

第26回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

- I 日 時 令和元年11月7日（木）午前10時から12時5分まで
- II 場 所 千葉市消費生活センター 3階 研修講義室
- III 出席者 羽田委員（会長）、土肥委員（副会長）、篠塚委員、上山委員、高橋委員、高木委員、松浦委員、小俣委員、高澤委員、安達委員

IV 議 事

(1) 報告事項

- ①食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る平成30年度事業・対策等の実施結果について
- ②リスクコミュニケーションの実施状況について
- ③千葉県におけるHACCP普及推進事業の実施状況について
- ④その他

(3) 議 題

- ①食品衛生法改正に伴う対応について
（「HACCPに沿った衛生管理の制度化」及び「営業許可の見直し及び営業届出制度の創設」について）
- ②その他

V 会議要旨

【羽田会長挨拶】

会議の開催にあたり、一言御挨拶申し上げます。

千葉県では台風等で非常に大きな被害が起きました。被災者の皆様には心よりお見舞いを申し上げます。私も先週の日曜日に被災地（鶴舞）の方向に行ったのですが、松の大木が根元からごっそり倒れていたり、あちこちの公道が通行止めになっており、非常に大きな災害であったことを実感しました。

こういった災害がありますと、首都圏の食糧供給基地でもあります千葉県の甚大な被害により、非常に大きな影響があるのではないかと思います。さらに、食品の安全の確保という面でも、重要な問題ではないかと思います。

今回のメインテーマである HACCP は、この協議会の立ち上がった当初から何度も議論をし、リスクコミュニケーションの中でも触れられてまいりました。いよいよ多くの食品関連事業者で HACCP に沿った衛生管理がされる、ということになりました。しかし、現場で実践していくには、様々な問題が起きるのは間違いないと思います。

千葉県において、HACCP を十分な周知のもとに、納得の上でこの制度を根付かせるということが、この会の大きなテーマではないかと思っております。今日は各団体、消費者、生産者、食品等の製造加工業者、流通業者、マスコミの方々にお集まりいただいております。それぞれ関係諸団体でどういった取組が行われているか、理念を具体化するためにどのようにしていかなければいけないか、等に関して御意見を伺いたいと思います。HACCP の制度化は法律で決まっております、千葉県の安全安心協議会を通したうえで、千葉県内で進めていく

という流れとなります。

本日は皆様の忌憚のない御意見を、ほぼ全員の方から伺い、その後所属の方への周知等をお願いすることになると思いますのでよろしくお願ひいたします。

【議事】

(1) 報告事項

①食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る平成30年度事業・対策等実施結果について

○羽田会長

それでは、次第に従って会議を進めでまいりたいと思います。

前半については報告なので、それほど時間を取らないかと思いますが、まず報告事項(1)「食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る平成30年度事業・対策等の実施結果について」事務局から報告をよろしくお願ひいたします。

【事務局から資料に基づき報告】

質疑応答・意見交換

○羽田会長

只今の報告、例年と同じものが多いと思いますが、何か御質問・御意見等ありましたらお願ひいたします。

特にございませんでしょうか。特になければ次に行きたいと思います。

他になければ、(1)はこれで終わりいたします。

②リスクコミュニケーションの実施状況について

○羽田会長

それでは、(2)「リスクコミュニケーションの実施状況について」御説明をしていただきます。

【事務局から資料に基づき報告】

質疑応答・意見交換

○羽田会長

ありがとうございました。リスコミということで、これもこの協議会が始まった当初はどのようにやれば良いのか、ということで随分試行錯誤したところですが、こここのところ大体一定の方針でいくようになってきているところでもあります。例年とそれほど大きな違いはないと思いますが、何か御意見・御提案等ございましたらよろしくお願ひします。

それではこのままで承認ということでよろしいでしょうか。

どうもありがとうございます。

③千葉県におけるHACCPの普及推進事業の実施状況について

○羽田会長

それでは、(3)「千葉県における HACCP の普及推進事業の実施状況」について、事務局から報告をお願いします。

【事務局から資料に基づき報告】

質疑応答・意見交換

○ 羽田会長

どうもありがとうございました。行政の取組としてこれだけのことをやってきて、令和元年も同様に計画しているということと、これまで手上げ方式だったものを、必要な事業者に出向いて取り組んでいる、ということでした。

それ以外にも行政職員その他の研修等を実施していく、ということでありました。HACCP セミナーのスケジュールがありますので、ぜひ各団体の方でも周知されて、こういった講習会その他に参加できるようにしていただけると導入がスムーズになっていくのではと思います。13 ページのところにスケジュールが示されているので、ぜひ周知をお願いします。

