

■ 平成29年度 第1回新潟市HACCP普及推進連絡協議会

日時：平成29年9月11日（月）午後1時30分～

会場：新潟市保健所 3-1会議室

（司 会）

ただいまより、平成29年度第1回新潟市HACCP普及推進連絡協議会を開催いたします。私は、本日司会を務めます新潟市保健所の食の安全推進課の石井と申します。よろしくお願いいたします。

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。

（長井保健衛生部長）

皆様、大変お疲れさまでございます。新潟市保健衛生部長の長井でございます。平成29年度第1回新潟市HACCP普及推進連絡協議会にあたり、ひとことごあいさつ申し上げます。

委員の皆様にはご多用の中、本協議会にご出席をいただき、誠にありがとうございます。昨年度は2回、本協議会を開催させていただいておりますが、その協議会で、委員の皆様からは大変貴重なご意見をいただきまして、現在、本市において、HACCPの普及推進のための事業を進めているところでございます。中でも、ご意見をいただきました社長向けの研修会におきましては、参加された社長の6割の方からHACCPの導入に前向きなご意見をいただいております。

さて、今年6月、厚生労働省におきまして食品衛生規制の見直しの議論がなされ、すべての食品関係の事業者がHACCPの衛生管理の手法を導入して、食品の安全性の向上を図る方向性が案として示されております。その中で、HACCPの導入を食品の生産から消費までのフードチェーン全体に普及するように食品営業許可制度の見直しなどが検討されているというところでございます。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いきと考えておりますので、委員の皆様から活発なご議論、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あいさつとさせていただきます。それでは、本日はよろしくお願いいたします。

（司 会）

ありがとうございました。

本日の会議は午後3時30分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項の規定により原則公開となっております。また、議事録を後日公開するために会議の録音をさせていただきますので、ご了承をお願いいたします。本日の会議

の傍聴者の定員は10名となっております。本日の傍聴者の方は7名でございます。傍聴者の方の発言は認められませんので、よろしくお願いいたします。

続きまして、お配りしました資料の確認をさせていただきます。資料はお手元でございますが、本日の次第、座席表、委員名簿、本日の出席者名簿、資料1「平成29年度第1回新潟市HACCP普及推進連絡協議会」、資料2「平成29年度HACCP普及推進に関するスケジュール及び実績」、資料3「農業政策課事業概要（単票）」を表紙にしたものです。新潟市の食の安全推進課で作成しましたHACCPシートというものと、国で作っております衛生管理の「見える化」チラシが皆さんのお手元にあるはずでございますけれども、もし今申し上げましたものがないということでしたらお手を挙げていただければご用意いたします。

それでは、次第に従いまして、委員の方々のご紹介をさせていただきます。

新潟薬科大学応用生命学部生命産業創造学科教授の浦上弘様。

(浦上会長)

浦上でございます。よろしくお願い致します。昨年度に続きまして、今年度も皆様のご協力を得て、このHACCP普及推進連絡協議会を進めていきたいと思っておりますので、よろしくお願い致します。

(司 会)

新潟青陵大学短期大学部人間総合学科助教の村山和恵様。

(村山委員)

村山でございます。よろしくお願い致します。私も昨年に引き続きということなのですが、専門領域に関しましては、食の専門ではなく、経営学、マーケティングの専門なのですが、専門以外だからこそいろいろ見える視点というものもあるかと思っておりますので、また引き続きよろしくお願い致します。

(司 会)

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の中島正巳様。

(中島委員)

ANAクラウンプラザホテル新潟の中島と申します。リスクマネジメントコーディネーターということで、課内にHACCPコーディネーターという者もいるのですが、現場を持っているもので、多忙なもので、昨年に引き続き私が参加させていただければと思います。当社につきましては、来月ですけれどもHACCPの継続認証審査がございます。今、それに向けて各種のサービススタッフが継続されるようにやっている最中でございます。どうぞよろしくお願い致します。

(司 会)

公益社団法人新潟県食品衛生協会専務理事の牧吉範様。

(牧委員)

新潟県食品衛生協会の牧と申します。どうぞよろしく申し上げます。昨年に引き続きなのですが、うちのほうは事業者団体というようなことで、やはり来年以降、どのように進めていくのかというようなことで、県並びに市のほうからも指導を受けながら進めていきたいと考えていますので、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

(司 会)

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の椎葉彰典様。

(椎葉委員)

昨年に引き続き、また協議会のほうに参加させていただいております。私のほうでは、新潟市の外郭団体でございまして、そちらのほうでの実務、主にセミナーであったり、HACCPの啓発の活動をさせてもらっておりますので、そういった実務の部分からのお話しができればと思っております。よろしくお願ひします。

(司 会)

株式会社港製菓品質管理室室長の楠田秀典様。

(楠田委員)

港製菓の楠田と申します。よろしくお願ひいたします。私も昨年に引き続き、この席におじゃまさせていただいておりますが、私どもはISO22000という形を取らせていただいている企業でございまして、そちらの食品安全チームリーダーとして実務を総括する立場になっております。また、私は皆様のように専門の知識はないのですが、現場を動かす者として、一部、暴論もあるかもしれませんが、皆様の参考にしていただければ幸いと思っております。なにとぞよろしくお願ひいたします。

(司 会)

それでは次第4「議題」に移りますが、会議の進行は、新潟市HACCP普及推進連絡協議会開催要項第5条第2項の規定により、浦上会長にお願ひいたします。まず、進行をいただく前にもうひと言ご挨拶をお願ひいたします。

(浦上会長)

ひと言、あいさつさせていただきますが、私が聞いているところでは、来年1月に食品衛生法の改正があつてそれが国会に出てくると伺っています。それでHACCPを制度化していつ、ゆくゆくは義務化していきたいというのが国の方針のようです。

私は新潟薬科大学に籍を置いているのですが、それ以外にも日本HACCPトレーニングセ

ンターという一般の会社の方々を対象にしたHACCPの教育機関といますか、そういうところでも働いております。そこで、どうやってHACCPを会社の中で構築したらいいかということを実地にやっていただく、そういうことをお教えするという機関なのですけれども、そこでの需要といますか、受講生、受講したいという方の数が、5年前に比べてほぼ10倍になっています。ものすごい勢いで増えているのです。ことによると、この先もっと増えるのではないかと思うくらいで、正直申し上げて昔は定員が埋まらないことがあったのですけれども、今はもうお断り状態です。私一人ではむろんとてもやれませんが、私以外にも何人かやれる人間を作ってやっている次第で、会社によっては、会社丸抱えで、社員ほとんどに教えてくれるというところもございます。そういう具合に、世の中がずいぶん変わってきていると思いますので、ぜひ新潟県も、そういう意味で、この流れに乗り遅れるのではなくて先頭を切って、食の新潟ですので、新潟の食品はうまいだけではなくて安全なのだということがアピールできるような体制を取っていきたいと思っております。それには、むろん、そのことをやっていただくには新潟市、新潟県、自治体の方々が大切なのですけれども、私たちもそれにぜひ協力していきたいと思っておりますので、皆様よろしくお願いいたしたいと思っております。

(司 会)

ありがとうございました。

それでは浦上会長、進行をよろしくお願いいたします。

(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っております。

議題につきましては、まず項目ごとに事務局から説明をお願いしたいと思います。

まず議題1、HACCPを取り巻く国等の動向について、説明を事務局からお願いいたしますので、よろしくお願ひします。

(事務局：岡崎)

新潟市保健所食の安全推進課食品安全対策係の岡崎と申します。私からはHACCPを取り巻く国等の動向についてお話をいたします。

はじめに、今までの取組みについて、簡単にお話します。

厚生労働省は平成28年、昨年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います。全部で9回の議論を行い、昨年10月、11月の中間まとめに対するパブリックコメントを経て12月末に検討会の最終取りまとめを公表しております。これについては、考え方、義務化を進めていくのですけれども、一般衛生管理について着実に実施する、実効性のある仕組み、その上でHACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、国内の食品の安全性についてさらなる向上を図るということでもまとめられています。その枠組について、若干見

えてきましたので、報告します。

まず対象事業者です。製造、加工、調理、販売に関わるすべての食品等事業者が対象となります。一部の事業者だけが取り組むのではなく、原材料の受け入れから製造、加工、出荷、販売、フードチェーン全体でHACCPによる衛生管理を行うことが決まりました。各事業者の中で課題を明確にしてやるべきことをやるということで、全体で行い、さらなる向上を図る目的で行います。

もう一つ。これらすべての事業者は衛生管理計画というものを作成するのですが、その適用にあたって基準が二つ示されています。基本的にHACCPに基づく衛生管理の基準として、コーデックスのガイドラインのHACCP 7原則を要件とする基準Aと、これを原則としつつ、それを実施することが困難な小規模事業者や一定の業種等については、HACCPの考え方に基づく衛生管理ということで、弾力的な運用を可能とする基準Bという仕組みを入れております。基準Bについては、一般衛生管理を基本として業界などの手引書等を参考に、必要に応じて重要管理点を設けて管理する運用となります。

この基準Bについてなのですが、今、示されているものがこちらになります。従業員数が一定数以下の小規模事業者、当該店舗での小売り販売のみを目的とした製造、加工、調理を行っている事業者。それから提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種または一般衛生管理による対応で管理が可能な業種ということで、飲食業や販売業など、一定の業種などがあげられています。この小規模事業者については、今のところ判断基準はないのですが、従業員の数や出荷量などを考慮したり、地方自治の運用など、あとは他方に取扱いも考慮して判断基準を今後示すということです。

ここからが、昨年の協議会以降、進められた内容になります。今年3月から食品衛生管理に関する技術検討会が決められ、開催されています。これは、各事業者において、負担を軽減するために手引書を各団体で作成するのですが、その作成した手引書について、専門的、技術的な観点から助言、確認を行うところとして、検討会が設けられています。また、手引書については、行政の指導に関して統一的な運用を図る面からも用いることが言われています。この技術検討会なのですが、早速、平成29年、今年6月に第1回が開催されています。下のほうに書いてあるのですが、添加物製造業（基準B）と、飲食店（小規模な一般飲食店事業者向け）の手引書の案が示されています。一番下のURL、ホームページを見ますと、開催の次第と配付資料が載せられていて、上の案についても掲載されております。

続いて、こちらはもうすでに公表されているものなのですが、各事業者団体は、厚生労働省が作成した手引書のガイダンスを用いて、こちらによって進み方や、手引書に含める内容などが盛り込んであります。こちらに基づいて作成することになります。今回、第2版が掲

