慶應義塾大学学術情報リポジトリ
Keio Associated Repository of Academic resouces

Title	食品衛生法改正：食品安全行政における意義と課題
Sub Title	Amendment of food sanitation act : significance and issues of food safety administration
Author	山口, 由紀子(Yamaguchi, Yukiko)
Publisher	慶應義塾大学大学院法務研究科
Publication year	2019
Jtitle	慶應法学 (Keio law journal). No.42 (2019. 2) ,p.431- 454
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	伊東研祐教授・江口公典教授・中島弘雅教授退職記念号
Genre	Departmental Bulletin Paper
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AA1203413X-20190222-0431

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

食品衛生法改正

――食品安全行政における意義と課題――

山　口　由紀子

1　はじめに――食品衛生法 2018（平成 30）年改正
2　食品衛生法改正の概要
3　食品衛生法改正の意義と課題
4　おわりに

1　はじめに――食品衛生法 2018（平成 30）年改正

2018 年 6 月、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）が、2003（平成 15）年以来、15 年ぶりに改正された。前回の法改正は、2001 年 9 月に BSE（牛海綿状脳症）問題が発生したこと等を背景として、食品安全行政の抜本的な見直しが求められる中で行われた[1)]。食品の安全性確保の枠組みとして、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）が制定され、消費者による、十分な情報に基づく安全な食品の選択を保障するために、消費者の健康保護を最優先とし、農場から食卓までのフードチェーンに関わる全ての事業者、および行政の責務を明らかにすること、ならびに事故を未然に防止し、リスクを最小限にするためのシステムとして、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを構成要

1）厚生労働省・農林水産省「BSE 問題に関する調査検討委員会報告」（2002 年）（http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/bse/b_iinkai/pdf/houkoku.pdf）参照（以下、本稿のウェブサイト・アドレスは 2018 年 9 月 24 日現在のものである）。

素とするリスク分析の手法を導入することを旨として、基本原則が明確化され、行政体制が整備されることとなり、リスク評価機関として、内閣府に食品安全委員会が新たに設置された。

そして、リスク管理機関と位置づけられる厚生労働省が所管する食品衛生規制について、第 1 に、国民の健康保護のための、より積極的な施策の導入と規定の解釈・運用を積極的に行っていくための法の目的の見直し（国民の健康保護を図ることを明記）[2)]、第 2 に、安全な食品を供給するために、食品の安全確保、危害発生の防止における事業者の責務を明記すること等を通じた、事業者による自主管理の推進、第 3 に、と畜検査および食鳥検査、残留農薬等のポジティブリスト制の導入とそれに係る農薬等の登録等と残留基準の設定における厚生労働省と農林水産省との連携等[3)]、生産から消費に至るフードチェーンを通じた食品衛生規制を行うための、農畜水産物の生産段階における規制との連携の強化を主な内容とする見直しが行われた[4)]。

今日、食を取り巻く環境は変化している。すなわち、人口減少および少子高齢化の進展、働き方の多様化等により世帯構造が変化し、高齢者の一人暮らしを含む単身世帯が増えるとともに、共働き世帯数が増加し、調理食品、外食に対する支出が増え、食の外部化が進行する状況が見られる。そして、食料消費が変化する中で、食品産業の構造変化とグローバル化が進行している。輸入食品の増大、TPP11 協定等の経済連携協定（EPA）の締結拡大、食品輸出の戦略的強化、2020 年に予定される東京オリンピック・パラリンピック開催等、国の内外にわたる、食料生産・供給をめぐる環境変化に対応していく必要に直面している。今回の法改正は、これらの変化に対応し、他方、食中毒の発生状況

2）食品衛生研究会（監修）『食品衛生法等平成 15 年改正の解説』（中央法規出版、2004 年）16 ～ 17 頁。

3）公益社団法人日本食品衛生協会『新訂　早わかり食品衛生法　第 6 版〈食品衛生法逐条解説〉』（2018 年）101 ～ 108 頁。

4）道野英司「食品の安全性確保に向けた取組 II : 厚生労働省関係法律（食品衛生法，と畜場法，食鳥検査法）の整備について」日本獣医師会雑誌 Vol.56 No.6（2003 年）348 ～ 352 頁（http://nichiju.lin.gr.jp/mag/05606/index.htm）。

やこれまでの対応を踏まえて、食品の安全を確保することを目的としている[5)]。改正法は、2018 年 6 月 13 日に公布され、2 年以内に施行される（一部、1 年以内または 3 年以内に施行される。さらに経過措置期間を設けるものがある）。

このように、食を取り巻く環境が変化する中で、食に関わる事件・事故が発生し、消費者の食への信頼を揺るがし、不安を引き起こしている。BSE 問題発生以降、近年における食の安全に関わる事件・事故について主なものをいくつか参照すると（表 1 参照）、以下のような問題への対応や課題が見られ、問題は広がりを見せている。

○　食中毒事案における広域的な対応、関係者間の情報共有（2、4、5、6、7）
○　問題の発生を契機とした新たな規格基準の設定（3、4）
○　輸入食品の安全確保（2）
○　意図的な食品への汚染行為に対する食品防御の必要性（2）
○　問題が発生した際に食品の移動を把握する（遡及・追跡を行う）トレーサビリティ（1）と市場流通後の回収（自主回収、リコール）（2、5、7）
○　食品の安全に関するリスクコミュニケーション、風評被害（3）

食品表示に関しては、2013 年秋以降、ホテルや百貨店でメニュー表示などの食品の不適切な表示が相次ぎ、食品偽装として社会問題となったことを背景として、景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法〔昭和 37 年法律第 134 号〕）が 2014 年 11 月に改正され、課徴金制度が導入された（2016 年 4 月 1 日施行）。

2017 年度の同法の運用状況によると、17 事業者に対し、19 件、合計額 3 億 9153 万円の課徴金納付命令が行われた[6)]。そのうち 12 件が食品関連となっており、特定保健用食品の許可要件に関する不当表示（1 事業者、2 件で合計 5471 万円）[7)]、機能性表示食品の痩身効果に関する不当表示（9 事業者に対し、合計