リーフレットに関しても簡潔に書いてあると思いますので、よろしく願いいたします。

それではほかに関わりの御意見・御質問等ありましたらお願いいたします。

○事務局

事務局から資料の訂正をさせていただきます。

資料3の2ページ「2 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の導入支援技術講習会」(2) 開催方法の内容が、事務局の手違いで HACCP セミナーの内容になってしまっております。実際にこの技術講習会の内容としては、外部講師にお願いし、食品衛生指導員を対象に、公益社団法人千葉県食品衛生協会の17の支所ごとに講習会を開催し、外部講師の方から「小規模な飲食店事業者向けの手引書」を活用いただき、実際に指導員自身が飲食店を行っている場合等については、自らの事業所の衛生管理計画を作成するなど実習を交えて知識を修得していただく、というような形で行っています。内容の修正をお願いいたします。

○羽田会長

これは重大な内容ですね。

事務局のミスということでしたので、修正の上周知をお願いします。

④その他

○羽田会長

それでは次に「その他」につきましては、事務局から特にありませんか。

○事務局

特にございません。

○羽田会長

了解しました。

(2) 議 題

①食品衛生法改正に伴う対応について

(「HACCPに沿った衛生管理の制度化」及び「営業許可の見直し及び営業届出制度の創設」について)

○羽田会長

それでは、いよいよ議題に入りたいと思います。議題の1番目がメインとなるのですが、(1)「食品衛生法改正に伴う対応について」どういうふうに行政が考えているかという計画、あるいは具体的な内容について説明を願おうと思いますので、各団体の方々には、これで内容が十分かどうかという点も含めましてよく聞いていただいて、御意見をいただこうと思っています。

それでは御説明よろしく願いいたします。

【事務局から資料に基づき報告】

質疑応答・意見交換

○羽田会長

完璧にわかった、とはなかなか言えない状況かと思いますが、すでに進んでいますので、なんとか対応していかなくてはいけない、ということになるかと思っています。

少しよくわからないのですが、政令というものはどこが出しているのでしょうか。

また、省令というものは厚生労働省が出している、ということで良いのでしょうか。

○事務局

どちらも国なのですが、法律があり、その下に政令、省令、言い換えると法律、法律の施行令、法律の施行規則、だんだんとイメージ的に末広がりに細かくなっていく、ということ。

○羽田会長

(省令の省は) 具体的にはどこでしょうか。

○事務局

省令は厚生労働省の省です。政令はその上の内閣で出している物です。

○羽田会長

条例というのは、それを引き継いで適用させるために県がつくるもので、すでにある条例をこの政省令の変更に基づいて、合うように変更させていくのが行政の仕事、ということですね。

その辺をもっとわかりやすく、篠塚委員に記事にさせていただけるとありがたいですね。

では、各団体からの意見を出していただきます。
まだわからない点も多いかと思いますが。

○土肥副会長

HACCP の制度化の関係で、2020 年 6 月に施行ということですが、経過措置ということで 1 年間、20 ページに記載されていますけれども「施行日から起算して 1 年間は、旧食品衛生法第 50 条第 2 項の規定により定められた基準によることとする」と書いてあります。

先ほどの県のスケジュール、18 ページに条例の上のおそらく管理運営基準というお話をしたかと思うのですが、管理運営基準が改正したらどのような省令になるのかわからないのだけれども、今は 2 段階方式ですよね。要するに、HACCP を入れたものと HACCP を入れないものを選択できる。

それが今度制度化ですから、HACCP を入れなくてはいけないことになりますよね、条例上では。そうすると経過措置で、もう法律がなくなっているのに、条例で 1 年間経過措置ということはできるのでしょうか。

○事務局

今現在の条例では、管理運営基準という形で、今言われたとおり HACCP を導入しているタイプと HACCP を導入していないタイプ、ということで管理運営基準があります。その条文は削除をするのですが、1 年間は残しておく、という条例の改正を行います。

○土肥副会長

わかりました。

廃止するのだけれども、旧条例は 2021 年 6 月まではそのまま、というように、条例にも経過措置を設ける、ということですね。

○羽田会長

千葉日報の方には後ほど御意見をお聞きすることにし、実際の団体の方々から発言をお願いします。まず生協の上山委員お願いいたします。

○上山委員

御報告ありがとうございました。すごく難しく資料の方を覗いておりました。

HACCP 自体は消費者にとってはすごく良いことかな、というふうにも実際思っております。特に、今まで衛生的にやっていたことはちゃんと残しながら、それをきちんと記録・管理するということがプラスアルファになるということでは、すごく良いかなと思っております。

