

東京都食品衛生自主管理認証制度

平成 1 9 年度

第 2 回 認証基準設定専門委員会

日 時：平成 1 9 年 6 月 1 3 日（水）午後 2 時～

場 所：東京都庁第一本庁舎 4 2 階 特別会議室 C

阿部副参事 お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまより平成19年度第2回東京都食品衛生自主管理認証制度認証基準設定専門委員会を開催させていただきます。

委員の皆様には、前回に引き続きお忙しい中ご出席いただきまして、ありがとうございます。

前回に引き続き、議事に入るまでの間、司会を務めてさせていただきます、健康安全室副参事の阿部でございます。よろしくお願いいたします。

会を始める前に、代理でご出席いただいている委員の方について、ご紹介いたします。

東京都中華料理生活衛生同業組合専務理事、浅井委員でございますが、本日所用のため、同組合事務局長、津原正明様に代理としてご出席いただいております。

続きまして、特別区保健所生活衛生課長会代表墨田区保健所、山崎委員でございますが、本日所用のため、同保健所、鎌田孝子様にて代理としてご出席いただいております。

次に、本日欠席している方として、社団法人日本フードサービス協会、中井委員、東京都麺類協同組合、田島委員が、所用のためご欠席との連絡を受けております。

それでは、早速、会を始めさせていただきます。

本日は、前回、委員の皆様からご意見がありました事項を踏まえて、事務局が作成いたしました認証基準案について、再度、ご検討いただきます。

それでは、今後の議事進行につきましては、座長の小久保委員にお願いいたします。

小久保座長 それでは、早速、議事に入らせていただきます。

前回、かなり皆さんのほうから意見を出していただきまして、それを踏まえて事務局のほうでいろいろ調整をしていただきました。それについて、今日、またさらにご意見をいただいて、修正するところは修正するというような形で進めさせていただきます。なるだけ皆さんにご意見をいただきたいと思っていますので、よろしくお願いいたします。

それでは、基準案の修正部分について、事務局から説明をお願いいたします。

平担当係長 それでは、お手元の資料1をご覧くださいと思います。

前回、第1回委員会でご意見をいただいた点と、その後、追加でいただいたご意見をあわせて、大きな項目で合計5項目、挙げさせていただいております。

まず1点目は原材料の保存です。第1回委員会でお示しました原材料の検収以外にもそば粉とか小麦粉等のクラフト袋の管理について、使い切らずに保管されることが多いだろうということで、虫の発生とか、その後の管理が大切であるので、保管についても規定したほうがいいというご意見が出されました。

検討に当たっては、ご意見のとおりということで、対応の欄に記載しているとおり、共通基準である「原材料の保存」の上乗せ基準として、検収とあわせて保管についても規定したいと考えております。

具体的な保管方法ですが、イメージとしては大きなポリバケツなどに入れてきちんとふたをする、そういった管理を想定しております。

2点目ですけれども、前回、結構ご意見をいただいたところでございます。1回目に示しました素案につきましては、メニューの表記がおそば屋さんの実態に合っていない例示だったり、再加熱するカレーとかめんつゆ等についてどうしたらいいかというご意見が出

されたかと思えます。

検討に当たっての考え方としましては、ご意見のとおり、おそば屋さんの実態に即したメニュー表記に変更しました。カレーとかめんつゆ等の再加熱を要する食品群につきましては、第1回委員会の中でもご意見が出されたとおり、煮物のカテゴリーの中に表記をして、その中で再加熱を含む調理条件として規定していこうということでございます。

対応としましては、カテゴリーごとに、おそば屋さんでよく提供される、「そばがき」、「卵焼き」、「カツ煮」、「茶碗蒸し」、「板わさ」等について、それぞれ具体的に明記をさせていただいております。

あと、煮物のカテゴリーの中に、「めんつゆ」、「カレー」を明記して、調理条件の再加熱につきましては、この後作成しますマニュアル作成の手引という、私どものほうで出版します参考書的な手引の中できちんと解説等をしていきたいと考えております。