載されております。

その下のHACCP導入のための手引書についてなのですが、こちらはA基準向けの手引書がすでに掲載されています。清涼飲料水など13種類の手引書と、HACCPモデル例が紹介されておりますので、こういうものを参考にして衛生管理を進めていくこととなります。飲食店向けの手引書もカラー刷りで公表されております。

続いて、さらに新たな取り組みがなされています。先ほども少し話がありましたが、審議会、食品衛生分科会というものが設けられていまして、食品衛生規制の見直しということをやられています。その中で、今回のHACCPの制度化について2点ほど検討会がされています。

一つは、HACCPによる衛生管理の制度化ということで、制度として位置づける、定着を図るために、衛生管理計画の点、それから手引書の作成等について、こちらでも議論が進められています。

今回のHACCPによる衛生管理の取り組みは、フードチェーン全体での取り組みになります。そこで、事業者がどこでどのような営業をやっているかを把握する必要があります。現在は、食品衛生法で、34業種が営業許可を取ることが定められていて、各自治体の条例でもそれぞれ許可業種が決められています。それ以外に、営業許可以外の業種についても、実態を把握するために、事業者に対して届け出を求める仕組みを創設することが検討されています。

許可の対象とする業種、許可業種についても、整理、見直しを行うということが検討されています。これは、現在、例えばコンビニエンスストアなどでは、一つの店舗で四つ、五つも営業許可を取らなければならない。また、製造業でも複数の営業許可を取る必要が出てくるなど、現状の営業実態から若干乖離が見られる部分があります。また、事業者からは、都道府県ごとに基準が異なっていたり、基準の差に合理性がないなどの指摘等もあります。ですから、細分化された営業許可業種についても整理し、見直しを行うことを検討するとしています。

改めて施設基準についても省令で定め、全国の基準の統一化を推進することも盛り込まれています。そして、申請手続きの効率化から、電子申請等のシステムの整備などを図ります。全国どこの地域でも一定の衛生管理基準を確保し、事業者の申請手続き等を効率化する検討も盛り込まれています。

以上について取り組みがなされています。今後は、先ほども少し話がありましたが、法改正は平成30年の通常国会へ提出することを目標として進められています。また、小規模事業者などの事業者も円滑に且つ適切に衛生管理に取り組むことができるよう、準備期間についても十分に設ける予定、数年ということでも今話が出ています。具体的なスケジュールについては、今後、示されることになると思います。

(浦上会長)

ありがとうございました。

ただいまの説明について、ご意見、ご質問があったらお願いします。いかがでしょうか。

(椎葉委員)

産業振興財団の椎葉です。

今説明していただきまして、国の方向性はあらかじめ決まりつつあると認識いたしました。ただ、少し気になる点が、手続きの話。例えば整理、見直しをやっていくというお話はよく分かるのですが、実務レベルとしまして、必要性、HACCPの、要は管理していくという部分の必要性、そういったものを啓発していく部分をもう少し掘り下げていく必要があるのではないかと、聞いていて思いました。

2点ありまして、一つはリスクマネジメント。このリスクというのは、企業が抱えるリスクという部分と、販売チャンスロスといった部分も、このHACCPの導入が遅れると招いてしまうのではないかと思われますので、そういった部分の必要性、HACCPの導入というのは必要なのだというところをもう少し丁寧に分かりやすく啓発していく活動があってもいいのではないかと、聞いていて思いました。私の所見でございます。

(浦上会長)

今のご意見について何か。いかがでしょうか。

先ほど社長さん相手のセミナーをやられているとかは、多分、そういうことの一環ではないかと思うのですが、いかがでしょうか。

(事務局)

貴重なご意見をありがとうございました。

のちほど、新潟市内ですけれども、社長さん向けの啓発事業とか、昨年度の、この協議会でご意見をいただいた事案について報告いたしますので、そのときまたご意見をいただければと思うのですけれども、よろしいでしょうか。

(楠田委員)

楠田でございます。

HACCPとあまり関係ないのですが、営業届出の創設うんぬんということを知ったのですが、電子申請、届け出の共通基盤システムの整備と書いてあるのですが、これは、例えば営業許可ではないのですが、固有記号などはずっと電子だったのですけれども、振り分けではないのですけれども、電子申請がなくなったり、電子申請のやり方、ソフトウェアが非常に難しかったり、営業許可に関しましても大変いいことだと思うのです。例えば新潟市の保健所もよくご存じかと思うのですけれども、食品の冷蔵冷凍業というのは、新潟市の保健所の皆さんとし

ては要らないと。例えば私ども冷凍食品を作っているから、それは附帯業務だから要らないというのですけれども、他県に行くどうしても取ってくれ、特に東京などですと、食品を冷凍するのだから入れなければだめだと、すごく温度差があるのです。それがないと売るわけにはいかないというような謎のことを言われます。それは例えば何かの規定で決まっているのですかと。いや、ないと。裁判とかではないのですけれども、以前からそういうふうになっているからそうしてくれというようなこともあります。この辺に関しましても、明確な規定というものを、全国的に規定を決めていただいて、いる、いないをはっきりしてほしいというのが運用側のお願いでございます。もし何かありましたら一考としてください。お願いします。

(事務局)

今、楠田委員が言われました冷凍冷蔵業とかは、まるっきりそうだと思うのですけれども、国のほうは、冷凍食品を造るにあたっては、冷凍冷蔵業は必ずしも要らないという見解なのですけれども、しかしながら、各自治体の状況を見ますと、逆に、冷凍食品を作るには冷凍冷蔵業が要るといような運用の仕方になっていまして、新潟市においても、実は要らないという見方でずっと運用していたのですけれども、あまりにもほかの自治体が要るとい方向にうごいているものですから、そちらに合わせざるを得ないといような状況になっています。そういったことも、国のほうも、そういう矛盾が生じている部分について整理していこうという考えだと思います。

それから、申請の届け出につきましては、規制改革計画、閣議決定されたものなのですけれども、その中に、行政手続きコスト、これを20パーセント以上削減したいという方向で動いていまして、その一環で、全国的なシステムの統一といようなことで今検討がなされておりますので、その中で、詳しいことについては今後検討会を開くといような中で決めていくという話は聞いておりますので、またそれが分かりましたら随時お知らせしていこうと考えております。

(浦上会長)

先ほど、ゆっくり時間をかけて、数年かけて義務化といいますか普及させていくとおっしゃっていたのですけれども、それは全業種、B基準を含めてだから大変なのだろうと思うのですけれども、その辺のところ、保健所のほうの仕事がものすごく増えるのではないかと思うのですけれども、いかがなのでしょう。

(事務局)

増えるかどうかは、今、やはり我々も一から十まで、各事業者さん、手取り足取りというのはなかなか難しいと思うのですけれども、その状況に応じて工夫しながら、効率的にできればと考えておりますけれども、ただ、まだどうい状況がよく分かりませんので、今、こうい

ふうにやるということはお話しがすぐにはできないのですけれども、なるべく効率的にやればと思っております。

(浦上会長)

ありがとうございます。

ほかにかがででしょうか。ご意見。よろしいでしょうか。

それでは、次に移らせていただきます。議題2「HACCP普及推進に関する政策等について」、事務局から説明をお願いいたしたいと思えます。

(事務局：笠原)

食の安全推進課の笠原と申します。(1)全体の取組み実績概要についてと(2)研修会・相談受付について、お話をさせていただきます。

まず(1)全体の取組み実績概要についてなのですけれども、こちらは(2)、(3)、(4)の内容の実数についてお話させていただきます。資料はA3の資料2と書いてあるものをご覧いただければと思えます。

スライドではないのですけれども、A3の資料の左から3番目の枠を見ていただければと思えます。黒い網かけになっているところは、今年のこの会議でお話ししていない部分になるのですけれども、一番上のHACCP導入施設数については、今年度、平成29年度の当課の組織目標となっております。本市では、およそ200施設が基準Aに該当するものと考えられますので、2020年に200施設が導入済みとなるように導入施設数を増やしていこうと計画しているところでして、今年度の目標としましては51施設、導入施設が51施設になるように計画しているところです。中間実績、現在の実績としましては47施設、3月末34施設だったところが13施設増えているところです。

次に、昨年度お話しした白いところについてお話しをしていきます。

研修会については、演習方式の研修会の開催を予定しておりました。7月に開催を予定しており、実際に7月に三日間かけて1セット開催させていただきました。開催したところ、14施設20名の方に参加していただいております。この内容については、のちほど(2)のところでお話しをさせていただきます。

昨年度委員の皆様からご意見をいただいた社長及び品質管理担当者向けの研修会については、8月の開催を予定しており、予定どおり8月22日に開催いたしました。参加者としては50施設64名の方々に参加いただいております。

品目に応じた具体的なHACCPプランを提示した講習会の実施と、その次の下の段の各種講習会でHACCPの考え方に基づく衛生管理についての講習を実施というところです。こちらは、9月までに10回開催予定でしたが、現在29回953名の方に対してHACCPの考

え方に基づいた講習会を開催しているところです。

相談受付についてですが、昨年度は、相談会といって日時を決めてやっておりましたが、今年度は随時相談受付という形にしまして、現在のところ8施設に相談に来ていただいております。そのうちの4施設というのは、先にお話しした研修会からの引き続きの案件であったり、新たに研修会に参加していただいたところからの相談となっております。

訪問会についてですけれども、昨年度平成28年度地域連携HACCP導入実証事業、2施設導入させていただいていたところですが、7月にそのうちの1施設、菓子製造業のほうの検証を予定しております、実際は6月27日に検証を実施いたしました。こちらについては、(4)のところでお話しをさせていただきます。

支援ですけれども、支援のところのHACCPの導入支援、網掛けになっているところは、昨年度の計画にはなかったのですが、基準Aとしての導入支援を行っております。こちらは飲食店営業弁当屋に2施設、支援を行っております。

次に飲食店(モデル施設)へのHACCPの考え方に基づく衛生管理の「見える化」については、計画どおり2施設に支援を行っているところです。

啓発活動については、「見える化」に関するチラシを、予定では1,000部配付するところを1,500部配付しております。それと併せましてHACCPの認知度の調査も行っておりますので、(3)基準Bについてのところで詳細をお話しさせていただこうと思います。

消費者啓発なのですけれども、消費者の求めに応じ、講習を実施するさわやかトーク宅配便については、申込数が伸び悩んでおまして、前半では1件28名の方に講習を実施しております。

当課の取組みは以上になるのですけれども、次に、資料3の農業政策課の事業概要について、時間の関係で、私から説明させていただきます。

農業政策課の方々には、生産工程の管理手法を産地・農業者が取り入れ、自らの営農、生産条件や実力に応じて取り組むことによって、安全な農産物の安定的な供給、環境保全型農業の推進を図ることを目的に、農業生産工程管理GAP手法普及推進事業という経費の助成事業を行っていただいております。こちらにつきましては、昨年度と同様に実施していただいているということですので、こちらで、農業政策課の取組みは以上とさせていただきます。

