

■ 平成 28 年度 第 1 回新潟市H A C C P 普及推進連絡協議会

日時：平成 28 年 8 月 31 日（水）午後 2 時～午後 4 時 3 0 分

会場：新潟市保健所 3 - 1 会議室

（司 会）

定刻となりましたので、これより始めさせていただきます。

本日は、お忙しい中、またそしてお暑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 1 回新潟市H A C C P 普及推進連絡協議会を開催いたします。私、本日司会を担当させていただきます、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井部長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）

あらためまして、衛生部長を務めます長井と申します。よろしく願いいたします。まずもって、このたび皆様にはご多用の中にもかかわらず、本協議会の委員を快くお引き受けいただきまして、誠にありがとうございました。また、本日こうして委員の皆様全員からお揃いいただきまして、重ねてお礼申し上げます。委員の皆様には、これから 2 年間、本市が取り組みますH A C C P 普及の取組についてご意見、ご教示賜ってまいりたいと思いますので、よろしく願い申し上げます。

H A C C P につきましては、食品に関連する事故を防止するということから、E U、あるいはアメリカなどの先進国では導入が義務付けられているということでございまして、いわば食品衛生管理の国際標準になっているということでございます。そして、我が国におきましても、厚生労働省では 2020 年の東京オリンピック・パラリンピックの年までに義務化をしていきたいということで一つの目標を立てながら政策を進めているということでございます。こうした世界の情勢または我が国における動きの中で、本市におきましても、さらに取組を強化しながら、H A C C P 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。

委員の皆様からの忌憚のないご発言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、第 1 回協議会の開催にあたってのあいさつとさせていただきます。本日はよろしく願い申し上げます。

（司 会）

ありがとうございました。ちなみに、本日の会議ですけれども、午後 4 時までを予定しておりますのでご了承願います。

この会は、新潟市や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。ただし、本日、皆様方に配付いたしました次第の中の議題の(4)「地域連携HACCP導入実証事業の事業者支援について」の議事内容につきましては、新潟市の情報公開条例第6条第3号の規定により、対象事業者の氏名、事業者の売上高、従業員数、製造工程などは非公開とさせていただきます。

また、後日ホームページなどで議事録等の内容につきましては、非公開部分以外を公開するため、会議につきましては、録音をさせていただきます。

会議の傍聴者の定員は10人以内です。また、傍聴者は発言できませんということですが、残念ながら本日は傍聴者はどなたもいらっしゃいません。報道機関にも投げたのですが、今のところ残念ながら報道機関も方もいらっしゃっていないということですので、皆様方ご自由にご発言をしていただきたいと思います。

本日の議題につきましては、次第のとおりとなっております。次に、配付資料の確認をさせていただきますので、皆様方今一度ご確認をお願いいたします。まず、皆様方には事前に資料1「平成28年度第1回新潟市HACCP普及推進連絡協議会」、そして資料2「新潟市HACCP普及推進連絡協議会開催要綱」、資料3「平成28年度地域連携HACCP導入実証事業について」とございます。この中の3「委託費」につきましては、厚生労働省より内示をいただいておりますけれども、まだこの額については決定ということではありませんので、現段階では今のところ非公開とさせていただきます。同じく4の「対象事業者」につきましても、先ほど申し上げましたが非公開とさせていただきます。最後に、本協議会の平成28年度委員の表も送付させていただきました。今までのところ、お手元にないものがございましたらおっしゃってください。

次に、本日の配付資料の説明をさせていただきます。次第、座席表、それから市役所関係課と出席者名簿、そして資料4がニューフードバレー特区課から「新潟ニューフードバレー形成」、資料5が農業政策課から「GAPに取り組みましょう」、そして資料6が「HACCP講習会基礎編アンケート結果」となっております。また、さらにニューフードバレー特区課からは「新潟市革新的農業実践特区」を配付させていただきましたので、ご確認ください。たくさん種類がありますけれども、全部揃っていらっしゃいますでしょうか。

次に、就任された委員の方々をご紹介させていただきます。席順にお名前をお呼びしますので、皆様方からひとことごあいさつをいただきたいと思いますので、お願いいたします。

まず、新潟薬科大学応用生命科学部応用生命科学科教授、浦上弘様。

(浦上委員)

新潟薬科大学の浦上でございます。よろしく願いいたします。

私は薬科大学にもう三十何年勤めていまして、最初薬学部にいました。薬学部が応用生命科学部をつくるときに移りました。今、応用生命科学科と紹介していただいたのですが、今度はまた中にできた生命産業創造学科に移れと言われて移っています。これは文化系の学部なのです。なんで僕が文化系の学部にいかなければいけないのかと言ったのですが、おそらくHACCPも応用生命科学部に移ってから十五、六年やっています。HACCPというのは、どうしてもマネジメントの部分が入ってくるのですね。そういうものがあるので、ちょうど経済とか経営なんかを重視するところなので、マネジメントのところを教えるということなのでしょうけれども、ちょっと戸惑いながらも仕方がないなと思っています。

もう一つ、私は日本HACCPトレーニングセンターという外の団体なのですが、そこでも理事長という格好でやらせていただいています。これも大学の学部に移ったときからずっとやっているのですが、いろいろな企業の方に集まっていただいてセミナーをやったり、HACCPのワークショップ、実際にどうやってやっていくのかというのを3日間くらいのワークショップを年に二、三回ずつやっています。

ということですので、一応HACCPについてはいろいろやらせていただいているのですが、こうやって行政が本気になってやるようになったというのが今回が初めてといたしますか、非常に心強く思っておりますので、よろしく願いいたします。

(司 会)

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。

(村山委員)

新潟青陵大学短期大学部の村山と申します。私、日頃は短期大学部のほうでお客様満足でありますとか、観光というものをマーケティングで捉えるといった科目を担当しておりまして、もともとの畑は経営学、マーケティングの畑出身でございます。今回は、普及推進ということで、マーケティングにおいてはコミュニケーションというのが非常に重要になってまいりますので、そういった側面から何かお役に立つことができたらと思ひまして、出席させていただいております。よろしく願いいたします。

(司 会)

次に、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。

(中島委員)

ANAクラウンプラザホテル新潟ヒューマンリソースという人材開発の支配人をしていまして中島と申します。私は、そのほかにもリスクマネジメントコーディネーターということで、あらゆるリスクが起こりえますということで役割を持っております。食の安全に関しても、リス

クが伴いますので、今日、こちらのほうに出させていただきます。私はANAクラウンプラザホテル、インターコンチネンタルホテルになるのですが、国内に32のホテルがありますが、全ホテルがHACCPを認証されているということで、お話をいただいたときに、本当に私でいいのか迷ったのですが、ほかの新潟市内のホテルに認証しているホテルがないということですので、それでは、少しお役に立てることがあるかと思ひましてお引き受けいたしました。よろしくお願いいたします。

今日はもう一人、部長でHACCPコーディネーター、……調理長が来ておりますので、よろしくお願いいたします。

(司 会)

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。

(牧委員)

公益社団法人新潟県食品衛生協会の専務理事をやっております、牧と申します。私もここへ入って5年目になるのですが、以前は県職員として食品行政に携わった経験があるものですが、浦上先生とは何年前にもいろいろとHACCPの件ではご教示いただいているわけですが、うちの団体はHACCPの導入を受けなければならない企業団体ですので、そういう意味では、受ける側のほうの団体として、どういうふうに普及をしていくかということが課題の一つでもあるのだらうなということで、ぜひこの会が新潟市も本格的に、または新潟県も本格的にHACCP導入に向けた推進を図ろうとしているわけですので、そのお役に立てればなということで、この会に期待しているところですので、どうぞよろしくお願いいたします。

(司 会)

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アキノリ様。

(椎葉委員)

今、ご紹介にあずかりました椎葉と申します。新潟市の産業振興財団のほうで相談対応をしながら食品事業者様及び農産品加工者様の相談対応をさせてもらっています。そういった中で、やはり衛生管理といったものの重要を非常に感じていながら、かつ危機感をお持ちの方もいらっしゃるのですが、まだまだその部分が薄いかなと思っております。

そういった意味において、今回お声掛けいただきまして、ぜひとも普及をさせるとともに、もう一つ私は農業活性化研究センターという新潟市の施設がございまして、そちらのほうで農業者を中心に、いわゆる6次産業化の推進もさせていただいています。新潟市はご存じのとおり農業特区ということで、そういった先進的な事例及び戦略的な部分というものをいち早く取り入れる可能性のある区でもございます。そういったポジションを活かしながら、ぜひとも農業生産者と食品加工者の間がスッポリ穴が空いている状態でございますので、そういった部分

のGAPとかHACCPの間を取り持つようなアグリHACCPみたいな、そういったものもご提案できたらいいかなと考えております。また、いろいろと意見交換を活発にしていきたいと思っておりますので、よろしく申し上げます。

(司 会)

それでは、最後に株式会社港製菓品質管理室室長、楠田秀典様。

(楠田委員)

ご紹介にあずかりました港製菓の品質管理室の室長を務めております、楠田秀典と申します。よろしくお願ひいたします。

私も今、皆様の著名な方々のお話をいろいろ伺って、末席にでも、この私を置かれてもいいのかなど思っている次第でございますが、私ども港製菓と申しまして、小さな和菓子屋でございますので、新潟市にもHACCP、ISO品質認証を取得している企業様は多々おられるかと思っておりますが、そういう大手ですとやはり人材、資金いろいろ出せると思っておりますので、取って然るべきかなと思うのですが、私どものような小さな会社でもHACCP、ISO取れますよということ。また、小回りが効いて、言い方は悪いのですけれども、資金を使わず知恵を使えというのがうちの社長のモットーでございますので、そのような知恵を使う、もしくは人員がなくても何とかノウハウとして、私どもが培ったHACCP、ISOというものを皆様と一緒にこちらのほうに出す一つとしてスキームとしてお出しできればなと思って、本日はお邪魔いたしました。無知蒙昧な私でございますが、何卒よろしくお願ひいたします。

(司 会)

以上、6名の委員の方々をご紹介させていただきました。これからよろしくお願ひいたします。

本日は、平成28年度の地域連携HACCP実証企業においてコンサルタントを担当していただいております、東京サラヤ株式会社の方にも2名ご出席いただいております。岩見様と石井様です。よろしくお願ひいたします。

続きまして、会長、副会長の選出をさせていただきます。資料2をご覧ください。新潟市HACCP普及推進連絡協議会開催要綱第5条によりまして、会長及び副会長は委員の互選により定めるということになっています。皆様、いかがいたしましょうか。

(牧委員)

事務局に一任いたします。

(司 会)

ただいま、事務局一任との声がありましたので、皆様それでよろしいでしょうか。よろしければ拍手をお願ひいたします。

(拍手あり)

(司 会)

ありがとうございます。それでは、事務局案お願いいたします。

(事務局：齊藤)

事務局の齊藤でございます。事務局からは会長に浦上会長、副会長に牧委員を提案させていただきます。浦上会長におかれましては、新潟薬科大学応用生命科学部食品安全学研究室教授で、日本HACCPトレーニングセンターの理事長であり、HACCP研究の権威でいらっしゃいます。牧委員におかれましては、公益社団法人新潟県食品衛生協会専務理事をされており、食品衛生についても深い知識をお持ちで、またHACCPに関しましても精通しておられます。以上の理由より、会長、副会長の提案をさせていただきました。よろしくお願いいたします。

(司 会)

事務局から提案がありましたけれども、ご承認いただける方、今一度拍手のほうをお願いいたします。

(拍手あり)

(司 会)

ありがとうございます。それでは、ご承認いただきましたので、会長には浦上会長、副会長には牧委員が選任されました。開催要綱の第5条第2項により、浦上会長より、これ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、ひとことごあいさついただければと思いますけれども、お願いいたします。

