

平成 16 年度東京都食品衛生自主管理認証制度
認証基準設定専門委員会（前期第一回）

平成 16 年 6 月 22 日午後 2 時から 4 時 30 分 都庁第一本庁舎北側 33 階特別会議室 N 1

村田 定刻までまだ 1 分ほどございますが、全員お揃いですので、ただ今から平成 16 年度前期第一回東京都食品衛生自主管理認証制度認証基準設定専門委員会を開催させていただきます。

本日はお忙しい中、また大変お暑い中、出席いただきましてありがとうございます。私は食品医薬品安全部副参事の村田でございます。議事に入るまでの間、司会を務めさせていただきますので、よろしく願いいたします。

それでは、開会に当たりまして、本日出席させていただいております、食品医薬品安全部の幹部職員を紹介させていただきます。

食品医薬品安全部長 中井でございます。

健康局安全対策担当参事 浅井でございます。

それでは、幹部を代表しまして、中井部長よりご挨拶申し上げます。

中井 本日は大変お忙しい中、また台風一過の非常に暑い最中、お集まりいただきまして本当にありがとうございます。

すでに皆様ご案内のとおり、本制度は営業者の方々による日常の自主的な衛生管理の取り組みを積極的に評価する仕組みを作ることによりまして、自主管理の一層の推進と充実を図り、食品関係施設全体の衛生水準の向上を図ることを目的といたしまして、昨年 8 月に創設したものでございます。

現在本制度の対象業種は、集団給食施設と豆腐製造業の 2 業種でございます。引き続き本制度の普及を図っていくべきと考えまして、この度、弁当やそうざいの関連業種へと対象を拡大し、新たに導入する業種について、認証基準を策定するために、本委員会を開催することにいたしました。認証基準は施設や食品の取扱いなどの衛生管理の方法について、営業者の方々が施設の状況に合わせて自ら定め、実行すべき事項についての基準でございます。委員の皆様には、各分野の専門家のお立場から、忌憚のないご意見をいただきたいと存じます。

東京都では、本年 3 月に、食品安全条例を制定いたしました。この条例は、食品の安全確保に向けまして、基本理念や関係者の責務、役割を明示するとともに、生産から消費に至る全ての段階で、食品安全行政を総合的、計画的に推進いたしまして、合わせて健康への悪影響を未然に防止するという観点から、必要な措置を講ずるために、新たに制定したものでございます。

本条例では、その基本理念のひとつに、事業者責任を基礎とする安全確保が示されており、申し上げますまでもなく、食品の安全を確保するためには、営業者の方々

による日常の衛生管理の取り組みが不可欠でございまして、食品営業施設における自主管理の推進は都の食品衛生行政の主要な課題となっております。

どうか本制度のさらなる普及のためにお力をお貸しいただきますよう、お願い申し上げます。

村田 続きまして、本日出席いただいております、委員の皆様をご紹介させていただきます。お手元に、委員名簿を配布させていただきます。

社団法人日本食品衛生協会技術参与 小久保委員でございます。

株式会社フーズデザイン代表取締役 加藤委員でございます。

アース環境サービス株式会社開発部部長代理 坂井委員でございますが、本日所用のため欠席とうかがっております。

財団法人東京顕微鏡院食と環境の科学センター食品安全部参与 大野委員でございますが、本日所用のため、同財団 吉井様に代理として出席いただいております。

社団法人東京都食品衛生協会東京食品技術研究所食品衛生コンサルタント部副主幹 片淵委員でございます。

東京都弁当協同組合理事長 岩田委員でございます。

東京都佃煮惣菜工業協同組合理事 武藤委員でございます。

社団法人日本弁当サービス協会理事 齋藤委員でございます。

社団法人日本惣菜協会東京支部長 藤木委員でございます。

特別区保健所生活衛生課長会代表 大田区保健所 吉田委員でございますが、本日所用のため欠席とうかがっております。

特別区食品衛生担当主査会幹事会代表 江東区保健所 多喜川委員でございます。

東京都保健所生活環境安全課長会代表 多摩立川保健所 鶴野委員でございます。

東京都保健所食品衛生係長会代表 町田保健所 中島委員でございます。

なお、この委員会は、昨年度から発足しておりますが、いったん昨年度の報告をいただいた段階で委員の方々の任期は切れておりまして、本年度改めて全委員の方々に委嘱をさせていただきます。委嘱状でございますが、本来はお一人ずつお渡しすべきところでございますが、時間等の都合もございますので、お手元に席上配布という形で置かせていただいております。ご了承下さい。

それでは、進行に当たりまして、お手元に配布しております参考資料にございますが、認証基準設定専門委員会設置要綱の規定に基づきまして、委員の皆様方から座長を選出いただきたいと存じます。どなたか推薦はございませんでしょうか。

片淵 HACCP など、食品関係施設における衛生管理に関する第一人者として活躍されており、昨年の本委員会においても座長を務められたとうかがっております、小久保委員を推薦いたします。

村田 ただ今、小久保委員に、というご推薦でございましたが、ご異議はございませんでしょうか。

全員 異議なし。

村田 ご異議がないようでございますので、座長は小久保委員に決定いたします。
小久保委員、それでは進行をお願いいたします。

小久保 前回に引き続きまして、座長を務めさせていただきます。私もこういうことが不慣れなもので、皆様のご協力によりまして、スムーズに議事を進めさせていただきたいと思っております。

議事に入ります前に、認証基準設定専門委員会設置要綱に基づきまして、副座長を指名したいと思います。前回は副座長をお願いしました、加藤委員に副座長をお願いしたいと思いますので、よろしく申し上げます。

それでは、今回は第一回でもありますし、今回初めての委員の方もいらっしゃいますので、事務局から前回までの経緯や概要の説明をお願いします。

村田 事務局から制度の概要とこれまでの経過についてご説明いたします。

お手元に「食品衛生自主管理認証制度がスタートします」というパンフレットを置かせていただいておりますので、そちらの1ページ目をお開きください。

この認証制度ですが、1ページ目の左上に書かれておりますが、食品営業施設で行われている自主的な衛生管理の取り組みに対して、認証を与えるということによって、その取り組みを積極的に評価する制度でございます。そのことによりまして、都内の食品営業施設全体の衛生水準を向上させまして、安全性の高い食品を都民の方々に提供する、これがこの制度の目的でございます。

昨今、それぞれの自治体でこういった食品衛生に関する認証制度を創設するという動きもあるようですが、私どもは、東京都のこの制度の特徴について四点ほど整理しております。

まず一点目は、飲食店や食品の製造といった食品営業施設で、業者の方々が自ら定めた衛生管理の方法を認証する、ということです。それぞれの業者が衛生管理の方法を具体的にマニュアルとして定めていただきます。そして、その衛生管理の方法を認証するというところでございます。

二点目は、日頃行われている衛生管理の取り組みについて一定の努力をすることで全ての食品営業施設で認証を取得することができる、そのような制度設計をしております。従いまして、国のいわゆる HACCP 制度のような高度な衛生管理を求めるのでは

なく、基本的な衛生管理を確実に行うことを認証するというのがこの制度のコンセプトでございます。従いまして、一定の努力をしていただければ、全ての施設で認証を取れる、ということを制度のコンセプトとしております。

三点目は、認証に際しての審査、認証の業務は東京都が直接行うのではなく、私どもが指定した第三者機関、審査機関が行うということでございます。

四点目としては、認証基準の作成や認証された施設の公表は、東京都が行うということでございます。

ここで、認証基準という言葉が出てまいりました。この詳細につきましては、後ほど改めてご説明させていただきますが、一言で言いますと、衛生管理の方法について営業者の方々が自らの施設の状況に合わせてご自分で定め、実行すべき項目について定めたもの、それが認証基準でございます。

構成としましては、全ての業種に共通します共通基準、業種別に決めました特定基準、この二種類から構成されている、ということでございます。

左下にこの制度を導入した場合のメリットにつきまして簡単に整理しております。

まず施設にとりましては、いわゆる第三者的な評価が得られるということで、社会的な信頼が高まるということがあげられると思います。それから、何よりも衛生水準の向上が図られますので、食中毒等のリスクを減らすことができる、ということがあげられると思います。

消費者の側からしますと、この制度の認証を取得しているかどうかということが、食品の購入やお店の選択の際の目安になるかと思っておりますので、食中毒等の危害に遭うリスクが減るであろうということが言えます。

私ども東京都にとりましては、この制度が普及をしていくことで、都内の施設全体の衛生水準の向上を図ることができるというメリットがあると考えております。

続きまして、この制度の仕組みについて簡単にご説明させていただきます。

2 ページの下側に、「認証の手順」と書いてございますので、そちらに従いまして、認証を取得するまでの流れをご説明いたします。まず、それぞれの食品営業施設ですが、衛生管理の方法や点検の頻度等を定めた「衛生管理マニュアル」を作成していただきます。マニュアルを作成しましたら、所定の申請料金を添えまして、ご自分で選択した審査機関、制度上「指定審査事業者」と呼んでいますが、こちらに申請をいただきます。現在審査機関は 18 法人でございます。申請を受け付けた審査機関では、まず初めに、提出された衛生管理マニュアルの審査を行います。審査のポイントとしましては、そこに書かれた衛生管理の方法が基準に沿っているか、ということを確認します。そこで、合格であるということになりますと、そのマニュアルに沿いまして、一定期間、これは概ね一か月程度としておりますが、マニュアルどおりに衛生管理をしていただきます。一か月程度経ちましたら、申請をしました審査機関から審査員が派遣されまして、マニュアルどおりの衛生管理がされているか、ということを確認いた

