

H A C C P (ハサップ)に関する説明会
～H A C C Pをご存じですか?～
議事録

平成27年2月26日(木)
大阪会場(天満研修センター)

厚生労働省医薬食品局食品安全部

○司会（厚生労働省 村上） お待たせいたしました。ただいまから、「H A C C P（ハサップ）に関する説明会～H A C C Pをご存じですか？～」を開催いたします。

本日、司会を務めさせていただきます厚生労働省食品安全部H A C C P企画推進室の村上と申します。よろしくお願いいたします。

初めに、この説明会の開催の趣旨についてご説明させていただきます。H A C C Pとは、安全で衛生的な食品を製造するために国際的に推奨されております食品の製造の工程における衛生管理の手法でございます。食品流通の広域化、複雑化が進む中で、我が国における食品事業者の確実な衛生管理、万が一問題が生じた場合、その問題の製品が出荷されないような仕組みづくりというところで危機管理対応を可能にするために、H A C C Pによる工程管理というものが推奨されております。食の安全に対して社会的関心が高まる中、厚生労働省ではH A C C Pの普及を進めるさまざまな取り組みを行っております。その一環として、本日の説明会を開催させていただいております。

本日の説明会では、H A C C Pとは一体何か、どういった管理をすればよいのか、さらにこれが全国に普及した場合、どういった効果があるのか、そういったところ、皆さんがお持ちの疑問に答えていけるものにしていければと思っております。

また、本日、食品の衛生管理の基本でございます手洗いについて、実践を交えながらH A C C Pの理解をより深めていただけるよう、公益社団法人日本食品衛生協会と共催することにいたしております。

本日の進め方ですが、まずお手元の議事次第をごらんください。初めに厚生労働省の方から「H A C C P普及推進の取組」について約30分、大阪府の河井さんより、「自治体におけるH A C C P取り組みについて」約20分、公益社団法人日本食品衛生協会の高谷さんより、「食品事業者のH A C C Pの取組」について約20分ご説明させていただきます。その後、レイアウト変更のために約5分間の休憩を挟みまして、公益社団法人日本食品衛生協会の中村さんより「衛生的な手洗いについて」講習を約30分予定しております。その後、再度レイアウト変更をさせていただきまして、その際、10分間の休憩を設けさせていただきたいと考えております。

最後に、参加者の皆様からのご質問を受ける時間というふうにさせていただきたいと考えております。お配りしております資料ですが、議事次第の一番下に記載しておる内容が同封されておりますが、もしお手元がない方、いらっしゃいましたら、係の者にお申し出ください。参加者の皆様からいただきました参加申込時のご質問につきましては、各講演者に事前に伝えております。なるべくプレゼンテーションの中でご紹介いただく予定にしておりますが、各時間の都合がございまして、もしご質問の答えが含まれていないということがございましたら、最後の質疑応答の時間にまたお願いできればと思います。

本日、参加いただけなかった方を含め、広く情報提供をさせていただくことを目的に、今回の講演資料、それから説明会の様子の議事録については、後日厚生労働省のホームページで公表させていただく予定でございます。質問者の方、手を挙げていただいて、ご所属とお名前についてお申し出いただければと思っておりますが、もしそれを議事録に記載することに不都合がある方は、その旨お申し出いただければと思っております。閉会は16時を予定しております。議事の円滑な進行にご協力のほど、よろしくお願いいたします。

それでは、早速ではございますが、1题目的の講演を進めさせていただきたいと思っております。

○司会（厚生労働省 村上） 「HACCP導入普及推進の取組」について、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課HACCP企画推進室室長の梅田浩史より、ご説明させていただきます。梅田室長、よろしくお願いいたします。

○厚生労働省 梅田 皆さん、こんにちは。厚生労働省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。本日は足元の悪い中、お集まりいただきまして、ありがとうございます。

HACCPにつきましては、厚生労働省で今、優先課題として取り組んでおります。本日はそのHACCPについてのご説明を申し上げるということでもありますけども、この説明会は対象を本来、一般の方々、特にHACCPについて全く聞いたこともないというような方に、HACCPについて知っていただくということを目的にしております。ところが、ふたを開けてみますと、参加者の方が、もちろん一般の方もいらっしゃいますけども、食品事業者の方、あるいは行政の方もいらっしゃるということで、むしろそちらのほうが多いというようなことで、そういう意味では既にHACCPという言葉をご存じの方が多いのかもしれませんが、目的は元々そういうことではございましたので、少しそういった方々にとっては物足りないというお話なのかもしれませんが、そこは復習をするなりしていただければなというふうに思いますし、実際、実践的なことも織り交ぜてお話をさせていただければなと思っております。なるべくわかりやすくご説明申し上げたいというふうに思っておりますので、その点、まずご了解いただければなというふうに思います。

今日、私からお話しさせていただくのは3つ主にございますけども、HACCPとは何かということでもあります。それから、日本における状況、海外における状況なんかをお話しさせていただいて、今、どうしてHACCPを厚生労働省として普及していこうというふうに取り組んでいるかといったようなところ、それから最近の動きということでご紹介させていただいて、我々が目指すHACCPというのはどういう方向を向いているのかというようなところ、その3点をご説明申し上げますので、その3点についてご理解を深めていただければなというふうに思っています。

初めにHACCPとはということでございます。先ほどビデオ、途中で見られた方もい

らっしゃると思いますけども、動画をつくってホームページにアップしています。その中でも HACCP についてご紹介させていただいているわけですけども、元々この HACCP については、よくその説明の中で言われるのは、この考え方というのは 60 年代のアポロ計画、NASA のアポロ計画の中で宇宙食の安全確保のために考え出されたということが言われます。

そう言われると、なかなか宇宙という我々身近に感じにくい世界だなということで、この HACCP もなるほど、難しいものじゃないかと、あるいは遠い存在じゃないかなというふうに受けとめられがちなんですけども、それからもう 50 年たってみると、ご案内のとおり、日本人宇宙飛行士だってたくさん宇宙に行っているわけですね。もう何十年かすれば、それこそ宇宙に旅行できるかもしれないというふうなことも現実味を帯びてきているということを考えれば、一般の人が宇宙に出かけるということもそう夢じゃないと。そういつたときに、昔で言う宇宙食は美味しくないもので、乾燥したものを食べていた時代から、今はもう宇宙食といっても我々が食べる物とあまり変わらないものを食べているわけですね。ラーメンだって宇宙飛行士が食べていたわけですけども、そういうふうに身近な存在になりつつあると。ですから、決して遠い話ではなくて、我々、身近に考えていただければなというふうに思っています。

この HACCP について、定義を書いていますけども、微生物と化学物質、金属、異物、物理的な異物ですね、昨今、問題になっているような異物の混入、そういったことにも応用できる考え方だと思います。難しい言葉が並んでいるので、なかなか馴染みにくいわけですけども、端的に言うと、こういったいろんな問題となるような物質があると。私が食品事業者だとして考えたときに、我々が作ろうとする食品がどういう問題が潜んでいるのかと、製造工程それぞれにどういった問題があるかということをおおまか分析をして、じゃあ、その分析した結果に基づいて問題が発生しないようにあらかじめ対策を考えておいて、その対策に従って実際に製造していくということなんです。

こういうふうに定義されていることを端的に言いあらわせばそういうことになるわけですけども、これまでの食品の衛生管理の考え方、従来方式と書いていますけども、これは目指す製品を作ったとしたら、それがほんとうに自分の目指すものができたかどうかということ、最終製品を抜き取って検査をして、なるほど自分の思うとおりにできていたと、あるいはできていなかったということをおおまか判断するというような方式で管理がなされているということでもあります。

検査によってその安全を確認するということになるわけですけども、それですと、やはり 100% の安全保障というのがなかなかできないということになります。どうしても検査をする以上、抜き取り検査、代表的なものとして 10 個生産したとすると、そのうちの

幾つかを抜き取って検査をせざるを得ません。10個つくって10個とも検査したら、非破壊検査でなければ、もう食べるものがなくなってしまうわけですね。ですから、代表的なものにとって、それを検査して確かめるということにならざるを得ないわけです。それですとやはり不確実性というものが出てくるわけですね。サンプルを抜き取ると、たまたまその抜き取ったものがよかったのかもしれませんが、抜き取らなかったものが果たしてよかったという保証は、自ずと限界があるんですね。もちろんサンプリングは科学的に代表的なものをとれるような方法に従ってやるわけですが、それにしても限界があるわけですね。

また、検査をする以上、検査にも不確実性というものがあられるわけですね。検出限界である一定以上でないと検出できないとか、あるいは人間がやりますので、やり方によってばらつきがあるとか、これもまた間違いないようにトレーニングしてやるとかということではやりますけども、それでもやっぱり不確実性というのは残るわけです。ですから、そういう従来方式の衛生管理ですと、どうしても不確実性が残った安全保障になってしまうということなんですね。

宇宙食というのは、当初は美味しさはともかく安全なものを提供しなきゃいけないということで、こういった従来の検査による安全確認ではやはり限界があると。ですから、先ほど言ったような工程を管理するという発想に変わったわけですね。問題があることをあらかじめ予測して、その問題について正しく対処できるように対策を考えて、それに基づいて実施していくと、もう問題解決を図っているわけですから、その工程の中でつくられた製品というものはおのずと安全なものができるという発想なわけです。ということで、不確実性を確実なものにしていくということなんですね。ですから、当然ながら、これのできた食品というものの安全の保証というものは確実性が上がるということでもあります。

これは、先ほどNASAでこの考え方が研究されていたということをお知らせしましたが、それが一般の食品の世界に入ってきたのがこのガイドライン、これが世の中に出たということで、93年にCODEXという国際食品の規格、食品の国際規格をつくる委員会がありますけども、その中でこのHACCPに関するガイドラインが発表され、これで一気に、いってみれば宇宙食というマニアックな世界から一般の食品の世界にこのHACCPの考えが紹介されたということですね。これで各国、自分たちの食品安全のために、このHACCPを取り入れようという動きが広まっていったわけでもあります。

これがそのHACCPの中身であります。手順としてここにありますのは12手順あると。原則が1から7ということですが、手順の6から原則1が始まるということで、この12の手順を踏めば、この原則1から7の原則が実行できるといいますか、その考え方を取り入れた衛生管理がスタートできるということになるわけです。

H A C C Pというのは、この7原則を指しています。原則、Principlesですけども、言ってみれば、考え方だということなんです。よく食品衛生法の中でも、基準というと、例えば63℃30分で食肉製品であれば加熱しましょうという基準がありますけども、こういうふうに63℃30分という具体的に画一的な基準、そういうやり方をしましょうと、しなきゃいけませんよという基準もあれば、そうでない基準、きれいにしましょうという基準もあるわけです。このH A C C Pというものはまさに考え方として、その考え方を実行する方法としては、その施設に応じた具体的な方法を決めていく必要があるわけです。ですから、63℃30分というような画一的な方法をしなさいという基準ではないんですね、その点が皆さん、随分誤解もあるということで、あるいはH A C C Pを難しく考えていらっしやったり、あるいはH A C C Pというのはどのレベルまでやればいいのかというような、そういう質問につながる受けとめ方をされることもあります。H A C C Pの正体というのは、この考え方なんだということをもまずご理解いただければというふうに思います。