(浦上会長)

こんな重責を担うことになりまして、皆様のご協力をよろしくお願いいたします。何とか本当にHACCPというのは、僕はHACCPと言うのに慣れてしまっているのでHACCPと言いますが、これはやっぱり世界に物を売っていくためには、どうしても必要だろうと思います。安倍政権が食品をどれだけ売るとか言っていますけれども、その前にやることのあるのではないかと考えているのです。それをようやく気が付いてやったださっているかなと。何のかんの言いましても、食品衛生のところで罰則ができるのは行政だけなのです。罰則しろとは言いませんけれども、強い力を持って普及していくためには、どうしてもちょっと怖いところもチラつかせる必要もあるのかなとも思います。それをしないでいければ一番いいのですけれども、なるべく私たちも中小企業なんかでも入りやすいような、導入しやすいようなやり方をいろいろ模索しておりますので、皆様のご協力をもってこの委員会、新潟市のために良い方向に進めていきたいなと思いますので、よろしくお願いいたします。

(司 会)

ありがとうございます。それでは、浦上会長、進行のほうをお願いいたします。

(浦上会長)

それでは、議事次第に沿って会議を進めていきたいと思えます。議事につきまして、まず各項目の議題につきまして、各項目ごとに事務局から説明していただきたいと思えます。そのあと、それぞれについて質問をお受けするという形を取っていきたいと思えます。まず最初に議事(1)「食品衛生に関する用語及び制度の紹介」です。よろしくお願いいたします。

(事務局：高野)

事務局の食の安全推進課の高野です。資料1をご覧くださいのすけれども、目次(1)、(2)について私のほうから説明させていただきます。

まず、(1)なのすけれども、本日のスライドにつきましては、右の下にページ数書いてありますので、事前にお配りした方または今日会場にいらっしゃった方、こちらのページ数とお手元の資料をご確認いただいて、どちらか見やすいほうをご覧くださいながらお聞きいただきたいと思えます。

まず、「食品衛生の関連法規について」ということで話をさせていただきます。まず、「行政と食品等事業者との関わり」についてなのすけれども、簡単に模式図で表せていただきました。食品に関する法律というのはいろいろな法律があるのすけれども、食品衛生、食の安全に関する法律で言うと、厚労省が所管する食品衛生法が大きなところになってきます。この食品衛生法に基づきまして、各自治体の保健所が食品等事業者に関しまして、営業許可を出しているところでありす。その中で、施設の基準だとか衛生管理の基準だとかは、それぞれ県の条例、市の条例について定められているところでありす。それとは別に、国のほうから衛生管理、こういうことをやりなさいということでガイドラインを示しています。各自治体のほうは、その衛生管理のガイドラインに基づきまして、各自治体の管理運営基準というものを定めまして、その各自治体が所管する食品等事業者に関する衛生管理の基準について定めているところす。こちらは長いので時間もないので割愛しながら説明させていただきます。まず、食品衛生法の第50条におきまして、ソフト面の基準、こういうことを定めなさいよということで規定されておきまして、それを受けまして新潟市のほうで食品衛生法施行条例ということで定めさせていただきます、ソフト面の基準を指導しているところす。

続きまして、食品衛生法の第51条におきまして、営業施設の基準ということで定めておきまして、この条例をもちまして、新潟県のほうでは新潟県の条例の中でハード面の基準について定めて指導しているところす。こちら、条文の中の「都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定めるものの施設」について、基準を設けているわけのすけれども、こちらの食品衛生法で定める施設につきましては、34業種、法律の業種

として定まっておりますが、こちらの34業種について食品衛生法によって許可よしとして定められている業種です。次のスライド以降で、この業種がどういう業態なのか、どういう概要でどういう食品を取り扱っているのかを詳細についてお示ししていますが、本日は時間の都合、割愛させていただきます。

食品衛生法のほかに、新潟県が独自で営業許可を取りなさいよということで定めている業種が、こちらの8業種になります。さらに、届出業種として、新潟県はこちらの5つの業種について営業する際は届出を行ってくださいということで定めております。こちらが各食品営業許可の概要で、代表的な食品例が書いてあります。こちらは時間の都合上、割愛させていただきます。これが食品衛生法34業種といたしましたけれども、それがここまでで、次のスライドからは、県の条例で定めている業種についての概要と代表的な食品について、スライドにお示ししたとおりになります。

続きまして、新潟市での許可業種数は何件あるのかという表になるのですが、調理業、一般食堂やレストラン、喫茶店など、その場で調理して食べさせるといった業態のものが7,400件ちょっとあります。あと食肉とか乳とか魚とか、そういう温度管理や衛生管理が重要なものなのですが、それを販売する業種として5,000弱くらいの許可を出させていただいています。あとは製造業としまして、菓子製造業だとか漬物だとかというものを製造する業種として2,000くらい許可を出させていただいています。そのほかに分類としては給食だとか自動販売機だとか車の移動販売者営業なんかが2,000くらい許可を出させていただいています。

続きまして、新潟市におけるHACCPの導入状況のアンケート結果をお示ししています。こちらは厚生労働省が平成26年度、正確にいうと平成27年度2月に実施したアンケートなのですが、そのうちHACCPをどのくらいの施設が導入しているかを調査しました。紫色のところは導入済みということで、まだ11パーセントと、かなり導入率が低くなっております。このアンケートにつきましては、それ以降の説明でまた詳しく触れさせていただきますが、概要としましては、平成27年10月現在の導入済みの業種、アンケート結果によると業種数で107業種、施設数で46施設が導入済みであるという回答を得ましたけれども、実際に新潟市の食品衛生監視員が、そのHACCPの導入状況を確認したところ、実際に導入が認められたのが24施設、44業種になっております。

ここからは、「HACCPについて」ということで、HACCPとは何だということ、簡単に説明させていただきます。まず、HACCPというのは、長い文章を書かせていただいているのですが、あとで詳しく簡単に説明させていただきますが、原材料の入荷から出荷までに発生するかもしれない食中毒菌汚染や異物混入の防止に特に重要な工程を管理する食品の衛生管理手法ということで定められています。こちらにつきましては、FAO/WHOの合同

の国際規格を決めるコーデックス委員会というのが策定した国際基準であります。それがCODEX HACCPとされているものです。

そのコーデックス委員会において、HACCPシステムとその適用のためのガイドラインとこのを出しています。そのガイドラインによると、HACCPというのは大きく分けると12手順に分かれると言われていています。これがCODEX HACCPと言われるものになります。

HACCP方式と、今までの衛生管理とは何が違うのかということで、各事業者の説明させていただいている資料を紹介させていただきたいのですが、ここからお手元の資料にないのですけれども、こちらのスライドでご説明させていただきますが、これまでの衛生管理のやり方とHACCPって何が違うのかということ、コロッケの製造を例にお示ししています。今までのやり方、従来のやり方ということでご説明しますが、食中毒菌の汚染の観点からの説明になります。今までは一般的な衛生管理、つまり「きれいな手でやりましょう」だとか、「適切な作業着でやりましょう」とか、「機械器具の洗浄をしっかりとやりましょう」といったような一般的な衛生管理をしっかりと、コロッケの安全性はどこで見るとかという話になりますが、抜き取り検査とって、コロッケ6個書いてありますが、そのうち1個について取り出してきて、食中毒菌を調べてみて、この菌数が適正であれば、このコロッケについては安全だよと言えるやり方でした。ここで疑問になるのは、残りのコロッケについて、その安全性って本当に大丈夫なのか、根拠はどこかということで、これについて全製品検査するのは不可能ということになります。これを解決する、全製品の安全性を担保するやり方がないかということで開発されたのがHACCPというやり方になります。

HACCP方式なのですけれども、こちら事業者イメージが付きやすいように3ステップで説明させていただいております。まず、HACCP3ステップのうち1ステップ目、まず危ない工程を考える。こちらHACCPの頭文字2文字になりますけれども、これが第1段階のステップで、原材料の入荷から順に見ていきますと、まずコロッケの原材料の肉と卵に、こういうふうに食中毒菌が付いているかもしれない。それが保管の段階で増えるかもしれない。そして処理の段階で従業者の手から新たな菌が付くかもしれない。その菌は加熱によって死ぬかもねと、その後の冷却、包装、出荷を衛生的にやることで、菌がそのまま増えない状態になるかもしれない。つまり、第1段階でどこで菌が付着して増えて、どこでやっつけられるのかという菌の動きをこういうふうに見てあげる。これがまず第1段階のステップになります。

続いて、2番目のステップです。この工程で危険を排除する重要なポイントはどこかと特定するのが2段階目のステップになりますけれども、これがHACCPのCCPの部分になります。ご覧いただくと分かると思うのですけれども、もちろん菌は排除するために必要な工程というのは、ここの加熱の工程になります。

3番目のステップなのですけれども、危ない工程を決めたら、3つ目としては加熱、重要なところの管理方法を決めていこうというのが3ステップになります。今までの事業者が一番欠けていたところが3番目かなと思うのですけれども、結局3ステップ目というのは安全性をどうやって客観的に示していくのかというのが3番目のステップの重要なところになります。これは浦上先生からいただいた言葉で、「安全性の見える化」というところになります。

この安全性の見える化のためには、全部のコロケについて食中毒菌が除去されているとこのを証明するためには、加熱の温度がしっかりしていたかどうか。加熱の時間がちゃんとしっかりしていたかどうかというのを客観的に示せるデータを揃えるというのが今回の食中毒菌の例で言えることです。

今言ったものをまとめると、ステップ1ではこの工程中で危険を洗い出す。ステップ2では危険排除の最終工程を決める。こちらはお手元の資料にあります。ステップ3ではその管理方法を決めてあげることが今回のHACCPの事業者完全にイメージ付けさせていただくために3ステップで説明させていただいている内容になります。

CODEX HACCPということで説明させていただいた12手順が、ステップ3のうち、どれがどこに当たるのかというものを示したものがこちらになります。まず、ステップ1は全工程で危険を洗い出すために詳細は時間の兼ね合いで割愛しますが、手順6までが危険を把握するために必要な内容になります。ステップ2につきましては、重要な管理点の決定が手順7に当たります。ステップ3において、管理方法を決めるということで、管理基準を決めたりモニタリング方法を決めたりだとかという手順がステップ3に当たるという話になります。

続いて、「一般的衛生管理とHACCPの関係」ということでお話しさせていただきますが、今までやられていた衛生管理方法の一般衛生管理とHACCPの関係なのですけれども、結局、そういう衛生管理というのは食中毒予防のためにやられているということなのですけれども、食中毒予防で言われている3原則「つけない」、「増やさない」、「やっつける」を一般衛生管理とHACCPの面から分類してあげると、今までやられていた一般衛生管理というのはこの部分になります。今までやられていたことに、さらに上乗せして今求められているのが、そういった適切な加熱だとかというのをCCP、重要なポイントとして客観的記録として残す。安全性の見える化をプラスしてあげるとこのHACCPの管理も求められていて、この一般衛生管理とCCP管理、HACCPの管理の部分が一体となって、方向を回ることによって食中毒の予防に努めなさいという話をさせていただいています。

今言った一般衛生管理とHACCPが両方求められているということなのですが、食品の安心安全のためには、HACCPと一般衛生管理の両方が両方、両輪として回らないとだめだよと言われてるところです。今まで一般衛生管理の部分だけで食品営業ができたのですけれども

も、これからは一般衛生管理だけではだめだよと。つまり、その施設のところにHACCPという考えを付け加えて走りなさいと言われていたところですよ。

続きまして、先ほど伝えたCODEX HACCP、コーデックスが出したガイドラインの中で柔軟性についての規定が盛り込まれております。企業といっても、中・小さきまで、余力がない企業もいらっしゃるところで、その中でコーデックスのほうで盛り込んだのが柔軟な対応、よく英語でフレキシビリティと言われるものなのですけれども、柔軟な対応が大切ということが言われております。

