

## 第二回食品衛生自主管理認証制度認証基準設定専門委員会

平成 15 年 7 月 7 日午後 3 時から 5 時

都庁第一本庁舎北側 3 3 階特別会議室 N1

村田 お待たせしました。それでは、時間になりましたので、まだ小川委員がお見えになっていないのですが、事前に特に連絡もいただけていないようですので、ただ今から「第二回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。皆様方には、本日は雨の中、また大変お忙しい中ご出席いただきましてありがとうございます。

本日は、1 回目に皆様方からご指摘のありました事項等を踏まえまして、事務局で作成いたしました基準案に関して再度検討いただくということになっております。なお、1 回目の委員会の議事録ですが、委員の皆様あてに、発言内容を確認いただきますよう送付させていただいておりますが、まだ一部の方から回答をいただけておりません。確定しましたら、健康局の食品監視課のホームページ上に登載する予定になっております。また、その関係上議事録が確定しておりませんので本日は席上にお配りしておりません。

それでは、進行につきまして、座長の小久保委員にお願いしたいと存じます。よろしく願いいたします。

小久保 それでは、よろしくお願いいたします。

早速ですが、議事に入らせていただきます。最初に、前回論議しました、基準案の修正部分につきまして、事務局から説明をお願いしたいと思います。

奥澤 それでは、説明させていただきます。

まずは、前回、大変貴重な御意見をたくさんいただきまして、ありがとうございます。

本日は、資料 1 として、主な意見の概要を箇条書きでお手許に用意をさせていただいております。適宜ご覧いただければと思います。なお、これにつきましては、前回の委員会の後に事務局に追加いただきました御意見についても、いくつか加えさせていただいております。本日は、これらいただきました御意見を踏まえまして、事務局で前回お示しました認証基準の一部分を修正させていただいております。

お手許に資料 2 という A3 の資料がございます。この中で修正部分につきましては下線を引いてございます。本日は下線部を中心にご説明させていただきます。

まずは資料の中身に入る前に、前回小久保座長から Codex の食品衛生の一般的原則の 8 項目、これをグローバルスタンダードとして視野に入れるべきではないかというご指摘をいただきました。

すべてが一致しているということではございませんが、基準案そのものは基本的にこの 8 項目の考え方に概ね沿ったものと考えております。今後具体的な運用に際しましてもその点を配慮させていただきたいと考えております。

まず、資料 2 の作り方を若干変えてございます。前回内容欄のところ括弧書きで書かせていただいた部分、これは基準の中身なのか参考として書かれているのか不明確だというご指摘もいただきました。それから、改めまして事務局で資料の見直しをいたしましたところ、マニュアルに記載すべき手順、こういう手順を書いてくださいという総論的な表現の部分と、マニュアルの中にこういう

ことを書いてくださいという具体的な内容とが混在しておりました。そこで、わかりやすくするために、その総論としての記載すべき表現の部分のほか、具体的な部分につきましては、最初の資料の二つ目、トイレの清潔保持のところにありますように、遵守事項という括弧をつけまして記載しております。ほかの部分につきましても同じような整理をさせていただいております。なお、この内容につきましては、基本的に基準の一部と考えております。マニュアルの中にこれらの内容を具体的に記載していただくということになります。それから、後でもご説明させていただきますが、記録の部分で、確認あるいは記録の内容を可能な限り具体性を持たせるような形で書き込んでございます。

それでは、訂正部分につきまして逐次説明させていただきます。まずは 1 ページ目の共通部分でございますが、3 のちょうど中央の辺りですが、食品等の衛生的な取扱いの原材料の検収でございます。前回、この検収の表現が特に対象を明記しておりませんでしたので、基本的に原材料すべてについて検収をするという表現になっておりましたが、前回の御意見を踏まえまして、いわゆる生鮮品及び冷蔵冷凍が必要な原材料の検収手順が示されているということで、検収の対象を絞り込んであります。そして、遵守事項のところも少し表現を変えさせていただいております。当然、品温を測るものは「(冷蔵又は冷凍の必要な原材料に限る)」と限定しております。そして、一番右側ですが、記録の部分につきましても、これを受けまして「品温・期限表示」と限定しております。ここでいう品温は内容のところ括弧書きで限定しておりますように、冷蔵冷凍の必要な原材料ということになります。こういった形でできるだけ記録する中身を具体的に明示するようにしてあります。それから、「仕入れ伝票を保存する旨…」というかたちで、こういった方法論も加えてあります。

次に、同じ資料の一番下でございます。食品、移動性器具、器具の取扱いの場所の部分です。次のページにも係ってくるのですが、60 センチ以上の高さのところ原則やっただくということなのですが、この辺の、60 センチ以上の場所で取り扱う目的を床面及び床面からはね水等による汚染防止方法ということで明確に記載をさせていただいております。前回これが 60 センチ以上の場所で取り扱うという規定であったのですが、必ずしも食品の状況によって 60 センチを拘束する必要はないのではないかという御意見をいただきました。ということで、原則 60 センチ以上としつつ、むき出しになっていない食品など汚染防止が図られる場合をこの原則から除外する、としました。

ただ、その場合でも最初にありますように、床に直置きしない、ということは守っていただくということで、表現を変えております。二つ目にはね水等による汚染を確実に防止できる場合を除き、原則として 60 センチ以上の場所、という表現に変えさせていただいております。共通基準については、以上でございます。

続きまして、3 ページ目でございます。集団給食施設の特定基準でございます。一番上の、施設設備の衛生管理のうち、点検頻度のところですが、いわゆるドライシステム等、1 メートル以内の内壁のところの汚染があまり想定されないような場所、これの清掃頻度を緩和してあります。毎日ではなくて、はね水等による汚染のおそれがない内壁の清掃は、月 1 回以上というかたちで頻度を緩和してあります。

それから 3 番の健康管理のうち、検便のところについてですが、前回いろいろとご議論をいただきました。従前は月 1 回以上のほかに夏場 2 回という規定を設けていたのですが、その点について、それから検査項目のことについてもいろいろとご議論をいただきました。

O157 を外せないかというご議論もあったかと思えます。事務局の中で検討させていただいたのですが、やはりこういった危険な状況の中で、検便をやる以上 O157 を外すというわけにはいかない

のではないかと考えております。項目としてはO157も含めさせていただき、頻度につきましては、通年月1回以上やっていたとこの形で、頻度の基準として、夏場の2回を1回にしました。施設の任意で増やしていただくことはいっこうに構いませんが、認証基準としては、月1回を基準とするというかたちに変えさせていただいております。

それから、服装のところですが、これも遵守事項という形で、作業専用の作業服とか履物を着用すること、という形で表現させていただいております。

それから、次の5番の作業区分のところでございます。ここはかなり大幅に直させていただきました。やはりこの作業区分のところは、汚染の拡大防止という意味で、非常に重要な項目になってきております。

一つは作業区域のところですが、シンクに関する記述との整合性をとって、最初に食材との相互汚染を防止するためということで、作業区域を分けていただくことの目的を明確に示しております。

シンクもそうなのですが、これがまさに施設面、ハード面で明確に区分をしていただくという点で、分けていただくのが理想なのですが、施設によっては必ずしもそれができないということで、例えば作業を汚染作業と非汚染作業を明確に時間帯で分けて、その切り替えのところできちんとした清掃消毒をする、というような取扱い面、運用面で担保するというようなケースも想定し、区域を明確に区分することが困難な施設にあっては、それに代わる食材等の相互汚染防止策が示されていること、という事項を加えてございます。

それに付随いたしまして、点検頻度と記録の部分、特にそういう場合についてはより確実にやっていたとこのことが必要になります。ということで、作業の切替えごとに適切に行われたかどうかの確認を行うということ、それから、その切替え時に明確に確認して記録をとっていただくということで、時刻を記録していただくということを新たに付け加えております。

