

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 24 日 (火)

東京会場 (東京証券会館)

厚生労働省医薬食品局食品安全部

○司会（厚生労働省 岩崎） 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、司会を務めます、厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課の岩崎でございます。よろしくお願いいたします。

それでは、初めに本日の説明会の趣旨を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も推奨されている食品製造の工程における衛生管理の手法です。食品流通の広域化や複雑化が進む中、食品事業者の確実な衛生管理や危機管理対応のために、我が国においてもH A C C Pによる工程管理の普及が大変重要となっております。

さらに、昨今の食品に関連したさまざまな事件等の発生もあり、消費者の方々の食品の安全に対する関心が益々高まっておりまして、厚生労働省ではH A C C P普及の更なる推進に取り組んでおります。

本日の説明会は、H A C C Pとは何なのか、どのような衛生管理を行うものなのか、さらに、それが全国の食品事業者さんに普及すればどのようなメリットが生まれるのか、そういったことをまずは知っていただき、一般の消費者・事業者の方々の素朴な疑問に答えていきたいと考えております。

また、本日は、食品の衛生管理の基本である手洗いの実践を交えながら、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の共催とさせていただいております。

それでは、本日の進行につきましてご説明申し上げます。

配付資料の次第に従いまして、最初に、厚生労働省H A C C P企画推進室長の梅田より、H A C C P導入普及推進の取り組みをご説明いたします。

続きまして、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課自主管理認証制度担当係長の玉根さんより、東京都におけるH A C C Pに関する取り組みについてご説明いただきます。

3番目に、公益社団法人日本食品衛生協会専務理事の高谷さんより、食品事業者のH A C C Pの取り組みについて、それぞれ情報提供していただくこととしております。

その後、5分程度休憩を挟みまして、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実践を交えながらの情報提供をお願いしております。

4名の方による情報提供が終わりましたら、10分の休憩をとらせていただき、15時半頃より参加者の皆様からの質疑応答の時間とさせていただきたいと思っております。なお、参加者の皆様から参加申込時にいただきましたご質問につきましては、なるべくプレゼンテーションや後半の質疑応答の中でお答えする予定ですが、時間の都合上、全てのご質問にお答えすることが難しい点につきましては、あらかじめご了承くださいようお願い

申し上げます。

次に、お配りしております資料についてご確認をお願いいたします。

本日は次第に記載してありますとおり、資料1～4とアンケートを配付しております。足りない資料等がございましたら、近くの係の者にお申し出ください。

本日、ご参加いただけなかった方を含め広く情報提供させていただくことを目的に、今回の講演資料と説明会の様子は、議事録として厚生労働省のホームページにて後日公開を予定しております。後半の質疑応答の際に議事録にご所属・お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、その旨おっしゃってください。可能な方は、ご所属とお名前をおっしゃった上でご発言をお願いいたします。

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いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

それでは、早速ですが、HACCPの導入普及推進の取り組みについて、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、梅田浩史より説明いたします。皆様、資料1をご準備ください。

○厚生労働省 梅田 皆様こんにちは。今、ご紹介がございましたとおり、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、どうぞよろしく申し上げます。

本日は、リスクコミュニケーションということで、HACCPについてご説明申し上げる機会でございますが、多数の方にご応募いただき、予想を上回ったということで途中、先着順ということで締め切らせていただいたということでございます。そういう意味では、今日お越しの皆様方は、締め切られた後まだ参加したいという方が続いていたのですけれども、そういう人のことを考えれば、それぞれの立場でお持ち帰りいただいて、周りに本日の内容を普及していただくことを、是非お願いしたいと思っております。

早速ですけれども、今日のお話は、HACCPとはということでこの場にお越しいただいたわけございまして、HACCPという言葉をしっかりとお持ち帰りいただければと思っております。また、今、紹介がありましたとおり、厚生労働省では改めてHACCPの普及促進に取り組んでいるということでございまして、若干の背景と目指す方向をお話しさせていただければと思っております。どうぞよろしく申し上げます。

まず、HACCPとはということでございますけれども、今日お出での方はもうご存じの方もいらっしゃると思っておりますけれども、HACCPという言葉も全く知らないという方が一体どれくらいいらっしゃるのか、まずご質問させていただければと思っておりますが、HACCPについて全く聞いたこともないという方は大体どれくらいいらっしゃいますか。もし、そういう方がいらっしゃれば手を挙げていただければと思っております。全く恥ずかしくも

何ともないので、手を挙げていただければと思います。

そういう意味では、HACCPという言葉は聞いたことはあると。ただ、よくわからない、あるいは自分が事業者だとすれば、なかなか自分でやってみようとは思わないというような方もいらっしゃるのだろうと思いますけれども、今日は一般の方にも広くHACCPについて知ってもらいたいということで、むしろ全く知らない人にこの言葉を知って帰ってもらおうということだったので、そういう点ではちょっと目的が当初予定していたものとは違うのかもしれませんが、それはそれとして、よくわからないという方もいらっしゃることを想定して、なるべくわかりやすく説明させていただきたいと思いますし、事業者さんがたくさんいらっしゃるということも承知していますので、実践的なところもお話しできればと思います。

HACCPについてですけれどもご案内のとおり、よく言われますのは60年代、この手法というのはNASAでアポロ計画のときに宇宙食の安全確保をするための指標として考え出されたというのは教科書でもよく載っているわけですが、そう言うとなかなか身近に感じにくくなって、やはりHACCPというのは難しいのではないかとというとらえ方をされることもあるのですが、今はアポロ計画の60年代から50年近くたっているわけです、宇宙も身近な存在として思えるようになってきつつあります。日本人も宇宙飛行士として何人も宇宙に出かけていっていますし、ステーション計画もあって、この会場にいらっしゃる若い人も、何十年か先には本当に宇宙に行く機会もあるかもしれないということ言えば、少し身近な存在になってきているのだろうと思います。

HACCPは、宇宙食の開発で使われた手法だということですが、どうしてこういう方法が考え出されたかを考えてみると、従来の食品衛生の方法というのは、できた製品、自分たちの意図する製品を作ったとするとそれは経験と勘によるのかもしれませんが、果たして自分たちの思う製品ができたかどうか、最終製品の抜き取り検査をすることによって、なるほど思う通りにいった、あるいはいかなかったということを判断することで衛生管理を確保しようという考え方だとすれば、一方、HACCPというのは工程を管理するという考え方として言い表される手法だということです。

従来方式でいえば、さっき申し上げたとおり、日本もそうですけれども、長い伝統の中で培われた経験と勘によって、良いもの、おいしいものを作ってきたと。確かに、諸外国に比べても日本の衛生管理というのは信頼感があって、実際に食中毒も諸外国に比べて決して多いと言う状況で要はないのだろうと思いますけれども、そういう中で、より安全を確かなものにしていくためには、従来方式では限界があるということなんです。先ほど言ったように、最終製品を抜き取ってそれを検査することによって、自分の思い描いていたものができているかどうか安全性を確認しようという方法だと言いましたけれども、そう

すると、日本人は検査して安心感を得るといのはすごくわかりやすいことで、検査して問題なければ問題ないではないかということで、検査が大好きだと日本人のことを揶揄して言われることもありますけれども、検査には検査方法、検査するためにはどういう製品から幾ら抜き取るかというサンプリングの問題があって、これは100%の安全性を確認するためには不確実性がどうしても出てくるんですね。サンプリングするときも、100つくって100個検査するということだと、非破壊検査でなければ食べるものがなくなってしまうわけです。ですから、検査のやり方も代表性をいかに科学的に担保するようにサンプリングするかということは、科学的に決められた方法でやるわけですがけれども、それでも限界があるわけです。かつ、検査方法も検出限界もありますし、人が検査をする以上、手技、やり方によってもばらつきが出てしまうというような問題もある。もちろん、検査のやり方もしっかりと管理する方法もあるわけで、それに則ってやったとしても、おのずと限界があるということです。

ですから、そういう方法で安全性を確保すること自体限界が出てきてしまうということです。宇宙に行って病院もないわけですから、食中毒を起こしてしまったら、せっかく何年も訓練して、あるいは国家の大きな予算を使って訓練したにも関わらず任務が遂行できないことになってしまうと国家的な大損失になってしまうということもあって、おいしさは置いておいて、安全であるものを追及する方法が、このH A C C Pだったということです。

ところが、それは一部の言ってみればマニアックな世界で通用するものとして認められていたわけですがけれども、その後、70年、80年で0157が出てきて、90年以降、全世界的に食中毒対策が必要になってきた中で、このH A C C Pが一般食品の間にも適用する必要があるということで、一般食品の中で目の目を見るようになったということです。

このH A C C Pというのがそういった抜き取り検査ではなくて、検査による安全性確認ということではなくて、よく一口で言われますけれども工程を管理すると。工程にもともとどういった問題が潜んでいるかといったことを分析して、これがH A C C Pで言うところのHA、Hazard Analysisということですが、潜在的な危害要因を分析・予測ということで難しい言葉が並んでいますが、要するに、問題があるところをあらかじめ分析して、その問題がわかったら、それをきちんと対応しようということで、そういう問題が起らないような対策をあらかじめ決めて、それをしっかりと実行する。その記録を残しておくというのが、言ってみればH A C C Pと言えるわけです。あらかじめ問題があることを予想して、それを防ぐための方策をとって、それに基づいてつくった製品というのは、検査をするまでもなく安全だという考え方なわけです。

この考え方というのが、一般食品の中で応用されるようになったと言いましたけれども、

それが93年、CODEXのガイドライン、食品衛生の一般原則、General Principles of Food Hygieneということで、このガイドラインの中にH A C C Pというものが取り込まれたということなんです。

このH A C C Pとは一体何かということと言いますと7原則、考え方なんです。よく12手順、7原則と言って、さっきも話をしていたのですけれども、12プラス7で19もあるのかということではなくて、手順というのは12手順であるということ。チーム編成から始まっていますけれども、手順6から原則1ということで重なっているのです、手順はあくまで手順で、この12手順を踏んでいけば、おのずと7原則に則ったプランを作成してH A C C Pのスタートに立てますよということなんです。これは手順として考えていただいて、やるべきことは7原則をしっかりと行うこと。よく見たらPrincipleと書いてあるんですね。7原則はプリンシプルであって考え方だと思ってもらったらいいのですけれども、さっき言ったような危害要因を分析して特定する、重要管理点を決定するというので、問題があるところをまずしっかりと分析して、それに対してどういう対応があるかを決めていく。それを少し難しく書いていますけれども、端的に言うと、今言ったようなことを手順としてやることによって、H A C C Pの考え方を盛り込んだ衛生管理ができるということなんです。

