

第一回食品衛生自主管理認証制度認証基準設定専門委員会議事録

平成 15 年 6 月 16 日午後5時30分から7時30分

都庁第一本庁舎南側 33 階特別会議室 S5

村田 お待たせしました。ただ今から「第一回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。本日はお忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。私は食品医薬品安全部の村田でございます。本日の進行を務めさせていただきますので、よろしくお願いたします。それでは、開会に当たりまして、本日出席させていただいております、健康局の幹部を紹介させていただきます。食品医薬品安全部長の中井でございます。

中井 中井でございます。どうぞよろしくお願いたします。

村田 それでは、早速でございますが、開会に先立ちまして、幹部を代表して、部長よりごあいさつを申し上げます。

中井 ただ今、ごあいさつを申し上げました、健康局食品医薬品安全部長の中井でございます。本日は大変お忙しい中、また夕刻からの開催にもかかわらず、ご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

東京都では、食品営業施設における自主管理につきまして、HACCP の考え方を取り入れた自主管理導入のための手引きを作成いたしまして、講習会などを通じて普及啓発を図るとともに、導入を目指す施設への支援事業を進めてきたところでございます。さらに今年度は、食の安全、安心確保を東京都の重要施策の一つと位置づけまして、その具体化に取り組んでいるところでございます。食品衛生自主管理認証制度も、その取組みの重要な柱といたしまして、今年度から段階的に導入を予定しているところでございます。制度の内容につきましては、後ほど事務局から説明させていただきますが、この制度は営業者の方々による日常の自主管理の取組みを積極的に評価する仕組みを作ることによりまして、自主管理の一層の推進と充実を図り、食品関係施設全体の衛生水準の向上を図ることを目的とするものでございます。具体的には、施設や食品の衛生管理方法に関しまして東京都独自の基準を設け、その基準を満たしている施設を申請により認証し、広く都民に公表していこうとするものでございます。

本委員会では、都が独自に設けようとしている認証基準について、ご検討をお願いするところでございます。委員の皆様には、各分野の専門のお立場から、忌憚のないご意見をいただきたいと考えております。申し上げるまでもなく食品の安全を確保するためには、営業者の方々による日常の衛生管理の取組みが不可欠でございます。先ほど申し上げましたとおり、食品営業施設における自主管理の推進は、都の食品衛生行政の主要な課題となっております。導入を予定しておりますこの制度を、是非とも実効あるものとしていかなければならないと考えております。どうか本制度の円滑な導入のために、お力をお貸しいただけますよう、お願いたします。私のごあいさつとさせていただきます。よろしくお願申し上げます。

村田 本日、もう一人、安全対策担当参事の木村も出席させていただく予定でございましたけれども、所用のため欠席させていただいております。

それでは、続きまして、本日出席いただいております、委員の皆様方を、お一人ずつ、紹介させていただきます。なお、皆様方のお席の方に委嘱状をご用意させていただいているかと思っております。本来でしたらお一人ずつに部長からお渡しするべきでありますけれども、時間の都合等もございますのでお手許にご用意させていただきました。

それでは、紹介させていただきます。社団法人日本食品衛生協会技術参与 小久保委員でございます。

小久保 小久保です。よろしくお願いいたします。

村田 株式会社フーズデザイン代表取締役 加藤委員でございます。

加藤 どうぞよろしくお願いいたします。

村田 社団法人東京都食品衛生協会東京食品技術研究所食品衛生コンサルタント部技術主管 兼子委員でございます。

兼子 兼子でございます。よろしくお願いいたします。

村田 財団法人東京顕微鏡院食と環境の科学センター食品安全部参与 大野委員でございます。

大野 大野です。よろしくお願いいたします。

村田 東京都豆腐商工組合理事長 廣田委員でございます。

廣田 廣田でございます。よろしくお願いいたします。

村田 同じく東京都豆腐商工組合副理事長 柳本委員でございます。

柳本 よろしくお願いします。柳本でございます。

村田 社団法人集団給食協会会長 大高委員でございます。

大高 大高でございます。よろしくお願いいたします。

村田 社団法人東京都施設給食協会副会長 小川委員でございます。

小川 小川でございます。よろしくお願いいたします。

村田 続きまして、特別区保健所生活衛生課長会代表大田区保健所 吉田委員でございます。

吉田 吉田です。よろしくお願いいたします。

村田 特別区食品衛生担当主査会幹事会代表江東区保健所 多喜川委員でございます。

多喜川 よろしくお願いします。

村田 東京都保健所生活衛生関係課長会代表多摩小平保健所 松浦委員でございます。

松浦 よろしくお願いします。

村田 最後になりますが、東京都保健所食品・獣医衛生係長会代表狛江調布保健所 廣瀬委員でございます。

廣瀬 廣瀬です。よろしくお願いいたします。

村田 委員の方々のご紹介をさせていただきました。それでは、本日お手許に配布しております、この専門委員会設置要綱の第4の2の規定に基づきまして、委員の皆様方から、互選によりまして、座長の方を選出させていただきたいと存じます。どなたか推薦はございませんでしょうか。はい、大野委員お願いします。

大野 HACCP に関する書籍を多数執筆されており、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ます、小久保委員を推薦いたします。お願いします。

村田 ありがとうございます。ただ今小久保委員というご推薦をいただきましたが、ほかにはございますでしょうか。

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存じます。それでは、今後の進行につきましてはお願いしたいと存じます。よろしくお願いいたします。

小久保 私、今座長に指名されました、小久保です。私、こういう経験は初めてなもので、うまくできるかどうか、皆さん方、よろしくお願いいたしますと思います。

私はたまたま、座長になりましたのは、3年前まで東京都の衛生研究所にいて、都の主催する食品衛生に関する会議に出席していたという経験があるということと、厚生労働省と農水省の共管の組織である HACCP 連絡協議会というところで、HACCP の仕事をやっているからだと思います。最近、こういう自治体の認証というものがかなり出てきておりまして、私も非常に興味を持って見ております。東京都でやることですから、他府県が非常に注目しているだろうと思います。だから、あまり

みっともないことはできないということで、東京都としてふさわしい認証基準を作っていきたいと思えます。といっても、あまり難しいとやはり具合が悪いので、その辺のところは皆さん方と十分話し合いをして、いい認証基準を作っていきたいというふうに思えます。たまたま隣に座っております加藤さんは、私と一緒に日本経済新聞社の HACCP ビデオを作った経験もありますので、いろいろと話し合いながら、やっていきたいと思えます。ひとつよろしくお願ひします。

それでは座らせていただきますけれども、最初に、この認証制度の概要を事務局から説明していただきたいと思えます。よろしくお願ひいたします。

村田 説明をさせていただきたいのですが、副座長の選出はいかがいたしましょうか。

小久保 失礼しました。副座長は、先ほどお話しました、加藤さんにやっていただければ一番いいと思っています。いかがでしょう。よろしいですか。それでは、加藤さんひとつ、よろしくお願ひします。

加藤 私、特に中小工場を 50 工場くらいずっと見てまして、大体毎日 1 か所くらい工場の中に入りまして、大体言うことは、掃除しろとか、整理整頓しろとか、そのようなことばかりなのですが、そういった目でご協力させていただければ、とこういうふうに思えます。

小久保 それでは、先ほど申し上げましたけれども、最初に認証制度の概要を事務局から説明していただきたいと思えます。よろしくお願ひします。

村田 それでは、お手許にお配りしている資料の 1 に沿いまして、簡単に説明させていただきたいと思えます。

この専門委員会でご検討いただきたいのは、この認証に当たっての基準設定の考え方に関しまして、検討いただきたいと思っているわけですが、そのご検討いただく前提としまして、東京都で導入しようとしているこの認証制度がどのような制度なのか、簡単に説明させていただきたいと思えます。

まずこの制度の目的ですが、そちらに書いてございますとおり、消費者からなかなか見えにくい、評価されることが少ない、食品関係業者の方々が行ってらっしゃる自主的な衛生管理、この取組みを評価しまして、一定の水準にあると、すなわちやるべきことを確実にやっているという施設を認証しまして、その結果を広く都民の方々にお知らせするというといった仕組みを作ることによりまして、都内の食品関係の施設全体の水準の向上を図ろうとすることが、制度自体の目的でございます。

この制度の特徴ですが、今、他の自治体でも同様の制度の検討が行われているとも聞いておりますけれども、東京都の制度の特徴としましては、ここにありますように、四点ほど考えております。一点目としましては、それぞれの施設で行われている衛生管理に関しまして、業者の方がご自分で決められた方法を認証するということです。二点目としましては、大規模な設備の改修をするのではなく、一定の努力をしていただければ、すべての施設で取得することが可能であるというコンセプトで設定している制度でございます。それから、三点目としましては、基準の策定ですとか、この制度の周知は都が行います。最後に四点目としまして、制度設計は都がおこないますが、実際

