

東京都食品衛生自主管理認証制度
令和元年度第3回認証基準設定専門委員会

日時：令和2年1月28日（火）午後1時58分～午後3時32分
場所：東京都庁第一庁舎42階 特別会議室C

午後 1 時 5 8 分開会

【永渕食品危機管理担当課長】 それでは、お待たせしました。ちょっと定刻より早いのですが、始めさせていただきたいと思います。

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第 3 回認証基準設定専門委員会を開始させていただきます。

本日は、お忙しい中、それから足元の悪い中、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、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、本日の委員会ですけれども、議事録につきましては、委員会終了後ご確認をいただいた上で、ホームページに公開するという予定でございますので、ご了承ください。

それでは、審議につきましては、前回に引き続きまして、座長を小久保委員、副座長を加藤委員にお願いしたいと思います。

では、小久保座長、以後の進行につきまして、よろしくお願いいたします。

【小久保座長】 よろしくお願いいたします。

まず、議事に入る前に、事務局から、本日の資料について確認させていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

【神谷課長代理】 食品監視課の神谷です。よろしくお願いいたします。

では、資料確認をさせていただきます。一枚目が次第、次に、本日の座席表となります。資料 1 が委員名簿になりまして、本日、委員の皆様、全員ご出席いただいております。次に、資料 2、資料 3 となりまして、本日、メインの資料としてはこの資料 2 と資料 3 になります。

以下、参考資料になります。参考資料 1 としまして、自主管理認証制度のあり方検討についてということで、第 2 回の委員会資料になります。

参考資料 2 としまして、認証制度の実施要綱になり、32 ページから具体的な認証基準となっています。

参考資料 3 としまして、10 月 9 日付で出ました 2 年目施行分の施行令になり、3 ページのあたりで、小規模な営業者等の定義づけ等が示されております。

参考資料 4 としまして、11 月 7 日付に出た 2 年目施行分の厚生労働省令となります。別表第 17 がいわゆる一般衛生管理の部分の規定、別表第 18 がいわゆる HACCP に沿った衛生管理についての規定となり、小規模事業者については簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができるとされています。

参考資料 5 としまして、主に HACCP に関するところの国の運用通知になります。3 ページ目の 2 のところで、今回の HACCP 制度化に伴って衛生管理計画を作成し、必要に応じ手順書を作成し、その効果を検証し、必要に応じて見直すといった内容や、(2) において、具体的な小規模事業者の範囲がまとめられています。おおむね 5 日程度の消費期限のものに限って、パンを製造する営業者も小規模施設として取り扱うということが示されたりしておりますが、おおむね、今までお示してきたような内容のとおり、国から通知が出されております。

また、この通知の 8 ページ目ですけれども、2-8 で、HACCP に沿った衛生管

理の基準について考え方が示されておりまして、(6)において、「小規模事業者については簡略化して行うことができる」というのは、具体的には手引書ののっとなって衛生管理を実施することによって、HACCPに沿った衛生管理に適合するものとして扱うといった考え方が、予定のとおり国から示されております。

参考資料6としまして、日本食品衛生協会が作成した小規模一般飲食店向けの手引書をつけております。

最後に、小規模一般飲食店向けの手引書をもとに、衛生管理計画と記録の部分を抜粋した東京都作成の食品衛生管理ファイルを机上のほうに置かせていただいております。

資料としましては、以上になります。落丁等ございましたら、お声かけください。

【小久保座長】 皆さん、資料はおそろいですよね。

それでは早速、きょうの議事内容に入らせていただこうと思います。

まず、本日の議題の最初の1番、東京都食品衛生自主管理認証制度の見直しについてということで、その方向性について、事務局から説明していただきたいと思います。よろしくをお願いします。

【神谷課長代理】 では、よろしくをお願いします。

私から、資料2について、説明させていただきます。

めくっていただいて、2ページ目、認証期間の終了時期等について(案)ということでお示しさせていただきます。

認証制度の方向性についてですが、第2回の委員会において、認証制度の役割については、HACCPに沿った衛生管理が義務化される改正法が本施行される令和3年6月1日に伴い終了となるということで整理させていただき、新規の受付終了時期については、遅くとも本施行までに終了するという案を示し、具体的なスケジュール等については第3回の委員会で示す予定としておりまして、今回、その具体的なスケジュールをお示ししております。

まず、新規認証・更新の終了時期についてですが、新規受付については、遅くとも本施行までには終了という案をお示ししておりましたけれども、今回、改めて事務局で整理をさせていただいた結果、新規認証と更新については、いずれも本施行となる令和3年5月31日をもって終了という案を示させていただきます。

第2回の委員会では、受付終了時期と表現しておりましたが、今回、お示ししているのは、受付という事務手続上の期限ではなくて、基本的にはこの令和3年5月31日までに新規認証に伴う審査等を全て終了するという意味です。

これに関しては、前回、委員の方から、認証制度の役割が終了する以上は、新規については、早目に終了したほうが、混乱等が少なくないかというご意見もいただいたところですが、一方で、現在取り組み中の施設様の影響等もございましたので、事務局としましては、令和3年5月31日をもって終わりとさせていただきますと考えております。

更新については、新規と基本的な考え方は変わらず、新規と同様に、令和3年5月31日をもって終了とすることが妥当であろうという考えです。

次に、認証期間の終了時期等についてですが、この部分については、特に認証施設

等への影響が大きいということが想定されますので、そこを考慮して検討をさせていただいております。既に、認証施設や指定審査事業者の方にヒアリングやアンケート等を実施させていただいております。さまざまなご意見をいただいておりますけれども、主に大きく二つの意見に集約されるかと思っております。

まず、1点目としまして、HACCP制度化後も、当面の間、認証を活用したいというご意見、2点目としまして、方向性について、早期にスケジュール等を示してほしいという意見です。

当面の間、認証を活用したいというご意見の理由については、施設によってさまざまですが、例えば、これまで取り組んできたモチベーションの維持が難しくなるといったご意見や、認証取得を一つのアピールツールとして取引先にご説明してきた経緯もあって、そのためのツールがなくなると、営業上の影響が懸念されるといったようなご意見もいただいております。

このような影響を考慮した具体的な対応策としまして、1点目として、令和2年3月に認証制度の方向性について事業者等に周知したとして、その時点で、既にお手元にある認証書の認証期間が途中で切れることはないようにするというもので、この点を最優先に考えております。周知した時点で、既にお手元にある認証書の認証期間は最後まで有効とするということです。

その場合、最長、2回目以降の更新の場合で5年間の認証書が出ておりますので、長いもので令和6年度までの認証書がお手元にある施設があるということになります。

そのほかの施設については、認証書の有効期間が終わり次第、順次終了という方法もありますが、そうしますと、認証期間の終了時期が施設によって異なり、大きな差が生じてまいります。最大で4年ぐらいの差が生じてしまうこととなります。なるべくこの不公平感を低減できるよう、2点目として、施設によって認証期間の終了時期に大きな差が生じないように配慮したいと考えております。

この1点目、2点目を踏まえた対応策としまして、認証期間の終了時期を一律としたいと考えています。その場合、一律どこで線を引くかについては、1点目で申し上げたとおり、令和2年3月に認証制度の方向性について事業者等に周知したとして、その時点で、長いもので令和6年度までの認証書がお手元にある施設があるという状態になりますので、ここにあわせて、希望する施設については、令和6年度まで活用いただけるような制度設計を考えております。

