

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（後期第一回）

平成 16 年 11 月 30 日午後 2 時から 4 時 30 分 都庁第一本庁舎 42 階特別会議室 B

長島 ただ今から平成 16 年度後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、ご出席頂きましてありがとうございます。私は、健康安全室副参事の長島でございます。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、本日出席しております、福祉保健局健康安全室の幹部職員を紹介させていただきます。

福祉保健局食品医薬品安全担当参事の浅井でございます。浅井参事は途中所用がありますので退席させていただきますのでよろしくお願い致します。

それでは、開会にあたりまして、浅井参事よりご挨拶申し上げます。

浅井 本日は大変お忙しい中、ご出席賜りまして誠にありがとうございます。

今日は菓子製造業とすし店の業界の新しい委員さんをお迎えしての委員会でございます。自主管理認証制度が動き始めてから、1 年少し経つわけではありますが、最初に 2 業種、それから本年に入りましてから 2 つの業種、さらに今日お越しの皆様方の業種 2 つを加えまして、新たな対象としたいということでございます。既にご承知の通り、食品衛生自主管理認証制度では、自主管理を積極的にやっている事業者の方々を評価しまして、都民に公表するというしくみをつくることによって、自主管理の一層の取り組みと、食品関係施設全体の衛生水準の向上を図っていくという趣旨のものでございます。取扱い食品によっては衛生管理のポイントが異なります。従って、業種ごとに基準を定めていくという大変手間と根気のいることございまして、従来からの委員の皆様にも趣旨をご理解のうえ、ご協力を引き続きお願いしたいと思っております。

また、ご審議いただく基準は、営業者の方々が自ら定めて実行していく事項の基準でございますので、新しい委員の皆様には各分野の専門家の立場から忌憚ない意見を是非いただきたいとお願い申し上げます。

東京都では、現在食品安全条例に基づく食品安全推進計画の策定にあたっての考え方につきまして、食品安全審議会でご審議をいただいております。公表いたしましたけども、先日、この考え方について、事業者責任による安全な食品を供給するための施策も盛り込まれておりまして、重要な柱として、この制度を推進するようという考え方が示されております。申し上げるまでもなく、食品の安全を確保するために、営業者の方々の日常の衛生管理の取り組みが不可欠でございます。委員の皆様におかれましても、本制度の趣旨を十分にご理解いただきまして、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しまして、ご挨拶とさせていただきます。

長島 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。

お手元の次第の委員会名簿の順にご紹介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。

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。

株式会社フードサイエンス理科学検査所所長 椎名委員でございます。

社団法人東京都洋菓子協会理事 茂木委員でございます。

東京都和生菓子商工業協同組合専務理事 藪委員でございます。

東京都パン商工協同組合理事長 春日委員でございます。

社団法人菓子総合技術センター常務理事 林委員でございます。

東京都鮪商生活衛生同業組合副理事長 上村委員でございます。

同じく同業組合理事 山崎委員でございます。

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。

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 東京都多摩立川保健所 鵜野委員でございますが、本日所用のため欠席でございます。

東京都保健所食品衛生係長会代表 東京都町田保健所 中島委員でございます。

それでは、議事進行にあたりまして、「認証基準設定専門委員会設置要綱第4の2」に基づき、委員の中から座長を選出いたしますが、事務局としましては、前回は座長を務められました小久保委員にお願いしたいと思っておりますけれども、ご異議はございませんでしょうか。

全委員 異議なし

長島 ご異議は無いようですので、座長は小久保委員に決定いたします。以後の進行につきましては、小久保座長よろしく申し上げます。

小久保 今回も前回と同じようにできるだけ皆様方、特に業界サイドの方のご意見を聞きながら、より妥当な基準が作成できればいいなと思っておりますのでよろしく申し上げます。

議事に入ります前に、副座長を決めさせていただくのですが、認証基準設定専門委員会要綱第4の3に基づきまして、今まで副座長をお願いしていた加藤さんに副座長をお願いしたいと思っておりますが、よろしいでしょうか。

では、加藤先生よろしく申し上げます。

それでは、今回すしと菓子ということで、初めて委員として参加されている方もおられるので、制度の概要と現在までの経過について事務局から説明していただけたらと思いますのでよろしく申し上げます。

長島 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。

お手元の資料の次第をめぐっていただきますと、「東京都食品衛生自主管理認証制度」というパンフレットをお付けしておりますので、そちらに基づきご説明申し上げます。まず、認証制度の目的ですが、表紙の中央部分に書いてありまして、食品営業施設の営業者の方々が、日々取り組んで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ことによりまして、その取り組みを積極的に評価する制度でございます。こ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、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ございます。例えば、広島県が本年8月に菓子製造業（パン）、かき作業場で認証制度を創設したと聞いております。

お手元のパンフレットを1枚お開きいただいて1ページをご覧くださいと思います。

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をしております。

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、営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。それぞれの営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。基本的な衛生管理を確実にを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。

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。

続きまして、本制度のメリットでございます。簡単に図のように整理しておりますが、まず、一番上に食品営業施設という枠がございますけれども、食品営業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しますので、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。

次にその下の認証施設の情報ですが、認証された施設に対して、それぞれの審査機関名でそこにあります、認証書、認証マークが交付されます。施設側の方では、それらを施設に掲示して認証施設であることをPRすることができます。

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。また、その施設に対して認証したことについては、審査機関側から東京都に報告をいただきますので、私どもの方から、ホームページを用いて公表しております。

続きまして2ページで認証取得までの流れをご説明申し上げます。最初に2ページの下側の、「認証の手順」についてご説明申し上げます。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、こちらに申請をしていただきます。現在審査機関は18法人ございます。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内容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、そのマニュアルに従いまして、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、初めて認証が決定され、先ほどの1ページの認証書が交付されます。

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。まず、一年経過しますと、更新の申請をしていただき、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。

同じページの上の部分の枠にある、東京との役割という部分をご覧になっていただきたいと思っております。東京都の役割といたしましては、認証基準の作成がございまして、本日委員の皆様にご検討していただきます。それから、指定審査事業者の指定、監督、

命令等がございます。審査事業者（認証機関）を指定しますと、その認証機関には、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ありますので、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き、といったシステムも用意させていただいております。

続きまして、お手元のパンフレットの 3 ページをお開きいただきたいと思います。こちらに都が定める認証基準の概略がございます。認証基準は、基本的な衛生管理を確実にを行うことを目的に、施設の規模等に関係なく、全ての施設で導入が可能な基準として設定しております。上の表にあるように、構成としましては、全てに業種に共通します共通基準と業種ごとに定めた特定基準がございます。同じページの下の方に弁当、そうざい製造施設の区分がございます。例えば、弁当製造施設の場合は、仕出し弁当等で、消費者に配送している施設、工場形態で弁当を製造し、卸売りをする施設、あるいは、一番下にあるように店売りの施設がございますので、弁当、そうざい製造施設を検討する時に、区分という考え方を取り入れてございます。

簡単ではございますが、以上が制度の概要です。

続きまして、お手元の式次第の資料 2 をご覧いただきたいと思います。制度を創設しましてからの経過状況でございます。

1 番目が認証制度実施要綱の制定でございます。集団給食施設、豆腐製造施設の認証基準の決定を受けまして、平成 15 年 8 月に本制度の実施要綱を制定しております。

2 が、これまでの認証基準設定専門委員会の開催状況でございます。平成 15 年度には、共通基準、集団給食施設及び豆腐製造施設の特定基準について、検討、決定いたしました。平成 16 年前期には、弁当、そうざい製造施設について検討、決定いたしました。

3 として、対象施設向け説明会の開催でございます。平成 15 年度は集団給食施設、豆腐製造施設の事業者向けに平成 15 年 8 月から 10 月までの間に計 17 回開催しております。平成 16 年度前期は、弁当、そうざい製造施設の事業者向けに、10 月から 11 月にかけて、6 回開催しております。

次に指定審査事業者の指定でございます。平成 15 年 10 月に指定審査事業者の申請受付を行い、審査の結果、18 法人、公益法人 3 法人、株式会社 15 法人を決定し、11 月に指定するとともに、公表しております。また、指定審査事業者に所属する審査員に対しまして、平成 15 年 12 月から本年 9 月にわたりまして、実施要綱に基づく講習会を実施しております。

次が認証マークの決定でございますけれども、本制度の認証マークにつきましては、都民の方から公募をさせていただき、認証マークを決定しております。認証施設では、店頭などに掲示して PR することができます。

6 番目の認証申請受付の開始及び認証施設につきましては、平成 16 年 1 月から準備の整った事業者から順次受付を開始していただきまして、認証施設は、10 月末で集団

