**第１４回事業者あり方検討部会（概要）**

**日時：平成２８年１月２５日（月）午後１時から午後３時**

**場所：ホテルプリムローズ大阪　３階　高砂の間**

**出席委員：小田部会長、今堀委員、榎本委員、岡本委員、淡野委員、**

**広田委員、吉田勝彦委員、吉田豊委員**

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

ただ今から大阪府食の安全安心推進協議会第14回事業者あり方検討部会を開催させていただきます。本日は何かとご多忙のところご出席いただきまして誠にありがとうございます。私、本日の司会進行を務めさせていただきます、大阪府健康医療部食の安全推進課課長補佐　熊井と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

　（資料確認・略）

それでは、以降の進行につきましては小田部会長にお願い申し上げます。よろしくお願いします。

**小田部会長**

　小田でございます。本年もよろしくお願い申し上げます。１月もだいぶたってしまったんですけども、お忙しい中、お集まりいただき本当にありがとうございます。それでは、次第に沿って進めてまいりたいと思いますので、ご協力のほどよろしくお願いします。後ほど出るかと思うんですけども、認証制度があまり普及してないということ。だから、もうちょっと普及できるようにお知恵もいただかないといけないかなと思っておりますので、また後でお願いします。この部会につきましてはすべて公開となっておりますので、事務局で議事録を作成して大阪府のホームページなどで公表するようお願いいたします。

　まず今日の重要な議題ですけども、議事１「大阪版食の安全安心認証制度とHACCPの推進について」ということで事務局のほうからご説明お願いします。ちょっとこれは長いかもしれませんけども、十分にご理解のほどお願い申し上げます。それでは、よろしく。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは、事務局のほうから説明させていただきます。よろしくお願いいたします。本日のこの部会では大阪版食の安全安心認証制度にHACCPに関する認証を設定すること、またその基準についてご意見をお伺いしたいと思っています。よろしくお願いいたします。

　まずHACCPという言葉の説明からしていきたいと思います。昨年９月の協議会でも少し私のほうから説明させていただきましたが、食品衛生の分野でHACCPという管理手法がございます。先日、読売新聞でもこのHACCPという手法を義務化するという国の方針が取り上げられたところなんですが、このHACCPの中身についてまずご説明させていただきます。HACCPとはHazard Analysis and Critical Control Point、危害分析と重要管理点、この２つの単語の頭文字をそれぞれ取ったものです。この２つの単語、危害分析というものと重要管理点というものがこのHACCPという手法ではとても重要なものになります。食品の製造工程におきまして原材料の受け入れから製品が完成する最終工程まで、各工程ごとにその工程で起こり得る危害を前もって洗い出しておき、そのそれぞれの工程でその危害を排除するための対策を行い、特に重要となる工程のところをしっかり継続してモニタリングすることで基準を満たさない製品というのを製造工程の中で排除してしまい、製品の安全性を確かにするという管理手法になります。このHACCPという手法は近年では世界的に普及しておりまして、アメリカやEUでは義務化、アジア圏、中国、韓国等でも義務化であったり、推奨の動きであったり、世界的にHACCPというものは当たり前というような風潮になってきております。

　管理手法に合わせてこのHACCPというのを少し説明させていただきます。HACCPの考え方を使わない、従来実施してきた管理手法のほうから説明させていただきます。前の画面に吹き出しと説明が出ているんですが、まず製造工程全般で黄色の吹き出しの中にありますように材料、および製品の保管状態の管理であったり、製造場所や器具の清掃・洗浄などの衛生管理、従業員の手洗い、健康チェックなどの衛生管理、これらの管理状況を記録する、いわゆる一般衛生管理といわれている項目について、まず管理を行っていきます。その後、この工程でしたら加熱、この場で食中毒菌が死滅する温度になっていることを確認し、それを冷やして包装する工程を経て最終製品となります。従来の管理手法であれば、この最終包装が終わった後の製品の抜き取り検査をし、この検査結果で万が一食中毒菌が検出されたり、食品の基準を違反するような食品が見つかった場合はもちろん自社基準を満たさないという結果もあると思うんですけれども、この同ロット品すべてがその基準を満たさない食中毒菌に汚染されている可能性があるため、幅広く回収・廃棄をせざるを得なくなります。

　一方、HACCPによる管理手法では吹き出しの一般衛生管理といわれている項目は同じように管理していかないといけないんですけれども、まず各工程において「危害分析」というものを行います。これは１つの工程じゃなくてすべての工程で行います。その結果によってそれぞれの工程の中で、ここはきちっと管理しておかなければいけないという点が明確になります。その中でも特に砦となる点、加熱でしたら温度管理、食中毒菌をやっつけるための温度管理とその菌が増殖しないような冷却温度管理、包装時に異物が混入していないか検査をする異物検査、この３点が重要な管理点となります。この重要な管理点ではそれぞれが確実に危害を排除するように管理基準を決めておいて、その管理基準を外れた製品はこの時点で排除されます。抜き取り検査以前に基準を逸脱したものは排除するということで、製品の安全性を確認することができます。万が一、その基準に外れてしまった場合でもその時の管理記録によって原因の追及が簡単に、どこが駄目だった、どこがまずかった、これが原因だという原因の追及が簡単にできることもありまして、製品の実際のロスとなる数も従来の手法より少なくなるという手法です。

　なかなか工場の製造工程だけではピンとこないかと思いますので、工場ではなくて町のレストランでステーキを提供する場合でも同じように考えることができます。この前に太字で書いてあります「付けない、増やさない、やっつける。」これは食中毒予防の３原則といわれているものです。これに当てはめてみますと、食中毒菌に汚染された食品を提供してしまうという危害に対し、まず従業員さんから取り込まないように衛生的な作業着とか、手洗いであるとか、あとは二次汚染の防止であるとか、環境、衛生管理がございます。これに対してその菌を増やさないという方法と、一番確実な菌が付いてしまったものをやっつけるという方法があります。ここで一番最も確実な方法は、食中毒菌を加熱して死滅させるということになります。これが一番最後の砦、確実な方法となりますので、ここが重要管理点にあたります。ただ、この重要管理点だけではなく、付けない、増やさないの前提の条件もしっかり守っていただくことで、やっつけるの重要管理点の効果がさらに表れてきます。

　HACCPのメリット、デメリットを少しまとめております。従来の手法でしたら、どの施設でも同じような衛生管理を行ってきたのですが、HACCPではそれぞれの製造工程を分析することで効果的、かつ効率的に対策を講じることができるということと、根拠を持って自らの製品の安全性ということを確保することが大きなメリットになります。ですが、デメリットになるんですけれども、危害分析に関しては非常に知識が必要になってきます。当然、分析をする時間も掛かりますし、管理基準というのもすぐに決められるものではございません。じっくり取り組む姿勢と時間が必要になります。

　そんなHACCPなんですけれども、骨組みをざっと説明したところで大阪府や国の今までの取り組みを少しご紹介させていただきます。HACCPというのは最近出てきたものではなくて、平成５年、もう約20年ほど前になるんですが、国際機関のCodexという委員会の中でHACCP適用のガイドラインというものが採択されまして、ここから衛生管理の手法として世界的に広まっていくことになります。その２年後、日本でもHACCPの考え方を取り入れた総合衛生管理製造過程承認制度というものを導入しています。牛乳とかで右下のマークが付いているのを多分ご覧になられたことがあるかと思うんですけれども、これが承認された製造ラインでつくられた製品という証しになります。ただ、この制度、非常に承認の基準が厳しいこと。特定の製造業種に限られていること。世間ではHACCP、イコールこの制度と認識されることによって、HACCPというのは大規模メーカーのような非常に限られた事業者しかできないという認識が広がってきました。実際、大企業ではHACCPの導入率が８率程度と高いのですが、日本での食品企業の大半を占める中小企業では３割程度しか普及は進んでいません。

　イメージとしてどんな感じかつかんでいただいたらいいんですけれども、いわゆるHACCPということを実践していくハードルと、そのHACCPの考え方を取り入れた総合衛生管理過程の場合でしたら、HACCPということに関するハードルは同じぐらいなんですけれども、それ以外のいろいろ守らなければいけない基準が多くなっていますので、実際、ハードルは上がってしまっているというイメージをつかんでいただけたら、ありがたいです。そんな状況ですので、近年、諸外国は、もうHACCPは標準化となってきておりまして、日本も輸入や輸出をする段階になってはHACCPというものが必須条件になりつつあります。実際、日本はHACCPをやってないから衛生レベルが悪いのか、そういうことでは決してなくて、日本の食品衛生に関するレベルは決して諸外国に引けを取るものではないですし、劣っているものでもないんですが、対外的にはHACCPによる管理を行っているということが衛生管理状態の証明書的なとらえられ方がございます。

　そこで厚労省は26年５月に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」というものを改正いたしました。この管理運営基準、いわゆるソフト面での基準に関するガイドラインを改正し、従来の基準に加えまして、事業者が自ら行う衛生管理の取組にHACCP手法を取り入れたものを追加しまして、従来のものか、このHACCPによるものかどちらかを事業者が選んでこのソフト面の基準を守っていただくという体制となりました。

