

平成25年度

第1回認証基準設定専門委員会

日時：平成25年6月17日（月）午後2時00分～
場所：東京都庁第一本庁舎北側33階N3会議室

午後 1 時 5 7 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25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始めさせていただきます。本日は、お忙しい中、また電車の遅延等がございまして、大変ご苦勞をおかけしましたけども、委員の皆様方にはご出席いただきまして、本当にありがとうございます。

健康安全部食品危機管理担当課長をやっています中村でございます。よろしくお願いいたします。議事に入りますまでの間、司会を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

なお、本日の委員会の議事録でございますが、委員会終了後に皆様からの一校をいただいた上で、ホームページで公開をさせていただくということになりますので、あらかじめご了承くださいませようよろしくお願いいたします。

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、健康安全部食品監視課長、田崎より、ご挨拶申し上げます。

【田崎食品監視課長】 こんにちは。きょうはお忙しい中、大変ありがとうございます。食品監視課長の田崎です。

既に皆様ご承知のとおりですが、東京都の食品衛生自主管理認証制度というのは、平成15年8月に設立され、食品事業者の自主管理を推進し、食品関係施設全体の衛生水準を向上することを目的とした東京都独自の制度でございます。

東京都では全庁的な長期計画であります2020年の東京アクションプラン、それから食品安全推進計画の中で優先的に取り組むべき事項として本制度を位置づけております。現在、創設から10年を経過した状況ですけれども、現在の認証施設が約300ということになっております。これが多いか、少ないかというのは議論のあるところでございますけれども、今後もより多くの事業者の本制度を活用していただきたいと考えております。そのため、業界の動向を注視しながら、ニーズを把握しながら速やかな対応をとってまいりたいと考えております。

この後、担当から詳しくご説明を差し上げますけれども、本委員会の議題でございます本部認証と同等認証につきましても事業者の皆さんからのご要望もあり、新たに構築したいと考えている新たな仕組みでございます。

今回、ご審議いただく仕組みによりまして、食品事業者の方の安全への取り組みがいつそう推進されるように、ご出席いただきました委員の皆様のお力をお貸しいただけますようお願いいたしまして、簡単ではございますが、挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。

【中村食品危機管理担当課長】 済みません、田崎につきましては所用につきまして、ここで席を外させていただきます。失礼いたします。

それでは、本日、ご出席の委員の皆様方をご紹介させていただきます。

それではまず最初に、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】 どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 続きまして、公益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。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 株式会社鶏卵肉情報センター代表取締役、杉浦委員でございます。

【杉浦委員】 杉浦でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 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】 J A Bの中川でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 続きまして、行政側の委員の方々をご紹介いたします。

港区みなと保健所生活衛生課課長補佐、梶山委員でいらっしゃいます。

【梶山委員】 みなと保健所の梶山でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 文京区文京保健所生活衛生課食品衛生係、魚住委員でいらっしゃいます。

【魚住委員】 魚住と申します。よろしくお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 東京都多摩府中保健所生活環境安全課食品衛生第一係担当課係長、中村委員でいらっしゃいます。

【中村委員】 中村と申します。よろしくお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 最後になりますが、東京都多摩立川保健所生活環境安全課食品衛生第二係主任、大政委員です。

【大政委員】 大政でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 よろしくよろしくお願いいたします。

なお、発令書でございますけども、本来、お一人お一人にお渡しすべきところでございますけども、時間の都合がございまして、お手元の席上に配付をさせていただいております。よろしくお願いいたします。

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というところに、本委員会の設置要綱、後ろから2枚目につけてございますが、この要綱に基づきまして委員の中から座長を選出することになっております。どなたかご推薦がございましたでしょうか。

【中川委員】 小久保さんに前回に引き続きご推薦をさせていただきたいと思えます。ご知見、ご経験から小久保さんが座長に最適と存じます。小久保さんをお願いしたいと思います。

【中村食品危機管理担当課長】 はい、ありがとうございます。

それでは、小久保委員に座長をお願いしたいと思いますけども、皆さん、ご異議ございませんでしょうか。

(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。それでは、座長を小久保委員をお願いしたいと思います。

済みません、小久保座長、座長席のほうにご移動をお願いしたいと思います。

(小久保座長 座長席へ移動)

【中村食品危機管理担当課長】 それでは、小久保座長、以降の進行をよろしくお願ひしたいと思ひます。

【小久保座長】 引き続き、座長をよろしくお願ひします。

まず、議事に入ります前に、この認証基準設置要綱の第4の3に基づいて、副座長を指名させていただきます。副座長には従来から、この委員会で私のことを非常に助けていただいている加藤委員に副座長をお願ひしたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

【加藤副座長】 はい。

【小久保座長】 それでは、今回、本年度第1回でもありますので、改めて本制度の概要と委員会の開催経緯について、事務局から説明をしていただきたいと思ひます。よろしくお願ひします。

【中村食品危機管理担当課長】 まず、本制度の概要でございますけども、お手持ちの一番最後のページに、参考資料3という形でつけてございます。本事業の目的としましては、いわゆる事業者の方の自主管理というものを認証という形で、第三者にもわかりやすい形でPRをしていく。それによって自主管理に対するインセンティブであったり、モチベーションなりを上げていく、全体の底上げを図っていく、こういう制度でございます。現行におきましては、そういった認証をとっていただいたところには、そこに認証マーク、あるいは認証取得シールを活用してPRができると、そういうものを今運用しているところでございます。

今回の委員会の目的でございますけども、お手元の資料に2というのを配付しています、資料の3番目の資料として、A4の横でつけてございます。今後、我々が目指す食品衛生の自主管理の全体像というような形を模式的にまとめたものでございます。

資料2の左側のほうに、協力関係構築による食品衛生自主管理推進体制という形で、東京都、それから協力事業者、それからこれから自主管理の向上を目指す食品事業者という形で三つの枠組みで載せてございます。今後、我々東京都といたしましては、認証を取得していただいた事業者の方と協力関係を持ちながら、これから自主管理の向上を目指す食品事業者の方、こういう方への支援という形で働きかけをし、さらに認証をとっていただいて協力事業者として参考情報を提供していただこうと、こういう枠組みを今考えております。

実際、その協力関係の概要というのが右側の上の枠になりますけども、まず1点目としまして、都と認証取得事業者の方と協力しながら、まず東京都主催の衛生管理講習会で自分のところの衛生管理についての講演を行っていただく。これによって、これからそういった自主管理を目指す事業者の方に、ノウハウを提供していくということの一つを考えております。

それから二つ目としまして、認証を取得していただいた事業者の方へのフォローというものを東京都として積極的に行っていこうと。一つは、そういった認証向けの講習会の実施ということで、認証を取得されている方々にとっては従業員であるとか、あるいは協力関係にある会社の方々に対する衛生教育というのが一つ大きな柱といたしますか、負担的な部分になっていますので、そういうものを東京都としてフォローをしていこうと。そのためには講習会の実施ですとか、あるいはメールマガジンの発信

ということでの情報提供を積極的に行っていこうということです。

それから3点目としまして、認証を取得していただいた事業者の方には、シンボルマークを用いてPR、それから東京都としましても認証制度のネームバリューの向上にさまざまに貢献をしていこうと、こういう仕組みを考えています。これによりまして、東京都、それから協力事業者、これから向上を目指す事業者の方、それぞれの向上を図っていこうということです。

ただ、協力事業者の拡大という部分につきましては、冒頭、田崎課長からもお話がございましたように、なかなか数が進まないという部分がございます。そのために本日の議題のメインになりますけども、幅広い事業者の方によるこの認証制度の活用を推進というのを図っていこうということで、その切り口の一つが本部認証といたしまして、チェーン店等を一括で認証していこうと。これまではそれぞれの、施設ごとの認証という枠しかありませんでしたけども、こういうチェーン店で、全店を含むシステムができていくものについて、そのシステムを認証していこうというものでございます。

それから2点目としまして同等認証ということで、都認証と同等以上の食品安全規格、下に例示としましてISO、GFSI等々書いてございますけども、こういうものを東京都が指定をし、そういうものについては審査不要、無料で認証ができ、さらに冒頭申し上げましたけども、東京都がつくっていますマークですとか、あるいはシールというものを積極的に活用をしていただいて、認証制度のネームバリュー向上にもつなげていきたいと、こういうことを考えておるところでございます。

本日、本委員会では本部認証、同等認証の認証基準の案につきましてご検討をいただきますけども、各資料につきましてはその結果、本日お示しした案の微調整で済むということであれば、この第1回ということ終了させていただきますけども、さらにこの案につきまして大幅な修正等が必要な場合には、後日、それぞれの委員の皆様方にメール等で修正案の送付させていただきます、改めてご確認をいただきながら案を完成させていきたいというふうに考えております。

