

平成 2 3 年度

第 1 回 認証基準設定専門委員会

議事録

日時：平成23年11月29日（火）午前9時30分から
場所：東京都庁第一本庁舎北側37階研修室

午前9時27分開会

【田崎食品危機管理担当課長】 それでは、定刻前ですが、委員の方も全員おそろいになったようですので、これから、平成23年度第1回東京都食品衛生自主管理認証制度の認証基準設定専門委員会を始めさせていただきたいと思っております。本日は、お忙しい中をご出席いただきまして、どうもありがとうございます。

私は、健康安全部食品危機管理担当課長の田崎でございます。議事に入る前までの間、司会を務めさせていただきますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

それでは、開会に当たりまして、私ども事務局を代表しまして、健康安全部食品医薬品安全担当部長、鈴木よりごあいさつを申し上げます。よろしくお願いいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 食品医薬品安全担当部長の鈴木でございます。

本日は、大変お忙しい中、また、早朝から本委員会にご出席いただき、まことにありがとうございます。

東京都食品衛生自主管理認証制度は、営業所の方々による日常の自主的な衛生管理の取り組みを推進し、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して平成15年8月に創設した東京都独自の制度でございます。都では、食品安全条例に基づく食品安全推進計画の中で、重点的、優先的に取り組むべき施策である戦略的プランの一つとして本認証制度を位置づけております。

また、全庁的な計画の一つであります「10年後の東京実行プログラム」というのがございますが、この中でも制度の普及と充実を図っていくこととしております。

一方、認証施設数の状況を見ますと、制度発足以来、右肩上がりが増えてきた認証施設数がこのところ伸び悩んでいる現状がございます。これにはいろいろな原因があるかと思っておりますけれども、本制度を今後も継続的に発展させていくために、できることから対策をとっていく必要があると考えております。

本日の議題の中でも、今後の認証制度の展開についてご意見をいただく時間を設けておりますので、忌憚のないご意見をちょうだいできればと思います。

さて、本制度の認証基準につきましては、昨年度、本委員会において大幅に整理をしていただきまして、一定の到達点に達したものと考えております。

しかしながら、本年4月、富山県などで発生いたしましたユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒を受けまして、急遽、国は生食用食肉の規格基準を策定し、10月に施行したところでございます。このことを受けまして、認証基準につきましても一部改正が必要となっているところでございます。

また、このほかにも幾つかの改正事項がございますので、営業者の自主的な衛生管理の推進に資する認証基準とするべく、本委員会においてご審議いただきたいと考えております。

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自主的な衛生管理の取り組みが不可欠でございます。今回ご審議いただく認証基準によりまして、食品事業者の方々の食の安全への取り組みが一層進むものと期待しております。

委員の皆様のおかれましては、本制度の趣旨を十分ご理解いただき、制度のさらなる発展のためにお力をお貸しいただきますようお願いいたしまして、私のごあいさつとさせていただきます。本日は、どうぞよろしくようお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　続きまして、本日、ご出席の委員の皆様をご紹介します。

まず、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。

【小久保委員】　　小久保でございます、よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　続きまして、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。

【加藤委員】　　加藤です。よろしくお願い致します。

【田崎食品危機管理担当課長】　　一般社団法人食肉科学技術研究所、西坂委員でございます。

【加藤委員】　　西坂でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　千代田区千代田保健所生活衛生課、三田村委員でございます。

【三田村委員】　　三田村と申します。よろしくお願い致します。

【田崎食品危機管理担当課長】　　足立区足立保健所、羽石委員でございます。

【羽石委員】　　羽石です。どうぞよろしくお願い致します。

【田崎食品危機管理担当課長】　　東京都多摩立川保健所、平委員でございます。

【平委員】　　平です。よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　多摩小平市保健所、大山委員でございます。

【大山委員】　　大山です。よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　人数が少ないので、事務局も、お名前を知っていただくために、ご紹介させていただきます。

先ほど、ごあいさつをいただきました鈴木担当部長でございます。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】　　鈴木でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　食品監視課長、廉林でございます。

【廉林食品監視課長】　　廉林でございます。よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　申し遅れましたが、危機管理担当の田崎でございます。よろしくお願いいたします。

食品監視課の業務係長、原口でございます

【原口業務係長】　　原口でございます。よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　食品監視課規格基準係長、土谷でございます。

【土谷規格基準係長】　　土谷です。よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　認証制度担当の小澤でございます。

【小澤認証制度担当係長】　　小澤です。よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】　　規格基準係担当を務めさせていただきます小早川でございます。

【小早川規格基準係】　　小早川でございます。よろしくお願いいたします。

【田崎食品危機管理担当課長】 ありがとうございます。

なお、本日、委嘱状でございますけれども、本来はお一人ずつお渡しすべきところでございますけれども、時間の都合もありましたので机上配付という形で置かせていただいております。委員の方につきましては、ご了承願います。よろしく願いいたします。

それでは、議事進行に当たりまして、お手元に配付しております参考資料2というのがございます。これは、認証基準専門委員会の設置要綱で第4の2というのがございますけれども、そちらをごらんください。

委員の中から選ばせていただくということで、また、本日も委員の中から座長を選出させていただきたいのですが、どなたかご推薦という形でとりたいと思うのですが、いかがでございましょうか。

西坂委員、お願いします。

【西坂委員】 HACCPシステムなどの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ご活躍されています小久保委員を推薦させていただきます。

【田崎食品危機管理担当課長】 ありがとうございます。それでは、小久保委員、座長をお願いしたいと思うのですが、ご異議はございませんでしょうか。

(異議なし)

【田崎食品危機管理担当課長】 異議がないようでございますので、小久保委員に決定させていただきます。

小久保座長、座長の席へご移動願えますでしょうか。

(小久保座長 座長席へ移動)

【田崎食品危機管理担当課長】 それでは、座長、以後の進行につきまして、よろしく願いいたします。

【小久保座長】 よろしく申し上げます。座長に指名いただきましたが、私はこの認証制度につきましては最初から関わらせていただいております。

今、各自治体で都道府県の半分ぐらいが自主衛生管理認証制度を採用しているようですが、東京都は非常に進んでいるのではないかと思います。先ほど、鈴木部長の方から頭打ちだという話もありましたが、300ぐらいの施設が認証されていると聞いています。

今回、生食用食肉ということで、少し改正が必要ではないか、さらに発展させるにはどうしたらいいかということで、こういう委員会が開かれたというふうに認識しておりますので、ひとつよろしく願いいたします。

それでは、議事に入ります前に、まず副座長を指名させていただきたいと思います。認証基準設定専門委員会設置要綱の第4の3を見ていただきたいのですが、副座長を、私の方から指名するというので、この認証制度の委員会で最初から副座長でずっと私を助けていただいている加藤先生をお願いしたいと思いますけれども、よろしく願いいたします。加藤先生、ぜひ、よろしく願いいたします。

【加藤副座長】 わかりました。お願いします。

【小久保座長】 それでは、今回、本年度第1回目でもありますので、また、新たに委員として参加している方もいらっしゃいますので、改めて、本制度の概要と現在

までの経過について事務局からご説明していただきたいと思います。よろしくお願いたします。

【小澤認証制度担当係長】 では、私から、制度の概要をご説明させていただきますが、その前に、遅れましたが資料の確認を先にお願いたします。

本日お配りしている資料、大きく二つの綴りに分かれておりますけれども、一つが、一番あたまたに「次第」と書かれているものでございます。

こちらの綴りに、「次第」を含めまして、資料1から5までが綴られております。ご確認をお願いいたします。資料3と資料4につきましては、A3版を折り畳んで中に入れさせていただいております。落丁などがございましたら教えていただければと思います。よろしいでしょうか。

続いて、もう一つの綴りが、一番上が参考資料1、認証制度の実施要綱です。こちらが一番上にあるものになります。こちらのインデックスをつけてございますが、参考資料1から2、3、4、5となっております。4番がリーフレットで、この中に入れられなかったものですから順番が逆になっておりますが、参考資料1から5までが綴じられているものがもう一つございます。こちらも落丁などはございませんでしょうか。

もし途中でお気づきになられましたら、教えていただければと思います。

では、こちらの参考資料3をご覧くださいませでしょうか。こちらを基に、簡単に制度の概要について、まず、ご説明させていただきます。

こちらの制度は、もう皆様はあらかじめご承知かとは思いますが、食品事業者の方が自ら行っていらっしゃる食品衛生管理について、これが一定のレベル、一定の水準である場合に、それをこの東京都の仕組みで認証いたしまして、それにより、自主管理に取り組むモチベーションの向上に繋げて、自主管理を全体的に推進していくことを目的に平成15年に発足した制度でございます。

こちらの制度の特徴ですけれども、2番のところに三つ上げてございます。

まずは、食品の営業者の方が自ら定めたマニュアル、衛生管理の方法これに基づいて認証の申請をするということで、衛生管理の方法は事業者の方が自主的に自ら定めるというところが一つの特徴でございます。

二つ目ですが、認証の審査、認証書の交付といった認証の実際の事務は、都が指定した第三者機関、指定審査事業者が行いますということで、東京都の制度ではありますけれども、このような第三者機関の協力も得まして、この認証制度という仕組みが成り立っております。

それから、最後、3番目になりますが、こちらはこの制度で認証を取得したことによるメリットにつながる部分になりますが、認証を受けると、都のホームページで公表されるほか、都が定めております、この概要の資料でいいますと4番に記載されている認証マーク、それから認証取得シール、これらを利用して認証を取得したということアピールできる仕組みになっております。

こちらの認証マークは認証を取得した施設に掲示できるもの、それから認証取得シールは施設だけではなく商品であるとか名刺、それから配送車とか通い箱のようなもの、そういった認証施設に関係のあるさまざまなものに添付できるものになっており

ます。こういったものを使って認証取得をアピールしていただけるという、以上が特徴の3点として挙げられるかなと思います。

また、ちょっと話は変わりますが、5番のところに都外認証という仕組みがございます。まして、平成20年度に導入されたものですが、こちらは東京都の制度ではあります。東京都外にある食品製造業であっても、都内に流通する食品を製造している事業者様については、この東京都の制度の中で認証を差し上げている状況でございます。実際に、千葉県にある施設で東京都の認証を取得されているような事業者さんもいらっしゃいます。

