

食品運搬業とHACCPの義務付け

フードチェーン（農場から食卓）全体で食品の安全性を向上させるためには、農業生産段階における農業生産工程管理（GAP）と食品加工・流通段階における危害分析・重要管理点（HACCP）手法の導入が有効となります。

2016年12月、厚生労働省の食品衛生管理の国際標準化に関する検討会より「HACCP方式による衛生管理の義務付け」についての最終まとめが発表されました。順調にいけば2018年の通常国会に関連法令改正案が提出されることとなります。対象業種は食品の製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者等すべてとなります。

今回は流通段階、特に食材の発送運搬、運転者等がかかわる事件や苦情について考えてみます。

発送担当者のかかわりが推定されたノロウイルス食中毒事件

2014年1月、広島市で中学校デリバリー給食による喫食者2,229人、患者301人のノロウイルス食中毒が起き、患者と従事者のノロウイルスの遺伝子型が一致しました。デリバリー給食とは、教育委員会が献立や食材の選定、調理方法、衛生管理を行い、食材の調達・調理・配送・食器の回収洗浄等などの業務は民間業者が行うものです。

従事者35人の糞便検査で陽性だったのは、調理作業に従事していない発送担当者1人のみでした。しかし、当該発送者が担当した以外の学校でも食中毒患者が発生しているため、発送担当者が触れたドアノブなどを介して調理従事者の手指が汚染され、盛付の際などで食材に広まったと推測されました。調査では発送担当者の手洗いが不十分で、本来なら肘で開けるべきドアを手で触っていたことが判明しています。

事件の教訓と対策

調理従事者については、健康チェックや手洗いの徹底など個人衛生、衛生手袋の着用などは徹底されつつあります。しかし、直接調理に従事していない洗浄場の従事者や清掃員、発送担当者（運転者）などの管理は不十分といわざるを得ません。

特に、配送者や運転者などは異物混入を防止することを目的にネット帽子などを着用は義務付けられていますが、手洗いの徹底までは行き届いていません。

配送担当者や運転者など調理場に入らない従事者に対しては、調理施設外に手洗い設備を設置しなければなりません。施設基準にはそこまでの規制がないため、現状ではアルコール噴霧や衛生手袋の着用が考えられます。食品事故・食中毒予防には、配送業者（運転者）や改修工事者を含め、調理場に係るすべての従事者の個人衛生の徹底が求められています。

食材の搬出入時の騒音が苦情に

消費者に食の安心感を持ってもらうには、食の安全性を高めるとともに、コンプライアンスなど事業者としての信頼を高めることが重要になっています。苦情は事業者に対する信頼性を失わせる原因となるので、発生を最小限に止めなければなりません。

街中にある工場などでは異臭や騒音など様々な苦情が寄せられますが、運搬車の騒音や通行妨害など運搬業（運転者）に係るものとして次のようなものがあります。

- ①早朝、夜間の食材を搬入搬出する際に出る騒音
- ②路上駐車、通行の妨げや店頭を塞がれる
- ③車の発進時の騒音や荷さばき、人の会話、道路の汚染

騒音対策

施設外での騒音としては、駐車に関することと運搬時の台車などによる音に注意が必要です。

具体的な騒音対策としては、次のようなものがあげられます。

- ①駐車や駐車場を周辺の住宅等に影響を及ぼさない位置にする
- ②早朝や深夜での入搬出作業を避ける
- ③施設外での道路や駐車場等では大声を出さないようにする
- ④やむなく路上駐車する場合は、短時間の駐車を心がけ、住宅や他の舗店の前など駐車は避ける
- ⑤路上でのアイドリングを禁止する
- ⑥荷さばき作業は屋内で実施する
- ⑦台車は緩衝機能を有するものを使用する
- ⑧空調の室外機や排気ダクト、換気扇等の機械設備は、低騒音型を設置する
- ⑨作業場からの騒音もれについては、必要に応じて遮音壁、消音器、防振架台・ゴム（振動防止）等を設置する

保健所の苦情調査は

東京都や特別区の保健所が騒音や異臭などの苦情で施設に立ち入ると、事業者からどのような権限で調査をするのか問われることがあります。

厚生労働省の示す「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）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。）には明記されていないため、多くの保健所設置自治体では規定がないものが多いのですが、東京都の場合は「公衆衛生上講ずべき措置の基準」の第二 衛生措置、二 施設の管理で

(一) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。

(略)

(十) 排煙、臭気、騒音、排水等により、近隣の快適な生活を阻害することのないようにすること。

が明記されており、これを根拠にしています。他の自治体では、ほとんどが（一）の規定のみになっています。

東京都の要因別苦情件数の統計では施設・設備とともにその他の項目がありますが、騒音の苦情はここに含まれるものと思われれます。（表1参照）

なお、東京都の場合はさらに「都民の健康と安全を確保する環境に関する条例」（昔の公害防止条例）136条に「何人も、規制基準（規制基準を定めていないものについては、人の健康又は生活環境に障害を及ぼすおそれのない程度）を超えるばい煙、粉じん、有害ガス、汚水、騒音、振動又は悪臭の発生をさせてはならない。」俗にいう、「何人も条例」があるので、公害部局はこれに基づいて仕事をしています。

飲食店などの場合は、この条文を根拠に立ち入り、違反については、勧告や営業又は作業の停止命令まで規定をしています。

要因分類	件数	構成比(%)
合計	5,546	100.0
異物混入	981	17.7
腐敗・変敗	80	1.4
カビの発生	120	2.2
異味・異臭	307	5.5
変色	62	1.1
変質	51	0.9
食品・器具の取扱い	638	11.5
従事者	203	3.7
表示	250	4.5
有症	1,487	26.8
施設・設備	610	11.0
その他	757	13.6

注 苦情要因が複数ある事例は、それぞれの項目に計上

運搬業者は荷を納めて終わりか

運搬業者本来の目的は「預かった荷物を先方に確実に届ける」ことになりますが、荷物の中身の安全については考慮する必要はないか考えます。

ガイドラインでは「運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意することや配送時間が長時間に及ばないように配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。」など運搬中についての規定が定められています。

食品工場や調理施設などでは納品時の検品、検収がマニュアルで定められているにもかかわらず、食品や食材は運搬者が直接倉庫や冷蔵庫に搬入し書類だけ確認するような状況が多くみられます。

これらのことから、運転者（運搬者）にも食品衛生の基礎知識を教育し、食材、食品に定められた表示があるかどうか、食品が安全な状態であるかを確認し、食品を適正に取り扱えるようにする必要があります。フードチェーン全体での衛生管理では運搬業者（運転者）の役割も重要となっています。HACCPの義務化で食品運搬業での対応が明確化されることを期待します。

資料：厚生労働省「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」資料、東京都福祉保健局HP食品衛生の窓、公害等調整委員会事務局編集「騒音に関わる苦情とその解決方法」

文責 食の安全と公衆衛生 主宰 食品衛生アドバイザー
笹井 勉（元墨田区食品衛生監視員）