

平成 2 2 年度

第 2 回 認証基準設定専門委員会

日 時：平成 2 3 年 1 月 2 6 日（水）午前 1 0 時 0 0 分～ 1 1 時 5 8 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10時00分開会

【田崎食品危機管理担当課長】 それではお待たせしています。定刻になりましたので、ただいまから平成22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。

さて、今回は前回と同様、議事に入る前の間、食品危機管理担当の私、田崎のほうから司会を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

第1回の専門委員会ではさまざまな意見をいただきまして、その後、担当者あてにもメール等で貴重なご提案をいただいております。どうもありがとうございました。それによりまして、今回出させていただきます事務局案の認証基準につきましては、委員の皆様からたくさんのご意見を踏まえて修正加筆しております。かなり大変盛りだくさんの内容になっておりますので、限られた時間の中でご審議ということですが、その辺もちょっとご容赦願いたいと思います。

さて審議につきましては、第1回に引き続きまして、座長を小久保委員、それから副座長を加藤委員にお願いしまして、皆様とともに審議を継続させていただきたいと思います。なお、本日は新村委員が急用のためご欠席と連絡をちょうだいしております。それから事務局のほうにつきましては、食品監視課長、それから規格基準係長がちょっと所用のため欠席させていただきますことを、失礼させていただきますがご容赦願いたいと思います。

では小久保座長、以後の進行につきましてはよろしくお願いいたします。

【小久保座長】 おはようございます。

第1回目は主に事務局からこういう趣旨でこういうふうに修正したいんだけどもというところで、主に皆さん方のご意見を伺うというよりも、事務局案を示していただいたんですけども、今日は皆さん方から大分ご意見をいただいて、それをもとにまた直してありますので、そこら辺のところをまず事務局から説明していただいて、主にできるだけ皆さん方からもう一回そのご意見を伺うということで、今日大体決定をするという方向でいきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

早速ですけれども、時間がありませんので議事に入ります。まず事務局から説明をしていただきたいと思います。まず今回は前回の意見を踏まえ、皆さんからいただいた意見をもとに変更した全体の説明というか、そういうところをお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 それでは大きなクリップを外していただきまして、資

料の1をごらんになっていただけますでしょうか。

この専門委員会が終了いたしました後の大きな流れも含めて、初めにご説明させていただきたいと思います。まず制度に関する実施要綱等というところがございまして、これまでご議論していただいた内容につきましては、これからも、今日もそうなのですが、要綱の本文の別表の2のところに認証区分、それから別表3のところに認証基準というのがございまして。さきの委員会でご意見をちょうだいしたとおり、認証を取得したい事業の皆様がご自分で持っていらっしゃる営業許可などがどの認証区分に当たるのか、マッチするのかなということがなかなかわかりにくいというので、事務局のほうの説明もちょっと苦慮してしまっただけでございますけれども、簡単にわかるように、入り口で認証の獲得をあきらめないよう、若干の工夫も案文に入れさせていただいております。これはまた大山のほうから説明をさせていただきます。

あと認証基準は、これらのすべてが実は認証の根幹をなす部分ということでございますけれども、この基準を変更することによって実際の認証基準が変わることになりまして、基準等の大きな改正がなされることとなります。そのときに2段目のパラグラフのところですね。「制度の普及推進のための資材」とありますが、これまで営業者の方に、事業者の方につきましてはマニュアルの作成支援とかいう形で、こういった資料をつくってまいりました。一方、審査事業者の方も審査員の資料という形で、マニュアルあるいは審査員専用のテキストとか認証値基準のチェック表など、こういったものを用意してまいりましたけれども、今まで衛生管理マニュアル作成手引という形で事業者の方に買っていて、それを参考に認証のマニュアルをつくっていただいたという経過ですが、特に今回この基準を改正した後は、マニュアルの専門の、東京都の認証をとっていただくためのマニュアルの手引用の作成という形で特化してまいりたいと考えておりまして、必要な事項を記載したマニュアル作成の手引の改訂をしてまいりたいと考えております。

また一番最後の下のところですね、「都民への普及啓発」でございますけれども、食品関係のみならず認証された施設をより多くの都民に利用していただくために、とっただけではやはり周知されないということで、メリットというところも考えまして、ポスターあるいは名刺などのツール、そういったものをつくって認証をサポートしていきたいと考えております。これまでも行ってきた内容でございますけれども、よりホームページの強化などをしていってサポートを続けていきたいというところです。

認証区分、認証基準が今回の検討の中心になりますけれども、事務局としては来年度以

降に向けまして、行政と審査事業者が協働でできる体制づくりも検討していきたいと考えております。もちろん保健所も含めて体制づくりも検討してまいりたいと考えております。

【大山自主管理認証制度担当係長】 それでは引き続きまして、本日の検討事項につきまして、全体像をご説明させていただきます。資料2、資料3、資料4をちょっとお出しただければと思います。

資料2につきましては、左欄に各委員様、皆様からのご意見をまとめさせていただいております。右のほうの欄につきましては、委員会の結論といいますか、こちらの事務局のほうでご意見を踏まえて検討させていただきまして、修正案、こうしましたという考え方、それから事務局案としてこう残させていただきますという考え方をお示しさせていただいております。

資料3につきましては、第1回にご提示しました事務局案資料10をごらんいただいております。ご意見いただいているんですが、そちらを右側にお示ししております。そしてご意見などを踏まえて修正しました新たな案を左側のほうに対象として示させていただいております。

資料4が、最終的に今の左側のものをまとめさせていただいた事務局案として、ご提示させていただきますのでございます。

改めまして、資料2をごらんください。まず全体に共通するご意見といたしまして、所要所のところで各管理事項について責任者の定めが必要なのではないかというご意見がありました。ここで、先ほどご説明しました資料1をちょっとごらんいただきまして、一番最初の枠の実施要綱の本文のところの括弧書きにお示ししているんですけども、まずこの基本的な定めにつきましては、こちらの最初の説明でしておくべき内容だったんですけども、説明不足で大変申しわけありませんでしたが、本文のほうに管理事項の目的ですとか、責任者の定めですとか、記録の定めについて入れてくださいということが決めています。その資料1の次のページ、2ページ目をごらんいただきますと、本文のこの衛生管理のマニュアル化にかかわるところ、認証基準にかかわるところの抜粋部分なんですけど、網かけ下線部のところがその部分になっておりまして、衛生管理マニュアルをつくる際には、それぞれの衛生管理内容ごとに、例えばトイレの衛生ですとか、従事者の健康とか、そういう管理内容ごとに衛生管理の目的ですとか責任者を定めていく。明記してください。定めなければならないということとしております。

それから衛生管理マニュアルに基づく記録は、記録をしたときから1年以上保存してくださいとしております。これは、検査をした際の検査成績表とか伝票も記録にかかわるもの

として同じような取り扱い、製品情報の資料ですね。そういうものも同じ形で扱って下さいということとしております。ですので、責任者の定めと、この記録の期間についてはご指摘があったんですが、本文に定めているということでご了解いただきたいと思います。

それから3つ目の各施設の営業許可に対応する認証基準についてのご指摘が幾つかございまして、そちらにつきましては、さらに資料1の3枚目なんですけれども、ごらんください。こちらは各施設がお持ちいただいている許可もしくは届け出ですね。こういうものをお持ちだった場合、今回この認証区分のこの基準を使っていただきますということで、お示ししたのになっております。カラーの図をおつけしていると思うんですけれども。ちょっと若干許可と一対になっていない部分がありまして、それが飲食店の弁当を調理し卸・配送を行う施設。これは扱いとしては、かなり製造に近い部分がありまして、現行のものも弁当・総菜製造という位置づけで基準を扱ってきておりまして、こちらは今回の製造業の基準を使っていただくこととしたいと考えております。

それから一番左側の給食届にかかわるところなんですけど、これは例えば学校、病院とかの患者さんとか、それがなければ食事ができないなどのそういう特定の人に継続して給食を提供する施設に関しては、いわゆる給食施設という扱いなんですけれども、これには単純に言うとそれが委託か直営かということで、保健所の許可ですとか届け出の段階で、条例に基づく届け出か、食品衛生法に基づく許可かということが違ってしまいうんですね。ですが内容的には対象それから取り扱いが同じだということで、認証区分の中では特定基準の給食を使っていただくということで、しております。ですので、実際の扱いとイメージするところは若干もしかしたら違いが、大量調理施設の関係などで違う部分があるかもしれないんですけれども、今回ではこの許可であり、この取り扱いであれば、この基準を選んでいただくという考え方になります。ですので、大量調理施設に関しましても、飲食店のちょっと網かけ部分になっているんですが、その中でホテルなどで大量の食品を調理し提供する施設については、この調理を選んでいただいて、例えば総菜とかそういうところで大量に扱っていたとしても、特定基準の製造を選んでいただくとか、そういう対応になりますのでご了承いただければと思います。それを要綱上で示したものが、その後の4ページ、5ページの別表第2。要綱上はこういう形でお示しするということになります。

それから4番目のチェーン展開のご指摘があったんですが、こちらに関してましては、いわゆる本部認証という考え方なんですけど、今回の各施設、個別認証の部分と若干制度と異なってしまう制度であることから、本会議では検討と課題とせず、別途今後の課題とし

て考えていきたいと思っております。

続きまして共通基準、特定基準の全体の部分なんですけれども、こちらについては極力皆様のご指摘を反映させた形をとっております。そちらにつきましては修正案として記載させていただいております。若干まだ表現上のルールなどもございまして、全くそのまま反映させていないところもあるんですが、お考えを反映させた形で修正しておりますので、後ほどご確認いただけたらと思います。そして事務局案としておりますところは、管理運営上の表現を横引いているとか、もしくは逆に例示などで細かいところを示していったほうがいいのではないかということで、基準としては反映させていないんですが、事務局案としてこうさせていただきたいと思っておりますので、こちらもご確認いただければと思います。

そして今回の修正に当たりまして、その中で事務局としてぜひここでご確認させていただきたい管理事項数点につきまして、資料にては網かけで示させていただいております。こちらにつきまして、順次確認させていただき、ご意見をいただけたらと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

