

## 平成 17 年度東京都食品衛生自主管理制度 認証基準設定専門委員会（前期第二回）

平成 17 年度 7 月 26 日午後 2 時から 4 時 30 分 都庁第一本庁舎 33 階特別会議室 N6

**長島** お待たせいたしました。定刻となりましたので、只今から「平成 17 年度前期第 2 回東京都食品衛生自主管理認証制度認証基準設定専門委員会」を開催させていただきます。委員の皆様には、前回に引き続き、お忙しい中御出席いただきまして、ありがとうございます。

前回に引き続き、議事に入るまでの間、司会を務めさせていただきます、健康安全室副参事の長島でございます。よろしくお願いいたします。

開会にあたりまして、本日出席しております福祉保健局健康安全室幹部を紹介いたします。健康安全室参事の浅井でございます。なお、健康安全室長中井でございますが、人事異動により新たに八木が着任しております。本来ならば皆様にご挨拶させていただくところですが、本日所用により欠席させていただきます。

では、議事に入ります前に、前回欠席された委員の方をご紹介いたします。

財団法人日本冷凍食品検査協会上席技術専門役 田尻委員でございます

なお、特別区保健所生活衛生課長会代表江戸川保健所 水口委員及び東京都保健所生活環境安全課長会代表多摩立川保健所 鵜野委員でございますが、本日ご欠席との連絡を受けております。

水口委員の代理として、江戸川区保健所 加山様にご出席いただいております。

本日は、前回、委員の皆様からご意見のありました事項を踏まえて、事務局で作成いたしました認証基準案について、再度、ご検討いただきます。

それでは、以後の議事進行につきましては、座長の小久保委員にお願いいたします。

**小久保** それでは、早速ですが、議事に入らせていただきます。最初に基準案の修正部分について、事務局からご説明願います。

**平** 食品監視課自主管理認証制度担当の平です。よろしくお願いいたします。早速ですが、議事に入らせていただきます。

本日資料 1、2 をお手元に配布しております。

資料 1 が前回の委員会で皆様からいただきました基準案に対する意見をまとめたものになります。共通事項、食肉、魚介類、食料品、そうざい調理の事項と上から順にご説明いたします。なお、前回の委員会の後、各委員の方から事務局に対し新たなご意見も特にございませんでしたので、前回の委員会のご意見が中心となります。

まず、共通事項の冷蔵・冷凍設備の部分をご覧ください。ショーケース等の洗浄、消毒において、消毒を必ずしなければならないのかというご意見がございました。実際は洗浄のみの場合が多く、消毒はしていないということでしたが、事務局といたしましては、必ずしも毎回、消毒を行うことを求めたものではありませんが、取り扱う食品の種類やショーケース等の設備ごとに応じ、施設毎に自ら頻度、方法を考えていただきたいと思います。具体的な対応といたしましては、共通基準と同様にマニュアルの手引きで具体的に示していきたいと思っております。

次に、同じく共通事項の保管・陳列・販売でございますが、点検頻度については、前回皆様にご意見をいただきたいということで、いただいたご意見が、点検は毎日行っていることであるので、1日1回以上とし、冷蔵・冷凍設備の記録と一緒に行えば負担が少なくよいということでした。それを受けまして、最低頻度として、1日1回（毎始業時）以上、確認するよう基準案を修正させていただきました。以上が共通事項に関するものです。

続きまして、食肉に関する事項ですが、整形加工の部分です。前回委員会の中では、国が定めている衛生管理手順では、軍手の使用が原則禁止とされているが、軍手の使用がされている状況があるとか、認証ということ考えると軍手は使用させないほうがよい、冷凍食肉を扱う場合は、手指の保護等の目的で軍手を使う場合があるなどのご意見がありました。事務局といたしましては、国から出ている通知は食肉処理業に対するものでありますが、都の管理運営基準の共通事項におきまして、軍手等については原則使用しないように規定していることから、認証基準としましては、これらを遵守して、原則軍手を使用しないように規定したいと考えております。なお、一部冷凍食肉等を扱う場合は、どうしても軍手を使うというご意見もありますので、その際は、軍手の上からビニール手袋をするなど、原則から外れる一部のものにつきましては、マニュアルの手引きで具体的に示していきたいと思っております。次に、前回の委員会では出てこなかった部分ですが、国の通知は食肉処理業に対するものとして出されておりまして、通知の中で、チェックリストという形で異物の確認や軍手の使用などを確認して、点検表にのしなさいということが義務規定としてあります。その関係上、都の管理運営基準でも同様に食肉処理業の特定事項で規定されておりまして、新たに点検表に関しましては販売業を除外しまして、処理業についてのみ規定させていただきました。以上が食肉に関する部分になります。

次に、魚介類については、前回、特に検査の頻度につきましてご意見いただきました。事務局としましては、当然、検査は頻度や項目、拭き取り検査など回数を増やすのは当然いいことですが、小規模販売店におけるコスト等考慮しますと、最低頻度として1年に1回検査することにより、成分規格の適否や加工手順の検証、衛生意識の向上を図ることができるだろうというご意見もいただきましたので、前回の基準案のとおりとさせていただきます。

