

「食品の安全性に係る意見交換会」  
～HACCPに基づく衛生管理について（施設見学含む）～  
議事録

日時：平成22年1月29日（金）13：30～16：00

場所：カゴメ株式会社那須工場

（司会：温泉川）

みなさんこんにちは、少し時間が早いですけれども、これから食の安全に係る意見交換会を開催させていただきたいと思います。それでは、本日の司会進行を務めさせていただきます、私、関東信越厚生局食品衛生課の温泉川と申しますどうぞよろしくお願いいたします。

開催にあたり、皆さんにお願いがございます。携帯電話をお持ちの方は、電源を切っていただくか、マナーモードにさせていただくようお願いいたします。よろしいでしょうか。

それから、まず初めに、お手元にあります資料の確認をさせていただきたいと思います。お手元にあります資料ですけれども、一枚目が「議事次第」といいます。

一枚めくっていただきまして、最初、「栃木県の食品衛生対策の取り組みについて」この紙があると思います。続きまして、「総合衛生管理製造過程（HACCP）について」この紙がございます。その次が、「ようこそカゴメ那須工場へ」このパンフレット。その次が、「カゴメ那須工場について」というピンクの紙、その次、冊子になっていますけれども、「食品の安全確保に関する取り組み」「これからママになるあなたへ」A4の紙が一枚。栃木県からの資料になりますけれども、「栃木の食の安全安心信頼性確保に関する基本計画(概要版)」があるかと思えます。同じく栃木県の資料ですけれども「食品の安全安心確保のための取組」続きまして、食品安全委員会から、「食品安全モニターになりませんか」募集の紙があると思います。その次「栃木食品安全サポーターになりませんか」というサポーターのご案内という紙、それから、「正しく知ろう食の安全、食中毒を防ぐ」という冊子、最後に、「食品の安全性に係る意見交換会にご参加いただいている皆様へ」アンケートになっています。このアンケートを最後に書いて出していただければと思いますので。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、次第にそって順次進めさせていただきますけれども、次第の一番、開会ということでございます。まずは、関東信越厚生局局長の鶴田健一よりご挨拶を申し上げたいと思います。よろしく申し上げます。

（鶴田局長）

只今、ご紹介いただきました関東信越厚生局長の鶴田でございます。開会にあたりまして、一言ごあいさつを申し上げます。

本日は、大変お忙しい中、食品の安全性に係る意見交換会にご参加していただきまして、心より感謝申し上げます。

また、カゴメ株式会社那須工場様におかれましては、今回の意見交換会を開催するにあたりまして、施設を見学させていただくとともに、意見交換会の場を提供していただきまして心よりご協力に対して感謝を申し上げます。

食の安全ということに関しましては、皆様、ご承知のように、牛肉ではBSE問題、O-157による食中毒の問題。米では、汚染米の食品上の転売問題ではありますが、加工食品では、中国産ギョウザ事件、また、農薬に汚染された農薬の問題、食品の偽装の問題、さまざまな問題が相次いで起こったことによって、食に対する信頼性が大きく損なわれてきたということでもあります。

これを踏まえ、最近では、食の信頼性を確保するという観点から様々な取り組みがなされているところであります。

昨年の9月には、消費者の立場にたった行政を行うという観点から、消費者庁が設置されておりますし、また、中国との間でいろいろなトラブルがありましたので、より緊密に情報交換等ができる体制づくりということで、今知られております。

このような、積極的な情報交換システムをすることによって、お互いの信頼関係を築き、安心した安全な食品が提供されると思っております。

今日の意見交換会についても消費者の方々に食品の安全確保に対する関係者がどういう取組を行っているかということを知ってもらうことが目的でありまして、生産者もしくは加工業者、それを取り巻く行政というものがどのように対応していくかということを知ることによって、消費者との安心安全に関する信頼関係ができるものと思っております。

従来は、広い会場で意見交換会を行って写真と説明というところでありました。そのため、参加された方々には、実際に食品がどのような施設でどのように生産されるか、また、そこがどのような衛生管理が行われているかということについて、具体的なイメージがわかかなかったものと思っております。

今回は実際に食品工場を直接見て頂いて、具体的なものを見てそのあと、意見交換を行って、理解を深めてもらうということから、現地見学型の意見交換会を企画したところでございます。

現在、安全な食品を国民に提供するための制度を簡単に説明しますと、食品を製造する場合には、食品衛生法に基づいて、各都道府県等が条例によって、施設の基準を定めておりまして、飲食店や食品製造業などの34の業種については、許可を出し、許可がないと食品を製造することはできないというような体制になっています。また、それを製造される食品製造業者におかれては、安全な食品を消費者の皆様方に提供するために、まず、自分のところで、衛生管理をしっかり行っていただいて、細心の注意を払って食品を製造するというところに日々努力されているところであります。具体的に内容については、現場で見ていただきたいと思います。工場に対して、もしくは、その食品製造業者を管轄する、各自治体、主に保健所ではありますが、保健所等が、食品製造施設に対する監視指導を行っているところでございます。

このようにして、安全な食品を提供されるように努めているところでありますが、一部の食品製造業者においては、アメリカの航空宇宙局NASAで開発されたHACCPという、いわゆるより高度な衛生管理を導入して、更に食品の安全を管理しているところがございます。