【小久保座長】 今、事務局のほうから、認証区分、それから認証基準について趣旨をお伺いしました。今日はおそらくこの資料というのは、今まで今日、きのうの夜中つくったもので、初めてごらんになった方も多いかと思います。認証区分のほうは事務局でこういうふうに案文をつくっていただきまして、今日は主にその認証基準のところ事務局で判断できないところを、皆さんに審議していただきたいと思っております。

まずその認証基準の網かけ部分について、それぞれ説明していただいた後で、各委員のご確認をいただいて決定していきたいと思っております。それでは最初に共通基準1の(4)、作業場の衛生について、よろしくお願いいたします。

ただその前に認証区分のほうで何か特にご意見あったら、お伺いしたいと思いますけれども、いかがですか。よろしいですか。

じゃあ、認証基準のほうを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】 それでは資料2の1枚目の網かけ部分、作業場の衛生管理、資料3ですとページの1枚目になります。修正案などをご確認いただきたいと思います。こちらにつきましては、まずは作業場を区分するという原則的な考えがありまして、それが難しい場合には現行では作業場の作業、切りかえるときに車の想定としては時間で切りかえるようなことを考えていたんですけれども、相互汚染がないようにという

表現をしているんですけども、実際には基準上から作業切りかえの具体的な内容がよくわからないですとか、作業区として使用していたところを洗浄した後、非汚染作業区として作業するイメージだとは思うんだけど、飲食店営業など狭いようなところでは、作業切りかえ時に相互汚染が起きないようにするという事は、現実的には難しいのではないかというご意見がありまして、外衣等の交換についても同じではないかというところがございました。こちらにつきましては、まず基本としては区域を区分するという事で、こちらは変わらないんですけども、もうちょっと今度区分ができない場合について、各施設で対応が可能なように表現を変えさせていただいております。

こちらにつきましては、その作業区域を明確に区分することが困難な場合は、汚染作業による作業場の汚染を防止するための対策を示すこと。要するにみずからの施設で決めていただきたいということで、例えばこちらが提案するような例示としましては、汚染作業を行った場所や器具を十分に洗浄して、それから非汚染作業に切りかえるですとか、器具類等を用途別に確実に区分して十分な洗浄を行うこととか、何らかの対策を意識を持って示していただければよいとしたいかなと考えております。

それから外衣等の交換によるところは、より表現を明確に。若干ちょっと不明確な表現になっていたかなというところも、ご指摘の中で見えてきた部分がございますので、こちらにつきましても、まず交換による交差汚染の防止方法を定めていただきたいというのが原則で、その外衣等による交換の方法をとることが困難な場合は、これにかわる交差汚染の防止方法を定めていただきたいということで、例示としましては例えば長靴の消毒槽を通るとか、動線を定めて動いていただくとか、そういうのを定めていただければいいかなということで、お示ししていきたいと考えているんですが、かなりちょっと表現上は変えさせていただきましたので、ご指摘などの意図が伝わるようになってるかなということで、ご意見を伺いたいと思います。

よろしく願いいたします。

【小久保座長】 今、資料2の第1ページの下の方の網かけ部分ですね。これの説明をお願いしたんですけども、これに対してご意見をいただきたいと思います。平山さんのほうで何か意見を出しているらしいので、特に何かありますか。

【平山委員】 基本的に作業区域が、あるときは清潔、あるときは汚染というふうに変わるというのは、基本的には非常に難しいんじゃないかなと思ったんで書いたんですけども、これでよろしいかなと思います。現実的にはなかなか難しい面があると思います。

【小久保座長】 この事務局の修正案でよろしいですか。

【平山委員】 はい。

【小久保座長】 加藤先生なんか。

【加藤副座長】 いいと思います、これで。

【小久保座長】 よろしいですか。

ほかにご意見ある方いますか。保健所の食品衛生監視員の方々どうでしょう。よろしいですか、これで。はい、平さん。

【平委員】 基準自体の示し方は、非常によくわかっていいんですけども、具体的にこの「困難な場合は」というところの例示が、現場で悩むことが出てくる可能性が高いので、さっき田崎課長からの説明がありましたようにマニュアル作成の手引とか、そういった中でフォローをしていただければなと思います。

【小久保座長】 よろしいですか。

【平委員】 実際、中小の飲食店が主要業態になってくるので、同じ調理場、作業台の中で、どうしても下処理から盛りつけまで、同じ人間がやっていくという場合も結構ありますから、その辺のところをぜひ実際に則し具体的により示していただくといいかなと思います。

【小久保座長】 それでは大体よろしいということなんで、事務局にもう一回表現方法だとかそういうのをもっと修正していただいて、よりわかりやすいようにして、一応考え方としては事務局案ということで合意されたということで、今後ちゃんと文章化していただきたいと思います。

それでは次の課題の説明をお願いいたします。ちょっとどこに出ているか、ちゃんと明確に言ってから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】 はい。それでは、資料2のほうは4ページ目の1の食品等の衛生的な取り扱いの調理体制になります。それとあわせて給食施設の調理体制ですね。それから次の5ページ目の調理工程の管理の網かけの部分、食品等の衛生的な取り扱い(1)の調理工程の管理になります。資料3のほうにつきましては、5ページ目の食品等の衛生的な取り扱いの調理体制のところ。給食部分の基準と、それから資料3の7ページ目の同じ調理工程の管理のところですね。両方に係るところがございます。ちょっとページがまたがっていて、ご確認がしにくい部分であろうかと思うのですが、ここに関しましては、食材等の交差の二次汚染を未然に防止するための調理工程表や作業動

線図の作成に係るところになります。こちらについてのご意見として、若干もともとの基準が違いますので、最終的な案も少し違ってくるのですけれども、まずはご説明させていただきたいと思います。

こちらにつきましては、まず給食につきまして、食材等の交差による二次汚染を未然に防止するための調理工程表や作業動線図の作成を定めることについてですが、食材等は原材料とか仕掛品及び食品等を指していると思われるんですけども、具体的に示したほうがいいのではないかと。これを明らかにすることによって二次汚染という表現が適切であるか、一次汚染というほうが適切であるかという判断が変わってくるということで、あいまいにするのであれば、相互汚染ということもあり得るということでご指摘をいただいております。

そこで給食施設のほうの資料3のページ5の部分ですが、こちらでは工程表と作業動線図の作成を求めています。こちらの案は大前提として、食材等の交差による二次汚染を防止するためとありますので、こちらでは食材を具体的に示すのが施設によっていろいろで困難でありますので、販売業のところで使っている表現ですが、「二次汚染及び相互汚染を防止するため」とさせていただきます。あわせて二次汚染、相互汚染防止のために、まず作業動線図をつくっていただいて、それを踏まえた調理工程表をつくっていただくことにさせていただきます。これを原則論としまして、追加事項としまして、その作業動線図を作成することが困難な場合は、二次汚染、相互汚染を防止するために、これにかわる二次汚染及び相互汚染の防止を踏まえた調理工程表を作成することということで、ウの部分追加になるんですが、原則論としては作業動線図、それができない場合はそれにかわる方法ということで、先ほどの作業区分のところと同じようなパターンですが、このように修正させていただきました。

それから資料3では7ページのほうなんですけれども、調理のほうはちょっと作りが違いまして、こちらにつきましてはやはり同じことを意図してはいるんですけれども、もともと調理のほうでは施設が狭いなどというところから、作業動線をつくれる施設ばかりではないだろうということで、もともとが作業動線を踏まえたという表現にしていたので、こちらについては変更がありません。一部作業動線は努力目標としていただきたいというご意見もあったのですけれども、こちらについては義務づけではなく、作業動線を意識して調理工程表を作成することを求めていますので、各施設で対応が可能かなということで、こちらはそのままにさせていただきます。作業動線、食材等の交差による二

次汚染防止というところだけ給食との整合性をとりまして、「二次汚染及び相互汚染を防止するため」とさせていただいております。

この2カ所についてなんですが、こちらの考え方についていかがかということでご意見を伺いたいと思います。

【小久保座長】 今お話あった、ちょっと言葉の整理をしておいたほうがいいかなと思うんですね。二次汚染、相互汚染、それからここにはないのですが、交差汚染という言葉があるんですけども、これをやっぱりちょっと統一したほうが私はいいんじゃないかという気がするんですけども。何かこれでご意見ございますか。

よく諸外国のを見ますとクロス・コンタミネーションという言葉を使っているのが多いと思うんですね。これは交差汚染ということで訳されていますけれども。加藤先生、そこら辺何かご意見。

【加藤副座長】 一般的に衛生管理とかHACCPの中では、交差汚染で一般的に使っていますね。

【小久保座長】 ほかの方、ご意見ありますか？

佐藤さん、ここら辺何か意見ある？ ふだん、どういうふうな言葉で使っているかということなんですけれども。

【佐藤委員】 いや、特に現場では言葉の使い分けはしていませんが。

【小久保座長】 よろしいですか。もし何にもなければ、私は交差汚染ということで統一しちゃったほうがいいんじゃないかなという気はしますよね。ただそのマニュアルか何かに定義づけはちゃんとしておいたほうがいいかもしれない。そういうことで。

平山さん、何か。

【平山委員】 交差汚染というと、いわゆるアレルギーのコンタミとか、ああいうのも入るんですね。

【小久保座長】 そうですね。

【平山委員】 だからその衛生なんでしょうけれども、細菌に二次汚染されるとかいうのプラスアルファの言葉にはなるとは思うんですね、交差。だから、それはそういうことなんですよという定義づけだけはっきりしておけばいいかなと思うんですけども。

【小久保座長】 そうすると平山さん。

【平山委員】 だから交差汚染でいいと思います。

【小久保座長】 交差汚染でよろしいですか。

【平山委員】 ええ。広い意味で。

【小久保座長】 そうですね、広い意味でね。

ちゃんとじゃあマニュアルか何かに定義づけをしていただくということで、対応していただいたほうがいいと思います。

【田崎食品危機管理担当課長】 事務局側の4ページの修正案のところで「二次汚染及び相互汚染を防止するため」という言葉をそのまま「交差汚染を防止するため」という形で言いかえればよろしいですね。