今現在、最低限求められているHACCPの形というのは、衛生管理自体は今までと変わりがありません。つまり、今までというのはそんなにいっぱい食中毒を出していた業者は、たぶん生き残っていないと思うので、現在流通している食品というのは安全なのだよと。安全な製品がつくられているという前提のもと、今やっていることは正しいというベースがある中で、現在取り組んでいる衛生管理状況を今言ったHACCPという方法で整備し直すもので、まったく新しいものが始まるというわけではないと説明させていただいております。

今までやってきた内容にプラスして衛生管理に科学的な客観的根拠を提供するというのが、最低限求められている衛生管理なのだよと業者には説明させていただいておりますので、スタートとしては現状の人と設備でまずできるところから始めていっていただきたいと指導させていただいております。

(浦上会長)

ありがとうございます。皆様、今の説明をお聞きになって、質問がありましたら、ぜひお願いいたします。いかがでしょうか。

私はちょっと驚いたのですけれども、全部で事業者が1万5,000、もっとあるのですか。ざっと数えると、そのくらいになりますね。

(羽賀課長)

施設にすると、そんなにないと思います。業種ということで、一つの施設でいくつかダブリで持っているところもありますので、施設数としてはもっと少ないです。

(浦上会長)

それでも、これだけの数を監視するというだけで、すごく大変だなと思うのですが、例えばHACCP義務化なんていうことになると、見る項目では結構あるから1業種、普通1日はかけますね。本当にどういう格好でやるのかなというのは私は見えないのですが、いかがなのでしょう。

(事務局：齊藤)

事務局の齊藤です。今、浦上先生がおっしゃられたように確かに非常に多い施設だとは私も

思います。ただ、そこで計画を立てて、例えばこの週は何々製造業とか、この週は調理業とか、そういうふうにスケジューリングを立てながらやっていかざるを得ないのかなというのが一つの腹案として持っています。

(浦上会長)

それでも、事業所に行って、それなりに中身を見なければいけないわけですね。

(事務局：齊藤)

そうですね。おそらくという言葉を使ってしまうのですけれども、今後はフレキシビリティの面でだいぶ議論が進んで、ここだけ見ればいいのではないかとか、そういうご提案がたぶん示されてくるので、そういうところに沿った監視。すべてを見るのではなくて、ここだけというやり方も一つの手なのかなと考えています。だから非常に短時間で監視をして。

(浦上会長)

重点的にやっていくということですね。そういうのは、新潟市のほうで考えることなのか、それとも厚労省のほうで考えて、これをやれと。

(羽賀課長)

今、非常にいい質問が出たのですけれども、厚生労働省のほうで食品衛生管理の国際標準化に関する検討会が計7回開かれる予定で、今6回目で、12月には取りまとめ案が出るのですけれども、将来的なHACCPの義務化の範囲とか監視のあり方とか、そういったものを議論しているのですが、その中で先日8月22日の資料を見ますと、一応「監視のあり方(案)」ということで、これから新たな営業許可の申請時には、通常、HACCPが必要な施設の場合は製品説明書とか製造工程図とか危害要因分析表とかHACCPプランを申請時に提出していただくというのが一つ。

それから、通常の監視においては、監視員によって確認する記録としてCCPのモニタリングの記録、それから改善措置の記録は確認しなさいという案が示されていますので、これが案が取れたときに、こういった形を基本に監視していくのではないかと考えております。

(浦上会長)

分かりました。ありがとうございます。

(牧委員)

私のほうから少し質問させていただいていいですか。全業種でこれだけある業種、1万件を超えるわけなので、そこに全部新潟市がHACCP的な管理も含めて導入を普及していこうという考えだと、今の監視のあり方も然りですが、なかなか進まないと思うのです。新潟市としてどこを優先的に、製造業を中心になるのか、または製造業の中でもどういった業種とか、あるいは規模的なもの。規模というところとちょっと語弊があるかも分からないのですが、そこら辺の

ターゲットをある意味普及させるためには、先進的というわけではないのですが、弾みをつけるためには、全部の対象というものはなかなか難しいと思うので、優先的というか、プライオリティを持ったうえでやるという考え方というのは、今の段階で難しいと思うのですが、何かそういう考え方を持っていらっしゃるのですか。

(事務局：齊藤)

今の段階で、今動いていることはどうしても製造業中心になってしまっているのは確かです。その辺のところ足を固めて、そこから調理業とか販売業とかを進めなければいけないかなと思います。ただ、今の段階ではどうしても製造業中心になっているというのは現状です。

(牧委員)

なかなか飲食店というか調理業ということになると、毎日のようにアイテムが違うわけですし、そういう意味ではなかなか対象とする監視のほうも大変でしょうし、導入する側のほうも何をやっていいかわからないわけなので、そういう意味では毎日、今、課長から説明があった製品説明書もコロコロ変わるようではなかなか対応しきれないので、そういったところから手始めにやるというのも一つの考え方なのかなと思います。ありがとうございました。

(浦上会長)

ほかに、委員の方、いかがでしょうか。

(村山委員)

ご説明ありがとうございました。資料の13枚目なのですが、新潟市におけるHACCP導入状況ということで、円グラフの中で導入されていない部分の割合が非常に多いということなのですが、こちらに関しては業種によってもさまざまな理由があって、例えば導入予定なしでありますとか、感心はあるのだけれども、導入していないとか、いろいろあろうかと思えます。業種によってもいろいろな理由があって導入されていないのかと思うのですが、もし導入ということを考えた場合に、何らかの障壁のようなものがあるとしたら、それはどういったものが挙げられるのでしょうか。「導入予定なし」と回答されている部分だとすると、その部分において理由と言いますか、何らかが障壁になっているのかということが知りたいなと思ったのですけれども。

(羽賀課長)

課長の羽賀でございます。厚生労働省のアンケートだと思います。その集計が十分に取られていないのですが、ただ国の検討会の中で各事業者が言っているのは、やはりお金がかかるとか、人員が必要だとか、そういった意見が多数だということです。しかしながら、厚生労働省の事務局としてはお金がかかる、先ほど担当から説明があったのですけれども、お金をかけないで今の現状で整理していただく。お金がかかるというのはHACCP導入とは違うの

ではないかという意見が出ております。

(村山委員)

ありがとうございます。現状の人や設備で、まずできるところからという部分が正しく伝わっているのかどうなのかという。

(羽賀課長)

たぶんそういう意見が多いということは十分伝わっていないのだろうと思います。

(村山委員)

ありがとうございます。

(楠田委員)

中小として意見を言うと、やはりHACCPになるとマネジメントがまず関心を持たない。マネジメントが関心を持ったとしても、チームをつくるのに専門知識が伴わない。知識を得るためには教育が必要で、やはりマネジメントのものは生産に関係ない教育というものでやるのはやっぱり嫌がるのでしょうか、正直な話。うちの社長なんかはだいたい先進的な考えになってきてくださいましたけれども、やはり例えば全体教育を2時間、1時間、ある日の作業を縮めてやろうとなると、私の知っている範囲の協力工場とかお取引先で、どうなの？なんていう話を伺うと、やはりトップが嫌な顔をする。そうなってくると、やはり二の足を踏んでしまうのですね。ですから、私はHACCPはマネジメントの畑でなくてはいけいけないのだと。

中小とよく言うのですけれども、私どもに柿本という工場長がいるのですが、やはり人員がない、力量がない。力量がある者がいっぱいいたら一流企業になっているよという話があるのですね。言い得て妙なことだなと思うのですけれども、HACCPは私は丸総の頃から20年前のことを覚えているのですけれども、やはりハードルが高いのですよね、横文字が多い。日本語にしても昔なんか総合衛生管理課といって保健所はよく分かると思うのですが、マニュアルをつくるだけで、この机全部になったという怖さもあって、それで私どもはISO逃げた一つなのですけれども、今、村上先生がおっしゃったように、もっとハードルを下げますよ、何とかしますよというお話を広く進めていくのと、中小が怖いのはやっぱりやっていくのと、やっていく上で先ほどのCCPを担保する上でキャリブレーションする、検証する。X線一つ取って1年間に1回検証するのとなると、また少し呼ぶだけで5万円、10万円かかるのですよね。そうなってくると、先ほどのマネジメントの話で資金とかマネジメントの面で、やはり上は「なんで今までしなかったのに、2年や3年でよかったものを、1年に1回検証しなくちゃいけないのだ、動いているじゃないか」となってしまうのですよね。ですから、その辺に関しましても、保健所のほうでさっきのシリーズというお話があったのですが、そこまでしなくていいよとするのか、担保することが必要なのかということも流れとしては決めていかないと、

中小はやっぱり怖いと思うのですよね。すみません、私的な意見なのですけれども。

(事務局：高野)

事務局から補足させていただきます。先ほど 13 ページのアンケート結果についてということでも村山委員からご質問がありましたけれども、平成 27 年 2 月に実施しましたアンケートにつきましては、厚生労働省から言われて取らせていただいたアンケートなのですけれども、このときのアンケートで導入が進まない理由については問い合わせはしていません。うちのほうで、研修会を何回か開いていまして、その研修会で新潟市の業者に対してやられたものなのですけれども、そのときのアンケートの結果が資料 6 にあります。あとで詳しくは話をさせていただくのですが、資料 6 に「導入が進まない理由」ということでアンケートを取った結果、やはり導入するための知識不足ということで挙げられております。ほかにも、施設の老朽化とか資金がないとか、人手不足だとか、必要性を感じないとか、そういった理由が挙げられております。裏面を見ていただきますと、H A C C P 普及のために必要なものということで、同じような内容なのですけれども、こういうものが必要だということでアンケート結果を掲載させていただいております。

(村山委員)

ありがとうございます。

(浦上会長)

いかがでしょうか。確かに、中小企業などの小さいところがやろうとすると、人材というのがかなり大きなところになると思いますね。

(楠田委員)

ハードルになると思いますね。

(浦上会長)

社長は従業員がものを作らないで机を囲んでいるというのは、あまり好きではない。だけどそれをやらないと怖いことになりますよというか、怖いことになるというよりも、私はよくこの頃、社長を説得するときに言うのですけれども、きちんとできていると取引先が増えますよと。だんだんそうなってきたと思うのですね。衛生管理の悪いところはどうもなかなか。スーパーなんかもそこから開拓がないということになってきますので、そういう格好で何とかして普及させたいなどは思うのですけれども、社長はやっぱりまず儲からなければいけないと。一番いいのは、「社長さんまず儲けてください。儲けて余力をつくってやりましょう」と。余力なしでやっているところはあまりないですよ、流石に。

お金がかかるとおっしゃっていたのは、やっぱり I S O だとか認証のほうにお金がかかると皆さん考えていらっしゃるのではないかと思うのですけれども、基本的に自主的にやっている

ものでもいいのかなと。それを本当は保健所がサポートしていただければ安上がりになるのですね。ISOですと年間100万円くらいかかってしまいますから、本来HACCPというのは自主的に始まったものなので、ただ自分でやっているとどうしても手抜きが出てきたり、ユルユルになってくるので、そういうところをどこかが年に1回でも締めてもらえるというのが本当は一番いいシステムなのだろうと思います。

ほかに、いかがでしょうか。

(椎葉委員)

先ほど資料6でHACCP講習会をやっていますよと、頻度的には年間どのくらいされているのでしょうか。

(事務局：齊藤)