このHACCPに関しては、材料を持ってきて、その材料に問題がないかどうかから、製造過程、もしくは、貯蔵、搬送、それぞれのポイントでいろいろなチェックをして、人の健康の被害を及ぼす原因物質を特定して、危害を及ぼさないようにして、安全な食品を提供するというように努めておられます。

HACCPの概念を取り入れて食中毒を引き起こす食品衛生上の危害を防止するというような施設、いわゆる総合的にやっているところについては、厚生労働大臣がその承認を行っているところであります。これは我々、全国7か所にあります厚生局が担当して、年に1回、このような施設に対する定期的な監視を各自治体の方々と一緒に行っているということでもあります。

当意見交換会の会場となっていますカゴメ株式会社那須工場におかれましても、総合衛生管理製造過程の承認を取っておられる工場であります。自主的にHACCPに基づく管理を導入されて、食品の衛生確保に努められておられる会社でございます。

本日の意見交換会では、カゴメ那須工場様が、安全な食品を提供されることにどのような努力をされているか、また、施設も見学していただくこととなっています。また、栃木県や厚生労働省のような行政機関が、どのような役割で、どのようなことをやっているかということも説明させていただきます。それが終わりましたら、最後に皆様方から、ご質問や意見交換を行う時間を設けておりますので、皆様方からは、是非、様々な観点からご意見をいただければありがたいと思います。そうした中で食品をめぐるいろいろな関係者の取り組み等に理解いただき、また、食の安全に対する信頼を確保できる会議になれば、幸いであると思っておりますのでよろしく願いいたします。

(司会：温泉川)

それでは、続きまして、カゴメ株式会社那須工場、村上満昭工場様よりご挨拶をお願いいたします。

(村上工場長)

皆さんこんにちは、ただいまご紹介いただきましたカゴメ那須工場の村上でございます。本日は大変お忙しいところ、カゴメ那須工場へご来場いただきまして、本当にありがとうございます。また、皆様方には、当社の商品、トマトジュースとか、あるいは六条麦茶こういったいろいろな商品が様々な場面でお世話になっているのではないかと考えております。この場をおかりして厚く御礼申し上げます。さて、那須工場の概要につきましては、こちらのピンク色のレジメにいろいろと細かく書いてありますけれども、私から簡単にご

紹介させていただきたいと思っております。

この工場は、1961年、昭和36年の7月に操業を開始しておりまして、今年の7月で、ちょうど50年ということになります。現在、カゴメには8つの工場がございますけれども、そのなかでも一番大きい工場ということで、敷地面積が14万8千平米、だいたい200メートル掛け700メートルの長方形の敷地にこの工場は位置しております。

この工場の年間の生産数量といいますと、だいたい2千万ケース生産しておりまして、従業員の数、これはここにも書いてありますように250名の人間が仕事をしております。

この工場の特徴と申しますと、やはり、生の原料を加工消費しているであろうかと思えます。夏はトマト、そして冬、今の時期に生の人参を加工しております。夏のトマトにつきましては、だいたい7月の頭から9月の初旬まで、だいたい2か月かけて昼夜の生産で2万トンのトマトを加工しております。今現在、全国で約4万トンの加工用のトマトが生産されております。従いまして、この工場でその半分を処理しているということでございますので、日本一大きいトマトの栽培工場がいうことができようかと思っております。それから冬は生人参ということでこのシーズンやっておりますけれども、こちらの場合は、12月の初めから、3月の初めの約3か月間にあたりまして、5千5百トンの生の人参を加工しております。いずれも、このトマトにしても人参にいたしましても、全て契約農家で栽培していただきまして、最も栄養価が高く、そしておいしい旬の原料を加工しております。それから商品の生産につきまして先ほど2千万ケースという形でお話しさせていただきましたけれども、具体的には缶の製品が約7百万ケース、そして紙の製品が6百万ケース、そしてホットペットと呼んでいますけれども、こちらの商品が4百万、そして先ほど鶴田局長様からご紹介いただきましたHACCPの認証を取得しておりますライン、こちらは、六条麦茶を作っております無菌充填のラインでございます。こちらは、3百万ケースの生産をやっております。今日は、皆様方に生の人参の加工工程をご覧いただけるというような形になっています。ちょっと残念なのは、ちょうど、六条麦茶のライン、今現在、オーバーホールの期間でございまして、ラインはやっておりませんが、その麦茶を作られる工程については、説明ができると思っておりますので、よろしく願いいたします。非常にタイトなスケジュールになっておりまして、工場見学等駆け足になろうかと思えますけれども、今日一日よろしく願いいたします。

(司会：温泉川)

どうもありがとうございました。先ほど、資料の説明をいたしましたけれども、ひとつ落としてしまった資料がございます。机の上にジュースが乗っているかと思えますけれども、これもどうぞ皆さん手にとって飲んでいただければと思います。

それでは続きまして、栃木県保健福祉部生活衛生課八木沢副主幹より「栃木県の食品衛生対策の取り組みについて」のご説明をいただければと思います。よろしく願いいたします。

(八木沢副主幹)

