

令和2年度 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2年8月20日（木）14：00～16：00

2 場 所：県庁行政庁舎11階 1102会議室

3 委員の出席：15名中11名

4 結果

(1) 食の安全・安心に係る情報提供

(2) 株式会社六星の食品安全への取り組み

(3) 視察報告

(4) 報告事項

- ・栄養成分表示の義務化に係る取り組みについて（健康推進課）
- ・食品表示に関する相談について（食品安全対策室）

(5) 意見交換の概要

(委員)

今ほど株式会社六星さんのお話を伺い、早くから先進的にHACCPを取り入れられて衛生管理を十分行い、おいしいお餅を米から作られて供給されているということで大変感銘を受けました。今コロナウイルス感染症が蔓延しているのですが、これに関連して、加工所などの衛生管理を強化されたところはございますか。

(視察先)

今まではノロウイルスの対策で、発熱や下痢、嘔吐の症状が見られる場合は、入社する前に工場長に連絡するというルールで10月から3月末までノロウイルス対策を実施していましたが、コロナウイルス対策として、引き続き年間を通して実施しているところです。工場では、毎日終業後に、素手で触る部分についてコロナウイルスに効果があるアルコールで消毒を実施しております。

今まで実施していなかったところでは、工場に入る外部の業者の方に対しても検温をお願いし、工場の中にウイルスを持ち込まないように気を付けて実施しております。

(視察先)

全社的には入社時に検温を行い、記録をしており、食堂や休憩スペースでのディスタ

ンスをきちんととることをしております。また店舗では入り口での消毒や、キャッシュレスでの精算を始めているというところです。

(委員)

今まで食品製造業でクラスターが発生したとは聞いたことはありませんが、ウイルスがプラスチックの上に何日も生き残っているとか、そういう話もありますので、今後も今までの伝統的な食中毒や異物の予防に加えて、新しいウイルスについても目を配っていただけたら消費者は安心できると思います。

(委員)

当日は大変お忙しい中、視察にご協力いただきありがとうございました。私も食品工場の中を拝見させていただきまして、大変勉強させていただきました。HACCPの制度化では第三者認証までは求めていないにも関わらず、一次産業、二次産業、三次産業そして六次産業化に進んでいく中で第三者認証を取得されて、しっかりと衛生管理に取り組んでいるということを目の当たりにしましたし、株式会社六星さんの餅加工場としての危害分析がしっかりと取り組まれていると改めて感心いたしました。

先ほどJFSのB規格を取得したとご説明がありましたが、実際に働かされている社員の皆様について、今回第三者認証を取った、あるいは第三者認証を進めていく中で、気持ちや考え方でHACCPの制度化について新しい発見があったということがあれば、今後もHACCPの認証を目指している企業様に対しても発信ができたらと思っておりますので、ご報告いただきたいと思っております。

(視察先)

今回のJFSのB規格の取り組みにあたっては、新卒で入社した若手の女性2人のメンバーが加わって意欲的に取り組み、スタッフも成長したと思っております。今まで取り組みの中で弱かった部分、薬品の管理などもそうですが、やらなければならないと思っていたけれど一歩踏み込めていなかったところも、今回認証を取得するにあたってしっかりとやっていかなければならない仕組みを作っていくことができたと思っております。

(委員)

先ほどご説明いただいたHACCPの導入について、食中毒を減らすことを目的に全業種に導入されたと理解をしたのですが、行政の方には、HACCP導入前と導入後でこれだけ効果があったというような比較ができるようなデータを取っていただきたいと思っております。やはり食中毒をなくすということが伝統的な食品衛生行政の目的なのでそれに本当に役立っているツールなのかという検証をお願いしたいと思っております。

(事務局)

