

輸入加工食品の自主管理に関するガイドラインの策定に係る検討会【議事録】

日時：平成20年3月21日（金）

10:00～12:00

場所：経済産業省別館1014会議室

1. 開会の挨拶

輸入食品安全対策室 道野室長：略

2. 議題

各委員からの説明：略

座長：5人の先生方から大変要領よくそれぞれご発言頂きました。有り難うございました。

ただ今のご意見を踏まえ、事務局からガイドラインの説明を行っていただき、その後、各委員からご発言を頂きたいと思います。長いので、パラグラフ毎にまとめてやっていただいた方が議論しやすいと思いますので、そのような方法でお願いいたします。

事務局：7ページの資料3になりますが、こちらにお示した輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）（素案）これについて簡単にご説明します。まず7ページの第1、趣旨そして第2の対象という部分がございます。

第1の趣旨でございます。こちらにつきましては、大きくみますと3段落書いてございます。最初の段落は法律的な背景、真ん中は現在の現状、そして3番目は本ガイドラインの目的というものでございます。法律的な背景につきましては、まず輸入者等の食品等事業者は、食品安全基本法、食品衛生法におきまして自らの責任において輸入食品の安全性を確保するために必要な施策もしくは検査の実施等に努めることが求められているという部分でございます。また現状につきましては真ん中のパラグラフですが、輸入食品監視指導計画というものを毎年度私達が定めております。この中では、輸入者に指導すべき基本的事項というものをとりまとめています。この基本的事項について、検疫所等を通じて指導を行っているわけですが、基本的には自主的な衛生管理の実施を推進するという事が目的でございます。今般の食品による薬物中毒事案の発生を受けまして、輸入加工食品の輸出国における原材料、製造加工、また保管、輸送等の各段階における国内と同等の安全性の確保と確認が今求められているということでございます。これらの状況を踏まえて、最後のパラグラフでございますが、本指針は、有毒、有害物質の混入防止に加え、輸入食品監視指導計画で輸入者に対し求めている加工食品に関する基本的指導事項をさらに具体化し、輸入加工食品の自主衛生管理の推進を図り、安全性の向上を図ることを目的としたいとするものでございます。ただし、なおがきとして、

輸入手続き以降の国内における保管、輸送等にあつては、食品衛生法の適用を受けるほか、流通食品の有毒有害物質の混入防止等に関する法令、通知にも留意する必要があるということでございます。末尾には引用した法令等を列挙してございます。第2の対象でございます。対象につきましては大きく3つの部分になります。ひとつは海外の製造者と直接契約して対日輸出食品を製造し輸入する輸入者、二つめは加工食品の輸入者全般、最後になおがき以降ですが、海外の製造者と直接的な製造委託関係にない輸入者であっても、輸出業者を通じて本指針に示す事項を製造者に確認することを努めることとしています。大きく分けますとこの3つのグループになります。

座長：第1の趣旨と第2の対象についてご説明いただきました。こういった論議をするときには全体を通して論議しなければいけない部分もでてまいります、それは最後にさせていただくようにして、各論的に今のお話でご意見がありますか。

山本委員：対象の輸出業者というのは現地の輸出業者ということでもいいんですね。日本の輸出業者がここに出てくることはないのですが、そこを明確にしておかないといけないのかなと。対象のところの最後のところですね。現地の、とかそういうことですね。

座長：はっきり対象を決めておいた方が間違いがないのではないかとということでございます。

西山委員：言葉のあれなんです、国内と同等、というのが何力所か出てきましてですね、最後にまた我が国とか出てきますので、これ国内というと現地の国内と勘違いすることもあるので、我が国なら我が国で統一して表現した方がわかりやすいんじゃないかと思うんですが。

座長：こちらもっともなご意見でございまして、間違わないような表現をここでしておかないといけないということでよろしいでしょうか。

道野室長：先ほど先生方のご説明伺っていて、少し書き足りないかなと思うところがいくつかございます。特に対象の話ですが、まあ、大手から中小までいろいろあると、いうことがあって、私どもとしては全体の何というか、ばらつきをできるだけ小さくするとか、底上げということもありますので、「努めることとする」、というくくり方にしているということをご理解いただきたいのと、もう一つ、次の確認事項に書いておいた方がいいのかここに書いておいた方がいいのかあれなんです、やはり確認にあたってはそういった知識とか技術を有するような、そういう衛生管理をする人、またその責任者をおいて、確認していかなければいけないのかなと、そういったことを対象なり確認

