

平成 17 年度東京都食品衛生自主管理制度 認証基準設定専門委員会（前期第一回）

平成 17 年度 6 月 28 日午後 2 時から 4 時 30 分 都庁第一本庁舎 42 階特別会議室 C

長島 お待たせいたしました。定刻となりましたので、只今から「平成 17 年度前期第 1 回東京都食品衛生自主管理認証制度認証基準設定専門委員会」を開催させていただきます。

本日は暑い中、お忙しい中、ご出席いただきましてありがとうございます。私は、健康安全室副参事の長島でございます。議事に入るまでの間、司会を務めさせていただきますのでよろしく願います。

それでは、開会にあたりまして、本日出席しております福祉保健局健康安全室幹部を紹介いたします。健康安全室長の中井でございます。それでは、開会にあたりまして中井よりご挨拶申し上げます。

中井 あらためまして、福祉保健局健康安全室長の中井でございます。本日は暑い中、お忙しい中ご出席賜りまして誠にありがとうございます。

すでに、皆様もご案内のとおり、本制度は、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作ることにより、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して、平成 15 年 8 月に創設した制度でございます。

対象業種も、制度創設時の二業種から順次対象業種を拡大してまいりましたが、今回は、食品の販売業について業種別の認証基準を策定するために、本委員会を開催することとなりました。

認証基準は施設や食品の取扱いなどの衛生管理の方法について営業者の方々が、自ら定め、実行していただく事項についての基準であります。委員の皆様には、各分野の専門家の立場から、忌憚のないご意見をいただきたいと考えております。

都では、本年 3 月、食品安全条例に基づく「食品安全推進計画」を策定いたしました。この中で、本制度は、今後特に重点的・優先的に取組むべき施策である「戦略的プラン」の一つとして位置づけられており、今後も業種の拡大等、本制度の充実を図っていき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。

食品の販売業は、食品流通の最終段階であるとともに、消費者との接点が多岐にわたる業種でもございます。販売業が本制度の対象となることで、事業者の食の安全への取り組みと本制度の都民への理解が一層進むものと期待しております。

委員の皆様方におかれましても、本制度の趣旨を十分にご理解いただき、制度のさらなる普及のためにお力をお貸しいただきますようお願いいたします。私の挨拶とさせていただきます。

長島 中井は本日別の会議も入っていらして、途中退席させていただきますのでよろしくお願いいたします。続きまして、本日ご出席の委員の皆様をご紹介いたします。お手元の資料の委員会名簿の順にご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。

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。

アース環境サービス株式会社開発部部長代理 坂井委員でございます。

株式会社食品ガードシステム研究所顧問 森委員でございます。
財団法人日本冷凍食品検査協会 上席技術専門役 田尻委員でございますが、本日所用のため、同財団
吉住俊哉様が代理としてご出席いただいております。
東京都牛乳商業組合理事長 渡辺委員でございます。
東京都魚商業協同組合 常任理事 神田委員でございます。
東京都食肉生活衛生同業組合 副理事長 鈴木委員でございます。
日本チェーンストア協会 関東支部 参与 下田委員でございます。
関東百貨店協会 品質管理部 会長 吉川委員でございます。
特別区保健所生活衛生課 長会代表 江戸川保健所 水口委員でございます。
特別区食品衛生担当主査会 幹事会代表 千代田保健所 福田委員でございます。
東京都保健所生活環境安全課 長会代表 多摩立川保健所 鶴野委員でございます。
東京都保健所食品衛生係 長会代表 西多摩保健所 中島委員でございます。

なお、委嘱状でございますが、本来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、お手元に席上配布という形で置かせていただいております。ご了承下さい。

それでは、議事進行にあたりまして、お手元に配布しております「認証基準設定専門委員会設置要
綱第4の2」に基づき、委員の中から座長を選出いたします。どなたか、推薦はございませんか。

森 食品ガードシステムの森でございます。各種研究会や学会でご活躍され、HACCP など、食品関
係施設における衛生管理の第一人者でおられる、本認証制度創設時から係わりの深い小久保委員を推
薦したいと思っております。

長島 ありがとうございます。他に推薦はございませんか。それでは、小久保委員に座長をお願いし
たいと思っておりますが、異議はございませんでしょうか。

全委員 異議なし

長島 異議はないようですので、座長は小久保委員に決定いたします。小久保委員、以後の進行につ
きましてよろしくお願い致します。

小久保 小久保でございます。よろしく申し上げます。認証制度については、各自治体で、色々と聞
かれます。東京都のものがものさしとなって普及しているようです。今回は販売業の認証基準検討と
いうことで、よろしく願いいたします。

まず、議事に入ります前に、「認証基準設定専門委員会設置要綱第4の3」に基づき、副座長を指名
します。副座長は、今までも副座長をお願いしていた加藤委員をお願いしたいと思っておりますが、よろし
いでしょうか。

では、加藤先生よろしく申し上げます。

それでは、本年度の第1回目でもあり、また、新たに委員として参加しておられる方もおられます
ので、改めて本制度の概要と現在までの経過について、事務局からご説明願います。

薩埵 薩埵でございます。制度の概要とこれまでの経過についてご説明いたします。お手元の資料 1 に、「東京都食品衛生自主管理認証制度」というパンフレットをお付けしておりますので、そちらに基づきご説明申します。まず、認証制度の目的ですが、表紙の中央部分に示しております、食品営業施設の事業者の方々が、日々取り組んでいる自主的な衛生管理の取り組みに対して認証を与えることによりまして、その取り組みを積極的に評価する制度でございます。このことによって、都内の食品営業施設全体の衛生水準を向上させ、安全性の高い食品を都民の方々に提供する、これがこの制度の目的でございます。

パンフレットを 1 枚お開きいただいて 1 ページをご覧くださいと思います。私どもは、この制度の特徴について四点ほど整理しております。

まず一点目は、飲食店や食品の製造といった食品営業施設で、事業者の方々が自ら定めた衛生管理の方法を認証する、ということです。それぞれの事業者が衛生管理の方法を具体的にマニュアルとして定めていただきます。そして、その衛生管理の方法を認証するというところでございます。

二点目は、日頃行われている衛生管理の取り組みについて一定の努力をすることで全ての食品営業施設で認証を取得することができる、そのような制度設計をしております。基本的な衛生管理を確実にを行うことを認証するというのが、この制度のコンセプトでございます。

三点目は、認証に際しての審査、認証の業務は東京都が直接行うのではなく、私どもが指定した第三者機関、指定審査事業者が行うということでございます。

四点目としては、認証基準の作成や認証された施設の公表は、東京都が行うということでございます。

続きまして、本制度のメリットでございます。簡単に図のように示しておりますが、まず、1 番上に食品営業施設という枠がございます。食品営業施設にとりましては、いわゆる第三者による評価が得られるということで、社会的な信頼が高まるということがあげられます。それから、何よりも衛生水準の向上が図られますので、食中毒等のリスクを減らすことができる、ということがあげられます。

消費者の側からしますと、この制度の認証を取得しているかどうかということが、食品の購入やお店の選択の際の目安になるとともに、食中毒等の危害に遭うリスクが減るであろうということが言えます。

私ども東京都にとりましては、この制度が普及をしていくことで、都内の施設全体の衛生水準の向上を図ることができるというメリットがあると考えております。

次にその下の認証施設の情報ですが、認証された施設に対して、それぞれの審査機関名でそこにあります、認証書、認証マークが交付されます。施設側の方では、それらを施設に掲示して認証施設であることを PR することができます。

続きまして、この制度の仕組みについて簡単にご説明させていただきます。

2 ページで認証取得までの流れが示されています。まず、それぞれの食品営業施設ですが、衛生管理の方法や点検の頻度等を定めた「衛生管理マニュアル」を作成していただきます。マニュアルを作成しましたら、所定の申請料金を添えまして、ご自分で選択した審査機関、制度上「指定審査事業者」と呼んでいますが、こちらに申請をしていただきます。現在審査機関は 18 法人でございます。申請を受け付けた審査機関では、まず初めに、提出された衛生管理マニュアルの審査を行います。審査のポイントとしましては、そこに書かれた衛生管理の内容が基準に沿っているか、ということを確認します。そこで、合格であるということになりますと、そのマニュアルに従いまして、一定期間、これは概ね一か月程度としておりますが、マニュアルどおりに衛生管理をしていただきます。一か月程度経ちま

したら、申請をしました審査機関から審査員が派遣されまして、マニュアルどおりの衛生管理がされているか、ということを確認いたします。こうしまして、マニュアル審査と実地審査を経たところで、複数の審査員によりまして判定会議を開きます。判定会議の結果、合格であるということになると、認証が決定され、先ほどの1ページの認証書が交付されます。また、その施設に対して認証したことについては、審査機関側から東京都に報告をいただきますので、私どもの方で、ホームページを用いて公表しております。

