

第25回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

- I 日時 平成30年9月6日（木）午後2時から4時まで
- II 場所 千葉市民会館3階 特別会議室2
- III 出席者 羽田委員、土肥委員、加藤委員、首藤委員、高橋（初）委員、
阿部委員、高木委員、小川委員、小俣委員、高澤委員、片岡委員

IV 議 事

- (1) 正副会長選任
- (2) 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29年度事業・対策等の実施結果について
 - ②平成30年度リスクコミュニケーションの実施状況について
 - ③「食品衛生法等の一部を改正する法律」の公布について
 - ④千葉県におけるHACCP普及推進事業の実施状況について
 - ⑤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

【議事】

(1) 正副会長の選任について

（会長に羽田委員、副会長に土肥委員が選任された。）

《会長就任あいさつ》

先ほど大谷次長の方から、今回の会議の課題というのは、十分お知らせいただきました。一番大きなのは、食品衛生法改正ということがあって、今までもHACCPをどのようにやっていこうかということはこの会議の重要な課題として議論してきて、徐々に進めてきまして、その筋が見えたという状況かと思えます。さらに、食品衛生法改正により、国の方も進めております営業許可制度の見直し及び届出制度の創設というものがございます。ただ、そのように言われましても、営業の届出制度の見直しに関しては、その把握というのがまだできておりません。その把握に関して、今日、お集まりの皆様の方々にどういふふうにかえたらよいかというものを教えてください、それをもとに進めていき、どういふ風な業態かを把握しながら、そのHACCP全体を進めていきたいという流れかと理解しております。食品の安全安心に関しても非常に多くの課題が次から次へと出てくるかと思えます。今、進めておりますHACCPは、基本となるのですが、これは輸出ということにも関係しております。国際的な認証というか、日本の食は安全だというようなことが輸出には非常に重要でありますし、またそういったこと以外にも、食品に関しましては、フードロスはどうしたらよ

いか、包装資材でプラスチックを使ったものがありますが、それが大量に廃棄されて、マイクロプラスチックが世界中の海や環境を汚染するというので、将来の人を含めた生物の多様性、あるいは私たちの健康にも影響を及ぼすのではないかと懸念されています。もちろん、証拠はありませんが。そういったことも含めまして、非常に幅広いことを視野に入れながら、足元の課題を少しずつ解決していくというのが、この会の趣旨ではないかと考えております。今後もいろいろと課題があるかと思いますが、各関係団体の御意見をお聞きしながら進めていくという形になればと思っております。それではよろしく願いいたします。続きまして、土肥先生から御挨拶いただきます。

《副会長就任あいさつ》

会長がご挨拶されているので・・・。また、御紹介もいただきましたし、私の方は名前だけということで。この名簿に書いてあるのですが、非常に長い「特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会」と書いてあるのですが、略していつも NPO 法人食科協と言っております、土肥でございます。前期に引き続き、副会長として務めさせていただきますけれども、会長を補佐し、なおかつ皆様方に御協力いただきながら、やっていきたいと思っておりますのでよろしく願いいたしまして、わたくしの御挨拶とさせていただきます。

(2) 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29年度事業・対策等実施結果について

○羽田会長

それでは早速、次第に従って会議を進めさせていきたいと思っております。本日の次第、報告事項が1から4、そして、その他があります。これに関しまして順次進めていきたいと思っておりますが、報告事項の(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29年度事業・対策等の実施結果について」ということですが、これは、千葉県としてどのようなものを行って、どのような現状であるかということをお客様に把握していただくことになるかと思っておりますが、これに関しまして、事務局から報告を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

駆け足で県が取り組んでいるさまざまな事業に関する御説明がありましたが、この時点で何か御質問、あるいは、もう少し詳しく知りたいというようなことがありましたらお願いしたいのですが、いかがでしょうか。

○土肥副会長

事務局から説明いただいた以外のところかもしれませんが、何点か、教えていただければと思います。まず、1ページ目の(1)安全・安心な農林畜水産物の生産と供給のところ、③のところ「しいたけ原木緊急確保事業」ということで、おそらく原発事故が平成23年にあり、それから約7年ほど経っているかと思うのですが、これを事業として実施し、

50 ベクレル以下というような形で、事業内容には書かれています。さらにその下にも放射性物質低減のための原木きのこの栽培管理ということが書かれています。また、6 ページ目のところに、特用林産物等モニタリング検査ということで、放射性物質検査を 254 検体、内訳としてしいたけ 109 検体、たけのこ 145 検体の検査を実施されているのですが、栽培していく中で放射性物質は増えるのか、増えないのか、そのあたりはいかがでしょうか。私が千葉県などの放射性物質の情報を見ると、ここに書いてあるしいたけとたけのこというのは、放射性物質をよく吸収するというので、数値が高いと考えてよいと把握しております。ですから、これらを検査されているのかと思うのですが、いかがでしょうか。担当課の方がいなければよいのですが。