　それに対して大阪府はどうしたかといいますと、HACCPに関する監視指導というのはもともと大阪府も行っていたのですが、限られた施設であったり、製造工程の一部であったり、全面的に広く行っていたわけではないというのが現実です。こちらのほうも平成27年４月に食品営業施設の基準を定めている大阪府食品衛生法施行条例を一部改正いたしましてソフト面の基準にHACCP導入型と従来型の２種類を設けまして、事業者が自ら選んでいただけるようにいたしました。なお、国のガイドラインも同様なんですけれども、この２つの基準は部分的にこっちの基準を選ぶというものではなくて、HACCP導入型と決めたら、すべてHACCP導入型のほうを守っていただくということになります。またHACCPに関する監視指導も限られた施設だけではなく幅を広げていきまして、普及を推進していく所存でございます。

　条例の中の管理運営基準の変更点なんですけれども、ピンク色のほうがHACCP導入型基準、従来型の基準は水色で網掛けをしております。白くなっている部分はどちらにも共通だとご理解ください。施設や従業員の衛生管理に関する項目とか、記録に関しては共通となっております。異なる点がまず１つ。HACCPチームの編成、製品説明書、および製造工程一覧図の作成。こちらもHACCPに関することになりますので、従来型にはその内容はなくてHACCP導入型基準はここが肝になってきますので、これが特徴となっております。それと食品の取り扱い方法なんですが、一律的に示されたルールに従うのか、自分たちで基準を決めてそれを守っていくのかというところです。カスタマイズされているか否かということになります。もう１点、HACCPに関する記録があるかないかというこの３点が大きな違いになります。イメージとしていえば、従来型基準は示された教科書に従って行う管理手法。HACCP導入型基準のほうが自ら教科書をつくってその教科書に従っていく管理手法となります。

　大阪府の方針といたしましても前のスクリーンにありますとおり事業者の自主衛生管理向上のため、HACCPの普及を進めていくとともに事業者の製造環境とか、それぞれの特性を見極めてHACCPの導入の個々に合わせた支援というのを行っていきたいと思っております。HACCPというのは自主衛生管理の手法の１つでありまして、実際にやりました、で終わりではなくて継続して見直していくこと、つまり、PDCAサイクル、Plan Do Check Action、こちらを回していくことで真価を発揮していきます。そのためにはわれわれ行政がどれだけHACCP、HACCPといっても、事業者に実際に取り入れていただかないといけない。事業者が自らやる気になっていただかないと、進んではいきません。

　われわれ保健所の食品衛生監視員が（事業者のところに）監視に行ったときに聞くお話であったり、自治体間の意見交換でよく上がってくる事業者のHACCPに対する意見は、既に実践されている事業者では、HACCPの認知度を上げていただきたい、HACCPを実践していると認められている基準がやはり高すぎてもう少し下げてほしい、HACCPによって製造管理されたことを製品に表示してうちはHACCPをやっているよというのを示したい、という意見がよく聞かれます。一方、まだHACCPを導入していない事業者からは、今までのやり方で問題も事故も起きていないので、HACCPを導入するにはきっかけが要る、という声が聞かれています。

　実際にHACCPを普及するためには、まず事業者がHACCPをやってみよう、できるんじゃないか、やってみようという気になってもらわないと進んでいきません。そのためには、まず事業者がHACCPをやっているという取組を評価して、さらにやる気を高めるために取組と評価結果を見える化、すなわち、大阪府でHACCPに関する認証制度を設けて事業者のやる気、モチベーションを向上させていたく必要があるかと思います。そこに食品衛生監視員であったり、コンサルタントであったり、例えば、認証制度の認証機関であったり、いろんな周りの支援というものがありまして、そこから大阪府のHACCPというのが普及していくものだと考えております。

　では、ここから本題になってくるんですが、実際にHACCP認証の中身について説明させていただきます。お手元に資料１がございます。そちらの中にも概要を記しておりますので、前と資料を見ながらお話を聞いていただければありがたいです。今の認証制度としては大阪版食の安全安心認証制度、もう皆さん、既に説明することもなく十分ご了知いただいているかと思いますけれども、こちらのほうの概要をまず示しております。この、今現在の認証制度では、ソフト面の基準である一般衛生管理に関する項目を評価対象としておりまして、現在の認証制度ではHACCPに関する項目は必須の評価項目とはなっておりません。

　今後のイメージなんですけれども、前の図は施設の管理手法とレベル評価の対象を示しております。表の上のほうにいけばいくほど管理レベルが高い、皆さまからご覧になられて左側、従来型基準と書いてあります。左側は全面、従来型基準の施設を表していると思ってください。左でも右でもそのへんに意味はありません。１つの面として見ていただければ結構です。右側はHACCP導入型基準の適用施設となります。もちろん従来型基準であってもHACCP導入型基準であっても、安全な製品というのを製造しているんですが、HACCP導入型基準のほうがその管理手法、そして実績の記録により安全性の根拠というのがはっきりしています。今、水色の網掛けになっている部分が現在の認証基準での評価対象となっています。実際、認証基準の評価対象になってないところは実践しているんですが、ぼやっとした星になっているようにはっきりその取組は見えていません。認証基準で評価することではっきりした星になります。

　例えば、自主衛生管理を頑張る飲食店がこの位置にあったとします。ここで星がはっきり見えて、この位置に自主衛生管理を頑張る飲食店があるよということがはっきりします。HACCPによる自主衛生管理を頑張る製造業であっても今の認証基準というのは１つになっておりますので、一般の飲食店と従来型基準で頑張っている飲食店とHACCP導入型基準で頑張っている飲食店も、評価という意味では同じものになります。もちろんHACCPに関しても現認証制度の評価基準は欠かせません。ここで新たにHACCPに関する認証を追加しまして、ここを新しく新設する認証で評価する。このピンクの部分です。このHACCPによる自主衛生管理を頑張る製造業のほうをHACCPでの取り組みということで見える化もしている。HACCPの取組についても認証制度で評価対象とするように考えました。HACCPによる取組を赤い星で見える化してあるというのが、今度新しく新設する認証の位置付けになります。

　もう少し具体的に出していきます。ここからは、新しい認証制度について仮称になるんですけど、HACCP認証と説明させていただきます。まずHACCP認証を取ろうという施設なんですけれども、一般衛生管理項目を主とした従来の認証基準で施設認証ということで評価させていただきます。ここがステップ１になります。この基準をクリアできました、従来の認証基準は取れました、そうなりますと、こちらのほう、次のステップへいくことになります。ステップ２ということで製品ごとのHACCPによる管理項目を評価し、HACCPを行うために必要とされている７原則12手順、この７原則12手順の中身に関しましてはここで説明していると時間がなくなりますので、お手元のカラー刷りの「ご存じですか？　HACCP」というものの中を開いていただきますと、７原則12手順について詳しく説明が載っていますので、また後で結構ですのでご覧ください。こちらの基準をチェックしていくことになります。この基準が一定ライン以上のレベルで達成できていれば、HACCP認証取得となります。従来の認証で製造環境について認証を行っているんですけれども、今度新しく追加する認証で製造時の動線とか、作業について評価することで、事業者の取組と製品の安全性が保証されていることを可視化していきたいと思っております。

　HACCP認証の方向性なんですけれども、バーベルのようにどちらも均等に持ち上げないといけないんですが、HACCP認証はHACCP特有の項目だけではなく、現制度の基準である一般衛生管理のほうも必要としております。どちらもできてHACCP認証がはじめて取れることになります。新たに追加するHACCP認証の特徴を前にまとめております。原則的には現行の認証基準、こちらに追加するというかたちになります。現制度で認証された上での追加となりますので、HACCPの部分だけ認証するということではありません。もう現制度で認証されている施設についてはHACCP認証を追加していくことになりますけれども、今から新しくこの認証を取られる場合は、HACCP認証だけでは認証となりません。HACCP認証は製造工程を評価対象としております。製品、または製品ごとの認証となります。認証された製品、または製品グループには証拠になるマークが表示できます。当面の間は製造業からスタートしていこうと考えております。HACCP認証の仕組みは次のとおりでございます。認証対象、こちらは現制度での認証を受けておりHACCPによる衛生管理を１年以上行っている。つまり、継続してHACCPによる管理を行って製造された製品を対象とします。審査は現在の認証機関にお願いしたいと考えております。認証を受ける期間は２年で更新制です。後半１年の間に中間審査を受けることを条件としています。