事項に明記しておく、先ほどの先生方のご説明から、こういったことがポイントになるのかなというふうに思います。

座長：それは、むしろ対象というより次の確認事項の方にはいるのが適切ではないかと私は思いますけれども。では、その第3の確認事項について、事務局お願いします。

事務局：こちらはかなり長く、このガイドラインの中核になっております。第3の確認事項のその1、輸出国政府による監督等という部分までをまず説明したいと思います。確認事項、こちらにつきましては8ページの前段に書いてございますが、輸入者が、何を、どの段階で確認すべきかということと、その内容を示しております。段階としましては、契約時であったり、対日輸出品の製造時であったり、契約更新時、問題発生時において、文書による確認の他、具体的には現地調査等の実施による確認が必要という旨を前文でお示ししております。具体的に第1、輸出国政府による監督等でございます。こちらにつきましては、大きく分けて3つの段落からなっております。まず(1)、輸出国における法規制、こちらを守って食品の製造、加工が行われていること、特に輸出国において製造施設の登録制度、製品の輸出許可制度がある場合はこれを守っていること、これが確認すべき事項であるということでございます。次に(2)、製造施設の設備の水準が、国内、これは我が国でございますが、関係法令等に定める施設設備に関する基準に照らして同等以上であること、でございます。次に(3)、製造施設の衛生管理の水準、こちらが、我が国内における関係法令等に定める以下の衛生管理に関する基準に照らして同等以上であること、ということで以下に①からお示ししております。また、ハサップによる衛生管理によることも大変有効でありますので、その積極的な導入が推奨されるという文章を記載しております。以下の衛生管理につきましては、① 農林水産物の採取における衛生管理、② 食品取扱施設等における衛生管理、③ 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理、④ 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練第3の1番については以上です。

座長：有り難うございました。第2の対象というところにあった、確認ということも第2にあったんですけれども、今ご説明のところと関連させて何かありましたらご意見を頂きたいと思います。

武田委員：企業の能力によって決めなければならないというか、中小企業たくさんあるわけですから、全部が全部こうせいとはなかなか言えないと、それと、その確認事項の中に駐在員の設置という言葉があるんですね、これは全部ができない点が多くあります。だからそのへんを表現をしていかないと全部各委託先のところに駐在員をおいとけというのはちょっといかない点があると思うんですね。そのへんの表現のところですね、し

なきゃいけないことは分かってるんですけどなかなかしにくいところがあります。物理的にもできないところがあります。

座長：この「努めることとする」という、ガイドラインですからこういう表現になるということは、この部分はこういう表現でも、「努めることとする」ということでもいいのではないかと、肯定的なご意見ということでよろしいですね。

武田委員：強い表現だなあということです。

座長：それと、駐在員というのがなかなか難しいのではないかと、2つのご意見がでましたけれども、関連して何かございますか。

山本委員：代替えとして、何にもしないというわけにはいきませんので、定期的な監査をすとか、そういう風にしていかないと、これだ、といわれると、ちょっと、いや、行くことは行くんですよ、だけど常駐しときなさいというのはちょっと無理があるのかなと。

荒木委員：これはやっぱり、適宜って入れないと話が終わらないんじゃないかと思うんですけど。相手の向上のレベルにもよるわけですから、適宜現地調査、駐在員の設置、試験検査及びまたはですね、監査の実施とか、製品によって違いますよね、その製品の特性によってそのリスクも違うと思います。

丹野委員：今のところ、2人の委員の発言に全く同感です。というのは、食品メーカーが輸入するのであれば、こういったことはほとんどやってますし、一般の輸入者ということになると、設置が望ましいとか、もう一段下げないと、実効性がなくなるのではないかという気がします。

山本委員：現地調査、駐在員の設置、試験検査の実施と3つ並べられちゃうと全部やんなきゃいけないということになる。「適宜」とか、「等により」とか、多少緩和した方法でも、効果が上がっていればいいというような意味でも、文言にしていいただければ大変ありがたいと思います。

座長：ここのところは確かに輸入される業者の方はいろいろなレベルの方がいて、また工場の特性によっても非常に様々なものがある。ただその原則は、ここまでは譲れないというのとですね、その先、できればここまでやらなければいけないという、どこで線を引くか、その表現をどうするかということではないかと思うのですが。

道野室長：実はこの6行は非常に意味深長でして、要するにこの元々最初の2行が、「輸出の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況、製造者の衛生管理の水準等を勘案して」ということもあるわけで、きちんと法規制がされていて、そういったものの監視の結果がきちんと公表されているような国から輸入される場合には、それほど厳密な確認はむしろ必要ないだろう、もちろん文書等、計画内容等について確認したり、現地に1回ぐらい行ってくるというのは必要なだろうと思います。けれども、そうではないような地域、国からも実際には輸入がされているということがあって、その会社の規模とかやり方とかいう問題はあるんでしょうけれども、まあむしろ全体的なリスクを考えて、やはり輸入者として対処していただきたいというのが役所としての基本的な考え方です。そういったことなので、ちょっとその規模とかできる、できないという観点ではなくて、むしろリスクということから考えていただくというのがやっぱり重要だと思います。私どもとしましては、現地で、法令もあまり整備されていないとかですね、監督もあまりされていないというところであれば、一人の会社でもやっていただきたいと、いうのが本音であります。だからそれはやはりリスクに応じてやっていただきたいと。そういうことを考えて総合的に輸入先というのは選んで行かなきゃいけないんじゃないかなと思います。ただ、まあ表現としてはご心配のところもありますし、私が申し上げているのはまさにそういういろんな場合があるだろうということを想定してのことです。例えばその、現地調査、駐在員の設置、試験検査の実施等による確認を必要に応じて行う、とかですね、そういった表現ぶりなのかなと思います。

座長：大事なことは、規模とかそういうところより、リスクの軽減をどこまでやっていくか、というところで、行政側としては、そうした原則であるというご説明を頂きました。皆様方のご意見は大事なところとしてあるのですが、表現として、ここで文章をこういうふうにしましょうといったことではなく、ご意見を賜りながら行政側としてどうするか、ということを踏まえながらこの案は作られるだろうと思いますのでご理解いただきたいと思います。

