

平成 16 年度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（後期第二回）

平成 17 年 1 月 21 日午後 2 時から 4 時 00 分 都庁第一本庁舎 33 階会議室 S2

長島 お待たせしました。定刻となりましたので、ただ今から「平成 16 年度後期第二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、お忙しい中ご出席頂きましてありがとうございます。

本日の委員の皆様の出席状況ですが、大野委員、山崎委員、鵜野委員については、欠席の連絡をいただいております。

本日は、前回皆様からご指摘のありました事項を踏まえて、事務局で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、以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 前回、皆様からたくさんご意見をいただいて、事務局でもかなり調整されたようです。早速ですが議事に入りたいと思います。最初にすしの修正案について事務局から説明していただきたいと思います。

薩埵 まず、資料の「基準素案に対する委員からの意見と対応」と特定基準の修正案と、11 月にお示しした特定基準（案）がありますので、この 3 つを見比べていただきたいと思います。まず、こちらからお示しした修正案ですが、色刷りになっておりまして、赤字になっている部分は、表現など、何らかの修正があったところでございます。さらに、赤字のところ、網掛けになっている部分がございます。そこは、表現のみならず、内容も今回ご検討いただきたい事項でございます。

それでは、すしの修正案についてご説明させていただきます。まず、皆様からの意見と対応を見てください。2 点、項目についてご意見をいただいております。まず 1 点目が検査についてですが、衛生管理の検証という意味では、食品・施設のふき取り検査も入れてはどうかという意見でございます。事務局でもこれを入れるかどうか検討しました。その結果が、中欄の検討に当たっての考え方に書いてあります。生食用鮮魚介類は腸炎ビブリオの成分規格が定められております。これは、最確数で、1g あたり 100 以下、という成分規格が定められている食品であるということです。加工された生食用魚介類が、規格にあっていないかどうかを、1 回は確認する必要があるのではないかとということで、食品の検査は必要であると考えております。また、ふき取り検査についてですが、すし店については、夏場を中心に、保健所が定期的に行っておりまして、その際にスタンプ検査等がなされています。ふき取り検査については、年一回は必ず検査されているので、基準に盛込まなくてもよいのではないかと考えました。そうすると、食品の

検査だけは必ず必要だということで、拭き取り検査は取り入れないで、前回お示しした素案のままでいきたいと考えております。あとは、表現の修正でして、修正案の点検頻度の「細菌検査は」という表現を、もともと細菌検査のことを言っていたので、「検査は」ということに修正し、「細菌」は省略させていただきました。同じく記録を要する事項も「細菌」の言葉は省略させていただいております。また、項目のところで、以前は「製品検査」になっていたのですが、すし店の場合にはなじまないし、食品衛生法の製品検査を混同することもあるということで、「検査」と修正させていただいております。

2点目、検食の保存についてでございます。意見として、出前の度に保存しておくことは、難しいのではないかとということ、大量に製造した場合はとっておいて下さいという素案でしたが、その大量の数字が出ているとわかりやすいのではないかと、こういった意見がございました。食数なのですが、なかなか明確な根拠が見つからなく、関係法令などの整合性を考えてみますと、東京都の条例である一定以上の給食を提供する施設は届けなければならない、給食供給者の届出制があるのですが、この時の食数の目安が20食です。出前で、なおかつ大量に調製するということであって、出前は届けてからお客様が食べることから配達後の管理は相手にゆだねられてしまい、リスクも高くなります。そういった面からすると、前期に基準設定した、弁当の店売りと同様の考え方ということで、出前で大量に出した場合、目安としては20食程度ですが、その場合は1食分を検食として保存していただくというのをご提案させていただきたいと思います。もう一つ、最近、宅配専門のすし店がありますが、こちらはすべて出前なので提供方法について多少のリスクがあり、見方によっては、以前示した、仕出し弁当店と似たような形態なので、ここについては1日1食分をとっておくという基準設定にさせていただきました。修正案については、「寿司及び刺身について、仕出し等で大量に調製し、配達する場合は、一食分を冷凍し、一週間以上保存すること」、「宅配を専門とする施設では、その日調製した寿司のうち一食分を冷凍し、一週間以上保存すること」とさせていただきました。こちらからは以上です。

小久保 今事務局からお話いただきましたが、1つは、ふき取り検査については年1回行政がやっていて、生食用鮮魚介類については規制があるので、規制がある方に絞ったかどうかということが示されています。もう一点は、検食ですが、弁当での考え方を踏襲するというので、大量に注文があった場合に絞り込む、宅配専門店については一食分を保存するということです。これについてご意見ありましたらどうぞ。

上村 数ですが、弁当と生食用すしは別個に考えるべきであって、本来、弁当は火を入れたものを弁当だと我々はみているわけです。場合によっては生のものを使うところもありますが、弁当とすしの出前は違うと考えているのと、出前の数字の数ですが、20

から 30 食程度と変えていただければというのと、回転寿司も組合に若干ありまして、一回まわるのにどれぐらいかかっているのか、3 回まわれれば捨てるというけども、本当に捨てるのかということもあるので、回転寿司も毎日 1 食分は検査として保存しておく必要があるのかと考えています。ふき取り検査は保健所や協会の指導を受けながらやっているのだからこれは問題ないと思います。それと、組合組織のアウトサイダーもありますが、これも同じ形でやるのか別でやるのか聞きたいと思います。

