

平成29年度 愛媛県食の安全安心推進県民会議 議事概要

〔 日時：平成30年2月19日（月）11:00～12:05
場所：県議会議事堂4F 環境保健福祉委員会室

1 開 会

2 代理出席の審議

川本委員の代理者の出席を認めることを了承。

3 議 事

(1) 平成30年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について

- ・平成30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29年度計画からの変更点を中心に、**資料P1～4**に基づき説明

〔舟橋会長〕

業種別監視指導回数を前年度から減らしたということについて、対象施設数は前年度からそれほど減っていないが、目標数が減っている。Aランクは29年度1,290回から30年度は579回。Bランクは4,202回から1,932回。Cランクは3,111回から2,168回。一方、食中毒の発生率が低い業種とされているDランクは2,614回から2,526回。食中毒の危険性が高いランクのほうが監視目標回数の減少率が高いように感じられる。一般的に危険性が高いものの監視を減らすとリスクが高くなると考えられるが、Aランクの目標回数を減らしても食中毒の影響がないと考えた理由を教えてください。

〔薬務衛生課〕

Aランクは一旦事故が起こると大規模な食中毒につながるおそれがある施設が多いが、Aランクの施設の中には、既にHACCPを導入しており、順調に衛生管理ができていく施設も含まれる。こういった施設は、必ずしも年3回でなくても、1回でも構わない施設もある。一方、Aランクであっても、現在、HACCPを導入中でいろいろアドバイスを必要とする施設については、やはり年3回、場合によってはそれ以上の回数の立入が必要な場合もある。このように、AランクからEランクまで、一律に監視回数を決めるのではなく、メリハリをつけて監視を行い、実質的な効果を上げられるような体制を整えた。

〔舟橋会長〕

監視目標回数の中身は弾力的に運用されるということですね。

[今井委員]

Aランクの施設数が440あるが、この中にHACCP導入施設はいくつあるのか。HACCPを導入していない施設は年3回でも立入りと言われたが、監視目標回数は579回。440施設を3倍すると1,320回になるが、導入施設がいくつかによるのでは。

[薬務衛生課]

実際にはHACCPの手法を用いて、高いレベルの衛生管理をとっている施設もあるが、届出の有無の関係で正確な実数は把握できていない面がある。県でAランクの中でHACCP施設として把握している「その他の製造業」は9施設。そのほか、独自にISO22000やFSSC22000を取得している施設もあるので、実際にはもう少し多い。

HACCPについて全く知識のない業者には、時間をかけて導入の仕方から十分な助言をしなければならないため、各保健所が実際に必要な監視回数を考えて設定した数字を今回の目標数としており、結果的に回数としては減少している。

[今井委員]

導入していない施設には2回でも3回でも行くと言われたから、本当に行けるのかと思って・・・。

HACCPによる衛生管理の導入の推進というところで、「国が委託開催しているHACCP研修会の周知を行い、担当者の参加を促す」とあるが、県でも小規模事業者を対象とした研修会は必要ではないかと思うが。

[薬務衛生課]

県でも、食品事業者に対する食品衛生責任者講習会の機会に、愛媛県食品衛生協会に委託して、HACCPの普及啓発のための研修会を実施している。

[舟橋会長]

食品表示対策について、食品表示法ができて、加工食品については現在、経過措置期間中であるが、愛媛県における食品表示は対応が進んでいるのか、全国的に遅れているのか。

[薬務衛生課]

食品表示については、食品表示法という法律に1本化される前から各法律に基づいた表示がなされていたため、愛媛県が特に遅れているということはないと認識している。

(2) その他（報告） ①食品衛生に関する動向について

- ・厚生労働省により検討が進められている食品衛生法等の改正に関して、HACCPによる衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し等を中心に、資料P5～12に基づき情報提供

[川本委員代理]

HACCPによる衛生管理が制度化されると、HACCPをやっていることが営業許可取得時や更新時の必須要件になってくるということか。

[薬務衛生課]

