

農林水産委員会議録 第十二号

平成十年四月九日(木曜日)

午前十一時一分開議

出席委員

委員長 北村 直人君

理事 赤城 徳彦君 理事 鈴木 俊一君

理事 松岡 利勝君 理事 小平 忠正君

理事 木幡 弘道君 理事 宮地 正介君

理事 一川 保夫君

理事 石破 茂君

理事 小野寺五典君

理事 金田 英行君

理事 佐田玄一郎君

理事 田中 和徳君

理事 中山 成彬君

理事 丹羽 雄哉君

理事 二田 孝治君

理事 宮本 一三君

理事 石橋 大吉君

理事 仙谷 由人君

理事 鉢呂 吉雄君

理事 漆原 良夫君

理事 佐々木洋平君

理事 二階 俊博君

理事 藤田 スミ君

理事 岩浅 嘉仁君

出席国務大臣

農林水産大臣 島村 宜伸君

出席政府委員

農林水産省構造
改善局長 山本 徹君

農林水産省食品
流通局長 本田 浩次君

委員外の出席者

第一類第八号 農林水産委員会議録第十二号

平成十年四月九日

参考(社団法人日本食品衛生協会専務理事) 七野 護君
参考(社団法人日本食肉加工協会の理事) 新井 裕君
参考(日本生活協同組合連合会常務理事) 片桐 純平君
農林水産委員会 黒木 敏郎君
専門員

委員の異動

四月九日

辞任

金田 英行君

木部 佳昭君

中尾 栄一君

御法川英文君

奥田 敬和君

同日

補欠選任

小野 晋也君

大石 秀政君

佐田玄一郎君

田中 和徳君

樽床 伸二君

同日

補欠選任

金田 英行君

中尾 栄一君

御法川英文君

木部 佳昭君

奥田 敬和君

本日の会議に付した案件

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法案(内閣提出第六五号)

農地法の一部を改正する法律案(内閣提出第七四号)

○北村委員長 これより会議を開きます。
内閣提出、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法案を議題といたします。

本日は、本案審査のため、参考人として、社団法人日本食品衛生協会専務理事七野護君、社団法人日本食肉加工協会の理事兼検査所長新井裕君、日本生活協同組合連合会常務理事片桐純平君、以上三名の方々に御出席をいただき、御意見を承ることにいたします。

この際、参考人各位に一言ごあいさつを申し上げます。

本日は、御多用のところ本委員会に御出席をいただきまして、まことにありがとうございます。

参考人各位におかれましては、それぞれのお立場から忌憚のない御意見をお聞かせいただき、審査の参考にあたいしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

次に、議事の順序について申し上げます。

七野参考人、新井参考人、片桐参考人の順に、お一人十分以内で御意見をお述べいただき、その後、委員の質疑に対してお答えをいただきます。

存じます。

なお、念のため申し上げますが、発言の際は、その都度委員長の許可を得ることになっておりますので、御了承願います。

また、参考人は委員に対して質疑をすることができないことになっておりますので、あらかじめ御承知おきいただきたいと存じます。

それでは、七野参考人をお願いいたします。

○七野参考人 本日、本委員会の参考人として参りました、社団法人日本食品衛生協会の専務理事をしております七野護と申します。

本日は、いわゆるHACCP手法支援法案についての御審議の過程での参考人と何っておりますので、私、現在、社団法人日本食品衛生協会の専務理事をしておりますので、それともう一つ、HACCP連絡協議会の会長を去る一月二十八日に仰せつかりました。この点につきまして考えを述べさせていただきますと思っておりますので、ひとつよろしくお願いしたいと思っております。

まず最初に、もう御案内のとおりかと思いますが、簡単に、社団法人日本食品衛生協会は、現在、一般会員約百三十万人ということになっております。ただ、一つ御記憶願いたいのは、食品衛生協会の会員は、業種別の会員構成ではございません。現在、厚生省の食品営業にかかわります許可営業種が三十四業種ございます。三十四業種すべての方々が加盟しておる、加入しているという団体でございます。

食品衛生法がたしか昭和二十二年に公布されました。その翌年の昭和二十三年に食品衛生協会が発足した、こういうことでありますので、ことしちょうど五十周年に当たるといふことになっております。

当時、食品衛生協会の理念と申しましうが、柱と申しましうか、これは食中毒をゼロにしたいということでございます。ただ、簡単に食中毒をゼロにするということは、正直言って至難のわざかと思っておりますが、でき得る限りゼロに近く持っていくというのが食品衛生協会の理念というところで、現在までいろいろの活動をしております。

その中で、食品衛生協会の最も力を入れております活動と申しましうか、これが自主的な衛生管理でございます。これは営業者自身により自主的な衛生管理をやっていくというところで、協会が設立されたときから綿々と、延々とやっております。

では、どういう方法でやっておるかといいますと、今申し上げましたように、全国百三十万人の

会員がおられますので、その中から、現在約六万五千人の方々に食品衛生の指導員という形で仕事を委託してやっております。これは全くボランティア活動でありますので、その方々が、巡回指導でありますとか、いろいろな相談事業でありますとか、そういうことに日夜御努力願っているというところでございます。

前置きはそのぐらいにいたしまして、では、本日法案が議題に上がっておりますHACCPに関する環境はどうかということであろうかと思いますが、食品衛生法が三年前に改正になりました、その中にHACCPという手法が取り入れられたということでもあります。

そこで、このHACCPというのは、先生御案内のように、コーデックスから示された、世界的にも非常に評価されている衛生手法でございますので、当食品衛生協会の会員の中でも、この考え方をできるだけ早く普及したいということをやっております。

そのためにまず、先ほどから申し上げておりますように、私たちの協会の一般会員は、いわゆる飲食店営業が主体でございますので、そういう方々にもわかりやすいようなガイドブック、教科書と申しましようか、そういうものをまずつくろうじやないかということでは仕事を始めております。

その結果、もう一年になりますが、平成九年、昨年の十月ごろにHACCPとは一体何であろうかというようなタイトルで、一般会員向けのルールブックと申しましようか、そういうものをつくっております。これは、自分で言うのもおかしいのですが、非常に評判がよくて、最初はまあこの程度でいいかなと思ったのが、どんどん売れまして、現在また増刷をしておるということでもありますので、非常にいいものができたかな、そんな感じがしております。

そんなことで、HACCPについていろいろ取り組んでおりますが、先ほどから言っておりますように、食品衛生協会といたしましては、いわゆる

る一般会員向けのソフトと申しましようか、そういうことを重視して、まずHACCPに対して違和感のない、HACCPに馴染みやすい形で仕事をさせてもらっております。

例えば、現在、私たちの協会で行っております「食品衛生」という一般会員向けの雑誌があります。機関誌であります。その中にHACCPに関する特集を、毎年一回はその特集を組んでやっております。この点につきまして、また時間がありましたら御説明申し上げたいと思っておりますが、時間がもうなくなつてまいりました。

次は、このHACCPの連絡協議会でありま

す。HACCPの連絡協議会、これはもう先生方も既に御案内でございますので簡略に申し上げますが、これは、昨年の五月に厚生省、農林省の御指導のもとに食品業界の二十八団体が集まりまして、HACCPに係る連絡協議会、当時はまだ仮称でございます。その事務局は、当時、日本食肉加工協会、これが担当をされておりました。そんなことで五月に発足いたしましたので、まず専門講師を育てる講習会をやろうということと、七月にその講習会を行いました。これは、厚生省、農林省、行政機関の絶大な御支援をいただきました。行政当局からの御指導をいただいて、専門講師を養成するための講習会をまず行いました。その結果、四十九名が修了してございます。

その後はもう御案内のように、このHACCPの連絡協議会、当時はまだ仮称でありましたが、これをひとつもっと強化をして、きちんとした形で運営をしていく必要があるんじゃないかということになりました。

そこで、昨年の九月二十五日でありましたが、そのときの集まりで当日本食品衛生協会が事務局をお引き受けするというに相なりまして、ことしの一月二十八日、HACCPの連絡協議会を正

式に旗揚げをした、そこで総会を開きまして、不肖私が会長に選任されたということでございまして、これにつきまして、もう時間がございませんのでこの程度にさせていただきますが、後ほどまた何かございましてお話をさせていただきますたい、かように思っております。

なお、このHACCPの手法支援法案、これについて、食品衛生協会、あるいは私が今会長を仰せつかっておりますHACCP連絡協議会が一体どう考えるかということもございまして、私は、いずれにしても大変有意義な制度である、さように考えております。先ほどから申し上げておりますように、特にHACCP連絡協議会、これはHACCP制度を広く普及していくというところでありますから、その点につきましてもこのHACCPの手法支援法案というものが非常に大きな力をもたらすんじゃないかと期待しております。

なお、当食品衛生協会につきましても、先ほどから申し上げておりますように、もう七〇%から八〇%ぐらいでございますが、これが飲食店営業ではございまして、やはりその中には、先ほどから言っておりますように、業種にとらわれておりません。業種にとらわれておりませんので、今回の乳・乳製品のHACCPに対する承認、この中に当食品衛生協会の会員の施設が二施設含まれております。それを申し添えまして、私の時間がかかり超過してどうも失礼しました。

どうもありがとうございます。(拍手)
○北村委員長 ありがとうございます。
次に、新村参事人にお願いたします。
○新村参事人 日本食肉加工協会の新村と申しします。よろしくお願いたします。

まず初めに、HACCP手法についてどう評価しているかということについてお話をしたいと思っております。
このHACCPにつきましては、米国におきまして、宇宙飛行士に安全な食品を提供する

かということで開発された手法でございます。その後、ある食品業界におきまして、この手法を用いたことにより安全な食品が製造できるようになったというように聞いております。

私もこの業界としましては、今から三年前の一九九五年に食品衛生法の中で総合衛生管理製造過程というものが設けられまして、その承認制度が導入されておりますけれども、これに関心を持ちまして、私も、学識経験者、それから業界の技術者から成りますHACCP研究班というものを組み立てて検討してまいりました。

検討していく中で、今までの製造方法と大幅に違うということはございせんけれども、あれこれ現場で記録をつけなければならぬ、そういう煩わしさというのがわかりまして、これはちょっと大変かなというように思ったわけですが、その後、実は私も、一年半ほど前から試験検査関係の施設におきましては、よく似た手法なんですけれども、GLP制度というものを導入しなければならぬということになりました。昨年四月からそのGLP制度を導入して実施しているわけです。このGLP制度で感じましたのは、確かに、人のやったことをチェックするということをやっていきますので、煩わしいという面がございまして、導入当初におきましてはかなり非効率的なこともございまして、一年たつてみますと、今はすっかりなれてしまつています。また、依頼者に対しては試験成績書を発行するということをやっておりますけれども、従来のやり方に比べると確実性が高い、いわゆる間違いない成績が出ていくというように確信を持っておりますので、このHACCPにおきましても、恐らく、製造するメーカー側からしますと、今までは確実性の高い商品を出せる、そういう安心感を持って商品が製造できるのではないかなというように思っております。

それでは、このHACCP手法を導入するに当たりまして何が重要かということですが、私は二つあるというように思っているわけですが、

一つは、施設設備の整備という問題がある。それからもう一つは、HACCPについて正しい知識を持つ人材を養成することであろうと思っております。

施設設備につきましては、古い工場もございませう。そういう工場は高度成長期に増改築をやっているわけですが、その増改築の際に必ずしも物の流れがうまくいっていないということがある。例えば、裸の製品と生肉が接触しやすいような流れができていないということもあつた。そうしますと、そういう流れを持つていく工場におきましては製品の安全性というものが脅かされる可能性がありますので、やはりこのHACCPを導入してやっていくということになります。つまり、うまく流れるように、例えば壁の位置を取りかえるとかいうようなことが必要であらうと思つて、それから、ネズミとか昆虫が工場の中に入りやすいとか、または工場の中で発生しやすいような構造になっているといったような場合には、それを直すというようにすることが必要であらうと思つておられます。そういう、施設設備が良好な状態に保たれて初めてこのHACCPというのはいくくではないかなと思つておられます。