事務局の齊藤です。HACCP研修会ということで、基礎編と応用編を考えました。基礎編というのが3月17日、18日、2回去年度やっております。もう1回、6月中旬だと記憶していますが同じく2日間ということで、2日間4回でしょうか。10月と2月に応用編を考えております。これは3日間掛ける2の、そのくらいの頻度で。

(椎葉委員)

1回当たり、どのくらいの企業が来られるのでしょうか。ざっくりでいいですが。

(事務局：齊藤)

1回当たり、3月の部分は。

(事務局：風間)

それぞれ100名以上の参加です。人数に関しては、このあとのスライドで説明したいと思います。

(椎葉委員)

お聞きした理由というのは、先ほど浦上先生がおっしゃったように、HACCPをやる意味って本当に理解しているのかなというのがすごく引っかかっていて、企業は渋々やるのだったら、危険なのでやめておいたほうがいいのかなど。結局、HACCPを取って事故を起こしている食品企業っていっぱいいますよね。それって何だろうかなと思ったときに、HACCPを取ることがゴールではなくて、HACCPを取るというのは当たり前なのだとこのところから出発しないと、食品衛生というのがすごく脆いものになってしまうのかなというのが、すごく危険な感じがしてならない気持ちがあるので、この基礎編なり応用編のところたびたびでもいいから、HACCPって何のためにするのかというところを折に触れてメッセージとして出していない限り、危ないよというのも当然あれなのですけれども、危ない云々というか、たぶん企業がもう成り立たない時代に突入していると思うのですよ。日本がやらなくても海外で

もほぼやっています。それぞれの国を守るために。オリンピック云々というところで、どういうふうになるか分からないですけども、いろいろな方々が来られますね。それに合わせて自国の選手が安全安心を担保できるのかといったときに、日本はHACCP導入率1割だよと言われたら、じゃあうちの国のちゃんとした衛生管理したものを送るから、それを食べてねということになりかねないと思うのですよね。だから、日本でどうのこうのというレベルではなくて、グローバルな目線を移しながら対処というか、新潟云々とか日本云々だけではなくて、世界的に遅れていますよというところをもっと認識した上でHACCPの導入を大急ぎでやらないと、本当に意味が分かってやらないと僕は危ない感じがしてならないと、聞いていて思いました。

(浦上会長)

ありがとうございます。いかがでしょうか。ほかの皆様方は。

よろしいようでしたら、次にいかせていただきたいのですが、(2)「HACCPを取り巻く状況」についての説明をお願いいたします。

(事務局：高野)

事務局から説明させていただきます。資料27ページからご覧いただきたいと思います。「HACCPの国際的動向と国としての方向性」ということで、ただいま椎葉委員よりご質問いただいたとおり、国際的動向についてお話をさせていただきたいと思います。

まず、国際的に見ると、HACCPというのは標準的なやり方になっているというお話をさせていただきます。まず、赤い囲みで示しているアメリカとかカナダとか、EUなんかは義務化が着々と進んでおります。例えばアメリカのお話をさせていただくと、1990年代から食肉製品ですとか、水産製品、ジュースなんかでHACCPを順次義務化していってまいりました。2011年に食品安全強化法という法律ができて、国内で消費される食品すべてについてHACCP導入を義務付ける方向と聞いております。カナダにつきましても、水産食品とか食肉製品について順次HACCPを義務付けておりますし、EUにつきましても、2006年度から1次産品を除くすべての食品についてHACCP導入を義務付けているところになります。

続きまして、緑色に囲った韓国だとか中国や台湾なのですけども、こちらにつきましても、HACCPを順次義務化していくということで動いているところです。そんな中、白枠の日本だとかがHACCP導入については後進国と言えるというところになります。

続きまして、日本国内の成長戦略と輸出促進とHACCPについての関係性をお話ししますが、浦上会長からもお話がありましたとおり、日本の安倍内閣の戦略として「Japan is Back」という戦略が立てられております。これは読んで字のごとく、古い日本を取り戻そう。昔の日本というのは輸出で強く売って経済が盛り立っていたのですけれども、それを

取り戻すために食品産業の輸出を増やして、昔の日本を再びという戦略です。そんな中で、やはり国際標準でありますHACCPというのは輸出を盛り立てるためには身に付けておかないとだめな手法になるというお話です。こういった輸出も絡んでいるといったHACCP普及の背景が、こちらにも見えます。

続きまして、HACCPと輸入食品の安全性確保についてのお話になります。国内のHACCPの普及がなんで輸入食品の安全性確保につながっていくのかというのを順序立ててお話ししたいと思いますけれども、日本の食料自給率は熱量の供給ベースでいうと、約4割にとどまっているということになります。つまり、6割のところは輸入に頼っているという現状がありますので、輸入されてくる食品の安全性確保というのは非常に重要な課題になってくるというのは皆さんお分かりだと思うのですが、輸入食品の安全性のためには、今まで安全だ、安全だと言われているHACCPのやり方をやっている国だけから輸入すればいいではないかというお話になると思うのですが、それが実はできない状況になります。それはなぜかと言いますと、こちらのWTO/SPS協定というのがあるのですけれども、自由貿易に関する協定に日本が参加しているからというのが背景になります。ここは難しく書いてあるのですが、まとめると輸入品に対して科学的な根拠なく自国の規制よりも厳しい規制を適用してはならない。簡単に、例えばお菓子の例で説明しますと、日本国内のお菓子メーカーは今のところHACCPが義務付けられていないのですけれども、日本で義務付けられていないものに対して、隣の中国から輸入するお菓子についてHACCPを義務付けるというのは自由貿易の観点からできないよということになりますので、輸入食品にHACCPを義務付けるためには、自分の国でHACCPを義務付けてやらせれば、相手国にHACCPの衛生管理を求めていくことができるというからくりになっておりまして、それがHACCPの普及が輸入食品の安全性確保につながるというお話です。これが今、国がHACCPを普及しているという背景の一つにもなってきております。

こちらが新潟日報の記事なのですけれども、食品安全の国際基準のHACCPが事業者に、これは新潟日報は間違っているのですけれども、義務化されると。認証というのは義務化されていないのですけれども、義務化されるよという記事になります。要約すると、先ほどうちの羽賀課長よりお話があったとおり、3月に厚生労働省主催のHACCPの国際化に関する検討会が開かれています。この検討会の詳細については次のスライドでお話しするのですが、その検討会の中でHACCPが段階的に導入義務化についてされていくよという話の方針のもとに、この検討会が開かれておりますし、具体的な製品、どういった製品に義務付けていくのか、またいつまでにどういうふうに義務化されていくのかというのは今年度内の検討課題になっております。

この検討会について詳細をお話し申し上げますと、目標としては平成 28 年度内に年 7 回検討会を開催した後、検討会の報告書、検討会の方針というか話し合われた結果を 12 月までにまとめるといふ会になります。具体的な検討事項は大きく 3 つに分かれるのですけれども、一番大きな柱が 1 番になります。HACCP を制度化する、つまり義務化していくために具体的な枠組みをどうしていこうかというお話になるのですけれども、細かく見ていくと、先ほど言った対象食品の範囲をどうするか、対象事業者の規模、中小、零細まで、どこまで義務付けていくのかというものも話し合います。続いて、対象食品以外のものに対する普及のあり方とか、任意の制度の導入をどうしていくかという話もあります。また、以後のスライドでお話ししますが、厚生労働省の認証制度の総合衛生管理製造過程承認制度との関係性のあり方についても議論の一つになります。最後に、浦上先生もおっしゃっていたとおり、自治体による監視指導のあり方について、どうしていこうかということで一つの柱としては、HACCP の制度化をどう枠組みをつくっていこうかというのが一つの柱になります。

三つのうちの二つ目なのですけれども、輸入食品について HACCP を制度化する、義務化するための具体的な枠組みについて、どうしようかというお話なのですけれども、輸入食品の HACCP の適合性をどうやって確認するのかという手法についても話し合いが持たれます。それにプラスして、諸外国、いろいろな HACCP の取り組みがあるのですけれども、諸外国、ほかの国との制度との同等性、ある国はすごくやさしい HACCP だけ、こちらの国はレベルが高い HACCP だとかという国家間でのバラツキについて、どうやって見ていくかということも一つの議論になります。

三つ目としては、HACCP に関する用語はいろいろ出ているのですけれども、それについて整理しようかという三つの柱になっています。

(浦上会長)

それでは、今のご説明に対して、ご質問なりご意見をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

確かに先進国と言われているところで、HACCP 義務化をしていないのは日本だけになってしまいましたので、はっきり言ってアメリカに輸出できないものでも、日本には売れるという、はっきり言って屈辱的な状態でもあるわけですね。しかも今度はアメリカの食品強化法がどうなるかすごく不安なのですけれども、今年の 9 月から発行するので、あれを文言どおりを読んだら、アメリカに輸出している企業に原材料を納入している業者も縛られるわけですね。そうしたら、うちは関係ないよと言っているところが、あれを文言どおり読んだら HACCP 以上のことをやらないとだめですから、食品防御から納入者の管理のことをやらないといけないということになったら、本当にどこまでアメリカはきつく言ってくるのかなと思うのですけ

れども、僕は意外と簡単にへろっときつく言うのではないかなと思っています。言うだけです。要するに、納入業者をちゃんと監視しているよねと言って帰ってしまえば、やらざるを得なくなりますから。おそらくアメリカの食品安全強化法というの、日本の先ほどおっしゃっていたのと同じで、外国と外国にやらせるためには、うちもやらなければいけない。だから本当はアメリカ国内はやりたくないのではないかなと思うのです。ただ、行儀の悪い外国にはやらせたいということが、かなり強いのだろうと思うので、日本国内だけではなく、外からも圧力がかかってくるのではないかなということをおっしゃるとおり思っているのです。特に新潟は食品産業というのが重要な産業になっていますので、ここを守るためにも、何とかしてそういう方向に少しずつ動いていかないと、かなりしんどいことになるのではないかなという気もするのですが。

(楠田委員)

浦上先生がおっしゃられたのですけれども、私どもの経験からいいますと、HACCPにISOを取っているから輸出というのは、もうNGです。話にならない。今、FSSCとかGFSSIくらい取っていないと、そこでおっしゃられたようにフードディフェンスをやっていないと、もう話にならない。ISOは当たり前だねというふうな、私どもだとEUと北米とオーストラリアに出しているのですけれども、そこら辺も、そのようなスタンスですね、考え方は。おっしゃられたようにオバマ法まで出てきていますし、いろいろやっていますから、非常に私どもも一つOEMで北米との話があるのですけれども、そうなってくるとFDAがくるのは嫌だなと思っているのですけれども、うちの工場長や社長よりも、私ども戦々恐々としているのですけれども、ですから、HACCPというのは当たり前、皆さんおっしゃられているように当たりの当たり前なのです。基礎中の基礎。イロハのイで、やっていなかったら話にならない。その上もだめ。さらに上にあげてきていますし、ISOの9001取ったって言ったら、食品マネジメントからいろいろ食品安全の面も今入れてきている状態ですから、どんどん手枷足枷していますし、確かに日本でも日本GFSSIが動いていますよね、大手、量販店とか冷食、生協もどうなるかなんてやっていますから、ですから本当に脅されるのもいいことだと思うし、本当にもう取引なくなるよというのが。大手量販なんかですと、GFSSIとかFSSC取っていないと、懲罰ではないですけれども、嫌がらせで監査がしょっちゅう来てやるからなというスタンスでやっていますから、そんなものに毎月来られても困りますので、そのようになっていくと、にっちもさっちもいなくなるよというので、やはりこのように基礎を教えて、今までは新潟の特産だからといって入っていたものは、今度は安心安全当たり前というスタンスでいかないと、本当に視点を変えないと商売にならないよというところにきていると思うのです。

(椎葉委員)