そのとおり。基準AになるかBになるかは別として、全ての事業者に要件としてかかってくるため、全ての事業者に対応していただく必要がある。

[川本委員代理]

その際に、HACCPをやっている、やっていないを確認するのは保健所になるのか。

[薬務衛生課]

保健所食品衛生監視員が確認する。

[松山市保健所]

補足として、今のところ国において、営業許可の新規及び更新申請時に添付書類をどうするかということが検討されている状況で、自治体にその詳細は示されていないが、何らかの書類を添付する方向になるのではないかと。保健所がそれをチェックして新規、更新許可ということになると思われる。

[川本委員代理]

現在実施されている食の安心・安全5つ星事業と、HACCPの制度化は全く別物と考えたほうがいいのか。

[渡邊委員]

私のほうの協会では5つ星事業を広めており、フジさんには全店舗で5つ星をとっていただいている。HACCPの考え方として、5つ星の簡易的な記録簿があるが、これをもう少し細かくしたものになるのではないかと考えている。我々は小さな飲食店に行き、日々の記録をつけましょうと指導している。冷蔵庫の温度や体調など、細かな記録もつけ始めると習慣になって対応できる。HACCPの制度化は全業種対象

ということで、我々飲食店も全て関わってくるので、今、準備の段階として取り組んでいる。

食品衛生責任者の講習会で、HACCPの考え方を県から委託されて講習している。こういう考え方で管理してくださいということを全事業者に知らせている状況。5つ星をやっていたらある程度対応できるのではないかと。新規申請時のことは分からないが、更新時にはこれまでに付けていた記録簿を提出すれば、小規模店はある程度対応できるのではないかと考えている。

[今井委員]

Aコープも5つ星に入っているのか。衛生管理の記録をつけているのか。

[濱野委員]

他店のことは分からないが、手法は各店それぞれのレベルがあるのではないかと思います。冷蔵機器の温度記録などはつけるようにしていると聞いている。

[渡邊委員]

チェーン店には、どこでもそういう記録があると思う。

[今井委員]

非常に温度差を感じる。買い物に行って、例えば、揚げ物の中にサランラップが入っていたり、賞味期限内のパンにかびが生えていたり、パンの袋が破れて封が開いていたりしたことがあった。お店にそれを言っても「取り替えましょうか」と言われる程度で、深刻に受け止めてもらえないと感じた。

[渡邊委員]

事業所の考え方というか・・・我々は年4回巡回指導して、目についたことについてはチェックして指導している。

[今井委員]

賞味期限が切れたものが置かれてあることもある。例えば、牛乳は陳列棚の前から取りましょうと言われていたが、某店舗では、後ろから取って期限表示をよく見ないと大変。そのように、店舗によって温度差を感じる。

[渡邊委員]

それをなくすために、HACCPやHACCPの考え方を導入しましょうという流れになっているのだと思う。

[薬務衛生課]

食品衛生に対する個人の考え方には非常に温度差があり、それを改善するために、保健所では、各営業所に必ず設置されている食品衛生責任者に対して、講習を行っている。ただ、従業員全員に対しては講習ができないので、食品衛生責任者が従業員教育をするようお願いしているが、従業員の中には、特に販売業では、意識が十分でないところもあると思う。

[今井委員]

商品の不良そのものよりも、そのことで営業者から返ってくる言葉にちょっと・・・「交換しますか」とか、そういう話ではないのに、と。

[薬務衛生課]

確かに、商品を交換したりお金を返したりで終わりという問題ではないと思う。

[今井委員]

逆に、我々の会社で起これば大変なこと。青汁の中にイカの甲や、社内で使用していない磁石が入っていたと言われたことがあった。このようなものが入るはずがないということを記録で説明することになるが、お客様は、自分のところで発生したと思う前に、異物が混入していたと疑うようになっていると思う。そういう意味では、記録はとても大事だし、教育を隅々までしなければいけないと思う。