します。こうしまして、マニュアル審査と実地審査を経たところで、複数の審査員によりまして判定会議を開きます。判定会議の結果、合格であるということになりまして、初めて認証が決まるということでございます。認証されました施設に対しましては、それぞれの審査機関名で認証書が交付されます。また、その施設に対して認証しました、ということにつきましては、審査機関側から東京都に報告をいただきますので、毎月一回ですけれども、私どもの方から、認証施設名の公表をホームページで行うということでございます。

それから、この認証でございますが、一度取得をすればそれで終わりということではございませんで、まず、一年経過しますと、更新の申請をしていただきまして、再度審査を受けていただきます。それをクリアしますと、それ以降は三年に一回更新の申請をしていただくということになります。

なお、認証期間中には、審査機関側から履行状況の確認がございます。他には、マニュアル内容等が変更になったといった場合には、変更の申請をしていただきます。ざっと、このような流れになってございます。

認証施設の公表について今お話をしましたけれども、その他にも、消費者の方々が施設を識別する方法としまして、このパンフレットの裏側でございますが、認証書の見本がございます。認証された施設にはこのような認証書が交付されるわけですが、これか、あるいは、この制度のシンボルマーク、そのどちらかを施設に掲示していただくということになっております。シンボルマークにつきましては、もう一つ、薄いパンフレットの裏側に薄い水色で印刷されていますが、こうしたシンボルマーク等を施設に掲示していただくことで、消費者の方々に、「この施設は認証を取っているんだな。」ということがわかりいただけるようになっております。

それから、私ども東京都の役割としまして、認証基準の策定ですとか、審査機関の指定といったことがこのパンフレットの中に書かれているわけでございますが、その他にも、審査機関を指定しますと、その審査機関には、当然制度に沿った形で公平公正な審査業務をしていただく必要がございますので、定期的に私どものほうから立ち入らせていただいて、業務の状況について監査をさせていただく、といったシステムもご用意させていただいております。

以上が制度の概要でございます。

続きまして、昨年度この専門委員会で認証基準をご検討いただきました以降、今日に至りますまでどのような経過を辿ってきているのかということにつきまして、ご説明させていただきます。恐れ入りますが、お手元配布の資料 2 という一枚の資料でございますが、こちらをご覧ください。

ちょうど一年前でございますけれども、こちらの専門委員会を設置させていただきまして、昨年度の対象業種であります、集団給食施設それから豆腐製造施設の特定基準、それから制度創設の年でございましたので共通基準、この二つにつきまして、こ

ちらの委員会で検討し、決定してきたところでございます。その基準の決定を受けまして、2番になりますが、昨年8月に食品衛生自主管理認証制度実施要綱を制定させていただいております。これで、制度が創設されました。

その後でございますが、制度の対象となっております、集団給食施設、豆腐製造施設の方々向けに、この制度の概要等につきまして説明するための説明会を8月から10月までの間に17回にわたりまして実施をしまして、延べ人数にして740名ほどの方に参加をいただいております。

続きまして、4番目としまして、指定審査事業者の指定でございます。これにつきましては、昨年10月に申請の受付を行いました。審査の結果、18法人、内訳としましては、公益法人が3法人、株式会社が15法人でございましたが、こちらを指定することを決定しまして、11月にその旨を発表させていただいております。引き続き、それぞれの審査事業者に所属している審査員の方々に、12月から今年の1月にかけて3回にわたりまして制度についての講習会を行いました。174名の方に受講をいただいているところでございます。

それから、先ほど紹介させていただきましたが、この制度のシンボルマーク、認証マークというものでございますが、この認証マークにつきましては、昨年都民の方々から一般公募いたしまして、それを踏まえまして、紹介させていただきましたマークを決定しております。認証を受けました施設では、認証書、あるいはこの認証マークの掲示をするということを規定しておりまして、認証施設であるということが消費者の方々にわかるようになっております。

それから、認証の申請受付がいつから始まっているかということでございますが、ちょうど今年の一、二、準備の整った審査機関から順に、認証の申請受付を開始しております。3月に一回目の認証施設の発表を行っておりまして、集団給食施設と豆腐製造施設2か所ずつでございましたが、プレス発表するとともに、私どものホームページで公表させていただいております。なお、5月末日までの認証施設数でございますが、集団給食施設が5、豆腐製造施設が6という状況になってございます。

以上、駆け足でございましたが、制度概要とここに至るまでの経過説明でございました。

小久保 どうもありがとうございました。

昨年食品衛生法が改正になりまして、その中で食品関係事業者等の責務が明確にされて、どういう形で責務を果たすかということですが、それを受けてだろうと私は思いますけれども、各地方自治体でも自主衛生管理ということが求められています。

特に、東京都の食品衛生自主管理認証制度の中には言葉として出ていないのですが、HACCP管理ということが非常に求められているのだらうと思います。私どもの調査でも、

そのような結果が出ています。

ただ今、第一回目の豆腐製造業、集団給食施設の認証制度の概要と経過のご説明をいただいたのですけれども、この内容についてご質問ありましたらよろしく願います。特に、新しく入られた方、いかがですか。

岩田 適当な質問かわかりませんが、いろいろある中で二点ほど伺いたい。

例えば、ご説明の中で都民に衛生状況が見える状況にしたいということが目的の一つだったと思います。豆腐製造業が何社あるのかわかりませんが、6施設が認証されて、都民がそれによって豆腐業界全体が安全であるとか衛生的であるとかということが見えてくるのか。どのくらいの業者の数に対して認証されれば都民の方が安心とか安全とか見えてくるのか、どういうふうにお考えなのか伺いたい。

それから、集団給食の施設の方々はいろいろな所でお仕事されていると思いますが、その設備はそれぞれの企業の建物や予算や考え方でいろいろな設備があると思いますが、最大この5施設、お受けになった方で、現場というか契約されている施設を何施設お持ちになっている方が一番多いか、伺いたい。

奥澤 食品監視課長の奥澤でございます。

的確なお答えになるかどうかわかりませんが、後段のご質問につきましては、今実際に取られている施設の中身を調べさせていただいておりますけれども、都民に見える制度ということで、どの程度の施設数だったらどうなのか、というご質問なのですが、非常に難しい部分があると思います。都民に見えるということをお考えしたのは、いわゆる自主管理という努力は、基本的に、なかなか消費者の方に見えにくいところで行っている、非常に地道な活動であるという認識をしています。例えば価格であるとか、客室の店構えであるとか、味であるとか、そういったものは消費者に見えるのですが、自主的衛生管理ということは安全を支える非常に大事な行為なのですが、実際にそれが行われる活動の場は、都民の目に触れないところで行われている、こういった認識を持っておりました。それで、そういった部分をどうやって前向き積極的に取り組んでいただいているその部分を評価して、見える形にしていけたらよいのか、その部分がやはり必要なのではないか、という考えでございました。従って、そういうところについて、より確実にやっていただくために、それぞれの店に合った管理の方法を作っていただいて、それを第三者の検証というシステムを入れることによって、シンボルマーク等も作ったのですが、あるいは私どものホームページでも取得している営業施設の公表を行っているわけですが、広く自主管理に積極的に取り組んでいる施設ですよ、ということで、消費者に見えるような形にしていきたい、こういう考えがあります。そういう意味合いで、都民に見える制度にしたいというのが、発想でございます。

ただ、これは強制するような性格のものではないだろう、要するに、許可制度とか、営業を行うためにクリアしなければならない法的義務的な行為は全てクリアして営業していただいているわけですから、それにプラスアルファの部分で取り組んでいる方々を認証していくということで、基本的にこれは任意の制度という考え方を持っております。ですから、例えば条例等で強制すれば実質的に数を増やすことは可能なのでしょうか、やはりそういう性格ではないのだろうか、ということです。今ご紹介したようにまだスタートしたばかりで、現実的に認証を取得していただいた施設は少のうございます。これは、私どもだんだん都民の方にも PR をもっと進めていかなければならない、あるいは営業者の方にも積極的に取り組んでいただくような働きかけもしていかなければならないと思っておりますので、数としてはもっともっと増やしていかなければならないと思っておりますし、少しでも増えることによって飛躍的にこの制度が認識され、推進していくのかな、と思っております。決して今のこの数がその業界全体という意味合いでの効果を発揮するに至っていないということは認識しておりますが、申し上げたいのは、理想としてあるいは私どもとしてあってほしいというのは、全ての施設で取り組んでいただきたいという思いは持っておりますけれども、あくまでも営業者の方の任意の取り組みという形で、少しでも多くの施設に取り組んでいただきたいと考えているところでございます。

薩埵 集団給食の施設の関係で、受託業者がどのくらいいるのかということですが、現在、先ほど説明があったとおり、認証施設で、集団給食は 5 施設ということです。内訳で申しますと、病院給食施設が 3、会社の給食施設が 1、社会福祉施設が 1 という内訳になっております。このうち、委託、いわゆる給食会社に業務を委託している場合、これが 2 施設ございます。その他の施設については、直営ということになっております。