給食施設 13 施設、豆腐製造施設 11 施設の計 24 施設でございます。駆け足ではございますが、制度の概要と今日に至るまでの経過説明でございます。

小久保 この内容についてご意見ございましたらよろしく申し上げます。

林 東京都自主管理認証制度の特徴というところに、飲食店や食品製造などの食品営業施設と書いてありますが、流通関係もこの中に入るのでしょうか。

薩埵 対象としては、食品衛生法に基づく営業許可のある施設、都の食品製造業等取締条例に基づく許可業種などが対象となっております。ただ、まだ基準設定はしてありませんが、今後そういった魚介類販売業や食肉販売業に関しても今後対象施設ということで基準設定をしていく予定です。

林 それに関連してお伺いしたいのですが、1 ページの図のところに食品の購入や店舗の選択ということで消費者の食中毒のリスクを減少することができるというご説明がございましたけども、この場合、消費者が食品の購入だとか店舗の選択というのは工場を見て判断するということになりますか。

薩埵 この制度では、工場も当然食品製造施設ということなので、それも対象となりますが、一般の町の豆腐屋さんというような店舗も対象となります。都民の方は都のホームページ等で認証施設を見ながらお店を選択することができるということになるかと思えます。

林 お菓子の場合ですけども、生菓子関係、いわゆる流通菓子やその他の菓子の販売店での扱い方によって、賞味期限にかなり影響してくると思うのですが、そのあたりはどういうお考えでしょうか。

薩埵 認証をとったことで、期限表示に反映するというのでしょうか。

林 販売店の取扱いが適切でないと、賞味期限よりも早く劣化が始まることありうると思います。と申しますのは、前にアンケート調査で調べたことがあるのですが、小さなお菓子屋さんの場合、賞味期限の設定を実際の期限の 4 分の 3 ぐらいに抑えているところが多いのですが、中には、実際に保存できるいっぱいのところを賞味期限として表示してあるところがあるわけなんです。そういうところに影響がないかなという気がしたのですが。

薩埵 例えば工場でつくったものを販売店に売るとなると、販売状況というのも問題になってくるかと思いますが、販売店については、また別途、許可業種であれば基準設定していくこととなりますので、また対象施設になった時に、基準設定のところまで考慮していきたいと思います。

茂木 指定審査事業者への申請は、保健所ではなくて、事業者へ直接届け出るということになりますよね。

薩埵 申請は、行政ではなく、指定審査事業者へしていただきます。18 事業者を指定しておりますので、この情報もインターネットでも見られるようになっております。そちらに個別に相談していただいて申請していただければと思います。

小久保 認証機関が 18 機関、それといくつかの業界が認証対象となっておりますが、そこから意見というのは出ていますか。

薩埵 今までに対象になった業界からということでしょうか。特にこちらの方には上がってはきてはおりません。

藪 食品加工業者の衛生管理の向上を推進するというのは大変意義のあることですので、総論としてはもちろん賛成なのですが、気になる点があります。和菓子業者というのは洋菓子も同じなのですが、零細な事業者が 90% を占める業界でございますので、家族労働力を中心にして営業されているという事実を認識していただきたいと思います。認証基準を作成しまして、日々の仕事の中でチェックしていくというのは、事実上できないだろう事業者が相当数にのぼると思われまして、営業者の食品衛生の意識が低いのかといえ、必ずしもそうも言えないものが当然ございまして、それらの営業者が理論的に食品衛生について語ることもできませんし、衛生管理の手順を構築することもできませんけれども、経験則による安全ということについては、体にしみ込むような意識で理解をしているというケースがございます。そういったような方々にとって、もちろん我々は、業界団体としてそういうことの実行も奨励、指導していくわけですが、かなり大きなハードルになるだろうという気がいたします。小さい店は営業するなということかと短絡する可能性はかなりございまして、ちゃんとした設備をもたないと、もうできないのかというふうに短絡する可能性が非常に多く含まれているだろうという気がします。

次に問題と思われるのは、認証されたということを認証書で宣伝することが認められる、認証マークを掲示することができるということになるわけですが、このことに伴い、本来、経験則で安全な和菓子を製造して、過去に何らの食品事故を起こしてないが、認証はとっていないという営業者は、消費者からこの店は衛生管理の認証を受けていないから、

心配だとか、工場が不潔だから認証が受けられないなどという誤解に短絡して、その結果、営業のチャンスが失われるということになると、制度の本来の精神をゆがめることとなります。また、平等にチャンスを与えるべきという大義の上からも、大変大きな問題ではないかと思うのです。認証を受けた者だけが衛生管理上優れているという誤認を与えないような配慮することも、当然必要なんではないかと思います。そのために、認証基準というのは、ある程度様々な要素を勘案して、できるだけ零細事業者も参加しやすいものを構築していただくというのを前提にご審議いただきたいと思います。

さらには、和菓子というのは特殊性がございます。過去のデータを見ても皆無ということではありませんが、非常に事故が少ないということは押しなべて言えるだろうという気がいたします。それが今後の安全を保証するものではないことをよく理解しておりますが、経験則による安全確保がある程度有効にはたらいっていることは、ご理解の上で基準作成についてご審議いただきたいと思います。

和菓子のもっている商品特性でございます、ある一定の糖度を保っていて、水分活性の上からも安全性が高いということについても配慮願いたいと考えております。

一番おそれているのは、不公平が発生することでございます。データを見ますと、豆腐と給食の施設の説明会には双方合わせて744名が参加しているにも関わらず、認証を受けたのが給食が13、豆腐が11で計24施設しかないということがございます。そうすると、多くの小さいところは、事実上認証を受けることをためらった、あるいは受けることが事実上なかなか難しかったのかと類推せざるをえないところがありまして、その辺が気になるところだなと思います。

小久保 藪委員のお話されたことは、最初の頃から我々が考えていたことですが、事務局で今のことに対してご意見ありましたらどうぞ。

薩埵 業界関係では全体的に中小、零細なところが多いというところで、例えば設備要件などが認証を取るために必要になってしまうのではないかというお話もございました。この制度の基準の設定は、ハード面、施設・設備の増設を求めているものではないというのがあります。つまり、施設に合った効果的な衛生管理の方法を考えて実施してほしいという制度です。また、経験則に基づいて安全性が保たれているというのも確かにございます。おそらく、経験則が衛生管理に合理的な方法でやられているのだと思います。ただ、この制度は、衛生管理の方法を客観的に第三者がみなければならぬ、それにより社会的評価が得られるというものです。例えば経験則でやっていることを、マニュアル化していただくということは大変ではあります。それはわかるのですが、そういうことによって、経験則がやはり合理的な方法だったということが検証できるわけです。一定の努力は必要だということで我々が常に言っているところですので、ご理解いただきたいと思います。

また、大きなところがどんどん認証を取って小さなところは取り残されると、認証制度は中小、零細を切り捨てることになってしまわないかとおっしゃったかと思いますが、基本的に我々は、この制度は小さいところでも取れるように基準を設定しています。もちろん、マニュアルの作成など相当の努力は当然必要ですが、頑張っただけでいただけると、最終的に認証として表れるということです。また、認証を取っていなくても、都内の施設が認証制度を認識し、認証を取ることを1つの目標としていただいて、衛生管理に取り組んでいただければ、全体の衛生管理は格段に向上するわけですから、1つの目標が認証というかたちと理解していただければと思います。我々は、都民の方に普及する際に、認証を取っていないからといって衛生的ではないと言っているわけではございません。特に努力をしているところは、認証というかたちで評価をしようということでございます。

小久保 それでは各論に入っていきたいと思います。議題1として、認証基準の作成についてですが、まず、すしの方からいきたいと思いますので、事務局から説明をさせていただきます。

小川 食品監視課長の小川と申します。私の方から説明させていただきます。今、藪委員からお話がありましたけども、その辺りのところも十分ふまえて説明させていただきます。まず、お配りした資料の3,4につきましては、先ほど長島がパンフレットを使ってお話をさせていただきましたので、特に皆様方が今回一緒にご検討していただく内容というのは、資料4にあります、認証の基準の中の特定基準についてでございます。どの程度の基準を設ければ、一般の方までちょっとした努力で認証を取得できるのではないかというハードルをご検討いただくということで、その辺りのご認識をよろしく願います。

次のページをご覧くださいと思います。資料5でございますけども、昨年、今年と集団給食施設と豆腐製造施設、弁当製造施設の配送、卸売り、そうざい製造施設、弁当・そうざい製造施設の店売りの業種については、認証基準が設定されておりまして、現在、認証の手続きができる状態になってございます。