以上でございます。よろしくお願いたします。

【小久保座長】 そうしますと、今回は本部認証と同等認証ということで、原則として1回で決めていくというふうに考えていいわけですね。

それでは、事務局から提出されたこの情報の入手について、さらに具体的な対応を説明していただきたいというふうに思います。よろしくお願いたします。

【小澤食品監視課自主管理認証制度担当係長】 では、具体的な本部認証、同等認証の内容について、私、自主管理認証制度担当の小澤からご説明させていただきます。

資料3をごらんいただけますでしょうか。A4の横版で表の形になっているものでございます。

こちらが本日ご検討いただきます本部認証と同等認証のそれぞれの概要をお示ししたのになっております。どういったものなのかイメージをつかんでいただければと思います。

まず本部認証からですが、こちらは一番上、概要のところがございますとお、現行の制度では、個々の施設ごとに認証する仕組みになっておりましたけれども、

それを個々の施設と、それから内部監査などを行う本部、これを一括で、システムとして認証するという仕組みになります。想定している対象の事業者様としてはこちらにございますとおり、外食チェーンですとか、給食チェーン、それから流通チェーン、そういったところがこの仕組みの対象になってくるのかなと考えております。

この仕組みをなぜ導入するかというところですが、導入の効果のところの特徴という形でお示ししておりますが、実地審査が一定割合でできるようにする。このことによって、一つ一つ全ての施設を実地審査しなくてもいいという仕組みにすることによって、手数料の軽減につながれると考えております。

また、都外の施設につきましては、従来の制度ですと都内流通食品の製造業者様だけが対象でしたが、本部が内部監査などで管理をしている飲食店などであれば、都外にある施設であっても、システムの一部ということで、一括で認証することができると考えております。チェーン展開されているような事業者様ですと、都内の施設だけが認証されて、都外の施設については認証されないとすると、同じチェーン店なのに店によって位置づけが違ってしまふことになって、管理上、手が出しにくい部分もあったかと思いますが、そういったところが解消できるのではないかと考えております。

この制度の申請可能事業者になります。東京都の制度で認証をするという都合上、誰でもいいというわけにもいかないところがございまして、ここでは都内に本部または主たる食品取扱施設がある事業者様ということにさせていただきます。

認証の手续といたしましては、流れは現行の制度と変わりませんが、米印でございますとおり、実地審査につきましては一定の割合で実施するという形を考えております。これがこの仕組みの一つの特徴ということになります。

認証期間につきましては従前のおり、初回が1年、その次が3年、以降5年が有効期間として続くという形になっております。

続いて履行状況の確認ですけれども、指定審査事業者が認証をした事業者さんの本部に対して年に1回以上行っていくという形を考えております。

最後に要綱改正等のところにございますけれども、この仕組みを実現するためには、本部が一体何をすればいいのか。個々の施設につきましては現行の制度のおり個々の施設に当てはまる認証基準に基づいた管理を行っていただく形になりますけれども、実地審査を一定割合で行う仕組みを実現するために本部が一体何をしなければいけないのかというところを、新たに認証基準として定める必要があると考えております。こちらにつきましては、後ほど資料のご説明をさせていただきます。

【小久保座長】 この資料には全部仮がついてますね。これは名称から、全部仮なんですか。

【小澤認証制度担当係長】 はい。名称が仮ということです。

【小久保座長】 名称が仮と。そこら辺ははっきりさせなくてよろしいんですか。

【小澤認証制度担当係長】 今後、要綱改正を行って実際に文章化していく過程で本当の名前が決まることになります。

本部認証につきましては、恐らくこのままかなと思っておりますが、同等認証につきましては、例えば東京都の認証制度と、ISOが同等なのかということ、ISOの側からすると違和感があると思いますので、今回の委員会ではこのように呼ばせていた

できますけれども、今後、名前が変わる可能性があるかなと考えております。

【小久保座長】 はい、わかりました。

【小澤認証制度担当係長】 では、続きまして同等認証についてご説明をさせていただきます。

先ほどの資料の2では指定という言葉を使っておりまして、ここでは登録という言葉になっておりますが、意味合いとしては変わりません。

食品安全規格、登録規格とここでは呼びますが、これを有している施設につきましては、申請書を出していただくだけで、非常に簡単な手続で認証できる仕組みを考えております。ここで登録規格として想定しているものにつきましては、ISO22000であったり、GFSI承認規格であったり、それからマル総であったりといったところを考えております。自治体の認証についてはいろいろ差がありますので、みなせるものとみなせないものが出てくると考えております。

この仕組みを導入することによりまして、非常に簡単な手続で認証が受けられるという形になりますが、一方で、当然ながらそれだけのメリットがなければいけないということになりますが、メリットにつきましては別の議論ということになりますので、ここではあくまでも取りやすくなる仕組みについて検討したいと思っております。

それから条件が合いましたら都外の施設でも認証の対象になってくるといふ、本部認証と同じ形になるかと思えます。

この同等認証の申請可能事業者様ですけれども、これも本部認証と同じく、都内に本部または主たる食品取扱施設がある事業者様、それから都内流通食品の製造事業者様が対象になってまいります。

認証の手続ですが、ここは従来の仕組みと大きく変わっておりまして、従来は指定審査事業者という認証機関が審査をし、認証をするという形になっておりましたが、同等認証ではそこを全て東京都が行う形になります。これはひとえに手数料が発生しないようにするためということですのでけれども、その分の事務は東京都が行う形にしたいと思っております。

認証期間につきましては、登録規格の認証期間がそのまま適用されるという形になります。

履行状況の確認、それから審査もそうですけれども、これは既に登録規格の中で行われておりますので、東京都としては改めて実施しないという形を考えております。

最後に、この仕組みを実現するために、何を要綱上で定めなければいけないかというところですので、同等以上とみなす食品安全規格の登録基準を定める必要があると考えております。こちら後ほどご説明をしていきたいと思っております。

本部認証、同等認証の概要につきまして、ご説明をさせていただきました。

続きまして、本部認証の中身のご説明をさせていただきます。こちらの資料は4-1から4-2、4-3ということで3種類ございます。

4-1は、本部認証の概要の骨子をほかの食品安全規格などと比較できるようにお示した資料になっておりますので、こちらは横で見ながら資料4-2、4-3を中心にご説明をさせていただこうと思っております。

では、資料4-2をごらんいただけますでしょうか。

資料4-2は、本部認証を実現するに当たって、要綱そのものでこの仕組みをどう規定していくかということをお示しした案になります。本来、こういったものは行政の中で検討をしていくことかもしれませんけれども、仕組み自体に特徴のある制度ですので、その部分についても各委員からご意見をいただけたらと思っております。

まず東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱で定めることというところです。この実施要綱というのは、この制度の根拠となる要綱になっております。ここに新たに、1から5までの要素をいかに表現していくかということを検討していきたいと思っております。

まず、認証の対象というところですが、従来は先ほどございましたとおり、都内の営業許可施設あるいは届け出の給食施設と、それから都外であれば都内流通食品の製造業者様が対象というふうに要綱上も規定されていたわけですが、そこがここにございますとおり、統一的な衛生管理を行う複数の施設について、本部が内部管理を実施している場合は、本部及び内部管理の対象となる営業許可施設、または給食施設による衛生管理システムが認証となるという形の規定をしていきたいと思っております。これによって右側のコメント欄にございますけれども、施設認証ではなくてシステム認証であるということ、それから、従来よりも特に都外の施設について、認証の対象が広がっていくという形になってまいります。

また、これは特段要綱上は表現しておりませんが、国内の施設に限るということ、それから都外の給食施設につきましては、許可を持っている施設に限るという形になってこようかと思っております。

続いて、衛生管理のマニュアル化というところで、従来ですとここには食品を扱う施設でなにをやらなければいけないのかを示し、それをマニュアル化しようという規定があったんですけれども、そこに今回、本部における内部管理方法を定めることということで、この本部認証で認証を受けようとする場合には、本部における内部管理方法を定めた特定基準に基づくマニュアルを新たにづくっていただく必要があるという形にしたいと思っております。

また、実地審査につきましては、この本部認証で認証を受けようとする場合には、別に定める方法で実地審査を受けることになる。別に定めるものとしては、下の2番のところにございます本部認証に係る実地審査実施要領、ここで定めていくという形になってまいります。

続いて、4番目ですが、認証の手順、それから認証期間、履行状況の確認、公表、こちらにつきましては、表現としては従来の要綱のとおりで実現できると考えております。右のコメント欄にございますけれども、指定審査事業者による年1回以上の履行状況の確認、これは本部による内部監査の実施状況を確認するというようにしたいと考えております。

続きまして、2番の本部認証に係る実地審査実施要領になりますが、ここでは一定割合で実地審査を行っていくということを定めていきたいと思っております。実地審査の方法ですが、対象は本部、それから食品取扱施設に対して行う。ただし、給食、調理、販売、この区分に該当をする食品取扱施設に対する実地審査につきましては、サンプリングで実施することもできるという形の表現の仕方にしようと思っております。