小久保 今、奥澤さんがおっしゃったように、見える形というのが非常に大事だと思います。見える形というのはどういう形だということで、東京都はこういった認証制度に踏み切ったのだらうと思いますが、各地方自治体でもどういう形で見える形にしようかということで、かなり東京都の認証制度は注目されているようでして、私はたまたま前回は座長をやったということで、問合せはあります。かなり前回は検討したと思いますが、それほど無理なくできるだけ多くの方、といってあまり安易では具合が悪いので、その辺の兼ね合いが非常に基準として難しかったのではないかと考えています。

武藤 特に私たちの組合では、古くからやっておられる方が多いのですが、小さな会社が多いので、今言われています HACCP や ISO など、なかなか取得できない。先ほど副

参事のお話でそこまで厳しくはやらないというお話だったのですが、その程度はどの程度なのか、わかれば教えていただきたい。

奥澤 できれば、ただ今のご質問、実際の認証基準とも直接関わってきますので、この後もう少しその辺についてご説明させていただこうと思いますので、そのご説明の上で、改めてまた具体的にご質問いただければと思うのですが、いかがでしょう。

小久保 私もそう思います。

先ほど村田さん少しおっしゃったけれども、HACCP は決して高度ではないと私は認識しておりますので、その辺の話は後でできればと思います。

藤木 私どもの業界も工場若しくは販売店が各県にまたがる企業が多いのですが、東京都の場合は東京都の認証基準、それでは、今後千葉、埼玉、神奈川、そういったところでは、各都道府県でこういった取り組みがなされているということですが、そのところの横のつながりというのは、都としてどうお考えであるのか。それぞれの県で県の基準があって、またこういった認証の基準をとらなければならないのか。

それと、去年5施設、6施設が取られたということですが、実際何社の方が申請をして、その結果5施設、6施設が認証を受けたのか、お伺いしたい。

村田 他県のこういった制度の実施状況ですが、私どもが把握している限りでは、例えば、兵庫県ですとか愛知県で、同様な自主的衛生管理の認証の制度を始めていると伺っております。ただ、それらの制度はいずれも業種が限られており、特定の業種についてのみこの制度を導入しようという考え方であると聞いております。関東近県なのですが、関東近県でこういった制度を実際にスタートさせているという例はないと私どもは認識しております。確かにご指摘のとおり、都内の施設で他県に食品を販売している事例もある、また、その反対もあるということですので、本来こういった制度が広く普及していくためには、できるだけ広域的な広がりがあれば、それが望ましい姿だとは思いますが、今、いくつかの県から、この制度について教えてほしいという問合せも来ておりますので、そういった機会をとらえて、似たような制度がこの近隣で広まるように努力したいと考えております。

それから、二点目のご質問です。実際に認証されたのは全部で11施設なのだけれども、その裏に申請がどれだけあるのかということですが、その正確な数は審査機関に問い合わせなければわからないので申し上げられないのですが、少なくとも言えることは、先ほども申しましたように、マニュアル審査があって、その後にか月程度実際の衛生管理をしていただいて、そのうえで認証を与えてもいいかどうかという判定を審査機関がするものですから、どうしても二か月くらいはかかってしまうのです。

ですから、現在でも、認証されたのは11だけけれども、複数の申請をそれぞれの審査機関が抱えているのだということは間違いないだろうと思っています。いずれにしても、実際の申請の受付開始をしましてのが1月の末ですので、まだまだ審査中の施設があるのだろうと認識をしております。正確なお答えにはなっていないのですが、以上です。

齋藤 何度か今までも HACCP で、小久保先生にはお世話になり、かなりしごかれてきました。

実は、私は、埼玉県さいたま市にあります、協同組合埼玉給食センターという、集団給食の弁当、ここの現場で16年間、現場で仕事をしてきて、今月1日から社団法人日本弁当サービス協会の専務が辞めるので、頼まれてきまして、明後日その理事会です。実は、いろいろな関係があって東京都内のことはかなり知っているつもりなのですが、正直なところ埼玉の弁当屋から上ってきたばかりです。今回声をかけられて、行政が叫んでいる、食育だとか安心・安全だとか、そういったものにつながっていくための何か役に立てるかという気持ちで軽く引き受けてしまいました。

実際、社団法人日本弁当サービス協会でも、HACCP 支援法に基づいて認定をしています。明日も予備審査を一件、九州から業者が来てやるのですが、そういうレベルでやると、お話を聞いていると、大変なのかな、という気がします。私ももう一回、ゼロからのスタートでいろいろ勉強をしながら、お仲間に入れてもらって、話をしていきたいと思います。

HACCP でも小久保先生は非常に難しいことをおっしゃるのですが、弁当を作っている現場で、おばさんやおじさんに HACCP の話をして、通じない。おそらく東京都の食品の業界に行っても通じないと思います。ではどうしようかと思ってさんざん苦しんだ挙句、小久保先生には申し訳ないのですが、おじさんやおばさんをつまみまわして、「HACCP とは簡単なのだよ、きちんとした温度管理と異物を入れない、その異物というのは、髪の毛もある、細菌もある、虫もある」と。それだけでいえば、HACCP は多分、小久保先生からも100点満点で60点くらいはもらえるのではないかと、そういった言い方で、私は現場で本当に苦労してきました。あとは、調理師がいろいろと言ってくるから、「お前はそんなに自信があるのなら、あそこの商品よりもおいしくて、きれいで（衛生的という意味も含めて）あそこより安いものを作ってみろ、それができたら私の給料はみんなお前にやるよ、やってみろ」と言えば、相当癖のある調理師でも、「今度来た人はおかしなやつだから文句を言うのはやめよう」とか。そういうやり方も、何かで今回お役に立てられれば、いくら小久保先生にも恩返しできるかなと思って今回やってきました。

小久保 私も難しいと言った覚えはないのですが、私の言ったことが非常に難しく受け取

られて非常に残念だという気がするのですが、私は決して難しいことは言っていませんので、よろしくをお願いします。

岩田 東京都の業者が東京都で商売をするときに認証制度が有効にはたらくと考えてよろしいのか。例えば、埼玉の業者が東京で営業しているのだけれども、東京で営業しやすいように認証を受けたいというときには、認証は受けられるのか、その辺はいかがでしょう。

奥澤 今のご質問は、埼玉に拠点はあるのだけれども、実際に営業する場合は都内で、ということですね。

岩田 はい。

奥澤 埼玉の営業施設に対して都の認証を出すわけにはいきせんけれども、都内でやられるものについては対象になってくると考えていただいて結構です。

岩田 埼玉の業者でも認証を受けられるということですか。

奥澤 施設が都内にある、ということで、例えば、法人の所在地が埼玉県にあらうと、実際に食品を取り扱う、いわゆる製造施設が都内にあれば、ということです。ですから、埼玉で作った食品だけが都内に入ってくるとなると、私どもは施設の単位でとらえておりますので、その場合は都の制度が及ばないにご理解いただきたい。

小久保 それでは、全国の様子を加藤先生から説明していただきたい。

ここで、誤解のないようにしていただきたいのですが、東京都の認証制度では HACCP という言葉を全く使っていないのです。ただ、その考え方は入れている。もう一つは、先ほど村田さんもつい「高度な衛生管理」とおっしゃったけれども、HACCP は決して高度ではない、ということです。普段やっていることをやるだけ、ただ、それはひとつの約束事はありますけれども、決して難しくはない。だから、HACCP といって難しく考えられると困るから、認証制度ではそこは伏せてしまったという経緯があります。

加藤 今、齋藤さんは二つおっしゃいましたよね。食中毒を出さない、異物を入れない、と。これで全くそのままがいいと思います。ただ、その中で自然にもう一つ出てきます。というのは、今ずっとやっているところで九州のレストランがあるのですが、HACCP を進めながら、トンカツとチキンカツが、何度ならよいのか、75 から 85 というのはわかった、それでは何秒フライヤーに入れればよいのか、となったら、そこの調理

長はわからない、スタッフもわからない、しかしちゃんとできている、ところが科学的には全くわからない、ということがあったのです。そこで、30枚トンカツを用意して計ってみたのです。いつものように揚げる、マイナス30%の時間で揚げる、プラス30%の時間で揚げる。それを1枚の場合、2枚の場合、3枚の場合、4枚まとめて入れた場合、全部やったのです。結局わかったのは、80が一番おいしいな、ということがわかったのです。皆食べたのです。75だと、どうもぐちゃっとしている、90を超えると、これはだめだ、80であれば、これならいける、ということが皆でわかったのです。これまではどの状態が一番おいしいかがわからなかったのです。そこで、そのレストランは、これで売れるトンカツができる、ということが実感としてわかったのです。最初の頃はチェックリストが面倒だとかぶつぶつ言っているのですが、この活動をずっと続けていくと、半年後には逆に積極的になってきて、80に合わせるようにやろう、じゃあ温度をちょこちょこ計ろう、というふうに変わってくるのです。

ですから、異物が入らない、品質ですね。それと、食中毒を出さない、これは75以上ならよい。あと、三つめに、おいしいものを作って売れるようにできそうだな、ということが結果的に出てきたのです。これが出てくると、今は、積極的に進み始めています。

