

東京都食品衛生自主管理認証制度

令和元年度 第一回認証基準設定専門委員会

日時：令和元年7月5日（金）午前10時04分～
場所：都庁第一本庁舎42階北塔 特別会議室B

午前10時04分開会

【永渕食品危機管理担当課長】 ちょっと廣瀬委員がお越しになっておりませんが、定刻を過ぎましたので、ただいまから令和元年度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、まことにありがとうございます。私は、健康安全部食品危機管理担当課長の永渕でございます。議事に入るまでの間、私のほうで司会を務めさせていただきますので、よろしく願いいたします。

なお、本日、委員会の議事録につきましては、委員会終了後ご確認いただきまして、ホームページのほうに公開する予定となっておりますので、よろしく願いいたします。

では、開会に当たりまして、事務局を代表して、食品安全部食品医薬品担当部長の花本より、ご挨拶申し上げます。

【花本食品医薬品安全担当部長】 皆様おはようございます。食品医薬品安全担当部長の花本と申します。委員の皆様には、大変お忙しい中ご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

都独自の認証制度につきましては、平成15年8月に創設しまして、HACCPの考え方に基づく、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することで、衛生水準向上の一翼を担ってまいりました。これまでに、約1,000施設の皆様が都認証を取得しまして、ご活用いただいているところでございますが、ご存じのように、食品衛生法が改正になりまして、全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理が求められることになり、この都独自の認証制度を今後どうしていくのか、これが今、論点になっているところでございます。

今年の3月に開催いたしましたこの委員会では、政省令が公布された後、都の方針についてまとめたものをお示しして、本格的に議論していこうということでお話ししたところですが、残念ながら、いまだに政省令が公布されておりません。

そのため、本日は、都としての今後の方針案をお示しする前に、皆様に幅広くご意見をいただいた上で、今後、公布される政省令を確認した後、都としての方針案を固めていきたいというふうに考えております。方針案につきましては、作成後、改めて皆様のご意見を伺う予定ですが、本日はその旨ご理解、ご了承いただきながら、幅広くご意見をいただければ幸いに存じます。本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。

【永渕食品危機管理担当課長】 それでは、本日ご出席の委員の皆様方をご紹介します。お手元の資料1に沿って、ご紹介させていただきます。

株式会社町田予防衛生研究所、大津委員でございます。

株式会社フーズデザイン、加藤委員でございます。

公益社団法人日本食品衛生協会、小久保委員でございます。

廣瀬委員につきましては、まだちょっと、ご到着されておりませんが、来られましたら、またご紹介したいと思います。

続きまして、品川区保健所生活衛生課、伊藤委員でございます。

中野区保健所生活衛生課、佐藤委員でございます。

東京都多摩立川保健所生活環境安全課、玉根委員でございます。

東京都多摩小平保健所生活環境安全課、小林委員でございます。

ありがとうございました。

なお、発令通知書でございますが、本来は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、お手元に席上配付という形で置かせていただいております。ご了承ください。

それでは、議事進行に当たり、お手元に配付しております参考資料2、認証基準設定専門委員会設置要綱第4の2に基づきまして、委員の中から座長を選出いたします。本来、委員の互選でご指名いただくものですが、事務局といたしましては、これまでの委員会に引き続き、HACCPなど食品関係施設における衛生管理に関する第一人者としてご活躍されておられます、小久保委員にお願いしたいと思っておりますが、委員の皆様、いかがでしょうか。

(異議なし)

【永渕食品危機管理担当課長】 ありがとうございます。ご異議はないようですので、座長は小久保委員にさせていただきたいと思えます。

それでは、小久保座長、お座席を移動していただきまして、一言ご挨拶をお願いしたいと思います。

【小久保座長】 ただいま座長に指名していただきました小久保です。よろしくお願ひします。

昨年度の前回開催したときには、私の古巣の都衛研でやったということで長々と挨拶させていただきました。今回は政省令が公表されて、それを踏まえて、この認証制度について検討できるかと思っただけなんですけれども、今、花本部長の挨拶にもありましたように、まだ、省令が出ていません。出ていないんですけれども、今まで厚生労働省で行ってきた三つの検討委員会の最後の技術検討委員会で、いろんな意見が出て、それを踏まえてパブコメも出ていますので、大体、省令の形はわかっていると思いますので、それを踏まえて、とにかく今日は皆さんに忌憚のない意見をいただいて、それをまとめて、また検討課題にさせていただければと思っていますので、よろしくお願ひいたします。活発に思うところを、述べていただいて結構ですから、よろしくお願ひします。

【永渕食品危機管理担当課長】 小久保座長、どうもありがとうございました。

それでは、以後の進行につきましては座長をお願いをいたします。小久保座長、どうぞよろしくお願ひいたします。

【小久保座長】 それでは、議事に入ります前に、認証基準設定専門委員会設置要綱の第4の3に基づきまして、副座長を指名させていただきたいと思えます。副座長は、今までどおり、加藤先生にお願いしたいと思えますので、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、議事に入ります前に、事務局から今日の資料について確認をお願いしたいと思います。よろしくお願ひします。

【神谷課長代理】 自主管理認証制度担当の神谷と申します。私から資料確認をさせていただきます。

まず、1枚目、次第がお手元にあるかと思えます。めくっていただきまして順に座席表。資料1の委員会名簿。資料2の食品衛生法等の一部を改正する法律の概要について。資料3の自主管理認証制度の概要。資料4の自主管理認証制度のあり方検討について。資料5の現在におけるHACCP制度化に伴う事業者支援。資料6の小規模な一般飲食店事業者用チェックシートということで、A3サイズのものでホチキス留めになってございます。

参考資料1としまして、認証制度の実施要綱、この後ろに、認証基準も付いておりますので、適宜ご覧いただければと思います。参考資料2としまして、専門委員会設置要綱となっております。また、その後ろに、本日、加藤委員からご提出いただいた資料を付けさせていただきます。

また、最後に、食品衛生管理ファイルということで、皆様、一部ずつ机の上に置かせていただきました。

資料確認は、以上になります。落丁等ございましたらお申し付けください。よろしいでしょうか。

【小久保座長】 資料、おそろいで、よろしいですか。

それでは、早速、ちょっと廣瀬さんはお見えになっていないんですけども、本日の議題に沿って進めていきたいと思っております。

それでは、事務局から、説明していただきます。よろしくお願ひします。

【永渕食品危機管理担当課長】 この後、資料説明をさせていただくのですが、その前にちょっと、私のほうから話をさせていただきたいと思ひます。

先ほど、部長のほうも申し上げておりましたが、本日の委員会でございますけれども、今年の3月に行われました委員会のときには、政省令が出るという前提で、この方向性について、次に開くときはご審議いただくというようなお話をさせていただいておりましたけれども、ご存じのとおり、まだ出てきていないという状況がございまして、本来であればご審議という形で進めていくところなんですけれども、3月のときに、認証制度についての方向性ということでお示しました内容につきまして、前回はご意見をいただいておりますので、今日は、その内容につきまして、いろいろ皆様からご意見をいただきまして、政省令が出たところで、改めて皆様の意見も踏まえながら、方向性を決めていくというふうに考えておりますので、本日は東京都としての方向性が示せないところは、本当に申し訳ないと思ひしておりますけれども、いろんなご意見をいただければと思ひしておりますので、改めてまた、このようにお話をさせていただきます。

【小久保座長】 それでは、議事を進めてまいります。まず、昨年6月に改正されました食品衛生法の概要について、事務局から説明をお願いします。

【神谷課長代理】 それでは、資料2の説明をさせていただきます。

こちら、平成30年6月13日に公布されました食品衛生法の改正の概要でございます。概要としましては7点ございまして、認証制度に大きく関わる項目としては、2点目のHACCPに沿った衛生管理の制度化でございます。

施行期日については、下にも書かれておりますが、公布の日から起算して2年を超えない範囲内においてということで、HACCPの規定に関しましては、2020年6月

までには施行されまして、1年間の経過措置期間を設けまして、完全施行されるのが2021年6月までの予定となっております。

資料をめぐっていただきまして、HACCPに沿った衛生管理の制度化ということで、今後、基本的に全ての食品等事業者に、HACCPが制度化されるわけですが、具体的には一般的衛生管理に加えて、衛生管理計画を作成し、それに基づいて実施し、その内容を記録するということが制度化されてまいります。

中身としましては、事業者の規模や業種等によりまして、大きく二つに基準が分かれてまいりまして、真ん中の枠がHACCPに基づく衛生管理ということで、いわゆる旧基準Aとなります。こちらについては、コーデックスのHACCP 7原則に基づいた計画を作成、管理を行うということが求められてまいりまして、対象としましては、いわゆる製造業の工場等をイメージしていただければと思います。

一方で、そのHACCPの部分について、弾力的な運用というのも、国は考えておりまして、それが右枠になります。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理ということで、旧基準Bでございます。こちらについては、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うという内容になっておりまして、小規模な飲食店ですとか販売業等が、こちらの対象になってくる予定で、今、パブコメが終了した状況でございます。

