

平成 30 年度 第 2 回山形県食の安全推進会議

【開催概要】

開催日時 平成 31 年 2 月 28 日（木）14:00～15:30
開催場所 山形県庁 講堂
出席委員 岸昌子、横尾峰子、佐藤美紀子、石川修（代理）、工藤隆弘、黒澤ちよ子、
長谷川正芳、高橋健一（代理）、蔵増由加里、川崎禮子（代理）、
鈴木素治（代理）、藤科智海（順不同、敬称略）

【次 第】

- 1 開会
- 2 挨拶
- 3 協議
 - (1) 平成 31 年度山形県食品衛生監視指導計画（案）について
 - (2) HACCP に沿った衛生管理の制度化について
- 4 閉会

【議 事 録】

(1) 平成 31 年度山形県食品衛生監視指導計画（案）について
(事務局)
－資料に基づき説明－

(座長)
説明の内容について、質問・意見等はないか。

(委員)
4 月 1 日から山形市が中核市となり、県から業務を移譲されるということで、消費者としては、住民に身近な保健所などが慣れていないところになるため、少し不安がある。県と市がどういう住み分けをするのか、山形市にどういうことが移るのか、様々な説明文書を見てはいるが、分からないところがあるので教えてほしい。

(事務局)
4 月 1 日から山形市が中核市に移行することに伴い、山形市は保健所と食肉衛生検査所を設置することになり、2,400 件程度の事務が県から市に移譲される。食品の営業許可、旅館・理容店等の許可、動物愛護センターの運営等が移譲となる。現在村山保健所で行っている業務の大半について、山形市内に関するものは山形市保健所に移行することになる。

例えば飲食店の許可であれば、店の場所によって申請する保健所が決まる。天童市在住の方が山形市に店を出す場合は山形市保健所に申請することになる。

山形市では、ホームページに移譲される業務等の情報を掲載するなど、情報発信しているところ

ろと聞いている。

(委員)

資料1-1の「食品の安全を取り巻く状況」の中の「不適正表示の農水畜産物加工品が産地直売所等で販売」とあるが、この辺の状況を教えてほしい。

(事務局)

産直施設における不適正表示の代表的なものは、漬物である。農家の方が漬物を作り、商品化して産直に出す場合でも、ラベル、食品表示をしなければならない。例えば醤油漬けのように醤油を使ったものについて、醤油に小麦が含まれている場合には「小麦を含む」という表示が必要になるが、それが欠落している場合が非常に多い。期限表示を間違えるということも若干あるが、ほとんどはアレルギー表示の欠落である。

(委員)

県内には、市を中心とした8つの地区に食品衛生協会が組織されている。食品衛生協会には、それぞれの業界を代表した600名の食品衛生指導員の方がおり、営業許可更新時の現地調査・指導等を行っている。同業者の施設に指導に入らなければならないということなどから成り手には苦勞しているが、営業許可施設は行政だけでは対応しきれない数であり、食品衛生指導員には、食の安全に関してたいへん活躍いただいている。

山形市の中核市移行に関しては、これまでは村山保健所内で、山形地区食品衛生協会（山形市・天童市・上山市・山辺町・中山町の会員により構成）を運営してきたが、中核市移行後は、山形市からの委託を受け、霞城セントラルにも事務所を設けることとしている。このため、山形市内に関する営業許可の申請等については霞城セントラルに、天童市・上山市・山辺町・中山町については、従来どおり村山保健所に行っていたことになる。

二重行政のように思われるかもしれないが、食品衛生協会は、任意の団体であり、食品関係業者の自主的な参加により成り立っている組織である。山形地区食品衛生協会から山形市が抜けてしまうと、他の2市2町では立ち行かなくなるくらい山形市内の業者が多い。このため、許可等権限は山形市保健所と村山保健所に分かれるが、山形地区食品衛生協会については、山形市として独立することなく従来どおりの組織ということで進めている。

食品衛生指導員は、特別の権限を持っているわけではない。会員の施設での衛生管理についての指導、教室の開催など、様々な活動を地道に行っている。

(委員)

賞味期限の表示方法について、5月から元号が変わるということで、複数業者から「01年5月」という商品が納品されたことがあった。何という元号になるかわからないが、和暦で「01年」であることには違いないという考え方である。その業者には「2019年5月」という表示をするようお願いをした。これについては、どのようにすればよいか。

(事務局)

西暦で表示すると混乱を最小限に防げられる。

(委員)

