

# 東京都食品衛生自主管理認証制度

平成30年度 認証基準設定専門委員会

日時：平成31年3月19日（火）午前2時54分～

場所：東京都健康安全研究センター 6A・6B会議室

午後 2 時 5 4 分開会

【稲見食品危機管理担当課長】 それでは、定刻より少し早いですけれども、皆さんおそろいのようなので、ただいまから、平成30年度東京都食品衛生自主管理認証制度認証基準設定専門委員会を開催させていただきます。

本日は、大変お忙しい中、ご出席いただきましてありがとうございます。

私は、福祉保健局健康安全部食品危機管理担当課長の稲見でございます。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、よろしくお願いいたします。

なお、本日の委員会の議事録につきましては、委員会終了後、ご確認いただいた上でホームページに公開する予定となっております。

では、開会に当たりまして、事務局を代表いたしまして、健康安全部食品医薬品安全担当部長の野口より、ご挨拶申し上げます。

【野口食品医薬品安全担当部長】 ただいまご紹介にあずかりました、福祉保健局の食品医薬品安全担当部長をしています、野口と申します。

本日は、皆様、非常にお忙しい時期でございますけれども、ご出席を賜りまして、まことにありがとうございます。謹んで御礼を申し上げます。

さて、東京都の食品衛生自主管理認証制度でございますが、H A C C P の考え方に基づきまして、食品事業者による日常の自主的な衛生管理の取り組みを推進し、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年の8月に創設をした東京都独自の制度でございます。また、平成26年6月には、H A C C P 導入の前提条件でございます一般的な衛生管理について、食品事業者の自主的な取り組みを段階的に推進する、自主的衛生管理段階的推進プログラムを創設し、運用してきております。

都認証につきましては、これまで約1,000施設が認証を取得し、日々、自主管理の推進に取り組んでご活用いただいているところでございます。既に皆様もご承知いただいておりますが、国におきましては、昨年、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されまして、H A C C P に沿った衛生管理の制度化が進められることとなっております。東京都におきましては、食品等事業者の皆様方が制度改革にスムーズに対応できるよう、都認証制度を活用し支援をしてまいりたいと考えております。

一方、改正食品衛生法が施行された後、都認証制度は現行のままでよいのか、どうあるべきなのかと、制度のあり方についても議論を進めていかなければならない状況でございます。本格的な議論につきましては、制度改革の具体的な内容が明らかとなります、政省令が公布された後にお願いをしたいと我々は考えております。

今回は、都認証制度に先行して、段階的推進プログラムについてご議論いただくとともに、改正法が本格施行されるまでに食品事業者がH A C C P の考え方を取り入れた衛生管理の取り組み状況を確認するためのチェックシートについてご議論いただきたいと思いますと考えております。委員の皆様方におかれましては、本制度のさらなる発展のためにお力をお貸しいただきますよう、お願いをいたしまして、私の挨拶とさせていただきます。

本日は、どうぞよろしくお願い申し上げます。

【稲見食品危機管理担当課長】 それでは、本日ご出席の委員の皆様をご紹介いた

します。

次第から1枚おめくりいただきまして、資料1に沿ってご紹介させていただきます。  
株式会社町田予防衛生研究所、大津委員でございます。

株式会社フーズデザイン、加藤委員でございます。

公益社団法人日本食品衛生協会、小久保委員でございます。

なお、大変申しわけないんですけれども、役職名のところで学術顧問となっておりますが、技術参与の誤りでございます。大変失礼いたしました。

一般社団法人東京都食品衛生協会、廣瀬委員でございます。

千代田区千代田保健所、小川委員でございます。

北区保健所、前島委員でございます。

東京都多摩立川保健所、玉根委員でございます。

東京都多摩小平保健所、千葉委員でございます。

なお、発令通知でございますが、本来はお一人ずつお渡しすべきところでございますけれども、時間の都合もございますので、お手元に座席配布という形で置かせていただいております。

それでは、議事進行に当たり、お手元に配付しております参考資料5、認証基準設定専門委員会設置要綱第4の2に基づきまして、委員の中から座長を選出いただきます。本来、委員の互選でご指名いただくものがございますけれども、事務局といたしましては、これまで委員会に引き続きHACCPなど、食品関係施設における衛生管理に関する第一任者としてご活躍されております小久保委員にお願いしたいのですけれども、委員の皆様、いかがでしょうか。

(異議なし)

【稲見食品危機管理担当課長】 ありがとうございます。異議がないようでございますので、座長は小久保委員に決定いたします。

それでは、小久保座長、座席を移動していただきまして、一言ご挨拶をお願いいたします。

【小久保座長】 私は、今回も座長を拝命させていただきました小久保です。

ちょっと長くなるんですけども、私、実は東京都健康安全研究センターの前進であります衛生研究所に36年間在職しまして、今日久しぶりに来たら、何か浦島太郎になったようで、びっくりしております。

私は、ちょうど東京オリンピックの1964年の年に入都し、来年もう一回オリンピックを見てというふうに、のんきに構えていたんですけども、今回この認証制度の責任を取ってほしいということで、もう高齢なのでお断りしたのですが、じゃあ責任上やりましょうということで委員をお受けしました。ひとつよろしく申し上げます。

それで、今も野口さんのほうからお話があったように、国がHACCPの制度化というのを踏み切りまして、私も、衛生研究所に在籍当時から、HACCPを制度化すべきだろうというような考えを持っていたんですけども、内心よかったなというふうに実は思っています。皆さんHACCPを非常に難しく考えていますけれども、ふだんやっていることをちゃんとやる、これがHACCPだというふうに思っております。

今もお話があったように、1,000件ぐらい都認証の取得がありますので、HACCP

Pの制度化だから都認証の目的とすることが満たされるのでやめるというのではなくて、これを何とかやっぱり活かしていくべきだろうと思っていますので、未だ政省令が出ておりませんが、今日は今お話があったように、段階的推進プログラムについて検討していただくということで、よろしく願いいたします。

では皆さん、ひとつ活発に、私、全委員の方に一言ぐらいお話をさせていただいてというふうに思っていますので、よろしく願いいたします。

【稲見食品危機管理担当課長】 小久保座長、どうもありがとうございました。

それでは、以降の進行につきまして、座長をお願いいたします。

小久保座長、よろしく願いいたします。

【小久保座長】 それでは議事に入ります前に、認証基準設定専門委員会設置要綱第4の3に基づいて、副座長を指名したいと思えます。副座長には、以前から副座長をお願いして、非常に私も助けていただいた加藤先生をお願いしたいと思うんですけど、よろしいでしょうか。

(異議なし)

【小久保座長】 では加藤先生、よろしく願いします。

それでは、早速議事に入りたいと思えます。

本委員会は4年ぶりの開催ですので、まず認証制度と段階的評価制度の概要から、この委員会の開催経緯を事務局から説明していただきたいと思えます。よろしく願いいたします。

【倉持課長代理】 東京都食品監視課で自主管理認証制度を担当しております、倉持と申します。どうぞよろしく願いいたします。

それでは私から、資料2、資料3、資料4及び机上配布資料を使いまして、食品衛生法改正の概要、都認証制度の概要、今回の専門委員会開催に当たりまして課題とさせていただきます。自主管理認証制度の今後のあり方の方向性について、お話をさせていただきますと思っております。

