

平成25年度第2回 愛媛県食の安全安心推進県民会議 議事概要

〔日時：平成26年2月13日（木）13：30～15：10
場所：県庁第二別館5F 第7会議室〕

1 開 会

2 議 事

(1) 平成26年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について

- ・平成26年度の監視指導、収去検査等の方針を定めた標記計画（案）について、計画概要及び25年度からの変更点を中心に、資料P1～7に基づき説明
[→各委員了承]
- ・平成25年7月のBSE検査見直し後、現行制度にスムーズに移行した旨、報告

[重松委員]

基本方針の中に、食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導とあるが、物流施設は該当しているのか。昨年の夏、非常に抜き取り検査の結果が悪いのでトレースしてみたところ、ある物流施設で冷凍食品を1時間くらい常温で放置していたことが判明した。中間施設の温度管理等も、きちっと監視してもらいたい。大量調理施設や飲食店は最終の川下になるが、いくら川下で頑張っても、入ってくる商品がよいものでないとどうしようもない。

[薬務衛生課]

生産段階以降の流通食品は、食品衛生法のジャンルに入っており、保健所の食品衛生監視員が逐次、監視指導を行うほか、各食品関連事業者さんが自主衛生管理を確立させて、衛生管理体制を構築していくことになる。保存温度が守られてないケースがあったことから、今後とも、物流施設にも目を向けて、監視指導体制を強化していきたい。

[白川委員]

本当に細かく、多様な監視指導をすること。5か所で22人の監視員が配置されているということだが、消費者としては、何かあったときに迅速な対応が可能な体制になっているのかどうかが一番気になる。この人数で、その辺は大丈夫なのか。

[薬務衛生課]

この22人は、県保健所の生活衛生課食品監視グループに属する専任の食品衛生監視機動班員である。実際に食品衛生監視員に任命されている者（併任）は全体で65人となっている。大規模な事件が発生した場合にはカバーできるように、応援体制、食品衛生監視機動班の複数体制で対応する。

また、食肉衛生検査センターでは、食肉検査や食鳥検査を行っているが、と畜検査員や食鳥検査員も食品衛生監視員を併任しており、監視指導にあたっている。

〔大隈会長〕

この体制で問題になるような事態は起きてないということによいか。

〔薬務衛生課〕

県内で仮に食中毒が発生し、それが一保健所で対応しきれない規模の場合は地方局体制、もっと広範囲になると本庁がリードをとって県全体で対処する等、その規模に応じて段階的に対応を強化できる体制を取っており、現時点では問題ないと考えている。

（２）愛媛県食品自主衛生管理認証制度（愛媛県HACCP制度）について

- ・愛媛県HACCP制度の運用状況（認証状況（11社15施設）、相談状況等）について資料P8～15に基づき説明
- ・認証施設について管轄保健所がスライドにより事例紹介
（紹介施設：JAえひめフレッシュフーズ株式会社松山GPセンター
施設の種類の「鶏卵選別包装施設」で、平成24年10月より認証対象）

〔中予保健所〕（紹介概要）

（目的）

認証は、平成25年10月だが、最初に相談があったのは約1年前。実際に資料作りが始まったのは約半年前で、認証までに半年かかった。厳しい市場競争の中で、自社製品は高品質であるという同業者との差別化・ブランド化が必要であることから、その手法として、愛媛県HACCP制度の導入を実施いただいた。GPセンターのHACCP導入は、全農グループでは北海道に続いて2例目、全国でも10例程度の例が少ない分野であることから、HACCPチームは、社内表彰されている。

（現場の取組み）

HACCPとは、食品安全を確保するうえで重要なハザード（危害）を抜き出し、評価して制御するシステムのこと。このシステムを構築するために、まず、一般的衛生管理プログラムを作成し、チームを作って、危害分析、工程のどこにどんな危険性があるのかを一つひとつ分析して、その中でCCP（重要管理点）、一番管理する点を決定する。GPセンターの場合は、各農場から卵を入荷して、その後、洗卵、検査をして、賞味期限等を印字後、包装という過程になる。例えば、焼菓子の製造施設がHACCPを導入する場合等は、加熱工程がCCPになるのが一般的だが、GPセンターでは、洗卵工程の、湯温、塩素濃度及びPHをCCPとした。