それから、HACCPについて正しい知識を持つ人、そういう人材の養成ということでもございませうけれども、これにつきましては、私どもは、「食肉製品の総合衛生管理製造過程(ガイドライン)」という冊子をつくりまして、これを会員に案内しております。その「ガイドライン」をもとに昨年、説明会を開催いたしました。約四百三十名ほどの人が受講しております。それから、ことしの三月にもやはり第二回目の説明会を開催いたしました。そのときは約三百名ちょっとの人が受講していただくという状態です。この講習会は毎年開催していくというつもりでおります。その中で、特に厚生省の総合衛生管理製造過程の承認を得たという企業のためには、さらに専攻編という講習会を開催いたしまして、そういう人材の養成に

努めているところであります。

それでは、今回出ております支援法についてどう評価しているかということでも申し上げたいと思つておられます。現在、世の中の景気は余りよくないということもございませう。企業は収益が上がらない、一方で製品価格を下げなければならぬという状況でもありまして、なかなか設備投資に回せる資金の余裕がないというところもございませう。そういう状況でございませうので、今回の支援法が出るというのは大変ありがたいというように私はとらえております。これは、私だけではなくて、企業の一部の方にも聞きまして、大変に期待しているというところもございませうので、よろしくお願いしたいと思つておられます。

以上でございませう。(拍手)

○北村委員長 ありがとうございます。

次に、片桐参考人にお願ひいたします。

○片桐参考人 日本生協連の片桐でございます。日本生協連と申しますのは生協の連合会でございますが、農協に例えますと、中央会と全農が二つくつていっているような組織でございます。私はどちらかといつても全農系の、商売をやっている方の方でございます。そういう立場からお話をさせていただきます。

私どものところでは、HACCP的な形での品質管理の業務というのは多分、九二年ぐらいからやっているかというふうに思いますが、特に必要性というところでの認識を強くいたしましたのが、たしか九五年ですか、例のホタテの輸出問題がございました。

私どものところでもよくあるのですが、私どものところと提携している我が国のメーカーさんで問題がいろいろ出てまいりますときに、どうも日本のメーカーさんあるいは現場での製品管理の思想といつても感覚といつても、最終製品のレベルが基準に合致していればよいという、この考え方が非常に根深くあります。ですから、今回新しく取り入れられた例のレトルトの基準がございませうけれども、レトルトなんか、あれは最後にレ

トルト殺菌を加えるということがあつて、ですから、その前の過程というのはかなりの大手メーカーでも、皆さんがたまに工場でもごらんになるとちよつとびびりするほどずさんなことを結構おやりになつておられるものです。まあ少々大ざっぱにやつても最後に高温加熱をかけるもので、確かに、そうそう直ちに危害が発生するものではないのですけれども、多分、発達した国の中でそういう製造思想が定着している国というのは、ちよつと日本が特殊だろう、欧米に比べて非常に違つていっている感じが強く受けておられるわけです。

HACCPというのは、御案内のようにあらゆる工程、ですから最後のところまで冷凍で締めるだとか、レトルトで殺菌するだとかいうようなことではなくて、すべての工程についての危害分析を行い、そこで重要な管理点を明らかにしてそれを監視する方法を決める、あるいは管理基準を定める、こういう考え方をわけです。私ども、大体年間、会員生協に二十億点ぐらいの商品を多分供給しているかというふうに思つておられるのでございませう。ですから五PPM、百万個の商品を供給いたしますと五PPMが上がつてくる、こういうようなレベルにありますが、高いか低いかわからない問題はありますけれども。

そこで、クレームが上がるときに、大きなクレームになりますと当然、工場に入つて原因究明をするわけですが、原因究明に足るような工程の作業記録が残されていることは、たしか九〇%ないというふうに考えていいかと思つておられます。ですから、原因究明が非常におくれる。記録があつても使い物にならない、こういうレベルがおおむね我が国の提携メーカーのレベルでございませう。

何としてでもこれを変えなければならぬというところで、先ほど申しましたように、おおむね九二年から始めて、九五年までは私も品質管理の専門部局で専らその仕事をやっておつたわけですから、とてももう状況に追いつかないとい

いうことで、九六年からは、実際の商品実務にかかわつて、要するに日ごろメーカーさんとおつき合ひをされている担当者すべて、毎年毎年の重点の工場を決めて、このHACCPに基づいて計画をつくらせるという仕事をやってまいつております。これで九二年ですが、現在では七十から八十件ぐらいのHACCP計画が各提携メーカーさんとの間で、大変メーカーさんにも御協力いただいておりますが、で、き上がつてきておられるというふうなことであります。

きょうお配りしてございませう。「日本生協連の商品基準」というのがございませうが、これはその中の抜粋なものです。この一番後ろのところはチョコクリーム、シュークリームというのがございませうが、これがシュークリーム系のあるメーカーさんとの間で結ばれたHACCP計画です。あるいは、その前のところには冷凍枝豆がございませう。冷凍枝豆でこんなことをやる必要があるのかというところをおつしやる方もないわけではないのです。こんなふうによつてございまして、したがつて、当然のことながら、現在進められておりますこの食品衛生法の改正以降の、総合衛生管理製造過程という制度の枠を超えてこれらの作業を進めておられるというところもございませう。

あわせて、これを進めるために、私どもの商品実務を担当している者に対するHACCPの、主に通信教育をやらせて、現在、六十人ちよつとぐらいがこれを修了して、提携メーカーさんとの間でここにお示したようなHACCP計画の作業を進めておられるというふうなことでございませう。

食衛法の改正があつて、その中でこのHACCPの管理手法というものが制度的に取り入れられるというところについては大変歓迎するところではありますけれども、ただ明らかに、今回の場合は食衛法上の製造基準が決められているものに限つての措置でございませうので、多分、あとはもう清涼飲料水ぐらいしかたしか食衛法上製造基準の決められているものはないわけで、これではほとん

ど、HACCPを我が国が少なくとも国内に向けて、国内の消費者に向けてシステムとして立ち上げつつあるというような状況では全くないというふうに思っているわけです。

問題は、より普遍的な形でもって、このHACCPのシステムをどういうふうに我が国の製造段階のあり方として定着させていくか、このことが最大の問題でございまして、そういう意味でいいますと、今回の一連の動きについて、もちろん前進しているというふうに私は考えておりますけれども、HACCPそのものの動きであるかということについては言いますと、若干物は異なっているという認識が一つございます。ぜひ、より普遍的なシステムとしてこのHACCPのあり方というものを定着させる、そのために先生方に一層の御努力をちょうだいできれば、そんなふうに思っているわけでございます。

もう一つは、現在進められておりますHACCPの問題なのですが、先ほども大変金がかかるという話がございました。率直に申しまして、このガイドラインがきょうのところに資料としてございますが、七原則と十二手順というのがございまして、七原則というのは、これは確かにHACCPそのものだとこの製造工程一覽図みたいなものは、これはHACCPと連動するものでございまして、少々過度にガイドラインをつくり過ぎているというふうに思っております。これでは金がかかり過ぎる。

HACCPというのは、要するに品質保証のための、品質確保のための工程管理のシステムですから、それに対して製品の質にかかわる問題までガイドラインに持ち込もうとしているというのが、これは多分食衛法の改正の流れから出ているからという感じはするわけですが、これで多分大手さんはともかく、中小のメーカーさんはかなり設備投資をやったりいろいろしないといふのはやれないという要素が出るし、第一、実務的にこれはむしろ大変だろうというふうに思っています。

ます。

ここは、もっと普及させるためには、こんながちの品質レベルの管理と工程の管理というものをとって区分をして、工程管理のレベルでもってシステムの思想が普遍化する処置をとるということではないかと、現在やられているような品種の限りではともかくとして、これは普遍化することではないかというふうに思っております。ぜひ、そういう意味では、このHACCPのシステムをどう我が国全体のものにしていくかということについて御検討を継続的にしていただければと思います。

もう一つは、最大の問題は肉と魚の問題です。魚については輸出問題があつていろいろ業界での検討も進んでいるようですが、国内向けに魚をどうするのだというのがございまして、それから、精肉をどうするのだというのがございまして、この生鮮の領域が大変難しいというのとは私どもも実務に携わりながら思うところでございまして、これは、国民の保健衛生という立場からいえば、この領域についてどういうふうな、例えば屠場であるとか魚のプロセッサセンターであるとか、こういうところでのHACCPのあり方ということについてぜひ今後御検討を賜る必要があるのではないかと、そんなふうに思っているところでございます。

時間が参りましたので、そのあたりで終わります。(拍手)

○北村委員長 ありがとうございます。

これにて参考人の意見の開陳は終わりました。

○北村委員長 これより参考人に対する質疑に入ります。

質疑の申し出がありますので、順次これを許します。矢上雅義君。

○矢上委員 自民党の矢上雅義でございます。きょうは参考人の皆様方、大変お忙しい中ありがとうございます。ただいまの参考人の皆様方のお話を聞きます

と、HACCPの必要性は紛れもない事実でございますが、最後片桐参考人がおっしゃいましたが、やはりコストパフォーマンスの問題も一つの大きなテーマではないかと思っております。

そこで、まず第一番目に七野参考人にお尋ねしたいわけですが、食品衛生協会におかれまして、HACCP連絡協議会をつくられて専門講師を四十九名養成されておられるということでございますが、その四十九名の数、これから将来、さらにその専門講師の数が必要なのか、またその専門講師の方々、対象となった方々の経歴はどのようなのか、また雇用形態等についてお聞かせ願えればと思います。

○七野参考人 答えいたします。

四十九名の研修、講習会の修了が既に出ておりますが、これは、先ほどお話ししましたように、一番最初、とにかく専門的な講師の養成が急務ではないかということになりまして、それで関係の団体の方々に集まっていただきまして、六団体でしたか、日本食品衛生協会それから農林省の食品産業センター、それを含めまして四団体、あとはきょうも来ていただいております食肉加工協会さんそれから牛乳協会さん、それとあとは大日本水産会でしたか、もう一つが缶詰協会の関係、そういう団体の方に集まっていただきまして、そこからおのおの約十名ぐらいずつまず推薦、推薦していただきました。

だから、例えば、当食品衛生協会から出したのは、まず、うちの食品衛生協会の専門家、検査事業部長をしていただきました横と申しますが、それを一名出しました。それからあと、食品衛生協会の方では練り製品をやっておられる会員の方から一名出していただきました。そのほか、うちの食協の関係では弁当協会、そういう食品衛生協会と非常に近い業界団体の方から推薦していただきました。十名というように形で、おのおのところが専門講師の講習を始めたということでありまして、それが昨年の七月に行った講習会の概略でございます。

す。

今後一体どうするかということでございますが、やはり五十名ではもうとてもじゃないが焼け石に水だということでございまして、今後は、五十名規模で年に二回ぐらいはやりたいということで、これは、連絡協議会の幹事会、普通は団体は役員会と申しますが、役員でもあるまいということ、関係六団体の方から出ていただきまして、それを幹事という形で幹事会を開いております。一般の団体という役員会と考えていただければいいかと思っておりますが、幹事会でもこれは了承しております。それから当然、厚生省、農林省も御了知でございます。

ということで、年二回五十名規模の専門講師の講習会をこれからやっていきたい、そういうふうに考えております。

なお、足りないところがございますたら、後ほどまたお答えいたします。

○矢上委員 私が今専門講師の概要についてお聞きした根本の理由と申しますのが、御存じのように、米の検査とか菌の検査とか過去いろいろ国営検査がございましたが、これも同じように、HACCPの場合もこれからどんどん普及していく場合に、中核となる講師が必要である。ただ、その方々が、既存の団体からとか食品衛生協会を抱えておられる人材の中から育成されるのか、逆に、また新しく別途どんどんふやしていく、かつての国営検査のときの検査員の増加の問題のように同じような問題を引き起こして、結局、このHACCP制度全体が運営されるに当たりまして、先ほど民間の方のコストに転嫁されていくのではないかと、そういうおそれがあるものですか、お聞きしたわけでございます。その辺についての御感想はどうでしょうか。