こういう手順を踏むことによって、さっき言ったような問題解決をする手順をつくっていくということになるわけですけども、そういったことがその手順を踏んでいくとできていくわけですね。基本的には文書をつくっていくということが基本になって、問題があるか分析して、問題解決のための対策をつくって、それを実施していくということになるわけですね。どういう管理をするか文書をつくって、またその実施をしたということについて記録をとることで、簡単に言うと、見える化する、見えるようにするということです。

日本の衛生管理というのは、伝統的な食文化を支えてきた衛生管理のやり方というのは、言ってみれば職人氣質で伝承されてきたと。文書なんか別に必要ないと、もう徒弟制度でそれこそ教え込むという世界でやってきたかもしれない。それで何か問題があるかということ、決して日本の衛生管理が世界的に批判を集めているということはないわけですね。むしろ、和食が世界無形文化遺産になったように、他の国からすると、日本の文化の1つである和食文化というものに対する尊敬の念といいますか、高い信頼というものはあるわけですね。食中毒の件数が他の国に比べて多いかということ、決してそういうわけではないです。じゃあ、そういう意味ではH A C C P、要らないじゃないかということも、ある意味言えるかもしれません。ただし、後ほどこれは申し上げますけど、諸外国の状況なんかを考えたときに、それでいいのかということも議論としてはしなきゃいけないわけですね。

昨今問題になっている異物混入の問題にしても、あれはいろんな問題が見方としてございますけども、異物を混入するというのは、ゼロにするのはなかなか難しいと。だけど、企業努力としてはゼロに向けた努力はしなきゃいけないと。結局、あのような問題が起こったときに聞かれます。衛生管理はどうだったんだ、ちゃんとやっていたんですか、虫が入っていてそれでよしとしていたんですかと言われたときに、いやいやそういうわけでは

なくて、我々の管理はこうやっているんですというのをしっかりと説明することが求められるようになってきているわけですね。

そういう意味では、企業にとっての自己防衛ということにもなるわけでありますけども、そういうことを自分たちが一生懸命やってきたこと、経験と勘に基づいてやってきたということもあるでしょうけども、そうした場合でも何らかの理屈があってやってこられてきたわけでしょうから、そういったことをきちっと理論立てて、整理をしておくということが必要になってきます。その方法として、このHACCPを使っていただければと思います。HACCPをやっていれば、文書ができると、逆の言い方をすると、文書をつくんなきゃいけないという大変なことは確かにあるのかもしれませんが、こういったものはもともと食品衛生法の中では自分たちが衛生管理をする以上、つくってなきゃいけない話ですが、それが施設によっては疎かになっているというのも現実あるかもしれません。そういう施設であっても、今一度このHACCPという考え方を取り入れて、一般衛生管理も含めて、自分たちの今、やっている衛生管理をベースに考えたときに、どこが弱点なのかということを冷静に判断できるというのもHACCPだと思うんですね。それを補強していくということで充実していくと、衛生管理をしっかりさせていくということで考えていただければいいのではないかなというふうに思っています。

これ以降は若干なぜ今、HACCPかというような中で、その背景について簡単にご紹介させていただきます。

このHACCPというのは日本の中でも、もう20年たちますけども、総合衛生管理製造過程の承認制度ということで、当時厚生省でしたけども、厚生大臣の承認制度ということで食品衛生法の中に位置づけた制度があります。ただし、これは限られた業種に対して取り入れられた制度でありまして、また認証制度であるということ。それから、ここに総合と書いていますように、HACCPを取り入れた制度でありますけど、HACCPだけということだけではなくて、それ以外のもの、施設基準であったり、あるいは一般衛生管理、そういったものもこの承認をとるに当たって整備をしていただきましょうということで、文字どおりトータルで衛生管理をしっかりしてもらいましょうという制度としてスタートしたこともございまして、その運用というのは厳しく運用されてきたというのがあります。

加えて2000年、平成12年に記憶されている方も多と思いますけども、大規模な食中毒が乳工場で起こりました。総合衛生管理製造過程の承認をとっていた工場でしたけども、この事件後、総合衛生管理製造過程の運用がさらに厳しく運用されました。

ちなみにこのときの問題はどこにあったかと、そのときもHACCPをとっていたにも関わらず、事故を起こしたじゃないかと、HACCPというのはそんなに有効じゃないん

じゃないかということも言われましたが、よくよく原因を究明してみると、実質的に管理がなされていなかったということでした。適切なHACCPの維持管理がされていないということになるわけでありまして、書類は揃っていたとしても、実際にやることをやっていなかったことが大きな原因であったわけでありまして、HACCPが悪いということではなくて、その運用が少し疎かになったというところで問題が生じたわけでありまして。

中国でも、記憶に新しいところで、床に落ちたチキンナゲットをまた再生して使っていたというような映像が一時期流れましたが、あの工場だって、中国では有数のHACCPを取り入れた工場として評価されていたんですね。当然、取引業者のほうからも監査も入っていたと。だけど、目を欺いてでも悪さができるわけです。要するに、そういうことはやっぱりちゃんと従業員の方がそういう食品を扱っていると、消費者のためにいいものを作ろうという気がないと、いくらこのHACCPを入れたとしても、それは全くだめで本来のHACCPの姿じゃないということが言えるわけでありまして。

話を戻しますけれども、この総合衛生管理製造過程の承認状況ですけれども、ご覧いただいたらわかりますように、伸び悩んでいると。むしろ下がっている傾向もございます。

一部の業界に対しては、このHACCPを取り入れた総合衛生管理製造過程の承認制度、これはHACCPを普及するという意味では大きな役割を当時果たしたわけですが。対象となっている業界では7割、8割の普及率に確かになっているということが言えます。ところが、食品業界というのは、中小零細企業が多いんですね。これは農水省のアンケート調査で見ると、中小規模では30%にも満たない普及率だということが言えるわけですが、決してHACCPが食品業界全体に広く浸透しているというわけではないというのが現状になっています。

一方、海外の状況はどうかというと、アメリカなんかは義務化をしてくれています。もともと97年からそもそもO157のような問題があって、ハンバーガーで大規模な食中毒があって社会問題化になったことを受けて、食肉製品、あるいは水産食品に対して、いわゆるリスクの高い食品と言われているものから順次義務化をしてくれているということでもあります。

2011年にこの強化法が公布されていますけれども、その中ではHACCPを全ての食品に対して、このHACCPの考え方を取り入れた計画実行をするよう義務づけをしていくという方針を打ち出しています。

EUでも、同じように順次このHACCPの義務づけをしていっているという状況があります。こういった状況は先進国だけではなくて、韓国、台湾、タイ、それからベトナムとか、あるいはメキシコとか、品目は限られるかもしれませんが、そういうHACCP

Pを取り入れて義務化していくというような動きはどんどん広がってきています。

ですから、日本からそういった国に輸出をするときには、H A C C Pを入れていないと、輸出ができないという状況がだんだん増えてきています。ご承知のように、安倍政権のもとで国際的にも信頼性の高い和食をどんどんアピールするという方針の中で、農水省が中心になって輸出促進をやっていますけども、厚労省としても、相手国から求められるということもあって協力をしているわけですけども、H A C C Pというものがだんだん必須条件になりつつあるという状況があります。ですから、H A C C Pを入れることによって、輸出促進にもつながるといえるわけです。

一方、我々は輸入食品に頼って生活しているわけですね。カロリーベースでいうと、6割は輸入食品に頼っているということですから、我々として、国民の健康を守るためには輸入食品の安全対策というのが非常に重要になってくるわけです。そういう中で、やはりこのH A C C Pというものがより安全を確実なものにするというふうに冒頭、申し上げましたけども、その方法を取り入れた衛生管理を相手国に求めていかないといけないということです。日本が輸出する際に、相手国から求められると同じように、日本に入ってくるものに対して相手国にこのH A C C Pを求めていくという状況をつくっていくことが必要になってくるわけです。

そうするためには、内外無差別の原則というのがあって、今、T P P交渉がされていますけど、そういう交渉の中でもS P S協定ということで、簡単に言うと内外無差別の原則が適用されます。相手に対してそういった要件を求めるためには、自分たちも同じことをやっておかないといけないわけです。相手に一方的に求めることができないわけです。したがって、輸入食品の将来、輸入食品に対してこのH A C C Pを求めていくというためにも、国内でこのH A C C Pの普及を図っておかないといけないということになるわけです。

そういう背景があって、私どもではこのH A C C Pを今一度食品業界全体に普及させていく必要があるという考えに至ったわけであります。衛生管理を確実なものにして、消費者にいいものを提供するという事業者さん、それから行政、これはもうみんなの願いだと思います。消費者もそう思っているわけであります。そういうのがまずメインの目的でありますし、またそうすることによって輸出にもつながっていく。ひいては将来、輸入食品に対して安全確保をさらに強化していくことにもつなげていくということがこのねらいであります。

そういうことで検討会を行って、いろんな意見をいただいています。これまでに6回議論をいただいています。

その中で中間取りまとめが一昨年12月に取りまとめられましたけども、法的な位置づけをどうするのかということ。これまで総合衛生管理製造過程で普及を図ってきましたけ

ども、それでは限界があると、対象食品も限られていたというふうなこともありますし、総合的なということでかなり難しい問題、HACCPは難しいというふうな捉え方をされてしまったということもございます。したがって、そういう方法ではなくて、新たな方法として基準をつくっていくというようなことでやっています。

それから、導入について支援をしていく、あるいはそのメリット、事業者さんにHACCPを導入するきっかけづくり、そういったものが重要だということで議論が進んでいます。

これは現状の衛生管理の体系ですけども、自主管理をまず一義的に食品を扱う事業者さんがその責任を持っています。加えて、営業許可、いわゆる飲食店、レストランなんかでも営業許可を持って営業されているわけですけども、施設の基準があるわけです。それをクリアして、営業許可をお取りになる。また、それに加えてソフトの面といわれる一般的な衛生管理、これに基づいて食品の衛生的な取扱いであるとか、いわゆる5Sと言われているものがこのソフトの面での基準となるわけですけど、これに基づいて食品を扱っていらっしゃるというわけです。これは条文ですので割愛させていただきますけども、項目で言うと、このようになります。

今回、このHACCPの基準を取り入れたというのは、このソフトの面であって、施設の基準を改正したわけではありませんので、HACCPというのは先ほど言ったように考え方ですから、まさにソフトなわけですね、ソフトの基準です。ここに従来型の基準とHACCPの基準を取り入れて、どちらかをやっていただくという制度設計を行ったということです。