【小久保座長】 それで私はいいと思いますけれども、ほかの委員の方、よろしいですか。はい、じゃそういうふうにお願いします。

【田崎食品危機管理担当課長】 はい。

【小久保座長】 このところで意見をいただいている方が大分いらっしゃるんですけども。島原委員、何かこれでよろしいですか。今の事務局案で。

【島原委員】 ええ、結構です。

【小久保座長】 よろしいですか。

【島原委員】 はい、問題はない。

【小久保座長】 関川委員はいかがですか。

【関川委員】 結構です。

【小久保座長】 よろしいですか。鎗木委員。

【鎗木委員】 はい、これで。

【小久保座長】 よろしいですか。

【鎗木委員】 はい。

【小久保座長】 何か皆さん簡単によろしいとおっしゃっているんですけども、なるだけ取り入れやすいような形でしていただければ、よろしいと思いますけれども。

何か加藤先生、この辺で何かまた意見ありますか？ よろしいですか。

【加藤副座長】 これでいいと思います。時々混乱するのは交差の差は、何というんですかな、差別の差じゃなくて、この又の。

【小久保座長】 又というね。

【加藤副座長】 あれと混乱するんですけども。どっち使うかと前も問題になったんですけども、今、使っている差別の差、これを使っています。

【小久保座長】 これはISOの文書の翻訳でも議論があって、今、加藤先生もおっし

やったように又という字は使わないで、ここに書いてある差という、差ですね。これを使うということになっていますので、一応そういう形で対応していただければと思います。

何か皆さん、事務局案がよくできていたと思うので、これでよろしいということなので、もう一回よく表現その他を精査していただいて、一応事務局案の考え方、これでよろしいということで承認を得ましたので、このまま事務局案でいきたいと思います。

では、次の課題について、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】 それでは次も給食と調理の基準のほうでまたがっている部分ですが、あわせてご説明させていただきます。資料2のほうでは4ページ目の中ほどの網かけなんですけど、1の食品等の衛生的な取り扱いの(4)の検食の保存になりまして、資料3のほうではページ5の同じ項目になります。それから調理のほうの基準では、資料2の5ページ目の1の食品等の衛生的な取り扱いの(3)の検食の保存ですね。資料3のほうではページ8になります。こちらにつきましては、同じ調理という考え方ではあるんですけども、若干特定数ですとか、その対象が違うということで、表現を改めて総合的に整理をさせていただきましたので、内容がかなり変わってきてしまうというところで、ご確認をいただきたいと思います。こちらにつきましては、最低必要な管理としながらもより実行しやすい、わかりやすい表現として記載しました。また国の通知にあります大量調理の衛生施設の衛生管理マニュアルとの関係の指摘が多かったのですが、今回はその意見も踏まえて改めて検討して全体として整理いたしました。

給食施設の基準のほうにつきましては、既に大量調理マニュアルを取り入れているところが多いんですけども、実際には対象施設は大量調理施設だけではなくて、小規模の保育園などもこの認証基準の対象としております。そこで給食施設のほうでは、特に主にハイリスクグループでなおかつ規模の多い学校、病院、社会福祉施設、これは大量調理マニュアルのほうを反映させまして、2週間以上の保存と。これまでと同等の基準としているんですけど、それ以外の施設に関しましては、今度は調理のほうの大量に食品を提供する施設との整合性をとりまして、それ以外は1週間というような分け方にさせていただいております。そういうことで基準のほうも大分ちょっと作りが変わったのですけれども。それとさらに都がつくっている管理運営基準の表現との整合性もとりまして、改めて表現、作りを変えさせていただいています。ですので、5ページの給食の基準のほうは、検食はメニューごとに1食分を1週間以上冷凍保存すること。そして給食を提供する学校、病院及び社会福祉施設は、検食を2週間以上保存することとさせていただいております。

それから調理のほうになるんですけれども、調理のほうにつきましては8ページ目になるんですけれども、こちらやはり検食はメニューごとに1食分を1週間以上保存すること。提供する品目の種類が多く、1週間以上の保存が困難な場合は、メニューごとに1食分を48時間以上保存することとさせていただいています。これは従来どおり1食分ですが、メニューが多かったり調理数が多かったりした場合については、ものを定めてというところで、ある程度絞り込んできた表現を使っていたんですが、管理運営基準のほうですと、逆にこのような施設に関しましては、2日間はすべてとっておいていただきたいというところがありまして、それが今までもそうなんです、理解しにくい表現になってきたのかなということで、これはもう食品を絞るというよりは、日にちを管理運営基準に従って最低限とっていただきたいとさせていただこうかなということで、整理をさせていただいております。ですので、48時間というのは認証基準上は突然出てきたような表現なんですけれども、実際には管理運営基準のほうで大前提として、特にこの旅館とかホテル等については定めがあったということで、やらなければいけない規定だったということで、それを認識していただくためにも、1週間できなければ2日とっておいていただくと表現させていただくことといたしました。

こちらについて代用の表現などを、全体を通して整理させていただきましたので、的確に意図が通ずるものであるか、実行できるものであるかどうかということで、ご意見をいただければと思います。よろしく願いいたします。

【小久保座長】 この管理運営基準、これ、そうですね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい。

【小久保座長】 これのちょっと説明というか、この部分もよろしく願います。

【大山自主管理認証制度担当係長】 すみません。こちらにつきましては、資料の中に管理運営基準に基づきということで、出てきているんですけれども、こちらについてはもともとが国のガイドライン、国の通知に基づき全国自治体が条例とか要綱に落として、施設基準とあわせて衛生管理を各施設で行っていただくために定めているものになります。

東京都につきましては、食品衛生法施行条例の食品製造業等取締条例というものの中で定めさせていただいております。これをベースに、これをより徹底するために認証基準という制度をつくらせていただいたことになりますので、ほぼ内容が重なっているとお考えいただきたいと思います。認証基準になくても、一応こちらは条例として守っていただかなければならないことが書いてあるとお考えいただければと思います。

そこで給食のことについても、こちらどこだったかな。調理業のところですよ。すみません。裏面の右のほうの3、特定事項となっております調理営業の中に、6番目の(3)検食用食品及び原材料は、食事提供後48時間以上冷蔵保存すること。ただし、48時間目が休日に当たる場合は、72時間以上することということで、これは6番目の「弁当屋、仕出し屋、給食施設及び団体宿泊旅館にあつては」ということで定められている特定事項になりますので、こちらは認証基準にかかわらず守っていただかなければならない内容ということになっております。

認証基準は衛生管理の関係で衛生管理を徹底していただきたいという意図から、その他の通知なども見据えながら基準をつくっている部分もございますので、このホテル、旅館ですとか結婚式場等の大量調理施設、大量に食品を提供する施設にあつては認証基準では原則1週間とつといてくださいねという考え方にしているんですが、それができない施設は最低こちらの48時間を守っていただきたいとさせていただきたいという意図で、今回基準をつくっております。

【小久保座長】 よろしいですか。最初のころに既にご承知のようにこの自主衛生管理認証基準というのは、施設基準と管理運営基準がもとになっていまして、それを確実に守っていただく。認証するんですから、多少それより厳しくするというような感じをつくっていただくという趣旨です。

これについて、この検食についてご意見をいただいている熊谷委員、いかがでしょう、これで。

【熊谷委員】 一応いろいろな検食を保存する設備を持っているお店によって規模が違ふと思うので、なるべく許可をとりやすくしたほうがいいのかと思って、一応ご意見させていただいたんですけれども。結果としてはこの修正案でよろしいのかなと思います。

【小久保座長】 こんな感じでよろしいですか。

【熊谷委員】 はい。

【小久保座長】 大塚委員、いかがですか。

【大塚委員】 よろしいかと。

【小久保座長】 よろしいですか。佐藤委員。

【佐藤委員】 そうすると、これまでは病院、社会福祉施設、学校以外で750食以上提供するところは今まで2週間以上の検食が必要だったのが、1週間に緩和されるというふう考えることなんでしょうか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい、そうですね。それ以外のいわゆる管理社員食堂などで750食以上とか、そういうところは1週間に緩和されるということになります。

【佐藤委員】 そういうところはこのマニュアルを守っていらっしゃるから、そんなにハードルが高くないのかなというような気もするんですけども。緩和することによって取得施設が広がるから、今回緩和されるということですか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。なかなか1つには線引きが難しいのと、その大量に食品を提供するという視点では、調理のほうの大量に食品を提供するホテルとかは1週間でありますので、そういう意味ではそこの整合性を図ったということで、給食施設のほうは、そういう意味ではいわゆるハイリスクグループと言われるところで、なおかつ規模の多いと考えて、今も対応しているような学校、病院、福祉施設に絞ったという形の考え方になっております。

【佐藤委員】 わかりました。

【小久保座長】 よろしいですか。

【佐藤委員】 はい。であれば。

【小久保座長】 何かご意見、どうぞ。

【平委員】 すみません、補足的になるかもしれないんですけども、1点気になったのが、こちらだとが、管理運営基準のところに出てくる弁当屋さんがやらなくていいという形になります。手引きなどで認証基準にはなくても弁当屋さん、仕出し屋さんはやらなきゃいけないということはどこかでフォローしていただければなと思います。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。はい、ご指摘のとおりその辺はきちっと対策をとっていかうと思います。

【小久保座長】 この検食の期間は、たしかO157かな。何かのマニュアルをつくったときにやっぱり時間が結構、論議があつて。一応ここに事務局案として示されてはいますけれども、こんな感じかなとは思っていますが、何か、田崎さんこの辺、食中毒をずっとやられていたので何かあります？ こんなんで大丈夫かしら。

【田崎食品危機管理担当課長】 私ごときが言う話じゃないですが。

【小久保座長】 すみません、事務局に振っちゃって。

【田崎食品危機管理担当課長】 2週間と決めたのが、疫学調査をやった結果、患者さんの発生が必ずしも正規分布しなくて右側が少し長くなるような、要するに2週間近くな

って発症する方もいらっしやったので、潜伏時間を考慮してこの検食の時間を長く延ばそうという、たしか国の議論があったと思うんです。それを踏まえてかなり長く大量調理のほうでも、それからこの認証のほうでも、それを受けて設定してきておりましたが、大体主な発症の時間というのが、暴露量にもよるんでしょうけれども、5日ぐらいがおそらく中央値ぐらいになると考えておまして、そういった意味では1週間ぐらいの幅があればほとんどキャッチできるのかなということ。緩和という部分も配慮した部分のところに出ていると思いますが、ほかにつきましては従来どおりこの条例を守っていただいて、48時間をきちっとベースとして持ってもらおうと。ただ、今お話もあったとおり、ハイリスクについては、原因究明という意味では長い期間もキャッチしていかなくちゃいけないので、2週間というのをそのまま残してある施設もあるという形です。委員の方のご意見を踏まえて、そのような形に事務局としては提案させていただいております。

