

## 第17回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

I. 日 時 平成26年7月29日（火）午後2時から午後4時

II. 場 所 千葉商工会議所研修室 A

III. 出席者 高橋(初)委員、渡辺委員、実川委員、佐藤委員、室住委員、内山委員、  
杉崎委員、片岡委員、日高委員、高橋（行）委員、  
北村委員、羽田委員

### IV. 議 事

(1) 正副会長の選任について

(2) 報告事項

①食品等の安全・安心確保に関する基本方針に係る平成25年度事業・対策等実施結果について

②平成25年度「食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション」実施状況について

③その他

(3) 議題

①食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の一部改正について

②その他

### V. 会議要旨

#### 【議事】

(1) 正副会長の選任について

(会長に羽田委員、副会長に北村委員が選任された。)

#### 就任挨拶

##### ○羽田会長挨拶

前期に引き続き、会長を務めさせていただきます千葉大学の羽田でございます。

本日はお忙しいところ、またお暑いなか、お集まりいただきありがとうございます。本協議会は、様々な立場の方々、特に消費者、生産者、製造・加工者、流通業者と、それぞれのお立場の方にお集まりいただき、千葉県の食品の安全・安心をどう確保するかということをお話し合うという会でございます。これまで、**BSE** 問題や遺伝子組み換え食品、生肉の問題、ノロウイルス食中毒などについてご議論いただき、またリスクコミュニケーションを行って、周知・教育を図ってきました。昨今、様々な食の安全・安心に関する問題が絶え間なく起こっているところです。国内ではマラチオン混入事件が起こり、また、国外から輸入した食材の管理不十分も明らかになっているところです。こういった様々な問題に関して、本日は資料に基づいて議論していこうという次第でございます。また、未然に防ぐという意味で、**HACCP** を取り入れた管理運営基準の指針が今年5月に厚生労働省より示され、このことについても本日の議題の一つとなっております。各関係者の御意見を伺いながら、合理的な方法で食の安全安心を図るという本協議会の趣旨に従って進めてまいりたいと思いますので、皆さま御協力のほど、よろしく申し上げます。

○北村副会長挨拶

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会の北村でございます。前期に引き続き、副会長を務めさせていただきます。各委員の方々それぞれの立場から色々な意見が出るかと思っておりますので、多めに議論を戦わせながら、千葉県の食の安全安心について議論を進めたいと思っておりますので、よろしくお願ひします。

## (2) 報告事項

### ①食品等の安全・安心確保に関する基本方針に係る平成25年度事業・対策等実施結果について

(事務局から資料に基づき報告)

#### 【質疑応答】

○高橋(初)委員

「3 消費者の安心・信頼の確保と関係者の相互理解を促進します。」のところで、「消費者等に出向き食品衛生に関する講習会及び食品衛生体験事業(手洗い指導)等を実施した」とあるが、どのように実施したのでしょうか。

○事務局

ちば食の安全・安心出前講座については、県内の各団体から衛生指導課の方に要望があり、基本的には保健所で受け付けたものを実施しますが、その内容は多岐に渡ります。例えば食中毒の予防についての講習会の希望があったり、あるいは衛生的な手洗いの方法についての講習会の希望があったり、保健所で都合がつかない場合は衛生指導課職員が出向いてお話させていただきます。おおよそ20人から100人ほどの規模での開催であり、年間おおよそ40~60回開催しております。

○高橋(初)委員

それは希望をすれば開催していただけるということでしょうか。

○事務局

そのとおりです。

○羽田会長

「2 生産から消費までの総合的な食品等の監視・指導、検査体制を充実します。」のなかで、アレルギー物質の検査の実施について、どのような検査を行っているのでしょうか。

○事務局

市場に流通している加工食品を保健所が計画に基づき収去・買い上げを行い、これについて検査を実施しております。

○羽田会長

それは表示と一致しているかを確認しているということでしょうか。

○事務局

そのとおりです。

○羽田会長

②平成25年度「食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション」実施状況について  
(事務局から資料に基づき報告)

③その他

○事務局

他に報告事項はございません。

(2) 議題

①食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)の一部改正について  
(事務局から資料に基づき報告及び、千葉県食品等安全・安心検討作業部会設置要綱第4条に基づき作業部会の設置を提案)