また、資料として配付していないのですけれども、ニューフードバレーの方々にも、本市が掲げているニューフードバレー構想の推進のための農商工連携と、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、組織横断的に取組みを進めていただいております。実際の取組みについては、農業活性化研究センターなどが実施しているため、こちらでも説明は割愛させていただきます。

これで全体の取組み実績概要について説明を終わらせていただきますが、続いて（２）研修会・相談受付に入らせていただきます。資料は、スライド資料の資料１の１５ページをご覧ください。

まず、研修会としましては、HACCPの考えに基づく講習会として、組合と協力した講習会やその他の衛生講習会でHACCPのお話しをさせていただいております。また、昨年度皆様からご意見をいただいた社長向け講習会を前半に開催しました。そして、このHACCPの考え方に基づく講習会と社長向け講習会でHACCPの大枠について理解してもらい、細かい手順について、演習形式の研修会、応用研修会と呼ばせていただきますが、応用研修会を開催しております。さらに、相談受付といたしまして、研修会後の相談受付や昨年度相談に来た施設への導入状況の確認をすることで、相談を仰いでいるところです。

まず、HACCPの考え方に基づく講習会について、詳細をお話しさせていただきます。内容としましては、チラシでもお配りしていますが、見える化の必要性についてや食中毒の三原則を用いた危害分析の考え方について、講習を行っています。対象としては、基準Bに該当するような飲食店営業ですとか販売業に対する衛生講習会や、いろいろな業種の方々が集まっている地域別の組合での講習会でこのような考え方に基づく講習会を実施しているところです。実施回数としては２９回、出席者数は９５３人で、その内の１２回、３２８人にアンケートをとっておりますので、アンケート結果についてお話しさせていただきます。アンケートでは、見える化の理解や危害分析が理解できたかということアンケートをとっております。どちらも緑と紫と青のグラフになるのですが、その部分で９割の方々が理解できたと回答をいただいております。さらに、実際に見える化の実践ができるかということでも、約８割の方々が実践できるという回答をいただいております。このことから、引き続き講習会を開催し、HACCPの考え方に基づいた衛生管理の見える化の普及促進に努めていこうと思っております。

続いて、昨年、皆様からご意見をいただいた社長向け講習会についてです。目的としては、社長がHACCPに取り組む姿勢になってもらうことで、トップダウンでHACCPが進むのではないかというお話でしたので、社長にHACCPに取り組む姿勢になってもらうことが一つの目的です。さらに加えて、指揮を執る社長のような人と、実際に実務を行う品質管理担当者のような方の目線合わせも同時に行っていただけたらということで、社長と品質管理担当者がセットで受けていただくことをお勧めしております。対象者としては、基準Aになる可能性の高い広域流通食品を製造している施設を対象とし、約２４０施設に郵送や監視時に配布するなどして案内を送付しております。実施日時は８月２２日の約３時間程度で講習会を実施し、５０施設６４名の方々に出席していただきました。

内容としましては、さきに岡崎からお話しした検討会の最終とりまとめの内容をまずお話し

して、義務化されることを周知いたしました。そして、そのうえで実際に取組んだ施設の社長からご講演いただき、HACCPはそこまで大変ではないというお話をいただきました。さらに、HACCPを実際にどうやるのか、手順についてや危害分析の考え方について、簡単な演習をしてもらうことで講習会を構成しております。

こちらの講習会でも先ほどと同じようなアンケートをとっておりまして、見える化の理解、危害分析の理解、考え方の理解では、大半の方が理解できたという回答をいただいております。さらに、見える化の実践の部分でも、約半数の方が見える化できると回答をいただいております。

実際の各社での取組み状況についてもアンケートをとっておりまして、青い11と書いてあるところが研修会前から取組んでいたところ、赤いところが研修会前から取組む予定があったところなのですが、研修会前から取組んでいたり取組む予定があった3割方の会社以外に、さらに3割の方々がこれを機に取組みたいと回答をいただいているところです。このことから、社長向け講習会でやる気になった社長がある程度いらっしゃる、ある程度効果があったものと思われま

す。それ以外に、ご意見として、具体的に何をどこまで実施すればよいか分からないですとか、業種に合わせた説明がほしいというご意見もありましたので、法改正の内容が明らかになって基準A、Bの区切りが決まったり、各基準、業種での手引書が充実したあとに開催することで、さらなる効果が期待できるものと思われま

す。続いて、応用研修会についてお話しします。応用研修会の目的としては、基準Aが該当になりそうな事業者に対して、その手助け、一助となるために危害分析の研修を行うことを目的として実施しました。対象者は先ほどと同じで、基準Aになりそうな広域流通食品を提供している施設、約100施設に案内を送っております。出席者としましては、先ほどお話ししたとおり14施設20名の方に来ていただいております。内容としては、昨年度実施した応用研修会と同様で、一つの製品について手順1から12すべての手順を演習で手を動かしてやっていただき、そのグループで実施した内容について、全体発表をやっていただくような形で研修を進めております。この実際の演習形式での研修会のアンケート結果でも、見える化の理解というものは全員が理解できたという見える化の理解ですとか、危害分析の理解は全員が理解できたと回答をいただいております。さらに、見える化の実践では、約7割の方が見える化できるという回答をいただいております。自社での取組状況については、すでに取組んでいた方もいたのですが、約2割は研修会に合わせて一緒にプランを作成して進めていただいたところです。実際に、この内の2施設は相談がありまして、導入の取組みが進んでいることを確認しております。ご意見としては、研修を受けるまでやり方がよく分からなかったが、例題で理解ができた

というご意見をいただきました。しかし、自社での落とし込むのが課題であるとか、モデル例に自社に当てはまるものがないといったようなご意見がありましたので、引き続き応用研修会で手順を理解してもらって、さらに、同時に自社製品でのプランを作成してもらうことで相談につなげて、さらには導入につなげていきたいと考えているところです。

続いて、相談受付についてです。今年度は随時相談受付という形をとりまして、取組みたいがどうしたらよいかというご意見や、プランを再度確認してほしいという相談を受けております。さらに、先ほどの研修会後に相談時間を設けたところ、プランの確認をしてほしいという施設や、どこまでやればよいかといったような相談が寄せられています。さらに、昨年度、相談会などに来ていただいた施設のフォローアップとして、7施設に導入の進捗状況を確認し、相談を仰いだところ、プランを確認してほしいという相談を1施設から受けております。

全体をまとめますと、平成28年度は基礎研修会の次に応用研修会、そして相談会があって、導入を進めていただいて、導入完了につなげるという形をとっていたところですが、今年度の前期としては、応用研修会を14施設に受けていただき、相談を8施設から受けております。相談を受けたところの3施設で導入が進んでおります。ただ、導入完了にはまだ至っていないところです。昨年度1年間から比べまして、大体半数程度の研修会参加数や相談数となっておりますので、引き続き研修会を実施して相談を受けた施設へのフォローをしていくことで導入完了の手助けに努めていきたいと考えております。

最後に、研修会、相談受付についての課題、解決策です。課題としては、講習会から導入につなげていきたいのですが、案内を郵送しても参加申込のリアクション数が少ないことが課題として感じております。社長向け講習会であれば、240施設に案内を送付したけれども参加は50施設。応用研修会を100施設に案内したけれども14施設しか参加がない。業種別の組合等への講習会の案内を4月に送らせていただいたのですが、10組合に案内を送付したのですが、今のところ申し込みはないという状態になっております。ですので、まず、組合などにさらに協力を仰いでHACCPの義務化の周知をして、HACCPへの関心を高めていきたいと考えております。こちらで研修会、相談受付についての説明は以上とさせていただきます。

(浦上会長)

ありがとうございました。

今の説明について質問、ご意見はいかがでしょうか。

(椎葉委員)

椎葉です。

説明ありがとうございます。今、画面に出ている社長向け講習会ですが、240の案内を出して50、パーセンテージになると20.8パーセントくらいになると思うので、けっこう、個

人的にはよく参加していただいたかなという実感はあります。ただ、保健所のやっている講習会がやはりレベルが高いのかなというのが一つあります。あと、多方面での講習会から導入につなげるという手段も検討されてはいかがかと個人的に思っています。

今、新潟市産業振興財団、IPC財団のほうでは食のマーケットイン支援事業を行ってまして、そちらに参加される方に対して、FCPシートというものを聞いたことがありますか。こういう、FCPシートといまして、農林水産省が率先して展開しているフード・コミュニケーション・プロジェクトの略で、展示会とか商談会のための商談コミュニケーションツールとして作られたものです。こちらの作成をお手伝いすることによって、特に生産、製造工程のアピールポイントだったり、その下に品質管理情報という欄がありまして、ここが書けない事業者がとても多いのです。先ほど、自社の取組みがなかなかうまくアウトプットできないという話もあったと思うのですが、自社での落とし込みといった部分も、図らずともFCPシートを作成するという部分でお伝えしていくと、どこが書けないかが見えてきますので、見える化のあぶり出しというか、そういう部分も活用できるかと思います。保健所だけでやるのではなくて、いろいろな方面でFCPシートを活用したり、これは、今言った食のマーケット支援事業のためだったり、今度、11月に行われますフードメッセ in にいがたといった各種展示会、展示会は新潟市、県のほうでも実施されていると思うのですが、そういうところでの品質管理のあり方だったり、HACCPの導入の必要性といったものをアジテートしていくというのも有効かなと思われまますので、ひとつ何かそういう、保健所だけではなくて、ほかの各種団体だったり、そういったところの案内とか啓発事業に組み込んでいくというのもひとつ、スピードアップを図るうえでも、浸透を図っていくうえでも必要かなと感じております。

(事務局)

大変ありがとうございます。

確かに、椎葉委員がおっしゃった話を社長向けの講習会で、やはり保健所というのは取り締まりをする職場だというイメージが非常に強くて、今まで監視とかで来ると、隠せという言い方は変なのですけれども、きれいにしろ、きれいにしろと。やはり、少し変な意味で見られていたのかなと。ただ、HACCPの講習会を始めて、いろいろなご意見を聞いていますけれども、味方なのだなという見方も最近は生まれてきています。そのような中で、変な誤解も、当然、あると思いますし、今、椎葉委員が言われた支援事業にも連なって、事業、研修会といったものを連携していきたいと思しますので、ひとつよろしく願いいたします。

(浦上会長)

社長の講習会ですけれども、レスポンスが少ないとおっしゃったのですけれども、私は十分な数なのではないかと。もっと高いといいのですけれども。やはり社長というのは確固とした