3点目は、議論がいろいろ出ました、そばアレルギーについてでございます。アレルギー対策は非常に重要であるので、基準の中にコンタミ対策であるとか考え方について盛り込むべきだというご意見が出されました。

私ども事務局のほうとしましては、従来からそばアレルギー対策につきましては非常に重要だという認識は当然持っております。ただし、現在、国から出されているアレルギー対策における通知であるとか、東京都の条例で定まっております衛生管理運営基準等では、製造業におけるコンタミ防止策について規定しているという状況でございます。

過去、都内のおそば屋さんにおける事故とか、クレーム、苦情等は一切報告が上がっていないということではあります。アレルギー対策は非常に重要でありますので、引き続きその重要性について啓発していくということが必要だと考えております。

対応としましては、基準の項目には明記しませんが、コンタミ防止策の考え方とか、メニュー、店頭表示における注意喚起表示などにつきまして、先ほど説明しましたマニュアル作成の手引の中で十分解説し、周知徹底を図っていきたいと考えております。

今後は、おそば屋さんのみならず、各種調理業におきましても、同様に取り組んでいきたいと考えております。

以上3点が第1回委員会が出された意見を集約したものでございます。

残りの2点ですけれども、こちらは委員会後に出された意見でございます。

1点目は、機械器具類の管理ということで、おそば屋さん特有の、もりとかざるに使用される「すだれ」というものがございます。竹製やプラスチック製などがありますが、その「すだれ」につきましては、過去、東京都の保健所の調査において、洗浄消毒が困難で汚染されている割合が多いという報告がなされております。こうしたことから、「すだれ」につきましては、消毒、保管等について規定することが必要ではないかというご意見が出されました。

それを受けまして、事務局のほうとしましても、ご意見のとおり、現在、共通基準にあります「機械器具類」の衛生管理の上乗せ、として、「すだれ」について洗浄消毒、保管について規定をしていきたいと考えております。

おそば屋さんの実態としては、ご欠席の田島委員等に業界の現状を確認したところ、現在、「すだれ」につきましては、熱湯を必ずかけるなり、つけ込むなりした後、天日干し

という管理をしているそうです。ですから、現状でも十分管理をされているが、マニュアル化して、その手順をきちんと実践してもらおうということでございます。

保管につきましては、共通基準に「食器類」がありまして、共通基準があるからいいというご意見もあるかもしれませんが、ご検討いただきたいと考えております。

最後の5点目ですけれども、同じく委員会後に出された意見としまして、ゆでめんの調理ということで、ゆでめん調理時における水さらし工程、おそば屋さんの業界では「洗い」と言うそうですけれども、洗いにおける二次汚染防止や、あと、水切りということで、めんをゆでた後、水をさっさと切る行為がありますが、そのときの跳ね水汚染について規定することが必要ではないかという意見が出されました。

水さらしにつきましてはご意見のとおり、下処理で使用したシンクが汚れたままで「洗い」の工程をすると二次汚染が考えられますので、「洗い」工程については、マニュアル化をしていきたいと考えます。

水切りにつきましては、共通基準の「その他」というところに、考え方を含めまして、項目があるものですから、そちらのほうで担保できると考えました。

そういうことで、対応としましては、特定基準として、水さらし（洗い）の手順について規定をしていきたいと考えております。

現状を田島委員に確認しましたが、ほとんどのおそば屋さんは専用の洗いのシンクを持っているということでございました。

通常、角型のシンク、「もと受け」と言うそうですけれども、そちらから、実際に洗うシンク、丸い形をしておりまして、業界では「角丸シンク」と呼んでいるそうですけれども、そちらのほうに水が絶えず流れて換水されている状況でございます。

ですから、現状、ほとんどのおそば屋さんはそういった工程をきちんと行っているということですので、大きな問題はないと考えておりますが、中にはそういった専用のものがないおそば屋さん等もあるかもしれませんので、認証基準として、手順を規定していきたいと考えております。