資料1-2の2ページ、1の一番下の「輸入された原材料を使用する食品製造施設に対し、受入検査に係る指導を強化」の受入検査とはどのようなものか。

(事務局)

受入時のチェック表の活用による検査である。項目としては、例えば、包装が破れていないか、要冷蔵品であれば冷蔵されているか、表示はしっかりされているかなどである。

(2) HACCPに沿った衛生管理の制度化について

(事務局)

—資料に基づき説明—

(座長)

説明の内容について、質問・意見等はないか。

(委員)

HACCPの導入にあたっては、社長が意気込んで、一人で導入できるような制度ではない。会社、社員全体が皆いっしょになって進めていくことで成り立つ。まずはHACCP導入チームをつくるようなイメージになってくると思う。そのあと、HACCPの12手順7原則ということで、資料作成、従業員の衛生管理を進めていくことになり、こういったところを、県食品衛生協会のほうでフォローするということか。

(事務局)

HACCPについては、営業者の方のしっかりとした判断がまずベースとなって進んでいくと思うが、HACCPの中身については、食品衛生協会というよりも保健所のほうに相談いただきたい。

(委員)

HACCP導入について、一部、製造ラインを直さなければならないといった場合の融資関係も何か出てくるのか。

(事務局)

HACCP支援法という法律があり、今回の配布資料にはないが、融資の制度などもある。

(委員)

7原則というのは、計画作成、重要管理点の決定、モニタリング、検証、記録まで全て事業主

が行うということかと思うが、その記録が事実かどうかという法的機関の検査についてはどうか。

(事務局)

HACCPに基づく衛生管理については、しっかりとした管理をして、記録をつけていただくことになるが、その確認については、営業許可の更新の際などに、保健所の職員が施設の確認を行うとともに、記録の確認もさせていただきながら、検証にあたると考えている。

(委員)

そうすると、6年に1度程度しかないということか。

(事務局)

検証につきましては、基本的に自らの会社のほうで検証していただく部分と、外部としては保健所職員による営業許可更新時の検証ということで考えているところである。

(委員)

今、大手スーパーと取り引きする場合は、必ず会社の衛生管理、安全の記録簿、すべてチェックが入り、このチェックを通らないと、納品ができない。そのハードルはかなり高くなっている。6年に一度の保健所による許可更新時の検証も必要だと思うが、こういったところに商品を出しているメーカーは、各大手スーパーが作っている衛生管理基準に合致した商品を出しているの、そこを過敏にならなくとも大丈夫のような気がする。

(委員)

大きな事業所などはHACCPの第三者認証を取得している中で、義務化のときに、今お話があったように取引先との間でのやりとりは出てくるのかなと思うが、やはり、公的な部分での検査といったものが必要になってくると思われる。

(事務局)

現状は、厚生労働省が設けているQ&Aの中では、施設の確認については、営業許可の更新の際などという部分もあるが、必要に応じて確認・検証も必要になってくると思うので、そういったところも検討していかなければならないと考えているところである。

(委員)

資料2（追加①）の真ん中の四角で「+α」とあるが、この内容、意味合いを教えてください。

(事務局)

新たに届出が義務化される事業所があるため、対象施設数の増加が見込まれるという意味である。

(委員)

今懸念されることとしては、どの程度小さな事業所までHACCPが義務付けられるのかが少し心配なところと思われるが、そのへんはどうか。

(事務局)

HACCPの対象は、すべての食品事業者と書かれてはいるが、例外もある。容器包装に入って温度管理が不要な食品などを取り扱う事業者については、HACCPの管理は必要ないということになっている。

(委員)

直売所に納品している農家が漬物などを出しているが、家庭内で作っているような場合は、HACCPの対象となるのか。

(事務局)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる。

(委員)

何百人もいると思うが、どうやって指導していくのか。

(事務局)

営業許可の制度が2021年に変わる予定であり、漬物製造業については、現在の届出から許可に移ることなどについて、今、国の審議会で検討しているところである。将来的に許可が必要になってくる可能性があり、その場合は、許可の際にHACCPの管理などをしっかり確認させていただくことになると思う。

(委員)

漬物の製造については、現在、保健所に届出すれば、次の日から販売できる。そういう状況の中で、今後、届出から許可制になれば、衛生管理が上がってくる。お客様は、製造者が農産加工グループだとか工場だとかを考えないで、山形の漬物はおいしい、ということで購入する。売る立場からすると、HACCPの衛生基準は製造者に関わらず同じだと思うので、何らかのかたちで、農産加工グループなどにも指導していただきたいと思っている。