○事務局

本日森林課の方が欠席なので、どちらかの課で、もしわかるようでしたらお願いします。

○農林水産政策課

農林水産政策課でございます。事務局の方から御案内がございましたように、森林課の方が欠席ということですので、詳しい内容につきましてはお答えできないのですが、基本的にこちらの検査につきましては、(同一のしいたけや、同一のたけのこにつき) 出荷前の 1 回の検査のほすでございますので、成長する段階で(放射性物質を) 吸収するかどうかということについては、おそらくわからないかと思えます。主管課という(立場で森林課に代わりお答えしているため) 推測の部分が入っているかと思えますが、一応お答えとさせていただきます。

※ () 括弧内は会議後補足

※ 会議後、森林課補足

- ・食品の基準値である、放射性セシウム濃度が 100Bq/kg を超える特用林産物が出荷、販売されることのないよう、モニタリング検査を実施するだけでなく、基準値を超えるしいたけが生産されることのないよう、「しいたけ原木緊急確保事業」により指標値以下のしいたけ原木を確保し、しいたけ生産者へ供給しています。
なお、しいたけ原木からしいたけへの放射性物質移行係数は 2 とされており、しいたけ原木の指標値は 50Bq/kg となります。
- ・モニタリング検査の頻度は、出荷制限の有無等により異なりますが、複数回検査を行う市町村であっても、同じほだ木(しいたけ原木に植菌したもの) から発生したしいたけや同じ竹林から発生したたけのこを検査するとは限りません。また、同一のしいたけ、たけのこに対する検査は、収穫後出荷前の 1 回のみとなります。このため、成長段階における放射性物質の増減は把握していません。

○土肥副会長

おそらく出荷できているということは、基準値以下であることは確かであるかと思えますが、この 50 ベクレルという数字がおそらく、出荷するときにはこの数値以下になっているということを基準に原木を出荷しているかと思うので、その辺のところをお聞きしたかったなと思うところです。

次の質問ですが、こちらでも担当課の方がいないかもしれませんが、2 ページ目のエコ農

業についてです。これはかなり前から実施されているものかと思えます。実際に、数値的にいくつ増えたのかは、平成29年度あるいは平成28年度の比較がないので、はっきりとはわからないのですが、これについての消費者の認知度はいかがなのでしょう。そういう調査はされたことがありますでしょうか。差別化というのでしょうか、要するに、普通に農薬を使っている基準値以下ということに比べ、エコ農業というのですから、農薬を低減させて実施しているということで、消費者の方にその点をアピールしながら、価格の差別化というかそういうことをされているのでしょうか。

○安全農業推進課

安全農業推進課でございます。よろしくお願いたします。ちばエコの制度は、平成14年度からスタートしております。面積とか取り組みについては、平成20年頃、全国的にも農薬、化学肥料を減らしたいということで、そういう取り組みが多くなり、平成21年ぐらいまで多くて、そのあとは少し減りながら推移しているというような状況でございます。近年は、やはり生産者の方の、高齢化等々、担い手不足ということで、全国的な課題もあります。その中で取り組む方は減っております。面積については、すでに取り組んでいる方で、面積を大きくしている方もいるという状況でございます。

認知度については、県政の世論調査というものの中で、「ちばエコ農産物を知ってますか」というような評価をしております。数値が手元になくて申し訳ありませんが、そういった評価は世論調査の中でやっております。ただ、なかなか消費者の方に、ちばエコ農産物への理解がどんどん進むというようなことは難しいという状況です。

○土肥副会長

ありがとうございました。もう一点良いでしょうか。5ページの(2)「製造・加工、流通・販売段階での監視・指導の推進」の中の上から4つ目、「学校給食用食材料の安全点検」という中で、細菌検査及び理化学検査を年2回されていますが、これは、結果として問題となったことはあるのでしょうか。学校給食というのは、文部科学省の管轄かと思いますが、何か根拠があって実施されているのでしょうか。例えば、それが、違反という言葉を使ってよいのかわかりませんが、不適合があった時には、おそらく、すでに消費されているかとは思いますが、いかがでしょうか。消費されているのであれば、どういう対応を取っているのか教えていただければと思います。わかる範囲でかまいませんので教えていただければと思います。

○学校安全保健課

学校安全保健課の武藤と申します。今、手元に資料がないのでわからないのですが、消費される以前のもの（原材料及び料理の両方）を検査しているものと思います。その他のことについては、手元に資料がなくわかりません。申し訳ございません。