まず、食品衛生法の改正の概要について説明をさせていただきますと思えます。

お手元の資料2をご覧ください。左上にホチキスどめしているものになりますが、こちらが昨年6月13日に公布されました、食品衛生法等の一部を改正する法律の概要になります。こちらに示してありますとおり、改正の概要といたしまして、大きく7項目の改正がございました。東京都の認証制度に影響が出てくるだろうというのが2と5の部分になってきます。2のHACCPに沿った衛生管理の制度化というものについて、それと5番の営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設というところが、大きな影響があると考えております。施行の日につきましては、HACCPの制度化につきましては、公布の日から2年以内、営業許可制度の見直しにつきましては、公布の日から3年以内されております。

1枚めくっていただきまして、裏面の2ページになります。こちらが改正食品衛生法の施行スケジュールというふうになっております。

HACCPの制度化及び営業許可制度の見直しなどについては、本年1月から6月の間でWTO通報、パブリックコメントを経て政省令が公布されるというような流れになっております。現在、厚生労働省で設置しております二つの検討会があるので

が、こちらの検討会の取りまとめにつきまして、3月7日から4月5日までパブリックコメントをとっているというような状況になっております。パブリックコメントが終了した後、政省令の案についてパブリックコメントをとりまして、本年6月ごろに政省令が公布される予定と聞いております。

また、施行の日についてなんですけれども、HACCPの制度会につきましては、公布の日から2年以内である2020年6月までに施行し、その後1年間の経過措置期間が設けられるということになっております。実質的には2021年6月までに本格施行されるというような予定になっております。

3ページ目をご覧ください。こちらがHACCPに沿った衛生管理の制度化の概要になります。HACCPの制度化につきましては、原則として、全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めることとなっております。具体的には、食品の製造・加工・調理・販売等を行う全ての食品等事業者が衛生管理計画を作成し、その計画に沿って衛生管理を実施し、その結果を記録するというような流れになります。HACCPの制度化については、事業者の規模、業種等により、HACCPに基づく衛生管理、これは旧基準Aと呼ばれていたものになります。それと、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、こちらは旧基準Bと言われていたものになりますが、そのいずれかを実施するということになっております。旧基準Aにつきましては、この表の真ん中にあるとおり、コーデックスの7原則に基づき、事業者自らが衛生管理計画を作成し、管理するということになっております。旧基準Bにつきましては、右側にあるとおり、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うことができるようになっております。この右側のカラムの中に、対象事業者と書かれておりますが、小規模事業者や提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種などが挙げられております。

もう一枚めくっていただきまして、4ページ目をご覧ください。こちらが旧基準Bの対象事業者の考え方になります。食品の製造または加工を行うもののうち、一つの事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満という者が、小規模事業者と考えられております。また、提供する食品が多く、変更頻度が頻繁な業種といたしまして、飲食店とか給食施設などが考えられております。また、左下の方になりますけれども、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者。また、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等が対象として考えられております。

もう一枚めくっていただきまして、5ページ目をご覧ください。こちらが厚生労働省令で定めるとされている、公衆衛生上必要な措置の基準について検討された資料になります。公衆衛生上必要な措置の基準、これまで管理運営基準というふうに言っておりましたが、こちらにつきましては、真ん中にあるとおり、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の内容をもとに省令を規定すると考えられております。大きく、「共通事項」、「一般衛生管理事項」、それと「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取り組みに関すること」という三つのカテゴリーに分けてられております。1つ目に共通事項につきましては、こちらで衛生管理計画を作成する、その衛生管理計画の作成と、その実施

及び定期的な検証と見直し、さらには記録の作成、保存などが規定される予定になっております。2つ目に一般衛生管理につきましては、施設の衛生管理や食品取扱設備等の衛生管理などが規定されるということになっております。3つ目といたしまして、特に重要な工程を管理するための取り組みに関することということで、H A C C Pについて規定がされているということになっております。

こちらの資料の最下段になりますけれども、小規模な営業者、その他の政令で定める営業者にあつては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能というふうになっております。

では、この手引書について、現状はどうなっているのかというのが、この資料の最後になっております。こちらは昨年11月26日現在ということで資料をつけさせていただいておりますが、厚生労働省ホームページで公表されているものとして13業種、手引書が作成され、公表されておりました。また、国の技術検討会において、検討中のものとして10業種とされておりました。こちらにつきましては、昨日現在なんですけれども、ホームページで公表されているものについて26業種、技術検討会で検討中のものとして16業種というように作成が進んでいるというような状況になっております。

続きまして、都認証制度の概要について簡単に説明をさせていただきたいと思っております。お手元の資料3をご覧ください。こちらが東京都食品衛生自主管理認証制度のリーフレットになります。この東京都自主管理認証制度についてですが、こちらは食品等事業者が自ら行う衛生管理について、都が定める一定水準以上の管理を行う施設を認証するという制度になります。認証という評価を用いまして、見える化するというような仕組みになっております。このリーフレットの真ん中に、認証制度全体の概要図が書かれております。段階的推進プログラムというものと都認証制度という、二つに大きく分類されております。都認証制度につきましては、H A C C Pの考え方に基づく衛生管理を実施している施設を都が認証するというものになりまして、三ツ星のマイスターマークを使ってPR等ができるような制度になっております。

段階的推進プログラムにつきましては、エントリーステージ、1 s tステージ、2 n dステージという三つのカテゴリーに分かれております。その達成段階に応じて三つのステージに分類されておりますが、こちらにつきましては、マニュアルの作成というものを要件とはしていないというような制度になっております。

お手元の机上配布資料を見ていただきたいんですけども、こちらに現在の認証の状況及び段階的推進プログラムの運用状況についてお示しをしております。3月10日現在の数字になりますけれども、認証施設として999施設ということで、あと1施設で1,000施設の大台に乗るというような状況になっております。区分の内訳を見ますと、給食が79施設、調理が634施設、製造が181施設、加工が39施設、販売が63施設、氷雪販売が1施設、魚介類せり売が2施設という状況になっております。平成25年に開始いたしました本部認証、特別認証につきましては、特別認証につきまして63施設、本部認証については24社625施設が活用していただいているというような状況になっております。

下の方に、段階的推進プログラムの活用施設について示しております。こちらについては、平成25年の運用開始から、延べ311施設が活用をいただいております。

右側の（ ）で示しておりますのが、活用施設から都認証制度に移行していただいた施設になっておりまして、こちらが28施設、都認証に移行していただいたというような状況になっております。先ほど3段階のステージに分かれますとご説明させていただきましたが、これまでに活用されている事業者のステージにつきましては、エントリーステージが2施設、1stステージが30施設、2ndステージが279施設となっております。都認証に移行されたのは、1stステージが10施設、2ndステージが18施設というふうになっております。

以上が都認証制度の概要になります。

続きまして、資料4をご覧ください。こちらが本日ご議論いただきたい内容になりまして、自主管理認証制度の今後のあり方の検討の方向性についての資料になります。1の背景及び2の都認証制度の概要につきましては、これまで説明をさせていただいたとおりになります。

こちらの3、あり方の検討の方向性について説明をさせていただきたいと思っております。都認証制度につきましては、都認証と段階的推進プログラムの二つに大別されるとご説明させていただきましたが、都認証制度につきましては、法律の詳細が判明する本年6月の政省令の具体的内容が明らかになった後に検討をしていただきたいと考えております。ただ、検討する内容について、現時点での方向性として、お示しをさせていただいております。