　この認証制度のメリットなんですけれども、まず事業者の立場からHACCPに取り組んでいることを消費者、取引先等にアピールできるとともに、自社製品の安全性を科学的な根拠をもって担保することができます。消費者にとってもこの認証が選択の指標となり、製品にマークがあることで探しやすくもなります。われわれ行政の立場からもこの制度によってHACCPを導入する事業者が増えることで、こちらの認証制度の普及の後押しになると考えております。事業者、消費者、行政の三者が何らかのかたちで得をする。得をするというと語弊があるかもしれませんけど、三者ともにいいことがある制度になると考えております。では、ここからHACCP認証の基準の中身について、もう少し詳しく説明させていただきます。配布しております資料１と資料２をお手元にお出しください。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは、説明を代わらせていただきます。さらにイメージを持っていただくためどういった基準を盛り込むのかという素案というところで資料２のほうを配布させていただいております。前にお示ししていますスライドは先ほども説明させていただきましたように、大阪府の条例のほうで規定しています管理運営基準について、HACCP導入型基準と従来型基準で違いは何ですか、というところをご説明させていただいたスライドになっています。現行の認証制度の基準については、条例でいいます管理運営基準の従来型基準というところとリンクしてつくっている基準でございます。今回新たにHACCP認証というところを盛り込んでいきたいということになるんですけれども、じゃあ、どういった基準を落とし込んでいくかといいますと、先ほどもご説明させていただきましたように、HACCPを進めていく上で一般衛生管理は非常に大切ですよということなんですが、ここは、もう共通ということで現行の認証制度の中でも基準として入っているような項目になっております。一般衛生管理項目については現状の認証制度で中身はちゃんと基準として見られていますということになっています。

　そうしたら、HACCP基準でどういったところを落とし込むかといいますと、違いのところで先ほど触れましたように、要はHACCPに関する部分を基準として盛り込んでいくことになってございます。HACCPということで７原則12手順とよくいわれておりますが、それは厚生労働省が出しておりますこのリーフレットの中身を見ていただけたらと思います。手順に沿ってHACCPに挑戦してみようということで中身、見開きを見ていただきましたら、書いております。要はこの手順に沿ってHACCPを進めていけばうまくいきますよと。HACCPとはこういうことをやってくださいよということが具体的に書かれているリーフレットになっています。手順１から５というところ、青枠で囲われていますけれども、これはHACCPを進めていく上で前段階、準備段階ということで手順１から５が入っています。HACCPというのは製品をつくる上で原材料の入荷から出荷するところまでどういった危害があるかということを分析して、その中で特に重要な管理すべき点を決めて、そこを重点的に管理していきましょうというところでプランをつくっていただかないといけないということになります。

　まずそのプランをつくる上で手順１、HACCPチームをつくりましょうというところがあります。プランをつくる上で、製品のことであったり、現場のこと、原材料が入るところから製品化して出荷するところまで、それぞれすべての製造工程で分析していただかないといけないので、例えば、製造ライン担当の人だけでは製品を入荷するところの危害がわからなかったり、出荷するところの危害がわからないというところで製品をつくって出荷するまでの間にかかわる人の責任者なりがチームをつくっていただいて、みんなで話し合ってプランをつくってもらうというところでチームが必要ということになります。手順２、３については製品の説明書をつくっていただくというところですけれども、自分のところがつくっている製品が一体どういったものかということがわからないと、危害分析もできないので、まずは自分のところがつくっている製品はどういった特徴があってどういった人が対象でということをしっかり書き出してくださいというところが手順２、３。手順４、５というところは、じゃあ、そのつくり方は、というところで製造工程を書いていただいて、その製造工程が本当に現場に沿ってちゃんと書かれているかというところを確認してくださいよというのが手順４、５。この手順１から５までがHACCPプランを組み上げていく前段階、準備段階ということになっています。

　次のピンクの部分で示されています手順の６から12までが具体的なHACCPのプランをつくっていくところになります。手順６のところが原材料の入荷から出荷までの間にどういった危害があるのかということを分析してくださいよというのが内容。手順７というのが分析した中で特に重要なところはどこですかというところを決めてもらうところ。手順８というのがその重要なポイントの管理基準を決めていただくというところ。その管理基準を確かめてもらう方法を決めてもらう。要はモニタリング方法を決めてもらうというのが手順９。手順10というところは改善措置とよくいわれているんですけれども、管理基準から外れたもの。例えば、75度１分以上の管理基準を設けたとしても製造工程の中で何らかの不具合があって、例えば、65度１分にしか達しませんでしたよといった場合は管理基準をクリアできていませんので、そういった商品を一体どうするのかと。廃棄するのか、もしくはもう一度加熱し直せばいけるのかというような管理基準を外れた場合の改善措置を決めてもらうというのが手順10。手順11といいますのは検証ということで、考えていただいたHACCPプランがちゃんとうまく機能しているかというところを検証してくださいというものです。最後の手順12といいますのはHACCPに関する記録をちゃんと残してくださいよということになっています。この手順１から12ということをやってHACCPということで、こういうふうにやればやりやすいですよということが示されているのがこのリーフレットです。

　今回事務局のほうで考えていますHACCP認証についても、資料２を見ていただければいいんですけれども、資料に基準の素案ということで挙げさせていただいています。先ほどのHACCP認証ということですので、HACCPに関する基準を盛り込みたいというところで左に手順の１から12、先ほどご説明させていただきましたような内容を盛り込ませていただきたいということで書いてございます。18から20というその他ということで下の方に書いてございますけれども、この18から20についてはよく一般衛生管理項目といわれるような基準です。この18から20の項目は現存の認証制度でも一定盛り込まれている項目になっています。ただ、現存の認証制度では確認の時にそこまで厳密に確認をしているような項目ではなくて、もちろんちゃんとやっているかということは確認して認証機関の審査員に○ということをいっていただいているんですが、記録がなくても聞き取りした結果、やっているということが確認できれば、○にしていただいていたり、文書化、マニュアル化されていなくても従業員の方にちゃんと周知されているというところが確認できれば、○とされている項目ですけれども、HACCP認証においてはこういった記録類とか、マニュアル類についてもしっかり残していっていただくというところで文書化してくださいというような項目も盛り込みたいと考えてございます。以上で素案ですけれども、認証基準についてご説明させていただきました。これで事務局のほうから説明は終わりたいと思います。委員の皆さまには先ほど事務局のほうから説明させていただきましたHACCP認証をつくること、またそのつくり方、現存の認証制度の中に盛り込んでいくことについて、ご意見をいただきたいと思っていますので、よろしくお願いします。

**小田部会長**

どうもありがとうございます。HACCP、普通は何回かの講習を受けて何とか理解できるんですけども、今、30分ぐらいの話でもってなかなか難しいところもあると思うんですけども、本日はHACCP認証を現行の大阪版食の安全安心認証制度に組み込むことをどうするかということで、細かいことはまた事務局のほうでつくっていただかなければならないんですけども、組み込むかどうかということの最終的なご判断をいただく必要があります。それについては、今、説明がありましたようにHACCP認証の仕組みなりを現行の認証制度にどう組み込むか。あるいは一応現段階では製造業に限定してということですけども、今後は飲食店の営業とか、喫茶店の営業、あるいは販売業の基準についても同じような仕組みでうまくいくのか。あるいは中間審査については現行の認証制度と同様に自主点検評価表を提出するということになっていますけども、それだけでいいのか。あるいはこころちゃんマークについてはHACCPを組み込んだ場合に、新たな認証のマークを作成する必要があるのかどうか。いくつかポイントがあるので、かなり複雑なことになっているかもしれませんけども、おそらく淡野委員が一番このへんお詳しいと思うんですけど、いかがでしょうか。

**淡野委員**

　今、部会長がおっしゃっていただいたように今日のこの説明で理解してどうですかと言われても、私も非常にしんどいです。ただ、いくつかこれから離陸するまでにハードルはたくさんあると思いますので、行政のほうでどこまでやっていただけるのか。今のこころちゃんマークも一般の消費者の方の認識がまだまだ。近くのお店に行ってあのマークがあるというのは多分、まだ200店舗もないですよね。880万府民おられてあのマークを知っておられるのは何人か。これは想像しても十分わかると思います。

　ですから、認識をどこまで高めるか。そのために行政のほうでどこまで関与していただけるのか、どうしても先ほどの説明でもありましたようにHACCPというローマ字が書いてあるだけでみんな「えー？」と、そんな難しい、金の掛かるというのがみんなの共通認識だと思います。こころちゃんマークを説明するのも10軒の店に行って「わかった。ほんだら、取りあえず話を聞こうか」というのは１軒ぐらいです。聞いてやろうかという店が10軒集まって、具体的に指導してもらってやりましょうかというのも、またそのうちの１軒です。こうなってくると、もしHACCP認証の制度ができて軌道に乗せるためには行政と認証機関、それから消費者への教育というか、啓発、これがうまく歩調を取らないとなかなか進まないと思います。今、初めてお聞きして第一印象はそれぐらいです。

**小田部会長**

　まさにそのとおりだと思います。岡本委員、いかがですか。

**岡本委員**

　確かにHACCPという言葉は聞いたことがあるんです。昔、15年ぐらい前にとある乳業メーカーがHACCPを使っていて食中毒というようなことがあったかなというふうに思い出しました。ということは、HACCPというのはまだまだあの当時は不十分だったかなという印象なのと、それからHACCPは導入するにはなかなかお金が掛かるということを聞いたことがあります。食品メーカーというのは大手のところは確かにありますけれども、ほとんどが中小企業なので、導入したくても導入の認証の費用がままならないということを伺っていると、ぜひ広めたい、認証を取ってほしいといわれるのであれば、そこのところは大阪府としてどうなさるのかなというのが１つ私としてはお聞きしてみたいと思います。

