

## 平成28年度第1回 愛媛県食の安全安心推進県民会議 議事概要

〔 日時：平成28年8月9日（火）14：00～15：20  
場所：県議会議事堂4F 建設委員会室

### 1 開 会

### 2 議 事

#### (1) HACCPに関する国の動向と県の今後の予定について

- ・厚生労働省に設置されている「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」におけるHACCP義務化に向けた検討状況と、愛媛県食品衛生法施行条例に基づきHACCPを用いて衛生管理を行う施設（HACCP導入型基準施設）に係る届出制導入予定（案）について、資料P2～10に基づき説明

[舟橋会長]

将来的なHACCP義務化を見据えて、HACCPを導入した施設について届出制を導入するという説明があった。HACCP導入施設の把握、HACCPの普及促進という点で意味のあるものと思うが、HACCP普及のためには中小零細事業者への対応が重要と思われる。中小零細事業者は、HACCPを導入したくても十分な知識を持った人材がいないなど、様々な問題がある。今後、HACCPの導入、普及のためには十分な知識を持った人材の育成が重要であるが、県の人材育成の具体的方策、支援策をお聞かせ願いたい。

[薬務衛生課]

HACCPによる衛生管理の裾野を広げていく取組みとして、こういった食品関連事業者を対象に県食品衛生協会に委託して自主衛生管理に関する研修会を実施している。27年度は88回4,469人の方に受講していただいた。今後、義務化を見据えて少しでもレベルアップできるよう、これらの取組みに工夫を加えて、国の流れに沿った体制づくりを側面支援していきたいと考えている。

[渡邊委員]

今言われたとおり、当協会に委託を受けて、事業者の皆さんが営業許可を申請されたときの食品衛生責任者の講習会にHACCPの講習を入れている。また、営業している方が許可更新される時の実務講習会、それから県下にいる指導員の研修会の際にも、基礎的なステップ1、次の段階のステップ2というふうに段階的にHACCPを周知し、県と協力してやっている状況である。

[今井委員]

当社では青汁を製造しているが、新人には必ず3日間程度の講習会に行かせ、社内研修も受けさせて、現場に出すようにしている。当社はHACCPを取得して何年も経っているが、HACCPの専任社員を置いていても大変なくらい日々やるべきこと

がある。教育が非常に大変で、あまりうるさく言うとやめていく社員もいる。HACCPを取得している会社として、自信を持っていいよとお勧めする反面、実際には大変なこともあり、難しい。何人かは理解していても、社員一人一人に本当に理解させるのは大変である。パート社員はどこまで理解しているかは別として、言われたことをそのとおりにやってくれるが、男性社員の中には難しい人もいて、例えば、パート社員が年配の男性社員を注意できないこともある。何度も繰り返して言っているが、やらなければ仕方ないという思いでやっている。

[渡邊委員]

届出対象施設として、「無」の例で「認定は受けていないが、自主的にHACCPによる衛生管理を行っている施設」というのは、どの程度の施設となるのか。指導に行ったときに、なるべく管理簿をつけるよう指導し、自主衛生管理を推進しているが、こういった簡易的な管理簿をつけたりというレベル以上のものなのか。

[薬務衛生課]

条例に制定したHACCP導入型基準を推進するため、届出施設には保健所の食品衛生監視員が出向き、審査票のようなもので適合するかどうか調査し、適切に意見交換やアドバイスさせていただくことを考えている。一般衛生管理より上のレベルの衛生管理は、これから取り組んでいく業者が多いと思われ、実際、国も義務化に向けて試行錯誤しているところであり、我々も過渡期と認識しているので、少しずつレベルアップできるように、渡邊委員の言われるような施設についても少しずつ積み上げていくようにしたいと思っている。

なお、チェックリストは、HACCPの12手順ができているかのチェックリストとなっている。

[濱野委員]

先ほどの話を聞くと、HACCPは中小事業者には取り組みづらいような印象を受ける。義務化の詳細は決まっていなくても、義務化となれば県内企業も対象になる。国から示された基準のA案、B案について、B案のほうが比較的取り組みやすいものという説明であったが、これは県が作っているHACCPと同程度のものなのか。それとも、県と比較しても取り組みが難しいレベルのものなのか。

[薬務衛生課]