それから、この認証でございますが、一度取得をすればそれで終わりということではございません。まず、一年経過しますと、更新の申請をしていただき、再度審査を受けていただきます。それをクリアしますと、それ以降は三年に一回更新の申請をしていただくということになります。

なお、認証期間中には、審査機関側から履行状況の確認がございます。他には、マニュアル内容等が変更になったといった場合には、変更の申請をしていただきます。ざっと、このような流れになっております。

続きまして、平成15年8月の制度創設から、現在までの取組状況ということを説明させていただきます。資料2をご覧ください。まず制度を立ち上げるにあたって、認証基準を設定しなければならないということで、認証基準設定専門委員会を制度の創設に先駆けて開催いたしました。この時は、全業種に共通するものということで共通基準および集団給食と豆腐製造施設の特定基準、こちらについて検討いたしました。また平成16年度は、業種拡大に伴いまして、前期に弁当、そうざい製造施設、後期に飲食店営業(すし)、菓子製造施設こちらの特定基準について、検討し、設定いたしました。この後、新たに対象となった業種については、対象施設向けの説明会を開催いたしました。平成15年度は、集団給食ならびに豆腐製造施設の事業者向けに都内各地でこの制度の説明会と認証基準(共通基準と特定基準)についての説明会も開催いたしました。また平成16年度は、前期に弁当、そうざい製造施設、後期に菓子製造施設及び飲食店営業こちらの対象業種の方への説明会を実施いたしました。次に指定審査事業者の指定について説明させていただきます。こちら平成15年8月、制度を創設した後、平成15年10月に指定審査事業者の受付を行いまして、その後審査委員会を開催しました。その審査の結果、18法人について指定することが決定いたしました。食品衛生に対する技術的な能力を持っているところ、こういう部分を中心に審査いたしまして、18法人を決定させていただきました。また、実際にマニュアル審査および実地検査を行っていく指定審査事業者に所属する審査員でございますが、こちらについても、この制度及び審査に対する講習会を開きまして、公正公平な審査を行えるようにしました。最後に、認証施設の申請受付の開始及び認証施設についてでございます。こういった色々な準備段階を経まして、実際に申請の受付が始まったのが、平成16年1月からでございます。それから順次申請がありまして、認証した施設の報告のあったものについて公表しているところでございます。平成17年5月末日現在の認証施設数はこちらに書いてある通り、合計46施設について、現在東京都のホームページにおいて公表しております。こちらが、創設から現在までの事業の取り組みについての経過でございます。

続きまして、認証施設における衛生管理及び認証基準についてご説明させていただきたく思います。先ほどの制度の概要で認証基準というものがでてきましたが、それがどういうものかということでございます。資料3を開いていただけますでしょうか。こちらに、認証施設における衛生管理ということがのっております。この制度における認証施設がどういった衛生管理を行うのかというような基本的な考え方を示した資料です。その1番上の枠の中に書いてありますように、食品施設で行われている衛生管理の状況を第三者が審査するということになります。第三者が見ることにより、施設の衛生

管理内容について、客観的な評価が出来るということが必要です。

この点に関して、我々は3つの基本的な考えを示させてもらっております。自主性、具体性、客観性ということでございます。

まず、自主性でございます。こちらは先ほど制度の特徴でも申し上げましたとおり、施設に応じた衛生管理の方法を具体的に営業者に自ら定めていただくということになります。各食品施設においては、それぞれ施設的环境や設備の設置状況は、異なります。衛生管理の方法を、施設の大要を一番よく知っている営業者自らが定めることにより、より効果的な方法を設定できるのではないかとことです。こういったことで、管理のポイントを営業者自らが十分把握して、効果的な方法が徹底できると考えております。

二点目に、具体性ということ挙げさせていただきます。こういった自らが定めた衛生管理の方法、頻度、点検、記録などをマニュアル化してもらうということでございます。マニュアル化によって、管理内容がより明確になります。従業員の方に確実に伝わるということになります。またこういったことによって、一定の衛生管理水準が保持されます。例えば、パートやアルバイトの方がこれらでも、マニュアルがあることによって、一定レベル以上の管理ができるということが効果として挙げられるかと思えます。

三点目に客観性ということでございます。マニュアルに記載された方法を確実に実施していただき、その結果を記録していただく、こういったことによって、第三者が見ても衛生管理が確実に行われていることがわかるということでありませう。

以上のことから、認証施設における衛生管理の基本というのは、衛生管理の方法を営業者自らが定めていただき、定めていただいた方法をマニュアル化していただき、そのマニュアルにそった衛生管理を確実に実行して、記録するということになります。これらが認証施設における衛生管理の基本的な考え方でございます。

そして、衛生管理の方法をどのようなことを行ったらよいかを定めたものが認証基準でございます。こちらの説明が資料4に書いてございます。ここにあります通り、「認証基準とは」というところに、衛生管理の方法について、食品関係営業者等が施設の状況にあわせて自ら定め、実行すべき事項とあります。色々あると思えますが、その方法についてこういったものをやればよいかを示したもので、それが認証基準というものでございます。主な内容としましては、資料にあります通り、日常の衛生管理等について必要な事項を設定するということでございます。管理方法に対する具体的な方法、一部事項については、点検・記録の保存、責任体制の明確化、重要な管理事項の方法こういったことが本質となってきます。また、認証基準は2つに分かれていまして、共通基準と特定基準とからなっています。

資料左側の共通基準に関しましては、全対象業種に共通する基準でございます。こちらに書いていますとおり、一般的な衛生管理項目としまして、施設の中の清掃はどのくらいの頻度で、どれをどのような形で行うかというような施設・設備の管理やあるいは、衛生教育、原材料の検収はどのようにおこなうのかというような食品等の取扱い、また製品の保管や配送、使用水の管理、また定期的な健康チェック、検便といった従業員の衛生管理、このような項目であります。また、事故発生時の対応としまして、今よく言われております、危機管理体制ということで、食中毒発生時の責任体制、製品の回収方法などをマニュアルにのっとり忠実に実行できるような基準でございます。

また、その他の基準といたしまして、その施設で特に重要な管理事項の内容を公表する、これに関しましては、その店で一番重要で、一生懸命していただいていることを店先に掲げてもらう、または

お客様から聞かれたときにお答えいただくなどして、公表していただくということでございます。

これに対して、特定基準というのは、対象業種別の基準でございます。食品の営業施設というのは、様々な特性がございます。例えば、給食施設のような調理を行う施設、豆腐や菓子のような製造を行う施設、それぞれの施設でかなり特徴的なものがあるということでございます。ということで、その施設の業種に合わせたような衛生管理、業種にとって必要な衛生管理、こういったものを特定基準の中に盛り込んであります。例えば、飲食店営業（すし）の特定基準といたしましては、おすし屋さんではネタケースが特徴的なものでございますので、ネタケースの衛生管理があげられます。やはり、ネタケースというのは、生食用の鮮魚介類を取り扱うということで、温度の管理が重要になってきます。こういったことについて、ネタケースに管理について、特定基準の中に入れたということになります。あるいは生食用鮮魚介類の管理については、規格基準ということで加工基準が定められていますので、それに沿った加工手順を含んでおります。このように、それぞれの施設に特徴的なものを特定基準で定めております。ということで、今度対象になる業種につきましては、共通基準とその業種の特定基準、両方の基準を満たした衛生管理の方法を定めていただくということになります。今回ご検討していただくのは、販売業の特定基準になります。

最後に、基準のレベルについてであります。先ほど制度の仕組みでも、全ての営業施設で取得が可能であるソフトの基準であることを申し上げました。ということで、この制度では、基本的な衛生管理を確実にを行うことを目的としております。大規模製造業のような高度な衛生管理までは求めておりません。基本的な衛生管理を確実に行ってもらう、これがこの制度の基本的な考え方となります。

以上で、少し長くなりましたが、本制度の概要及び経過、認証基準について説明させていただきました。

小久保 ありがとうございます。本制度の概要及び経過、認証基準について説明いただきましたが、今のお話について何かご意見はありますでしょうか。今回新しく委員になられた方で、ご意見があればお願いします。

今まで本制度を行ってきて、何か問題点はありましたでしょうか。

薩埵 特に問題点については聞いておりません。ただ、取得するにあたって、マニュアル作りが大変だったと聞いております。また、私が直接聞いたわけではありませんが、業界の広報誌に取得したことにより、従業員の意識レベルが向上というような、いろんな形でメリットが感じられるということが紹介されておりました。

小久保 委員の方で、特に業界関係者の方、これについて何かございますか。

鈴木 私は食肉のほうなのですが、実は、ホームページを見せていただいのですけれども、法人の方が多い気がいたします。特定基準を作るにあたって、我々は、家内工業のような方たちが多いものですから、これに対してどう対応していくかということがあると思います。法人の方ですと認証を受けることによって、メリットがあると思うのですが、個人店に対してはどうなのかということがありませんか。それらについて考えていただきたく思います。