の審査認証は、今後都で指定します指定審査事業者という機関が行います。こういったところが、この制度の特徴でございます。

この制度で、どのようなメリットを私どもとして期待しているかといいますと、まず、食品関係業者の方々ににつきましては、先ほどもお話ししましたように、日ごろから評価されることが少ないであろう、自主的な取組みに対して、その努力が評価をされるということ。それから、評価をするのはご自分ではなくて、第三者の機関でございますので、第三者からの評価によりまして、社会的な信頼が上がるということも期待されます。それからその結果として、食中毒等の発生のリスクも低減されるでしょうし、それからこの制度そのものが先ほどもお話ししましたように、大掛りな設備投資はしなくとも衛生管理の水準を上げることができるということがメリットではないかと考えております。それから、消費者の方にとってもこの制度はメリットがあるというふうに考えておまして、この制度で認証されました施設名等は東京都のホームページ等で公表されていきますので、それぞれの施設の衛生管理状況がわかります。その結果、食品の購入ですとか、食事をするお店等を選択するひとつの参考にもなるでしょうし、それから、当然のことですが、結果として、消費者の方々が食中毒等の危害を受けるリスクも減るのではないかと、いうところでございます。

それから、最後になりますが、行政としまして、日ごろから業務の中でそれぞれの施設に対する監視指導を行わせていただいているわけですが、そういった私たちの業務としても効果的な指導を行うことができるだろうと。それから、いうまでもないことですが、この制度の導入によって、都内の施設全体が少しずつでも、水準を上げることができ、それが総体となれば、それ相応の効果があるのではないかと、いうあたりが、この制度設計上私どもが想定をしております、メリットでございます。

続きまして、2 ページ目でございますけれども、これは後ほど、基準設定に関する考え方を説明させていただく際に再度お話をさせていただくわけですが、この制度設計のコンセプトを三点ほど整理したものでございます。制度はあくまでも第三者が審査をするというものでございますので、その第三者から見て評価が可能であるということが重要になると思います。そこで三点ほどあげさせていただきましたが、一点目としてはまず、自主性でございます。これはどういうことかといいますと、お仕着せでもって、あしなさい、こうしなさいという細かい規定をするのではなく、それぞれの施設の実態に応じて自分なりの管理方法を業者の方々が考えていただく、というところが一点目でございます。それから、二点目の具体性といいますのは、それぞれに考えて決められた方法頻度等々が口頭で施設内で伝えていくのではなく、きちんと書面の形でマニュアル化をするということでございます。それから三点目というのは、マニュアルを作りましても、そのとおりに履行されていないければ意味がありませんので、そのとおりにきちんと行っているということを記録して保管をするという、客観性でございます。この三点を制度設計上のコンセプトにしております。

それでは、具体的にどのような制度を今私どもが考えているかということが、この 3 ページ目に記載してございます。まず、東京都の役割でございますが、今回この委員会でご検討いただきます、その結果を踏まえまして、認証に当たりましての基準の作成をすること。それから、第三者機関であります指定審査事業者を申請に基づいて指定をすること。それから、この制度がうまく具合に回っていくためにはまず消費者の方々に評価をされることがなければ、業者の方々に申請をしようというインセンティブも働かないだろうというふうに考えられますので、消費者の方々へ、それから当然ですが、申請者であります業者の方々への周知も都の方で行います。それに対しまして、この図でいきますと真ん中にございますが、指定審査事業者、こちらが実際に食品関係営業

者の方々の申請を受け付けて、その業務内容等を審査し、基準どおりであれば認証するという、この制度の中の、重要な役割を果たすことになっております。なお、この審査の結果に関しましては、その都度東京都に審査機関から報告をいただきまして、速やかに都でホームページ等に掲載しまして、周知をするという仕組みになっております。それで、そのお渡しする認証書なのですが、それぞれの施設内で掲示をしていただきまして、その施設を訪れた消費者の方に見やすいように、という配慮もしております。それからこの制度の対象業種でございますが、最終的には全ての食品関係営業施設を想定しておりますが、差し当たりまして今年度は、集団給食施設と豆腐製造業を想定しております。従いまして、今回のこの専門委員会の関係業界の代表の方々も、この二つの業界の方々から参加をいただいているという次第でございます。

続きまして、申請から認証が決定するまでのフロー図でございます。下の方をご覧いただきたいと思っております。まず申請につきましては、指定審査事業者に対しまして、営業者の方々が施設単位で申請していただきます。二つ三つの施設がありまして一回の申請でというわけにはいきませんで、施設毎に必ず申請をしていただきます。申請時に申請書のほかに衛生管理の方法につきましてご自分方で考え作成をされたマニュアルを添付書類として必ず提出していただきます。審査機関では、提出されましたマニュアルの内容がこの制度の基準に合っているかどうか、という審査をいたします。これが書類審査というものでございます。書類審査をパスしますと、その後概ね一か月程度ですが、申請者の方々はマニュアルに従って実際の衛生管理をしていただきます。その後実際に施設内で行われております、衛生管理の状況に関しまして、審査機関から立入検査に入ります。これが実地審査でございます。審査の観点としましては、マニュアルどおりに定められた管理がきちんと行われているかということ審査いたします。万が一マニュアルどおりに行われていないという場合は、その内容を見直した上で再審査という可能性もございます。この実地審査を経ますと、今度は審査機関内で判定会議を開きます。判定の結果、この施設は基準に合致していると最終的に判断されますと、認証という決定が下りまして、それぞれの施設には認証書という書面が交付されます。これがその施設が認証を受けているという証拠になります。なお、マニュアルの変更等がありましたら、変更の申請をしていただきますし、それから施設名ですとか代表者の方の氏名が変更になりますと、変更の届を出していただくこととなります。それから、この認証ですが、一度受けますとそのまま半永久的にというわけにはいきませんで、まず、一回目の更新は一年後になります。一年後に再度更新の申請をしていただきまして、同じような審査を受けていただくこととなります。それで、その結果 OK というのであれば、その後は 3 年毎という形を想定してございます。

後ろの方の 4 ページに、今お話しました詳しい内容が整理してございますので、後ほどお読みいただければと思います。以上、簡単ですが、この制度の概要につきましての説明を終わらせていただきます。よろしくお願いいたします。

小久保 どうもご苦労さまでした。それでは、最初に、この件についてご意見あるいはご質問がありましたらお願いしたいと思います。これはまだ議事ではありませんけれども、よろしいですか。

柳本 例えば、私は豆腐業界なのですが、比較的皆さんそれぞれきれいにしているところが多くなりました。というのも実は、我々の業界でも自主的に食品衛生検査、豆腐を収去しまして一定の機関のところを持って行きまして、細菌検査をしておるのですが、私もこの間車に同乗しまして回ってみた

のですが、最近それぞれ皆さんきれいにしているな、という思いがあります。ですから、例えば豆腐業界は今年、5軒でも10軒でもそのような該当する店を出してくれないか、というお考えがあるのですか。やはり皆さん嫌がるかなあ、という感じがしまして。これは我々自身のことですから、きちんと率先してやらなければいけないのですが、仮にそのような形で枠があるのであれば、例えば5軒なら5軒、10軒なら10軒、受けてみてくださいという形があれば、そういう努力をしたいと思います。我々の場合毎月最低一回は末端の各支部で寄り合いがありますので、周知徹底はできると思います。組合の本部でも、各地区を代表する役員の集まりがありますので、そういうことは周知徹底できると思いますが、今言いましたように、自分の方から「受けますよ」といつてくれる方がおるかどうか、ということで、ざっくばらんにお伺いします。いかがでしょう。

小久保 今、認証される施設数の枠という話が出ました。それでは、事務局の方からこの点についてお答えください。

奥澤 食品監視課長の奥澤でございます。この制度はあくまでも任意の制度として考えております。従いまして、私どもとしては、できるだけ多くの、理想的には全ての施設で自主管理に取り組んでいただいて、認証を受けていただく、ということが望ましいわけでございますけれども、強要するとか、一定の枠を設けてあてがうといった性格のものではないと考えております。従いまして、個々の施設で場合によっては制度ができたからといってすぐ翌日に取れるような、安易なものではないことは重々承知しております。ある期間の間に少しずつ取り組んでいただいて、それでお取りいただければ、というふうに考えております。

小川 小川でございます。この中に認証機関として指定審査事業者となっておりますけれども、この事業者の構成なり人選なりは、どの程度のものかどうかというふうに考えてらっしゃるのでしょうか。

村田 その点については、私からお話させていただきます。まだ具体的にここですよ、とお話できるものはないのですが、考え方としましては、まず法人格があるということ、これは一度ある施設の認証をしますと、基本的には更新をする際にも余程のことがない限り同じ機関が審査をし続けますので、当然施設側からすれば安定性ですとか、組織としてきちんとその業務を管理できるということが求められますので、まず法人格があること。それから、あとは、この制度はかなり審査内容が専門的なものでありますので、食品衛生管理の分野に關しまして相応の実績があるという法人を、申請をいただいた上で、今お話しました概ね二つの指定要件に合致するかどうかを都の方で審査させていただいた上で、指定をするということになります。

小久保 よろしいですか。どうぞ、大高さん。

大高 集団給食の立場からご質問させていただきます。実際に私ども、現実に各会社はもちろんなのですが、事業所によっては事業所毎のマニュアルを持ちながら、特に昨今は公立の小中学校の給食という事業所が私どもの業界でアウトソーシングをお受けしているという立場から、かなり衛生管理に関しては、特に小中学校では厳しい衛生管理の下に、現実にお仕事をさせていただいており

