

東京都食品衛生自主管理認証制度

令和元年度 第2回認証基準設定専門委員会

日時：令和元年10月1日（火）午後1時58分～
場所：東京都庁第一本庁舎42階北塔特別会議室B

午後 1 時 5 8 分開会

【永渕食品危機管理担当課長】 すみません。定刻よりも早いんですけども、始めさせていただければと思います。

ただいまから、令和元年度東京都食品衛生自主管理認証制度第 2 回認証基準設定専門委員会を開催させていただきます。

本日はお忙しい中、ご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

私は、健康安全部食品危機管理担当課長の永渕でございます。議事に入るまでの間、私のほうで司会を務めさせていただきます。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ので、ご了承ください。

それでは、審議につきましては、第 1 回に引き続きまして、座長を小久保委員、副座長を加藤委員にお願いしたいと思っております。

では、小久保座長、以後の進行につきましてはよろしくお願いいたします。

【小久保座長】 よろしく申し上げます。

今、国もパブリックコメントを出して、まだ最終的な政省令は出ておりませんが、それはそれとして、きょうの議事を進めていきたいと思っております。

まず、事務局から資料の確認をよろしくお願いいたします。

【神谷食品監視課課長代理】 食品監視課自主管理認証制度担当の神谷と申します。よろしくお願いいたします。

では、私から本日の資料確認をさせていただきます。まず、一番上に次第がございますので、めくっていただきまして本日の座席表となっております。次に資料 1 委員名簿となりまして、本日、全員にご出席いただいております。次に資料 2 自主管理認証制度のあり方の検討について、資料 3 小規模な一般飲食店向けのチェックシートとなっております。また、リーフレット「HACCP に沿った衛生管理って、何をすればいいの？」というチラシをつけさせていただいております。中身については、また後ほどご説明させていただきます。

資料説明は以上になります。

【小久保座長】 それでは、早速きょうの内容に入らせていただこうと思っております。

まずは、本日の議題 1 であります東京都食品衛生自主管理認証制度のあり方の検討について、事務局から説明していただきます。よろしくお願いいたします。

【神谷食品監視課課長代理】 では、私から資料 2 について説明させていただきます。

2 ページ目からですが、「HACCP の制度化の概要」ということで、国の政省令がまだ出ていない状況ですが、8 月 29 日に国の自治体向けの説明会というのがございまして、その中で省令の案などが出されておまして、ほぼ HACCP 制度化の中身は見えてきたという状況ですので、予定どおり本日、委員会を開催させていただきます。

先日の国の説明会ですとかパブリックコメントの内容を踏まえまして、HACCP 制度化の概要について都がまとめた資料が 2 ページになります。

HACCP 制度化については、公衆衛生上必要な措置の中で、一般衛生管理に関す

る事項とHACCPに沿った衛生管理について省令で定められてまいります。

「一般衛生管理」については、コーデックスの食品衛生に関する一般原則の内容ということで、ほぼ従来と変わらない内容になる予定でございます。そして、新たに「HACCPに沿った衛生管理」というのが追加されるわけですが、左側の枠が「HACCPに基づく衛生管理」であり、①から⑦までのいわゆるコーデックスHACCPに沿った衛生管理が求められます。

右側の枠が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」であり、こちらにつきましては、左のコーデックス①から⑦の原則について簡略化して行うことができるとされています。

この簡略化して行うことができるということについて、具体的にどういう運用になるかという、各業界団体が作成し、厚労省が確認した「手引書」に則って衛生管理を実施することにより、HACCPに沿った衛生管理に適合するものとして取り扱う、といった考え方が国から示されています。

この場では基準A、基準Bと簡略化した表現をさせていただきますけれども、基準Bにつきましては、多くの小規模な事業者にとってハードルが高い危害要因分析などを業界が代わりに行って、その内容が手引書に示されますので、事業者は手引書に沿って衛生管理を行うことによってHACCPの考え方を取り入れた衛生管理として認めますということです。

また、この基準A、基準B、いずれにもかかわるところですけれども、事業者自らこれらの基準に沿って「衛生管理計画」を作成、手順書を必要に応じて作成、記録し検証、つまりPDCAを回すことということが規定されてきます。なお、衛生管理計画については、基準B対象者については、「手引書に収載された衛生管理計画のひな型を参考に作成することで可」、といった考え方が国から出されてくる予定となっております。

次の3ページ目に進みまして、基準Bと都認証制度の関係についてです。認証制度のあり方を検討していくに当たって、認証制度と基準Bの関係を見極める必要があるということで、前回、論点としてお示しさせていただいたところですが、2ページの内容を踏まえて整理した事務局の考えを示しております。

基準Bの事業者が作成すべき文書は何なのかという観点で整理すると、まず手引書に則って衛生管理計画を作成すること、それは業界団体が作成した手引書のひな型を参考に作成すればよいということになります。さらに、必要に応じて手順書を作成することとなるわけです。

一方、認証制度については、何を目的にしてつくられた基準かということ、HACCPの土台となる一般衛生管理の確実な実行を目的に都が網羅的かつ具体的な基準を設けております。

手引書は、各業界団体が食品の特性を重視して管理すべきポイントを示したものであり、認証基準と手引書は性質が異なるものであると言えるかと思えます。

当初、あり方を検討するに当たって、認証基準とB基準のどちらの衛生水準が上か下かといった判断が必要ではないかと考えていたのですが、基準Bすなわち手引書と比較しようとしたときに、手引書の内容やレベルは様々です。また、今後見直しも図

