

平成 2 1 年度

第 2 回 認証基準設定専門委員会

日 時：平成 2 2 年 2 月 2 5 日（木）午前 1 0 時～ 1 1 時 5 0 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

【山下食品監視課副参事】 お待たせしました。定刻となりましたので、ただいまから平成21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。

実はまだ傍聴希望の方が1名いらっしゃっていませんが、始めさせていただきます。

本日もお忙しい中、貴重なお時間を拝借いたしまして、本当にありがとうございます。健康安全部副参事の山下でございます。前回と同様、議事に入る前までの間、司会を務めさせていただきますので、よろしく申し上げます。

あいさつを兼ねまして、食中毒関係の情報提供ということで話させていただきます。

今期の特徴ですが、昨年12月及び今年の1月の食中毒発生状況ですが、12月が31件、患者さんが562名ということで、例年の3倍となっています。1月は発生件数32件の患者527名ということで、同様に発生件数、患者数とも3倍強という状況です。そのうちでもノロウイルスに関連します事件が半分以上を占めていまして、これも例年の2倍から3倍という状況になっています。

次の特徴としましては、ずっとこれまでカキであるとか、二枚貝を直接召し上がったの発症がどんどん減り続けていたのですが、・・・近年では5%から6%であったのですが、今期はカキ直接という事例が非常に多うございまして、13%ぐらいという率に達しております。生産地の指導を行いまして、例えば宮城県などは2月15日から生食用カキの出荷を全面中止ということで、すべて加熱調理用に切りかわっております。岩手県も地域ごとに出荷の加熱調理用への変更ということで、漁協で自主規制を行っているということでございます。何で今年こんな状態になってしまったのかというのが一つの謎であるところです。

それと、さらに特徴的なのは、昨年9月ぐらいから腸管出血性大腸菌O157の散発事例が食中毒と決定するという事案が5つほどございまして、すでにご案内のようなPランチであるとか、Dホルモンであるとか、今年になりまして、七輪焼肉の何とかというところですが、これらの事件に特徴的なのは食材を取り扱われている営業者の皆さんが食材の性質を完全に把握されてないという点、それと企業としての衛生管理体制が脆弱であるという点です。

これらの事例に限らず、特に急速に発展されましたベンチャー企業等にありましては、品質保証部門、あるいは安全管理部門といった食の安全を守る体制が追いつかないというケースが結構あるのではないかと思います。

東京都の食品衛生自主管理認証制度は、この点で企業の大きな支えになっていくかなと考えています。まず足がかりとしてこの都の認証制度に取り組んでいただき、でき得れば、マルチレベル、あるいはISOレベルまでに発展させていただければ、消費者にとっても大変幸せかと思うのです。ということで、食品関係事業者が認証制度に取り組んでいただくことで、少しでも健康危害を減らしていければなと願っています。

本日は、製造業の認証基準についてご検討いただくわけですが、すべての業種について1つの特定基準を決めるというのは、東京都がおそらくは初めての試みになるのではないかと感じておりますので、よろしくご討議をお願いいたします。

ちょっと長くなりましたが、第1回委員会では本当に貴重なご意見をいただきまし

てありがとうございました。本日は、皆様のご意見を踏まえて、改めて作成しました認証基準（案）をご提起させていただきまして、ご意見をちょうだいしたいと思います。ご紹介は第1回でいただいておりますので、省略させていただきます。座長、副座長につきましても、第1回の引き続きの検討ということで、小久保委員を座長、加藤委員に副座長ということでお願いいたします。

それでは、小久保座長、以降の進行について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。今、山下副参事のほうから話がありましたように、ノロウイルスがすごいですよね。今まではカキが原因という認識でいろいろな防止のパンフレットにカキを画いていましたが、最近ではカキじゃないということで怒られちゃいまして、カキを削除したことが結構あるんですけども、またカキということで今のお話がありました。

各自治体でも非常にノロウイルス対策に非常に困っているようで、私も関係している栃木県だとか静岡県でもノロウイルス対策をどうしようかということで、東京都は食品安全情報委員会だとか、そういうところでも取り上げて、いろいろな対策を練っています。今、山下副参事がお話になったように、この認証制度の中でいろいろな基準が出ておりますので、認証を皆さんに取っていただければ一番いいんですけども、それを取る前にちゃんと東京都でそれなりのマニュアルをつくっていますので、それを参考にしてノロウイルスの対策のマニュアルだとか、それをつくっていただければよろしいのではないかと考えております。

今日は、前回の第1回の検討委員会で大分皆さま方にいろいろ検討していただきまして、意見を出していただきました。それをもとに事務局のほうで認証基準を見直しまして、それは既に皆さま方にお示ししてあると思います。それとともに、前回の議事概要もそちらにお示ししてありますので、それらをまず事務局からお話しいただいて、それに対して論議をしていきたいと思っております。今日はある程度皆さま方に了承をいただきましたら、その都度、了承ということで、確認をとって進めていきたいと思っております。最終的には、また事務局のほうでそれを踏まえて最終案をつくって、皆さま方にお示しをして、最終的に決めていきたいと思っておりますので、限られた時間ですけれども、よろしくお願いいたします。

それでは、座らせてやらさせていただきます。

最初に、第1回委員会の議事の概要、これは皆さま方に既にいっていると思っておりますけれども、こちら辺のところを事務局から説明していただきます。よろしくお願いいたします。

【並木食品監視課規格基準係】 皆様、おはようございます。1月19日（火曜日）に開催されました第1回の委員会の議事概要について、私からお話しさせていただきます。資料1をご覧ください。

当日配付いたしました資料1、2をもちまして、本委員会の開催ですとか、制度の概要について説明をさせていただきました。

2番目ですが、特定基準の策定についてということで、当日配付しました資料3から6までを用いまして、そこにお示ししました（1）から（4）について、事務局からご説明させていただきました。特に、ここに示してあります（4）委員の方からの

事前意見、それに対する事務局の検討案について、資料6を用いましてご説明させていただきました。

その内容をもちまして、3に示しました検討事項について、特に検討が必要な事項を、事務局のほうから提示させていただきまして、委員の方からたくさんのご意見をいただいたところがございます。

その内容としまして、まず(1)ですが、「記録の実施、頻度の設定」についてということで、ここでは主に機械類の稼働状況の確認頻度についてご意見をいただきました。結論といたしましては、頻度は「1日に1回以上」とするということ。施設によりましては、これでは不十分な施設などもあるというご意見などもいただいております。「マニュアル作成の手引き」等に施設に応じた頻度を定めることができる旨を示すという結論になっております。

(2)ですけれども、認証基準の中の「2 食品等の衛生的な取扱い(3)製造工程の管理」という項目の中の「製品説明書」についてご意見をいただいております。結論といたしましては、「製品説明書」に盛り込むべき具体的な内容につきましては、「マニュアル作成の手引き」等に示すということ。認証基準は、事務局案とするということになっております。

(3)。(2)と同じ項目のうち、「異物混入対策について」という項目になります。前回お示した事務局案の中では、異物混入対策については項目出しした内容にはなっておりませんでした。皆様からご意見をいただき、項目の中の「2 食品等の衛生的な取扱い」の項に、異物混入対策についての基準を小項目として追加するという結論となりました。

続きまして(4)。大項目の「2 食品等の衛生的な取扱い(4)消費(賞味)期限の設定」についてという内容になります。これにつきましても多くのご意見をいただきました。結論といたしましては、皆様のご意見を踏まえまして表現を改めさせていただきます。認証基準としましては、事務局案とするということになりました。

(5)ですが、(1)にありました「記録の実施、頻度の設定について」という中の製品検査の実施頻度という内容になります。これにつきましても多くのご意見をいただきまして、結論としましては、頻度は「1年に1回以上」とする。これまでの内容と同じように、「マニュアル作成の手引き」等に施設に応じた頻度を定めることができる内容を示すということになりました。

最後、(6)になります。「3 作業区分(1)作業区分、(2)従事者」についてです。これは基準の内容が作業の切り替え等について記録を要するという内容でありまして、それについて記録は難しいだろうというご意見を多数いただきました。結論といたしましては、記録は求めない、記録は認証基準の中には入れないということ。認証基準の中には具体的な内容は盛り込まずに、各施設で定めた方法をマニュアル化できる内容とするということになりました。

4、その他ということで、1月19日にいただきましたご意見を踏まえまして、事務局で検討した結果について、本日開催されております第2回の委員会で示すということで、第1回の議事概要とさせていただきます。

以上です。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。この議事概要について何か追加とか、ご意見ございますか、委員の方々。よろしいですか。よろしいようでしたら、今日の議事に入らせていただきます。

今お話があったように、前回皆さま方からいただきました意見をもとに、認証基準の案と申しますか、そういうのを事務局のほうで準備させていただきましたので、それについて事務局から順次お話をいただいて、皆さま方に確認していただいて、最終決定していきたいと思っております。