一番上の丸になりますが、HACCPの制度化により都認証制度創設時に都が目指してきた事業者の自主的な衛生管理の向上という目的は達成できているのかということと、改正法に対応していることを事業者が証明するような制度というものが今後も必要なのかということ、また、その役割については都認証制度が果たすことができるのかというような内容になります。また、改正法施行後、事業者の自主管理を推進するために、都としてどのような取り組みが必要なのかというような論点でご検討を進めていただきたいと考えております。段階的推進プログラムにつきましては、都認証制度本体のあり方の再検討に先立って検討を進めていきたいと考えております。そこで、本日はこちらの段階的推進プログラムについて、以下の視点について検討を進めていただきたいというふうに考えております。改正法が本格施行される2021年6月までは、中小規模の事業者がHACCPの制度化に対応できるよう、そのような支援するプログラムとして活用できないかと考えております。具体的にどういったことかということが、黒丸で2点ほど示しております。現行のチェックシートにかえて、新たにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理への対応状況を確認するチェックシートを作成してはどうか。また、そのチェックシートの内容については、東京都の地域特性、中小規模の飲食店が非常に多いということと、都内の食中毒の発生の約8割が飲食店だというようなことを鑑みて、最も対応が難しいというようなことが考えられる中小規模の飲食店などの調理区分を対象とするものにしたいと考えております。こちらは、公益社団法人日本食品衛生協会が作成いたしました「小規模な一般飲食店向け手引書」への対応状況を確認するものを作成してみてもどうかと考えております。

以上が事務局からの説明になりますけれども、先ほど申し上げたとおり、都認証本体については、政省令が明確になる本年6月以降にお願いしたいと考えておりまして、

本委員会では段階的推進プログラムのあり方の方向性についてご意見を頂戴できればというふうに考えております。

以上になります。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。非常にわかりやすく説明していただいて、ありがとうございました。

今日は、資料4の、3のあり方検討の方向性の下のほうの(2)の段階的推進プログラムをどうすればいいかという検討をすればよろしいですね。

今、事務局で説明がありましたが、これについてご意見がありましたら、忌憚のない発言をしていただければよろしいと思います。よろしく申し上げます。

そうしますと、この段階的推進プログラムと都認証と、二つでやってきたけれども、都認証のほうは政省令改正後に検討するというので、それまで段階的推進プログラムを、暫定的にどうしようかということでもよろしいですか。そういう解釈でよろしいですか。

【倉持課長代理】 はい、そうですね。先ほど説明をさせていただいたところなんですが、この段階的推進プログラムにつきましてはマニュアル化を要件としていないということになりますので、政省令に先立ちまして、今回ご検討いただきたいというふうに考えております。

【小久保座長】 皆さん、ご意見は。加藤先生どうぞ。

【加藤副座長】 この段階的については、今のようにマニュアル化がないと。そうすると、制度化の中の旧B基準、ここ、乱暴な言い方ですけども、これ以下だというふうになってくると思うんですよ。でないと、この段階的なのをやってもマニュアルがなければ制度化の旧B基準に達しないと、こういうことになりますから。それで、この認証というか、認証じゃないですね、当たり前のことになるわけですけど、制度化ですから。だから、東京都の場合、非常に多くの飲食店があると。それで、そこに対して、じゃあ制度化に対応するのは何かというと、今ある飲食店、「小規模な一般飲食店向け手引書」これがあるわけですよ。それで、これを基本に将来、保健所の皆さんができていくかどうかを判断するという方向も厚生労働省のほうから出ているんです。ですから、これができるような支援が一番重要だなと思います。時間的には何年もあるんですけども、数も多いし。それから、切り替え時期というのが、厚労省のページを見ますと、営業許可の切り替えか、あるいは定期的な立ち入り、それをその機会にということになってますから、少しずつ、一遍に進むんじゃなくて、どんどん、順次続いていくということになると思うんです。ですから、最終的に、営業許可ということになると、長いのは7、8年ですか、8年先に全部を回ると。それで、その間、今からやることは、この手引書ができていくかどうか、その支援だと思うんですね。ただ、この手引書を見ますと非常に厚いんです。はっきり言うと、字がいっぱい書いてある。それで、飲食店の方が見ますと、いろいろ直接話も聞いているんですけど、あれを見てびっくりしたと。で、あんな重いもの嫌だとか、それから、あんなページが多いのはだめ、もう読み切れないとか。それで、見ただけで捨てたとか、そういう話が直接随分来ているんです。ですから、まず、この手引書をもとに、例えばA4の8ページとか、見開き8ページぐらいで全部まとまってしまうような、それを



見ると、さあっとわかって、それで早速これぐらいならできるという形のものを、例えばつくったらどうかなど。そうすると、飲食店が取り組みやすい、これぐらいならできるかなということになって、それを指導する、どういう形で指導するかというのはわかりませんが、セミナーだとかいろいろな機会、更新の機会に行って説明するとか、教えるとか。それで、こういったことが必要だと思うんです。ですから、まず教えて、その後に、更新時期になって、保健所の方がそれを確かめる。そうすると、すんなり行くんじゃないかなと、そういう気がしますが。とりあえず、今感じたことです。

【小久保座長】 どうもありがとうございます。今、加藤先生の発言に対して、事務局の方で何か発言はありますか。

【稲見食品危機管理担当課長】 加藤先生、どうもありがとうございます。私も、なかなか分厚い資料を飲食店の方々が読んで、理解して、しかも作っていくというのは非常に難しいことかなと考えておりました、なるべく簡略化したようなものができればいいかなということで、前回、国の技術会議のほうにも出させていただいたんですけども、東京都の食品衛生協会さんと一緒になって、今、そういう簡略化できるようなものを検討している最中ではございます、それができれば、そういったものを活用していきたいなというふうには考えているところです。

【小久保座長】 それでは、この認証制度の最初にかかわっていただいた廣瀬さんのほうで、何かご質問はありますか。

【廣瀬委員】 今日の話の本筋とでも言いましょうか、段階的推進プログラムをどうするのというか、それをどういうふうを活用して新しい制度展開に合わせていくのかという話なんだと思うんですけども、今、加藤さんもおっしゃっていたように、2月1日に通知が出て、要するに、監視指導はその手引に基づけというふうには、明確に厚労省も言ってますから、多分保健所としては、なかなか選択の余地がなくなってきて、いわゆる手引に沿った形というか、基づくという言い方をしてしまうと、手引書そのものを持って行って事業者に対して指導していくという、そういう形も想定されるのかなというふうには思っているんですね。

それで、現実にそれがマストかどうかはともかくとして、少なくとも今の状況がどうなのということを確認するためには、今回のチェックシートを改正して、要するに、これからの対応をどうすればいいのか、そこを確認するための調査をやっていこうという、その方向性については、私はもうそれでいいのかなというふうには思っています。

今、たまたま、私どもの東京都食品衛生協会の名前が出ましたので、協会というのはどういうことか、どういう立場にいるかといいますと、まさに中小事業者の集まりなんですね、うちは、せいぜい1人から2人、3人ぐらいの従業員の方を抱えてやっているようなところが圧倒的に多いわけです。そういう意味からすると、まさに今回の小規模飲食店というのは、ばっちり私どものところにはまってくる。

ただ、これも加藤先生がおっしゃっているように、あれを見ても理解できない。要するに、私どもも、事業者の方であれをお渡しして、どういうふうに行っていくのか、説明を加えながら、講習会形式なんかで彼らがどういうふうに対応するのかというの

を見ていましたけれども、なかなか理解が進まない。

講習会っておもしろいもので、最後にアンケートなんかをとると、みんなわかったと書くんですね、いい講習会だと書くんですけども、どうも実はそうじゃないなど。どうも、何かわからないけど、とりあえず、要するに主催者の顔を立てて、ありがとうございますと。これは商売人ですから、どうしてもそっちへ行ってしまう。実質は、そうではない。となると、やはりもう一段、何か仕掛けが必要なんだろうということで、東京都さんと今、特別区の方、それから市なんかも入れていただいて、何とか、もう少し書きやすいものをつくろうかというふうに、今やっている最中です。