引き続きまして、食料品のバラ売り・小分けについては、前回3つの意見が出されました。第一に、バイキング形式などになりますと当然従業員の衛生管理がメインになると思っておりますが、お客様自身のトング等の扱いもありますので、どちらに対する衛生管理方法を規定すればよいのかというご意見が出されました。事務局といたしましては、どちらに限った規定ではなく、両者とも想定していただき、販売施設における管理方法の中に使用するトング等について、お客様自身が使う場合等もあわせて考えていただきたいと思っております。第二に、バラ売りする場合は、商品を足していくことが多いためロットの管理が難しいというご意見がありましたが、共通事項の保管・陳列・販売で、賞味期限を踏まえた管理方法に従って販売することを遵守事項としているため、バラ売りにつきましてもきちんと注意して管理する必要があると思っております。賞味期限等の管理も踏まえた形で管理方法を定めていただきたいと思っております。第三に、保温販売についてどう考えるかということでしたが、国から出されておりまして、弁当及びそうざいの衛生規範の中で、揚げ物以外のそうざいは、65以上で保存することが望ましいとされておりまして、65という温度帯を保つというのは難しい場合があると思っております。このことにつきましては、高温帯における細菌増殖に関するデータ等は特にありませんでしたが、国から出されている通知を踏まえまして、例えば50付近で何分といったような形で販売していただきたいと思っております。実態としましては、50付近で20~30分で売り切ってしまうことが多く、ほとんどの場合で問題のない売り方をしているかと思っております。また、保温販売はごく限られた部分での売り方だと

聞いております。前の2つと同様、保温販売する場合においても具体的にマニュアルの手引きの方で解説していきたいと思います。基準については、大きく規定しまして、ご意見をいただきました細かい部分につきましてはマニュアルの手引きの中で出来るだけ解説していきたいと思います。

最後に、販売施設でのメンチカツや焼魚といったそうざい調理の事項になります。中心温度計を用いて1週間に1度測定するという事は、前回難しいというご意見がございましたが、パラメーター管理の検証ということからも、1週間に1回以上必要であると考えられるためこの頻度を設定させていただきました。

以上が、出されました意見に対する考え方と対応になります。

では、具体的に基準がどうなるかということで、資料2をご覧ください。今回修正案は、網掛けの部分になります。

まず、乳類販売ですが、先ほど資料1でご説明しましたとおり、保管・陳列・販売の事項で点検頻度等を1日に1回（毎始業時）以上、確認を行う旨の記載があることと修正させていただきました。

次に、食肉販売、食肉処理ですが、共通する部分は同じです。整形加工の部分で、先ほど述べた軍手の規定につきましてはマニュアルの手引きで具体的に解説することになります。基準の遵守事項といたしましては、国が定めた衛生管理に沿った加工手順が示されていることとし、チェック表に関する規定は、食肉販売施設を除く形で設けるとすることになります。点検頻度等につきましては、食肉処理施設においては、国の通知および都の管理運営基準で定められていますので、作業場の温度管理・まな板、ナイフの洗浄消毒・異物確認・軍手等の項目について1日1回以上確認の結果を記録していただくこととなります。以上が食肉に関する基準になります。

第3番目に魚介類販売についてですが、共通事項の変更以外はありません。従って、他の部分は前回と同様となっております。

第4番目に食料品販売になります。こちらも基準といたしましては、共通事項の修正以外はございません。ただし、バラ売り・小分けの中で、先ほども申しました保温販売など色々できてきましたので、遵守事項の管理方法の中で規定して、具体的には、マニュアルで提示していきたいと考えております。この辺、ご意見ありましたらよろしくお願いします。

最後に、そうざい調理の部分は特に変更はございません。先ほども申しましたように、調理工程表の作成の点検頻度等の中心温度の確認は最低でも1週間に1回1品目以上ということで事務局としては考えております。従って、前回からの基準の変更はございません。

以上、前回の皆様からのご意見を踏まえまして修正案といたしました。

**小久保** どうもありがとうございました。それでは今事務局の方から示していただいた前回の意見に対する対応についてですが、まず共通事項から見ていきたいと思います。共通事項の冷蔵・冷凍設備の消毒及び保管・陳列・販売の点検頻度について、何かご意見ございますか。

**坂井** 特にありません。

**小久保** 森委員は何かございますか。

**森** 消毒の薬品や濃度、使用方法について明示する必要があると思うのですが。

小久保 事務局のほうで何かございますか。マニュアルの手引きのほうで示すのでしょうか。

平 濃度ということでしょうか。

森 例えば、前回、消毒方法としてアルコールという話も出てきましたが、濃度を考えずにアルコールスプレーをすればよいということでは困ります。使用するアルコール濃度が決まっていますので、薬品名も含めて、濃度等も記入するのが必要ではないかと思います。例えば、塩化ベンザルコニウムを使う場合は、10%のものを使うというように、消毒効果が業界その他で決められていると思いますので、それらを書かないで、ただ使うというだけでよるしいのでしょうか。

平 今回、認証基準の冷蔵・冷凍設備におきましては、一番遵守していただきたい事項は、温度管理です。ここにありますように、冷蔵のものは10以下、冷凍のものはマイナス15以下であることを必ず確認していただきたいと思います。消毒方法につきましては、色々な薬剤や方法がありますし、この方法でなければならないという規定はなかなか難しいと思いますので、各事業者の方に自分の使いやすい薬剤ややり方を決めていただければと思います。

森 事業者ごとにその使用する薬品名を書いておけばよいということですね。

平 そうなります。どのような方法で洗浄・消毒するかというのは、マニュアル化が必要になってきますので、その中できちんと対応できると考えております。

薩埵 マニュアルの手引きにおいて、具体的な方法等を示していきたいと考えております。認証を取ろうとする事業者の方が自分のマニュアルにする場合は、例えば、この製品で、キャップ何杯をどうするのかといった記載をする方が、実際に作業する人にとって、わかりやすいと思います。何ppmにするといっても、どのようにしたらよいのかを書いてないと本当のマニュアルにはならないと思います。こういったことを書いていただいて、実際ppmになるかということマニュアルに示していただいたり、その方法で適切な濃度になっているのかということ指定審査事業者の審査員が見ていただくという形になると思います。