※（ ）括弧内は会議後補足

○土肥副会長

私の方からは以上です。

○羽田会長

今、土肥委員から質問がありましたが、私はほとんどよく知らないなと思い、知りたいという点もありましたので、ぜひその点について、教えていただければと思います。効果

的な施策になっているかという観点は重要かと思しますので、よろしくお願ひします。
他になければ、(1) はこれで終わりといたします。

②平成30年度リスクコミュニケーションの開催状況について

○羽田会長

それでは、(2) の報告にいきたいと思ひます。(2) 「平成30年度リスクコミュニケーションの実施状況について」 こちらも、事務局からよろしくお願ひします。

【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

ありがとうございました。これもこの協議会当初から、いろいろ工夫しながら取り組んでおりますリスクミの内容で今年度やってきている、あるいはやりつつあることのまとめ、状況の御説明でした。これに関しまして、何か御質問、御指摘がありましたら、お伺ひしたいのですが、いかがでしょうか。本日、イオンの方が急遽御欠席になったので、そちらの方の御意見は伺えないのですが。

よろしいでしょうか。特になければ次に行きたいと思ひます。

③「食品衛生法等の一部を改正する法律」の公布について

○羽田会長

それでは、(3) に進みたいと思ひます。これが今日の議論の土台になることかと思ひますが、(3) 「食品衛生法等の一部を改正する法律」の公布ということがございました。これに対応するために、さまざまなことを県もやらなくてはいけないし、皆さま方の御所属団体もかなり内容を理解した上で進めていかななくてはならないことがあるかと思ひますので、これに関してまず説明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

どうもありがとうございました。基本的に、今日の議題、話し合い、あるいは、計画を話していただく項目は、改正の概要の2の「HACCPに沿った衛生管理の制度化」というのと、「34業種営業許可業種以外の事業者の届出をどのようにするか」ということで、それぞれ2年以内、3年以内にはなくてはならないというお話でした。この時点で何か御質問等がございましたら、お願ひいたします。よろしいでしょうか。後で議題にも出てきますので、その時にまとめてお話をさせていただいて、御理解いただいたうえで、その所属団体の方針その他についてお話をお聞きしたいと思ひます。それでよろしいでしょうか。

それでは、この報告はこれで終わりにします。

④千葉県における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、次の報告、4番目でしょうか。千葉県におけるHACCPの普及推進事業の実施状況ということで、現状ではどうかということをお話をしていただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

【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

どうもありがとうございました。HACCPチャレンジセミナーとして、最初に導入する興味のある事業者を対象とした事業、それから、実際に導入するのを支援する事業、1年目は国の事業、2年目、3年目は県の独自事業としてやって、これまで20施設ほどが導入がある程度終わったという話かと思っております。そのあと人材の養成ということで、HACCPに関する食品衛生監視員の研修ということも取組としてされております。こういったことが法律改正において、すべてにHACCPを導入しなくてはならない、すべてという非常に重たい言葉がありますので、それを何とか完成するために必要な現状の取り組みといった話かと思っておりますが、これら取組に関して、何か御質問、御指摘がありましたら、よろしくお願いいたしますと思っております。いかがでしょうか。かなり積極的にやっているといえるかと思っておりますが、目標である「すべて」ということになると結構重たいので、これからの取組によって、どこまで達成できるかということかと思っております。

それでは、この報告についてはよろしいでしょうか。どうもありがとうございました。

⑤その他

○羽田会長

その次の「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

それでは、その他は特にないということですので、報告事項はこの4つで終了にしたいと思います。

(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、早速、今日の主要なところでございます議題に入りたいと思っております。議題の1番目「食品衛生法改正に伴う対応について」は、今予備知識を入れたところでございますが、事務局からさらに具体的な説明をよろしくお願いいたします。

【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

どうもありがとうございました。たぶん、皆さまもお感じかと思いますが、走りながらやってるといった感じで、だいたいの大枠は法律で示されたということではありますが、施設基準、管理運営基準その他に関しては、まだ、国から示されていないので、条例もまだ定められていないという状況で走らなくてはいけないというような状況かと思えます。それから、要許可業種の34業種というのは、今まで示されているわけですが、その34という括りがなくなって、要許可業種で大規模なものは今までも把握できているわけですが、問題となるのは、届出業種の中には今までの34の業種も入ってくるかと思えますが、そのほかに今まで全く把握できていない、今まで許可が全く不要な食品製造の業種というのを今後どうやっていくのか、正直、皆目見当がつかないという状況からスタートしているのではないかという印象があります。そこで、いろいろな業種があるわけですが、皆さんの業界の代表として来られているということですが、本日は、松浦委員が水産加工漁業協同組合ということで、ご参加になるはずだったのですが、今日は御欠席なので、水産加工に関しては、このあたりの事業者の把握を、今まで捉えてない事業者をどのように把握して、届出をしていくかという方針というのを、御欠席ではありますが、先に御意見を聞いておりますので、まず、事務局から御説明をいただいて、その後、今日御出席の団体の方から、どんなことを考えている、まだそんなところまでは検討していないというようなことも含めて、御意見を伺えればというふうに思います。それでは、松浦委員の御意見を事務局の方からいただきたいと思えます。

