

平成 2 4 年度

第 1 回 認証基準設定専門委員会

日時：平成 2 4 年 1 1 月 1 6 日（金）午前 9 時 3 0 分～

場所：東京都庁第一本庁舎南側 3 3 階 S 1 会議室

午前9時37分開会

【中村食品危機管理担当課長】 それでは、お待たせいたしました。ただいまから、平成24年度第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、お忙しい中、また交通機関の乱れがあります中、皆様ご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

私、健康安全部食品危機管理担当課長をやっています中村と申します。よろしくお願いたします。議事に入りますまでの間、私のほうで司会を務めさせていただきます。よろしくお願いたします。

すみません、ちょっと着席をさせていただきます。

なお、本日の委員会の議事録でございますけれども、委員会終了後、皆様方に議事録を確認いただいた後で、ホームページにて公開する予定になっておりますので、あわせてよろしくお願したいと思っております。

それでは、開会に当たりまして、事務局を代表いたしまして、健康安全部食品医薬品安全担当部長、鈴木よりご挨拶を申し上げます。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 おはようございます。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、認証基準設定専門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、食品事業者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いたしまして、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として戦略的プランというものを設けておりますけれども、このプランの一つとして本制度を位置づけています。

また、東京都全庁的な計画である「10年後の東京実行プログラム」でも、本制度を取り上げ、制度の普及と充実を図っております。

一方、認証施設数の推移を見ますと、制度発足以来、増加してまいりまし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。本制度は、9年を経過しておりますけれども、今後とも継続的に発展させていくために、制度の改善、改良を図っていく必要があると考えております。

さて、食品業界では、食品安全に関する国際的な規格が注目を集めておりまして、自主的な衛生管理の向上を目指す食品事業者におかれましては、これら国際的な規格を含め、規格の選択の幅が広がってきております。このような状況の中、食品事業者に対しまして、本制度の活用を促していくためには、本制度の特徴をより明確に打ち出していく必要がございます。

そこで、国際的な食品安全規格との比較を容易にし、基本的な衛生管理の徹底を求めるといふ本制度の特徴をより明確にするべく、認証制度の一部改正につきまして、本委員会におきまして、本日ご審議いただきます。

申し上げるまでもなく、食品安全を確保するためには、食品事業者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。

委員の皆様方におかれましては、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、私のご挨拶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。

【中村食品危機管理担当課長】 ありがとうございます。

続きまして、本日、ご出席の委員の皆様をご紹介させていただきたいと思います。

まず、株式会社フーズデザイン代表取締役、加藤委員でいらっしゃいます。

【加藤委員】 どうぞよろしく申し上げます。

【中村食品危機管理担当課長】 社団法人日本食品衛生協会学術顧問、小久保委員でいらっしゃいます。

【小久保委員】 小久保です。どうぞよろしく申し上げます。

【中村食品危機管理担当課長】 東京都食品産業協議会の齋藤委員におかれましては、本日、所用のためご欠席とのご連絡をいただいております。

続きまして、株式会社鶏卵肉情報センター代表取締役、杉浦委員でいらっしゃいます。

【杉浦委員】 どうぞよろしく申し上げます。

【中村食品危機管理担当課長】 続きまして、公益財団法人日本適合性認定協会部長補、中川委員でいらっしゃいます。

【中川委員】 中川でございます。よろしく申し上げます。

【中村食品危機管理担当課長】 続きまして、大田区保健所生活衛生課食品衛生第2班係長、中村委員でいらっしゃいます。

【中村委員】 中村です。どうぞよろしくようお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 荒川区保健所生活衛生課食品衛生係主任、小澤委員でいらっしゃいます。

【小澤委員】 よろしく申し上げます。すみません、きょう、遅くなりまして。

【中村食品危機管理担当課長】 東京都多摩府中保健所生活環境安全課食品衛生第一係係長、朝比奈委員です。

【朝比奈委員】 朝比奈です。よろしくようお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 東京都多摩小平保健所の大山委員ですが、交通機関の関係で若干おくれるという連絡がありましたので、また後ほどご紹介させていただきたいと思います。

なお、各皆様への発令通知書でございますけれども、本来でしたらお一人ずつお渡しすべきところでございますけれども、時間の都合でお手元に席上配付という形で置かせていただいておりますので、よろしくようお願いいたします。

なお、ここで、鈴木におきましては所用のため退席させていただきますので、よろしくようお願いいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 よろしくようお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 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のほうに、この認証基準設定専門委員会の設置要綱がございますが、その第4の2に基づきまして、委員の中から座長を選出するというごこと

なっております。どなたかご推薦ございますでしょうか。

【中川委員】 大変僭越ですが、小久保さんをご推薦させていただきたいと思えます。小久保さんは、HACCPの第一人者でいらっしゃいますし、先ほどご紹介のありました国際規格に基づく認証制度で、私どもも非常にお世話になっておりますので、ぜひ。

【中村食品危機管理担当課長】 ありがとうございます。今、小久保委員を座長にというお話がございましたけれども、皆さんいかがですか、よろしゅうございますか。  
(異議なし)

【中村食品危機管理担当課長】 ありがとうございます。では、異議なしということで、小久保委員に座長をお願いしたいと思います。

恐れ入りますが、座長席のほうにご移動をお願いいたします。

(小久保座長 座長席へ移動)

【中村食品危機管理担当課長】 ここで、今、多摩小平保健所の大山委員が参りましたので、ご紹介させていただきます。

【大山委員】 (遅れたため) ご迷惑をおかけして、申しわけございません。

【中村食品危機管理担当課長】 それでは、小久保座長、以後の進行につきまして、よろしくをお願いいたします。

【小久保座長】 今回も座長を拝命して、どうもよろしくお願いいたします。

先ほど部長さんからもお話があったように、この自主衛生管理認証制度は創設して10年近くになるんですが、認証施設数は、他の自治体における認証制度で認証された施設数に比較して、かなり多いと思えます。ただ、頭打ちだとおっしゃっていましたが、これをさらにグローバルスタンダードということで今回飛躍させようという主旨は、非常にいいというふうに思っています。それで、今回、杉浦さんや中川さんに入っていて、今までHACCPということをやっていたんですけども、やはりHACCPかなという気がいたします。きょうも、事務局のほうで、そこら辺を踏まえていろいろと資料をつくっていただきましたので、ひとつよろしくお願いしたいと思います。

では、座ってやらせていただきます。

副座長を指名したいと思いますけれども、今までもこの認証制度の中で副座長をお願いしている加藤先生をお願いしたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

【加藤副座長】 はい。

【小久保座長】 それでは、本年度第1回でもありますし、新たに杉浦さんと中川さん、初めてだということもあって、まず、本制度の概要と現在までの経緯について事務局から説明していただきたいと思えます。よろしくお願いします。

【小澤認証制度担当係長】 事務局の小澤でございます。本日は、どうぞよろしくお願いいたします。

私から、制度の概要につきまして、お配りしております資料のパンフレット、こちらをもとにご説明させていただきます。

先ほど、部長の鈴木からもご説明させていただきましたけれども、この制度、平成15年8月に発足しております現在9年目と、年度でいうと10年度目に今、入ったと

いうところでございます。

この制度の特徴などを中心にお話ししたいと思いますが、見開きのほうをごらんいただきますと、左上に「対象となる施設」というのが書いてございます。この制度、平成15年8月にスタートしたときは、集団給食施設と、それから豆腐製造業というごく限られた業種のみを対象としておりましたけれども、その後、順次対象の拡大をしてまいりまして、平成21年度の改正で、営業許可施設については全ての施設が対象になったということでございます。ですので、平成22年4月からようやく全ての業種が対象になったということで、その意味では、全てが対象になってからは、それほどまだ長い月日がたっているというわけではございません。

この制度、現在の対象は、ここでございますとおり都内で営業許可を取得している施設、それから営業許可ではございませんけれども都内で給食を営んでいる施設、これがまず対象となっております。それから、都外の施設であっても都内に流通する食品を製造する営業許可施設は対象とさせていただきます。実際、今認証されている施設はほとんどが都内の施設になりますけれども、都外の施設でも今6件、東京都の認証を受けていただいております。

続いて、その下の「認証を取得したいと思ったら」というところになります。この制度で食品事業者様が認証を取得される際には、手続としては、まず認証基準を満たした衛生管理マニュアルを作成していただくということになります。ここでいう認証基準、今回ご審議いただくものになりますけれども、東京都の制度の中では、事業者様が衛生管理マニュアルを作成していただく際に盛り込んでいただきたい衛生管理事項、これを盛り込んだものとなっております。この制度でいういわゆる認証機関は、その下でございます指定審査事業者というものになります。東京都が指定した民間の事業者様で、現在19社ほどございます。衛生管理マニュアルを作成した食品事業者様は、指定審査事業者のほうに申請をしていただきまして、その後、マニュアルが認証基準を満たしているかどうか、さらにはそのマニュアルどおりに衛生管理が実際に行われているかどうかの現地審査を経まして、認証という流れになっております。

また、この認証の有効期間ですけれども、初回の認証のときには1年間となっております。1年後、さらにこの認証を更新していただきますと有効期間が3年に延びまして、さらにその3年後、2回目以降更新していただきますと有効期間は5年となるという、段階的に有効期間が延びていくような仕組みになっております。更新の際には当然、また改めて審査がございますけれども、有効期間が3年あるいは5年と長くなるようなときには、原則1年に1回は履行状況の確認を審査事業者のほうで行っているという状況になります。

続いて、右上のほうになりまして、認証基準ということですが、東京都の認証制度では、厚生労働省が示している管理運営基準のガイドライン、こちらをベースに認証基準を作成しております。管理運営基準、もともとはCODEXの食品衛生の一般原則というところをもとにしているかと思っておりますので、そういう意味では、国際的な規格ともベースは同じところにあるのかなと思っておりますが、それとの整合性について、本日はご審議いただければと思っております。