だから、基準と言ってもそういう考え方を示したものなんです。食品衛生法の中でも製造基準というのがある、つくり方の基準が法律で決まっていたりするわけです。例えば、加熱食肉製品であれば63℃30分で加熱しましょうと決まっているわけですが、そうした基準と比べると、何かこれを守りましょう、やりましょうという基準ではなくて、もちろん手順が書いてありますので、これに則ってやりましょうということではあるのですけれども、何をやればいいのか、これをやらなければいけないという画一的な基準を示しているわけではないわけです。考え方ですから、この考え方に則って取り組んでくださいよということなんです。

そこをまずしっかりと理解しないといけない。これは事業者さんだけではなくて行政もそうです。そうでないと、行政が事業者さんに指導・助言する際にも、これをやりなさいという指導になってしまうのでお互い不幸になります。H A C C Pの本質的な目的が、なかなか理解されていないことになってしまうということなんです。

私の時間はもう半分来ていますが、目的の1つはH A C C Pについて今言ったことをまず持って帰っていただくということで、目的は半分達成しました。あとは、これまでやってきたことですので、この辺はさらっとかいつまんでご紹介したいと思います。

20年前に、総合衛生管理製造過程の承認制度というのを当時、厚生省の食品衛生法の中に大臣承認制度として取り入れました。これがH A C C Pの日本での法的な位置づけの始まりだと思いますけれども、これは文字どおりH A C C Pを取り入れた制度であるのです

けれども、H A C C P だけではないんです。総合的な衛生管理をしようという制度で、しかも承認制度になっています。限られた品目についてこの制度が取り入れられたということで、こういった業種については、かなり総合衛生管理製造過程承認制度が進んでいったのですけれども、途中、平成12年に乳処理施設で大規模な食中毒事件が起こって、この制度自体の運用が厳しくなったこともあって、承認制度の普及が頭打ちになって伸び悩んでいる、むしろ減る傾向にあるというのが日本の状況なんです。これは一つの調査の結果、農林水産省調べではありますけれども、そういう承認制度の対象業種というのは、ある程度大規模な食品事業者さんが多い業種でもあったということでしたが、そういうところでは7割、8割の事業者さんがH A C C P を取り入れたということは言えるかもしれませんが、けれども、食品製造業全体で考えてみますと、むしろ中小零細企業の事業者さんが多い業界であるということが言えて、そういうところでは、なかなか3割にも満たないH A C C P の導入率であるということも調査では示されています。日本においてはそういう状況にあるわけです。

一方、海外はどうかというと、アメリカでも義務化をどんどんしていつている。これはリスクの高いもの、水産食品あるいは食肉・食鳥肉といったリスクの高いものから順次義務化をしてきています。11年1月に成立した食品安全強化法においては、今後、全ての食品を取り扱う事業者に対してH A C C P の概念を取り入れた計画実行を義務づけるという方針で来ています。EUもそうなのですから、順次義務化を進めてきているということが取り組みとしては行われていると。

欧米以外、オーストラリア、韓国、台湾、もっと言えば途上国においてもH A C C P の取り入れをという動きを高まってきています。

これはご案内のとおり、日本から食品を輸出していこうという動きが政府の動きとしてございます。和食が世界無形文化遺産になったということもあって、和食をもっとPRしていく、再興戦略、あるいはその改定において1兆円、2030年には5兆円の輸出を目指すということで、農水省が中心になって取り組んでいますけれども、我々厚生労働省においても衛生を所管するところとして協力しているということです。

どんどん輸出するためには、先ほど見たように諸外国においてH A C C P が義務化されているということは、輸出をするに当たってはH A C C P を取り入れていないと輸出ができなくなってきているという状況があります。これは先進国だけではなくて、先ほど言ったように途上国でもその動きが進んできていますので、今はまだ輸出はできていたとしても、H A C C P 対応でないと今後輸出ができなくなるといったことも現実化しつつあるということです。

一方、先ほど言いましたけれども、国内の状況というのはH A C C P がまだまだ進んで

いない。TPPの交渉などもあり、今後輸出も増えるかもしれないけれども、輸入も増える可能性があるわけです。ご案内のとおり、日本においてはカロリーベースで6割が輸入食品に頼っているわけです。そういう点では、輸入食品の安全確保というのは我々としてもいかに確保するかというのは大きな課題になっているわけです。

そういう中で、日本としてもHACCPの衛生管理を輸入食品に求めていかないといけない。我々が輸出するときにHACCPをやらないと輸出ができないというのと同じように、輸入食品に対しても我々としてはHACCPを求めていくというのが今後の課題になっているわけです。

そのためには、ここに書いているように、SPS協定（衛生植物検疫措置の適用に関する協定）というので、内外無差別の原則があります。相手に求めるのであれば、自分のところもしっかりとHACCPを取り入れていなければいけないというわけです。ですから、今、我々がやろうとしているのは、もちろんHACCPを入れてより確実な衛生管理をしていただく、それが消費者のためにもなるということで、我々だけではなくて事業者さんもそういうことを目指してHACCPに取り組んでいただかないといけませんし、それが結果として輸出にもつながる、あるいはもっと言えば輸入食品安全対策にもつながっていくものとして、どんどんHACCPを入れていっていただくということです。日本でも食品を扱う以上当たり前の考え方として、このHACCPを取り入れていただくということを目指して、改めて取り組む必要があるという考えに至ったわけでありまして、これまで検討会等で普及についていろいろ議論してきました。

詳しくは後ほどお読みいただければと思いますけれども、検討会において色々なご指摘をいただいているわけですが、HACCPというのは難しいものではないかという受け止め方をされているということもございますが、決してそうではないということで、まず、普及に当たって段階的なアプローチをしていただくということもございまして、諸外国で先ほど義務化が進んでいるということを申し上げましたけれども、日本においても将来はいずれ義務化をしていくことが必要だろうと思っておりますが、ただ、いつからかということではなくて、現状においてはまだそういった議論をする状況にはないというものもご指摘としていただいております。したがって、まずはこの段階、HACCPのやり方をもう一度しっかりとみんなで勉強して、そんなに難しく考えなくてもいいということから説明をさせていただいて、HACCPに馴染んでもらって、HACCPを取り入れてもらうということから始めようということで、普及策を色々やってきました。今回、HACCPの基準を設けたということで、ガイドラインであったり、あるいはと畜・食鳥であれば関係省令の改正を行ったりしています。

あるいは先ほど言ったように、難しくないということをはかにかわかってもらうかという

ことが重要なこれからの施策だということで、導入に資する支援ということで、ここに書いてあるような教材をつくったとか、先ほど見ていただいた動画などもわかりやすく作ったつもりです。あんなにもわかりのいい業者さんもないのかもしれませんが、きっかけとしてああいう形で手順を踏んでHACCPについて取り組んでいただければという思いでつくったところです。それから、手引き書についても作らせていただいて、ホームページで紹介しています。

事業者さんが自主的に取り組む衛生管理において、これを基準の一つは営業許可として施設の基準、ハードの面と書いていますけれども、それに加えて一般的な衛生管理とされている管理運営基準、ソフト面でも基準があって、それに基づいて食品を扱っていらっしゃるわけですが、これがハード面、営業許可、食品衛生法の条文が書いてあります。それから、管理運営基準、一般的な衛生管理として守るべきことが書いてあるということです。

この中にHACCPの基準を取り入れたということで、従来の基準かHACCPの基準か、どちらかによって衛生管理を行っていただけるように、この制度の改正を行ったということです。したがって、HACCPの基準だけをやれということで義務化をしているわけではないですが、従来型でもいいのですが、我々の思いとしては当然ながらより確実な衛生管理ができるHACCPの基準に基づいた衛生管理をやっていただくようお願い申し上げているということなんです。

これは具体的な項目を比較したものですけれども、従来の基準とどこが違うかというところHACCPの基準が従来の基準と違うところは一部なんです。食品を扱うソフト面の一部衛生的な取り扱いの部分がHACCPによる衛生管理を取り入れた基準に置きかわったということなんです。そういうことによって、これまでの網羅的な管理で非効率な管理から効率的な管理をすることができるようにするということです。4月1日から本格的にスタートするということです。

さらなる普及策として今、検討会でも議論しているのは、まだまだHACCP導入率が低いということですが、関心のある方は結構いらっちゃって、まだ入れてはいないけれども関心のある事業者さんに入れてもらうことによって、5割程度はHACCPが普及すると考えますので、こういった方々にいかに興味を持ってもらって取り組んでもらうかということだと思っています。

そのための対策として幾つか方針があるわけですが、先ほど言った前向きな事業者さんに対して支援していくというようなこと。それから、消費者も流通業界も含めてHACCPに対する理解を深めていただくということが重要だということ。消費者にとってもメリットはあるんですけど、衛生管理がより確実なものになるという意味で、ぜひ事業者

さんにはHACCPを取り入れていただきたいという声を消費者としても上げていただく必要があるのだと思います。せっかく事業者さんがHACCPに取り組んでも、それを評価してもらえないというのは寂しい限りですから、ちゃんと評価してもらえるような仕組みも考えていきたいと思ひますし、一部マークをつけて取り組んでいらっしゃる場所もあるので、消費者の方がいらっしゃるればぜひ、スーパーなどでも一部製品にHACCPマークのあるものもありますので、探してみたいかと思ひます。

また、メリットをどういう形につくっていくか、そういった仕組みづくりもより具体的な対策を考えていくということです。

最後に、HACCPはとるものかやるものかということでもありますけれども、色々な認証制度もあります。基本的に先ほど申し上げたとおり、HACCPは承認をとるためのものではなくて、とるということになるとそれがゴールのようになってしまつて、本来重要なHACCPをいかに自分の施設に合ったものとして維持管理していくかといったところが疎かになりがちなので、総合衛生管理製造過程がまさにそうだったという面もあります。やはり承認をとることをゴールにしてしまつて、疎かになった面がどうしても出てきてしまったということです。そうではなくて、いま一度我々が取り組もうとしているのは、皆さんこれをやってくださいということですけれども、何かメリットがあるのかという点では、確実な衛生管理ができる。それは消費者のためになるんですと、ひいては自分たちのためにもなるということです。