繰り返しになりますが、この全体の方向性について、令和2年3月に周知させていただき予定でございます。

以上が、本日の一つ目の議題である認証期間の終了時期等についてとなります。

続いて3ページ目、本日の二つ目の議題になりまして、認証施設に対するHACCP制度化対応のための支援についての案になります。

前提となる認証制度とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理との位置づけについては、第2回の委員会で整理させていただいた内容から、考え方は変わっておりませんが、表現を若干変更しております。

認証制度において認証要件としている事項は、必ずしもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理で求められる事項と同一のものではなく、HACCP制度化対応のた

めには、都認証施設においても不足する内容を追加で対応していただく必要があるという位置づけになります。

第2回の委員会でも説明させていただいたとおり、認証制度とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理については、性質の違いから、一概に比較をすることが難しいわけですが、認証制度イコールHACCPの考え方を取り入れた衛生管理ではなく、不足する部分については対応いただく必要があるという位置づけになります。

このような前提において、HACCP制度化対応のための支援として、大きく2点考えております。一つ目に、認証要件について、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理と整合するように変更を行うことを考えております。二つ目に、指定審査事業者と認証施設向けに、都主催の説明会を開催予定で、今のところ、3月に実施できればと考えております。

認証要件の変更についての具体案ですが、一つ目として、認証基準に基づくマニュアルの作成については既定のままとする方向性です。今現在、具体的には別表第3の認証基準に基づくマニュアルの作成が認証要件になっていますが、この要件は変更せず、認証基準の変更も行わないという方針です。

二つ目として、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理への対応については、現行の認証基準に基づくマニュアルの作成に加えて、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うための手引書ののりつった衛生管理計画の作成と記録の実施を求めるという方向性です。

参考としまして、資料に関連する認証要件を抜粋しておりまして、要綱第5において、認証基準に基づいてみずからマニュアルを作成しなければならないとなっていますが、基本的には、この部分は変更しない方針です。

また、要綱第6の「認証の申請」の項で、申請時に必要な文書として、衛生管理マニュアルとその副本、営業許可書の写し等の提出を求めています。ここに、法で作成が求められる衛生管理計画を追加することを一つの方法として事務局ではイメージしておりますが、本日は、方向性についてご意見をいただき、要綱を具体的にどう改正するかについては、事務局で詰めてまいりたいと思います。

また2点ほど補足がありまして、一つ目として、衛生管理計画の作成については、既存のマニュアルを衛生管理計画として活用することも可能でありまして、その場合は、手引書の衛生管理計画に記載されている項目で不足しているものは追加していただく必要がございます。この不足する項目については、都でチェックリストの作成等を検討しておりまして、その一つの例としまして、本日、資料3として、一般飲食店向けの手引書をもとにしたチェックリストをお示ししております。この中身については、後ほど、説明させていただきます。

二つ目として、この新たな認証要件の対応について、既存の認証施設に対しては、令和3年5月31日までの猶予期間を設けることを考えております。今すぐ対応してくださいとなりますと、認証施設への負担も大きいといったご意見もいただいておりますので、ここは十分な猶予期間ということで、本施行までの猶予期間を設けたいと考えております。

これまでの説明の中身をスケジュール表としてまとめたのが4ページ目になります。

まず、都認証の動きですが、繰り返しになりますけれども、令和2年3月に、制度の方向性や認証要件の変更について周知させていただく予定です。あわせて、指定審査事業者と認証施設様に対して説明会を開催予定で、今のところ3月を予定しております。

また、認証要件の変更については、基本的には、令和2年6月1日をもって施行とさせていただきますが、既存の施設については、本施行までの猶予期間を設ける予定です。

なお、新規施設については、令和2年6月1日以降は、衛生管理計画の提出も認証要件として適応されることになります。

その後、令和3年5月31日をもって新規・更新の終了という流れで考えております。

次に、認証期間終了の具体的なイメージを示しております、前提としまして、次回、2回目以降の5年更新を迎える施設を例に示しております。したがって、3年更新の施設については、この矢印どおりにはならないのでご注意ください。

施設Aについては、周知させていただき令和2年3月までに、既存の認証期間が終了する施設であり、これまでの既定のとおり更新していただければ、既定どおりの認証期間の認証書が出されて、そのまま有効となります。周知した時点で既に発行されている認証の期間は有効ということです。最長令和6年度までとなります。

施設Bについては、令和2年3月に周知後、令和3年5月31日の更新終了までの間に満了日を迎える施設であり、更新は通常どおり可能ですが、認証期間の終了が令和6年度までとなります。施設Bの場合、本来5年更新なので、令和7年度までの認証期間が発生するところ、令和6年度までとなるという案になります。

施設Cについては、令和3年5月31日に更新を終了した以降に、次回の更新を迎えるという施設になりまして、このまま措置をしない場合、もう更新の機会がなく令和3年度で認証期間が終了してしまうということになります。この場合、先ほど説明したとおり、施設Aと施設Cで比べて、終了時期に大きな差が開いてしまい、不公平感を感じるといったご意見もいただいておりますので、施設Cのようなケースにつきましても、満了日前の前倒しの更新を行っていただければ、そこからスタートして認証書を出させていただくことを考えております。この場合も認証期間の終了時期については、一律令和6年度までとなります。

なお、この前倒し更新の具体的な方法については、幾つか課題点もございますので、今後、事務局のほうで検討させていただきたいと思っております。前倒しといった措置等は必要になりますけれども、本日は、一律、令和6年度までは使っていただけるという終了のあり方について、ご意見をいただければと思います。

なお、この認証期間については、認証書と認証マークの効力期間となりまして、さらに、その間、履行状況の確認ですとか、都のホームページでの施設紹介等は継続させていただければと考えております。

なお、資料では、5年目更新の場合で三つにパターン化しております、例えば3年目更新を迎える場合、施設Bのパターンですと、令和5年度中に認証期間が終了になります、仮に、もう一年間、どうしても認証を使いたいといったニーズがあれば、

施設Cのように前倒しの更新を行っていただくことで、制度上は、令和6年度までは使えるという設計になります。

また、施設Cのパターンで3年目更新の場合は、令和6年度の頭で認証期間が終了しますので、おおむね令和6年度までとご理解ください。

事務局からの資料説明は以上になります。

本日、繰り返しになりますが、議論していただきたい内容が2点ありまして、1点目が2ページ目の制度終了の方向性について、二つ目が、施設に対するHACCP制度化対応のための支援策についてです。どうぞよろしく願いいたします。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

今、資料2に基づきまして、都認証の方向性について、事務局からお話しいただきましたけれども、まず、そのうちの終了時期について、今回、具体的にスケジュールが示されました。これについて、ご意見をいただきたいと思います。

特に、指定審査事業者の方、意見がありましたら、よろしく願いいたします。大津さんのほうで、何か特にありますか。

【大津委員】 認証期間の終了時期についての案ということで、今お話を伺ったところですけども、こちらの期間、それから、最後のページにあるスケジュールの部分も含めましては、妥当な期間かなと思うところでした。

先ほど、神谷さんからもご説明があったように、少し早い時期のほうがいいのではないかと、終了については、令和2年6月1日でもいいのではなかという声もあったんですけども、取組中の事業者さんを考慮して、約1年半後というところについては、確かにそうだなというところがありますので、時期については妥当と判断しております。