それから、パンフレットの裏面のほうになりますけれども、認証を取得していただ

きますと、認証のマークですとか、認証取得シールと呼んでおりますけれども、東京都のほうで示しているこういったマークなりを使ってさまざまな方法でPRしていただけたという仕組みになっております。ここが一番の認証取得のメリットと呼べるところになると思いますが、こういった形で目に見えにくい自主的衛生管理の取り組みをPRしていただける仕組みになってございます。

雑駁ではございますけれども、制度の概要についてご説明させていただきました。

【小久保座長】 今まで、その都外認証というのはあるんですか。

【小澤認証制度担当係長】 ございます。千葉県、神奈川県の実業家様で認証を取得していただいております。

【小久保座長】 それでは、今回、今年度第1回ということでもありますので、具体的な検討事項について、事務局からお話しいただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 それでは、お手元に資料2というのがございます。「平成24年度認証基準設定専門委員会 開催経緯」という資料をつけてございます。

これまでの経緯が冒頭でございますが、これは今、小澤のほうからご説明したとおりでございます。本制度は創設以来、さまざまな業種に拡大してきたというところがございますけれども、今さまざまな外部認証の制度ができております。ISO22000を初めとしまして、さまざまな規格が存在する一方で、特に中小企業にとりましては、一部国際規格についてはなかなかハードルが高いというような部分もございます。

本制度の特徴でございますけれども、まず一般的衛生管理、これに特化した規格であるということです。一般的衛生管理につきましては、いかなる国際基準におきましても当然ベースとなる部分でございますので、まず本制度を、国際規格の一般的衛生管理の要求事項と整合性を図っていこうと考えております。それによりまして、本制度の立ち位置を明確にいたしまして、事業者による活用促進を図っていこうと、こういう目的でございます。

今回の検討事項でございますけれども、我々が指導しております管理運営基準、このベースとなっておりますCODEXの食品衛生の一般原則、それとあわせて、GFSIにより中小事業者に対するステップとしてのプログラムが示されておりますので、その両方との整合性を図るべく、今回我々の認証基準を一部改正していこうと、こういう目的でございます。

ただ、検討に当たりまして、基本的な考え方といたしまして、まず、PRPに特化したという本制度の性格を考えまして、ほかの国際基準で求めていますマネジメントシステム、それからHACCPに係ります要素につきましては最低限という形で、まさにPRPに特化したというところを全面的に出していきたいというのが一つでございます。

二つ目としまして、都認証が求めています一般的衛生管理プログラムでございますけれども、グローバルマーケットプログラムの基本レベルを満たす程度という形で行いたいというふうに考えております。ただし、ハードに対する要求事項は認証基準に含めないと資料でございますけれども、これは前提としまして、営業許可をとる際には施設基準というのが定められております。ですので、許可をとっている以上この施

設基準はクリアしているというのが前提でございますので、ハードに関する要求事項は認証基準には含めないという考え方で整理していきたいというふうに考えております。

3点目としまして、現行のグローバルマーケットプログラムでございますけれども、これは製造業を対象にしておりますので、必要な改正は、原則としまして特定基準の製造あるいは加工に対する基準の部分について行いたいということでございます。

一番下に表がございますけれども、グローバルマーケットプログラムの基本レベルにつきましては、先ほど申し上げましたきちんと整合性を図っていこうと。この整合性の対応としまして、二つ考えております。一つは、認証基準に追加していくという考え方と、それからもう一つ、マニュアルです。いわゆるジェネリックモデルといえますか、そういうものもつくっておりますけれども、そういったマニュアルの記載例として推奨していくという、この二つの対応を図っていきたいと思います。

それから、中間レベルにつきましては、マニュアルの記載で推奨、または先ほど申しました、今回一般的衛生管理プログラムの中で該当しないものにつきましても要求しないという形。それから、グローバルマーケットプログラムで要求していないものについては、当然我々の認証基準でも要求しないと、こんな整理をしていきたいというふうに考えております。具体的なものは、また後ほどご説明させていただきたいと思っております。

なお、本委員会で改正の内容をご検討いただきまして、きょう、こちらで作成した案の微調整が済むようであればこの会で終了させていただきたいと考えておりますけれども、さらにご確認をいただく必要があれば、後日、修正案を事務局で作りまして、再度、委員の先生方とメール等のやりとりをさせていただきながら完成させていきたいというふうに考えておりますので、よろしくお願ひしたいというふうに思います。

以上でございます。

【小久保座長】 G F S I につきましては、今回、杉浦さんや中川さんが非常に詳しいので。要するに一般的衛生管理を強化したということだと思います。具体的な改正点は、何かを事務局で説明して頂けますか、よろしいですか。

【小澤認証制度担当係長】 はい。では、私からご説明させていただきます。

【小久保座長】 委員の皆さんから、何かコメントが出ていたら、それも含めて、よろしくお願ひします。

【小澤認証制度担当係長】 わかりました。では、私からは資料3、それから、今回これからご説明させていただき中で、こちらの衛生管理マニュアルの記載例に必要な事項を記載していきたいというような事項が多々出てまいりますが、その参考として衛生管理マニュアル記載例の例を2枚お配りさせていただいております。これらの資料をもとに、今回の改正点についてご説明してまいりたいと思います。

まず、この修正案を作成するに当たりまして、委員の皆様には、事前のご確認をいただきまして、ありがとうございました。いただきましたご意見を踏まえ、この資料では右側のコメント欄にどういった対応をしていくかということに記載してございます。また、現行修正案のところ赤字になっているところが、今回改正する箇所とい

う意味になります。

また、左側にGFSIガイドンスドキュメント、それからグローバルマーケットプログラムという二つ、今回整合化の対象とするものを記載しておりますけれども、ガイドンスドキュメントのほうはGFSIの事務局がホームページで示している正規の邦訳になりますが、グローバルマーケットプログラムのほうは正規の邦訳ではございませんので、その点ご注意くださいと思います。

この資料3、かなりボリュームがございますので、区切りながらご確認、ご意見をいただいきたいと思います。特にご審議いただきたいポイントが幾つかございますので、そういったところを中心にご意見をいただければと思っております。

では、早速ですけれども、中身のご説明をさせていただきます。

まず、1 食品安全マネジメントシステムというカテゴリーに属する部分になりますが、こちらのガイドンスドキュメントの順番に沿って確認してまいりたいと思います。

まず、FSMの1から3まで、一般要求事項、食品安全方針、それから食品安全マニュアルということが求められております。ここでは、食品安全マネジメントシステムの諸要素をまず文書化しましょうと、それから文書化したものについて継続的に改善していきましょうということが、主に求められている事項かと思っております。

これに対しまして、現行の要綱で、事業者に対してマニュアルの作成を求めておまして、また今回、新たにマニュアルは適宜更新していくことを求めていこうと思っております。こちらのグローバルマーケットプログラムでは特段の要求事項はございませんので、必ずしも全てを満たすレベルまで高めていく必要はないと考えておりますけれども、必要に応じて対応していければと考えているところです。

それから、食品安全方針につきましては、非常に重要な要素ではございますけれども、グローバルマーケットプログラムで特段求められていないというところで、現行案では、その部分について特段含めておりません。

続いて、FSM4の経営者の責任ですが、責任を明確にして報告関係を明らかにしましょうというところかと思っております。従前の東京都の認証制度では、管理項目ごとに責任者を定めることになっております。また、そういったことがきちんと従業員の方に周知されていることによって、報告もスムーズに行われていくというふうに考えますので、関係者への通知を今回新たに求めていくところでございます。

なお、グローバルマーケットプログラムの中で、会社組織の組織図であったり、責任者がお休みだったりしたときの対応について定めましょうという事項がございましたけれども、こういったところをマニュアル記載例の中でお示ししていきたいと考えております。

続きまして、FSM5、6、7、こちらは経営者の関与等を中心に求めている事項かと思っております。こちらについてはグローバルマーケットプログラムでも特段の要求がございませんので、今回、認証基準の中に特に含めていく必要はないと考えております。

FSM8、一般文書要求事項というところで、文書管理に関する規定かと思っております。マニュアルの内容の関係者への通知であったり、それから一度つくったマニュアルの更新などについて、新たに求めていきたいと思っております。

それから、記録の保存について、認証基準では1年以上保存することを求めてまいりましたが、グローバルマーケットプログラムの中間レベルでは、「記録は、顧客および法的要求事項を満たすために必要な期間保管されなければならない」とされており、これは管理運営基準等でも同じような表現で求められているところがございますので、マニュアル記載例の中で「1年以上」というのはあくまでも最低限のことであって、基本的には期限表示などを加味して記録の保管をしていただきたいということを求めていこうと思っております。

続いて、F S M 9、特定要求事項ということで、仕様を定めましょうという事項かと思えます。この中では、つくる製品の仕様はもとより仕入れる原材料等、こういったものの仕様も定めていきたいと思いますということになっております。こちらにつきましては、次のページのほうに主に修正点を示しておりますけれども……。

【小久保座長】 ブルー等、色分けしてありますね。これを説明してください。

【小澤認証制度担当係長】 すみません。最初にご説明すべきでしたが、G F S Iのグローバルマーケットプログラムで背景が、セルの色が青くなっている部分につきましては、これは中間レベルとして示されているものになります。特段背景の色がない白抜きのは基本レベル、今回整合を図っていく対象にしようとしているものになります。それから、都認証の要綱のほうになりますけれども、黄色く塗られている部分が特定基準になります。白くなっているところが共通基準であったり、要綱の部分になっております。説明に戻らせていただきます。

従前の認証基準の中でも製品説明書を作成しましょうということがございまして、製品の仕様については、これが該当するのかなと考えております。ただ、認証基準では、グローバルマーケットプログラムで示されている包装材料のことが明示されておられませんので、これは認証基準の中で明記して求めていきたいと考えております。