小久保 この意見について、事務局の方でご意見はありますでしょうか。

薩埵 確かに最初のマニュアル設定は大変だろうと思います。皆さん、日頃から自主管理取り組んでいるでしょう。マニュアルがなくても色々と衛生管理で気をつけてやってらっしゃると思います。例えば、施設の清掃であるとか毎日やっていただいていると思いますし、皆さんそれぞれがきちんと行わなければならないということはお感じになっていると思います。これらはマニュアルもなく、経験的なものを踏まえて行っていると思います。そういったことを確実に行っていただくために、マニュアルを作成していただくということになるので、最初はマニュアル作り等が大変になるとは思いますが、一回お取りいただいて、それをうまく運用していただければ、お店の衛生水準を確実に向上させますし、今回小売店ということであれば、認証施設であるということが消費者の目に直接店舗を見ながら伝わりますので、そういったことから、お店に対する信頼性もアップするのではないかと考えております。我々も、制度設定の際なるべく負担にならないような形では配慮しております。今回の基準設定の時もこういったことを衛生管理の重要性とバランスを考えながら、また委員の方からもご意見をいただけたらありがたいと思います。

小久保 ありがとうございます。他にございませんか。

下田 チェーンストア協会の下田でございます。認証を弁当・そうざい製造施設、豆腐製造施設の方で結構取られている方がいらっしゃるということですが、営業面でのメリットでは、具体的に何か聞いておられれば教えていただきたいのですが。

小久保 事務局の方、お願いします。

薩埵 我々ももう少し施設数が増えたら、メリットも含めて、アンケートをとりたいと考えております。

小久保 他に何かございませんか。

森 過去、今回の販売業とは違いますが、集団給食施設等マニュアル作りで、献立作りが季節的に変わりますので、一年を通してのマニュアルとして設定するのは非常に困難を極め、途中で、マニュアルの一部を変更するというような事態が生じる可能性もあるというようなことから非常に営業者の方は苦労したというような話を聞いております。

その他、メリットの点ですが、東京都のホームページで公表されておりますので、むしろ責任が重くて後の点検をおろそかにできないというような現場の声も上がってきております。

先ほど、メリットと合わせて鈴木委員さんの方からあったように、個人営業の場合は非常に手間がかかって、もう少し簡略化する方法はないのか、例えば、茨城県、静岡県が協会が主催してやっているなどどちらかというとオープンな基準というものもあってしかるべきなのではないかという声も無きにしも非ずでございます。以上です。

小久保 他にございませんか。認証基準の制度に合わせて、今まで対象になった業種のマニュアルの手引きを事務局の方で作っていると思いますが、非常に良くできていると私は見えています。認証とは

関係なくマニュアルの手引きを欲しいという希望はあるのですか。

薩埵 初版の集団給食のものはかなり好評で、一度売り切れまして、再版しているというような状況であります。なかなか業種業種に特化したような手引きは、今まであまりなかったかと思いますので、そういった意味では、東京都だけではなく、他の区域の方でも活用しようとしているのかと思います。

小川 食品監視課長の小川でございます。先ほどの認証を取得したメリットという話でございますが、私どもは、今回に係わらず、この制度をより多く普及していきたいと考えております。今の段階では、まだ業種がそろっていないので、大きなPR活動がなかなか難しいのですけれども、やはり最終的には、いろいろな形でPRしていきたいと思っております。まず一つ具体的な例でございますと、現在高齢者社会で、福祉施設では、衣食というものが非常に大切になってきております。そういうところは、一步進んだ衛生管理が必要で、完璧な集団給食の認証を持っているということ売り物に契約をするということを聞いております。一般の製造業であっても、食材の調達を認証取得したところからする、ということも聞いております。今回は販売業ということで認証の基準をご検討いただくのですけれども、私どもといたしましては、できるだけ認証が取りやすく、取ったことによって何らかの効果を得られるように働きかけていきたいと考えております。例えば、認証を取られた販売店でお客様ができるだけそういうものに注目して購入するということになれば、かなりいいサイクルになっていくと思います。なかなか今すぐというわけにはいきませんが、そういうような認証のメリットを私ども事務局の方といたしましては、検討を進めていこうと考えております。

加藤 マニュアルの件ですが、一つ耳にしたのが、マニュアルを作らなければならないということで、東京都の業種別のマニュアルの手引きを見て、作ろうと始めたたら、今までやってきたままではだめであると、これでは衛生的に危険であるということがわかったということでした。今のままではだめであるから、改善をして、それを実施し、マニュアルにしようとしたところが一件ありました。ということは、マニュアルを作るということは、改善の一步である。日本人だとマニュアルを作るのは大変であると思うが、そういった声を聞くと、マニュアルを作るということは、改善の一步であるという声は非常に良いと思います。

小久保 マニュアルを作るにあたっては、施設が一丸となるといった点もありますね。他に何かありますか。

吉川 関東百貨店協会の吉川です。先ほどの食肉の関係の方がおっしゃっていましたが、これから販売業となりますと大きいところと小さいところでレベルや人数的にも、施設のにもだいぶ違いますので、この辺のターゲットをどのくらいにするのかということはどう考えておられるのでしょうか。今までの製造施設と比べますとそこら辺の範囲が広がってくるということで、どうやって販売業として持っていくのかということが一番気になっております。

小久保 事務局の方、お願いします。

平 基本的に全施設でということコンセプトにしていますので、最終的には全ての施設で取れる基

準というものを作っていきたいと考えております。従って、レベル的には管理運営基準に少し上乗せした少し努力すれば取れるという形にしたいと思っております。

小久保 行政の方で何かご意見ありませんか。

鵜野 多摩立川保健所の鵜野と申します。うちの方では集団給食施設が1つということで、まだこれからという段階なのですが、具体的には裾野が広がっていけば、色々できるかなと思っております。それと私が感じているのは、一般の消費者の方に十分浸透しているのかなと思います。両方がうまくいき始めれば、かなり期待は持てるのではないかなと思っております。大変な面はあると思いますが、一步先に行きたいという営業者に会えば、誰でも参加できるという意味で非常に期待をもちたいかなと思います。具体的に良かったという話はまだ聞いていませんが、食品衛生協会の集まりなどで、審査を受けたいなという話は聞きますので、業界の大小色々ありますけれども、基本的にはそれぞれが考えて、やっていける可能性があるという風を感じております。

小久保 どうもありがとうございました。それでは、本日の議題に入りたいと思います。議題である今回の認証基準について、事務局から説明お願いいたします。

平 食品監視課自主管理認証制度担当の平と申します。お手元に配布の資料5からご覧頂きたいと思っております。

まず今回は、先ほど薩埵の方から説明がありましたように、認証基準は共通基準と特定基準に分かれておりまして、今回はその特定基準の方を皆さんにご検討いただきます。基本的に販売業につきましては、考え方といたしまして、共通基準は全業種について共通する基準ですので、こちらをふまえてからということになります。最初、私ども事務局の方で考えたところ基本的な部分につきましては、共通基準の方で大部分カバーできるということで、今回お示ししている特定基準部分はそれぞれ非常に少なくなっております。

参考資料4の方の「HACCPの考え方に基づく自主的衛生管理マニュアル作成の手引き 食品販売業編」をご覧下さい。こちらの方は旧衛生局食品保健課時代に自主管理の推進事業をずっと行ってきていて、その時作られたものでございます。当時、中身の方を非常に精査しておりまして、こちらのをベースに、プラス共通基準ということで、今回特定基準を考えさせていただきました。

資料5の方を見ていただきたいと思います。そちらの中で、今回特定基準の区分をどうするかということをお考えしましたところ、食品の販売業といいますのは、先ほど委員の方々からもありましたように、中小のところから大規模な量販店までさまざまな施設がございます。その中でも、食肉や鮮魚店などの専門販売施設からスーパー、デパートなどの総合販売施設というものまで形態も多岐にわたっております。そういった中で、今回特定基準を定めるにあたっては、事務局案といたしまして、区分は食品販売施設という形で1つにさせていただきました。その中から、皆さんが取り扱う食品に応じ、牛乳を販売する施設では乳類販売、食肉を販売する施設にあたっては食肉販売、また魚介類、食料品という形で特定基準を定めまして、その中から自分の該当するものをクリアすればよいという形で小区分的に5つ分けさせていただきました。実際の認証の取得にあたっては、資料右側にも書いておりますが、認証書にはそれぞれ自分達が取り扱っている食品ごとに食品販売施設の後に、括弧書きで自分達が扱っていて特定基準をクリアし、認証を取得した種類ということで、例えば、乳類販売、食肉