それでは、事務局のほうからよろしく申し上げます。

【大山自主管理認証制度担当係長】 それでは、事務局の大山より説明させていただきます。よろしくお願いいいたします。

まず、資料2と資料3をあわせてご覧ください。資料2につきましては、左側の欄に各委員様のご意見の要点としてまとめたものを、それから右側の欄に委員会での結論と、それを反映させた内容としての修正結果を記載しております。資料3につきましては、それに基づいて修正した基準（案）となっております。

では、まず食品販売施設の冰雪販売業についてご説明いたします。資料3は1枚目をご覧ください。

1の食品等の衛生的な取扱い、製品の配送の「イ 配送に使用する運搬容器等の洗浄・消毒及び保守点検の頻度」というところになります。こちらにつきましては前回ご討議いただいたのとは別に、事前にいただいたご意見によるところです。確実な実施のためには、頻度を定めて実施するのがよいというご意見をいただいておりますので、頻度を定めて実施する旨を追加させていただいております。資料3では網かけになっておりますのでご覧ください。イとして「なお、洗浄・消毒手順及び保守点検方法には、頻度を定めて行う旨を必ず示すこと。」と追加させていただいております。

冰雪販売につきましては以上となります。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。今、事務局から食品販売施設の冰雪販売業の項目につきまして、特に「配送に使用する運搬容器等の洗浄・消毒及び保守点検の頻度」について修正がなされましたけれども、これについてご意見ございますか。特にこの辺のところ、意見を出した方はよろしいですか。もしよければ、後のほうのことでだいぶ議論があると思っておりますので、淡々と進めていきたいと思っております。じゃ、一応これでこの部分は委員会の合意が得られたということですのでよろしいですね。そういうことで進めてさせていただきます。

それでは、次、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、続きまして、資料3の2ページ目をご覧ください。食品販売施設の魚介類せり売り営業に適用する基準ということでご説明させていただきます。

2点ございまして、1つ目、食品等の衛生的な取扱いの（1）搬入・搬出、陳列及び保管の中で、生食用鮮魚介類以外の魚介類の管理について、低温管理が必要なという表現を削減し、食品の特性に応じた適正な管理としたほうがよいということで、実効性を踏まえたご意見としていただいております。

これに関しまして、資料3では（イ）生食用鮮魚介類以外の魚介類を、特性に応じ

た適切な温度で管理する方法とさせていただきます。温度管理という表現につきましては、必要な管理事項でありますために、その表現を残した上で変更させていただいております。

2つ目、追加事項がございます。衛生管理体制の事故発生時の対応ということで、毒魚を発見した場合の対応について記載する必要があるというご意見をいただいております。これに関しましては、基準（案）に2の衛生管理体制（1）事故発生時の対応ということで追加させていただきます。内容は、毒魚等を発見した場合を含む事故発生時の対応方法を定めることとさせていただきます。共通基準にも9の衛生管理体制（1）事故発生時の対応ということなのですが、毒魚を発見した場合の対応は、この業種に特化した必要な項目であるため、共通基準の上乗せ基準として追加させていただきます。そのため、事故対応の処理経過の記録については、共通基準で対応できますので、そこに関するあわせ書きはしておりません。

魚介類せり売り営業につきましては以上となります。

【小久保座長】 次は魚介類せり売り営業ですね。ここについては2点意見が出ていまして、1つは低温管理という部分をもう少し具体的じゃなくて、温度管理というふうに修正したということと、もう一つは、事故発生時の対応で毒魚を発見した場合ということ、それを新たに括弧内で追加したということです。これに対しましてご意見ありますか。特にこの部分を提案された方、よろしいですか。もしよろしければ、次がありますので、次に淡々と進めさせていただきたいと思っております。

それでは、その他の製造施設に進めさせていただきたいと思っております。委員の方からはいろいろな指摘が出ておりますので、ある程度項目を区切って確認していきたいと思っております。

それでは、まず機械類の稼働確認頻度及び製造工程の管理の製品説明書、それから原材料の洗浄方法につきまして事務局から説明をしていただきたいと思います。よろしく申し上げます。

【大山自主管理認証制度担当係長】 それでは、資料3につきましては3ページ目以降をご確認ください。網かけ部分が変更事項になっております。

では、最初に2機械器具類の衛生管理です。資料3は2以降をご確認ください。

（1）機械器具類の衛生管理の工、（イ）機械類の稼働状況の確認頻度について前回ご意見をいただいております。主に「規模によって営業者自らが決める必要がある。」、「取り扱う食品によって必要な頻度は様々である。」、「1日に1回以上として施設の特性に応じた頻度を定めるといった内容がよいのではないか。」、「1日に1回以上とし、『マニュアル作成の手引き』に特性に応じた頻度を定めることができる旨を示すのがよいのではないか」ということでした。結論としましては、認証基準は実施して欲しい最低の基準を示しており、それ以上の設定も可能なものであるため、基準（案）は変更せず、頻度は「1日1回以上」とし、『マニュアル作成の手引き』等に施設に応じた頻度を定めることができる旨を示すこととします。

2つ目、資料3の2ページ目になります。食品等の衛生的な取扱い、（3）の製造工程の管理、アの製品説明書に関することについてです。主なご意見として、「製品説明書に盛り込むべき内容を具体的に示すべきではないか。」、「製品説明書という表現や

盛り込むべき内容を増やすことは、中小零細の営業者には難しいイメージを与えるのではないか。」、「製品説明書の詳細な内容は『マニュアル作成の手引き』で示してはどうか。」をいただいております。結論としましては、基準(案)は変更せず、こちらも製品説明書の具体的な内容につきまして、『マニュアル作成の手引き』等に示していきたいと考えております。製品説明書の例示ですとか、全体の表記につきましては、都条例の「公衆衛生上講ずべき措置の基準」と同じ表現を使わせていただきます。

3つ目、同じく食品等の衛生的な取扱いの(3)製造工程の管理の中の工、(カ)原材料の洗浄方法についてです。こちらのご意見は、「非加熱食肉製品を製造する場合、食肉、調味料、香辛料、食品添加物の洗浄はできない。よって実効性がないため、この原材料の洗浄方法という表現について削除を要する。」というものでした。ご指摘どおり、「原材料の洗浄方法」という表記は削除いたします。理由としましては、他の製品においても実効性がないものが多かったこと、削除箇所は「必要に応じて原材料からの汚染防止方法」に含むことで対応可能と考えました。資料3の(カ)をご覧くださいなのですが、「非加熱食品を製造・加工する場合は、原材料からの汚染防止方法及び製造・加工工程での汚染防止方法」とさせていただきます。

こちらは以上になります。

【小久保座長】 それでは、今、機械類の稼働状況の確認頻度、製造工程の管理のところの製品説明書という表現、原材料の洗浄方法の3点について修正が入りましたけれども、最初の機械類の稼働状況の確認頻度についてご意見。これは私も前回の議事録をちょっと見させていただきまして、安田委員、これでいかがですか。

【安田委員】 ちょっと私自身は物足りないのですが、基本的に自主管理ということなので、最低限を盛り込むということで結構だろうと思います。これは全体にかかわってくることですけれども、この途中にもありますが、中小零細の営業者には難しいイメージを与えるですとか、いろいろな言葉の使い方ですとか、項目ですとか、あるいは頻度ですとか、こういったことがあまりにも業種も、業者の数も東京の場合、多岐にわたると思います。

先般、食と健康ですか、大山さんが書かれたのを読ませていただきまして、東京の場合、非常にすばらしくまとまって書かれておりましたので、スムーズに理解できるのですが、後に残るものといいますか、印象が弱いなという感じがしました。それは北海道と愛知はハサップという言葉を使っていますけれども、東京の場合はそれが全然出てこないのです。ですから、考え方といいますか、その辺が具体的なものを見ていかなないとわからない、伝わってこないという部分があるのではないのでしょうか。

これから範囲を広げて業種、他県にも波及していこうとされていますので、なおさら看板といいますか、こういう考え方に基づいてつくっていますよというものが一言で、東京版ハサップでもいいですし、そういう食品業者にとってはハサップと聞いただけですんなり理解できるといいますか、安心感があるというか、そういう部分もあるのかと思いますけれども、そういう看板が欲しいなというのが1つと、もう一つは業者が多岐にわたるので、例えば検査施設、設備を持っているところと持っていないところと、例えば当然、PDCAサイクルを回すにしても、迅速性なり変わってきますし、そういうところは本当に1つのシステムで見切れるのかという疑問はございます。

そういったもろもろがあって、頻度も最低限をすべてにわたって記載していくと。基本は自主管理だからということであれば、ちょっと不満な部分はございますけれども、「1日1回以上」ということをうたっておられれば、それはそれで結構だと思います。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。今、安田委員が言われたことは基本的なことなのでありますので、それは私も感じているところですがけれども、今後、事務局で検討するというふうにおっしゃっていますので。これも前回もちょっと話が出ましたけれども、とりあえず機械類の稼働状況の確認頻度としては、ここにあるように1日1回以上、満足ではないけれども、一応これでいいだろうということによるしいですか。