おります。これによりまして製造あるいは加工に該当する場合には、必ず実地審査を行うという形になってまいります。

続いて、サンプリングの方法ですけれども、こちらは資料4-1にもございますけれども、SQFの方法を参照しております。SQFの方法を参照しまして、基本は認証機関の責任を行うという形になっておりますが、少なくとも25%が無作為、ランダムに選ぶと。残りの75%についてはその下にある1から5の要素、これを踏まえて選択をしていくという形を考えております。

資料4-2のコメント欄に資料F参照と書いておりますが、このFというのは4-1になります。済みません、訂正をお願いいたします。

続いて、サンプルのサイズですけれども、これは資料4-1には細かく書いておりませんが、中川委員からご提供をいただきましたサンプリングに基づく多数サイトの認証のためのIAF基準文書、IAFMD1というものがございまして、そこでこういった多数サイトの審査を行う際のサンプリングのサイズとして平方根のルートエックス、こちらがございました。これをこの東京都の認証制度では採用をしたいと考えております。

ただ、このIAF基準文書の中ではこの考え方を適用できるものから、ISOTS 22003が外れておりまして、IAF基準文書のルートエックスは、食品安全管理では適用しないというような記載がございます。

ただ、都認証では、この本部認証につきましても比較的小規模の事業所様が対象になってまいりますので、そういった事業者様が取り組みやすくすることによって、業界の食品安全管理の底上げにつながっていくという基本的な考え方がございますので、ここはこのルートエックスを採用して、できるだけそういった事業者様が取り組みやすくなるような形にしたいと考えております。それゆえに、ここではルートエックスを採用したということでございます。

では、私からのご説明はひとまずここまでにいたしまして、特に資料4-2、この内容につきましてご意見などがございましたらいただけたらと思います。

【小久保座長】 何か、今のところでご意見はありますか。

【杉浦委員】 済みません、基本的なところで。サンプリングの方法の25%というのと、サンプルサイズのルートエックスというのがいまいまだ整理がつかないんですけど、教えてください。

【小澤認証制度担当係長】 例えば100施設あるチェーン店でしたら、サンプルサイズはルート100なので10になります。そして、その25%ということですので、10の4分の1を無作為に選択ということになります。

【杉浦委員】 10の4分の1ですね。

【小澤認証制度担当係長】 はい。

【小久保座長】 この辺は委員の皆様、お分かりです。難しいですね。

【中川委員】 私も理解が悪いんだと思うんですけど、先ほど資料4-2で2の実地審査の方法のご説明によると、給食、調理、販売の区分に該当する実地審査ではサンプリングはできるが、製造、加工はサンプリングの対象にならない。認証の対象は本部または本部が統一的な管理を行う営業許可施設なので、製造業者さんでもいいと

ということなんですよ。給食業者に限らず、そういうことなんですよ。

【小澤認証制度担当係長】 はい。

【中川委員】 わかりました。

だから、製造業者さんが工場を幾つも持っていて、これはサンプリングを適用して本部認証というものはしてあげられないという、そういう理解でよろしいでしょうか。

【小澤認証制度担当係長】 本部認証で認証を受けることはできますけれども、実地審査は必ず全部やるということです。

【中川委員】 本部認証というのは、サイトが二つ以上のものが1回で認証される。製造業者は対象になるけれども、サンプリングはあくまでも給食、調理、販売である。

【小澤認証制度担当係長】 従来の個々の施設ごとに認証を受ける方法と変わらないというか、メーカーさんにとっては余りメリットのない仕組みという形になります。余りメリットがない形になってしまいますけれども。

【小久保座長】 その辺のところ、保健所の方どうお考えですか。梶山さんあたり、余りこういうのは意味がないとお考えですか。

【梶山委員】 製造というのは、いわゆる製造許可を持っているところという理解でよろしいのでしょうか。

【小澤認証制度担当係長】 そうですね。はい。

【梶山委員】 調理というのは、飲食経営部門という。

【小澤認証制度担当係長】 はい。

【梶山委員】 わかりました。

【小澤認証制度担当係長】 細かく言うと、例えばお弁当をつくっているところは、飲食店営業でも製造になったりしますけれども、おおむねはそのとおりです。

【梶山委員】 飲食店で、たとえば惣菜製造とかってあると思うんですけども、それは製造という形に。

【小澤認証制度担当係長】 はい。

【梶山委員】 わかりました。

【小久保座長】 あの方、よろしいですか。

では、本部認証についてはまだあるようですから。

【小澤認証制度担当係長】 では、引き続きまして、今度は4-3の資料をご説明させていただきます。

こちらは特定基準、本部管理の案ということで、品質管理部門とか、そういったところがこの本部認証で認証を受ける際に何をマニュアル化してやらなければいけないのかを定めたものになります。従来の認証基準ですと、主にGMPですとか、そういったものが中身には入ってきていたんですけども、ここでは主にマネジメントに関する内容ですね。これが認証基準の中に入ってきております。

項目としては大きく分けて五つございます。

まず、企業方針の策定ということです。こちらは、チェーン店のようなところで、店長さんによって、衛生管理に対する意識にばらつきがあってはいけませんので、そこは企業として、全体として方針を明らかにしていただきまして、それをさらに各施

設の周知徹底をしていただくことによって、どの施設でもばらつきなく、食品衛生に対して意識を高く持って臨んでいただくと、そういったことを意図いたしまして企業方針の策定、それから周知ということをまずは求めたいと思っております。

続いて、衛生管理マニュアルの社内周知というところになりますが、衛生管理マニュアルをまず作成したときは、各施設に当然周知されると思えますけれども、マニュアルが変更されたとき、更新されたとき、そういったときにも必ず各店舗に改めて周知をしていただきたいと思います。当然のことではあるんですけれども、これを一つ盛り込まなければいけないだろうというふうに考えております。

続いて三つ目ですが、認証施設における教育訓練の支援というところでは、各施設における従業員教育については、従来の認証基準、各施設においてやらなければならないことということで定めておりましたけれども、ここでは各施設ではなく、本部として認証施設における従業員教育が適切かつ確実に実施されるために、認証施設に対する必要な支援を本部として行ってくださいということを求めたいと思っております。

この点線囲いの部分はコメントということで、基準そのものではありませんけれども、統轄部署として各施設内での衛生教育は各施設に一任するということではなくて、実施方法を示したりだとか、方針を示したりだとか、それから統括部署が主催で講習会を開催したりとか、いろいろな形で支援を行っていきましようということを求めたいと思っております。

続いて、次のページでございます。4番目、内部監査です。ここがこの本部管理基準の中で一番重要なところになってまいりますけれども、統括部署は認証施設における衛生管理の履行状況を確認するための内部監査を、方法を定めて確実にやってくださいということを求めたいと思えます。

その際に、以下の内容を踏まえてマニュアル化をしてくださいということです。

まず（1）全ての認証施設を対象に実地審査を行うこと。先ほどの指定審査事業者による審査、認証の際の審査についてはサンプリングで行いますけれども、この内部監査については、全ての施設に対し実地審査で行ってくださいということをまず求めたいと思えます。

ただし、その頻度につきましては、（2）で本文は書いておりませんが、それぞれ頻度を定めて、計画的に実施していただくように求めたいと思えます。具体的な頻度は、基準上は明記せず、3年に1回とか、これはISOの22003を参考にしているので、22003の改正の状況などによってこの頻度も変わってくるかもしれませんけれども、そういったものを参考にしながら衛生管理マニュアル作成の手引きという、指針のようなものでお示しをしていきたいと思っております。

続きまして（3）監査員についてですけれども、監査員は食品衛生に係る十分な知識を持っていること。また、みずからが担当する業務の監査は行わないという形で示したいと思っております。ここでいう十分な知識というのは何かというのも、この基準の中では明記せず、マニュアル作成の手引きのようなもので、例えば実務経験5年以上とか、そのような形でお示しをしたいと思っております。

続いて（4）ですけれども、監査で不適が発見された場合、直ちに改善措置を実施

すること。また、他の施設への影響について確認をすること。

コメント欄にございますけれども、ほかの施設への影響の確認につきましては、不適の発生原因、これを踏まえて、それがほかの施設でも同様に起こってしまう可能性があるのか、ないのか、そこの確認をしていただく。もし、ほかの施設に影響がある可能性があるということであれば、ほかの施設でも確認をしていただく必要があるだろうと思いますので、その辺の影響の確認をしていただこうと思っております。

続いて（５）ですけれども、監査結果を踏まえ、必要に応じてマニュアルの更新を行うこと。このマニュアルの更新につきましては、取引先が変わったりですとか、施設の設備が変わったりだとか、あるいは苦情を受けたときなど、そういった折りにつけ、更新の必要性があるか、ないかというところを判断、確認をしていただきまして、更新をしていただくように、既に実施要綱で定めてございますけれども、ここではこの内部監査結果を受けても必要に応じてマニュアルの更新を行っていただけるように、あえて特出しという形で、再度基準の中に盛り込んでいるところでございます。