○七野参考人 言葉が足りなくて申しわけございませんでした。

今後、まず専門講師を養成していきますが、これは氏名その他は全部公表いたします。それで、そういう業界団体で活用していただけるように

オープンにしていきたいと思っております。
なお、私ごとを言っておしわけありませんが、食品衛生協会が専門講習をした、今現在専門講習の修了者は、うちの食品衛生協会関係のところではかなり講師として引つ張りだしております。
以上でございます。

○矢上委員 それでは、次の質問に移らせていただきます。

実は私は、今回の法案でもう一つ懸念しておるのが、設備投資が過大になる、そうすると一般的には、大手の食品メーカーさんでは既に着手されておりますが、中小、さらには零細企業にわたりますと、なかなかお金がなくて設備投資する余裕がない。そうなりますと、特に大手のメーカーさんは外国の農産物を利用して加工されておられるところが多々ございますが、それに対して地方の中小零細業者のメーカーの皆さん方は、地場産品といいますが、その地方でとれた農産物を利用して食品加工業を営んでおられるということでございます。

そうなりますと、このHACCP制度が進めば進むほど、HACCPを取り入れた企業にとりましては、それが差別化、付加価値をつけることでございますので、非常に商品としての優位性が高まってまいります。結果として地方の中小零細食品加工業者が事実上締め出されることになるおそれもあります。ひいては、国内農産物を活用しておった地場産品としての食料加工業者が結果的には干上がってしまうし、また国内農産物も干上がってしまうような可能性があると思っております。

特に今の段階でこのHACCPが進んでおる食肉加工等の部門におきましては、新村参考人のお詳しいと思いますが、このような懸念に対しましてはどういう御感想をお持ちでしょうか。

○新村参考人 私どもは「ガイドライン」というものをつくりまして、これはかなりボリュームのある冊子でございますけれども、その冊子をつくるに当たりまして、中小企業においても参考にな

るようなものをつくらうということで、かなり丁寧にならざるを得ないと思っております。それを参考にすれば中小企業であっても導入しやすい、そういう考え方でやりましたので、多分中小企業においても取り入れやすいのではないかなと思っております。

あと、その設備資金の問題でございますけれども、大手の方が有利ではないかというようにもございまして、実は、考えようによつては、大手はそれだけ大きな工場を抱えておられるので、その改修にはやはりそれなりに多くのお金がかかる、小メーカーであれば小さい修正で済むということですので、それなりに少ない費用で済むというようにもございまして、思いますので、大手が有利であつて中小が不利であるというようにすることはないのではないかと私は思っております。

事衛生に關しましては、大手であつて中小であつて、やはり安全な食品を提供するというところで考えましたら、片方は手抜きをしないというふうなこともないのではないかと考えています。そういふ意味で、ひとしく衛生管理をやるということでは、今回のHACCPというものはある面ではよかつたのかなと。

ただ、準備の状況を見ますと、ある面では人材の豊富であつた大手の方が多少準備が進んでいるのかなという気はいたしますけれども、私どもが二月末にこの厚生省の承認申請に對してどう対応するのかというところで調査させていたいただきました結果、この春に申請しようとしている工場は約七十四工場ございまして、その七十四工場のうちの半分以上は中小メーカーというところでございまして、この点に關しても大手であつて中小であつてとそんなに差はないのではないかと、そういうようにとらえております。

それからもう一つ、地場産品への影響ということもございまして、これは多少は出てくる。要するに、衛生を無視したような原材料を供給されるというのはやはりHACCPはおぼつかないということもございまして、そういう面

では何らかの選択は働くということにならうかと思ひます。ですから、衛生に對して十分な理解がない生産者というのは、場合によつては将来、商売上差支えるということが出てくるかも知れません。ただ、これはちよつと私が個人的にそう思っているだけで、どのようになるのかはわかりません。

以上でございます。

○矢上委員 新村参考人が大手と地方との比較もされましたが、ただ、残念ながら大手は、原材料とか人件費の安い生産地に、外国も含めて、今主に外国でございまして、海外に展開する。海外に展開する工場群の割合の方が国内に置いておる工場の数よりも圧倒的にまさる時代でございますので、一つの工場の設備投資が過大であつたとしても、現実にかかるコストである人件費とか材料費等はやはり大手企業の方が有利な立場にある。それに比較しまして、地場でしか生かれない地場の零細食品加工業者はそこから離れられないというデメリットもございまして、よく御認識いただければと思ひます。

また、さらに、今回HACCP手法が非常に世界的に見ても必要不可欠なものであり、日本国内においても必要であるということとは十分私共認識しておりますが、ただ、今回、衆議院の調査室の資料等を見まして、HACCPがすべてであり従来の衛生管理手法がだめであるという視点に立ちますと、ただいま新村参考人の御言葉にもありました、HACCPを導入しないということはある意味では衛生を無視したメーカーにとらえられやすい。衛生を無視するという言葉も、余り行き過ぎますと、やはり先ほど私が申しましたように中小零細企業が結果的に締め出しに遭うのではないかと、そういう懸念も感じております。

ですから、きょう片桐参考人の話を初めて聞いたんですけれども、官の世界からつくる基準、HACCP手法、官が主導で自主的に民間にやってもらふわけだけれども、やはり官主導のガイドラインというものはどうしても厳しいものにな

りやすい。もしこれを全国的に普及させるのであれば、やはり簡便な形、本当に必要な、核だけを取り出したHACCP手法の普及のためのガイドラインというものは、将来的につくっていくべきなのかなと。法律が今検討されておる段階でこういうことを申すのは不謹慎かもしれませんが、将来にわたつて早い時期に、やはり全国まで普及させるのに値するようないガイドラインの見直しというものは必要ではないかと、きょう参考人のお話を聞きまして痛感したところでござい

以上でございます。ありがとうございました。

○北村委員長 以上で矢上雅義君の質疑は終了いたしました。

次に、堀込征雄君。

○堀込委員 参考人の方々、本当にきょうはありがとうございました。大変また、いろいろ教えていただきまして、勉強になりました。二、三点質問をさせていただきたいと思ひます。

最初に、片桐参考人、大変勉強になる御意見をいただきました。つまり、HACCPのためのHACCPじゃないよ、私どもは、工程管理、品質管理、分けたいろいろな、つまり消費者に安全な食品をいかに供給するシステムができてくるか、問題ですよというふうなことをおっしゃられたというふうにとつたわけですが、そういう意味では、この手法が普遍的なものになつていくという発想、思想をどういうふうに広めていくかということが大事だろうという御指摘もございました。

そういう意味で、今度の法律で国が指定、認定とかいろいろなことをしていくわけでありまして、これから実際の事業の中で仕入れを行う場合に、そういうことよりも、つまりHACCPの方式を取り入れているかどうかというよりも、実際自分たちの目で見て、その工程などが消費者の要望に沿うものであるというところの方が大事だということに、ちよつとさっきの意見で私は受けとめたのですが、現在、実際にそういうような仕入

れ姿勢といいますが、おやりになつてゐるのでしようか。あるいは、将来その辺はいかがお考えでございますか。

○片桐参考人 難しい御質問なんですが、今度の承認制度ができました、このこと自体は、例えば加工肉であるとか乳製品であるとか、こういうものでできましたので、確かにこれで、承認を得た工場での取引というものについてはかなり安心できると思いますか、我々自身がむだな努力をしなくてもいいという面はあるわけですか。

そういう意味では、このこと自体はありがたいことだと思つておるわけですが、ただ、先ほど申しましたように、非常に限定された領域で、かなりの部分は私ども自身が、メーカーさんと御協力しながら、こういう方法でやってくれとかそれじやできないとかいう、独自のものを一つつくっていくしかないというのが現在の制度です。先ほどのお話もございましたけれども、もうちょっと民間レベルで、もちろん努力しなればこれはできないのですけれども、比較的負担なくできる方法というのはまだあるというふうな思つていて、第一、HACCPだと設備投資しなければならぬなんというのとはよく、それはレベルの低いところはHACCPでなくたってしなればならないのであつて、一定のレベルにあるところではどの設備投資をしなればならないという実態は、僕はほとんど理解できない、手を加えなければならぬのは事実ですけれども。

そこら辺はもう少し、そういうことを言つて、僕は口が悪いからそう言うのですが、やはり官がやるためですね。民間に任せただ方が、僕はむしろいいというふうに思つてゐるのですけれども。○堀込委員 最後に非常にいい言葉を聞かせていただきました。やはりその点が心配でありまして、しかも、これは官でやると全国画一、しかも各県の保健所を初め、いろいろな指導が行われていくわけですが、そういう意味では、民間的手法をどういうふうに取り入れながらこの制度

の普及を図るかというのは、非常に大事なところで、うというふうには私は思います。

時間がありますが、お話を聞いておつて、なかなかこれから大変だな。要するに、今連絡協議会を設けて講習会をやつてゐる段階だ、普及をやつてゐる段階なんだということであり、これは、今度の法律は政府のやる役割がかなり限られておりまして、あとは事業者団体が手挙げをしてやつていく、こういう法律になつてゐます。この辺の手挙げの見通しをどういうふうな、各業界みんなかなり手を挙げてるだろう、そして積極的にこの法律に沿つてやつていくだろうという見通しを持っておいでですか、いかがですか。

○七野参考人 お答えいたします。

連絡協議会は、先ほどからお話しておりましたように、現在発足したところでありまして、それと、一月二十八日に総会を開きまして、関係団体に参加の申し込みを現在しております。それで、一応三月末日までということと、申し込みを受け付けておりますが、現在のところ、五十六団体がHACCP連絡協議会に加入したいという申し出がございました。これで五十六団体、この程度かな、そういう感じがいたしております。

あとは、先ほどから言つておりますように、この連絡協議会に申し込まれた方、会員になられた方、これの御意見をちょうだいいたしまして、これからの、例えば専門講習をやる場合にどういう職種が一番希望されておるかとか、いろいろ細かい点をまずお伺いいたしまして、皆様方の御要望にできるだけ沿へるような形で講習会をやつていきたい。第二回目でありまして、実際、実質的に連絡協議会が発足して初めてでありますから、そのあたりのところは、せっかくなし込んでいただいた方々に満足していただけるようにやつていきたいな、さように考えております。

○堀込委員 もう一つ、そこでこの指定基準の尺度について、この法律で、技術的能力や経理的基

礎の問題とか、あるいは役員の問題とか、高度化計画の指定業務の公正さの問題とか、いろいろなことが法律に書いてありますが、この指定基準の尺度について、さつき官の話もありましたが、法律ですから、かなりきちんと書いてあるわけでありまして、この尺度について何か要望がございますか、特にこの法案。

どちらがいいのでしょうか。七野参考人もしくは新井参考人、どちらになりますか、これは。業界団体の指定の問題です。

○七野参考人 お答えいたします。

そのあたりのところは、正直に言ひまして全くまだ情報がございません。ですから、これからこの法案が通りましてからいろいろな情報が出たけるもの、そう思つておりますから、それから考えていきたい、さように考えております。

以上でございます。

○堀込委員 それでは、先ほど協会のお話もお聞きをしておりまして、ガイドラインをつくつて、ガイドブックをつくつて理解、なじみの段階だということでありまして、なかなかこれは、五年の法律でこれは大変だということを感じて受けておりまして、一層の御努力をいただきたいと思ひます。

そこで、新井参考人にお尋ねをいたします。この前提としてGMP制度の話が先ほどありまして、非常に興味深く聞かせていただきました。実際は、これは都道府県でいろいろ指導されております、いろいろな問題点もあるのだからというふうな思ひますが、しかし一年ぐらいては大体なれてきて、つまり、HACCPの基本的な前提であるGMP制度に大体なれてきていますよ。

やはりこれは、あれでしようか、そういうことを注意深く、あるいは努力をすれば、一年ぐらいては行きて渡つていくという自信をお持ちになつて、こういうお話でございますか。いかがでございますでしょうか。

○新井参考人 一年で普及するというのは、やは

りちょっと無理があるだろうと思つております。HACCPシステムについて説明をいたしまして、も、やはり現場に基づいてあれこれ管理手法を考えていかなければならないということ、全く各工場とも共通という考え方は、工場独自の考え方というものでやつていかなければなりません。

