

## 令和元度 第1回石川県食品安全安心対策懇話会 結果概要

1 日 時：令和元年8月30日（金）14：30～16：30

2 場 所：佃食品株式会社本社工場（金沢市大場町東828）

3 委員の出席：15名中8名

### 4 結果

（1）H A C C Pの制度化の概略説明

（2）佃食品株式会社のF S S C 22000 認証取得の取り組み説明及び工場視察

（3）報告事項

- ・食品衛生法の改正について（薬事衛生課）
- ・石川県内の食中毒の発生状況について（薬事衛生課）
- ・食品表示について（食品安全対策室）

（3）意見交換の概要

【H A C C Pの制度化及び佃食品株式会社の取り組みについて】

（委員）

県にお聞きしたいのですが、冒頭にH A C C P周知活動についてご説明がありました。H A C C Pの制度化への対応の期限は、猶予期間を含めて令和3年6月までということであると約2年もありません。この2年の間に食品事業者様に対して末端まで周知をすることについて、見込みや計画があるのかお聞きしたい。

（事務局）

令和2年の6月までに施行され、事業者には1年間の猶予期間がありますが、1年と少しの間に対応しなければならないわけであります。体力のある事業所だけではなく、小規模な事業所もすべからずH A C C Pの考え方に沿って、業種別の手引書に沿って進めていくということであります。全体の概略の説明は1年に1回実施する責任者研修等で行っているのですが、手引書に沿って実践していく研修の回数を増やして実施していかなければいけないと考えております。今年度は先ほど例示しました石川県食品衛生協会のご協力等で一部業種からになりますができるだけ多い業種の事業所から、業種によっても少数の業種もありますし、個別の食品衛生監視員により行っていかなければいけないところも多々出てくると思いますが、できる限り効率的に、この2年の間に全ての事業者、業態に周知できるように関係機関と協力しながらやっていきたいと思っております。

(委員)

私の知り合いの飲食店経営者の話をしますと、昼はランチタイムで忙しく、家族で経営しており、夜は仕込みのために夕方から夜にかけても忙しい。定休日は毎週月曜日だということではなかなかそういった小規模な飲食店には会場を設けたとしても、そこに足を運ぶことのできないところが多いのではないかと感じております。できればそういった方への普及活動につきまして、会場を設営しての待ちというよりも、厨房ですとか作業現場まで出向いて行って、その現場で声を届けるということも含めて考えていただければと思いますので、よろしくお願いします。

(委員)

県と佃食品へ質問したいと思います。まず、県ですが、消費者側からするとHACCPの取組みというのは生産者側といった印象を受けるのですが、消費者の方も食品を作っているところがこういった取組みをしているということを知らない。一方、消費者の方でも購入した食品の家での管理が大事になってくると思うのです。しっかりと衛生管理の取組みをしているところに間違っただけの苦情を言う等のトラブルがないように、消費者側ももしかしたら自分の家の管理が悪いかもしれないといった、消費者側にも教育の機会が今後あればよいと私も思っております。そうしたことも考えているのか、方向性があれば教えていただきたいと思っております。

2点目は、佃食品は大変な取組みだったと思っております。こういった取組みを通して安全な商品、おいしい商品が手元に届くということは本当にありがたいと思っております。ありがとうございます。HACCPを取り入れるためにされた苦労というか、一番初めに全体への共有することになった時に、今まで習慣になっていたことを変えなければいけないことや考え方がまったく変わるようになったことがあったのではないかと思います。全体で共有していくためにどのような工夫をなさったのか。そして、HACCPを取り入れて変化したことを実感として具体例があれば教えていただきたいと思っております。

(事務局)

最初に県ということでお答えします。HACCPが義務化され取組みが始まってきて2年後にはスタートしていくことになるのですが、消費者への教育の機会を検討して頂ければということですが、今回の食の安全安心対策懇話会のその先に、リスクコミュニケーションとして事業者及び消費者等を交えた意見交換会を11月に計画しているところでして、これは事業者、生産者へのHACCP普及促進の機会でもあるのですが、一般消費者の方々もできるだけ会場に来ていただきまして、事業者がそのように取り組むということの情報提供の場としたいと考えております。また、県でフードコミュニティというリーフレットを作成しております。これまで食品表示基準の改正があれば、そういった表示情報を啓発する資料を作っていますが、今年度はそのうちの一つにHACCPの周知についての内容を設けて、消費者の関係団体を通じても啓発したいと思っております。

(視察先)

全体で教育、共有していくための取り組みですが、大場工場の方には100人程おりました人数が多いので、社員教育というか「佃の仕事のルール帳」というものがありまして、その中に会社の決め事が載っております。それを火曜日の全体朝礼を利用して読み合わせを行うことで社員に共有しています。また、製造部の方では班長会議をしており、その中で班長に説明しながら、班長が各スタッフに説明していくことも行っております。

変化してきたことは、一人一人の衛生意識が上がってきたことと、今までなんとなくであったルールが全部マニュアル化して書面を残すこととなり、ルールが統一された面が一番よかったと思います。