施設では、「目に見える表示」にとっても力を入れている。県HACCP認証施設であ

ることを、見学者や従業員に意識していただくために、「HACCP認証」と大きく印刷して貼り出している。また作業場に入る従業員には、この写真と同じようにすることができたら中に入れますというように、わかりやすく表示してあるほか、身だしなみを整えた後も確認できるよう姿見を置いている。手洗い場所では、誰でもわかるように手洗い方法を図示してあったり、消毒も、どの種類を使っているかわかるように表示、エアシャワーにも大きい文字で何人まで入れるのか一目でわかるように表示されている。

洗卵は、包装等の他の部屋とは壁で区画され、消毒時の温度や塩素濃度が逸脱した場合は、パトランプが点灯してすべての工程が停止するようになっている。CCPの記録場所には、担当者がフルネームで大きく貼り出され、その場ですぐ記録できるよう記録用紙が置かれている。1日5回記録する計画になっている。

(苦労した点)

導入前も後も、従業員の衛生意識を高く保つことに一番苦労したと言われている。それをさらに習慣化させることに、今現在も非常に力を入れていただいている。もともと卵は農産物で、それをパックするために、なぜそんなに面倒なことをしなければいけないのかという従業員の方が最初はとても多かったようで、この意識改革に非常に苦労されたとのこと。具体的には、外部講師によるセミナーを開いたり、月1回勉強会を開いたり、また、毎日の朝礼でなぜ手洗いが必要なのかということを繰り返し伝えること、それしかないと言われていた。

(効果)

施設に責任者をフルネームで貼り出す方式を導入。担当者を決めることで、職員一人ひとりの責任感の向上が見られたとのことである。そして、まだ例が少ないこともあって、業界内での信頼性が向上したことがあげられている。特に、大手の販売業者に対して、取引の条件にもなっているとのこと。今後、他の県内GPセンターについても、県HACCP制度の導入が予定されている。

今回の導入に関して、GPセンターの方と保健所では、何十回と話し合い、チェックを行った。HACCPシステム導入には労力がかかることから、GPセンターでは専任のスタッフを置いて動かされた。そして、認証取得がゴールではなく、認証後の今後の運用が大切だということをお互い認識し合っている。今後は、社内で、後継者、知識を持った人をぜひ育成してほしいと保健所からは伝えている。

[大隈会長]

今、ビジュアルに現場の感覚について紹介があった。今年度は、フジさんでも実際に認証を取得されたようなので、取組み等の紹介で補ってもらえればさらによくわかると思うのだが。

〔重松委員〕

私どもの精肉センターは、昨年9月に愛媛県HACCP制度の認証を取得した。新センターは一昨年の11月完成だが、稼働する1年程前から、品質マネジメントシステムの導入を検討していた。当初は、ISO22000（食品安全マネジメントシステム規格）の取得を目指していたが、精肉センターは、組織の中の一施設であること、また、ISO22000は非常に広範囲で費用もかかることから、初めて品質マネジメントシステムを導入する企業にはなかなかしんどいところもあり、愛媛県HACCPの両方を検討した。先ほどの事例紹介にあったように、食品の危害要因というのは、重点的に管理するポイントが明確で、取り組みやすいことから、県HACCPの認証を取得した。

取得の目的としては、当然、食の安全安心を担保することだが、一つは精肉センターの品質をいかに向上させるかということ。店舗で食肉を製造する場合と、センターで製造する2つの方法があるが、これまでは店舗でさばいた方が早くて新鮮なイメージがあり、店舗での製造が多かった。それを、センターの商品を増やすことで、店舗内での効率を上げていくというのが、社内的な目的でもあった。

