

第四百四十二回 参議院農林水産委員会會議録第十号

平成十年四月十六日(木曜日)

午後一時四分開会

委員の異動

四月十四日

寺澤 芳男君

補欠選任

青木 幹雄君

田村 公平君

四月十五日

大野つや子君

鈴木 省吾君

四月十六日

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

鈴木 省吾君

大野つや子君

事務局側
常任委員会専門員
鈴木 威男君

参考人

東京都立衛生研究所理化学部長 小久保彌太郎君

社団法人日本缶詰協会常務理事 森 光國君

兼研究 所長

ハナマルキ株式会社代表取締役 花岡 俊夫君

社長

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、衆議院送付)

○委員長(松谷蒼一郎君) ただいまから農林水産委員会を開会いたします。

委員の異動について御報告いたします。

去る十四日、寺澤芳男君が委員を辞任され、その補欠として北澤俊美君が選任されました。

また、本日、青木幹雄君が委員を辞任され、その補欠として田村公平君が選任されました。

○委員長(松谷蒼一郎君) 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、東京都立衛生研究所理化学部長小久保彌太郎君、社団法人日本缶詰協会常務理事兼研究所長森光國君、ハナマルキ株式会社代表取締役社長花岡俊夫君、以上三名の参考人の方々から御意見を拝聴したいと存じます。

この際、参考人の方々に一言ごあいさつを申し上げます。

本日は、御多忙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。

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つきまして、それぞれのお立場から忌憚のない御意見を伺いたいとして、今後の本案審査の参考にさせていただきますと存じます。よろしく御願い申し上げます。

それでは、これより御意見を述べさせていただきますが、あらかじめ議事の進め方について申し上げます。

御意見をお述べいただく時間は、議事の都合上お一人十分以内とし、その順序は小久保参考人、森参考人、花岡参考人といたします。

参考人の御意見の開陳が済みした後、委員からの質疑にお答えいただきたいと存じます。

それでは、小久保参考人からお願いたします。小久保参考人。

○参考人(小久保彌太郎君) 私は、今紹介していただいた東京都立衛生研究所の小久保です。私、こういうところは初めてなので非常に緊張しておりますので、ひとつよろしく願いたします。

資料といたしまして、最近、私がある医療業界誌にまとめた、HACCPに関する現況と出現の経緯ですとか基本的考え方、導入の手順、そういうことを簡単にまとめてありますので、参考のために見ていただきたいと思います。

まず最初に、食品衛生管理の基本的考え方というのをちょっとお話ししたいと思います。

安全で衛生的な食品を生産するためには、衛生的な原材料、衛生的な作業環境、それから衛生的な取り扱い、この三つの条件がそろわなければならないこととなっております。こういうことは、食品の国際基準などを検討しておりますコーデックス委員会というのがあるんですけれども、ここでも昨年示されました食品衛生の一般原則の中にも非常に細かく示されております。

この内容を見ますと、原材料、施設設備、食品の一般的取り扱い、それからそこで働く従業員の

問題、こういうことに関して八項目にわたりましたかなり詳細な規定が定められております。その中に明示されておるんですけれども、HACCPシステムを導入するには、まずその中に書かれた規定を守らなければならないことが示されております。食品衛生の一般原則の附属文書といたしまして、HACCPシステムのガイドラインというのが添付されております。

それで、原材料、作業環境、それから取り扱いの三条件のうち、特にあらかじめ清潔で衛生的な作業環境を確保するということが非常に大事でして、我が国におきまして総合衛生管理製造過程の中では、この部分を一般的衛生管理事項ということと示しております。それは、私が今回添付しました参考資料の表一に大体の内容が、十項目ですけれども、書かれております。一般的衛生管理事項は、具体的には現在、都道府県で定められております施設基準あるいは管理運営基準の一部がこれに相当するということです。米国のGMPも基本的に同じ内容だということです。

総合衛生管理製造過程といえますのは、一般的衛生管理事項が基礎になっておまして、この上にHACCPシステムが乗っかっているという概念です。まずは資料の図二に、三角形の図ということで示されております。

この概念は、まさに食品衛生管理の考え方に全く一致しております。食品の衛生管理は、まず一般的衛生管理プログラム事項を整備し、次いで、それではどうしても解決できない食品の取り扱いに直接関係する事項をHACCPシステムでカバーするという考え方が基本であります。一般的衛生管理プログラム事項が適正に設定されていないか、その内容が十分に満たされていない場合、HACCPシステムを導入しようとしたとしても衛生管理が複雑となってしまうという

うまくいかないという結果になります。

我が国では、今までアメリカのGMPのように、
一般的衛生管理事項を法的に詳細に規定いたしま
して、これを強制的に食品製造業者に実施させる
ということが余り行われていないと私は思います
。したがって、HACCPシステムの導入と、
その前提であります一般的衛生管理プログラム事
項、こういうことを同時にやらなきゃならないと
いうことで、いろんな面で大変だろうというふう
に思います。

次に、HACPシステムの主な基本的な考え方というのを幾つか御説明したいと思います。

まず第一に、このシステムは安全性確保のシステムであるということです。

本来は病原微生物の制御を目的として開発されたシステムですが、現在では化学的残留物質あるいは異物混入、そういうものにも対応できるというふうになっております。このシステムでは、食品の見かけですとか色合いですとか重量やサイズ、そういういわゆる品質ということで安全性と直接関係ないものは対象にしないということが一般的な考えでございます。

ただ HACCP システムの考え方というのは品質管理にも応用できるというふうに言われております。ここら辺を明確にいたしませんと、HACCP システムを組む場合に非常に複雑になってしまふということがあります。あくまでも安全性確保がまず第一だということです。

次に、最終製品の管理ではなくて、工程管理を行うシステムであるということです。

WHOの食品衛生の定義を見えますと、食品衛生とは、栽培あるいは飼育、それから生産、製造加工から最終消費に至るまでの全過程における食品の安全性、健全性及び正常性を確保するために必要なすべての措置をいうというふうに定義づけられております。この定義を見ますと、まさにHACCPシステムというのは定義そのものの実践システムであるというふうに思います。

テーブル、いわゆる農場から食卓までですとか、フード・チェーン、食品の一連の流れとかいう言葉で食品衛生管理を表現しておりますけれども、いずれもこれはHACCPシステムということを背景にした表現であります。

工程管理なんですけれども、重点的にどこの工程で管理をしたいかというのをあらかじめ明確にいたしまして、そこで重点的に管理をするというシステムであります。

それから第三番目に、予防を目的としておりま
す。

衛生管理を行うに当たりましては、あらかじめ原材料の生産から消費に至るあらゆる段階で危害分析ということをを行います。その結果に基づきまして衛生管理計画、いわゆるHACCPプランと言いますけれども、を立てまして、それを機械的に実施していくというのが特徴であります。あくまでも予防を目的とした衛生管理ということになります。

したがって、HACCPシステムでは、まず、どこでどのように食品を取り扱う場合に危険な食品になるのか、それをどうすれば防げるのかということを明確にするための危害分析ということが必要でして、あくまでもこれを科学的データに基づいて行うということになります。

それから第四番目に、HACCPシステムというのは自主衛生管理システムです。

したがって、衛生管理計画というのは自分で作成する、それをそのとおり実行いたしまして、その結果を記録に残します。自分でその記録をチェックいたしまして、衛生管理状態を確認するということになります。同じ食品でも施設別、工程別、製品別に衛生管理計画書を作成する必要があります。

それから、そのほかに記録化ということがあります。これは衛生管理の結果を決められた様式で、記録として残しておく。その記録というのは、いわゆるP.L.法の對抗策になるといって、業界間で非常にH.A.C.C.P.が注目されている一つの理由

になっておりまして、また自社の製品が安全であることを証明する証拠にもなるというふうに思います。

それから次に、HACCPシステムを導入すればそれでおしまいということではありませんで、HACCPシステムによる衛生管理計画は時々検証を行いまして、不合理があれば直していく、いわゆる改善していく、よりよい衛生管理計画にしていくというのが基本であります。よくHACCPシステムを導入すれば食品衛生はすべておしまいという概念があるんですけども、決してそうではなくて、ステップアップの一つの手法だというふうに解釈していただきたいと思います。

その導入は七原則と十二手順、コードデックスのガイドラインに示されており、それを実行して、よって衛生管理計画をつくって、それを実行していくということになります。この七原則十二手順につきましては資料の表二に示しておりますので、見ていただきたいと思います。