薩埵 出前もいろいろあって、少量の 2、3 人前から、法事で集まる時は 20 人前、30 人前ということがあろうかと思います。20 や 30 と、ここで基準に数字を入れてしまうと難しいところもあると思います。例えば 1 人、2 人でやっているお店と従業員を何人もかかえているお店では、余力というのは違うと思います。そういった意味で、20 から 30 ぐらいを目安にということで、基準が決定した後に解説書を手引というかたちでお出ししているのですが、ここで目安として示していきたいと思います。これが 1 点目です。それから、回転寿司の件はちょっとわかりかねるのですが、アウトサイダーの件は、組合やアウトサイダー区別なく回るようにしておりますので、ふき取り検査はなされていると見て構わないと思います。

小久保 数としては、20 食以上ということですね。

薩埵 数としては、基準では出さないで、手引の方で示していきたいと思います

小久保 あまり明確な数は出さないということですね。

薩埵 お店の能力を勘案して、設定していただく方がよいかと思っております。

小久保 加藤さん何かありますか。

加藤 これでいいと思います。

小久保 行政の方、どうですか。
椎名さんはどうですか。

椎名 結構だと思います。

小久保 坂井さんどうですか。

坂井 これで結構です。

小久保 他にご意見ありますか。

では、よろしいですか。

検査、検食の保存以外でご意見あればお願いします。

上村 せっかくの認証制度ですから、活性化していかなければならないわけですが、父ちゃん、母ちゃんのお店にとってこれができるかどうか、ちょっと懸念しております。個々の営業方針によって、大きいとか小さいとか抜きにして、りっぱな制度なのでこれはこれで結構だと思います。

小久保 認証を取る取らないとは別に一つの目標としていただければいいかなという感じは持っています。

お寿司のことですが、お菓子専門の方でご意見ありますか。

では、お寿司の方はこれでやらせていただくということになります。また、何かありましたら最後の方でお願いします。

次に、お菓子の基準ですが、前回のご意見を基に事務局で修正していただいたので、説明をお願いしたいと思います。

薩埵 では、菓子製造施設について説明したいと思います。菓子製造施設については洋生菓子、和生菓子、パン製造施設、その他の4つの区分がございます。全部に共通する修正点とある区分だけに特定して修正している部分がございます。

まず、全般的に修正させていただいた部分からご説明させていただきたいと思っております。「基準素案に対する委員からの意見と対応」について見ていただけますでしょうか。この中で、菓子全般ということで特定原材料の混入防止というのがございます。前は、コンタミネーションの防止ということでお示しさせていただいた項目でございます。委員から、完全な混入防止は困難な施設もあるということで、粉が空中を舞ってしまったりと難しいところがあるということです。また、コンタミネーションという表現を使っていたのですが、コンタミネーションという表現より混入という表現の方がわかりやすいのではないかという意見がございましたので、「混入」という表現に変えさせていただきました。また、素案の段階で「特定原材料を含む製品と含まない製品を同じ製造ラインで製造する場合は、工程終了毎に製造ラインの洗浄を十分に行うこと」ということで「製造ライン」という言葉を使っていたのですが、工場形態であればこういう言葉も適切なのでしょうか、小規模なお店ですと、もう少しわかりやすい表現の方がいいのかなということがございました。というわけで、修正案では「特定原材料を含む製品と含まない製品を製造する場合

は、特定原材料を含まない製品を先に製造すること、工程終了毎に使用する器具類の洗浄を十分に行うこと、専用の器具類を使用すること等の管理方法を明示すること」と修正させていただきました。小規模のお店だと器具類の洗浄・消毒が大事なことなのでそうしたわかりやすい表現にしております。ここには当然製造ラインの洗浄というのも含まれています。ということで表現の変更をさせていただきました。

2点目ですが、菓子全般にわたる修正点ということで、原材料の確認というところがございます。意見としては、GMOの確認について、仕入れ元への確認を入れてもいいのではないかといいものがありました。そこで、仕入れ元の情報によりという言葉を守守事項に付けさせていただきました。また、「加工食品については、使用されている食品添加物を確認すること」というのを1点入れさせていただきました。こちらは、製品検査の添加物のところで、前は一覧表をつくって仕入れの加工食品の添加物も含めたかたちで表現させていただいたのですが、わかりにくいということもございました。加工食品由来の添加物は表示に反映させなければいけませんので、どこかで確認しなければなりません。原材料の確認のところで基準を表記しておけば、わざわざ検査のところで入れなくてもいいのではないかといいことで、付加させていただきました。

次に、洋生菓子の器具類、銅なべの衛生管理についてですが、素案では和生菓子だけに入れさせていただいたのですが、委員の中から洋生菓子も銅なべを使う機会があるということだったので、洋生菓子も銅なべの基準を入れさせていただきました。また、内容ですが、前は「銅イオンや緑青が溶出することのないよう管理する」となっており、意味としては目的外使用をしないことを意味するということだったのですが、これも具体的に書いた方がわかりやすいのではないかといいご意見がございました。それらのご意見を踏まえて守守事項に「果汁、酢等の酸度の高い食品には使用しないこと」と表現を変えさせていただいたということです。