それから、原材料のほうですけれども、原材料仕入れの際のチェックというのは当然求めておりましたが、そのときに原材料の仕様をつくっておいて、その仕様をもとにチェックしましょうというところまでは求めておりませんでした。今回の改正案では原材料・包装材料等について仕様を定めることと、その仕様に基づいて仕入れ時の確認を行うことを新たに入れてございます。

ここにつきましては、求める仕様のレベル感によっては、中小の事業者にとって難しいケースも出てくるかと思っておりますので、後ほどご議論いただければと思っております。

続いて、F S M10、手続というところで、S S O Pなりをきちんと定めましょうというところかと思えます。この制度ではマニュアル化を求めておりますので、これが衛生管理の作業マニュアルに該当すると考えております。また、グローバルマーケットプログラムの中間レベルで、関係者が作業エリアまたは職務に関する手順を知っていることを証明できなければならないとなっておりますけれども、関係者への通知方法を新たに求めるなどして達成していきたいと思っております。

ここままで10項目となりますので、一度切りたいと思えます。特に、特定要求事項というところで、その原材料の仕様を求めることについて、実際に中小事業者に求められるものなのか、どういったレベルであれば求められるのかというところを中心に、

その他のところでもご意見いただければと思います。よろしくお願いいたします。

【小久保座長】 原材料の仕様については、どなたかにコメントをいただいているのですか。要するに、製品説明書をはっきり示すということですね。

【小澤認証制度担当係長】 そうですね。私の感覚から申し上げますと、例えばお弁当屋さんで、さまざまな原材料を扱われているようなところで、全ての原材料、製品について仕様を定めるのはなかなか厳しいところがあるかなと考えております。ただ、原材料の仕入れの際のチェックは当然にやられていることかと思っておりますので、その際に使っているチェックリストの中にその判断基準が含まれていれば、それを原材料確認の仕様という意味で解釈してもいいのかなというふうにも思っているんですけども、そういったところについてもご意見をいただければと思います。

【小久保座長】 その製品を汚染するかもしれない危害要因は、原材料から主に由来するというところだろうと思うんです。そこら辺、何かご意見ございますか。

【杉浦委員】 私も今ほどの小澤さんのお話で、常識感で原材料に関してはやればよいと思うんです。むしろ、私がコメントしたのはリワークなんですよ。結局、製品に残るハザードとして検討するとき、原料由来はもちろんなんですけど、加工由来のハザードに関してはリワークがあると、こういった国際標準の中ではかなり気にされているので、それを指摘させていただいたときに、運用マニュアルのほうでそういうことを担保していこうというお考えだというふうに伺ったんですけど、本当に入れなくていいのかどうなのかというのが、ちょっとひっかかっているんです。

というのは、GFSIのチェックリストの中でも、「原材料、成分、添加物、包装材料、リワーク」と明確に打ち出しているのですが、再加工といえいいのかかわからないんですけど、少しそこは配慮というか、考えたほうがいいのかというポイントとしては挙げさせていただいたんですけど。

【小久保座長】 杉浦さん、事務局で赤でこう直されていますね。そんなことでいいですか。

【杉浦委員】 いいのかな？と思ったんです。

【加藤副座長】 この原材料については、原材料の条件というか、ISOでいうと八つばかり生物的にどうのこの由来とか製造方法とか、これを要求しているんですよ。これは原材料の仕様ということになるんですよ。こっちのほうなのか、それとも原材料が工場に入った検収時の、例えば温度チェックとか、あるいは目視で確認とか、そっちのほうなのか、あるいは両方なのか、ここら辺をはっきりしたほうがいいのではないかとはい思うんですけど。これは結局どっち、どういうことなんですか。

【中村食品危機管理担当課長】 基本的には検収です。これはもう必須だというふうに思っています。さらにそのプラスで、今先生がおっしゃられたような微生物的な規格などを求めるかというのは、まさに自主管理の部分ですので、我々としても検収は最低限、必要だろうなという感覚ではいるんですけども。

【加藤副座長】 検収の場合、二つに分けているんです、現場では。要するに、ハザードになりやすいもの、なる可能性のあるもの、例えば生鮮とか。それについてと、それ以外の全てというふうに、現場では分けるようにしていますよ。ハザードになりやすいものは生鮮とか日配品とか。これに集中して温度管理とか温度チェックとかを

やるとこういうふうになる。そうすると、現場がそういう形に捉えるならば、そこら辺も入れる必要があるのかなと。このままやってしまうと、塩でも調味料でも全てを検収のときにきちんとしろというふうになって、すごい仕事がふえるんですよ。それだけふえてもあんまり大した意味はなくて、現実には傷みやすいものに集中したほうがかえって効果が上がるんです。

【中村食品危機管理担当課長】 要するに、リスクの度合いによって分けるというわけですね。

【小久保座長】 だから、営業者がどういう原材料を使って、何が危険性が高いかという事例があればいいですね。したがって、それがちゃんと仕様という形で示されればいいのではないかという気はしているんですけど。

【中村委員】 問題になるのは、例えば原材料を調達できない。ほかのところからまた似たようなものを、原材料を仕入れてつくったりという、そういうときに、添加物の表示の問題が抜け落ちたり、特定物質の表示が抜け落ちたりと、自主回収という例は結構見られるんですよ。そういう意味から考えると、表示も含めて使う原材料の規格書みたいなものを一つ用意しておけば、これに合わないものはやりませんからと、取引先との話でそういう決めを決めておけば避けられる問題もあるのかなというふうには思いますけど。

【小久保座長】 やっぱり原材料の問題というのは非常に大事だと思うんです。

大山さん、今までこの認証制度を担当されてきて、何かご意見はありますか。

【大山委員】 私も杉浦委員がおっしゃるように、ある程度その辺の内容を意識していただくということは重要なことだと思うんです。ただ、確かに仕様というのと、一般的に企画書・仕様書というのは通常はわかるんですけど、企業のレベルにもよるかと思うので、仕様書・企画書といって全部あるところと、零細の企業なんかですと、本当にレシピレベルみたいなところもありますので、そうすると、この仕様というのが、先ほどもお話が出たように、どこまで入るのかというのが、どこまで求められているのかというのがちょっとわかりにくいので、考え方としては共通基準の表示期限とか保存方法でも読まそうとしているんだろうなというところはあるんですけど、あえて製造業ということで、ここできっちり抑えていただくというのであれば、この仕様の内容をもうちょっと具体的に、基本的にはここを抑えていただきたいというところだけは、添加物とか基本事項、そういうところは記載してもいいというような気がいたしました。もうちょっと具体的に示してもいいのかなと。

【小久保座長】 このコメントのところに、「マニュアル記載例で明示」と、いうふうに書いてありますね。だから、マニュアルでもうちょっと細かく示したら如何ですか。

【中村食品危機管理担当課長】 そうですね。

【大山委員】 ただ、何かやはりマニュアルとかは、なかなか確認し切れない部分もあったりとか、基本的には、運用に必要なところは当然マニュアルでいいんですけど、基本事項はもとの基準に抑えておいたほうがいいのかということで、プラスアルファ的な要素とか汎用性のある部分はマニュアルでもいいと。ある程度ここを入れてほしいというところは、もとの基準に多少入っていたほうが、審査員とか推進する、

私も今保健所におりますので、そういう者の立場からすると、読み込みやすく推進しやすくなるのかなと思います。

【小久保座長】 場合によってはマニュアルよりも、この基準そのものを書いておいたほうが良いということですか。

【大山委員】 やっていただいたほうが良いのかなと思います。

【加藤副座長】 それから、杉浦さんが言われたリワークなんですけれども、リワークというのは、一般的には「何だ、それ」という、概念がわかりにくいんですけれども、ただ、リワークをきちんとしないととんでもない事故になるんです。今までも何回もあるんです。そのときに初めて気がつく。だから、リワークの設定はやっぱりきちんと、リワークというよりも再投入というのか……

【杉浦委員】 再加工ですね。

【加藤副座長】 再加工とさえばいいんだか。

【杉浦委員】 片仮名でないとすると。

【加藤副座長】 それをこうやって入れておいたほうが良いと思います。

【杉浦委員】 添加物とかに関しては、一応これはきちっと前の基準でも入っていますので、それを原材料まで含めてちゃんと基準の中に書かれているので、運用面でいろいろ負担、余り過度な負担がかからないようにという配慮は必要ですけど、入っていますのでここは明確だと思うんです。だとすると、多分、私はリワークは入れるべきなんではないかなというふうに思っています。

【小久保座長】 中川さん、何か意見はありますか。

【中川委員】 一つお伺いしたいんですけど、全般的に、一番最初に、認証基準に追加、またはマニュアル記載例で推奨というのを、対応方針の例として説明がございましたけど、この推奨で書かれたことは、これは必ずやらなくても構わないことという位置づけになるんですか。

【中村食品危機管理担当課長】 まさにその必要に応じてという部分で、先ほども話があったように、やっぱり施設ごとに扱う品物、原材料はまちまちですので、その中で当然、必要性があればやっておくという形です。

【中川委員】 となると、先ほど大山さんがおっしゃったように、最低限のところが入っていないければ要求できないということになるわけですね。事業者さんのレベルがいろいろあると思うんですけども、それによって、ここに書き込むレベルはかなり難しいかなと思いつながらお話を聞いておりました。ただ、こういったことはトレースできるというのが非常に重要なことだと思いますので、まずどこから入ってきて、どう出ていくかという一連のところのポイントで、だから最初の受け入れのところ、それはどのレベルで最低限これ、次加工のとき、あとリワークのところというのはと、順を追って抑えなければいけなくて、それはできれば認証基準の中に最低限のところが入っているべきと。

【小久保座長】 そのところは、また後のほうに出てくるんです。ちょっと整理が必要かなと思っていたんですけども、やはり原材料の部分というのは、これは非常に大事なところなので、例えば先ほど話が出ていた再加工をちゃんと項目として加えるとか。それから、その後のほうに出てくる、たしかトレサビリティのところに出てき