以上が出されました意見に対する事務局の考え方と対応策でございます。

次に、資料2をご覧いただきたいと思えます。

ご意見を受けまして、1枚にまとめたものが、今回、皆さん方に検討していただく特定基準の案になります。

下線を引いてある項目が、今ご説明した5点を盛り込んだものです。

2番目、機械器具類で、「すだれの洗浄・消毒手順及び保管場所が示されていること」。

3番目、原材料の保存で、「そば粉、小麦粉等のクラフト袋入りの保存方法が示されていること」、ゆでめんの調理について、「ゆでめんの水さらし（洗い）手順の記載があること」、専用水槽設置が困難な場合にあっては、ソフト面の対応で、作業の切換え時にきちんと洗浄等を行っていただいた後、洗いの工程をやってもらう。そういった方法をマニュアル化していただくということでございます。この切換えについては、いついつ切換えたということを確認する頻度を明記していただきたいと考えております。

4点目は、調理工程の管理ということで、おそば屋さん特有といたしますか、よく出されるメニューにつきまして、加熱調理と非加熱についてまとめさせていただきました。

揚げ物は天ぷらとか、煮物の中に、めんつゆ、そばがき、カレー、カツ煮、焼き物は卵

焼き、蒸し物については茶碗蒸しということで、一般的なおそば屋さんで出されるメニューについて記載をさせていただいております。

非加熱につきましては、「板わさ」が出されるというご意見がありましたので、明示をさせていただきました。

それから、前回、遵守事項の中に、生食用の卵につきましては割り置きせずということで、別立てでお示ししてましたが、今回は一緒の形で、遵守事項のところでもまとめさせていただきます。

以上が前回の委員会等からのご意見とその修正案ということになります。

なお、共通基準につきましては、資料3をご覧ください。爪ブラシは遵守事項とせず、衛生管理運営の基準の中で規定されております「爪を短く、マニキュア等を付けない旨」を明記していきたいということで、前回、皆さん方から了承を得られたということで、この形で改正をしていきたいと考えております。

以上でございます。

小久保座長 どうもありがとうございました。

今日、麺類関係の業界の田島さんがお見えになっていないので、あまりお聞きできないんですけども、先ほどもちょっと話が出ていましたけれども、調整のときに田島さんのほうから特に何かありましたか。

平担当係長 田島委員からは、今言った点につきましては、確認しました。実際におそば屋さんではやられている管理ですので、それをきちんとマニュアル化して、第三者評価ということで、見ていただくという点もございまして、今回、おそば屋さんらしい基準じゃないという意見が結構多かったものですから、すだれとか、「洗い」のところを打ち出すことによって、多少おそば屋さんらしい基準案ができたかなと考えております。

小久保座長 それでは、業界の方にお聞きしたいんですけども、前回お休みされた縄田さん、何かご意見ございますか。今、修正案が出されまして、その前のも読んでいただいていると思うんですけども、特に何かありましたら。

縄田委員 特別ないです。

小久保座長 それでは、須原さん、何かございますか。

須原委員 機械器具類のところ、すだれの件が出ましたけれども、おそば屋さんというのは、よく出前に出ますよね。出前のときに必ずトレーをつけていきますね。もりそばの下にお盆を敷きますね。あのお盆が、食べた後によく事務所やなんかは机の上に置いておかないで、床に置いてある場合があるわけです。ですから、その点、何とかならないかなと思うわけです。出前の場合はトレーをかえるとか、出前専門のトレーにするとか。食器類は洗えばいいんですけども、あれをちゃんと管理しているかどうか、私は見たことがないので。場所のないところは地面に置いてあるところもあるんです。その点がちょっと気になる場所なんです。

小久保座長 事務局のほうでその辺の話は何か出ていますか。

平担当係長 具体的にそばの業界からはそういったお話は聞いておりません。認証基準の共通基準に、跳ね水のところでお話したように、3の6その他に、移動性器具、容器は、直置きはやめなさいというのがあります。ですから、この項目で担保されると考えております。