只今ご紹介いただきました、栃木県的生活衛生課の八木沢と申します。私は今日、こちらにありますように栃木県の食品衛生対策の取り組みについてというタイトルでお話させていただくということで貴重な機会を与えていただきましてありがとうございます。まず、説明に入ります前に、皆様のお手元に資料がこれは、両面刷り2枚になっている資料がいつているかと思えますけれども、この内容でこれから話を進めたいと思います。資料のほうは申し訳ないのですが、若干字が小さくて見づらいとおもいますので、こちらのスクリーンの方に、映して説明したいと思えますのでよろしくお願ひしたいと思えます。栃木ハサップのハサップくんというニックネームのマークですけれども、これは栃木県食品自主衛生管理認証制度、いわゆる栃木ハサップのマークをコマーシャルとさせていただきます。早速、今日の概略をここにお示しました。取組について話をしようとする事なので、まずは、栃木県の現状について、お話ししたいと思います。現状に対して、本県の場合は、栃木県食品衛生監視指導計画というのは、食品衛生法に基づきまして、その年度ごとに策定しているのですが、これを基に行います食品営業施設の監視指導とか食品の収去検査、食品事業者の自主衛生管理の推進というものを3つの柱として計画的にやっていくということで、これについて、順を追ってご説明していきたいと思えます。まず、栃木県の現状として、健康福祉センター、いわゆる保健所の配置状況をお示しています。健康福祉センターには、地域センター、広域センターと地域センターというのがありまして、本県の場合はそのように分けていまして、まず広域センターというのが、太田にある県北、鹿沼にある県西、足利にある安足、小山にある県南、真岡にある県東、この5つの健康福祉センターが広域健康センター、それ以外の矢板、今市、栃木、烏山この4つが地域センターという組織になっておりまして、これは、地域センターが、広域センターの支所的な位置づけになっているということで、県北センターを中心に矢板と烏山が1つの保健所という形になっています。県西健康福祉センターを中小として、今市と日光、鹿沼市を管轄した保健所。それから、小山にある健康福祉センターを広域センターとして、栃木、栃木健康福祉センターとこのエリアを管轄しています。安足センターと県東健康福祉センターはそれぞれ単独の広域センターとしての保健所として位置づけとしてということになります。先ほど冒頭でお話ししましたけれども、栃木県食品衛生監視指導計画についてお話ししたいと思いますけれども、これは、食品衛生法に基づく計画ですが、まず、厚生労働省の方で、食品衛生法に基づいて、国を含めて各都道府県等の監視指導に関する基本的な方針を示すことになっています。この食品衛生監視指導指針を基に、これは、各都道府県、あるいは政令市、中核市等が年度ごとに食品衛生監視指導計画というのを策定することになっています。中身はこのあとお話ししますが、本県の場合は、この食品衛生法に基づいて策定していることに加えて、栃木食の安全安心信頼性確保に関する基本計画という、基本計画にもこの監視指導計画を策定するという規定がありまして、この基本計画に

基づいても策定しております。この基本計画に基づいては、皆様のお手元に概要版という形で資料をお配りしておりますので、これをまた後ほどご覧いただければと思います。この監視指導計画ですけれども、目的といたしましては、ここにお示ししましたとおり、本県の実情を踏まえて、効果的、あと計画的に監視指導を行うために監視指導の実施に関する基本的な方向性とか、あるいは重点的に監視指導をすべき項目について、そういったものについて定めています。内容といたしましては、ここにその主なものを挙げていますけれども、たとえば、監視指導を進めていく上での実施体制とか、その監視指導の中でも営業施設へ立ち入り検査とか、食品の検査をいかに計画的にやっていくか、また、違反事例、あるいは食中毒を含む健康被害が発生した時にどのように対応するか、そういった事案について、どのように公表していくか。食品営業者の自主衛生管理についてどのように推進していくかと。ということ、その方針としてまとめています。ここで、栃木県の現状にまた戻りますが、まず、県内の営業許可施設の数ですが、食品衛生法に基づく許可施設と、県の条例に基づく許可施設があります。まず、食品衛生法に基づく許可施設ですが、先ほど局長さんからお話がありましたけれども、飲食店営業とか、製造業、魚介類販売業こういった業種34種がこの営業許可の対象業種で、県内には、これは平成21年3月末の施設になりますが、30739施設あります。それと、県の条例に基づく業種として、漬物製造業とか、豆腐販売業といったものは、食品衛生法とは別に県独自の条例で許可が必要になっていて、その施設の数2512施設、それと、本県の場合は、県の条例の中で、こういった許可業種以外に、給食施設とか、あとはこれらの営業許可の対象外の食品製造業、加工業について、本県独自に届出が必要となっています。その数が893施設で、トータルすると3万6千ちょっとの施設が通常の保健所の監視の対象としている施設の数ということになります。これらの施設に対して、計画的に立ち入り検査を実施していますが、施設の数としては、約3万5千から3万6千あるのですが、これらの施設、毎年すべて監視しているとか、立ち入り検査をやっているということではなく、これらの施設については、先ほど、34業種あるいは、条例で5業種があるとお話ししましたけれども、それぞれの業種ごとに危害度かあるいは、過去の行政処分の状況とか、後は今までの監視指導の状況、それに製造販売される食品の流通性など、その営業の特殊性、食品の取り扱い状況、そういったものを踏まえて、区分としては、AからEまでの5つの段階に分けて監視指導の対象としています。他に例示として、どんな業種がそれぞれのランクに当てはめているのかということで整理しています。まずAランクというのは、1年に3回以上、その施設に立ち入りして監視指導するというランクですけれども、このAランクには、今年度に食中毒などの行政処分を受けた施設。これについては、1年に3回以上立入します。Bランクが、1年に2回以上立ち入り監視します。その対象としては、大規模ホテルなどの大量調理施設。それ以外に乳製品とか食肉製品を作っている製造施設。こういった施設については、年2回以上立入します。Cランクについては、1年に1回以上。D・Eランクについては、一年に立ち入りする回数がこれは2年に1回、Eランクだと3年、ないし