次に製品の配送についてです。これは洋生菓子、和生菓子、パンの3つに規定させていただいております。これも委員の方々からの意見ということで、菓子の配送に使うコンテナも基準に入れるべきではないかという意見がございました。確かに、菓子の配送については、番重、コンテナで配送する機会が多いということでございます。包装しないで、直接番重に置いて配送することも考えられるので、そういった意味からも必要なのではないかと、弁当でもコンテナの管理を入れていること、また、国から示されている管理運営基準に関するガイドラインがございまして、各自自治体が改正に向けて検討しているところなのですが、このガイドラインでも配送器具の衛生管理が新たに付け加えられていると、こういった背景を踏まえまして、こういった基準も加えるべきだろうということで、素案にはなかったのですが、新たに加えていただきました。内容は、「製品の配送方法が示されていること」これは共通基準で製品の配送という基準がございまして、その上乘せということで「番

重等の洗浄・消毒手順及び保守点検方法が示されていること」を付け加えさせていただきました。また、洋生菓子には、配送時は定められた温度管理を守ることということで、製品の保存と連動するかたちで、温度設定をしたら、その温度帯で配送してほしいというような内容でございます。和生菓子と、パンには温度管理はございません。点検頻度は、「製品を直接収める番重等は回収の度に洗浄・消毒する旨の記載があること」「番重等の保守点検（含む温度確認）は1日に1回以上行う旨の記載があること」となり、記録していただくということでご提案させていただきたいと思っております。1点検討していただきたいのですが、無包装のものを番重に入れて運ぶのと、個包装して番重に入れて運ぶ方法と2通りあると考えられます。その場合に、無包装のものと包装されているもので洗浄の頻度ですが、裸のものはその都度だと思っておりますが、包装されているものについては、頻度を下げて、任意の設定をして、定期的なという表現もあろうかと思っております。この辺りの番重の取り扱いについてご検討していただければと考えております。

次に、製品検査でございます。これは、洋生菓子、和生菓子、その他の菓子に定められている事項であります。素案では別表をつけまして、その別表に関する添加物の主要なものを検査してくださいという基準だったのですが、別表がわかりにくいというご指摘があったので、対象を絞り込むようなかたちで、変えさせていただきました。表示に反映するような添加物については、搬入時の確認で管理していただくということで、実際に施設で使われる添加物について絞り込むというかたちにしたいと思っております。さらに、添加物の対象ですが、食品衛生法で使用基準が定められているもので、尚且つ使用の上限が定められているものについて検査をしていただくという表現に設定させていただきました。ということで、「主要な製品について使用基準のある添加物を使用している場合は当該添加物の検査の実施手順が示されていること」という内容に変えさせていただきました。

次に和生菓子の製品の保存ですが、素案ですと、原則 10 の冷蔵保存、無理な場合はできるだけ低温で 18 以下ということで、国から示されています洋生菓子の衛生規範を準用したかたちをとったのですが、こちらは、委員の方から、和菓子については、でんぷんの劣化と品質上の問題からなかなか冷蔵できるものがないとおっしゃっていました。確かに和生菓子についてはでんぷんの劣化などで冷蔵保存は難しいという実態もございました。ということで、温度管理の基準は削除させていただいたということです。

もう1点ですが、今でも基準が活きているようところですが、洋生菓子の製品の保存のところでは遵守事項で 10 以下保存すること、製品の特性上冷蔵することが不可能なものにあっては、できるだけ低温（18 以下）で保存することとありますが、18 というのは食品衛生法上定められた保存基準ではなく、あくまでも洋生菓子の衛生規範で示されている数字だということでございます。数字で表すと 18 を遵守

しなくてはいけなくなるので、ある程度フレキシブルなものを保つのであれば、18は省き、手引の中で18という目安を示すということにして、各施設柔軟な管理をした方がいいのかなと考えております。(18以下)というのは省くかどうかも検討していただければと思います。

あと、和生菓子の製造工程の管理というのがございますが、和菓子は、小規模施設でも、品目が多岐にわたるので、加熱条件も品目毎に異なるので、手順書を書くのが難しいという意見がありました。これについても事務局でも検討させていただきました。和生菓子の加熱は蒸し工程や焼成工程が多いと思いますが、いずれも十分な加熱をしないと、製品として成り立たないということがございます。裏を返せば、加熱条件が担保できているのではないかとということです。むしろ、過去の食中毒事例から考えてみますと、加熱後の成型、小分け時の手指からの黄色ブドウ球菌による食中毒が多く発生しているということなので、この辺の管理の方がより重要な管理点になるのではないかとこのように考えました。例えばうぐいす餅では求肥をつくって、それに餡をくるんでいくということになるとと思いますが、求肥は加熱工程があり、その後の餡の工程は手作業となるので手袋の着用、どうしても無理な場合は手洗いをするということが重要なのではないかとことから、加熱後の工程管理について手順書を書いていただき、より管理点を絞り込んだ基準設定をさせていただいたということでございます。