【小久保座長】 廣瀬さんのほうで、何かご発言はありますか。

【廣瀬委員】 つけ加える話は、ほとんどないです。大津さんと同じような考え方ですので、このままでいいかなと。やめるということを前提で。

【小久保座長】 今回、認証期間の最終終了時期については具体的に令和6年度、2025年の3月でおしまいということです。

認証制度について保健所のほうで行政に携わっていて、ご意見はありますか。玉根さんは認証制度の検討にかかわっていて、何かありますか。

【玉根委員】 やはり携わらせていただいていたので、終了ということは残念なんですけれども、最後、終わるに当たっては、認証をとってくれた、活用してくれた施設、それから、それを手助けして下さった指定審査業者さんの皆様と、よく連携して、制度化適応というところで、有終の美じゃないですけど、そんな感じで終えられればなと思っております。

【小久保座長】 そのほか、23区の保健所の方で何かありますか。特に終了のスケジュール案についてですね。ご意見だとか、ご質問。よろしいですか。

それでは、加藤先生は、何かご意見。

【加藤副座長】 私の関係でも何社かあるんですけども、認証制度は終了になって、制度化のほうになっていくよという話をすると、具体的にどういうスケジュールで、どういうふうになるんだという質問は、一切出てこないんですよ。そうですかと、

それだけなんです。それで、じゃあ、そのうち何か出てくるだろうということで、別に混乱はしていません。

その上で、これは随分丁寧に考えてくれていますから、とてもいいんじゃないかと思います。

【小久保座長】 それでは、スケジュールはこういうことで、皆さんから了解をいただきましたので。

次に、認証施設に対するHACCP制度化への対応支援をどのように行うかについて、今回、事務局から、小規模一般飲食店向けの手引書と都認証の比較ということで、チェック表をつくっていただいています。これについての説明を事務局からお願いします。

【神谷課長代理】 では、引き続き説明させていただきます。

先ほどの資料2の3ページで示したとおり、新たな認証要件として、衛生管理計画の提出を求めるということを、一つイメージとして考えているところですが、衛生管理計画の作成をどのように支援できるかの検討になります。衛生管理計画については、手引書ののっとして作成していただくというのが、まず、基本スタンスになるかと思えます。それは、認証施設についても例外ではなく、手引書にある衛生管理計画をきちんと作成していただければ、HACCP制度化に対応できるとういことを説明させていただくことが重要かと考えております。

一方で、その上で、認証施設によっては、今、既になじんでいらっしゃるマニュアルを、衛生管理計画として活用したいというニーズもあると思えます。既存のマニュアルを衛生管理計画として活用すること自体は、決して否定されないことであり、その場合は、手引書の衛生管理計画に記載されている項目で不足しているものがあれば、追加していただければいいといった見解も出てきております。その方法を選択する認証施設に対しても、丁寧な支援ができないかということで、一つの案としまして、不足する項目について示すために作成したのが、資料3のチェック表になります。

したがって、これはあくまで参考という扱いになります。認証施設は、HACCP制度化対応のために、一律、このチェック表を使って、全て丸がうまるように作業をしていただくということをイメージしているわけではなく、既存のマニュアルをきちんと丁寧に穴埋めしたいという認証施設については、こういった項目が漏れている可能性があるので、ここに留意して穴埋め作業をしていただければという主旨になります。

こちら、小規模一般飲食店向けの手引書に掲載されている衛生管理計画をベースに、真ん中に、その項目ができていないかのチェック欄を設け、その右側に、都認証比較の欄を設けています。この欄については、○、△、－を示しており、○は、おおむね認証要件にある内容。△は、一部認証要件にある内容。－は、認証要件にない項目という意味です。

○がっていない部分について、ざっと説明させていただきます。なお、資料3については、事前送付させていただいた資料から、若干内容を修正しております、改めて本日の資料で確認ください。

まず、1ページ目の③-1、交差汚染・二次汚染の防止について、手引書では、い

つ、どのように、問題があったらどうするかというのを定めましょうということが示されており、

この「いつ」の部分については、二つ意味合いがあって、例えば、いつ、まな板を洗うかという「いつ」と、そのことを、いつ確認するかという「いつ」の二つの意味合いがあるかと思えます。食の健康などで日本食品衛生協会が書かれている解説なども拝見させていただいて、この「いつ」がどういう意味の「いつ」なのかというのを、括弧書きで、事務局のほうで加えております。

この交差汚染・二次汚染の防止については、いつ確認するかという意味の「いつ」になりまして、「どのように」という部分については、認証基準でも、包丁、まな板の用途別の使い分けですとか、洗浄、消毒方法というのはマニュアル化することを定めております。

ただし、例えば手引書の例示でいう、冷蔵庫内の保管の状態を確認するということは、認証基準では具体的には求めていないので、場合によっては、足していただく必要があるかと思えます。

さらに、「いつ」確認するかというところは、認証基準では明言しておりませんので、ある程度、足していただく必要があるかと思えます。

さらに、問題があったときどうするかについても、交差汚染・二次汚染の防止に関する認証基準では、明確化されていないため、厳しめではありますが「－」としております。さらに、この表では、管理項目ごとに、記録点検の有無についてのチェック欄を設けていますが、認証基準では、交差汚染・二次汚染の防止に関する内容について、日々の確認の結果の記録は求めておりませんので、「－」としております。

順番が入れかわってしまいますが、1 ページ目の①の原材料の受入の確認について、記録のところが△になっているのは、認証基準では「不適時の対応について記録方法を定めること」とはありますが、日々の確認の結果を記録することまでは求めていないので、足していただく必要があるかと。記録の方法については、これを機会に、ある程度見直していただく必要があるかと考えております。

2 ページ目の③－2の器具類の洗浄・消毒・殺菌については、ここは、日本食品衛生協会の解説なども見ていると、いつ洗うのかというところなので、ここについては十分、認証基準のほうで満たしているかと思えます。

先ほどと同じように、問題があったときどうするかですとか、その実施記録というのは、認証基準では具体的には求めていないので、「－」としております。

トイレ洗浄・消毒についても、同様です。

④－1の従業員の健康管理等については、少々厳しめにつけておりまして、手引書では、従業員の体調ですとか、手の傷の有無、それから着衣等の確認を行うという例示になっていますが、認証基準の場合、従事者の体調や手指の確認については、「いつ」、「どのように」、「問題があったとき」と、記録方法については、対応できていますが、着衣については、服装のルール決めは要求していますが、それができていることを確認することについては、厳密にいうと抜けています。基本的には必要な内容だと思えますので、つけ加えていただくべき内容かと思っております。

手洗いの実施については、先ほどと同じような考え方です。

以上が、一般衛生管理にかかわる部分で、次に、3 ページ目の重要管理のポイント、いわゆる工程管理にかかわる部分についてになります。今回のHACCP制度化において、調理業については、メニューのグルーピングというところが一つ、特徴になるかと思いますが、認証基準の場合、明確に三つのグループに分けるということは、求めておりません。

ただ、一部施設、旅館、ホテルなどで事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設については、調理工程表を作成することを求めておりますので、具体的メニューも添えた調理工程表があれば、グルーピングにかえられるという考え方ができるかもしれませんが、調理工程表の作成を求めていない施設については、「○」とはいかないのではないかと整理しております。