5年に1回以上立入するというので、業種によって基本的にこういう形に分けています。ただ、一応そのように分けていますが、実際には施設によって会社の衛生管理の状況とかが違うという実態が結構あります。それについては、各保健所で、それぞれ施設の状況によって、たとえば1年に1回あっても、場合によっては3回行ったり、5回行ったり保健所ごとに、その施設毎に指導については実施しているというのが実態でございます。数的な状況でありますけれども、施設の概数としては、3万5千から3万6千。これを、実際の監視予定件数に換算すると、まずAランクは、だいたい20施設あるということで、それに1年に3回なので、年間60回以上の対応だと。順次検査していくと施設の監視指導対象施設の数は、3万5千から3万6千ですけれども、計算していくとだいたい1万4千件が、平成20年度の監視予定件数は、14140件を計画しているということになります。実際にこの14140件のこの計画に対して、平成20年度の監視率、実施率は、94.6%、残念ながら、100%には達しなかったのですが、ほぼ、おおむね計画通り監視指導、数字のうえでは達成出来たのではないかと考えております。

その監視指導の結果として、残念ながら違反があった状況として数値をここにまとめて出しています。この違反の状況というのは、その監視指導の際に発見しただけではなくて、消費者皆さんからの相談なり、苦情なり、通報なりそういったものを基に監視指導してその結果として確認できたものも含まれる訳ですけれども、トータルでは786件、内訳等いたしましては、左側から主ものを多い順位に並べていますが、表示違反ということで、だいたい多いのが製造者名とか、製造所の住所の不適切な表示とか、あとは期限表示が不適切だったり、不適切な表示というものが665件。その次に使用水の滅菌処理が適切に行われてなかった事案で83件、それ以外に異物混入、その他で20件とありますけれども、たとえば食品が、食品にカビが生えたとか、施設設備に不備があったとか、そのような違反がだいたい20件ということで、トータル786件という状況でございます。食中毒についての発生状況ですが、これは、平成11年から平成20年までの県内の発生状況ですが、宇都宮市は中核市なのでこのデータには含めておりません。年間の発生件数といいますと、本県の場合は、だいたい年間10件から25、6件の幅で推移しています。この食中毒の要因物質別に分けてみますと、一番上にある青いラインはノロウイルス、この以下、カンピロバクター、サルモネラ、ブドウ球菌、ウエルシュ菌、腸炎ビブリオ菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、以下のこちらが、いわゆる細菌性の食中毒と分類されるのですが、この全体的な発生件数を見ますと、ノロウイルスという食中毒とはご覧になってわかるように右肩上がりになっています。年によっては、変動はありますが、全体として右肩上がり、そのほかの細菌性食中毒をまとめてみますと、一部この赤いラインのカンピロバクターというのがここ近年ちょっと上昇経過、増加経過があるのですが、細菌性食中毒の全体として見るとこれは、右肩下がり、年々こう減少傾向にあると見ております。これがここ10年間の本県内の食中毒の発生状況になります。