られていくということが示されておりますので、単純に一概にこの認証基準と基準Bの衛生水準のレベルを比較することは困難であると考えております。

また、認証施設が法の基準Bに対応するためにはと考えたときに、手引書を無視することはできませんで、既存の認証制度に基づくマニュアルの作成に加えて、手引書に則った衛生管理計画の作成が必要になる、そういった関係性になると考えております。

ただし、事業者が、認証制度に基づくマニュアルを、国のいう衛生管理計画や必要に応じて作成すべき手順書の作成に活用することは可能と考えております。といたしますのも、国のいう衛生管理計画というのは、資料の6ページ目をごらんいただきたいのですが、国は衛生管理計画の例としてこういったものを示しておりまして、非常にシンプルにわかりやすく1枚にまとめられたようなものをイメージしております。実際、例えば日本食品衛生協会がつくられた小規模一般飲食店の手引書を見ると、もう少し細かい内容が含まれておりますけれども、国が資料で示している衛生管理計画のイメージとしてはあくまでこういったものです。

例えば、トイレの清掃という項目を見ていただくと、トイレの清掃の確認という1行でまとめられております。

一方、認証基準に基づくマニュアルはどういったものかということ、7ページをごらんいただきたいのですが、例えばトイレの項目で見ますと、「目的」、「トイレの清掃・消毒方法」などを具体的に定めてもらうことになります。

国は、衛生管理計画ともう一つ手順書という言葉を使っておりまして、手順書については必要に応じて作成することとされています。衛生管理計画でトイレの清掃の確認と示した中で、では具体的にどうやってトイレを清掃するかという手順については、必要に応じて作成することになります。一方で、認証基準に基づくマニュアルというのは、国のいう衛生管理計画、さらに手順書の内容にも十分対応するような要求レベルになっているので、当然、認証基準に基づくマニュアルが整っていれば、もう既にやるべきことはやっていて、ベースはできていて、材料が整っている状態ですので、HACCP制度化対応という意味では、あとは手引書に沿って整理をきちんとすればいい、そういった関係になると考えておりまして、活用可能というのはそういった意味でございます。

以上、基準Bと都認証制度の関係をこのように整理させていただいたわけなんです、それを踏まえまして、次の4ページをごらんください。

自主管理認証制度の方向性について、整理させていただいております。

まず、前提条件としまして、今回のHACCP制度化において地方自治体に求められる役割についてですが、手引書については、国はパブリックコメントなどで「法令の適合性を判断するため、基準の運用、解釈を示し、事業者の衛生管理の取組及び都道府県等の監視指導を平準化し、適切な法令の運用を確保する目的で策定」としており、国は地方自治体に対しては、この手引書に基づく平準化した監視指導を求めております。都としては今後、HACCP制度化に対して、国の趣旨にもものっそりまして、手引書に基づく監視指導を行い、HACCPの定着を図っていく、平準化した指導を実施していくという役割があるわけです。

このような前提条件がある中で、都認証制度が果たしてきた役割について、整理させていただくと、そもそも都認証制度が何を指してきた制度なのかというところからご説明させていただくと、一言で申し上げると、自主的衛生管理の推進になります。背景としましては、保健所による監視指導だけでは、なかなか衛生管理の向上というのが難しい中、自分たちで自主的に取り組んでもらうことが重要であり不可欠であるということから、都として、自主的衛生管理の推進を図ってきたわけです。その中で、認証制度がどういう役割を担ってきたかというところ、次の①、②に集約されます。

一つ目に、「法基準に基づく衛生管理の確実な実行」ということで、事業者が自主的に法基準、具体的には管理運営基準を守ってもらうためには、事業者が取り組みやすいように、ただ基準の羅列ではなく、実際何をすればいいのかというのをわかりやすく明確化する必要があるわけです。その役割を認証基準がこれまで担ってきたと考えております。

したがって、これまで何度か管理運営基準が改正されていますが、それに伴い認証基準も適宜見直しを図ってきたわけで、例えば生食用食肉の規格基準が設定されたときには、それにあわせて認証基準も改正を行っています。いかに、法で最低限守らなければならない基準をしっかりと自主的に取り組んでもらうか、そのためのツールとしての役割を果たしてまいりました。

今後は、HACCP制度化に伴いまして、手引書というものが示されたわけですが、手引書は、業界が自分たちで実効性も検証した上でつくったものであり、事業者の取り組みやすさについても十分に考慮された内容になっております。認証基準も手引書も、事業者にとって取り組みやすい内容であることは間違いないですが、今後も認証基準が引き続き必要なのかと考えたときに、平準化が求められる中で、どうしてもダブルスタンダード、場合によってはトリプルスタンダードになってしまうと。その状態を避けることが事業者にとってのわかりやすさ、HACCPの取り組みやすさにつながる、「手引書」に一本化することが、大きく捉えて事業者さんへのメリットにつながるのではないかと考えております。

二つ目としまして、「一歩進んだ衛生管理の取組の評価」ということで、どういうことかと申しますと、ただただ法を守るだけではなくて、それより一歩進んだ基準というものを設定して、それに向けて取り組んでもらうことで、レベルの引き上げを図ってきた、そういう役割も認証基準は果たしてまいりました。今後、HACCP制度化に伴い、この「一歩進んだ取組」については、行政が評価し推進するというよりかは、事業者側が必要により取り組んでいただく性格のものになるとまとめさせていただいております。