5）厚生労働省・食品衛生法改正懇談会（第 1 回）資料「資料 2　食品衛生法を取り巻く現状と課題について」（2017 年 9 月 14 日開催）（https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000179054.pdf）。

6）消費者庁「平成 29 年度における景品表示法の運用状況及び表示等の適正化への取組」（2018 年）（http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/fair_labeling_180615_0002.pdf）。

表１　BSE 問題発生以降の食の安全に関する主な事件・事故

	事件・事故（発生年）	①事案の概要、②事案への対応・課題
1	BSE 問題（2001 年）	①　牛の BSE（牛海綿状脳症）への感染 ②　全頭検査（段階的に見直し。平成 29 年度に健康牛については検査廃止） トレーサビリティ制度の導入
2	中国産冷凍ギョウザ事件（2008 年）	①　中国から輸入された冷凍ギョウザの喫食による薬物中毒の発生 ②　食品防御 輸入加工食品の安全性確保、情報共有 自主回収
3	東日本大震災（2011 年）	①　原子力発電所の事故による、周辺環境からの放射能の検出 ②　食品中の放射性物質に関する基準値設定 リスクコミュニケーション、風評被害
4	ユッケ集団食中毒事件（2011 年）	①　飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌（O111）による食中毒の発生 ②　牛の肝臓（レバー）の生食用販売・提供の禁止（規格基準の設定） 情報共有
5	冷凍メンチカツ集団食中毒事件（2016 年）	①　冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒の発生 本製品はそうざい半製品（未加熱の挽肉を使用。消費者が加熱調理して喫食する。）（※） ②　広域的な食中毒事案への対応、情報共有 自主回収
6	総菜による集団食中毒事件（2017 年）	①　総菜店で加工販売されたポテトサラダの喫食による、腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒の発生 ②　広域的な食中毒事案への対応、情報共有
7	葉物野菜による集団食中毒事件（2018 年）	①　高齢者施設、飲食店でのサンチュの喫食による、腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒の発生 ②　広域的な食中毒事案への対応、情報共有 自主回収

（出所）筆者作成。各事例については、厚生労働省ウェブサイトの以下の各ページ参照。「牛海綿状脳症（BSE）について」（https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/bse/index.html）。「中国産冷凍餃子を原因とする薬物中毒事案について―行政及び事業者等の対応の検証と改善策」（2008 年）（以下、「薬物中毒事案について」という。）（https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/china-gyoza/dl/01.pdf）。厚生労働省・薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会資料「資料 3: 食品中の放射性物質に関する当面の所見（平成 23 年 4 月 4 日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会）」（2011 年 4 月 8 日開催）（https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000012bpc.html）、「東日本大震災関連情報」（https://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html）。厚生労働省・薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会資料「資料 2-1 飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生について」（2012 年 3 月 19 日開催）（https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000025ttw.html）、「牛レバーを生食するのは、やめましょう（「レバ刺し」等）」https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syouhisya/110720/index.html。「加熱調理を前提とした食品による食中毒の予防について」（平成 28 年 11 月 28 日付け生食監発 1128 第 1 号、消食表第 745 号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長、消費者庁食品表示企画課長連名通知）（https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000144094.pdf）。「腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒」（https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html）。

（※）（一社）日本惣菜協会「『そうざい半製品』とは」（http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/news/20161117/）。

1億1088万円）[8]、健康食品の豊胸効果、痩身効果に関する不当表示（1事業者、2430万円）[9] に関する各事件について、合計で1億8989万円の課徴金の納付が命じられている。なお、前年度の2016年度の命令件数は1件である。

食の安全のみならず、安心という点からも、消費者の食に対する意識を反映した、食生活を支える社会的な仕組みの適正な機能が求められる。このような視点に立ち、本稿では、改正法の食品安全行政における意義と課題について検討する。

2　食品衛生法改正の概要

食品衛生法改正法案（食品衛生法等の一部を改正する法律）は、2018年3月13日に閣議決定され、第196回国会へ提出された（内閣提出第61号）。法案審議は参議院先議となり、4月12日に参議院厚生労働委員会において質疑、採決が行われ、可決された。法律案に対し附帯決議がなされている。翌13日には本会議において全会一致で可決された。衆議院においては、6月6日に厚生労働委員会において質疑、採決が行われ、可決された。翌7日に本会議で全会一致により可決、成立し、13日に公布された（法律第46号）。

以下、法改正をめぐる検討経過を見ていく。

(1)　厚生労働省における検討

食品衛生規制の見直しについては、厚生労働省が開催した食品衛生法改正懇談会において、食品安全をめぐる環境変化などを踏まえた食品衛生法の改正の方向性等について検討を行い、同懇談会による検討などを踏まえて薬事・食品

7）日本サプリメント株式会社に対する景品表示法に基づく課徴金納付命令（平成29年6月7日）。

8）葛の花由来イソフラボンを機能性関与成分とする機能性表示食品の販売事業者9社に対する景品表示法に基づく課徴金納付命令（平成30年1月19日）。

9）株式会社ミーロードに対する景品表示法に基づく課徴金納付命令（平成30年3月23日）。

衛生審議会（食品衛生分科会）においても議論がなされた。これに先立ち、HACCP（ハサップ、Hazard Analysis and Critical Control Point）の制度化については、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会において、そして食品用器具および容器包装に使用する物質に関するポジティブリスト制度の導入については、食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会により検討が行われている（なお、検討経過については、後掲表 2 参照。）。

(2)　食品衛生法改正懇談会取りまとめ

食品衛生法改正懇談会では、①健康被害の防止や食中毒等のリスク低減、②食品安全を維持するための仕組み、③食品安全に関する国民の理解促進という 3 つの観点より提言を行っている[10)]。

その主な内容として、第 1 に、健康被害の防止や食中毒等のリスク低減について、①食中毒対策の強化、② HACCP による衛生管理の制度化、③リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等による健康被害防止対策の実施、④食品用器具および容器包装規制の見直しを求める。

