

平成 2 2 年度

第 1 回 認証基準設定専門委員会

日 時：平成 2 2 年 1 2 月 2 1 日（火）午前 9 時 5 8 分～ 1 1 時 5 7 分  
場 所：東京都庁第一本庁舎北側 4 2 階 特別会議室 C

午前 9時58分開会

【田崎食品危機管理担当課長】 おはようございます。お待たせしました。定刻にはなっておりませんが、全員そろっていらっしゃるということでございますので、ただいまから平成22年度第1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。

本日は、お忙しい中、ご出席を賜りましてありがとうございます。私、健康安全部の食品危機管理担当課長の田崎でございます。議事に入るまでの間、司会を務めさせていただきますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。失礼します。

それでは、開会に当たりまして、本日、出席しております福祉保健局の幹部を紹介させていただきます。健康安全部食品医薬品安全担当部長、鈴木でございます。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 食品医薬品安全担当部長の鈴木でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 鈴木から、幹部を代表させていただきます、一言ごあいさつを申し上げます。部長、よろしくお願い申し上げます。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 食品医薬品安全担当部長の鈴木でございます。本日は、年末の大変お忙しい中、本委員会にご出席いただきまして、まことにありがとうございます。東京都食品衛生自主管理認証制度は、営業者の方々による日常の自主的な衛生管理の取り組みについて、積極的に評価する仕組みをつくることにより、食品営業者の自主管理の一層の推進と充実を図り、食品関係施設全体の衛生水準の向上を図ることを目的といたしまして、平成15年8月に創設しました、東京都独自の制度でございます。

東京都では、食品安全条例に基づく食品安全推進計画を、本年の2月に改定いたしました。今日、お配りしていませんけれど、こういう食品安全推進計画というものを改定いたしました。これは平成17年に初めて、この食品安全条例をつくりましたときに、この中に盛り込んだものでございまして、5年ごとに改定をしていくというもので、平成22年度、新しい推進計画の初年度といたしまして、5年計画の計画をつくっております。この計画の中でも、本制度は重点的、優先的に取り組む施策、これを戦略的プランと私ども、呼んでおりますが、9つの戦略的プランというものをつくっておりますが、この中の1つとして、重要な戦略的プランとして位置づけまして、今後も本制度の一層の普及と充実を図っていきたいと考えております。

さて、認証制度は、施設や食品の取り扱い、従事者の健康管理など、衛生管理の方法に

ついて食品事業者の方々がみずから定め、実行していただく事項についての基準でございます。対象業種も、この制度を発足させました平成15年当時と比べますと、2業種から順次、対象業種を拡大し、昨年度、全業種を対象といたしました。しかしながら、業種拡大に合わせて、7年間にわたり作成いたしました認証基準には、表記ですとか、必要な通知の反映などにおきまして、ばらつきが生じてしまいました。今回は、基準設定の最終段階として、各業種間の認証基準の整合性の確保のために、本委員会を開催することといたしました。委員の皆様には、各分野の専門家の立場から、忌憚のないご意見をいただきたいと考えております。

申し上げるまでもなく、食品の安全を確保するためには、事業者の方々による日常の自主的な衛生管理の取り組みが不可欠でございます。今回、ご検討いただく認証基準により、食品事業者の方々の食の安全への取り組みと、本制度の都民への理解が一層進むものと期待しております。

委員の皆様方におかれましても、本制度の趣旨を十分ご理解いただきまして、制度のさらなる普及のためにお力をかしていただきますようお願いいたします。簡単ではございますが、私のごあいさつとさせていただきます。

本日は、どうぞよろしくお願いいたします。

なお、今日は途中で、申しわけありません、少し中座をさせていただくことがあるかと思いますが、ご容赦いただきたいと思います。

それではよろしくお願いいたします。

**【田崎食品危機管理担当課長】** それでは、続きまして、本日ご出席の委員の皆様をご紹介します。

まず、私の左正面にお座りの方から、社団法人日本食品衛生協会技術参与、小久保委員でございます。

**【小久保委員】** 小久保です。どうぞよろしくお願いいたします。

**【田崎食品危機管理担当課長】** 続きまして、株式会社フーズデザイン代表取締役、加藤委員でございます。

**【加藤委員】** 加藤です。よろしくお願いいたします。

**【田崎食品危機管理担当課長】** 続きまして、東京都食品産業協議会専務理事、齋藤委員でございます。

**【齋藤委員】** 齋藤です。よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 一般社団法人食肉科学技術研究所理事長でございます、新村委員でございます。

【新村委員】 新村です。よろしく申し上げます。

【田崎食品危機管理担当課長】 続きまして、今年度から委員になっていただきました皆様をご紹介させていただきます。社団法人新日本スーパーマーケット協会事務局長でいらっしゃいます、島原委員でございます。

【島原委員】 島原でございます。よろしくお願いたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 社団法人日本惣菜協会本部技術部長でいらっしゃいます、平山委員でございます。

【平山委員】 平山でございます。よろしくお願いたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 続きまして、社団法人日本フードサービス協会常務理事でいらっしゃいます、関川委員でございます。

【関川委員】 関川でございます。よろしく申し上げます。

【田崎食品危機管理担当課長】 社団法人日本ホテル協会東京支部食品衛生管理委員会事務局でいらっしゃいます、熊谷委員でいらっしゃいます。

【熊谷委員】 熊谷と申します。よろしくお願いたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 続きまして、行政からの委員でございます。品川区保健所生活衛生課食品衛生担当主任、大塚委員でございます。

【大塚委員】 大塚でございます。よろしくお願いたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 続きまして、中野区保健所生活衛生課食品監視第一班主任、鏑木委員でございます。

【鏑木委員】 鏑木です。よろしくお願いたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 続きまして、東京都多摩立川保健所生活環境安全課、食品衛生第二係係長、平委員でございます。

【平委員】 平です。よろしく申し上げます。

【田崎食品危機管理担当課長】 続きまして、東京都多摩府中保健所生活環境安全課食品衛生第一係係長、佐藤委員でございます。

【佐藤委員】 佐藤です。よろしくお願いたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 委員のメンバーは以上でございます。

あと、別紙2のほうに、本日の事務局の名簿がございます。そちらをごらんになってい

ただければと思いますが、食品監視課長であります廉林のみご紹介させていただきます。

【廉林食品監視課長】 廉林です。よろしくどうぞお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 以上、事務局、あと6名ございますので、ひとつ、本日もよろしくお願いいたします。

それでは、議事進行に当たりまして、お手元に配付しております認証基準設定専門委員会設置要綱の第4の2に基づきまして、委員の中から座長を選出させていただきたいと思っております。皆様、ご経験のある方ばかりなんですけれども、委員の座長のご推薦、どなたかございますでしょうか。

【新村委員】 よろしいでしょうか。

【田崎食品危機管理担当課長】 お願いします。

【新村委員】 前回、この委員会の座長をやっていただきました、なおかつ、H A C C Pだとか食品衛生関係の施設の衛生管理について非常に詳しい、小久保先生にお願いしたいと思うんですけれど、いかがでしょうか。

【田崎食品危機管理担当課長】 ありがとうございます。ただいま、新村委員から小久保委員を座長にとのご推薦がございました。皆さん、いかがでしょうか。

もう、異議なしとかんがみますので、承りましたので、ご異議がないようでございます。

それでは、座長は小久保委員に決定させていただきたいと思っておりますので、小久保座長、座席のほうに移動をよろしくお願いいたします。

あと、小久保座長が今、移動中に、小久保委員に進行をお願いする前に、本日の資料を事務局のほうから確認させていただきますので、事務局、よろしくお願いいたします。

【大山自主管理認証制度担当係長】 事務局の大山です。本日はありがとうございます。資料のほうを確認いただきたいと思います。直前まで資料を組んでいた関係で、落丁などないかどうかご確認いただきたいと思います。

資料のほうは、クリップ止めをしてあるものが本日の資料となっております。まず、次第がございまして、本日の要綱、名簿がございまして。そして、その後、資料1としまして、背景、創設からの経緯と、開催についてというのがございまして。それから資料2といたしまして、A4のものなのですが、認証基準の整備、そしてA3のものが4枚ついてございます。資料が、A4とA3が入り乱れていますので、すみません、確認が大変かと思うのですが。それから資料3、A4で1枚ございまして。その後、別添はございません。それから、資料4、3枚でございまして、資料4別添というものがA3についてございます。

その後が、A4で資料5、資料6、資料5の別添、資料6の別添が一緒についてございます。それから資料7、資料7の別添。それから資料8、資料8の別添、資料9、資料9の別添。そして最後に、整備後の案としまして、一番最初が案共通基準と書いてあるものですが、資料10がございます。これが、本日の資料となります。

それから参考資料といたしまして、机の上にあらかじめ置かせていただいたものですが、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱、それから用語説明、東京都食品衛生自主管理認証制度のパンフレットが置いてございますので、ご確認いただけたらと思います。ありましたでしょうか。

途中で何かお気づきになりましたら、おっしゃっていただければと思いますので、よろしく願いいたします。

【小久保座長】 資料6というのがないです。

【大山自主管理認証制度担当係長】 資料5の後に、資料5と資料6を一緒にとじさせておいておまして、失礼いたしました。別添のほうも、資料5、資料6合わせて、ということになっております。すみません、ご了承ください。

【小久保座長】 わかりました。

【田崎食品危機管理担当課長】 すみません。よろしかったでしょうか。

それでは、小久保座長のほうに以降の進行につきまして、お願いしたいと思います。座長、よろしく願いいたします。

【小久保座長】 今回も座長を仰せつかった小久保です。昨日大学で5時間ぐらい講義をし、その上今日は風邪気味のため、声が出なくなってしまったので、お聞き苦しいところがあると思いますけれど、よろしく願いいたします。

先ほど、鈴木部長のほうからお話があったように、この認証制度は始めて7年目です。今まで、私と加藤先生がずっとかかわらせていただきましたが、各業種について検討の都度、共通基準あるいは個別基準、特定基準をつくってきたところがあります。先ほどもお話があったように、非常にばらばらなところがありまして、今回、それを事務局のほうでかなり苦労されて、まとめていただいたと思います。