荒木委員：道野室長のお話がよく分かりました。この、製造者の衛生管理の水準等を勘案して、というのは、この勘案できる能力が一番重要だということになりますよね。で、ここと、最後の確認を行う、というところは、これ一気に、文章一文ですね。なので、勘案し、と言っていることを忘れて、後ろの、確認の他この4つを実施する、というふうに思ってしまうので、ちょっと長めの文章は分割していただけると分かりやすくなるのではないかと思います。

座長：役所の文書はだいたい長いんですね。前後、それこそ勘案していただきたいと。

あといかがでしょうか。ないようでしたら、先に進ませていただきます。

事務局：確認事項の２、原材料の受け入れ段階について説明させていただきます。まず（１）につきましては、原材料毎に法に基づく規格基準を含む品質規格を定め、納入ロット毎にこれに適合するものであることの確認が行われていること、これが大切であることであります。具体的には、特定の生産者又は販売者との契約等により、化学物質の使用等を含めた生産履歴等が明らかな原材料を調達していることが望ましい、という部分を具体的に記述しております。また、原材料といわれるものには様々な種類のものがございます。ですので、原材料の特性に応じた基本的な確認事項として、主なものを以下①から⑤までお示ししております。①としましては、食品等一般（共通事項）というものでございます。これは、各種の食品群によらず一般的な共通事項として確認が行われる事項でございます。バレットで示しますが、原材料たる農畜水産物の採取にあたっては、じん埃又は汚水による汚染防止対策及び有毒物質、廃棄物質等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品飼料、肥料、糞便等からの汚染防止対策が講じられていること、とされております。以下、原材料たる農畜水産物の採取、保管及び輸送にあたっては、そ族、昆虫、化学物質、異物、微生物等による汚染防止対策でありますとか、添加物に関する記載でございます。他にも、製造規格、製造加工基準の規格基準がある場合はこれに適合していること、また、これは食品衛生法の一般規格に定められておりますが、放射線照射による殺菌等が行われていないこと、最後として使用されている原材料及び添加物の正確な名称・組成等が明らかであること、このようなことを確認すべき点としております。次に②番ですが、②番以降が個別の品目についてお示ししております。②は農産物及びその加工品です。農産物の場合には、これは自然毒を含む場合があるということから、これにつきまして、製造・加工等により自然毒を除去できる対策を講じていること、また、採取地域が、これは基本的には土壌ということになりますが、この地域が放射能に汚染された地域でないこと、また、農作物であれば当然農薬や肥料が使われますから、これらの使用状況を確認していること、また農薬等であれば農薬の残留基準に適合していることの確認、また農産物では遺伝子組み換えというものもありますので、我が国で審査がなされていない安全性未審査の遺伝子組換え食品は流通販売ができませんので、このようなものではないという確認が必要であるということでございます。また最後としましては、収穫時や輸送、保管時におけるこれはアフラトキシンの発生を含めてでございますけれども、カビの発生防止対策等が講じられていること、と記載しております。③につきましては、畜産物関係でございます。畜産物につきましては、微生物であります。〇１５７、リステリア菌等の病原微生物というものに関する汚染防止対策が講じられていること、また畜産物に関しましても生産地域が放射能に汚染された地域でないこと、また以下はＢＳＥに関する記述でございます。また畜産物でありますので、動物用医薬品、また飼料添加物の使用状況の確認、またそれらが使われた可能性

があるものについては、動物用医薬品や飼料添加物の残留基準に適合していること、これらの確認が必要であるということでございます。④といたしましては、水産物に関する部分でございます。水産物につきましては、病原微生物も種類が異なりまして、腸炎ビブリオ等の病原微生物による汚染防止対策が講じられていること、また貝類につきましては、貝毒の監視が適切に行われている海域から採取されたものであること、またフグは当然ふぐ毒がありますので、輸入が認められている魚種であることの確認が大切であるということでございます。また漁獲海域の確認や、魚種鑑別による有毒魚の混入防止対策が講じられていること、魚介類につきましてはふぐ毒に限らずシガテラ毒魚というものもございますので、このようなものを含めた鑑別も必要なものということです。また水産物についても養殖ということがございますので、動物用医薬品等使われることがございます。ですので、動物用医薬品や、飼料添加物の使用状況を確認するとともに、残留基準に適合していることの確認も必要でございます。次に⑤ですが、これはいわゆる健康食品というものを掲げております。いわゆる健康食品につきましては、色々な事案等が報告されているように、薬事法上の医薬品成分を含まないこと、これは当然でございます。輸出国における食経験等があること等も確認の必要があるということでございます。

(2)ですが、上記(1)に示す事項について、定期的な試験検査等により確認が行われていること、また、残留農薬等については、対象農産物に対する使用薬剤、散布記録等の使用状況、土壌・水質検査の結果等を考慮した検査が実施されていることが望ましい、つまり使われているものを対象に考えていくということが必要であるということを示しております。

(3)ですが、原材料につきましては寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、飼料添加物、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合にありましては、これは使わないと、いうことを確認事項としています。

