**第１７回事業者あり方検討部会（概要）**

**日時：平成２８年１１月２４日（木）午前１０時から１２時**

**場所：ホテルプリムローズ大阪　２階　羽衣の間**

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

**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１７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。私は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したします。

本日は大阪府健康医療部の上家部長が出席しておりますので、開催に先立ちまして、一言ごあいさつを申し上げます。

**上家健康医療部長**

　皆さま、おはようございます。開催にあたりまして、一言ごあいさつ申し上げます。本日はお忙しい中をお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。また、日ごろより食品の安全行政にご尽力いただきまして、誠にありがとうございます。

すでに新聞等でも報道されていますけれども、国はすべての食品事業者にＨＡＣＣＰ（ハサップ）の導入を義務付ける方針を示しました。ＨＡＣＣＰ（Hazard analysis and Critical Control Point）というのは、ご存知のとおり、国連食糧農業機関・ＦＡＯと、世界保健機関・ＷＨＯの合同会議であります合同機関として設置されています食品規格コーデックス委員会が各国に採用するよう働きかけている管理手法ですが、厚生労働省の定義では、「食品の製造、加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じるか、より安全な製品を得ることができるか、重要管理点を定めて連続的に監視することで、食品の安全を確保する。」まるで直訳でよく分からない説明をしているわけですけれども、要は、どういうところが危ないぞということをちゃんと分かって、そこをきっちり確保し、監視し続けなさいということでして、噛み砕いて考えればそんなに難しいことではないと思うのですが、横文字が並び、ＨＡＣＣＰという聞きなれない言葉で、ＨＡＣＣＰを「ハサップ」と読むのだと言われると、そこからわけが分からなくなり、なんだかよその国の難しいことを押しつけられていると。そのようなイメージが先行しているだろうと思います。

大阪府は政令指定都市・中核市を含め、大阪府全体で見ますと、本当にたくさんの食品事業者が、ほかの都道府県に類を見ないくらいたくさんございます。しかも全国規模、あるいは海外にも展開している小さな企業もございます。そういったところでも、きっちりＨＡＣＣＰを導入していることが内外に分かるような形になるように、行政としても支援していかなければいけないと考えております。

つまり、ＨＡＣＣＰの内容をよく分かるように説明をして、そんなに難しいことではなく、常日ごろからなさっていることを文章にして記録したり、きっちり担当者を決めることによって対応したことになるのですと。そのようなことを分かりやすく言っていくというイメージを持っておりますが、ともかく説明を十分にしていって、導入をできるだけ円滑に進めていきたいというのが、行政の立場でございます。

これまで委員の皆様からもご意見をいただき進めてまいりました大阪府独自の制度である「大阪版食の安全安心認証制度」をＨＡＣＣＰの制度化に向けて活用していく方向があれば、より望ましいのではないかと考えた次第でございます。

このため、本日はこれまでの制度をいかにＨＡＣＣＰ導入に向けた形で活用できるようにするかについてご議論をいただければと考えております。よろしくお願い申し上げます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　では、会議を開催します前に、本日お手元に配布いたしております資料の確認をさせていただきます。

　（資料確認・略）

本日は岡本委員、吉田勝彦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、小田部会長お願い申し上げます。

**小田部会長**

　おはようございます。朝からお集まりいただきありがとうございます。今、お話ありましたように、実はＨＡＣＣＰ導入を制度化するということで、いろいろと今日は難しいお話が出てくると思うのですけれども、米虫先生もご出席していただいておりますので、分からないことはいろいろと質問していただければと思います。

今日はよろしくご審議のほどお願い申しあげます。

それでは次第に沿って議事を進めてまいりますので、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。なお、本会議につきましては、今までどおりすべて公開としておりますので、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にお願いいたします。

それでは、議事に入りたいと思います。まず議事1「大阪版食の安全安心認証制度」の今後のあり方について、事務局からご説明をお願い申し上げます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは、「大阪版食の安全安心認証制度」の今後のあり方について説明いたします。

まず、お手元の資料１をご覧ください。まず、左上の枠内に（仮）ＨＡＣＣＰ認証に関する提案事項と、この事業者あり方検討部会にて委員の皆さまと前回までに協議させていただいた事項をまとめております。

将来的なＨＡＣＣＰの義務化を見据えて、この大阪版食の安全安心認証制度にもＨＡＣＣＰに対応した基準が必要であると考えまして、現行の認証基準に加え、選択制のＨＡＣＣＰ基準を追加し、ＨＡＣＣＰ認証という形で新たに制度を追加する方向で検討してまいりました。

このＨＡＣＣＰ認証も認証制度の一つであり、現行認証の方針に従い、「わかりやすい」「取り組みやすい」ことに重点を置き、多くの食品事業者がＨＡＣＣＰを導入するための推進ツールとなることを目的としております。

このＨＡＣＣＰ認証に追加される基準は、①原材料の受入から出荷までの工程における危害要因の分析、いわゆるハザードの分析と言われるものです。②工程中の重要な管理すべき点（重要管理点）。③重要管理点における管理基準の設定。④重要管理点におけるモニタリング方法、チェックの仕方。⑤管理基準を満たさない場合の改善措置の設定。⑥ここまでのＨＡＣＣＰによる管理プランの検証。⑦記録や関係書類の保管方法の設定といった、ＨＡＣＣＰの基本となる７原則に関する項目であり、現行の基準を一部選択から必須に変更したり、新たに１０～２０項目を追加することで協議してまいりました。

また、仕組みについては認証する有効期間や審査を行う認証機関は従来通りですが、認証の対象が、施設から製品単位になること、「こころちゃん」の認証マークが製品に表示可能となることが現行認証と異なる点です。このＨＡＣＣＰ認証を取得するためには、現行認証の取得を要件としており、既に認証されている施設は追加事項のみ評価対象となり、新たに認証される施設は、現行認証基準およびＨＡＣＣＰ基準の両方を満たす必要があるとしておりました。

このように、大阪府の食の安全安心認証制度のＨＡＣＣＰ認証の基準を検討していたのですが、資料右上に記載のとおり、国で進められていた「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」から、検討事項の中間とりまとめ案が１０月１４日に公表されました。ここで、ＨＡＣＣＰの制度化、すなわちＨＡＣＣＰを衛生管理手法として義務付けることに関する方向性がかなり具体的に示されました。

国が示した案では、製造に限らず、飲食店や喫茶店、販売業も含めたすべての食品等事業者においてＨＡＣＣＰによる衛生管理を義務付けること、現時点では営業許可、保健所で下しているものなのですが、こちらが必要な事業者も必要としない事業者も、すべての事業者が対象になります。もう一つ、表に示す基準Ａを満たすことを原則としますが、街のパン屋さんやお惣菜屋さんのように、小規模の事業者や多くの品目を一度に製造する事業者、一般的な飲食店のような事業者などの特定の業種および事業者には、一部の要件を緩和した基準Ｂが適用されます。

このように、すべての施設でＨＡＣＣＰを導入することを求めるものになっています。

基準ＡとＢはいずれもＨＡＣＣＰの７原則を満たすこと、衛生管理のプランを自ら立てることが要件となっております。

しかし、基準Ｂの場合は表にも表示しておりますとおり、危害要因分析、モニタリング方法の設定、記録・保存方法の設定の要件、こちらが基準Ａに比べて緩和されております。例えば、飲食店でハンバーグを調理する場合、肉に潜む食中毒菌が危害・ハザードになるのですが、それをやっつける加熱工程が、これが工程中の重要管理点となります。

少々極端ではありますが、国が提示した基準Ｂの考え方の一例は、この肉の中の食中毒菌、それと重要な点が加熱工程。この２点がプランに盛り込まれていれば、危害要因分析ができていると見なされるのではないか、と思われるものが記されております。また、モニタリング方法も肉の焼き色とすることも可能です。記録については、例えば日誌という形でもよく、確かめたという、ちゃんと加熱をしていることを確かめたという証拠があればよいものであると思われます。

こうやって方針は示されたものの、例えば基準ＡとＢの間の線引き、基準Ｂはどこまでできていればよいのかという合格ライン、ＨＡＣＣＰ実践の確認方法、導入のための支援策など、実際に運用を開始するためのルールはまだ国から示されておりません。先日までこの中間とりまとめ案に対するパブリックコメントがおこなわれておりましたが、その結果や、国・業界団体・地方自治体との協議事項によって方針自体は大きく揺るがないものの、それを取り巻く仕組みはまだ変化すると思われます。

