

■ 平成28年度 第2回新潟市HACCP普及推進連絡協議会

日時：平成29年3月27日（月）午前10時～

会場：新潟市保健所 3-1会議室

（司 会）

これより始めさせていただきます。本日はお忙しい中お集まりいただきまして、ありがとうございます。

これより、平成28年度第2回新潟市HACCP普及推進連絡協議会を始めさせていただきます。私、司会を務めます新潟市保健所の食の安全推進課の本間でございます。

はじめに、開会にあたりまして、新潟市保健衛生部長の長井よりごあいさつ申し上げます。よろしく願いいたします。

（長井保健衛生部長）

皆様おはようございます。市役所保健衛生部長の長井でございます。

本日は年度末の大変お忙しい中、今年度第2回目となります新潟市HACCP普及推進連絡協議会にご出席をいただきまして心より感謝を申し上げます。

昨年8月に第1回目の会議を開催させていただきまして、その際、委員の皆様からは大変貴重なご意見を頂戴いたしました。誠にありがとうございます。現在、いただいたご意見を活用させていただきながら、HACCPの普及推進に向けた事業を進めているところでございます。

また、厚生労働省におきましては、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会が開催されまして、その最終の取りまとめが昨年12月に示されたところでございます。その中で、食品の安全性の向上のためには、すべての食品関係の事業者がHACCPによる衛生管理を取り入れる必要があるということ、それから中小規模の事業者においても実現可能な仕組みを作り、支援をしていくということ、そして、HACCPを普及させるためには、国と自治体が十分に連携を図るとともに、より効率的な支援を行うために業界団体等との連携も図る必要があるということなどが示されております。本市におきましても体制の強化を図りながらHACCPの普及推進を着実に進めてまいりたいと考えておりますので、委員の皆様におかれましては、忌憚のないご意見を賜りますことをお願い申し上げまして、簡単ではございますが開会の挨拶とさせていただきます。それでは、本日よろしく願いいたします。

（司 会）

ありがとうございました。

これより私から幾つか説明させていただきます。まず本日の会議ですけれども、正午まで、12時までを予定しております。また、この会議は新潟市HACCP普及推進連絡協議会開催要綱の規定によりまして原則公開となっておりますけれども、本日配付いたしました議題の(4)につきましては、新潟市情報公開条例第6条第3号の規定により、対象事業者の氏名、売上高、従業員数、製造工程などは非公開とさせていただきます。これにつきましては、傍聴者の方と報道機関の方は退室をお願いしておりますけれども、今現在傍聴者の方も報道機関の方もいらっしゃっていないようですので、これからいらっしゃらないようであれば、このまま続けさせていただきますしたいと思います。また、後日、ホームページなどで議事録の内容につきまして、非公開部分以外を公開するため、会議の録音をさせていただきます。

さて、本日の議題ですけれども、お配りしました次第のとおりとなっております。次に配付資料を確認させていただきます。資料につきましては、配付資料一覧表に記載しております。皆様方には事前に資料を送付させていただきましたけれども、今、お手元にはない方はお申し出ください。いらっしゃらないようですので次の説明をさせていただきます。事前に送付させていただいた資料のほかに、本日は追加資料といたしまして座席表、資料1-2、1-3、資料2-2及び資料3-2を配付させていただきましたので、再度お手元の資料をご確認ください。全部揃っておりますでしょうか。

次に、委員の方々についてご紹介させていただきます。

はじめに新潟薬科大学応用生命科学部生命産業創造学科教授 浦上弘様。

続きまして、新潟青陵大学短期大学部人間総合学科助教 村山和恵様。

続きましてANAクラウンプラザホテル新潟ビジネスサポート部ヒューマンリソース支配人中島正巳様。

続きまして、公益社団法人新潟県食品衛生協会専務理事 牧吉範様。

続きまして、公益財団法人新潟市産業振興財団食の技術コーディネーター 椎葉彰典様。

最後は、株式会社港製菓品質管理室室長 楠田秀典様。

また、本日は平成28年度地域連携HACCP導入実証事業におきまして、コンサルタントを担当していただきました東京サラヤ株式会社の方々にもご出席いただいております。

続きまして、新潟市HACCP普及推進連絡協議会開催要綱第5条第2項により、浦上会長より、会議の進行をお願いいたします。まず、進行をいただく前にもうひとつ、ご挨拶をよろしくをお願いいたします。

(浦上会長)

今日は皆様お集まりいただきありがとうございます。これで第2回目になりますHACCP普及推進連絡協議会ということですが、導入実証事業の内容ですとか、いろいろなことがお聞

きできるのではないかと考えて楽しみにしております。

話を聞きますと、来年のはじめには食品衛生法の改正が国会に上程されると聞いておりますので、日本もそろそろ本当にHACCPを普及していく、制度化していくという道が本当にこれから始まるので、新潟市はぜひとも先頭を切ってといいますか、一番いいところで進めていきたいと思っておりますので、私がやるわけではないのですが、保健衛生課の方とか、それを私たちがぜひ一生懸命サポートさせていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。今日、これからの会議、議長を務めさせていただきますがよろしくご協力をお願いいたします。

(司 会)

ありがとうございました。それでは浦上会長，よろしく願いいたします。

(浦上会長)

次第に沿って会議を進めていきたいと存じます。

議題につきましては、まず項目ごとに事務局からご説明をお願いしたいと思います。それぞれに質問とご意見をお受けしますが、議題（2）及び議題（3）についてはまとめて質問、ご意見を伺います。

まず議題（1）ですが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について、説明を事務局からお願いいたします。

(事務局：風間)

食の安全推進課食品安全対策係の風間と申します。私から議題（1）について説明させていただきます。また、最後に最近の国内でのHACCPの導入に関する事業者の意識について、東京サラヤ株式会社の湯上様からお話をさせていただきたいと思っております。よろしく願いいたします。

議題（1）食品衛生管理国際標準化に関する検討会の最終とりまとめについてです。もうすでにこの話、長井部長、浦上会長からお話が出ていますが、昨年夏にもお話をさせていただきましたが、厚生労働省は平成28年3月からHACCPによる衛生管理の制度化に向けた検討会を開催しておりました。そこで昨年12月、検討会の最終とりまとめを公表いたしました。その結論としては、食品の衛生管理はHACCPでやらなければいけなくなったという結論になっております。

衛生管理についての基本的な考え方です。まず、一般衛生管理、今、食品の事業者がやっている手洗いなどの衛生管理の着実な実施が不可欠となっておりますが、そのうえでHACCPによる衛生管理の手法を取り入れるという考え方になっております。

そして、対象事業者です。どういう事業者がHACCPによる衛生管理をやらなければいけ

ないかというものが、最終取りまとめではフードチェーンを構成する食品の製造、加工、調理、販売を行う食品等事業者を対象と書いてあります。つまりこれは、製造、加工、調理、販売にかかわるすべての食品事業者が対象ということになっております。

では、食品の事業者がどのようにして衛生管理を行っていくかというところですが、国の方では衛生管理計画というものを作成するよにということ、最終とりまとめに記載されております。衛生管理計画というのは、食品の事業者が施設ごとの衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための、どのように衛生管理をしていくかという計画を作成するということになっています。具体的には、まだ最終とりまとめには書いておらず、このようなものが書いてあります。そのHACCPによる衛生管理に関しては、二つの基準を策定すると記載されています。この二つの基準ですが、食品の事業者の規模やレベルに応じて基準Aと基準Bを策定して、HACCPを行っていただくということが明記されています。

まず基準Aに関してはコーデックスのガイドラインで示されたHACCPの7原則を行う衛生管理、基準Bに関してはHACCPの考え方に基づく衛生管理。先ほどもお話が出てきましたが、一般衛生管理を基本として重要管理点を設けて行うような衛生管理を基準Bとすることになっています。基準Bに関しては、業界団体と連携して手引書などを作成し、それを参考に基準Bについては普及をさせていこうという形になっております。