ただ、これは、先ほど事務局の方からお話がありましたけれども、めったやたらなもの勝手に作るなどという厚労省の考え方がありますので、手引にきちんと合っていないきゃだめだということで、我々がつくったものもまた審査にかかって、具体的にどういうふうに審議されたのか、私どもはそこへ出ていませんのでよくわからないのですが、最終的には厚労省から「いいだろう」ということで、お墨つきをいただいたという状況になっています。

それなりの対応がとにかくできるかなというふうには思っていますけれども、それもまだまだ、これからいろんな仕掛けをしていかないと、定着するというのは難しいなというふうに思っています。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

天津さんのほうから、何かご発言があったらよろしくお願いします。

【大津委員】 今いろいろお話を伺っておりました。恐らく段階的推進プログラムといったところの立ち位置というのが今後は多分、課題になってくるんだろうということで、今お話を聞いておりました。

先ほど加藤先生からもお話があったとおり、恐らくマニュアルとか、そういう手順書を含めて、ない状況であれば、私も今の法的な旧B基準以下になってしまうだろうと。そう考えると、都認証のほうが、いわゆる旧基準Bを満たして、プログラムのほうについてはそれを満たさないというような立ち位置になってくるのかなということで考えておりました。

ですので、今後、段階的推進プログラム自体の有効活用という意味では、先ほどお話しいただいたとおり、チェックシートを見直していくという立ち位置でいいんじゃないかなということを思いました。

あとは、この段階的推進プログラム、ちょっと話がずれちゃうんですけど、3段階というところについても、今後チェックシートの見直しを含めて、中で行っていくことによって、法整備との整合性というところが図れるのかなというところで思っております。

すみません。以上です。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

段階的推進プログラムに直接かかわったのは玉根さんのときですよ。何かご意見があったら。

【玉根委員】 私的にはということなんですが、今お話を伺っていると、あとは、国の検討会に直接出ているわけではないので、考え方というのを正確に私が理解で

きているかどうかは別なんです、今のところ私が思っているのは、HACCPの考え方を取り入れた、いわゆる旧B基準というところは、乱暴な言い方をすると、一般的衛生管理の、何でしたか、ここの「小規模な一般飲食店向けの手引書」の中にある一般的衛生管理の計画と、あと重点管理のメニューのカテゴリー別、あとそれぞれの記録用紙を作ってしまうと、一応HACCPに沿った衛生管理をしているということになるのかなというふうに思っています。

一方、段階的推進プログラムの現在のチェックシートは、確かにプログラムの評価というのは、マニュアル必須ではないというところではあるんですけど、マニュアルをつくるのは後からでもできるというふうに思っていて、実際に行動する、ルールを決めてやるということの習慣づけが、まず、今までやっていない人たちにとっては必要なかなと思っています。今ある段階的推進プログラムのチェックシートというのは、具体的にどういうことをやりましょうということが書いてあるので、それをやれている、やれていない。それで、やれていない人は、じゃあこういうことを補足してやっていけばいいんだということを確認するためのチェックシートとしては、すごくいいのかなと思っています。

私的には、現在の段階的推進プログラムのチェックシート、これは、検討するときには国際規格まで見据えて、推奨という項目まで入れて、ISO22000の技術仕様書の要求事項まで入れてきていると思いますので、これはこれで活かして、それとは別物で、今後の旧B基準を満たしているかどうかというところのチェックシートは別物で作っていただけたらなというふうに、私的には思っています。

【小久保座長】 段階的推進プログラムについて、もし私の理解が間違っていたら、加藤先生に指摘して欲しいんですけども、都認証というのはHACCP認証、一気にそれに行くのは難しいので、一般衛生管理だけでもちゃんとやっているところを認証していきましょう、段階的に認証していきましょうというのでつくったのが段階的推進プログラムですね。だから、今度はそれが、一般衛生管理プログラムだけではなくて、HACCPが制度化されるわけですから、HACCPをやったりやらなきゃならない。だから、それを、2021年に、正式に政省令が施行されるまでの暫定措置として、段階的推進プログラムをある程度、手引書に沿って格上げしていこうということだろうと思うんですけど。

加藤先生、それでよろしいですね。

【加藤副座長】 と思います。

【小久保座長】 小川さん、何かご意見は。

【小川委員】 そのあたり、確認を取りたいんですけども、今は旧B基準という言葉を使わせてもらいますが、旧B基準はほとんど、それこそレベルの低いほうの飲食店でも導入しなきゃいかんよ。制度化というだけで、導入しなくても罰則はないんでしょうけれども。

先ほど廣瀬さんのほうでおっしゃっていた、業界の中小の団体が食品衛生協会とおっしゃっていましたが、我々の認識からすると、食品衛生協会に入っているお店というのは比較的、全部のお店の中のいいほう、少なくとも一番下のほうにいる方々ではないんです。今回のお題であります段階的推進プログラムに取り組んでい

ただけるようなお店は、その中でも多分、上のほうの方々に取り組むのが段階的推進プログラムだと私は認識しています。小規模な一般向けの会員さんよりかは多分、かなり少ない数が、この段階的推進プログラム、あるいはHACCPをとっていらっしゃるというふうな認識でいます。

であれば、旧B基準のことはやっていて逆に当たり前のお店が、段階的推進プログラムにエントリーしてくるというふうな認識だったんですけど、そういう認識ではないということなんですか。もうちょっと下のほうの認識ということなんですかね。

【小久保座長】 何か事務局から、そこら辺でありますか。

【稲見食品危機管理担当課長】 今回は法改正によりまして、非常に多くの事業者の方が衛生管理計画をつくらなければならないという状況になります。そうしましたときに、東京都としても、いろんな事業を用いて、作っていかなければならない方々を支援したいというふうな考えておりまして、実は、この段階的推進プログラムをどうしていくのか考えるに当たって、そうしたいろんな事業者の方々が、いわゆる旧B基準をクリアできるような、何か支援できるようなものをつくりたいということで、チェックシートを使いまして、何から準備したらいいかわからないという人たちに向けて支援できるようなものをつくりたいということで、今回は、いわゆる旧B基準のチェックシートを作って、活用していきたいというふうな考えている次第です。

【小久保座長】 今まで段階的推進プログラムで認証をとったところは、例えばこのプログラムを見直した場合、どういうふうになるんですか。

【倉持課長代理】 段階的推進プログラムにつきましては、確認した日から1年間、我々東京都のホームページで公表するという形になっております。

確認した日を入れて、確認証というものも掲示していただいておりますので、あくまで、そこにつきましては、現時点ではそのまま掲示をしていくことについては否定はしないつもりでおります。

【小久保座長】 エントリーステージと2ndステージ、同じような取り扱いをするんですか。

【倉持課長代理】 そうですね。現時点では、段階的推進プログラムについてはチェックシートの見直しという考え方でおりますので、エントリーステージ、2ndステージ、さまざまな方がいらっしゃいますけれども、こちらについては、現時点では確認証の掲示というものはそのまま、できるだけ都認証に移行するような、そのような促しはしていきたいというふうな考えております。

【廣瀬委員】 現実的に物を考えていくと、例えば将来的に都認証をどういうふうにするかというのは、まだこれから先の話なので、今ここで言っても仕方のないことなんだと思うんですけど、今の段階的推進プログラムについても、継続するのであれば、例えば旧B基準であれば、まさに手引に沿えと言っていますから、手引に沿っていかなきゃいけないんですよ。それ以外の選択肢というのはないわけですよ。だから、そういう意味では手引をメインに据えた上で、これをもう一遍見直すんだったら見直す、そのために、今どのぐらいまで進行しているかというところを確認するのが、多分、事務局が今提案されている仕事の内容なのかなと、ちょっと私は思っていたんですけど。