(4)ですが、輸出国行政機関等によるモニタリングが実施されている場合にあっては、その検査結果を確認するとともに、必要に応じてサンプルを輸入し、我が国内での試験検査により確認を行うこと、これも確認事項であると考えております。

最後の(5)ですが、原材料毎に適切なロット管理が行われていること、検査の前提条件となりますロット管理につきまして、適切でない場合非常に混乱を引き起こしますので、適切なロット管理について確認事項としてあげております。

座長：ただ今ご説明のありました原材料の受入れ段階の部分でご意見を伺いたいと思います。

西山委員：ちょっと細かいですが9ページ、①の3行目、動物用医薬品飼料とありますが、

これ、「、」ぬけてますよね、これは医薬品と、飼料でいいんですよね。もう1件、これは国内の話になると思うんですが、11ページの⑤のいわゆる健康食品、これによる事件とか事故とかおきてますので、輸出国による確認はこれでいいんでしょうけれども、これ法律にあるかどうか私もよく分からないんですけども、表示というか、取扱説明というか、なんかそのへんを現地でやるのであればなんか確認をしないと、国内で事故が起こるという、ことになるんじゃないかと思うんですけども。

座長：最初のご質問については単純なミスと思いますが、健康食品のところについて何かご意見ありますか。

道野室長：表示というのは実は食品衛生法で輸入の要件にはしていないということがあって、もちろん現実には現地で日本語表示したものがあって、輸入されるというケースが多いと思いますので、ちょっと表示の部分について、別に項を起こして適正表示をすると、いう観点での記載を別のところに書こうと思います。まあ、内容的には多分技術的な話だと思いますので、食品衛生法に限らず、関係法令に基づく適正な表示について確認をするということだと思います。

山本委員：原材料としていわゆる健康食品が使われるということはどうもちょっと我々としてピンとこないんですが。そこをどういう意味でお話になっているのか、いわゆる健康食品に相当する原料を使っているという意味なのか、向こうで売られている健康食品そのものという意味なのか、そのへんをちょっと明確にしておかないと、この条項は非常に曖昧になると思うんですね。ですから最終製品についてはどうなんですかという意味にもなりますしね、ちょっとそこの健康食品の扱いというのが少し考えた方がいいのかなと思ってます。それからもう一つ、添加物についてですが、要は、ここで書かれていることは明らかに日本の食品衛生法に書かれている企画・基準を守ってよと、いうことなんでしょうけど、そこをちょっと明確にしないと多少誤解があると思うんですよ。それぞれの国によって大分規制が違いますから、日本では許可されてないけど向こうで許可されているものもだいぶありますのでね、そういうものを使っていいか、という話が必ずでるんですよ。日本の食品衛生法で決められている規格・基準の適用と、いうことを明確にしておいた方がいいと思うんですね。

座長：あとの部分については当然そうだと思うんですが、1番目の質問、原材料に関する部分でなぜ健康食品が入っているのかという位置づけについて、ちょっとご説明いただけますか。

事務局：輸入される加工食品につきましては、2番の原材料の受入れというところでいく

つかお示ししておりますが、農産物、畜産物、水産物といった大きくこのような区分に分かれています。ただ、健康食品については、これらのグループに属し得ないものが多々ありまして、そこを別立てとして記載しているところでございます。

座長：できるだけ網を広く、一般食品にも入らないから、ということですね。

山本委員：むしろ食品一般のところに薬事法でいう医薬品成分を含まないこと、とした方が分かりやすくなるんじゃないかと思うんですよ。製品の方にもそのへんは、いわゆる健康食品についてどうしたらいいかと、いうことを入れといたほうが、全体の整合性がとれるんじゃないかと思うんですけどいかがでしょう。

座長：組み立てとしては、独立させなくてもいいのではないかと、という意味でしょうか？

山本委員：はい。

事務局：ご指摘を踏まえまして、そのような方向で検討してまいりたいと思います。

座長：他にになにかございますか。

荒木委員：もう一回戻って考えないと分からなくなってしまうんですが、これは輸入者の皆さんにやっていただくことですよね。ということなので、2の原材料の受入れ段階の（1）番、これは、品質規格を定めて、納入ロット毎にこれに適合するものであることの確認が行われていることを確認しなさいとっているわけですよね。現場でそういうことが行われていることを確認しなさいと言っているわけですから、そうするとですね、11ページの（2）は、定期的な試験検査等によりなになに、となって確認が行われていること、結果等を考慮した検査が実施されていること望ましい、というのは、先方に対して望まれていること、ですよね。これは誰がやることなのか、（2）がちょっと分からない。（2）は現場でやってもらうこと、でしょうか。（3）もそうでしょうか。もし（2）を輸入者側がやるのであれば、検査を実施していること、になっちゃいますよね。それから4番も、「輸出国行政機関等によるモニタリングが実施されている場合にあってはその結果を確認するとともに、必要に応じてサンプルを輸入し、国内での試験検査により確認を行うこと」となると、先方じゃなくて輸入者ですよ。国内での試験検査により確認を行うこと、これは、（2）と（3）のところなどが分からない。（5）もそうですね。「原料毎に適切な温度管理がおこなわれていること」は、これは先方ですよ、製造者ですよ。行われていることとか、していることとか、語尾の部分ではあるのですが、その主語がどうなっているのかがちょっと分かりにくくなって、そのまま誤解