この制度は、冒頭、衛生管理のレベルが一定の水準であるということを示しましたが、その水準を定めているのが3番でございます。認証基準になります。

こちらは、東京都の、本日もお集まりいただいております、「認証基準設定専門委員会」でご審議いただきましてこれまで決めてまいりましたこの認証基準というものを、実際に事業者の方がマニュアルをつくる際には盛り込んでいただく形になっております。

この認証基準には、共通基準と特定基準がございます。共通基準は業種にかかわらずマニュアルの中に盛り込んでいただきたい事項が定められております。また、特定基準につきましては、認証区分別、業種別にマニュアルの中に入れていただきたい事項が盛り込まれています。

こちらの認証基準ですが、参考資料3の裏面をごらんいただけますでしょうか。裏面の7番のところに、これまで設定してまいりました経緯を簡単にまとめてございます。

平成15年に発足した当時は、認証基準につきましては共通基準とそれから特定基準は、集団給食施設と豆腐製造施設、この二つの施設をまずは当面の対象として制度が発足しております。

その後、認証基準をそれぞれの業種ごとに徐々に設定をしてまいりまして、それに伴ってこの制度の対象業種も広がっていきまして、平成21年度に本委員会で検討していただいたその他の製造施設、こちらの認証基準設定を最後に、全ての営業許可施設、それから届出の給食施設が対象になりました。

現在は、全ての許可業種と都の条例に基づく許可業種、それから届出施設が対象になっているということでございます。

最後に、この制度の現在の実績ですが、平成23年11月現在の認証件数ということで、こちらに282施設とございますが、残念ながら先日、1施設が廃業してしまったということで、この認証について辞退が1件ございましたので、現在は281施設です。

右に、これまでの認証施設の推移を表したグラフがございますが、棒グラフがこれまでの積算の件数になりまして、現在の時点では351施設になっておりますが、この棒グラフの積算の件数から辞退してしまった施設を引いた数が折れ線グラフの方になりますけれども、こちらが281施設ということで、これから増やしていきたいと思っております。

制度の概要について、簡単ですが、ご説明させていただきました。

【小久保座長】 ありがとうございます。今の事務局からの説明について、何か

ご意見はありますか。

一つだけ、この積算認証件数が351になっていますね。

【小澤認証制度担当係長】 はい。

【小久保座長】 実際は、今、281ということですがけれども、この差の原因というのは、何か理由があるのですか。

【小澤認証制度担当係長】 辞退してしまった施設ですが、その理由について色々な内容を調べてみますと、一番多いのは廃業してしまったということで、お店自体をもう辞めてしまったというのが一番多い状況です。

【小久保座長】 委員の方の方で、何かありますか。

もしなければ、続いて、この委員会の開催経緯とその議題について、事務局からお話しいただければと思います。

よろしくをお願いします。

【田崎食品危機管理担当課長】 資料2をご覧になっていただけますでしょうか。平成23年度の認証基準設定専門委員会の開催経緯、この会議の開催の経緯でございます。

既にご承知のとおり、認証制度につきましては、自主管理を積極的に評価するものということで平成15年にできました。ちょうど、HACCPやISOが既にできていたころで、自主管理というのは、色々な細かい、自治体で自主管理を推進していこうと、創世記に当たるといいますけれども、それからちょうど来年度で10年になる、早10年というところですよ。

この制度の認証基準というのは、全ての業種に共通する共通基準と、それから特定基準ということで、先ほど小澤から説明があったとおりですが、ようやく平成21年度に、最後に一般飲食店を含めて全ての許可業種について、あるいは届出給食等について拡大したところということで、基盤がようやく整ったということで、かなり時間も要して整備されたところです。

三つ目のパラグラフで、平成23年4月に焼肉チェーン店で、0111の食中毒が発生しました。そういった食中毒の発生があって、今年10月、生食用食肉の規格基準が施行された状況であります。

認証基準につきましては、これまで生食用の食肉の取扱いは指導基準ということで平成10年に通知が出ている国の安全確保についての基準に適合することを求めて、あくまでも指導基準ということだったのですが、今回、規格基準化されたということで、まず、文言整理が必要になりました。

今回、このメンバーで構成される認証基準選定専門委員会において、こちらの基準についての整備と、それから文言修正を行うための検討を行わせていただくということでございます。

これが主な目的ということですが、この食肉にかかわる様々な内容と、それから、後半で皆さんのご意見をいただきたいと考えておりますけれども、今後の認証制度をどのような発展させていくのか、そのような中身につきましても、この会で活発なご意見をいただきたいと考えております。こちらが、開催の経緯です。

これまで本委員会の審議を重ねて、認証基準につきましては、かなり良いものがで

きているということ。自画自賛になりますけれども。

ただ、先ほどお話しした0111の事件があって、これを受けて生食用の規格基準を導入しているというところがあります。このほかにも、昨年度の認証基準の改正の後、運用で取り組む事業者の方から色々な意見が出ている箇所が幾つかありましたので、ご審議いただきたいというところがございます。

ざっくりばらんに、後段の方につきましてはご意見をいただければと考えております。

あとは、改正案の内容についてご意見をいただきまして、案の微調整で済むようであれば、今日の内容につきましては終了させていただく予定でございますけれども、さらに確認をいただく必要があれば、後日、修正案をメール等で送付させていただきまして、改めてご確認いただきまして、案を完成したいと考えております。今日の内容で調整して、改正案を直ちに修正していきたいと考えております。

以上でございます。

【小久保座長】 ただいま、この会の開催の経緯をお話しいただきましたが、今回、開催第1回目ということですので、事務局から提示された検討課題につきまして、引き続き、より具体的に内容を説明していただきたいと思っております。

順次、事務局から資料の内容を細かく説明していただければと思っております。それで、説明していただいた後、それぞれ質問をいただきたいと思っております。それでは、よろしく申し上げます。

【小澤認証制度担当係長】 では、私の方から、まず左の二つ目になりますけれども、生食用食肉の規格基準化に伴う認証基準の改正点について、資料3を基にご説明させていただきます。

まず、こちらの資料3についてですけれども、ご覧いただきますと、こちらは2番の改正点の方が、「特定基準の（調理）抜粋」、「（加工）抜粋」、「（販売）抜粋」ということで、それぞれ抜粋になりまして、中で見ていくと、（ア）、（イ）、（ウ）、（エ）、（オ）と並んでおり、途中が抜けていたりするようなものがございませぬけれども、これはあくまでも抜粋ということ、今回の生食用食肉の取り扱いに関する部分だけを抜き出したものになりますので、抜けているものにつきましては、今回の改正とは関係のないところということでご了解いただければと思っております。

まず、今回の生食用食肉の規格基準化に伴う認証基準の改正についてですけれども、改正の概要ですが、これまでの認証基準でも、実は生食用食肉の取り扱いについてはこの認証基準の中に盛り込まれておりまして、従来、通知で定められておりました生食用食肉の衛生基準に従って処理をするようにというように形で認証基準に盛り込まれておりました。

このとき対象となっていた食肉は、こちらにございますとおり、牛肉、牛レバー、馬肉、馬レバー、この四つだったわけですが、今回、規格基準ができました生食用の牛肉につきましては、今後、規格基準ができましたので、参照するものを従来の衛生基準から規格基準に移していきたい。残りの、牛レバー、馬肉、馬レバーにつきましては、従来どおり、衛生基準に従った処理をしていただくという形になろうかと思っております。

そういうことで、下の改正前と改正後を比べていただきますと、大体、改正後の方

が文字の数も多くなっていたりしますが、結局、従来の衛生基準に従った取り扱いに関する記載も、今回、牛レバー、馬肉、馬レバーについてはこれまでどおり衛生基準を参照することになりますので、これまでの記載の部分が、内容が抜けなかったということです。基本的には、今回、この規格基準が対象になる牛肉の部分が新たに記載に加わるというようなイメージで見いただければと思います。

2番の改正点に沿いまして、順番に、簡単にご説明をさせていただきます。

まず、特定基準の調理ですが、改正前は、上の調理工程の管理のところですが「食肉を生食用で提供する場合は、国が定めた生食用食肉の衛生基準に適合したものを仕入れること及びその加工手順を定めること」ということで、仕入れに関することと加工手順に関すること、この二つについて衛生基準に従って取扱うことを定めておりました。

今回の改正についてですが、「食肉を生食用で提供する場合は、生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に沿った加工・調理手順を定めること」ということで、加工・調理手順を規格基準なり衛生基準に従って定めてくださいという形にしております。

また、仕入れの方については、その後のなお書きのところ「以下について必ず示すこと」と記載をしております。（ア）から（ウ）まで、こちらが仕入れに関する内容になっております。

仕入れにつきましては「規格基準または衛生基準に適合した食肉であることを確認すること」ということと、その確認の頻度として「仕入れ毎に行うこと」としております。また、確認結果につきましては、不適があった場合の対応についての記録方法についてもこちらで定めることとしております。

こちらについては、従来の加工及び販売の特定基準の中で、仕入れの際にどのようなことを求めていたかというところを、そのまま調理のところにもってきております。

続いて、（エ）になりますが「生食用食肉の規格基準に従い加工を行う場合は、特定基準の各項で定めた方法で行うこと」ということで、今回定められた規格基準の中で、加工基準と調理基準というものが定められておりますが、例えば飲食店において、あまり想定されませんが、加工基準で定められているような処理を行うことも可能性としてはありますので、こちらの中で、飲食店で特定基準の調理を基にマニュアルをつくる際には、もし、加工基準に該当するような処理を行う場合は、加工基準の方で定めたようなこともマニュアルの盛り込んでいただくということを求めたいと思っております。

それから、（オ）になりますが「生食用食肉の規格基準又は衛生基準に定めのない食肉について、生食用として提供または販売しないこと」ということで、この内容については、特に、今回の規格基準化の中で定められているようなことではないのですが、新たに認証基準の中に加えていきたいと思っている内容になります。