苦労した点として、危害要因を分析し、その要因を取り除くためにいろんな新たなルールを決めたわけだが、机上で考えたそのルールと現場とのギャップをいかに埋めるかということがあげられる。各種記録帳票を、きちんと決められたとおりに記録し保管することが、実は今までなかなかできておらず、倍くらいに記録帳票が増え、その徹底に苦労した。なぜこんなことをやるのかということも含めて教育しながら、記録させるということをして1年くらい繰り返した。もう一つは、教育の時間がなかなか取れないこと。センター稼働後の取得だったので、作業が終わってから教育するとか、作業の合間にいろんな打ち合わせをするというところで、なかなか時間が取れなかった。その辺が大きな苦労した点である。

取得の効果だが、やはり品質の向上。品質が格段に上がり、店からの注文が増えた。昨年12月あたりは、以前と比較して130%から140%くらいの注文がきて、我々も総動員で応援に行く状態だった。店舗で製造するのも、センターで製造するのも同じ品質になってきた、近づいてきたというのが、非常に良かった点。それから、恥ずかしながら、旧センターでは髪の毛の混入や表示ミスなどが、月に1件、2件あったが、HACCP導入後は、ほとんど発生していない。事故を未然に防止できているのが良かった点である。また、従業員の品質管理に対する意識の向上。前向きな意識をずっと維持することができている。さらに、認証取得を機会に組織体制を見直した。専属の品質管理担当者を設置したほか、毎月、HACCP会議を実施している。毎月の抜き取り検査報告等、温度管理を含めてすべての記録帳票と、問題点を会議に上げて対応を協議し、問題点はすばやく改善するよう努めている。改善までの時間を短縮できたことが非常にいいところだと思っている。

弊社の精肉センターには、多数の見学者が毎月のように来られるが、品質マネジメ

ントシステムの導入を初めて検討されているみなさんには、県HACCPの認証取得をお勧めしている。

[大隈会長]

大変興味深いお話だった。特に、ISOでは、広範囲すぎてこの施設にぴったり合うにはあまりにもコストもかかるし大きすぎるという点。愛媛県HACCP制度は、簡易に、中小企業でも施設が小さい場合でも対応できるような使いやすい自主衛生管理ということで始めたので、そういう意味では、制度のねらいにピッタリと合ったかなと、私も伺っていて大変うれしく思った。

[松岡委員]

言われるとおり、(ISO22000は)非常に広範囲で、毎日、衛生管理。これはお金もかかるし大変だが、止まることはできない。年に数回調査があり、衛生管理をやっている職員たちの動き、施設のサビ、汚れ、昆虫等、外回りから内部まで多数の項目について全部検査し点数がつけられる。いいところ、悪いところ、これは解決してくださいというのが毎回ある中で、やり始めてからは、多少の指摘はあるものの、改善しながらなんとかやっている。HACCPも検討したが、どうせやるならこれをやろうということで(ISO22000を)始めた。少人数のため、一人ひとりの意識向上につながったことが、一つの成果だと感じている。

商品がどんどん売れているかというところでもない。うちの魚は冷凍が主体で、CAS(キャス)冷凍を入れているため、さらにその分値段が高くなる。一般企業や商店に送るには大変な金額になるので、大手というか、卸業者に卸している。東京が98%くらいで、あとの2%は、この辺でちょこちょこ動いているくらい。取得したから売れているという話にはならない。同じような加工場は、全国各地にあり、特に魚は、やっぱり近くの所が一番鮮度がいいと言われる。

県のHACCP制度ができたときは、すでにISO認証を取得していたので、あらためて取る必要がなく検討しなかったが、確かに会長が言われたように、制度のねらいに即して、取り組みやすいと感じている。これからどんどん広げてもらいたいし、魚の方にも、ぜひとも紹介してもらいたいと思っている。

[西田委員]

四国乳業では、平成10年に国の総合衛生管理製造過程の承認を、その前には、ISO9002(現在はISO9001(品質マネジメントシステム))の認証を受けてやっている。時間が経って施設の老朽化が進んでおり、一般衛生管理の中で保守点検が結構重要なところだが、機械が古くなってくるので、その手入れ等に苦慮している。長期にわたって衛生管理を続けていくうえで、大事な点検や更新等も考えていかないといけないと思っている。