○事務局

それでは、本日御欠席でございます千葉県漁業協同組合連合会の松浦委員より、事前に御意見を頂戴しておりますので、御紹介いたします。

まず一つ目としてですが、「営業許可の対象となっていない届出対象事業者への周知、把握については、所属会員（漁協）へ法改正関連文書を配布のうえ、調査票での実態把握は可能であり、さらに、これ以外の関連事業者については、関係部署で個別に把握する。なお、漁協が運営する産地魚市場は小規模なところが多いので、届出事業者の対象になるのかどうか、情報があれば教えていただきたい。また、HACCPに沿った衛生管理の導入について、水産加工業者等の多くは、零細な家族経営が多いのが実態なので、実行可能な衛生管理を制度化していただきたい。」との意見をいただいております。

2つ目として、法改正にともなう貴団体の対応につきましては、「食品衛生法改正に伴う関連文書を会員漁港や関連事業者に配布し、周知を図り、具体的な対応については、法改正の詳細の内容が明確になった時点で対応する。」とのことでした。以上です。

○羽田会長

どうもありがとうございました。先ほど御説明にありましたように、対象は、すべての食品等事業者ということになっております。大規模な事業者は、コーデックスのHACCP7原則に基づいて、自ら実施して、記録その他をとっていくということですので、HACCP

に基づく衛生管理ができる業種ということになります。今問題となっておりますのは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理で、把握もできていない業種に関してどうするかということでもあります。千葉県漁業協同組合連合会に関しましても、漁協を中心にある程度の仕組みはあるので、把握はできるだろうというような御意見であったかと思えます。干物とかを含めていろいろな加工とか、今後は、そのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理、その制度の対象者ということになりますので、そのような考え方が示されたということかと思えます。今、松浦委員については、千葉県漁業協同組合連合会としての御意見であったので、他の団体につきまして、順次お聞きしていきたいと思えます。まず、全国農業協同組合連合会千葉県本部の高木委員の方から、特に今まで対象ではなかった漬物の製造など、許可のいない食品を製造している事業者もいるのではないかと思えますが、そういったところも含めて、どういったことをやって、どうすれば把握できるだろうという点について、お考えをお示しいただいて、県を助けてほしいということになるかと思えますが、よろしくお願ひいたします。

○高木委員

全農千葉の高木でございます。わたくしどもも法改正について認識しているのですが、農産物の加工品の場合、食品衛生法上の加工の定義というのをまず理解する必要があると思ひました。

私たちJAグループにおいては、農産物を加熱し加工する施設はあまりありません。仮にそういった施設であれば、会社化されていたりします。

わたくしどもの施設でいうと、生協さんからのオーダーに沿って、県内の農協から青果物を集荷し、ピッキングをし、袋詰めしたものを納めているのですが、その工程が食品衛生法上の加工に当たるのかどうか。

今まで私たちは、JAS法の観点からのリスク管理を中心に取組んできたことから、JAS法でいう加工の定義と食品衛生法でいう加工の定義は異なると思ひますので、今回の改正に対応するためには、そのあたりを会員であるJAに対して周知しなくてはならないと思ひました。

その上で、漁協さんと同じですが、周知する手段としては、JAグループには県農協中央会がありますので、そこを通じて、文書等で周知することは可能です。

その時に、自分のところで所有している施設が、この制度に当たるのかということ把握するために、当然考えられているかと思ひますが、例えば、フローチャートを使ったチェックシートのようなツールを使用し、自分で点検できるようにするとわかりやすいのではと思ひます。

私どもの業界ですと、まだ、認識が薄いのではないかと思ひますので、先ほど申し上げた食品衛生法上の加工の定義というところから周知する必要があると率直に思ひました。

○羽田会長

どうもありがとうございました。周知その他の仕組みはあるだろうということでしたが、加工の定義その他も含めて、周知するための資料その他に関して、県の支援も必要ではないかという御意見でしたが、県の方ではいかがでしょうか。

○事務局

農業に限らず、水産もそうですが、どこまでが農業で、どこからが食品衛生法が適用になるかというところ、そういう部分も国がこれから示していくということで、今はまだ、検討段階というところですが、今、おっしゃられたのは、例えば、まず、どういう野菜を生産されていますか、加工されていますか、というのがあって、その次に、例えば、イエスノーで、箱詰めされていますか、小分けしますかというものかとのことがあって、さらにその次に、例えば、カットしますかとか洗浄しますかとか、おそらくそのような図があって、それを進めていくと、ここからは届出対象ですよとか、食品衛生法の対象ですよとか、そのように単純にできる表があると周知しやすいというか、業者の方もわかりやすいとかそういうことでしょうか。

