

平成 1 9 年度

第 2 回東京都食品安全審議会検討部会

日 時：平成 1 9 年 6 月 1 9 日（火）午後 2 時～
場 所：東京都庁第二本庁舎 3 1 階特別会議室 2 6

午後 1 時 5 9 分開会

【中村食品監視課長】 お待たせいたしました。ただいまより第 2 回検討部会を開催させていただきます。

委員の皆様方にはお忙しい中御出席いただき、ありがとうございます。

議事に入りますまでの間、進行を務めさせていただきます、食品監視課長の中村でございます。よろしくお願いいたします。

まず、審議会規則第 6 条の規定に基づきます、委員の皆様の出欠状況を確認させていただきます。

本日は、委員 8 名全員に御参加いただいております。したがって、部会開催の定足数を満たしていることを御報告いたします。

なお、前回、御欠席でした交告委員がお見えになっておりますので、改めまして御紹介いたします。

【交告委員】 交告でございます。法律の分野です。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 交告委員には副部長も引き受けていただいております。どうぞよろしくお願いいたします。

続きまして、お手元の配付資料を確認させていただきます。次第に続きまして、資料 1、資料 2 が A 4 1 枚、資料 3 として、10 ページでございます、検討部会案中間まとめでございます。

そのほか、資料の末尾に、参考資料 1 といまして、知事から審議会への諮問書の写し、参考資料 2 として、国から示されたガイドライン、参考資料 3 として、都と国のガイドラインの比較表を示しております。資料につきまして、落丁等はございませんでしょうか。

それでは、以降の進行を丸山部長にお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

【丸山部長】 皆様、こんにちは。ただいまから議事に入らせていただきます。

去る 5 月 31 日に第 1 回検討部会を開きまして、各委員から大変有意義な御意見を多くいただき、事務局でまとめてくださっております。様々な意見が出されたものをまとめてくださった事務局に、まず私からも感謝申し上げる次第でございます。

今日はその資料にしたがって議事を進めてまいります。それでは、事務局から資料の説明をよろしくお願いいたします。

【原口規格基準係長】 規格基準係の原口でございます。私から、前回、5 月 31 日に行われました第 1 回検討部会での皆様からのご意見につきまして分類させていただきましたので、御説明させていただきます。

資料 1 を御覧ください。第 1 回検討部会での委員の皆様からの御意見と事務局の考え方でございます。幾つかのカテゴリーに分かれておりますが、まず、調理行為についての御意見でございます。

1 つ目に、取扱いの品目数についてどのように考えているのか、という御意見

がございました。品目数については、揚げる、焼く、煮る等、調理方法の違いに着目して考えたいと思っております。

次に、調理行為の例示がございましたが、挙げてあるのが加熱ばかりだったのだけれども、加熱以外の行為についても考慮するのか、ということでもございました。今回のコンビニエンスストアでの実態調査におきましては、調理行為は加熱のみでもございましたけれども、加熱以外の行為が実態としてあるのであれば、その行為についても検討が必要かと考えております。

3番目に、生肉を焼台で焼くだけの行為は、簡易な調理行為に該当するのかという御意見がございました。素材が生肉という点から、簡易な調理行為とはみなせないと考えております。国のガイドラインにおきまして、「完成品」あるいは「半完成品」という言葉が使われておきまして、この言葉には生肉は含まれていないと考えております。

これらの調理行為についての御意見に関しましては、後ほど検討部会案で考え方を示して、御説明させていただきたいと思っております。

続いて、対象となる飲食店営業の範囲についての御意見でございます

御意見といたしまして、対象を「物品販売に付随した飲食店営業」に決定することの衛生面での意義はどんなものがあるのかというものがございました。

これに関しましては、国のガイドラインの考え方を基本としております。この形態の飲食店営業の衛生面からの特徴でございますけれども、限られた範囲の中で、調理行為についてお客様を含む第三者から見えるということが挙げられると思います。

それから、「物品販売に付随する」、あるいは「コンビニエンスストアと同様の営業」の解釈を分かりやすく整理してほしいということでもございましたが、これに関しましては、後ほど資料2で説明させていただきます。

コンビニエンスストア以外の物品販売に付随した簡易な調理行為を行う施設は対象となるのかという御質問がございましたが、これにつきましては、コンビニエンスストアと同様の形態については、対象とする方向で検討したいと思っております。

次に、洗浄設備について、大きな器具を洗浄しにくい2槽シンクより、1槽であってもシンクの大きさが十分であることが重要であるという御意見がございました。これにつきましては、汚染拡大のおそれがなく、シンクの使い分けが必要ない場合にあっては、1槽でもよいのではないかと事務局では考えております。

これらにつきまして、検討部会案に考え方を盛り込みたいと思っております。

最後に、衛生管理運営面についてでございます。

コンビニエンスストアは、多くのアルバイトの方が従事しています。調理行為は簡易であっても、衛生的な食品の取扱いについては不安があるのではないかと御意見がございました。これについてでございますが、今回の検討の対象となっている施設の基準とは別に、食品の衛生的な取扱いについては衛生管理運営の基準というものがございます。コンビニエンスストアの従事者であっても、他の食品関係営業施設と同様に、その基準を遵守しなければいけないということでご

ざいます。

これに関しては、報告の中に衛生管理運営基準の遵守について項目を起こして言及をしたいと考えております。

最後になりますが、セルフサービスの形態でお客様が食品を取り分けるのなら、お客様の手洗いが販売場に必要ではないかという御意見がございました。

これにつきましては、確かにお客様が手を洗うことは非常に重要であると思えます。しかし、今回検討する課題であります施設基準というのは、あくまでも従業員用の手洗いについてでございますので、お客様の手洗いについては、今回の検討とは別途考える必要があるのではないかとお答えいたしました。

以上が、第1回検討部会で皆様から出していただきました御意見に対して、事務局の考え方を整理したものでございます。

続きまして、資料2をごらんください。先ほど申し上げました、対象となる飲食店営業の範囲について、もう少し運用、解釈等を分かりやすく示してほしいという御意見についてでございます。

範囲といたしまして、私どもで考えておりますのは、「物品販売に付随した営業であり、販売場の一面に区画を設けて営業する飲食店営業の中で、簡易な調理行為のみを行う施設」と定めたいと思っております。

物品販売に付随した営業であることの理由ですが、まず第1には、国のガイドラインを基本として考えたいということでございます。

それから、物品販売に付随した営業ということで、簡易な調理しか行わない施設であることによって、取扱品目数や調理行為の規模があまり拡大せず、限定されるのではないかとということでございます。

次に、販売場の一面に区画（カウンターなど）を設けて営業することの理由でございます。販売場の一面に区画を設けて営業する形態であることで、簡易な調理行為の範囲で行われていることを第三者が見やすい形になっているということ、物品販売に付随した形態がより明確になるのではないかとということ、販売場の一面に区画を設けて営業するということを、範囲の中に言葉として記載させていただきました。