背景には、バイオテロというのがすごくあるのかなと思われませんか。海外とやり取りをしていく中で、どうしてもバイオテロの危険、リスク。彼らにとってみたら、食品もリスクの一つなのです。リスクという観点があまりにも、言葉は悪いのですけれども、平和ボケしている日本、バレなきゃいいんじゃないのというレベルでまだとどまっている。先ほど前段の部分で監視の話もあったのですけれども、監視されるからやるのだというスタンスでは到底だめだと思うのです。自分たちで売上をつくっていくためには、必要な事項なのだという認識を。だからパラダイムシフトというか、自分たちの考え自身を消化していくとか、今おっしゃっていただいたように太刀打ちできないという、身につまされた叫びだと思いますので、そういう実態まできているのだというところを踏まえつつ取り組んでいく、啓発していく必要があるのかなと聞いていて思いました。

(牧委員)

本当に企業的にそこまでみんな抱えていますかね。そこが危惧されますよね。HACCPのハの字も知らないところがいっぱいあるのだから。そこをどうやって底上げするかというのは大事なことだと思うのです。

(浦上会長)

ですから、僕もときどき中小の企業の中に入って見せていただいたりすると、やっぱりすごく気になるのは、その会社自体が規則で動いていないのです。何かあると工場長に聞け、みたいな格好になって、規則は一応あるのだけれども、工場長とか社長のほうが偉いのです。要するに工場長なんかは規則を曲げる権利を持っているというところがあって、今日は時間がないから掃除は適当でいいよ、みたいな格好で終わらせたりということは実際にあるのです。ですから、そうなってしまうと、HACCPというのは仕組みであり、規則ですから、規則どおりに動くというのが大前提ですので、ですからまず最初に僕は中小企業の方にお勧めするのは、まず規則で動く会社にしてくださいと。規則を全部明文化してくださいと。これに沿って動くように。手の洗い方はいつ手を洗うのだとか、服はどれだけの頻度で着替えて、どういうふうな格好で洗濯をするみたいなものまでなるべく決めていく、制度化していく。それが守れるようにしておかないと、HACCPをやるにも一般衛生管理をやるにも、マニュアルを書いても誰も守らないマニュアルになってしまうのです。実際、守らないマニュアルをいっぱい持っている会社は僕は結構見ます。うちの卒業生も、就職してから3年も経って、規則があったのですねと言っているのです。それまで知らなかったと。

そういうところでも、HACCPをやとうとすると無理なので、そういうところも一般衛生的なところも含めて指導、考え方の転換が必要なのだらうと思います。

(椎葉委員)

実際、相談対応をしている中で、私なんかは特に農家が食品加工をやりたいという、本当に食品加工の初心者、ビギナーです。土いじりをした手で芋を持ってきて、干し芋を作るのだから、おいしいのだという一点張りであられるのです。そこから何をしたかという、結果的には新潟伊勢丹の新潟逸品に選ばれるところまで1年で辿り着いたのですけれども、結局何をしたかといったら、こうしないと売れないよというのをしきりと言うのです。儲かりたいのです、農家も。自分たちが一生懸命作った芋が全然評価されていないと。集荷されて一山いくらみたいな感じになっていると。でも自分は一生懸命芋の研究をして、おいしい芋を作ったのに、それは嫌だということで加工品をやりたいと。やるからにはというところで、最初から作り込みを始めたのですけれども、むしろ農家のほうが素直に聞いていただいて、それこそクリニカルポイントといった部分もきちんと押さえつつ、特に土由来のバチルス系といったものが多く存在するのですけれども、そのコントロールもきちんとできるようになりましたので、それでハマったという。それもちょうと証明をしながら説得材料になるのです。先ほどもお話があったように、百貨店でも量販店でも見るポイントの一つに品質管理をどうやっているのかと。データはあるのかというところを求めてきているという実態をもうちょっとみんな知っていくと、内々でやっているうちでは、なかなかブレイクスルーできないのかなという相談対応のところからも見え隠れしているのかなというところですよ。

(浦上会長)

農家の方がうまくやられたというのは、感じるのは、悪い癖がついてしまった人ほど扱いにくいものはないのです。

(椎葉委員)

それはありますね。

(浦上会長)

たたき上げの職人で板長みたいなものは、手袋など馬鹿馬鹿しくてやられていられるか、みたいに怒られるのです。それよりも、うちの学生が今かき氷屋さんをやっているのですけれども、彼女たちのほうがずっと素直ですね。やれと言えやりますから。きちんと論を立てて、これでやるとこうなのだよと言うと。ですから、一からやっしまえば楽なのに、悪い癖がついちやうと、もうなかなか直せないのです。

(椎葉委員)

そうですね。そういった意味では、まだ復旧されていないみたいなので、チャンスはあるかもしれませんね。逆説ですけども。

(楠田委員)

原料メーカーとか見るとすごいですものね、中小のところを見に行くと。ルールがあるので

すよ、入場手順に手洗い手順。だいたい営業のトップとか社長が行くと、私は全部指輪も時計も外しているのに、時計したまま入っていると思うときがあるのですね。うちの妻も品質管理なので二人で笑っているのですけれども、テレビでよく、どここの食品工場に入ったというものがよくありますよね、あれを見ていると、私は根性が悪いので定年になったら、このネタでクレーム付けてやろうかと思うものがいっぱいありますものね。クレ556が置いてあったり、木を削って入れてしまうぞと思っていたのですけれども、ですから、やっぱりまず私がいつも思うのはトップが、俺が旗振りするから、俺が見本になるからとやるスタンスからいかないと、下っ端は上がやっていないのに、なんで俺が手を洗わなくてはいけないのだとなってしまうのですよね。そうすると、よくある不平不満になりますし、フードテロになってしまいますからね。ですから、いかにHACCPを導入しても、円滑に動きながらストレスがないようにしていかないと、ストレスで職人もへそを曲げないようにしてもらわないと大変ですからね、特に私よりも目上の年が上の方は、なかなか言うこと聞いてくれませんので、若い子は今は衛生概要もしっかりしておりますし、逆に吸収してくださるのでいいのですけれどもね。

今後、HACCP云々というのをいつも私は思っているのですけれども、この推進委員会に招かれて非常に恐縮なのですけれども、大丈夫かなというところが正直なのです。何せ一つ取ったって、話は違うのですけれども、見本を見せて、どうのこうのと言ったって、やっぱりHACCPは難しい。それプラス、よくCCPとか云々かんぬんあるではないですか、今度はCCPありきで考えてしまうのですね、皆さんは。ですから、私は協力工場でお手伝いをしてご飯を炊くのがCCPという、それは炊飯でしようと思ったのですけれども、調理ですよと思うのですけれどもね、ですから、よくある杓子定規の話ではなくて、本当にもう、それ違うよと。こんな形でいいのだよ、簡単なのだよというのからスタートしていかないと、まだまだ正直キツイというのが個人的な見解になっています。

(浦上会長)

僕は本当に国際原則の1番と2番、危害がどこからくるのか、それとどこを押さえればいいのか。まずここだけでいいのかなと。とりあえずは。

(牧委員)

私もそれでいいと思いますよ、自分が携わっているのに、何が危害要因なのか、そこが分からなければターゲットができないですよ。何もかにもということは難しいと思います。

それと、何の規則をつくっても、それがどういう意味合いでやらなければならないかというのを知っていなければできない、行動にならないのですよ。だから、つくればいいというものではないのですよね。そういうところからまずは基礎的なものからやっていかないと、なかなか難しいのかなと。今おこなっている従来型でもできないわけでしょう、だから事故が起き

るのですよね。私は決して日本の衛生レベルが低いなんて全然思っていない。ここへ義務化してあるところがありますけれども、そこより低いとは全然思っていないよ。ですが、そうは言っても規則で縛ってしまうということになれば、それが意味、貿易の障壁になったりするわけですから、少なくともそこに対等には勝負できるようにしなければならないと思いますけれども、決して今、皆さん方懸念されている心配されているようなことは業界そのものは、私はないと思いますけれども、でも決して世の中の流れからすれば、そういうふうなものに必要不可欠なものだとして取り組む必要がある。だから、国が本腰になったということは、そこにもあるのだらうと思うのですよね。二十数年前ですよ、30年くらいになるでしょう、HACCPと言って、当時はエイチエーシーピーと言っていましたけれども、そういうところからも日本もという先進的にも取り組まなければいけないという動きがあって、そもそも平成7年のときに総合衛生管理製造過程を入れたわけですから。あれが良かったのか、悪かったのかはありますけれども。

(浦上会長)

いろいろご意見はありがたいのですけれども、時間が結構押していますので、先に進めたいと思いますけれども、よろしいでしょうか。

次、お願いいたします。

(事務局：風間)

引き続き、事務局から説明いたします。食品安全対策係の風間と申します。スライド34番から99番について説明させていただきます。また、スライド100番についてはニューフードバレー特区課から、スライド101番については農業政策課の担当者からご説明させていただきますので、よろしくお願いいたします。

(3)「HACCPの普及推進に関する政策等について」です。HACCP普及等に関するこれまでの対応についてご案内させていただきます。大きく分けて関係法令の改正と、HACCPの認証があります。関係法令の改正では、スライドのとおり3つのものに関して改正を行いました。食品衛生法に関するものでは、管理運営基準の改正を行いました。また、HACCPの認証については、先ほど委員の皆様から何回もお話が出ていますが、行政によるものと民間の審査機関によるもの、業界団体によるものなどがあります。それぞれについて簡単にご説明させていただきます。

管理運営基準の改正です。管理運営基準とは、食品と事業者、食品や添加物、器具や容器、包装、製造、調理、加工、販売などをする業者が実施すべき衛生管理に関するガイドラインのことです。今までのこのガイドラインについては、一般的衛生管理についての記載が主でしたが、今回の改正によってHACCPによる衛生管理が追加されました。従来規定していた基準

と、HACCPの方式との二つの選択制になり、どちらかの衛生管理を行うことと規定されました。この改正を受けて、新潟市でも新潟市食品衛生法施行条例を改正いたしました。

次に、HACCPの認証についてです。HACCPには、認証によるものと認証によらない自主衛生管理のものがあります。まずはHACCPの認証によるものについてのお話をしていきます。まずは総合衛生管理製造過程の認証です。これも先ほど委員の皆様からお名前が出ていますが、これが厚生労働省がHACCPによる衛生管理を行う事業者に対して認証する制度で、一般的に丸総と呼ばれています。これは規格基準のある品目に関して、製造基準によらない方法でつくることを緩和する規制緩和の目的でつくられた制度になっています。平成7年から食品衛生法で定められた制度となっていて、食品ごと、施設ごとに厚生労働大臣が認証いたします。規制緩和の目的でつくられているため、対象品目が乳や容器包装詰加圧加熱食品、魚肉練り製品など規格基準、製造基準があるものが対象となっています。

承認の基準はスライドのとおりとなっています。HACCP 7原則を適用していることなどとなっています。3年ごとの更新制度となっていて、更新のたびに厚生労働省の職員の方が工場の査察及び書類の確認を行っています。この丸総では設備にお金がかかるとか、管理する書類が膨大であるとの印象が強いというイメージを持たれています。

どれくらいの認証数があるかというのは、こちらのスライドです。全国の丸総の承認状況では、施設数が合計500件、件数が723件となっています。施設数、件数が一番多いのはニューのものになっているのですが、どの食品においても近年、承認数は上がっておりません。

新潟市で丸総の承認施設はというと、こちらのスライドになります。4業種5施設が新潟市内で丸総の認証を取っていらっしゃいます。丸総以外での行政の認証制度で、対米輸出水産食品認定制度というのがあります。これは水産食品をアメリカに輸出するにあたり、施設がアメリカ連邦規定の要件を満たしていることを都道府県が認定する制度になっています。この制度に関しても、新潟市内に1施設、一正蒲鉾株式会社の本社工場が認定されています。