販売というような形で対応できるようにさせていただきました。真ん中にあります業種と言いますのは、参考資料2の要綱の別表第1にあります、食品衛生法及び都の食品製造業取締等条例に基づく業種となっております。その分け方により、販売業施設といたしまして4つに分けました。乳類販売業として1つ、食肉販売業、食肉処理業を合わせまして1つ、魚介類販売業と魚介類加工業で1つ、あと条例の許可である食料品等販売業で1つです。一番下の印のついておりますところですが、こちらはいわゆるお肉屋さん等で販売をメインとしまして、サブ的にメンチやコロッケを揚げるといったものやお魚屋さんで焼き魚を販売するといった施設に対する基準になります。こちらは、昨年度基準ができました既存のそうざい製造施設（店売り）というものがありますが、先ほどから皆様より意見が出ていますように、販売業の専門施設におきましては、既存の基準をそのまま適応するとなかなか難しいハードルが高くなってしまったということが考えられましたので、今回は販売業をメインといたしましてサブ的にそうざいを調理する施設に対しましては、既存の基準の中から最低必要なものをピックアップしたという形で示させていただきました。以上が、特定基準における区分ということで設定させていただきました。

次に、具体的に基準の中身を見ていただきたいと思います。資料6をご覧ください。今申し上げました販売業4つとそうざい調理1つ合計5つの区分をそれぞれ1枚ずつにまとめてございます。

まず、1枚目の牛乳販売でございますが、項目最初の1.機械器具の衛生管理の冷凍冷蔵設備及び2.食品等の衛生的な取扱いの1.保管・陳列・販売、こちらにつきましては、後から出てきます食肉、魚介類、食料品に関しましても共通する部分でございます。それ以外の乳類販売業だけの特定の基準は赤字で印刷させていただいております。

1番目に販売業の共通的な部分の説明からさせていただきます。冷凍冷蔵設備ですが、こちらはお手元の参考資料3に共通基準をつけさせていただいておりますので、後ほど見ていただきたいのですが、そちらにございます冷蔵庫という基準に上乘せの基準として設定しております。今回販売業ということですので、販売に際しまして、ショーケース、オープンケース及びバックヤードなどで陳列の前の保管をしていく設備についてきちんと明記させていただきました。そしてそれぞれの洗浄・消毒・保守点検の方法をきちんと示していただくということになります。保守点検の頻度は共通基準では、1日1回なのですが、この検討会でもご意見いただきたいのですが、毎始業時及び終了時ということで、事務局案では1日2回ということを考えておりまして、ここが上乘せ基準となっております。記録を要する事項に関しましては、共通基準と同じで示させていただいております。

続きまして、2番目の保管・陳列・販売ですけれども、こちらは販売業ですので、食品を仕入れて売るにあたって最低守っていただきたいということで、事務局案として、遵守事項を3つ掲げさせていただきました。まず1つは温度管理ということで、こちら食品衛生法に定める保存基準又は製造メーカー等が表示しております保存方法に従って販売する方法を記載していただくということです。2つ目に保管管理としまして、賞味期限、ロット管理をふまえた先入れ先出しを励行し販売していただくということ、3つ目が食品ごとに法令に基づく表示事項が定められておりますので、これを確認して販売していただくという、これら3つを遵守事項とさせていただきます。マニュアル等でお示ししていきたいとは考えておりますけれども、食品衛生法に定める保存基準、野積み販売やオープンケースやショーケースのロードラインをはみ出さないような売り方、そういったものが管理の手順の中に入っているという形になるかと思っております。こちらの点検頻度といたしましては、空白としております。点検頻度につきましては、先ほどからお話ありますように、中小から大規模量販店と様々な形がありますから、事務局としても悩みまして、ぜひ、皆様にこの辺のご意見をいただきたいと思っております。

3番目に、赤字の部分は乳類販売施設についてのみの基準になります。主に専門の販売施設になりますが、最近またブームになっております瓶等の販売がありますので、都の条例でも公衆衛生上講ずべき処置の基準にも定められています、空瓶等を専用の場所に保管することを認証基準としてお示しさせていただきました。以上が乳類販売になります。

次のページをめくっていただいて、食肉販売と食肉処理になります。黒字の部分は先ほどと同じになりますので、赤字のところからご説明させていただきます。食肉の販売、処理に関しましては、食肉を仕入れて販売するにあたっては、整形加工という工程がでできます。食肉を包装したままで、仕入れて販売するにあたってはこちらの事項は該当しておりませんので、上の保管・陳列・販売までをやっていただく形になります。整形加工を行う場合にあっては、この基準を適応していただくということになります。遵守事項といたしましては、平成9年にO157の対策といたしまして、国から食肉処理業に関する衛生管理について通知が出されております。こちらは、作業場の適切な温度管理や加工等に使うまな板・ナイフ等の洗浄消毒、食肉の異物確認、軍手等の手袋は原則使わないということが主な内容の通知です。これにそった形で、各施設で加工手順の方をマニュアル化していただくということにしました。この通知に関しましては、今度の10月1日に施行されます都の条例の公衆衛生上講ずべき基準においても網羅される形になっております。ですから、最低やっていただきたい部分、あたりまえのことですけれども、今回認証基準としてお示しさせていただきました。点検頻度、記録等につきましては、各施設で定めていただくという形で考えております。

次に下の段でございますが、こちらは取扱いがほとんどないかと思っておりますので、分けて示させていただきました。こちらは生食用食肉を取り扱うということで、現在食品衛生法の中の規格基準には盛り込まれてはおりませんが、それに準じた形で、国からやはりO157対策といたしまして、平成10年に通知が出されております。こちらでは、生食用食肉の成分規格目標や加工する上での加工基準、保存基準、表示基準とそれぞれ目標が定められております。食肉を生食用として流通販売するにあたっては、輸入もしくはとちく場の段階から途中の食肉処理、食肉販売、末端の飲食店等の調理施設に渡りまして各段階で衛生の加工基準に従った形でないと流通販売できないという通知になります。今回販売業で直接該当するのは、馬刺しや牛のたたき等を想定しているのですが、そういうものを扱う場合は、こういった通知が出されておりますので、仕入れ時にはきちんとこの衛生基準適合したものかどうかを確認していただくことになります。そういった仕入れ時のとちく場の確認と自分達で加工を行う場合は、この基準に従ってマニュアル化していただくという形になります。生食用食肉に関しましては、自分のところで加工したものには、事務局案としては1年に1回こちらの成分規格目標にあります細菌基準を確認していただくことにさせていただきました。記録につきましては、仕入れ時の確認結果と実際の検査成績書の保存ということになります。先ほどの整形加工の部分で、言い忘れましたけれども、自分のところで整形加工して包装する場合は、当然表示の義務が生じますので、表示をしていただくことになります。

次のページをめくっていただいて、魚介類販売、魚介類加工業の特定基準になります。同じように、黒字の部分は先ほどと同じになりますので、赤字のところからご説明させていただきます。

こちらは、魚介類販売業ということで、当然生食用の鮮魚介類の販売が出てくるということになります。こちらにつきましては、噴出しの部分に書いてありますとおり、昨年検討していただきました飲食店営業(すし)の特定基準に規定されている事項を準用させていただきました。こちらもすでに、食品衛生法で定められた加工基準がございまして、すしと同様こちらにそった形で、加工手順を示していただくという形になります。その中で、自分達が加工包装したものについては、1年に1回主要

なもの1品目以上について検査をしていただくという形で示させていただきます。食肉と同様に、自分達で加工したものについては、きちんと表示をしていただくということになります。

もう一つは、すしの方でも設定されていますが、ノロウイルス対策としまして、生食用かきを取り扱う場合につきましては遡り調査ができますように、仕入れ時に仕入れ日、仕入先等を保管しておいていただきたい、もしくは表示事項がある場合には、ノロウイルスによる食中毒等が起きた際に遡り調査ができますよう、それらの記録を取っておいていただきたいと思います。以上が魚介類の関係の説明になります。

次のページをめくっていただいて、食料品販売ということで、赤字の部分の説明させていただきます。こちらは今回事務局案といたしまして、皆様からご意見をいただきたいところなのですが、仕入れて、そのまま包装されたものを売る場合は、保管・陳列・販売の部分を守っていただき、温度管理をきちんとしていただいて、表示の事項等を守っていただければほとんど済むと思います。しかし、最近バイキング形式の売り方が、多くなってございます。当然、ばら売り、小分けという行為は、二次汚染もしくは相互汚染の部分が非常に危惧されますので、きちんと衛生的な担保を取っていただきたいということで今回示させていただきます。ばら売り、小分け時にはきちんとした清潔な器具、例えばトングのようなものもしくは使い捨ての手袋をきちんと使用していただきたいということです。売り方につきましては、トングからの二次汚染防止ということで、トングの清掃、消毒殺菌の方法や取りかえ頻度、また販売区分やトレイという形で、相互汚染が生じない管理方法という形で、むき出し食品などへの異物混入等を含めまして、各施設で定めていただきたいと考えております。表示につきましても、小分け包装して売る場合は、きちんと元箱の表示を転記して表示をしていただくなど、表示を遵守事項として挙げさせていただきます。その他、期限表示の管理をどうするかや売れ残った食品をどうするかなどいろいろとご意見あると思いますので、ぜひご意見をいただきたいと思います。