どういうことかというところ、認証基準に基づくマニュアル、先ほどごらんいただきましたように非常に具体的で、かつ網羅的なつくりになっています。一方で、HACCP制度化において、手順書については必要に応じて作成という位置づけになります。今後も一歩進んだ取組みとして、認証基準すなわち一般衛生管理についての非常に充実した基準が必要なのかという視点で考えますと、都つまり行政が認証を与えるということは、それは全ての施設にとって、取り組みが推奨されるべき内容である必要があると考えております。

今まではHACCPという概念が不十分でしたので、この一般衛生管理をしっかりマニュアル化して取り組んでもらうことが、多くの施設にとって有益であったと思いますが、今後、HACCP制度化によって、HACCPの概念がかなり取り入れられていく中で、一律に各施設にとってこの認証レベルのマニュアルを整えることが推奨されるかと考えると、そこは事業者が必要により取り組むべき内容に位置づけられてくるのではないかと考えます。

以上、①、②と整理させていただいた上での、認証制度の方向性案についてですが、HACCP指導の平準化という前提のもとで整理すると、認証制度が果たしてきた役割は、今後、HACCP制度化の中に引き継がれていくものであり、そこに一本化していくことが、事業者にとってのメリットにつながり、認証制度の役割は終了となるという整理をさせていただいております。

したがいまして、方向性案にございますとおり、改正法完全施行をもって役割は終了となり、遅くとも改正法が完全に施行される2021年6月までに、新規受付終了というスケジュール案を示させていただいております。

続きまして、5ページをごらんください。「都認証制度の今後のスケジュール（案）」として、2021年6月1日までに新規受付終了という案を示しておりますが、とはいえ、これまで認証を活用いただいていた施設や指定審査事業者の影響等を踏まえますと、すぐに終了ということではなく、その影響を踏まえ、例えば更新受付終了時期、残った認証期間の取り扱い、認証マークの使用期間、認証施設に対するセミナー等のフォローアップ支援の期間等、全体的なスケジュールについては、結論を急がずに、もう少し影響を踏まえた上で、次回、第3回の専門委員会で案をお示しできればと考えております。

あわせて第3回に向けてですが、認証施設がHACCP制度化に対応するためには、手引書の内容も踏まえてもらう必要があります、そのためのフォローアップを都として行っていく必要があるのではないかと考えており、検討課題として挙げております。どのようにフォローアップ支援をしていくかについて、次回、案をお示しできればと思っております。

資料の説明は以上になりまして、本日、皆様にご意見いただきたい内容をまとめますと、1点目としまして、3ページの基準Bと都認証制度の関係の判断について、国のパブコメなどを確認した上で、都として、こういう整理をさせていただきましたけれども、この判断について専門家からのご意見ありましたらいただければと思います。

2点目としまして、4ページ目で役割が終了という整理をさせていただきましたけれども、新規受付終了という方向性についてご意見がございましたら、この機会にいただければと思います。

3点目、ここからは第3回開催に向けてということになりますけれども、5ページ目のHACCP制度化対応のためのフォローアップをどのようにしていくかということについて、次回案を示させていただく予定ですが、今回何かご意見ですとかアイデアがございましたらいただければと思っております。

最後、4点目としまして、影響等を踏まえて更新受付の終了時期などはさらに検討させていただきたいということで、ご意見、ご助言等ございましたらいただければと

思います。

資料2の説明と本日はいただきたい意見については、以上になります。よろしく願いします。

【小久保座長】 はい。どうもご苦労さまでした。

今、事務局から認証制度のあり方についていろいろ説明していただきました。

それで、2ページに示しましたように、国は制度化に当たって、二つの考え方を示しております。一つは、いわゆるHACCPの7原則を含めたHACCPに基づく衛生管理ということと、それを柔軟に、どちらかといえばHACCPというよりも一般衛生管理に重点を置いた、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理という二つの方向性を示しております。

今まで都の認証制度は、東京都というどちらかといえば食品の消費を主体とした特殊性があって、このHACCPの考え方を取り入れた衛生管理、これは旧来の基準Bに相当するんでしょうけども、これに近いような認証制度をやってHACCPの普及に努めてきたと思います。しかし、今度はHACCPの制度化によって認証制度をやらなくても対応できるというようなことになりますので、一応、役割は果たしたのではないかということで、今回、再来年の6月にHACCPの制度化が完全施行されますので、それを踏まえて役割を終了したいという話です。

それで、今回、4点ばかり皆さんに意見を伺いたいということで、お話があったのですけれども、まずはいわゆる基準Bと都認証制度の関係の判断についてということと、それから再来年に新規受付終了ということになるんですけれども、そこら辺について、考え方を、皆さんにご意見を伺いたいということです。

それでよろしいですね。

【神谷課長代理】 そうですね。一つずつでも構わないですが、結構、絡み合っている内容になっているので、事務局としては、1から4に余りとらわれず、全体を通してご意見をいただければと思います。