　それから、淡野委員がおっしゃったようにこころちゃんマークがあります。そして、HACCPを取られたところがあります、となると、なかなか消費者もいろんなマークが表示されると、かえって見にくいというところもあるので、その区別をどうされていくのかなというのがあります。もう１点、最後です。このHACCPを導入というか、そこのところの食品は今のところ、飲料関係が多いと伺っているんですけれども、そこを例えば、将来的に飲食店まで広められるというふうに考えておられるようですけれども、そことの調整というか、どうなさるのかなというのを伺ってみたいなと思いました。以上です。

**小田部会長**

　今の岡本委員のご指摘は重要ですので、ご説明いただけますか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　岡本委員がご指摘いただきましたようにHACCPというのはお金が掛かるというところで認識されている方も多いかと思います。ただ実際は、今、言っていますHACCPというのは基本的にはお金が掛からない。要はソフト面のところでして、製造している中でどういったところに本当に危害があるのか分析していただいて、そこをしっかりポイントを絞ってやっていきましょうというところで、特に新たな設備を入れないといけないとか、増改築しないといけないといったようなことはないです。もちろんお金について最低の部分はあるんですけれども。なので、そんな大きな費用が掛かるというようなものではないと。そのへんの誤解を解いていくというのもわれわれの大きな使命かなと思っていますので、そのへんはしっかり啓発活動なりをして誤解を解いていくというようにしていきます。

　もう１つ、こころちゃんマーク。新しいマークをつくっていろんなマークがあってややこしいというところですけれども、今、こちらで素案として考えているのは今のこころちゃんマークは生かしたかたちで、今のこころちゃんマークの上にちょっとHACCPと入れたり。こちらで考えている新しいHACCPの認証制度も今の現存の大阪版食の安全安心認証制度の枠組みの中でつくりたいと思っていますので、今のこころちゃんマークは保ったまま、ちょっとバージョンアップしたいなというふうに考えているところです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それと最後の１点、今、飲料関係のほうのHACCPが多いんだけれどもというお話、これからどうされていきますかというご意見をいただいたんですけれども、現在、国の認証制度は乳飲料であったり、牛乳の製造であったり、清涼飲料水であったりで、例えば、お菓子とか、惣菜の製造業というのは対象に入ってないんです。今、国が認証している業種がさっきおっしゃられた飲料系が多いので、やはりそちらばかりが取られているという印象があります。取りあえず、私どもは今、国が定めている業種だけではなく、もう少し広いところでもこのHACCPという考え方を取り入れて、ちゃんと実践されているかというのを評価対象にしていこうとしているんですけれども、今、製造業に関しては厚生労働省のほうもHACCPの考え方でかなり具体的な手引書をつくられていまして、われわれも指標とさせてもらえる資料がたくさんあります。飲食店、販売店に関してはまだその資料が出来上がっていない。どのあたりまで落とし込んでいけばいいのかという指針が実は示されていない状況なんです。それが来年度ぐらいには示されるという話もちょっと聞こえてきておりますので、まずわれわれとしてもHACCPプランのチェックをしやすい製造業のほうから開始していきまして、国の動きなどを見ながら、飲食店、販売店のほうにも拡大していく方向で検討を重ねていきたいと思っております。

**小田部会長**

　ちょっと一通りご意見をお聞きしたいと思いますので、榎本委員。

**榎本委員**

　これから、国際的に当然HACCPを取り上げるのは間違いないんですけども、われわれやっぱり小さい飲食店とか、そういうところへ今現在そういうことをやってもらえるようなことをしていくのかどうか。やっぱり大きいところから先にやっていって、それから徐々に小さいところへ話を持っていくのが妥当かなと思っているんですけど。まだ今、持っていってもほかのところはどうなっているんだという、そのへんのところがものすごく心配なので。われわれも確かに当然しないといけないということはどこの飲食店もわかっていると思うんですけども、ちょっとこのへんのところは早いのかなと思って。やっぱり国がもっと先頭になってやってくれて、その後、われわれが後押しするというようなかたちが理想かなと思っています。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。今堀委員はいかがですか。

**今堀委員**

　今、いろいろとお話を聞かせてもらって非常に難しいなという印象があります。実際に知っている取引先の中でもあまりHACCPという言葉を聞くことは少ないです。ただ、HACCPの考え方を、今、もう既にやっているよというところもあって、わざわざ導入とまではいってないような気がします。さっきおっしゃられたような国とか、行政がもっと後押ししていかなければ、まだまだ定着しないのかなというのが印象です。

**小田部会長**

　ありがとうございます。大阪商工会議所の吉田委員。

**吉田豊委員**

　今日のご説明をお聞きしても、やはり、もわっとしか理解できていなくて。一番のポイントを中小企業の会員さんにお伝えするときに、正直言いましてこれではわからないなと。いろんな制度があって大阪版食の安全安心認証制度そのものの普及ができてないです。さらにまたHACCPという考え方をいわれても、何がどう違うんだと。まさにHACCPは製造業中心しかないので、食の安全で広がっている飲食店ならまだわかるんですけれども、じゃあ、それは将来的には一本化できるのかと。要は望ましいのは食の安全についてトータルで一本で何か考え方、指針で物事が理解できるように説明しないと。今、こんなものがある。また新しいものが出てきたと。それがどう違うのかわからない中で、それぞれが普及しないで共倒れになっているというか、全く浸透しない。そのへんがちょっと正直なところ印象があります。先ほど国の義務化という話が出てましたんですが、普及するには例えば、場合によっては強力な罰則を入れるとか、あるいは逆の発想で強力なインセンティブ。何か起爆剤的に持っていかないと、このままずるずるいったところで、制度がつくられても結局は普及しないみたいな危機に落ちるような感じがします。すみません、印象だけです。

**小田部会長**

　ありがとうございます。それでは、外食産業協会　吉田委員、お願いします。

**吉田勝彦委員**

　外食産業協会の吉田でございます。今、大阪商工会議所の吉田部長がおっしゃられたこととよく似ているんですけど、目的が何のために、誰のためにこれをやるんだというのがもう１つはっきりしていないような気がしました。というのは、当然、私どもは飲食業ですから、飲食業の団体でございますので、食の安全・安心、それからおいしさというのを追求してやっておられると思うんですけれども、この認証制度がどこまで消費者というか、お客さまのほうに浸透しているかと。私がここに入るまでこの認証制度も知りませんでしたから、そういう印象を受けます。これがあるからこの店を選んでいただけるとか、やはり先ほどおっしゃられたインセンティブみたいなものがないと、なかなかこれにチャレンジしてみようかとか、この認証制度を受けてみようかという行為になかなかならないんじゃないかなというふうに思います。

　だから、今の説明でちょっとわからないのは安全安心認証制度と仮HACCP認証の位置付けと書いていますけど、先ほど重量挙げみたいなので横になっていましたけど、これはどっちがどっちなんですかという話になってくると思うんです。安全安心認証制度の上にHACCP認証があるのか、両方同じ同レベルなのか、この位置付けもよくわからなかったので。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　一応同レベルという位置付けで考えております。

**吉田勝彦委員**

　同レベルということは種類が違う？

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうです。どちらも必要と。

**吉田勝彦委員**

　そうなると、消費者のほうは余計にわからないようになるんじゃないかなというふうに思う、どっちがどっちなんですかというそんな印象でございます。すみません。

**小田部会長**

　後で議論があるかと思いますけど、取りあえず、広田委員、ご意見お願いします。

**広田委員**

　実は今までにすべての問題点が出てきております。先ほど岡本委員がおっしゃられた前の乳業メーカーの問題。それから、先入観として費用が掛かるものだと。これは学識者の間でも全部ドライ化しないといけないだろうとか、金属探知機を入れないといけないだろうとか、とんでもない迷信がまかり通っております。こちらのほうでお話がありましたインセンティブがないとか、コミュニケーションができていない。まさにこれ、実は今日30分遅れてきて申し訳ないんですけど、私、厚生労働省の学識者によるHACCP新ツール研究班のメンバーでございまして、ぜひとも皆さんのご意見を伺って戻っていきたいと思っておりました。