次のページになりまして、施行規則で定める施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置ということで、今回改正されました改正食品衛生法の第50条2の中で、いわゆる公衆衛生上必要な措置の基準について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとするといった規定が設けられております。ここで言う厚生労働省令というのが、今まさに公布待ちの状況でございます。6月に出る予定だったのですが、まだ出ていないという状況でございます。

公衆衛生上必要な措置の基準についての検討状況としましては、次の枠に国がまとめておりまして、考え方としては、現在、国が示している管理運営基準に関する指針（ガイドライン）というのがございますので、これに基づいて省令で規定するということが予定されております。大きく三つのカテゴリーで構成されまして、一つ目に共通事項、この中に2.として衛生管理計画の作成及び実施、3.として、その検証ですとか見直し、5.として記録の作成及び保存といった規定が設けられてくる予定になっております。

二つ目のカテゴリーで一般的衛生管理、三つ目のカテゴリーでHACCPについての規定が設けられてくるということで、7原則が示される予定でございます。加えて下に米印がついておりますけれども、小規模な営業者その他政令で定める営業については、簡略化して実施することができるという内容が規定されてくる予定でございます。

めぐっていただきまして、今後制度化で求められてくる衛生管理計画についてのイメージ図、こちら国が示しているものでございますが、飲食店における衛生管理計画ということで、いわゆる旧基準Bを想定したものになります。イメージとしてご覧いただければと思います。

次のページ。こちらは、豆腐製造における衛生管理ということで、こちら、いわ

ゆる旧基準Bをイメージした衛生管理計画として、記載例が示されております。

資料2の最後になりますが、いわゆる旧基準Bにつきましては、手引書に沿った管理を行うということで、現在、国のホームページに出されている手引書の一覧でございまして、情報が古くて申し訳ありませんが、31年2月22日現在において22業種が公表されておりました、16業種が検討中といった状況で、現在、まだ検討が進んでおりました、数が増えてきているという状況でございます。

食品衛生法改正の概要は、以上になります。

【小久保座長】 今、事務局から説明していただいたんですけど、もう既に、こういう資料は、厚生労働省のホームページにより報告されていますので、皆さん、既にご覧になっている方は多いと思います。何かこれについて、ご質問があれば、していただきたいと思います。よろしくお願ひします。よろしいですか。

法令では、HACCPを、私はエイチエーシーシーピーと言うんですけども、そういう表現は使っていませんで、重要な工程を管理するという表現を使っていますので、そこら辺、皆さんご存じだと思います。やっぱり、一番のポイントは、この資料の2ページ目の表だろうと思います。何かこれについてご質問ありますか。よろしいですか。何か保健所の方で、何かご質問ないですか。

佐藤さんは今回の委員会からですよ。

【佐藤委員】 そうです。はい。

【小久保座長】 何か、よろしいですか。ありますか。

【佐藤委員】 この内容では、今の段階で質問というのは、特にはないですけども。中野保健所としては大丈夫です。

【小久保座長】 皆さん、一応、国が示した技術検討委員会のパブコメの内容ご覧になっていますか。そこでいろいろご意見が出ているようですけども。

では、後半に皆さんから自由にご意見をいただくというところで、そのための時間を取りたいと思いますので、次に進めていきたいと思ひます。

続いて、都の自主衛生管理認証制度の概要について、説明していただければと思ひます。よろしくお願ひします。

【神谷課長代理】 引き続きまして、私のほうから、認証制度の概要ということで、現在の制度の内容について、簡単に説明させていただきます。

まず、目的ですが、事業者自らが行う衛生管理について、一定の水準に認められる施設を認証するというもので、自主的衛生管理を推進することで、食中毒の未然防止に寄与することを目的として掲げております。

特徴としましては、事業者自らがマニュアル化した衛生管理の方法を申請し、認証するというもので、その認証の審査等については都が指定した第三者機関である指定審査事業者が行います。現在20社ほどいらっしゃいます。

認証を受けた施設は都のホームページで公表されますし、認証マークを利用して認証取得をアピールすることができるというメリッがございまして。

認証基準につきましては、先ほどの参考資料1の後ろに付いておりますが、全ての業種に共通する共通基準と、認証区別の基準である特定基準で構成されておりました、必要な衛生管理事項の骨格として示されており、より具体的な管理内容について

は、各施設の規模や取り扱い食品に応じて、営業者自らが定めることが可能であるといった内容になっております。

また、認証基準は厚生労働省が示す「管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」をベースに作成しております。また、特定基準（製造・加工）につきましては、GFSI グローバル・マーケット・能力開発プログラム初級レベルと概ね整合性を図っております。

なお、この国が示しているガイドラインについては、もともとはコーデックスの食品衛生に関する一般原則を踏まえておりますので、すなわち認証基準についても、このコーデックスの食品衛生に関する一般原則を踏まえた内容になっているということでございます。

裏面、めくっていただきまして、認証までの流れについてですが、まず、食品事業者がマニュアルを作成しまして、それを指定審査事業者に申請し、マニュアルの審査が行われます。その審査をクリアしましたら、概ね1カ月ほど、そのマニュアルを使って、実際、現場で運用していただき、1カ月後に、指定審査事業者が、実際、現場のほうに立ち入りまして、そのマニュアルに沿った管理ができているかを確認してまいります。それが実地審査と呼ばれるものです。その後、判定会議を行いまして、審査を通りましたら認証という流れになります。

なお、認証後も、認証期間中に指定審査事業者による履行確認を、原則年1回以上行っていただくようになっております。また、認証期間についても、初回は1年間、次の更新は3年間、3回目以降の更新は5年間ということで、PDCAの定着がしっかり図れるようなフォロー体制が整った制度設計となっております。

5番目に、認証制度のこれまでの経緯ということで簡単にまとめておりますが、平成15年8月に、まずは集団給食施設と豆腐製造業から始まりまして、対象業種を拡大してまいりまして、平成22年に、当時、22区分あった区分を7区分に整理しております。

認証制度の概要については、以上になります。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。多分これはもう、皆さんよくご存じですよ。

今、説明があったことに対して、何かご質問あったら。特に、指定審査事業者の大津さん、今までの制度を通じて、何かご意見あったら言っていただければと思います。

【大津委員】 今のところ、大丈夫かと思えます。

【小久保座長】 よろしいですか。

何か、保健所の方で、それぞれご質問あったら言っていただければと思います。玉根さん、何かありますか。

【玉根委員】 特段ありません。

【小久保座長】 佐藤さん、何かご意見あるかしら。実際に指導したりして携わっているわけですよ。

【佐藤委員】 ちょっと質問という形になるんですが、これは都認証ですけども、例えばこの認証を審査するに当たって、中野区だと私が入ってからは都認証を受けたお店はないと思うんですけども、都だけでなく各自治体が一緒に何か関わっていくと

いったようなことはあるのでしょうか。

【小久保座長】 何か事務局のほうで。

【永渕食品危機管理担当課長】 都の制度ということになりますので、私どものほうでメインにやっている事業になります。各保健所さんにつきましては、PRをしていただいたり、あとは問い合わせがあったときに、私どものほうにご紹介いただくということをメインにやっているというふうに認識しております。

【小久保座長】 品川区の伊藤さん、何かご意見ありますか。

【伊藤委員】 品川区も都認証施設余りなくて、現在3施設ございます。いずれも工場、製造所というところが多くて、あまりこちらのほうにも問い合わせがない状況でして、あまり多くは関わっていないような現状があります。なので、特に、今のところございません。

【小久保座長】 わかりました。

小林さん、何かご意見ありましたら。今までやってみて。

【小林委員】 今のところまだ、特に大丈夫です。

【小久保座長】 加藤先生、何か。

【加藤副座長】 いや、いいです。

【小久保座長】 よろしいですか。今までのことをちょっと、振り返って話していただければと思ったんですけど、余りご意見がないようなので次に進めていきたいと思えます。

今回の委員会の本丸になるんですけども、自主衛生管理制度のあり方検討の論点、現在におけるHACCP制度化に伴う事業支援についてということで、事務局のほうから説明していただければと思います。よろしくをお願いします。

【永渕食品危機管理担当課長】 すみません。資料4・5の説明の前に、廣瀬委員のほうからご連絡ありまして、今向かっているということですので、後ほど参加されるということでご報告させていただきます。

【神谷課長代理】 では、資料4と5につきまして、説明させていただきます。

まず、資料4、認証制度のあり方検討についてということで、背景として繰り返になります。法改正により、HACCPに沿った衛生管理が求められることに伴いまして、認証制度について今後のあり方を検討する必要性が生じているということでございます。

2番目、あり方検討の方向性については、国のHACCP制度化の動向ですとか、専門家の意見、事業者ニーズ等を踏まえて、以下の点について検討していきたいということで、前回、本委員会におきまして予告をさせていただいた項目が、次の三つの整理事項になります。今回、この項目に一応、沿った形で事務局が考える検討のための論点というのをお示ししたのが、次からのページになりますので、本日、基本的には、この論点に対してご意見を承ればと思っております。