次に、民間団体の認証です。国際標準化機構などの団体や業界団体が独自に定めた食品の安全性を確保するための規定に基づき認証するのが民間団体による認証です。代表的なものには先ほども委員の方から何回もお話が出ていますが、ISOやFSSC、SQFなどがあります。それぞれについて少し詳しくお話ししていきます。

まず、ISOです。ISOは国際標準化機関で一部の産業分野を除く全産業分野で国際規格をつくっています。食品分野ではHACCPの手法が盛り込まれているのはISO22000になっています。そして新潟市内の事業者では、例になるのですがこういった事業者がISO22000を取得しています。

続いて、FSSC22000です。FSSC22000は、ISO22000に追加要求事項を加えて補強

したものになっています。新潟市内ではこういった事業者が認証を取られています。

次に、3番目としてSQFです。SQFは1994年にオーストラリアの政府機関によって策定された認証で、3つのレベルがあり、レベル2及びレベル3でHACCPを取り入れている認証制度です。新潟市内においては、スターゼン東日本販売株式会社新潟営業所でSQFの認証を取られています。

これまで説明した民間の認証と、自主衛生管理でのHACCPを比較した表がこちらになります。自己宣言、自主衛生管理での認証では、マネジメント化というところが欠けていますが、ほかの認証制度では規定がきちんとあります。また、先ほど楠田様からお話を出していただきましたが、GFSIという世界70か国、約650社の小売業やメーカーが加入している団体に認定されている認証というのは、こちらのFSSCとSQFになります。この二つに関しては国際的に通用する認証規格だということが言えます。浦上会長からもお話がありましたが、こういった認証を取るにあたっては、100万円以上の費用がかかると一般的に言われています。

CODEX HACCPとそういった第三者認証に関しては、CODEX HACCPに表にあったようなさまざまな要求事項をプラスした上での第三者認証というのがそういった立ち位置になっています。

次に、業界団体による認証です。食品の分類などによって業界の団体があります。その団体ごとにHACCPの認証を行っている団体が一部の例として、こちらに挙げさせていただきました。このようなHACCPの認証を行っている業界団体は、農林水産省の事業であるHACCP支援法の指定認定機関になっていることが多いです。HACCP支援法とはどういうものかというと、HACCPの関連施設及び整備またはHACCPに至るまでの一般的な衛生管理のための施設整備に対する金融融資等を講ずる法律となっています。

次に、地方公共団体による認証です。HACCP等の認証制度を行っている地方自治体があります。それは、厚生労働省の調査から名称またはその内容にHACCPが明記されている認証の事業者、認証している自治体が約20自治体あると、調査で分かりました。残念ながら新潟市及び新潟県では、このような認証制度は行っておりません。

このような認証制度がある中で、国内及び市内での導入状況についてお話しします。まずは農林水産省が行った調査結果です。この調査は、従業員数5人以上が対象での調査となっています。導入率に関しては、年々増えていますが、平成26年度の結果を見ると、販売総額が100億円以上の大手の企業であれば、約9割が導入済みであるにもかかわらず、1から50億円の中規模層であれば3割程度という結果になっています。

次に、厚生労働省が平成26年度に75自治体で行った調査結果です。この調査は4人以下の小さな施設も含まれ、回収率が36.4パーセントでした。黄色い点で囲っているところを大きく

したものがこちらになります。こちらを見ていただくと、施設全体として導入済みが 8.4 パーセント、一部で導入しているのは 2.6 パーセント、合わせると 11 パーセントで導入済みということが分かります。導入途中や数年以内に導入を検討中というところを含めると 21 パーセントという状況です。また、関心はあるが検討はしていないところは 3 割という結果でした。スライド 36 から 65 は、各食品業種別でまとめたものになります。その結果から丸総の対象業種となっているところは比較的導入が進んでいることが分かります。

新潟市の現状についてお話しします。先ほど紹介した厚生労働省のアンケートにも新潟市が参加させていただいたのですが、改めて今年の 4 月に同様のアンケートを実施しました。国の結果と同様にまとめさせていただきました。黄色い点線を大きくしたものがここになるのですが、施設全体で導入済みが 5 パーセント、一部で導入しているのは 2 パーセント、合わせると 7 パーセントで導入済みです。また、導入途中や数年以内に導入するというところを加えると 21 パーセントという状況になっています。また、関心がある施設が約 5 割と、厚生労働省の結果より多い状況が分かるのですが、関心はあるが導入は進んでいない、導入率は低いというアンケート結果になっています。こちら先ほどのアンケートを同じように業種ごとにまとめさせていただきました。その結果、新潟市でも厚生労働省の結果同様、丸総の対象施設である乳処理業と魚肉練り製品製造業での導入率が高くなっていますが、それ以外の業種では導入が進んでいない状況になっています。

このような、なかなか導入が進んでいない状況を受けて、厚生労働省の取り組みをご紹介します。厚生労働省は中小企業の普及のため、さまざまな政策を立て、実行に移しつつあります。これ以降のスライドで主だったところを紹介していきます。先ほど管理運営基準の改正の話をしました。それを受けて各自治体での条例改正等の対応状況です。平成 27 年 5 月 31 日の時点で 95.9 パーセントの自治体で改正等の準備済みでありました。

次に、HACCP の自主点検票です。これは、事業者が自ら HACCP に適合しているかどうかを点検するツールとして作られたものになります。12 手順がチェックできるものになっています。私たちが事業者のところにお伺いするときは、このチェック票を配ってチェックしてみてくださいというお話をさせていただいています。また、行政向けの確認票というものがありまして、製造業においては更新や監視時に事業者の進捗状況についてチェックをしています。

次に、厚生労働省作成のリーフレットになります。HACCP の普及啓発のために 12 手順が書かれているものや、消費者向けの啓発のリーフレットを作成しています。そして、実際の HACCP 導入のための手引書を作成しています。これは食品の事業者が HACCP を導入する際に参考となる手引書になるのですが、こちらに書いてある 13 種類がこれまでに作ったもので、現在作成中のものが飲食店編と販売業編になっています。

また、H A C C Pの手引書の内容で動画もつくっていて、この動画では魚肉練り製品のかまぼこ工場を例にH A C C Pの導入の一連の流れが分かる動画になっています。

次に、地域連携H A C C P実証事業です。これは事業者のH A C C P導入の取り組みを自治体が支援して、中小規模事業者での導入過程を記録し、事例集として公表するものです。平成27年からの事業になっています。平成27年度の参加自治体はスライドにある6自治体が参加しています。そして、今年度は新潟市でもこの事業に参加いたします。新潟市の計画については、このあと説明させていただきます。こちらのスライドが昨年参加した千葉県の事業計画の概要になります。あとでスライド等を見ていただければと思います。

次に、H A C C Pチャレンジ事業です。これはH A C C P導入に取り組む食品の事業者を厚生労働省のウェブサイト上で紹介するという事業です。この事業は先ほど説明した自主点検票で12手順すべてに丸が付いた事業者が紹介される仕組みになっています。

次に、H A C C P普及推進連絡協議会です。この連絡協議会は厚生労働省主催の中央連絡協議会があって、また地方厚生局主催の地方連絡協議会があります。協議会では、新潟市での方針の意見交換を行う場として設立させていただきました。

次に、農林水産省の取り組みです。これも先ほど楠田委員からお話がありましたが、今、農林水産省を中心として日本発の国際的な認証スキームをつくろうと準備されているところです。新潟市の取り組みをご紹介します。まずは当課、食の安全推進課の取り組みです。先ほど少しお話しして皆さんご存じかと思うのですが、地域連携H A C C P実証事業というモデル事業に今年度、食の安全推進課は取り組んでいきます。これは国の委託事業で、国から委託金をもらい、民間のまだH A C C Pを導入していない中小事業者に1年間でH A C C Pを導入させ、そこで生じた問題点や解決策、導入効果等を厚生労働省に結果を報告し、厚生労働省が結果を取りまとめ、ほかの自治体の助言や事業者に活用しようという事業になっています。

新潟市の事業内容としては、大きな括りとして事業者支援と消費者啓発があります。それぞれについてご説明させていただきますが、内容はスライドにも記載させていただいているのですが、資料3に内容は具体的に書かれていますので、こちらでもご覧いただければと思います。まず、研修会の基礎編です。これは先ほどもお話に出ましたが3月と6月に基礎編の編集会を実施いたしました。2日間に分けて開催したのですが、参加人数としてはどちらも100名以上出席いただいております。講師は3月のほうはイオン株式会社の品質保証部の担当者にご講演いただきました。内容としては、3月6月とも同じ内容で講義のみの内容となっております。研修のアンケートを実施いたしましたので、その結果が資料6になります。資料6の2枚目のスライドをご覧ください。平成27年2月の厚労省のアンケートと、この研修会でのアンケートともに回答している施設で、導入に着手する予定と回答した施設が増加したというアンケート結

果が、この研修会のアンケートをすることによって分かりました。これから行うのは応用編の研修会になります。平成 28 年 10 月及び平成 29 年 2 月の各 3 日間、計 2 回開催を予定しております。講師はコンサルタント業者及び当課職員で、HACCP の 12 手順に関して講義及び演習を行う予定にしています。また、相談会という事業者からの HACCP の導入に関する質問にコンサルタント業者及び当課職員で答える相談会を実施する予定になっています。この開催日程は平成 28 年 11 月及び平成 29 年 2 月の各 3 時間、計 6 回を予定しております。対象は応用編の参加者及び公募による食品の事業者となっています。

次に、対象事業者への支援概要です。今年度中に HACCP の導入を当課及びコンサルタント業者によって支援をさせていただくのですが、HACCP プランの作成の指導や施設における現地指導を行う予定です。今年度に関しては、事業者を支援します。その支援の段階で出た問題点を④の報告会で解決のための話し合いを行うことになっています。

次に、当連絡協議会についてです。この連絡協議会に関しては、平成 28 年 4 月 1 日に設立させていただきました。開催予定に関しては 3 回を予定しているのですが、今年度は 2 回の開催となっております。

次に、もう一つの大きな分類の一つとしての消費者への啓発です。消費者啓発に関しては「市報にいがた」での特集や「いきいき新潟」での放映などを予定しています。今年度のスケジュールに関してはスライドのとおりとなっています。食品の衛生管理に関しては、いくら加工や製造段階できちんと管理を行っても、その段階で除去できない危害もあります。生産の段階で管理していくこと、生産の段階から消費者の手元に渡るまでのフードチェーンで考えることが大切で、より効果的ではないかと考えています。

ここで、ニューフードバレー特区課及び農業政策課の食品の取り組みをご紹介します。まずニューフードバレー特区課、お願いします。

(ニューフードバレー特区課)

ニューフードバレー特区課の係長をしております小出と申します。よろしくお願ひいたします。皆さんにお配りしてある資料 4 ということで、ニューフードバレープロジェクトというカラー版の A 3 の資料なのですが、追加で革新的農業実践特区ということで、パンフレットのほうも作らせていただきました。今、新潟市のほうが農業特区に指定されていて、今までのニューフードバレーの取り組みと、特区の中での取り組みということで絡めて説明したいと思いますので、パンフレットをご覧いただきたいと思います。革新的農業実践特区のパンフレットということで 1 ページ目、2 ページ目をご覧いただきながら聞いていただきたいと思います。この中に、ニューフードバレーという言葉が出てくるのですが、そもそもニューフードバレーという言葉が平成 22 年に遡るのですが、新潟市のシンクタンクで都市政