(事務局)

多くの業種が関わり、件数も多いということで、国のほうでも今、許可の対象施設についても検討中ということである。漬物の話が出たが、現在食品営業施設は34業種ある。漬物のほかに、えご、こんにゃくも届出だけでよい。一方で、販売するだけでも許可が必要なものもある。食肉、鮮魚、乳類は売るだけで営業許可が必要だが、本当に許可が必要かどうかということ国をのほうで検討しているところである。逆に許可でなく届出でいいのではないかとといったものもあり、それらの業種の分類がまだ定まっていないため、その状況を見ながら対応していきたいと思っている。

(委員)

消費者として産直を利用する場合、あの生産者の漬物おいしい、ということで購入する。個人で作って産直などで売の場合は、許可や売り場を出す場合の対応はどのようになるのか。これまでは、家で作って美味しいと言われたから産直に出すといったことができていたが、それができなくなってしまうのか。

(事務局)

産直に買いにいったときに、例えば漬物のほかにも、農家で作った餅、おこわ、しそのみそ巻きとか、産直に行くと売っていると思う。そういったものが、これからどうなるのかという御質問かと思う。

これまでも農家で作ったものを販売する場合に許可が必要なものと必要ないものがある。惣菜や菓子にあたるものについては、作るところで営業許可を取る必要がある。ただ販売するだけであれば許可は不要である。漬物やこんにゃくについては、作るところで届出をしてもらうことになる。

現状はそういった制度だが、国の審議会で検討しているところであり、しっかり決まったところはないが、漬物が営業許可に該当してくるのではないかとされているところである。それ以外の総菜や菓子などはまだ分からない。

(委員)

全国に産直は広がっており、そういう点についても、十分対応していただきたい。

(委員)

事務局からの答えがちょっとずれていると思う。要は、今後、産直に出している農家の漬物が買えなくなるのではないかと質問である。HACCPを進めたときに、農家一人一人がHACCPの衛生管理が必要になるのか、ということであり、それによって農家の漬物が買えなくなるのではないかと心配している。

(事務局)

今後、HACCPが制度化されたら、商売としてやる部分ではHACCPをしっかり取り入れてやっていたかなければならないということになる。

(事務局)

産直に出している漬物は、農家のお母さんなど一人でやっている方も多いため、今後、制度がどのように変わるかという部分もあるが、そういった部分もしっかり対応できるようにしていきたいと思っている。漬物のトラブルで多いものは、髪の毛や虫などの異物混入なので、このあたりがHACCPの重要管理点になると思う。こういった部分で、きめ細やかに対応していきたいと思っている。

(委員)

2020年6月までにHACCPをとれなかった業者は、それまで行ってきた販売ができなくなるということか。

(事務局)

まだ、政令、省令が示されていないため、よく分からない部分もあるが、今の段階では、そこまで厳格に製造等ができなくなるということではないと国のほうでは説明している。HACCPの“考え方を取り入れた”ということで、今までのHACCPのような厳格なものではないので、国の査察が入るといったことではなく、あくまでも重要管理点、一番大事な部分をしっかり管理しているか、というところを見ることになる。製造等ができなくなるといったことは、よほどのことがない限りないということである。

(委員)

HACCP義務化とされているが、絶対にHACCP義務化とまでは国は言っておらず、小規模は除外するのではないか、という動きもあるので、結論的には、やはり、モノを売るスーパー、百貨店、産直施設、道の駅が、どういう考えで仕入れをしてお客様に売るかというところになってくるのかなと思う。

(委員)

資料2の4ページに、様々な食品等事業者団体が作成した業種別手引書が羅列されているが、山形の場合は、各業界で団体がほとんどある。ない団体も当然あるので、その団体については、保健所の指導をいただきながら、相前からHACCPの勉強をしている。“それほど大変ではないんですよ”といった啓蒙活動を含めて、入荷をした材料の管理から販売までを分かりやすく説明し、そのために必要な製造設備についての指導などもされている。老朽化した工場をHACCP対応に作り変えなければならないが、シミュレーションでは高額な費用がかかるため、廃業したという業者もいる。業界団体それぞれで相当厳しく啓蒙も勉強もして、消費者ファーストで取り組んでいるということをご理解いただきたい。個人等で、美味しいから販売するといった話も出たが、単純なものではないと思う。事故が起きた場合には責任問題が生じるが、こういったことは、今、消費者が一番気にしているところだと思う。不特定多数に提供するような施設で販売するということになる、それなりの責任を負っていただかなければならないということをご理解いただくしかない。

