**第１６回事業者あり方検討部会（概要）**

**日時：平成２８年６月２２日（水）午後３時から午後５時**

**場所：ホテルプリムローズ大阪　２階　鳳凰（西）の間**

**出席委員：小田部会長、岡本委員、米虫委員、淡野委員、広田委員、山本委員**

**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１６回事業者あり方検討部会」を開会させていただきます。本日は何かとご多忙のところ、ご出席をいただきまして誠にありがとうございます。

私は本日の司会進行を努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の熊井と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

　（資料確認・略）

　なお、この度、部会委員に変更がございましたのでご紹介させていただきます。

　５月１３日に近畿百貨店協会の事務局が株式会社近鉄百貨店から株式会社阪急阪神百貨店に変更されたことに伴いまして、平成２８年６月８日付で委員にご就任いただきました株式会社阪急阪神百貨店　山本与志人様です。山本様、どうぞよろしくお願いいたします。

**山本委員**

　阪急阪神百貨店　総務室品質管理部の山本でございます。よろしくお願いいたします。

　私は、阪急阪神百貨店品質管理部というところにいます。以前は食品の部門におりまして、それから品質管理部門でコンプライアンスを中心に、食品の事故を防ぐような仕事に携わっております。百貨店の食品製造部門というのは、ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis and

Critical Control Point:危害要因分析重要管理点）に関しては遅れているという状況でございますので、今回委員に任命いただき、勉強も兼ねまして皆さまのお力をいただきましてこの会議に尽力していきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

引き続きまして、専門委員として就任していただきます、大阪市立大学大学院客員教授米虫節夫様です。専門委員につきましては、大阪府食の安全安心推進協議会規則第４条により規定されておりまして、協議会に専門の事項を調査・審議をするため必要があるときは専門委員を置くことができ、専門委員については知事が任命することとなっております。

　今回、大阪府においてもＨＡＣＣＰの取組を推進し、大阪版食の安全安心認証制度にＨＡＣＣＰ基準を追加するにあたり、委員の皆さまが調査・審議をする上でお力添えをしていただくべく、ＨＡＣＣＰに関する専門的な知識を有しておられる米虫様に専門委員としてご就任いただくことになりました。

　なお、協議会中村会長にもその旨、ご賛同をいただいております。米虫委員、どうぞよろしくお願いいたします。

　米虫委員には後ほど、「ＨＡＣＣＰとその動向」ということで少しご講演をお願いしております。

　榎本委員におかれましては、所用のため欠席でございます。

　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。

**小田部会長**

　小田でございます。今度、部会委員といたしまして山本様、専門委員といたしまして米虫先生、どうぞよろしくお願いいたします。

　今日も、前回に続いて非常にＨＡＣＣＰに関する重要なことをこの部会で決める必要がありますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

　また、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、大阪府のホームページにおいて公表するようお願いいたします。

　それでは議事に入ります前に、今回の当部会より専門委員としてご出席いただくこととなりました米虫先生から、「ＨＡＣＣＰとその動向」ということでお話をしていただけるということですからどうぞよろしくお願いいたします。

**米虫委員**

　ＨＡＣＣＰの概略と現状について話すとなりますと、本当は最低でも２時間は必要なのですが、今回３０分程度しかないということで、少しまとめましたので説明したいと思います。よろしくお願いいたします。

　私は今、「食品安全ネットワーク」という会を主宰しておりまして、そこで「食品衛生７Ｓ」を非常に推奨しております。

　食の安全・安心を担保するためには、５Ｓをしなければ駄目ですが、洗浄と殺菌がどうしても必要です。整理・整頓・清掃・しつけ・清潔というのが日本版の５Ｓで、トヨタなどで始まりまして日本の多くの企業がやっている活動です。それに食品産業では特徴的な微生物を相手にするということで、５Sに「洗浄」と「殺菌」を入れて整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌、これをきちんとしようと。そしてきちんとするためには「しつけ」が必要です。これがうまくいけばご褒美として微生物レベルの清潔が得られます。そのような清潔をきちんと保っておかなければＨＡＣＣＰというのはうまくいきません。食品衛生７ＳはＨＡＣＣＰの前提条件であるといっております。

　ＨＡＣＣＰといいますと、７原則の１２手順ということですぐに話が始まるのですが、それをやりますと、どうもアレルギー症状が出てしまってうまくいきません。そこで７Ｓをまず最初にしようということを推奨しています。７Sをやりますと、まず工場の中がきれいになります。きれいになるということは、異物混入などのクレームも減少する。異物があるからクレームになるわけですから、きれいになるとそうはならないということです。

　それから、いろいろな改善をしますので作業効率が良くなり、経営に貢献します。さらにこの活動を進めるうちに、無意識のうちに従業員の意識変化が起こって人作りに貢献するということで、われわれは「やれば儲かりまっせ」という形で７Ｓを推奨しております。

　ＨＡＣＣＰですが、実は日本では「マル総」、“総合衛生管理製造過程”ということで長らくやられてきたのですが、これがとんでもない代物でありまして、実際に保健所の職員が現場に行ったときに現場をきちんと見れなくて、手洗いをつけろだの，壁をつけろだの，お金のかかるハード面ばかり言ってしまった。

　しかしＨＡＣＣＰというのは、本来はソフト中心の仕組みです。だから中小企業はもちろん、超零細企業でも可能です。

　われわれ食品安全ネットワークで今、「三ちゃんＨＡＣＣＰ」という父ちゃん・母ちゃん・兄ちゃんとパート数人というような超零細企業でもできるようなＨＡＣＣＰの構築法を考えるということを、一生懸命しております。ソフト中心の仕組みだということを少し知っておいていただきたいと思います。

　ところが先ほども少し言いましたように、厚生労働省がとんでもないＨＡＣＣＰを１９９５年くらいから言い出したものですから、うまくいきませんでした。それが雪印の事件でもって「厚労省ＨＡＣＣＰ」はうまくいかないという話になりまして、ここ２、３年前に、今までのやり方ではいけないということで、新しいＨＡＣＣＰにしようという動きになってまいりました。

　「From Farm to Table（フロム・ファーム・トゥ・テーブル）」。「food safety（フードセーフティー）」というのがこの前についているのですが、食の安全というのは農場から食卓までと。これはビル・クリントンが言った言葉です。

　今までは製造企業に対してとてもうるさく言うことがＨＡＣＣＰだったのですが、「農場から食卓まで」ということで、流通ももちろん問題があるだろうと。それから消費者も問題になる、そんなことを言い出すようになりまして、そのような基準が国際的なCodex-ＨＡＣＣＰというので、今、世界的にも動いています。

　厚労省もここ数年、この公Codex-ＨＡＣＣＰに準拠したＨＡＣＣＰにしようということで動き出しています。

　これは、僕は「従来のＨＡＣＣＰ」と言っている説明図ですが、企業が原料を購入して加工・製造をし、製品検査をして保管をして搬出する。このような一連の動きなのですが、今までのＨＡＣＣＰは製造工程，ここだけしか言わなかった。しかも出来上がったあと製品検査はしなくてもよいというのがＨＡＣＣＰの説明です。でもそんな馬鹿なことはありません。

　雪印のときなどはここの原料購入の段階で変なことが起きました。仕入れた原材料の中に黄色ブドウ球菌のエントロトキシンが入っていた。だからあのような大きな事件になったわけです。

　それと、保管して搬出するという流通の段階は、今までのＨＡＣＣＰでは何も言いませんでした。

　事実、アメリカなどであれば、もう早い時期から流通のＨＡＣＣＰなどは言われていたのですが、日本はまだほとんど言えなかったというのが現状でした。

　ところが、新しいＨＡＣＣＰではこの原材料の購入の段階からきちんと考えようと。

　一次産業である農産・林産・漁業・畜産については、ギャップ（ＧＡＰ:Good　Agricultural　Practice　適正農業生産管理）というものがありまして、それでここのところをきちんとしていこうと。そして製品検査もこの状態がうまくいけているかどうかという確認のためには絶対に必要だと。さらに保管から流通を通って消費者が喫食する。この段階までの全部の段階を担保しなければならない。From Farm To Tableの全工程について「食の安全システムを作りたい」というのがCodex-ＨＡＣＣＰというものの考え方です。

　ですので、流通のあたりもすべて含まれてくるだろうというのがこれからの動きです。

　皆さんご存知のＩＳＯ（International Organization for Standardization:国際標準化機構）９０００と同じようにＨＡＣＣＰというのはとてもうるさいことを言います。なぜかというと、僕は性善説と性悪説という言い方をしているのですが、どうもＨＡＣＣＰやＩＳＯという制度は欧米流のものの考え方で性悪説に乗っかっています。文章に書いたものしか信用しない。そこでその活動、自分がこのようなことをしたということを示すための客観的な証拠が必要になってきて、それがいろいろな記録になってくるわけです。