信念を持っている人が多くて、なかなか意見を変えてくださらないのですけれども、それでも3割の方が、やはりうちでもやらなければと新しく言ってくださったというのは、私はかなり成功なのではないかと思っています。ぜひ、これを続けていって、できれば、ここから研修会に、品質管理の方ですとか、あと、実務研修会に参加される方が増えることを、本当にそちらのほうを促していただきたいと思います。いかがでしょうか。社長が来られたところから、やはりたくさん実務研修会に来られているのでしょうか。

(事務局：笠原)

今回に関しましては社長向けの研修会をあとで開催しておりますので、次回の応用研修会、2月くらいに開催予定ですので、そのときを見てみないと、社長向けからの流れは見えてこないのが現状です。

(浦上会長)

分かりました。

(椎葉委員)

これはセットでやったほうがいいかもしれませんね。社長向けをやって、あまり間を置かずに、ある程度連続性を持たせて実務用の研修会みたいな感じで。そのように連続性を持たせてもいいかもしれません。

(浦上会長)

社長に来ていただいたときに実務研修会があるのだということをきちんとアピールして、ぜひ、参加してくださいとお願いするといいかもしれません。よろしくお願いします。

(中島委員)

トップはやりたいのだけれども、現場サイドが少しためらっているというか。やりたいのだけれども手が回らないとか。そういうものがかなり多いと思うのです。

(椎葉委員)

多いですね。

(中島委員)

義務化というものもありますけれども、この普及推進のスケジュールを見ると、ある意味、私たちのホテルはとても恵まれていたのかなと。2008年にホテル新潟からANAクラウンプラザホテル新潟に変わってまもなく10年になりますけれども、私たちがHACCPを導入したのは、グループホテル全部がHACCPに取り組んでいるということで、今までに取り組んでいるホテルが新潟に来て指導しましたし、フードセーフティのマニュアルもでき上がっていましたので、それを新潟のほうでもらって研修してということで、ゼロからのスタートではないのです。そういった意味では、私たちは非常に恵まれていたのかなと思います。ゼロからスター

トするとなると相当大変だし、私たちも軌道に乗るまでは大体3年ちょっとかかったのですけれども、研修にしても、今はグループホテルが国内に33あるのですけれども、そのグループホテルの間で研修会を行っているとか、あとは毎月の内部監査があるのですけれども、これに関してもそういう手順がある程度決められているものからスタートしているので、とても恵まれていたなど。

義務化に向けては、大きいグループホテルですと、納入業者に関してもHACCPに取り組んでいないところとは取り引きしないというところもあるので、今後、多分、これがどんどん進むと欧米並みにその辺はなってくるのではないかと思うので、その辺の義務化に向けての部分も周知されたほうがいいのかと思います。

(椎葉委員)

業種業態で要求される内容が全然違うので、そういう部分では、ホテル業界とか、そういうふう的一致団結してやっていくとやりやすいのでしょうね。

(中島委員)

ある程度、手順に関しては、調理方法等も大体同じですので、新潟市でほかのホテル業で取り組んでいないところがあれば、私たちはいくらでもご協力しますし、そのような中で、業界業種ごとに義務化に向けて盛り上げていくというのもいいかもしれません。

(楠田委員)

そうすると、先ほどの業種別組合への講習会案内で申し込みゼロというのは少し気になるところで、もったいないですね。

中島委員がおっしゃる、私ども、取引先、納入業者を確認しているのですけれども、せっかくスキルや技を持っているところなのですけれども、こういうものを面倒くさいとかいやだと。あと、高齢化しているところは、義務化したらやめたというところが多々出てくると思います。今、私どものアプローチで、おっしゃったように、私どもも納入品をいただくときには企画書その他全部いただいていますけれども、HACCP形式で、今度こうなるのです、どうしますかということ、いや、後継者いないしやめようかなと。もしくは、面倒くさいからいやだ、よく分からない。こういうことをよく聞きます。ですから、せっかくそういうスキルを持っているところが全部やめて、あとは画一的なところが残っていく流れ、もしくは小さなパイだったところを大きなところが食べてしまうという流れになりつつあります。難しいですね。取引先の皆様は、やはり、ドラマがほしい、物語がほしいなど言うのですけれども、そういうところがどんどん淘汰されていってしまうことになりますので、いかにそういうところを拾っていくか、救っていくかということは、保健所の講習会、あと、業態のところには火をつけなければいけないところも、ほんのそこまで来ていると私は思っているのです。

(浦上会長)

確かに、業態とか、規模ごとにやるのが、同じことができないと私は思うのです。そういうところをうまくやっていかないと、おっしゃるとおり、私も中小の、特に小さい企業の方などを見ていると、ことによると存亡の危機にあるというか、伸びていくところとどんどん商売が小さくなって結局うまくいかなくなるところがたくさん出るのはないかということをお心配しています。そういうところで、ぜひ、保健所のほうでそういう方々を何とかすくい上げると言っただけですけれども、指導していただければと思うのですけれども、なにせ数が多いので、確かに大変だろうと思います。本当にこういう業種別の組合とかが力を持ってやっていただくのは、私はいい方法だと思います。ぜひ、この辺に力を入れていただきたいと思います。

(椎葉委員)

実際、相談対応していく中で、四つのステップを踏んでやっております。一つは、取組みの必要性とかリスク、先ほどお伝えしたリスクというところもお伝えして、HACCPを導入しないといけないのだというところを、ぼやっと、まずは認識してもらおう。次に、学ぶというところで、導入手順、そういったところの学びというか、そういった部分の情報提供をさせてもらって、その次に、自社でのアウトプット。やはり、座学で聞いているだけでできるものではないので、自社にとってHACCPを導入するときはどうすべきかということを書き出してもらおうというか、そういうことが必要かなというところ。そのあと書きっぱなしではなくて、添削してあげてフィードバックしてあげる。多分、この一連の四つのステップを踏んであげないと、なかなか草の根的にHACCPというものは理解して、実際に運用してもらえるところまでいかないのかなと。

常々、セミナーで私がお伝えしているのは、HACCPを導入することが目的ではございませんということを常に強調してお伝えしています。ややもすると、HACCPを導入することがゴールになっている方が多かったので、そこじゃないよと。その先、もしくはそれがベーシックなのだ、当たり前なのだということから取組むべきだということでお伝えするように心がけています。そういう部分も、保健所の取組みだったり、あと、各種団体の講習会とかそういう部分とうまく連携できると、足並みそろえて、新潟市及び新潟県のHACCPの導入件数だけではなくて、実際のレベルアップを図っていく必要があるかなと。HACCPを導入している事業者でも事故が起きたりしているのも実態なので、HACCP導入が目的ではなくて、HACCPの考え方というか、人々の口に入るものですから、安心・安全というものをどう提供するのだというところの柱というか、そういうものがお伝えできるといいかなと、個人的に思っております。

(浦上会長)

ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。

(中島委員)

まさしくそのとおりです。HACCPやりました、これで導入しましたと。ともするとそれで、私たちはHACCP認証されます、終わりますとなりかねない。今、おっしゃったように、何のためにHACCPをやるかというのは、これは最低レベルのことで、それを継続していかないと何の意味もないというのは、私たちもいつも言っていることですので、HACCP導入、導入ばかりが頭の中に入ってしまうと、全部フローできて、HACCPプランもできてやりましたといって、そこで終わりということだと何もならないので、いかに継続していくかというのが非常に大事になってくるのではないかと思います。

(事務局)

大変貴重なご意見ありがとうございました。

まさに、総合衛生管理製造過程の失敗が、うまくPDCAサイクルが回っていないというのが失敗の一つの原因だろうと考えておりますので、回せるような指導といいますか、支援の仕方を今後していきたいと思っておりますし、また、導入に当たっての周知につきましても、今、椎葉さんおっしゃられたとおり、いろいろな新事業を絡めて、またご相談させていただきたいと思っておりますので、よろしく願います。

(浦上会長)

ありがとうございます。それではほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

それでしたら、次に行かせていただきますが、議題2(3)基準Bについて。事務局から説明をお願いいたします。

(事務局：小池)

食の安全推進課の小池と申します。よろしく願います。

資料はそのまま33ページからご覧ください。配付資料の最後に、こちらのHACCP当課作成HACCPシート、一番最後にこちら、見える化のチラシ、こちら一緒に使いますのでよろしく願います。

では始めます。こちら、前回の協議会でお示した資料からの抜粋のページになっております。飲食店向けのB基準として、見える化の普及、促進についてというページになっています。一つめが、まずHACCPの言葉を、そもそも知ってもらうという普及。二つめが厚生労働省作成のチラシを活用した見える化の理解、促進。見える化の考え方を知ってもらいましょうというところです。最後三つめ、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の導入支援です。これらについて実施内容を説明いたします。

次のスライドにいきます。まず、こちらが当課で飲食店営業の許可をお出しするとき、更新に伺うのですが、その立入時に聞き取り調査をした結果になっております。こちら、見ていただくとわかるのですが、左側の円グラフ、これがまず知っているかどうか。右側が、知っていると答えた営業者のなかで、導入状況はどうかということを示しています。

まず、HACCPを知らないという営業者が7割いました。HACCPを知っている営業者が3割。そのなかでも特に導入しているとか、導入を検討しているという営業者が2割です。HACCPという言葉を知っているという3割の中でも、導入する予定がないという営業者が8割でした。

次のスライドにいきます。先ほどの円グラフでお示ししているとおりで、まず認知度自体が低く、知っている営業者の中でも、導入や検討している方が低いという結果でした。矢印の先にあるのですが、引き続きチラシ配布や講習会を行ってHACCPの考え方に基づいた衛生管理の見える化の普及促進に努めてまいります。

こちらは配付資料にもあるのですが、国が出している見える化のチラシになっています。我々は施設の監視時や立入時に、こちらのHACCPの見える化のチラシをお渡ししていて、その時にHACCPの概要や見える化の概要を説明しています。

次のスライドいきます。37ページです。こちらが導入支援についてのスライドになっています。まず、業種ですが、A施設とB施設で、それぞれ業態の違う2施設について導入支援を行いました。そのなかで、どういうふう支援をやると、やってもらえるのかとか、どの程度の衛生管理であればやっていただけるのかなど、その辺は実践をとおして検討しました。

まず内容なのですが、こちらの配付資料にもありますとおり、当課作成HACCPシートで、括弧の中にもあるのですが、HACCPの考え方を理解してもらうシートになっております。こちらのシートなのですが、ざっくりと危害分析を行うという意味合いで、よりA基準向きの内容になっています。真ん中の黒ポチ、見える化チラシ掲載のマニュアル例および記録例。こちらスライドがあるのですが、B基準の内容としての書類を作成してもらっています。