この内部監査ですけれども、一番上のところで、この内部監査の目的として、衛生管理の履行状況を確認するための内部監査というふうに表現をしております。内部監査の目的としてはもう一つ、妥当性の確認があるかと思っておりますけれども、そこにつきましてはマストの要件ではなく、手引きの中でできるだけそういった視点でも内部監査を行ってくださいという形でお示しをしていきたいと考えております。

（６）内部監査の最後のところですが、この監査の結果、それから不適時の対応などについては、記録も求めたいと思っております。

最後に５番目ですが、事故発生時の対応ということで、これも各施設に対する認証基準の中では既に事故発生時の対応を定めてくださいという規定はございますけれども、ここでは本部として、各施設であったもろもろの事故、苦情も含めて、そういった情報を本部として集約して、必要に応じて各施設にフィードバックしていただくという仕組みをつくっていただきたいということで、本部に対してもこの事故発生時の対応を求めていきたいと考えております。

資料４－３、本部管理の基準についてご説明をさせていただきました。こちらにつきましてご意見をいただけたらと思います。

【小久保座長】 中川さん、私はよくわかりませんが、参考としてISO22000、SQF、FCPの三つが載っていますね。資料４－３に東京都の認証基準と書いてあって、この参考として三つ載っかっていますが、この三つは、今回対象としている本部認証は考慮してあるのですか。

【中川委員】 しています。少なくとも22000では、22003という基準があって、もったときついサンプリングのルールがあります。

【小久保座長】 本部を認証すればあとのところも。

【中川委員】 複数の場所で一つの認証をとることはできます。

【小久保座長】 グループ認証という感じですね。

【中川委員】 本部認証という言い方はしていないです。ただ、本部とほかのサイトという言い方をしています。

【杉浦委員】 SQFでも同様ですね。

【小久保座長】 ここでいっている本部認証とグループ認証というのは同じものと解釈できますね。

【小澤認証制度担当係長】 意味合いは同じになります。名称につきましては、変わる可能性もあります。

【中川委員】 私からすると、本部認証といわれると余りびんと来ない感じはありますね。本部だけが認証をされているようなイメージが、字面からはしますね。

【杉浦委員】 それと、FCPはあくまで工場監査のためのシートなので、認証というのをそもそも想定していないということです。

【加藤副座長】 今の中で、グループ認証というのは、現実にわかりやすいんじゃないですかね。

【小久保座長】 グループ認証のほうがわかりやすいかなという気がしますね。

【中川委員】 グループと言ってしまうと一つの会社というイメージがまた少し薄れるような感じがあるんです。ISOの世界ではグループ認証ってあるんですけど、いろんな、同業の似たようなことをやっていらっしゃる会社が一括というのを一般にグループ認証とって、ここでいうような、本社があって幾つかの場所というのは複数サイト認証とか、そんなような言い方をするんですけども。ちょっとびんと来ないですよ。

【加藤副座長】 普通、外食なんかでいうとチェーンとて言いますよね。

【中川委員】 チェーン認証みたいな。

【加藤副座長】 例えば外食企業でいえば。チェーンというのは100店舗とか200店舗とかをチェーンといいますからね。

【中川委員】 それはすごくわかりやすいですが、ただ工場とかになると、チェーンだと不都合かもしれないですね。

【加藤副座長】 フードサービスでも結局本部があって、工場が一つ、二つ、三つあって、その下に店が100店舗、200店舗とある。こういうスタイルですからね。ですから、工場そのものは一つのところもあるし、二つ、三つのところもある、こういうことになります。それを全部まとめて食品業を運営する——何か言葉が必要ですね。

【中川委員】 今のお話で思ったんですけど、本社がありまして、工場が10個ほどある。店舗もある、いろんなサンプリングの対象になるもの、ならないものがまじり合っている状態も想定されているんですよ。

【小澤認証制度担当係長】 ここでは、原則としては基本的に同じ形態でやられているチェーン店を一つの仕組みとして認証をするという形を考えておりますので、例えばファミレスなどでは、各店舗のほかにセントラルキッチンがあったりしますが、この仕組みではセントラルキッチンは別物という扱いを考えております。

【中川委員】 いわゆるレストランの部分だけとか、とにかく同じ内容のものだけが一緒に認証をとるといったことですね。

【小澤認証制度担当係長】 はい。

【杉浦委員】 そこで私もふと思ったんですが、同じ体制というのは例えば、純粋に会社の店舗という場合とフランチャイズ形式を持っている場合とありますけれども、そこは余り問題視していない。

【小澤認証制度担当係長】　そこは一つ、同じものというふうに考えております。

【杉浦委員】　申請する側が同じだと、申請をしてきたらそれを受け付けるということですね。ありがとうございます。

【小久保座長】　同じ本部でもメニューが異なる系列店では違いがあるんじゃないですか。

【加藤副座長】　要するに、刺身がある、ないで全然違っちゃいます。

【小久保座長】　そういうのはどうなんですか。

【小澤認証制度担当係長】　そこも、先ほど杉浦委員がおっしゃったように、先方がどのような範囲を同じ管理しているというふうにおっしゃってくるかということになります。

ただ、想定としてはチェーンが違えば、ブランドが違えば別物という形になるのかなとは思いますが。

【小久保座長】　例えば扱っている物とかがいろいろ違うけども、基本的な考え方というのは似ているんだと思いますけど。そこら辺、中村さんや大政さん、わかりますか。我々も多少わかりますが、余りなじみがないんじゃないかなというふうな気がするんです。組織的なこと、どうなんですか。

【大政委員】　本部認証は、例えばチェーン展開をしている末端の飲食店部分が対象ということですよ。それらの店舗の管理というのは一緒の部分も多いかと思えます。さらに危機管理などについては、本部として一括で管理している部分もあると思うんですね。なので、全体の管理の中では例えばこのセントラルキッチンの部分も一括管理の一部分に含まれてくるかと思えます。ただ、製造所であるので本部認証における審査のサンプリング対象外という整理だと理解しやすいです。しかし、このセントラルキッチンが今回の本部管理の中には入らず、末端の飲食店の部分だけ入るといって結構考え方が難しいかなという気がするんです。どこら辺までが一貫の管理をしているとみなされ本部認証の対象になるのかということ。物の流れでいくと、例えばファミレスさんだとセントラルキッチンがあって、各店舗に配送をされてという形をとっていくかと思うんですけど、本部認証だとどこら辺までが対象に入るのでしょうか。

【小澤認証制度担当係長】　本部認証の仕組みをつくる理由の一つが、この資料の3でいっているとおり、審査手数料の軽減、それによって取り組みやすくなるということがポイントかと思えます。そういった意味で審査の行程を減らすために、ほとんど同じマニュアルで管理をしている施設を一つのくくりとして対象にするという考え方です。

ただ、今、大政委員がおっしゃったとおり、物の流れとしては当然、セントラルキッチンもかなり重要なポジションを占めているので、この本部認証とは別の扱いにはなってしまうんですけども、そこも一緒に従来の施設認証をとっていただくという形が本来望ましい形だと思います。

【加藤副座長】　そうすると、例えばセントラルキッチンはとらないで、店だけとるということはできないのかどうか、そこら辺の規定はどうなっていますか。

【小澤認証制度担当係長】　そこはできます。

【加藤副座長】 工場関係なく店だけで、本部と店だけ。

【中川委員】 今のこの本部認証は逆に店だけしかとれないですね。

【小澤認証制度担当係長】 そうですね。

【中川委員】 店に対してのものになりますよね。セントラルキッチンの方は別認証、施設認証で2枚になるんですね。一つの会社で。

【小久保座長】 4-2の一番上に出ているように、本部または、いわゆるセントラルキッチンだと中心的なものになるから、都内にあればいいわけですね。それが都外にあると、ぐあいが悪い。

【小澤認証制度担当係長】 都外にあっても、都内の店舗に食品を持ってきているので、対象にはなってきます。

【小久保座長】 構わないんですね。

【小澤認証制度担当係長】 はい。

【加藤副座長】 例えば、店舗の食材供給がセントラルキッチンから来ているやつが高いと、結局店舗が関係なくセントラルキッチンの事故でもって、全店舗が一斉にだめになっちゃうんですね。そうすると、幾ら本部が、店舗のコントロールがきちりしていても、CKがしっかりしないとだめということになっちゃうんですね。

【小澤認証制度担当係長】 そこは強力にお願いをしていくという形になると思います。

【中村食品危機管理担当課長】 今、お話をしたとおり、確かに製造元から末端の販売まで全部抑えられれば、これは理想形だと思いますけども、まずはこの対象の施設に加えて、統一的な管理を行っている、統一的な作業を行っているところに網をかけていこうというのがこの主眼なんで、まずそこに網をかける。

