

■ 平成 29 年度 第 2 回新潟市H A C C P 普及推進連絡協議会

日時：平成 30 年 3 月 26 日（月）午後 2 時 00 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 2 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。私は、本日、司会を務めます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。

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をお願いいたします。

（長井保健衛生部長）

いつも大変お世話になっております。保健衛生部長の長井でございます。

本日は、ご多用の中、今年度第 2 回目となります新潟市H A C C P 普及推進連絡協議会にご出席をいただきまして、誠にありがとうございます。また、委員の皆様には、日ごろから本市の食の安全をはじめ、食品衛生行政に多大なるご尽力を賜っておりますことに心から感謝を申し上げます。

昨年 9 月に開催いたしました第 1 回目の会議では、委員の皆様から本当にたくさんの貴重なご意見をいただきまして、現在、それに基づいて食の安全に向けた活動に鋭意進めているところでございます。特にいただきましたご意見の中でも、H A C C P の研修会、社長向けの研修会につきましては、ビジネス面、衛生面、両面からご講演をいただくなど、本当に参加された皆様に大いにご理解を深めていただけたのではないかと考えております。H A C C P の制度化については、食品衛生法の改正案も現在国会に提出されたということで、いよいよ導入に向けてのスタートが近づいてきたと、間近になってきたというところでございます。

こうした中、本日は、今年度の新潟市におけますH A C C P 普及推進の取組状況、そして来年度の取組みについて説明をさせていただきたいと考えております。限られた時間ではございますが、委員の皆様から、本市の取り組みが充実、そして向上させていくための忌憚のないご意見を賜りたいと考えておりますので、よろしくお願い申し上げます。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 4 時までを予定しております。この会は、新潟市H A C C P 普及推進連絡協議会開催要綱の規定により原則公開となっており、後日、ホームページなどで議事録など

の内容について公開をするため、会議の録音をさせていただきます。また、会議の傍聴者の定員は、10名以内です。傍聴者の方はご発言できませんので、よろしくお願いいたします。

本日の議題は、次第のとおりとなっております。配布資料の確認をいたしますが、資料は、配布資料一覧に記載してありまして、皆様方には事前に資料を送付させていただいておりますが、本日、再度資料ということで机の上に配布しております。配布資料につきましては、まず次第、座席表、委員名簿、関係課等出席者名簿がございます。それから、資料1「平成29年度第2回HACCP普及推進連絡協議会」と綴ってあるもの。それから、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」というA3を折ったもの。資料3「農業政策課事業概要（単票）」というもの。それから、資料4「平成30年度HACCPの普及推進に関する政策」でございます。ないという方はいらっしゃらないですね。

次に、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科学部生命産業創造学科教授、浦上弘様。

(浦上会長)

よろしくお願いいたします。

(司 会)

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)

村山でございます。よろしくお願いいたします。

(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、中島正巳様。

(中島委員)

中島です。よろしくお願いいたします。

(司 会)

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)

牧です。どうぞよろしくお願いいたします。

(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、椎葉彰典様。

(椎葉委員)

椎葉でございます。よろしくお願いいたします。

(司 会)

株式会社港製菓品質管理室室長、楠田秀典様。

(楠田委員)

楠田でございます。よろしくお願いいたします。

(司 会)

よろしくお願いいたします。

続きまして、会議の進行は、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、浦上会長より会の進行をお願いいたします。進行いただく前に、一言ごあいさつをお願いいたします。

(浦上会長)

浦上でございます。これから会議の進行をさせていただきます。

先ほど、長井部長からのお話があったように、もう国会に上程されているようなのですが、森友問題のおかげでどうなるのかと、これは遅れるとあまり嬉しくないのですけれども、そうでなくてもあと2年くらいである程度完成形までもっていかなければいけないので、業界から出ているひな形というか、モデルも、何かあまり増えていないのでどうなっているのかなと思っております。あれが出揃ってきますと、実際に何をやらなければいけないかという目標といたしますか、具体例が分かってきますので、あのようなものが出たあたりで、また食品事業者の方々も動き始めるのかなと。そうすると、益々皆様はお忙しくなるのではないかと思います。ですけれども、そうなったときの対応のためにも、今のうちにきちんとかういうところでどのようなことをやったらいいのかということ、はっきり方向性を出せたらと思いますので、皆様、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。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、次第に沿って会議を進めたいと思います。

議題につきまして、事務局からの説明をお願いしたいのですが、議題1番です。HACCP普及推進における取組状況について、事務局の方、説明をお願いいたします。

(事務局：笠原)

食品安全対策係の笠原と申します。よろしくお願いいたします。

私からは、議題1のHACCP普及推進にかかる取組状況についてのうち、アの取組み実績の概要についてと、イの研修会及び相談についてお話しさせていただきます。

まず、アの取組み実績概要について、資料2のA3横長の資料をご覧ください。上から説明させていただきます。

まず、組織目標としまして、昨年末の時点で34施設のHACCP導入施設がありましたが、目標は51施設としていましたところ、3月8日時点でのHACCP導入施設は52施設となっており、目標を達成しております。

次に、研修会について、一つ目の演習方式の研修会、その後応用研修会と呼ばせていただきますが、こちらも2回開催の予定で、7月と2月にかけて2回開催を行っております。

次に、社長及び品質管理担当者向け研修会は、昨年度3月の時点では8月に1回の開催を予定しておりましたが、前回、委員の皆様から、ビジネス面と衛生面から見た社長向けの講習会を行ってはどうかというご意見をいただきましたので、それを受けまして、1月にビジネス面と衛生面からの社長向けの講習会を実施しております。

次に、品目に応じた具体的なHACCPプランを提示した講習の実施というところと、各種講習会でHACCPの考えに基づく衛生管理についての講習会を実施という項目につきましては、20回を目標としておりましたが、計46回、1,495名の方を対象として行っております。そのうち4回は、品目に応じた具体的なプランを提示した講習会を組合を通じて実施しております。

次に、職員研修の項目についてですが、前回、お話をしていないのですけれども、8月と2月に出張ということで、職員がHACCPに関する研修を受けて研鑽をしております。また、2月には、当課の中で導入支援のお話をさせていただくのですが、導入支援の中で生じた問題点などについて、課内で事例検討会ということで、問題点を揉んで解決策を模索しております。

続いて、相談受付については、今年度は随時相談ということで特に会は設けておりませんが、13施設の方から相談を受け付けております。その内9施設については、社長向け研修会であったり、演習方式の応用研修会から引き続いての相談ということになっております。

次の訪問会の項目では、平成28年度、昨年度の地域連携HACCP導入実証事業のフォローアップということで、2社を予定しておりましたが、8月にB社の菓子製造業を行っております。2月にA社の漬物製造業を実施する予定でしたが、諸事情により来年度、平成30年度の6月に実施する予定となっております。

次に、相談を受けた事業者への施設監視ということで、施設に立ち入ってHACCPの目線から見させていただくということを3施設で行っております。

その下の支援、HACCPの導入支援（基準A）というところでは、9月時点では弁当屋の施設について報告させていただきましたが、今回は、食肉処理業という肉をスライスするような業態の2施設についても導入支援を行いましたので、後ほど詳しく報告させていただきます。

次の飲食店（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」の支援（基準B）ということで、9月にも報告いたしましたとおり、引き続き2施設に導入支援を行

いましたので、そのことについて、後ほど詳しくお話しさせていただきます。

啓発活動については、「見える化」という言葉やHACCPという考え方を普及するために、2,000部を目標としてチラシの配布を行ってきた結果、計3,300部を配布しております。

消費者啓発につきましては、消費者の求めに応じて講習会を実施する「さわやかトーク宅配便」という制度を用いまして、6件、218名の方にHACCPについてお話をさせていただいております。

当課の大まかなHACCPの取組状況については以上なのですが、次に、資料3を用いて農業政策課のGAPの取組みについてご説明いただきたいと思いますので、お願いします。

(農業政策課；伊藤)

農業政策課の伊藤と申します。よろしくお願いたします。

当課では、HACCPなどに関連する業務といたしまして、GAP、事業名で言うと農業生産工程管理、いわゆるGAPという手法の普及推進事業を今年度取り組んでおります。目的としては、安心・安全な農産物の販路や輸出のさらなる拡大に向けて、農業者の認証GAP取得や農協等のGAP普及に係る取組みを支援しております。今年度やった内容については、GAP推進研修会の開催及び認証GAP取得に関する経費の助成を行っております。

裏をめぐっていただくと、来年度、平成30年度に行うものが書いてあるのですが、事業名、目的等は変わりません。ですが、施策については、認証GAP取得に係る経費助成のみとなっております。市主催でやっておりましたGAP推進研修会なのですが、同様の目的のものが新潟県及び農協で行われていることから、市主催のものをやめまして、農協の研修などに積極的に参加していただくということで、そちらの補助を行うこととしております。4農協あるのですが、それぞれの農協でやっていただけるようなので、農業者にはそちらで受けていただこうと考えております。

また、今後なのですけれども、HACCPも同様かと思っておりますけれども、東京でオリンピック・パラリンピックがございますので、そこに向けて新潟の農産物を使っていただけるように、GAPに取り組んでいきたいと思っております。

(事務局：笠原)

それでは、取組実績概要についてはここまでなのですが、続いてこの研修会及び相談についてお話をさせていただきます。資料1の冊子になっているものをご覧いただければと思います。

まず、5ページを開いていただきまして、研修会及び相談についてです。こちらのスライドにも映させていただくのですが、研修会としては、HACCPの考え方に基づく講習会ということで、組合と協力した講習会やその他の衛生講習会を行っております。組合と協力したものについては、先ほど4組合で品目に応じた講習を行っているという説明をさせていただきます

たが、そのようなことをさせていただいております。それと併せまして、社長向け講習会ということで8月に実施したものと、委員の皆様からご意見をいただいて開催したビジネス面と衛生面から考えるHACCP講習会ということで、社長向け講習会ということで実施しております。こちらのオレンジの枠で囲んだHACCPの考え方に基づく講習会と社長向け講習会などで興味をもっていただいた方々に、演習形式の研修会、応用研修会というものを開催しております。

また、相談につきましては、随時相談受付ということで、個別に相談対応を行っております。また、昨年度、相談に来ていただいた方に、導入状況の確認ということでお電話かけをしたりしまして、導入状況がどうなっているか確認をしつつ、相談がないか聞くようなことをしております。

続きまして、次の細かいことについてなのですが、HACCPの考え方に基づく講習会。まず、品目に応じたHACCP講習会ということで、パン協同組合と菓子工業組合、菓子工業組合餅業支部と蒲鉾組合、そして品目ごとに手引書を使ってHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法についての説明を行っております。次に、こういった品目に応じたもの以外のその他の衛生講習会ということで、食品衛生協会の各支部の方々や、それ以外の事業者からの依頼で講習会を行うときに、飲食店、販売業、製造業などのさまざまな業種に「見える化」の必要性ですとか、食中毒予防の三原則を用いた危害分析の考え方についてお話をさせていただいております。こちらについては、計46回、1,495名の方に実施しております。