もう1点ですが、和生菓子の場合に手袋だと細かい作業ができないこともあるということで、困難な場合は手洗いの手順を定めてくださいということで設定させていただいております。洋生菓子の場合はあまりそういったことがないのかと思っておりましたが、茂木委員にお尋ねしたところ、マジパンというのがあるそうで、アーモンドと砂糖を練ってペースト状にして人形をつくってみたりして菓子のデコレーション的な使い方が多いらしいのですが、これはかなり細かい作業になるので、こういったことも考えられるのであれば、和菓子と同様に手洗いの手順を定めるというような規定を加えることもご検討いただければと思います。委員からの意見は以上ですが、あと、検食の保存がございます。保存手順を明示することと、卵を原材料として食中毒起因菌を死滅させる十分な加熱工程のない製品について、保存してくださいというのが基準であります。これは何を目的にしているかと申しますと、サルモネラ対策です。ただ、最近、殺菌液卵を使用している施設が多いと聞いております。殺菌液卵は食品衛生法で成分規格が定められております。サルモネラが陰性であること、その規格を担保する殺菌というのが製造基準で義務づけられている食品でございます。こうしたことから、殺菌液卵を使用したものは基準からはずすというのも1つの考えであると思っております。この辺りも検討していただきたいと考えています。

小久保 事務局から 8 項目示されまして、そのうち特に検討してほしいという事項が 3 つありました。では、順番にいきたいと思います。最初に事務局から言われたのはコンタミネーションの問題でした。混入という表現ですが、何かご意見ありますか。

茂木 混入という言葉は、認証制度において以前の豆腐業界や弁当屋の時に使われなかったのですか。

薩埵 その時基準として出てきませんでした。

茂木 混入というのが一番わかりやすいと思います。

小久保 次に原材料の確認のところの遺伝子組換え食品ですが、この辺りはいかがですか。

加藤 アレルゲンも一緒なのですが、ユーザーがメーカーに対してアレルゲンは入っていませんか、遺伝子組換えは入っていませんかと聞くと、入っていませんという答えが返ってきたが、何ヶ月か経って実はそれは下請けの製品だったとわかりました。下請けがまた下請けに出していたのですね。孫請けですね。孫請けはそのことを知らないで昔のままアレルゲンを使っていました。何ヶ月か経って、実はアレルゲンが入っていましたということで問題になったことが何回かあったのです。イオンさんのベーコンです。お菓子ではないですが。そこから考えますと、仕入先の製品情報の確認ですが、このままだとそれが記述から漏れてしまいますので、確認と同時にメーカーが更に下請けしていたらそれも調べてほしいとか、調べなさいという記述があると、もっと確実になるような気がします。

藪 おっしゃることはその通りだと思います。一般的な業者のできる範囲ということで考えると、仕入先の原材料のメーカーが信用して取引ができないと、そもそも商売は成り立たないわけですね。すべてのものについて、末端がトレサビリティを行わなくてはならないとなると、規模が小さい業者はともに対応できることではない。直接仕入れる仕入先に確認するというのは、義務として当然あって然るべきだと思うのですが、下請けにしているのか、孫請けにしているのか、どこで採れているかまでも確認するのは、製品の流通の度合いから考えても酷ではないかという気がいたします。

林 原材料の確認ですが、「使用されている添加物を確認すること」と書かれていますが、これは書類を確認することなのでしょうか。というのは、添加物については 2 つの考え方がございまして、1 つは表示上でもって加工助剤であるとかは、表示をしなくてもいいことになっているのですが、しかし一方では、いわゆる特定原材料を使った食品添加

物もあるわけなのです。そういうことについて、書類上でチェックするということなのでしょうか。

藪 由来の添加物を言ってるのですか。

林 そうですね。

藪 製品に必ずその旨の記載があるはずですから。十分確認できるのではないですか。由来のものはほとんど記載があるはずですから。

薩埵 表示に免除されるものもございますけども、原則は全部書かれておりますので、仕入れ時の表示の確認ということで、担保できると考えております。書類の提出まではここでは求めてはおりません。

春日 遺伝子組換え等の問題ですが、製パン業界全体がそうなのですが、相当数の材料がございます。これは数にしたら 100、200、300 ということがございます。直接取引の問屋さんも実は第一次問屋さん、第二次問屋さん、あるいは大量に仕入れる場合には直接工場から出荷されたものが来るわけです。1つ1つ小麦粉の原料をどこかと製粉会社に聞けばわかるかもしれませんが、個々の二次加工されたもの、三次加工されたものと、実は全然わからない部分がございます。そういった場合にも孫受け、ひ孫受けとずっと遡っていかないといけなくなると、時間がかかってしまうような問題が多々生じてきます。遺伝子組換えについてははっきりわかる部分と不透明な部分とが分かれるので、大変危惧しているところでございます。

藪 表示の上では、組換えか組換えでないかはっきりしないものについては、不分別ということを表示しなさいということですよ。はっきりしないものは、そう表示しないといけないはずですよ。はっきりしているものは遺伝子組換えを使っていないとか、遺伝子組換えのものだとか表示するわけですから、遺伝子組換えについては、基本的に仕入先に確認をするということですよ。そこで止めておいてくれないとという意味ですよ。

春日 はい。

薩埵 確かに加藤委員がおっしゃった事件というのものがあるのかなと思いますが、業界さんからの意見を踏まえすと、基準として末端まで確認しなさいというのはきついのかなという気がします。その辺は、委員の方のご意見を伺いながらといことにしたいと思えます。仕入先から、二次、三次まで確認するのが理想ではありますので、例えば解説書