ところが、私も説明しますのは、一般共通的な話、それからトレーニングをするにしても一般共通的なところでトレーニングをするということになります。ですから、今度は、工場の技術者は自分たちに合うような形で改めて考え直すということが必要でございますので、一年の間ということとはなかなか難しい。もう少しばく時間はかかるのではないかと思つております。

以上です。

○堀込委員 先ほどのお話で、もう一点だけ伺つておきたいわけでありまして。

要するに、施設整備が増改築の際非常に、そのときにこの発想を入れてきちんとしておかないと大変だということをお話ございました。これは、やはり資金も相当要するし、今度の制度、五年間の臨時措置で、金融と税制の措置は講じているわけでありまして、これは、貸し付け条件等これからいろいろ出てくるわけでありまして、非常に役に立つ制度だというふうにお考えでございますか。もう少し積極的に支援策があつた方がいいというふうな今日の食品衛生上の問題としてはお考えでございますか。率直な意見を聞かせてください。

○新井参考人 私自身は、制度としては歓迎したいなと思つておりますけれども、その税率等につきましては、世間的な相場というのがあるのではないかと思いますので、それについては、いいか悪いかという判断はちょっと難しいところでございます。借りる企業側からすると、それは安い方がいいというところではあるかとは思ひますけれども。

以上です。

○堀込委員 済みません、もう一点お願いし

す。
HACCP導入で、この導入にかかわらず、大手の量販店さんやあるいは生協さん、隣にいらっしやいます。最近、非常に要望が強くなっておるのだからと思うわけであります。この辺の要望というのは、何といえますか、それによって、できるだけこたえていく努力をされているのだからとは思いますが、なかなかこたえ切れない、すぐにはこたえ切れないメーカー、企業なんかがあつて問題が出てくるようなことはございますか、ございせんか。

○新村参考人 現時点ではそれほど強い要望が出ているという話は聞いておりませんけれども、もう既に二年ほど前から、流通側の方から、おたくはHACCPを導入されますかという質問を受けたという話は幾つか聞いております。ただ、いつつまでに導入しなさいとか、導入しないと取引しないよというところまではまだ言われていないようですけれども、ある程度工場が承認されるというところになりましたら、その時点では、またそのような要望が強くなるということもあり得るかなというふうに思っております。

○堀込委員 最後に、片桐参考人にもう一点だけお尋ねしたいのですが、要するに消費者側のコスト意識ですね。例えば、食品衛生にかかわってこういう方式を導入するよ、多少商品が高くなつてもそこは理解できるのだよという、あるいは、それは企業努力でやるべきだよというようなことになるのか、その辺だけちょっと、最近の消費者傾向、あるいは生協連としてどういふお考えを持っていられるか、お聞かせをいただきたいと思ひます。

○片桐参考人 率直に申し上げて、必要な金がかかる、品質管理をやるためにはかかる、それを消費者が理解しているかということになります。必ずしも十分理解しているというふうには考えておりません。そこは、私どもはそのことを消費者に言うのですが、これはまあ、なかなか大変だと

いう面はあります。そういう意味では、消費者側を教育し、変化させなければならぬ要素は少なくないというのが第一点です。

もう一つは、ただし、本来HACCPが商品価格にはね返るほどのものだといふふうには思っておりません。ほかで金のかかることはありますけれども、HACCPを何でこんなに高いものにしてしまったのかというのが、むしろ私どもの認識でございます。

○堀込委員 終わります。

○北村委員長 以上で堀込征雄君の質疑は終わりました。

次に、宮地正介君。

○宮地委員 新党平和の宮地正介でございます。

きょうは、参考人の皆様方におかれましては、大変に御多忙の中を当農林水産委員会にお越しいただきまして、心から感謝を申し上げます。時間も十五分という短い、限られた時間でございまして、率直に御質問させていただきたいと思ひます。

このHACCPは、やはり国民の、消費者に対する食品加工品の衛生管理、安全性、こういう面から、この普及は大変重要な課題であらうと私は考えております。特に、一九九三年のWTO、F AO、こうしたガイドラインが示され、また、平成七年の食品衛生法の改正によりまして、HACCPの導入が我が国におきましても積極的に推進をされてきたわけでございまして。そういう中で、いかにこのHACCPを底辺から国民の合意の中で普及拡充をしていくかということが私は大事ではなからうか、そういう意味合いにおきまして、まず、日本食品衛生協会が大変に、HACCP連絡協議会をつくられて、六十五団体をまとめられて、その普及に積極的に取り組まれることにつきまして、心から敬意を表したいと思っております。

問題は、そうした六十五団体の中にも、ある意味では非常に立派な団体もあれば、非常に小さい、まだ大変な団体もあるわけでございまして、

そうした六十五団体の協会、全団体を、いかにレベルアップして、普及していくか。

そういう中で、今回、支援措置の法律が、五年間の時限立法、五年以内に廃止をする、こういう時限立法に一つはなっております。それから、もう一つの特徴は、いわゆる任意申請主義という形で、自主的な、いわゆる尊重をしておるということとであります。そういうところから、おのずから支援措置についても金融、税制の措置ということとで、財政措置は、協会のいわゆる基準づくり、ガイドラインづくりのところにフォローアップをしていけるだけ、こういう状況であるわけでござい

ます。七野参考人にお伺いいたします。こうした時限立法、五年以内という枠の中で、この普及をしていく中において、この時限立法そのものが、今後の普及の中において果たした大丈夫なのかという心配を私はしているわけですが、この点についてまず御説明をいただければありがたいと思ひます。

○七野参考人 お答えいたします。

先ほどから申し上げておりますように、HACCP連絡協議会は、HACCPの考え方、HACCPを取り入れた衛生管理、これを普及していくというところで連絡協議会がつくられたというふうに私は理解しております。ですから、当面何をやるかとなりまして、普及をしていくためには、まずその専門講師を養成するということが一番大事だということになりまして、専門講師の養成に一番最初に着手しようということになっております。

先ほど御説明しましたように、当面、五十名規模、年二回という形でやっていくことになっておりますが、今先生お尋ねの、それで一体どの程度の手を挙げる人がいるのか、こういうことになりまして、まことに残念ながら、このHACCP連絡協議会で、私はちよつと、何とお答えできません。この連絡協議会で、じや、どの程度の者が手を挙げるか、五年間で大丈夫か、こういうふ

うな御下問でございしますが、今申し上げましたように、今はまだスタートしたばかり、これがもうしばらく、もう一回でも二回でも専門講師を養成して、また、各団体の意向、空気、そういうものがわかってきた段階でない、今のところ、全く私自身がわかりません。そんなところでお許しただきたいと思っております。

○宮地委員 食品衛生法の第七條の三、これに伴いまして、牛乳だとか食肉だとか、いろいろ認定を受けているわけですが、先日、日本食肉加工協会であつた「ガイドライン」をいただいております。これは立派な「ガイドライン」、大体二年ぐらいかかっておつくりになっておるのです。

こうしたすばらしい「食肉製品の総合衛生管理製造過程(ガイドライン)」こういうものを各協会がつくるとなると、これは大変な人手、またノウハウが必要になってくる。日本食肉加工協会であればこそ、これだけのすばらしいものができたのかな。六十五団体全部にこれだけのすばらしい「ガイドライン」をつくれと言っても、なかなかこれは難しいのではなからうか。まさに先ほどから話が出ていますように、これも食品衛生法に基づいて相当つくられておる。中小零細企業の事業者に対してこれを全部当てはめてやらせるということには、これはやはり相当な時間と努力と財政的なフォローがないと難しいのではなからうか、こう思うわけですが、まずこれをつくられた新村さん、どのくらいの経費と時間と、またどれだけの人手がかかったのか。またつくられた後、今協会内の事業者に対していろいろ説明会等で御努力されておると思ひますが、中小零細企業の皆さんがこれを受けとめて、きちつと対応できるまでにはどのくらいの時間を要するのか、この点について御説明いただければありがたいと思ひます。

○新村参考人 その「ガイドライン」をつくるのにどのくらいの費用がかかったかというお尋ねでございまして、ちよつと計算をしておりますので、よくわからない状態なんです。

ただ、それにかかりました者は、業界の技術者五名、それから学識経験者というところで一名、それから私の七名が参加しております。その中身につきましてはそれぞれが執筆するという形でやりましたので、計算できますのは、その会議に要した費用ということぐらいでございます。これは、約二十回ほど開催しておりますけれども、その費用は一回当たり大体二十万円程度でございます。それから、二十回やりまして四百万円というところになります。ただ、その原稿を書くに当たりましては、相当の時間をつぎ込んでおりますから、もしその分を計算するということになります。それから、この七分分であれば、一千万円を超えるというところもあり得るかもしれません。ただ、これは計算してみないと本当によくわからないというところでございます。

その「ガイドライン」をつくるに当たりまして、我々が一番目ごろから心配していることなんですけれども、食品衛生法で食肉製品の規格、基準というのがございまして、その規格、基準どおりにつくっていただければ、でさがる製品というものは、安全なものというところはまず間違いのないところなんです。ただ、一部の不心得な者があって、その者がハム、ソーセージなどで事故を起こすというところになります。これは業界全体に響く可能性がございます。ですから、大手に有利であるようにとかいうような発想ではなくて、中小でも参加できるようにというつもりで、事細かにその「ガイドライン」を作成いたしましたので、結果的には大変にボリュームのある内容になっているというところでございますけれども、実行不可能な内容ではないというように私は思っております。どの程度で普及するかということでございますけれども、非常に私は大ざっぱに考えておりますけれども、四、五年の間にうちの業界の中には相当浸透していくのではないかと。前から施設設備に對しての資金的な余裕がないという状況がございますけれども、今回の支援法というものは、場合によってはその普及を促進するというところにつな

がるのではないかなというように私は理解しております。

○宮地委員 最後に片桐参考人に、消費者と一番接点で御苦労されていることに私も敬意を表しますが、このHACCP手法によってつくられた加工食品、またHACCPの手法が導入されていない加工食品、こういうものが今表示の中では全くわからない状態になっているわけです。今後やはり国際的な流れの中で、このHACCP手法の導入が非常に普及促進されていく中で、消費者からもうこうしたHACCP手法によってできた食品なのかどうかという選択の求められてくる機会というものがある、だんだん時代とともに強くなっていくのではないかと感じもするわけです。JAS法との関係とか食品衛生法との関係もあります。現段階においては、このHACCP手法と表示の関係についてはどういうお考えをお持ちでしょうかと御意見を伺っておきたいと思っております。

○片桐参考人 HACCPのことは、食料品から家庭用品に至るまでの工程の管理にかかわるシステムの問題であって、消費者側にとつては、その商品が正常な形で提供されているということを保証するためのシステムにすぎないものであつて、HACCPをとっている工場だからいい商品ができるなどというところはございません。要するに、最低のスタンダードを確保しているという、そのためのシステムがHACCPなわけですから、そのことについて、若干最近出ておりますが、うちの商品はこういうHACCP認証を受けた工場だ、そういうような宣伝をすること自身が、むしろモラルの問題として問題だというのが私なんかの認識です。それは当然やらなければならぬことをやっていることを言っているのにすぎない。したがって、その商品に表示するななどということはあり得ないことだ。工場にどこかべつと張るかとかいうのは、それはあるかもしれないが、そういうレベルの問題だということに思っています。

○宮地委員 じゃ、終わります。

○北村委員長 以上で宮地正介君の質疑は終わりました。

次に、一川保夫君。

○一川委員 自由党の一川保夫と申します。きょうは、参考人の皆さん方、大変御苦労さまでございます。できるだけ重複しない内容で皆さん方にお尋ねしていきたいというふうに思っています。