めくっていただきまして、一つ目の整理事項のHACCPの制度化により、認証制度創設時に都が目指してきた事業所の自主的な衛生管理の向上は達成されるのかということで、これに関する論点①としまして、旧基準Bを満たすことにより衛生管理レベルは、HACCP制度化以前と比較して高まるのかどうかということで、先ほども

国の資料でお示ししましたとおり、従来の基準に加えて、HACCPに沿った衛生管理が制度化されますので、HACCPの制度化によってPDCAの定着というものが図られます。したがって、衛生管理レベルは向上すると考えられるのではないかと投げかけとさせていただきます。ただし、衛生管理計画を作成し記録を付けるということは、まだスタート地点に立ったに過ぎず、きちんとPDCAが定着し、都内施設全体の衛生管理レベルがスパイラルアップするには、年数がかかるのではないかと考えておりました、現在の認証施設全体の規模感ですとか、レベル感も踏まえて、どの程度そのPDCA定着に年数を要すると見込まれるかといったことに関して、もしお考えがありましたら、お話をいただければと思います。

論点②としまして、旧基準Bと認証基準を比較した場合、認証基準のレベルはどこに位置づけられるかということです。政省令を踏まえて、認証基準のレベルがどこに位置するのかを正確に把握することが必要だと考えております。それをもとに、今後のあり方の方向性についても、具体的な議論を進めてまいりたいところなのですが、本日は、そのための準備としまして、次の二つの点について、ご意見いただければと思っております。

一点目として、旧基準Bと認証基準の比較は、どのように行うべきかというところで、具体的には政省令と業界団体の手引書等と認証基準の比較を行うことが必要かと考えておりますけれども、どのように比較を行って、特に、どのような項目がポイントになってくるのかというところを、専門家の皆様からアドバイスをいただければと思っております。

二点目としまして、現時点で政省令は公布されていないですけれども、今後、きちんと基準の比較検討を行った上で、一つの考え方としましては、認証基準も、旧基準Bも、HACCPの考え方を取り入れた内容という点では、相当するレベルと想定されるのではないかと投げかけとさせていただきます。具体的にどうということかと申しますと、認証基準の場合、下の枠にまとめておりますが、HACCPとの関係性で言うと、7原則のうち、事業者自らによる危害要因分析というのは、認証基準では要件としておりませんで、認証基準の中に、この重要な工程を含む管理すべき項目というのが定められております。つまり、都が危害分析を行った結果を踏まえて、実施すべき項目が基準として示されているということでございます。事業者自身は、その項目について、管理方法を自ら定め、実践することになります。具体的な認証基準項目を①～⑨にまとめておりました、③の食品等の衛生的な取扱いの中の工程管理のところ、まさにHACCPの考え方が取り入れられているといった考え方ができるのではないかとということです。

一方、手引書も、業界団体が行った危害分析の結果の内容を踏まえて作られるということで、そういった意味で、認証基準と旧基準Bの考え方というのは、一致してくるのではないかと投げかけとなります。

一つ目の整理事項は、以上になりました、続きまして、二つ目の整理事項、改正法に対応していることを事業者が証明できる制度は必要か。また、その役割を認証制度が果たすことができるのかについて、論点③としましては、もう少し、発想を広げて、HACCP制度化後、認証制度は衛生管理の取組を評価するツールとして有効か。ま

た、他の認証制度を活用することは可能かということで整理させていただいています。認証制度自体は、自主的な衛生管理を積極的に評価することによって、衛生水準を向上させることを目的としてきたわけですが、HACCP制度化後も、衛生管理の取組を評価するツールとして活かしていくことができるのかということです。

これを議論していくには、先ほどの論点②でお示した旧基準Bと認証基準のレベルの把握が非常に重要だと思っております。政省令が出ないと、具体的方向性の検討が難しいという理由でもあるわけですが、本日は、現時点での皆様の意見をお聞かせいただきたいと思っております。

また、今まで認証制度が主にターゲットとしてきた中小事業者や調理業が取り組みやすい、他の認証制度があるかについても、情報をお持ちでしたらいただければと思います。加えて、都認証との相違点などもございましたら、情報をいただければと思います。

この論点③を議論していくに当たって考えなければならない要素が、事業者ニーズの把握だと思っております。今、事務局で想定している事業者ニーズとして、こちら四点ほどお示しております。まず、一点目に、一步進んだ衛生管理を第三者に評価してもらって、消費者や取引先にアピールしたい。二目に、従業員のモチベーションアップのために認証制度を活用したい。三点目に、HACCP制度化に伴いまして、そのPDCA定着のために、外部検証として、第三者に検証してもらいたい。四点目に、法適合していることを証明できる仕組みが欲しいといったニーズが想定されるのではないかとと思っておりますが、他の視点でございましたら、皆様の意見を幅広くお聞かせいただければと思っております。

参考情報としまして、国の見解ということで、この消費者への見える化について、HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&Aの中で、一つ示されておりました。例えば店舗のよく見える場所に、衛生管理計画の写しを掲示することで、取り組みを示すといったことが考えられるといったようなことを、国は言っておりますので、情報提供とさせていただきます。

三つ目の整理事項としまして、改正法施行後、事業者の自主管理を推進するために都としてどのような取組が必要かということについて、論点④としまして、HACCP制度化後、都内施設全体の衛生管理レベル向上のために、都としてどのような取組が求められるかと整理しております。完全施行までに、まずは衛生管理計画を作成してもらって、スタート地点に立ってもらうことが第一歩ではありますけれども、本当に重要なのは、この後、PDCA定着を図ってもらって、都内全体の衛生管理レベルをスパイラルアップさせていくことではないかということで、このPDCA定着のために、どのような支援が求められるかといった視点でも、ご意見いただければと思います。ここに関しましては、都認証の枠に限らず、保健所の役割なども含めて、幅広い視点で、ぜひご議論いただければと思っております。

なお、参考情報としまして、自治体に求められる役割について、今、国が示しているのは、一点目として、自治体の食品衛生監視員は、助言・指導を行うほか、その内容の有効性や実施状況等を検証することが適当であり、検証の役割が必要といった考え方が示されております。

二点目としまして、平成31年2月に国から出された通知ですが、各自治体の監視指導については、技術検討会で確認した手引書に基づいて行うことと示されておりますので、自治体としては、この内容にも留意しながら、今後の取組というのを考えていかなければならないと考えております。

最後に、参考情報としまして、都によるHACCP制度化に伴う事業者支援ということで、現在の取組みについて、具体的には資料5にまとめておりますので、そちらをご覧ください。

こちら、全体的なレベル感をイメージした図になります。一番下に書いてございますが、都内約30万施設ほどが、今後、HACCPの制度化の対象施設となってくると見込まれておまして、うち、都保健所所管が約5万施設となります。特に東京都の場合、小規模飲食店を多く抱えているという背景もございまして、この三角形の一番下に持ってきておりますマニュアル・記録が不十分といった施設が、圧倒的に数としては多いのが現状でございます。この太いラインより上をHACCP制度化に沿った衛生管理として示しており、旧基準B、旧基準A、国際規格のレベル感も示しております。まず最初の課題としましては、このマニュアル・記録不十分な施設を太いライン以上、つまりスタート地点以上に立ってもらい、乗せるということが必要と考えております。現在の取組みとしてご紹介させていただきますと、旧基準Bへの適合として、本日、机上にお配りさせていただいた衛生管理計画ファイルを作成しております。また、これから事業者向け説明会を開催予定です。また、認証制度ツールを活用した支援として、食品事業者に募集をかけまして、希望する施設に対しては、資料6の前回ご議論いただいた一般飲食店向けチェックシートを使って、今現在、日食協の作成した小規模飲食店向け手引書に沿った内容について、どの程度、準備ができていくかを確認していくという事業を、この夏から実施予定でございます。また、マニュアル作成セミナーといった事業も実施予定です。

右側については、旧基準Bではなく、旧基準Aが求められる施設に対しては、HACCPに基づいた指導を行っていくというイメージを示しております。ここが第一段階でございまして、次の段階としまして、この太いライン上に載ってスタート地点に立った施設に対して、いかにPDCAを定着させて、より上へとスパイラルアップさせていくかということが必要なのではないかとということで、そのために、どういった取組みが必要か、今、必要な支援、また、将来的に必要な支援といった視点も含めて、ぜひご意見いただきたいのと、もし、他国等の取組事例等ご存じでしたら、ご紹介いただきたいと、事務局としては考えております。

以上、論点①から④についての説明になります。本日、議論としましては、論点ごとに整理していくと、なかなか議論が難しいかと思っておりますので、この論点四つを踏まえながら、自由なご意見をなるべく広い視点でご意見いただければと思っております。