次に、食品の検査の話題に移りますけれども、ここに収去検査が示してありますが、収

去検査というものがどういうものかということですが、この取去検査というものは、製造者とか、あるいは販売者の方から、無償でこの検査の対象となる食品を提供していただいて、それが、法で定める規格基準に適合しているかどうか、あるいは、農薬などの有害物質が残留していないか、あるいは、遺伝子組み換え食品とか、アレルギー物質を含む食品、こういったものが適切に表示されているか、などの検査を実施して、違反食品を排除することによって、食品の安全性を確保するということで、検査を対象とするのは、主に県内で製造加工されているものを中心として、場合によっては、県内で流通しているものも取去検査の対象としているという状況でございます。検査の実施状況ということで、この検査区分として、これは、法に定める規格基準検査には、検査項目として、細菌検査などの微生物検査と食品添加物検査がだいたい主なもので、対象食品については、主な食品として挙げると、この資料の資料に示したような食品をについて検査しています。これは、平成20年度の実績ですが、ここで、平成21年度の数字をあえて出していないのは、先ほどの施設の監視指導のときもそうですけれども、一応参考までに実施率をお知らせしたいために、最新の21年度計画ではなく、結果が出ている20年度の数値で紹介しています。それで、平成20年度の検査の計画数が、トータルで3685件に対して実施率が3611検体、実施率とすると98%となります。取去検査の実施した結果の違反の状況ですが、まず、規格基準違反としては、実際にこの違反として確認できたのが、トータルで13検体になります。アイスクリーム類で大腸菌群が陽性、一般細菌数が超過していた。こういった形で規格基準違反を確認している。この違反を確認した場合には、その事業者に対して、文書による指導とか、あるいは報告書、誓約書等を徴収して改善を指導したところがございます。それからここに衛生規範、衛生規範不適合と書いてありますけれども、これは、法律に基づくその基準に照らし合わせた検査ということではなくて、厚生労働省から出ている通知ですが、これは、営業者の指針となるものとして厚生労働省から示されているものですが、これに残念ながら不適合だったものとして、ここに挙げました。洋生菓子で20検体、弁当あるいは総菜類で10検体ということで、違反の内容としてはお示した通りの結果でありました。続きまして、食品事業者の自主衛生管理の推進ということに移りたいと思いますが、これについては、健康福祉センター、いわゆる保健所の方で食品営業施設の事業者とか、集団給食施設の調理従事者等に対して、衛生講習会を実施して、この事業者自らの衛生管理を推進していくという、これは当然のことですが、それ以外に、栃木県食品衛生協会、とか栃木県調理師連合会、こういった民間の機関にも団体にも協力していただいて、たとえば、食品衛生協会であれば、飲食店の食品営業施設の巡回指導をお願いしたり、あるいは、調理師連合会であれば、本県の場合は、日光からずっと那須に至るいわゆるその日光国立公園という優秀な観光地を控えているところなので、大規模ホテルとか、大量調理施設も調理師を対象に衛生講習会の実施をお願いしているという実態があります。食品衛生協会の中に、といいますか食品衛生協会、食品衛生指導員という方々がいらっしゃるのですが、この方々と、食品衛生

推進員という民間の方々がいらっしゃいまして、この方々によるいろいろとご協力をいただいているという実態があります。この方々はどのような方々かといいますと、まず、食品衛生指導員という方々は、その根拠としては、食品衛生指導員制度要綱というものがあるのですが、この要綱に基づいて、県の食品衛生協会長に一回委嘱を受けている方で、県内に約91名いらっしゃいます。その方々が中心となって、営業施設への巡回指導とか、あるいは、営業許可の申請時の助言指導に活躍していただいています。もうひとつ、食品衛生推進委員という方々がいらっしゃいます。その方々は、食品衛生法に基づいて、県の知事が委嘱している人たちで、現在に県内42名がいらっしゃるのですが、推進員の方々が何をしているかといいますと、営業者はもちろんですけれども、こちらの食品衛生指導員の方々への助言・指導等行政への連絡調整に活躍していただいている。まさにそれぞれの地域で、活躍していただいている方として、このような人たちがいらっしゃるということでございます。そろそろ、私の与えられている時間も残り少なくなってきましたが、まとめに入りたいと思うのですけれども、これまでちょっと駆け足で県の状況をお話してきたのですが、最後に、全国的に、あるいは社会的に問題になった事件事故をここに挙げてみました。食品表示の偽装問題ははじめとして、期限切れ原材料の使用問題とか、事故米穀の不正流通問題だとか、記憶に新しいことと思うのですが、これらに共通して言えるのは何かということになります。昨今のこういった事件事故を見ても、モラルハザード、いわゆる倫理の欠如をいかに防止するか、もうひとつは、コンプライアンスの徹底ということで、法令の遵守をいかに徹底してもらうか、ということになるかと思えます。この状況であるからこそ、我々、食品行政に携わる者としては、その監視指導をより徹底するというのは、それは当然のことですけれども、先ほどお話したとおり、県内に対象施設が、施設数で3万5千件、3万6千件あるとそれを、先ほどちょっと説明し忘れましたが、県内、保健所にいる食品衛生に携わる職員というのは32、3名しかいません。行政で、いかに積極的に監視指導することは当然のことですけれども、やはり民間の活躍というんですか、先ほどの食品衛生指導員とか、食品衛生推進員とそういった民間の活躍をやはりいかに有効に活用していくか、協力していただけるかということが、今後まさしく重要になっていくであろうと。当然、そういった形での指導ということではなくて、なによりも営業者が自ら進んで衛生管理をしてもらうということが、それも、今更申し上げる話ではないのですが、やはり行政だけではなくて、民間の活力を有効に活用しながら、そして営業者の方々が自ら進んで自主的に衛生管理をしてもらうと、いうことを今後も引き続き、県とは推進していきたいと考えています。若干、時間がオーバーしてしまいましたが、私の方からのお話は以上で終わりにしたいと思います。ありがとうございました。

(司会：温泉川)

八木沢副主幹、どうもありがとうございました。ただいまのご説明に関しまして、ご質問等があるかと思えますけれども、今回は4時で終了すると時間的な制約がありますので、

最後にまとめて、ご質問、ご意見を伺いできたらと思います。従いまして、今の発表等について、ご質問等があれば、メモをとっておいていただくと後で、伺いますのでよろしくをお願いします。

それでは、続きまして、厚生労働省関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課の柏原専門官より、総合衛生管理製造過程について、HACCPを含めた衛生管理を説明していただきたいと思います。

(柏原専門官)

皆さんこんにちは、関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課の柏原でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

これから私からお話しするのは、総合衛生管理製造過程、ハサップ、HACCPと言いますけれども、それから総合衛生管理製造過程とはということで、この話を2点、できるだけ詳しく、わかりやすくご説明させていただきたいと思います。