【小久保座長】 はい。わかりました。

それでは、申しわけないんですけど、委員の方々にそれぞれお聞きしたいと思っています。

まず、保健所の方ですね、特別区の品川区の伊藤さんから、ご意見があったら言っていただければと思います。よろしく願いします。

場合によっては、事務局に対する質問があれば、それも受けたいと思っています。

【伊藤委員】 そうしましたら、先ほど事務局の方から説明がありました要点について、私見にはなってしまうんですけれども、意見を述べさせていただければと思います。

まず、そもそも今回の都認証の終了についてなんですけれども、現在、国の方で手引書が示されているというところとHACCPの制度化というところで、役割自体は、ある程度、今回の法改正で一般衛生管理については網羅されているかなと考えておりますので、終了という方向性は特に問題ないかと思うんですが、先ほどのフォローアップに関しては、保健所としましては、これから、法改正で、いろいろと業者が取り組むところはたくさんあるかと思っていますので、現在、まず、都認証の方向性に関して、

先ほど事務局が説明していただいたとおり、法改正の完全施行までに新規受付終了というところは、意見としては賛成なんですけれども、フォローアップというところでは、特別区の場合ですと小規模飲食店や小規模な製造業などの小さいところがありますので、そのあたりは、都認証をとられているところがスムーズに今回の法改正に対応できるようなフォローアップ制度は、ぜひ取り組んでいただきたいなと思っております。

その際に、事務局からありましたとおり、手引書は業界団体さんによってかなりレベル差はありますので、そのあたりも何かフォローできるような講習会なりを活用していただいて、スムーズに取り組めるような支援策はお願いしたいと思っております。

区内、何店舗か、都認証をとられているところがあるんですけども、一番心配されているところが、要は先ほどの基準Bというところはどうやって対応していけばいいのか、都認証をどういうふうに活用できるのかというふうに考えているところがかなりありますので、そのあたりは、ぜひぜひ支援、フォローアップはしていただきたいと思っております。

以上です。

【小久保座長】　そうですね。フォローアップのやり方については、次回に事務局の方で案を示していただいて、それに対して具体的に検討するということですが、何か、伊藤委員の方で具体的に、考え方などありますか。

【伊藤委員】　そうですね。どういうふうに衛生管理計画を作成していけばいいのか。

要は、先ほど少し話もあったかと思うんですけども、その作成のフォローアップを講習会のような形、都認証をとられているところに対して、何かしら、業種ごとにそういったフォローアップの講習会等をやっていただくとスムーズかなというふうに考えております。

【小久保座長】　どうも、ありがとうございました。

何か、今のご意見に対して、事務局の方からありますか。

【永渕食品危機管理担当課長】　永渕でございますけれども、今、伊藤委員の方からご意見をいただきましたフォローアップにつきましては、小久保座長がおっしゃられたとおり、今後、どのような形でスムーズに法改正に適用していくのか、いわゆる、なるべく影響がないような状況で、やめていくに当たり着地していくかというのをきちんと整理した上で、3回目でお示しして、また、その内容についてはご意見をいただくという流れになっております。

具体的にはまだちょっと政省令が出ていない部分もあって、ここできょうお話しするようなところまで詰め切れておりませんので、そういう意味では、先ほど業種別とか、衛生管理計画をどう作成していけばいいのかというようなところが困っていらっしゃるというお話でしたので、そういうところを含めて、フォローアップができるという方策が考えていけるかなというふうに考えますので、そういう意味では、いろいろと、こういう方法もあるんじゃないかというようなご提案というか、アイデアなどもいただければ、今後、まとめていくときに大変助かりますので、この機会にいろいろ言っていただければうれしいなと思っております。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

では、次回、また、そういうことでフォローアップの件を検討していきたいというふうに思います。

では、佐藤さんの方で、何かありますか。

【佐藤委員】 今、伊藤委員がおっしゃったように、私も、今回、都認証終了というのは、内容的にも妥当かなと思い、賛成とさせていただきます。

やはりなくした影響がどうなるかというところが一番私も心配というか、疑問に思ったところで、例えば都認証をとっている施設が、中野区内だと基本的に店舗があるのはスーパー1件だけなんですけど、そういう小売業は、お店にとって、そこまでの影響はないのかなというのは個人的に思いますけど、例えば、もっと都心区で、大規模なホテルや製造業の場合、都認証がなくなると、実際、そのお店の立場からすると、どういう影響が出るのか、私も声を聞いたことがないので、もしそういう声をお聞きになったことがある方がいたら教えていただきたいなと思います。

逆に、小さいところに対して、前回の第一回目から話が上がっていたように、HACCPのお墨つきが欲しいというお店に対して、そういうニーズがあるのをどうするかという話で、今回、都認証が終了するという事で、その都認証を案内できなくなった以上、これからどう考えていかなきゃいけないかなど。HACCPのPDCAにもつながってくると思うんですけども、そういった小さいお店に対して、例えば保健所が見に行くと、ちゃんとやっていますねということでステッカーを一つ上げるとか、そういうふうに保健所がチェックしたという形を新しく何かしら各区単位でもつくっていくのか、そういったところもあわせて考えていかなければいけないのかなど、私自身は思っております。

都認証をとっているところのフォローアップについては、これも伊藤委員がおっしゃったとおりでと思いますけど、衛生管理計画の作成をまず丁寧にやっていくべきだというのは変わらないので、ここについては、また第三回の検討会に向けて考えていきたいと思います。

【小久保座長】 終了という方向性について、特に、何か事務局にコメントありますか。

よろしいですか。

【佐藤委員】 大丈夫です。

【小久保座長】 それでは、この認証制度に、直接、携わっていただいた玉根さんの方からご意見をいただければと思います。

【玉根委員】 結論的に、HACCPを取り入れた衛生管理というのは義務化されるということで、やって当然ということなので、都認証という第三者が評価する仕組みというのはもう終わりにしてもいいかなという考えではあります。