これから、皆様にご検討いただくのは、後段の灰色の部分でございます。まず、飲食店営業のすし、これは生寿司、押し寿司などを調理、提供する施設です。次に、菓子製造業ですが、お菓子の種類でいろいろ分かれておりまして、洋生菓子の製造施設、和生菓子の製造施設、パンの製造施設とその他の菓子製造施設と4種類に切り分けまして、ご検討いただくということでございます。

それでは飲食店営業(すし)の基準概要について事務局の案をご説明したいと思います。見開きのA3の資料5-1を見ていただきたいと思います。これは特定基準でございまして、共通基準は既に共通なものができておりますので、特にお寿司屋さんの特

定してこういうような項目が必要なのではないかと考えてございます。これから私が説明するのはかなりたくさんの内容を盛り込んでありますので、皆様方にご審議いただきたいと思っております。

機械器具類の衛生管理としまして、ネタケース、これは当然な話だと思います。ネタケースについては、当たり前なことなのですが、洗浄・消毒、保守点検方法が示されていること、それから、不適となった場合の対応方法の記載があること。確かにお寿司屋さんで長い間修行された方というのは、この辺のところは頭の中に入っていて、言われなくてもわかっている方もいらっしゃると思いますが、先ほど薩埵が申しましたようなそういう内容のものを客観的に評価できるような形にどうやったらもっていけるのか、そういうような努力は必要になってきます。少なくともネタケースについての基準は必要であると思っております。やはり、お寿司屋さん特有の、生食用鮮魚介類を取扱いますので、当然この点についても取扱いが不備になると即、食中毒に結びつく可能性は大きいということになります。当然、生食用鮮魚介類の加工手順が示されていること、特に生食用のかきにつきましては、冬場の食中毒の中でも上位を占めているものでございますので、やはり生食用かきの取扱いについても何らか管理手順が必要なのではないかと書いてございます。

それから、卵焼きの加熱条件、お寿司屋さんに卵焼きがあるのかというご質問もあるかと思っておりますけども、自家製卵焼きをすしネタとしておつくりになっている方もいらっしゃると思っております。そういう場合に、液卵等はサルモネラ菌に汚染された可能性のある食材なので、加熱の程度によっては菌が残存する、その辺りの取扱いはどう考えるべきであろうか。

その他に、調理後の食品の提供ということで、調理された後の食品をうまく扱わないと二次汚染の原因となったりしますので、生食用ということではありますので、迅速に召し上がっていただくにはどうするか、そのような実施手順が示される必要があるのではないかと。それから、製品検査としまして、あまり聞きなれないことなのですが、当然夏場におきましては、ビブリオなどの細菌が繁殖する時期なので、自分のところで扱う品質、衛生上の検査が何らかのかたちで実施され、記録するというもの、というような食品等の衛生的な取扱いについて、ある程度の基準を定めるということが事務局の案の1つです。

それから、あと3項目ですね。従事者の衛生管理、これは当然のことではございますけども、これは今さら言う必要はないと思っておりますが、どの程度を内容とするのか。それから、作業区分といたしましては、当然作業によりましては、汚染物質と清浄物質を交互に取扱う可能性がございますので、相互汚染や交差汚染とかそういうようなところがきちっと区分けしてあるのかどうか、そういうところも、基準として盛り込むべきではないかというような考えでございまして。

最後に、検食の保存ということですが、これについてはご議論があるかと思っております。

お寿司屋さんで検食というのはあまり聞いたことがないと思いますが、ただし、大量調理施設と同じように取扱うお寿司屋さんもあるように聞いております。そういうような場合の検食の取扱いというものをどうのように考えるか、一律で考えるのか、場合によって切り分けて考えるのか、その辺を含めまして、ご検討いただきたいと思います。以上がお寿司屋さんの特定基準の案ということでご説明させていただきました。では、ご審議よろしく申し上げます。

小久保 それでは、今事務局からすしの特定基準について説明していただいたのですが、ポイントがいくつかあったと思います。では、意見があればお願いします。

坂井 製品検査ですが、6月から10月の夏季において1回検査をしてほしいという基準なのですが、これはすしネタを1年間の間に1回検査することで、合格であったとして、何か安全が保証されることになるのでしょうか。

薩埵 設定した意図としては、製品検査することによって、衛生管理が行われているかどうかを検証していただきたいという意味合いがあります。頻度を高めることはいいと思うのですが、いろいろな規模のお店がございますので、お店の中で頻度を高めることができるのはやっていただきたいです。ただ最低限、夏場にはビブリオ対策というのがございますので、1回は製品検査をしていただいて、食中毒でいう条件の一番悪いところで一回検査していただいて、状況を見ながら、自分たちが決めた基準をオーバーしているようであれば、やはりどこかに問題があるはずだということで、管理の方法を見直すとか、そういった意味で基準を設定したということでございます。

坂井 加熱調理をされるようなすしネタ、アナゴや卵の場合だとわからなくもないのですが、生鮮用魚介類というのは、買ってきて、極端な話、衛生的に保管してあったとしても、元々汚染されていれば、汚染された結果が出てくる。翌日は衛生的なものを仕入れられるかもしれない。その翌日はまた違うかもしれないという性質があるのかなと思います。もちろん、店舗の中の衛生状態が検査に何らか反映するのかな、ということも思わないわけではないのですが、店舗でコントロールしづらいような生鮮魚介類に対して、一部抜きとって検査して合格だったからといって安心かと。かえってそれで安心したらこわいのではないかという感想をもったのですが、いかがお考えでしょうか。

加藤 原材料の安全性のチェックに悩みますね。買ってきて3,4日経ってからの検査をする場合ではなくて、もし、私が店をやっていたら、買ってきたものを店についた時点で検査したいですね。だめだった場合は、購入したところに問題がある、あるいは、原材料に問題があるわけですね。特にすしの場合は、加熱するものがほとんどないわけですから

から、原材料由来が一番こわいことはこわいわけですね。コーデックスでいえば3番目ですけども、原材料の安全性チェックということにつながってくるのではないかと、そういうふうに理解しました。

小久保 私も全く加藤先生と同じですね。規格基準で腸炎ビブリオが設定されていますから、腸炎ビブリオをやるかどうかはこれから決めなければいけないのですが、やはり原材料チェックということで、どの時点をとるかとか、何を検査するか、ここで検討すればいいのであって、製品検査というのはここで明示しておかないとまずいのかな、という気がしています。

上村 かきの問題でございますが、一般的にかきを使う場合には保健所に申請を出します。申請を出して、確認をとってから使い、基本的には夏場は使用しないということです。それから、我々の中におきまして、食品衛生の点検表がございまして、今年は食品衛生協会から初めてこういうのがきて、冷蔵庫の温度とか、原材料の仕入れ、検査などいろいろな項目があります。これを毎日、毎日、責任をもって点検してやってるわけでありまして。我々業者は昔と違ってネタケースも氷の時代と違いまして、電気でございますので、昔に比べると安全じゃないかと思っております。それから、ネタケースの温度の10℃、これはだいたい5℃から10℃ぐらいで、あんまりやると魚介類が死んでしまうわけですね。それが死なない程度ということこれぐらいの温度ではないかと思っております。それから、もう一つは検便ですが、我々の支部におきましては、6月から10月に最低3回行っております。食品衛生協会の協力を得て実施しています。

それから、認証制度の申請料金でございますが、どういうふうに設定されているのか、後でお聞きしたいと思います。

それと、検食の保存ですが、我々の業界もそうなんです、従業員を使っているお店が少ない、父ちゃん、母ちゃんというのが大部分じゃないかと思えます。そういった中で出前も大変減少しています。大手になると別ですから、大量に200、300人食となると、必要かと思えますが、一般的にはこれはちょっと納得しかねるのじゃないかというふうに思っております。

小久保 上村さんから全体的なご意見を頂いたのですが、特に製品検査についてご意見ありますか。

上村 食品衛生協会と同時に保健所の協力がありまして、各店舗、年に1回は検査をやっています。その他にクエスチョンマークがあるところは保健所が再度検査するような仕組みになっています。年に1回は製品検査をやっております。

小久保 これは、製品とするから誤解を生むところがあるので、例えば原材料検査とか、そのようなかたちにした方がいいかもしれないですね。

林 製品検査という言葉は、食品衛生法の 25 条、26 条に出てくるわけですね。対象になっている製品検査というのは、タール色素であり、25 条の政令で定められています。26 条というのは、検査命令であり、これを食品衛生法では製品検査とっているわけです。それと紛らわしいなという感じがいたしますので、製品の検査あるいは座長さんがおっしゃった原材料の検査とか、別の用語を使っていた方が紛らわしくないのではないかと感じました。

