

「安全な大阪食文化を普及させる」ための提言

2017年2月

一般社団法人大阪中小企業診断士会
「大阪の食品安全を研究する会」

目次

目次	1
はじめに	3
第1章 日本・世界の状況	7
1. 日本の状況.....	7
1) 現状.....	7
2) 今後の施策.....	7
2. 世界の状況.....	8
1) アメリカ	8
2) EU	10
3) その他.....	10
第2章 大阪府の現状	11
1. 大阪府の食品業界および食品関連事業所の状況	11
2. 食品安全認証制度等の取得状況.....	12
3. 大阪府の食品安全に関する施策.....	14
4. 大阪府の食品衛生の現状.....	18
第3章 大阪府外の事例研究	20
1. 福岡県.....	20
1) 現地調査	20
2) 福岡県の取り組み	26
3) 福岡県現地調査のまとめ	27
2. 東京都.....	28
1) 自主的衛生管理段階的推進プログラム	28
2) 東京都食品遠征自主管理認証制度	29
3. 愛知県.....	31
1) 自治体 HACCP 制度の概要	31
2) リスク管理優秀店認定制度に関する事項	31
3) リスク管理優秀店認定制度の認定の流れ	33
4) 事務処理の流れ.....	33
5) 自主管理サポート指導員	34
6) 一般社団法人 愛知県食品衛生協会.....	35
7) リスク管理優秀店の認定	37
8) 小括.....	38
4. 京都府.....	40
1) 「きょうと信頼食品登録制度」	40
2) 「きょうと信頼食品登録制度」の概要.....	40

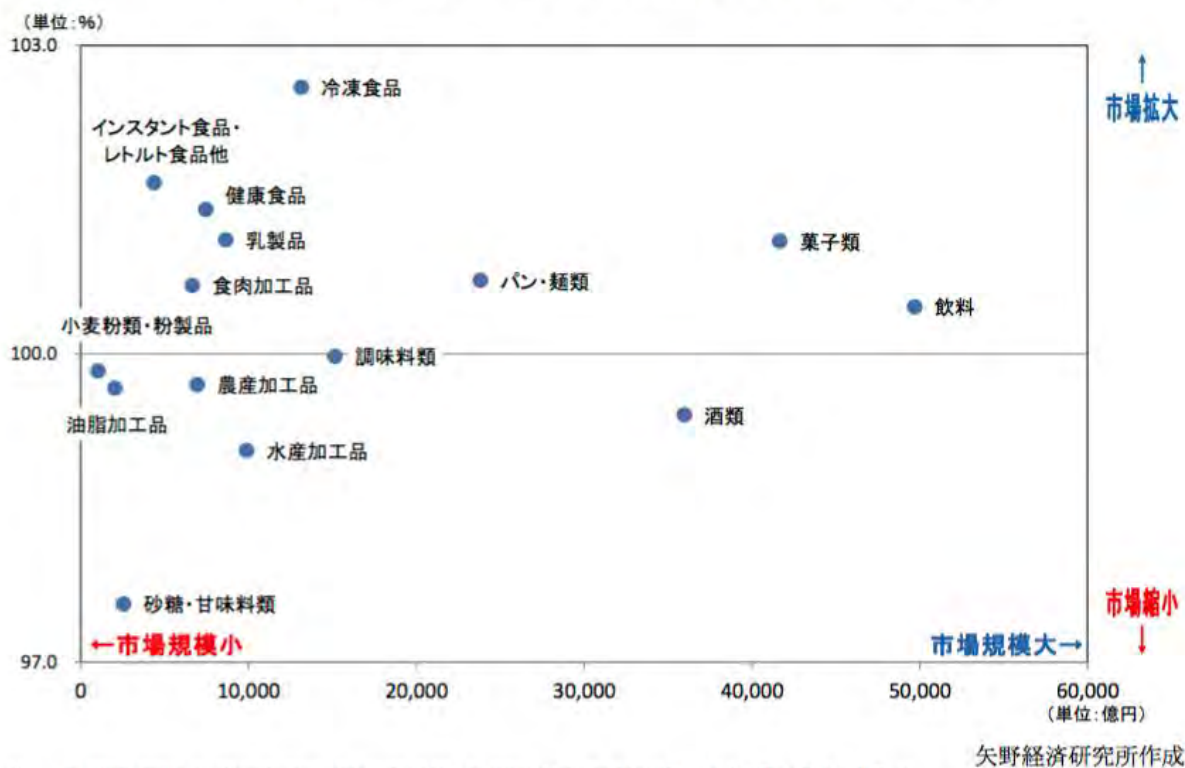
3) 京の食品安全管理プログラム導入の手引	44
4) 京都府の HACCP 普及の取組み	44
5) 平成 27 年度地域連携 HACCP 導入実証事業	46
6) 今後の HACCP 支援に向けて	48
5. 神奈川県	49
1) 神奈川県	49
2) 横浜市	50
3) 川崎市	50
4) 相模原市	50
第 4 章 課題の整理	51
1. SWOT	51
2. 課題の整理	51
1) HACCP 導入義務化の認知度が低い	51
2) HACCP 導入への支援体制の不足	51
3) HACCP を継続させる仕組み作りと支援体制が不足	52
4) 国の HACCP 制度と大阪府の自治体認証の違い	52
5) HACCP の消費者へ浸透させる	52
第 5 章 政策提言～HACCP 導入義務化に向けて～	53
1. 情報提供のさらなる促進	53
1) 組合等事業向上支援事業の活用	53
2) 府民への情報提供促進	53
3) 金融機関の協力	54
2. HACCP 導入への取組支援	55
1) HACCP 導入手順支援	55
3. HACCP 継続支援	56
4. HACCP と「大阪版食の安全安心認証制度」との関係	57
5. 新たな認証シールの作成	57
おわりに	58
筆者紹介	59

はじめに

高齢化や少子化に伴い核家族以外に単独世帯が増え、冷凍食品、お惣菜を含めて簡単に調理や食事ができる食品が求められている。さらに、ホテルや旅館の調理人不足で、半製品の食品の需要も増えている。そのため、「成熟」している国内食品市場も、和食ブームや安全安心意識の高まりを背景とした国産志向により、今後も売上が伸びる見込みである。

「国内加工食品市場に関する調査を実施(2016年)」¹によると、2015年度の国内加工食品市場規模(メーカー出荷金額ベース)を、前年度比100.5%の29兆7,297億円と推計している。そして、冷凍食品やインスタント食品・レトルト食品他、パン・麺類など調理の簡便性が高いカテゴリと、健康意識の高まりで健康食品が成長を続けているとしている。また、日本人の食生活が徐々にではある魚から肉へ移行しつつあることが伺え、内食化や調理の簡便化ニーズなど日本人のライフスタイルの変化により、パン・麺類市場は即食性が高いことから市場を拡大しているとしている。

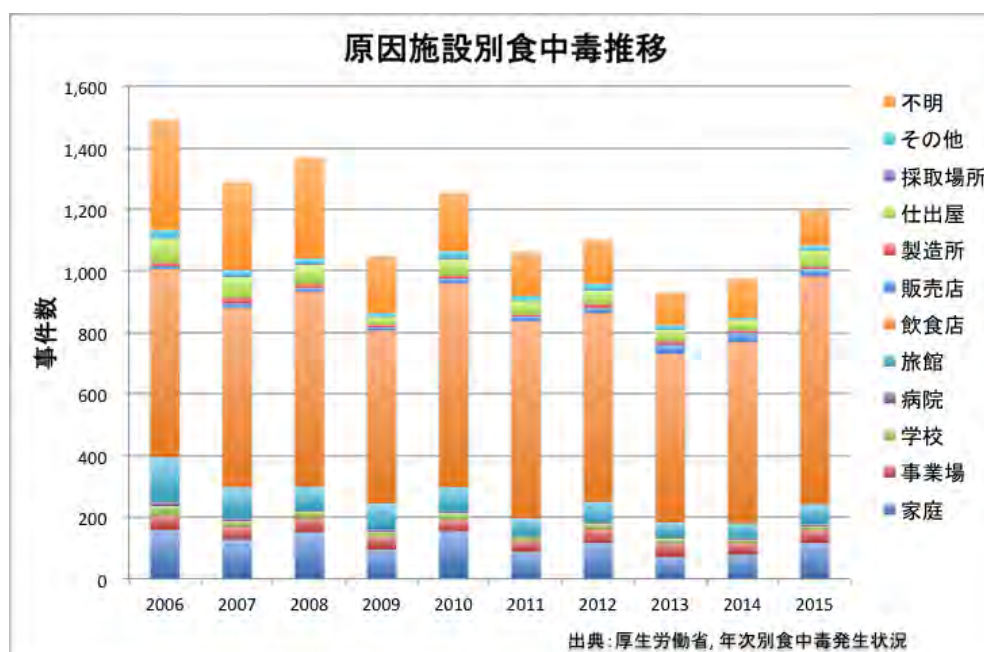
国内加工食品市場 15 カテゴリ別の動向(2015年度)



注 X軸は2015年度の各カテゴリ市場規模、Y軸は各カテゴリの過去5年間の平均成長率

¹ 株式会社矢野経済研究所、プレスリリース(2016年9月2日)

しかし、集団食中毒「ホテル内にある飲食店のランチバイキン（腸炎ビブリオ）」「介護付有料老人ホームの給食（O-157）」や異物混入「某ベビーフードメーカー」「大手パンメーカー」のニュースが世間を騒がしている。中小の食品加工業者や飲食店では、異物混入や食中毒事件を起こすと経営に大きなダメージを受ける。食中毒の年次推移²を見るとここ 10 年ほぼ横ばいで、旅館、飲食店、仕出屋の事件数は多いものである。旅館等が食中毒を発生させると行政側から操業・営業を停止するよう命令され、経営が揺らいでしまうケースもある。さらに、近年は食品に異物が混入した場合、SNS などによりネット上で大騒ぎになることもある。



そこで、厚労省も輸出入の促進や食の安全・安心のために HACCP の義務化に動き出している。しかしながら、大手企業は既に HACCP 義務化の対応に動き出しているものの、中小企業は導入に向けた動きは鈍い。

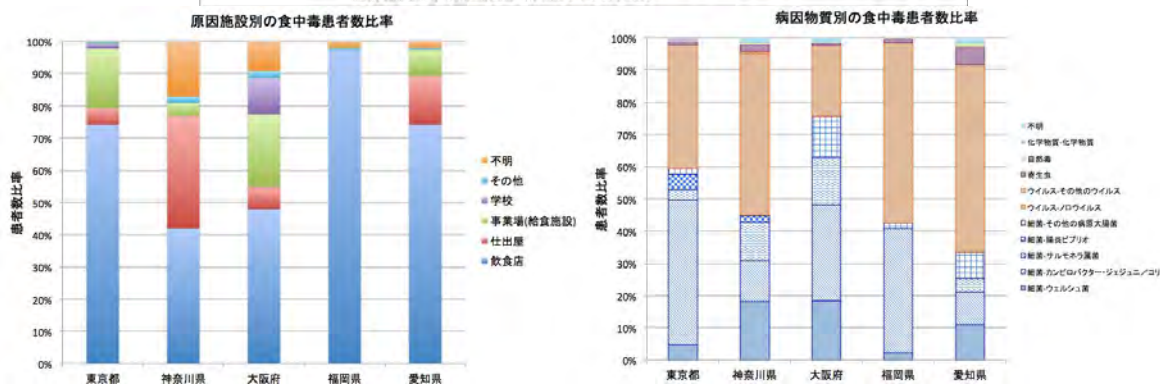
ところで、都道府県別で食中毒患者数³の多い上位 5 位を見ると、大阪府は件数では東京・神奈川より少ないが、人口⁴当たりの患者数の比率は、東京・神奈川より多い。大阪の食文化を守るためにも食中毒による風評被害を起こしてはならない。なお、以前、大阪府中小企業診断協会の食品安全システム研究会で調査⁵した時に HACCP を含めて、食品安全に積極的であった愛知県が人口当たりの患者数の比率が非常に少ないことに注目したい。また、都道府県によって、原因施設や病因物質に違いがある。大阪府は、飲食店は他府県より比率が少なめで、事業所（給食施設）が多い。病因物質は、他府県に対して、ノロウイルスの比率が少なく、カンピロバクターなど細菌による食中毒が多くなっている。

² 厚生労働省、年次別食中毒発生状況、③原因施設別

³ 平成 28 年食中毒発生事例（速報；平成 29 年 1 月 6 日までに厚生労働省に報告のあった事例）

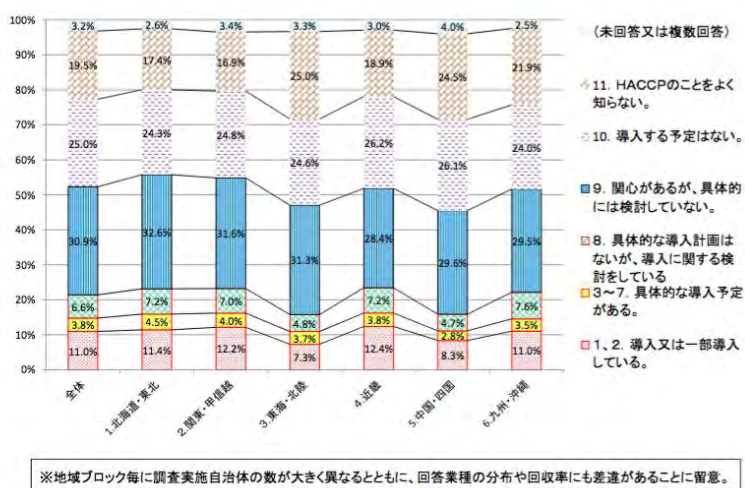
⁴ 総務省統計局の人口推定（平成 28 年 10 月 1 日）

⁵ 「中小企業のための食品衛生ステップアップ活用術～自治体 HACCP から FSSC22000 まで～」，岡崎永実子/岡村善裕/多鹿直樹/辻紳一/内藤秀治/原伸行/松原啓雄/丸田和己，風詠社(2014 年)



地域ブロック別の HACCP 導入状況⁶は、近畿ブロックとしては、導入が他のブロックに比べ低い状況ではなく、今後、HACCP を始め食品安全の普及が期待される。

地域ブロック別のHACCP導入状況



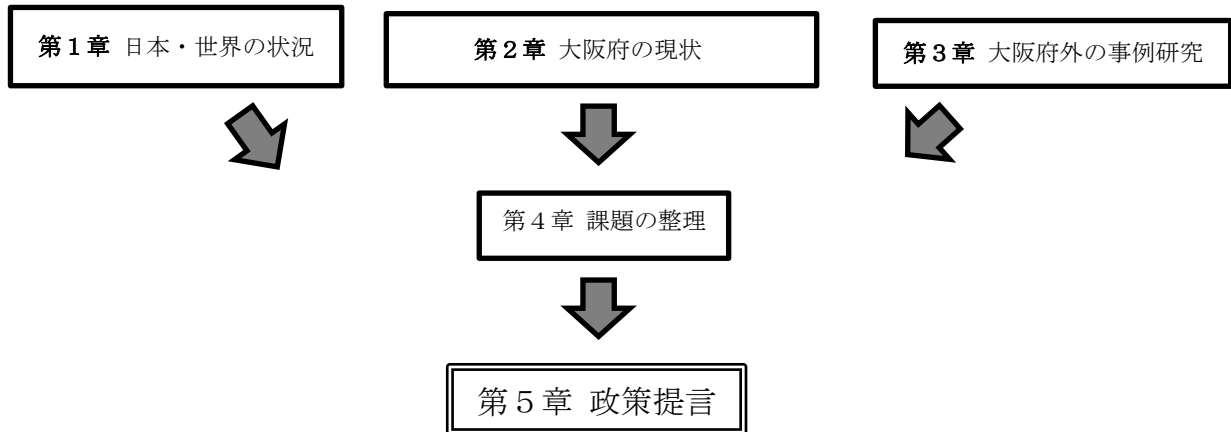
大阪は、古くから陸海交通の要で、各地の特産物などが集まることで「天下の台所」と呼ばれてきた。さらに、大阪で生まれた料理、食品などは多く、「食い倒れの街」と言われるように食の街としての知名度は高い。大阪府は、「大阪版食の安全安心認

⁶ 厚生労働省, HACCP の普及・導入支援のための実態調査結果（調査実施期日:平成 26 年 12 月 31 日現在）

証制度」を推進しているが、他府県のような HACCP に準拠した基準とは異なっている。

そこで、国内外の HACCP 導入の事例を研究することで、大阪の中小企業への食品安全の普及を目指し、「安全な大阪食文化を普及する」の提言をまとめた。

なお、本書は以下の構成で作成した。



第1章 日本・世界の状況⁷

1. 日本の状況

1) 現状

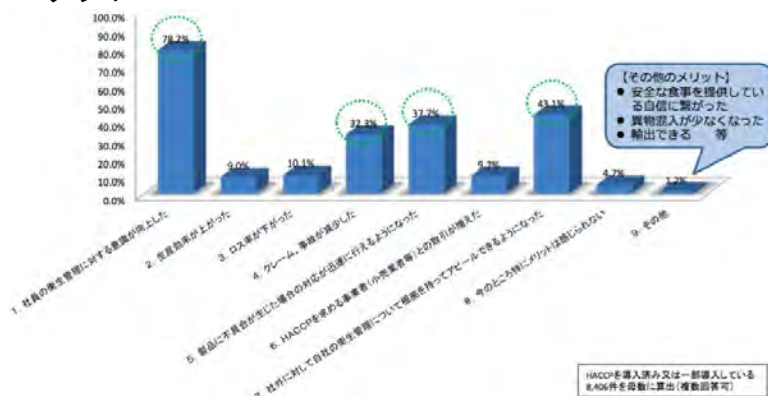
食品の衛生管理への HACCP⁸の導入については、1993年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会⁹において、ガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきた。HACCPによる衛生管理は、我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっている。

HACCPによる衛生管理とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法である。そして、HACCPによる衛生管理は、食品の安全性の向上につながることはもちろん、食品の提供に際して、食中毒等の食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明に役立つ