続きまして、社長向け講習会についてです。こちらは9月にも報告しましたが、第1弾ということで、社長にHACCPに取り組む姿勢になってもらうことを目的として、社長と実際の実務を行う人の目線合わせとしても使用してもらおうと思ひまして、社長と品質管理担当者向けに行っております。こちらは8月に開催しまして、50施設、64名の方に参加していただいております。内容としましては、これからHACCPがどうなっていくのかという話と、HACCPの手順について、危害分析の考え方について、簡単な演習をさせていただいております。使ったものは、いつも使っているものなのですが、HACCP入門のための手引書という厚生労働省が出しているものになります。

次に、第2弾の委員の皆様からご意見をいただいたビジネス面と衛生面から考えるHACCP講習会についての内容です。まず、目的としては、衛生面とビジネス面の二つの視点からHACCPの必要性を考えて、HACCPの導入を推し進めてもらおうということで、こちらも社長向けで開催しております。案内は概ね200事業者に送付しまして、1月末の開催で47施設、57名の方に来ていただいております。日が悪く、月末で忙しくて出られないという社長もいらっしゃいましたが、これだけの方にご出席をいただいております。内容としましては、ビジネス

ス面から考えるHACCPの必要性についてということで椎葉委員から話をいただきまして、衛生面から考えるHACCPの必要性については、浦上委員からご講演いただきました。そのほかとしまして、この研修会から演習方式につながるような、次のステップにいきたいと思う人がどのくらいいるのかをモニタリングするために、この講習会のときに演習方式の応用研修会のご案内をしております。

今ほど話した1月に開催した第2弾の社長向け講習会のアンケート結果について説明させていただきます。まず、ビジネス面からのHACCPの重要性の理解、衛生面からのHACCPの重要性の理解ということで、どちらも赤いところを除いた90%の人から「理解できた」と回答をいただいております。次に、「見える化」の実践というところなのですが、オレンジと赤を除いた70%の人から「できる」とか「すでにやっている」という回答をいただいております。こちらの自社でのHACCPの取組状況、そのときの取組状況については、「これを機に取り組みたい」という意見を約30%いただきました。また、「見える化」で「支援がないとできない」と回答した人の中にも、「これを機に取り組みたい」という前向きな意見をいただいた方もいらっしゃいました。「これを機に取り組みたい」と回答した13人の導入にあたって保健所に求める支援というものをとりまとめましたら、「詳しい手順が分かる講習会」と回答した人が54%、「相談にのってくれる機会、窓口」と回答した人が62%でした。詳しい手順が分かる講習会については、事業者名を書かないアンケート回答だったのでどこの事業所かは分かりませんが、このとき同時にのご案内をしておりますので、次に進めるような手筈を整えてあります。

続いて、それぞれ個別にいただいたご意見の中には、法改正の中身が分からないとか、「制度化」という言葉と「義務化」という言葉が出てきているのですが、その違いが分からないというご意見がありました。また、要望としては、導入後の支援がほしいというような要望がありました。この法改正の中身が分からないというご意見が多かったので、法改正、政令で基準Aと基準Bの区切りが分かるということが分かっておりますので、その基準A、基準Bの区切りの詳細が決まり次第、案内を兼ねて同じような研修会を開催することでさらに効果が期待できるのではないかと考えております。ですので、一番最後に平成30年度の予定をお話しますが、社長向け講習会は基準A、基準Bの区切りが決まってから行くと効果的と考えております。

続いて、応用研修会の話に移ります。応用研修会の目的としましては、基準Aが該当になりそうな事業者に対し、その一助となるために危害分析の演習を行うことを目的としております。こちらの実施日と出席者数については、1回目の内容です。2回目については、対象と案内方法が変わっておりまして、1回目は全員郵送だったのですが、こちらは基本的に社長向け講習会で1月31日に開催したものに参加した事業者に案内を送っております。こちらの上の社長向け

講習会の参加事業者としては、8施設、11名の方からこの応用研修会に参加していただいております。参加者が少なかったため、加えて郵送とFAXなどでご連絡をとりまして、全体で14施設、19名の方に参加していただきました。内容としましては、1回目、2回目ともに、ブリの照り焼きについて手順1から12までの演習を4グループに分かれて実施していただきました。その実施した内容について、演習後に全体発表を行っていただき、それに講評を行うという形で研修会を実施しております。

こちらのアンケート結果についてです。「見える化」の理解、「危害分析の理解」とともに、この赤いところを除いた97%の方から「理解できた」と回答いただいております。また、「見える化の実践」については、約70%の人から「できる」または「すぐにできる」と回答いただいております。「見える化」の実践の「支援がないとできない」と回答した人のうち、導入にあたって保健所に求めるものは、「相談にのってくれる機会・窓口」と回答している人が100%でした。

次に、HACCPの取組状況については、研修に合わせて取り組んだ方が18%いました。このことから、研修を受けることで導入の着手につながりました。そして、「見える化」の実践についても、相談にのってくれる機会・窓口がほしいという意見が100%でしたので、相談対応することで進めていきたいと考えております。

続いて、個別にいただいたご意見の中で、研修を受けるまではやり方がよく分からなかったけれども、例題で理解ができた。しかし、お惣菜などいろいろなメニューがあるような業者で、自社での落とし込みが課題というようなご意見をいただきました。そのほかに、モデル例に自社に当てはまるものがないというご意見で、例えば原材料が近くて加熱も冷却も行わないような、肉をスライスするだけの業者だと、そのような商品の演習をしてほしいというご意見もありました。加えて、現場でのアドバイスがほしいというご意見もいただきました。このことから、引き続き応用研修会で手順を理解してもらい、同時に自社製品のプランも作成してもらうことで導入につなげ、希望に応じて現場でのアドバイスに応じていきたいと思っております。

続いて、相談実施内容についてです。相談内容としましては、取り組みたいけれどもどうしたらよいかという漠然とした質問が3施設。プランや危害分析を実施して、その内容を確認してほしいというところが3施設。そして、どこまでやったらよいかよく分からないというところが1施設。品目数が多い場合、先ほどお話ししたようなお惣菜屋などの場合、どうしたらよいかというご相談が1施設。導入済みなのだけでも、プランを再度確認してほしいという業者が1施設。そして、危害分析をHACCPの考え方に沿った衛生管理を行っているか確認してほしいというところが2施設ありました。さらに昨年度相談した施設に電話かけをして、何



か追加でご相談はないですかとご連絡をしたところ、途中まで進んでいたプランをもう一度確認してほしいという業者が2施設ありました。全体で見えますと、平成29年度、今年度は、2回応用研修会を開催して27施設の人に参加をいただいております。その後、相談受付ということで13施設の方から相談をいただきまして、導入手順が増加したところ、手順の1と2が丸だったところが手順の3、4まで進んだなどの導入手順が増加したという施設が5施設、そして手順12まで完了したというところが2施設ありました。

全体として、当課で把握しているHACCPの導入状況としましては、カッコの中が前年度比です。カッコになっていない実数のところが施設数なのですが、合計で52施設。昨年と比べて18施設増加しているというような状況になっています。

こちらで、研修会及び相談会についての説明を終わりとさせていただきます。ありがとうございました。

(浦上会長)

それでは、ただいまの説明につきまして、委員の方々からご質問やご意見がありましたらお願いしたいのですが、いかがでしょうか。

(椎葉委員)

椎葉です。

一番最初のほうに説明があった資料3の事業概要、農業政策課に少しお尋ね申し上げたいのですけれども、GAPの普及推進事業というものを、次年度は農協主体でやるから市としてはやらないというお話があったのですけれども、農協が進められているのはJGAPだと思うのですけれども、これは、新潟市としまして、グローバルGAPへの誘導ということはお考えになっていないのでしょうか。

率直に言うと、グローバルGAPでないと太刀打ちがいかないかなというのが、国際競争に負けてしまうかなというのが私の正直な感想なのですけれども、今、農家を回っているとJGAPの話がよく出るのですけれども、JGAPはかなり緩いので、やはりしっかりと国際競争に勝つために、生き残っていくうえでは、グローバルGAPを推奨していったほうがいいのではないかとというのが個人的見解なのですが、その点につきまして、お答えできる範囲で結構でございますので。

(農業政策課：伊藤)

ご質問ありがとうございます。私は直接担当している者ではないので、詳しくご回答するのは難しいところもあるのですけれども、確かにJGAPも、今、指導員の取得とかそういったものについても補助をさせていただいておりますし、研修会でもまずはJGAPからということでスタートしていく面もあります。ただ、こちらのGAP取得に係る経費についても、今、

市でも支援をしているのですが、こちらはJGAPに加えてグローバルGAPも支援しているので、市ではグローバルGAPにもいっていただけたところであれば、今現在、2月末くらいになりますけれども、市内で3件ほどグローバルGAPを取得されているところがございますので、今後、こういったグローバルGAPを取得していただけるようなところに関しては、どんどん支援を進めていきたいと考えております。

(椎葉委員)

今、グローバルGAPを取得されているところは、ほとんど私が推奨して取っていただいた次第なのですが、手順とかやり方などはほぼ変わらないのですが、その基準が厳しいほうに合わせていったほうがよりいいのかなと。

もう一つ、グローバルGAPをされた方などは、今度は食品加工に取り組む際、六次化と言われている世界に入るときにすごく分かりやすいというか、それこそHACCPの導入というところで「見える化」の話もあったと思うのですが、記録を取っていくというところでは、グローバルGAPの思想を持っている方のほうが、より深く理解されているような傾向が強いと思われまので、できればもう少しJGAPとグローバルGAPの違いを踏まえたうえで、農業立国である我が新潟におきましては、ぜひ先進的な取組みの一つとしてグローバルGAPで、その先に見えていく加工して流通に乗せるという意味合いでも、グローバルGAPはお勧めしたいと個人的には思っております。参考までにいただければと思います。

(浦上会長)

私も一つお伺いしたいのですが、JGAPとグローバルGAPの違いなのですが、東京オリンピック・パラリンピックでは、JGAPでOKなのでしょうか。

(椎葉委員)

だめでしょう。だめです。

(農業政策課)

そこは、すみません。私は理解していないもので、お答えできないのですが、恐らくは決まっていない面もあるのではないかと。

(椎葉委員)

これは、日本が決める話ではなくて、海外サイドが、お前のところは大丈夫なのかという話で、慌ててJGAPをやっていますと言っても、現地、特にヨーロッパでは認めてくれないのですね。

(浦上会長)

ですので、やはり椎葉委員がおっしゃるとおり、よりグローバルなスタンダードにもっていかないと、そちらのほうがいいのかなと。ぜひ、その方向への努力をお願いしたいと思います。

ほかにかがでしょうか。

(椎葉委員)

引き続きなのですけれども、今回のHACCPの普及推進というところで、実際に2年かけて委員としていろいろと参加させていただきながら、かかわりながらさせてもらった中で一つ思ったのは、「ザ・縦割り」の壁を突き破りまして横断的に、例えば経済部とか、それこそ農林水産部も、農林水産部にはお越しいただいているのですけれども、そちらで各種支援メニューがございます。簡単に言うと補助金がつく事業があるのですけれども、その補助金がつく事業に関してもう少しHACCP目線というものを織り込んでくれという申し入れをされてはいかかなと。

平たく言うと、もう少し言うと、HACCPを導入するということを、危機感をもちながらスピードを上げていかないと追いつかないかなというのが私の感想で、そこを飛躍的に伸ばす一つの施策として、補助金を出す条件の一つにHACCPの導入、もしくはHACCPに関するケア、もしくは考え方をマスターしているとか、そういうチェック項目があってもいいのかなと考えております。