今回の会議は、これを、事務局のほうでこういう考え方でまとめたけれども、これをどう考えたらいいか、これでいいかどうか、そこら辺の意見をいただきたいと思っております。細かいことは次回に譲りたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

議事に入ります前に、認証基準設定専門委員会設置要綱の第4の3に、副座長を指名と

ということになっておりますので、副座長を指名させていただきたいと思っております。副座長は、今までも副座長をお願いしている加藤先生によりしくお願いいたします。先生、よろしく申し上げます。

【加藤副座長】 ありがとうございます。よろしく申し上げます。

【小久保座長】 それでは、本年度第1回でもありますし、新たに委員として参加された方もいらっしゃいますので、改めて本制度の概要と今までの経過について、事務局から説明していただきたいと思っております。よろしく申し上げます。

【増田規格基準係】 食品監視課規格基準係の増田と申します。どうぞよろしく申し上げます。

私のほうからは、お手元にお配りしました資料1をもとに、委員会開催の背景ですとか、認証制度が創設されるまでの経緯、そして認証基準設定の経緯などについてお話しさせていただきます。

では、資料1をごらんください。まず、本委員会開催の背景なんですけれども、東京都食品衛生自主管理認証制度は、食品営業施設の自主的な管理を積極的に評価するものとして、平成15年度に創設されました。認証のための審査は、東京都が作成しました認証基準に照らしまして、知事が指定した第三者機関である指定審査事業者が行っております。

認証基準は、すべての業種に共通いたします共通基準と、認証区分別の基準であります特定基準で構成されております。共通基準と特定基準は、制度開始後から平成21年度にかけて業種拡大に合わせた検討を行って、段階的に作成されてまいりました。そのために、それぞれの基準において必要な衛生管理内容ですとか表記について相違やばらつきが認められまして、認証基準全体の整備が必要となりました。

そのため、今回、皆様、学識経験者の方々、業界団体代表の方々、そして行政職員で構成される本委員会を開催して、共通基準、そして各業種別の特定基準の整合性を図るための検討を行っていただきまして、新たな基準が決定後、要綱改正を行う予定でございます。

続きまして、認証制度創設の経緯ということで、2番をごらんください。平成8年に、食品関係営業者の自主的衛生管理のあり方の検討を始めまして、自主的衛生管理支援事業を開始いたしました。平成11年から、O157対策といたしまして、自主的衛生管理導入の支援を提言いたしました。平成12年には、HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理の推進を行いまして、認証制度導入の検討を開始いたしました。これらの取り組みを制度化したものとして、平成15年8月に、「東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱」

を制定いたしました。この認証制度なんですけれども、平成22年11月末現在で、認証施設数は283施設、審査を行う指定審査事業者は21法人となっております。

続きまして3番目ですが、認証基準設定の経緯ということで、先ほどもご説明いたしましたが、認証基準が段階的につくられてきたというところの詳細になりますけれども、今回のような認証基準設定専門委員会を開催いたしまして、平成15年度から段階的に認証基準が設定されてきたような形になります。平成15年度、開始当時は集団給食施設、豆腐製造業の2業種でしたが、段階的に業種が拡大されまして、平成20年度には、最も営業許可の件数が多い飲食店業一般にも認証の対象が拡大されました。そして平成21年度には、上記の製造施設以外の、その他の製造施設にも対象が拡大されまして、現在、全40業種を対象としております。

続きまして、2枚目の資料をごらんください。「東京都食品衛生自主管理認証制度」概要について、説明させていただきます。まず、こちらの制度の目的ですけれども、食品営業者などがみずから行う食品衛生管理につきまして、一定の水準にあると認められる施設を認証いたします。食品営業者などが認証を取得して、自主的衛生管理を推進するというところで、衛生管理の不備に起因する食中毒などの事故を未然に防止するということを目的としております。

こちらの制度の特徴は3つございます。1つ目は、食品営業者などが施設に応じた衛生管理をみずから設定するというところにあります。2つ目に、その衛生管理の方法ですとか温度確認などの実施頻度、それらの記録方法などをマニュアル化するということにございます。そして3つ目に、そのマニュアルに従った衛生管理の実施状況を記録、そして保管するというところで、客観的に評価を行うことができるという特徴になっております。

3番目に、認証基準についてですが、こちら、本制度では、食品営業者の衛生管理の一定水準を担保するための衛生管理事項認証基準という形で定めておりまして、衛生管理マニュアルを作成する際に、この認証基準をすべて満たすことが認証に必要な要件となっております。先ほどもご説明いたしましたが、認証基準は、すべての業種に共通する共通基準と、認証区分の基準である特定基準で構成されております。必要な衛生管理事項を骨格として示しておりますので、より具体的な管理内容については、それぞれの施設の規模ですとか、取り扱う食品に応じて、食品営業者みずから定めることが可能となっております。

続きまして、認証マークと認証取得シールについてご説明いたします。下に、左側にお



示しましたのが、認証を取得した施設に掲げる認証マークになっております。こちらは平成15年にデザインを公募して決定したものになります。そして、右側ですけれども、こちらは、例えば製造した製品ですとか、配送者など、幅広く利用できるということで、認証取得シールということになっております。

続きまして、都外認証についてですけれども、平成20年度から、東京都外に営業施設があっても、都内に流通する食品を製造する製造業の施設については、この東京都食品衛生自主管理認証制度の対象といたしました。

続きまして、3枚目の資料をごらんください。こちらは認証までの流れを簡単に説明したのものになります。まず、認証を受けようとする営業施設は、認証基準を満たした衛生管理マニュアルを作成することから始まります。作成したマニュアルを持って、第三者機関である指定審査事業者のほうに申請をしていただきまして、衛生管理マニュアルの審査がまずございます。こちらで、認証基準を満たした適切なマニュアルであるかどうかという審査が行われます。こちらのマニュアルに基づく衛生管理を、実際に約30日間行っただきまして、そのマニュアルにしたがって、実際に衛生管理を確実に実施しているかということで、指定審査事業者のほうで実地審査を行います。そして、判定会議を行って、合格ということであれば認証という形になりまして、認証書と認証マークを交付いたします。認証取得シールについては、電子データを配布しております。そして、初回は1年間、2回目は3年間、3回目以降は5年間という形で更新制度をとっております。

簡単ではありますが、私からの概要の説明は以上となります。

**【小久保座長】** どうもありがとうございました。資料1にしたがいまして、制度の概要、経過説明及び認証基準について説明していただきました。

それでは、今のご説明を踏まえて、議事に入りたいと思います。まず、議題の認証基準の整備について、事務局から説明していただきたいと思います。よろしく申し上げます。

**【田崎食品危機管理担当課長】** それでは、資料2、認証基準整備について、概略という形でございますので、説明させていただきます。

目的につきましては、先ほど座長、あるいは担当のほうから発足の経緯のお話がありましたけれども、この7年間で、平成21年度に至るまで、やっと許可届出業種40業種すべてが認証対象となっております。これに基づいて、食品営業事業者の皆さんが本制度を、これまでよりより積極的に活用できますよう、さらに近年の食品衛生の実状に合った基準に少しずつ改定していこうといったところが目的でございます。

具体的な整備内容でございますが、詳細につきましては、後ほど担当のほうから説明させていただくとしまして、今回の中身については、認証区分について、共通基準と特定基準についての変更点がございます。まず共通基準ですけれども、現行の共通基準の中で、すべての業種に共通する基準というのが共通基準という理解でございますが、一部の販売業などについてそれが適用していないということ。それから、本来であれば、共通基準とすべき基準が一部、作成していく段階で、特定基準の中に盛り込まれてしまっている、記載されてしまっているという課題もございました。整合性のとれていない記載があるので、今回、これらを整理して、本来あるべき共通基準に今回、させていただきたいということでございます。

2つ目としまして、特定基準です。特定基準につきましては、業種ごとという形になり、認証区分ごとという形になりますけれども、それぞれの食品によりきめ細かく対応できるような詳細な基準として設定されております。ただし、このことによって、基準の汎用性が薄れまして、かなりかたくなな基準になっております。一部、衛生管理をするために齟齬が生じておりまして、実際に、指定審査事業者の方々が、運用しにくい状況になっているということでございます。このため、現在の特定基準を改めて再分類して、調理業・製造業・販売業、区分ごとにそれぞれ共通した管理事項、それから具体的な衛生管理の施設に応じて行うための管理事項を分けまして、運用がきく認証基準に設定させていただきたいと考えます。したがって、現在ある22の認証区分を7区分として、現行の、下に四角で囲んでおりますけれども、それぞれの調理・製造・販売の5、8、9というのを、2、2、3という形の基準にまとめさせていただきたくてでございます。

これによって生じる現在の認証されている事業者の方々につきましては、これによって基準が変わりますので、新たに追加される項目が発生する場合につきましては、大きな変更にはならないかと思っておりますけれども、東京都が認証取得している施設あてにご連絡を差し上げて、マニュアルへの管理内容の追加をお願いするとともに、できる限り早い時期に更新して、認証審査事業者の方が追加内容を確認するという形にさせていただきたいと考えております。

概略につきましては以上でございます。

後段、また座長のほうからお話があると思っておりますけれども、本日本につきましては、まず事務局からの説明を行わせていただきまして、事務局からの提案趣旨をお聞きいただきまして、会の終了後、改めてこの意見書をメール等でお送りしていただければと考えており

ます。整備用の案は、後でご案内がございますが、資料10ということでご意見をいただく形になるかと思えます。

ご意見を事務局で集約いたしまして、改めて意見を踏まえた修正案を、次の委員会でご提出させていただきたいと考えております。先ほど、座長のほうからお話があったとおりでございます。

今回、2回目も予定しておりますが、必要に応じて、場合によっては年度内に3回目を設定させていただくこともあり得るかと思えますので、その辺につきましてもご承知おきいただければ思っております。

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、お話があったように、今回は、とにかく事務局からこういう考え方でまとめたということの紹介が主になると思えます。今、お話があったように、後日にまた、細かい点につきましては、意見をいろいろお聞きしたいと思っておりますので、よろしくをお願いします。