そういう効果がこういった制度によって事業所に入って行って、これは面倒だ、ではなく、儲かるためだ、自分たちのためだ、ということがわかるようになると、よい方向性で各事業所に発展的に受け入れられると思っています。そういったことが全国にだんだん広まっていますね。

それと、地方自治体がずいぶんと活動しています。私は兵庫県の委員もやっていますが、兵庫県の場合、業種別で、国のレベル、総合衛生管理製造過程のレベルを目指しているのです。それと正反対のところが東京都なのです。積極的にやりたいところがあればどこでも受け入れる。これは、正反対でどちらがよいか、といえば、どちらもよいのです。しかし、一般的に食中毒はどこが多いのか、というと、弁当そうざい、いわゆるリテールレベルのところで現実の数として一番出てくるのです。ですから、リテールレベルでこの制度が普及するのは安全性にとってよいのではないかと思います。

小久保 それでは、ただ今事務局から説明いただいたこの制度の概要ですとか経過につきまして、まだいろいろあるかと思いますが、時間もありませんので、また後で話していただければと思います。とりあえず議事に入りませんと始まりませんので、今日の議事に入りたいと思います。

まず1番の、認証基準案の作成について、ということで、今回の認証基準案について事務局からお話をお願いします。

奥澤 認証基準設定に関します基本的な考え方について、説明させていただきます。

もうすでにお話が進んできておりますが、私どもがこの制度を立ち上げるに当たって最も重視している点についてもう一度確認をさせていただきます。お手元の資料 3 をご覧ください。この制度では事業者の方に衛生管理マニュアルを作成していただくわけですが、そのマニュアルの内容が絵に描いた餅にならないようにそれぞれの施設の実情に合わせた実行可能なものを作成していただかなければならないと考えております。そのためには、資料の中に 3 つ掲げておりますが、お仕着せのものではなくて営業者自らが定めることが不可欠であろうと考えております。一言で言えば自主性というくりになろうかと思えます。また、内容につきましても、営業者はもちろん、第三者から見ても何をやろうとしているのかがわかるような、具体性のある内容とする必要があると思えます。これが二つめの具体性です。さらに、その中でも重要な管理事項については点検記録を保管していただく等、営業者自身にとっても、あるいは第三者から見てもその履行状況が明らかである必要があるかと思えます。これが最後の客観性です。

次に裏面の資料 4 をご覧ください。ただ今申しましたように、認証を受けるためにはそれぞれの施設において、衛生管理の方法について取り扱う原材料や食品の特性、あるいは製造加工調理等の方法、消費者に提供する形態など、それぞれの施設の状況に適した具体的な内容を定めて、その内容をマニュアル化していただくこととなります。その上で、そのマニュアルに従って衛生管理を実行していただくということになります。都は、認証を受けようとする施設において、そのマニュアルの中に具体的に記載していただく衛生管理の対象範囲を認証基準として明らかにすることとしております。従いまして、認証基準というのは、資料の中に「認証基準とは」と掲げておりますが、衛生管理の方法について食品関係営業者が施設の状況に合わせて自ら定め実行すべき事項、ということになっております。

それで、先ほど来お話にも少し出てきておりましたが、その認証基準のレベルをどこに置くかが問題になってくるわけですが、一番下に「基準のレベル」というのを掲げております。昨年、制度を立ち上げるに当たっていろいろと議論をさせていただいたのですが、結論としまして、枠の中に記載しましたように、基本的な衛生管理を確実にを行うことを目的とする、という考え方をとっております。理想を言えば、考えうる衛生管理の要素を全て網羅することかもしれませんが、それでは手間もコストも膨大なものとなってしまいますし、都としましては、先ほどの制度の概要説明の中でもありましたように、特定の一部の施設だけで導入していただくということではなく、広く全ての施設で導入可能な、現実的な制度として位置づけようと考えております。従いまして、重要な管理事項に絞り、それを確実に実行することによって効果的に衛生水準の向上を目指そうとする、と考えております。具体的な基準案については後ほど別の資料で説明させていただきますが、この真中の「主な内容」にありますように、

マニュアルの中で定める事項は都が認証基準として定めるわけですが、実際のマニュアルの中では都が定めた事項の設定目的に沿って、いつ、だれが、何を、どのような方法で実行するのか、それぞれの施設の状況に応じて定めていただきたいと思います。また、そのうち特に重要な事項については実施状況を記録していただくことによって、実際に自分が立てたプランが確実に実行されていることを自ら確認していただくとともに、客観性も高めていこうとする考え方です。

また、どのように衛生管理を徹底していても、予想できない事故が発生する可能性はゼロとは言い切れません。都が導入しようとしているこの制度は、先ほど来何度も説明しておりますが、多くの施設で導入可能な制度とするために、現実的なレベルを想定しておりますので、万一苦情や食中毒が発生した場合についても、予め想定しておくことによりまして、そのときの影響を最小限に抑えようとする、こういったことも想定しております。さらに、マニュアルに記載した事項のうち代表的なものを施設の消費者の目に触れる場所に掲出するなど、積極的に公表することによって自分の店で自主管理に取り組んでいることを具体的に消費者にアピールしていただきたい、とも考えております。当然、アピールする以上、そのことについては特に確実に実行していただかなければならないことになってまいります。

自主管理の要点となる事項は、営業の種類に関係なくどの施設でも共通に取り組まなければならない事項の他に、特定の営業の種類特有の管理事項というのもあるかと思えます。そのために、認証基準も共通基準とそれぞれの業種毎の特定基準に分けて設定する必要があるかと考えております。

以上が認証基準設定に関する基本的な考え方でございます。

続きまして、認証基準案についてですが、先ほども説明させていただいたとおり、認証基準は共通基準と特定基準から構成されておまして、共通基準につきましてはお手元の一番後ろ、参考資料 2 として用意しております。現行すでに動いております共通基準と、集団給食施設と豆腐製造施設の特定基準を掲げたものです。共通基準につきましては、施設設備の衛生管理から始まりまして、衛生管理体制まで 9 項目にわたって定めております。この内容につきましては、業種に関係なくマニュアル化をしていただくということになります。今回この検討会でご検討いただくのは、これとは別に、新たに追加いたします業種について、今の共通基準に加えて設定すべき特定基準の内容についてご検討いただきたいというところでございます。

それでは資料 5 をご覧ください。ここにありますように、集団給食施設と豆腐製造施設につきましては、もう制度がスタートしております。今回新たに対象と考えておりますのが、弁当及びそだいの製造施設です。基準を設定するに当たりまして、その営業形態によって 3 つに分けてとらえる必要があると考えております。すなわち、一番上の、注文に応じて仕出し弁当を配送して提供する施設。予め受けた注文に応じて弁当を配送するような、あるいは工場形態で製造した弁当を販売店に卸売りするよ

うな形態、これが一つです。一番右に、それに該当します営業許可の表現をしておりますが、業種としましては飲食店営業（仕出し）、飲食店営業（弁当）がこれに当たります。それから、二つめが、工場形態でそうざいやそうざい半製品を製造して販売店に卸売りする施設。これも、許可業種としましては、そうざい製造業あるいは条例によるそう菜半製品等製造業がこれに当たります。最後が、店頭で個々の注文に応じて随時弁当を調製して販売する施設、あるいは店舗内で製造したそうざいをその店頭において販売する施設。許可業種としましては、飲食店営業（弁当）、飲食店営業（そうざい）に当たります。

以下、具体的な内容について、要点を絞って説明させていただきますが、お手元の色刷りの資料をご覧ください。これは 5-1 から 5-6 まで 6 枚になっておりますが、それが先ほどの 3 つのグループのうち、5-1 と 5-2 が最初のグループ、5-3 と 5-4 が次のグループ、5-5 と 5-6 が三つめのグループに応じたものです。この中で、色刷りで分けておりますが、白い部分は三つのグループに共通の内容になっております。それから、黄色い部分と水色の部分は、グループによって若干内容を変えてある部分です。中でも、水色の部分につきましては事務局として、特にこの専門委員会で皆様のご意見をいただきたいと考えておる部分でございますので、この部分に絞って説明させていただきます。

まず資料 5-1 の弁当の調製、製品の管理から製品の配送の項目、資料 5-5 の弁当の調製と製品の管理、この項目に関連しまして、弁当の盛り付け後の時間管理についてでございます。弁当については、ご案内のように、昭和 54 年に当時の厚生省が示した、弁当及びそうざいの衛生規範の中で、弁当は本規範においてこれまで述べた事項を忠実に遵守する限り一般に、盛り付け後喫食までの時間が 7 時間以内は食中毒の発生の可能性は少なく、4 時間以内の場合にはその可能性はほとんどないと考えられるので、この点に留意しながら製造及び販売を行うこと、このように述べられておりました、私どももこの規定に基づいて、日頃盛り付け後 4 時間以内に喫食できるように指導しているところでございます。この規範では製品の温度管理等の想定がなされておりましたが、実態として、工場形態で弁当を製造して、いわゆるコンビニ弁当などについては、4 時間以上の消費期限が設定されている例もあるようです。また、仕出し弁当などの場合でも、調製後の、あるいは配送時の温度管理をきちんと行っているところも見受けられるということです。こういったことの実態を踏まえると、一律に 4 時間の規定とすることの妥当性について疑問もございまして、基準としては 4 時間を原則としながらも、温度管理等の衛生管理が徹底されている場合にはそれ以上の時間も認めるような基準とすることも、考えられるのではないかと考えております。この点につきまして、委員の皆様、特に実際に営業を行っている立場からご意見をお聞かせいただければと考えております。