それで、HACCPシステムではその導入に当たりまして、いわゆる危害分析、重要管理点、管理基準、モニタリング、改善措置、検証、記録、この七原則をすべて満たす必要があるということと、かなり言われるんですけれども、よく考えてみるのと、我々が衛生管理を行うに当たっては必ずしも七つの原則を満たしているはずなんです。それがいわゆるシステム化したものがHACCPシステムということなので、何も従来のものとやることは違わないというふうに思います。

衛生管理計画なんですけれども、その簡単なものも資料表四に示されておりますので、これを見ていただいて、こういうものをつくって、これに基づいて機械的に、いわゆる考えないで衛生管理をやるということになります。現在、世界各国で HACCP システムの導入が急速に進められておりまして、我が国におきましても厚生省と農水省が一体となって、その HACCP システムの考え方を取り入れた食品の衛生管理の導入を、生産農

場から食卓まで、いわゆるフロム・トゥ・トゥー・テーブルという概念で積極的な奨励をいたしています。まずことは非常に理にかなったことでありまして、国際的ハーモナイゼーションということから望ましいことだと思います。

今までの衛生管理が間違っていたということではないんですけれども、より合理的でシステムチックな、いわゆる高度化された衛生管理法である HACCP システムを導入していくに当たりまして、それなりに施設設備を整えるなど環境整備を必要といたしますし、その導入の基本であります危害分析を確実に実行するには、それなりにデータや知識及び技術を必要といたします。それらを満たしていくにはやはり財政的裏づけが必要となると思います。

アメリカでは、昨年の五月に、ゴア副大統領が二十一世紀に向かっている食品の安全対策ということを示しまして、四千三百二十万ドル、大体五十億円ぐらいだと思えますけれども、政府資金を日ACCPシステムの導入を中心といたします五つの対策に投入することによりまして、米國で生産される食品を世界で最も安全な食品と位置づけて、このことを世界の食糧戦略に使おうとしております。

○委員長(松谷蒼一郎君) 小久保参考人に申し上げますが、時間が過ぎておりますので、御意見を
おまとめください。

○参考人(小久保彌太郎君) もうおしまいです。

このようなことを考えますと、H A C C P システムの積極的導入を奨励している国が、このシステムを導入しようとする生産者に財政的な支援を行っていくことを目的としたH A C C P システム支援法というものは極めて意義のあるものというふうに私は考えております。

以上です。

○委員長（松谷重一郎君）　ありがとうございました。
次に、森参考人にお願いたします。森参考人。

○参考人(森光國君) 森でございます。

まず最初に、HACCPの適用は缶詰が世界で初めてであったということを申し上げたいと思います。

今から約二十四年前の一九七四年、アメリカのFDA、食品医薬品庁と言われているのが、当時、アメリカで、家庭菜園とかあるのは釣りが釣った魚を帰るまでに缶詰にして渡す、そういう要するにホームメイドの缶詰で食中毒が起きたわけでございます。そこで、アメリカのFDAは低酸性食品缶詰規則という強制法をつくりまして、工場の登録とか製造条件の申告、そういうことを義務づけたわけでございます。この規則は、今日言うHACCPの原点に近いものがございます。

そこで、当時、日本からアメリカに水産缶詰が輸出されたということがありまして、私も日本缶詰協会は、その手続とか窓口業務、あるいは科学的な、サイエントフィックな根拠に基づいたデータをつくる、そういうことで対米輸出をしていった企業を支援してきたわけでございます。

次に、HACCPの導入の利点でございますが、FDAは、先ほど言いましたように、二十四年前につくった低酸性食品缶詰規則が成功したというところで、その結果、アメリカでは水産缶詰というのは米国内に流通するシーフードの中で最も安全な食品群の一つである、そのようにコメントをいたしております。アメリカの国民が最近、健康志向ということでシーフードを食べる機会が多くなったわけでございますが、その一方でシーフードに由来の食中毒が急激にふえてきております。そういうことで、このたび水産食品のHACCPを強制化したと説明いたしております。

今申し上げましたように、HACCPシステムというのは確かにね先のついででございます。食品の安全保証の切り札でございます。ただ、それにとどまらず、私はその波及効果にも非常に大きいものがあると考えております。

HACCPの実施におきまして従業員が各人が

自分の役割を把握している、自分がどういう仕事をしなきゃいけないか。したがって、目的意識を持って作業に当たる、行動する。そういう全社的な雰囲気の中で物づくりができるということと、それから製造設備とかモニターする機器、そういうものの理解が深まる。あるいは記録が残るというところで、ある程度の作業に緊張感を持ちながら作業をしていく、そういうことでかえって生産能率が上がる、知識が豊かになる、そういう波及効果も期待できるんじゃないかと思っております。それは製品開発とか工程の見直し、そういうものにも役立つんじゃないかと思っております。

そういうことで、HACCPというのは食品の安全性のみならず業界の技術のレベルアップにつながっていくだろうと私は思っております。さらに、洗浄性とかメンテナンス性、そういうものに配慮された食品加工機械の開発あるいは各種センサーの開発、そういう関連業界への技術開発が活性化するんじゃないかと思っております。

次に、私どもの業界のHACCPへの取り組みの状況について御紹介したいと思います。

先ほど申し上げましたように、過去二十数年間、HACCP手法に類似したアメリカの規則に

対応してきた経緯がございます。このたび、我が国の総合衛生管理製造過程とかアメリカの水産食品のHACCPの強制化、そういうものに

するためにHACCP導入への関心は業界として非常に高まっております。

そこで、私も協会ではこのほど自主管理のた

めのHACCP計画マニュアルという手引書、参

考書をつくりまして、業界におけるHACCP導

入を支援いたしております。また、行政当局の指

導を仰ぎながら、その人材養成とか普及のため

にHACCPトレーニングコース、そういうものを

近く開催していく予定にいたしております。私

どもとしては、長年培ってまいりました知識と経

験を生かしまして、できるだけ多くの企業がHACCPに取り組みよう支援していく予定でござい

ます。

次に、HACCPを進める中で重要なことを二、三申し上げたいと思います。

先ほど言いましたように、幹部の方とか従業員、一般従業員も含めまして全社的な協調体制の確立が必要じゃないかと思っております。それから、安全性を重視する必要があるわけですが、できるだけ効率的なHACCP計画をつくり上げる、要するに経済的かつ経済的HACCP計画が大事だろーと思っております。それから、絶えず従業員の訓練を繰り返すこと、それから、事業者団体等からの情報を収集していくということ、さらに、より充実したHACCPの内容を目標にしたものにするために絶えずリニューアルに努める、見直しをしていくことが必要じゃないかと思っております。

○参考人(花岡俊夫君) 花岡でございます。HACCP支援法案について考え方を申し上げます。たいと存じます。

なお、私も食品業界ではハセツブというふう

に呼んでおりますので、ハセツブ支援法案という形でお話し申し上げたいと思っております。

私もはみそのメーカーでございますが、みその業界は全国に約一千社ほどありますが、典型的な私も含めた中小企業の集まりでございます。そういう最も伝統的な食品、また塩を使っているという、みそ、しょうゆは塩分が非常に高いものでありますので、今まで食品事故というのはほとんど発生したことがありません。ありませんけれども、このHACCPにつきましては非常に

関心が高くて、業界でもみそ製造のための衛生管理基準というものを今作成中であります。この基準づくりにはHACCPの考え方をかなり多く取り入れているものでございますが、こういったものを利用して安全で衛生的な商品を提供する、こういう方向になるんじゃないかというふうに確信をしているわけでございます。

HACCPの手法を進めていく上で現場として

一体何が重要かと。

今までお二人の参考人の御意見にもございましたように、既存の建物や機械ではかなり対応し切れない部分がございます。そういったものを修理、改造、もしくは新設をしなければいけません。それがハードの部分でございますが、ソフトの面につきましては、お二人の参考人の話にもございましたように、従業員の教育訓練、それから研究データの蓄積、そういったものを今でも当然やってはおりますけれども、それをかなり高度に進めていかなきゃいけない、そういったこと。

それから、これを系統的に考えていかなきゃいけません。一たんHACCPの認定を受けたらそれで終わりというのではなくて、系統的にHACCPの手法で品質管理を行っていくということにつきましては、経営者のかたい意思というものが無いとこれは現実的には進んでいかないと、そう