これは具体的な項目ですけども、見ていただいたらわかるように、従来型の基準とHACCPを取り入れた基準の比較ですけども、赤のところがいわゆるHACCPの原則、特にこの10のところではHACCPの原則を取り入れたのはこの部分だけなんです。言ってみれば、全体のうちの一部なわけです。ですから、冒頭、申し上げたように、事業者には何もHACCPをやるといっても、今の衛生管理を全くゼロにして一からつくってくださいよということを申し上げているわけではなくて、今、やっていることをベースに、一部のところはHACCPの考え方を取り入れて、より確実な衛生管理をしてくださいということです。今のやっていることを基本に考えていただくということが現実的なアプローチですし、まさにHACCPの考え方に合ったものだというふうに思っています。

そうすることによって、より効率的な衛生管理ができるということになるわけです。

4月から本格施行されるということで今、取り組んでいるわけでありまして。さらにその基準をつくっただけではなくて、もっとHACCPに取り組んでもらおうということで、具体的な支援をどのようにやっていくかということが今、議論しているところであります。

これを見ていただくと、HACCPについて何らかの今後、計画をしているとか、あるいは将来、やってみたいというふうに考えていらっしゃる業界の方は、業界によってもばらばら、温度差がありますけども、ある程度いらっしゃいます。

そうした方がHACCPに取り組んでいただければ、その業界は半数程度普及したということになるわけです。ですから、全くやりたくないという人ばかりがいるということではなくて、少し関心はあるということでしょうから、そういう方々にHACCPをやっていただくためにきめ細かな支援をしていくことが必要だということで、この5つの方針、こういった前向きな業者さんにいかに支援をしていくかというようなこと、それからみんなで取り組むこと、みんなで理解を深めていくということも重要です。消費者の方が、やはりHACCPというものは重要だと理解していただき、事業者さんに是非HACCPを入れて欲しいという声を大にしていくということも重要だと思います。

それから、柔軟な適用の方法ということも重要だというふうに思います。

最後に、HACCPはとるものなのか、やるものなのかということがよく言われますけども、総合衛生管理製造過程も承認制度ということで始めたということでしたけども、とかく承認制度としてしまうと、これをゴールに思ってしまうということで、書類が揃って承認書をもったら、やれやれ一安心してそれで終わってしまうというふうなHACCPであれば、それは決してHACCPのいい姿じゃないと思います。本来、HACCPというものは、一通りやり始めて、それでスタートに立ったということですが、決してそれは立派なHACCPじゃないかも知れません。やっていく中でどんどん成長していくことが重要だと思います。いわば、スタートは赤ちゃんHACCPだといえますが、赤ちゃんHACCPをやりながら、いいものにしていくことになろうかと思います。つまり自分たちの施設に合ったもの、製品に合ったものにしていくことの繰り返しだということがあります。ですから、自分たちがやりやすいようにどんどん変化させていけばいいわけです。当初は難しいHACCPというか、なかなか記録1つとっても負担の大きいものかもしれないけども、やっていく中でどこが、もうここはいいとか、別のところに集中するとかいうようなことでどんどん改善していけばいいわけでありまして、そういったサイクルはPDCAサイクルといいますけども、そういう中でいいものにしていくことをぜひお願いしたいと思います。

厚労省では今、申し上げたような取り組みを今後もやってまいります。今日、ご覧いただいた動画、それからわかりやすい入門編となるような手引き書、こういったものもホームページで紹介しております。どなたでもご活用いただけるようにしておりますし、動画についてはYouTubeでダウンロードできないという方に対しては、貸し出しもしていますので、お問い合わせいただければというふうに思います。

まだまだ支援ということで今後も具体的な施策を打ち出していきたいというふうに思っております。ぜひ皆様方のご理解とご協力を賜って、日本にこのH A C C Pが当たり前のように根づくことを目指して頑張っていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。ありがとうございました。

○司会（厚生労働省 村上） 梅田室長、ありがとうございました。

続きまして、先ほどの講演の中で管理運営基準については、各自治体で条例化の手続を進めているというような紹介があったかと思いますが、本日は大阪府さんに現在の状況についてご紹介いただきたいと思っております。

それでは、続きまして、「自治体におけるH A C C Pの取り組みについて 大阪府食品衛生法施行条例改正案について」ということで、大阪府健康医療部食の安全推進課課長補佐の河井様よりお話しいただきます。河井さん、よろしくお願いいたします。

○大阪府 河井 ただいま、ご紹介にあずかりました大阪府健康医療部食の安全推進課課長補佐の河井でございます。平素、大阪府の食品衛生行政にご協力いただきまして、まことにありがとうございます。高いところからですが、お礼申し上げます。

先ほど梅田室長のほうからお話がありましたように、国のほうでH A C C Pを普及していく。については、理想としては全ての食品業界のほうに導入いただくという意気込みで今回、国のガイドラインのほうで改正されました。

大阪府におきましては、食品衛生法の第50条第2項のほうにいわゆる都道府県が営業施設の衛生管理上講ずべき措置の基準というのを定められるということになっていまして、その助言的なものとしてちょっと長いんですけども、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針というものがございます。我々地方自治体の方では、このガイドラインに沿って営業施設の衛生管理をしていく基準というものを参考にしながら決めさせていただいているところでございます。

このたび、このガイドラインが改正され、いわゆるH A C C Pの衛生管理を導入できるようなものになったということで、我々もこの条例の第3条には、営業者が講ずべき措置の基準という、この別表第1のところにはその詳しい内容が載っておるんですけども、ここのところを今回、改正するということになりました。条例改正ということになりますので、いわゆる議会の承認をいただくということになります。現在、大阪府のほうでは2月議会開催中ございまして、その承認を待って、この4月1日から施行予定ということにしています。

ここで、次の資料を見ていただきますと、大阪府食品衛生法施行条例の改正のイメージということでまとめさせていただいております。ぎりぎりまで府の法務課のほうと調整させていただいていまして、いわゆる文言の一つ一つを間違いがないかどうかということ

せていただいています、なかなか早くにお示しできていない現状でございます。現状、この区分が営業施設の管理、食品取り扱い施設等の管理、給水及び汚物処理、食品衛生責任者等、食品添加物等の取り扱い、情報の報告、従事者に係る衛生管理という7区分に分かれていまして、衛生管理についての注意点、守っていただくべきことを記載させていただいておりますが、今回、改正予定しておりますのはいわゆる先ほどの一般衛生管理を主体とする衛生管理、いわゆる現行の衛生管理を主体とした従来型の基準というもの等、プラス、先ほどお話しがありましたようないわゆるHACCPの手法を取り入れたHACCP型の基準という2種類の基準を選択していただくことができるというような方法の改正をさせていただいています。その条例の中で2つを選べるというのがなかなか珍しいということもありまして、作業も困難を極めていたんですが、今回やっとうこういう形の2種類の選択型のものに落ち着いたということでございます。その中には、見ていただくと、黄色で、手元の資料では白抜きにはなっていると思うんですが、この8、9、10、12、ここの部分がいわゆるHACCPの7原則12手順の主たる部分を入れさせていただいているということでございます。

条例改正のポイントといたしまして、今、お話しさせていただいたような選択制であるということと、7区分から従来型は17区分、HACCP型の基準については19区分ということになっています。内容的には、現行の条例よりさらに上乘せするようなものというのは、今回改正されたガイドライン、これ以上のことは決して求めておるわけではございません。基本的にはそのHACCPの基準を取り入れたものということでございますので、今以上の厳しいものになっているというわけでは決してございません。また、体系的に食肉処理業等の個別の取り扱い、衛生管理の取り扱いというのも、項目の中では一部入っていたんですけども、そういうものは削除させていただいた構成にさせていただいております。

これも先ほど申し上げたとおり、HACCP型の基準には従来型の基準と異なった内容ということで、この危害分析、あるいは重要管理点方式、いわゆるHACCP方式を用いて衛生管理をする班の構成、あるいは第9項には製品説明書及び製造工程の一覧図の作成、第10項には食品等の取り扱い、第12項には記録の作成及び保存という、この辺が非常に目新しい、いわゆるHACCP型のガイドラインどおりのものがここに盛り込まれているということになります。

あと、今回選択制ということになっているんですけども、いわゆる従来型の基準さえ守っていただくと、それで衛生管理をしているということであれば、例えばHACCPの導入基準を一部製造ラインに取り入れて、1アイテムの商品について1つの製造ラインでその部分だけHACCPの管理の仕方を取り入れてやるということであっても、施設全部

が、製造ライン全てがH A C C Pの基準を満たしていなくても、これは特段別に条例違反になるわけではございませんし、一般の基準さえ満たしておれば、特に問題はないということでございます。ここからはそれぞれ項目ごとのポイントにはなるんですけども、今現行の管理運営基準と新たに追加されるところを、全てではないですが、ポイントとして抜き出させていただきます。

この第3項、これは両基準とも大阪府のH A C C P型、あるいは従来型とも同じ内容ですけども、洗浄剤、消毒剤等の使用、保管の取り扱いに注意して、異物の混入対策を講じると、容器に名称を表示するなど、そういう異物の混入対策を講じるということ。あるいは、洗浄設備というのを常に清潔に保っておくと、非常に不衛生な洗浄設備であれば、きれいに洗っても、また汚染するということになりかねないので、これは当たり前のことなんですけども、こういうものを第3項のほうには入れさせてはいただいております。

続いて第4項、これは、使用水の衛生管理ということですが、これも両基準とも同様の内容になっています。ここには、通常食品を製造する場合の使用する水ですけども、貯水槽を使用するような場合については定期的な清掃と清潔を保持しなさい。あるいは、飲食に供する氷については飲用に適する水からつくって衛生的に取り扱う。あるいは使用した水を再利用する場合の安全性の保持と処理工程の適切な管理ということで、言えば、当たり前の話ではあるんですけども、これもガイドラインに沿った形で盛り込ませていただいているところでございます。また、飲用に適する水というものが、今回、食品製造用水ということで基準が変わっておりますが、それについてもあわせて、これは規則のほうになるんですけども、盛り込ませていただいているところでございます。

次が、第5項、ねずみ、昆虫等の駆除などということですね。これも両基準とも同様でございます。新たに加わるということになると、施設やその周囲の繁殖場所を排除し、侵入を防止、そ族昆虫の侵入を防止するということであるとか、そういう殺鼠剤、あるいは殺虫剤の混入の防止、このあたりはその異物の混入対策ということになるのかなと思っておりますが、あるいは食品等の汚染防止対策をした上で、要は食品の保管の方法、そういう具体的なものもここに入れさせてはいただいております。

次に、第6項、廃棄物及び排水の取り扱い、これも従来基準、あるいはH A C C P基準同様の内容でございます。これにも廃棄物、あるいは排水、主として廃棄物になるんですけども、保管あるいは廃棄の方法の手順書をきっちりつくりましょうと。あるいは、保管場所は食品などに影響を及ぼさない場所で適切に保管しましょうというような内容を新たに盛り込ませていただいております。

