

平成 26 年度 熊本市食の安全安心・食育推進会議 食の安全安心部会

開催日時 平成 27 年 1 月 20 日（金） 10:00～12:00

場所 ウェルパルクまもと 1 階大会議室

出席委員 9 名（五十音順・敬称略）

（清田賢治、小山和作、鈴木武、谷口憲治、中川朗子、中島ヒロ子、長濱一弘、  
林田祐典、松本博）

次第 1 開会

2 課長挨拶

3 部会長選出（部会長：長濱一弘）

4 議事

議題 1 熊本市食の安全安心・食育推進計画における食の安全安心の確保の推  
進のための主な検討課題

検討課題 1 「市民に対する食の安全安心に関する情報提供」

検討課題 2 「食品等事業者への HACCP<sup>(※)</sup>を活用した衛生管理の普及」

議題 2 熊本市食の安全安心・食育推進計画中間評価における市民アンケート  
調査について

議題 3 その他

6 閉会

会議資料 参考 第 2 次熊本市食の安全安心・食育推進計画（概要版）

資料 1 「熊本市食の安全安心・食育推進計画における食の安全安心の確保の  
推進のための主な検討課題」

2-1 「中間評価における市民アンケート調査について」

2-2 「第 2 次計画アンケート項目一覧表」

2-3 「アンケート調査追加項目一覧」

(※) HACCP（ハサップ）とは・・・従来の最終製品を検査することでその安全性を確認する  
のではなく、製造・加工工程ごとに食中毒などの健康被害を引き起こす  
危害をチェックして、それに対する対策をあらかじめ立てて効率的に安  
全性を高める、国際的な衛生管理の標準となっているシステムです。

議事（要旨）

【議事進行】 部会長 長濱一弘

《事務局》

議題 1 説明

《長濱部会長》

議題 1 について、事務局から説明があったが、委員の皆様からの意見・質問をいただければと思う。まずは順番に検討課題 1 に対する意見・質問をお願いします。

《林田委員》

検討課題 2 で、熊本市版 HACCP の普及についてだが、平成 21 年度から 25 年度にかけて、認定延べ施設数が件数で表示してあるが、業種を教えてください。

《事務局》

主な認証施設は、菓子製造業、給食施設などが認証を受けている。その他、そうざい製造業が 2 施設、味噌製造業、醤油製造業が 1 施設、乳製品製造業が 1 施設、蜂蜜等の食品製造業が 1 施設認証を受けている。飲食店営業では 1 施設が認証を受けている。

《林田委員》

旅館組合では、3 年程前に熊本市版 HACCP の導入について説明会を開催したが、反応が薄かった。反省点としては、実際に導入した施設、特に現場での導入のメリット等、具体例があれば反応は変わってくると思う。この事業が進まないというのは大きな障害がいくつもあるので、今回の意見も踏まえて実施していただきたい。

《長濱部会長》

林田委員の意見に関連して、熊本市内の許可の対象施設が 18,000 施設ある中で、旅館組合が占める割合はどの程度か。

《事務局》

旅館は飲食店営業に該当し、全て旅館組合員というわけではないが、許可数は平成 25 年度末で、142 施設ある。

《長濱部会長》

聞いておきたいことは、どの旅館なのかということではないか。

《林田委員》

そうですね。熊本市版 HACCP の認証を受けて良い点、衛生管理が改善された点といった、現場の声を含めた具体的な話を聞かないと、導入までは至らないのではないかと。また、HACCP の導入には管理コストが相当かかると予想されるが、それ以上にメリットがあることを示して行く、例えば、HACCP を導入した施設には、何らかの税制優遇などを考えていただければ、導入がより進むのではないかと。

《事務局》

これまで熊本市版 HACCP の推進を図ってきたところだが、林田委員のご意見のとおり、現状としては足踏み状態となっている。原因としては、導入のメリットがうまく伝わっていないことと、HACCP はハードルが高いものだという認識があるためと考えている。熊本市版 HACCP の具体的なメリットは、認証マークの使用、熊本市ホームページでの紹介