毎年度この懇話会のご意見を踏まえまして、石川県食の安全安心の確保に関する行動計画を作成しております。その行動計画の中で、最終的な健康被害の発生防止という意味で、食中毒の未然防止ということで、食中毒の件数の推移についてフォローしております。そのようなことを含めて、関係の出先機関等々と情報共有しながら、現場でそれに沿った監視指導を実施していくための監視指導計画というものを、食中毒発生の未然防止のために、毎年度作成してHP等で報告して実施、検証しているところです。

(委員)

HACCPの制度化について、いよいよ来年の6月1日から完全施行ということでございます。その中で対象となる業種が来年の6月から32業種になりましょうか、この業種の皆さんに対する周知活動や制度の浸透具合は今のところどのように把握されていますか。

(事務局)

現行の34業種の許可業種につきましては、各施設に食品衛生責任者を設置していただいております。1年に1回、県が開催する研修を受ける必要がありますので、その時にHACCPの制度化についての周知を3年以上行っております。それ以外には、例えば石川県食品衛生協会に県の補助事業として、HACCPの制度化に関する支援セミナーを開催頂き、県職員を派遣する形で許可業種からおさえしていくということです。

その他に新たに届出等でHACCPを始めなければならない事業者につきましては、例えば農業関係で食品の販売をされている方については、その川上ということで、現在モデル事業でJAに協力いただいて周知を行っております。魚介類につきましては、今度県漁連と市場の卸から情報提供させていただくとともに、魚を売られている人に対して、あなた方はHACCPをしなければならないのですよとか、それを卸している方で魚を加工している方がいらっしゃれば、加工している人にもかかってくるということを川上の方から広げていくということと、個別に順次業種ごとに横切りで周知や導入支援を行っていることが現状でございます。

(委員)

来年の6月までということで1年切っておりますので、担当職員の皆様、担当部署の皆様につきましては事業者への周知を徹底していただきたいと思っております。

(委員)

事業者へは周知されていると思いますが、とりこぼしや間に合わないことがあっては困るなと思っております。県だけで取り組むのは業種もたくさんあってなかなか難しいと思っておりますので、取引先の方に対して啓発活動を行うなど、連携していく予定があるの

でしょうか。

また、挨拶のところで秋に講演会の開催を予定しているということでしたが、新型コロナウイルスの関係で予定を立てるのは難しいのではないかと思います。ただ、消費者にとっては学ぶ機会がなくなることは大変もったいないことだと思いますので、例えばWEBでの開催など、現在お考えのことがありましたらお願いいたします。

(事務局)

最初の点でございますけれども、全ての食品を取り扱う事業者がHACCPを行うということで、私共がHACCPに取り組んでくださいと言うとともに国の方から示されている方針としては、できるだけHACCPをしている業者間での取引、HACCPをしている業者から物を仕入れましょうということでございます。民間規格であるJFSのB規格というのは、日本国内で大手の流通が自ら作った規格ですので、仕入れるところはそこから始めましょうということですのでそういうふうの流れが変わってきている可能性があります。

ただし、小規模の事業者もいらっしゃいますので、必ずそういう民間認証を取ってくださいということではなく、できない時は国の手引書に基づいてご指導するということとしております。食品衛生関係については、許可を取られている方は大体5年から8年に1回更新という手続きがあるので、年間を通じて、春、夏、秋、冬とテーマを決めて監視指導に行っておりますので、その時にどこまでできていますか、というようにフォローアップしておりますので、できるだけ漏れがないようには進めていくということです。国の方も今現在やっている事業を止めてまでHACCPを進めるのではなくて、現在の事業を継続させながらHACCPを導入してほしいという申し入れもございますので、私共もできるだけ円滑に、そしてできるだけ取りこぼしのないように進めていくということです。

(事務局)

講演会についてご質問がありました。こちらについて貴重なご意見をいただいたところですが、今いろいろな方面で準備しているところでございます。秋の11月ぐらいを念頭に日程、会場、出演者の調整を図っているところです。状況がどのように変化するかも今時点で予測できないところもあるので、しっかりと検討して、できる限り消費者へ情報発信と声を吸い上げられるような会にしていきたいと考えております。