【小久保座長】 今、廣瀬委員がおっしゃったことは次の話になるわけですね。というのは、今までの段階的推進プログラムのチェックシートというのは、G F S Iのグローバルマーケットプログラムが元なんだと思うんですよ。それを日食協の手引書に準じて変えていくということで、次にチェックシートの説明がありますね。

【稲見食品危機管理担当課長】 チェックシートの説明については次の話になりますけれども、考え方としては廣瀬委員のおっしゃるとおりです。

【小久保座長】 よろしいですか、廣瀬さん。

【廣瀬委員】 いいですよ。

【小久保座長】 そうでしたら、保健所の前島さんのほうで何か。

【前島委員】 北区のほうでは、こういった段階的推進プログラムにすら入れない、本当に低レベルな規模の製造業のお店が幾つかありまして、やはりそういったところでH A C C Pのお話をさせていただくんですけれども、実際に何をやればいいのかとか、どういったものを準備すればいいのかという話から、やはりスタートしてしまって、例えばの話、記録を残すということがありますよということを言うんですが、じゃあそれが決まったら教えてくれ、それまでは私たちはやらないよということで、結局すぐにさじを投げられてしまうところがあります。

もし、その段階的推進プログラムというのが、そういった方たちの教育の一つになるということであれば、随時、こちらのほうも推進をしていきたいなと思うところではあるんですけれども、最終的にはやはりマニュアル化ということまで、軽微なマニュアル化ということまでの作成がその段階プログラムでもなされるのであれば、そういった北区の低レベルの施設さんのほうにも促すことがしやすいかなとは思いました。

以上です。

【小久保座長】 今まで、この認証制度の指導をしたりするときの問題というのは何かございますか。

【前島委員】 皆さん、大きな、中規模の製造業の方は、やはり東京都さんへのご相談も含めて、H A C C P認証のほうをとりたいなというところで動いていらっしゃる方は北区のほうでもいらっしゃるんですけれども。

どちらかという、一番気になっているのは地元の中でやっている、今、食肉処理業をとっているお店につきましては、割と職人気質な方が多いということもあって、特に食品衛生協会さんのほうにも入会をなされていなくて、とりあえず今ここにある施設で、あるものを使って処理している。それで、何か決まったら教えてくれれば、私たちは、それまでは何をしたらいいかわからないから、やらないよというようなスタンスの方が、どうしても多いというところがあります。なので、やはり、こういうものをちゃんと用意しなきゃいけないんだよと明確に示せるものがあるのであれば、今よりは、少しずつはレベルアップしていくのかなと思います。

その中で、私たちのほうですと、恐らくエントリーステージに入るか、入らないかというような施設が、正直なところ多いのかなと思っております。

【小久保座長】 東京都多摩小平保健所の千葉さんのほうで何か、ご意見は。

【千葉委員】 認証制度についてお勧めできるほど衛生管理をやられている施設と

いのはなかなか少ないのかなとは感じているところです。

今回の段階的推進プログラムの考え方について、中小のところに、旧B基準に沿ったような形での衛生管理をしてもらうために、そういうあり方に変えるというのは必要なことだとは考えますが、今後、都認証自体がどうなるかわからないですけれども、段階的推進プログラムという名前のままでいいのかなというところが、ちょっと気になったところです。

玉根委員がおっしゃっていたように、今のチェックリストというのも、非常によく練られてつくられているものだと思いますので、これをそのまま、今の旧B基準のものに差しかえるという形にするのは、ちょっともったいないのかなとは感じました。

以上です。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

ただいまの千葉さんの話を聞いて、次の話になるんですけども、チェックリストを日食協の手引書に準じて改訂するんじゃなくて、今までのチェックリストを使っただけでいいだろうという話でよろしいですか。

【千葉委員】 今回のチェックリストの中でマニュアル化が要件になっていないとか、新制度にそぐわないところというのはあるかと思うんですけども、チェックする項目自体は、実際そこまでできる施設がどれぐらいあるのかというところはあるかと思うんですが、必要な項目もあるのかなというふうに感じています。

旧B基準で必須の項目と、こういうところもやったほうがいい項目という形で作れば、もっといいのかなというふうに思いました。

【小久保座長】 そうすると、ちょっとややこしいんですけども。

今、チェックシートというのがありますね。これと日食協の手引書は、構成が違うんですね。今まではチェックシートに、日食協の手引書を見て、次の議題2の話になるんですけども、HACCPに関するところを加えたらいいんじゃないかという感じ。そういうことでよろしいですか。

【千葉委員】 そうです。ただ、実際は、作業的に非常に煩雑になってしまうと思いますので、難しいかなとは思いますが。

【小久保座長】 そちら辺を含めて、次の事務局のほうでつくった段階的推進プログラム、調理区分向けチェックシートの改正についてということで、どういうふうになるのかというのを話していただきたいと思います。

【倉持課長代理】 それでは、議題の2番目のチェックシート案について、ご説明していきたいと思います。

お手元に資料5といたしまして、調理用のチェックシートの案をお示ししております。

また、参考資料2で、これまでの給食・調理区分のチェックシートをつけさせていただいております。

これまでのチェックシートにつきましては、先ほど玉根委員からお話があったとおり、この委員会で非常に練られまして、HACCPの導入、さらには国際規格まで目指すことができるような、そういう項目まで含めたチェックシートになっております。このシートの基本と目標のところは全部できているということであれば、都認証レベ

ルの衛生管理ができていくということが証明できるようなものになっています。先ほど廣瀬委員からもございましたとおり、国から法に適合するかどうか、最低ラインのところについては手引書によるという話がありましたので、今回は日食協の手引書に沿ったチェックシートというものを新たに検討させていただきたいと考えております。

資料5をご覧ください。お配りした資料につきましては、事前送付させていただいたものより若干加えさせていただいているところがありますので、そちらを先にご説明させていただければと思います。

1枚目のところの上段のところ、点検方法ということで、規程類、記録、ヒアリング、目視確認というものについて、どのように確認していくのかというポイントについて、今回追加したものを配付させていただいております。

このチェックシートの資料のつくり方なんですけれども、3段構成になっておりまして、左側にチェックシート（案）。真ん中については、チェックするに当たってどういうポイントを見るべきなのか、確認するポイントについて記載しております。一番右側に、日食協が示しております手引書について規程を書かせていただいております。

資料5については、5枚になっているんですけれども、まず1枚目については概要について確認するためのチェックシートというふうになっております。2枚目と3枚目につきましては、一般衛生管理のポイントを確認するためのチェックシート。4枚目につきましては、重要管理のポイントについて。5枚目につきましては、その他の項目について、確認するためのチェックシートとして記載させていただいております。

まず、1枚目の概要を確認するチェックシートから、ご説明を差し上げたいと思います。

こちらについては、大きく5つの項目について確認するというものになりまして、日食協の手引書というお話をしておりますが、小規模な一般飲食店事業者向け手引書の対象施設かどうかということ、最初に確認させていただきます。その後、衛生管理計画があるか否か、それと記録様式があるのか、ないのかということを確認するというような内容になっております。

なお、こちらにつきましては、手引書の内容に沿っているか否かというものについては、確認するポイントとしては入れておりません。まず、そういう対象の事業者であるのか、何らかの計画が立てられているのか、記録用紙があるのかということを確認するために、こちらのシートをつくらせていただいております。