小久保座長 今の話だと、お客さんの問題と、お店側の問題と、両方あるわけですね。

須原委員 直置きをやめてくださいという注意事項はあるかもしれませんが、お客さんはそういうことはあまり気にしない人が多いと思うんです。ですから、出前に行ったときには、はし袋の裏に注意書きをすとか、ねぎとかわさびの上にかかっている、ふたをしてある薄い紙とか、ああいうところに注意事項を書いてもらったらどうかなと思うんです。

業界としてはそういうことはお金がかかるから大変だと思いますけれども、私はよそのマンションや何か、友達がいるのでよく遊びに行くんですけれども、外の床にそのまま日本そば屋のトレーが置いてあるわけです。その上に食器があるわけです。皆さん、留守にすることが多いので、必ず入り口がマンションの床に置いてあるわけです。回収するときもそのほうがいいから、業者のほうも文句は言っていないと思うんです。

その点、お盆がだいぶ汚れていると思うんです。それをそのまま調理場へ持ってきて洗浄するわけですが、店の中で使ったお盆と、外で使ったお盆と、汚れ方が違うと思うんです。その点、どうかなと思うわけです。

加藤委員 よくわかりますけれども、出前用と分けるというのは、また別にしなければいけないから、費用がかかってくるでしょうね。工場の中だけでトレーを分けるというのはできるんですけれども、提案という形で、マニュアルのほうに入れるような格好だったらどうなんでしょうか。

小久保座長 行政のほうで何かご意見ございますか。

鎌田委員 今の話ですけれども、お盆を、外に持っていくものと店内用を分けたほうがいいというお話ですね。そこまで細かくというのは見てないんですけれども、例えば分けるという形になると、どれだけの枚数とか、収容とか、いろいろなところがすべてかかってくるので、衛生的にはもちろん分けたほうがいいということは言えるんですけど、それが実際に普通のところで可能な状態なのかなと。実際に現場を抱えているところだと、厳しいところもあるのかなと、私なんか思うんですけれども。

須原委員 ですから、注意事項で載せていただきたい。業界としてはお金がかかりますから。

小久保座長 先ほど加藤委員がおっしゃったように、マニュアルに載せるということでもいいんじゃないかと思うんですけれども。

神保委員 これと似たような例で、牛乳屋さんの販売の認証ができましたよね。あのとき宅配の問題は出なかったんでしょうか。牛乳を宅配する場合に、以前、問題になったんですけれども、マンションとかで、暖かいところにそのまま置きっぱなしというのはだめだと。実際に事故が起きているんですね。牛乳販売の認証をつくるときに、そういう意見は出なかったんでしょうか。そういうことと関連するような感じがするんですけれども、いかがでしょうか。

小久保座長 私もちっと記憶が定かではないんですけれども、牛乳びんの問題ですね。牛乳びんはちゃんとその都度洗浄するということですが、今回お聞きしていると、お店で気を付けられることと、お客さんの側のことと、要するに2種類あるんですね。私は取り扱いとしては同じなのかなという気がするんですけど、そこら辺のところはある程度マニュアルのほうに明記しておいたほうがいいかなというふうに思います。

平さん、牛乳のことで何かありましたっけ。

平担当係長 私もうろ覚えなんですけれども、細かくそこまで突っ込んだ議論は出ていなかったように思います。ただ、管理としては、空びんの管理と、置き場所の保管について、認証基準を設定させていただいております。

小久保座長 ほかにご意見はありますか。

藤野委員 つい最近、おそば屋さんまいりまして、ちょっと気が付いたんですけれども、焼き味噌というのを結構出すんですね。これがまたおしゃもじに乗っかってくるケースが多いんです。おしゃもじを食器として出すのはおそば屋さんぐらいしかないのかなと思ひまして、ちょっと見たらわりと木製のものが多いものですから、あんまり衛生的じゃないなというような気もちらったんです。今回、これを見ていて、焼き味噌というようなことについての検討は全くなかったんで、いいのかなという点がちょっと気になりました。