小久保 先ほど坂井さんから検査の意味ということに対して疑問が出たのですが、その辺りに対してご意見ありますか。

山崎 検査の件については、自治指導員がやっておりますが、確かに毎日が違うということでは、材料の無駄とか、あとは、調理の過程において、いかにどうしていくかということしかありません。ですから、製品が悪かったら、仕入先に返せばいいという言い方もございますが、今までの経過から信用してきて、やはり加工の段階からの観念しかありませんね。ほとんどそれが充実していれば間違いないと認識しております。

椎名 今、検査ということですが、検査の仕方ということもあるのかなと思います。頻度が多い方がいいことは確かです、実際に 1 グラムあたりいくらあるとか、検査の精度の問題ということ、腸炎ビブリオとサルモネラを検査するとか、細菌の項目のこともありましょし、あと、スタンプ方式というような簡便な方法、汚染度の調査というのか目安というのか、そういう検査方法もあるのかなと思います。製品検査というよりも、確かに原料の検査、汚染度の検査ということを見るのならば、あまり難しい、高い有料の検査よりも、安い検査方法によって頻度が多い方がむしろ効果的なのかと思えます。検査の項目は、卵を扱っているところであれば、サルモネラをやるとか、生の魚介類であれば腸炎ビブリオであるとか、そういうことをその都度考えることとするのですが、検査の方法論もある程度決めてある方がいいのかなと思います。あまり難しいことを言わないで、汚染度の検査ということで、数多くできるというような方法に考えた基準という方が効果的なのではないかとも考えております。

小久保 検査は、ここに出てるのは、生食用魚介類だけですよね。卵焼きなどはどう考えているのですか。

薩埵 そういったものも入れていいと考えてはいますが、すしネタ全般ということで解釈していただければと思います。

吉田 原料を見るというのもあると思うのですが、ここの意図は、すし屋さんでの加工の手順をみたいのかとも考えられるのではないかとということで、点検の頻度は1度でも可能だとも思いますけども、ピブリオに限らず、大腸菌群などの検査をすれば、店舗の中での取り扱いもみられるのではないかと。マグロなどは、外側を剥いで中やれば出てきませんので、その後の取り扱い、ネタになった状態をみるということであれば、意味があるのかなという気はします。

大野 食品等の衛生的な取扱いの2 - 1に、生食用鮮魚介類の加工手順が示されていること、2 - 2 卵焼きの加熱条件を定めて週に1回中心温度を測ること、これに対応するかたちで、手順が正しいかどうかを確認するための検査と理解していただきたいと思います。生食用のアジをさばいたとか、まぐろをドテからサクをとって、刺身にしたとか、卵を焼いた後に、焼き温度とか処理工程が正しいかどうか、それを検証するために、最低でも年に1回はやってくださいよということで理解されるといいかと思います。原料全部やってしまうと、こんな回数でいいのですかとなってしまいますので、それによろしいのではないかと考えていますが、いかがでしょうか。

小久保 製品検査についての意見を聞いておいて、各論をつくるという考え方でよろしいですか。

薩埵 具体的な項目などですか。

小久保 そうです。

薩埵 それは、手引などで示していきたいと思っております。自分たちで基準を定めるといのが、前の弁当でも示しております。ただ、その際の自主基準の目安は何になるのかというのは、前回でもご質問があったかと思っております。例えば、弁当、そうざいの衛生規範、国からの通知に基づく基準や、あるいは東京都の措置基準だとか指標となる基準はございますので、そういった基準を参考にしながら定めていただければと考えております。

加藤 原材料と製品についてですが、端的にいうならば例えば、原材料と握った後の製品の両方調べると確実にわかりますね。

大野 認証のための検査とかではなくて、実際は日頃の衛生管理が十分いつているかどうか、その参考にやるんだということであれば、大手ばかりでなく、小さい施設の人もできて、そしてお金がかからなくて、従業員の意識の向上につながるということで考えると、汚染度の調査であり、たくさんやらなくても、どういうことになっているのかという目安の程度でよろしいんじゃないかと思っております。

小久保 行政として多喜川さん意見ありますか。

多喜川 椎名先生の話は行政として非常にわかりやすいです。我々が普段お寿司屋さんに話している、あるいは指導している論理に非常に近い考え方ですけれども、お寿司の場合は原材料と製品の間が非常に近い食品ですから、原材料の衛生状態をチェックするというのは、ある意味では原材料の検収という意味にもだぶってきて、非常に重要であると思います。保健所がお寿司屋さんの一斉検査をする際はなるべく数をたくさん、スタンプ検査のような簡便な方法でやって、今現在の市場に流通している皆さんが使っている生食用の鮮魚介類はこういう状態ですということを見ていただくために検査するのですけども、それを自分たちで日常、スタンプ検査などでチェックするというのは非常に意味があるのではないかと。製品検査だと、原材料と製品を検査して、結果が出るまで3,4日から1週間かかってしまいますから、検査が終わった頃には製品はないわけですし、市場にもたぶんない、そういった検査結果をお寿司屋さんがもらって、それからどういうことを導き出せるだろうか。検査のための検査で、こうやって基準に書いてあるから、検査をするんだということでは意味がないわけですから、お寿司屋さんが、検査のどういうことを日常の衛生管理に活かせるのかということのを重視したいなと思います。そういう意味では、頻度というのは非常に重要だろうし、年に1回くらいは、原材料と製品の両方検査してみて、冷蔵庫から出して、おけに入るまでの間に、菌数や菌の種類がどういうふうに変ったのかをチェックしてみるのには意味あることだと思うんですけども。むしろ、それよりもスタンプ検査のような手法をお寿司屋さんの認証基準に入れてもいいのかなと強く思います。お寿司屋さんがさっき、委員がおっしゃっていたように、保健所と一緒に検査を年1回やっていますというのはたぶんスタンプ検査のことだろうと思うんですね。スタンプ検査というのは、広く浅くといいますか、検査をすると翌日には結果が出てしまいます。非常にスピーディーで、もし何かあった時にはすぐに情報提供受けられるという意味で、お寿司屋さんとしてもなじんでいる手法ですし、これを自分たちでやってみるといというのは、意味あることなのかという気がするんですが。

小久保 検査につきましては事務局で考えてもらうとして、薩埵さんがここに書いてある検査というのは検証のための検査とおっしゃっていましたね。原材料も含めてだと思

っていましたが。

薩埵 今、2つの意見が出ました。生食用鮮魚介類の加工基準に沿ってそれが合理的になされているかということと製品検査とするか、スタンプ検査をしてもう少し頻度多くやるか、どちらが効果的なのかなということ、また次回までの検討会までに整理させていただいて、意見を伺いたいと思います。

小久保 生食用鮮魚介類については、国の加工基準などがあるので、それに準じていいと思うんですが、食品等の取扱いの衛生的な取扱いの2に卵焼きの加熱条件がありますが、これについてどうですか。

上村 自家製の卵焼きと書いてありますが、実際問題として東京都の中で、自家製でやっているのは、はたして何軒あるのか、把握はできないけども、おそらく焼いているのは30%か40%もないのじゃないか、そんなふうに思っております。ちなみに、うちは自家製でやっていますけども、実際、先ほどいったように、父ちゃん、母ちゃんの中で、そこまで焼けないのではないかということと、ほとんど市場等で仕入れているのが大部分ではないかと思えます。大きなところは焼いていると思いますが、私がみる限りでは全国においても10%か30%が自家製で、他は市場等で仕入れていると感じております。

小久保 卵焼きとしては製品を仕入れてくるということですね。

上村 そうです。自家製というのは卵を買ってきて焼くわけですね。

小久保 自家製の場合は液卵を使用したりするのですか。

上村 卵を買って自分の店で焼くわけですね。

小久保 卵を自分で割るのですね。

上村 そうです。保存方法などは皆さんが把握していると思いますから。あとは、市場で購入しているところが多いと思います。その中で、検査の項目の中にこういった部分で入れているのか、もっと細かいかたちでやっていかないと難しい部分があるのではないかと考えております。

小久保 細かい部分というのは具体的にご意見ありますか。

上村 それに関連して、認証制度は素晴らしいものでありますが、強制的ではないわけですね。全店舗が認証受けるというわけでもないわけですね。あくまで認証受けるということは、自分たちが商売やる上で自主管理というのが一番大切ではないかと思っております。加藤先生が言われていた、切ったのと握ったのとで違うのではないかということがありましたが、握ってすぐ出すわけですから、変わらないと私は認識しております。例えば、今握って1時間、2時間経ったのならともかく、お店でお客さんにすぐ出す場合、一切変わらないと思っております。ほんの数秒の間ですから。これは違うのではないかと思っております。