【小久保座長】 これに対してご意見、齋藤委員、何かございますか？

【齋藤委員】 特に。

【小久保座長】 特によろしいですか。

【齋藤委員】 はい。

【小久保座長】 この日本は結構原因がわかるというのは、やっぱり検食制度というのがかなり貢献しているだろうと思うんですよね。加藤先生、何か。

【加藤副座長】 この期間ですね。複雑になっていますけれども、わりと妥当だと思います、とても。

【小久保座長】 そうすると、ここの検食の期間だとか、これは事務局案でよろしいですか。何か。

【平山委員】 これはちょっと補足なんだけれども、(4)のイのところ、2週間以上冷凍保存するんですよね、これは。ただ保存するとなっていますけれども。本来は冷凍保存という言葉が要るんですよね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい。

【平山委員】 ただ保存すると書いてあるから。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい、ご指摘のとおり。

【平山委員】 単なる言葉だけ。

【小久保座長】 この辺、事務局で。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい、修正させていただきます。

【小久保座長】 やっぱり冷凍というふうに。

【平山委員】 冷凍、書いておいたほうがいいです。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい、そのほうが的確になるかと思います。

【平山委員】 これは衛生管理面の基準ということで、これは国が決めてある言葉ですよ。これでコメントするのも何かと思うんですけども、調理営業のところの48時間冷蔵保存する。72時間とありますでしょう。これ、6の(3)だとかあるんですけども。これは私たちのほうの業務の中にも関係するので検討したことあるんですけども、結局、賞味期限が24時間しかないものを48時間以上保存するとかね。例えばそういうようなのはあまり意味……、もう腐るのがわかっていて保存すると意味がないので、私たち、賞味期限の間は保存するとかいうふうに書きかえて、マニュアルをつくったことがあるんですけども、これはどなたがつくったかわからないんだけど、ちょっとおかしいのかなというのは以前からちょっと思っていたんだけど。賞味期限であるべきなんです、ほんとうはね。これはここで議論することじゃないと思うので。ただ……。

【小久保座長】 これはあれでしょう。この衛生管理運営基準というのは、国が示したガイドをもとに東京都がつくったと。

【平山委員】 そうですね。

【小久保座長】 ということですよね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい。

【平山委員】 国もなっています、こういうふうに。なんだけれども、ほんとうはちょっとおかしいというか、現実的には意味がない表現の仕方と思われるんですよ。

【小久保座長】 だから一応賞味期限内で食べるんだけど、発症はそれよりおくれるということで、これ以上取っついてくれということだろうと思いますよ。

【平山委員】 そういうことなんですよ、きっと。これね、きっと。

【大山自主管理認証制度担当係長】 万が一付着していたときに、それから拾えるのではないかという発想ですね。

【田崎食品危機管理担当課長】 あくまで原因究明。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい、原因究明のためのということで。そういう意味では当然賞味期限は切れてしまうのですけれども。国のガイドラインもはO157を踏まえて、たしか1週間、2週間の設定になっていたと思うのですが、全部の施設に冷凍庫の関係などから、1週間、2週間のものを求められないということで、それまでも48

時間、72時間という設定であった部分については、変更しなかったというのが現実的ですが。

【平山委員】 そうですね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 また次の検討の機会があれば、総合的に検討していければと思っております。

【平山委員】 通常お弁当で今、コンビニの弁当でも十五、六時間かな。例えば短い仕出しだったら5時間とか。弁当とそうざい衛生規範なんかもっと厳しいこと書いてありますけれども。いろいろな事情があつて書かれたと思うんだけど、今後はメインの方針のときには要るかなという気がしていました。以上でございます。

【小久保座長】 おそらくこの国のガイドは、コーデックスの食品衛生の一般的原則をもとにつくられて、トピックコメントで皆さんに示されて、最終的に決定したという経緯があるんですね。それをもとに各都道府県で、また各都道府県の事情を勘案してこういうものをつくった。これが東京都ということなので、一応こういうことになっていますので。

何か、これに対してご意見もしあつたら。時間はまだ結構十分ありますので、よろしいですか。今日は大分意見を出していただいた新村さんがちょっと休みなので、そこら辺のカバーができたらと思います。

もう一つ、今残っているんですけども、ここに事務局で一覧表をずっとつくっていたで主に網かけ部分を検討するという。これは事務局でも迷いがありますので、検討していただくということなんですけれども、それ以外のところでもこの最後の記録についてお話を伺った後にありましたら、ご指摘いただければと思います。

今日これ急に配られましたので、まだ読み切れないところがあるかと思いますが、ちょっと時間がありますので、そのような形で、もし網かけ以外のところでも意見があつたらまとめておいていただければと思います。

それではもう一つ、記録について残っていますので。検食の部分は今、事務局案を示されて、皆さん方、それでよろしいということなので、また表現をわかりやすいようにして、最終的には事務局案で決定ということにしていきたいと思います。それでよろしいですね。

では、次の課題、記録について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】 それでは記録につきましては、資料2では7ページ目、8の記録についてということで、記録につきましては、各資料3のほうについてはいろいろなところにありますのでちょっと抜き書きを、その後、資料2の別添ということ

で8ページ以降にざっと抜き書きさせていただきまして、どこを削ったということを網かけで示させていただいております。

7ページですが、既に認証を取得している施設でも、記録が困難だと考えている施設が多いようですということで、確認記録を減らして不適時の対応の記録のみとしてはどうかというご意見が幾つかございました。修正案としては、ご指摘を踏まえましてほぼ修正させていただいているんですが、別添の網かけ部分の記録を削除するというのとさせていただいております。

8ページ以降をごらんください。記録のある部分についてずっと記載させていただいているんですけども、特に9ページ以降に網かけ部分がございます、例えば食品等の衛生的な取り扱いの給食のときの加熱結果ですね。中心温度を確認しなさいとか、そういう規定の中で「確認結果及び不適時の対応について記録方法を定めること」となっていたところについては、すべての確認結果についての確認はしていただくということになっているんですが、それを記録することについての定めは削除しまして、不適であったときの対応についてだけ記録していただくこととさせていただいております。調理後の食品の提供についても同じです。

それから9ページ目の下の調理工程の管理の油脂の取り扱いの確認結果。

それから10ページ目になりますが、製造業の機械器具類の衛生管理の稼働状況の確認ですとか、それから器具類の確認ですとか、そちらの内容について確認はやはりしていただくんですけども、確認結果については削り、やはり不適時とさせていただいております。

それから食品等の衛生的な取り扱いの製造工程ですね。いろいろな例えば発酵工程とか調合工程とかそういうところの確認を求めて、確認方法を定めてくださいとありまして、その中で確認結果も不適時の対応も記録することになっていたんですが、確認結果は削除させていただくと。それから異物混入のところについても、異物のそれぞれの確認結果は削除で、発見した場合の対応についてだけとさせていただいております。

それから11ページ目ですね。製品の保存の確認結果、それから製品の配送の温度確認の結果。

12ページも同等になるんですが、今までと同じようなところですが、削らせていただいております。

それから13ページの販売業につきましても、検査の際の確認結果ですとか、それから

包装品での表示などの確認の結果について。特にカキのほうですね。表示内容とか仕入れ日、仕入れ先などは記録方法というのが別途ありますので、確認結果の記録は削除しようということで、最低限の記録にさせていただきます。

そこで気になるところだと思うんですが、温度確認などは押さえておいたほうがいいのではないかというご意見はあろうかと思うのですが、それにつきましては共通基準の資料3をごらんいただきますと、共通基準の2ページ目の冷蔵及び冷凍設備の衛生管理というところがございます、「冷蔵庫、冷凍庫、冷蔵及び冷凍ショーケースの温度確認方法を定めること」ということで、「温度確認は、始業時を含め1日に1回以上行うこと」、「温度確認の結果について不適時の対応方法」それから「アの温度確認の結果及び不適時の対応について記録方法を定めること」としています。ここについては削除しておりませんで、以降、製品の温度の確認にかかわるところは、例えばその後の同じ資料3の2ページ目の中ほどの食品等の保存のイにありますように、冷蔵、冷凍設備の温度確認は2の(2)、先ほどの冷蔵、冷凍設備のところですね。そこで定めた方法で行うことということで、そういう意味ではここで記録をとることになっております。ですので、温度確認についてはここですべての記録をとることになっておりますので、ここはもう漏れがないということになっております。

それで、どこを削ったかといいますと、どういう視点から削ったかといいますと、基本的な日々の検証にかかわるところは削っておりません。最終的には作業の中で落ちついて記録がとれない。ばたばたとしながら作業中にやるというのは結果として現実的には、認証基準は最低ラインの基準ですので、もちろんやっていただくことは全く問題がありませんので、やっていただけたところはやっていただけていのように、審査事業者などからアドバイスをしていただくことになるのですが、やはり作業中の慌ただしい中での記録というのは、おざなりになりがちというところもありますので、確認はしていただき、不適時だけは押さえていただきたい。そういうことで食品の調理後の提供ですとか、調理工程、作業工程、そういう中での確認の記録というものを中心に削除させていただきます。その分確認はしっかりしていただいて、不適時の対応だけはしっかり記録をつけていただきたいという視点で作成させていただきます、一部基準を削らせていただいております。

こちらについて、かなりそういう意味では緩和になるんですけれども、今まであった記録を削らせていただいておりますので、適切かどうかということでご意見をいただければと思います。

