

第18回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

- 1 日 時 平成27年1月19日（月）午後3時から午後4時30分
- 2 場 所 千葉県教育会館2階203会議室
- 3 出席者 丸山委員、高橋(初)委員、渡辺委員、実川委員、佐藤委員、内山委員、杉崎委員、三宅委員、北村委員、羽田委員
- 4 議 事

（1）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26年度事業・対策等実施結果について
- ②平成26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

（2）議題

- ①食品製造業への HACCP による工程管理の普及について
- ②その他

5 会議要旨

【議事】

○羽田会長挨拶

本日はお忙しいところ、お集まりいただきありがとうございます。毎日のように、食品への異物混入について、新聞或いはマスコミで大騒ぎになっております。毒物のようなものの混入とそうでないものの混入とがいっしょくたになっているように思われます。そのあたりを仕分けして報道したほうがよいと思います。本協議会は、各方面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会でございます。先程まで、HACCP 普及検討作業部会が北村委員、丸山委員、実川委員、内山委員により行なわれ、皆様の検討の結果、報告書がまとまったと聞いております。後ほど議題として取り上げられます。

前半は、報告事項なのでどのような活動を行ってきたかという実状を把握していただき、そのうえで議論がありましたら、よろしくお願いたします。

（1）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26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】

○羽田会長

今年度の活動についてはほぼ例年どおりのようです。BSE 検査については、全頭検査からある程度根拠のある月齢に検査対象が改善されました。委員の皆様の御意見がありましたらお願いたします。特にないようですので、次に進みます。

②平成26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)

【質疑応答】

○羽田会長

大きく分けて、食品に関わる学生(栄養士、調理師)向けのリスクコミュニケーション、小学生向けのリスクコミュニケーションが実施され、一般向けにはヤクルト工場見学を取り入れたリスクコミュニケーションが計画されているようです。

委員の皆様の御意見がありましたらお願いいたします。特にないようですので、次に進みます。

③その他

○事務局

食品衛生法施行条例の改正を12月議会において行なったので、内容について説明させていただきます。

(事務局から資料に基づき報告)

【質疑応答】

○羽田会長

ノロウイルスについては、おう吐物等により広がる可能性が強く、病院などではかなり徹底しておう吐物やトイレなどで何かあった場合にはすぐに対応することになっているが、対応の仕方は病院で行うやり方と同じですか。

○事務局

そのとおりです。

○羽田会長

感染力が強く、大人も罹るという意味でノロウイルスはかなり重要と思います。一方、子供だけが罹るウイルス、ロタウイルスなどもあり、大人は罹っても発症しないウイルスがあります。ノロウイルスの場合は、人から人へ感染していくので、食品が入口であってもどんどん広がっていくのは、人ひと感染だと思えます。

何か御意見等ございますか。

○三宅委員

ノロウイルスに感染し、発症した従業員をどのタイミングで復帰させればよいか、県としての基準があれば教えていただきたい。

○事務局

明確な基準は定めておりません。

○羽田会長

医学的にも、持続して排菌する人とならない人との違いがよくわかっていないのが実状です。おう吐物等を触った手から、感染が広がっていくので、適正な手洗いや手袋の着用などが感染の拡大防止に役立つと考えます。

○北村副会長

食品事業者の事例として、ノロウイルスに感染したら入社しないこととしており、復帰については、ウイルスが検出しなくなってからとしているところが多いようです。1週間休めば大丈夫とかいうことがなかなか言えません。検便を実施し、ウイルスが検出されなければ入社できるとしているところが一般的のようです。

○三宅委員

病院でノロウイルス陰性を確定してくれるところが、なかなか見つからないので、会社で検便検査を実施してくれる機関を探し実施しているが、検体の搬送が難しく、会社としてどこまで責任を負うのかの判断が大変難しかった。

○北村副会長

食品工場などで、ノロウイルスに感染し発症した従業員をずっと休ませるのは、現実的に無理なので、食品に触れないような作業をさせるといった事例も聞いています。

(2) 議題

①食品製造業へのHACCPによる工程管理の普及について

(HACCP 普及検討作業部会長及び事務局から資料に基づき報告)

【質疑応答】

○北村副会長

補足説明をさせていただきます。HACCP 導入型基準を導入した施設としない施設に対して評価が分かれた場合、導入した施設はいいとされ、導入しない施設は悪いと判断されるのではないかと、ということが考えられました。そこで、公表にあたっては、「誤解を招かないようにする。」としている部分を強調して対策をしていただき、従来型の基準によりきちんと衛生管理ができていない施設が、低い評価を受けることのないように十分配慮していただくことと、事業者は、HACCP を理解し、より高い衛生管理に取り組んでいるということを消費者等が理解できるようにしていただき、普及啓発活動を行う際、格差をつけるために従来型基準と HACCP 導入型基準を設定しているわけではなく、段階的にレベルアップするために改正が行われたということをフードチェーン全体のみならず、消費者にも理解していただくようにしていただくこと、という2つの点が具体策を実行するにあたっての注意点として部会員から意見が出されました。