具体的に、対象範囲の考え方なのですが、例示を挙げまして御説明いたします。

まず、該当する施設ですが、物品販売に付随した営業ということで、コンビニエンスストアが該当します。コンビニエンスストアの中でも、例えば半完成品のコロッケやフライドポテトを揚げるとか、完成品のおでんを鍋で加熱して提供するとか、あるいは、完成したお弁当を電子レンジで加熱して提供する施設、こういったコンビニエンスストアが該当するということでございます。

そして、コンビニエンスストアと同様の営業施設についてです。これはお客様が座る客席の有無は問わないということです。例示として、範囲で示したような営業施設はあまりなかったというのが実情でございますが、例えば酒屋でお酒などを売っている販売スペースの一面で、完成品の唐揚げを電子レンジで加熱し、お酒とともに提供して、そこで飲食をさせる施設が挙げられます。加熱以外の調理行為はどんなものがあるかという御質問が資料1にあったのですけれども、酒

屋の場合ですと、例えばピーナッツやサキイカの袋をあけ、加熱はしないけれども、そのままお皿に盛って提供するというところもあると思われます。

それから、食料品販売店の一画で、完成品の唐揚げや半完成品のフライドポテトを揚げて提供する施設、こういったものはコンビニエンスストアと同様の営業施設と考え、対象範囲の中に入ると考えたいと思っております。

逆に、該当しない施設の例を次に挙げてございます。

まず、物品販売に付随した営業ではない施設です。スナック、バー、フードコート（ショッピングセンターやスーパーマーケットの飲食コーナーで、色々な種類の飲食店があり、食事のための共有スペースがある食堂のこと）、こういった形態のもの、あるいは、カラオケ、マンガ喫茶、インターネットカフェについては、物品販売に付随した営業ではない施設ということでございます。

販売場の一画とはみなせない施設としましては、スーパーマーケットのバックヤードなどが挙げられると思います。

コンビニエンスストアであっても、米の炊飯を行っている施設やおにぎりを作っている、サンドイッチを作っているような施設は、該当しない施設と考えたいと思っております。

以上、前回、皆様からいただいた御意見、それから、その御意見の中で分かりにくい部分をより具体的にお示した資料について御説明いたしました

【丸山部会長】 ありがとうございます。

前回出された皆様方の御指摘、御意見について、それぞれ事務局から前回もある程度お答えいただいているのですが、調理行為について、あるいは対象となる飲食店営業の範囲、洗浄施設、そして、その衛生管理運営面という4つに分類して、改めて整理していただきました。

資料2では、対象となる飲食店営業の範囲、これが一番キーポイントになるわけですが、その範囲をどのように決めるのか、その範囲を決める理由についても、整理していただいたということでございます。

資料1、資料2について、何か御質問、あるいはさらに御意見があったらいただきたいのですが、いかがでしょうか。

【村主委員】 進め方に関して質問をしたいのですが、全部それぞれ一つ一つやっていくのでしょうか。

【丸山部会長】 この点につきましては、事務局のお考えでは、資料1、2で、前回、皆様方から出された御意見を取りまとめて、それについて質疑をした後、検討部会案を中間まとめという形で検討した方がよいのではないか、ということで、そういった流れで本日の会議を進めようと思っております。

村主委員の御意見では、これは関連してくる内容だから全部やったほうがよろしいという、そういう御意見でございませうか。

【村主委員】 進め方は、その事務局の考えの通りで構わないと思います。1つだけ質問をしたいのですが、資料2の、対象範囲の考え方の中で、コンビニエンスストアと、コンビニエンスストアと同様の営業施設と書いてあります。同様の営業施設で、「客席の有無は問わない」と書いてあるのですが、こ

これは、コンビニエンスストアの方には入らないのでしょうか。

【原口規格基準係長】 上のコンビニエンスストアについても、客席の有無は問わないということでございます。

【丸山部会長】 同じように括弧書きがあるという解釈でございますが、村主委員、よろしゅうございましょうか。

【村主委員】 結構です。

【丸山部会長】 ほかに御意見ございましょうか。

【交告委員】 前回欠席してしまいましたので、よく分からないのですが、送っていただいた資料を見たところでは、コンビニエンスストアの定義は、経済産業省の統計で使われている、面積基準と、営業時間14時間以上という基準で定義されるように読めました。ここにはそれは書かれていないのですが、コンビニエンスストアの定義についてはそういうことでいいという合意がもうできているわけでしょうか。

【原口規格基準係長】 今の御質問なのですが、食品衛生法ではコンビニエンスストアの定義はありません。そこで、今回の検討を行うのにあたって、まずコンビニエンスストアについて皆様が共通の認識で話ができるように、経済産業省の定義を持ってきました。ただし、最初にこの定義を持って話を進めていきますけれども、今回のまとめの中でコンビニエンスストアというものを定義するという意味合いではありません。

【交告委員】 そうすると、将来の基準づくりのときは、コンビニエンスストアをどう定義するか、条文の中にどう書くかという問題が出てくるわけですね。

【原口規格基準係長】 条文の中では「コンビニエンスストア」という言葉を使わない方向で考えております。中間まとめの御説明をする際に、少し御説明したいと思っております。

【交告委員】 わかりました。

【丸山部会長】 他に御意見、御質問はございましょうか。先ほど事務局から御説明いただいたことに対する御質問でも結構でございます。よろしいでしょうか。

それでは、資料3、中間まとめの素案とも大変関係がありますので、これについて事務局から説明いただきたいと思います。どうぞよろしくお願ひいたします。

【原口規格基準係長】 それでは、資料3を御覧ください。中間まとめの検討部会案としてまとめてございます。この内容につきましては、あくまでたたき台でございまして、皆様から御意見をちょうだいしながら、その御意見を踏まえてよりよいものにつくり上げていきたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、「調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について（中間まとめ）」検討部会案について御説明いたします。

初めに、目次を御覧ください。全体の構成ですが、4つの部分に分かれております。まず、導入部として「はじめに」がありました後、第1は、検討の背景、第2は、都内におけるコンビニエンスストアの現状、第3は、コンビニエンスス

トアにおける調理行為について、第4は、ここが一番重要なところになるかと思いますが、コンビニエンスストア等の営業施設の基準の在り方です。

1ページ目をごらんください。

「はじめに

近年、食生活の利便性を求める消費者ニーズの高まりに伴い、新たな調理形態の営業施設が増加している。こうした営業施設について、調理実態に合わせた合理的な施設基準の策定が求められている。

一方、安全な食品が提供されるためには衛生管理が確実に行われることが重要であり、その基盤となる施設基準については、慎重な検討が必要である。」

こういった内容で、後は、審議会に諮問させていただいたような内容が書いてございます。これが「はじめに」でございませう。

続いて、2ページ目をごらんください。

第1、検討の背景でございます。まず、平成17年6月に内閣府規制改革・民間開放推進室が行った全国規模の規制改革要望の募集において、事業者団体より、「コンビニエンスストアの飲食店営業許可に係る施設基準の明確化」について要望が提出されました。