ですから、実質的にやるのが重要だと思ひていまして、今回の制度は認証制度にはしていません。基準をつくらせていただいた。こっちを是非使ってくださいというための支援をどんどんやっていこうということです。是非、そういったことをご理解いただければと思ひます。消費者の方のご理解も重要ですし、業者さんのご理解も重要だと思ひます。

これはPDCAサイクルと言ひましたけれども、維持管理するためにやって、その中で悪いところがあれば改善していく。そして、より良いものにしていくということで、HACCPをつくるというのは、先ほど言つた12手順でまずつくってみることが重要だと思ひます。その中でできたものは決して完璧なものではないことは確かです。言つてみれば赤ちゃんHACCPだと。赤ちゃんHACCPでもスタートして、どんどん良いものにしていく。それが自分たちの施設に合ったもの、商品に合ったものになっていくということで、そうなると維持が容易になっていくということで持続可能なHACCPになっていくものと思ひます。そういったものを目指して、どんどん改善、良いものに仕上げていっていただくという努力をしていただければと思ひていまして。

こういった取り組みについて時間の関係で飛ばしたところもありますので、ぜひ、HACCPの私どものホームページをご覧ください、こういった教材などもありますので、

自由に使っていただいて結構です。動画についてもユーチューブなので取り出せない場合がありますけれども、そういった場合には動画も貸し出していますので、是非ご活用いただければと思います。

ご静聴どうもありがとうございました。（拍手）

○司会（厚生労働省 岩崎） 続きます、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課自主管理認証制度担当係長の玉根知美さんより、東京都におけるH A C C Pに関する取り組みについて、ご説明をお願いいたします。皆様、資料2をご準備ください。

それでは、玉根さん、よろしくをお願いいたします。

○東京都 玉根 皆様こんにちは。ご紹介いただきました、東京都自主管理認証制度を担当しております玉根と申します。よろしくをお願いいたします。

私からは「東京都におけるH A C C Pに関する取組について」ということで、食品事業者の自主的な衛生管理を推進する東京都独自のツールを2つ紹介させていただきたいと思っております。

1つ目が、東京都食品衛生自主管理認証制度というものです。もう一つは、自主的衛生管理段階的推進プログラムというものになりまして、今日は1つ目の認証制度をメインにお話をさせていただきたいと思っております。

どちらもH A C C Pを効果的に運用するためには重要になる一般衛生管理というところを非常に重視して、その管理体制を構築する際に活用していただくツールになっております。一般衛生管理というのは前提条件プログラムですとか、あとはH A C C Pとの両輪と言われているぐらい重要なものになります。東京都におきましては、いわゆるH A C C P導入型基準というものを東京都の条例の管理運営基準の中で盛り込みまして、開会中の都議会に上程しまして、可決されれば4月1日から施行する予定でおります。東京都としましては、CODEXのH A C C P導入型を事業者がスムーズに導入する際にステップとして、この2つのツールを活用していきます。

早速なのですが、東京都食品衛生自主管理認証制度とはということですが、文字どおり東京都が食品事業者さんの食品衛生の自主管理について認証する制度です。これは、平成15年8月からスタートしているものになりまして、食中毒といったような食品を原因とする健康被害を未然に防止するためには、食品事業者さん自身の衛生管理の取り組みが欠かせないということになりますが、その努力は外の消費者やほかの事業者からは見ることができません。ですので、都が定める衛生管理の基準を満たす自主管理を行う施設を認証という評価をして、見える化をしようという制度になります。

この都独自の衛生管理の基準ですが、危害要因を工程で管理するというH A C C Pの考え方を取り入れたものが含まれております。見える化の方法としましては、こちらの認証

マークや認証書といったものがありまして、これらを認証施設が施設に掲示したり、認証マークにつきましては商品や配送車、ホームページ諸々でご活用いただけるものになっております。

では、見える化する東京都食品衛生自主管理認証制度の目的は何なのかというところですけれども、外部からは評価してもらえない自主的な衛生管理を積極的に認証という形で評価をしまして、さらに、その施設さんを東京都のホームページで公表していきます。これによって広く皆さんに周知することによって、認証をとった施設さん自体の衛生管理の向上のモチベーションも上がりますし、相乗効果として他の事業者さんにとっても認証を使って自主管理体制を構築してみようかというような動機づけ、インセンティブになる。そうすると、都内の食品の安全性が向上していくであろうというところを目的にしております。つまり、都民、消費者の食の安全・安心を確保するためというところが目的になっております。

この認証制度はHACCPの考え方で難しいのかというところなのですが、先ほどからお話がありましたが、結論は難しくないということになります。なぜなら、もう既に食品事業者さんは、日々行っている衛生管理というのは、危害要因リストを別に作ってもいいのですが、作らなくても一定のハザード分析をした上で実施しているはずだからということになります。どういうことかといいますと、安全な食品をつくるという目的のために、自分の施設や食品についてきちんと管理しなければ危ないよというポイント、それをしっかり認識した上でコントロールしていますよねということになります。

そのきちんと管理しなければいけないポイントというのは、営業する上で守るべき法令事項、例えば、自分の扱う製品の成分規格であるとか、使う添加物の使用基準であるとか、保存基準、製造基準というもの。それから、これまで事業の中で消費者さんからいただいてしまった苦情とか、これは自分の施設だけではなくほかの施設でも構いません。それから、ヒヤリとしたこと、食中毒、自主回収という事故事例、業界でのノウハウといったことからしっかり認識されているのだと思います。ですので、東京都の認証を取得するときには、もう既にハザードコントロールするために実施している衛生管理の方法について、具体的にマニュアル化をしてしっかり実施して、その状況を記録して残してくださいということをお願いしております。

このマニュアルを作るときには、東京都が定めた衛生管理の項目と管理工程についてもあわせて盛り込んでくださいということをお願いしております。

認証取得を目指す事業者さんが必ずマニュアル化をして実施する衛生管理の項目というのは、認証基準と呼んでいるのですけれども、右側にずらっとある9項目プラスアルファというものになりまして、施設設備の衛生管理、機械器具類の衛生管理、食品等の衛生的

な取り扱い、使用水、排水、廃棄物の衛生管理、ネズミ・昆虫の駆除、従事者の衛生教育と衛生管理、事故発生時の対応、その他施設で必要なものとなっております。もうおわかりかと思いますが、管理運営基準がベースとなっております。

認証取得を目指していただくに当たっては、1～9番について具体的に自分の施設の状況、食品の状況を踏まえた管理内容についてマニュアルをつくっていただくということになります。マニュアルには何の目的でその管理をするのか。コントロールの対象です、だれがするのか、いつするのか、どのような方法で、どんな頻度でやるのか、記録方法はどうかといったことをマニュアル化していただきます。これらの要求事項を大きく2つに分けたのが三角形の図になります。

まず、1つ目、下の部分ですけれども、特定の工程のみだけではなく、施設全体に関わる衛生管理の項目がここに当たります。これは、食品を取り扱う作業環境の衛生管理についての要求になります。これは食品等の衛生的な取り扱いのうち工程管理を除いた項目ということになりまして、大半が一般的衛生管理なのだということがおわかりいただけるかと思えます。

昨今の食品への虫や機械部品の異物混入というようなことを防ぐためにも、一般的衛生管理が非常に重要だということがおわかりいただけるかと思えます。

そして、もう一つが上の部分になりまして、これがHACCPの考え方で工程管理することになります。これは、もちろん食品中のハザードを重点的に管理する部分ということになります。

ここにはあらかじめ東京都が危害要因の分析をした結果、CCPになるであろうという工程について、ガイドとして幾つか列記しております。例えば、加熱殺菌の工程がある場合はとか、冷却の工程がある場合はというふうにガイドを出しております。もちろん施設について、施設の状況を踏まえてそれ以外のCCPについては、しっかり管理内容についてマニュアルをつくっていただく必要があります。

そのマニュアルに盛り込むべき内容というのは、CCPの管理方法ということになりますので、管理基準やモニタリング方法はどのようにするのか、ルールから逸脱してしまったとき、基準から逸脱したときの対応、改善措置はどのようにするのか、記録はどういうふうにするかということをお自分で決めていただくということになります。

この都認証の特徴を5つ挙げてみたのですが、1つ目としましては、営業者自らが衛生管理の方法を定めた上、営業者さん自身の申請に基づいて認証する制度ですということになります。ですので、その施設の状況、取り扱う食品といった特性をしっかり踏まえた効果的な衛生管理を行うことができるということになります。

2つ目としましては、一般的な衛生管理をメインにした基本的な衛生管理をしっかり徹

底することで、施設規模、中小・大規模といったような規模に関わらず、取得が可能なものになっております。

3つ目としては、製造業だけではなくて調理業といった飲食店や販売店といったところでも、この制度は利用できるというものです。

それから、この認証制度は、東京都が指定した第三者機関という食品衛生に関するノウハウを持った民間の会社ですけれども、この第三者機関による第三者認証であるということです。

もう一つはといいますと、先ほどの認証マークを施設や商品、店頭諸々に活用して、対外的にPRすることが可能となっております。

この都認証をご利用いただける施設、認証の対象なのですが、都内の場合ですと営業許可を取得している施設。これは食品衛生法と東京都の取り締まり条例に基づく営業許可をお持ちの方。それから、都内の届出をして行っている給食施設。都外の場合ですと、都内に流通する食品を食品衛生法の許可をとって製造・加工している施設ということになります。

最後、これはチェーン展開している施設さん向けですが、大体そういうところは本部で内部統括管理システムがしっかりありますので、その本部を中心とした統括管理システムと、その管理下にある施設をまるっと認証するものになります。

認証の仕組みなのですが、施設、東京都、第三者機関である認証機関があります。東京都の役割としては認証基準をつくったり、認証機関を指定したり、監督する立場。それから、認証施設を広くお知らせすることを仕事としています。認証機関は当然、認証できるかできないかという審査業務、そして、実際の認証をお願いしております。現在20社ほどお願いしております。

流れとしましては、食品営業施設さんが、まず自分の施設の衛生管理マニュアルをつくっていただき、そのマニュアルを添えてどこか1社指定審査事業者に申請していただきます。この際は有料ということになりまして、施設の規模によって色々あるのですが、5万円からとなっております。

認証機関では、まずマニュアルの中身を審査しまして、これがパスされますと、今度は施設に立ち入った実地審査に移ります。両方審査をパスしますと認証が決定されることとなります。

この認証の有効期間ですけれども、初めは1年、その後更新しますと3年、さらに更新しますと5年となっていきます。この有効期間中にも指定審査事業者が年1回はしっかり認証した衛生管理体制が継続されているかどうかという履行確認を行うことになっております。