【小久保座長】 今、記録についてお話しいただいたんですけれども、特に冷蔵だとかそういう温度の記録というのは共通基準で担保するというので、そのまま残すと。特定基準のほうは共通基準のほうで書かれているので削る。それから加熱調理についても、これは共通基準では、そういう部分ありますか？ そこら辺、確認をちょっとして。加熱についても非常に大事なんで。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。加熱調理につきましては特定基準になりまして、例えば資料3のそのままで見ていただきますと、調理の部分につきましては、例えば給食施設の資料の5ページを見ていただきますと、資料の5ページの1の食品等の衛生的な取り扱いの(2)の加熱調理食品の加熱温度管理というところで、右側を見ていただきますと、これまではウとして、流れとしましてはアとして、そういう加熱温度とか時間はメニューごとに確認する旨を示すこと。適否の記録でも可能ということで基本的な基準がございまして、不適時の対応を定めていただき、ウでそのアの確認に関して確認結果とイの不適時の対応について記録方法を定めてください。つまり記録してくださいということで示しております。改正案の左側のほうでは、アは変わらないんですが、イも基本的には表現を整理しただけで変わらないんですけれども、ウの部分でその確認はしていただく、確認結果についての不適時の対応も定めていただくんですが、この確認結果というものに関して、そのメニューごとに確認したものの確認結果についての記録方法は削除させていただき、不適時の対応についてだけ記録をしていただくこととさせていただいております。

【小久保座長】 ということなのですか、よろしいですか、それで。加藤先生、何か意見。

【加藤副座長】 ここ、要するにHACCPではCCPになるんですけれども、このときの不適時の対応についての記録になると、温度をはからなくなっちゃうんじゃないかという気がするんですけれども。はかっていてもぼうっとして記録しないんだからということで、ここの部分だけ、例えば1日1回以上とか2回以上とか、朝昼晩だったら3回とか、最低限やっぱり確認結果を、この部分だけ記録をするようにしたほうがいいのではと思うんですけれども。

【小久保座長】 そこら辺どう。私もここら辺のところは給食施設ということで、食中毒というのは大体加熱不足で結構出ますので、CCPになる例が多いので、その確認結果の記録と削っちゃうとどうかなと思うんですけれども。ほかの委員の先生方、特に保健所

の平さんとか佐藤さんとか、何かありますか？

【平委員】 温度確認とCCPになる部分については私も同意見です。

ただ基本的に現場のほうでは、記録はなるべく負担を少なくしてほしいという意見が非常に多いです。今回できるところはなるべく削ってほしいという事業者の声とか、既に認証をとっている施設とか、いろいろなところからの声が非常に多いので要望しました。

加熱のところについては、先生方がおっしゃるように、そこはちょっと譲れない部分ですし、冷蔵庫の温度確認と一緒にいいのかなと思います。

あと逆にちょっとここは削ってもいいのかなと思うところが、水の濁りの確認をすることですけれども、水道直結の場合は、その確認結果はいいのかなというところがあります。あとは事務局案で私はおおむね賛成でございます。

【小久保座長】 今の水のところ、何か事務局のほうでありますか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。やはりご意見として予想された部分ではありますが、こちらは削るに当たって、やはりまず記録をしないと、確認してくださいという基準があっても、確認しなくなるんじゃないかというような、やっぱり記録をすることによって確認するということもありますので、その辺が削るというところでご意見が出てくるのではないかなというところではありました。ですので、今の平委員のお話もありまして、水の部分のご意見があったんですが、水の部分については逆に余りにも簡易な確認なので記録をしないと確認をしなくなるんじゃないか。確認をしなくなるということは不適時も判明できなくなるんじゃないかということで、逆にそこは朝の始業時のあまりばたばたしてないときの確認だということもありますので。

【田崎食品危機管理担当課長】 ページ数を言ってあげたほうがいい。

【大山自主管理認証制度担当係長】 すみません、ページ数をご説明させていただきます。資料2のほうでは8ページ目の4になります。使用水の衛生の濁り等と残量塩素、滅菌装置の確認になりまして、資料3のほうにつきましては、2ページ目の下のほうに4、使用水の衛生ということで、2ページ目、3ページにまたがる部分ですけれども、こちらにつきましては水道直結ではというご指摘ではあるんですが、なかなかこの基準の中で水道直結、営業施設の方がなかなか水道直結か、細かいところを判断していない、わからない。ビルそのものが水の管理をしていたりすると、なかなか難しい部分がありますので、基準そのものをあまり複雑にしたいくないという意図と、日ごろの検証という意味も含めて、この辺は削除せずに残させていただきました部分になります。

それが1点と、同じ視点からしますと、今のその調理工程の管理の部分もやはり逆に記録をすることで日々の確認をするということにつながりますので、それぞれのメニューごとの確認をするということにつながりますので、確かに確認の記録をなくすとなかなか不適時の確認すら困難になってくるというご指摘が理解できますので、この辺、調理工程については冷蔵温度の管理と同じように残すべきだというご指摘であれば、そこは戻させていただくか、もしくは先ほどのように何回か以上はとかいう形で表現させていただければと思います。

あわせて製造業に関しましては、その調理工程にかわる部分というのが製造工程の管理に当たる部分で、資料2のほうのページでは調理工程の管理では、9ページ目の給食のところと調理のところの、(1)の調理工程の管理というところになるんですけども、製造業に当たっては、10ページ目、2の(3)の製造工程の管理の部分になろうかと思えます。それから加工につきましても同じく12ページの中ほどですが、2の(1)で製造工程の管理というところがございます。考え方についてはここも同等なのかなという部分ではあるのですが。ちょっと調理条件だけではないので、少し視点は違うかと思うんですが、あわせてこちらについても削ってしまっていていいかというご意見がいただければ幸いです。

【小久保座長】 調理と製造、いわゆる温度ですね。加熱するということ。私はさっき加藤先生もおっしゃったように、これを削っちゃうとやっぱり温度を測定するというところは非常に安全管理上、大事なところで、削っちゃうとって多少疑問が私もあるんですけども。

ほかの楠木委員だとか大塚委員、島原委員、そこら辺いかがですかね。齋藤委員を含めて。平山さん、何か。

【平山委員】 どんなチェック表があるのかによると思うんですけども。これは多分はかられないことはないんです、当然ね。温度計刺してはかられることは絶対あると思うんで、あと多分現場の方は何度Cとか一々書いていくのが大変だと、そういうイメージだと思うんですけども。例えばよくあんなチェック、ただ1バッチ目ちゃんとやります、チェックというか、こういうぐらいの記録はとれるんじゃないかなと思うので、ちょっと記録のやり方で煩わしくないような感じ。ちょっと例を挙げてあげていただいて、何らかの証拠を残しておくという形は、私はいいかなと思うんですけども。一々清書してきれいに書くとか、そんなのは要らないと思うんですけども。

【小久保座長】 ええ、そりゃそうですね。

【平山委員】 今日3バッチやったら、1バッチ目オーケー、2バッチ目オーケー、3バッチ目、チェックだけぐらいの手間だったら現場の方もやっていただけるのかなと思うんですけども。ちょっとそれは現場はよくわからないんで、余計なことかもしれないんですけども、必要かなというふうに。

【小久保座長】 いや、平委員なんかは回って、おそらく大変だということ。

【平委員】 **実測値**をはかる意味が1日1回というのは、それは検証の意味も出てくると思うんですね、温度確認というのは。CCPのモニタリングは当然頻度が多ければいいんでしょうけれども、それがなかなか難しいので、記録へやったということの**確認**はチェックして行って、1日に1回とか**主なメニュー**とかを、実測値ではかって検証していくというのが、一番いいのかなと思っています。

調理業は加熱工程というのが非常にわかりやすいんですけども、先ほど説明があった製造になってくると、いろいろな工程が出てきて、どこをCCPにして、そこは絶対モニタリングをしていかなきゃいけないところだということところは**難しいので**、基準上、加熱工程については示して、それ以外については各自主管理の中で任せるといったような表現が、一番妥当なのかなと思っています。

【小久保座長】 同じ食品衛生で佐藤さん、何か意見ありますか？

【佐藤委員】 やはり製造工程の中での大事な部分に関しては、記録は必要だと思います。あと使用水に関しては先ほど平委員は水道直結の部分に関しては、必要ないのではないのかという意見でしたので、それは確かに。そういう場合分けで、こちらの濁りの確認は必要ないのではないかなと思いました。以上です。

【小久保座長】 あと。

【加藤副座長】 その水道直結なんですけれども、うち、我が家はとても古いんですけども、やっぱり何日か旅出て帰ると濁り水がどんと出るんですよ。そうするとうちみたいなところはやっぱりあると思うんですよ。だからビルの場合もあるし、普通の家の場合もあるし、普通の個店というか、ビルの中じゃなくて独立した建物の工場とか飲食店。これ例えばお盆のときとか、何日か休むとやっぱり出てくる場所あると思うんですよ。だからこの確認、この濁り水の確認は1日1回以上と、これ残すか。残すかというのは。

【平委員】 確認はするんですけども、私が言ったのは記録ですね。

【加藤副座長】 記録。そう、そう。

【平委員】 濁り水が出たときは記録をとるということだったんですけども。

【加藤副座長】 でもね、記録しないとやらなくなっちゃうと思います。

【小久保座長】 問題は記録ということで、ちゃんと書いておかないとやらないんじゃないかということなんです。やらないということは、やっぱり認証するに当たってはちょっとぐあい悪いかなという気がするんですけども。この辺、関川さん、熊谷さん、何かご意見ありますか。先ほどの温度管理も含めてですね。

【関川委員】 私どもからすると、認証の基準なので普通の基準とは違うと思うんですけども、なるべく簡素に、チェックするところはチェックするのでしょうかけれども、記録等についてなるべく簡素にさせていただきたいというのが、基本的なスタンスです。

温度管理について先ほど同じように出ましたけれども、ポイントのところはチェックをしなくなることがないようにすることが必要なのかなと思いますし、その辺の簡易なやり方をマニュアルの中で工夫ができないのかなという感じはいたします。

【小久保座長】 この辺、事務局、何か意見ありますか？

【田崎食品危機管理担当課長】 現場のちょっと声を聞いて、全部の調査をしたわけではないんですけども、この部分、CCPなどで今、先生方がおっしゃった内容で、やっぱり重要なポイントだと思います。現場の声を聞くと、一連の流れでおそらくチェックするというか記録することは、例えば問題なかったらレ点でチェックするとか、温度を記録するとか、非常に大きな問題にはならないのかなとは思われたんですが。これは一連の流れがあって、加熱、例えば調理食品について85度で1分以上加熱する方法、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法というところで、これが例えばこれのチェックについて温度を全部はかっていくのか、それともきちんとしたデータの背景があって例えば何分加熱して、それで焦げ目がきちつとつくまでとか、条件を設定して、それで温度を一々はからなくても大丈夫だと。その確認ができたところで初めて記録する、チェックをするという。すべてはこの温度を全部はからなくちゃいけないのかとか、そういった流れが非常にこう煩雑になるというところを、指摘されているところの事業者がございまして、その辺のやり方がどこまで軽減できるかというところは、1つのポイントになってくるのかと思います。そこら辺がちょっと1つ、もしご議論できればいいかなというところが1点と、あとはその記録の方法について単純に温度をはかるのか、あるいはチェックで済むのかというところも、もしもあれば教えていただきたいと思うんですけども。