①　食中毒対策の強化

現状における食中毒対策の効果と食中毒件数の下げ止まり傾向を踏まえ、フードチェーン全体を通じた衛生管理を向上させるための、食肉処理段階での対策の強化、生産段階との連携強化などを図ること、さらに広域的な食中毒事案への的確な対応と、そのための厚生労働省、都道府県等の関係者間の連携や情報共有を強化するための体制整備を求める。

②　HACCP による衛生管理の制度化

「一般衛生管理を前提とし、事業者自らが食中毒汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、これらを文書化することにより、製品の安全性を確保しようとする手法」である HACCP

10)「食品衛生法改正懇談会取りまとめ」（2017 年 11 月 15 日）（https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000184684.pdf）。

による衛生管理が、コーデックス委員会（FAO/WHO 合同食品規格委員会）においてガイドラインが示され、先進国を中心に義務化が進められるなど、国際標準と位置づけられる一方、国内では中小事業者への普及が課題となっている現状を踏まえ、フードチェーン全体を通じた食品の安全性の更なる向上を図る観点から、全ての食品等事業者を対象に、衛生管理計画の作成と事業者の規模等に応じた HACCP による衛生管理の実施を求めることとした。

③　リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等による健康被害防止対策の実施

いわゆる「健康食品」に対する国民の利用状況を踏まえ、健康被害を未然に防止するために、リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等について、製造工程管理や原材料の安全性を確保するための法的措置を講じ、実効性のある仕組みを構築すること、同様に健康被害発生時の対応として、事業者から行政への報告の制度化を含む、健康被害の情報収集・処理体制を整備することとした。

④　食品用器具および容器包装規制の見直し

食品に用いられる器具および容器包装について、個別の規格基準を定めた物質についてのみ使用が制限される、ネガティブリスト制度による現行の規制に対し、様々な物質が開発され、製品が多様化する現状を踏まえて、欧米等で導入されている、安全性を評価し、使用を認められた物質以外は使用を原則禁止するポジティブリスト制度の導入に向けて、対象となる材質・物質の範囲、事業者間で伝達すべき情報やその伝達方法、適正な製造管理等について具体化することとした。

第 2 に、食品安全を維持するための仕組みについて、①営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設、②食品リコール情報の把握・提供、③輸入食品の安全性確保、および食品輸出事務の法定化を求める。

①　営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設

現在政令で定める 34 営業許可業種について、近年の食品製造・加工・流通形態の多様化により、現在の営業実態から乖離が生じていることなどから、食

中毒リスクや営業の実態に応じて、許可対象業種を見直すこととした。併せて、HACCPによる衛生管理の制度化を踏まえ、許可対象事業者以外の事業者を対象とする届出制度を創設する。

② 食品リコール情報の把握・提供

食品衛生法に違反する食品について、現行では、都道府県知事等の回収等の命令によらずに、食品等事業者が自主的に食品の回収等を行う場合、その報告を求める仕組みは食品衛生法に規定されておらず、都道府県の多くは、条例により、食品の自主回収報告を義務付けている。そこで、食品の安全情報を国民に適切に提供する観点から、食品等事業者が自主回収情報を行政に報告し、行政が国民に提供する仕組みを構築することとした。

③ 輸入食品の安全性確保、および食品輸出事務の法定化

輸入食品の安全確保の対策については、輸出国段階、輸入時（水際）段階、国内流通段階の3段階で実施されているところ、近年のグローバル化により、食品の輸出入が増加する中で、輸入時（水際）の検査の充実から、輸出国段階での衛生管理対策に重点がシフトしている。そこで、HACCPによる衛生管理、乳製品・水産食品等の衛生証明書の添付を輸入要件化することとした。

食品の輸出に関しては、輸出額の増加や積極的な輸出促進という政府の方針による、都道府県等の輸出関連事務の増加といった状況を踏まえ、根拠規定を設けるなど、法的な規定を創設することを求める。

第3に、食品安全に関する国民の理解促進について、リスクコミュニケーションの強化を求める。行政、消費者、事業者などの関係者によるリスクコミュニケーションは、信頼関係を醸成し、社会的な合意形成の道筋を探る上で重要性が認められる一方、リスク等に関する情報を消費者に正しく伝えるための発信方法や発信内容については更なる工夫が必要と指摘する。そして、情報発信だけではなく、国民との意見交換等を実施するよう求める。

(3) 消費者委員会意見

上記の懇談会における検討について、消費者委員会から意見が出されてい

る[11)]。

指摘事項は3点あり、第1に、HACCPの制度化について、企業規模等に応じた制度の柔軟な運用がなされる場合においても、確保される衛生の水準が同等に保たれるようにすること、また、中小・零細企業にもHACCPの趣旨が浸透するようにし、必要な支援を行うこと、第2に、リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等による健康被害防止対策について、事業者による原材料の安全性確保、製造工程管理等、健康被害を防止するための実効的な仕組みを構築し、健康被害が生じた場合に、事業者から行政への報告の制度を含め、迅速に情報を収集・分析し、情報を消費者に提供し、事業者に対し適切な措置をとる体制を整備すること、第3に、食品リコール情報の把握について、厚生労働省の検討内容を参考にして、食品表示法違反による食品リコールのうち、アレルゲン、消費期限等安全性に関わる理由によるものについて、事業者に報告を義務付け、国民へ情報提供を行う体制を構築するなど、食品表示法の改正に向けて、消費者庁において検討を行うことを求める。

(4) 国会審議

① 参議院における審議

参議院における質疑の論点として、次のような事項が取り上げられた[12)]。

○ 広域的な食中毒事案への対応と広域連携協議会の取組、自治体における検査体制の整備、保健所の役割、食中毒の件数減少のための数値目標の設定、食中毒の取締りと食品ロスへの影響。

○ HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理との違い、HACCP対応における中小企業対策、改正法の施行までの期間と十分な準備期間の確保、食品衛生監視員の増員、育成等の体制強化、制度化と法執行、事業者への制度周知、消費者に対する表示の仕組みの導入。

11）消費者委員会「食品衛生規制等の見直しに関する意見」（2017年12月20日）（http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2017/1220_iken2.html）。

12）第196回国会参議院厚生労働委員会会議録第9号（2018年4月12日）。

○　事業者による、健康食品被害情報の行政への報告に関する実効性確保、届出対象となる健康被害の内容、医療機関などの関係者からの情報提供に関する努力義務、指定成分以外の健康食品への対応、健康食品の定義づけ、指定成分の指定方法、行政と業界との意見交換、健康被害情報の厚生労働省および消費者庁への報告体制の明確化、健康被害を未然に防止する取組の強化、消費者への啓発、医療機関等関係機関への制度周知、機能性表示食品制度の信頼性。

○　食品用器具・容器包装におけるポジティブリスト制度導入後の経過措置、ポジティブリスト制度への適合性に関する事業者、消費者への情報提供、合成樹脂以外の材質のポジティブリスト化、プラスチックごみの減量。

○　食品リコール報告制度における、食品衛生法違反となるおそれがある食品の定義、消費者庁のリコール情報サイトとの整合性、公表される情報の内容。

○　輸出国政府発行の衛生証明書の信頼性確保。

○　遺伝子組換え食品の安全性確保への対応、消費者への情報提供、遺伝子組換え食品の安全性審査の対象。

○　食品添加物の指定状況。

そして、参議院においては附帯決議が付されている。その概要は、①広域的な食中毒事案への対応に当たって広域連携協議会が効果的に機能するよう、必要な措置を講ずること、② HACCP に沿った衛生管理の制度化に向け、丁寧な情報提供および周知の徹底を行うこと、特に取り扱う食品の特性に応じた取組を実施することとなる営業者に関しては十分な支援を行うこと、③いわゆる「健康食品」による健康被害の防止の観点から、製造工程管理による安全性確保の徹底等、製造段階における危害発生防止対策を強化し、「健康食品」一般に関する正しい知識の普及啓発に努めること、広告表示等の在り方等を含め、適切な措置の検討を行うこと、④食品用器具・容器包装におけるポジティブリスト制度の導入に当たって、食品健康影響評価を踏まえた規格基準を計画的に策定する等、法の円滑な施行に万全を期すこと、⑤食品の自主回収情報の届出・報告については、事務手続の効率化や迅速な情報提供につながるよう、全

国共通のシステムの構築を図ること、⑥営業許可制度の見直しおよび営業届出制度の創設に当たって都道府県等および事業者の負担を考慮し、その申請・届出に当たり簡便な手続の仕組みを構築すること、⑦都道府県等における食品衛生行政の体制強化および充実に努めること、⑧食品添加物の指定については、国際標準との整合性を考慮しつつ、国民の健康の保護を最優先に、科学的根拠に基づきリスク評価およびリスク管理を行うこと等である。

②　衆議院における審議

衆議院における質疑の論点として、次のような事項が取り上げられた[13)]。

○　広域食中毒事案における広域連携協議会設置の意義、対応を要する事案の評価基準、食中毒が疑われる患者を診断した医師の、保健所への通報による訴訟リスク。

○　日本のHACCPの信頼性、HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の適用範囲の線引き、制度化の対象事業者（全ての食品等事業者）の妥当性、中小企業の取組み内容・支援、事業者団体が作成する手引書の有効性、事業者に対する制度の周知、事業者団体の組織拡大へのインセンティブの工夫、保健所における人員等の体制整備、食品衛生責任者の養成、HACCPの効果検証。

○　健康被害情報の収集と医療機関からの情報提供に関する努力義務、健康被害発生の判断基準、指定成分の指定の見通し、医師等に情報提供を要請する場合の個人情報の取扱い、健康食品の定義づけ、薬や健康食品の飲み合わせ等による相互作用に関する利用者への情報提供、製造工程に対する規制、健康食品のインターネット広告・宣伝に対する消費者庁、厚生労働省の対応、機能性表示食品の科学的根拠の担保。

○　営業許可制度の見直しと事業の継続性の確保、厚生労働省令により定める全国統一の施設基準と、都道府県が地域の実情に応じて条例により定める基

13）第196回国会衆議院厚生労働委員会議録第26号（2018年6月6日）。

準とのバランス、許可業種の判断基準。

○　食品用器具・容器包装へのポジティブリスト制度導入後の輸入品の監視体制、プラスチックごみの減量。

○　食品リコール情報の届出手続、内容等と条例との関係、食品衛生法違反またはおそれの探知。

○　と畜場、食鳥処理場におけるアニマルウェルフェアへの配慮。

○　カンピロバクターによる食中毒への対策、鶏肉の生食を規制する規格基準の作成。

(5)　改正内容

改正事項は、次の 7 点である[14]（表 2 参照）。

①　広域的な食中毒事案について、発生・拡大防止のため、国や都道府県等の関係者の連携・協力義務を定め、連携・協力の場として広域連携協議会を設置する。

②　HACCP に沿った衛生管理を制度化し、公衆衛生上必要な措置として原則として全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）を対象に、その実施を求める。食品等事業者は、衛生管理計画を作成し、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCP に基づく衛生管理）を行う。小規模事業者等については、その負担に配慮し、取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCP の考え方を取り入れた衛生管理）によることとする。

③　健康被害の発生・拡大を防止する観点より、厚生労働大臣が指定する、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、健康被害情報の収集を制度化し、事業者からの健康被害情報の届出を義務付ける。

④　食品用器具・容器包装について、規格が定められていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等を禁止し、安全性を評価し、安全が担保された物

14）厚生労働省「食品衛生法の改正について」（https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html）。