(委員)

先日株式会社六星さんに視察に行きました時に、すばらしい工程できちっとされているなと思ったのですが、JAの方からは、各直売所の方に運ぶということがどこでもあると思います。許可をいただく時には、最初はきちっと保健所の方で調べて下さるが、毎年検査をして下さることではないです。一度許可をいただくと、ずっとそれが更新に

なるまで見て下さらないところもありまして、農業者の加工というところには、少し手抜きと言いますか、緊張感がない方も多々いらっしゃると思います。そういうところが勉強すればするほど怖いと思います。JAであっても直売所の加工所の皆さんにもっと勉強していただかなければならないと思います。年に1回皆さん集まって勉強しましょうとさせていただくのですが、それよりも各直売所の加工についても調べていただいて、県からの指導をもう少しお願いできたらと思います。

(事務局)

JAの共同加工場につきましては、現在県連と協議をしております、直売所と共同加工処理場の手引書が出来しだい、各JAに説明会を開催する方向で調整させていただいております。

加工部会につきましては、あるJAと連携させていただいて、菓子と漬物製造の方々に対して、新しい届出制度の見直しとHACCPの制度化においてどういうことをしなければならないかについて、モデル的に説明会を開催させていただいております。8月6日に菓子と漬物、それぞれ加工部会に入っている女性部会の方を対象に、説明会をして、この時にどういう情報が足りないのか、どうすれば伝わるのかということを検討させていただいております。

施設の取扱いについても、漬物を作っている方については、今まで届出だけでよかったのが、漬物の特に浅漬けについて、昔は濃い塩で付けているので細菌が増えないということでもよかったのですが、浅漬けの液につけている漬物は食中毒のリスクが高いということで、許可業種に変わります。現在届出をされている方は来年の6月から3年間かけて許可に対する施設に直していただくということと、それに応じたHACCP記録していただくことになっておりますので、今後皆様にきちんとしていただくということと、懇切丁寧に説明させていただくということで今進めさせていただいております。

(委員)

新型コロナウイルスが入ってきて、新しい生活に慣れましょうということが政府主導で言われております。食品衛生についても、新しい食品衛生ということを積極的に展開していただきたいと思います。今までは製造段階で食中毒を排除するというような予防するということに集中をされているのですけれども、喫食段階で安全な喫食ができるということに食品衛生の観点から積極的な指導を進めていただきたいと思います。せっかく衛生的に作られた食品が食べる段階でコビット19に感染してしまったとなると、提供した飲食店も評判ガタ落ちになって、そこで食べたものも二度と食べたくないということになりますので、食べるマナーに関しても食品衛生という観点から含めていただきたいと思います。

(委員)

株式会社六星さんにお伺いしたいのですが、J F SのBの認証について作ろうとされてから認証までの期間はどのくらいかかりましたか。

(株式会社六星)

メンバーは3人でやっていたのですが、外部の先生がいて、その方と一緒に作り上げて約1年かかっています。今までもH A C C Pを取り入れた取り組みを実施していたので、ある程度形はあったのですが、トレーサビリティなどの足りていない部分や食品安全マニュアルとかは作っていませんでしたので、そういうマニュアル作りに1番時間がかかりました。

(委員)

今は手引書が出ていて参考になるので、1年もかからないと思いますけれど、結構時間がかかるように思いますので、今日参加された方々、あるいは県の方々にも、いろいろなところで努力して周知していただきたいと思っております。

(委員)

資料1の食中毒の発生件数について質問をしたいと思います。減っては増えてというように、せっかく減ったのにキープできずに増えてしまうというのは何が原因でそうなるのでしょうか。どのように食中毒の発生件数の推移を見ているのかお聞かせいただきたいと思います。消費者側も気を付ける手がかかりになるのではと思ったので、質問させていただきました。