それでは、事務局から提出された検討課題について、引き続き、さらに具体的な内容の説明をお願いします。資料を順次、説明していただきまして、内容別にそれぞれ若干のご意見をいただきたいと思います。よろしくお願いします。

【大山自主管理認証制度担当係長】 それではただ今、ご説明がありました資料2の別添、A3の少し大きな表があるのですけれども、引き続きそちらで、今回、どのような改正をするのか、どのような考え方で整備するのかというところをご説明させていただくこととしたいと思います。

それでは、まず図の左側をごらんください。こちら側は、いろいろ書いてあるのですけれども、実際のところ、現行の認証基準には系統だった骨格というものがございませんので、改めて、あえて便宜的に大分類、中分類、小分類、細分類という形で、系統立った整理をさせていただきまして、共通基準を改めて見直し、特定基準の中で、その区分の中での共通基準、それから区分別の中での各区分にあった細かいところ、そしてさらに例示的なところというところで分類させていただきました。そうしましたところ、共通的な部分についても表記や文言が整理されていなかったり、基準自体もあつたりなかったりという部分がありまして、かなり構成としては、さまざまな形になっていることがわかりました。つまり、系統立ったあり方ではないというところになっております。また、きめ細やかな施設の対応をしていくために、幾つかの例示が盛り込まれているのですが、それがゆえに、

逆に、その例示に引っ張られて、「うちの施設はこの基準は対応しないのではないか」、というところで問題が出ておりました。それから、実際には許可を見ていただきますと、左側が許可業種になっているのですが、それがさらに細分化されたような形で認証区分になっております。その関係で、認証を取得する際に許可業種と、認証区分の関係で、運用上のいろいろなトラブル、許可は1つなのに、もう一つとらなければならないのか、変更でいいのかなど、運用上に問題を来たしているというのが実状にあります。

そこで、最終的には整理しまして、共通事項を改めて本来の共通事項として表現、整理していきましてところ、ある程度、統合されていくことがわかりました。それで、最終的には22区分ありましたものが7区分に統合されるという内容になりました。改めまして、右側をごらんください。業種は変わらず、先ほどのとおりに、許可業種が一番左側にあります。そして、新区分と旧区分を比較してございます。調理業の中で給食施設、それから営業許可の調理業の関係。製造業はほぼ1本に。ただ、加工施設は若干、違うところもありますので、そちらを違う形の基準にいたしまして2区分。販売業については、通常の小売店、それからコンビニとかスーパーの関係は、大体、この4つの許可をまとめて取得されていますので、それが1本の基準で可能なように一本化しております。ただ、氷雪販売と魚介類せり売業につきましては、特殊な形態でありますので、一本化は難しいということで、販売業については3区分にさせていただいております。

今回の整備案に関しましては、共通基準に関しましては、基準上の中で販売業でも自分のところが適用する基準なのか、そうでない基準なのかということが読みとれるように、単純な空読みにならないように基準上、表現を工夫しまして、いわゆる完全な共通基準としております。そして、今度の特定基準では、現行のものを整理させていただきまして、区分の中で共通なところは完全に整理させていただいて、一本化しております。そして、さらにこれまでのものを統合したということがございますので、これまでの、例えば大量調理に特化した内容、そばに特化した内容、洋菓子に特化した内容というのは、こちらにありますように、区分共通事項の中で、条件設定、場合分けの表現などを用いて、業種にかかわらず、それぞれの施設の違い、、、規模、、取り扱い、製造工程も違うということで、それぞれの施設で適用可能な基準といたしました。例えば、こちらにありますように、「加熱調理後に加工等を行う場合は」、「二次汚染を防止する方法を定めること。」としました。「製品の小分け包装を行う場合は」、「その実施手順を定めること。」ということなど、該当の工程がなければ、適用する必要はありません。このように全体の統一的整理をしまして、

今回、新たな区分をつくらせていただいています。今の、この場合分けの条件設定の部分ですが、いま一つわからない部分ではあるかと思しますので、こちらについて、さらに別添をご用意させていただいておりますので、そちらを、事務局、増田のほうから説明させていただきます。

**【増田規格基準係】** そうしましたら、1枚めくっていただいて、認証基準の整備という資料をごらんください。こちらは、今、大山のほうから説明がありました、認証基準の整備について、具体的に示した内容となっております。現行の飲食店営業（すし）の基準を用いて説明させていただきたいと思えます。こちらの表なんですけれども、上のほうが現行の基準、下のほうが新基準という形になっております。まず、上のほうを見ていただけますでしょうか。今の、飲食店業のすしということで、共通基準のほうが3番目に、食品等の衛生的な取り扱いという項目がございます。飲食店営業（すし）の特定基準の中にも、共通基準の3に上乘せするような形で、食品等の衛生的な取り扱いという項目がございます。その中に、再分類的な扱いとして、卵焼きの加熱条件という基準がございます。こちら、卵焼きというかなり具体的な食品に特化した基準が設けられているような状態です。卵焼きというのは加熱調理食品という形でくることが出来ますので、新基準のほうでは、下のほうをごらんいただけますでしょうか。共通基準の食品等の衛生的な取り扱いというところは変わらないですが、特定基準の中の食品等の衛生的な取り扱いの中の、調理工程の管理という区分共通事項の中の、さらに施設別に対応する事項として、加熱調理食品を提供する場合は、というところでほかの加熱調理食品と同様に、ここで卵焼きについても読むということで担保をするという形にしたいと思っております。

ただし、卵焼きということにつきましては、例示として審査員のテキストですとか、マニュアル作成の手引きに記載したいと思っております。例えば、すし店に置けるマニュアル作成手引きの例ということで、加熱調理食品には、自家製の卵焼きについても調理条件を設定してくださいという形で、マニュアルに入れるように手引きで示すということを考えております。

そうしましたら、1枚めくっていただいて、2枚目をごらんください。同様に、細分類があるものとして、おすし屋さんですとネタケースというものがございます。現在は、共通基準という、機械器具類の衛生管理というところに上乘せするような特定基準で、機械器具類の衛生管理の中にネタケースというものがございます。ネタケースの洗浄・消毒手順及び保守点検方法を定めること。ネタケースの洗浄・消毒は1日に1回以上行う旨という

形で、すし店に特化した基準となっているんですけども、新基準のほうでは、共通基準の機械器具類の衛生管理というところでも担保するという形にしたいと考えております。その、機械器具類の衛生管理の作業台、器具類、及び機械類の洗浄・消毒方法を定めることというところで担保が可能ですので、こちらで読むという形にいたしまして、ネタケースにつきましては、例示として審査員テキストやマニュアル作成の手引きについて記載したいと考えております。例えば、機械類というのには、冷蔵庫のほか、ネタケースも含めるという形で、ネタケースの洗浄・消毒方法の例などを示したいと考えております。

そうしましたら、もう一枚めくっていただいて3枚目、今度は、食品等の衛生的な取り扱いの中で、生食用鮮魚介類と生食用かきについての基準が、すしの基準であるんですけども。こちらにつきましては、おすし屋さん以外でもこれらの食品を扱うという施設がありますので、新しい基準の中では、施設別に対応する事項として、場合分けの表現として残したいと考えております。下のほうの新基準をごらんいただきまして、食品等の衛生的な取り扱いの、調理工程の管理というところで、生食用鮮魚介類を処理する場合はですか、生食用かきを取り扱う場合はという形で施設別に対応できる事項として残したいと考えております。

以上です。

【大山自主管理認証制度担当係長】 今、ご確認いただいたことで、大分理解が違ってきたかと思うのですが。今回の改正というのは、結局、今言ったように大分類、中分類、小分類、細分類で分けたところでいろいろな位置づけに合ったもので、逆に言えば、現在、本来、共通事項などに置かれる、特定基準の共通基準に置かれる部分が、中分類であったり小分類であったり、ときには細分類であったり、いろいろな位置づけに置かれていたものを、きっちり区分共通基準、そして施設に特化した対応ができるところは、施設対応可能な基準として条件設定をして表現していくということになります。そして、さらに今まできめ細かく書いてあった例示的な部分は、今後はマニュアル作成セミナーですとかで、営業者の支援に使っていきましたり、それから審査事業者の審査のための資料の足がかりとなるものに使っていきたいと考えております。

それでは、引き続きまして、最初のほうの認証基準のさらに具体的なところをごらんいただきたいと思いますので、資料3をごらんください。資料3につきましては、特定基準、共通基準にかかわらず、認証基準全体についての表現の変更とか、その辺をまとめて記載してございます。こちらは、全体的な考え方としましては、アスタリスクにありますよう

に、統一的で理解しやすい表現に、全体的に修正したいと考えております。事務局の検討案としましては、構成は、共通基準の項目と並びを、特定基準につきましても、共通基準の項目の並びを構造の基礎として統一したいと考えております。

それから、表記方法につきましては、現行特定基準のその他の製造施設等というのがございます。こちらは、昨年度、基準設定されまして、比較的、新しい考え方で整理されたものですので、こちらの表現などを基本、横引くような形で、こちらと同様の表記法を、まずは使って統一してございます。それから、同一の内容の基準につきましては、例えば同じことを言っている内容でも、現在は違った表現を使っているものがあるのですが、そういうものにつきましては、現行特定基準、その他の製造施設等をそのまま引用したいと考え、それを基本としたいと考えております。

それから、文言の統一になります。例えば、現在ですと「手順」と「方法」が混在したような表現を使っているのですが、基本的には手順をすべて「方法」に変えます。ただし、アスタリスクの部分ですが、「製造工程の管理手順」に係る「手順」は、都条例に示します管理運営基準、これは大もとが国から出ているガイドラインをもとにして、都も条例化しているものですが。こちらからの表記であるので、やはり根拠を見失ってしまうような形になってしまいますので、こちらは変更いたしません。それから、「製品検査の検査手順」に係る「手順」につきましては、こちらは単純に、検査方法を定めなさいということではなくて、検査を行うための流れも含めての手順になりますので、こちらも変更しないことを考えております。それから、まな板、包丁、ふきん、可動式機械類、移動性器具類など、調理業をイメージするものとか、何のことを言っているのだろうということが、なかなかすぐに判断できないようなものがありますので、まずはそちらに関しましては器具類といたしまして、その内容については、今日、参考資料としてお配りしております用語説明のほうに入れていきたいと考えております。それから今、内容によって、便所だったりトイレだったりという表現を使っているんですが、こちらもトイレとさせていただきます。それから記録する旨を定めること、これも記録方法を定めることにします。実際には微妙に内容が違いますが、衛生管理の徹底というところではあまり影響がないので、表現を統一します。それから、なお、手順には以下を必ず示すことを、なお、以下について必ず示すこと、と統一いたします。