最後に5番目ということで、そうざい調理という形で示させていただきます。先ほど資料5の部分で示させていただきました様に今回想定しておりますのは、食品の販売施設で、メインは販売で一部そうざいを扱う場合につきましては、昨年検討したそうざい製造施設(店売り)の基準をそのまま適応しますと中小の販売施設については難しいであろうということを考えまして、事務局といたしましては、最低やっていただきたい項目、4つを挙げさせていただきます。1番目が作業の切替えということで、こちらは汚染作業区域と非汚染作業区域、例えばお肉を整形加工した後で、そのまま同じテーブル、まな板で、調理したそうざいをカットしたりするのは二次汚染の確率が高いので、きちんと作業を分けていただくということになります。次に油脂の衛生管理ということで、揚げ物として、メンチやカツが出てきますので、きちんと管理していただくということでそのまま基準を持ってきました。3番目がそうざい類の調整、小分けということで、中には仕入れて小分けセットして売ったり、自分の所で作ったそうざいをカットしたりということが出てきますので、そういう場合はきちんと衛生的な器具を使っていただきたいという基準でございます。最後4番目が、各食品群ということで想定されます煮物、焼き物、揚げ物、そしてポテトサラダのような最終工程において加熱処理のないものにつきまして、それぞれ工程表を作ってくださいということになります。その中で、加熱調理工程のある食品については食中毒起因菌を死滅させるのに十分な加熱温度、時間等の調理条件を定めてくださいということです。その定めたものの中で主なもの1品目について、1週間に1回以上中心温度を確認し、記録してくださいということになります。最終工程において加熱処理のないものにつきましては、二次汚染が一番大きな問題ですので、二次汚染を防止するというで調理台を

専用のものにしたり、作業の時間を分けたりしてやっていただきたいと思います。

以上が、今回事務局の方で考えさせていただきました食品販売施設の特定基準になります。

小久保 ありがとうございます。今事務局の方から3から4点ほど特に検討して欲しいとありました。食品の種類が色々ありますので、まず乳類販売の方からご意見をいただきたいと思います。

渡辺 乳類販売の渡辺でございます。乳類販売の特定基準の中で、赤字で書いてあります空瓶等の保管や冷蔵庫を10度以下にするといったことは、各保健所で指導されておりますことでございます。また、我々牛乳販売はほとんどが中小の販売店でございますので、あまり難しいマニュアル作りということになると皆腰を引いてしまうのではないかというのが実感でございます。もし、こういったことをやるのであれば、先ほどもございましたが、認証を取りやすいような基準を作っていくかなくてはならないし、またやる以上は全部の乳類販売施設がこれに参加するようなものにしていただきたいと思います。安全安心ということは我々牛乳販売店も常日頃からメーカーの方から厳しく言われております。例えば、配達の際に以前は木の箱で配達しておりましたが、今は保冷箱を使用しております。皆さん断熱材を入れた保冷箱に保冷材を牛乳と牛乳の間にはさんで、お客様が配達された後、30分、1時間後でも十分冷えているような牛乳を届けるようにしております。しかし、中にはうちはお昼の配達をするので手渡しで配達するから使わないという販売店もございますし、20年以上牛乳販売店をやってきてこういったものを使わなくても1度も事故は起きていないのだからと行って、まだ保冷が徹底されていないというのが、メーカーも含めて頭が痛い問題です。ですから、マニュアルを簡単にして、簡単に参加できるようにしていただければ、みんな自主管理に参加できるのではないかと思いますし、またこちらもそういう風に指導していきたいと思います。それから、私達は配達販売をしておりますので、いくら認証等をいただいて食品衛生自主管理のマークをはったところで、販売店がこういったことをやっているということをお客様はわからないので、できればIDカードみたいなもので配達の時や集金の時に認証マークを簡単に提示したり、ステッカーをオートバイのところに貼れるといったことも配慮していただきたいと思います。以上です。

小久保 どうもありがとうございます。乳類はかなり製造メーカーの方で指導というのがかなりあるのですか。

渡辺 はい。いつも夏になりますと食中毒が起きないようにということで、業界全体で取り組んでおりますが、なかなか末端の方には行き届かないということもあります。ここがメーカーも頭の痛いところですので、今回認証というお話がございましたので、もし認証ということになりますと、メーカーとともにどうやってマニュアル化をしていこうかということも考えていけるとと思います。

小久保 冷凍冷蔵設備の1日2回の点検というのはいかがでしょうか。

渡辺 今でもやっておりますので、問題ないと思います。冷蔵庫もサーモスタッドでございます。普通の販売店では朝配達するときには、大体5~7 ぐらいの温度が設定されておりますので、10 以下にはなっております。

小久保 乳の方は、食品衛生法で管理しておりますので問題はあまりないと思いますが、加藤先生何かございますでしょうか。

加藤 まず、認証マークこちらをバイクの方に貼るといったことはどうなのでしょう。

平 認証マークにつきましては、昨年度東京都で商標登録させていただきました。現在マークの取扱いにつきましては、要領といたしまして各指定審査事業者の方をお願いして、ステッカーを認証施設に貼るということしかできないということになっております。今、メリットの部分で色々ご意見がございまして、製造施設におきましては商品に貼れるようにするなど、今後検討していかなければならないと考えております。現在は施設にしか掲示できませんが、近い将来にはご意見いただきましたような形が取れるよう検討していきたいと考えております。

小久保 乳類の方で他に何かございますか。

森 行政の方にむしろお聞きしたいのですが、最近冬季になりますと加温して販売する店が見当たります。過去は許していなかったのですが、この問題は保存方法という項目がありますが、例外の項目としては必要ないのでしょうか。

薩埵 乳類の方は保存基準が決まっておりますので、それを逸脱した方法が果たしてよいのかということそれはやはりまずいと思います。認証の部分とは切り離して考えていただきたいと思います。

平 補足しますが、一応、乳類の販売業に対する監視指導事項というのが東京都の部長通知という形で各保健所等に出されていまして、その中で今言ったような保存基準等を遵守させることということで、常温での保存や加温販売させないという指導をしております。

小久保 加温販売は認めていないということですね。

平 販売ではということです。通常の飲食店でメニューの一環として、調理行為といたしましてホットミルクというものは出せますけれども、販売といたしましては保存基準がございまして認めていないということになります。

小久保 瓶ごと加温したりしているのを目にしますが。

平 販売といたしましては保存基準がございまして認めていないということになります。

加藤 確かに、パン屋さんなどでやっているのを見かけますね。

森 では、以前は指定した駅などで加温することが許されておりましたが、現在はダメになっているということですね。了解いたしました。

小久保 それでよろしいでしょうか。

坂井 特定基準はこれでよくわかります。しかし、乳類の販売業というのは、原材料というものがないと考えられるのですが、共通基準の方に原材料の保存などがあります。これは製品の保存と読みかえて考えればよろしいでしょうか。

平 共通基準の該当しない部分は、空読みといたしますか、省いて考えていただいて結構だと思います。今まで、共通基準もマニュアルの手引きも製造業・調理業を主体として、基準設定してきましたので、表現等が販売業になじまない部分がございます。共通基準の内容はわかりませんが、販売業に合った形で、マニュアルの手引きの方でお示ししていこうと考えております。

坂井 マニュアルの手引きの方で、ぜひ明確にさせていただいた方が良いと思います。

平 こちらの方は、ご意見として出ると思われましたので、販売業にあった形の共通基準をマニュアルの手引きの方でお示ししていきたいと考えております。

小久保 今の意見なのですが、私達は販売業に対して、納入される製品が原材料ということで置きかえて考えてもらうということをよく言っておりますので、その辺また考えていただきたいと思います。他にご意見ございますか。

加藤 先ほど、事務局の方が示した先入れ先出しの点検頻度ですが、毎日入ってくるものであるので、1日1回でよいと思います。1日1回ということで、冷凍冷蔵設備の洗浄・消毒の頻度であるとかの記録と一緒に行えば、手間が省けると思います。