　しかし、日本では「もう信用しているのだからよいのではないか」ということで済むのですが、実はそれで済まない。そこのところがとてもしんどいところです。

　その結果、記録としてのデータであるとかメモであるとか、なぜそのようにしたかということでＳＯＰ（Standard Operating Procedures:標準作業手順書）というもの、いわゆるマニュアルですね、そのようなものができているかどうかということを要求するわけです。

　しかし、食品安全の一番の中心は、やはり食中毒の防止と微生物対策です。そのために先ほどの清潔が必要になると考えています。

　これを担保するための仕組みや組織がＨＡＣＣＰであったり、ＨＡＣＣＰをマネジメントシステムとして、これとＩＳＯ９０００とをあわせたものがだいたい「ＩＳＯ２２０００」といわれるものです。

　これにさらにもう少し加えたものが今、「ＦＳＳＣ（Food Safety System Certification:食品安全管理システム）２２０００」という言い方をしています。世界は今、こちらのほうに動きつつあります。しかし、中身はＨＡＣＣＰと思っていただければ結構です。

　そのＨＡＣＣＰですが、僕はソフトの工程管理だというようにいっています。製造工程をきちんと管理するということなのですね。そしてその工程管理でもって品質を保証するというのがＨＡＣＣＰの基本的なやり方となります。

　これはよく話に出ますが、宇宙船アポロのときの宇宙飛行士のための食品を作る仕組みとしてＨＡＣＣＰというのが考えられました。そのＮＡＳＡ（National Aeronautics and Space Administration:米国航空宇宙局）が要求したのが，不良率１ｐｐｍ以下。それくらいの安全率を要求したのです。不良が１００万個に１個ということですよね。

　僕は今、いろいろな企業に指導に入っていますが、数ｐｐｍというのがいいところです。多くの企業が１０ｐｐｍ以上です。だから、とてもきつい要求だったのです。

　食品ですから、もちろん全数検査ができないので抜き取り検査になるのですが、それは実は超幾何分布という分布で確率計算をするのですが、これですると検査ができないということがもう数字的に出ましたので、そこでその工程でもって何とか安全を確保しようということになりました。

　そこでどのように考えたかというと、何か不良品の原因になるような危害要因についてどのような要因があるのかを解析して、合理的に工程管理をし、記録を作ろう、というこの３つをベースにＨＡＣＣＰがいわれるようになりました。

　ＮＡＳＡの要求の不良率が１ｐｐｍ以下ですので、ｐｐｍオーダーの不良率の場合は抜き取り検査では駄目だということです。

　アメリカでＨＡＣＣＰと言われ出したのが１９９５、６年くらいからなのですが、１９９０年代くらいからアメリカでＯ１５７やサルモネラの食中毒がものすごかったのです。そこで、そのようなものに対して非常にきつい取り締まりをしてＨＡＣＣＰを提供しました。特に食肉に関しては義務づけをしました。

　そのあと、腸炎ビブリオがやはり出てきました。これはもう夏場になると出てくる食中毒です。そのためにＦＤＡが魚介類への検査の義務づけをしました。

　それを見て動いたのが軍なのです。米軍が納入条件にＨＡＣＣＰを要求した。軍ですから鉄砲や鉄砲の弾といったものだけではなく、彼らも生きていくために飯を食わないといけませんし、軍というのは非常に大きな購買者となります。その軍がＨＡＣＣＰを要求したので急に皆の参加に進んでいったという、そのような流れがあります。

　日本の場合、軍というと自衛隊が同じようなことをしていますが、アメリカのようにはいきません。アメリカではすぐに軍が出てきます。そのようなものがバックにあって全産業に広がりました。

　そのときに購買者も取引先にＨＡＣＣＰを結構要求しました。購買者というのは流通です。流通のメンバーが、「ＨＡＣＣＰをしておかないと取引をしませんよ」ということを言いましたので、そこで販売業者から納入業者、そして食品工場といったところに「ＨＡＣＣＰしなければ買わないよ」と。「あなたのところはＨＡＣＣＰをしていないからうちは買わないよ」と。このように段々バックしていったという流れがあります。

　アメリカでは、ＨＡＣＣＰをやっていないと納入できないということで、ＨＡＣＣＰが当たりまえの取引条件になってまいりました。

　日本の話ですが、巷でいわれているのは２０２０年のオリンピック。このときにオリンピック協会がＨＡＣＣＰ的な衛生管理をしていないものを選手村に持って行っては駄目だといっております。そこで、何とかオリンピックまでにＨＡＣＣＰを義務化したいというのが、厚労省の今の考え方です。２０２０年までに１００億円以上売上のある大企業や製造業については恐らく必須になるだろうと思います。

　それから、大手流通のイオングループやセブン＆アイ・ホールディングスなど、そのようなところと取引をしているところは、ＨＡＣＣＰをしなければならないと思います。

　それから、国際的に輸出をしているような製品を持っている企業は、これが必要になります。

　この輸出がここのところ非常にもめておりまして、自分のところは輸出をしていないのだけれども、問屋さんが結構アメリカに出したり東南アジアに出したりしていて、そちらからクレームがついて、ということで「えらいことだ」ということで慌てている企業はたくさんあります。

　だから、このような企業はだいたい２０２０年までにＨＡＣＣＰをしておかなければいけないのではと思います。

　そして、高度化基準ということで「ＨＡＣＣＰをするときにお金を出すよ」という法律なのですが、その申請期限が２０２５年です。

　すべての食品関連企業にHACCPの義務化などできないと多くの人は言われます。ところが、１９８０年から１９９０年代に医薬品のＧＭＰ（Good Manufacturing Practice:医薬品及び医薬部外品の製造管理及び品質管理の基準）が必須になりました。

　僕は、１９６０年代に大阪大学薬学部におりまして、薬の中の微生物汚染などを調べていたのですが、ひどいのは、グラム当たり１０の６乗や８乗というのがざらにありました。それが今では、大体グラム当たり１００以下になっております。それを「医薬品のＧＭＰ」ということで、世界的にもかなり徹底して行われたわけです。

　その話なのですが、実は当時日本では医薬品製造企業数がＧＭＰが終わったあと、大幅に減っています。秘伝の丸薬や先祖伝来の丸薬を作っているところ。このような漢方薬企業がこの新しいＧＭＰに乗っかることができなくて、廃業するかもしくは２、３社が合併をして新しい会社を作るということになって、企業数が減りました。

　厚労省はこのようなことを以前にしていますので、本気でHACCPの義務化をやってくれるのではないかと思います。

　最後に、僕はあちらこちらで「厚労省は本気ですよ」と言っています。「うちはどうのこうの」「飲み屋だからどうだ」「ただのお店だからどうだ」ということは関係なく、一次・二次・三次すべてのところで、「From Farm to Table」でＨＡＣＣＰというのは必要だということが今の動きです。そのようなつもりでもって対応していかなければいけないと。

　今般、私、この委員を頼まれて「いいですよ」ということで受けたのですが、従来は衛生管理が中心でしたがこれからは、その上にこのＨＡＣＣＰ的な考え方を乗っけていくということがとても大事になってくるだろうということで、今日はここに来させてもらいました。以上が今の現状だということを知っていただいたらよいのではと思います。

　以上です。どうもありがとうございます。

**小田部会長**

　米虫先生、本当に短い時間の中で簡潔にまとめていただいてありがとうございました。せっかく米虫先生にお話をしていただいたので、何か今のお話の内容につきましてご質問はありますでしょうか。岡本さん、どうですか。

**岡本委員**

　先生に簡潔に説明をいただきまして、やはりＨＡＣＣＰはこれから本当に食品を取り扱う業者のこれら加工食品を作るところ、それから外食関連もすべてが必要になってくるのだなということが１点思いましたのと、それから、やはり加工物だけではなく、いかに食に従事する人たちへの教育が、これは社員だけではないのですよね。このような食品を扱う人たちはアルバイトという人たちまでもどのように教育していくかということが、それぞれの企業に今後問われることなのだと。感想ですが、そのように思いました。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。

　それではまず、その議事（１）「大阪版食の安全安心認証制度（仮）ＨＡＣＣＰ認証」についてということで、事務局から説明をいただきます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは議事（１）「大阪版食の安全安心認証制度（仮）ＨＡＣＣＰ認証」について、説明をさせていただきます。