小久保座長 器材についてですけれども、私もこの前ちょっと気が付いたんですけれども、今回、すだれというのを書いていますね。今後、業種がふえてくると、業種特有の器材が出てくると思うんです。私は、例示という感じで、そばとか、うどんとか、そういう業種特有の器材については消毒手順はどのようのこのというふうな書き方のほうがいいかなと思ひたんですが、そこら辺はいかがですか。

高橋委員 小久保先生がおっしゃるように、「すだれ等木製器具の」というようなことで、含めてあらわすような形にすればよろしいかなというふうに思います。

小久保座長 今後またいろいろ出てくると思うんですが、そこら辺、事務局、どうですか。

平担当係長 皆様のご意見をいただいて検討していきたいと思ひますので、ご意見を出していただきたいと思ひます。

小久保座長 きょうはおそば屋さんがないので困ったなと思ひているんですけれども、皆さんのほうのご意見で、そのほうがいいということならば、今後また事務局のほうで検討してもらおうかなと思ひているんですけれども、加藤先生、いかがですか。

加藤委員 それでいいと思ひます。

小久保座長 近藤さん、何かありますか。

近藤委員 私も業界のことはよくわからないんですけれども、特有のものというのはそれぞれいろいろあると思ひますので、限定してしまうとそれだけになってしまいますから、一般的にどれでも使えるというか、使えるというのは変ですけれども、そういうほうがいいのではないかと思ひます。

小久保座長 それから、前回、アレルギーについて出ていましたけれども、荒井さん、何かご意見はありますか。

荒井委員 結論としては、これで皆さんがよろしければ、私も特に反対はしません。但し、アレルギー問題を基準に入れてしまうと認証を取る人が少なくなってしまうというご意見が前回提案されていますが、私は今、ブロックの代表という形でここへ参加させてもらってるんですけれども、同じブロックの中の審査委員あるいは会社の中の他の審査委員の方に意見等を聞きますと、東京都の認証施設であるからには、一般の施設より厳しくワンステップ高いレベルの管理をすべきではないかという意見が大勢を占めています。

それで、今回の基準の場合、原材料の保存という項目が新たに追加されて、虫の混入等ということがうたわれていますが、この部分に、紙の袋が破れ、開け放しにした場合などには、隣の袋の中にそば粉が混入するおそれもあるので、コンタミを起こさないことをうたい、アレルギー問題を喚起すればよいと思う。それをうたったからといって、すごい制約を受けるならば別ですけれども、注意を喚起するぐらいの表現はいいのではないかと、個人的には今思っています。ただ、皆さんがこのままでいいということであれば、あえて反対はしません。

野村委員 前回、私は、お店のメニューやなんかに、そういう可能性がありますという表示ぐらいは入れたらどうですかということをお願いした記憶があるんですけども、私も荒井委員と同じで、協議された結果であればそれで構わないと思います。

それから、ちょっと話が広がってしまうんですが、認証基準の全体的な考え方なんですけれども、特定基準があまり多くないほうがいいなと思っています。ハードルを高く設定し過ぎて、逆に認証を申請される施設さんが少ないよりは、なるべく取りやすくてわかりやすい制度のほうがいいだろうと思いますので、ここでいろいろさまざまな議論をされることはとてもいいと思うんですけども、結果としては申請する施設さんから見て取りたいと思われるような制度であるべきだし、ハードルもなるべく低く、もちろんそれがリスクを避けるようにできていなければ意味がないんですけども、ある程度できていればそれでいいので、アレルギーについてはそういう意味では高いレベルだということでしたら、私は構わないというふうに思います。

小久保座長 今回の荒井委員、野村委員の議論は最初からあるんですね。管理運営基準、あるいは施設基準というのがあって、これは最低限の基準ですね。認証が絡むから、それよりもちゃんとやっているとか、厳しいとかいうふうにしたほうがいいだろうという議論は最初からなされているんですね。最低限、基準として盛り込むことは当然なんですけれども、どうしても基準として書きにくいところは、マニュアルのほうに書いていこうじゃないかということにしたと思うんですけども、この辺、事務局のほうで何かご意見はありますか。