そして、平成19年3月19日、厚生労働省から、コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いについて、ガイドラインが示されました。

ガイドラインで対象とする営業の範囲については、物品販売に付随して、完成品又は半完成品からの簡易な調理を行っているコンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店営業とされているが、簡易な調理行為の範囲及び新たな施設基準を適用する範囲の整理が不可欠である。

さらに、施設基準の見直しは、事業者や消費者に大きな影響を及ぼす可能性があることから、審議会での検討が必要であるとして諮問されたという内容でございます。

3ページ目、第2ですが、都内におけるコンビニエンスストアの現状でございます。

1としまして、コンビニエンスストアの定義でございます。

経済産業省の商業統計におけるコンビニエンスストアの定義は、飲食料品を扱い、売り場面積30平方メートル以上250平方メートル未満、営業時間が1日14時間以上のセルフサービス店とされている。都内における施設数は5,453件です。

一方、食品衛生法では、コンビニエンスストアは定義されていない。

そのため、本まとめにおいては、「コンビニエンスストア」という用語を上記商業統計で定義された営業形態を指すこととし、この定義を借用するような形でコンビニエンスストアというものについて話を進めていきたいと思っております。

2としまして、コンビニエンスストアの食品衛生法等の許可です。これは表1に法的根拠の条文とその内容について書いてございます。

4ページ目をお開きください。

3としまして、コンビニエンスストアの調理品による食中毒事故の発生状況で

ございます。

都内におけるコンビニエンスストアで販売された調理品を原因とする食中毒は、平成14年から平成18年までの5年間、発生しておりません。

4としまして、国のガイドラインと都の現行基準との比較でございます。

(1)から(6)までは、国のガイドラインの言葉をそのまま書いてございます。

その下に、国のガイドラインと都の現行の基準で異なる点を3点、整理をして書いてございます。

(1)都の現行の施設基準は、すべての飲食店営業に対して同じであり、調理行為の内容などによる対象範囲は限定していない。

(2)都の現行の施設基準は、洗浄設備について、洗浄槽は2槽以上必要としている。(ただし、自動洗浄設備のある場合は、この限りではない。)

(3)都の現行の施設基準は、調理場に手洗いがあっても、これとは別に販売業の許可に伴う従事者のための販売場の手洗いを必要としている。

以上の3点、国のガイドラインと都の現行の基準で異なる部分について記載をしてございます。

5ページ目に入ります。

第3、コンビニエンスストアにおける調理行為についてでございます。

1として、コンビニエンスストアにおける調理行為の実態についてです。

都が平成19年4月に実施した社団法人日本フランチャイズチェーン協会及び都保健所へのアンケート調査の結果、コンビニエンスストアにおける調理行為の実態は、表2のとおりであった。コンビニエンスストアで使用されている唐揚げ等はあらかじめ中心部まで加熱された完成品が使用されており、食材からの二次汚染及び相互汚染のリスクが低いといえる、ということで、表2に、コンビニエンスストアにおける調理行為について、実態調査の結果を書いてございます。

1番から11番までは、完成品を加熱する行為、あるいは半完成品を加熱する行為で、例えばおでんの冷蔵品をおでん鍋で加熱するとか、弁当類の冷凍品あるいは冷蔵品を電子レンジで加熱するなどの行為でございます。

12番、13番、14番については、幾つかの工程を経て完成品に仕上げる行為で、上と下では調理行為について若干違う部分があるという実態でした。

6ページ目をお開きください。

2として、コンビニエンスストア内の飲食店営業と、一般的な飲食店営業における調理行為等の比較について4点、まとめさせていただいております。

(1)コンビニエンスストアでは、包装済の完成品又は半完成品を使用して簡易な調理を行うため、調理工程に原材料の下処理及び複数の加工工程がない。

一方、一般的な飲食店営業では、原材料の選別、解凍、剥皮、洗浄等の原材料の下処理及び、細切、磨砕、調味、整形、粉付等の加工工程があり、相互汚染及び二次汚染を防止するため、洗浄槽の使い分け(2槽)が必要である。

(2)コンビニエンスストアでの加熱調理は、専らおいしく食べるために完成品又は半完成品を加熱調理している。

一方、一般的な飲食店営業では、原材料に付着する微生物殺菌のために加熱工

程が重要視されている。

(3) コンビニエンスストアでは、客への食品提供のための食器は、ワンウェイのものを使用している。また、調理器具も加熱、盛り付け、保管用の器具のみであり、洗浄を要する対象が少ない。

一方、一般的な飲食店営業では、さまざまな器具類が使用され、洗浄の対象が多く、特に、客がいったん使用した食器については、汚染物としての洗浄が必須である。

(4) ソフトな面の取扱いは、コンビニエンスストアでは、同一の人が調理、盛り付け、レジを受け持つことが多いが、一般的な飲食店営業では、調理従事者は専任で、配膳・レジ担当者とは異なる場合が多い。

と以上、4点、比較を挙げさせていただいております。

7ページ目の第4は、コンビニエンスストア等の営業施設の基準の在り方です。この部分について、特に皆様から御意見をちょうだいしたいと思っております。

1 コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲について

国のガイドラインで対象としている営業の範囲は、物品販売に付随して、完成品又は半完成品からの簡易な調理を行っているコンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店営業である。この営業形態を対象とすることにより、取扱品目数や調理行為が限定されてくると考えられる。衛生確保の面も鑑み、都においても、新たな施設基準の適用範囲を国のガイドラインに示された範囲の中に留めるべきである。

したがって、コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲については、物品販売に付随した営業であることを前提にし、さらに販売場の一面に区画を設けて営業する飲食店営業とすることが妥当である。

2 簡易な調理行為の範囲について

(1) 簡易な調理行為の条件

施設基準を考えるにあたり、食品の衛生的な取扱いを確実に担保できることが前提となる。そこで、以下に示す条文をすべて満たす場合を簡易な調理行為とみなし、今回の適用範囲を定めることとする。

汚染度の高いものを取扱わないこと

原材料として、生肉類、生鮮魚介類、青果物など、二次汚染の原因となるようなものは取扱わない。

原材料の洗浄が必要ないこと

原材料の下処理等に要する洗浄が不要である。

作業工程が少ないこと

原材料の細切、磨砕、整形、粉付、加工のための作業工程がない。

使用する器具類が少ないこと

使用する器具類は、加熱する器具、取分ける器具、保管する器具類に限定され、食器はワンウェイのものを使用する等、洗浄を要するものが少ない。

「提供品目群」が少ないこと

同一の調理器具を使用し、調理加工の操作が同一であるものを1「提供品目群」

とし、この数が数個に限定される。

「提供品目群」という言葉なのですが、下の四角に囲ったところに例示が書いてございます。例えば、フライドポテト、唐揚げは、フライヤーで揚げるという調理加工の操作が同一であるので同一の「提供品目群」とみなします。