【安田委員】 はい。

【小久保座長】 それから、薩垂委員のほうで、これ、前回もご発言なさっているんですけども。

【薩垂委員】 私もこれでいいと思います。

【小久保座長】 これでちょっと具合が悪いという方、前回ご発言になった増井委員、新村委員、そこら辺はよろしいですか。

加藤先生、何かご意見。

【加藤副座長】 いいです。

【小久保座長】 よろしいですか。

製造工程の管理の製品説明書についてご意見。まず、新村委員のほうから。前回もちょっとご発言があったので。

【新村委員】 そうだったですかね。忘れちゃったけど。マニュアルの方で対応していただけるのであれば、私は何か具体的なことをしっかり出していただきたいということを申し上げましたので、マニュアルで対応していただければよろしいと思っております。

【小久保座長】 そうしますと、平委員、何か。

【平委員】 今おっしゃったとおり、具体的というところが一番難しいと思いますので、できるだけそれぞれの業種に沿った例示を示していただければいいと思います。

【小久保座長】 前回、製品説明書というとなると難しくなるとか、そういう話もちょっと出ていましたけれども、遊作委員、何かございますか。よろしいですか。

【遊作委員】 今の話の中で、仕事の内容によって、機械を使う頻度によって個々にマニュアルをつくるというのは一番大事なことだと思うのです。中小零細を、特に零細を考えたときに、最低ほとんどやらないところが多いと思うのです。こうやったら見るという形が多いと思うので、本当は製造前と製造後、始業点検と終業点検という形で本当は2回やるといいなと私は思っていたんですけども。なぜかというと、何か機械の部品がとれたときのチェックも兼ねて、私、1回というのがちょっと気になっていたんですけども、2回というのはまずいでしょうか。要は始業と終わった終業後のときの。

【小久保座長】 それは機械類の稼働確認頻度のところですね。

【遊作委員】 ええ、そこだけなんですけど。それが気になっていたの。例えば

こんなことがちょっとありまして、うちの場合なんですけど、ちょっと恥ずかしい話なんですけれども、そういうふうにさせているんですが、たまたま現場の担当者が確認しなかったということで、パートさん任せでやったということもあって、蝶ねじというねじがあって、それが1個ないというんですね。それがわかったのが3日ぐらいの後で、金探で反応しなかったので、品物には入ってなかったんですけども、床に落ちていたということもあったものですから、その日、その日の最低限、稼働部分という言い方はおかしいんですけども、機械の場合、ねじが外れたかどうか、ペンキを塗っているとかが、いろいろとあるんですが、そういう意味で簡単に見るチェック、個々の企業のラインによってのそういうのがあってもいいのかなと。それで、始める前と終わりぐらいは毎日というか、作業をしたときでもいいから、それをしたほうがいいのかなと私は思うんですけども。

【小久保座長】　そこら辺、事務局のほうでマニュアルの手引きに書くのですか。

【大山自主管理認証制度担当係長】　マニュアルの手引きについても、より取り組み易いものにリニューアルすることを考えています。単に例示で示すだけではなく、頻度の考え方やその他についても「用語説明集」的に示して行く予定です。頻度であれば、例えば、最低限1日に1回以上という基準にしているけれども、必要性を踏まえて2回、3回としていただきたいような主旨を記載していこうと思います。この機械類の稼働頻度についても、そのように『マニュアルの手引き』でより明確にしていきます。

それから、器具類の破損等の確認頻度につきましては、現在の基準の中でも始業時、終了時の2回ということにさせていただいております。「1日に1回以上」という表現と、「始業時、終了時」と、考え方として分けさせていただいているのですが、手引きのほうで可能な限りわかりやすく説明していきます。

【小久保座長】　そうすると、今ののでよろしいんですか。製品説明書は一応こういう形でよろしいですか。

【遊作委員】　はい。

【小久保座長】　わかりました。

あと、製品説明書については、増井委員、よろしいですか、これで。

【増井委員】　はい。

【小久保座長】　わかりました。

それから、次の原材料の洗浄方法についてですけども、これについても特に新村委員からちょっとご意見が出ているようですけど。

【新村委員】　削っていただいたのは結構なんですけれども、残った文章を読んでいると、ちょっとおかしいなという感じがしていますのは、非加熱食品を製造・加工する場合は、原材料からの汚染防止方法及び製造・加工工程での汚染防止方法とあるのですけれども、もともと細菌汚染している原材料を使って製品をつくっていくわけですから、製造途中でもとの生の原材料と接触を避けてほしいという意味で、「原材料からの汚染防止方法」という表現があえて入っているのでしょうか。

【大山自主管理認証制度担当係長】　そうですね。中間製品ですとか、最終製品について、原材料の汚染が付着しないように方法を定めてくださいという目的がありま

す。ただ、その必要がある場合はということで、2次汚染など、そもそもの原材料から汚染されるという考え方がないのであれば、こちらについてはそれに応じた内容を定めていただければ結構です。あくまで原材料から製品への汚染のあるような場合とお考えいただければと考えております。

【新村委員】 食品によって製造の仕方は様々あるし、その工程も様々でしょうし、それから作業場の中で原材料と中間製品等が同じフロアの中で処理されることもあり得ると思いますので、それはそれで、「原材料からの汚染防止方法」という表現があってもいいような気がするのですけれども、実はなくてもその後の製造・加工工程での汚染防止方法ということが残っているだけでもいいのではないかという感じがしていますので、あえて「原材料」という言葉が入ったことで違和感を感じるということですよ。

【大山自主管理認証制度担当係長】 イメージとしては、漬物製造業などのいわゆる農産物の洗浄してないような野菜と製品となった漬物とを想定しての表記ですが、表現としてわかりにくいということであれば、表現を再度検討させていただき、後日委員の皆様にもメールでお送りしますので、ご確認いただく形をとらせていただければと考えております。

【小久保座長】 よろしいですか。

【新村委員】 はい。

【小久保座長】 私もちょうと、要するに原材料が汚染されていないというのは、原材料の確認のところで担保されるし、あとは加工工程かなというふうには思っていますので、こちら辺のところで何かご意見ほかにございますか。加藤委員、何か。

【加藤副座長】 事務局が言われるように、もっと単純に表現ができれば、かえってわかりやすいかもわからないですね。

【小久保座長】 あと、この部分につきましては、薩垂委員、何かありますか？

【薩垂委員】 特には。

【小久保座長】 3項目のうちの、どれでも結構ですけど。

【薩垂委員】 製品説明書のところで、私も説明書というのは中小零細の方たちにはイメージ的にかなりハードルが高いようなイメージがあるのかなというところで意見を言わせていただいたと思うんですけども、『マニュアル作成の手引き』で十分その辺を説明していただいて、そんなに難しくないようなところだよということの説明していただければ大丈夫だと思うので、これでオーケーだと思いますけど。ただ、『マニュアル作成の手引き』がいろいろ盛りだくさんになりそうなので、今回は。いろいろな業種があるので、その辺の構成等がこれから難しいのかなという気がしますけど。

【小久保座長】 製品説明書につきましては、この前の話だと、管理運営基準の中にも出ているし、総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品の方はあんまり違和感はないかなというふうには私は思っていたんですけども、齋藤委員、何かこの辺でご意見ございますか。

【齋藤委員】 非加熱の関係で私もよくわからないんですけども、ソースで非加熱のやつがあるんですよ。だから、これをちょっと調べておいていただければと思

うんですけれども、比較で。

【小久保座長】 だから、非加熱の食品って非常に範囲が広いですよ、いろいろな意味で。だから、あまり具体的に書かないで、むしろマニュアルのほうにある程度具体的に載せたほうがいいかなという気も私もしているんですけれども、この辺のところは事務局のほうでもう一回ちょっと見直して頂けますか。

【齋藤委員】 今、ちょっと漬け物の話が出たものですから、個別に調べているのかなという感じがしたものですから。

【小久保座長】 何か事務局のほうでご意見ありますか？

【大山自主管理認証制度担当係長】 この項目の表記は、全体のご意見として、表現としてわかりにくいようですので、誤解のないような表現にいたします。今回、その他製造業ということで多くの業種を含んでいますので、製造品が漬け物であっても、食肉製品であっても対応できるような表現を検討します。また、『マニュアルの手引き』等で補足させていただくことを考えます。

【小久保座長】 以上の3項目について、加畑委員、何かございますか。

【加畑委員】 特にありません。

【小久保座長】 わかりました。じゃ、この3項目、製品説明書から頻度、原材料についてそれぞれ少しずつ課題が残っているようですけれども、この辺のところをまた事務局のほうでまとめていただいて、皆さま方にお示ししていきたいと思えます。とりあえず、今回、事務局のほうで示したことである程度の合意が得られたということで進めさせていただきたいと思えますけれども、それでよろしいですか。もし特に異議がなければ、次の異物混入対策について、だいが第1回では議論が出たんですけれども、特に項目出し、こういうことが事務局の宿題となっていたと思えます。これについて説明していただきたいと思えます。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、資料2につきまして、2枚目の一番上をご覧ください。資料3につきましては2枚目(4)異物混入防止の網かけ部分をご覧ください。