知ってのとおり、HACCPありきではなくて、HACCPがないともう生き残れない時代に入ってきていると思いますので、その辺、ほかのセクションも危機感をもって、HACCPというものが大事だということを一丸となって啓発できたらいいかなと。その仕組みの一つとして、ご提案申し上げたいと考えております。

(浦上会長)

いかがでしょうか。

(事務局：齊藤)

食品安全対策の齊藤です。

貴重なご意見ありがとうございます。今のところ、何をするのかというのはなかなか見えてこないところもあるのですけれども、今、椎葉委員からいただいた意見、ぜひ参考にさせていただいて、タイミングが合う条件ならば、そのように前向きに考えていきたいと思っております。どうもありがとうございます。

(浦上会長)

ほかにかがでしょうか。

お話を伺って私が少し気になったのは、この大きなものにも平成28年度のフォローアップというものがあって、スライドの5ページ目にも昨年度相談に来た施設への導入状況の確認というものがあるのですけれども、HACCPというのは、けっこう導入してから維持するところで失敗するという業者もかなりいるのです。そういうところで、このフォローアップをやられ

た結果どのような感じだったのかということ、少しお聞かせ願えますでしょうか。

(事務局：笠原)

笠原です。

今回、5ページに載せさせていただいた昨年相談に来た施設への導入状況の確認というところでは、導入が完了していない事業者にご連絡をさせていただいております。大きな資料2に載せたフォローアップ、平成28年度地域連携HACCPと書いてあるところでは、実際に導入が完了しているところを見に行かせていただいております。9月にもお話しさせていただきましたし、またお話しするのですが、記録類がもともとないところだったので、記録に抜けがあったり、そういうことがあったので、それは行ったときにお話をして、続けていけるような話をさせていただいております。

ほかの事業者でもう1事業者、今回、こちらに載っていないのですが、職員研修のところでは指導者養成講習会というものが8月に載っているのですが、9月に新潟市でも開催を補助する側ということで、新潟市内の業者にご協力をいただいてやらせていただいたのですが、このうちの1事業者が昨年度相談をいただいて導入したところで、そちらも見させていただいたのですが、特に不備があるようなところではなかったのですが、あまり続けていくというところで難しいというのは、まだ見えてきていないのかなというのが実情です。

(浦上会長)

ありがとうございます。これは、どちらかというと、B基準とA基準に分けるとすると。

(事務局：笠原)

A基準です。

(浦上会長)

A基準ですか。A基準だと、だいぶ書類が残るのではないかと思います。記録が。それでもかなりきちんとやられているということですか。

(事務局：笠原)

そうです。見させていただいたところは、地域連携のほうは指摘させていただいたところが多かったのですが、もう1社はかなりしっかり残されていたので、膨大な、皆さんが今座っている机の端から端まで書類があるみたいなくらい、きちんと書類を整理されて記録もつけられているような状態でした。

(浦上会長)

ありがとうございます。そこまでできていれば立派なものだなと思うのですが、分かりました。

ほかの皆さん、いかがでしょうか。

(楠田委員)

楠田でございます。

個人的見解もあるのですけれども、私ども、よく伺ってみますと、Aに該当する部門の企業などですと、私どもに問屋さんが聞きにくるのです。どうしたらいい、ああしたらいい。また、そのような環境の、飲食でなくて加工業の方に関しましては見に行っていていいかと、話を聞かせてくれと、何社も来ています。今、繁忙期なので勘弁してくれと思っているのですけれども。それに加えて、私どももアイスとかHACCPの関係が下りたのですけれども、冷凍食品検査協会の方とお話しすると、冷凍食品の検査協会はだいぶいろいろと問題があったから落ちたでしょうと言うと、逆に今増えているのですと。HACCPが分からないから、とりあえず冷凍食品検査協会の基準で、HACCP準拠のこともたくさんありますので勉強したいといろいろ入っている方がおられて、なかなか増加しているというなお話も伺っています。

ですので、個人的には、本当にやらなければと危機感をもっているところは動いています。ただ、アウトソース管理などで見に行くと、何それ、A、B、HACCPというのは何というところもまだたくさんあります。本当に浦上先生がおっしゃるように、あと1年で大丈夫なのかなと私は本当に思うのですけれども、すごく正編化したほうはいいと思うのですけれども、まだ2年あると言っているところに関しては、かなりお尻を叩かないと厳しいのではないかなと、私は他人事ながら自分で怖いなと思っている次第でございます。あくまでも個人的意見です。すみません。

(事務局：齊藤)

食品安全対策の齊藤です。ありがとうございます。

いろいろな事業者とかかわりがある中で、今、委員がおっしゃられたように、まず一つの取り組むきっかけというのは、やはり取引業者の方からの、言葉は悪いのですが圧力みたいなものがございまして、やはり結果的にそれが導入に結び付けば、私はそれはそれで一つのツールかなと思っているところもあるのですけれども、二つの側面があると思うのです。取引先から求められること、あとは自分たちでやはりこういう保健所が主催する研修会などの自主的に参加していただいて、制度の重要性に、衛生管理の重要性に気づいていく。その二つになると思うのです。やはり保健所は保健所で、委員がおっしゃられたように、お尻を叩いていかなければいけない時期にもなってきますので、こういう研修会や講習会などは重ねてやっていきたいと思いはあります。どうもありがとうございました。

(楠田委員)

追加してよろしいですか。大変ありがたいことで、よろしいことだと思うのですが、取引先に加えて私どもにくるのは、例えば原料の取次店などが、その下から聞いてくるのです。保健

所に聞きにくいこととか、どこかHACCPとかISOをやっているところはないかという感じで、そういえば港製菓があるではないかと。そういうお話しで、ワンクッション置いて問屋が聞いてくるのです。名前は出せないのですけれども、こういう場合はどうしたらいいかということがあるのです。ですから、ここで一つ応用研修会の質問の中で、例えば原料に近い、加熱も冷却もない製品で演習してほしい。まさにこれなのです。本やマニュアルを見ると、大体CCPだ何だといって加熱しているのです。少し失礼ですけれども、それは少し知恵のある方でしたら、パクってこうしてとできるのです。大体イレギュラーなものに関して、皆さんは悩むのです。それをカチカチに固めると、多分回らないものができる。

そういうことに対しての、では何かと言われると私も困ってしまうのですけれども、その最大公約数を取れと言って、逆に言うとニッチでやると逆に最大公約数が取れないものだと思うのですけれども、そういう人たちのフォローをしないと、多分困るのではないかなと私は思っております。

(浦上会長)

確か、食品衛生協会が出されたひな形がありますね。あれには非加熱というものも入っていますよね。

(牧委員)

今のフォローアップの件なのですが、実は、厚生労働省の委託事業を受けて日食がやっているのです。実証モデル事業といって、新潟県で昨年4件、今年も2件やっているわけですが、そこにフォローアップということで行政を通じてお願いしたのですが、なかなか受けてくれないと。仕方ないから新潟県でやるということで、ISOを取っているところに私から打診をして、フォローアップ研修を受けていただけませんかということで。実際的にはISOを取っているのだけれども、なかなか行政の指導を受けたのかどうかということ自体があまりよく分からないのですけれども、ISOの22000というような、いわゆる手順も含めてなのですが、あまりうまくいっていないのです。そこで、フォローアップの研修の機会の場を設けていただいて、指導者研修を受けた方々を対象に、1回プランの見直しとかということで都合3日間くらいやったのでしょうか。もちろん連続ではないのですが。その中でいろいろ問題点ということで指摘されて、今言われたようにフォローアップというのはなかなか大事なことなので、実際的には企業側がプランを組んで運用しているのだけれども、それが本当にマッチングしているのかどうかというような、誰もが評価し得てないと。だから、ISOを取っているからその機関が大丈夫か、フォローアップしているのかといたら、それほどでもないのです。ですので、そういったフォローアップというようなもの、敢えて言うならフォローアップというものがいいのかどうか、そこをどのように行政が担保するのかということは、これから仕組

みとして非常に大事になってくるのだらうと思うのです。自分のところで取っているから大丈夫だという認識だとすると、今言われているグローバルスタンダードとかなり差があるということがあるかもしれない。

基準Bは、今度は基準Bと言わなくなるのだらうと思うのですが、そこに関しては全然考え方が違うので、俗にいうHACCPによる衛生管理というものを事業者側がどう考えるかということや行政がどのように評価してあげるかという、その仕組みも大事になるのかなと思いますけれど。フォローアップして、どういう感想ですか。

(事務局：齊藤)

齊藤でございます。

そうですね。後ほどお話をさせてもらおうと思っていたのですが、やはり共に考えるということや、業者の方も求めてきてくれています。言い方は悪いのですが、上から目線で行政が指導するというよりは、やはり正直なところ私どももまだ分からないところもある。事業者の方も分からないところがある。それをお互いにうまくある意味フォローアップしながら、次の段階に進んでいければいいと思っています。

やはり、そのように声をかけていくと次につながっていきますので、それがまた1か月後、3か月後、5か月後、実はこのようにもう一度プランを組み直してみましたのでぜひ見てくださいという、そういうお声掛けもかかってくるようなイメージがありますので、そういう意味でのフォローアップを今後も継続していきたいと思っています。

(牧委員)

それはなかなか大事だけれども、その対象施設がたくさんあるのに、なかなかそこだけに力を入れていくということは大変なので、そういったやり方というものも含めて、俗にいうそういうものをフォローできるような、行政に頼らなくてもというような部分はあってもいいのかなという気はしますけれどね。やはり、お互いに相談する相手がいないのです。だから、そういったある意味コンサルタントというような、お金を取るようなコンサルタントはだめですが、そういうものは必要なのだらうと思うのです。誰に相談したらいいのかということが、行政に相談するとなかなか、というところもおもちの方もたくさんいると思うので。

でも、正直言って、これだけ社長が出てくれるということは、非常に新潟市の事業そのものを業界が理解しているということなので、これが新潟県全体に広がればいいなとは思っているのですが、ぜひ県とも連携していただければありがたいと思うのですが。

(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。

(牧委員)

先ほど、考え方に基づく衛生管理については、また違うところでされると思うのです。我々が作っている手引書みたいなもの。それは、またその機会にお話ししたいと思いますが、よろしいでしょうか。よろしく申し上げます。

(浦上会長)

もちろん申し上げます。

それでは、よろしいでしょうか。では、次の議題でウになるのでしょうか。よろしく申し上げます。

(事務局：小池)

議題(1)のウの基準Bについて、食品衛生係の小池と申します。説明させていただきます。よろしく申し上げます。すみません。座って説明させていただきます。

こちらの資料なのですが、前回の平成28年度第2回の資料より抜粋しています。まず、飲食店向けB基準としての「見える化」普及促進についてなのですが、一つ目のHACCPという言葉をもっと知ってもらおうということ。二つ目の厚生労働省作成のチラシを活用した「見える化」の理解の促進というところ。三つ目にこちらです。飲食店におけるHACCPの考え方に基づく「見える化」の導入支援を実践するというところ。こちらについて、実施状況を説明させていただきたいと思います。