表２　食品衛生法改正の概要

	改正事項	概要	施行期日（原則として、公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日）	検討経過
1	広域的な食中毒事案への対策強化	・広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行う（第21条の2）。 ・新たに「広域連携協議会」を設置する（第21条の3）。 ・緊急時には、この協議会を活用して対応に努める（第60条の2）。	公布の日から起算して1年を超えない範囲内において政令で定める日	食品衛生規制の見直し（1～7の各改正事項）について、下記において検討が行われた。 ・食品衛生法改正懇談会 （2017年9月14日～11月8日） ・薬事・食品衛生審議会（食品衛生分科会） （2017年6月26日～11月17日）
2	HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化	・全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成する。 ・一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を実施する（第50条の2）。 ・ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理を行う（各業界団体が作成する手引書を参考にして行う、簡略化されたアプローチによる）。	施行日から1年間の経過措置期間を設ける。	前記の検討のほか、以下の検討が行われている。 ・食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 （2016年3月7日～12月14日） ・食品衛生管理に関する技術検討会 （2017年6月29日～）
3	特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集	・健康被害の発生を未然に防止する見地から、厚生労働大臣が指定する特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、健康被害情報を届け出ることを義務付ける（第8条）。	原則による。	
4	国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備	・食品用器具・容器包装について、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等を行う（第18条3項）。 ・事業者における製造管理基準を導入し、遵守を義務付ける（第50条の3）。 ・器具・容器包装の製造事業者から販売事業者等に対し、ポジティブリスト適合性を確認できる情報提供を義務付ける（第50条の4）。	原則による。ただし、施行の際に販売等が行われている器具・容器包装には適用されない。	前記の検討のほか、以下の検討が行われている。 ・食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会 （2016年8月23日～2017年5月25日） ・食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会（2017年9月25日～）
5	営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設	・営業許可について、食中毒リスクを考慮しつつ、実態に応じて見直しを行う（第54条）。 ・HACCPの制度化に伴い、営業許可の対象業種以外の事業者の所在等を把握するため、届出制度を創設する（第57条）。	公布の日から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日	前記の検討のほか、以下の検討が行われている。 ・食品の営業規制に関する検討会 （2018年8月1日～）
6	食品リコール情報の報告制度の創設	・営業者が自主回収を行う場合に、自治体への届出を義務付ける（第58条）。	公布の日から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日	
7	その他（輸入・輸出関係）	・輸入食品の安全確保のため、以下を輸入要件化する。 HACCPに基づく衛生管理の確認（第11条1項） 衛生証明書の添付の義務付け： 健康な獣畜由来であることの確認（第10条） 生産地における衛生管理状況等の確認（第11条2項） ・食品輸出事務の法定化 国・自治体における衛生証明書の発行等の事務の根拠規定を創設する（第65条の4、第65条の5）。	第11条1項については、施行日から1年間の経過措置期間を設ける。	

（出所）筆者作成。厚生労働省「食品衛生法の改正について」（https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html）参照。

質のみを使用可能とするポジティブリスト制度を導入する。

⑤　HACCP の制度化に伴い、営業許可を要する業種以外の食品等事業者を対象とした届出制度を創設する。併せて、営業許可制度については、都道府県が条例で定める営業許可の施設基準について、厚生労働省令を参酌して定めることを新たに規定し、営業許可を要する業種を、食中毒や食品事故のリスクを踏まえ、実態に応じて見直すこととしている。

⑥　食品リコール情報の報告制度を創設する。事業者が自ら製造・輸入等を行った食品が、食品衛生法に違反、または違反するおそれがある場合に、回収に着手した旨等を、遅滞なく、都道府県知事に届け出ることとし、事業者に自主回収に関する情報の報告を義務付ける。

⑦　輸入食品の安全性確保に関して、まず、省令で規定する、国内で HACCP に基づく衛生管理が求められる食品について、輸入食品に同等の衛生管理の確認を求める。次に、健康な獣畜由来であることを確認する衛生証明書の添付義務の対象として、乳、乳製品を追加する。さらに、省令で規定する食品について、生産地における衛生管理状況等を確認する衛生証明書の添付を義務付ける。

食品輸出に関しては、国、都道府県知事等における衛生証明書の発行等の事務等について新たに規定する。

3　食品衛生法改正の意義と課題

本章では、今回の法改正において主眼とする、食中毒等のリスク低減に関する対応の強化に関連して、食品の衛生管理に関する HACCP による衛生管理の制度化に着目し、改正法の意義と課題について整理・検討する。

(1)　食品の安全性確保の枠組み

食品の安全性の確保に関する施策の策定、実施について、食品安全基本法は、3 つの基本理念を掲げる。すなわち、①国民の健康の保護が最も重要であるこ

とを基本的認識として（第3条）、食品の安全性の確保のために必要な措置が、②食品供給行程の各段階において適切に講じられること（第4条）、ならびに③国際的動向および国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づき、講じられることによって、国民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすること（第5条）をその理念とする[15)]。

そして、関係者の責務および役割[16)]として、食品関連事業者は、その事業活動を行うに当たって、①自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずること（第8条1項）、②正確かつ適切な情報の提供に努めること（同2項）、③国または地方公共団体が実施する施策に協力すること（同3項）をその責務とする。食品の衛生管理の手法であるHACCPの導入・実施は、第8条1項に定める「必要な措置」の一つと位置付けられ、リスク分析の手法は、HACCPにも取り入れられている。その他、食品の安全性確保における国（第6条）および地方公共団体（第7条）の責務、消費者の役割（第9条）についても定める。国は、食品の安全性確保に関する施策を総合的に策定し、実施する責務を有する。地方公共団体は、国との適切な役割分担を踏まえて、その区域の自然的経済的社会的諸条件に応じた施策を策定し、実施する責務を有する。消費者は、食品の安全性の確保に関し、知識と理解を深めるとともに、施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性確保に積極的な役割を果たすものとされる。

同様に、食品衛生法第3条は、食品の生産から販売に至るまでの各段階において食品の供給に携わる事業者が、自らの責任において販売食品等の安全性を確保することを、その責務として定める[17)]。