等があるが、行政側から一方的に導入を促すだけでなく、実際に熊本市版 HACCP を導入している施設が感じているメリット等を届けられる機会を設けるべきであると感じた。また、HACCP は、国が平成7年に総合衛生管理製造過程として、業種を絞った製造施設について導入してきたが、認証施設が減少している。これは、総合衛生管理製造過程が非常にハードルが高く、ハード面での投資が必要であることが原因のひとつとして考えられる。これでは HACCP の普及が進まないということで、熊本市では独自に熊本市版 HACCP を開始し、ハード面に経費をかけず、ソフト面で衛生管理を実施する方法を提示してきた。HACCP はコストがかかりハードルが高いということではなく、ソフト面で衛生管理を実施し、安全な食品を提供していけることを改めて周知していかなければならないと考えている。

#### 《小山委員》

私は、全国の間人ドック施設の評価を実施している。施設に対して評価を受ける様に促しているが、「評価を受けずとも人間ドックの患者は来る」として評価を受けない施設がある。資格や認定といったものは、良い事であると認識はしているが、ハードルがあるため、施設に対して、評価を受けることのメリット強調しなければならない。我々の場合は、評価を受けた施設で人間ドックを受けてください、評価を受けていないところではできれば敬遠してくださいと言うイメージを、健康保険組合あたりが持ってくると、評価を受ける施設が増えて行くと思う。熊本市版 HACCP においては、現在の認証施設が 16 施設しかないというのは非常にさびしい。2020 年には東京オリンピックが開催されて、外国から多数の旅行者が来ることから、日本の食品は安全安心だというイメージをどんどん作っていかなければならないと思う。そのためにも、熊本市が率先して HACCP の普及を図っていくことは重要である。また我々の場合、大病院と小規模病院では状況が異なるため、小規模病院向けの物を作成し、普及を図っている。HACCP についても小規模施設等へは、小規模施設向けの HACCP プランを作成するなどして、臨機応変に普及を図っていただきたい。そして、認証を受けることによるメリットを設定すれば、例えば製品あるいは店の看板に認証マークを掲載できるなどがあればより良いと思う。さらに、事業者もそうだが、市民も HACCP を知らない人が多いと考えられるため、これを普及させることが大事であると考ええる。

#### 《事務局》

現在、事業者を中心に普及を進めているところであるが、市民の認知度が低く、事業者だけでなく、市民まで含めて HACCP を周知して行く必要がある。

先ほど説明したように、国も、これまでの大規模な製造施設に限定した HACCP（総合衛生管理製造過程）だけでなく、広く HACCP を普及しようということで、ガイドラインを改正し、これを受けて本市でも管理運営基準を改正した。従来の管理運営基準に基づいた衛生管理を実施するか、HACCP 型の管理運営基準による衛生管理を実施するかの選択制となっている。なお、現在は選択制となっているが、国として今後は、HACCP 型の管理

運営基準にシフトする方針があるようなので、本市としても、HACCP 型基準にシフトしていくよう事業者へ周知していくとともに、市民にも啓発していきたい。

《中川委員》

そのとおりだと思いい賛成である。HACCP はまず、認知度が低いことが問題なので、市政だよりや熊本市ホームページ上で HACCP の説明を掲載するなど、HACCP とはどのようなものかというものを消費者へ情報発信し、それが私たち消費者にとって、安全安心の面でどんなメリットがあるかを理解してもらえば、一人ひとりの選択基準になるのではないかと。例えば認証マーク等は、その商品を購入するときの選択基準になるので、熊本市版 HACCP の認証を受けた施設で製造された食品や、認証を受けた飲食店を選べるようなものを提供していただきたい、これは今後の行政の努力に期待したい。次に、他の委員の意見でもあったが、熊本市版 HACCP の認証を受けた施設が、認証を受けたことで新たな取引先が開拓できたとか、売り上げが伸びた等のメリットを発信する機会を、業界団体や関連事業者の会合等で発信することが重要であると考え。最後に、HACCP の導入は、施設規模によっては大きな負担になるところもあるので、例えば従業員 5 人未満、50 人程度、100 人以上というように、ある程度段階を設けて規模に応じた HACCP のモデルプランを示し、導入を進めていかないと、零細企業の多い熊本の食品業界、製造業界にあっては敷居の高いものとなる。ぜひこの 3 点について検討していただきたい。