意味合いとしては、文字どおりになりますけれども、例えば、今、鶏刺、鶏わさといった生肉を食べるメニューがありますけれども、そのような規格基準なり衛生基準が定められていない食肉について、生で食べるような料理等々については、この認証制度で認証を取得する施設については販売、提供しないでほしいというような思いが

ありますので、こういった規定を設けたいと思っております。

特に、例えば、牛肉についてきちんと規格基準に沿った処理をして提供している、それによって認証も生食用食肉を取り扱うということで認証を取得した飲食店において、対象となっていない生の鶏肉料理などを出したときに、表面上は認証取得施設になりますので、消費者の側から見たときに、規格基準もしくは衛生基準に基づいて処理をされた鶏肉料理なのかなというふうに誤解を与えてしまうということがございますので、こういった基準をマニュアルに盛り込んでいきたいと考えているところでございます。

続いて、(2)になります。調理後の食品の提供ということで、こちらは、従来「調理後の食品の提供方法を定めること」というだけだったんですが、その下に、今回、なお書きで二つ加えております。

一つは「生食用食肉は、調理後、速やかに提供すること」ということで、調理基準で求められているそのままの内容になります。

また、(カ)として「生食用食肉の規格基準に定める生食用食肉を提供する場合は」ということで、店舗の見やすい場所に、このようリスク表示ですか、食肉の生食はリスクがある旨の表示をしていただくということを入れたいと思っております。こちら、表現は、表示基準で定められているとおりの内容になっております。特定基準の調理につきましては、以上のような改正を考えております。

続いて、特定基準の加工についてご説明させていただきます。

加工につきましては、まず、処理・加工工程の管理というところで、従来は、加工手順を定めることとしておりましたが、その部分は「生食用食肉の規格基準または衛生基準に沿った調理手順を定めること」というようにしております。

従来の改正前の方ですと、(ウ)のところ「加工は通知で定めている衛生基準に沿って行うこと」というものがございましたが、この内容も、今回、一番上のイの中に含めております。

その後、なお書きで「以下について必ず示すこと」としまして、過去の改正前の方でいうと、なお書き以降は仕入れのことについて記載していたわけですが、その部分が、仕入れの部分にはなりますが、若干、内容を改正させていただいております。

まず、改正後の方になりますが「仕入れ品が生食用食肉の規格基準または衛生基準に適合した食肉であることを確認すること」。こちらは、従来のものとほとんど変わりませんが、その後、なお書きで「なお、生食用食肉の規格基準に定める食肉について他の施設で切り出された肉塊を仕入れられる場合は、肉塊の処理等にかかる日時等を確認すること」ということで、内容を少し追加しております。

こちらは、従来の衛生基準ですと、と畜場から最終的に飲食店に渡るまで、生食用である旨の表示が表示基準目標として定められておりました表示されていたので、その確認としては表示を確認するということが足りていましたが、今回、規格基準化されたことにより、生食用の牛肉については、規格基準が定められた食肉については加熱処理、表面を過熱する処理がありますけれども、その後については生食用として表示がありますので、その表示を確認すれば仕入れる側とすれば足りるわけですが、そ

の加工がされる前については必ずしもそのような表示がされない可能性がありますので、そのような場合には、今回、国が示しているQ&Aなどでも定められておりますけれども、処理後なるべく速やかに加工・調理等をするようにというような規定がございまして、その部分のQ&Aのところ、こちらにございますように「他の施設で切り出された肉塊を仕入れるような場合」、つまり、自分の所で、同一の施設で肉塊を切り出して加熱の処理をするのであれば、自分の所できちんと日にちの経っていない新鮮なお肉を加熱するということで管理ができるのですが、他の施設で切り出された肉塊だと、それがいつ切り出されたものか確認しなければ分からないので、そのようなものの肉塊の処理日であるとか日時等といったものを確認し、新鮮なものを加工するという形の確認が必要になってまいりますので、その内容をこちらに追加しております。

以上が、仕入れについての内容になります。

また、改正後の(エ)になりますが、こちら、先ほどの調理のところに入れた内容と同じ内容になりますが、規格基準または衛生基準に定めのない食肉については、生食用として販売しないことを求めたいと思っております。

また、製品の検査についてですけれども、こちら、従来、「主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上」と衛生基準に定めるものについてはこのようなことを求めておりましたが、今回、衛生基準が定められている牛レバーは基本的には通知で止めるようにというのがありますので、馬肉レバーにつきましては、従来どおり、「主要な1品目以上について細菌検査を1年1回以上」ということで、同じ内容を求めたいと思っております。

また、規格基準が定めている今回の牛肉については、こちらにございますとおり、施行通知の中で求められている生食用食肉の処理を始める前と始めた後については年に1回以上ということになりますが、通知に従って製品検査も行うことということを求めたいと思っております。

以上が、特定基準の加工についてのご説明になります。

隣に、「特定基準(販売)」というのがございますが、こちらの内容は、基本的に加工の内容と全く同じになっておりますので、説明は割愛させていただきます。

以上、今回の生食用食肉の規格基準化に伴う認証基準の改正点についてのご説明でしたが、今回このような内容で改正をしたいということで、これからご意見いただきたいと思いますが、今後、国の方でも、例えば牛レバーであるとか、鳥についても検討するというようなことを言っておりますけれども、この生食用食肉の規格基準化の内容が広がっていく可能性がございます。

その度毎に、このような認証基準の設定専門委員会を開催してご審議いただくというの、なかなか皆さんもお忙しい中、難しいかと思っておりますので、そこは、今回、表現を工夫して、なるべく内容が広がるたびに認証基準についても改正をしなくても良いような表現をしていきたいと思っておりますが、今回お示ししたこの案では、その辺が若干不十分な点もあるかと思っております。

そちらは、今後、事務局の方で、都庁の中では文章を専門に見るような部署もございまして、そのような所も調整しながら改正をしていきたいと思っておりますので、

単語の表現というよりも、この認証基準の中に盛り込むべき内容ということについて、今回ご審議いただけたらばと思っております。

よろしく願いいたします。

【小久保座長】 東京都では、以前に、生食用食肉について大分検討した経緯があります。今回、国から示されました規格基準、その後、部長名で運用の通知文が出ていますが、そこら辺のところは、皆さん、既にお目通しいただいていることと思います。

これを見ますと、規格基準では調理基準と加工基準が二つ示されましたが、今回、これに販売基準というのが入っているというのがありますよね。

【小澤認証制度担当係長】 食肉販売業ですけれども、同じように加工を行う可能性があるということです。

【小久保座長】 そういうことを踏まえて、事務局で説明していただいたことについて、何かご意見が、委員の方からありますか。特に西坂さんの所属する団体に関係しているので、何かあれば。

【西坂委員】 事前に資料を見せていただいて、幾つかご意見を出させていただいて、若干反映していただいたような所もあるんですけども、1点、加工のところで、私が十分理解できていないのかもしれないんですが、2の(1)の(ア)のところで、先ほどご説明がありました、「他の施設で切り出された肉塊を仕入れられる場合には、このような日時を」というところが含まれています。これは、今、新しく出ました生食用食肉の規格基準で、同一の施設内で切り出して加熱処理を行うというのが原則のような書き方をしてありますけれども、通知などを見ますと、望ましいというか、若干そうでない場合も許されるのかなというふうにも読めますが、それを踏まえた上でこういう文章に含まれているということではよろしいでしょうか。

【小澤認証制度担当係長】 そうですね。仰ったとおりで、原則、同じ施設でやっていただくのが望ましいので、指導としてはそういった方向でやっていただく形になるかと思いますが、必ずしもそうでない可能性もあるということで、その場合には、仕入れるお肉は何でも良いということではなく、このような形で、きちんと新鮮なものであるということを確認してくださいということをお願いしております。

【小久保座長】 よろしいですか。あとは他に行政の方から何かございますか。三田村さん、平さん、どうぞ。

【三田村委員】 特にそんなに問題になるようなことではないのかもしれないですけども、私は、今の「肉塊の処理等に係る日時等を確認すること」というのが追加されていて、Q&Aにも確かに「速やかに処理」としか書いてないんですけども、確認した後、例えば何日とか示す予定があるのかなとか疑問に思いました。肉塊の処理等に係る日時ですけど、確認するだけでいいのか、それとも、何日以内と、これから示す予定があるのかどうかというのは。

【小澤認証制度担当係長】 Q&A等々の中で4日というようなものが示されておりますけれども、実際に認証制度の枠組みの中でどういう風に示していくかということ、従来ですと、細かいそういったことについては、マニュアルの記載例等でお示ししていて、その中で、具体的には認証基準で求めているこの管理についてはこういう風に

やったらどうでしょうかという形でお示ししてきた経緯があります。その辺も、実際にこれから審査事業者とか食品事業者の方と直接やり取りしているような事業者と調整しながら、必要に応じて入れていければと思っております。

【小久保座長】 ほかに。平さんどうですか。

【平委員】 幾つか細かい点ですが、指定審査事業者や一般の事業者の方が見て分かりづらいというところがあります。表現として、「規格基準」と「衛生基準」という言葉が出てくるので、行政に携わっている人は分かると思うのですが、それ以外の方は、この基準の理解がなかなか難しいところでもありますので、その辺が分かるかどうか気になった点です。

あとは表現の問題だと思うのですが、いわゆる刺身みたいな生食用鮮魚介類については、表現として同じ特定基準の中で「食品衛生法に定める加工基準」という表現をしています。

ですから、今回同じ食品衛生法に定める規格基準に入った部分については、表現を合わせなくて良いのか、気になったところです。

あとは、確認ですが、仕入れられた肉塊についてですが、規格基準がある牛の生肉についての仕入れ品というのは枝肉ということで良いのでしょうか。そもそも、加工者が仕入れから加工をするときに、枝肉からやりますよね。そのときの確認の必要が、何か基準で規定があったのでしょうか。

【小澤認証制度担当係長】 枝肉については、特に。

【平委員】 熟成についてはどうでしょうか。今回の規格基準だと熟成してはいけないということですから、仕入れる枝肉についての確認は、このアの仕入れ品ということで良いのでしょうか。