ます。この認証に関してなのですが、私ども業界からしてみますと、やはり魅力のあるもの、是非認証を受けたいというふうな動機付けがおかれなければいけない。そのためには、ある程度のきっちりしたステータスを持っているところに認証をしますよ、ということも必要かもしれません。ただ、ハードルがあまり高すぎてもいけないのかな、という気もいたします。と同時に、実は事業所毎の認証という形を今お考えですよ。ということは、一番大きなポイントになると思うのですが、事業所毎の認証となりますと、規模によって、認証の過程で、例えば1,000食の食事を提供する事業所の認証と、例えばちょっと規模の小さな、例として一番いいのが銀行、あまり大きくない銀行の支店さんなんかの規模の認証を受けるケースがあるかと思うのです。当然どこかで規模によって、認証の第三者機関が判定されるわけですから、当然経費がかかってくると思うわけですが、その辺の認証に関わる経費の具体的な案ができていらっしゃるのか、あるいは我々業界からしてみると、大きなところは何か所何十か所という事業所が、都内だけではないのですが、抱えております。中小でもそれぞれ何十か所何百か所を抱えて事業をしている。そうすると一つの会社が、できることなら認証を受けたい、しかしこんなに一度は当然無理ですよ、と。これは経費的な問題も出てくると思うのです。ですから、経費的に、民間の会社をお考えのようですと、そうそう安くもできないのかな、その辺が私どもは、どの辺のところで認証に関わる経費をお考えなのかということも大きなポイントかなと。その規模によって認証の経費が変わるのか、経費全体の案がもうできているのか、伺えればと思います。

小久保 事務局の方で、お答えください。

村田 ただ今の件に関してなのですが、実際に施設側から申請をいただいて、契約する相手方は、審査機関でございますので、いわば民民契約の形になりますので、その料金に関しまして都として一律にいくらですよ、というふうに決めることはできないのです。ですので、実際に審査機関が複数あれば、複数とおりの手数料の設定ということにもなるかと思うのですが、さりとてあまり審査機関同士で設定料金の考え方に差が生じては制度の円滑な普及にも差し障りがございますので、私どもとしましては、この申請に関わる手数料の中に含まれる考え方、こういう業務なのですよ、というものくらいはそれぞれの審査機関にあらかじめお示しして、料金設定の参考にしていただきたい、というふうに考えております。最初のご質問ですが、ご指摘のように1,000食作っている施設と銀行の支店ですと多分数10食単位、少なければ2,30食くらいのところもあろうかと思うのですが、当然こうなりますと業務量そのものの違いにもなるかと思っておりますので、そのあたりは審査機関で考えられて、それなりの設定、差がつけられることもあるのではないかと考えております。ただ、それは私どもがああしなさい、こうしなさいと指導はできないのですが、範囲としては、こういう業務が申請料金の中に含まれるのですよ、と。これに従って金額は考えてください、というお願いなり指導なりはする予定でございます。

それと、遅くなりましたが、健康局の幹部、安全対策担当参事の木村が到着しましたので、ご紹介させていただきます。

木村 木村と申します。よろしくお願ひします。

小久保 まだまだ制度についてご意見もあろうかと思えます。実は、総合衛生管理製造過程の発足当時、やはり同じような議論があったという印象があります。当時厚生省は非常に心配していたのですけれども、結構申請が出てきて、ほっとしたところがあります。当時の経験というものを今後生かして、妥当な認証制度を作ればいいな、と私は考えています。

では時間の関係もありますので、ここで議事に入らせていただきたいと思えます。

まず、議題の 1 番。認証基準設定に関する基本的な考え方について、事務局から説明していただきたいと思えます。よろしくお願ひします。

奥澤 それでは、認証基準の設定に関する基本的な考え方について説明させていただきます。お手元の資料の 2 をご覧いただきたいと思えます。ただ今制度の概要の中でも説明させていただきましたように、認証を受けていただくためには、それぞれの施設におきまして衛生管理の方法につきましてそれぞれの取り扱う原材料であるとか、食品の特性、あるいは製造加工調理の方法であるとか、あるいは消費者の方へ提供する形態などそれぞれの施設の状況に応じて具体的な内容を定めていただいて、その内容をマニュアル化していただくことになるわけです。その上で、そのマニュアルの内容を実行していただくということになるわけです。都といたしましては、その認証を受けようとする施設においてマニュアルの中に具体的に記載していただく衛生管理の対象範囲、こういったものを認証基準として明らかにすることになるわけでございます。従いまして、その認証基準とは、ということで端的に申し上げますと、その資料の一番上にございますように、衛生管理の方法について食品関係業者等が施設の状況にあわせて自ら定め、実行すべき事項と、こういったこととなります。

実際にこの認証基準のレベルをどこにおくか、ということでございます。一番下に、二重丸で基準のレベル、ということで四角枠がございますけれども、その枠の中に記載いたしましたように、基本的な衛生管理を確実に、ということを目的とする、ということで考えておきまして、この基本的なレベル、といったものを想定しております。実際に、理想を言えば、考えうる衛生管理の要素を全て網羅する、といったことが理想論になるかもしれませんが、それでは手間もコストも膨大なものとなってしまいます。都といたしましては、先ほどの説明の中でも申し上げましたように、この制度は特定の一部の施設だけで導入していただくものではなくて、広くすべての施設で導入可能な、現実的な制度として位置づけていきたいと考えております。そういうことで、重要な管理事項にしぼりまして、それを確実に実行する、ということで結果的に衛生水準の向上を目指そう、という意図を持っているものでございます。具体的な基準案につきましては後ほど説明させていただきます。

資料の二つ目の、主な内容というところをご覧いただきたいと思えます。繰り返しになりますけれども、マニュアルの中で定める事項というのは、都が認証基準として定めるわけですが、実際にマニュアルの中では都が定めました設定目的、事項のそれぞれの設定目的に沿いまして、一番最初にありますように、いつ誰が何をどのような方法で実行するのか、こういう具体的な方法論をその施設の状況に応じて定めていただく、ということになります。特に重要な事項につきましては、二つ目の黒ポチがありますけれども、中には、項目によっては実施状況をきちんと記録をとっていただく、ということ想定しております。そのことによりまして、実際に確実にマニュアルの中身が実行しているということをその施設自ら確認していただく、ということと、第三者に対して客観性を高める、こういう意図でございます。また、どのように衛生管理を徹底しても予想できない事故が発生する可能性

はゼロにはなりません。特に、ただ今ご説明申し上げましたように、都が導入をしようとしているこの制度は、多くの施設で導入可能な制度とするために、現実的なレベルを想定しております。従いまして、万一お客様からの苦情だとか、不幸なことに食中毒などが発生した場合、そういったこともあらかじめ想定しておくことによりまして、そういった場合でもその影響を最小限に抑えよう、ということでございます。さらに、そのマニュアルの中に記載していただいた事項のうち代表的なものを、施設を利用される消費者の方の目に触れる場所に掲出するなど、積極的にその内容を公表することによって、自主管理に取り組んでいることを具体的に消費者にアピールしようというものでございます。当然アピールする以上、そのことについては確実に実行していただかなければならないということになります。

その下に、四角の中にまた四角が二つありまして、共通基準と特定基準というふうに分けてございますけれども、自主管理の要点となるのは、営業の種類に関係なくどの施設でも共通に取り組まなければならない事項の他に、それぞれの営業の種類特有に管理していかなければならない事項がございます。そのために、認証基準も共通基準と特定基準と分けて設定していこう、と考えておるところでございます。具体的な中身についてはこの後またご説明の上、いろいろと本日ご意見をいただきたいと考えております。以上が認証基準設定に関する基本的な考え方、ご説明させていただきました。

小久保 ただ今のご説明に対して、ご討議していただきたいと思っております。

今お話にありましたように、普段食品業者がやっているようなことを確実にやる、ということに尽きると私は考えるのですが、どなたかご意見がありましたらよろしく願います。

加藤 私、中小のことを随分やっているのですが、冒頭の、費用ですね。特に、審査と、審査の後に定期的に監査が必要なのです。例えばアメリカでは半年に一回。突然行くとか。この回数とか頻度によって、費用も随分違って来る。最初の認定費用もありますけれども、その後も随分ある。例えば、半年に一回ずつ、監査員が行く。とすると年二回。年ですと六回。これだけで大変な費用になる。それを年に一回にするとか、その辺の問題で費用が違ふのと、先々の問題かもしれませんが、監査をするための、安く監査をするための、アイデア、方法。こういったことをこれからいろいろと考えた方がいいと思うのです。

というのは、私が一部やっているのは、生協なのですけれども、生協に納入している食品工場が、中小でちょっとした生協で100以上ある、HACCPを実行しているところが20工場ありまして、その20工場が、3工場が1グループになって、お互いに監査をする、という方式を始めたのです。それが年に2回ある。そうしますと、お互いに行きあう。ですから、A、B、C、3工場あったら、Aの監査にBとCが行く。BのところはAとCが行く。こういった形でやりあう。一回目それをやった後、半年後にはそのチームを入れ替える、という形でやると、お互いにできる。ずっと同じだと、癒着しちゃうといけないということもあって、変えるとか。

こういった方式もありますし、別の、まだ全然実行していないアイデアなのですが、もっと費用を安くするためには、例えば、ここで実行した記録がいろいろと出てくる。清掃の記録とか、温度管理の記録とか。その記録のシートが必ず最初に出てきて、それが決まる。例えば、温度記録を毎日ずつつける。例えば豆腐の温度管理とか、金属探知機の例とか。これが毎日つけるようになるわけ