平担当係長 事務局の考え方は、先ほど野村委員がおっしゃった考え方と全く同じです。基本的に管理運営基準をベースに、それよりも少し頑張れば、一定の努力をすれば取れるというところで基準設定をしてきているという経緯がございます。あまりハサップとかもうたっていませんし、一般的な衛生管理のところをしっかりとやらおうというのがこの制度のコンセプトでございます。

小久保座長 それから、原材料の保存というのは、加藤先生がおっしゃったんですね。

加藤委員 資料2の3のところ原材料の保存の案が出ているんですけども、「そば粉、小麦粉等のクラフト袋入りの保存方法が示されていること」、これでいいと思うんですけども、ただ、これを直接読みますと、新しい袋なんだか、開けて途中まで使った袋なんだかというのがわからないのと、それから、なぜ保存方法かということ、虫の混入とか混合を防ぐためにという意味なんですけれども、これも書いてないんですね。そうすると、この1行の意味がわかるかなと思って。しかし、基準の中に虫の混入の問題とか開封したものとかを入れると長くなるので、これもマニュアルのほうで解説したほうがいいのかとも、ちょっと思いますけれども。

小久保座長 事務局のほうで何かご意見はありますか。

平担当係長 加藤委員がおっしゃったように、いろいろなケースや方法があるだろうということで、具体的にはマニュアルのほうに例示をしようかと考えていたところでございます。あまり細かく一個一個書いていくと、基準としてはなかなか難しくなるのかなと考えておまして、具体的にはマニュアルの手引で解説をして例示をしていくという方法を取っていきたいと考えております。

小久保座長 さっき荒井委員もおっしゃっていたけれども、アレルギー物質のコンタミの問題だとか、そこら辺のところもマニュアルに盛り込むわけですね。荒井委員、そういうことでよろしいですか。

荒井委員 結構です。

小久保座長 あと、中嶋さん、何かご意見はありますか。

中嶋委員 ちょっと話を戻して申しわけないんですが、すだれの部分で、先ほど事務局から、業界では熱湯で消毒すると。ここはいいんですけども、天日干しを行うのが一般的であるという部分があったんですけども、私が受け持っておりますのは三鷹だとか武蔵野だとか、多摩地区でもどちらかという都市部をずっと持っています。恐らく鎌田委員がお受け持ちになっている23区内でしたらより一層その傾向があると思うんですけども、天日干しをするだけの広い庭をお持ちのおそば屋さんが一体どれだけあるのか。

私どもがおそば屋さんのわきを通っておりますと、すだれを、道端と言っていいんでしょうか、歩行者から手が届くところに干してあるというケースをしばしば見かけます。塵埃が付着するし、都会ですとハエが付くことこそあまりないんですけども、はっきり言ってあまり衛生的ではありません。この後、特に消毒工程がないとすると、そのままお客さんがお召し上がりになられるというような意味で、すだれは仮にすだれ等の木製品、竹製品としてもいいんですけども、特にもりそば、ざるうどん等を盛るすだれの場合は、それに接触する食品は直ちにお客様の口に入るわけですので、天日干しという表現はいかなものか。

もし、マニュアル等で具体的にその方法を例示するのであれば、乾燥する場所についても少し具体的な規定があったほうがいいんじゃないでしょうか。給食施設並みに消毒保管庫を設けよとか、そういうことだと非常にハードルが高くなりますので、例えば汚染を受けにくい箇所乾燥させるとか、もう少し含みを持たせて、少なくとも歩道等に面した場所に干すようなことは避けるような記述があったほうがいいと思うんですが、いかなものでしょうか。

小久保座長 そこら辺、事務局のほうはいかがでしょうか。

平担当係長 天日干しがあるだろうなというのは、我々も当然考えております。ただ、天日干しの後、多少洗って、ぬらした状態で出すと思うんです。そこで多少は塵埃なんかも防げるだろうと思うんですけども、マニュアル化に当たっては、管理を含めて、天日と保管場所等を含めた形で手引の中で解説をしていきたいと思っております。また手引の案は皆さんに見ていただきますので、そこでまた何かありましたら、ご意見をいただければと思います。