ていたかな、そこら辺のところの扱いをどうするかですね。

朝比奈さん、小澤さんも、何か意見があったら言ってください。

【朝比奈委員】 製造業の種類だとか取り扱い食品にもよると思うんですけども、非常にたくさんの原材料を扱っているんで、全てについて仕様を細かく求めていくというのはちょっと現実的に難しい部分ではあるのかなと思いますので、特に生鮮食品だとか、リスクの高いものについてと、そうでないものについて、うまく分けられるかはわからないんですが、そのリスクのレベルごとに求める仕様というのものもある程度示していくと、事業者さんも取り組みがしやすくなるのではないかなと感じました。

【小久保座長】 原材料は一つの言葉であらわされてしまっているけれども、結構リスクの幅があると思うんですね、今おっしゃったように。

小澤さん、何かありますか。

【小澤委員】 今のところは、特に。

【中川委員】 すみません。先ほど、自覚を促すためにある程度きちんとおっしゃっていただかなければというお話が出ていましたよね。レベルが全然わからないんですけども、こういったことが全然わかっていなくて、適当に「まあ、いいや」というような感じで取りかえてしまったりとかというようなことは往々にして起こるんですか。仕入れようと思ったけれどもうまくできなくて、じゃあ、とりあえずこっちでとかというので、それが余りよくないものであったというような、そういうことで事故はかなり起こるんですか。

【中村委員】 実際の事例は総菜製造業のことなので、原材料が調達できなくて、似たようなものを入れて使ったというような例はあるんです。

【中川委員】 その使うときに、このレベルでなければいけないという自覚なく、大体オーケーという、そういう感じの運用というのはごく一般的なんですか。

【中村委員】 忙しい日常の中でやっている中で、添加物の表示を見落とししたとか、違う製品を仕入れたがためにそういうことが起こったという事例はたびたびあると思うんですけど。

【中川委員】 となると、ある程度何か基準が必要では。

【中村委員】 使っている原材料については、こういうものを、うちはこの製品をつくる時に使っていますよ、この原材料を使っていますよというものを示しておけば、これでいいのかなと思うんですけど。

【中川委員】 必ず、そこが守られるわけですね。

【杉浦委員】 これはだから、朝比奈委員もおっしゃったんですけど、商品情報というのは、突っ込んでいくと深さどこまででもあるんですよ。やり過ぎると大変な負担になって、実は物すごい、現実問題として、物すごい商品情報の要求が、緻密で細かくって面倒くさい。もう全部を埋めなきゃいけないんですね。そういうふうになっていってしまうと、結局、実際にビジネスに負担がかかってしまうので、ほどよいというのは結構難しいんですね。

経済産業省が商品情報の220項目の整理をされていますよね。あれでも結構、負担感があるんですけど、一応常識感というのは、すごく運用面では配慮していただく必要があるのかなと思います。だけど、私はリワークは要と思う。

【小久保座長】 では、まだいろいろ外にありますので、一応仕様については今言ったように、先ほどの再加工の問題をちゃんとしたほうがいいと思うし、どこら辺まで仕様として示すか、その辺のところをもう少し事務局のほうで検討してみてください。

【小澤認証制度担当係長】 今、レベル感というお話がありましたけれども、なかなかそういったレベル感を文言にして基準に落とし込むというのは難しい部分がありますので、マニュアルの記載例のほうで具体的にはこういう形でレベル分けをして管理していく方法もあるというような形で、お示ししていけるようにしたいと思います。また、再加工についても、入れ方を考えてみたいと思います。

【小久保座長】 また、最後のほうで時間がありましたら、もう一回仕様について、原材料についてお話を伺うとして、次に移りたいと思います。

【小澤認証制度担当係長】 では、また進めさせていただきます。

F S M11の内部監査ですけれども、特段グローバルマーケットプログラムでは要求がございませんので、認証基準でも特段加味はしない方向でいこうと思います。

続いて、12の是正処置というところで、こちらはグローバルマーケットプログラムでも基本レベルとして要求されております。主に再発防止のための方策を定めるところかと思えますけれども、特定基準のところ、事故発生時の対応がございます。ここで事故発生要因を分析して、再発防止策を検討する手順を定めましょうというのを新たに入れております。

続いて、13の不適合の管理というところになります。ここでは、不適合品を識別するための手順を定めましょうというようなことが言われております。こちらについては、基本的にはこれまでも管理項目ごとに要求していた不適時を対応方法の中で書いていくことかなとは思いますが、そこに具体的にこういう書き方をするんですよということを、マニュアルの記載例で示していきたいと思います。

今回お配りしているマニュアルの記載例の中でも、不適時の対応という項目がございます。不適合品は、直ちに不適合品用のケースに入れて保管しましょう、「不適合品」と赤字で記載した袋に入れて廃棄しましょうという対応を示しております。こういう書き方でいいのかどうかという部分も含めてコメントをいただければと思っております。

続きまして、F S M14、製品のリリースというところになります。認証基準では、製造工程の管理がございます。加熱工程など、もろもろ重要な管理ポイントについて、いわゆるCLのようなものを定めてモニタリングしていきましょうということを求めています。その部分で不適があれば、不適時の対応をするとともに記録することを求めているんですが、そこで特段の記録がなければ、これは管理手順を満たしているということで、製品リリースできるものなのかなと考えております。ここで何か不適時の対応をしたものについては、出荷停止などの対応がとられますので、製品リリースプログラムとしてはこの部分が該当してくると考えているところがございます。

続きまして、F S M15、購買というところで、ここは仕入れ時の確認が該当してくるところかと思えます。この部分については先ほどの議論を踏まえて修正していきたく

いと思っております。

続いて、F S M16、サプライヤーのパフォーマンス。サプライヤーが十分な衛生管理を行っているかどうかの管理かと思いますが、ここにつきましては、特に中小の事業者にとってみますと、自分に原材料を卸してくれている事業者に対する管理等というのが、立場的にも難しい状況があると思います。また、グローバルマーケットプログラムでも中間レベルとして求められているところになりますので、今回ここについては要求することを見送ろうと思います。

続いて、F S M17、アウトソーシングですが、通常考えられるのは清掃とか配送といったところになるかと思いますが、従来もこのマニュアルの記載例の中では、外部委託をする場合には、その旨をマニュアル化するとともに管理していきましようということを求めておりますので、今回新たな要求というのは特に考えておりません。

続いて、18の苦情処理と、それから19のインシデントマネジメント、事故発生時の対応ですが、従来、共通基準で求めていたわけですが、食中毒等であるとか、管轄保健所等という、この「等」にどこまで含まれるのかというところを、より明確にマニュアルの記載例のほうで示していく必要があると考えております。具体的には、ここでは食中毒というのが表に出ておりますけれども、異物混入やアレルゲンのコンタミも当然対象にはなってきます。また、管轄保健所等の等の中には、取引先などの顧客も含まれてくると考えておりますので、マニュアルの記載例の中で示していきたいと思っております。

それから、事故発生時の対応として、事故の内容を記録するとともに、その事故の評価をグローバルマーケットプログラムでは求めております。これを受けまして、事故発生時の発生要因を分析して再発防止策につなげていくということを、新たに求めたいと思っております。

それから、事故管理システムは最低1年に1回は見直し、試験、検証を行いましようということが求められております。これを受け、新たに事故発生時の対応の手順に係る確認を1年に1回以上行うことを求めたいと思っております。

ここの部分も重点的にご意見をいただきたい部分になります。中小事業者にとって、こういった訓練などを行うのは負担になる部分かと思いますが、考えられる手順の確認として、事故発生時には連絡体制というのが非常に大事になってくると思うのですが、そのときの連絡先、保健所や顧客、場合によっては警察とかそういったところの連絡先が変わっている場合も考えられますので、その確認、連絡体制が確実にとれるような体制を常に保つという意味での手順の確認を、1年に1回やっていただけのレベルでどうかというところを、ご議論いただければと思っております。対応の具体策についてはマニュアル記載例などで、例示していくようになるかと思いますが。

続いて、20番、測定モニタリング装置機器の管理というところになりますが、モニタリング装置なりの校正ということかと思いますが、認証基準では、機械器具類について作動状況を確認しましようという事項ございます。ここでいう機械器具類にモニタリング装置なども含まれるのかということについては、どこにも明記しておりませんでした。温度計の校正など、中小の事業者にはハードル感が高いと思いますけれども、マニュアルの記載例の中で機械器具類の作動状況の確認には、こういったモニタリン

グ装置なども含めるとよいでしょうという形で推奨していければと考えております。

ここでまた一度、区切りたいと思います。よろしくお願ひいたします。

【小久保座長】 事故対応なんですけれども、実際、現場でこの手順に係る確認を1年に1回ぐらいやってほしいということを基準に書かれていますね。このようなことは、現場ではいかがですか。

【中村委員】 難しいですね。1年に1回と回数を規定しても、いつ何どき事故発生するかわからない状況ですので、従業員教育ということも含めて。

【加藤副座長】 現場では、この回収について、回収手順を定めるということだけではなくて、回収訓練をさせているんです。回収訓練といっても簡単なんです。自分の製品が、例えばスーパーマーケットに売っていたら、誰かが行って、その製品を1個買って、外へ出て電話をして、訓練だと言って、日付とか製品名とロットナンバーなんかを電話で言うと。その時間を記録して、そのロットが今どこにあるのかを工場で調べるんです。まだ倉庫にあるのか、全部出てしまったのか、途中にあるのか。それがわかるまでの時間を見るんです。そうすると、適当にいいかげんに回収手順を決めていると、1週間とかすごい時間がかかるんです。それはもう全然だめなんです。そうすると、これはだめだというのに気がついて、それで記録なんかを直し出すんです。そうすると、1日とか半日とかでわかるようになる。そうすると、記録もシェイプアップされてすごくよくなるんです。また、これがないと、いざというときに、回収手順なんかがいざ決めたかという気は、見てもできないんですね。だから、回収訓練を1回やってみることとか、そういう訓練をこの中に入れたらどうかという気がします。ISO22000では訓練とかがきちんと入っていますから。

