

○事務局 定刻になりましたので、第33回「食品衛生管理に関する技術検討会」を開会したいと思います。

本日、司会を務めさせていただきます医薬・生活衛生局食品監視安全課の土橋と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

本日は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、ウェブ会議を併用する形で開催させていただいております。

本日の出席状況ですが、朝倉構成員、池田構成員及び佐藤構成員から御欠席の御連絡をいただいております。

また、オブザーバーとしまして国立保健医療科学院の温泉川特任研究官、同じく国立保健医療科学院の吉富上級主任研究官、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課の長川課長補佐に御出席いただいております。

本日は、食品等事業者団体が策定いたしました衛生管理計画手引書案についての審議を1件させていただきます。

それでは、議事に入る前に本日の資料を確認させていただきます。

本日の資料になりますが、資料が1点と参考資料が2点となっております。資料には本体の手引書案以外にコメントの対応一覧というものが含まれております。資料等が確認できないということはありませんでしょうか。もしございましたら、チャット等でお申しつけいただければ、事務局から送らせていただきますので、お申しつけいただければと思います。よろしいでしょうか。

では、以降の進行につきましては、五十君座長のほうにお願いしたいと思います。よろしくお願ひします。

○五十君座長 皆さん、おはようございます。

それでは「食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書案の確認」から始めたいと思います。確認の進め方ですけれども、手引書案を作成した事業者団体から10分程度で説明をいただきたいと思います。その後、構成員の皆様より10分程度の質疑応答をお願いしたいと考えております。もし時間が超過しそうな場合は、途中で私のほうから声をかけさせていただきますので、議事録に皆様の御質問を残すために、質問の概要のみ御発言をいただきまして、詳細につきましては、後ほど事務局にコメントとして御連絡をいただく形で進めたいと思います。

それでは、事務局より説明願ひたいと思います。

○事務局 では、お手元の資料を御覧いただければと思います。一般社団法人日本ジビエ振興協会様が作成しました小規模なジビエ処理施設向けのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の案となっております。当該手引書案につきましては、2019年に一度公表しておりまして、その後、一度改訂を行った同手引書につきまして、団体様のほう

から厚生労働省に対し、記載内容の改訂についての御相談がありまして、一度事前に構成員の先生方には内容を確認いただいているものとなっております。

本日は、事前の内容確認を踏まえまして、修正した手引書案が団体様から提出されておりますので、それに基づいて御説明をいただきたいと思っております。

それでは、手引書の内容等について10分程度で御説明いただければと思っております。

ジビエ協会様、準備ができましたら、よろしくお願ひいたします。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 皆さん、おはようございます。日本ジビエ振興協会の鮎澤と申します。本日、移動しながらの参加となってしまいまして申し訳ございません。お聞き苦しい点がありましたら、事務局のほうからフォローしますので、よろしくお願ひいたします。

それでは、小規模ジビエ処理施設向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の改訂案について御説明いたします。

本手引書は、今、御説明がありましたように、野生鳥獣を処理する食品衛生法の食肉処理業の許可を有する施設で、従業員数が10名以下の施設を対象としています。食肉処理業の許可を要する自動車、いわゆるジビエカーで解体する施設も対象としております。

改訂を行いたい理由としましては、2020年のHACCPの制度化に伴いまして、小規模ジビエ処理施設においても、本手引書を活用して衛生管理計画の作成等を実施いただく中で、一般衛生管理ですとかガイドラインに沿った衛生管理について解説を求める声が多く寄せられたためでございます。

続いて、改訂のポイントについて御説明いたします。まず、一般衛生管理計画書の作成の考え方で重要管理点の検討までの流れについて理解しやすくなるように、取組の順序に沿った構成に変更いたしました。

2つ目に、食肉処理施設の施設基準及び衛生管理基準について記載いたしました。

それから、食肉処理施設の方がHACCPに沿った衛生管理に取り組みやすくなるように、イラスト、それから、写真を多く入れるように意識しました。

また、QRコードから解体処理や内臓の異常の確認のポイントについて解説した教材を閲覧できるようにいたしました。

続いて、全体の構成について御説明いたします。

第1章では、ジビエの喫食による食中毒事例、動物由来の感染症、家畜との違いなど、リスクに関する情報を記載しています。これは現行の手引書の内容を踏襲したものなのですけれども、危険だという側面よりは、現状を正確に捉えていただいた上で適切な取扱いをしていただきたいと思ひまして、ジビエの消費拡大のための現状と課題というタイトルにいたしました。前回の検討会でも御指摘いただいたように、加熱温度について伝えることも重要ではないかということで、加熱温度と時間の相関図も加えて説明をしております。