　皆様のお手元にお配りしております、A３の「資料１」をご覧ください。

　資料の左上にありますとおり、本日は、この（仮）ＨＡＣＣＰ認証制度、わかりやすいのでＨＡＣＣＰ認証と言わせていただきます。このＨＡＣＣＰ認証制度の設計方針とＨＡＣＣＰ基準のあり方の2点について、事務局からそれぞれ案をお示しいたしますので、皆さまにご検討いただきたいと思います。

　まず、議題に入る前に（仮）ＨＡＣＣＰ認証制度の位置づけ及び目的についてお話しいたします。

　食品事業者が守らなければならないルールは、食品衛生法を始め多数ございます。大阪府の食品衛生法施行条例では、食品の営業施設の設備基準と、資料に記載のとおり、食品を扱う事業者が講ずべき措置の基準、すなわち守らなければならない衛生管理の基準を、「管理運営基準」として定めています。そして、この管理運営基準を土台として、現行の認証基準の各項目、認証基準ですね。この各項目を設定しました。

　本府では昨年4月に条例を改正いたしまして、管理運営基準を従来からの衛生管理の方式と、ＨＡＣＣＰによる衛生管理方式の２通りを設け、事業者は自らの営業施設の管理手法に合わせて、どちらか一方を選択することになりました。この従来の管理方式とＨＡＣＣＰによる管理方式には共通する項目が多数ありますが、現在の認証基準では従来の管理方式と共通する項目は網羅できているものの、改正によって追加されたＨＡＣＣＰによる管理方式特有の項目が一部しか盛り込まれておりません。そこで、ＨＡＣＣＰに関する項目についても、大阪府食の安全安心認証制度の認証基準に反映させることが必要ではないかと考えました。

　また、大阪府食の安全安心推進条例第１６条に基づき、自主的な食の安全安心確保の取組を促進するための手段の一つとして、現行の認証制度を設けたのは、既に皆さまもご存じのとおりです。

　このＨＡＣＣＰに関する認証を新たに設けるにあたりましては、この制度設計方針を踏襲する予定にしております。

　事業者の衛生管理方式が従来からの方式と、ＨＡＣＣＰによる方式の２種類からの選択となったことにより、事業者の取組を支援する認証も、双方に対応できるようにするべきだと考えております。

　そして、ＨＡＣＣＰに関する認証と基準を新たに設け、これらの取組を支援できる制度を構築することにより、事業者のＨＡＣＣＰ導入を促進させるツールになることを期待しています。

　続きまして、このＨＡＣＣＰ認証の制度設計について説明いたします。同じ資料の左側の下をご覧ください。こちらに方針を少し記載しておりますが、現行認証制度の設計方針が４点ございます。

　まず１つ目は、アルバイトやパート従業員も含め、どのような事業者であっても自主的に取り組むことができる「わかりやすい基準」であること。

　２点目は、認証基準と認証施設を公表することにより、その事業者の衛生管理の取組内容が消費者にも見えるようになること

　３点目として、自主点検だけでなく、第三者によるダブルチェックを行うことで、管理の強化と評価に客観性を持たせること。

　４点目に、行政だけでなく民間の力も活用し、役割を分担することにより、効果的に事業者の自主衛生管理の向上を支援すること。

　これらの４点については、ＨＡＣＣＰ認証の制度設計にも適用いたします。

　加えて、ＨＡＣＣＰの完成度よりも、まずはＨＡＣＣＰという衛生管理方式が成立、運用できていることを評価する、こちらに重きを置きたいと考えておりますので、５点目としてＨＡＣＣＰ認証はあくまでも導入を推進するためのツールであること。

　６点目として、危害分析など、ＨＡＣＣＰ方式で運用していく以上不可欠である項目を基準として設定し、基準を達成することでＨＡＣＣＰによる管理体制が構築される、取り組みやすさを備えていること。

そして、事業者間の取引の中では先ほど米虫委員からのお話にもありましたが、「ＨＡＣＣＰに取り組んでいること」が条件となっている場合もあり、ただ、国際的認証のＩＳＯなどの認証には企業の規模や、コスト面等で対応できない事業者も数多く存在することは事実でございます。そのような事業者のＨＡＣＣＰへの取組を妨げることがないように、７点目として国際認証に対応できない事業者のＨＡＣＣＰ導入のきっかけとなり得ること。この３点についても方針として組み入れてまいります。

　続いて資料の右側、上段をご覧ください。ＨＡＣＣＰ認証の仕組みとしては、前回の部会でも検討いただいておりますが、現行の認証基準で認証されていること、こちらが大前提となります。これから新たに設定するＨＡＣＣＰ基準、こちらも達成いたしまして、両方でＨＡＣＣＰ認証を取得できることになります。ＨＡＣＣＰ基準の内容については、後ほどご説明をさせていただきます。

　以前の部会でもご質問を頂戴しておりましたが、現行の認証基準がＨＡＣＣＰ基準に置き換わるのではありません。現行の認証基準及び認証制度はそのまま存続させます。よって、現行の認証基準による認証と、現行の認証基準とＨＡＣＣＰ基準の両方によるＨＡＣＣＰ認証と２種類の認証となります。同じ大阪版食の安全安心認証制度であることから、仕組みは概ね現行の認証制度を踏襲するものとして検討しております。

　しかし、全く一緒というわけにもいきませんので、一つ、「取組みを評価する」ということは現行の認証も、今後設定していくＨＡＣＣＰ認証も同じですが、衛生管理全般の取組を支援する現行認証に対し、ＨＡＣＣＰ認証では製造工程の管理に特化するという違いがあります。それゆえに、ＨＡＣＣＰ認証では主に製造工程の取り組み認証にする方向で検討しています。

　こちらの仕組みについては、前回の事業者あり方検討部会で審議継続となった項目もございますが、こちら一旦保留といたしまして、基準案の検討が進んだ段階で改めて事務局案をお示しし、皆様に検討していただきたいと考えています。

　ＨＡＣＣＰ認証の制度設計に関する説明は以上になります。

**小田部会長**

　はい、ありがとうございました。

　それでは今回、要するに制度設計の方針について皆さんにご議論いただいて、この方針が今、事務局から説明がありました内容を皆さんがどのように捕らえるかということも含め、最終的にはいろいろとご意見を頂戴したいと思います。

それでは、まず広田委員、お願いいたします。

**広田委員**

先ほどの事務局の説明では、ＨＡＣＣＰ導入に努力されている方は認証がもらえるととらえたのですが、資料に書かれているのは、そのあときちんと認証の基準によって中身をチェックしてから認証を与えると、これはどちらの考えが正しいのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　認証については取組自体を評価することになりますので、もちろん、「今やろうとしています」ではなく「できました」の段階で認証になります。われわれでこれらを設定していくＨＡＣＣＰ基準が一通りできたことで認証の対象といたしまして、その基準の中にはＨＡＣＣＰのために必要な原則となる事項を盛り込んでいきます。だから、ＨＡＣＣＰの手順をクリアした段階で認証となりますので、必要な事項が欠けていれば認証とはなりませんので、やる気があって「今からやります」で認証ではございません。「今、一通りできました」で認証となります。

**広田委員**

　文中に１年以上ある製品というところが、１年以上が消されているのですが、これはもう実績は問わないと。一応、ＨＡＣＣＰのシステムがきちんと存在していれば認証の対象であるということですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。できた直後というのは検証もできていなかったりする場合もございますが、ただ、実績期間として１年という数字の根拠も難しいところがございますので、こちらについては今、事務局では実績がある食品ということで検討していきたいと考えております。

**小田部会長**

　岡本委員、どうでしょうか。

**岡本委員**

この構成のところですが、現行認証制度はそのまま継続させるのですね。そして新たにＨＡＣＣＰ基準を追加すると書いてあるのですが、新たに追加される基準というのがいくつくらいあるのか、どのような内容なのかというところを説明いただければと思います。

あまり高度なＨＡＣＣＰ基準を追加されても、なかなかそこまでついていけない事業者がいるのではということが、非常に不安になるところですから、そこのところの説明をよろしくお願いいたします。

**小田部会長**

　基準の内容については後ほどするかと思いますが、いかがですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。基準の内容自体は後ほどいくつかお示しさせていただく予定ですが、追加される基準の数は今の時点ではおそらく２０項目くらいになるのではと考えております。事務局側で一応、一通り作成はしているのですが、これからまたいろいろな分野の方々の意見をお聞きして多少集約はされると思いますが、今の事務局案では追加するのは２０項目ほどとなっております。

