

第 1 回HACCP普及推進中央連絡協議会  
議事録

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

○梅田HACCP企画推進室長 定刻になりましたので、第1回「HACCP普及推進中央連絡協議会」を開催いたします。

本日の司会進行を務めさせていただきます食品安全部監視安全課HACCP企画推進室長の梅田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

円滑な議事進行に御協力のほどよろしくお願いいたしますと存じます。

まず、開会に先立ちまして、三宅食品安全部長から御挨拶を申し上げます。

○三宅食品安全部長 皆様、こんにちは。食品安全部長の三宅でございます。

本日は、大変暑い日が続く中、HACCP普及推進中央連絡協議会に御参集をいただきまして、まことにありがとうございます。

HACCPにつきましては、食品の国際規格を定めるコーデックス委員会が1993年にガイドラインを示してから既に20年以上が経過しております。我が国におきましても、HACCPによる衛生管理の普及を進めてまいりましたが、大手ではかなり導入が進みましたが、HACCPは難しい、あるいは大変だというようなイメージから、中小の食品事業者におきましては、導入が伸び悩んでいるという現状がございます。

工程をきちんと整理して、どこにリスクがあるかを分析して取り組みをするHACCPは、食中毒の予防や、あるいは昨今、問題になりました異物の混入など、食品の安全性確保をより確実なものとするに加えて、日本産食品の輸出促進や2020年の東京オリンピック開催も見据えて、我が国の食品の安全性をより世界に誇れるものとして発信していくために喫緊の課題となっております。厚生労働省としましても、昨年「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」や、と畜場法、食鳥法などの関係省令についてHACCPによる衛生管理を新たに位置づける改正を行うなど、普及のために取り組みを進めてきたところであります。多くの自治体ではこうした動きを受けて条例の改正等に取り組んでいただいているところでございます。

今年3月には、有識者、食品関係団体、消費者団体等から構成されます「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」におきまして「我が国におけるHACCPの更なる普及方策について」を取りまとめていただきました。この中で、食品産業全体として取り組みを推進するため、事業者への認知や理解の推進、助言等の支援、導入負担軽減に加えて、食品産業全体での取り組みを進めていただくということで、HACCP普及推進連絡協議会を国、地方において開催することを提言いただいたところであります。

この連絡協議会では、普及施策に関する現場ニーズの把握、普及状況のフォローアップ、実証事業等で蓄積される導入事例の共有等を行うこととしておりますが、中央連絡協議会において、計画、実行、それを受けてその結果を評価、そして改善につなげるというPDCAサイクルの考えのもとに、普及施策の推進改善を図るとともに、各地方ブロックの地方連絡協議会においても同様のPDCAサイクルを構築し、地域における課題や改善方策の成果を中央連絡協議会にフィードバックすることにより、日本全体としてHACCP普及に関する普及・改善の流れをつくっていきたいと考えております。

本日の第1回目のこの中央連絡協議会では、現在の状況を踏まえて関係者が連携して取り組みが進められるよう、HACCPの普及状況をデータ化するとともに、HACCPチャレンジ事業、HACCP地域連携実証事業など、当面の具体的な取り組みについて御説明をしまして、皆様とともにHACCPの一層の普及推進にチャレンジしていきたいと考えております。

皆様におかれましては、本日の議論を踏まえ、今後の一層の取り組みをお願いしていきたいと思っております。5年後、2020年、オリンピックの年にHACCPが食品業界の常識となっているようにどうぞよろしく願いいたします。

○梅田HACCP企画推進室長 それでは、冒頭のカメラ撮りについてはここまでとさせていただきますので、もしカメラがいらっしゃれば御協力のほどお願いしたいと思います。

(報道関係者退室)

○梅田HACCP企画推進室長 議事に入ります前に、配付資料の確認をさせていただきます。

○事務局 本日、資料の上から4枚目に配付資料の一覧を添付させていただいております。こちらにございますように、きょうは資料1から資料10までの資料を配付しております。このうち資料4につきましては、資料4-1「HACCP普及・導入支援のための実態調査結果」、資料4-2「と畜場・食鳥処理場におけるHACCP導入状況調査結果」の2つに分かれております。御確認の上、不足等ございましたら、事務局のほうまでお申しつけください。

それから、本日の御出席者でございますが、ごらんのようにたくさんの方々には御出席いただいておりますので、お一人お一人の御紹介は差し控えさせていただきますが、資料の2枚目に本日の御出席者様の一覧表を添付しております。このうち、中程にありますHACCP支援法指定認定機関の皆様、こちらは23団体、現在ございますが、こちらの方々のお名前につきましては、資料の裏面に一覧表として記載させていただいております。このうち本日は、一般財団法人日本食品分析センター様から御欠席との御連絡を事前にいただいておりますので、あわせて申し添えます。

以上です。

○梅田HACCP企画推進室長 資料は、よろしいでしょうか。

それでは、早速、議事に入りたいと思っております。

最初に、資料1の設置要綱に基づきまして、本連絡協議会の趣旨について御説明申し上げます。

資料1をごらんください。「HACCP普及推進連絡協議会設置要綱」でございます。

「1. 背景」でございますが、これは、冒頭の御挨拶の中でもございましたので、かいつまんでポイントだけ御紹介させていただきます。1993年にコーデックス委員会においてガイドラインが策定されて以降、世界的にHACCPの普及が進展しているということでございます。一方、我が国においては、中小事業者等を含めた大部分の食品等事業者においてはHACCPの普及が伸び悩んでいる状況であるということは先ほどの御挨拶のとおりでございます。

こうした状況を踏まえまして、我が国の食品安全のさらなる向上等を目的といたしまし

て、国内の食品等事業者におけるHACCPの導入を推進するため、平成25年9月に検討会が立ち上げられたということでございます。これまでの間、25年12月には中間取りまとめを取りまとめていただき、それを踏まえて、昨年5月に関係の省令やガイドラインの改正を行ったところでございます。さらに、HACCP普及の取り組みを一層強力に推進するために、本年1月に厚生労働省内、食品全部監視安全課にHACCP企画推進室が設置されたところでございます。ことし3月には、先ほども紹介がございましたように、この検討会におきまして、今後のさらなる取り組みのための提言として、我が国におけるHACCPのさらなる普及方策について取りまとめていただいたところでございます。また、その中で、HACCP普及推進連絡協議会を国、地方におきまして開催することが内容として盛り込まれたわけでございます。

続きまして「2. 連絡協議会の目的」でございます。今後、HACCPに関する共通の理解を醸成しつつ、関係者の連携のもと、上記検討会の提言等に基づくHACCPの普及推進方策を効果的に実施するため、関係者間の情報及び意見交換を行う場として中央連絡協議会を設置するものとするということでございます。また、中央連絡協議会との連携をとりつつ、それぞれの地域のニーズや実情に応じた普及推進を図るため、7つの地域ブロックでございますが、そのブロックごとにHACCP普及推進連絡協議会の地方連絡協議会を設置するものいたします。

「3. 活動内容」です。1番目に、HACCP普及に係る関係者、これは、国、地方自治体、事業者等ということでございますが、関係者による取り組みに関する情報及び意見交換を行うということでございます。2番目に、関係者によるHACCP普及推進のための取り組みにおける課題と対策の検証ということで、この場を通じまして、そういった課題を把握するとともに、課題に対する対策についての検証等を行うということでございます。3番目に、その他HACCPの普及推進に関することを活動内容としております。

続きまして「4. 連絡協議会の運営」でございます。

まず、中央連絡協議会につきましては、1番目として、中央連絡協議会の構成は別紙のとおりとするということございまして、1枚めくっていただきますと、きょうお集まりの皆様方が構成員ということでリスト化されたものがございます。また、農林水産省の職員にオブザーバーとして出席を求めることとして、本日もおいでいただいているところがございます。2番目としまして、中央連絡協議会は必要に応じて議題に関する専門的な知見を有する者等の出席をその都度求めることができるということ、テーマに応じてしかるべき方をお呼びして意見交換等を行うということでございます。3番目としまして、庶務についてですが、監視安全課のHACCP企画推進室において行うということにしております。4番目として、その他必要な事項は中央連絡協議会において定めるということも規定しております。

2つ目に、地方連絡協議会でございます。1番目に、地方連絡協議会に係る庶務は、HACCP企画推進室及び各地域ブロックの地方自治体の協力を得て、各地方厚生局健康福祉部食品

衛生課において行うことにしております。2番目に、その他必要な事項は各地方連絡協議会において定めるということを規定しております。

続きまして「5. 連絡協議会の公開」でございます。連絡協議会は原則公開ということでございます。ただし、公開することによりまして、公正かつ中立な協議会の運営に著しい支障を及ぼすおそれがある場合又は特定の個人もしくは団体に不平等な利益もしくは不利益をもたらすおそれがある場合には、非公開とすることができるということでございます。

「6. 附則」でございます。この要綱は、本年7月22日から施行するということでございます。

本日は、第1回目の中央連絡協議会ということございまして、まず、都道府県等におきます条例改正の状況、あるいは事業者におけるHACCP導入状況等につきまして、現状の共有をしたいと考えています。その後、検討会でまとめていただいております提言に基づく各種の取り組みにつきまして、その進捗や今後の進め方などについて説明をさせていただいて、最後に、関係者におけるHACCP普及推進に向けた当面の取り組みについて認識の共有を図ってまいりたいと考えております。時間も限られておりますが、皆様方からは、取り組みをより効果的、効率的に実施していく上での御提案や御意見等について御発言賜ればと思っております。

それでは、資料2「我が国におけるHACCPの更なる普及方策について（提言）」につきまして、内容につきましては、ことし3月に既に公表がなされているものでございますが、「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」の座長を務めていただきました山本茂貴先生に、検討会におきます議論の様子や、今後、提言に基づく取り組みを進めていく上での期待や展望等について御説明を賜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。