１２月中にパブリックコメントの結果が公表され、検討会の正式な取りまとめも年度内に公表される予定です。来年度は国で制度設計が検討され、平成３０年の通常国会で食品衛生法の改正案提出、その後、一定期間を経てＨＡＣＣＰの義務化が施行される見通しです。なお、改正された食品衛生法の施行後も、数年の猶予期間が設けられるものと思われます。

そこで、大阪府でもＨＡＣＣＰの義務化に対応するべく、資料１の下の枠内左側にお示ししているとおり、ＨＡＣＣＰ導入の推進方針を立て、大阪でも多数を占めている中小規模の食品等事業者を対象とした、包括的な支援策を推進してまいりたいと考えております。

大阪府では、最優先目的として、ＨＡＣＣＰの取組みを全施設に取り入れてもらうことを挙げています。少なくとも、全施設が達成しなければならない「基本Ｂ」のレベルで、ＨＡＣＣＰによる衛生管理に取り組んでいただけるよう、講習会や現場指導などの機会を通して周知していく所存です。

その中でも鍵となるのが、大阪版認証制度の普及・導入の推進です。これまで検討してきた（仮）ＨＡＣＣＰ認証のコンセプトも、「ＨＡＣＣＰ認証を取っていれば、ＨＡＣＣＰによる衛生管理ができていると見なせる」でした。大阪府の条例で示す食品衛生の管理運営基準の内、その中の従来型基準が現行認証基準に、ＨＡＣＣＰ導入型基準がＨＡＣＣＰ認証の基準に合わせておりますため、その基準設定は国が示す「基準Ａ」に近いものでした。しかし、大阪版認証制度は元々「事業者がお店の衛生管理を日々ちゃんと取り組んでいることを、消費者に見えるようにする」ことを目的としており、「どの事業者でも日々取り組むことができる制度」であります。

ＨＡＣＣＰの義務化という国の方針、全事業者に少なくとも基準Ｂと同等のレベルでＨＡＣＣＰによる衛生管理を導入してもらうという大阪府の方針、そして大阪版認証制度の主旨を踏まえ、認証基準にも基準Ｂに照準を当ててＨＡＣＣＰの考えを取り入れ、ベースアップを図る必要があると考えております。

また、すべての事業者でＨＡＣＣＰの導入が義務付けられることから、大阪版認証制度においても、食品を製造する事業者だけでなく、飲食店および喫茶店営業と食品を販売する営業にも、ＨＡＣＣＰに関する基準を組み込む必要があります。先ほど申し上げた内容と、これからのＨＡＣＣＰ義務化の流れを踏まえ、ＨＡＣＣＰ認証を新たに設けるのではなく、現行の認証基準を一部変更し、大阪版認証制度そのものをＨＡＣＣＰに基づく衛生管理を取り入れたものに生まれ変わらせなければなりません。そうすることで、事業者は大阪版認証制度に取り組むことがＨＡＣＣＰ導入につながる、行政はＨＡＣＣＰの普及と事業者のＨＡＣＣＰ導入を後押しすることができる。双方にとって、大阪版認証制度はＨＡＣＣＰ導入の良いツールになり得ると考えております。

大阪版認証制度がＨＡＣＣＰ仕様に生まれ変わっても、認証の仕組みは今まで馴染んだ形を踏襲する予定です。基準の変更案はこの後お示しいたしますが、前回までの協議事項とは異なり、ＨＡＣＣＰによる衛生管理の妥当性は評価対象としておらず、事業者が立てた衛生管理プランが確実にできているかを評価することになります。

このように、大阪版認証制度はＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の実施を評価するものであり、個々の商品の安全性を保証するための議論は十分になされていないことから、認証マークを製品に使用することは不可といたします。変更後の認証制度の運用を開始した後に、改めて、認証マークの使用方法、範囲、それに対する要件などを委員の皆さまと協議いたしたいと思っております。

本日は、この認証制度のあり方の変更と、ＨＡＣＣＰによる考え方を取り入れた認証基準の変更内容について、皆さまにご審議いただきたいと思います。その結果を踏まえ、来年２月の事業者あり方検討部会で、認証の期限と移行後の期間等を検討してまいりたいと思います。

この変更後基準への移行方法および期間など運用面についてご審議いただいた上、来年３月開催予定の食の安全安心推進協議会にて承認を得て、平成２９年度中の運用開始を目指したいと思います。なお、制度および基準変更の公表から運用開始までは、数か月の準備期間を設けたいと思っております。

それでは、全面的にＨＡＣＣＰに対応したものに生まれ変わらせるという、大阪版食の安全安心認証制度の今後のあり方について、委員の皆さまにご審議いただきたいと思います。

議事１について、事務局からの説明は以上になります。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。今日は重要なことについていろいろ議論するわけですけれども、まず、事務局から説明いただきました内容につきましては、「現行の認証に選択制の「ＨＡＣＣＰ認証」を追加する。対象は製造業のみ。」という、これまでの検討案を、「ＨＡＣＣＰ認証の追加ではなく、現行の認証基準をＨＡＣＣＰに対応できるように変更して、ＨＡＣＣＰに関する基準は必須項目にする。また、製造業だけでなく飲食店や喫茶店、販売業すべてに適用する。」という内容に変えるということであります。

今、事務局にご説明いただいたのですが、十分に理解するのはなかなか難しくもあるのですけれども、今のご説明に対して何かご質問とか、もう少しこのあたりを説明してもらえないかということがありましたら、お伺いしたいのですが、いかがでしょうか。

**吉田豊委員**

　まず、国の方針の中で義務化という表現があるわけですが、仮に義務化された場合、罰則規定、あるいは営業できないという措置が、当然入ってくることになるのでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　その点については国もまだ検討中でございまして、ただ、従来も営業許可に関して設備基準が伴っていないと営業を認めない。極端な話はもう罰則規定があるのですけれども、なかなかＨＡＣＣＰの導入に関してはソフト面というところもございますので、原則は、できていなければできるまで行政が指導するという形で、できるまで教える、待つという形になると思います。

おそらく罰則というのは、法的に規定はすると思うのですが、実際はなかなか適用するケースはないかと思いますし、国もＨＡＣＣＰを取り入れてもらいたい意図はかなり強くて、やはりできる方向でみんなにきちんとしていただきたい、理解してやっていただきたいという思いがございますので、もしかしたら罰則を設けない可能性もございます。

そのあたりについては、今の段階では、国から情報がまったく示されておりませんので、われわれも聞いてきた情報と推測という形でお答えさせていただくことしかできません。ご了承ください。

**吉田豊委員**

　ありがとうございます。私どもの組織の使命として、この件について事業者の方に周知徹底を図っていくことかと考えております。私どもの会員の中で食糧部会というのがございます。大阪府の協力を得まして、説明会の機会を設けさせていただいたのですが、やはり事業者の皆さまはややこしいなと、分かりづらいというのが率直なところでございます。私自身もこの大阪版があり、ＨＡＣＣＰ認証制度があり、ＨＡＣＣＰの問題がありと、そのあたりのことが今いち分かりづらかったです。

今、部会長のご説明のとおり、１本でないとなかなか普及はできないかと思いますので、シンプルに、集約化されていく方向は歓迎だという意見です。

**小田部会長**

　どうもありがとうございます。淡野委員、いかがでしょうか。

**淡野委員**

　吉田委員の質問とかぶるかもしれないのですが、確認なのですけれども、法施行後、数年の猶予期間以降にＨＡＣＣＰを適用するとなった場合は、ＨＡＣＣＰの運用ができていない施設については営業できない、要するに無許可営業ということですよね。罰則うんぬんよりも営業ができないということで、罰則以上に厳しい状況で、そういう理解でよろしいですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　その理解で結構です。営業ができる状態になるまで、われわれも指導する。ただＨＡＣＣＰのこの７原則を１００％（パーセント）できる状態での営業開始というレベルの、かなり厳しいものになると思いますので、この７原則を踏まえた状態で、ある程度形になっている、運用してやっていくことができる。

例えば合格ラインが６０点、６割ほどができていればいいということであれば、６割ができていれば十分です。そこでこちらも許可をおろす。ただ、そのまま６０点のままずっと営業を続けていくわけにはいきませんので、衛生管理の向上という意味では、６０点が６５点、７０点、７５点に上がっていけるように、行政としては監視指導という形で、引き続き、施設の育成・養成を進めていきたいと思っております。