さらに、管理方法についてですが、第1グループについては、例えば、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供するというような、時間管理が具体例で示されていますが、認証要件の場合、生食用鮮魚介類や生食用食肉については、提供までの時間要件がありますが、それ以外、例えばこのメニュー例にあるような冷奴についての時間管理などは、明確には求めていないので、場合によっては、今回、足していただく必要があるかと考えております。

それから、第2グループの加熱工程のあるものについてですが、加熱条件については、認証基準でもしっかりと求めていますので、管理方法の項にも「○」がつきますし、記録についても十分かと思えます。

ただし、第2グループのうち、加熱した後、高温保管するものについては、認証基準では、高温保管の管理について明確には求めていないので、場合によっては足していただく必要があるということで、「△」としています。

第3グループの加熱後冷却し、再加熱するものや、加熱後、冷却するものについては、手引書では冷却工程や再加熱工程について、管理方法を定めましょうという内容になっていますが、認証基準の場合、冷却工程や再加熱工程に着目した管理方法は求めていないので、「-」としております。

最後の4 ページは、記録に関する内容で、記録の保管期間や、日々確認した人のサインを入れるといった内容をのせています。

手引書に示されている内容は例示ではありますが、事務局としては、なるべく認証施設がもれなく丁寧に対応できるようにという視点で、厳しめに○、△、-をつけており、あくまで、参考ではありますが、このような考え方で整理させていただければ、認証施設での穴埋め作業が、少しでもやりやすくなるのではないかと考えております。

今回、小規模一般飲食店向けということでチェックリストを示しておりますが、他の業態でも、このようなチェックリストがあったほうが穴埋め作業がしやすいということであれば、似たようなチェックリストを作成していければと思っております。

ただし、ご注意いただきたいのは、全ての業態で、こういったチェックリストを使っている穴埋めがなじむのかと考えたときに、むしろ、手引書にある衛生管理計画を、まずはつくっていただいて、具体的なマニュアルについては、当然、衛生管理計画とリンクし合うものですが、今までどおりマニュアルとして回していただくほうが、アプローチしやすい場合もあるかと思っておりますので、一概に、このチェックリストが有効

かということも含めて、必要性も検証しながら、必要なもの、要望のあるものについては、随時、追加していければと思っております。

チェック表の説明は以上になりますので、事務局としましては、HACCP制度化への対応支援の方向性について、ご意見をいただきたいのですが、あわせて、このチェック表についても、考え方の部分でご意見がありましたら、ぜひ、いただければと思いますので、よろしくお願いいたします。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

HACCPの制度化では、一般衛生管理と重要な工程管理について、衛生管理計画というものを求めているんですけども、今回、都認証の認証基準と、手引書に示されている小規模一般飲食店の衛生管理計画の内容を比較していただきました。

かなり違うというのが、これでおわかりになるかと思えます。どういうふうに支援するかということで、今、お話をいただいたんですけども、これについて、忌憚のないご意見をいただきたいと思っています。

まずは、廣瀬さんのほうから、お願いしたいと思えます。よろしくお願いいたします。

【廣瀬委員】 このチェック表を見せていただいて、率直な感想を言うと、新しい東京都認証基準なんだというふうにも見えるんですね。認証制度をやめるわけですから、そういう言い方をすると何かおかしいのかもしれませんが、これが、新しい東京都認証なのかというふうに見えなくはないですね。

ということは、何を言っているかということ、ここで、ずっとこの認証制度をやめるということ、廃止するということ、何となく前提で今まで議論してきて、はた、何でこれをやめるのかという、もともとのところ、話がぐっと行ったときに、理由が何だったのかなど。ということは、要するに、東京都認証が今までやってきたものが、今回のHACCPを導入する話によって、ある意味、目的が達成されたんだというような言い方を、ずっとしてきているわけですが、ここを見ると、東京都認証が求めてきたものは、実は、今回のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理ですよ。その中には、抜けているものが随分あるんだなということに、今さらながらに思うわけですよ。

そうすると、その辺のところというのは、一体、どういうふうに整理していくのかなど。ということは、何を言っているかということ、最終的に、これをやめるときの理由づけとして、東京都認証がどこまで目的を達したもののなのか。そのことの明記がないと、ただただ、何か都合でやめますよみたいな話になっていくんじゃないかなという気がして、そこが、どうなのかなというふうに、ちょっと今、危惧がふっと生まれましたね。

それともう一つ、これは、もうちょっと先の話になるかもしれませんが、このチェック表を、これは事業者の方の自己点検ということで、よろしいんですかね。それとも、例えば、これから新たに認証の新規、あるいは更新に当たったときの、一種の、いわゆる判断基準となっていくのか。そこら辺が、ちょっと気になったんですね。

【小久保座長】 今の廣瀬さんの発言で、何か事務局から。

【神谷課長代理】 まず、これが新たな基準に見えるというご意見についてですが、

あくまで、これは参考であって、事務局としては、認証施設であってもHACCP制度化対応のためには、衛生管理計画を、手引書の様式に沿って作成していただければ、十分というのが大前提になりますので、このチェック表を埋めることが、何か新たな認証要件のチェック表になるという意味合いではないことを、ご注意いただきたいと思ひます。

用途としましては、これを施設側につけてくださいというのは、ハードルが高く見えるかなと思ひておひまして、事務局としては、指定審査事業者に、このようなチェックリストを使いながら、抜けがある部分を補っていただくところをご助言いただければと思ひておひます。

【花本食品医薬品安全担当部長】 先ほど、事務局が説明した資料3のチェックリストについて、資料2の3ページにもありますように、法制化への対応としては、業界団体が作成し、国がホームページに載せている手引書の衛生管理計画の様式を参考にしてもいいですし、もう既にマニュアルを持っているところは、手引書の様式ではなくて、マニュアルに足りない項目をつけ加えることによって、衛生管理計画として活用できればということです。事務局としては、今まで使っていたマニュアルを活用したいといった認証施設に対して、指定審査事業者がここをもう少し足したほうがいいですよと指導するときに、参考になるチェックリストとして作成しています。あくまで支援のツールであり、新しい認証基準をつくったり、制度をつくるというふうなつもりで、つくったわけではないということです。ご理解いただければと思ひます。

【永瀨食品危機管理担当課長】 今、最初に廣瀨委員が言われたみたいに、結果を見ると、確かに、今まで使ってきたものに、このHACCPのエッセンスを入れて続ければ、新しい都認証制度という形に見えるというのは、納得できるところもあると思ひますけれども、やはり、国が示しております平準化ということもありますし、そもそも、この自主管理認証は、これからHACCPというものがだんだん浸透していく中で、HACCPに向かって頑張ろうという方たちの評価をしながら、頑張っている人たちに都認証という形で、この方、頑張っていますよということで、制度としては進めてきたのかなと。

そういう中で、今回のHACCPの制度化で、HACCPを入れるのが当たり前だという中では、その役割が終わったというのを2回目で言わせていただきましたけれども、そういった中で、今まで頑張ってきた都認証制度をやってきた方々に対して、最後、この自主管理認証の制度をやめるといったときに、きちんとHACCPの制度化というものに乗っかっていけるように支援していく必要があるんじゃないかというところで、この3ページのところの支援案という形で作らせていただきました。新たな制度化のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に乗っかっていけるように、整理をお手伝いしていくということを念頭に置いております。