こちらは委員の皆様的主要なご意見としまして、「異物混入対策については重要な衛生管理である。」、「既存の基準であると『機械器具類の衛生管理』の項にあるけれども、ヒトや環境、原材料などからの混入も想定される。」、「意識付けの上でも認証基準に項目として示すべきである」という内容が出されました。結論としましては、2の食品等の衛生的な取扱いの項に、異物混入対策についての基準を小項目として項目出しして追加するということにしました。

資料3にありますように、「(4)異物の混入防止といたしまして、ア、製品の特性に応じ原材料、環境、従事者及び製造・加工工程由来の異物が製品に混入しないよう、防止対策を定めること。なお、異物の混入防止に使用する機械器具類の衛生管理は、2(1)に従って行う旨を必ず示すこと。イ、異物の確認方法及び異物を確認した場合の対応方法を定めること。ウ、異物の確認及び異物を確認した場合の対応について記録方法を定めること」とさせていただいています。前回の基準(案)では機械器具類とか、共通基準の検収ですとか、各管理内容で対応可能と考えていたのですが、意識付けなど項目の必要性を踏まえて、このように追加させていただいております。

アは、原材料とか、環境とか、その施設に応じて異なる異物に対応できるように、施設ごとの防止対策を定めてくださいという趣旨です。

次の表記は、本基準の2の(1)に機械での管理がありますので、異物混入防止に機械を使うような場合は、その管理については2の(1)に従ってくださいという趣旨です。

また、(イ)では、異物をどのように確認するか。異物を確認した場合は、どう対応するかということを決めていただきたいので、その対応方法を定めてください。さらに、確認した異物や確認後の対応については、記録として残しておいていただきたいと考えておりますので、ア、イ、ウの3つの項目とさせていただいております。

異物混入対策防止につきましては以上となっております。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。第1回のときは、異物の混入防止というのは機械器具類の衛生管理のところにあったんですけども、ここで前回の皆さま方のご意見を踏まえて、食品等の衛生管理のところ項目を起こしたということですけども、ここら辺のところでご意見。前回もご意見をいただいた安田委員、いかがですか、この辺で。

【安田委員】 基本的にこれでよろしいかと思えます。機械装置といいますが、工程内の検査機器によって異物が発見され、除去される場合と、あと人手でないと発見、除去できない部分とあると思うんです。その辺を明確に分けて、確認することが大事だろうと思えます。また、機械においては、機械が本当に精度といいますが、本来とるべきものをきちんととっているよという確認を、工程の最初の部分でやるのが大事だろうと思っています。

【小久保座長】 事務局で示されたものはこういうことでよろしいですか。

【安田委員】 はい。

【小久保座長】 そうしますと、薩垂委員、いかがでしょう。

【薩垂委員】 私も独立してということと言ったものですから、これで結構だと思います。

【小久保座長】 よろしいですか。

【薩垂委員】 はい。

【小久保座長】 あと田村委員。

【田村委員】 ラインできちっと管理するという形になっていきますので、これでいいと思います。

【小久保座長】 遊作委員、いかがですか。

【遊作委員】 私もそう思います。これでいいのではないかと思います。

ただ、1ついいですか。ちょっとわからないところが1つあったのですが、今の資料3の異物の混入防止の中で、アとイとウと3つございますよね。その中のイとウの項目について、異物の確認方法及び異物を確認した場合の対応方法を定めるということと、ウの同じようなことで、異物を確認した場合の対応について記録方法を定める。これは具体的にどのようにというのは別によろしいのでしょうか。

【小久保座長】 この辺、事務局はどういうふうに考えているのですか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 同じようなことが重ね書きにはなっているの

ですけれども、実はいろいろ見当した表現なのですが、こちらについては確認方法、対応方法、記録方法ということで整理しています。

ウは記録方法ということで別途分けさせていただいております。本要綱の認証基準の作成上の表現ルールに沿った表記としています。記録については、別立てにしています。

イは、例えば異物が虫であったり、金属であったりとか、髪の毛であったりとか、細菌性の固まりであったりということもあるかと思しますので、その施設ごとに異物の確認方法を定めていただき、異物を確認したのであればその際の対応、例えば廃棄するとか、機械をとめてどうするとか、必要に応じた対応方法を定めていただくこととしています。

ウは、イに関する記録です。何が確認されたかという記録、どう対応したかの記録をしていただきたいので記録の方法を定めていただくこととなります。

【小久保座長】 もうちょっと文章を整理したほうがいいかもしれないですね、イとウは。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。わかりにくいということであれば、何かアドバイスをいただければと思います。趣旨は今ご説明したとおりです。表現について、よりわかりやすいほうがよろしいかと思しますので、お願いいたします。

【小久保座長】 じゃ、加藤先生。

【加藤副座長】 異物の確認ですけれども、普通、どういうふうに行っているところが多いかということ、見つけたらその場でとめて、それがどういう状態に入っているかをとにかく関係者で見つける。例えばトレーに何か食品が入っていて、そのトレーの下に入っていたのか、食品に挟まっていたのか、その上にのっかっていたのか、あるいは混ざっていたのかと。これでどこに入ったかがわかるのです、それが。次にその物とあわせると、非常に特定がわかりやすいのです。こういうことをやっているところが多いです。

それから、記録は一番単純にノートに張りつける、その経過を。異物の原因がわかって、あるいはわからないまでも異物をそのまま張りつけまして、セロテープでいいですから、張りつけて、その経過をそのまま記録する。これがどういう状態に入っていたよと。それで、わからないものはその横に付せんをつけておくのです、わかるまで。だから、ずっと付せんがついたままのものがああります。1年も前のものはわからないんですね。ところが、2年ぐらいたって、ああ、そうかってわかるものも出てくるんです。そんなことをやっているところが多いです。

【小久保座長】 どうもありがとうございます。これはまたマニュアルをつくるときに、いろいろ検討していただければと思います。行政のほうの増井委員、加畑委員、何かご意見ございますか。こういう形にさせていただいたのですが。

【加畑委員】 行政としましては結構苦情なんかでブツが来るんですけれども、製造が原因じゃなくて、消費者自らが、例えば歯の詰め物とか、そういうのも出てくる場合があるのです。そういうのは非常に困るのです。製造しているほうがそういうものは入らないという確固たる証拠として欲しいのですが、何か記録が残っていれば、その記録を見せて、何とか消費者の方に納得してもらおうということが出来ますので、

非常に助かります。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。異物に関しましては、かなり食品業界で皆さん関心が高い。やっぱり目で見えるからなのですが、今おっしゃったように、消費者がやったというところもあって、そういうことに対応するためにも記録というのは大事じゃないかということなのですが、何かほかにご意見ございますか。はい、どうぞ。

【平委員】 私も内容的にはいいと思うのですが、今まで共通基準の中で環境面とか、従事者については担保していたところがあって、既存の菓子製造業ですと、異物混入防止対策については原材料と機械器具類という形で明記しています。

環境というと、非常に幅が広く、第三者の審査員が審査したとき、その妥当性の判断が非常に難しくなってくると思いますので、『マニュアルの手引き』などで共通基準にある施設の保守点検とか、従事者の服装とかについて、特定基準と共通基準との整合性をうまく解説していただければ、いいかなと思っております。

【小久保座長】 今のご意見は、環境というのは非常に大ざっぱという感じじゃないかと。私も1つ感じたのですが、この辺のところも踏まえて、一応基本的にはこういう形で項目出しをして、皆さま方にご同意いただいたと思います。細かい文章、今の環境のところだとか、イトウの記録方法だとか、そういうところの文章はもう少し事務局で検討していただいたらと思います。

何かありますか、加藤先生。

【加藤副座長】 今の環境ですけれども、具体的にということ、俗っぽくいうと、製造場所がきれいかどうかというのが要するに環境ですよね。そのような表現をここに入れたら、もう少しわかりやすくなるかなと思います。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。何かほかにご意見ございますか。もしなければ、一応基本的にはこういう形で進めていくということで皆さん合意していただいたということで、次に進めていきたいと思っております。

次は賞味期限の設定について、製品の保存について、製品検査の頻度についてということで、3項目について続けて事務局のほうで説明していただいて、それに対してご意見を伺いたいと思っております。

じゃ、事務局のほう、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、今の3項目につきまして、資料3につきましては2ページ目の(5)から3ページ目の(9)までの部分になります。