次に、資料 5-2、5-4、5-6 にあります、検食の保存についてです。弁当や仕出し弁

当では一食分を 48 時間以上冷蔵保存、こういったことが管理運営基準の検食の保存で義務付けられております。さらに、大量調理施設に対しては、平成 9 年に当時の厚生省が示した大量調理施設衛生管理マニュアルに基づきまして、原材料及び調理済み食品を食品毎に 50 グラムずつ、清潔な容器に入れ密封してマイナス 20 以下で 2 週間以上保存すること、こういった指導を行っているところです。検食は、一製造毎に別のロットとして保存するのが原則なのですが、実際には仕出し弁当の場合、副食の種類が非常に多くてお客の注文に応じてそれらを組み合わせるということで、施設によっては膨大な食品の種類があるというケースもあるようですし、同じようなメニューであっても配送先の、例えばお通夜や法事といった時間に合わせて調製するというので、製造調製作業も時間差をつけて調製をするといった実態もあるとうかがっております。そうすると、実態として製造ロット毎に保存するということが現実的には非常に困難なのではないかと考えられます。また、店頭で個々のお客の注文に応じて弁当をその都度調製して販売するという営業形態では、厳密に言いますとその都度調製する弁当一つひとつが別ロットということになってしまいますが、それぞれを保存するというのも実態には合わないのではないかと考えられます。これら実態を踏まえまして、実施可能な基準として定める必要があるわけなので、この点についてもご意見をうかがえればと考えております。

なお、参考としまして、今回の検討対象となっております、仕出し、弁当、そうざいに関連した東京都における食中毒の発生状況（食中毒の件数、患者数、病因物質、喫食から行政が探知するまでの日数について）を資料 6 としてお手元にご用意いたしました。

以上、基準の基本的な考え方と、今回検討していただきたい基準案につきましてご説明いたしました。

小久保 事務局から、認証基準の作成ということでご説明いただきましたが、この中で、事務局から検討課題が示されています。二つありまして、一つは盛り付けから喫食までの時間の要件、もう一つは検食、これは前回でもかなり検討したのですが、今回もこれについてご意見をいただきたいということです。

まず、最初に、盛り付けの時間についてご検討いただきたいのですが、事務局からは特に業界の方からご意見をいただきたいということです。

岩田 グラフを見ると我々の業界が一番ご迷惑をかけている業界だと思いますが、営業者もそれぞれ注意はしている。

私は営業を始めて約 40 年なのですが、新潟地区と大阪地区と東京都内で自分の関心のある施設は見せていただいておりますが、見た中で製造してから喫食するまで一番長かったのは、大阪の施設なのですが、中には、本当にひどいなと思ったのですが、

前日の 10 時から調理師が出てきて翌日の 12 時に喫食させるというようなケースがありました。12 時に食べていただくものを全て前日の 10 時から作っているのかは自分の目で確かめられませんでしたし、例えば朝食を作っている場合もあったのかもかもしれません。また、新潟では、3 時頃から調理室が動いていました。東京では、午前 2 時から動いている施設がありました。

そういうものを見てみますと、製造してから喫食までの時間、特に外気温が高くなってくる時期の時間の意識が営業者には非常に大事なことだと思いますが、欠けている業者、特に大量に作っている業者にはそういう傾向があると思います。今課長さんがおっしゃいました、4 時間を目処に、もっと大量に作ってお届けしなければならない状況、あるいは環境がよく作れるのであれば、配送車や流通経路で温度管理をすることは重要ではないかと思います。一律に 4 時間ということになりますと、冬期間ではそれほどリスクは出てこないのではないかと感じます。自分のところの例を申しますと、私どもは 6 時から営業を始めますから、ほぼ 4 時間を達成しているし、4 時間以上になるところにおいては冷蔵車を使うような配送形態をとっています。業界の現状を申し上げて皆さんにご心配をおかけするところもあるかもしれませんが、例えば、認証を受けようとするとき、指定審査事業者が夜中の 2 時から朝の 6 時まで、認証の実施検分に出るといのは不可能だと思いますので、その辺が少しあいまいになるのではないかという気がしました。

検食の件につきましては、私は 4 施設を持っておるのですが、一番古い施設は 20 年前にできておまして、冷凍庫はそれぞれの調理器具の間で広げられないような状況になっているため、BSE や 0157 などの事件がおきますと、検査をする行政の要請、理屈は理解できるのですが、だんだん長くなっていくわけですね。すると、検食をそれぞれ一つひとつとっておきますと、かなりの量になりまして、その辺のところを、現在は 2 週間と理解しており現場にもそういう指示をしておるのですが、保管がかなり厳しいことになっています。その後できた、例えば 0157 の後にできた施設では冷凍庫の面積をかなり広くとっておりまして、そういった施設では 2 週間の検食保存もあまり苦にならないのですが、古い施設では製品の保存とぶつかったときにもう少し何かよい方法はないかと考えていただきたいと思っています。多分、検証をするために必要なものだと思っていますので、検証の必要な範囲でできるだけ容量の少なくなるような方法を考えていただければありがたいと思っております。具体的には、例えば検食をするときの容量を少量にして、容器を統一してコンパクトにしていいただければありがたいと思います。

小久保 ではここで、行政機関の方からもご意見をいただきたいと思っています。盛り付けから喫食までの時間についてご意見があればお願いします。

多喜川 実際にコンビニ・スーパーを監視しますと、今は弁当そうざいは調製日時と期限の両方が入っているものも多いですから、確かに24時間以上の製品は多いです。よく見ると日持向上剤が入っていたりして、トータルで最終的に消費者の口に入る時点で衛生規範が目指していたような細菌のレベル以下に収まるように管理されているのだと理解していますし、実際に検査をして悪い成績が出るということが少ないということは事実です。ただし、それがおそらく相当な努力と資材を使ってその水準に達しているのだろうとは思いますが。仕出し弁当屋のようなところで果たしてそれが可能かという、私の知っている限りでは、かなり難しいのではないかと思います。ですから、温度と時間とその他の方法を組み合わせることで目標を達するということが十分に可能ですから、その方法を営業者の方が自分で「これなら大丈夫」ということを実証して、その方法をとるといえるのであれば、それはどんどんやっていただければよいのでは、という気はします。

小久保 その他の方法と言いますと。

多喜川 初発菌数を抑える方法と、日持向上剤でしょうね。

鵜野 業態を3つに分けていますね。特に弁当製造施設が難しい。4時間、7時間と言いますが、それ以上のものを作って販売しているというのが実態だと思います。それには、いろいろな添加物、pH調整など工夫はしているのだろうけれども、それと同時に、季節的な要素、先ほど岩田委員からも出ていましたが、そういう要素もある。弁当、そうざいの衛生規範では7時間、4時間ときっちり書かれていますが、ある面では、業態によってはキメが粗いところもあると私自身は感じておりました。3つのジャンルになっておりますので、その中でも管理の方法は異なってきますので、その辺をどうやっていくのかを決めていければよいかと思っています。

次に、検食ですが、文部科学省の関係だとかいろいろありますが、それも含めて、大量に保管するという面があります。必要性は当然ありますから、効果的な検食が可能になればと思っています。一律にやるというのはなかなか難しいですから、柔軟に、いくつかのジャンルに分けてやるべきであろうと感じております。

中島 製品の配送の盛り付け後4時間ということについてですが、先ほどもお話がありましたが、盛り付け前に時間がかかった場合はどうなるのかな、というのが気になるところです。例えば12時間とか、時間をかけて製造をしていないか。いくら盛り付け後が早くても問題があるのではないかと感じました。また、形態が昔とずいぶん変わってしまっていて、コンビニなどですとコールドチェーン、冷たいまま配送して冷たいまま販売する、最後に温めて売る、という形態も出てきています。そういうものと、

一概に 4 時間というのが本当に妥当なのかというのは、考えなければならないと思います。

検食については、プラスの場合は食中毒の証明となりますし、逆にマイナスの場合はシロの証明になります。特に、この頃ノロウイルスが流行ってまいりますと、検食の重要性はあると思います。私が実際に経験した話ですと、通常は店売りで、場合によっては大量に受けるケースがあります。実際にあったのでは、500 食、普段は店売りの弁当屋が注文を受けまして、前日からずっと鮭を焼いていまして、黄色ブドウ球菌の食中毒を出したという事例がありました。そういう場合については、例えばかなりの量を作る場合には、とっておくようなことも必要なのではないかと思います。店売りだから、ということだけでよいのかと思いました。