確かに続けるということであれば、そういうふうに見えるかもしれませんが、廣瀨委員のほうでも言われましたけれども、最初にやめるのありきという形なので、ちょっと視点が違っていて。制度化にのせていくというところで、この支援を考えておひますので、結果としては、支援する形をとって、後押しをしているというふうな形でご理解をしていただければというふうに思ひます。

【神谷課長代理】 すみません、ちょっと補足させていただきたいんですけども、先ほど、廣瀬委員からもあったように、実際、こういう表にすると、案外と「○」がつかないというように見えるかと思うのですが、HACCPを新しく始める方で、何も手元にマニュアルもなくて、どう器具を洗うとか、どう手を洗うとかといったような、手引書でいう「どのように」という部分について、これから構築しなければならない施設と比べると、認証施設については、認証取得によって、すでに十分構築できているので、あとはそれを、いつ確認して、問題があったときにどうするか、記録をどうするかというところだけを整理していただければHACCP制度化に対応できますので、チェックリストの見た目以上に、労力のかかる大変な部分については、認証基準でクリアできているというように見ていただければと思います。

【小久保座長】 はい。廣瀬さん。どうぞ。

【廣瀬委員】 ご説明いただいて、ありがとうございます。

別に、これを新たな認証基準にして、もう一回頑張ろうよと言っているわけじゃなくて、認証制度を、令和6年度でしたか、やめるということについては、私も賛成をしておりますので、そういう意味の趣旨ではありません。

ただ、そんなふうに、やろうと思えばできないこともないんだなと。だからこそ、やめるための明確な理由づけというのを、しっかりとするというのが、誰も納得できるような理由づけをしなきゃいけないなというふうに、思っただけです。

もう一つ、この話で、このチェック表が、いわゆる事業者の自己点検だけではないんだということで、今度は、我々、指定審査事業者のほうに、このチェックという話が出てくるわけですね。そうすると、従来の認証基準プラス、いわゆるこのHACCP部分のチェック、その整合性があるのか、ないのかという確認というようなことになっていくと、結構、これ、認証事業者としては負担がかかってくる話だなというふうに、思っております。

ということは、要するに、従来の認証手数料でいけるものなのかどうなのか。私は、直接今は認証の仕事にかかわっていないので、何とも言えないんですけども、それは、むしろ大津さんのほうが、よくわかると思うんですけど、そういうところの問題もあるかなと。

例えば、これで、その認証手数料を少し変更しなきゃいけないなというふうになったときに、これを認証事業者の独自の判断でいけという話になるのか、あるいは、そういう問題も含めて、例えば明確に値上げしろとかしないとかという話じゃありませんけれども、当然に、そういう問題が出てきますよということを、例えば東京都がこの通知、これを廃止するに当たって何かの通知をつくらと思うんですね。そういうときに、そこら辺の、いわゆる手数料の設定の問題なんかも、新たな認証基準が、新たな認証基準って変な言い方ですけども、このチェックリスト等を別にした認証基準を事業者がやることによっての負担については、ある程度、考慮していいですよみたいな形の措置文みたいなものが出てくるのかどうか。それも、気になる場所なんです。

全部、その指定審査事業者の責任で全部やれよという話になるのか。もう少し先の話かもしれませんけど。

【小久保座長】 結局、審査する、今までそれに携わってきて、恐らくそんなことは指導していない内容でして、その辺との課題が、これから出てくるだろうと思えますね。それは、やめるに当たってはですね。

大津さんのほうで、何かご意見はありますか。

【大津委員】 チェック表のほう、私の理解が浅いのかかもしれませんが、まず、このチェック表のほうについては、あくまで参考資料という位置づけで、事業者支援のほうに回るといってお話で理解していましたので、我々、審査事業者が、これを使って何かするという事は、捉えていません。

先ほど、資料の3ページにもありましたとおり、方向性の中で、認証基準に基づく別表第3、基準関係については変更しないという方向性がありましたので、もし、このチェック表を使って、何か新たに審査の中に組み入れるとなると、恐らく基準のほうも変わってくると思っていましたので、基準が変わらない以上、このチェック表は、あくまでも事業者支援であり、場合によっては審査機関も支援ツールという形で活用するものと捉えています。お困りのお客様に対して、ご提示して、こういうところにギャップがあるんですよ。だから、このギャップを埋めることが必要なんですよということを、明確に伝えられる、いいツールだなと思っています。

提示したときには、当然、それを事業者さんが、自ら、この穴埋めをしていく。要は「一」を引っ張っているところを、とにかく作成して行く。そこで、例えば支援という形で、コンサルティングみたいな話になると、恐らく、これは審査事業者ではなく、別のサービスとして、恐らくフィーをいただきながら支援をしていくんだらうなと思っています。あくまで、それは、もう、認証事業とは別に。HACCP制度化に伴う支援みたいな形で、お客様に対応していくんだらうなという理解をしているので、基本的には、審査事業者が負担にならないような形で、ぜひ、進めていただきたいと思っています。

【小久保座長】 よろしいですか。

それでは、ちょっと実際に指導をしている側、行政の方に、ちょっとご意見をお伺いできたらというふうに思っています。

まず、伊藤さんのほうから、この今回の比較表を見て、ご意見があったら、よろしくをお願いします。

【伊藤委員】 チェック表を見させていただいて、私も認証施設の方から相談を受けたときには、今後、都認証がなくなって行って、HACCPの制度化が始まると、旧基準Bには、どういうふうに対応すればいいのか、都認証がそのまま使えるかどうかという相談は結構受けますので、こういった形で、現在の都認証と旧基準Bとの違いを示されて、このあたりを確認できれば対応できるというチェック表は、有効に使えるかなとは思っていますので、ぜひ、この方向性はやっていただきたいと思っています。

先ほどお話があった、どのように確認するかというところは、あくまでも行政側の意見となりますが、取り組みやすいように、審査会社の方のほうには、ぜひ、事業者の協力をしていただければと考えております。

【小久保座長】 佐藤さんのほうは。

【佐藤委員】 この都認証比較、○、△がついているのは、すごいわかりやすく、事業者さんのにも、案をお見せできるのもいいのかなと思うんですけども、実際に、この認証施設をフォローしていくに当たって、その指定事業者さんがという話でしたけれども、僕ら区の保健所のほうでも、何か、かかわっていかなきゃいけないのか。

今まで、この都認証制度自体が、正直、区の保健所はノータッチだったので、切りかわるに当たっては、区の保健所は、何か一緒にやっていかなきゃいけないのかと、ちょっとイメージがわからなかったのも、その辺が、もし、東京都さん、何か考えていらっしゃる事があれば、ぜひ、教えてほしいなと思っております。

【小久保座長】 今のご発言に対して、何か事務局からありますか。

【神谷課長代理】 佐藤委員の意見に対してになりますけれども、今後、認証施設について、区のほうから、そういったご意見がありましたら、都としても、連携、協力できる部分については、今後、個別になるかもしれませんが、調整させていただければと思います。

繰り返しですけれども、まずは、ことしの3月に認証施設向けの説明会を開催させていただいて、認証の制度の終了の方向性だけでなく、HACCP制度化対応について、どういうアプローチをしていったらいいかというところは、直接説明させていただこうと思いますので、ぜひ、保健所としても、足並みをそろえていただければ、それが施設にとってのメリットにつながるのかなと思いますので、その部分、また、連携させていただければと思います。