○高木委員

はい。そうです。例えば、食品表示法ですと、確か丸の野菜をカットしたものは加工に当たりませんが、食品衛生法では加工にあたると思いました。そのようなところから、現場の方に周知していかななくてはいけないのではないかと思いました。今回、この協議会に初めて出席させていただいたのですが、まず、率直にそう思いました。

○羽田会長

どうもありがとうございました。言葉の定義から、確かに、国の省令が示されていない状況の中で進めていかななくてはいけないのですが、先回りしてどんなことが重要かということ把握するためにも非常に有意義な御意見だったかと思しますので、今後、実際の小規模なところで、どこまではあまり考慮しなくていいが、どのレベルからきちんと管理その他をしなければならないかの具体的などころが必要だということがわかったということかと思えます。

それでは、その次に、千葉県の生協協同組合連合会の首藤さんから、農業者、食品等事業者について広く関連があると思われそうですが、事業者の把握について、今日の御説明を聞いて感じられたこととか、どの辺が問題となるだろうとか、そういった点について、御意見を述べていただけたらと思います。よろしく願いいたします。

○首藤委員

私たちは、そもそも連合会でございますので、事業の関係で、直接会員生協等と携わるという機会は少ないのですが、実際のところ、事業連合単位、それぞれの生協単位で、工場をもつていただくということになりますので、そちらについては、かなり早くからHACCPの導入について検討されていると聞いております。あとは、消費者団体という視点からでございますが、日本生協連というところでも、消費者の理解を促進するというところで、全国的な規模の学習会等を設けてきておりまして、わたくしどももそちらの方に出席しております。その中でも話をされておりますが、一つには、先ほど、千葉県の台所で、導入範囲が広がるというのは必然ということになるかと思うのですが、それらに関わっていく衛生指導員という方ですとか、導入後にそのレベルを維持していくことが必要になるかと思しますので、そういったところの人材の確保、育成について、今後、必要な対策になっていくのではないかということが話されております。もう一点ですが、導入、届出については、かなり情報を提供する必要があるということと、届出を促すことが必要になるかと思われるので、やはり、事業者にとって、HACCPを取ることに伴うインセンティブ

というのでしょうか、消費者との関係でどれだけ優位なところが出てくるのだろうかという点、そういったところも、制度にはならないかと思いますが、ランク付けをすとか、消費者へのアピールとか、そういったところは支援していくことがないと、導入のところ難しい側面があるのかと思いますので、そういったところで、一緒に考えていくことができると思っております。

○羽田会長

どうもありがとうございました。生協といいますと、大規模な部分もありますし、小規模な部分もありますし、ある程度、生産者、あるいは消費者というさまざまな立場があるかと思いますが、そのあたりの御意見をいただきました。今ありましたインセンティブというところは、導入を進めていくには重要かと思いますが、県の方では、インセンティブという面では、どのような考え方があるか伺えればと思いますが、いかがでしょうか。

○事務局

正直言いますと、今回の法改正の内容につきましては、今までの民間承認とか、国の総合衛生管理を国が承認するとかいうものではありません。ということも国もはっきり答えられておまして、例えば、この施設については、HACCPが導入されてますとか、そういったものについて、承認書とか許可証をだすものではないこともはっきり答えられておます。

先日、QAがでておますが、そういったものが実施されているということが消費者にもわかるようにということで、当然行政の立ち入りはあるのですが、施設に今まで義務付けられていなかった衛生管理の計画書のようなものを施設に掲示することによって、消費者にアピールできるのではないかと国はQAで答えられておます。

○羽田会長

どうもありがとうございました。今のところ、そういったレベルかと思いますが、国民の理解が進めば、それに伴って安心だというような意識を含めたインセンティブはあるかもしれないという感じかと思いますが。

○事務局

もう一点ですが、先ほど話しましたが、いわゆるマル総だとか、現行でもやっております「HACCP導入型基準」というものについては、マル総については認証、「HACCP導入型基準」については、現行は選択ですので、すでに導入していれば、他との差別化ということは当然言えるわけですが、今後制度化になると、これは、すべての事業者がやって当たり前ということになりますので、なかなか差別化というところでは、アピールというのは、困難になってくるのかとは思っております。とは言っても、積極的に導入を進めていただきたいというのが県の立場ではございますので、例えば、今年度については、監視指導計画がございまして、その中で、事業者によって、年何回立ち入りをするかというものを決めているのですが、今年度からは、HACCPによる衛生管理をやっているところについては、そこで十分自主衛生管理ができているという観点から、立ち入りの回数を減らしております。年3回であったところを年2回にすとか、年1回にすとか、そういう形で事業者の負担を軽減するというのも今後、進めていきたいというふうに考えております。

○羽田会長

どうもありがとうございました。それでは、その次に、実際の生産現場におられますらば女性農業者ネットワークの小川委員の方から、たぶん個人事業者がほとんどかと思いますが、いろいろと疑問点や課題もあるかもしれませんが、その点について御意見をいただけたらと思います。よろしくお願いします。