加藤 店によって違いますが、お寿司屋さんのかなりのところは出前なんですよ。店で食べるお客さんは問題ないと思いますが。出前の点なんですよ。

上村 東京都の地域によって随分違うと思いますが、核家族が多いので出前は3%から10%ぐらいではないかと思っております。各地域、自主点検で自分たちでやることはやらないと自分の店を壊すわけですから。

小久保 もう一つ、検食の点ですが、とれるかとれないかということですが、この辺りどうですか。

山崎 いろいろ状況を聞いておりますが、今現在のすし屋の状況で検食というのはどうかと。やはり、大きい出前が出れば、折り詰めの場合は1つ取っとけとか、別個にしておいて時間帯までとか、安全性を確かめるといのは各店でやるところはやってはいますけど。個人の店では品数の種類はあっても1つの商品の数が非常に少ないものです。小さい規模の店が多いですから、大きい事故というのは個人の店ではありえないといっているほど、それほど出ておりません。ですから、ここまでは非常に難しいことだと思いますね。

中島 今回の飲食店営業(すし)というくりですが、飲食店のすしといわれているものが多様化しています。例えばデリバリーですしを宅配したりですね、これは飲食店営業(すし)に入らないと思うのですが、回転すしとか、小さいお寿司屋さんいろいろあると思います。この中で普通の寿司屋さんで配達をするというのは該当すると思いますが、場合によっては出前の方がメインになってきます。それで、握っている方が少ないという時にどっちの基準を適用していくのか、前設定した弁当、そうざいの配送を適用するのか、すしを適用するのか、それによって、基準が変わってくるわけですね。それは誰が決めるのか、申請する側が決めるのか、審査される方が決めるのか

か、その辺りを明確にしておかないと基準自体がバラバラになってしまうのかなと思います。

もう一つは、一度に大量というところがどの程度を指しているか、場合によっては、今のお話が該当してこなくなったりするかもしれませんし、一度に大量というのがどのぐらいの量かで違ってくるところだと思います。

小久保 事務局でこの辺りの考えございますか。

薩埵 すしにもいろいろな形態があるということですが、行政では、宅配寿司はすし屋に入っていないというような区分はしていると思いますが、これについては、営業の実態に合わせた区分にしたいと考えておりますので、宅配寿司はすしの基準に適用になるのかなというふうに考えております。基準設定が終わった後に業者さんへの説明会だとか、指定審査事業者向けの講習会、いろんな説明会、あるいは、インターネットで一般向けに公開しているQ & Aなどでも示していきたいと思います。基本的にはやっているものだと考えております。

それから、大量の考え方ですが、我々も迷いがあるところです。こちらでも、検食の必要性などを検討していただきたいと思っております。検食というのはいろいろな意義があると思います。1つ目は原因施設の特定への疫学的手法を補完する目的があると思います。それから原因食品の特定による被害拡大防止、例えば集団給食だと早く原因を特定して、施設を止めたり、その人たちは反復してその食品を食べるわけですから、危害の拡大を防いだり、あるいは、広域流通食品で問題あるものを見つけ出して、被害を最小限におさえるという意味合いもあるのかなと思っております。補足ですが、資料6と7に過去の東京都における食中毒等の事例を示しております。過去10年間におけるすし店における食中毒の発生状況を見ますと、腸炎ビブリオが7割以上を占めています。検食についてもビブリオ対策という意味合いから、必要になってくるかと。例えば仕出しの法事などに出すものに限るだとか、季節限定だとかいろいろな考え方があると思いますが、その辺で皆さんのご意見を伺えたら整理できるのかなと考えておりますけど。

小久保 食品を大量調理から始まって増やしていくと、似たところが出てくると思います。

今回すしといっても、弁当にもそういったものが入るだろうし、大量調理にも入るだろうし、矛盾が出てきます。今回寿司屋さんと限定していますから、その辺をふまえた各論というのが必要になってくると思います。今、事務局から出ました季節的なことについてご意見ありますか。

上村 大量というのは何個ぐらいが目安でしょうか。

薩埵 我々もものさしを示してないのですが、どの辺りが妥当かというのは考え方があると思います。大量という意味合いですが、店舗での宴会までも大量というものにもっていくのか、それとも、法事などの仕出しで大量に配達した時をいうのかと、そういったことも委員会の中でご意見をいただければ事務局でも整理できると思っております。

加藤 大量についての考え方の参考ですが、厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアル、これだと一回 300 食以上、または 1 日 750 食以上となっています。この数字をそのままではめていいかわかりませんが、これが何らかの目安になるのではないかという気がします。それと、検食の保存と検査の件ですが、資料 6 のデータを見ますと、すしの中で数は少ないのですが、黄色ブドウ球菌とノロウイルス、手に怪我があれば、握ったらすぐついてしまいます。ノロウイルスについても、去年でしたか、北海道で数百人の食中毒事故があったんですけども、それはきなこだったんですね、トイレ行って、手を洗わないで、素手できなこと砂糖を混ぜたと。それをパンにつけると、それを持って行って数百人かかっちゃったと。こういう問題もあるので、原材料と製品ということと、それとからめて検食の数値が大きくなればなるほど、原材料と製品の差というのはおっかないなという気がします。

小久保 東京都でも大量調理の基準をつくりましたよね。あの時、国の大量調理の基準というのを対照として考慮したと思いますので、その辺り東京都の基準と矛盾あってはまずいので、そこのところを考慮していただければと思います。

時間の関係で、お菓子も議論しなければならぬので、そちらに進めさせていただきたいと思います。すしについては、今まで出た意見をふまえて事務局でまとめていただければと思います。

では、お菓子の基準についてよろしく申し上げます。

小川 それでは、菓子の基準について説明させていただきます。

資料の 5 - 2 です。こちらは洋生菓子という切り分けで書いてございます。菓子では、異物混入というのが一番多い苦情として届けられております。異物というのは、消費者が敏感になっているところですので、細菌学的な話とは別に十分に注意する必要があるのかなと思います。2 番目のコンタミネーションの防止というのは要するに、アレルギー物質を混入した場合に、表示しなければいけないという制度がございますけども、どうしてもラインの共用だとかで入ってしまうことが多々あるのですが、具体的に非常に難しいといわれていると部分ではあるのですが、何らかの対策が必要でないかということです。

それから 2 番目の食品等の衛生的な取扱いの中では、当然原材料の検収、食品添加物はお菓子さん使いますので、その辺の問題、それから、製造工程の管理といっても

ですね、聞くところによりますと、たくさんアイテムがある場合にその辺りの明示がどうかたちまでできるのかという問題があります。それから、製品の保存、これは保存期間の問題などが出てくると思います。お菓子屋さんの場合、店頭販売以外で包装して販売することが多くなってくると思いますので、表示の内容、先ほどから問題になっている製品検査、製品がいいのか、原料がいいのかご検討いただきたいと思います。検食の保存は、検食に該当するものがあるとするれば、どういうふうなかたちのもので、どういうふうに明示すればいいのかというのがございます。これらは、洋生菓子について説明させていただいたのですが、次のページの5 - 3につきましては、和生菓子です。洋生菓子とほぼ同じですが、一番上の器具類の中に銅鍋の衛生管理手順が示されていることというのは過去の食中毒事例で、銅鍋を使って銅イオンなどで事故があったことがあり、銅鍋というようなものを特異的に使っている方がいらっしやと思いますので、そういう場合には注意点などを盛り込む必要があるのかなということで、洋生菓子にプラスアルファでこのところが入ってございます。他のところはほとんど洋生菓子と同じでございます。

では、次のページをご覧ください。5 - 4でございます。お菓子屋さんの中にはパンの製造も業種として含まれているものですから、パンの製造施設についても考えていかないといけないのかなと。いちようパンについては、機械化が進んでおりますので、注意点は手で作業するものより少ないのかなと思いますが、機械化に頼って異物が混入される、機械の洗浄不良だとかが原因になっているかと思えます。コンタミネーションというのはラインの変更時に十分な洗浄ができなかったりするということがあります。それと食品等の衛生的な取扱いについては、洋生菓子、和生菓子とほとんど同じでございます。それから、最後にその他の菓子ということで、5 - 5、これにつきましても、ほとんどパンの製造の方と変わってございませぬ。やはり、この中で、製品検査がパンにはなかったのですが含まれております。菓子については添加物を使う場合がありますので、製品検査は細菌検査というよりは添加物のような検査を明記する必要があるのかなということと、洋生菓子と和生菓子と違う部分があり、生というのがないからといって安心はできないのですが、今のところこのような項目が菓子製造業の中では必要であるかと考えております。種類を切り分けておりますので、それぞれの専門の方の意見を十分にお聞きしたいと思えます。ご審議よろしく願います。

