

# 第1回「ハサップ法の基本方針の見直しに関する検討会」 議事概要

- 1 日 時:平成21年3月2日(月)13時30分～15時30分
- 2 場 所:東京都千代田区霞が関3-1-1  
中央合同庁舎第4号館12階共用会議室(ドアNo1222)
- 3 出席者:荒木委員((財)日本食品分析センター)、小久保委員((社)日本食品衛生協会)、佐藤委員(フードテクノエンジニアリング(株))、西川委員(座長)(西川技術士事務所)、長谷川委員((有)エコロジック)、丸山委員((社)日本食品衛生協会)、大隅専門委員((社)日本惣菜協会)、早川専門委員(全国菓子工業組合連合会)、福田専門委員((社)日本炊飯協会)、福田専門委員((社)全国清涼飲料工業会)、増田食品産業企画課長、下條食品産業企画課調整官、蟹江厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課課長補佐

## 4 概 要

①事務局から、施設の整備の基準の弾力化について説明が行われた。委員からの主な発言は以下のとおりです。

- ・新築で高度化計画の認定を求める企業に対しては、隔壁を造るよう指導は可能ですが、既存の施設・設備を使って、中の仕切りでくっつけていこうとした場合、どうしても構造的に難しい場合が出てきたりします。中小企業にとっては、設備投資のコストは多大な負担となりますので、隔壁による仕切りについては弾力的にしてもらうことは大いに賛成です。ただし、交差汚染が発生しているか否かを検証する方法、判断する何か基準があると一線が引けるのではないのでしょうか。
- ・零細企業の方は、ハサップを行うためには隔壁を造る必要がありますよと説明されただけで、驚いてしまいます。「あー、うちはもうハサップできない」という先入観をいだけてしまします。隔壁による仕切りの弾力化をはかりつつ工場の落下菌とか微生物を測定、チェックするというようなことを行うことによって、小さな企業でも隔壁による仕切りを造らなくともハサップを導入できるようにすべきではないのでしょうか。
- ・どういう業界が本当にハサップ手法、隔壁が必要なのかということを考えますと、私たちのように製造してからすぐに消費されるリードタイムの短い食品を扱っている業界、一言でいうと消費期限食品を扱っている業界が、ハサップしかないと思います。その他の企業、いわゆる後殺菌があつたり、または、賞味期限食品を作っていらっしゃるようなところは別にハサップ手法を使わなくとも、従来型の品質管理手法で十分と思います。

隔壁は空気清浄機により清浄化空気を取り入れ、その部屋を陽圧にして、室内の空気を

清浄に保つためめに必要な措置として、イコール交差汚染防止とは関係はありません。これがないと私たちの業界は二次汚染が防止できないと徹底的に教育しております。

隔壁を造り、清浄化空気を入れるのには金が掛かります。まあ、1,000万円掛かるところもあれば、1億円掛かるところもあります。千差万別です。もし、隔壁による仕切りの基準を緩めてしまったら、今まで隔壁を造ってきた70社はどうしてくれるんだろうということがおわかりいただけると思います。

この法律があったから、告示があったからこそ、私たちはこれでやってきた訳で、ここで告示を緩められたら大変迷惑です。そしてまた適正な品質管理レベルに達しないということになると思います。

・我々の業界は装置産業ということで、大部分が配管によって守られていますが、充填室だけは空気に触れますので、ここをきちんと区別するということが大きな課題となっています。装置でもって外気に触れないという場合には、その装置全体を隔壁とみなして、充填室をオープンにしないという条件で隔壁の代わりにできるのではないかと考えています。

・ハサップはソフトですから、設備がどうであろうとハザードアナリシスをして、ここはどうしても設備を改修しないと管理ができないというところには手を加える必要があります。隔壁がないとハサップができないということではないと考えます。

各指定認定機関ごとに隔壁が必要かどうかを判断するには、危害リストをみせていただいて、ここはこう制御しているから、落下菌は制御できているとか、交差汚染は制御できているとか、二次汚染は制御できているということを確認すればよいと考えます。

隔壁については弾力化しておかないといけないと思います。ヨーロッパはもうハサップを義務化していますし、アメリカでもご存じのように水産食品などの義務化はもう10年も経っているわけですから、あたりまえのハサップというところに早く我々もならないといけないなと思っています。

・私は炊飯関係とかお弁当だとかを作っている工場を随分見せていただきました。隔壁があればいいんですけども、特に中小施設になるとこれは大変に無理だなと私は思っています。