　中身については後ほどお示しいたします。

**小田部会長**

　よろしいですか。

　資料左下の制度設計の方針という部分について中心に議論していただきたいと思います。

　それでは他の委員さん、どうでしょうか。

**淡野委員**

　認証機関の認識としては以前から一緒ですが、現在認証を受けている企業の認識については、先ほど米虫先生がおっしゃっていたように２０２０年のオリンピックまでにとの噂はでていますが、国としてははっきり言っていないわけですよね。今のところ従来の方式でもかまわない、ＨＡＣＣＰに取り組んでくださってもよろしいですよ、となっていますよね。そうすると誰でも従来どおりでやると思います。そのような認識で切迫感がないわけです。周りの納入業者から責められて動かなくてはいけなくなる。しかし、これは国の方針がそうなのだからどうしようもないですよね。

　例えば５年後、６年後を見据えてやるのであれば、どれだけ保健所が協力してくれるのか、企業が実際にどのような取組して、どのようにすれば認証がもらえるのか、また製品に認証マークが貼れるのか。そのあたりのところを、これからわかりやすく説明していっていただきたいというのがお願いしたいことです。

**小田部会長**

　それは国の方針も見ながらということみたいですので、事務局からあとで説明していただきます。

　それでは吉田勝彦委員、いかがでしょうか。

**吉田勝彦委員**

　制度設計はかなりわかりやすくなったと思っているのですが、ＨＡＣＣＰの基準を追加する部分について、どちらを大阪府が推し進めるのだというところが見えない。従来の基準とＨＡＣＣＰの基準が並列で示されていて、どちらか選択ができますよという形になっているので、先ほど淡野委員もおっしゃっていましたが、これは取らなければいけないものなのか、取ったほうがよいものか。そのあたりがよくわからないところがあります。これだと並列でどちらも似たようなものになってしまうので、ＨＡＣＣＰのほうが、より取ってほしいというものであるというのであれば、何か位置づけのようなものがあればよいのではと思いました。

**小田部会長**

　現行制度というのはベースのようなもので、その現行制度をベースにした上で、プラスＨＡＣＣＰに関する製造工程の項目について追加で取っていただくということだと思いますが、事務局からこれを少し説明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）**

　従来の認証制度というものは、部会の皆さんにもご意見をいただいた中で策定した制度ですが、従業員が自分で、自分のところの衛生管理がきちんとできているかを○か×かで確認していきます。その項目が７０項目あり、このうち８割以上ができていれば合格というような制度にしました。

　現在は従来型の衛生管理とＨＡＣＣＰの選択制になっていますが、国は２年後に一部義務化と言っています。そうなると、それができていなければ食品衛生法の第５５条違反、行政処分で営業停止にあたります。国が今回各都道府県で条例化するようにいっているのは本気だという証拠なのです。

　私どもが一番懸念しているのは、何年後か分かりませんが、国が従来型の分をなくして

ＨＡＣＣＰ方式にしなさいとなったとき、各都道府県がそれを条例化すると、できていない企業はみんな法律違反となってしまいます。

　そのようなことにならないよう、今からみなさんになじんでもらえるように、従来の認証制度も活用してまず５Ｓと７Ｓをしっかりやってもらう。今後ＨＡＣＣＰに変わったとしても、従来型の衛生管理は無駄になるわけではありません。従来の衛生管理を今のうちにしっかりしてもらった上で、義務化までにＨＡＣＣＰに切り替えるようにしましょうということです。

　今回新たな制度を作っていかないといけないのですが、現場でみなさんがやっておられる衛生管理をなじませるためにはどのようにしたらいいのかご意見をいただければありがたいと思っています。

　まずは私どもが、皆さんに取組んでいただくためにはどのようにしたらいいのか、また現場で働いている方ができる基準は何か、できるところはどこかというところから必死になって考えていきたいと思います。またいつも岡本委員からご意見をいただいております分かりやすい表現とするために、皆さんにご意見をいただければありがたいと思っています。

　今ある認証基準を全然使わないのではなく、これを一つのツールとして使いながら次のＨＡＣＣＰに切り替えたいと私どもは考えておりますので、少しご理解いただければありがたいと思っております。

**小田部会長**

　そこはたぶん、前回も疑問だったところだと思うのですが、この現行の大阪版食の安全安心認証基準をまず取ってもらうということを前提にした上で、プラスでそのＨＡＣＣＰ制度を取ってもらうという考え方でいいのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　その通りです。

**小田部会長**

　それとも、この現行基準もその中で、要するにＨＡＣＣＰを含ませるような形で変えていくつもりなのですかね。それがよくわからないです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　現行基準は現行基準のままです。

**小田部会長**

現行基準はまず、取ってもらうわけですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

はい。

**小田部会長**

それが少ないわけでしょう。まあ、いいです。

**広田委員**

　例えば、先日安全安心顕彰制度の知事賞を受賞された三栄源エフ・エフ・アイ株式会社などは、既にＦＳＳＣを取られているのですね。確かに７Ｓがあった上でＨＡＣＣＰを作ると非常にやりやすいのですが、ＨＡＣＣＰに一気にチャレンジする事業者もあるようです。

　別にどちらのコースを取ったとしても、最終的に出来上がったＨＡＣＣＰが有効であれば、問題ないということですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。

　第三者機関によるいろいろな認証を取られたりされているところも実際にはありまして、それを取っているから大阪版食の安全安心認証は取らないです、というところもたくさんあります。

現行の基準は、大阪府食品衛生法の施行条例の別表に書いてあることを分かりやすく、取り組みやすいものにするために、消費者団体の方、外食産業業界や各業界のいろいろな方々に見てもらって、意見をいただき作成した基準です。

ＨＡＣＣＰ方式に切り替えていくには、現行の基準では足りない部分もあるのでできるだけ最小限にして、現行の基準でのわかりやすさを守りながら次の制度にバージョンアップできればと思っております。

**小田部会長**

　話を聞いていると、その制度の枠組みが、皆さん理解が十分でないと思いますよ。というのは、この大阪版のＨＡＣＣＰとは、要するに認証として取るようなものなのか。従来の基準はクリアしておかなければ絶対取ることができないものなので、その従来型とＨＡＣＣＰ基準を組み込んだものをスタンダードにやろうとしているのか、それともこちらはこちらで取ってプラスで取るのか、その点をはっきりしたかったのです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そこにつきましては、厚生労働省は２年後に一部切り替えといっているのですが、それが全業種に義務化になるかどうかわからないのです。

　例えば今、１８０施設ほど認証を取っていただいているのですが、その１８０施設のうちに２年後に義務化される工場もあれば逆に義務化されない工場もあるわけですね。そこは少し幅を持った中で切り替えるということを考えていかなければいけないのではと思っております。従来の認証制度は２年更新となっておりまして、最低でも２年で切り替えていかなければいけない制度となっています。ですので、義務化されたところについてはＨＡＣＣＰの基準もクリアしてもらうようにしていく必要があります。そのためには、保健所も当然バックアップしていかなければいけないし、審査をしていただく認証機関も、無理のないように進めていっていただかないといけないので、そこは皆さんのご意見を聞いた中で決めさせていただければと思っております。

　資料右の一番下の「今後のスケジュール」というところがありますが、国が２年後と言っておりますので、今回の制度におきましては２年先を目途にできればと思っておりまして、皆さんにもいろいろご意見をいただいた中で、ＨＡＣＣＰ版というものを考えていければと思っております。そのためには従来のものを広げていかなければいけませんし、またどのように切り替えるかということもご意見をいただいた中で、形を作っていければありがたいと思っております。

**小田部会長**

　もう一度確認しますが、要するにこの製造工程を持っていないところの施設を従来版で認証していると。これはもうこのままなのでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そのとおりです。

**小田部会長**

　両方ある。だから、そのＨＡＣＣＰ向け認証も取り込んだのですね。その制度設計をやる対象業種というのは、だからわれわれが今までやってきた業種の中の、要するに「部分」なのですね。「全部」ではないでしょう。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　はい。

**小田部会長**

　そこがやはり議論としてはっきりしていなかったと思うのですね。だから「全部」が基本的には将来これになるのかというイメージを、岡本さんなどは多分持っておられたのではないですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ただ、先ほど米虫先生のお話によると２０２５年にはひょっとすると全業種になるかもしれないわけですね。

**小田部会長**

　セルフ工場を持っていないものは関係ないですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　いえ、国が飲食も含めてと言っていますので、たぶん一般の飲食も含めてなるかと思います。まさにその飲食、普通の料理屋がＨＡＣＣＰをどう取り入れるかというところが大変、困るところです。