まず、飲食店営業の許可更新時に聞き取り調査を行いました。HACCPという言葉を知っている、「聞いたことがある」という営業者は、全体の4割となっております。これは、前回より数字は増えています。これについては、講習会によって普及啓発効果が見られたためだと思われました。ただ、「知っている」と回答した40%の中に導入状況を聞いたところ、予定なしという業者が71%ということでした。71%なので、依然として高い数字となっているため、引き続き啓発活動を行っていきたいと考えています。

聞き取りのまとめです。認知度自体は上がったが、導入や検討している方は低いという結果でした。こちらにも挙げているのですけれども、HACCPを知っている事業者は4割でした。前回の集計時は8月なのですが、3割で少し上がっていたというところ。「知っている」と回答した事業者のうち、約7割は導入の予定がなかったというところで、8月時点では約8割だったのですが、引き続き高い結果というところでした。こちらが、保健所で監視時に配布しているチラシです。配布時に、HACCPと「見える化」の概要をお伝えしています。

次に、導入支援についてです。基準Bの施設で、業態の違う2施設について導入支援を行い、どのような支援を行うとやってもらえるのか、どの程度の衛生管理までやってもらえるのかを実践の中で検討しました。内容としては、まず、当課作成のHACCPシートでHACCPの考え方を理解してもらいました。これは大まかなのですが、危害分析を行うという意味でより



A基準に近い内容となっています。そして、「見える化」チラシ掲載の様式例のようなB基準の内容として書類を作成してもらいました。秋ごろより、小規模な一般飲食店事業者向けのB基準の団体による手引書や、新潟県食品衛生協会よりB基準に対応した食品衛生管理記録簿が発行されたため、2施設とも食品衛生協会の管理記録簿で管理させてもらいました。

まず、二つの施設のうちの一つ目です。今後、B-1と呼ばせてください。B-1の施設としましては、飲食店営業のいわゆる食堂の施設です。許可としましては、飲食店営業（一般食堂）、従業員数は2名。衛生管理の状況としましては、今までの食品衛生協会の管理記録簿を使っていたので、大体の健康チェックや冷蔵庫の温度管理記録などはつけていました。検便もしており、検品の記録などは特になかったです。衛生管理は実際にできているのだけれども、書式化とかマニュアル化されていないという施設です。こちらは、「見える化」のチラシを活用して、メニューを5種類に分類するところから始めました。

次に、B-2の施設です。こちらは、飲食店営業の仕出し屋の施設です。焼き物、揚げ物について当課作成のHACCPシートを用いて危害分析を行うところから始めました。従業員数は6名程度、衛生管理は先ほどのB-1と同じで、管理記録簿を使って記録類をつけていたのですが、マニュアル化はされていないという施設です。

こちらがB-1の施設の今年度のスケジュールです。大体4月から6月にかけて当課作成のHACCPシートを使用しました。その途中でHACCPシートが少し難しく断念したという施設になっています。この施設なのですが、およそ秋頃から食品衛生協会の管理記録簿で作ってもらって、それに基づいて記録をとってもらっています。こちらがB-2の施設のスケジュールです。こちらも、大体春頃なのですけれども、当課作成のHACCPシートを使っていました。こちらの施設なのですが、当課作成のHACCPシートで危害分析の考え方を理解してもらったうえで、大体秋口くらいから食品衛生協会の管理記録簿で記録をとってもらっています。

これからのスライドなのですけれども、問題点ということを挙げたいと思います。まず、一般食堂であるB-1の施設の問題点です。①HACCP手法について、当課作成HACCPシートを用いて導入支援を図ったが、危害要因を洗い出すことや、CCPの考え方が難しく、理解できなかった。やり取りをしている中で感じたことなのですが、モニタリング方法など、普段体感的に行っていることを書面にすることが難しいというところが挙げられました。対応策としましては、管理記録簿を活用する。こちらでメニューを5分類に分けています。また、モニタリング方法として示したような調理行程を使用するために、担保として中心温度を定期的に確認する。こういった指導をしました。

こちらは、すごく不鮮明で難しいのですが、断念した当課作成のHACCPシートになって

います。メニューとしては、チャーハンです。この右側に調理フローチャートというところで、仕入れから提供までの調理行程を大まかに考えてもらいました。その中で、つけない、増やさない、やっつける、どの危害が考えられるのかということをお客様に考えてもらっています。CCPのモニタリング方法なのですけれども、本来であれば、ここに何分間煮込みをするとか、見た目が変わるまで、例えば焦げ目がつくまで加熱するとか、そういったところを書いてもらいたかったのですけれども、実際にはCCPモニタリング方法のここには、調理行程を詳しく書き出したものが挙げられていました。

次に、苦慮した点です。B-1の施設なのですけれども、最終的にはこのような管理方法で日々管理してもらうことになりました。苦慮した点として、お客様に食品衛生の観点からどこが重要な調理行程なのか洗い出してもらうことがまず難しいということが挙げられました。また、監視員によっても考え方に多少のばらつきがあることが挙げられました。

B-1の施設の問題点の二つ目です。マニュアル作成や記録の実施は、事業者の負担となる。こちらの対応策なのですけれども、事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い、徐々にマニュアル作成や記録を増やしていくということ。それから、衛生管理計画や様式の記入例を利用することで、事業者の負担を減らすということが挙げられます。

こちらが、実際に管理記録簿を書いてもらったものになります。左側の衛生管理計画には、一般衛生管理と重要衛生管理が含まれています。また、それに対して、実施記録というところでもとってもらっています。計画を作成する際には、監視員と一緒に、普段どういうことをやっているのかディスカッションしながらでないとなかなか空欄が埋まらないという状況でした。お客様のコメントとしてなのですが、一緒にやればできるけれども、渡されてやっておいてくれと言われても、多分一人では難しいということをおっしゃっていました。また、ほかの店も多分渡されただけではできないのではないかとお客様がおっしゃっていました。計画完成後の日々の記録なのですけれども、こちらは丸付け方式のため、負担なくできたということでした。

B-1の施設の問題点の三つです。必要性を感じてもらえないと、継続的な実施は難しいということ。事業者は、記録をつけるのは商売のうちではないという感覚があり、記録を点けること自体にまず抵抗がありました。また、HACCPの考え方が分かっても、実施するかどうかは別とおっしゃっていました。こちらの対応策なのですけれども、HACCPの必要性を感じてもらえるようなディスカッションを監視員としました。例を挙げますと、手洗いチェッカーによる指導や実験、実例をもとに行動パターンを考えるようなワークなどの導入メリットが感じられるようなアプローチをこちらからしました。

こちらが手洗いチェッカーによる指導・実験です。実際に手に汚れがついている状態で、手

を洗うまで、厨房に入る過程の中で、汚れがどこに付着するかということを確認していただきました。こちらは、厨房のシンクの蛇口なのですけれども、こういうところに汚れがついたということを営業者に目で見て実感してもらいました。二つ目なのですが、事例をもとに実際の行動パターンを考える。営業者に図面を見てもらって、お客様が客席で嘔吐をここでしたと。実際にどのように嘔吐物を処理しますかと、このようなディスカッションを行って、手洗いの必要性とルートとか、そういうものを一緒に考えてもらいました。

B-1の今後の課題です。概ねHACCPプランができあがってきています。課題の一つ目なのですが、記録は従業員任せだったので、今後は店主に積極的に行ってもらう必要があるということ。二つ目として、衛生管理計画に記載のチェック方法について、定期的に中心温度等を測定し検証する必要がある。先ほどの例なのですが、例えばチャーハンでしたらぱらぱらするまでとか、そういった管理方法です。ですので、定期的に中心温度を計ってもらって、実際にそれで安全なのか、そういうことを検証してもらう必要があるというところを考えています。

こちらが、仕出し屋のB-2の今後の課題です。まず、こちらの施設なのですが、危害分析等の考え方は理解してもらえたということが特徴として挙げられます。事業者の意識の高さもあり、管理記録簿による「見える化」のレベルであれば、特に問題なく導入可能と思われます。その中で二つの課題が挙げられました。まず一つ目は、現在の社長は非常に意識が高いのですが、従業員間との温度差が感じられました。社長引退後の継続性を得るためにも、何らかの従業員への啓発が必要と考えています。二つ目です。監視員から見て衛生管理計画の足りない部分を、どこまで指導し盛り込んでもらうか、まず、監視員としての検討や講習会も必要と考えられます。やはり先ほど説明したとおりで、職員によっても考え方に多少のばらつきがあるということなので、職員研修を通してそういったことも必要ということが考えられました。

まとめに入るのですが、まず、B-1の施設は、管理記録簿を使うことで「見える化」が概ねできるようになりました。B-2の施設なのですが、危害分析という考え方を理解したうえで、「見える化」を行っていただけました。市内の小規模飲食店は、恐らくB-1のような飲食店が大多数だと思われませんが、講習会などで管理記録簿の使い方を詳しく説明し、実際に使用してもらうことで「見える化」を広く導入できると考えました。来年度もHACCP制度化に向けて引き続きHACCPの考え方を広め、導入支援を行っていきたいと考えています。

そこで、営業者へグループワークなどの参加型講習会も有効と考えているのですが、どのようなことをしたらHACCPの必要性を考えてもらえるか、委員の方々からご意見をいただければと考えています。私からは、以上です。ありがとうございました。

(浦上会長)

ありがとうございました。一番最後は、けっこう私どもに、私たちが聞きたいくらいで。

(椎葉委員)

すごく苦勞されたということが。気になったのは、36 ページ、H A C C Pシートのフローチャートです。調理フローチャートで少し気になったのが、仕入れ・保管がさらっと流されているのが私はすごく気になっていて、腐った卵で作ったチャーハンには食べられません。ですので、まず原料受入のところのしっかりとした把握をするということと、いきなりH A C C Pとやってしまうからハードルが高かったのかなと。まず、やらなければいけないのが衛生管理計画、そこをしっかり作ったうえでやっていく必要があるのかなと。これをやる前に相談がほしかったというのが個人的なところで、この仕入れもいいのだけれども、受入のところをきちんとやっておかないと、例えば卵なども、温度管理がどういう状態に入ってきているのかとか、うんちが付いているのかとか、そういう原料受入のところをしっかりとやっておかなければ、いくら加熱しましたと言ってもどうなのかなという疑問が残ります。

ここはすごく気になったところで、それから、やる手順がいきなりH A C C Pをやってしまったのかということと、それから吐瀉物の処理の仕方で、これはハードルが高いですよ。ノロウィルス対策で実際に研修、量販店は実際に受けているので、量販店のバイヤーレベルだったらこれに答えられると思うけれども、やったことはないと思うし、ノロウィルスは別の対応とか、アルコールなどが効かないので、その対応をどうするのかとかという部分で、これは少しハードルが高いかなと。これは、何か正しい手順をきちんとお伝えするというようにしていかないと、それぞれの思いでやっていいものではないような気がしております。

すみません。思いのたけを言ってしまいました。

(浦上会長)

これは、実際にはどういう処理をするのだという手順みたいなものは、指導されるわけですよ。

(事務局：小池)

そうですね。一応図面上でなのですからけれども、ここで嘔吐がありましたと。では、店員の方はどのようにして吐物のところに駆け込みますかと。駆け込んで、そこで処理の方法があるのですけれども、処理後、どこで手を洗いますかと。もちろん厨房の中で手を洗ってしまうと、そのリスクを広げてしまうことになるとか、そういったことのディスカッションですね。あくまで、長靴を履いて、マスクをして、手袋をして処理をしてくれとか、そういったところを目標に置いてはいないものです。