森 了解しました。

小久保 加藤委員、共通事項について何かありますでしょうか。

加藤 ありません。

小久保 田尻委員は何かございませんでしょうか。

田尻 ありません。

小久保 それでは、特定事項の方に移りたいと思います。ここにありますように、食肉、魚介類、食料品、そうざい調理の順に進めていきたいと思います。食肉において、特に軍手の問題、点検表の問題について、鈴木委員のほうから何かありましたらお願いします。

鈴木 軍手についてですけれども、組合の役員会など業界の中で意見交換してきたのですが、食肉販売業、小売業に関しましてはほとんど使用がないということでした。骨を抜くときに軍手を使うことが多いのですが、現在の小売業では、枝肉を扱っているところは半分ぐらいになっております。従って、食肉販売業については、先ほどの基準でよいと思います。しかし、処理業においては、使っている実態はだいぶあると思いますので、改めて、何か変わるものがあれば提示いただければやりやすいと思います。以上です。

小久保 点検表についてはいかがですか。

鈴木 やはり、点検表は義務付けられたものなので、やっていく必要があるかと思っております。

小久保 国の規定では、点検表が食肉処理業は義務付けられているが、販売業のほうは義務付けられていないということです。この認証基準では、販売業について点検表をどうするかということになりますがいかがでしょうか。

平 できましたら販売業のほうにもと考えたのですが、最低基準として考えていきますと、国の通知や都の管理運営基準でも食肉処理業のみになっておりますので、管理運営基準にそって規定していきたいと考えております。

鈴木 そうですね、販売業について枠にはめられてしまいますと、認証を取っていく上で、なかなか厳しいかと思います。平さんのおっしゃるように点検表につきましては、処理業のみにしていただければ、今後認証を取得していきやすいと思います。

小久保 今の件で、行政の方、何かご意見ありますか。軍手については、使わないということになりました。現在、軍手は、処理業のほうでは使われているが、販売業ではほとんど使われていないということでした。点検表については、国の通知や都の管理運営基準でも食肉処理業は義務付けられているが、販売業については、義務付けられていないことから、今回の認証基準でも販売業には規定しないという方向が示されましたが、何かご意見ありますでしょうか。

加山 確かに、鈴木委員がおっしゃっていた通り、我々現場でみましても、小売店では軍手はほとんど拝見しません。軍手については、O157 対策というのが根底にありますから、使用しないほうが好ましいのではと思います。

中島 基準素案に対する意見の検討に当たっての考え方の中で、軍手を原則使用しないとありますが、原則というのは非常に判りにくくなってしまう部分だと思います。この説明の中では、使用していい場合というのは、軍手をしてその上にビニール手袋をした場合になると思いますが、この部分をはっ

きりさせておかないと、どのくらいの頻度で洗えば使ってよいのか、それともだめなのかが分かり難くなると思います。

小久保 事務局のほうで何かありますでしょうか。

平 原則使用しないということですが、都の管理運営基準に関する運用通知というものがでております。その中では、冷凍食肉等を取り扱うときなど、どうしても軍手を使用する場合がでてくるため、例外的に、作業1時間ごとに1回以上交換する場合、軍手の上からゴム手袋をする場合、枝肉ごとに交換する場合は認めるという形になっています。これにつきましては、事務局でも色々検討しました。本来O157対策という主旨を考えますと、認証基準といたしましては、原則使用しないということを守らせていく形で規定していきたいと思います。やむをえず、手指の保護のために、冷凍食肉等を取り扱う際の使用については、マニュアルの手引きで解説していきたいと考えております。

小久保 先ほどの鈴木委員のお話では、小売業では軍手をほとんど使わないということでしたね。

鈴木 軍手は何のために使うかという、手の保護になるかと思えます。処理業では使用しておりますが、軍手の上にゴム手袋等をして、毎日交換していると聞きます。原則というのは、先ほど中島委員が言ったように、逃げ道になってしまうのではないかと思います。決めるならば決めてしまって、それにかわるものを何か考えていただいたほうがすっきりするのではないかと思います。

小久保 原則という用語はやはり私も気になるころはあります。明確にどちらかということを示して、もし使えないならば、どうしたらよいかということマニュアルの手引きのほうで示すという形にしたほうがよいというお話ですね。

鈴木 はい、そうです。組合の役員の中からもそのような意見は出ております。ただ原則だけで決めるのではなく、だめならだめで他のかわるものを提示していただいたほうがよいという意見がありました。手指の保護という目的がありますので、それにかわるものということになりますでしょうか。

小久保 その辺は事務局の方ではどうですか。

平 事務局としては、使用させないという形で規定したいと考えていたのですが、現実として、一部冷凍食肉を扱う場所ではどうしても使用するという実態がありますのと、都の運用通知との整合性も考え、原則という表現で規定させていただきたいと思っております。

小久保 加藤委員、何かご意見ありますでしょうか。

加藤 国の通知の中に原則と書いてあるのですよね。だから仕方がないと思います。前も言いましたが、海外では、軍手を直接使いません。軍手の上に軍手より大きめのビニール手袋をして使っています。更に、保護する為には、その上に鎖の手袋をして皆使っていますね。使っても、直接肉に触れないような形で、使用しています。