【小久保座長】 確認するというだけではなくて、1回訓練をやるというわけですね。

【杉浦委員】 まさに加藤先生おっしゃるとおりで、割と、日本は教育訓練といってセットにしている、何とか講習会みたいなものを出るのをそれにと行ってしまっているんですけど、実際には訓練が大事なんです。トレーニングはちゃんと定めたとおりにやれるか、それをきちっと運用できるかというのを訓練していかなければいけないので、訓練の要素は可能ならば散りばめるべきだし、実際の国際機関関係のそういった審査でも、トレーニングが日本は弱いんです。トレーニングを、ちゃんと記録で証拠を示すというのもできていないので、そういったところの有用性で考えると、トレーニングの要素というのはぜひ入れるべきだと、私も思います。

【小久保座長】 今のことについて、何か意見はありますか。

【大山委員】 私も事前にどうしようかなと思って言っていなかったんですが、ただ、ここに関しては、どうしても保健所の立場だと、中村委員がおっしゃるように結構小さなお店のことを考えると、なかなか1年に1回とか、ここは具体的になり過ぎると難しいのかなというところがありまして、理想的には加藤委員や杉浦委員と同じような感覚はあるんですが、現実を考えると、共通基準が事故発生時の対応の大枠だけでもいいのかなという気がしました。逆に、この辺のことはそれこそマニュアルのほうで示していくほうが、幅広く対応できるのかなと。ここに関する項目が共通基準でないわけではないので、これだとちょっと、現実的にはもしかしたらとろうとする

製造業にとっては足かせになるし、審査事業者もぎちぎちになり過ぎるのかなという気がします。

【小久保座長】 F S M19のコメントのところの、いわゆる連絡先の確認というのが、これが私は必要だろうと思って見ていたのです。その他に、手順に係る確認を1年に1回って、何となくよくわからないなという気がしています。先ほどトレーニングという話がちょっと出てきたので、これを求めるのはかなり過酷かなという気はしているんです。それは、できれば一番いいんですけども。この辺のところをどうするかですよ。

【杉浦委員】 連絡先が変更しているというのも含めて、多分トレーニングすればそれで検証できてしまいますよね。

【中川委員】 トレーニングというのは、その手順に係る確認をしているのと同じだというふうに考えれば、さほどできにくいことではないと。

【杉浦委員】 負担感はさほどないのではないかなと。

【中川委員】 あと、どれだけの規模でやるかということにもよりますけれども、私は、皆さんがおっしゃっておられることにすごく賛成で、実際やる方がわかっているからできないということと、あと、実際事故が起こったときに、その手順が適切かどうか、適切でなかったとしたら何の意味もないので、やっぱり1年に1回かはともかくとして、定期的きちんと確認、同時に皆さんへの周知徹底という機会を持つべきかと思います。

【小久保座長】 この件は、また後の従業員教育のところでもオーバーラップしますよね。

【中川委員】 どこかで絡まっていればいいかなと思います。

【大山委員】 今ので、やはり必要だということであれば、どうしてもトレーニングという表現がなじみにくいというのが我々もあって、例えばあえて製造業の特定基準にその辺を入れるのであれば、再発防止の手順について定めて、その手順は共通基準で定められていると思うんですが、「検証方法」、表現としてはどっちかということかたいんですけども、要するにどこから引っ張ってきたような表現のほうがなじみやすいかなというのもありまして、「検証方法」を定めるとか、そのぐらいにとどめておいたほうがいいのかという気がします。いわゆるトレーニングも含めて、その手順が正しいかの「検証方法」を定めて、回数なんかは任意でもいいのかなという気がします。一応、今のご意見に。

【杉浦委員】 あえて反対意見を申しませんが、グローバルマーケットの基本レベルで、最低1年に1回は見直しというのが必須事項になっているんですね。それだけです。

【小久保座長】 それは認証基準なので必須事項でもあり、グローバル対応ということで入れるか入れないか。それから、現場が非常に大変だということになると、どうかなという気もしているんですけども。

【小澤認証制度担当係長】 考え方としては、今回、まずは国際規格のグローバルマーケットプログラムとの整合化を図っていきたいということがございまして、その次に、この基本レベル、ここを満たすレベルを目指していきたいということがありま

す。現場の状況を踏まえて、この基本レベルも、ものによってはちょっと難しい部分があるということであれば、今回、基準の中に必ず盛り込むんだということではない。マニュアルの記載例で方向性を示すというやり方もあるかとは考えております。

【小久保座長】 今までの傾向を見ていると、非常に大事なんだけど、現場ではやりにくいというのはマニュアルに落とし込んであるんではないかな。したがって、そこら辺を今回どうするか。やっぱり同じようなことでいくのかどうか。

【中川委員】 実際、それほど大変なことになるんですか、この内容が入っていると。

【中村食品危機管理担当課長】 受けとめ方の問題なんですね。トレーニングとそのままダイレクトに基準化しますと、やはりハードル感が高いという形で、事業者の方がどうしても思ってしまう部分があって、または指定審査事業者のほうも、それが必須であると、それがないと結局認証ができないという形になります。このため、今の案としては手順に係る確認を行うという形で書いてあります。大山委員のほうからお話があったように、まさにその手順が適正であることを検証するということを基準に規定させていただいた後で、マニュアルのほうには、今お話があったような具体的なトレーニングの中身などを入れていくというような方法もあるのかなと思います。

【小久保座長】 後のほうで、従業員の衛生教育というところがありますから、ここでの訓練は、衛生的な作業を行うための訓練としか出てないので、ここでの訓練も合わせて書くかどうかですね。ここではただ単なる訓練にしておいて、マニュアルにちゃんと具体的内容を書くというのも1つの考えです。結構重複しているところがあるので、その辺の整理が必要という気はしています。

【大山委員】 ちょっと追加で、先ほど杉浦委員の話をお聞きしまして、確かに難しさはあるんですが、今回、グローバル化を図って整合性ということで、そちらの規定でやっぱり1年に1回以上というのであれば、ここをよく見ると、記録を義務づけているということではないので、確かに検証を定めたのであれば、1年1回ぐらいは改めて確認してもいいかなというぐらいはあるかと思うんですね。そうすると、すみません、二転三転して恐縮なんですけど、もし検証方法を定めるのであれば、そのグローバル化との整合性を図るのであれば、1年に1回以上その確認を行うということを定めておくぐらいは、それほど敷居は高くないのかなという気がします。それで、記録だとか云々ということになると、営業者にとって、ちょっと面倒くさくはなってくると思うんですけど、という気がいたしました。

【中川委員】 それこそ全然立場が違って恐縮なんですけれども、その記録等をとることがなり大変になってくるんですか。

【大山委員】 結局その確認、要するに確認したら記録ぐらいはつけてもらわないと、実際は、今度は行政の監査時の検証ができないということもあるので、一方で大丈夫そうだなというのであれば、それができたほうが良いと思うんですけど、そこら辺が悩みどころで、確かに大手レベルであれば、結構そういうのを現実に行っていると思うんですけど、やっぱり小さな製造業でも、町の製造業みたいな総菜屋さんとかお菓子屋さんだと、記録に関しては清掃の記録ぐらいしかつけられないと。ばたばたして一人か二人ぐらいで行っているというところがあるので、そこを踏まえると、こ

の制度自体、結構記録がいっぱいありますので、記録が多過ぎてしまうと一步踏み込めないのかなというところがあるので、ちょっとジレンマなんですけど、確認したら記録ぐらいというのもありますし、かといって、記録は定めないけど確認ぐらいしてもらおうぐらいで抑えておくか、その辺はちょっと、考え方次第というところが。

【中川委員】　　この基準の中に、例えば年に1回確認しなさいというふうに明確に書かれると、記録はしないでも自覚してやっていくようになる効果のほうが高いということでしょうか。

【大山委員】　　そうですね。少なくともマニュアルをつくって載せる以上は意識づけがあると、そこまででいいと考えるか、ただ、チェックリストぐらいだけでもつけられなくはないはずなので、そのぐらいはという考え方も、そちらのほうが本当は理想的ではあるんですが。

【杉浦委員】　　多分、事故対応の文書化をすることが求められていますので、その文書に日付を書いておく、改定記録何月何日と、何年何月何日と書くだけで、それで記録としては成り立つのではないかなと思っているんです。

【中川委員】　　工夫のしようはあるんですよね。

【杉浦委員】　　最新版になっていることがわかればいいわけですよね。

【大山委員】　　可能な状況なのであれば、逆に余り敷居が高くない方法をマニュアルのほうに盛り込んで、誰でもできるんだというイメージだと、逆にこの程度であればというイメージがつけられるのではないかと。

【中川委員】　　例えば、その確認方法はこんなに簡単なやり方もあるんだよというのをマニュアルのほうに例示するような。

【小久保座長】　　じゃあ、その辺は施設がやりすいように、やはり必要なことは盛り込まなければいけないと思いますので。

【加藤副座長】　　この測定装置、モニタリング装置なんですけれども、これはきちんと入れる必要があると思うんです。温度計というのは、普通何か狂わないと思っている人が多いようなんですけれども、あれは年がら年中狂ってしまうんですよ。それでISOのレベルになると、標準温度計を使って調べるというふうになってしまうんですけれども、標準温度計そのものは、1万円の温度計について、標準温度計にするのに5、6万かかってしまうんですね。ですから、そうではなくて、温度計というのは一般的には二つ、三つ、複数あるはずですから、一つの工場でしたら、その三つの温度計、四つの温度計、一斉にスイッチ入れて見てみればそれで済んでしまうんです。だから、そういう方法でやれば安全だと思うんです。特に温度計というのは、加熱殺菌後の測定なんかに使ったりするやつ、そういうのに限って、マーフィーの法則ではないですけど、狂ったりしているんですね。だから、これは入れたほうがいいと思います。