(浦上会長)

分かりました。

それから、先ほどのH A C C Pシートのところなのですからけれども、確かに飲食業にとって、

仕入れはかなりCCPに近くなることが多いと思うのです。ですけれども、私は意見が少し違うのかもしれないのですけれども、フローチャートみたいなものでハザードアナリシスのある程度やってから一般衛生管理をやったほうが、場合によってはいいのかなと。最初から一般衛生管理をやると、普通の方はどこまでやったらいいのかが分からないとあって、底なし沼にやってしまう可能性もあるのです。ですから、ある程度フローチャートを見て、ここはこういうハザードが来そうだからとか、そういうものが分かると、ここは大切だけれどもここはそれほどしっかりやらなくてもいいというメリハリが見えてくるのが、例えば身を先にやれば、フローチャートを先にやることの利点かなと思うのですけれども、その辺はどのように指導されているのかということが私も気になったのですけれど。

(事務局：小池)

このHACCPシートを使っていたのは春の段階なのですが、まず、お店としてどういう管理、記録をとっているのかということを知りました。その中で、食品衛生協会の管理記録簿等で記録をとっているとか、このくらいのことはやっているということをごちからで把握して、そしてHACCPシートということの説明させていただきました。順番としては、このような感じでした。

(浦上会長)

ということは、ある程度分かっているところを対象にしたということですね。

(事務局：小池)

そうですね。今回の2施設なのですが、ある程度の衛生管理の知識が分かっているようなところをごちからで選んでやっていただいています。

(浦上会長)

B-1のほうは、なかなか苦労していると思ったのですけれども。

(牧委員)

これは、正直言って、一般の飲食店で、いきなりこれをやったわけですか。

(事務局：小池)

いえ、ある程度ごちからで講習会というのでしょうか。

(牧委員)

では、座学をやったわけですか。

(事務局：小池)

そうです。ある程度この使い方とか、考え方とか、そういうものを説明したうえで一緒にやってもらいましょうというところでやっています。

(牧委員)

正直言って、いきなり調理フローを書けなどということ自体、なかなか難しいと思うので、ここまで至る間にどうやったかという背景が分からないと、いきなりこのものを出されると、多分、一般の飲食店の方々はこのものも書けないでしょう。書けないどころか、実際にやっていること。

(椎葉委員)

書く意味を理解することが難しいでしょうね。

(牧委員)

だけど、新潟市は、よくここまで。

(食の安全推進課長)

よろしいでしょうか。このB-1、B-2の飲食店の方々、実は指導員の方なのです。だから、指導員になるためにそれ相当の講習などを受けていらっしゃるということで、原材料のハザードについては、真ん中より下のほうに原材料のハザードということで、ある程度例記してあると。それを見ながら、ハザードについて考えてほしいと。それをもってフローチャートの中でどういうところに気を付けたらいいかということ、つけない、増やさない、やっつけるでやってもらったところなのです。ですので、ある程度知識のある方、いきなりその辺の組合にも入っていないような一般の方々ではないということです。その中でも、指導員の中でも、これを理解できる方とできない方がいたというような状況になっています。

(牧委員)

本当に申し訳ないのですが、まだ食品衛生協会としては、手順書が示されて、正直、どのように指導員の方々を、これを普及できるようなレベルまでどうやってもっていくか。また、その第一段階としては、指導者研修みたいなものが具体的には必要なのだろうと考えているのです。その後で、正直、事業者向けに、どうやってこのことを具現化して、手引書に基づいたような考え方で衛生管理ができるかということ、会員の方々にどう進めていくかということは、これは協会としてはものすごい課題なのですが、では、行政の方々はどのように考えているのかという、そのものとの整合性をとらなければならないわけですね。だから、うちだけが先行してこのような考え方でいいということで、果たしてそれで行政がOKと言うのかどうかということも問題があるので、この辺は本当にすり合わせたうえで、ある意味連携して、場合によっては同じ会場で、私は、これは座学にしてもそれほど対象者はたくさんにできるわけではないのです。最初は、やはりこういうHACCPというものを、手引書というのはこういう考え方でいいということと同時にトレーニングも含めた、実際にグループ分けをしたうえで、こういう内容で自分のところ、だから同じような業種の方々を集めたうえで手ほどきしてい

ないと、これはいきなりこういうものが出ていっても、私は恐らくできないのではないかと思っているのです。

だから、うちは来年、平成30年度に向けて、まだ法制化になっていないわけなので、具体的に法制化になった段階で、先行して記録簿ですとかテキストも、考え方を示したものはもう出していますけれども、それをどうやって飲食店の方々を中心に進めていけばいいのかという、私は方向性はもっていますけれども、正直、行政の方々とはまだその辺を詰めていないわけなので、当然、新潟市とも詰めていないので、新潟市にもうちの会員はいますので、そういう意味では、今後、どのような形で進めていくのか。

私、今回のものも、非常に興味深くお聞きしたのですが、今の進め方ではなかなか、相当レベルの高いような次元からやっているみたいなので難しいかなという気がしますし、だから、衛生管理計画そのものをどうやって組むのかということ自体、恐らくこの方はまったく分かっていらっしやらないと思うのです。だからそういうところも含めて、どのような形で進めていくのか、時間はかかるというようなことをどのように解決していくかというのは、これは非常に我々にも課せられた課題なのかなと。

ただ、指導員、普及される方、指導する方、助言できる方をどうやってそのレベルまでもっていくのか、それが指導員でいいのか、場合によっては法に基づく推進員のほうがいいのか。これは、今、私も考えているところなので、推進員にお願いするということになると、予算付けもしなければならないわけですので、人材の育成も然り、その任にあたってくれる方がいるのかいないのかということも含めて、そういったきめ細かいことを、ハードの面もソフトの面も含めて考えたうえで実行していかないと、うわべだけのことを進めていけばいいのだというようなことでは、私は身の入ったものにはなっていないのではないかと。そして、結果としてどこかでほころびが出れば、そのやり方でよかったのかということにもなるわけなので、その辺、十分に検証したうえでやっていかないといけないのかなと思います。

我々としては、食品衛生協会としては、そういう責任感をもってやっていく必要があるのかなとは考えています。

(浦上会長)

ありがとうございます。皆さん、ほかにいかがでしょうか。

(中島委員)

新潟市のホテルは、今、どのような状況なのか分かりますか。

(事務局：小池)

新潟市なのですけれども、こちらの業界団体からの手引書等が小規模な飲食店向けというところでした、ホテルとかだと、もしかしたら手引書ができる可能性も重々なるのかなと思います

して、まだこちらではまったく手を付けていない状況です。「見える化」ができてきているのかということも、正直なところ、全部は把握できていないと思います。

(中島委員)

これから国で義務化などになると、飲食店でしょうか。一般の飲食店営業で許可をもらっていますよね。ホテルは、各レストランで。そういうものも対象ですよね。ホテルは、HACCPをやっていないくても、ある程度の知識というか、そういったものはある程度もっているとは思いますが、私たちがHACCPプログラムを取り入れたときを思い出してみますと、やはり記録、先ほどのこの飲食店でも出ているように、現場を持ちながらやらなければいけない。調理をしながら記録も、記録員がいるわけではないので、そこが非常に苦勞するところだと思うのです。やっと2008年にリグラウンドして、確か2010年くらいからHACCPプランというものの審査をされて、今、ずっと継続でやっていますけれども、やっと六、七年くらい経って、何かをやるときに、それはHACCP上はどうなのだろうとか、そういうHACCPという言葉がやっこここ二、三年で出てくるようになったのです。ですので、浸透させる。特にホテルというのは調理員が、私たちも全部合わせますと50人くらいいますので、その一人一人にHACCPというものを浸透させるのにはものすごく時間がかかるのです。トップ、総支配人と調理長というのはもちろん分かるのですが、それよりも末端まで、今言ったように、それはHACCP上ではどうなのだろうとか。昨日も少しレストランの外で、お客様が食べ過ぎてしまっって嘔吐したと。そのときも、このHACCP上の、私たちのプランではインシデントレポートといって2時間以内に全部署に報告しろということで、私のところにも昨日インシデントレポートがきたのですけれども、適切のその嘔吐物を方法に則って処理しましたという。そこまでするのに、やはり5年くらいかかると思うのです。ですので、今、この2020年の東京オリンピックに向けてどんどんやっている中で、特にホテル関係は少し心配ですね。調理人が多いだけに。一人、二人の世界ではないので、その人たち、各レストラン、各宴会場のレストランすべてにこのHACCPを教え込むというのは、相当な時間がかかるかなと、今、少し心配です。

(浦上会長)

ほかにいかがでしょうか。

(村山委員)

少し気がついたこととか、45ページのスライドにあります「講習会の実施をしたい」の中でグループワークということが挙げられていて、非常にグループワークをどのように進めていくかということは、その方法によっては効果がばらついてくるのかもしれないのですけれども、グループワーク自体は非常にいいことなのかなと思いました。

本日のお話を聞いていて、やはり変わらないといけない部分なのかなと思ったのは、やはり



必要性を感じてもらえていないとか、導入のメリットをあまり感じてもらえないという、そういった部分がまだ課題としては残っていて、そこを飛び越えて次のプロセスには進めないのかなというところだったので、継続的にそれはどのように、導入のメリットなのか、導入しないデメリットなのか、それらを感じていただく。そして、必要だから導入しようと思っていただくことなのですが、そのためにグループワークの中で、できるだけ行政の方とか指導される立場の方もそうなのですが、まさに今取り組もうとしている方たちであるとか、より同じような業種であったら同じような業種でも、より同じような立場というか、より身近なところでの生の声を聞く機会というものを、もしグループワークをされるのであれば、そういう身近なところの意見、生の声を聞けるような機会を増やしたらいかがかなと感じました。そのような声を何らかの形で集約して、皆さんで共有できるようなことがあると、もっとより身近なところを感じていただけるのではないかなと思いました。

(浦上会長)

グループワークというのは、具体的にどのようなことをやられているのですか。

(事務局：小池)

今、現状で考えているのはなのですけれども、できるかは別なのですが、まず、我々から指導員に、「見える化」のやり方とか、手引書とか、管理記録簿の使い方ということの講習会をする予定です。そして、ある程度指導員ができるようになってきましたら、後は食品衛生協会を通じてとかで、営業者に同じような内容をやる予定です。その中で、指導員たちに手伝ってもらったり、職員を交えてなのですけれども、ヘルプにしてもらったりとか、そういうところで考えています。

(牧委員)

この指導員というのは、お宅で指定した指導員ということですね。うちの食品衛生指導員ではない。

(事務局：小池)

新潟市の食品衛生協会の指導員ということで考えています。

(牧委員)

それは、うちも正直言って、まだ指導員研修そのものの進め方は、このものは出ているのだけれども、今、手引書ということでこういう立派なものできたのです。私、今日、持ってくればよかったのですが、たまたま23日に東京が私にくれて、家に忘れてきたのです。それに基づいた研修というものは、うちもやらなければならないという、昨年、推進大会で、一応概要は示したのですが、多分、何を言っているのか訳が分からないのだろうということなので、それを個別的に、このものによって、指導員の役割も含めて、まず指導員の方々にどの程度の