事務局からは、以上です。よろしく申し上げます。

【小久保座長】 今、廣瀬さんもお見えになりました。

今、事務局から説明があったように、この資料4に、3項目にわたって論点を四つに整理していただいたので、それを踏まえて、本来ですと、論点に沿って皆さんに意見をいただければ一番いいのですが、まだ省令も何も出ていないので、とにかく、こ

の認証制度そのものについて、どうしたらいいかという忌憚のないご意見をいただければと思っています。

それで、廣瀬さんは来たばかりなので、とりあえず、後でいろいろ言っただくとして、まず、順序どおり、大津さんのほうから何かありましたらよろしく願います。

【大津委員】 論点①のところの一つ目のポツのところにかかわるんですけども、ちょっと、従来の基準に加えて、HACCPに沿った衛生管理制度をされることによりというところは、ちょっと置いておいて、PDCAが定着して向上されるかというところは、ちょっと、個人的には疑問に思っているところです。PDCAサイクル、恐らく、この旧基準Bが動いたときに、各工程ごとのチェックをして、記録に残して、不適事例については対応するという、小さなそのPDCAサイクルは、多分回るかなというところなんですけど、大きなその手順書に基づいたその衛生管理計画全体を見直したりとかというときに対してのPDCAは、どうなのかな、回るのかなというところは、ちょっと疑問に思っています。内部監査の制度を使ったりとか、今、本部認証制度でも内部監査の視点がありますけど、ああいったものを活用したり、あるいは外部の、保健所さんの監視員の方が、外部の監視に行ったときに、チェックをしたときに、全体的な衛生管理の見直しというような全体のPDCAサイクルの改善というところが出てこない、なかなかこのサイクルはうまく回っていかないんじゃないかなというところで思っています。

それから、スパイラルアップのところについても、その視点で継続的改善というのが、大きい中のサイクルで動かさないと、なかなかスパイラルアップには近づけないんじゃないかなというところで、懸念事項として思っているところです。

論点①については、以上です。

【小久保座長】 よろしいですか。

よく言われるように、コーデックスのHACCPのガイドラインは、食品衛生管理のツール（道具）だなんて言われるんですけども、これをマネジメントシステムとするには、PDCAサイクルに当てはめていかなきゃいけないということで、そこら辺がコーデックスでは満たされていないということなんですけど、そこら辺のところを、言っていたいたわけですね。

何かこれに対して、事務局のほうで何かあるのかしら。

【永渕食品危機管理担当課長】 大津委員のおっしゃっているその大きなサイクルというのは、やっぱりこれからやっていけない部分なんだろうけど、まずは、その日々チェックして、自分たちが回していく小っちゃなサイクルを、小規模の事業者さんなんかは、まだまだわかっていない。それから、HACCP、つまり衛生管理計画書をつくって記録をつけたけど、それをどう使っていけばいいかがわかっていないので、我々としては、その小っちゃな、自分たちができる範囲のサイクルの回し方をまず覚えていただきたいというところで、定着させるというふうに書かせていただいております。

【小久保座長】 それでは、保健所の食品衛生監視員の方々に、先ほど、今まで余り経験がないからというお話もあったんですけども。あらかじめ、この委員会で、認

証制度の今後のあり方について意見を言っていただくということ事務局から聞いていますので、それぞれ言っていただければというふうに思っています。伊藤さんのほうからよろしくをお願いします。

【伊藤委員】 特別区の保健所の立場として、ちょっとお話、意見を挙げさせていただければと思うんですけども。

【小久保座長】 今日は、自由に、忌憚のないことを言っていただければと思いますので、よろしくをお願いします。

【伊藤委員】 はい。特別区の現状としましては、先ほども話あったとおり、小規模の飲食店が、かなり多いというところで、まずは、そのHACCPもそうなんですけども、まず、今回、食品衛生法の改正に対応なので、いわゆる旧A基準、旧B基準の対応というところで、今、施行に向けて対応しているところです。品川区ですと、やはり、旧A基準の施設というのはかなり少なくて、ほとんどが旧B基準の施設というところになりますので、その中で、どういうふうに普及啓発をしていくかということが、今、一番苦慮しているところになっています。

その中で、都認証というところはあるんですけども、都認証に取り組んでいるところというのはかなり少なくて、要は都認証をそのままB基準には対応できる制度だとは思いますが、そこをそのまま履行したとしても、なかなか今回の法改正の対応というところは、難しいところでして、なので、都認証を使うのであれば、現状、とっているところに対しては、もう、都認証をとっているんで、ある程度、B基準には対応できるような状況は整えていただいた中で、法改正を迎えられればなというふうに思っています。そういったものを、モデルケースではないですけども、先ほどもチェックシートをとるところがあったかと思うんですけども、そういったチェックシートを他の施設にも活用ができるような状況にさせていただけると、小規模飲食店にも使えるような形で、特別区としても法改正に向けて、ある程度の準備はできるかと思えますので、そのあたりを、特別区としては、小規模を抱えている施設、自治体としては、やっていただきたいなというふうに思っているところです。なので、論点いろいろあって、ちょっと、どこに該当するかということが難しいかとは思いますが、やはり、論点③というところで、いわゆる評価するツールとして活かせるところは、ぜひ、やっていただきたいというのが意見になりまして、こちらとしてはお願いしたいなというところです。

以上です。

【小久保座長】 どういうふうな形になるかわからないけど、今後も認証制度を続けていただきたいという話でよろしいですか。

【伊藤委員】 そうですね。今回、その法改正に向けての支援のツールとしては、活用していただければ。その後、制度との概要の中で、どういった位置づけになるかは、すみません、政省令が出る前なのではっきりと言えないのですが、法改正に向けてのツールとして、ちょっと活用はいただきたいなというところはあります。

【小久保座長】 何か今のことに対して、事務局のほうでは、ご意見あるのかしら。

【永渕食品危機管理担当課長】 ご意見ありがとうございました。最後のところで、ツールとして使っていければということですので、やはり、私どものほうも、まだ政

省令が出ていないので、はっきりと言えないんですけど、HACCPの考え方を取り入れているということであれば、今、国が制度化しようとしているところに乗っていく部分があるかなというふうに考えておりますので、そういう意味では、先ほどモデルとして広がりが出てきたりでありますとか、あと、後ほどまた説明させていただきますけれども、チェックリストみたいなものも、自主管理認証の事業の中で、考えているので、そういったものは、ぜひ活用していただいて、令和3年6月に向けてボトムを上げていかなければいけないということは、まさに保健所の皆様が一番、身にまかされているところだろうと思いますので、ぜひ活用していただければなというふうに思います。

存続につきましては、先ほどちょっと、B基準のほうには該当するかという話ですけども、今後、政省令が出た時点で、また、どういうふうに運用していくのかというようなことを含めまして、検討していければなというふうに考えています。

【小久保座長】 それでは、佐藤さんのほうから。

【佐藤委員】 今、中野区のほうでも、夏期一斉監視を行っております、業態は限られますけど、特定業、すしとか、お弁当とか、お魚屋さんを今、大体一通り回り終えたところですよ。それで、やっぱり私たちのほうで、HACCPを知っていますとか、どんな様子ですかと話をし、それに対する返答、感触や感想も含めてなんですけども、やっぱり、基本的に、今のところチェーン店さんや、あと食品衛生協会の組合に入っている方々なんかでは、もう大分、HACCP、何となくどんなものかというの認知はされてきているかなと思います。

逆に、スーパーのチェーン店さんから聞かれた質問だったんですけども、保健所として、どうやってHACCPを実施しているかをチェックしていくのか。どこまでやれば、保健所からオーケーをもらえるのか。やっぱり制度化される、義務化される以上は、保健所からの、行政からのお墨つきがほしいとか、そういった感覚があるのかなというふうに感じました。やはり、そこに関しては、論点③の想定される事業者のニーズ、証明できる仕組みが欲しいところにもかかってくると思うんですけども、認証制度のような、行政が何かしらの証明ができるようなツールが、あってもいいんじゃないかなというふうに感じました。

あと、論点④にも入ってきますけども、その支援の方法ということで、先ほどお話ししましたように、夏期一斉は、監視のメインは特定業態だけですので、それ以外の一般のお店ですね、そういったところでどうやって普及していくかということで、中野区では9月の頭に毎年700人ぐらを集めて、講習会を行っているんですけども、今年は、そういったところで機会を使って、夏期一斉で回れない一般のお店に対して、一応、HACCPの普及啓発は進めてはいきますけれども、やはり、全てのお店にというのは、なかなか難しい状況だなというのは感じております。

以上です。

【小久保座長】 食品衛生法改正で、その法令では、HACCPとは言っていないけども、そこら辺の考え方というのは、かなり浸透はしているんですか、現場のほうで。

【佐藤委員】 そうですね。今回お話ししたのが、そういった特定業態の方たちが

中心だったので、そういったところには、大分浸透してきているかなというふうに感じます。少なくとも聞いたことはあるというところは大分多いかなと、私の感触では感じております。