次に、調理従事者の便所の入室に際しての問題ですが、これにつきましては、どういう形で点検するのがよいのか、従業員がトイレに行く度にそれを点検するというのが理想なのですが、現実的に誰がどういうふうにするか、担保するにはどうするか、というような問題もあります。ということで、その日常的な行為を確実に行いうる施設設備があるかどうかという形で、ハード面で1日1回そこがきちんと確保されているかどうか、それを確認していただくという形にしてあります。

次に、温度管理です。まず、項目のところ、若干表現が変わっております。調理後の食品の提供からその中身として温度管理、提供時間という形に今までの部分を少し変えております。

その遵守事項のところですが、温度管理で、いわゆる最終工程において未加熱の食品、これについて提供まで30分以上要する場合は10 以下の温度管理をしてください、という形で対象を具体的に絞り込んであります。それでその場合の保管温度、10 以下の温度管理をするための施設の点検を行い、その温度を記録していただくという形になっております。

それから提供時間につきましては、前回、いろいろな給食施設での提供の実態を教えてくださいました。そのようなことも踏まえまして、やむを得ず調理終了後食品の提供が2時間を超える場合については、微生物制御が可能な方法で保存すること、という表現を入れております。

それから、7番目の検食の部分でございます。前は5日という形で提示をさせていただきましたが、やはり5日では短いのではないかとこのことで、また現実には2週間で行っているところもある、一方すべての施設で2週間というのはかなり厳しいものがあると、こういういろいろなご議論をいただきました。それらを踏まえた形に整理をさせていただきました。

原則として 1 週間以上保存する。ただし、施設によってはということで、学校給食、病院、社会福祉施設、1 日 750 食以上又は同一のメニューを 1 回 300 食以上提供する施設、これにつきましては大規模調理うんぬんの問題がありますので、そういう施設については 2 週間以上、という形で、対象施設の規模によって、それから特性によって、2 週間という形で示させていただいております。

この部分については、今日の資料の一番後ろに参考資料で A4 の横の小さな資料を用意させていただいております。時間がない中での作業ということですのですべての事例を網羅しているわけではないのですが、タイトルをご覧くださいように、原因食品の喫食から届出受理までに要した日数です。括弧書きにございますように、潜伏期間が比較的長い病因物質、端的に言いますと、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ・エンテリティディス、こういったものは少量菌でも感染ということで非常に長いケースも出てきますが、そういったものに限定しております。黄色ブドウ球菌のような食中毒を入れると傾向がもっと左の方にグラフがシフトしてくるのだろうと思うのですが、特に捕そくしづらい食中毒だけに限定して表を作っております。このベースは厚労省の統計を基にしているのですが、厚労省の統計だけですと喫食日等の情報がないので、報告をしている自治体に個別に当たって確認をいたしましたので、対象が少し限定されております。

我々の方で把握ができたもの、特に SE については非常に件数が多いので、患者数の多い事例、それから保育園、学校、事業所等いろいろな給食の実態がありますので、それらがばらつくように意識的にサンプリングをしました。全数ではないという前提でご覧いただきたいのですが、グラフのような傾向があります。棒グラフの方は何日目に、喫食後、届出があって行政に把握されたのか、また折れ線グラフの方は、累積 100%に至るのにどのくらいかかったのかです。

7 日目に一つのピークがありまして、捕そくしづらい食中毒の 7 割弱は 7 日くらいで捕そくされているという実態があります。実際に 100%になるのは 12 日目となっております。この辺を参考にさせていただいて、後ほど検食の部分の修正案についてまた御意見をいただければと思っております。

次に、豆腐製造業に係る特定基準でございます。

まずは、原材料の検収、記録を要する事項のところですが、先般のお話の中でも実際に遺伝子組換えでない大豆を業界で一括購入して証明書も出しているようなお話もございました。そういったことで、この記録の中身について、明確に検収内容を具体的に表現をしました。

それから添加物の使用のところですが、これも消泡剤くらいだろうということでお話があったと思います。その記録ということで、日々使用量をというのは非常に大変な作業になるかと思えます。ただ、そういったものを開封したとき、使い切ったときというような形で、要所要所で記録をきちんととっていただくというような、できるだけ負担にならない形でポイントを押さえるというような形で、記録の中身を書かせていただいております。

それから真中の揚げ物の製造のところでございます。いわゆる加熱のところでございますが、加熱というのは中心まで温度を入れることが要求されてきます。がんもどきについては、素材を混ぜ合わせてしっかりと中心までハンバーグ等と同じ概念になりますが、熱を入れるという概念が必要なものだろうということで、厚揚等とは食品特性が全然違うということで、特に、対象を「がんもどきについては、」ということで限定をさせていただいております。いろいろな方法があるかと思えますが、加熱されていることを確認していただくということでございます。

それから 5 番目の製品の管理のところと、8 番の製品検査のところもそうなのですが、点検というこ

とで製造ごとに製造数などを確認していただくというのは、追加で事務局に意見をいただきましたので、その辺を加えさせていただいております。また、点検の中身につきましては、点検の温度、製造数などと具体的に表現しております。

それから一番下の製品検査のところですが、検査というのは必ずしも細菌検査とかうんぬんではなくて、日常的ないわゆる官能検査、これが相当重要な要素をもっているのであろう、それほど負担にならないでポイントをしっかりと押さえられるということで、味とか臭いとか色とかという、こういった官能検査についても取り入れて、記載をさせていただいております。

頻度のところでございますが、細菌検査につきましては年に 1 回以上という形で頻度を明示させていただいております。

記録を要する事項ということで、官能検査等確認したときの確認事項を具体的に書いてくださいということで、記録の中身の具体的な明示をさせていただきました。

以上が前回お示しいたしました基準案の今回の訂正箇所ということになります。よろしくご審議いただければと思います。

小久保 前回皆様方から出していただいた御意見を参考に、事務局、奥澤課長が示したとおりに直ってきたわけですが、それらの中身についてご検討をお願いします。

加藤 3 ページの大きな 3 番、従事者の衛生管理の服装。遵守事項の下で帽子及び外衣は毎日交換すること、となっていますが、作業をしていますと、毎日取り替えなければいけない人も多いのですが、1 週間ほとんど汚れない作業もあるわけです。このままにすると、作業衣の洗濯代がかかるということで、その辺、例えばリーダーが見て汚れている場合には取り換えるなり、あるいは汚れがひどいところは毎日、そうでないところはそれなりの方法をとるとか、そういう形があると現実的なのではないかと思うのですが。

奥澤 どういうふうに汚れを判断して仕分けるのか。もっともな御意見だと思いますので是非そういう形にしたいのですが、それが不明確になって本来換えるべきものが交換されないというのを私たちは一番心配しますので、その判断をどうするのか、もし御意見があれば。

加藤 実際にやっている例ですが、ある豆腐工場では月曜と水曜だったか、週に 2 回作業着を取り換える。ただし、工場長か副工場長かが判断して、かなり汚れているようならばその指示に従って取り換える、つまり週に 2 回以上ということですね。こう決めているところがある。毎日ではなくて週に 2 回、汚れたらもっと取り換える、とこういった形態でやっているところがあります。

奥澤 例えば集団給食を想定して、今のお話ですと週 2 回が原則で、汚れの程度によってはその頻度をもっと増やしなさいと、いう話ですね。集団給食を想定したときにどのようにお考えでしょう。

加藤 例えば、フライヤーであるとか、油が飛ぶオープンであるとか、こういったところの方は多分毎日になってしまいますね、一般的に。ですけれども、冷却したものをパッケージするとか、あるいはそのパッケージしたものを箱とかあるいはダンボールとかに入れる作業、この人は毎日取り換えるくらい

の汚れではないですね。それから金属探知機を通す関係とか、最後の数を数えるであるとか、そういったところの方はそんなに汚れないです。サラダ関係もそれほど汚れない。油が飛ぶなどのところはかなり汚れる。その辺は、現実的には工場の人を経験的にわかっている。ですから、その工場が独自の判断で頻度を決める、その記述がある、とこういうふうになりますかね。