**小田部会長**

　飲食だけではなく、要するに問屋や小売りの方でもいいのでしょう。要するに物を作るのではなく買ってきて売るという。そのようなところはどうですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　販売業ですよね。

**小田部会長**

　販売業等も入っているわけですよね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　今のところは入っていないので、そこについては従来のまま残っていくと思います。

**小田部会長**

　だから、２つ作るということですね。業種によって、大阪版食の安全安心認証制度という大きな枠組みを作っていきましょうということですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そういうことですね。

この認証制度は、基本的に最初は飲食店からスタートし、製造業、販売業ということで、３業種で進めております。いろいろな許認可があるのですが、大体この３つの業種に当てはまるということで区分して作らせていただきました。

　ＨＡＣＣＰについては、国がメインなのではっきり言えませんが、将来的には今のところは全業種になっています。

　ただ、八百屋などはもともと許可がいらない施設ですが、そのようなところまでＨＡＣＣＰを持っていくのかという議論もあります。ただＨＡＣＣＰの概念というのは大変高度なものなので、そのような意識を持ってもらうということは大変重要だと思うのですが、いきなり広げることは無理ですので、今ある基準をできるだけ活用しながら、現時点では２つというイメージを持っていますが、国の動きを見ながら、ひょっとすると将来は一本化していかなければいけないかもしれないということもあります。

**小田部会長**

　わかりました。

**吉田豊委員**

　私ども商工会議所では検定試験をやっています。初級や上級などのレベルがあります。単純にいうと、そのような概念でよいのか、いやいや、対象そのものも違うので、そのようなレベルの問題ではないのか。現行の認証制度とＨＡＣＣＰの基準はどのような関係になるのか。何が重複しているのかいないのか、そのあたりのところを提示してくれるともう少し分かりやすくなると思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　先ほどの米虫委員の講義の中にも若干お話しがあったと思うのですが、保健所の許可というのは、手洗い設備がある、湯沸かし器がある、食器戸棚がある、といった施設のハード面を見ているのです。実際には衛生管理はソフト面が根幹を担っています。

　汚れているところが目に見えるところは片付けたりきれいにできますが、見た目はきれいだけれども汚染しているところはなかなか気づかないですよね。

　例えばレストランなどでよく起こることとしては、お茶を皆さんに提供されたときに「味がおかしい」というクレームが出たりします。これは何かというと、普通は起こりえないのですが、従業員が仕事終わりにポットの中に洗浄剤を入れて帰るわけです。そして次の朝に来た従業員がそのままお茶として出すわけですね。これは人的なミスですけど、実際にそのようなことが起こるのです。

　これが危害要因となるのですが、そのようなことを働いている人が本当に認識しているかどうかなのですね。保健所も現場に行かせていただいて、そのような細かいことまでの指導がなかなか行き届かないという現状がありますし、企業の自主衛生管理としてやってもらわないといけないことなのです。

このようなことを考えますと、やはりＨＡＣＣＰというのも考えていかないといけないということになってきます。先ほど米虫先生がおっしゃったとおり、人に伝えるときには必ず口約束ではなくて記録としてきちんと残しましょう、というようなところをやっていかないといけないということが、ＨＡＣＣＰの概念に入っているわけですね。

たとえいい機械を入れても使う人がきちんと使い方がわからなければ、それもリスクになるということなのです。

　現行の認証制度はそのような衛生管理を分かりやすく皆さんにわかってもらうために、例えば、衛生基準の評価の書き方をどのようにすればいいかというところで、皆さんのお知恵をいただいて作ってきた制度なのです。

　この制度も果たして２本立てがいいのか１本立てがいいのかというところもあるのですが、前回から続けてきた従来の認証基準はよくできていると思っていますので、これを残していくことが大事なことだと思っていますので、こちらと併せて法律上やはりＨＡＣＣＰを導入しないといけない施設に対応するものを考えていかなければならないと思っています。

**小田部会長**

　ありがとうございます。

　山本委員、初めて来られて何かよくわからないと思うのですが、どうでしょうか。

**山本委員**

　われわれ、グループで製造業と飲食業と小売りといろいろありまして、取引先でも、仕入れて売るところや、惣菜を製造するところ、食肉をやっているところなどいろいろなところがあって、その業種・業態によってわれわれが品質管理の説明をしていきます。

先ほど義務化とおっしゃいましたが、少し何のことかよくわからなかったのですが、例えば昨年施行された食品表示法ですと、ここまでにこのようにしてくださいといったものがあるのですが、まだＨＡＣＣＰについては国の方針がわかっていないですし、条例がどうだとかいう話なので、わかっていらっしゃる方がわからない人に説明するのはたぶん一番難しいと思うのです。

われわれが取引先へ説明会をするときにはなるべく字を少なくして、絵にして説明をするのですが、どこでどのようにすればいいのかということが分かるロードマップのようなものがあると「あ、私はここなのでこれをやらなければいけない」ということがよくわかると思うので、そのあたりが今のままでは少しわかりにくいかと思いました。

**小田部会長**

　今のところどうですかね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　まさに山本委員がおっしゃっているように、働いている人が理解できる基準ですよね。

　食品衛生法や食品表示法、食品衛生施行条例などの法律や条例は細かい字でいろいろなことが書いています。それを見てやれと言われてもなかなかできません。

　これをいかに分かりやすくするために皆さんに見ていただいて作ったのが現行の基準です。今回のＨＡＣＣＰの導入にあたりましても、事業者の皆さんに分かっていただけるような基準を作っていけるよう進めているところです。

**小田部会長**

　それでは時間も押してきていますので、米虫先生、まずこの方針ですが、これについてご意見をいただいて、問題がなければこれで部会としては了承したいと思っているのですがいかがですか。

**米虫委員**

　この位置づけの考え方というのは、厚労省側が数年前に出した考え方を持ってこられています。僕たちは、従来型というものはもう失くしたほうがいいと思っていたのですが、どうもそうはいかなくて、それは残しておいた上で新しい、国際的に通用する、公的ＨＡＣＣＰに乗っかったものをしようということで新しいＨＡＣＣＰが出てきたということです。食品衛生法の第５５条の改正に乗っかったやり方ですから、日本の大きな枠組みに乗っかっていると思います。

　それともう１つ、ＨＡＣＣＰというものを皆さん難しく考えておられているのですが、僕は全然そのようなことを思っていません。

企業に行ったときに「あなたのところは毎日不良品が出ていますか、毎日クレームが出ていますか」ということを聞くのです。もし出ていたら、その会社は潰れていますよね。ということは、きちんとした作り方をされているわけなので現状のままでいいと。ただし、先ほど言ったように、性悪説に対する手立てはいろいろな書類が必要になってきますよと。それに対応することを少ししてくださると、だいたいＨＡＣＣＰはいけるのですよという言い方をしています。

だから、そのように難しい問題ではないと思いますし、あと、資料に説明があるかもしれませんが、じっと見ていただくと、ほとんど「何、こんなぬるい」ということしか書いていないです。これを厳しく言い出すととんでもないことになりますが、だいたい△もしくは○になることばかりだと思いますので、それほど難しいものではないと思っています。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。

　ということで、米虫先生から方針については一応お墨付きをいただきましたので、この方針についてはこれでいいということでよろしいでしょうか。

**委員**

　（了承）

**小田部会長**

　それでは、これで了承させていただきます。

　では、次ですね。このＨＡＣＣＰも続いての議論になりますが、その基準のあり方と、ＨＡＣＣＰ認証における基準案について事務局からご説明をお願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　お手元の資料２と前のスクリーンの資料をご覧ください。まず、そもそものＨＡＣＣＰ基準のあり方から説明させていただきます。

　ＨＡＣＣＰ認証の制度設計でもお話ししたとおり、ＨＡＣＣＰ基準は、事業者が取り組みやすくかつわかりやすい内容、実際の作業でイメージしやすい具体的な表現をテーマにしています。また、ＨＡＣＣＰの手順・原則というだけで、先ほどもアレルギー反応がでるといったお話もありましたが、「難しい」と思われがちであるため、具体的な基準を達成していけば、結果としてＨＡＣＣＰが導入できていた、というプロセスを踏んでいきたいと考えています。

　これからＨＡＣＣＰを始めますという取り組む事業者の視点に立てば、なるべくイメージしやすい項目を丁寧に設定していくことで、自主的な取組のハードルを下げることはできますが、簡単であってもたくさんの基準を示してしまうと、「読むのが大変！」、となり最終的に「取組むのが大変！！」に繋がっていき、ＨＡＣＣＰ導入のハードルが結果的に上がってしまうことも考えられます。