小久保 先ほどから検食の話も出ていますが、検食について事務局から補足説明があればお願いします。

奥澤 検食についてということですが、その前にもう一つ、時間に関連して、今日ご欠席の坂井委員から、あらかじめお送りしました本日の資料に基づいて意見をいただいております。ご紹介しますが、特に製造室内の温度管理について考える必要があるのでは、というご指摘がありました。というのは、実態として、大量に注文を受けざるをえなかったときに、長時間配送まで施設の中に保管されているような実態もある、そのときの施設内の温度管理が重要な要素になるのではないかと、というご指摘でした。これは、必ずしも今の 4 時間云々のようなご意見ではないのですが、まさに今、調製後どのくらいの時間、単に 4 時間ということで一律的にできるのかということに対して、温度管理も含めて考える、というご指摘ともとれるのかな、ということで、ご紹介いたしました。

それから、座長からのご指示ですので、検食についての考え方を若干ご説明いたします。これは前回の給食施設のときにもだいが議論をいただいております。集団給食の特定基準の 7 のところに検食の保存という内容がございます。原則は調理済み食品について検食の保存手順が明示されていること、ということですが、その具体的な遵守事項として、一食分又は食品毎 50 グラム程度ずつ冷凍し、一週間以上保存すること、ということで、まず第一義的に一週間という考え方をしています。ただし、次のところで、学校給食、病院、社会福祉施設及び一日 750 食以上又は同一メニューを一回 300 食以上提供する施設については二週間以上保存すること、としています。さらに加えて、一日 750 食以上又は同一メニューを一回 300 食以上提供する施設で、提供するメニューが多く全ての食品を保存することが困難な施設にあっては、一週間以上保存すること、ただし、次に掲げる食品は二週間以上保存すること、ということで、サラダ、和え物、刺身等最終工程において未加熱の食品、卵又は食肉を主原料とした食品

としています。こういう形で、原則一週間としつつも、特定の大量調理をしているような施設については二週間とします、ただし二週間でもアイテム数が多くて困難な場合は、ある特定の食品だけは二週間原則でやってもらうけれども、それ以外の食品については一週間で、というような基準にしております。これは、前回もいろいろとご検討いただいたのですが、専門委員会で議論いただく中でこういう最終的な結論に至ったわけでございます。当初の事務局案では5日間という案を出したのですが、5日では、最近潜伏期間の長い食中毒が増えてきている、0157などはそうなのですが、そういったものはフォローできない、5日では短すぎるという議論が出てまいりました。そこで、一週間とするけれども、特定の施設では二週間、という考え方になってまいりました。ただし、二週間と一律で決められても現実的に非常に困難な場合がある、ということで、一部そういう場合については、一週間としつつも現実の事故の発生例の原因食品となりやすい、過去の食中毒事例の中で出てきているそういった食品群については二週間という形で、いろいろと混ぜ合わせた形となっております。

今回の検食についての考え方ですが、例としては、資料 5-2 をご覧いただきたいのですが、ここの 3 の検食の保存ということで調理済み食品について検食の保存が示されている、となっております。中身としては、一製造工程終了毎に一食分を冷凍し、一週間以上保存すること、ということで、一週間という考え方をとっております。ただし、大量に出すようなものについては、給食施設に準じて二週間、ということで、このような案をお示ししています。これについては、もっとご議論をいただきたいのですが、この考え方の元は、お手元の資料 6 の 2 枚目をご覧ください。実は給食施設についての検食の期間をご議論いただくときにも似たような資料をお示ししているのですが、今回ここで示しているのは、特に仕出し弁当やそうざいに限って傾向を分析したものです。これを見てわかりますように、これは食中毒の場合に必ずしも特定の食品が原因であるということが全ての知見で判明するわけではございませんので、食中毒事例の全てをここに書き表しているわけではございませんが、結果として特定の食品が原因として明確になったものだけを集めたものです。保健所に事件が探知されるまでに、喫食からどのくらいのところでそういった情報が入ってきて、初動調査が始まるのか、そこで結局検食が非常に重要な要素を持ってくるわけです。そういったことで見ていただきますと、最初の二日間、ここで 70%から 80%くらいの捕捉率があります。次の山が 6 日、7 日にあるのですが、基本的に、7 日、8 日で約 90%の事件が捕捉されます。確かに一例ですが、二週間程度のところで把握される事例もあるのですが、事件の相当の部分が一週間で捕捉されているという実態が見えてくると思います。これは、前回の給食施設についてのときも同じような傾向が見られたと思います。このようなことで、今回の案の中でも、一応原則一週間という形を出しているということです。

小久保 ここで、指定審査機関で実際に認証を行っている方から、検食の保存ということで気がついた点がありますか。

片淵 現在までに一施設、集団給食施設を認証しましたが、検食については、その施設はかなり大きな施設でしたので、二週間以上冷凍保存という形でやっております、取り立てて気づく点はありませんでした。検食については、ただ今奥澤課長からもありましたが、一週間程度の検食を実施していれば捕捉できるということで、私もそれでよいと思っています。

小久保 全て一週間でよいということでしょうか。

片淵 大きな集団給食施設では二週間ということでしたから、そういう考え方でよいと思っています。仕出し弁当ですと、それほど大きな施設はありませんから、一週間程度でよいと思っています。

小久保 危害性の高いものは集団給食でも二週間としたのですが、それも含めて一週間と考えるよろしいということでしょうか。

片淵 何ともいえませんね。

吉井 私は今の職場で5年目になるのですが、いろいろな企業からコンサルを受ける立場にあります。そういう中で全国展開の集団給食のコンサルを受けていますので、その実情をお話しますと、マニュアル等は本社レベルでしっかりしたものを決めるのですが、各営業所は規模がまちまちです。そういったところで事故が起きたときに感じたのですが、本社の立場では当然検食もとってあるだろう、マニュアルも実施されているだろうと考えているのですが、現状ではそれができていません。なぜかという、いろいろな問題があります。そういうところから見ると、全国展開ですから当然そういうマニュアルも作らなければならないというのもある程度わかるのですが、現場に合った形でないと守られませんね、これははっきり言えます。そういうことからすると、営業者、業種、その辺を加味したマニュアル等を作らないと、なかなか守れない。守れないということになると、認証の申請も出てこない、そういう部分もあると思います。そういう意味で、基準を緩く、という意味ではありませんが、現場の実際をある程度頭に入れて基準なりを作らないと認証の申請も出てこないのではないかとつくづく感じています。

奥澤 今の吉井委員のご意見は、本当に現場ならではの意見だと思うのですが、今ご紹介

介しましたように、給食施設では、750食以上とか一回300食とか、大量に提供している施設について原則二週間としながらも、非常に数が多くてそれが困難な場合は、先ほどのように特定の危害性の高い食品群だけは原則二週間としながらも、それ以外のものについては一週間でよいのではないかというまとめをしたというのは先ほど申し上げたとおりです。

今ここにお示ししたのは、その辺のご意見を十分おうかがいしたいということなのです。ここでご覧いただきますように原則二週間というところまでは書き込んであるのですが、私どもが想像するに、給食施設以上に今回対象となっている業種の場合は多品目で保存が困難な事例がむしろ多いのではないかと考えています。そのような関係で、少なくとも給食施設でもそのような配慮をした基準にしているということを踏まえて、今回の業種ではどうなのだろうということを、特に実際に営業に当たっている皆様のご意見をいただけるとありがたいのですが。

齋藤 一昨年、九月だったと思うのですが、保健所の方が5名ほど来られて、「お宅の弁当を食べた方が集団食中毒で7名、救急車等で運ばれました」。それから大変でバタバタしました。本当にわからなかった。検食も二週間とっている、いろいろなところの資格ももらっています、優良弁当サービス事業所の認定も受けています。保健所の方に会ってお話しているうちに、保健所の方もおかしいと思っていたようで、「とにかく検食を持って行ってください、調べて返事をください」と。返事が来て、「最初は灰色と思っていたのですが」という表現をされたのでびっくりしたのですが、「どうもシロのようですね」と。結局助かったのは、検食があったので早くシロになったということがわかったのです。患者さんのグループは、その職場の前に魚市場があって、そこからもってきたマグロのぶつ切りが原因だったのですが、弁当はうちの弁当だったのです。保健所へ出す資料にものすごく時間をとられまして、ひどい目に遭いました。結果的に「何でもありませんでした」という一報だけで終わりになり、検食をとっておいたので助かったのです。このようなケースはめったにあることではないのですが、保健所に来られるとパニックになってしまいますから、そういうためにも、検食をとっておくと白黒はつきりできるのでよいと思います。

藤木 お話を聞いていますと、規模の格差もありますし、温度条件とか施設の条件でかなり違うと思います。一つは科学的根拠に基づいた、例えば盛り付けからの時間管理といった問題がありますので、これをどうやって基準づけるのか、ある意味では限定をしていかないと、業種や施設によって環境はかなり違いますので、それを一つにくくってやるというのは、方法論として非常に難しいと思います。また、保存検体については今お話があったとおりで、最近はこのような状況ですので、製造施設にとって自分の身を守り潔白を証明するためには保存検体しかない、あとは工程のチェックシー