奥澤 下処理はどのように考えればよろしいのでしょうか。

加藤 下処理はかなり汚れますね。じゃがいもの皮でもねぎでも。

小久保 その辺、集団給食の方でも、御意見ございますか。

大高 今ご指摘がありましたように、汚染地区での仕事は本当に汚れますね。それから、多少汚れてきて、サービスの時間になり実際にお客様と相對するときにはほとんど新しいのに換える。毎日交換とあると、それすら翌日着用することができないのかということになります。お客様が来る前に清潔なものに着替えてお待ちをするというケースが多いです。ですから、厳密に毎日交換と規定されてしまいますと、少し苦しいかなと思います。

小川 汚染区域だとか油がはねたとか、そういうところでは毎日の必要があると思いますし、そうでなくて責任者が見ていて必要以上に汚しているという場合は換えさせているというのが現状ですので、今おっしゃった御意見でよいと思います。ただ、帽子と白衣が一緒になっておりますけれども、帽子は毎日にしなくても、別にしてもよいのでは、と思います。

小久保 具体的にこうしたらよいという提案はございますか。

小川 先ほど副座長がおっしゃいましたように、大体2日に1回くらいで交換しております。ですから一応その程度に決めておいていただいて、そして責任者がチェックを入れるということではと思っています。

小久保 事務局で何か考えがありますか。

奥澤 もし2日とか3日とか一定のガイドライン的な、原則的なものが設定できるのであれば、御意見のとおりでいいと思います。できないと逆に、むしろ交換のルールをきちんと決めるということが大事になってくるのでしょうか。ある程度数字で決めることができるのかどうか。それから、先ほどの帽子は、むしろ汚染度が少ないというご発言という理解でよろしいでしょうか。毎日換える必要はないのだ、という理解でよろしいでしょうか。その辺、できるだけ決められるものは具体的に決めたいという思いはあるのですが、もし可能であればそういう形で原則的な日数、交換の頻度というものが書ければと思います。もしそれが施設の状況によって非常に困難だということであれば、その施設ごとの汚染度に応じた交換頻度をあらかじめ決めること、という規定にするのもひとつの方法かと思うのですが、その辺御意見いただければと思います。

小川 もう 1 点、白衣の上に前掛けをするのですが、前掛けはほとんど毎日換えています。その辺で 2 日に 1 回とか 3 日に 1 回とかいう決め方ができるのではないかと思うのですが。

小久保 現場の食品衛生監視員の方々は、実際にどういう指導をしているのか、御意見はありますか。

廣瀬 回数を規定するのは難しいです。1日1回というのも、毎日着換えるものだから、という意味での回数の設定でしかないような気がします。かといって2日でいいのか、3日でいいのかというのも、全く客観性のない話であって、ということであるならば、この認証制度が、現場を検証することで認証という形になるとするならば、換えるタイミングをどうするかという規定だけは作っていただいて、さらにそれが妥当なのかどうかを検証の時に確認するという形で現実を担保していくという手もあるかなと思います。確認の方法というのが、手間暇の問題もありますから具体的にどこまでできるのかという話はあると思いますけれども、制度としてはそういう形の方が本当はいいのかなという気はします。

小久保 今の御意見に対して何かございますか。

兼子 白衣とか帽子の場合は、季節的なものがすごく影響すると思います。夏場と冬場、作業場の湿度とか、油污れとか、そういうことが影響してくると思います。それから、検品でいろいろな食材を納品で受け渡しをする場合もすごく汚れますよね。ですから、そういう場所でかなり差があると思います。結構汚れないところ、清潔区域で働いている方もいる。違いがありますので、一概に1日がよいか2日がよいかというのは非常に難しいと思いますね。ですから、原則1日1回を目途に取り換えるのだけれども、そうでない場合は汚れを誰がチェックするかとなりますと現場の責任者の方ですとか、先ほど言われました工場長とか副工場長とかが見て、これ汚れているよ、となればそのとき指示をして取り換える、という方法はいかがでしょう。現実的にはそういう場合があると思います。

小久保 今、兼子さんがおっしゃったように、作業現場の状況と季節等、いろいろなことによって従事者の衣服等の交換のタイミングは、一概には決められないのかなと私も思うのですが、その辺のところをもう少しきめ細かく、ただあまりきめ細かくすると認証も難しくなるので、その兼ね合いをどうしたらよいかということだと思います。

加藤 私は廣瀬委員の考え方に賛成します。シンプルでいいと思います。

吉田 毎日交換するというのは具体的に必要がない場合があるというのは私の経験でもありますので、基本的には本人の申し出でいいかとも思うのですが…。あと、今兼子さんが言われたように、明らかに作業の場所とか季節によって違ってきますので、私がやった範囲の中でも状況に応じて交換としております。廣瀬さんが言ったように、それがうまく担保できるようなシステム、確認ができればいいと思います。帽子は、私の経験の中でも、しょうゆとかそういうものを使っている場合、手で帽子を触ることで帽子が汚れる人もいますし、場所によって非常に違ってくると思うのです。ですから、

どうやってそういう汚れを確認して換えていくのかということで、毎日換えるとかいう決め方をする必要はないと思います。

小久保 事務局の方で、今出た意見を踏まえて、毎日交換するところを少し検討していただければと思います。これに対して他に御意見はございませんか。

それでは、今回、奥澤課長の方からかなり色々な修正点が示されましたが、検便と検食について、もう少し皆さん方の御意見をお聞きたいと思います。

特に、検食については、前回は5日、あるいは1週間、あるいは国が示した大規模調理施設マニュアルでは2週間は必要と示していますし、今回事務局の方から資料としてグラフにまとめていただきました。私も前回、5日で十分ではないかというようなお話をした記憶があるのですが、確かに少量菌感染はかなり症状が出るまで時間がかかるということで、場合によっては12日を要したのもあるということがデータの上でも出ていますから、これを踏まえて、今回の認証基準でも検討し、決めていく必要があるだろうと思います。これについてどなたか御意見はありますか。前回、大高さんあるいは小川さん、集団給食のところでお意見が出ていましたが、どうですか。

大高 こちらで修正をされた中で、大規模、遵守事項の下の部分ですが、学校、病院、社会福祉施設及び1日750食以上または同一メニュー1回300食以上は2週間以上保存する大規模なところは、設備も余裕があると見られがちなのですが(そういう事業所もあるかと思うのですが)、例えば検食はお出ししたすべてのもの(提供したすべてのメニュー)ということになりますと、大規模なところで単品のいろいろなメニュー等を含めると、最大50種類近くお出ししているところもあります。最近、定食のみに限らずいろいろと単品のメニューをたくさん用意しています。となりますと、この大規模な750食以上についてはこれらすべてを2週間というのは大変なスペースを要するな、ということが出てまいりまして、この辺について皆さんの御意見を頂戴したいと感じております。

小川 確におっしゃるとおり大変なのですが、何か事が起こった場合には、その施設がシロであるという証拠でありますので、これはやらざるを得ないかなと私は思っております。

小久保 意見が分かれたところもありますけれども、このことにつきまして御意見ございますか。

大野 確かに、厚労省の言う大量調理施設における管理マニュアル、あの中の1回300食、1日750食というのは、単一メニューを言っているのか、それとも、今カフェテリア方式というのが集団給食で増えていますので、その辺での考え方が、現場でも我々も十分理解されていないのかな、と思います。大高委員がおっしゃるとおり、私も少し悩むところがあります。昔のように学校などは単一メニューなのですが、通常各企業さんの給食施設、寮は別としまして、ほとんどがカフェテリア方式、自由に選んで取る方式なので、この1回300食同一メニューとなりますと、該当するのかわからないのかというのが非常に悩むところだと思います。現場を回ってみるとそういう感じがします。

小久保 今、単一メニューで50種類ということをお聞きしたのですが、すべてが食中毒の原因に



結びつくかということも問題かと思えます。危害が高いものは保存する必要があると思いますが、その辺はどうなのでしょう。

大高 例えば、デザート類とか、既製品も最終的にお出しする私どもの責任になります。例えば、確実に賞味期限の範囲でしっかりしたカップ等に入れられた既製のデザート等、そういうものに関してや、所轄の保健所といろいろ話し合いの結果、主たるメニューに関しては2週間ということでご了解を得ているようなケースもあったり、あるいは今座長がおっしゃられたように、あまり原因とはなりづらいメニューもございます。その辺の、除外できるようなちょっとした表現的なアローワンス(酌量)があると楽かなと感じます。