ただ、二つ確認したいんですけど、都認証を取得するためのマニュアルの中には、国が今後義務化する衛生管理計画と、あとは手順書もセットになっていることが取得の条件と思っていたんですけど、それはちょっと考え方が違うんですかね。

【神谷課長代理】 国は今回、「衛生管理計画」という表現を使って、規定してくるわけですが、衛生管理計画については、手引書にあるひな形を参考にとしかないわ

けです。

当然に、認証に基づくマニュアル自体も、衛生管理計画として、ほぼほぼ衛生管理計画という見方もできるかと思うんです。

あとは手引書に業界団体が代わりに行った危害要因分析の結果というのがまとめているので、それをきちんと理解して、こういう危害要因があって、こういう措置をとればいい、こういうポイントがあるんだなど、それを理解して衛生管理計画というのはつくられるものなので、その部分をきちんと補足して整理し直していただければ、マニュアルが衛生管理計画として活用できないということは決してないと思っています。

【玉根委員】 あと、もう1点なんですけど、国としては、公衆衛生上講ずべき措置というのは、一般衛生管理項目についてはたくさんありますけど、それは、当然、全ての事業者はやるべきことだけれども、その中で衛生管理計画に落とし込むものと記録するもの、さらには手順書をつくるものというのは事業者自身が選ぶんだよということでもいいんですよね。

【神谷課長代理】 そうですね。2ページに一般衛生管理の項目が①から⑮まであるわけですがけれども、この内容については、当然、守るべき事項であって、国の自治体向けの研修の資料などを見ると、衛生管理計画になくても、当然、ここにある省令の内容は守るべき事項ということだと思います。

何を衛生管理計画として文書化するか、記録するかについては、少なくとも手引書にある内容、手引書の衛生管理計画にある内容は盛り込んでもらうべきで、プラス足していくという作業、手順書を整えていく作業等については事業者さんが必要に応じて判断していく、そういう位置づけ、整理になるのではないかと思います。

【玉根委員】 都認証なんですけれども、認証基準、認証をとるためには、一般的衛生管理①番から⑮番までですかね、基本的に衛生管理計画と同等のところ、ルールづくりとその記録というところはセットで都認証取得には必要なものなので、これからの衛生管理の義務化されるものと比べると、一般的衛生管理がすごく充実しているのかなというふうに思っています。

手順書も、当然、本来、これがなければその施設でも同一水準で衛生レベルって担保できない。本当はなきやいけないものかなとは思っているので、都認証の認証基準というのは非常にいいのかなというふうに思っています。

なので、第三者評価という仕組みはもう終わりにするとしても、せっかくマニュアル記載例とかもすごく充実していますので、これから衛生管理体制、特に一般的衛生管理を充実させたいとか、最初は手引書にのっとしてしっかりやってもらうとして、その後、一般的衛生管理だとか、手引書を充実させていきんだとか、そういう体制をつくる時のツール、ガイドとしても活用するという、そういう位置づけであれたらなというふうに思います。

ただ、当然、B基準はクリアしておく必要があるもので、今の認証基準の文言だとか、作り込みだとか、そういうのはちょっと整理する必要はあるかなと思います。

さらに、もう既に認証をとってくれている施設も、これはもう前から一歩進んだ衛生管理はやってくれている施設なので、そこに対する、フォローでもないですけど、

HACCPに基づく衛生管理の場合、割と自由度が逆に高いのかなと思っているので、それを目指せるように、それこそ専門家、指定審査事業者さんを含め、そういったところの方のアドバイスとかを受けながら、ここでHACCPと認証基準との比較をして不足している部分、例えば製造の区分だったら危害要因の分析のリストをしっかりとつくって、不足している部分の衛生管理を補足していきましょうとか、そんな感じで追加して、より高いところを目指せるようなツールなんかにもできたらいいなと思っています。

【小久保座長】 よろしいですか。

3ページに書いてあるとおり、認証制度というのは、一般衛生管理について網羅的であり、一方、国のいわゆる基準Bでは、業種ごとに手引書というのを示して、それに準じてもらう必要があるということで、今までの都認証の基準だけでは基準B対応が難しいんじゃないかということだと思います。

ただ、認証基準は一つの財産であって、苦勞してつくられたこの基準を、今後、生かしていきたい。じゃあ、どういうふうに生かすかというのを第3回でやりましょうということだろうと思うんです。

そういう認識でよろしいですか。

【永渕食品危機管理担当課長】 基本的には、きちんと都認証をとっている施設をフォローすることなので、そこが生かせるようにというのは、当然、考えていきたいというふうに考えております。

ご意見とかの中にも出てきていますけれども、やはり手引書ののっとなってというところで、やはり危害要因分析からはちょっと都認証の方ではやっていないというような、今回の7原則のところを簡略化するというつくりのBですので、そういうところを、どういうところが弱いのかというのは、おっしゃられているとおりに少し分析をした上で、そのフォローする形は、どういうふうな形のフォローをしていけばいいのかというのをちょっと、今後、考えていきたいと思いますので、また、3回のときに具体をお話しできるかと考えております。

【小久保座長】 何か、玉根さんの方で、よろしいですか。

【玉根委員】 大丈夫です。

【小久保座長】 では、小林さん。

【小林委員】 認証制度の役割が終了という事務局案に反対はありません。

また、現在、都認証を取得している施設に対して、やはり都認証が終了するよということで、関係している施設に対しては、丁寧な説明だとか、あまり費用負担とならないようなフォロー、手引書ののっとなった衛生管理計画の作成などの、HACCP制度化対応のための支援をしていくことというのが、今後は重要になってくるのかなと考えています。