ものである。食品を提供する事業者にとってもメリットが大きく、同時に消費者のメリットにもつながるものと考えられる。

なお、HACCP導入状況¹⁰は、小規模事業者も含めた HACCP導入状況は、「導入済み(一部のみを含む)」、「具体的な導入計画がある」及び「具体的な導入計画はないが、導入に関する検討をしている」の割合が、全体の21.4%となっている。そして、「関心があるが、具体的に検討をしていない」の割合は30.9%となっており、この層に対する導入支援、助言・指導が進めば、全体の52.3%で導入が進むことが期待されることであった。また、HACCP導入のメリットは、社員の衛生管理に対する意識の向上など、企業にとって有効に機能している手法である。

HACCP導入のメリット



2) 今後の施策

我が国では、これまで、「食品衛生法に基づく規格基準」「各種の衛生規範」「大量調理施設衛生管理マニュアル」「ガイドライン」等に基づき、食品や業態の特性に応じて衛生管理の向上に取り組むとともに、1995年以降は「総合衛生管理製造過程承認制度」をはじめ、様々な施策により、HACCPの普及を図り、大規模事業者を中心に普及が進んできた。一方、中小事業者については、「食品製造における HACCPに

⁷ 厚生労働省、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 最終とりまとめ(2016年12月26日)

⁸ ハサップ: Hazard Analysis and Critical Control Point

⁹ 国際連合食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)により設置された国際的な政府間組織

¹⁰ 厚生労働省、HACCPの普及・導入支援のための実態調査結果(調査実施期日:平成26年12月31日現在)

よる工程管理の普及のための検討会」提言(2015 年年 3 月)に基づく普及策を進めているが、依然として、その普及が課題となっている。
なお、現状は以下とおりである。

食中毒事件数は下げ止まりの傾向であり、今後の高齢化による食中毒リスク増加の懸念
金属等の危害性のある異物混入による回収告知件数が増加傾向
多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施の不備
食品流通の更なる国際化、東京オリンピック・パラリンピック等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要

そこで、厚生労働省は、本年 3 月より「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催し、食品衛生法等における HACCP による衛生管理の制度化に向けた検討の最終報告において、次の制度のあり方の方向性を打ち出した。

基本的な考え方
一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、HACCP による衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る
対象事業者 フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象
衛生管理計画の作成食品等事業者は、一般衛生管理及び HACCP による衛生管理のための「衛生管理計画」を作成。
HACCP による衛生管理の基準
基準 A:コーデックス HACCP の 7 原則を要件とするもの。
基準 B:一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの。
小規模事業者や一定の業種等¹¹が対象
小規模事業者等への配慮
ガイドラインの作成、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等。

そして、日本の食品の安全性を高めて輸出を後押ししようと、厚生労働省は 2016 年 12 月 14 日、食品衛生管理の国際基準「HACCP」の導入をすべての食品事業者に義務づける方針を決め、2018 年にも食品衛生法など関連法の改正案を提出する予定になっている¹²。

2. 世界の状況

1) アメリカ

米国では、食肉、食鳥肉、水産食品及びジュースについて、一般衛生管理及び HACCP による衛生管理が義務付けられており、一般的 HACCP モデルの公開、ガイ

¹¹ 一定の業種等とは、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業 / 提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種 / 一般衛生管理で管理が可能な業種等(飲食業、販売業等)

¹² HACCP(ハサップ)を全事業者に義務化へ厚生労働省,朝日新聞 DIGITAL,2016 年 12 月 14 日

ドラインの作成、研修プログラムの作成等により、事業者の規模に応じた支援策が実施されている。

また、2011年に成立した食品安全強化法(FSMA; Food Safety Modernization Act)により、食品の製造・加工・保管・包装事業者(小規模事業者等を除く。)についても、HACCPに類似した危害要因分析及び予防管理を含む食品安全計画の作成・管理が求められることとなった(2016年9月から順次施行)。

なお、食品安全強化法の概略¹³は次の通りである。

1. 制定の経緯

アメリカでは、1938年の食品・医薬品・化粧品法制定以来、逐次食品安全制度を充実し、HACCPの導入、リスク分析手法の開発など食品安全に関する制度について世界をリードする役割を果たしてきた。最近では、2002年のバイオテロリズム法によるトレーサビリティの導入や輸入食品の安全対策の強化が図られた。

しかし、近年食品の安全に関する事故は多く、特に多発する食中毒については、減少するよりも最近やや増加気味であるなど、食品安全に対する不安が問題視され、現行の食品安全制度の有効性に対する疑問も生じていた。

このような状況から、2007年にブッシュ大統領は、食品安全制度の対する総点検を求め、その後オバマ大統領は、ワーキンググループの設立など食品安全対策を打ち出した。一方、議会においても2007年から食品安全制度の欠陥と改革について議論され、いくつかの食品安全法案が発表された。2009年ジョン・ディンケル下院議員(ミネソタ州)により食品安全強化法案が提出され、2011年1月に大統領署名が行われ成立した。

2. 主な内容

主要措置は、食品危害に対する予防管理(preventive control)の強化、危害発生の場合の対応の強化、輸入食品の安全対策の強化、FDA¹⁴の体制の強化等である。

1) 食品危害に対する予防管理の強化

まず、食品危害を予防し、発生と被害を最小限にする予防措置に重点が置かれている。その対策は、事業者に対する具体的な予防管理の義務化、FDAの検査や事業者の記録閲覧などの権限の強化及び予防管理を中心とした新制度の創設などである。

2) 農産物の安全に係る取扱基準

適用対象品目は、FDAが指定する農産物(RAC, Raw Agriculture Commodity)の定義に該当するもののうち、「野菜」「果物」「モヤシ等のスプラウト類」「ナッツの一部(マカデミアナッツ、くるみ等)」「ハーブ」である。

3) 適正製造規範

適正製造規範(21 CFR Part 110¹⁵)に関する規則は改正され、新たに危害分析及びリスクに基づく予防管理に関する21 CFR Part 117¹⁶として新設される。

4) 危害発生の場合の対応の強化

¹³ 一般財団法人 食品産業センターweb サイト ; <https://haccp.shokusan.or.jp/information/other/us/>

¹⁴ アメリカ食品医薬品局 (Food and Drug Administration; FDA)

¹⁵ 連邦行政規則集(CFR; Code of Federal Regulations), 21 巻(食品及び飲料), 110 章 (人が利用する食品の製造,包装,保管における適正製造規範 (cGMP; current Good Manufacturing Practice))

¹⁶ 連邦行政規則集, 21 巻(食品及び飲料), 117 章 (人が利用する食品の危害分析及びリスクに基づく予防管理における適正製造規範)

検査頻度の向上、トレーサビリティの強化、義務回収の導入等、食品危害の原因の早期究明及び危害発生の場合の対応の強化に重点が置かれている。

5) 輸入食品の安全対策の強化

輸入食品の安全確保について、輸入事業者の義務拡大、海外施設の検査の強化等を中心に大幅に強化された。その内容は、海外の供給事業者の予防管理実施と法令違反がないかを輸入事業者が確認しなければならない義務、輸入証明書の要求、海外施設検査拒否の場合の輸入停止などである。さらに、輸出国の食品安全に関する制度がアメリカと同等でなければならないとし、FDA に対してこれを輸出国に可能な限り要求していかなければならないとの規定も設けられている。

2) EU

EU では、法的拘束力のある欧州委員会規則により、規模や業種に関係なく、全ての食品事業者(一次生産者を除く。)に対して、HACCP による衛生管理の導入を義務付けている。

さらに、動物由来食品を扱う事業者に対しては、各国規制当局の認可を受ける必要があり、一般衛生管理及び HACCP による衛生管理が適切に実施されていることを実地監査により確認している。また、EU 域外からの輸入についても、輸出国当局が EU の規制要件に合致していることを確認した施設からのみ輸入が可能となっている。

欧州委員会が策定した一般衛生管理及び HACCP による衛生管理の導入のためのガイダンスでは、特に小規模事業者における HACCP の弾力的運用に配慮しており、各加盟国政府及び業界団体は、当該ガイダンスに準じて、小規模事業者や飲食・小売店等でも実践できるようなガイダンスを策定するなど、必要な支援を行っている。

3) その他

カナダやブラジル、オーストラリア、ニュージーランド等でも、HACCP の義務化が進められており、香港やシンガポール等の食品の多くを輸入に頼っている国や地域では HACCP の導入が輸入要件とされるなど、世界的にも HACCP の導入の動きが進んでいる。

カナダ：1992 年より、水産食品、食肉、食肉製品について、順次、HACCP を義務付け。

オーストラリア：1992 年より、輸出向け乳及び乳製品、水産食品、食肉及び食肉製品について、順次、HACCP を義務付け。

韓国：2012 年より、魚肉加工品（蒲鉾類）、冷凍水産食品、冷凍食品（ピザ類、饅頭類、麺類）、氷菓子類、非加熱飲料、レトルト食品、キムチ類（白菜キムチ）について、順次、HACCP を義務付け。

台湾：2003 年より水産食品、食肉製品、乳加工品について、順次、HACCP を義務付け。

ロシア/メキシコ/ヴェトナム：HACCP の導入を模索中。

中国/インド/タイ：輸出食品に HACCP を義務付け。

第2章 大阪府の現状

1. 大阪府の食品業界および食品関連事業所の状況

大阪は江戸時代に天下の台所と呼ばれ、近年でも食い倒れの街と言われるほど豊かな食文化を持つ地域である。現在でも日本において大阪府は食品関連産業の規模は大きい。事業所数を見ると食料品製造業の事業所数¹⁷は 1,965 カ所と全国 6 位となっている。また、飲食店事業所数¹⁸では 50,913 事業所と東京に次いで多く、日本全体の 8%にあたる。このように日本国内において大阪府は食品関連事業所数の多い都道府県の一つであり、特に飲食店数は非常に多くなっている。

食料品製造業事業所数（平成 26 年）

順位	都道府県	事業所数
—	全国	52,571
1	北海道	3,096
2	東京都	2,511
3	兵庫県	2,389
4	愛知県	2,362
5	静岡県	2,141
6	大阪府	1,965
7	福岡県	1,858
8	埼玉県	1,616
9	千葉県	1,605
10	鹿児島県	1,468

飲食店事業所数（平成 26 年）

順位	都道府県	事業所数
—	全国	619,711
1	東京都	83,833
2	大阪府	50,913
3	愛知県	37,867
4	神奈川県	34,637
5	兵庫県	29,056
6	北海道	28,319
7	埼玉県	25,484
8	福岡県	25,082
9	千葉県	22,038
10	静岡県	18,937

食料品の製造出荷額¹⁹においては 1 兆 1 千億円近くなっている。他の上位の都道府県では農産物や水産物などの産地が多いが、大阪府では農業算出額²⁰は全国で 46 位（320 億円）、海面漁業・養殖業生産額では 40 位（39 億円）と大阪府内での算出は少なく、他の地域で算出される農水産物を集めて加工、販売、消費している状況であることが分かる。

¹⁷ 平成 26 年経済センサス - 基礎調査

¹⁸ 平成 26 年経済センサス - 基礎調査

¹⁹ 経済産業省, 工業統計 (平成 26)

²⁰ 農林水産省, 平成 27 年農業産出額及び生産農業所得 (都道府県別)

食料品の製造出荷額（平成 26 年）

順位	都道府県	製造出荷額（百万円）
—	全国	24,133,715
1 位	北海道	1,854,703
2 位	愛知	1,537,977
3 位	埼玉	1,508,316
4 位	兵庫	1,463,215
5 位	神奈川	1,307,488
6 位	千葉	1,248,542
7 位	茨城	1,199,652
8 位	静岡	1,099,335
9 位	大阪	1,091,972
10 位	福岡	845,824

大阪府内の食品関連事業所の規模については、経済センサス²¹によると食料品製造業では約 7 割が従業員 20 人未満、飲食店では 6 割以上が 5 人未満であり、圧倒的に小規模な事業所が多くなっている。

大阪府内の食品関連事業者

	食料品製造業		飲料・たばこ・飼料製造業		飲食店		持ち帰り・配達飲食サービス業	
	事業所数	割合	事業所数	割合	事業所数	割合	事業所数	割合
総数	1,965	100.0%	167	100.0%	50,913	100.0%	3,954	100.0%
1～4 人	636	32.4%	48	28.7%	32,313	63.5%	1,706	43.1%
5～9 人	396	20.2%	45	26.9%	8,860	17.4%	1,094	27.7%
10～19 人	334	17.0%	36	21.6%	5,385	10.6%	723	18.3%
20～29 人	167	8.5%	13	7.8%	2,303	4.5%	214	5.4%
30～49 人	144	7.3%	14	8.4%	1,340	2.6%	122	3.1%
50～99 人	147	7.5%	8	4.8%	585	1.1%	55	1.4%
100～199 人	79	4.0%	1	0.6%	64	0.1%	11	0.3%
200～299 人	24	1.2%	1	0.6%	6	0.0%	14	0.4%
300 人以上	33	1.7%	0	0.0%	12	0.0%	9	0.2%

2. 食品安全認証制度等の取得状況

大阪での食品安全に関する認証制度の取得状況をみると、まず国の制度である総合衛生管理製造過程による食品の製造又は加工の承認施設は 17 施設ある。業種はほとんどが乳又は乳製品であり、資本金の規模は 10 百万円～33,640 百万円となっており、数千万円規模の企業が多く、小規模事業者での取得はみられない。

²¹ 平成 26 年経済センサス - 基礎調査

総合衛生管理製造過程による食品の製造又は加工の承認状況(2017年2月14日現在)

	施設名	資本金 (百万円)	食品群	承認の範囲
1	丸大食品株式会社高槻工場	6,716	食肉製品	加熱後包装食肉製品
2	丸大食品株式会社高槻工場	6,716	食肉製品	包装後加熱食肉製品
3	株式会社いかるが牛乳	92	清涼飲料水	その他の清涼飲料水(殺菌後密栓・密封)
4	クリクラ住之江プラント	4,000	清涼飲料水	ミネラルウォーター類
5	ビタミン乳業株式会社	10	乳	牛乳(牛乳)
6	ビタミン乳業株式会社	10	乳	加工乳(加工乳)
7	日本酪農協同株式会社近畿工場	500	乳	牛乳(牛乳)
8	日本酪農協同株式会社近畿工場	500	乳	加工乳(加工乳,成分調整牛乳)
9	株式会社いかるが牛乳	92	乳	牛乳(牛乳)
10	泉南乳業株式会社堺工場	50	乳	牛乳(牛乳)
11	株式会社明治関西工場	33,640	乳	牛乳(牛乳)
12	日本酪農協同株式会社近畿工場	500	乳製品	乳飲料
13	株式会社ネージュ	48	乳製品	アイスクリーム
14	株式会社いかるが牛乳	92	乳製品	乳飲料
15	蜂屋乳業株式会社高槻工場	30	乳製品	アイスクリーム
16	丸善製菓株式会社	50	乳製品	アイスクリーム
17	株式会社明治 関西アイスクリーム工場	33,640	乳製品	アイスクリーム

食品安全マネジメントシステムの国際規格である ISO22000 取得状況においては、大阪府内では 39 施設が認証を取得している。規模は資本金が数千万円以上の企業が多く、確認できた範囲では最も資本金が小さいのは 1,000 万円である。阪急フーズやミートサプライは資本金が小さいが大企業の子会社である。中小企業での国際認証の取得は非常に少なく、小規模事業者ではほとんどないと考えられる。

ISO22000 取得状況²² (2017年2月14日現在)

	名称	規模(資本金等)
1	UCC 上島珈琲株式会社大阪工場	資本金 1,000 百万円
2	EH 製菓株式会社和歌山工場	従業員 70 名
3	関西製糖株式会社 株式会社おかげさま.大阪事業所	大企業子会社
4	近畿製粉株式会社	資本金 66 百万円
5	泉南乳業株式会社堺工場	50 百万円
6	極東化成工業株式会社	資本金 30 百万円
7	株式会社青木松風庵品質管理室、岬工場、阪南工場、阪南店・阪南工房、和泉店・和泉工房、秋葉山店・秋葉山工房	資本金 20 百万円
8	株式会社阪急フーズ	資本金 10 百万円
9	株式会社有友商店 杭全工場	資本金 15 百万円
10	株式会社ライフコーポレーション 南港プロセスセンター	資本金 10,004 百万円
11	株式会社ミートサプライ本部・枚方工場	資本金 30 百万円
12	株式会社ニッキーフーズ泉佐野工場	資本金 60 百万円
13	株式会社ニイタカ本社/びわ湖工場/つくば工場	資本金 585.19 百万円
14	株式会社トージツフーズ 食品事業本部	資本金 50 百万円

²² 公益財団法人 日本適合性認定協会 適合組織検索による

	名称	規模（資本金等）
15	株式会社サンデリックフーズ	資本金 99.5 百万円
16	株式会社カネカサンスライス	資本金 200 百万円
17	株式会社ウエノフードテクノ本社/三田工場/稚内製造所	資本金 80 百万円
18	株式会社アクアピア本社・大阪工場、神戸工場	資本金 10 百万円
19	株式会社やまつ辻田	不明
20	株式会社さかもと 加工場、製造管理部	従業員 70 名
21	東邦商事株式会社	資本金 30 百万円
22	昭和化工株式会社	資本金 100 百万円
23	旭松食品株式会社	資本金 1,617 百万円
24	日清シスコ株式会社(生産本部大阪工場及び品質管理部第二課)	資本金 2,600 百万円
25	日本粉末薬品株式会社加納工場	資本金 60 百万円
26	日世株式会社枚方工場	資本金 481.92 百万円
27	大阪市水道局本庁	
28	大阪デリカフーズ株式会社	資本金 60 百万円
29	大日本明治製糖株式会社堺事業所	資本金 2000 百万円
30	不二製油株式会社阪南事業所生産部門大豆食品生産部阪南生産課生産係神戸工場、不二神戸フーズ株式会社	資本金 500 百万円
31	ビタミン乳業株式会社	資本金 10 百万円
32	ビタテック株式会社	資本金 10 百万円
33	タケダハム株式会社生産事業本部	資本金 300 百万円
34	サントリースピリッツ株式会社山崎蒸溜所	資本金 15,000 百万円
35	サントリースピリッツ株式会社大阪工場	資本金 15,000 百万円
36	ゴールドエッグ株式会社	資本金 60.5 百万円
37	カタギ食品株式会社	資本金 30 百万円
38	イトアンド株式会社関西工場・関東工場	資本金 23,000 百万円
39	がんこフードサービス株式会社製造部セントラルキッチン、商材開発部、品質管理部がんこ商事株式会社製造部豆腐工房	資本金 95 百万円