小久保 今回の原則について、何かご意見ありますか。他の業界の方でも何かあればお願いします。

薩埵 原則というのは基本的にだめだということになりますが、ただ今言ったような、冷凍食肉を扱う場合などは安全面の問題が必ず出てきてしまいます。すべったり、手の保温など手指の保護もどうしても必要な場合もありますので、こういった表現にさせていただいて、手引きの中で原則とはこういうものである、こういう場合についてはかわる何らかの方法を書いてくださいということで、具体的に冷凍食肉を扱う場合には、軍手の上から手袋をはめるとか、洗浄の頻度を定めるであるとかといった形で示していきたいと考えております。しかし、基準の中ではこれをどう表現するか難しい問題になってしまいますし、かなり細かくなってしまいう可能性があります。基準で細かく規定してしまうと例外が認められないことになってしまいますので、今後新しい製品が出た場合に対応が取れなくなってしまうということが考えられます。そういった意味では、このような形のほうが柔軟に対応できるかと思っています。

小久保 国の通知でも、原則とっておりますので、基準としてはこのような形で示して、具体的には手引きで書くということによろしいでしょうか。

鈴木 よいです。

中島 すみませんが、基準のどこに原則という表現がされているのでしょうか。

平 基準といたしましては、遵守事項の国が定めた衛生管理という部分で、通知の中で読み込んでいないと言葉自体はできません。当然、衛生管理マニュアルの手引きの中で、国の定めた衛生管理とは、こういった事項ですよということで、軍手は原則使用しないという規定を出し、具体的な解説をしたいと思います。

中島 吹き出しになっている部分は基準ではないのでしょうか。

平 これは、根拠として皆様に理解していただくためにつけております。従って、吹き出しの部分は基準の文言にはなりません。

小久保 中島委員よろしいでしょうか。

中島 はい、わかりました。

小久保 特定基準の中で、乳類の保管・陳列・販売の点検頻度は、渡辺委員大丈夫でしょうか。

渡辺 1日1回以上の確認を行うということですね。ほとんどの販売施設でこれを行なっていますので、大丈夫です。

小久保 問題ないということによろしいですね。

渡辺 はい。

小久保 食肉のほうもよろしいでしょうか。生食用食肉のほうも特定基準にでておりますけれども、鈴木委員の方で何かありますでしょうか。

鈴木 今のところございません。

小久保 それでは、魚介類のほうに入りたいと思います。神田委員のほうで、点検頻度などご意見あれば、お願いします。

神田 意見というものではございませんが、毎年1回検査を行なっています。その際、点検表を回収しているわけではないのですが、5年間保存しておくということで、温度管理だけは皆さんのお店に行った時につけてくださいとっております。私の店でも従業員に冷蔵庫の温度管理は朝晩つけるようにしております。

小久保 そうしますとこの基準でよいということになりますか。

神田 そうですね。

小久保 昨日栃木県で、認証のこれと同じような委員会がありまして、東京都に準じている部分が多いのですが、やはり、これに示された基準というのは、管理運営基準や国の法令は最低基準として盛り込むべきであるということでした。できる、できないではなくて、やらなくてはならないことですので、このような形になってしまうのは仕方ないと思います。魚介類の検査頻度など行政のほうで何かございますか。

福田 お店をまわらせて頂いて、魚介類のお店では、温度管理が一番問題になる点ではないかと思えます。10以下を守るということが、能力的にかなり難しいという面も実際にはかなりあるのではないかと思います。ですから、温度の管理ということが一番重要になってくると思えます。検査頻度ですが、1日1回毎始業時に必ずチェックする習慣をつけるべきだと思えます。個人的には、始業時だけでなく、午後の忙しい時間が一番温度管理のほうで難しくなってくると思えますので、できれば1日3回ぐらいチェックできればよいなと思えます。

小久保 そうですね。魚介類は、特に腸炎ビブリオ対策が必要ですから、温度管理で菌を増やさないようにするということがポイントであると思えます。他の委員の方で何かありますか。

森 余談かもしれませんが、かつて厚生労働省の方から生食用魚介類は4でというような通知があったはずなのですが、この点は考慮に入れなくてよいのかということが、まず1点目になります。2点目といたしまして、どのような検査機関で行なったら検査したという実績になるのかということ

ご説明いただけたらと思います。

小久保 事務局のほうでお願いします。

平 森委員からありましたように、国から生食用魚介類については4以下ということが望ましいという形で出ているのですが、食品衛生法上は10以下という規定になっています。当然、腸炎ピブリオ対策としては、4以下が望ましいのですが、国の基準設定の際も難しいということでもございました。食品衛生法上は、10以下という規定になっておりますので、認証基準に関しましても、食品衛生法に準拠した形で10以下としております。

薩埵 補足いたしますと、前回のすしの基準設定の時も4が厚生労働省が望ましいとしている温度であるということで、基準にしてはという話もありました。しかし、基準を4ということにしていまいますとそれがリミットということになってしまい、5になると不適な場合ということになってしまいます。それは難しいのではないかと、あくまで4を目標にしながらも、不適な場合のことを考えると法定温度10を守るということにし、4の保存の考え方をマニュアルの手引きで示させていただいたということがございます。また、「検査機関は、国の定めた登録機関であるとか、登録検査機関ではないが食品の検査を行なっている外部機関もありますし、大きなところでは自社の品質管理の部署というのもございます。こういったところで行なっていただければと思います。ただ、成分規格に関わる検査等は国の告示の中で定められている方法がありますので、その方法に従ってやっていただきたいと思います。