　厚労のほうで、学識者のほうで話をしているのは、こういうガイドブックを出したんですけど、厚労の意図はとにかくシステムだけ入れてしまえと。まずかたちをつくってしまえ。そのうち中身が良くなっていくだろうという楽観的な見通しをしています。先ほどのこころちゃんマークの認証の件なんですけど、厚労もまさに同じで今までの丸総であるとか、食監の監視指導の上に何とかHACCPを乗っけていきたい、一体化させたいということを言っています。ですので、大阪府が考えている手法というのは、まさに中央で厚労が悩んでいる方向と同じところです。厚労のほうで申し上げてこちらでも申し上げようと思っていたのが、今、一番の問題点は事業者側、実際にHACCPをつくる側にも、また指導監督をなさる側にもHACCPの知識、力量が非常に不足しています。ここのトレーニングを何とか、本当にしつこいほど。先ほど２～３回トレーニングを受けて、やっとうっすらと、ぼんやりとわかるようになったと。その程度まで何度も、何度も繰り返し、トレーニングを継続していく必要がございます。それについてのソリューションが１つパワーポイントにしてありますので、後でよろしければ、映し出すようにいたします。

　その次に力量ができました、HACCPもつくりました、じゃあ、それが有効に回っているかどうかの検証というのがこのガイドラインの中に入っているんですけど、誰が検証するのか。先ほど府のほうからおっしゃっていたのは定期的に訪問してチェックシートに従ってということでおっしゃったと思うんですけど、これが、厚労が丸総の時にやった失敗の全くうり二つなんです。だから、やはり力量のある方が検証に行かないと、このHACCPに漏れがある、欠陥があるというのがわからないんです。これについても今、申し上げたプレゼンの中に盛り込んでございますので、また時間がありましたらお話させていただきたいと思います。

**小田部会長**

　ありがとうございます。委員の先生方から、今、ご意見を出していただいたわけですけれども、やはり皆さんもそうだと思うんですけども、はっきりいってわかりにくいなと。こころちゃんマークですら、まだ170いくつかしか認証されていなくて、このHACCPでいったら、これで終わりかなと。何かそういう印象を受けかねないんです。今、広田委員のほうからもご説明があったので、非常によくわかったと思うんですけども、取りあえず、枠組みとしてつくってしまうのはいいんですけど、それは面倒くさいからいいわというふうになってしまったら、もう元も子もないかなと思いますけども、そのへんはいかがですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　委員の皆さま方、本当に貴重なご意見ありがとうございます。まさに皆さんがおっしゃっていることというのは重々わかっております。実は一昨年、厚生労働省は事業者が取り組む衛生管理ガイドラインの中にこのHACCPの基準を盛り込んだんです。まさに先ほどおっしゃっていたように法的な位置付けということで、各都道府県に条例化しなさいということで大阪府は昨年４月に大阪府の食品衛生法施行条例に入れました。ということは、この基準ができないということは条例違反ということになりますので、罰則はともかくとしましても条例違反ということになります。国はそれを各都道府県にある程度強制してきたわけです。今現在は、今、皆さんが取り組まれている衛生管理と、このHACCP導入型との選択制になっておりますので、今はいいんです。ただ、先ほど私どもの担当のほうからも説明がありましたが、先週、読売新聞のほうで厚生労働省は東京五輪オリンピック・パラリンピック、2020年を１つの基準としてこれをやはり義務化したいといっています。大阪府としましても、今の衛生管理が悪いとは思ってないんです。ただ、問題はこれが義務化された時に、皆さんとまた私たちも含めてどういうふうなことを皆さんにお伝えしていかないといけないのかというのが大きな課題だと思っています。

　まさにこのHACCP、今、業界のいろんな場所でお話しさせていただいているんですけども、まさにそれって何だという方が大半です。ということは10何年前にHACCPというのは当然あったんですけれども、浸透していないというのは事実です。これを国は国際標準として日本にも伝えていきたいという思いがありますので、私どもも一足飛びには当然無理だと思っていますし、今までやってきた経過を見てもなかなかしんどいのが事実なんです。ただ、皆さんにもなじんでもらう、まず知ってもらうという意味では認証制度の中に１つは基準をつくってお示しするのも１つかなと。ですから、私どももこれから機会があるごとにHACCPということを進めていかないといけません、お伝えしていかないといけません。先ほど広田委員がおっしゃったように私ども保健所の職員につきましてもHACCPを指導できる監視員をしっかり養成していくというようなことも当然考えております。今日、淡野委員もおられます。日本食品衛生協会さんのほうもHACCP推進事業ということで国からも事業を受けながら広げていくというふうなことも、やはり国からそのような動きが出ています。まさに岡本委員にもお願いしたいのは消費者にもこれを知ってもらわないといけません。やはり三者が一体になって一緒に取り組むためにはどういうふうなかたちがいいのかということで今日、１つは従来ある認証制度の中にどんなかたちで盛り込むとか、またどういうかたちで皆さんにお伝えするのがいいのかというところも併せてご議論いただければというふうに思っております。

　何十年前からHACCPというのは私が若いときに国に行って研修を受けてずっとやってきたのもあるんですけど、実際、HACCPを取ることに力を入れられて、実際、日常の衛生の中に組み込むというか、常に動かしていくという観点ではございませんでしたので、そこを切り替えていくというが重要になってくると思います。そこを今回、事業者あり方検討部会の委員の皆さまのご意見を聞きながら、どんなかたちのものを進めていけばいいのか。まさに認証基準の中に盛り込むのが今はいいのか、もっと先がいいのか、いろいろ議論があると思うんですけど、そのへんも含めまして委員の皆さまのご意見を聞かせていただいて、私どもも少しHACCPを広げるためのツールとしてできればというふうなことを考えております。

**小田部会長**

　今日は時間があまりないので、突っ込んだ議論はなかなか難しいんですけども、落としどころはどう考えておられるんですかね。要するに今までの大阪版食の安全安心認証制度の中に入れ込むというのか、あるいはまだ現状では元のままと入れ込んだものというのを選択してもらうのか、そのへんはどう考えておられるんですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　実は今回これを提案させていただいていますのは認証機関のほうからご意見をいただきました。といいますのは今ある従来の認証基準をこれから進めていくんですけども、HACCPというのが導入されていく中で、今ある認証基準を進めていっていいんですかというふうな問い合わせが認証機関からあったんです。私どもはいきなりHACCPなんてできると思っていませんので、当然、今ある認証基準ということもきっちりやっていかないといけないんですけども、やはりこれからまさにHACCPを取り入れられていく中で、進んでHACCPをやられているところもありますので、今ある認証制度の基準よりも少しバージョンアップしたHACCP型基準というのも新たにつくらせていただいて並行しながら進めていくということを何年間か進めないといけないのかなというふうに実は考えております。そのへんも皆さんのご意見を少し聞きたいと思うんです。

　先ほど榎本委員からもあったと思うんですけども、実際、中小さんにいきなりHACCPをやってくださいといっても、これは難しいところがあるんです。ただ、HACCPをやる上においては一般衛生管理がきっちりできていないとなかなかHACCPというのは盛り込めません。そのへんもどういうふうなかたちのものを進めさせていただいたら、中小さんも含めて皆さんにも理解していただいて、また消費者の皆さまにも見えるようになるのかというところを少し皆さんのお知恵をお借りできれば、私どもとしてもこれからの方向性が見えるのかなというふうに実は思っております。

**広田委員**

　先ほどこちらの両吉田委員のほうからお話があったんですけど、インセンティブは必要だと。そこで認証というか、飾れるマークというのはやはり事業者さんにとって魅力的なはずなんです。ただ、こころちゃんマークはあまり認識度がないので、それがどれだけ力を示すかどうかわかりませんが、やはり何か飾りたいというインセンティブはあるはずです。

　その次、先ほどお話がありましたけど、認証という言葉をお使いになりたいのであれば、今、HACCPの認証は国際的にISO22000しかございません。これはそこらの事業者が逆立ちしても取れるようなものではございません。非常に難関です。相当な人材の投資、時間の投資が必要になります。ですので、認証という言葉を使いたいんであれば、大阪府独自のHACCP規格をつくらないといけないんですよ。そこでまたこころちゃんマークの話に戻ってくるんですけど、それをやれば、大阪府独自の認証を受けているからこころちゃんマークを掲示できるというふうに、インセンティブとハードルを下げるというのが一気に考えられます。

**小田部会長**

　今回はその方向なんですね。だから、いきなりHACCPじゃなくて一応そういう方向がこの部会で示さされれば、大阪府のほうで具体的な枠組みづくりをされるということで理解していいでしょうか。そのことについてなんですけども、こういうことは絶対やってもらったら困るとか、これは絶対入れ込んでもらわないと困るとかいうことがあったら、ちょっとご指摘いただけますか。広田委員どうですか。

**広田委員**

　先ほど力量を構築するためにトレーニングが何回も必要だと。先ほど認識量の問題というのを申し上げました。丸総をとっておられてても、またHACCPという言葉が10年来使われていてもまだ浸透していない。ただ、すぐわかると思うんですけど、今、串カツの店でインバウンドなんていう言葉を平気で使います。これは何でかというと、テレビでも何でも100回以上聞いているんですよ。そうすると、自分のものになってしまうんです。過去にHACCPという言葉、おそらく事業者の方々にとって１年に１回聞くか聞かない程度です。そうすると、記憶から全部消えてしまうんです。繰り返し、繰り返し、それも密度高く繰り返すことがこれから必要になると思います。