※各社の資本金等は各社 HP による。

3. 大阪府の食品安全に関する施策

①大阪府食の安全安心推進計画

大阪府では府民の食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に進めるため、食の安全安心推進計画を策定している。現在は第 2 期計画として平成 25 年度から平成 29 年度までの 5 カ年計画が策定されている。なお、第 1 期計画は平成 20 年度～24 年度の 5 カ年計画であった。

第 2 期計画での食の安全安心の確保に関する施策

- 1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保
 - (1) 監視指導の体制
 - (2) 食品等の試験検査
 - (3) 表示の適正化の推進
- 2 健康被害の未然防止や拡大防止に関する施策の充実
 - (1) 情報の収集及び調査研究
 - (2) 自主回収報告制度
 - (3) 緊急時に迅速に対応できる体制の確保

(4) 健康被害の拡大防止のための情報の公表

3 情報の提供の促進

- (1) リスクコミュニケーションの促進
- (2) 正しく分かりやすい情報の提供
- (3) 知識の普及啓発等

4 事業者の自主的な取組促進

- (1) 事業者への技術的支援
- (2) 事業者の自主衛生管理の推進

第2期大阪府食の安全安心推進計画の中では、特に事業者と関係が深い施策として主なものは次の通りである。

1 (1) 監視指導の体制において、食品衛生関係施設における食品の衛生的な取扱い及び施設の衛生管理について監視指導を行う。

1 (2) 食品等の試験検査において、大阪府食品衛生監視指導計画に基づく食品等の試験検査を行い、府内で製造された食品及び輸入食品を含む府内に流通する食品等を対象として、放射性物質や残留農薬、添加物、微生物、アレルギー物質などの試験検査を行い、不良食品を排除する。

1 (3) 表示の適正化の推進では、食品表示法等に基づいて適正に表示がなされるよう、監視指導等を行う。

2 (2) 自主回収報告制度として、事業者からの自主回収の報告を受け付けている。

3 (2) 正しく分かりやすい情報の提供の中で、大阪府ホームページ及び食の安全安心メールマガジンによる情報提供を行っており、消費者だけでなく事業者向けの情報も提供している。

施策内容 (目標指標)	23年度実績	目標 (25年度)	目標 (29年度)
大阪府食の安全安心メールマガジン (登録者数)	4,500名	6,000名	10,000名

3 (3) 知識の普及啓発等として、食品衛生や食品表示に関する正しい知識の普及啓発を図るため、府民及び食品関係営業者・従事者等に対し、関係部局と連携しながら食品衛生講習会等を実施する。また、大阪府食の安全安心推進条例の普及啓発を図ることとしている。具体的には府政だより等広報紙、テレビ等マスメディア、ホームページ、パンフレット等印刷物、講習会や食品衛生キャンペーンなどを用いて広報する。

施策内容 (目標指標)	23年度実績	目標 (25年度)	目標 (29年度)
食品衛生講習会等の実施 (講習会参加人数)	16,000名	17,000名	20,000名

4（1）事業者への技術的支援として、生産段階におけるGAP手法や家畜飼養現場における衛生管理の推進、食品製造・流通・販売段階でのHACCP手法の導入など、食品関連事業者に対して、生産加工技術や自主衛生管理に関する行政情報の提供や助言等を行い、食品の安全性確保に関する技術水準の向上を図ることとしている。具体的には下記のような支援を行う。

- ・農薬安全使用講習会の実施
- ・養殖場等に対する魚類防疫に関する講習会の実施
- ・HACCP手法を用いた自主衛生管理の助言、指導
HACCP手法を取り入れた衛生管理手法の普及を図る。また、総合衛生管理製造過程の承認を取得しようとしている食品関連事業者に対して助言、指導を行う。
- ・食品衛生指導員制度への支援
- ・環境農林水産技術支援のためのセミナー等の開催
- ・農林水産業、畜産業、農産加工等に係る技術相談等の対応
- ・食品機能実験室の共同利用

4（2）事業者の自主衛生管理の推進として、大阪版食の安全安心認証制度の推進、顕彰の実施がある。これらの詳細については後述する。

また大阪府は食の安全安心のために、知事を委員長とし庁内関係各部長等からなる「大阪府食の安全安心推進委員会」を設置している。委員会での検討事項は次の通りとなっている。

- i 食に関わる相談・情報提供に関すること
- ii 食に関わる健康危機管理に関すること
- iii 食品表示に関わる監視指導体制に関すること
- iv 食に関わる府民の意見聴取及びその反映に関すること
- v その他必要と認められる事項

②大阪版食の安全安心認証制度

食品関連事業者にとり食品安全を向上させる具体的な手段となり得るのが、認証制度である。大阪府では、食品関連事業者による自主衛生管理やコンプライアンスの向上などの積極的な取組が、府民にわかりやすく見えるようにする対策として、「大阪版食の安全安心認証制度」を設けている。

【制度の概要】

大阪府の自治体 HACCP 制度「大阪版食の安全安心認証制度」は、事業者が自ら行う積極的な衛生管理、コンプライアンス及び危機管理の取り組みが一定の水準以上にあると認められる施設を認証し、事業者を支援することで府民の食の安全と安心を確保することを目的に平成 21 年 4 月から開始した事業である。認証は府が指定する第三者機関が行う。

具体的に何をしたらいいかという基準を明確にしていることから、比較的小規模の施設でもコストを掛けずに取得することができ、認証の取得に取り組みやすいことが特徴となっている。

また、認証を受けた事業者については、自社での管理を推進することを前提に、安全性の高い商品の提供とともに、食の安心確保にも継続して努めていくことが期待さ

れている。

平成 29 年 2 月現在で 193 施設が認証を受けている（飲食店関係 52 施設、食品の製造・加工、弁当・給食及び販売関係が 141 施設）。そのうち大阪府外の施設も 4 件取得するなど、大阪府外の施設に対しても認証の取得が可能となっている。

【制度の特徴】

認証取得のキッカケとしては、自治体の担当者（保健所等）による監視指導、取引先からの要請や商取引での取引条件が優位に働く等の理由が考えられるが、多くは行政の紹介や取引先からの要請により、認証制度の導入を決定されたのではと想定される。

昨今、中国産や産地偽装、遺伝子組み換え食材等に関して、消費者の商品に関する安全安心の関心の高さがクローズアップされていることから、今後、食の安全安心に十分配慮しているお店の情報を消費者に直接発信していくことは、消費者ニーズに応えていく意味でも必要不可欠だと言える。

その点では、大阪府が発行した「認証店ガイドブック」は、認証マークの紹介にはじまり、認証制度の趣旨や認証店を掲載し、消費者に対して積極的に食の安全安心を PR している媒体である。

一般的に自治体で作成している認定制度のパンフレット、冊子等では、製造業を中心とした企業が掲載されているが、この認証店ガイドブックには、「大阪版食の安全安心認証制度」の認証施設である飲食店が前面に掲載されている。

食の安全安心への取り組みをきちんと行っているお店、特に消費者が直接的に利用する飲食店を掲載することは、本当に安心して利用できるお店を消費者に広く知ってもらうことに繋がると思われる。また、食博覧会大阪等のイベントでの配布やメルマガ配信等、冊子の作成だけではなく、他の媒体を活用しながらの情報発信は、消費者への積極的なアピールとしては有効であると言える。

③大阪府食の安全安心顕彰制度

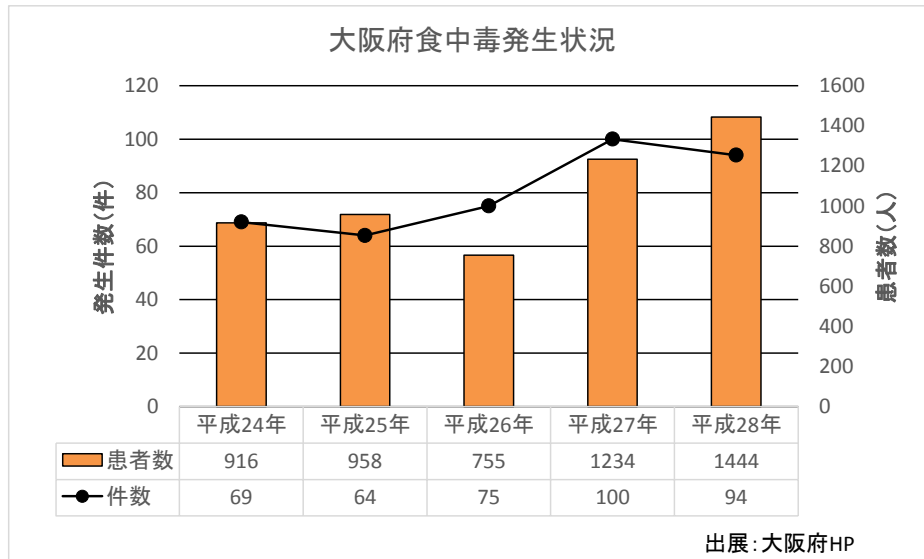
大阪府では食の安全安心の取組を活性化することを目的として、「大阪府食の安全安心顕彰制度」を設けている。この制度は、「食の安全」だけでなく「食の安心」という視点も盛り込んでいる。食品等の生産から消費に至るすべての段階で食の安全安心を確保するという考えの下、食の安全安心の確保に関し、特に優れた取組をしている個人及び団体が顕彰の対象となっている。

平成 28 年度受賞者は次ページの通りとなっている（計 4 団体、2 個人）。

株式会社エイエイエスケータリング 地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所水産研究部 北河内農業協同組合 米虫 節夫 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 中原 義任
--

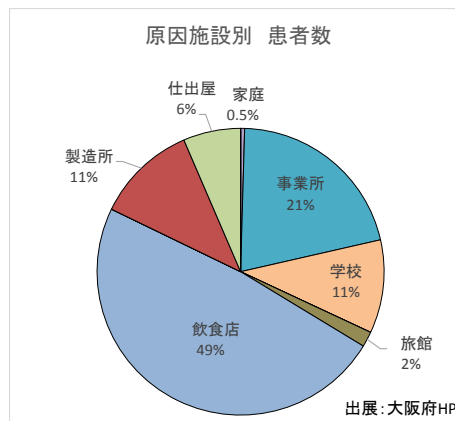
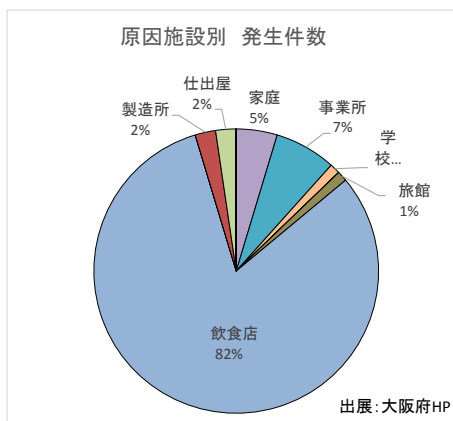
4. 大阪府の食品衛生の現状

大阪府の食中毒発生状況²³は、直近5年では増加傾向にあり、平成27年、平成28年は約100件発生している。また、患者数も平成27年、平成28年は1000人を超えている。



食中毒の発生施設を見ると、平成28年は発生件数94件に対して、原因施設が判明しているものが86件ある。その中で最も多いのが飲食店の70件で82%を占めている。また、そのほかでは事業所、仕出し屋、学校、旅館と調理をして食事を提供する施設による発生がほとんどである。

患者数では、飲食店が最多で約半分を占めているが1件あたりの患者数は他の施設と比べると9.2人と少ない。大量に調理する学校や事業所は1件あたりの患者数が多くなり、全体の患者数に占める割合が大きい。また、製造所については、発生件数は少なかったが、患者数の1割を占めており、1件あたりの患者数は75名と多く、いったん食中毒が起こった場合の影響が大きい。



²³ 大阪府 健康医療部 食の安全推進課 監視指導グループ

原因施設別発生状況

	発生件数	患者数	死者数	1件あたりの患者数
家庭	4	6	0	1.5
事業所	6	279	0	46.5
学校	1	140	0	140.0
病院	0	0	0	—
旅館	1	23	0	23.0
飲食店	70	645	0	9.2
販売店	0	0	0	—
製造所	2	151	0	75.5
仕出屋	2	86	0	43.0
採取場所	0	0	0	—
その他	0	0	0	—
計	86	1330	0	—

また、大阪府が実施している収去検査の結果では、直近では平成 28 年 4 月実施において、洋生菓子で黄色ブドウ球菌陽性、大腸菌群陽性がそれぞれ 1 件、平成 27 年 8 月実施において、ゆでめんの細菌数の衛生規範不適合が 1 件など、食品衛生において不適合が見つかっている。不適合がない実施月もあり、また不適合があったとしても食中毒にまでは至っていないと思われるものの、年間数件レベルで不適合があることから潜在的に食中毒のリスクを有していると考えられる。

平成 28 年 7 月 1 日に行われた夏期一斉取締りでは、において、立ち入りのあった 9,775 施設のうち、延べ 138 施設（要許可施設 130 施設、非許可施設 8 施設）において 152 件（要許可施設 144 件、非許可施設 8 件）の食品衛生法違反、大阪府食品衛生法施行条例違反、大阪府ふぐ販売営業食品衛生関係等の規制に関する条例違反が発見され、違反施設においては指導を受け改善している。

また、重点監視指導施設²⁴として設定した 3 種類の施設のうち 41 施設において、50 件の食品衛生法違反、大阪府食品衛生法施行条例違反が発見されている。

食品衛生関連全体の違反内容は、その他の違反（食品営業許可証の掲示義務違反、食中毒の発生、無許可営業、大阪府ふぐ販売営業等の規制に関する条例違反など）が 89 件と最も多く、次いで管理運営基準違反（食品の温度管理不備、食品衛生責任者氏名の掲示義務違反など）34 件となっている。また少数ではあるが、食品の温度管理不備などの食品の取り扱い不良 8 件もあり、食品の基本的な衛生管理面において改善の余地がみられる施設も存在している。

²⁴ 大規模調理施設及びハイリスク集団が利用する給食施設等、主に食鳥肉を取り扱う施設、主に魚介類

第3章 大阪府外の事例研究

1. 福岡県

今回の提言をするにあたり以下の理由で福岡県の現地調査を行うことにした

- ①福岡（博多）も大阪府と同様に食文化が発達している
- ②（一社）大阪中小企業診断協会「食品安全システム研究会」による現地調査を行っていない
- ③明太子を代表とした海産物工場が非常に多い
- ④全国のおよそ4割に当たる124件もの屋台があり、福岡の食文化として定着している

上記の様に加熱することができないため、衛生管理のハードルが高い、明太子を代表とした海産物工場が多くある事や衛生管理が非常に困難に思える「屋台」が食文化として定着しておりまた合法化されている福岡県が今後のHACCP義務化に対してどのような取り組みを行っているのかの調査を実施した。

1) 現地調査

以下の食品工場及び飲食店での現地調査を行った

1 (株)山口油屋福太郎本社工場 福岡市南区五十川 1-1-1

【衛生管理への取組状況】

(1) ISO9001 承認取得

2004年12月16日、当社は、品質保証の国際規格である『ISO9001』の認証を取得しました。山口油屋福太郎では、「辛子明太子及び辛子明太子加工食品の開発、製造」という範囲でこの資格が承認されています。皆様にお届けする明太子、めんたい関連商品はすべてこの規格に準じた品質管理のもと、開発製造が行われています。



審査機関 高圧ガス保安協会 ISO 審査センター

登録番号 04QR-1282

登録事業者 株式会社 山口油屋福太郎 営業第3部

適用規格 JIS Q9001/ISO9001 (2008/2008 年度版)

登録日 2004年12月16日

登録活動範囲 辛子明太子及び辛子明太子加工食品の開発、製造

(2) 全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会「公正マーク」取得。

正しい表示と適正包装の証である「公正マーク」。
山口油屋福太郎は、全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会の会員として、各商品において厳しい審査を受け、公正マークを取得するに至りました。
公正マークは、全国辛子めんたいこ食品公正取引協



議会の会員として、公正競争規約に則して適正な包装や表示をしていると認定されたものに限って表示が許されています。

(3) 総合衛生管理 HACCP 認定取得

2016年5月14日、当社 添田町めんべい工場は「めんべいプレーン」という範囲にて総合衛生管理 HACCP の認定を取得致しました。HACCPとは製品を製造・加工する際、危害等をあらかじめ分析し、製造工程において適切に防止できるところに重要管理点を定め、継続的に管理することにより製品の安全性を図る管理の手法です。国際的に認められた手法を運用し、今後もより安全な製品を製造するために衛生管理を行って参ります。



【現地調査の感想】

現地調査の感想としては、ISO9001 及び HACCP 認証を共に取得されておりほぼ ISO22000 と同様な衛生管理手法を実施されている。工場を見学したが衛生管理については高いレベルで管理されている。

また 2 週間以上熟成するという独自の手法を持っておられ、この工程でも殺菌が可能で有ると考えられる。

2. 博多中州 ふくや 博多の食と文化の博物館

福岡市東区社領 2-14-28

【食品衛生への取り組み】

(1) ISO22000 の取得

ふくやは、より良いものをより安くお届けすることに努めています。これは、創業者・川原俊夫の「哲学」であり、この心を〈企業理念〉に掲げ、創業から60年経過するいまも確実に受け継いでいます。

私たちが毎日口にしている食品は安全であることが当たり前ですが、昨今の食品業界を見みると、産地偽装や賞味期限の改ざんなどの事件や一部の輸入食品への毒物混入などの事故が相次いで起こっています。

このような状況の中、ふくや製造部は従来にも増してお客様の信頼・期待に応えられる会社を目指し、従業員一丸となって「安心・安全」な〈味の明太子〉を製造することを決意しました。その一つ的手段として、食品安全マネジメントシステム(ISO22000)の取得に取り組み 2008年5月に認証されました。