まず最初に、七野参考人にお伺いしたいと思いますけれども、我々、地方のいろいろな皆さん方の声を聞く中で、特に今回のこういった法案、制度がスタートしようとしている中で、特にそれぞれの地域に地場産業的なものがありまして、大まかな企業がたくさんこういう食品製造にあるわけでございます。特に、そのそれぞれの地域の伝統食品の、村おこしと称して、農林水産行政の中でも農村の活性化という位置づけの中で、そういうものも奨励していただくわけでございますけれども、本場に地域の手づくり的なもの、そういうものを一つの食品としていうか製品の一つのPR材料にしているところもあるわけです。そういうような食品製造という一つの流れというものは、地域にはたくさんあるわけですが、そういうもの、今回のこういうHACCP法という制度がスタートすることについてどういうお考えをお持ちか、そのあたり、今後どういうふうに対応していかれるおつもりなのか、ちょっとお聞かせ願いたいと思っております。

○七野参考人 今のお話、いわゆる地方における地場産業の問題でございます。実際問題といたしまして、私たちの食品衛生協会の会員は、先ほどから申し上げておりますように、飲食店業が七〇％から八〇％を占めるというのが大体の数字であります。ただ、もちろん食品製造業、例えば菓子の製造業でありますとかそういう製造業の方々ももちろん含まれております。例えば豆腐の製造業、納豆製造業、そういうものももちろん含まれております。

○新井参考人 最終的にはやはり企業の生き残りというところにつながるのではないかなという心配を各企業とも持っているわけですね。要するに、流通側の方から商品選択というのが働くのではないかと。流通側の方からしますと、安全性の高さというものが働いてくるであろう。そうしますと、それを説明しようとする企業側からしますと、一つは、総合衛生管理製造過程の

そこで、そういうものをこれからどうやっていくのかということですが、当日本食品衛生協会のスタンスといたしまして、HACCPの概念、HACCPの考え方をまず周知徹底をしたいと思います。そう思っております。先ほどから何回もいろいろなところから話が出ておりますように、HACCPをやらないとどうにもならないというところではないので、要するにHACCPというのは一つの衛生管理の方法なんです。ですから、そういう概念を取り入れて、今後物をつくったりを販売したり、販売業でもそうですね。それから飲食店の営業もそうですね。そういうことで、HACCPの考え方を導入した形で、いわゆる日本食品衛生協会が今まで進めておりました自主的な衛生管理の手法の中に取り入れていきたい、そう思っております。現在、ただ、残念ながらもうちと時間がかかるかと思っております。隔々まで徹底するには、そういう考えでございます。

以上でございます。

○一川委員 ありがとうございます。

次に、新井参考人に、先ほど、最初御意見を述べられた中にちょっと触れられましたけれども、最近非常に景気が低迷して、それぞれのいろいろな面で設備投資が大変な時期である。あるのだけれども、しかし、事この問題についてはそんなに抵抗はないのではないかと。いろいろな趣旨のお話があったような気がするわけですが、そのあたり、もうちょっとお話ししていただければありがたいと思っております。

○新井参考人 最終的にはやはり企業の生き残りというところにつながるのではないかなという心配を各企業とも持っているわけですね。要するに、流通側の方から商品選択というのが働くのではないかと。流通側の方からしますと、安全性の高さというものが働いてくるであろう。そうしますと、それを説明しようとする企業側からしますと、一つは、総合衛生管理製造過程の

承認工場になっていることが説明の理由になつてくる可能性がありますし、承認がとれないまでも、HACCP手法を取り入れて商品管理していますということを言わざるを得ない、そういうHACCP手法を取り入れてやっていますということが説明できる要素になるであらうというようにございまして、やはり各社とも各企業ともそれなりの努力をしていくことになるであらうというようにとらえているわけでありま

○一川委員 次に、片桐参考人に、先ほどの当初お述べになつた中でちよつと確認しておきたいことなのですけれども、本来、HACCPのこの手法というのは、先ほどのお答えにもありましたけれども、そんなに経費のかかるものじゃないというふうなお話とか、若干品質管理の部門に深入りし過ぎていてというふうなお話もちよつとあつたような気がします。もう少しHACCPの手法というものは工程レベルの管理にとどめるべきだという御意見も含めて、我々が当初抱いていた認識と若干異なるような見解を述べられたものですから、そのあたりをもう一回ちよつとお聞かせ願いたいと思うのです。

○片桐参考人 先ほど申しましたけれども、HACCPをやるといふことで品質のあるレベルを確保するというのは、少々乱暴な言い方ではあります、ちよつと違いがある。要するに、微生物の事故を起こさないとか異物が入つてこないだとかいうようなことは、だから商品事故です、ね、商品事故をどう防ぐかということとはHACCPがやらなければならぬことなんです。しかし、仕様書どおりに商品をつくる。例えば乳製品でこういうレベルの牛乳を確保してというのは、そもそもHACCPの仕事なのかどうかということになりますと、若干違ふというのが私なんかの認識なんです。

先ほど来、業界がございております「ガイドライン」とかいろいろお話がございまして、「ガイドライン」そのものはみんな大変な力作なんです

けれども、あれを全部やらせようとしたら本当に五年でできるのかというのには私なんか疑問になるわけなんです。しかし、消費者にとつて最も来そうになる危害をどういうふうに防ぐかということになりますと、もつと手を抜くといひますか、もう少し容易にやる方法は何かあるというふうに思うわけなんです。

ですから、先ほど来、例えば地場産業のようなお話が出ますけれども、地場なら地場のその工場、あるいは工場とも言えないようなレベルもありますが、その実態に合わせて、このままだとここではこういう問題が起こる可能性があるからこれは補修しろだとか、このところで原料が入つて、その次の工程もある、ここではちゃんとした入荷記録をちゃんとどううねとかいうことができればいいだけの話なんです。だから、現実の生産の現場に合わせたHACCPのシステム適用の方法は幾らでもあるというふうには私なんか思っているわけなんです。もちろん、場合によつて補修しなければならぬ、程度のあれはあるでしょうけれども、いわゆる投資というほどの金を使わなければならぬというのとはちよつと違ふのではないかとこののが私なんかの実感なんです。

○一川委員 今の考え方は大変我々も参考になつたというふうに考えております。

私、個人的にもそういう考え方には非常に賛同するところも多いわけですが、これからこういう制度が具体的に動き出すという時期を迎えておるわけですから、そういう面では、これからそれぞれ参考人の皆さんの立場から大いにまた行政側に対しても御意見をちょうだいしたいというふうに思つております。

それから、片桐参考人にもう一点お伺いしたいと思うのです。今回のHACCP手法導入というものは、どつちかといつたら食品の製造過程の問題にある程度絞つてこういう議論を進めておるわけですが、当然ながら消費者の手に渡るまでにはその流通段階、販売段階というのがあると思うのです。そういう段階で製品のいろいろな安

全性なり品質面についての問題というのは当然あるわけですが、そういうことについて何か御見解があつたらお聞かせ願いたいと思ひます。

○片桐参考人 HACCPというのは、基本的に工場の工程管理にかかわるシステムだと思つておりますが、今先生から御指摘のあつたような問題については、ちよつと今、私もどちらかといひますと業態からいへば問題ないなものであるから、メーカーさんとおつき合ひもありますけれども、商品を通していくというプロセスもあります。こちらのほうはむしろ現在ISO9000に入つておりました、現在の私どもの仕事の形についてそちらの認証を受けるというふうなことにしております。

多分ISO9000の方が、そういう意味では、最終的にユーザーさんに対してどういう商品を決められた基準でお届けできるかということを進めていく、あるいはそれを監査するシステムとしては適當ではないか。ちよつとHACCPといふのは、もつと焦点がISOに比べれば絞られてくる体系だというのが私なんかの認識です。ですから、今ISO9000あるいは14000が非常に普及しているようだけれども、こちらをどう促進させるかというふうなのが多分現実的ではないかというふうに考えます。

○一川委員 次に、新村参考人にもう一点お伺いしたいのですけれども。

先ほど、ちよつとHACCP手法の導入以前の問題だといふような位置づけだと思ひますけれども、いろんな施設整備、そういうものが前提として当然整備されていなくて、以降のいろいろな工程管理に当然ながらいろいろな意味で影響するわけですが、ちよつと施設整備というものが、今参考人の例えは業界の中でどの程度のレベルに達しているのか、また、そういうものが相

当大きな課題として今後まだ残されているのかどうか、そのあたり、ちよつとお聞かせ願ひたいと思ひます。

○新村参考人 このレベルというのは判断基準が

ございませんで、あくまでも私個人というところになりますけれども、今のハム、ソーセージをつくつてある工場というのは、戦後間もなくつくられた工場が大部分といふことではございませう。なおかつ、どちらかといふと生産コストをいかに下げるかといふことで今までは各企業とも努力してきた部分がございまして、衛生面の整備というのが少し抜かつてきていたのではないかなと思つております。ですから、かなりの工場はやはりある程度手を入れた方が望ましいのではないかと、うううに私は思つてゐるわけなんです。

ただ、手を入れないければHACCPはできないのかといふと、そうではなくて、それはその施設設備に不備があるならあるの衛生管理の手法を取り入れてやっていけばいいわけですから、やはり人的な資源の投入といひますか、要するにそういうことをチェックする人間を余分に置かなければならぬとか、それから作業性が悪くなるというふうなこともありますので、そういう意味では、やはり施設設備を整備しておくのがいいのではないかと、うううに私は考えております。

○一川委員 もう時間も来ましたので終わらせていただきますけれども、それぞれの参考人の皆さん方、大変貴重な御意見を聞かせていただきました。ありがとうございます。新しい制度が動き出すというふうな段階に来ておりますけれども、それぞれの業界、立場から、これからのこの制度について厳しい監視をしていただいて、御意見をしっかりとちょうだいしたい、そのように心からお願ひを申し上げまして、終わらせていただきます。

ありがとうございます。

○北村委員長 以上で一川保夫君の質疑は終わりました。

次に、藤田スミさん。

○藤田(ス)委員 片桐参考人とそれから新村参考人にお伺ひをしたいと思います。

先ほど質問がありましたけれども、私も、片桐参考人がHACCPをなぜこんなに高いものにしてしまったのかと思うという御発言については、そういうことかなという、まだ納得がいきません。私は、島根県、鳥取県のカニ工場、HACCPを導入しているところに参加しました。年商十五億、消費税が上がりまして十三億に年商が落ちたというところが、二億をかけてHACCPを導入しております。この社長さんがおっしゃるのは、今まではHACCPを導入したことで、ある程度宣伝文句になってよかったけれども、これからHACCPがどこもかもやるようになったら、そういうものがなくなつて一層困難になる、HACCPにこれだけのお金をかけて進めるといふことが困難になるということをおっしゃつておいででありました。

生協は、HACCPを導入するために取引先への働きかけが大変活発だなどとお伺いしましたけれども、中小零細企業が中心のこの企業に対して、投資力、技術力、それから人材の面の非常に困難が多い相手に対してどういう配慮だとか援助を行つていらっしゃるのか、お伺いしたいわけですね。

新村参考人にあわせてお伺いいたしますが、今、不況のもとで、設備に回す余裕が非常に少ないという御発言は私もそのとおり思つております。大変せつない思いをしております。私も日本共産党は、流通側の要望が大変強くなつて、それに対応しなければもう排除されてしまうんじゃないか、そういう事態も考えられる中で、中小零細企業が負担をできるだけ軽減する、そのために国が施設設備に対してどう援助するかという点では、今回の融資だけではやはり不十分であつて、思い切つて助成をしたかどうか、これが国民的な食の安全ということにつながるものであればあるほどそれは助成を行つたらいじやないかということですね。実は今回、HACCP導入の融資に反対するわけじゃもちろんありませんが、それを補足する助成という意味で修正案も提出しているわけですね。

けです。実際のところ、政府に対しての応援をもう少し率直にお聞かせをいただけたらというふうに思います。よろしくお願ひいたします。

○片桐参考人 今例に出されておりましたメーカーさんのもとでどういう状況のものだったかよくわかりませんが、先ほどもちよつと例にお示ししましたけれども、私も、大体この二年間で七十件ぐらいのHACCP計画を、メーカーさんという工場と提携しておるわけですね。これを行つておるの、私どもの通常商品を生入れたら開発したりしている担当者が、大体一年に二つぐらいずつやらせておるのです。もちろん基礎的な勉強はさせておられますけれども、特別何か物すごい人がやつておるわけではありません、単なる一般の職員ですから。