次に、食品衛生責任者等の設置という第7項のこの区分でございますけども、これも従来型、H A C C P型の基準同様でございます。この食品衛生責任者についての、今まで

我々、その間、大阪府の基準の中には食品衛生責任者自身のやるべきこと、あるいはやらないといけないようなものというのはいまだにあまり明確には記載されてなかったんですけども、今回、このように食品衛生責任者等は危害発生の防止に努め、食品衛生に関する事項について必要な注意を行い、営業者にも意見を述べるように努める、あるいは営業者は食品衛生責任者の意見を尊重するという事で、食品衛生責任者の体系というか、やるべきことを明確にここに記載させていただいております。

続きまして第13項、これは従来型の基準でいくと第11項にはなるんですけど、回収と廃棄という区分でございます。食品等に食品衛生上の問題が発生した場合、当該食品を迅速かつ適切に回収するための連絡体制を整備して府保健所長への報告の手順などを定めると。スムーズな回収ができるための連絡体制をとりましょうということでございますし、また回収された食品などの適切な保管と廃棄、その他の必要な処置は必ず講じましょうと。あるいは回収は消費者への注意喚起のため、必要に応じては情報を公表しましょうということにしております。

次に検食の実施、これは第14項、従来型では第12項になります。これ、両基準とも同様でございます。ここでは、大量に調理する施設において製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録の作成、保存に努めましょうということになっています。今までこの配送についての、ガイドラインのほうにはあったんですが、ここまで条例のほうでは明記されていなかったんですが、こういうことにも努めていきましょうということにしています。

続きまして、第15項、従来型基準では第13項、情報の提供ということになります。ここでは、下線を引いておりますが、消費者等から製造、加工し、または輸入に食品等に係る意味、または異臭の発生、異物の混入、その他の苦情であって、健康被害につながるおそれがないものを受けた場合は速やかに保健所長に報告する。いわゆる昨年の冷凍食品の事件を受けましてガイドラインが改正された。速やかな回収、健康被害を予防するための方策というものがガイドラインに記載されているんですけども、大阪府の管理運営基準のほうにもこの文言を載せさせていただいているところでございます。

続きまして、従事者に係る衛生管理ということで、これ、両基準とも同様の内容でございますが、食中毒の調査の場合には、営業者は従事者に検便を受けさせないといけない、受けさせると。一刻も早く、やっぱり食中毒を予防する、あるいは原因を追及するというためには検便というのは非常に欠かせないということもございまして、こういうものを入れさせていただいた。あるいは、この下のほうは当たり前の話ではあるんですが、下痢、嘔吐など症状のある従業員については医師の診断を受けさせると、あるいは直接接触することのないように食品などの取り扱い作業には充分注意しましょうと。これはいわゆるノロ対策ということになるかと思っておりますけども、こういうものも盛り込ませていただい

いるところでございます。

続きまして、衛生教育ということで、これは洗浄剤、あるいは消毒剤などを取り扱う上の誤って、間違っで混入させないということになるかと思ひますけども、そういう取り扱ひの仕方についても特出して、衛生教育を実施すると。あるいは、従業員の衛生教育の効果というのもちろんと浸透しているかどうか、こういうやり方でいいかどうかということをもたまた検証して、見直すということも必要かと思ひますので、こういうものについても、今回、入れさせていただきますところでは。

続きまして、運搬ということで、これも両基準とも同様ですけども、運搬に用いる車両とかコンテナなどが容易に洗浄できて、清潔を維持する、食品とほかのものを混載するような場合、そういう場合については汚染されないようにする、運搬中に食品の中にほこり、ちりなどに汚染されないように管理する、あるいは温度、湿度、所要時間に留意をして運搬しましょうということではござひまして、これもガイドラインどおりのものでござひます。

次、最後なんですけども、この販売という区分でござひます。販売量を見込んだ仕入れを行うなど、適切な販売管理を行う。あるいは長時間、不適切な温度で販売したり、直射日光にさらすことのないように衛生管理を注意しましょうということでは、基本的にはこういうような内容を盛り込ませていただいて、4月から管理運営基準のほうを改正させていただくという予定にしております。

皆さんにお示しさせていただくのは、多分大阪府のホームページ、あるいは保健所のほうではまた4月以降にはなるんですけども、お示しできるということになるかなとは思ひております。また、HACCPの進め方、府としてどう進めていくかということにもなるんですけども、今回、HACCPの導入調査ということで国のほうから依頼がござひまして、ここにおられる皆様方ももしかすると、大阪府からのHACCPに関する調査をお受け取りになって返信していただいたりもあるかなとは思ひてんですけども、例えばそういう是非導入を希望しているとかいうことがあれば、基本的には最寄りの保健所にお聞きいただいて、わからないところではご指導させていただくということになるかなと思ひます。先ほどご説明があったように、もともと総合衛生管理製造過程のほうで承認制度であったもので、本来、金のかかる非常にややこしい、難しいものかなというイメージが非常にあると思ひてんですけども、やっていくと、取得が目的じゃなくて、今のハードを変更するのではなくて、考え方を、そういう衛生管理の考え方を換えるということがまずは最大の目的ということではござひますので、またわからないことがござひましたら、各保健所にお聞きいただければ結構かなと思ひております。

あともう1つ、大阪府のほうでは一般衛生管理的なものにはなるんですけども、大阪版食の安全安心認証制度という制度をつくっています。大阪府が指定した、今、7機関ある

んですが、そこでコンプライアンスとか、あるいは衛生管理についての項目をクリアいただくと、シールをお渡しして、消費者の方がすぐ目につく、わかるという見える化というようなものもさせていただいていますので、またぜひホームページ等を見ていただきまして、取得いただければなと思っております。

ご清聴ありがとうございました。

○司会（厚生労働省 村上） 河井さん、ありがとうございました。

これまで行政側の取り組みについて2題、ご紹介させていただいたところですが、今回、食品事業者への普及推進ということで、協会の取り組みについてご紹介いただきたいと思っております。

続きまして、資料3になりますが、「食品事業者のHACCPの取組」について、公益社団法人日本食品衛生協会専務理事、高谷幸様よりご紹介いただきます。高谷さん、よろしくお願いたします。

○日本食品衛生協会 高谷 皆さん、こんにちは。ただいま紹介をいただきました日本食品衛生協会の高谷でございます。私のほうから与えられたのは、事業者が取り組んでいるHACCPということなんですけども、実際に私どもがやっているのは、どういうことでやっているかということ。

先ほど来からいろんな説明があったと思うんですが、平成7年食品衛生法の改正がありまして、総合衛生管理製造過程というHACCPシステムを導入したと。これの普及を目的とした人材育成をやっておりました。これは先ほどから室長のほうからも話がありましたように、限られた施設についてこういうHACCPの承認をとらせるという。ただ、この問題については、本来そうあるべきかどうかは別にしまして、製造基準のあるものだけですね、対象になっているのは。だから、製造基準に合わなくても、きちんとした衛生管理を、国が定めた衛生管理をやっていれば、その製造方法によらなくてもいいよというシステム。特別な考え方でこれをやり始めたので、それで皆さん方、高いハードルになるというのは当然の話でありまして、ほかのところは、A社が製造基準を守ってつくっているやつを、B社はこのシステムをとれば、そのA社と違う製造方法でものをつくれるというシステムを開発した考え方です。ほんとうに特異なんです。これを普及するにしても、人材の育成をしなければいけないということで、私どもが農林水産省の認可団体である食品産業センターというところと協力をしながら、これを普及するために人材を育成してきたというのが最初です。その次に、これがほとんどほぼ完了しただろうということで、私ども独自にこれの対象外、製造方法の基準のない施設であっても、やはりその衛生管理をきちんとしなければいけないと、科学的な考え方に基づいた衛生管理をすべきであるということで、そういう方々の人材育成をしました。

皆さん、H A C C Pって何のためにあるのという話は梅田室長も言っていましたように、宇宙に行く人、宇宙飛行士が宇宙で食品を食べて、健康被害になったら困るということで、それをいかにして管理をするかというシステムですから、言いかえれば、今日、ここにいらっしゃる方で食品事業者の方々が約65%います。皆さん方に覚えていただきたいのは、H A C C Pシステム自体は安全な食品をどうやって科学的につくるか、そうすることによって消費者の方が安心して食べられる食品を提供すると、これは当然のことなんです。当然、事業者の責務のはずなんです。メリットがあるとかないとかという議論じゃなくて、事業者の方は率先して科学的に衛生管理をして消費者の方々に安心して食べていただけるような安全な食品を提供するというこのために、是非これは国がいろいろ言っているようなことはありますけども、自分たちで率先してやっていただかなければいけないことだというふうに思っております。

消費者の方々、きょうは5%か6%ぐらいしか来ていらっしゃらないようなんですが、消費者の方々、これからお話しすることをよく聞いていただきたいんですが、実は日本の現状を見ると、平成24年の食中毒、皆さんが食べ物で健康被害を起こした数は、発生件数は24年で1,100件で、患者さんが2,700名ぐらい。どこが原因だったのか、この施設を調べると、ほとんど飲食店、旅館、仕出し屋さん、これ、飲食店営業に分類されていますが、これが75.6%なんです。飲食店の方々がきちんと安全な食品、食事を提供されていれば、食中毒が実際に減るんです。

もう一度、次、25年度、931件、20,802人、これ825施設、ここが原因とわかった飲食店は76.7%。輸出も大事ですけども、まずは国内の消費者の方々に健康被害を受けないようにするにはどこを押さえればいいのかというと、こういうところなんです。こういうところにどうやって衛生管理を意識づけるか、H A C C Pという概念を導入して、意識づけるかというのが大事なところなんです。輸出もいいです。輸入もいいです。そこも肝心なんですけど、実際日本で起きている現状はこういうところなんです。そこで私どもが考えたのは、どうやって飲食店の方々、私どもの協会は会員さんが8割方飲食店営業です。

こういうことを考えて、現状を考えて飲食店をターゲットにH A C C Pの考え方による衛生管理を推進するという準備を始めました。25年度では食品衛生指導員さんというのを活動の一環の中にこれを取り組んだと。

どういうことをやったかということ、五つ星事業、どこかで聞いたことがあるでしょ。ミシュランではないですよ。食品衛生協会の五つ星事業。

これはどういうことをやるかということ、基本的な考え方はちゃんと衛生管理をやらせるということです。

それにはこんな条件があるんですが、実際にはどんなことをさせるかということ、まずは従事者は年1回以上の医師による健康診断、検査機関による検便検査を受けると。まずは健康診断と検便をきちんとやりましょうねと、これが1つ目。