【小久保座長】　　それでは、ちょっと時間が残り少なくなってきましたので、次へ進んでください。特にコメントのあるところだけでけっこうですから。

【小澤認証制度担当係長】　　では、21番、フードディフェンスのところから、かいつまんで説明していきたいと思います。

まず、フードディフェンスのところですけども、こちらにつきましては、原則と

しては中間レベルということでもありますし、特別な要求を新たに追加して求めていくということはないでおこうと思っております。異物混入の防止対策みたいなものは、若干ほかの要素でも求められていることでもありますので、新たに追加していこうとは思いますが、これについてフードディフェンスの意味合いがあるということはある程度示さないでおこうと。示してしまうと、これがフードディフェンスで、これで足りるのかという誤解にもつながってしまうかと思っておりますので、基本的に一般衛生管理の内容として異物混入のものを新たに一つ追加することにとどめておきたいかなと思っております。

それから、続いて製品表示につきましては、従来も求めておりますので、引き続き求めていこうと思っております。

続いて、トレーサビリティですけれども、こちらにつきましては、基本レベルということで求められている事項ではございますけれども、なかなかこれもハードル感の高い部分かと思っております。次のページのほうを見ていただきますと、今回、特定基準といたしまして、新たに製造ロットごとに原材料等の仕入れ先及び製品の出荷先を特定するための方法を定めることというのを、新たに求めることになっております。ここで具体的にどういった形で記録なりを求めていくのかというところは、ご議論、ご審議いただければと思っておりますけれども、基本的には中小のレベルを考えてみますと、やはり伝票を保管するとか、そういったレベルになるのかと思いません。そうすると、原材料と、それからつくった製品の出荷先というところの100%の突き合わせまでは、場合によっては難しい事例もあるかもしれないと思うんですけれども、そこまで記録で求めていくことが現実的かどうかところを、私、個人的にはちょっと難しいかと思っておりますので、その辺についてまたご意見をいただければと思っております。

続いて、インプット（水、氷など）というところで、意味合いとしては、製品分析のことかなと思っておりますが、こちらについては、従来の基準では、製品の分析は求めておりました。一方、原材料の分析については特段の要求はございませんでした。これも中小のレベル感というところを見ますと、原材料も含めて自社で検査をしていくというのはなかなか難しいところがあるかと思っておりますので、コメント欄にございますとおり、原材料分析までは要求しないで、必要に応じてサプライヤーに対して検査成績書などを求めていくということを、マニュアルの記載例などで求めていきたいと思っております。

マネジメントシステムについては、ここまでになりますので、ここでまた一回切りたいと思っております。

**【小久保座長】** これはトレサビリティのところですね。製品とのつながりというのが、原材料の部分があって、ここに赤で追加されていますね。私は、こんなことでいいのかなという気がしているのですが、いかがですか。何かご意見は。

**【中村委員】** 私はこのままの表現でよろしいかなと思っておりますので、相手にどのぐらいのものを求めるかというのはちょっと難しいんですけれども、中小ということを考えれば、できる範囲でという話になってしまうんです、最終的には。私どもは事故があったときにどう対応するかということを求めるわけで、製品回収、じゃあ、どの

程度まで広げてやるのかという話をしないといけない。やっぱり、最低限どこほどのぐらい販売したのか、出したのかということぐらいはちゃんと把握しておいてもらわないといけないので、細かく書けば書きようはいろいろあると思うんですが、このままで私はいいかなと思います。

【杉浦委員】 中村委員のおっしゃるとおりで、本当にトレーサビリティというのは、日本では当初、全部顧客に開示しなければいけないみたいな、変なトレーサビリティをやってしまったので誤解がすごくたくさんありますけど、ヨーロッパはもう、2004年にトレーサビリティを義務化していますよね。義務化している内容は単に伝票をとっておくだけなんです。だから、伝票をとっておけば全然問題ないんじゃないかなと思います。

【小久保座長】 グローバルマーケットのほうでも、トレーサビリティについて、かなり詳しくいろいろ要求していますね。訓練をなさいますとか、いろいろ書かれています。認証基準ではこの程度でいいと思いますが、何かご意見はありますか、加藤委員如何ですか。

【加藤副座長】 いや、伝票をとっておくだけでいいと思います。

【小久保座長】 よろしいですか。

【加藤副座長】 それで、事業者によってもうちょっとというところはありますよね。その日にあけた箱のロットナンバーとか日付、それをノートに書いておくだけでいいんですよ。そうすると、その日につくった製品、原材料も全部わかってしまうんですから。

【小久保座長】 それでは、次をお願いします。

【小澤認証制度担当係長】 では、続いて、一般的衛生管理（GMP）の事項について、またご説明をしていきたいと思います。

まず、最初の1から6までは、主にハード及びその保守管理に関する要求になっておりまして、従来の共通基準、特定基準であらかたカバーできているところかなと思います。1点、施設の周辺のエリアも管理して廃棄物など残骸が蓄積されていないようにしましょうということがございまして、特定基準で、これまで施設の中のことだけ求めていたところに、施設周辺の清掃を新たに追加しております。

また、こちらの新しく追加した事項として、機械類あるいは器具類の保守・修理に使用する材料は使用目的に適したものとするという事で、グローバルマーケットプログラムでも明示されているので追加しております。

続いて、7番、要員用施設ということで、こちらほとんどハードの事項になっておりまして、施設基準でカバーできるところかなと考えております。ランチルームについては、特別施設基準でも求められておりませんが、ここは、仕方ないかなというところですかね。

それから、グローバルマーケットプログラムの中で、ランチルームの食品は作業現場のほうに持ってきてはいけないという事項がございまして、異物の原因となり得るものを作業場に持ち込まないという新たな事項で、カバーしたいと考えております。

続いて、8番、物理的及び化学的製品汚染リスクというところになります。こちらとも従来の共通基準、特定基準でおおむねカバーできるところかと考えております。従

来の共通基準の中で、作業場の汚染防止方法を定めましょうというところがありまして、特に二次汚染防止については、汚染作業から非汚染作業に移る際に汚染を持ち込まないようにするための対策というのを、これまで求めておりましたけれども、そのことについてグローバルマーケットプログラムの中でも、製品汚染対策の手順については、適任者により作成され監視されていることというのが求められております。ここで「手順を作成し」まではこれまでの認証基準の中でカバーできているかと思うんですけども、それを「監視する」というところが抜けてしまっているかなと見られましたので製造の特定基準で、今回赤字にしている作業場の衛生管理、作業場の汚染防止方法の実施状況を1日に1回以上確認することというのを新たに入れております。

ここでは、切りかえ時にいろいろ、手洗いだとか器具の消毒などを実際には行うことになると思うんですけども、そういったものがきちんと行われているかどうかというところを、責任者が1日1回以上確認するということを求めたい。そのレベルでどうかというところについて、またご意見を重点的にいただければと思います。

続いて、隔離及び交差汚染、それから貯蔵品管理というところになります。ここでグローバルマーケットプログラムのアレルゲン管理を入れております。

グローバルマーケットプログラムでは、製品に含まれる食品アレルギーの原因となることが知られている全ての材料を識別して通知しなければならないとなっておりますが、ご承知のとおり、食品衛生法では、特定原材料とそれに準ずるものが示されています。さらに、そこにも示されないアレルゲン物質もあるという状況になっております。これまでの認証基準では、特定原材料の対応のみを挙げていたんですけども、今回新たに、アレルゲン物質を含まない旨を表示する場合については、そのアレルゲン物質について混入防止方法を定めてくださいということを追加したいと思えます。ほかのアレルゲンについて特定原材料と同じレベルで管理していくというのは、なかなか現実的に厳しい部分もあるかと思えますので、そういったものを含まないという表示をするのであれば、管理をちゃんとしてくださいという基準にしたいと思っております。

それから、ここでグローバルマーケットの基本レベルのところでは、いろいろアレルゲン対策のことについて定められておりますけれども、認証基準では、混入防止方法を定めることということで、具体的な管理方法は求めておりません。具体的な部分については、東京都健康安全研究センターが最近発行いたしました「アレルギー対策ガイドライン」という冊子がございます。こちらに具体的な混入防止方法などを定めておりますので、そういったものもマニュアル記載例でリンクを示し、参考にしていただけるように配慮していきたいと思っております。

では、ここでまた、一度切りたいと思えます。

**【小久保座長】** アレルゲン汚染物質も含めて、汚染防止ということで、現行の認証基準がかなり細かく出ていますので、ここら辺のところでご意見がありましたらお願いします。これについて、現場はどうですか。従来の、アレルゲン物質だとか、あるいは異物混入のところを追加されていますけれども、この程度はしょうがないのかなという気はしていますけれども。

**【中村委員】** 負担になるような部分は、余りないですね。

【小久保座長】 あと、大山さん、現場に出られていてどうですか。

【大山委員】 この辺はこの表現であれば、混入防止、実は難しいんですけども、自分の施設に定めることなので、問題ないのかなと思います。

1点、内容は問題ないんですが、表現的なところなんですけど、あえて、ちょっと回りくどいんですが、要綱なので読み込むのに丁寧なほうがいいというところで、特定原材料を含む製品と含まない製品を製造する場合の後なんですけど、または特定原材料以外のアレルギー物質であっても、それを含まないものを表示する場合は的なニュアンスで、要するに特定原材料以外だということを明記したほうがわかりやすいかなというふうな気がしました。

【杉浦委員】 細かいところなんですけど、戻りますが、GMPの最初のページのところなんですけど、施設環境ですね。これは施設周辺の清掃とかも毎日行うんですか。

【小澤認証制度担当係長】 もとの基本レベルでも、廃棄物がないとかそういったレベルの話なので、見て回る程度のことをイメージしております。

【杉浦委員】 毎日確認することだけでもいいのかと思って。つまり、見て回るんであれば、毎日確認して、必要なら清掃すればいいんで、何か形だけ清掃するというのも余り意味がないのかなと思って。