電子レンジのみを使用する調理行為は、同一操作であるので同一の「提供品目群」とみなします。

そして、おでんとモツの煮込みのように、加熱のための器具が別で調理加工の操作が異なる場合には、同一の「提供品目群」とはみなしません。

以上、5点について、簡易な調理行為の条件ということでまとめさせていただきました。

8ページ目にまいります。簡易な調理行為の考え方でございますが、前のページでお示しした から までの条件を満たすものとしては、加熱調理済みの完成品又は半完成品を利用することが適当と考えられます。

また、完成品又は半完成品の利用と、作業工程を1工程の調理行為に限定することで、 の条件を満たすことが出来ると考えております。

ここでいう、完成品及び半完成品とは、下記のとおりです。

完成品とは、加熱調理されて出来上がった食品で包装済のもの、例えば弁当、フランクフルト、唐揚げ、おでんの具など、半完成品とは、加熱されてはいるが、そのままでは喫食できない状態のもので、包装済のもの、例えば衣の付いたコロッケ、冷凍フライドポテトなどということでございます。

簡易な調理行為をまとめますと、次のようになります。

完成品又は半完成品からの調理行為で、作業工程が1工程（調味料を使用する工程は除く）のみの調理行為ということです。

下の四角は参考として、国のガイドラインについて書いてございます。

9ページを御覧ください。3として、施設基準見直しの考え方でございます。

（1）洗浄設備について

簡易な調理行為のみしか行わない飲食店営業である場合、使用する原材料や器具が限定されてくる。したがって、これらを踏まえた洗浄設備に関する施設基準の見直しを行うことが妥当である。

現 状：2槽以上の洗浄槽が必要である。ただし、自動洗浄設備のある場合はこの限りでない。

見直し案：洗浄槽を複数槽に分ける必要はない。

理 由：簡易な調理行為の範囲においては、原材料の洗浄が必要ないこと、洗浄対象の器具類が少ないことから、使用する器具類に応じた十分な大きさの洗浄槽が単槽あれば衛生上支障ないと考える。

（2）販売場の手洗いについて

国のガイドラインでは「対象の営業施設における、乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業など販売業の許可に伴う販売場の手洗いについては、営業施設の構造、広さ等に鑑み、食品衛生上支障がないと考えられる場合は、調理室等の手洗いと兼用することが可能であること」と示されているが、都における基準と相違があ

る。

なお、この事項は簡易な調理行為の検討とは直接の関係はないが、今回同時に検討する。

現 状：調理場と販売場それぞれに従事者用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設ける必要がある。

見直し案：販売場の手洗いは、調理場の手洗い設備との兼用を認める。

理 由：調理場と販売場が隣接していて、なおかつ、営業施設の規模が小さく、従業員の行き来に支障がない場合は、兼用しても衛生上の支障はないと考える。

最後のページ、10ページ目を御覧ください。

4 新たな施設基準の適用対象範囲について

当部会では、コンビニエンスストア及び同様の営業を前提として検討した。今回の緩和措置の適用は、確実な衛生確保を前提とし、慎重になされるべきであり、適用範囲を安易に拡大するべきものではない。したがって、今回の新たな施設基準の適用対象範囲は、下記のとおりとする。

【対象とする施設の範囲】

物品販売に付随した営業であり、販売場の一画に区画を設けて営業する飲食店営業で、簡易な調理行為のみしか行わない施設

最後ですけれども、委員の皆様から御意見をいただいた取扱い面に関して、こちらで言及させていただいております。

5 衛生管理運営の基準の遵守について

今回の施設基準の考え方を適用した施設においても、食品の取扱いや従業員の衛生教育等については、食品衛生法施行条例に基づく衛生管理運営の基準を遵守することが求められていることに変わりはない。都はこうした施設に対し、適切な衛生指導を継続して行っていく必要がある。

ということで、ソフト面について、こちらにまとめさせていただきました。

以上、大変駆け足でございましたが、中間まとめの検討部会案について、御説明いたしました。

【丸山部会長】 ありがとうございます。

ただいまの中間まとめ、1ページから10ページまでございますが、御質問、御意見をいただきたいと思っております。

私から質問なのですが、4ページの下、国のガイドラインと都の現行の基準で異なっている点で、2番目のところにある「自動洗浄設備」というのは、食器洗浄器のことを言っていると理解していいのですか。

【原口規格基準係長】 自動の食器洗浄器のことです。

【村主委員】 実務上お聞きしておきたいのですが、7ページの2(1)に、「数個に限定される」とあるのですけれども、どのくらいの基準でお考えなのでしょう。数個というと、揚げ物や焼き物、蒸すものなど色々なものがあって、今後、増えてとんでもない数になる可能性があるだろうと思っております。その辺りの御意見を伺いたい。

【原口規格基準係長】 これについては、今、何個という具体的な数字は示し

ておりません。ただ、これに関しては、今後、条例改正に向けて具体的な作業をしていく中では、より細かく検討されるべきだと思います。今の段階においては、個数について具体的なものをお示しするという事は考えてないのですが、実態調査をした限りにおいては、提供品目数で一番多くみられたのは5～6種類ぐらいだと思います。例えば揚げ物、蒸し物、おでんで煮る、こういったもの、それから、ホットプレートで焼く、というような実態だったと思います。

【丸山部会長】 今、事務局にお答えいただいたのは、提供品目群を挙げると概ね5～6個であって、1つのお店でたくさんの品目群を扱っているケースは、そんなに多くないというふうに理解していいのですか。

【原口規格基準係長】 はい。例えば、揚げ物ということで1提供品目、唐揚げを揚げたり、フライドポテトを揚げたり、そういった幾つかのアイテム数があったとしても、フライヤーで揚げるという調理加工の操作が同一ですので1提供品目群として考えたいと思っております。

【廣瀬委員】 村主委員の話に関連するのですけれども、極端にいうと、そもそも簡易な調理をすることによって、シンクは1槽でいい、と考えるわけですね。そうすると、取扱い品目が幾らであれ、簡易な調理ということで括れるのであれば、そこで品目制限をするのはどうなのでしょう。

品目制限をすると、色々なところに影響してきます。4個なのか、5個なのか、そうしたら4個から5個に移行したらどうするのか。それは基準の問題なのか、あるいは監視の問題なのか。品目群数が増えたときに、許可はどう扱うべきなのか。許可取消しをするのか。あるいはそうでないのか。4個、5個の問題で、そういうものまで色々複雑な部分が出てくると思うのです。

振り返ってみれば、まさに簡易な調理ということで割り切るのであれば、その個数が何個であろうと、衛生上の問題はそこに生じないと考えれば、個数で制限する必要はないのかなと思います。

【丸山部会長】 設備として、シンクが1つでもいいという部分に関連するお話として、個数が限定されるというところについて、御意見をいただきましたが、いかがでしょうか。