です。あるとき、例えば今日ですと、6月3日のシートをFAXで送ってください、といきなり言うわけです。それで、すぐ来る。やらないと送ってこれないわけです。例えば、7月30日になった。そのときに、7月10日の分を送ってください、という具合にやる、と。そうすると、やってないとすぐにできないわけです。いつその指示が来るかわからない。こういう方式も、実は別のところでやろうと思っ
ているのです。そういった工夫によって、費用がだいぶ違ってくるので、これも重要なポイントではないかな、と思います。

奥澤 制度の部分にも関わるお話だと思います。非常に参考になるお話、ありがとうございます。実行状態をどうチェックするのか、やればやるほど制度の信頼性も高まるわけですし、ただ、それをあまり徹底すると営業者あるいは認証を取っていただく方の費用負担といえますか、そういうものも莫大になってくる、そうするとなかなか現実的でない、という狭間の中でいろいろと悩んでいるところだと思います。非常に参考になるご意見、ありがとうございます。参考にさせていただきたいと思
います。

小久保 他にございますか。

実は、今度、国では食品衛生法が改正になりまして、自主衛生管理ということが前面に出てきました。これからは、国の責務だとか、事業者の責務だとか、そういうのがかなり色濃く出てくると思
いますので、今回認証ということではありますが、その際に求められているようなことが一層求められてくるように私は考えています。この制度がうまくいけば、他府県も見習うところはあるのではないか、
という気がしています。

大高 先ほどの件と重なる部分があるかもしれませんが、私たちが業界として協力を申し上げていくためには、やはり何といても、魅力がある、ということが一番大事になろうかと思うのです。今回集団給食業界を最初にお取り上げいただいたのですが、私たちの業界が元々持っている特性の一つに、例えばこの32階に、今都庁としての業者さんがお入りになっています。ある意味では、時間的な制約を考えるといろいろとおいしいものを外で食べたい、食べにいきたいのだけれども、やはりここが一番近いし、安いし、少々並んでもここで食べる、という、お食べになる皆さんにとっては制約された現実からここで食べざるを得ないという部分もあるわけです。そうしますと、私どもの業界もいろいろな業態があるのですが、例えば工場のようなところ、周りに何もありません。当然そこで食べになるか、あるいはお弁当を持って見えるか、というどちらかになります。最近コンビニが発達しておりますので、工場などでも、あるいは出勤途上に車で寄ってお買いになる方もいらっしゃるかもしれない。いずれにしても、認証を受けたことによって、消費者の皆さんに大きくメリットを、「ここはこういう安全なところですよ」というふうに訴えていける現実があるのですが、逆に集団給食の場合、現実には、本当はそういう安心なところで食べたいと言いつつも、他で食べる場所がないから、その施設で食べるのだ、という、食べざるを得ない、みたいな部分もあるのです。それを考えたときに、私たちの業界の中から率先して、そういう認証を受けることは大事でいいことだとはわかりながらも、費用がかさんでくることを考えて、そこで、やはり。私の立場としては、協力をしてもらうために
どういうふうに説得をしたらいいのかなあ、と考えるわけです。というのは、現実には今までずっとこうやってきているわけで、それが急に
出たからといって、認証がなくてもお客さんは来てくれるよ、と

いう現実もあるかもしれない。ですから、例えばファミレスの業界さんなんかですと、認証マークというものを入り口に掲げるかなにかして、一般の消費者の方が宣伝活動によってそれがわかるようになったとすれば、その認証マークをもとに、一般の消費者が店を選ぶことができる、ということがあるかもしれませんね。ですから、集団給食の場合には、現実としてそういうことがあるということをご認識いただいております。という気がします。

小久保 事務局の方で何かありますか。

奥澤 これも大変参考になるご意見で、いずれにしても先ほど申しあげましたようにこれは任意の制度ですので、強制的に取らせるという制度ではございませんので、どういうふうにしてその施設の方々が認証を受けようという気持ちになっていただくか、それは行政と業者だけの話ではなくて、そこに消費者の存在というのいろいろと関与してくるのでしょうけれども、今のような一方で現実があるという中で、どういうふうな制度にして、あるいはどういうふうな制度の普及をしていくとか、諸々総体としてどういう取組みをしていけば一人でも多くの施設で参加していただけるのか、ということを常に考えていかなければならないと感じております。

小久保 座長なのであまりしゃべってはいけないと思うのですがけれども、今のお話を聞いていまして、お金ということがだいぶクローズアップされてきたように思います。総合衛生管理製造過程の申請のときも、現在見ていると、施設を改善したり、そういう面で結構お金がかかっている。今回の認証制度では、現在行われている管理運営基準をちゃんとしようよ、ということだと私は見ているのです。ということは、考え方の問題で、お金はかけなくてもすむ、また東京都としてもそういう指導をしてもらいたいな、という気はしています。その辺はいかがでしょう。兼子さんはどうお考えでしょうか。

兼子 確かに、人が動けば審査、それから後のフォローでお金はかかると思います。だけど、すごく大きい投資だとか継続的に費用をかけていかななくても、今やっている範囲の中で何とかそれを自主管理を大きなウエイトとしてやっていけば、お金はそれほど設備的にはかからないのではないのでしょうか。ある程度、今の管理運営基準とかそういうものをクリアしてあれば、そういうふうにご考えております。ですから、そんなにものすごく難しく考えなくても、ある程度自分のところでもできるのではないかと、ということで入っていったほうがいいのではないのでしょうか。

小久保 大野さん、その辺どうですか。

大野 当然といえば当然なのですが、施設基準は当然許可が出ているのだから守られている、前提条件である。もう一つは、行政の方で管理運営基準に基づいてきちっと管理されている。その上に、認証するためには、上乘せする部分がどれだけ必要か、ということをお話すればよろしいと思っています。施設基準、管理運営基準は既に守られているのが前提として、その上に認証していくにはこれだけの上乗せをしてください。これをクリアすれば認証できますよ、という形で持っていけばよろしいのかなと思っています。

加藤 施設設備でお金がかかるというのは、よくマスコミ関係で問題になるのです。というのも、この間も、HACCP 対応の豆腐工場を作った、一億円かかった、という記事が東北の経済の欄に出ていたのですけれども、基本的には施設設備を変えるのは事業者の勝手な判断で、これをきっかけにボロボロだから直してしまおう、ということはもちろんとてもいいのですけれども、基本的に HACCP の考え方は、今までの施設設備で、それをそのまま使って、十分できるのです。ただし、穴が開いて虫が入ってきてしまうとか、これは直さなければいけないのですけれど。基本的には、施設設備の費用は、新しく投資する必要は全然ないわけです。HACCP が始まってから、大きな工場が何億円とやるので、そればかり走ってしまっていて、多くの人はお金がすごくかかるのだ、と思ってしまう。私はあちこちで、違う、と言っているのですが、直接言うと、ああそうか、と初めてわかるわけです。ところが、ニュースを見ているとなかなかそうもいかない。

そこで、逆に東京都が、その辺のところをきちっと大きく打ち出して、施設設備の投資とかいうのではない、自主管理なのだ、今までのままでできるのだ、ということを大きく打ち出して、いただきたいくらいです。そうすると、ああやっぱり、大きな投資は要らないのだな、ということがわかると思うのです。保健所の方も、一部の方は、ここはドッグシェルターにしなさいとか、したほうがいいですね、というような言い方をする、そのために一千万かかったとかいう話がいろいろあるのですが、東京都は、そういうことではないのだ、ということを是非大々的にやっていただくと、日本の HACCP に対する費用の間違いが是正されるのではないか、そのような気がします。

小久保 私も全く同感です。今回の制度では、おそらく保健所の食品衛生監視員の方々がバックアップするところがあるのでしょうかけれども、難しい指導というものはしていただきたくない。今、加藤さんがおっしゃったように、これは考え方の問題ですから、今までやっていたはずなのです。営業許可も得ているのですから。その辺を考えていただければと思います。今、食品衛生監視員の話が出ましたので、廣瀬さんその辺何かご意見ありますか。

廣瀬 給食の問題というのは、いろいろと難しい問題が確かにあるのだらうと思います。給食施設を利用者が選べないのだ、というお話が大高さんからあって、確かに認証を受ける受けないというのが直接利益につながってこない、という部分がかかなりあるのだらうと思います。ただ、現状で、給食施設というのはそれなりにはそれぞれの衛生管理は行われているというのは実態だと思います。全く何もやっていないというところはまずない。ただ、それにしてもやはり食中毒の発生リスクの高いところであることは間違いのないわけです。そして現実的に起きてきている。それで、発生したときのリスクの負担を考えてみた場合、認証ということで一応の客観的な目で衛生管理の部分をおさらいして、それが食中毒発生リスクの低減につながるのであれば、そういったところを利用者あるいは受託先の理解を得ていく、そういったことが必要になるのだと思います。また、それは、給食業界だけでやるべきものなのか、というと必ずしもそれはそうでもない。その制度を作ったことによって、そういったメリットが出てくるぞ、ということを知るのは東京都の仕事だと思います。

