

第60回埼玉県食の安全県民会議 議事録

日時:平成30年7月10日(火)

場所:ウエスタ川越 第2・3会議室

I. 開会

委員 10名出席 / 傍聴者 5名

II. 局長挨拶

III. 議事 進行:堀江座長

1 HACCPについて

【事務局】

(1) 食品衛生法改正の背景

今年6月13日に食品衛生法の一部を改正する法律が公布された。これに伴いHACCPに沿った衛生管理が義務化されることとなった。今回の食品衛生法改正は、前回の法改正(平成15年)から15年経過し、以下のような状況の変化を踏まえたものである。

ア. 食品を取り巻く環境の変化、外食及び中食(惣菜購入)の増加

イ. 食中毒の発生件数の下げ止まり

ウ. 東京オリンピック・パラリンピックの開催、食品の輸出促進といった国際化への対応

(2) 主な改正点及びポイント

HACCPの義務化・制度化とともに、次の項目も改正内容に含まれている。

1つめは、昨年の夏にポテトサラダを原因としたO157による食中毒が、散発的、複数県をまたがって発生するなど、広域的な食中毒が増えている状況を踏まえ、こういった事態に対応する協議会の設置

2つめは食品の容器包装についてのポジティブリスト制の導入

3つめは営業許可業種の見直し

続いて改正の主なポイントであるHACCPについて説明させていただきたい。

お配りした資料のうち、「HACCPによる衛生管理に取り組みましょう!!」というリーフレットをご覧いただきたい。

今回食品衛生法が改正され、HACCPは義務化されるわけだが、いつまでにやらなければいけないのかというと、3年以内、つまり2021年までに導入していただくことになる。HACCPに関する施行が公布から2年、その後経過処置が施行から1年、合計3年ということ。これから3年以内の間に義務化されるということになる。食品を取り扱う方すべてが対象者。

取組内容は規模等で異なり、A基準・B基準に分かれている。法改正前の検討会時は便宜的にA基準・B基準と言っていたが、A基準というのはコーデックスのHACCP7原則に基づいた管理をしていただくものである。

対象となるのは大規模な製造施設、屠畜場、食肉処理場であり、HACCPに基づく衛生管理を行っていただくことになる。こちらはHACCP7原則、危害分析・CCP設定及びCL設定といった割と煩雑な衛生管理の方法が必要。

もうひとつのB基準、法でいうとHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っていただく業者、こちらは小規模な業者、自分の施設で作った物をその場で売る、仕入れ品のみを販売する事業者、飲食店の方が該当する。

こちらはHACCPの考え方、ゼロから危害分析やCCPを設定することは各々では難しいため、各業界団体が

作成した手引書を参考に、自店舗でできる事につき計画を立て、衛生管理をしていただくということになる。現在10の業界団体、飲食店、添加物製造、麺製造業、納豆の製造業などの組合がそれぞれ手引書を作成して、厚生労働省のホームページでも公開している。実際に個々の店が何をしたらよいかなどが、パンフレットの中間に書かれている。

まず、最初に衛生管理計画を作成していただく。例えばお店における衛生管理で、冷蔵庫は10℃設定にする、毎朝の従業員の体調チェックをする、手の洗い方、自分のお店ではこのように手を洗いましょうという計画を作成、それに沿って実行する。HACCPの一番大切な事は、実行したことを記録に残すこと。毎朝冷蔵庫の温度・従業員の体調をチェックしたら、そのことをその都度きちんと記録に残すということが重要になる。記録に残すことによって、衛生管理が見えるように、見える化、他の人にも分かる様な形にしていくことがHACCPの一番大きな点になる。

県では、こういったパンフレットを作成し、保健所の窓口等でも皆様方にお知らせしているが、それでは足りないということで、食品事業者の方にHACCPをスムーズに導入していただくために、HACCP講習会・基礎編というものを実施しており、これからHACCPに取り組んでいただく事業者向けに、HACCPってこういうものという説明を行い、一般的な食品を使つての机上演習、実際に皆様方に作業をしていただく講習会を行っている。

2 質疑応答

Q.【委員】

HACCP導入の目標施設は

A.【事務局】

当初は5か年計画で300施設とし、昨年度末時点で128の施設が導入済みである。今年度は180施設を目標にしている。

Q.【委員】

法改正により導入施設数を3年後までに100%になったということか

A.【事務局】

はい。県内に何万件とある個人経営の商店などへ、どのように浸透させていくかを早いうちに検討し、対処してまいりたい。

Q.【座長】

業界団体へ手引書などを送付するということか。厚労省でも電子媒体で公開されているのか

A.【事務局】

ホームページで公開されている。また一部飲食店あて冊子を送付している。

Q.【座長】

2人で経営しているような店舗にまで3年以内にHACCPを導入してもらうのは、大変困難なことなのか

A.【事務局】

実際一番大変なのが現場の小規模店舗への波及と思われる。

そこで国が求めるHACCP基準をどこで妥協するのか、またソフトランディングさせるためにどうすればよいか、食品業界内で広めていこうという動きがある。

ベストの方法として、法施行となった際、食品を取り扱う全業種の方がHACCPを取り入れ、なおかつ種類が揃い、販売される食品すべてが手元に届くようになればと考えている。

Q.【委員】

住居近くに一人で色々な生ものを売っている零細店舗があるが、業界の団体に入っているだろうか。入っていると思えない。全て底をさらうような形で全て網羅して対象にできるものか？