この認証をご利用いただいている施設さんの1月末時点の数なのですが、トータル525となっております。内訳はご覧のとおりでございます。

この認証を活用するメリットですけれども、HACCPとの関係で言うメリットと申しますと、この認証を取得することによって一般的な衛生管理を確実に実施する体制を構築することができるということになりますので、HACCPシステムを導入しようとする場合はCCPの管理に集中することができるということになります。それから、認証をとる場合にはマニュアル化、それから、記録が絶対必要になりますので、その記録の習慣づけもできるということになります。

消費者、認証をとった施設におけるメリットと申しますと、衛生管理に積極的に取り組む施設が認証という客観的な評価でわかりますので、信頼という安心感につながったり、食品や店舗を選択する際の一助となったり、あとは、食中毒といったものに遭うリスクが少し減るということになります。

それから、認証施設自身については、いつもの作業が第三者によって評価されますので、社会的信頼が得られる、それから、当然衛生管理の維持ができますし、評価されますのでモチベーションがアップして継続的な向上がしやすい環境になると。そして、施設にとっても食品事故といったリスクを減らすことができるということになります。

最後、もう一つのツールをお話しさせていただきます。

これは自主的衛生管理段階的推進プログラムと言いまして、昨年9月に立ち上げまして対象を調理、給食の施設ということでスタートさせています。順次、製造、加工、販売というところで対象を広げていく予定であります。

この段階的推進プログラムというのは認証が右端にございまして、認証取得を目指す前の段階から3ステージに分けて取り組み状況、達成状況を評価しましょうというものになります。認証を取得するにはマニュアルが絶対だったのですが、このマニュアル作成途中であきらめてしまう事業者さんも少なからずいらっしゃいましたので、この段階的推進プログラムの3段階におきましては、マニュアル作成は必須にはしておりません。まずは、必要な衛生管理についてきっちり実施していただくというところ、そして、記録していただくというところを目指しつつ、自主管理体制の構築を図っていこうというものになります。

評価の仕方ですけれども、東京都が調理業や製造業といった業態別に実施すべき衛生管理の内容をチェックシートという形でまとめまして、それを先ほどの指定審査事業者、第三者が使って施設に立ち入って実施状況、達成状況をチェックし、評価するというようになります。

評価の仕方として見える化ですが、やはり認証マークと似た確認証というものがござい

まして、エントリーステージの場合ですと認証基準の約6割はできている状況で赤色の確認証。ファーストステージですと認証基準の約8割はもうできていて、紫色で星1つ。セカンドステージになりますと、あとはマニュアル化するとほぼ認証をとれるレベルですよということで、緑色で星が2つついた確認証をこれは施設に張ることが可能になります。料金は8,000円からということで、これも事業者さんの申し出を受けましてご利用いただけるものになります。

このツールについてのご紹介や実際に認証をおとりになった施設さんのご紹介というのは、東京都の食品衛生の自主管理認証ページでご紹介しておりますので、是非、ご覧いただいて、ご活用いただければと思います。

ご静聴ありがとうございました。（拍手）

○司会（厚生労働省 岩崎） 玉根さん、ありがとうございました。

続きまして、公益社団法人日本食品衛生協会専務理事、高谷幸さんより、食品事業者のHACCPの取り組みについてご紹介いただきます。皆様、資料3をご準備ください。

それでは、高谷さん、よろしく願いいたします。

○日本食品衛生協会 高谷 皆さん、こんにちは。日本食品衛生協会の高谷でございます。

東京都の玉根さんがお話しした後で大変言いづらいことも言わなければいけないのかなと、思いながらこの舞台に立っております。私ども食品衛生協会では、HACCP関連で今までどういうことをやってきたかというのと、現在どのようにしてそれを進めているかという話をさせていただきます。

それでは、今までの普及活動ですが、皆さんご存じのとおり、平成7年に法律改正があり、総合衛生管理製造過程、これはHACCPの考え方を取り込んだ衛生管理システムです。これに関連して、これを普及することを目的として、私どもと食品産業センター等と協力しながら人材育成をしてきたというのが始まりです。何でこれがHACCPシステムではないのかというと、この制度は製造基準のあるものだけを対象にしたんですね。ハムであるとか牛乳であるとかそういうものを対象にしたものだからです。それには理由があるのですが、それを話していると長くなるので省略させていただきますけれども、この総合衛生管理製造過程の人材育成がある程度進んだということで、私どもが次にやったのは日本食品衛生協会独自にこの製造基準のあるなしにかかわらず、そういう施設を対象にHACCPの講習会を継続して人材育成をしてきました。

そもそもHACCPというものは何のためにあるかという話は皆さんも聞いていると思います。安全な食品を製造、加工、調理して消費者の方に提供して、健康被害を防止するためにある。宇宙食を作るというのはそういう意味でNASAが開発したわけですね。

振り返ってみると、厚生労働省の統計から食中毒の発生は、平成24年の発生件数1,100、

患者が約2万6,700名。うち原因施設が959施設、うち旅館や飲食店、仕出し屋さんが725施設なんです。ということは、75%以上は飲食店営業が原因施設なんです。

続いて、平成25年に至っては、食中毒の原因施設は76.7%です。これをいかに減らすかなんです。そうすると、健康被害を少なくすることにつながるわけです。

そこで日本食品衛生協会は、こういう状況から考え、私どもは食の安心・安全・五つ星事業というのをやりました。これは私どもの会員の8～9割が飲食店業なものですから、彼らを対象に従事者の健康管理をちゃんとやっていますか、食品衛生の講習会を従業員さんたちは受けていますか、記録をきちんとつけていますか、ネズミ、ゴキブリ等の駆除対策をしていますか、もしも不幸にして食中毒の発生原因施設になったら、かかった消費者をいかに救済するか、賠償保険に入っていますか、こういう5つの項目を設けて、それに合った店に星をそれぞれ貼っていく。これで消費者の方々に、うちはこういうことをやっていますということをもっと知ってもらおう。

それと、もともとは厚生労働省が日本食品衛生協会を設立したんです。食品衛生法を施行にするに当たって、公務員だけではとても手が足りないので、事業者自主衛生管理をさせよう。そのために日本食品衛生協会をつくって、その中で食品衛生指導員を育てて、その方々に巡回指導させるということで始まった団体なんです。この五つ星の星は何かというのは、衛生管理対策、重要なものを決めていった。巡回指導できちんとやっているかどうかを確認して星をつけていくということでやっております。

1つは、年1回以上の健康診断とかそういうことをやっていますかということと、次は、衛生管理の講習会を受けていますか。それから、外部事業者も含めて衛生害虫の駆除もしていますか。そして、記録を付けていますか。これも衛生管理の手法です。ということはHACCPに入る一つの段階なんです。そして、食品の賠償責任保険に入っていますかということを含めて、こういうことをやっています。現在は1月23日現在、22の支部で133支所がこういう取り組みをやっております。これを全国に展開していこうと思っております。

そこで、こういうお店に本来何をさせなければいけないかという話なのですが、本当は5Sをきちんとさせなければいけないんです。皆さん方HACCP、HACCPと、さっきから梅田室長もHACCP、と言っていますけれども、5SをきちんとできなければHACCPはできません。事前質問の中に小規模のところでは5Sは有効だけれども、中規模ではどうかという質問があったのですが、言った方にお聞きしたいのですけれども、中規模で本当に5Sがちゃんとやれていますか。私は工場監査に行っています。5Sはやっていますと言いますが、どこも全然できていません。整理、整頓、清掃、清潔、しつけの習慣化です。これができているつもりができていない。皆さん方、お年寄りの方はわかるかな。

私も子どものときに母親によく言われました、「四角い部屋を丸くはいちゃだめだよ」と。聞きますよね。大きな工場に行ったら隅々は全然掃除されていません。四角い部屋を丸くはいてしまっている。だれか来るとなったら、そのときはきれいにするんです。

5Sとは何ぞやというのは、5Sとは毎日やるから習慣化なんです。「今月は5S強化月間」はだめなんです。ほかの月は何もやらないので。製造工程の最後、加工工程の最後、調理工程の最後にちゃんと5Sをやらなければいけないんです。整理、整頓、清掃、清潔、しつけは。それが実際にはできていないんです。これができなくてHACCPはできません。申し訳ないですけども、HACCPは認証を取得するものではないんです、やることなんです。だから、東京都さんが言った後に言いづらいなと言ったのはこれなのですけれども、そうなんですよ。メリットは何かというと、メリットの有無ではなくて、皆さん方、調理工程をやったり、加工工程をやったり、製造行為をやるというのは、安全な食品を消費者の方に提供するためにやっているはずですから、そのための衛生管理の手法です。それをやるに当たって、メリットがないからやれないということではなくて、皆さんがやらなければいけないことなんです。先ほど梅田室長が冒頭に言ったように、作った製品の衛生管理はどうしますか。作ったものをチェックするのではなくて、製品になる以前に作る前の工程で衛生管理をしなければいけないわけですから、それを科学的にやるということなので、今さら取得させるとか、させないという話ではなくて、自らがやるべき時期に来ているのではないかと思っております。

私の後に話が出ますけれども、食中毒の予防原則、つけない、ふやさない、殺すというのがあのですけれども、今のノロウイルスはつけない、殺すじゃないとだめですよ。ふやさないではなくて、少なくとも感染してしまうから。そうしますと手洗いをしてつけない。もしも菌、ウイルスがついたら洗い落としてしまうのが大事なんです。自分の手洗いもきちんとできない人が、きれいな材料を持ってきてそこで加工工程、調理工程ができるわけがないです。ウイルスや病原微生物がついていないきれいな手で、調理をする、製造をする、加工をするというのが大事です。ですから、皆さんも手洗いをしっかりとやっていただければと思います。

まだ6分ぐらいあるのですけれども、私は言いたいことを全部言ってしまいましたから、大分耳が痛いことがあったかもしれませんが、ぜひ皆さん方、HACCPをやるのであれば、まずは5Sをきちんとやる。

それから、もう一つお願いです。都道府県の条例で管理運営基準がつけられているはずなんです。製造業の方、見たことはありますか。飲食店の方でもいいですけれども、あれをしっかりと守れば一般的衛生管理はやったと同じです。それをやらなくしてHACCPはまず無理です。だから、5Sをきちんとやる、それから、一般的衛生管理、都道府県知事がつく