**上家健康医療部長**

　営業できない、ではないと考えています。

ＨＡＣＣＰを導入しなければ法施行日以降は営業できないという厳しいものにするのは、現実的でないと考えています。努力義務規定ではないですけれども、目指して努力はさせるし、悪質なものについては某か罰則よりか、停止させるようなことを適用する可能性があると思いますけれども、悪意なく届いていないものを全部営業できないとしていくことは、今の法制度の仕組みでは難しいと考えられます。

いずれにしましても、食品衛生法の改正案自体がまだ骨子も固まっていない状況なので何も言えないわけですが、ただ、国際的にＨＡＣＣＰをきっちりと導入しますと約束している以上、それを進めるというスタンスで、国には必要と。

一方で、食中毒による死亡が類を見ないほど少ない我が国において、これがなければ本当に安全が確保できないかというと、心底そう思っているわけではないのですが、でもコーデックスにも参加し、国際的な責任も果たしているという中で、ラグビーやオリンピックで海外の人が大勢来るという状況を目の前に控えながら、そういう形をとっているという形を何としても国がとりたい。罰則とか営業停止とか、そういう強いものよりは、頑張ってみんなで一定形にしていきたいというスタンスです。

そこが分かりにくいかと思いますし、事業者さんも、それならやらなくていいと思ってもらっても困るのですが、でも完璧にモニターできなければ生卵が出せないとか、そのようなことにはならないようにしたいと思っています。

そのあたりはまだ国が方向を検討していくという、非常に未確認な段階であります。ただ、今担当が申しましたように、１００点を取れなくても５０点であっても、とにかく導入してちゃんと監視しようとしていますと言えるようなレベルを目指して、まずは普及・啓発をしていく必要があるのではないかと考えております。

**淡野委員**

　どうもありがとうございます。そうなってくると、保健所の食品衛生監視員が施設に行って現場調査し、今でしたら施設・設備が基準どおりであれば、営業許可を出すわけですよね。

しかし、今度はソフト面となってくると、「きちんと記録をつけていますか」、「いや、つけていますよ」と。見に行った時点ではまだ営業が始まっていないのだから、「こういう形でやります」で、それでよいわけです。だけれども、今部長がおっしゃるように、６０点と７０点とはどこが違うのだと。食監によってみな変わるわけですから。変わったらだめなのですけれども、それをきっちりと決めなくてならないというのが、非常に難しい。

細かい話で恐縮ですが、今、大阪府内に１９万軒の飲食店、営業許可施設があるわけです。その中で四百何十人の食品衛生監視員で、それでできるのだろうかと。２年、３年猶予期間があれば、一生懸命やればできるかもしれない。基本的には５０点であろうと、１００点あろうと、営業許可を出したらもう一緒です。あそこの店は５０点の許可だからとは誰も思わない。みんな１００点だと思うわけですよね。

もう一つ確認なのですが、資料の真ん中下の、『ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理を実施していることを評価対象とし、その妥当性の評価には至らないため、製品への認証マークの使用は不可』ということは、Ａ基準だったら認証マークをつけてよい、Ｂ基準だったらつけてはいけないという理解ではだめなのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そこについては、Ａ基準だからよい、Ａ基準の見方も施設全体で見るのか、製品認証という形で製品の工程を細かくチェックをしているのかというのも、正直決まっていない状況であるのです。

大阪版認証制度としてのマークの使い方というルールは、認証制度を立ち上げたときに、皆さまにもご審議いただいて決めたものなのですけれども、実際にベースラインとなる評価の仕方が変わってきていること、周囲を取り巻く状況も変わってきていることから、今では単純に、Ａだからマークが使える、Ｂだから使えないということではなく、これはまた基準Ａ・Ｂというものとは別問題で、ではどこまでチェックを完璧にできれば、大阪版認証制度で作られた施設、認証制度を取っている施設で作られた製品を、認証製品になるということでフォローしていけるのかどうかということが、認証マークのそもそもの考え方、ルールをあらためてご議論させていただかないといけないと考えております。ですから、今の時点ではこの認証制度を受ける施設がＡ基準だからマークを使えるという形では考えておりませんので、このマークの使い方について、また皆さまとご審議させていただければと考えております。

**小田部会長**

　よろしいですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　先ほど淡野委員の許可の話の件ですが、新しく営業をされるところについては、ＨＡＣＣＰを指導しながら、許可を出していくということなのですが、今、従来営業をされているところについては、食品衛生法上は６年許可になっておりまして、更新については６年単位でないとワンクール回らないので、おそらくＨＡＣＣＰを広げるにあたっては、１０年ぐらいのスパンを国は考えていると思っていただいていいと思うのです。

法律上は管理運営基準違反になれば営業停止をかけることができますが、今までそういうことをやったことはどこもありませんし、基本的にはそれまでに改善されるというのが本来なのです。ですから、営業を取り消されるということは絶対ございませんし、ＨＡＣＣＰができないから営業ができないというところには結びつかないと、理解していただいたらいいかと思います。

それとマークの件ですが、前々から商品につけたいというご希望もたくさんありました。ただ、今回ＨＡＣＣＰを広げる中で、国もＡ基準とＢ基準に分けましたので、まず私どもは、皆さんにＨＡＣＣＰに馴染んでもらうためのＢ基準を統一化していきたい。上を目指すところについては、商品も含めて認証マークをつけられるように、これは皆さんにご意見いただいて、また次回ゆっくりお話しさせていただいたらいいのかなと考えております。

まずはＨＡＣＣＰに馴染んでいただくという意味合いから、この認証制度を〇×でやればＨＡＣＣＰに対応できるものに切り替えられたらという思いを持っておりまして、今回ご議論いただいているところでございます。

**小田部会長**

　はい、榎本委員。

**榎本委員**

　今も皆さんのご意見を聞いておりますけれども、まだ国ではっきりとしていないことを、われわれは今こうやって認証制度にプラスというような形でしているのですが。どこまで決めたらいいものなのかというのが私自身まだ全然分かりませんし、大阪府の中央市場で仕事をしているのですが、大手は当然ＨＡＣＣＰのことはよく知っているけれども、居酒屋、小売り屋が、果たして説明会をするからと言って、何も罰則がなかったらわざわざ時間まで費やして行くという人はなかなかいないと思うのです。

それをどのようにして、皆さんに啓蒙していくかというのが一番大切なことだと思うのです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　なかなか強制的な形でないと、事業者の方にセミナー等に参加していただくのは難しいことになるかと思います。

こちらとしましても、テーマを細切れにして頻繁にセミナーを実施し、その中の「どこか１回でいいから、まず来てください」と広く呼びかけていこうと思っております。

併せまして、ホームページやメールマガジン等の媒体を使いながら、あとは事業者の皆さまが自分で読んで「あ、こういうことか」と理解できる、学校でいうと教科書や参考書のような資料も作って、積極的にお声かけをさせていただきまして、国が義務化をするまでには、ある程度皆さんにＨＡＣＣＰということと、これを今後やっていかなくてはならないという意識付けをしていきたいと思っております。

この行政の施策と併せまして、認証制度を前もって取っておくと、次に実際にＨＡＣＣＰが義務化になって、許可のほうでも、そちらをある程度チェックしていかなければならないとなった時に、認証制度を取っているｋた、事前準備がほとんどできているので非常にやりやすいと。

認証制度は、基本は先ほど齋藤課長が申しましたとおり、○×でチェックをしていくところで、こういうものを作ったらいい、作った、やっているので大丈夫、「〇」という形でチェックできるものになっておりまして、認証するほうについても、今やっております認証制度の手引書、ホームページに載せてあるのですが、同じようにＨＡＣＣＰ版、ＨＡＣＣＰを取り入れたものに基準を書いた場合も、その基準の解説と、こういうことを具体的にしたらいいのですと、どの事業者が読んでも、「あ、そうか」ということで、理解ができる内容で作っていきたいと思いますので、大阪府としてはこの認証制度を活用しながら、いろいろな施策を進めてまいりたいと思いますし、こちらから積極的に事業者に来てもらえる魅力のあるような内容作りを心掛けていきたいと思いますので、ぜひどうぞよろしくお願いいたします。

**小田部会長**

　山本委員、いかがですか。

**山本委員**

　この表にありますＨＡＣＣＰの制度化の厚生労働省案がありまして、いろいろな事業者がございますが、いったい何をしたらいいのかというのが、一番皆さん疑問に持っておられると思うのです。

許認可の必要書類が右の欄にありまして、製品説明書からざっと書いてあるのですが、では誰に何を相談するのですかとか、われわれも説明会をしないといけないのですが、保健所にそんなキャパがあるのですかとか、そういう疑問が湧いてくるわけです。