策研究所というところがあったのですけれども、その課の田園環境都市構想という構想を提唱しまして、その中でニューフードバレーという言葉が初めて出てきております。新潟市が田園環境都市として今後さらに発展していくために、この構想の中では新潟市の特色を活かすということで、農業であり、食品産業の集積であり、ここに力を入れてこれから進めていかなければいけないということで、この点を踏まえて我々のほうでニューフードバレー構想という構想を策定しまして、それでプロジェクトを進めてきたという今までの経緯になります。

パンフレットの1ページ目の②に全国トップクラスの農業力ということで、新潟市の概要を簡単にご説明してございます。水田耕地面積とか米の産出額が全国1位ということで、農業産出額も全国3位、1位が愛知県の田原市、2位が宮崎県の都城市で、全国3位が新潟市ということで、農業についても全国トップクラスの農業のポテンシャルを持っていると。都道府県レベルで比較したところ、県の中においても新潟市が県と都道府県のほうと同等のレベル、農業の力を有しているということがグラフから分かると思います。一方、③ということで食品の製造力ということで、出荷額を市町村別で全国6位、食品の関連事業者数市町村別で全国10位。全国区の食品のメーカーも新潟市内に本社、あるいは営業所を設けておりまして、亀田製菓や三幸製菓、ブルボン等が新潟市内で営業しているといった形になります。それらの活動を脇で支える教育機関とか試験研究機関ということで、④教育機関、研究機関、支援機関ということで記載のとおり機関が、それらの取り組みをサポートしているという形になってございます。

農業と食品産業と教育・試験研究機関が一体となって取り組んできたという歴史がありまして、これらを踏まえながら平成23年度になるのですけれども、新潟市のほうでニューフードバレー構想を策定しまして、6つの重点戦略に基づいてプロジェクトを進めてきたという流れになります。その6つの戦略なのですけれども、それが資料の2ページ目になります。農商工連携と6次産業化、フードデザイン、ブランド力、情報発信等ありますけれども、こういう戦略を進めることで農業を含めた食産業全体が連携しまして、成長産業化を図るという取り組みを進めています。この中で、フードデザインという言葉があるのですけれども、このデザインの意味なのですけれども、ただ商品の単なるパッケージを意味するのではなくて、生産・加工・流通・商品の規格、そして販売ということで一連の流れをトータルで考えていくということで、いわゆる売れるものの仕組みづくりをフードデザインということで位置付けて取り組みを進めています。

こういった取り組みをこれまでやってきたのですけれども、平成26年5月に国からこの取り組みが評価されまして、大規模農業の改革拠点ということで農業特区に指定されまして、特区の規制緩和や税制優遇措置を活用して、さまざまなプロジェクトを進めております。その内容が資料の3ページ目と4ページ目になります。全部説明していくと時間が足りませんので、重

要なところだけかいつまんで説明したいと思います。まず、規制緩和を活用した取り組みということで、農業生産法人の役員要件の緩和の特例を活用して、ローソンが新潟市の農業分野に参入してきました。地元の農家と特例農業法人、いわゆる農業生産法人を設立しまして、米づくりに参入しております。昨年はおにぎり弁当と無洗米を県内、首都圏の500店舗で販売しまして、それが完売しているということで、なかなか農家一人では500店舗と商談することは非常に難しいのですけれども、ローソンのような売り切る力を持った企業と連携することで販路の拡大とか農業経営の安定が図られるようになっていくといったような取り組みになってございます。

もう一つは資料の4ページ目、農家レストランの新設ということで、これは皆さん行かれた方はいるかと思うのですが、今、この規制緩和を活用しまして現在市内で3店舗、農家がレストランを開設してございます。全国初となる農家レストランということで、田園風景のロケーションを楽しみながら地場の農産物を料理として提供しまして、食事が楽しめるということで、食の高付加価値化や新たな雇用の促進・確保ということで、そういった効果も生まれています。農家に言わせると、究極の6次産業化なのだよと言っていますし、こういう取り組みも行っています。資料の6ページ目になるのですが、さまざまなアグリビジネスプロジェクトの見解ということで、特区の規制緩和を活用したものではないのですが、現行法の取り組みの中でできるものなのなのですが、大手の企業が新潟市に参入しまして、農家と組みながら、新潟市でいろいろな事業を行っています。電通とか、東大初のベンチャー企業のアグリメディアとか、ぐるなび、パナソニック、NTTドコモ等が今、新潟市の中で事業を展開しているといったような形になります。

こういう革新的技術を持つ民間事業者と連携しながら、あとは特区の規制緩和等を活用しながら、これまで取り組んできたニューフードバレーの取り組みをさらに加速していくようなことをこれから考えていきたいと思っております。簡単ですが、以上になります。

(事務局：風間)

次に、農業政策課をお願いします。

(農業政策課)

農業政策課の山田と申します。GAPの説明ということで、GAPの概要と市の関連事業について簡単に説明させていただきます。資料5になります。私の説明内容に参考する資料ということで、新潟県がつくった資料ですが、1枚目、2枚目がGAPの普及啓発のパンフレットで、3枚目からそれ以降が同じく新潟県がつくっているGAP規範の衛生管理にかかわる部分のごく一部ですが、点検項目を印刷してまいりました。

そもそもGAPとはという部分なのですが、GAPということで、G o o d A g r

i c u l t u a l P r a c t i c e ということ、直訳すると「良い農業の実践」ということで、この辺HACCPと共通する部分があるかと思えますけれども、農業生産活動における生産工程を管理するものでございます。

GAPにおける農業生産工程の管理という部分については、農業生産活動を行う上で必要な法令がありますけれども、その内容に即して定められる点検項目、先ほど事務局の説明の中で、HACCPの点検票が例示として出てきましたけれども、ああいった点検項目があります。GAPについては、例えば食品安全とか環境保全、農薬や化学肥料をできるだけ使わないようにしましょうとかという視点の環境保全の視点ですとか、労働安全、農作業事故を減らしましょうという視点の労働安全等の点検項目に沿って、各種工程を適切に行うことにより、持続的な改善活動を行ってきたという考え方でございます。これらGAPを多くの農業者や産地が取り入れることによりまして、食品の安全性向上はもちろん、先ほど出てきました環境保全、労働安全の確保、また品質が向上したり、農業経営の改善、効率化が図れますので、それが結果的に消費者や物流者の信頼確保につながっております。

国内で取り組まれていますGAPの例といたしましては、参考に付けた新潟県のGAPのような都道府県が独自に定めているGAPですとか、JAグループ、農協単位でやっているGAPのほか、認証GAP、グローバルGAP、国際標準の認証GAPがありますけれども、そういったものや、JGAP。JGAPのJというのはJ a p a nのJです。日本版のGAPなどの認証のGAPがあるということです。

先ほど来から話がありますけれども、東京オリンピックを迎えるにあたって、国、県も力を入れているわけですが、市としてもGAP事業普及推進事業ということで、市内の農業生産者、組織を対象にして、認証GAPの取得、認容する経費の補助を行っております。これまでに市内で7つの生産組織がこの事業を活用して、JGAPです。グローバルGAPは残念ながらないのですが、JGAPの取得をしているということでございます。

これら7組織を含め、市内のJGAP認証取得者が、この6月時点で9組織になっています。この認証GAPの取得の経費補助に合わせまして、GAPに取り組む組織、産地の掘り起こしも兼ねて今年度の秋くらいにセミナーを予定しているということでございます。以上、簡単ではございますがGAPの説明を終わります。

(浦上会長)

ありがとうございました。

いろいろなことを聞かせていただいて、頭の中がいっぱいなのですが、皆さんいかがでしょうか、何かご意見は。

(椎葉委員)

スライドのところでもあったのですけれども、食の安全推進課が唱えているフードチェーン全体でクオリティコントロールしていくという発想というのは、非常に重要なと思われます。実際、先ほどGAPの話とかいろいろあったと思うのですが、特に新潟における商品開発をしていく部分で、地産地消ではないのですけれども、地元の産品を原料として扱うというシーンが多々あると思うのですが、こちらに書かれているとおり、生産されたものから食品製造、例えば生産の部分では今、お話があったようにグローバルGAPとかJGAPとかあるのですけれども、GAPという部分でコントロールされると。食品の製造という部分では、それこそHACCPというところでありますねと。ただ、この間の部分がちょうど欠けてしまっているとか、そういう部分があったり、食品製造後、コールドチェーンだったり、そういった部分、販売における部分の例えば最近、新聞でもよく出ている食パンに針が仕込まれたりとか、テロまがいの行為も行われている中で、やはりフードチェーン全体で食の安全を唱えていく必要があるかなと個人的には思いますので、この考え方は非常に私は賛同しております。

(浦上会長)

私もGAPのことはあまりよく知らないのですけれども、今、新聞を見ますと、東京オリンピックまでに日本の農産物をGAPでうまくやっていると。ことによると選手村で使う野菜は全部輸入しなければいけないのではないかなと言っていますね。ぜひそういうところで、新潟県はやっているのだと、あと4年間でぜひ言っていただきたいのです。それがおおもとですので、それがなければはっきり言ってHACCPをやれないのです。厳しく考えますと。汚い原材料を持って来られてやってくれと言われてもできないので、本当に農業をというか、新潟はおいしい食べ物は全国的にかなり定評はできてきていますから、なおかつ安全性も非常に高いのだということになると、県として非常に強みになってくると思うのです。しかも新潟市なんて政令指定都市なのに、これだけ田んぼを持っているという非常にユニークなところがありますので、その辺のところ特に市には頑張っていただきたいなと思っていますので、よろしくをお願いします。

いつもこういう政策のことを聞くと思うのですけれども、例えばHACCPにしてもGAPにしても、いつまでにどこまでやりたいという目標みたいなものは立てていらっしゃるのでしょうか。

(羽賀課長)

羽賀でございます。とりあえず我々、昨年辺りからHACCPの義務化ということで動き始めたところなのですけれども、まだ実際の運用、監視方法とか周知の方法とか、実際まだ十分にタイムスケジュールを出していませんので、今、こういった方法でやりますと、国の検討会の状況を交えながら、この機会に検討していきたいと思っております。

(浦上会長)

いかがでしょうか。委員の方々。

(椎葉委員)

先ほど、牧委員がおっしゃっていた手順1番、2番でも十分いいのではないかとこのころも大きくうなずけるところなので、だから、ぜひ安全推進課のほうが中心となるかどうかは別にして、啓発活動、セミナースタイルでもいいと思うので、とにかくより多くの方に、そんな大上段で構えなくてもいいと。まずは手順1番、2番をやりませんかとか、冒頭で3ステップでお話ししてもらった、あの考え方ってすごく分かりやすくいいと思いますので、そういう分かりやすい、まずはやってみないかというか、今日つくったものより、明日つくるものがすごくいいのだという状態に早く新潟はなあってほしいなど。その上ですでに先行されている楠田さんのところだったり、ああいう事例を踏まえて、こういうふうに行っていくと輸出とか、ああいう道も開けるよとか、そういう事例とか、お金をかけなくてもいいのだよというところも一緒に啓発していくというか、お伝えしていく。とにかく動かないと、監視の運用が、とか言っているのも、それはそれで粛々とやっていただきながら、一刻も早くより多くの方に、実は食品をやっている以上、非常に重要な事項なのだよというのを手順1番、2番だけでもまずは広めていくという活動を、まず動きませんかというのが、今日聞いていて強く思いました。

(牧委員)