一番下にある記録類、健康チェック表、冷蔵庫温度記録表、管理記録簿、こちらの三つはあらかじめ早い段階からやっていただきました。流れとしては、当課作成HACCPシートで、危害要因の分析の勉強の仕方をやってもらう。その次に、見える化チラシに載っているとおり記録例やマニュアル例に沿って作っていただく。下の三つの記録類については早い段階からやっていただいています。

次のスライドにいきます。こちら配付資料にあるのですが、当課で作成したHACCPシートになっています。使い方なのですが、左上にメニュー名を書いていただいて、各メニューに対して1枚になっています。真ん中の原材料の表に、原材料をまず抜き出してもらって、そ

れぞれどのような危害があるのかを考えてもらいます。そのうえで、右側に、調理フローチャートとあるのですが、例えば仕入れ、その次に下処理、その次に加熱とか、最後に提供とか、調理工程を抜き出してもらいます。右側にあるのですが、その中でつけない、増やさない、やっつける、食中毒予防の三原則と言われているのですが、何が当てはまるのかを営業者自身考えてもらっています。

危害要因分析をして重要なポイント、調理工程の中でどの工程が重要なのかを知ってもらう。最後にこちら、上のほうに、CCPモニタリング方法とか、モニタリング方法の検証結果などを書いていただいて、どのようにモニタリングするのか。そのモニタリング結果はどのようになっているのかとかということを営業者に記載してもらおうシートになっています。

次のスライドにいきます。こちらは、国が出している見える化のチラシの内容になっています。衛生管理を見える化するにはどうしたらいいのかというところ。見える化と真ん中に書いてあるのですが、まず一つめは衛生管理計画を作るということ。その計画に基づいて実施する。実施したのであれば記録や確認を取るということになっています。現段階なのですが、B基準では具体的に何をどの程度まで行えばいいかなどが示されていないため、国が飲食店向けに作成したこのチラシを基に支援を行っています。

次のスライドです。40ページです。こちらが見える化チラシ記載の一般衛生管理の計画になっています。内容としましては、基本事項や原材料受け入れ、冷蔵庫・冷凍庫、器具等の管理、従業員の健康管理、トイレの清掃、手洗い。この辺の一般的な項目に対して確認してもらい、チェック項目としては右の欄になっているところです。例えば、トイレの清掃であればトイレの清掃の確認をすとか。できたのであればそれを記録してもらおうとか、そういったものになっています。

次のスライドです。41ページです。こちらがチラシに掲載されている重要管理点の計画になっています。本来であれば、危害要因を分析したうえで、左にあります分類、非加熱のものとか加熱するものとか、加熱後冷却するものとか、本来であれば危害要因を分析したうえでこれが出てくるのですが、国が出しているチラシですと、あらかじめ分類が記載されていて、例なのですがチェック方法も記載されていて、営業者としては、こちら一番右側、メニューです。刺身や冷や奴であれば非加熱のものとか、ハンバーグであれば加熱するものとか、営業者にとってはメニューを書き出すものになっているので、より負担が軽い内容になっているのではないかと思います。こちらは国が出しているチラシの説明になります。

次のスライド、42ページです。こちらが実際の導入方法です。まず、A施設に対しての説明をさせてください。A施設はHACCPシートの内容で支援することが難しかった施設です。HACCPシートで危害要因の分析やCCPとかの考え方を理解してもらおうというのがすごく

難しかったため、いったん中止、中断しています。今現在ですが、考え方を勉強してもらおうというのを中断して、見える化チラシの管理方法に沿って、メニュー5分類に分類しました。今後ですが、作っていただいた衛生管理計画が適切かどうかの確認。毎日の記録がちゃんととれているかの確認。こちらを立入時に見させてもらい、ちゃんとサイクルが回っているのかとか、そういったことを将来的には確認をしようと思っております。

続いてB施設です。こちらは飲食店でも仕出し屋になります。いわゆる仕出しをやっているところです。こちらの施設なのですが、HACCPシートを問題なく理解できた施設になっています。HACCPシートで危害要因の分析やCCPなどの考え方を理解してもらえたので、今後、見える化チラシに沿ってメニューを分類してもらったり、衛生管理の計画や記録について支援していこうと考えています。こちらに対しては、加熱のチェック方法や検証についても検討しようかと思っております。

次のスライドです。A施設とB施設の今後の立入の予定をスケジュールに表しています。今現在は8月、A施設とB施設に対して1回ずつ立入をしているので、次回の10月以降に立入を計画しています。

A施設なのですが、作っていただいた計画や記録を、こちらでそれが適切かどうか確認する。冬場あたりに1回入って検証ができていているのかとか、記録がきちんと回っているのかとか、その辺を確認する予定です。B施設に対してです。こちらは次回、10月から11月の秋ごろを予定しているのですが、衛生管理の計画と記録を作成してもらおうということを予定しています。最後、冬くらいなのですが、立入をして、計画や記録がきちんとできているのか、うまく回っているのかを確認、検証していきたいと考えております。

44ページです。こちらは課題です。課題は、主に三つあるのですが、まず課題1。こちら、難易度の課題になっています。そのまま読み上げます。当課作成HACCPシートを用いて導入支援を図ったが、以下の理由より中断した。当課作成HACCPシートは、危害要因分析を理解するためには有効的だが、危害要因を洗い出すことができないとか、CCPの考え方が難しく理解できないといった業者がいるということ。こちらはA施設です。一方で問題なくこのシートを用いて運用できる業者もいるということ。こちらはB施設です。そうするとどうなるかといいますと、統一的な指導が難しいということで、課題だということです。

課題の二つめです。業者の負担の内容です。そのままなのですが、課題2、マニュアル作成や記録の実施は業者の負担となる。解決策として、業者の負担を最小限にするため、実施できるところから始めてもらう。徐々にマニュアル作成や記録をどんどん増やしていくということが挙げられました。もう一つ、衛生管理計画例、記入例を利用して業者の負担を減らす。国が出したチラシ、こちらに記入例が載っていますので、主にこれを参考にするとか、そ

ういったことになっています。

最後のスライドです。課題3です。必要性を感じてもらえないと継続的な実施は難しい。こちらA施設に対する課題になっています。例えばですが、A施設では、記録に関してはお金にならないからやりにくいとか、記録をとることが商売に直結しないとか、そういった理由がすごく強いというイメージがありました。対して、B施設に関しては、店での衛生管理がよくなるなら進んで記録もとりますという。HACCPも導入したいということをおっしゃっていました。なので、営業者の衛生管理に対する考え方で差が出て来るのかなと感じたところです。今後、両施設に対して、引き続き監視やディスカッションを行って、1年間やってみてどんなものなのかとか、どこまでできるのかとか、その辺を詰めていこうと考えております。

以上が飲食店向けB基準の説明でした。

(浦上会長)

ありがとうございました。ただいまのご説明に、ご意見いかがでしょうか。

(椎葉委員)

なかなか苦労されたのかなというのがにじみ出ている内容だったと思います。感覚としてもビジネスとして、ビジネスとHACCPというのが結び付かないというのは、往々にしてある事例なのですが、保健所の管轄ではないところで、フォローアップをしていく。ビジネスとしてHACCPが導入必要だよというところを訴えかけてあげないと、取り残されたり、選ばれなくなるよというところをきちんとお伝えする必要があるかなと。それを言うのは、保健所よりは別のところ、例えば経済部とか農水部とか、そちらからのアプローチのほうがやりいいのかなと、聞いていて思いました。

実際、相談の中でよく出る質問が、HACCP導入したら、何かいいことあるのか、儲かるのか。ぶっちゃけの話がよく出るのですが、そういう方に対してもきちんとお答えしていく必要があるのかなと考えています。アンサーとしましては、必要ですということできちんとお答えしております。私の所見でございます。

(浦上会長)

私も同じように思っています、結局事業者ですから儲からなければやらない、極端に言ってしまう。僕はHACCPを、善意で、善意といっは何なのですが、それでやることはなと思う。やはりいかに儲かるか。例えばスーパーに卸しているところは、かなり必死になっているというか、そろそろスーパーのハードルがだんだん上がってきていますから、やらないと切られてしまうという恐怖感があってやっているように思います。

ところが一般的な食堂になってくると、一般の食堂に行かれる方が、こちらの食堂とこちらの食堂を比べてどちらがHACCPをやっているかということまで見ていません。そうなん

てくると、これをやってなんぼになるのという疑問がいつも出てくるのですね。ですが、その辺が一番難しいかなと思います。しかし、やった方に聞くと、けっこう儲かったよという方はいらっしやいますね。本当に廃棄率が減ったとか、GAPなんかやっている方だと子豚が死ななくなったとかということをおっしゃる方はけっこういます。

(椎葉委員)

HACCPの考え方を身につければ、図らずとも経営資源を有効活用しようかという気持ちに働くのかなと思われるので、婉曲的な部分かもしれませんが、経営改善という部分にも直結している取組みかなと、実際に指導活動をやりながら実感しております。

(浦上会長)

そういう例をぜひいっぱいHACCPと同時に、そういう講演もやっていただく。ただ衛生の義務でやるだけではないんだよというところが、僕はあると思うので、そういう実例をなるべく挙げていただきたいと思うのです。

(村山委員)

私も先ほどから説明を聞かせていただいて、本当にそのように思っていたのですがけれども、必要は必要なのですが、義務というふうに、必要だからやってくださいといわれてしまっても、なかなかそれだけでは動こうという気にならないのが実情なのかなと思ひまして、やってみてどうだったのか。ビフォーアフターではないですが、そういったものをどんどんストックしていつて、それこそ業種、業態別にストックを増やしていつて、それらを業種、業態の方たちで共有できるような場を設けるといふか、配布するでもいいのですが、生の声を聞けるような、やってみてこうだったよ、導入プロセスではこういうところがこうだったというような意見を聞ける機会を多く設けると、非常に効果的なのではないかと思ひました。

(牧委員)

今、食品業界のだいたい7割くらいが飲食業と販売業なわけですから。そこに対して、制度化に基準Bというものをどうやって浸透していくかというのが課題になってくると思うのです。厚生労働省は今、ここに示されているような衛生管理計画を示しているわけですが、これを受ける業界団体、特にうちの上部団体の日本食品衛生協会が、飲食業でどういう衛生管理があるだろうかということの手引書を作成して、厚生労働省と協議中で、ほぼ成案ができていると聞いています。おそらく今、新潟市から説明していただいた内容にほぼ近い内容だと思うのですね。そこへの管理計画というものや、日常の管理した内容をどのように点検、記録をしていくかということで、うちのほうでも実際管理記録簿というのを作成しております、ほとんどこの考え方に基づく内容で進めています。