トをきちんと作ってそれをお見せする、ということになると思います。しかしこれも、現実問題として、今の小規模のそうざいの工場で、それだけの冷蔵保管をするスペースと現実に取り扱っているアイテムの兼ね合いを考え、二週間保存するとなると、一日 30 から 50 種類の商品を作ってそれを二週間保存検体とするとなると、かなりのスペースが現実として必要になる。そこで我々の業界でも、先ほど吉井委員のお話でもありましたが、運用できないことを現場に落とし込んで果たしてよいのだろうかということもありますので、どこに基準を置いていくか、底に基準を置くわけにはいきませんが、そこが問題ではないかと思います。したがって、ここをこうしたらよいと意見は出せません。一番大事なのは、保存検体は絶対的に必要だということです。ただ、それも科学的根拠に基づいた保存検体の取り方というのもメーカーでは保証して出していますので、自分たちでそういう品質管理をしているのかという問題もありますから、それを都としてこういう形でやれば安全ですよ、というようなものになるのかは疑問です。

小久保 確認したいのですが、検食で、点検は一日に一回以上行う旨の記載があること、ということですが、この点検とは具体的に言いますとどういうことでしょうか。

薩埵 検食がマニュアルどおりに保存されているかをチェックしていくということです。

加藤 ある程度、最低レベルの検食の保存の基準を決めた上で、二週間以上保存をしたほうが何かの場合に、自分を守るためにも原因を探るためにも有効になりますよ、ということをおの中に表現できるかどうかわかりませんが、結局、最低レベルはこれなのだけれども、うちはもっとやる、と。いろいろな話がありますが、今の齋藤さんのような話もよく聞きます。そのときに、ない場合にはどうしようもないですね。明日捨てる場所だったということも、実際にあります。「明日捨てる場所だった、調べたら大丈夫だった」というような。だから、そういった表現ができるかどうかはわかりませんが、感じとしてはこんなところです。

岩田 検食についてですが、最近ではノロウイルスとか、昔から病因菌として存在していたのだと思いますが、例えば二枚貝についていて、学校給食のパンを焼いたあとに作業員が手で触ったためにノロウイルスの事故がおこったということをお聞きますと、これからも新しい食中毒菌が出てくる可能性もあると思います。ですから、我々の、短くしてほしいとか量を少なくしてほしいとかいうことを聞いてくださるのはありがたいのですが、こういった問題は、結果を検証するときにこれだけは必要なのだということで保健所の先生の努力があつて現在があるわけで、そのときの最低要件があると思いますので、それを参考に決めたほうがすっきりすると思います。

小久保 確におっしゃるように、検食、特に危害性の高いものは50グラム以上を二週間以上保存していただくことが一番よいのですけれども、特に弁当そうざいの店売りのようなところで全部をとっておくのは非常に難しいと思います。この辺についてどうしたらよいか皆さんのお考えを自由な立場で言っていただければよいと思うのですが。

武藤 我々の業種では、味が濃く加熱時間が長いものですから、検食の項目に書いてあるのですが、冷凍して一週間以上、冷凍しなくても変わらないのです。それなので、当てはまるのかどうか。それともう一つ、少量多品種を扱っている方もいれば単品で大量にやっている方もいます。その場合、施設に釜なり鍋が相当ある。その鍋ごとに一回一回検食をとるのか、それとも一日の作業の間に一回とるのか、それも聞きたい。

鵜野 量的な問題とか期間の問題ですが、それぞれの食品によって特性がありますので、それを細かくできればよいのですが、実際の中で細かく対応するのは実際には難しいと思います。それを考えますと、統計学的な処理を行った中である程度の線を引いて、加えてそれを推奨するようなやり方でやっていくのがよいのかと思います。本当にいろいろな形態があるので、集団給食でも細かく分かれているのに、そうざい、弁当、仕出しなどは大変な種類がありますので、しかも食数は、例えば駅売りの弁当などは一日70,000食などものすごい量を出すわけですから、一定の基準を作っていくって、ジャンル毎に、規模等を含めて作り、それを進める部分、それが実際的かと思います。数字的な補足はできないのですが、そのような感想があります。

奥澤 いろいろな実態と、先ほどお示したような、探知までの時間、これも過去における事実ですので、この辺を含めて、今いただいたご意見を加味しながら、それと、営業形態はやはりいろいろなケースがあると思いますので、原則を示しつつそういったものへの配慮をどのように書き込めるかということ、前回の給食施設での基準も踏まえて、全体の整合性も含めながら、事務局なりに検食の表現については考えさせていただきたいと思います。その作業をする中で、個別にご意見をお聞かせいただければと思いますので、よろしくお願いします。

小久保 あと、中島さんからだと思うのですが、お客に提供する前に加熱するケースについては事務局としてどう考えているのでしょうか。特に店売り、製造業で作ったものでもそうでしょうか。

中島 先ほど申し上げましたのは、コンビニ等で売られている弁当の場合、冷たくして流通しておりまして、その代わりではないのですが、希望者には電子レンジで温めて販

売するという形態があります。これは今までとは少し違うと思ったので、それが一律に4時間というのは違うと思いました。

奥澤 また情報があればお聞かせいただきたいのですが、今までのお話の中で、一律に単に4時間で縛るのは妥当でないだろうというのは、皆さんの総体のご意見だと思います。例えば温度管理云々ということです。では、他の要素を考えるに当たって、どのような要素を考えればよいのか、例えば先ほどの温度管理の部分も、今ご説明ありましたように、配送に入ってから温度管理の問題もありますし、先ほどご紹介ありましたように、実際には明け方早朝から作業が始まってということで、配送から考えるのか、配送以前の作業の中での温度管理、あるいは製品ができたけれども配送前の保管の問題、のように、同じ温度管理でもいろいろなステージがあるかと思うのですが、その辺について、実態を踏まえて、このような実態があってこのようなことを考えてもよいのではないかと、とか、あるいは温度以外に合わせて配慮する要素があるかどうか、この辺もし情報があればいただけるとありがたい。

小久保 先ほど多喜川さんから、温度や時間以外に、初発菌数や日持向上剤の問題というお話がありましたが、まさにそれにも関連するのかなと思いました。

奥澤 それでは、少し具体的にお教えいただければと思うのですが、例えば今回対象となっている食品群の中で、先ほども話題に出ていたのですが、佃煮のようなもの、例えば佃煮と弁当は日持ちの問題からして食品特性がだいぶ違うのではないかという気がします。そのような意味で、今回対象となっている業種で扱われている最終製品の中で、こういったものの特性をどうとらえていったらよいのか、この辺にご意見をいただければと思います。

武藤 先日、おにぎりをお売っている方から連絡がありまして、初発菌が4乗くらいまではOKですよ、その後は2~3日増えなければOKですよ、という話を聞きました。ただ、そのときに、30 少のおにぎりとお合わせるということです。そういった場合に、4乗以上あったら2~3日で増えてしまいます。だけれども、その業者は2~3日あればよいということで、とりあえず真空殺菌すれば初発菌がなくなりますので、それでよいのか、といったら、それでOKという話がありました。こういった場合には問題ないのでしょうか。

小久保 真空殺菌とはなんでしょう。

武藤 真空にできる袋に入れまして、加熱殺菌なりレトルト殺菌なりすることです。

それくらい、うちの業界では味付けも濃く加熱時間も長いので、初発菌はほとんどなく、むしろ心配なのは二次汚染なのです。

加藤 温度のことですが、弁当の場合、例えば午前 10 時までで作って、12 時少し前に事業所に届ける、すると食べる人はできたてで温かくておいしいと喜ぶわけです。この場合は時間が非常に少ないわけです。ところが、それを夕方あるいは夜食に食べるとだいぶ問題があるわけです。温かい一番おいしい状態が、放置すれば一番やばい状態になる。もし最初からこれがわかっていれば冷蔵するわけですが、それがわからない。そこで、コーデックスでも製品の情報ということがありますが、お昼に届けた場合夜には食べないでくださいとか、何らかがないと、納入業者もいつどのような形で出てくるかわからないわけです。昼食に配送する場合はそこに一言ですむので単純ですが、例えば夕方までに食べてくださいとかそれ以後食べないでくださいとか、食品の注意表示でうまくできないかと思います。これは基準ではなくお願いになりますが。

藤木 今はスーパーなどでもそのような売り方をしていますね。弁当とかそうざいとか。

小久保 盛り付け時間にしても、その後の時間規制も想定したほうがよさそうですね。

今、表示についても、食品提供者と消費者と一緒にあって事故を減らしていこうという雰囲気が強いので、弁当そうざいも同じかと思います。特にこのように保存性が非常に短いものですから、その辺のコミュニケーションをもってやるのがよいのかと思います。

加藤 危険がある場合を想定して、その旨を記述するというふうに入れられるとよいかもしれない。そうすれば業者も注意すると思いますが。

小久保 表示の話が少し出ましたが、他の部分でどなたか。今回は事務局で作っていた、これは案ですから、この部分はよくわからないだとか、こうしたほうがよいというのであれば。

片瀬 資料 5-6 の検食の保存についてですが、遵守事項としてサラダ、和え物等については最終工程においてこのような食品、という中で、卵や食肉は調理済みの食品ではなく原材料と書いてあるのですが、これはどういった意味でしょう。

薩埵 この案は、先ほどから問題提起されている部分ですが、例えば店売りの弁当ですと、一日に一食とか少数しか出ないものも当然あり、それについて全ての製品を保存するのは困難だろうということで、事務局としてどのような形がよいのかという中でお示