食品衛生法の第50条は施設基準についての規定ですが、この規定に基づいた保健所の施設基準をクリアしているということは安全な食品ができているということの大前提です。この基準では汚染区による区画は必要かもしれませんが、隔壁は必須なものではありません。ハサップシステムを導入しようということになると多少、ハード面のレベルアップは必要と思います。隔壁による仕切りに弾力性を持たせることによって、ハサップシステムはお金が掛かるという世間の誤解がとけると思います。

・ハザードアナリシスをして隔壁が必要がない場合でも隔壁を作りましたというように、非常に無駄な経費を掛けている工場もあります。

・中小企業の方も、やはりハサップ手法もやらなければいけないことは分かるんですが、あまりお金がかかったり、めんどくさいのはできませんよ、私たちには関係ありませんよとそっぽをむかれちゃうのが実態です。もしハサップ手法を普及させようとするのであれば、そうした中小零細の方たちまで配慮したいろんな施策なり法律なり基準なり規則なりを用意しなければダメなんだろうなということをこの6年間の研修の経験から感じております。

・当団体の会員企業70社のほとんどは零細ですけれども、その零細の方々も、これは確かに必要なんだと、二次汚染防止が必要なんだと、コンタミネーションは怖いなということでやられておる企業がほとんどでして、中小企業だから金がないからやらないよというところは一つもありません。

隔壁を作るために金はかかりません。何に金がかかるかというと、清浄化空気なんです。隔壁はせいぜい100万円、200万円です。問題は清浄化空気。清浄化区域で清浄化空気を作ることにお金がかかるんです。

・隔壁は確かにお金はかからないかもしれませんが、しかし、隔壁を作ること自体にも抵抗のある零細企業があるわけです。菓子業界には、生ものもあれば、乾燥ものもある。半生ものといえますかそういうものもありまして、業態が非常にたくさんあります。先程から、委員の先生方の御意見にありますように、業種によってやはり、弾力性を持たせることと、例えば、洋生菓子なんかでは生ものをそのまま扱っているようなところもあります。そういうようなところは隔壁を作るとか。ただし、隔壁を作っても工程の移動に邪魔にならないようにしていただかないと折角作ったのに、かえって能率が落ちたという例があります。

・今のいろいろな議論を伺っていますと隔壁がなくてもいいみたいな議論があったんですが、そうではないと思います。ゾーニングは必要だと思います。ゾーニングは、ハサップというよりも一般的衛生管理の範囲ですし、当然それはやらなければいけません。ただ、そのやり方が例えば我々の業界ですと、一番危険な充填機の周りはきちんと囲うとか、それを例えば陽圧化にするという方法があってもいいんじゃないかと思います。

・陽圧を維持するためには、圧力を維持すればよいので、必ずしも隔壁だけではなく、もっと簡易な隔壁でも可能ですから、それを認めていく、条件さえ整えば認めていくという弾力的な方向で文言を代えるということに賛成です。

・たとえ最初に設備がよくてもそれを使っていけばいろいろな問題が起きてきます。いつでも陽圧なのかということは、オンゴーイングでデイリーにモニタリングしていかなければならない要素です。

まず、壁がいるかいないかではなくて、二次汚染、交差汚染をどうやって防ぐかと検討した上で、壁でなければならぬという製品もあると思います。これは各指定認定機関で、事情に応じて、例えば、わが機関としては要求事項としては壁が必要とお決めになるならば、それはそれで差し支えはないと思います。

隔壁に代わる他の手段でちゃんと管理できているというのであれば、検証のプログラムを作ってそれをずっと実行していくということが大切ではないかと思えます。

どんどんどんどん規制を緩和してでどんどん基準を外していくことは簡単なのかもしれませんけれども、そんなことで今の世の中対消費者との関係でいいのでしょうか。

ハサップ支援法の第5条では高度化基準が基本方針に照らして適切でなくなったときには、国は高度化基準を変更すべき旨の通知を出すということになっているんですが、今までの議論では、隔壁による仕切りについては、隔壁にこだわらずに各々の業界で判断して隔壁以外の仕切りを使ってもいいんじゃないかという意見がでございます。法律的には問題ないのでしょうか。問題がないというならば、それを文書でいただきたいと思えます。

(事務局)

