

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（後期第一回）

平成 17 年度 11 月 29 日午前 9 時から 12 時 都庁第一本庁舎 33 階特別会議室 N 2

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 年度後期第 1 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、ご出席いただ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お願い申し上げます。

それでは、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。それでは、幹部を代表しまして、浅井よりご挨拶申し上げます。

浅井 皆さんおはようございます。食品医薬品安全担当の浅井でございます。本日は、大変お忙しい中、朝からお集まりいただきまして誠にありがとうございます。今回は後期の第一回ということで専門委員の先生をはじめ、どうぞよろしくお願い申し上げます。今回はホテル・旅館、結婚式場などの大量調理施設の飲食店営業について認証基準を策定するという事で、専門委員の方々には現場からの忌憚のないご意見をいただきたいと考えております。

この制度ですが、平成 15 年 8 月に創設いたしましたので、当初 2 業種でしたけれども順次拡大してきております。ねらいとしては、私ども行政だけではとてもリードが出来ない世の中になってきておりますので、何よりも事業者の方々それぞれが自主的に安全管理を進めていただき、一方的な営業許可だけでなく、もう一步先に進んでよい衛生管理、一生懸命やる業者さんを認証して、都民の方々に広く知ってもらうことによりメリットが生じる形にしていこうということでございます。まだまだ、走り出して少ししかたっておりませんので、認証施設数も少し足踏み状態ではございますが、今回の対象業種も含めまして順次拡大していくと思っております。

私事になりますが、以前、共済組合というところにおりまして、保養所や芝浦にあります結婚式場もあるホテルの管理運営をやっていました時期が 2 年程ございました。その中で、このような施設は広範にきめ細かく運営していたということをおもひ出します。もちろん色々な面のサービスが必要ですが、やはり安全の問題というのは、事業の存立基盤でございますので、これを底上げするような形で、先進的な認証施設が出てきていただければと思います。本日、専門委員でお出での方にも、認証基準ができましたら、なんとか早い内に認証を取っていただければと感じています。

都では、本年 3 月、食品安全条例に基づく「食品安全推進計画」を策定いたしました。この中で、本制度は、力を入れている制度でございます。なんとか皆さんのご協力を得て、いい基準ができますように、またその後たくさんの認証施設が誕生してくれることを願ひまして、簡単ではございますが私の挨拶とさせていただきます。

長島 浅井でございますが、この後、所用のため途中退席させていただきますのでよろしくお願い申し上げます。

続きまして、本日ご出席の委員の皆様をご紹介いたします。お手元の資料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。
株式会社食品ガードシステム研究所顧問 森委員でございます。
株式会社三菱化学ピーシーエル食品検査部グループリーダー 長埜委員でございます。
東京都ホテル旅館生活衛生同業組合副理事長 工藤委員でございます。
社団法人日本ホテル協会東京支部 黒田委員でございます。
社団法人日本プライダル事業振興協会関東甲信越支部長 南委員でございます。
社団法人日本プライダル事業振興協会関東甲信越支部理事 角田委員でございます。
特別区保健所生活衛生課長会代表江戸川保健所 水口委員でございますが、本日所用のため、同保健所 小松 修様が代理としてご出席いただいております。
特別区食品衛生担当主査会幹事会代表千代田保健所 福田委員でございます。
東京都保健所生活環境安全課長会代表多摩立川保健所 鵜野委員でございます。
東京都保健所食品衛生係長会代表西多摩保健所 中島委員でございます。

なお、委嘱状でございますが、本来お一人ずつお渡しすべきところでございますが、時間等の都合もございますので、お手元に席上配布という形で置かせていただいております。ご了承下さい。

それでは、議事進行にあたりまして、お手元に配布しております「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。どなたか、推薦はございませんか。

森 食品ガードシステムの森でございます。座長は、学術経験、各種研究会のチェアマンを長年にわたって行われ、なおかつ、HACCPの推進、指導に携わっておられる、日本食品衛生協会の小久保委員を推薦したいと思います。

長島 ありがとうございます。他に推薦はございませんか。それでは、小久保委員に座長をお願いしたいと思いますが、異議はございませんでしょうか。

全委員 異議なし

長島 異議はないようですので、座長には小久保委員に決定いたします。小久保委員、以後の進行につきましてよろしくお願い致します。

小久保 小久保でございます。よろしく申し上げます。2年前からこの認証基準設定専門委員会の座長をさせていただいております。私は以前より、東京都でこのようなことをすれば非常に影響力が強いと考えておりました。やはり、東京都の認証基準を見て、かなりの自治体が動いてきています。東京都の場合は、その都度マニュアルの作成の手引を出して対応していることが、好ましいと思っております。今までのことを踏まえまして、今回は旅館・ホテル、結婚式場などの大規模な施設について基準を設定していきたいと思っております。2回この委員会がございますので、今回は皆さんからできるだけ意見を出していただきたいと思います。

まず、議事に入ります前に、「認証基準設定専門委員会設置要綱第4の3」に基づき、副座長を指名させていただきます。副座長は、今までも副座長をお願いしていた加藤委員をお願いしたいと思いますと思いますが、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、後期の第1回目でもあり、また、新たに委員として参加しておられる方もおられますので、改めて本制度の概要と現在までの経過について、事務局からご説明願います。

薩埵 事務局の食品監視課規格基準係長の薩埵でございます。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。まず、制度の概要ですが、資料1に、「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します。まず、認証制度の目的ですが、パンフレットの表紙に記されております。食品関係施設での自主管理は、消費者からなかなかみえにくいということがございます。そのため、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を積極的に評価する制度ということでこの制度を創設いたしました。この制度では、各施設で行われている施設や食品の衛生管理が、都の定める基準を満たしていると認められる施設を申請により認証し、これを広く都民に公表することによって、食品営業施設全体の衛生管理水準の向上を図ることを目的としています。