2つ目は年1回以上の食品衛生講習会を受講する。だから、衛生講習会をちゃんと受講して、きちんとした知識を持ってもらう。

3つ目は外部専門業者または自店でそ族昆虫、衛生害虫の駆除をしっかりとってもらう。先ほどもありましたよね、大阪のほうで。ねずみを殺鼠剤で殺すとか何とかありましたけど、あまり自分のとこでああいう毒物を使うと、管理が大変なので、ほんとうは業者の人に頼んだほうがいいですよ。そういうこともしていただくというのが大事です。

それから、4つ目は記録簿をつける。さっきのところでもHACCPって、記録をつけるんだよという話が出てきたと思うんですけども、記録をきちんとつけるということです。

これともう1つ、最後です。それでも不幸にして食中毒を起こした場合には、消費者の方々は病院に行ったりなんかしますから、そういう損害賠償保険みたいなものに入って、しっかりとケアをしていかなきゃいかんと、こういう5つの項目について皆さん方に守っていただいて、こういう活動をして、現在、日本全国で普及しております。

現在では、1、2とありますが、今年の1月23日時点で22支部133支所がこういう動きをしております。これを全国展開をしているところですから、もっともっと増やしていって、日本の飲食店における健康被害をいかにして防止していくかということをやっていききたいと努めております。

ところで、先ほどのいろんな方々からいろんな話が出ていました。50条の第2項による管理運営基準について国が指針を示して、都道府県がそれぞれ直しているということなんです。管理運営基準というのができたのがいつかご存じですか、営業者の方。昭和47年なんです。昭和47年の法律改正で当時の条文で言うと、食品衛生法の第19条の18の第2項で書かれています。事業者が守るべき基準をつくりなさいということになっています。それが平成15年では大改正があったものですから、50条の第2項ということになっておりますけども、第1項は何かということ、国が守るべき基準なんです。やるべき基準が書かれてあって、第2項は都道府県がやるべき事項ということで二手に分かれているんです。

この条文というのは昭和47年の法律改正のときに入れられた法律であって、事業者の方々、今さらそれを知らないとは言わせないですよ。都道府県がきちんと条例でつくっているんです。昭和47年の法律改正で条例をちゃんとつくっているんですね。食品衛生法施行規則をつくって、それぞれ出しているはずなので、知らないはずはないはずなんです。ただ、都道府県がそれを皆さん方にどういうアプローチをして理解してもらったかという

ことなんですけども、あの条文自体は遙か昔からあるんです。40年以上前から。それはいろんな経験をしてきたから、皆さん方が覚えているように、ヒ素ミルク事件があったり、カネミ症事件があったり、いろんな事件があったので、ハードだけではダメなので、ソフトで対応しようということで作ったのがこの条文なんです。

少なくとも、HACCPをやるときには、一般的衛生管理をまずやりなさいという話が出てきたんだろうと思うんですけども、管理運営基準をそれぞれ定められたものを皆さん方がやれば、一般的衛生管理がもうそれで完成したと同じなんです。それができないと、まずHACCPはできません。それ以前に、今日の質問の中にも出ておりましたけども、5Sをきちんとやらなければ、まずは無理です。5Sって簡単に言いますが、整理、整頓、清掃、清潔、これを習慣化する。どこか小さい事業者なら大丈夫だけど、中小は意味がないんじゃないかということを行っていますけども、まず中小、大中でも、これがきちんとやれている施設ってほとんどないです。もう一度見直していただいて、5Sとはどういうふうにするのか。自分の施設に合った5Sをきちんとルールをつくっていただければ、そんなに簡単にできないんです。あれをしっかりとやれば、次は一般的衛生管理を、その次にHACCPシステムをというふうに言っていただければ大丈夫じゃないかなと思います。

昨年10月の暮れに、私ども食品衛生協会が調査団を組織してヨーロッパに行ってきました。そのときに、WHOとCODEXとEUに寄ってきました。CODEXでHACCPの話をしたときに彼らが言ったのは、そんなに急いでやることもなく、一歩ずつやっていけばいい。できるところから目標を定めてきちんと衛生管理をしていけば、順次HACCPに近づいていくんだと。慌てて一気に行く必要はないんだよ、慌てる必要はないというのが1つです。

もう1つ、EUで聞いたのは、このシステムというのは飲食店営業も当然のことながら入ります。したがって、日本の飲食店営業もHACCPの対象になるんです。義務化になったら、厚生労働省がどう対応を示すかというのは1つありますけども、製造業にするのか、飲食店まで含めるのか、飲食店でも、集団給食施設にとどめるのか、それともセントラルキッチンをやっているファミリーレストランみたいなものを含めるのかもありますけども、そこは国の考え1つですけど、基本的にはHACCPというのは業種を問いません、衛生管理の手法ですから。殺菌工程がないからCCPは決められませんというのではないはず。自分でつくっている調理工程なり、製造工程なりを見て、つくってみて、きちんとフローをつくってみて、どこが何かに汚染されることがないのか、そういうところを見つけていけばいいんです。その汚染されたものが最後まで残るのか残らないのか、要するにHACCPというのはハザードで見つけたやつをどうやって最終製品に残らないようにするの

かというのが大事なところですから、そういう考えでものを見ていただければいいんだろうと思います。

そろそろ時間が来ましたので、終わりにさせていただきますが、皆さん方、HACCPというのはそんなに難しい話ではないんです。きちんとまずは5Sをやって、次は一般的衛生管理、それぞれ都道府県がつくってくれた一般的衛生管理を自分とこに合わせてどうそれが適応できるか努力していただくと、そうすれば、ほとんどやったも同じなんです。7原則12手順の19もやる必要はないわけです。12手順というのはきちんとやると。

それで一番大事なのは手洗いをやるのが大事なんです。微生物でも、手についたら落とすというのが大事です。ノロウイルスなんかは手についていたって、それを食品へ汚染しちゃうと、増やさないとというのは適用しないんですね。食中毒の予防三原則、つけない、増やさない、殺すというのがありますが、増やさないはだめなんです。ノロはほんのちょっとついていただけで感染しちゃうから、だからつけないことが大事。ということは、きちんと手洗いをして自分の手についたノロウイルスであるとか、病原微生物を落とすというのが大事です。それで、私の次に手洗いのプロが手洗いの講義をしますので、それをよく聞いていただいて、食中毒が今年も起きないように皆さん方、努力していただければということで私の話は終わりにさせていただきます。

ご清聴、ありがとうございました。

○司会（厚生労働省 村上） 高谷さん、ありがとうございました。

予定では、今から5分間の休憩を入れる予定ですが、少し時間が押しておりますので、こちらの時計で今14時52分ですが、55分から再開させていただこうと思います。お手洗い、ご利用される方、1階、2階、3階にお手洗いがございますので、そちらをご利用ください。

○司会（厚生労働省 村上） それでは、まだ戻ってきていらっしゃらない方もいらっしゃいますが、再開させていただきたいと思います。

先ほど、高谷さんのお話の最後に、手洗いについての重要性、お話がありましたが、改めて手洗いの方法についてご紹介いただきたいと思います。公益社団法人日本食品衛生協会公益事業部事業課主任であります中村紀子様より、「衛生的な手洗いについて」ご紹介いたします。

皆様、資料の4をご準備ください。中村さん、よろしくお願いたします。

○日本食品衛生協会 中村 ただいまご紹介いただきました公益社団法人日本食品衛生協会の公益事業部というところにおります中村と申します。

今回の講演では、衛生的な手洗いについてと、今、スライド出ておりますけれども、一般衛生管理の基本、手洗い実践講習ということでお話しをしたいと思います。

手洗いについて、皆さん、大切だということをよくご存じだと思います。今日は3つの方法から皆さんに手洗いについてもう一度一緒に復習をしていただきたいなというふうに思っております。

3つの方法と申し上げました。1つは、今日ご参加の方に手を洗っていただいて、皆さんに手の洗っている状況というんでしょうか、こちらを見ていただこうかなというふうに思っております。方法については、この後、ご紹介いたします。

次に、このスライドの続きになっておりますけれども、なぜ手洗いが基本なのかということと一緒に復習していただきます。さらにどこが洗い残しやすいんだろうというのを把握している人は意外と少ないなので、一緒にそこを復習していきたいなと思っております。

そして最後、3つ目、こちらは厚生労働省さんのホームページ、YouTubeで既に公開をされて1年たっておりますけれども、私どもの学術顧問の丸山先生に、ご助言いただきながら作成しました動画、「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い」をごらんいただいて、今日の手を洗っていただいた方の画像ですとか、私のお話ですとかというのを総復習で見ていただこうかなというふうに考えております。

では、早速、まず手を洗っていただいて、洗っていただいている間に私が話をして、戻ってきたら見ていただいて、最後に動画を見るという流れで今日は計画を立てておりますので、早速、手を洗っていただく方にこちらのほうにお越しいただきたいと思っております。お願いいたします。

皆さんにこういうところ、洗い残しやすいんだということを、身内からじゃなくて見てほしいということでお願いをしました。特にご所属とかお名前は伺わずに進めていきたいなというふうに思っております。会場、少し暗くしていただいて。よろしく申し上げます。

では、まだローションを塗っていない状況の手をこの箱の中に手を入れていただいて、見ていただこうと思っております。ブラックライトが中に入っています。そうすると、蛍光剤が何もついていないので光らないんですね。これから汚れに見立てた蛍光ローションを手を塗っていただいて、全体が光っている、全体に汚れがついているという状態を見ていただいた後、手を洗いにしていただきます。そして、戻ってきたときに洗い残しているところが光るということになるわけですね。

では、まず何もつけていない手です。ちょっとごらんいただこうかと思っております。じゃ、こちらへおかけいただいて、両手を甲の側からでも、平の側からでも入れていただいて、今、皆さんの手、何も光っていないのがわかりますか。皆さんから見て上がブラックライトになっているので、まだ何もついていないんですけど、少し光り気味に見えます。青白く光って見えます。甲の側を見せていただいてもいいですか。今、すごく青白く光っているのは爪です。爪はやっぱり何もつけていなくても光りやすいんですね。この状態です。あ

りがとうございます。

じゃ、次、女性の方、お願いします。こちら今、平側ですね。次に甲の側、お願いします。甲の側ですね。何もついていないこんな状況です。ありがとうございます。

そしてお三方目、実はお三方目、手に何の傷もないのに、絆創膏をしていただいています。絆創膏については後で言及しようと思いますので、どちらの手にしていただいたんでしょうか。左手の中指の第1関節と第2関節の間ですね。まず、では手の平側をお願いします。ここです。ここに絆創膏がついています。甲の側もお願いします。ここですね。既にちょっと白いガーゼの部分がここに少し見えるかと思うんですが、こんな状態です。ありがとうございます。