(2) 消費者志向優良企業経済産業大臣表彰受賞
第三者からみたふくやの消費者志向度合いと課題確認のため、2003年に消費者志向優良企業表彰制度にチャレンジし、下記のような評価のもと、大臣表彰を受けました。社内では、この結果に甘んじることなく、更に消費者志向経営を強化していこうと社内横断的な委員会を設置し、消費者志向活動を推進しています。当時、評価をいただいた点は下記の通りです。



「より良いものをより安く」の企業理念で消費者に提供する製品の品質確保、消費者の声のフィードバックに熱心で、お客様サービス室は経営会議に直結してトップへの情報提供を行っている。

女性社員の登用に積極的で、育児休暇100%取得を実現し、顧客満足的前提となる従業員満足への対応が行き届いている。

1999年にISO14001認証を取得、地域社会への汚染防止、環境方針の一般公開を行っている。

最も重視しているのは社員、店員が接客を通じて得た情報で、ほかに官能検査モニター、外部専門家による菌検査など外部意見を集める体制を整備している。

「あたりまえのことをちゃんとする」ことを徹底し、経営理念・基本方針などは社員手帳に明示して、契約社員に至るまで全員に配布している。

【現地調査の感想】

現地調査の感想としては、ISO22000並びにISO14000共に取得されておりまた食の博物館まで所持されている。実際に工場見学を行った結果も衛生管理に関しては完璧であると思われた。



3. 博多中州屋台（紀文等数店）

【衛生管理への取り組み】

福岡市では「屋台営業ルール」を制定し、食品衛生関係では以下のルールを制定している。

1 取扱食品

【採点項目1】

取扱食品及び取扱条件以外の食品の提供をしていないか。

【採点基準】

10点:十分な容量の洗浄用容器が2個以上ある。又は、給水設備を備えた十分な容量のあるシンクがある。

5点:一部不備。

0点:ない。

【食品衛生法】

○ 許可に必要な条件を付けることができる。

【市措置基準特定事項】

○ 市長が指定した種類の食品以外のものは提供しないこと。上記のうち市長が認める食品以外のものは、提供する直前に加熱すること。

【屋台指導要綱】

○ 市長が指定した種類の食品以外のものは提供しないこと
上記のうち市長が認める食品以外のものは、提供する直前に加熱すること。



2 食肉・魚介類の取扱い

【採点項目2】

食肉類及び魚介類のさばきを屋台内で行っていないか。

【採点基準】

10点:行っていない。

0点:行っている。

【市措置基準特定事項, 屋台指導要綱】

○ 食肉類及び魚介類をさばくときは、これらを衛生的に処理することができる施設で行うものとし、屋台では行わないこと。

3 手洗設備

【採点項目3】

消毒液を備えた流水式手洗設備があるか。

【採点基準】

10点:ある。

5点:一部不備。

0点:上記以外。

【県施設基準等(特殊形態営業に関する取扱要領)】

- 消毒薬を備えた流水式手洗い設備が設けてあること。

4 手指の洗浄・消毒

【採点項目4】

手指の洗浄・消毒を十分に行っているか。

【採点基準】

5点:十分に行っている。

0点:十分に行っていない。

【市措置基準共通事項】

- 作業前, 用便直後及び生鮮食品又は汚染された材料等を取り扱った後は手指の洗浄及び消毒を行わせること。

5 洗浄容器

【採点項目5】

十分な容量の洗浄用容器(洗浄槽)が2個以上あるか。

【採点基準】

10点:十分な容量の洗浄用容器が2個以上ある。又は, 給水設備を備えた十分な容量のあるシンクがある。

5点:一部不備。

0点:ない。

【県施設基準等(特殊形態営業に関する取扱要領)】

- 器具類の洗浄を行うため, 十分な容量の容器が二個以上備えてあること。

6 給水

【採点項目6】

飲用に適した水が相当量貯水できるフタ付きの衛生的な容器があるか。

【採点基準】

5点:水道直結の給水栓がある。又は, 飲用に適した水が相当量貯水できるフタ付きの衛生的な容器がある。

2点:一部不備。

0点:ない。

【県施設基準等(特殊形態営業に関する取扱要領)】

- 飲用に適した水が相当量貯水できる有がい衛生的な容器があること

7 冷蔵設備

【採点項目7】

温度計を備えた衛生的な冷凍又は冷蔵設備があるか。

【採点基準】

10点:電気式冷蔵庫又は氷・保冷剤による冷蔵設備(温度計付)がある。

5点:一部不備(一部の冷蔵設備に温度計がない等)

0点:ない(全ての冷蔵設備に温度計がない等)

【県施設基準等(特殊形態営業に関する取扱要領)】

○ 解凍又は腐敗しやすい原材料及び食品を取り扱う場合は、衛生的な冷凍又は冷蔵設備(冷蔵陳列ケースを含む。以下同じ。)を設けること。

8 食品の適切な保管

【採点項目8】

食品の保管等の取扱いが適切か。

【採点基準】

5点:適切である。

2点:一部不適。

0点:適切でない。

【市措置基準特定事項】

○ 食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。

9 廃棄物容器

【採点項目9】

耐水性でフタ付きの廃棄物容器が備えてあるか。

【採点基準】

5点:備えてある。

2点:一部不適。

0点:ない。

10 調理器具・食器等の衛生管理

【採点項目10】

食器及び調理器具の洗浄, 保管が適切に行われているか。

【採点基準】

5点:適切である。

2点:一部不適。

0点:適切でない。

【県施設基準(特殊形態営業に関する取扱要領)】

○ 器具及び容器包装の衛生的な保管設備が設けてあること。

【市措置基準共通事項】

○ ふきん, 包丁, まな板等は, 熱湯, 蒸気, 薬剤等を用いた適切な方法で消毒し乾燥させること。特に, 食品に直接触れる包丁, まな板等については汚染の都度又は作業終了後に, 洗浄消毒を十分に行うこと。

11 屋台外調理等の禁止

【採点項目11】

下処理, 調理, 盛り付け, 食器洗浄等を屋台外で行っていないか。

【採点基準】

10点:行っていない。

0点:行っている。

【市措置基準共通事項, 屋台指導要綱】

- 下処理, 調理, 盛り付け, 食器洗浄等の作業は, 屋台内で行うこと

12 掲示すべきもの

【採点項目12】

食品衛生責任者・営業許可事項(シール)・生食提供禁止ステッカーを掲示しているか。

【採点基準】

10点: 全て掲示している。

5点: 一部不適(一部掲示なし・汚れて見えない)

0点: 全て掲示なし。

【市条例第4条・第6条】

- 営業者は, 食品衛生責任者の氏名を記載した書面を営業の施設の見やすい場所に掲示しなければならない。

法第52条第1項又は福岡県食品取扱条例(昭和28年福岡県条例第47号)第4条の許可を受けた者は, 規則で定める営業許可に関する書面を, 営業の施設の見やすい場所に掲示しなければならない。

【現地調査の感想】

福岡市は10月31日、観光名物となっている屋台について、営業ルールの順守状況を点数化した初の調査結果を発表した。調査した121軒のうち、従業員が消毒液で手を洗っていたのは1軒にとどまるなど、ルールが守られていない実態が浮き彫りになった。上記の様に衛生管理が出来ているとは言えない現状で有った。店主によると「最近では店主が店に出ることが少なく、すべてアルバイトに任せている店が多い」と言う様に店主が店舗にいないため衛生管理についても守られていないことが多いと思われる。しかし、屋台での食中毒事例などが少ない理由としては、ほとんどすべての商品に火が通されていることや、顧客がある程度容認しているため外部に出ないことなどが考えられる。

2) 福岡県の取り組み

「福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例」についての説明会に参加した。

条例の概要及び趣旨は以下の通りである

「福岡県では福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例が平成28年10月11日に制定・公布され、平成29年4月1日から施行される。条例では、基本理念や県、食品関連事業者及び県民の責務・役割、食品の安全・安心の確保に関する県の基本施策等が定められるとともに、県内に食品等の製造、輸入、加工又は販売の事業を行うための施設を有する者を特定事業者とし、特定事業者が食品等の自主回収を行う場合は、県に報告しなければならないこと(自主回収報告制度)が定められています。」

この条例の中の第2節食品関連事業者の自主的な取り組みの促進(第16条)で県は、食品関連事業者の製造または加工段階における安全・安心の確保に関する自主的な取り組みを促進する為、食品の製造又は加工の工程における高度な衛生管理方法の導入に関する情報の提供、助言その他の必要な措置を講ずるものとするとして、HACCPについて記載している。しかし、今後どのような取り組みを県として行うの

かと質問した結果「まだわからない」という回答だった。HACCP 義務化を先取りした対応は何も出来ていないのが現状であると思われた。

3) 福岡県現地調査のまとめ

福岡県の現地調査を実施して、食品工場などの衛生管理については ISO や HACCP 認証を取得されていることなど、高いレベルで行われているが、屋台などは規則はあるが守られておらず衛生管理のレベルは低い。このように衛生管理のレベルの差が非常に大きい事が特徴である。

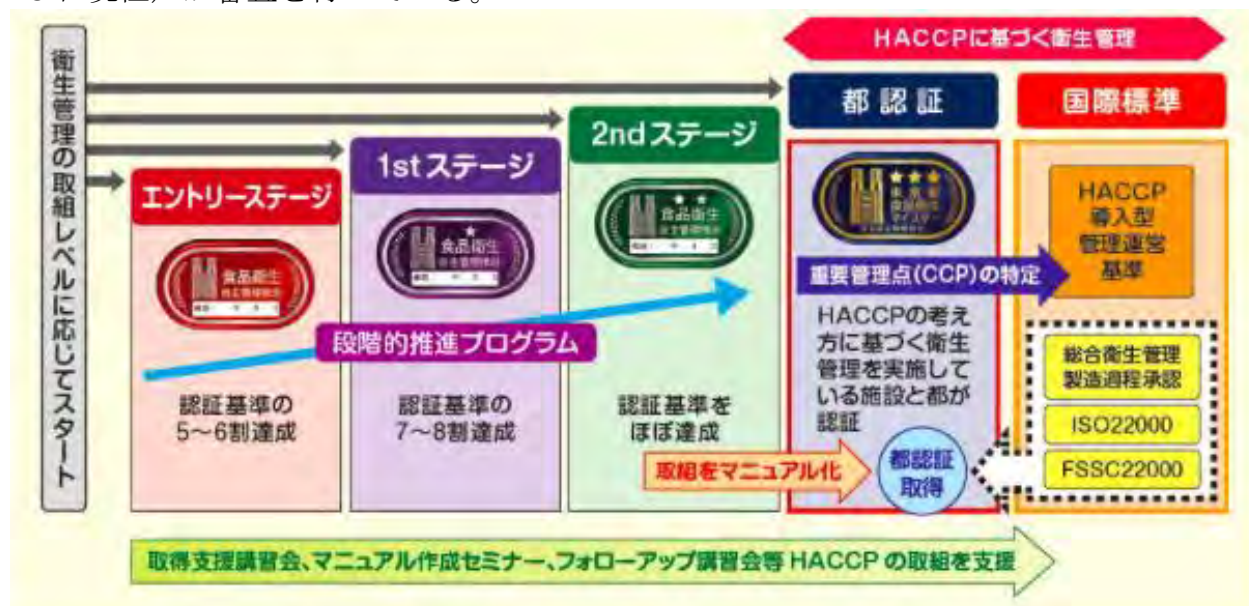
しかし、博多の屋台は福岡県のみならず、全国的に有名で博多の食文化となっている。

衛生管理を厳しくしていくと食文化がなくなってしまう懸念があるところは、大阪と非常に似ている。大阪についても、大手食品工場などと零細飲食店の衛生管理についてのレベルは非常に差がある。しかし零細飲食店も大阪の食文化でありなくしてしまふことは問題であると考えられる。このように非常に似ている環境の中で今後の HACCP 義務化に対する対応をどのようにするかが非常に難しい問題であると思われる。県や府の対応としては大阪の方が少し少し進んでいると感じた。このように福岡県は大阪と食文化と言う点で非常に似ているため、今回の福岡への現地調査は非常に有意義で有ったと思う。

2. 東京都

東京都は、食品事業者が食品安全のために行っている衛生管理の取り組みを評価し認証する「東京都食品遠征自主管理認証制度」（都認証）を実施している。そして、都認証制度により、HACCPの考え方に基づく衛生管理の取組を推進し、食品事業者が食品の安全を確保するための取組を支援している。さらに、その認証取得を前段階の取り組みとして、「調理・給食」、「製造・加工」、「販売」の業種に対して、「自主的衛生管理段階的推進プログラム」を実施している。

なお、「東京都食品遠征自主管理認証制度」及び自主的衛生管理段階的推進プログラム」とともに、指定審査事業者（アース環境サービスなど 20 事業者、2017 年 2 月 18 日現在）が審査を行っている。



1) 自主的衛生管理段階的推進プログラム

自主的衛生管理段階的プログラムは、ステージを3つに分けて、厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」をベースに、それぞれのステージに応じた達成目標を定めている。

ステージ	達成目標
エントリーステージ	基本項目*を全て達成している
1stステージ	基本項目を全て達成した上で、目標項目**の50%以上達成している
2ndステージ	基本項目及び目標項目を全て達成している

※：衛生管理を行う上で、まず達成できていなければならない項目

※※：一歩進んだ衛生管理の内容

このプログラムのメリットは、

①段階的に自主管理に取り組める。

施設の状態を客観的に把握でき、確実にステップアップを図ることができる。また、都認証取得までを3つのステップ（エントリー、1st、2nd）に分け、取組みやすいレベルを設定している。

②都民にアピール

東京都のホームページで施設名を公表し、ステージに応じてステッカー（確認証）を施設に掲示することができる。



③取り組みやすい

チェックシートを使って、現時点での衛生管理の状態を点検するので、マニュアルがなくても申請できる。

④東京都がフォローアップする

東京都が主催する認証施設向けのフォローアップ講習会などを受講することができる。

2) 東京都食品遠征自主管理認証制度

都認証制度は、HACCP の考え方に基づく衛生管理を実施している施設に対しての認証制度です。なお、東京都の認証基準は、国際標準²⁵との整合を図っているため、東京都の認証取得をステップにして、国際規格等の認証を目指す場合、スムーズに移行できる。



対象事業者は、以下の施設となっている。

- ①都内で営業許可を取得している施設
- ②都内の給食施設
- ③都外で都内流通食品を製造する営業許可施設
- ④チェーン店の場合、施設ごとではなく、本部による統括管理と各店舗での衛生管理を一体として、認証を取得することができる

都認証には、「本部認証」と「特別認証」があり、認証取得を取組み易くする工夫がなされている。

- ①本部認証は、チェーン店の本部による統括管理と各店舗での衛生管理を一体として認証する制度である。
- ②特別認証は、国際規格等の認証書を提出するだけ東京都の認証が取得できる制度である。

²⁵ GFSI グローバル・マーケット・能力開発プログラム 初級レベルと概ね整合が図られている

都認証制度の英語での説明をホームページで開設しており、外国人にも食品安全をピーアールする体制ができている。

How to become a "Tokyo Food Hygiene Meister"



2017年2月10日現在の認証施設数は、764施設になっている。なお、八王子市では、独自の制度として、都認証の取得した営業者に対して、取得に要した手数料の一部補助制度を実施している。

【認証施設数】

認証区分	施設数
給食	71
調理	495
製造	125
加工	25
販売	46
冰雪販売	1
魚介類せり売	1
計	764

3. 愛知県

全国の自治体 HACCP 認定制度の認定数の平均²⁶は、約 80 件程度であるが、本事例の愛知県においては、約 1,350 件と他に比べ認定数が突出している。今回、愛知県にて実施されている自治体 HACCP 制度に関する内容から、その要因を探っていくこととする。

1) 自治体 HACCP 制度の概要

愛知県が実施している自治体 HACCP 制度は「リスク管理優秀店認定制度」である。その制度の目的は、中小規模の食品営業施設に対して HACCP の概念に基づく衛生管理システムの導入促進及び普及を図ることである。なお、この制度は平成 17 年 7 月から開始している。

この制度では、比較的小規模の施設を対象としており、行政の衛生指導に対して受動的に対応するのではなく、自主衛生管理のひとつとして施設が自発的にリスク管理に取り組むことが特徴である。それにより、衛生管理意識の向上および衛生状態の改善に繋がることを期待している。

なお、対象となる施設は、愛知県内（名古屋市、豊橋市、岡崎市、豊田市を除く）において、食品衛生法第 52 の規定により食品営業許可を取得した施設となっている。また、認定の有効期間は、認定を受けた日の翌々年度末までとなっている。

2) リスク管理優秀店認定制度に関する事項²⁷

リスク管理優秀店認定制度に関する事項としては、制度の概要、リスク管理に関する内容、リスク管理の必要性、HACCP（危害分析重要管理点）との違い、リスク管理と自主管理との違いなどの詳細な説明、さらには、リスク管理の手順書・点検の作成および実施記録の確認などの具体的な手順まで踏まえた内容にて構成されている。具体的な内容は、以下の通りである。

①リスク管理優秀店認定制度

愛知県が平成 17 年度に始めた「リスク管理サポート事業」に基づく認定制度である。食品営業許可施設において、リスク管理を主体とした自主管理が優秀であると認められた施設を県が認定し、認定ステッカーを交付する。



②リスク管理に関する内容

「リスク」とは、食品の中の健康に悪影響をもたらす可能性のある物質（危害物質）が存在する結果生じる悪影響の確率とその程度の関数とされている。リスクを適切に管理することにより健康被害の発生を抑えることが期待できる。

²⁶ 2013 年 6 月時点

²⁷ 出所：リスク管理優秀店認定制度 Q & A

③リスク管理の必要性

原材料から製品がお客様の口にはいるまでのどの過程においても、やはり安全なものでなくてはならない。その為にも、原材料の仕入から出荷までの全ての過程でリスク管理をしていく必要がある。

「リスク管理」とは、これらの食品に含まれる危害をあらかじめ調査・検討しておき、そのリスクを管理することによってお客様への「健康被害」の発生を防ごうとするものである。なお、「リスク管理優秀店」になるには、手順書と点検表の作成及びその記録が必要となる。