【原口規格基準係長】 確かに、簡易な調理行為という側面から見ていけば、簡易な調理で、シンクを使い分けすることがないということであれば、品目群数にこだわらなくてもいいのかもしれません。その辺りは、御意見を踏まえた上で、中間まとめでもまとめさせていただきたいと思っております。大変ありがたい御意見だと思います。

【丸山部会長】 まとめさせていただくというのは、さらに言及するようなことを考えてもいいということでしょうか。

【原口規格基準係長】 提供品目群について、今、廣瀬委員から御意見をいただいたのですが、他の委員の御意見なども伺いながら、検討部会としてどういう形にまとめるか、もう少し議論をお願いしたいと思います。

【丸山部会長】 叶田委員、今の御意見について、いかがでございますか。

【叶田委員】 数個の範囲がどうジャッジされるのかというのは非常に悩まし

い問題です。3と4の境界とか、4と5の境界に関して、根拠も含めて、やや不明確なのかなと感じます。

営業している立場から申し上げますと、調理工程を増やしますと器具も増やすことになります。場所が制約されておりますので、際限なく広がっていくというのは現実的に考えづらい形なのですね。現在は、フライ物とレンジ、あとスチームぐらいに集約されております。そういった意味では、業界の側の考えでございますが、先ほど廣瀬委員から御提案がありましたように、数個という概念については、はずしていただいてもよろしいのかなと考えております。

【丸山部会長】 はずしても、自然にそういうものが広がっていくことはないという前提で、ということでしょうか。

【叶田委員】 際限なく広がってしまうことに関しては、きちんとした歯止めが必要という概念だと思うのですが、我々の業界は効率性を非常に重視しております。色々なものをどんどん広げていくというのは、業務効率を下げることとなりますから、それは少し考えづらいということ、そして、色々なスペースで出店をしていく中で、工程を増やすと必要なスペースも広がるという、スペースの問題も重く考えております。今、広がる可能性はあるのか、というお話になれば、際限なく広がることはないとお答えできると考えております。

【丸山部会長】 尾池委員、いかがでございましょうか。

【尾池委員】 同感です。

【丸山部会長】 そうすると、数個というのは、限定しないほうがいいのではないかと、業界のほうからの御意見として出されました。

【村主委員】 業界の方には申し訳ないのですが、ある程度、管理された団体ではそれほど問題はないと思うのです。ところが、業者だって色々な方がいらっしゃいます。私は、新宿保健所にはありますが、文言として、ある程度、一般常識上考えられるものは入れておいていただかないと、保健所のほうで非常に困る場合があるのです。

先ほど、客席の有無は問わないという部分についてお聞きしましたが、客席の有無に係わらず、というと、色々な規模のものが出てくるのです。2～3個、椅子があるのと、10個、椅子があるのとでは違うわけです。実際には、どこで区切るのか、ということがあり、実務上、非常に難しいのはその辺りなのです。拡大解釈されていってしまうと、保健所実務が困難になるという点があります。

廣瀬委員が言われたように、目的が1つであれば、それに統一すれば済むという考えは当然出てくると思うのですが、実務に関しては、難点が出てくるということで意見を申し上げました。

【丸山部会長】 利用する側として、池山委員、あるいは公募の澤井委員、何か御意見ございましょうか。

【池山委員】 私も、実態から見ますと数を入れる必要は別にはないのではないかと思います。目的は1槽にするということですから、数個という範囲も非常に捉えにくいところがあります。

ただ、村主委員がおっしゃるように、全ての営業者がきちんと監督されている

ところではない、という実態もあるのかなと思います。もし、保健所がきちんと監督できないくらいに増えてしまって困るということでしたら、それは制限をしないといけないかと思うのですけれども、実態から見ればそういったものはあまりないのではないのでしょうか。

考えがきちんとすっきり通る形のほうが、つまり目的と理屈立てがすつとながるような形のほうがいいかと思います。

【澤井委員】 私が感じましたのは、洗浄設備から見た衛生確保という点から言いますと、洗浄処理の総量で決めるのが一番理にかなっていると思うのですけれども、どこでラインを引くかという問題が出てくると思います。

確かに、普段見るコンビニエンスストアのような形態でしたら特に問題はないと感じていますが、例えば立地上の問題などで飲食店営業の部分が営業の主体にどんどん流れてしまうことも考えられますし、その辺りのどこに線引きするかという問題があります。物品販売に付随という部分である程度ラインは引かれると思うのですけれども、物品販売に付随するという記載についても、抽象的な表現で、どこでラインを引くのか、実務を担当される方にとっては判断が難しいのかなという感想を持ちました。

【丸山部会長】 色々な御意見をいただきましたが、これは、線を引くか引かないかということよりも、こういった内容に条例が改正されて、実際の営業行為、それから特に行政側の監視指導にとって、実態に沿わない、あるいは監視の業務に大きな支障が出る、判断に困るといった点があると、一番困るのだらうと思います。その辺りを数が数個に限定される、という表現にしておいていいのかどうかということなのでしょうけれども、改めて事務局で何か御意見があれば、あるいは皆さまへの御提案があればお願いしたいと思います。

【原口規格基準係長】 確かに、数個というのは非常に曖昧で、事務局としてもこの部分についての考えが難しい部分ではあったのです。提供品目群が少ないことの意味は、ある程度限定された品目数にすれば、調理器具などの数も少なくなり、洗浄対象物が少なくなるので、洗浄槽が複数槽なくても大丈夫だろうということです。そのための条件として第5番目をつけたわけですが、提供品目群という考え方の中で、さらに数個となると、確かに曖昧な点があります。調理器具の限定という意味では、提供品目群はある程度制約があったほうがいいのではないかと思います。

【中村食品監視課長】 廣瀬委員が当初おっしゃいましたように、同じようなサイズの調理場でも、提供食数を特に制限していないのですね。それは、ソフト面で自動的に決まってくるということです。

そして、澤井委員がおっしゃいましたように、販売に付随してというのも、金額で見るのか、それともスペースで見るのか、議論があります。現状のコンビニエンスストアを見ればこの範囲でおさまっていると思いますけれども、合理的な説明として、数個という表現を取るかどうかは別です。1つの洗浄槽に対して、フライヤーであれ、お鍋であれ、誰が見ても洗浄槽のキャパシティから考えてオーバーだということが限界点になろうかと思います。

数個という表現がいいのかどうか分かりませんが、1槽にしたことによって洗えるボリュームはおのずと限界点がありますし、現状のコンビニエンスストアを見れば、その限界に達しているとは思えませんので、現状を前提とすれば必要ないということになるかと思えます。そもそも、都としては2槽式が原則で、今回は例外規定として議論している部分であり、緩和することで衛生上の問題が生じてはいけませんので、慎重な表現をいたしました。これを施設基準の表現のところ、どの段階でどのような表現を加えるかについては、また事務局でも検討したいと思いますが、今いただきました御意見はまさしくその通りであり、参考にさせていただき、検討を続けたいと思います。