でも大阪版食の安心安全認証制度、これを皆さん取ってくださいと言えば、今日の話では第１ステップがクリアするのかなと理解しました。あと、大阪府以外の事業者はこの制度は利用できないのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

利用できます。

**山本委員**

　そうですか。分かりました。ありがとうございます。

**小田部会長**

　広田委員、よろしくお願いします。

**広田委員**

　実際のところ、厚生労働省が基準Ａと基準Ｂの線引きをどうするか分からない今、財政でも能力の面でも限界がある自治体の動きとして、戦略的に正しいことだと思うのです。

淡野委員もすでに懸念を表明されましたけれども、食監の方々が１年に１回事業所を回る。それすらも大変な状況にあるのに、さらにソフト面での指導までとなった場合に、今からかなりの準備をしていかないと間に合わない。

簡単に言いますと、人員増を考えるべき事項だったと思うのです。人員増が難しいことであれば、民間やＯＢの方々までの活用まで込みで、そろそろこのような検討会で提案があっていいのではないかという気がいたします。それから、大阪府の認証制度が基準Ｂと同等であると言いたいのであれば、厚生労働省との擦り合わせが必要だと思うのです。

それについてのプロトコル（手順、約束事）、そうやって擦り合わせをしていることがございますでしょうか。最後の最後になって、ＨＡＣＣＰの認証制度を取ったけれども厚生労働省がこれはＢとして認めないとなってしまうとどんでん返しになってしまうので、これは早いうちでいいからお話して進め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）**

　ありがとうございます。実際に厚生労働省の意見と、今回このわれわれが基準Ｂにあると想定していて作った認証基準が大幅にずれていると、何だったんだという話になりますので、今の内容はこの後で説明いたしますが、基準内容は現行の基準にも元々このＨＡＣＣＰの考え方に基づく基準がございましたので、それをもう少し分かりやすい形でアレンジして残したものと、ＨＡＣＣＰの基本であります実際の検証と証拠を残すことで対応できる「記録」を主に残していく、確認をすることを取り入れて、原稿基準を少し変えた形で取り入れておりますので。

基準Ｂの設定が極端な話、この方法じゃないとだめなんだ、いわゆる国が今承認している総合衛生管理製造過程承認制度のように、この手法じゃないと絶対だめですよというものにならない限りは、原則的にはＢの内容で網羅できるものとわれわれは想定しているのですが。ただ、国と、国が発信してくる情報とか、国がどういうことを考えているのかを確認していく必要があると考えておりますので、今実際に、国と会議をしてということは予想はしていなかったのですが、われわれも発信される情報をまめに聞くようにしますし、必要があれば問い合わせ等をして、状況を確認していきたいと考えております。

**上家健康医療部長**

　国が作り、それにこっちが合わせるつもりではなく、大阪府がこうしています、いかがですかと提案していきたいと考えています。

国には現場がないので、現場感がありません。中小零細企業と直接やり取りする場面がまったくないので想像ができないわけです。そういったところに対して、大阪府はかつてから認証制度という形で推進をしてきたし、それを修正して基準Ｂに合わせた形にするからこういう形であればできると思います、ということを提案していくことによって、国にこちらの制度を取り入れさせることは今であれば可能であると考えています。

国も具体的な方向を書き込み始めてからでは難しいと思うのですが、今の段階であれば、今日のご議論いただいて、こういう方向でいいとお示しいただけるようになれば、２月にもう一度、案の段階でお諮りした上で、国に提案をしていきたいと考えております。

**広田委員**

　私が気にしておりますのは、書類は簡単に揃ってしまうと思うのです。国に説明するときには、どのようにサポートして、どのようにソフト面を強化するかという部分の擦り合わせもし、大阪モデルの提唱という形でお願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ありがとうございます。

**小田部会長**

　私はあまり悠長なことを言っている余裕はないと思っています。先ほど部長のおっしゃったことは重要なのですが、われわれの分野では、農業史という歴史を研究するところがあって、その先生から常識は非常識であるとよく聞きます。例えば、江戸時代には海外の外交官がたくさん来ていたのですが、その夫人が馬車に乗って江戸の町をうろうろしていたところ、ある夏の日、夫人が大きな道端で、うら若き女性が素っ裸で行水をしている。びっくりして立ち止まったら、周りの人は自分のことを見ている。そのころ日本中どこでも銭湯がたくさんあって、庶民は素っ裸で銭湯へ行っていたのです。それが普通だったのです。

ところが文明開化になって、政府が慌てて「素っ裸になったらだめだ」というお触れを出した。これは戦争に負けた名門の会津藩の人たちが警察になって追い回したのですが、人々は最初何で追いまわされるのか分からなかったみたいです。今まで普通だったのにそれがたった半年で素っ裸がだめだ、恥だと浸透した。日本人というのはこういう傾向があるのだなと、学生も言うのです。

実は、われわれも同じことを経験しているのです。何だと思いますか。個人情報保護です。個人情報保護法が出た途端に、当たり前にあった名簿を作れなくなっているわけです。あっという間です。

今回のＨＡＣＣＰも政府が言った途端に、テレビなどで報道され、あっという間に一般の人に浸透し、一般市民が「あんたのとこの店、・・・」と監視するようなことになるということですよ。テレビなどでＨＡＣＣＰ、ＨＡＣＣＰ・・・と言ったら、半年です。

だからそんな余裕はないと思うのですよ。政府はやると言っているのだから、そんなに甘くないです。だから早めに手を打っておくほうがよいし、この認証制度については、大阪の事業者の方々の、ある意味では安全弁になるのかなと思いました。

**米虫委員**

　大変ですね、半年ですか。でもＨＡＣＣＰが、７１年に発表されました。私たちは防菌防黴学会という学会にいたので、ずいぶん前から知っていたのですけれども、世の中に浸透させたのは堺のＯ１５７事件。その事件が７月に起こって、そのあと大きく週刊誌や新聞に出た。それで予防の仕組みを、ということになり、次の９５年に総合衛生管理製造過程承認制度ができましたよね。それで９６年に事件が起こって、９７年には日本中の食品関係の人がほとんどＨＡＣＣＰがあるのは知っていたのではないですかね。少なくともそういうようなものがあるというくらいは。今の小田先生の話はものすごく含蓄のある話ですね。

今、皆さんの意見を聞いたのですけれども、私もいろいろな話を聞き、あちこちの会合を見ているのですが、北海道などは基準Ａ、完全なＨＡＣＣＰというものを、北海道ＨＡＣＣＰとしてやっているみたいです。しかも製品ごとで、製品認証ですので、商品につけるようにされています。東京は一般的衛生管理よりももっと下のレベルの認証をしているみたいなので、一番しんどいと言われています。月間ＨＡＣＣＰの雑誌を見ていましたら、さまざまな都道府県や主要な市がＨＡＣＣＰもしくはもどきをしていますけれども、ピンからキリまでです。前のＨＡＣＣＰ推進室長と話をしたときに聞いたのですが、それをどう評価するかという基準も難しくて、○×△にしてなくても、あるところは△、×だと言われると大変なことになりますから、それをどのようにするかというのはものすごく悩んでいるという話だったのです。

私は義務化という線では、今先生がおっしゃったみたいに、急速に推進されるのではないかなと思います。この大阪府の制度は施設認証ですよね。ところがＨＡＣＣＰの義務管理をいっているのは、品目認証だと思うのです。だから品目か施設かということが大きな問題になってくるだろうと思います。

それと大阪府の基準は厚生労働省がいう基準Ｂだと思うのですが、コンプライアンスの項もあって、結構細かく書いてあるので、基準Ｂにプラス、マネージメントシステム、だからＪＦＳでいうＣ規格的なところがかなり入っているのですね。

ただ、少し抜けているのは、トップの責任が抜けているのです。ずっと見てきたのですけれども、絶対にトップの責任を入れてください。本当に社長がやる気になる、もしくは一番上がやる気にならなければ、ＨＡＣＣＰにしろ、こういったものにしろ、進まない。それを入れたら、完全に基準ＢはＯＫになるという感じがします。各県いろいろやっていますけれども、大阪もこれを見ていたら何とかいけそうじゃないかなと私は思うのですが、言いすぎですかね。

**小田部会長**

　おそらくこの制度は、そういった大阪の多くの飲食店も含めて、結局安全弁になる可能性があると思うのです。ですから、本腰を入れてやっていく必要があると思います。なにせ個人情報保護法があっという間に普及してしまって、普通は集まったら名簿を作るのは当たり前だったのが今は名前を出すことすら難しくなってしまい、できなくなるようなことになっています。日本人は従順な国民で、キャンペーンを張られたらあっという間に普及してしまうので、政府がそういう方針を出した以上、ぜひやらなければならないなと思います。ということで、ご異論はないですね。