それからもう一つは、現場の監視員の話が出ましたが、私も現場の監視員で、こういった施設を回ります。そうすると、確かに、一つの考え方として、大きな流れは今、HACCP なのです。本当にいいか悪いかは別にして、HACCP の考え方というのはいいものだ、というふうに、基本的に我々の頭にすりこまれているのです。そうすると、まさに過重な指導、過大な指導が行われている

可能性が無きにしも非ずだと思います。逆にこういった認証基準といった形で基準化していくことによって、指導のあるべき姿というか、ここまでですよ、ここでいいですよ、といったものが見えてくるということは、逆に業界にとって見れば、でこぼこのない指導が結果的に行われていくのではないかとそのように私は思います。そうすることによって、この基準が生きてくるかなあ、と思います。

小久保 私も東京都の HACCP の食品衛生監視員研修を担当させていただいています。これは東京都だけではないのですが、自治体の HACCP 研修は総合衛生管理製造過程研修なのです。それで結構難しくなっているところがあるのかな、と思います。廣瀬さんが今おっしゃったように、これを機会に食品衛生監視員の方々が、自主衛生管理における HACCP というものをよく勉強して理解してもらいたい機会だと、私も思っております。それでは、特別区の方で、吉田さん何か意見ありますか。

吉田 今廣瀬さんがお話されたとおりにかと思えます。大田区でも、今まだ目を通している段階なのですが、プレ HACCP というか、HACCP をそのまま全部の業態に当てはめるのは難しいだろうということで、大高さんが言われたように、規模によってはある部分だけを適用していく、それで十分に効果が上がるのではないかと考えて、去年も全国大会等で発表したという経緯があります。費用の問題については、なかなか私どもには見えないところがあるのですけれども、自分たちの目で決めていくということがなかなかうまく進んでいないのかな、ということで、この制度をとらえて自主管理をもう一度考える機会にさせていただければ、それが皆に認めてもらえるという形で制度として定着すれば、というふうに考えています。

小久保 それでは、認証基準設定に関する基本的な考え方ということでご議論いただいたのですけれども、他にどなたかございますか。多喜川さんあるいは松浦さん。

松浦 今まで話が出ていたと思えますけれども、自主管理の手法の中には設備投資の必要なものと既存の設備を使ってという、それぞれによって、資金力とか経営のやり方によって違うかと思えますけれども、こういった基準を考えるに当たって、あまり店によってはお金がかかりすぎるのもよくないだろうし、またお金がかかるというのは一面では信用力を高める一つの手段ということになろうかと思えます。ですから、それだけにこだわってしまうのは無理があると思えます。自主管理の基準を設定するに当たっては、きちんと設備投資の範囲と既存の設備を使ってやっていく、そのような考え方で組み立てられればいいかな、と思っております。

小久保 多喜川さん。

多喜川 私も現場の監視員なのですが、HACCP を導入したいという食品工場の相談を受けて、現実にはアドバイスのようなことをしたこともあるのですが、むしろ行政としてはお金をかけないでできるような工夫を考えてほしい、お金をかけるというのは、お金を持っている工場にとってはその後の管理がやりやすくなるようにお金をかけるという側面もあるのだろうと思うのですけれども、お金をかけなくても工夫と手間と同じような効果が出るのだ、ということを経営者自身で考えてほしい、という視点

でアドバイスをするのですけれども、この基準をざっと拝見すると今後どういうことになるかわからないのですけれども、全体的にソフトウェアの部分が多くて、営業者の方が自ら管理方法を考えて、第三者の方に判定してもらおう、というところがとてもいい点なのではないかと思ひます。

集団給食の事業所では、マニュアル等々整理されて実際にやってらっしゃるところが大変多くて、非常に感心する事業所も多いのですけれども、それを自分たちの会社の中だけで考えるのではなくて、それをこの共通基準・特定基準というものに当てはめて再構築することによって、客観的にそれがどういふふうには第三者の審査機関から評価されるか、というふうなことで、自らの衛生管理の方法を見直すという、いい機会になれば、非常にいいことなのではないかと期待しているところではす。

小久保 だんだん次の議題の認証基準案の方に移ってきましたので、ここでそちらに移りたいと思ひます。議題の 2 ということになります、まずこの基準案につきまして、事務局から説明していただきたいと思ひます。

奥澤 それでは、具体的な基準案につきましてご説明いたします。A3の横版がとじこんでありますので、お開きいただきたいと思ひます。この共通基準、それから今回導入を検討しております集団給食施設、それから豆腐製造施設の特定基準のうち、主なものを一枚の資料にまとめたものがこの1ページの資料でございます。これは後ほどまたご覧いただくとして、詳しくは実際の基準は2ページ以降に記載してございますので、まず最初に2ページめと3ページめ、2ページに渡って見にくいのですが、ご覧いただきたいと思ひます。ここでは、共通基準といたしまして、九つ、一番左側に1から2ページでは5まで、3ページに6から9までということ、九つの事項に分けて記載してございます。一番上の行頭にごございますように左から項目、内容、頻度、記録を要する事項、といった形で、順に記載をしてございます。それぞれの項目に掲げた管理事項に従いまして、その内容のところ示されているようなことにつきまして、それぞれの施設の状況に合った具体的な管理方法をマニュアルに記載していただくこととなります。従いまして、ここではそれぞれ具体的にではなくて大きくくりな形で記載しております。その際、その欄の次の、頻度等に掲げました内容を参考に、いつどんな時にその内容を行うのか、ということをお明らかにしていただくようになります。頻度等のところをご覧いただきますと、具体的な数字を記載している部分がございます。例えば、一番上の施設の設備の衛生管理の清掃保守点検のところでございますが、床排水溝の清掃は一回、一日あたり一回以上とこういふふうになっております。これにつきましては、一応最低の基準として掲げさせていただいておりますので、最低でも一回以上はやっていただきたいという意味合いで掲げさせていただきます。特に頻度等が記載されていないものにつきましては、施設の状況に応じて任意に設定していただくということとなります。例えば、換気扇の汚れ具合等でもそこで調理している内容によりまして汚れ具合も大きく変わってきます。量によっても変わってきます。従いまして、一律に画一的に決めるというのはあまり適切でないだろうと考えております。従いまして、そういうものについては、その施設の状況に合わせて設定していただくというふうと考えております。それから、表の右側にA1からCまで何だかわからないアルファベットが書いてあります。その下に丸印がつけてございますが、これは表の一番下に、字が小さくてご覧になりにくいのですが、注釈をつけてございます。これはここにありますように、汚染防止であるとか、増殖防止であるとか、異物の混入防止であるとか、こういふそれぞれの管理項目をどういふ目的で設定していただくか、という目的を記載し

て分類したものでございます。これらの目的を正しく認識してマニュアルの中身を設定していただくことによって、より合理的効果的な方法を設定していただくことができるのではないかと、というふうに考えて掲げさせていただいております。ご覧のように、項目によりましては複数の目的が考えられております。これが共通基準でございます。

続きまして、4 ページをお開きいただきたいと思っております。これは集団給食施設を対象とした特定基準の案でございます。表の構成は先ほどの共通基準と同じ趣旨で作っております。ここでは、八つの項目に分けて記載しております。上から 1、2、3、三つの項目につきまして、網掛けがされておりますが、これは右の一番上に注釈をつけておりますが、いわゆる共通基準でもこの項目には記載がある、というところで、ただそれに若干、特定基準ということでもう一步踏み込んだ形で内容をお作りしているということで、言わば共通基準の上乗せ部分というふうにご理解いただければと思っております。集団給食施設につきましては、国が大量調理マニュアルといったものを示してございます。当然そういった対象もありますけれども、中にはそういった大量調理マニュアルの対象となっていない集団給食施設もございまして、そういうことも含めて、それらのことを配慮して、基準案を作成してございます。

続きまして、5 ページをご覧ください。これは豆腐製造施設を対象とした、特定基準の案でございます。取り扱う食品がかなり限定されておりますことから、先ほどの集団給食施設の特定基準と比べるとかなり内容的に絞り込んだものとなっております。あと構成につきましては、先ほどと同様になっております。こういうことで、個々の説明はご覧いただいてということで、具体的にいちいち説明していきますと時間だけ経ってしまいますので省略させていただきますけれども、これらの基準案について皆様のご意見を聞かせていただきたいと思っております。

ご意見を伺わせていただくにあたりまして、いくつか事務局のほうから、特にこの点についてはご意見をお伺いしたいということがございます。その点いくつか、お話をさせていただきたいと思っております。まず共通基準のところでございますが、もう一度申し訳ございません、2 ページめをご覧ください。この真中辺、3 というところで、食品等の衛生的な取扱い、その一番上の原材料の検収という項目がございます。この中ではここにありますように、原材料の検収手順が示されていることということで搬入毎に確認する旨の記載があること、ということとその検収内容につきましては一番右側の記録を要する事項のところにありますように、記録する方法の記載があることということになっております。ということで、原材料の納品の際に、検収する対象をこの案では特に限定してございません。これにつきまして、そういうことでいきますと非常に原材料というのはかなり広範囲な対象になってくると思っております。そういったことで、現実的な対応として、検収すべき対象をある程度限定することができないかどうか、もしそれが可能であればどういった原材料を対象とすべきなのか、こういったことについてご意見をいただければと考えております。