④HACCP（危害分析重要管理点）との違い

HACCP システムは、食品の原材料の生産から最終製品が消費者に消費されるまでの全ての過程について、危害分析の結果に基づき、消費者による摂取に伴う危害発生を防止する上で極めて重要な工程を連続して管理し、安全性が保証できない製品が流通過程に入ることを防ぐシステムである。リスク管理は、この HACCP の基礎の部分であり、かつ、重要な部分となっている。

⑤リスク管理と自主管理の違い

HACCP を含め、リスク管理は自主管理の一部となる。行政の指導により強制的に行われるものではなく、食品を作るお店の方々の自主的な管理によるものであり、お客様が健康被害にあわれないための経営者努力との考えである。

⑥自主管理サポート指導員および自主衛生管理相談員

愛知県は、お店のリスク管理をお手伝いする者として、愛知県食品衛生協会の指導員の中からリスク管理について助言・指導を行う「相談員」をお願いしている。地域の方々ですので、気軽に御相談が可能となっている。

⑦リスク管理の程度

牛乳の製造などと同様な高度な HACCP のリスク管理を行うことは、かなりの労力を要し、飲食店等で行うにはなかなか大変である。よって本制度においては、HACCP 導入の基礎作りのために、次の手順書・点検の作成および実施記録の確認により認定することとする。

<手順書>

1 清掃・消毒手順書	3 回収手順書※
2 廃棄物処理手順書	4 管理運営要領

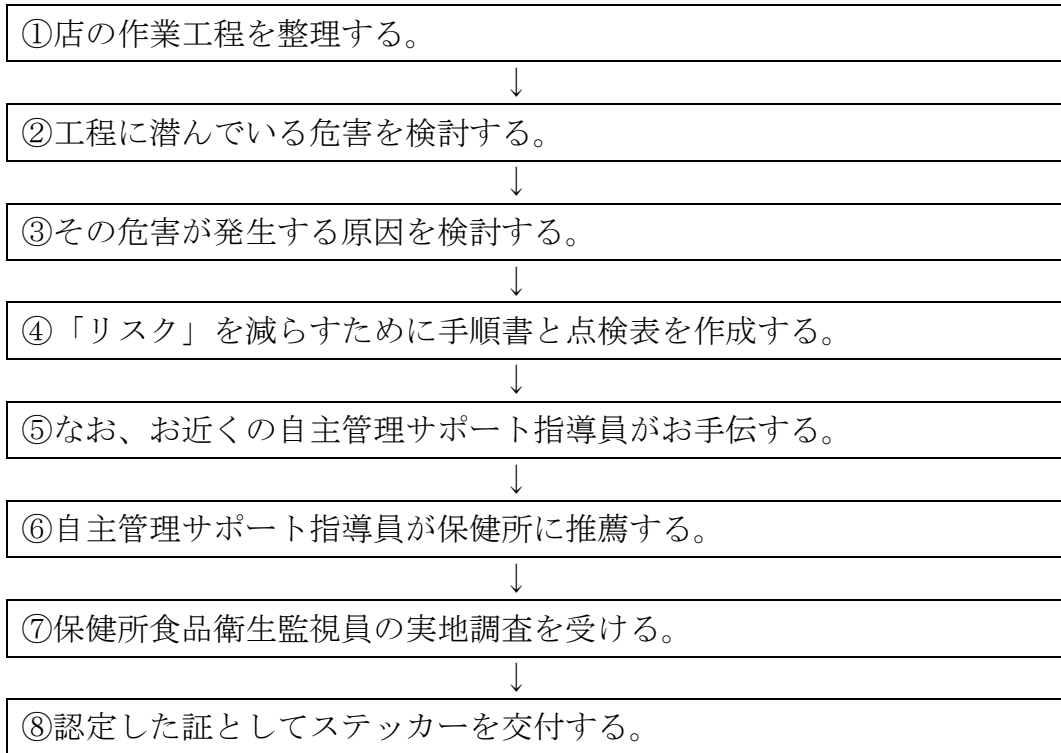
<リスク管理を主体とした自主管理に係る点検及び記録>

1 仕入管理	5 器具等衛生管理
2 保管管理	6 水質検査※
3 衛生検査※	7 滅菌装置等管理※
4 害虫等駆除管理	8 配送管理※

なお、※印については、営業形態により作成の必要がない場合もある

3) リスク管理優秀店認定制度の認定の流れ

認定制度の認定までの流れは、以下の通りとなっている。

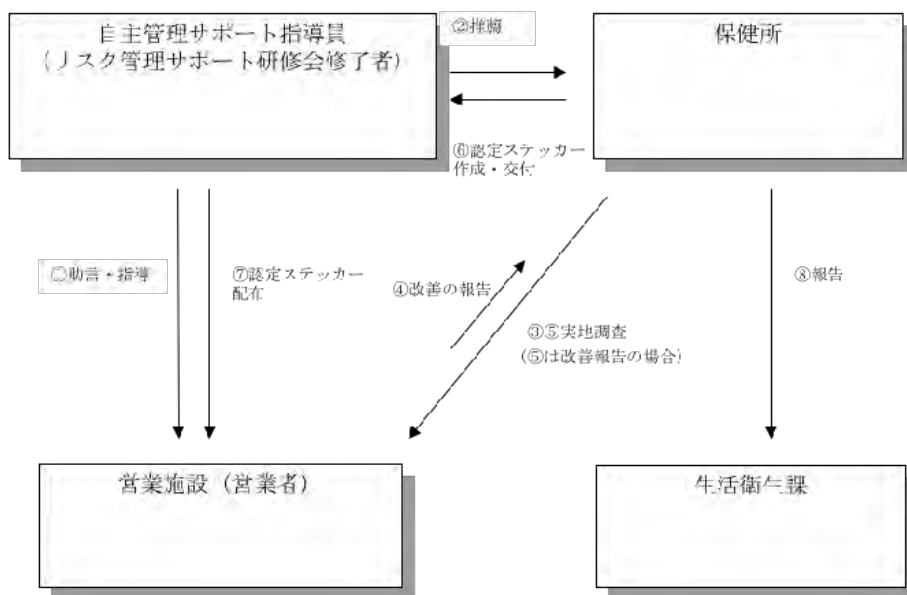


4) 事務処理の流れ

愛知県では、この制度の普及に向けて、一般社団法人愛知県食品衛生協会と連携している。その連携体としての活動が認定数の多さに繋がっていると考えられる。

本制度の事務処理の流れは、以下のフローチャート図の通りである。

【リスク管理優秀店認定制度の流れ】



1. 一般社団法人愛知県食品衛生協会の食品衛生指導員を対象としたリスク管理に関する研修会を開催し、HACCPに関する一定の知識を取得した者を「自主管理サポート指導員」として任命する。なお、研修会事業の実施については、一般社団法人愛知県食品衛生協会に委託して実施する。
2. 自主管理サポート指導員は、HACCPの概念に基づいた衛生管理指導を営業施設に対して実施し、営業者の同意を得た上で、自主管理が優秀と認められる施設を保健所に推薦する。
3. 保健所は、推薦を基に施設の実地調査を実施し、改善すべき点がある場合は改善指導を行う。
4. 指導後に施設からの改善報告を受け、認定しても差し支えないと認められる場合、認定ステッカーが交付される。

このフローチャート図で特徴的なことは、営業施設者（営業者）、保健所、生活衛生課以外に、自主管理サポート指導員という存在である。

次に、この自主管理サポート指導員についての内容を説明する。

5) 自主管理サポート指導員²⁸

自主管理サポート指導員とは、HACCPに関する一定の知識を取得した食品衛生指導員のことを言う。

食品衛生指導員とは、食品関係営業者の食品衛生思想の向上及び業界の自主衛生管理体制の確立を目指すため、昭和35年に制定された食品衛生指導制度の「食品衛生指導員養成講習会」を受講したものである。実務者として重要な役割を担う有資格者のことである。

【食品衛生指導員のマーク】



上記のマークは、一般社団法人愛知県食品衛生協会長から委嘱を受けた食品衛生指導員の印となっており、委嘱時に交付される指導員手帳やバッジには、このマークが記されている。なお、一般社団法人愛知県食品衛生協会は県内24支部から構成されており、そのうちの安城支部の食品衛生指導員数は、約70名の食品衛生指導員が活動している。

食品衛生協会活動の中核として行政当局と連携を取りながら食品関係業者に対する衛生指導、新規営業に関するアドバイス、消費者への啓発等幅広い活動を続けている。

なお、食品衛生指導員の指導員研修および主な活動内容は以下の通りである。

①食品衛生指導員の研修会

食品衛生のに関する知識向上のため、年に3回の指導員研修を行う。

²⁸ 出所：愛知県食品衛生協会 安城支部 HP（食品衛生指導員）

<http://www.syokkyo-anjo.jp/html/sidojin.html>

回数	開催月	内容
第1回	4月	・前年度の事業報告及び新年度の上半期事業計画の発表 ・食品衛生に関する講習
第2回	8月	・上半期事業報告及び下半期事業計画の発表 ・食品衛生に関する講習
第3回	10月	・管外研修 近隣市外の優良企業の見学 《過去5年の見学先》 平成28年度 愛知県経済連尾張食肉市場（名古屋市） 株式会社中部食糧ライスセンター 平成27年度 ひさご（高浜市）、にいみ農園（碧南市） 平成26年度 伊藤ハム(株)豊橋工場（豊橋市） 平成25年度 天狗缶詰(株)三河工場（豊川市） 平成24年度 コカコーラ東海工場（東海市）

※なお、3年毎の11月には、再任研修会を開催する。

②食品衛生指導員の主な活動

年間を通じて、食品関係業者に対する衛生指導や啓蒙活動などの活動を実施している。

活動月	活動内容
5月～6月	・春期業者検便 ・夏期衛生講習会（食品責任者再講習会）
7月～8月	・夏期一斉巡回 ・七夕まつり露店巡回 ・食品衛生相談
9月～10月	・食品衛生責任者養成講習会 ・ふき取り検査
4月～翌年3月	・担当地域巡回指導 ・リスク管理サポート指導

6) 一般社団法人 愛知県食品衛生協会²⁹

食品衛生指導員に業務委託する一般社団法人愛知県食品衛生協会に関する概要は、以下のとおりである。

①協会のあゆみ

昭和22年の食品衛生法の制定に伴い、食品関係の営業者が消費者に安全安心な食品を提供し、消費者のニーズにお答えするため、昭和32年5月に愛知県食品衛生協会を設立した。

昭和41年10月には社団法人愛知県食品衛生協会となり、行政機関と連携をとり会

²⁹ 出所：一般社団法人 愛知県食品衛生協会 HP（協会のごあんない）
<http://www.ai-syoku.sakura.ne.jp/kyokai.html>

員の食品衛生の向上と県民の食品衛生思想の啓発に努めてきた。さらに、平成 10 年 5 月に食品衛生センターを開設し、自主衛生管理の拠点として各種検査事業の推進に努めている。また、平成 25 年 4 月 1 日には、公益法人制度改革により、当協会は「一般社団法人」として名称を変更している。

②組織について

組織体制としては、本協会の代表者、役員数、協会職員、支部職員、協会会員数などから構成されている。

代表者	五藤 隆夫
役員数	会長 1 名 副会長 4 名 常務理事 10 名 理事 25 名 監事 3 名
協会職員	12 名
支部職員	26 名
協会会員数	普通会员 44,142 名 特別会員 14 名

※2017 年 2 月現在

③協会のあゆみ

名古屋市内を除く県内すべての保健所（保健分室）内にある食品衛生協会 24 支部では、会員の皆様に次のような相談や事務を行っている。

- | | | |
|----------------|-----|-------------------|
| 1.食品衛生思想の普及活動 | ・・・ | 食品衛生相談室の開設など |
| 2.食品衛生責任者の養成 | ・・・ | 講習会開催など |
| 3.食品衛生センターでの検査 | ・・・ | 検便・食品の自主検査・ふきとり検査 |
| 4.食品衛生指導員活動 | ・・・ | 巡回指導など |
| 5.共済事業 | ・・・ | 食品営業賠償共済など |
| 6.愛知県収入証紙売りさばき | ・・・ | 愛知県収入証紙の売りさばき |

④リスク管理優秀店認定制度のサポート

本協会においては、愛知県が実施する「リスク管理サポート事業」に基づくリスク管理優秀店認定制度のサポートを行っている。お店のお客様に安全な食品を提供するために、作業工程を整理し危害（リスク）を自ら見つけ出し、その原因を考え危害を無くすよう手順書、点検表等の作成が求められる。

手順書、点検表の作成については、本協会の自主管理サポート指導員の研修を受けた指導員がサポートを行っている。

7) リスク管理優秀店の認定

リスク管理優秀店に認定される流れおよび認定基準に関する事項は、以下の通りとなっている。

①認定の流れ³⁰

リスク管理優秀店の認定の流れとしては、愛知県食品衛生協会の各支部の「自主管理サポート指導員」及び「自主衛生管理相談員」（以下「相談員」）の助言・指導を受け、以下の手順書と点検表を作成し、1ヶ月程度実施する。その後、施設を所轄する保健所に相談員から推薦してもらう。保健所は施設を確認した後、認定を行うこととなる。

②認定基準³¹

リスク管理優秀店として認定する基準は、以下のとおりである。

- | |
|--|
| 1. 手順書が作成されていること |
| 2. リスク管理を主体とした自主管理に係る点検表が作成され、またその結果が記録されていること |

【手順書】

1 清掃・消毒手順書 (施設、設備及び機械器具類の清掃、洗浄及び消毒の方法)
2 廃棄物処理手順書 (廃棄物の保管及びその廃棄方法)
3 回収手順書 (販売食品等に関する回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び報告等の手順)
4 管理運営要領 (営業施設、食品等取扱い等に係る衛生上の管理運営要領)

※ただし、3については、営業上行う必要のないものについては省略することができる。

【リスク管理を主体とした自主管理に係る点検及び記録】

1 仕入管理 (原材料等の仕入れ時の品質、鮮度、表示等についての点検及び記録)
2 保管管理 (原材料、製品及び容器包装のロットごとの管理及び記録)
3 衛生検査 ※規格の定められた製品を調理、製造等した場合又はそれ以外の製品、ふきとりの衛生検査を実施した場合 (調理、製造等した製品やふきとり等の衛生検査の実施及び記録)
4 害虫等駆除管理 (ねずみ及び昆虫の駆除作業の実施及び記録)
5 器具等衛生管理 (温度計等の装置の機能の点検及び記録)

³⁰ 出所：リスク管理優秀店認定制度Q&A

³¹ 出所：リスク管理優秀店認定要綱

- 6 水質検査 ※水道水以外の水を使用する場合
(水道水以外の使用水の水質検査の実施及び成績書の保存)
- 7 滅菌装置等管理 ※水道水以外の水を使用する場合で、滅菌装置又は浄水装置を設置したとき
(滅菌装置、浄水装置の作動性の確認及び記録)
- 8 配送管理 ※弁当、仕出し料理、給食用調理食品等を一調理工程で50食分以上調理する場合
(製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録及び保存)

※ただし、3及び6から8については、営業上行う必要のないものについては省略することができる。

【リスク管理優秀店認定推薦書】

平成 年 月 日																																		
保健所長 殿	食品安全（環境・食品安全）課 食品衛生監視員 印																																	
<p>推薦のあった下記施設を調査したところ、認定しても差し支えないものと認められますので、認定してよろしいか。また、決裁の上は、認定ステッカーを交付してよろしいか。</p> <p>認定期間：平成 年 月 日 ～ 平成 年 3月 31日</p>																																		
平成 年 月 日																																		
リスク管理優秀店認定推薦書																																		
保健所長 殿	自主管理サポート指導員 _____ (署名または記名押印)																																	
<p>リスク管理優秀店認定要綱第7条（第10条）に基づき、下記施設についてリスク管理優秀店として推薦（再推薦）します。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">営業者氏名</td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;">営業所の名称等</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td>主たる営業の種類</td> <td></td> <td>営業所所在地</td> <td></td> </tr> </table>		営業者氏名		営業所の名称等		主たる営業の種類		営業所所在地																										
営業者氏名		営業所の名称等																																
主たる営業の種類		営業所所在地																																
認 定 の 基 準																																		
手 順 書	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 15%;">清掃・消毒手順書</td> <td style="width: 60%;">(施設、設備及び機械器具類の清掃、洗浄及び消毒の方法)</td> <td style="width: 20%;">適・否</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>廃棄物処理手順書</td> <td>(廃棄物の保管及びその廃棄方法)</td> <td>適・否</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>回収手順書</td> <td>(販売食品等に関する回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び報告等の手順)</td> <td>適・否・該当なし</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>管理運営要領</td> <td>(営業施設、食品等取扱い等に係る衛生上の管理運営要領)</td> <td>適・否</td> </tr> </table>	1	清掃・消毒手順書	(施設、設備及び機械器具類の清掃、洗浄及び消毒の方法)	適・否	2	廃棄物処理手順書	(廃棄物の保管及びその廃棄方法)	適・否	3	回収手順書	(販売食品等に関する回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び報告等の手順)	適・否・該当なし	4	管理運営要領	(営業施設、食品等取扱い等に係る衛生上の管理運営要領)	適・否	適・否等																
1	清掃・消毒手順書	(施設、設備及び機械器具類の清掃、洗浄及び消毒の方法)	適・否																															
2	廃棄物処理手順書	(廃棄物の保管及びその廃棄方法)	適・否																															
3	回収手順書	(販売食品等に関する回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び報告等の手順)	適・否・該当なし																															
4	管理運営要領	(営業施設、食品等取扱い等に係る衛生上の管理運営要領)	適・否																															
点 検 及 び 記 録	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 15%;">仕入管理</td> <td style="width: 60%;">(原材料等の仕入れ時の品質、鮮度、表示等についての点検及び記録)</td> <td style="width: 20%;">適・否</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>保管管理</td> <td>(原材料、製品及び容器包装のロットごとの管理及び記録)</td> <td>適・否</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>衛生検査</td> <td>(調理、製造等した製品やふろさとり等の衛生検査の実施及び記録)</td> <td>適・否・該当なし</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>害虫等駆除管理</td> <td>(おずみ及び昆虫の駆除作業の実施及び記録)</td> <td>適・否</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>器具等衛生管理</td> <td>(備置品等の装置の機能の点検及び記録)</td> <td>適・否</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>水質検査</td> <td>(水道水以外の使用水の水質検査の実施及び成績書の保存)</td> <td>適・否・該当なし</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>滅菌装置等管理</td> <td>(滅菌装置、浄水装置の作動性の確認及び記録)</td> <td>適・否・該当なし</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>配送管理</td> <td>(製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録及び保存)</td> <td>適・否・該当なし</td> </tr> </table>	1	仕入管理	(原材料等の仕入れ時の品質、鮮度、表示等についての点検及び記録)	適・否	2	保管管理	(原材料、製品及び容器包装のロットごとの管理及び記録)	適・否	3	衛生検査	(調理、製造等した製品やふろさとり等の衛生検査の実施及び記録)	適・否・該当なし	4	害虫等駆除管理	(おずみ及び昆虫の駆除作業の実施及び記録)	適・否	5	器具等衛生管理	(備置品等の装置の機能の点検及び記録)	適・否	6	水質検査	(水道水以外の使用水の水質検査の実施及び成績書の保存)	適・否・該当なし	7	滅菌装置等管理	(滅菌装置、浄水装置の作動性の確認及び記録)	適・否・該当なし	8	配送管理	(製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録及び保存)	適・否・該当なし	適・否等
1	仕入管理	(原材料等の仕入れ時の品質、鮮度、表示等についての点検及び記録)	適・否																															
2	保管管理	(原材料、製品及び容器包装のロットごとの管理及び記録)	適・否																															
3	衛生検査	(調理、製造等した製品やふろさとり等の衛生検査の実施及び記録)	適・否・該当なし																															
4	害虫等駆除管理	(おずみ及び昆虫の駆除作業の実施及び記録)	適・否																															
5	器具等衛生管理	(備置品等の装置の機能の点検及び記録)	適・否																															
6	水質検査	(水道水以外の使用水の水質検査の実施及び成績書の保存)	適・否・該当なし																															
7	滅菌装置等管理	(滅菌装置、浄水装置の作動性の確認及び記録)	適・否・該当なし																															
8	配送管理	(製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録及び保存)	適・否・該当なし																															