【小久保座長】 今の……、何か、はい、どうぞ。

【大山自主管理認証制度担当係長】 すみません。今のにプラスしてなんですけれども、せっかくの機会なので今のも含めて委員の皆様にご確認させていただきたいのは、今お話があったように、運用上は例えば直接中心温度をはかるということではなくて、例えば一度このコロッケを、この大きさのコロッケだったら、この温度で揚げれば中心温度まで熱が通るという検証をしておけば、もうそれが適切かということの確認だけをしていただければ、もうレ点で適否をチェックしていただいて、その記録でオーケーだとしているんですね。だから最低限の確認ができればということで、現時点では運用しているんですけれども。そのやり方を説明する中でも、やはり大手のホテルさんなんかですとかでも、やはり結構記録は困難だというご指摘がご意見の中で聞いておりますので、そういう意味では実際その作業をする中で、今回もいろいろな業界の代表の方がお見えになっていまして、例えばもう小さい、狭い調理場の施設ですとか、もしくはホテルですとか、それぞれのお立場で、それが結構現実的には実効性的な面で可能なのかというのを、ぜひお聞かせいただければありがたいなと思うんですが。

【小久保座長】 今、事務局でお話しいただいたことで何かご意見ありますか。これは実際の温度というのは、いろいろな例示というのはマニュアルに書くんでしょう？

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい。

【小久保座長】 だから、それをちゃんとやって。実際に温度をはかる、はからないというよりも、さっき平山さんがおっしゃったように、ちゃんと加熱をしたんだというチェックというぐらひは、私も必要だろうとは思うのですけれども。この辺でご意見をいただきたいのですけれども。大塚さんとか島原さん、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では、基本的には現場では温度管理はしていません。要は例えば先ほどコロッケの話題が出ましたけれども、160度で1分とかという内規を決めていまして、油揚げの温度をもう調整するだけなんです。180度になったらブザーが鳴って、そこにコロッケを入れて1分間したら出すということで、一々それを商品ですね。揚がってしまったらその場で鉛筆持って、その作業場でこんなことやることは一切ありませんので、終わってから休憩時間のときに午前中のときはチェックしましょうかという話だと思うんですよ。要するに現場としては何時までに何個揚げなくちゃいけないというのは追い詰められていまして、マニュアルはもう全部スーパーマーケットなんかできていますので、それを手袋外して鉛筆でこんなことやって、また手袋してまた揚げていくなんてことは、スーパーのバックヤードの総菜売り場、おすしも含めてですけれ

ども、全く不可能に近いですね。もう戦争状態になりますので。ですから、そういったことをもしやれと言うのであれば、逆にスーパーマーケットはこの認証に参加できないというようになっていくと思います。

【小久保座長】 ありがとうございます。ほか、ご意見ありますか。よろしいですか。加藤先生、何かありますか？

【加藤副座長】 ただ、ここの記録をなくしちゃうということは、その認証、これ普通のやつじゃなくて認証ですからね。ですからそのCCPの記録しない、そのシステムというのは成り立つのか。あるいはまともなのかというぐらいには、なっちゃうんじゃないかと思いますね。

それから今のコロッケの例でも、忙しいのはよくわかるんですけども、一番最初に油と普通の、いつものとおり揚げたと。そのときに1回、温度をはかると。これぐらいやらないとやっぱり認証システムにならないんじゃないですかね。最初のときの確認さえすればあとはそのままずっといっちゃいますからね。最初が何か間違えて、例えばよくある、時々あるんですけども、解凍がいいかげんで、うまくできなくて、投入温度が低すぎたと。それで加熱できていなかったということも、やっぱりあるんですね。逆の場合はいいんですよ。温度が上がり過ぎちゃって、解凍し過ぎちゃった場合はね。だから最初の1回でもやっぱり記録、レ点でもいいですよ。例えば75度以上確認とだけやっておいて、それで温度をはかって、大丈夫ならレ点で確認。あるいは何らかの別の形にするということぐらいは、残したほうがいいと思いますね。

【小久保座長】 島原さんね、スーパーなんかの場合には、一応決められたマニュアルあるとおっしゃったですよ。それをちゃんと実行したかどうかというのは、記録に残らない。

【島原委員】 指さし確認ですね。例えばばーっと張ってあって、コロッケだったら何度で何分と書いてあるんです。

【小久保座長】 書いてあるんですね。

【島原委員】 これを確認して設定温度を調整して、例えば180度オーケー、時間オーケーで、ばーっと揚げて出すと。その場で、もうそれで売り場に出て行くというイメージの。高級スーパーは別ですけども、ほんとうに中小のスーパーなんかではそういう形で、もうマニュアルを指さし、確認、確認、確認、それでオーケーみたいな感じでいっちゃいますから、そこで一々鉛筆でこんなチェックなんていうのは、現場の中では考えられ

ないです。

【小久保座長】 そうすると。

【島原委員】 記録としては残っていかないということになってしまうんですね。

【小久保座長】 なるほどね。だけれども、ちゃんとした確認でやっている。

【島原委員】 まあ、その程度ですね、やっても。ただ、たまに抜き打ちでチェーン店なんかであれば、本部のほうは人間が来て、きちっとやっているかというのは、確認はしますけれども、店の人間の店長が毎日朝来てそれをやっているというのは完全になくて、あくまでもその現場の責任者の人間に任せているという状態ですので。その理想と現実の違いということだけは認識していただければ。

【小久保座長】 そうですね。ただ全くちょっと調理ごとを指差確認でもやったという証拠が残ってないってちょっと不安がありますよね。

【島原委員】 そうですね。だからそれをどうしてもやっていけるとなると、その工程、1工程増えるわけで、それなりにやっぱりそれをスーパーマーケットのマニュアルとして入れていかなくちゃいけないということになりますと、ちょっと抵抗があるスーパーが多いんじゃないかなというのは今、感じますけれどもね。ただ認証をとる、とらない別ですよ。とらないスーパーであれば、別にそのとおりにやっていくわけですので。この認証制度がよりとりやすい方向に持っていくのか、より厳格に持っていくのかという方向で、これは決まっていく問題だと思いますので、あとはそのスーパーマーケットが現場でそんな厳しい認証だったらうちはとらないよとなっていくのか、もう自分たちのマニュアルでやっていくよという形になっていくのか、それはもうスーパー独自の判断になっていくと思いますので。

【小久保座長】 なるほどね。そこら辺のところ、平さんなんかも記録はちょっとできないよということでおっしゃっていたけれども、何かありますか。

【平委員】 非常におっしゃることはよくわかりますね。ただ例えば有症苦情とか食中毒まがいのことがあったときは、行政としてもそこはどういう管理をしているんですかと調査するときに、口でやっているといっても、実際ほんとうにやっているのかわからない。少なくとも何らかの本部の方でもいいんですけれども、そういった検証はぜひやっていただきたいなと思います。

【島原委員】 努力目標ですね。

【平委員】 そうですね。

【島原委員】 確実に100%と言われますと、現場を回っていらっしゃるからよくわかるんだと思いますけれども、多分やってないスーパーは95%以上だと思いますね。

【平委員】 実際はそうですね。

【島原委員】 ええ、マニュアルがもうでき上がっちゃっていますので。そのとおりにさえやればというのが、現場の意向なので。逆に保健所の方が来ていただいて記録を確実に残せと。こういう記録用紙にしるとか、そこまで徹底していただければ、もしかしたらやっていくところはあると思いますけれども。大手できえきちっとマニュアルができ上がっている以上、そのマニュアルだけで動いていくというのは、スーパーマーケットの現状です。現状と、言っていることはわかるんです。ただどうしてもそれを、強制力を持ってやるということであれば、それなりに法制化していただいたほうが逆にありがたいなと思いますけれどもね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 すみません。

【小久保座長】 どうぞ。

【大山自主管理認証制度担当係長】 と今のご意見をお聞きしていて、今、島原委員のおっしゃるのが、ほんとうに現実的なんだろうと思います。お話の中で、例えばそれが終わってからの確認だったら可能というのが最初のほうでお話になったのと、加藤委員のお話の中でも逆に最初のほうにやっておくのが必要というお話もありまして、そういう意味では、どこかのポイントで確認するということがあったら可能というような状況はありますか。

【島原委員】 それは可能ですね。ですからその現場でチェックではないということであれば、その場でだれが指さしでも結構ですよ。温度と時間を確認して、その場ではもう作業入っちゃいますけれども、じゃ当然作業だって1日中忙しいわけではないので、そのコロッケ揚げる時間帯から離れたときに、休憩室にいて、じゃあそれをチェックしましょうということであれば可能だと思います。あくまでも現場でやれということについては、ノーだということです。

【大山自主管理認証制度担当係長】 わかりました。あと例えばご意見があったので、ホテルとか外食産業の関係でも、その辺現実的かどうかお聞きできれば、と思うんですけれども。そういう意味ではその頻度との兼ね合いというところがちょっと。やはり確認は必要だなということが、今のご意見を聞いていてわかったのですけれども。事務局としては改めて頻度との関係で整理をさせていただけたらなと思います。

【平山委員】 いいですか、1つ。

【小久保座長】 はい、どうぞ。

【平山委員】 私もバックヤードは何回か入ったりして、私たちも認証事業でスーパーのバックヤードの認証事業をやっていますので、大体现実はわかるんですけども。ただ今のお話を聞いていると測定する、例えば180度の油の温度の測定のセットがよくありますよね。だけれども、それを見ただけで進むような感じがしたんですけども。普通の今、温度計どこでもありますよね。それを刺すぐらい、油の温度をはかるとかね。例えば朝スタート時にはかるとというのが、普通だと思うんですけども、それもできないという。それならできるんですか。