しした案です。というのは、例えばサラダや和え物等は、一日分を予め調製していること、今までの原因食品としてもかなりリスクの高いものであることから、これは最低限とっておきましょう、と。次に、例えば唐揚げ等の注文の都度、調理し盛り合わせする弁当だと、唐揚げなどいろいろ使われるだろう、ただ、できたものではなく原材料で押さえておけば、その弁当の原材料について汚染の可能性の有無の指標として見ることができるということです。また逆に、食中毒が起きて、検便等でその原因がわかって、できた製品自体は検査できなくても原材料からその原因を推定することもある程度は可能であろうという意味から、ここでは原材料を保存してもらうのが現実的であろうと考えたので、案としてお示ししたということです。

片淵 今お聞きしましたけれども、ほとんどは加熱済みの食品ですから、原材料をとっておくことは必要かもしれませんが、卵や食肉を使った加熱済み食品を一種類でもとっておいたほうがよいような感じするのですが。

小久保 ひとつ教えていただきたいのですが、店売りのところで、ここだけ従業員の衛生管理が抜けているのですが、これは何か意味があるのでしょうか。

薩埵 この基準は特定基準です。共通基準で従業員の衛生管理がある程度定められていますので、それに上乗せの基準はない、という意味です。ですから、従業員の衛生管理が抜けているというわけではなく、共通基準の範囲で、ということです。

小久保 あとのものは特定基準として乗せてありますね。

薩埵 あとの部分については、検便の頻度などを上乗せで定めていますので、特定基準に盛り込んでいます。ただ、店売りの部分については共通基準の中でやっていただきたいという意味です。

岩田 いろいろと意見が出ましたけれども、例えば我々の業界で事故が多いのは、祭りなど、その日だけ特別に多く作ったとかです。先ほども 500 食の店売りの例がありましたけれども、そういう通常やっていない仕事をやらなければいけない状況は、過去に比べて祭日が増えている関係でだいぶ増えています。営業日数は、この 5 月は祭日がかかなり多くて、18 日しか営業日がないわけです。そういうものをカバーするために、少しレギュラーな量の多いものまでも営業成績のために手を出してしまうということがあると思います。そして事故につながってしまったということが、過去に多くあったと思います。経営者の立場で申し上げますと、これ以上祝日が多くなるとさらにそういう傾向が出るのではないかと思います。つまり、働かなくてもよいとか、働くな

とか、そういった感じに受け取られるのですが、大きく見ると労働厚生事業の一環だと思しますので、その辺もそういうムードができればいいな、あまり祝日を多くしないというようなことになればいいな、と感じています。また、それとは別に、そういうイレギュラーな仕事は自分の店の設備と能力ではやってはいけないのだ、という基準ができれば、事故はかなり減るのではないかと感じています。

小久保 先ほども話していましたが、製造能力の問題も結構あると思っています。昔から見ていると、製造能力を超えて大量のものを受けすぎてしまって、汗だくで暑い部屋で蒸気むんむんでやる、そういうときはどうしても盛り付けにも時間がかかるし事故にもつながるといふところを見ているので、そういった配慮も今度の基準の中でどう盛り込むか、ということも問題だと思っています。

それでは、他に何かございませんか。

もしよろしければ、そろそろ時間になります。今回いろいろなことが皆様方からご意見が出たと思います。もし、後で気がつくことがあれば、事務局にお寄せいただきたいのですが、今回出していただいた様々なご意見をもとに、もう一回事務局で基準案を見直していただくことをお願いしたいと思います。

以上で議事は終了としますが、その他、認証基準や委員会についてご意見ご質問があればお聞きしたいと思います。

古田 齋藤先生にお聞きします。社団法人日本弁当サービス協会ということで、ホームページで見つけたのですが、その中で、資格認証制度と優良弁当サービス事業認証制度ということ、先ほどもご紹介ありましたけれども、これについて、お教えいただきたいのですが。

齋藤 私どもの HACCP の認定の承認を得られれば、長期でとても安い金利で公庫から融資を受けられる資格が得られ、その権限を私どもは持っています。また、業者はそれを前面に出して PR に使えるわけです。そういうのが HACCP の認定の関係です。もう一つ、私どもがやっている優良弁当サービス事業所というのは、それなりの設備と HACCP に基づいた工程と、中で働く人たちが勉強をしてそれなりの知識（特級、一級、二級管理士）を持っていれば認定されて、さらにそれがグレードアップしていくと、農水省の局長の表彰をいただけるとか、農林水産大臣の表彰をいただける、そういったシステムです。

小久保 似たようなことを惣菜協会でもやっていませんか。

藤木 私どもがやっているのは、惣菜管理士の認定制度というもので、それは、そうざい

に携わる従業員の方の地位向上をしていきたいということでスタートした制度です。勉強をしてもらって、三級、二級、一級という認証をしていこうというものです。ですから、これは日本弁当サービス協会とは少し違う資格認定制度になると思います。

小久保 東京都の認証制度は、全国からとても注目されています。私にもいろいろと問合せがあります。東京都はすでに自主衛生管理の事業を3年か4年間やっていて、その実績を踏まえてこういうことに踏み切って、言うなれば、こういうことをやることによって少しでも都民が安心して食生活を送れるようにしたいのだ、だからすぐにはなかなか難しいですよ、という話をよくします。これからもおそらく、ここで認証基準を作って、これはインターネットで全国誰でも見られるということになっていますから、かなり参考にされるだろうと思っています。

今、実は埼玉県も始めるらしいですね。それから、茨城県、栃木県、宇都宮市、東京近県ではこういったところがやっていますし、遠いところでは、愛知県、ここは食品衛生協会が教育制度をやっているところですが、それから、静岡県、福井県、滋賀県、兵庫県、高知県などがやっていますけれども、東京都のように民間が審査機関になって、きめ細かく、いわゆるお上がやるのではない、という形が非常にいいな、と見ていますが、その場合の審査基準が非常に難しいのではないかと、と思っています。

加藤 いろいろな自治体がやっていますし、資格や認定制度はいろいろな形でやっていますので、混乱するという意見もありますが、私はそう思いませんで、どのような形でも資格というのは現場で仕事をする人たちのプライドになっていくのです。だんだんこういったものが出てくると、自分がやっている仕事が非常に重要なのだということがわかってきて、そういう傾向が出てきていると思います。ですから、例えば先ほどの80の話ですけれども、温度計もなかったのです。そこに温度計を買いなさいと言ったら、買い方がわからないと言うのです。次の月に行ってみたら、八万円の温度計を買おうかどうしようかとオロオロしているので、ポケットにあった温度計を半額でいいからあげる、と言って、それで初めて80に気がついたのです。ですから、この仕事、認定、認証、資格というのは、どのような形でも温度計を買うようになり、メモをしてボールペンって減るものだな、と気づいたり、そのレベルから良くなると思います。ですから、レベルを落としてよいというわけではありませんが、どのようなところでも、できるところから始めるようにすれば、そういったことが制度の中に表現できていれば、少なくとも今より格段に良くなる、温度計で測るだけで飛躍的に良くなる、そういうよいきっかけになる仕組みだと思います。

岩田 検食について、権威の先生にその辺を検討していただければありがたいのですが、例えば二次汚染と食材が持っている菌と二種類が検証されなければならないと思うの

です。今加藤先生のおっしゃった、温度管理をするということは、一次的な菌はそれで抑えられるということですが、例えばキャベツのように火を入れられないものは生でお出しすることが多いわけです。そういったものについては、畑にいる微生物などがずっとついてきているわけで、それを殺菌とか滅菌だとか、するところはするのでしょうが、その辺が少しルーズになっている現実があると思います。検食のときに、例えば佃煮の業界の製品では二次汚染が問題なのだろうと思いますし、その二次汚染と材料固有で持っているリスクとを二重に管理することができないものかと思っています。

小久保 ひとつお願いですが、今回の資料の基準のレベルということで、「HACCP のような高度な衛生管理」という言葉、これは是非除いていただきたい。これは、先ほどから言っていますが、HACCP は決して高度ではない、高度というのは行政上の予算獲得のために言っているのであって、これをそのまま使っていただくと非常に困ります。先日、地方厚生局の方ともお話しをしまして、「HACCP というのは、普段やっている衛生管理をただ文書にして、繰り返し検証することで衛生管理を向上させるための考え方ですよ」と言うので、「そうです」、「普段やっていることですよ」と言うので、「そうです」と言いました。よろしくお願いします。

では、これで今日の議題は終わったということで、今回出していただいた意見などを踏まえて、事務局でもう一度基準案を見直していただきたいと思います。

それでは、司会をお返しします。

村田 長時間にわたりありがとうございました。いただいたご意見をもとにしまして、次の委員会までにまた基準案を作成したいと思います。また、その過程において何かございましたらご意見をいただきたいと思いますし、逆に、私どもから基準案を考える際に、個別にご意見をうかがうということもあろうかと思しますので、よろしくお願いいたします。

それでは、次の委員会の日程についてご連絡いたします。

薩埵 第二回目につきましては、少し日をおきまして、7月29日の木曜日、午後2時から開催したいと思います。場所については今のところ未定ですので、別途ご連絡申し上げたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

村田 それでは、これをもちまして、本日の委員会を終了させていただきます。ありがとうございました。