等に考え方を盛込もうだとか、盛込まないという意見もあろうかと思しますので、皆さんの意見をお願いします。

藪 加藤先生のおっしゃることは全くその通りで、よくわかるのですが、食品の安全というレベルのことと、一般的な食品衛生にのっとって、安心なものをつくらうとしている認証とそこは線を引いていただけないといけないと思います。加藤先生の言っていることに反論しているわけではなく、全くそのとおりなんですけど。それをやられたのではとても認証は受けられないと思いますね。

加藤 問題点として出したのですが、藪委員の言われていたことでいいと思います。解説書に入れておくのもいいかなと思います。

茂木 遺伝子組換えの食品は5年ぐらい前からですかね、国に入ってきているわけですね。その時点ですごく曖昧な食品だなということできてるんですが、そういう曖昧なことをここではっきりさせるとするのは難しいのかなと思います。

小久保 遺伝子組換え食品やトレーサビリティは国際的には基準をつくらうとしているところですから、東京都としてはっきり書かない方がいいかなという気がしています。

椎名 レベルアップのため、自分の安全を考えてやっていることで、1人でも2人でも多くの人に知ってもらうことによって発展していくので、締め付け締め付けでやっていると伸びるとも伸びないと思います。役人の調査ではなくて、自主管理の立場から見ると商業取引上の中でも世の中こういう状況でお互いに気をつける状況であれば、あんまり厳しいこと言わないで、10歩先見なくても、1歩先、2歩先ぐらいのところで徐々に向上していくことに目を置くというのでいいのではないかと。何かあった時に、その立場の人が調査していけば、孫受けまでわからないわけではないのですから、都民から信頼される商品をつくっていくのだと、みんなこぞって向上していくのが望ましいので、そういうシステムにしていただければありがたいと思っております。

小久保 3番目に銅なべの問題がありましたが、これはよろしいですか。

茂木 前回洋菓子でも銅なべを使っているということを申し上げたのですが、これを行っている製品というのは決まっています、クリームだとか飴ですね。ここに書いてある遵守事項で、果汁とか酸度の高い食品には使用しないこととありますが、これは和生菓子もそうだと思いますが、そういう製品を銅なべ使うことはないと思います。

藪 だから基準にあっても大丈夫ですよ。

小久保 この辺りのことはどうですか。

藪 問題ないです。

小久保 4番目に搬送の問題がありますが、これは昨年2月27日に管理運営基準のガイドラインが示されまして、その中に配送、運搬の問題が出ています。これは、ガイドラインの基になった文書がコーデックス規格の「食品衛生の一般的原則」ですので、運搬の問題を取り上げているのだらうと思います。この中で事務局から無包装の製品についてどうするかということがありましたが、この辺りについてご意見ありますか。

藪 番重という話が事務局から出ていましたが、これは配送だけでなく、保存管理についても関わってくるところだらうと。配送だけでなく自社で、番重の上にもものに乗せて保存しておくことは十分考えられるだらうと思います。これは裸で使っているから、包装しているからというのはなかなか難しいので、むしろ製品を番重で保存するあるいは配送するには、番重の清掃をしてもらう、というふうに決めてしまった方が対応しやすいと思います。

春日 パン業界でも確かにその通りでございます。殺菌消毒をしながら、そのような対応することがたくさんございますので、工場の中で保存というのもあり、1つの番重がどう動くのかというのもございます。自動的に番重は清掃するというのがよろしいと思います。

小久保 別に差をつけないでということですね。

吉田 確かに番重はそんなに使い分けしてないですよ。ですから、戻ってきたら清掃をしているんなラインに流れていくと思うのですが、無包装の食品に流れていったら上乗せをするという考え方もあると思います。無包装のものはアルコール噴霧だとかやっていたかと。包装品を入れる場合は一律にそうする必要は何もないわけですから、その辺りで、清潔が保たれればいいわけで、無包装の品物の場合はレベルを上げるような措置をすることという考え方もあるのではないかと思います。

加藤 私の行っているところで全く同じことをやっています、番重は返ってきたら、全部洗浄機に入ると、生の製品を載せる場合はその前にアルコール噴霧するというきまりを自主的につくっているところがあり、それでうまくいっています。

小久保 この辺りは薩埵さん、解説書などに書いたらどうでしょう。同じような取扱いはするのだけでも、特に無包装のものを置く場合にはこういうふうになさいますとかというように触れておくということですね。

薩埵 そういったことは解説書に書けると思います。

小久保 5番目に製品検査の問題が出ています。これにつきまして、ご意見ありますか。

林 製品検査という用語ですけども、新しい食品衛生法の25条、26条に基づく検査を製品検査と言っています。これは、厚生労働大臣、都道府県知事が命令した検査ですね。輸入食品について厚生労働大臣が命令した検査でして、そういうものに対しての検査を製品検査と言っておきまして、それとだぶってしまう気がしますので、製品の検査だとか他の用語を使っていた方が混乱を生じないかという気がします。

薩埵 確かに食品衛生法でそういった用語がありますが、前のすしのところだと、製品という違和感があるということで省いたのですが、製品検査という言葉は、食品衛生法に限らず、製造メーカーさんの中では使われている表現なのかなと思うので、我々はこの表現であればいいと思ったのですが、皆さんのご意見を聞いてやっぱり直した方がいいということであれば直したいと思います。