小久保 何か今のご意見に対してありますか。それでは、食肉の方に移りたいと思います。

鈴木 食肉に限る意見ではないのですけれども、食品衛生自主管理認証制度というこれだけのものを作られた中で、消費者の安全安心ということを考えて、事業者が答えていくということになってくると思います。今日保健所の先生方がみえておりますけれども、以前から始業から終業までのマニュアルが出ているかと思えます。こういうものが共通基準だと思うのですけれども、これを考えると特定基準ということで限定しなくても共通基準で示していけばよいのではないかと思います。大きい施設は、特定基準も守っていけばよいと思いますが、小さなお店では、共通基準を行っていけば十分なのではないかと思います。その方が、この制度はうまくいくのではないかと思います。

小久保 認証制度の運用ということになると思いますが、事務局の方で何かありますでしょうか。当然、共通基準というのは、全業種に共通のことである基本的なものだと思います。それに特定基準というのは、食肉販売の場合であればこういったことをやりなさい、というものになると思うのですが、何か平さんの方で意見ございますでしょうか。

平 共通基準というのは、全ての業種に共通ということで、一般的な衛生管理部分を国からの通知等

も含めて、今までの委員会等でも話し合われて決められたものですので、今すぐ変えようということは考えておりません。今回特定基準というものに関しましては、先ほども説明いたしましたように、鈴木委員の場合ですと食肉の販売ということになりますけれども、東京都の条例で規定しております管理運営基準を基にしまして、どなたでも取れるレベルということで考えております。逆に言えば、守っていただきたい基準としております。認証といたしましては、それプラス点検と記録という部分が出てきますので、こちらは各施設ごとに違うと思いますから各自で決めていただくと考え、その部分は空白にしております。従って、特定基準は、最低のレベルとしてお示ししている形になります。

鈴木 今まで保健所の先生方がお見えになって検査しておりましてけれども、第三者が入ることによって、その今まで守っていた共通の基準がかわってきってしまうのではないかと思います。ですから、今まで保健所の先生達にご指導いただいていた共通基準を守っていけばよいのではないかと思います。今、自主点検表もきちんとつけております。

平 多分鈴木委員がおっしゃられているのは、食品衛生協会などが示している部分なのかと思います。

鈴木 そうです。

平 認証取得ということでは、食品衛生協会として指導されていること、お店で取り組んでいただいている共通基準部分から取り組んでいって、それから該当する特定基準に取り組んでいただいて、そこがクリアできるようになったら認証を取っていただくという、ステップを踏んでいただけたら良いと思います。

小久保 共通基準というのは、全食品取扱い施設に共通する基準でありますので、いわゆる大雑把な部分やあまいところもあると思います。従って、販売業の場合、食肉や乳類では保存基準もありますから、冷蔵庫の保守点検を1日1回ではなく2回チェックしましょうということを特定基準の方で定めようということだろうと思います。そこまで行うのは負担にはならないかなと思いますが、その辺いかがでしょう。

鈴木 第三者が入ることによって自分がやっている自主管理が認められるということになるのかと思います。今までは保健所の先生方が来て自主管理のための検査をやってきたが、現在はそういう時代ではないので、保健所の人がかないで自分たちで自主管理は行っている。そういうものに手を上げて申請して認証を受けるということは、小さい会社には良いのかなと思います。

小久保 そうすると従来のように保健所の方が自主管理のための検査に来ていないのですか。

鈴木 今はそういうシステムになっていないですね。

小久保 その辺は行政の方どうですか。

鶴野 鈴木委員の言われているのは、自主管理の自治指導委員の活動ということであると思いますけれども、基準や取扱い方法も含めて、基本的には自治指導員だから、保健所だから異なるということはないと思います。ただお互いが行き来するということで、気安さはあるのかと思いますが、決してそこに違いがあるということはないと思います。あくまで自主的衛生管理というのは、基本的な共通的な取扱いをチェックしている方法で違いはないと思います。多分鈴木委員のところでも同じようにチェックされていて、第三者がチェックしても全く同じであろうと考えております。

小久保 特別区の方、何かご意見ありますでしょうか。

水口 鈴木委員の言われている自主点検表というのは、食品衛生協会から出されているものだと思いますが、あれはあれでよいかと思うのですけれども、認証制度という形ですのでメリットということでは、例えば学校給食などが皆さんのところから仕入れると思いますが、認証施設になったら、我々が選定にあたっては認証の施設から仕入れるといったような形で行っていきたいと考えております。

小久保 鈴木委員よろしいでしょうか。点検頻度などここに書いてあることはいかがでしょうか。結構法令で決められていることもありますけれども。

鈴木 共通基準にほとんど入ってきますのでよろしいかと思いますが、それ以外に、今老人の方が多いですからそれについてのケアのようなものも食品衛生の方に関係ないかもしれませんが、食の安全・安心ということで入れてはどうかと思います。

小久保 どういうことを具体的にお考えですか。

鈴木 我々小売りをやっておりますと、お年寄りの方に椅子に座ってもらうようなことも必要になってくるのかなと思います。食品衛生とは関係ありませんけれども。

加藤 一つ軍手についてなのですが、軍手は原則使用しないとなっておりますが、ナイフで切るとき、現実私の関係では、軍手を使いたいということを時々言われます。そこで、新しい軍手は汚いので、一度洗って消毒した後使いなさいと言っているのですが、そういった問題はないでしょうか。

鈴木 軍手につきましては、毎日取りかえていかないと無理かなと思います。

加藤 原則使用しないとなっておりますが。

鈴木 例えば、冷凍ものとかいろいろありますし、ナイフとかで切るということになりますと素手ではちょっとできないと思います。はっきりいいますと、まめができるなどありますし、毎日交換しないで使うとなると問題があるとは思いますが。

加藤 食肉処理業に関する衛生管理についてで、軍手などの手袋は原則使用しないとなっておりますけれども、現実としては全く逆で、使わないとうまくいかないということになってしまいます。これに

ついてどうなるかということなのですが。

水口 ここに原則としてとありますが、使っている場合はどんなときなのかということですよ。

加藤 私の場合には、1回洗って消毒したものはよいのではないかとっています。

水口 この通知ができたのは、O157 対策の時であると思います。最低限認証をしていくにあたっては、O157 対策ということでございますから、原則のところをもう少しはっきりさせた上で、これははずしたくないと思います。

小久保 例えば、一度洗ってからというようなところをマニュアルで示していくことですね。

加藤 これでは中途半端ですので、東京都の方で使う場合には洗ってから使用する等の説明を入れた方がよいのではないかと思います。

平 補足させていただきます。わかりやすくと思ひまして軍手という表現をさせていただいたのですが、正式な表現は、食肉等が直接接触するような繊維製品その他洗浄消毒するのが困難な手袋、例示として軍手のようなものとあります。そして、都の運用心得で、一応使い方をお示ししていますので、そういった意味で原則と書いておりますので、絶対に使ってはダメだということではございません。そちらの方はマニュアルの手引きの中で詳しく解説していきたいと思っております。次回お示ししたいと思います。

小久保 そうですね。時間の関係もございますので、次、魚介類の方にいきたいと思ひます。神田委員何かございませんか。

神田 魚屋の場合、先ほど乳類の方が言われたとおり、旦那さんと奥さんだけでやっている魚屋が多いのですが、意識としてはここに書いてあるくらいのことはやっているかと思ひます。最近では、魚だけを売るのではなく、刺身は昔から売っておりますけれども、そうざい類等を行っている方も多いようです。都内の魚屋では、毎年6月に1回一斉検査を行っていますので、今の意識をちょっとあげれば認証をいただけるのではないかと思います。

小久保 事務局の方から話のあったバラ売り及び小売りに使用する器具又は使い捨て手袋の点検頻度こういったものはどうでしょうか。

加藤 魚屋さん場合には、2点いつも気になることがあります。手鍵と直置きですが、手鍵は魚と重箱をうまく持つのに非常に便利なのですが、それでゴミも捨てまして、また魚を運んで、それを長靴の中に入れるというのを見ます。築地に行くときよく見かけます。

神田 それは仲卸しの話ですね。

加藤 魚屋でも見る場合があります。もう1つ直置きですけれども、少し大きな魚をずるずる引きずって持っていき、引きずったものを刺身にしているのを時々見かけます。なので、手鍵と直置きのごとが気になります。

神田 最近、魚屋の場合には、ほとんど手鍵も使いません。それをいつごろご覧になったかわかりませんが、私も最近ありません。ただ、まだまだ従業員の意識が薄いということはあると思います。なかなか衛生の面は、一斉検査があったときでも、従業員にやらせるということは少なく、本人が行くという形になりますので、本人の意識は高いと思いますが、手鍵で、ゴミを触って、また魚を触るとかそういうことはあまりないと思います。手鍵なんかを使う場合には、20~30kgマグロだと思います。頭の方を手鍵で持ち上げるという場合なんかはありますけれど、今出ているブリなどは手鍵を使う必要はないですし、床を引きずって持つということはないと思いますが、大体、最初からまな板の上へのせると思います。