それから続きまして、4 ページをご覧ください。これは豆腐製造施設を対象とした、特定基準の案でございます。一番上の施設設備の衛生管理のところの、点検頻度のところでございます。内壁ですね、床面から 1 メートルの部分の清掃は一日一回以上とさせていただきます。これは床面に近い内壁というのは水はね等汚染の機会も多い、ということ想定して規定しているわけですが、例えばドライシステムが導入されているようなところ、こういったところでは水はね等床からの汚染というのは想定されないのでないか、ということもあって、その場合に同じ頻度が必要なのかどうか、ということについてもご意見をいただければと思っております。

それから、その下の3のところの、従事者の健康管理のところでございます。点検頻度等のところで、5月から10月まで月二回以上、その他については月一回以上の検便、こういった形で規定させていただいていますが、この辺の内容についていかがお考えでしょうか、といったことでございます。

それから、六番目の温度管理のところ、調理後の食品の提供、その内容のところの括弧書きで、調理終了後2時間以内に喫食することということで一応案を作らせていただいております。が、お聞きするところでは、現実の給食の提供形態で例えば病院等で患者さんの検査の内容によっては予定の時間に食事を提供できないということで、検査が終わってからということで、その検査の内容によっては2時間を超えて保管するケースもありうるのではないかと。そういった場合に、例えば65℃以上または10℃以下といった温度の保存の前提として、もう少し2時間という固定的な条件ではなくもう少し柔軟な対応をとれるようにしておく必要があるとも考えられるのですが、その辺についてのご意見も伺わせていただければありがたいと思います。

それから、七番目の検食の保存で、一応私どもとしては5日間以上という形で検食の保存期間を設定させていただいておりますが、この辺につきましても、是非ともご意見を伺わせていただければ幸いです。

以上、認証基準の案について説明をさせていただきました。よろしくご検討をお願いいたします。

小久保 今事務局の奥澤課長から、特に五つの検討項目が示されましたけれども、それ以外でも結構なのですけれども、今の認証基準案につきまして、ご検討いただきたいと思っております。

特にこの対象になっております、集団給食施設あるいは豆腐業界の方でご意見があったらよろしくお願ひいたします。

大高 それでは、集団給食のほうから先によろしゅうございますか。奥澤課長からご指摘のありました4ページでございます。網掛けの一番上の施設設備の衛生管理、この点検頻度等のご指摘のあったドライシステム、現実にドライシステムで運営させていただいている事業所が徐々に増えてまいりました。既存のシステムの中でもドライで対応してほしい、特に小中学校等はそういう傾向にございます。現実にそういうところ、実際に水はねのほとんどありえないところ等は、一日一回以上という頻度は果たして必要なのかな、という気がいたします。ですからこの辺はもう少し緩和をした感じをお願いをできるとありがたいなという気がいたします。

それから、従事者の衛生管理、三番目でございますが、検便の件に触れた同じく点検頻度、5月から10月までは月二回以上、現実に今小中学校等は年間を通じて月二回という形で、現実にO157を含んだ検査を実施しております。ということは、私どもは事業所給食の方も、現実に今まで例のO157事件以前は5月から10月は月二回、それ以降、冬の間といいますか、は月一回だったのですが、現実には今は通年で月二回という形で、それもO157を含んだ形ということで全事業所、ハイリスクエイジの小さなお子さんを抱える学校のみならず、全事業所を対象に月二回を実施しております。意外とそのような形で現在は実施をされている同業の皆さん多いのではないかと私は思います。

それから、温度管理、調理後の食品の提供、まさに病院の検査その他によるケースとか、あと、私どもの業界の中で一番頻度の多いのが実は寮の食事なのです。独身寮の食事というのが、例えば

私どもはできればどんなに遅くても9時で廃棄をさせていただきたいとお願いをいたしますが、なかなかその許可がとれない。仕事で遅く帰ってくるのだから、ということになりますと、とても2時間は守ってられないです。それでどうするかというと、遅くなる人の予想をたて、分けて調理をして、ちょっと手間がかかってしまいますが、そういう対応をすとか、あとは会社によっては加湿装置のついた温蔵庫を用意して下さって、加湿器のついた温蔵庫ですと乾くおそれがないので、そういう対応をしてくださっているところもありますが、いずれにしても、寮の問題が現実には調理後2時間というふうな形で考えますと、厳しいな、ということになってくると思います。かといってそうそう長い時間、調理後衛生時間といいますか、長い時間はとっておけませんので、それぞれ皆さんご苦労されて、寮のまかないのご夫婦は交代で遅くまで来る人のために調理場においてあげたりとか、いろいろと工夫をされていると思います。それから会社によっては、比較的ざつぱらんに、早く帰らないやつは食うなみたいな、我々にとっては非常にやりやすいことを言うてくださる会社もあります。ただ、会社の皆さんにとっては、社員が遅く仕事で疲れて帰るところですから、ほとんどが作って待っていてほしいというご要望が多ございます。私どもは、ひとつの時間帯を9時で区切らせていただきたいのですが、要望としては11時くらいとなってしまいます。その辺のところ、寮の食事では時間帯が、作りおきの時間帯が一番大きな問題になってまいります。

それから戻りまして、原材料の検収の件で奥澤課長がおっしゃられた中で、検収手順に関して、結構の会社がラベルを用意して、先入れ先出しをきちっとするために入荷の日にかきを書いてラベルを貼っておくという習慣がかなりつきつつあるのかな、と考えておるのですが、その中で原材料の検収に関しては、検収の状況の中に原材料を搬送してきてくださる方たちの検便の検査結果も取らせていただくとか、その辺のことも含めて検収に対して、搬入になる時間帯によっては現実には細かな形でできないことも現場ではあるようですが、いずれにしても現在はラベルを貼る等の対応をしながら、先入れ先出しを守っていくということをやっています。

あと検食は、小中学校については、原材料製品ともにご案内のとおり2週間、守っているわけなのですが、そのために専用の冷凍庫が必要という大変厳しい状況でございます。ただ一般の給食、産業給食については1週間という形で指導しておりますけれども、あと、ここにありますように5日間、逆に5日間から1週間それ以上という、学校は別として、部分があるいは必要かというのは、一般の産業給食の場合、原材料もとなりますと、それを置いておくスペースというのが本当に問題になってまいります。これは、学校の場合には物によってはマルでそのまま冷凍庫で保管をする、という形を今やらせていただいておりますけれども、産業給食の場合には原材料はやっておりません。実際の製品だけ、という形でやらせていただいております。

小久保 小川さんのほうで、何か追加はありますか。

小川 今ほとんど大高委員がおっしゃったとおりでございますが、特に追加することもないのですが、この健康管理のほうの検便、おっしゃったように、例のO157事件あたりから、昔は5月から10月までを2回にして、あとは月一回というケースが多かったのですが、最近は通年月二回というケースが多いですから、もしこの点検頻度でやるのでしたら、これで十分というかこれでいけると思います。ただこの中で、部分的に、もちろん全部やるのがいいのでしょうけど、サルモネラ、赤痢、腸チフス、パラチフス、という検査項目なのですが、私の知る限りでは、O157の検査は費用が一件に

つき1,000円以上かかるということで、パスして、5月から10月までの間だけO157をやるとか、そういうケースも実際にはあるようですので、この辺は検討が必要かと思います。これは、費用と言ってしまえばそれまでなのですが、この辺のところをどうするのか、ということが問題だと思います。

それから、調理終了後の温度管理なのですが、これは大高委員がおっしゃったとおり、産業給食において一番問題なのはいつでも寮の給食です。これは会社にもよるのですけれども、お金を払って申し込んで食べるのだから、とにかく仕事して帰ってきたら食べさせろということで、そのために施設側で温蔵庫だとかいろいろなものをやりますけれども、そこにある程度の制限を設けて、当日のメニューすべてを供給できませんよ、危ないものは例えば8時なり9時で廃棄します、代替りのものを提供するというような工夫がされているのが実態であると思います。

それから検食なのですが、これは施設の大小によって多少違いますが、大きいところでは産業給食でも2週間、原材料調理品ともに、冷凍庫の中に別に棚を作ってとって入れているところもありますし、やっていないところもあるというのが実態でございます。

検収ですが、ここに期限表示とか品温、鮮度、異物、包装の状態というふうに書かれておりますけれども、この中でももちろん鮮度を見て、それから期限表示は一目でわかりますから検収は簡単にできますけれども、品温までやっているところがどれくらいあるのか私も数をつかんでおりませんけれども、なされていないところもあると思いますので、この辺のところは検討かな、と思います。

小久保 今奥澤課長からも集団給食施設についてだいぶ質問が出ていましたので先にやらせていただいたのですが、特に検食の保存期間、5日間というのは結構甘くなるわけですね、一般にやられていたのに比べまして。その辺のところをどういうふうにお考えか、行政の方々にお伺いしたいのですが、廣瀬さんどうですか。

廣瀬 認証基準として考えていくのであれば、2週間というのを出してきてもいいのかな、という気がします。ただ、2週間が果たして妥当なのかどうかというのは、これは小久保先生詳しいと思いますけれども、2週間が本当に妥当なのかという部分も、もう一度東京都の認証基準の中で考えていいのかな。要するに、5日間という基準を一応出したわけですから、上に2週間があつて、それでは途中でどうなのだ、という問題の議論もあつていいのではないかなという気がします。