【小澤認証制度担当係長】 規格基準については、まずは加熱処理をする前については、下の肉塊のところ、加熱処理をした後のものを例えば小分けしたりとか、そのような処理をする場合があると思いますけれども、加熱処理した後のものを仕入れて小分けだけをするような業者がいた場合に、上で言っている「仕入れ品が規格基準に適合した食肉であることを確認すること」ということで表示を見ていただくということを求めたいというのを想定して、ここで入れております。

【加藤副座長】 これは、もともとは枝肉から、例えばモモを1本取り出して、例えば、かなり大きな塊、それを真空パックして加熱してということが可能かどうか。それが国の規格基準に何も書いてないから、こうなってしまうんですよ。

だから、平さんの疑問というのは、もともとの規格基準がそこら辺を詳しく突っ込んでないで、それで、しょうがなく、こちらの方も多分難しいというか、分かりにくい表現になっているんだと思うのですが、どうなんですか。

【小澤認証制度担当係長】 枝肉をそのまま丸ごと加熱処理するようなことは、実際にはなかなか想定しにくいかなと思います。部分的に切り出したもので。

【加藤副座長】 枝肉から、モモを取り出している、モモの部分だけ丸ごと。

【小澤認証制度担当係長】 そのような部分的な肉であれば、それを加熱処理することは、場合によってはあるかと思えます。

【加藤副座長】 そうですよ。

【小久保座長】 どうも、聞いてみますと、例示がされていますよね。加熱のときに、たしか300グラムかな。

【加藤副座長】 250から300グラム。

【小久保座長】 ですから、そこら辺のところが例示されているということは、その条件で、85度の温湯につけると、2分間で表面から1センチの深さが60℃になるということだろうと思うのです。

【加藤副座長】 そうなんですけれども、ところが「それでやりなさい」とは書いてないんです。

【小久保座長】 書いてないです。

【加藤副座長】 「それでやりました」と書いてあるんです。それなら、モモ1本はどうかということが全く出てこないんです。そうすると、東京都の方もはっきり書けないという状況になってしまうんですね。

【小久保座長】 ただ、私も平さんがおっしゃったように、衛生基準と規格基準というのが紛らわしいかなという気はします。

【小澤認証制度担当係長】 その部分では、例えば「規格基準等」という形で最初に定義づけをってしまったりして、もうちょっと読みやすいような形に後で変えたいと思います。

【小久保座長】 何か、他に。

【加藤副座長】 今、規格基準と衛生基準。「規格基準（ねばならない）」とか、そういう風に言った方が分かりやすいかもしれないですね。ただ、そういう表現を使っているのかどうか分かりませんが。

【田崎食品危機管理担当課長】 規格基準の担当が来ておりますので。

【土谷規格基準係長】 生食用食肉の加工基準の方では、表面から1センチ以上の深さで60℃、2分間加熱処理をするというような加工の方法が示されております。それを満たせばいいということですが、それを検証するために検査を義務づけているということになります。

それから、ただ、もともとの枝肉が、屠殺後、時間がたつてしまいますと表面の菌がどんどん奥に入ってきますので、と殺後、新鮮なものでないといけないということになるのですが、そこが特に何日以内でないといけないというような形では示されておりませんので、その辺はまたマニュアル等で細かく解説を加えていく必要があるかと思えます。

【小久保座長】 あとは、羽石さんの方で、何かありますか。

【羽石委員】 私も、読ませていただいて、先ほどの表現のことが少しあるかなとは思いますが。ただ、むしろ、規格基準と衛生基準目標については言葉が違う通知とかが出ているので、それは通知どおり使うべきかと思っております。

あとは、私が案を読ませていただいて一番思っていたのは、これから厚生労働省が、牛肉に限らず、とり肉とか豚肉とかの生食基準をつくっていくような話も聞いているので、その辺で、先ほど配慮していただいた文言のつくり方をしていただいたということについては、事務局の方に感謝したいと思っています。

以上です。

【小久保座長】 大山さんから意見を聞きたいところなんですけれども、その前に、時間の関係もありますので進めていきたいと思えます。

確かに、今回のこの規格基準が、業界サイドから拙速だという話も出ているんですけれども、実際にこれに対応できる業者が都内にいるかということです。事務局の方で、その点、何か把握しているようだったら教えていただきたいんですけれども。

【田崎食品危機管理担当課長】 実際は、なかなか基準的に難しい。今も既に、何人かのメンバーの皆さんから話があって。条件としては、生食用の規格基準の内容がかなり厳しく、その一つとして、成分規格として、腸内細菌科菌群、新たに設定されたこの菌が25ポイントですから、ポイントをとってそれが全部陰性であるというのが非常に難しいですね。それから、加工調理については、専用の設備を設けた衛生的な場所での実施として、専用の器具を用いることも条件として挙げられていますが、そのような器具があるところでもなかなか難しいというのと、前提として、専門の一定の区分された場所を設置するのが自分たちの小さな施設等ではなかなか難しいというところがあります。それに耐えることがなかなかできないといったところがある。

これは、ある意味では、やむを得ない部分ではあるんだとは思いますが、それが一つ。

それから、先ほども温湯というのですか、肉の表面1センチ以上の深さを60℃で2分以上の加熱をするという条件が、肉の大きさとか、買ってくる条件によってなかなか難しいというそういう話を少し聞いております。あとは、一定の食品衛生の知識を持たなくてはいけないということでもありますけれども。

そのような中で、10月に新しく規格基準が施行されたので、それ以降10月中に、特別区と東京都、あとは八王子と町田の市で一斉に連携して一斉監視指導をしたところなんですけれども、これはきょうプレス発表・資料配付されますけれども、調査対象が飲食店、食肉処理業など合わせて約4,500あります。

全店を確認したところ、実際に生食用として提供している施設が、食肉販売業では4件、それから生食用の飲食店では55件ございまして、規格基準に適合するところというのはどうだったかという、実際には規格基準に適合できたところは1軒もなかったということになります。

適合しないものですから、行政指導等を行って提供はやめていただいたというところなんですけれども、それだけ結構厳しい、難しいという現状にあるようです。

このような施設に対しては提供を中止しましたけれども、今後、どのような形で提供できるか、あとは施設の基準などもありますので、そこら辺が一定の高いハードルになっている現状ではあると思えます。

以上です。

【小久保座長】 23区内で、何かそういう情報というのはございますか。

【三田村委員】 我が区では特に。我が区は食肉処理業が少ないものですから、もともと生食用食肉を出したい、規格基準に合ったものをつくりたいというところがまずない現状です。ほとんどの飲食店では、実際、手に入れて出したい気持ちはあるけれども、調理基準の方の施設基準が取れないところがほとんどだと。現状は難しいという形です。

【小久保座長】 あとは、大山さんの方で情報を持っているんですか。

【大山委員】 同じです。私の小平市管内も余り大きな処理業がないので、そこでも、飲食店では使いたいところはあるんですが、やはり難しいと。あとは、むしろ販売業でのタタキを扱っているところが、これで使えなくなってしまうということで一番打撃を受けているかなという感触はあるんですけども。実際に動き始めているところは、今現在ないということになります。

【小久保座長】 西坂さんのところに相談とかそういうのは。

【西坂委員】 食肉の卸業さんですか、そのような所とおつき合いがありますが、この生食用の規格基準については、具体的なご相談などはほとんどありません。

こちらから積極的に大手の卸業の方に、一部、「どうですか」とお伺いはしていますが、私がお伺いしている範囲では「うちはやらない」というご返事のところで、「以前から、いわゆる生食用食肉という形での卸をしていないので、この先も、やるつもりはない」という、公式なご返事ではありませんけれども、そういったお話を伺っております。

【小久保座長】 加藤先生、何か情報、地方を回っていかがですか。

【加藤副座長】 1か所、刺身をずっと出していて、自分の関係の店でもやっているところがあって、そこがやりたい意欲はあるんですけども、全然、身動きがとれないんです。

と畜後4日後というのは全然無理だし、それから時間的なもの、施設のなもの、そこら辺が全然無理だし。だから、どこかができたら追いかけてみようかという目で見ているんですけども。

ほかにもそういったところが二、三か所あるんですけども、みんな、とりあえず、とにかく様子を見てみようというので、どこも動けないのが現状です。

【小久保座長】 様子を見とかが結構多いですね。それから、ステーキは対象外ということで、レアステーキで似たような形態のものをつくってやってみたり、そういうところはあるらしいけれども。

【田崎食品危機管理担当課長】 生食については、ご存知のとおり、内臓を除いてはユッケとタルタルステーキとか牛さしではだめだということですが、ステーキについては、これは厚生労働省が話しているんですけども、中毒の事例がないからということで除いているようです。

それによって、ステーキのような形で焼いて、それをユッケ風にして提供されているような店もあるというふうには聞いておりますけれども。

【小久保座長】 あと、平さんや羽石さんの管轄も大体同じような感じですか。

【羽石委員】 私の管内は、同じようにできないというか、基準が余りにも厳し過ぎて断念してしまうとか、できないというところが多いですが、相談が多いのは、今話に出ていた、逆にどうすればそれに近いような商品が出せるのかということで、マスコミとか、いろんな形で報道されているのがありますので、いわゆるレア風、タルタル風、ユッケ風のステーキとか、ああいうのはどうやれば認められるんだという問い合わせが何件か入って、基本的に、ステーキと、タタキの違いについて、明確にうちの方もなかなか答えづらい現状にあるということなんです。

【小久保座長】 結構、東京都の場合、さっき三田村さんからもお話があった、処理業というのではないかもしれないけれども、消費地ですから、消費者の要望というのは結構強いだと思います。その場合、どういうふうにするかということはかなり相談があるのではないかという気はしていたんですけども、皆さまの話をお聞きすると、あまり相談もなくて様子見ということのようですね。

今回、この事務局から示された改定案、特に大山さんの方でさっき聞けなかったんですけども、ございますか。

【大山委員】 私の方でも特にないんですけども、要綱なので、大元なのでぶれないように。先ほど話も出ていたんですが、規格基準については食品衛生法に基づく規格基準とか、あとは衛生基準についても、最初に出てくるときは括弧書きで通知を入れておいた方が後々ぶれないのかなということで。わかりやすいところは運用のマニュアルではないですけども、リーフレットとかそういうところで分かり易くすればいいのかなと思いました。