食品の安全性確保における関係者間の取り組みについて、例えば、前出の中

15）食品安全基本政策研究会『〔逐条解説〕食品安全基本法解説』（大成出版社、2005年）11～17頁。

16）前掲注15）18～27頁。

17）前掲注2）20～23頁。

国産冷凍ギョウザ事件では、医療機関、保健所、都道府県等、厚生労働大臣の間の食中毒に関する報告のあり方や、輸入食品における対応として、事業者が生産段階に遡って安全対策、危機管理体制を強化すること等が課題とされた[18]。この事件の後、調理冷凍食品の輸入が大幅に減少し[19]、食の安全・安心に対する社会の関心の高まりを受けて、冷凍食品業界では、冷凍食品工場の認定に係る自主基準（HACCP に関する事項を含む）の改定等、安全や品質管理への対応を強化した[20]。このように、関係者それぞれの責任と役割の下に、食品の安全は確保されることとなる。

(2)　食品の衛生管理に関する現在の法状況

食品等事業者が食品等の安全性を確保するために講じる衛生上の措置について、食品衛生法第 5 条は、販売用の食品等の取扱原則として、食品の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列および授受は、清潔で衛生的に行わなければならないと定める。そして、食品等について、成分規格、製造等の基準等（第 11 条、第 18 条）を定め、飲食店営業、食品の製造、販売（政令で定める 34 業種）については、営業施設の基準を定めている（第 51 条）[21]（表 3 参照）。併せて、規格基準に適合する食品等を製造・加工するために衛生上講ずべき措置として、営業施設の管理運営基準を都道府県等が条例で定めることができることとしている（第 50 条 2 項）。当該基準については、国が指針（ガイドライン）を示している[22]。今回の法改正により制度化される HACCP は、現行法で

18）厚生労働省「薬物中毒事案について」。

19）一般社団法人日本冷凍食品協会「平成 29 年（1 ～ 12 月）冷凍食品の生産・消費について（速報）」（2018 年）4 頁（https://www.reishokukyo.or.jp/statistic/pdf-data/）。

20）一般社団法人日本冷凍食品協会「資料 2　食品衛生管理の国際標準化に関する検討会　冷凍食品の品質管理について」（2016 年 6 月 15 日）（https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000127555.html）参照。

21）前掲注 3）252 ～ 253 頁。

22）厚生労働省「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添。最終改正：平成 26 年 10 月 14 日付け食安発 1014 第 1 号）（https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082847.html）。

表３　食品の衛生管理に関する現行法の基準

1.　食品、添加物等の規格基準（第 11 条、第 18 条）
2.　管理運営基準（第 50 条 2 項） 【HACCP 型基準】 ・危害分析・重要管理点方式による。 ・一般衛生管理は HACCP 実施の前提条件となる。 【従来型基準】 ・一般衛生管理による。
3.　営業許可の施設基準（34 業種）（第 51 条）

（出所）筆者作成。

は、本指針の中で、従来型の基準との選択的な衛生管理の基準として規定されている。それ以外にも、食中毒を予防するため、国は、一般衛生管理について、品目、施設ごとの各種衛生規範、マニュアルを定める[23)]。

従来型の基準は、施設・設備の衛生管理、衛生的な食品の取扱いなどの製造環境の衛生管理や従業員の衛生管理といった一般衛生管理を内容として食品の安全性を確保し、最終製品の抜取検査などによりその確認を行う、事業者に対する一律の基準である。これに対し、HACCP は、一般衛生管理を前提として、事業者自らが、使用原材料、製造方法等に応じて危害分析を行い、工程管理を行うものである。

HACCP による衛生管理を取り入れている制度、仕組み[24)]に関しては、国が定める総合衛生管理製造過程承認制度（第 13 条）が、HACCP による衛生管理を承認の要件とし、HACCP 支援法（食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法〔平成 10 年法律第 59 号〕）により、事業者の HACCP 導入に対する金融上の支援措置を講じる。食肉、水産食品の輸出については、HACCP の導入が義務化されている米国、EU 等に輸出を行うために、国または都道府県等が輸出先国の基準に適合する施設として個別に認定を行う。その他、各地方自治体が行う HACCP 認証事業[25)]、国際標準化機構（ISO）などの団体や事業者団

23）前掲注 5）55 頁。

24）厚生労働省「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会　最終とりまとめ」（2016 年）2 ～ 4 頁（https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin_336117.html）。

体が行う食品安全管理に関する規格・認証の仕組み（民間認証）がある。

HACCP の導入状況は、農林水産省の調査[26]によると、食品製造業については、従業員 5 人以上の企業において 3 割強となっている。4 人以下の企業を含めると、導入しているのは全体の 2 割程度であり、企業の売上規模により大きな開きがある。売上規模が 50 億円以上の企業では 9 割が導入しているのに対し、小さくなるほど導入の割合は下がり、5000 万円から 1 億円未満の企業で約 2 割、5000 万円未満の企業では約 1 割となる。そして、HACCP を導入している、または導入途中の企業のうち、何らかの HACCP の認証を受けている割合は半数弱である。その中では、自治体による HACCP 認証の割合が高い。

営業許可施設等を対象とした、厚生労働省の調査[27]においては、導入している施設は約 15％であり、具体的な導入計画はないが検討している施設を合わせると 2 割程度である。その他、関心はあるが具体的な検討はしていない施設が 3 割と割合が高くなっている。

(3)　改正法の意義と課題

①　HACCP の制度化について

法改正により、HACCP による衛生管理が標準化され、衛生管理の手法として一般化される[28]。従来、HACCP への取り組みは、個別的な取り組みとして行われてきたのに対し、今後は、フードチェーンの各段階を通じた共通の衛生管理手法となる。HACCP の前提であり、その実施の不備が食中毒の原因とな

25）自治体 HACCP の現状について、月刊 HACCP 編集部「自治体における HACCP 認証事業（評価事業）の現状～ HACCP 制度化を見据え、特に「基準 B」の具体化が喫緊の課題に～」月刊 HACCP2017 年 5 月号 20 頁以下参照。