8) 小括

今回の内容を踏まえると、この愛知県での認定数の多さの要因としては、自主管理サポート指導員の存在が大きいと言える。自主管理サポート指導員の多くは、制度取得した営業施設と以前から付き合いがある方が指導しており、それが営業施設の身の

文に合った的確なアドバイスに繋がっている。さらに、愛知県内の営業施設への制度指導を専任の指導員が担っており、営業施設へのきめ細かい支援に繋がっていると示唆される。

また、自主管理サポート指導員の育成については、定期的な研修会を組織的に行っており、他の支援機関との連携による支援体制の取り組みが構築されていること、HACCP 制度導入に関する研修制度も充実されていること、各支援機関の部署の役割分担も明確化されていることから、制度普及のスキームとして体系的に組織化されていることも要因の一つと示唆される。

愛知県では、HACCP 制度導入の研修制度を通じて自主管理サポート指導員を育成し、その方々が営業施設に専任で制度指導を行うことで、きめ細やかな対応が実現できる仕組みを構築している。

限られた経営資源しか持たない中小企業が ISO22000 等の認定制度の取得を独自で目指すことは、ハードルも高く、非常に困難である。また、認定取得に向けた社内意識の高まりや社内推進体制の構築等がなければ、なかなか前に進めていくことは難しい。さらには、取得には時間や費用等が掛かることも、なかなか一歩が踏み出しづらいことだと考えられる。

愛知県では、品質基準や運営体制に関するアドバイスや認定取得に関する取り組みを指導員から受けられる体制を構築しており、認証・認定制度の取得に向けた第一歩を踏み出しやすい環境にあると示唆される。

最後に、他の支援機関との連携を通じて人材育成を含む認定制度の導入支援を整備している愛知県の事例は、伸び悩んでいる認定数の増加への一つのヒントになると確信している。

4. 京都府

京都府における HACCP 支援は、平成 17 年に制定した「食の安心・安全推進条例」に基づき平成 18 年に「きょうと信頼食品登録制度」を京都版 HACCP として取組みをスタートした。それに加え、食品衛生新 5S³²を基本に HACCP の考え方³³を取り入れながら、原料原産地、アレルギー物質などの食品表示への対応や記録の重要性などを盛り込んだ京都府独自の品質管理システムを策定し、「京の食品安全管理プログラム導入の手引」を作成している。

平成 26 年 10 月に厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の一部改正により、食品等製造時における衛生管理に危害分析・重要管理点方式（HACCP システム）が導入された。京都府においても、平成 27 年 4 月 1 日から関係条例を改正し、府内で製造される食品等の安全・安心の一層の向上のため、食品関係事業者への本格的な HACCP の普及を推進する体制となった。

平成 27 年度には、厚生労働省による委託事業である「地域連携 HACCP 導入実証事業」への取組みも始め、現在は「きょうと信頼食品登録制度」の☆クラス、☆☆クラスは HACCP 導入へのスタートラインとした一般衛生管理の充実、☆☆☆クラス（届出基準の創設へ調整中）を HACCP システムとほぼ同等の位置づけとしている。

1) 「きょうと信頼食品登録制度」

京都府では平成 17 年に制定した「食の安心・安全推進条例」に基づき平成 18 年に「きょうと信頼食品登録制度」を創設され、平成 19 年 2 月から登録を開始した。2 度の一部改正をおこない、国における HACCP システム導入の動きに対応し、「きょうと信頼食品登録制度」における 1 ランク上の☆☆クラスや、HACCP システムとほぼ同等となる☆☆☆クラスの登録を推進している。

2) 「きょうと信頼食品登録制度」の概要³⁴

府が定める基準を満たす品質管理を行い、かつ生産・製造情報を提供できる食品を府が登録し、府民にその情報を提供する制度。京都府内で生産・製造される加工食品と生鮮食品とが対象品目で、

- ①食品の生産・製造に係る品質管理に関する基準
- ②食品の生産・製造情報の開示に関する基準

を満たす食品を 3 段階（☆クラス、☆☆クラス、☆☆☆クラス）に区分して登録する。

登録食品マーク



³²食品衛生新 5S 食品工場を清潔に保つため、「整理・整頓・清掃・清潔・しつけ」の手順をルール化したもの。

³³HACCP（危害分析重要管理点方式） 食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つで、製造工程の各段階で発生する危害を分析し、その中でも、極めて重要な危害の発生を防止できるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保する手法。

³⁴ 京都府ホームページ「きょうと信頼食品登録制度」より
<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/1273717136668.html>

登録の区分と基準について、食品への安心感や安全性を段階的に高めるよう3段階に区分して以下の基準を定めている。

☆ (ひとつぼし) クラス (第1段階)

①品質管理基準

「食品衛生7S」に基づき、手順書を作成し、管理・記録し、製造施設・設備及び従業員の清潔さを確保していること。

生産・製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保していること。

業種別に定める基準項目は、別紙1に基づき作成すること。

② 情報開示基準

登録した食品について、次の項目の「管理作業手順書」や「生産・製造記録」を開示できること。

清潔な製造施設の確保・維持に関すること。

清潔な施設・設備の管理に関すること。

従業員の衛生管理に関すること。

生産・製造工程中の危害を防除するための極めて重要な作業工程に係る管理方法に関すること。

☆☆ (ふたつぼし) クラス (第2段階)

①品質管理基準

「食品衛生7S」に基づき、手順書を作成し、管理・記録し、製造施設・設備及び従業員の清潔さを確保していること。

生産・製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保していること。

原材料の受入から製品の出荷までのトレーサビリティを確保していること。

原材料の受入から製品の出荷に至るまでの危害を防除するための重要な作業工程の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保していること。

緊急時の対応及びコンプライアンスの取組について積極的であること。

業種別に定める基準項目は、別紙2に基づき作成すること。

②情報開示基準

登録した食品について、次の項目の「管理作業手順書」、「生産・製造記録」などを開示することができること。

清潔な製造施設の確保・維持に関すること。

清潔な施設・設備の管理に関すること。

従業員の衛生管理に関すること。

生産・製造工程中の危害を防除するための極めて重要な作業工程の管理方法に関すること。

原材料の受入から製品の出荷に至るまでのトレーサビリティを確保するために必要な作業工程の管理方法に関すること。

緊急時の対応及びコンプライアンスの取組に関すること。

☆☆☆ (みつぼし) クラス (第3段階)

①品質管理基準

総合衛生管理製造過程制度（厚生労働省）、ISO9000・22000 など、この登録制度における基準より明らかに高い基準で認証、認定されている食品（事業所）については、その基準を本制度の☆☆☆クラスの登録基準として適用する。

②情報開示基準

登録した食品について、次の項目の「管理作業手順書」、「生産・製造記録」などを開示することができること。

清潔な製造施設の確保・維持に関すること。

清潔な施設・設備の管理に関すること。

従業員の衛生管理に関すること。

生産・製造工程中の危害を防除するための極めて重要な作業工程に係る管理方法に関すること。

原材料の受け入れから製品の出荷に至るまでの工程において、危害を防除するために必要な作業工程の管理方法に関すること。

情報の共有化、緊急時の対応及びコンプライアンスの取組に関すること。

審査については食品別に定める基準の各項目ごとに基ついて点数化を図り、登録の条件を満たすかどうかを判断している。

☆ クラス：(第1段階)

食品別に定める基準1の目・細目ごとに点数をつけ、その合計点数が満点の80%以上であること。

☆☆クラス：(第2段階)

食品別に定める基準2の目・細目ごとに点数をつけ、その合計点数が満点の80%以上であること。

☆☆☆クラス：(第3段階)

それぞれの制度の基準により認証・認定を受けている食品（事業所）であり、情報開示基準を満たしていること。

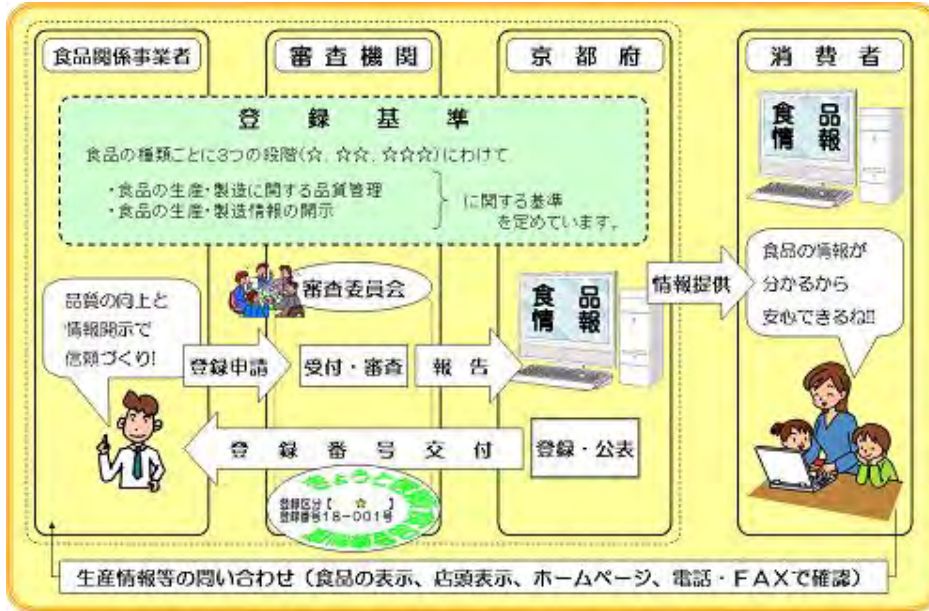
その他（共通事項）

各項目ごとの点数で0点がないこと。

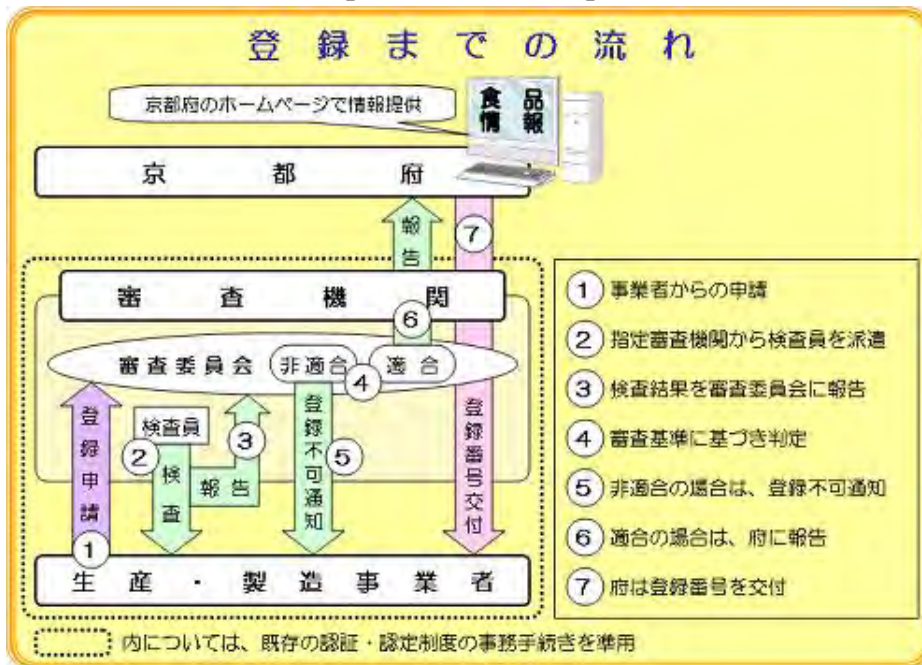
各基準の内容の記録が1ヶ月以上継続してあること。

食品衛生法、食品衛生法の施行条例、JAS法、景品表示法など食品に関連する法令に基づく命令又は処分等を過去1年間受けたことがないこと。

【きょうと信頼食品登録制度のしくみ】



【登録までの流れ】

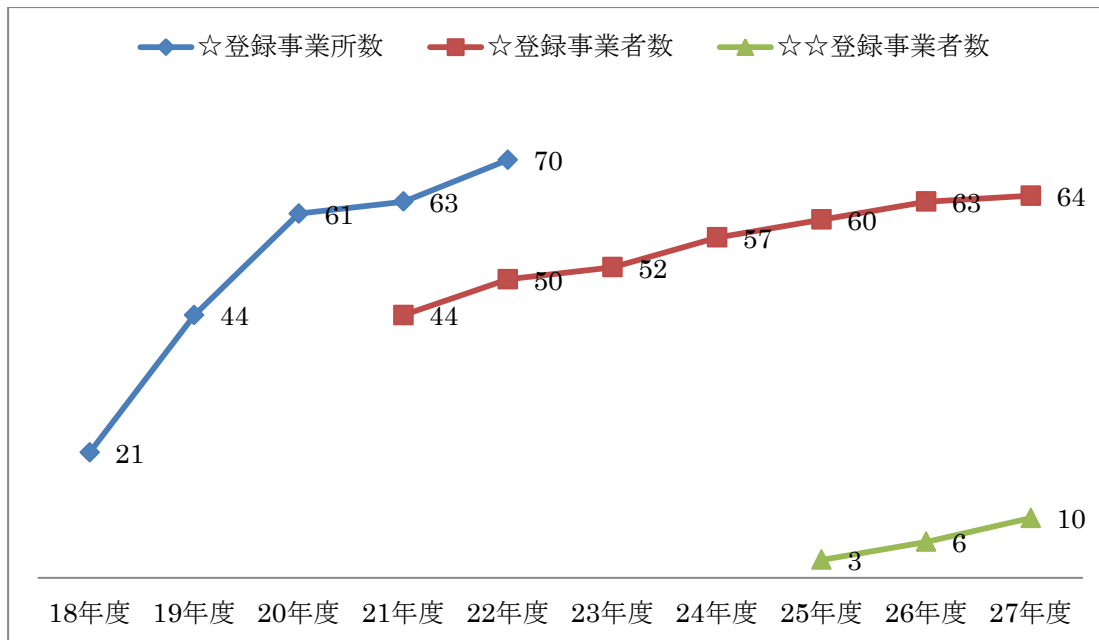


平成 25 年度より 1 ランク上の☆☆クラスの取組みに意欲的な業界組合と連携し、以下の業種ごとの品質管理プログラムを策定している。25 年度は鶏卵・珈琲・茶、26 年度はパン・漬物・湯葉、27 年度は豆腐・納豆・惣菜・かまぼこと年を追うごとに着実に業種を増やしている。

また、☆☆クラスの新たな取り組みとしては、原材料のトレーサビリティの確保・コンプライアンスの取組み・クレーム・回収対応の体制整備が挙げられる。登録事業者の推移³⁵については、「きょうと信頼食品登録制度」がスタートして 10 年が経過するが緩やかに増え続けている。

³⁵ 京都府食の安心・安全審議会の資料より集計
<http://www.pref.kyoto.jp/shingikai/shokupro-01/>

【登録事業者の推移】



3) 京の食品安全管理プログラム導入の手引³⁶

京都府としては、食品衛生新5Sを基本にHACCPの考え方を取り入れながら、原料原産地、アレルギー物質などの食品表示への対応や記録の重要性などを盛り込んだ京都府独自の品質管理システムを策定し、この「手引」を作成している。

食品衛生5Sを中心に効果的な衛生管理が実施するために必要な様式、各種文書、記録簿、作業手順書などの書式例が公開されており、HACCP導入を目指さず中小企業には、とても役立つツールとなっている。

京の食品安全管理プログラム導入の手引(表紙)



4) 京都府のHACCP普及の取組み

冒頭に述べたとおり、平成26年10月に厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の一部改正により、食品等製造時における衛生管理に危害分析・重要管理点方式(HACCPシステム)が導入された。京都府においても、平成27年4月1日から関係条例を改正し、府内で製造される食品等の安全・安心の一層の向上のため、食品関係事業者へのHACCPの普及を推進している。平成27年から28年にかけて京都府のHACCPの普及への取組み³⁷は以下の通りである。