【小久保座長】 そうですね。「規格基準」という表現はいいんですけども、規格基準を見ないと、その詳細を探さないと分からないというのでは具合が悪いので、それらを一括して示したマニュアルをつくっていますね。その中に具体的に、例えば細菌検査といってもどういうことをやるのかとか、そういうのを一括して示していただければと思います。あとは、他にございますか。

もし、なければ、次の議題に移りたいと思いますけれども、よろしいですか。

事務局から、次の議題の資料を説明していただきたいと思います。

【小澤認証制度担当係長】 では、今度は、資料4をご覧くださいませでしょうか。資料3の次にある、A3版を開く資料になります。

こちら、従来の認証基準のマイナーチェンジになりますけれども、確認のタイミング等について定めていた箇所について若干の改正をしていきたいと考えております。

改正の概要ですけども、確認のタイミング等について、管理の水準自体は下げずに保ちつつ、各施設の状況に合わせた運用を可能にするために一部改正を行いたいと考えております。

こちらは縦に長く表になっておりますが、似たような改正が多いので大きく分けて3点の内容になっております。

まず、一つ目ですけども、一番上の共通基準の機械器具類の衛生管理、冷蔵庫等の温度管理というものがございますが、こちらのところで見えていきますと、従来、冷蔵庫等の温度管理については、確認の仕方について、始業時を含め、1日に1回以上やってくださいという内容になっておりました。

こちらは、「始業時」という表現が、実際に運用している中で、取り組まれている事業者の方からあった意見ですけども、必ず朝やらなければいけないのか。人が集まってきて、タイムカードを押して、そこが始業時なので、その時点でこういった温度確認などをやらなければいけないのかというようなご意見がございました。

ここで、この基準の意図としては、その日の1日の作業が始まる前にやっていたければいいというような意図かと思っておりますので、そこは確認のタイミングの幅を、朝タイムカードを押したときだけではなくて、実際に作業開始までの間のどこかでやっ

ていただければいいという幅を持たせるために、表現を、改正後のところにあるように「作業開始前を含め、1日に1回以上」という形に変えたいと思っております。

同じような改正が、以降幾つもございます、その次の使用水の衛生管理のところもそうですし、こちらも、その日の1日の作業が始まる前に、使うお水に異常がないかどうかということを確認していただきたいと思っております。

また、「特定基準（給食）」の食品等の衛生的な取り扱いの中にある、加熱調理されていることの確認、調理条件どおりに加熱されていることの確認、これについても同じように幅を持たせるようにしたいと考えております。

それから、少し飛びまして「特定基準（製造）」のところになります、機械類の作動状況の確認というところも、「始業時を含め、1日1回以上」のところを「作業開始前」というふうに変えたいと思っております。

それから、また「特定基準（加工）」のところでも同様です。機械類の作動状況の確認、同様の改正をしたいと思えます。

それから、最後ですが「特定基準（販売）」のところで「保存基準または表示された保存方法に従って管理されているか及び関係法令に基づく表示事項の確認」というところでも「作業開始前を含め、1日1回以上」という表現に変えたいと思っております。

なお、この改正、同じような改正の中で、特定基準（給食）と特定基準（調理）の「調理条件どおりに加熱調理されていることの確認」のところですが、ここだけ、ほかのところは「作業開始前」と表現しているんですけども、「作業開始時」という表現にしております。この意図は、この加熱調理のことに關しては、その加熱調理を始める前でももちろんいいんですけども、加熱調理を実際に、最初にやっているときに確認する、最初の作業のときの確認でも可という意味で「作業開始時を含め1日1回以上」という表現にしております。

続いて、2点目になります、中段です。「特定基準（調理）」のところの二つ目になります。

調理工程の確認、「生食用かきを取り扱う場合は、表示内容、仕入れ日、仕入れ先及び産地等を確認する方法を定めること」というのがございまして、こちらは、従来、仕入れ時に行くというふうに求めておりました。こちらは同様に、実際に取り組みされている事業者からあった意見ですけども、「仕入れ時」というと、仕入れの際に必ず立ち会わなければいけないのかと、立ち会って確認しなければいけないのかというような意見がございました。

こちらは、もちろん立ち会ってその場で確認していただくのが望ましいとは思いますが、ただ、仕入れ毎に確認されれば、仕入れたものがもともとあった在庫と混同してしまったり、そのように管理が悪い状況でなく、今日仕入れたものはこれだというのが、実際に納品の後、ちょっと時間がたってから確認しても、それがきょう仕入れられたものだというので管理されているのであれば、仕入れごとに行くということでもいいのかなと思っております。

実際に確認をするのが、納品のそのとき立ち会わなければいけないというわけではなくてもいいのかなという意図で、こういった「仕入れごとに行く」という表現に変

えさせていただきますと思っております。

それから、3点目になりますが、「特定基準（製造）」の下の食品等の衛生的な取り扱い（7）製品の配送のところ、それから「（加工）」も同様です。製品の配送のところになりますが、車両の荷台、コンテナ等の温度管理につきまして、従来、「製品の積み込み時に行う」ということで、こちらも確認するタイミングをかなり限定的に定めていたわけですけれども、こちらは、先ほどの仕入れ時と意味合いとしては似ているのですが、積み込み時の確認でなくても、その配送ごとに確認ができればいいだろうということで「配送毎」という表現の仕方に変えたいと思っております。

それから、補足になりますが、共通基準の8、従事者の衛生管理、従事者の健康管理のところですが、そこでも「始業前に行う」というふうに定められております。

このように、今回、「始業時を含め」というところを「作業開始前」というふうに変えたいという趣旨の改正点になりますが、同じような表現をしている箇所が他にございますけれども、そういったところは一つずつ確認をいたしまして、こちらの従事者の健康管理のところにつきましては「始業前に行う」と。

これは集まったときに、作業に取りかかる前に、必ず始業時にやっていただく必要があると思っておりますので、従来どおりの表現のままにしたいと思っております。ここに入っている傍線というのは改正しないという意味合いになります。

簡単でございますが、以上でございます。

【小久保座長】 今までの基準で、ずっと制度を進めてきまして、色々文言もこういう風に変えた方がいいだろうということを踏まえて、今回、事務局の方に改正をしていただいたのですが、これに対して何かご意見はありますか。

今まで、これに携わってこられた大山さんや平さん、何かございますか。

【大山委員】 特にわかりやすくということであれば、解釈については、担当の方でその幅について、審査事業者に説明していければ問題ないのかなと思いますので、よりわかりやすいということでは結構かと思います。

【小久保座長】 こういうふうに変えた方がいいということですか。

【大山委員】 そうですね。この案で結構かと思います。

【小久保座長】 平さん、何か。

【平委員】 もともと、そういう意味合いで説明していた部分もあったかと思うのですが、実際の運用でそういう表現が良いということであればよろしいかなと思います。

【小久保座長】 加藤先生は。

【加藤副座長】 気がつかなかった面ですね、これは。この方が現実的な言い方でいいと思います。

【小久保座長】 何か、三田村さんと羽石さんの方で、特に問題ないですか。

では、今回は、特に問題がないということで、これについては事務局の方でもう一回正式に修正していただくということで、よろしくお願ひしたいと思っております。

私も食肉の生食のことは実務から全く離れてしまった議題だったので、司会の方もまごついてしまったところがありますが、時間がまだありますので、もし生食の方で

言いそびれた、言い足りないことがありましたら出していただければよろしいかと思
いますけれども、よろしいですか。では、事務局の方で、よろしく修正してください。

それでは、本日最後の議題ということですが、事務局から説明していただ
ければと思います。よろしくお願いします。

【小早川規格基準係】 私の方から、認証制度の展開についてご説明したいと思
います。資料の方は5番、一番最後のページになるかと思います。

制度展開に当たっての基本的な考え方なんですけれども、ここに三つ示してあり
ますが、認証制度の衛生管理水準は落とさないでそのまま維持してとということ、あ
とは、都民、食品事業者のニーズを踏まえて、それを反映していくということ、制度展
開は幾つかあるかと思うのですけれども、必要な対策については優先順位をつけて、
優先的に、段階的に行っていくということ、このような考え方で進めていきたいと思
っております。

具体的な制度展開のアイデアとしてはここに4種類ぐらい上げておりますが、ちょ
っと具体的な例も含めて説明させていただきたいと思います。

まず、対象事業者の拡大ということなんですけれども、現時点では、認証の対象で
はない事業者さんについても対象とするということで、まず、許可を要さない製造業
ということで、ここではカット野菜工場を挙げておりますが、ほかにもお茶ですとか、
ハチミツをつくっている所等、製造業を要さないについても対象にする。

その下の、許可を要さない販売業についてですが、お菓子とかの卸問屋ですとか、
粉ものを扱っている業者さんについても認証の対象にする。

次の輸入業なんです、おそらく商社とかが対象になるかと思いますが、こちらも、
現在、認証制度の対象になっておりませんので、輸入業も対象にする。

その下の一次生産者なんですけれども、農家ですとか漁協とか、そういった事業者
の方も対象にする。このような案が出ております。

(2) 認証取得の簡略化ということですが、チェーン店認証と他自治体の認証制度、
東京都以外にも自治体HACCPと呼ばれているものは多数あるかと思うのですけれど
も、それとの相互認証。

こちらは両方とも事業者の方から要望があった件なんです、まずチェーン店認証
ですけれども、チェーン店全体で統一的なマニュアルをつくりまして、その中のモデ
ル店舗を確認することによってチェーン店全体が認証を取得するという、ようなもの
です。

下の他自治体の認証制度との相互認証ですが、他自治体の認証ですので、都の認証
制度と認証基準は異なっております。ですので、ある程度均一化して相互乗り入れが
できるようなものにするという案でございます。

(3) 認証取得のメリットの強化ですが、より認証取得したことをPRし易いよう
という意味で、オンデマンド認証の導入ということ。その認証施設が特に力を入
れている取り組み、例えば、原材料の自主検査をしていますとか、あとは原料原産地
の確認をしています、他にも放射能検査をしています、そのようなことも認証の中
に含めまして、認証制度と一緒にPRしていただくというものです。