られている条例をきちんとやることが大事なんです。それをやると、間違いなくHACCPに一步前進です。

昨年10月末にCODEXに行っただけでまいりました。EUにも行ってきたのですが、CODEXで担当の方が何と言ったかという、HACCPは急いでやらなくてもいいんだと。少しずつ皆さんの身の丈に合った目標を立てて、一步一步HACCPに近づいていけばいいんだということを行っています。一気にHACCPにいきなりということではなくて、皆さん方が少しずつ進んでいただければいいと思います。

私の話はこれで終わります。ご静聴ありがとうございました。（拍手）

○司会（厚生労働省 岩崎） 高谷さん、ありがとうございました。

冒頭でこの後5分間の休憩をとってお話をさせていただきましたが、引き続きこのまま手洗いの講習に進みたいと思いますので、お手洗い等に行かれない方は、適宜退席ください。

それでは、このままレイアウトを変更して、引き続き公益社団法人日本食品衛生協会による手洗いの講習会に入らせていただきます。

○司会（厚生労働省 岩崎） それでは、準備が整いましたので、早速始めさせていただきます。

公益社団法人日本食品衛生協会公益事業部事業課主任の中村紀子さんより、衛生的な手洗いについてご紹介させていただきます。皆様、資料4をご準備ください。

中村さん、よろしくお願ひいたします。

○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中村です。本日は、先ほどの高谷の一番最後のスライド、「一番大切なこと！ それは手洗いです！！」というのを3つの方向から皆さんと確認して、どんな手洗いがポイントなのかというのを情報提供していきたいと考えています。

3つの方向をご紹介します。1つ目は、きょうお集まりの方の中からお二人、事前に手洗いをしていただくお願いをしております。手の洗い残し状況などを、こちらにモニターを用意してございますので、こちらでご確認をご一緒にしていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

また、手洗いが大事、みんなが知っていることです。何で大事なのだろう、どこを洗ったらいいのだろうというのを一緒に、皆様のお手元の資料の中にもありますけれども、こちらの説明をさせていただきたいと思っています。

そして、一番最後に、YouTubeで今も配信されていますが、昨年度厚生労働省さんが私どもの学術顧問の丸山先生にご指導いただきながら制作したのですが、「ノロウイルス等の食中毒防止のための適切な手洗い」という映像をごらんいただいて、最後に確認をして

いただきたいなと思っております。

では、お時間もありませんので、早速、本日手を洗っていただく方にご登壇いただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

今から洗っていただく方法なのですけれども、蛍光ローションを手に満遍なく、汚れに見立てて塗り広げます。その後に、手洗いをしてブラックライトに当てますと洗い残している部分が青白く光るという検証です。

本日は、男性と女性お一人ずつお願いしております。まず、男性の方から今現在、何も蛍光ローションなどを塗っていない手を映像の方にかざしていただけますか。

(モニターに手をかざす)

○日本食品衛生協会 中村 皆さんの席から見えますか。今は何も塗っていないのでこんな感じです。ありがとうございます。続きまして、女性の方、お願いします。

(モニターに手をかざす)

○日本食品衛生協会 中村 今この状態です。むしろ袖口のところが蛍光剤で光っているという感じで、何も映っていないのがおわかりになるかと思います。

では、これから汚れに見立てた蛍光ローションをお二方に手に満遍なく、甲も平も手首まで塗っていただきたいと思います。この方法は、私ども地域の食品衛生協会などでも小学校で手洗いの教室などをさせていただくときに活用しているような方法になります。やったことがおありの方もたくさんいらっしゃるかもしれないですね。

(モニターに手をかざす)

○日本食品衛生協会 中村 では、女性の方から。甲の側、平の側、少し手首のあたりがまだ塗れていないようです。(塗り拡げてもらう)ありがとうございます。

では、続きまして男性の方。(ブラックライトで見ないと)一見、何も塗れていないように見えるのですが、ほかのものを触ると後で光ってしまうので、触らないようにしてくださいね。

(モニターに手をかざす)

○日本食品衛生協会 中村 ありがとうございます。

では、早速お二方には手を洗ってきていただこうかと思えます。お二方に手を洗っている間に、手洗いの重要性と、何をポイントに洗ったらいいのだろうというのを一緒に復習していただきたいなと思えます。

「衛生的な手洗いについて」です。すごくかたいタイトルなのですけれども、「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」。ご存知のことと思います。何で食中毒の防止が手洗いから始まるのかというのをお話します。これはすごく大事です。食中毒予防の三原則、つけない、ふやさない、やっつけると3つありま

す。でも、少量でも発症してしまうような、例えば腸管出血性大腸菌とかサルモネラとかカンピロバクターとか、今でもすごく食中毒の発生件数が多いものは少量でも発症します。そうすると、「ふやさない」は、もうついた段階で意味がなくなってしまうんですね。ついた段階で発症してしまう可能性が出てきてしまいます。

では、「やっつける」はいかがですか。加熱工程のない食品はたくさんありますよね。多分それが和食のとてもいいところなのだと思うのですけれども、やっつける機会がないということが多々あります。盛りつけは絶対しますし。となると、やはり最初からつけない、拵げない、持ち込まない。ノロウイルスの時、皆さん耳にたこができるくらいお聞きになったと思いますけれども、これがとても大事です。

そして、この「つけない」の基本が手洗い。なぜなのかというと、「微生物は人の手を介して汚染する！」からです。④人、特に手から汚染が多いと書いてありますが、食中毒の統計を「恐らく手からの二次汚染から発生したのではないか、原因なのではないか」とまとめると、大体6～7割は手からの二次汚染が原因なのではないかというものが多いいんです。人、特に手からの汚染というのがとても多いと思ってください。

では、何で手からの汚染が多いのかなといえ、手はとても便利な器官の一つだからです。いろいろなものを触りますので、運び屋になってしまうんです。私たちの身の回りには体に害を及ぼす、及ぼさないにかかわらず、たくさんの菌やウイルスがいます。いないということはありません。私達と共存しているわけですが、だから、人の手にももちろん常在菌がいます。ただ、常在菌は人の健康に役立つことはあっても害を及ぼすことは少ないんです。なので、後から付着してしまった微生物を洗い落とす、それができるのが手洗いということになります。

特に、食品を扱う方々は、皆さんの体の中に食べ物が入って、直接菌が体に触れるということが起こるものを扱っているわけです。なので、衛生的な手洗いというのが大事になります。

衛生的な手洗いというのは、主に病原微生物、後から手に付着した微生物を洗い流すという行為です。なので、手術のときに行うような常在菌まで取り除くような手洗いというのは、必要はないということになります。

手洗いの実施に当たってのコンセプトもこれが定席です。石けん、流水、乾燥、アルコール噴霧。ただ、作業途中の手洗いは、例えば、もう加熱しないものを扱う前とか、トイレの後とか、そういうとき以外と作業中の手洗いというのは、少し手洗いの程度が異なってもいいとなっています。

そして、手を洗おうと思えるように、温かいお湯が出る設備を整えるとか、ペーパータオルを置くとか。ただお金のかかることなので、可能な限りやってもらえる環境を整備し

ていくということも、とても必要になります。

手を洗う前に、ばんそうこうとか指輪とか時計は外します。左側は手を洗う前です。蛍光ローションを塗った状態です。手を洗った後に、皆さんのお手元の資料だと、白っぽくなっているところが残っているところだと思ってください。結局ローションの上からこれらをしているのですけれども、そこが洗えていないということなんです。

では、どんなところに洗い残しが多いのか。洗い残しの多いところを意識して手を洗う。これで大分こすり残しというのがなくなってきました。こすり残しが多いところは、皆さんのよく使うところか、あとは触れないところ、使っているのだけれども、意識的にやらないと触れないということが結構多いです。では、どんなところかをスライドを1枚ずつ簡単に見ていきたいと思います。

まずは手のひら、腹の部分を洗うというところですよ。皆さん手のひらを見てもらうと、手のひらに凹凸があります。手の甲にも凹凸があります。凹凸の部分を広げるように洗わないと洗い残してしまうんです。手を拝むようにくっつけてみてください。側面のところとかにすき間ができますね。そういうところを意識してこすってあげないと、こすり残すんです。

次に、手の甲とか指の背の部分も骨と皮と関節があります。そうすると、関節と関節の間とか骨の間とか、ただ上から撫でただけでは洗い切れないところが残ってしまう。

指の側面はこすり忘れます。手を閉じたまま洗うんですよ。丁寧に洗っているつもりなのだけれども、この指の間が洗えていない。それがこの図です。そして、働きものの方は特に指のつけ根にまめができます。凹凸のところをやわらかくして洗ってあげないと、やはりこすれないということになります。

親指はすごく活躍しているのに置き去りです。洗っているときちょっと注目してみてください。手のひら側も甲側も洗い残してしまうことが多いです。

指先は、爪ブラシを皆さん使ったりしているかもしれないですけれども、爪ブラシは管理ができていないと危ないですよ。

あと、手首はあえて洗わないと洗い残してしまいます。特に内側、握り方によっては背の側を洗い残してしまう方もいるかもしれませんが、洗い残しやすいところです。

そして、手を洗うときは、まず水だけ、次に石けんつけて洗って、よく洗い流して、アルコールと段階があるのですけれども、各段階でどの程度微生物、大腸菌群が減るのかというのが、この写真です。

これは何もしていない状態です。

そして、簡単な手洗いを行った後です。少し減っています。同じ培地を使っているんですよ。だから、こちらは菌が生えて緑色になっているんです。

丁寧な手洗いをした後にアルコールをまだ使用していない、丁寧な手洗いだけの状態です。

ここにさらにアルコールを追加すると、培養していないのではないかというぐらいきれいな手になります。これが理想ですね。

食品取扱者の方の手洗いというのは、私たちが事務仕事をしている時の手洗いよりもとてもとても丁寧にする必要があります。何でそうやって洗わなければいけないのだろう、どこを洗ったらいいのだろうというのを反復してほしいんです。1回理解して慣れてはだめなんです。

そして、手荒れがするほど洗う必要はないです。殺菌ではありません。

そして、できれば手を洗いやすい環境を整えてほしいということです。

今のところで皆さん、手を洗うポイントはわかりましたか。少し気にしていただけましたか。そこを気にして洗うことがとても大事です。

というお話をしたところで、先ほどの方々に手を洗って戻ってきていただきました。では、早速、見せていただきたいと思います。お二方どうぞ、舞台の袖のほうにお願いします。

まずは女性の方ですね。

(モニターに手をかざす)