小久保 加藤さん、この辺について何か現場で聞かれた話がありますか。

加藤 特に給食の生鮮で期間の問題、要するに冷凍庫の置く場所がないという問題で、これで倍近くなりますから。それで皆さん困るのですけれども、ただ、O157のことを考えるとやはり2週間やっておく必要があるのだろうということと、どうしても場所がそうはいかないという場合、夏場だけ何とかしようというところがあります。というのは、アメリカのあるデータなのですが、生きている牛のどれくらいがO157を持っているかという調査をしたのです。そうしましたら、冬場が2,3%だったのに対し、夏場が40%いるというのです。こんなに違うのかと私もびっくりしたのですが、それを聞いて、それならば暑いときだけとにかく何とか冷凍庫に突っ込んで2週間にしよう、あとはできるだけ2週間なのだけれども、状況によっては、常識的に考えて大丈夫だろうというものは外そうとか、その辺の工夫を泥臭くやっているのが現状です。

小久保 私もこの辺の 5 日間というのをお聞きしたとき、この日に原材料から作ってすぐ出すということであれば、常識的に考えれば 5 日間で十分かなという気はしていたのです。今までの食中毒事例で、こういう検食は当然調査するでしょうから、例えば 5 日間以上で汚染源がわかったとか、そういう事例があるかどうか、その辺のバックデータがあって、例えば 5 日間以内のものでほとんど原因がわかったというのであれば、5 日間でも私は構わない気がするのです。というのは、大きな施設では別ですけれども、保管が大変だと思うのです。そしてまた適切でない保管の仕方をされますと、せっかく保管をしても役に立たないというところもありますから、その辺のデータを調べる必要があるかな、という気はしているのです。この辺はいかがですか、大野さんあたりは。

大野 一つは、国が示された大量調理施設衛生管理マニュアル、あれを無視してしまうのか、という問題ですね。はっきりとあれには一日 750 食、一回 300 食については 2 週間ですよ、また中小についても同様にやってくださいよ、ということなので、5 日間では確かに都の条例でいけば 48 時間、休祭日があれば 72 時間というのがあるのですけれど、2 週間をそのまま、あとはサンプリングの方法で残すのがベターなのかなというのが意見です。

奥澤 もっとこの件についてご意見を伺いたいところなのですが、私どもも 2 週間、O157 を考えたときには本当はしたいところなのです。ただ、そうしたときに冷凍庫等保存の施設が当然関わってきますので、例えば 1 週間と 2 週間では莫大にそのためのコストが変わってくる、いうことも含めて、事務局としていろいろ検討した結果、この 5 日間というのを出したのですが、その辺の考え方について事務局から詳しく説明します。それで、その上でまたご議論いただいてご意見をいただければと思います。

薩埵 規格基準係長の薩埵と申します、ご説明させていただきます。

まず、5 日間と、設定した理由は先ほど奥澤からもご説明ありましたとおり、マイナス 20 度 2 週間というのが一番理想的であります、多様なメニューをいろいろと出されているような施設でそれだけのものを保管するのは非常に大変だろうということで、次に何が考えられるのかということで検討した次第でございます。期間設定については、検食の意味である、食中毒事件が起こったときにサンプリングでき、原因究明が行えるかどうかという部分、それによって今後の対策がわかるだとか、被害拡大防止が図れるとか、こういった意味があるということなので、その辺から、例えば O157 だとか、食中毒を起こす細菌で潜伏期間が比較的長いものを考慮して、潜伏期間と事件を感知して保健所が動き出して、そのときにその原因食品をサンプリングできるかどうか、この辺の最低ラインということで、5 日間というのを出してみました。

一点めの理由としましては、O157 の潜伏期間は 3 日から 8 日ということになります。確かに 8 日過ぎてしまえば 5 日間だと通り過ぎてしまっています。しかし、集団給食施設だと、単一曝露で、一回の食事で一同の人が食べれば、潜伏期間に幅があるにしても一気に患者が出る時期というのがあります。そういうのは中央値でみたほうがいいのかと思うのですけれども、中央値は一般的に 3、4 日ということになります。そうしますと、3 日くらいで何かおかしい、というのがわかって保健所に届出いただければ、原因となる検食はなんとか確保できるのかな、というのが一点目です。

次に、届出集団給食施設については、東京都で条例化した制度となっているのですが、この中の管理運営基準で検食の保管は、先ほど委員の方からご指摘があったとおり通常 48 時間ということでございます。しかし、こちらとしてはもう少し長い間保存してくださいということで、指導目標値を定めております。その中で、大量調理施設に当たるような、一回 300 食だとか一日 750 食以上、こういった施設はマニュアルに沿う形でマイナス 20 度で 2 週間、ということなのですけれども、その他の中小の施設については、冷凍状態で 5 日間でご指導させていただいているというようなことです。この辺が今回 5 日間と設定した理由となっております。

小久保 今、薩埵さんのほうから 5 日間の理由付けをしていただいたのですが、私も 5 日間でいいと思うのですけれども、ただ、東京都の認証基準ということで公表されるわけですから、国との話し合いはちゃんとしておいたほうがいいのか、という気はしています。学問的には、私個人としてはいい気がします。これについてご意見ございますか。

加藤 今の大野さんの意見と同じなのですが、国の基準が大量調理施設で決まっている。ですから、それをこの中に入れればだいぶ違うのではないかと。つまり、国の基準以下は 5 日でもいいのだけれども、国の基準は人数で決まっていますから、それ以上は 2 週間、という形なら、大岡裁きではないのですけれども、大量のところは何かあったら危ないですから、できるかなという気がします。

小久保 それでは、豆腐の方が全くやっていませんのでそちらのほうに移りたいと思います。

柳本 それでは 5 ページについて若干お話させていただきます。2 の食品の衛生的な取扱いということでございますけれども、1 の原材料の検収ということで、我々の業界では、ほとんど Non-GMO の大豆を使っております。ただ、Non-GMO(非遺伝子組換え食品)で IP ハンドリングの証明はその都度業界で出している、業界で一括購入していますので。ただもちろん、組合で一括購入するだけの大豆では足りませんので、個々に、組合もそうですけど、国産の大豆も併用して使っているという感じで、証明書を出しているということです。

それから、添加物につきましては、使用するのは消泡剤だけなのですが、もちろん厚生省の認可された消泡剤で、できるだけ少なく使えというような形で業界で指導しています。

それから、豆腐の製造についてですが、煮沸した時点でさらに 2 分以上という形で食品衛生上でも決まっていますから、だいたい 3 分ぐらいは皆さんにさらに煮込んでいただくという形で、できるだけ生菌数の少ない豆腐を作ろうということで、業界として指導しておりますし、先ほども言いましたように末端の組合員さんが集まるのが月に一回ありますので、そのときに口を酸っぱくするような形で対応しております。

それから、水晒しですが、もちろん絶えず換水するのは当たり前のことなのですが、最近では水槽に冷却水が入るような形にしている設備がほとんどです。

油揚げの工程につきましては、油揚げが終わった後、ろ過器なりフィルターを使ってろ過して、再使用して、できるだけ下水に流さないという形で指導しております。

それから、製品の保存ですけれども、例えば油揚げの場合、従来ですと揚げたてですよ、という形でかごに並べて昔は店頭において売りましたが、今の時代はそういうことはしておりません。若

干冷えた時点からすぐに冷蔵庫にしまったり、あとはショーケースも冷蔵庫対応という形になっている。

あと、製品の配送方法なのですが、最近は製氷機を購入しているところもあります。ですから、できた製品を水槽で冷却水で冷やしまして、さらに配達する時点で氷を入れて持っていくというような形でやっているところもあるというふうに聞いております。そういうことで、製品も 10℃以下でないと持っていけないということで、私も学校給食に納入させていただいておりますけれども、持っていきますと、そこで品温も測られまして、私のところも製氷機を入れていますが、そういうところが増えてきたということです。

それから、表示についてですが、私の仲間は 1,215 軒現在ありまして、70%くらいが未包装の豆腐を扱っていますので、表示はしていない代わりに即消費者にいろいろと情報を伝達できるという形で対応しております。また包装している方も、それなりの対応をしているということで、問題なくこの辺はクリアできるかなと思っております。

ただ綿豆腐の製品検査についてということですが、これは各行政区で実施していただいておりますけれども、先ほども冒頭に少しお話ししたように、業界としても年に一回、東京都内 23 区多摩も入れまして 28 支部に分かれているのですけれども、10 支部ずつ年に一回やっているという形でございます。ですが、検査基準が緩和されればこの特定基準の豆腐製造の大体皆さんお願いすれば実施してくれるかなあという感じでございます。

器具類の衛生管理の、一番上の方なのですが、例えば木綿豆腐用の布なのですが、昔の事を言って申し訳ないのですが、昔は布の色が少し変わったかなというような布もあったのですが、最近はどここの店も真っ白になっておりまして、この点も皆さんそれなりに気を遣っているというふうに感じております。