では、どういった事業者が基準Aで基準Bかに関してがこちらのスライドです。まだ具体的には示されていませんが、最終とりまとめに記載されているのがこちらの内容になっています。原則、基本的には基準Aを行っていただくことになるのですが、従業員数が一定数以下の小規模事業者、また、店舗での小売販売のみを目的としている事業者、また、提供する食品の種類が多く変更頻度が高い業種、飲食店や販売業に関しては基準Bで行ってもらおうという形になっております。したがって、ごく小さい小規模事業者や、業種でいけば飲食店、販売業に関して、製造業であれば町のパン屋さんなどが基準Bに該当するのではないかと思います。

HACCPに関する制度で、私たちの監視の在り方についても最終とりまとめで提言されています。それは営業許可の申請時、立ち入り時等、さまざまな機会に応じて事業者が作成した衛生管理計画を、私たち食品衛生監視員が指導助言を行い、実施状況を検証することと記載されています。私たち地方自治体の食品衛生監視員は営業許可の申請時や更新時、監視時にHACCPの取組状況を確認することになります。今までだと営業許可の申請時は、主に施設の図面等を添付していただいて、設備が整っているかということを確認していたのですが、それに加えてHACCPの取組状況を確認することになるという形で最終とりまとめに記載されております。

また、私たち地方自治体と国と具体的な政策については、十分連携を図りながら食品事業者

に極めて細かな支援を行っていく必要があるということ、また、実際のHACCP導入支援に関しては、業界団体と連携を図っていく必要があるということも、最終とりまとめに記載されています。さらに最終とりまとめの内容ではないですが、この検討会の中の内容で、消費者団体の方の意見として、食品に求める一番の価値はやはり安全ということであって、安全は競う価値のものではないということをおっしゃっています。消費者にとっては、安全に作るということが当たり前という認識があるということも、検討会の中で話し合われた議論としてありました。以上で私からの説明を終わります。

続いて近年の国内での事業者の意識について、東京サラヤ株式会社の湯上さんからお話しをいただこうと思います。資料に関しては資料1-3をごらんください。よろしくお願ひします。

(東京サラヤ株式会社 湯上)

おはようございます。東京サラヤ株式会社の新潟県を担当しております湯上と申します。私どもでご用意できた資料というのが、農林水産省の補助事業HACCPの研修会という中で、平成26年度から3年間、弊社で運用を承っているのですけれども、実質は平成15年度から28年度まで、農林水産省の補助事業として、主に基礎研修とか責任者研修、事業者研修という内容で研修会を実施しております。その中で、過去3年ということで数字を出しておりますが、正直この数字を見ているだけで応募が増えているか減っているかについては、なかなか分かりづらい部分もありますけれども、申込みに対しての参加者人数をこちらに記載させていただいております。その中で今年度の基礎研修、最後の東京の部分で、これは東京サラヤで司会をさせていただいて基礎研修を開催しましたけれども、募集人員が300人に対して応募が400人近い募集をいただいております。今回は会場の都合もあって350名くらいの参加という形にさせていただきましたが、12月に検討会で方向性が出た以降の直近の部分では、非常に皆様の意識は非常に高いという気がいたします。

平成15年度から28年度までの全国の研修養成の中で、開催していない県は、現在奈良県と島根県の2県ということになっています。奈良県については、県自体が農林水産省と同じような取組をしておりますので、これと併用するような形で既に取組実施をされているということですので、全国では島根県だけがまだ開催をしておりません。ただ、これについても今年度以降開催を含む構成があると、弊社の担当から伝わっております。

(事務局：風間)

ありがとうございました。以上で議題1に関する説明を終わります。

(浦上会長)

ありがとうございました。ただいまの説明につきまして、何かご質問、いかがでしょうか。

(村山委員)

私も門外漢で、質問をさせていただきたいと思うのですが、ただいまのこちらのスライドにおけるご説明の中で、指導や助言という文言があったのですが、具体的な範囲と申しますか、HACCPというものを行っていくに当たりまして、さまざまな事業、企業や組織の規模というものもあるかと思うのですが、その企業、組織によっては、企業の規模によってはなかなか労力をかけづらいところもあろうかと思うのですが、具体的にどのよなご指導とか、助言の範囲と申しますか幅については、どういうふうになっているのでしょうか。

(事務局：齊藤)

おはようございます。保健所食の安全推進課の齊藤と申します。よろしくお願いたします。

指導、助言の範囲ということですが、もちろん企業とか事業者の規模というか、力というのでしょうか、そういうものによって私たちもいろいろなことを考えていかなければいけないのですが、私たちはまず監視員による検証という形をまず前提にしなければいけないのかと思うのです。それは例えば、CCPモニタリングの記録とか確認になりますね。本当にそれができているのでしょうか。重要管理点、ちゃんとやれていますか。そこで結局は、がちがちに求めるときもあれば、お店に対してせめてここまで丸をしてくれればいいのか。そういうラインはそのうち示されてくると思うのですが、そういうところをまず前提に見ていかなければいけないかとは考えております。

あと、私どもの方では仮に逸脱してしまった場合とか、改善措置の記録とかもきちんと確認していかなければいけないとは考えております。

(羽賀課長)

食の安全推進課長の羽賀でございます。今、係長からお話がありましたけれども、今年度こういった形のHACCPの支援事業元年という形で、どの程度やっていけばいいのかというのは、年度当初から暗中模索の中でやってきたところです。その中で、国の資料にもありますように大企業というのは自力で行える、もしくは行っているところの方が非常に多いと。ただ、中小企業については、なかなか普及が進んでいないという現状を踏まえて、中小企業に入って中小企業を支援する形で、後ほど説明がありますけれども、導入していただきました業者に対して、どういった支援であれば無理なくできるのかということを経営報告にまとめて、今後国の方に示すのですが、それと全国規模のまとめを踏まえて、我々も相手方の企業の状況を踏まえて、これもまたこの程度というのは言えないのですが、中小企業でどの程度の支援をすれば普及が進んでいくのかということをはかりながら、監視、指導、支援をしていきたいと思っております。

(椎葉委員)

今ほど、はかりながら検証していきたいというお話がございましたが、具体的にK P I とい
うかそういった数値目標を掲げる予定がございますでしょうか。

(羽賀課長)

これも後ほど、実施計画の中ではお示しできないのですけれども、H A C C P を導入する事
業者、今34あるのですけれども、それを毎年増加させていくということが目標にはなってお
りますけれども、ただ、暗中模索でやっている中で、来年100にします200にしますと、
どこまで言えるかどうか、まだ予測がつかない部分もありますので、今のところ課の組織目標
としては増加ということの一つの目標に考えているところです。

(浦上会長)

ほかにいかがでしょうか。

けっこう中小企業の方の中で基準Aでなくて基準Bに該当するような事業者が多いと思うの
ですけれども、そういうところではあともう一つ、お金がないとか人材がないということで、
なかなかうまく回らないのかと思うのですけれども、大体新潟にある、監視していらっしゃる
事業者の中でどのくらいが基準Bに入りそうなのでしょうか。

(羽賀課長)

正確な数字は出していないのですけれども、製造業から飲食業からいろいろな業種がござい
ますので、そういった業種、すべての業種を考えれば9割以上がBになるのではないかと思っ
ております。製造業で見ればどのくらいかは、事業規模を許可の届け出要件にはしていません
ので、正確な数字は出せない。

(浦上委員)

先ほど、製造業で大きなところではH A C C P をもうやっているところがけっこう多いとい
うことになると、基準Aのところは既にいい線いっているとお考えなのでしょうか。

(羽賀課長)

そうですね。既に大きいところは、法律に基づく総合衛生管理製造過程をとっておられます
し、また、総合衛生管理製造過程に該当しない業種についても、工場を建て替え、改修するご
とにH A C C P を取り入れた管理を始めていると。そうしないと大きいところは、大手スーパ
ーとかはH A C C P を取り入れてないとなかなか品物を仕入れることができないということで、
率先してH A C C P を取り入れているとは聞いております。

(浦上会長)

ありがとうございます。ほかに皆さんいかがでしょうか。

(楠田委員)