パンフレットを1枚お開きいただいて、この制度の特徴でございますが、4点ほどに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。やはり、自主管理というのは、その施設を熟知している営業者が定めることによって、より効果的な管理方法が実施されるという考えから、自ら定めていただいたものについて認証するということでございます。

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、ということです。この制度は、日頃行っている基本的な衛生管理を確実にやっておくというソフト面の対応が基本となっております。ということで、多大な設備投資は特に必要ないため、中小いろんな施設で認証取得可能な設計となっております。

三点目は、認証に際しての審査、認証の業務は東京都が直接行うのではなく、私どもが指定した第三者機関、指定審査事業者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、本制度のメリット示した図をご覧ください。食品営業施設、消費者、東京都、三者それぞれにこのようなメリットがあるということを示した図です。まず、食品営業施設については、自主的な衛生管理の取り組みが、いわゆる第三者による評価が得られるということで、社会的な信頼が高まるということがあげられます。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ます。

また、消費者にとってみても、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とともに、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。

行政側といたしましては、重要な施策ということで自主管理の推進をしているところですので、この制度が、都内の食品関係営業施設で自主管理の推進の動機付けになり、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を考えております。

続きまして、この制度の仕組みについて簡単にご説明させていただきます。

2 ページの認証制度はどのような仕組みになっているのかというところをご覧ください。認証を取得するためには、それぞれのお店でやっていただく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、マニュアルに沿って確実に実行していただきます。審査については、マニュアルの内容と実行の状況について審査します。認証の詳しい手順といたしましては、まず、認証を取ろうとされている施設におかれては、衛生管理の方法を定めたマニュアルを作成していただき、申請料金を添えまして、指定審査事業者に申請していただきます。指定審査事業者の方では、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どうかを確認します。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、一定期間マニュアルどおりに衛生管理をしていただきます。一定期間経ちましたら、マニュアルに沿った衛生管理が行われているかどうかを実地審査ということで、指定審査事業者の審査員が赴いて審査をします。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、認証基準に合致しているかどうかを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ると、認証が決定され、認証書が交付されます。認証書につきましては、1 ページの下にあります、東京都のシンボルマークが刷りこまれた認証書が申請した審査事業者から交付されます。あわせて、認証マークも交付されますので、施設に掲示して、消費者の方に示していただくということになります。認証が決定したことについては、指定審査事業者から東京都に報告をいただきますので、私どもの方で、ホームページを用いて公表しております。認証の審査の実務については、指定審査事業者が行います。東京都としては、認証基準の作成、指定審査事業者の指定、監督、認証施設の公表を行うことになっております。

続きまして、制度創設から、現在までの取組状況ということを説明させていただきます。資料2をご覧ください。平成15年8月に制度の基となる「東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱」を制定いたしました。そして、認証基準設定専門委員会ということで、認証基準を設定する際は、外部の有識者、業界代表を集めまして、皆様の意見を聞きながら認証基準を決めてまいりました。こうして、平成15年、16年、17年と対象業態の拡大に努めまして、認証基準を設定しております。ちなみに対象業種といたしまして、初年度が集団給食施設、豆腐製造施設、16年度が弁当・そうざい施設、飲食店営業（すし）、菓子製造施設、17年度前期といたしまして食品販売施設の基準について設定しております。

また、対象施設向け説明会の開催も行っております。対象施設が決定し、その基準が設定されますと対象の業者に向けて説明会を行っております。平成15年、16年、17年と、この基準設定専門委員会で基準が設定された後、皆様にそれを説明するための説明会を都内各地で開きました。

次に、指定審査事業者の指定についてご説明いたします。実際に、審査をするのはこの指定審査事業者ということになります。この制度を平成15年8月に創設いたしまして、準備期間を経て、平成15年10月に指定審査事業者の申請受付を行い、その結果、公益法人3法人、株式会社15法人、あわせて18法人を指定いたしました。指定にあたっては、食品衛生管理に対する技術的な能力を持っているところを中心に審査いたしまして、18法人を決定させていただきました。この指定審査事業者に所属する審査員についても、平成15年12月から今年度まで、実施要綱に基づき、この制度及び審査に対する講習会を開きまして、公正公平な審査を行えるようにしました。

なお、認証マークは都民から公募し、平成16年1月に決定いたしまして、認証施設であることを

利用者に示すことができるようになっております。

最後に、認証施設の申請受付の開始及び認証施設についてでございます。今お話した色々な準備段階を経まして、実際に申請の受付が始まったのが、平成 16 年 1 月からでございます。それから順次申請がありまして、認証した施設の報告のあったものについて公表しているところでございます。平成 17 年 10 月末日現在の認証施設数は資料の通り、合計 60 施設について、現在東京都のホームページにおいて公表しております。以上が、創設から現在までの事業の取り組みについての経過でございます。

続きまして、認証施設における衛生管理及び認証基準についてご説明させていただきたく思います。資料 3 を開いていただけますでしょうか。こちらに、認証施設における衛生管理ということが書かれております。私どもは、認証施設における衛生管理において、食品施設で行われている衛生管理の状況を第三者が審査すること、施設の衛生管理の内容について客観的な評価が可能であることが必要であると考えております。その中で何がポイントなのかを 3 点ほど示させていただきます。

まず一点目といたしまして、自主性ということで、施設に応じた衛生管理の方法を具体的に営業者が自ら定めるといことでございます。施設施設によっておかれている設備や環境は違うものでございます。やはり施設に応じた的確な衛生の管理を行うのは営業者であると考えております。また、このことにより管理のポイントが十分に把握も出来ますので、効果的な衛生管理ができます。