小久保 今の4ということにつきましては、厚生労働省が示した時に色々聞きました。グローバルスタンダードとして冷蔵温度は4というのがありますが、生食用魚介類でも10であれば大丈夫であろうということです。実際に実験を行なってみてもそうなるということで、10という温度を使っていると聞きましたので、認証基準では国に準じて10にし、手引きのほうで説明を書きいただければよいのではないかと思います。加藤委員こちら辺で何かありませんでしょうか。

加藤 すし事例なのですが、岡山で、10以下でやるとなりましたが、ただし、低いほうが望ましいということで1ヶ月間1日何回か冷蔵庫等の温度をチェックして検査をしました。その結果、悪い状態であっても一度だけ6になったもののほとんど5以上にならなかったということで、自主的に7以下でやろうとしているところもあります。ですから、10以下で国の基準に合わせて、あとは自主的に安全基準をそれ以下で決めるという形にしたらよいと思いますが。

小久保 坂井委員何かご意見ありますでしょうか。

坂井 意見というよりお願いなのですが、特に微生物検査についての検査頻度で、最低頻度として年に1回というのは、素案どおりでよいと思うのですが、何のためにこのようなことを求めているのをマニュアルでしめしていただけると、なるほどということでもう少し回数をふやそうであるとか難しいから最低基準を守るところで留めようかと発展的に考えていただければと思います。ただ数字ですと、なんだかよくわからないですとか、色々議論もでているようですので、意図をマニュアルの手

引きに明示していただけるとありがたいと思います。

吉川 検証作業になりますので、やはりそこら辺のところも必要になってくると思いますけれども。

平 そちらはぜひ、マニュアルの手引きの中で反映させていきたいと思います。

小久保 行政のほうでなにかご意見ありますか。

加山 監視に出ていまして、学校給食に納品をしている魚屋さんに立ち入ることがあるのですが、対象がリスクなものですから、大体年に1回は自主的に検査していただくようお願いしているということもありますので、こういったことを明記していただいたほうがありがたいです。

小久保 手引きのほうで検査項目などについても、法令を踏まえて色々書いていくのですね。

平 はい、そうなります。

田尻 すみません、前回欠席させていただいたので、重複するようなことがあるかもしれませんが、細菌検査については、当然腸炎ビブリオなど項目も設定するのですよね。その際、基準として設定されるとは思いますが、検査で不適になった場合の対応方法が明示されていることと当然なってくるかと思えます。不適になった場合の対応というのはどういったものを想定されているのでしょうか。

平 前回も同じような質問が出まして、お話をさせていただいたのですが、自分たちで加工したものに限っていますが、不適となった場合は、自分たちの使った包丁やまな板などの洗浄や温度管理はどうであったかなど自分たちの加工手順を見直していただいて、必要であればふき取り検査や再検査をしていただく。そして、原因の調査、追及をし、自分たちで把握していただくということが、再発防止のために重要であると思えます。前回のすしと同様に手引きの中で解説していきたいと考えております。

田尻 考え方といたしましては、小規模の業者であれば妥当ではないかと思えますが、なかなか再発防止のための原因究明というのは難しいですよね。事務局の方も言われたように、原因究明というのが難しくても、そういった考え方で対応していただくということで理解してよろしいのでしょうか。

薩埵 確かに全ての原因がつきとめられるというのは難しいと思えます。しかし、そういった中で、自分たちの管理に何が足りなかったのかということ振り返って考えていただくということが、非常に大事であると思えます。原因が何かということがわかればそれはそれでよいのですが、わからない場合でも自分の管理手順をもう一度見直す機会にしていいただければと思います。

小久保 ありがとうございます。同じような話がすしのときにもでたのですが、特に夏の鮮魚介類は非常に高率に腸炎ビブリオに汚染されています。それが、販売店で検出されたら、どういうことになるかという非常に難しくなると思えます。その時に、きちんと販売店で温度管理がなされているか

など総合的に判断したほうがよいのではないかと思います。その辺のところは手引きで示すですね。

平 はい。なお、検査は自店舗で加工したものに限りませので、包装されそのまま販売するものについては、認証基準では求めておりませので、その点、誤解なさらないようにお願い致します。

小久保 魚介類のほうはよろしいでしょうか。それでは食料品のバラ売り・小分けについてでございますが、私は2つの問題があるかと思ひます。1つは消費期限の問題、もう1つは、保温販売です。下田委員、吉川委員のほうで何かご意見ありましたらよろしくおひねいします。

下田 特に、バラ売りのバイキング形式のほうになりますと、裸で売っていますので、私どものほうも当然、当日で売りきるといふ原則で行っているところや期限が3日間ありますからその中で売りましようとしているところもあります。こちらはルールさえ決めていただければ、きちんと管理できると思ひます。翌日に持ち越さずその日のうちに売り切るか、期限が3日間販売できるものは補充し、混在してしまうとロットがわからなくなってしまうので、出した始めた日から3日間で必ず売り切るといふ形で管理していくことになるかと思ひます。ルールさえ決めていただければ、こちらはなんとか管理できると思ひますので、具体的に手引きのほうで解説していただきたいと考えておひねいます。保温販売のほうにつきましても短時間で売り切るものもござひますが、お店によっては半日ぐらひかける場合もござひます。おでんなども想定いたしますと、作り方、販売の仕方を明記していただければ、実行できると思ひます。

小久保 吉川委員いかがでしょうか。

吉川 事務局基準素案に対する委員からの意見と対応において、保温販売につきましても見解が出されておひねいますが、この中で、この温度帯での販売が困難である場合は、温度と時間を考慮し販売する必要があるという項目があります。どのような対応をすればよいのか具体的な明示が欲しいです。ちょっとこれでは抽象的でわかりませので、実際に販売する場合はどういふ対応をしていけばよいのかということをおひねいしていただきたいと思ひます。