衛生管理計画及び記録様式につきましては、一般衛生管理のポイント、重要管理のポイントということで、それぞれ確認するチェックシートを入れております。なお、チェックシート、一番左側のところにチェック欄を設けさせていただいております。真ん中の確認するためのポイントのシートにつきましては、こちらについてはチェック欄を入れておりません。1枚めくっていただきますと、ここからが詳細を確認するという資料になっております。

こちらについては、日食協が出されております手引書、こちらは参考資料4としてつけさせていただいておりますけれども、こちらの手引書の項目に沿った形で項目出ししております。ですので、原材料などの受け入れの確認、冷蔵庫・冷凍庫の温度の

確認、交差汚染・二次汚染の防止というような、日食協の手引書に書かれている項目を、そのまま横引いているというものになっております。

こちらのチェックシートの考え方なんですけれども、まず項目に該当する計画、文書化、そういったものが何かしらあるのかということ、まず確認するポイントとして考えております。その項目、内容が手引書に沿った適切なものなのかということを確認するというものを考えております。さらには、不適時の対応、問題があったときどうするのかというポイントについて確認する。さらには、記録がされているかというところを確認するようなシートになっております。考慮しているのは、あくまで手引書の内容を大きく超えないということと、下回らないということを考えております。

まず、原材料等の受け入れの確認というところを見ていただきますと、一番上のカラムの中に「原材料受入時に、外観、におい、包装の状態、表示、品質などを確認（検品）することを定めていること」というような、規程類があるかどうかということを確認するポイントがございます。こちらの確認の手法などについては、規程類とを確認していただくこととなります。さらに、原材料の確認の結果、不適合になったものの取り扱いについて、不適時の対応について定めているかということを確認させていただいて、確認した結果について記録をしているのかということも確認させていただくこととしております。記録を確認するということとなりますので、こちらについては記録用紙もあるということも確認できるのかなというふうに考えております。

ただ、こちらの中で、先ほど、構成で一つ考慮したポイントとして、タイミング、内容が適切かどうかということで、タイミングについても確認するということを申し上げたところなんですけれども、原材料等の受け入れの確認につきましては、タイミングという項目は設けておりません。下の冷蔵庫・冷凍庫の温度確認などについては、温度確認をするタイミングが定められているか、いつやるのかというポイントの確認を入れさせていただいているんですが、日食協の手引書の中でも、納入時、もしくはその他というような考え方もあるんですけれども、ここでは受入時とさせていただいております。

こちらについて、ご意見をいただければと考えております。

続きまして、冷蔵庫・冷凍庫の温度確認などについてなんですけれども、先ほど申し上げたとおり、庫内の温度を確認するタイミングが定められているか、管理温度が定められているかなどについて、手引書に沿ってチェック項目を設けさせていただいております。

真ん中のビューポイントというところを見ていただきますと、管理温度が定められていることというところについては、冷蔵であれば10度以下、冷凍であればマイナス15度以下など、食品の特性に応じた管理温度が定められているかというような内容を確認するというので考えております。こちらを確認するための手法としては、規程類の確認とか、記録用紙に書かれているとも考えられますので、そうした規程類もしくは記録というものを確認するというので考えております。

冷蔵庫・冷凍庫の温度確認の一番下のところで、括弧をして、（長期間保存する食品がある場合）ということを書かせていただいております。こちらは手引書のところを見ていただきますと、冷蔵庫・冷凍庫の温度確認のところに、なお書きとして、「



保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。」というような文言が書かれております。こういったところについては、長期間保存する食品がある場合などの場合分けをさせていただいて、保存中の食材、期限も定期的に確認しているかということを確認の項目とさせていただいております。

以下、交差汚染や、器具等の洗浄・消毒・殺菌など、日食協の手引書に沿った形で項目出しをさせていただいております。こちらについて、適というものについては丸をつけていただいて、適合しない場合についてはバツ、該当しない場合には斜線というような、従前のチェックリストと同じような考え方をういてチェックしていただくようなことを考えております。

右下に3ページと書かれているところにご覧いただければと思います。

こちらが一番下のところに、手引書の中では、施設によっては上記項目以外の内容が重要になることがあります、その場合にはそれらの内容も記載してチェックを行うようにしようというような文言が書かれている部分がございます。こちらについて、チェック項目をつくるかどうかということを検討させていただいたんですけども、こちらについては必須項目ではないと考えておりますので、チェック項目は設けないと考えております。ですので、こちらの施設の設備の衛生管理、そ族昆虫対策、廃棄物の取り扱い、水質検査などについては、チェックシートの中では項目出しはしないと考えております。

続きまして、重要管理のポイントについて説明させていただきたいと思います。

1枚めくっていただいて、右下に4ページと書かれているページをご覧くださいければと思います。

こちらが重要管理のポイントになりますが、日食協の手引書の中では、温度管理、「危険温度帯」に着目して、冷却・加熱・低温または高温保管等の温度管理が必要なメニューというのによって3グループに分けるとというような内容が示されております。ですので、まず重要管理ポイントの最初のチェック項目につきましては、こういうグルーピングがされているのかということを確認するチェック項目を設けさせていただいております。その後、第1グループ、非加熱のもの、冷蔵品を冷たいまま提供する、危険温度帯を通過しないで、冷たいものは冷たいまま提供するような食品を扱う場合。第2グループとしては加熱するものということで、冷蔵品を加熱して熱いまま提供する、過熱した後、高温保管するもの、危険温度帯を一度だけ通過するものというグループ。それと第3グループとして、加熱後冷却し再加熱するもの、一旦加熱して、その後に冷却する、さらに再加熱もしくは冷たいまま提供するというような、危険温度帯を2回以上通過するようなグループというものに分けさせていただいております。

グループの中で確認するポイントといたしましては、第1グループのところを見ていただければと思うんですが、代表的なメニューをリスト化しているかということと、重要管理ポイントのチェック方法が定められているかということ、それと、そのチェックポイントについて適切なかということ、チェックした結果及び問題があったとき、不適時の対応について毎日記録していることを、確認のポイントとさせていただいております。

真ん中のビューポイントを見ていただきますと、第1グループについては、リスト化しているところについては、代表的なメニューがリスト化されているかというところをまず確認すること。そこに他のグループに該当するものがないのかということも確認していただくことを考えております。例示として、刺身、やっこ、酢の物、サラダ各種、納豆などを記載させていただいておりますが、こちらは手引書をベースとさせていただきまして、またこちらの「はじめようHACCP」という日食協さんが発行している冊子のほうも参考にさせていただきながら、例示をさせていただいております。

重要管理ポイントのチェック方法につきましても、冷蔵庫の温度を確認するとか、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供するというところについても、手引書とこちらの冊子を参考に、これを超えない範囲で盛り込ませていただいております。

これが第1グループ、第2グループ、第3グループにそれぞれ共通して書かせていただいているものになっております。

一番最後、5ページ目をご覧ください。

こちらが手引書の中で、その他の項目と書かれている部分について記載させていただいております。一番右側の手引書の内容の中で、その他の項目、一番上に書かせていただいておりますが、飲食店が守るべき調理基準について記載がされております。こちらの調理基準については、食品添加物等の規格基準という厚生労働省の告示で規定されている項目になっておりますので、あくまでこちらは、手引書には書かれているんですけども、様式等については、こちらについてチェックするというような文言もありませんので、衛生管理計画の必須項目とまでは言えないのかなと考え、チェック項目は設けないとしております。

また、その他の考慮すべき事項として異物、アレルギー、アニサキスなどありますが、こちらでもチェック項目、手引書に記載している様式の中では衛生管理計画の中に盛り込まれていないということでもありますので、同様に、必須管理項目ではないというふうに考えて、チェック項目は設けないというふうにさせていただいております。