その他といたしましては、認証取得までのレベルには達していなくても、認証管理

をしている施設に対しては一步手前のレベルの取り組みを評価するような仕組みも今後作っていただければと思っております。

委員の皆様にも、何かアイデアがあれば、ぜひ、この場で伺いたいのですが、何かございますでしょうか。

【小久保座長】 この認証制度は、東京都は他の自治体に比べて早く出発したんですね。業態も、恐らく他の自治体に比べれば非常に多いということですがけれども、さらにこれを発展させればということで、今回色々なことを出されたんだと思いますけれども、これについて、何かご意見、例えば1番の制度展開に当たっての基本的考え方という3項目を事務局で示していただいのですけれども、これに対して何かご意見はありますか。

【大山委員】 (1) ですがけれども、当初、私も認証担当だったときに、許可業種に限らず、今の制度ですと、保健所が営業許可の関係で施設基準などをきちんと見てその施設に対して認証を取らせるという制度なんですけれども、許可のない施設でもいいのかなとか、輸入業者もいいのかないかなというところで、最初のスタートのときに案に盛り込んだりしました。

あとは、都区の保健所でも、例えば許可のない施設も衛生管理をきちんとやっているところもあるし、お墨つきがほしいので、そういうところも認めてあげたらいいのではないかという意見もありまして、弾みもつけて案などをつくって、要綱的には盛り込むことができなくはないんですけれども、実際、一方で、それが少し形になったところで、保健所が確認をとれていない施設に対して審査事業者が見るのが難しいという意見も出てきました。

例えば、製粉業なんかですと、本当に粉砕する施設しかないところで、保健所がそういうところに関してすべてを見ているわけではないので難しいのではないかという意見が出まして、そのときは当面、許可施設で保健所が施設を確認しているところにとどめた方がいいだろうということで判断したのですけれども。

そこがかなり運用上難しくなってくるのではないかなと考えています。

まず、(1)の対象事業の拡大についてなんですけれども。

【小久保座長】 それについて、何かつくったものというのは残してありますか。

【大山委員】 その時の案としては、その時のホルダーの中とかにあります、平委員とか、当時の関係者にも見てもらって、要綱上は盛り込めてなくはないんですけれども。

その後、色々な運用を考えていたり、色々な意見をもらおうと、許可施設でも、かなり許可は取れているんですけれども、「うーん」と思ってしまうような施設もあったり、審査事業者からの問い合わせもあったりするような中で、さらに保健所の確認をしていない施設というのは難しいのかなというところで、それは、過去に携わった人たちから意見はいただいていたんですが、何とかなるのではないかというスタートではあったんですが、結構、難しいのかなと考えてはいたので、その辺がどう運用していくかというところが、一つクリアできればいいのかなと思うのですけれども。

【小久保座長】 大山さんにしても平さんにしても、実際、担当者としてやっている時と、担当を外れて現場に出て見ると随分違うと思うのです。平さんの方で、何か、

ほかにありますか。

【平委員】 今の関連で、1番のところはハード面の担保をどうするかというところだと思うのです。

法的に許可があれば、そこでハード面は担保されているので、許可を要さない製造販売業はその担保が難しいのかなと思うのです。

逆に、輸入業なんかは、ハード面要件が必要ないのでいいのかなと、最近は思っています。

あと、一次生産者は、都庁の中でも産労部局がありますので、そちらとの絡みでギャップとかがありますから、一次生産者は非常に難しいところがあると思います。

そもそも、食品衛生法で一次生産者というのは対象外なので、その辺は、法的にも難しいのかなと感じました。

【小久保座長】 この1番の優先順位、東京都の認証制度というのは一段階ですよ、認証をするかしないか。しかし、自治体によっては、段階をつけて認証している。例えば北海道だとか、それから宇都宮市かな、そういうことに対してはいかがですか。ご意見というのは。加藤先生、何か。

【加藤副座長】 (4)ですけれども、ある程度あった方がいいような気もするんですけど。ただ、5段階、7段階と、余りこうなってしまうと余計複雑になってしまう。だから、例えば、衛生管理をやるのに、一般的衛生管理が土台でHACCPが結局とどめですから。

一般的衛生管理が第一段階で、HACCPまでやって認証とか。そういった形も考えられると思います。

それと、もう一ついいですか。

【小久保座長】 どうぞ。

【加藤副座長】 (1)対象事業者の拡大ですけれども、このカット野菜工場というのは、最近、野菜をもとにした事故というのが結構多いんです。結局、洗浄不足とか殺菌不足とか。

ですから、事業者によっては、そのカット野菜業者ではなくて、野菜を扱うのに安全なカット野菜工場から買ったかどうかと、そういうふうに考えているところは増えつつあると思うのです。逆にカット野菜工場側にすれば、きちんとやっているから、それが営業にもつながるといことで、これは大事だと思うのです。

それから、さっき出てきた一次生産者です。これはGAPで管理する、農水省のやつが、今年6月ぐらいからスタートしていますけれども、安全な生産物、農・畜産も含めて、生産物を仕入れたいというのも、これも非常に重要なニーズになってきています。だから、東京都はあまり一次生産者がいないから分からないですけれども、ただ、これは大事だと思います。その二つはとても良いと思います。

【小久保座長】 ちょっと違うかもしれませんが、ISOの方で、一次生産、それからケータリングだとか、かなり色々な分野で、前提条件プログラム(一般的衛生管理プログラム)のガイドラインを検討していて、そろそろ公表されると思います。

私のところにもそれらのガイドラインのドラフトが来ているんですけれども、ISOの場合は結構お金がかかるので、大企業はいいとして中小企業は難しいところがあり

ます。しかし、もっとちゃんとした衛生管理を広めるという意味では、ISOのガイドラインなども見ながらやった方がいいかなという気はしています。これらのガイドラインは内容が色々検討されているので、そういうものを少し取り入れて検討したらどうかなという気はしています。

例えば、今、話題になっている流通を対象としたISO22000とISO22002を一緒にしたFSSC22000等の内容も参考にしたら良いと思います。ISO22002シリーズとして1番がGMP、2番がケータリング、次いで3番は何というように次から次へと色々な業種を対象として公表されてくると思います。そういうものも参考にしながらの方がいいというふうに思います。

【田崎食品危機管理担当課長】 例えば、カット野菜の工場とかで、今現在、そういう第三者認証とかを取っているような施設というのは、ご存じだったりしますか。

【小久保座長】 カット野菜の施設というのは、結構、東京都はあるんですよ。

【田崎食品危機管理担当課長】 保健所で完全に把握できているかどうか、許可がないのでということなんですか。

【小久保座長】 私もよくわからないんですけども、カット野菜というのは、おそらくこれから需要が増えるのではないかという気はしています。

皆さん、自分の家庭でやらなくなってしまう、割合に簡単にカットした野菜が手に入るということで。衛生的にもおそらく問題が出てくるだろうと思いますけれども。ただ、東京都にどの程度そのような業態があるか。

【田崎食品危機管理担当課長】 都外認証というのがあるので、ほかの自治体から都内にそのような食品を搬入させていけば対象になる。

カット野菜に限らず、例えば、都の条例で許可を求めている粉末食品とか、健康食品のようなタブレットをつくっている所であるとか、そのような所も、今、都内であれば対象になっていますが、都外になったときにそのようなものが外れてくるので、そういうのもこの許可を要さない製造業というのを対象にしたときには、すそ野は結構広がるのかなという風には思っているところです。

【加藤副座長】 カット野菜では、都内では知らないですが、結構、千葉とか埼玉にあるんですよ。そこは、結局、納入先は東京です。そういう対象になりますよね。

1か所、千葉の方はISO9001を取ったんです。

【小久保座長】 何か、ほかにご意見はございますか。

【平委員】 対象業種のすそ野を広げていくのは、当然良いですけども、そもそも一番業態数が多い一般飲食店なんかは全然増えていないというところがあって、事業者ニーズとかターゲットが絞れていないのかと。世界的にはFSSCの流れがあって、その中でISOやAIBとかがありまして。

結局、認証制度が、どういう事業者にとって一番、費用面とかマニュアルをつくっていくのにいいのか。中小事業者とか、ある程度の規模があってマニュアル運用が必要で、しかも費用がかけられないのでISOとか、FSSCまで取得できない事業者がターゲットになってくると思うのです。

そのターゲットに対して、今、なかなか実際に取得に一步踏み出せないのは、メリットが不足しているだとか、PRが余りうまくいっていないところだと思うので、

業種のすそ野を広げていくのはいいんですけれども、今の状況だと、認証の数は爆発的に増えていくとは全然思えないので、何か仕掛けていかないと難しいのかなという気がしているんです。

【加藤副座長】 もとに戻ってしまうんですけれども、この「チェーン店認証（統一マニュアル+モデル店舗確認）」、これだけだと全然ダメなんですよ。

でも、モデル店舗を確認した後、もう1店舗をその場で決めて、もう1店舗全然違うところに行って、それで初めて認定にもっていくというふうにした方がいいです。モデル店だと、モデル店だけちゃんとやって、あとは何もしないというのがあります。モデル店ともう2店舗行くと、2店舗ちゃんとやっけてしまいますから。

だから、モデル店を1店舗確認し終わった後、「では、次に行きますから、あそこへ」と、これをやる。アメリカ式なんですけれども。そうすると、他の店がモデル店以外に10店舗あろうか100店舗あろうか、みんなちゃんとやりますよ。どこに行くかわからないもの。そうすると、うまくいくんですよ。

【小澤認証制度担当係長】 アメリカ式というのは、アメリカのどういう制度なんですか。

【加藤副座長】 カリフォルニア州とニューヨーク州のものが一番厳しいんですけれども、飲食店の場合、工場も含めて、年に2回、電話せずにいきなり行くんです。それは認定ではないんですけれども、その場で監査するという。

前は年1回だったんですけれども、昔は連絡して。今はもう何もしないで、いきなり行くんです。全部行く。役所だけでは足りないので、民間も全部、いろんな人を活用するという形でやっています。カナダもそうです。