藪 銅鍋の衛生管理手順が示されていることというのがありますが、洋菓子の業界もたぶん使われると思えます。和菓子の業界ではかなり使います。我々の世界では、サワリと呼んでおまして、赤い大きなボール状のものですけども、そこであんを練ったり、いろいろなことをします。銅イオンが溶出しての事故というのは聞いたことがないです。どういう事故が起きたか把握していないのですが、もし、実際に溶出されるのならば、溶出の

条件というのは特定されているのでしょうか。例えば何度で何分間どういうふうにしたら溶出されるかというのは特定されているのですか。

薩埵 この基準を設定した理由は、資料6にはないのですが、和菓子屋さんが市民まつりというような際に出店して、銅鍋を使って焼きそばをつくり、その焼きそばで事故ということがありました。銅鍋は通常使う分には問題ないのですが、銅鍋でソースだとか酸性のものをを使うと、銅イオンが溶出する場合があります。そういった事故が何回か都内で起きたので、目的外使用をしないということを明確にマニュアルに明示してほしいという意図からこういう基準をつくったということです。通常の営業の中ではおそらく使うことはないと思うんですけども。

藪 それでしたら、ちゃんと目的外使用と明記していただけないでしょうか。管理手順とすることで縛られるのはとてもかなわないなと思います。目的外使用、しかも酸性のものをどういうふうにしたとか、というふうに明記していただけないでしょうか。

薩埵 マニュアルの中では、自分たちの使用方法を書いていただけたらいいなと考えたんですけども、基準としてわかりにくいというのであれば、目的外使用という表現も考えていきたいと思います。

藪 目的外使用していないことのチェックというのでしたらわかります。

小久保 事故は普通に使っていないわけではないわけですね。

薩埵 通常の使い方では、ないと思います。

小久保 藪さんの言われていた目的外使用という感じになってしまいますよね。使っていてその手順がどうだよってということではないわけですね。その辺り、ご配慮いただければと思います。

茂木 銅鍋のことでいいですか。カスタードクリームなどは銅鍋を使いますけれども、その後の洗浄は食塩だったり、お酢で洗う、どら焼きの銅版もそうですよね。

藪 銅版は普通は使いません。

茂木 そうですか。それで注意していれば事故はなかったと思います。異物の混入ですが、40年、50年前は今のようにステンレスやプラスチックの容器はない時代でしたから、

保存するにしても、運搬するにしても、木箱を使いますので、木片が異物としては、非常に多かったと思います。あと、異物の内訳で、その他31%とあるのですが、これは髪の毛が主なのでしょうか。合成樹脂はプラスチックだとかそういうようなものだと思うんですが、その他31%が一番多いのかなと。

藪 髪の毛は動物性ですか。

山中 髪の毛については動物性異物に含まれております。その他はこの分類に入らないものということで様々なものがあつたのご理解いただきたいと思います。

茂木 はい。2のコンタミネーションの防止、これは我々の業界は大手以外は製品をその都度その都度仕込んで焼いて仕上げるものですから、4年前の雪印の事件はパイプラインの消毒の不徹底かなと認識しておりますが、そういう事故はたぶん起きないと思います。コンタミネーションはアレルギー物質もそうですが、その都度ミキサー、ボールをそれぞれ洗って使います。製品そのものでしたら、くるみ、卵、小麦粉など使っていますから、それがだめってことになりますと、お菓子自体がなかなかつけれないということになります。原材料の検収、とうもろこしやばれいしょについて、とうもろこしはよくコーンスターチを使うのですが、遺伝子組換え食品を使っているとかはメーカーに問い合わせないとわからないことじゃないかなと思います。あと、食品添加物、今国で認められている色素とか、それ以外は使えないのはわかっていますので対応していますが、洋菓子の場合、外国から入ってくるチョコレート用の色素とか、厚生労働省でちゃんと検査していただいていると思うのですが、我々の方では検査の仕様がなくて、メーカーに問い合わせ確認するしかないと思います。製品のことですが、冷蔵庫の性能がよくなっておりますので、真夏、品物がたくさん入るとか、真夏でない限り、今ですと、設定を3、4にしておきますと、夜になると1、2になっていますので全く問題ありません。表示、これから一番厳しいのかなと思いますけど、従来ですと、シールはロットで頼むことが多かったのですが、最近は、こじんまりやっているところは、パソコンでシールなどできますので、2万とか3万枚頼まなくても、逆にメーカーの方が3000でも4000枚でもやるよということになってます。それも法令に合わせて改善できると思います。あと検食ですけども、製品そのものよりも、製品に使われた、例えばムース、火を通さないでつくったもの、それは必要かなと思います。事故の拡大を防ぐためにですね。

小久保 ここに書かれているのはかなり妥当だと考えてよろしいのですか。

茂木 そうですね。

藪 ここに書いてあるのがおかしいというのではなくて、認証基準としてどう考えるかということであって、冒頭申し上げたとおり、できるだけ多くの人に認証を受けさせるには問題あるよという発言ですから、そこの辺りご理解いただきたい。

異物混入については、基本的に防止しなければならないものですから、厳しく設定されてもやむをえないのかなというふうな気がいたします。二重ドアをつけるとか、設備に関することでしたら勘弁してほしいと思いますが、それには問題ないのかなと。コンタミについては不可能だと思います。ここでは製造ラインのことで、器具のことをしきりにしているわけですが、まず、和菓子の製造工場というのは、洋菓子もそうですが、非常に小さいです。小麦粉を使ったら、極端な話、舞い上がる可能性があるわけですね、コンタミの概念からいうと工場全部清掃しなければコンタミなのですよね。器具を洗ったからといってコンタミを防げるということではないと思うんです。コンタミという概念をどこにもってくるのかということになると思います。事実上もし、コンタミのことを言われるのなら、製造ごとに、工場の床から作業台から、冷蔵庫の壁から清掃しないと、コンタミの起こる可能性は否定できないと思います。それを零細店にいちいち求めるというのは、事実上営業できないということにつながるだろうと気がいたします。そこまでうるさく言わないけども、専用の機械・器具を使ったらどうか、これも特定原材料がたくさんある以上、これは小麦粉用、これは卵用と仕分けして、しかもそれを別に管理するというのは工場は狭いという、せいぜい6坪とか7坪でつくっている現状で考えてみれば事実上不可能だと思います。したがって、コンタミの項目が入ると、認証受けること自体が大手以外は難しいのではないかと思います。ただし、設備との関係はどうするのかお考えいただきたいですが、設備のことを抜きでコンタミは語れないのではないかと思います。いかがでしょうか。

次に原材料の検収ですが、搬入時に確認するというのは事実上無理だと思います。搬入時に、記載が義務づけられているものであれば、確認することは可能ですが、配達してくる人が原材料についてきちっと把握しているということはありえないでしょうから、搬入時に確認するのは事実上難しい。仕入先に常時確認するというのであれば可能だと思います。食品添加物の使用については正直、ちょっと意味がわからないのですが、厚生労働省が指定している添加物について、不適正な使用という意味を明確にしてほしいというのがあります。次に製造管理についてですが、少量多品種生産でありまして、加熱工程は、蒸し工程もあれば、平鍋の加熱もあれば、オープンの加熱もあれば、みんな状況が変わってきます。それについて、どのようにこと細かくチェックしていくのかについての戸惑いがございます。もし、それを全品やっていくのだとしたら、莫大な量になる。100品のうち50品加熱を要するものだとしたら、50のチェック項目を全部やっていくことになる。かなり難しいと思います。手袋等の使用が困難な作業の手洗い頻度が記載されているということについては全くその通りだと思いますが、ここにアルコール消毒なども併記してい

ただければ、手洗いでなくて、アルコール消毒で処理ができるのもあるのではないかと思います。次に製品の保存ですが、製品を 10 で保存すると、劣化して製品として成り立たないというものもたくさんございます。特にでんぷん系のものは老化いたしますので、劣化の前に硬化などの問題が起きるわけでして、事実上冷蔵保存が不可能であるというのが多々生じます。そういうものについて製品ごとにどういう判断をするのかという難しさが出てくるだろうという気がいたします。表示につきましては、おっしゃるとおりだと思います。製品検査については、非常に少量多品種なのでどのものをどういうふうに検査するのかという難しさは常にあるのだろうなという気がいたします。細菌検査を特定な品目についてするというのであれば、注意力を喚起するという意味で、いいと思いますが、かなり製品特定が必要だと考えます。大体的場合は、細菌の前に硬化という問題が起きて、食べるに値しないという場合が多い気がします。検食の保存については、うちの業界でも保存しているメーカーもございます。全品検食保存というメーカーもあります。事故をおそれて、ある程度量を売っているところに限られます。遵守事項の卵を原材料としてと書いてありますが、卵に限定して加熱温度が低いものというような特定条件付であればやむを得ないのかなという気がいたしますが、もう少し業界ヒアリングをもう少しきちっとしていただいて、どういう品目についてやるのか明記してほしいなという印象を受けています。