また、人の入れ替わりが激しく、社員教育には苦労している。機会をとらえて衛生管理についていろいろとやっているが、先ほどの話にもあったように何回やっても足りないくらい。今度認証を取られた方も、維持させるための苦労が増えていくことから、今後の運用が大切と思う。

[大隈会長]

やはりこういうのは、いくら基準ばかりやってもダメで、関わる人の意識が大切。特に、HACCPは自主性が重んじられると思う。食品衛生協会さんでは、講習会等、自主衛生管理を推進されているが、何かあれば。

[田中委員]

食品衛生協会の場合は、個人の店が大半のため、なかなかここまでは今のところはいきついていない。

別の話になるが、GPセンターのスライドを見ていて、エアーカーテンに入る前に、コロコロを使っていたのが気になった。一つのコロコロをみんなで使いまわすというのは、大変、危険ではないかと思う。どうせエアーカーテンに入ってホコリを飛ばすのなら、コロコロで取る必要はないと思ったが、その辺の指導はどうか。

[中予保健所]

一つのコロコロをみんなで使い回すのではなく、複数のコロコロを用意して、一つについては、2回までという決まりを作って、重ねて使わないようにしている。また、表面だけをコロコロするのでは、取れない異物もあるので、順にエアーシャワーということで、ダブルでGPセンターさんではやっている。

[重松委員]

コロコロは、顔には使用できないので、エアーシャワーを使って、まつ毛等を飛ばしている。

(3) その他

① 食品表示法の概要について

- ・平成 25 年 6 月 28 日に公布された食品表示法の概要及び施行に向けた国の検討状況等について、**資料 P16~21**に基づき説明

② 食品表示等の適正化について

- ・平成 25 年 11 月に発生したメニュー表示等の景品表示法に係る不適正表示問題について、事件後の対応等を中心に**資料 P22~24**に基づき説明

[重松委員]

食品表示の一元化に関して、消費者庁にもずっとお願いしていることだが、県単位でも、保健所と農政局のそれぞれが監視指導される中で、それぞれ言い方が違う。例えば、製造者と加工者にしても、食品衛生法とJAS法では認識が違う。それぞれの立場で言われると、どちらを信用したらいいのかと事業者は混乱する。こういう一元化の機会にぜひ統一して、同じ定義のもとで指導、助言をしてもらいたい。

また、県によっても違う。我々は中四国 6 県に展開しているが、店舗ごとに指導さ

れるときの各県の言い方がバラバラで、どこを信用したらいいのか迷う。結局、松山に本社があるので、松山市保健所や、中四国農政局松山地域センターの話を中心にやっている。これを今回、きちっと統一してほしい。バラバラでは、消費者、お客様に説明できない。「用語の統一」というのが、資料 21 ページの②にあるが、非常に大事なことだと思う。

それともう一つ、食品加工品、農産物のグラム当たりの単価を表示するユニットプライス基準というのがある。これまでもお願いしていることだが、農産物のユニットプライスというのはいまいかと思っている。現在は、愛媛県と高知県の一部にしか残っていない。みかんのユニットプライスと言われても実際できない。グラム単位で、100g 当たりいくらという商品はできるが、カボチャ 1 個、みかん 1 箱というようなものに、ユニットプライスを表示するのは困難。現場や生活者の視点では考えられていない内容になっているので、ぜひ、この機会に見直しをお願いしたい。

[薬務衛生課]

食品表示法施行後は、相談窓口が一本化され、窓口によってお答えが違うという、これまでのようなことはなくなるのではないかと考えている。また、先ほど言われた製造者と加工者の考え方が違うというようなことも、資料の 19 ページにあるが、ここで見る限りでは、事業者の名称及び所在地というように、製造者とか加工者とかという言葉を使わずに、事業者という言葉を使って、消費者庁では、用語を統一していくのではないかと読み取れる。

[重松委員]

事業者では、よけいに曖昧。事業者って誰なのという話になる。

[大隈会長]