《長濱部会長》

熊本市内に約 18,000 ある事業所の規模については、事務局で把握されているので、規模に応じたモデルプランを作成される予定との事なので、意見としていただいております。話は少し違うが、熊本市に限らず、ハラル認証というものがある。ニュースなどでは、ハラルに取り組むことで、より質の良いものが提供できるようになったと報道されていた。これと同様に、HACCP という言葉を、ニュースなどのメディアに対して周知して行くことも、市民への周知方法の一つとなるのではないかと考える。

また、学会等を熊本で開催すると、日本全国から人が集まるが、市の観光協会の観光案内資料やパンフレットを配布するようにしている。熊本空港からの高速バスにはそういった冊子が入っているが、その中に HACCP 認証施設を掲載したり、HACCP 認証施設で製造している土産品という形で掲載すると、県外から来る方にも意識を高めてもらうことができ、市民へは技術向上を出しておいて、取り組みをあげて行くこともできるのではないかと。小山委員の意見でもあったが、2020 年にオリンピックもあるので、海外へも同時に情報発信していくということができれば、より普及も進めていけるのではないかと考える。

《中川委員》

商品の包装に HACCP 認定の食品ですという記載ができれば、情報の広がりと共に普及して行くのではないかと。イスラム圏の飛行機に搭乗すると、食品には、ハラルに基づいて製造されている旨の表示が必ずあるので、HACCP も同様にも徹底していけたらと思う。

《長濱部会長》

食品表示法の施行に伴い、食品事業者の表示ラベルの変更の時期となってきたため、良いタイミングではないかと考えている。

《谷口委員》

旅館・ホテル業界は、経営者と調理従事者との隔たりがあるように感じている。様々な事業を実施する際に、経営者へ説明すべきか調理従事者へ説明すべきか迷うことがあり、現在では経営者が全て取り仕切っているところも増えてきたが、そうでないところも多くある。そのため、我々が様々な事業を実施する際には、色々なところに文書を送っており、例えば「県産品を使ってください」と経営者に話しても厨房では使ってもらえないような場合もある。そのあたりをもう少し考えていただければと思う。

また、先ほどホームページの話がでたが、必要な情報を掲載することは重要だが、真面目で面白くない。もう少し漫画を取り入れるとか、遊びがあって親しみやすくしてはどうか。

《事務局》

ホームページについては、出すべき情報は出さなければならず、様式等も決まっているため、文字も小さく、行政の欠点と認識している。認知度が低い要因の1つであるとも感じている。様々な制約がある中でも、見やすく分かりやすい情報発信を考えていきたいと考えている。

《長濱部会長》

熊本県では、マスコットキャラクターの「くまモン」が熊本県産の食材でダイエットをするプロジェクトがあるようだが、その後、熊本の HACCP 認証施設を回って、こんなに安全な食品が製造されているし、これを食べてやせたモン、健康になれるモンといった PR ができたら、硬いイメージのホームページも熊本らしくなり認知度も上がるのではないかと。HACCP の普及について検討していただき、その後、ホームページ等での情報提供方法について意見をいただいたが、他に意見等はないか。