26）農林水産省「平成 29 年度食品製造業における HACCP の導入状況実態調査結果」（2018 年 ）2 頁、4 頁（https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500311&tstat=000001084758&cycle=8&year=20171&month=0&tclass1=000001084759&tclass2=000001116575）。

27）厚生労働省・食品衛生管理の国際標準化に関する検討会（第 1 回）資料（2016 年 3 月 7 日開催）62 頁（https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000115134.pdf）。本調査の回答件数のうち、半数近くが従業員数 4 人以下の施設である。

ることが多いと指摘される[29]、一般衛生管理の実効性を高めながら、取り組みを進めていくこととなる。認証の取得は不要である。

現在、我が国において飲食費として支出された金額のうち、加工品は5割、外食は3割強と、合計すると8割を超える[30]。輸入食品の増加、製造・加工、調理、販売といった、生産、流通、消費の各過程が多様化、複雑化する現状を踏まえ、これらの変化に対応し、食品の安全性を確保していくために、部分的な対応にとどまらず、フードチェーン全体で、統一的な視点に立って取り組みを進めていくことには意義が認められる。

こうした意義を踏まえ、今後の実施に向けて注目される点、あるいは課題として、次の諸点が挙げられる。第1に、HACCPは、衛生管理計画を作成・文書化し、管理状況を記録することにより、PDCAサイクルとして衛生管理を行っていく仕組みであり、経験則にとどまらない、リスクベースの対応を実質化する衛生管理システムである。その意味では、必要性において事業者の規模の大小を問わない。しかし現状では、事業規模により導入状況に差が見られ、中小規模の事業者において導入が進んでいない。そもそもHACCPについて知らなかったり、消極的なイメージを持たれたりするなど、HACCPに対する認知度は必ずしも高くない[31]。そこで、HACCP導入の前提として、HACCPに対

28）HACCPによる衛生管理の、リスク低減のための規制措置としての有効性について、新山陽子「第2章　食品安全行政におけるリスク低減の枠組みとレギュラトリーサイエンス」斉藤修監修、中嶋康博・新山陽子編集担当『食の安全・信頼の構築と経済システム』（農林統計出版、2016年）46～48頁。

29）「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について（平成29年6月16日付け生食発0616第1号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長通知）（https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000168026.pdf）、厚生労働省・薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会「資料3　食中毒対策について（ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌）」（2017年3月16日開催）（https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000155510.html）参照。

30）農林水産省「平成23年（2011年）農林漁業及び関連産業を中心とした産業連関表（飲食費のフローを含む。）」（2016年）14頁（http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sangyou_renkan_flow23/）。

する基本的な理解を広げるところから、制度化の周知を進めていく必要がある。

第2に、HACCPの実施方法・基準について、改正法では、コーデックス委員会がガイドラインを示すHACCP（コーデックスHACCP）の原則や手順に基づき、衛生管理を行うカテゴリー（HACCPに基づく衛生管理）を原則とし、小規模事業者等については、取り扱う食品の特性等に応じた取組として、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うカテゴリーを設け、コーデックスHACCPの原則や手順を弾力的に適用し、簡略化されたアプローチで衛生管理を行うこととする。ただし、弾力的な適用による場合であっても、最終的な食品としての安全性は、コーデックスHACCPが適用される事業者と同等の水準を確保することが求められる[32)]。消費者委員会もその旨、指摘している。

ここでは、特に小規模事業者等の実行可能性が課題となる。この点について、国は、事業者団体と連携し、業種別にHACCP実施のための手引書の策定を進めている[33)]。手引書を参考にした衛生管理計画の作成等の導入支援と合わせて、行政、事業者・事業者団体の連携による制度の実施に向けた取り組みが求

31）前掲注24）15頁。前掲注27）63頁。月刊HACCP編集部「HACCP制度化における自治体と食品業界の実態　行政、事業者双方に立ちはだかる問題・課題は何か　本誌 全国自治体アンケート調査結果」（以下、「自治体と食品業界の実態」という。）月刊HACCP2018年6月号20頁以下参照。

32）前掲注24）13頁。

33）手引書作成のための手続等について、厚生労働省「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス（第3版）」（平成29年3月17日、最終改正：平成30年5月25日）（https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000209408.pdf）参照。

現在公表されている業種別の手引書は、次の通りである。小規模な一般飲食店、食品添加物製造、機械製乾めん・手延べ干しめん製造、納豆製造、豆腐製造、漬物製造、魚肉ねり製品製造、生めん類製造、米粉等製造、スーパーマーケット（2018年9月24日現在）（https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html）。

手引書で想定される小規模事業者（従業員数を基準とする。）については、厚生労働省・食品衛生管理に関する技術検討会（第5回）資料「資料3　食品等事業者団体が作成した業種別手引書で規定される小規模事業者」（2018年8月24日開催）（https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000348574.pdf）参照。

められる[34)]。

第3に、監視指導に関して、従来、地方自治体が条例において定めていた衛生管理の基準を法令に規定することによる、自治体における運用の平準化、食品衛生監視員の指導方法の平準化、事業者団体が作成した手引書の内容を踏まえた監視指導の内容の平準化、および事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じた自主的な衛生管理の取組状況の検証などによる立入検査の効率化といった各自治体における監視指導の合理化、適正化が見込まれている[35)]。一方、その際に、従来における法令や条例で定める許可業種のみならず、原則として全ての食品等事業者が制度化の対象とされることから、食品衛生監視員の人員確保や教育・研修体制の充実、そして保健所等における監視指導の体制強化を図ることが課題である[36)]。