○山本検討会座長 検討会の座長をさせていただきます東海大学の山本です。よろしく願いいたします。

それでは、資料2に基づきながら簡単に内容を御説明し、そのときの議論の概要についても簡単に御紹介したいと思います。

資料2の1枚目ですが、全体の提言の取りまとめを1枚にまとめたものです。HACCPは食品の衛生管理において世界標準となっている衛生管理手法であるという観点から、我が国でも食品事業者、全ての関係者にそういったものを普及し、衛生の向上を図っていく必要があるということで、検討を重ねてまいりました。

世界の流れとしては、HACCPは義務化されていることが常でありますけれども、我が国では承認制度という形で行われてきていることから、普及が全体に進んでいない状況にあるということがわかってきました。そのことから、さらに普及していくにはどうしたらいいか。その前に、中間取りまとめにおいて、HACCPの義務化をいきなりやりたいのですが、なかなか難しいというところもございまして、管理運営基準の中にHACCPの選択導入型の基準を設けてはどうかということでその導入を図ったところでございます。それが昨年既に

スタートし、今年度4月からは条例改正により現実に動いているという状況になろうかと思えます。

ただ、条例を改正しただけでHACCPがさらなる普及を推進できるかということになりますとなかなか難しいところがございますので、ここの5つの項目に関しまして、提言をしたということでございます。

具体的な方策として「(1) HACCP導入に前向きな事業者やニーズが高い業種に対する助言等の支援」ということでございます。HACCPは自主的に衛生管理を行うシステムであるということから、HACCPの導入のための自主点検をしていただくことが大事かと思っており、自主点検票というものを作成いたしております。それだけでは十分な活用ができないだろうということで、手引等、いろいろな参考資料を作成するとともに、HACCPに通じた人たちを育成することが必要になってくるということがあります。

(2) としまして、HACCP自体がまだ日本の中に十分浸透していないのではないかということがあります。その浸透を図る意味でも、消費者を含め、食品事業者の間でHACCPがこれからの食品衛生管理にとってはいかに重要であり、当然行われるべきものであるということの認識を共有していくことが大事かということで、そういう方策をさまざま達成するためのリーフレット、動画、そういったものを開発するというのをやっております。また、地方自治体における食品衛生監視員、と畜場の食肉検査員といった方々へのHACCPそのものの知識の平準化、こういったものが非常に重要かと思っております。そういうことでそれらの方々へのこれからの講習を進めていきたいということを提言させていただきました。

(3) として、具体的にはコーデックスのHACCPに基づいて導入していくということでございますけれども、コーデックスでは、柔軟性を持って導入してよいということですので、柔軟性のあり方についても十分検討する必要があると思っております。ただ単に7原則を崩すのではなく、それは取り込みつつ、その内容をよりわかりやすく、しかも業種ごとに柔軟に提供できるような形での提供を行うということが大事かと思っております。

後で説明があると思いますが、(4) として、一生懸命やっている人たちはこういう人たちですよということを皆さんに知らせることが大事かということで、HACCPチャレンジ事業というものも展開していきたいということ、(5) として、HACCPが、どこかの事業が一つ動いているというのではなく、我が国全体でこれを推進していくのだということで、きょう集まっておりますHACCP普及推進連絡協議会のようなものの中で全国的に進めていくのだという意識を共有していこうということになっております。

そのときの会議は、活発な御意見をたくさんいただきました。最初の段階から、HACCPは義務化していいのではないかと、そういう議論も出てまいりましたが、まずはHACCPに対する知識の普及、それから、これまでの取り組みにおいてどうして中小に普及が進んでいないのかということところを分析しつつ、そこへしっかりと導入していくことが大事なのではないかということから、この5つの提言ということになったわけです。ただ、どの方々の意見も、やはりHACCPは必要だということで、前向きな御意見をいただいたということは一言

申し添えておきたいと思えます。

簡単ではございますけれども、「我が国におけるHACCPの更なる普及方策について(提言)」について御説明させていただきました。どうもありがとうございます。

○梅田HACCP企画推進室長 ありがとうございます。

それでは次に、都道府県等における条例改正状況と事業者におきますHACCP導入の取り組み状況について御報告させていただきます。

まず、資料3に基づきまして、HACCPに関する各地方自治体における条例改正の進捗状況につきまして御報告申し上げます。

○事務局 まず、資料3「HACCPに関する条例改正の状況」について御説明いたします。

先ほど山本座長からのお話にもありましたが、私どものほうから通知をしております「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」、いわゆるガイドラインでございますが、こちらのほうを昨年5月に改正いたしまして、従来の衛生管理の手法に加えまして、新たにHACCP型の管理運営基準を導入いたしまして、食品事業者の皆様が、従来型、HACCP導入型、いずれかの方法による衛生管理の基準を導入していただける、このような形にいたしました。これは、あくまでも私ども厚生労働省からの技術的助言というものでございますが、これに基づきまして、各都道府県等におかれましては、関係条例の改正についての検討をお願いしたところでございます。

その条例の改正状況につきまして、昨年10月、本年1月の時点で調査を行ったところですが、そのフォローアップとしまして、本年5月31日時点での状況を取りまとめましたものが資料3になります。

1枚目にも書いてありますけれども、今回、調査の対象となりました自治体は、条例によって必要な基準を定めることになっております都道府県、指定都市、中核市等、計112自治体でございます。

主な調査内容は、2番目でございますが、1つ目が関係条例改正の状況、2つ目といたしまして、条例改正を議会に諮る具体的な時期、3番目といたしまして、改正条例の施行予定日となっております。

この調査結果をまとめましたものが2ページ目です。

3ページ目、4ページ目には、御参考として、前回、前々回の調査結果も添付しております。

2ページ目の今回の調査結果の概要でございますが、1番目、改正の状況です。これにつきましては、調査対象となった112自治体のうち、条例改正が既に終わっている、改正済みの自治体は全体の74.1%となります83自治体でございます。これに、議会に諮問中である、もしくは議会に諮る段階である、又はパブリックコメントの実施中など、条例改正に向けて具体的な対応が行われている自治体、それから、条例改正ではないけれども、告示や規則等で対応するとお答えいただいた自治体の数を合わせますと、合計で107自治体、全体の95.5%となっております。

2番目に、条例改正を議会に諮る時期でございます。今後、議会に諮る予定とされた18自治体のうち、平成27年度中に議会に諮る予定とされた自治体が16自治体で全体の88.9%でございました。

3番目に、条例の施行日でございます。本年4月1日に施行された自治体が一番多くなっておりましたが、4月までに施行が完了した自治体が全部で75自治体となっております。これに、来年4月までに施行予定とされた自治体の数を合わせますと、全部で101自治体となります。

このように既に多くの自治体で条例改正の手続きをとっていただいているところでございますが、現在検討中とされた自治体におかれましても、引き続きHACCPの円滑な導入に御協力いただきますようよろしくお願いいたします。

資料3の御説明は以上です。

○梅田HACCP企画推進室長 資料3と資料4についてのコメントは後ほどお伺いするとして、続いて、資料4に基づきまして、事業者におきますHACCP導入の取り組み状況に関しまして御報告させていただきます。

○事務局 資料4-1に基づきまして、食品等事業者に対するHACCPの普及・導入支援を目的として平成26年度に75の自治体の御協力を得まして実施した実態調査の結果について御報告いたします。

申しわけありませんが、傍聴席の方の資料は白黒となっております、若干見にくいかもしれません。後日、カラー版の資料はホームページ等にアップする予定としておりますので、そちらのほうも後ほど御参照いただければ幸いです。

右下にスライドの番号を振っておりますので、そちらに触れながら御説明申し上げます。  
(PP)

スライドの2です。この調査は、協力いただいた自治体の管轄域内にある食品衛生法に基づく営業許可施設及び自治体が条例で許可又は届け出の対象としている施設のうち、食品又は添加物の製造業の施設、仕出し屋・弁当屋及び給食施設を対象としまして、当省で作成した調査票を各施設に配布し、得られた回答を集計する方法で行っております。

調査対象となりました182,857施設のうち、回答が得られたのは66,616施設、回収率36.4%となっております。

なお、1つの施設が複数の業種を営む場合がございますので、回答件数は業種数をベースとしております。

また、本調査は、事業者の規模によらず調査票を送付しまして、得られた回答を単純集計したものになっております。したがって、統計的な手法を用いて全体の推計を行ったものではないことにも御留意いただければ幸いです。

(PP)

スライド3は、調査の実施に御協力いただいた自治体の分布を示しております。便宜上、ブロックに分けておりますが、ブロックによって自治体の数に濃淡がございます。



(PP)

スライド4は、回答者の属性を示しております。

左側の円グラフですが、業種別に見ますと、菓子製造業、仕出し屋・弁当屋、給食施設の順に割合が大きくなっておりまして、これらの業種が約半数以上を占めております。

なお、業種ごとにもアンケートの回収率が異なりますので、必ずしもこれが75自治体の実際の業種分布を反映したものではございません。また、菓子製造業や仕出し屋・弁当屋におきましては、例えばコンビニエンス・ストアやスーパー等の対面販売業種が含まれることにも御留意ください。

右側の円グラフですけれども、製品の国内流通状況別で見ますと、営業施設の存在する市町村に流通範囲が限られる場合が約半数を占めております。

(PP)

スライド5は、事業規模に見る回答者の属性です。左側の円グラフの年間販売額では、5,000万円未満の業種が約半数と最も多くなっております。右側の円グラフの雇用者数では、4人以下、続いて10～49人、5～9人の順に割合が多くなっております。

(PP)