【大山委員】 現実的ですね、それこそ。

【杉浦委員】 そうですよ。

【小久保座長】 あと、保健所の方で、何かご意見ありますか。

【中村委員】 おっしゃるとおりで、この部分はちょっと変えたほうが。

【小久保座長】 加藤委員如何ですか。

【加藤副座長】 今のままでいいんです。普通、1週間に一遍とかやるぐらいですから。やるというのは清掃を。

【小久保座長】 グローバルマーケットで、トイレなんかかなりいろいろ細かく書いてありますね。トイレの仕様なんか。ここまで示さなくてもいいのかなという気がすますけど。

では、もしご意見がなければ、次お願いします。

【小澤認証制度担当係長】 続いて、11番からご説明させていただきます。

清掃・洗浄及び消毒というところになります。こちらにつきましても、従来の共通基準であらかた定められていたかなとは思っております。清掃道具の使用マニュアルですとか、具体的なところは、マニュアル記載例の中でお示ししていきたいと思っております。

それから、清掃の記録は、全ての対象物・エリアに対して利用可能であることがもとめられておりますので、従来の認証基準では一部だけだったんですけども、これを全ての清掃状況に対象を広げる形にしたいと思っております。

それから、この部分については、清掃活動の検証です。これが機能しているかというところが求められておまして、この部分、今の改正案ですと、清掃状況は毎日確認すること、そのことを記録することというのを求めておまして、これが一種の検証には当たるかと思っておりますが、その清掃の効果、消毒の効果というところで考えますと、コメント欄のところでお示しさせていただいているふき取りの検査で

あるとか、そういったもので検証していく形になるかと思えます。その部分まで基準の中で求めるのは、中小事業者に対して厳しいところもあるかなというふうに考えますので、基本は確認記録で検証を行い、さらに効果の検証という部分については、マニュアル記載例の中で定めて必要に応じて実施していただけるようにお示ししていきたいと思っております。

それから、清掃・消毒用の設備、道具、化学薬品など、こういったものは明確に表示されていて、隔離された場所で保管しなければいけないということが求められています。従来の基準では保管場所を定めることだけが求められていたのですが追加で明確な表示、隔離というところについてマニュアル記載例で具体的にお示ししていきたいというふうに考えております。

続きまして、12番、水の品質及び給水管理というところになります。こちらも従来から求めている事項になりますが、追加の事項としまして、飲料用ではない水による飲料用の水の汚染、これを防止するための手順が求められておりますので、これを新たに追加する形にしたいと思っております。

続いて、13番になります。廃棄物管理のところですが、中間レベルのことでもありますので、特段新たに基準の中で求めていくことはないと思っておりますが、不可食品用容器や廃棄物用容器について明確な印で区別をしようということがございますので、この辺はマニュアルの記載例の中で具体的にお勧めしていきたいと思えます。

14番、ペストコントロールについてですが、こちらも現在の基準で対応可能と考えております。

対策方法は適任者がレビューしているですとか、調査は適任者により十分な頻度で適切に行われていて、調査結果に対する対策はとられているかといった事項がございますけれども、この辺も、今回マニュアルの更新をしていきたいと思いますので新たに求めておりますので、そこで対応可能かと考えております。

続いて15番、輸送の部分になりますが、こちらも従来の共通基準・特定基準でクリアできると考えております。

続きまして、16番、要員の衛生と作業着及び健康管理というところで、個人衛生の部分になります。こちらについては、新たに求める部分が幾つかあるかなと思っております。まず、従事者の健康管理のところで確認すべき症状です。それから手洗いのタイミング、そして作業場での禁止行為、こういったところで求められる具体的な事項について整合を図りたいと思っております。

それから、17番、教育・訓練になりますが、こちらは中間レベルではありますが、大事な要素かと思えますので、できるところは反映していきたいと考えております。

内容としては、力量に応じた訓練方法、プログラムが中間レベルで求められておりますので、それに対応するものとして、従業員の知識・経験及び立場等に応じた内容で行いましょうということ新たに求めたいと思えます。

それから、新人の教育プログラムが求められておりますので、これに対応するものとして、新たに配属された従業員に対して衛生的な作業を行うための訓練を行いましょう。その訓練は、配属後、速やかに行いましょうということ新たに求めたいと思っております。

HACCPに関する教育プログラムについては、コメントのところで要求しないというふうにしておりますけれども、マニュアルの記載例のほうで触れて推奨していくような形でできればと考えております。

GMPの部分については以上になりますので、ここで一回切りたいと思います。

【小久保座長】　　今までもしばしば、マニュアルの更新というのがコメントで出ていますね。その辺のところは何かありますか。

【小澤認証制度担当係長】　　資料3の一番最初のページをごらんいただきますと、要綱の改正箇所の中に、マニュアルについては設備の変更だったり、苦情だったり、それから不適が発生した状況などを踏まえて、適時更新していきましょうということを、今回新たに定めようとしております、こちらのことになります。

【小久保座長】　　それでは、今のところ、従業員教育については、先ほどちょっとお話に出てきた訓練の部分。それから、今回この教育訓練の中で、HACCP教育プログラムについては要求しないということでもいいですか。

【小澤認証制度担当係長】　　それは、マニュアル記載例で示したいと思います。

【小久保座長】　　ご意見よろしいでしょうか。

やはり、HACCP教育としないまでも、要員についての教育訓練というのは必要だろうと思うんですね。自分のところでこういう原材料を使った場合、何が問題になるのか。こういう製造加工をしたら何が問題になるのかというような教育訓練は必要だろうと思いますし、それを衛生教育と書かれているけれども、ある程度具体的な内容を、マニュアルか何かに盛り込んだほうがいいかもしれないという気はしています。それはHACCPと書かなくてもHACCPに通ずるというふうにしておいたほうが、グローバルな対応につながっていくのではないかという気がします。

杉浦さん、何かご意見ございますか。

【杉浦委員】　　2点ありますけれども、1点は、今ほど小久保先生がおっしゃったように、HACCPに関してなんですが、基本レベルでも原料由来のハザードとアレルギーに関してはやってくださいという要求がされていますよね。だから、そのところのトレーニングというのはあってしかなるべきということと、もう一つ、新人の訓練というのが新たに入ったのはすごくよかったなと思っているんですけど、再訓練に関して一言あったほうがいいのかという感じは持っています。というのは、衛生講習は衛生講習でいいんですけど、やはり現場の決められたことを決められたとおりにきちっとやれるかどうかというところの訓練を、余りやられていないんですね。手順書どおりちゃんとやれるかどうか。そういったものが審査の場面でも、幾ら記録を出せといっても出てこない、この前、FDAの査察官が言っていたそうなので、日本はここが本当に脆弱なんです。なので、ちょっと再訓練に関しては入れたほうがいいのかと思います。

【加藤副座長】　　そこで、今の再訓練に関連なんですけれども、効果測定というのを余りやらないんですよ。教育したって寝ていたかもしれないし、実際に現場で行われているかどうかもわからないので。その方法を再訓練というとなまたわからないし、テストというともっと恐怖になるんで、それでアンケートという形でやっているところは多いです。でも、KPIといいますけど、効果測定というのをやっぱりどこかに

入れたいですね。

それからもう一個、このHACCPに関する事なんですけど、これは一般的衛生管理をきちっとやった上で、加熱殺菌工程のある食品だったら中心温度をはかるといふ、そのたった一個の行為だけで、飛躍的に安全になるんですよ。ですから、そういった部分をどこかに、これがHACCP教育プログラムになるのか、それともHACCPの実施プログラムになるのかわかりませんが、そこを入れたいですね。

【小久保座長】 大山さん、以前に担当なさっていますね。私はHACCPレベルの要求ということを前から言っていたんですけども、そこら辺、保健所に出られて、現場を見ているのですか。

【大山委員】 現実的には難しいですね。やっぱり、認証制度も実はすごく難しく、HACCPの前段階みたいなものとしてつくられたんですが、現実にはそこまでもいっていないというような、普及すらままならないというところが現実で、自分のところのお店にぴったりというところは零細であっても取り入れるところは取り入れるんですけど、HACCPということに関しては、正直、推奨する職員の中でもどうしても、熟知している人はそうでもないんですが、逆に敷居が高いようなイメージがある人もまだおりますし、そういう意味でなかなかちょっと難しく。ただ、表現としては、以前の検討会でもHACCPという言葉を使ったほうが、逆に衛生管理なんだなということでもわかりやすいというご意見もあったかと思うので。ただ、今の段階では、もう表現よりその前段階のレベルだというのが現実だったりする施設が多いので、正直、難しいなというところですよ。

【小久保座長】 どうですか、朝比奈さん、ほかの見方で意見がありますか。

【朝比奈委員】 従業員に対する再訓練ですとか、あと、いろいろトレーニングの話も今日伺って、できたらいいなという気持ちは非常にあるんですけども、ふだんお店を見て回っている中、今回の改正だけでもハードルもまた少し上がるのかなという印象もありますので、認証施設数が頭打ちになってしまっていて、どんどん中小零細の営業施設にも普及していきたいという中で、現実的に難しいところもあるのかなというのがあります。特に、求めている記録も非常に多いので、記録もままならない、また、それが1年間保管となると、非常に膨大な量でなかなか管理ができないというようなお話も業者さんから聞きますので、保健所側としても記録については求めているところではあるんですけども、現場のほうを見るとちょっと取り組み難さもあるのかなというのが、実感としてあります。

【小久保座長】 あんまりレベルアップはしていないんですよ。ただ、内容そのものはレベルアップしてないと思いますが・・・。というのは、GFSI対応ができるよと言いが、その内容と乖離し、一方でレベルアップしちゃっていると受け取る側が考えるという感じがするので、そこら辺をどういうふうにしたらいかなと思うんです。