まず、ハサップということで、HACCPと表されるのですが、英語でございまして、ハザード、アナリシス、クリティカル、コントロール、ポイントのそれぞれの頭文字をそれぞれ取ったH、A、C、C、Pというものです。日本語で直訳いたしますと、危害、分析、重要、管理、点と直訳されます。

もともとハサップにつきましては、アメリカのNASA航空宇宙局で1960年代に開発された衛生管理方法でございます。宇宙飛行士が宇宙空間で食品によって食中毒にかかってしまったら、宇宙で治療はできませんし、患者ですから、すぐに地球に戻って治すという事もできません。そこで、宇宙食は絶対に安全なものでなくてはならないということで、NASAで食品の安全性を確保する為の衛生管理方法をどうしたらいいかということで、考え出されたのがハサップという衛生管理方法でございます。

ハサップシステムとは、どういうものかということでございますけれども、原材料の受け入れから、製造の工程、製品の出荷までの各段階で発生するおそれのある危害を特定(分析)しまして、重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理方法、プランでございます。今、お話ししましたが、危害分析、英語ではハザード・アナリシス、HA、というところですが、これは何かといいますと、危害は、人の健康の被害を及ぼす要因であるというものでございます。3つございまして、生物学的要因、微生物関係。微生物には、人によって有益なものもございまして、人に対し悪さをする、人の健康を害する微生物もございまして、実際にその制御するのは人の健康を及ぼす微生物になります。サルモネラ、O-157、リステリなどの細菌、それからノロウイルスなどのウイルス関係、アニサキス、寄生虫、カビ、こういったものがございまして、2つ目が、化学的要因ですが、これは農薬、動物用医薬品、抗生物質など、こういった化学物質になります。それから物理的要因については、金属、ガラス、石などの異物、このようなものが物理的要因となります。

これらを製造工程毎に危害、危害物質が各製造段階において発生するおそれがあるかどうか、特定、分析しまして、微生物、化学、物理の3つの危害の発生要因、発生防止をするための措置を明らかにします。そして、それぞれの危害の管理方法も併せて検討します。たとえば、微生物であれば、菌を死滅させるための殺菌条件を検討しまして、何度何分の殺菌条件が必要なのかというような検討を行います。これらが、危害分析と言います。

次にCCP、クリティカル・コントロール・ポイント、重要管理点というところですが、予測される危害を排除あるいは、健康危害を起こさない程度の許容範囲まで減少させる工程。これは、管理できる工程かどうかということでございます。その工程の管理をおろそかにしてしまいますと、人の健康を害する可能性のある製品、いわゆる不良品を出荷してしまうような工程のことです。不良品を出荷しないように、危害の発生を防止して、安全な製品を得ることができる工程が重要管理点ということになります。

ハサップには、基本概念というものがございまして、7つの基本概念がございまして、今ご説明いたしました危害分析、工程ごとに3つの要因、生物、化学、物理の要因を特定いたしまして、特に重要な管理をする工程を定めます。これが重要管理点。それから危害を防止するための措置、管理基準を設定すると。例えばですけども、先ほど言いましたけれども、微生物的な危害であれば、死滅させる温度と時間を設定します。それがきちんとその時間、温度がされているかどうか、ということモニタリング、監視をする。それから、もし、管理基準を適合しなかった場合には、管理基準に適合しなかった場合には、その不良品が、流通段階に入ることを阻止できるようにすみやかに改善措置が行われることです。管理状態を正常に戻して、それ以降、製造された製品について危害の発生を防止するような措置が改善措置となります。

7番目ですけども記録保管の原則ですけども、過去に遡って当時行われていた製品の製造状況を確認できるように、記録をちゃんとしなさい。その記録を遡って検証ができるようにしなさいということでございます。これが7つの原則となります。

これは、従来の衛生管理方式とハサップ方式の衛生管理方式を比較図でございまして、従来の方法ですと、最終製品、出来上がった最終製品について、細菌検査、化学分析等を行いその検査の結果をもって、販売流通を行ってきたということでございます。ハサップシステムによる衛生管理につきましては、製造工程ごとに原材料の受け入れ、調合、充填、包装、加熱処理の工程ごとにそれぞれチェックをいたしまして、それぞれ記録をしていくということになります。記録したものを過去に遡って何か問題になった時には、その衛生状態が確認できることとなっております。

重要管理点についてですけども、例えば、原料に食中毒を起こすO-157や、サルモネラ菌などの病原微生物がいる可能性があるとして危害分析した時、加熱工程を重要管理点とすれば、これらの食中毒菌が確実に殺菌される温度と時間、温度と時間というのが管理基準、CLとなるわけですけども、その温度と時間を連続的にモニタリング、監視をすることによって、すべての製品がこの管理基準に従って殺菌していることを確認すること

で、出来上がった製品全てを保証することになります。重要管理点はどの工程に設定するかということですが、各工場、それから製品の原材料等の特性によって違ってきます。それは製造業者によって検討されることですので、必ず加熱工程処理だけがCCPになるということではございません。