ご異論がないということで、次に認証基準案についてですが、そこの説明をお願いできますでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

お手持ちの資料2からご説明させていただきます。

認証基準の変更点についてご説明します。変更の概要は変更点①から⑤に示すとおりです。

①同じ分野について複数設けられていた項目を1つに集約したこと。②記録の作成と保管を選択から必須事項に位置付けたこと。③新しい項目を追加したこと。④必須項目数を増やしたこと。⑤その他、文言の修正や、より分かりやすい表現にするための補足を加えました。

２枚目に移ります。これらの変更・修正を経て、基準の項目数はこちらに示す数になりました。

衛生管理項目、コンプライアンスおよび危機管理項目ともに、全項目数と求める達成項目数に変更はありません。衛生管理項目の必須項目数は、飲食店営業および喫茶店営業、製造業、販売業、いずれも３項目増えました。コンプライアンスおよび危機管理項目の必須項目数は、飲食店営業および喫茶店営業と販売業が３項目、製造業が５項目増えました。

これから変更内容について具体的に紹介していきます。本日は飲食店営業および喫茶店営業を対象とした基準表を例に説明しますが、食品を製造する営業、食品を販売する営業についても、これから説明する変更内容と大きく変わりはありません。

では、まず衛生管理項目について説明します。表は新旧対照表になっています。上の段が旧、すなわち今現在運用している基準項目です。そして、下の段が新しい基準の案です。太字で書かれている内容が評価項目で、その下に細字で書いている内容が評価時の確認事項です。また、各項目の右上に必須マークのついているものは、その項目が必須項目であることを意味しています。

それでは、いくつかの項目を一つに集約したものから紹介します。これまでは、冷凍冷蔵庫にかかる項目を、冷凍冷蔵庫を備えていること、冷凍冷蔵庫に温度計を備えていること、始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしていることの３つに分けて項目を設定していました。これを、新しい基準案では、始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている、の一つに絞りました。集約の経緯としては、冷凍冷蔵庫の温度確認をしているということは、冷凍冷蔵庫を備えていることと、温度計を備えていることが大前提であるため、別立てて項目設定する必要がないと考えたからです。

つづいて、作業台にかかる項目です。これまではステンレス等の調理台が備え付けられていることと、作業台の数と大きさが十分であることを、それぞれ別の項目として設けていました。新しい基準案ではこれを集約して、作業台はステンレス等耐水性の材質であり、数と大きさが十分に備えられている、としました。これについては、評価項目、確認事項ともに、2項目を合わせた表現にしているので、内容に変更はありません。

つづいて、客席の清掃にかかる項目です。これまでは、客席のテーブル・椅子を毎日清掃している、客席の床を毎日清掃していると別の項目として設けていましたが、新しい基準案ではこれを集約して、客席の床・テーブル・椅子を毎日清掃している、としました。こちらも、先ほどと同じく内容に変更ありません。

つづいて、記録の作成・保管を必須事項に位置づけたものを紹介します。これまでは、記録の作成を選択制、すなわち、必ずしも記録を作成していなくても従業員への聞き取りによりできていることを評価していた項目がいくつかありました。ＨＡＣＣＰによる衛生管理ではきちんとできているか、改善すべき点がないかの振り返り、すなわち、実施状況の検証が必要になることから、記録を必須事項にしました。

まず、トイレの清掃にかかる項目です。これまでは、トイレは定期的に清掃を行い清潔に保っている、としていましたが、清掃を行うことはすなわち清潔に保つことであることから、新しい基準案では、トイレは清掃をおこなっている、に変更しました。また、頻度についても、毎日おこなうべきであると考え、定期的に、から毎日に変更しました。これに対する確認事項は、これまで記録票があること、または１日１回清掃し、記録していること、あるいは共用トイレで清掃委託している場合は、業者の記録を残していること、としていましたが、いずれもトイレの清掃記録を求めている内容であることから、新しい基準案では、1日1回以上清掃し、その結果を記録していることに集約しました。

防そ・防虫にかかる項目です。必要に応じ、そ族・昆虫の駆除を実施している、の項目の確認事項を、これまではトラップ等の設置を確認、業者委託している場合はその実施記録を確認、としていました。新しい基準案では、業者委託ではなく、事業者自身が、そ族・昆虫の駆除対策を実施している場合であっても、記録の作成を求めることにしました。

食材の納入にかかる項目です。納入品は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っているかを項目の確認事項として、これまでは、品質等の確認を行っていることまたは記録票があることを確認、としていました。新しい基準案では、品質等の確認を行い、その結果を記録していることとし、記録を必須事項にしました。

つづいて、作業開始前の健康チェックを行っているという項目の確認事項について、これまでは、健康チェック表を作成し自主点検を行った結果を記録している、記録等を備えてない場合は方法について聞き取りし確認、としていました。新しい基準案では、記録等を備えていない場合に関する記述を削除し、記録を必須事項にしました。

つづいて、手洗いの方法を周知している、という項目の確認事項について、これまでは衛生教育で行っているのであれば、その記録または聞き取りにより確認としていましたが、新しい基準案では、手洗いの方法について衛生教育を行っていることに変更しました。衛生教育の実施については、この次の項目で記録の作成を必須事項としています。すなわち、この項目では、衛生教育の実施記録または手洗いの手順を示した紙を確認することとしています。

従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施しているという項目について、これまでは（食品衛生学）とつけていましたが、そもそもこの項目が衛生管理項目に該当することから、あえて食品衛生学をつける必要はないと考え、これを削除しました。確認事項も、記録または聞き取りにより確認から記録していることに変更しました。

つづいて、器具等の洗浄・殺菌の方法を決めているという項目では、確実に決められた方法を実施できるよう、新しい基準案では、器具等の洗浄・殺菌の方法を決め、手順書を作成しているにしました。これに伴い、確認事項もマニュアルやルールを決めているかを、聞き取りから、ノートに書き留めたうえで従業員全員がいつでも確認できるようにしていることに変更しました。なお、作業手順書の作成は、確実な衛生管理をおこなううえで重要であることから、この項目は必須項目にしました。

食材等の保管管理の方法に関する項目も同様に、手順書の作成、すなわちノートなどに書き留めていることを確認することとしました。こちらの項目も、先ほどと同じ理由から必須項目に設定しています。

つづいての変更点、新たに追加した項目をご紹介します。飲食店営業および喫茶店営業に対する基準では、新たに４つの項目を追加しました。なお、追加した４項目はいずれもＨＡＣＣＰによる衛生管理を実施するうえで、重要な意味合いをもつ項目であることから、必須項目に位置付けています。

一つ目です。調理工程の中でどこが衛生的に重要な点であるかを把握して、管理項目と管理基準を設定している。把握した重要な点、すなわち殺菌や加熱などで管理すべき項目を決め、管理基準を定めていること。この、「衛生的に重要な点」とはＨＡＣＣＰにおける重要管理点を指します。この項目では、調理工程の中で食中毒などの危害の発生を防ぐために重要な点、例えば殺菌工程や加熱工程などの重要な工程を把握し、危害の発生を防ぐために、その工程でどのように管理するのか、例えば、加熱の温度や時間、何分以内に温度を上昇させるのか、といったように、管理基準を定めていることを求めています。この項目に関連して、次の項目に移ります。

前項目の重要な点を適切に管理して記録している。前項目で定めた管理項目について、管理基準から外れていないか点検し、その結果を記録していること。なお、基準から外れた場合は、改善のために行った内容も記録していること。

先ほどの項目では、衛生的に重要な点に関する管理項目と管理基準を定めること、としましたが、定めるだけでなく、それについて、点検を実施し、その結果を記録することをこの項目で求めています。

これらの二項目は、ＨＡＣＣＰにおける重要管理点の設定、管理基準の設定、モニタリング、改善措置の内容を盛り込ませたものになります。専門用語を使わずに、このような形で表現しました。なお、食品を販売する営業についても、同じ項目を必須項目として新たに追加しています。食品を製造する営業では、これまでの基準にもすでにこの二項目が入っていました。ただし、必須項目ではなかったことから、必須項目に位置づけたこと、また、点検結果の記録まで求めた点が変更内容となります。