(事務局)

毎年度の食中毒の発生について、私共はゼロを目標にしているところですが、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、そして自然毒の食中毒について媒体等々を使って啓発しているところです。しかし、多い時はノロウイルスが1件発生しただけで100人規模の患者が一度に集団発生してしまったり、アニサキスのように1件1人ずつの患者が多発したり、それを全てゼロにしたいという思いで監視指導をしているところですが、多いときは30件で700人といったような数字が出ていることも事実です。

昔は夏場の食中毒が多かったのですが、ノロウイルスの関係で夏場だけに限らないことになってきて、夏に少なくても安心していても冬にノロウイルスがどんと出てきたりすることもあります。季節感がなくなってきたという認識です。

(委員)

先日は株式会社六星さんに視察に行きまして、素晴らしいなと思いました。生産と加工と販売を一元化して農業基盤をしっかりと整備しながら安定収入でやっているなと感じ、餅1個の値段を考えると安いなと思いました。H A C C Pのことで言いますと、

消費者としたらHACCPという言葉も知らなくて、何だろうと思っていました。言葉の周知もまだまだですし、来年全事業者がやっていくとなると、消費者としても知っておかなければならないので、簡単なリーフレットなどで消費者にも周知をしてほしいと思います。

(事務局)

HACCPという言葉が消費者にも理解されるように周知が必要というご指摘について、昨年度、安全対策室で作っておりますフードコミュニティという啓発誌で、HACCPって何か知っていますかという冊子を作って消費者へ情報提供をしたところです。

株式会社六星さんのように認証を民間でとられた施設ですと、民間認証のしっかりした証明が交付されております。来年6月に猶予がなくなって施行されると、食品事業者全て、許可事業者あるいは届出事業者の全てHACCPを実践しているということになりますので、ステッカーがなくとも、飲食店営業をしていればHACCPを実践している事業者という位置付けになります。

(事務局)

補足させていただきたいのですが、今年度の県政出前講座で消費者向けにということとで講座をオープンさせていただいたのですけれども、コロナの関係において、会場と定員の関係がありましていくつか保留させていただいた案件もあります。一般県民に対しては出前講座や、WEBなどの環境に呼んでいただければできるだけ多くの方にHACCPという言葉の周知をさせていただきたいと思います。また、食品衛生協会では食の安全・安心・五つ星事業ということで、HACCPを実践しているということを店頭に掲示できるような看板の認証制度もされております。

(委員)

日本食品衛生協会の方では食の安全安心・五つ星事業をやっておりまして、HACCP型の五つ星を追加して実施しており、食品の取扱いにおいて記録することによって見える化しようと取り組んでおります。今まで職人は包丁を持っていたのですが、包丁だけでなくいわゆる鉛筆をもって日々の食品安全を記録することによってHACCPの見える化をしていこうという考えで取り組んでいるところです。

先ほど32業種の許可業種があるという話でしたけれども、最終的には全ての事業者にはHACCP型の五つ星を導入していただけたら見える化が完成するのですが、今、飲食店営業の外出やレストランとか旅館・ホテル、菓子製造業等にHACCP型の五つ星を取り組んでいただいております。食品衛生協会では2種類のプレートを作っておりまして、1つは壁に貼るようなタイプで少し大きめのものです。もう1つは少し小さめのもので、お店のカウンターとかお支払いするところとかに掲げていただいて、来ていた

だいたお客様が安心してこの店がH A C C Pをやっているという形で見える化を進めております。

さらに来年度からは食肉販売業の方にもH A C C Pの導入をしていただくということで、今準備をしております。さらに日本食品衛生協会では、H A C C P型の五つ星に参加いただいた方には、日本食品衛生協会のHPに業者を掲示いただいております。ただ単にお店の名前を掲示するのではなく、各業者から写真を3枚程度提供いただいて、お店の紹介もさせていただいております。我々も見える化を進めておりますし、消費者の方にも見える化を体験していただくという形でプレートの掲示を進めております。