例えば、県版HACCP認証施設や導入型基準導入施設は、HACCPプランの作成が必須であるので、基準Aに該当するものと考えている。一方、HACCPの考え方に基づく衛生管理という基準Bの方は、より緩やかなものと思われる。現に、県版HACCP認証施設、国の総合衛生管理製造過程承認施設や対米対EU輸出水産食品の取扱認定施設、HACCP導入型基準に合致した施設は、基準Aと認識している。

[濱野委員]

きちんと記録をつけたり、監視したり、何か問題が発生したときに分かるような、

そういう仕組みづくりは非常にいいことだと思うが、実際、現場に行くとHACCPがすごくやっかいなものとして捉えられており、それで導入が進んでいないのは残念である。義務化までに時間があるようなので、事業者の皆さんに理解していただき、取り組みやすいところからでも取り組んでいただけるような努力をしていただきたい。基準Aでなくても基準Bでもいいから全事業者が取り組めるものだよということを働きかけていただければと思う。

[今井委員]

HACCPは大変ではあるが、導入していると、本当に問題が起きた時にどう対応するかという点では大変楽である。その時の上層部の考え方によって変わったりしない。問題発生時の対応を決めている以上は、もったいないと思っても絶対廃棄します。対応がはっきりしているから、迷うことなく誰でもできる。もし、本当に基準を逸脱したときに、こういう基準がなければ、あいまいな考え方で商品を出してしまい、回収とかもっと大変なことになる。私は大変だとは言ったが、どこの会社でもあることだと思うので、導入したほうが楽だと思う。大きな違いは、危害分析とか重要管理点方式を導入するかしらないかというだけで、あとは、食品を製造し販売するところであれば、やらなければならないことはどこも同じだと思うので。

[舟橋会長]

資料9ページの「3適用業種等の範囲」に、「松山市内の営業施設は、届出の対象外です」とあるが、これは、松山市内は、県は対応せず、松山市保健所が対応するという考え方なのか。

[薬務衛生課]

松山市内は、管轄の松山市保健所が対応するが、把握の方法が少し異なる。

[松山市保健所]

HACCP導入型基準は、随分前から国が導入を推進しており、義務化という目標を見据えながら進められている。県も市も導入型基準を条例に追加したのは昨年4月になるが、HACCPを推進するにあたって、国も我々自治体も現状が、HACCPを導入している施設が分からないため、把握しなければならないということで、平成26年12月頃、国から、全額国の費用負担で調査をしませんかというお誘いがあり、松山市はそれに乗らせていただいた。まず事前調査ということで、平成27年の1月から3月に、松山市の全許可関係施設約1万2千中、国からこういう業種でということで提示された約2千5百の全施設に、アンケート調査と電話をさせていただき、平成27年4月1日の条例改正時には把握ができた。その後、市は独自に、全施設に対して順次アンケート調査を実施している。営業許可の新規、更新、監視指導時等、年間8千件くらい調査を行い、HACCPをどれくらいやっているのかの調査を個別に1対1でしており、5年たったなら全ての施設の状況が常に更新されるような仕組みにしている。このため、改めて県が行うような届出制の導入予定はない。今後、国のA案

B案の義務化対象食品、事業規模等の動向を踏まえて、対応の変更を検討することはある。

[舟橋会長]

それでは、届出制については事務局案で進めるということによろしいか。 →了承

## (2) 国体開催に向けた食品衛生対策の取組状況について

- ・食品衛生対策要領に基づく衛生指導（食品衛生講習会の開催、施設の衛生状態の確認、A T P及びフードスタンプによるふきとり検査、食品の自主検査や収去検査の実施等）について、**資料P 1 2～1 9**に基づき説明

[舟橋会長]

資料15ページの「食品の自主検査」について、実施時期は平成29年4月から6月とされているが、自主的に検査を実施するかどうかは施設に任されているのか、それとも最低何回以上というように何かで定められているのか。

[薬務衛生課]

食品衛生対策実施要領の中で定めている。自主的な検査は、平成29年4月から6月の間に、一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌を検査項目に、対象食品として、営業者の宿泊施設は提供される食事の副食、弁当調製施設は弁当の副食、仕出し料理調製施設は提供される弁当又は料理の副食、いずれも2品以上を対象として実施することとしており、頻度や時期についてはこの3箇月の間に実施していただく。