次に具体性ということですが、これは定めた衛生管理の方法、頻度、点検・記録などをマニュアル化するしてもらうということでございます。マニュアル化することにより管理内容が従業員にも明確に伝わります。このことによりアルバイトの方が行っても一定の衛生管理水準が保持されます。

三点目に、客観性ということですが、マニュアルに記載された方法を確実に実施し、点検記録の保管により、履行状況を証明することで、客観的に証明できます。

従って、施設の衛生管理は、自ら衛生管理の方法について定め、それをマニュアル化し、マニュアルに沿って確実に実行していただくということが基本になります。

最後に認証基準について説明させていただきます。次の資料 4 をご覧ください。「認証基準とは」というところに、衛生管理の方法について、食品関係営業者等が施設の状況にあわせて自ら定め、実行すべき事項とあります。具体的に申しますと設備の管理についてはこのようなことを行ってくださいといったことを示したものが認証基準でございます。この決められた事項について、施設毎の管理方法を定めていただき、マニュアル化していただくための基準でございます。この認証基準は 2 つに分かれていまして、共通基準と特定基準とからなっております。

まず、共通基準は、全対象業種に共通する基準でございます。一般的な衛生管理項目としまして、施設の中の清掃はどのくらいの頻度で、どれをどのような形で行うかというような施設・設備の管理やあるいは、原材料の検収はどのようにおこなうのかというような食品等の取扱い、また製品の保管や配送、使用水の管理、衛生教育、また定期的な健康チェック、検便といった従業員の衛生管理、このような項目があります。また、事故発生時の対応としまして、今よく言われております、危機管理体制ということで、食中毒発生時の責任体制、製品の回収方法などをマニュアルにのっとして確実に実行できるようにするものです。

その他の基準といたしまして、その施設で特に重要な管理事項の内容を公表する、これに関しましては、その店で一番重要で、一生懸命していただいていることを店先に掲げてもらう、またはお客様

から聞かれたときにお答えいただくなどして、公表していただくという基準がございます。

これに対して、特定基準というのは、対象業種別の基準でございます。食品の営業施設というのは、製造業もあれば販売業もあつたりと様々な業種がございます。したがって、それぞれの業種にあった管理方法を定める必要があるということで、特定基準がございます。例えば、飲食店営業（すし）の特定基準といたしましては、おすし屋さんではネタケースが特徴的なものでございます。ネタケースというのは、生食用の鮮魚介類を取り扱うということで、温度の管理が重要になってきます。こういったことについて、ネタケースに管理について、特定基準の中に入れたということになります。このように、それぞれの施設に特徴的なものを特定基準で定めております。したがって、今回ご検討していただくのは、大量調理施設の特定基準になります。

最後に、基準のレベルについてであります。基本的な衛生管理を行うことを目的としております。制度の特徴でもお示ししたとおり、全ての営業施設で取得が可能な基本的な衛生管理を確実に行うレベルを考えております。

以上で、少し長くなりましたが、本制度の概要及び経過、認証基準について説明させていただきました。

小久保 ありがとうございます。本制度の概要及び経過、認証基準について説明いただきましたが、今のお話について何かご質問はありますでしょうか。今回新しく委員になられた方で、ご意見があればお願いします。

角田 認証基準は何をベースに作成したのでしょうか。

平 自主管理認証制度を担当しております平でございます。認証基準のベースとなっておりますのは、東京都の条例で規定している管理運営基準、国や都から出された通知など衛生管理において最低限守っていただきたい項目について考え作成しております。

小久保 他に何かございませんか。行政の方はどうですか。

鶴野 認証マークですが、前回の販売業の時など施設掲示以外にも使用したいというご意見がありましたが、現在施設掲示以外はできないということになっています。このマークの使用について何か検討はしていただいているのでしょうか。

平 前期にやはりそのようなご質問がございました。現在の制度で定めております認証マークは、昨年商標登録いたしまして、現在施設掲示のみの使用としています。しかし、製造工場や直接都民の方が店頭に来ないような販売形式のお店ですと認証マークが都民の目に付かないので、配送の車や自社の販売店に貼りたいというご意見がございましたため、現在検討中でございます。近い将来にはお示しできるのではないかと考えております。

鶴野 現在、認証施設が 60 施設ということですが、私ども保健所の管内でも認証を取得するように勧めているのですが、マークの使用の制限などメリットの部分でためらわれている方もございますので、是非検討していただきたいと思っております。

福田 国からの大量調理施設衛生管理マニュアルは、1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設に適用していますが、今回の大量調理施設では、基準にはいかがなのでしょう。

平 今回の基準に関しましては、今から議事の中で説明させていただきます。

小久保 長埜委員は何かございますか。

長埜 私どもは、指定審査事業者ですが、宿泊施設から早く認証の対象にならないのかという意見がございます。早く今回の基準が設定できたらと考えております。

南 今までに認証を受けた60施設ですが、大体申請して、認証を受けるには合格率はどのくらいなのでしょう。

平 東京都への報告は、認証を受けた施設のみになりまして、途中経過については求めておりませんので、細かな情報については、指定審査事業者の委員の方がよく知ってらっしゃると思います。ただ、申請前のマニュアル化の部分で、時間がかかることはあるとは思いますが、認証基準に基づくマニュアル化をして申請していただければ、後は実地審査でマニュアル通りにやっていたら、認証は取得できます。