【佐藤委員】 じゃあ、また、それはそのときに、タイミングになったときということ。はい。わかりました。

ありがとうございました。以上です。

【小久保座長】 では、玉根さん。

【玉根委員】 今回、例ということで、小規模一般飲食店事業者向けの手引書と認証基準とのギャップという表なんですけれども、これは、厳しめにとということで作られたということではありますが、実際、認証をとった施設のマニュアルを拝見している限りでは、指定審査事業者のほうで作成に当たって、「△」だとか「－」とかになっている部分であっても、運用をする上では、やはり決めておかないと回せないということなので、実際、マニュアルのほうには既に入っているところなのかなとは考えておりますが、このように明確にさせていただけると、非常にわかりやすいかなと思いました。

あとは、HACCP制度化対応ということですので、今回、B基準への対応支援ということかと思うんですが、A基準対象の施設様は、今のところいないのか、大丈夫なのかなというところが心配であるのと、手引書がない給食施設さんとか製造業さんに対しては、どんな支援をしていけるかなというところが心配ではあります。

【小久保座長】 小林さん。

【小林委員】 そうですね。今回、資料3のところ、小規模な一般飲食店の部分だけですけれども、認証基準と、今まで出ていた手引書で合致していない部分というのが、結構あるんだなというところが、個人的な感想です。

ただ、認証制度が終了した後というのは、各施設のよりどころになるのは、HAC

CPに沿った衛生管理のための手引書に基づく衛生管理計画になるので、やはり、その辺の支援というのは、きちんとしていかなきゃいけないのかなと思いました。

あと、今回、この一般飲食店、小規模なものだけの資料が出ているんですけども、基本的に、手引書に沿った衛生管理計画と、あと、それに、手順書は義務ではないと思うんですけど、手順書をつくれれば、手順書は、この「どのように」というところを、認証基準にはすごく重きを置いていると思うんですが、その「どのように」のところ認証基準に沿った手順書があれば、基本的には認証基準をクリアするようなものになるという考え方なんですか。

というのが、その都認証では足りないところはあるけど、その手引書、都認証が、このチェック表の中で都認証がプラスになっているところが、ちょっと見受けられなかったので、衛生管理計画をつかって、手順書をきちんと基準に沿ったものをつくらなければ、認証もクリアになるという考えになるんですか。

【神谷課長代理】 今回の表では、手引書の内容に沿って、認証基準にあるかないかを比較しているので、この表ではあらかし切れていないのですが、認証基準というのは、より網羅的、具体的で、もっと項目があります。

その中で、衛生管理計画の項目として、あるかないかというところだけを表では示していますので、手引書に基づいた衛生管理計画をつくらなければ、ほぼ、認証基準を満たすかという、決してそういうことではないです。認証要件はもっと多くの項目を求めています。

【小林委員】 認証制度が終了した後に、保健所職員が監視に行ったときは、厚労のほうからは、手引書に沿った監視をしてくださいたいとなっていて、ただ、マニュアルが、もっとすごいものがあつたりすると、現場としてはどこまで、じゃあ、マニュアルはこうなっているけど、やっていないねみたいところを、どこまで指導するのが、難しいかなというように思いました。

【神谷課長代理】 認証基準に基づくマニュアルに沿ってやっていない場合ですか。

【小林委員】 あくまでも、そうですね。認証基準のほうのマニュアル。ただ、もう、認証制度は終わっていて、恐らく、監視は手引書に沿った監視をするので、二つマニュアルがあると、今後、指導するほうが迷うのかなと思ったので、衛生管理計画か、基準に沿ったマニュアル。基準に沿ったマニュアルが、きちんと衛生管理計画どおりであれば、いいのかなというふうに思います。

【小久保座長】 今、ちょっと衛生管理計画の手順書の件で、何か。

【大山統括課長代理】 すみません。ただいまの小林委員のご意見につきましては、法規定にかかわるところでしたので、事務局として説明します。

認証のマニュアルは、もともと国のガイドラインの管理運営基準をベースにしています。今回、管理運営基準は省令に規定されましたが、その内容は、今までのガイドラインと概ね変わりませんので、認証のマニュアルというのは、管理運営基準をベースにしているというふうに考えていただきたいと思います。一方で、国の手引書は、管理運営基準をすべて満たしているわけではありません。9割だったり、8割だったりですが、国は自治体に対し、国が示している手引書をまずは使ってくださいと言っています。

管理運営基準は、事業者が守らなければならないもの、という位置づけにもなっていますので、事業者が原則すべて守る必要があります。国は平準化の観点で、行政には手引書での事業者指導をしてほしいと言っています。そのため、両方あった場合は、今のところ、行政が確実に見なければならないのは、手引書に基づき事業者が、きちんと衛生管理をしているか、になります。プラスの部分がマニュアルにあったとしても、それは、恐らく管理運営基準で必要な事項ですので、事業者にはそれはそれでやってもらえればいいというような位置づけです。

非常に複雑なのですけれども、繰り返しになりますが、今のところ、行政が指導すべきは、手引書となります。事業者側が守るべきものは管理運営基準になっています。よろしくお願ひしたいかなと思っています。

【小久保座長】 よろしいですか。

【小林委員】 はい。

【小久保座長】 今回、資料としてつけていただいた、小規模な一般飲食店事業者向けの手引書にも、最後のほうに手順書というのが、また、同じような項目でこういうふうに、例えば原材料の受け入れは、こうなさいというのが出ていますから、その辺、ちょっと比較して見ていただければと思っています。

今、大分、指定審査事業者と行政では、ちょっと違うのかなというふうに、私、聞いていたんですけれども、何か事務局で、そこら辺のところは。

【永渕食品危機管理担当課長】 最初に、廣瀬委員、それから大津委員のほうでいただきました指定審査事業者を含めて、事業者さんへの負担がふえるというところについては、2回目のときも、配慮しながらということで、そういった負担がないようにという形で考えておりますので、大津委員のほうから、少しフォローしてもらったような感じになりますけれども、必ずそれをやらないといけないんだよというような趣旨の、このチェックリストではありません。あくまで参考として、使えるところがあればきちんと使って、チェックをしていただけるといいのかなということで、これをお示しをしておりますし、また、料金設定につきましては、特にこれまでも、東京都が料額をこういうふうに設定してくださいということは申し上げておりませんので、具体、安くしてくれとか、高くしてくれとか、そういったことは、こちらのほうからお願ひをする予定はありません。

ただ、これも、また、大津委員のほうからフォローしてもらったような形になりますけれども、やはり、本来、ベーシックなところで認証基準については、これまでもちゃんと料額の中には入っているかなと思いますし、今回、プラスアルファをしようというところにつきましては、書類を整えていただいといるところが、まず、メインで、HACCPの制度化にのっていけるといところを、見ていただきたいと考えておまして、内容の細かい、こうしないといけない、ああしないといけないといところ、もし、実際に今、都認証をとっている事業者さん、もっと細かくつくり上げたいと。もうちょっと、精度の高いものをつくりたいというようなお話がありましたら、それにつきましては、やはり、コンサルといところになってくるのかなと思ひますので、そこにつきましては、東京都でこんな感じといのは言えませんから、それに見合うだけの対価を求めて料金を設定していただくといのは、いいかなと思