《鈴木委員》

PTA 協議会の鈴木です。私も保護者であり、本来の仕事は税務署で広報の仕事長くしている。国税のホームページは分かりにくいといわれた時代があったが、10年ほど前にホームページの大リニューアルを実施し、現在では全ての官公庁でも一番見やすいホームページになることができた。その理由としては、全てのコンテンツが同じ作りであるということで、ホームページを開いて閲覧した先の見栄えが違うとかではなく、全て同じコンテンツの中で運営して行くということで、見易さの第一を獲得したと聞いている。

また、子どもたちに税金というものを教えなければならぬため、子供向けのページには、文字も難しい表現も使わず、漫画や動画などで税金を理解してもらい取り組みを実施している。つまり、ターゲットを絞ったホームページの運営をしていただきたいということが1点ある。

また、私は熊本出身ではないため、熊本の良さで、水も食べ物を非常においしいと感じている。私が熊本に住んで、保護者として感じていることは、保護者参画のイベントがあま

り無いこと、また情報を自分から取りに行かなければならないと感じている。資料には、推進会議委員の出身団体との連携のなかで、一般市民を参加させる目的であれば、学校経由でプリントを配布するなどはいかがか。そのためには、熊本市 PTA 協議会との共催や後援を取る必要もでてくるが、そうでもしないと保護者は参加できないし、イベントがあることすらも分からない現状のため、そのあたりも検討していただきたいのが 2 点目としてある。

そして、3 点目に、フェイスブックなどの SNS があるが、保護者はなるべく子どもたちの前では携帯電話の使用を控えている。子どもたちは、小学校 5 年生ぐらいになればスマートフォンに興味を持ち、中学校高校生になれば皆が当たり前に使っている状況であるため、子どもたちの前で、親がスマートフォンを使っている事はあまりよくないと認識している。そのため、PTA 協議会役員、会長、執行部にいる人間は、携帯電話の使用は気を使っている。非常に便利なツールではあるが、そのような危険もあることも理解した上で検討していただきたい。

《長濱部会長》

これまでのご意見では、事業者と市民という立場だけでなく、HACCP にしても、食の安全安心の問題にしても、それぞれに流す経路が違うので、そこに合わせて情報提供の方法を変える、例えば、事業者であれば規模によって変えろとか、市民であれば、一般市民というだけでなく、子どもや保護者といった目線で情報提供して行くことが大事というご意見であった。

《松本委員》

熊本市版 HACCP には認定証の交付はあるのか。

《事務局》

認定証を交付している。

《松本委員》

私は流通をやっているが、取引の際に資料を提出させる中に、熊本市版 HACCP の認定証があれば、他との差別化も図れるし認知度も上がり、認定数も増加するのではないか。HACCP はトップダウンでの取り組みがないとなかなか進まないが、人材育成も非常に大切であるということも発信していただければ非常に良い。

《長濱部会長》

HACCP には人材育成が重要ということであれば、大学の講義に取り入れて行くことも検討可能である。何なりとご指摘いただけたら。

《中島委員》

熊本市版 HACCP を知らない人が多いと思うので、各業界にセミナー等を開催してはいかがか。

《谷口委員》

HACCP は難しすぎるのではないかと感じているが、事務局としては、事業者の何%ぐら

いが導入できると考えているか。HACCP は 1 つの手段なので、本当にそれを実施しなければならぬかは別問題で、それだけの人材と時間を使って、本当に近道なのかなという気もする。

《松本委員》

食の安全性を高めるということにおいては、非常に効率の良い方法なのですが、導入については大変ではある。

《谷口委員》

それは認識している。たとえば、大手乳メーカーのような施設であれば、誰が見ても HACCP を実施したほうが良いし、実施できる。しかし、小規模な飲食店では状況が異なる。なので、HACCP をしなくて良いというわけではないが、HACCP も万能ではないという気もする。