つづいて、新たに追加した項目の３点目です。記録類の保管期限を決めて管理している。記録類の保管期限を決め、整理して保管していること、です。

ここで資料３をご覧いただけますでしょうか。Ａ３サイズの一覧表になるのですが、一番左の項目が評価項目、その右の欄には記録・書類と書かれた欄になります。ここの欄に〇印がついている項目は、先ほどまでに説明した、評価時に記録もしくは手順書を作成していることを確認する項目になります。これらの項目について、記録の保管期限を決め、整理して保管していることをこちらの新しく追加した３点目の項目では求めています。

資料２に戻ります。新たに追加した項目４点目です。記録類に記入不備がないかどうかを定期的に確認している。記録類に記入者以外の確認者のサイン、もしくは押印があること。従業員が1名しかいないなどの理由により、記入者と別に確認者を設けられない場合は、記入時と記録確認時、両方のサイン、もしくは押印があること。ＨＡＣＣＰによる衛生管理をおこなううえで、記録を作成していることはもちろんのこと、その記録を見直し、正しくできているか、改善すべき事項はないかを振り返ることが求められます。したがって、これらの項目についても、必須項目に位置づけました。記録にかかる以上の2項目は、食品を製造する営業、食品を販売する営業でも同様に必須事項として追加しました。

つづいて、文言の修正や補足に関する変更内容について説明します。

冷凍冷蔵庫内で食材と半製品、製品を区分けし保管している、の項目に、「ドリップなどで汚染しないように」という文言を補足しました。

調理場は禁煙にしている、の項目の確認事項で、これまでは、従事者へも聞き取りし確認としていたものを、新しい基準案では、従事者がそのルールを認識し守っていることと、より具体的にしました。

食材の納入時には従事者が立ち会うなど、衛生管理体制がある、という項目の確認事項で、これまでは納入時の状況を聞き取りとしていましたが、新しい基準案では、納入時の管理ルールが決められていること、とより具体的にしました。

食中毒予防のためにレバ刺しや鳥刺しは提供していないという項目では、レバ刺しは法律で禁止されたことから、鶏刺しや鶏タタキに変えました。

作業前および用便後は必ず手指を洗浄し消毒しているという確認事項を、従業員に、いつ、どのように手洗いを行う必要があるのかを聞き取りし確認としていましたが、手洗いのタイミング、手順についてルールを決めていることと整理しました。

つづいて、コンプライアンス・危機管理項目についてご説明します。コンプライアンス・危機管理項目では、複数項目を一つにまとめたものや、新たに追加した項目はありません。

まず、必須項目に追加した項目について紹介します。

ルールやマニュアルを必要に応じて見直しを行っているという項目を必須項目にしました。ＨＡＣＣＰによる衛生管理では、自身が取り組んでいる衛生管理を振り返り、見直すこと、すなわち検証が重要であるためです。確認事項も、これまでは、会議録などの記録や聞き取りし、見直す検討がなされているか確認、としていましたが、新しい基準案では、会議やミーティングなどの機会にルールやマニュアルの見直しがなされていること、とより具体的な表現に修正しました。

お客様からの相談、苦情、事故処理のための体制があり、対応した記録を残している、の項目も、検証の資料として重要な項目であることから、必須項目にしました。確認事項に変更はありません。

さらにこの項目に関連して、お客様からの相談、苦情、事故の原因究明と再発防止に努めている、の項目も同様の理由から必須項目にしました。確認事項では、これまでは記録がない場合は、聞き取りにより確認とありましたが、新しい基準案ではこの文言を削除して記録の作成を必須事項としました。

その他の変更内容です。お客様の健康の保護等を第一に営業をおこなうことを社訓等で明確にしている、という理念にかかる項目について、「施設全体で自主衛生管理に取り組むことを」という文言を補足しました。ＨＡＣＣＰを含め自主衛生管理は、一部だけでなく施設全体で取り組むことが重要であるためです。

アレルギーに関し７品目の表示を明記したメニュー等を備えている（すべてのメニューでなくてもいい）の項目について、これまではお子さま用のメニューのように、リスクの高いメニューだけにアレルギー表示をおこなっている場合でも「可」としていましたが、アレルギー表示を広く先行させたいという思いから、新しい基準案ではすべてのメニューでなくてもいい、の文言を削除しました。

以上、飲食店および喫茶店営業にかかる変更内容についてご説明しました。食品を製造する営業、食品を販売する営業ともに変更の内容は今説明した内容と大きく変わりありません。変更内容は、今説明した内容と大きく変わりありません。変更内容は資料３－５に記載していますので、ご参照ください。以上です。

**小田部会長**

　ご説明ありがとうございました。それでは今認証基準案について、説明が多岐にわたっているので、これをすべて理解していたのではなかなか難しいのですけれども、特にここのところがどうですか、というのがありましたら。広田委員いかがでしょうか。

**広田委員**

　実は農林水産省の補助事業に関わっておりまして、自治体ＨＡＣＣＰといわれるものすべてなのですが、チェックリストから一歩も外に出ていない。例えば石鹸がありますかという問いかけがありますが、本当の目的は手を洗浄することですから、石鹸でなくてもいいですよね。高圧の洗浄水でもいい。最終の達成目標を示すのが基準だと思うのです。

それに対して、大阪府の認証制度もずいぶん工夫がみられているのですけれども、いまだに「あり・なし」、結果だけを問うています。基準Ｂがでてきたときに、チェックリスト方式から外れて、思考過程を問うような、最終目標の達成のためどのようにするかはあなたが考えなさいという方式に移られたときには、非常に不利になると思うのです。

そこは、そろそろ練り直しを考えてみたらかいかがでしょう。このままいけばチェックリスト方式で企画しても、手順書を別に出しているというアドバンテージがあるのです。そこで考え方を示していますよと、彼らは言い逃れができるのです。それに対して、大阪府は手順書がないので、なぜここでこれをやらないといけないのか、最終到達目標が何であるかというのが明確でないのです。ここは今からでも、準備を重ねていかなければいけないでしょう。

**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。今回の認証基準は、事業者がやはりふだんの業務の中で使いやすいもの、この内容であれば衛生管理状況を確認していけるというところを第一に考えております。

広田委員がおっしゃった、では何のためにそれをするのかという、それはとても大事なことで、その理解があるかないかで、やはりどれだけ管理ができるのかと。進んでいくところが、まったくスピードが違いますし、深さも変わってくるとは思います。

ただ、今、基準をいきなり一足飛びでその形にもっていくのは正直難しい。ＨＡＣＣＰもやらなければいけない。ＨＡＣＣＰ自体が元々自分たちでどうすべきかを考えて、管理プランを立てていくというのが、本質ではあるのですけれども。まずは今やっていることをＨＡＣＣＰの枠組で考えさせなければいけない。けれども、事業者にはまずＨＡＣＣＰとは何ぞや、そういう管理をしているということを自分たちで確認する習慣をつけさせることがまず先決だと考えております。

ですから、今の段階はこのチェック、〇×のチェックリストの形でまず運用を始めまして、ゆくゆくは手順書というものも、各項目に対するこういうようにしなさいよという手順書にしかすぎないのですが、それの前段階として衛生管理のためにはどういうことをすべきかという、導入のような内容も、次のＨＡＣＣＰを含めた変更後の認証基準の手順書には、導入の部分でそのようなお話も少し入れ込んでいきたいとは考えております。

ゆくゆくはこの認証基準はずっとこのままというわけにはまいりませんので、またそのあたりは、状況もＨＡＣＣＰの義務化が進んで、運用が進んだときには、実際おっしゃられるような形にしていくのは、今の形で続けていくのがいいのかというのは、それは随時、こちらも検討を重ねて制度というものをより良い形で続けていく必要があると思っておりますので、今後の検討材料にはさせていただきたいと思います。

**広田委員**

　まず、チェックリスト方式は非常に運用がしやすいのは、食監の方々が訪問したときにあり・なしでいけるので、食監の方々が説明する必要がない。食監の方々の作業用にするにはとてもいい方式だと思うのです。ただＨＡＣＣＰとなりました時には、運用面が問われていると思うので、その時には食監の方々になぜそこに石鹸があるべきかというところを、説明していただかなければいけない。ということで、このチェックリスト方式は非常にいいものだと思うのですが、将来は、最終達成目標を示す方向に走りながらで結構です。共に考えていきませんか。

**上家健康医療部長**

　今の段階でこれでいいのかどうかの分を含め、今日、いただいたご意見を元に、どこまで方向を変えていけるか、検討させていただきたいと思います。

**小田部会長**

　いかがですか。淡野委員。

**淡野委員**

　少し枝葉で申し訳ないのですが。１６ページの２０番、何か目立つのですね。例示として、食品の中心温度が７５℃に達していることとありますが、ご説明ではノロウイルスの場合は８５℃だったのですが、７５℃、これを書く必要があるのかなと。そうかといって、難しいですね。ただ、私は目立つので「７５」は消したほうがいいのではないかと、細かい話ですみません。