大手企業様のところに関しましては、大体 ISO で基本的には HACCP が入っているところもありますので、特に中小企業のところ、どういうふうにもこのことを周知していくかということとはすごく大切なことと、あとやはり指導員の、基本的には HACCP を導入してそのことを担保していくことは非常に重要なことかなと思っております。ですから、そう

いった意味では指導員の育成をどういうふうと考えていくのか、ということはずごく大きなポイントなのではないか、というふうにお話のなかですごく感じております。

あともう一つはこの HACCP 自体を消費者がほとんど知らないというところなのですね。事業者のところに関しましては、だいたい県行政も含めて、パンフレット等も力を入れられているなど感じておりますし、特にこのパンフレットはわかりやすいかなと。ただ消費者にとって HACCP にメリットがあることについて消費者が知らない、ということが、やはり今後どのようにお伝えしていくかというところに少し力を入れていただくとすごく良いものになっていくのかな、と思いました。

ちょっと感想も含めてというところになります。

○羽田会長

その主旨は良し、ただ個別にきちんとやって、事業者だけではなく、消費者にもわかるようにするのが行政の責務、という御意見だったかなと思います。どうもありがとうございました。

それでは高橋委員、いかがでしょうか。

○高橋委員

消費者団体の高橋と申します。

私達は消費者なので、外食やそれから中食、そういったものを利用しておまして、大企業などはこういうもの（HACCP）は当然やっていると思いますので、小さな飲食店などには、（指導に）入っていただくような指導員があると思うのですが、漏れることはないのでしょうか。

HACCP については、先ほども上山委員がおっしゃったとおり、勉強しているところは勉強していると思うのですが、消費者が全然わからないのですよね、どういうことか。そういうことも関係していると思うのですが、こういうものもあちこちに講演会とか色々やっていると思いますけれども、こういうことも一般市民にもお知らせしていただくと良いなと思います。以上です。

○羽田会長

消費者の代表としてということでありました。なかなか消費者に理解していただくのは容易ではないかと思われませんが、よろしく願います。

○高橋委員

でも衛生管理というものは、すごく私達消費者にも大切だと思うので。

○羽田会長

そうですね。やり方によっては非常に興味を持たれるようなやり方をすることもできると思うので、リスクコミュニケーションと同じで難しいかとは思いますが、よろしく願います。

○事務局

消費者の方にもやはり、HACCP というものを今後事業者がやらないといけない、ということを知っていただけると、事業者の方も励みになるというか、やっていないと逆に恥ずかしいというか、もちろん法律で決められているのでやらなくてはいけないのですけれども、やはり見られているとか、そういうふうに見てもらえれば、事業者にとってもプラスに働くのかなと思っております。

○高橋委員

昔、牛乳パックに「うちの会社は HACCP を取り入れています」というようなことが書いてあったのですけれども、今ほとんどないですよ。たまに食品を買くと、後ろに「うちが HACCP を取り入れています」と書いてあるようなものもあるのですけれども、消費者はほとんどわからないと思いますので、よろしく願いいたします。

○羽田会長

見たことなかったですね。ありがとうございます。
それでは、高木委員いかがでしょうか。

○高木委員

私どもは生産者団体ですが、HACCP の制度化が義務化されたことを受け、私どもがやっていることの概要について説明していきたいと思っております。

HACCP の制度化を契機に、食品事業者等の皆さまが自らの衛生管理の取組みをより徹底するということが考えられますが、これまで以上に生産する食品の原材料である農産物への安全性の関心が高まる可能性があると考えております。私ども JA グループとしては食品事業者等の皆さまに対しまして、(原材料に使用される農産物が安全・安心であるという)説明責任を果たせるよう取り組んでいるところでございます。

○羽田会長

事業者というのは、農産物を加工する業者ということでしょうか。

○高木委員

そうです。食品事業者等です。

○羽田会長

農家ということではなく、ですね。

○高木委員

そうです。そういった方々に対して、原材料となる農産物が安全・安心であることの説明責任を果たせるようにしなくてはならない、と考えております。

そのため JA グループとしましては、その食の安全確保対策を着実に実践して、消費者

に安心・安全な農畜産物を提供することによって、国産の農畜産物に対する信頼をさらに強め、強固にしていきます。JA グループとして 3 つの段階があると考えていますが、最初が農畜産物の生産の段階、次が集出荷の段階、最後に加工・販売の段階です。この 3 つの段階について、切れ間のない食品衛生管理を実施していく、ということです。