小久保座長 すだれもそうですし、先ほどのトレーもそうなんです。食品と直接触れる場合もあるし、触れない場合もあるけれども、原則として食品との関係で言う場合に

は同じように考えてきれいにするというのが普通だろうと思います。その辺の考え方も含めてマニュアルに盛り込んでいただければと思います。

あと、ゆでめんの調理として、「ゆでめんの水さらし(洗い)手順の記載があること」というのが盛り込まれておりますけれども、中嶋委員、これでよろしいですか。

中嶋委員　ゆでめんの調理についての意見で、後段のほうは共通基準にあるというのは、私も厳密に検討しておりませんで提案しましたので、申しわけなかったんですけども、趣旨としましては、しばしば水切り工程を床の上なんかでおやりになる方がいらっしゃる。これはそば屋さんというよりも、特にラーメン屋さんが多いんですけども、そば屋さんでもしばしば目にしますので、そうしたことを認証を受ける施設にあってはやめてほしいなというような意味で、後段のほうは提案したわけです。

前段のほう、水さらしにつきましては、事務局説明の中にありましたように、専門店であればほとんどのお店で丸型のシンクをお持ちですから、恐らく難なくクリアできると思います。ただ、スタンド型、いわゆる立ち食いそば屋さんの中にはこれがないところも時々見かけます。スタンド型そば屋のチェーン店などが申請してこられた場合には、基準案の中の後段のほう、専用水槽の設置が困難な施設であるということで、作業の切換え時にゆでめんの汚染を防止する方法というのを厳密に審査していただければと思います。そういう意味でおおむね賛成です。

小久保座長　この辺のところは田島委員に確認を取っているんですね。

平担当係長　はい。

小久保座長　それから、調理工程の管理で、カテゴリー例、再加熱等について、この辺のところが残っているんですけどもどうですか。

加藤委員　この中に入っていますから、これでいいと思います。

小久保座長　この辺のところでは業界の方、何かご意見はございますか。

神保委員　前回のときも申し上げたんですが、ここに揚げ物、煮物、焼き物、蒸し物とありますけれども、肝心かなめのゆで物というのがないんですが、これは要らないんですか。そば屋さんではそういう調理工程はあえて書かなくてもいいのか。その辺はいかがなんでしょうか。ちょっと私、わかりませんけれども、この間から非常に不思議に思っているんです。ゆで物、例えばそばとかうどんをゆでる工程、そういうものは要らないんでしょうか。

平担当係長　事務局案としまして、ゆで物についても考えましたが、めん等についてはそれなりに沸騰した状態でゆでない製品にならないというところがあります。また、過去、そういった食中毒の事例もほとんどないということでございまして、あえてこの項目の中には入れなかったということでございます。

神保委員　そうすると、天ぷらとかフライ物では事故が多かったというふうに解釈してよろしいんですか。

小久保座長　例えばおいしいパンをつくるには、ある一定の加熱をしなければならない。そうすると安全確保されている。それと同じようなことでゆで物というのは除いたわけですね。

平担当係長　そのとおりでございます。

神保委員　ゆでた後の水さらしがあって、その前のゆで物というのは要らないのかな

と。皆さんが要らないと言えばそれで結構なんですけど。

小久保座長 当然、かなり水がかかるということで、そうしないとおいしいそばやうどんができないということなんだろうけれども、ここに水さらしが入っていますから、そこら辺、業界の方、津原委員、何かご意見はありますか。

津原委員 これは恐らく最終の工程ではないからでしょう。ゆでたものを最後の品物として出すということはまずないんじゃないか。ゆでた後で何かをすとか、そういうふうなことじゃないかと思っていますが。

加藤委員 炊飯もないんですけども、炊飯は、ハサップの場合は、最近、CCPにしないんですね。温度が上がらなければご飯は炊けないんですね。炊飯も入ってないし、それと同じような意味でなくてもいいんじゃないでしょうか。

