

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」

検討内容に対する意見・要望

平成28年 9月13日
日本チェーンストア協会

1. チェーンストアにおける食品衛生管理

- ・ 少子高齢化の進展、単身世帯の増加、働く女性の増加等の環境変化に加え、家庭ごみの減量や手間のかかる料理の敬遠等消費生活のあり方も変化し、小売の現場では「中食の需要増加」「多品種・少量」が年々顕著となっており、店舗内での製造作業はさらに複雑になっている。
- ・ 各店舗では、当日の天候や気温、時刻を考慮し来店する消費者の需要を予測しながら、その日の製造品目や製造量を時々刻々と変化させているため、食品工場や大規模調理施設と同じように事前計画に基づいた生産活動を行うことは困難である。また、刺身の盛り合わせ等は、当日の天候によって入荷の有無、入荷量、入荷した魚の状態が変わるため、その時々で商品の規格（どの魚種をどのように組み合わせるか）を変更し、価格と価値のバランスを整えている。
- ・ 一方、店舗の作業者はパート・アルバイトが主体であり、大型店舗においても作業場当たりの人員も日々数名から十名程度と限られているケースがあり、就業時間も午前中のみ、午後の数時間のみといったように各々の事情にあわせてまちまちである。
- ・ 一般的に、チェーンストアにおいては、このような製造や人員の状況を踏まえて、安全な商品を製造・販売できるように下処理や半調理を施した一定品質の原料を用いて、作業場では簡易な調理や組み合わせによって商品化できる仕組みを従前より整えてきた。
また、原料は、食品工場において、加熱や冷却、金属探知等の管理項目について確認し、記録を取り、製造ロットごとのサンプル保存や出荷前の微生物試験を実施するとともに、店舗の作業場では、このように「一定の品質を保持した原料」をチェーン本部において決定した調理マニュアル等に基づく均一的な商品製造を行っている。さらに、製造商品の保存性、安全性については、基本的にチェーン本部において事前の微生物検査や製造マニュアル等による確認を行っている。
- ・ このような仕組みを構築し実践することにより、店舗内の作業場では製造作業の簡易化と合理化を進め、安全で安価な食品を提供できるように努めている。

2. HACCP 制度化に対する意見・要望

(1) 小売業における食品の製造・提供は、工場内で特定の商品を集散的に生産できる加工食品とは異なっている。チェーンストアにおいては、多種多様な商品を、その日の入荷状況や消費者の需要予測等を踏まえつつ、店舗内の製造作業を簡易化して適時適切に提供するという特性がある。

上記1. のような実情を踏まえれば、現場での個々の品目の温度計測や記録化等といった新たな作業を付加するのではなく、チェーン本部における製造・検査等の取組みをさらに適切に実施し、店舗の作業場では、調理マニュアル等を遵守し日々実施している一般衛生管理をさらに徹底していく等、現行の取組みの深化を図ることがより重要であり現実的であると考えられる。各店舗レベルや売場レベルでHACCPを導入することは困難であり、したがって法令に基づく義務化ではなく、その考え方の普及を図り自主的な取組みを誘導するようなあり方が望ましい。

(2) 特に、これまでに総合衛生管理製造過程承認制度、ISO22000、農林水産省による自主的な食品安全マネジメント規格・認証スキーム等の制度や成果があり、一定の取組みが進められてきたところである。これらの普及状況や成果、実施する上での課題等が検証されていない中で、新たに法的な義務付けを課すことは無用の混乱を招くおそれがある。義務化の議論の前に、まずは制度間・省庁間の連携、取組みの整理等が行われるべきである。

(3) HACCP の考え方に基づく衛生管理を取り入れようとの趣旨は理解できるが、厳格な HACCP 管理というよりも、むしろ一般的な衛生管理の部分において指針となる内容を定めて、各々の現場が共有して柔軟に運用する手法のほうが大幅な管理レベルの向上につながるものとする。その意味において、今後の検討に当たっては、小売事業者が着実に実施できることが前提となるべきであり、小売業の現場の実態、現在実施している取組み内容等を十二分に考慮した上で衛生管理のあり方を検討していただきたい。

(4) 「第7回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」資料1の範囲での個別の意見は以下のとおりである。

(注；資料を確認した範囲での意見等の一例であり、義務化を前提としたものではない。)

① 店舗全体の従業員数を基礎とした基準の検討が行われているが、営業許可はそれぞれの作業場ごとの許可となっている上、HACCP は独立した作業場ごとに実施するものとして理解している。店舗全体の従業員数とは無関係であり、このような基準の設定には無理がある。また、個々の作業場の人員はまちまちであるため、柔軟な基準を設定していただきたい。

② 記録・モニタリングについて、冷蔵庫の温度管理記録等は可能と考えられるが、揚げ物の芯温管理等その頻度等によっては対応が困難なものがある。特に多品種・少量を扱

う中で全品種のチェックはきわめて困難である。また、微生物のコントロールはサプライチェーン全体の温度管理の問題であり、アレルギーのコントロールは店舗側のみでは困難である。異物に対しても、例えば金属異物のモニタリングについては定期的な目視によるモニタリング等も含め多様な手法の検討も必要である。

- ③ 似たような商品が多いため、ある程度の品群ごとに管理する方法を検討していただきたい。

(例) 牛肉コロッケと野菜コロッケ ⇒ フライ類
赤飯とあさりご飯 ⇒ 米飯類

- ④ 記録の保管の必要性は理解しているが、現場の負荷を考慮し是正処置等も含む記録の保管はできる限り簡易な方法を検討していただきたい。
- ⑤ 保健所等による指導・助言についても、地域による差異を生じることのないように一定の同一性の確保は必要である。一方、小売業の現場のオペレーションは様々であり、監視指導に当たる者の多様な実態に対する理解の醸成も必要である。

以上