そのために、うちの公益法人としても事業者の団体ですので、そういった独自の研修会とかということも開催する予定になっていますし、それから11月10日には別な企業、企業ではないのですが、一般の財団法人の食品産業センターという、多分ご存じだと思うのですが、そことも連携して、新潟市内で基礎的な研修、とにかくHACCPというのはどういうものかということ自体を分かっていたきたいということで、昨年、一昨年もやっているのですが、もう少し幅広く、なかなか案内を出しても、首に綱を着けて来てもらうというわけにもいかないので、そういった認識を行政のほうからも働きかけていただければ促進するのではないかなと思うので、これが良い機会になれば、そういった関心も高まるのではないかなと期待はしているのですけれども。そういう機会を持ってあげないと、なかなか自分で県外まで行くとかというのは、なかなか難しいので、県内でも幅広くそういう機会を新潟県とも連携しながら持っていきたい、開催したいとは思っています。

(中島委員)

たぶん飲食店なんかもそうですよね。HACCP、これからやりましょうと言うと、おそろしく大変だと。人がいないと。できっこないとか。

(楠田委員)

できない理由を挙げていくのですよね。

(中島委員)

そうではなくて、なぜHACCPというのが大切なのかというところから、まず知らしめていかないと、なかなか広がっていかないのです。

(牧委員)

まずはとにかく自分たちも今までは、今もやっているのですよね、実際に。熱を加えるところは熱を加えているし、安全性のものを高めようとしているわけですから、そういったものが先ほどもスライドに出ていましたけれども、科学的根拠なんていうと難しい話をすると、なかなか頭がついてこないということなのでしょうけれども、加熱は何度くらいにやらなければならないという議論はしているわけですので、そういったところを、それがHACCPの基本的な内容なのだよということも交えながら、やっぱり幅広くこういったものが、より安全性を高めますよということは普及していく必要があると思うのですよね。

(中島委員)

私たちは、ある意味幸せだったのかもしれませんがね、これを導入したというのは。ホテル新潟の時代から、よく総支配人が言うのですけれども、ある日突然黒船がやってきて、海外の考え方になると。HACCPというのは義務化なのですよ、私たちのグループでは絶対に導入しなければいけない。導入しなければANAクラウンプラザホテルにはなれませんよというくらいのものでした。義務化でしょうがなくという部分もあるのですけれども、ただやはりやってみて今までホテル新潟時代にやってきた衛生面プラス海外はもっとハードルが高いという部分がいっぱいあるのですね。それが私たちの今のスタンダードなのです。日本の法令はOKなのだけれども、海外に行けば認められませんよ。より高いほうの法令を遵守しましょうという、消防もそうなのです。煙感知器 15メートルで日本の法令はOKなのだけれども、3メートルでなければだめですよ。直しなさいと。そういうもので、たまたまそういうところのグループに乗ってHACCPがステップアップして、導入に1年、準備期間に1年、2010年に認証された。ただ、やはり軌道に乗ってくるには3年くらいかかりました。やっとみんな従業員もHACCPという言葉をも自分から出してくるようになってきたかなというくらいですから、間もなく10年経ちますけれども、やはり非常に長いスパンがかかるので、それを、こういうものですから、やりましょうと言うよりは、先ほど言ったように、一つ一つの本当にできるところからでもいいので、やっていただくということが、まず必要だし、それにHACCPってどうして大切なのですかという部分も知らせることです。私たちはホテルの従業員に、なんであなたたちHACCPをやっているか分かるかと。君たちの収入が上がるのですよと言っているのですよね。その辺のことから、どうしてそれが大切かというのをやはり啓発してい

くことが大切ではないかなと思うのですけれどもね。

(牧委員)

実は、本当の底辺なのですが、新潟市発の食の安心・安全・五つ星事業というのをやっているのです。これは平たく言うとHACCPの思想も少し入っているのです。自分たちがやっている内容というものは、どういう根拠に基づいてやっているかということをもミシュランの三つ星ではないですが、あれはうまさということなのですが衛生版の五つ星事業というのをやっているのです、これは日食協が全国的に普及させて、できれば2020年まではすべて全都道府県、政令市も含めて普及させたいなということなのですが、今、新潟で3,500軒、今年たぶん4,000軒になると思うのですけれども、五つ星ということで、衛生対策と一つ違うのが、もし万が一何かあったときには保険に加入していますよと。被害者救済できますよというのが一つの星、五つ目の星なのですけれども、そういったことを実践していただくということは、これはもちろん記録を取るという思想も入っていますので、そういう意味では、そこから取り組んでいくというのも一つの手なのかなということで、それがイコールHACCPではありませんけれども。

(椎葉委員)

より実践的ですよ。

(牧委員)

そうなのです。分かりやすい。消費者が見て、これは五つ星をやっていますよということ自体を見て安心してお店を利用できると。厚生労働省のほうでも、その考え方は良い考え方ですねと評価されているみたいなので、もう少しシステム的に変えていかなければならないところがあると思うのですけれども、少なくともそういったことに取り組んでいくというのは良い評価だと。これは新潟市の食品衛生協会が考えられたものなので、全国的には評価されているということだと思います。

(浦上会長)

それと、企業に対する啓発なのですから、これは僕ははっきり言って社長をやらないとだめかなと思っているのです。ステップは。

(椎葉委員)

先ほども、お話ありましたものね。

(浦上会長)

トップダウンでしかやれないと思うのです。下の人間がいくら頑張ってもトップがやる気がないと話にならないので、前にアメリカで聞いた話だと、監視で指導が入りますね、点数の悪かったところの社長を呼ぶのだそうです、義務的に。呼んで、そのところで何をやるかと

いった食中毒の事例を出す。資料をいっぱい出して、それで社長を五、六人集めて皆さんこれを分析してくださいと。二、三時間やらせると、最終的にやっぱりHACCPだよなど。そこをしっかりとやらないと、うちも下手すると潰れるぞと自分たちで気が付いて、それで帰ってもらうのだそうです。

(楠田委員)

危機感を持つということなのですね。

(椎葉委員)

社長のためのHACCP講座とか、やってもいいかもしれませんね。

(羽賀課長)

冠付けてもいいですね。

(浦上会長)

私たちがHACCPトレーニングセンターでやったのですけれども、社長ほど来ない人はいないので。

(椎葉委員)

我関せずなのですよ。

(浦上会長)

社長ほどご自身をがっちり持っていますから、なかなか言うことを聞いてくださらない。

(椎葉委員)

トップを説得するというのは、やっぱり重要なのかもしれませんね、先ほど中島さんがおっしゃったようにね。

(中島委員)

トップが本当にやる気にならないと、できないと思います。ですから、そのところを何とかできないのかなというのはいつも思っているのですけれども。

(椎葉委員)

先ほど、中島さん、そういうものをうちの団体というか、ホテル団体ではそういう取り組みがあるというお話があったので、そういう団体とか。

(中島委員)

団体というか、私たちのグループですね。

(椎葉委員)

グループだったり、そこから派生して団体だったり、組合とかありますよね、ああいうところをまず押さえていくのもいいかもしれませんね。例えば餅組合とか醤油組合とか、いろいろあると思うので。

(中島委員)

ホテルですと、日本ホテル協会というのが。

(椎葉委員)

そういうのがあるのですね。そういう石つぶてを投げたときの波紋がうまく広がるような仕組みとして、そういう団体とか連携体とか組合をうまく活用するといいかもかもしれませんね。

(楠田委員)

そういう場合、例えば素人としてISOとかHACCPの講習会へ行くと、先ほど例えば冷凍食品のコロッケをサンプルにされます。関係ないのですよ、まったくもって。参考もバター一液と言われても分からない。

(椎葉委員)

関係ないですものね。

(楠田委員)

ですから、そうしたらおっしゃるようにどこかの団体とか、そういう団体の中で石つぶてを投げて、さらにたぶんHACCPをやりたい人っていっぱいいると思うのです、正直な話。ただ、やっていくと一人でやっていると袋小路に入るのです、必ず。必ずやっていくのが例えば本や、いろいろ聞きますと細菌の培養の危害は分からないのですよ。病原菌なの？腸炎菌なの？となるのですよ。すごく悩むのです。そうすると先生の教え子に、この前私いじわるでやってみたのです、うちの串団子をやらせてみたのです。そうしたら、とんでもない菌がO157とか、そんなうち出ないよというのが出ているのですね。でも分からないから、やっぱり全部、バイ菌からやってしまうのですよ。ですから、やっぱりそうしたら同じ業界の中でも、例えばお餅ならお餅はウイルスがいますよ、水分活性からいったら、黄色ブドウ球菌なんか付いたって増えないよという実例があるとやりやすいのですよね。

もう一つ思うのが、よくあるのが金属の異物もそうなのです、金属異物は経験から入らないようにしているのです、例えば刺すところの厚さを1.0、2.0で管理をしているのです。なんでそれで管理をしなければいけないの、量販が言ってきたからとなってしまうのですよね。どの基準か分からない。日本の法律だと、要は安全性の云々という書き方で誤魔化しているのですよね。ですから、私どもどうしようと。言い訳がないと。

(椎葉委員)

具体的な何かをほしいのですね。

(楠田委員)

ですから、FDAのコンプライアンスプロジェクトを使おうぜとなってしまうのですよ。それはものすごく調べなくては出てこないのですよ。ですから、そういうことを助言してあげる

と自分で悩んだことをブレイクスルーになると思うのです。そういうのが一番私は大きな講習会よりも、そういうポイントポイントの内容を教えてあげることのほうが、やっぱりやろうと思っている、自分で悩んでいる人に対して、コンサルを入れない人に対してはすごく助かるなというのは個人的な見解だと思うのですけれども。どうしても分からなくなるのですよね。

(椎葉委員)

そうですね。業種、業態によって抱える課題って違ってくるので、逆に言えば共有する部分もありますよね。クリティカルポイントなんかで。そういう部分では業界自身がステップアップを踏む上でも進化する上でも良い取り組みかもしれませんね。

(浦上会長)

厚労省なんかでも、いろいろとモデルプランを出してくれてはいるのですけれども、やっぱりまだまだデータが足りないなと思います。アメリカなんかだとジェネリックプランというのは、かなり出ているのですけれども、FDAは例えば海産物なんか300種類くらい並べてあって、どういうハザードがあるか全部チェックしたのですよね。あそこまでやってくれたら大したものだなと思います。

それからおっしゃるとおり、いろいろなデータですね。そういうデータをきちんと整理して置いておくというのは非常に大切で、僕もよく相談を受けるので、一応パソコンの中には入れているのですけれども、なかなか思いどおりに集まらないですね。すぐには答えられない。ですけれども、やっぱり比較的慣れてきているので、どこに行ったらどんなデータがありそうかなというのは探すのは僕は早くないのです。そういうことをもっと誰かサポートしてくれると早いのだろうと思います。

(楠田委員)

FAMIC一つ取ったって、みんなFAMICなんて、ここの委員は知っているでしょうけれども、知らないです、皆さんは。雑巾モデルって何？となってしまうから、こういうものがあつたらコストがかからないでいけるよと。例えば本一つ取っても、「現場で役立つ食品微生物」なんていう本を見ると、水膜活性から例えばこのような商品の培養は、もしバイ菌が付いても増えないよというのが参考になるという、先ほどおっしゃったように証拠になりますから、そういうものを一つ一つ教えてあげるのが、屁理屈の一つになりますけれども、そういう考え方の共有化になるのではないかなと思うのですけれどもね。

(浦上会長)

かなり議論はいろいろ出していただいてありがたいのですけれども、だいぶ時間も押していますので、あとは説明はよろしいのでしょうか。

(事務局：笠原)

最後に地域連携HACCP導入実証事業支援事業者について説明させていただきます。

以下議題4については非公開のため省略

(司会)

委員の皆さまにおかれましては熱心なご検討・ご意見をいただき、ありがとうございました。
次回は3月を予定しています。内容については、「地域連携HACCP導入実証事業」の進捗状況について、説明させていただきたく予定としております。

それでは、これをもちまして「平成28年度第1回新潟市HACCP普及推進連絡協議会」を閉会いたします。

皆さま、ありがとうございました。