　そこで、絶対読まなければならない基準はなるべくシンプルに、必要なものだけに絞り込み、先ほどいろいろ記録や証拠がいるのですよという話もございましたが、ＨＡＣＣＰに関する参考書類の見本など、細かい内容や今後ＨＡＣＣＰを続けていく上でもっと衛生管理を強化していこうという発展的な項目については、基準とはまた別に、取組む事業者が必要に応じて使用する「手引書」を作成しこちらに落とし込んでいきたいと考えております。

　ＨＡＣＣＰ認証の基準の中身になるのですが、現行の認証基準の選択項目のうち、「必須」となる項目を増やすことを検討しています。

　ここで少し資料2をご覧いただきたいのですが、こちら、現行の基準に、左から「評価項目」、「自主点検欄」、「備考（評価方法）」、そして「確認欄」。最後に一番右側に「必須」と書かれた項目がございます。この「必須」という項目で○がついている項目が絶対にできていなければいけない基準、いわゆる必須項目に当たりまして、その○がついていないものは選択項目となります。

　この必須項目と選択項目を合わせて、全体の8割以上を満たせば認証となります。

　資料２の衛生管理項目の中で現在は選択項目になっているのですが、ＨＡＣＣＰ認証を設定していく上で必須項目に変更するほうがよいと考えているものをスクリーンでお示ししています。

「21」については、ＨＡＣＣＰの「重要管理点の把握」を表しています。重要管理点は、製造工程中に起こり得る食中毒やケガなどの食品事故につながる要因をコントロールするため、的確に管理しなければいけないと決めているものです。この重要管理点を見つけ出すためには、原材料や工程での要因発生予測、対処手段の洗い出しなど、いわゆる危害分析が欠かせません。「22」についても、これは重要管理点での管理状態のチェック方法に関するものです。これもＨＡＣＣＰに必要な事項です。「31」、｢41｣、「42」は、直接ＨＡＣＣＰの原則に関わるものではありませんが、ＨＡＣＣＰを運用していく上では必要な項目となっております。

　一方、コンプライアンス・危機管理項目でも同じように、対象項目がありまして、衛生管理のルールの検証や、クレームなど事故発生時の対応、改善のための措置、この５項目もＨＡＣＣＰには必要なものになっております。

　新たに作成するＨＡＣＣＰ基準案については、先ほどの衛生管理項目とこちらのコンプライアンス・危機管理項目にお示ししました各５項目、計１０項目を発展させた内容が含まれる予定です。ＨＡＣＣＰ認証を取得するにはまずＨＡＣＣＰ基準案をクリアしなければならないのですが、これをクリアすると、結果として現行基準も達成することになります。　となれば、まずはこの現行基準の、今お示ししている１０項目を達成することによって基礎的な内容をクリアし、それからＨＡＣＣＰ基準ということで段階的にクリアすることにより、事業者の取組みやすさにつながると考えています。

　まずは、この必須対象項目の増加と項目の内容について、委員の皆さまのご意見をお伺いしたいと考えております。

**小田部会長**

　今、事務局から説明のありました現行の認証基準に、この１０項目を追加するという部分についてご議論いただければと思います。

**広田委員**

　このチェック項目を拝見する限り、結局は結果を見られたわけですね。

ＨＡＣＣＰの７原則１２手順の思考の過程というのは、ほとんど何も入っていない。確かにＥＵ（欧州連合）などでも柔軟性ということを言われていますが、本当に父ちゃん、母ちゃんしかやってないところに、行政から「このようにやりなさいよ、このような結果を出しなさいよ」ということを押しつけて、それでチェックを入れて「ＨＡＣＣＰといってもいいよ」と言っているのですが、大阪府もそのような思考で、このようなチェックリストが組み上げられたのでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　今お示しをしているのは、従来の認証基準に既に含まれている内容となっております。今後、ＨＡＣＣＰ認証のＨＡＣＣＰ基準を作成する中では、今、広田委員がおっしゃったような思考の話ももちろん含まれておりますが、かといって結果の話を、新たにまたＨＡＣＣＰ基準で新しく追加する必要はないと考えておりますので、これに関しては現行の認証基準の基準をそのまま活用して、こちらとプラス新しく作るＨＡＣＣＰ基準で思考、各工程の考え方については新しく基準を設定していきたいと考えております。

**広田委員**

　そうなりますと、これは達成度の確認表であるということですよね。試行の度合いのチェックですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　はい、そのとおりです。

**広田委員**

　了解しました。

**小田部会長**

　岡本委員、どうですか。

**岡本委員**

　任意のところをプラスアルファするというのは私も賛成です。ＨＡＣＣＰのためにさらにプラスになるわけですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　はい、少しだけ追加になります。

**小田部会長**

　よろしいですか。淡野委員、いかがでしょうか。

**淡野委員**

　これでいいと思います。これ以上増やすと大変だと思います。

**小田部会長**

　米虫先生、いかがでしょう。

**米虫委員**

　これでいいと思います。

**小田部会長**

　ではこれでいいということで、その次いきます。

基準（案）の一例について、少し事務局からご説明もらえるでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　引き続き、基準案の一例について説明をさせていただきます。

　ＨＡＣＣＰ基準（案）につきましては、こちらの現行の認証基準の衛生管理項目のうち、手順書・各種実施記録に関する内容を追加すること、ＨＡＣＣＰに関する原則的な基準を追加すること、この２本の方式で検討をしております。

　すべての基準案を１つずつご検討いただくには時間が不足しておりますので、本日は２項目をお示しいたします。基準案のあり方に沿っているか、事業者にとってわかりやすい基準・表現にするにはどう修正していくべきか、との視点でご検討いただきますようお願いします。

　ではまず１点目。１点目は「危害分析」に関する項目です。ＨＡＣＣＰの最も要となる「危害要因分析」という過程なのですが、原材料・製造工程の中で食中毒などの事故につながる要因（危害）を洗い出し、製造工程内で危害を抑えるための手段を見つけ出す方法です。この危害分析を行うことで、事故発生を未然に防ぐための仕組み作りの基礎となっていきます。

　食品中や製造作業では、さまざまな危害があります。例えば、市販の小麦粉と牛乳、卵を使ったホットケーキでは、卵には食中毒菌の１つであるサルモネラ菌が潜んでいることもありますし、そのホットケーキの加熱工程のうち加熱不足であれば、サルモネラ菌がホットケーキに残ってしまう可能性があります。また、小麦粉で粉をふるう器具が破損していれば金属片が製品に混入してしまう、というような要因が主に挙げられます。この主な要因以外にも細かいものでは例えば、牛乳の中に抗菌性物質が含まれている、小麦には残留農薬が含まれているというものもありますが、原材料の製造メーカーで一定の管理がされており、健康への影響はさほど大きくありません。

　検討中のＨＡＣＣＰ基準では、考えられるすべての危害要因を見つけ出すことよりも、まずは、例えば卵のサルモネラ、鶏肉のカンピロバクター、鮮魚介類の腸炎ビブリオなど、食中毒が発生する確率が高いもの、例えば腸管出血性大腸菌や金属片の混入など被害が重篤になる可能性が高いもの、ノロウイルスのように危害を発生した際の発生規模がとても大きくなるものを、危害要因として把握しているかどうかを評価指標としています。

　もう１点。こちらは、「検証」。ＨＡＣＣＰの手順の中でＨＡＣＣＰの仕組みを作って動かし、それが適切に運用できているかを確かめる検証という項目があるのですが、その検証に関する項目となっております。

　ＨＡＣＣＰは仕組みを作って完了ではなく、仕組みを動かし続けてその中で改善を積み重ねていく「Ｐｌａｎ，Ｄｏ，Ｃｈｅｃｋ，Ａｃｔｉｏｎ」のＰＤＣＡサイクルを回していくことが重要になります。そのためには、仕組みそのもの、またその実施状況についても、最初の計画どおりにきちんとできているか、変更箇所はないか、改善すべき事項はないか、またその仕組みが形だけのものになっていないかという見直しと、その結果を踏まえた改善、検証が必要になります。

　基準案につきましては、評価方法としていつ、どのような場合に見直しをするかを把握しているか、その実施状況と結果の記録を評価指標としています。また、ＨＡＣＣＰはどのように考え、対処し、結論はどうなったか、を証明する必要があるため、経緯を含めた記録も欠かせません。

　どちらの項目も、どの程度できていれば基準を達成できているよという必要なレベルがどの程度かということが事業者にとっては非常につかみにくいと思われることから、危害要因や見直しのタイミングというものを例として示しております。