³⁶京都府ホームページ「京の食品安全管理プログラム導入の手引」より

<http://www.pref.kyoto.jp/shokupro/haccp.html>

³⁷京都府地域連携HACCP導入実証事業(京都府健康福祉部生活衛生課)資料

○平成 27 年 2 月～3 月

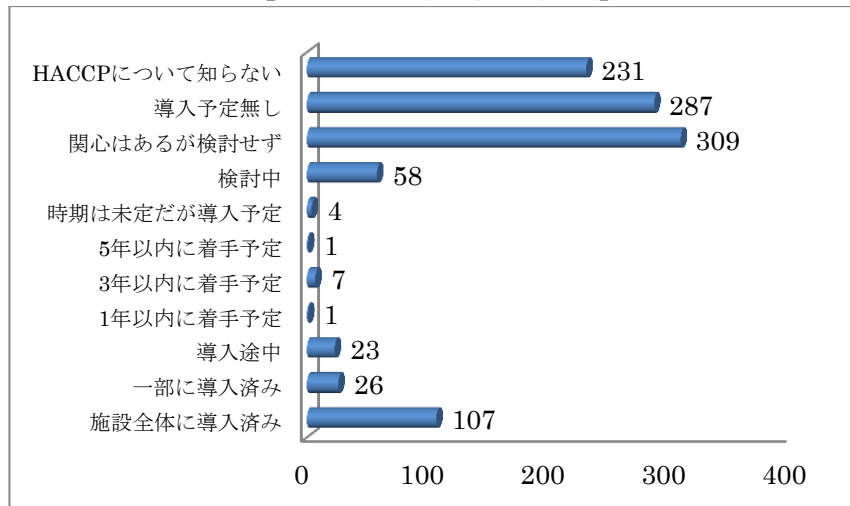
HACCP 導入状況調査

・導入状況、導入の意向を調査（国委託事業）

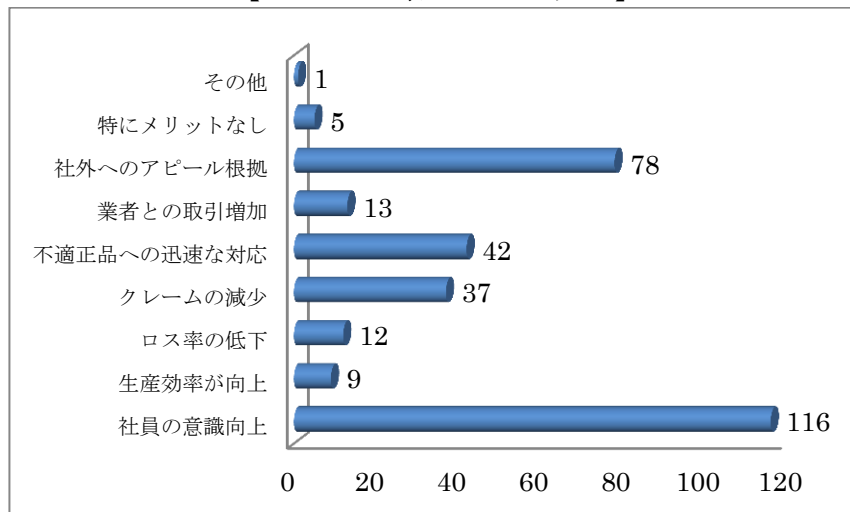
導入状況、導入の意向の調査を食品等製造業、飲食店営業、届出給食等を対象に実施。

（送付数：3,430 施設 回答数：1,050 施設 回答率 30.6%）

【HACCP 導入状況調査】



【HACCP 導入のメリット】



○平成 27 年 4 月 1 日

食品衛生法施行条例・施行細則の一部改正

・パンフレット、HACCP 入門マニュアルの作成

改正内容

- ・HACCP を努力義務化 食品等製造時の衛生管理における HACCP システムの導入に努めることを規定
- ・HACCP 導入施設の届出規定 健康被害やその発生につながる恐れのある苦情の保健所への速やかな報告を義務化

- 平成 27 年 4 月～
食品衛生監視員の資質向上
・ HACCP に関する国や関係機関の研修に参加

- 平成 27 年 4 月～平成 28 年 3 月
平成 27 年度地域連携 HACCP 導入実証事業（国委託事業）を実施

5) 平成 27 年度地域連携 HACCP 導入実証事業³⁸

厚生労働省が実施する委託事業「平成 27 年度地域連携 HACCP 導入実証事業」を活用し、府内食品等事業者への HACCP 導入に向けた支援を実践、検証することで、今後のより効果的な事業者支援に結びつけ、さらなる HACCP 導入の推進を図ることを目的に、「モデル支援事業」及び「HACCP リーダー養成セミナー」の 2 事業を府内 3 ブロックで実施している。

南部・中部・北部の地域別に編成



【事業内容】

- モデル支援事業
- HACCP リーダー養成セミナー

【事業の内容①】

モデル支援事業（実施により⇒効果的な事業者支援につなげる）

HACCP 導入に係る技術的助言を必要とする中小規模事業者に対し、監視員が外部コンサルタント等と連携しながら具体的な事業者支援をおこなった。事業の実施体制は、保健所管轄地域の枠を越えた「食品衛生監視機動班」を編成し、7 保健所を南部・中部・北部の地域別に編成。各ブロックから 1 事業者を選定し、府内 3 事業者に対して支援を実施している。

【事業の流れ】

対象事業者の選定⇒事業者による自主点検票⇒施設立入（確認票による点検、製造工程の確認、一般的衛生管理状況の確認）⇒定期立入、検討会（7 原則 12 手順に従い進捗管理）⇒HACCP プランの完成（条例に基づく届出、国へ報告書提出）

【事業対象業者】

	南部	中部	北部
HACCP 導入 予定業種	ソース類製造業	そうざい製造業	めん類製造業 冷凍・冷蔵業
HACCP 導入 予定品目	ケチャップ	黒豆の甘露煮	冷凍めん（うどん、 そば、スパゲッティ）
事業所所在地	宇治市	南丹市	綾部市

³⁸京都府地域連携 HACCP 導入実証事業（京都府健康福祉部生活衛生課）資料

【事業実施方法】

HACCP 支援機動班による定期的な施設巡回指導（月 1 回程度）

関係者（事業者、機動班、近畿厚生局、コンサルタント）による検討会議の開催（3 ヶ月毎）

営業者、従業員の意識調査（導入前・後）

製品検査等による科学的データの蓄積（導入前・後）

HACCP 入門手引き書、条例 HACCP 指導要領を活用

【事業成果】

3 事業者のうち 2 事業者の HACCP プランが年度内に完成している。ある施設では 12 手順全て終了、年末から HACCP システムの試験稼働開始し検証・修正、3 月中には条例に基づく届出予定である。

【事業の内容②】

HACCP リーダー養成セミナー（実施により⇒広く HACCP に関する知識を普及する）

広く HACCP に関する知識を普及し、導入への取組を推進させるため、ブロックごとに全 3 回のシリーズとして計 9 回開催している。

第 1 回(5～6月)	HACCP とは HACCP のメリット 事業者報告
第 2 回 (10 月)	事業者報告 HACCP プラン作成演習～前編～ 危害要因分析表の作成 CCP の設定
第 3 回 (2 月)	事業者報告 HACCP プラン作成演習～後編～ CCP 整理票の作成演習

事業を実施することにより、食品衛生監視員として食品等事業者に対する支援・指導における資質向上が図り、HACCP 導入に当たって一般的衛生管理との両輪で取り組むなど今後の課題を検討するとともに、セミナーにより、食品等事業者が HACCP についての理解を深め普及推進につなげている。

地域連携 HACCP 導入実証事業（国委託事業）³⁹とは
平成 27 年度の実施は京都府以外に、北海道、千葉県、広島市、香川県、熊本県の 5 自治体となる。

【事業目的】

- ①食品製造等における衛生管理手法である HACCP の普及促進を図ることにより、食中毒の未然防止や食中毒発生時における迅速・適確な原因究明、再発防止など食品衛生の確保を図るとともに、政府の農林水産物・食品の輸出促進策を視野に入れた国際的な対応を可能とすることを目的とする。
- ②また、本事業実施により、HACCP 導入促進に向けた地域の連携を図るとともに、導入の過程・結果で得られた効果等について、助言・指導を行う全国の自治体や関係事業者等において幅広く共有するとともに、中小事業者を始めとした民間事業者の HACCP 導入がより促進されるための方策の検討に活用する。

³⁹ 厚生労働省HPより <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000093102.html>

【事業内容】

- ①食品等事業者の HACCP 導入を普及するために、自治体（近隣自治体を含む）が地方厚生局等関係機関と協力しながら、普及策を策定する。
- ②自治体に食品等事業者の HACCP 導入を実際に支援してもらい、食品等事業者が HACCP を導入していく過程で生じた課題、その課題に対して実施した解決策などを詳細に記録し、また HACCP を導入する施設の導入状況の変遷も写真に記録し、国に報告する。
- ③また、HACCP 導入による食品等事業者の従業員の意識の変化、生産性の向上等、HACCP 導入の効果についても調査し、国に報告する。

【期待される効果】

- ①事業者の導入負担の軽減及び普及促進
 - ・事業者が導入する際に、参考として事例集を活用
- ②HACCP に対する理解・関心の醸成
 - ・各地域の関係者における HACCP の理解及び導入に向けた意識の向上
 - ・導入支援を通じた食品衛生監視員の資質の向上さらなる普及方策の検討
 - ・本事業の実施により明らかになった課題を踏まえた普及方策の検討

6) 今後の HACCP 支援に向けて

HACCP 導入状況調査では、HACCP について「知らない」「導入予定無し」「興味はあるが検討せず」などの回答が多く見受けられた。このような回答が多数を占める状況は HACCP システムの理解不足や厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の一部改正による HACCP 義務化の周知不足によることに起因している。

中小企業向け食品衛生活用術を記した書籍⁵の出版のために、平成 23 年から 24 年にかけて自治体 HACCP を調査した時に京都府は「きょうと信頼食品登録制度」の☆クラス取得第 1 号の企業へヒアリングの機会があった。こちらの企業は食品衛生に高い意識を持っているため、積極的な取り組みをされている。しかし食品等事業者全体からすれば、残念ではあるが数少ない企業といえる。当時、京都府も☆クラスから☆☆クラスへの取得に向けた支援の準備をしている段階であったが、制度の普及活動へのご苦労多く見受けられた。

平成 27 年度に実施された地域連携 HACCP 導入実証事業での HACCP リーダー養成セミナーにおける参加者アンケートからは、「HACCP について知らなかった」「HACCP に取り組む意志はあるが、言葉や内容が難しい、費用がかかりそう、どこからどう手を付けてよいか分からない」「製造品目が多く、HACCP プランの作成が困難」などの感想も寄せられている。

これらを踏まえると、HACCP システム導入の支援体制の構築もしつつ、まずは、HACCP について「知らない」「導入予定無し」「興味はあるが検討せず」とする食品等事業者へ食品衛生と HACCP の正確な理解する周知活動をこれまで以上にしていかなければならないと感じている。

5. 神奈川県

1) 神奈川県

神奈川県には、食品安全の認証制度はないが、食品の自主回収情報や食中毒情報をホームページ上で開示している。

また、ホームページ上で「ながわの食品衛生キッズページ」の開設やリスクコミュニケーション（意見交換や講座の開設等）を行っており、草の根活動としての衛生管理の取組が行われている。



【かながわ食の安全・安心基礎講座】

	平成28年度	平成27年度	平成26年度
第10回		食品工場の食の安全・安心の取組みについて	農産物の安全・安心を確保するための取組みについて
第9回	食品工場の食の安全・安心の取組みについて	食品添加物表示と栄養表示について	食用油製造工場における食の安全・安心の取組みについて
第8回	食品工場の食の安全・安心の取組みについて	食品工場における食の安全・安心の取組みについて	食肉の安全性確保の取組みについて
第7回	食品添加物の基礎知識と表示制度について	正しく理解しよう！健康食品	牛乳・乳製品製造工場における食の安全・安心の取組みについて
第6回	輸入食品の安全・安心を守るためー検疫所の業務と事業者の取組みー	食品工場における食の安全・安心の取組みについて	食品添加物の基礎知識と食の安全・安心の取組みについて
第5回	食中毒ってなんだろうー食中毒予防の基礎知識ー	食中毒ってなんだろうー食中毒予防の基礎知識ー	キノコをテーマに考える自然毒による食中毒の予防について
第4回	農業のことを学ぼうー農業の適正使用と食品中の残留農薬の検査ー	安心して魚を食べるために！	製菓工場における食の安全・安心の取組みについて
第3回	親子で学ぼう！正しい手洗いと食品販売店における食の安全・安心	食品添加物の基礎知識と食の安全・安心の取組みについて	牛乳をテーマに考える家庭での食の安全・安心
第2回	知っていますか？食品表示制度	食品工場における食の安全・安心の取組みについて	食品販売店における食の安全・安心の取組みについて
第1回	放射能の基礎知識と食品中の放射性物質検査について	農薬を考えるー野菜や果物をおいしく食べるためー	食品工場における食の安全・安心の取組みについて

2) 横浜市

横浜市は、「食の安全 ヨコハマ WEB」のホームページを開設している。WEBでは、食品安全に関する啓蒙的な情報発信は行っているが、リスクコミュニケーション事業としては、年間2回程度のシンポジウムを行っている程度である。なお、横浜市では、市内の食品関係施設のうちから、施設の管理、営業者、従事者の食品衛生についての自覚、食品等の取扱い等に優れた施設について、秀級施設として認定証を交付している。認定基準は厚生労働省通知に基づく食品監視票による採点成績が原則として90点以上となっている。

3) 川崎市

川崎市は、食の安全に関してホームページにて情報発信を行っている。なお、HACCPについて、説明しているページも開設している。

4) 相模原市

相模原市は「食品衛生」、「消費者向け」「営業者向け」に分けて、情報発信を行っている。

第4章 課題の整理

大阪府の現状（第2章）の確認と大阪府外の事例研究（第3章）から、SWOT分析を行った上で、課題を整理した。

1. SWOT

【SWOT 分析】

内部要因	強み	① 大阪版食の安全安心認証制度がある ② 府独自の顕彰制度がある
	弱み	① 食料品製造業の7割が小規模事業者（従業員数20人未満）である。 ② HACCPを始め、認証制度への認識が薄い ③ 大阪版と国の制度の違いが理解されていない ④ HACCP導入体制が脆弱である。 ⑤ 一般消費者へのHACCPの認知度が低い
外部環境	機会	① 食料品製造業の事業所数が全国6位の多さである ② 海外向けを始め、食に対する安心・安全への需要が増加している
	脅威	① 新しい食品基準が出てくる可能性がある。

2. 課題の整理

1) HACCP導入義務化の認知度が低い

食い倒れの街と言われている大阪府には、多くの食品関連事業者が存在する。その中には、日本を代表するような企業もあれば、街中や商店街に個人で店舗を構えている商店までさまざまである。厚生労働省からのHACCP義務化に伴った大阪府の「第2期大阪府食の安全安心推進計画」であるが、常に情報収集を行っている大手食品関連事業者には届いていると思われる。しかしながら、経営者が作業者の一部となって経営を行っている中小・零細企業や個人事業にとって、常に市場に情報網をもって収集することができておらず、HACCP導入義務化の情報も届いてない。大手企業だけでなく、中小・零細企業や個人事業者にも情報が届く仕組み作りを作り上げる必要性がある。

2) HACCP導入への支援体制の不足

現状、HACCP導入に対しての支援体制が脆弱である。中小・零細企業や個人事業で、自社の経営資源だけでHACCPを導入できる企業は存在しないと言っても過言ではない。HACCP導入義務化を浸透させていくためには、中小・零細企業や個人事業者向けに支援体制を充実させていくことが必要である。中小・零細企業や個人事業者においては、食品衛生に対する取り組みも千差万別である。HACCP導入する指導員は、一律的な対応ではなく、個々の事業者への細かな対応が必要不可欠になってくる。つまり1事業者への対応時間が長くなることが想定されるのに対して、HACCP導入指導員の数が圧倒的に不足している現実がある。

府内の食品関連事業者が、安心してHACCP導入をしていくためには、HACCP導入指導員の育成・増員が必要不可欠であると考ええる。

3) HACCP を継続させる仕組み作りと支援体制が不足

HACCP 制度では導入することだけに最大の目的を持っているわけではない。HACCP 基準に則った衛生管理が継続し、食品の安全性を維持していくことが目的である。現在は、府内の事業者に対して HACCP を導入させることに主眼を置いている。まだ普及していない制度であり、普及事業を中心に行うことは仕方がないかもしれない。しかしながら、HACCP を導入した企業が、しっかりと基準に合った運用を行っているのかを監督・指導を行っていかないと、消費者に対して、本当の意味での安心した食品を提供することにならない。そのためには、導入した企業を定期的に訪問し、HACCP 基準を順守しているかなどの確認・指導をする仕組みを確立しておく必要がある。

4) 国の HACCP 制度と大阪府の自治体認証の違い

大阪府では、既に自治体認証制度「大阪版食の安全安心認証制度」を実施し、導入されている企業も多くある。今回、国の HACCP 導入義務化に際して、既に自治体認証制度を導入している企業が、今度は国の HACCP の導入に対する取り組みをする際には、2度手間になる可能性がある。

「大阪版食の安全安心認証制度」を導入している企業が、安心して「国の HACCP 制度」へのステップアップしていける仕組みを作ることは必要である。

5) HACCP の消費者へ浸透させる

現在、食品関連企業が HACCP を取得しても、一般消費者が HACCP のことを認識しておらず、HACCP の効果が限定的になっている現状がある。HACCP を取るためには、相当なコストも労力もかかるが、それによる一般消費者向けの差別化要素に繋がってなければ、企業として取り組む意欲も薄くなる。

中小・零細企業や個人事業には、HACCP を取得しようとするメリットが少なく、積極的な普及に結びつかないと考えられる。HACCP を取得した企業が、一般消費者向けの販売面でも、取得したことが一種の差別化になるような仕組みを作り出すことが普及のためには必要なことである。消費者が HACCP であることをすぐにわかる仕組みや、HACCP とは何であるかなどの情報提供も必要になる。

第5章 政策提言～HACCP導入義務化に向けて～

1. 情報提供のさらなる促進

府内の食品関連事業者が、厚生労働省のHACCP導入義務化に対応するためには、HACCP導入義務化を認知することが必要である。府では「第2期大阪府食の安全安心推進計画」により、情報提供の促進を行っている。これらに加えて、さらに情報提供を促進し、食品関連事業者がHACCP導入義務化の情報に触れる機会を増やしたい。