加藤 最近も何回か見えています。ですから手鍵は、魚と魚箱にしか使ってはならないと書くべきではないのかなと思います。

小久保 腸炎ビブリオ対策として、生食用魚介類の場合、陸に上がってからの汚染がありますし、食品衛生法の方でも当然基準が書いてありますので、特定基準として、ここに書いてあることは最低限、仕方ないのかなと思いますが、細菌検査の項目はマニュアルの方で示していただけるのですよね。

平 はい。具体的にマニュアルの方で示させていただきます。

吉川 百貨店協会でございますけれども、こちらに書いてございます細菌検査は1品目1回というのは果たして効果のある内容なのか、どういうお考えがあるのかご意見をお聞かせ願いたいと思います。

平 先ほどから申し上げていますように、認証制度につきましては、全ての施設で取れることをコンセプトにしております。ご夫婦でやっているお店などありますので、そういったお店では、細菌検査は自分の所でできませんので、当然検査施設に外注という形になると思います。そうすると当然コストがかかってきますので、こういったことを考えますと、頻度は当然上げていただいたほうが良いのですけれども、最低基準といたしましては、昨年飲食店営業(すし)のところでも検討させていただいたように、1年に1回はやっていただきたいということで示させていただきました。

薩埵 補足いたしますと、すしで定めた時の基準を使っているということなのですが、1品目というのが果たして意味があるのかといったこともあると思います。その時も議論にあがったのですが、最終的に生食用鮮魚介類には、成分規格が定められてるということで、コスト面も考えますと最低限1品目はやっていただこう、その中で、加工の手順が正しいかどうか見てもらおうということでございます。施設全体のふき取り検査も必要なのではというご意見もありましたが、その時は、おすし屋さんや魚屋さんは夏になりますと、保健所などの行政側がスタンプ検査を行っているということで、そこら辺でカバーできるのでないかということでございます。施設の規模などを考えますと、最低限1回という形で設定させていただいたということになります。今回も同じような形でこのように

設定させていただきました。当然、自社で品質管理室などをお持ちのところはもっと頻度を上げていただければと思います。

坂井 ご質問にあった主旨というのが、検査は果たして何の役に立つのかということであったと思うのですが、私もすしのときに質問させていただいた話なのですが、薩埵さんの補足にあった後の部分が重要だと私は思います。製品の良し悪しを1年に1回主要品目でやって良かったからといって、何の意味になるのかということですが、そうではなく、加工の手順が本来正しい手順であるのかどうかを検証するという意味での検証作業ということであれば、意味があると思います。負担があるから頻度を減らしたということですが、そういうことではないのではないかと思います。検査で持って、正しいかどうかというのは、それこそ毎日全ての製品に対して、抜き取って確認しないとわからないと思います。そうではなく、やり方の正しいかどうかの検証だとイメージしていただければ、1回抜き取る、心配であれば2品目自主的に確認いただいて、納得いくまで検査していただき、施設の検証をしていただくということに意味があるのではないかと私は思っていますが、いかがでしょうか。

薩埵 すしの時も全くその通りで、検査で問題が発見されれば、まず加工手順を確認していただくということですね。そして方法自体に改善する必要がある場合は、マニュアルを変更していただくということになります。

小久保 検査は位置づけが難しいとは思いますが、食品衛生法で生食用魚介類の場合は基準がございますのでやらざるをえない気がするのと、1品目1回検査をすることによって、ちゃんとしなければいけないという意識向上の意味合いがあると思います。

加藤 今まで1回も検査をしたことがなかったというところが結構多いと思います。そこで1回検査をしてみると、一般細菌の数値が出てくる、これが多い場合でも少ない場合でも、次に検査するのがおもしろいわけです。一般細菌が 1×10^5 出たら、ちょっと多いから掃除をしっかりと、1ヵ月後に、もう一度はかってみる、そうすると大分減ったというのが実態なのです。ですから、今の検証というのは実質的な検証と言う意味で非常に良いと思います。年に1回という頻度も1回試してみようというところから、実態がわかって、それが改善の一つの引き金になるという点でも良いと思います。

下田 今のところで少し検討していただければと思うのですが、工程作業が正しいかということはこの時のまな板や冷蔵庫のふき取り検査を持って、そういう検査と置き換えられるということにはならないのでしょうか。

小久保 その辺事務局でお考えはありますか。特にこういった小売業の場合ですね。

下田 はい。製品を見てしまえば全てがわかってしまうというのはあるのですが、ふき取り検査等で検査がOKならば良いという形になりませんか。

吉川 検証作業になりますので、やはりそこら辺のところも必要になってくると思いますけれども。

小久保 実は、検査と検証というのは非常に難しいのです。やり方によっては、全然意味がないし、生食用鮮魚貝類には、食品衛生法の基準があります。それに、こういう検査をすることによって、従業員に抑止力が働くのかなと私は思います。それらの検査の中で、問題が見つければ、それはまたプラスになると思います。日本冷凍食品検査協会の吉住さんいかがですか。

吉住 気になりましたのが、基準を作って不適の場合の対処方法について記録してくださいとありますが、基準をこえたときに、検証に対してこういったアクションをとるべきかわかりやすくマニュアルに書いておかないと、検証するのではなくて、ただ検査していい悪いということになりかねないと思います。検証というのは非常に難しいので、なぜこういう悪い結果が出たのかということはどうやって現場の方が理解していくのかをわかるようにマニュアルの方にコメントを載せていくのかどうか。

小久保 この辺は、事務局の方でマニュアルにはどうするつもりですか。

平 前回のすしの時にもマニュアルの方にきちんと明記しています。一応、不適であった場合、機械器具類や従業員の手指などを、場合によってはふき取り検査等を行いながら、原因を追及して問題点を直していただくということをマニュアルで具体的に示させていただいております。

小久保 検査というのは、そこまでやらないと検査にならないということですね。次に、食料品販売施設の方にいきたいと思います。それでは、下田委員と吉川委員お願いいたします。

下田 少し考え方を確認させていただきたいのですが、機械器具の衛生管理の方で冷凍冷蔵設備のところですが、ショーケース、オープンケース及び保管設備の洗浄・消毒手順、保守点検方法ということが書かれていますが、洗浄はよくわかるのですが、ショーケース、オープンケース等はほとんど加工・包装された商品でございますので、今までもきれいにしなさいというところをご指導いただいているのですが、消毒というのはどうかということでございます。また、バラ売り・小分けというのは、現在このような商品が売れており、人気もあるわけでございますけれども、この時管理方法でいうと、難しいのが先入れ先出しというのをどのようにやっていくのかということであると思います。肉類や焼き鳥のような今日出して今日の内に売り切ることが難しい商品、今日中に売り切らなくても消費期限が3日くらいある商品が中にはございます。その辺の手順をきちんとマニュアルに記載しておかないと難しい管理方法になるかと思えます。

小久保 事務局の方で、今の意見に対して何かございますでしょうか。

平 まず、冷凍冷蔵設備の洗浄・消毒のところですが、色々なオープンケース、ショーケースがあると思いますので、自分達の設備に合ったやり方を決めていただければと思います。マニュアルの手引きの方には、中性洗剤で拭いたり、消毒用アルコール、場合によっては、次亜塩素酸に浸したもので拭くといった方法がありますとお示ししています。

下田 消毒はやはりやらなければならないということでしょうか。

平 一応そうなります。

薩埵 例えば、洗浄と消毒の頻度は違っててもよいかということでしょうか。

下田 衛生的にはきちんとしておきなさい、もしくは洗浄をきちんとしなさいということで、中性洗剤などではやっていますが、それプラス、アルコールや次亜で拭きなさいというのはまずほとんどやっておられないのが一般的なのかなと思います。

小久保 これは難しいところですね。結構具体的に聞かれますが、答えられないところがありますね。マニュアルで例示はするのですね。

平 具体的には次回に例示します。

加藤 今の場合、洗浄だけ行って、ふき取ってそれでおしまいのところ非常多いですよ。例えば、肉をバットに入れて裸で売っているようなものとか味噌漬けにしたものとかを置いているケースは、洗浄をして、アルコール噴霧までしなさいとなっているところもあります。そういったことを言われているのですよね。

下田 そうですね。ショーケースによっては、生のものを扱っていますが、ほとんどが加工包装されたものです。

加藤 ですから、ほとんどのスーパーでは洗浄だけで、消毒まであまりやっていないですよ。洗浄しまして、みんな流しさりますよね、そして、ケースは交換しますから、細菌増殖はないということでやっていますよね。