してしまうと輸入者が全部こういうことをやれと言われてしまうと、大変になるかもしれないと思います。

座長：確認の実施者が誰か、主語を明確にする、というご意見だと思います。誤解のないように、誰が実施すべきことなのか確認をしなければいけない、そこが分かるようにしていくことが大事だと、必要だということです。

荒木委員：逆に①、②、③という〇レベルのところでこういうことを行っていることというのが入ってくると、そこだけ切り取ってくれば、現地がやらなければならないことが明確になると思います。

座長：ということで、あとで整理していただくということでよろしいでしょうか。

農水省：今の点私もひとつご質問というか確認したい点がございまして、（１）のところで、監視指導計画の元のところがですね、輸入者に対する基本的事項、事前の確認事項というところからの抜粋がほとんどだと思うんですけど、それに対して（２）のところが定期的確認事項のことが書かれていますので、誰が、という点もそうですし、いつ、という点も表から落としているのでやや不明確になっているので、もし事前ということであれば事前の、というふうに明記していただき、違うということであればそれを明記していただかないと二重にやらなくちゃいけないというふうにもとれますし、表によると調査の項目も両方やるもの、やらないものありますので、そこらへんの整理もしていただきたいと思います。

道野室長：まず原料の受け入れ段階だけでなく、このあとに書いてあることもそうですがけれども、基本的にはずっと担保されていなければならないことなので、事前にやったらおしまいですが、なんてことはありえません。ただ、それはもちろん定期的というのは事業者の衛生管理の水準ですとか、そういったものにもよる訳なので、先ほどと同じ話だと思います。それから、輸入者としてやっていただきたいことと、それから現地の製造者もしくは輸入者どちらが担保してもかまわないものもあると思います。そういった意味で、別に輸入者でも現地の製造者でもというものであれば、くどくど書くのもあれだと思いましたので、そこは主語無しで書いても大丈夫と思います。けれども、輸入者が明らかにやらなければならないことというのは荒木委員のご指摘という、例えば（４）に関しては、これは明らかに輸入者と、いうことになるので、そういったことを明記すると、そういったことでよろしいかと思います。

座長：今のお答えでよろしいでしょうか。だれが、いつ、ということが誤解がないような

標記をしていただく、その点について多少の文章の修正をしていただく、そういうことでございます。次のところから説明をお願いいたします。

事務局：製品の製造・加工段階について順にご説明申し上げます。(1) 衛生的な環境下で食品製造が行われるための管理体制が整備されていること、特に有毒、有害物質の混入防止対策として、以下の①から⑥番までお示ししておりますが、これらの事項について徹底がなされていることが確認事項でございます。まず①の施設・設備等の衛生管理でございます。じん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置が講じられていること、続きまして機械器具に関してですが、これらの器具及び部品は、金属片、不純異物、化学物質等の食品への混入防止のため、洗浄及び消毒が行われ、また洗浄を行うということは当然化学物質を使うということですので、適正な洗剤を適正な濃度で使用していることでございます。3つめにつきましては、洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用管理記録、保管設備が整備されているなど、食品への混入防止措置が講じられていることを確認事項として示しております。②については、そ族及び昆虫対策でございます。これは当然施設に入らないように、網戸、トラップ等の設置により施設内への侵入防止が図られていること、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、当然食品を汚染しないようその取扱いを適切にすること、3つめとしましては、原材料、製品、包装資材等は容器に入れられ、床又は壁から離して保管されていること、鼠族等に関しては壁際を通りますので、このような配慮も必要であると思います。③については 廃棄物及び排水の取扱いでございます。 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について手順が定められていること、 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別されており、汚液又は汚臭は漏れないよう清潔が保たれていることを示しております。3つめとしては、 廃棄物の保管場所は、食品取扱い区域又は保管区域になく、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理されていることでございます。最後に、 廃棄物及び排水の処理が適切な方法により行われていることということでございます。④については、 食品等の取扱いそのものでございます。まず第1番目でございますが、 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物等及びその毒素が、安全な量まで死滅又は除去されていることでございます。次に、 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、衛生的で適切な表示が行えるものが使用されていることを掲げております。 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の異物の混入防止措置が講じられていること、また必要に応じて検査が実施されていること、こちらが3番目でございます。続きまして、 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないことが確認されていること。異物が認められた場合にあっては、汚染の可能性がある部分を廃棄するなどの措置が講じられていること。続きまして、 使用される包装資材又は封入ガス、こちらは鮮度保持の目的等でガスを使う等がありますので、無毒で、保管あるいは特定の使用条件下で食品の安全性や品質に影響がないものであること、これを掲げております。次に⑤でございます。こちらは 使用水