薩埵 藪委員からいろいろ出たことに対してですが、まず 1 点目、コンタミネーションの防止は事実上無理ではないかということですが、特定原材料のアレルギー表示制度が始まって数年経つのですが、一番問題になっているのが意図せざる混入です。混入防止対策は何らかのかたちでやっていかないといけないというのは、どの業界でも同じかだと思います。これを認証基準としてあげたというのは、何も対策をしないで無理だというのは認証施設としてはどうかということですので、コンタミネーションの防止を意識していただいて、防止対策をとっていただきたいと考えております。その中で、無理というのであれば、厚生労働省からの表示に関する通知にありますとおり、原材料の表示に置き換えるなり、注意喚起表示というのがございます。例えば、ボールで小麦粉を使った後に、乾いたものでさっと拭いて、また違う原材料を入れるというのではなくて、よく洗っていただきたいと、我々としてはそういった意味なんです。

藪 それでは、コンタミという言葉を使うのは適当ではないのではないのでしょうか。社会概念上のコンタミというのはもっと精密の高いものではないかと思います。原材料の変化があるときには、器具を清掃しましょうとか、あるいは、なるべく特定原材料を使った菓子については、後段でつくるようにしましょうとか、そういうような制限でいいような気がします。コンタミという言葉はもっとかなり厳しいものじゃないかと私は概念上思っております。

薩埵 確かに微生物学的に、コンタミネーションは極微量というのがございますし、アレルギーというのは極微量でも発症することがあるということなので、その辺りは表現的な問題もあろうかと思えます。ただ、国から示されている管理運営基準に対して、改正について各自治体が考えておりますけども、そこに示されているコンタミネーションの防止というのが、基準の中で謳われておりますし、コンタミネーションという表現が本当にいいのかというのは、議論していただきたいと思えます。

また、食品添加物の不適正な使用というのは、使用基準に合わない方法で使ってもらっては困るということです。タール系の着色料だとカステラには使えない等ありますので、そういったことをしてほしくないということです。使用基準、対象食品が決まっているものは適切に使用してくださいということです。

それから、製造工程の管理ですが、和菓子などは少量多品種ということで、それぞれの工程が様々に錯綜している中で、工程表をつくるというのは非常に難しいとのごとでございます。資料6,7を見ていただくとわかるとおり、今までの食中毒事例をみると、洋菓子だとサルモネラ、和菓子だと黄色ブドウ球菌、数は少ないのですが、あげるとするとそこがポイントになるのかなというふうに考えております。対策を考える上で、黄色ブドウ球菌だと、加熱工程後の製品の管理だとか、手作業があるものの管理に絞っていくだとか、工程ごとに絞る、あるいは食品ごとに絞るというかたちもあるのかなと考えておりますけども、また委員の方の意見をいただければと思っております。それから、製品の保存ですが、厚生労働省から出ております洋生菓子の衛生規範を参考に和菓子にも横引きしたのですが、和菓子だと難しいところもあると思えます。この辺りの設定についてもご意見をいただければと思えます。

小久保 コンタミネーションの用語なのですが、厚生労働省が2月27日に示したガイドラインでもこの用語を使っているんですよ。これに準じないと混乱するのかなと思えます。その辺りご意見ございますか。

椎名 アレルギー表示については、世間がやかましいことをいって困っちゃうなという点もあるんです。小麦粉とコーンスターチ、そばが混ざったからといって、人間の体に影響があるわけではないのでして、たまたま影響ある人のためのアレルギー表示ということですから、先ほどの藪委員からの少し入っても云々というのはなかなか困難なこととして、その点は食べ物ですから、構わない、私は混ざってもやむを得ないのではないかと思います。量の問題などありますが、製品全体としてみれば、表示の欄で何々を含むとか書けば、たまたま食べられない人の選択の機会としてはクリアするのではないかと考えております。

もう1点、和菓子に18以下というのは、18以上であればブドウ球菌のエンテロ

トキシンがつくられる可能性が大なんだというあたりから 18 というものをもってきたのでしょうか。

小久保 18 はおそらく、ブドウ球菌のこともあるでしょうけども、デンプンの劣化というのがあるんだと思うんですよ。和菓子の場合はでんぷん質が主体ですから、黄色ブドウ球菌、洋菓子の場合は、今までの食中毒統計からサルモネラが多い、という気がいたします。食中毒菌以外に施設の衛生管理状態をどうチェックするのかという問題もあろうかと思えます。

藪 コンタミネーションの防止というのは意味がわかりました。特定原材料の混入防止という言い方にしたらどうでしょうか。

薩埵 コンタミネーションという言葉はわかりにくいので、混入という言葉でもいいかなと考えております。

小久保 用語も難しいところがあるんですよ。国から示されると、それがいい、悪いに係わらず、全く違う用語を使うのは混乱の元になってしまうと私は思っております。それは事務局で考えて下さい。

春日 藪委員からのお話ありましたが、我々の業界もほとんど同じです。ただ、違うところは、高温でものを処理するということです。仮にあんぱんとしましょう。これは 200 で約 10 分から 15 分で焼いてしまいます。ですから、高温度で焼くことのもので、この時点で殺菌作用になるという部分がございますが、何せ、人の手を渡って、次から次に行くことからしますと、手洗いの慣行ですとか、従業員の衛生教育というものが一番だと考えておるところです。その他、表示等については、原案どおりにしていけないといけないと考えています。次に、原材料の検収ですが、これについては、仕入先等々に問合せをして初めて確認ができるものと考えております。検収については、期間をおいて書類を保存しておくというようなこと以外には無理があるのかなと思います。それと、我々パン業界においても、大、中、小という部分がございます。東京においては、我々が一番富士の裾野の部分で、実質的には 13 坪あるいはそれ以下の大変狭いところでやっておりますので、汚染区域など分けるといふことは程遠いと思っております。次に、学校給食等については、機械類を使います。これは日本語で言うと自動発酵装置、通常はプルハというものがございまして、これが異物混入の元になっている部分がございます。パン工場をご説明しますと、パン生地は出来上がるまではミキサーでつくるわけですが、それから分割機という機械がございます。次に丸め機という機械がございます。自動で丸まっていくものでございます。次に入っ

ていくのが自動発酵装置ブルハです。それから、成型機をまわりまして、コッペパンの形、あるいはホットドックの形ができます。そこから、作業台ということで、丸めたり、あるいは伸ばしたりして、そこに手作業が加わってくるわけです。それが終了しますと、第二次発酵室に入って約40分間、ものによっては、30分ぐらい、最終的に200で焼くということになります。これには、約30工場については、そこそこの基準に該当するような部分が多々あるかと思いますが、東京都パン商工協同組合に関しては、ちょっとこの認証受けるのは、何せ社長が陣頭指揮をしていますので、難しい部分があるかなと、しかしながら、衛生の部分はかなりの努力をしていかないといけないと思います。

小久保 加熱条件を設定といっても、その加熱を守らないとパンができないわけですね。

春日 はい。200ぐらいの温度で焼きませんと、パンが白くなってしまうたり、あるいは、販売するような品物に成り得ないということがございます。

小久保 パンをつくることにおいては、食中毒菌を死滅させるような加熱はなされているということですね。

春日 はい。

林 異物混入の防止のところですが、原材料や機械器具類からの防止といことが書いてありますけども、平成14年度の東京都で実施されました集計を拝見しますと、異物というのが非常に多いわけですね。お菓子に限ってみますと、虫類が1番多いわけです。虫の中でも多いのがゴキブリです。次に多かったのはハエです。飛んでくる虫の混入事故というのが多いわけです。そういう意味からしますと、施設の問題というのも出てくるんですが、せめて窓には網戸を使うとかビニールで防ぐとか、部屋の中にハエ取りリボンをつけてというふうに、虫の混入についても極力注意することという程度のことは謳っていただいているのではないかと思います。それから、コンタミネーションの防止ですが、特に和菓子は小規模の経営のところが多いもんですから、建物別というのはできなく、同じ建物の中でやらざるを得ないのでコンタミネーションという問題の懸念があるわけです。コンタミネーションはあってもいいのではないかという意見もございましたが、食品衛生法でもこういった面は留意しているようですし、特にそばや落花生は重症になりやすく、ケースによっては死に至る場合もあるわけで、こういったものはできるだけ入らないのが望ましいのです。ただ、下限値を設けるのは非常に難しいようですが、しかし、こうなるとますますコンタミネーションの対策が難しくなるわけです。昨年、国民生活センターで出したもので、うどんの中にそばが混入していることが非常に多かったという結果が出ております。

