

どうぞ。

**○質問者G** コカ・コーラ（北海道コカ・コーラプロダクツ）の小林と申します。

お世話になっております。

きょうは、1日聞かせていただいて大変参考になったのですが、HACCPの制度化、ポジティブリスト、ネガティブリスト、ポジティブ化するというお話があります。A基準、B基準ということで、B基準についてはHACCPチックな制度になるということですが、どこで認証するのかという雰囲気もあります。

我々飲料の場合もそうですし、北海道もそうですが、JAS法を適用しているところがあります。これもCODEXに準じたような内容になってくるということで、保健所さんの営業許可とかJASの認可というのは、ほとんどHACCPチックな監査が行われてい

るのが現状だと思います。

先ほど、消費者庁との連携を密にするというお話もありまして、JAS法は農水省マターになってくると思うのですが、我々はずっと同じようなHACCPの監査を年がら年中ずっと受けているわけですが、どこかで集約できないかと思っています。例えば、A基準を取っているところは保健所さんの監査などを少し簡略化するとか、今後、どこかで包括するような方向に改定を機にいかないのでしょうか。

○蟹江室長 同じような要望だったかどうかわかりませんが、例えば民間認証を既にとっているところ、FSSC22000とか、ISO22000とか、既にCODEX HACCPが盛り込まれた民間認証を取っているところについて、今おっしゃられた監視指導のお話や書類作成の関係の軽減化とか、そういったお話はこれまでのHACCPの検討会の中でもございました。今回、ソフトの基準を基準A、基準Bと言っていますが、HACCPによる衛生管理計画を作成していただく中で、衛生管理計画を策定していただく際の様式等を定めることは考えていなくて、民間認証を取っていれば、HACCPプランはありますので、そういったものをうまく活用しながら保健所で監視指導を行っていくことができないか、そういった既存の制度をうまく活用した形の運用も検討していかなければいけないと認識しております。

○質問者G ありがとうございます。

実地の監査は絶対に必要だと思うのです。システムを取り入れても、そのシステムがきちんと運用されているかどうかの確認は各方面で必要だと思います。今後、システムを導入している部分の簡素化があればということで、今後ともひとつよろしくお願いします。ありがとうございます。

○遠藤課長 どうもありがとうございました。

そのほかにご意見、ご質問などおありの方はいらっしゃいませんか。

それでは、まだ13分ほどありますが、本日の意見交換会は以上とさせていただきたいと思えます。

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ご意見を参照させていただいて、引き続き進めてまいりたいと思えます。

また、今後の食品衛生規制等の見直しについての参考とさせていただきたいと思えますので、お配りしておりますアンケートにもぜひご協力をお願いいただければと思えます。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については、これにて終了させていただきます。

長時間、どうもありがとうございました。

以上