平 東京都の過去の食中毒細菌の資料のデータをみますと50 ぐらひあれば、食中毒菌の増殖する上限をはずれると思ひます。小久保委員にもご意見をおひねいしたいところなのですが、国から出ている通知も弁当及びそうざひの衛生規範で、65 以上で保存することが望ましいとされているだけで、他に実際の売り方などを示しているものもござひませし、行政のほうでもデータをあまりもっていないことでもありますので、自分たちで考えていただくことになると思ひますが、先ほど下田委員がおしゃっていたおでんに関しては、私どものほうでは、保温販売というより、もっと高い温度帯で、調理に近い形で、65 はこえていると考えておひねいます。想定しているのは、フランクフルトなどをまとめて作っておひね、お客様が一度にたくさん来たときでも温かいものを提供する為ひ、遠赤外線ランプ等で冷めないようにしておくようなものです。実際には大体20~30分で売り切るようですので、各事業者が50 付近で何分といった設定をしていただければよいと思ひます。細菌学的以外にも油脂の酸化などの問題もありますし、その温度帯で長い時間置くと品質的に売り物にならないということもあると思ひます。今まで、保温販売について大きな事故等の報告はありませので、現状の売

り方の中で規定していただければよいかと思います。何分、データがあまりないものですから、明確にお答えできない部分がありますけれども。

薩埵 基本的な考え方としては、細菌の至適温度帯をはずすということがあります。大量調理マニュアル等にも書いてありますように、加熱済みのそうざいの冷却はなるべく細菌の至適温度帯、20～50 は短時間で通過させるようにという話がございますので、やはりその温度帯はよくないと思います。死滅まではいかなくても増殖がにぶる温度帯で、あとは時間をどのくらいにするのかという問題になると思います。昨年も弁当・そうざい製造施設の検討で、弁当及びそうざいの衛生規範ですと4時間ルールというものがありますが、それをこえる場合はどうしたらよいかということで議論になりました。弁当ですと10以下の冷蔵ということは難しいですが、データにより15～20の温度帯では、4時間を多少こえても菌の増殖はにぶいということから、4時間をこえてもよいのではないかということで、各店で自分たちの保管する温度と時間を設定してくださいということになりました。同じく保温販売につきましても65以上というのが一番望ましいことなのですが、機械の特性等からなかなか難しいという場合は、各施設で、どのくらいの温度と時間で販売するのかをルールとして定めていただきたいと思います。

吉川 今言われたことをマニュアルにしていくのはなかなか難しいのではないかと思います。具体的には我々はマニュアルの手引きに従って判断していくことが多いと思います。おっしゃるように自社で考えればよいと思いますが、なかなかそこまでは難しいということになりますので、そうするとマニュアルの手引きは重要視されてくるのではないかと思います。マニュアルの手引きで具体的にお示ししていただけるということですから、より明確に書いていただければと思います。

小久保 今の保温販売の件ですが、私のほうからも実態がどうなのかということを知ってみたいと思います。返事としては、大体、弁当及びそうざいの衛生規範で65以上が望ましいとされているので、これを出来るだけ守るようにしているということでした。保温というと、時間的には長いのかと思いましたがどうもそうではなく、ソーセージ等は加熱して温かいほうがよいが、それを65でおいておく時間がたってしまうと可食出来なくなってしまうため早く売ってしまうということでした。事務局からも例えば55であったら時間はどのくらいかという質問をされましたが、実際データがありません。高温菌などは55で発育するということですが、65であればまず発育できないと思います。あとは品質との兼ね合いですので、65というのが示されているのであれば、望ましいということであっても、それは示して守ってもらうことがいいと私は思っております。皆さんご意見ありますでしょうか。

下田 過去、ホットストッカーで販売したことがありまして、これは意外と温度計がない場合が多いです。65を規定ということにしますと非常に不可能に近いと思います。計ってみたことがあるのですが、ところどころによって、温度帯が全然違って、ランプから直接あたっているところは65ですが、少し影になると温度が低くなってしまい、50台になってしまいます。自分たちで検査し、品質と細菌の点で、フランクフルトは2～3時間でだめになってしまい、唐揚げであると6時間ぐらいだという記録を持っていますので、それをもとに、実際の店では、それがきちんと守られているかを温度計をつけて記録管理するしかないと思います。

小久保 加藤委員この点で何かありませんでしょうか。

加藤 やはり唐揚げやソーセージをおいているケースを計ってみたことがあります、下田委員のおっしゃるとおり温度差がかなりありますので、その辺をなるべくなくすように、例えば大きいものを上に置き、細いものを下に置くなど温度を計りながら工夫することは可能であると思います。こういったことをマニュアルの手引きの中にはいれられないですけれども、温度を検査して適切な形で中に置くとか、そういうガイドラインのようなものを入れたらどうかと思います。

小久保 肉まんやあんまんも何かあるような話を聞いたのですが、どうでしょうか。

下田 スチームでふかしております。これもふたを開けたままにしておくと温度がなかなか上がりません。ホットケースも同じですがふたを閉めておくことが重要になります。ふたを開ける頻度の高いところは2~3台スチーマーを持っていまして、一度85~95まで温めてから販売しております。そういったマニュアルがありますので、各店舗でそれをきちんと実行しているかどうかでしょうね。その確認のため記録管理はなかなか難しいですが、記録をさせるかどうかというところでしょうね。