(2) その他（報告） ②愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会における食品衛生対策について

・同国体等における食品衛生対策の結果について、資料P 13～16に沿って報告

[今井委員]

今治保健所は、監視指導対象施設が148施設、処分以外の措置件数が31件。軽微な口頭指導のみということだが、今治のみ多い。食品衛生講習会の実施結果では、今治保健所は7回164人と、四国中央の18回295人と比べても少ない。今治だけ措置件数が多かったのは講習が少なかったせいかな。

[薬務衛生課]

今治保健所は、その場で直せるような軽微な指摘事項も含めて報告数として計上しているため。

講習会については、四国中央管内は公民館単位で民泊があり、ボランティアの共同調理従事者に対して、地域単位で講習会を実施したため回数が多くなった。一方、西

条や今治等、民泊がなかった保健所は、宿泊所や大量調理の弁当発注先が限定されていて、そこだけの講習会で済んだため、回数は少なかった。

(3) その他

[舟橋会長]

せっかくの機会なので、これまでの説明内容や審議事項を踏まえたご意見、食の安全安心に関するご意見などがあれば。

[森委員]

学校給食を担当している。昨年度、他県でのりを原因食材とした学校給食における食中毒が発生し、県内の調理場でものりの取扱いについて対応を考えた。県外の海苔工場で作られているものを使用しているの、衛生点検票を取り寄せて愛媛県の保健所に確認してもらったところ、こういう部分が不適切という指摘を受け、使うのなら改善をとということになった。自治体によって監視の判断基準が違うようなのでどうなのかなと思う点もある。監視指導計画の中に他都道府県との連携という内容もあるが、全国的な確認事項や取り決めはあるのかどうか知りたい。

[薬務衛生課]

のりの製造については、許可業種ではないことから、特別に立ち入るような事案でもなければ、監視対象業種のA～Eのどこにも入らない状態。自治体によって差がある部分は否めない。

そういったこともあって、食品衛生法を改正して届出制を創設し、保健所が実態を把握できる仕組みをつくるということだと思う。

[松岡委員]

うちは魚関係の加工を行っていて、地元の魚を扱っている。魚を洗う水も全て殺菌水を入れている。加工所システムは第一から第四までであるが、汚染区である第一の作業者は第二には行けないようなドアシステムになっている。清潔区からは来られるが、汚染区からは行けない。

先ほどチェックや記録の話が出たが、うちではISOを取得しているの、記録は毎日って衛生管理している。従業員が16名、職員は4名で2人は専属。記録をつけること、衛生管理をすることは、食品を作っている以上が一番重要ということで、HACCPも考えたが、ISOには危機管理もHACCPも含まれているので、無理かもしれないけど意識向上のためにやろうと取り組んで、結果、取得できた。売る売らないではなく、職員の意識を変えて、食品を作っている以上こういうことを意識しようということではじめたのがうちの最初の教育だった。

県もHACCPを推進しているが、非常に素晴らしいこと。他県では県単位ではあまりやっていない。これからもぜひ続けてもらい、愛媛県の食の安全安心につなげてもらいたい。

[濱野委員]

県がここまで取り組んでいること自体や、県独自のHACCPについて、残念ながら消費者はまだあまり知らない。今は、加工食品や惣菜など家庭外で調理されたものが食卓に並ぶ頻度が上がっている。全部自分で調理するなら、自分で買い物して調理して・・・と分かるが、それが実際には見えにくくなっていることが今の食の実態ではないかと思う。加工食品はHACCPの手法等できちんと衛生管理されて作られているということを、もう少しアピールしてもらえると、消費者もなお安心して食べることができると思う。

また、法律が変わっても、消費者はそのこと自体をよく知り得ない。ニュースでは報道されたりするが、今後大きな変更もあるようなので、消費者がHACCPや表示のルールを知ることができるように周知の機会を増やしていただきたい。それにより、衛生管理は生産から食卓までというが、消費者も正しい選択ができると思う。

4 閉 会