それから、このレベルが投資というふうなレベル——大体そのレベルですと、相手先で交渉できる人も社長さんとかそんな人とは交渉できませんから、そういうので先ほどお示ししたようなものをまとめ上げてきておるわけですね。

HACCPというのは要するにハザードアナリシスですから、まず危害の分析をするということですね。これは大抵あつて小である中であるうが、そこをちゃんと分析して手を打つということをしておかないと、それはむしろ後からその会社が大変なことになるんですよ。必ずだめになるのです。その危害を分析してそのための手だてをどう打つかというの、それはあらゆる企業の責任に属する問題で、それをシステムとしてやっていく場合に、HACCPというシステムが非常に使いやすいシステムだ、非常に使いやすい考え方だと思つておるのですが、そういうものではないことなんですよ。

ただ、先ほど申しましたように、現在各業界で行われているようなレベル、あれは、危害を防御するのではなくて、よい商品をつくらうとする思想がまざり込んでおるからHACCPからずれておるのです、だから金もかかるのですが、危害がどこで起こりそうかを分析して、それが起こらない

ようにそれぞれの工程ごとに手を打つというのは、それは物をつくる人の基本的な義務の問題なんです。そのことについて、我が国のスタンダードとして今HACCPが登場しつづけるわけですから、それでもって仮に突然金がかかるとしたら、それまでよほどひどい製品をつくつていたというのにしかならないのです。そんな実態は普通はありせんから、さつぱらんに申ししますと、入つておるコンサルタントがよほど悪いからというふうな領域の問題がむしろ多いと僕は思ひます。

○新村参考人 このHACCPをやめるからお金がかかるのかという議論が何か中心になってきておるようには思ひますけれども、必ずしもそういうことではなくて、要するに、本来であれば、今まで工場の衛生管理のためにそれなりに資金投入をやつておくべきであつたというのを怠つておる企業と、援を受けられるのであるならば、その支援をいただいて、より安全性の高い食品をつくつていくのではないかとこの考え方が企業には結構あるわけですね。ですから、そういう姿勢で、今回支援を受けられるのであればというところで応募することによって多分なるのではないかなと思ひます。

それで、先ほど補助金ではないかとお話がおこいしましたけれども、そういう発想は私はちよつとやつておりませんでしたので、どのよう御返事したらいいのかわかりませんが、今ちよつと考えておるところでございます。

○藤田(ス)委員 次に、七野参考人にお伺いしたいと思ひます。

現在、我が国でのHACCPの普及の状況について、HACCP導入の中心になつてこられた、水産加工マニュアル検討委員会のメンバーとして働いていらつしやいます。日本食品保全研究会会長、元国立予防衛生研究所の先生で、河端俊治先生を御存じでいらつしやいますでしょうか。その先生が、「わが国では、HACCPに関連する食品別のHAのデータや、CCPに関する必

要なデータについてはほとんど整備されていない。欧米諸国のように国レベルでの食品微生物に関するデータバンクもまったく整備されていないのが現状である」続けて、「わが国では予測食品微生物に関する関心は大学、試験研究機関及び行政当局も含めて低く、また実際にこの分野に携わつてきた研究者は皆無であると言つて差しつかえない」という指摘をされて、「このまま行政主導型で形式的なHACCP方式は普及しても、それがどこまで実質的に安全で良質の食品の生産に寄与できるか疑問である」ということを論文で書いていらつしやるわけですね。

私は、この先生の指摘に対して七野さんがどういうふうにお考えかということをお伺いしたいわけですね。

○七野参考人 お答えします。

残念ながら、今先生のお話しになりました論文を私はまだ読んでおりませんので、何とも答えようがございせん。

ただ、今先生がお話しになりましたように、これからHACCPを普及、推進していくためには、当然なことに、今私が会長を仰せつかつておりますHACCP連絡協議会、これも大きな流れの中のひとつにせしめていきたいと思つております。

ただ、その場合に、業界のお持ちになつておるデータ、それから、いわゆる学者先生といひましようか、学問の世界にありますがデータ、それから行政サイドが持つておられますいろいろな情報、こういうものを、いわゆる産官学などとよく言つておりますが、やはりこの三者がお互いに、情報公開でございせんが、データ、情報を持ち寄るに、例えばHACCPを普及していく場合の専門講師を養成するにしても、現在まで、本当にただ一回だけしかやつておりません。第二回目はまた第一回の手法をそのままやっていかざるを得ないと思つておられますが、おいおい、その都度その都度、今申し上げましたように、産官学からの情報それからデータ、そういうものをちよつと

だいたしたしまして、よりよい、例えばテキストでありますとかカリキュラムでありますとか、そういうものをつくっていったら、この普及、推進に努力していきたい、さように考えております。

以上でございます。

○藤田(ス)委員 突然に申し上げましたので大変わかりにくかったと思いますが、HACCP導入の中心になってこれら学者の指摘でございますので、機会がありましたら、どうぞ河端俊治先生の論文をお読みいただけたらと。ぜひこういう面での体制整備というのを急がないと、歩調が合わないというふうに私は思っております。

もう一つ、最後に。

私が特にこういうことに関心を持ちましたのは、私の住んでおります堺市でO157問題が起きました。このときの問題で大変大きく問題にされたのは、病原性大腸菌O157は当初から輸入牛肉が問題になっていた、それにもかかわらず、実際に国が食品検査も動物検査も九六年の七月までは行っていない、そのことが大変大きな、実は関心というのですか、もっと強く言えば怒りになったわけです。

そこで、私は片桐参考人にお伺いしたいのです。

HACCP導入ということになれば原材料の衛生ということが問題になります。このO157の検査も、現在も検査はしておりますが、輸入牛肉の検査はモニタリング検査でありまして、だから、検査結果が出るまでに輸入を差し止めるということではありませんが、流通してしまっています。結果が出たときは出回ってしまっているわけです。

だから、衛生管理の高度化のために努力している加工段階の立場から、原材料の安全確保、特に輸入農産物の検査体制、検査体制について御意見を伺いたいと思っております。

○片桐参考人 輸入農産物については、現在、ただいま先生が御指摘になったとおりの現実があるかというふうに思います。

今、ちょうど遺伝子組み換え食品にかかわる管理問題もいろいろございまして、このところについて特別の体制強化を図っていただかなければならないと私も強く要望するところであります。

ただ、今O157のお話が出ておりましたし、これはもちろん、もともと持ち込まれたものだというふうに思いますが、多分、O157、病原性大腸菌は既に国内に一般的に存在しているというふうに思っております。そうなりますと、国内の畜産についてはどうするか、屠場についてどうするか、こどもも少しづつ検討が進んでいるように思いますが、これも非常に大きな問題です。

この辺になってきますと、国内の屠場、その領域でのHACCPをどうするかというような問題になってまいりますので、そのあたりもあわせて御検討いただければというふうに思います。

○藤田(ス)委員 どうも三人の参考人の先生方ありがとうございました。これで終わります。

○北村委員長 以上で藤田スミさんの質疑は終わりました。

次に、前島秀行君。

○前島委員 三人の参考人の皆さん、どうも長時間ありがとうございました。時間もたつていますので、簡単に、一、二質問させていただきます。

片桐参考人に、HACCPの受けとめ方というのを受けとめ方なんです。危険物、ハザードを分析して対応するということだから、当然のことをやっていけばいいというので、当然のことをやることかなというふうに思うので、当然のことをお互いにやれば大丈夫なことではないんだ、こういう趣旨かなと思います。同時にまた、消費者の側から見ると、安全性ということを非常に求めていることも間違いないだろうと思えます。

そういう面では、消費者に向かって生産したり流通の段階で、消費者に提供するさまざまな過程の人たちが、安心の一つの基準として、目安として、ハザードという問題をお互いに消化している

んだ、こういう意味で、このHACCP導入というものを受けとめるべきなのかな。

そういう面では、生産の側、流通の側が、提供する消費者に向かって、その一つの安全のサインを送るんだ、それがHACCP手法の導入なんだ。そういう面では、私は、積極的に受けとめて取り入れて、その手法を導入していったら、安全なもの、消費者に提供する。そういう面では、別に当然のことなんだから大騒ぎする必要はないよ、こういう意味なんだけれども、やはり世界の流れとしては積極的にこのことを受けとめるべきものだ、またそれについて積極的に対応すべきものだ、こういうふうな受けとめるものかなというふうにお話を伺っているのですが、その辺のことの認識の問題、受けとめ方の問題をちょっと改めてお聞かせ願いたいなと思っております。

○片桐参考人 HACCPというのは、先ほどO157の話が出ておりましたけれども、あのときに家庭内でのHACCPという議論が随分ありました。全般的なおくれというのもあるのではありません。家庭での、あるいは一般的な消費者教育の中でこの考え方をどういうふうに広げていくか、学校教育を含めてですね。そして、それは家庭の中での自分の身を守るための努力としても、このHACCPに示されているような考え方でやらなければいけないんだというようなことが欧米等で比較的一般的に言われている思想なわけなんです。

そういう意味でいいますと、今の段階での議論というのは、食料品の、特に一部の分野について運用をどうするかという話になっておりますけれども、本来は、ある種の生活思想であり、あるいは商品を提供する者の当然の義務の考え方として社会的に十分定着させなければいけない、そういうものなんだというふうに思っているのです。

今回の食衛生法改正以降の動きというのは、その最初のきっかけをつけたという意味で、国の措置について大変結構なことだというふうに思いますが、問題は、これからが非常に大変だ。

ところが、その入り口のところで、再三申し上げているように、えらく難しくしてしまったので、すから、金がかかりそうとか随分勉強しなければいけないみたいだとかというふうになったものだから、先行きが、余りスムーズにいかないという不安が私なんかはございまして、先ほど来のような申し方をしておるというふうなことでございます。

○前島委員 そういう意味で、片桐参考人と新村参考人に伺いたいのですが、今、HACCP思想といえましょうか、考え方の普遍性という提起がありましたので、HACCP手法というのは一生産過程におけるものなんだ、しかし、すべての食料品の安全性を追求するというと、一過程の生産だけではないとして、原料といえましょうか資材といえましょうかの段階、あるいは貯蔵したり輸送したり、こういうさまざまな段階の安全性が確保されて、トータルとしてこの安全性が確保されている、そういう面でのHACCP思想の普遍性ということが私は強く大事だろ。

今回の法案は、たまたま製造過程、生産過程のさまざまな対応だ、そういうふうな受けとりですね。そうすると、今回は今回の問題として、いろいろな受けとめ方、対応がこれから求められるのですが、それ以外の、例えば一つの食品でいうならば、市場とかあるいは屠場の問題とか、貯蔵のための倉庫の問題とか、あるいは輸送のあり方の問題とか、そういう、生産過程だけではないその安全性の管理というものが求められて、トータルとして高度な食品管理、衛生管理、これがHACCP思想的なものかな、こういうふうに思っています。

そういう面では、片桐さんの方の側から見ても、先ほどもありましたけれども、今度の法案では届いていない部分というのはたくさんあるのではないだろうか。あるいは、生産の側の新村さんの方から見れば、材料の部分で問題があるのではないかと、そういう点もあるのだろと思いますが、その辺のさまざまな、皆さんの側から見て、HACCP思

想を普通化するという意味で、御意見があれば伺わせていただきたい、こういうふうに思っています。

○新村参考人 今先生がおっしゃられましたように、私も、ハム、ソーセージ類をつくる場合には、まず原料となる食肉が必要でございます。この食肉は、もつと前にさかのぼりますと、屠畜場で食肉処理業者というのがあるわけですが、ですから、そちらの方から安全な食肉を、衛生的な食肉を供給していただくという必要がございます。

でも、もつとさかのぼりますと、家畜の生産農家、こちらでやはり健康な家畜を生産していただくというのが本来は必要ではないかなというように感じていたわけですが。

それから、あとは原材料として、食肉だけではございませんで、ほかにもいろいろな香料、調味料、それから食品添加物というものを御使いますけれども、そういういろいろな添加物につきましても安全なものがやはり我々は欲しいという気持ちでございますし、それから、今度はでこ上りまじした製品を売っていく場合、流通側、こちらの扱ひ方が悪いと、せっかく安全なものをつくっていただいてもかわらず、そこで品物が傷むというようない心配もございまして、ですから、流通側の協力も必要である。