【島原委員】 いや、それはもう機械についてあれば、それはもう設定をして温度がぴーんと出てきますから。

【平山委員】 だからそれが正しいかどうかを見ると。

【島原委員】 そうです。機械が壊れていれば別ですけども、その時点で180度に設定して時間たてばもう180度になるんですよ。

【平山委員】 そういう考え方なんですか。

【島原委員】 ブザーが鳴ればその温度になっているという考えで、そこに冷凍コロッケを入れるというニュアンスなんです。

【平山委員】 要するに今、小さいこんな温度計ありますよね。

【島原委員】 温度計をそこに刺せと。

【平山委員】 金属のやつでどこでも使える。それをちょっとつけることも手間だと。

【島原委員】 そうですね、ですからもうその機械にセットされている。

【平山委員】 いや、だからそれは機械が正しいかどうかというのは、それは別の問題ですよ。ほんとうの温度が何度かというのは、機械の設定とは関係がないです。どこか狂うかも、だって古くなって狂いますからね。もちろんサーモカップルなんていうのはどんどん劣化していくので、ほんとうの温度というのは正しい温度を示しているかどうかわからない。だから時々ちゃんと標準温度計で、この温度計が正しいかどうかをチェックする。HACCPのところ出てきますけれども、やるわけです。だからその温度もはかるのもしんどいというレベルだったら、ちょっと私は論外だと思います。

【島原委員】 まあね。

【平山委員】 1日朝、例えば始めてね、作業の始めのときにこの温度が180度の油

になっているのかどうかというの、はかるのもちょっと面倒くさいとなると、それはちょっと論外かなと思います。

【小久保座長】 ただ結局話を聞いていますと、ちゃんとしたマニュアルがあるわけですよ。

【島原委員】 はい。

【小久保座長】 例えば何度で何分やりなさいとか。そのとおりにやっているという、やっぱり何らかの証拠というか記録というのは私は必要だろうと思います。一々温度をはかるということはしなくても結構ですけれども。それをやっぱりやって、ちゃんとその決められたマニュアル、これは申請のときにマニュアルを出すわけですよ。そのとおりにやっているんだということを証拠づける記録をつける。それはやっぱり認証につながるのかなと思いますね。実際にやっているわけですから。後でいいですから、実際やっているよということでチェックするとかね。その程度はできる。それは認証につながるかなという気はします。

全くそれで記録もつけなくて、暇がないからつけないということは、やっぱり認証とちょっと別の話で、これはちゃんとした衛生管理をやってないんじゃないかということにつながってきちゃうので。温度をはかる、はからないは、実際にはかる、はからないは別ですけれども、マニュアルどおりにやっているよという記録は、私は必要じゃないかと。これは後でもいいですから、と思いますね。

記録というのは、ほんとうはその都度リアルタイムにつけるというのが原則ですけれども、その暇がなかったら作業が終わったときに、ちゃんとマニュアルどおりにやったということでチェックをするとかね。その程度は、私は必要なんじゃないかという気はします。

加藤先生。

【加藤副座長】 この点2つあると思うんですよ。1つは認証をとる、あるいは認証を与えるという点については、やっぱり最低限の記録というのがないとね。このCCPについては、やっぱり重要だと思います。もう1個は、食品安全の進歩ということが必要だと思いますね。あるいは進歩しよう、させよう、したいということでしょう。ですから今のマニュアル、それはきちんとできて、どこでもできていますけれども、プラスそれに確認というのがなかったら、認証は与えられないという1つの確固としたものが必要だと思いますね。認証をとる、とらない、あるいは与えるということで。やっぱりそこでどうしてもできないとなれば認証をとれないというのは、それはしようがないじゃないですかね。

【小久保座長】 何か、島原さん、何かありますか？ そこら辺。

【島原委員】 いえ別に。

【小久保座長】 よろしいですか。

【島原委員】 現場は、ですか。先ほども申しているとおりに、それをしないというわけではなくて、しないで作業に入ることが多いという話です。認証において先ほど加藤副座長が言われたように、それはそれできちっと入れるということであれば、それはそれに対して私は別に何も申しませんので。

【小久保座長】 だから本来ならば中小であろうが、やっぱり温度管理って非常に大事なので、温度計ではかる。はかっていただきたいというのが趣旨ですよ。それで認証となれば認証を受けた機関は、少なくともその程度の機材をそろえてやるのが本来じゃないかと思うんですけども。

さっきからお聞きすると、ちゃんとしたマニュアルが、作業マニュアルがあるとおっしゃっていたから、だからそれを守っているかどうかという記録というのは、少なくとも私は必要じゃないかと思います。

【島原委員】 そういった意味で、だから現場でのチェックはないですけども、その終わった後のリーダーが、一応作業チェック表としてそういうのをつけるというのはありますけども。食品を加工する現場でのチェックというのは、やっぱり目視に近い状態。例えば先ほど先生が言った温度計もしかして刺しているスーパーあるかもしれません。でもそれをその場で記録をせずに何度になったよと確認をして、その場でもう作業に入ってしまうと。

【小久保座長】 そうですね。

【島原委員】 後でまた2時間か3時間後に、一応あのときにだれが温度計を見たんだということでチェックをするという作業工程になっていくという話だと思うので。

【小久保座長】 それはあるわけですね。

【加藤副座長】 はかったときに指さし呼称でもね。

【島原委員】 指さしですね。

【加藤副座長】 みんなに言って温度何度って一言言えばそれですぐ済む。

【島原委員】 そんなような形が現場で起きています。

【加藤副座長】 それで、それを後で、けさはどうだった。言っていた。大声でやっていたというのがあって確認する。それもやっぱり記録として成り立ちますものね。

【小久保座長】 そうですね。

【加藤副座長】 厳密に言えばその場でというのは、あれはコーデックスにはそうなっていましたっけ。

【小久保座長】 そうですね。これちょっと欠席裁判になって申しわけないんですけども、新村さんのほうで製造のほうで何か意見出ていますか？ その製造加工の温度というの
は。

【大山自主管理認証制度担当係長】 その辺についてはご意見出ていません。

【小久保座長】 そうですか。これやっぱりCCPの部分なので、なることが多いのでね。全く記録がないということに対して、それを記録がないということを、ちゃんとここに記録ということを一応書いて、それを守って認証するというのが普通の形かなと、私も加藤先生と同じ意見なんだけれども、何かこれについてご意見ないですか。よろしいですか。

じゃこら辺のところを一応今ちょっと何らかの形で記録を残したほうが良いということと、もう一つこういうことを言われると非常に認証をとりづらいという意見の2つに分かれちゃったんですけれども。ほかの先生方、何かご意見あったらこら辺言っていただきたいんですけれども。

鎗木さん、何かありますか？ 皆さん結構、温度管理のところかかわっているんじゃないかと、私は思うんですけれども。あと齋藤さんも含めてですね。

【鎗木委員】 やっぱり具体的な温度とか記録となると、後でやるというのはちょっと難しいかなということ。

【小久保座長】 いや本来ならば、この部分はCCPとして非常に私は大事だと思っているんですね。だから本来は温度計を使ってちゃんと何度だよというのを記録につけると
いうのが、本来だろうと思うんだけども。ただそれは今、島原さんの話を聞いても非常に難しいと、現場として。機械そのものを信じてやらざるを得ないということなんですね。だから、ただ実際にちゃんとしたマニュアルがあって、指差確認でもちゃんとやっているんだということならば、一々温度を厳密にはかって記録をするということは、非常に現場として難しいので、まずちゃんとマニュアルどおりやったよという、せいぜい記録ぐらいは必要だろうというように思うんですけれども、そこら辺いかがですかね。

はい、どうぞ。

【関川委員】 結局、今おっしゃられるように、この認証制度の普及ということと衛生

管理をきちっとやるということ、その辺のバランスだと思うのですね。現実問題としては簡易なほうがいいのですが、条例の管理基準があり、その上にさらにこの認証制度というのを設けて、HACCPまではいかないまでも、それを目指すようなところは認証しているという仕組みになっている。そういうねらいと、現場での対応とのかかわりだと思います。私どもとしては、重要なところはチェックはしますけれども、なるべく現場での細かい確認とか、ましてや記録とか、そういったものがもしこれに求められると、現実問題としてはこれに乗ってこないということになると思います。したがって、先ほど私が申し上げたように、温度管理というのは料理の基本でもありまして、そこは今、座長もおっしゃるようなそのポイントをいつやるかというのは、スタートのときとか途中あるいは終わりとかありますよね。何かそのポイントを決めて、何らかのチェックをやる。それを、温度の何度というのではなくて、記録をチェックするとか、簡単なものはマニュアル等で示していくことも必要かなという感じもいたします。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。何かご意見ありますか？

【田崎食品危機管理担当課長】 ここまで熱心なご議論になるとは、ちょっと事務局でも想定していなかったんですけれども。CCPはきちんとクリアするということは、基本的には東京都の認証を、これももう世の中に出ている制度ですので、きちっとできてなければやっぱり認証にはなり得ないと思いますので、ここは確保していただく必要が実際にはあると思います。東京都の認証はこの程度かという話になってしまってもいけないですし、それをとっていただいて食中毒の未然防止とか苦情対応処理ができるいい施設を、ボトムアップというか、底から底辺から上げていくというのが、この目的ですので、かといって先ほどご意見があったとおり、認証の普及啓発も普及していただくのも非常に大切な話ですので、どの点で折り合うかという部分も非常に大事だと思っています。先ほど加藤委員のほうからもマニュアルがあるのであれば、どこでポイントを押さえるのかという貴重な意見もいただきましたし、現状も平山委員からもお話を伺いましたので、ちょっとこの点が時間の関係もちょっとあるのですが、事務局としては、もしご提案で受け入れていただけるのであれば、ちょっと持ち帰らせていただいて、具体的な内容について一たんまたこの委員会が終わって、メール等のやりとりになってしまいますけれども、ご提案させていただいて、それを改めて後日検討させていただくという方法でよろしいかどうか。小久保先生にお伺いしたいんですけれども、いかがでございましょうか。