法律用語というのは、実際の現場では分裂していく。この問題はかなり根が深く、厚生労働省と農林水産省の行政対象の差というのがそこではっきり表れる。法律で事業者と書いてあったからといって、完全に安心できるというものではないと思うので、その辺は運用の際に注意しながら、もし必要であれば、消費者庁にフィードバックすることが私は必要だと思う。

[県民生活課]

ユニットプライス基準、正式には、愛媛県単位価格表示基準のお話だと思うが、これまで、いろいろお声を聞きながら、適宜、検討等は加えており、平成 24 年 2 月 1 日に改正して現行でお願いしているところ。委員ご指摘のようなご意見もあるということもふまえて、また検討できればしていきたい。

[大隈会長]

私も聞く限りでは、もっともだなという感じがする。キロ 250 円や、200 円は、商売上も行政上も頻繁に使われ、意味があると思うが、1 箱いくらと言われてもそれはどうかなという気がしていた。ぜひきちんと検討してもらいたい。

(3) その他

③ 食品衛生法施行条例の一部改正について

- ・ ノロウイルス食中毒対策強化のために改正し、平成 26 年 1 月から施行している食品衛生法施行条例の改正概要及び指導状況について、[資料 P 25～31](#)に基づき説明

④ 对中国輸出水産物の衛生証明書発行について

- ・ 平成 26 年 1 月から県内 6 保健所で発行が可能になった標記証明書について、背景及び発行状況を中心に[資料 P 32～35](#)に基づき説明

⑤ 農薬マラチオンが検出された冷凍食品の自主回収について

- ・ 平成 25 年末に群馬県の冷凍食品製造工場が発生した自主回収事案について、県民からの相談状況等を中心に[資料 P 36～38](#)に基づき説明

〔田中委員〕

平成 25 年度の食中毒発生状況をみると、24 年度より少なくなっており、県の監視指導の成果が出ているのではないかと思う。八幡浜支局管内でも先週金曜日にノロウイルスの講習会があり、多くの食品関連事業者が関心を持って参加していた。

〔重松委員〕

冷凍食品の自主回収の件だが、私どもでは、P B 商品を含めて相当数扱っている。事件発覚が 12 月 29 日の年末で、あの時期にあのような公表をされて、年末年始は、ずっと対応に追われた。何が問題かというところ、指摘はされているが、公表が遅れたということ。20 人、30 人のお客様からの問い合わせがあった時点で、保健所や最寄りの第三者機関に相談しなかったのかということ。何かあったら、まず保健所に相談してみたらとアドバイスをするが、事件、事故、クレームがあったときに、どこまで保健所等、行政機関に相談したらいいかというのがわからない食品関連事業者も多い。ぜひこれを機会に、通報、報告について、強化してもらいたい。

〔薬務衛生課〕

私どももそのように望んでいる。保健所の食の安全安心総合相談窓口は、主に消費者の方からの相談を受けているが、もちろん食品関連事業者の方からの相談もお受けする。相談しやすい体制や雰囲気づくりを心がけていきたいと思う。また、一般消費者からの危害情報にも注視していきたい。健康被害等のご相談を受けるたびに、保健所の食品衛生監視員が、原因等を調べてわかる範囲でお答えする体制をとっている。こういったことも含めて、さらに、行政、食品関連事業者、消費者間の情報共有を図ってまいりたい。

〔岡田委員〕

学校給食の方でも、ノロウイルス対策は万全を期している。愛媛県は、当日焼のポップパンがほとんど。前日焼の食パンは、値段も高く冷めていてあまりおいしくないことから、子供たちには不評で年に 1、2 回使うかどうかの状況。また、運べない島

しよ部や山間部は米飯に切り替わっており、前日のパンを送ることは今のところない。本当にお騒がせして申し訳ない。

<総括意見>

[逸見委員]

今日は、関係者の方々のお話を伺って、私自身もよく勉強になった。やはり、いろいろな機関の連携というのをきちんとして、一元化していくことが、これからの課題かなと思う。皆様方のいいご意見で、前向きにいい方向に進んでいくよう期待している。

3 閉 会