《松本委員》

資料に、熊本市版 HACCP の「認定施設」が 16 施設と「取り組み施設」が 19 施設とあるが、「取り組み施設」に「認定施設」は含まれているのか。

《事務局》

「取り組み施設」に「認定施設」は含まれている。

《林田委員》

旅館組合からの提案だが、ご承知のとおり熊本市は MICE の誘致に力をいれているが、保健所の査察により交付してもらった食品衛生監視成績証明の点数が 80 点以上でないと衛生的な施設としては言えず、受け入れの基準を満たさないと業界は認識している。さらに 90 点、95 点となると、JTB などの旅行代理店に資料として提出すると、評価点がぐっと上がる。HACCP を導入している施設については、監視成績の点数が 90 点以上であるとみなして、査察を実施しないというような、特典をつけることができれば、旅館業界の取り組み具合がかなり変わってくると思うので、導入を考えていただきたい。

《長濱部会長》

それは難しいのではないかと。大学などの教育施設では、定期的に文部科学省から査察がある。しかし、それは認証があるから査察を免れるというのではなく、職員のモチベーション維持だけでなく、教育の質を常に向上させているかを査察しているので、チェック機能としてはあったほうが良いのではないかと。

先ほど、谷口委員から HACCP は全ての施設に導入する必要があるかという話があったが、中川委員の発言で理由を付けていただいたし、林田委員の発言でもあったように、業種等によっても違って来るため、細分化した対応を検討していただければ、より普及を進めて行くことも可能ではないかと思う。例えば旅館組合のような業界団体で進めていただければ、それだけでかなりの施設数になるのではないかと。HACCP を実施している施設は良いということ、まず市民に認識してもらい、市民がそれを持って選択の基準にしてもらえるようになれば、業界にも広がって行くのではないかと思う。そのためにも、事務

局のほうでは、様々なところに出て行っていただいて、普及を図っていただければと思う。

《清田委員》

我々は、食の安全安心を販売戦略の一つとして展開している。JAの出資者からも信頼を得ているので、今後も販売を進めていきたい。

《長濱部会長》

委員の皆様から意見いただいたので、議題2の説明を事務局から願います。

《事務局》

議題2説明

《長濱部会長》

議題2について、事務局から説明があったが、委員の皆様からの意見・質問をいただければと思う。

アンケートの項目数が48個ということで、例えば50個などの区切りの良い数にはしないのか。食の安全安心の中に、HACCPという言葉聞いたことがあるかといった項目を入れていただければ、少なくともアンケートを回答した市民には、HACCPという言葉は認識されるので、項目の追加を検討していただきたい。

《鈴木委員》

15歳～64歳という年齢の括りで同じ様式を使うことについて、未成年者と成年者が同じ様式を使うことで、お酒を飲みますかという項目もあるので、議論はなされたのか。また、14歳と15歳では、それぞれ中学2年と中学3年ですし、場合によっては高校生も含まれるため、認識度も違ってくると思う。年齢の区切り方と、アンケート様式で「熊本らしさを感じるか」という項目で、熊本らしさを感じる理由について、未成年にお酒がおいしいという項目にチェックが入ることはないと思うが、そういったことに配慮はしたのか。

《事務局》

アンケート項目は48項目だが、年齢区分に対する配慮はしている。

《鈴木委員》

資料の前回アンケートから質問しているが、問36-2で、お酒がおいしいことと書かれているが、これに関しては、未成年者にこの質問をしていいのかという疑問がある。

《事務局》

この項目については、そこまでの配慮はしていない。

《長濱部会長》

話は変わるが、熊本は正月に屠蘇は飲むのか。

《中川委員》

赤酒を飲む。

《長濱部会長》

それはアルコールか。熊本で屠蘇を作ろうと思ったら、赤酒というのがあったのを記憶しているが、それは子どもも口を付けるものなのか。

《中川委員》

アルコールである。正月には必ず飲むし、子どもは口を少しつけるぐらいである。

《長濱部会長》

「お酒がおいしい」という項目と直接関係するかは別として、赤酒は、熊本市民として重要なものであるようにも思うので、その項目はあってもいいと思う。子どもが酒を飲むか飲まないかという議論ではなく、赤酒という言葉が、熊本で生まれ育った子どもたちには記憶されるべき言葉であると考え。熊本で食の話をするうえでは、そういった商品名を知っておくことは良い事だし、先ほどの HACCP の話でもそうだが、キーワードとしてアンケートにちりばめておく事で、それが記憶に残るので、1つの熊本人教育効果としてはあるのではないかな。