　検証項目の例では２題挙げていますが、いずれもＨＡＣＣＰの仕組みに影響を及ぼすものを例として挙げております。

　例えば一番上のプリンに使用する卵液を、殺菌済のものから未殺菌のものに変えたという場合。こちらであれば、殺菌済のものであれば先ほども申しましたサルモネラなどの食中毒菌を殺菌工程で死滅できているのですが、未殺菌の卵液であれば菌が残っている可能性があるため、危害分析の結果をもう一度見直していく必要もございます。

　２番目の卵を使用していなかった食品に、卵由来の添加物を新たに追加することにした、となりますと、原材料の中にアレルゲンとして卵が新しく加わることになり、製品の表示や製造工程中のコンタミネーション（食品を生産する際に、アレルギー物質が微量混入してしまう場合）の影響等も見直す必要がございます。

　また、変更はなかったとしても、３番目の例のようにプリンの自主検査でサルモネラ菌を検出したという場合。このような事態になりましたら、自主検査や苦情などにより欠陥商品になってしまうわけなのですが、このような欠陥が判明した場合も原因追及はもちろん必要なのですが、今まで従来どおりのこの管理の仕組みで正しかったのか、それに適しているのかという検証も必要になります。

　こちらの２題について参考にしていただきまして、基準案の方向性を皆さまにご検討いただければと思います。よろしくお願いいたします。

**小田部会長**

　かなり困難な中で意見として求められているわけですが、これから事務局で基本案を作っていくのですが、とりあえず特に重要なものを2つ示します。

　このような考え方で作っていくのですが、「よろしいでしょうか」ということについて委員の皆さまからご意見を頂戴したいと思っています。

**岡本委員**

　理解するのが、なかなか難しい。

**小田部会長**

　米虫先生、申し訳ないのですが、どのように評価すればいいかわかりやすいように説明してください。

**米虫委員**

　これはＨＡＣＣＰの一番中心のところになるのですが、実は僕はこのことに対してはあまり言いたくないのです。日本ではＣＣＰ（Critical Control Point:重要管理点）というのは必ず作れということで進めているのですが、アメリカへ行ってもヨーロッパに行ってもＣＣＰのないＨＡＣＣＰというのはたくさんあるのです。現場がきちんと管理できればそれでいいではないかということになっているので、検討した上で「ないよ」ということであれば、それでもいいと僕は思っているのです。

　それと対象製品という言い方、ごく微妙なのですが、普通の企業において一製品しか作っていない企業はありません。例えばラーメン屋であってもラーメンというのは季節によって変わりますし、地域によっても違います。普通の企業は何百種類の、何千種類の製品を作っているのが通常なので、いちいちこの形でやられると大変です。

　同じ工程で作っているものに関しては、それをまとめた形で検討をするということが実際にはやられているので、その辺のところをどれだけ審査に行った人がみられるかどうかというのは問題だと思っています。

**小田部会長**

　よろしいでしょうか。

**淡野委員**

　今おっしゃったように1つの製品にはいろいろな原材料のいろいろな流通がありますから、その１００も２００もある原材料の中身を示すような資料を見てそれで判断していいのか。また資料の評価方法に「該当資料で確認」と書いていますが、この該当資料というのは何のことなのか。

　まさに性悪説・性善説ですが、どこかで線を引かないと評価のしようがないのですね。だから「衛生的な原材料を使っているという基本をもとにうちは作っているのですよ」というのであれば、そこからスタートしても仕方がないのですよね。どこかで線を引くということを考えた上でこのような基準を持つ必要があるのではないかと、今、初めて見せてもらって最初の意見はそれだけです。

**小田部会長**

　ありがとうございました。なかなかこれはここで意見を言うというのはなかなか難しいですね。

**広田委員**

　厚生労働省のホームページにＨＡＣＣＰの手順書が十数業種掲載されているかと思うのですが、おそらくそれをもとにこのような話をなさっているのですね。おそらく大阪府では、飲食業などを想定されたのではないですか。これは例えばカンピロバクターがいようが病原性大腸菌がいようが、根底に「殺菌」があればほとんど気にする必要はない段階で原材料の菌がそのままお客さまのところにいってしまうことを想定したような内容になっているのですね。

　いくつかモデルを作り上げないと、おそらくどなたも理解できないし、参考にしてくれないと思います。

**小田部会長**

　いかがですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　どこかの資料からそのまま持ってきたというものでは決してないのですが、確かに広田委員のおっしゃるとおり、どこをターゲットにするのかというのが非常に悩ましいところでして、製造業者でもいろいろな規模のいろいろな物を扱っている事業者がおられますので、それぞれの業種ごとでこれを作るということは実は簡単なのですが、たくさん分かれてしまうと今度は逆に事業者がどれに取組めばよいかわからないということも出てくるのではと思っています。

　「このような業種です」というモデルを念頭に置き、ある程度事業形態を絞った上で基準案をお示ししたほうがよいのかもしれないと、今、皆さまのご意見をお聞きした上で考えているところです。

　事務局では、実際に大阪府内にある企業の状況や、食品衛生監視員が企業でよく見ているところやこのようなところが少し弱いのではと感じるところなども少し入れております。またＨＡＣＣＰを伝えるときにどの程度までお伝えして、どのような表現をすべきかというところを少し考えながら入れたところがございますので、ここはもっとスパッと切ってしまってもいいよ、などのご意見もいただくことができれば非常に今日はありがたいと思っております。

**小田部会長**

　これだけを聞いてどうだと言われても皆さん、難しいですね。今意見があった中でも該当資料は何かというのがありましたがどうですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　実は別途資料名を書いていたのですが、今回その基準から一部抜き出してしまいました。例えば、上の項目であれば該当資料というのはその危害分析の結果を示す資料を想定していました。

　下の項目であれば、その検証と結果を示す資料を想定していました。そこもなるべく具体的にこのような書類というのを示していこうと思います。

**小田部会長**

　とりあえず、ご意見をいただきたいということですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうです。とりあえずは感想をお聞かせいただければありがたいと思います。

**吉田豊委員**

　事業者の立場で分かりやすくといったときに、同じ資料の中での言葉は、「同じものは同じ表現」で、「違うときは違う意味を持つように」ということを注意しているのですが、この１項目目と２項目目で、「対象製品」と「製品」、あるいは「原材料」と「材料」。これは表現を変えているということは違うのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　すみません。一緒です。整理がつかない状態で申し訳ありません。

**吉田豊委員**

　その辺が市民感覚でいうと、同じものは同じ表現をされないと、違えば違う意味を持つのかなと思ってしまうと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　おっしゃるとおりです。

**吉田豊委員**

　それと、「危害分析」とはどのような意味なのか、前の項目の「危害要因」は『食品事故の原因となる要因』とカッコ書きされているからわかるのですが、その下の「危害分析」というのは何を指しているのか、あるいは「重要管理点」とは何を指しているか。そのような専門用語を使われているのですが、一般的には実にわかりにくいと思います。そのような意見でございます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ありがとうございます。

**小田部会長**

　吉田勝彦委員、お願いいたします。

**吉田勝彦委員**

　想定している評価項目の中で、該当資料で確認をするという記載があります。どこまでできればオーケーなのか。例えば製造工程にしろ原材料にしろ、１つの製品を作るのにたくさんの原材料を使っていたりすると、どこまで求めるかがよくわからない。そのあたりかと思います。下の結果の記録も同じです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。その確認表の例も次回一緒にお示しして、見ていただければと思います。確かに確認はどこまでというのは非常にイメージとしてとらえにくいところです。

　ここもやはりなるべく明確に線を引けるところはきちんと引いて、評価方法の中に入れていきたいと思います。

**小田部会長**

　山本委員、どうですか。

**山本委員**

　品質管理に携わっておりますので、大体の内容はわかるのですが、そのような立場の人間はわかるかもしれませんが、先ほどありましたように、いわゆる言葉が難しくて最初パッと見たときは該当資料とは何なのかと思ったのと、それと先ほども言っておられたのですが、重要管理点などがもう少し平易な文章にしないと、小さな事業者はアレルギーを起こしてしまうかなと思いました。

**小田部会長**

　今、これを具体的にここで議論してもあまり生産的ではないと思うのですね。部分的なこの２つだけでも、いろいろと問題が出てきたので、具体的な基準案を事務局で準備してきていただいて、改めてした方がいいかと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　はい。やはりわれわれがどうしても作ると、認識している者同士の議論になってしまいますので、今回は皆さんに見ていただき、「このような書きぶりではわからない」というところをはっきりと教えていただきましたので、その点を踏まえて見直し、また次回にご検討いただけるように、皆さんにきちんと読んでいただける資料をご用意させていただき、検討議題とさせていただきたいと考えております。