JA グループでは、8 月に「HACCP の制度を踏まえた食の安全確保対策にかかる取組方針」を作成しました。

今申し上げた 3 つの段階のうち、生産段階、食品衛生法上のいわゆる「採取」にあたる部分、これについては HACCP の対象外と認識しております。

それから集出荷の段階、これは厚生労働省及び農林水産省と、(本会の) 本所が協議してきましたけれども、ライスセンター、農業倉庫、野菜の集出荷場について、最終的には採取の範囲で、HACCP の対象範囲外となると認識しています。ただし、農林水産省から、HACCP の制度外にはなりますが、GAP 等に準じた自主的な衛生管理の取組みをすることが示され、現在取り組んでいるところです。

問題は加工・販売の段階です。農協さんによってはファーマーズマーケットですとか、生産者によっては法人の方であれば直売店舗ですとか加工施設を持っているところもあります。そういった方々にどのように周知していくか、ということですが、まず JA が関与しているものであれば、JA グループの中で把握できるので、そこについては指導ができます。問題は組合員であるけれども農業法人等を設立していて、独自に店舗・加工施設等を運営している方々が、資料 5 の 1 ページ目最下段の 1 の(2)の②要届出業種に該当し、いわゆる①要許可業種、③届出対象外に該当しない業種だと思います。その方々への周知については、各県内 19 の JA があり、1 月から合併に伴い 17JA になるのですが、その広報誌を利用して周知していく、ことが考えられます。また、私どもも生産者向けに広報誌を発行していますので、改正の概要等を掲載し、周知を図っていくことで、県の皆様方のお手伝いが少しできる、と考えております。

○羽田会長

なかなか JA 1 つを取ってみても、大きな事業者と小さな事業者が両方混在しているような状態ですし、独立して作った場合どこに入るのかとか、対象外だとかどういうふうになるのかというような、線引きが結構ややこしいな、と感じますけれども、今の御説明の線引きで特に問題はないということによろしいでしょうか。

○事務局

大丈夫です。先ほどのライスセンターとか、あとはカントリーエレベーターとか、その辺りの説明につきましては、資料の 19 ページに国の方も赤字で大きく注意書きのような形で書いております。まさに高木委員がおっしゃられた内容が、19 ページの真ん中より少し下側辺りに書いてあるところであります。

○羽田会長

どうもありがとうございました。

JA では、きちんとした対応ができていて、さらに詳細に進めていかれるということで、多分問題ないということかと思います。

それでは次に、松浦委員いかがでしょうか。

○松浦委員

質問を織り交ぜてお伺いしたいところがありまして、まずこの Codex の HACCP7 原則に基づく導入の課程なのですが、これは何か申請とか許可とかいった物は出るものなのでしょうか。

○事務局

HACCP に基づく衛生管理をやった場合に、ということでしょうか。

○松浦委員

そうですね。大規模な事業者が対象となった場合ですね。

○事務局

これは特に承認とか申請とかそういった類のものは一切ございません。

○松浦委員

ないのですね。ということは、変な話ですが、勝手に進めてよい、ということですか。

○事務局

そうですね。

○松浦委員

では、チェックもないということ？

○事務局

我々は全ての事業者様が HACCP を導入しているかどうか、ということは、監視に行ったりした際等に確認はさせていただきますので、そういった折に見させていただく、という形になるかと思います。ただ、それに対して承認であったり、改めて申請をしなくてはいけない、というものではないです。

○松浦委員

それとですね、小規模な事業者、これが 50 名未満と書いてありますが、これは事業所単位でしょうか。それとも 1 法人としてとらえるのでしょうか。

○事務局

施設ごとになっているかと思いますが。事業所単位です。

○松浦委員

わかりました。

千葉県は漁業・水産加工の場合、先ほどのJAさんと一緒でして、むしろうちの方が極端かもしれませんが、HACCPの認定を受けている大手の水産加工もありますし、生協さんとか大手量販店さんの指導を直接受けながら製造している、いわゆるHACCPに基づいた製造をしているところもあります。また、それ以外に、一番多いのは家族経営が多いので、こういう意識がまだほとんどないな、という感じはしております。

簡易なものだとは思いますが、一番苦手なのは、計画を作るということも大事ですが、記録を残すということが習慣的にされていないので、そこをどうやって定着させるのか、ということが大事なのかなと思っております。