【廣瀬委員】 もう少し後で出したほうがいいのかと欲していたのですが、品目を限定するのかわからないのかという問題にも関係するのですが、施設基準改正を行うに当たって、今のような様々な定義付けなどは、施設基準の改正のどこに書き込むのでしょうか。例えば、通知なのか、施設基準上に書くのか、あるいは、議論に出ました取扱いの内容を管理運営基準に入れていくのか。そういった兼ね合いもあるのではないかと思います。品目がどんどん増えていくということであれば、それに対応するような管理運営基準で規制していくなど、色々な方法があると思います。

品目数について言及するよりは、簡易な調理が加熱プラスアルファという話で来ているわけですが、最終的に加熱をして提供するという形で限定してしまうというのも1つの考え方だと思います。

しばしば出てくる言葉として、「完成品」と「半完成品」という、原料に関する記述があるのですが、最初、私は何を言っているのかよくわからなかったのです。「完成品」というのは、もう出来上がってそのまま食べられる、「半完成品」というのは、まだ熱がかかっていないものと理解していたのですが、「半完成品」も事前に全部熱がかかっているという説明でした。それならば、「半完成品」とか「完成品」とかという説明以前に、原材料についても直接加熱がされているものとか、加工段階で加熱処理がされているものとか、そういった形で原料を規制していけば、あまりむちゃくちゃな話にはならないだろうと思います。

それと、もう一つ、際限なく広がるかという問題なのですが、私は際限なく広がる可能性はそんなにないのではないかと思います。もしあったとしても、それは今回のコンビニエンスストア等に関する基準の問題ではなくて、2槽のシンクを使っている調理場であっても、そうしたケースはあるわけです。そういったのは、全くのレアケースですが、今回、施設基準をそのような形で定めるから際限なく取扱い品目が広がる可能性がある、ということは、そこまで考えなくてもいいのではないかと思います。

【丸山部会長】 廣瀬委員の今のご意見は多岐にわたっているのですが、今回の内容を条例あるいは通知などにどう盛り込んでいくのかということは、非常に大事なポイントだというご指摘です。それから、完成品、半完成品の定義をしておられるけれども、そういうものが妥当なのかどうかということ。まずその2つ

のところで、事務局のほうでお考え、あるいは御意見があったらお答えいただきたいと思います。

【原口規格基準係長】 現段階では、施設基準に関しては、洗浄槽とか販売場の手洗いについて明記し、その他の部分の色々な考え方については、通知の中で細かく示して現場が混乱しないような形を取りたいと考えております。

それから、完成品と半完成品に関してですが、確かに国のガイドラインでは唐揚げを半完成品と書いてございますけれども、実際に私どもが調査をし、現場のアンケート調査で上がってきた部分においては、唐揚げは既に火が通ったものを使っていて、それを最終的にフライヤーで揚げているということでございましたので、完成品たる唐揚げという形にさせていただきます。

この考え方についても報告の中に書いてありますけれども、中まで火が通ったものについて完成品、それから、そのままでは食べられないけれども、中は火が通っていて、最終的に加熱をして食べられるものは半完成品という形でまとめさせていただいております。

原材料についてというよりは、完成品、半完成品について、加熱されているけれども、そのまま食べられるのか食べられないのか、といったところでこの文言を使い分けようとまとめさせていただいております。

【丸山部会長】 完成品、半完成品の定義というのは、決まったものがあるわけではないのですね。

【原口規格基準係長】 完成品、あるいは半完成品という言葉については、定義されたものではありません。国のガイドラインでも使われていますが、実際にどういうものかということの定義は書いてございませんでしたので、今回、この報告の中では、私どもが実態を調査した中で、完成品と半完成品についてまとめたということでございます。

【丸山部会長】 そうしましたら、5ページに、完成品、半完成品という言葉が出てくるので、今、原口さんが説明されたことを欄外にでも、8ページとの関係でもって、ここに書いておいた方が誤解が少ないかもしれませんね。御検討いただきたいと思います。

それから、提供品目群の数については、廣瀬委員から曖昧なところがあると、最初に御指摘いただいたのですが、今のお話では、それをどう扱うかというのは別問題として、そんなにむちゃくちゃに増えるわけではないだろうという御認識でよろしいわけですね。

【廣瀬委員】 はい。

【丸山部会長】 他にまだ答えていただかないといけないことはありましたでしょうか。

【廣瀬委員】 もう一つ、加熱以外の最終調理1工程を加熱以外のものまで認めるのか。逆にそこで制限した方が、1槽というシンクの数で対応しようとするならばそのほうが自然かなと感じました。

【原口規格基準係長】 確かに実態調査の結果を見ていただいても分かる通り、今のコンビニエンスストアと称される施設においては、最終的に加熱をして

提供されているのが実態でございました。ですが、今回、コンビニエンスストアと同様の形態の営業でどういうものがあるかと考えた場合に、先ほど資料2で御説明いたしましたように、加熱だけではなくて提供するものがあるのではないかとということでした。そこで、その行為ではいけないと言えるかどうか、事務局として検討した結果、加熱だけということではなくて、酒屋さんの一画でサキイカやピーナッツ、ポテトチップスを開封して、それを皿に載せて提供するというような場合などを踏まえて加熱だけにしなかったという経緯があります。他の委員の皆様のお意見もお伺いしたいと思います。

【丸山部会長】 資料1の、調理行為についての2番にもかかわってきますね。一番最初にこの御説明をいただきましたが、これは前回、加熱以外の調理行為で考えられるものがあるのかどうかということで、事務局の考え方は、ここでは検討すると書いてあり、さらに今のお答えなのだと思えます。このあたり、委員の皆様はいかがですか。何か不安があるとか、あるいはその前に、業界の方では、前回、加熱以外の調理行為というのはほとんどないと言い切れるぐらいだとおっしゃったと、私、記憶しておりますが、いかがでございませうか。

【叶田委員】 まさしく今の体制ではないのです。ただ、これから色々なバラエティ感を遡及したり、ストア・ロイヤリティを高めるために何かをやっていくときに、将来全くないのかということ、何とも言いがたい話でもございませう。前回、廣瀬委員がおっしゃっていた、解凍という概念はどうなのだという時に、解凍調理に関してコンビニエンスストアが全く今後、手を出さないかということ、どうも言い切れない部分があるにはありませう。ただ、それが何を意味しているかは、今のところちょっとイメージがわからないというのが実情です。

【丸山部会長】 食品の製造調理の技術革新というのはあるでしょうから、今は考えられないような、そういう形態のものも出てくるかもわかりませうね。そういうことも踏まえていかがなものでしょうか。