スライド6は、小規模事業者も含めた全体のHACCPの導入状況です。左の円グラフで黄色の点線で囲んでいる部分、1から8の回答を切り出した部分が右の円グラフになっております。青色部分の1の「施設全体として導入している」、2の「一部の製造ライン又は一部の製品のみを導入している」と回答いただいた割合が全体の11.0%となっています。これに、赤色部分の3から7の「具体的な導入計画がある」といった回答をいただいた部分と、緑色部分の8の「具体的な導入計画はないが、導入に関する検討をしている」と回答いただいた業種を加えますと、全体の21.4%となります。

また、左の円グラフの紫色部分、9の「関心があるが、具体的に検討していない」と回答いただいた割合が30.9%となっております。この層が導入を具体的に進めれば、左の円グラフで赤色の点線で囲んだ52.3%でHACCPの導入が進むことが期待されます。

他方、左の円グラフのオレンジ色部分の11の「HACCPのことをよく知らない」と回答した業種の割合が約20%ございまして、引き続き普及啓発が必要と考えられます。

(PP)

続いてスライド7から9は、業種別に見るHACCPの導入状況となっております。「導入済み又は一部導入している」又は「具体的な導入計画がある」の割合は、業種によってばらつきが見られますが、回答の9の「関心があるが、具体的に検討していない」施設の割合は、多くの業種で20%から40%となっております。今後、導入支援や自治体の指導等によって具体的な取り組みが進むことが期待されます。

なお、「導入済み又は一部導入している」又は「具体的な導入計画がある」と回答した施設の割合が小さい業種においては、これに比例する形で「HACCPのことをよく知らない」と回答している割合が大きい傾向にございまして、より重点的な普及啓発が必要と考えら

れます。

(PP)

スライド10は、年間販売額別に見るHACCPの導入状況です。50億円以上の事業者で約47%と、半数が「施設全体又は一部で導入している」と回答しています。紫色の点線で囲んでいる部分です。一方、「関心はあるが、具体的に検討していない」と回答した割合が50億円未満で30%以上、赤色の点線囲みになります。このうち5,000万円から3億円未満では約40%、緑色の点線囲みになっておりまして、販売額が小さい層でも具体的な検討が進めば導入状況が向上する余地があるのではないかと考えられます。

(PP)

スライド11、今度は雇用者数別で導入状況を見たものです。雇用者数が多いほど「施設全体又は一部で導入している」と回答した割合が大きくなっています。紫色の点線囲みです。他方、「関心はあるが、具体的に検討していない」と回答した割合は100人未満の事業者で約30%以上、赤色の点線囲みです。このうち5人以上の事業者では約35%となっています。緑色の点線囲みです。

(PP)

スライド12、製品の国内流通状況別で見ますと「施設全体又は一部で導入している」「具体的な導入計画がある」「具体的な導入計画はないが、導入に関する検討をしている」と回答した層は、流通範囲が「市町村内のみ」と「都道府県内のみ」では15%程度となっていますが、これが「複数の都道府県」にわたる場合は約35%となっております。広域流通する食品を取り扱う事業者であるほど対応が進んでいると考えられます。

(PP)

スライド13は、総合衛生管理製造過程対象業種における導入状況をその他の業種と比較したものです。「施設全体又は一部で導入している」と回答した割合は約23%となっております。その他の業種の2倍程度高くなっております。この結果からも、総合衛生管理製造過程がHACCP導入の普及に一定の寄与があったものと考えられます。

(PP)

スライド14は、HACCP 7原則12手順の対応状況です。このグラフの対象となっている事業者は「導入に着手しているが、導入途中である」と回答した事業者です。7原則12手順の対応状況について、対応できているか、できていないかという形で質問した結果、本来であれば、12手順の順序に従って対応を進めれば右肩下がりの形のグラフになると考えられるのですが、こちらの結果を見ると、必ずしも12手順に従って対応が進められているとは限らない実態があるのではないかと推測されます。

「対応済み」と回答している割合ですが、手順12の「記録と保存方法の設定」が約70%と最も大きく、これに続いて、手順7の「重要管理点の決定」が60%、手順8の「管理基準の設定」が約50%、手順9の「モニタリング方法の設定」が同じく約50%となっております。これらが手順6の「危害要因の分析」の対応済み割合よりも大きいという結果に

なっております。他方、手順1の「HACCPチームの編成」が27.6%、手順5の「製造工程一覧図の現場確認」が同じく30%弱と、対応済みの割合が小さいという結果になっております。

(PP)

スライド15から18では、事業規模によってHACCP 7原則12手順の対応状況がどのようになっているかを見ましたところ、販売額が大きくなるほど各手順の対応済み割合が大きくなっています。このうち、手順12の「記録と保存方法の設定」につきましても、全ての事業規模で約7割以上対応できていますが、特に年間販売額が5,000万円未満の事業者では手順1の「HACCPチームの編成」と手順4の「製造工程一覧図の作成」、手順5の「製造工程一覧図の現場確認」の対応済み割合が4割を下回っている状況です。

同じく雇用者数別で見た場合も販売額と同様の傾向にあります。

(PP)

スライド19は、HACCPを導入することによってどのような点にメリットを感じているかを質問した結果です。「社員の衛生管理に対する意識が向上した」が78.2%と最も高くなっておりまして、続いて「社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった」が43.1%、「製品に不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった」が37.7%、「クレーム・事故が減少した」が32.3%となっています。

なお、その他のメリットとして「安全な食事を提供している自信に繋がった」「異物混入が少なくなった」「輸出ができる」といった点が挙げられています。

(PP)

スライド20から23は、HACCPの導入メリットを事業規模別に見たものです。年間販売額別で見ますと「社員の衛生管理に対する意識が向上した」は、全ての規模で約7割以上がメリットと回答しています。また、「製品の不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった」「社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった」は、規模が大きくなるほどメリットと回答した割合が大きくなっています。

他方、販売額が小さい層でも「クレーム・事故が減少した」「製品の不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった」「社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった」については、約3割がメリットと感じています。

雇用者数別で見た場合も販売額と同様の結果となっています。

(PP)

スライド24は、HACCP導入メリットを製品の流通範囲別に見たものです。流通範囲が広域にわたるほど「製品の不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった」「社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった」をメリットと回答した割合が大きくなっています。

(PP)

スライド25以降は、今、御説明しました調査結果を踏まえまして、今後のあり得べき取

り組みについてまとめをさせていただいています。

まず、HACCPの導入状況に関してですが、今後、導入率を向上させていくためには、多くの業種で相当の割合を占めております「HACCPに関心があるが、具体的に検討していない」という層に導入の検討に着手してもらうことが重要と考えられます。特に本調査の実施に協力いただいた自治体におかれましては、管内の個別の事業者からの回答内容なども参照いただいた上で、「HACCPに関心があるが、具体的に検討していない」という層に対して、例えばHACCPに関する動画や手引書等を活用しつつ、具体的な検討に着手してもらえるような助言・指導を行っていくことが望まれるかと思えます。

他方で、「HACCPのことをよく知らない」事業者の割合が多い業種については、自治体と各地域の食品関係団体の方などが連携しまして、より重点的に普及啓発に取り組んでいくことが望まれます。

(PP)

スライド26は、HACCP 7原則12手順への対応についてです。先ほど御説明したとおり、ポイントとなる工程を特定してCCPコントロールを行っている一方で、危害要因の分析が難しいと認識している事業者が多く存在すると考えられます。こういった事業者に対して、例えば食中毒予防の3原則、「つけない」「ふやさない」「やっつける」といった考え方によって危害要因の分析が可能であるとか、事業者の心理的なハードルを解消するようなわかりやすい助言・指導を行っていくことが有効と考えられます。

また、「HACCPチームの編成」につきましては、従業員が少数である場合、チームは必ずしも複数名である必要はなく、また外部の人材を活用することもできることについて周知が必要かと思われます。

一方、「記録と保存方法の設定」につきましては、事業規模を問わず多くの事業者で対応できていると回答しております。規模が小さい事業者であっても、ある程度HACCP導入の基本的な素地はできているのではないかと考えられます。

これらに加えまして、個別の事業者における7原則12手順の理解度も含め、本調査の回答内容と実際の対応状況のさらなる分析・検証が必要と考えられます。

(PP)

スライド27は、HACCP導入のメリットに関してですが、規模が小さい事業者であっても、社員の衛生意識の向上に加えまして、クレームや事故の減少、不具合が生じた場合の対応の迅速化、社外への衛生管理のアピールなど、事業活動に好影響を与える効果が実感されていることを啓発していくことが有効と考えられます。

(PP)

また、スライド31以降に、参考としまして、本調査で得られました回答を地域ブロック別に集計した結果をお示ししております。ブロックごとに自治体の数も異なりますので、一概には言えませんが、やはり地域によって業種の分布が異なったり、業種によって導入状況の地域差もあつたりすると考えられますことから、地域ブロックごとに本調査の結果

などを分析することによって普及状況や導入促進に当たっての課題を把握して取り組みを推進することが必要と考えられます。

したがって、今後、各地域ブロックで開催いただく普及推進の地方連絡協議会におきまして、各地域ブロックの導入状況調査の結果や地域のニーズを把握し、それぞれの実情に応じた普及推進方策の検討が行われることが望まれます。

また、地域の実情に応じた普及を推進するための取り組みとしましては、本年度から地域連携HACCP導入実証事業を実施しております。各自治体及び地域ブロックにおかれては、この事業における取り組み状況なども参考にしつつ、管内の事業者に対する普及を進めることが望まれます。

資料4-1につきましては、以上です。

早足で恐縮ですが、続きまして、資料4-2についても御紹介いたします。

こちらの調査は、毎年度、自治体を通じて行っております「と畜・食鳥検査等に関する実態調査」の中で実施したものです。日本全国のと畜場と食鳥処理場を対象とした悉皆調査となっています。

