

更新日: 2019年12月16日

## 講演会・意見交換会

## 食の安全・安心の確保に関する講演会・意見交換会「HACCPの制度化について」

平成30年の食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者は令和3年6月までに、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施が求められることとなりました。

## 日時

令和元年11月5日(火曜日)14時～16時

## 場所

石川県地場産業振興センター 本館3階 第5研修室  
(金沢市鞍月2丁目1番地)

## 内容

## ■講演

「HACCPの制度化について」

講師: 黒飛 敏(厚生労働省東海北陸厚生局食品衛生課長)

## ■意見交換

コーディネーター: 矢野 俊博(金沢学院大学教授)

パネリスト : 鍛冶 一雄(石川県スーパーマーケット連絡協議会代表幹事)

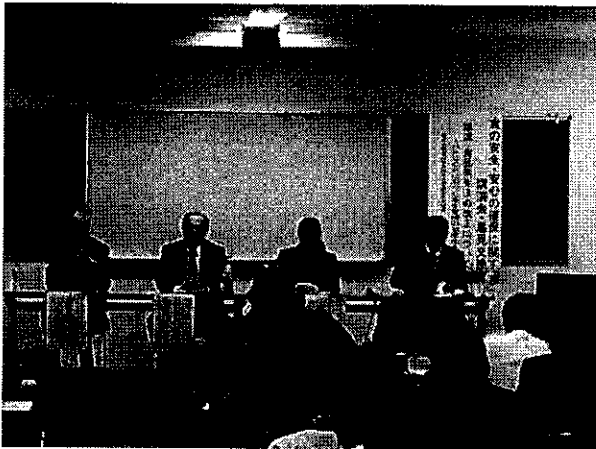
安部 友美(石川県生活協同組合連合会理事)

県薬事衛生課担当者

## ■実施結果概要

78名参加のもと講演会、意見交換会を行い、HACCP沿った衛生管理の制度化について理解を深めるとともに、意見交換会では事業者、消費者の立場から意見が交わされました。

[PDF 意見概要\(PDF:473KB\)](#)



#### お問い合わせ

所属課: 健康福祉部薬事衛生課食品安全対策室

石川県金沢市鞍月1丁目1番地

電話番号: 076-225-1445

ファクス番号: 076-225-1444

Email: [foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp](mailto:foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp)

[お問い合わせフォーム](#)

〒920-8580 石川県金沢市鞍月1丁目1番地 電話(代表)076-225-1111 [e130500b@pref.ishikawa.lg.jp](mailto:e130500b@pref.ishikawa.lg.jp)

Copyright © Ishikawa Prefecture. All Rights Reserved.

令和元年度食の安全・安心の確保に関する講演会・意見交換会  
「HACCPの制度化について」意見交換会における意見概要

1 「HACCPの制度化についての現状」について

【コーディネーター 矢野氏】

- ・平成30年の食品衛生法の施行により、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなった。そして、令和2年6月までに政省令が施行され、1年間の猶予期間もあるが、令和3年6月までに事業者の皆様はHACCPに沿った計画の作成、及び記録の実施が求められる。

【事業者パネリスト 鍛冶氏】

- ・社員一人一人にHACCPの制度化について聞いてみたところ、HACCPという言葉を知っていたのは1割程度だった。
- ・県食品衛生協会の食品衛生責任者研修会があり、そこで皆さんにHACCPの制度化について話があったが、多くの事業者がHACCPに沿った衛生管理をどうやって進めればいいのか分かっていないことが問題ではないかと思う。
- ・スーパーマーケットとして食品衛生は非常に大事であるので、毎日の健康チェック、下痢、爪の状態とかは毎日チェックしており、冷蔵庫の温度も毎日記録しているが、HACCPについてはこれから社内で協議して進めていきたい。