また確かに先ほど広田委員がおっしゃった考え方が必要だと思うのですけれども、われわれ実際に認証機関としてやっている立場とすれば、手順書はどこかで作ってもらって、「そのとおりやっています」と。あとはチェックリストのほうで取っていただけるようにがんばっていただく。それで時間ぎりぎりです。

うちは審査員が８人おりますけれども、まだ２００件いっていないのです。その内の何割かうちの協会かは分からないけれども手一杯です。これを２、３年のうちに全部大阪版の認証ということになれば、うちとしても本腰を入れて人を雇わないといけない。もしくは認証制度、ＨＡＣＣＰを取れたらいいのだとなるのであれば、採用する必要もないし、そこらの方向も考えて今後方針を決めていただければと思います。

**小田部会長**

　よろしいですか。

**事務局（安部）**

ありがとうございます。ご意見としてこちらも検討させていただきます。

**小田部会長**

　山本委員、いかがでしょうか。

**山本委員**

　私どもは今店内の百貨店の表示を厳しく見ていますが、最後のアレルギーに関する表示は、飲食店営業・喫茶店営業の事業には、表示は確かにないと思うのですが、これを項目に入れると非常に難しいと思います。コンタミネーションを含め、中華料理屋などは非常に難しいと感じます。

**小田部会長**

　よろしいですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　はい、この点に関しては選択項目にさせていただいております。もちろん難しいことではあるのですが、今の消費者の状況等を踏まえて、この項目はコンプライアンスの面で、あったほうが良いということで、設定させていただいております。ここを目指して頑張っていただきたいという思いで設定させていただいている項目です。

**小田部会長**

　榎本委員、いかがでしょうか。

**榎本委員**

やはりわれわれの業界で言わせてもらえば、少し難しいので、簡単にできるような形からまずもっていけないと、これだけの項目があったら少し悩んでしまいます。先ほど先生が言ったようにやはり皆に意識を持ってもらうのが一番大事ですから、それから国が本当に厳しくするということを、まず皆さんに分かってもらわないと、やはり説明会などになかなか出てくれないと思うのです。

**小田部会長**

　いいですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。既存の基準を生かした形ということで、今認証を取っておられるところがステップアップしやすい形では、基準を検討させていただいたのですが。

確かに必須項目は増えておりますし、そういう意味で、余裕がないというところはあるのかもしれません。ここはわれわれとしても、丁寧に説明する機会を持たせていただきまして、その中で「基準がこうだ」だけでなく、「この基準にはこういう意味があるのだ」というところを含めながら、理解を得られる形で進めてまいりたいと思います。

事業者の実際認証をとられる皆さんについては、とりあえず必須はたくさんあるのですが、できるところから始めてもらって、できらたら次の必須項目を増やしていっていただくという形で、たぶんいきなり１週間後にできるようにしてくださいというのは難しいですし、意外とチェックしてみたら、ここまでやっていたらできるという項目がたくさんあると思いますので、そのあたりは事業者の皆さんが自分で見てもらえるような、理解してもらえるような働きかけもこちらから努めてまいりたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

**小田部会長**

　よろしいですか。吉田委員、いかがでしょうか。

**吉田豊委員**

　質問なのですが、従来からの認証制度でも同じことが言えるかも知れないのですが、記録する媒体はすべて紙媒体が前提とお考えなのか、私はパソコン等で残しておくことも可能ではないかと思うのですが。ただ、資料中に記載している評価時の確認事項では、各自のサインや押印という注意書きもございます。すべて紙媒体なのかという感じを受ける。そのへんの整理はどのようにされておられるか、お伺いしたい。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　電子媒体でも構いません。ただ電子媒体の中に誰々とお名前を入れていただくことと、できれば最終的には紙に打ち出してハンコをというのが、一番分かりやすいのではないかという思いはあります。

電子媒体の場合は、その確認、誰が見たのかという名前は入れるのですが、では見たことを確認したというところが難しいので、そこについては、実際の運用までには少し具体的なプランを示させていただきたいと思っております。もちろん、紙でも電子媒体でも混合でも、事業者さんの使いやすい形と、あと実際認証機関に見てもらうときに、認証機関もチェックしやすい形で提示していただければ、その形は問わないつもりではおります。ただ、電子の場合は、われわれも細かいところまでは想定していなかったところがございますので、運用開始までにはそこはきちんと整理して、運用上のトラブルとならないようにしておきたいとは思います。

**吉田豊委員**

　ですから、そういう電子媒体も可であるということでよろしいですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　はい、結構です。

**米虫委員**

　先ほど座長が言われた７５℃の項目の件なのですが、ものすごくいい文章なのです。でも、現場では１００％できません。私は、サンチャンＨＡＣＣＰというのを考えておりまして、そのときの発想からいったら、一番先に必要なのは提供品目なのです。提供品目としてどんな品目を出しているかというのを、全部リストアップしてもらわなければだめなのです。その中でＣＣＰがあるものを探すということになるのです。

私がもし指導で行くのであれば、全部ＣＣＰをなしにします。全部ＰＰ、ＰＲＰでもって監視できるようにしなければ、どうしようもない。だからこれを真面目にいこうと思うと、全部の品目を出して、その全部の品目の調理工程をきちんとして、その中でＣＣＰ案を考えたわけでしょう。

ところが、先ほどの中華料理店ですが、中華料理の話でいえば、ある時は肉を炒めるし、あとはチャーハンをやるし、何かする。その時に見ている重要な点は書ける。管理基準を決める、これも書ける。それの記録をどうするのですか。はじめにチャーハンを作った、はい、温度はＯＫです。次、肉を炒めました、ＯＫですと。いちいち記録できないです。

これはＨＡＣＣＰが少品目大量生産に則り書かれているからです。イギリスで行われた「Ｍｙ　ＨＡＣＣＰ」というのを日本でもすることになって、山口大学の豊福先生が担当したのです。豊福先生はそれを実際にするときに、大阪の辻調理師専門学校に行ったのです。それで朝、従業員全員の体温が何度ですか、体調はどうですかと全部聞いているのです。それが一枚の紙で出てきたので、「君、絶対にできないぞ」と言ったのです。なぜかというと、「１日に調理場に何人入るのですか、それは毎日だろう」と。となると書類はどうなっていく。

現場で本当にできることでないと、先ほどの吉田委員が言ったことと一緒になる。それから検査のことも言っていたけれども、実際の現場でどうしたらできるかということを考えないといけない。

温度というのは管理項目としてはとてもいいです。しかし実際の温度を見なくても、肉を焼いていくのであれば色がぱっと変わったら分かるわけです。だから官能検査をもっと使えるように言ってあげないといけません。皆現場の人は、チャーハンだったらこれぐらいでこう米が飛び上がって、熱が入ってパラパラになっているというのは感じている。原則としてはこれでいいと思うのですが、でも、現場で実際にできることということを、難しいかと思いますが、もう一度考えるべきだと思っています。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね、評価内容のところをもう少し現場の実情に即した形にもっていくという解釈と意見ということでよろしいですか。

**米虫委員**

　多品種少量生産ということです。チャーハンを作るのも１日に何回作るかと。例えばニッスイが作っているみたいに一度に大量に作っているのだったらこれで済むのです。

　実際見たときの様子を見て考えましょう。そうしないとうまくいかない。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　では、この項目についてはもう飲食製造販売というところで、それぞれの立場にたったＨＡＣＣＰプランの肝となるところを、もう一つ現場に即した形で見直さなければいけないというご意見ですね。

**米虫委員**

　私は、提供食品一覧表みたいなものにそれぞれの原材料が何かというそんな表がなかったらだめかなと思います。後はアレルギーチェックと、最終的にこんなところを見るという項目があって・・。具体的には分かりませんが、僕らも食に関する仕事をしているのでそんなのを考えていこうと言っているのですよ。

**上家健康医療部長**

　今回は行政側が今あるものから作るとしたらという案をご提示したわけですが、いくつかは現場に即していないということ、それから管理者の責任が明確に打ち出されていないということ。いろいろご指摘いただいてはおりますけれども、現場に即した案にするためには、現場の方と一緒に案を作っていかないと、これ以上私たちには知恵がないかと思うのです。次の２月までにこの案をブラッシュアップしようとすると、作業に現場の方にお手伝いいただかないと、もうこれ以上できないのかなと思えますので、どういう方にご意見を聞けるかということを、個別にまた後ほどご紹介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**