○日本食品衛生協会 中村 どうでしょう。

○職員 ちょっと指の間とか見せてもらっていいですか。全体的にきれいに洗えているかと思います。手のひらのほうもきれいに洗えている状態ですね。

○日本食品衛生協会 中村 では、続いて男性の方をお願いします。

(モニターに手をかざす)

○職員 親指のところにちょっと洗い残しがありますが、手首が若干残っているぐらいで、比較的きれいに洗えているかと思います。あと、親指の間ですね。

○日本食品衛生協会 中村 あえてお話しすると、甲の側が少し残っていたのがおわかりいただけかと思います。

手には洗い残しやすいところがあります。きょう普通の手洗いをしてくださいとお願いして、お二方はすごく手洗いをきれいにできていて、こんなところが洗い残しますと言ったのが本当なのかなと思われるかもしれませんが、本来手の汚れって見えないんですよ、菌とか。それが難しいところで、みんなが同じようにちゃんとした手洗いをしないと、1人が汚染されていたらほかの人の手洗いがもったいないことになります。だから、方法を定めて、何をポイントにして洗うかというところを従業員さんみんなが意識づけて洗うということがとても大切だと、日本食品衛生協会では考えています。

では、お二方に、昨年8月の食品衛生月間のときにつくりました、私どものタベルマンというキャラクターが入っているのですけれども、裏がポスターになっている下敷きをお渡ししたいと思います。お二方、ご協力ありがとうございました。どうぞ皆様、盛大な拍手をお願いいたします。（拍手）

○日本食品衛生協会 中村 ありがとうございます。

では最後に、映像をごらんいただいて、今私がお話したことと、お二方の手の洗い方の状況を見て、皆さんが事業所に戻ってパートさんを含めた従業員さんに手洗いが大切です、あなたの手洗いに全てがかかっていますとお話しいただく材料にさせていただきたいと思います。

（画像上映）

○日本食品衛生協会 中村 手洗いについての動画をごらんいただきました。手洗いに絶対という方法はないです。皆さんが洗いやすい方法で洗ったらいいと思います。でも、絶対に洗い残しがないような工夫をしてほしい。骨に沿って洗うとか、しわを伸ばして洗うとか、くっつかないところをはあえてくっつくように洗うとか、そういうことを意識して手洗いをするので、今やっている手洗いがもっと効果的なものになると思います。今日ご紹介した3つの項目をぜひ今後の参考にしてください。

以上をもちまして、講演をおしまいにしたいと思います。ご静聴ありがとうございました。（拍手）

○司会（厚生労働省 岩崎） 中村さん、手洗いにご協力いただきましたお二方、どうもありがとうございました。

それでは、この後10分間の休憩に入らせていただきます。次の開始は3時30分となりますので、それまでにお席のほうにお戻りください。

（休 憩）

○司会（厚生労働省 岩崎） それでは、お時間になりましたので、再開いたします。

ここからは30分程度、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しいただきました厚生労働省の梅田、東京都の玉根さん、日本食品衛生協会の高谷さんに着席いただいております。

なお、冒頭に申し上げましたとおり、議事録にご所属、お前を掲載させていただくことが可能な方は、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。

それでは、皆様からご質問を受ける前に、申込時にいただきました事前質問の幾つかをご紹介しますので、お願いいたします。

まず、1つ目ですが、梅田のプレゼンでも触れさせていただいておりますが、今後のス

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の質問をいただいております。こちらにつきましては、厚生労働省の梅田室長いかがでしょうか。

○厚生労働省 梅田 今後のスケジュールについてということで、ご説明の中でもさせていただきましたが、1つは義務化ということでご関心がおありのようなのですが、これまでの検討の中でHACCPをどのように日本において普及していくかという議論をしていただいておりますが、その中でも手っ取り早く普及するというのであれば、義務化という方法もあるのではないかというご意見もありました。しかし、先ほど申し上げたとおり、現状について見てみますと、大企業はともかく、中小を含めた食品業界全体で見ると、必ずしもHACCPが十分普及している状況にないということを考えれば、一足飛びに義務化という議論もなかなかできないということもございます。まずは段階的なアプローチとして普及に努めよということで、今般ガイドラインの改正あるいは関係省令の改正を行って、基準を衛生管理の中に盛り込んで、その基準を使っていただくように支援していくことで普及していこうということです。

その結果を見つつ、だんだんと普及が思うようになってくれば、その先のステージということで言ってみれば義務化という議論もしていくということもございまして、そのときにはある程度スケジュールも見えてくるのではないかと考えているところです。

○司会（厚生労働省 岩崎） 続きまして、2つ目の質問に移らせていただきます。

異物混入とHACCPについてご説明いただきたいと。具体的にはHACCPを通じて異物混入が防げるのかといったようなことが聞きたいというご質問だったと思います。

では、こちらにつきましては、まず厚生労働省のほうから。

○厚生労働省 梅田 HACCPと言いますのは、先ほど申し上げたとおり考え方だということです。問題があることをあらかじめ分析して、その問題が発生しないように問題解決のための方策を講じて、それをしっかりと実施していきましょうというのが端的に言うとHACCPだと申し上げましたが、そういった考え方というのは、先ほど高谷専務からもございましたように、一般衛生管理、5Sを実施するにおいてもそういう考え方を取り入れてみることによって、HACCPそのものではないのかもしれませんが、今までやっていらっしゃる一般衛生管理について弱点というのが見えてくるのだと思います。そういう今までやってきたことをベースに考えて、HACCPの考え方を盛り込んで分析してみると、やはり清掃が足りなかったとか、先ほどの手洗いでもあったように、従業員の実施状況を見てみると手洗いがあのおりになっていないといったことがよくよく見えてくると思います。HACCPというものは考え方ですから、こういった一般衛生管理にも応用できる、ひいては異物混入対策にもつながるものだと思います。

一口に異物混入と言っても、一昨年になりますけれども、冷凍食品に農薬が混入した事

件がありました。あのような事件のように、故意に従業員や外部から侵入した者が混入するといったこともあれば、従業員の方が決して混入させようと思ってやっているわけではありませんけれども、意図せざる混入もあるわけです。そういった点で考えると、今はフードディフェンスという言い方もされますが、そういったフードディフェンスということでなくても、意図したものは対策としてカメラをつけるとか、それ以外に労務関係をしっかりコミュニケーションをとって、そういうことをしないようにしていくという、食品安全とは少し異なる部分の対策になるのかしれませんけれども、一方、意図せざる混入というのは、先ほど言ったようなHACCPの考え方が十分応用できるものだと思います。

例えば、虫が飛んでいたと、それを従業員の方がとるわけですね。とるというのは問題があることについて対応する、いわゆる対処するということですね。その場を元に戻すと。だけれども、それだけでは根本的な解決にならないわけです。それをHACCP的に考えていくと、どうしてこういった虫がいるのかといったところをよくよく考えてみるというのが、HACCPの危害分析につながるわけです。そうすると、管理を見渡してみると、ボウフラがわくところがあるとか、進入口があるということがだんだん見えてくる。そういった分析をすることこそがハザード分析であって、そういう意味では虫の目になって見てみるということで、いってみれば先ほど東京都さんからもお話があったように、あるいは手洗いでやったように、見える化をするというのがHACCPだと言ってもいいのだと思います。

そういう危害分析をして、見えない敵が見えるようにして、どこに問題があるかといった問題を突き詰めて、それを根本的に解決する。だから、対処ではなくて解決法を探るのがHACCPの考え方だと思いますので、そういうことを応用することによって異物混入というのは減ってくると。ただ、HACCPを入れたらかといって万能でゼロになるということは決してないわけで、日々そういう努力をする中で問題が見えたら、根本的な解決をしてクリアーしていく、根本を断っていくという努力を積み重ねることによってゼロに近づけていくという努力こそがHACCPの精神ですし、異物混入対策についても応用できるものだと思います。

○司会（厚生労働省 岩崎） あと、東京都さんの取り組みの中で、異物混入というのはどういうふうにとらえているか補足はございますか。

○東京都 玉根 都認証の基準の中で、あらかじめ衛生管理の方法について詳しく定めておいてくださいということ定めているものとして、異物混入対策というところはやはりお願いしております。食品を取り扱う工程の中で異物混入を探知できるような工程をしっかりと設定して、管理してくださいということになっています。CCP管理というところ、それからあわせて、CCPの中で見つける、排除するという工程なのですが、その前に入

れないというところも必要になってくると思いますので、一般的衛生管理との組み合わせでやっていってくださいということをお願いしております。

○司会（厚生労働省 岩崎） 高谷さんから何か補足ございますか。

○日本食品衛生協会 高谷 梅田室長の言ったことに尽きるという気がしておりますけれども、ただ、日本食品衛生協会としては町田に実習を伴う研修施設をつくりましたので、例えば、異物混入にはどういうものがあるって、どういうことをやっているかという工夫をして検証しているということですが、基本的には故意に異物を入れた話と、自然界から入ってくる話では対応の仕方が違う話であって、基本的に自然界から入ってくるもの、原料由来のものについては、H A C C Pの工程管理をしっかりとすることで防げると認識しております。故意にやるものについては、ディフェンスという話ではないにしても、従業員に対する経営者の対応がきちんとしていけば防げる話であって、特段講演会を開いてやるような話ではないという認識をしております。以上です。

○司会（厚生労働省 岩崎） ありがとうございます。

それでは、これからフロアのほうから質問を受け付けたいと思います。ご質問のある方は挙手をお願いいたします。

○質問者 済みません、名前だけ申し上げます。ハラシママサヒコと申します。

4つ質問がございます。まず1つは、私が働いている会社は5年前にH A C C Pを導入しまして、一昨年ぐらいから審査の方から、今度はC C P PのほかにOPRPとPRPと分けて記録用紙を考えてくださいと言われたのですけれども、私も途中からチームに参加したので、なぜ最初からOPRPとPRPをあらかじめ導入して記録をつけなかったのかということと、あと、高谷専務理事がおっしゃっていた5Sは、正直な話やはりできていないです。人の入れかわりもありますし、従業員不足というのがあります。そういった状況の中で、どのように5Sを徹底したらいいのかというアドバイスをいただきたいと思っています。

それから、手洗いについてですけれども、手洗いは先ほどの画像を見せていただいて、すごく適正な手洗いの仕方で行っているのですけれども、やはり今、従業員が不足しているということで手洗いもままならないような状況です。でも、手洗いはすごく重要だと思っているのですけれども、それを徹底させるために、どういうふうに従業員に対して指導していったらいいのかというのもアドバイスをいただきたいと思っています。