南 例えば、集団給食施設の28の認証施設は、対象何施設あたりの数なのでしょう。

平 許可数でいきますと、約1万弱ぐらいでございます。

小久保 坂井委員、合格率について何かご意見ありますでしょうか。

坂井 平さんからお話のあったとおり、申請のご相談を受けた際は、制度と認証基準についてご説明いただき、申請していただく段階では、概ね合格できるということを確認しまして受け付けるようにしています。従って、受理したものにあっては、ほぼ合格ではないでしょうか。それまでのマニュアルの作成時に、指導という形で足りない部分については補足させていただきますので、その段階ではなかなか基準に到達できないという施設はあるかとは思いますが、申請していただく時にはほぼ合格ということになると思います。

鶴野 現在建築確認についての問題があるかと思いますが、この制度でも指定審査事業者が18社あり、要綱の第34に「都は、認証の業務の公平性、公正性を保ち、かつ、その適切な実施を確保するため必要があると認めるときは、指定審査事業者に対し、認証の業務に必要な報告を求め、又は職員に、その事務所に立ち入り、認証の業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を監査させ、若しくは関係者に質問させることができる。」とありますが、具体的には、外部監査や内部監査をどのように行っているのでしょうか。

平 内部監査は、指定審査事業者内で適宜やっけていただき、外部監査は、昨年度から東京都が年に1回以上ということでは始めております。昨年度と今年度の実施事項を踏まえまして、監査要領等をきちんと整理していきたいと考えております。

小久保 それでは時間の関係もございますので、本日の議事に入りたいと思います。では、旅館・ホテル、結婚式場等における大量調理施設の認証基準案について事務局よりご説明願います。

平 今回の特定基準を策定いただく対象施設ということで、資料5をご覧ください。対象施設ですが、今まで調理業として、集団給食、弁当・そうざい製造、すしの基準を設定してまいりました。今回は、それ以外で衛生管理のレベルを考慮いたしまして、ある程度規模のある飲食店営業（旅館・ホテル）いわゆる宴会等の行われる結婚式場、斎場、会館など、事前に予約を受けて、一度に大量の食品を調理提供する施設を検討していただきたいと思っております。今回の対象施設は、なかなか定義づけが難しく、最終的に事務局として、今までに基準を設定したもの以外の大量調理施設をこのように規定させていただきました。何かご意見ありましたら頂きたいと思っております。次に規模についてですが、一度に大量というのは、概ね100食を目途に考えております。参考までに健康増進法の特定給食施設の届出が、一回100食になっております。大量調理マニュアルは1回300食以上又は1日750食以上ですが、都内は集団給食を除くとこれに該当する施設は少ないと思われまます。従って、都内の状況と基準の中身を考えますと100食ぐらいが良いではないかと考えております。こちらにつきましては、区分の定義で100食としますと99食の施設は該当しないとなってしまいますので、運用で概ね100食といたしまして、80食でも90食でも取りたいところは取れるという形にしたいと考えております。この区分の定義は、この委員会です承されますと参考資料2にあります実施要綱の別表第2に追加されます。

続きまして、特定基準の中身ですが、資料5の2に書いてありますように、既存の調理業である集団給食、弁当・そうざい製造、すしの特定基準の中から、ホテル・旅館、結婚式場等の業務形態に応じ、基準設定が必要だと事務局が考えます5項目について基準の素案ということで出させていただきました。その詳細につきましては、資料6をご覧ください。共通基準及び既存の調理業である集団給食、弁当・そうざい製造、すしの特定基準につきましては、参考資料3をご覧ください。それでは、特定基準の素案の5項目について説明させていただきます。

まず、1番目の作業区分ですが、小項目といたしまして3つ規定させていただきました。1番目が作業の切替え、2番目がシンク、3番目が調理従事者でございます。作業区分の考え方につきましては、既存の集団給食、弁当・そうざい製造、すしといずれも基準に取り入れております。認証基準は、冒頭でも申し上げましたように、あくまでもソフト面の基準で、大掛かりな設備投資を必要としないということがコンセプトであります。従って、施設の中には非汚染区域と汚染区域を明確に分けることが困難な施設もあると思っておりますが、そういった施設では、基準にあるようにきちんとソフト面で、作業切替え時に食材等の相互汚染を防止する方法を示し、作業切替え毎に適切に行われたことを確認、記録していただくこととなります。また、シンクにおいても、泥付きの野菜を洗浄したあとに、生食用の野菜を洗浄すれば二次汚染が起きる可能性が出てきますので、用途別に分けるか、それが困難な施設にあっては、区域と同様、切替えを行っていただく基準です。こちらは集団給食の基準と同じように設定いたしました。3番目の調理従事者は、トイレの入室手順をきちんと定めていただくこととなります。こちらでも集団給食、弁当・そうざい製造施設で規定がございまして、共通基準にあります

手洗いの徹底とともに、ノロウイルス対策のために盛込みました。過去の食中毒事例をご覧になってもわかりますように、近年ホテル・旅館などの大規模調理施設ではノロウイルスが原因物質となっている事例がほとんどでございます。大きなホテルなどですと従業員が多く、管理も大変であると思いますが、ノロウイルス対策ということで、入室手順だけはきちんと設定していただきたいと思いますが、点検頻度や記録については、議論を頂きたいと思いますが、事務局といたしましては、入室手順を設定していただき、実行していただければ、そこまでは求めず、努力規定としました。

次に調理後の食品の提供ということで、こちらは宴会等で大量に食事を提供するということになりますと、事前に仕込み等を行うことが多くなると思いますので、調理後、一番リスクの高いすしや刺身等の生食用魚介類について規定しました。飲食店営業（すし）でも基準を設定しておりますが、腸炎ピブリオ対策ということで、国から通知が出されているとおり、冷蔵保存下を出てから2時間以内に提供することとしました。大量調理マニュアルなどでは生食用魚介類以外でも、2時間以内とございますが、すべての食材において集団給食と同じように2時間と求めるのはなかなか難しいと思いますので、今回はリスクの高い生食用魚介類について、最低限の遵守事項として設定しました。あくまで認証基準は最低ラインですので、現在、それ以外の食品について今もやられているところは、今までどおり行っていただければと思います。点検頻度と記録につきましては、すしでも求めておりませんので、2時間での管理のみということにしました。自分のところで作らないで外部からのケータリングの際は、相手にこの規定を守ることが求められてきます。