それから、最終的には、消費をする消費者側、やはりこの人たちに正しく理解をしていただかないと、我々の努力というのはむだになってしまうというところもございまして、そういう意味では、我々加工する側だけではなくて、全体的に HACCP の考え方といえますが、もつといけば衛生管理というふうな考え方が普及していかないうまくいかないのではないかなというように思っております。

○前島委員 それでは最後に、表示の問題を片桐参考人に伺いたいのですが、当然のものを当然にやっていると受けてとめ方もあると思っておりますけれども、消費者の側からしてみると、安

全性といましようか、安全に管理されているというところを確認する意味で、一つ、この表示という問題があるだろうと思っております。それを官でやるか、民で主体的にやるか、これはさまざまな意見があるところでありますけれども。

そういう面では、製造物責任とありまけんけれども、製造する側、それから流通する側、あるいはそれを受けとめる消費者の側がお互いに責任を持ち合うという意味で、この HACCP 手法の導入というのを、一つの表示でもしてお互いにメッセージを送り合うというのでも私はこれからの一つの方法なのかな、こういうふうに思っております。それがまた、先ほど言った HACCP 理念の普遍性という最後の段階でお互いに必要なことなのかなとも思っております。

そういう面では、JAS 法とかさまざまな既存のものとの関係があるけれども、私は何らかの表示というものをお互いに責任を持ち合うということ、あるいは消費者の側から一つの選択の基準とするという意味で表示というものを検討すべきではないだろうか、こういうふうに思っておりますが、片桐参考人の御意見をお伺いしたいと思います。

○片桐参考人 一般的には、先ほど申し上げましたように、とりたててこのことがいけば差別化として使われるような要素を持っているわけではなくて、というふうに考えております。

それから、もう一つの問題は、いずれにしても、仮にそういうことについて表示等の制度をやるとすれば、もつと社会的にあらゆる商品分野でこれがやられる、そういう制度ができていくというふうなことになる、加工肉の売り場に行くと HACCP と書いてある、ところが隣の調味料売り場にはそんなことは書いていない、どういふことかというだけの話です。

それからもう一つは、消費者にとってのこととはほとんどまだ、多分学校教育が一番大事だと思うのですが、そういうところでの教育を含めて、こういったものの考え方が定着していかないという、多分この三つぐらいの要素がございまして、今の段階で少なくとも表示問題というのを考

えるのは非常に危険だというのが私なんかの認識でございます。

○前島委員 ありがとうございます。終わります。

○北村委員長 これにて参考人に対する質疑は終了いたしました。

この際、参考人各位に一言お礼を申し上げます。

本日は、貴重な御意見をお述べいただきまして、まことにありがとうございます。委員会を代表して厚くお礼を申し上げます。

どうぞ御退席いただいて結構でございます。ありがとうございます。

これにて本案に対する質疑は終局いたしました。

○北村委員長 この際、本案に対し、藤田スミさん外一名から修正案が提出されております。

提出者から趣旨の説明を求めます。中林よし子さん。

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法案に対する修正案
(本号末尾に掲載)

○中林委員 私は、日本共産党を代表して、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法案に対する修正案の提案理由を説明いたします。

食品の安全を確保するため、衛生管理の充実を図る中小零細の食品製造業者に対し、政府が支援することとは当然です。その点で、本法は、国による認定を受けた事業者団体が HACCP 導入のための施設整備の高度化基準を作成するとともに、それに適合すると認定された事業者が施設整備に際し低利融資を受けることができるようにするものであります。本法は全分野の食品製造業に HACCP を導入することを政府の基本方針として打ち出すものであり、実施されれば HACCP の

普及が一気に進むことは間違いない、新たな設備投資を行わざるを得なくなる中小零細企業への影響は極めて大きいものがあります。

また、大手量販店、ファストフードチェーンなどは、食品の安全確保を名目に、取引業者に対し HACCP を導入するよう要請を強め、中には HACCP 導入を取り条件とする動きも出ています。また、零細業者は、食品衛生法に基づく衛生管理をしていない製品は安全性が劣るとみなされ、市場から締め出されるのではないかと強い危機感を持っているのです。

我が党の修正案は、中小零細企業に対し、その負担軽減を図るため、施設整備に必要な資金の一部を国が直接補助することを内容とするものであり、本修正の結果必要とする経費は、平年度約四十八億円の見込みであります。

本法による支援は融資にとどまっております。よる助成措置を追加することにより、中小零細業者の経営に対する影響を最低限に抑えることができるものであり、食品または加工の事業の健全な発展に資するという本法の目的を達成するために必要な措置であると考えます。

委員各位の御賛同をお願いしまして、提案理由の説明を終わります。

○北村委員長 これにて修正案の趣旨の説明は終わりました。

この際、本修正案について、国会法第五十七条の三の規定により、内閣において御意見があればお述べ願いたいと存じます。農林水産大臣島村宜伸君。

○島村国務大臣 ただいまの修正案につきましては、政府としては反対であります。

○北村委員長 これより原案及びこれに対する修正案を一括して討論に付するのであります。討論の申し出がありませんので、直ちに採決に入ります。

まず、藤田スミさん外一名提出の修正案につい

て採決いたします。

本修正案に賛成の諸君の起立を求めます。

〔賛成者起立〕

○北村委員長 起立少数。よって、本修正案は否決されました。

次に、原案について採決いたします。

〔賛成者起立〕

○北村委員長 起立総員。よって、本案は原案のとおり可決すべきものと決しました。

○北村委員長 この際、本案に対し、小平忠正君、外六名から、自由民主党、民友連、平和・改革、自由党、日本共産党、社会民主党・市民連合及び岩浅嘉仁君の共同提案による附帯決議を付すべしとの動議が提出されております。

提出者から趣旨の説明を聴取いたします。赤城徳彦君。

○赤城委員 私、自由民主党、民友連、平和・改革、自由党、日本共産党、社会民主党・市民連合及び岩浅嘉仁君を代表して、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法案に対する附帯決議案の趣旨を御説明申し上げます。

まず、案文を朗読いたします。

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法案に対する附帯決議（案）

我が国の食品製造業は、近年における景気の停滞に加え、加工食品輸入の増大傾向、環境問題の顕在化等により、まことに厳しい事態に直面している。

また、食品製造業は、国民の食品に対する安全性志向の高まりに対応して、HACCP手法の導入等衛生・品質管理の高度化が大きな課題となっている。

よって政府は、本法の施行に当たり、左記事項の実現に遺憾なきを期すべきである。

記

一 本法の運用に当たっては、中小零細企業が大宗を占める我が国食品製造業の実情に十分

第一類第八号 農林水産委員会議録第十二号

平成十年四月九日

配慮するとともに、新たな衛生・品質管理手法であるHACCP手法の円滑な導入を図られるよう、関係事業者に対する啓発、人材の育成等につき所要の支援措置を講ずること。

また、製造過程の管理の高度化のための施設整備が過度の製造コストの増大につながることをないようきめ細かい指導を行うこと。

二 高度化基準の作成及び高度化計画の認定が適切に行われるよう、指定認定機関である事業者団体を適切に指導・監督すること。

三 食品製造業へのHACCP手法の導入と併せ、生産から流通、消費に至る各段階における食品の衛生・品質管理の促進に努めること。

四 フードシステムの高度化を推進することにより食品産業の競争力の強化と国産農林水産物の利用拡大を図ること。

五 食品産業にかかると環境問題に対処し、食品に由来する廃棄物の減量化・再資源化等への取組みを支援するとともに、適正処理のための新技術の開発・普及に努めること。

以上の附帯決議案の趣旨につきましては、質疑の過程等を通じて委員各位の御承知のところでございますので、説明は省略させていただきます。

何とぞ委員の御賛同を賜りますようお願い申し上げます。

○北村委員長 これにて趣旨の説明は終わりました。採決いたします。

本動議に賛成の諸君の起立を求めます。

〔賛成者起立〕

○北村委員長 起立総員。よって、本案に対し附帯決議を付することに決しました。

この際、ただいまの附帯決議につきまして、農林水産大臣から発言を求められておりますので、これを許します。農林水産大臣島村宜伸君。

○島村國務大臣 ただいま御決議いただきました附帯決議の趣旨を尊重し、今後最善の努力をいた

してまいります。

○北村委員長 お諮りいたします。

ただいま議決いたしました法律案の委員会報告書の作成につきましては、委員長に御一任願いたいと存じますが、御異議ありませんか。

〔異議なし〕と呼ぶ者あり

○北村委員長 御異議なしと認めます。よって、このように決しました。

〔報告書は附録に掲載〕

○北村委員長 次に、内閣提出、農地法の一部を改正する法律案を議題といたします。

これより趣旨の説明を聴取いたします。農林水産大臣島村宜伸君。

農地法の一部を改正する法律案

〔本号末尾に掲載〕

○島村國務大臣 農地法の一部を改正する法律案につきまして、その提案の理由及び主要な内容を御説明申し上げます。

我が国農業の基盤である農地は、国民に対する食糧の安定的供給を図る上で欠かすことのできない重要な役割を担っており、農地法に基づく農地転用許可制度の適切な運用を通じ、良好な管農条件を備えている農地を保全していく一方、社会経済上必要な土地需要にも対応してきているところであります。

この農地転用許可制度につきましては、農地の重要性に十分配慮しつつ、地方分権を推進していく観点から、許可権限を都道府県知事に委譲すること、また、これとあわせ、行政事務の基準をより一層明確化することが重要となつてきております。

このため、平成八年十二月の地方分権推進委員会第一次勧告におきまして、「二ヘクタールを超

え四ヘクタール以下の農地転用許可は、都道府県に委譲する。この場合、都道府県は、許可に当たり、当面、国に事前協議しなければならないこととする」との勧告が行われております。また、平成九年三月の規制緩和推進計画及び同年十一月の二十一世紀を切りひらく緊急経済対策におきましても、四ヘクタール以下の農地転用許可権限については都道府県知事へ移管することが定められております。これらの内容を実施するため、ここにこの法律案を提出した次第であります。

次に、この法律案の主要な内容につきまして御説明申し上げます。

第一に、農地転用の許可権限を農林水産大臣から都道府県知事へ委譲することであり、二ヘクタール以下の農地転用の許可権限を農林水産大臣から都道府県知事へ委譲することとしております。

第二に、農地転用の許可基準を法律上明確化することであり、従来通達で定められていた農地転用の許可基準を法律に規定することにより、行政事務の明確化を図るものであります。

以上が、この法律案の提案の理由及び主要な内容であります。

何とぞ、慎重に御審議の上、速やかに御可決いただきますようお願い申し上げます。

○北村委員長 これにて趣旨の説明は終わりました。次回は、公報をもってお知らせすることとし、本日は、これにて散会いたします。

午後零時十三分散会

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法案に対する修正案

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法案の一部を次のように修正する。

目次中「第十二条」を「第十三条」に、「第十

三条―第二十四条)を「第十四条―第二十五条」に、「第二十五条―第二十六条」を「(第二十六条―第二十七条)」に改める。

第十条第一項中「含む」の下に「第十三条において同じ。」を加える。

第二十六条第一号中「第十九条」を「第二十条」に改め、同条第二号中「第二十四条第一項」を「第二十五条第一項」に改め、同条を第二十七

条とする。

第二十五条中「第二十二條」を「第二十三條」に改め、同条を第二十六條とする。

第三章中第二十四條を第二十五條とする。

第二十三條第二号中「第十七條又は第十九條」を「第十八條又は第二十條」に改め、同条を第二十四條とする。

第二十二條第二号中「第十四條各号」を「第十五條各号」に改め、同条第三号中「第十八條第一項」を「第十九條第一項」に改め、同条第四号中「第十八條第三項」を「第十九條第三項」に改め、同条を第二十三條とする。

第二十一條中「第十五條第一号」を「第十六條第一号」に改め、同条を第二十二條とする。

第二十條を第二十一條とし、第十五條から第十九條までを一条ずつ繰り下げる。

第十四條第一号中「第二十二條」を「第二十三條」に改め、同条を第十五條とする。

第十三條を第十四條とし、第二章中第十二條の次に次の一条を加える。

(国の補助)