等の管理でございます。むろん使用水に関しては、飲用適のものが使われることが前提でございます。また、施設内において食品製造に直接関係のない目的で使用する水や冷却等の食品安全に直接影響を及ぼさない工程で使用する水の使用水への混入防止が図られていることが必要であろうと考えております。また、使用水について、定期的な水質検査が実施されていること、また、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合にあっては、その都度水質検査が行われることが必要であると考えております。また、配管から直接ではなく、貯水槽から使用する場合もございます。貯水槽を使用する場合にあっては、貯水槽が定期的に清掃され、清潔に保たれていることが必要であろうと思います。また、井戸水、自家用水道等を使用する場合にあっては、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動していることが定期的に確認、記録されていることが必要であると考えております。鮮度を保つために氷を使用する場合がございます。氷は適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水から作られていることということを確認事項としてあげております。使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理が適切に行われていることが必要でございます。つぎに⑥について、今度は食品取扱者の衛生管理でございます。まず衛生的な作業着等、これを義務づけると、また、施設内への異物の持ち込みを禁止するとともに施設への入退場管理がしっかりと行われていること、いうことをあげております。さらに施設につきましては、不用な者の施設への立入りを禁止するとともに、食品取扱者以外の者、例えば見学者が施設に立ち入る場合にあっては、適切な場所で清潔な専用衣を着用させるとともに、製造施設内の衛生管理規定に従わせることを書いております。(2)ここでは施設又はその部門毎に食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者を定めていることが重要であろうと考えております。また(3)につきましては、試験検査部分でございますが、必要に応じて、輸出国公的検査機関又は国内での試験検査により確認を行うことが重要であると考えております。最後に(4)ですが、製品毎に適切なロット管理が行われていることは当然ながら重要でありますので、確認事項としております

座長：有り難うございました。3の製品の製造・加工段階の項目ですが、ご意見を頂きたいと思います。

西山委員：今回の事案を受けてですね、何度も言いますが、確定されたわけではないんですが、色々人の管理が問題になってきているのではないかと思いますので、その場合、設備的なもの、いわゆるハードの部分とソフトの部分で、両方で作業者の管理が必要と思うんですけど、できましたら5ページの（ページ間違い、11ページ訂正）の①施設のところで、部外者が出入りできないようにするとか、例えば国内でも時々あるんですが、休憩時間に人が変に出たり入ったりしているとか、設備的にそういうふうになっていないと、作業者が管理できない部分、またもちろんソフトの部分ではあとの方に書い

てありますけど、両方で管理しなきゃいけないかなと思います。

山本委員：水のところの2番目のところで、不慮の事故の際は検査を行って、とありますが、まず使わないことが前提条件であって、ちょっとそのところが、検査室でのんびりしていいんですかという感じです。ちょっとそこが気になっているところです。それから⑥のところで、これ製造関係の施設とその他の施設と分けておかないと、例えば外の塀から誰も入っちゃいけませんよという、原料の納入業者もいますし、ちょっとそこは、製造関係施設への立ち入りを厳重に管理して、すると、そういうふうに取り扱いを変えていただきたいと思います。それか全体にいえることは、原料のともそうなんですけど、原材料のところは基本的な確認事項と書いてありますからまだ分かるんですが、この製造工程はですね、いわゆる製造者がやることと、そのやっていることが輸入者によって確認されているか、ほんとに別問題だと思うんですよね。そこをちょっと明確に、ぜひ文言としてね、原材料のところと同じような形で、製造者がやること、そのことを輸入者が確認することという、それを分けないと難しいかなと、そう思います。

荒木委員：11ページの不純は、これ不潔ですよね。①のところ。不潔異物ですね、6条のこといってるんですよね、食品衛生法の。これはお願いできたら、なんですけど、一番下にあります洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用管理、使用設備、そして大事なものは小分け容器を含めた表示なので、化学物質は、表示、保管、使用、これは3点セットでGMPというかその管理では大事なもので是非その表示、スプレーボトルはあるんだけど違うものが入っているというのはよくありがちなので、この表示、小分け容器や元々の古くなって表示が見えなくなってるいうものも含めて、表示に関わることを入れていただければと思います。それから12ページの④、2番目のポツです。これがちょっと意味が分からないんですが、「器具及び容器包装は、適切な表示が行えるものが使用されていること」これは、何の表示でしょうか。器具及び容器包装は、というのは、食品の、ということですよね。だからそうじゃなくて、製造に使う器具、ということでしょうか。そうすると、容器は分かるけど、包装はあんまり使わないですよね。そうするとここは、適切な表示、という、さっきから表示の話ばかりですが。

座長：ではここの部分、器具、容器のところでなにかございますか。

道野室長：これは食品衛生法の法律の用語なんです。容器包装というのはひとまとめで使ってる言葉なので、想定しているのは容器包装に対する表示なんです。容器包装に入れられたものに食品衛生法上の表示義務がまあ基本的にはかかっているということがあってこういう記述になっていると思います。

荒木委員：器具及び容器包装は、保護されていて、表示が行えるものが使用されること？

座長：荒木先生のご意見からいくと、ここはどのような記述になるということでしょうか？

荒木委員：いや、ちょっと意図が分かりません。食品の取り扱いで大事なのは器具や容器は、衛生的にしておいてくださいということですよね。材質からいっても、そしてそれが原因で食品が汚染されることがないように、ということでしょうか？器具、だけで考えると、まずは汚染や損傷から保護し、というのは、氷をすくうスコップがぼろぼろで異物が入り汚染させるようなことがないように、ということでしょうか、でも、保護し、だから、何を保護し？保護され、ですか？器具は製品を守る？