(PP)

スライド2は、牛のと畜場におけるHACCP導入状況です。現在休止中を除く138施設のうち「導入済み」が27施設で全体の約20%、「3年以内に導入済み又は着手予定」を含めると赤い太線で囲んだ部分が全体の51.5%となります。

(PP)

スライド3、これを年間のと畜頭数別で見ますと、規模の大きいと畜場ほど導入が進んでいる施設の割合が多いことがわかります。

(PP)

スライド4は、各施設の年間と畜頭数を母数に集計したものです。例えば、全国でと畜される牛のうち31%に当たる36万頭が「導入済み」施設で処理されていると考えられます。同様に「3年以内に導入済み又は着手予定」の施設でと畜される牛は全体の66.7%に上ることになります。

(PP)

スライド5、6、7は、先ほど牛で御説明した集計を同じように豚でも行っております。休止中を除く155施設のうち「導入済み」が21施設、全体の13.5%、「3年以内に導入済み又は着手予定」を含めると全体の46.4%となります。

(PP)

スライド6、年間のと畜頭数別で見ますと、20万頭以上の施設では約9割で3年以内に対応が進められる見込みとなっています。

(PP)

スライド7、先ほどと同様に、各施設の年間と畜頭数を母数に集計しますと「3年以内に導入済み又は着手予定」の施設でと畜される豚は全体の7割に上ることになります。

(PP)

スライド8は、大規模食鳥処理場におけるHACCP導入状況です。休止中を除く160施設のうち「導入済み」が37施設で全体の23.1%、「3年以内に導入済み又は着手予定」を含めると全体の46.9%となります。

(PP)

年間の処理羽数の別で見たのがスライドの9です。年間1,000万羽以上の施設では、9割近くで3年以内に対応が進められる見込みとなっているほか、比較的小規模の施設でも対応が進んでいることがうかがえます。

(PP)

スライド10、年間処理羽数を母数として集計しますと、全国の大規模食鳥処理場で処理される食鳥の約半数が「導入済み」施設で処理されていることとなります。また、「3年以内に導入済み又は着手予定」の施設で処理される食鳥は全体の73.9%となります。

以上、駆け足になりましたが、HACCPの導入状況等に関する調査結果の御報告です。

○梅田HACCP企画推進室長 それでは、資料3、資料4につきまして、御質問やコメントなどございましたらお願いいたします。

○山本検討会座長 山本です。

資料3についてですが、2点あります。

まず、条例の改正状況ですけれども、「改正予定なし」が1とあります。これはどのように対応される予定にしているのか、伺いたい。

それから、資料4-3の参考で平成27年1月31日現在よりも「要綱で対応」の自治体の数がふえていますが、どういう意図を持ってそうなったのかということをお教えください。

○事務局 山本座長の今の御質問ですが、「改正予定なし」の自治体、「要綱で対応」の自治体、どちらにつきましても、条例を改正しなくても現在の条例の内容でHACCPの指導は可能であるといったお考えで今のところこういった御対応をされると伺っております。

○梅田HACCP企画推進室長 ほかに。

○公益社団法人日本食品衛生協会 資料4でもよろしいですか。

○梅田HACCP企画推進室長 どうぞ。

○公益社団法人日本食品衛生協会 日本食品衛生協会です。

大変興味深いデータをお示しいただきましてありがとうございました。資料4-2のと畜・食鳥のほうのHACCPの普及が大変進んでいるということに実は正直驚いています。可能であれば教えていただければいいのですが、なぜ、と畜・食鳥でこんなに進んだのか、進んだ理由が分析されているとすると、その理由が一般食品製造に何か示唆するものはないかということについて教えていただきたいと思います。

以上です。

○東京都 東京都です。

今の御質問でございますけれども、一つは指導体制があるのかと思います。と畜場や食

鳥処理場というのは、食肉衛生検査所という自治体の機関がございまして、まさに一対一  
の関係で指導が行えます。ところが、ほかの製造業につきましては、それぞれの自治体に  
何十万件という施設があつて、そこを本当に少数の食品衛生監視員という職員が指導して  
いるわけなので、やはり指導の厚さというのが若干影響するのかもしれないと思います。

以上です。

○梅田HACCP企画推進室長 つけ加えて申し上げれば、一つには、製造工程が統一とい  
いますか、シンプルであるといいますか、バラエティーを余り考えなくてもいいというこ  
とがございまして、そういう点でHACCPに取り組みやすいというのがあろうかと思  
います。

また、これまでも省令改正等におきまして、食中毒対策、特に病原微生物対策とい  
うことでは平成に入ってから取り組んできていますので、それなりの歴史とい  
いますか、指導の経緯があるということございまして、それに伴って、順次その施設改善も含めて衛生  
管理の向上が図られてきたというのが大きな要因でもあるかと思  
います。

さらに申し上げれば、輸出の関係がございまして、輸出対応でEUあるいは米国に食  
肉を輸出する際に、米国等からの要求事項としてHACCPによる衛生管理が求められて  
おります。それに対応してきたというのがございまして、それを国内に水平展開して  
きているというのがと畜場において進んでいる要因ではないのかと推測しているところ  
でございます。

○公益社団法人日本食品衛生協会 ありがとうございます。

○山本検討会座長 山本です。

資料4-1で分析の仕方がよくわからないところがあつて、スライド14番のHACCP 7原則  
12手順の対応状況ですが、それぞれの手順についてのパーセントのばらつきがあり  
ます。同じ業種の中で、これ全部をやっていないで最後のところだけできるとか、  
CCPがあるのにHAがやれていないと答えるのは、どういうやり方をや  
ってそれができているのかがこの図からは見えないというところがありま  
して、その辺、もしおわかりでしたら教えてください。

○事務局 個別の事業者の状況に当たってみないと確かなことは申し上げられ  
ないのですが、例えば危害要因分析の対応済み割合よりもそれ以降のCCPの決定、  
CLの設定等の対応が進んでいるというのは、もともとある製造工程で温度管理  
をしているとか、そういったポイントとなる工程をとりあえずCCPとして決定  
してモニタリング等を行っている。他方で、全体としてきちんと危害要因分析  
をした上での結果かということ、そうは言えないという実態があるの  
かもしれません。

それから、一番最後の手順の対応済み割合が最も高くなっている点ですが、  
ここで言う「記録と保存方法の設定」というのも、従来から食品事業者等にお  
いては記録を取りましょうということを指導してきておりますので、それに対応  
しているということでもってこの回答を「対応済み」としているのではないか  
ということがうかがえるかと思  
います。

○梅田HACCP企画推進室長 補足して申し上げれば、このアンケートのとり方  
がございまして、事業者さんのほうで答えるに当たって、チームの編成とい  
う問いに対して、

複数でなければいけない、そういう捉え方をされてしまって、これは丸がつかないと判断されているといった回答ぶりが反映されているのではないかと思います。同じように、危害要因の分析におきましても、危害分析といったときには、難しく科学的に行わなければならないというような思いがあって、自分ところで必ずしもそういう形でやっていないと判断されて丸がつかないというようなことが反映されているのではないかとも思っているところです。

○**山本検討会座長** 私が懸念したのは、ハザード分析のところで、実際には想定すべきハザードがわかっているが、いわゆるコーデックスで言うようなハザード分析ができていないので、CCPで押さえていることはわかるが、そこのところがこのぐらいのハザードは押さえているのだろうということだけでも、もうちょっと詳しくやらないとできていないのか、経験的にCCPがここだということが想定されていて、それをCCPとして、しかし、ハザード分析はやっていなかったのかというところでかなり大きな差が出てくるのではないかと思います。その辺はもう少し細かい分析が必要という気がいたしております。

○**梅田HACCP企画推進室長** 御指摘のとおり、この結果から詳細に分析することはできませんので、今、申し上げたとおり、そういう可能性もあるということで今後さらに詳細については注意深く見ていかないといけないのではないかと認識しているところでございます。

○**山本検討会座長** ありがとうございます。

○**梅田HACCP企画推進室長** ほかによろしゅうございますか。

よろしければ、先に進めさせていただければと思います。

ここままで都道府県等や事業者さんにおける現状を御報告させていただきました。

続きまして、資料5から9に基づきまして、検討会でおまとめいただきました提言に基づく各種の取り組みにつきまして、その進捗状況や今後の進め方などを御説明させていただきます。

まず、資料5「HACCPを用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票」、資料6「HACCP入門のための手引書の策定状況について」御説明させていただきます。

○**事務局** それではまず、資料5の「HACCPを用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票」について御説明させていただきます。

これにつきましては、今年の3月末に公表させていただいたものです。資料5の前半の10ページ目までが食品事業者の方全般を対象にした自主点検票と確認票で、11ページ目以降がと畜場や食鳥処理場用にカスタマイズしたものですけれども、基本的な構造は同じものとなっております。

まず、4ページ目をごらんいただきたいと思います。「HACCP自主点検チェックリスト(一般食品)」となっております。要は、HACCPをこれから導入しようとする事業者の方、また既に導入している事業者の方についても同様なものですけれども、実際にこのチェックリストに沿いまして、HACCPの7原則12手順がきちんと実施できているかどうかということ



ステップ・バイ・ステップでチェックしていただいて、HACCPに基づいた衛生管理の状況を見ずから確認していただくということを目的にしております。

例えば手順番号1「HACCPチームの編成」となっておりますけれども、この項目につきましては、「HACCPチームは編成できましたか」「製品やその製造について熟知する者が参加していますか」といったようにチェック項目が3つございます。これら全てにチェックが入れば手順1については丸がついて、達成できましたということになります。これを手順12まで順次行っていただきまして、HACCPの導入を段階的に進めていただけるようになっております。