それと、その下が記録に関する内容になりまして、記録しましょうというのが手引書の中に書かれております。ただ、こちらの記録につきましては、個別のチェックシートの中で既に確認する項目を設けさせていただいておりますので、こちらでは改めて項目出しはしないということと考えております。

一番下の、その他と書かせていただいている緑色の部分になるんですけども、こちらは手引書の中で確認者、記録を保管しましょうと、それと振り返りという部分について記載させていただいております。責任者及び確認者、それと記録の保管、それと振り返りについてチェックしていくことになっておりまして、責任者及び管理者、確認者の下のところにつきましては、記録の確認者を決め、1週間に1回程度、確認するとことを確認項目とさせていただいております。

ビューポイントの中では、手引書の対象、チェックシートの対象となり得る事業者の中には個人経営の事業者様もいらっしゃるというふうに考えておりますので、確認者については、可能であれば日々チェックを行う人以外の人を選定することが望ましいというような規程を設けさせていただいております。

記録の保管については手引書にあるとおり、1年間保管することなどについて規定しているというところになります。

以上になります。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

飲食店につきましては、米国FDAの飲食店のマニュアルなどが参考になって、最初に厚労省で手引書を作って、それをもとに日食協が手引書を作って技術委員会で検討されて公表されました。それで、さっきからのお話ですと、日食協の手引書は厚労省が最終的に示したもののなので、それに沿ったほうがいいだろうという話もあったんですけども、片一方では、今まで東京都で段階的に使ったチェックシート、これが非常によくできていて、もったいないじゃないかという話が出たんですけど、何かこちら辺でご意見はございますか。

【加藤副座長】 大もとに戻っちゃうんですけども、先ほど廣瀬さんが言いましたように、手引書、要するに、これをやれということでしょう。ですから、これをもとにこのチェックシートができてきている。

今、両方を見比べていたんですよ。私が飲食店のおやじになった気持ちで。それで、まずこれを見ると、「随分厚いな」ですよ。それをもとに、「チェックシートがあるよ」と。それで、これを両方見ると、このチェックシートがすごい恐怖感を与えるんですよ。「こんなにいっぱいあるの」と。ふと、要するに何がなんだと考えると、手引書の36ページと、それから37ページがもとになりますよね。それから、今度は40ページと41ページ、これは一つの表ですからね、1カ月分の。41ページの分と、それから42ページの分。それだけなんです。そして、手順書をつくるのが大変だ、大変だとあるんですけども、47ページから、もうできているんですよ、手洗いまで。うちはこうじゃなくて、こうしていると書き直せば、もうそれでできるんですよ。それをやるだけで、今までよりも飛躍的に安全になるはずなんです、必ず安全になります。

じゃあ手引書のほかの部分はどうなんだというんですけど、とてもよく書いてあるんですよ。ただし、飲食店のオーナー側の多くは字を読むのが嫌なんです。ですから、その部分、解説している部分というのは、例えば支援するのであれば、動画で作ってあげて、それを見りゃわかると。それを見たら、この中身が、あの動画で見たとおりのことが書いてあるんだと理解できるはずなんです。

大体、大半は基本的にいつもやっていることなんです。いつものように。ただ、マニュアルになっていないというだけの話です。ですから、今の数枚のチェックリストで全部、理解できれば数枚で、何だ、これだけでいいのかという、日記に毛の生えた程度で十分に、飛躍的に安全になるんですよ。そういう道をたどったらどうなんでしょうかね。

簡単に言えば、動画で、こういうふうになればいいんだよというのを、これをもとに作ってあげる、なるべく短くわかりやすく。それと、集中して、チェックリストは何枚かを、結果的にこうなるんだよ、つくるべき手引書はもうここにあるよという形にしたなら、そんなに恐怖感なく、すっと入れるんじゃないですかね。それで、なおかつ、これをもとにやっているわけですからね。ちゃんと国に沿ってやっていると。そ

の支援を、とりあえず最初の段階では、今まで段階的推進プログラムをやったところ、これは熱心なところですからね、そこをモニターという形で話し合うなり調査するなりして、そこから始めて、数年間にわたって、それができるように東京都が支援するという形に持っていったらどうなんでしょうかね。

やることは単純なんですよ、なるべく書類を少なく。今は動画の時代ですからね、私のほうでもセミナーで、スライドプラス動画をどんどんふやしているんですよ。そうすると納得するんですね。アンケートを見ても、動画がよかったと。その動画をつくるのに、えらい苦労しているんですけども、時間もかかるし。だけど、受けるほうは動画を見るとよくわかる。そういう考え方で、どうなんでしょうね。

【小久保座長】 どうもありがとうございます。

そうすると、千葉さん、よろしいですか。一応、とにかく、国が日食協のものを手引書として採用しているんだから、これに沿った構成、内容はこれから検討するとして、そういう考えでよろしいですか。ほかにご意見があれば。

【千葉委員】 それでいいと思います。これに沿った形でチェックリストをつくるということは理解したんですが、そうすると、今までは自己チェックをして、指定審査事業者に申請をして、段階的推進プログラムとして認められていくという形でやっているのかなと思うんですが、こっちのチェックリストになったときは、その流れというのはどうなるのでしょうか。

【倉持課長代理】 ご指摘ごもっともなところなんですけれども。今、事務局としまして、そちらについて確認証というものを発行するかどうかということは検討させていただきたいというふうに考えております。おっしゃるとおり、今は3段階のステージに分かれるというようなチェックリストになっているんですけども、今度は、あくまで法に適合するか、しないかの部分だけを確認するチェックシートに切り替えるという考え方でおりますので、今までのステージ制をどういうふうに見直していくのか、さらには、一番は、法に適合するか、しないかの方々に対して、何らかの証明を出すのか、出さないのか、そういったところについても事務局で検討をさせていただきたいと考えております。

【小久保座長】 加藤先生、どうぞ。

【加藤副座長】 また乱暴な言い方をしますけれども、段階的推進プログラムは制度化に至る前の準備段階だった、とてもいい仕事をしたというふうに考えられると思うんです。そして、これからどうなるかという、発展的消滅になる。当然なくなります、制度化になるんですから。制度化に至る手前の段階が、結構やっていたなど。それは一つの段階の、段階って、この段階じゃなくて、階段の一つだと思います。結局、数年すれば制度化に移って、次第に移って行って、段階的推進プログラムは自然になくなる。それでいいんじゃないですか。時代の流れに沿って、ちゃんといい仕事をしたんですから。

【小久保座長】 ほかにご意見はございますか。

廣瀬さん。御願います。

【廣瀬委員】 加藤先生のお話をなぞるようですけども。

私は、段階的推進プログラムには全く参画をしていなかったもので、その経過やいき

さつはよくわからないのですが、現時点で考えた場合、段階的推進プログラムは、ある意味でもう意味をなさなくなっているわけですね。要するに、とにかく法律に合うか、合わないか、それを2年後に合わせなきゃいけない。その段階に来て、中間的な、半分は合っているけど半分は法律に合っていないなどのようなレベルのものを認証しても仕方がない。であれば、やっぱりそこは一遍、まず立ちどまってみて、改めてどうするのか、これは、最終的には認証制度の見直しになるんだと思うんですけども、そこを見ながら、やっぱり、ではそこに向けてどういう準備ができるかという仕事をしていくほうがいいのかなど。そうすると、現状、今、認証というか、一ツ星とか二ツ星とかをもらっている方をどうするのかという問題はちょっと残るわけで、実は私どもも認証事業をやっている、今日私はその立場じゃありませんけれども、認証事業もやっていますので、そういったところへの説明はどうするのかなどというのがちょっと問題にはなりますけど、ただ、方向性としてはそうなんだろうなというふうに思います。