[舟橋会長]

例えば、実施しないということでも問題はないということなのか。

[薬務衛生課]

営業者の宿泊施設や弁当調製施設、仕出し料理調製施設は、保健所の食品衛生監視員が集中的に監視指導を実施予定であることから、自主検査を実施していないところには、自主的とはいえ随時実施していただき、保健所はその結果に基づいた指導を実施する。

## (3) 平成27年度食の安全・安心に関する施策の実施状況について

- ・平成27年度に実施した食の安全安心施策の実施状況の概要について、9月定例県議会での報告に先立って、**資料P 2 2～2 5**に基づき説明

[今井委員]

基本施策Iの「食品関係施設への監視指導」について、計画数15,766件に対し実施件数20,615件、達成率130.8%。これは非常に多いと思うが、よく見ると、一般監視の実施率が186.5%、重点監視の実施率が83.6%、両方合わせた実施率が130.8%となっていた。本来は、重点監視の方に重点を置くべきではないのか。

[薬務衛生課]

ご指摘のとおりで、私どもは年度当初に、各保健所生活衛生課長・衛生環境課長に

集まっていたら、重点施設を中心に監視するようお願いしている。保健所に設置している食品衛生監視機動班では、基本的に2名ずつの食品衛生監視員が施設監視を行っており、重点施設は重点施設としてそれ相応の時間をかけて監視するが、地域を回る上で、そのエリアに一般監視施設、例えばコンビニエンスストアなどがあると、立ち寄ることになる。コンビニエンスストアは通常3つ、4つの営業許可があるため、例えば1つの重点監視施設と、4つの許可を持ったコンビニエンスストアに行き、監視の傾注度は当然、重点施設に何時間もかけて監視するが、短時間でもコンビニの温度管理等を確認すると、一般4施設とカウントすることになる。そういう数字のマジックもあり、本来は重点施設を重点的に監視して100%にし、それに付随して一般施設も監視するよう心がけているところではあるが、カウント上そのようになってしまうことも理解していただきたい。

[今井委員]

影響が大きいから重点監視施設になっているのかと思ったのでお伺いしました。

あと、収去検査の違反率が0.12%とある。その内訳として、規格基準違反が3件。その3件は、文書指導が2件と関係自治体宛の情報提供が1件となっていた。実際に収去検査を実施してこういう結果が出た製品、例えば細菌検査で規格違反のあった製品は、どのように対応されたのか。

[薬務衛生課]

仮に規格基準違反が判明したとき、基本的に広範囲に流通しているものについては、事業者に対し回収命令をかけたか、又は事業者が自主的に回収するなど、健康被害が拡大しないように対応している。また、健康被害が出るかどうか勘案しながら、状況に応じて被害の把握、業務停止命令や禁止命令といった不利益処分を科すこともある。この3件の詳細は、1件目は他県産の生食用かきで、これは他県に情報提供して対応を依頼した。2件目は未殺菌の液卵で、再度検査を実施し、製造段階での不備の見直しを図った。3件目はレトルト食品で、業者は同一ロットの商品を自主回収し、速やかな改善措置をとった。もし、これに応じなかったり、適切に自主回収しなかったりしたら、県としても回収命令をかけたか、行政的な措置・命令ということになるが、この2件は健康被害がなく、業者は速やかな対応をとっていただいております、文書指導を行った。

[今井委員]

消費者に対する情報開示はどうなっているのか。

[薬務衛生課]

これらの内容は県のホームページに掲載される形で情報提供させていただいている。また、具体的な違反内容のお問合せにも、お答えできる範囲でお知らせしている。

[今井委員]

こういう結果が出たことについては、製造者に対してどういう評価になるのか。

[薬務衛生課]

食品衛生法に基づく規格基準違反なので、保健所からは業者に対し、製造ラインの見直しなど適切な改善を行うよう指導する。

[舟橋会長]

資料22ページの「平成27年度の主な出来事」として記載されている「食品表示法の施行」、これもかなり大きな改正だったと思う。新しい食品表示制度の経過措置期間が、生鮮食品であれば今年の9月末までで、もうすぐ目の前に迫っているが、平成27年度の食品事業者への周知、県としての対応状況を教えていただきたい。

[薬務衛生課]