小久保 手引きのほうでは、ふたをきちんとしなさいといったことまでは書けるのですね。温度の記録をとりなさいというのは無理でしょうか。

平 基準案を見ていただくとわかりますが、そこまでは求めておりません。一応、こちらの事項につきましては、二次汚染や相互汚染の問題となるトングなどの器具について、重視して書いてあります。保温販売につきましては、極稀な売り方ですので、そういったものを認証基準案に盛り込むことは考えておりません。マニュアルの手引きの中で、保温販売する場合にあっては、65に近い形で、自分たちで品質的なものを踏まえて規定し、守っていただくということを考えています。

小久保 はい、わかりました。今の事務局の意見でよろしいでしょうか。それでは、そうざい調理の方に移りたいと思います。ここでは調理工程表の点検頻度、特に中心温度の測定についてですが、この辺のところ吉川委員、下田委員の方で何か意見ございますか。

吉川 温度を計る場合の意見ですが、実際あまりやっておりますが、温度を実際測定するということを規定していただいた方がよろしいと思います。

小久保 やはり規定するということで。

坂井 中心温度の測定に関してなのですが、そうざい調理で、中心温度の測定をいざしようとしたときに、疑問にぶつかるという話がありまして、例えば煮豆などは、どこが中心温度になるかという中心温度の測定の具体的な方法についてです。そうざいも色々ありますので、厚みのあるものとやりやすいが、唐揚げなどはさすところによって空気に触れてしまうとかどこが中心なのかという質問が出てきますし、現実に質問を良く受けます。その辺をマニュアルの手引きで中心温度の測定方法を書いていただかないと質問が飛び交いそうな気がしますので、難しいことをお願いしているのはわか

っていますが、なんらかのものがあつたほうがいいのではないかと考えております。

小久保 何か事務局の方からありますか。

平 おっしゃるように、薄いものやさしづらいものというのは品物によってあると思います。このカテゴリーでもし品目が多ければ、厚みが大きいものや条件の悪いものを選択し計っていただければよいと思うのですが。薄いものや豆にさすということはやはり難しいと思います。

坂井 しかし、実際にはそのような質問が出てくるようです。あるチェーン店では、同様の要求を店舗販売しているそうざい製品にしたところこのような質問がでてきてあまりにも混乱をしたということで、アイテムごとに測定方法を明示したということがございました。このようなことがございますので、実際にやってみると質問が出てくる気がしまして、質問が出てからバタバタするよりは、今、平さんからお話ありましたように、厚みのあるものをはかればよいということであれば、そのように解説をいただいた方が混乱はなくてよいのかと思います。

薩埵 加藤委員がそうざいのときに、中心温度の件でとんかつの例をあげていただいたと思うのですが、その辺でいろいろ事例をご存知でしたら教えていただきたいと思います。

加藤 まず、温度計の種類を入れてあげたらよいと思います。普通使われているのは、デジタルのさすものですが、ペンシル型の何百円かで買えるものもあり、先端の2~3mmのところセンサーですので、その部分を食品の中心に入れるというだけのものです。大きい場合には、中心がわかりませんが、今の煮豆のような煮物の場合には、小さいものが多く、中心までがあまり距離がほとんどありませので、煮ているそのものを計ればよいし、それ以前に煮物の場合はあまり計る必要がありません。というのは、煮豆など加熱していなければできませんから。ですから、HACCPのCCPにする必要もないということもあります。焼き物、揚げ物、蒸し物の大きく太いものの場合にセンサーの先端を中心部に持って行き、30秒ぐらい入れて測定するということになります。

坂井 今の加藤委員のような解説があればありがたいのです。例えば、1品目について測定するが煮豆しかない場合、煮豆しかやるものがないということになりますが、煮豆のようなものは除外するというようなものがあると非常にわかりやすいと思います。その辺がどうなるのかと思います。

小久保 今、加藤委員のお話もありましたが、調理という工程で、かなり加熱をしなくてはならない場合には測る必要はないと思います。炊飯や豆もそうですが、私はかなりの食品がそうであろうと思います。CCPということでかなり誤解されている部分もあるところですが、ちゃんと製品として成り立つためには、こういう加熱をする、それは調理行為ということで安全管理も十分されているということの説明を手引きで少しすればよいと思います。

坂井 そうということだと、揚げ物でしたら、実際油の温度は160~170 ですから、計る必要があるものは何なのか浮かばないのですが。どの品目を計ればよいのかを具体的に整理していただいたほうが合理的ですし、趣旨にかなっていると思います。また、全部計るということであれば、計り方を

明示していただきたく思います。どうもその辺りが混乱しそうな気がします。

**加藤** 揚げ物の場合には、必ず計る必要があります。というのは、油に入れてすぐあげてしまったら、中は生です、ずっと入れると食べられなくなってしまうわけですから。揚げ物、焼き物、蒸し物の3つにつきましては、必ず計るということになり、煮物については、煮豆や鍋、すき焼きなどは計る必要がありません。ただし、煮豚などは、時間を間違えたり、あまり短い時間だと中が生ということがあります。大きく、太いような場合は、煮物であっても計る必要があります。いくつかの代表的なメニューを想定して、これは計るべきかどうかを解説した方がよいかもしれません。我々は、わかっていますけど、現場では温度計をみたことがないというところもまだありますから、基本的な質問が出てきてしまうかもしれませんね。

**小久保** 田尻委員は何かご意見ありませんか。

**田尻** 今、加藤委員がおっしゃった考え方で基本的によいと思います。実際に調理になれている方であれば、フライを油に入れると泡が出てきますが、その泡の状態などをみれば、中まで火がとおっているかどうかおそらくわかると思います。ところが、今、多くの調理施設ではパートやアルバイトの方がやられる場合もあると思いますので、そういう方がやられる場合は、先ほど加藤委員が言われたような温度の測定などが必要であろうと思います。ただ、先ほどから言われているように煮豆などの小さいもの、薄いもので温度の測定が困難ということであれば、場合によっては、切って中の色を見るとか単純に突きさして食べてみるといった、目安を提示していただければと思います。