道野室長：何となく分かりました。器具と容器包装を書き分けた方がいいかもしれませんね。器具は製造に使う器具ということで、容器包装というのは製品を包んで最終的に出荷する、ものに使うものなので、おそらくそれぞれの求められる機能を整理して書いた方が分かりやすいと思います。これだと2重の意味を、「損傷から保護し・・・」のところが持ってしまうので。はい、それは分かりました。

荒木委員：現場でおこりがちなのは、器具と、色々なものを入れる容器が、不衛生だったり不適切だったりすると、ということが一つ、それが食品を汚染することのないように、それはきちんとやって下さいと。もう一つは食品を入れる容器包装は、汚染しないようにきちんと保管してくださいと、ということなので、表示がどこにかかるのか、ここではちょっと分からない。

座長：結構でございます。荒木先生のご指摘の意味十分ご理解いただいたと思います。

道野室長：器具はまさに食品のその汚染や損傷から保護するということであって、容器包装の要件としては、その最終製品ですよね。汚染や損傷から保護して、ということで、書き分けるようにします。

武田委員：鼠族昆虫対策の中で、「原材料製品包装資材などは容器に入れられ」とありますが、この容器というのは、いわゆるかごでもいいわけですね、タマネギなど入ってるのはみんなかごですからね。その容器というのは、密閉した容器というわけではないですね。それに対して、鼠族昆虫対策ができるのかな、という気がします。

座長：まだご意見あろうかと思いますが、ちょっと時間がなくなってきましたので。

山本委員：殺菌についても、消毒といういい方がいいかどうか分かりませんが、適正なものを使って、適正な方法でやるということをちょっと書いておいていただいた方が、単純に洗浄だけで終わらせるということではないんだろうという気がします。

座長：有り難うございました。

西山委員：１２ページの使用水の管理ということで、工場では水が一番大事なファクターと思いますが、食品取り扱い施設では飲用適と、いうことに限定されると、食品取扱い施設というと漠然としているので、その中で、直接的に食品に使用するものは飲用適で、冷却水とかは飲用適でなくてもいいので、食品取扱い施設では何とか、と書いた方がいいと思うんですね。

座長：すべて飲用適ということではなく、分けて書いていただいた方が現実的ではないでしょうか。それから山本委員からご指摘のように、不慮の災害の場合は、検査をするではなしに、このような場合は使わないと、そういうご意見ですね。水のところはもうちょっと考えていただきたいと思います。それでは以降を手短にご説明お願いいたします。

事務局：簡単にご説明申し上げます。まず３の４、製品の保管、輸送、流通段階について、
(１) 製品の保管、輸送及び流通時において、衛生的な取扱いがなされており、有毒、有害物質の混入防止対策として、以下に示す事項の徹底がなされていること、① 殺虫剤等の適切な取扱いによる食品への汚染防止措置が講じられていること、② 輸送に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものではないこと。また、容易に洗浄・消毒が可能な構造のものが使用され、常に清潔な状態が維持されていること、③ 食品と食品以外の貨物を混載する場合にあっては、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等の食品以外の貨物との区分けがなされ、汚染防止が図られていること、④ 輸送中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理されていること、⑤ 品目が異なる食品や食品以外の貨物の輸送に使用した車両又はコンテナを使用する場合にあっては、効果的な方法により洗浄され、必要に応じ消毒が行われていること。⑥ 適切なロット管理が行われるとともに、包装状態に異常の有無等の製品のチェックが適宜行われていること、でございます。

また(２)としましては、上記(１)に示すほか、以下に示す事項について確認がなされていること、① 微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理が実施されていること、② 事故や不適切な温度管理等による腐敗、変敗がないこと、③ 保存基準が定められている食品は、これが遵守されていること、④ 塩蔵等の食品等を長期間屋外に保管することがないことを示しております。問題等が発生した場合には、回収・廃

棄が行われますので、これについても記述をしております。1番としては回収手順の策定でございます。まず、参考例を示しつつ、手順についてお示ししております。次に15ページにつきましては、回収等によってできた回収品につきまして、その廃棄についてお示ししております。ここは通常製品と明確に区別をして適切に措置をすると、また関係行政機関の指示に従うと、ということが記載しております。そして16ページの3ですが、公表でございます。輸入者は回収等に際して、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する情報の公表について考慮することを記述しております。最後に第5その他でございます。まず1番として我が国の食品衛生規制の周知等、輸入者は、輸入しようとする食品の製造者に対し、我が国の食品衛生規制の周知を行うとともに、国内外における同様食品の違反事例等を随時情報提供し、必要に応じて改善を図ること。また、必要に応じて現地施設に技術者等を派遣し衛生指導等を行い、技術、知識、意識レベルの共有化を図ること、また2番として、記録の作成及び保存について、輸入者は、自らが輸入した食品の流通状況についての確認が常に行えるよう、当該食品に関する輸入時の記録、販売時の記録等の適正な作成及び保存に努めることを求めると記述しております。

座長：ありがとうございました。説明有り難うございました。製品の保管、輸送、流通のところで何かございますか。

(発言なし)