実際に保健所の方から例えば営業許可の申請，更新があって，検証いただくという話なのですが，どこまで検証されるというふうにお考えでしょう。例えばメインの商品ですか。例えばメインの商品でも多数あると思います。それによって製造工程も違うし，HACCPプランも異なると思いますが，例えばメインのところでも二つ三つとおっしゃられますと，それを全部準備して検証なさるだけで，多分膨大な時間をとられると思うのですが，どのように検証をお考えになっていて，さらにもしこれはあくまでも検証と書いてございますが，不適切なことがあった場合是正措置やフォローアップというのはどのようにお考えですか。例えば今ですと，許可や更新のときまでスパンがあいていますよね。特にご指導いただいても，言い方悪いですがけれども，次までにやっておけばいいや的な形でやっているところでも，特に営業許可を問題ありとする必要はございませんので，その辺はどのようにお考えなのかお教えてください。

(事務局：齊藤)

齊藤でございます。この食品についてここですとか，そういうラインというのが示されていない中で私たちはこれからも監視していかなければいけないのですが，話題が脱線してしまうのかもしれませんが，例えば蒸すだけのものとか，煮るだけのものとか，揚げるだけのものとか，そういう大きいカテゴリーに分けたと考えると，守るべきところは守っているかどうかというところに着眼していかなければいけないと思うのです。例えば笹だんごというだけで，今度は例えばきんつばとか，しょうゆだんごとか，そういうふうになってしまうと，今，おっしゃられたとおりの施設に対して膨大な時間がかかってしまうので，たぶんという言い方をしまして申し訳ないのですが，大きなカテゴリーでとらえていかなければいけないのかとは，今は感じています。

(椎葉委員)

今のお話を受けて，常々食品を加工されている事業者の相談対応に現場に入らせてもらうのですが，どちらかというとなんぞの作り込みのCCPとかそういった部分のチェックよりは，私自身が有効かと思ったのは企業の取り組む姿勢，そちらの方にもう少しフォーカスを当てて，要は経営者の意識だったり企業の姿勢，自助努力で常に改善し続けないと，食品衛生というのは高いレベルでの維持というのはなかなか難しいと思われまますので，そういう意味では，そういう細かいチェックシートにのっとなってやるというのは，それは別問題として，もしかなうのであれば，そういった企業の姿勢とか意識，モチベーションアップとか，そういった部分を向上していくほうがより有効なようなふうに，私自身は回りながら感じておりますが，その辺はいかがでしょうか。

(羽賀課長)

椎葉委員がおっしゃるとおりだと考えておまして、意識を向上させるためにどうしたらいいかということで、先回8月のこの連絡協議会でもご意見をいただいて、社長向けの啓発、意識向上の事業を検討したらどうかということで、まさに椎葉委員から言われたことを、今年度はやれる範囲が非常に狭かったのですけれども、次年度以降、この後の議題の中でご説明させていただいて、その中でご意見をいただければと思っておりますので、よろしくお願いします。

(浦上会長)

確かに椎葉委員のおっしゃるとおり、社長のやる気が非常に大切だと私も思います。社長がやる気なくてうまくいっているところ見たことないです。ですからその辺をぜひ、社長さんのおしりをひっぱたいていただきたいと思います。ほかにご意見いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

では次に移らせていただきます。議題(2)平成28年度HACCP普及推進に関する政策等について、説明をお願いいたします。

(事務局：高野)

引き続き事務局から説明させていただきます。食品安全対策係の高野と申します。よろしくお願いいたします。

先ほどお話があったのですけれども、新潟市の許可業種、どれがどのくらいあるかというご紹介です。ちなみに夏の第1回の協議会でお話ししたところと重複するところは、割愛しながら説明します。まず、許可業種で見ると新潟市では15,000以上の許可業種がありまして、その中でも取り分け多いのが飲食店とか飲み屋さんみたいな調理業が7,000強を占めています。あと、販売業としてですがこれは肉とか魚とか牛乳とか、ただ売るだけなのですけれども、温度管理とか適切な管理が必要なものについては営業許可があるのですけれども、それについては5,000弱あります。そして製造業と呼ばれるものは2,000強ありまして、全体的に見るとやはり弾力的な運用を認めるというB基準に当てはまる業種が多いかと思えます。

新潟市におけるHACCPの普及の導入状況について、27年度2月の結果もお示しします。こちら夏にお話してあるので割愛してお話ししますが、実際に27年度10月時点で保健所側からの視点でみさせていただいた中で、HACCPをちゃんと導入しているという施設については24施設とかなり少ない施設の数になります。続いて若干新しいアンケート結果ですけれども、28年7月のものですが、オレンジ色の枠、21パーセント、小さくて見づらくて申し訳ないのですが、21パーセントの事業者については、施設全体として導入している、もしくは一部のラインが導入している、あとは導入計画が立っているというものが21パーセントを占めています。こちらの赤い枠が、関心があるけれども具体的に導入計画は立っていない。

緑色のところが導入する予定はないというところで、若干啓発の必要があるかという結果になっています。

それを受けまして、本年度の事業の概要についてお話しします。夏の時点では1から6までお話ししておりまして、今回、7を追加させていただきました。7については、導入状況の把握ということで本年度の事業を進めていく中で、最新の導入の状況を把握しながら、事業を進めさせていただいておりますので、一番最後に状況についてお話しします。

1番目からざっと概要をお話ししますが、まず一つ目の事業として研修会ということで、まずHACCPってこういうものだよという基礎的なものと、応用研修会として実際に例題を交えながらHACCPを構築する練習をしていこうという研修会、2種類開かせていただいております。②ですけれども、相談会ということで、個別の相談会をさせていただいております。研修会で出た疑問などを受けてもしますし、それ以外にもHACCPに関すること、何でも相談会で話を受けています。③、④ですが、今年度国の委託事業、モデル事業として対象事業者支援をさせていただいたのですが、その中で市内の2事業者に対してHACCP導入を今年度支援させていただいて、実際に今年度2月からHACCP手法による衛生管理をスタートしていただいているところです。④につきましては、③の進捗状況の報告とか、課題、対応策についてを厚生局やコンサルタント会社、新潟県と一緒に協議をさせていただいております。⑤が消費者啓発、⑥が当連絡協議会ということで、2年の任期の中で皆様にご意見をいただいているところです。

それでは個別に、詳細についてこの7個についてお話をしていきます。まず基礎編の研修会ですが、日程としては27年3月からスタートしてました。回数は全部で4回、3月に2回、6月に入って2回、出席者は全部で250名ほどの出席者になります。講師の方にイオンの方にも来ていただいてお話しをいただいております。こちらがその様子ですけれど、完全に講義形式になります。内容としては、まずイオンからお話しいただいたのが、販売店が求めるHACCPによる衛生管理についてというお話をいただきました。研修内容としましてはHACCPに関する国内外の動向ということで、国内義務化、制度化していくという話から、②として基礎知識、HACCPの考え方はこのようなものだという話。③としては厚生労働省のDVDを流したり、④として実際に12手順、こういうことをやるという紹介をさせていただいております。

このときにアンケートをとらせていただいた内容を簡単ですがご紹介します。導入が進まない理由は何ですかと問い合わせたところ、施設の老朽化、資金がない、人がいないというところが若干名いますが、とりたてて多かったのが導入するための知識が不足しているというご意見をたくさんいただきました。これについては、今年度の事業として先ほどから話していると

おり、基礎研修会を開かせていただきましたし、応用研修会も開かせていただきました。三つ目ですけれども責任者実務講習会ということで、お手元に資料はないのですが、実務講習会について簡単にお話しさせていただくと、責任者というのが食品衛生責任者と呼ばれるもので、その施設に必ず一人、食品衛生の基礎的な知識を持つ者を設置しなければならないということになっていまして、こちらの責任者の方に4年に1度、最新の知見を得てもらおうということで、集まってお話を聞いていただく場があるのですが、今年度たまたま製造業に対する4年に1回の実務講習会が開かれました。この中で、HACCPに関する基礎的な考えとか、12手順こうだよというお話しをさせて頂いておりますので、製造業の方に関してはHACCPという言葉とか簡単な考え方については周知させていただいているところです。