8 ページ目からは、HACCP確認票です。これにつきましては、自治体の食品衛生監視員の方がHACCP導入に取り組む事業者の方に助言や指導等をされる際に、HACCPの導入状況について確認していただきやすいように作成したチェックリストになっております。

これらの自主点検票につきましては、自治体の皆様や、きょうお集まりいただきました各食品関係団体の皆様を通じまして、食品事業者の皆様への御周知に御協力いただいているところでございますが、まだ今年の3月にお知らせしたばかりということもございまして、どのくらい実際に事業者の方が使ってみていただいているのか、使っていた際の使い勝手がどのようなものかということまで把握されていない場合も多いかと思っております。今後、引き続き周知に御協力いただきまして、こういったところを改善したらよいのではないかといたした御指摘等をいただければと思っております。

続きまして、資料6についても御説明いたします。

「HACCP入門のための手引書の策定状況について」でございます。HACCP入門のための手引書につきましては、事業者の方がHACCPに取り組むきっかけ、取っかかりとして、現場でそのまま使っていただけるように、イラストなどもふんだんに使用いたしまして、段階的にHACCP導入に取り組んでいただけるような、ガイドブックのようなつくりになっております。一昨年から作成を進めておりまして、まず、既に総合衛生管理製造過程（マル総）の承認対象になっておりまして、多くの知見が蓄積されております乳・乳製品、清涼飲料水等の食品群、食中毒等の危害が発生した際に影響が広域化・大規模化しやすいおそれがある大量調理施設、輸出の観点から諸外国への輸出ニーズが高い食肉や食鳥肉等、8種類の品目について手引書を作成いたしました。

資料6の後ろのほうには、このうち、大量調理施設における食品の調理編ということで手引書の例を1つお示ししておりますので、また後ほどごらんいただければと思っております。

また、これに続きまして、昨年から、今度は食中毒の未然防止のために特に衛生管理が必要と考えられる業種や、中小規模の事業者の方の割合が比較的多いと考えられる業種ということで、漬物、生菓子、焼菓子、豆腐、麺類、この5つの品目について手引書の作成を進めまして、つい先日でございますけれども、当省のホームページに掲載したところでございます。

今後も新たな品目について手引書の作成を進めていきたいと考えておりますけれども、

それについて御要望等をお寄せいただければと考えております。

先ほど御紹介した自主点検票、これらの手引書、HACCPの概要と導入手順について、事例を交えながら紹介した動画も作成しております。こちらはYouTubeでの配信やDVDの貸し出し等も行っております。自治体の皆様におかれましては、引き続き、これらの自主点検票や手引書、動画等といったツールについて、事業者の方の監視指導等、立ち入りに入られた際などを利用して、事業者の方に御紹介いただきまして、HACCP導入について促していただくとともに、実際にHACCPの導入に取り組んでいる事業者に対しては、ここがうまくいっていない、つまずいていないかなど把握された上で、丁寧な御指導を行っていただければと思っております。

それから、きょうお集まりいただきましたHACCP支援法指定認定機関の皆様、食品関係団体の皆様におかれましては、傘下の会員の方がいらっしゃる場合には、その方々に対しても、これら自主点検票や手引書等のツールについて周知や活用の促進に引き続き御協力をいただければ思っております。どうぞよろしく願いいたします。

以上です。

○**梅田HACCP企画推進室長** 御質問等につきましては、資料9の説明が終わった後、お願いしたいと存じます。

それでは、続きまして、資料7に基づきまして「地域連携HACCP導入実証事業の取組状況について」御説明申し上げます。

○**事務局** それでは、「地域連携HACCP導入実証事業の取組状況について」御説明をいたします。資料7をごらんください。

まず、1ページ目、事業目的でございますが、1つ目としまして、HACCPの普及促進を図ることにより、食中毒の未然防止や、食中毒の発生時における迅速、的確な対応、さらには食品の輸出促進を視野に入れて国際的な対応を可能にするということを目的にしております。

2つ目としまして、この事業は、地域の関係者の皆様が連携しまして、主に中小事業者を支援することを念頭に置いて実施していくものでございますけれども、このようにやれば中小の事業者でもうまく導入できたというような事例、また、必ずしもうまくいかない場合もあるかもしれませんが、そのような事例では課題や解決策も含めて検討していただき、事例を蓄積しまして、全国の関係者の皆様に共有して活用いただくことを目的としております。

事業内容といたしましては、下の図もあわせてごらんいただければと思いますけれども、主に3つございます。

1つ目といたしましては、実施自治体が近隣自治体や地方厚生局等関係機関と協力しながら普及策を策定する。

2つ目といたしまして、自治体にHACCP導入を実際に支援していただいて、導入していく過程で生じた課題、その課題に対して実施した解決策などを詳細に記録し、また導入する

施設の導入状況の変遷も写真等に記録をして御報告いただく。

3つ目といたしまして、食品等事業者の取り組んでいく中での従業員の意識の変化、生産性の向上といった変化があるかどうか等の効果についても調査いただいて、国に御報告いただくものでございます。

一番下に記載しておりますけれども、結果を取りまとめて公表して全国的に共有し、導入時の事例集として活用し、普及していくことで、さらなる普及策の強化につなげていくことを目的とした事業でございます。

2ページ目に参りまして、平成27年度の事業の概要を説明させていただきたいと思えます。

まず、事業実施の流れですが、主体は、先ほども御説明しました実施自治体でございます。必要に応じてコンサルタントの業者にも入っていただき、地方厚生局、周辺自治体の協力もいただくということでございます。

実施内容といたしましては、HACCP導入の支援をしていくということでございますけれども、その中で、支援する事業者以外の事業者も含めた研修会等を実施いただくこともございますが、研修会や、導入支援の中で対象事業者の施設の確認、製造環境の衛生管理に関する助言・指導、また導入ができた場合にはHACCP運用状況の確認等についても実施いただくということでございます。報告会・検討会での検討ということもございますけれども、導入を支援していく中で、関係者による協議の場を定期的に設け、課題等や対応策を検討していくということでございます。

平成27年度は6自治体に参加いただいておりますけれども、下の地図に記載させていただいております。対象の事業者の業種、施設数は記載のとおりでございます。

4ページ目を先にごらんいただきたいと思います。本年度の実証事業の千葉県の実施事例を御紹介させていただきたいと思います。実証事業の実施に当たりまして、協力自治体として千葉市、柏市、船橋市の協力を得て実施しているということでございます。

内容につきましては、先ほど御説明した対象事業者を支援していく中で、セミナー、研修会、報告会を実施するというところでございます。

例えばセミナーについて御紹介させていただくと、月に1回開催、3カ月でHACCPの1から12までの手順を一つの単位で習得できるようになっています。加えまして、その中で導入事業者の方の経験談を紹介するとか、演習をするということで、演習においては食品衛生監視員や導入済みの事業者もサポートするというような取り組みがされていると聞いております。

報告会におきましても、月1回程度実施するというところでございますけれども、この中で、関係部局、コンサルタントに加えまして、県外の自治体にも声をかけていただいております。可能な範囲で御参加いただいておりますとお伺いしています。

対象事業者である2事業者への支援につきましては、セミナーと同じようなスケジュールで3カ月に1品目のHACCPプランをつくるということで実施していただいているという

ことです。さらに、支援する事業者として2事業者を追加するとお伺いしていただき、こちらはコンサルタント事業者に委託をせず、費用をできるだけかけずに導入を支援するという観点から、自治体主導で導入を支援するという取り組みもされると聞いております。

3ページ目にお戻りいただきまして、本事業の実施により期待される効果につきまして、簡単に御説明いたします。

3つ挙げております。

事業者の導入負担の軽減及び普及の促進ということで、取りまとめた結果を事例集にし、それをを用いて、さらにほかの事業者の方が導入する際の参考にしていただく。

それから、HACCPに対する理解・関心の醸成ということで、地域の関係者の方が実証事業に参加することによって、HACCPの理解、導入に向けた意識がより向上することが期待できる。支援をしていく中で、食品衛生監視員の資質も向上していくことが期待できるのではないかと考えております。

さらなる普及促進策の検討ということで、実施結果について導入効果等の検討材料として活用するというを考えております。

今後の予定といたしましては、平成27年度の事例集の取りまとめ、28年度の早い時期に公表したいと考えております。

2つ目といたしまして、今年度支援を行っている事業者の方に対して、取り組みを継続していただけるようなフォローアップをできるだけ28年度もしていきたいと考えております。

3つ目といたしましては、導入していく中での課題や導入効果の指標等について専門家の先生の意見も聞きつつ、さらなる普及方策について検討していきたいと考えております。

4つ目といたしまして、28年度についても新たな事業者を対象に事業を実施していきたいと考えております。

以上でございます。

**○梅田HACCP企画推進室長** HACCP導入実証事業についての御説明をさせていただきました。HACCPについては衛生管理を「見える化」と言われますけれども、まさにこういった事業を通してこの取り組みの方法等について見ていただけるよう、事例をつくっていききたいということで進めている事業でございます。

続きまして、資料8に基づいて「HACCPチャレンジ事業の実施について」御説明させていただきます。

**○事務局** 資料8に基づきまして、HACCPチャレンジ事業について御説明いたします。

このチャレンジ事業につきましては、先ほど山本座長のほうからもお話がありましたけれども、HACCPの検討会におきまして、食品事業者の方々がHACCPに取り組むことで何かメリットを感じられるような仕組みが必要なのではないかと御提言がございまして、それに基づいて御提案いただいた普及方策の一つでございます。

どういったアイデアかと申しますと、先ほど資料5で御紹介いたしましたHACCPの自主点

検票に従いまして、7原則12手順の全ての段階に丸がついた事業者の方にその旨を申請していただきまして、その方々の事業者名、取り扱っている食品の種目、取り組み内容等についてウェブサイト上で御紹介しようというものです。