続いて、第2章では、ガイドラインがどのようなものであるかということ、食品衛生法施行規則に示された施設設備の基準について、それから、ガイドラインに沿った衛生的な

解体処理について画像を入れて解説しています。ガイドラインに沿った衛生的な解体処理については、捕獲、それから、処理施設での受け入れ、解体処理、最後の枝肉洗浄まで工程に沿って詳しく記載しております。また、動画でも確認いただけるように、動画教材のリンク先のQRコードを掲載いたしました。文字だけではなく、実際の解体処理作業のやっているところを視覚的に確認いただくことで、より分かりやすくしたいと考えました。食品衛生法施行規則に記された食肉処理施設の施設基準については、ふだん施設の方が原文を読まれるという機会は少ないと思いますので、代表的な項目についてイラストを用いて解説しています。

第2章の最後にはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理、第3章でHACCPの衛生管理計画の具体的な取組方法、それから、重要管理点の決定、モニタリング方法、検証、記録について順を追って記載をしています。

現行の手引書では、解説内容に合わせてその都度、記録の様式を紹介しているのですが、今回の改訂版では様式は全部まとめて第4章に記載しています。

また、QRコードから全ての様式をワードやエクセルといった記入が可能なファイル形式でダウンロードできるようにしています。リンク先のファイルには記入例もつける予定でおります。

巻末には、食品衛生法施行規則別表17から20の中で食肉処理施設に関連する部分を載せました。

あと、ゾーニングについてですが、手引書全体で統一的にイメージがしやすいように全ての章で汚染区、準清潔区、清潔区の色を統一しました。改訂案の手引書の10ページのゾーニングを説明した図なのですが、こちらはまだ色をつけられていなかったため、これから修正の予定でございます。

手引書改訂に関する説明は以上となります。よろしくお願いたします。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。

それでは、ただいまの資料についての説明に関しまして、御質問や御意見等を受け付けたいと思います。ございましたら、ウェブからですと挙手でもいいし、手を挙げている意思表示をしていただいても構いませんが、お願いしたいと思います。

温泉川オブザーバー、どうぞ。

○温泉川オブザーバー 御丁寧な御説明ありがとうございました。

何点かあるので、また後で言うところも出てくると思います。

まず、最初のところで、野生鳥獣としてイノシシとシカを対象にしますと限定をかけていらっしゃるのですが、1ページのところでも「(1)猪肉・鹿肉から感染する病気と予防法」となっています。しかし、実際にはイノシシとシカ以外のウサギや熊肉による野兎病やトリヒナを含めて記載しているので、頭で猪肉・鹿肉に限定すると分かりにくくなると思うので、表題のところをジビエ（野生獣肉）から感染するとしたほうがいいかなと思っております。

それから、この手引書では消費者のほかに作業の方が、SFTSのようなダニによって感染する疾病とか、それから、イノシシとかシカが持っているE型肝炎から感染することを予防することも大切だと思いますので、その辺を少し強調して、作業の方は血液に触れないとか、ダニに喰われないように、まず、ダニを十分に落としてから作業に入る、そういったことを書いていただいたほうがいいのかと思いました。

以上2点です。よろしくをお願いします。

○五十君座長 まず、最初の御指摘は、はじめにの部分に限定をかけている部分については、ジビエ一般という形のほうがいいのではないかという御意見です。

次は5ページです。作業への注意喚起のような記載を入れたほうがいいのではないかという御意見かと思います。

ジビエ協会の方、いかがでしょうか。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 そのように修正を検討していきたいと思います。御指摘ありがとうございます。

○五十君座長 事務局はよろしいですか。タイトルが変わるかと思うのですが、表紙もジビエ（イノシシ・シカ）となっていますが、これの対応は大丈夫ですか。

○事務局 後で事務局と団体さんのほうで調整すると思います。

○五十君座長 そうですね。タイトルも関係してきますので、事務局と調整をして結論を出していただければと思いますので、よろしくをお願いします。

そのほか、御質問等がある方は挙手、または意思表示をしていただければと思いますがいかがでしょうか。

荒木構成員、お願いします。

○荒木構成員 ありがとうございます。見やすくなっているなという感じがいたします。3点あります。

まず、一つは、これまで議論してこなかったのですけれども、野生鳥獣肉の出荷制限、放射性物質に関する出荷制限がまだありますから、どこかに原子力災害対策特別措置法に基づく野生鳥獣肉の出荷制限についてということと言及をしていただけるといいなと思っています。はじめにというところで検討していただくか、あるいは4ページのジビエの生産・解体処理に求められることというところに、農林水産省の所管ですとか、厚生労働省所管とか、法体系が出ておりますので、ここで触れておくのもよいのかなという気がいたします。動物にとっては県境など関係ないわけですから、ぜひ触れておいていただければなと思いました。