アンケート内容に戻りますが、HACCP普及のために必要なものは何ですかと聞いたところ、一番上、金銭的な援助が必要だというご意見をたくさんいただいております。こちらに関しては、古いHACCPというか、認証HACCPのイメージがまだ根強いのかというところで、例えばISOとかFSSCとか、国がやっている丸総だとか、業界HACCPとかという、第三者認証と言われるお金のかかりやすいHACCPをイメージして、金銭的な援助が必要とおっしゃっている方が多いのかというところで、実際今、国が目指しているのは現状のハードと人でやっていこうというHACCPなので、こちらについては今後啓発が必要かというところです。続いて、目立って多かったのが導入時、衛生管理についての助言が必要ということや、人材育成の支援が必要ということがあがりましたけれども、これに関しては28年度相談会を実施させていただきまして、先ほども言ったとおり研修会、基礎、応用、あと実務講習会でお話しをさせて頂いております。

続きまして記録の実践状況、どんな記録をとっていますかというお話しを伺っています。記録の種類としては施設清掃とか機械洗浄、保守点検、ねずみ・昆虫の対策、従業員の衣服、健康、衛生の記録などがあがっていきますけれども、特筆すべきところは、HACCPでいうところの重要管理点、一番重要なポイントの記録を見てあげると、そのCCPになりそうな工程の記録については少ないかなと。原材料殺菌記録だとか、加熱機器の温度管理記録というところが少ないというところが、こちらのアンケートから見えてきました。

今度は応用研修会についてです。応用研修会は、こちらの資料は見づらいのですが10月と2月に2クールさせていただいたのですが、1クールについては3日間という長いものです。演習形式とグループワーク形式でさせていただいているのですが、内容としてはHACCPのA基準に照準を合わせた形で、実際の12手順を演習形式でやっていただくという形にとらせていただいている、ねらいとしては、自らHACCPを構築できるという能力を磨いていただくというねらいでさせて頂いております。使わせていただいたのが、厚生労働省が出して

いる手引き書になります。これが研修会の様子ですが、グループワークの様子です。各班に講師の方、保健所の職員などが必ずついて進めさせていただいています。ですからけっこうマンパワーが必要かなというところです。グループワークで発表形式でやらせていただいたので、それぞれ別の班がこういうことに着目してやったとか、そうしたところで議論が生まれたところでは。

応用研修会のと きにとったアンケートについて簡単に紹介します。実際導入するにあたり必要なものは何ですかと聞いたところ、今回のような3日間でやる演習形式の研修会が必要だという声や、相談に乗ってくれる機会があった方がいいという声をいただきましたので、29年度の予定としては、やはりこういった演習形式の研修会を引き続きやっ ていこうというところや、相談会については随時相談を受け付ける体制にしようとしております。

その他のご意見、ご感想ですが、研修のやり方については演習形式ということで好評をいただいています。グループワークで理解が深まったとか、ほかのグループの発表を聞くことで参考になったということで、引き続き演習を取り入れた研修会をやっ ていきます。研修体制についてですが、夏の協議会でもお話しをいただいたのですが、業種ごとの説明が実際に取り組むに当たってかなりイメージしやすいということで、今回の応用研修会は業種関係なしに集めたところがありますので、今後は組合を利用した講習会ということで、実際に自分がやっ ている商品に近いものを例にとりながら研修会をしていきたいと思 います。あと実例紹介ということで、実際に先進事業者、HACCPをやっ ている事業者から実例をあげて話をさせていただく方が分かりやすいという声も上がりましたので、来年度以降はそれについても検討したいと思 います。

4つ目ですが、今後取り組むに当たっての要望ということで、食品区分、例えばそうざいなのか漬物なのかというものや、使用する原材料を選択すると危害要因が出てくるようなデータベース、もしくはあがった危害要因について、どういう条件で殺菌などをしたらいいのかというデータベースがあると助かるという声もいただいております。続いて研修会の日程については、やはり3日間というのが適当かという声があがっております。

相談会ですが、こちらは割愛しながら進めていくのですが、11月と2月の計6回開いており、HACCPに関する疑問、なんでもお話を受けたのですが、これは相談会の様子になります。主な相談内容としては大きく三つに分けて、一つ目としては、認証のイメージが強いのか、認証を取得したいがどうすればいいのかという相談がけっこうありました。二つ目としては、HACCPを導入したいのだけれど、具体的にどう進めていけばいいのかという、導入の方法論について聞く業者がけっこういらっしゃいました。三つ目としては実際に技術的なところでしょうか。HACCPのプランを作っ てみたけれど確認してほしいというような相談があがっ

ています。今言った研修会と相談会について簡単にイメージ図を書いたのですが、まず基礎研修会、3月と6月にして250名、193施設の方がいらっしゃって、すべてではないですがこの基礎研修会を受けた方が次の応用研修会に参加いただいて、施設としては36施設、そのうち、これもまたすべてではないのですが、相談会にいらっしゃった方が19施設いらっしゃって、結果、導入が進んだ施設に関しては、6施設、手順が進んだと。12手順すべてが完了した施設は3施設になります。来年もこういう流れを考えていきたいと思います。

三つ目の対象事業者への支援ということですが、これは国の支援事業ということで、国が出している厚生労働省の手引き書を使って進めたところですが、二つ目は、今回2事業者に導入を支援したのですが、1社につきましてはコンサルタント事業者と保健所が協力して支援するという手法をとって、もう一つ、B社につきましては保健所単独で支援しています。支援の方法としては現地指導を含むプランの作成指導になります。モデル事業ですけれど、三つ目として導入過程で出てきた課題について記録して、解決策についても今後国の方に報告する予定です。この中で出てきた課題と解決策について、若干ですがお話ししたいと思います。

大きく分けて事業者側の問題、課題、あとは保健所側の課題と分けています。まず事業者側の課題として、意識が低いというか、なかなか社でやるという気運にならないところに対しては、今回の二次業者に対して、社長にHACCPプランの作成チームにご参加いただくということで、トップダウン、そして社の方針として取り組んでもらうということで解決しています。

続いてハード面とか、お金がかかるという意識がありましたので、啓発による誤解の解消ということで、大幅な施設改修等お金がかかるという誤解を解消しているところです。三つ目としては、事業者の人材とか知識が不足するという点に関しては、先ほどお話しした研修会に事業者自身に参加していただいて、プランを作成する、例を用いて作成に取り組んでいただくということで、自力で作成の能力がついたということで、以降の導入がスムーズに進んだというところで、やはり事業者に対しては研修会の参加というのはかなりウエイトが高いのかというところです。もう一つ、事業者の知識、人材不足に対しては、保健所側でエクセルのHACCPプランの様式を作成しました。手順にそって進めていくうえで、こういった様式に手順を記入すれば、最終的には手順12個ができあがるというような、エクセル様式なのですが、こちらを作成してバックアップをしています。

続いて、保健所側の知識・人事不足についてですけれども、まずコンサルタントの手法を学ぶということで、A社はコンサルタント会社に同行していただいているので、B社はこれを後追する形で支援するという点で、コンサルの手法を学んで実施しております。その他についてですけれども、導入手法や知識の不足については、こういった協議の場だとか厚生局、県との協議の場でいろいろな助言を受けたりしております。

四つ目、報告会ということで、先ほど③の事業に関して進捗状況、課題等をこういった報告会で協議させていただいております。コンサルタント会社を含む報告会、県の職員を含む、厚生局を含む報告会などご意見をいただいております。

⑤として消費者への啓発ということで、具体的にやった内容としてはあまりないのですが、「いきいき新潟」での放映ということで、5分程度の番組ですがHACCPについてお話させていただいたところです。市報への掲載についても検討したのですが、なかなか市報の内容にそぐわないというところがありましたので、断念いたしました。

当連絡協議会ということですが、今年度は2回開催しております。夏に出た主な意見として三つあげさせていただいております。先ほど浦上先生からもおっしゃっていただいたのですが、企業啓発は社長向け、社長からのトップダウンが必要ということで、企業啓発は社長向けにもやるべきというお話だとか、組合を利用した啓発も実施してはどうかという話をいただいております。三つ目として、危害分析及び重要管理点の決定をまずやらせるべきというご意見をいただいております。今年度につきましては、秋以降、この上二つ、社長啓発と組合啓発について実施したので、簡単にご説明します。