それにはどういう方法があるのかなと思ひまして、こういった皆さんの中で支援するという方法もありますし、もう一方で小さな加工屋さんが得意先として持っている販売先、卸の方から、こういう計画ができていますか、あるいはこういう記録が作成されていますか、ということの確認ができるような指導等があれば、定着していく可能性もあるのかなという感じがしております。

○羽田会長

数々の課題があるということでした。

特に家族経営、その他への特別な配慮に関して、行政では何か考えているのでしょうか。

○事務局

特別な配慮というか、やはりそういった家族経営の方々にまず周知を、「こういった制度が導入されます」という周知をしないと、まずスタートが始まらないのかなと。そこでやはり後ろにいる関係各課、あとは皆さん関係団体の方々と連携を図りながら、漏れなく周知をしていきたいと考えているので、まずはその徹底をしていきたいと考えております。

また、先ほど松浦委員がおっしゃったように、得意先からチェックを受ける、まさにこれがいいな、と。やはりお互いにチェックをしあって、それこそ自主管理になってくるのかな、と。我々行政がやりなさい、やりなさい、と言うだけでなく、やはり事業者自らがやらなくちゃいけないという気持ちになる事が、一番の定着効果があるのかな、というふうに考えておりますので、そちらの方も皆さまから声がけ等していただけると非常に助かるな、と思っております。

○羽田会長

記録するのにあたり別にフォーマット等が決まっている物ではないのですよね。

○事務局

先ほど手引書というところで、基づく衛生管理は大規模なところがやるのですが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、我々が作成したリーフレット「HACCPが義務

化されます」の一番後ろのページのところに、これは小規模な一般飲食店事業者向けの手引書なのですが、こういった形である程度様式が示されています。この様式でないといけないということではないですが、本当に何から手を付ければ良いのかわからない、という方は、これを真似していただいて、自分なりの内容にアレンジして行って、まず作って記録をする、というところでハードルを下げてください、といったところを広めていくことを考えております。パンフレットを開けていただいて3ページの下のところ、少し古い情報で恐縮ですが、「現在公開されている手引書」が示されています。これからさらに時間が経過して、現在40後半くらいの数の手引書が示されています。こういったものが今、業種として色々手引書が示されていますので、自分のところに合う形の業種の手引書を参考に、衛生管理計画を作成し、記録をしていく、ということをやってくださいという形になります。

○羽田会長

結構なハードルですね。例えばExcel等でこういったフォーマットを作って、若い人が入っている家族であったらそれを活用できる等の支援は考えているのでしょうか。

○事務局

そうですね、何せ業種がどのくらいあるか、ということも把握できていないので、全ての業種について我々の方でケアができるか、というところで。例えば多いところ、本県であると飲食店営業の許可が許可業種の中で50%以上を占めている、ということで、そういったところにはフォーマットをダウンロードできるような形であるとか、そういった形でのフォローはしやすいのかな、と思っております。

○羽田会長

日々やっていかないといけない、ということになると、やはりExcelのような形でシートごとに月を変えて、とかそのような話なのかな、という予想なのですけれども。

○事務局

そういったものがあれば、よりやりやすくなるのかな、と。

○羽田会長

トライアルでも良いから一度作ってもらって、意識が高い人であれば、そちらを使ってもらいようにすれば省略化につながるかもしれないですね。

○事務局

そうですね。国の方にも汎用版みたいなもの、現在個々の業種で手引書が作られているので、例えば販売業であれば販売業の手引書、というようなものは作れないのか、聞いているところなのです。もしそういった物があればフォーマット・様式が示しやすいのです

が、現在そういった物は示されていないので、今後どうなっていくのかなといったところ
であります。

○松浦委員

魚市場の場合なのですけれども、これは Codex の関係の食品事業者等に該当するの
でしょうか。

○事務局

魚市場というのは、もう水揚げされたものを競り売りする物でしょうか。魚介類競り
売り営業という業種が許可業種の中にあるので、許可業種の場合は自ずと HACCP 制度化の
対象となりますので、対象となります。

○松浦委員

そうすると 50 名以上の場合は、こちら (HACCP に基づく衛生管理) の対象になる、
ということですよ。職員が 50 名以上になる場合は、事業規模等考慮、と記載してありま
すが。