椎名 何でも出来たものは製品だと思うんですね。あえて言うのなら商品とか他の表現もあるかもしれませんが、正式には食品衛生法では9つ言葉の定義がありますが、そこではなくて、一般の商取引上、商取引でなくても出来たものは製品ですよ。かえってこの方がわかりいいのではないかと思います。

小久保 林先生が言われたように、他のところとの兼ね合いで「製品の」とか入れれば問題解決かなと思っています。

加藤 私も「製品の」と「の」を入れれば混乱がないのではないかと思います。

中島 既に弁当やそうざいの中で製品検査という言葉が使われているので、ここだけ製品の検査になってしまうと、一覧で見た時に違和感があるのかと思います。

藪 認証制度の製品検査だからいいのではないですか。

小久保 以前との整合性との意見も出ましたが、事務局どうですか。

薩埵 林委員の言われていたような誤解が一般的にないようであれば、このままで整合性も取れますのでいいと思います。変えるとなると遡って変えなければいけないということもあります。そういう意味では、これで通ればいいのかと思っております。

小久保 次は、和生菓子の製品の保存にいきたいと思います。製品によっては、冷蔵できないものもあって、18 と出てきたのですが、その辺りの考えはどうですか。

茂木 季節によって温度差があり、夏場は作業中 27,8 度ぐらいで製造していますが、作業が終わればエアコンなど切りますと、オープンなどもあるので、余熱が残っている間は温度がかなり上がります。材料によっては粉類要冷の必要のあるものは、18 とか 20 、できれば 18 がいいのですが、そうすると冷蔵庫で保存するようになると思うのです。それがどこまでできるか心配なのですが。

小久保 18 というのは衛生規範に準じて、手引の中に書くということですね。

薩埵 これはあくまでも製品のという意味です。あくまで対象は生菓子になります。

中島 ここの製品に該当するかわからないのですが、ゼリーのように洋生菓子でも常温保存可能なものもあるんですね。パックがしっかりしていて、パックした後に加熱してつくっているようなもの、それについても、18 以下で保存しなさいとなってしまうのですが、この辺りはいかがかなと思うのですが。

薩埵 確におっしゃる通り、常温保存可能なものもございますので、ここは但し書きだとか、除く規定をつけなければいけないのかなと思います。あと、18 というのは手引に書くことにするのか、ここに書いていても構わないのかご検討していただければと思います。

小久保 18 というのを基準に明記するか、基準に書くかその辺りどうでしょう。

多喜川 行政としては、低温で保存可能なら低温なら低温の方がいいのですが、メーカーさんの方で 18 の根拠は何かと、それは衛生規範に書いてあるからですよと、あーそうですかというのであればそれはそれでいいと思うのですが、具体的に冷蔵が難しいようなアイテムというのはどういうものがあるのかお聞きしたいのですが。洋生菓子で低温で保存するのが難しいものとは具体的にはどういうものがあるのですか。あま

り聞いたことがないのものですから。実際にはここに該当するものはあまりないのではないかと思います。

茂木 洋菓子の場合は、特に暑い夏場は出来上がった製品はすぐに冷蔵庫に入りますし、お店でも冷蔵ショーケースで、だいたい5 から8 以下、工場内の冷蔵庫でも5 以下で対応しています。焼き菓子以外は大きな工場はプレハブの冷蔵庫入れるなどしていますので、夏場は表に出てる製品はありません。洋菓子は材料以外は冷蔵庫に入っているということになっています。

藪 最近は洋菓子の世界でも随分でんぷん系のものが入り込みつつあります。こういう傾向は増えていくのかという気がしています。例えば餡を使った洋菓子はあちらこちらでテストされていたり、そば粉を使った洋菓子だとか、米でんぷんを使ったものも出てきます。まだ、市場には少ないですが、将来的にどんどん出てきた場合に、一方的に全部冷蔵保存するというくりにしてしまっていていいかどうか考えていただく必要があるのかなというところがございます。

茂木 お米にしても粉の代わりにしてスポンジケーキも作れる時代ですから、餡を使った洋菓子はまだ少なく、まだバターなどの乳製品が主体で冷蔵庫に入れて長期保存できるというのは皆さん十分わかっていると思います。

坂井 18 というのは製品の特性を考えますと、ひとくくりにするのは難しいという意見もあります。その通りだと思うんですね。できるだけ低温というのはどういう場合に良し悪しを判断するかということ、審査する人の能力が大事になってくるのですが、製品の特性などを考えてどういうふうに保存しないと売れる商品として成立しないのかと、設計思想を考えて、明解なものがガイドにあった方が望ましいと思います。例えば洋菓子で、こういうタイプのものは出来るだけ低温、18 が望ましいとかとか、常温と書いてあるものは常温でいいとか明記していただくと、審査する立場からいうと、審査のバラツキはないし、事業者にもご迷惑をかけなくていいのかと思います。

椎名 黄色ブドウ球菌は18 以上になると毒素を産生するといわれますが18 が1つのラインになるというわけで、18 以下にすると微生物が増えないからいいだろうというものがあるのかと思うのですが、つくる人が一番よく知っているんですよね。つくる人が一番おいしいのがどうしたことによってできるのかと。商品の特性と書いてあるのだから低温というのは非常に結構なことで、むしろ18 という数字ははずした方がいいのかなと思います。