それから、全体の基準内容の整備なのですが、運用実態を踏まえ、本来の基準の意図が的確に理解されていない基準は、基準内容を明確にするため表記を変更する。そもそも、

私どもが意図していた基準の内容が理解されず、「うちにはできないんですけど」、ということもありますので、これは一応、できないということはないと。何らかの形で施設の管理を入れていただけるものと意図した基準になっておりますので、それが的確に伝わるような表記に変更したいと考えております。それから、実行性に問題がある基準は、衛生水準の低下が生じない範囲で内容を変更、または削除したいと思います。あまりにも細かいことですか、複雑で内容が理解しにくかったり、実際にできないということで、さらに管理運営基準に根拠がないということで、明らかに上乘せであったり、しかもできないということに関しては、理想的には衛生管理の徹底ということは必要であろうかと思うのですが、そういうものはやはり例示に示していくような形で、基準からは削除していく考えです。それから、共通基準のみで対応可能であるもの、それから、または共通基準と重複する基準は削除したいと考えております。この考え方に基づいて、今回は全体の案を整備しております。

それではもう一つだけ、資料4と資料4の別添の共通基準の資料を、引き続きご確認いただきたいと思います。資料4のほうは、共通基準になります全業種に共通する基準となるのですが、ほかの特定基準と違いまして、幾つかのものを統合するというよりは、平成15年度作成以来、全く変更していなかった共通基準、指摘や運用、それから時代の流れとともに国の通知がいろいろ出ていたりしますので、そういうのを踏まえて、内容を変更したということが基本になります。こちらは、すべての施設で適用可能な基準ということと、合わせてわかりやすいものにしたいというのが基本的な考え方になります。

細かいところは、表のほうでまとめていますけれども、表のほうには具体的な記載がありませんので、後ほど照らし合わせながら見ていただくということで、まずはA3のほうをごらんください。左側の網掛け部分が、共通基準の整備後の案としてございます。そして、右側が現行のものになります。こちらに関しましては、新旧対照表的な形で、こちらがこう変わりました、削除しましたというところで、対象で見ていただけるような形になっております。どう変わったかというのを四角でコメントを入れておりまして、別添ではないほうの資料の、本文のほうと整合性をとっているような形のつくりになっております。重立ったところだけ、お話をさせていただきたいと思います。1番目ですけれども、こちら、施設設備の衛生管理、清掃及び保守点検がございまして。こちらは清掃手順、保守点検方法を定めることということで、右側のように記載があったのですが、こちらは皆様もご承知のとおり、結構、清掃に関しましては外部に委託しているところが多いんですね。現行の



基準ですと、なかなかそれに対応できない。実際ですと、外部の清掃業者にもそれを行っていただかなくてはならないと読めてしまうということもありますので、こちらにつきましては、基準を明確にするために表記を変更するとともに、あわせて清掃委託の施設も多いため、委託対応可能な基準とするということで、(ウ)の部分になるのですが、そちらを追加させていただいております。(ア)、(イ)につきましては、(ア)を分けただけなのですが、(ウ)が追加ということで、清掃委託する場合は(イ)で定めた頻度に変え、清掃が適正に実施されているかを1日に1回以上確認する旨ということで、委託した清掃会社の清掃状況が適正かということを確認していただくというところを1行、付け加えていると思います。

それから、トイレの清潔保持にあったところは、同じ共通基準の8の2の部分と重複しますので、削除いたします。後ほど、ごらんいただければと思います。

それから、もう一つ大きなポイントになるのですけれども、施設設備の衛生管理(4)の作業場の衛生管理になります。ここは右側に、(ア)の部分が何もありませんけれども、新たに追加してございます。こちらは、一部の特定基準にある作業区分にかかわる基準なんですけれども、こちらが、作業区分というのは非汚染作業の関係で、二次汚染防止に重要な管理なんですけれども、それに関しましては、例えば販売場所でも、コンビニなんかでも、カウンター内では作業場に当たるというところで、すべてに必要なではあるのですけれども、一部の特定基準に置いてあったり、置いてなかったりということでありましたので、こちらは前回の認証基準設定専門委員会でも出た話ではあるんですが、共通的に、共通基準に置かせていただきます。結論的には、すべての施設に共通して必要な基準であるため、共通基準とさせていただきたいと思います。こちらの表現は、現行の「その他の製造業」の基準の作業区分の表現を横引いている形になります。それからもう一つ、作業場の範囲を基準上で示し、販売場所には適用されない基準であることを明確にいたします。これは、用語説明のところにも入れてあったのですが、タイトルだけではなく、基準の中に一つ一つ、作業場の定義を括弧書きで盛り込みまして、いわゆるコンビニなんかのものを売っている販売部分ですね、そこに関しては適用されないということを明確にしたいと思います。こちらは、都の条例に示す管理運営基準と同じ定義ということになります。根拠ある表現ということになります。

それでは、機械器具類の衛生管理のほうをごらんください。先ほどのように、最初は調理業だけではないので、器具類にかかわる細かい表現は「器具類」といたします。それか

ら、可動式機械類も用語説明の中で「器具類」に含めたいと思います。持ち運びのできる機械類ということです。きちっとしたところにしまうために、というところ、そういう意味ではほかの器具類と一緒にだということ、一緒にさせていただきたいと思います。それから、器具類の使用区分ですね。こちら、場所を移動しております。項目と内容をきちっと適切に、器具類の管理は、器具類の衛生管理のところに置こうというところで、こちらを移動しております。

それから、冷蔵及び冷凍設備の衛生管理につきましては、こちらは基準を明確にするために項目名を変更しております。それから、内容については、冷凍・冷蔵設備も機械器具類の1つですので、洗浄・消毒方法、保守点検はそちらで読んでいただいて、重複しますので、こちらは保守点検に温度確認を含むという表現をしているのですが、温度確認についての規定ということにしたいと考えております。

次のページをごらんください。こちらにつきましては、もう一つ大きなポイントで、本文のほうには、その大きなポイントについては黒丸ではなくて星印をつけているので、後ほど御確認いただきたいのですが。そちらも、すべてがこういう検討ということではないのですが、この部分が1つ、大きなポイントとなります。食品等の衛生的な取り扱い、こちらは、「原材料の検収」ということで置かれていました。こちらについては、「仕入れ食品等」と表現することにより、販売業にも適用可能な表現としたいと思います。こちらにつきましては、項目全体として、審査事業者や取り組み施設から指摘が多い基準でありまして、どうしても、受け入れ時に確認をする、品温を確認するという細かい規定になっておりまして、現状に合わない、うちではなかなかこれできないんじゃないか、そのために認証がとれないんじゃないかということをおぼやかせようという基準でありました。実際には、この仕入れの検収に関しては、その施設の方法をとっていただければいいんですけども、限定的な方法しか読みとれないような基準になっておりました。ですので、現時点ではこちらについては特に、今、ご提示しています案でもどうだろうというところはあるので、ぜひご意見をいただきたいところではあるんですけども、意図としましては、現状により即した実施可能な方法で対応できる基準とする。自分のところの施設でやっている方法を、より徹底して入れられればよいという考えで実施できる内容になればと考えております。そういうことで調べますと、「検収」というのは、「受け入れ時」に確認すること、ピンポイントな表現ですので、「検収」よりも少し広義に解釈できるように「確認」という表現を使いまして、用語説明の中で、どういう範囲が入るかというのを示して

いきたいと思います。それから、「品温、期限表示の記録」については、必要性が低い施設もありますので、不適時の対応が記録されていれば十分対応可能でありますので、削除したいと思います。

それから、現行の（２）、（３）「原材料の保存」、「製品の保存」は、まとめて「食品等」として１項目にします。これにより、全体を言うことができますし、販売業にも対応できるということで、定義は、これは管理運営基準に示す内容で、食品添加物も含まれます。

少し駆け足で恐縮なのですが、製品の配送にいきます。製品の配送は特段、変わりません。

薬剤の保管、これは基準を明確にするために、ここは「器具類の保管」と置かれていたのですが、項目名を変更しまして、先ほど器具類の使用区分は器具類のほうに移動しましたので、こちらは薬剤の保管ということに特化した形で表現させていただきます。さらに、添加物は先ほど言いましたように、食品等に含むと定義しておりますので、ここでは外させていただきます。食品になる食品添加物をここで薬剤と混在しているかどうかということで、変更させていただきます。

それから、その他の部分なのですが、こちらも網掛けのは例示的な部分、細かいところを示しているんですけども、右側の網掛けですね。跳ね水等による汚染を確実に防止できる場合を除き、床面から６０センチメートル以上の場所で行うというのは、若干細かくて対応が難しいとか、いろいろ判断が難しいというご意見がありましたので、こちらは、具体的ではあるんですが、施設によっては判断が難しいため、表記を変更するというところで、この部分はマニュアル作成の支援資料などで示しまして、シンプルに汚染防止法を定めること、床に直置きしないことということで示させていただいて、十分対応できるのではないかと考えております。

それでは、次のページ、お願いいたします。４の使用水の衛生管理になります。こちらは、大きな変更ではないんですが、右側のように、確認は始業前に行う旨とありました。新しいところでは、１日に１回以上（始業前を含む）と表現しているので、ある意味、強化ということにはなるんですが、一方で、現行の特定基準の集団給食施設の部分で、この始業前に加えて終業時も行ふことというところがあるんですね。そこの部分をむしろ、全面的に削除させていただきまして、共通基準に１日に１回以上と入れることによって、終業時に限らず、どこかで必要があれば２回やっていただいてもいいですし、むしろ、集団給食だと特定基準のほうは緩和になるんですけども、今までどおり２回やりたいところ