あと、温水の温度設定、温水がいいということで、アドバイスをいただきましたけれども、我々も温水を使っているのですが、温水というのは何度かベストなのかを聞きたいです。 以上です。

○司会（厚生労働省 岩崎） それでは、最初のH A C C P導入の際の審査に係る手続の件は。

○厚生労働省 梅田 1 問目の OPRP と PRP の区別で整理する必要があるということの後になって言われたということですが、一般的なことからまず申し上げると、例えば、ご自身にとってよくわからないようなことを言われた、指摘としてあれば、その場でまず聞き返していただくということが重要だと思います。わからないものを言われてもやりようがないわけですよね。先ほど言ったように、H A C C P というのは何のためにやるかという、衛生管理をしっかり確実なものにして消費者のためにいいものを出していくと。それが事業者にとってもいい取り組みになるわけですから、それをやるにしてもわからない指摘については、あるいは自分が納得できない指摘がたまにあるかもしれませんが、そういうときは、必ずどういう根拠でそういうことを言うのか、自分はそれに対してこういう形でやっているのだけれども、それでは不足なのか、あるいは不足であればどういうことが不足で何をすればいいのかということをお願いすることがまず重要だと思いますし、逆に言うとそれで説明できない指摘は守る必要はないのだと思います。役所だから怖いとかそういうお声もお聞きするのですが、恐れる必要は全くありません。事業者さん自身が一番よく製造についてわかっていらっしゃるわけで、ひょっとしてその指摘自身が間違っただけのものであるかもしれないこともあります。ですから、何も喧嘩を売れということではなくて、よく話し合っていたらいいと思います。

H A C C P というのは、我々も行政に対してよく言っているのですが、上から言うべき話ではないと。事業者さんがまず取り組んでいただくことが重要で、それを支援する、お手伝いする姿勢だということをやって、そういう人材を育成すべく我々も取り組んでいるところでありまして、そういう意味では決して事業者さんとの関係から、昔ながらのことではなくて、困ったことには一緒になって考えるという姿勢で取り組むことこそが H A C C P を取り組んでいくためには重要だということで、今そういう取り組みをしています。是非、そういうつもりでつき合っていて、ざっくばらんに相談いただくとか、あるいは意見を逆に言ってみるとか、あるいは聞いてみるということをしていただきたいというのを、まず初めに申し上げたいと思います。

その上で、OPRP と PRP というのは言葉として H A C C P の世界というのはいろいろあって、我々もマニュアルをつくる時にいろいろな先生方にご意見を聞きながら定義をどうするかというところから始まるのですが、色々な先生に聞けば人それぞれ若干ニュアンスが違うということもあって統一するのが難しいんです。解釈がそれぞれ違うというのもあるでしょうけれども、確かに、CODEX の中でもいろいろな略語を使って定義づけをしていて、我々にとってはそれだけでも馴染みにくいことになってしまって、嫌気が差すようなことになりがちなのですけれども、この言葉で言うと OPRP と PRP というのは別に分けなくてもいいと私自身は思っているのですが、今の議論の中では OPRP を PRP とは違うものとして

はっきり位置づけるべきだという議論があるのも確かで、後になってそういう概念が入ってくると、その指導をした方の真意はわかりませんが、よりそういった定義に基づいた考え方の切り分けができていのかどうかを確認したかったのかなと思います。いずれにせよ先ほど申し上げたとおり、ご自身が分ける必要があるのか、あるいは分ける必要がないと思っているのだったらそれをぶつけてみると。それに対して、どうして分けなければいけないかという説明があるのかしれませんし、なければ逆に言うとやらなくてもいいのではないかと思っています。

○日本食品衛生協会 高谷 5Sの話と手洗いの話と2つあったのですけれども、その前に、HACCPを取得しているというのは都道府県のHACCPでしょうか、それとも民間が認証しているHACCPでしょうか、どちらでしょうか。

○質問者 民間です。

○日本食品衛生協会 高谷 お金は払っていますよね。

○質問者 はい。

○日本食品衛生協会 高谷 お客さんだから堂々と聞けばいいですよ。なぜ2つに分けなければいけないか、なぜ1つでだめなのか、理由は何だと聞いたほうがいいです。お金を取られているのですから、それはしっかりと聞いたほうがいいです。言った本人に、私が理解できないから教えろと。金を払っているお客だから、それは言ったほうがいいです。向こうは絶対にバツにしませんから、お客さんなので。そこは遠慮なく聞いたほうがいいですよ。

それから、5Sの話ですけれども、なぜできない、やる気があるのか、ないのか。やる気はあるのだけれども忙しいというのはどこでも言うんです。だから、5Sというのは特出しをしてやるのではなくて、製造工程なり調理工程の最後のところに5Sは必要なんだよということを工程に組み込むしかないんです。そうしないと進みません。忙しい、人数が少ないから、どこもそうです。ただ、だれかが監査に行くよと言ったらやるんです。1週間か2週間か一生懸命慌ててやるから、隅々を残したまま真ん中だけやってしまうというのが実態だろうと思います。ですから、最後に整理、整頓、清掃をしないとこの作業は終わりませんということを認識してもらえないのだろうと思います。そこが大事なところだと思います。最後のSは習慣ですから、習慣というのはそういう意味でつけているはずなので、そこを従業員によく理解してもらえないのではないかと思います。

それから、手洗いの温度の話は、私は中村ではないのでよくわからないのですが、手洗いをした男性と女性は、すごくきれいだったそうですね。あれはトイレの手洗いのところが水とお湯になっていて、お湯のほうで洗ってきたのだそうです。だから、あの温度で洗

えば、ちょっと帰りにトイレで手を洗っていただければ温度がこのぐらいだとわかるのだと思いますが、その温度であればきれいに落ちる。中村さんはいますか、温度はわかりますか。わかったら聞いておきますけれども、手がきれいだったのは、トイレのあの温度がちょうどよかったみたいです。冷たい水は落ちないそうです。そこは間違いなく。

○厚生労働省 梅田 あと、どうしても冬場ですと、冷たい水だと早く終わりたいという気持ちが働きますので、どうしても温かいほうが長い時間洗っていられるということも当然あって、温水が推奨されているというのはそういう意味もあります。

○質問者 ただ、余り熱いのはだめですね。

○日本食品衛生協会 高谷 余り熱いのはだめなので、手荒れをしてしまうので、そこはちょうどいい温度というのはあると思います。自分たちが洗って熱くない、冷たくないという温度だろうと思います。何度というのはなかなか言いづらい、人によって違うのだろうと思いますけれども、ただ、手を洗うというのは大事なのですけれども、手荒れが必ず起きますので、最後にアルコールをやりますから。私も工場監査に月に1回行くのですけれども、終わった後は手荒れでガサガサです、アルコールを必ず使うので。だから、後の手のケアをしっかりとやるようにしていただかないとだめかなと思っています。

○司会（厚生労働省 岩崎） よろしいでしょうか。

それでは、次のご質問を受け付けたいと思いますけれども、どなたかいらっしゃいますでしょうか。では、真ん中の方。

○質問者 名前だけ、江森と申します。

ちょっとお伺いしたいのは、今回H A C C Pとはということで厚生労働省さんの主催ということで参加させていただきました。先ほどの質問の中でも義務化についてのスケジュールで、今現在ではまだ浸透していませんと。ただ、次のステージでは義務化も検討していきますというようなお話があったと思うのですけれども、私は食品を扱っている工場に勤めているのですが、準備といたしまして、H A C C Pの考え方というのは理解しているつもりなのですが、ほかの例えばISOであったり、FSSCであったり、AIBであったり、色々な認証機関があるとは思いますが、ISOあるいはFSSC22000をとってれば、将来H A C C Pを義務化したときにはとれているという認識でよろしいのかどうかを質問させていただきたいと思います。

○厚生労働省 梅田 ありがとうございます。仮にという話になるのかもしれませんが、義務化をするということは、須く食品事業者さんにやっていただかないといけないわけでありまして、そうなってくると認証もどうもこうもないわけです。やらなければならないわけですから。ですから、今回私どもの制度というのは、認証制度ということで進めているわけではなくて、基準をおつくりしたということで、その基準をやっていただく

ということは将来の義務化に向けた取り組み、義務化にも対応できているわけ
です。

義務化したときに、では、ISOをやっていればいいのか、FSSC22000をやっていればい
いのかということですが、世の中には今、民間認証ということでグローバルにも通用するも
のはたくさんあるかと思いますが、それはそれとしてお使いになる分に対して
我々がどうこうということはないです。ただ、さっきから申し上げているとおり、我々は
義務化であろうがそうでなかろうが、H A C C Pをやっていただくことが重要だと申し上
げています。H A C C P認証をとっていたとしても、本当にやっているのかどうかと
いうのはだれにもわからないわけです。認証をとっていても、やっていないところもたくさ
んあると思いますよ。日本だけで考えなくても、中国のあのチキンの工場というのは中国
国内でも有数のH A C C P工場だと言われていたわけです。しっかりとH A C C Pをや
っていたということだったわけですし、委託していた企業も厳しい監査にも行っていたと聞
いていますが、その目をかいくぐって悪いことをしようと思ったら幾らでもできるわけ
です。全然やれていなかったわけです。

やはり認証という形にとられるのではなくて、実質的にやっているかどうか重要だ
と。それをやってもらうということが状況として整えば義務化していくということで考え
ていますので、もちろん客観的にそれを証明する手段として、民間の認証を使ってい
たくということは企業の姿勢としてあるのだらうと思いますけれども、だからといってそれ
が義務化に必ずしも対応するものと言えるかということ、そうではないだらうと。やはり、
自主的なものが重要だと思っています。

その確認をどうするのかというのは、義務化になれば今までどおり、我々日本の行政シ
ステムの中で保健所が定期的に調査に行ったときにどういう管理をしているかを見させて
いただくと。その中で問題があれば指導するでしょうし、問題がなければそのままやっ
てくださいねということで帰ってくるというのは従来どおりだと思いますので、そういう
ことがH A C C Pをうまく今の日本の行政システムの中に取り入れる姿なのだらうと思っ
ています。

ですから、そういう意味では将来義務化ということ念頭に置いて考えておりますけれ
ども、義務化するからということではなくて、実質的にH A C C Pに取り組んでいただく
ということを是非お願いしたいと思っております。