3番目の従事者の衛生管理は、一言で言えば、検便ということになります。検便につきましても、内容と頻度が問題になってくるかと思えます。大きな施設では、1月に1回やっていただいていると思いますが、今まで規定した弁当・そうざい製造等の基準と同様、夏場は必ず1月に1回、それ以外には必要に応じてという頻度で提示させていただきました。検査項目に関しましては、今までの調理業と同様の5項目になり、0157を含むということになります。近年、食中毒の原因物質となっておりますノロウイルスについては、コストもかかり、限られた検査機関でしか行えない状況及び今までの調理業でも規定していないことを考えますと、今回も規定しないことにしました。

4番目の検食の保存については、大量調理マニュアル等色々ありますが、調理した食品に関しては、1週間保存をしていただくということにしました。大量調理マニュアルですと2週間ということがございますが、現実に2週間というのは難しいということもございまして、今までに設定した集団給食においても全ての食品について2週間というのは難しいため、段階に応じて規定していること、また過去の食中毒事例でも1週間保存していただければ8割がたカバーできることから、現実的に1週間ということで規定させていただきました。特に、旅館・ホテル、結婚式場等の宴会に出す食事におきましては、メニューが非常に多岐に渡るということで、これを全て取っておくということは大変であると思えます。このようなことを考慮し、多品目又は多数回調理するなど、保存すべき食品が多岐に渡る場合は、一番メインとなるものにつきまして保存していただくということを考えさせていただきました。ただしその中でも、過去に食中毒の主な原因となっておりますサラダ、和え物、刺身等、最終工程において加熱処理のない食品、また卵や食肉を主原料とした食品はリスクの高い食品ですので、これらにつきましてはきちんと1週間保存しておいて頂きたいと思えます。このように3段階で設定させていただきました。点検は1日に1回、記録もとっていただくことになります。こちらは実際に、食中毒や苦情等があった際、原因究明につながる重要なものになりますので、ぜひ大量調理する施設については行っていただきたい事項であります。

最後に、調理工程表の作成でございます。こちらは HACCP で申しますと、CCP に該当するもの

になります。こちらは、メニュー一つ一つについてではなく、加熱工程があるものとなないものにわけ、煮物、焼き物等のカテゴリーごとに工程を管理する作業動線を含めたものを示していただくこととなります。その中でも、加熱工程があるものに関しては、それぞれの中から1日に1品目選びまして、中心温度計を用いて確認をしていただくこととなります。また、非加熱食品に関しましては、1日に1回保存温度を確認していただくこととなります。遵守事項に関しましては、今までの調理業と同様、加熱調理工程のある食品については、加熱温度と時間を管理していただくことが基本となります。それ以外は、二次汚染の防止や生の野菜及び果物の洗浄方法、生食用魚介類の加工基準に沿った加工手順をきちんと定めていただくということになります。記録につきましては、工程表をきちんと保存していただき、確認温度と不適になった場合の処置の記録をとって頂きたいと思います。今までの調理業はこのような規定で行ってききましたが、今回対象となりますホテル、結婚式場等では、ローストビーフやクック・チル、真空調理などの新調理法もあると思います。新調理法に関しましては75 1分というTT管理がきちんと行われているものが多いと思いますので大丈夫だと思いますが、この基準案で実際に難しいといったものについて、何かご意見がありましたらぜひいただきたいと思います。簡単ですが以上で説明を終わらせていただきます。

小久保 ありがとうございます。今事務局の方から今回の基準案の基本的な考え方、区分の説明がございました。事務局より、特に作業区分や従業員の衛生管理、検食の保存、クック・チル、真空調理などの調理方法の問題についてご意見を聞きたいということがございましたが、業界の方からそれぞれ意見をお聞きしたいと思います。

工藤 手前どもホテル旅館生活衛生同業組合は約950件の会員がおります。今回の基準でもう少し明確にしておいたほうがよいと思うのが、対象として、ホテル・旅館、結婚式場等の宴会に伴う大量調理ということですが、私どもの組合を見ると、規模の点で、大企業から中小零細までございますので、その中でどの組合員までがこれの対象となるのかということでございます。今後、一般の飲食店の基準も作るということをお聞きしていますが、今回の基準における大量調理施設というものとこの後の一般飲食店の基準をある程度はっきりしておいた方がよいのではないかと思います。我々は小さいところが多いものですから、100食という基準を聞きますと、かなり今回の対象にはならないのではないかと思います。ただ、大きい施設もございますので今回は今回でももちろん進めなくてはならないとは思っております。しかし、次に作る基準作りも踏まえまして、議論をしていったほうがよいと考えております。

小久保 どうもありがとうございます。事務局の方で今のご意見に何かありますでしょうか。

平 工藤委員がおっしゃるように、ホテル・旅館といたしましても小さな施設もあると思います。小さな施設について、今回盛込んでしまいますと、検食等難しい部分が出てくると思います。したがって、100食に近い食事を一度に提供するような施設は今回の認証基準を適応していただき、それから外れる施設につきましては今回の認証基準をベースとしますが、それより高くはならないレベルで、レストラン等の今後の一般飲食店と一緒に基準化していきたいと考えております。早めに認証をこちらで取りたいとか、十分この基準でやっていける施設につきましては、50食での提供であってもこちらの認証基準でとっていただければと思います。ただし、100食の規模があるにもかかわらず、来年度以