いうふうに思っています。
私どもの会社がこのHACCPについてどのように対応しているかというのを申し上げますと、社内でHACCP委員会というものを、研究会のようなものでございますが、そういうものをつくりまして、一連のHACCPを進める上での手法づくりを今やっております。

それからもう一つは、たまたま長野県の伊那市に新しいみその工場を今プランをしております。今、基本設計に入っておりますが、建設各社から提案されておりますのは、これからの加工食品工場は当然HACCPに対応した工場でないといかぬというふうなことで、従来のレイアウトや機械設備、そういったものでは十分に対応できませんのでかなりの投資が必要だと、どれだけ必要かといひますと、従来のものに比べますと、約一五％ぐらい余計に機械や建物に投資が必要だと。それは必ずしも生産向上につながっていないものであります。一応私どもはそれをやるというふうなことを考えております。また、コスト的にも、そういったデータの蓄積やファイル、それから従業員の訓練、あるいはランニングコストなどはかなりコストアップになりますけれども、コストアップになっても時代の流れとしてこれに対応していきたいというふうに思っております。

HACCP支援法案については、施設設備に対する長期の低利融資というものが行われるように思いますが、これを非常に高く評価したいと思っております。ただ、これから全国の加工食品企業がHACCPに取り組もうとしているやさきでございまして、五年間の期限立法というのはいくらにも短過ぎるということ、百億円の融資幅、範囲が百億だというのはこれも非常に少ない幅じゃないかと、全国には数万家に及ぶ食品工場がございまして、それが一軒一軒HACCPの対応に取り組んでいったら物すごい投資が必要だと。ですから、そういうことを御配慮いただければ非常にありがたいのではないかとこのように思っています。

また、私も、中小企業団体の話を聞いていますと、やはりこのHACCP支援法案に対する期待が非常に高いわけでございまして、もう少しそういう配慮が必要かなというふうに思っています。また、これは先ほど申し上げたようにかなりコストもかかりますし、投資もかかりますので、減税といひますか、そういう企業に対する支援策を一段と進めていただければ非常にありがたいというふうに思っております。

以上でございします。
○委員長(松谷重一郎君) ありがとうございます。以上で参考人の方々の御意見の聴取は終わりました。

これより参考人に対する質疑を行います。
質疑のある方は順次御発言をお願いします。

○三浦一水君 自民党の三浦一水でございます。三人の参考人の皆様方には本当に御忙しい中をばお忙しいなかで、聞こうと思つていたことをば懇切に御説明いただいたような気がするわけでございますが、どうぞもう一步突っ込んだ角度からお答えをいただければと思ひます。

いすれにしましても、花岡参考人におかれましてはハセップというところで通称をおっしゃっていただきまして、我々はハシップと聞いてきておりまして、私はハシップ手法ということで言わせていただきますが、この手法支援につきましては、現在、国民の食品の安全性に関する非常な高まりの中で、ひいては流通業界に至りますまで、業界としての対応というものが非常に迫られていて、ところかという感じはするわけでございます。まず、私が申し上げたいのは、この支援措置はどのような状況の中では非常に時宜になつたものではないかという、そういう感を持っております。我々としても積極的な支援をしてまいりたいという決意を申し上げておきたいと思つてございします。

まず、第一番目に伺つておきたいと思ひますのは、小久保参考人にお尋ねを申し上げますけれども、システム全体を詳しく御説明いただいたところでありまして、端的にメリット、デメリット、先ほどはデメリットについては特に御指摘がなかったかと思ひますが、その点につきましてどのようなお考えがあるか、まずお伺いをしたいと思います。

○参考人(小久保彌太郎君) メリットは、先ほど申し上げたように、工程管理ですのでも漏れがないということになります。

それからデメリットは、これは国の生活習慣の違いが結構あるんですけれども、やはり自分でやったことは自分で責任を持つということなんですよ。それが非常に生活習慣上煩わしいところが出てくる。今考えるデメリットというのはそういうことかなというふうに私は思ひます。本来的には、やはり安全な食品をつくるにはそれなりの責任を負うべきだろうと私は思つています。それがいわゆる設備投資なら設備投資になるだろうというふうに思ひます。そこら辺がデメリットなんだと思ひますけれども、これは本来はデメリットではないと思ひます。

○三浦一水君 それに関連しまして、この手法に關します基礎的な研究というものは国内的にも十分進んでいてるところかと、そう考えるわけでございますが、先ほど花岡社長のお話にもありましたが、設備の導入等いろいろな面で非常にまた大きな費用負担もかかるといふことであります。その研究と、それからどう技術的に取り組みをしていくかということが設備負担を下げる意味でも大きな効果があるかと思ひますが、その辺の御感想はいかがですか。

○参考人(小久保彌太郎君) この辺は私は厚生省の研究班でみんなとディスカッションしたところなんです。

やはり、中小企業の方々が基本的にHACCPシステム、いわゆる衛生管理の基本なんですけれども、これを取り入れやすいようにするにはどうしたらいいかということで、いろんなモデルをつ

くつてみたり、そういうことも厚生省の研究班を通じて皆さんにお示ししている。それから、それぞれのところが自分でいろんなデータを収集できない、つくれないというところは、厚生省の研究班を通じてそういうことをやって公表しているという方法をとっています。なるだけ皆さんに負担をかけないようにしていますけれども、やはり最低のものは、設備投資ですとかそういうこととお金が多量にかかるだろうというふうに思ひます。

○三浦一水君 次に、森参考人にお尋ねをしたいと思います。

缶詰業界におかれましては中小企業は非常に多いというふうに伺つておりますが、この手法の導入に当たりましてどのような課題を考えておられるか、もう一回お尋ねをしたいと思います。

と申しますのも、平成七年に食品衛生法が改正になりました。HACCP手法については承認制度もそのときにつくられていた。しかしながら、これを採用する、あるいは普及と言ふべきでございまいしょうか、余り実績が上がっていないやに聞いている面もありまして、その辺の事情をお話しいただければと思ひます。

○参考人(森光國君) お答えします。

私どもの業界は、先ほど言いましたように、輸出している企業にとりましてはアメリカの法律に適合しないといけないということで比較的、私もハセップと言つておりますが、HACCPに対してはなれていたというんです。ある程度の対応はやっていたわけですが、対米輸出していないそれ以外の国内消費向けの商品をつくっている企業にとりましては初めての経験でございします。

そういうことで、先ほどちょっと申し上げましたが、缶詰というのは密封と最後の加熱殺菌、そこで安全性をほぼ確立している業界でございします。HACCPというのはいわゆる原料の段階から工場の施設、もうあらゆるプロセスまで衛生的でなければいけないということで、確かに業界の今までの長い経験と歴史の中で相当思い切つた発想の

転換をする必要があることは事実でございます。ただ、そういったことでアメリカの法律にも適応してきた者が私も業界でかなりおりますので、全体的には進んでいくだろうと思っております。

昨年三月に厚生省の方から総合衛生管理製造過程の指定を受けたわけでございますが、その後、乳製品とか肉製品に続いて私どもの番だと思っております。ことしの秋ぐらいをめどに業界で総合衛生管理のHACCPの申請を出そうと、そういう動きがございまして、業界としては前向きに取り組んでいくことを申し上げておきたいと思っております。

○三浦一水君 加えて、森参考人にお尋ねをしたと思いますが、先ほど御説明の中でヘッド面での設備経費の負担というのも非常に大きなものがあるんじゃないかというお話でございました。

これは政策的な取り組みから一歩外れるわけでございますけれども、現実には各企業が取り組みをされていく中におきましては、その必要な設備手段のコストがどうなのか、幾ら支援措置を考えても、設備そのものが非常に部品等の共通化ができていない、特に新しい取り組みについては機械設備が高くて、取り越し苦労で済めばいいんですが、そのような感じを持っております。その辺、協会として、あるいはそういう設備メーカーに対しての取り組みというのはどのような感じでしょうか。

○参考人(森光國君) お答えします。

若干、言葉の舌足らずがあったかと思いますが、要するに、HACCPの要求している清浄な区域と非清浄な作業区域との間仕切りをしないといふことができていないのは事実でございます。ですから、建屋全体を建てかえらうといふことよりも、そういう程度のもので済む工場が多いんだらうと思いますが、中には全面的に建屋も建てかえなきゃいけない工場もあるやに聞いております。