○司会（厚生労働省 岩崎） それでは、次のご質問を受けたいと思いますけれども、こ
れで最後のご質問になりますけれども、よろしいでしょうか。では、お願いいたします。

○質問者 済みません、名前だけ。押元と申します。今日はありがとうございました。

この間、アメリカに輸出するためのFDAによるH A C C Pの勉強会があり、それを聞いて

いて思ったのですけれども、その中でこういうふうにアメリカに輸出してほしいとか色々なご説明があった中で、HACCP方式をとるか、もしくはHACCPの認証を受けてくださいということと、その上で会社の中もしくは外部から必ずQI、訳語で言うと多分適格者とか責任者と訳されていたので、多分HACCPを推進する責任者の方だと思いますけれども、それを置いてHACCP方式をとるか認証をとって製造を行うなど、様々な取り組みを行ってくださいというご説明がございました。私たちもHACCPに取り組んでいきたいなと思っているのですけれども、今、他省庁がHACCPの責任者を養成する補助事業の中での講習を行ったりしていると思います。先ほど室長からも人をどんどん育ててきたというお話があったのですけれども、本丸の厚生労働省としてこれからそういうことをする責任者というか、認識の高い人間をどういうふうに育てようとしていらっしゃるのか、どういう講習会などを開こうとしていらっしゃるのかをお伺いしたいのが1つ。

2つ目が、今後義務化を図っていくという話で、スケジュールは完全に決まっていないというお話でしたけれども、人についても何らかの形で資格のようなものをつくったりするのかどうかについてお伺いしたいのが2つ目。

3つ目としては、他省庁でやっているのですが、結構負担額が大きい民間に委託した講習を今やっております。その辺の負担については、もしやるなら、どのようにお考えなのか、この3つをお伺いしたいと思います。

○厚生労働省 梅田 ありがとうございます。まず1点目、人材育成の点ですけれども、HACCPについては先ほど手洗いの徹底のお話もございましたけれども、やはり人をいかに教育するか、人によるのだと思います。成功の鍵は人によるということで、20年前に総合衛生管理製造過程で始めたということを申し上げましたけれども、あのときも行政側の人間の育成というのはかなりやりました。それこそ何日も泊まり込んでやるとか、そういうところから人材育成して指導者をまずつくって広めていったということもありますけれども、そういうことをまた改めてやらないといけないのではないかという思いでいます。

では、我々行政側がまずどういう人材育成をするかということですが、事業者さんが実質的に取り組まれる活動をいかにうまく支援するかといいますか、技術的な助言をすることで支援していくということが行政側に求められることですので、そういう点ではまず優先順位から言うと行政側で指導ができるような人材育成をするということでこれまでもやって、また改めて今年度やってきていますし、引き続きやっていくことはしています。つまり、自治体の食品衛生監視員だったり、厚生局の人間であったりということが、まずは行政側としてやらなければいけないと。それに加えて、今日もそうなのですけれども、事業者さんに対しての説明会であるとか、研修ということもやっていく必要があるということは考えています。

今回の応募の状況も冒頭申し上げたとおり、すごく応募総数が多かったということもあって、改めてまた違う機会を増やすということも考えておりますけれども、ただ、それには行政側のマンパワーということもありますし、この取り組みというのは自主的な取り組みのHACCPでもあるわけですから、それについては事業者さん側の取り組みとして、そういう意味では事業者団体あるいは公益法人である食協といった力を借りて、事業者さんに対しての教育の場を提供していくということもやっていきたいと思っています。

それから、義務化に当たってですけれども、また議論が始まっているわけではありませんで、資格要件をどういう形で求めていくかということも、一つの課題になってくるかと思いますが、基本的には食品衛生上の規制を設けるということは、食品事業者である以上、こういったHACCPの考え方を取り入れた衛生管理がもう当たり前の状況になっているということ、つまり、必要最低限の基準になるぐらいの状況であるというのが義務化に向けての条件かなと思っています。要するに、当たり前のように皆さん考えていただける状況になったとすると、そんなに人的要件を加えてまでやる必要はないということも考え方としてはあるのではないかと思いますけれども、いずれにせよ、まだ議論が始まっているわけではありませんで、そういった点も含めてどういう形がいいのかというのは議論していければと思います。

それから、他省庁で人材育成あるいは認証制度の取り組みを、日本版の民間による認証制度の枠組みをつくっていったらどうかという動きもありますけれども、一つはグローバルな取引をするに当たってHACCPが必要になってきています。例えば、輸出を考えた場合には、アメリカの話先ほど出されましたけれども、国であるとかあるいはそれにHACCPの認証をとっていることが条件になるということで検討が進められていますけれども、まだ最終的にどういう形になるかというのは議論の途上ではありますが、いずれにせよ輸出に当たっては、例えばEUに出すにしてもアメリカ以外の国でも、政府の認証として求められるケースがあります。これは必要なものとして今でもそうなので、厚生労働省としても輸出するに当たってはそれが求められるので、そういう枠組みをつくって証明書をつくって出しています。それは、今後も輸出に限ってはやっていく必要があるのだらうと思っています。

一方、国内では、繰り返しになりますが、そういった認証はむしろ必要ないのではないかと。認証は、先ほど言ったようなゴールになってしまっていて維持管理ができないとか、あるいは行政側も認証するがために厳しい審査に本来の目的を忘れたかのような指摘につながってしまうとか、少しデメリットの部分もありますので、認証制度ということではなくて取り組んでいただきたいというのが狙いとしてあるわけです。

経費の件もありますけれども、人材育成の中では先ほど申し上げたような民間の取り組

みなども活用してということで、また補足していただければと思いますけれども、食協でも先ほど紹介がありましたような人材育成の事業というのはやられているということでしょうから、費用の面では公益法人である食協は手頃な値段でやっていただけるのではないかと期待しています。

○日本食品衛生協会 高谷 日本にHACCPをきちんと浸透させるというか、普及しようとするには、そこの施設に行って親身になって相談をして、指導・助言をする人材がいないと進まないのだろうと認識しております。おいこらで進むわけではないと思いますので、そういう人材を育成したいなと思っていまして、それで食品に造詣のある方というと、食品衛生監視員のOBの方とか関連の方々にはしっかりと再度お勉強していただいて、監視・指導をするのではなくて、指導・助言をする人材を育てていきたい。そうしないと、厚生労働省が幾ら義務化をするというか、HACCPを日本中に広めようとしてもなかなか広まらないのではないかと思います、そういうことを今、計画しております。

資金をどうするかは今後考えていくとして、そのようなことを厚労の委員会の中でも発言をしてしまったものですから、やらなければいけないのかなと思って、これから進めようと思っています。

それから、先ほどの手洗いのお湯の温度はどのくらいかというご質問なのですが、メモが参りまして、お湯の温度についての検証データがないため推奨温度は示せないということなので、熱からず冷たからずというか、やはり余り熱いと手荒れしますから洗えないし、冷たいと先ほど梅田室長が言ったように、もうやめたという人もいるでしょうから、ちょうどいい温度というのは自分の手でそれぞれが認識しておわかりだと思いますが、そういう温度でやっていただければと思います。ちなみに、ここのトイレの温度がちょうどよさそうでございますので、確認していただければと思います。

以上です。

○司会（厚生労働省 岩崎） それでは、お時間となりましたので、最後に東京都の玉根さん、高谷さんからそれぞれ一言ずついただいてもよろしいですか。

○東京都 玉根 皆様からのご質問から、HACCPをどんどん導入して衛生管理の向上をさせていきたいという意欲を感じたところでございます。東京都としましても、そういった事業者さんに対して助言・指導できるようにということで、かつ、都内の対象となる事業者さんの実態も自治体として踏まえつつ、導入可能なHACCPを厚労省のHACCPの工程管理の検討会の状況を踏まえつつ、しっかり検討していきたいと思いました。ありがとうございました。

○日本食品衛生協会 高谷 私は結構先ほどからしゃべっているから、もう終わりではないかと思いますが、先ほどから時々話題になっておりますHACCP以外にも

FSSC22000とかISO22000、AIB、GFSIとかいろいろありますけれども、どんな衛生管理の手法が皆さん方の事業に合うのか、そこは一度考えてみられてもいいかなという気はしておりますが、民間認証ですから、民間認証の場合は皆さん方からお金を取るというのがメインですので、その辺はよくお考えいただいて、お金を払ったら払った以上の見返りはいただくというのも皆さんの権利だと思いますので、そう気になさらずに、指摘をされたらなぜだと聞いて理解をしたらいいかと思います。

ただ、そういう意味では、私も梅田室長と同じで、衛生管理は取得することではなくやることだと思っていますので、皆さん方もその辺は再度、ご理解いただければと思います。

○司会（厚生労働省 岩崎） それでは、最後に総括を厚生労働省からお願いします。

○厚生労働省 梅田 本日は短い時間ではございましたけれども、HACCPとはというところから手洗いに至るまで、手洗いはそれこそ基本中の基本ということで、また事業者の方も多かったわけですがけれども、改めて手洗いの重要性についてまでもご理解いただけたのではないかと思います。

HACCPというのは一言で言うと、3人とも共通して言っていることは見える化をすることということでもあるのだらうと思います、そういう見方もできると思います。事業者の方の事情というのはあるのでしょうかけれども、やる気と工夫で乗り越えられると思いますし、考え方はよくわからないというのを大事にして、わかるようにする、見える化というのはそういったところで見えるようになれば、よりはまっていく。HACCPというのは1回経験された方であればわかっていらっしゃると思いますけれども、勉強し出すとはまってどんどん勉強したくなるものだと思います。トップの方がそういう認識のもとにHACCPを入れると決めていざやってみると、現場のボトムアップで現場の意見を反映したHACCPをつくり上げていくことが重要で、それさえしていけば活気ある職場になるというのは、取り入れた経験のある方は皆さんがおっしゃいます。そういう力を持っているものがHACCPだと思いますので、是非そういうことも信じながら、日本にHACCPをさらに根づかせていくということで、皆さんのお力をいただければと思いますので、ぜひ今後とも引き続きのご理解・ご支援を賜ればと思います。

どうもきょうは本当にありがとうございました。（拍手）

○司会（厚生労働省 岩崎） これで本日の説明会を終了いたします。円滑な進行にご協力いただきまして、どうもありがとうございました。

なお、今後の参考にさせていただきますので、配付いたしましたアンケート用紙にご記入の上、お帰りの際に出口の箱にお入れください。

本日は長時間にわたり、どうもありがとうございました。