小久保座長 実は豆腐もそうなんです。ところが、あれの場合は食品衛生法で加熱温度が出ているんです。それでCCPにせざるを得ないかなという意見もあるんです。

今、加藤先生のおっしゃったように、炊飯だとかパンだとかは当然熱がかかるので、その後、ここには水さらしが出ているのでいいかなと私は思ったんですけども、藤野委員、何かありますか。

藤野委員 特別ないです。

小久保座長 荒井委員はいかがですか。

荒井委員 特にないんですけども、神保委員のおっしゃるとおり、入れたからといって大きな規制がかかるかということとそんなにかからないし、何回も言うようですけども、おそば屋さんのマニュアルをつくっているわけですから、そこに「ゆで物」を入れてもいいと思います。

入れたからといって大きな弊害になるならば問題ですけども、入れておいたほうがいいという意見が多ければ、入れておいてもいいんじゃないかなと思います。

小久保座長 事務局、その辺はどうですか。最初は入っていたんですけど。

平担当係長 事務局の素案では検討していましたが、水さらし工程があるということで、そこで担保できるだろうということで入っていません。炊飯も入っていませんし、パンも入ってないということで、豆腐につきましては、おっしゃるように食品衛生法で沸騰状態であるものから、それはやむを得ず入れたということでございます。

必要なところを基準としてつくって、そこを管理していってもらわないと事故に結び付くということで考えておりますので、記載はしていないということでございます。

小久保座長 基準としては入れなくて、もしかしたらマニュアルのほうに入れるという感じでいかがですか。

野村委員 私もどちらに投票するかと言われたら、なくてもいいんじゃないでしょうかというほうです。先ほど加藤先生がおっしゃった考え方で、もしおそば屋さんの中で微妙な加熱でできるメニューが出てきたら別ですけども、通常一般のものであれば必要ないので、必要のないものはなるべくシンプルに、載せないほうがいいのではないかなというふうに考えます。

小久保座長 監視員の立場で何かございますか。ゆで物の概念というのは基準には強いて入れなくて、もしかしたらマニュアルに盛り込むという程度でよろしいですか。

それでは、そういうことで事務局のほうで検討してみてください。

あと、共通基準のほうで、爪ブラシのところを直されたんですけども、これでよろしいですか。

加藤委員　これで結構です。

小久保座長　審査する側の、荒井さん、野村さん、神保さん、これでよろしいですか。

野村委員　はい。

小久保座長　業界の方はいかがですか。

須原委員　よろしいんじゃないですか。

小久保座長　今回は、今までずっと検討されてきていますので、問題がわりあい少なかったということと、事務局のほうで調整していただいたので、皆さん、あまり意見を言うてくださらないのですが、時間は十分ありますので、何かご意見があれば言っていただければと思います。

事務局のほうで今まで調整してきて、今回は田島委員がいらっしゃらないんですが、これでよければ、ほとんどはマニュアルに盛り込むという形で処理されると思いますので、最終的にはそういうことにして、要綱第5の規定によって、健康安全室長に報告するという形になるんですけども、これでよろしいですか。

事務局のほうで何かありますか。

平担当係長　特段ございません。

小久保座長　それでは、何もなければ、今回、事務局に示していただいた方向で調整し、最終案をつくって、要綱第5の規定によって、健康安全室長に報告するということになります。よろしいですか。

では、そういうことにさせていただきます。

それでは、これで終わりにいたします。

司会をお返しします。

阿部副参事　大変長い間、どうもありがとうございました。

今後、きょうの議論を踏まえまして、何回も出てきましたが、マニュアルの充実化を図っていきたいと思います。

今回の結果については、座長から室長へ報告し、これをもって今回の委員会を終了させていただきます。

なお、前回と同様に、今回の委員会の議事録につきましては、委員の皆様あてに議事録案を送付させていただきますので、ご自分の発言内容についてご確認願います。

確定いたしましたら、食品監視課インターネット情報サービス「食品衛生の窓」に登載させていただく予定になっております。

それでは、本日の委員会を終了させていただきます。

どうもありがとうございました。