まず社長向け啓発事業ということで、チラシを配らせていただいております。お手元の資料のカラー刷りの参考1をご覧くださいなのですが、目的としては、社長からのトップダウンを推進させるということで、配付したのが市内製造業の1,400社くらいに送っております。内容としては裏面について先進事業者の社長のインタビュー、取り組んだ動機とかメリット等を掲載しておりますし、おもて面には義務化が進んでいくという動向だとか、表面の下の方に新潟市のホームページの紹介をしている中で、先ほど紹介した12手順のエクセルなどを紹介しております。効果としては、新潟市のHACCP衛生管理のホームページへのアクセス数を見ていくと、チラシを郵送した次の月、アクセス数が約3倍に増加しております。もう一つの効果としては、相談会を11月と2月に開いているのですが、その利用者数、利用施設数が約2倍になったということと、社長向けチラシを見て相談しようと思ったという方も5施設あったということで、ある程度の効果は確認できました。

続いて組合を利用した普及ということで、業種ごとに具体的にHACCPプランを指導したということで、もち業支部についてお話をさせていただいて、笹団子の例でお話したので、類似する製品での例だったので、よりHACCPを身近に感じる事ができたという話をいただいております。

7番です。導入状況の把握ということで、今回、製造業に関しては、通常の施設の監視時に聞き取りをさせていただいて、導入状況の把握に努めていますし、先ほどの実務講習会でもアンケートを採らせていただいて、その中で導入状況について把握しているところです。

一番最初のグラフでお示ししたのですが、直近の1月現在のHACCPの導入施設数が34施設になります。その内訳ですけれども、お手元の資料をご覧いただきたいと思います。企業の規模別に載せております。HACCPの34施設のうち、認証を取得している認証HACCPがこれくらいで、その他の自主衛生管理、今回、国が進めているものについては9施設で実施していらっしゃいます。

ここで少し話が変わりまして、今年度のほかの課の取組みということで、夏にもお話したのですが、今回、新潟市でHACCPを普及する目的としては、フードチェーン全体で発展するというのが、市のHACCPの普及の目標なのですが、簡単に言うと、新潟市というのは田園型政令市なので、生産や加工、商品開発、販売を一体的に支援する市であったのですが、そこにさらなる食産業の成長や発展のために食の安全の確保も重要だということで、HACCPに取り組んでいるところです。これに関して、ニューフードバレー構想、農業生産工程管理（GAP）の手法の普及推進事業がありますので、これに関しては実は、事前に単票という形で、新潟の特産品が安全安心な食品であることに対する取組み及び機関の考え方ということで、ニューフードバレー特区課と農業政策課に単票をお送りしておりましたので、それについてご紹介したいと思います。

本来ならば出席いただくところだったのですが、欠席ということで私から読み上げます。まず、ニューフードバレー特区課の回答ですけれども、「本市では、農業を含めた食産業全体が連携し、成長産業として一体となって発展する食産業ナンバーワン都市になることを目指す新潟ニューフードバレー構想を掲げている。本構想の推進にあたっては、農商工連携と6次産業化の推進や新潟ブランドの構築、情報発信などの六つの戦略に基づき、組織横断的にその取組みを進めているところである。そのような中、GAPやHACCP認証を受けた事業者が増え、新潟の特産品が安全安心な食品であることの認知度が高まれば、食関連取引の安定化や販路の拡大が図られ、新潟ブランドの向上、本構想の推進につながることを期待できる」ということで、考え方についてご紹介いただいています。実際に平成28年度の取組みについては、施策についてはニューフードバレーとして何か持っている施策等がないので、そちらについては未回答ということです。

続いて、農業生産工程管理（GAP）の手法普及・推進事業ということで、お手元の資料2-2になります。農業生産工程管理（GAP）の普及・推進ですが、『食品安全』や『農産物品質』等の点検項目において、農業生産活動に潜むリスクを把握して対策を講じるGAPの取組みは、安全・安心な食の提供と密接にかかわる」という考え方をいただいております。平成28年度の取組みを簡単に説明しますと、研修会の開催ということで、2月にGAPの推進セミナーをしていただいているところです。二つ目に、認証GAP取得等に要する経費の支援と

ということで、支援内容については添付の資料をご覧くださいと思います。それが平成28年度の取組みで、平成29年度の取組みについても平成28年度と同じような取組みをされるということです。

(浦上会長)

ありがとうございました。

引き続き、議題(3)に移らせていただきます。「平成29年度HACCPの普及推進に関する政策等について」の説明をお願いします。議題(2)に関する質問、ご意見は(3)の説明の後にまとめてお受けしたいと想います。

(事務局：高野)

平成29年度の施策についてお話いたします。まず、導入促進の方向性について表にまとめました。次以降のスライドのまとめになります。まず、普及・啓発として3本の柱を立てております。一つ目は製造業の普及・啓発として、国の手引書に基づいた普及・教育をしていこうということで、コーデックスHACCPの7原則を要件とするものに基づいて普及・啓発を行っていきます。

二つ目は、調理業販売業、弾力的なB基準については、国の手引書とは違った、新たな切り口での普及を考えているところで、これ以降のスライドでご説明させていただきます。

三つ目の消費者への啓発は、市政さわやかトーク宅配便などを使って行っていこうということです。

監視体制については、監視員は監視方法の見直しということで、HACCPの考えを取り入れた監視の方法をとっていこうということです。

実際に一つ目から見ていきます。まず、製造業に対しての啓発活動については、まず、リーフレットによる啓発をしていこうというところで、タイミングとしては監視時や講習会のときなどに配布させていただくのですが、リーフレットの中身としては、厚生労働省が作成しているリーフレットだとか、先ほど紹介した社長向けのチラシをお配りする啓発活動を考えています。

続いて、ホームページによる啓発ということなのですが、新潟市のHACCPのホームページの中に、先ほど紹介した様式例などが掲載されているところです。

次に、応用研修会での啓発ということで、演習形式で手引書を使って導入方法を習得していただこうと考えております。

次に、事例紹介を織り交ぜた啓発ということで、社長及び品質管理担当者向けにやらせていただき、導入事例の紹介を、先進事業者をお呼びしながら紹介していくということで、人数としては90人を考えております。組合を利用した講習会ということで、各業種の代表的な品目

のプランを基に講習会を実施するという事で、自社で行うときのイメージづけする内容になっています。

相談受付なのですけれども、先ほどもお伝えしたのですが、平成28年度の相談というのは期日を決めて受けていたのですが、今後は相談を随時受け付ける形にし、書類の作成などの支援をさせていただこうと考えております。

訪問会ということですが、二つに分けておまして、平成29年度の導入支援ということで、相談を受けた事業者実際に訪問して、現地の視点で、現場を見せていただきながらアドバイスをしていこうということも、訪問会という形で考えています。サポート体制としては、1施設について3人程度を考えております。年2事業者くらいということで、訪問回数としても、最大で4回くらいといったところです。実際に、今年の国のモデル事業で支援させていただいた2事業者に対しては、その後のフォローということで、HACCPプランの見直しの立ち合いについても考えているところです。

続いて、IIの新たな切り口でのアプローチ方法について、説明があります。

(事務局：平)

新潟市保健所食の安全推進課食品衛生係の平と申します。よろしくお願いたします。私からは、飲食店向けのHACCPの普及活動についてお話しいたします。

最初に、本市の食品関係事業者の内訳を資料2の2のスライドでお示ししておりますが、営業許可がおおむね1万7,000ほどありまして、そのうちの飲食店であつたり販売店、販売業という業種は、全部で1万4,000くらいあります。そういった業者はほとんどが小さい業者で、そもそもHACCPという言葉を知らない事業者が大多数だと思われるので、まず飲食店、販売業のお店にHACCPという言葉を知ってもらうために、監視指導の際にHACCPという言葉積極的に活用し認知度向上を目指します。

