

第2回 奈良市HACCP普及推進会議の意見の概要

開催日時	平成30年2月5日（月）午後2時から午後4時30分まで
開催場所	はぐくみセンター（奈良市保健所・教育総合センター）1階 1-2会議室
意見等を求める内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPの制度化について ・平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業の進捗について ・衛生管理計画と記録の様式の検討について ・HACCPの制度化に向けた取組と普及方策の検討について
参加者	出席者 11人 ・ 事務局 8人
開催形態	公開（傍聴人 0人）
担当課	健康医療部保健所生活衛生課

意見等の内容の取りまとめ

事務局による概要説明の後、出席者に意見等を求めた。

《意見を求めた内容及びそれらに対する意見等》

- 1 HACCPの制度化について（資料1, 2）

厚生労働省による食品衛生規制の見直しに関する骨子案（食品衛生法等の改正骨子案）の意見募集の実施を周知し、ハサップの制度化の枠組み及び平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業のねらいや目的、具体的な実施内容について、事務局から説明した。
- 2 平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業の進捗について（資料3）

モデル事業者に導入支援したハサップの技術的解説（重要管理（ハサップ）の計画及び記録の作成までの手順）について、事務局から報告した。

重要管理（ハサップ）の計画の作成については、プロセスアプローチの考え方により、グループごとにチェック方法を決めて、チェック方法の正しさ（妥当性）を確認する流れとし、重要管理点の決定については、危害要因分析のハードルが高い旨の意見があったことから、手引きなどの例示を活用する方向性とした。
- 3 衛生管理計画と記録の様式の検討について（資料4, 5, 6, 7, 8）

モデル事業者に導入支援した重要管理（ハサップ）の計画と記録の様式について、必要に応じて、モデル事業者から報告を求めながら、事務局から報告した。

重要管理（ハサップ）の計画の様式については、飲食店は、日本食品衛生協会の手引きの様式を使用し、旅館・ホテルは、重要管理点（注意する作業ステップ）、チェック方法の正しさ（妥当性）の基準、改善措置（問題があった場合の対応）等を様式に含めることで、コーデックスのガイドラインのハサップに準じたものとした。

旅館・ホテルの様式では、チェックのポイントを明らかにすることで、管理の対象

がはっきりするメリットはあるものの、重要管理点ごとに計画を作成しなければならないことから、計画の作成数が増えることになる。(例えば、グループ3では、加熱、冷却及び再加熱が重要管理点になることから、少なくとも3種類の計画を作る必要がある。)

重要管理 (ハサップ) の計画を作成するうえで、チェック方法の正しさ (妥当性) を確認することが重要であり、最初にメニューを作るとき、即ち、メニューの設計段階で、加熱や冷却の温度を中心温度計で確認することになる。

冷却の場合、調理後の状態で食品の色の変化がないので、調理条件の設定が重要となる。モデル事業を通して、冷却に従事者の意識が向いたという意見を伺っている。

加熱しない食品 (グループ1) のチェック方法は、基本的には「作業時間」に注意し、「冷蔵庫から取り出してすみやかに提供する」ことである。なお、モデル事業者による望ましい取組として、団体用サラダの塩素消毒をチェック方法とした事例を紹介した。

[モデル事業者から報告を求めた内容について]

- ・「注文後、すみやかに盛付して提供する」場合の工夫について

仕込み品については、盛付作業に必要な分を、その都度、冷蔵庫から取り出すことにより、できるだけ室温に置く時間を短くするように工夫している。

- ・加熱ができたことを判断するポイントについて

食肉の場合、透明な肉汁を確認できたときに火が通ったことになる。

- ・調理機械ではなく、天ぷら鍋を使って揚げる場合について

調理技術によるところが大きく、調理条件は、油の中に衣を落とし、沈み具合を見ることになる。実際に、天ぷらの調理技術を身に付けるときは、温度計をさして、その時の衣の沈み具合を確認している。

[衛生管理計画と記録の様式の検討に関する意見について]

・チェック方法の正しさ (妥当性) の確認については、毎回、実施するわけではないので、実施しておけば、作り手側が自信を持てる。(様式については、特に意見はなかったものの、総括的な意見として、できるだけ簡素にしてほしい旨の意見があった。)

4 HACCPの制度化に向けた取組と普及方策の検討について (資料9)

本市における取組状況及び現状と課題について、事務局から報告し、意見交換を行った。なお、今後の取組として、講習会の開催により業界団体と連携した取組を行う旨を報告した。

[HACCPの制度化に向けた取組と普及方策の検討に関する意見について]

・本日の説明を聞いて、そんなに難しいものではないと思った。何とか取り組めるのではないかと思う。

・調理人の熟練で行ってきたことを文書化することで、新しい調理人にも、適切に教育ができるようになり、安心・安全に調理できることがメリットである。

・フランチイズではない一般の店舗では、ハサップに取り組んでいるところは少ないように思うが、ハサップに取り組むチャンスは今であると考えている。

・飲食店の業界は、小規模な店舗が多く、営業が厳しいことに鑑み、ハサップを進展

させるには、できるだけ簡素にして、保健所及び他の組合と連携することで、できるだけ幅広く、普及させる必要がある。

- ・講習会を受けることが重要であり、たとえ短い時間でも全ての事業者に行きわたるようにすることが大事である。

- ・まずは、ハサップという名前を含めて奈良県下の飲食店の皆さまが知ること、そして最低限遵守しなければならない衛生管理とは何かを意識することが大切であると思う。そうすることで、衛生管理の底上げが図れるのではないかと思う。

- ・奈良県食品衛生協会による食品衛生責任者養成講習会及び食品衛生責任者実務講習会において、ハサップの説明や食品衛生法等の改正の説明をしようと思う。

- ・今回だけに限らず、これからも続けていけるような形のものを是非つくっていただきたいと思う。