【小久保座長】 玉根さんのほうから御願います。

【玉根委員】 そうですね。立川保健所でも、講習会や監視などを活用して、食品事業者に対しては、HACCPが義務化されるということと、東京都については、今日、配っていただいていますけど、小さな一般飲食店向けに衛生管理ファイルというのも作ってもらいましたので、そちらも配付して、考え方や使い方のお話もさせていただいています。それで、事業者さんによって、HACCPの認知度というのは、様々だというのがあって、義務化を含めて知っているところや、ファイルを渡すと活用していただいているところもあるんですが、まだ先のことかなと思っている事業者さんは、ファイルを渡していても活用されていなかったり、そもそも冷蔵庫内の温度を記録しようにも、冷蔵庫をのぞくと温度計がなくなっていてわからなかったりという状況もあるので、HACCP導入というところまでは、事業者によって様々なレベルの状態にあるというところが感じる場所です。

それから、お話をされていて、HACCP義務化になって、自分が義務を果たしているよということを説明するには、何をどこまでやっていけばよいのかという質問は、やはり、受けます。少なくとも、旧基準Bのレベルまで達していると言えるよというのを確実に我々が答えられるのは、業界団体が作成した手引書で、厚労省がホームページに公表したもの、あれと同等のものがあれば、Bをやっているよと言っていいんじゃないというお話はしています。ただ、手引書のない給食業界ですとか、それ以外の事業者さんについては、何ともはっきり、我々も答えがたい状況にある。で、その中で都認証を取っていけば、HACCPに沿った衛生管理をやっていると言っていいのかと問われた時に、最終的に法に適合しているかしていないかというところの判断になるので、やっぱりこれは、国に確認していかないと、誰も答えられないという状況にあるので、なかなかHACCPの普及と導入支援というところでは、現場としては非常に苦しい立場にあるなというのが実感です。

【小久保座長】 ありがとうございます。

この前の技術委員会のまとめに対するパブコメでも117項目のコメントが出ていて、いろんな不安を持っていらっしゃるということはあると思うんですね。

小林さんのほうで、よろしく御願います。

【小林委員】 多摩小平保健所でも、完全施行に向けて、じわじわと業者さんに対して、HACCPに沿った衛生管理が必要なんだよということを話はさせていただいているんですけども、やはり、ご高齢の方が多かったりだとか、あとは、ずっと頭の中でそういう衛生管理はやっているんだけど、それを計画書を作ってチェックしてというところにもっていくのが、やっぱり、意識改革がないと、今までそれで大丈夫だったのに、それをやらなきゃいけないんだよというところの説明が、なかなか苦慮している場所です。

あと、国としては手引書に沿ってやってくださいというふうになっていますので、手引書、ざっと読んでも五十数ページある中で、それを各業種ごとに、どのように丁

寧に説明ができるかなというところで、かなり保健所としては、どうしていこうかねというところで、今、話し合っているところにあります。

認証制度につきましては、もちろん玉根さんもおっしゃっていたように、それが、そのまま基準Bにもっていけるかどうかというのは、やっぱり国としては手引書に沿って必ずやりなさいというようなお話なので、手引書に合ったものなのか、国の基準Bに合ったものなのかをきちんと確認していく必要がありますし、今後、スタートラインにみんなが基準B以上になるに当たって、どの程度、そのニーズがあるかというのも、きちんと把握していったら、その制度自体の存続についても考えていったほうがいいのかなというふうに、個人的には思っております。

【小久保座長】 今の、直接いろいろ携わる食品衛生監視員の方々にお話をいただいたのですが、何かそこら辺で、まとめ的に事務局からありますか。

【永渕食品危機管理担当課長】 特にといいのはないんですけども、やはり、普及啓発をいかにやっていくかというのは、非常に大変だろうなというふうなことでご意見いただいているというところでは、東京都のほうでも法改正の説明を6,000事業者に年度内6回に分けてやるというような計画はしておりますけども、やはり、どうしてもそれでは足りないという部分もありますので、今後、各保健所の皆様にご協力いただいて、ボトムアップしていただければいいかなということも考えていかないといけないのかなというふうには、ちょっと考えてはおります。

あと、先ほどから出ております、私どもの自主管理認証がどの位置にあるのかということで、本来、おっしゃるとおりに、厚生労働省のほうで東京都の自主管理認証、基準Bのレベルに達していますよというお墨つきをいただければ、それが一番いいところなんですけれども、実際のところは、お墨つきをつけるというふうなことは、多分、どこにもやらないだろうなというふうに思っておりますので、そういう意味で、きょうの論点②のところ、1ポツ目のところで、都認証の基準をどういうふうに比較すればよろしいかというところで、政省令は当たり前なんですけれども、それ以外に、基準Bについては、各事業者さんに各業界団体の手引書を参考にして、レベルをアップさせてくださいというようなことは言われていますので、ここでは、そういうふうなことで、どのように比較したらいいのか、項目としてどういうものが考えられるのかという、そういうご意見がいただければなというふうに思っておりますので、もし、そういったところが何かご意見あれば、専門家の先生方も含めまして、いただければなというふうに思っております。

【小久保座長】 事務局の発言に対して、何か食品衛生監視員の方々、何かありますか。よろしいですか。

それでは、廣瀬さんも、そろそろ落ちついたと思いますので、あらかじめ、事務局から説明させていただいていると思いますので、何かご意見あれば、よろしく願います。

【廣瀬委員】 まず、遅れてきまして、大変申しわけありませんでした。

改めて、そのHACCP、HACCPというよりも、この認証の話なんですけれども、改めてこの東京都認証の骨格と、それから、私どもが今、一番関わっている、その小規模飲食店のB基準、これを比較してずっと考えていたんですが、今回、いわゆ

るBとして要求している事項というのは、実は認証基準の中には、ほとんど取り込まれていたんですね。ただ、取り込み方が、要するに、ぐじゃぐじゃというか、今まで一般衛生管理という考え方でずっと来たので、その作り方がわかりにくかったというところがあったなと思うんですね。だけど、項目を全部洗い出して見ていくと、今回、Bで要求しているような一般衛生管理を、逆に上回るようなものが、実は、この東京都認証の中には入っていると。で、なおかつ、その重要管理と言われている部分もほとんど、東京都認証の中に入っている。ただ、そこが明確に、一般衛生管理と重要管理というつくり方はしていませんから、何となくこう、違うものに見えちゃうんですけども、実は、根っこを追いかけていけば、余り変わっていないかなというふうに実は思っていて、であるならば、そのB基準をベースにして、事業者の方がこれからやるということであれば、Bの形に沿って東京都認証制度を整理するというので、東京都認証の意味というのはあるんじゃないかな。

B基準は義務ですから、やらなきゃいけない。ただ、中身をこう見ていくと、そのBの、いわゆる基準というのは、これからどういうふうになって、その政省令が出てこないとわからない部分はありますけども、手引書レベルで考えれば、ここにも出てるように、一つ一つの項目に明確なその基準値が定められているわけでもないですよ。ということになると、今までの、その東京都認証というのが、一般衛生管理に対してある程度の基準値をそこに設けながら、例えば、検便なら何回でやるとか、単純な話ですけども。そういう形で、何というのかな、一定の基準値を示して、そこを到達点にして、衛生管理を進めてきたというやり方ですから、その方式というのは、別にB基準になっても通用する話なんじゃないかなというふうに思うんですね。

要は、B基準でやっているところを、より確実に、あるいは、より正確な形でやるための認証基準というのがあってもいいなと。で、Bは、それぞれの事業者が手引に沿ってやるということなので、ある程度、事業者に任せちゃうと。で、任されているので、例えば、私がやったやつと、例えば伊藤さんがやったやつが、果たしてそれがちゃんと合っているかどうかというのは、実は、それは保健所が検証しないとわからないんですね、最終的には。実際にそれが本当の意味でB基準のHACCPに合っているかどうか、誰もわからないと。誰かが検証しなきゃいけない。これは、具体的に言えば、それは保健所なんですけれども。

保健所が、そういう形で検証するのは、これはB基準ですからいいんです。ただ、認証という話になってくると、ちょっと違っていいのかなと。要するに、一般衛生管理というのは全部義務ですから、そこをちゃんとやるというところをさらに高みを目指せという形でやってきたのが認証だと思うんですよ。その方式が、何でこれからとれないのかなというふうに、ちょっと、つらつら考えていくと、そこら辺がちょっと、疑問にぽんとぶち当たっちゃったんですね。

だから、認証制度のつくり方を一般衛生管理、それから重要管理、まずはこの二つに分割した上で、もう一遍その項目を整理して明確に基準値を設定してあげるということで、今度東京都認証というのは、意味が持つのかなというふうに思います。