【平委員】 それはISOで、何かなかったですか。監査の中で、チェーン店で、例えば100店舗あるときに、たしか10店舗を見るとかそういう査察の規定などが。

【加藤副座長】 それは、知らないけど。

【平委員】 そうですか。私はISOの認証機関の方に聞いた記憶があったので。

【小久保座長】 ISOの何番ですか。

【平委員】 ISO22000のときに。

【加藤副座長】 ISO22000ではない。それに近いのは、9時に行って、15分か20分以内に審査をいきなり始めるという。お茶をどうぞと1時間も待たせるのではなくて、いきなりいってしまうとか、規定にはないんですけれども、そういうやり方というのがあります。

【平委員】 内部資料だったのかもしれないですね。

【小久保座長】 皆さんのところで、いろいろ相談を受けたときに、これはかなり前からの懸案事項なんですけれども、この自主衛生管理認証制度の発端がHACCPということですよ。それをちゃんとやっているかどうかということ。

当初は、どうもHACCPということを出すと難しくなるからということで、今まで実施要領も含めてHACCPという言葉が記載されていないんですけれども、このことが自主衛生管理認証制度の焦点をはっきりさせていないと私は思っているのですが、皆さん方にも意見を聞きたいんですけれども、HACCPというのを一つの目的として示した方がいいのではないかという時期にきていると思うのですが・・・。

というのは、加藤先生も今農林水産省の事業で、全国でHACCPの普及という目的で、優しいHACCPということで中小を対象に研修をやられているし、ISO22000もみんなそうですし、やはりHACCPなんですよ。

だから、そこら辺のところを一つの宣伝の材料として使えたらいいのではないかという気がしているんですけども、ほかの委員の方はいかがですか。

三田村さんや羽石さん、今まで相談を受けてどういう説明をされているのかなという気がするんですけども。

【羽石委員】 正直な話を言えば、保健所の方に、自主管理認証の相談というのはほとんどない現状です。逆に、認証を取っているところに行って「どうですか」と聞くと、私が知っているところでは牛乳屋さんが1件取っているんですけども、そこは都の組合の幹部をやっているんで、みんな一斉に取った、だから、取っている。「実際に、記録とか大変ですよ」と言うのと「本当に大変。維持していくのは大変です」と。「ただ、今でも都の牛乳の組合の幹部をやっているんで辞退はせずにやっています」という話を聞くぐらいなので、こちらから、逆に「では、進めましょうか」と言ったときに、先ほど、一般飲食店の話が出ましたけれども、一般飲食店で自主管理認証をとるところはあります。

むしろ、それだったら、あったように、中小規模、おおいに近い製造業を攻めていくのが一番いいのかなというのがあるんです。ある程度、マニュアルも持って考え方もわかっているので、その辺でいった方がいいような気はするんですけども。現場の感覚からすると。

【小久保座長】 製造業というのは、この自主衛生管理認証制度の中に大体網羅されていますよね。三田村さんの方で、何か。

【三田村委員】 私の方も、この前、1件だけ自主管理認証制度を取りたいみたいな話は聞いたんですけども、こちらからメリットはこういうものがありますよという説明がしにくいんですよ。

例えば、こういうのがありますよと、食品衛生の窓とかで制度のメリットとか書いてあるんですけども、例えば3番目に食中毒のリスクを低減することができますとかあるんですけども、例えば、実際に認証をやっているところからデータを取って、こういうメリットがありましたよというのが載っていれば、もっとアピールしやすいんです、保健所としても。

相談に来ても、メリットを伝えにくいので、なかなか難しいという今の現状があります。

【加藤副座長】 そのメリットですけども、要するに、取組みしにくいとか、やりますというところが少ない、なかなか出てこないというのは、手間がかかる、金がかかる、余分の仕事になるという、そういう感覚が非常に多いんです。

ところが、私も色んなことをやっているんですけども、あるお菓子の工場で、認定対象部分を見たら十分直せるんです。直せるというのは効率良くでき、効率良くした挙句、安全にできるのです。

それを一定直して、そうしたら1時間800パック作っていたのが1,200パックできるようになったんです。28人いた従業員が23人で済んでしまったんです。

大分儲かるはずだということで、行って帰ってしばらくして「どうだった」と言う
と、「とても良くなりました」と言うだけで何も数字を言わないんですよ。それで、
その調査ということで、また予算がついて行ったんですよ。

行って「良くなったではなくて具体的に数値で言ってくれ、これは国から金が出て
いるんだから」と言ったら、そうしたら初めて今の800パックが1,200パックと言いつ
けです。「では、これは国の仕事なんだからパンフレットで発表しますよ」と言
って、そうしたら渋々「うん」と言うのです。聞かないと言わないんですよ。

つまり、これは儲かるから絶対人に言わないんです。だから、普及を抑えているん
です。実は、そういうところが、私の関係のところでもちゃんとやって儲かっているけ
れども、言わないというのが半分以上です。

「言え」と脅迫するわけにはいかないけれども、こんなに良いことは人に言えない
というわけです。だから、そういうことがあるんです。

反対に言えば、HACCPは儲かると言っているんですよ。実際に、効率よくなってコ
ストダウンになっているんです、工場稼働率が5%、10%上がりますから。ところが、
その部分は表に出てこないんです。

だから、そこをアピールすると、あれをやると儲かるようになったら、これは一気に普
及して安全性も上がるんです。そういう風にはいかないんです。

【小久保座長】 私なんか、HACCP研修で、必ず「儲かりますか」と聞かれます。
だから、儲かるというよりも、儲かっている企業はもう既に導入しているんだよとい
う話はするんですけれども。

だから、やはり、今回、この認証制度の中にそういう一つのアピールする用語を私
は入れるべきだと前々から考えてはいます。その用語は、いわゆる「HACCP」という言
葉ですが……。

【加藤副座長】 それで、今の話で、例えば栃木は、認証制度というのはあるので
すけれども、括弧して「(栃木HACCP)」となっているんです。宇都宮も、後から括
弧して「(宇都宮HACCP)」となっているんです。それから、愛媛県は「(愛媛HACCP
制度)」となっているんです。このような具合に後括弧で入れたら。

【小久保座長】 大体入っていると思いますよ。東京都だけが入っていない。

だから、説明するときにはやりにくいですね。私は内情を知っているから、東京都の
自主衛生管理認証制度というのは、実はHACCPの認証制度ですよということにしてい
ます。

ただ、HACCPという風に入れてしまうと難しくとられるので、まだ入れていません
という話はするんですけれども。大山さん、何か。

【大山委員】 確かに、いろいろ聞いて「HACCP」と一言入れるのも、それはそれ
で一方で。

最初は、あえてHACCPというと敷居が高いかなというのがあったんですが、逆に
HACCPというと、一言で何を言わんとしているかわかりやすいというものもあるかなと
思います。

【小久保座長】 大量調理施設衛生管理マニュアルなんかでも、前段に、HACCPの
概念に基づきと書いてありますね。だから、私はもう入れてもいいのではないかと

う気がしているんです。

【大山委員】 ただ、一方で、ネーミングも確かに重要ではあるんですけども、先ほどの平委員とかの話に戻るんですけども、認証制度も本当に向いている施設と向いていない施設があって、正直、HACCPを取っていたりISOを取っていたりするところは、別に衛生管理という観点からすれば、認証制度をあえてもう一つ取らなくてもいいかなというのと、現場の保健所に出ていますと、全業種が対象といっても、難しいというのがあるんです。

一つは、喫茶店でコーヒーを出しているようなところは、綺麗だから取らせようと思って行くと、もう取る必要がないぐらい綺麗で、あえて記録とかつけさせなくてもいいというのがあるんです。

そうすると、対象となるのは、小規模なチェーン店をしているよう飲食店とか製造業とか、そこなのかなというところで、許可30万軒あるといっても、キャバレーとかバーとか、ああいうのは実際問題、対象から外れるので、もうちょっと行政としてターゲットを、今までは全業種対象ということを出して打たせていたんですけども、認証の対象として向いているのを、もうちょっと狭めて打ち出して、保健所とかで個別に対策を取ってもいいのかなというふうには考えています。

取得につながっているのは保健所が狙って推進しているところが多いので、それを地道に取り組んでいく必要があるのかなというのは、今、現場に出ているいろいろ思いながら考えて。

【小久保座長】 それから、東京都の認証制度を取っていて、他の、例えばHACCP認証を取っているとか、そういう施設はありますか。

【小澤認証制度担当係長】 把握していません。

【小久保座長】 ないですか。

【田崎食品危機管理担当課長】 これまで、マニュアル作成セミナーとか、認証を取ってもらうための事前の説明会とか、そのようなことをずっと続けてきたんですけども、結構、みんな聞きに来るんです。マニュアル作成に興味を持っている方はすごくたくさんいらっしゃるというのは分かる。

実際、東京都の認証を取らなくて、ノウハウは皆さん持っていて、実際に中小規模のある程度力のあるところは導入していているんだと思うのです。だけれども、一番問題になるのは、マニュアルのノウハウを知って自主管理をやっていると、皆さん、自主管理がすごく大切だと思っていられると思うのです。だけれども、東京都の認証は取らないです。

それは、先ほどの儲かるという話もあって同時に、東京都の認証を取るというメリット感というのが、別に東京都の認証を取らなくても自主管理はできるわけなので、東京都の今のマークとかシールとか、東京都が認証してくれたものに対して、そういったものについての動機づけというのがなかなか難しくて。

【小久保座長】 東京都は、これに関する非常にいいマニュアルをつくっていますので、私もよく「それを見なさい」と言うんですけども、だから、それを参考に自主管理はできるんです。何も、お金を払って取る必要もない。

取ったらあのマークがつく、では、あのマークは何だという話もかなりあるんで。

西坂さん、何かありますか。

【西坂委員】 私どもも、食品の工場をやっている人からのお問い合わせがあるんですが、東京都のこの制度に限らず、「何かないか」という。「何かない」というのは、ある意味では、お墨つきをどこかで取れないかというような安易なご質問です。

ただ、そういう人は、HACCPの話とかを余り一生懸命聞いてくれないんです。何をしたいんですかと。何をしたいかによってお勧めするものも違うと思うのですが、でも、割と単純に、どこかで何か取れないかと。HACCPのだれか、お墨つきを取れないかというような、そんな話は時々きます。