3、食品等の衛生的な取扱いの中の(5)消費(賞味)期限の設定につきましての主なご意見は、「製品ごとにとするのは難しい。」、「グループ分けした食品ごとに期限を設定する表現がよいのではないか。」、「科学的根拠に基づいて設定するということは重要なことであるため、事務局の示す基準(案)でよい。」、「根拠となる資料じゃなく、根拠になった資料がわかりやすいのではないか」ということにご意見をいただいております。結論としまして、基準(案)の内容に変更はありませんが、わかりやすい表現に変更させていただいております。

資料3のとおり、「(5)消費(賞味)期限の設定については、製品の特性に応じた期限設定の方法を定めること。なお、以下について必ず示すこと。(ア)期限設定の科

学的根拠を示す旨。(イ)設定の根拠となった資料を保存する旨」とさせていただきました。

以上となります。

次に、(6)製品の保存(管理)の販売方法及び販売期間についての表現になります。こちら、前回の事前ご意見の中で「販売期間は賞味期限、消費期限と同義ではないか」というご意見、ご質問をいただいております。それを踏まえまして、販売方法及び販売期間の表現は削除させていただきました。こちらにつきましては小売りまでの取り扱いを想定した既存製造業の基準を引用しておりましたが、販売方法、販売期間という表現につきましては、食品衛生法上ですとか、条例上の根拠法令などが明確でないために削除させていただき、賞味期限、消費期限で整理させていただくことといたしました。

(6)製品の保存(管理)につきましては、(ア)として「製品の特性を踏まえた保存場所、保存方法(保存温度、遮光及び湿度等)を定めること。なお、以下について必ず示すこと。(ア)消費(賞味)期限等を考慮し、出荷及び販売する旨」以下は同じですが、このようにさせていただきました。

3つ目、資料3は3ページ目をご覧ください。製品検査の頻度についてです。ご意見は、「事務局案の定期的では判断が難しい。具体的に1年に1回以上であれば、最低限の頻度として説明できるのではないか。」「食品の特性や検査内容により頻度を分ける必要がある。」「ロットごとに行っている施設もあるが、これまで検査を実施していない施設にとっては検査を行うきっかけになることが必要である。」「1年に1回以上であれば、全施設に対応できる。」ということをお願いしております。結論としましては、若干の整理させていただきまして、成分規格、添加物の使用基準及びその他細菌検査につきましては1年に1回以上とし、それ以外の検査を行う場合は頻度を定めるという内容にいたしました。

この頻度の考え方につきましては、先ほどと同様、「マニュアル作成の手引き」などに施設に応じた頻度を定めることができる旨を示していきたいと考えております。全て「主要な製品」について行うこととしておりますので、実行は可能と考えております。資料3をご確認いただきたいのですが、アとしまして、まず「成分規格が定められている製品を製造する場合は、主要な製品について成分規格の検査を実施する旨及びその実施手順を定めること。なお、手順には、検査は1年に1回以上行う旨を必ず示すこと。」、イは「使用基準のある食品添加物を使用している場合は、主要な製品について、当該食品添加物の検査を実施する旨及びその実施手順を定めること。なお、手順には、検査は1年に1回以上行う旨を必ず示すこと。」、ウとしまして、ここは規格外の細菌検査を意図した表現があったのですが、削除させていただきまして、「主要な製品について、細菌検査等、製品の特性に応じた必要な検査を実施する旨及びその実施手順を定めること。なお、手順には、以下について必ず示すこと。(ア)細菌検査を行う場合は1年に1回以上行う旨、その他の検査はそれぞれの頻度。(イ)検査項目」とさせていただいております。

こちらにつきましては、今回、多種多様な業種になりますので、当然、細菌検査を行う場合と行わない場合がありますし、各業種に特化した必要な検査があるかと思ひ

ますので、そこについての検査は施設の必要に応じて実施していただきたいという意図があります。また、細菌検査を実施するのであれば、既存基準との整合性も踏まえ、最低1年に1回以上実施していただきたい、その他の必要に応じて行う検査であっても適切な頻度や項目を決めていただきたいという意図での設定です。

以上となります。

【小久保座長】 この3項目のうちの最初に、賞味期限（消費期限）の設定と製品の保存につきましては、表現の問題でそれぞれ変更していただきましたけれども、これでよろしいでしょうか。特にこの問題を提起されました薩垂委員、遊作委員のほうで意見があれば。

【薩垂委員】 私はたしか製品ごとというのにはちょっと無理があるということもあったので、これは製品の特性に応じたということになっていますので、いいと思います。

あとはちょっと1点、表現的な問題ではないのですけれども、期限設定の科学的根拠ということですが、ガイドラインだと、大体科学的・合理的根拠というふうな合理的という表現もあったのですけれども、この辺がちょっと。入れるのであれば入れてもいいしということで、ちょっと事務局でも検討していただければなというところでは。

【小久保座長】 遊作委員、いかがですか。

【遊作委員】 私もこれでいいと思うのですが、1つだけちょっと確認というか、この消費（賞味）の期限の設定に関して科学的根拠とあるのですが、これは第三機関であるということですか、あるいはどういうふうに。根拠の内容というか、例えばうちの場合だったら、自主的に培地で、例えばBGLとか、そういうので簡単に検査してやっているのですが、保存するとか、そうなった場合、第三機関にお願いして、例えば検体を持って行ってやってもらうという形にするのか、その辺は具体的なあれはというのはどうでしたか。

【小久保座長】 事務局、どうぞ。

【大山自主管理認証制度担当係長】 こちらは幅広くとらえていただきたく、自社で検査した結果を根拠としていただいても、第三者機関に委託した検査結果を根拠としていただいても結構ですし、業界規格ですとか、ガイドラインのようなものを根拠に使っていただいても構わないという趣旨です。ただ、その施設に応じた根拠についてマニュアルに盛り込んでいただきたいと考えます。慣習的なものでも改めて検証していただいても、検証結果を根拠資料としていただければ、それがその施設に応じたものであれば基準を満たしていると考えます。

【遊作委員】 それだけです。

【小久保座長】 よろしいですか。新村委員、この辺、ちょっと言葉などの意見をこの前出していただいている、これでよろしいですか。

【新村委員】 私は（6）の製品の保存（管理）のところで意見を申し上げたのですけれども、要するに販売期間という言葉が入ってきましたので、これは要らないのではないかと申し上げました。実はそのことに関係しますけれども、（ア）「消費（賞味）期限等を考慮し」ということで、「等」という言葉が残っているのです

が、ここで言う「等」は何を考えればよろしいのかなと逆に疑問に思っていました。むしろ法的根拠を考えれば、「消費（賞味）期限を考慮し」でいいのではないかと思うのですが、いかがでしょうか。

【大山自主管理認証制度担当係長】　そうですね。ご指摘のとおりかと思えます。あえて後から「等」を入れた経緯があったと認識しているのですが。

【新村委員】　実は、次の製品検査の方にも入っているのです。

【大山自主管理認証制度担当係長】　そうですね。「等」を入れた経緯に関する資料を本日持参しませんでしたので、後ほど確認しまして、ご連絡します。「等」の表記は、全体的の基準の作成の中でも説明できなければ入れないようにしています。入れた理由があるのであれば、後ほど理由をお送りしたいと思えます。そして、『マニュアル作成の手引き』等で示したいと思えます。無ければ、削除させていただきたいと考えております。ご指摘ありがとうございます。

【小久保座長】　文章が非常に難しく、「等」というのは結構柔軟なようで、迷いを感じさせちゃうので、ちょっとそこら辺は慎重にやっていただければと思えます。

次の製品検査にも進めたいのですが、頻度について今回、事務局からこういうふうにまとめていただいたのですが、特にここら辺にご意見をいただいている新村委員、これでよろしいでしょうか。

【新村委員】　私はこれでよろしいと思えます。

【小久保座長】　ああ、そうですか。

平委員、何かありますか。

【平委員】　よろしいと思えます。

【加藤副座長】　この製品ごとにとというのはグループ分けということで、実はつい昨日なんですけど、どうしようかとえらい考えているところがありまして、ドレッシングとか、ソースをつくっているところでポンカンを入れていたのですが、ずうっとやっていて、突然、一部のお客さんからミカンにしてくれって言われたわけです。そうすると、製品ごとにとやると、またそれを1週間かな、実際には2週間もつのですが、その検査をしなきゃいけないかどうかで悩んでいたということがあったのです。同じようなことがやっぱりあちこちであるのです。だから、この製品ごとにとというのはグループ分けになって、とても現実的になったと思えます。

【小久保座長】　どうもありがとうございました。これについて齋藤委員、何かご意見ありますか？　よろしいですか。

【齋藤委員】　はい。

【小久保座長】　ほかによろしいですか。はい、どうぞ。

【安田委員】　製品検査の頻度というのは1年に1回以上ということで出ているんですけども、私どもは製造工程が不安定な場合にはサンプル数を多くして、通常の検査とは違った体制をとるということをメーカーではやっているのですが、検査サンプル数については、例えば不安定な場合はちょっと多めにとってくださいとか、そういうことはあるんですか。