あと、終了の期間というか、完全施行までに遅くとも新規受付終了となっているんですけれども、終了する方向であるならば、なるべく早く新規受付は終了しないと、せつかく新規で認証をとってもらったのに、「はい、制度終了です」というのはちょっと、とってもらった事業者さんには説明がなかなか難しいのかなというふうに考えています。

また、今、新規受け付けしようとしているところ、あと、今、申請中のところ、そういう施設に対しては、きちんとこれから制度自体がなくなる可能性があるということ、丁寧に説明していく必要があるのではないかなと思いました。

以上です。

【小久保座長】 今のご意見に対して、何か、事務局からありますか。

【永渕食品危機管理担当課長】 ご意見、どうもありがとうございました。

おっしゃられているとおりに、なるべく周知は早目、早目にしていくというのは、これからとろうとしている方、それから既にとっていて、終わるよといったときに、自分たちは、この後、どういうふうに対応していこうかというのを考える際には、その情報というのは非常に大事なことだなというふうに捉えております。

5 ページのところにありますとおり、令和3年度以降の点線のところを更新されている方については、少しまた新たにフォロー案を考えながらやっっていこうかというふうに、今、考えているところで、実際のところは、ご存じのとおり、1回目、初回の方が1年更新、2回目の方が3年更新、そして2回目以降の方は5年という形で更新をしていくという、今、制度になっておりますので、そういったところも踏まえながら、制度自体はもう来年6月から施行されていくということになりますので、だんだんと、そういう意味では、事業者さんもなれてくる、いろんなことが見えてくるという中で、少しずつそういったものがわかってくる、なれてくるという間に、きちんと事業者さんも整理がつく、そして東京都もなるべくスムーズに移行というか、法適用というか、適用できるようにしていきたいというところなので、まだ先が見えない、期間については先が見えないところではございますけれども、そのところも勘案しながら、その時期については、決まりましたら、早目、早目に周知をして、その内容も具体的に周知したり、場合によっては説明会を開いたりというような形で、きちんと周知をしていこうかなというふうには考えています。

そのあたりも3回目に具体にお話をしていく形になろうかと思えます。よろしくお願ひします。

【小久保座長】 では、大津さんの方から、よろしくお願ひします。

【大津委員】 まず、3ページ目のところですね。整理した内容についてということにつきましては、もうここに整理されているとおりでらうな、そうらうなというところで、この案については、そうなるんだらうなというところで受けとめております。

ただ、どこまでいきましたが、まだ言うかというところなんですけど、審査事業者として、目の前に認証をとられたお客様の顔が全部出てきているところがありますので、こうなるのはそうらうというところであるんですが、何とか、続けられないものかなという気持ちも一部ありますというところでお伝しておくと、とはいっても、やはりもうここまで整理されていますし、国も法案をきっちり出しているところがありますので、先ほど神谷さんからもお話をいただいたとおり、今後、取得事業者さんの、保護、フォローアップといったところをどう充実させていくか、そこを充実させていったことによって、ご納得いただくというか、気持ちよくというわけにはいかないと思うんですけれども、我々も審査事業者として、今、営業部門を含めて、取得し

たお客様に、一応、情報提供という形をしていますし、当然、今、仕掛案件というの
も、もう数件あります。

マニュアル審査が終わったところ、審査があともう少しで終わるところとあります
ので、そういったところに、お話を、今、逐一、情報として、決定事項ではないんで
すけれど、情報としてお伝えしているのが、今、非常に苦勞しているところなんです
けれども、それは置いておいて、そういった形で、事業者さんに対してご納得いただけ
るご説明をしたいというところがありますので、先ほど第3回というお話がありまし
たけれども、認証施設をどう取り扱っていくかというところですね。

あと、マークを有効にお使いいただいているお客様もいらっしゃるの、そのマー
クの有効期間をどうするかですとか、とったところには何かしらのフォローアップが
あるとご説明できることによって、ご了解、ご納得いただけるような内容になるこ
とが望ましいなというところがございます。

あと、先ほど、一部、お話が出ましたけれども、私も、どちらかという、もう
2021年6月を待つとかではなくて、もう廃止であるなら、廃止という形で早目に打診
をして、我々審査事業者の受付終了、まだ実は完全にうちも受け付けはとめてないよ
うな状況なんですけれども、ご説明しながら、辞退される方もいらっしゃいますし、
ご説明しても取得したいというお客様も、実は、今、現状、ここ近日中にもいるのが
現実でございますので、廃止と決まれば、もう早目に廃止。あとは更新の期間、時期
ですとか、いつまでこの都認証自体の効力が示せるのかというような具体的なところ
を、いち早く詰めていきたいなというところが本心でございます。

あと、先ほどもお話が出たんですけれども、実は、この間、打ち合わせをさせてい
ただいたときにも、衛生管理マニュアルというものがある以上、衛生管理計画に置き
かわるんじゃないかというのを、我々審査事業者も実は思っています、恐らくこの
「衛生管理マニュアル」という文言を、「衛生管理計画」という文言にかえれば、そ
の要求は通るんじゃないかなと今でも思っているところがございますので、以上をお
伝えさせていただければと思います。