座長：それでは第4の回収、廃棄のところでなにかございますか。

山本委員：回収計画の策定のところで、③これ有症ですね（漢字間違い）。

座長：その他のところでもご意見どうぞ。

丹野委員：一応本ガイドラインが最後まで検討になった訳なんですけど、本日の議論を踏まえて完成されるとかなり立派なガイドラインになると思うんですよ。このガイドラインを輸入者が実行する上で、この一番最後に、輸入者で、このガイドラインを推進する責任者、担当者のようなものを置かないと、とてもじゃないけどこれは実行が難しいのではないかと、一人っきりの輸入者であってもその担当者をおくということを明記しておいた方がよろしいのではないかと思います。

座長：担当、責任の所在を明確にしないと、実効性も効果も少ないのではないかとということですが。

道野室長：冒頭申し上げたのも重なると思うんですが、非常に重要なことだと思いますので、むしろ前の方にそういう管理体制の確保、もしくは確認体制の確保ということを対象と確認事項の間あたりに項を起こして記載した方がいいかなと、思います。

荒木委員：第5のその他のところは、「輸入者は、製造者に対して、」これは相対してますよね、その場合は周知って言わないと思うんです。日本語がうまく浮かびませんが「報知」というか、きちんと知らせて勉強してもらうということなので、周知とは言わないと思います。

座長：対象を捉えて、それに適切な表現をしてもらいたいということでございます。冒頭お約束しましたように、本ガイドラインの取扱い事務局で後ほどご説明いただきますが、本日ここで十分論議できなかった部分もあるので、おそらく本件はパブリックコメントをし、それと同時に、本日ご意見が出されなかったことについても連絡していただきたいと思います。全体を通して是非この部分はこうしてもらいたい、ということがあれば、最後に先生方から伺いたいのですが。

武田委員：10ページ、いろんな農産物、畜産物について動物用医薬品だとか、農薬だとか、使用状況を確認して、というのがありますが、海外の状況について、使用状況を教えてくださいと言っても教えてくれないところがあります。そういう意味で、国と国との流れがありますから、現地海外とのコンセンサスをとっていただかないと、業者の方だけではなかなか進まないところがありますので、そのへんをよろしくお願いします。

荒木委員：コーデックスのガイドラインについて、英語ででていますが、これを広く周知するには日本語訳をフィックスしていただきたいと。フォーマルなもので、日本人であれば誰でもみれるようなものを作っていただきたい。ハサップの2003年のリバイスも非常に重要なことがなされていますので。

山本委員：外国の政府とこれをどう結びつけていくかということもあるんですけど、行政でガイドラインを作っていただいて、大手のところはだいたいこの程度のことはずでにやっていて、でも国内の全てに周知されているかというとそうではなくて、どこかで何かあるとまたかということになりかねない。会員の声としては、ガイドラインが納得できるものであれば守りますと。ただそれ以外のものが違反をした時にどういうことになるのかということが、ずっと法規制の中で不安というか、不信感が出ていると。それをどうするのかということについては是非行政に対してお願いしておいてくれという声もある。これをどうやって周知徹底していくかが重要であると思う。

西山委員：輸入者が1義的責任を負うのは当然ですが、流通の段階で、誰が責任を持つのか、責任の所在をはっきりさせておくべき。これをガイドラインの中でもそういうことにふれていただければ。全体の中で、どうやって安全を確認していくか、ということが重要と思います。

丹野委員：輸入者が、輸出者もしくはメーカーに求める事項がたくさんありますので、英語版と中国語版があったほうがこのガイドラインの推進が進むのではないかと思いますのでお願いします。

道野室長：1点だけ確認。先ほど丹野先生からご説明のあった輸出国での検査に関して、正確性、精度の管理について重要というご発言があったので。国内でそれを検査するというのももちろんかまわないんですが、輸出国の側で検査する場合にはそういったことに留意しましょうということはどこかにいれておいたほうがいいのかと思いました。それからご指摘、ご助言有り難うございました。現地の情報について、もちろん事業者単独では難しいということは以前から言われていたことですが、私どもも主要な輸出国について使用されている農薬とか、動物用医薬品とか、諸規制についても国衛研のホームページ等でも調査結果について開示もしております。我々も検査計画を作るのに必要な情報ですので。それをあわせて事業者の方にもシェアをして、ご覧していただくようにしていますので、そういうところも参考にいただければと思います。今回、英語版、中国語版というご指摘がありましたが、コーデックスの general principle については、テキストに入っている管理運営基準の準則はほとんどそれを日本語にして、それを日本の現状に合わせたものなので、そういった意味では、これを相手側に出していただければいいのではないかと思います。中国語についてもコーデックスのテキストがあると思うので、そういったものを活用いただければこれは国際基準だということも可能だと思います。それからガイドラインが出来上がった際には説明の機会とか、実施状況についてのフォローアップ調査であるとか、そういったことも合わせて実施していきたいと思います。また具体的な対応については、役所で整理をしてお知らせしたいと思います。

事務局：ガイドラインの扱いについて説明します。本日は様々のご意見を伺っております。これらのご指摘、ご意見を踏まえまして内容について加筆、修正したものを各委員にご連絡しまして、その確認を経た上で、意見募集の手続きをしていきます。その後、変更が必要となった場合は改めて各位にご相談を申し上げることもございますので、ご了承くださいますようお願いいたします。

座長：本日は有り難うございました。

（終了）