**小田部会長**

　方向性としては非常に重要な方向性ですね。最初に米虫先生からお話しいただき、三ちゃんＨＡＣＣＰのような考え方はかなり重要ですよということでしたが、少なくとも今皆さんからご意見をいただく限りは「これは少し難しいかな」というイメージがあります。ただあまり簡単にしたらしたで、今度は内容が貧弱になってしまうので非常に困難な作業になると思いますが、米虫先生がおられますので米虫先生からお聞きしてぜひ勉強していただいて、少しそのあたり、変更を踏まえてということでいかがでしょうか。広田さん、どうですか。

**広田委員**

　実は、日本発の食品安全マネジメント規格というのに私も関わっておりまして、どこまでやさしい文言にするかということが常に話題になるのです。岡本委員が懸念されているとおりなのです。

　ただ、やはり業界としてある程度の常識についてはそれ以上噛み砕くと、逆にいえば何を言っているのかがわからなくなるので、そこの線引きが非常に難しいと思います。

もちろん、米虫先生もアシストなさると思うのですが、どこまでを噛み砕くかというのが非常に大きな話題ですから、私を含めて他の人の意見も聞いて、何か妥協点はないかということをやっていただければと思うのですが、いかがでしょうか。

**小田部会長**

　せっかくいろいろな業界の方もこのように部会の委員をしていただいて、部会の活動もしていただきながら困難な作業かもしれませんが、進めていっていただければと思います。

　これについては、そのような形で基準作りをお願いしたいということでまとめさせていただいて、これを了承する、しないというのはここで判断できませんので、委員の皆さま方にご発言、コメント、それから米虫先生においてはその場その場のアドバイスなどをいただきまして作っていただくということにしたいと思います。よろしいでしょうか。

　それでは、スケジュールについて少し事務局から説明をお願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは、スケジュールについて説明させていただきます。資料１に戻りますが、右下に今後のスケジュール（案）をお示ししております。

　今後のスケジュールにつきましては、国がＨＡＣＣＰの義務化に関する検討会を今年３月から実施しております。今、確か第４回まで進んでおりまして、その義務化に関する検討会のまとめがおそらく１０月から１１月頃に見えてくるはずですので、この時期を目途に次の部会を開催させていただきたいと考えております。

　今現在の予定案でございますが、今年の１０月から１１月に次回の第１７回事業者あり方検討部会におきまして、先ほど頂戴しました意見をもとに、基準枠を事務局でもう一度練り直し、お示しさせていただきますので、これについて検討をしていただければと思います。

　そのあと平成２９年２月にさらに次々回の第１８回事業者あり方検討部会につきまして基準案の最終調整ということと、あと、制度についてもこちらで調整して内容を固めることができればと考えております。その内容を持ちまして来年度の３月にはなりますが、食の安全安心推進協議会の会議でこちらを信任していただき、散会へ持っていくことができればと思っております。

　実際、策定をしても広報などの準備期間や認証機関等の調整等もございますので、この広報準備期間を入れまして夏ごろを目安にこのＨＡＣＣＰ認証を運用を開始できればと考えています。以上です。

**小田部会長**

　どうもありがとうございました。

　ぜひ、基準案につきましては、業界の委員の先生方、それから認証機関も大事ですから、認証機関のサービスがやはり批准するわけですから、そこを準備も踏まえて作ってもらわないといけない。

　それからもう１つは、おそらく基準案についてはそのように簡単なのではなくて、何らかの少し手立てを考えてもらうことができればと思うのです。だから、事前にその資料等に書いていただくということも必要でしょうし、それから場合によると、皆さんお忙しいのにこれも恐縮なのですが、認可の前に事前的な情報提供をしていただいたほうが、この部会がスムーズに進むかと思います。いきなりやるとたぶん、かなり難しいと思うのです。

　特に岡本委員がわからないことは消費者も分からないですから、岡本委員もとても大事です。そこをきちんと対応していただければと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　承知いたしました。ありがとうございます。

**小田部会長**

　それでは、議事（２）「その他」ですが、事務局からは特にないということですから、何か委員の皆さまからありましたら、ご提案あるいはコメントも含めて教えていただければと思いますがどうでしょうか。

**広田委員**

　はい。これもまた、岡本委員のご提案の中に入っていたものなのですが、例えば飲食業でも中小零細企業でもそうですが、パートやアルバイトの方々に対するトレーニングが大切です。

　今回大阪の業者でスマホを使いこのようなトレーニングツールを開発しました。ですから集中して、あるいは通勤の途中でもチラチラと覗いて中身をチェックできるのですね。ブラインドで隠しますので、事業者側からするとこの子はここまで見たと進み具合がわかるようなシステムを構築しているのですね。

　こちらの委員の方々には単なる参考にしかならないと思うのですが、ぜひとも事務局の方々にはこのような便利ツールのことも、ある程度今後の検討課題にしていただければという気がします。

　今若い子はみんなスマホを持っていますので、このツールを活用することでミスが少なくなるかと思います。

**小田部会長**

　何か事務局からご意見ありますか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そういった研修のためのツールというのは非常に重要なツールだと思います。またいくつかの業者がいろいろな方法のツールを開発されていますので、それらは職員・保健所の職員にも還元していきたいと思っています。

　また今回、貴重な資料をいただきましたので、それもこちらで活用を考えていきたいと思います。ありがとうございます。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。他はいかがでしょうか。

**淡野委員**

　先ほど部会長から言っていただいたのですが、われわれも含めて認証機関にも同じように検討時間をいただきたいと思います。

　もう１つは先ほども言いましたように、やはり保健所です。身近な保健所で実際の事業者に説明をしていただくということも当然必要ですから、７府市を含め、そのようなところも同時進行で検討の機会をスケジュールに入れていただきたいと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ご意見ありがとうございます。７府市、行政に関しては、ＨＡＣＣＰを推進していくためにはどのような指導方針でいこうか、どのような内容をチェックしてどのようなところを指導していこうかというのは、共通認識を持とうということを検討しておりまして、こちらの認証規制との検討が同時進行で、ＨＡＣＣＰ制度の指導方針の共通化、統一化というのを現在検討しております。

少しタイミング的にはずれるかもしれませんが、こちらもまた着々と進みを入れまして実際に認証制度が動き出したときに保健所が何も知らない、言っていることが違うなどということにならないように、行政は行政で今、プロジェクトを進めて対応しておりますので、随時こちらと内容を擦り合せて調整等を行いながらすすめてまいります。

　お気づきがあればお教えいただくよう、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す。

**広田委員**

　厚生労働省のホームページでＨＡＣＣＰチャレンジ事業。大阪府は２件ほどされているのですね。厚労省のＨＡＣＣＰと大阪府の動きはシンクロしていくものなのでしょうか。それとも全く個別で進めていくものでしょうか。確認は全部事務局でしてくれるのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ＨＡＣＣＰチャレンジ事業についてはわれわれもお知らせしておりますし、「興味のあるところがあれば紹介してあげてね」という趣旨でアナウンスはしているのですが、大阪府で同じような事業をしようとか併せて連動して積極的にもっていこうということは今検討はしておりません。

**広田委員**

　これは、厚労省も一応指導はするはずなので、そこの整合性は意識されるほうがよろしくないですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　事業としては「絶対に推薦を出してくださいね」としているものではありませんが、広田委員のおっしゃるとおり、指導内容が、国と、大阪府など地方自治体とが全く違う方向を向いていたら、それこそ何のためにわれわれ働きかけているのかということになりますので、大阪府内の自治体である程度統一しようという見解なのですが、基本の線は外さずに、その中で独自色が出せるところは出していこうということで現在検討しておりますので、厚生労働省の指導方針や動きもこちらでは注視しております。

**小田部会長**

　よろしいでしょうか。他にどうでしょうか。

　もしなければこれで閉会いたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　小田部会長、委員の皆様、ありがとうございました。また、米虫先生にも本当に貴重なお話をありがとうございました。

　食の安全は行政だけで進めていけるものではありません。ＨＡＣＣＰ導入の推進につきましては、食品関連事業者や消費者の皆様のご理解、ご協力が非常に重要であると考えております。

衛生面を底上げしていくことも大変重要になると思いますので、国が２年を目途に一部の業者の義務化といっておりますので、そのあたりを一つの目標としまして、スケジュールをしっかりと見ながら進めていきたいと思っております。

　今日、いただいたご意見はまた整理しまして、次回反映させたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

　今日は本当に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）**

　本日は誠にありがとうございました。それでは本日はこれを持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。