○事務局

50 名以上ある場合が全てこちらの緑色の「HACCP に基づく衛生管理」をしなくては
いけないわけではなく、オレンジ色の部分、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」
について、50 名未満以外の条件もあり、下の部分、自店舗だけで小売販売する製造業、お
菓子屋さんとか自分のところで作って店舗売りするものとか、あとは飲食店、メニューが
いっぱいあって「HACCP に基づく衛生管理」が難しいところ、そうざいを作っている業
とか、業態によっても規模に関係なく、オレンジ色の方、弾力化された「HACCP の考え
方を取り入れた衛生管理」の対象になる、といったところになっていますので、50 名以上
だから全て「HACCP に基づく衛生管理」ということではなく、そこにどういった業態の
ものをやられているか、というところも含めて、最終的に「HACCP に基づく衛生管理」
の対象になるか、というところであります。

○小俣委員

一番困っているのがうちの協会なのでは、と思っています。というのは、基本的には
ここで言っている食品等事業者がすべて対象、というのがうちの協会なのですね。簡単に
言えば、野菜の場合、生産者は関係ないのですが、販売しているところは、そこが食品衛
生協会に入りたい、ということであれば入ることができる、原則的には、だけほとんど
入っていない、というのが現状ですが。

いわゆる今までの許可を取っている業種と許可を取っていない業種の 2 つに分けま
すと、許可に入っている業種については、7 割近くが (協会に) お入りいただいています。
ただ許可を取っていないところは、漬物等も含め 1~2 割入っているかどうか。

先ほど指導員という言葉が何度か出ていたのですが、ここでちょっと説明させていただ

きたいのですが。いわゆる食品衛生協会の指導員というのは、原則としては食品衛生協会に入っている事業者に対して指導することができるのが、食品衛生指導員ということになっています。

衛生指導課の方で説明していただいた支援事業がございましたが、この講習会を受けることによって、なんとか入っていない方々についてもお話をできるような、ということを私の方では今あえてこれからまた相談に上がって、こういう制度が法律で決まってしまうわけですから、やらなくてはいけないわけです。あと、どうやってお知らせをしていくか。

先ほど野菜の話が出たので、併せて私の個人的な危惧しているところなのですが、無人販売所がありますよね。そこは私の理解では、農家さんが直接置いているんですね。その違いをやはり農家さんに理解いただかないといけないのかな、と思うところがあります。

○羽田会長

どういうふうに理解すれば。

○小俣委員

農家であれば関係ない、と思われている。

○羽田会長

農家であってもそこに無人販売所を置けば、HACCPの対象になる、と。

○小俣委員

なるんじゃないかな、と思っているんです。

○羽田会長

そのあたりどうでしょうか。

○事務局

今のところですね、まだ案だと思うのですが、野菜とか果物の販売についても届出の対象と示されています。まあ今後本当にどのようになっていくかはわからないのですが、今のところそのように示されています。先ほどの資料26ページ、これが届出の例として示されているのですが、19番に野菜・果物販売業というものがありますので、これはまだ決定ではないのですが、今のところ国が示している案ということで、こういったところも届出の対象として示されております。

○羽田会長

入りそう、ということですね。

○小俣委員

そういったところに関してもお知らせをする、JAさん農協さんの協力をいただきながら、食品衛生協会としても会員さんの中にJA関係だとか、直営店の関係でお入りになっているところもありますので、そういうところから情報を得ながら、ということも内々では考えています。

それと一番の問題は、「記録を取る」ということが一番大変なことなんです。先ほど手引書の話もありましたけれども、例えば水産製品製造業というものがあるのですが、これはいわゆる魚肉練り製品、さつま揚げとか、はんぺんとかそういうもの、それから、煮干しとか干物とか、そういうものも対象になりそうな雰囲気というふうに、日本食品衛生協会からは説明を聞いております。そうすると、今まで千葉県では（許可の）対象にはなかったんですね。単に作っている、という。製造所だけで、届出とかはなかった。そういったところにもどのように理解していただきながら、保健所さんの方と連携を取りながら、周知というか情報提供したらいいのかな、というところが非常に悩ましいところでございます。あと、お米の関係でも、ライスセンターは確かに対象外ですが、精米して袋詰めにして出荷した段階では対象になるんですね、届出の。それについても手引書が、確か精米については出ていたと思いますが。

先ほど事務局もおっしゃっていたように、販売業として一括の手引書であるとかそういったものをやはり国の方で認めていただけると、食品衛生協会としても非常に周知しやすいし、記録を取っていただくということ、正直言いますリーフレットの最後にあるものを見ていただければと思うのですが、一般衛生管理のポイントと重要管理のポイントの2つに分かれるんですね、原則として。飲食店営業ですから、食中毒発生の可能性も高いということで重要管理ポイントがあるわけです。けれども、販売業に関しては重要管理ポイントがない物もありうるわけです。そういう例示のようなものがないと、やはり私共の協会の会員さん等々に説明するのも非常に難しいところがあるというのが実情でございます。