それから、今、加藤副座長のほうからお話があったように、セントラルキッチンの問題があったときにどうするんだという話なんですけども、それは各店舗でそういうリカバリーの基準も当然入れてもらいますので、その中で対応をする、危機管理的な部分ですね。それぞれの店舗、もちろん本部も含めてで、末端の店舗を含めて、全部の危機管理をどうするかという部分もきちんとこの認証の中には盛り込んでいきますので、その部分でカバーしていけるかなと考えています。

【小久保座長】 こういう方向で私はいいだらうと思うんですけども、今、都が認証した認証機関、そこら辺の意見というのは何か上がってきているんですか。

【小澤認証制度担当係長】 この委員会の後に伺おうと思っております。

【小久保座長】 余り審査がしにくいと、せつかくこのような制度を立ち上げたのに。

何かご意見ございますか。

【梶山委員】 内部監査の件なんですけれども、こちらは内部監査を実地でしなければならぬという、行うことというふうに書かれておりますけれども、いわゆるこの本部認証については入りやすくする、入り口を広げるといようなメリットがある半面、一方では全ての認証施設は実地検査を行わなければならないという、事業者さんにとっては大変ですね。入り口は開けとくけれども、あとは結構大変だといような流れになってくると思うんですけれども、そのあたりはどうなのかなというところ

と、実際、実地審査を行った場合にそれを誰が確認するのか。一応、報告はもらうんでしょうけれども、ちゃんとされているかどうかというのはどの機関が確認するような形になるんでしょうか。

【小澤認証制度担当係長】 内部監査につきましては、一時的には本部というか、品質管理部門の中で情報の共有であったりとか、確認というのはやっていただく形になりますが、指定審査事業者が本部に対して履行状況の確認を行いますので、その際には内部監査の状況も確認をすることになっています。

全ての施設を対象にするのは、ハードルが高いんじゃないかということなんですけれども、確かにおっしゃるとおりかと思うんですが、履行状況の確認の対象が本部だけという形になる以上、本部が行う内部監査については漏れがあるような形ではまずいのかなということで、全ての認証施設というのを対象にしております。

あとは実際に運用をしていく中で、恐らくこの履行状況の確認をどのレベルでしていけばいいのかというのが出てくると思うんですけれども、そこは今後事業者さんへのヒアリングなども通じて具体的なレベル感を定めていきたいと思っております。

【杉浦委員】 その内部監査の頻度というところですけど、せっかくここまで作り込んで、事業者さんにとって非常にハードルが高いという感じになってはいけないと思うんですけど、この3回に1回以上、全ての施設というのが、実際の事業者さんにとってハードル感があるのか、ないのかという感覚は、それこそ小久保先生、加藤先生、ご意見とかを伺いたいですけど。大体、全施設3年に1回ぐらいでよろしいという感じですか。

【加藤副座長】 よくないよね。1年に1回程度やらないと。特に店というのはしょっちゅう人変わるんですよ、店長も含めて。だから、3年に1回だともう随分昔の話になっちゃうんですよね。工場とは違いますよね。

【中川委員】 この本部認証がどのぐらいの規模でやるかによって、100店舗あったらしんどいかなとか、そういうご心配かと思うんですけど、想定としてはどのぐらいのものなんでしょう。

【小澤認証制度担当係長】 大手の事業者様であれば、店舗数が多いのとあわせて品管部門がしっかりしているということもあると思うので、対応いただけるのかなと。

ここで主なターゲットとして捉えたいのは、もう少し小さい事業者さんということになりますので、想定としては10とかそのぐらいなのかなとは思っております。

【加藤副座長】 10というのは、10項目。

【小澤認証制度担当係長】 10店舗です。

【小久保座長】 仕組みをつくって3年というのはいいんだらうけども、施設の場合は今、結構、いろいろな進行が早いじゃないですか。1年に一遍ぐらいのほうがいいかもしれないですね。

【加藤副座長】 それと、項目ですよ。例えば、チェック項目が100項目の場合と10項目の場合と、全然違っちゃう。このFCPの場合160かな。

【杉浦委員】 116ですね。

【加藤副座長】 116か。になるでしょ。それと独自にうちは20だということと全然違っちゃいますよね。かえって、二、三十を毎年のほうが、116の3年というよりも

よっぽどいいかもわかりません。店舗の場合は、ですよ。

【小澤認証制度担当係長】 実は先日、日本フードサービス協会に伺いまして、この仕組みのご紹介をして、アドバイスをいただいたんですけども、この内部監査のところについては、いわゆる巡回指導ですね、あれはチェーン店であれば大体やっている。ただ、履行状況の確認というのをおっしゃったとおり、どのくらいのボリュームでやっているのかというのは事業者さんにもよるし、それを必ず、この認証基準で定めたもの全部についてやらなければいけないとなると、それは厳しいんじゃないかというご意見をいただいております。

それで、この衛生管理の履行状況の確認というのをどのレベルで行うかというところは、これから事業者さんからのヒアリングを踏まえて、手引きなどでお示ししていきたいなと思っております。

【加藤副座長】 実態なんですけども、本部から店舗へスーパーバイザーのような形の方が回っているんですよ。回っているんですけども、やっている内容は新しいメニューとか季節のメニューとかをどう調理するかとか、売り上げを上げろとか、これ中心にどうしてもなるんですね。衛生管理というのは一番最後になってくるんですよ。何か事故が起こるとそれがトップに一回なるんですけど、またずっと落ちてくるんですね。

だから、回っていることは回っているんですけども、その中から毎月回って行って、年に一遍だけはきちんとやるとかいう仕組みだと、そんなに無理じゃないと思います。

あと、資料4-3の左のこの3番、認証施設における教育訓練の支援なんですけど、これはよくあるのは、教育訓練しなさいってなっているけども、忙しいからやらないままずっと来ちゃうことが多くて、「記録」というのを入れたらどうかなとは思っていますよね。ISO22000は記録を維持しなければならないとなっているんですけども。この内容で、当然記録は必要だというふうになるんだとしたら、それでいいんですけども。

【杉浦委員】 ついでに乗っからせていただくと、計画ですね。計画と記録ですね。あと、できたらこれ、不思議なんですけど、グローバルな規格だとトレーニングといっているのを、日本語にするときには皆さん教育訓練と訳して、それが個別の事項になってくると教育になっちゃうんですね。前回もお話をしたような記憶がありますが、訓練は残しておいていただきたいです。この特定基準案のところは、「従業員教育が」になっていますけど、「従業員の教育訓練が」とか、そういうふうにしていただくとありがたいかなと。トレーニングが抜けちゃうと、講習会をやりまして終わってしまいますので。

【小久保座長】 英語では、大体トレーニングですね。翻訳では教育・訓練というふうに訳しています。

【中川委員】 片仮名でトレーニングと言っていたほうがわかりやすいかもしれません。

【小久保座長】 今、加藤先生がおっしゃったように、教育・訓練計画と、やったという記録、これは必要だと思います。

ただ、いろんな人に聞くと、最終的には従業員教育、教育・訓練ということらしいので、それをちゃんとするという事は非常に大切だと思いますね。これはかなり認

証の審査のときに大切ですけど、そこら辺のところをちゃんとやっている施設かどうかというのは、記録によって確認をする。計画と訓練がそろってれば、ある程度ちゃんとやっているのかなというふうな、裏づけになる気がしますね。

実際に保健所の方がこういう都の自主衛生管理認証制度で指導しているわけでしょう。そのときに、こういう話は出てますか。本部認証みたいな。そういう希望だとか、そういうのは出ているんですか。

【魚住委員】 文京区はまずチェーン店が少ないので、なかなかそういう話は出てこないんですが、一般飲食店では、もっと下の段階の、記録類の整備が難しく断念されるケースが多いです。また、製造業者が自主管理認証制度を取得したいというご相談を受けることがあります。手数料と整備でお金がかかると断念されるケースが多いのは実情としてあります。

なので、本部認証は手数料の軽減もあるため、この制度ができればやりたいという業者がふえるようにメリットを周知していきたいとは思っています。

【小久保座長】 中村さんのところはいかがでしょう。

【中村委員】 チェーン店さんは確かにあるんですけども、ただ、認証をとられるということでの、こういう仕組みがまたできるということになると、各店舗の意欲も少し違ってくるのかなと思うところはありますね。

【小久保座長】 あとは何かありますか。

【杉浦委員】 1点だけ。

苦情不適発生時なんでマニュアルを変えるのも大事なんですけど、本当はこの内部監査というところに戻って、例えば全店舗のチェックとか、そういうところは本当はやる必要があって、手順としては不適発生時がちゃんと内部監査というアクションにつながるように、この内部監査のところでもう少し加えたほうがいいのかなとか、それを感じていまして、実際、今、古い施設が非常にふえていて、雑居ビルなんかに入れている施設なんかだと、実際にありましたよね。壁から染み出た水でノロウイルスみたいな。特に震災の影響もあったのかもしれないですけど、ああいうことが十分起こり得るので、少しそういったものを、緊急時対応的な感覚を入れていただくと、より意味のある認証制度になるんじゃないかなとは思ったんですけど。