　後ほど全体をまとめていただこうと思いますけれども、座長からいくつか質問させてもらいたいのです。

一つは先ほど言ったように、例えば学生さんがたくさん来る店は、彼らはＳＮＳですぐにぽんと広めてしまう。その時に例えばテレビでＨＡＣＣＰが大きく扱われていると、この店はどうなっている、いや取っていないとなると、とたんに汚い店みたいに思われてしまう。そういうことにはならないようにしてほしいのです。

またもう一つは国に言ってもらわなければならないのですが、ワイン認証制度ができたのですが、事実を全く無視した形です。何年も何年も苦労したぶどうが認証されないのです。このようなことには、ならないようにしてほしいです。

大阪府は東京に続いて大きな都市なので、大阪府の発言というのは非常に大きい意味を持っているわけですから、皆が困らないように国に発言して欲しいです。

だから、例えば先ほどの個人情報も、そこまでしなくていいのですよと。今頃、言わないでくださいと。日本人は重たがる国民なので、こう言われると、その次を考えてしまうわけです。だから、現場がストレスを抱えるような、そんなことにはならないように、守ってあげてほしい。そういうスタンスでぜひこの制度を考えてもらって、飲食店の駆け込み寺にもなってもらいながら、プラスとして、うまくいけば認証を増やしてもらって、「こころちゃん」マークもたくさんつけてもらうと。こういう風になるといいのではないかと思います。

**広田委員**

　その前に少しよろしいですか。先ほど淡野委員から７５℃１分、どうも気にかかって仕方がないと。私どもも同じ気持ちでおりまして、７５℃１分とは、例えばひき肉を使ったハンバーグなどの場合にはそれを求められるわけです。しかし、フレッシュネスバーガーのようにクリーニングして、肉の外側の汚いところを削りとってハンバーグを作っているところもある。

だから、米虫先生のおっしゃるとおり、ＰＲＰでいくらでも守られていけるのです。それを指導できる食監であり、認証機関になるように、ガイドしていっていただきたいです。でないと、７５℃１分が独り歩きしていく。食監が温度計を持ってきて「違うじゃないか。７５℃１分、達成できていないじゃないか」という指導をすると、まるきり現場感覚と指導が乖離していくことになるわけです。

**小田部会長**

　他何かありましたら、今のうちに言っておいてください。

ところで、私はよく生ガキにあたるのですが、ＨＡＣＣＰの点では生ガキはどうなっているのですか。

**米虫委員**

　出荷前にロットごとではないですが、基本的には検査をして、大腸菌がゼロ、一般生菌数いくら以下という状況の場合は出すようにしています。三重県ではカキ養殖の海域の調査を定期的にしていて、それでもってＯＫというのを県のホームページで出すようにしています。広島県については知りません。

**小田部会長**

　個別ではいろいろとあると思うのですが、何せ大阪はこういう飲食店、販売業者を守るという立場を、やはり鮮明に出してもらえればうれしいなと思います。米虫さん、いかがですか、これについて。

**米虫委員**

　まさにそのとおりだと思うのです。先ほど言いましたが、今まで少品種大量生産での品質管理というのは割と確立されていたのです。その後、多品種少量生産になった時に、量的品質管理でいろいろ皆さん考えたのが、同じ工場で物を作っているじゃないのと。同じ装置に同じ工程で作っているのですね。

問題が変わるのです。いわゆる工程がどうなっているか、装置がどうなっているかという、そちらをベースにして管理すべきだということになって、それが世界的にも一応ＯＫになっているのです。

だから、この今のここの書き方が調理工程のうんぬんと言われているけれども、もう少し考えられるかと思います。品目名ではなく、どういう装置がありますか、その装置を使ってどういう工程で作っていますかと。だから油あげの工程だったら、油の温度が何度になっているとか、それで食材を入れたあと何分間で元にもどるかという、それはマクドナルドから始まって、皆さんその辺りのデータをお持ちなのです。

そのことを知っていたら違う感じになるのかなと思います。具体例を作ってあげたらできるかなとは思うのです。その具体例を私たちは作りたいのですが、なかなか現場にそれを聞くのは大変なんです。皆教えてくれないのです。皆ノウハウを持っているのだけれども、ノウハウのところは言わないのです。また聞いたとしても表に出したらだめなのです。

そのような状況があるので、本当に現場がどのようにしてできるようにするかということだと思います。百貨店もそのあたりは大変でしょう。でも、同じパターンで考えたらたぶんできると思うのです。品目ごとでとなると、毎日変わるのです。作っている工場の装置やら工程は大体同じ、かなりましなのです。だからそのところの管理を考えるということになってくると思います。

だから今までの、少品種大量生産でない頭で考えていかないと、現場に合わないかなと思います。少し時間的には切迫していますけれども、そういうニュアンスは持っておいたほうがいいと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね、それを取り入れたうえで、基準を変えて運用するという形でやっていかないと、また次の段階でもう一度変えなければという理論になってくる議論になるかと思いますので。

そこはわれわれも限られた時間ではありますけれども、今のご意見を元にもう一度、この２０、２１のところが、今回の変更で一番大きな肝となるところだと思いますので。そこはきちんと目を入れてやらないと、魂を入れてやらないといけないと思います。また今後もご相談させていただくことがあると思いますが、委員の皆さま、よろしくお願いいたします。ありがとうございます。

**小田部会長**

　それではまだご意見はいろいろあるかと思うのですが、ここまでにして、このあとのスケジュールを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）**

　資料１の右下の部分にスケジュール案ということで、今回の事業者あり方検討部会のご意見を踏まえまして、次回の２月に開催を予定しております事業者あり方検討部会にて、今いただきました特に基準の２０、飲食店の２０番２１番のところをもう、少し現場に即した形で、現場で使える内容に変更させていただいた案を、こちらでもう一度お示しさせていただきたいと思います。

そのほかのご意見についても、基準の中で少し今回の意見を踏まえて、微修正を入れるものもあわせてお示しさせていただきたいと思います。その内容と、あと実際この基準を踏まえて運用していくための制度、原則的には従来の制度・運用の方法をそのまま踏襲する予定にはしているのですが、やはり今回基準が変わったところで、少しそこももう一度検討しなければいけない事項もございますので、こちらについてまた事務局からの案を提案させていただきます。

そのあと、そこで皆さんのご承諾をいただければ、３月の食の安全安心推進協議会で報告ができるようにがんばって準備を進めてまいりたいと思います。目標としては平成２９年度中にこの変更の内容を公表しまして、変更後の内容で運用を開始できるように準備してまいりたいと思います。よろしくお願いいたします。

**小田部会長**

　よろしいでしょうか。それでは次の議会につきまして、その他について事務局からお願いしたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　事務局から１点、お願いがあります。大阪府食の安全安心顕彰制度についてです。前にもポスターを貼らせていただいているのですが、この制度は食品の生産から消費にいたるすべての段階で、食の安全だけではなく、食の安心という視点も盛り込んで優れた取り組みをおこなっている事業者や消費者の方々を顕彰する制度になります。

今年、今回は第５回目となりますけれども、これまで消費者部門で５団体の方、事業者部門で１７の団体又個人の方を顕彰させていただいています。昨年度は皆さまご承知のとおり、地域の自主衛生管理を推進された和菓子店の個人営業者の方や、大手機内食企業の方、農業協同組合、研究機関など、幅広い分野の方々の顕彰をおこなっています。すぐれた取り組み・活動にスポットを当てて、食の安心安全の取り組みを活性化させていきたいという目的で始まった制度でありますので、委員の皆さま方には、積極的にご推薦いただきたいと考えております。どうぞよろしくお願いしたします。

**小田部会長**

　メールで推薦の依頼がきておりますので、またよろしくお願いします。これ以外にご質問やご意見がなければ、これで今日の審議は終わりたいと思います。２月にまた日程調整をさせていただいて、本部会を開催しますけれども、それまでには具体的な提案が大阪府からあると思いますので、よろしくお願い申し上げます。それでは、事務局にお返しします。

**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。今日いただきましたご意見は私どもでまた精査させていただきまして、現場で使えない基準を作っても意味がございませんので、しっかり現場で使えるようなものを反映させて、次回にはお示しさせていただきたいと思っております。またＨＡＣＣＰの普及につきましては、行政だけでは当然できるものではございませんので、衛生関係の団体や業界と一緒になって進めていきたいと思っております。

ぜひとも皆さんご協力、ご支援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）**

　本日はまこと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。

（終了）