(事務局)

例えばスーパーマーケットの冷蔵ショーケースで冷蔵してある寿司や魚介類が、何度で管理されているか毎日記録したり、トイレの清掃日時の記録を記録したりすることもH A C C Pの一端とすることができます。そのようなことも総合してやっていることがH A C C Pの見える化につながるのかなと思います。消費者の方にもぜひそのような点を気を付けて見ていただいて、お店選びや商品選びに資していただきたいと思います。

(委員)

製造業界では認知度は100%ですか。

(委員)

ほぼ認知はされているかと思います。

(委員)

制度化などは進んでいるように思いますか。

(委員)

今までに集会なども行われていますので、進んでいると思います。

(委員)

流通業界はどのような状況でしょうか。

(委員)

H A C C Pという言葉なのですが、E U H A C C Pとか、対米H A C C Pとか県のH A C C Pとかありまして、我々は大手の水産加工メーカーさんとお付き合いをさせてもらっており、輸出するにあたってH A C C Pをしているとか、その国々によってH A C C Pの基準が違うということが結構あります。海外輸出関係にとっては非常にハードルが高いH A C C Pになります。H A C C Pの基準とはどこらへんにあるのか、ご説明い

ただけますか。

(事務局)

今ほどのHACCPの制度化について、先ほど事務局からご説明しました資料1の13ページをお開き頂きたいのですが、13ページにHACCPに沿った衛生管理の制度化というものがございます。左側は今までやっている一般的な共通事項なのですが、右側がHACCPに沿った衛生管理という内容で、中段に黒塗りにしてあります①のHACCPに基づく衛生管理、で、ハードルの厳しいものになります。右側の2番目、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、こちらが多くの小規模な営業者や、これから届出されていく事業者が取り組む、事業者全体でHACCPのプランを作ったものをあてはめて、その考え方を自分の店舗で実際に記録をとっていくという簡易な形になります。

(委員)

アニサキスの食中毒が件数としては恒常的に出ており、石川県で7件ということは全国で100件以上の被害者がいると思うのですが、これはHACCPで管理できるのでしょうか。こういったものに関しては、アニサキスが寄生している魚肉とか、食べても毒にならないような方法の開発が必要でないか、要はアニサキスを駆除するためには研究が必要ではないかと思うのですが、県で推進していただけないかなと思います。アニサキスが寄生している魚が分かって、アニサキスだけ除けるとか、切り身を除けるとなると、非常に食品衛生の向上に貢献すると思うのですが、科学的な方法で進めていただけないかなと思います。

(事務局)

アニサキスの食中毒につきましては家庭での発生も何件かございまして、買い上げてきた柵の状態のものを家で刺身の状態にして、しっかり取り除けていなかったといった事例もございますので、アニサキスの食中毒についてフードコミュニティを作成して一般消費者への周知を行っているところです。研究推進に関して私共の方では分からないというところです。

(委員)

資料6のフードコミュニティいしかわ「テイクアウト食品は早めに食べましょう」について、食中毒予防ということで大変良い資料を作られていると思います。これに相当するもので、コロナウイルス蔓延を防ぐ食べ方に関するリーフレットを作って広く撒いていただきたいと思います。食中毒だけではなくて食べる時に感染症に感染するという事で、新しい食品衛生という観点で、一般の方に分かるようなパンフレットをご提案させていただきます。

【報告事項についての意見交換】

(委員)

食品表示法が平成27年から施行されまして、国においても消費者庁という形で一元化した形で行政指導をしていると聞いております。県の体制としましては、食品衛生法由来は薬事衛生課が対応して、JAS法由来は農業政策課が対応して、健康増進法由来は健康推進課が対応している。各自治体においても一元化した行政指導をしていただけたら業界としてもありがたいので、検討課題として下さい。