食品表示法が27年度から施行されている。27年度の周知の実施状況については、10月に県庁で食の安全・安心県民講座として「新しい食品表示基準説明会」を開催したのを皮切りに、県下の4会場でも食の安全・安心県民講座で「新しい食品表示基準説明会」を実施し、事業者、消費者等にご参集いただき、我々行政も加わって説明会を開催して、ご意見をいただいたり、知識を深めたりした。また、農産園芸課の主催の「適正な食品表示推進講習会」を昨年9月に、県民生活課主催の「表示等に関するコンプライアンス講習会」を昨年の10月下旬に実施したところであり、様々な講習会、研修会を通じて周知を図った。

そのほか、食品表示に関する相談窓口を関係各課に設置し、一元的に対応する体制づくりをしているところである。

#### (4) その他

[舟橋会長]

これまでの説明内容や審議事項を踏まえたご意見、食の安全安心に関してのご意見などがあれば、せっかくの機会なので、特にまだご発言いただいていない委員の方から何かお願いしたい。

[木原委員]

先日、施設でこのマークを見た。このマークは「この施設は安心安全ですよ」というふうに理解していいのか。

[薬務衛生課]

これは愛媛県自主衛生管理認証制度、通称、県版HACCP制度の認証マークで、皆さんの目にとまるよう、ハートマークをデザイン化したもの。「HACCPによる高度な衛生管理に取り組んでいます」、「食の安全安心に心がけています」ということをイメージした認証マークとご理解いただきたい。

[木原委員]

ここだったら安心ということではいいか。

[薬務衛生課 白石技幹]

100%ということはないが、限りなくリスクを低くして対応している。

[渡邊副会長]

国体のことでお伺いしたい。宿泊施設や飲食関係施設は、かなりの数の選手の方々がご利用になると伺っている。先立って調理師会の方でも研修会を今後やってはどうかという話が出ていたが、飲食店に対し事前の研修会をやる予定はあるか。

[薬務衛生課]

衛生的な内容については、先ほど説明したとおり、今年度と来年度に講習会を開催し、そこで周知徹底をすることとしている。あと各施設に対してATPやフードスタ

ンプの衛生指導を行う。調理の技術的なことについてはこちらでは予定していない。

[今井委員]

西予市では、調理のお手伝いをする希望者を募って、先日、地域で説明会が開催され、その中で代表者を決めて、その方が講習に行くことになっているらしい。また、調理に関してはメニューが決まっていて、そのメニューを事前に作って、練習するというのを聞いている。

[薬務衛生課]

地元の保健所が各会場の所管の市町実行委員会とタイアップして講習会を実施していくことになっている。

A T Pの話をして少し説明させていただくと、食物残渣を含む汚れを数値化する簡易キットであり、フードスタンプを併用することで、科学的なデータに基づき、どこが改善すべき点なのかウイークポイントを突いた対応に一役買うと思われる。

[渡邊副会長]

宿泊施設は数が揃ったが、夕食をとられる場所がなかなか確保できないという話を聞いたのだが、その点はもうクリアしたのか。

[薬務衛生課]

今、関係機関が調整をしている最中と思われる。

[川本委員]

話が少し前後するが、先ほど木原委員様が言われたように、このマークがあまり知られていないと感じる。私はフジのお客サービス・品質管理推進室に所属しており、品質管理とともに、お客様対応部門の責任者もさせていただいているが、ここ数年、商品に関するご要望やご指摘が非常に多くなっている。

ご要望はこういう商品が欲しいというものであるが、ご指摘では、ちょっとしたことでお客様はすごく不安になられているように思う。食に対する不信感だけでなく、私どもに対しても不信感がおありのようで、さびしい思いをしながら対応させていただくこともある。何のためにこの制度を導入しているのか、それに基づいてどういう取組みをしているのか、また、導入推進は県を挙げて行っているということ、私どももご協力するので、もっと行政の方々に告知活動をしていただければと思う。

[薬務衛生課]

食の安全安心に関する消費者への取組みについて一例を挙げると、日本食品衛生協会は、食の安心安全5つ星事業というものを実施しており、行政も支援している。その一番のポイントは、消費者の方に衛生管理が見えないという状況を払拭するために、見える化をするということが一番に掲げている。消費者の方が安心していただくためには、この施設がどれだけのことをしているか、レベルが高くても見えなければ分からないので、どれだけのことをしているかPRするという取組みも今後進めていかなければいけないと思う。