っておりますので、金額につきましては、なかなか口を出しにくいところではありますけれども、基本的に求めていくところは、今、やっていただいている中でおさまるような形で考えていきたいと思っておりますし、これから、実際に決定をしていく中で、また、指定審査事業者さんのほうからのご意見とかが出てくるかなと思っておりますので、そういったものは加味しながら、また、改めて最終的に、ことしの3月に指定審査事業者さんへの説明、それから認証事業者さんへの説明といったものを考えておりますので、そこで、また、いろいろとご意見をいただきながら、きちんと整理をした上で、お示しをしていくという形を考えているところです。

【小久保座長】 よろしいですか。

廣瀬さんのほうで、何か追加は。よろしいですか。

【廣瀬委員】 いや、特にないです。要するに、その認証基準の変更ではないよということと、今の永渕さんの話によると、コンサルタントの仕事として、これが考えられるんじゃないかということが明確になっていれば、我々としては、考え方がすっきりできるので、これでいいかなと思います。

【小久保座長】 今まで、私も手引書、厚労省のホームページに出ているのを、かなり見ていたんですけども、一般衛生管理は、何か今回、比較表を示していただいて、このような形でまとめられているんですね。

この、いわゆるCCPの部分が重要な衛生管理ポイントになってはいますが、重要な工程管理については、あるものがあったり、ないものがあったり、対応が結構いろいろ違うなど見えています。

最後、そこら辺、稲見先生からも、ご意見を伺いたい。その前に、加藤さんのほうから、何かご意見があれば。

【永渕食品危機管理担当課長】 ちょっとよろしいですか。

【小久保座長】 はい、どうぞ。

【永渕食品危機管理担当課長】 すみません。ちょっと答えそこねていた、玉根委員のほうから、先ほど、A基準とか給食施設の話が出ておりました。

基本的に、A基準の製造業はないわけではないので、実際には対応していかないといけないのかなというふうに思っております。レベル的には、今回の支援の中では、B基準にのっていけるような形で支援ということを考えていますので、その部分については、A基準まで持ち上げるというところまでは、今のところ、具体は考えておりませんが、ただ、実際にA基準を目指したとしても、都認証を令和6年まで使いたいというような、そういうご要望も出てこようかと思っておりますので、そういったものについては、使っていただくのはかまわないと思っております。

ですが、A基準にのせていけるように、指定審査事業者さんであるとか、東京都がしっかりとサポートするというような意味ではなくて、必要な部分については、東京都が支援をしていくということはあるかも知れない、今、考えているところです。

【神谷課長代理】 あと、すみません。給食施設に関する、玉根委員の意見についてですけれども、これについては、明確に今、給食施設向けの手引書というのは出ていないかと思うんですが、これまでの国の見解、パブコメなどを見ていると、そこが小規模に該当するのであれば、小規模一般飲食店の手引書をまずは使ってくださいと

というような考え方が示されておりますし、大量調理施設マニュアルに基づいてやっていられれば、将来的に何か手引書が出たとしても、その大量調理施設マニュアルの内容自体が、大きくHACCP制度化からずれることはないかと思っておりますので、そこは、維持していただきつつ、最終的には国の動向を見ながらという対応になるかと思っております。

【玉根委員】 既に認証をとっていただいている施設さんの中で、本来、Aを目指さなきゃいけない施設があるのか、ないのか。それから、とっていただいている施設で給食の施設というところも支援に入れて、アナウンスをしていただければと。今、事務局のお考えのアナウンスをしていただければと思っております。

【小久保座長】 じゃあ、加藤先生。

【加藤副座長】 事業者側の感覚をいろいろ見ていますと、手引書を見て、ああこういうことかと。都認証施設が、手引書を見ると、ああこういう内容かということで、それにあわせて、一緒にミックスすると、ああ大体できているじゃないかというのが、大体ほとんどなんですよ。

それで、できていない部分というのがあるとすれば、気がつくところは、それはHACCP 12ステップをやっていないところなんです。そういったところは、非常に考えているところですから、そういう場合には、12ステップはこうだよというふうに理解をすると、うちの関係では、セグメントを教えますとね、ああそうかと、勝手に自分の人員設定をやって、危害分析して、それに安全性をこういうふうにするには、これを加えようかと勝手にやっていますよ。

ですから、手引書よりか、ずっと上なんです。都認証をとって手引書を見た場合に、混乱というよりも、別にこれでできているじゃないかというのが、すごく多いですね。

それから、もう一つは、今まで都認証をやっていて、それで手引書を見て、世の中はこういうふうになるんだと大体わかってくると、これじゃあいけないというところが、一部出てくるんですよ。制度化になったら全部同じじゃないかと。それじゃあ、差別化できないから。じゃあ、ISOかFSSCにいかうかというところが、出てくるんですね。

制度化になったら、ISOとかに余り見向きがないかなと思ったら、最近、逆になっちゃったんですね。うちは一般と違うんだ、より安全にやっているんだという、そっこのほうでもって、伸びていっちゃうところも出てきました。そんな感じです。

【小久保座長】 どうもありがとうございます。

大津委員、どうぞ。

【大津委員】 恐らく今、支援案のほうは、しまる形になるかと思っております。2点だけ、ちょっと事務局の方をお願いなんですけれども、HACCP制度化対応のための支援案の中で、まず、要綱第6、申請のところ、衛生管理計画を追加して、恐らく、指定審査事業者は申請のときに、今まであったマニュアルで、あるいは営業許可を含めて申請書をプラスして、衛生管理計画の提出を求めるところがありましたので、ぜひ、その衛生管理計画の提出については全然問題ないんですけれども、内容の精査とか、恐らく、いろんな衛生管理計画が出てくると思います。もちろん、著しく、

これじゃあというのが出てこない限りは大丈夫かと思うんですけども、基本的には衛生管理計画の提出を求めたときに、その内容の、いわゆる精査というところは、結構、指定審査機関の負担になるかと思しますので、その辺は、ご配慮して進めていただきたいなというお願いでございます。というのが1点です。

それから、支援案の中に、チェックリストの作成というのは、非常にありがたいなと思っておりますし、やはり、今まで取得されたお客様からのご要望と申しますか、都認証をとっているところで、旧基準Bに添うためには、どこにギャップがあるのかといったところは多く聞かれる質問でありますので、それを、全部手引書に基づいたチェックリストを作成してほしいって、これは不可能かと思っておりますけれども、今回、調理区分で、一例として小規模飲食というものが作成されましたので、ぜひ、製造ですとか加工、給食は、まだ手引書は出ていないですけども、そういったところで、一つ、一例をどこかチョイスして頂き、こういうチェックリスト化を進めていただければ、非常に事業者支援になるものと思っておりますので、前向きに進めていただければと思っておりますので、お願いいたします。

以上2点、よろしくお願ひいたします。

【小久保座長】 ありがとうございます。

今回、食品衛生法の改正で、教えていただきたいんですけども、改正で、従来は管理運営基準のガイドラインというのがあったんですね。あれがなくなって、その部分を、省令の中で示したということなんですけれども、都の条例というのは、管理運営基準の条例というものはあるんですか。つくるんですか。