資料8の真ん中にイメージ図を載せております。厚生労働省食安全部のHACCPページからチャレンジ事業ということで別のウェブサイトに飛んでいただきまして、そこで、例えば都道府県、業種、そういったもので検索をかけていただくと、それに合致したHACCPの自主点検に取り組んだ事業者さんの名前が出てくる。例えば、事業者名のところのリンクをクリックするとそれぞれの御自分のホームページに飛ぶといったものをイメージしております。

これは、あくまで事業者の皆さんの自主点検に基づく自己申告でございますので、私も一つ一つの事業者さんについて確実にHACCPが導入できているかどうかを確認したり、導入されているといったことを保証したりするものではないのですが、事業者の皆さんがHACCPに取り組んでいるということをアピールするための場として活用していただければと考えております。

実際の申請の仕方等詳細については、現在、私どものほうで内容を詰めているところでございますが、資料8の下にございますように、予定では、9月ごろに事業者の方からの申請書の受け付けと、きちんと自主点検票に全て丸がついているかといったような審査を開始させていただきまして、11月中旬ごろにはチャレンジ事業のウェブサイトのページを開設しまして、そこで事業者名の公表を開始したいと考えております。その後も、どのくらいの申請を实际いただくかにもよりますが、週1回程度の更新を行えればと考えております。

また、実際に申請の受け付けを開始する際には皆様には御案内を差し上げたいと考えておりますが、その際は、事業者の方々、会員企業の皆様への周知に御協力をいただければと思います。よろしく願いいたします。

**○梅田HACCP企画推進室長** HACCPチャレンジ事業の実施について御説明させていただきました。この事業については、HACCPに取り組んでいらっしゃる事業者さんの取り組みを広く周知といいますか、知っていただくということで考えたものでございまして、こういう取り組みについて消費者を含めて広く知っていただくことで、また事業者さんにとってもHACCPの取り組みのモチベーションが上がっていくというようなことも期待される事業だと考えているところでございます。スケジュールとして、今秋、9月と一応書いておりますけれども、受け付けを開始して、ウェブサイトの立ち上げに伴って情報の紹介をしていきたいと考えているところでございます。

続きまして、資料9に基づき「自治体の食品衛生監視員向け研修会について」御説明させていただきます。

**○事務局** 資料9で御説明させていただきます。

まず、HACCPに関する研修（基礎研修）と書いておりますが、研修の中身については平成

21年2月に通知を示しておりました、その中で、こういった中身の研修にするのかといったカリキュラムなどを示しております。これがHACCPに関する基本的な研修の現状でございます。実施主体は各自治体のほうにお願いをしておりました、御協力いただいている自治体の皆様には感謝を申し上げたいと思います。

カリキュラムとしましては、HACCPとはという基本的な7原則12手順というところから始まりまして、マル総の実施要領や、対米及び対EUの輸出水産食品の実施要領に関すること、HACCPプランの現地研修を行っております。

こういった方を講師としているかということ、国立保健医療科学院で毎年、食品衛生監視指導研修という研修会がございまして、その研修を受講された方が基本的に講師という形になっておりまして、そのほか、記載の要件を満たす方や必要に応じて地方厚生局の皆様方に御協力いただいていると認識しております。

テキストについては、厚労省が作成したテキストといったものを活用しております。

期間は、3日以上です。

到達目標としては、HACCPについて理解し、営業者に対し十分に説明し、営業者が作成したプランが適切であるか、評価、助言ができること、マル総の制度や対米及び対EU輸出水産食品の実施要領について十分に理解し、営業者に対して適切な説明ができることとしております。

受講後に得られる資格としては、対米及び対EUの指名食品衛生監視員の指名といったものなどがあります。

次に、今考えているHACCPに関する研修（中級研修）を書いております。基本的には、先ほどの基礎研修を受講された方に受講していただくのが望ましいと考えております。

カリキュラムとしては、最初の基礎研修と重複しているのですが、この部分は既に基本的に受けているということですので、かなり簡略化する形になると考えております。実際にこれからHACCPの普及推進を進めていくということで、これから導入する施設に対してどのように監視指導していくのかとか、先ほど御紹介のありましたHACCPの自主点検票、そういったものの活用の仕方とか、現地研修などを行って監視のあり方について研修していきたいと考えております。

講師の要件としましては、1については先ほど御紹介した内容と同じですが、2として、その他各都道府県のほうで上記と同等以上と認める者であればよろしいと考えております。

テキスト、期間は、先ほどと同様でございます。

到達目標ですが、HACCP未導入の事業者や、こちらには記載していないのですが、既にHACCPを導入している施設の事業者に対しても、現状、問題点、課題などを明確にすることができて、統一的な指導によってHACCPの導入に導くことができる人材の育成を狙いとしております。

実際に統一的な監視指導を行うに当たっての目線合わせとか、そういったものが非常に重要ではないかと感じておりますので、そういったことができるような研修にできればと

考えております。研修を行うに当たっては、施設を活用させていただくという形になりますので、今日御出席のHACCP支援法指定認定機関の皆様方や、施設を管轄する自治体の方、地方厚生局の方に御協力いただいて、研修を進めていければと考えております。その際は個別にまた各団体の皆様方に御相談させていただければと思います。どうぞ、御協力をよろしくお願いいたします。

以上です。

○**梅田HACCP企画推進室長** この食品衛生監視員等に対する研修会については、検討会の中でもしっかりと国が行っていくということも指摘されております。それを踏まえた研修カリキュラムをつくっていくということで考えております。

これまで御説明させていただいた資料5から資料9につきまして、御質問やコメントなどございましたら、お願いいたします。

○**東京都** 東京都でございます。

2点ほどお伺いします。

マニュアル、動画等、我々の普及啓発に使えるツールをいろいろとつくっていただいて、非常に感謝しております。ただ、先ほどのアンケートにありましたように、7原則12手順だけですとなかなか理解していただけない事業者の方もいらっしゃいます。例えばイギリスなどですとSafer Food Better Businessといったような、危害分析というような言葉を使わずに、チェックリストをチェックしていけばHACCPができますというようなツールなども作成されていますけれども、国として日本版のSafer Food Better Businessみたいなものをつくる御予定があるのかどうか。

もう1点は、ちょっと時期尚早かもしれませんが、義務化についてどのようなタイミングでということをもしてお考えがあったらお聞かせ願いたいと思います。よろしくお願いいたします。

○**事務局** 最初の御質問のイギリスのSafer Food Better Businessといったようなものを国でつくる予定がないかということなのですけれども、事業者の皆さんが具体的に取組まれるときに、わからないところとか、難しいところとか出てくると思います。それを統一的にこういうふうにしたらいいですよとわかりやすいガイドラインでお示しするというのは難しいのですが、先ほど御紹介したような導入実証事業、こういったもので具体的な事例ができてくると思います。うまくいく例ばかりではなくて、こういうところが難しい、ここをこういうふうに工夫したらうまくいったみたいな事例が積み重なってくると思いますので、そういうものを皆さんと共有することで、そういったものかわりになるのではないかと考えております。

○**梅田HACCP企画推進室長** 2点目に義務化のお話が出ましたけれども、それについて御説明させていただきます。

先ほどの検討会の中でも義務化について議論があったということをお紹介いただきましたけれども、普及に当たって義務化をもって普及していくということでないと普及も進ま

ないのではないかというお話であったわけでありますけれども、ただ一方で、現状を御説明させていただいたように、なかなか義務化を議論するまでの状況でもない、普及が進んでいる状況でもないということもございましたので、検討会の結論としては、その前の段階として普及にしっかり取り組んでいこうということで提言としていただいているわけがございます。

ただ、この提言の中でも、将来的には、義務化ということも当然ながら見据えた取り組みを行っていく必要があるということもいただいているところでございますし、この議論が始まってもう2年近くなりますけれども、当時の状況と今の状況を考えてみると随分変わってきておまして、我々のところに御意見をいただく声としても、義務化を早くすべきだという声もむしろ出てきているという状況でございます。

したがって、そういう状況も考えながら取り組んでいくということでございますが、では義務化はいつからということは、今のところ特に明確にしているものではございませんが、まずは、将来、当たり前のように食品の衛生管理として根づいていくことを目指して頑張っていくということでございますけれども、一つの大きな目標ということで言えば、オリンピックの年、2020年を大きな目標にすべきではないかと先ほど座長からもありました。これは、普及に取り組むという意味で、当たりの状況を目指すという意味で、一つの大きな目標にすべきだと考えているところであります。

といいますのも、オリンピックになりますと、ロンドンオリンピックでも、取り扱う食品について国際認証、GAPをとり得た製品を取り扱うとか、あるいは来年、リオのオリンピックがございまして、その中でも取り扱う食品についてはHACCP等の国際認証をとったものを一つの基準にしていくという動きもございます。そう考えますと、当然ながら、東京オリンピックにおいてもそういう延長上でしっかりと安全を確保されたものということで、そういった動きになってくるものと考えます。

それから、当然、その機会を利用して、今、政府を挙げて、和食、日本産の食品を世界にアピールしていくという動きの中で一つの大きなチャンスであるということも考えれば、安全な食品をPRする手段としてHACCPをしっかりと取り入れていくということが動きとして高まっていくだろうと考えているところであります。一つの我々の目標としては、皆さんで協力して2020年のオリンピックに向けてこの普及の取り組みをしっかりとしていきたいということでございます。

○東京都 ありがとうございます。

○梅田HACCP企画推進室長 ほかにございませんでしょうか。

どうぞ。

○北海道 北海道です。

今のお話に関連してなのですが、これから導入状況を継続的に把握されていくということなのですが、導入状況をどのくらいの頻度で把握されるのかということと、その後、東京オリンピックを一つの目標にしてということだったのですが、普及の状況、例え