【消費者パネリスト 安部氏】

- ・HACCPの制度化について、ほとんどの消費者は知らないと思う。HACCPという言葉は聞いたことがあっても、まず自分とは関係のないものとして感じているのが現状。まずはHACCPというものを知ってもらうことから始めなければいけないと思う。
- ・HACCPの制度化により食品衛生管理のレベルが高まり、食の安全・安心に繋がることは良いことだと思うが、事業者が具体的にどのようなことに取り組んでいるかが十分に伝わっていないと思う。
- ・コープいしかわでは、消費者である組合員の食品の安全安心を求める声、そして組合員の生活の役に立ちたいという生産者・メーカーの声を繋いで安全安心な食の提供に力を入れているが、情報提供の取り組みとしては食の安全安心をテーマにした情報誌あんあんニュース、組合員の機関紙とらいあんぐる、地域で開催する学習会等で生産者・メーカーの取り組みの情報を発信し

ている。

#### 【県薬事衛生課】

- ・県としても事業者のHACCPの制度化の円滑な導入に向けて、準備・指導をしていかなければならない。
- ・HACCPについては、今まで行ってきたことを記録化すればいいと言われても難しそうというイメージが先行している状況と認識している。
- ・今回のHACCPの制度化は、ハード整備を求めるものではない。
- ・厚生労働省の「ご存知ですか、HACCP」という、HACCPの7原則12手順が書いてある資料、これが以前から大規模な工場等で進められている、いわゆるA基準の手順。これで手順通りに実施すると、かなりハードルが高いイメージがあると思うが、HACCPは原則、このように工程ごと危害を1つずつチェックして、微生物、あるいは物理化学的な危害を予測して、製造管理していく流れになる。
- ・小規模な一般飲食店では、いわゆるB基準向けに、日本食品衛生協会が作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」がある。裏側が記録様式になっているが、これはHACCPの取り組み方について、簡略化した考え方を取り入れた管理の仕方を分かりやすく見える化したチラシを作成したもの。
- ・B基準のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組まなければならない事業者がほとんどだと思う。今許可がある事業者はもちろんHACCPの取り組みをするわけだが、これから省令で明らかになっていく届出事業者も新たに組みんでいかなければならず、これから県で把握して、周知啓発しなければならないと思っている。
- ・消費者の方に伝わってこない、見えてこないという部分に対して、例えば、こういう考え方を取り入れた衛生管理の中の温度管理であるとか、ショーケースの温度のチェック表を会社の中で把握しておくとか、トイレで清掃時間が記録されている物をサービスエリア等でも見かけるが、そういう取り組み状態を消費者に見えるような、頑張りを示すというようなことがあるのかなと思う。

#### 【参加者】

- ・調理師会では、昨年と今年と2回に分けてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の講習に組み、県内全域の対象の事業者の3千件程にダイレクトメールを出している。しかし、そういった衛生管理に関して関心のある方は1割程度。そして、講習で習ったことを従業員まで伝えきれていないのが

現実。また、大手の食品を扱う店は、衛生管理者を何カ所も兼ねているため、従業員まで伝わっていないと感じている。

【コーディネーター 矢野氏】

- ・令和3年6月までの間に如何に従業員まで浸透させるかということが一つの行政の役目であるし、各団体の役員の皆様、会社の経営者の役目でもあると思うので、1年半後に向けて全てが努力していくということでHACCPの制度化に向けて行政をはじめとしてワンチームみたいな形で進めていけたらいいと思う。
- ・事業者団体がつくる手引書が厚生労働省のホームページに掲載があり、大変参考になるのでご覧頂きたい。
- ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針に沿って省令等を規定とあるが、この指針はインターネットで公表されている。また、石川県も食品衛生に関する管理運営基準というものを作っており、これもネットで調べることができる。ぜひ読んで一般的衛生管理に努めていただきたい。

2 「HACCPの制度化への対応の課題」について

【事業者パネリスト 鍛冶氏】

- ・スーパーマーケット連絡協議会の組織があるので、県内のスーパーマーケットに協議会で集まって、HACCPの制度化について理解をすることが最初の対応ではないかと思う。
- ・さらに各社に持ち帰ってどのように全従業員に周知していくかが課題だが、スーパーマーケットについて言えば、精肉・鮮魚・青果・そうざい・仕入れ販売商品と5つの部門に分かれるので、それぞれの部門ごとにHACCPの計画書を作る必要がある。
- ・HACCPの制度化の話をお聞きした時は消費税が上がる前で、消費税の問題、キャッシュレス、ポイント制度、来年の栄養成分表示等と制度の変更等が続き正直大変と感じているが、とにかくやらなければいけないということで頭を悩ましている。
- ・ノロウイルスなど食中毒が起こると大変なことになるが、HACCPを行っていれば、万が一そういう事態になっても原因を突止めることができるなど、いろんなことが分かってくると思う。そうしたことから、大変だけれど取り組まなければならないと感じている。
- ・最初にHACCPの制度化の話を聞いたときに、設備を代えなければいけないのかと思ったが、ハード面は必要なく、しっかりとした計画が大事だということでその面はよかった。