小久保 保健所との協議で主たるメニューを、という話がありましたが、事務局あるいは食品衛生監視員の立場で、主たるメニューは具体的にどのようなふうに言っているのか、教えていただければと思うのですが。

大高 私も具体的には、電話で話したことをお話させていただいたものですから、その辺の表現くらいであまり細部はなかなか聞けなかったのですが……。

奥澤 この部分、できればもっとご議論いただければと思います。実は前回、5日という形で事務局から提起させていただき、前回のいろいろな御意見を踏まえて、こういう形になりました。今日の表を見ると、5日と7日でだいぶ違っているという状況もあります。ただ、いわゆる一般的な食中毒全体を入れるとまた捕そく率が変わってくるということはあるのですが、こういった潜伏期間の長いものを考慮すると、例えば7とか14というのはそれなりに意味があるのだろうなと思います。

ただ、前回私どもが5日という提起をさせていただいたというのは、この点についてはかなり施設の負担が大きいのだろうと、特にハード面、場合によってはフリーザーも必要ですし、そのフリーザーそのものを置くスペースも当然必要になってきますし、そういう意味合いも含めて最初の案を作ったわけです。そういう意味でもう少し委員の皆様のご議論をいただけるとありがたいな、と思っています。

小久保 指導する側の食品衛生監視員の方々、御意見ございますか。

多喜川 最近社員食堂を回って思うのは、これは大きなレストランと変わらないということです。ほとんどその会社の社員の方がご利用されるというだけで、調理の内容もメニューも大きなレストランと変わらないようなところが多くなっています。ですから、大量調理施設のマニュアルができたときの状況と今とは必ずしも一致しないのかもしれない。

とは言いながら、指導するときは集団給食の一斉検査で回るわけですから、同じようなことをどこでも言うのですけれども、全部とっておくというのは難しい。これはとても尋常ではないな、というところはたくさんあります。そういうところでは、ここまではメニューをとっておいてちょうだいよ、ということも私は言います。どれを検食とするのかについては、自分で考えてよ、ということも多いのですけれども、一般的には利用される、提供数が多いメニューですとか、あるいは主菜のようなもの、こういっ

たものを想定して話をします。デザートですとか、漬物ですとか、サイドディッシュのようなものを全部入れるということになると、大高さんのおっしゃったように 40、50 というところはたくさんありますから、それを全部保存しろと言う監視員は多分東京都には1人もいらっしやらないと思いますし、特別区にもいないと思います。その辺は弾力的に考えていただいてよろしいのではないかと思います。

ここで言っているような、学校給食、病院、社会福祉施設のようなところでは十分可能なのだらうと思うのですけれども、レストランと変わらないような社員食堂にあっては、提供数が多いものですか、メインディッシュのようなもので担保するとか、あるいは場合によっては、区内に複数の事業所を持っている集団給食の会社があったりすると、使用する原料が同じだったりすることもあります。そうすると、同じ原料を全部のところで同じようにとっておく必要はないでしょう。それは、同じ原料だったら、こういう材料についてはここでとっておくとか、分散をして、分担をしてとっておくという工夫も現実的にはやっていいですよ、という話をすることがあります。

廣瀬 検食は、意味から言って、本来なら学校とか社会福祉施設とかあるいは大規模であるなどというところで差がつけられていいものでもないのです。中小であろうと何であろうと基本的な考え方としては検食 2 週間、それが必要であるならば、それをとっておきなさい、これが当たり前の話だと思えます。ただその中で二つに切り分けられてきているというのは、様々な厚生労働省からの通知等に束縛されてくる部分があって、かといって現実の問題としてはそうなかなか全部とっておくわけにはいかないということもあるわけです。

ではどうするかという話で、今の主たる食事という考え方が出てきているのですが、では主たる食事とは何だ、ということは、カフェテリア形式をとっていたとしても、例えばご飯があって、そこにおかずがついて、トレーの上に 1 セットで置かれる、大体こういった形式のものが普通は主たるものなのだらうと思います。それ以外のものは何かと考えれば、めん類であったりとか、そういったいわゆる単品ものというのが、そういったものになってくる。それをうんと分解していくと、例えば定食メニューの場合であれば、そこに明確におかずというのが出てくる。付け合わせ的に例えば漬物みたいなのが一緒にくっついてくる可能性がある。では漬物は要るのか、どうなのか。それから、丼ものがあったときに、ご飯までとっておかなければいけないのか。上に乗せるものが、例えば卵丼であったりしますと、その部分についてはやはり食中毒の蓋然性から考えれば必要な部分なのではないか。そういった形で切り分けをするというか、一定の方向を示すということではできると思います。これは除外してもいいですよ、あるいは優先的にこれからとりなさい、ということです。要らないというものもなかなか勇気がいることであって、なかなか言いづらいのであれば、逆に優先順位をつけて、こういったものはまず優先的に選ぶとすればよいでしょう。卵のものだとか、加熱調理した肉のものだとか、魚だとか、そういった形の考え方・整理をした上での提示をするといった考え方もあるのではないかと思います。提供食数の多いものはとればいい、少ないものは消していいというのはなかなか考えづらいと思います。衛生という点をまず最初に頭に入れて、何をとったらいいのかを整理していく。ただそのひとつひとつを全部現場の判断にもっていったら大変な話になりますから、それは公認証基準の中で遵守事項とかそういった形の中に提示する必要があると思います。それによって随分減ると思います。

加藤 これは三つに分けられると思います。一つは、必ず保存しなければいけない。これは、生鮮品と

冷蔵品ですね、冷凍でなく冷蔵品。これは必ず、劣化してしまいますから、必要です。

二つ目は、絶対に必要でないもの。これは、例えば調味料とか、メーカー信用のもの。と同時に、メーカーにそのものが例えば 2 週間管理されていることがわかっているもの。例えばチルドデザートがありますけれども、チルドデザートについて、パッキングされたものであればメーカーから購入してそのまま出すわけです。例えばあんみつ、みつめみみたいなもの。それで、この場合には、そのメーカーに問い合わせると、きちんと、例えば HACCP の中で管理しているとか、あるいは賞味期限の間きちんと管理してみているとか、ということがわかれば、これも除外してしまう。これでだいぶ除外されると思うのです。

そして三つ目は、その中間にあるもの。これを、自主的にどうするか決める。それで、この三つ目は結構少ないのではないかと思うのですけれども、まあ選択にもよりますけれども。調べるのが大変なのは 2 番目の中のメーカーが管理しているとわかっているもの。ただこれは、全仕入れメーカーに対して、やっているかどうかをアンケートなりで問い合わせる。それにおいて除外するしないを決めれば、結構明確に決められるのではないのでしょうか。問題があった場合には、そのメーカーに問い合わせるといことになります。

ただ細かくいえば、メーカーから、チルドデザートが例えば給食の現場に入って、給食の現場で温度管理が悪くて、ダメになってしまったということも、考えられることは考えられるのですが……。

小久保 今の加藤さんがおっしゃった、食品の仕分けについて、実際に提供している側の大高さん、どうなっていますか。実際にできあがったチルドデザートとして購入してただ提供しているだけなのか、自分のところで作るものが多いのか。