【中村食品監視課長】 留保したのは、1つは、あられをそのまま出すというような場合も、盛り付けですから調理行為です。そして、一般的には解凍を加熱とはみなせないので、大きく言えば殺菌を目的としたものではないのですが、解凍も物理現象としては加熱なのです。衛生的には、室温解凍ではなく、コントロールされた管理下、つまり冷蔵庫内での解凍をしていただきたいのですが、例えばフロースンのチーズケーキを解凍して、フレッシュな形で出すということは今でも可能ですね。

いずれにしても、調理の前後で汚染度が変わらないような調理法については、加熱以外でも可であるというふうに原則は考えております。

【丸山部会長】 今の段階ではほとんど100%近く、調理行為というのは加熱である。でも、それだけに限定しないことも読めるような、何か記載の仕方ということが必要になってくるだろうと思うのです。

【中村食品監視課長】 フライパンであられを煎るような行為についてまでだめとは言えないので、それまでは含まれてOKと言えるような表現と考えております。

そもそもコンビニエンスストアでの加熱は、細菌を殺すような温度条件として担保されているような加熱というよりは、おいしく食べるということが目的かと思しますので、調理工程の前後で汚染度は変わらないという性質のものかと捉えております。

【廣瀬委員】 加熱以外の調理工程を否定するわけではないのです。ただ、1工程であるならば何でもよいということになってしまうと、先ほどまさに技術革新という問題がありました。業界が様々な技術を積み重ね、その中には安全性という問題も加味して入ってくるとは思いますが、もしかすると安全性に非常に大きな影響を与えるような1調理工程というのが出てくるかもしれない。それも認めてしまうのか。当然そういう考え方も出てくると思うのです。

もし加熱以外のものを認めるのであれば、きちんと歯止めをかけるような形で別の行為を規定していかないと、何でもできそうな様子をうかがわせるような形では非常に不安があるというのが私の実感です。

それから、コンビニエンスストアで行われている加熱が、おいしく食べるための加熱なのだと一口で括っていいのか。それは少し違うのではないかという気もします。例えば、中心部は加熱されているけれども、まわりに付いている衣は全く加熱されていないものも現実にあるわけです。そういう意味からすると、加熱の概念は、殺菌、いわゆる安全性を確保するための調理、そういったためのものというのが基本的にあるのではないかと思います。

【丸山部会長】 廣瀬委員のおっしゃるのは、加熱以外の調理工程があっても当然なのだろうけれども、安全性の担保ができる加熱、あるいはそれと同等ぐらいの担保ができるということが大事なのだと。何でもできてしまえるということではないという歯止めをしておくべきだという意味で理解してよろしいんでしょうか。その一つは、先ほど中村課長がおっしゃったように、例えば行為の前後で菌数が変わらないなど、どう表現するかは別として、そういう考え方が基本的にはあるということですね。

【中村食品監視課長】 調理技術の技術革新については研究されていくとは思いますが、論点は2槽か1槽かということに集約すべきであって、その点とかけ離れた側面が生じる話ではないことだと思います。2槽か1槽かというところの議論から言えば、原則として汚染度は変わらないというところを前提に置いた論理があると思います。

【原口規格基準係長】 今、加熱だけに絞ったらという御意見があったかと思いますが、今回、簡易な調理行為の考え方の前提として、完成品又は半完成品、1工程の調理行為ということで、既にその品物が加熱されていることを事務局としては条件にしたいと考えております。そして、最終的に作業工程が1工程、この2点を簡易な調理行為としてまとめさせていただいています。そうすれば、今言ったような加熱のみに限定しなくても、汚染度の差といいますが、調理行為によって汚染度が高くなる、細菌数が増えるということはある程度防げるのではないかと考えて、このようにまとめさせていただいているところです。

最近の技術革新の話ですが、確かにお弁当に使う冷凍食品の中で、お弁当箱に

そのまま冷凍食品を入れると、食べるころには解凍して、ちょうどおいしく食べられるといった食品も出てきている現実があります。

最終的に加熱のみとシンプルに考えるのは非常に分かりやすいことではありませんけれども、このまとめにおいては、事務局としてこの2点にまとめましたのでお諮りしたいと思います。

【交告委員】 加熱云々ではなくて、最初の提供品目群のところですが、保健所の実務としては、これを外すと少し難しいのではないかという御意見でした。考え方としては、そういう事実があるとすれば、施設基準は条例でつくることになっていますから、条例上は、提供品目群の個数が適正な範囲におさまっていることという基準にし、行政手続き法という法律で、抽象的な言葉を使った場合はそれを具体化する基準をつくるということになっておりますので、その中で、タンクを1槽でよしとする。その趣旨にかなう範囲内に提供品目群がおさまっていることという趣旨であるということを書き込む。例えば焼く、煮る、蒸すという、6つぐらいの行為の範囲におさまっていれば、基本的にはこの条件は満たすものとする。特にそれ以上を超える場合には、その営業所についての特殊事情を十分勘案して決めるというようなことを書いて、もし何か不安があれば条件を付けて許可するとか、そういう実務上の対応になるかなと思います。この概念をはずす必要はないと思います。

【丸山部会長】 完成品、半完成品、加熱というキーワードで、色々な御意見を伺っているわけですが、結論的には、8ページの真ん中にあります、完成品とか半完成品というのは、その上に書いてあるように既に加熱をしているものならば、十分制限されるのではないか。それによってどんどん扱うものが広がっていく心配はそんなにはないのではないかという認識だということで、これでまとめさせていただくということでもいいのかなというふうに思います。

実務上、色々なことがあると思うのですが、そのあたりは事務レベルでもう少し漏れの無い、あるいは監視指導などで齟齬を来さないようなことを考えていただきたいと思います。そんなことでこのところはよろしゅうございましょうか。

【奥澤福祉保健局参事】 今、交告副部会長から、条例の規定云々の考え方について、必ずしも条例の中で全体的な数値を書き込まなくても、ある程度抽象的な趣旨を条例の中に明記して、別の基準でその趣旨を明記する方法も可能だという、条例を提案する側としては非常に参考になる御意見をいただきました。その規定の必要性の部分で、今回、本則の施設基準で例外的になるのは、2槽を予定していたものを1槽にするということです。そうすると、事務局の提案としましては対象を無制限に広げたくないので、1槽にすることとその対象に制限をかけるということの因果関係といいますが、その説明責任が求められるかと思えます。

当初の廣瀬委員の御発言を発端として、様々な御意見を聞いていく中で、いわゆる1槽ということは、量的なことよりも、汚染度の高いものを洗浄することがないこと、例えば容器などを洗う必要がないと、洗浄しなければならない対象は極めて限定されている。だから汚染度に応じて2槽を使い分ける必要はないのだ

という説明の論理できていると思うのです。

施設基準の緩和をする趣旨との関係でどのように説明するか、という部分で、おそらく数個に限定するという方向でまとまりかかっていると思いますが、改めてもう一度その辺りの御意見を伺いたいと思います。