併せて、昨年、厚生労働省が作成した「衛生管理を『見える化』するって、どうしたらいいの？」というチラシがございまして、そのチラシを活用してHACCPの考え方にに基づく衛生管理の見える化を促進します。チラシにつきましては5,000部作成しまして、随時配布していく予定です。

3番目に、実際に飲食店でHACCPの考え方にに基づく衛生管理がどの程度できるのかというところで、正直、未知の部分がございまして、そういった支援を行っております。資料の13のものが不用なスライドでしたので削除していただくとありがたいです。14番が正しいスライドになります。市内の飲食店2店舗に対して、HACCPの考え方にに基づく衛生管理の見える化の支援を行っていきます。実際、どういったことを行うかというところで、危害分析というものを実施してもらおうかと考えていまして、危害分析を行って重要管理点を設定する。

そして、重要管理点のモニタリング方法を設定してもらって、モニタリング方法の妥当性の確認を行うという、3点を中心に行っていこうと思います。

具体的にどういうことをやるかということなのですが、これまでのコーデックスHACCPのように、細かい工程表を作るのは実際の飲食店においては無理だと思いますので、より簡易な工程表を一度作ってもらいます。今回、カレーを例として考えたときに、一般的にカレーというのは食材を仕入れて、冷蔵庫に保管します。じゃがいも、にんじん等を適切な大きな切るような仕込みをして、煮込んで提供するという流れになります。このように原材料が入ってきてから提供までの流れを大まかに確認してもらいます。この流れの中で、それぞれの工程で食中毒予防の3原則、「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」から、どれが重要なのかということ一度考えてもらいます。これは一例なのですが、原材料の保管の段階では温度管理をして、ふやさないということが大事になります。仕込みの段階ではつけない。加熱の段階ではしっかりやっつけるということが重要になってきます。これは業者さんの考え方でいろいろなパターンが出てくるものだと思います。

その次に、原材料に由来する病原微生物の検討を行ってもらいます。カレーの場合は原材料が豚肉、玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、カレールーがオーソドックスなものになってくると思いますが、この中で、食中毒を起こす可能性のある菌がついている可能性の高いものとして豚肉があげられます。豚肉にはサルモネラやカンピロバクターがいます。こういったものをどうやって除去すればいいかということも考えてもらおうと、教科書的には75℃1分というのが出てくると思っています。

工程表に戻って、このように原材料由来の病原微生物がある場合は、やっつけるというところを重要管理点という形でとらえてもらって、しっかり管理してもらおうようにお願いします。実際に、75℃1分という数字をあげているのですが、飲食店で料理をしている人が75℃1分を確認しているかどうかというと、ほぼないと思われれます。飲食店では肉が白くなるまで炒めるとか、目視的な方法で確認をとっているところがほとんどだと思うので、モニタリング方法ということで一つ、肉が白くなるまでといった目視的なものを、何でもいいので設定してもらいます。ただ、肉が白くなるまでというのが、本当に正しいかどうかというのは、やはり中心温度計などを使って確認するまで分かりません。一度、モニタリング方法で加熱が十分かを、温度計を使って確認してもらおうようなことをしてもらいます。

先ほどの工程の中で、「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」といった3点を考えてもらおうというお話をしたのですが、食中毒を予防するにおいては、「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」のどれもが大事になります。「やっつける」以外の「つけない」や「ふやさない」ためにすべきことについても考えてもらって、そのために必要な記録というものを考えてもらい

ます。例えば冷蔵庫が壊れていたら、食材が傷んでしまいますので、冷蔵庫の温度点検表などは必須になってくると思うのですが、こういったものを営業者自らに考えてもらって、必要な記録を作ってもらおうといったことを目指していきます。

飲食店のHACCP導入の方針というところで、危害分析を積極的にできる業者においてはやってもらいたいと考えています。ただ、細かい工程表を作ることが最初は難しい部分もあると思うので、危害分析の考え方を食中毒予防の三原則と絡めて理解してもらおう。導入にあたっては、最初から完璧な形を目指すわけではなく、少しずつ記録類を増やしていったり、使いやすいような様式を用意したりして、できるだけ負担のないような形で、無理のない導入ができる形で支援ができればよいと考えております。

(事務局：高野)

資料3の表面でいうと三つ目になるのですが、消費者への普及ということで、さわやかトーク宅配便というものを新潟市では実施しております。どういったものかということ、消費者からの求めに応じて講習会を実施しているのですが、今のところ、講習の内容としては、食品表示にかかわることや、食中毒全般について話してくれといった項目になっているのですが、これにHACCPについての項目を追加してお話をさせていただければと考えております。

四つ目の監視方法の見直しということで、HACCPの考えを導入した監視の実施をしているということ、現状については施設基準、つまりシンクがここにあればいいとか、手洗いがここにあればいいとか、そういったところを主眼に監視しているところがけっこうあったので、今後は重きを、施設基準プラスアルファ製造工程を危害分析の視点から監視していくという視点も必要ではないかということ、あげさせていただいております。

最後に、IからIVの支援を全体的にイメージとしてまとめると、こういう形になります。まず、啓発活動、監視活動を通してHACCPの考えを導入した監視や、義務化の周知徹底を行います。それに基づいて、研修会にも出ていただいて、さらに義務化の周知徹底や導入方法の教育についてやらせていただきます。その中から、相談受付ということで、導入をするにあたっての相談をこういった場で受け付けていくという流れの中で、必要な事業者に関しては訪問会という形で導入を支援させていただく流れになります。

平成29年度はこういった形で進めていこうと考えているのですが、具体的なスケジュールについて、食品安全対策係の笠原から説明させていただきます。

(事務局：笠原)

資料3-2をご覧くださいと思います。今ほどIからIIIまでご説明させていただいたのですが、本連絡協議会について、来年度も2回開催したいと思っております。ただ、スケジュールのほうは連絡協議会以外は国の動向やほかのさまざまな状況で若干時期がずれることもあ

るかと思うのですが、目安として見ていただけたらと思います。

研修会について演習を含むものを2回、前半と後半で1回ずつ、3日間のものを開催させていただこうと考えています。二つ目の研修会の社長及び品質管理担当者向け研修会というものを前半にできたらと考えています。そのほか、先ほどお話しした組合を利用したものなどは、通年をとおして組合に文書を送付し、協力して講習会を開催していきたいと思っています。目安としては、前半と後半はそれぞれ10回ずつ、組合と協力した講習会ができたらと考えています。

次に、相談受付なのですが、先ほどもお話ししたとおり、随時行っていきたいと思っています。

その次の訪問会については、平成28年度、地域連携HACCP導入実証事業で行わせていただいた事業者のフォローアップを、A社とB社それぞれ1回ずつ考えております。そのほかの訪問会、先ほどお話しした、今スライドに映っている左端の相談受付の中の一部の業者に対する訪問会を、相談を受けていく中で行っていく予定です。

支援なのですが、こちらは先ほど平がお話しした飲食店への支援なのですが、先ほど2事業者と書いてあったと思うのですが、2事業者程度に導入支援していけたらと思っています。

啓発活動については、見える化に関するチラシを配布するのもそうですし、そのほかのチラシ配布や監視指導の中で啓発を行っていききたいと思っています。

最後に、消費者啓発について、先ほど、さわやかトーク宅配便を平成29年度に行うというお話をしたのですが、来年のこの時期の協議会では平成30年度に宇宙食と絡めて、業者と協力して消費者啓発を行っていかれたらと考えています。

(浦上会長)

ありがとうございました。

ただいまいただきました議題(2)及び(3)のご説明について、ご質問、ご意見をよろしくお願いいたします。

(楠田委員)

お話を伺ってきたのですが、実務者としてはすごく乱暴な意見です。私はCCPにすごく意識を置きすぎだと思っています。例えばラーメンなんてCCPはないと思います。焼き豚を作るのは調理です。温度を測れば問題ない。例えばお鮎屋さんのご飯、知らない人が見ると、お米を炊くのはCCPと思うのです、ばい菌を殺すから。あんなのはモニタリングできませんしね。ただ、でんぷんが α 化する温度と時間を考えると、絶対にばい菌は死ぬのです。私の経験則でいうと、コンサルを入れずにやると袋小路になります。CCP腐るほど入れます。それを