大高 加藤さんがおっしゃられたように、HACCP の工場で作られた、例えばメーカー仕様のデザートとか、その辺に関しては私どもも外していただければ大変ありがたいし、外せるのでないのかなという気がいたします。それから今おっしゃられたように、給食の場合に生鮮品でお出しするというのは意外と少なく、リスク減らしのためにかなり加熱をしてお出しするケースが多いです。ですから、そういう意味では、加熱が十分か不十分か、その辺の境目は例によってコントロールしていかなければならないポイントだと思います。十分加熱したと本人は思っているにもかかわらず卵が半熟であったりとか、そういうケースから事故が過去に起こっておりますので、加熱度合いというのは今まさに産業（給食）の方でも中心温度計を全部配置してやっているわけですが、学校に関してはすべて記録にとりながらやらせていただいています。きちんと決められたことを守ってさえいけば、検食も限られたものでいいのですが、ただ、検食そのものが私たちのリスクを提示するものでもありますし、そういう意味では本来できる限りとおきたいというのも本音のところでございます。ただ、やはりスペースやらそういった理由から、加藤さんがおっしゃられたように、可能な限り排除できる部分は排除させていただきながら、廣瀬さんの御意見のように、必要なものは何か検討しながら、優先順位をつけながら、ということでしょうか。特に夏に関しては、私どもも生鮮品の中で使用禁止食品という通達を出します。例えば、冷奴の類とかねり製品の類とか、夏季の使用禁止食品を出すわけですが、そういうものに関しても、冬場はお客様のご要望の品ですから、お出しするとかそういうケースがあります。私どもなりにその辺いろいろ考えて、夏場にはお出ししない製品等あるわけですが、いずれにしても全部という形が望ましいことはわかっておりますが、優先順位をつけていた

できると、やりやすいかな、という気がします。

小久保 事務局の方ではその辺いかがですか。

奥澤 搾り込みということではいろいろと意見が出ております。仮にそういう方向で検討する場合に、一つは加藤委員から三つのパターン(という提案がありました)、原材料だとすごくこれはわかりやすいと思います。あと、実際にその施設でいろいろな複合素材で調理したときの、先ほど廣瀬委員が言われたような、最終的に提供する食品のパターンで、こういった視点でその優先順位をランク分けしたらいいかという点です。例えば原材料の特性の問題もあるでしょうし、あるいは調理の性格であるとか、いくつか要素はあるのだらうと思いますが、その辺何をより所にしたらよいか、少しご助言いただければありがたいと思うのですが。

加藤 そうしたら、二つにしてみましょう。(意見として、さっきと逆になるかもしれないのですが)例えば、一つは、メーカー信用、あるいはメーカーの部分の管理をそのまま利用できるもの。例えば牛乳なんかも生鮮ですが、これは入ってしまいますね。これは除外してしまう。あとは、残り全部とします。そうすると、二つのうちどちらかになると思うのですが、これだと少し単純になりますかね。

小久保 今の加藤さんの案で、そうすると実際にどの程度のもので残るのですか。

小川 今おっしゃったように、メーカー仕様のものと、それから調味料と申しまして、できあいのちゃんとした調味料だけで、ソースのような感じで手を加えたものは除外できないと思うのです。ですから、あとはすべてとっておかないと、少し心配ですね。それから、この除外品の中でもやはり温度管理が悪かったら確かに問題があるのですが、この辺は納品の段階のチェックで一応その後の責任をお互いに確認すべきかと思います。よくあるのですが、メーカーさんと、こっちでない、向こうだ、というようなことをやっているのですけれども、来てから取扱いが悪かった場合と、作った方が悪い場合とがあります。最近は集団給食の中でも現場で除外品に相当するものをかなり使っているのです。と言いますのは、やはり手がかかりますので、人手の問題で、効率的に人を動かして多品目をお客様の満足のいこうに出そうとすれば、全て手作りで自分のところだけでやろうとするのは困難なわけです。ですから、最近そういうのが増えておまして、手作り志向というのはあるのですけれども、それはメーカーさんをお願いして手作り風のものを入れて使うというケースが多いです。この辺の除外品もすべてでいいのかなという感じもするのですが…。現場としては、責任を明確にすれば、メーカー仕様のものは除外していただくと助かると思います。

小久保 加藤さん、少しお聞きしたいのですが、メーカーで作ったものを除外するということですが、実際に事件が起こった場合、原因を究明するのがだいぶ遅れるような気がするのですが、その辺どうなのでしょう。

加藤 やはり遅れると思いますね。メーカー仕様の場合でも、HACCPという言葉を使っていいかどうかわかりませんが、科学的な衛生管理をしているメーカーと、そうでないメーカーがあります。

後のほうは 8 割以上あると思います。後のほうの科学的な衛生管理をしていないメーカー、これは除外にならない。それは全部メーカーに確かめなければならないということになります。科学的な管理をしているメーカー、これは大メーカーとは限りません。中小でもやっているところあります。その場合には追跡がかなり楽になるかもわかりません。科学的な管理をやっていないメーカー、それが一番問題で、それは除外するにしろしないにしろ、結局時間がかかるでしょうね。

小久保 加工乳の食中毒事例をみても、あそこは HACCP で衛生管理をやっていたところだった。そしてああいう事件を起こして、ということを見ると、危険かなという気がするのですが。

加藤 それは、とてもよくわかります。わかるのですけれども、まじめにやっているか調べるとなると、これはこれで大変なことになってしまう。ジレンマになってしまう。

松浦 今までお話を聞いていて、非常に大変な難しい問題だと思いますけれども、現実的な対応としては、あくまでも検査の保存というのは危害の分析のために使うとか、そういったためにあるということ、原則から言えば提供された食品すべてを確保しておいていただかないといけない。

万が一の話かとは思いますが、何か起きたときの分析に使うということですが、今までお話に出ていましたように、2 週間も置いておく物理的な問題があります。原則はあくまでも、行政の側からすれば、全部残しておいてもらいたいというのは基本にあります。あとの問題としまして、先ほども少し出ていたかもしれませんが、多少は優先的なことを考えていただいてということで、対応していかなければならないのではとっております。

加藤 私はよく言うのですが、パレートの法則がありまして、8 対 2 の法則です。例えば食中毒の原因は食材の 2 割から大体出てくる。逆に言いますと、今のような議論の後、除外か除外でないか、ということに分けて、例えば半分くらいの食材を保管することができたとします。もし問題があった場合に、食材の 2 割くらいから大体出てくるというのが一般的な状況だということになると、食中毒の原因を 100% 見つけるのは不可能ですね、今までの記録からも……。ですが、なるべく精度を高めたい、それなら 8 割くらいの原因がわかるようなシステムを作っておけば、かなり追跡が楽になってきます。ですから、100% を考えると何もできなくなってしまうのですが、8 割くらいは突き止められるようにするためにはどうしたらいいかとすると、生鮮、冷蔵、メーカー信用、その辺を決めてとっておこうか、という考え方になってしまうのでしょうか。完全ではないのですが……。

奥澤 参考までにご紹介させていただきます。本日表を示させていただきましたが、この 18 事例 潜伏期間の比較的長いものを紹介させていただいたのですが、この 7 割くらいがサラダ関係です。例えば中華サラダ、ポテトサラダ、おなかサラダ、サラダが圧倒的に多いのです。いわゆる最終段階で加熱されていない食品。それから SE なんかがですと、オムライス、卵製品が少し入っているのが特徴的、カツ丼も卵が絡んでいるでしょう。こういった傾向があります。ですから、2 週間というか、長期に把握をするような、こういったここでお示した事例ですと、原因食品がわかった事例ですが、そんな現状があります。

小久保 今までいろいろな議論を聞いていて考えたのですが、ここで事務局から出していただいたグラフを見ますと、大体7割くらいが1週間で発症しています。これは非常に感染菌量が少なく発症まで時間がかかったものということで、おそらく発症が早いものはほとんど中に入ってしまうのだと思うのですが…。加藤さんの御意見でも、7、8割という話がありましたが、この辺のところをどうするのか 妥当性ですね。それからもう一つは、学校給食、病院、社会福祉というところはこれから非常に大事なところでして、確かに検食の保存は大変なことかもしれないけれども、社会的責任を考えた場合、2週間ということを一応念のためやっていただきたいという気が、私個人的にはいたします。それから、それ以外の施設で1日750食以上又は同一メニュー1回300食以上、こういうところは都内でどの程度あるのですか。多いのですか、少ないのですか。