はやっていただけますし、共通基準のほうでも1日に1回以上ですので、始業時だけでもいいわけなんですね。そこで、特にほかの施設にとっても変更がないということで、こちらをきっちりすることによって、集団給食のほうがある程度、緩和になり、わかりやすくなると考えております。

その後は、ちょっとした文言修正、沢水なんかあると逆にわかりにくいということで、等などに含めまして、必要な文言修正を、以下、水質検査、ねずみ及び昆虫の駆除、しております。それから、実務講習会の定義は、用語解説のほうに入れたいと考えております。

では、4ページ目をごらんください。こちらもほぼ、必要な表現に変更になります。8の従事者の衛生管理につきましては、下痢、発熱の症状ですね、そこに吐き気、おう吐を加えさせていただきました。ノロウイルスとかいろいろ考えますと必要な症状だろうということで。それから始業時となっていたんですが、やはり始業前に確認いただきたいということで、細かい表現ですが変更させていただいております。それから先ほど、最初に出てきたトイレの衛生のところ、一部、削除しました従事者の手洗いのところなんですけれども、流水受槽式云々というところなんですけれども、こちらに関してありましたので、先ほどの部分を削除させていただいたんですけれども、こちらにつきましては、ただ設置するだけではなく、適切に実施することを明確にする表現としたいと思います。

以下、(3)以降、基準を明確にするための項目名、明確にするための記載変更、それから販売場所の定義を入れさせていただいております。

(4) トイレの使用時の衛生は、こちらは、先ほどの作業区分と同様に、一部の特定基準にあるトイレの使用時の衛生は、やはりすべての施設に共通して必要な基準であるということで共通基準といたします。

それから9番目、事故発生時の対応なんですけれども、こちらにつきましては、やはり基準を明確にするため記載を変更します、というのが(1)です。内容を整理して、置かせていただいております。意図は変わらないです。

9の(2)の公表ですが、こちらの公表は、社告を出すとかそういうことよりも、みずからの衛生管理をこうやって頑張っていますというポイントを消費者に示すための公表手順であったり、その提供した情報を管理する方法を定めるということが、現行ではあるのですが、なかなかわかりにくくて、認証をとっていただければ、認証制度の認証マークや認証シールで示すことができますので、こちらはなかなか基準の意図や実施すべき内容がわかりにくいとの指摘も多くて、例示も示しにくいと思います。それから、事故発生時の対

応とは関係がないというところで削除したいと考えております。ここも1つ、大きなポイントですので、ご確認いただくこととなります。

それでは、駆け足で恐縮でしたが、共通基準のご説明をさせていただきました。

【小久保座長】 膨大な今までに検討された基準をまとめたので、大分、規定の時間を過ぎていますがけれども、特に今回、要約をつけていただいたので、わかりやすくなったと思います。あまり、時間はないのですが、認証基準全体と共通基準について、特にご発言ある委員の方、いらっしゃいましたらよろしくをお願いします。

もしなければ、時間も押していますので、次の特定基準について移りたいと思います。まず給食施設ですね、よろしくをお願いします。少し短くよろしくをお願いします。

【大山自主管理認証制度担当係長】 この後は、ピンポイントな形になってきますので、手短に御説明させていただきたいと思います。

では、調理業ということで、資料5と資料6、一緒にご説明させていただきたいと思えます。資料の方も一緒にございます。本文のほうはまた後ほど確認していただいて、注意していただきたいところは星印がついております。集団給食も、そのものは統合しているというより、こちらの中でよりわかりやすくしていくということで、新旧対照表的な形になっております。資料5別添の給食施設の特定基準になるんですが、こちら、先ほど言いましたように、共通基準に清掃及び保守点検というところがございました。こちらは、その上乘せとして、より具体的なところが書いてあるのですが、ごらんいただくと煩雑で、さらにこの共通基準と組み合わせでマニュアルをつくらなければいけない、管理しなければいけない、記録をつくらなければいけないというところ、かなり、集団給食施設における衛生面への実効性や事業者負担を考えますと、削除してもいいというところなんです。ということで、こちら、マニュアルをつくって実施していただいて、衛生管理を徹底させるという制度の趣旨からいたしますと、こちらは、削っても何ら問題はないというところで、削除いたしまして、共通基準のみで徹底していただきたいと考えております。

それから、作業区分につきましては、先ほどのとおり共通基準に、この内容につきましてはすべて移行させましたので、削除いたします。シンクにつきましても、ある意味、作業区分の範囲になりますので、そこに含むということで、こちら(1)、(2)、(3)、全面的に、トイレの基準も同じく先ほど移動しましたので、共通基準に移行するというところで削除いたします。

それから、使用水の衛生になります。こちら、先ほど始業前に加え終業後にあります、

給食施設の基準ということでお話ししたんですが、それがこの部分になります。これを全面的に削除し、一方で、共通基準を1日に1回以上、始業時のみというものだったのを、1日1回以上と変更することによって、担保できるということで、こちらは削除して、特定基準を軽いものにしていきたいと考えております。

それからその下は、若干の文言修正ということになります。

次のページをごらんください。(3)調理後の食品の提供、これは現行と言っていることは同じですが、整理した形で入れさせていただいております。より、ここで言いたいのは、集団給食施設ですので、患者さんですとか生徒さんとか、出す、提供するまで、配送するまでの温度管理、提供時間、そこの兼ね合いが重要だということで、それが適切に伝わるようにということで、ある程度、整理した形で表現しております。こちらのほう、問題がないかどうか、後ほどご確認いただきたいと思います。

それから次、検食の保存になりますが、こちらも、大量調理マニュアル、国の通知からそのまま表現を引用していたんですけれども、何ともわかりにくい部分がありまして、内容はやはり、なかなか、O157対策などで落とせない部分がありまして、条例上は48時間が、調理業に関しては義務づけですけれども、こちらの認証基準では1週間とか2週間になっております。そこについて変更はないのですが、表現だけでもわかりやすく、対応しやすいものということで表記を変更してございます。こちらもご確認ください。

最後、3枚目をご確認ください。こちらも規定の整備で、検査項目は共通基準にも検便を行う場合はということで検査項目が示されております。ですので、こちらは検便を行う際に実施する内容ということで示せばいいということで、実際には共通基準とあわせてマニュアルをつくっていただきますので、重複している部分だということで、検査項目の部分を削除させていただきます。

それから、最後、基準を明確にするために、項目名を変更いたします。

給食施設については、以上のとおりになります。

では、引き続き資料6の別添、調理業の特定基準をご確認ください。ここからは、少し作りが変わってしまっていて、新旧の比較をしているのですけれども、完全な新旧対照表ではございません。というのは、並びが違ったり、同じような項目であったり、微妙に違っていたり、その項目そのものがあつたりなかったりということで、比較的新たな、整備後の案の項目に合わせて並びも変えておりますので、番号なんか右側は違っていたりするかもしれません。

【田崎食品危機管理担当課長】 5と6で範囲だけで……。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね、一度、集団給食施設で確認させていただいたほうがいいかと思います。

【小久保座長】 今回、大分内容が豊富なので時間が足りなく、また、調理業についても事務局からお話いただいたのですが、特にこれに関係あります関川委員、熊谷委員、あるいは平山委員、何かご意見ありましたら、よろしくお願ひいたします。一応、要約以外のものはあらかじめお送りしてありますので、何かご意見があったらよろしくお願ひします。

じゃあ、関川さん、どうぞ。

【関川委員】 特に。

【小久保座長】 よろしいですか。

【関川委員】 全体を聞かせていただきます。

【小久保座長】 熊谷委員は何かございますか。

【熊谷委員】 特にございませぬ。

【小久保座長】 よろしいですか。

平山さんは、今回初めてで。

【平山委員】 大量、給食の分類として調理加工の、どこだったか、分類がありましたよね、全体分類。資料がたくさんあり過ぎて。資料2のところの集団給食施設というのが分かれていますよね。これは、例えば同一施設内の中で調理するところという意味なんですか。最近、シーケースで、セントラルキッチンといって、ほかでつくって持っていくところもあるんですね。ファミリーレストランとかやっているんですけども。それは同一施設じゃなくて、ほかでつくって、ただラベル表示とか、そういうものはしないで、バルクで出したりとかはするんですけども、そういうのも一応、ここに入ってしまうんでしょうか。集団給食というところ。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。製造的な集団給食施設ということになります。ということでよろしいでしょうか。一応、この給食施設というのはターゲットで分けておまして、要綱上の認証区分のところにも定義があるのですが、特定数の、例えば病院の患者さんとか小学校の生徒さんとか、そちらをターゲットにした食品を提供しているときに、この給食施設に該当するというので、扱いをさせていただいております。なので、一部、配送などもは入ってくるということで、例えば表示を張ったりするような

ところでも、集団給食施設に該当する許可ですとか、届け出を出していれば対象ということになります。

【小久保座長】 セントラルキッチンみたいなのところも入っちゃうのですね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 入ります。

【平山委員】 入りますか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 考え方としては、営業許可をとっている集団給食とか、学校に卸しているような。そういうところですか、それから病院のように届け出として、患者さんのものを直営でやっているところ、両方入るような考え方になります。

【平山委員】 だから、いわゆるケータリングというのがありますね、最近。ケータリングなんかは調理業に入るとのことなんですか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。調理業ということで対象です。そういう意味では、現行の基準でも、提供時間のところに、配送時間なんかも踏まえた提供時間とか、温度管理とか、そういうことも管理していただくような内容になっております。

【平山委員】 ケータリングも入るんですね。調理と製造というのは、分けるのが非常に難しい面が実際はあるにはあるんです。

【小久保座長】 じゃあ、加藤先生。

【加藤副座長】 いいですか。ここ、難しい、ややこしいところだと思うんですけども、私が思うに、セントラルキッチン、これは惣菜製造業に入るという気もするんですけど、それで、セントラルキッチンでつくった食材をサテライト、例えば病院10カ所に運ぶと。病院の調理のところに入れると。そこで加熱する。それで病室に配る。あるいは学校給食も同じですよ。最近多いのは、セントラルキッチンでつくって、食缶といって、大きな保温ボックスに入れて、学校へ運んで、学校で配るとか。そうすると、学校側、病院側は、この集団給食施設に入ってきたらいいんじゃないですかね、サテライトがある場合。例えば、ケータリングで、例えば弁当みたいなものをそのまま配るんだったら、給食じゃないけれども、それを、加熱なんかを再加工する場合には、やっぱりサテライトになりますよね。病院側の簡易的なキッチンですか、そっちに入ると。そういう見方なんじゃないか。