《中川委員》

確かに、鈴木委員の意見で、例えば15歳から19歳未満までのアンケート等であれば、「お酒」の項目は必要ない。しかし、今回は一つの年齢区分が15～64歳までと幅広いアンケートなので、若干の齟齬が生じてしまうことは常識の範囲内ではないかな。

《小山委員》

食育の推進部会でも発言したが、65歳以上という年齢階層は人が多すぎる。もちろん行政的な区分けであろうが、もう1つ段階を区切らないと、60代はまだ若々しく高齢者ではないので、70～80代以上というように分けたほうがいいのではないかな。

《松本委員》

対象者に乳幼児もあるようだが、保護者が回答するのか。

《事務局》

保護者が回答する。

《松本委員》

食の安全安心から食育にもつながる質問だが、小中学生として年齢区分を細分化してアンケート集計するのか。

《事務局》

年齢区分は資料の3つの年齢区分で実施する。

《松本委員》

食の安全安心、食育の推進を考える上では、もっと年齢を細分化して考える必要があるのではないかな。

《事務局》

検討する。

《長濱部会長》

これまでの質問とはあまり関係ないが、一人暮らしは血圧が上がりやすいとテレビで放送されていたが、食べ方が良く分かっていない、生活スタイルに合わせた食べ方ができていないということが言われているようだ。そのため、単純に年齢層だけでない生活の仕方も

問題になる時代に来ているのかもしれないが、熊本市で考えたときに、現在熊本で暮らしている市民が、ある程度の年齢層別に分けたときに、どんな意識を持っているのかを、平成30年までにある程度分かってくれば、今後、それを土台にして新たな取り組みに入っていけるのではないかと思う。アンケートの数値、内容について一通り議論がなされたが、何か他にご意見はないか。

65歳で年齢区分が引かれているというのは、なにか理由があるのか。

《事務局》

アンケートは、第1次計画から続けているが、その時に65歳以上を高齢者と位置づけてアンケートをとり、それを引き継いできたということであろうと考える。現状の年齢区分でよいかということは、検討すべきところであると考えている。

《長濱部会長》

平成19年から平成30年までアンケートを見たとき、各年齢層は変化して行くが、どこに重みがあるかがこのデータと別にあれば、さらに過去にどの年齢区分で回答し、数年後にはどの年齢区分に移行しているかということが反映されていけば、年齢的な意識の違いもあるかもしれないし、単純に時系列で見たときに、啓蒙活動の効果が現れて、全体的に知識、関心がわいてきているというデータも取れるかもしれない。人口比率的に、アンケートスタート時にどこにメインを置いていたかが気になった。

《小山委員》

先ほど超高齢の話をしたのは、この年代の人たちは「もったいない精神」で生きてきた人たちなので、そんなにやかましい事を言うなという人がいるからである。そういう発想があると、賞味期限が過ぎていたからなんだという発想がどうしても多い。そういった人たちに普及していかなければ、特に一人暮らしで高齢になってくれば、残った物をいつまでも食べるような、安全安心でない物をそのまま放置されたりとか、そういった生活のあり方についても高齢者の問題を見直さなければならぬと思う。

《長濱部会長》

議題3の説明を事務局からお願いします。

《事務局》

議題3説明

《長濱部会長》

事務局から食品安全モニターについての説明があったが、委員の皆様から何かないか。無ければ、本日の審議事項は全て終了する。

《事務局》

閉会