したがって、そこらがどのくらいのレベルになるのか、何%ぐらいが全面的に建てかえる必

要があるのか、あるいはどのくらいが一部改修で済むのか、その辺はまだもう少しと時間をいただかないとわからないかと思いますが、今般その辺のところを業界に対して調査中でございます。

○三浦一水君 最後に、花岡参考人にお尋ねをしたいと思いますが、製造業者の代表として、関係の取引業者から取引の条件としてHACCP手法の導入を求められたことがあるかどうかという点につきまして、あるいはそういうことを聞かれていふことがあるかどうかという点につきまして、もう一点、みそという点で、従来、食品衛生管理上の事故も非常に少なかった、なかったというお話だったと思いますが、そういう中であえてまたこの導入を図っていくということ、先ほど御説明もあつたかと思いますが、端的にその辺の事情というのを話したいだけだと思います。

○参考人(花岡俊夫君) 最初の、取引先からのこういった御要望なり御質問なりというものが現在どうなっているかと申しますと、当社に対しては、いつまでもHACCPの対応の生産設備をつくるんだ、あるいはどういうふうか今HACCPについて考えているんだという問い合わせはございますが、それを取引条件として取引がなくなるかと継続するかとという段階ではまだございませ

ん。みその方は食品の事故が少ない、ほとんどないというふうに申し上げたんですが、それでもやはり、微生物的な汚染というものはほとんどございせんが、中には、いろんな虫が飛び込んでそれがクレームに至るといったようなことは全国的にはかなりあるはずでございます。そういったものを防止するためにも、今非常に競争もまた厳しい状況でございまして、そういうクリーンルームのようなものを設けてその中で生産すれば、あるいはその建物、部屋全体を与圧して外から異物が入らないという形の生産設備にすればほとんどそういう事故が起きないというふうなことも含め

て、また新しい工場の建設も目前に迫っておりますので、いっそのことならこのHACCP対応の工場にしたいというふうに思ったわけでございます。

以上でございます。

○三浦一水君 ありがとうございます。

○和田洋子君 民主の和田洋子でございます。

きょうは、お三人の先生方、ありがとうございます。もちろん、私たち、食品製造過程における衛生管理ということで、私もハシッと言わせていただきますが、HACCPの導入は消費者の皆さんも大変喜ばれることだと思っておりますので、大いに結構なことだと思っております。

小久保参考人にお尋ねをいたします。いろいろな場所でHACCPについての御講演をされるというふうに思いますが、反応はどうでしょうか。

○参考人(小久保彌太郎君) 非常に高うございまして、私は、プライベートなものは立場上ほとんど出ないんですが、いわゆる地方自治体が主催してその地方の業界もお呼びするというような講習会には、大体もう満杯で立ち見席が出るぐらいな関心であります。

○和田洋子君 それは消費者の立場ということでしょうか。

○参考人(小久保彌太郎君) いや、やっぱり製造業者を対象とした講習会なので。○和田洋子君 やはり、製造される方々も、これは大変なことだというふうに認識をされておられるんだというふうに思いました。そして、それに加えて、私たちはおととしと去年とO157というのに大変振り回されたというか、まずO157なんという細菌があったというか、ことに驚いたんですが、腸炎ブリスト菌とかサルモネラとか、ああいうのはみんなだれでも知っていたと思うんですが、ペロ何とかとかO157なんというの初めて聞いて、そんなものもあった

んだというふうに思いました。HACCPが導入されれば、そういう私たちが未知でまだわからない細菌も含めて全部クリアできるんじゃないでしょうか。

○参考人(小久保彌太郎君) 先ほど申し上げたように、このHACCPシステムというのは完全に事故をなくするというシステムではないんです。それを少しでも減らしていくというシステムなんです。それで、そのシステムを組むときには、先ほど申し上げたように、危害分析ということをやります。危害分析というのは、やはり対象があつての危害分析なんです。

それで、例えばO157の事故を減らそうというところのために、O157のいろんな性状ですとか特性ですとか疫学ですとか、そういう疫学データを踏まえていわゆる衛生管理システムを組まなきゃならないということなんです。だから、未知のものには対応できないというのか、ただ、食品による事故というのはそんなに未知のものというのか、以前、狂牛病というのがあったかと思ひますけれども、それはどうなのか、普通の細菌による事故というのは、恐らくこのシステムを導入することによって確実に減るだろうというふうに思

います。HACCPの非常に進んでおりますアメリカなんかでも、このHACCPシステムを導入したから事故がなくなるとは考えていないわけですが、やはり、あそこは日本と統計が違いますけれども、年間五百万人ぐらいが食品による事故で病気になるという、四千人以上の人が死んでいると、こ

う言うんですけれども、それをとにかく少しでも減らそうということで導入したシステムというふうに思っています。

○和田洋子君 じゃ、今のお答えにもう一度重ねてお聞きをしますが、七つの原則という中で、危害分析、これはデータをきちんと見きわめるといふことなんです、農林水産の原材料、そういうものの中で、この危害分析とかそういうものが生産の段階でできるのでしょうか。

○参考人(小久保彌太郎君) もちろん、食品生産、それから食品製造の段階で行うということですが、その生産の仕方ですとか製造加工の仕方ですとか、それを事故が起きないように、例えば病原菌を発生させないように、汚染させないように分析を行う、それにはどうしたらいいかという分析を行うということです。もちろん、農林水産サイド、生産者サイドでそういうことは十分できると思います。

○和田洋子君 ありがとうございます。

○参考人(小久保彌太郎君) ありがとうございます。

○HACCPという制度のずっと以前にアメリカで行われていたものに、佐詰業界は支援をされていたというふうにお聞きをしました。そして、今現在はそのような取り組みをするという企業にもいろいろ支援をして、またこういう手引書とか業界の取り組みに自主管理とかそういうので支援をされるというふうにお聞きをしました。それから、佐詰を輸出するという段階でその佐詰の貿易環境というふうですが、その実情とか、今後はどういうふうに取り組まれるか、お答えください。

○参考人(森光國君) お答えします。

対米輸出でございますが、最近の為替レートの問題で二十四年前に比べて一けた台ぐらいに減っております。

ただ、日本の方が西海岸、ハワイ、そういうところの結構おられるということで、そういう人を対象にしたオリジナルフーズあるいは日本食、そういうものの輸出、それから当分なかったお茶だとか飲み物、そういうものに大分シフトしております。ですから、量は減っておりますが、輸出されるアイテムというんですか、そういうものは当時よりは数は少ないですけれども、種類はふえております。

そういうことで、今後ともアメリカの法律に適合しなきゃいけないと。特に、水産物は新たにHACCPの強制化、これもやらなきゃいけない。それから、従来からの今も続いておりまして、低酸性食品缶詰規則、これにも適合しなきゃ

いけないということで、私たちも、そういう輸出されるメンバーに対しては今後も全力を挙げて、ノウハウだとかポイントだとか、そういうところをお教えして支援していきたいと、そのように思っております。

○和田洋子君 ありがとうございます。

○参考人(花岡俊夫君) 必ずしも私どもは大きな会社ではございませんで、業界の中では確かに大手ではあります。誤解のないようにひとつお願いしたいと思っております。

それから、全国には約一千社ほどのそういう大中小さまざまなメーカーが全国味噌という組織の中に加盟しておりますが、これから私も業界団体としていわゆる味噌製造のための衛生管理基準というものをつくろうと、一部はもう作成中でございまして、それを業界傘下の各企業に徹底していくというのを今考えている最中でございまして。そういう小規模なメーカーがございまして、そういう小規模なメーカーがございまして、業界全体としてのレベルアップを図るといふ意味では、それぞれのレベルの企業がそれぞれに対応するよう、そういう小規模なところでもできるようなHACCPというのを考えながら指導をしていければ必ずそういうのに対応できるものだと思います。

○和田洋子君 投資が一五％ぐらいかかるという

ふうにおっしゃいましたが、お三人の先生たちにお聞きしたいんですが、例えばHACCPが導入されるとすればそのHACCPを導入した会社と導入しない会社の差がつかますよね。例えば、食品にそういうものが表示されてくるとすれば、なかなか投資に踏み切れない小さい本家に家庭内工業でやっておられるような食品の会社とか、商店とか、そういう方たちとの格差というものをどういうふうにしていいかというふうにお尋ねをしたいと思います。