【永渕食品危機管理担当課長】 今回のところは基準の上乗せをするという予定はないという形になります。

【小久保座長】 あくまでも、省令に準じてということになるんですね。

【永渕食品危機管理担当課長】 そうですね。具体的には今、検討中というところもあります。方向性としては、そういう方向性で今、整理はしております。

【小久保座長】 それでは、ちょっと時間が、まだあるようなので、稲見さんのほうから。先ほどから手引書だとか、衛生管理計画だとか、それからマニュアルだとか、いろいろ話が出ていますので、その辺、ちょっとお話しいただければと思います。

皆さん、ご承知のように、稲見さん、厚労省の技術検討委員会の委員をなさっていますので、そこら辺のところ、もし、何かコメントがあれば、お話しいただければと思います。

【稲見食品監視課長】 ご指名でございますので、発言させていただきます。

手引書の中に、重要管理点があるようなものかないものがあると先ほど指摘をいただいたんですけども、検討会の中で委員からの質問に明確に、重要管理点をつくらぬという論破できたものについては、重要管理点なしとなっているというような状況でございます。

例えば、生鮮食品について輸入品を多く使うんだというようなものがあつた場合に、じゃあ、残留農薬をどうしているのかという質問があつた際に、それは、検疫所の検査でしっかり対応していることを確認しているとか、あるいは、輸出元に対して農薬の検査結果を添付するように求めているとか、そういう説明ができれば、そういうも

のについて重要管理点をつくらない方向でマニュアルができていているというのが、今つ
くっている手引書の状況でございます。

そのほかに、管理運営基準について、手引書のほうが、管理運営基準よりも項目的
には薄くなっているというものもあろうかと思えますけれども、国のほうは、管理運
営基準は全部やらなくていいということではなくて、まず最初にやっていただきたい
ことを、手引書の中に入れていたという整理で考えているようです。

以上です。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

技術委員会は結構大変らしいので、ひとつ、よろしくをお願いします。

それでは、今回、都認証の具体的なスケジュールと、H A C C P 制度化への対応支
援をどのように行うかについて、具体的に示されたわけなんですけれども、きょう、
皆さんからいただいた意見を踏まえ、事務局のほうで要綱改正等の作業を行って
いただくということで、今年度の末には、通知予定とお聞きしていますので、よろしくお
願いしたいと思います。

それでは、司会を、事務局のほうにお返しします。

【廣瀬委員】 ちょっとすみません、一つだけ。

【小久保座長】 どうぞ。

【廣瀬委員】 今の本筋の話ではないんですけれども、現在、認証施設が、いわゆ
る認証ラベルみたいなものを張っているわけですね。施設に張っていたり、ある
いは商品に添付していたり、それが、包装紙に刷り込まれたりしているというケースが
ありますので、それを、認証制度終了後に、どういうふうな取り扱いをしていくのか。
そのことも、今すぐの話ではないと思えますけれども、ぜひ、ご検討いただきたい
と思っています。

【小久保座長】 何か事務局から、司会もお返ししますけれども。

【永渕食品危機管理担当課長】 今、廣瀬委員のほうからご指摘がありました、令
和6年度に終わった際に、認証書、それからマークの使用についてはどうするかとい
うようなことは、今考えているところで、認証書につきましては、それをもって返せ
よというようなつもりは、今のところありませんけれども、具体は、きちんと、これ
から考えていきたいと思えます。また、商品でありますとかについているマークにつ
きましては、制度自体が終わった令和6年度以降につきましては、事実を誤認してし
まうような、そういったことも起きてしまうかなということが考えられますので、最
最終的に、今回の3月でやるか、また、最終的に終わるときに、そういったことにつ
いて改めて周知をするかということですが、マークにつきましては、それをつけ
っ放しにしておくと、事業者さん自体への負担というか、誤解を招いて、マイナスな
イメージとかも出てくるかなということも考えられますので、そういったことにつ
いては、やめていただくように、こちらのほうからお願いをしつつ、制度が終了して
いければというふうに、今は考えています。

【小久保座長】 もう返しますんで、よろしくをお願いします。

【永渕食品危機管理担当課長】 それで、よろしいですか。廣瀬委員。

【廣瀬委員】 いや、いいのか悪いのか、わかりません。世の中、どんなふうに、

それを評価しているかというのわからないので。

ただ、当然、これから、その問題は出てくるはずですから、そこについての、きちんとした明確な線引きと、それから、それを受け入れられなきやしようがないので、そういう形のものを、一応、用意していただきたいということです。

【永渕食品危機管理担当課長】 わかりました。そこは整理をして、きちんと事業者さんにアナウンスをしていくようにしていきたいと思います。

それでは、すみません。そのまま、引き続きで申しわけありませんが。

それでは、きょうは、どうもありがとうございました。

本日の議題のほうは、これで終了しました。

今、お話のありましたとおり、今後、具体的なスケジュールでありますとか、都認証施設に対するHACCPの制度化のための支援ということで、本日は、案を示させていただきまして、いろいろご意見をいただいたところですので、そういったことにつきましては、今後、きちんと整理をしていながら、3月に皆様への通知とか説明会に臨んでいきたいと思います。その後、令和6年度に向けて支援は続けていくとか、制度自体は続けていくということとなっておりますので、そこにつきましては、また、きちんと移行をしていきたいというふうに考えているところです。

事務局のほうとしましては、本日のことを踏まえまして、まずは要綱改正等の作業を行って、今年度末にはきちんと通知を出していくという予定であります。

都認証制度のあり方の検討に当たり、本委員会を昨年度から4回実施させていただいているわけですけれども、今回の議題につきまして、審議のほうは終了させていただきたいというふうに思います。4回にわたり、長々、いろいろご審議、それからご意見等をいただきまして、どうもありがとうございました。

最後になりますけれども閉会に当たりまして、事務局を代表いたしまして、健康安全部の食品医薬品安全担当部長の花本より、ご挨拶申し上げたいと思います。

【花本食品医薬品安全担当部長】 委員の皆様には、計4回、長時間にわたり、ご議論をいただきまして、本当にありがとうございました。

また、本日も貴重なご意見をいただきましてありがとうございます。

平成15年8月に、この制度ができて、15年以上、長期間にわたりまして都内の食品関係施設の衛生水準の向上に、寄与してきたと思っております。

この制度を利用することで、都内の小規模な事業所さんも、自分の施設の衛生水準の向上を図ろうという意欲ですとか、そういった取組につながってきたというふうに思っております。6月から施行される、HACCP制度化にも円滑に対応することにつながるものと思っております。

先ほどのチェックリストにつきましても、必要があれば、現場の判断で、活用していただければというふうに考えております。

都認証制度は、法制化に伴いまして廃止となりますけれども、レガシーとして、これまで取り組んでこられた事業者さんの衛生管理の根幹に、しっかり根づいているのではないかと考えております。

都認証制度の創設から、制度の推進、そして制度を閉めるに当たって、円滑な閉め方にまで対応していただきました座長の小久保先生、副座長の加藤先生、両先生には、

本当に長い間、ご協力、ご尽力いただきまして、ありがとうございました。この場をおかりして、厚く御礼申し上げます。

今後は、法にのっとって、全ての事業者さんがHACCP制度に取り組まなければなりませんので、都としましては、全ての事業者さんが取り組めるように、引き続き支援をしていきたいと思っております。本当にありがとうございました。

【永渕食品危機管理担当課長】 それでは、第3回の認証基準設定専門委員会のほうを閉会させていただきたいと思えます。

本日は、どうもありがとうございました。

午後3時32分閉会