○羽田会長

詳細について検討していただき、また、報告書をまとめていただきありがとうございます。委員皆様の意見をお願いいたします。

○高橋（初）委員

牛乳パックについているマークで HACCP による衛生管理を行っていることを知ることができるので、公表を行うことで、HACCP 導入型基準を導入している事業者を知ることができるので、消費者にとってメリットになると思います。HACCP 導入型基準を導入しない事業者の理由も公表すれば公平になると思います。

○渡辺委員

HA は危害の分析で微生物とか異物などのことで、CCP は重要管理点で殺菌工程における温度や時間などであると、教えていただいたが、理解するのが難しい事柄です。

○北村副会長

汚染されている原材料を使って最終的に食べても安全な製品を製造する過程で、泥が付いたら洗う、腐っていたら取り除く、など危ないものは使わないとか、微生物に汚染されている可能性があれば加熱し殺菌する、というような当たり前に行っていることなので難しく考えないでください。危害分析という形を取り入れて、みなが同じ方法で行わないと、同じいいものが生産できないということになってしまいます。言葉にとらわれず、難しく考えないでください。

○羽田会長

HACCP はアメリカで始まったもので、アメリカで始まったものは誰にでもできるということが基本であり、原理原則をチェックリストのようなわかりやすいものを使い自らチェックしながら行なうことで、最終的に安全・安心なものが生産できるという風に理解しています。

HACCP とは、あまり構えなくていいものであり、当たり前のことをチェックしていくシステムであると考えてください。認証システムにしてしまうと、認証を取ることが目的になり、認証を取得することで他との差別化を図る、ということになってしまいます。

HACCP を段階的に取り入れ、それぞれの段階で少しずつレベルアップしていく方向性が出来ればいいというのが、今回の報告書の趣旨だと考えます。

○佐藤委員

各事業者が食品事業についての安全性の確保のために第一弾として、事業者に取り組んでいただくために公表することは賛成です。

○羽田会長

この報告書にも書かれていることなので、この報告書について賛成ということによろしいですか。

○佐藤委員

そのとおりです。

○杉崎委員

栄養士が勤務する職場に HACCP 導入型基準は該当するのか、またセルフチェックシートに書かれている製品説明書や製造工程表は1品目毎に作らなければならないのですか。

この報告書については大筋で賛成です。

○北村副会長

基本的には、栄養士が勤務する給食施設なども該当します。大量調理施設衛生管理マニュアルは HACCP の考え方を導入したものですので基本的には同じです。チェック表は食品製造業用に作られているところもあるので、集約できるところや個別に設定しなければならないところがありますが、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて行なっていただければ問題ありません。

○杉崎委員

各栄養士は、大量調理施設衛生管理マニュアルを熟知していますが、給食施設は、学校関係、病院関係など県内に多数ありますが、これらの施設は、HACCP 導入型基準を導入していかなければならないとすると、周知するのがなかなか難しいと思います。

○北村副会長

給食施設で事故が起きると影響が大きく、患者数が多くなる傾向がありますので、HACCP の考え方を御理解いただき、大量調理施設衛生管理マニュアルの中でどのように取り入れられるかをお考えいただき、規模に応じて対応していただきたい。

○杉崎委員

栄養士会としては、HACCP 導入型基準が出来たということ、会員に知らしめて行くということによろしいですか。

○羽田会長

HACCP による工程管理についての、普及啓発に積極的に御協力いただきたいと思います。

○三宅委員

弊社のように全国に店舗がある場合に、自治体により考え方や進み方に差が生じることが多いので、どこに基準を合わせるのかということが問題となっています。

○北村副会長

各自治体の条例制定状況について、把握していることがありましたら、事務局から御説明願います。

○事務局

1 2 月までに終わっているところと、今年度内に改正を終わらせるとしているところとがあり、各自治体によって条例制定時期に差が出ています。

○三宅委員

千葉県では、認証制度を設けていませんが、他の自治体ではどうですか。

○事務局

多くの自治体が、独自の認証制度を設けており、ガイドラインの改正に伴い見直し等を行っていると聞いています。

○北村副会長

若干、遅れている自治体もあるように聞いております。従来型基準と HACCP 導入型基準とダブルスタンダードになるのではないかという考え方であり、決めかねている自治体があり、年度内に条例改正を行なえないと言っている自治体もあると聞いています。自治体間の差ということはいつも問題になっています。

○丸山委員

生協としては、全体的なものはあるが、各営業所の自治体に合わせています。

○羽田会長

千葉県において HACCP 導入型基準による衛生管理をどのように普及させていくかというのが、作業部会の報告書なので、現状を踏まえて妥当な戦略と思いますが、この報告書のとおり本協議会から県への提言としてよろしいでしょうか。御意見等ありましたらお願いいたします。反対意見がないようですので、報告書のとおり県への提言とさせていただいてよろしいか。

○各委員

異議なし。

○羽田会長

その他について、事務局から何かありますか。

○事務局

今年度の、HACCPに係る普及の関する県の取り組みについて説明させていただきます。国が行なう施設へのアンケート調査に協力、国が行なう研修への職員の派遣、県が独自に職員への実地研修を含めた研修会の開催について、3月中旬までに実施することとしています。

○羽田会長

以上で議事を終了します。