降の一般飲食店の基準で取ろうということは認めないつもりでございます。一般の飲食店の基準は今回の基準をベースにしつつ、内容をやや緩和していく形になると思います。

工藤 概ねそこら辺は理解したつもりでございますが、確認をしたいのは、100食というのは同時に宴会で出るといったイメージでよろしいでしょうか。例えば、ホテルに隣接したレストランで、A定食、B定食、ランチあわせて1日100食ということではなく、大量の宴会、パーティー等で同じ料理が100食出るといったものが対象であると考えてよろしいでしょうか。

平 基本的にはそうなります。同じもののメニューでということになります。

工藤 それでは、今回の基準はレストランの食事すべてをたしてということではなく、事前に予約を受け、宴会などにおいて、一度に大量の食品を調理し、提供する施設ということになりますね。

小久保 国も大量調理マニュアルで食数などを示しているが、初年度認証基準を設定した集団給食と今回の大量調理施設のすみわけを明確にしておいた方がよいのかもしれないね。基本的には問題はないと思いますが、黒田委員の方から何かございますでしょうか。

黒田 今お話していた内容の問題ですと、私どもホテルでは、100人規模の宴会場もございますし、200席ぐらいあるバイキング形式のレストランや大小さまざまなレストランもございます。その中で、今回は私どもの宴会調理の部分について認証するという事で、個々のレストランは来年度以降になるということですね。そうすると、1ホテルに認証をおろすということではなく、個々にしていかなければならないということですね。ただ、それはそうせざるを得ないのかと思っております。あとは、実際に認証を開始するということになれば、協会に入っていないホテル等もありますので、事業者への説明会をやっていただき参加するホテルが多数出てくればよいと考えております。個々の内容につきましては、私専門家ではございませんので申し訳ないのですが、特定基準についてはいける感じがいたしますけれども、むしろ共通基準の方が難しいと思っておりますので、なんとか頑張っていきたいと思っております。あとは、大小規模がございますので、どのくらいついていけるのか意見を聞いていきたいと思っております。

小久保 この日本ホテル協会さんへの加入はどのくらいあるのか教えていただきたいのですが。

黒田 ホテル業界ですが現在不景気が続いておりますので、脱退される方も多いです。大手と言われるところでも入っていないところや外資系のホテルもほとんど入ってございません。昔からある都内大手ホテルはほとんど入ってございますが、加入していないところも多くあります。

小久保 規模は別にしまして、入っていないところでも同じように調理、提供しているわけですね。

黒田 そうですね。外資系などはむしろきちんとしたマニュアルで管理しているのかもしれませんが、衛生委員会といったものは業界の中にございませんので今後の課題になってくると思います。

小久保 工藤委員は今回事務局での基準案に対する意見はございませんでしょうか。

工藤 基準案のことはやっていかなければならないだろうという認識でございます。

小久保 南委員の方から何かございますか。

南 私どもの方は、ホテルをやっておりますので、黒田委員と同様に日本ホテル協会のほうにも所属しています。一方、ホテルの宴会場でのブライダルも行っており、ブライダル関係の協会にも所属しております。全国のすべての施設が加入しているというわけではございませんが、中心として情報を発信している協会でございます。ホテルの宴会場ではなく、結婚式という切り口から考えますと、料理の種類が和食、洋食、中華の専門であったり、私どものようにすべてを扱い、宴会の中でローストビーフがでたり、寿司や刺身がでたりする施設がございます。認証を考えますと、基準案はごもっともなことだとは思いますが、正直申し上げましてハードルが高いかと思えます。洋食の専門でギリギリ100人規模であると、立食でこの会議室ぐらいの広さになりますが、申請しやすいと思えますけれども。当然ながら、大規模であるからといって衛生管理をおこたっていけないと思うのですが、先ほどのお話がありましたように、取得することによるメリットがはっきり出てきたり、また足かせのようなものにしてもよろしいかと思えます。例えば、防災でもありますが、認定証がなければ、ここは安全ではないというようなものであってもよいと思えますので、明確に現れるものとして何か考えていただければと思えます。あと、HACCPもそうですが、今ご説明いただいた基準案の5番目の調理工程表の作成は、はずかしながら私どもの施設では現在ございません。1つ1つのレシピではないでしょうし、集団で作る手順としては、規模、客の味の好みでかわりますので、調理人の感に頼っている部分がございます。これはHACCPの教育が行われている中で、我々としての反省点としても挙げられているのですが、規模が大きくなれば大きくなるほど調理工程表の作成は難しいという感想をいただいております。以上です。

小久保 調理工程表について、加藤先生何かご意見ありますでしょうか。

加藤 調理工程表を現場の方は難しくお考えになりますが、レシピあると思えますので、それに搬入時冷蔵庫に入れるとか、できあがった製品を冷蔵庫に保管する等記入していただければ、調理工程表になりますのでそれほど難しくはないと思えます。むしろ味の調製の方が難しいと思えます。

小久保 今、ハードルが高いといったご意見がありましたが、やはり調理工程表の部分がということでしょうか。

南 例えば、作業区分の設備投資もあげられるかと思えます。シンクの切替えは当然であると思えますし、調理従事者のトイレの出入りも入り口に替え室もうけるのが当然かと思えますが、現状そのままでは自社を見ると出来ておりません。これらは当然設備投資しなければならなくなります。また、検食の保存も懸念はあったのですが、説明を聞くと無理はないかと思えます。工程表は今の加藤委員のお話を聞いたら難しくはないかと思えます。