【質疑応答】

○羽田会長

品目によって製造過程等が違ってくるので、品目ごとにHACCPの基準を設定しなければならないということでしょうか。

○事務局

そのとおりです。品目ごと、製造過程ごとに作成するのが原則になります。

○羽田会長

例えばソーセージを作るという場合にも、材料や温度管理が異なってくるわけですので、100個の製品があれば、100個のHACCPの工程があるということでしょうか。

○事務局

そういった意味でも、少量多品目の食品を製造している中小企業などからは、HACCPを導入しにくいといった意見を伺っております。

○羽田会長

そういった問題をどのように解決していくかを考えるのが、本協議会の趣旨かと思えます。

さらに、先ほどの事務局による説明のなかで、2001年にアメリカで義務化され、2004年にEUで義務化されているとありましたが、法律で決まっているということでしょうか。義務化というのはどの程度の義務化なのでしょう。

○事務局

アメリカでは、現在のところ全ての義務化には至っておりません。

○羽田会長

それは大企業には適用できるが中小企業では適応されていないという意味でしょうか。

○事務局

業種の問題です。

○羽田会長

今回、国から出された指針は、HACCPの考え方を取り入れる提言をしたということでしょうか。どの程度の強制力があるものなのでしょう。

○事務局

今回については、従来型と HACCP 導入型の選択制を取り入れるというものです。将来的には HACCP 型をとるという考えはあるようです。

○羽田会長

それは食品衛生法が変わったということでしょうか。

○事務局

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針が、変更されたということです。

○羽田会長

法律と指針は別物だと思うのですが、法律が変わったわけではなく、それに付随するガイドラインを変えた、いわゆる細則を変えたということでしょうか。

○北村副会長

法律や細則より、下のレベルです。

○片岡委員

日本ではなかなか HACCP の導入が進んでいません。外国では法律等が制定され HACCP 管理になってきているが、輸出するにも HACCP を導入していないと商売ができないという状況になりつつあります。そこで、このガイドラインを作って、事業者さんが今まで通りの管理もできるけれども、できれば HACCP をして下さいということで選択制となったようです。ただ、中小企業ですと、HACCP 管理に費用がかかると思っている方が多いようで、なかなか HACCP の導入が進みません。厚生労働省の意向は、お金をかけずに HACCP を導入できることを事業者に普及してほしいということのようです。

○羽田会長

導入の課題として金銭面について挙げられているようですが、設備なのか人件費なのか、どこにお金がかかるのでしょうか。

○事務局

費用がかかると考えている方には、いわゆる施設、新しい機械、ゾーニングなどのいわゆるハード面を変えなければいけないのではないかとということと、あとは社員手当ですとか、そういった部分に時間や労力、お金がかかると伺っております。

○羽田会長

HACCP チームを作成しなければならないと思いますので、人材育成や社内システムの整備などにもお金がかかるのかと思いますが、キッコーマン株式会社の片岡委員におかれましては何か御意見がございましたか。

○片岡委員

危害に対して、どのように回避するかということだと思いますので、設備や人件費に費用をかけないで HACCP 管理を行う方法はあると思います。当社では費用をかけていますが。

○北村副会長

資料 3 にあるように、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として、本ガイドラインが示されたところです。本ガイドラインでは、まず「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準」と「危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準」の 2 つが挙げ

られており、必ずしも導入しなければいけないということではありません。現在、HACCPを導入している事業所が最も多いのは中国です。なぜ中国がこのようなことをするかというと、輸出の際、相手方がどういった基準で選ぶかといった際に、なんらかの資格あるいはライセンスがあるということの裏付けになる。HACCP認証ということが安全であるということ、貿易の際の約束事として貿易対象国を考えているのはアメリカ、欧米です。ですので、日本の食品製造業がいくら優秀であっても、落としたり肉を再投入するような施設がなくても、HACCPの施設ではないということで輸出が不可能になってくる。TPPの関係などで、相互にHACCPが取れたところと貿易を行うとなった時に、日本はそういったものがないので非常に不利益になるであろうということが背景にあります。国はそこでHACCP支援法を昨年度10年間に延長しました。HACCP仕様の工場を作るときに、それに合わせて改善をすることについて支援するための計画を農水省が中心となって立てています。このように、国を挙げてこういったことを行わなければ輸出産業に影響が出ます。輸入の際にも、相手国が自分の国はHACCPを持っているということを言ってくるかもしれません。そのような不平等がないように、HACCPというツールを使って衛生確保することになります。さらには、HACCPの導入は非常に簡単で、メインはソフト面です。しかし、システムの導入後、運営するために、日本の工場では作業動線がきれいにまとまっておらず、その整備に費用がかかる可能性があります。また、HACCPを導入しても継続しないと意味がなくなります。中国にはHACCPを導入した良いシステムも良い工場があるが、下に落としたりものを再投入するようではいけません。なぜかというと、HACCPは、宇宙に行った時に100%安全な食品を作ろうということが始まりであったことからわかるように、原料が入ってから製品が生産されるまで100%安全であるということで、不安要素を工程の中で全て取り除く、あるいは100%安全が確保できなければ、その部分を廃棄するというのがHACCPが作られた、おおもとになっています。