食品製造施設で行うハサップにつきましては、非常にこと細かく危害分析しております、重要管理点が難しいというように思われるかもしれませんが、工場で製造される食品については、長期間、あるいは広域に流通されるので、厳重な衛生管理が必要となっているため、非常に細かく危害分析をされているということでございます。ただこれは、基本的には家庭で料理される時と考え方は一緒でございます。食品と調理のどこで食中毒による汚染とか、増殖が起こるか、それを防ぐにはどういう手段があるかを考えて、調理の際、特に注意するポイント、正しい調理法が重要管理点となると思います。

一つの例をとってみますと、家庭の調理で、牛肉ハンバーグを作る場合、生の牛肉を食べてしまうと食中毒に罹ってしまう可能性がありますので、そのハンバーグが中までちゃんと火が通っているか注意をしながら調理されることと思います。実際にこの加熱調理、ここが重要管理点となる、目的としては、菌の殺菌をして、ハンバーグの中心部まで火を通すということ、家庭としてここが重要管理点になるのではないかと思います。ちょっと時間がないので、これで簡単にハサップの衛生管理の説明を終了させていただきます。

次に総合衛生管理製造過程とは？ということでお話させていただきますけれども、製造の方法と衛生管理の方法について、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造過程を総合衛生管理製造過程と言います。

ハサップランを効果的に機能させるには、一般衛生管理プログラムが必要ということですが、ハサップランとは、今お話しましたように、工程管理のことをいいます。工程管理がきちんとしていたとしても、一般衛生管理プログラムがきちんとしていないとだめですよということでございます。では、一般衛生管理プログラムとは何かといいますと、簡単に言いますと、料理を作る際に、手をきちんと洗ってないとだめですね。それから、器具、包丁だとか、まな板などのこういったものの器具が汚れていたら、どんなに工程管理が、殺菌がきちんとされたとしても、食中毒菌が付いてしまったりそういったことが起こってしまいますので、一般衛生管理プログラムというのは非常に必要だということでございます。

総合衛生管理製造過程というのは、高度な衛生管理であるハサップの概念を取り入れた衛生管理でございます、今言いましたハサップランと一般衛生管理プログラムを合わせたものでございます。食品衛生法によりまして厚生労働大臣の承認制度も創設されております。

一般衛生管理プログラムですが、具体的には、ここに書いてあるものでございます。施設設備の衛生管理、従事者の衛生教育、そ族昆虫の防除、使用水の衛生管理こういったものがプログラムになっています。

これが総合衛生管理製造過程の衛生管理の図になるのですが、一番下、施設、設備、構造基準これは、都道府県、自治体で行われている営業許可にこういった一般衛生プログラムが柱となりまして、その上にハサップランがあります。この柱がきちっとしていないと総合衛生管理ができないということになります。

食品衛生法で総合衛生管製造過程承認制度ということで、事業者の任意の申請に基づいて厚生労働大臣が施設毎、食品ごとに承認しているところでございます。承認対象食品につきましては、ここに示されている項目となっています。

このカゴメ株式会社那須工場におきましては、一番下の清涼飲料水について、承認しているところでございます。

承認数ですけれども、全国では562施設、承認されておりまして、関東信越厚生局管轄内では171施設承認されておりまして、うち、栃木県では、14施設、現在のところ承認されています。

さらに、国が行っているハサップ、総合衛生管理製造過程承認施設に対する対応ということで、事業者より申請されましたら、審査と調査を行っているところでございます。承認期間は3年間有効になっていまして、3年後に更新され、その時にも審査と調査を行います。また、毎年1回、自治体と合同で調査を実施しているところでございます。

以上で総合衛生管理製造過程についてご説明を終わらせていただきます。

(司会：温泉川)

ありがとうございます。では、ここで一旦、トイレ休憩に入らせていただきたいと思います。このあと、カゴメ那須工場さんの概要の説明、それからすぐに施設の見学になりますので、ここでトイレに行かれて休憩をしていただきたいと思います。開始を35分としたいと思いますので、時間がございませぬが、なるべくすみやかにお願いします。

**14:35からカゴメ株式会社那須工場を紹介するDVDの放映及び参加者2班に分かれて工場内見学を行いました。**

(司会：温泉川)

それでは、意見交換会に移らせていただきたいと思います。実際に工場をご覧になって如何だったでしょうか。それでは、これから意見交換会ということですのでけれども、ご回答いただきますのは、向かって、左からカゴメ那須工場の早間主任。

(早間主任)

よろしく申し上げます。

(司会：温泉川)

それから同じく杉浦課長。

(杉浦課長)

よろしくお願いします。

(司会：温泉川)

それから同じく柳田シニアマネージャー

(柳田シニアマネージャー)

柳田です。よろしくお願いします。

(司会：温泉川)

それから栃木県の八木沢副主幹

(八木沢副主幹)

よろしくお願いします。

(司会：温泉川)

それから関東信越厚生局の柏原専門官

(柏原専門官)

よろしくお願いいたします。

(司会：温泉川)

以上でございます。

それでは、今日、前半の説明から実際に工場を見ていただいたわけですが、その中で、ご意見、ご質問等ありましたら挙手していただけたらと思います。挙手していただいて、名前を言っていただければと思いますけれども、どうでしょう、皆さん、今日見ていただいて、何かご質問等ございますでしょうか。

(参加者①)