ただ問題は、A基準にしてもB基準にしてもそうなのでしょうが、行政が、Aの場合は7原

則があるわけですが、Bの場合、HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施しているというのを、どういう形で認めるのかということが、今後課題になっていくと思うのですが、そのことが明らかでないとなると、絵に描いた餅に終わってしまうのかなという気もしないわけではないのです。自分が入れています、導入しています、こういう管理をやっていますということで、社会的に認めていただけるのかどうかという、そこが業界でも疑心暗鬼のところがあるという気がするのです。その辺は国についても、一切食品衛生法の改正が出てこない限りは分からないわけなので、そういうものが前提にない中で、HACCPというのとはどんなものかと普及していく、これは必要性があると思うのですが、今後どのような形になっていくのかという部分が少し不透明ということで、これが先に出ていってしまう。これはいいことなのですが、行政側が混乱してしまう可能性があるのではないかと。それはどうなのでしょう。

(事務局)

国の基準、B基準というのは、あいまいなところはありますが、しかしながらHACCPで一番大事なところ、コアな部分というのは、危害分析をして、自分が提供する食品にはどういうリスクがあるのかというのを、まず理解していただく。そのうえで、衛生管理計画を立てて、ウィークポイントをカバーしていくというのがHACCPの見える化というところですので、そこを理解していただきたいということでHACCPシートを示したのです。私どもも悪いところがありまして、今までそういう考え方に基づいて講習会というのをしてこなかった。今、日本全国で起こっている食中毒のほぼ100パーセントは、一般衛生管理の不備。一般衛生管理がだめなので起きている。しかしながら、一般衛生管理の状態ではだめなので、一般衛生管理を実効性あるものとして、まず自分たちで提供している食品、どういうウィークポイントがあるのかと理解してもらって一般衛生管理をしていただくということが大事ですので、その講習を残念ながら我々はしてこなかったのが現状です。その部分、どのくらいの基準で、BとかAとかありますが、まずそこを飲食店の方々にも、7原則12手順、全部理解していただくのではなくて、HACCPシートを理解していただきたいというのが、まず一つの目標として、今回支援を行っているところです。

(中島委員)

HACCPシートも、事業者によっては、一人だけ知っているという、まずできないですね。私たち厨房に働いている、従事している新入社員も含めて、全部がこのフローチャートの理解をして、全員が全員同じレベルで管理するくらいのレベルにならないと、なかなか後が続いていかないというのがありますので。一事業者の一人だけが知っていて、それを一人が全部記録をとっている、これは不可能な話です。私たちもホテル業にすれば、各レストラン合わせて何百というHACCPプランがあるので、これも責任者だけが作成する、できるという

ことではなくて、それぞれがそのプランを作成してCCPをきちんと管理できるというくらいのところまでもっていかないと、将来的には大変なのではないかと思います。

(浦上会長)

それだけ人材がなかなかそろわないというのも、零細なところはそうなんですわ。

(楠田委員)

人材はそろわないですよ。夜のコンビニみたら、あれだけ外人さんいて、私どものアウトソースとかやっても、日本語、ベトナム語、スペイン語、英語とかで、そんなところですよ。そんなところに帳票類でやっていくというのは絶対無理です。製造業ではなくて、飲食店を見てみると、えらい人が好き勝手書いているなど思うというのが正直なところなのです。帳票類は、一番嫌がる場所ですよ、社員の。先ほどおっしゃられたお金にならない、自分の仕事は増える、間違えると怒られる。やんちゃなやつだと、オーケー、オーケーで帰ってしまいます。帳票類が足りない。一任勘定でワンオペでやっていたらだれも気づかないですからね。ですから、これは非常に難しい話だなと。

(椎葉委員)

衛生管理計画ありきではなくて、どちらかという衛生管理計画を実施するための手順とかを、特に保健所が主導してあげる。例えばトイレ清掃ってあったじゃないですか。トイレ清掃という項目があって、トイレ清掃の確認。さきほどの楠田さんの話ではないけれども、オーケー、オーケーで判子を押したら終わりではないのです。トイレ清掃の正しい手順があるはずなのです。

(牧委員)

今、それを作っています。

(椎葉委員)

それをきちんと出してあげないと。例えば、シンク、器具の洗浄の仕方だったり消毒の仕方。例えばネットキャップの被る手順。マスクをいつつけるのとか、そういうベーシックなところが全部自分で考えないといけないとなると、相当時間もかかってしまうし面倒くさい話になるし、やるかやらないかといったら多分やらないでしょうということころは、今、牧さんがおっしゃった、そういう手厚い、各項目のベーシックな手順書というのを、カードスタイルでもシートスタイルでもいいから、1項目1枚でどんどん出してもらえると、すごくやりやすくなるかなというイメージです。

(牧委員)

そうなのです。記録をさせるということ自体ではなくて、結果的にそれがついてくるだけで、どういう手順でやればいいのかという具体的な方法論がないと、それが正しいのか正しくない

のかというものも含めて、やればいいんだということではないわけです。的を射たようなやり方をしないと、効果が、いわゆる行政が求めている危害分析にも何もならないということになるので、確におっしゃるとおりなので、そこもセットで出してあげないと。出してあげるといより、自分で作れる能力があればいいですが、それはおそろくないのだから、手引書というものも含めて、今、成案ができていますと聞いているので、うちはその管理記録簿もそういうような内容で作ってありますので、この9月から販売するというか、使っていただくという形で出ています。

ただ、それをもってすべてがオーケーということにはならないので、だから仕組み的にどうかという、その部分を行政がどう考えられているかという部分が、なかなか知り得ないというか。結果的にHACCP、ISO取るとかFSFCを取るとかという問題ではないわけですよ。それをどう評価するかというところが、すごく業界としても不安を持っている。うち入れているのだけでも、どうやって評価されているのだろうか。許可得ているかオーケーなのかという、そういうところにもつながってくるのではないかと思うので、そういった仕組み、全体の仕組み作りがどうなるのかというのは、今誰も分からないわけなので、今後どうなっていくのかというのも、業界としては関心のあるところなのだろうと思います。

何よりもそれよりも、HACCPということ自体を、その考え方に基づく管理も、どうやって普及していくかというのが、その前の課題にあるわけですが、そこについては、新潟市がこんな取組みをされているので、私どもも積極的に協力していきたいと思っています。

(浦上会長)

今、たしか、厚労省がいろいろな業界団体に対してA基準、B基準のマニュアルを作ることを進めていますね。

(事務局)

第1回の技術検討会ということで、6月29日、このときはそれこそ親団体の日本食品衛生協会と添加物協会がマニュアルを披露しています。そこに手を加えてのマニュアルが、今後飲食店向けということでB案ということで出てくるかと思っています。

(牧委員)

それをうちのほうで先取りさせていただいていますけれども。そんなに大幅な変更はないと聞いているので。それには、今、椎葉先生が言われた、どうやったらトイレの清掃についても、食器、器具類の消毒洗浄についても、きちんとした手順書を示しているの、分かりやすくなっていると思うのです。それに基づいた講習や普及ができればいいのかなと。

今回の実務講習会はたまたま飲食業関係なので、そこにはそういった考え方を行政から研修していただくようなカリキュラムになっているとは思いますが。テキストもそういう形で編集し

ていただいています。

(中島委員)

私たちが導入したときに、このくらいのめくれるカードを作って、HACCPポリシー、1から20まであります。それを全従業員に配付して、まだ分からない、最初は。カード見ながら、今思い出すと、厨房の調理長もそのカードを見ながらこれはこうだからこれはこうだと。そういうアイテムもいいのかもしれないね。

(牧委員)

確かに、従業員がいなくて、お父ちゃん、お母ちゃんがやっているようなところにこういう内容のものを説明しても、いや普段やっているのだけどね、という話になるのだらうと思うのですよ。それをいかに、今新潟市が進めようとしているような内容のものに持って行っていかかというような。面倒臭くしてしまうと、やめてしまう方がたくさん。やめさせるのが本業ではないですからね。大いにたくさん経営をしていただいて、多くの方々が利用される、安心して利用されるというのが究極の目的なのでしょうから、そういう意味で、そこをどうフォローしていくのかというのは、行政だけでは難しいかなという気がしますね。

(浦上会長)

皆様、ほかにはいかがでしょうか。

それでは、次に移らせていただきたいと思います。引き続き議題2(4)基準Aについて、お願いします。

(事務局：笠原)

基準Aについて、笠原から説明させていただきます。まず、昨年度実施した地域連携HACCP導入実施事業のフォローアップということで、昨年度HACCPプラン7原則12手順に基づいて作成した、菓子製造業について、HACCPチームで検証を実施しました。検証内容については、昨年度のプランのなかの検証で決めていた項目について記録類の見直しを中心的に行っています。結果としましては、改善措置および特筆すべきクレームはなかったということで、特段HACCPプランに基づいて製造したものに、現状では問題はないと思われるところです。ただ、記録漏れや記録間違いがあったため、再度責任者が確認する意味を一緒に確認をして、従業員の方に伝達していただくようお願いしたところです。

検証で規定していたほかの機器類の構成などについて、やり忘れていた部分もありましたので、検証に組み込んだ理由なども再確認して、実施時期を決定していただきました。基準Aについての地域連携HACCP導入実施事業のフォローアップとしては、ご説明は以上になりますので、次に導入支援について平のほうから説明させていただきます。

(事務局：平)

新潟市保健所食の安全推進課の平と申します。私からは、基準Aに該当する施設への導入支援についてご説明させていただきます。

今回導入支援を行っている施設は、A施設、B施設の2施設ありまして、どちらもいわゆる弁当屋さんの業態で、弁当を製造して、定時になったら取引先に配達する、または消費者に配達するという業態の施設です。どちらの施設に関しましても、初歩的な衛生管理はある程度できている施設です。ただ、取扱い品目の特徴がございまして、A施設では、毎日決まった種類の弁当を製造するという業態です。一方、B施設におきましては、日によって変わる弁当、いわゆる日替わり弁当を製造している業者です。この2施設に対して、Code x HACCPに準じた衛生管理の導入を目指すために支援を行っています。

それぞれの施設への支援方法の方針ですが、まずA施設については、取り扱っている品目が限りある施設なので、まずは一つの弁当についておかげごとにHACCPプランを作ってもらい、一つの種類の弁当についてのHACCPを導入してもらおう。そして最終的には業者で自らその他の弁当についてもHACCPプランを作ってもらって、工場全体での導入をしていただければなというスタイルです。