○参考人(小久保彌太郎君) 私は、表示だとかそういうのはよくわからないので、行政の方で決めることでしようか。

ただ、もし表示をするのであれば、例えば厚生省でも家庭でのHACCPというのを示しているぐらいですから、表示をしていないところも十分そういうことをやっていると、やっぱり行政的な私は御指導が必要なんだろうと思うんですね。そうすれば、そんなに不公平は生じないだろうというふうにお聞きします。

○参考人(森光國君) 現状としてどのぐらいのパーセンテージがHACCPを導入するのかわからないので、お答えできません。ちよっとまだ予測がつかないので、お答えできないのが実情でございます。

○参考人(花岡俊夫君) 私どもは、仮にHACCPの認定を受けたとしても、現時点ではそれをパッケージに表示するとかいうことは今のところ考えておりません。むしろ、消費者の認識というのはまだそこまで至っていないと。いわゆる食品の加工業者の段階で今まだ認識が始まったばかりでございますので、消費者の場合はちよっとそこまでは行っておりません。

また、いわゆる表示をするからといって必ずしもそれが、何をいましてか、だから消費者が買いか買わないかというふうな問題よりも、私どももその場合は、先ほど申し上げたように食品事故というのはほとんどございせんので、むしろ味とか香りだとかそういう好みの方が消費者の嗜好が強いものですから、そこまではまだ至

らないんじゃないかなと思っております。

○和田洋子君 ありがとうございます。

○風間純君 公明の風聞です。

まず、小久保参考人に、先ほどお話しいただいた中で、従来も手順の六から十二までは、この七システムはやられているというお話というふうな承ったんですけれども、そもそもHACCPは、従来の一般管理基準がベースにあって、それでクリアできないものに対してこの方式を導入する。つまりは、製造過程というか工程の中での区切り区切りの管理ということなんだと思うんですけれども、しかしそれは今までもやられていたのではないかと、思うんですが、その点についてちよっと一点伺いたいと思っております。

それからもう一点、この参考資料を見させていただいて、総合管理表、表四の総括表、これを見てふと気がついたのは、一つの製品でも製造工程で望ましいとされる衛生管理基準、たくさんあると思うんですけれども、そのものの基準、衛生管理基準とそのほかの製造過程の基準との組み合わせがこれから製品によりあるいは工程により、かなりラップしたり複雑化したりする可能性があると思うんですけれども、そこをどうやって具体的に考えていこうかというのかという、この二点をお伺いしたいと思います。

○参考人(小久保彌太郎君) 最初の質問なんですけれども、今までも、確かに先ほどお話ししたように、施設基準、これは施設を開くための許可基準です。それをクリアしているということでやっているわけですが、それから、管理運営基準というのも食品衛生法に基づいて都道府県で定められてそれを実施しているというところなんですけれども、ただ、今までのものは結構ばらばらに行われていたところがあるんだと思うんですね。HACCPシステムあるいは総合衛生管理製造過程というのは一つのシステムでして、みんな連携を保ってやっているというところが私は違うんだと思うんです。

それからもう一つ、確かに管理基準というのは

施設によってみんな違うでしょうし、製品によってみんな違うと思います。ただ、管理基準で言えることは、要するに難しい手段を使って確かめるという基準は管理基準としてはぐあいが悪いわけですね。要するに、HACCPシステムというのは、本来、欧米で出たときには、例えば言葉が通じないとかそういう人に対しては簡単に管理をやらせることができるという、そのためのシステムなんです。だから、いわゆる機械的に考えなしにできると。ただ、そういうものをつくるための前段階ではやはりそれなりの配慮が必要なんだろうというふうに思います。

それで、製造加工のそれぞれの施設では、やはり自分のところで行うためのいわゆる工程管理基準といいますが、そういうものがあるんだらうと思います。当然その工程管理基準というのは管理基準より、より厳しさが要求されるだろうというふうに思います。

○風間親君 二つ続けて質問させていただいたのは、要は今まで許可基準があるけれども、ばらばらにやらせていたと、それを連携してやるのが大事だという今の参考人の御意見に運動して、そうすると、今度組み合わせがかなりいろいろラップしてくることになるので、その部分を具体的に、まさに今、簡単に考えなしにプランだけきちんとやっていければできるというふうにおっしゃったことと矛盾していかないのかなという感じがしたのですから。

○参考人(小久保彌太郎君) HACCPは要するにアメリカから最初出てきたわけですね。アメリカというのはGMPが既にあるわけですね。だから、かなり施設基準ですとかそういう環境整備の部分で法的に強制的に守らせていたところがあるんですね。

それで、これは御存じだと思いますけれども、FDAがGMPにちょっと訴えられまして、非常に抽象的な表現を使っていたところがありまして、それをより具体的に示したところがありまして、例えば、加熱しなさいとただGMPでは書いてあったとして

も、じゃ、何度で加熱したらいいかわからない。それをより具体的に示す、それがHACCPで言う管理基準だろうと思います。

ところが、日本では、そういうGMPの一応その施設基準あるいは管理運営基準というのは法的にはちゃんと各都道府県でつくって守らせなさいというものが決められていたんですけれども、それほど強制的にはやられていなかったところがあると思います。法律を見ましても準則という形で国が例を示していますけれども、やはり各都道府県、結構ばらばらなところがありまして、それを統一して、より具体的に示す。しかも、HACCPシステムというのは本来自主管理、いわゆる自分で基準をつくってそれを守るところがみそなんだと思うんですね。

こういう考え方は何もHACCPシステムだけではなくて、例えば今、食品業界その他で使われているISO9000ですとか、それから我々、試験検査機関で使っているGLPですとか、ああいうものもすべてそうなんです。だから、みんな同じような考え方でいっているところなんですね。

○風間親君 次に、花岡参考人にお伺いしたいんですが、先ほども出ていましたように、みそとかしょうゆというのはまさに発酵が必ず工程に必要です。そうすると、例えばカビの発生状況などで、ある意味では秘伝の部分というものが勝負してきたというか、処理してきた部分が非常に多いと思うわけです。みそやしょうゆがそうであるというのではなくて、もう本当に腐りかけているものはおかしいとかいうことも一般に通の間では言われているものも実はあるわけでございます。

そうしますと、マニュアルをきちんと衛生管理すること、御社のHACCP委員会でも恐らく議論になっていると思うんですけれども、かえって本来の持っているハナマルキみその味あるいは風味が損なわれないのかなと。そうすると、何のためのHACCPなのかなということも危惧され

るんですけれども、そこをどうお考えになつていらっしゃるのかをお聞きしたいと思います。

○参考人(花岡俊夫君) 確かに、みそ、しょうゆ、それから清酒、そういうものはいわゆるそれぞれ企業によって特徴があるわけでございますが、私もみその業界そのものもそうなんです。が、むしろそういう微生物的なことの汚染というのがは食塩がございまして、ほとんど発生しておりません。

何が一番大事かといえますと、みそというのは仕込んで、長い間発酵熟成させて、それからパッケージして消費者に届けようという過程の中で、非常にアルコールなどを中心とした揮発性のものが出来て虫が大分寄ってくるんです。いわゆる虫がみその製品の中に混入しますといわゆる消費者からクレームが発生してくる。そういうことを防止するというのが一番重要なポイントになるかなと思います。

したがって、微妙な品質の持ち味とか、そういったものに影響するということとはほとんどないと思いますが、私も、長野県と群馬県にそれぞれ工場が一つづつございまして、全く同じ商品ができないんです。それは恐らく気候、風土、それから水であるとか、そういったものの影響の方がむしろ微妙な品質を構成している。必ずしも微生物というわけではないかなと思っております。

以上です。

○風間親君 貴重なお話です。同じ会社の工場でも風味が違ふというのはいくつの特長にもなるかと思っております。今まさにおっしゃった防虫対策、これは虫は単に媒介でありまして、虫の中にむしろ微生物を体内に持っているものもあるわけですから、単純に今、社長がおっしゃった虫の対策で微生物はないというふうに断言するのはやや危険かなというふうに私は危惧します。

もう一点、花岡参考人にお伺いしたいのは、今回制定するHACCP法案、いわば支援法です。しかも、製造工程だけが対象になっています

けれども、問題は、最終製品ができて上がつて商店、売るところから消費者へのこの間のまた管理というのが大変私は盲点になってくるだろうと思います。つまり、流通機構や販売段階での衛生管理についてこのHACCP的な考え方というのか、そこをどう入れるのかなというのを御社の御経験で結構ですから、お考えをお伺いしたいと思います。