加藤 参考までにですが、温度が高くなっておかしくなるというのはジャムでありました。ジャムを夏に暑い倉庫に常温保存しておいたわけで、どのくらいだったらだめになるかやったんですよ。中心温度が 38 を超えると分離するという問題が出たので、夏場だけはジャムについては気をつけようと、その程度のことはできてますね。

小久保 おいしいお菓子というのが前提としてありますが、18 というのは規範の中に入っているんですよ。基準には低温管理として、手引で 18 というのを書くといのいいのではないかと思うのですが。

茂木 冷凍するものもかなりあるのですが。

小久保 冷凍するものについて事務局どうですか。

薩埵 10 以下ということで全部ひっくるめて考えていただければいいのではないかと思います。

小久保 7 番目に和生菓子の取扱いで製造工程の管理ということで手袋の問題ですね。この辺りいかがですか。

藪 この内容でしたら、最低限これはやらないという認識です。

茂木 マジパンですが、素材はアーモンドを潰して砂糖と混ぜたもので粘土細工のような手触りなのですが、手作業で動物をつくったり、フルーツをつくったり、これは特にドイツが多くて、マジパンそのものは糖分も入ってますし、水分も少ないのです。食中毒の事例はあまりないので、製菓学校でも素手で指導しています。手指に傷があれば当然手袋をしたり、製造しなかったりするのですが、マジパンでの事故は聞いたことがないですね。

薩埵 今のマジパンそのものは生菓子ではないということなので、その他の菓子の基準になります。洋生菓子を製造の中でそういった作業も出てくるということで、洋生菓子には素手で行う設定がないものですから、手袋を必ず使わなければならないというのも考えられますので、いかがかなと思ったのですが。

小久保 最後の 8 番目に検食の保存ということですが、いわゆる洋・和生菓子に使う加熱工程のない製品ですが、その場合、殺菌液卵を使った場合にはサルモネラの基準があるのですが、その辺りをどうしたらいいかということでご意見ありますか。

藪 括弧書きで殺菌液卵は除くとかで、入れればよいのではないですか。

小久保 薩埵さん、殺菌液卵のサルモネラなどのデータはあるのですか。

薩埵 東京都では、液卵製造施設がありますので、殺菌液卵の検査はしております。成分規格違反という事例は見当たりません。過去何年間か検査した中では出ていないということですが。

小久保 殺菌液卵を使ったとか明示するということによろしいですか。

では、事務局が示したの以外にお菓子、パンについてご意見あれば言って下さい。

春日 パン業界ですが、遵守事項の3に加熱後あるいは非加熱、清潔な器具、手袋の使用、定期的に手洗いの記載があることというものもパンにも入れておいていただければありがたいと思います。

小久保 要するに一般的衛生管理ですね。ノロウイルスの集団事例がありますからね。

春日 それを強く指導することによって、相当防止策になるかなと思います。

小久保 1つの基準として、認証を取る、取らないに関係なくやっていけばいいと思うのですよ。なるべく認証をとっていただけるとよろしいかと思うのですが。

薩埵 製造工程の中で手洗いの部分も入れてほしいということによろしいのでしょうか。

椎名 菓子製造が4つに分かれても許可は1つですし、和菓子屋さんで洋菓子もつくりますし、できるだけ可能なものは大きくくくめていって、自分の首を絞めない方法でやるべきだと思うのですよ。あまり細かくつかなくて、大きくくくって一步一步向上するような方法で、なるべく簡素化されていた方がいいのではないかと考えています。手洗いもまとめていただくと、審査する方も楽です。和菓子の水分がいくらか計っているわけではないですし、マジパンの話も出てましたが、洋菓子屋さんでつくっているから洋菓子かと思ってましたが、行政はその他の菓子だということですが、もうみんな一緒だと思いますので、そういったところを底辺に考えていただいてまとめていただければと思います。

小久保 微生物危害というところで汚染されて増えるということがありましたが、ノロウ

イルスという汚染させないことが大切です。手洗いとか器具の洗浄、殺菌ということが、ある程度明示した方がいいと思います。

加藤 地方でセミナーをやっているのですが、どんどんハサップの認定基準が出てきているのですよね。東京都は小さい事業者でも取れるので底辺アップになるというかたちで進めていると言うと、企業の方がうちの県でもやってほしいなと非常に興味もってくれます。理由は1つは信用ということと、もう1つは、従業員のモラルアップ、もう1つは認定費が安いということで小さいところが非常に興味を持つということで、率先していい取り組みをされているなと思います。

小久保 他の県でも東京都がこういう認証制度を行っているということで、ホームページに出ていますので、これを参考に、レベルアップということで取り入れていこうというものもあります。今始まったことではなく、その前に指導という事業でやっていたので、それをふまえて今の事業があると言いますと、それを是非見習っていきなと。他の県もかなり取り入れているようなので、私もいいなと思います。

それでは、全体的にすし、お菓子含めて何でも結構ですから、ご意見いただければと思います。

茂木 洋生菓子の1の3特定原材料の混入防止の遵守事項で、専用の器具類を使用すること等の管理方法を明示することとありますが、審査される時は、器具類をどこに置いてあるとか、要するに一定の場所に隔離しないとイケないと思っていてよろしいのでしょうか。