　力量の育成の部分、それから認識の部分。もう１点ですけど、こわいのは実際にHACCP導入をした事業所で、先ほど岡本委員のおっしゃった事が起こることです。そこをきっちりとやっていかないと。例えば、大阪ではHACCPが推進されているけど、大阪で第１号の事件が起きたという事態に持ってきたくないです。ですので、HACCPの有効性の検証、ぜひとも盛り込んでいかないといけない。申し訳ないけど、今の食品衛生監視員の方々にその力量があるとは思えないので、今から鍛えていく。または外部のコンサルタントとか、エキスパートを使いながらやっていくということが必要になるかと思います。

**小田部会長**

　ありがとうございます。それでは、順番に吉田勝彦委員。

**吉田勝彦委員**

　先ほどの話と、今、小田部会長のほうもおっしゃられたんですけど、安全安心認証制度と新規というか、HACCP型の認証の位置付けというか。最終的にこれはHACCP型に統一されるのか、それとも二本立てでそのまま残っていくのか。二本立てだったら、どうなるんですか。HACCPのほうが上のステップになっているんですか、２ステップになっているんですかというふうに。さっき両輪だとおっしゃっていましたけど、今、考えていると、選択の雰囲気が出てこないんです。だから、それはなぜかというと、HACCPが非常に難しい、ハードルが高いという話があって。安全安心認証制度とHACCPの認証をどういうふうに最終的にされていくのかというのがよく見えません。さっきどこかに今の認証機関がこのHACCP型も認証しますと書いてあるんですけど、なかなか難しいんじゃないかなという気がしますので、そのあたりがネックになっているのかなというふうに思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　まず先ほどの見ていくということなんですけども、この認証制度というのはもともと当時つくった時から消費者の皆さんに毎年外部の方が施設に入って見てほしいという消費者のご意見がございましていろいろ議論させてもらったんです。その時にやはり１年であると、すぐ更新しないといけないという問題があるので、最低２年と。ただし、１年目は自主申告でちゃんとチェックができているかということをいただいて、２年に１回必ず外部の審査員が現地に入って確認する。外部監査的な役割を担っているという組織なんです。

　今現在、保健所の許認可というのは６年許可でございまして、大手の製造施設以外は下手したら、６年も保健所がいかないという状況もある中でHACCPの基準をつくった時に、誰がいいかというと当然２年に１回外部の方ができているかどうか、実際上自己申告されているところはきっちりできているかどうか見るという点からしますと、当然、保健所の監視員も大手食品製造業者には監視に入りますけども、その頻度の数を考えますと、今回の認証制度の審査員の皆さまは、当然資格には食監の経験があるとか、または品質管理の経験を持った有識者を審査員にしておりますので、そういう方が２年に１回必ず見にいって確認するという行為は消費者が一番安心できる点かなと思っています。そこが１つは重要になってくると思います。

　もう１つ、今ある従来の認証制度とHACCPの基準なんですけれども、これを例えば、国が義務化しますと、当然、私どもは今ある一般衛生基準を排除してHACCP導入型の基準だけを条例の中に落とすことになりますので、少しそこは修正していかないといけないかたちになると。今現在は選択制になっていますから、どちらでもいけるということなので、並行しながらいきますけども、将来、国がやはりHACCPの基準を義務化するということで固定してしまえば、各都道府県についても一定、条例の中にどういうふうなかたちで落とすかによって少し基準は変わってくるということになりますので、そこは少しこれからの動向も考えていかないといけません。当然、認証制度につきましては推進協議会の事業者部会の皆さんのご提言をいただきながらつくってきた制度でございますので、やはりそのへんも皆さんとご相談しながら、どういうかたちに切り替えていくかということは検討していきたいというふうに思っています。

　ですから、今現在は明らかに条例上には２つの基準を設けておりまして、どちらか選択制になっておりますので、事業者の方はどちらか一方をやっておれば、全然問題ないということになりますから、それは今の段階では問題ないと思います。これから、やはり進めていくということと、皆さんに知ってもらうという観点からすると、やはり何かのかたちでお示しさせていただくと。どんなかたちがいいのかというと、やはり先ほど広田委員がおっしゃっていましたように反復、継続してしっかり皆さんにHACCPということを覚えてもらう機会を増やすのが一番重要になってくるのではないかなというふうに私どもも考えておるところでございます。

**広田委員**

　先ほど大阪府の従来型と新規HACCP型のお悩みを聞かせていただいたんですけども、厚労もまさにそれで悩んでいまして、丸総は、もう今、700いくつの事業所にとどまり、その数も減少してきている。そこにコーデックス型を入れていかないといけない。でも、丸総の過去の努力の否定はできない。彼らが言葉を変えていっているのを私は、これは自然死を選ぶということかといったら、「うーん」とうなずかれてしまった。丸総をやめるとはいわない。でも、現実に認証数が落ちてきている。返上が増えているんですよ。コーデックス型が入ってくる。これは貿易のために必要だから、必ずコーデックス型でいくと。でも、丸総をやめろといわれないけれど、実はこれ、いつか死んじゃうんでしょう。そういう対応でいっています。ですから、大阪府もおそらく厚労と歩調を合わせるんではないか、こういう対応になるんではないかと思います。従来型も別に悪いとはいわないよ。でも、こっちにいいものがあるから、こっちを使ったら？　というふうに徐々に転換を促すということでいいんじゃないでしょうか。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。どうですか。

**吉田豊委員**

　どういうことを盛り込むか詳しくはわかりませんが、要は事業者の立場になると、やっぱりまずはシンプルです。わかりやすくと。それと、今、課長さんのお話を聞いていると、国の義務化の流れが仮にもう少し身近に迫っているんであれば、あえて今、ばたばた動く必要があるのかなと。その時点でも遅くはないのかなという気もいたしました。それともう１点は事業者の立場でインセンティブです。先ほど広田委員さんがおっしゃったようなマークについても実はいろんな事業者、われわれもいっぱい出していましてマークだらけなんです。マークを付けたくないんです。逆なんです。それが、例えば、消費者にものすごく浸透していて、消費者がそのマークの付いているものを選ぶんだとなったら欲しがりますよ。そうでないマークは要らないんです。無理なことをやってもインセンティブにならないんです。そのへん、もう少し事業者の立場に立ったインセンティブというのも研究していただきたいです。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。今堀委員。

**今堀委員**

　話をお聞きしていますと、HACCPを導入されているところもあるんですよね。導入されているところ、本当にどんなメリットがあってどういうことで良くなったのかというのが一般的にはあまり見えてこないというのがあります。そういうことがもっとわかるようにアピールすることができれば、もっと関心も増えてくるんではないかなというふうに、今、思っています。

**小田部会長**

　榎本さん、お願いします。

**榎本委員**

　今の制度と二本立てにするというのはわれわれはどうしたらいいのかなと思います。だから、HACCPを推進していくんならば、やっぱりそれに向かって皆さんにアピールしていかないといけないので、それを先に国なり、府のほうからやってもらって、それからわれわれが付いていくと、後押しをするというようなかたちしか、今は考えられません。

**小田部会長**

　今のご意見は、府は当面並行してということを考えているとのことでしたが、それは問題があるということでよろしいんですか。

**榎本委員**

　両方というのはね。

**小田部会長**

　一本化ですね。

**榎本委員**

　やっぱりどっちか一本に、というほうがいいんじゃないかなと。

**小田部会長**

　岡本委員、どうですか。

**岡本委員**

　大阪府はいずれ大阪版のHACCP一本にしたいということですか。そうなってきたら、今まで170いくつかがこころちゃんマークを付けておられますよね。その170いくつかが該当しない場合はどうなんだろうなと、減ってしまうということと、今までせっかくそれで頑張っていこうと思ったところが、実は大阪版HACCPになりましたよ、お宅は基準に達しませんでしたよといわれた場合はどうなのかなと１点思いました。それと、兵庫県は、もうHACCPというものを兵庫県版で作成されていると聞いたことがあるんですけれども、そこのところがどういうような内容なのか。もし、おわかりになれば、伺いたいというふうに思います。もう１点、今はこころちゃんマークの安全・安心のところは２年に１回の　監査というかたちですけれども、やはり大阪版のHACCPになれば、基準を少し高くして２年に１回というのではなく、やはりもう少しタームの短いような抜き打ち検査というものもしていただけると消費者としても気持ちいいかなと思います。以上です。

**小田部会長**

　では淡野委員のご意見を聞きます。

**淡野委員**

　１点だけ確認なんですけれども、今日、大阪府以外６市、政令市、中核市、オブザーバーで来ていただいてますけれども、当然、こころちゃんマークはオール大阪ですよね。今回、大阪府が考えておられるHACCP制度を上乗せした基準については７府市一緒にということで理解してよろしいんですかということと、もう１点、ちょっと吉田委員の意見とは違うんですけども、私ども認証機関として、認証されている施設、特に製造業の中には結構、せっかく取ったけれども、あのこころちゃんマーク、お店や販売車にも掲示できる。しかしながら、製品には掲示できないじゃないかと。何でこれだけ頑張っているのに製品に貼れないんだという意見も多いです。ただ、そのためにはHACCPを取っていただかないと困るということで説明できると思います。