(委員)

2点お願いします。まず、県にお聞きしたいのですが、先ほど佃食品の沿革の中でも金沢市の食品衛生自主衛生管理制度を取得されたということも書かれております。厚生労働省はHACCPの制度化については認証事業ではないとはっきりと申し上げておりますが、最近、加工所からも「せっかく取り組むのであれば、そういった衛生手引書に基づいた衛生管理手法を行政が認めてくれるような制度がないのか。」という問い合わせが増えてまいりました。特に金沢市と金沢市以外で事業所を二つ持っているところ、一方は金沢市の方で衛生管理制度認証制度の対象となるけれども、金沢市以外の法人については対象とならないということで、そこを担うようなものがないかと相談を受けることが増えていきます。その点につきまして、県として手引書に基づいて導入したところに対しても客観的というか何か印というか、案というか計画の中におありなのかお聞きしたいのが一つ。

それと佃食品に質問したいことがあります。今回はFSSC22000の取り組みについて大変参考になる資料ありがとうございます。お使いになっております危害要因分析リストは、普通は6段形式のものを一般的には使うのですが、御社で使っております危害要因分析リストは非常に分かりやすいCCPにするのか判断しないのかということも含めて詳しく書いております。この辺りは独自で考えられた危害要因分析シートなのか、あるいはどこから入手して使ったのか、危害要因分析シートができた過程をお教えてくださいますようお願いいたします。

(事務局)

HACCPの自治体認証を取り入れている自治体とない自治体があるということは事実でありまして、石川県ではないのが実態です。今回の厚生労働省のHACCP制度化を普及指導していく、それを食品衛生監視員が確認していくことでスタートしますが、今のところ県において認証制度を設ける予定はございません。

(視察先)

危害要因分析シートは苦勞した所ですが、コンサルタントの先生に相談しながら進めて行きましたので、コンサルタントの先生のお力が大きかったと思います。

(委員)

質問ではないですが、石川県食品衛生協会の行っている事業を県で引き続き支援して頂きたいということでもあります。先ほどの資料の1の5ページ目のところにHACCP制度に係る周知啓発ということで、本年度の事業を書き添えておりました。この3番目の方で県の方から支援を頂きまして、協会では食品衛生責任者研修会とかステップアップ衛生管理セミナーという形で開催させていただいております。本年度は旅館・ホテル、菓子製造業、漬物製造業ということでさせていただきます。これ以外に、協会独自で農林水産省から補助金を頂きまして、来年の1月15日の実施に向け準備をしている所ではありますが、豆腐製造業とみそ製造業と総菜製造業、この方々にお声をおかけしましてHACCPの研修会を計画しております。来年度の計画については、県からご支援を頂きたいのですが、販売業のHACCPの説明会がなされていないのです。魚介類販売業と食肉販売業がまったく手付かずでございます。協会の会員には金沢市の方も多くいて、実際は県の方は金沢市を除く行政ということで県と金沢市別となっていて、協会は金沢市も含めた形で会員もおりますので、その方々を対象としております。例えば魚介類販売業ですと1300程おります、食肉販売業ですと1300程おります。この方々につきましても来年度HACCPの説明会を実施したいと考えておりますので、できれば来年度の予算の中で協会の方へご支援頂ければと思います。さらに今回の法改正の中で今まで許可のなかった届出業者が新たに許可になるということで聞いております。一例を申し上げますと漬物製造業が許可になるということで、今回のステップアップ衛生管理セミナーの中に漬物製造業の方々を対象にするということで計画しておりますが、さらに水産製品製造業これが新たに許可の対象になってきます。この方々にも声をかけてHACCPの制度化、さらに届出から許可になりますので、許可の取得についてのいろいろなハードルを超えて行くためにどのようにしていけばよいかということで講習会を開きたいと思っておりますので、できれば来年度の予算の中でその辺の支援を頂ければありがたいと思っておりますのでよろしく申し上げます。

(委員)

意見ではないですが、工場を見学させていただきまして、短期間でこのようにすばらしいHACCPをされたということは、本当に会社一丸となってなさって大変だったのだろうと思って本当に感銘いたしました。

(委員)

魚介類の販売が1300、食肉の販売が1300ということはそういう協会があつて属しているところの数を把握しているということですか。なぜこのようなことを聞くかと言うと周知を徹底して行うことが必要となるわけですが、それらの長に通知をすることで知らしめるといったことが可能なかどうかをお聞きしたい。

(委員)

製造の方は組合がありますが、魚介類や食肉の販売の組合ありません。魚介類販売と食肉販売のことを先ほど申し上げましたけれども、今回の法改正で包装しているだけの食肉や

魚は許可がいらなくなって届出になると聞いております。実際1300程あるといましたけれども、このうち届出になる業者が数百あるかなと思っています。実際に肉を直接手で扱っているような販売業や魚を直接触ったり刺身にしたりとか内臓をとったりというところが対象になりますので、そういう方々の販売業をされている方が許可の対象になります。手引書について食肉の販売業はできましたが、魚介類の販売業はまだ出てないということです。手引書が出ましたらその会員の中にも説明をしてほしいという声がありますので、県の支援を頂きまして説明会ができればと考えております。