【平山委員】 調理と製造というのは、言葉は2つあるんだけども、実際やっていることは、同じことをやっていることが結構多いんですよ。なので、難しいですよ、その辺が。



【加藤副座長】 セントラルキッチンでつくったのを、そのままサテライトで真っすぐ出しちゃう場合と、それをサテライトで小分けするなりして出す場合と、これは全然違ってきちゃうんですよね。

【関川委員】 私どもも、特にチェーン店ではセントラルキッチンでやっているところが多い。製造と言えば製造なのなんですけれども、調理をそこでやっているの、今の区分からすると、かなり厄介なことになります。ただ、集団給食の特定基準と製造の特定基準がそんなに違っているのかどうか、今回、共通基準で一体化する、それから特定基準もなるべくシンプルにして、違いのあるところは際立たせながらもかなり共通化していくということであると、それらを読み込めるような特定基準を作っていくのかと思います。

【加藤副座長】 今までの説明を聞いていますと、それでいいんじゃないか、そういう形になっているんじゃないかという気がします。共通基準でほとんど大体のものが、全部、制御できると。それで特に、例えば集団給食施設のサテライトの場合には、特別にお客さんに出す場合にどうかということが出てくるんじゃないでしょうかね。全部、よく読まないといけないんですけど、そんな気がします。

【平山委員】 飲食店営業と喫茶店営業の中に集団給食が、何で入っているのかと、最初に疑問に思ったのがあったんですけど。実際は、集団給食の大量調理マニュアルには冷却の条件とか、ノロウイルスのこととか書いてありますけれども、実際のことは、惣菜製造業なんかにはもう絶対の必須のことで、全く同じことなんです。だから、調理と製造というのを分けること自体が、少し難しい面があるのかと。2つ、飲食店営業は上と下に書いてありますけれど、弁当製造業という営業許可がないために、飲食店営業を無理やりとっているわけですけども、実際。だから、飲食店営業と惣菜製造業、2つないとなかなか総菜屋さんもやっていけないんですけど。弁当もやって、惣菜もやるということになるんで。だから、この上の調理業というのは、多分、この喫茶店というのは普通のその辺にある喫茶店をイメージされて、そこでほとんど何も調理しないで、ケーキとかコーヒーとかその辺を出すというところだと思うんです。そういうのと、調理・製造関係というのは、全然違う可能性があります。

【小久保座長】 何か、どうぞ。

【大山自主管理認証制度担当係長】 この認証につきましては、認証をとるに当たって、添付書類として審査事業者に出していただくのに許可証というのがありまして、それとの関係でつくっております。お渡ししました要綱のところインデックスがついているんで

すが、そこに別表2というところがありまして、対象施設が具体的に書いてあります。例えば、集団給食ですと学校、病院等の特定の人に継続して食事を提供する施設と。そこと、許可との絡みで、認証区分というのを作成しております。

ですので、許可ありきというところがあります。実際にはそうざい製造業の要素があり、給食施設、調理業の要素があるということであると思うのですが。必要に応じて2つの認証をとっていただくことにはなるのですが、それは許可証を確認して判断していただくようになります。

【小久保座長】　　そういう許可との関係があるらしいのです。行政の方は、何かご意見ありますか。平さんいかがですか。

【平委員】　　非常にその点は、もう前々から課題となっているというか、わかりづらいところですが、認証制度については実態に合った形で、区分というのをつくって来ています。いわゆる許可というのはハード基準なので、あくまでも認証制度というのはソフト面ということですから、ハード面を担保する上での許可というところで、許可業種を主体として考えて来ています。認証基準では、ハード面についてほとんど触れていないということは、そういった意味があります。

先ほどのセントラルキッチンとかについては、やはり集団給食との違いとか、その業態によって、惣菜製造業に当たるか、飲食店業に当たるかというのは、許可をとるに当たっても悩む部分であります。実際の業態で、調理と製造との概念の線引きで、実態を見ながら許可と区分で、どの認証基準を当てはめるのか、指定審査事業者のほうを考えて、やってきているというのが現状だと思います。

【小久保座長】　　加藤先生。

【加藤副座長】　　参考なんですけれども、A I Bという、米国パン協会ですね。ここがやっている、認証じゃないんです、これは点数制なんですけれども、それは、普通の共通のものと、別に、小規模食品製造施設と、別にしてあるんです。その定義が実に簡単でシンプルなんですけれども、小規模食品製造施設、主に手作業によって製造した製品を直接消費者に提供、販売する施設となっているんです。なるほど、いい考えだと思って。

【小久保座長】　　平山委員、いいですか。

【平山委員】　　いいです。

【小久保座長】　　よろしいですか。今日、この要約版が配られて、これを見ながら説明を聞いたんですけど、まだよくわかんないところがありますので、また後でよく読んで、

意見書に答えていただくということにしたいと思います。

【大山自主管理認証制度担当係長】 すみません。今度、調理業の資料6の別添から進めさせていただければと思います。よろしいでしょうか。

それでは、別添6をご確認ください。こちらの調理業の特定基準ということになります。今度は、すしと、同じ許可としては飲食店営業の許可なのですが、その中で取り扱いに応じて、これまではすし、大量調理施設、一般、そば、店売りとありました。ここで言う大量調理施設は、文字どおり、大量に食品をつくる施設になります。先ほどの集団給食施設は、一部、大量調理施設の、例えば学校とか病院とか、そういう要素もありますので、そのマニュアルを盛り込んであるのですけれども、そうでない、例えば小規模の保育園とかそういうものもありますので、やはりターゲットで集団給食は入れさせていただいたんですが、こちらは、まさに結婚式場とか、ホテルとか、宴会ですとか、大量調理施設に該当する規定を設けております。

このように分かれていたのと、もう一つ、惣菜のほうに、弁当・そうざいの配送とか、そちらに合わせて、弁当・そうざいの店売りというのがありました。こちら、飲食店営業の許可であるというのと、やはり配送を行わないというところで、対面販売だというところで、今まで製造業としてのすり合わせが多くて、結構、重い基準でありましたので、むしろ調理業のほうに、同じ許可のほうに入れて整理をしていこうということで、こちら、5本の基準を一本化するという考え方になりますので、つくりが新旧対照ということでは違います。削除する部分については、現行については下線を引いてあるんですけども、現行の網掛け部分は、いわゆる先ほど言ったように、細分化されている例示的な部分に網掛けを引いております。一方、一番左側の案の特定基準のほうですね。こちらに、網掛けがされていないものについては、資料2のA3の1枚目の別添でお話しました、区分共通基準になります。下線が引いてあるのが、先ほどの施設対応可能な基準です。何々する場合はということで条件づけをして入れていきますということで、網掛けがあるものはその部分、ない部分は全部に、この区分の中で適用されるものだとお考えいただいて、そのように見ていただければと思います。

要するに、こちらは先ほどと違いまして、至ってシンプルで、これまでの5本の基準を一本化するに当たって、極力、齟齬が生じないように場合分けの表現を使って、入れ込んであります。例えば、大量調理には反映されるけれど、ほかには反映されないようにとか、同じ居酒屋さんでも、おすし、おそばの取り扱いもあるのであれば、両方使っていただけ

ればいいし、おすしの取り扱いがなければなくてもいいというように、その施設の取り扱い内容に応じて、衛生管理に応じて、必要があれば必ず入れていただく必要はあるんですが、それがなければ入れていただかなくていい表現になっております。

じゃあ、改めまして1枚目、ごらんください。こちら、作業区分は先ほど言いましたように、共通事項に移します。そして、下、ネタケース、すだれとある網掛けの部分ですね、こちらは手引きなどに落とさせていただくような形になりまして、こちらは、共通基準の機械の管理ですとか、冷蔵設備の管理で読み込める内容ですので、こちらは削除します。特定基準からはなくなります。

2枚目をごらんください。そばの規定の中に、原材料の検収、原材料の保存があります。こちらも共通基準で読める内容になっております。より各論が示してあるということになりますので、こちらはやはり例示などに落とすことによりまして、こちらからは削除させていただきます。さらに、次のゆでめんの調理、こちらは、ゆでめんの水さらしについては、こちらの同じ基準の1の(1)のオに出てきますところで、加熱後の処理ですね、二次汚染防止の部分で対応できます。それから、次のイの部分は、作業区分でいうことができますので、こちらも、そちらで読み込むということで削除いたします。それから、そうざいの店売りにありました、調理体制の考え方、これは主に製造業としての考え方を取り入れた基準であることから、調理業としての統一性も図りまして、削除したいと考えます。ほかの部分で衛生を担保していきたいと考えております。

すみません、3枚目、お願いいたします。こちら、調理工程の管理、店売りそうざいと大量調理にある規定は一本化して、大量調理施設及び店売りをを行う弁当・そうざいの製造施設ではということで、内容は変えず、場合分けの、条件設定の表現を用いることによって、新たな基準として設定しております。なので、内容に問題はございません。以降、同じ考え方で、網掛けの部分はかなり細かく対応するために、加熱調理食品とか非加熱食品の例示を示していたんです。それは、この基準上からは削除させていただくことといたします。それから、加熱調理、加工食品の一環なんですが、卵焼きの加熱条件も、すし屋さんでやるのでということで入れさせていただいていたんですが、そこも細かい内容だということで、すし屋さんのほうでの例示などで示させていただいて、加熱調理加工に関する規定のほうに条件設定で入れさせていただくということで、以降、一応こちら、今までの内容が盛り込まれるように、新たな基準に設定しております。後ほどご確認いただければと思います。