それから、これは私がコメントさせていただいた中で、うまく私が伝えられなかったのかもしれませんが、温度計の沸騰蒸気の精度の確認のところは、注ぎ口から出る沸騰蒸気の温度ではなくて、注ぎ口内の沸騰蒸気の温度を確認するという事なので、ここは修正をお願いしたいと思います。

もう一つは、今、鮎澤様がお話ししてくださった記入例をリンクで見られるようにする

という点ですけれども、ぜひこういうことがあったらきちんと記録をしてほしいということが、利用者の皆さんに分かるような記入例を入れていただきたいと思います。○ばかりの記入例ではなくて、こういう記録をぜひ残しておいてほしいということをウェブでリンクさせるなら、結構たくさん量を書けるとお思いますので、お願いしたいとお思います。

以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。

まず、第1の放射性物質の出荷制限の件は非常に重要なところなので、ぜひ記載を検討していただきたいとお思います。

それから、2については修正ということで温度計の修正。

それから、3番の記入例は私も気になったのですが、ほかの手引書はみんな記入例を示しているのです。ウェブとのリンクということなのですが、ウェブまで行かない人が多いとお思いますので、どう書いたらいいかぐらいは、ここに記入例を少し入れていただいたほうがいいのかという気がいたしましたので、御検討いただければとお思います。

協会の方、よろしいでしょうか。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 承知しました。記入例については。そうしましたらウェブではなくて、本書のほうに入れ込めるように準備をしたいとお思います。

○五十君座長 多分、使用者は何を書いたらいいか分からないので、その例を見ながら書くということになるとお思いますので、ぜひ検討をよろしくお願ひしたいとお思います。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 承知しました。

○五十君座長 それでは、阿部構成員、お願ひします。

○阿部構成員 食品産業センターの阿部です。全体としては大変分かりやすく、すごく見やすくなったので、すごくいいことだなとお思います。また、ウェブの活用とか、ああいうのは新しい取組だとお思いますので、ぜひ進めていってほしいとお思います。

全体の感想から先に言ってしまうのですが、食肉製品の加工事業者のほうから言うと、ジビエ肉というのは本当に食品安全とか、あるいは安定的な供給という面で不安があるというのが正直なところではないかなとお思います。そういう面で、この手引書を活用していただいて、小規模のジビエ肉の処理の事業者さんが、消費者がより安心を感じるような形でぜひ活用いただけると、さらにイノシシ・シカの肉の活用ができるのではないかなとお思いますので期待しています。

細かい点なのですが、53ページのところの科学的要因というところの科学はサイエンスではなくて、ケミストリーのほうがいいのではないかなとお思います。上の表のところです。それが細かい点なのですが、1点です。

2点目が、49～50ページのところに食品衛生法違反でのリコールというのが書いてあるのですが、直接このHACCPの手引書には関係ないかなとお思います。シカとかイノシシの肉を使った食肉の加工業者さんというのもいらっしゃると思うのです。その人たちにとってみると、個別品質表示基準というのがあって、シカ・イノシシの肉を使ったソー

セージとかハムという表現はできないことになっているのです。

なので、名称のところには鹿肉のソーセージとか書かなくてはいけない規定がありますので、念のため、この利用を促進するという観点から言うと、食品の回収というのは食品衛生法だけではなくて、食品表示法でも回収が起こり得ますし、その場合、クラス3というような概念がないので、全回収になってしまう可能性があるのですが、ここは本文でなくても、例えばQR等で御注意くださいというような表現でもいいのかも思いますが、付け加えておいたほうがいいのかと思います。

全体としてはすごくいい印象を受けました。以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。

まず、第1の指摘はサイエンスではなくてケミカルのほうの化学ということですね。こちらは修正をお願いしたいと思います。53ページですね。

もう一つ、次のリコールに関することなのですが、こちらについては検討してもらおうということでしょうか。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 検討します。