【大山自主管理認証制度担当係長】　こちらは必要に応じて、特に施設での考え方というところもあります。まずは施設のお考えで基本的には定めていただくものです。

が、ただ、審査事業者のほうにアドバイスとして適切な頻度で行なうよう助言いただくこととなります。通常は施設で必要であれば、その設定をしていただいているかと思えます。

まずは実施手順の中で決められるのではないかとということで今お話もあったのですが、いずれにしても各施設でまずは決めていただくということ。ただ、極端に言うとうと、本当に1回実施すればよいと考えている施設があるのであるならば、現場を実際に確認する審査事業者から、適切な頻度などや検査を決めていただくようにアドバイスをしてもらうような形にはなりません。審査員に対する講習会等の中で、施設の規模や取り扱いに応じた適切な頻度などの助言を行なうよう説明しております。もちろんこちらにもお問い合わせがありましたら、お答えすることになりますが、基本的にはまずその必要性を各施設が認識して決めていただきたいと考えております。

【小久保座長】 よろしいですか。これは検査頻度だとか、サンプル数は非常に難しいところがあって、実は国の考え方にもおそらく反映してくるだろうと思えますけれども、コーディックスでも今のリスクマネジメントの考え方を取り入れたサンプリングの問題を今後検討していくようです。日本とフィンランドが主催国になっているんですけれども、5月に東京で国際会議が開かれる予定です。そこでいろいろまた決まってきた、それがまた国の仕組みに反映してくる。この認証のレベルではないのですが、それは最終的にはこちらにも響いてきますので、そういうものの動向を見たいなというふうには思っています。

そうすると、一応、この3項目については、事務局でつくっていただいたものについて、多少の検討は必要だろうけれども、一応こういうことでいいということによるしいですか。

それでは、次に作業区分、これにつきましても前回いろいろ議論があったと思えます。前回の資料の基準(案)では大きな作業区分として、さらに作業区分と従事者となっていましたけれども、それぞれの内容に応じて配置を変えたとかということになっております。そういう理由も含めて、事務局から説明していただきたいと思います。

まず第1に、施設設備の衛生管理に配置された作業区分及び外衣等の交換について説明していただければと思います。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、こちらの作業区分などにかかわる項目になりますが、前回の資料では最後の3として作業区分と大項目がありまして、その中で(1)作業区分、(2)従事者ということで置かせていただいています。この辺は過去の基準などを横引いて、なおかつわかりやすいものにとということで整理してきたのですが、なかなかわかりにくかったりとか、ほかの対応をとりにくかったりということで、前回もいろいろご意見をいただきました。

結論的にはここの作業区分の項目につきましては、作業場以外からの汚染を作業場内に持ち込まないというのが趣旨になりますので、共通基準にある「施設の衛生管理」と「従事者の衛生管理」の位置づけで、基準内容で整理をさせていただきました。

まず、資料3の3枚目にお戻りください。その他の製造施設の1枚目になります。こちらの1番に施設設備の衛生管理ということで網かけをさせていただいております。内容的には前回の3の作業区分の内容になります。

資料2に戻っていただきまして、前回、ここに関わる内容としましては、(1)作業区分による汚染防止とさせていただいていますが、この作業区分の中でも2つに内容が分かれております。まず、「作業区分による汚染防止というところについては、記録をするのは難しい。記録は必要ないのではないか。」「作業区分を意識することが重要で、施設に応じた内容をそれぞれきちんとルール化(マニュアル化)できればよいのではないか」というご意見がありました。

ここに関しましては、記録に関する内容はご指摘のとおり、削除させていただき、各施設が定めた方法をマニュアル化できる内容としました。基準(案)の主旨は作業場内の作業による交差汚染を防止するものでありますので、共通基準「1施設設備の衛生管理」の上乗せ基準とします。それに伴いまして記載場所も変更させていただきました。

資料3にお戻りください。(1)作業区分による汚染防止、ア、汚染作業(原材料の下処理)と非汚染作業(食品の加工、加熱工程の作業等)について、「作業区域を明確に区分する方法を定めること。」とあります。まずは区分をしてくださいということです。

そして、イで、その区分を明確にできない施設も当然あるかと思いますので、「区分を明確に区分することが困難な場合は、作業切替え時に相互汚染を防止する方法を定めること。なお、切り替えが適切に行われたことの確認を切替え毎に行う旨を必ず示すこと」としてあります。施設の区分ができないのであれば、時間で区分することが必要ということです。例えば、午後4時までには下処理時間、午後4時から製品を製造する時間ということで切り替えてくださいということです。ここに関しての時間の記録もあったのですが、作業中ですと、困難であるというご意見もあり、実行性を踏まえ、記録をとることは前回の基準(案)から削除しました。

基本は施設を区分しますが、それができない場合は時間で切り替えてくださいということです。記録に関する記載を除き、これまでと基準内容は変わりません。

次に(2)としまして、外衣等の交換による汚染防止についてです。前回、従業員とかキャスターの移動というご意見も出たのですが、作業場の区分とは別に、従事者の行き来によつての汚染がありますので、その際の交差汚染防止として示しました。ご意見としましては、「記録をするのは難しい。記録は必要ないと考える。」「施設によつては汚染作業区域と非汚染作業区域の移動も多く、いちいち作業区分に応じた外衣等に応じた交換したり、記録するのは困難である」というのが主なものでした。

結論としましては、記録に関する内容は削除し、基準は作業区分に応じた外衣等の交換を必須とする内容ではなく、その他の方法も可能とできる内容とするということとしました。基準(案)の主旨は作業場内の作業による交差汚染を防止するものであるため、共通基準、1の施設設備の衛生管理の上乗せ基準とし、それに伴い記載場所も変更しました。資料3の1の(2)とさせていただいております。

例えば、下処理をするときにエプロンを換えるとか、何らかの外衣等の交換は基本的に必要だと考えております。ただ、作業中の行き来は、実際にかなりあるのが現状だと思います。そうであるならば、何か違うところで意識していただきたい。それをマニュアルに落とし込んでいただきたいという考えがございます。

です。アとしまして、「従事者が汚染作業(原材料の下処理)から非汚染作業(食品の加工、加熱工程の作業等)に移行する場合は、外衣等の交換方法を定めること。」をまず原則として、基本を書かせていただいております。

そして、イとして、「作業に応じた外衣等の交換が困難な場合は、これに代わる汚染防止対策を定めること。」これは施設により異なると思いますが、『マニュアル作成の手引き』等で例示を示していきたいと思っております。ただし、あくまで例示になりますので、その施設に応じた内容を考えて定めていただきたいと思いますと思っております。

以上です。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。これ、実は外衣等の交換につきましては、次のトイレの入室とちょっと関係があるのではないかという気もしているのですが、ここら辺のところも含めて、これ、ちょっと一緒に説明していただけますか？ トイレの部分。それからのほうがいいと思っております。

【大山自主管理認証制度担当係長】 では、引き続き説明させていただきます。

説明する前に、ただ今の「外衣等の交換による汚染防止」をこの位置に入れさせていただいておりますのは、参考資料としてお配りしている共通基準の「施設設備の衛生管理」の1を見ていただきますと、(4)作業場と項目があります。本来はそのさらに詳細項目として作業区分と外衣交換を設定する内容かと思うのですが、構成が煩雑になるので、あえて上乘せ項目として設定しています。外衣等の交換、作業場の行き来も「作業場」の衛生管理の一つと考えたので、この位置に入れさせていただきます。位置関係についても、ご意見があればよろしく願います。

では、改めましてトイレの入室手順についてです。

その他製造施設の4枚目、最後のところに、3 従事者の衛生管理としまして、(1)として、トイレ使用時の衛生というのを網かけで設けさせていただいております。

こちらは改めて資料2をご覧ください。こちらのトイレの入室に関するご意見は、「トイレに関わる場所は記録をするのが難しい、記録は必要ではないと考える。」、「トイレ入室時の外衣交換は困難である施設が多い、認証基準にしないほうがよいのではないか」などで、かなりの議論が交わされたところです。結論としましては、記録に関する内容は削除します。また、基準(案)は、トイレ入室時の外衣等の着脱を必須とする内容ではなく、その他の方法も可能とできる内容にするということしました。

こちら基準(案)の主旨は、従事者による作業場内の汚染を防止するものであるため、共通基準「8 従事者の衛生管理」の上乗せ基準として、「3 従事者の衛生管理(1) トイレ使用時の衛生」とさせていただきます。従事者によって作業場内に汚染を持ち込むというのはトイレ以外にもあるかと思うのですが、これまでの既存の基準でもトイレの使用による従事者からの汚染を防止するという内容でありましたので、そこ特化した基準といたしました。また、事務局検討の中でも大便、小便では食品への影響が違わないかというご意見もありましたが、いわゆるトイレを使用する、トイレに入るといふことで、作業中の使用目的は限定されていると想定できます。例えば別の用途に入るといふことはあまりないと思っております。よって、トイレを使用するということに関しての基準とさせていただきます。