【加藤副座長】 GFSIに対応ということは、HACCPという言葉、これそのものはやっぱりどこかに出てこないか、という気がします。

【小久保座長】 そうですよ。

【杉浦委員】 朝比奈委員のおっしゃるとおりで、やっぱり中小零細のHACCP

対応というのは、世界各国で課題なんですよね。イギリスなんかだと、それをもう、HACCP七原則を、全製品1個1個にHACCP計画を立てなさいではなくて、もっと行動ベースで食品安全を実施すればいいですよということです。セーファー・フード・ベター・ビジネスというのをまとめておられるんですよ。我々も今その研修を始めているんですけど、ウェビナーでやっているんで、もしよければご参加いただくとおもしろいんですけど、本当に基本的な行動をきちっとやっていたら、HACCP七原則をやっているのと同等とみなしますよというプログラムなんです。ああいうのなんかすごく参考になって、それこそ記録類なんかでも必要最低限、本当に大事な勘どころだけを抑えていく。そうやっていけば大体大丈夫だよというのを、我々もやってきて、なるほどよくできているなと思うんですけど。

実は、都の認証は物すごく詳細で膨大なんです、私から見ても。逆に言うと、勘どころに対して、私、きょうはコメントさせていただいているつもりなんですけど、意外と勘どころは抜けていたりするんですね。だから、その辺のところは私はずごく、アプローチの仕方として、もっとフレキシビリティのあるアプローチの仕方もあるなと、全体像を見ていて実はそう思っています。初めての参加なので、運用面も余りわかっていないのでこんなことを言うのも失礼かもしれないんですけども。だから、そこはレベルが上がる、難しくなるというよりは、何かもうちょっとシンプルでフレキシビリティのあるアプローチも、将来的にはあってもいいんじゃないかなというふうには感じております。

【小久保座長】 今、加藤先生と食品産業センター主催でHACCP講習会をやっていますが、特に加藤先生の話聞いて、うちも同じことをやっていますというところが結構多いらしいです。ただ、HACCPという認識はないんですけど、既にHACCP対応をしているわけですね。だから、その辺の、東京都の認証制度の示し方というのか、今、加藤先生がおっしゃったように、今回GFSI対応ということを考えているなら、どこかでHACCPという言葉を入れたほうがいいかなという気は私もしています。

そこら辺、中川さんはどうお考えですか。

【中川委員】 私はあんまり言葉にはこだわらないほうなんですけれども、ただ、全般の印象として、事業者様のレベルというのは上から下までいろいろですよ。だから、要は皆さんがわかる言葉で、やっていただきたいことを最低限示すということだと思っただけなんです。認証基準というふうになってしまうから、こういった記述とか文章になってしまうのはいたし方ないと思うんですが、私ははっきり言って、これ、なかなか読解しにくい状態だと思うんですよ。だから、これをもうちょっと、本当にここだけやればいいですよというのがわかれば、もっと進むのかなとは思っています。

要は自分たちが何をやったら危なくて、ここだけ守っていれば大丈夫というところをやればいいですよというふうにならなければいいと思っただけなんです。ただ、それが同時に国際的なものとも、このようにつながっているんだよということもわかれば、よろしいかと思っただけなんです。

【小久保座長】 この認証基準は、基本的には管理運営基準という条例が基本で、それをもう少し具体的に説明した、あるいは今回GFSIグローバルマーケットを見

て、足りない部分を加えたということなんですね。それが今度、杉浦さんに言わせると、余り必要じゃない部分も入っている、細か過ぎるというような、感じになったのかなという気がしているのです。何かそこら辺でご意見はありますか。

【中川委員】 私は審査とか認証という世界におりますので、やっぱり監査で実証できるというところからつい物を見てしまうんですが、ただ、東京都さんの制度は、自己宣言のような意味合いもかなり強いんですよね、どちらかというところがあるので、記録をとって証明するという概念が負担になるというか……

【杉浦委員】 全体を通して、負担感に受けとめられてしまう。

【中川委員】 そういうことです。全体的に負担感につながるということなんですよ。だから、そういう意味でいうと、今マニュアルに記載例というのをつくっておられますけれども、ガイダンスみたいなもので解説を充実させて、それを読んで自分たちでやっていけるようにというふうに持っていきべきなのかなと思っています。必ずしも、指定の認証機関さんが細かく細かく実証してくださるわけではないですからね。

【小久保座長】 ちょっともう時間が過ぎてしまって、すみません。最後のHACCPの話にもなたんですけれども、何か特にこれについて意見はありますか。

【小澤認証制度担当係長】 今回このHACCPの項目を踏まえて、新たに基準化したというものは特にございませんけれども、今いただきました意見を踏まえて、もう一度見直していきたいと思います。

【中村食品危機管理担当課長】 今、委員の先生方からお話があったように、やっぱり危害の発生要因に対する管理ということで、その発生要因というのはこういうものがあるんだよということは、少なくともそのマニュアル等である程度お示しすることは可能なのかなというふうに思いますので、いずれかの形で、何かわかるような形にはしたいと思います。

【杉浦委員】 1点だけ。管理運営基準の指針で、ベースはCODEXの食品衛生の一般原則ではないですか。残念ながら、食品衛生の一般原則の附属文書がHACCPのガイドラインで、三つHACCPにぶら下がっているんですね。特にオペレーションコントロールのところですけど、その絡みでいくと、それを、管理運営基準のガイドラインをつくったときに入れなかったんですね。HACCPにつなげる文言を一言も入れなかったのは遠因だと思うんですよ。厚労省関係者の方々と意見交換をしても、大体、あ那时候HACCPを入れるべきだったよねと言われる方が何人かいらっしゃって、そういう背景も一応理解して、CODEXベースで考えると、やっぱりHACCPの考え方が根幹ですので、HACCPという用語を入れるかどうかは別として、中村さんがおっしゃったように、ハザードを工程管理の中でどう抑えていくかという精神は、うまく入れていただきたいなと思っております。

【小久保座長】 結局、HACCPというのは管理のターゲットを明確にして、漠然とした管理ではなくてターゲットを踏まえた管理をちゃんとやろうというための考え方だと私も思うんです。特に一番最後のページで、調理工程があるもの、加熱工程があるものというように、こうずっと書いてありますけど、より具体的にここら辺のところの説明をマニュアルに入れればいいのかという気はしていますけど。

【大山委員】 結局、最初ちょっと、グローバル化ということで資料をいただいたときは、保健所で「えっ」というぐらい、みんなわからない状況だったんですけど、勉強不足ではあるんですけど。そういう意味では、敷居が高い感があったんですが、中身を見ると、結果、それほど大きくというところではないので、あとはもうアプローチの仕方で、相手次第で整合性もこのグローバル基準についているんだよとか、あと、ちょっと零細だったら、管理運営基準の徹底なんだよということでやれるのかと思うんですね。ただ、重要なのは、職員的にはそういう意味で理解していただければオーケーなんですけど、あと、営業者的にも、やろうと思うところはとれるのではないかなと思うんです。あと、やっぱり審査事業者が迷わない基準というのが一番、審査するのが、直接やるのが審査事業者なので、ちょっとまだ読み込みがもしかしたら甘いところがあるのかもしれないんですが、そこが一番なのかなという気がします。

最終的には、私も保健所に出て、いろいろアクションはあるんですけど、大体挫折するんですね、皆さん。やっぱりその要因として、この要綱とマニュアルの間にもうワンステップ欲しいなというのが、一つお願いなんですけれども、やっぱり基準が、おっしゃるとおり、管理運営基準が最初のベースになっているので、何か盛りだくさんで、本当におっしゃるように最初からポイントで、ピンポイントでやればよかったのにと、最初にちょっと少しボタンをかけ違えてしまったところが、正直あるかと、運用しようと思うと思うんですね。それで、意外と基準は守られているんですけど、日常的なことなので、自分のところ、こんな膨大なものはできていないよというところが多いので、ちょっと基準をチェックリスト化したようなものが、審査委員にも営業者にも、私たちが普及するに当たっても、7割方守られているよ、あとこれだけあれば認証がとれるよとか、という形で普及できるようなものが、特に今回対象となっている製造業者はちょっと押せばとれるようなところがなきにしもあらずというところもありますので、そういうのを提示した上で、今度マニュアルを提示して、取り組んでもらうというようなことが必要なのかなと思いますので、その辺はちょっとお手間なんですけど、保健所の窓口担当の、認証担当なんかも活用しながらつくっていただけるとありがたいと思いますので、よろしく願いいたします。

【小久保座長】 ちゃんとやっても、その手順を文章としてマニュアルにつくってしまうと、何か複雑に見えるというところもあるんでしょう。

【大山委員】 そうなんです。やっていることでも、これだけのことをさらにプラスアルファ、やらなければいけないんじゃないかというイメージを持たせてしまうという面が。

【小久保座長】 それで、ちょっと時間がもう過ぎてしまったので申しわけないんですけど、特に何かこの折に伝えたいということがあればご発言願います。もしなければ、今回の皆さんのご意見を踏まえて、もう一回ちょっと整理していただければと思います。

私個人的には、今回こういう一覧表、対照表をつくっていただいたんですけど、あくまでもここの認証基準を主体にして、これ、書き方が逆のような気がするんですよ。認証基準が先にきて、それに対してG F S Iはどうだというふうな書き方をしていたほうが見やすかったかなという気はしています。そこら辺も含めて、ちょ

っともう一回検討していただければというふうに思います。

何か、加藤委員ありますか。

【加藤副座長】 もう、それでいいです。

【小久保座長】 よろしいですか。

それでは、一応こういうことで、司会をお返ししますので、よろしくをお願いします。

【中村食品危機管理担当課長】 どうも長時間にわたりまして、ありがとうございました。皆様お疲れさまでした。

今幾つか、また宿題をいただきましたので、事務局でもう一度案を修正した上で、後日、皆様方にメール等でお送りし、確認いただこうかと思えます。

それでは、本日の委員会はこれで終了させていただきます。どうも本当にありがとうございました。

午前11時40分閉会