ば導入率、導入の目標値みたいなもの設定や時期、そういうものを国として設定していく考えがあるかないか、教えていただければと思います。

○事務局 どうもありがとうございます。

HACCPの普及導入支援のための実態調査の今後の実施についてですが、後ほど資料10でも御説明しようかと考えていたのですが、先に御説明させていただきますと、今後も引き続き、今回の実態調査のフォローアップの調査に自治体の皆様には御協力をいただきたいと考えております。

資料10をごらんいただけますでしょうか。資料10の2ページ目をごらんください。「3. HACCPの普及・導入支援のための実態調査の実施等」と書いておりますけれども、昨年度、この調査に御協力いただいた自治体につきましては、回答が得られた事業者につきましては、Eメールのアドレス等を把握いただいているかと思っておりますので、今年度以降も、大変御負担をおかけして恐縮なのですけれども、同様の調査を行いまして、継続して取り組み状況の確認に御協力いただければと考えております。

具体的には、今年度も12月末時点での状況について調査の実施を予定しておりまして、昨年度の質問票についても、質問内容がこれでいいのかといろいろ御意見もいただいているところがございますので、それを再検討した上で、必要な修正を加えた上で、協力してくださった自治体には改めて後日御依頼させていただきたいと考えております。昨年度の調査で回答が得られなかった事業者についても、可能な範囲で取り組み状況の把握等を行っていただければと考えております。

もう一つの導入率の目標値を実際に置く予定があるのかということなのですが、先ほど資料4-1で御紹介したように、まだまだ導入の率が低いということもありまして、具体的にここまですと設定するところではございませんけれども、今後も引き続きこういった実態調査を行って行って、その様子を見た上でまた検討させていただきたいと考えております。

○北海道 ありがとうございます。

自治体別に数字を出して競い合わせるような、そんなことは考えていらっしゃらないということでしょうか。

○事務局 そういうことは考えておりません。

○北海道 ありがとうございます。

○梅田HACCP企画推進室長 ほかにございませんでしょうか。

ないようでしたら、先に進めさせていただきたいと思っております。

それでは、最後に、少し触れましたけれども、「HACCP普及推進に向けた当面の取組」につきまして、資料10を説明させていただきます。

○事務局 本日、大量の資料に基づきまして、担当者が入れかわり立ちかわりいろいろな御説明をさせていただきましたが、その内容をまとめたものが資料10です。また、その説明の中で、いろいろ皆様にこういったことに御協力をお願いしたいということをお願い申し上げます。

ましたが、それもあわせてこの1枚紙にまとめさせていただきますので、それについて説明させていただきます。

「1. 連絡協議会の今後のスケジュール」でございます。本日は中央連絡協議会の第1回を開催させていただきましたが、今後、各地方ブロックにおいて年内を目途に第1回地方連絡協議会を開催したいと考えております。第1回地方連絡協議会で、各地域におけるHACCP導入に関する課題や要望の取りまとめをしていただいた上で、また次の第2回中央連絡協議会にそれを持ち寄っていただくことを考えております。

第2回中央連絡協議会につきましては、年度内を目途にもう一回開催することを考えておりまして、その際に、地方連絡協議会で吸い上げた内容や、先ほど御紹介したチャレンジ事業、導入実証事業の実施状況等に関する御報告をあわせてさせていただきたいと考えております。

「2. 主な取組内容」は、本日御説明したような主な取り組み内容についてまとめたものでございます。

「(1)自主点検票を活用したHACCPチャレンジ事業の実施」につきまして、マル1は、私ども厚生労働省が、9月上旬と書いておりますが、先ほどの資料とずれが生じているのですが、9月上旬を目標に自主点検を実施した事業者の方から申請の受け付けを開始したいと考えております。そして、11月中旬に、自主点検を実施した各事業者の方及びその取り組み等をホームページ等で公表する予定にしております。

それに関連しまして、マル2の自治体の皆様におかれましては、引き続き、条例に基づくHACCPによる衛生管理の推進及び事業者への指導をお願いしたいということと、自主点検票の活用及びチャレンジ事業についての周知、HACCP導入の手引書についての周知に御協力をお願いしたいと考えております。

マル3の本日お越しいただいております日本食品衛生協会、食品産業センターにおかれましては、同様に自主点検票の活用、チャレンジ事業についての周知、HACCP導入の手引書についての周知、また今後、手引書につきましては、新たな業種に関する手引書を作成していくこととなりますので、その際の技術的な協力をお願いできればと考えております。

同様に、マル4の本日お越しいただいておりますHACCP支援法認定機関の皆様におかれましても、可能な範囲で各団体の会員企業に対する自主点検票、手引書及びチャレンジ事業についての周知をお願いしたいということ、自主点検票、手引書の活用状況、チャレンジ事業への参加状況の把握についても御協力をお願いしたいと思います。手引書もこれからまた業種がふえていきますので、その際の技術的協力についてもよろしくお願いたします。

「(2)HACCP導入実証事業」でございます。マル1ですが、本年度参加されている自治体、事業者の皆様におかれましては、年度末までに今回のHACCP導入に伴う事例報告書を作成していただきたいと思っております。

マル2では、今回、6自治体が参加されているわけですが、その参加自治体だけではな

くて、参加自治体の近隣自治体の皆様におかれましても、こういった開催される検討会への参加等を通じまして、HACCP導入の支援のあり方について地域で知見を共有していただきたいと思います。

マル3は、厚生労働省の今後の導入実証事業に関する予定でございますが、平成28年度当初に平成27年度の実証事例集を取りまとめ、公表することとしております。それよりもちょっと前になってしまうのですが、平成28年の年明けを目途に、平成28年度の実証事業に参加する自治体を募集したいと考えておりますので、応募を考えていらっしゃる自治体はよろしくお願いたします。

次に、「(3)HACCP指導に関する人材育成」でございます。マル1ですが、厚生労働省は、先ほど資料9で説明しましたように、これは自治体の方との御相談ですけれども、秋ごろを目途に、全国7～8カ所において食品衛生監視員の方向けの研修を実施したいと考えております。また、私ども以外にも各関係団体におかれまして、HACCPの指導者の講習を実施していただいているところかと思いますが、皆さんが同じ認識のもと、同じ方向でHACCPの指導ができるようにということで、講習内容の標準化の検討についても28年度より開始したいと考えております。あわせて、各関係団体は、今、実施していただいている講習会を引き続きどうぞよろしくお願いたします。

「(4)一般消費者におけるHACCPの認知向上」です。事業者のHACCPに対する取り組みを消費者の方もちゃんと評価していただきたいということで、私ども厚生労働省でも、リスクコミュニケーション等の場を利用して一般消費者の方におけるHACCPの認知向上に努めたいと考えております。また、きょう、消費者団体の代表にもお越しいただいておりますけれども、消費者にHACCPについて理解を深めてもらうため、シンポジウムや勉強会等の機会にHACCPを取り上げるなど、周知に御協力をいただければと考えております。

(1)から(4)についていろいろ御説明させていただきましたけれども、これに限定されず、これに加えまして、地域の実情や各業界の普及状況等を踏まえた独自の取り組み等を通じて、さらなるHACCPの普及推進を図っていききたいと考えておりますので、引き続き、御協力をよろしくお願いたします。

「3. HACCPの普及・導入支援のための実態調査の実施等」については、先ほどマル1について説明させていただきましたけれども、マル2としまして、私どもが実施している実態調査以外にも、HACCPチャレンジ事業や、自治体のほうで独自に行われているHACCPの認定制度、通常行われている監視指導等を通じて、こういったHACCPに取り組んでいる事業者を把握していただくこととして、上記調査等、これまで行っている実態調査と同様に、12月末時点での状況を取りまとめていただいて、こちらのほうにお知らせいただければと考えております。

駆け足で御説明しましたが、以上です。

○梅田HACCP企画推進室長 ただいまの説明につきまして、御意見やコメントがございましたら、お願いたします。

どうぞ。

○公益社団法人日本食品衛生協会 日本食品衛生協会です。

今のお話の中で「2. 主な取組内容」のマル3は、私どもの話でございますが、それぞれについてこれまでも自主点検票及びチャレンジ事業についての周知をしまいいりましたし、手引書についての周知もしまいいりました。引き続き、しっかりとした対応をしまいいきたいと思っております。

○梅田HACCP企画推進室長 ありがとうございます。

ほかに、どうぞ。

○九州厚生局 九州厚生局でございます。

資料10の2枚目の「(3)HACCP指導に関する人材育成」で、厚生労働省のほうで今後、食品衛生監視員向けの研修を行う、それについては各厚生局のほうでも協力等をさせていただきますと思います。九州管内の食品衛生担当の課長様からも、現状、マル総は監視に1日弱の十分な時間をとっている。他方それ以外の施設に対しては、それだけの人的なリソースが割くことは、難しい。各施設に対して効果的な指導をしまいいくためのクライテリアに関する相談等を受けたことがございました。

特に人的リソースに限られた中で、各施設の特性に応じたHACCP導入等に資するための食品衛生監視員研修となるよう本省のほうでも計画をよろしくお願いいいたします。

○梅田HACCP企画推進室長 ありがとうございます。

先ほど食品衛生協会さんからは業界としての取り組みについて御紹介いただきました。この点については検討会でも、行政の取り組みだけではリソースとしてマンパワーの問題もございまして、なかなか手が回らない、あるいは事業者さんの立場から言えば、かゆいところに手が届かない指導になりがちだということもあるかもしれません。そういう点では、事業者を支援するという意味で、業界の取り組みを活用してしまいいべきだということもございまして、取り組んでいらっしゃることについて御紹介いただいたということございまして。