(委員)

HACCP義務化ということで、生産者としては基本的な部分になると思うので、一人でやりなさいということではなく、業界団体や、当然行政も支援しながら、あるいは消費者からの支援ももしかしたらあるのかもれないが、そういった中でやっていくということであると思う。

(委員)

消費者としては、それはとてもいいことだと思うが、おいしいものがなくなる、また、地方の

特長がなくなるといことはとても残念なことなので、国に補助のお願いなどをしていかなければならないのかなと思う。そうして、小さいところも、これまでのように製造、販売をしてほしい。われわれもそれを発信していきたいと思うし、声を上げる場合などは協力したいと思う。

(事務局)

委員の御指摘のとおり、漬物のような商品は、たとえば県内の漬物製造業者が作ったものも、農家の手作りのものも、“山形の漬物”である。こういったものを、同じ土俵で販売するということであれば、ある一定レベルの安全性というものは、農家が作るものであっても必要と考えている。

支援策については、農家は大規模な設備投資は難しいと思うが、衛生面をクリアするような、例えば加工に係る煮沸、洗浄、異物混入防止等に必要な施設整備や機械・器具の購入等は、現行の補助制度でも支援できるので、各総合支庁の担当課のほうに御相談いただければと思う。農家への普及啓発についても、総合支庁に農産加工の担当もおり、保健所と一緒に個別の支援ができると思うので、御相談いただきたい。

(3) その他について

(座長)

事務局から何かないか。

(事務局)

豚コレラについて、岐阜県、愛知県を中心に発生が続いており、現在、最後に発生した農場の防疫措置が終了しているという段階である。皆様に御理解いただきたいのが、豚コレラという伝染病は、豚とイノシシがかかる病気であり、人には感染しないということである。そもそも、豚コレラにかかった豚肉はお店に出回ることはない。その理由は、と畜場で、と畜検査員が、病気にかかっていないか、異常がないかなどについて全て検査しているためである。そこで異常があると認められた場合には、廃棄となり、と畜場からお店に流れるということは決してない。国のほうでも、小売業界だけでなくいろいろな業界の方に、たとえば“〇〇県産の肉は扱っていません”といった表示は好ましくない、正しい表示で販売してください、といったような通知も出されているので、ぜひ御理解いただきたい。

(座長)

他に、質問やこの場で意見交換したいことなどがあれば発言いただきたい。

(委員)

アレルギーのない小麦を山形県で作れないものか。子どもたちに美味しいパンを食べさせたい。

(委員)

これは無理だと思うので、アレルギーの子どもさんには、ぜひ、米粉を活用していただきたい。

山形にはおいしい米粉があり、はえぬきの米粉を使ったグルテンフリーのパンなども出ている。米粉の唐揚げなどの料理レシピも出ている。メーカーもがんばっているので、ぜひ、小麦の代わりに米粉の利用をお願いしたい。

(委員)

米粉がパウダー状になってから、本当に利用範囲が広がって、うれしいことだと思うが、醤油のように、ついうっかり食べてしまうケースもあると思う。山形は何でもできて、バナナまでできて、すばらしいなと思って見ている。

(委員)

昨年、HACCPの承認をいただいた。県の皆様には大変御協力いただき、感謝を申し上げます。ただ、HACCPを導入すると、社内にHACCPのチームを設けなければならないことと、それに関わる労働時間が課題である。国のほうでは、働き方改革で、4月1日から有給休暇の年間5日取得が義務化される。そういったこともあり、簡略できるのであれば御指導いただきたい。

また、ある程度の規模の企業ではHACCPの専任者を設けられるが、小さい企業では、なかなか専任者は設けられないと思うので、その点についても、山形県の皆様には支援いただきたいと思う。

(委員)

市場の流通において、青果物については、GAPという手法を取り入れている。これまで市場に出てきたものを検査していたところを、その前の段階で、GAPを第三者認証というかたちで取り入れて、だいぶ安心・安全な青果物というものの考え方ができあがってきた。これまで青果物で問題となってきたのは農薬に関することであるが、現場ではいろいろな対策をとっている。

市場にも漬物が出てくる。生産者の方々が作って持ってくるものもある。ナスやヒョウを干した物もある。これまでの山形の食文化というものがあるわけなので、そういうものも大切にしなければならないという思いもある。生産者の方などには、いかに易しく説明するかということが大事であり、分かりやすく、具体的に、例を挙げてやると、分かっていただけではないかと思う。

終了