(委員)

組合のようなものがあれば連絡しやすいのですが、石川県の場合は食品衛生協会と食品協会の組織があって属しているところは伝わるでしょうが、組織に属していないところをどう広めていくのか。例えばホテル業界にしてもどういう組合があるかわからない。

(委員)

今回、県内に温泉旅館が多くあることから、旅館・ホテルのステップアップ衛生管理セミナーを県下の加賀と金沢と七尾と輪島の4か所で計画しております。旅館・ホテルの方は県内では650程あります。その方々に全てご案内しようと計画をしていたのですが、石川県の中に旅館組合、旅館ホテルの組合が金沢にありまして、組合からご案内して頂けるということがありました。今回、比較的スムーズに会員の方々に連絡が行ったと思いますので、今後セミナーの際にはできれば業界の方々に声をかけて皆様方に周知できればと考えております。

(事務局)

先ほど各種業界団体とか水産加工関係の話もありましたが、食品協会の方と県の産業政策課の方で製造業のHACCP支援ということで今月末に食品協会加盟240社に対してHACCPの取り組み状況と優先順位としてどの業界からHACCPに対する説明会をするかということ、また、どのような支援がいるのかというアンケート調査を全会員に送ったと聞いており、今お聞きしていることは食品協会の加入業者ですと菓子関係が多い、総菜製造業が多い、魚肉練り製品関係や能登の方でも水産加工業が許可の対象となっておりますので、その3業種ぐらいが本年度のターゲットではないかということまで確認しております。その時に薬事衛生課からは食品衛生法改正の部分を説明し、HACCPの導入のところは民間の講師が説明するという形で段取りしております。

もう一つは販売業の関係については、この懇話会の委員の方に魚介類でしたら県漁連の方、青果の方でしたら市場の方もいらっしゃいますので、お肉の方もスーパーマーケットの協会もおられます、懇話会のネットワークを通じながら関係団体に周知して、詳細な販売業のHACCPの手引書が明らかになった時に説明会を開催することは考えております。

(委員)

制度化は全事業者が対象ということで、把握しにくいところもあるのですが、食品衛生監視員の活動あるいは食の安全・安心の確保に関する意見交換会などで努力して全業種

に周知してもらえればと思います。

【報告事項に関して】

(委員)

2020年3月末までに栄養成分表示やアレルギーについての対応が必要ですが、その後原料原産地表示も控えておりますがそちらの質問も増えているのですか。

(事務局)

原料原産地の表示はさらに2年後の2022年3月末までに対応しなければならず事業者の方から多く相談いただいております。栄養成分表示での対応と併せて実施していくところもありますし、原料原産地表示を積極的に書きたい場合と書きたくない場合、それぞれ事業者の判断ありますので、それにあわせて事業者の方で切り替えを進めているところです。

(委員)

今年の食中毒の発生状況は今のところ平成29年、30年と同じくらいの数になっておりますがどうですか。

(事務局)

件数的に7件ということで増えており懸念しているところであります。最近の病因物質を見ますと、ノロウイルスが冬場に多かったというイメージから年中季節感なく春先から秋口にかけても年間を通じた食中毒に移行してきておりますので、その普及啓発は力を入れなければいけない。また、アニサキスをご覧のとおりかなり増えており、一人だけの患者であっても食中毒には違いないというケースが多々出てきております。そういったことも魚介類取扱事業者とか消費者に対しても啓発していく必要があると感じております。

(委員)

質問ですが、アニサキスの食中毒が件数としては多い。ここに載っているアニサキスはほとんど食品の業者が発生源だと思うのですが、飲食店を経由して発生した例と、潜在的にそれ以外にスーパーで買ったものや自分で釣った魚を食べて発症した例とか事件にならなかったアニサキスは全体的にどのくらいあるのか教えていただきたい。

(事務局)

アニサキスについては、医療機関に受診され、そして胃や腸からアニサキスの虫体が摘出されてアニサキスと確定したものが医師から診断届が出てきます。その場合はどこで食べた魚介類かわからない場合も食中毒として出てきます。確実に胃に穿孔してしまったものについては医療機関を受診していますので、その場合は件数として実績が出てきているのが現状。医師等に受診しなくて軽症ですんでいるようなケースでしたら実績としてわからない。痛くてもそのままちょっと我慢したら外れて排泄されて事件にならないケースについてはあるかもしれない。

(委員)

ノロウイルスの食中毒が増えてきているのですが、徹底して手袋をさせるような運動をしたほうがよいのかもしれない。手を洗うのと手袋をする。以前、旅館のHACCPを取り組んだことがあるのですが、旅館の炊事場の入る前に次亜塩素酸とガーゼが置いてあって、そこへ5分間漬けてそれから炊事場に入るというふうな形で完全にノロウイルスを殺してしまおうという旅館もありました。何らかの対策をしていかなければいけないと思います。