○五十君座長 事務局と確認をしていただければと思いますので、よろしくお願いたします。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 承知しました。

○五十君座長 次は、吉富オブザーバー、どうぞ。

○吉富オブザーバー 皆さんがおっしゃられているとおり、手引書は非常に分かりやすく、QRコードから見るができる動画はすごく分かりやすいので、これからはほかの手引書もこういう手法を取り入れていただきたいなと思っております。私からは1点です。

10ページのゾーニングのところですが、下のほうに注意とあって、注意の3行目に、ゾーニングに注意して作業してくださいということがありますが、具体的に何に注意するのかなというのが、この考え方を取り入れた手引書を利用する方には分かりづらいのかなと思います。42ページの手順書例のところとかを見ると、作業着とかマスクとかを全部交換してくださいということが書かれていて、こういうことだと思ってしまうのですが、この10ページのところにそういうことをするのだということが分かるような形にすると、やはり初めのほうは結構しっかり読まれる方が多いと思うので、まず、そこで触れていただければいいかなと思います。

○五十君座長 今回の御指摘は、10ページのところのゾーニングに注意というところ、これが内容的に明確に示したほうがいいのかという御意見なのですが、いかがでしょうか。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 おっしゃるとおりかと思っておりますので、少し細かく記載をしていきたいと思っております。ありがとうございます。

○五十君座長 よろしくお願いたします。

そのほかはございますでしょうか。かなり改善されているというコメントだったと思

ます。

関根構成員、お願いします。

○関根構成員 手引書のほう、いろいろ改訂をありがとうございます。

私は1点だけなのですが、最終的には、皆さんで御判断いただければと思っています。対象とするのは63ページの様式5です。と体解体時の確認記録表（日報）についてです。多分受け入れをなされた同日に、と体の解体作業をなさっていることがほとんどなのかなとは思いますが。ただ、と体解体時の確認記録表なので、いつと体を解体したのかという日付を入れるようにしたほうが良いと思います。受入固体管理番号の下の受入年月日というところは、と体解体実施日とか、そういうほうが良いのかなと思います。受入日のほうは、必ず受入固体管理番号で、いつこれは受け入れたのだということがつながるように、今、日報を準備していただいていると思いますので、その点だけ御検討いただければと思います。

以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。

様式5です。こちらは多分、受入個体番号を書く横に受入年月日を書いて、解体日というのを下に入れれば分かるかなというような気もいたしますので、その辺は検討をお願いします。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 承知しました。

○五十君座長 それでは、時間も超過しておりますので、温泉川オブザーバー、端的にお願いできますか。

○温泉川オブザーバー 先ほど言った関係で少しあります、E型肝炎の関係で、厚労科研で出ているデータを参考にということでお伝えをしていたところなのですが、ヨーロッパの食品安全オーソリティーのほうから出ている報告書ですと、もっと加熱強度を高くしなくてはいけないのではないかと出ていまして、内部の最低温度は71度で20分間は加熱と出ているので、その辺も考慮する必要があるかなと思ったので、御検討いただければと思っています。データなど、文献は御提供したいと思いますが、その辺を点検していただいて、改訂が必要だったら書いていただければと思っています。

○五十君座長 ちょっと検討してくださいという御意見でしょうか。

○温泉川オブザーバー そうです。

○五十君座長 ということで、一応ガイドラインのほう、もし分かるようでしたらお伝えいただければと思いますので、それを参考に御検討をお願いしたいと思います。よろしいですか。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 承知しました。

○五十君座長 そのほかにもございますでしょうか。よろしいですか。

今、幾つか御指摘がありました部分につきましては、事務局と調整していただいて修正をしていただければということで御了承いただきたいと思います。よろしくお願ひいたし

ます。

○一般社団法人日本ジビエ振興協会 ありがとうございます。

○五十君座長 それでは、どうもありがとうございました。これで資料についての議論は終了とさせていただきたいと思います。

事務局は、ただいま出ました意見等の取りまとめと、それから、課題も少しあったかと思しますので調整をお願いしたいと思います。

本日、確認していただく手引書案は以上になります。

そのほかに事務局から何かありますでしょうか。

○事務局 皆様、ありがとうございました。

次回、第34回の開催につきましては、また改めて御案内させていただきたいと思います。

以上となります。

○五十君座長 それでは、本日の検討会はこれで終了といたしたいと思います。皆さんの御協力、活発な御意見をどうもありがとうございました。