【加藤副座長】 今の件で、ISO22000ではそれ用の、回収のマニュアルをつくるだけじゃなくて、回収の訓練をしないといけない。この場合は緊急時の対応というよりも、訓練あるいはそれに準じたものを入れると。例えば消防訓練ってあるじゃないですか。ああいうのの食品衛生版というのがないと全然違ってくるでしょうし。

【小澤認証制度担当係長】 事故発生時に対応のなかで、対応方法として内部監査のメニューをかえたり、訓練を行ったりと、定めていただくイメージですね。

【加藤副座長】 保健所関係でそういう訓練というのは何かあるんですかね。消防署は消防訓練でしょ。食品事故の対応の訓練というのは聞いたことないですけども。

【小久保座長】 飲食店関係は消防訓練といいのは余りやらないようですね。製造所はやってるかもしれないけど。

【中村委員】 集団給食施設、特に社会福祉施設みたいなところとやることはあるんですけど、なかなか一般の飲食店というのはないですね。

【小久保座長】 申請をしてくるような施設というのは、割合、いろいろ取りもってはいろのかなという気がしますね。

【杉浦委員】 だから、店舗にというよりは、本部機能として訓練する、ここが大事なんじゃないですかね。店舗から報告があった方向。

【小久保座長】 本部認証の場合は、本部といかにコミュニケーションがよくできているかということだろうと思うんです。審査のポイントとしてはね。

それでは、その辺のところをまた検討をしていただくとして、時間もありますし、次の同等認証に移らせていただきたいと思います。

【小澤認証制度担当係長】 では、続きまして同等認証につきまして、資料の5-1、5-2、5-3に基づきましてご説明をさせていただきます。また先ほどと同様、5-1は骨子と他の規格とを比較をした表になっております。主に資料の5-2、5-3を中心にお話をさせていただきます。

では、まず5-2をごらんいただけますでしょうか。

この同等認証を実現するに当たりまして、要綱、要領でどのようなことを定めていかなければいけないかということをもとめたものになります。まず、この実施要綱で定めることの一つ目、同等以上とみなす規格の登録でございますが、仕組みとしては、まずは、都は同等以上みなす規格を登録することができる。一方で、登録規格の登録を受けようとする規格の運営者は都に申請することができるということで、登録の仕方としては2通り定めたいと思っております。

そこで登録を受けた規格の認証をとっている食品事業者さんは、特例によって認証を受けることができます。通常ですと指定審査事業者が審査をし、認証をいたしますが、ここでは都が審査、認証をするという形を考えております。登録の仕方の詳細についてはまた別に定めるということで、要領を別途定めようと思っております。

続いて、登録規格の登録の取り消しということですが、一度登録した規格であっても、場合によっては登録を取り消す必要が出てくる場合がございますけれども、そういった取り消しも都はできるという形で定めようと思っております。取り消すことができる要件としては、括弧書きの中に例として示しておりますが、規格の信頼性が失われたとき、また別に定める登録の基準を満たさなくなったとき。そして、申請事項に虚偽があったときなどですね。この取り消すことができる要件として別にもっとこういった場合にも取り消しをする必要があるだろうというような条件がございましたら、ぜひアドバイスをいただけたらと思います。

続きまして、3番の特例による認証の対象。登録規格の認証範囲のうち、営業許可施設または給食施設及び本部が統一的な管理を行う場合は本部ということです。例えばISOなどですと、配送施設ですとか、倉庫など、営業許可がないような施設でISOをとられているようなケースがありますけれども、そういった場合には残念ですが、この同等認証の対象からは外れてくるという形になります。

それから4番目ですけれども、特例による認証の申請手続ということで、こちらは東京都に申請書と登録規格の認証書の写し、これを提出をしていただきます。これだけでオーケーということで、審査としては登録規格の認証書が間違いなものかどうか、その審査だけで、実地審査は行わずに認証するという形を考えております。また、

例えば、一度認証を受けた事業者さんが、認証機関か、あるいは認証を受けた事業者さんに問題があって、登録規格の認証が一時的に停止されてしまったり、取り消されてしまったりすることがあるかと思います。そういった場合には、申請者から東京都に対して、実はこういうことになってしまいましたということをご報告していただき、それを受けて東京都の認証も取り消しになるという仕組みを考えております。

続いて6番目ですけれども、特例による認証の有効期間、これは登録規格の有効期間をそのまま持ってくる。ですので、有効期間の後、登録規格の認証を更新された場合には東京都に対して改めて申請をしていただく形になります。

履行状況の確認につきましては、繰り返しになりますけれども、各規格において、認証機関によってサーベイランス審査が行われておりますので、都としては改めて実施しないという形を考えております。

続いて同等以上とみなす規格の登録要領ということで、実際に登録をする際の手続の話になりますけれども、登録委員会の設置ということで、登録に当たっては、また登録の取り消しも該当しますけれども、登録委員会というものを設置いたしまして、そこで審査というかご審議をいただくような形を考えております。

会議は原則非公開。審査対象に登録規格の内部資料などが含まれる可能性があるためということです。

登録申請は食品監視課が窓口になって、事前審査、書類の確認などをして、委員会に臨むような形になるかと思います。

取り消しについても登録と基本的には同じですね。委員会で審査をすると。

最後の7番目ですけれども、GFSI承認規格の登録に当たっては、登録委員会の審査を省略することができるとしております。GFSI承認規格はガイダンスドキュメントが更新されるたびに改めてベンチマークされるという形になっておりますので、そのたびごとにこの登録委員会で審査をするのではなくて、このGFSIで登録を承認されている規格については、自動的にこの同等認証でいう登録を受けることができるという形にしようと思っております。

ここで、一度私からのご説明を切りまして、ご意見をいただけたらと思います。

【小久保座長】 一つ聞きたいんですけど、この登録委員会をつくり、そこで検討をしていくと、登録規格を決めると、それはいいんですけども、この上のほうに、これは恐らく同等以上とみなす規格を登録のところで、最初の文章は都が云々ということであり、これは登録委員会でいいのかなと思います。次の登録規格の登録を得ようとする規格の運営者は云々のあたり、これは具体的に規格の運営者というのは誰を指しますか。

【小澤認証制度担当係長】 ここで主に想定しているのは、他の自治体が運営している自治体認証を主に想定しております。例えば埼玉県認証制度でしたら、この運営者というのは埼玉県になります。

【小久保座長】 そういうところを想定しているのですね。

【小澤認証制度担当係長】 はい。

【小久保座長】 はい、わかりました。何かご意見ありますか。

【杉浦委員】 済みません、一番最初の、資料3の説明のところで、聞き間違いを

していたかもしれません。申請可能事業者のところで、都内に本部または主たる食品取扱施設がある事業者を含めて、横にあった都内流通もオーケーだというような言い方をなさったように私は思っていたんですけど、今のご説明だと、都内流通オーケーという表現ではなかったと思うんですけど、こちらの資料5-2の、1-3で。特例による認証の対象というところですけど。

【小澤認証制度担当係長】 都外の都内流通食品製造施設、営業許可施設になりま
すけれども、これは対象になってまいります。

【杉浦委員】 対象になるということですね。

【小澤認証制度担当係長】 はい。表現でわかりにくいところがあれば、そこは修
正いたします。

【杉浦委員】 表現上はこれで正しいわけですね。

【小澤認証制度担当係長】 1の3のところですよ。

【小久保座長】 その他のところで、G F S Iの承認規格の登録に当たっては審査
を省略することができる、ここだけなぜそういうふうにしたんですか。

【小澤認証制度担当係長】 この理由は二つございます。一つはG F S Iの承認規
格というのはずっと固定というわけではなくて、ガイダンスドキュメントが変わるた
びに承認を受け直すような形になっているかと思っておりますので、そのタイミングとこ
の登録委員会を開くタイミングで期間の間があいてしまったりすると厄介だなというこ
とと、それからこの後ご説明しようかと思っておりますけれども、登録をするため
の基準の中で認証の実績というのを一つ挙げているんですけども、G F S Iの承認
規格の中には、日本国内でそれほど普及していないものもありまして、実績が余り多
くないものもありますので、そういったものを認めるために、それについてはこの基
準に照らさずに、もう自動的に認めていくという形にしたいと思っております。