1) 組合等事業向上支援事業の活用

事業者が所属している組合を通して、HACCP導入義務化の情報提供およびHACCP導入促進を図る。そのために府が実施している組合等事業向上支援事業を活用する。

平成28年度の組合等事業向上支援事業の支援メニューは下表である。

支援メニュー [募集数]	支援対象者	支援対象事業	具体的支援内容例
①組合ビジョン・中期 計画作成支援 [50組合]	大阪府内に主たる組合事務所がある ・事業協同組合 ・商工組合 ・商店街振興組合	組合の基本的・総合的な方針であるビジョンや中長期計画の策定を支援	・組合の課題、業界動向分析 ・組合のビジョン検討会（5回程度）への参画 ・アンケート実施、計画取りまとめアドバイス
②組合事業計画作成支援 [50組合]		共同事業の新規計画や再構築を支援 ・共同受注戦略 ・共同購買計画 ・組合ブランド化計画 ・組合BCP など	・組合事業の課題分析、業界動向分析 ・新事業戦略検討会（5回程度）への参画 ・事業計画とりまとめアドバイス
③組合事業活性化支援（教育情報事業以外） [65組合]		共同事業等の企画・実施を支援 ビジョン等進捗状況の分析・評価・提案 など	・組合事業の課題分析、業界動向分析 ・事業実施検討会（4回程度）参画 ・事業実施アドバイス ・ビジョン等の分析・評価
④組合事業活性化支援（教育情報事業） [115組合]		研修会等の企画・実施 ・組合機関紙等への関連技術、経営情報の掲載企画実施 ・調査研究会の運営 など	・組合事業の課題分析 ・事業実施検討会（2回程度）参画 ・事業実施アドバイス
⑤異業種企業グループ事業計画作成支援 [10グループ]		中小企業4社以上で構成される異業種グループ ※申込要件の詳細は（注）参照	新事業計画（新商品開発計画、新サービス事業計画等）の策定など

上記メニューの④組合事業活性化支援（教育情報事業）に、HACCP導入義務化の情報提供およびHACCP導入への取組を加え、組合を活用して食品関連事業者への情報促進を図る。

商店街振興組合を通して、商店街内で営業している小規模な飲食店や食品関連事業者に対しても情報促進を図ることができる。

HACCP導入義務化までの期間は、集中期間として、食品関連事業者を構成員とする組合を対象に⑥HACCP導入義務化の情報提供およびHACCP導入への取組支援を設けることも有効と考える。

2) 府民への情報提供促進

事業者に対しては、府やあるいは前項の組合からの情報も有効であるが、事業者が最も意識している顧客からの情報も有効と考える。

顧客からの情報とは、お客様からの声や反応を意味する。飲食店などでお客様から「このお店は、HACCP導入義務化になったのに、HACCPを導入していないの？」という問いかけである。

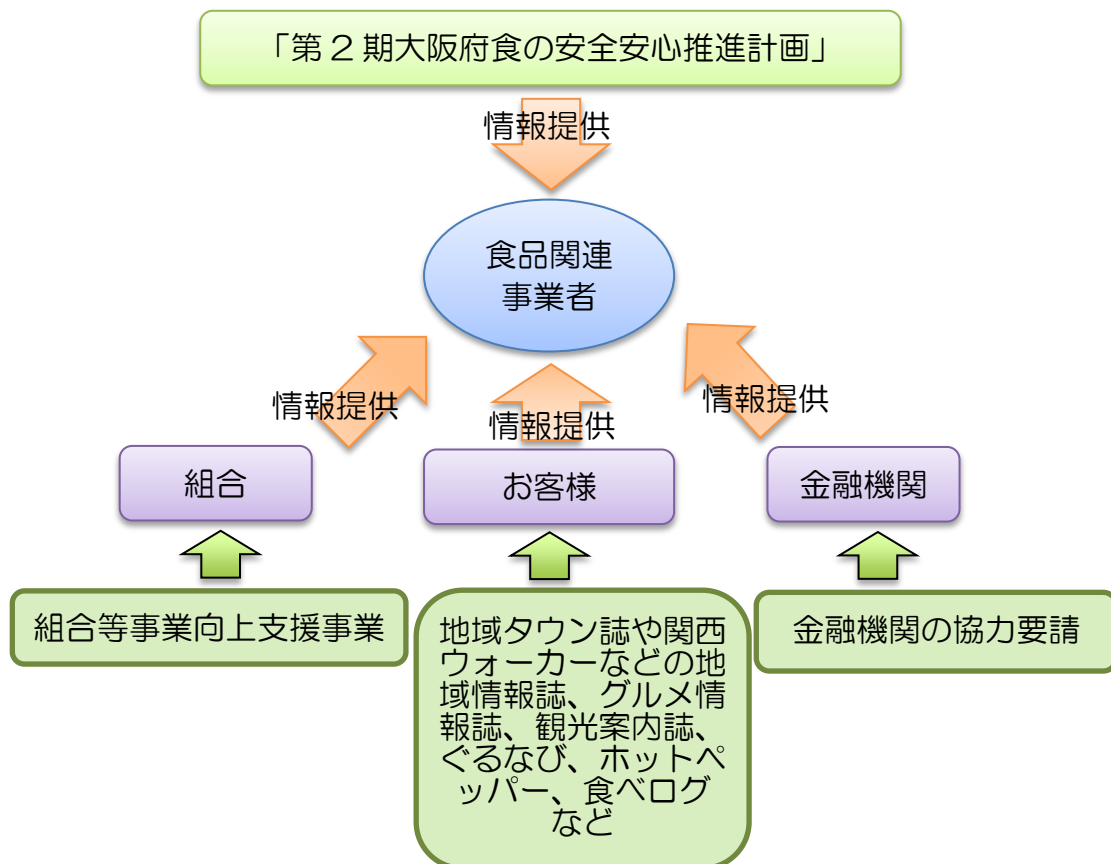
もしくは、「このお店は、HACCP導入義務化になったのに、HACCPを導入していないから、食の安全に問題がある」と判断され、来店しなくなることである。

府の実施している広報誌、マスメディア、ホームページ、パンフレット、講習会やイベント時に食の安全の普及啓発活動に加え、地域タウン誌や関西ウォーカーなどの地域情報誌、グルメ情報誌、飲食店のお客様や観光客が目につれやすい紙媒体や「ぐるなび」、「ホットペッパー」、「食べログ」などのグルメ情報サイトにHACCP導入店のタグをつけてもらうことも有効である。

食の安全が、自店の売上に直結することを認識させることで、HACCP導入取組推進意識を喚起させたい。

3) 金融機関の協力

事業者のほとんどは、金融機関と何らかの形で関係があると推察される。金融機関にとっても自行のお客である事業者が、HACCP導入義務化の対応が遅れ、業績が悪化することは避けたいはずである。府の金融機関関連部署から金融機関へHACCP導入義務化を周知し、自行の融資先への周知とHACCP導入への取り組みを促すようにする。



2. HACCP導入への取組支援

1) HACCP導入手順支援

① HACCP導入指導員の育成

i) HACCP導入指導員の育成の必要性

府内食品関連業者は56,937社有り、その内1～4人の小規模飲食業者33,064社である。これらの小規模飲食業者は、小規模事業者に適用されるであろうHACCP導入のB基準では、新規設備導入による経済的負担より、HACCPの手順修得負担の方が大きいと推察される。小規模事業者にとって、経済的負担ではなく、導入取組に際して、「やるべきことがわからない」ことが問題なのである。

現在、府の施策としては、食の安全推進課による食品衛生指導員制度への支援を実施している。HACCP導入支援において、食品衛生指導員を活用することが有用と考える。しかし、約33,000社の小規模飲食業者を、HACCP導入義務化までの期間で全社を指導することは、困難を極める。また、高額なコンサルティング料金を要求する粗悪なHACCP導入支援業者の出現が予想され、情報に乏しい事業者は、支援内容に見合わない高額な経済負担を強いられることも懸念される。

指導する立場の数的な問題と事業者への経済負担軽減のために、新たにHACCP導入を支援する指導員の育成が必要と考える。

ii) HACCP導入指導員の育成対象の拡大

食品衛生指導員は、食品関連事業者団体が実施する食品衛生指導員制度をもとに育成されている。食品衛生指導員は、食品関連事業現場の知識、経験等を鑑みてHACCP導入指導員に適していると考えられる。しかし、小規模飲食業者約30,000社を指導する絶対数が足りているとは考えにくい。数的問題を解決するためにHACCP導入指導員の育成対象の拡大を図る必要がある。

育成対象には、知識だけでなく、小規模飲食業者とコミュニケーションを上手にとることができ、HACCP導入を円滑に行うことができる資質も考慮することである。そのような人材は、ISO22000審査員および審査員補、HACCPコーディネーター、食品関連事業者への経営改善経験がある民間コンサルタント、中小企業診断士、HACCPやISO22000導入済みの食品関連事業現場での食品安全衛生実務経験者などがあげられる。

iii) HACCP導入指導員の育成方法

HACCP導入では中規模以上の食品関連事業者にはHACCPを厳格に適用するA基準と中規模に満たない事業者には簡易なB基準がある。A基準は、HACCPの知識に精通し、現場指導経験を有するISO22000審査員および審査員補、HACCPコーディネーター、HACCPやISO22000導入済みの食品関連事業現場での食品衛生実務経験者などが導入支援すると考えられ、既に知識を有しているためHACCP導入指導員としての育成は必要ない。

一方、小規模事業者が対象となるB基準に対しては、事業者と円滑にコミュニケーションは取れるが、HACCPの知識にやや欠ける食品衛生指導員、食品関連事業者への経営改善経験がある民間コンサルタント、中小企業診断士をHACCP導入指導員として育成することを検討すべきである。

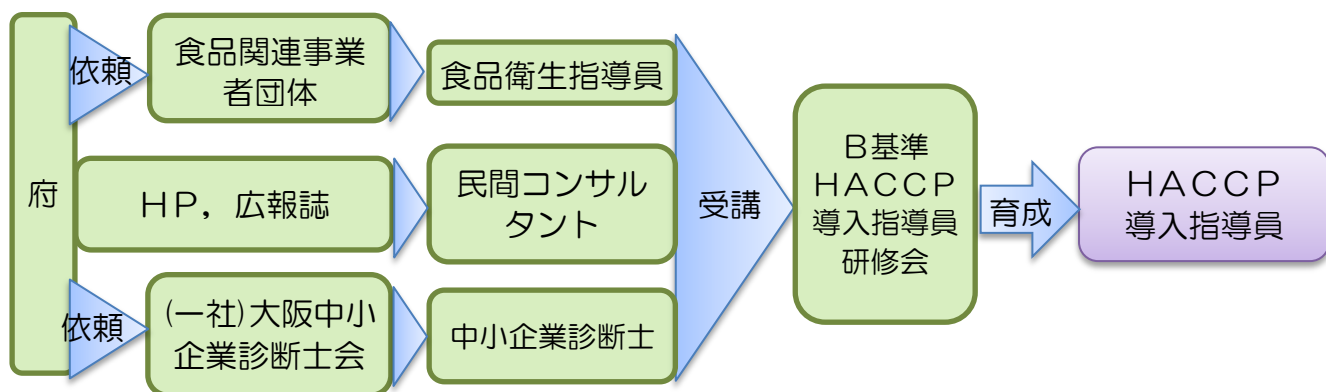
HACCP導入期限が迫り、食品関連事業者の導入機運が高まる前にA基準を指導できる講師にB基準のHACCP導入指導員対象者に対して、知識補充のための研修会を開き、受講・終了した人に対してB基準HACCP導入指導員として育成する。

iv) B基準HACCP導入指導員研修会参加の募集

府のホームページ、広報誌によって食品関連事業者への経営改善経験がある民間コンサルタントへの告知、食品関連事業者団体から衛生指導員の受講依頼、(一社)大阪中小企業診断士会へ中小企業診断士の受講を依頼する。

v) 支援策

府としての支援策として、B基準HACCP導入指導員育成研修会の開催実施と実施のための講師の謝金を含めた費用負担となる。



② HACCP導入支援

i) 地域商工会議所、商工会、組合の活用

B基準HACCP指導員を育成し、指導員数が増加しても、HACCP導入期限まで府内約30,000社を1事業者ごとに導入支援することは難しいと考えられる。1人の指導員に対して複数の事業者を同時に指導することで、人数不足を少しでも解消したいところである。そのためには、同様の事業者を一堂に集める必要がある。

同様の業者を一堂に集めることができる組織は、組合及び地域の商工会議所、商工会があげられる。これらの組織を介して、HACCP導入の研修会を開催してもらい、研修会にB基準HACCP指導員を派遣して、小規模食品関連事業者へのHACCP導入義務化の告知と導入方法の具体的手順を研修する。研修会は複数回実施し、受講者にその都度、HACCP導入進捗状況を確認し、指導員が助言、指導することで最終回にHACCP導入が完了することを目標とする。

ii) 支援策

HACCP導入研修会の講師料を含めた開催費の負担となる。組合については、前述の組合等事業向上支援事業の支援メニューに加えることも検討する。但し、HACCP導入は食品事業者の義務でもあるので、受益者として食品関連業者に一部負担を求めることを検討すべきと考える。

3. HACCP継続支援

i) HACCP導入指導員からHACCP指導及び検査員への転用

大阪の食の安全性を高め、維持するためには、HACCP導入支援だけに留まらず、HACCPを適切、且つ継続的に運営させることが必要である。府では食品衛生指導員が食品関連事業者を指導しているが、HACCP導入義務化後は、数が足らなくなることは明白である。

HACCP導入の際に育成したHACCP導入指導員の中から優秀な指導員をH

ACC P指導及び検査員として、食品関連事業者に対して、定期的あるいは不定期に検査を行い、HACCPが適切に運営されているかを検証する仕組みづくりも必要と考える。

また、HACCP指導員のレベル維持のために知識補充のための研修会受講を義務付ける。

ii) 支援策

HACCP指導員への謝金支給となる。但し、導入時と同様にHACCPの継続は食品事業者の義務でもあるので、受益者として食品関連業者に一部負担を求めることを検討すべきと考える。

4. HACCPと「大阪版食の安全安心認証制度」との関係

府では既に大阪の食の安全安心を促進するために自治体認証制度「大阪版食の安全安心認証制度」を実施している。既に「大阪版食の安全安心認証制度」の認証を受けている食品関連事業者に対しては、HACCP基準と重複している基準は達成しているとし、足りない部分を達成することでHACCP基準をすべて達成することとする。食の安全に関心を持ち、「大阪版食の安全安心認証制度」を積極的に取得した食品関連事業者に2度手間と感じさせることはさげたい。これまで、大阪の食の安全安心に寄与してきた「大阪版食の安全安心認証制度」を無駄にはしてほしくないからである。

5. 新たな認証シールの作成

府では、自治体認証制度「大阪版食の安全安心認証制度」では認証マークを活用して、食品関連事業者の安全安心を訴求してきた。今回のHACCP導入義務化を機として、食品関連事業者のより高度な安全安心体制構築の促進のために、京都の☆三つ制度のように、安全ランク明示することを検討したい。自動車では安全性を明示するために（独法）自動車事故対策機構がASV++などの表示を行っている。これに倣って、OSV（OSAKA・FOOD・SAFETYの略）+などの認証ランクを設け、食品関連事業者の食の安全への取り組みを促してゆく。例えば、HACCPのB基準でOSV認証、A基準でOSV+、ISO22000でOSV++などである。府民が食品関連事業者の安全への取組具合を一目でわかる仕掛けを設けることで、食品関連事業者のより高度な食の安全安心体制への構築意欲を促進する。

おわりに

当提言を作成したきっかけは、(一社)大阪中小企業診断士会「大阪の食品安全を研究する会」内で、HACCP導入義務化に伴い、大阪の食文化を支える小規模食品事業者がHACCP導入を断念し、廃業や閉店となることを危惧したためである。大阪独自の食文化を支えているのは、小規模食品事業者である。大阪の道頓堀にある大型飲食店だけではなく、下町の街角で「お好み焼き屋」や「たこ焼き屋」を営んでいる人たちも大阪の食文化の風景である。大阪独特の風景がなくなることは大阪の文化の衰退である。

大阪府では、万博誘致、IR誘致など外国からの観光客を府内に呼び込む大きなプロジェクトが控えている。来阪する外国人に日本文化だけでなく、大阪文化の魅力を発信する必要がある。それが大阪の食文化であり、下町の街角の「お好み焼き屋」や「たこ焼き屋」のある風景である。

また、大阪の食の安全性に対して、来阪する外国人に一抹の不安も与えないようにしなければならない。

当提言が大阪の食文化の安全性向上に寄与し、大阪文化の存続につながれば幸いである。

筆者紹介

(あいうえお順)

- 岡崎 永実子 (おかざき えみこ)
所属：エタニティ ラボ
所属協会：大阪府中小企業診断協会、大阪中小企業診断士会
執筆箇所：第2章

- 岡村 善裕 (おかむら よしひろ)
所属：ジェネリック製薬企業に勤務
所属協会：大阪府中小企業診断協会、大阪中小企業診断士会
執筆箇所：第1章、第3章2、5節

- 志水 功行 (しみず のりゆき)
所属：志水 M&L パートナーズ
所属協会：大阪府中小企業診断協会、大阪中小企業診断士会
執筆箇所：第4章

- 高山 吉和 (たかやま よしかず)
所属：高山中小企業診断士事務所
所属協会：大阪府中小企業診断協会、大阪中小企業診断士会
執筆箇所：第5章

- 辻 紳一 (つじ しんいち)
所属：株式会社アソシエ、辻経営コンサルティング
所属協会：大阪府中小企業診断協会、大阪中小企業診断士会
執筆箇所：第3章3節

- 原 伸行 (はら のぶゆき)
所属：株式会社原経営サポート
所属協会：大阪府中小企業診断協会、大阪中小企業診断士会
執筆箇所：第3章1節

- 松原 啓雄 (まつばら のぶお)
所属：関西私鉄関連会社に勤務
所属協会：大阪府中小企業診断協会
執筆箇所：第3章4節