HACCP導入にあたっては色々と問題点が挙げられているが、工程管理から記録をつけるということは食品事業者としては当たり前のことです。むしろ、今まで行っていなかったことがおかしい、という考え方であるべきではないかと思えます。食品業者が信頼を得るためには、記録をつけたり、誰が見ても問題がないということを証明することは食品事業者の責任だと思えます。そうした意味で、当たり前のことを当たり前に行うのですが、今までそうした制度がなかったために、とてつもなく大変なことだと考えがちですが、そうではなく、こうすれば安全対策が一步步進んでいくということを力点に話をすれば変わっていくのではないかと考えています。

○羽田会長

基本的には自治体が乗り出さないと始まらないのではという印象があります。北海道や和歌山県の事例のように、千葉県でも行うことは十分メリットがあるように思います。千葉県は農産物を輸出するということも考えなければいけないのではないのでしょうか。本協議会において、また先ほど事務局より話のあった作業部会において、いかに費用をかけずに導入することに理解を得、また考え方やチェックシステムの体制などを決めていただき、認証制度その他を県独自のものを作るか、ということには意義があることだと考えます。また、作業部会への要望等もありましたら、ご意見をお願いします。

○杉崎委員

栄養士会は、給食になります。食中毒防止、異物混入防止の観点から、HACCPに基づく衛生管理はかなり昔から導入されていて、添付資料の衛生管理のチェックリスト以上に厳しいチェックリストがあり、衛生管理を行っています。HACCPの衛生管理の考え方に基づいた、大量調理衛生管理マニュアルに基づいて仕事をしています。その場合、千葉県としてHACCP認証制度ができた場合、実際に衛生管理システムを取り入れて集団給食を実施している施設についてはどのような制度になっていくのでしょうか。

○事務局

我々としては、各事業所等にどのようにHACCPというものを浸透させ、いかにその事業者がHACCP導入型基準による管理運営基準を選択していくかといったところを進めていきたいと考えているところでございます。

○杉崎委員

栄養士会においては、今まで以上にHACCPに基づいた管理をして下さいというような意見を皆さんにお伝えしておけばよろしいということでしょうか。

○事務局

そのとおりです。

○羽田会長

工程を分解してみたら勘違いだった、というようなことはいくらかあることですから、それを外部でチェックし認証するシステムがなければいけないのではないかというようにも思います。

○水田衛生指導課長

私どもとしては、事業者さんに取り組んでいただけるように進めていくわけですが、ただどういった形で行っているかという部分については第三者の評価が必要と考えています。評価方法及び確認の方法についても皆様の御意見を伺い、また、最終的には消費者等ほどの事業者がHACCPを取り入れているかきっとお知りになりたいと思いますし、HACCPを導入した事業者は公表したいと考えますので、公表方法についても検討していきたいと考えております。

○北村副会長

HACCPシステムはあくまで、事業者が自分でどういう風に管理するかの意志を表すものです。これに従っていかに管理し、いかに安全なものを出すかということ、事業者としての義務として行うということが根本にあるものです。手順に改善措置の設定や検証手順の設定などがありますが、常にHACCPシステムを見直しながら、問題点があればそれに合わせてより良い食品を出していくということが基本となります。そういったことを適切に行っているかどうかを評価することが行政の役割で、事業者は適切な記録を出すことを積み重ねていくことです。運営、運営方法、仕組みが適切であるかどうかを行政がみて、事業者は透明性をもって明確にする、つまり、このような工程でこのような食品を製造しているということになります。それは原料が変われば危害分析も見直すことになるし、消費者の方にはHACCPが導入されれば透明性をもって食品が製造されているというようなことを見ていただくことになる。

○羽田会長

輸出においては、どこかが認証しないと難しいように思います。県毎に設定するのであれば、県ごとに異なることになり、また自分で HACCP を認証するというのもおかしいわけです。

○北村副会長

総合衛生管理ですとか、対米、対 EU の HACCP システムもありますし、ISO のように民間認証の HACCP システムもあります。また、地方自治体の認証制度もあります。千葉県において、認証するのか、HACCP を行っているという届出をだしていただくようにするのか、そういうなんらかの形で行政が認証あるいは認知をしないと難しいと思います。