大高 集団給食で、今、何十種類というところはそれほどたくさんでないと思います。都内でも比較的大きなビル、そのビルの皆さんのための集団給食施設、最近はおかないケースが増えてきておりますけれども、従来ずっとそういう形でもっておられます。あとは、例えば金融機関などでは比較的小規模でも行員さんたちが外を出歩くことが難しいということから全部お持ちになっています。これは比較的事業所に多く、それほどたくさんではないです。傾向としては一時のカフェテリアの普及といえますか、それに合わせて献立数が増えたというのが実情です。ただ、昨今大きなビルが建っておりますが、こういう時代ですので、あれだけのスペースで水道光熱費をかけて集団給食施設を持たないというケースが今度は出てきました。

小久保 この辺で少しまとめてみたいと思います。いろいろな意見、なかには廣瀬さんのように基準的なものを作ってみたらどうかという意見もあったのですが、事務局でまとめていただいた案で、もう少しきめ細かくするのか、一応これで基準としてやってみようかというのか。もし具合が悪いのではないかという意見があれば、いつていただきたいと思うのですが。

廣瀬 先ほど奥澤課長から、この表に載ってくるのはほとんどがサラダだという話がありました。先ほど私が優先順位でという話をしたのも、ある意味でそういうことなのです。過去食中毒の原因食品となるものというのは、営々と積み上げてきた統計的な数字があるわけです。そういったものをこの検食の優先順位の中で拾い上げることはできないでしょうか。その作業がそれほど難しいとは思えないのです。だから、サラダとか、和え物的なものは食中毒の原因として昔から言われているものです。それが一つと、あとは、ここの表だけ見ると、18件あって、半分、6割くらいは7日までにわかるということなのですが、これはたまたまその18件をピックアップするとこういうケースであるということであって、今の食中毒全体の数字から言うところには本当にある意味で微々たる数字のような気がします。ということは、大概、2週間と言わずに、7日までの検食であれば、多分今の食中毒の8割から9割方はその検食として拾いきれていると思うのです。だから、1割ないし5%くらいのものが、いよいよ2週間検食をとっておかないと拾いきれない。全部とって、完璧に2週間の検食で対応しなければいけないというのはよくわかるのですけれども、果たしてそこまでの負担をここにかけなければいけないのか、そう考えたときに、さっきの90数%はもう全部1週間の中で大体わかっているだろうと、それと、優先順位との組合せを考えていけば、回答はできるかな、という気はしますね。

小久保 例えばサラダ類だとか、加熱後に手を加えたものだとか、そういうものが長年蓄積されてきたデータの中で危険性が高い食品であると認められています。だからある程度具体的に食品名を示す。主なものと言われても非常に漠然としています。私も皆さんの話を聞きながら考えていたのですが、例えばティラミスがデザートに出た場合どうするのか。あれは非常に危害度の高い食品という位置づけもされています。基本的には私もこのような遵守事項ということでもいいと思います。ただある程度具体的に示す必要があるのかなという気がします。そうでないと、実際にやる方はわからないと思います。本来は、そういうこともこれから教育ということによってやっていく必要はあるのだろうと思うのです。

もう一つは、認証ということが急がれていますが、今後、何が危ないということについて、国の安全委員会等いろいろなところでデータが示されてくるでしょうから、そういうことも参考にして、段々積み上げていくという考えではどうかと思うのですが、いかがでしょう。

奥澤 例えば、原則 1 週間としつつ、過去のこういう潜伏期間の非常に長い食中毒事例の中で、サラダであるとかそういった原因食品としてリスクの高いもの、こういったものについて例外的に 2 週間の保管をするという考え方も一つはあるのでしょうか。それよりもっと下げてしまえば、7 日を本則として基準とするというのも一つあるのでしょうか。仮に分けて考えるときにそういう絞り込みでしたら、過去の中毒事例云々ということからいって検食として長期間保管する妥当性というのも説明できるでしょうし、現実的に負担とのバランスからいってもかなり説得力があるでしょう。今皆さんのご議論はそういうことになりつつあるのかなと考えたのですが…。

大高 今、奥澤課長がおっしゃられた御意見として、原則をどちらに持っていくか、あるいは大変恐縮ですけれども聞こえがいいという言い方がいいのか、2 週間を原則として、物理的な問題がある場合優先順位でこういうものはよしなさいとするのか、原則を 1 週間としてという逆の形から入っていくのか、いずれにしても廣瀬委員がおっしゃられたことがベースになる気がします。そういう形で試していただけると、私どもも非常に対応がしやすいと考えます。

小久保 それでは、だいぶ議論も進んできたのですが、この辺で検便のことについてもお聞きしたいと思います。前回、特に O157 が問題になったようですけれども、このことに対して、集団給食関係業界の方にお聞きしたいのですが…。

大高 千葉の事例に関して通達があったのですが、千葉の方から、昨年の夏に検便について通達が来ているのですが、「変更理由 赤痢、腸チフス、パラチフス菌は過去 5 年間で 100 万人の検査が実施されているが、いずれの菌も検出された実績がない。」ということでした。

それから、千葉はサルモネラも除外しました。「サルモネラ属菌については約 1 万人強に 1 人の割合で検出されているが、検出された菌はほとんどが非病原性のものである。」ということで、千葉はこの 4 月から、去年の夏の通達で実際の施行は 4 月から、O157 だけやりなさい、あとは結構ですとなっております。そういう通達が来ていたのを思い出しまして、そのコピーを持ってまいったのですが、これが参考になるかは別にして、同じく時期と回数に関しては 5 月から 10 月に関しては 1 回以上という規定となっております。ただ私ども、同じ千葉の事業所ですが、全体と一緒に今申し

上げた赤痢、腸チフス、パラチフスを全部一緒にやっているというのが現実です。

小川 前回、O157の検査は検査料が高いので、というような話を出したかと思うのですが、やはり検便をする以上このO157も入れないと意味がないと考えまして、事務局にそのように申し上げてあります。

それと、今大高委員がおっしゃられた千葉の件があるのですけれども、実際に検便をしまして職場でよく出るのはサルモネラなのです。これは結局、給食からというよりは自宅で生卵を食べたとか、そういう保菌者を検索するわけですから、除外という千葉の対応は納得がいけないのですが、やる以上はこれだけの品目をやるべきでないかと思っております。

小久保 検査法からみますと、サルモネラ、赤痢、腸チフス、パラチフスというのは、同じ種類の検査培地で大丈夫なのです。腸管出血性大腸菌O157だけは多少検査が難しいところがありまして、別にやらなければ確認できない部分があります。それでお金もかかるのだらうと思うのです。ただ、保菌者ということを考えると、不可欠なものかなと私も思うのですけれども、その辺御意見ございますか。

加藤 実は私、HACCPのメーリングリストというのをやっています、つい先週なのですけれども、これと全く同じことが問題となったのです。つまり、検便検査をすると陽性報告がちょいちょいある。それで受けた場合は直ちに自宅待機して、再検査する。陰性を確認してから出勤を認める。ほとんどが一過性の保菌で、再検すると陰性となっている。これが前提なのです。データ、数字としてはないのですが、10日以上休んでもらうことも多い。問題はその後なのです。現場の方が陽性になってしまった、もう来なくていい、来てはだめだとなる。すると、給料がもらえないのです。この場合困ってしまう。事務系なら入れてもよいのか。あるいはもし現場なら、あまり問題ないところだったらいいのだろうか、例えば倉庫管理とか……。その辺どこまでだとかいうことで逆に悩んでいる。ですから、この場合には、検便の月1回以上の、このマスの左側 対処方法、体調不良の従事者について対処方法が明示されていること、となっていますね。今のこのメーリングリストの問題と絡め合わせますと、ではどうしたらいい、具体的にどういうことになったらいいのか、という対処方法について、逆に申請者にはわからないと思うのです。この中に例えばということを入れるわけにはいかないと思うのですが、現実的に従業者のことはどうしたらいいのか困ってしまうのではないかと思います。