○羽田会長

行政へのお願いについても、逆に言えば食品衛生協会に入っていない方を入れてもらってサポートしてあげるよ、という話になるんじゃないかな、と。

○小俣委員

それよりも、入っていない方々にどうやって知らせる、ということも、もう今最優先に考えています。入ってもらえれば一番いいのですけれども。そんなことを言っている時間はもうない、というのが私共の考えであります。

○羽田会長

入っていない方々にも食品衛生協会としては責任がある、と。

○小俣委員

それで今回、県の方に食品衛生指導員の支援技術講習会を開催していただいて、そこで何か良い手立てがないかな、と。そうすれば原則会員のみなんですが、県の指定した講習会を受けたから、県内の（事業者全体に）という風に、拡大解釈できないかな、と。

○羽田会長

拡大解釈しないとしょうがないかな、という気がしますけれども、会員になってもらった方が良いでしょうね。

○小俣委員

それが一番良いですけども、ただやはり会費とかそういった物がありますので、その辺は何とも言えないところでございますし、それから今非常に倫理的な問題というのかなりありますので、うちの指導員が協会に入れ入れ、と言ってしまうと、それ自体が問題になってしまう場合もありますので…。

○羽田会長

わかりました。時間がどんどん過ぎてしまったので、次は高澤委員の方からお願いいたします。栄養士のお立場で。

○高澤委員

栄養士の立場で、と申しますと、26ページの25番のところにある集団給食施設と書いてあるところですが、ここが栄養士の部分です。今は集団給食という言葉はあまり使わなくて、特定給食施設、という言葉を使っているのですが、いわゆる病院とか学校、あと福祉施設、厚生施設、自衛隊等の給食をやっています。

これを見ると、食品衛生法の規定が、届け入れの規定が準用される、ということで、従来通りというところですけども。もう一つ下のところに小さい字で、外部業者に委託した場合、飲食店営業許可が必要ということみたいなのですが、今意外と給食施設は外部委託がどんどん進んでいるのですね。そういう現状の場合には、委託業者の方にも、病院は病院で届出はするけれども、そのほかに委託業者についても営業許可の届出が必要、と。二重に届出が必要になるのですか。

○事務局

おそらくこの場合は外部に委託して、その委託された業者が飲食店営業の許可を取って、給食施設で営業をされるので、そこの事業者が手続きをする形になるかと思います。

○高澤委員

個別の施設、施設の届出は必要ない、と。

○事務局

個別という、たとえば病院とか。多分そういったことではなく、そこでやっている事業者、委託していれば委託事業者、許可を持っている事業者が衛生管理の、いわゆる営業者という位置づけなので、営業者が届出をする。だから、これが今度直営の場合は許可の対象にはならないので、その施設の管理者の方が実際に運営していることになるので、その方が届出を出す、という整理になるのかと思います。ダブルでの届出はしないかと。

○高澤委員

直営の場合には従来通りだけれども、直営でなくて全面的に委託していると…

○事務局

わかりました、給食の届出ですね。給食の届出は今まで通り何も変わらないです。あくまでこれは食品衛生法上の届出制度のことなので、給食の届出ではない、別の届出になります。許可を取らず直営で給食施設、社会福祉施設等をやられている事業者は、保健所の方に（食品衛生法上の）届出を出す、ということです。給食の届出とは別に届出を出す、という定義になります。

○高澤委員

わかりました。意外とこういう施設、特定給食施設は HACCP を昔から、最初に入れたところなので、これから小さな飲食店営業をしているところ全て取り入れるということは、大変なことだな、というのは我々も今まで経験してきたことなのでわかるのですね。昨年度、前回も言ったのですが、記録をとることが大変ですね。温度管理一つとっても、冷蔵庫の温度を付けるとか、冷ました時の温度が何度だ、とか。そういった記録を付ける習慣ができるまでがまず大変で、できてしまえばよいのですが。これから色々ところで HACCP が取り入れられる、というのはすごく良いことではないかなというふうに思っています。

○羽田会長

多分 IOT を入れるとか、自動的に記録されるシステムでもないと、なかなか進まないかなという気がしますけれども。まあ IT の進歩に期待したいものです。

では次、イオンから安達委員何かありますでしょうか。

○安達委員

イオンは店内で調理加工をしますので、非常にかかわってきます。

全体的な考え方からすると、非常に HACCP って良いなと思っています。

当社では、作った後に抜き取り検査というものをします。そこで菌数であるとか、そういった物を調べるのですが、それだと事後対応なんです。要するに調べてわかった時には、結構な数が飲食に回っていると。今度 HACCP になると、CCP で危害分析になるので、製造過程でそれを未然に防ぐという考え方を入れていくので、非常に食の安全と