一方、B施設におきましては、日替わり弁当というところで、正直毎日品目が変わるので、米飯、煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、サラダ、のような8区分で、それぞれ代表的な品目をピックアップしてもらい、具体的な品目について危害要因分析からHACCPプランの作成までを実施してもらい、HACCPプラン作成の手技を体得したうえで、品目ごとに工程の特色を考察して分類ごとのHACCPプランを作ってもらおうかなと考えています。

それぞれの施設の導入スケジュールですが、どちらの施設も今年度の7月より導入支援を行っています。A施設におきましては、これまでに5回立入をしまして、現在、原則の3から7までを実施していただいている状況です。一方B施設におきましては、これまでに2回立入を行いまして、現在原則1、2を取り組んでいただいているところです。

今回、導入支援を行っていて、まだHACCPプランが完全にできているわけではないのですが、現状の課題として、HACCPプランを作成するにあたり、危害要因分析をしっかりとしないと、より安全な製品の提供というのが難しいかなと思うのですが、正直、病原微生物に関する知識があまりない。例えば、調理する際に加熱をしないと食中毒が起こるということは知っているし、温度管理をしっかりとしないで常温で置いておくと食中毒が起こるということは知っているのだけれども、それを危害として具体的に明文化することがなかなか難しいという課題が考えられました。差しあたりでは、こちらからの助言として、最低限加熱で完全に消滅する病原微生物というものと、加熱しても死なない菌というものがあって、それぞれ別に管理し

ないといけないんだよということを伝えたいので、危害要因分析を実施してもらっているという現状になります。

(浦上会長)

ありがとうございます。今のご説明につきましてご意見、お願いいたします。

(椎葉委員)

私は1級総菜管理士の資格を持っていますので、基準Aについての導入支援、ちょっと気になる点がございますので指摘させてもらいたいと思います。

両方とも弁当屋ということで、弁当屋の場合、タイムテーブルに落とさないと、実際の導入支援にならないかなと、個人的に考えております。これは何かというと、弁当を食べる時間帯というのは限られているので、その時間帯に間に合うように、同時進行でさまざまな工程が行われると思います。その時に、よく交差汚染が発生したりとか、十分な冷却時間を置かなかつたりとか、そういう事故が懸念されますので、弁当屋の場合は、パート、パートで危害分析をかけるだけではなくて、プラスタイムテーブルに落としていかないと、大きな事故につながるのかなというのが、個人的に気になった点でございます。

(浦上会長)

ありがとうございます。いかがでしょうか、時間、タイムテーブルに落とすというのは。

(椎葉委員)

例えば朝何時に冷凍庫から解凍する。解凍するのが流水解凍なのかどうなのかとか、室温で解凍するのか蒸し器で解凍するのかでまた変わってくるし。とにかく、事故が起きるって、イレギュラーなことをした場合によくありがちなので、そのイレギュラーがイレギュラーであるというのを認識するためにも、時間ごとに何をやるというのをやっていかないと怖いかなと思います。

(事務局：平)

今回導入支援させてもらっているA施設については、ストックした食品を盛りつけるという形が多いので。

(椎葉委員)

Aはまだ管理しやすいですね。Bのほうが、さまざまな。例えばパックサラダ、ロングライフサラダを小分けして入れますねとか、プチトマト入れますねとか。それぞれに管理ポイントもあるし、ただ、手順を間違えると、温かいものを先に入れて蓋をすると蒸れちゃいますよね、とか。そういう危険性があるので、手順を全部きれいに踏んでいるにもかかわらず、事故が起こりやすいというのはあり得るのです。それを考えると弁当という特性を考えると、今申し上げた、特にB施設の場合は、タイムテーブルで落としてあげないと危険かな。タイムテーブル

というのは、指標。例えば何分空冷しないとだめよとか、そういう具体的にアドバイスしてあげないと事故が起きてしまうから。

(事務局：平)

今後の参考にさせていただきたいと思います。ありがとうございます。

(椎葉委員)

僕、見にいきます。

(事務局)

ありがとうございます。

(浦上会長)

ありがとうございます。ずいぶん理由に具体的なお話しで。

(椎葉委員)

事故、起きます、これ。このままだったら。

(浦上会長)

いかがでしょうか、ほかにどなたか。

確かに弁当屋さんというのは僕から見ると、非常にリスクが高いと思うのですね。僕も一緒に行ったことがある。朝5時から動いていますね。しかも5時、6時くらいには。

(椎葉委員)

場合によっては前日の仕込みをやっちゃっている。もしくは前々日にやっちゃっているところあるので。非常にデンジャラスです。

(浦上会長)

しかも冷蔵とかなしで、その日の、放っておいたら2時3時まで食べてしまうかもしれないのと、出してしまったものを、作った側は全然管理できていないわけですね。お客さん任せになっちゃうから、どんな管理をされるかすら分からない。というわけで非常に危ない業態ではあると、私も思います。ですので、こういうところの指導というのはけっこう大変だろうなど。実際どうやったらいいのか、おっしゃるとおり、時間なんかもきちっと考えてやらないと、非常に複雑なことをやっていますね。

(椎葉委員)

全部そろわないと蓋をして販売できませんので。そういう意味では、今お話しがあったように逆算しながら組立しないといけない。そこにはこのマニュアルには載せていない時間という概念が必要になってきます。

(浦上会長)

例えばさっきおっしゃっていた芽胞形成菌ですが、芽胞形成菌に関しては、レストランの場

合はあまり考えなくていいのですね。作ってすぐ食べてしまうわけですから。ところがお弁当屋さんは考えなければいけない。ですから、お弁当屋さんというのは、工業製品とレストランの悪いところを両方抱えてしまっているような。いいとこ取りでなくて。

(楠田委員)

それで日配で、日替わりで、原料の危害分析といたら私、ばんざいします。ぞっとします。怖いですよ。

(浦上会長)

こういうところがきちっと管理できていればいいのですが、管理できていないと、作っていて途中で材料が足りなくなるとかということ、見ていたらしょっちゅうあるのですね。漬け物が変わって、柴漬け足りなくなったからってほかのものを持ってくるのだけど、本来だったらそこで表示を変えなければいけないのですよね。使われている色素が違うので。そんなことお構いなしで進んでいったりとか。ですからこういうところもHACCPをやるようになると、きちっと管理ができると、失敗が無くなるのですね。そういうところをアピールしていただきたいなと思います。見ていると、実に無計画にやっているところがある。

(椎葉委員)

臨機応変。

(浦上会長)

よく言えばそうなのですが。マニュアルに沿ってやるということが、けっこう得意でない方が多くて、1回そういうところで、この頃話題になっているポテトサラダですが、そういうのをお弁当屋さんが作っているの、どうやって作っているのかなと思つたら、社長が1回1回味見しているのですね、マヨネーズを入れて、酢を入れて、醤油入れてと。僕は学生に横に立って、どれを何グラム入れたか全部書いてこいと。そしたら次の日に作る時に、こないだこれだけ入れたから、これ最初から入れてくださいといたら、あ、できるじゃないっていうんだよ。そういう具合にマニュアル化するということのメリットがよく分かっていない。だけど教えてあげれば、これメリットがあるのだというのを分かってくれるのですね。

そういうことをやっていって、やって得したと思つていただかないと、長続きしないのだと思うのです。計画性が出て来ると、やはり廃棄が減るのです。大雑把にこれくらい仕入れればいだろうというのは、ここまでというのが分かるから無駄がない。無駄が出ると、余分なものが出るとどうするかというと、むりやり次の日使おうとするから変なメニューになったりということがけっこうあるので、計画性を持つことの大切さというのを、HACCPを通じて分かってもらえるのを一つのメリット、メリットといいますか、現場に根づかせる一つの方法なのではないかと思つます。ぜひ、衛生面だけでないメリットを強調していただかないと、簡単

には浸透していかないと思っています。その辺のところも、ぜひ保健所もやっていただければと思います。

(楠田委員)

浦上先生がおっしゃったように、そうやっていくと、多分、職人が要らなくなるのです。まだ、このいろんな業界職人が多いのですよ。私、黙って見ていると、お水を入れるのですか、ひしゃく一杯と。ひしゃく一杯かよと思うのですよ。マニュアルとか、処方とかないのです。そういうところを固めていくのを、おっしゃっているように、文書化の一つのメリットだよ、技術の伝達だよということをアピールしていくのも一つの手なのかなと、私も思います。

(浦上会長)

ほかにいかがでしょうか。

やはりHACCPも、儲からなければやらないと思うのですよね。業者は。儲かる手段なんだということが分かれば。それをアピールするのも難しいかもしれないですけど。手間がかかることだけじゃないのだというのを、例えばどこかの業者が導入して、こういういいことがあったのだという事例紹介みたいなのがないと難しいのかなという気がしています。

ほかにいかがでしょうか。

それでは、議題3がまだ残っているのだったでしょうか。議題3、今後のHACCP普及推進に関する政策等について、これのご説明は、よろしくお願いします。

(事務局：笠原)

笠原から、今後のHACCP普及推進に関する政策等について、話させていただきます。

資料は、A3の資料2になりますので、お手元でご覧いただければと思います。今まで内容についていろいろお話しをしてきたところですが、研修会については、比較的効果が得られているというところですので、当初計画どおり実施を考えております。相談受付につきましても、随時という形でも相談はきておりますので、引き続き随時相談を受け付けていきたいと考えております。訪問会につきましても、平成28年度地域連携HACCP導入実証事業のフォローアップにつきましても、今度は漬物製造業のA社の検証が2月に予定しております。その下の支援のHACCPの導入支援、弁当屋と飲食店へのHACCPの考え方に基づく衛生管理の見える化、基準Bについても、先ほどスライドでお示ししたとおりの計画で実施していきたいと考えております。

HACCPという言葉の普及啓発のための見える化に関するチラシの配付も引き続き実施していき、消費者啓発につきましても、消費者の求めに応じて、さわやかトーク宅配便の実施をしていきたいと考えているところです。

連絡協議会の開催を3月に予定しておりますので、そのときには平成30年度消費者啓発の

案についても提示させていただければと思っております。

(浦上会長)

ありがとうございます。それでは、ただいまの議題について何かご質問あれば承りたいのですが、いかがでしょうか。

去年、それなりにというか、かなり実績を上げていただいているので、今おっしゃったやり方で進めていっていただきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

それでは議題の一番最後、4のその他ですが、事務局で何かいかがでしょうか。

(事務局：齋藤)

委員の皆様にご意見をいただきたいテーマがあります。先の課長の発言にもあったのですが、一般衛生管理の不備による食中毒が非常に多いなか、一般衛生管理に実効性を持たせるHACCPということで、導入について、事業者のほうからもメリットを感じていないというのは、先ほどからの内容なのですが、その一方で、一般消費者の方が、安全な食品を作るのは、食品事業者は当然のことでしょうということの認識があります。そんななかで、事業者と消費者との間でギャップが生じているということが感じてくるのですね。