[西坂委員]

国体にはいったい何人くらいの方が来られるのか。

[薬務衛生課]

試算では、関係者も含めて、えひめ大会も含めて、約16万人の方がご来県されると

聞いている。

[松岡委員]

ちょっと話が戻るが、当組合は、HACCPは取得していないが、ISOとFSSCの認証は取得している。資料を見ても、水産庁の方も、HACCPの話ばかりで、ISOの話は出てこない。世界ではISOの方がレベルが高いということになっているので、どちらか取得していればいいよという話になってくれれば有難い。また、県に言っても話にならないが、日本で取得したHACCP関係が海外の輸出関係の国々全部で通らない。一番安全安心な日本のHACCPを取得すれば、世界中どこでも通用するような形になればといつも思う。HACCPの取得にはお金がかかる。今、大日本水産会だけが集中的にお金もうけしている状況になっているので、なんかうまく利用できないかなということも思っている。今度10月にHACCPの届出の話が出てくるので、遊子に1回来ていただき、我々のやっている内容がHACCP、県レベルの認証の話とどういう関係になっているのか、県の方に見ていただけると有難い。漁政課の方は結構来られていて、EU-HACCPを取得しようかということの研究しているところ。そちらの方が有意義になると思っているので、それも含めて、一度来ていただき、やっていることの確認と指導をしていただければと思う。

[今井委員]

余計な話かもしれないが、ISOよりもHACCPの方が経費が安い。

[松岡委員]

ずっと安い。衛生管理についてはISOに勝るものはないが、県に話しても誰も知らない。

[渡邊委員]

指導員をやっているのだが、中小零細企業というか、我々の飲食店等には、HACCPはハードよりも、基本的な考え方を知らせた方が分かりやすい。5つ星事業も、害虫駆除とか温度管理とか、記録をつけるよう指導している。あくまで毎日やることだが、難しいことではなく、毎日10分あればできること。基本的な考え方をずっと下に広げる方が、県民の食の安全にはいいのではないかと思う。今年度中に5つ星100店舗を目指している。お客様に目立つように、うちはこれだけのことをやっていますという大きなプレートを掲げている。

[西坂委員]

それはどこかにお願いしたら指導してもらえるのか。

[渡邊委員]

各地区に指導員がいる。保健所の中に食品衛生協会があるので、そこに言っただいたらいい。

[西坂委員]

農産物の直売所であるが、農家の出荷会員の皆さんはある意味みんな事業主である。大勢を集めて、そういう考え方の説明会や、HACCPの考え方についての指導をしていただけるということか。

[薬務衛生課]

定期的に食品衛生協会が開催しているHACCPの考え方に基づく講習会に参加し



ていただくか、又は保健所に講習会における講師を依頼していただきたい。

〔渡邊委員〕

難しいものだとかお金がかかるとかいうのではなく、非常に分かりやすい。零細企業であれば、ここまでやれば一応安全という出荷までの流れが分かる。自分たちで考えるようになるから、ここでミスがあったんだなということが分かるようになる。そうやって普及していくほうがいいのではないか。

〔西坂委員〕

ちなみにHACCPの取得にはどういう費用がかかるのか。

〔薬務衛生課〕

条例に定めているHACCP導入型基準に沿った形にするということであれば、コンサルを入れるという話はまた別として、経費はかからない。ただ、ハードにどれだけかけるかという話はまた別である。基本である一般衛生管理が全然整っていないと、HACCPを稼働させてもそれは稼働しないので、まずはHACCPの考え方に基づいた一般衛生管理を整えていくことが大切だと思う。

〔西坂委員〕

確かにハードとソフトは車の両輪だと思うが、基本的にソフトが大切だと思う。ソフトができれば、ハードは自動的にせざるを得なくなるから。

〔薬務衛生課〕

義務化を見据えた中で、国が示している基準Aの話とBの話があって、今井委員の話はまさに基準Aの話だと思うし、渡邊委員の話は基準Bの裾野を広げていこうという話だと思う。認定を取得している松岡委員の話は基準Aの話だと思われるが、そういうところと、HACCPの考え方に基づいた衛生管理にチャレンジしてみようというBの話とを両面で推進し、輪を広げていきたいと思う。

### 3 閉 会