いう意味では画期的であるし、我々事業者としてはこれをきっちり実行できれば、より安全性が高まると考えています。そういった意味で非常に良いと思っています。

イオンリテールがイオンの中で中核企業なのですが、ここはもうすでに HACCP 対応終わってしまっていて、教育も中身も全部終了してしまっていて、来年からグループ会社にも全部教育を始めていきます。この（会場の）下にもアコレとか、オリジンデリカとかうちのグループ企業ですが、そこはまだ何も対応していないんですよ。それは来年から今やっていきます。

それから記録という話ですが、当社の場合、温度管理が一番重要なので、温度管理の記録は1日3回、紙で従業員が書いているんですよ、紙で。それは結構な人数もかかるし、時間もかかります。これを、クラウドシステムを今年作りまして、自動温度管理システムでいわゆるクラウドに飛ばして自動管理をする、という形に変えました。これでその作業が全くなくなります。その手の空いた時間は他の仕事に回す、ということで、これは非常に有効だと思っています。

あと課題としては、当社の場合原材料の受け入れ時点をどのように担保していくか、ということが結構課題でして、これは遡って我々が管理していくわけにはいきませんので、ある程度エビデンスをいただくとか、そういったことになっていくかと思えますけれども、HACCP が全事業者に適用されますので、それで担保がとれるのかな、という気もしています。

あと心配しているのは、先ほどもありましたように、監視指導員さんの人数とスキルの方が心配です。凄まじい事業者数があるって、これ全部やれるのかな、という気がします。

あと店頭後方や学校での HACCP の授業もやっていますが、これは非常に有効かな、と思っています。以上です。

○羽田会長

ありがとうございます。最後に篠塚委員。

○篠塚委員

皆さんのお話を聞いていて、私は本当に一消費者としての目線で少し何点か感想みたいな質問になってしまうのですが。

まずお聞きしたいのが、経過措置が取られているとのことですが、経過措置終了後にまだ対応していないという事業者があった場合に、それはペナルティ的なものとか、どういった扱いになるのでしょうか。

○事務局

特に即ペナルティということとはとらないで、まずはお話しをして、指導をしてやっていただく、といったところで対応します。

○篠塚委員

もう一点、HACCPに対応しているかどうか、ということ为例えば小規模なお店とか想像すると、消費者がそのお店に行って確認できたりとか、もしくは県のHPとかで一覧で対応している事業者、といったようなところで、確認できるような機会等はできるのでしょうか。

○事務局

先ほどの認証の話にも絡んでくるかとは思いますが、基本的にはそういった形で県の方でこのお店がHACCPを導入していますよ、とか示していくことは、HACCPは義務になりますのでありません。

例えば管理計画というものを作りますので、それをお客さんの見えるところに貼っておくとか、そういった手段でうちはHACCPをきちんとやっていますよ、というアピールをする、ということはあるのかな、というふうに思っています。特段何かそういったものを県の方から示すということはありません。

○篠塚委員

消費者としては、安全なお店とか業者さんを選べる、といった、消費者にとっては選択の基準になるかな、と思いましたが。そこはわかりました。ありがとうございます。

○羽田会長

ぜひ新聞としても、県民の方にわかりやすく何度も何度も繰り返し伝えていただければ、千葉県全体の食品安全・安心に効率的なのかな、と思いますので、ぜひよろしく願いいたします。

不手際で時間が伸びてしまいましたが、このあたりで締めたいと思います。

問題は山積しているかと思います。事務局に色々聞いてもらって、対応を細かくしていければというふうに思いますので、よろしくお願いします。

基本的にはHACCPをやるということは、今の安達委員が言われたように良いことですので、良いことはとにかく進めて、そこで色々問題があったらきちんと対応していく、ということがやはり一番だと思います。ぜひみなさん、所属の団体の方々に周知をして、あまりネガティブな形にならないように進めていただければ、と思います。

④その他

○羽田会長

それでは、本日の議題は以上となります。「その他」は何かありますでしょうか。

○事務局

特にございません。

○羽田会長

それでは本日の議事をこれで終わりたいと思います。進行をお返しします。

○司会

羽田会長どうもありがとうございました。

それでは、以上をもちまして、第26回千葉県食品等安全安心協議会を終了したいと思います。本日はどうもありがとうございました。