【小久保座長】 ここにマル総を書いておかないと、まずいと思えますよ。

【杉浦委員】 マル総は最初のところでもう前提として入っているような。

【小澤認証制度担当係長】 そうですね。資料5-2の一番上の同等以上とみなす
規格の登録のコメント欄の二つ目のところになりますけれども、I S O 22000とG F
S Iの承認規格とマル総につきましては、この委員会で登録基準を検討する際に、先
ほどの資料5-1でもそういったものを横並びにして、お示しをして、この三つにつ
いては同等以上とみなせるといって、この委員会で結論が得られると思っております
ので、改めて登録委員会を開かずに、登録したいと思っております。

【杉浦委員】 済みません、今気づいたんですけど、もし今の2-7のその他のと
ころで、これでガイダンスドキュメント、G F S Iは省略できるよという話ですけど、
これガイダンスドキュメントって5年更新ですよ。更新の期間と東京都の期間で、
それで間があくと事業者が不利益をこうむるので厄介だと。これはほかの制度でもそ
ういう更新だったり、そういうものがある場合というのはその都度審査をするんです
か。バージョンが変わる場合。

【小澤認証制度担当係長】 I S Oでもそうですね。

【杉浦委員】 地域ハセップで、個別で版が。これもどの程度変わったかにもよる
んですが、版が大きく変わった場合は議論の必要があるかもしれないですし、その辺

の見定めって結構難しくって、版が必ず変わったら検討をしなくちゃならないとなると、これも結構大変だなと。一字一句、細かいところが変わっても委員会を開くのかどうかですね。運用をしてみたときに何か不都合が出ると行けないポイントかなとは思ったんですけども。

【小澤認証制度担当係長】 おっしゃるとおりだと思います。

ただ、ISOですとかほかの自治体の認証制度も、中身ががらっと変わるということは余りないのかなと。さらに変わる方向が、レベルが低くなる方向にがらっと変わるということは余り考えにくいのかなと思いますので、その辺はもしそういった大規模な改正なりがあったときに、次の登録委員会で改めて検討をしましょうというのを個々に考えていく形でいいのかなと思います。

このGF S Iの承認規格という定め方になると、個々の規格について指定しているわけではないので。そういう考え方でいけばいいかなと思います。

【杉浦委員】 わかりました。

【小久保座長】 これはISO22000とか、GF S Iの認証をとった企業はやめたということはあるんですか。

【中川委員】 企業さんが認証をやめるということですか。

【小久保座長】 企業がとったけども、例えば1年か2年で。

【中川委員】 それはよくあります。

【小久保座長】 それは、やめたということになると、都のほうも自動的に同等認証はお終いということですね。

【小澤認証制度担当係長】 そうですね。

ただ、私どもとしては、それを把握するすべがないので、基本的には先方から言っていたくという形を考えております。

【梶山委員】 1点だけよろしいでしょうか。

今回、この同等認証というところなんですけれども、ISOであるとか、GF S Iをとっているところについては、東京都は新たに登録をするという事務をするわけなんですけれども、これって何か例えばISOとかGF S Iのほうから、何か都は何もしないで。何もしないでと言ったら変ですけども、登録しかしないのに勝手にうちの書類とかを使っちゃって、認証をしているというふうな問題とかというのは、そういったことは想定されていないんでしょうか。

【小澤認証制度担当係長】 ISOではいかがでしょうか。

【中川委員】 私どもは大歓迎だとずっと思っていたものですから、そういうご質問が出るのがびっくりしたんですけど、都の認証をされるときにどの程度の書類を、ごらんになるか、認証書の写しぐらいですか。あと報告書とか。審査報告書とかごらんになりますか。

【小澤認証制度担当係長】 そこまでは考えてないです。

【中川委員】 認証書の写しぐらい。じゃあ、認証書は守秘義務とかそういう対象にはなっていないので構わないです。

もし、守秘義務の範疇にあるような情報をとられるときは、あらかじめそういうものに使うよという取り決めさえあれば問題がありませんので。

【梶山委員】　　こういう事例ってほかの自治体とかでもあるんですか。

【小澤認証制度担当係長】　　埼玉県で同じような仕組みがあります。そこではISOとAIBを持っていれば埼玉県の認証を自動的に得られるようです。

【梶山委員】　　わかりました。

【加藤副座長】　　そのとき、AIBというのは認証というよりは点数でしょ。算定の点数レベルなものですから。

【小澤認証制度担当係長】　　実は、事業者様から、うちはAIBに取り組んでいるんだけど、それで自動的に東京都の認証を受けられるようにはできないかというようなご意見をいただいているんですが、おっしゃったとおりAIBというのは認証ではなくて採点ということなので、ここでは対象にはできないかなと考えております。

【加藤副座長】　　そうでもないですよ。点数が一番上だったらいいとかね。ただし、審査のたびに変わりますからね、サーベイランス。

【小澤認証制度担当係長】　　サーベイランスの審査が義務ではないですよ。

【小久保座長】　　企業によっては、例えば、これは東京都の認証の認知度というものもあるんだろうけども、都の認証をとると、例えばGFSI認証をとりたいとか、逆も出てくるかもしれませんね。それには東京都の自主衛生管理認証制度の価値というのを上げなきゃいけないなとは思いますが。今、向こうのほうがレベルが上で便乗という感じがするんですが、逆の効果というのを求めたいなという気はします。東京都がやることですから。

【加藤副座長】　　企業側にとっては費用が幾らという点から考えるでしょうね。認証料よりもね。ISO22000、300万。東京都はその価格。

【小久保座長】　　これは無料だよ、同等認証は。

【小澤認証制度担当係長】　　はい。

【小久保座長】　　今、ここに書いてあるISO22000、GFSI、マル総、あと自治体認証ぐらいですか、考えているのは。

【小澤認証制度担当係長】　　そうですね。私の不勉強で、それ以上該当するものが余り思いつかないですけども、大体そのぐらいのところかなと思っております。

【小久保座長】　　自治体認証は結構あやしいのがあるから、よく審査したほうがいいと思いますよ。

【小澤認証制度担当係長】　　自治体認証は結構色々なレベルがありますから、よく審査したほうがいいと思いますよ。

【加藤副座長】　　HACCP手法支援法の高度化基準というのは、考えていますか。

【小澤認証制度担当係長】　　それは、業界団体ごとに基準が違うと思いますけれども、それによるのかなという感じもしているので、一概には言えないかなと。

【加藤副座長】　　基本的には同じようなものですけどね。わかりました。

【小久保座長】　　今、高度化基準は認証ではないんですよ、本来ね。

【杉浦委員】　　計画の認定ですよ。計画どおりにされたかの確認はあるんですけど。

【小久保座長】　　本来は税制とか、資金援助をしようという話ですけども、それが結構すりかえられちゃっているところがあるから。

【加藤副座長】 向こうから言ってくる確率が高いなと思ひまして。

【杉浦委員】 逆にもうちょっと踏み込むと、HACCP支援法だけだと、計画の認定だけで、確かに建ったときに現場確認はするんですけど、その後のフォローがない状態で、非常に悪い言い方をしたらほったらかしになっちゃっているんですね。でも、団体によってはそこを問題視されていて、業界団体認証ということでは、何年がごとくにやられているところもあるんで、それは加藤先生がおっしゃるとおり、向こうから言ってくる可能性ってあるかもしれないと思ひますね。

【小澤認証制度担当係長】 基本的な姿勢として、ここでは東京都の基準と比べて上か下かということを見定めたいわけではなくて、できるだけ広くとらまえて東京都の認証を受けていただければと思ひしておりますので、申請をいただければ審査をして認めていくものも当然出てくると思ひます。

【小久保座長】 今度、支援法では基盤整備ということで一般的衛生管理重視ですから、どういうふうになってくるのかなと思ひます。

【加藤副座長】 今度10年延長をするでしょう。今まで5年でした。

【小久保座長】 何か同等認証についてご意見がありますか。

都内で、ISOの認証をとっているところは結構ありますか。

【杉浦委員】 こういうのというと。

【小久保座長】 東京都内、ISO22000だとか、GFSS Iだとか。

【杉浦委員】 ISO22000かGFSS I。

飲食店ということですよ。都内外でちらほらありますけど。

【小久保座長】 この前、銀座で宮崎牛の店に入ったら、大きくFSSC22000認証なんて看板が出ていました。

【杉浦委員】 それは店舗ですか、それとも。

【小久保座長】 店舗、飲食店。

【杉浦委員】 最近は店舗でもそういうのにチャレンジをするような、ホテル関係が出てきてはいます。

【小久保座長】 SQF。

【加藤副座長】 めずらしいんですけども、出てきてますか。

【小久保座長】 都内はマル総は余り多くないですね。製造業がそんなに多くないからね。

【小澤認証制度担当係長】 次の資料のご説明をさせていただいてよろしいですか。資料5-3をごらんいただければ思ひます。

こちらが同等以上とみなす食品安全規格の登録基準の案になります。項目としては大きく分けて四つございます。まず一番上の規格の運営に関するということですけども、ここでは具体的にこれというものを想定しているわけではないんですけども、特定のグループ会社内ですとか、取引関係にある事業者さんだけを対象とした、仕組みがあるとして、そういったものをここでは除外したいということで定めているものになります。