背景としては、やはり、これからB基準を義務化される中で、じゃあ、それを誰が認めてくれるのか、あるいは、それを取引条件にしたい、こういう話が絶対出てくる

と思うんですね。取引条件というのは、要するに、その基準値に合っているか合っていないかで、相手方から納品されるされないという問題が出てくるわけで、じゃあ、B基準そのものを、いわゆる取引条件にするのか、より、それを具体的に、正確に、より高度な、高度という言い方はちょっとあれかもしれませんが、より明確な形での基準値をそこに設定して、それを取引条件化させていくような形をとっていく。いろんなやり方があると思うんですね。で、またそれに対するニーズがあると思っ
ていまして、そう考えると、このB基準、B基準というか、要するに東京都認証も、まだまだそのやり方があるかなというふうに、思っています。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

今、廣瀬さんの話にあった、B基準というのは、はっきりわかっているんですよ。認証制度では、これをどこまで求めるかですね。技術検討委員会の議事録だとか、いろいろ出てきた手引書を見ていると、B基準というのは、A基準と余り変わらないような感じがするなと思いますね。したがって、B基準を認証対象にするというのは、難しいかなという気もしていますけども。ただ、これらの基準では、マネジメントの部分
が抜けていると思いますので、その部分が、今後の認証制度の方向としてP D C Aサイクルという形で示されていくのかなというふうに思うんですけども。

何か、今の廣瀬さんの発言に対しまして、事務局のほうで何かありますか。

【永渕食品危機管理担当課長】 ご意見、どうもありがとうございました。

廣瀬委員おっしゃっているとおり、今までは、H A C C Pが制度化されていなかった
ので、一般衛生管理プラス工程管理とか、あとは、C C Pとは言わないまでも、重要なポイントで加熱をきちんとチェックしてくださいねというようなことが、都の認証基準の中ではあったので、ベースプラスがあって、都認証をやれば、確かに見える化もできますし、マークをつけられますということで、認証をやってきたというところはあります。

今回、B基準、H A C C Pの考えに沿ったというところでいくと、まずはB基準なんですけども、これは、基本的にH A C C Pの考え方を取り入れているので、それに、例えば都認証が、ほぼ当たるとなってしまう場合についても、じゃあ、Bをやるのは当たり前でしょうという中で、認証は、それにプラス何かをつけるメリットがあるからこそ、東京都が、認めますよというような形で同じように持っていけないと、多分、なかなか認証を続けていくというところが非常に難しいのかなというふうには思
っておりますが、都認証をやることというよりも、そのプラスを何にするか、それから、本当にプラスができる今回のその制度化なのかということからは、非常に悩ましいところかなということなので、どういうふうな形で出てくるか、ある程度見えるものはありますけれども、政省令が出てからということで、今回は方向性がはっきりお示しできないという部分と、あともう一つは、B基準であれば、手順書を参考として、あれがもう基準ですよとはっきり決められてしまっていますので、それに一つずつ合った形
でつくっていくとなると、とても基準というのをつくるのは難しいかなと思いますので、そういう認証基準みたいなのを考えるときに、どういう整理をすればいいのかなというの
も、なかなかまだ整理ができていないというところになります。そういったところが、ご意見いただけると、今後、整理をできるのかなということでご意

見いただければというふうに思っております。

【小久保座長】 それでは、加藤先生のほうからは、いろいろおっしゃりたいことが多いと思いますので、よろしくお願いします。

それから、加藤先生のほうからは、別に資料もまた出ていますので、それもあわせて説明していただければというふうに思います。よろしくお願いします。

【加藤副座長】 HACCPに携わりまして、私の場合、もう30年、40年ぐらいになっているんですけども、最近にずっと近くなるに従いまして、いろんな認証制度、都道府県もそうだし、ISOもそうだし、もういろんなものがどんどんどん出てきたんですね。それで、その店、それから、店というよりも工場側ね、大混乱しているんですよ。大混乱してきたんです。昔の質問は、HACCPって何ですか。で、その後のしばらくしてからの質問は、いろんな認証があるんだけど、どうなっているんですかと。要するに、どれをとったらいいんですかと。あるいは、安いのはどれですかと、こういう混乱があったんですね。それで質問が大分変わってきたわけですよ。

この制度化になって、私は、ああ、すっきりしてよかったなと思いました。なぜかという、制度化というのでAとBとが出てきて、要するにAとBをやらなければならない。それを目指せばいいんだよと。単純なんですよ。

それで、じゃあ、何をすればいいんですか。それは手引書が出ていますから、それを見てやってください。それで、その手引書を見て、やって、どうするんですかと。で、どういうふうに見てもらえるんですかと、また質問が来るから、そしたら、いやいや、その手引書を見て、保健所の方が来ますよと言ったら、ああ、ということは、手引書というのを使えば、お互いにわかるからいいですねと、誤解がないからと。そう、そのとおり、というふうに今も言っているんですよ。ですから、もう勝手にやれということですよ。ただ、私なんかの立場は、それに対して、今まではHACCPをどういうふうに構築したらというセミナーの内容が主だったんですよ。ところが、今回になってから、全然違う方向、中身は似たようなものですけどね。方向が違ってきて、手引書をもとにHACCPを構築するために、現場でどういうふうにやっているか、その事例をいろいろ説明するんです、写真なんかも使って。そうすると、ああ、そういうことかというんで安心して帰るんですよ。だから、もうがらっと変わってきたんですね。ですから、全ての手引書をもとにやればいい。

で、手引書の内容については、いろいろな意見もありますよ。わかりにくいとか、ページが多いとか、いろいろあるんだけど、今まで何にもなかったんですよ。逆を言えば、あり過ぎたんです。だから、大混乱したんですよ。それが手引書というものが出てきたから、それでも集中して、それで全部おしまいです。

じゃあ、東京都の認証制度は、どうしたらいいのか。それで、東京都の場合には、基準Bね。Bのほうでもって考えるならば、都認証でも、そのまま横すべりできますよ。ただ、それ、お墨つきどうのこうのということになるでしょうから、そしたら、それを考えずにBでも、Aでも、措置に対する指導を密にすることが、一番の義務というか、仕事だと思います。

じゃあ、都認証がなくなるのかということになりますけどね。都認証は、当然なくなりません。時代も変わったんですから。だから、なくなるのは、今から6年か7年先

でしょ、どんどん切りかわりまして。そのときに、もうなくなる。なくなるというよりも、今の制度をそのままやってもいいんですよ。続けてもいいんですよ。いいんだけども、基本的には、制度化、それに合わす。これで実際に変わるんですよ。そして、都認証そのまま続ける。今から別な形で何とかするんだ、あるいは、どうするんだということになってくると、Bの上ということになるわけでしょ。Bの上というのは何か、何がプラスかという、HACCPをしっかりとやっているかどうかなんです。危害分析やって、ちゃんとわかったかと。いや、できているかどうか。そうすると、Aに近いじゃないかというんですけれどね。そうなんです。だから、Aに近い形のBに対して、都認証を持ってきてもいいんじゃないかと思います。

ただね、今そこに行く前、手前で、その現場はHACCPどうすりゃいいんだという、手引書があるという、へえ、なんて感心する人も多いんですよ。あ、こういうのがあったんですかと。あったって、この間、出来ましたと。それをやってくださいと言ってね。それで安心してやり始めるわけですね、集中して。その中で抜けているものがありそうだと。今まで私の顧問先なんかね、ありそうだというのがあるから、いいから無視して構わないから、そのまま認証の、見るほうも、保健所もそれを見ているから、やりなさいと言って、それで安心して、そしてずっと進むんですよ。頭がクリアになるんですね。という方向だと思います。

それから次に、この資料なんですけれどね。

【小久保座長】 これ、ありますよね。

【加藤副座長】 どういうふうになったら、HACCPをやっていると認められるんだとかね。客に対してどうなっているのか。要するに、商売ですから、衛生管理が後ろ向きだと思っている人がまだ多いんですよ。ただ、商売だから、じゃあ、それをやらなきゃいけない、こう思っている人がもうほとんどなんです。もう、しょうがねえ、めんどくせえなど、こればかりですよ。

なんだけど、衛生管理というのは商売に真っすぐつながるんですね。その例が、このページの一番最後に写真2枚あるんですね。これが、今から20年近く前に出てきたんです。この写真はニューヨークです。ニューヨークは、衛生管理グレードがA・B・C三つなの。それで、この上の写真は、とあるレストランですね。店の入り口にべたっと張ってありますよね。店に、こういった形で張られるんです。下の写真はそのアップです。これはAクラスですけどね。これ最初に出てきたときに、向こうの一般的な情報誌「ニューズウィーク」にこれが発表されたんです。この少し前に、発表されましたけどね。ニューズウィークですからたくさん読んでいます。記事の内容が、マンハッタンでレストランに予約するときには、まず保健所のページにアクセスして、そこでレストランの名前を入れたら衛生管理のレベルが出ていますから、それをチェックして予約しましょうと、こう書いてあるんですよ。それが発表された、全米に。その後、こういうのが出てきて、それで一気に普及したんです。普及したというか、これ強制ですからね。