薩埵 例えば特定原材料を含まないものを先に製造するとか、工程終了ごとに器具類を洗浄して使用するとかで、専用の器具類を使用することは選択肢の一つだということです。専用器具類を用意できないところであれば、使用後に洗浄を十分にしてもらおうということです。専用器具類を使うのであれば、印をつけるとか何らかのかたちでこれがある製品の専用の器具類だと示すという、こういったことを言っているのであって、全てを満たしていなければいけないということではなく、自分たちの施設で適切な方法を選択していただくということです。

藪 だいたい菓子業界の希望するところになっているようですが、ガイドラインとか、説明書きが出来上がる時点で一度お示しいただいて、多少業界の意見をもう一度聞いていただくようなご配慮をお願いしたいと思います。

小久保 いつも薩埵さんそうしてるのでしょうか。

薩埵 そういう訳ではないのですが、ケースバイケースで、こういう場合どうしているのか迷うことがあれば聞いたりということですか。

坂井 特定原材料の混入防止の中でトレーサビリティの話が出ましたね。基準の内容を読む限り、迷わないのですが、ガイドラインに示していただきたいのは、審査する時に、責任の及びようのないところまでやりますと、いろいろな事業者が関わっていてそれぞれの責任でやっと成立することなんです。その辺りを書いておいていただくと、特定の審査する対象の責任の範囲だけを見なさいよと読み取れると、その方が審査する側に混乱がないだろうと、そういうガイドになっていた方が問題が生じにくいのかな、現場が混乱しないのかなと思います。ずっとトレースできればいいのですが、つい良かれと思って審査する側がトレースできないよになってしまうことに歯止めをかけるという意味では、責任の及び範囲においてということがわかる表現があるといいのかなと思います。その他は、混乱は生じないと思います。審査員として登録していれば判断可能なところだと思います。

小久保 検査のところで、細菌検査の項目及び手順となっていますね。坂井さん、その手順はどうお考えですか。

坂井 検査内容が、審査する側が手順書としてお持ちになる内容を審査するというものでしょうね。その通り実行されているということであれば、ここにあるように、主要な製品の検査について1品目以上その手順が示されていることとなっていますので、洋生菓子であっても和菓子であっても、これで全ての製品の安全が確認されるという検査の性質ではなく、検証の意味で実施するというものなので、もし、不出来だった場合にどのように対応するのかということが明示されていれば、何ら問題ないのかなと思います。結果について、どのように反応するかということが審査員の間で判断の差があるのかなと。場合によっては管轄保健所に相談するとか、いろいろあるのだと思いますが特別混乱は生じないと思います。

薩埵 実施手順というと、細菌検査のやり方、培地をつくって、試料何グラムとかということだと誤解されないかということがあります。我々の意図するところは、どういった製品について、いつ頃、何検体検査するのか、あるいは検査機関に出す場合はどの検査機関に出すとか、あるいは自社検査室で行うとかということ、実際の検査方法までも求めているものではないと理解していただければと思います。表現は、弁当、そうざいの方と同じような表現を使っておりますし、その辺りはまた手引で明示させていただくので誤解のないようにしたいなと思っております。

権名 事務局さんにお伺いしたいのですが、マニュアル解説書が概ねいつ頃ぐらいに上がるのかと、作業がいつぐらいからかかってよいか、1ヵ月後とか見通しを教えてください。

薩埵 手引についてはなるべく年度内もしくは超えてしまうかもしれないのですが、その辺りは確約はできないのですが、よりいいものをつくるために内容を精査しなければならないので、なるべく早い時期に出すよう頑張りたいと思っております。審査は、今後の準備次第ということになりまして、指定審査事業者の連絡会等でお示ししたいと思っております。

小久保 他にご意見ありますか。

林 製品検査ですけども、この中で、細菌にしても、化学検査にしても、検査の手順が示されていることや、年1回以上実施すると決められているようですが、自主的にこういう検査をするということでしょうか、あるいは外部に委託することも含めての規定なのでしょうか。

薩埵 これについては、両方ですね。外部に検査を委託することもありますし、自社で検査室があればそこでも構わないということでございます。

林 そうしますと、そういう検査施設がなくて、いつも外部に検査を委託するところも手順も準備しないといけないものなののでしょうか。

薩埵 先ほどもご説明させていただいたのですが、いつの時期にどの製品について、何の添加物について行うという手順を示していただくと、それをどここの検査機関に依頼すると書いてもらう、それが検査の実施手順ということですよ。

小久保 これは試料をどれぐらい取るとか、どういう培養するとかではないということなんですよ。

もし、他にご意見ないようでしたら、今回いくつかご意見があったのですが、事務局の原案どおりということなので、要綱第5の規定によって健康安全室長に報告することにしたと思いますけどもよろしいですか。では、予定の議題を全て終了しましたので、司会を事務局にお返ししたいと思います。

長島 大変長い間、ありがとうございました。今回の結果については、座長から室長へ報

告し、これををもって今回の委員会は、終了といたします。

なお、前回の含め、委員会の議事録の取扱いについてご説明します。

前回及び今回の委員会の議事録については、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となっております。

それでは、本日の委員会を終了します。ありがとうございました。