レベルを要求するのかということは考えて、うちとしても指導員に対する研修というものは、スペシャリストではないのだけれども、そこに至るくらいの方、うちには2,000人いますので、先ほど聞いたら新潟市に四、五百人くらいいるそうなので、すべての方に統一した考え方というのはなかなか難しいので、私は、その2,000人のうちの400人程度は指導者、指導員の中の指導者として普及啓発なり、それから事業者からのアドバイス、助言にお答えできるような、そういう方をいかに手短かにというか、短期間で養成できるかということは考えていかなければならないのかなと思っています。ですので、ここで言っている指導員の方というのは、うちの指導員ですね。食品衛生指導員ですね。

(事務局：齊藤)

そうです。

(牧委員)

そうですね。そうでしたら、恐らく、私どもはまだ何も着手していないので、少し難しいとは思いますが。

(浦上会長)

いかがでしょうか。

申し訳ありません。時間が予定より少し押しておりますので。この必要性を理解してもらおうという宿題にあまりいい答えが私たちも出せないのかなと思うのですけれども、よろしいでしょうか。

(牧委員)

これは、まさしく進めていかなければいけないので、否が応でも、これはメリットがあるとかメリットがないというような問題ではないわけです。もう義務化になるのですから。

(浦上会長)

でも、やはり、社長は儲かると思わないとなかなかやらない、必要性がないと。私は、社長には理解してもらえらると思うのです。義務だし、やれば取引先はきっと増えるし、ところが、社長としては、できれば最低限にしたいというようなところがある。そういうところでいかにきちんと必要性を分かってもらえるか。なおかつ、それを末端の現場の方にまで、どこまで浸透させるかというのは、また別の意味での難しさなのだろうと思うのです。

(牧委員)

そのために各事業者ごとの手引書が出るわけですから、その手引書をいかに普及させるかということしかないのではないのでしょうか。国は、恐らくその程度しか考えていないので。ただ、今、俗に言う基準Aというようなものが、そこはもう行政が言わなくても、多分やらないといけないと思うのです。ただ、そこに至らない事業所をどのように支援していけるかということ

だろうと思うので。今、全国で私どもと同じような組織は、どのような形で進めていくかということ、もう喧々諤々です。

(椎葉委員)

手順としては、先ほど村山委員もおっしゃっていたレベル別、業種別でグループワークしていく。テラーメイドというか、知りたいのは、自分のところでどうすればいいのかということを知りたいと思うので、そこに辿り着くための道筋はある程度つくってあげないといけないかなと。それを考えた場合、やはりそのレベル別、業種別というところで、先ほどの中島委員がおっしゃっていたホテルレストランチームとか、そういうもので階層ごとに、料理長レベルとか、現場レベルとか、そうやってレベルと業種別でこのグループワークをやっていく。そして、正解とは言わないけれども、最適解というものを学ぶトレーニングが必要かなというところで、そしてその部分できっかけができて、グループ内でこういう問題があったときにどうしたらいいとか、何か話し合えるようなチームができると、それはそれで発展的にHACCPというものが浸み込んでいくのではないかと、淡い期待をしております。

(浦上会長)

ありがとうございます。ほかによろしいでしょうか。

それでは、少し押しておりますので、次の基準Aについての報告をお願いしたいと思います。

(事務局：笠原)

基準Aについては三つありまして、地域連携HACCPで平成28年度に実施した事業者のフォローアップと、導入支援のお弁当屋2施設と、それ以外の食肉処理業の導入支援2施設について、地域連携は私から、お弁当屋の導入支援は平から、食肉処理の導入支援は私から話をさせていただきます。

まず、地域連携のフォローアップについては、B社の菓子製造業について7月に実施を行いまして、特筆すべきクレームなどはありませんでしたが、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して、きちんと確認しましょうということをお話ししてきました。また、検証で規定していた構成などについても、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も再確認して、実施時期を決定してやりましょうという話をしております。

もう1社、A社の漬物製造業については、ISOの取得に取り組んでいるというところもありまして、今年度2月に実施予定だったものを、来年度の平成30年6月に実施する予定としております。

続いて、導入支援に移りたいと思うのですが、A-1とA-2の2施設は弁当屋、A-1は定番品目となっている弁当の製品の製造が主なところ、A-2の施設は日替わり弁当の製造が

主なところですが、こちらは、平からお話しさせていただきます。次のA-3とA-4は、お肉の塊をスライスするような業者、A-3は牛の部分肉がメインで、A-4は脂身がメインの業者となっています。

では、A-1とA-2を平から説明させていただきます。

(事務局：平)

南食品環境センターの平と申します。よろしくお願いたします。私からは、飲食店営業のお弁当屋の2施設について説明させていただきます。

まず、施設の概要なのですが、一つ目の施設は、以下A-1施設と呼ばさせていただきます。定番品目となっている弁当の製造が主な業者、従業員数は21名で、施設の状況に大きな問題はなく、衛生管理としても日ごろから衛生点検の記録をしっかりととっている業者です。一方で、A-2施設では、日替わり弁当の製造がメインの業者で、従業員数は14名、施設の衛生管理の状況には問題はないのですが、衛生管理の記録を基本的にほとんど実施していない業者になります。どちらの施設におきましても、昨年6月より、それぞれ6回から7回の立ち入りを行いまして、HACCPプランの作成の支援を実施しました。

導入支援を行う中で、実際にHACCPプランを作るにあたり、いくつかの問題点が見えてきました。まず、A-1施設での問題なのですが、HACCPチームがチームとして機能しないという問題がありました。こちらの施設では、お弁当を品目ごとにHACCPチームのメンバーが危害分析の表をまとめたりHACCPプランを作ったりする手法をとっていたのですが、なかなかHACCPチームで話し合う時間がなくて、それぞれ個人で記載方法が異なるという問題がありました。そこでこの件につきましては、チームでの話し合いの日時を決めてもらい、打ち合わせをしっかりとって導入支援を行っていくという形にしました。

次に、A-2施設での問題点なのですが、まず、HACCP手法についてです。こちらの施設では、日替わり弁当を提供しているので、個々のおかずで見たときに、一日単位でも何品目もあって、各々のおかずで製品説明書であったり危害分析をすることは到底無理と考えられました。そこで、兵庫県食品衛生管理プログラム認定実施要領を参考にして、製品のおかずを米飯であったり煮物、揚げ物等に分類して、それぞれで原材料、行程ごとの危害分析を実施し管理してもらうようなプランの組み込み方をしていきました。

ただ、こちらの施設で従事者の対応に苦慮した点がありまして、HACCPプランを作っていくにあたり、技術的な支援を保健所でしていったのですが、保健所に答えを求めてくるという傾向が強く見られました。HACCPというのは、施設の実態に合わせた衛生管理を行っていくという部分が強いので、どうしても答えというものが無いものではないかと考えられます。そういったところを十分に説明して、よくディスカッションするようなことで、この点につい

ては対応いたしました。ただ、こういった形でやっていると、正直、時間がものすごくかかってしまって、保健所業務としてはなかなか難しいのかなとも思いました。

A-2施設なのですが、こちらの施設では、今までほとんど記録をつけていないという部分で、委員の皆様方からも先ほどからお話が度々出ているのですけれども、継続的に記録を実施してもらうことが何よりも難しいし、それができないとHACCPが実行できないので、そういった部分でのフォローが必要かなと思います。検証という部分については、実際、この検証ができるような時期に、一緒にやってみないとなかなか理解が難しいとも思うので、こういった部分についても、ある程度時期をおいた段階で助言をしていきたいと考えております。

2施設を併行して導入支援という形で見えていったのですが、共通の問題が二つほど挙げられました。まず一つ目が、従事者のHACCPチームのメンバーの衛生管理の知識不足ということが強く見られました。生物的危害というものを考えたときに、なかなか芽胞について考えられない。HACCP手法というのは、科学的根拠に基づく手法であるけれども、従事者の方が科学的根拠を意識していないということが非常に強く感じられました。この辺については、勉強していただくほかはないのかなという部分があるのですが、さしあたりは生物的危害については最低限ということで、芽胞を作らない菌と芽胞を作る菌という形で考えてもらう。また、管理基準等を考えなければいけないのだけれども、その部分について科学的根拠が見いだせないということであれば、大量調理施設衛生管理マニュアルという厚生労働省が作成しているマニュアルを参考にして運用するように指導しました。

ただ、この指導をした結果、一つ難しい問題が起りまして、管理基準の設定根拠というところで、いくつかの品目で大量調理衛生管理マニュアルに記載されている管理方法を逸脱した管理基準を設定しているものがありました。具体的に言うと、米飯の冷却が10分以内に30度以下にするという管理基準なのですが、大量調理マニュアルでは加熱したものについては30分以内に20度以下、または60分以内に10度以下に冷却とあるのですが、この業者では、取引先が30度以下にしてほしいと言われているということから、管理基準として10分以内に30度以下にするという設定にしています。ただ、科学的根拠があるかと言うと、見当たらない。もう一つの例では、フライヤーで揚げた揚げ物の冷却を自然放冷という形にしている、基本的に管理しないという形にしています。ただ、煮物等については、真空冷却器等に入れて大量調理マニュアルに準じた冷却をとっていて、同じような行程なのに揚げ物だけは管理しないということがいいのかということで、判断に苦慮している部分があって、この辺は今後も課題として残ると考えています。私からは、以上になります。ありがとうございました。

(事務局：笠原)

では、お肉屋を。A-3施設とA-4について、私から説明させていただきます。

まず、牛の部分肉のカットを主にしているA-3施設です。従業員は40名程度で、施設の基本構造に特に問題はないようなところudur。衛生管理の状況としては、記録類は捕虫器の記録簿のみで、特に記録はとっていません。衛生管理は、外部検査機関に委託しているようなところudur。

こちらのスケジュールとしましては、衛生管理を行っている外部検査機関よりHACCP導入をやってほしいと依頼をいただいております、9月に衛生講習会ということで立ち入って、従業員の方にお話をさせていただいております。そのときに、手順についてもどうやって作るのかというお話をさせていただいて、9月から1月にかけて現場の方々に原則2までを作らせていただいて、それをメールで送ってもらって、1月に来課してもらい、それを指摘しています。原則3から7までを、1月から3月にかけて施設に持ち帰ってやっていただいて、3月に来てもらいその添削という形で話を進めています。3月の時点で、概ねHACCPプランの作成を完了しております。

こちらの施設の問題点としては、社員の意識改革についてというところがありました。当初、知識の普及というところが保健所の仕事として一番主になるところと考えておりましたが、社員に危機感とやる気をもたせるということは、できれば社長にお願いしたいところなのですが、そういう役割まで保健所に期待されていたというところが一つの問題点としてありました。対応策としましては、初回の打ち合わせのときに、社長にリーダーの役割について理解していただくための説明に重点をおいて、これを受けて、後日、社長から全社員に訓示を行っていただいております。

こちらについて、今後の課題としては、今まで記録をあまりつけていなかったもので、いかに必要な記録を実施していくかというところが肝になると思われudります。ですので、こちらの記録についての継続的なフォローと、先ほどのお弁当屋にもあったように、検証についてどのようなことをすべきか理解していないと思われudりますので、検証方法についての助言が必要だと考えられます。