【丸山部会長】 先ほど私も申し上げましたように、数をどう表現するかということは事務局の方でもお考えいただきたい。ここでは、皆さんは、数を幾つにするとかそこまで要求していないという私は理解しております。さらにそこで何か皆さんから御意見をほしいというのは、提案者、あるいは実務者として何か困ることがあるということですか。

【奥澤福祉保健局参事】 あえて質問させていただいたのは、確認というつもりなのです。最終的に条例提案をしていく中で、規定の説明責任は私たち提案者として求められますので、そういう視点から改めて再確認の御意見をいただければと思ったのです。

【丸山部会長】 では、それでよろしいですか。

他のところでも結構でございますけれども、この案について御意見があればいただきたいのでございますが。

【池山委員】 本質に係るところではないのですが、5ページに、コンビニエンスストアにおける調理行為についてというのが出ております。これは最初の御説明ですと、パブリックコメントを取るわけですね。その時に、これはコンビニエンスストアにおける調理行為の実態ではあるのですが、説明して下さった12、13、14は、完成品、半完成品とは違うのだということをごここに入れておいていただかないと、そのまま読んで、ここまで入るのか、と誤解されてしまう可能性があります。ここに注でも入れておいていただけるといいと思います。

【丸山部会長】 同じ並びではないという考え方を出しているわけだから、そこを分けるように、ということですね。それはもちろんできますね。

【原口規格基準係長】 先ほども御意見をいただきまして、この辺りは分かるように記載していきたいと思っております。

【中村食品監視課長】 「半完成品」という言葉が混乱を招いている一つの要因かと思えます。そのまま喫食できないというのは、食べても食中毒になるということではなく、食べてもおいしくない、そういう意味で喫食できないということです。例えば、冷凍フライドポテトでは、一回マッシュポテトにしたものをもう一回整形して凍らせてある。全部火は通っていて、食中毒の菌は付いていないけれども、食べてもおいしくない。そのときの表現が「喫食できない」ということなのですが、衛生的な言葉を定義する完成品と半完成品の中に、味覚的な表現として「そのまま喫食できない」という表現が混ざっていて、それが混乱を招いているのです。国の定義がこうなっているわけではないのですが、どのような表現にすればいいか、こちらでも考えてみます。

【丸山部会長】 中村課長は今、フライドポテトは一度熱をかけてあると言いましたけれども、その後の取扱いが悪ければ汚染されることだってあります。一旦、加熱されているからそれは全部安全だと、あるいは安心していいということ

にはならないと思いますので、そのあたりは御注意いただきたいと思います。

昨今のノロウイルスなどの場合のように、汚染の高い手で触っただけで中毒が起きたケースもありますので、加熱されているからということだけで、その工程があったからその後全部安全ですよというのは間違っていると思いますので、御注意いただきたいと思います。

先ほど池山委員からお話があった点は、後で事務局から今後のスケジュールでお話しいただけるとは思いますが、この部会でまとめたものを親会に上程し、そこで審議していただいて決まったものについてパブリックコメントを募集するという形になるのだらうと思います。この部会で、できるだけ完成したものを作って親会に上げるというのがこの部会の役目でございますので、疑問や、あるいは曖昧なところがない、皆さんがこの部会でもってコンセンサスを得るところはきちんとしておきたいと思っております。

そういう意味で、他に何かまだ御意見があったらいただきたいのですが。

【廣瀬委員】 先ほども少しお話ししたのですけれども、飲食店営業の許可で、2槽から緩和する形で1槽となるのですが、簡易な調理ということを条件としてつくっていく中で、本則の2槽で行える行為と1槽で行える行為の境目が、文言で整理していけば見えてくるのですけれども、実態としてそこを飛び越していくようなものが出てくる可能性は非常に高いのではないかという気がまだにします。コンビニエンスストアという非常にきれいに整理された世界を想定すれば、まず起きてこないでしょう。ただこの規定がどこかで拡大解釈されることもなくはないと考えていくと、色々な条件を挙げて、それに全て合えばそれが簡易な調理である、というやり方をするのであれば、管理運営基準の中にきちんと書き込む形で、衛生管理という点で制限するとか、そういったことを今後の検討課題として是非取り上げていただければと私は思います。

【丸山部会長】 現在考えられる100%近くのお店では表向きの考え方で大丈夫だらうと。ただ、どういう状況が起きるか分からないし、イレギュラーのものも出てくる。それをどうこの中に入れておくかということが非常に大事だという御指摘だと思います。

管理運営基準の中で、そういった部分に網がかけられるようにしておくことが必要だらうという御意見で、実際には、これはむしろ行政の方がやっておかないと困ることなのだらうと思いますので、そのあたりは、今の廣瀬委員の御意見を十分入れた、先のことまで考えたものにしていただきたいということでございます。

ほかに御意見、ございましょうか。

それでは、1回目と今日の2回目で、案というところまで御審議をいただきましたので、今日の御意見をまた事務局でまとめていただき、今日発言し忘れたところは、期限を切って、皆様ももう一度、意見を申し述べるチャンスを事務局の方で是非つくっていただきたいと、私の方から希望いたします。

資料に沿って進めてきたわけですが、今日の検討事項はこれで終了してよろしゅうございましょうか。

それでは、今後のスケジュールも含めて、事務局からお話いただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 どうもありがとうございました。

それでは、今後のスケジュールにつきまして、部会長からもお話がありましたが、本日いただきました御意見、それから、お持ち帰りいただきまして6月29日までに何か御意見をいただけましたら、メールなりお電話なりで御連絡いただきたいと思います。その点を整理させていただき、案に少し修正を加えたものをまた委員の方に御意見を伺う形を取りまして、7月10日に開催される食品安全審議会に部会案として上げる形にしたいと思いますが、そのような手続きでよろしゅうございますでしょうか。

【丸山部会長】 確認なのですがけれども、親会に出す前に、事務局でまとめたものを部会委員の先生方にお配りすることはできますね。

【中村食品監視課長】 はい。送付させていただきまして、さらに御意見をいただく時間を設けたいと思います。その上で7月10日の本審議会に御報告するという手順でやりたいと思いますが、そのようなことでよろしゅうございますでしょうか。

それでは、御意見をいただける範囲は6月29日ということで、よろしくお願いいたします。

その後、本審議会にかけまして、任意の形になろうかと思えますけれども、パブリックコメント、都民の方の御意見もいただきまして、さらに第3回検討部会を開催し、それらを踏まえまして、部会案をまとめていただきたいと考えております。

【丸山部会長】 パブリックコメントの期間は、どれぐらいの予定ですか。

【原口規格基準係長】 8月に2週間ほど期間を設けて、パブリックコメントを募集したいと考えております。

【丸山部会長】 ありがとうございました。

長時間の御審議、ありがとうございました。それでは、進行を事務局にお返ししたいと思います。御協力ありがとうございました。

【中村食品監視課長】 それでは、これで第2回検討部会を終了させていただきます。長時間にわたる御審議、ありがとうございました。

午後3時31分閉会