そういうことで、できれば我々もこういう基準を率先して受けさせていただきたいというのと、先ほども申し上げましたように、先頭になってやる人にだいぶ犠牲があると思いますので、先頭になって何人かがやって、この認証をいただいたからよかったよ、という形で皆さんを引っ張っていくような形で行きたいと思っています。我々の業界も、特定の者だけがよくなるのではなくて、1,215 軒が皆さん良くなってもらわなければ困るので、そういう意味で、先ほどからくどいようですが、何らかの形で引っ張っていく意味でそういうふうに発言したのです。先ほどの発言は少し早かったのですが、よろしく願い申し上げます。

廣田 今副理事長の方からざっとした説明があったのですが、我々の業界は 7 割以上が生業なのです。企業ではないのです。毎日毎日それを作って食っていくというのが現状で、なかなか基準に満ちた検査や何かは難しい、今、豆腐一丁検査するのに(費用等)ものすごくかかる。これを見ると、木綿豆腐の製品検査については実施方法が示されていること、製造元の検査及び定期検査について等記載があること、とこうなっていますが、これをやったら小さいところ、じいちゃんばあちゃんやって、この検査料で儲けがなくなってしまうというような。これは例ですけど。実際に監視員の皆さんがそういう製造場へ行ってみればわかっていただけるのではないかと思いますので、こういうところもある程度考慮に入れていただければということでございます。

小久保 今の、業界のご意見を聞いても、今後現状を、さらに検討していただければ、問題点がまだ出

るのではないかと思います。

それから、事務局にお願いですが、項目設定が管理運営基準あるいは総合衛生管理製造過程の項目で設定されているわけですね。今、一般的衛生管理というのは、Codex が 1997 年に出した「食品衛生の一般的な原則」の 8 項目ということにまとめられる傾向があります。厚生労働省もグローバルスタンダードという意味でそういうような傾向にあるということを踏まえて、その整合性という視点で見ていただければというふうに思います。両者の整合性を図って、もし足りないところがあれば追加していただくということで、両方とも考慮している、という形で検討していただければと思います。

ほかにどなたか。

廣瀬 二つありまして、一つは具体的な話です。先ほど給食の調理後の食品の提供のところ、調理終了後 2 時間以内に喫食というのはきつい条件だということがありました。おっしゃるとおりだと思います。ただ、どこかで衛生的な条件を担保しなければいけないということは基準の中では考えなければいけないことだと思いますので、例えば 2 時間を超えたときに何か衛生的な措置が講ずることができるのか。先ほどから、温蔵庫がある、冷蔵する、あるいは再加熱をする、そういったものがそこに明記されることによってこの条件がクリアできるのであれば、そういう形でもいいのかと思います。

それから検収、これは共通基準の原材料の検収、2 ページのところ。原材料の検収手順が示されている、ということで、期限表示、品温、鮮度、異物、包装の状態を確認すること、これはこだけ読んでしまいますと全ての原材料について、これらすべての項目を確認して検収しなさいというふうに見えてくる。例えば給食のような原料の使用サイクルが短いもの、あるいは長期保存するような原料を持つ場合など、様々なケースがあると思うのです。ですから、原材料検収を総括的に共通基準で定めて、今度は個別基準で緩和していくとか、そういった考え方があってもいいのかな。例えば、これは一例ですけれども、給食の場合は、期限表示といっても消費期限の期限表示のものだけ見ていくとか、極端なことですよ、品質保持期限とか賞味期限はいい、というような思い切った振り分けをしていかないと、原材料検収でやたらと手間をとられてしまうということもあるのだろうと思います。

それからあと一点は、総論みたいなもので、全体に「内容」と書いてあるところに括弧書きがあるわけです。この括弧書きの意味がよくわからないのです。ですから、この括弧の中が基準になってくるのか、あるいは基準で示されたことの説明なのか、この辺の表現をもう少しお考えいただければというふうに思います。どちらかきっちりすべきかな、と思います。

小久保 今の件に関しまして事務局から何かありますか。

奥澤 表現の問題ですが、事務局としては括弧も含めて基準のつもりでいたのですが、その辺ご指摘いただきまして、表現については検討させていただきます。

それから、今ご指摘ありました検収のところ、これは共通基準でございますので、認証の基準ということでこれが最低基準になってしまいますので、任意で上乘せするのは自由なのですが結局ここを満たさないと認証が出ないという形になります。従いまして、あまりにも要求度が高い形にはした

くないというふうに考えております。例えば特定基準であるものは上乘せるとか、あるいはそれぞれの施設で任意に上乘せするというのはいいのですが、基本的には先々共通の、一番基本となる基準という形になりますので、そういう意味で先ほどもご意見を伺えれば、というふうに申し上げたところです。今も廣瀬委員のほうからも、網羅的にというのはちょっと、というお話もありました。原材料の利用形態によって限定してもいいのでは、というご意見と受けとめたのですが、何かこの辺で仮に絞り込むことが可能であるとしたときに、どういった視点で絞り込む方法がありうるのか、その辺何かご意見がございましたらいただければと思います。

加藤 今、私の方で具体的にやっている方法は非常に単純です。入ってくる原材料を二つに分けよ、一つは生鮮であるとか入ってくる時の検査をきちんとしないと危害に結びつく可能性がある、生鮮物が主たるものです。二つ目はそれ以外すべてです。それ以外すべてというのは、例えば調味料であるとか塩コショウであるとか、こういうものはメーカー信用で今までどおり入れてしまえばいい。数だけきちんとやれば。ただし、安全性に関するものはきちんと決めよう。大体やってみますと2割以下なのです、きちんとしなければいけないものは。これを工場毎に自分で決めるのです。これはきちんとやらなければだめだ、これはメーカー信用で大丈夫だ、と。そして、きちんとやるものについて、温度も測る。温度であるとか、目で見るとか、それをきちんとする。それ以外はどんどん入れると。そうすると非常にシンプルですね。

それから、もう一つ違う点ですが、2 ページの3 の、衛生的な取扱いのその他。床から60センチ以上の場所で取り扱うこととあるのですが、これは厚生労働省のガイドラインにもあるのですが、これで非常に混乱しています。というのは、例えば玉ねぎであるとか、ああいったダンボールに入った食材も相当数ある。それを60センチ以上というのは不可能ですね。現実にはキャスターに乗せて押してくる、キャスターは10センチくらいです。そのまま保管するのが一番いいのです。ところが、これを守るといちいち上げなければいけない、そして、調理場に持ってくるときに60センチ以上のキャスターを持っていかなければいけない、ということで、現実にはこれはできない。それでどうしているかというと、ダンボールを入れたらそのままキャスターの上に乗せるか、10センチ以上の棚の上に乗せる、持ってくるときはキャスターのまま持ってくる、そしてテーブルの上に出すと。ただし、食材がむき出しになっているものはだめだ、例えば食材がトレーの中でエビがむき出しになっているとすると、この場合には60センチ以上のところに置かないとやはり問題である、と。これも2つに分けている。ある大手のかなり大型の施設で、レストランが70軒以上あるところ、この60センチ以上が大問題となりまして、トマト、キャベツなどダンボールに入っているものを全部上に置くということで喧嘩になりかけているという状態も実際にあります。ですから、まともにとるとこれはできないのです。その辺をなんとかしたらいいのではないかと思います。

小久保 どうもありがとうございました。以上で認証基準については時間の関係もありますので、ここで打ち切りたいと思います。今いろいろな方からいただいたご意見を参考にいたしまして、第二回委員会までに事務局のほうで基準案を作成していただくことにさせていただきたいと思います。

議題のその他というところがありますが、事務局の方で準備しているものはありますか。

奥澤 とくにありません。

小久保 委員の方々に、その他ということでこれだけは言っておきたいということが何かありましたら、よろしくをお願いします。

奥澤 時間の関係もございますけれども、もし今日網羅できなかったものがありましたら、後ほどご意見がございましたら、早めに事務局の方にご助言いただければ幸いです。

小久保 第二回の委員会の前には、今回のことを踏まえたものを皆さんにあらかじめ配っていただけるのですね。

奥澤 是非そういうふうにしたいと思います。従いまして、ご意見も早めにいただければと思います。

小久保 ご意見は、今週くらいまでですか。

奥澤 現実にはそういった状況でございます。

小久保 そういふことだそうですから、ご意見がありました事務局の方によろしくお願ひいたします。

これで予定の議題は全て終了したということなのですが、今回の認証制度に関してはいくつか意見が出ましたので、事務局として参考にしていただきたい、特にお金の問題が出ましたので、参考にしていただきたいと思います。それから基準案に関してもいくつか出たのですが、今回の意見を事務局で踏まえて、基準案の作成の参考にしていただければと思います。

慣れない司会で時間がきてしまいましたので、終わりにしたいと思います。司会を事務局にお返ししますので、よろしくお願いします。

村田 それでは、本日は長時間にわたりまして活発なご議論いただきまして、ありがとうございました。いただいたご意見等は制度設計の上でも基準案作成の上でも大いに参考にさせていただきたいと思っております。それでは事務局からこの次の委員会の日程等事務連絡ありますでしょうか。

薩埵 次回の検討会ですが、既に FAX 等でお渡ししているかと思いますが、7月7日月曜日午後3時から5時ということで、場所はこと逆側の、北側の33階のN1という会議室で行う予定でございます。委員の皆様には別途文書で通知させていただきます。またよろしくお願いします。

村田 それでは、ほかにないようでしたら、これで本日の委員会を終了したいと思います。本日はどうもありがとうございました。