・ハサップ支援法の第5条は、「厚生労働大臣及び農林水産大臣は、基本方針の変更により前条第1項認定に係る高度化基準が基本方針に照らし適切でなくなったと認められるときは、当該認定高度化基準に係る同条第1項の認定を受けた法人に対し、当該認定高度化基準を変更すべき旨を通知しなければならない。」となっており、高度化基準の変更を必要とするかしないかは、基本方針の書き振りによります。仮りに、基本方針の書き振りが隔壁による仕切りについては弾力化ということで幅をもたせるということになった場合、指定認定機関がその食品の現場の実態に照らしてどうしても隔壁が必要だということで、隔壁を維持するというものであっても、基本方針に照らして適切ではないということはありません。変更すべきという通知にはならないですし、仮にこの検討会議論を経て弾力化ということで基本方針が見直されるということになっても、通知文書を出します。基本方針の中のここはこういう意味ですという解釈を付けて出しますので、そこは誤解はないようにできるのではないかと思います。口頭ではなくて文書でこういうことですよということを出すべきだと思っております。

(座長)

・本日の意見の大方の意見を集約、整理させていただきたいと思えます。隔壁で仕切るということを全部いらぬということではございませんで、隔壁で仕切ることは一律ではなくて、食品によるということであって、隔壁が必要であるところは維持する。隔壁が必要でないところはそれなりに交差汚染防止される措置がとられていればよい。清浄化区域で清浄な空気を確保する。一応本日の大方の委員の方の意見はこういう方向で集約させていただきたいと思えますが委員の皆様いかがでしょうか。

・私は隔壁にこだわるというのは実は私は良く分からないんです。もっと人の管理、次の課題も含めてですね。人の管理と思っておりますので、ただ、区画がちゃんと分けられていればいいんであって。その一つの強固なものが隔壁だと思うです。今回の結論はこれで私はいいと思います。

②事務局から運用体制の整備の基準の強化について説明が行われました。委員からの主な発言は以下のとおりです。

- ・ハサップシステムで検証がなかったら、全くなりたないと思っております。また、そのことを当団体が実施している研修の中でもちゃんと強調しております。教育も含めてこの3項目(専門的知識を有する人材育成、従業員教育、検証体制の構築)はわれわれの業界にとっては当然必要であり、努力義務であろうとなんであろうとやらなければならぬことだと考えております。

- ・当協会の高度化計画認定工場は全部で70箇所ございますが、高度化計画認定後は、毎年、当協会が外部検証として監査を実施しております。監査を外してしまうと、認定はしたけれどもハサップは保てないなと思っております。

- ・零細企業にとっては、専門的知識を有する人材育成というのは大きな問題でありますから、外部の人に専門的な立場からハサップが十分に行われているかどうか衛生上問題がないかどうか見ていただくことができるように、外部からも人が入れるようなことを盛り込んでいただけないかなと思います。

- ・専門的知識という言葉は範囲の広い言葉になっていますので、その製品の製造に関する知識とか、製造する側の立場にたった専門知識というような意味あいの文言を入れてもらうと、受け入れやすいかと思えます。

- ・中小企業では検証体制の確立というと、ややこしく考えてしまったり、また、お金がかかるんじゃないとか、検査機器にお金がかかってしまうのではないとか、いろんな疑問や恐れといったものが生まれてきてしまいますので、検証体制という言葉自身ももう少し幅を持たせた方がいいかなと思います。

30年、40年と長年、お菓子を作っておられたり、いろんな食品を作っておられる方は、勘と経験による蓄積は、もう微生物学者以上に持っておられると思いますので、あえてそういった方が、改めて何か専門的知識を有する人を必要とはしないと思います。

- ・専門的知識を有する人材育成については、研修を受講するとか外に出ることばかりでなく、自分たちで情報収集ができる体制を確立していくことを必須にしても企業としては前向きに対応できるんじゃないかと思えます。

- ・伝統的な業界というのは秘められた部分もあるので、科学的根拠に基づいて、何が足りないのかということ判断する必要があると思います。そのためには、専門的な方が入って科学的根拠を掘り起こすという作業をするのが一番いいのではないかと思います。

検証体制については、食品の寿命、新製品が販売されてからそれが売れなくなるまでのリードタイム、このリードタイムが極端に短くなっていると思います。商品が変われば、見直

す、検証するということが必要ですので、そういうことを盛り込むということは非常に大切なことではないかと思えます。

- ・専門的知識を有する人材育成、検証体制の構築について、22の指定認定機関の高度化基準をみても、全部とっていいくらい、推進することだとか、構築することとなっています。ほとんど必須事項にすることに問題はないと思っています。