○小川委員

今回初めて参加させていただきまして、わたくしたち、農家の女性ということで、大きく加工場を持ってやっていらっしゃる方もおりますが、それこそ、対象外というか、許可のいない食品を作っている方も結構いると思います。どうしたものかと思っているのですが、これは、営業許可を取るよう、施設の面から考える必要がでてくるのでしょうか、そのようになっていくのでしょうか。

○事務局

現在、許可の対象となっている場合は、当然許可を取っていただいていると思いますが、現行で、許可の対象となっていないもの、許可不要な事業者については、今後、届出の対象になったり、規模によっては、許可になるケースもあります。現時点では、許可を取るために施設を大きくしたりする必要はないのですが、今後、政省令で基準が示されていく中で、場合によっては、そういう対象になっていくことがあるということで、今後、われわれとしても、まずは、今制度が変わりましたということをお知らせするのが1点、さらに、細かいものが見えてきた時点で、先ほど、高木委員から御指摘がありましたように、例えば、フローチャートを作って、自分がそれに該当するかどうかというのを知っていただくことが、2点目となります。まず、制度が変わったということをお知らせすると、その後、対象となるかどうかを御自身でも考えていただく、というような、2段階、3段階で行政も考えなくてはいけないなと思っております。

○小川委員

ほとんどがそういう方々ばかりかと思しますので、持ち帰りまして、報告したいと思いますし、また、今後の行政と協力して進めていくことを伝えていきたいと思しますので、よろしくお願いいたします。

○羽田会長

どうもありがとうございます。たぶん、そんなにうれしいことにはならないかと思いますが。でも、このような世界的な流れ、食品の安全安心をどういう風に考えていって、大規模なところはこういう風な考えのもとに、コーデックスの7原則をきっちりやらなくてはいけないという状況から、小規模な個人のレベルでは、少なくとも、このあたりを気を付けてやれば、食品の安全安心を保てるということになるので、意志改革という点では重要かと思いますが、実際の負担はそれほど増えないのではないかという気がします。そのあたりをわかりやすく周知していくということになるのではないかと思いますので、今後とも情報をわかりやすく伝えていただいて、それをその関係団体の方で伝えていただき、御意見があれば挙げていただくという形になるのではないかなとは思っています。まだ、国の省令も定められていませんし、具体的にこうだとか、こんなことやられちゃ困るというような話にも全くなっていないので、今後ともそういう点をフォローしていただければと思います。どうもありがとうございました。

それでは、次に、大規模な事業者ということで、キッコーマンの方から何か、御意見がありましたらお願いします。

○片岡委員

製造業の方はもともと、FSSCとか、ISO22000とかを大手の事業者は取っているのですが、現状の我々の製造チェーンの中から見っていくと、原料メーカーの委託先などでは、取得していないところもあるので、そういうところは今後、法改正もされたということで、取ってもらうことになるかと思いますが、我々にとっては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では困るわけで、コーデックス基準の管理をしてもらわなくてはならないと考えています。取引先にはそのようなことは伝えていこうと思っています。とはいっても、設備の拡張までは言えませんが、大手の事業者はこのあたりの声がけをしていくのではないかと思います。6月に改正され、われわれの取引先で実施していないところはリスト化ができていますので、そろそろ声がけしていこうかとは考えています。要届出の業種というのは、温度管理が必要だということで、チルドとか冷凍業者とかが入るのでしょうか、常温品を売っているところは対象となるのか。また、小規模事業者というのが出てくるのですが、その定義付けはもうされているのでしょうか。

○事務局

そこもはっきりしていないというのが、正直なところですね。例えば、従業員数で一定の数字で区切るとかいう話は出ているのですが、そこもまだ、具体的にいくつになるのか、本当に従業員数で切るのかということもわかっていない状況です。

○片岡委員

そうですね。どこかの業界では「何人」といったとこいう話もあるようですが・・・もう区切りが出たのと思っていましたが、まだ出ていないのですね。

○事務局

今回出たQAでは、現在、技術検討会で検討中と出ております。従業員の数とか、衛生管理を行う責任者とか、確かそういった書き方だったかと思いますが、そういったものを含めて、検討しているということです。

○片岡委員

取引先で、小さな原料メーカーもあるので、決まれば、それはそれで考慮しなければいけないかと思っていたのですが、まだ決まっていないのですね。わかりました。

○羽田委員

どうもありがとうございました。御意見をお聞きすると、大規模なところでもいろいろな課題があるなど、わかってないことも含めて課題があるなど感じました。

それでは、消費者側からの御意見として、高橋委員、阿部委員、何かありましたらお願いします。

○高橋委員

私たち、消費者ですが、以前、牛乳パックにHACCPに沿った衛生管理をしていますと表示の中にでていましたが、先ほどの説明があったように、差別化がなくなるということなのかどうか、今は牛乳パックにはもう書いていないのですよね。だから、やはり衛生管理ってというのは、常識になっていってほしいなという消費者の考えです。そうすれば、み