では、お三方に蛍光ローションを塗っていただこうかと思います。手に満遍なく塗ってください。手洗いチェッカーという商品名なんですけど、他に同じような理論の商品があると思います。この蛍光ローションをやったことがある方、いらっしゃいますか。(来場者挙手) あんまりいない。やったことあるけど、とりあえず手を挙げない方もいるかもしれないですね。おもしろいですよ。私たち地域の食品衛生協会ですと小学校さんとかに伺って、手洗い教室とかやるんですけど、そういうときにこれをやると、大喜びですね。じゃ、ちょっと手を入れていただきましょうか。最初に、先ほど最初だった男性の方をお願いします。先ほどと同じようにお願いします。さっきより大分光って見えているのがおわかりになりますか。普通の手と比べてみたほうがいいかな。私の手、こんなです。ちょっと暗いからわからないか。こんな感じで均一に塗れていますね。ちょっと手首のところだけこのまんまの、箱に入れたままでいいので、塗ってみてもらってもよろしいですか。じゃ、お願いします。もう1回見せてください。相当まんべんなく塗れていますね。ありがとうございます。じゃ、引き続き女性の方、お願いします。平側と甲の側ですね、ちょうど親指のあたりとかはどうだろう。塗れているのかな。大丈夫ですね、ありがとうございます。じゃ、最後に絆創膏を張っていただいた方ですね。皆さんから見て左側の中指、今、少し黒っぽくなっていますよね。全体的に塗れていますね。何かちょっと右側の手が半分しか映らない感じだけど、大丈夫です。ありがとうございます。じゃ、早速お三方にはお手洗いに洗剤と紙を用意してきましたので、ご一緒に行っていただいて、手を洗ってきていただこうかと思います。

手を洗ってきていただいている間に、なぜ手洗いが大事か、従業員の皆さんにお伝えいただきたいということをお話ししていきたいと思います。

食品衛生は、手洗いに始まって、手洗いに終わる。食中毒の防止は手洗いから。すごく極端なような気もするかもしれないんですけども、食中毒の防止は何で手洗いからなのか。先ほど私の前に講演を差し上げました高谷も、一番大切なのは手洗いですというふう

に言っておりましたが、なぜか。ちょっと言っていましたね。

皆さんがよくご存じの食中毒予防の三原則がございます。つけない、増やさない、やっつけるのうち、増やさないとやっつけるは汚染した後の対策ですよね。先ほど、高谷も申し上げましたとおり、ノロウイルスであったり、依然として発生件数が多いカンピロバクターであったり、サルモネラであったりというのは少量で発症してきます。なので、増やさないということが、もう付いちゃったらおしまいなんですね。無理なんですよ。そして、和食のいいところ、きれいな盛り付け、生で食べる、そういう調理方法であると、高い温度がかけられないですよ。だから、殺す、殺菌する、不活化するということができない、そういう食べ物になります。そうすると、増やさないということも有効でなくて、やっつけるということも有効でないものには、もうつけないということで対応していくしかないことになります。つけない、拡げない、持ち込まない、ノロウイルスの食中毒の事故が発生したときに、皆さんもよくお聞きになったかと思うんですけども、そういう意味も含めて、つけないというのはすごく大事です。食中毒予防の全ての基本と書いたんですけど。

この中で、じゃ、何で手洗いが基本なんですかといたら、特にこの④ですね。人、特に手からの汚染というのが食中毒の事故の中で最も多いからです。食中毒が発生した原因として、手を介して、手の二次汚染によるものなんじゃないかと予想されるような事件は、大体60%から70%を占めています。例えば、トイレに行って従業員さんが手を洗わなくて、それがお客さんに入って、お客さんだけが何で食中毒なんだろうなと思ったら、不顕性感染の従業員さんが同じ遺伝子のノロウイルスを持っていたということがありました。そういうことは珍しくないですよ。原材料、それは当然、最初汚れていますよね。あと、洗いきれなかった調理器具であったりとか、水はねをしちゃったりとか、丸くはいちゃって掃除しきれない器具とかね、そういうの、原因にはなります。だけど、人からの汚染というのが一番多いんです。

じゃ、何で人からの汚染が多いのかなといたら、人の手は運び屋だからですね。私たちの身の回りに微生物がたくさんいます。みんなが知っていることです。いないなんてことがあり得ない。それは体に害を及ぼすものも、及ぼさないものも含めて、何でもいます。そして、手はいろんなものをさわります。なので、自分が持っていなくたって、人がつけたものを自分が手につけちゃうという二次汚染はあり得ることなんですよ。だから、自分が気をつけているだけじゃだめなんですよ。なので、手は運び屋だからもう知らないうちに手についている。ついてるのが普通とってください。ただ、人間には常在菌もいます。これは健康を維持するために大事な菌なので、私たちがするような、食品事業者に必要な手洗いでは、この常在菌を落とす必要がないです。手術のときみたいにですね。そ

して、常在菌じゃない菌のいいところは、いいところって変ですけど、落とすことができます、手洗いで。適切な手洗いをすればね。

この手洗いというのは、だから何が目的なのかというと、手についている体に害を及ぼすであろう後からついた菌を物理的に洗い流す。石けんを使うのは界面活性作用で浮かすためですよね。浮かして流す。何か食器の洗剤のコマーシャルみたいですけど、同じですよ。除去するというのが大切です。そして、過度な手洗いは不必要とあえて書きました。

なぜならば、常在菌を取り除くような手洗いは手を荒らすからです。手荒れをすると、菌はそこで増殖するものもあれば、洗い残しができる原因にもなります。

なので、手洗い、そういう菌を洗い流すということがとても大切です。

では、最終的に手の洗い残しやすい部分、どこかなというのですね。皆さんの資料だと、黒抜きのところが手で、白いところが残しやすいところだと思うんですけども、手を合わせたときに合わないところであったりとか、意識的に洗わないと触れないかもしれないところですね。こすり残していて、こすった気になっているようなところというのが多いですね。手首とかもすごく多いんです。

手洗いは、これ、同じ培地を使っています、緑色のが菌なんですけれども、まず何も洗っていない状況ですね。簡単な手洗いをした後、丁寧に手を洗って、石けんを使って手を洗ってアルコールをしていなくて、さらにアルコールをすれば、まるで培養していないかのような培地になっています。

手洗いは何気なくしちゃうものなので、意識して意識して洗わないと、ちゃんと洗えているかどうか不安になるものです。なので、そのためになぜそのような方法で行ったかを理解して行動を繰り返すというのがとても大切です。

と、力説している間に、手を洗ってくださった方、戻っていただきました。どうぞ、こちらのほうにお越しいただいて、手の洗っている状況をご確認いただきたいと思います。

じゃ、男性の方からお願いします。さっきよりちょっとずれちゃいましたね。大丈夫、そしたら左側の手だけ透過でずらしてみましよう。今、こんな感じですよ。甲の側ですね。そしてちょっと画面だと見にくいかも。でも、全体的に洗えていますね。洗えていると思います。ただ、ちょっと手を、指の間とかどうでしょうね。大丈夫そうですね。手の平の側はいかがでしょうね。そうですね、(すごく手洗いがきれいにできているので、あえて言えばですが) ここのところが少し光っているのがわかりますか。もうちょっと手を手前に引いていただくと、そうすると少しコントラストが出ますね。こういうところが少し、指の間であったりとか、ここの関節の間が少し残っていらっしゃるかなという感じですね。ありがとうございました。

続いて、女性の方、お願いします。手のひらの側ですね、ひら側のまめができるあたり

という、皆さんと同じ位置を思い浮かべられるでしょうか。このあたり、少し光っているかなというのがおわかりいただけますでしょうか。実は右側はきれいです。じゃ、甲の側をお願いします。甲の側は、ちょっと手を開いていただいてもいいですか。ありがとうございます。そうすると、今、ここ、手の股のところ少しほかより強い光があるのがおわかりですか。親指のあたりとか、あとこの第2関節のあたり、このあたり少し光っているなというのが見てとっていただけるかなと思います。ただ、手首のあたりですとか、この親指の母指球と呼ぶみたいなんですけど、このあたりとか甲とかには洗い残しがなくて、とてもきれいに洗えていらっしゃるかなと思います。ありがとうございます。

では、最後に絆創膏を左手に貼っていただいた方ですね。絆創膏がここにあるのがおわかりいただけるかなと思います。ここ、やっぱり少し光っています。ここね、大体において光らない人はいないんですよ。何でかという、ここ、みんな何かを使うときに、まめできたりするから、よく使って固くなったりして、凹凸がありますよね。そうすると、固くなっている上に凹凸があるので、なかなか洗うのが難しいところなんです。さらにその中でへっこんでいるから、この指の付け根のところ、光っているんですけどね、こういうところも洗い残さないようにこすというのがすごく難しい。そして、この絆創膏の穴のところ、絆創膏は普通にたくさん入って売っているようなそういう市販のものを買ってきて貼ってもらったんですけども、この穴の間みたいなのところにやっぱり残っちゃうんですよ。じゃ、甲のほうを見せていただいてもいいですか。ありがとうございます。やっぱりちょっと親指と人差し指の間の側面とかというのが光って、あとこの付け根の部分ですとか、関節のところとか、あとこの甲の部分の山に、グーにしたとき山になるところが光っているなというのがおわかりいただけるかなと思います。やっぱり凹凸があるところはなりやすいんですね。このばんそうこうも、穴があいているところが中のガーゼが見えているところなんですけれども、結局吸収するんですよ。蛍光ローションだからじゃないのと思うかもしれないんですけど、そんなことないです。だって、菌のほう小さいんですよ、断然。なので、残念ながら引っかかるので、落ちない。余計落ちないというふうに理解してください。ありがとうございました。

これで、こんなところに洗い残すところがあるんだなというのがおわかりいただけだと思います。今日ご参加の皆さんは、多分手洗いについてすごい意識が高い方ばかりなので、皆さん、手洗いが上手かもしれない。だけど、この手洗いってみんながやらなきゃ意味がないんですよ、パートさんとかアルバイトさんとか含めて。今日は、皆さんが教えるときの方法のご紹介をしているわけなんです。

そしたら、これから最後に、手洗いの動画を見ていただいて、手の洗うときの方法みたいなものをご確認していただきたいなと思います。

(動画上映)

きょう、ご紹介の3つ目の動画をごらんいただきました。

手洗いが大事ということはみんなが知っていることで、そしてみんなすごく大事、一生懸命手を洗っていらっしゃると思います。だけど、やっぱり洗い残しやすいところというのがある人も多くいらっしゃるんですね。なので、どこが洗いにくいところなのか、洗い残しやすいところなのかなというのをそれぞれが意識して手を洗う。そして、骨があれば骨に沿って洗うとか、関節があれば、しわが伸びるように洗うとかという工夫をして洗ってほしいなというふうに思います。今、ご紹介した洗い方も、一番洗い残しがないかなというご紹介です。だけど、皆さん、やりやすい方法ってあると思うので、絶対の洗い方はないんですね。なので、洗い残しがないように洗う、そうやって洗うことができれば、どんな洗い方でもいいというふうに考えています。調理従事者の方、全員が適切な適洗いをして、洗い残しがないように洗えるように皆さんから情報提供を引き続きしていただきたいと思いますというふうに思っております。