モニタリングしようと思ってがんじがらめでできなくなるのです。飲食店なんてほとんどCCPではなくてPRPとOPRPで管理しきれものだと思っているのです。生ものをやるものはそれには及びませんが、全部ひっくるめると申し訳ない話なのですが、その点に関しまして、保健所や皆さんが例えば講習会などをやられるときに、コンサルとお話しされるときに、その辺の助言をしてあげたほうが、何も知らなくて、何もやらない、教科書を見てやっていく人に関してはずごく親切な意見ではないかと思うのです。私は経験則からの話ですが少し感じましたので、意見といたしました。

(羽賀課長)

今、楠田さんがおっしゃったとおり、業種や取り扱うものについてはCCPがないものもあります。それについてはそれで、HACCPというか、今後、必ずしもCCPを設けなければいけないものではないといわれています。しかしながら、HACCPという、CCPがなくてもそういった考え方については我々周知していかなければならないのではないかと考えています。

(楠田委員)

先ほど、講習会のところでデータベースうんぬんというご意見があったと思うのですが、多分、そういうことを知りたいのではないかと思うのです。例えば75℃1分というものを頭でっかちだと思ってしまうのです。そうすると、食品ではなくなるのです。お団子一つとってもそうですけれども、75℃1分なんてやったら食品ではなくなります。溶けてしまって。確かに重要なのですけれども、調理をしたら、今まで市中の食品製造業で調理される皆さんのほうで食中毒はそんなに出ていないですよ。今やっている業務というのはたぶん正しいのです。工程として確立してきたものなのです。殺菌ができて、伝統的なもの、新しいものに関しては。また、業者も食中毒を出そうと思って商品を出していませんから、できていると思うのです。その辺に関しての知恵や知見という形で、例えばでんぷんの α 化する温度といたらこれは死ぬんだと。例えばシチューを煮れば大丈夫だと。皆さんチャーシューを煮ているでしょうと。あれはいい意見がありましたね。モニタリングすると。こんなふうにやっていたら、絶対、ばい菌は死んでいるんだよやってあげるのが、一番重要な、ハードルを下げて、心理的に、そんなに難しくなんだねと。危害分析をしてもそんなにがんじがらめにする必要はないということのアプローチの仕方になるかと思います。

(羽賀課長)

笹団子導入で、その内容で類似したものはありましたよね。

(楠田委員)

笹団子は2種類あるのです。うちのように、草餅を笹で巻いて食べられる状態にして出すと

ころと、でろでろのものを、そこで加熱工程というのが、たしかCCPとして必要になるという工程と二つあります。例えば業界によっても、笹団子という単体で考えると、いろいろな考えがありますので、いっしょくたに考えるところは少し怖いかなというの也有ります。うちなんかは、例えば笹の殺菌でというか、加熱はなくてもいいよというふうに、その前の前提条件を管理していると考えていますので。

(浦上会長)

その辺はけっこう議論のあるところで、例えばアメリカなどはかなりがちがちHACCPをやっていたのです。10年くらい前に聞くと、おっしゃるとおり、ご飯を炊くところとか、ビスケットを焼くところなどもCCPにしると保健所がいていたそうです。しかし、今年度9月に法改正になりました。その結果どうなったかという、商品として成り立つために必要な加熱をやったら、確実に死ぬというところはCCPにしないでいいという考え方になってきています。ですから、ビスケットを焼いたらサルモネラはいくら何でも生きていられないだろうと。サルモネラが活着しているビスケットなんていうのはとても商品として成り立たない。そうしたらあえてがちがちにやる必要はないですよなっています。

ただ、商品の種類によっては、加熱に失敗するなんていうことがあり得る商品もあるわけです。そういうところではきちんとCCPにしなければいけない。その辺の見極めが業者としてはできない方がいらっしゃるのではないかと思うのです。例えばご飯を炊くところなどは、一応、お教えしたうえで、皆さんもやっていたらっしゃいますよねと。だからここはいいのだけれども、あとはこちらもやっていたらかなければ困りますよと。チャーシューなどでよくあるのは、切った後でブドウ球菌をつけてしまったりすることなのです。そういった事例をあげてやっていたらいいのではないかと思うのですが、必ずしも加熱はみんながやっているからCCPにしないでいいんだというの、業種によっては失敗する方がいらっしゃるのではないかと思うのですけれども、いかがでしょうか。

(楠田委員)

全部が全部というわけではないので、ただ、調理とCCPというのをどう分けるかというのは、例えば大手、中小と差があると思うのです、考え方、人材の教育にもよって。本だけ見てやると、やはり理解できないのです、本からアプローチをしていくと。ご助言いただければ、多分、浦上先生のように、そうなんだよとおっしゃる方がいてくれれば理解できるのです。そうではなくて、本から見ると、やはりばい菌というのは殺さなければいけないのかとなってしまうのです。その辺の業種間、力量差をどのように埋めていくのかということが、ある面難しいことではないかと思ひます。

(浦上会長)

そういうときに、保健所の方々のスタンスとして非常に難しいと思うのが、助言をしているのに事故が起きたというのは、これはやばいわけですよ。助言をするとどうしてもきつめになってしまう。あまりきつめにすると、業者としては、こんなの窮屈でやっていられないとなってしまう。その辺のところをいかにうまくさばいていくのが難しく、あくまでも助言なので、その間に事故が起きても責任はないですよというのが本当なのです。私もときどき助言するのですけれども、そのときはやはりきつめになってしまうのです。そういうところの頃合いをうまくとるのが難しいと思います。その辺のところに分かっていらっしゃらないと、たしかにハザードがどんどん増えていってしまっ、実際問題としてはやりきれない。

今日もお話を聞いていて思ったのですけれども、ハザード分析をやって、本当に危ないところというところをまず押さえる。CCPがいくつか出てくると思うのですけれども、その中で一番失敗しやすいところだけまずやってくださいと。そうすると、HACCP計画の全体像のうちの一部ですけれども、大体こんなものかという頃合いが見えるのではないかと思います。その次に危なそうなところをやりましょうと。これははっきり言ってHACCPではないです。がばつと抜いてしまいますから。しかし、やらないよりずっとましであって、そういうところから始められるのは、特に中小の方々に指導するには、ある程度割り切ってやらざるを得ない点ではないかと思っています。その辺の頃合いをうまく見計らってやっていただきたいと思います。そういう意味では、今回の中小に対するいろいろな指導の仕方というのは非常にいいのではないかと思います。HACCPに完璧なものを最初から求めてしまうと、中小は絶対にやらないで逃げるだけだと思います。そこをうまく逃がさないで、こちらへ引っ張ってくるのが難しいところだろうと思っています。

(羽賀課長)

今、浦上先生もおっしゃいましたが、今回、HACCP導入支援事業の2社を支援した中で、両方とも中小企業なのですけれども、危害分析をやっていく中で、どうしても解決できない危害というものがあって、それを解決させるために、こうしろ、ああしろというのは、やはり商品の特性があつてなかなかできないと。ただ、それをウイークポイントとして認識したうえで、PDCAサイクルで解決していきましょうというお話をしていますので、アプローチとしては非常にいいアプローチだったと思いますし、営業者の方もHACCPを行うことによって、自社製品のウイークポイントが分かって大変助かったという意見が聞かれています。

(椎葉委員)

今ほどの浦上さんのお話にも大いに賛同するところでございます。ただ、1点気になるところが、先ほど楠田さんもお指摘されていたように、HACCPの導入がゴールになっていたり、

衛生管理計画づくりがゴールになってしまうのは避けていきたいと。最終的に、食品なので人間との距離が唯一ゼロになるところを踏まえながら、管理すべき危害要因のほうをとにかくやっつけませんかという考え方をしっかりと、全食品製造事業者ないしは食品事業者全般に啓発・啓蒙が大いに必要ではないかと思えます。