また、食品衛生監視員等の研修につきましては、先ほど来、出ていましたように、人材育成という点では非常に重要だということございまして、直接、事業者さんを指導する立場にある食品衛生監視員あるいは検査員に対しての研修をしっかりとしまいいくということございまして、今のお話では、そういった事業者さんをいかに指導・助言してしまいいことができるかということ、それこそ柔軟な発想のもとで、その施設に合った指導がしまいいできる人材をつくってしまいいくということございまして、その点については、カリキュラムを今後、皆さん方と調整しながら、我々のほうでもつくってしまいいたいと思っております。実際に研修を行うに当たっては、皆様方の御協力をいただきながらやるとしまいいきたいと思っておりますので、この点についても引き続きお願いいしたいと思っております。

ほかにございませんでしょうか。どうぞ。

○前橋市 前橋市でございます。

チャレンジ事業とフォローアップについてお伺いしたいのですけれども、チャレンジ事業につきましては、9月ごろから申請という形でされるというのですが、流れについてのイメージは、例えば所轄の自治体を通してという形なのか。と申しますのが、Aという事業者がやっていますというときに、所轄で受けたときに、ここは本当にやっているのか、これはいいのかなというような、そこで事業者とのすり合わせをもう一度しなければならないという状況もありますので、その辺のイメージについて教えていただければと思います。

登録という形になった場合、国のホームページからたどれる。例えばそういったところに登録されている、記入されているということをお客様の施設や商品等にPR項目として使うことが可能なかどうかを教えていただければと思います。何かあった場合、例えば登録されたこと、申請されたことが削除されるという案件等々が生じてくるのかどうか、これがチャレンジ関係です。

フォローアップにつきまして、回答が得られた事業者については今後継続して行うという形なのですけれども、ということは、最初にこのアンケート調査をやらなかった自治体等については何もやらないというような形でのイメージなのでしょうか。「継続して取組状況を確認する」とあるのですが、これも前回のアンケートのときのような形の確認でいいのか、それとも、実際にその施設を確認してくださいという形になってくるのか、その辺の大もとの国の考えを教えていただければと思います。

○事務局 今、3つの御質問をいただきましたので、1つずつお答えしたいと思います。

まず、チャレンジ事業の実際の流れのイメージなのですけれども、現在は、事業者の方が直接、厚生労働省からお願いしたところに申請書というか、ちゃんと自己点検しましたといった結果を送っていただいて、きちんと全部、丸がついていますねといったようなことを確認した上で掲載するというのを考えておきまして、自治体を経由して送っていただくということは今のところ考えておりません。先ほど申しましたように、これはあくまで取り組んでいますということを自己アピールするためのものですので、実際に私どもが、本当にHACCPをしっかりやっていますということを確認するものではないのですが、ホームページには自治体名も何県何市のところまで載りますので、そこで検索していただいて、実際に監視指導とか入られる際にはそういったものも参考にいただければと考えております。

表示のことなのですけれども、ここはHACCP導入済みとかいうふうに書いてしまうと問題になるかもしれないのですが、あくまでもHACCPに取り組んでいますとアピールされる分には特に問題にならないのではないかと考えております。また何か具体的な事例についてありましたら、こちらのほうまで御照会いただければと思います。

それから、導入支援のための実態調査のフォローアップについてでございますけれども、今回、御協力いただいたところにつきまして、把握したところについては連絡先等がわか

っているので、ある程度フォローアップしやすいかと思いますが、今回、参加されなかった自治体、同じように全ての事業者さんについて全部アンケートを送ってというのはなかなか大変なところもあるかと思いますが、そういったことが可能でない場合には、3のマル2に書きましたけれども、実際に監視指導に入られた際にHACCP導入ができていくかどうかといったようなことで確認するとか、ほかの方法等も使っていただいで把握に努めていただければと考えております。

○梅田HACCP企画推進室長 よろしゅうございますか。

ほかにどなたかいらっしやいませんか。

○全国醤油工業協同組合連合会 醤油の団体の全醬工連です。

資料1のHACCP普及推進連絡協議会設置要綱の説明がございました。今回、中央連絡協議会という形でやられることは非常に結構なことですが、地方連絡協議会について、ここに書かれているだけではわかりにくい部分もあるので、御質問します。私どもはHACCP支援法指定認定機関ということで、現場も抱えており、会員企業も相当おります。ただ、実際の導入はなかなか進まないという課題があります。東京で中央の役割としてこうした中央連絡協議会は当然ですが、先ほど東京オリンピックを目指して義務化の対応を考えていく、目標にしていくというような話もありました。地方をどのように巻き込んで、我々指定認定機関の会員企業などがどのように地方の協議会にかかわっていくのか、参加させる必要があるのかについて、その辺をもう少し具体的に、教えていただければと思います。

○事務局 どうもありがとうございます。

地方連絡協議会の開催のあり方についてというのは、まだ具体的などころまで詰まっていなところもございまして、今回、設置要綱には具体的などころまで書いていない部分があります。HACCPの普及を進めていくためには、中央だけではなくて、各地方の事業者の方にもHACCPの普及の重要性を御理解いただいで、これからみんなで一緒になって普及を進めていかなければならないと考えております。その上では、やはり地方で実際の事業者さんに近いところで生の声をきちんと酌み取るというのが重要だと考えておりますので、このような会議体でやるのか、私どもが実施しているリスクコミュニケーションのような形で、皆さんいろんな方に自由に参加していただいでいろんな意見を言っていただくような形にするのか、そこはまだ検討しているところですが、いずれにしても、きょう集まっただいでいる団体の皆様も地方の支部とかおありになるかと思っておりますので、そういった方々にも地方連絡協議会に御参加いただいで御協力いただきたいと考えております。

○全国醤油工業協同組合連合会 わかりました。

○梅田HACCP企画推進室長 よろしいでしょうか。

ほかにどなたかございませぬか。せつかくの機会でもございませぬし、第1回目ということでお集まりいただいでいますので、こういった取り組みをやっているという御紹介でも構いませぬが、ございませぬでしょうか。

よろしゅうございますか。

ないようでしたら、本日の議題は以上でございます。

閉会に当たりまして、滝本監視安全課長より御挨拶申し上げます。

○滝本監視安全課長 監視安全課長の滝本でございます。

本日は、大変お忙しい中、第1回目の「HACCP普及推進中央連絡協議会」に御出席をいただきまして、まことにありがとうございました。

第1回目ということで、資料1から10まで、事務局側の説明が中心になったかと思えますけれども、その中でも皆さん方から貴重な御意見を賜ったということにつきまして、感謝を申し上げたいと思います。

特に今回初めて実態調査結果をお示しさせていただきました。会議の中でも、と畜場、食鳥処理場のHACCP導入率が意外と進んでいると、私も正直そういう印象を持ちましたけれども、一方で、一般食品の導入状況というのはなかなか厳しいものがあります。これまで農林水産省さんの数字を我々も使わせてもらいましたけれども、それでも27%、28%ですか、今回の数字は昨年末時点の数字ではありますけれども、我々の調査の母体がそれよりも小さなお客も対象にしていたということもあって、HACCP導入といっても厳しい現実を突きつけられていると思っております。

いろんな人から御意見を伺うのですが、HACCP導入に際して最も障害になっているというのが、心理的な障害と申しますか、HACCPは難しいものあるいは高度なものだというような認識で、これまで厚生労働省でも総合衛生管理製造過程という承認制度で大企業中心にやってきたというような経緯もあり、なかなか手が出しにくいものだというような心理的なプレッシャー、圧力があって、食品業界の大宗を占めます中小の企業に対して導入が進んでいない、そこが一番の大きな原因かと思っております。

それを払拭すべく、そもそもHACCPといっても、これは衛生管理手法の一つでありますから、誰かに認められるというものではなくて、業者みずからがやらなければいけないものである。自己点検をして、PDCAサイクルを回して、より改善していくものである。先ほどチャレンジ事業の中で、自治体が認めるのか、認めないのかというお話もありましたけれども、そういう考え方からまずは脱却する、行政側もあるいは業界も脱却するところから始まるのかなと思っております。

HACCPについて、諸外国ではこういう認証制度でやっているという国はどこもございません。どこの国も対応可能な施設から義務的導入を進めているということでございます。と畜場でHACCP導入が比較的進んでいるのは、輸出という問題もありましたけれども、やはりと畜場はHACCPをやれば衛生状態が向上する。例えば、枝肉を汚染する一般細菌数もHACCP導入をする前と後ではオーダー単位で減ってくる。それが肉の流通期間、品質保持期間の延長にもつながる。消費者にも質のいい肉が提供できるということがだんだん明らかになってきて、それぞれのと畜場も意識改革が始まってきている。一般の食品でそういう目に見えた効果というのは難しいかもしれませんが、基本的にはそういった品質の向上、

衛生の向上が図られるものですから、我々としても、先ほど2020年のオリンピックを目標にという努力目標が室長から示されましたけれども、それに向かって皆さん方の御協力をいただきながら、進めていきたいと思っております。

きょうは第1回目の中央連絡協議会ということで、今後、地方でも全国展開をし、さらにその動きを加速化していきたいと考えておりますので、今後とも皆様方の御協力、御理解をお願いいたしまして、一言、終わりの挨拶にさせていただきます。本日は、どうもありがとうございました。

○梅田HACCP企画推進室長 次回、第2回の中央連絡協議会につきましては、各地方ブロックにおける地方連絡協議会の開催後、年度内を目途に開催させていただきたいと考えています。開催の案内につきましては、改めて御連絡申し上げたいと思います。

それでは、本日の連絡協議会はこれにて終了いたします。長時間にわたり、ありがとうございました。