以上で私からの手洗いについてのご紹介、終わらせていただきます。ご清聴ありがとうございました。

○司会（厚生労働省 村上） 中村さん、ありがとうございます。デモンストレーションにご参加いただきました3名の参加者の皆さん、どうもありがとうございます。

それでは、予定では10分の予定でしたが、5分の休憩をさせていただきたいと思えます。開始時間ですが、15時35分から質疑応答とさせていただきたいと思えます。先ほどもご案内させていただきましたが、お手洗いの数、限られておりますので、2階、3階もどうぞご利用ください。それでは、休憩とさせていただきます。

○司会（厚生労働省 村上） それでは、時間となりましたので再開いたします。

ここからは質疑応答の時間とさせていただきます。壇上には、先ほどお話いたしました、向かって左側から、厚生労働省の梅田さん、大阪府の河井さん、日本食品衛生協会の高谷さんにご着席いただいております。なお、冒頭、申し上げましたが、議事録にご所属、お名前を記載させていただくことに不都合がある方につきましては、ご発言の最初にその旨をおっしゃってください。記録のほうからはお名前、ご所属というのは削除させていただきます。可能な方はご所属とお名前をおっしゃった上でご発言いただきますよう、お願いいたします。

まず初めに、申込時にいただきました事前質問について私の方からご紹介させていただきます、登壇者の皆様にお答えいただきたいと思います。

まず、1つ目ですが、「今後のスケジュールについて、義務化も含めて教えていただきたい」というご質問をいただいております。厚生労働省の梅田さん、お願いいたします。

○厚生労働省 梅田 ご質問の中で今後のスケジュールということで頂戴しておりますけれども、特にお聞きしていますと、義務化についてご関心が高いということでございますが、先ほど、説明の中でも今後のH A C C Pの普及への取り組みについて検討会でご議論いただいたということでしたが、諸外国の状況を見ると、義務化が進んでいるという状況をご説明したとおりでございますけれども、日本においても、将来、義務化というものはやはり目指すべきだということで議論としてはございました。私どもとしてもそのように考えています。ただ、一方で、じゃ、一口に義務化といっても、今の状況、先ほども言ったように、現状において義務化を議論できるような状況かということ、業界全体でいうと普及率というものがそういう進んでいない状況があるという中で義務化ということは少し議論できないんじゃないかということがございまして、まずはこの段階において、普及を図ろうということで今回、基準を設けたということです。この基準を設けたということについても、H A C C Pの基準のみを設けたわけではなくて、従来の基準と、もう1つそのH A C C Pの基準と2つ用意することによって、我々の思いとしてはH A C C Pの基準に基づいた衛生管理をやってくださいということで設けさせていただいたわけで、そういう制度設計の中で普及をしっかりと取り組んでいくこととしています。その結果として、どんどん普及が進んだ状況になれば、先ほども言ったような食品業界においてそうH A C C Pといっても、皆さん、何も怖がることはない、決して難しいものでなくて、少し努力はしていただく必要はあるかと思っておりますけれども、決して手の届かない存在ではないというふうな受けとめ方がされて、当たり前のような状況に近づいてくるということであれば、将来に向けた義務化の議論がその時点でできるんじゃないかなというふうに思っています。したがって、義務化というものを見据えた取り組みを今、行っていますけれども、いつから義務化ということはまだこの時点では議論していないということでもあります。まずは普及に取り組んでその状況を見極めつつ、義務化に向けた議論を開始していこうということで考えているところでございます。

○司会（厚生労働省 村上） ありがとうございます。

もう1つ質問がございました。「一般衛生管理の5 S、整理、整頓、清掃、清潔、習慣とありますが、ほんとうに有効に機能させる方法がありますか」というご質問をいただきましたが、日本食品衛生協会の高谷さん、いかがでしょうか。

○日本食品衛生協会 高谷 先ほど、私の話の中で申し上げたんですけれども、5 Sって効果がありますかとかいう話なんですけど、まず5 Sをきちんとやったことがある方、反対にお聞きしたいんですけども、5 Sというのは整理、整頓、清掃、清潔、それを習慣化すると躰。躰というのはちゃんとやってもらうために親が子供に言うように躰と言ったんだろうと思うんですね。これは日本発の用語だそうです。これを外国でも大変いいことだと

いって取り組んでいるのが重要などなんですけども。きちんと皆さん方、例えば工場の中で製造に使っているもので工具類や何かもきちんと整理をしていますか、ものが落ちてきたらどうしますかと、そういうのも含めてきちんとルールをつくれればいいと思うんですよ。スイッチボックスへぼんぼんものを置いておいて、拾ったら置いたけども、そのねじが必要だったねじなのか、不必要なねじなのか、修理のときに使って、取り外したねじなのかをちゃんと分別してやらないと、それが異物混入にもつながるんですよ。そういうルールをきちんとつくれば、絶対効果があります。やってみてください、まずはルールづくりを。ルールをつくったら、きちんと守るということです。それをきちんとやってもらうというのが大事なところなんです。

私もいまだに工場監査に行っています。そしたら、5Sができているところはほとんどない、大きな施設であっても。それが実情です。ルールはあるんですよ。ルールがあるんだけども、きちんとできていないというのは問題なので、ルールをつくってしっかりと守るということをまずやらないと、何をやってもだめです。

だとすれば、皆さん方、このHACCPをやるにしても、いろんなルールをつくるんですね。12手順とかつくっていても、守らなきゃだめですから、先ほど梅田室長がうまいこと言ったんですね。ゴールではないんだよ、スタートだよという話があって、そのスタートに行くにはきちんとできていないとできないと。また、最後に難しい話をしたじゃないですか。PDCAサイクルをきちんと回せとね。PDCAって何だよといったら、プランをつくって、それを実際にやって、それをチェックをして、だめなところは直す。だからPDCA、プランにドゥにチェック、それを最後はちゃんと直すということですから。そういうことをやるにしても、まずは5Sをきちんとやってくださいなということなので、その5Sというのは、皆さん方それぞれ調理場であったり、製造施設であったり、加工施設であったり、それぞれ違うはずですから、使っているものは違うし、つくっているものも違うわけですから、そこを理解していただければいいんじゃないかなというふうに思います。以上です。

○司会（厚生労働省 村上） ありがとうございました。

それでは、本日、会場にお越しの皆様の中で本日のご講演に関連してご意見、ご質問がある方はいらっしゃいますでしょうか。では、そちらの男性の方、お願いします。できるだけ多くの方にご発言いただきたいと思っておりますので、できましたら、ご質問についてはご要点をまとめてお願いいたします。回答者の方もぜひ手短によろしくをお願いします。

○質問者（秋山） 大塚製薬工場の秋山と申します。本日は貴重なお話をありがとうございました。最初の演者の厚生労働省の梅田先生にお聞きしたいんですけども、HACCPをとっていても、事故が起きたという話で、有効ではないのではないかという話があ

ったと思うんですけども、適切な運用というのが成されていない場合という話だったと思うんですが、この適切な運用というのをするようにするという取り組みというのは何かあるんでしょうか。お願いします。

○厚生労働省 梅田 ありがとうございます。先ほどの大規模な食中毒、あの事件が今もなお、規模としては最大ですが、牛乳工場だったわけです。エンテロトキシンの食中毒だったわけですけども、起こったときに原因究明を行いました、なかなかわからなかったんです。それは記録がなかったからでした。もちろん関連する記録がなかったという意味で、全く記録がなかったということでは決してないんですが、記録がしっかりとされていればある程度被害拡大、あるいは原因究明が早期にできたという事件でもあったかと思えます。

H A C C Pを取り込むことによって、例えばC C PというH A C C Pの中で重要管理点とあって、特にここは注意すべきだとして管理をするわけですね。さっき、例示でいったら、63℃30分というのが積極的にその微生物を死滅させる加熱工程だとすれば、そこはちゃんとしなきゃ、死滅できないということで、そこはポイントだといって、C C Pとして皆さん、管理されるということで、注意深く管理をしようということでC C Pプランを立てるわけですけども、そういったところがおろそかになって食中毒が起こるとするのはほとんどないですね。食中毒が起こるとするのはそういうところじゃなくて、むしろ高谷さんがおっしゃっていたような5 S、5 Sに関わるところがおろそかになることによって食中毒を起こしていると。何を言いたいかというと、H A C C Pを入れることによって食中毒が減るとするのは効果としてあると思うんです。それはC C Pを設定してそこを管理するからではなくて、5 Sを重要視するからなんです。高谷さんは5 Sをやらないと、H A C C Pをやっちゃだめというような言い方をされましたけども、H A C C Pを入れる、その考え方を取り入れることによって、5 Sの重要性を改めて認識していただく。自分たちの不足しているところを補強してもらうということの効果がとても大きいと思うんですね。それがH A C C Pの効果だと思うんですね。

そういう点で言うと、ほかにも異物の混入の話とかご質問でいただいていますけども、ああいう対策にもつなげられるというのはまさにそうだと思うんですね。見える化というふうに言いましたけども、H A C C Pは見える化をするんだと、何をやればいいのかということや文書をつくることによって、自分がわかってさえいればいいということではなくて、お客さんに自分たちのやっていることを伝える。あるいは、今の時代、日本人だけで従業員が賄える時代でもないのかもしれない。将来、外国の方を使っていかないといけないといったときに、言語の問題があると。そしたら、わかりやすい表現で何をやっていいか知恵を絞って伝えるわけですね。そういうことが見える化だと思うんですね。

おっしゃったように、徹底させるというのは難しいというのは、人の訓練というのがHACCPを成功させる鍵だと思います。それはもう地道にやるしかない。ただ、やり方としては工夫する余地があるんだと思いますので、是非そういうことを考えていただいて、異物混入にしても、自分ところのどこに問題があるかというのは、異物ということのを危害分析として問題というふうに捉えれば、虫の目になって考えてみて、自分が虫だったらどこに潜んでいけば見つからないとかいうことを根本的に考えて、問題があるところを見つけ出して、そこを解決するという方策で異物をゼロに近づけていくと。すぐにゼロになるということは決してないと思います。だけど、そういう努力を積み重ねることによって、根本的な問題を把握して、一つ一つ解決して行ってゼロに近づけていくと、そういうことこそが重要だと思いますし、そういう何かあったときの問題対応ということでは間違いがない対応だというふうに思います。

ちょっと先ほどの事件の話では時間の関係もあって、省いて記録の話だけを申し上げましたけども、その点について高谷さんのほうから加えて当時の原因についてはまたお話いただけるとと思いますので、お譲りしたいと思います。