以上になります。

【小久保座長】 何か、認証の企業から問い合わせみたいなものはあるんですか。

【大津委員】 そうですね。問い合わせ、実は恐らく事業者アンケートをやっていた
いただいたのかなというところがあるんですが、そこで薄々感じていたよというご案内、
ご連絡はありました。

あくまで、まだこれ、どちらに転ぶかわかりませんというような話でお話をしたと
き、どちらかという、こちら側が、今、取得施設さんに対して1件1件情報を開示
しているところなんですけれども、一部、向こうの方から、一応、事業者アンケートがき
たときに、実はなくなるのかなというところは薄々感じていたの、というところもご
ざいました。

【小久保座長】 それから、今、ちょっとお話が出た衛生管理計画と衛生管理マニ
ュアルとの話ですね。この点について事務局から何か考えがあったらお願いします。

【神谷課長代理】 そうですね。アプローチの違いになるかと思うのですが、手引
書を読まずに、今、手元にあるマニュアルを衛生管理計画とするというのはちょっと

違うのかなと。行政の立場から申し上げます。

ただ、手引書も理解して、その上で、施設側として、このボリューム感で衛生管理計画として使っていきたいということは、決して行政としては否定しないというか、むしろ推奨していったいいのかなと思うんですね。

ただ、このボリューム感を、都として、一概に優れたものとして評価の対象とするかですが、考え方によっては、施設さんによっては、手引書に沿って危害要因を整理した結果、この項目は必ずしも文書化しなくても自分の施設は回せるんじゃないかという判断があれば、整理することもあっていいと思うんですね。

なので、施設側が、今のマニュアルを衛生管理計画として活用いただくことは十分可能なんですけど、行政側が、HACCP制度化に対応する方法として、そのマニュアルを衛生管理計画とするという方法だけをお示しするのはちょっと違うのかなと、今、考えています。

【永渕食品危機管理担当課長】 大津委員がおっしゃっていることはよく理解できるかなというふうに思います。

いわゆる3ページのところの上の四角のところ、衛生管理計画の作成という四角のところ、都認証制度は一般衛生管理というところにだけ横の矢印を出しているところなんですけれども、実際のところの今の都認証につきましては、HACCPの考え方を取り入れた自主的衛生管理を推進するというので、最初は一般衛生管理をメインでやっていましたけれども、途中からこのHACCPの考え方を取り入れた自主的衛生管理というのを今の形にしておりますので、ここにはちょっと線を出しておりませんが、やはりHACCPに沿った、沿ったではないですけども、考えを取り入れた衛生管理という部分は、要件としてマニュアルの中に入っているの、活用の仕方はあるだろうなというふうに思います。

ただ、今、神谷が言ったとおり、やはり手引書というものを基準に平準化を図るということを考えていく中では、丸々、それがイコールというのを東京都が言い切るのは厳しいなというところなので、今後、フォローするに当たっては、この手引書、それから衛生管理計画というようなものをメインとして、何かフォローができるという方法を考えていきたいなというふうに考えています。

【小久保座長】 よろしいですか。では、廣瀬さんの方でよろしくをお願いします。

【廣瀬委員】 私のところも指定審査事業者の立場というのもあり、また、一方で食品衛生協会として、会員を抱えて、これからHACCPに対応していかなきゃいけないという立場で考えたときに、少しそこは立場的なずれもあったりして、なかなか揺れるところなんですけど、今までいわゆる東京都認証が一般衛生管理ベースできたというのは、これは間違いのないところだと思うんです。

ただ、これは前回もお話ししたかもしれないんですけども、この東京都認証の中身をずっと読んでいくと、あちこちにいわゆる重要管理、今回言っているように重要管理に相当するような項目があちこちに散らばってきているんですね。それを整理していくことによって、ある程度の対応というか、新しいHACCP義務化にも対応できるような形もとれないことはないなというふうには実は思うんですけど、今回、いろいろ皆さんの意見を聞いていると、ここでHACCP義務化が一つの到達点として、認証

制なしは納得できるということなので、あえてそれに反対するというわけにはちょっといかないかなとは思っています。

ただ、微妙にそこら辺の疑問はあるなというふうに思っています。であるならば、何を今度は言いたいかといいますと、今、大津さんからお話のあった、いわゆるマニュアルと新しい手引きの関係で、やはり手引きが要求する一般衛生管理の項目というのは、例えば私どもが一番に身近に考えている、いわゆる一般飲食店なんかのものは、手引書が求めるいわゆる計画化しなきゃいけない衛生管理の項目というのは非常にすかすかなんです。

7項目やればいいという形になっていて、じゃあ、ほかの項目はどうするんだと、やるという前提条件はありますけれども、それを文書化しなきゃいけないという規定も何もないわけで、そういうところが今の東京都認証のいわゆるマニュアルが補っていく部分って随分あるのかなというふうに思っていますので、そこら辺の作業はぜひぜひよろしくお願ひしたいなというふうには思います。

それから今、実は私どものところにも改めて認証をとりたいという方が、結構、来ているんですね。

それは、ある意味での誤解、これをやれば、東京都認証をやればHACCPBぐらいいに対応するのかという考え方もあるかもしれませんが、いずれにしても義務化されたことが確実に実行されているということを何かの形で証明してほしいという要求もあるみたいです。