平 少し補足させていただきます。作業の切替えとシンクにつきましては設備投資をして、汚染作業区域と非汚染作業区域を必ず分けなければならないというわけではございません。当然それが理想ですが、それが出来ない施設にあたっては、基準にありますように切替えで対応していただきたいということでございます。つまり、今ある施設で、時間差をもうけるなどの対応してもらいたいということでございます。トイレの入出手順ですが、外衣と書いてございますが、こちらはすべてを取り替えるということではなく、前掛け等一番外側に身につけているものをはずすということでございます。具合的な方法については、マニュアル作成の手引の方でお示ししていきたいと思っております。

小久保 現在のハード部分を、衛生管理のソフト面で補うということですね。では、次角田委員お願い致します。

角田 大量調理施設という特定基準の区分ということですが、一度に大量のという部分が引っかかっておりまして、なぜかといいますと業種業態、時間軸を考えていった方がよいのではないかと思うからです。例えば、大量調理マニュアルで、1日750食とありますが、施設設備によって、一度に750食作ってしまいパーティーごとに小分けしていく施設もあると思ったり、個々に作る施設もあると思ったり。一度というのは、1つの時間の中に1つのパーティーという時間軸のとらえ方をしたほうがよいのではないかと思います。1パーティー平均2時間ぐらいですが、検食もパーティーごとにとるのか、1度に全パーティー分作った場合は、その分だけでよいのかという問題が出てくると思ったり。現在、私どもの施設では1日40パーティーぐらい行いますが、40パーティー全ての検食を保存しております。また、パーティーでも立食の場合と座る場合は同じスペースでも収容人数がかわってきますし、業種業態においてもかわってくるので、もう少し細分化する必要があるかと思ったり。あと調理人はもちろんですが、サービスマンについてどう考えるのかということがあります。ノロウイルスのことも考えますと、その点についても考えていかなければならないのではないかと思います。

小久保 事務局の方で今のことに対してご意見ありますでしょうか。

平 角田委員のおしゃるとおり、時間軸、業種業態で細かい設定があるかと思ったり。事務局でも色々とに設定を考えたのですが、多種多様に組合せがございまして、基準の定義づけが非常に難しくなってしまう。従って、一回100食程度提供するような施設であれば、この位の基準をクリアしていただきたいということで今回の基準案を作成いたしました。

角田 次の一般飲食店も考えたとき、漏れのないようにしていただければよいと思ったり。

平 はい。事務局でもある程度一般飲食店との線引きはしていきたいと考えております。来年度以降、一般飲食店を設定し、調理業がでそろえば、区分の線引きは明確になってくると思ったり。次に、サービスマンにつきましては、調理従事者の中に含まれませんので、今回の規定からは外れます。ただ、サービスマンについても、トイレの入室手順、検便を行っていただく事は良いことですので、現在やられているのであれば、そのままやっていただきたいと思ったり。

小久保 先ほど事務局のほうからありましたクック・チルや真空調理はどの程度普及しているのですし

ようか。

角田 実際に調理現場も経験のある人間として、ほとんど導入されていると思います。そして、ローストビーフの件ですが、和食に霜降りという工程がございまして、今のローストビーフはそれに近いものではないかと思えます。ですから、むしろ生ものとしての扱いの方がよいのではないかという考え方を現場ではしておりました。できるだけ食感というものを大事にするために、生に近い状態で出すということが多いものです。

加藤 ローストビーフですと、焼き上がりの中心温度が 45 - 55 です。これは一番危ない温度で、生であれば中心は冷たいですが、45 というのが一番微生物が繁殖しやすいということがあります。また最近ですと、ラムなども増えてきています。従って、生で出していいのか、一番危ない 45 という温度帯はどうするのかという問題が出てきます。もう一点は、ローストビーフやラムをサーベルのような刃で筋きりにしていく機械にかけると、機械が汚染されれば、中にサーベルがさしこまれますので肉の内部まで汚染が起きてしまい、だめということになります。また、ローストする前にマリネにすると中に菌がしみこんでいくことがわかっています。この点が危険である条件にあげられると思いますが、基準に詳しく入れるかどうかということになると思います。最後に、クック・チルと真空調理ですが、日本厨房工業会などから色々とマニュアルが出ています。解説まで入れてしまうとまた大変なことになってしまいますので、これを名前だけ基準に入れておけばいいのではないかと思います。

小久保 行政の方からもご意見をいただきたいと思えます。小松委員お願い致します。

小松 江戸川保健所食品衛生担当の小松でございます。これは大前提で、ドライシステムということでしょうか。というのは、和食の場合はまだウェットを使用していることが多く、そういったことがこの基準案に書かれておりませんごいかがでしょうか。施設の大前提としては、ドライシステムが基本であると思えますがいかがでしょうか。また、検食を 1 週間以上必ず必要なものとそうでないものに分けていますが、現場の調理師さんは毎日行うことですので、分けないほうが混乱を起こさないのではないかと思います。

小久保 今の 2 点について、事務局のいかがでしょうか。

平 ドライとウェットについてですが、もちろんドライのほうが理想ですけれども、認証基準は設備的な基準ではございませんので、ドライでなければならないといった規定はございません。検食の部分は、基本的には調理品の全部について 1 週間以上やっていただきたいと考えておりますが、メニュー等が多くて出来ない施設にあっては、最低でも 1 週間保管していただきたいものを挙げておりますので、全部保管していただけるのであれば全部取っていただければと思えます。全部まとめて取っておけない施設にあっては、刺身など分けてとっておかなければいけません、それは食中毒発生時の原因追究になってきますので、今回予め予約をとってということから、対応は可能でないかと思えます。