○参考人(花岡俊夫君) 一般的に、量販店あるいはコンビニエンスその他から流通されている消費者向けのものはほとんど密閉されていると思います。それはフィルムに入っていて、あるいはカップ容器に入っておりまして、ほとんど外気との空気の置換というか、そういうのが一切行われていないような密閉状態で流通しておりますので、それはほとんど問題はなからうかと思えます。

ただ、百貨店その他で一部はかり売りのような商品がございまして、これも過去の例からいいますと、いわゆる危害といえますが消費者からのクレーム、あるいは売り場からのクレームというのはほとんど今まで発生しておりませんので、それはもうごくわずかな流通の中でございます。九%がパッケージされたものが流通されておりますので、むしろ品質的には量販店サイドで夏になると変色するようなことがございまして、それも最近はかなり冷ケースの中で売られておりますので、ほとんど心配ないかなと思っております。

○風間親君 それでは、森参考人にお伺いしたいんですが、業界ごとにHACCPの認定する団体は、その団体に、言うところの天下りの問題、それから指定団体が今度HACCPを認定する際の認定料、あうんの呼吸でやりとりされるということもあるんじゃないかと危惧するものではないかと、この辺についてはどうお考えですか。

○参考人(森光國君) 私も、業界団体でございますが、日本の総企業の九割近くをカバーしてお

りますので、そういった意味では会員サービスの
一環として、そういったサービスの提供につつまし
ては業界の実情も考えましてできるだけリーズナ
ブルなレベルでやりたい、そのように思っております。

非常にデリケートな問題でございますので、そ
れ以上のことはお答えできかねる次第でございま
す。

○風間親君 それじゃ、同じく森参考人に。

HACCP導入のためのいわゆる低利融資や税
制上のインセンティブを与えるものでありますけ
れども、デファクトスタンダードという言葉があ
るんですが、事実上HACCPが標準になった場
合に、ある意味ではまた規制の意味合いが強くな
って来るといふこともあると私は思っているん
です。そうすると、今回の法が通った後、質的に
変わってくるおそれがあるのかなという危惧も
持っているわけですが、ここをどう考え
ますか。

○参考人(森光國君) 私は、それはむしろプラス
面で、先ほどから話題に出ておりましたが……

○風間親君 マイナス面を教えてください。
○参考人(森光國君) いや、マイナス面は余りな
いと思えます。むしろ、プラス面で製法を少し変
えることができるわけですね、先ほどの話じやな
いですが、そういうことで、私は、むしろ、むし
ろこの業界の状況が、日本の食品産業全体が変
わるだろうと、そのようにプラスに思っております。

マイナス面につきましては余りないんじゃない
かと。確かに経費負担、そういうものはあるうか
と思えますが、それを乗り越えればむしろ全体と
して日本の食品産業がパワーを持つという時代が
来るんじゃないかと私も信じているわけござ
います。

○風間親君 一言でお三人にお聞きしたいと思
います。
今回、HACCP支援法であります。アメリカ
のHACCP義務法と違うわけでありすすけれど

も、最終的にそこまで今後行った方がいいのかど
うか。いろんなファクターがあると思えますけれ
ども、一言ずつ教えていただければ。
○委員長(松谷重一郎君) 時間がありませんの
で、一言ずつ。

○参考人(小久保彌太郎君) 私は強化が必要だ
と思えます。

○参考人(森光國君) 私も同様でございます。

○参考人(花岡俊夫君) 必要だと思えます。

○風間親君 ありがとうございます。

○村沢牧君 社民党の村沢牧です。

参考人の皆様方にはきょう御出席をいただきま
す。貴重な御意見をありがとうございます。ま
ず、小久保参考人にお伺いいたしますが、御
三人の参考人の皆さん、この法律ができるという
ことは望ましいという御意見であります。そし
て同時に、財政的な対策措置が必要だということ
も言われた。小久保参考人は、この法律をつくる
ことを、HACCPについても厚生省の皆さんと
いろいろと御相談をしておるようですが、これは
自主的な管理措置であることは違いないんです
が、具体的にこれを実行するためには専門知識の
普及だとか技術の開発だとか試験研究あるいは人
材の確保、こうしたものが必要になってくるとい
うふうに思われますが、その点、私も与党の一員
ではあります。政府に対してどういう要望を持
つていらっしゃるのでしょうか。

○参考人(小久保彌太郎君) ちょっと政府に対す
る要望というのは大それたことなんですけれど
も、私は今の御指摘の点、いわゆる大メーカー、
これは自分でできます。問題ないと思えます。
ただ、やはりHACCPシステム、これは基本的
に食品衛生管理の原点だと私は思っています。
で、これを中小小までも普及させるためには、や
はりそれなりの財政も含めてデータの供給です
か、あらゆる支援が必要なのではないかというふ
うに思っています。それはぜひお願いしたいな
と。それで、従来、私、東京都の職員という立場
で、こういう衛生管理ということになりますと厚

生省と農水省と別個にいろいろやられてきて非常
に不便を感じるところがあるんですけれども、今
一回一緒にやったというところで非常にその意義が
あるんじゃないかというふうに私は考えていま
す。

○村沢牧君 このHACCPは、原料の調達から
最終製品として出荷されるまでの汚染源や不良発
生を洗い出す、そして防衛措置を講ずること。この
場合、原料の危害分析がこれまで重要になってく
ると思えます。農水問題についてならば、野菜に
ついてならば種子に起因する場合があるんです
が、これはどのようにお考えになってますか。

○参考人(小久保彌太郎君) その種子の件なん
ですけれども、私も実は農水省のカイワレの検討班
の一応メンバーでやらせていただいているんです
けれども、まだよくわからないところがあるん
です。ところが、実際に検査してみますと、種子
の中の、中といいますが、そこら辺にどうも細菌
がかなりいるということがわかってきておりま
す。今わかってるのはそのぐらいなんですけれ
ども。

それで、実際にこの前も発表がありましたよう
に、いわゆる大腸菌、これは病原性の大腸菌では
ありませんけれども、大腸菌ですとかサルモネラ
ですとか、そういうものも現に検出はされてお
ります。アメリカなんかでも現に、恐らく種子だろ
うというふうに言っているんですけれども、サル
モネラの食中毒あるいはO157の食中毒、そう
いうものが出ております。

○村沢牧君 その種子が我が国でつくったものな
ら大体わかってくることも多いですが、輸入され
た種であるとなかなかわかりにくい。例えば、厚
生省も、今お話がありましたようなカイワレの問
題についてO157に汚染される、これは輸入
入種子が原因だというようにも言っているわけ
ですね。こういう輸入種子に対して分析検査を
していくというふうなことにについては、このH
ACCP法でも原材料から始まって製造過程までと
いうことになりましたが、大事なことでないかと

思いますが、その点はどういうふうにござんにな
っていらっしやいますか。
○参考人(小久保彌太郎君) 先ほども言いま
したように、やはりいい原材料を使うというのが
製品をつくる必須条件となります。日本ではそ
ういう制度がまだ私はないと思っているんです
けれども、やっぱりアメリカ、カナダではいい原
材料の確保ということ、いわゆるSQ A、サプ
ライヤー・クオリティー・アシユランスとい
います。いわゆる供給者が保証をするという制度
があるらしいですね。日本でも厚生省の研究班
でいろいろ議論をしている中で、なるだけ早い時期
にそういう制度的なものができたいなというふ
うに、そういうようなことも議論されたという
ことです。

ただ、今のところは原材料に対してはどうし
ようもないというところが現実なんですけれども、
ただ、その原材料をなるべくいいものを選びし
ようというところで、国内的には例えば食肉なんか
考えた場合に、屠場の衛生管理の改善ですとか、
それからさらにさかのぼって飼育場の衛生管理
の改善ですとか、そういうことが今行われてお
ります。飼育場の衛生管理の改善には、やはりえ
さの問題が当然出てきます。そういう一連の流れ
で衛生を向上させていくということで非常に私は
望ましい形じゃないかというふうに思っていま
す。

○村沢牧君 また時間があれば後ほどお伺いし
たいと思えます。

森参考人にお伺いするんですが、併結企業にお
かれましてはこうした法律が出される以前からマ
ニファクトリーの作成に取り組んでいろいろ努力
しておるといふことはお聞きしているんですが、今
まで業界で何%ぐらいの皆さんが取り組んでお
られるんでしょうか。