薩埵 基本的にこれは、体調不良となっている有症者というのが対象となっています。

奥澤 今ここで模範回答というのはなかなか難しいのですが、具体的には、今これと並行しまして、マニュアル作成の手引きという、実際にこの規定を受けてマニュアルを作ってくださいなのですが、その中に選択肢の例示のようなものをお示ししながら、それぞれのいくつかの提示メニューあるいはそれ以外のものを参考にしながら自分のお店に合ったものを作ってくださいという、そういったものも作業としては始めているところです。ただそれもまだ完成しておりませんので今ここでは申し上げられないのですが、いずれにしてもここで想定していますのは、例えば下痢をしているとか発熱があ



るとかということで、状況によってはやはり休んでいただく必要もあるだろうし、場合によっては汚染防止という何らかの具体的な手立てを講じながら汚染の可能性のないような作業もありうるのか、それはむしろ、いろいろな御意見をいただければそこに参考にさせていただきたいと思っています。これは、出てしまってから「ああどうしよう」ではまずいので、あらかじめその施設でこういう方が出た場合にこういう形で対応しますよということをあらかじめ決めておいてくださいという趣旨で、ここに掲げてあります。

小久保 Codex の「食品衛生の一般的原則」の基準の中でもこの点の解釈は難しく、「直接、間接的に食品の取り扱いに従事する」と書いてあります。直接はわかるのですが、間接的ということになると少しわからないなという気がします。やはりマニュアルでその辺をある程度具体的に示せるのであれば、示したほうが当事者はそれで対応するのではないかと思うのですが。

それから、今までは集団給食施設の件がほとんどだったのですけれども、豆腐製造業についても、何箇所かこの前の御意見を踏まえて書き換えられております。この辺いかがですか。

柳本 5 ページ、1 の器具類の衛生管理です。木綿豆腐用布の洗浄、これは、1 日何回か木綿豆腐を作るのですけれども、その都度きれいに洗わないとお湯の分離が悪いので、1 日 1 回以上ではなく何回も洗っています。最終的には塩素の水に漬けておくという形できちんと処理しております。ただ考え方として、例えばタワシ、一つのタワシですべてを行うのではなく、豆乳を搾って豆腐を寄せる桶の中を洗うタワシは一つ別にしておく、あるいは店内で使うデッキブラシと家の周りを掃除するデッキブラシは分けている、という形をとっているところもあるようでございますので、それは明記したほうがよいのかなと思っています。

それから、大豆に関しましては、組換え大豆ばかりではなく国産も併用しておりますけれども、証明書はきちんと消費者、あるいは組合も出しているということで、クリアできるとしております。

添加物の方も、問題ないと思います。開封年月日と使用終了年月日をきちんと明記しなさいということですが、これもクリアできると思います。

あと、豆腐の製造なのですけれども、加熱については、もちろんきちんとしております。昔は、豆乳を煮過ぎますと地釜では焦げたり、豆腐の味が悪くなるということがありましたが、今はこういうことございません。きちんと加熱しているので、日持のよい豆腐ができるということなのですけれども、あくまで我々の場合は店頭販売が主ですので、それほどたくさんは作っておりません。その日作ってその日売り切れる量の範囲で作っております。

それから水さらしの件で、絶えず換水すること、ですけれども、これは、ある程度常温になりましたら、各水槽に冷却装置がついているところがだいぶ出てきましたので、常温になった時点で換水を止めて冷却装置に切り換えるという方法をとっております。最初から冷却の水は使っておりません。豆腐を作りまして、水槽でカットしてから 30 分から 40 分くらいしますと常温になりますので、冷却水のスイッチを入れるという方法で製造しております。

それから、揚げ物の製造ですが、例えばがんもどきの場合でも、温度でやると言われても、今まで勘でやっておりますので、例えば油揚げでも油槽を 2 つ使うのですけれども、片方を 120 前後、片方を 200 前後にして、120 前後の方に入れて品温が上がってくると浮いてくるので、200 前後の方に移してさらに熱を加えるという形できつね色になるまで揚げます。手動のガスフライヤー

を使っているところもありますけれども、最近は温度を自動で設定しているところもあるようで、あえて温度計で油の温度を測ってはおりません。長年の勘でやっているということで、最近は自動が増えてきました。

油の劣化ですが、毎日揚げ物が終わった時点で、ペーパータオル等でろ過して桶等に保管するか、ろ過器を使っているところもありますが、そういうことで、挿し油をして使うということで対応しております。

続きまして製品の保存温度ですけれども、水槽に冷却装置がついておりますので、その中で販売しています。これも、温度点検は可能だと思います。それぞれの水槽に温度計がついておりますので、可能だと思います。

続きまして、配送方法ですが、先ほど副座長がおっしゃられたような、我々小さいところばかりです。大ききなところではないので、そう配送にうんぬんということはないのですが、店頭売りが80%くらいと多いので、完全にその日に売れるだけしか作らないという方法をとっております。中には、若干、給食等に納める場合もきちんと温度を下げて納品をするという方法にしております。

あと、表示についてですけれども、包装紙については法令に従って表示をしております。また、店頭でも、今のところはしていませんけれども、必要であれば、原料、消泡剤、凝固剤について店頭に表示することは可能かと思っております。

中には消費者が買いに来られて、「お宅はどういう大豆を使っていますか、何で固めているのですか」と御質問がございます。最近の若いお母さん方は聞く方が非常に多いので、我々の仲間でも「うちは輸入大豆の Non-GMO の IP ハンドリングの豆を使っています」と答えたところ、国産大豆を使っていないと解釈されたのかわかりませんが、次の日から買いに来なくなったというお客さんもいらっしゃいます。我々の業界も輸入の大豆も扱っておりますけれども、国産大豆も併用で扱っております。あと、町の豆屋さんから購入しているということもございますけれども、国産の大豆について証明書は出しておりません。これにつきましてはあくまでも希望です。

それから、8番の製品の検査です。これは、今は大体、豆腐は4日くらい何ともないのです。でも、売っても、次の日までに売切れてしまう。ということで、もちろん製品の味だとか臭いだとか色を確認する方法で…というように、ある程度緩やかにしていただいたのですが、毎日これを検査するとなると大変な計画でございまして、豆腐1丁検査するのに、例えば生菌数、大腸菌群、ブドウ球菌の検査をすると、5000円くらいかかるということで、これはとてもできない。あくまでも良心的にしておるということでございます。

あと、先程の白衣の件ですが、昔はお店を開けると朝から売れたものなのですけれども、今は午前中ほとんどお客さんがみえないということで、夕方だけなのです、ですから午前中は製造する段階で白衣が汚れます。ですからある程度自分たちで、モラルの問題なのですけれども、新しいきちんと洗濯した白衣に午後から着換える。夏場は汗をかきますから、着換えるということで、毎日と規定されると困るのですが、できれば「原則として」と入れていただいた方がいいかと思っております。

廣田 今副理事長が話したとおりなのですが、ここで、疑問点があります。点検結果及び不適の場合の対応について記録する方法の記載があること、ということですが、この不適の場合ということがずっと出ているのですが、これはどこを指すのでしょうか。検査がダメだったらこうだ、そういう場合はここを直せばこういう結果になる、という記載をするのか、はっきりしていただきたいのですが。

薩埵 記録のところに「不適の場合の～」と書いてありますけれども、例えば点検の結果不適だった場合、どういふ対応をすればよいのか、ということです。例えば、製造のところで、加熱工程における加熱温度時間の確認手順と書いてありますが、沸騰状態で2分間というのが製造基準となっています。それが、実際に確認したところ1分間しか沸騰していなかった場合はどうするか、そういう場合は再加熱するとか、具体的な方法を書いていただくということです。また製品検査で都の指導基準に合致しなかったという結果が出た場合は、原因を究明し、必要な改善措置をとるとか、保健所等に相談しながら対応していくとか、具体的にそういったことを書いていただくということです。

廣田 マニュアルみたいなものは、ある程度いただけるのですか。

薩埵 現在、マニュアル作成の手引きを作成しておりますので、この中で例示をしていきたいと思ひます。しかし、その具体的な対応方法は、お店によって違ふと思ひますので、手引を参考にしながら、お店独自の方法を考へていただくということになります。