次に、A-4施設、もう一つの食肉処理業です。こちらの施設は、脂身を仕入れて細切りにするような加工をしている業者です。従業員は15名程度で、施設状況としては区域分けはありますが、一部区域の問題というか、構造の問題があります。衛生管理の状況としては、各種記録類を実施しておりますが、責任者がチェックするというような体制はとられておりません。衛生管理のマニュアル化についても、作業場にそれぞれ注意事項の張り紙ということでマニュアル化がされています。

こちらの施設は研修会から導入に結びつた事例でして、7月の研修に参加していただいているなかで、三日で1セットの研修ですので、一日目、二日目にやった内容は二日目、三日目

に相談をいただいて確認をしております。三日目にやった内容について、やって、相談があるかなと思って待っていらっしゃたら、特になかったので、12月に電話で確認をしたところ、やったけれどもそれで大丈夫か確認してほしいということで、1月に施設に立ち入って状況を確認しています。そのときに、プランについて一部修正、追記や改善措置記録の追記というところがありました。追記していただいたので、概ね12手順は完了しております。

こちらの施設についての問題点は、講習会から時間が経つとプランが作れないといいますが、プランの手直しができないというところがありました。一緒にやれば、プランを作ったり手直しはできるけれども、施設に持ち帰って少ない人数でやろうとすると、なかなか難しいというご意見がありました。ですので、対応策としては、応用研修会の際に実践してきた危害分析には大幅な間違いはなかったもので、基本的に応用研修会に参加していただいた方には、研修中に実践してもらうことが望ましいものと思われまます。最後、三日目にやる内容については、相談に来る機会もないために不安が残るところがありましたので、研修会参加の1週間後に連絡して、必要があれば書類や施設の確認を行っていきたくて思っております。

二つ目の問題点として、区域分けと実状の齟齬というところがありました。こちらの施設では、準清潔区域として、金属探知機のところで一部製品が裸になる場合もあったのですが、こういう作業をしているところが実は半屋外、ビニールカーテンのみで仕切られているというような状況がありました。もともと区域分けなどの構造に問題があったところもあるのですけれども、我々が講習会をやるときに、現状の施設、設備でやってくださいとお話しているなかで、お金をかけざるを得ないところもこれからどうしても出てきてしまうのかなというところが見えてきました。今回の対応策としては、もともと設備に問題があったので、金属探知機を移動させるか、もしくは半屋外の部分を隠したりして屋内にするような工夫をするように依頼をしております。

こちらの施設の今後の課題としては、記録類はつける習慣があったので、記録をつけるということは問題ないのですが、責任者のチェック体制がなかったり、一部、今までつけていなかった記録もお願いしているところがあるので、追加した記録などの確認を実施できているかというフォローが必要と考えられます。それから、今までお話しした施設と同じで、検証方法についてもこれから助言が必要という部分になっております。

基準Aについて、以上で説明を終わらせていただきます。ありがとうございました。

(浦上会長)

ありがとうございます。いかがでしょうか。こちらは基準Aにあたるのですが。

このお弁当屋は、特に日替わりの場合には、それでもAにされたわけでしょうか。

(事務局)

今回は、半分行政の勉強という部分も踏まえて、割と関係性のいい業者にやってみませんかという形で一緒にやっていったという部分があって、そういう施設としてたまたまそういう業者があったという側面が強いのです。ですので、日替わり弁当イコールAと考えているわけではないのです。

(浦上会長)

ですから、私だと、日替わりだったらBになるのかなという気がするのです。ですので、敢えてAにすると、やりにくくならないかなということが気になるのですけれど。

(事務局)

AとBがはっきりした段階で、もしかしたらBに行くかもしれないですが、基本的にAとBの一番の違いというのは、危害分析を自らするか第三者がやったものを管理するかというところなので、業者としても、仮にBに変ったとしてもデメリットはそれほどないかなというところで、業者にも同意をいただいて、導入支援という形でやらせていただいています。

(浦上会長)

分かりました。ありがとうございます。

皆さん、いかがでしょうか。

(椎葉委員)

よろしいでしょうか。今、いくつかの事例があって、お惣菜業、弁当屋の対応に関しては、兵庫県食品衛生管理プログラムを参考にされたということで、要は、取り扱う商品群というか、それに応じて管理ポイントが変ってくるので、このやり方でよろしいかと思います。

それからもう一つ、食肉処理業の部分、原料に近い商品管理の場合、HACCP導入もさることながら、ロット管理というのは何か指導をされていますか。

(事務局：笠原)

ロット管理については、Aの4施設については、いろいろ記録類があって、仕入れから出荷まで、トレースができるような状態にすでになっていたもので、特に指導するようなところはなかったです。Aの3施設については、榎本さん、お願いします。

(事務局：榎本)

食品衛生対策係の榎本です。よろしくをお願いします。

こちらの施設については、導入を始めた段階では、牛肉なので個体識別番号がついておりますけれども、それ以外の工場内での取扱いについては管理をしていなかったのですけれども、このHACCPプラン導入に伴って、そういったどこで作業を区切ったかということもトレースできるようにということをアドバイスしました。



(椎葉委員)

作業員レベルまで、紐付ということはできるようになっていますか。

(事務局：榎本)

そこまでは。

(椎葉委員)

結局、HACCPを導入するという部分の動機づけの一つに、ビジネスとして取り組んだ場合、これは何の役に立つのかということをしかりと理解してもらおうと、真剣にやってもらえるのかなというのがあって、特に食肉処理業者とか原料に近い部分であると、そのできた製品が、今度は次の食品メーカーや加工業者にいくと思われるので、そのトレーサビリティをきちんととっていく。それから、ロット管理をしなさいというのは、結局、午前中の何時から何時までやった人たちがどういうワーカーで構成されていて、そこで事故があった場合、そのワーカーが関与しているロットを全部ストップするとか、そういう、後々まで企業防衛にもつながっていく話になるので、そういうロット管理ということをしなさいとやることによって、最小限のリスクということも、企業側が防衛的なリスクというものを構築できる可能性を秘めているので。ただHACCP導入しなさいと言うだけではなくて、こういうメリットがありますよと。もし事故があったときに、集荷止めするのはこのロットとこのロットだけですよとか、そういうきちんとと言えるということが、これからの事業者が生き残っていくうえでは必要になってくるのかなと思われるので。やはり、小売業がそういったロットナンバーで出荷を止めたり回収ということも、そういうプログラムまで今はできつつあるので、やはり製造現場サイドもそこに乗っていくべきというか、トレーサビリティの一貫として、積極的にロット管理ということもHACCPを導入する際に組み込んであげると、より深い意味をもつのかなと考えていますので、できればそういう考え方をもちと、企業側もこういう意味があるのだと真剣に記録をとっていくことになるのではないかと思いますので。

(事務局：榎本)

作業員ごとということですか。

(椎葉委員)

要は、例えばどういうロット管理をしているか分からないけれども、この牛は、いつ処理して、それが午前中に処理が終わっているのか、昼にやっているのか。そのワークタイムのシフトがあるではないですか。そのシフトのタイミングでどういうワーカーが携わっているかということが分かると、もし菌の汚染があった場合、保菌者が、人由来の部分と思った場合、そのワーカーがどういう動きをしているのかということを押さえることによって、無駄な出荷止めとか、全品回収ということを免れるのではないですかという話です。

(事務局：榎本)

分かりました。今後の参考にしていきたいと思います。ありがとうございました。

(椎葉委員)

加工メーカーも、今はロット管理はされていますよね。

(楠田委員)

もう時間管理です。

(椎葉委員)

そういうことですよ。

(楠田委員)

そうです。向こうも聞いてきます。このロットはどこからどこまで、どういう管理をして、これはどうやって抜くのだと聞いてきますから。

(椎葉委員)

そういうことですよ。だから、現場ではそうやって起きているので、やはり原料サイドも、今話を聞いたように、時間単位で。

(楠田委員)

包装の時間です。

(椎葉委員)

そういうところまでできているらしいので、そこまで紐付けができると、企業防衛にもなるのではないのでしょうか。商品回収というのは、すごくお金がかかりますよね。されたことはないと思うのですが。

(浦上会長)

いかがでしょうか。だいぶ時間が押してしまっているのですけれども。

(楠田委員)

すみません。57 ページのところだけ一つ。これは、管理基準の設定根拠とありますけれども、こういうバリデーションは、例えば行政がフォローする、例えば保健所で細菌検査を1回してあげるとか、もしくは、このメーカーを見ると、製品検査を何回かやっていると見えますので、例えばお部屋は室温記録を管理していると思いますので、これこれこういうことをやったら問題なかったというものをとっておけばいいのではないかなと、私は単純に思ったのですけれども。米飯の管理基準で攪拌機うんぬんです。それからフライヤー部分でもそれでいいかと思えますし、もしだめだったら、よくある食肉の加工基準で200分以内25度から50度に落とすからいいみたいなものを当てはめるとか、それでバリデーションして問題がなかったので、私どもはこうやっていますというような、言い方ですと屁理屈というか、そのようなことがバ

ックボーンとしてあれば、それをベースとすれば、逆に保健所もデータとして、お弁当屋はこういうことをやっているけれども、バリデーションをやっているから問題ないよというデータ蓄積になると思うのですけれども、一考していただければ。

(事務局：齊藤)

齊藤でございます。ありがとうございます。

HACCPのもともとの目的というのは、食品の事故を防ぐことが大前提の手法なので、これこれこういう科学的根拠をもってこれだけ事故が起きないのですよということが分かってくるならば、こういうところも我々としては柔軟に見ていきたいという、そういう箇所であります。

(浦上会長)

私から見ると、この例の1は、これは品質の問題ですね。だから、これを守っていれば、少なくとも大量施設マニュアルは通っているんで、それ以上厳しいことをやっていらっしゃるのですねで終わりですよ。そこまでやる必要は、お宅のバイヤーが要求されるので仕方ないのでしょうけれど。安全上では、もうOKですと。

2番目は、これは非常に頭が痛いですね。これは、セレウス菌が怖いですね。実際にコロッセからセレウス菌が出ますから。FDAの基準だと2時間なのです。非常に厳しい。そうなってくると、これは、私もお惣菜やお付き合いしていて一番嫌だったのはセレウス菌なのです。これはできないのですよ。厳しく言うと。だから、あと根拠とすれば。これはいいものがないのです。

(牧委員)

製造業であれば、温度管理するということで担保できるけれども。

(浦上会長)

理想的には、本当に何とかして冷やしてということなのですけれども。

(牧委員)

今は多分、セレウス菌は危害分析していないでしょう。

(楠田委員)

していないですね。

(椎葉委員)

あとは、賞味期限をずっと短くして、速やかに食べてくれと。

(楠田委員)

お弁当の問題というのは、大体調理では問題なくて、詰め合わせをするときに保管するとか、時間を長くして問題が起きるわけですから。

(浦上会長)

ですから、FDA基準でいうと、日本のお弁当業はやれないのですね。

(楠田委員)

やれないですね。

(浦上会長)

それでも、一応、弁当、そうざいの衛生基準で作ってれば、たしか7時間は概ねオーケーという書き方ですよ。日本では、あそこを何とか根拠にしてやっていくしかないのかもしれないです。ただ、その中でも、やはり冷却はうるさいですね。

(牧委員)

ただ、実際セレウス菌による事故というのは、レアですけどね。

(浦上会長)