○日本食品衛生協会 高谷 HACCPをやっている、何であんな事件が起きたのという話ですけど、簡単に言います。ちゃんとHACCPをやっていなかったから、ゴールにしちゃったから、スタートじゃなかったから。ということは、自分たちでつくったルールを守らなかったからなんです。社内規格に外れていたやつを出荷しちゃったんです。だから、そういうことなんです。それだけです、原因は。だから、あのときは皆さんはHACCPを取得するのに、同じプランをつくって出したんです。金太郎飴みたいなものですよ。だから、自分たちがやるべきことをきちんと自分たちで計画をして書いて出していればよかったです。それもルールをつくっておきながら、守らなかった。それだけの話です。だから、きちんとHACCPを動かしていなかった。それが原因です。

○司会（厚生労働省 村上） よろしいでしょうか。前の男性の方からご質問がありそうですけど、マイク、お願いできますか。

○質問者（A） 大阪府の先生にお尋ねします。非常にマイナーなことで申し訳ないのですが、物をつくる人、いわゆる労働者で物をつくる人、パート、アルバイト、その健康管理は安全衛生法で言われておりますように、6カ月とか1年に1回とか、そういう定期的に、内容的には安衛法と同じような感じでチェックするんですか。それとも安衛法に関わらず、何か特別なチェックがあるんですか。かなり金がかかるものですから。

○大阪府 河井 法律的には多分、今、おっしゃったようなやり方、労働衛生関係になると思うんですけど、あと、いわゆる日々の健康状態を当然チェックしていく。体調、下痢等ですけども、体調が大丈夫かどうかということ始終チェックする。あと顔色とかあ

りますね。そういうのを日ごろチェックして行って、異常がないかどうか。結局それが何か守ってもらうとか、やっぱりどうしてもパートの方とか、通常あまり深くおつき合いしないという部分もありますし、なかなか守っていただくのには意思の疎通といいますか、どうしてもそれが重要になってくる。正直に言ってもらえないというようなケースも当然ございますでしょうし、その辺は工夫をしていただいて風通しのいい、いわゆる環境づくりといいますか。

○質問者（A） わかりました。いわゆる申告ベースと相手の顔色を見たビジュアルチェックで当面はいいと。

○大阪府 河井 そうですね。要は日常からチェックをしていく、作業前にはチェックしていくということが重要だと思うんです。

○司会（厚生労働省 村上） ご質問、ありがとうございます。そのほか、どなたかご質問ある方、いらっしゃいますでしょうか。

それでは、今、考えていただいている間に1つ、事前にいただいたご質問をまたさせていただきますてもよろしいでしょうか。

先月ですが、異物混入の事例というのはかなり報道等で取り沙汰されたところですが、「異物混入への対策とHACCPについて、どういう対応が可能なのか」というご質問をいただいております。厚生労働省、大阪府さん、いかがでしょうか。

○厚生労働省 梅田 先ほども少し触れましたけども、このHACCPの考え方は、そういった異物混入に対しても応用できるということで考えています。ですから、どういったまさに5Sに関わる部分でありますけども、一般衛生管理施設基準も含めて、施設を見渡していただくと。HACCPといっても、難しく考える必要がないというのを盛んに繰り返し申し上げましたけども、今、やっていることをもう一度限らせていただくと、そこから分析を始めていただくということで、今、やっていることを一たんゼロにしろということでは決してないというふうに思っていますので、今、やっていることをまず冷静に分析していただくことだと思えます。異物ということで考えると、色々なものがあるわけですね。従業員が持ち込むものもあれば、自然界から入ってくるものもあると。あるいはもっと言うと、広い意味で言うと、意図的に混入させるという事案もありますけども、それは食品衛生法でカバーできるかということ、そういうことでないんです。また別の労務の問題とか、従業員とのコミュニケーションを図るといようなことも含めて対応しなきゃいけないわけですけど、少なくとも、意図せざる自然界、あるいは従業員から持ち込まれる異物をいかに減らすかということについては、このHACCPの考えをしっかりと適用させればいいということだと思えます。

一般的に申し上げますと、余計なものは持ち込まないと。そういう原則を考えていただく

だけでも、随分余計なものを、もし皆さんの、失礼ながら、工場を見渡してみただければ、何かしら考えてみても、やっぱりあるんだと思うんですね。そういったものはもう持ち込まないと。その日に製造に使わないものは製造施設に持ち込まないと。もっと言うと、3時間内に、午前中に使わないものは持ち込まないとか、そういうことを徹底するだけでも、随分減ると思います。

あるいは、先ほども言いましたように、虫対策ということで言うと、確かに虫がすぐにゼロになるということはなかなか難しい施設だとしても、例えば目に見えるところに虫がいたら、それは誰でもとるわけですね。じゃ、それでよかったということではないんですね。虫が飛んでいる。それをとって混入しないようにすると、それはその場の対処をするわけです。ところが、それは根本的な原因解決にはなっていないわけですね。どうして虫が飛んでいるのかということをもう一步先を考えないといけません。それがまさにHACCPの危害分析、分析するということだと思いませんか。

じゃ、その原因をよくよく、さっきも言いましたように、虫の目で見て、立場になって、どういったところに潜んでいるかということ、意外と気づかない。清掃を一生懸命やっていたつもりでも、機械の裏を見ると、そこに巣くっていたとか、卵いっぱい産み付けられているとか、そういうことも絶対とは言いませんけど、あると思います。そういったところがないかということをも虫の目で、立場で見渡すと、そうするとそういったところの原因がわかって、原因がわかればそれを解決すると、そういうことのないように清掃するとか、そういう物理的に住めないような穴を埋めるとか、そういった対応の仕方が出てくるわけですね。そういうことをやるというのがHACCP的な考え方で、何も難しい微生物コントロールということじゃなくて、異物混入、そういう虫対策ということにも応用できるということを申し上げた次第です。

○司会（厚生労働省 村上） ありがとうございます。

大阪府さん、先ほどの講義の中で、どちらの基準に対しても、異物混入対策というのは適用されますという条例改正のご紹介がありましたけれども、HACCP導入型基準に限らず、通常の管理の中でも必要だということをもう少し補足説明をしていただけますでしょうか。

○大阪府 河井 基本的には、我々もガイドラインどおりの中で条例のほうも応用させていただいていると、書かせていただいているということにはなるんですけども、なかなか髪の毛1つを100%排除できるかということ、それはなかなか難しいのかな。となると、一歩でもやはり少なくしていくということになるのかなと思うんですけど、やっぱりそこはどうしても意識づけですよね。常に意識を持っている。ただ、単純に流れている作業をするんじゃなくて、常にこの髪の毛のことを意識するとか、やっぱりそういう意識づけと

というのが、非常に個々のが大事になるのかなと、そういうところを衛生教育等で常日ごろからやっていただくというところが一番重要になるかなと思っています。

○司会（厚生労働省 村上） そのほか、ご質問のある方、いらっしゃいますでしょうか。それでは、そちらの男性の方、お願いいたします。

○質問者（大谷） 不二製油の大谷と申します。きょうはどうも貴重なお話、ありがとうございました。日本食品衛生協会の高谷先生、それから厚生労働省の梅田先生にそれぞれちょっと同じような内容なんです、ご質問があります。

協会の高谷先生になんですけれども、中村先生のお話の中で、手洗い設備の温水化ということが出てきておるんですけれども、協会として具体的に推奨されている温度帯があれば、その温度帯、それと及びその温度帯を推奨される根拠となるような文献なり、データがあれば教えていただきたい。

それから、厚生労働省の梅田先生にも同様の内容なんです、各国のH A C C Pの制度を調査されていて、各国でそういう温水の温度帯の指定があれば教えていただきたいと思えます。

○司会（厚生労働省 村上） それでは、高谷先生、お願いします。

○日本食品衛生協会 高谷 東京でも同じような質問が出たんですが、温度の検証をしていませんので、どのぐらいの温度が一番いいのかなんていうのはありません。そのデータはありません。ちなみに、WHOでも5KEY（キー）ということで手洗いを推奨しています。ここでも温度は特に指定はされていません。基本的に冷たい水だと、手洗いも雑になるから、温かいほうがいいというのは1つありますよね。それで、あまり熱過ぎると、これまた手荒れの原因になるからだめというのもあるんですが、皆さん方がこれがちょうど手洗いに手ごろかなという温度を確認していただければ、それしかないんだろうと思います。温度での検証はしていませんのでわかりません。

○厚生労働省 梅田 温水であるということの効果ということで言えば、やはり冬場、寒いときに冷たい水で手を洗うというのはどうしても丁寧に洗えなくなるということもあります。実際、EUの査察官が来たときに話をしたこともあるんですけども、そこは冷たかったんですね。冷たいとどうしてだめかといったら、そういう答えでした。具体的に何度がいいとかということはいわれませんでしたし、そういう規定はないんだと思います。当時、査察官から冷たいと洗う気がするかと逆質問されたのを記憶していますが、何も手洗いで、殺菌しようなんていうことはできないわけですから、そういう意味では手洗いしやすい環境づくりの一環として、冬場でもちゃんと手洗いができるような温度帯を設定すべきだという趣旨だというふうに理解しています。

○質問者（大谷） どうもありがとうございました。

○司会（厚生労働省 村上） ありがとうございます。

時間となりましたので、もしご質問、ある方、いらっしゃいましたら、最後の1問受け付けたいと思いますが、いかがでしょうか。よろしいですか。 それでは、会場の皆様、ありがとうございました。

○司会（厚生労働省 村上） 最後に、梅田室長のほうからもし何かご挨拶があればお願いいたします。

○厚生労働省 梅田 きょうは皆様方、足元の悪い中、おいでいただいて、それに見合うだけの何か得たものが、もしあるとすれば、我々としても大変幸せに存じます。

H A C C Pとは何かといったところ、あるいは我々が目指すところ、その中でも行政サイドとして国であったり、それから地域に密着している自治体の取り組み、あるいは業界としての取り組み、そういったところを紹介させていただきました。

このH A C C Pが消費者のためにいいものを提供していくということが我々の共通した目的だというふうに確信しています。ぜひそういうことをご理解いただけて、きょうのお話が皆様方にとって、H A C C Pの取り組みに少しでも役に立っていただければというふうに思っております。ぜひ、我々、一緒にH A C C Pについて取り組んでまいりたいと思いますので、引き続きご理解、ご支援賜ればというふうに思います。 本日はどうもありがとうございました。

○司会（厚生労働省 村上） 本日、皆様からいただきましたご質問、ご意見などを今後の参考にさせていただき、さらなるH A C C Pによる工程管理の普及に努めてまいりたいと思います。時間の都合上、ご発言いただけなかった方、いらっしゃいましたら、大変申しわけございませんでした。議事の円滑な進行にご協力いただき、ありがとうございます。

これで本日の説明会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。

同封しておりますアンケートですが、今後の業務の参考にさせていただきたいと思えます。ぜひご協力、お願いいたします。お帰りの際、出口のほうで回収をしております。スタッフにお渡しください。

皆様、お忘れ物のないよう、どうぞよろしくお願いいたします。本日はありがとうございました。