【小久保座長】 やはり認証制度だから、多少はちゃんと守るべきところは守る。それ

もしかし食中毒の原因として加熱不足というのは結構多いので、やっぱり非常に大事なところで、皆さんそれなりにやっではいるでしょうけれども、それを一々記録につけるということは、現場としては非常に煩雑だということなのですけれども。どういう形がという問題が残っていますけれども。それは加藤先生がさっきおっしゃった、そのポイントということだろうと思いますけれども。おそらく何らかの形でやっぱり記録に残すということは、私は皆さん異議がないのかなという気はしているんです。これ非常に大事なところなんで。それをどういうふうに現場がやりやすいような形で、この基準に乗っけるかということだろうと私は思っています。そこら辺のところ、何か異議が。はい、平山さん。

【平山委員】　　ちょっと生意気な言い方かもしれないですけれども、何かその記録つけるとかいうのが、だれかほかの人のためにやっているようなイメージを受けるんですよ。あくまでもこれは自分を守るためにやっている。何か起きたときに、対抗できるための記録を持っているということのためにやっているんで、何かほかの人のためにやっているような、そんなイメージをすごい受けるんですよ。あくまでも我が身を守るために記録をつけているんだという認識がやっぱり必要かなと思うんですよ、と思います。よくそれしゃべるんですけれども。だからそれはやっぱり何らかの形で、自分たちの身を守るためので、認証というのはその手段であるということだと思しますので。ぜひともちょっと現場は煩雑かと思えますけれども、朝一番というのは油の温度をはかるとかですね。何か言われたらうちはちゃんとやっているんだよと堂々と言うということが、私は必要かなと思いますんですけれども。これはちょっと生意気な言い方ですけれども、そう思います。

【小久保座長】　　これは先ほど一番最初に事務局のほうから話ありました、この認証制度のもっと消費者も含めてみんながプロパガンダしていくということ。これにつながっていくだろうと思うんですよ。やっぱり認証とったところはちゃんとしているよという認識があれば、企業サイドもやっていくということなんで、今後そういうことで宣伝ということに力も入れていただきたいなとは思っています。

あれをとればちゃんとしている、裏づけがある。それが消費者に返ってくるわけですから。そんなことでちゃんとした認証基準。やっぱり東京都、結構、全国的に影響がありますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。

加藤先生、そこのさっきのポイントとか、そういうことでちょっと追加があれば。

【加藤副座長】　　ポイントは一番最初が一番いいと思ひます。最初のロットですね。

それからもう一つは、全体的なことなんですけれども、これ認証をとるということは、

現場のプライドにつながるはずなんですね。煩雑になるというほうじゃなくて、多分これがプライドにつながればもっとよくなると思うんですね。自信につながる。そういった意味でこの今の重要なCCPのところを考えていただければと思います。

【小久保座長】 加藤先生は農林水産省の事業で全国でやさしくHACCPがとれるというような講習会をずっとやって非常に好評だったもので、やはりこれからの時代はちゃんとある程度やっていく。やっていくことはやっぱり記録に残していかなきゃと私も思っていますので。この辺のところをさっき事務局からちょっと話があった。もう一回文言をちゃんとつくっていただいて、メールか何かでやりとりして、最終的に決めていただければと思います。

何かほかにご意見ありますか。先ほど言ったように、これの網かけ部分以外のところでも、何かご意見があれば押さえておいていただければと思います。あと10分ぐらいちょっと時間がありますので。よろしいですか。

【平委員】 細かい点でいいですか。

【小久保座長】 はい、どうぞ。

【平委員】 非常に細かい点なんですけれども、今回共通基準で従事者の健康管理の中で、ノロ対策で吐き気、嘔吐を入れたと思うんですけれども、国のガイドラインを見ますと腹痛が入っているものですから、腹痛も入れていただければなと思います。

【関川委員】 これ、いいですか。

【小久保座長】 はい、どうぞ。

【関川委員】 関連してなんですけれども、私ども、検便等の箇所でノロウイルスを追加する必要はないのかと問題を提起したのですけれども。すべての施設での実施は困難だということなのですけれども、今、現場で一番恐怖なのは、ノロウイルスとO157でして、結論はなかなか今のすべての施設で実施することは難しいのしょうけれども、ノロウイルス、O157も含めて、マニュアル等で現場でも対応できるように示していく必要があるのではないかなと、そんな問題意識を持っております。

【小久保座長】 この4ページの部分ですね。ちょっと出ていますけれども。従事者の衛生管理。確かにウイルス、今までは大体バクテリア対策だったんですけれども、今はノロウイルスが非常に食中毒統計を見ても半分ぐらい占めているということで、非常に大事で。各国も都道府県も関心が非常に高い。大量調理マニュアルなんかも、あの改正というのはやっぱりノロウイルスを見ているので。その辺のところもある程度考慮したものにし

たほうが。ただマニュアルには書いても基準自体に書くことに対しては抵抗があるんだろうけれども。そこら辺のところを考慮したマニュアルをつくったほうが私はいいと思います。

何かこれに対してご意見ありますか。よろしいですか。何か事務局でありますか？

【大山自主管理認証制度担当係長】 極力ご意見を反映させていただきたいと思っております。ただ1つノロウイルスに関しましては、ほんとうに現実的な問題ではあるんですが、今の時点ではなかなかノロウイルスの検査に関して金額的にも高かったりとか、あと実際に出てしまったときの対策ですとか、その辺でなかなか難しい部分がありますので。ちょっと基準とするのは、なかなかちょっと今の時点では、本日現在では定め切れないところがあるなということで、またちょっと今後別途検討していきたいと思っております。今の時点では小久保座長のおっしゃられるとおりのマニュアルのほうで、あくまでやはりノロウイルス対策は重要な点でありますので、別途講習会ですとか審査事業者を通しての指導の中で、話はしていただくとことになろうかと思うんですけども、基準としては、現時点では定めない形をとらせていただきたいと思いますかなと考えております。

実際には審査事業者も検査機関が多いものですから、ノロウイルスに関しては検査を進めているところが多いので、審査事業者からもこの辺の要望は上がっているんですが、そういう意味では零細からすべての施設に対応させるといって、基準とするのがなかなか難しいものがあるとお考えいただけなければと思います。

【小久保座長】 今、ノロウイルスの検査というのは、どのぐらいかかるんですか、金額的に。

【大山自主管理認証制度担当係長】 すみません。ちょっと忘れてしまったんですが、かなり。

【平委員】 6,000～7,000円。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。

【小久保座長】 PCRではかるでしょう？

【大山自主管理認証制度担当係長】 逆に1人、2人の施設だといいかもしれないんですけども。規模が多いところでホテルさんなんかですと、逆にもう黙っていても対応しているようなところが多いんですけども。まとめてやってくださいといっていると、まして定期的にやる必要性が出てくると、かなり……。東京都として基準として義務づけてしまうのが難しいなというところになります。

【小久保座長】 何かそこら辺、よろしいですか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい、大丈夫です、すみません。

【小久保座長】 じゃ関川さん、そこら辺のところで、またちょっと。

【関川委員】 そうですね。問題意識として。

【小久保座長】 私もわりあい大事なところなんだけれども、やっぱりお金がかかることなんで。それ以外のところで、感染しないように気をつけるとすればいいのかなという気もします。

それでは一応事務局のほうで出していただいた、皆さん方に意見を聞きたいというところは、一応ここでお聞きしました。加熱調理の温度管理のところの記録ですね。あそこら辺がちょっと残ってしまったんですけども、あとの部分は一応事務局案でそのまま合意されたと思います。温度管理の記録については、一応メールでやりとりして最終的に決めるということにしていきたいと思います。

そのほかのところも、合意が得られたところも、もう一回文面を整理してわかりやすいように。それから最終的にやっぱり企業の方がやってみようかと、とりやすいようにしていただければと思います。

これ最終的につくったら、もう一回皆さんに流すんですね。

【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。そういうことでよろしく願いいたします。で、司会をお返ししますのでよろしくお願いします。

【田崎食品危機管理担当課長】 ほんとうに今日はどうもありがとうございました。一応予定のほうも終わりましたけれども、まだちょっと課題も幾つかございまして、座長のほうからも宿題もいただきましたので、こちらのほうも皆様に年度内にきちっとできるようにご連絡させていただきたいと思います。では今後の予定、その他につきまして、事務局のほうから説明させていただきます。

【大山自主管理認証制度担当係長】 それでは本日の基準案について、こちらからお知らせさせていただきます。本日はほんとうに認証制度にすべて必要なご意見を、活発なご討議の中いただきましてありがとうございました。やはりこの制度はご意見の中でも出たように、1つの理想を追いながらもやはり現実的にとっていただいて、とっていただいて普及しなければ、衛生管理を徹底するという意味が出せないというところがありますので、現実的な意見をいただいてほんとうにありがたいと思います。

そういうことで今回事務局でご提示した形で決定できなかった部分がありますので、それにつきましては、ご意見を踏まえまして、特に先ほどの調理工程の管理の記録の部分です。そちらにつきましては、記録を残しつつもポイントで絞り込むような案を、改めてご提示させていただくこととしたいと思います。

その辺の総合的に改めてこの委員会が終わりましたら、何度か皆様にご確認していただきながら最終的に案を決定していきたいと思います。おおむね2月の上旬ぐらいまでお時間をいただきまして、やりとりをさせていただければと思います。14日ぐらいをめぐりに決定させていただき、その後の手続をとっていただきたいと思いますので、ちょっとまだしばらくおつき合いいただくような形になるんですが、ぜひよろしくお願ひしたいと思います。ご意見を14日までにいただけるような形で、やりとりをさせていただきたいと思います。

それではその後決定してからの、そこでおおむねご了解をいただいてからの手続につきまして、同じく事務局の増田のほうからご説明させていただきます。

【増田規格基準係】 ではまず今後の決定後の予定なのですが、今回ご検討いただきました基準案をもとに、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱の別表3の認証基準を改正いたしますので、実施要綱改正の手続を行ってきたいと思います。

また第1回、第2回の認証基準設定専門委員会の議事録それから資料につきましては、2月中をめぐりに食品監視課ホームページの食品衛生の窓に掲載させていただきます。以上です。

【田崎食品危機管理担当課長】 それでは、本日の委員会をこれで終了させていただきます。ほんとうに長い時間どうもありがとうございました。

午前11時58分閉会