それで、最初のころは、A・B・Cと三つのラベルがそれぞれあったんですけど。ところが、そのC・Bには客が行かないんですよ。Aに行くんです。当たり前ですよ。誰だって入りたくないですからね。で、それがわかった直後、住んでいたわけじゃな

いですから、向こうの人に直接聞いた話ですけどね。それが、もう起こってきた直後、夜中にAのラベル、泥棒に行って、はがして持ってきて、Cの人がそれを張りかえて、張りつけるといふ、Aラベルのラベル泥棒が横行したんですって。そうすると、朝行ったらラベルが消えて、そういう事故があった。

そして、その次に起こったことが、みんな衛生管理をやるようになって、店がきれいになって、全部Aになっちゃった、こういうことですね。で、また商売は、ちゃんともとに戻った。B・Cは、全然客が来なくなったんですよ。

これはニューヨークの例だけじゃないんですよ。その後、私、ヨーロッパ、年がら年中、しょっちゅうぶらぶらしていますけど、同じことがロンドン、イギリスでは、ロンドンでは5段階なんですね。1から5。やっぱり最初、4・3があったんですって。4・3は、客が来ないから、やっぱり5にしようと思って、せっせとやったら、5になった。ロンドンでは、普通のスーパーとかあいつたところも全部下げると。ロンドンでも、コペンハーゲンはニコちゃんマークなんですよ。ニコっというラベルがあるでしょ。あれを4段階か5段階かな。これが卸市場というところまでやっております。

それから、イタリアの小っちゃいまち、ブラとか、それからシエナとか行ってみると、HACCPで管理しているというラベルが、もうこれは張らなきゃいけないものですね。そうすると、必ず店の入り口に、ここと同じように張ってあります。

要するに、最初は混乱したんですけども、一番最初は、どうするのと、何それというのがね。その後、保健所の皆さんが指導した。ところが、日本と違うところは、欧米、今まで直接確認しているのは、アメリカ、カナダ、イギリス、フランスですけど、保健所の方の下に、すごい人数の実行部隊が民間にいるんですよ。その方たちが、半年に一遍、店1軒1軒ですよ。半年に一遍、電話をしないで店に直接行って、いきなり審査と指導を始めるんです。で、審査だけじゃなくて、こうやりなさいよと指導ですね。それも親切丁寧にやる。そうした上で、点数をつけたりして、それでランキングするんですよ。そのことも大変だったらしい。

日本で今できないのは、保健所の皆さんの下に、誰もいないということなんですよ。一部あるのは、衛生管理指導員、レストランの場合は、指導者というのが、いますよね。そういった方たちがいるんですけども、いろんな人に聞いても、いや、自分の店で大変だからなかなか回れないという、そういうことが多いみたい。

次、このページのこの列の一番最初のところを見てください。ここに、具体的に、じゃあ、どうやって審査するのというのを、こうやって監査内容ですね。これ、アメリカですが、74項目があるんですよ。これでいろんな項目に分かれていて、これで、これだと減点1、これ2点だとか、これ4点だとか分かれていて、それをやって、それで七十何点、どこに書いてあったかな、七十何点以下だと、それも状態がひどいと。そうすると、1週間停止とか、こういうことになるんですね。それも、私、確認したんですよ。一体どうなっちゃっているのかとね。サンフランシスコへ行ったときに、とてもいいレストラン、和風のおいしいところがあって。そこへ行く前に調べたら、82点だったんですよ。何か点数が悪いなと思ってね。行ったら大変おいしい。ところが、なぜ82点かとわかったんですよ、行って。半生のたたきみたいな肉があるんです

よ。これがうまいんですけどね。これが減点の対象だったんですけどね。

次の日にステーキハウスに行ったんです、地元のね。そしたら、99点かな。みんな点数がついているんですよ。全部入っているんです。それで、点数悪いところを探したんだけど、余り、やっぱり出てこないですね。で、70点以下なんて、やっぱり、成り立たないわけですよ。これがイタリア的、行って聞いたら、あつちは罰金なんですって。かなりな高額な。という形です。だから、最初は、何だそりゃ、次に、保健所の皆さんとその下の方が、大量の人が指導をする、チェックする、そして、ランキングの混乱、ラベル泥棒も含めて、それからみんながやり出して、全体のレベルが上がったと。これ、その資料ですから、参考までにね。具体的に項目名が書いてありますけどね。これは、アメリカの飲食店の皆さんが、この指導、つまりセミナーを受けてテストに合格しないと、その店の免許は取れないんです。もう、そこまで来ました。この20年ぐらいの間に。

そういうことを目指す、それをバックアップするための認証制度になれば、とてもいいんじゃないかなとこういうふうに思います。

もうちょっといいですか。

【小久保座長】 はい。どうぞ。

【加藤副座長】 その指導なんですけど、例えば、この衛生管理計画ファイルの②の第2グループ。肉料理とか、ひき肉とか、揚げ物とか、たくさんありますが、その右側に管理方法2があって、その中に肉料理、ステーキ、その右のほうに、加熱が十分に行われたことの確認方法。中心温度計で確認すると、こうなっていますよね。これが指導にもなるということでしょう。ところが、これじゃあ全くわからないんですよ、現場だと。中心温度計で温度は何度とわかった。けども、うちはてんぷら屋だと。どういうふうに確認するのとね。まさか1個1個確認するんじゃないでしょうね。1個1個やったら、売れるものが一つもなくなる。じゃ、どうするの。毎日1個、それでも損害ですよ。まずそれが疑問にあるんですけどね。そうすると、それに対して私のほうが、そんなことする必要ないよと、損するから。いつもやっている方法でもって時間とか、油の温度とかやって、それで中心温度を測って、何回か測って、それで、その75度以上になっているとかいうふうに確認したら、そしたら、その油の温度でこういうふうにやればいいよと。あるいは、従業員が何人もいるんだったら、油の温度と、それから時間、何秒、これをやれば、もう大丈夫ということがわかるから、あとはやらなくたっていい。ただし、1年に1回ぐらいやってみたらどうと、これだったら、もう納得するだろうしね。

それから、もう一つは、温度そのものが納得しないんですよ、いいてんぷら屋さんは。いいてんぷら屋さんは、例えば貝のてんぷらとか、ウニのてんぷらとか、いろいろ、うまいのがあるわけですよ。ところが、75度の、そこまでなんか絶対に加熱なんかしやしませんよ。そこまで加熱したら、せっかくの食材がまずくなるんです。だから、半生状態ですよ。絶対不合格。けども、そのいいてんぷら屋のおやじが、だから75度まで加熱したらうちには客が来なくなる。どうするんですかというんだね。ということ、東京都の保健所の人に聞いたんですけど。そしたら、わかりませんと答えてきたとね。それで、その人経由で、昔なんですけど、この委員会で、逆に僕に質

問をもらったんですよ、東京都の方から。その質問を受けて困っていたというからね。だから、冗談じゃないよ。簡単ですよ、そんなものは。刺身に出せるレベルの食材を使って揚げているんだから、そういういい店はね。だから、もうそれでいいんだと。刺身で食べられるのをちょっと加熱しているだけなんだからね。それが一番てんぷらはおいしいんですよと言ったら、それで納得したわけですよ。

要するに、そういうところを非常に細かいところですけどね。でも、現場で一番悩むところが、ぼつぼつあるんです、これを見るとね。そういうところを教えてあげれば、すっぴんに行くんだと思います。これだと、要するにマニュアルみたいで、役所の規定でこのとおりにやれとなっちゃうよ。これはこれでいいんですよ。このままでいいんだけど、このまま渡したらそれなんです。だから、これに、漫画の吹き出しじゃないけど、今のようなことをぼつぼつとやって教える。こういうふうにやったらいいですよ。だから、今の場合の頻度なんかをきちんと、飲食店の場合はどうしたらいいとか、教えなきゃいけない。大体、これ、肉料理となっているでしょう。ステーキはどうするんだみたいなね。お客さんが、レアで焼いてくれと言われたらどうするんだとかね。これね、具体的な質問なんです。疑問。それは、牛は、中、生でも大丈夫です。豚と鳥は加熱しなきゃだめって、そういうことを教えなきゃいけない。そんなこと飲食店、知らないのかと言ったら、知らない人は幾らでもいますから。そういうのを親切にやったらどうかなと思います。

とりあえず、一旦それでやめておきます。

【小久保座長】 来年、外国からいろんな人が来たら、日本は、HACCPシステムが制度化されたようだけど、その証拠を見せてくれという質問があるかもしれないね。そういうレストランを教えてくれとかね。そういうことがあるかもしれない。