行政といたしましても消費者に対してどのような啓発、効果的な広報や、効果的な啓発手法があるのか、委員の皆様からご意見をいただければ大変ありがたいと思います。よろしく願いいたします。

(浦上会長)

皆様、いかがでしょうか。けっこう難しい問題だとは思いますが。

(椎葉委員)

消費者目線から考えていくというのは、非常にいい心がけ、取組みかと思われれます。その中で、事業者とどう温度差を埋めていくかということ考えた場合、例えば一般衛生管理を導入している事業者ですよというマークがあって、それを一般消費者に知らしめることによって、それを取得しないと選ばれないのではないかと、困り込みではないのですが、外堀を埋めてやっていくというのも、今聞いて思ったところですが、どうでしょうか。

今、スーパーでも、保健所でしょうか、五つ星とか取組みがありますよね、あれの簡易版というか、一般衛生管理導入事業者というマークがあって、それを消費者にアナウンスすることによって、選ぶ基準にしていく。全体的に底上げを図っていくという。かなり危険なあれかもしれないのですが。

今、聞いていて、消費者にアナウンス。消費者側からすると安心・安全・美味しさというのは当たり前だと思われているので、事業者が意識するということは何かといたら、売れなくなったら意識するかなと思われれますので、売れなくなるきっかけというか理由として、消費

者側に選ぶマークがアナウンスされていると、否が応でも頑張るのではないかと。やるべきかどうかは、また、是々非々はともかくとして。投げかけられた事業者と消費者の温度差を無くすというところでは、荒っぽいやり方かもしれないですが、そういうのも考えられるかなど、聞いていて思いました。

(牧委員)

その取組みは協会でもやっているのですが、ただ、今言われた五つ星なんかも、正直言って、確かにまだ不足している部分はないわけではないのですが、今おっしゃられた内容では評価ができる内容なのですが、ただ、消費者がそのことを認知しているかどうかという、その部分が、発信しているわりにはうちのほうとしては、そのものがどう伝わっているかということ自体を、まだ一部評価には値していないのかなど。だから、積極的に今後ますます義務化に向けた取組のなかで、厚労省も評価していることなので、ただ、イギリスが進めたF S B Bと近い要素が、本質的には違うのですが、かなり消費者に浸透すれば安心してお店はご利用いただけるという考え方が定着していくのかなど。

何らかのアクションというか、消費者目線で見ると、ここならというのは必要だと思うのです。ただ、その実績をどのように行政ともども評価をいただけるかという、仕組みづくりが大事なのかなど。今の五つ星で足りているのか足りていないのかということは、少し考え方を、もう少しH A C C P側のほうにより近づける必要があるのかと思っています。

新潟県が一番進んでいて、今、1万7,000件くらいあるうちの4,000件くらいが加入していますので。今、全国でかなり普及はしているのですが、なんととっても新潟県が断トツで入っている、加入している。全国的には発信はされているのですが、消費者側の認知度が足りないというのが。どうやったら理解していただけるのか、またそういったお店を利用していただけるのか、I Tというか、S N Sみたいなものを活用しながら普及をする必要があるのかということも、協会側としては検討しているところです。

(椎葉委員)

この辺の見える化をリンクしていくといいかもしれませんね。

(牧委員)

そうなのです。五つ星というのは、見える化にまさしく連動していることなので、非常に制度的にはいいとは思いますが、あの看板がなじみがあるのかどうかという、その部分を検討する必要があるかもしれないです。

緑提灯みたいなものがあるじゃないですか。ああいったものと内容的には違うのですが、新潟県産のもの、地場産のものをどれくらい使っているかの割合なのでしょうけれども、ただし、衛生管理についての一般衛生管理全部、すべてではないので、そこが少し不十分な部分もある

のかなという気がします。

(浦上会長)

例えば五つ星運動、けっこうよく回っていると思いますが、4,000くらいか認定されているというのですが、日本でよくないのが、取ると免許皆伝みたいで、もらったらこれで上がり。ところがこれはやり続けるものなので。

(牧委員)

ただ、年度ごとの、星を更新しなければならぬので、できていないと星が交付されないのですよ。そういう意味では、継続性を持たせて。

(浦上会長)

ぜひ、そこをお願いしたいですね。

(牧委員)

それと同時にやはり従業員の意識を変えてあげないといけないので、そのものを加入するというか、取り組むことによって事業者の意識が上がると、そっちのほうがかえって大きいということになるかもしれません。

(浦上会長)

ほかにかがでしよう。例えば私なんかだと、よく飲食店に行ったり、スーパーに行った場合に、厨房のほうを見るのですね。おそらく保健所でやってらっしゃる方も同じだと思います。保健所の方々、飲食店に行ってここやばいなと思われることあるのではないかと思います。そういうのを書いてしまって一般消費者に教えてしまう。こういう飲食店は落第だよ。僕はトイレを見て、掃除してないじゃないと思うと、もう来るかいなと思うわけですよ。

ある程度分かった人、僕も分かっているとは必ずしも言えませんが、保健所の方は、そういうところいっぱいご覧になっていて、ご自身の身を守るためにやってらっしゃるのではないかと思います。そういった基本的なところも一般消費者の方に、こういうお店は気をつけなさいと言ってしまったほうがいいのか。そうしたら飲食店の方も背筋が伸びるのではないかと思います。いかがでしょう、過激でしょうか。

(楠田委員)

面白いと思いますよ。私も乱暴ですから。今のマークというのは、いろいろなお話がありましたけど、例えばイスラムの方が食べられるハラルマークみたいに、ハラルだと認証してあるから大丈夫ってそういう問題のレベルではないですよ。今、浦上会長がおっしゃったことは逆なのですね。豚使っているところ、こういうところは豚使っているくさいですよ、アルコール使っているくさいですよということをアピールした場合というのは、逆説的ではないかと思えます。そのほうが、今の消費者の方々を別にばかにしているわけではないのですが、

JASマークとかいろいろなマーク、地域HACCPを取っている、これとこれが地域HACCP取っているからこちらを選ぼうという人は少ないと思うのです、正直。金額かおいしさのどちらかで選んでいますからね。そうなってくると逆説的なのも一つのアプローチではないかと思います。

(村山委員)

私もそう思います。ショック療法ではないですけども、ショックを恐れて受ける方もいらっしゃると思うのですが、楠田委員がおっしゃったように、消費者がどれだけ認知しているかという、本当に限られた、私の周りの範囲内であっても、価格かおいしさかという切り口なのです。どれほど食に対する意識が高いのかという、必ずしもそうでない人が大半を占めているということなので、まず消費者に対しての教育というか伝えることが必要なのですが、消費者も一括りにできないと思うのですよね。消費者って誰なのか、どんな人なのかによっても、情報発信の方法が異なってくると思うので、そのあたり、消費者一括りにして考えてしまうのも危険なことだと思います。消費者側からの突き上げというか、そういうのはすごく効果的なのではないかと思いますので、私も皆さんの今、出された意見については、少しずつでも動いてみたらいいのではないかと思います。

(浦上会長)

ただ、確かにいろいろな業界から石が飛んでくるかもしれませんが。

(椎葉委員)

行政が率先してやる内容ではないかもしれませんが。食ベログの厨房番。プロ目線で見ても星をつけていって、ここちょっとどうかなと。それは覆面でやってみて。そういうのが食ベログと対をなして。おいしいけれども危険なお店と。個人的には先ほどの五つ星のところをもう少し認知度を高めて、一般衛生管理基準が導入されているとか、そういう部分の目安にしてもらうとか。選ばれる仕掛けというのを、こういうのがあるよというのを消費者の方にお伝えしながらみんな目指していこうという形のほうが、行政的にはきれいかなと。

(浦上会長)

確におっしゃるとおりです。例えば五つ星の認定が貼ってあります、あそこ例えばQRコードか何か入れておいて、かざしてみるとそれが何だか分かる。あれを見てもなんだか分からないのです、知らない人は。

(牧委員)

分かりました。それはぜひ、考えたいと思います。

(楠田委員)

各社、各社の取組みが、それで見れるといいかもしれませんね。

(牧委員)

その中身まで連動するとなるとなかなかシステムの的にも大きくなるので、各社が例えばホームページを持っているとか、そういったものであればあれなのでしょうけれども。ただし、そういった五つ星を取得しているところについては、五つ星全部揃ったものは、ホームページには掲載しているのですね。その中で店の特徴だとかということも書いてあるので、そこに対して誰かが書き込めるようなものがあるといいのかなと思います。それになるとかなり全国版で相当な数になると、載せられるのか、載せられないのかというのものもあるし。

(浦上会長)

それこそそういうのを食べログと提携できれば。

(牧委員)

そうですね、いいことだと思うのですけれどもね。

(浦上会長)

おいしいだけではなくて、ここは五つ星取っているんだというのが。

(牧委員)

なかなかそこまで見てくれないですね。ぜひそんな仕掛け作りを提案してみたいと思います。QRコードはすぐできる問題なので、やりたいと思います。

(楠田委員)

次回更新時から。

(牧委員)

そうですね。いいことだと思います。ただ、それによって何が得られるかという、そこも考えてあげないといけないので。

(浦上会長)

せめて五つ星の意味がすぐ分かるようなことになるといいと思うのですよね。

(牧委員)

内容ね。なるほど。結構PRしているのですけどね。浸透がどこまで進んでいるかというのはなかなか。新潟市のそこから生まれたところなので、新潟市発祥なので、ぜひ新潟市からも力を入れていただければありがたいかなと。もうちょっと進化させないといけないですけど。

今、本当に参考になりましたので、上部団体によく伝えておきたいと思います。

(浦上会長)

いかがでしょうか、ほかに何かご意見あれば。よろしいでしょうか。

それでは、あとは事務局にお渡ししてよろしいでしょうか。

(事務局)

委員の皆さん、本日は貴重なご意見ありがとうございました。最後の逆説的な悪い施設公表というのは、我々はできないのですが、今日はフードコミュニケーションプロジェクトですか、各種事業と連携して周知を図るという手だとか、講習会の方法ですね、社長研修会とあわせて研修会をやるとか、ビフォーアフターをしっかりとってくれとか、いろいろなご意見をいただきました。大変ありがとうございます。

また、3月に第2回を予定しているのですが、この時点では通常国会法律も出されておりますので、だいぶ見えてくるのではないかと、非常に楽しみにしております。また今後のHACCPの推進に、今日いただいたご意見を参考に進めてまいりますので、本日はどうもありがとうございました。

(司 会)

皆様、大変お疲れさまでした。本協議会はこれもちまして閉会いたします。お疲れさまでございました。