公的機関、法人または法人から構成された組織で運営をしていること。法人等が運営者である場合、当該法人の運営が組織的に行われている必要があると。また、制度

運営に関する文書、これが発表されていること。基本的には公表をされていることと
いうことです。ISOのように売っている場合でも誰でも手に入れることができる
ということで、可と考えております。

それから認証の制限ですけれども、認証の申請者を特定の会員等に限定していない
こと。先ほどもお話にありました業界HACCPでは、基本的には手数料に会員と非
会員で差があるのが通常だと思えますけれども、ただ、申請者自体を会員に限定して
いるわけではないのが通常だと思えますので、ここで業界HACCPが除外されると
いうことはないかと思えます。

また、公的機関以外の法人等が運営者である場合、運営者が関与する施設の認証を
制限する規定が設けられていることとということで、審査が公平に行われるように、そ
ういった規定が設けられていることを求めたいと思えます。

また、審査機関はみずからが関与をする施設の認証を制限する規定が設けられてい
ることとということで、こちらも公正性を担保するような仕組みがちゃんとあるという
ことを求めたいと思っております。

認証の実績ですけれども、こちらは余りマイナーな規格が申請をしてきて、その件
数が多くなってくると審査の事務が煩雑になってしまうことがございますので、一応、
国内で10件以上というところを一つの線として、認証実績を求めていきたいと思っ
ております。

また、続いて2番目、審査機関に関することとということで、審査機関の認定として
は、審査機関は公的機関または認定を受けた審査機関が審査を行うと。審査機関の認
定を行う場合には、1から5までの要素を勘案していることという形にしたいと思
います。この1から5というのは、都が指定審査事業者を指定する際の基準に準拠して
おります。

また、審査機関に対する監査につきましては、審査機関の認定を行う場合には、審
査機関に対する定期的な監査が行われることとということで、コメント欄のところす
けれども、公的機関につきましては、ここでは審査機関に対する定期的な監査、当
てはまらないというような表現をしておりますけれども、それは行政の監査など、別の
監査が行われているということと理由に、ここでは対象外という形の表現にしており
ます。

続いて、審査員の力量ですけれども、この審査員に対し、以下のいずれかの要素を
要求している。①については、東京都の認証制度と同じ内容になっております。②に
つきましては、食品安全マネジメントシステム審査員の資格を有していることと
いうことで、これは表現がこれでいいのかどうかご意見をいただければと思
いますけれども、ISOの審査員の資格などを持っていればよいとしたいと思
っております。

続いて、審査員の教育ですけれども、審査員に対するこの基準ですとか、食
品安全管理に関する必要な教育が行われていること、それを確実にしていくこと
とこのことを求めたいと思っております。

続いて、審査機関による審査方法に関することですが、審査方法としては、今、こ
れは当たり前だと思えますが、書類審査と実地審査があるということ。それから実
地審査を本部認証のようにサンプリングで行うような場合には、東京都の、本日、ご
検

討をいただいておりますこのサンプリングの方法と同等認証の方法であるということ
を求めたいと思っております。

それから審査の頻度ですけれども、まず有効期間については5年以下のものがある
こと、そして年に1回以上の履行状況の確認が行われること、そのような審査方法で
あることを求めたいと思っております。

最後に認証施設に要求する食品衛生管理に関すること、要は認証基準ということだ
すけれども、この認証基準につきましては、東京都の認証基準ではこちらにございま
す①、②。①ではアからクまで。大項目がございまして、この内容を含んでい
ることという形にしたいと思っております。本来であれば、ここからもう一ランク掘
り下げて細かい規定まで見比べていくということが求められるのかもしれませんが
ども、そういったところまでやることになると、かなり審査が煩雑になってしま
うということがございますので、マニュアル化すべき項目として、ここにある大項目
が含まれていればそれでよしという形にしたいと思っております。

また、ハードに関する基準については、東京都の場合は施設基準を求めております
ので、それと同等以上というものを求めたいと思っております。

資料5-3の説明は以上になります。

【中川委員】 先ほど食品安全マネジメントシステム審査員の資格を有しているこ
とということで、少しコメントしておられましたけど、これは実際に想定としてはど
ういうものになっていますか。

【小澤認証制度担当係長】 ISOの審査員等の資格ですね。

【中川委員】 そういう制度もあるんですが、私どものISOの審査の中では、そ
れを必須とはしていないんですね。なので、ここにこういうふうに入ってしまうと、
かなり不都合が起こる場合が出てくるかなと思っております。

【小澤認証制度担当係長】 どのような内容でしょう。

【中川委員】 資格はもちろんおとりになることは全く否定をするものではないの
で、この資格を有するか、それと同等というような表現にしておいていただけると。

【小澤認証制度担当係長】 必須という形ではなくてですね。

【中川委員】 そういうことです。各認証機関さんが、例えばISO22000の場合
でしたら、22003に書いてある内容をもとに、ご自分で基準を決めて評価するという
形にしておられるので、外の資格を必ずしも必須にはしていないんですね。

【小久保座長】 食品安全マネジメントシステム審査員というのは、多分、ないで
しょ。

【中川委員】 JFARBさんでISO22000の審査員の登録があります。

【小久保座長】 ISO22000ですよ。

【中川委員】 国内ではそれしかないと思います。

【小久保座長】 私も審査員の審査員なんですが、たしか、食品安全マネジメント
システム審査員ってないなと思います。

【中川委員】 名称はともかく。

【加藤副座長】 例えばこれISO9001の食品をやっている人も審査をしたりして
いますからね。

【小久保座長】 もう少し曖昧にしたほうがいいかもしれないですね。

【小澤認証制度担当係長】 はい、わかりました。

【小久保座長】 将来的にはわからないけどもね。

何かこれご質問はありますか。

そうしますと、一応、本部認証、同等認証の概略に加えて幾つかのご意見をいただいたんですけども、それをまた事務局のほうで整理していただきたいと思います。

最後にその他というので、何か事務局から。

【小澤認証制度担当係長】 次第の（４）にその他というのがございまして、きょう、ご審議いただく内容ではないんですけども、先ほど中村から資料２についてご説明をさせていただきましたけれども、資料２の左下になります。これから自主管理の向上を目指す食品事業者という枠の中に、協力関係推進対策という枠がございまして、食品事業者のステップアップ支援というものがございまして、こちらは現在の東京都の認証制度ですと、認証を受けているか、いないかという二つに一つなんですけれども、これをもう少し段階的に評価できるような仕組みにしましょう。例えば今の認証基準をステップ３とすると、ステップ２、ステップ１の基準をつくって、取り組みを始めたばかりのころからルールに乗っていただいてステップアップしていただく。それによって行政としても把握することができるので、より効率的にフォローアップもできるということで、そのような仕組みを今後つくっていきたくて考えております。きょうは本部認証、同等認証に関するご検討をいただいたわけですけども、この内容を今後詰めた後に、この段階的評価の仕組みについてまたご検討いただきたいと考えております。

そちらは委員会をことしの年末か、年明けぐらいに開催させていただきたいと思っておりますので、また日程調整ですとか、事前のご相談をさせていただくことになろうかと思っておりますけれども、よろしく願いいたします。

私からは以上です。

【小久保座長】 認証の数をふやすのに、いろいろと複雑にしていけないほうがいいという気がしますが、ただ結構段階認証というのは自治体でも、私が先週行った北海道もそうですし、幾つかありますので、割合検討をする必要があるのではないかと思いますし、業界が取り組みやすくなる気がします。

今の段階でこれについて何かご意見はございますか。加藤先生何か。

【加藤副座長】 別に。

【小久保座長】 いいですか。

それでは、もしよろしいようだったら、本日の議題は終了ということで、余り、大きな修正というのはなかったんじゃないかと思いますが、幾つか指摘があったので、その辺を整理して改正案というか、最終案をまとめていただければというふうに思っております。それをまた我々に戻す。ということで、よろしく願いいたします。

それでは、一応、司会はそちらにお返しするというので、何か特にご意見ありますか。終わるにあたって。よろしいですか。

【中村食品危機管理担当課長】 本当に長い時間ありがとうございました。本日、ご審議いただいた結果ですけども、今、小久保座長のほうからもお話がありましたよ

うに、事務局のほうで微調整をさせていただいて、完成をさせていただいた上で、後日、皆様方に案をまたお送りしたいと思いますので、ご確認をよろしくお願ひしたいと思ひます。

それから本日の議事録につきましても、冒頭、申し上げましたとおり後日送付させていただきますので、こちらのご確認もよろしくお願ひします。

今後とも委員の皆様方には種々お世話になりますけども、よろしくお願ひいたします。それでは、本日、これもちまして委員会を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。

午後3時56分閉会