4 ページ目をごらんください。4 ページ目も一部、油脂の管理があるんですが、なので、今後は油脂の管理があるところについては、すしでも大量調理施設でも、規定はかかわってくるということにはなるんですが、そういう意味では一部、強化になる部分も出てくるかと思うんですが、必要な規定ではありますので、こちらで、このような表現で統一的に整理をつけさせていただいております。4 ページ目、下の調理後食品の提供です。

こちらも、同様の考え方で、5 ページ目に続くんですが、こちらは店売りですので、調理業にほぼ該当するんですが、やはり注文を受けて、お客様に提供したりとか表示したりということもある場合もありますので、そこにある規定があらかじめ入っております。それに関しても、5 ページ目の上の段にあります、注文を受けて、その都度、調製する弁当についてはとか、賞味期限の設定がある食品はとか、表示を必要とする提供食品についてはということで、ほぼ、弁当・そうざいの店売りを意識したところの表現を盛り込む形で対応させていただいております。ただ、かなり製造業よりはシンプルな形で、現実的な、ある表現で入れさせていただいていまして、この制度、どんなに素晴らしい内容が盛り込まれていても、とっていただかなければ意味がないということで、そういう意味では、基本的な必要な衛生管理を盛り込みつつも、表現ですとか、項目もあまり重くせず、とりやすいような形にすることも1つのポイントだったと思いますので、精査させていただいた形で、手順化しております。それから、その後の食品添加物の関係は、やはり、主に製造業としての考え方を取り入れた基準であるため、調理業として統一して削除いたします。

6 ページ目、ご確認ください。こちら、すしと、弁当・そうざいの店売りのほうに製品検査というものがありません。これはもう、完全に必要ないというわけではないんですけども、なかなか、おすし屋さんで冷凍品を仕入れて、また検査に出してというのなかなか難しい作業でもありますし、調理業の統一性を図るために削除したいと思います。むしろ、これをやってはいけないということではなくて、認証基準上の問題ですので、調理工程の管理の基準を、認証基準では遵守していただくことで衛生を担保するというので、この辺については、調理業については任意でやっていただきたいということで考えております。

それから、次の検食の保存になります。検食の保存についても、なかなか、特に認証基準、1週間、2週間という規定をしておりますので、なかなか難しく、冷凍するための冷凍庫の確保なども必要になってきますので、なかなか小規模施設では難しいということで、通常の条例の48時間でもなかなか難しいと言われているのが現実であります。です

ので、もちろん、大きな施設であれば対応できるんですが、なかなか小さな施設では難しいということもありまして。それから、大量調理施設につきましては、大規模食中毒発生時の原因究明の趣旨というところもあって、重要な管理でございます。ですので、こちらにつきましては、大量調理施設のみにおける基準としまして、ほかの調理業は通常の管理運営基準で定める48時間を適用したいと考えております。ということで、大量調理施設ではという条件設定の表現を用いて記載しております。ほかの施設では、認証基準上はかからないということになります。

最後、7ページ目をご確認ください。こちら、検便に関する規定です。こちらも、おすしにもあり、大量調理施設にもあり、ほかにはないという規定になっております。こちらも、大規模食中毒の発生を未然防止する考えから、大量調理施設のみの基準とします。ほかの調理業は共通基準で、必要に応じてやる場合はという規定がございますので、そちらで対応可能ということで、ほかの大量調理以外は削除、読まないという形にさせていただきます。検便の検査項目は、同じく共通基準との重複部分ですので削除します。

調理業に関しましてのご説明は以上となります。

**【小久保座長】** 結局は、この資料2の別添の右の分類でいいかどうかということですね。

**【大山自主管理認証制度担当係長】** はい。

**【小久保座長】** わかりました。じゃあ、続いて菓子製造業から説明をお願いします。

**【大山自主管理認証制度担当係長】** すみません、言い忘れてしまいましたが、最後に資料10というのがついております。これが、今ある左の網掛け部分を全部、整理したものになります。最終的には、皆さんには、今はこちらの、どういう整備をしたかというプロセスをお話しさせていただいているんですが、最終的には、この資料10をもって、内容的に皆さんの、おのおのの業界などのお立場から問題ないかとか、御意見をいただくような形を考えておりますので、よろしく願いいたします。

では引き続き、菓子製造業のほうを進めさせていただきたいと思います。こちら、資料7としまして、製造業として別添1、別添2を合わせた形でまとめるほうは入れてございます。資料7の1、2は重なる部分が多いですので、まとめて説明させていただきます。製造業ということで、菓子とそうざいです。そうざい関係の菓子、菓子製造業関係の現行の特定基準、それから、そうざい製造関係の現行特定基準、案のほうは、左側は両方とも一緒になっております。同じものです。製造業ということで一本化しております。

では、別添1の1枚目をごらんください。こちらは、去年のその他製造業の基準に、結局のところ、一本化してしまうという考え方ですので、そういう意味では若干、菓子製造業、そうざい製造業については強化部分が出てきます。この1枚目の機械器具類の衛生管理も、一部、その1つになっております。こちらに関しましては、ごらんいただくとおり、特定基準として器具類、異物混入防止というのが、現行基準でも置かれておりました。器具類につきましては、今ある左側のほうですね。新たな案のほうの、器具類の材質等を考慮したということで、どうせ器具類は、網掛けが抜けていますけれども、あくまで例示的な要素ですので、場合分けの表現で適用したいと考えております。そして、この案の基準全体なんですけど、製造業に必要な基準として追加したいと考えております。ただし、もともと共通基準でも器具類の洗浄という基本的なところはありますので、その上乘せになるんですけど、製造業ということで、もっと大きな製造機器を意識して、製造業に必要な基準ということで、昨年度から取り入れられた基準になります。網掛けの分解洗浄、ライン洗浄、保守点検が必要な機械類とありますように、こういう機械がなければ、この一覧表はつくらなくてよいということで、その下の以下の管理が必要ないということで、そういう意味では、対象の機械類がない場合は適用外ということなので、そういう機械があるところは既に適用されている内容をマニュアルに盛り込んでいただいて、通常どおり、やっていることを徹底していただくということになりますし、ないところはやらなくていいということなので、そこに関しては特段大きな強化にはならないということで、ボリュームがあるように見えるのですけれども、入れさせていただきます。

それから、菓子製造業にあります、異物混入防止につきましては、ここからは外させていただきます。そういう意味では、左側の機械の、総合的な管理でできているということが1つと。それから同じ製造業の2の(4)に、異物混入の目出しした項目ができておりますので、こちら、製造業として統一の適用をするため、こちらで統一の適用をいたします。ですので、この項からは削除したいと考えております。

次のページをごらんください。こちら、アレルギーの表記です。去年つくったときも、こちらの、逆に洋菓子の関係を横引いているんですが、なかなか対応が難しい項目であるというのと、わかりにくいというところで、去年、整理された内容になります。ここでも、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、ない場合はいいということで、その表現を用いて、いろいろな施設で対応できるような形で表現して、置かせていただいております。原材料の確認ですね。こちら場合分けの表現を用いて、その施設に応じて

適用できるようにしております。

3 枚目をごらんください。製造工程の管理につきましては、これ、去年からできたもので、菓子の関係にはないんですけれども。製品説明書というのは、表現がかたいんですが、大体、製造業にはどこにでもあるもので、1つの製品をつくるためにはそれにどんな添加物を入れるかとか、レシピとか企画書とか、いろいろな表現が使われているかと思うんですが、大体、お持ちのものを使ってもらえればいいということと、製造量とか、もう既にわかるだろうというところもありまして、実際、やられていることを、やはりマニュアルに入れていただき、記録をつけていただければいいということで、若干の強化ではあるんですが、こちらにつきましては、製造業に必要な基準ということで追加させていただきます。ここは、一部強化というところになります。

以降は、やはり先ほどの調理業と同じように、条件設定、場合分けの表現の考え方を採用しまして、これまで洋生、和生、パン、その他、焼き菓子にありました基準を盛り込んでおります。

4 ページ目です。引き続き、同じ考えでつくっております。ですので、その行為がある場合、その取り扱いがある場合は適用してくださいというものになります。(4) 異物混入の防止、こちらは先ほどの1のほうから出た内容になります。こちらにつきましては、施設、設備、機械器具類、原材料及び従事者の異物、さまざまな異物を考えて取り入れられるようにしております。機械の金端とかそういうものがあるときには、共通基準の機械の管理にしたがって管理してくださいというものになります。

次のページをご確認ください。あとは同じ考え方ですね。例えば、製品の特性に応じたというのも、その取り扱うもので、冷凍品だったり冷蔵品だったり、それからペーパーの確認があったり、遮光性が必要だったり、そういうものを踏まえた保存、配送をしてくださいということで、こちらは基準を明確にするために、製造業として表記を統一してございます。

6 ページ目をご確認ください。製品検査の部分です。こちらにつきましては、基準を明確にするために、製造業として統一し、場合分けの表現を用いて適用できるようにしてございます。

7 枚目ですが、検食の規定が製造業にございました。なかなか、調理業については検食というのはわかりやすいんですが、製造業につきましては、検食というのはわかりにくいですし、どこをどのようにとっておけばいいというのがわかりにくいということもあります。



して、こちらは、いわゆるサンプル保存ということですので、製造業は賞味期限に応じて主にやっているかと思います。ただ、やっていないところもあるかと思うので、その必要性を考えて、必要に応じ、保存用検体を保存する場合は、保存法を定めることということで、場合分けの表現で設定しております。こちらが菓子の方になります。

引き続き、弁当・そうざいの配送なんですけど、これもほとんど同じ考え方ですので、大きく違うところだけご説明します。2枚目をごらんください。下から2枠目の調理工程表の作成、食材の交差による二次汚染を未然に防止するため、という表現がございます。こちらは、調理業の方では適用している表現なんですけど、製造業の方では、一律な表現の整合性を図るために、こちらでは削除しております。そのかわりに、製品説明書とか、そちらの方で徹底させていたり、その後、調理工程のおおのこの管理の方で徹底させていただくことで、カバーができるかと考えておりますので、こちらは削除させていただきます。