【消費者パネリスト 安部氏】

- ・消費者にとってHACCPの制度化によって自分たちの暮らしが守られるという実感が薄いと感じている。消費者の声を事業者につないで、事業者がその声に応え、さらに消費者がそのことを知っていくことができるという循環が大事だと思う。そのため事業者の皆様から消費者に、取り組みを発信してほしいと思う。
- ・消費者の側も自分の身を守るために、消費者自身が学んでいくことが大切だと考えている。自分たちの食べているものがどのように作られているか、消費者に知ってもらう取り組みがそれぞれにあってもいいのではないかとと思う。その橋渡しとして、食中毒、そしてHACCPに関する県政出前講座やこのような学習会、食品工場見学など、行政から消費者教育に関する後押しを是非していただきたいと思う。
- ・コープいしかわでも、組合員から実際に製造現場を見てみたい、作っている方の声を聞いてみたいという、要望を年間通じて多く頂いている。そして、機会は少ないが、協力していただけるメーカーのところに行った組合員からは、取り組みの一つ一つを伺わせていただくことで、安心して商品を買える、選べるという喜びの声も聴いている。そうした機会を作っていたらありがたいと思う。
- ・消費者の方がHACCPの取り組みを意識しているということが事業者に伝わることで、事業者のモチベーションにもつながるのではないかとと思う。従業員の方々は製造者でもありながら、消費者でもあるわけですから、その方々が分かるような工夫を行えば、消費者にも伝わるのではないかなと思う。例えば、目に見えるような形、HACCPに取り組んだ事業者の商品を認証するマークのようなものがあれば、消費者の目安、選択の参考になっていくのではないかとと思う。
- ・このHACCPの制度化をきっかけに、顔の見える関係、そして信頼関係が築かれることを望んでいる。

【県薬事衛生課】

- ・法令、政令、省令と順次その内容が見えてきて、考え方を取り入れたHACCPの手引書が、現在46業種と主な業種は整備されてきている。まずは、この手引書に沿ったHACCPに取り組んでみるというスタートラインに立つように、周知啓発を県として力を入れていきたい。
- ・県も、食品衛生協会と協力して「石川県食の安全・安心・おもてなし店認証事業」を5年程行っており、その中で、食品衛生の点検をした管理記録をつけるというのを1項目として、その他にそ族昆虫の対応をしている、あるい

は健康診断・健康管理をやっている、講習会を受ける、そして保険に入る、この5つの項目を達成した、5つ星事業というのを食品衛生協会が行っており、それにおもてなしの講座を受けた店をこれまでに280店舗ほど認証している。これはHACCPを前面に打ち出していないが、記録の習慣をつけるという、一つの取っ掛けとして非常に頑張っている店舗・企業だと思っている。