**小久保** 今のは手引きの方で示すということですね。

**田尻** はい。

**小久保** これで、一通り議論しましたが、その他何かご意見ありますか。

**渡辺** 今のとは直接関係ありませんが、乳類販売のほうは、現在、区立の保育園等に納品をしている販売店が多数ございます。保育園に納品した段階で、商品の日付、納品した時間、温度の測定が決められております。ただ、保育園の方が、温度を納品した段階で、牛乳パックをあけて、上から主にレーザー光線を当てて計りますが、持ち運びの段階で、牛乳の脇に泡がたったりしておりまして、その泡を計ったりすると、絶対に10以上になっていないにもかかわらず、今日は15になっていますよといった事を言われます。実際に、器に入れてもう一度計ってもらうと7ぐらいということがあります。保育園の商品を受けるとき、温度を計るマニュアルを徹底していただきたいと思います。また、温度計を牛乳にさして計るときなどは、3~5分と時間がかかってしまいます。ぜひ、容器に移し替え、正確に計っていただきたいと思います。私だけではなく周りの販売店なども、保育園とトラブルになる原因となっておりますので、こちら辺をご指導いただければと思います。

**小久保** 事務局の方で何かありますか。今のを書くとしたら手引きになりますね。

藤埜 直接認証とは関係ないところはありますけれども、おっしゃりたいことはよくわかります。保育園の方たちにも温度計の正しい使い方というのは徹底して欲しいというご要望だということですよ。ただこの認証の中で、手引きに書くといったことは難しいと思います。

吉川 先ほどから温度のことがございますけれども、どのような管理下においてあるとか、温度計そのものの精度の問題があるかと思います。温度計は非常に多種多様で、どういう温度計であるとかどのような精度のものをを使うという規定はどうするかということについていかがですか。

小久保 事務局の方では何か考えていますか。

平 温度計の検証は HACCP では非常に重要であります。今まで、認証基準ではそこまで要求しておりません。

吉川 故障している温度計もあると思いますので、温度計そのものの管理どうするかということがあると思います。我々も ISO をやっておりますと、色々とありまして、温度計が間違っているとそもそも間違ってしまうということがあると思います。

小久保 今、大きなところは温度計を持っているところが多いかと思いますが、小さなところは温度計を持っていないところが結構ありますから、まずは温度計を持たせるということが非常に大切だと思います。それから校正の問題などが出てくるのかという感じは持っておりますけれども。行政の方で何かご意見ありますでしょうか。

福田 お店に行って、中心温度計の取り扱いを見ますと、当然温度を計るということはしますが、計った後の温度計の管理について注意が必要かと思います。さし込むと先のセンサーの部分が当然汚れます。聞くと、洗ってきちんと消毒をするということですが、保管の方法については外においているお店もあれば、扉のついた食器棚等の中に保管しているお店もあります。管理が悪くて、先が汚れてしまうと、また別な面が出てくる可能性がございますので、中心温度計の使用後の洗浄の方法ですとかを少し入れておけばよいのではないかと考えております。

小久保 ありがとうございます。色々なご意見がでたわけですが、基準面につきましては、大体事務局で今回修正していただいたものでよいと思います。あと場合によっては手引きの中に盛り込むという形になると私は思います。もし今回事務局で示された修正案でよろしければ、要綱第5の規定により、健康安全室長に報告する形になりますが、よろしいでしょうか。

下田 そうざい製造の店売りの方に検食保存というのがありますが、今回のそうざい調理の中では特に規定はないということでもよろしいでしょうか。そこまでは求めていないということですよ。

平 今回のそうざい調理というのは、いわゆる販売店、許可で言うと、食肉販売業や魚介類販売業、食料品等販売業を取っている同じ施設の中で、飲食店営業を取ってそうざい調理をする施設を想定しておりますので、明らかにバックヤードや単一的にお店をかまえてそうざいを調理して売るものに関

しましては、昨年度基準ができておりますそうざい製造施設の店売り該当します。従って、今回はあくまで販売業に付随する調理行為で、店売りの中の基準から最低必要と考えるものを規定しましたので、検食の方は除かせていただきました。

小久保 それでは色々なご意見が出ましたけれども、事務局の修正案のということできたいと思います。今後の調整方法につきまして、事務局の方から何かありましたらお願いします。

平 この修正案でよろしいでしょうか。あと先ほどの温度計の問題は、一口メモのような形でできるかぎりマニュアルの手引きの中で反映させていきたいと思います。

小久保 それでは、ご意見ないようですので、事務局の修正案を最終案として、要綱第5の規定により、健康安全室長に報告するというにしたいと思います。よろしいですね。

これで、予定の議題はすべて終了しました。それでは、司会にお返しします。

長島 大変長い間、ご審議いただきまして、ありがとうございました。

今回の結果については、座長から室長へ報告し、これをもって今回の委員会は、終了といたします。なお、前回も含め、委員会の議事録の取扱いについてご説明します。前回及び今回の委員会の議事録については、委員の皆様あてに議事録案を送付させていただきますので、ご自分の発言内容についてご確認願います。確定いたしましたら、食品監視課インターネット情報サービス「食品衛生の窓」に登載させていただく予定となっております。

それでは、本日の委員会を終了いたします。