日頃お世話になっているのですが、先ほどちょっと工場を見せていただいて、ちょっと質問させていただいたのですが、停電とか、その場合いどのような対策をとられていることについて、少しお話しをいただいてもよろしいでしょうか。

(柳田シニアマネージャー)

工場にとっては、停電が一番怖いわけですね。一昨年まで自家発電があったわけですが、原油の高騰ということで、撤去してしまいました。ここは、夏、非常に雷が多い場所です。現在は東電さんをお願いして、2系統から電力を引けるようにしています。1系統がダメな時は、切り替えて電気が供給されるような対策をとっています。

(司会：温泉川)

はい、ありがとうございました。今のご回答、よろしいでしょうか。他に質問ないでしょうか。どうぞ、お願いいたします。

(参加者②)

今日はありがとうございました。ひとつハサップの関係で、全国で今、562件、栃木県で14件ということでございますけれども、行政としては、どのくらいを目標、というか、これは皆さんの自主的に申請するということですが、国や県ではどの程度を目標としていらっしゃるのでしょうか。我々、消費者としてはこの一般衛生管理システムをかなりきちんとやっていただければ、それなりに食の安全安心につながっていくのではないかと思います。更に、ハサップをちゃんとするという事は、申請はかなり大変なことだろうと思いますので、その辺の行政の取り組みを教えてくださいたいと思います。

(柏原専門官)

はい、ただいまのご質問を答えさせていただきます。総合衛生管理製造過程の承認施設ということで、全国で、562件、今承認されております。栃木県では、14施設ということで、承認されているところでございますけれども、実際にどこまで、承認数を増やすかということなのですが、現在、先ほど、おっしゃった通り、承認というのは、事業者の方々から、私たちはハサップを取り入れた総合衛生製造過程の承認を取りたいです。という手を挙げた方々に承認されることになっています。また、承認する食品の業種というものがあまして、それ以外のものについては、今のところ、厚生労働大臣が承認する品目とはなっていません。実際に、承認の品目の施設がどのくらい全国にあるのかということ、どのくらいの施設があるかについては、把握していませんが、もちろんこういった承認施設を多くとっていただきたいとは思いますが、あと、他の自治体の方々のところで、栃木県さんもそうですけれども、栃木ハサップという認証制度を取り入れて、衛生管理の普及に努めていらっしゃいます。これがもっと増えていただければと思います。

(八木沢副主幹)

本県の場合、栃木県食品自主衛生管理認証制度とあって、いわゆる栃木ハサップ制度というものを平成16年ぐらいに設置しまして、ひとつでも多くの施設でこの認証が取得できるように行政としても支援しているところです。数値的な目標としては、計画的には、

数字を掲げているのですが、先ほど柏原さんからお話しありましたように、自主的な取り組みというのがないと、行政がいくら投資しても、なかなか認証してくれないというのが実態ということです。ただ、今後、目標としては、1年に10の施設ぐらい増やしていければいいのかなということで、具体的に県として支援するとしては、この自主衛生管理の場合は、まず、なによりマニュアルというのが必要だということです。マニュアルを作成するに当たってのマニュアル作成セミナーとか、あるいは、個別にそれぞれの施設に伺って、助言あるいは相談に対応している形での支援をしているということで、施設あるいは業者の方からちょっと説明してくれというようなご要望があれば、積極的に行政としても個別具体的な対応をしていくということで、行政としての支援としては、ひとつでも多くの施設に認証を取得していただき支援してまいりたいと思っております。

(司会：温泉川)

今の回答でよろしかったでしょうか。日本のハサップは義務化しておりませんが、行政でもいろいろと支援する手当を考えて進めているところでございますので、ご理解いただければと思います。

他に何かございますでしょうか。すいません、時間も押しておりますので、最後にさせていただきますと思います。

(参加者③)

質問ではないのですが、今日、見学させていただいて私は食品生活改善の代表をやっております、今日見せていただいた時に、すごく無意識で私たちこちらの製品を頂戴したけども、こんなにいろんな形で、努力をなさっているというのは、百聞は一見に如かずでわかりました。食育の問題は、子供から大人まで努力をしなければということで、取り組みを言うときに、スケールですね、私も何日か前にこのこととお話をしてきたのですが、私たちが言うよりも、すんなりとスマートな健康教育をしていただいて、ありがたいと思うことと。さきほど、子供たちに関心を持たせるには、どうしてもトマトとか青い物とか好きじゃないんですけれども、こういう工程を見たり、っていう形で、それを好きになるチャンスになるのかなということで、カゴメさんの健康への関心度というのは、その辺のことはすごく、私は、今、自分がやっている仕事の上で歓抔しましたので、早速、年度が変わりましたら子供たちを連れて、見学をさせていただきたいと思っておりますけど、非常にこのトマトの商品も、日本は少ないよとさっき聞いたわけですが、やっぱり、私たちが、そういう工夫の中で自然に伝えるということも考えて行かなくてはならないのかなと思っています。とても今日は、勉強させていただいてありがとうございました。

(司会：温泉川)

ご意見ありがとうございました。それでは、申し訳ございませんけれども、4時となり

ましたので、これをもちまして食品の安全性に係る意見交換会を終了させていただければ  
と思います。

本日は、お忙しい中、当意見交換会にご参加いただきまして誠にありがとうございました。