それは、事業者さんの営業エリアで、都内であれば東京都にこういう制度がありますよ、あとは何県であればここもやっているはずですよということで、私は比較的取り組みやすいのではないかなと思って、そういう自治体のやっぴらっしやる認証制度をお勧めしたりするんですけども。

ただ、感じているのは、そういうふうな人は本質的な部分を余り一生懸命やろうというふうに思っていないのかな、どうかなという疑問がありながら、そういうご質問にお答えしています。

むしろ、何か取りたいというより、HACCPとは何か、どうしたらいいかというようなご質問をしてくださるところの方がもっと具体的で、ちょうど課長がおっしゃったように、認証を取るとか取らないとかは関係なく、まず、自らの衛生管理をもっと、何かちゃんとしたやり方があるはずだということでお問い合わせをくださる方は、あと続きのご質問もあったりして、実際的ではあるかなと思うのです。

そういう認証制度のお話もお勧めしたりしてみるんですけども、それよりも自分たちでちゃんとできるようになりたいんだというような意思表示をしてくださるところの方が私としては多いかなと感じています。

もう一つ言わせていただくと、とはいえども、儲かるHACCPというのが加藤先生からお話がありましたけれども、一方では、認証制度にて東京都でこういうマークを決めているわけですが、申しわけないんですが、実際に商品売っているもので、私もあまり見たことがないんです。

そういうアピールといいますか、それもお商売している側からすると、どうしても自分にかかわって宣伝してくれるものを求めるのかなという風に思います。

以上です。

【小久保座長】 このマークで、空いているところに「HACCP」と入れたらどうですか。ちょうど、そのために空けてあるみたいだから。

あとは、相互認証の話はどこら辺まで進んでいるんですか。

【小澤認証制度担当係長】 今日、この資料5の中で上げさせていただいているものはすべてまだアイデア段階のもので、具体的には進んでないものになります。

今、色々メリットというお話がでまして、確かに色々認証を取得していただいた方に対して、アフターフォローみたいなものをもうちょっときちんとやっていってメリットを感じていただけるようにしていきたいとは思っておりますが、今日のこの資料5の中でも、(3)のところで、メリットの強化ということのアイデアも一つ上げさせていただいているのですが、この認証制度の仕組み、認証制度というか、第三者認

証は何でもそうですけれども、自分たちがやっている取り組みを第三者が確認することによって信憑性が高まったりというところが一つ特徴だと思うのですが、その特徴を生かした、それをメリットに繋げていくということで、ここに挙げているオンデマンド認証というのは言い方はあれかもしれませんが、この認証制度では、一般的な衛生管理の取り組みを認証してきちんとされているということにお墨つきを与えるような形になっているんですけれども、その一般的な衛生管理というものにお墨つきがついても、そのこと自体が消費者に対するアピール度が低いのかなということも感じられますので、その部分をもうちょっと消費者にとって受けが良いような、事業者側からするともっとアピールしたいようなことをこの認証制度の中で第三者が確認して、信憑性を高めてアピールしていただくということに繋げていけると、それは一つこの仕組み自体がメリットにもなるのかなというように思います。

その例としてここに挙げているのが、原材料をきちんと自主検査なりされているような事業者さんであれば、うちの原材料は何々については、どれぐらいの頻度でこういった検査をしていますということをマニュアルの中に盛り込んでいただいて、そのことを審査事業者が確認して、「確認済み」というような形でアピールしていただいたりか。

それから、これは安全、衛生とは少し離れるかもしれませんが、うちの店を出している野菜はすべてどこどこ産のものですよという形で、マニュアルにもそれを盛り込んでいただいて、そのことを第三者が伝票とかと照らして確認して、「確認済み」という形でアピールできるようにする。

そのようなこともアイデアとして、この認証制度の今後の進め方、展開の仕方としてあるのかなということで、きょう、アイデアの一つで挙げさせていただいております。こういった取り組みについては、いかがでしょうか。率直な感想で結構ですけれども。

【小久保座長】　　こういう制度というのは、作ったときは結構ワッと注目して、しばらく中だるみがあって、また、恐らく担当者が変わったときに少し進展という、その繰り返しだろうと思うのです。今回、小澤さんが新たに担当になったんだし、何かここで新しいものを出して……。

【小澤認証制度担当係長】　　そういうあれはないですけれども。

【小久保座長】　　また、少し進めたらという気がしますね。小澤さんは若いし、若いアイデアで進められたらいいと思うのですけれども。それを応援していただける考えがあれば、皆さん発言していただきたいです。

【加藤副座長】　　応援ではないんですけれども、過激な例ですけれども。

さっきのアメリカの例で、カリフォルニア州というのは昔から衛生管理がうるさいんです。さっき言ったように、半年に一度行きますけれども。

それで、昔始めた方法で今もずっとやっているのは、強制的に検査に行きますけれども、減点法なんです。それで、点数によってA、B、Cのラベル、このくらいのラベルがあるんですが、それを店の前に張っていくんですよ。Aが上で、Bが真ん中で、Cが一番ダメなんです。それを10年以上前に始めたんです。

始めた直後、夜中にラベル泥棒が横行して、Aのラベルを持っていくのが増えて、

店の裏側から張ったり、ガラスの内側から、そういうのをやってたりしたんです。それが今度は、ニューヨーク州に行っているんです。同じことをやっているんです。

それが、雑誌とかにも全部出ていて、例えば、マンハッタンでレストランに行くときには、まず保健所にアクセスして店の名前を入れると点数が出るんです。衛生管理を確認してから行きましょうというのが、向こうのニューズウィークなんかに出てしまうんです。それをやると、店の衛生管理が一気に上がるんです。

ただ、これは制度ではなくて規格ですから、行政ですから。だから、そういったことも、前この会議でも「やったら、どうですか」と言ったんですけども、「良いけど、できない」と言われて。そういうやり方もあります。

【小久保座長】 おそらく、今後も差別化はもっと進むと思うのです。このような差別化が好きなのは日本だけかと思ったら、とんでもない、欧米はもっと、今の先生がおっしゃられたように凄い。そこで、何をアピールのポイントに出すかという点だと思うのです。

私は、その一つが「HACCP」という言葉かなというふうに思っています。まず、それを出して。今、その方面の消費者教育というのも農林水産省の事業でやっていますし、結構、消費者の方は勉強していますから。

ところが、消費者教育をやるときに感じることは、研修に来られる方は決まっているんですね、あまり広い範囲の消費者でないのが不満ですが。

何か、ほかにご意見があれば。よろしいですか。

【大山委員】 今のオンデマンド認証の関係ですけれども、せっかくPRするので、マニュアルに盛り込んだりとか、済み証みたいなのだけだと、なかなかメリットにつながらないのではないかなということで、これをきっかけに、もう一つ、飲食店なら何か貼れるとか、納品先に渡せるとか、ぼんと打ち出せるようなマークか何か渡せるものみたいなものがあるといいのかなという、資料的なものではなくて表に出せるものを、これをきっかけに作れるといいのかなと思います。

【小久保座長】 西坂さん。

【西坂委員】 応援する話ではなくて申しわけないんですけども、このオンデマンド認証導入のときの括弧内の例示で、原料原産地のことが書いてあって、先ほどのご説明でも「衛生からちょっと離れますが」というご説明があったんですが、この制度自体が衛生管理ということの認証なので、できれば、そこから外れるようなものは入れないでいただけないかなという、むしろ、そういうお願いです。

もっと何かいい衛生管理ということで、オプションとして入れるようなものを私が今申し上げられるといいのですが、特段浮かばないんですが。

何となく、しばらく前から、要は、原料原産地を知ることによって衛生を判断できるというような誤った認識といいますか、それがずっと続いてきているような気がして、消費者の方が自分の好きなものを選びたいというためのそういう情報かもしれないけれども、それは食品の衛生とは違うのではないかというふうに、日頃いろんな場面で思いますので、できれば、混ぜないようにしていただきたいというふうに私は思うのです。

【田崎食品危機管理担当課長】 そうですね。最近、事業者の方から、PRの中で、

分煙とのコラボとか提案していただいたところがあって、分煙しているところと、こういった衛生レベルが高いところ、そういったシステムの融合というのですか、それで宣伝したらというのを言われたんです。

なかなか技術的に難しい、制度的に難しいのが1点と、どちらかというところ、認証は衛生レベルの主体性がないので、なかなか難しいのかなど。

原材料自主管理というのは、担当の方では、比較的食品の方の関連があるのでこれを入れさせていただいて。この自主管理というのはあくまでも衛生レベルの検査。

【小澤認証制度担当係長】 主にそうですね。

【小久保座長】 そろそろ時間になりました。皆さんにいろいろお話をいただいたんですけども、これに関しましては、今回は結論を出さない、皆さん方にいろいろな意見をお聞きしたいということで議題として設定したんですけども、今後、今出た話や意見を事務局の方でさらに検討し、まとめていただくことにより、一層この認証制度が発展できるようになればよろしいのではないかと思います。

それでは、時間になりましたので、司会を事務局の方にお返ししますので、よろしくをお願いします

【田崎食品危機管理担当課長】 長い間、皆様、お疲さまでした。先ほどの、前半の議論につきましては、事務局からは今後の段取りだけお話しさせていただきたいと思えます。

【小澤認証制度担当係長】 きょうご審議いただきました前段の認証基準の改正に係る部分です。こちらにつきましては、いろいろ単語の表現の仕方であるとか、そういったところについてご意見をいただきましたので、そういったものを踏まえ、検討させていただきまして、完成させた改正案を後日メールで送らせていただきます。

こちらは、メールの中で、いつまでに確認していただきまして、ご意見があればいただきたいという案内をさせていただきますので、そちらのご確認をお願いできればと思えます。

以上です。よろしくをお願いします。

【田崎食品危機管理担当課長】 では、後日、審議の内容につきましてご送付させていただきますので、ご確認のほどをよろしくお願いいたします。

制度の展開につきましては、いただきましたご意見は今後の検討の材料にして、非常に良いご意見をたくさんいただいたと思えますので、どうもありがとうございました。

それでは、これで本日の委員会の方は終了させていただきます。どうもありがとうございました。

午前11時31分閉会