小久保 吉川委員いかがでしょうか。

吉川 我々は百貨店でありますけれども、スーパー関係の仕事もしております。バラ売り・小分けのイメージなのですが、これは、バラ売り・小分けする従業員のことを考えるのかお客様がよくトングなどを使って取るケースもありますけれども、どちらなのかわからないということがあります。バラ売り・小分け時には清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用することになりますと従業員と考えているのか、バイキング形式販売におけると書いてありますと実際にお客様が取るトングについての規定するのかわからないところがございます。

平 両方考える方が良いと思います。従業員についてはもちろん、トングについてもお客様の使用方法として、二次汚染をさせないような管理をさせるということです。従業員プラスお客様がやるという行為が出てきますので、両方加味したものを考えていただきたいと思います。

吉川 両方加味するということですね。ただ、売り場を見ますと、あまりお客様が使い捨て手袋を使

うということはないので、そういった意味で、表現がわかりにくくなっていると思います。マニュアルの方できちんと書いていただければと思います。

小久保 お客様に取らせるというのは、リスクがあると思います。そこら辺をマニュアルできちんと明確にしておいたほうが良いと思いますね。

坂井 1点確認させて頂きたいのですが、今の部分で、使い捨て手袋の点検頻度が示されていることとありますが、二次汚染のための使い捨て手袋の点検というイメージが湧かないのですが、何を点検するのでしょうか。

平 これは使い捨て手袋が、用意されているかや数は足りているかということです。前回のそうざいと同じような形で表現させていただきました。マニュアル等で具体的に示させていただこうとは思っております。

鶴野 バラ売り・小分けですけれども、現場である保健所からすると一番悩ましいことで、昔からむき出しの販売は、消費者側から見ると意見がいいと悪いがはっきり分かります。ノロウイルス等の問題もありますから、非常に困るという潔癖な人が今は多いです。下田委員や吉川委員のお話の中で、お客様のニーズがあるということなのですけれども、非常に目が届きにくいものですから、かなり具体的にきびしく基準をクリアしていただきたいというのが私どもの現場からのお願いということでございます。先ほど消毒などはいいのではないかとございまして、果たしていいのかということと、ノロウイルス対策として、次亜も使っていかなくてはいけないのではということを考えていただいて、そういうものをクリアできる施設を東京都としては期待したいと思います。従って、あえてハードルを高くする必要があるのではないかと思います。

中島 実際に調査いたしますと、焼き鳥類をトングで取るようなものの元の表示には加熱してから食べてくださいというのがあるのですが、バラ売りになりますと表示がなくなるということがありまして、この件を情報提供させていただきます。

水口 教えていただきたいのですが、保管・陳列・販売に食品衛生法で定める保存基準又は表示された保存方法に従って販売することになりますが、加温販売のケースにおいてどうするのかという点です。スーパーなどでは加温販売をしていると思いますが、その辺のところは、マニュアルに落とすのか、注意事項とするのかということになります。

平 事務局としては、最低という部分を考えましたので、保存基準の部分ベースに考えました。加温というのは実際にあるのはわかっているのですが、そちらについては遵守事項に入れないで、売り方で管理手順の中に入れていただくのが良いかと思います。そちらも具体的にご意見いただけたらと思います。

小久保 加温販売で何かご意見ありませんか。

下田 缶飲料関係で加温販売をやっていまして、夏場でも夜には少しやっております。商品ごとに保存で、加温してから2週間で売りなさいとか1ヶ月で売りなさいとか基準がございます。スーパーごとにやっているかと思います。

水口 それとは異なって、そうざい類の加温販売ですけれども、通知等ではかなり厳しい基準といたしますか温度設定があるかと思えますけれどもその辺のところはいかがでしょうか。

加藤 いわゆるホットデリということでしょうか。

小久保 それはこの次までをお願いいたします。

平 次回にお答えしたいと思います。

福田 食料品販売業でお客さんが勝手にそうざいを自分が好きなだけ弁当箱等につめるようなバイキング形式を想定しておられると思いますが、都の通知で、飲食店内の客席でのバイキング形式については明確に出ているかと思うのですけれども、食料品販売業についてはバイキング形式についての食品の販売は問題ないとお考えなのでしょうか。それに関連して、千代田区でも過去にコンビニエンスストア等でお客さんが勝手にそうざいをテイクアウト用のトレイに入れ買うという形態についての相談があります。コンビニエンスストアの場合は、食料品だけでなく文房具もありますし、他のものもあるということで、これを解禁していても良いのかどうかということです。お弁当屋さんでも同様の自分の好きなだけ取り分けて買うという所については、都の指導通知により行われていると思いますが、売り場に必ずお客様の手を洗うために手洗いをつけて、食品専用の区画された売場で行ってくださいとしています。そこら辺との整合性はいかがでしょうか。

平 福田委員がおっしゃったのは、平成12年の客席内の一部を利用する飲食店営業店等の衛生管理基準についてのことであると思いますが、サラダバーやドリンクコーナーやホテルの宴会のバイキングコースといった部分になると思います。一応、バラ売りやバイキング形式については、販売業の中で一番二次汚染としてのリスクが高いということですから、今回は認証基準ということですので、この通知に基づいて基準案を示させていただいております。

小久保 それでは、時間も押してきましたので、最後になりますが、そうざい調理を行っている食品販売施設についてです。何かご意見ありましたらお願いいたします。こちらは昨年の弁当・そうざい施設の基準を持ってきたのですね。

平 はい。参考資料に弁当・そうざい製造施設の基準があります。

下田 1つ調理体制で、弁当・そうざい工場の方では確かに毎日1品目ごとに中心温度の確認ということをやっているのですけれども、販売業の方では、調理マニュアルの方で温度の設定を油で何で何分揚げるか、またオープンでしたら何で何分かといった形でやっているのですが、それでも中心温度の確認ということはやるのかということの確認なのですが。

平 加熱の温度と時間につきましては、当然検証されて作られていると思いますが、それを実際に 1 週間に 1 回 1 品目程度検証のためにはかっただきたいと思っております。通常は下田委員がおっしゃったとおり、油で何 何分、オープンで何 分といった形で管理をしていただくのは良いかと思っております。

下田 温度管理を検証といたしまして書かれてしまうと、各店舗に 1 つ中心温度計を置かなくてはいけなくなってしまうのですが。

平 1 週間に 1 回ですから、毎週全部ではなくて、今週は何にするかとかえていただければよいと思っております。

下田 新商品を作るときにその検証はできているのですけれども、その検証ができていの中で、各そうざいのデリカでやっていると思っておりますが、それでもなおかつ現場で温度をはかるということになると中心温度計を各店舗に全部必要になってしまうと思うのですが。

小久保 マニュアルにそって、決まった条件で普段はやっていただいても検証という形で中心温度を見るのは大事だと思います。特に、認証基準ということになりますときちんとしていかなければならないと私は思うのですが、この辺はいかがでしょうか。

平 1 週間に 1 回では頻度が多いということでしょうか。

下田 難しいと思っております。

鈴木 油脂の衛生管理において、油やラードによって非常に異なりますから、交換したときなど、毎回記録をとっていくことが良いと思っております。

小久保 記録というのは非常に大事になりますので、この程度のことは仕方ないかと私は思います。森委員そこら辺で何かご意見ありませんでしょうか。

森 現に私どもの方で、各施設の検査をしてみて、あるいはお店の立入り調査をしまして、先ほど下田委員からありましたように、1 週間に 1 回中心温度を計っている事業所はほとんどありません。ここでいうそうざい調理は、製造業ではありませんので、なかなかそこまで要求するのは難しいと思っております。しかし、認証ということであるならば、これらをクリアしていかなければならないと思っております。

加藤 私も同じなのですが、1 品目について 1 週間に 1 回ということですが、実態といたしましては、全く計らないところと温度計を持って毎日 1 回ぐらい計るところと両方があると思っております。本当なら 1 日 2 回ぐらい計った方が良いのですがけど。温度計が 1 店舗に一つずつなくてはいけないのかということになりますけれども、認証ですので、あるべきだと思います。加熱食品を扱う施設については、いかに小さくても中心温度計は必要だと思います。ましてや認証の施設なのでから

あるべきだと思います。

小久保 時間が押していますので、今回は第1回ということですので、次、第2回がございます。今回たくさんの意見が出ましたので、事務局の方で、次回までに基準案の作成に反映させていただきたいと思います。各委員の方々もご自身の所属等に持ち帰って、他の意見等についても集約していただき、基準案に反映させていただきたいと思います。それでは、司会を事務局にお返ししたいと思います。

長島 委員の皆様大変長い間、お疲れ様でした。その他事務連絡等、事務局から何かございますか。

平 第2回の委員会の日程は、7月26日火曜日午後二時から、第一本庁舎33階北側特別会議室N6になります。委員の皆様、所属等のご意見の集約は、次回の委員会まであまり日もございませんので、7月8日頃までをお願いしたいと思います。

長島 それでは、本日の委員会を終了いたします。