小久保 ここに書かれているのはまさに、自主衛生管理の推進ということだろうと思ひます。だから、基本的なことは行政で示すとしても、それぞれの対応は店によって全然違ひますから、自分である程度考へ、場合によっては食品衛生監視員と相談して決める、これが自主衛生管理だと私は思ひていふます。

それでは、大体ここに書かれたことで妥當と考へてよろしいのでしょうか。

廣田 ある程度はこれでやっていかないと、衛生の向上になりませんので…。

小久保 一つお聞きしたいのですが、細菌検査の項目というのは、何を指しているのですか。

薩埵 特にここには明示してないのですが、生菌数、大腸菌、大腸菌群等ですね。

大野 中心温度の測定を1日1回以上と義務付けられているのですけれども、大手の工場ですと自動化されているので問題ないと思ひますが、中小の豆腐屋さんですと当然製造方法はバッチ方式です。そうしますと、毎回測るのは厳しいと思ひます。ですから、先程言っていたとおり、何度か油に入れて浮き上がるのを確認後、何度か油で何分ほど揚げ、そのとき濃いきつね色となったことをもって仕上がりとする、と記載していただいて、最初のロットで中心温度を1回測って、何回かそれを繰り返せば、目視と中心温度の連携がとれてくるわけです。すると、朝一番に温度を測って、目視による方法をやられる方が、工場以外では妥當なのかなと思ひます。全部についてやるのが本当はベターなのですが、最初と真中と最後にやるとか、1日5回揚げるのなら最初と最後にやるとか、そういうことでやっていけば、負担が少なくなると思ひます。

小久保 まだ議論があるかと思ひますけれども、前回のことを踏まえてお話しいただいたと思ひます。また、今回は、前回のことを踏まえて事務局の方でかなり具体的にお示しいただきましたが、検査な

どのようにある程度具体的に示す必要があるのかなと思います。しかし、大体はこんなところで落ち着いたのでないかと思います。最初から完全なものというのは非常に難しいと思いますので、これできるところからやっていただければと思います。ただ、今の議論を踏まえて、検査だとか、検便のところは解決したと思うのですけれども、服装の点だとかそういうところはもう少し具体的に書いて、こういうところは事務局と私で相談させていただいて、それをまた皆さんに流して、という形でまとめていきたいと思います。他に何かございますか。

吉田 豆腐の、揚げ物の製造のところで、油脂の衛生管理がもう少し具体的でもよいのかと考えています。添加物の開封年月日と使用終了年月日の考え方を持ち込めないでしょうか。油槽の大きさは決まっています。それをあらかじめ記録しておいて、1 月間に油を何缶使ったかということで挿し油の量がわかる。そうすれば、ある程度うまく油が管理される。ほとんどは油が製品に移行するか廃棄するかだけだと思うのですが、そういう考え方はここでできないのでしょうか。製品の検査のところで製品の色、臭いということで油の点検はされていると思うのですが、ろ過された後に、もう1つ、挿し油の量をはっきりさせておくと、それほど負担にはならないと思うのですが、大体適切に油が管理されているということがわかると考えています。

奥澤 その場合、どういった形が現実の問題として方法とできるか。先ほどの添加物の場合には開封日と消費したポイントをきちんと押さえることによって、どれだけ適切に消費されているかというのをトータルで把握するという考え方をお示ししているのですが、例えば毎日挿し油の量を記録することが現実的に可能なのか、現実的にどう管理されているのか、実態をお聞かせいただければありがたいのですが。

柳本 その日によって油の使う量が違うと思いますし、油槽も手動と自動があります。手動と自動では、油の入る量が倍くらい違います。ですから、月に何リットル使ったかということはできると思いますが、店によって対応は違うと思います。

吉田 あらかじめ油槽の大きさはわかりますよね、お店毎に。そうすれば、例えば 50 リットルの油槽を使っているということであれば、1月に4缶使ったのであれば18×4で1回転半したとか、それが生産の量として妥当かということは考えられると思うのですが。

柳本 それはできると思います。

吉田 そうですよね、そういう考え方です。

小久保 それでは時間になりましたので、特にここでご発言なければ、認証基準のことではないのですが、副座長の加藤さんから追加していただきます。

加藤 この基準全体のことですが、あるいはこの認定システムそのものですが、この内容を検証するというのはどこかに入っていますか。例えば年に1回この項目、あるいは東京都のシステム全体を検証

する。HACCP と言えば、HACCP そのものの検証です。そういったものが入っていればいいのですが。

小久保 特に、加藤さんの御発言にもあったのですけれども、外部検証についてはこのシステムのところに半年とか1年とか書いてあります。内部検証をどうするか、どう考えているのかについて私もお聞きしたいと思っていたのですが。

奥澤 施設の中での内部検証ということですか。

加藤 この東京都の認証システムそのものの検証です。ですから、HACCP システムで言えば、HACCP 計画の検証です。

小久保 すると、内部検証と外部検証ということになりますね。

加藤 それも内部検証と外部検証になります。つまり、東京都の認定システム本体の内部監査、外部監査、つまり検証です。検証方法にも二つあって、内部と外部です。それがどうなるか。施設のことでなくて、この計画そのものについてです。

小久保 計画そのものについては、今やっていますよね。

加藤 今やっているのですが、ここで決まったあと、この先ずっと同じはいけないと思うのです。世の中変わりますから。それを2年に1回やるのか、3年に1回やるのか。自ら改革するということです。

小久保 先程も、私も少し言ったのですが、最初にここでディスカッションして、こういうことでやりましょうということで始めても、それが果たして妥当かということを検証する必要があるだろうということですね。事務局いかがですか。

奥澤 この認証制度は、とりあえず今回は集団給食と豆腐製造ということで開始して、だんだん対象も増やしていこうと考えています。従いまして、改めて委員の方も業種に合わせた形で、今後今回と同じような形で新たに増やす対象施設に対する基準をご検討いただく予定でございます。すぐにといいことではないのですが、拡大する一方で、実際にスタートした制度の基準の中身がどうなのかということは、どこかの段階で見直しをしていく。未来恒久的にこれでという話ではないでしょうし、実際の運用状況も見ながら御議論いただく必要は出てくるのかなとは思っております。

当面は次の新たな対象施設に対する基準を設定するというところを、進めていこうと考えております。

村田 それから、一点補足させていただきますと、確かにこの制度上は実際に個別の施設に対する認証を与えるのが、私どもがこれから指定をする指定審査事業者という第三者機関になるのですが、私どもとしても認証について審査機関に任せきりというわけにもいきませんで、定期的に業務の管

理状況について監査を予定しております。そういう監査ですとか事前の報告の聴取等の中で制度全体あるいは基準内容に何らかの改善すべき点があるとわかれば、その都度改善したいということです。そういったことから必要な見直しもできるのではないかと考えております。

小久保 あと特に発言がありましたらどうぞ。ないようでしたら、今回の議題については御意見が出尽くしたということで終わりにしたいと思います。

村田 それでは、今日いただきました修正の意見等についてまた各委員と調整し、その上で最終的に座長に取りまとめをしていただき、食品医薬品安全部長に報告していただくという進め方をさせていただきます。

それでは本日も長時間にわたり活発な御議論をいただきましてありがとうございました。今回の委員会ですが、座長からも紹介いただきましたように、部長への報告をもちまして終了とさせていただきます。

最後になりますが、食品医薬品安全部長の中井よりごあいさつ申し上げます。

中井 前回に引き続きまして、活発にして有意義な御討議をいただきましてありがとうございました。各分野の専門家である委員の皆様方の貴重な御意見がいただけましたことに、心より感謝申し上げます。

認証基準は、この認証制度の根幹を成すものでございまして、皆様からいただきました意見を反映させていただき、本制度をより実効的なものにしていきたいと思っております。

今後も私どもは本制度を始めといたしまして、食の安全安心確保のために精力的に頑張っております。委員の皆様方におかれましては、引き続き東京都の食品安全行政に対しまして御協力いただけますことを、重ねてお願い申し上げます。本日はどうもありがとうございました。

村田 それではこれで、本日の委員会を終了いたします。長時間にわたりありがとうございました。