もう1点ですが、今回、飲食店におけるHACCPの考え方に基づく衛生管理の見える化支援というお話がございました。実は私は今、農業特区で新潟市における農産加工品をされている農業者のいろいろな相談対応をしています。まさにこの手法で、今、見える化を、農家が加工したいという部分の相談対応をする際は、この部分を織り込みながら伝えているところです。別に飲食店におけるということで大上段に構えなくても、もっと幅広く使える考え方ではないかと、個人的には理解しております。

(中島委員)

HACCPを我々中小企業に啓発すると思うのですけれども、飲食店がどこまでHACCPをやれば、この飲食店はHACCPをしているとなるのかということも、例えば重要管理点(CCP)で管理をして、モニタリングをして、きちんとやって、そこで導入していますという位置づけになるのか、私たちが認証されている部分に関しては、これ以外にもものすごくたくさんの項目があるので、それを全部やるとなると、おそらく不可能だと思います。全飲食店が同じようなレベルで導入というのは不可能だと思います。ここをやればHACCPを導入したと認められるという部分が、今のところはなかなか見えないので、これから導入にあたって全飲食店がと書かれていますので、その辺を少しやっていただいたほうがいいのではないかと思います。

飲食店に関しては、HACCPについて一人が分かってもだめなので、全従業員を同じようなレベルまでもっていかないと、HACCPを守っていくというは無理です。そのためにも、4月から新入社員が入りますけれども、新入社員の一人からの教育も必要ですし、私たちは店舗が何店舗かあるのですが、その店舗ごとでHACCPのチームがありまして、その店舗でもだれもが、例えば調理に従事している者であれば、調理の全員がHACCPプランを作れるというくらいのレベルまでもっていくことが必要だと思います。そのためにも人材が非常に重要になるので、研修も進めていかないと、そこまではいかないのではないかと思います。

(牧委員)

今、中島さんが言われたことはそのとおりだと思うのですけれども、先ほど説明がありましたけれども、国のほうでも基準Aと基準Bに分けているわけです。少なくとも、コーデックス、いわゆる国際的なHACCPの導入そのものをやれるところの数は限られていると思います。弾力的なものをどうするのかと。国は飲食店等についてはHACCPのハの字も出ていないの

です。具体的に今やっている一般的衛生管理要件も進めていけば、今、皆さん方がやっているわけなので、具体的には記録もとっていらっしゃるということですので、そこに、浦上先生が言われるような管理をすべきものというのは何があるのかと。具体的に言えば、自分が最終的に出すものにどういった危害があるのかという、そこをターゲットにしていくということであれば、何も難しいことを要求しているわけではなく、今までもみんなやっていたらいいので、そういうことをどのように展開していくかということが問われているのだらうと思うのです。

大半を占める飲食店なり販売店について、どのような進め方をしていくかということが、国でも課題だと言われているわけです。今、新潟市食品衛生協会が進めている、全国的にも普及している五つ星というのがあるのですが、極めてこれに近いのです。国も認めているところです。ただ、そのものがすべて今の基準Bにあうのかということではないので、そこに何らかの形で、具体的に自分のところでどのようなメニューを扱っているのかということくらいは、そこに対してどういった危害があるのかということも、一般的な衛生管理計画というものを、おそらく立てられないとは思っているので、今、ガイドラインを作っているということなので、それにどのようなカテゴリーをあわせて類型化していくのかということもあるでしょうけれども、そういったところをもう少し見極めたうえで普及をしていくほうがいいのではないかと思います。ただ、新潟市が進めていこうとするカレーをとということなので、これはぜひ結果として見てみたいと思います。

確かに飲食店でカレーを提供するというところもあるでしょうけれども、残ったものを翌日にまわすと。現実的に問題として起きているのはウィルスです。これをどのようにとらえるかということも、確かに飲食店における食中毒はどういったことで起きているのかということも見極めながらやらないといけないのではないかと思います。

(浦上会長)

確かにどこまでやったらいいのかということに対して基準が、基準A及びBなのですけれども、特に基準Bは、はっきり言ってどこまでやらなくていいのレベルがどんどん下がっているような気がして心配なのです。牧委員もおっしゃっているとおり、HACCPのハの字もないと。ハが一番大切なハザード・アナリシスなのですけれども、それをしなくてもいいという議論が出てきてしまうと、今までと何も変わらないのではないかと思います。国にはこの辺で頑張ってくださいと私は思っているのです。確かに小さなところでは、7原則全部やるのは、HACCPはレストランには無理なのです。あれは食品工場用に作られた計画ですから。ある意味では宇宙食用に。それを小さなレストランで、作ってすぐ出すのに、記録を付ける、何しろといってもできるわけがないので、それをいかに簡素化して、肝だけ押さえるかということがこれから問われているところだと。これは世界中で問われているのですけれど

ども、なかなか難しいと思っているところです。

(牧委員)

今までやっている経験的なもので、確かに間違いはないのだろうと思います。そこを自分で検証するのも一つ、行政機関が検証するのも一つ。そういったことによって、それを継続的にやっていただく。毎日、中心温度を測らなくてもいいと。ある意味、それがモニタリングですよと書いてあげるべきではないかと。そういう意識づけを持ってもらうことが大事だろうと思います。

(浦上会長)

ある程度は、今まで皆さんがやっていることで、かなり満足できているという安心感を与えたいので、ここだけは守ってくださいというところを押さえてもらう。それだけでも食中毒がかなり減ると思うのです。先ほど楠田さんが、食中毒があまりないと言っていましたが、私はけっこうあると思うのです。見つからないだけ。ばれていないだけ。ばれていない食中毒を減らしましょうと。いつかばれたら倒産ですよというのが本当だろうと思います。そういったところでやっていただければありがたいと思います。

最後にお聞きしたいのは、今回、2施設を導入支援してうまくやっていただいたのですけれども、また2施設と。ところが飲食店、製造業はすごい数があるわけです。この間をどう埋めるのかというのは、行政としては非常に大きな問題ではないかと思うのですが、その辺はいかがでしょうか。

(羽賀課長)

今2事業で、数としては足りないと。会長がおっしゃるとおりで、我々も導入支援のやり方について、今まで経験がなかったので、今回、経験したことによって、ある程度導入支援の、すべてコンサルタントのような話にはできないのですけれども、サポートはできていけないかと。そのための相談会などができればいいということで、一応、このような計画を立てています。まだコーデックスHACCPをしなければいけない施設は相当数ありますので、今後、これをどう埋めていくか。当然、法律で義務化になれば、義務化までの期間、やる気のある業者だと思えるのですけれども、相談に乗ってくれという話が相当出てくるのだろうと想定しています。徐々に増やしつつも、そのときに一斉に講習会、相談ができればいいと思っているところです。

(浦上会長)

ぜひその体制といたしますか、保健所内での人員の育成といたしますか、それをよろしくお願ひしたいと思ひます。ほかいかがでしょうか。時間が押してしまいましたので、これでよろしいでしょうか。

次の議題(4)に移らせていただきたいと思ひます。地域連携HACCP導入実証事業における事業者支援について、ご説明をお願いします。

議題(4)については非公開のため省略

(浦上会長)

それでは時間も押していますので、(5)その他について、事務局から何かございますでしょうか。

(事務局)

ありません。

(浦上会長)

それではこれで議事すべて終了とさせていただきますのですが、よろしいでしょうか。進行の任を解かせていただきますので、熱心な意見の交換ありがとうございました。進行を司会に引き受けていただきたいと思ひます。

(司 会)

浦上会長、進行おつかれさまでした。また、委員の皆様におかれましては、熱心なご検討、ご意見、誠にありがとうございました。来年度も当協議会を年2回開催する予定としておりますので、皆様方につきましては、来年度も引き続き委員のほうをよろしくお願ひいたします。

来年度、平成29年度第1回目につきましては、平成29年9月ごろを予定しております。よろしくお願ひいたします。内容といたしましては、平成29年度HACCPの普及推進に関する施策等の中間報告ということでご説明をさせていただく予定になっております。

以上をもちまして、平成28年度第2回HACCP普及推進連絡協議会を終了とさせていただきます。皆様長時間どうもお疲れさまでした。