

食品衛生管理の国際標準化に関する意見書

現在、我が国における食品衛生管理は食品衛生法等により規定されている。食品衛生法の営業許可業種は34業種であるが、これら以外に都道府県等の条例で許可業種となっているものもあり、それら許可業種の施設基準が都道府県ごとに異なるという点が問題点として指摘されている。また、食品用器具及び容器包装についても、欧米等で使用が禁止されている物質であっても、個別の規格基準を定めない限り直ちに規制できないなどの課題がある。

さらには、厚生労働大臣または都道府県知事からの回収命令や廃棄命令によらず事業者が自主的に食品の回収等を行った場合、食品衛生法にはその報告を義務づける規定がないことも問題である。

こうしたことから、厚生労働省では、国内の食品の安全性のさらなる向上のためにHACCP導入による衛生管理の制度化等の食品衛生規制の見直しを進めている。

HACCPは食品の製造工程を継続的に監視・記録する衛生管理手法であり、従来の抜き取り検査に比べ、安全性に問題のある製品の出荷を効果的に防止できるとされている。

HACCPの導入は先進国を中心に義務化され、国際標準として広く普及が進んでいる。しかし、我が国の食品製造業におけるHACCPの導入状況は、農林水産省の調査によると、売り上げが100億円以上の大手企業だけで見ると8割以上である一方、小規模事業所を含めた食品製造業全体では3割以下にとどまっている。

食品流通の多様化や国際化等を踏まえて、食品衛生管理制度の見直しを進め食品の安全の確保を図るとともに、東京オリンピック・パラリンピック等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要がある。

よって、名古屋市会は、国会及び政府に対し、次の事項を実現するよう強く要望する。

- 1 食品衛生管理制度の見直しは消費者を第一に考え、食品の製造・加工、調理、販売等のフードチェーン全体で取り組み、衛生管理を「見える化」すること。
- 2 HACCPによる衛生管理の制度化に当たっては、全ての食品事業者を対象としつつも、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえ、小規模事業者等に十分配慮した実現可能な方法で十分な準備期間を設け取り組みを進めること。
- 3 全ての食品事業者がHACCPによる衛生管理に取り組むことを踏まえ、営業許可制度の見直しもあわせて進めること。その際には施設基準などを定める都道府県等の条例に配慮すること。
- 4 食品用器具・容器包装の規制に、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入を検討するなど、欧米等との整合性を図ること。
- 5 食品事業者が製造した製品や輸入した製品を自主回収する場合には、その情報を把握する仕組みを検討すること。

以上、地方自治法第99条の規定により意見書を提出する。

平成29年9月27日

名古屋市会

衆議院議長
参議院議長
内閣総理大臣
総務大臣
厚生労働大臣
農林水産大臣
内閣府特命担当大臣
(消費者及び食品安全)

} 宛 (各 通)