○参考人(森光國君) 私どものメンバーの方
からの電話とか問い合わせとか、それを勘案しま
すと、かなりのパーセンテージ、少なくとも半分
ぐらいは取り組んでおられるんじゃないかと

思っておりますが、その辺の定かな数字はまだ統計をとったことがありませんので、いずれ、ことの秋に申請を出すということですから、できるだけ早いうちに業界のその辺の数字を把握できるようにそういった調査をやりたい、そのように思っております。

現時点では何割ということはまだ未確定でございます。

○村沢牧君 森参考人、PL法、製造物責任法がありますね。これとHACCP手法との関係についてですね。HACCP手法を導入するということは安全な食糧を供給すること、これも製造物責任法の重要な目的であります、大変いいことだと思われませんが、そのPL法との関係はどういうふうに見えますか。

○参考人(森光國君) 私は、法律のレベルの方では存じ上げませんが、当然HACCPをやればPLになるような問題は起きない、そのように思っております。ですから、どちらの方が傘の下にいるのか、そういうことについては私はわかりません。いずれにせよ、HACCPをやればイコールそれはPLにも対応できる、そういうように思っております。

○村沢牧君 花岡さんにお伺いしたいんですが、私も長野県の間でございまして、花岡さんのことも承知しておりますし、みその業界のことも承知しております。

先ほど質問がありましたように、私の近くの伊那や諏訪の方でもいろいろみそ業界、それぞれ会社ごとに独特の伝統的なみそづくりをして、我が会社はということをやっています、さっきも質問があったんですが、HACCPの手法を導入することによってそういう伝統的な問題、この会社の独特な問題についてはどういうふうに考えたらいいたでしょうか。

○参考人(花岡俊夫君) 先ほど申し上げたかと思いますが、みその場合はやはり原料であるとか発酵方法だとか水であるとか、そういうものが非常に微妙な風味を醸成いたしますので、その上に

さらに消費者に安全で衛生的なものを供給するというのが大前提でありまして、それがクリアされ初めて品質あるいは微妙な、蔵ぐせと言いますが、そういう風味、香り、味というものを特徴づけて販売するというのがメーカーの姿勢でございます。したがって、HACCPの手法を取り入れた生産設備でありまして、そういう特徴のあるものは当然のことながら生産できるというふうになっております。

以上でございます。

○村沢牧君 御三人の方々からそれぞれ今度の支援法の柱をなしている資金の融通のお話があった。特に、森参考人は百億では少ないというようなお話もあったし、また五年ぐらいの暫定法では期限が短いというお話があったんですが、みその会社なんかを見ますとなかなか古い建物で、そう言っただけでは失礼ですが、大きな家ですからこれを改造するには相当なものがかかると思っています。会社によって違うんですけれども、一体どのくらいの資金が必要になるというふうに思われるでしょうか。

そしてまた、五年の暫定法では非常に短いというお話があったんですが、どのようにお考えになっておりますか、お考えがあったらお聞かせ願いたいと思っております。

○参考人(花岡俊夫君) 私どもの業界におきましては一千社に及ぶ企業がありまして、HACCPに対しては、知識あるいはその重要さの温度差というものがまだございます。そういうものをしばらく勉強しながら、温度差を解消しつつ、それから設備の改善なりに至りますので、とても五年ぐらいでは、力があつてそれなりところは早くやるかも知れませんが、先ほど村沢議員がおっしゃられたように、全国には小さな規模のところもございまして、そういうところまで含めてその対応策を講じていくということになります、私は十年ぐらいかかるんじゃないかというふうに思っています。

資金につきましても、公庫からの低利融資とい

うものがありますので、そういうものを活用しながら生産設備の改造を行う。これも、一千社の会社があつて単純に二億円かかればそれで二千億かかるわけでありまして、そこまではともかくとしまして、本間に江戸時代からの、あるいは明治の初めからの企業が非常に多いというので、中を仕切ったり空調したりするといまして、かなりの負担は避けられない。しかし、それをやらなければならぬ将来生き残っていくけないということもございまして、そんなふうに考えております。

○須藤美也子君 きょうはお忙しいところ三人の参考人の皆さん、御苦勞さまでございます。日本共産党の須藤美也子でございます。

まず最初に、小久保先生にお尋ねをいたします。

先ほどの御説明をお聞きいたしました、コーデックス委員会が示した十二手順のシステム、これを導入するとすれば、やはり私たち頭に浮かぶのは施設設備にお金がかかる、それから衛生管理の面で人材が必要となるといふふうにどうしてもそっちの方に行きがちです。しかし、HACCPの目的そのものは、O157の問題が出ました、いまだにその原因が明らかにされていない。そういう点からすると、病原微生物の発生、これを抑えること、それから病原微生物のことをよく知り得るようになる、そういうことだと思ふんです。そういう点で病原微生物についてどのようにお考えになつていられるのか、その点を一つお聞きしたいと思ひます。

それから、欧米諸国に比べて我が国は病原微生物の基礎研究が非常に遅れている。データバンクもない。それから、それに専念する学者、専門医の数も少ない。そういう点の実情なんかも含めて教えていただきたいと思ひます。

○参考人(小久保彌太郎君) 何か非常に難しいんですけれども、確かに病原微生物、例えば食品微生物として研究したりしている方は、私は実際に少ないと思ひます。人の病気の絡みで研究して

いる方というのは非常に多い。例えば、そういう学会がありますけれども、細菌学会なんかへ行きますと非常に人数が多いんですけれども、食品衛生という立場で微生物を研究したりしている方は少ないと思ひます。私は食肉微生物がどちらかといつたら専門なんですけれども、その分野の方というのは非常に限られた方がいらつしやいます。ただ、日本は諸外国に比べて決してそういう学問的なことがおこなわれているとは思ひません。むしろ、対等かそれ以上だろうと思ひます。ただ、何といひますか、言葉の問題もあるんでしようけれども、諸外国と広く交流をして日本の意見を言うというのに生かすとか、そういうことがやっぱり必要なのではないかというふうに思ひます。

それで、我々集まるとよく話題にするんですけども、大学教育で食品微生物をやる方が少ない、特に畜産食品関係の問題が多いと思われる食品の微生物関係の教育をもっとやってもらいたいというふうな話がよく出ます。

○須藤美也子君 そういう状況のもとでこのまま行政主導のHACCPが導入された場合、その方式が普及しても、それは形式的な形では普及しても、本当に安全な食品を国民に供給できるようにという体制がつくられるのかどうかということ、疑問を感じていらつしやる先生、学者の方もいらつしやるようですが、それはどう思ひますか。

○参考人(小久保彌太郎君) それも私は心配はないと思ひます。

といひますのは、今かなり厚生省の研究班ですとかそういうところでそれなりの研究者を呼んで、それなりの情報を集めてやっておりますので、私も現に、今おっしゃる通りにシステムだけが先行してしまつて本来の目的が忘れられているというところもちょっと危惧はするんです。ただ、それは今、行政の方が得た情報というのはなるべく早く公開するというようなことをしていますから、私はそういう心配はないのではな

大変勉強になりました。しかも、それぞれお尋ねになったところで、もう既に私が述べるところがなくなつたわけでありますが、その中で、自分なりにもう少し突っ込んでみたいと思つて、この点だけ感じたいことを申し上げたいと思つています。

先ほどから質問がありましたように、アメリカとかEUにおきましては既にHACCPは義務化されておる、日本はこれから取り組む中で自主目標である、こういうことであります。その中で、先生方の御意見としては、日本も当然義務化すべきだといれる御意見が御三名からありました。

私、その中で、日本がそこまで持つていくのには大変だという思いがいたしております。一つは、九九%が中小企業だといふことが一つであり、二つ目には、缶詰・みそ・しょうゆ製造業、あるいはレトルト食品の製造業といふものの利益率は本当に低い。数字から見ても、缶詰製造業は一・七%の利益率、みそ製造業においては三・二%の利益率、こういうことであります。

そんな中で、このHACCPの導入によつての経費が増加してくる、費用がかかってくるというふうなことになるかと、取り組める企業と取り組めない企業といふものがあるからそこに生まれてくるであろう。それも趨勢としては、当然HACCPの手法を取り入れておる企業でないといふ、問屋さんやあるいはバイヤー等の仕入れについての商談のまず条件になつてくるんじゃないかといふふうにお尋ねですが、その点のお考えはいかがでありましょうか。森参考人並びに花岡参考人にお尋ねいたしたいと思つています。