　それから、もう１点だけ。私の記憶が確かであれば、３～４年前、大阪府の農林水産部さんのほうで業種は多分、菓子製造とか、そうざいとか、お漬け物屋さんもあったかな。そういう製造業さんに対して、主体は食品産業協会さんだったと思いますけれども、ミニHACCPを一生懸命進めておられます。ミニHACCPの中身をよく知りませんけれども、HACCPに準じるかたちで指導なさって、業界としてマニュアルをつくられたというふうに聞いております。もし、それがあるんであれば、今回の食の安全安心の認証マークの上乗せに役立つのかなと。ちょっと中身をよく知らないので、中途半端なことはいえませんけれども、そういう情報があるんであれば、教えていただきたい、以上です。

**小田部会長**

　今、委員の先生方から出ましたご質問いろいろありましたけれども、ちょっとお答えしていただけますか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　まず兵庫県のHACCP制度のことから説明させていただきます。兵庫県のHACCP制度、おそらく平成14年ぐらいからつくられた制度でして、どちらかというと、その当時、今から10何年前につくっている制度なので、これは自治体が認証の基準を全部つくっていて、自治体のほうで審査するという制度になっております。中身は昔のHACCPなので、今、厚労省であったり自治体がやっている「HACCPというのはこういうふうな、これぐらいのレベルでするんですよ」というものよりは厳しくて、むしろ総合衛生管理製造過程のほうに近い、かなり高いレベルのHACCP認証制度だということは聞いております。今手元に資料はないんですけれども、今、兵庫県内で全部で40施設あるかないかというぐらいです。なので、実際取られているところは兵庫県も割と大きな製造施設がたくさんございますので、いわゆる丸総を取るような大手さんが取られていると聞いております。実際の審査は保健所であったり政令市のエリアであれば、兵庫県の県庁から行くそうなんですけど、審査も大変という話は耳にしております。

あとの質問は淡野委員からでしょうか。

**小田部会長**

　いや、岡本委員から。既存の170の話ですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　最終的には義務化ということがいわれておりますけれども、一括で全業種が義務化になるのか、例えば、一部の製造業種からなのか、一部の規模なのかというのは、まだ実は正直、全然決まってないところです。新聞記事が出た際に厚生労働省のほうに内容を確認したところ、今決まっているのは将来的に義務化することだけですと。それ以外の中身についてはこれから外部委員とかも含めて協議して道筋をつくっていきますということしか、われわれも情報として得ておりません。仮にわれわれのこの認証制度を最終的に一本化するとしても、今、認証を取られている施設さんの頑張りをその場でブチッと切ってしまうようなものではなくて、今の施設は今の施設のままで何らかのかたちで残していけるような、整合性を取れるような制度に今後していく必要があるかとは考えております。

**小田部会長**

　淡野委員がおっしゃったことについてはどうですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　制度については従来どおりオール大阪の制度で考えております。本日、オブザーバーとして６市の皆さんにも来ていただいておりまして、今回、今日ご説明したようなこういうHACCPの認証制度というのをつくっていく方向でこれから検討していきますということについてはご了知いただいております。ただ、その中身や組み立てをどういうふうにしていくのかっていうのは、また今後、来月中ぐらいには６市さんとも細かいところを調整させていただきまして、もっと中身を詰めていこうと考えております。

　ミニHACCPの話を私も耳にしたことはあるんですが、実はちょっと詳細をつかんでおりません。今日は詳細がわかる方が出席していただいていないということなので、この点については、その中身まで私も確認できておりませんので、また内容を確認しておきます。ありがとうございます。

**広田委員**

　実は岡本委員が非常にいいところをつつかれたので、私もちょっと口を挟ませてください。HACCPだけでは駄目なんですよと。一般衛生管理がその基礎にないといけないよというのは、もう世界の潮流なんです。だから、世界でHACCPが単独で動いているというほうが珍しくもなってきております。ですので、安全安心認証制度というのは、まさに一般衛生管理なので、その上にHACCPを築くということは、そこらにある自治体HACCPとかと比べてはるかに上をいっている。上級のグレードであるという言い方ができると思うんです。ただ、今、こころちゃんマークがあまり格好よくないので、例えば、六文銭にするであるとか、何となく、もっとアピールするようにしたほうがいいと思うんですが、今までやったことを無駄にすることはなくて、そういう方々はより高いHACCPを狙えるんだと。最終的には本当に国際規格のほうへいく道までできているんですよということは強調できると思います。決して見捨てる必要はないと思います。

**小田部会長**

　淡野委員がおっしゃった、例えば、これから検討されると思うんですけども、それができた時には商品に貼れる可能性はあるんですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それは十分可能だと思うんです。まさに今ある一般衛生管理の部分というのは本当にソフト面だけなんです。今回、HACCPを導入すると、やはり商品にまで乗せることが。昔、どこかの乳業メーカーさんがHACCPというのをパックに書かれていたようなかたちですよね。だから、少し昔から商品に付けられないかということは委員会の中でもご議論いただいていましたので、そのへんも少し基準の入れ方にもよると思うんですけども、商品に付けれるようなことも可能かなというふうなことも今回、HACCPの基準を上乗せすることによって可能になるというのは少し考えております。

**小田部会長**

　あと榎本委員のほうから従来型とHACCP型が当面は、これができた時、できた以降については並行していいと。方向性としたら、国の義務化などがもう少し具体的に見えてきた時に順次そっちへ移行していくということで考えていたらいいんですか。要するに、榎本委員は２つ、ダブルスタンダードになるんじゃないかということがご心配なんですか。

**榎本委員**

　そうですね。どっちかといったら、はっきりしてほしいと。そうでないと、どうしたらいいのという感じです。実際、HACCPのそれを当然基準にしないといけないんだけども、今の従来型のほうもやっていってとかいわれても、何をどうしたらいいのか全然。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　位置付けとしては今の認証制度は、いわゆる従来型、一般衛生管理です。実際の製造工程でいうと、こういういい環境でこういう準備を整えてやりますよという、どちらかというと環境の面を見ているんです。今度は製品をつくる工程のほうも。実際、製造工程のほうはどういう管理をしているのかというところまでは現在の認証制度ではあまり突っ込んでこなかったんです。今度は製造工程もどうやって管理をしていくか細かく見ていきましょうというところが、HACCP認証になると新たに今まで見ている項目が増えるかたちになります。プラスになるんです。だから、従来、もともとの認証制度っていう、認証制度で見てきた基準というのは従来の基準を取っていただいているところもHACCP認証を取るところもほぼ同じものを見ています。ただ、HACCP認証を取る場合はプラスした項目、新たなものを見なければいけないということになるので、従来の認証施設、従来の認証基準で取っていただいたところと、HACCP認証で取っていただいたところが、全く別の道を行くのではないのです。HACCP認証のほうがもう少し先まで道があるよと考えていただくと、ちょっと今悩んでいるところは少しだけですけど、すっきりするのかなと思うのですが、いかがでしょうか。

**榎本委員**

　それだったら、大手さんのことだね。あまりわれわれも小さいところから一応みんな見ていこうと思う。小さい飲食店でもこれだけ清潔にやって衛生管理は行き届いているところにはやっぱりわれわれの認証マークをやってほしいというのがある。それは、もう全然、HACCPに関してはそのへんは除外しないといけないというような。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ではないんですね。そこも必要なんです。

**榎本委員**

　そういう感じに見えてくるんですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ぱっと見はそう見えるかもしれないですけど、そのへんの誤解を解いていくところが多分われわれ行政の役目だとは思っております。重々承知しております。ありがとうございます。

**小田部会長**

　確かに当面は製造業に限定するということで、今、淡野委員から指摘いただいたようにそれであれば、製品までマークを付けるという、これはかなりアドバンテージがあるかなと思います。だから、榎本委員のおっしゃっていることは全然別のものが２つ違う基準で走っているというのではないわけですね。だから、広田委員もおっしゃったようにそういう一般衛生管理のものがあって、その上に乗っているんだろうと。それだったら、それなりの理解は得られるのかなと。ただし、先ほど多くの委員からも出されましたけれども、あまり複雑にするとわかりにくいということでそこはこれから検討してもらうということで、どうでしょう。一応組み込むという大枠は了承させてもらっていいんですかね。この部会としてはいかがでしょうか。

**吉田勝彦委員**

　HACCPを大阪版食の安全安心認証制度と合体させるということですね。

**小田部会長**

　組み込むということですね。将来義務化されて条例化されたという時にもちゃんと期待はできるということですね。どんなものができるかはまだ分かりませんが、できた時は、またこういう部会があるんですね。