A.【事務局】

もっともな事で、国が目指している3年間のうちに、そういうところも何とかしようというのが大前提である。

そこはやはり行政としてケースバイケースで、こうやったらどうというアドバイスを含めた形で、導入していただかなければ仕方がない。導入するための手法として、食品衛生監視員が汗をかくしかないと考えている。

Q.【委員】

今回HACCPが義務化されることで、誰もがHACCPとはどういうものと知らなければいけないのではないかと考え、衛生管理のやり方について家庭でできるHACCPというのを仲間内で作ってみた。

家庭からみんなでやろうみたいな機運の中で、徐々にHACCPは必要なんじゃないか、時間がかかるかであろうが、やはり行政が汗をかき、色々な立場の方が理解していくことが大切ではないかなと思う。

災害時に気を付けるポイントだが、衛生管理、そこを理解しているかいけないかでは大きく違うと思う。

A.【事務局】

役所が許認可権を持っていて規制をしたり制限をしたりする。それを事業者の方が受けて直していく。でも今後はそういう時代じゃなくて、HACCPが全事業者に適応となれば、みんなで食の安全というものを意識しながら暮らし、生活していく時代なのかなと思われる。

今、防犯活動で、「わがまち防犯隊」が設置され、自治会の方とかPTAの方に緑色のジャンパーを着て町を歩いていただいている。そういう活動によって犯罪しようとする人の抑止力になって、これまで警察が一方的に規制していたりしていた事を地域の人、あるいは企業の人たちが一体になってやることによって変わってきた。

要はみんなで体制を整備する。食中毒とかHACCPとかも実はそうなんじゃないかなと思っている。

みんなで盛り上げるみたいなのが、今後は必要と考えている。

Q.【委員】

HACCPは海外メーカーとの取引の中で、最低限HACCPを持っていれば一定レベルの品質管理ができていたというひとつの指標になっていた。

日本でもマニュアルをぜひ作っていただき、そのマニュアルをどんどん拡げていただきたいと考えている。しかし周知導入に3年間は本当に短いと思うのだが。

Q.【委員】

HACCPのA基準・B基準のうち、B基準が彩の国ハサップの関係と同じような考え方になるのか。

A.【事務局】

彩の国ハサップが埼玉県において従来から導入している制度になる。端的にいうとB基準＝彩の国ハサップになる。彩の国ハサップ＝B基準を満たしており、基準Aに近いというものが、現在彩の国ハサップを運用・承認を受けた施設のほとんどになる。

つまり彩の国ハサップを実践していればB基準の条件を満たすという考え方で、各業者、営業者の方々にはお話をしているところである。

今回法改正され、HACCP導入が義務ということになったが、平成13年から実践している彩の国ハサップは、法で規制されているものではないから、別にやらなくてもいい、という考えが営業者に浸透していた。それで今のところHACCPを取得しようとする方が非常に少ないというのがひとつ。

2つ目としては、営業者にとってHACCPは非常に面倒くさいものだという考えがあり、製造時の記録を残すという部分で、取り組むのは大企業だけという観念で捉えている事実がある。

Q.【委員】

A基準が導入されたことで、彩の国ハサップを見直すのか。

A.【事務局】

彩の国ハサップ自体はイコールB基準であり、必要最低限のものを保証するものと考えていただきたい。彩の国ハサップの承認を得ている企業というのは、ほとんどはA基準に移行して支障がない方々ばかりである。

【座長】

一番目のHACCPについてはこれで終了し、本日の2番目の食の安全・安心アクションプランについて、事務局から説明願う。

【事務局】

「埼玉県食の安全・安心確保に関する基本方針」に基づき、取りまとめを行っている。

埼玉県食の安全・安心条例及び基本方針については、自治体並びに食品関係の団体、消費者団体、関係団体等と連携を図りつつ推進している。食の安全・安心アクションプランは埼玉県食の安全・安心確保に関する基本方針を受け、各年度策定したもの。

3つの政策の柱として「安全な食品の生産供給の促進」、「生産から消費にわたる監視指導の徹底」、「県民参画による相互理解と信頼の構築」を定めており、3つ目の柱に食の安全県民会議が位置付けられている。

アクションプランにおいては、平成30年度の各事業目標の数値を掲げている。

例えば農薬、動物用医薬品の適正使用の徹底、HACCP方式の考え方を取り入れた生産管理の推進等を設定している。

Q.【座長】

本日はアクションプランの内容を審議する場ではなく、御意見があれば、ということでよいか。

A.【事務局】

はい。こちらは平成30年6月にもう策定済で、公表という形でHPに掲載している。内容については来年以降の盛り込みたいと考えているので、御提案があれば何うもの。

【事務局】

議題となっていることから、HACCPについて。

配布資料「埼玉県彩の国食の安全・安心アクションプラン」P10.項目31「HACCP選択施設数」が延べ180、下段の小規模事業者施設のHACCP実績目標値は1,000となっている。この詳細について説明させていただきたい。

【事務局(関連コメント)】

1,000という数値は先程から話題となっている、B基準の目標値である。タイトな数字だが、達成できれば今後の展開に大きな影響を与えるものと考えている。

重複するが、A基準180、B基準1,000を今年度の目標としている。

Q.【委員】

現在週刊誌で「絶対食べてはいけない食べ物」特集があり、またそれを否定する週刊誌もある。この論争、どちらが正しいのか。

A.【事務局】

基本的には量の話だと思われる。もし本当に全部食べてはいけないとなると、食べていけない物だらけになってしまう。食品添加物等にしても、それを何リットルとか、何十リットル飲んでしまうとなると問題であろうが、やはり適量であれば支障ないはず。