基本方針でハサップシステムとはっきり言っていたきたい。高度化という名称がハサップシステムの普及を遅らせていると思います。

- ・専門的知識を有する人材の育成には、丸山先生の人材育成の事業もそうですし、食品産業センターがデータベースを構築していて、予測微生物モデルまで公表しているということも使っていただけたらいいなと思います。

(座長)

- ・皆様、必須ということですね。経営者の関与についてはどうお考えですか。
- ・経営者の関与がなくては高度化計画の認定はないと思いますので、高度化基準に書いてあってもそれで困ることもないだろうと思います。
- ・私どもが考えましたのは、ハサップという言葉は初めて聴く人を検証ができるまで人材育成をしようという、すこし欲張りな計画を立てました。これは一度にできる訳ではないので、基礎、中級、上級として、それをステップアップしていく教育プログラムを組んでやっています。このことは、いまでも間違っていなかったと思います。現在は、最終的な検証までできる人を育成し、その人たちを登録をさせていただいて、登録した人が指導者にだんだんなって、この研修の講師やアドバイザーになってきているという状況になっています。やっぱり、段階的にやっていかないと駄目だなあと痛切に感じております。

(座長)

- ・はじめてハサップという言葉は聴く人が講習会を3日間受けただけでぱっと覚えるということはずありません。そのためには、繰り返し復習もしなければいけないと思いますが、そういった教育のあり方に関して荒木委員も小久保委員も経験をお持ちなので、具体的にもう少し、どういうふうにしていったらいいのかお話しただけませんか。お金はどうしていったらいいのかということこれから、考えていかなければですから。
- ・私どものところでは、もう12年間3日間のトレーニングコースを実施しています。もともとうちには、業界団体ではないので、誰でもどうぞということで、もう、6,000名以上の方にお教えしています。3日目が終わるときに「こういうこと分かりましたか」と聞いて、「きっと分かるはずがないよね」と、「これはやってみないとわからんです。ハサップはやってみてハサップ」ということをお話しているんです。3日間のコースだけでは足りないということになると、次は検証

のコースということで、ハサップのオーデイトの仕方をみていただくようなコースもありますし、危害分析をしたら、一般的衛生管理が分かるということなので、私どもの一般的衛生管理は三日間の講習会が終わった方のために開催しております。実際にどうやって監査したらいいのか、というのは現場に行って監査を一緒にやってみて、ハサップは記録がものを言うのが分かりますねということをお教えしています。基礎研修は常にニーズがあります。人が変わるといことから、常にニーズがあります。しかし、その時々でレベルはでこぼこになります。本当に何も知らないんですという人がお集まりになることもあれば、却って、相当の上のレベルの人も参加される場合があります。本当に何も知らないんですという方が3日間ついてこれたかなと心配になるようなこともあります。そんなこんなでいくらでもトレーニングは展開していかないといけないので、予算を使っただけとありがたいと思います。

・私も昨年3月までハサップ連絡協議会で7年半、人材教育をずっとやらせていただきました。一昨年頃から連絡協議会の本来の目的は達したろうと考え、一方で丸山先生のところの講習会が中小企業を対象とした講習会を始められたので、そっちに勢力を注いだ方がいいんじゃないかと会長と相談して連絡協議会をやめさせていただきました。検証体制なんですけども実は私も連絡協議会でやってた時に検証体制が非常に抜けていると考えていました。ハサップシステムによる衛生管理を構築するための研修としては、例えば、危害分析をさせたり、ハサッププランを作ったりすることをやらせております。これは今でも丸山先生のところでは責任者研修という4日間の研修でやっているんですが、検証の部分が抜けていました。丸山先生と相談しまして、指導者養成研修では検証ということを取り入れております。教育体制について、ここに書いてある程度のことは各々の施設でそれぞれに応じた教育体制を構築していくということは必要だと思います。

・研修に参加された方が研修で学ばれたことを現場の方々に共通の認識として広めているかどうか。そういうレベルの教育が、むしろその方が有効なんではないかと感じております。

(座長)

・今日のところ、運用体制の基準の強化については、3項目の部分について、望ましいということから、必須であるという方向に持っていくことが必要であるということが皆様の御意見でございました。人材育成ということ、その中に確保もあるということでもございましたが、検証ということについて、荒木委員の発言もありましたけれども、検証は具体的にどうするのか。どうしたら検証がきちんといくのかという具体的に講習会を開いていかなければならないんじゃないか。ということだと思います。ということで本日は取り敢えずのところ、まとめとさせていただきます。よろしいでございましょうか。

次回は3月19日この会場で開催いたします。

本日はどうもありがとうございました。

(以上)