　取りあえず、方向性はそういう方向性なので。国もそこまでムチを振るかどうかですけれども、でも、世界の潮流は確かにそういう潮流になっているのは事実で、今回もひどいことになっているわけです。産廃法というのがあるわけです。これはこちらの部会には関係ないんですけども、国があんな法律をつくった訳なんです。だから、勝手に自分たちで産廃処理をしたらいけない、産廃業者に頼みなさいと。それをしてしまうから、あんなことになるわけで、法律をもっと考えてもらえばいいんじゃないかと思います。それは置いておいても、方向としてはそういう方向だということで組み込むと。どんなものが出てくるか、ちょっと見させてもらうということで了承させてもらっていいですか。

**吉田勝彦委員**

　ちょっと質問があるんですけど、この推進についての案のところの左の位置付けのところで、現行の認証で評価と新設する認証で評価とさっきの説明もあったんですけども、このHACCP認証のほうは自主衛生管理を頑張る製造業と書いてありますよね。現行の認証で飲食店と書いてあるんですけど、製造業はこっち側で飲食店はこっち側ということではないんですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうではないです。たまたま例示で現行のほうで飲食店を挙げさせていただいて、HACCPというのは製造業のほうがイメージはとらえやすいところもありましたので、例示として製造業とさせていただいたのと、今の段階でHACCP認証は取りあえず製造業からスタートしようと考えているところもございまして、従来型基準の例示を自主衛生管理を頑張る製造業でも結構です。たまたま例示として飲食店を挙げただけですので、どちらでも同じになります。

**吉田勝彦委員**

　当面の間は二本立てでというというかたちで最終的にどうなるかというのは、まだこれから。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　これからそうですね。詰めていかなければいけないと思っております。

**淡野委員**

　１つだけ確認なんですけども、今日、この事業者あり方検討部会の委員の中で認証機関を持っている人間として吉田委員と私なんですけれども、他に６機関あるわけですよね。ですので、８機関がすべてがわかったと、そういう制度ができたんなら協力しようという確約が欲しいです。

**小田部会長**

　非常に重要なことで、取りあえず、どんなものが出てくるか判断させてもらうというふうに１ステップあるんですけども、今の淡野委員のご意見についてどうですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　先にちょっとスケジュール感的なところで、また皆さま方には３月にもう一度、この事業者あり方検討部会を開かせていただいて、もう少し中身についてご議論いただければというふうに思っております。ほかの認証機関については、また次の３月の部会までの間に少し調整を個別にさせていただこうというふうに思っているところでございます。この先、次の３月の部会の中である程度もう少し方向性が見えてくれば、最終的には29年４月ぐらいからスタートできればというふうに事務局のほうでは思っているところでございます。

**小田部会長**

　それぞれ行政スケジュールもあると思うんですけども、あまり拙速にならないように、委員の先生方にちゃんと納得を得るということを踏まえてもらえたらいいと思います。やはり皆さん、それぞれのところでいろんなオピニオンリーダーにもなられているわけですから、非常に貴重な意見なので、この辺は非常に重く受け止めていただきながら、今日出ましたコメントやご意見についてはちゃんと整理していただければと思います。だから、部会としては組み込むことについては一定了承しましたよと。ただし、どういうものが具体的に出てくるのかということについてはもう一度検証させてもらうということでまとめさせてもらっていいでしょうか。それでは、一応部会としてはそのようにさせていただきます。

　具体的な制度設計なり、基準策定の作業を鋭意進めていただきながら、できるだけわれわれのほうにつないでもらうようにお願いします。またHACCPはなかなか難しいところがあって私の先輩、米虫先生なんかも一生懸命やっておられるんですけども、なかなか難しいです。いろんな思いもみなさん持たれているので、そのへんも踏まえながら、国の進め方も見ながらそういう情報を適宜流していただければと思いますので、よろしくお願い申し上げます。今、ちょっと出ましたけども、スケジュールについてお願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　先ほども少しお話させていただきましたけれども、もう一度、本年度３月に部会を開催させていただきたいというふうに思っております。また日程については後日、調整させていただくということになっていますので、よろしくお願いします。次の部会で一定の方向性が決まれば、最終的な認証機関との調整もありますし、審査員の要件の部分もありますので、場合によっては新たに講習会を開いて養成しないといけないというようなこともあったり、要綱の改正なんかも必要になってくると思いますので、ちょっと準備期間を１年ほど設けさせていただいて、うまくいけば、29年４月からスタートさせていただければというふうに思っているところでございます。以上です。

**小田部会長**

　ありがとうございます。こういう非常に重要で、かつ複雑な案件ですので、場合によって次回は２時間といわず、もう１時間ぐらい増やしてきっちりわれわれのほうが理解して議論できる時間も含めた日程調整をお願いできればと思います。今、出されましたスケジュールについて何かご意見はありますか。いいですか。とりあえず、具体的なものが出てからということにしたいと思います。

それでは、続きまして議事の２、その他ですけども、事務局のほうから何かございますか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　事務局のほうから２点ほどお願いとお知らせの事項がございます。先ほどの議論の中でも現存の大阪版食の安全安心認証制度の施設数がちょっと伸び悩んでいるというところでご意見もちょうだいしたところですが、今現在、179施設で、確かに伸び悩んでおり事務局のほうとしても、また皆さんのお知恵をご拝借させていただけたらというふうに思っています。委員の皆さまも人が集まってリーフレットを配布できるよというような機会がありましたら、また事務局のほうにご連絡いただけましたら、リーフレットのほうはお渡しできます。もし、そういった機会がありましたら事務局にご連絡していただきますようお願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

もう１点なんですけれども、大阪府食の安全安心顕彰制度というものがございます。顕彰というのは顕微鏡の「顕」に表彰の「彰」、功績をたたえて広く知らしめるという制度ですけれども、顕彰制度は平成24年度から始まりまして今回４回目の推薦依頼の手続きを、今、起案中でございますので、また推薦のほうをどしどししていただければと思います。この制度、あまりご存じない方に少しだけご説明させていただきますと、食品等の生産から消費に至るすべての段階、要はオール大阪で食の安全だけではなく、安心という面の視点も盛り込みまして食の安全安心推進条例の18条にありますように優れた取組を行っている方を顕彰する制度でございます。協議会委員、あるいは６市、あるいは保健所、あとは行政の他部局にもすべて推薦依頼を出させていただいている事業ですので、また推薦のほうよろしくお願いいたします。

**小田部会長**

　どうもありがとうございました。伸び悩んでいるということで、毎回そういう問題が出てなかなか何十施設も増えたという話にはならないんですけども、これはぜひ１けた増やすぐらいのことにならなければ、なかなかせっかく我々ここに来て議論している意味がないと思うので、せめてもう１けた増やすぐらいの努力はしていく。我々もできる限りこのへんはしたいと思っています。それから、もう１つこの顕彰制度、これもご推薦をお願いしたいと思うんですけども、今の認証施設の普及と顕彰制度の推薦依頼に関しまして何かご意見はありますか。ご意見というのはなかなか難しいと思いますけども、これはこういうところでやってもらうと、いいんじゃないかとか、広田委員、ありますか。

**広田委員**

　顕彰制度というのは事業者でないと駄目ですか。例えば、先ほど部会長のほうからお名前が出ましたけど、米虫節夫先生。大阪府の衛生の向上に長年貢献なさっているはずです。無形資産のような方を顕彰するというのは無理なんですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　事業者だけでなく消費者の方まですべて含んでいるというのがこの顕彰制度の特徴ですので可能です。どういった取組をしているのかというのは、また資料をホームページのほうに載せさせてもらっていますので、取組のどういうふうな貢献をしたかとか、実用性があるかとか、将来性があるかとか、広域性（どれだけ多くの府民にわたるものか）とか、そういった項目はつくって審査させてもらっているんですけれども、事業者だけでなく消費者の方も。過去には農政室さんからＧＡＰなんかをしている生産部局から、あるいは消費者生活センターのほうから消費者団体さんとか、あるいはわれわれの衛生部局のほうから大阪版食の安全安心認証制度の認証を取っておられてわれわれの認証制度の普及のパネリストに参加していただいた方とか、さまざまな方が対象になっております。

**小田部会長**

　よろしいですか。よければ、よろしくお願いします。米虫先生は日本ブドウ・ワイン学会のほうでも重鎮であられます。ほかにどうでしょうか。なければ、一応本日はこれで審議を終わりたいと思います。次回非常に重たい宿題があるわけですけども、よろしくご準備のほどお願い申し上げます。それでは、最後、事務局にお返しいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　小田部会長、ありがとうございました。それでは、最後に食の安全推進課齋藤課長から一言ごあいさつ申し上げます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課　齋藤課長）**

　小田部会長をはじめ委員の皆さま方、本日はお寒い中、またお忙しい中、本部会にお集まりいただきましてありがとうございます。先ほど貴重なご意見をたくさんいただきましたし、まさにシンプル・イズ・ベストというふうなことは常に考えているんですけれども、いかんせんHACCPという難しいハードルがございまして、皆さまとともにできるだけ普及、またはいいシステムとして盛り込んでいきたいと思いますので、皆さまのお知恵をぜひよろしくお願いしたいと思います。本日はどうもありがとうございました。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは、本日はこれをもちまして閉会といたします。どうもありがとうございました。