んな、向上するのではないかと考えております。以上です。

○羽田会長

阿部委員、何かありませんか。

○阿部委員

特にありません。

○羽田会長

ありがとうございました。それでは、小俣委員、高澤委員、いかがでしょうか。

○高澤委員

今日初めて参加するのですが、以前、病院にいたものですが、20年前、HACCPが導入されて、あれもやらなくてはいけない、これもやらなくてはいけないと大変だったと今思い出しながら聞いていました。小規模の飲食店における衛生管理にHACCPを導入するというのが書いてありますが、飲食店というのは少人数であり、そういうところで導入するのは、ちょっと大変なのかと、今人手不足で人が足りないような時に、今まではただ冷蔵庫に入ればよかったのに、今度は冷蔵庫の温度が何度かというのを記録しなくてはいけないとか、最低でもそういったことをやらなくてはいけないとか、あるいは揚げ物だったら、中心温度は何度くらいまで上がっているとか、少なくともそういったことをしないとHACCPにはならないのですよね。そこまで、飲食店で、それも小さいところでやるのかと、また、やってもらわなくてはいけないのがこのHACCPなんですけど、そのためには、働く人の意識改革ですね、今まではこれでやっていたけれども、これからはそれではないんだという、そういう意識を変えていかなとなかなか導入されないのではないかと昔のことを考えながら、そういったことを思いました。以上です。

○羽田会長

どうもありがとうございます。小俣委員よろしく申し上げます。

○小俣委員

こちらで今一番、頭を悩ませているところが、今高澤委員からもお話もあった加熱調理等々の話なんです。今、高澤委員からこの手引書を見てお話しいただいたかと思うのですが、まず、飲食店営業と言いましても、いわゆる居酒屋から、一般の飲食店、あるいは割烹とかあるいは旅館の調理場、この旅館というのは、旅館業法上、夏場の期間だけとか冬場の期間だけとかある一定の期間しかやらないところ、また、ホテルでもディズニーランド周辺のホテルのような大きなホテルなど、こちらも旅館業法の中に入ります。ピンからきりまで、私どもの会員はおられます。その中で同じことをすべての会員にやっていただくということは、無理かと、ただ、考え方を伝えていくということではできると思います。こちらは、厚生労働省の手引きになるのですが、これに基づいて、わたくしどもの上部団体の日本食品衛生協会というところが、こちらの資料、資料3の8ページ目を見ていただきたいのですが、ギリシャ数字のⅡ、HACCPの円滑な導入に向けたこれまでの検討と今後の対応についてというものがありますが、その一番下のところに、業界団体から厚生労働省に提案されている手引書（例）というところがございます。ここに、わたくしどもの上部団体の日本食品衛生協会が「小規模な一般飲食店」の手引書を出しております。その他に食品添加物製造とか、生めん類の製造とか、乾麺の製造とかも出ているのですが、

これについて、日本食品衛生協会の方では、最低基準、最低限やらなくてはいけないことを示されているのです。いわゆるここに書いてあることは、居酒屋とかそういうところでもできる、先ほど高澤委員が言われたような冷蔵庫の温度管理についても、実際見てみるとわかるのですが、冷蔵庫の温度がちゃんと0℃以下になってたか、8℃とか温度を書くのではなく、「なっていたか」で○を付けるのです。これがホテル、ディズニーランド周辺のホテルでもそれでいいかというところではなく、そういったところでは、もっと項目を増やしていくという手引書です。ところが、わたくし、これを全部見たのですが、漬物製造について、本当に小規模な漬物やさんが、本当にこの手引書通りにできるのかと。これは厚生労働省のホームページに載ってますから、最低限これをやらなくてはならないというふうにわたくしどもは考えてしまいます。会員の中には、成田市の名物である鉄砲漬、これも漬物です。漬物も大規模なところもあれば、先ほど小川委員の関係の方々のように小さなところで製造している鉄砲漬もあります。その時、漬物製造業の手引書の通りにやれといっても、できないというのが、頭を抱えているところです。正直言いますと、わたくしどもも食品衛生協会の会員の方々については、一部鉄砲漬など、漬物関係は把握していますけれども、国が示されている届出制度の対象となる漬物製造の方々については、ほとんど把握しておりません。これが保健所と協力しながら把握に努めていかなくてはならないと思っているのですが、その中でもこの手引書をどうするかというのが、わたくしどもにとっても、一番悩ましいところです。あまり説明になってなくて申し訳ございません。