その対策として、うどん屋さんはどうしているかというと、4分の1ぐらいのメーカーさんは、当工場ではそばも扱っておりますという内容を、一括表示の下の方にはっきりと断っておくという対策をとっているというような事例もあったようです。そういったことも考えていただいてもよろしいのではないかと思います。それから、添加物の使用ですが、いただいた資料で、ちょっとよくわからないのですが、製品検査の対象となる添加物一覧があり、添加物の使用のところには、添加物の使用手順及び使用する添加物一覧を作成する旨記載されていること、当然使う添加物の一覧をつくるようにという解釈をしているのですが、別紙の一覧を見ると、お菓子には当然使えないものが入っているんですね。保存料をみますと、使える添加物はソルビン酸カリウム、プロピオン酸ナトリウム、こういったものだけで、安息香酸とか、デヒドロ酢酸はお菓子からはシャットアウトされているわけで、酸化防止剤にも使えないものが多々あるということでございますので、どういった考えで一覧表をおつくりになったのか。また、必ずしも指定添加物だけで作られているわけではなく、既存添加物も含まれているといこともございますし、着色料はタール色素も使われますが、現在の傾向としては、天然色素がかなり使われていると伺っております。私どもで検査しましてもそういう傾向が強いという感じがします。

小久保 今の添加物について何かありますか。

藪 公的に認められて使える添加物をその菓子にどのように使ったかということがわかればいいということでございましょう。それだけなら問題ないです。

小久保 では、この一覧表についてどういうふうに示したかということ事務局からどうぞ。

山中 特定基準にあります、2の添加物の使用のところでは、使っていच्छやる添加物全ての一覧を作成していただくということです。別記一覧という方は、製品検査にかかる部分でございます。その中で、使っている添加物を全て検査しなさいというのは可能ですが、全てといった場合に、多岐にわたる使用した添加物を検査することになりますと、やはり、費用の面、検査施設でできる簡単な検査、難しい検査があります。その中で、どういうことを確認しなければいけないかを考えたところで、やはり使用基準に違反するようなものがあると、法違反になってしまうということがあります。まず一番重点を置きましたのは、菓子に使う可能性のある添加物の中で使用基準があるものです。合わせまして、保存料を検査する時に、ソルビン酸だけを検査してもいいのですが、そこでは使っていないものでも、原材料由来で表示しなければならないような添加物が検出される可能性もあります。中には確かに菓子には使えないものもございしますが、表示のための確認という意味で、同時に検査するのも可能ではないかということも考えまし

た。製品検査はその施設で使っている添加物の確認という項目ではあるのですが、できれば表示のための確認として、原材料由来であっても表示しなければならない添加物もごございますので、確認として検査できればという意味での一覧になっております。

小久保 添加物の点ですが、時間がだいぶ過ぎておりますので、林先生、事務局と話していただけますか。

藪 要するに使われている添加物を特定しなさいということでしょう。きちんと特定できているかということでしょう。そしたらリストは要らないじゃないですか。公的に使うことが認められているものの中から、メーカーがどういうものを使っているかということですよ。そうすると、リストは要らないじゃないですか。和・洋菓子でこのような保存料は使いませんよ。私は参考だと思って見ていたのですが。

小久保 これはあくまでも案ですから。

藪 これしか使えないというリストをつける必要がないということです。厚生労働省が指定している添加物等についてメーカーが使っているわけですから、使っているものが特定できればいいわけですよ。

山中 特定する中で、例えばたくさん使っている施設でどれを検査したらいいか決めにくいという場合に、参考にといいことでつくったリストですので、参考がなくてできるといのであれば、必要ないとは思いますが。

小久保 では時間がだいぶ過ぎました。

今日、いろいろ意見を出していただきました。議論が足りないところもありましたが、今日出たことを参考にして、第二回までに事務局でまとめていただきたいと思えます。以上で、今日の予定は終了したいと思えます。特に今日示された中で意見を言っておきたいということがあれば、お願いします。

椎名 要望としてお伝えしたい。認証制度はレベルを下げるというのではなく、レベルを上げるというのが1つの目的なのですが、業界の中から優良店、あるいはいい店をピックアップしようということではないと思えます。衛生の水準が上がるのが目的だし、制度のメリットということで最初に提示されたわけです。今回なども、容器包装に入れられたものも流通すると考えますと、魅力の1つとして表示に認証を受けているということは書けるわけですが、せっかく皆さんから募集したマークがあるので、マークの使用も可能になるかも、事務局の中で検討していただければありがたいです。認証制度

が全体に浸透して、多くの人の目に触れて、認証施設は24件ではなくもっと増えていけばと思います。

小川 私どもの方も制度の普及と定着ということの中で、皆さんが自主的に取り組んでいる方々の何らかのメリットというものを考えていかないといけないと思います。マークの使用方法ももう少し違う方法があるのではないかというご意見ございましたが、事務局としても十分酌んで検討していきたいと考えております。それから、今回いただいた大変貴重なご意見につきましては、再度検討して、次回までに皆様方にお示ししたいと思います。

大野 洋菓子など、すぐ横に売り場があれば問題がないと思うのですが、ちょっと規模が大きくなると、工場と売り場が別になっている場合があります。弁当、そうざい製造施設に製品の配送、車の清掃、コンテナの洗浄、保存温度がありました。生菓子を工場から売り場まで何も保冷設備のない車で運んでよいものかということがありますので、コンテナの清掃、温度管理をできれば追加していただければと思います。

坂井 審査する立場からですが、異物混入の防止の点で、防止の手順が示してあり、不適となった場合の対応が明示されていればOKということで、出してしまっているのかということなんです。どんな規模の業者さんでもお客様に対して対応しなければならないので、それは既にお持ちなんですね。問題は減らないということです。理由はいくつもあるのです。現場の方々の衛生意識ということがあるかもわかりませんが、設備の問題であるケースなどいろいろあり、なかなか対応がとれず、引き続き苦情が起きてしまう。もちろん重篤な金属類はなんとしても抑えないといけないとしても、虫や毛髪の混入は、和・洋菓子の工場、パン工場では起きていてコントロールが難しいところがあります。どの程度で、適切性の判断をしなければならないかということをお伺いしたいところです。あればいいというのではなくて、向上していかなければならないとしたら、改善の努力をしていけばOKを出すということにしていいのか、予算的に改善がなかなか難しいという場合にどう判断すればいいのかが審査する側の難しいところです。その点だけご検討いただければと思います。

小久保 今の問題というのは今回だけじゃないんですよ。これを論議しだすと時間がかかるので、次回までに考えていただきたくということにしたい。いろいろご意見が出ましたので、それを踏まえて第二回で、事務局案をもう一回出していただいて、論議をするというステップにすればいいかと思います。では、加藤先生にまとめていただきます。

加藤 まとめの前に1つ。お菓子の関係でよくあるのはカビなんですね。カビの原因はパッケージのシール不良です。パッケージの部分がどこかにあればいいと思いました。私のところでも認証を取りたいというところが出てきているのですが、理由の一番大きなところは、対外的ではなくて、対内的なんですね。認証取りましょうというのは工場の従業員の意識改革のとても大きな目標になるんですね。ですから、外圧を使って内部の意識を高めようという理由が8割占めているんですよ。それをやるということは、逆にこの制度の目標である衛生面が非常によくなるということに当然つながるんですね。意外かもしれませんが、内部のためという非常にいい理由がついている、あるいはそれを利用して、いい工場にしようという目的のために制度を利用しようということが随分あるなど、そういう面が出てきたのはよいことだと感じます。

小久保 外へのアピールだけではなく、中へのアピールに使っていただければと、できることからやっけていこうじゃないかと、発展的に考えていただければと思います。いろいろなお話が聞けたと思いますので、これを踏まえて第二回の委員会に反映させていただきたいと思います。司会を事務局にお返しします。

長島 本日は長時間にわたりまして、ご協力いただきましてありがとうございました。2回目の委員会の日程でございますが、1月21日午後2時を予定しておりますので、よろしく申し上げます。それでは、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。