○参考人(森光國君) 私は、確かに利益率の低下はある程度は招くと思つています。ただ、先ほどの意見の中で、いかに効率的なHACCPをつくるか、そこを私たちは中小企業の業界に対して指導していきたいと思つております。ただし、その辺は行政側とのあうんの呼吸といふものがありましますから、国側ともよく御相談の上、できるだけ必要にして十分なHACCP計画、それは効率と経済面、その両方のバランスをとりながら中小企業

も取り入れられ、なおかつ製品の安全性を損なわない、そういうHACCPに持つていきたいと思つております。

○阿曾田清君 それと、HACCP手法を取り入れておる会社と取り入れていないところが、取引先の問屋さんとかバイヤーの取引条件として将来されていくのではないかと、先ほどの重ねて二つの質問です。

○参考人(森光國君) それにつきましては、食品産業全体が国の総合衛生管理の指定はまだこれからというところですから、流通側にもその辺の御理解はお願いしたい、そのように思つております。

○参考人(花岡俊夫君) みその方の業種は非常に利益率が低いわけですが、これをやはり効率的に進めていくことを考えた場合に、全国味噌といふのが東京にございまして、ここもある程度研究所を持つておりますし、長野県の味噌工連、これも信州味噌研究所といふのを持つてそれなりのスタッフがいるわけでありまして、そういった比較的規模の大きいところは独自でできると思つていますが、小さなところについてはそういう業界が持つていく研究機関をうまく活用すれば十分できますし、あるいは地域に食品工業試験場等がございまして、そういうところでもいろいろ検査データを得るといふこともできるというふう

に思つています。それから、HACCP導入を一つの取引条件とする動きがあるかどうかというお尋ねだと思つていますが、これは現時点におきまして、私どもでは、みそを加工業者に販売しているケースと量販店やコンビニエンスを通じて一般消費者に流通している二つのルートがございまして、加工業者に納入しているケースでございまして、私どもの会社のHACCPの対応についての意見を求められてい

る。あるいはいつごろまでに対応するんだらうかという問いかけが現在、何社か出ております。しかしながら、それを一つの取引材料にする動きはまだ至つていません。

それから、コンビニエンスといふのが消費者への販売のルート、量販店であるとかコンビニエンスあるいは一般小売店におきましてはまだそこまでの認識、あるいはそういう商談でのHACCPの話題といふのは今のところ出ておらないのが現状でございまして。

○阿曾田清君 現状ではまだそうだと思いますけれども、HACCP支援法が通りましてそういう取引組を各企業がしていくという過程の中で、していくところ、まだしていかないところ、そういうところがあるから、商取引の場合に一つの前提条件といふんですか、そういうような買い手側、取引先からの一つの交渉の条件になつてくる要素が私は十分あるというふうにお尋ねです。

ですから、これはいいことなんです。それから進められないかならないんですけれども、それを進める上において、先ほど花岡参考人からお話がありましたように、百億円の五年間というのではとても対応し切れないのではなからうかというお話がありました。私もそのように思つていますが、その百億円と五年間の期間と、そしてその中の税制の優遇措置等の問題だけで、中小企業者の食品会社の方々がそれを受け入れていくだけの力がなかなかないのではなからうか。だから、金額的なものは別にいたしまして、先ほどお話があつておりました人材の教育なりあるいは新しく確保していくなり、そういうレベルを上げていくということも急いでやらなきゃならない。

そういう意味で、今、国が出しておるように、お金の税制優遇はありますがあとは民間でやりなさいと、こういうことだけでいいのだからかなと思つていますが、参考人の皆様方の、いや、ほかにこういうことも必要だといふことがございまして、教えていただきたいと思つています。

○参考人(小久保彌太郎君) 確かに、財政支援以外に情報公開、情報の伝達、これはアメリカの例を見ましても、私はインターネットで情報を得てゐるんですけれども、非常に膨大な、このHACCPを取り入れるためにどういうふうにしたらい

いかというのを徹に入り細に入り出しているといふのはあるんです。国が承認制度としてHACCPシステムを普及させるためにはやっぱり国がそれだけのことをやる必要があるんだらうと思つています。

とりあえず、私はきょうちょっとお持ちしたんですけれども、これはシリーズものなんですけれども、国が監督で出した本です。この中にいろいろ微生物に関するデータですが、HACCPを取り入れるためにはどうしたらいいかというように、なかなかよく出ております。

それからまた、国では、HACCP連絡協議会という団体、これは食品衛生協会の中におきまして、そこでHACCPを普及させるにはどうしたらいいかというふうなことをいろんな財団を通じてまして普及に努めているということがあります。だから、教育といふんですか、そういうものと財政支援といふものを一体化してやっていると、ことで、本来ですと、先ほど私は、日本はHACCP義務化ではなくてあくまでも取り入れる取り入れないはもう製造者に任せているという形、私は、HACCP本来の目的からするとあくまでも自主衛生管理システムなので、今とてゐる我が国のとり方といふのは非常に望ましいんだと思つてます。ただ、一番大変なやり方をしているというのを感じます。

というのは、義務化すれば切り捨てればいいんですけれども、それを義務化しないで教育をしてなるだけ普及させていくという形をとっていますから、それにはやはり財政支援なり情報を公開していくなり、いろんなあらゆる手段をとっているんだらうというふうにお尋ねです。そういう点で非常に望ましいなというふうには私は見ております。そこら辺は行政の方に、これからよろしくお願ひしたいと思つてゐます。

○参考人(森光國君) 私も同様でございまして、そういう融資の支援のほか、このHACCPを進める中でいろんな情報が必要になっていまして、ですからデータベース、官公立の研究所、それか

ら団体、あるいは民間の研究所、そういう皆さん方のデータベースの構築とその提供、そういうものはぜひやっていただきたい。そうしますと、業界側はそれを使って、実際にモニターをしなくてもここにこういうデータが出ていますということを利用していただくことができます。

それから、冒頭に申し上げましたセンサーの開発、これが今までは物理的なセンサーであつたわけですが、これからはその食品の成分に非常にレスポンスの速い経済的な、バイオセンサーと私どもも言っているわけですが、そういうセンサーの開発をぜひお願いしたい。アメリカあたりも、国立の大学にFDAは、そういうセンサーの開発がこのHACCPの将来をかなり決めるんじゃないかということ、その開発研究をやつてほしいということをお願いしております。

ですから、そういうデータベースの構築とその提供並びにセンサーの開発、この辺はやっぱり国の、あるいは公的なレベルの話じゃないかと思ひます。あるいは民間でもそういうものもばつばつやっておりますが、そのほかに機械もHACCP対応型の機械でないといけないわけでございますし、いろいろな意味で全日本の産業の協力をぜひお願いしたい、そのように思っております。

○参考人(花岡俊夫君) 基本的には、企業としては、これは国がこういういろいろな支援措置を講ずるか講じないかにかかわらず、自主的にやっていかなきゃいけない問題であります。しかし、たまたまこういう支援策が発表されましたので、私どもはこういったものをうまく利用しながら推進したいと。

基本的には、さつきちょっと触れましたが、中小の企業が一体これをどういうふうにやっていくかというのは非常に大問題なのでございますが、その地域には例えば保健所であるとかあるいは食品工業試験場であるとか、あるいは業界の持っている研究機関あるいは人材、そういったものがまだまだ十分に活用できる余地があると。しかしながら、なかなかそういう保健所や食品工業試験場

の段階ではまだこのHACCPというものは認識が十分に進んでいないというのが現状でございますので、公的な機関でこういったHACCPについて御相談すればすぐ対応できるというようなことも十分お願いできたらというふうに思ひます。各企業ともそれぞれ二十一世紀への生き残りをかけて、何とかHACCPの考え方を工場管理、品質管理に生かしたいという気持ちで非常に強うございますので、そういう公的機関のいろんな情報あるいは研究指導、そういったものを十分にお願ひしたいと思ひます。

○阿曾田清君 終わります。

○委員長(松谷重一郎君) 以上で参考人に対する質疑は終了いたしました。

参考人の方々に一言御礼を申し上げます。

本日は、長時間にわたりまして貴重な御意見を拝聴させていただきました、まことにありがとうございます。委員会を代表いたしまして厚く御礼を申し上げます。(拍手)

本日の審査はこの程度にとどめ、これにて散会いたします。

午後三時散会