何か今、加藤先生の話のことで、特に保健所の方、どなたか、ご質問、ご発言ありますか。

【廣瀬委員】 保健所の人、多分言いにくいと思うので、代弁します。

今、東京都内に、食品衛生監視員という方が大体500人ぐらいいるんですかね。東京は多いと思うんですよ、他と比べると。で、今の仕事の中身から言うと、例えば、HACCP義務化になったときに、このHACCPにかかりつきりになれる人数って、どう考えても100人いないだろうなど。要は500人いる中で、400人ぐらい別の仕事で持っていかれてしまう。となると、例えば100人と想定すると、東京都内には、今、大体25万とか30万施設というふうに言われていますので、25万件を相手にして100人ということは、一人が1日、その施設にかかわったとすると、15年ぐらいかかるんですね。全部一通り回るまで。ということは、さっき加藤先生のお話にあった、いわゆるAとかBとかグレードづけというの、仕込みの段階から最後まで見ておかないと、やっぱりそのランキングをつけられないので、どうしても1日は最低はかかってしまう。となると、15年たって初めて、全体が網羅できるようなシステムというのは、なかなか現実的には難しいかなと。今の東京都の状況ではね。となると、やはり、そこを埋めていくというの、一つの認証みたいなものがあったらいいかなと。

先生、今おっしゃったように、例えば、その肉の扱いの問題だとか、あるいは食材の問題だとか、そういったところが、そこにプラスアルファされることによって、よ

り高度なというか、きめ細かな衛生管理ができるんで、それをやっていますよということの認証みたいな形も出ていく。だから、B基準イコール認証の問題では全然なくて、要するにB基準の発展した上に、東京都認証がある。それがAに限りなく近いかわかりませんが、そういうような話につながっていくのかなというふうに、ちょっと、今の話を聞いていて思っていたんですけどね。

【小久保座長】　　ちょっと時間が来ちゃったんですけども、この委員会として発言していただくのは適当かどうかかわからないんですけど、稲見さんは、以前、この会議を主催されていたんですけども、現在は、厚労省の手引書の技術委員会の委員になられて、何かご意見ございますか。

【稲見食品監視課長】　　稲見でございます。その節はお世話になりました。

一つですね、専門家の先生方にぜひ一つお伺いしたいんですけども、実は、基準の上下というか、上・下というのを考える場合に、何をもとに基準が上だとか、基準が下だとか判断していいのかなというのを、私も迷っております。というのは、認証基準と、B基準って、どっちが上なんだという質問を受けるわけなんですけれども、私の個人的な考えだと、認証基準って非常に管理項目が多いので、例えば小規模飲食店のB基準に比べれば、その管理している項目の分だけしっかりやっているんで、基準的には上なんだという説明をしているんですけども、果たしてそれでいいのかというのを、常に疑問に思っています。というのは、基準に基づいて記録をつくり、マニュアルを作るという部分だけ見ると、B基準と、認証基準は変わらないものになるのかなという判断もできると思うんですね。

この基準の上下の考え方というのが何かあれば、コメントいただけるとありがたいなと思っているんですけど。

【小久保座長】　　B基準の課題。私は、厚労省の方に聞いている範囲ですと、A基準は、要するに、コーデックスの7原則12手順に沿って自分で衛生管理計画をつくって、やりなさいですね。B基準は、手引書をつくってあげるから、それに準じてやりなさいというんだけど、その手引書がまた、膨大な手引書なんです。監視員の方々が、それに基づいて監視をするというのは、何か非常に難しいのかなと思います。特に現場は、難しいところだと、私も実感として思っています。そこら辺のことを技術委員会の議事録を見ても、余り出てこないんで、今後、期待しているところなんです。よろしくをお願いします。

ちょっと、もう時間が来ちゃったんですけど、皆さん、特に、今の加藤先生、あとは廣瀬さんのご発言で、何か保健所の方ありますか。特に、この制度化の成功というか、うまくいくかどうかを担っているのは監視員の方々なので、何かご発言あったら、出していただければと思うんですけども。よろしいですか。

それでは、今回はまだ、政省令が出ていないので、この事務局でまとめていただいた自主管理認証制度のあり方検討についてという資料4と、資料5について、一応、皆さんからいろんな意見をいただいたということで。次に、報告事項がちょっとまた残っていますので、これについて事務局から、報告事項ということでよろしく申し上げます。

【神谷課長代理】　　資料6の報告事項としまして、前回の委員会でご議論いただい

た小規模な一般飲食店事業者用チェックシートということで、先ほど資料5の中でも説明させていただいたんですが、認証制度のツールの一つとして、このチェックシートを作成しております。実地講習会という事業の中で、これを使いながら、日食協会がつくっている手引書に基づいた衛生管理をどこまで準備できているかというのをチェックしていくような支援事業を予定しております。

前回、意見いただきまして、そこから大きな変更はありませんが、まだ（案）をつけさせていただいております。今後、国の動向等も踏まえながら、最終的に確定しましたら、また、委員の皆様には送付等させていただければと思っております。

前回から修正したところで、本当に小さな文言修正のところは、何も色を塗っていないのですが、ちょっと内容面にに関わりそうなところだけ、赤で示させていただいております。かなり字が小さくて申し訳ないんですが、1枚目のシートの裏面、一般衛生管理のポイントというところで、原材料の受け入れの確認のところ、前回、こちらの投げかけとしまして、ここについては、いつというのは、当然、納入時のときであるべきだろうということで、あえて、そのタイミングについて定められているかどうかを確認する項目を入れていなかったんですけれども、2月の国の通知の内容も踏まえますと、こちらとしても、なるべく手引書に沿った内容にしていきたいなというところで、原材料をいつ確認するかについても事業者さん自身で定めてもらうということで、それがちゃんと定められているかを確認できるような内容に、変えております。

同じような理由で包丁、まな板の器具による汚染防止の方法が定められていることというところも赤字になっているんですが、これは、以前は用途別に使い分けているかどうかというのを、ずばり聞くような形にしていたんですが、その汚染防止の方法は、ちゃんと事業者さん自身で定めているか、そして、その内容は適切なかを確認し、その上で実際にちゃんと用途別に使い分けているか等を目視確認するような項目に、文言を変えております。

ちょっと進んでいただいて、重要管理のポイントという青枠になっているシート、こちらが、いわゆる工程管理の部分を確認するシートですけれども、一番上のメニューに応じた衛生管理のところの一番上も、赤字に塗っておりますが、これは余り深い理由はなくて、手引書の文言をなるべく活かした表現に変えさせていただきました。

一番最後のページ、緑枠のシートですけれども、こちらは、手引書を細かく読んでいきますと、若干、項目として漏れがあるかなというところがありましたので、つけ加えさせていただきました。

あと、全体的なところで確認手法についてですが、大きく規程類、記録、ヒアリング、目視確認、このいずれか、もしくは組み合わせての確認ということで示しておりましたが、今回、事務局のほうで整理しまして、作成されているかどうか、ルールがちゃんと決まっているかは、きちんと規程類で確認する。記録ができているかどうかは、当然、記録を確認する。その他、衛生管理の部分できちんと実行できているかどうか、目で見なければわからない部分は目視確認、聞き取ったり、ちゃんと周知できているかまでの把握が必要な部分については、ヒアリングという考え方で、整理させていただきましたので、前回の案からは、若干この部分に変更になっていることを

ご承知ください。

以上、チェックシートの報告内容となります。

以上です。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

一応今の報告事項にあった、小規模な一般飲食店事業者用のチェックシート、これは、前回の3月の委員会の宿題事項として事務局に残されたもので、こんなことで修正して示されたんですけど、特に何かこれに対してご意見ございますか。これから、認証制度をどうしようかというときに、これを議論しても、ちょっと、どうしようもないかという気がするんですけども。

それでは、一応これは、報告事項ということで、質問がなければ終わらせていただきたいというふうに思います。

これで、きょうの議題というのは、一通り終了いたしました。皆さんにお話ししづらかったという点もあろうかと思えますけども、ご意見をいただきました。先ほど事務局から説明があったように、次の委員会のときには、政省令も、ちゃんと出ていますでしょうか、その出た後に開催させていただいて、事務局から認証制度の方向性を、今日、皆さん方からいただいた意見も踏まえて示していただいで、それについて、具体的にさらに検討を進めていきたいというふうに思っていますので、よろしく願いいたします。

それでは、司会を事務局に返しますので、よろしく申し上げます。

【永渕食品危機管理担当課長】 小久保座長、どうもありがとうございました。それから、各委員の皆様も、さまざまなご意見等いただきまして、本当にありがとうございました。議事録をこの後つくりますので、改めて整理したら、後日送付させていただきますので、内容のご確認をよろしくお願いいたしますと思います。

それから、今、座長からお話がありましたけれども、今後のスケジュールでございますが、政省令の内容が判明した後に次回を開催をさせていただこうかなと思っております。その際に、この自主管理認証の方向性につきましても、事務局案を出させていただきながら、また、改めてこの委員会の中でご意見いただいでいこうかなというふうに考えております。また、政省令が出てからでないと、はっきりと日程調整できないという状況ではございますけれども、改めて、日程の調整をさせていただきますので、よろしくお願いいたしますと思います。

それでは、本日の委員会を終了したいと思います。きょうは、本当にどうもありがとうございました。

午前11時52分閉会