資料3をご覧ください。こちらの内容につきまして、前回と主旨は変わらないのですが、表現として極力わかりやすくできればと考え、記載させていただきました。「3、従事者の衛生管理。共通基準8に以下の特定基準を追加すること。(1)トイレ使用時の衛生。ア、トイレの入室手順を定めること。なお、以下について必ず示すこと。(ア)作業場専用の外衣、帽子及び履物でトイレへ入室しない旨及び脱いだ外衣、帽子及び履物を衛生的に保管する場所を確保する旨」としています。

「作業場専用の外衣、帽子及び履物」、この表現は、共通基準の中で作業場専用のものを着用するという内容の基準がございます。そこでの表記を使っています。

そして、「(イ)作業時にトイレへ入室する際、作業場専用の外衣等の着脱が困難な場合は、作業場専用の外衣、帽子及び履物を衛生的に保つ方法又はトイレの使用による汚染を作業場内に持ち込まない方法」とさせていただいております。(ア)では、原則、作業場専用の外衣で行かないようにということで、着替えを大前提としております。それができない施設もございますので、(イ)では、当然、作業時以外は作業服を着ていないと思いますので、「作業時であって」とあるのですが、つなぎであったり、着脱が困難だったりという事情がある場合は、帽子及び履物を衛生的に保つ方法又はトイレの使用による汚染を作業場内に持ち込まない方法を定めていただきたいと思います。

例えば、現在、上着を羽織ってくださいという方法を提案したりしているのですが、それも適切でない場合もあるかもしれません。違う方法で衛生が担保できるのであれば、それを、自分の施設に応じた方法として、マニュアルに入れていただければいいと思っております。限定的考えでなくて構いません。ただ、何でもありということではなくて、意識していただく意味でも、何らかの方法を考えてマニュアルに入れ込んでいただきたいと思います。

最後となりますが、(ウ)ここが本来、一番重要かと思いますが、トイレ使用後は、手指の洗浄・消毒を徹底する旨。手洗いについては共通基準などにもあるのですが、あえて、ここは共通基準の上乗せとすることで、「手洗いを徹底すること」を、マニュアルに入れていただくこととなります。

以上です。

【小久保座長】 すみません、突然、ちょっと変更させていただきまして。というのは、今回、話題になっている作業区分、これは施設設備の衛生管理というところでこういう形にさせていただきました。次の外衣等の交換による汚染防止とトイレの外衣の問題がありますので、これは一緒に今説明させていただいたわけですが、事務局ではいずれもこういうものを共通基準の中で追加ということでやっていただいたのですが、これについてご意見ある方。たしか前回の作業区分につきましては、新村委員、平委員にご発言いただいたのですが、いかがですか。

【新村委員】 まず、作業場での外衣の交換等による汚染防止のところでは、要するに交換ができないというのであるならば、(イ)の方に汚染防止対策を定めることという書きぶりになっていまして、文章的には何となく何かあるのだなと思えるのですが、実際にどういうやり方があるのかを考えたときに、なかなか具体的な方法が浮かんでこない。同様に、実はトイレにおきましても、この外衣などを脱ぎなさい

とあって、それができない場合はトイレの使用による汚染を作業場内に持ち込ませない方法という書き方になっている。

そうすると、これも具体的にどういう方法があるかを考えたときに、ちょっとイメージが出てこないのです。そうすると、これを審査する機関が何をもってこの施設を認証することになるのかを考えると、ここは具体的に『マニュアル作成の手引き』の方に、こういう例があるということを示していただかないと、ちょっと大変ではないかと思っております。

【小久保座長】 平委員、何か。

【平委員】 基準の書き方としては、記録の部分が削除されたので、よかったと思っております。先ほどお話があったように、現実的にここは前回もお話ししたように、一番悩ましく、難しいところであるかと思えます。事務局の方針で、共通基準は今回改正しないということですが、トイレのところについては将来的には共通基準だと考えておりますので、今後、検討していただければなと思えます。

【小久保座長】 事務局でまとめていただいたように、施設設備の衛生管理のところには外衣の交換による汚染防止、それから従事者の衛生管理のところには新たにトイレ使用時の衛生と。こういう形でまとめている。これでよろしいですか。新村委員、これでよろしいですか、こういう形で。

【新村委員】 それは構わないと思えます。

【小久保座長】 田村委員も何か考え、意見がありましたら。

【田村委員】 トイレについては非常に難しいのかなって思いますがけれども、何らかの決まりがないといけないということなので、それぞれの施設でどういう形ができるのか、あるいはそれをこういう方法がありますというのを示していただくとありがたいなと感じます。

作業区分の汚染防止のアのところは、汚染作業と非汚染作業の括弧でそれぞれ例示をしているのですが、会社によって、あるいは設備によって加熱のどこからが非汚染作業だというのが、それぞれ違いがあります。ですから、ここに例示をしてしまうことで、問題点があるのかなというふうに私は考えております。この部分は、それぞれの会社が決めることですから、あるいは施設が決めることですから、例示をしないほうがいいと思えます。

【小久保座長】 今のことについて事務局のほうで何か。

【大山自主管理認証制度担当係長】 まず、田村委員のお話ですが、これは逆に括弧で例示しないで、汚染作業と非汚染作業ぐらいにしておいて、これこそ例えば『マニュアルの手引き』で例示したほうがいいというイメージでしょうか。なくてもよいのではということですね。わかりました。

それから、先ほど新村委員からありました、例えば代替方法のイメージですが、確かにここは難しく、例えばすべてに関して例示するのはなかなか難しいと思っております。今後の対応事例を確認しながらとか、現場確認をする審査事業者からの問い合わせにより把握するなどとなろうかと思えます。

作業場での外衣交換についてですが、私自身の経験でも、外衣交換などはできず、さらに汚染区域と非汚染区域の区分も難しく、従事者が汚染区域と非汚染区域を行き

来する状況があると認識しています。それが実情かと思います。現在の想定は、従事者の動線のある程度限定し、泥のついた野菜など汚染のあるようなもの運搬する時には指定のルートを通るなど、狭い施設内であってもその辺を明確にして、マニュアル化するなど、そういう代替方法もあると思います。そういうものをエプロンの外衣の交換などのかわりに記載いただけると考えます。

また、トイレの入室手順ですが、代替方法としましては外衣等を羽織るとか、場合によっては、トイレの衛生の徹底に関して適切にマニュアルに盛り込むことができる施設があるのであれば、その方法でも結構かと考えます。要するにトイレの使用による汚染を作業場に持ち込まないということが重要で、その方法となります。外衣交換をしなくても汚染を作業場に持ち込まない手段があるトイレの使用方法をとっていると言えとか、あるかどうか不明ですが、全身の殺菌や消毒ができるエアシャワーの設備があるとか、何か対策がとれるのであればその方法を示していただければと考えます。

こちらで、代替方法の情報があれば、『マニュアル作成の手引き』だけではなく、審査員の審査基準表に例示がしていければと考えております。

【新村委員】 作業場での外衣の交換のところで、汚染防止対策としては意識づけをやるのだと説明をされましたけれども、意識づけをやるということは審査上、何も出てこないわけですね。今までだったら、例えばしょっちゅう汚染作業区域と非汚染作業区域を移動していたのだけれども、うちはこれを意識して、1日5回以下に減らしていますよとかいうことを言われても、それは文章上何も出てこないから、審査対象にならない。そうすると、動線はどうだということをおっしゃるのであるならば、具体的に動線はどうあるべきであるとかを示さないと、今度は審査事業者の方はやりようがないのではないかと思うのです。

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。大変説明がわかりにくくて申しわけなかったのですが、この工につきましては、例えば外衣交換ができず、しない場合は、何か違う方法を示してくださいということです。これにかわる汚染防止対策を定めることとさせていただいています。なので、先ほどの動線などのほかに、長靴等の消毒層を通るとか、そういう形で対応しているところもあろうかと思います。そういうものに関しては、それを汚染防止対策としてマニュアルに記載いただきたいのです。

その確認については、審査員の審査基準表で示し、マニュアルに対策方法が示されているか、実際に実施されているかというところを審査しますで、審査基準表の中で、審査員が審査しやすい内容を示していきます。そこをポイントに見ていただき、長靴の消毒層とか、動線とか、何らかの対策がとられているかというのを確認していただきます。その方法が適切かについては、審査事業者から私どもお問い合わせいただくこととなります。

【新村委員】 それでは、ここは基本的には外衣をかえなさいよ。それができない場合にはということで今おっしゃったのは、例えば長靴消毒などということで、要するに汚染を遮断するようにしましょうという説明をされましたね。だから、同じように考えれば、手洗いもしてくださいよと。そうすると、これは外衣とは全然関係のな

いところで汚染が広がらないようにやってくださいということになるわけですから、外衣を交換するというのと、そうでなくてもいいという場合には長靴と手を洗えば大体要件は済むのかなということになって、求められているレベルが違っているような気がしてしょうがないですね。