第4に、食品の輸出入について、HACCPの制度化により、衛生管理について輸出入に共通の基盤を形成することとなる。

現在、HACCPによる衛生管理を義務化している輸出先国に対しては、HACCPによる衛生管理が輸出の要件とされる一方、国内ではHACCPによる衛生管理が制度化されていないため、日本への輸出に対して、HACCPによる衛生管理は要件とされていない。これは、人、動物若しくは植物の生命若しくは健康の保護を目的とする、衛生植物検疫措置の適用に関する協定（WTO／SPS協定）により、加盟国は、同一または同様の条件の下にある加盟国の間（自国の領域と他国の領域との間を含む。）において、SPS措置が恣意的または不当な差別をしないことを確保する、内外無差別の原則を定めていることによる（第2条3項）。そして、第3条1項により、加盟国は、「衛生植物検疫措置をできるだけ広い範囲にわたり調和させるため、この協定、特に3の規定に別段の定めがある場合を除くほか、国際的な基準、指針又は勧告がある場合には、

34）導入支援をめぐる地方自治体の課題について、柿谷康仁「地方自治体が抱える課題と対策――HACCP衛生管理をどう制度化するか」農業と経済 vol.84 No.6（2018年）34～35頁。
35）前掲注14）「改正の概要　2. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」。
36）前掲注31）「自治体と食品業界の実態」36頁。

自国の衛生植物検疫措置を当該国際的な基準、指針又は勧告に基づいてとる。」と規定され、国際基準、指針または勧告との整合が求められている。食品安全については、コーデックス委員会が制定した基準、指針、および勧告が、「国際的な基準、指針及び勧告」に該当する（付属書 A3）。

そこで、国際基準であるコーデックス委員会のガイドラインに基づき、HACCP を制度化し、国際基準に適合させることにより、輸入食品に対し、HACCP に基づく衛生管理を輸入要件として求めることができるようになる。これにより、輸出国段階における衛生管理の強化に資することが期待される。

食品の輸出に関しても、国内的な HACCP 対応をベースに、EU、米国等への輸出において求められる、施設基準等の付加的な要件に合致させていくこととなる。ただし、食品輸出関係事務を法定化する背景として、自治体における人員、予算の確保が課題となっている。

②　制度間の有機的な連携

法改正により、HACCP の制度化と合わせて、広域的な食中毒事案の発生・拡大防止における、国と関係自治体との連携・協力強化、食品リコール情報の報告制度の創設、および特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の届出の制度化が行われる。

食中毒や食品事故の発生を未然に防止し、問題発生時には速やかに原因究明と対応を行い、被害の拡大を防止していくために、事業者による衛生管理計画に基づく自主的な取り組みを強化すると同時に、食中毒事案について、地域内のみならず、広域的に対応を行う行政体制を強化し、食品の自主回収や健康被害情報の届出を事業者に義務付け、監視指導や消費者への注意喚起、情報提供を行う体制を構築することにより、事業者、消費者、そして行政のそれぞれの責任と役割が明確化、具体化されるとともに、それぞれの仕組みの連携により、効果的な対応につなげていくことが期待される。

その中で、自主回収については、その実効性を確保するためのトレーサビリティの実施[37)]、あるいは食品表示法違反による食品リコールに関する消費者

庁との連携（前出・参議院附帯決議5項により、同法違反によるリコール情報の届出の義務化について早急な検討を求める。）が課題である。加えて、各制度の運用においては、問題の早期探知により、いかに迅速な対応につなげるかが課題となる。

③　衛生管理の「見える化」、リスクコミュニケーション

HACCPによる衛生管理を取り入れることにより、事業者による食品の安全性確保への取り組みを「見える化」することができる。同様に、食品用器具・容器包装の衛生規制として、使用物質に関するポジティブリスト制度を導入し、ポジティブリスト制度への適合性に関する製造・販売事業者間の情報伝達が義務化されることにより、製造過程に関する関係者間の情報共有が進められることとなる。食品の自主回収や健康被害情報の届出を事業者に義務付けることを含め、市場における取引の透明性を高めることにつながると考えられる。

そして、食品安全基本法に基づき、リスクベースの対応が前提とされる、現在の食品の安全性確保の枠組みにおいて、事業者の取り組みや食品安全行政の仕組みを「見える化」することにより、消費者の情報に基づく選択を可能にし、市場における関係者間のリスクコミュニケーションや信頼関係の構築を促すことになろう[38)]。

もっとも、現状において、食品の安全確保手法に対する意識、あるいは食品安全に関する情報の把握や事業者間での伝達に関する取り組み状況には、事業

37）農林水産省「平成29年度農林水産情報交流ネットワーク事業全国調査　食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」（2018年）19～24頁（http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/#1）。

38）食の安全・安心に対する消費者の意識、科学的根拠に対する見方について、荒木一郎ほか「座談会　WTO体制における食の安全を考える――SPS協定および紛争解決手続を中心に（特集WTO体制における食の安全を考える――BSE問題・遺伝子組換え産品紛争を契機として）」法律時報79巻7号（2007年）15頁〔神田発言部分〕。

風評被害と消費者の購買行動との関係について、関谷直也「偽ニュースを考える（下）周知不足が風評被害拡大　流通や行政にも課題多く」日本経済新聞朝刊2017年8月16日、26面。

者により差が見られる[39]。消費者の制度に対する理解を広げていくことも必要である[40]。そこで、制度の周知と定着を図るための継続的な取り組みが求められる。

4　おわりに

法改正により、食品の衛生管理を輸出入の両面で国際基準に適合させる、HACCP の制度化を起点として、国内における食品の安全確保の基盤が充実・強化されることが期待される。その際に、フードチェーン全体として食品の安全性確保への取り組みをさらに進めることにより、食中毒等の発生・拡大防止に関する対応力を高めることと同時に、市場の透明性が確保され、関係者間の信頼関係の構築が促進されることが望まれる。

39）食の安全に対する事業者の取組状況について、内閣府「フードチェーンにおける安全性確保に関する食品産業事業者アンケート調査報告書」（2009 年）（http://www.consumer.go.jp/seisaku/caa/kokusai/200907foodchain.html）参照。

40）（一社）全国消費者団体連絡会「厚生労働省『食品衛生管理の国際標準化に関する検討会』中間取りまとめについての意見を提出しました。」（http://www.shodanren.gr.jp/database/349.htm）。