以降は、全く同じ考え方ですね。基本的には製造業、一本化されるということになります。こちら、製造業にかかわる基準については以上となります。

【小久保座長】 では、時間がないので、加工業も続けてやってください。

【大山自主管理認証制度担当係長】 では、加工業、資料8の別添です。どこら辺が強化になるとか、レベルが変わらないというのは、別添でないほうを後ほど見ていただきたいかと思うんですけども、資料8の別添をごらんください。こちらは、基本的には左側の案は製造業と同じ考え方なんですけど、実はもともと、食肉処理業と魚介加工業は、販売業の位置づけでありました。ですので、販売業の基準と同じく、結構軽いんです。ですが、やはり若干、もう少し製造業に、より近いところがあるということで、少し製造業から加工業で基準にしなくてもいいかなというところを削ったところが、加工業の基準となっております。

1枚目、ショーケースなどにかかわるところは共通基準で読めますので、削除します。それから、機械の管理は、やはり製造業と同様に、大きな裁断機とか、いろいろ使っていたり、潤滑油の問題なんかもございますので入れさせていただいて、必要に応じて管理していただく。それから、原材料の混入防止も同じく同様に規定する、ということにしております。

2枚目、ごらんください。こちらは、そのままこちらにありますように、食肉処理に合った内容、魚介加工業に合った内容、そのまま場合分けの表現を使って、一本化しており

ます。食肉処理施設であって、食肉の成型加工を行う場合は、その施設の中で加工、そして販売する場合は、という表現を用いて、そのまま持ってきております。検査の部分は、構造上、検査のほうに持ってきているんですが、調理工程の管理に関する規定は、こちらに横引いております。

3枚目をごらんください。こちら、異物混入防止、賞味期限の設定につきましても、必要な管理ということで追加させていただいております。それから、保管、陳列、販売に関しましては、製品の保存ということで、統一的にこちら、製造業に合わせて同じ表現で統一化させていただいております。配送につきましては、やはり製造業、加工業には必ずある、卸すという行為がありますので、必要な基準として追加させていただいております。表示もつけて配送していただくような形、出荷していただきますので、こちらに必要な基準として追加しております。

最後の製品検査につきましては、もともと、先ほどもあったところの検査の部分を、こちらに入れさせていただいております。煩雑になるので、こちらの横には持ってこなかったんですけども、その部分をともに入れてありますので、こちらはもともとあった基準ということで、特段、強化ではありません。

加工業の基準は以上となります。

【小久保座長】 よろしいですか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい、加工業は。

【小久保座長】 今、製造業と加工業を説明していただいたんですけども、製造業につきましては、特に総合衛生管理製造過程承認制度との接点があると思います。

新村委員、何かここら辺、ご意見ありますか。

【新村委員】 ございません。

【小久保座長】 よろしいですか。

ほかの委員の方で、ご意見ある方は。

では、引き続き販売業をやっていただきましょう。よろしく申し上げます。

【大山自主管理認証制度担当係長】 では、資料9になりますが、販売業は至ってシンプルな考え方にはなるんですけども。現行で乳類、食肉、魚介類、食料品と販売業、4本ございます。冷凍設備、冷蔵設備に関しましては、先ほどと同じく共通基準で読めるということになります。そして、この4本の基準、陳列ほかにつきましてはこのまま同じですので、このまま横引いて持ってきます。そして、その他としまして、おのおのに合った

基準、例えば乳類であれば、乳類を販売する施設では。それから2ページ目になりますが、生食用食肉では、取り扱いのある施設であっては。それから、3枚目になりますが、生食用鮮魚介類、それからばら売り、小分け、おのおののところをそのまま活用し、ただ1本の基準にしますので、それを行う場合はというふうに、その他の中で条件設定して、入れ込んであります。ですので、こちらは本質的に全く強化も、衛生水準のレベルの変更もございません。

販売業について、以上になります。

**【小久保座長】** 今、販売業について説明していただきました。島原委員、何かご意見ありますか。

**【島原委員】** スーパーマーケットの現状を見まして、非常にシンプルにまとまっています。我々としてはこの認証制度を少しでも広めていきたいと考えていますので、うまくまとめていただいたという印象を持っています。

以上です。

**【小久保座長】** どうもありがとうございました。

ほかの委員の方、ご発言ありますか。特に、今回のまとめの集大成、資料10ですね、これの説明がありますので、よろしくをお願いします。

**【大山自主管理認証制度担当係長】** それでは、最後に資料10をご確認ください。最終的に、統合するに当たって、今まであった基準を盛り込んでいくこと、それとあわせてわかりやすい表現にしていくことということで、先ほどの案の網掛け部分を整理させていただきました。そして、繰り返しますが、整理の経過を見ていただくために、今のボリュームのある内容を説明させていただきました。それをまとめたものが、この資料の10になります。皆様には資料10をごらんいただいて、ご意見を客観的にいただきたいと考えております。今、網掛けが入っていた部分は、要点をつかんでいただくために網掛けは残してあるままで、1枚にまとめております。全部で17枚になりまして、2区分、せり売業と販売業は全くいじっていませんので、それは入っていないんですけども、今回整備した基準が全部入っておりますので、5区分です。共通基準、プラス5区分あります。ですので、これを見ていただいて、さらに先ほどの別添ではない、各資料の本文のほう、強化になるのか、それから緩和だけれどどうなのか。レベルが変更ないけれど、わかりやすいだろうか。その辺の視点で見ていただきまして、後ほどお送りしますご意見表のほうでご意見をいただいて、よりよいものにしていただきたいと思っておりますので、こちらのほうへ

ご確認いただきたいと思います。よろしく願いいたします。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。今回、事務局のほうで今までのものを見直していただき、要約をつけていただいて、これでどういう点に考慮したかをお話し頂きましたが、それをまとめたものが最終的に資料10という形になったというわけですね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい。

【小久保座長】 わかりました。では、これについて、齋藤委員のほうで何かご質問ありますか。

【齋藤委員】 いや、特にございません。

【小久保座長】 よろしいですか。

【齋藤委員】 はい。

【小久保座長】 ほかの委員の方。特に行政の大塚さん、佐藤さん、何かありますか。よろしいですか。

【佐藤委員】 1個だけいいですか。

【小久保座長】 何か、はい、どうぞ。

【佐藤委員】 今回、食肉処理業と魚介類加工業を製造業に入れて、加工という区分にされるんですが、今現在の認証区分だと、同じ枠で書かれている書き方なんですけれども、確認なんです、今後、これを分けて書くということですか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 本日、お配りした資料2の別添で、右側のほうに区分があるんですけれども、加工として1本になります。なので、製造業の中では製造加工という区分で、食肉処理業、魚介類加工は、加工という特定基準（加工）というような、仮称なんですけれども、そういう形で1本の基準を使っていただくことになります。

【佐藤委員】 ありがとうございます。

【小久保座長】 加藤先生、何か。

【加藤副座長】 大変、すごくよくまとめていただいて、大変だったと思います。それで、今まで各業種、ずっと先に、各業種別に何年かにわたってやってきたのをまとめるというのは大変だったと思うんですけれども、この分類、このまま進めれば、すごくシンプルな形になるんじゃないかと考えています。

それから、解説、説明を聞いて考えていたんですけれども、ISO22002というのが出ているんです、去年の末。来年から、認証スタートするんですけれども、それは一般

的衛生管理の技術仕様なんです。具体的にどうすればいいかというのが出ていて、来年から認証になるんですけども、これは読まれましたか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 まだ。

【加藤副座長】 そうですか。それと、共通する点がすごくあるんです。ですから、もしよろしければ、ISO 22002を読まれて、そうすると、国際基準ですからすごく参考になるんじゃないかと。もう一つ、さっき出てきたAIBのガイドラインですね。大規模と小規模と別々にあるんですけども。これも同じように見ていただくと、立体的に、さらにいいプランになるんじゃないかと思います。

【小久保座長】 今回の、ISO 22002ですけども、これはすでにJIS協会から翻訳本が出ています。私は、持っていますが、あげるわけにいかないのです。JIS協会から購入して見ていただければ、一般的衛生管理の部分がよく出ています。加藤先生がおっしゃったように、技術指導書なんですけれども、文面がほとんど、シャル (shall) になっていて、何々しなきゃいけないという形になっています。要求事項 (requirement) という形をとっていますので、おそらく今、先生がおっしゃったように、認証が始まると思います。

今、ISOではそのほかにも、飲食店ですとか、いろいろな業種について、ISO 22002シリーズを作成していこうという作業が行われつつありますので、そういうところも見ておいていただければと思います。

今回、もっと皆さん方にいろいろなご意見をいただきましたんですけども、まとめるに当たって非常に膨大だったもので、なかなかご意見いただく時間がありませんでした。今、事務局からお話があったように、資料10というのに集大成されていますので、これを見ていただき、お送りした質問書を提出して頂くという段取りですね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい。本日以降、メールで送らせていただきます。

【小久保座長】 それに、忌憚のない質問を書いていただいて、それを事務局で整理をして、また1月の委員会で、今度は本格的に討議するという形になるわけですね。

ではそういうことで、進めさせていただきたいと思います。委員の方々は、発言する機会がなかったので、ストレスがたまっているかもしれないですけども、ご勘弁をいただきたいと思います。

それでは、次回ということで、ここで、司会を事務局にお返ししたいと思っています。よろしくをお願いします。

【田崎食品危機管理担当課長】 皆さん、すみません。年末の忙しいときにお集まりいただきまして、さらに貴重な意見もいただきまして、どうもありがとうございました。あと、本のほうは、ぜひ買わせていただきたいと思いますと思っております。

あと、日程のほうがございませぬので、担当のほうからご連絡させていただきたいと思っております。

【増田規格基準係】 そうしましたら、第2回の委員会の日程なんですけれども、来年、平成23年1月26日水曜日の午前中を予定しております。本日、ご提示しました認証基準につきましてのご意見は、事務局からお送りします意見表を見て、1月14日をめどにメールまたはファクスでご返信ください。

私からは以上です。

【田崎食品危機管理担当課長】 以上でございます。どうもありがとうございました。また、次回よろしくお願ひしたいと思ひます。

それでは、本日の委員会を終了します。どうもありがとうございました。

【小久保座長】 どうも失礼しました。よろしく。

午前 11時57分閉会