【小久保座長】 先ほどの事務局の話だと、今認証をとっているところは、再来年まで、政省令が出てそれに沿って正式に認証制度が発足するまでそのまま、新たに、これに基づいて、もっと易しくするかもしれないけれども、チェックシートでチェックして認証していこうという話ですね。そういう解釈でいいですか。

【倉持課長代理】 認証するかどうかについては、もう一度検討を、確認証を発行する、しないについては、もう一度検討させていただければと思っております。

【小久保座長】 あと何か、小川さん。

【小川委員】 今のことにも絡むんですけども、要するに、いわゆる都認証を受けたものと、この段階的推進プログラムと、行く行くは本当にどういう形におさまるかというのを考えると、一つは、おっしゃっている、いわゆるA基準をちゃんとやっていますよというのを認証するのが都の認証とリンクしてくる。いわゆるB基準のほうがちゃんとやれていますよというのを認証、それも認証というのかな、それが段階的推進プログラムみたいな位置づけになるのかな、なんて。それを、ちゃんと、もちろんやらなきゃいけないことなんですけれども、実はこれ、行政として確認、もちろん、やる制度化はしているんですけども、ちゃんとその店はやっていますよというお墨つきを与えるところが今のところないわけなんです、実は。そのあたりを、この制度をうまく衣がえして残すみたいな考え方もあるのではないかと思うんですけど、そのあたり、もし事務局で、ビューがあれば、展望があれば。

【小久保座長】 何か事務局のほうで。

【稲見食品危機管理担当課長】 非常に貴重なご意見どうもありがとうございます。私どもも、制度を変える中で、いろんな考えをしていたんですけども、少なくとも、法の枠組みの中で旧A基準、旧B基準をクリアできたものについては、あくまでも義務という形になりますから、B基準クリアというものの証明として、なかなか活かしていくのは難しいのかなと思っています。

【小川委員】 義務化という言葉を実は最近、国が全部取り下げていて、制度化としか言わないんですよ。罰則が明確じゃない。

【稲見食品危機管理担当課長】 おっしゃるとおり、国のQ&Aなんかを見ても、

できていないところについては指導を重ねていって、できるようにしなさいと。で、いきなり罰則をかけるなという話はしておりますけれども、ただ、だからといって、あくまでも、いわゆるB基準をクリアしたから都認証を与えますよというような制度には、なかなか難しいのかなというふうには考えております。

【小久保座長】 大分時間が迫ってきましたけれども。

HACCP制度化に向かって、これまでHACCPの認証を目的とした制度、これは都だけじゃなくて各自治体でも皆さん、そうなんですけれども、自主衛生管理認証制度を半分以上の自治体がやっていて、やめようじゃないかという話もあるんですね。片一方では、やっぱりそういう自治体が認証することによって、ちゃんとやっている確認という意味で、続けたほうがいいんじゃないか、続けて欲しいというような話もあるし。そこら辺のところは今後、制度化に向かって難しいところかなというふうには私は思っています。

ほかにどなたか、これに対して。大津さん、何かありますか。

【大津委員】 段階的プログラム云々という話になっちゃうですけど、今、先生にお話しいただいたように、当社も実は認証機関でありまして、かなりの数のお客様に取得いただいて、かなり努力をしていただいて取得に至ったという経緯を見てきておりますので、何とかこの制度を、段階的プログラムもそうですし、都認証の制度を含めて、何か法改正とリンクさせる形で、先ほどもちょっとお話ししたんですけれども、立ち位置を明確にして、何とか改正法案と整合性をとって、維持していくためにどういう形にするのかというところを、まず明確にしていきながら、進められればなというところですよ。すみません。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

ちょっと時間が大分過ぎましたので、一応、今回都が示しております段階的推進プログラムを続けていくというのは、皆さん異議がないというふうに思います。ただ、それをどういう形でまとめていくかということが、まだ大分、大きな方向性といえますか、残っていますけれども、厚労省が認めました日食協の手引書、これに基づいて、より簡単なものということなんですけれども、どっちにしても段階的推進プログラムを2021年までは続けていこうじゃないかということに異議はないんじゃないかと思いますが、何か異議がございますか。小川さん、何か異議が。

【小川委員】 いや、逆に、加藤先生にその辺をお伺いしたいぐらいで、やっぱり段階的に、云々という。

【稲見食品危機管理担当課長】 ちょっとよろしいでしょうか。

実は今回お示しさせていただいたチェックシートなんですけれども、段階的推進プログラムについて、実地講習会という事業がついておりまして、ここで使っていきたいということでご提案させていただきました。なぜかといいますと、実は段階的推進プログラム、最初は、階段を上っていただいて都認証をとっていただくようなイメージで制度をつくったんですけれども、実際問題、階段を上っていただけるような事業者様は余りなくて、実地講習会をやって、初めて確認申請を出していただくというような使い方が非常に多かったものでございます。

というわけで、段階的推進プログラムを見直すに当たっては、実地講習会のやり方

を見直さなきゃいけないかなということで、実地講習会自体のやり方を検討したところ、今まで丁寧に作っていただいたチェックシートよりも、今回、国が旧B基準の手引書をやりなさいというふうに言うておりますので、そのものに沿ったチェックシートを新たにつくらせていただいて、実地講習会を開催させていただきたいなということで今回ご提案させていただいた次第でございます。

というわけで、段階的推進プログラムの名前は今後検討させていただくという形になるとは思いますけれども、あり方としては今までと大きく変わって、あくまでも旧B基準を目指している事業者の皆様を支援するような形の制度という形で続けさせていただければなというふうに考えているものです。

【小久保座長】 小川さん、よろしいですか。

結局、段階的推進プログラムという名前がついているけれども、一応これに準じて、もう少し簡単なチェックシートにしたらどうだということでまとめさせていただいて、この委員会はそういう意見でよろしいですか。

(異議なし)

【小久保座長】 もしよろしければ、そういうことで、事務局のほうで、ちょっとご苦労していただきたいというふうに思っております。

一応、今日のテーマであります段階的推進プログラムのあり方、検討の方向性についてということで、今みたいな形でまとめていただくということで、終わりにしたいと思います。

では、いろいろ活発にご議論いただきましてありがとうございます。一応、事務局にお返ししたいと思います。よろしくお願いいたします。

【稲見食品危機管理担当課長】 本日は、大変長時間にわたりまして、ご審議いただきましてありがとうございます。

本日ご審議いただきました結果を受けまして、チェックシートの案につきましては、事務局のほうで手を加えさせていただきます。最終的には、政省令の内容を確認しまして、またそれで、必要に応じて修正の上、来年度の1回目の検討会におきまして、委員の皆様にご提示させていただきたいなというふうに考えております。

また、段階的推進プログラムにつきましては、いただいた意見も踏まえまして、制度を整理していくような方向で検討させていただきたいというふうに考えております。

本日の議事録につきましては、後日送付をさせていただきますので、ご確認のほど、よろしくお願いいたします。

今後のスケジュールでございますけれども、来年度の第1回の専門委員会におきまして、そのころには政省令がしっかり出ているころだと思いますので、これを踏まえまして、今度は都認証本体の今後のあり方についてご意見を頂戴したいと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。これにつきましては、4月以降に日程をまた調整させていただきますので、よろしくお願いいたします。

それでは、本日の委員会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。

午後4時31分閉会