よろしいでしょうか。

それでは、また押してしまいましたので、次が議題の(2)番です。今後のHACCPの普及推進に関する政策等について、お願いできるでしょうか。

(事務局：岡崎)

では、議題の2番目、食品安全対策係の岡崎と申します。よろしく申し上げます。私からは、今後のHACCP普及推進に関する政策等についてお話をいたします。資料は、資料4になります。併せてご覧ください。

資料4の説明にいく前に、今年度取り組んだ中で、資料1の68ページになるのですが、今年度取り組んだ中で、事業者向けにアンケートをとりまして、その結果がこちらになります。上のほうが2回の応用研修会と、下のほうが社長向けの2回の講習会の受講者からのアンケート結果になります。

いずれにしても、いつでも相談にのってくれる窓口が必要というのがすごく高い確率で、希望するもの、保健所に求めるものとして挙げられています。相談にのってくれる機会と併せると、やはり相談にのってほしいという希望があります。それから、応用研修会などの開催後に、アンケートから「見える化」の実践についてということで、要望として何らかの支援がないとできないという方が、20%から30%の回答がありました。また、研修会の後、これを機に取り組みたいという要望もありましたので、こえを受けて保健所では、相談にのりますということ周知するというので、1回目の社長向けと応用研修会の後、去年の秋頃、こういうチラシを作成しまして、研修会から出た主な質問事項、こういうものも盛り込みながら、保健所ではいつでも相談にのっていますよ、気軽にお問い合わせくださいというようなチラシを作り、こういうものも併せて周知したところであります。

先ほど、今年度の実績と併せて見えてきた課題と、そういうところからと併せて資料4、来年度、今後のHACCPの普及推進に係る政策をとりまとめました。資料4をご覧ください。種類を、研修会、監視、支援、相談受付、啓発活動、職員研修ということで分けて挙げております。毎月として挙げております。

まず、研修会なのですけれども、今年度、食肉処理業者が作った焼き串で腸管出血性大腸菌の食中毒が発生したということを受け、今年度の重点監視事項として、まず食肉処理業者と食肉製品製造業者に対して、HACCPの考えに基づいた衛生管理を普及、取り組んでいただくようにしていきたいと考えております。まず、講習会を実施するという事。

それから、研修会の二つ目です。食肉処理業者を含む基準Aの業者、製造業者に対して、今年度もやりましたが、演習方式の応用研修会を実施する予定でおります。こちらの食肉処理業者の講習会、基礎研修会と演習を用いた応用研修会については、日程は特に定めてはいないのですけれども、早い段階で基礎研修会をして、応用研修会をやりたいと考えております。

研修会の三つ目です。基準B施設を対象とした、HACCPの考えに基づいた講習会の実施ということで、こちらは飲食店営業者向けに講習会を実施することを考えています。そして、カッコの二つ目として、食品衛生協会と協力して指導員向けに講習会をやりたいということで記載してあるのですが、先ほど牧委員から、まだ指導員向けには今後どのように進めていくか、課題ということなのですが、一応、組合ごとに巡回に行かせていただいたりもしているので、そういうことも絡めて食品衛生協会と相談しつつ、どこまで指導員向けに指導できるかということもあるのですが、協力してできればと考えております。

二つ目の監視体制についてです。こちら食肉製品、食肉を使った食品ということで、食肉製品を製造する施設へ立ち入りをして、HACCPの考えに基づいた衛生管理の普及啓発を重点課題として進めていきたいと考えています。

二つ目として、平成28年から応用研修会などを開催しているのですが、随時相談を受けたりして、フローや危害分析の確認、プランの確認をしてほしいなどの相談を受けておりますので、そのような事業者に対しても、実際に導入状況の確認を続けていきたいと考えています。

監視の三つ目です。平成28年の地域連携HACCPの導入実証事業のフォローアップということで、漬物の1事業者については、来年度6月ころに、検証時の立会いということでフォローアップを行う予定です。

次に、支援になります。支援については、先ほどの導入の報告もありましたが、飲食店のモデル事業の2施設については、引き続き継続してやっていただけるように、「見える化」の支援を続けていきたいと考えています。立ち入りも年に1回、必要に応じて2回、続けていきたいと考えています。先ほどの基準Aの支援施設についても、必要に応じて立ち入り等を行ってフ

フォローアップしていく予定であります。

支援の二つ目は、新しい政策になります。新潟市は、中央卸売市場があります。江南区にあるのですけれども、こちらの魚介類販売業者に対して、HACCPの考えに基づいた衛生管理を行っていただくよう普及啓発を進めていく予定です。事業者は、卸、仲卸と20事業者弱くらいあるのですけれども、現在、品質管理マニュアルというものを作成して実際に取り組んでいただいているのですが、そのマニュアルができただけで、記録などについてもしているかどうかということもありますので、先ほど原料に近い衛生管理というと、やはり一般衛生管理も大事だと思いますので、実効性のあるものにしていただくように進めていきたいと考えています。内容については、4月、5月で記録の重要性についてのチラシなどを作成して配布して、その後、事業者向けに講習会などを行い、週1回、実際に現場に立ち入りして巡回しておりますので、事業者に対して指導をしていきたいと思っています。

三つ目は、相談受付です。こちらは、引き続き随時受け付けていきたいと思っています。

続いて、啓発活動になります。こちらは、B基準施設です。B基準は製造業者の施設なのですけれども、今、厚生労働省のホームページでは手引書がB基準向けに添加物、麺類などが掲載されておりますので、そういうものが随時出され次第、B基準の施設に対して手引書の周知などのチラシを作成し、配布したいと考えています。また、基準Aと基準Bが具体的に決まり次第、事業者に対して、案内を兼ねて周知をしたいと思っています。

続いて、二つ目は飲食店、先ほどもありましたが飲食店。アンケート結果では、まだ7割くらいの方が知らないと言っておりますので、「見える化」のチラシを配布して、引き続きHACCPについての周知をしていきたいと思っています。

最後に、職員研修になります。指導の方法が職員によってばらつきがあったりということもありますので、今後も事例検討会などの報告会を実施して、職員同士の目線合わせ、情報の共有化、そして技術のレベルアップなどを継続して図っていききたいと思っています。

資料4の右上に、HACCP導入施設数ということで82施設とあります。こちらは、基準Aというものになるのですけれども、実際の基準AとBでお話をしているのですが、言い方が若干分かりにくいということで、今後、言い方が少し変わるかもしれないのですけれども、基準Aが最終目的として82施設と挙げさせていただいております。ただ、まだ基準Aと基準Bの要件が明確ではないので、今後、要件が明確に示されていくなかで、該当する施設についてもう一度精査をして、導入目標施設数に変更になる可能性がありますので、その点、ご了承いただければと思います。私からは、以上になります。

(浦上会長)

ありがとうございました。それでは、これにつきましても、何かご質問、ご意見があればお

願いたいのですが、いかがでしょうか。

(椎葉委員)

二つだけ。一つは、この資料4の支援メニューで、中央卸売市場の魚介類販売業者へのHACCP導入、普及ということで、特に注意すべき点とすれば、品温管理とか、温度管理という点と、それからイレギュラーが発生した場合の処理の仕方のマニュアル作りを早くされたほうがいいです。要は、おかしいなという魚などが入ってきた場合、例えば見た目はすごく鮮度いいのだけれども、オイル臭い魚などがたまにあります。見た目では分からないのです。見た目では分からないので、こういった部分を流通に乗せないためにも、発見した場合の処理の仕方。廃棄なら廃棄というルールを決めて、その廃棄がどういう形できちんと廃棄されるかというマニュアル作りがすごく重要になってくるのかなというところがございしますので、その辺は留意されるといいかなと。

もう1点、継発活動で手引書を配布しますというお話があったのですが、当新潟市の産業振興財団では、けっこういろいろな食品事業者も相談にお越しいただけます。もしよろしければ、IPC内でもこういった部分、配布のお手伝いというか、関心をもっていただけるように配布のお手伝いもさせていただければと思いますので、よければIPCに送ってください。

(浦上会長)

ありがとうございます。

(事務局：齊藤)

齊藤です。どうもありがとうございました。

中央卸売市場内の仲卸魚屋を対象に、HACCPの考えに基づく衛生管理をぜひ普及させていこうと思って、来年度は考えています。今、椎葉委員がおっしゃられたとおり、やはり低温管理、今、いろいろなことが定まっていて、腸炎ビブリオというのはあまり聞かないのかなと、私の中では思っています。やはりヒスタミンとか、そういうところが非常に怖いので、そういうところはきちんとやっっていこうかなと。今、本当にありがたい意見で、やはりイレギュラーした際も、廃棄の仕方とか、そういうものもきちんとマニュアルを進めていくべきなのかなと思います。ありがとうございました。

また、手引書の件、IPCにもお手伝いしていただけるという形なので、それこそタイミングがきましたら、ぜひ頼らせていただければと思います。どうもありがとうございます。

(浦上会長)

どうでしょうか。ほかにどなたか。よろしいでしょうか。

それでしたら、もう時間が予定の16時を過ぎてしまったのですが、よろしいようでしたら、最後に議題の(3)その他でしょうか。事務局、ご説明をお願いいたします。

(事務局：齊藤)

事務局、食品安全対策係の齊藤でございます。一つ説明をさせていただきます。

委員の皆様におかれましては、お忙しい中、当協議会へ出席していただきありがとうございます。昨年8月から計4回開催いたしまして、貴重なご意見をいただき、その内容を事業に反映し、普及を進めることができました。誠にありがとうございます。

この3月に食品衛生法の改正案が閣議決定され、HACCPによる衛生管理が制度化される見通しとなっております。このため、業界団体による分かりやすい導入のための手引書が充実してきておりますので、普及推進のための仕組みが整いつつあります。以上をもちまして、新潟市HACCP普及推進連絡協議会を廃止いたしたいと思っております。

なお、市内の食品事業者の方から、保健所のイメージについて、かつては取締りなどの、怖いとか嫌なイメージが先行していたのだけれども、最近はさまざまな案件について共に考えてくれる組織であるということが分かったという感想をいただいております。今後も保健所食品衛生監視員には、食品事業者の方への食中毒予防や異物対策の食品事故を未然に防ぐための研修会を充実させていきたいと考えております。

この2年間に渡り、どうもありがとうございました。

(浦上会長)

それでは、これで締めさせていただきます。よろしいでしょうか。

(食の安全推進課長)

それでは、委員の皆様、貴重なご意見をありがとうございました。非常に活発に意見を言っていたので、このご意見を参考に今後のHACCPの普及推進の施策を考えていきたいと思っておりますので、皆さん、大変ありがとうございました。

(浦上会長)

それでは、これで議事はすべて終了したということですので、私は進行の任を解かせていただきたいと思います。皆様、活発に議論していただいたおかげで少し延びてしまいましたけれども、かえってよかったのではないかなと思っておりますので、どうもありがとうございます。それでは、進行を司会をお願いいたします。

(司 会)

浦上会長、お疲れさまでございました。また、委員の皆様におかれましても熱心にご討議いただきまして、本当にありがとうございました。いただいたご意見を参考にしまして、今後の食品事業者へのHACCPの導入に結びつけていきたいと考えております。

それでは、これをもちまして、平成29年度第2回新潟市HACCP普及推進連絡協議会を閉会いたします。皆様、ありがとうございました。