○羽田会長

どうもありがとうございました。とにかく、小規模な事業者が、対応できなくなって、営業できなくなるというのは、日本にとって文化の破壊ということにもつながりますので、そういうことも含めて、これからも会員の皆様の御意見をできるだけ上げるようにしていただいて、それに適応できるようにしてほしいと願っておりますので、よろしく御対応のほど、お願いいたします。

それでは、今いろいろな説明や御意見ができましたところですが、最後に広報という、報道機関という立場で、どのように県民にわかりやすくしていくかということで御意見をいただければと思います。加藤委員、よろしくお願いいたします。

○加藤委員

今、感じたのが、千葉県の新聞記者で、HACCPの制度化について、取り上げる機会のある記者はなかなかいないのではないかと正直に思ったところで、それはなぜかということ、法改正が全国的なものであることと、千葉県民と事業者にどのくらいの影響があるのかということが、パッと見ただけではわかりにくいということがあると思っています。逆に、制度化を取り上げる、これをテーマに記事を書こうとなった時に気になったのが、これまで対象外だった施設数がどれくらいの規模になるのかということ、事業者の負担、今、御意見の中にもあったのですが、小規模事業者にとってはかなり大きな負担になってくかなと感じたので、どれくらい影響があるのかということ、また、一般消費者にとっては、制度化によって、どれくらいの好影響があるのかということ、それらが気になったので、そのあたりのところをアピールしていただければ、取り上げやすいのかなと思いました。

○羽田会長

どうもありがとうございました。「取り上げる」ということですので、そのあたりの声を届けて、どういう風を書いていただくかも含めて周知を図っていくということですね。まだ決まってないこともたくさんあるので、そのあたりは具体的には言えないかもしれませんが、どんなことを心配しているのかということ伝えていただければ、いろいろな議論が有効な議論になるのではないかと思います。

それでは、最後に土肥委員、いかがでしょうか。

○土肥副会長

皆様方から、御意見いただいているので、わたくしから特に申し上げることはないと思うのですが、やはり、国の方が、先ほど皆様が言われているように、HACCPの考え方のなか、基づくものなのかの差がわからないということですよ。小川委員が言われたように、小さいところはどうかとか、許可の対象とこのHACCPとの関係がどうかとかというところもわからない。その辺のところを行政側としては、情報発信をいただいて、皆様方が安心できるのかどうかはわかりませんが、その辺のところを常に情報発信していただけるとありがたいのかなと思います。HACCPは今言ったものですし、届出はおそらく後ろにいる方々、いろんな部署にいらっしゃる方かと思いますが、彼らのツールを使えば、かなりのところにこの届出制度を周知できるのではないかと考えております。特に農水の関係、農水省の方は、すごい情報を持っていますので、本省ですけども。千葉県は持っているかどうかわかりませんが。いろんなところに情報発信することによって、情報を集めて周知をしていくということが必要なことかと思えます。ただ、正確な情報を与えていかないと、間違った情報、要するにグレーゾーンの情報をきちんと国に正していただかないと、おそらく迷ってしまう方がかなりいらっしゃるかと思えますので、よろしく願いいたします。以上です。

○羽田会長

そうですね。届出をしたら、厄介なことになるのではないかとさせる状況ではまずいのではないかと思います。

○事務局

先ほどのQAのところ、これも少しアバウトですが、HACCPの対象事業者、小規模事業者というのが、どの程度の規模を指すかというのを答えているのがありまして、4つありまして、1つ目が、小規模な製造加工業者、2つ目が併設された店舗で小売販売のみを目的とした菓子や豆腐などの製造加工をする事業者、菓子製造とか、食肉販売とか、魚介類販売とか、豆腐製造、要するに家族で豆腐を作ったり、菓子を作ったり、店頭で販売しているところです。3つ目が、提供する食品の種類が多く、変更が頻繁な飲食店営業の業種、仕出し屋や弁当屋など日々メニューが変わるようなところ、4つ目として、低温保存が必要な包装食品の販売等一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種があります。また、規模については、政令の内容に関しては、業界団体が作成する手引書に想定される規模の他、衛生管理や品質管理を専任とする従業員の有無といった要素も大きく関与することから、従業員数及び専任の品質衛生管理の担当者数も勘案し、食品衛生管理に関する技術検討会によって、検討を進めておりますというふうにQAでは答えております。

○羽田会長

どうもありがとうございます。いろいろと各団体から御意見をいただいたということで、ある程度意見は、出たのではないかと思います。本日の意見を踏まえまして、今後の検討をよろしく願いいたします。

○高木委員

課題のところを感じたのですが、紙ベースですと、コストがかかるかと思しますので、インターネットを利用した方法も活用した方が良いと思いました。

○羽田会長

どうもありがとうございました。その他について、事務局、何かございますか。

○事務局

特にありません。

○羽田委員

それでは、時間も参りましたので、本日の議事はこれで終了したいと思います。進行を司会にお返しいたします。

○司会

羽田会長、土肥副会長、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25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。