- ・毎年、食品衛生責任者研修会等で法改正についてお伝えしている。HACCPの取り組みについても、食品衛生責任者の方から経営者や従業員への引継ぎ講習というか、教育というか、従業員の共通認識に繋がっていくような説明を生産から販売に至る業者の皆様に進めて頂きたいと思っている。
- ・今回のHACCPの制度化はハードの整備を求めるものではないが、取引先の求める基準や食品安全に関する民間認証を受ける場合に一定の施設基準を求められることがあるが、HACCP支援法に基づく長期の融資制度等の設備整備に対する支援もあるので、ソフトを管理しやすいようにハードも直したい、高度化したいという場合にはご検討頂きたい。
- ・27年度以降、食品衛生協会と連携してステップアップ衛生管理セミナーという形で、HACCPに関しての研修会を年3回ほど各地で開催し、主に小規模な飲食店事業者向けで行ってきたが、今年は菓子製造業の方々や、旅館の方々、漬物製造業の方々を対象に、事業者を区切りながら行っており、来年度も進めていきたいと思っている。
- ・最初から難しいところに入ろうとすると長続きしないので、まず、事業者団体で作って、国が確認しております手引書を読んでそれで1回作ってみる。自分の事業所で合わないところは順次修正したり見直したりして、継続して行っていくことが大事。
- ・HACCPについて消費者の方々に伝わっていない部分もあるかと思うので、今後、HACCPの普及啓発の冊子を作って配布したい。
- ・県政出前講座がありますので、消費者の皆様の集まり等からお声かけがありましたら、食中毒の予防や手洗いのしかた、HACCPと最近聞くけどどういったことか、といったことに説明に伺いますので、利用いただけたらと思う。
- ・「工場見学できたらいい」という意見もあったが、まずは制度化に対応して計画を作って実践するというのが事業者の皆様方は大変かと思う。今後、見える化等工場の方からの安全のアピールにご協力いただけたところがあるかどうか、色々と検討していきたいと感じている。

【参加者】

- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理というチラシに書かれている一般衛生管理は当たり前のこととを感じるが県内の事業者はできていないということか。

【県薬事衛生課】

- ・ 日本食品衛生協会のチラシの内容については既に事業所の方でやっておられる一般的な衛生管理事項そのもの。これは衛生面に関しての管理記録もつける必要があることをアピールするためのチラシ。
- ・ 食中毒予防の三原則の「つけない・増やさない・やっつける」は微生物コントロールの基本。こういった部分を一般的な衛生管理と重点を置いてやるべき加熱などの衛生管理の重要管理点に関する部分も取り入れた、業界ごとに作成した手引書があるので、事業者はそれを読んで頂いて計画作成、実践、記録の実施に取り組んでほしい。
- ・ 全ての店舗がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が求められるので、しっかりと周知啓発していきたい。

【参加者】

- ・ 手袋を使わず素手で商品を触る、調理従事者のマスク徹底がされていないなど食品事業者での衛生管理で気になる点がある。
- ・ また、事業者に食品衛生に関する指導をしても、消費者が汚いことをしていたら一緒なので、消費者も食品衛生に関する勉強をすることが大事と思う。

【県薬事衛生課】

- ・ 例えば生肉等を触った手で次の作業にそのまま入られたら食中毒3原則の中の最初「つけない」に反しますし、そういったことをしっかりと見ている消費者の方が大勢おられるということだと思う。事業者には基本中の基本として理解頂いていると思うが、保健所の職員が施設に行く機会や新規の許可や更新、一斉の衛生監視の際にそういったことも含めて、HACCPの推進も触れて指導していきたいと思う。

【コーディネーター 矢野氏】

- ・ 制度化の課題ということで話を伺うと、一つはおそらく会社や事業所ごとに朝礼みたいなものを毎週あるいは毎日やっていると思うのでHACCPの制度化や衛生管理のところで問題が出てきたところは朝礼等で役員や社員の方々にお伝えいただければと思う。



- ・HACCPの制度化ということで文書を作らなければならないが、事業者団体で作成した手引書の資料が後ろに置いてありますのでお帰りの際に見ていただければと思う。HACCPは原則に沿って一から進めるのは難しいと思う。まず第1歩は真似をして作っていただいて、関係ないとなったら削除して頂いて、こんなこともやらなければと思えば追加して頂いて、関係団体の資料をまず参考に見ていただいて考えて頂くことから始めていただければと思う。HACCPはPDCAの繰り返しです。やって気づいたところは加える又は削除してくということで1年半の猶予期間で実施して頂ければと思う。
- ・消費者団体から話のあったマークについては、ヨーロッパ等では飲食店HACCPという言葉が掲げられているところもある。県では食の安全安心おもてなし認証店ということだが、国も牛乳の場合にマークがついていましたが団体の方で考えたマークということであるが、国や県でマークがいずれ出てくるのではないかという気もしているが、これは国の考え、自治体の考え、消費者の考えも含めてそれぞれに努力していかなければいけないと思う。