○羽田会長

いずれはそういった方向に進むのかと思います。生産者の室住委員におかれましては、なにか御意見はございますか。

○室住委員

私は有機農業に携わっており、旬の野菜やお米を育てています。HACCP は生産の現場にも適用されるものかと思いますが、記録を行うことひとつをとってもなかなか大変な印象を受けます。農家に HACCP が隔々まで行きわたるには、意識の改革ですとか、時間や労力を要すると思います。意識の農家がいても、全ての農家に浸透するかどうかは難しいように思います。ただ、必要なことだと思います。

○羽田会長

コストをいかに下げるかも問題になってくるので、作業部会での検討事項になるかと思いません。

○北村副会長

ギャップと HACCP は非常に近い関係で、生産から流通の流れの中での品質管理になります。また農場 HACCP もあります。その延長線上に入っていくのかなと思います。

○室住委員

今現在、国内で HACCP を導入している農家あるいは法人は存在しているのでしょうか。

○北村副会長

牧場などで HACCP 方式を取り入れた管理を行っているところは、県内でもあります。

○渡邊副課長

むずかしいという印象があるかもしれませんが、気付かないところで取り入れている部分もあるかと思いますが、どのように水を与えるか、あるいはどのような肥料を施すかについて記録する体制が取れば、作物を作るということに関しても、今行っておられることを記録して、ある程度の期間保管しておき、何かあったときに、後追いができるシステムというものを作り上げておけば、少し視点を変えて取り組むことができるので、生産分野においても取り組むことができるのではないかと思います。

○室住委員

直売所などに出荷する際には、簡単なシートのようなものを提出して、農薬等の生産履歴は提出していますが、そういったことでしょうか。

○事務局

そのとおりです。

○羽田会長

作業部会での検討結果をみて、生産者あるいは加工業者、流通業者の方々の御意見を取り入れれば一歩進むことになるかと思えます。この趣旨に御賛同いただけますでしょうか。

○室住委員

有機 JAS の認証に近いということでしょうか。

○北村副会長

基本的には異なりますが、考え方は同じです。目的が異なります。分析したリスクをどのようにマネジメントしていくかということです。問題はここでいうハザードですが、この問題をいかに解決していくかというのが CCP であります。あまり複雑に考えずに、問題があればそれをどのように除くか、それをのぞいたら記録し、毎日同じことを行って、毎日同じように問題のないものを作るということが重要になってきます。おそらく、問題がないから記録していないということになっているかと思えますが、問題がないということ記録し、安全なものであることをわかってもらう、危機管理と安全管理は同じだと考えるとよいと思えます。

○室住委員

消費者の方には、安全であるという情報が必要ですし、また農家が生き残っていくためには必要なことだと思います。

○羽田会長

ハザードには微生物や農薬、化学物質など色々ありますが、工程のなかでどのように管理していくかということが CCP であり、農産物、水産物、肉や魚が安全だということには必要なことだと考えております。そのためにも、事務局より提案のあった作業部会の設置が必要かと思えますが、ご異論がなければ作業部会を設置したいと思えます。

(全会一致で作業部会の設置が決議された。)

○羽田会長

では、作業部会について事務局案がありましたらご提示願います。

○事務局

作業部会の設置について御承認いただきありがとうございます。

(事務局案は別紙のとおり。)

必要に応じてオブザーバー、アドバイザーをお招きして検討したいと考えております。

○羽田会長

タイムスケジュールについてはいかがでしょうか。

○事務局

第 2 回の協議会までに 2～3 回程度集まって、ある程度の提案なりを作ればと考えております。

(作業部会については事務局案が承認された。)

②その他



○事務局

今年度のリスクコミュニケーションの計画ですが9月以降に、一般向けに1回、大学生・専門学校生向けに2回、小学生向けに25回程度、開催いたしたいと考えております。

一般向けのテーマといたしまして、HACCP普及推進に関することについてと考えております。

○日高委員

HACCP導入状況についてのアンケートについて、ランクCは導入状況も低くなっているが、その要因として、街中などの一般的な飲食店では導入しにくいという現状があるかと思いますが、HACCPをよくわからない、難しいと感じているから行っておらず、「はい」と回答している部分もこの数字に表れているのではないのでしょうか。

○事務局

そうであると思います。そういった部分も含めまして厚生労働省もマニュアルを作成し具体的に示してくるということなので、いろいろな講習会等を通して進めていきたいと考えているところでございます。

○日高委員

「はい」と回答しているのは、いわゆるチェーン店などのマニュアルがある程度で教育が行きわたっているようなところでしょうか。

○事務局

一般飲食店についてというよりもどちらかというと食品製造業の方が多いと考えております。

○羽田会長

その他御意見がありましたらお願いいたします。

○事務局

作業部会の呼び方ですが、「HACCP普及検討作業部会」という名称でご了承ください。

○羽田会長

以上で議事を終了します。