そうしましたら、汚染作業区域から非汚染作業区域へ移動する場合には、汚染が非汚染作業区域へ行かないように長靴、手などをしっかり洗うなり、消毒するなり、交換するなどして移動することと外衣の交換ができるんだったら、それが望ましいとする。しかし、望ましいというのは基準にならないでしょうから、だめなのでしょうけれども、そのようなことで基準を定められた方がよろしいのではないかという感じがしますけれども。

【小久保座長】 加藤先生、いかがでしょう。

【加藤副座長】 汚染作業、あるいは準清潔の場所、それから清潔ゾーンに入るときにつなぎにかえると、そういうことをやっているところは非常に少ないです。ある程度あります。慎重なところはやっています。

現実には多いのはこの場合2つあると思うのです。管理者というのは行ったり来たりしよっちゅうするんです。ですけども、現場で実際に仕事している従事者はほとんどないか、せいぜい1回か、多くても2回あるかないかぐらいなんです。例えば給食なんかをやっているところでは、下処理と調理と分かれています。下処理は準清潔ゾーンですね。下処理をやった人が仕事を全部終わります。そうすると、次の今始めている調理のほうに応援に行くのです。そのときに一般的にどうしているかといったら、いったん出て手を洗って、粘着ローラーをまたかけ直して入り直すと。そうしたら、調理のままずっと仕事をしておしまいなのです。これが一番多いパターンなんです。

それから、管理者の場合には行ったり来たりしますから、そのときには外衣の交換が不可能、ほとんどできないんです。そのときに、境目に長靴消毒層と粘着ローラーを置いておいて、それを必ずかけるということでやっているところが非常に多いです。

もう一つは、準清潔から清潔へいくときに、作業着はそのまま、上からポンチョみたいなのを被るところもあります。ポンチョというのは簡単に言えば、ごみ袋がありますね。ごみ袋の上に首が通る穴をあけて、肩の部分にも穴があいているやつがあるんです、使い捨ての。それを上からかぶって入っていくと。それは仕事をするためじゃなくて、ちょっと行くだけじゃなくて、でも、ある程度行くよ、仕事はしないよということがよくあるんです、半管理者ぐらいは。そういうときにそういうふうに使うとか。

いずれにしても清潔ゾーンに入るときに完全に着がえる。出るとき、また着がえるというところはあんまり多くない。私の知っている範囲では、例えば発芽玄米なんかのパッケージ、これはカビがちょっとでもあったら大変なことになるので、そういう非常に慎重なところ。そこぐらいですね。

【小久保座長】 あと、遊作委員、何か。ここで大分ご発言なさっていたようですが。

【遊作委員】 私もトイレ使用の衛生管理の面では、まずユニフォームに着がえるということは無理だと思うし、現実的じゃないのかなという感じがします。

それと、あと履物を履きかえるというのはもちろん当たり前のことで、ただ、私が一番現実的というのは、ユニフォームを脱いだり着たりするということは髪の毛がユニフォームにつくこともあるので、特に体毛ですね、髪の毛のみならず。トイレへ入ることはそういう可能性があるということで、トイレへ入ったら手洗いは当たり前のことなのですけれども、ローラーがけが私は個人的には物理的にベストじゃないかなと。それを徹底することと、それからエアーシャワーがあって、そのエアーシャワーがごみが回るようなエアーシャワーじゃ困るんですけれども、ヘパフィルターなんかを敷いて、きれいな風でもちろんきて、なおかつ今言ったローラーがけをする。まして、ローラーがけする場合は必ず2人1組。例えばトイレに2人一緒に行くというのもおかしいんですけれども、特に自分でいうと、背中にはできないものですから、特に首回りと背中回り、あとは浮遊する髪の毛もつくことがあるので足回り。もちろん全部そうなんですけれども、その辺を徹底してやれば、微生物関係の問題はちょっと別としてできるのかなという感じがします。

【小久保座長】 どうもありがとうございます。一応事務局のほうで今回作成していただいた枠組みで、個々のことについては、それぞれマニュアルのほうで少し具体的に示すということで対応できるのではないかと思います。

これで一応時間になりましたけれども、今の作業区分と従業員の衛生管理ということで皆さん合意が得られたということで、特にご意見ございますか。もしなければ、事務局のほうで今の意見を踏まえてということと、マニュアルのほうでということでもう一回検討していただければ、とりあえず合意ということで進めさせていただきたいと思います。

ほかのことでもよろしいし、全般的なことでもよろしいですけれども、何か皆さんご意見ございますか。もし特にご意見なければ、事務局で何か補足あります？

【大山自主管理認証制度担当係長】 今、ご指摘いただきました事項ですとか、先ほど宿題とさせていただいています事項につきましては、表現なども含め、再度修正させていただきまして、委員の方全員にメールでお送りしご確認をいただきます。来週になろうかと思いますが、再度の確認をいただきたいと思います。それをもって、委員会の結論という形にさせていただきたいと思います。ありがとうございます。

【小久保座長】 それでは、今も事務局からありましたけれども、何か。

【遊作委員】 1つだけいいですか。ちょっと出しゃばって申しわけないのですが、すごく大事なことを1つ思い出しまして、よく作業場でユニフォームを。この間、うちでちょっとあったことなのですけれども、恥ずかしい話で申しわけないのですが、本当はレンタルするとか、ユニフォーム専門に洗ってもらうことにすれば、本当はいいんでしょうけれども、大手さんなんかはほとんどレンタルされているみたいなんですけれども、うちみたいな零細ですとレンタルできないので、洗っているのです。それで、パートさんに自宅で洗ってもらったりしているんです。それを今やめたんですけれども、ちょっと1つの事故がありまして、家で猫とか、犬を飼っている、そういう人間以外のものが入ってしまったのです。

それは何か調べていったら、今は多いんですけれども、パートさんの中にペットを家の中で飼っていると。そういう混入がちょっとあったもので、犬なんかこの調

理場がないのにな、どうのこうのの話になって、だから要は何を言いたいかというと、いわゆるユニフォームを洗うのに今うちは全部工場で洗っています。とりあえず全部名前を書いて出してもらって、1回使うと洗って、それ以外のものは使わないという形でしているので、余裕があれば本当はリースとかちゃんとしてやればいいのでしょうけれども、そういうことをやっている。そういうことで、1つ異物混入で思ったのです。

【小久保座長】 ありがとうございます。よくあるんですね、ペットを飼っていると。だから、要するに自宅で洗ってきて、それを使うのではなくて、施設ということで、工場として処理する。わかりました。どうもありがとうございました。

それでは、今回のことも踏まえて、もう一回事務局で検討していただいて、いわゆる最終案の基準(案)というか、そういうのをつくっていただいて、皆さま方に原稿をお示しするという形ですね。そういう形で進めていただきたいと思います。

では、これで時間になりましたので、司会はお返しするというので、よろしくお願い致します。

【山下食品監視課副参事】 ありがとうございます。

それでは、今後の予定、その他について、事務局のほうで説明をお願いします。

【増田食品監視課規格基準係】 事務局の増田です。

まず、今後の予定ですけれども、今回、ご検討いただきました基準につきましては、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱の別表3の認証基準に追加いたしますので、平成22年度の4月1日施行を目途としました実施要綱改正の手続きを行っていきます。また、第1回、第2回の認証基準設定専門委員会の議事録及び資料は、3月中をめぐりに食品監視課ホームページ、食品衛生の窓に掲載させていただきます。

以上になります。

【山下食品監視課副参事】 ありがとうございます。

それでは、本日の委員会を終了させていただくところですが、食品監視課長の廉林から一言ごあいさつをお願いします。

【廉林食品監視課長】 食品監視課長の廉林でございます。

2回にわたりまして専門委員会、本当にありがとうございました。今回は特に製造業一般すべての業種の基準を決めようということで、非常に難しいところに委員の先生方にはご協力いただいたところですが、今日もまだまだ宿題もあるということで、これから事務局はもう一度最終案をまとめていきたいと考えておりますけれども、本当にありがとうございましたということと、引き続きいろいろご指導、ご助言をいただければと思います。本当にどうもありがとうございました。

【山下食品監視課副参事】 それでは、訂正したものについて事務局から後日送らせていただくということで、ご確認いただく作業がまだございますので、よろしくお願い致します。それと、皆様方、今、課長が申しましたとおり、人材ということでしっかり確認させていただいておりますので、次年度以降も審査員について今考えておりますのは、目合わせといえますか、審査能力の確保について何とかしていく必要があるということを思っておりますので、その講習会の講師であるとか、あるいは具体的な事象についてのご助言であるとか、いろいろお願いするようになるかと思っております。

ので、引き続きよろしくお願ひしたいと思ひます。

本日は長時間ありがとうございました。

【小久保座長】 どうも委員会の進行にご協力ありがとうございました。

午前 11時50分閉会