小久保 検食については集団給食のときも議論がでたかと思えますので、それに準じた形をとるとい

うことでよいですね。福田委員の方で何かございますか。

福田 食中毒や苦情でこのような大量調理施設に行きますとどのようなメニューをいつ、どこで、誰が作って提供したかが重要になってきますが、実際に時間が経ってしまうとなかなか出てこないということになります。できれば特定基準にはございませんが、提供メニューをいつ、どこで、誰が、どのような形で提供したかを記録に残していただければよいと思います。大体二週間程度とっておいていただければ、ほとんどの食中毒や苦情には対応できるのではないかと思います。次に、基準の調理工程表の作成についてですが、大きいお店では、自主検査や点検表をつけるを行っているが、十分行えていない現状があります。せっかく自主検査をするのであれば、検査結果で、調理工程表を見直すことをいれていただければ良いと思います。国より大量調理マニュアルが出ていますが、このマニュアルに該当する食数については、検食の保管や加熱調理食品の中心温度の整合性をとっておいたほうがよいと思います。

小久保 今の件はマニュアルの中に入るのですね。

平 入ります。自主検査や大量調理マニュアルについては、マニュアルの手引の中で解説したいと思います。

小久保 時間もあまりありませんが、鵜野委員と中島委員の方で何かございますか。

鵜野 1 点目が従事者の衛生管理で、ノロウイルスについては、コストが高く、検査機関がまだ少ないということでしたが、この制度自体はよりよく差別化するための制度であると思いますので、検査項目の中に現在問題になっているノロウイルス対策が推奨で入れられないかと思います。例えば、発症の多い1月か2月に1度検査をすると何か盛り込めればと思います。2点目は検食ですが、難しい問題で、同じ食品でも午前と午後に出したものは違うというのが最近の常識ということになりますので、角田委員の方からありました組ごとにとるといような、時間的なものについても考えたほうがよいと思います。また我々が調査する場合にも役立つと思いますし、非常に難しいとは思いますが、1 つにくくってしまわずにどちらでもできる形にしてはどうでしょうか。組ごとにとるのが難しいということであれば、朝一番の組と一番最後の組をとるといった方法もあると思いますので、時系列の部分についても検討いただきたいと思います。

小久保 ノロウイルスについてはマニュアル作成の手引の中で少しふれた方がよいと思います。中島委員何かございますか。

中島 作業の切替えの部分ですが、下膳も一緒に工程表に入れられないかと思います。例えば、小さい子が宴会に来ていて、嘔吐してしまったとき、そちらでのノロウイルス等の持込みがあるのではないかと思いますので、その辺も考慮に入れておいた方がよいのではないかと思います。もう1点は、大量調理施設の定義ですが、あえてあまり厳格にしていないというご意見もありましたが、レベルの下の一般飲食店がレベルの上の大量調理施設の基準で認証を受けることは可能だが、逆はだめであるということになると、ある程度明確にしておかなければ、一般飲食店で認証を受けてしまい、後で実

は違いましたということになると大変な話になります。従って、宴会で1日3回40人ずつ作る場合やレストランなどで年に数回100人規模の宴会をする場合はどちらに該当するのかをつめておく必要があると思います。

小久保 ありがとうございます。森委員何かご意見ありますか。

森 基本的なことなのですが、ホテル・旅館の認証は1ホテル1施設なのか、厨房が何箇所もある場合はどうなるのかということでございます。

平 本制度における認証は、営業許可施設が大前提となっておりまして、その許可施設ごとが基本になります。デパートなどもそうですが、基本的には許可施設毎にとっていただくことになりますので、今回もホテルのメイン厨房などが対象になってくるかと思えます。

加藤 もう一点、持ち帰りについてはどうするのかを考えておかなければならないと思います。ひきでものと一緒に料理を持ち帰ったりと持ち帰りの多い業態になりますので、記述するかどうか話しておいた方がよいかと思います。

平 持ち帰りについては、次の委員会のときまでに検討させていただきたいと思えます。

坂井 皆さんの話と関連しますが、今回の基準は、施設と食数で切ると大変な混乱をきたすと思えます。また審査も非常に難しいと思えます。この基準では審査する段階で食数と予約か否かを確認することになりますが、実際100名程度で受けても、受けたあとに予約内容の変更で食数が増えたり、減ったりすることがあると思えます。そうすると、申請者から該当するのかそうでないのかという質問を受けることになると思えます。私は、数で切るのが本当によいのかと思っております。なぜならば、同じ施設では二重の基準が存在し、今日の予約は該当するが、明日の予約は該当しないということが発生するからです。こうなってくると、審査する側も大変ですが、営業者の方にも混乱が生じると思えます。事務局の案に反対するようで申し訳ないのですが、食数で切るというのは再検討していただきたいと思えます。施設ごとにしていかなくても、二重の基準が現場に存在することになり、混乱してくると思えます。難しいとは思いますが、何かよいアイデアはないかと思えます。以上です。

小久保 長埜委員何かご意見ありますか。

長埜 坂井委員と同じで今まで食材で分けていましたが、今回は食数で分けるというのは、なかなか営業者に説明するのが難しくなると思えます。

小久保 今回は第1回ということですので、皆さんから意見を色々いただきました。今回の件を踏まえまして第2回の基準案の作成に反映させていただきたいと思えます。各委員の方々もご自身の所属等に持ち帰って、他の意見等についても集約していただき、基準案に反映させていただきたいと思えます。それでは、時間が押していますので、今回第一回委員会終了ということで、司会を事務局にお返ししたいと思います。

長島 委員の皆様大変長い間、お疲れ様でした。その他事務連絡等、事務局から何かございますか。

平 第2回の委員会の日程は、1月26日火曜日午後二時から、第一本庁舎北側42階特別会議室Cになります。委員の皆様、所属等のご意見の集約は、12月末までをお願いしたいと思います。

長島 それでは、本日の委員会を終了いたします。