第十三條 国は、認定事業者であつて、中小企業基本法(昭和三十一年法律第五十四号)第二條に規定する中小企業者であるものに對し、毎年度予算の範囲内において、政令で定めるところにより、認定高度化計画に従つて製造過程の管理の高度化を行うのに必要な製造又は加工のための施設の改良、造成又は取得に要する費用の一部を補助することができる。

本修正の結果必要とする経費

本修正の結果必要とする経費は、平年度約四十八億円の見込みである。

農地法の一部を改正する法律案

農地法(昭和二十七年法律第二百二十九号)の一部を次のように改正する。

第四條第一項中「二ヘクタール」を「四ヘクタール」に改め、同項ただし書中「各号の一」を「各号のいずれか」に改め、同条第三項中「つて」を「付けて」に改め、同項を同条第四項とし、同条第二項中「前項」を「第一項」に、「聞かなければ」を「聴かなければ」に改め、同項を同条第三項とし、同条第一項の次に次の一項を加える。

2 前項の許可は、次の各号のいずれかに該当する場合に、することができない。ただし、第一号及び第二号に掲げる場合において、土地収用法第二十六條第一項の規定による告示(他の法律の規定による告示又は公告で同項の規定による告示とみなされるものを含む。次条第二項において同じ)に係る事業の用に供するため農地を農地以外のものにしようとするとき、第一号に掲げる農地を農業振興地域の整備に関する法律第十條第三項に規定する農用地利用計画(以下単に「農用地利用計画」という。)において指定された用途に供するため農地以外のものにしようとするときその他政令で定める相当の事由があるときは、この限りでない。

一 次に掲げる農地を農地以外のものにしようとする場合

イ 農用地区域(農業振興地域の整備に関する法律第八條第二項第一号に規定する農用地区域をいう。以下同じ)内にある農地ロ イに掲げる農地以外の農地で、集団的に存在する農地その他の良好な営農条件を備えている農地として政令で定めるもの(市街化調整区域(都市計画法第七條第一項の

市街化調整区域をいう。以下同じ)内にあ

る政令で定める農地以外の農地にあつて

は、次に掲げる農地を除く。)

(1) 市街地の区域内又は市街地化の傾向が著しい区域内にある農地で政令で定めるもの

(2) (1)の区域に近接する区域その他市街地化が見込まれる区域内にある農地で政令で定めるもの

二 前号イ及びロに掲げる農地(同号ロ(1)に掲げる農地を含む)以外の農地を農地以外のものにしようとする場合において、申請に係る農地に代えて周辺の他の土地を供することに

より当該申請に係る事業の目的を達成することができると認められるとき。

三 申請者に申請に係る農地を農地以外のものにする行為を行うために必要な資力及び信用があることと認められないこと、申請に係る農地を農地以外のものにする行為の妨げとなる権利を有する者の同意を得ていないことその他省令で定める事由により、申請に係る農地のすべてを住宅の用、事業の用に供する施設の用その他の当該申請に係る用途に供することが確実と認められない場合

四 申請に係る農地を農地以外のものにする

ことにより、土砂の流出又は崩壊その他の災害を発生させるおそれがあると認められる場合、農業用排水施設の有する機能に支障を及ぼすおそれがあると認められる場合その他の周辺の農地に係る営農条件に支障を生ずるおそれがあると認められる場合

五 仮設工作物の設置その他の一時的な利用に供するため農地を農地以外のものにしようとする場合において、その利用に供された後にその土地が耕作の目的に供されることが確実と認められないとき。

第五條第一項中「農地を除く」の下に「。次項において同じ」を加え、「二ヘクタール」を「四ヘクタール」に改め、同項ただし書中「各号の

一」を「各号のいずれか」に改め、同条第二項中「前条第二項」を「前条第三項」に、「前項」を「第一項」に改め、同項を同条第三項とし、同条第一項の次に次の一項を加える。

2 前項の許可は、次の各号のいずれかに該当する場合に、することができない。ただし、第一号及び第二号に掲げる場合において、土地収用法第二十六條第一項の規定による告示に係る事業の用に供するため第三條第一項本文に掲げる権利を取得しようとするとき、第一号イに掲げる農地又は採草放牧地につき農用地利用計画において指定された用途に供するためこれらの権利を取得しようとするときその他政令で定める相当の事由があるときは、この限りでない。

一 次に掲げる農地又は採草放牧地につき第三條第一項本文に掲げる権利を取得しようとする場合

イ 農用地区域内にある農地又は採草放牧地ロ イに掲げる農地又は採草放牧地以外の農地又は採草放牧地で、集団的に存在する農地又は採草放牧地その他の良好な営農条件を備えている農地又は採草放牧地として政令で定めるもの(市街化調整区域内にある農地又は採草放牧地にあつては、次に掲げる農地又は採草放牧地を除く。)

(1) 市街地の区域内又は市街地化の傾向が著しい区域内にある農地又は採草放牧地で政令で定めるもの

(2) (1)の区域に近接する区域その他市街地化が見込まれる区域内にある農地又は採草放牧地で政令で定めるもの

二 前号イ及びロに掲げる農地(同号ロ(1)に掲げる農地を含む)以外の農地を農地以外のものにしようとする第三條第一項本文に掲げる権利を取得しようとする場合又は同号イ及びロに掲げる採草放牧地(同号ロ(1)に掲げる採草放牧地を含む)以外の採草放牧地を採草放牧地以外のものにするためこれらの権利を取得し

る場合

イ 農用地区域内にある農地又は採草放牧地ロ イに掲げる農地又は採草放牧地以外の農地又は採草放牧地で、集団的に存在する農地又は採草放牧地その他の良好な営農条件を備えている農地又は採草放牧地として政令で定めるもの(市街化調整区域内にある農地又は採草放牧地にあつては、次に掲げる農地又は採草放牧地を除く。)

(1) 市街地の区域内又は市街地化の傾向が著しい区域内にある農地又は採草放牧地で政令で定めるもの

(2) (1)の区域に近接する区域その他市街地化が見込まれる区域内にある農地又は採草放牧地で政令で定めるもの

二 前号イ及びロに掲げる農地(同号ロ(1)に掲げる農地を含む)以外の農地を農地以外のものにしようとする第三條第一項本文に掲げる権利を取得しようとする場合又は同号イ及びロに掲げる採草放牧地(同号ロ(1)に掲げる採草放牧地を含む)以外の採草放牧地を採草放牧地以外のものにするためこれらの権利を取得し

る場合

イ 農用地区域内にある農地又は採草放牧地ロ イに掲げる農地又は採草放牧地以外の農地又は採草放牧地で、集団的に存在する農地又は採草放牧地その他の良好な営農条件を備えている農地又は採草放牧地として政令で定めるもの(市街化調整区域内にある農地又は採草放牧地にあつては、次に掲げる農地又は採草放牧地を除く。)

(1) 市街地の区域内又は市街地化の傾向が著しい区域内にある農地又は採草放牧地で政令で定めるもの

(2) (1)の区域に近接する区域その他市街地化が見込まれる区域内にある農地又は採草放牧地で政令で定めるもの

二 前号イ及びロに掲げる農地(同号ロ(1)に掲げる農地を含む)以外の農地を農地以外のものにしようとする第三條第一項本文に掲げる権利を取得しようとする場合又は同号イ及びロに掲げる採草放牧地(同号ロ(1)に掲げる採草放牧地を含む)以外の採草放牧地を採草放牧地以外のものにするためこれらの権利を取得し

る場合

ようとする場合において、申請に係る農地又は採草放牧地に代えて周辺の他の土地を供することにより当該申請に係る事業の目的を達成することができると認められるとき。

三 第三条第一項本文に掲げる権利を取得しようとする者に申請に係る農地を農地以外のものにする行為又は申請に係る採草放牧地を採草放牧地以外のものにする行為を行うために必要な資力及び信用があると認められないこと、申請に係る農地を農地以外のものにする行為又は申請に係る採草放牧地を採草放牧地以外のものにする行為の妨げとなる権利を有する者の同意を得ていないことその他省令で定める事由により、申請に係る農地又は採草放牧地のすべてを住宅の用、事業の用に供する施設の使用その他の当該申請に係る用途に供することが確実と認められない場合

四 申請に係る農地を農地以外のものにするこ
と又は申請に係る採草放牧地を採草放牧地以外
のものにするこにより、土砂の流出又は
崩壊その他の災害を発生させるおそれがある
と認められる場合、農業用排水施設の有する
機能に支障を及ぼすおそれがあると認めら
れる場合その他の周辺の農地又は採草放牧地
に係る営農条件に支障を生ずるおそれがある
と認められる場合

五 仮設工作物の設置その他の一時的な利用に
供するため所有権を取得しようとする場合
六 仮設工作物の設置その他の一時的な利用に
供するため、農地につき所有権以外の第三条
第一項本文に掲げる権利を取得しようとする
場合においてその利用に供された後にその土
地が耕作の目的に供されることが確実と認め
られないとき、又は採草放牧地につきこれら
の権利を取得しようとする場合においてその
利用に供された後にその土地が耕作の目的若
しくは主として耕作若しくは養畜の事業のた
めの採草若しくは家畜の放牧の目的に供され
ることが確実と認められないとき。

七 農地を採草放牧地にするため第三条第一項
本文に掲げる権利を取得しようとする場合に
おいて、同条第二項の規定により同条第一項
の許可をすることができない場合に該当する
と認められるとき。

第七十三条第一項中「二ヘクタール」を「四ヘ
クタール」に改め、同項ただし書中「各号の二」
を「各号のいずれか」に改める。
附則中「こえない」を「超えない」に改め、附
則を附則第一項とし、同項に見出しとして「(施
行期日)」を付し、附則に次の一項を加える。

(農林水産大臣に対する協議)
2 都道府県知事は、当分の間、次に掲げる場合
には、あらかじめ、農林水産大臣に協議しなけ
ればならない。

一 同一の事業の目的に供するため二ヘクタール
を超える農地を農地以外のものにする行為
(地域整備法の定めるところに従つて農地を
農地以外のものにする行為で第四条第一項の
政令で定める要件に該当するものを除く。)に
係る同項の許可をしようとする場合

二 同一の事業の目的に供するため二ヘクタール
を超える農地又はその農地と併せて採草放
牧地について第三条第一項本文に掲げる権利
を取得する行為(地域整備法の定めるところ
に従つてこれらの権利を取得する行為で第五
条第一項の政令で定める要件に該当するもの
を除く。)に係る第五条第一項の許可をしよう
とする場合

三 同一の事業の用に供するため二ヘクタール
を超える農地を農地以外のものにするこを
目的としてその農地について第三条第一項本
文に掲げる権利を取得する場合(地域整備法
の定めるところに従つてこれらの権利を取得
する場合で第七十三条第一項の政令で定める
要件に該当するものを除く。)において、当該
事業の用に供するため第六十一条の規定によ
り売り渡された土地等の権利を取得する行為
に係る第七十三条第一項の許可をしようとし

るとき。

附 則

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して六月
を超えない範囲内において政令で定める日から
施行する。

(経過措置)

第二条 この法律の施行前に改正前の第四条第一
項、第五条第一項若しくは第七十三条第一項の
規定又はこれらの規定に基づく命令の規定に
よつてした処分、手続その他の行為は、改正後
の第四条第一項、第五条第一項若しくは第七十
三条第一項の規定又はこれらの規定に基づく命
令の相当規定によつてしたものとなす。
第三条 この法律の施行前にした行為に対する罰
則の適用については、なお従前の例による。

理 由

地方分権の推進及び行政事務の基準の明確化を
図るため、二ヘクタールを超え四ヘクタール以下
の農地転用の許可権限を都道府県知事へ委譲する
とともに、農地転用の許可基準を法定する等の措
置を講ずる必要がある。これが、この法律案を提
出する理由である。

平成十年四月三十日印刷

平成十年五月一日発行

衆議院事務局

印刷者 大蔵省印刷局