今の認証制度に来ているという方は、多分、そういう意味なんだと思うんですね。

だから、そこら辺のところを整理するには、余り長くこの認証を引っ張っていきますと、その誤解がどんどん膨らんでいくという問題もありますので、やめるのであれば、早期の撤退がいいのかなというふうには私は思います。

それから、今まで認証を受けてきた人たちに対するフォローは、今までいろいろと皆さんお話がありましたから、そういうことだなというふうには思うんですけれども、あえて言えば、認証事業所として仕事をしてきた私たちへのフォローはどうするのかなということも考え方の中にあっていいかなというふうに思っています、どんな形になるかわかりませんが、それもぜひ検討の一つの中に入れていただければなというふうに思います。

【小久保座長】 どうもありがとうございます。

私は司会なので発言はちょっと控えますけれども、加藤さんの方で、何かありますか。

【加藤副座長】 まず、先に事例の話から。

築地が移転しましたけども、前にも話したと思うのですが、築地の中に4店舗ばかり持っている仲卸がいて、そのうちの1店舗は場外に魚の加工工場を持っているんです。

そこが数年前にHACCPを何とかしたいというので、規模からいって都認証がいいねということで、2、3年ぐらいかけて、都認証をとったんですよ。

それで、しばらくしてから、今度は築地の3店舗が、豊洲に移転したわけですね。移転してからちょっとして、つい最近、今年の5月に、落ちついたから、この3店舗

もHACCPを何とかしたいが、どうしようかと。「都認証を同じようにとったらいいですか」と言うから、私は「やめときなさい」と言ったんですよ。なぜならば、制度化になったから。それで、そのときはこう言ったんですよ。「おおむね制度化の方に都認証が移行するだろう。その場合、近々発表になるでしょう。だから、場外に既にとったやつは、そのまま待っていれば何かしら出てくるから、そのままやっいなさい」と。

3店舗については、ちょうど仲卸に合う制度化対応の手引書が5月に出たんですよ、1カ月前に。それで、先月も「これが出ているからね。これで3店舗やればいい」と言ったんですよ。そうしたら、「ああ、こんなのあったのか。これでいいんだ」というので、ぱっととびついて、今、やっています。

あとすることとして、手引書に応じて準備ができていれば、早目に保健所に行きなさいと。場外の方の工場は、もう少し明確になるまで待ちなさいと。スライドという形になるでしょうというふうに言いました。これが一般的に、いろんな認証をとったところの方向だと思うんですよ。

それで、次の話にいきますね。

その都認証をとったところが、制度化に対して、制度化に持っていくためには、一つは余分なものと、それからもう一つは差分のものがあるんですよ。余分なものというのは、手引書よりも都認証の方がよっぽど親切に細かくできています。

これは、さっき言われていましたけれども、財産なんですよ。ですから、それはそのままやるのが一番いいよと、とても丁寧にできるから。

差分というのはわざわざにあるという判断でしょうけども、廣瀬委員が言ったように、あちこちに散らばっていて、整理すればちゃんとできているんですよ、手引書の中にも。だから、そのままで、よく分解すればそのまま制度化に行くはずなんですよ。

ただ、それは整理して、これこれこうだから、こういうふうに組み直してやれば、そのまま制度化に行くよという形になると思うんです。これが差分。

だから、余分と、余分は財産、差分は組みかえればわかる。それであれば、もうそのまま制度化になりますよと。

やったら、これは制度化に対応しているから、一応、確認してちょうだいと、そのまま保健所に渡して。それで、もう制度化に対応できているとなる。こういうのが一番いい、一つの形なんじゃないかと思うんです。

それから、三つ目に、この移行に関しまして、全国の自治体認証っていっぱいあるんですよ。どこも努力してやっているんです。どこもいろんな形でやっているんですよ。段階があったり、いろんな形でやっているんですけど、どこもそれぞれ工夫してやっています。

この間もセミナーで幾つかの自治体に行ったんですけども、そのとき、向こうから、「どうしようか考えている。」と言ったり、それから、私の方から聞いてみると、「いや、今、困っている。」とかということをやっているの、東京都が自治体認証を制度化に移行させる最先端のモデルになったらいいんじゃないですか。

東京都はああいうふうに行ったんだ、なるほどなというので、それで全国の自治体がずっとそういうふうリードされて、それを参考にして移行できるんだしたら、そ

うしたら、あらゆる自治体の認証をもらったところでも満足できるような形になる、あるいは、なればいいなど、そういうふうに思います。

それと、次に、大きな流れなんですけどね、HACCP支援法、これは最初から時限立法なんです。ですから、2023年、26年かな。それで終了なんです。

もう既に、この最後のときに10年延長で、これで終了するだろう、終了すると言ったのかな、当然なんです、それでいい。

それから、総合衛生管理製造過程、これも終了ですと言っています。ほかのもそういうふうになるだろうというのが、もちろんそうなんです。ですから、大きな流れなんです。

ですから、都認証の移行も大きな流れの一つだから、いいリードをとって、それで移行のリードをとったなという形になれば、すごくいいんじゃないかなと、こういうふうに思います。

最後に、ついでなんですけど、日本というのはいすばらしい国なんです。また、いろんな国をぶらぶらしていますけども。技術から何から、新幹線から、時間を守ることがね。

ところが、世界の多くの国から、とんでもなくおけているのが二つあると考えているんです。

一つは、HACCP。でも、これは今度の制度化で並びました。

もう一個は、飲食店の禁煙化なんです。これも最悪の国の状態なんです。15年から20年おけているんです。

この間、息子がラオスに行ったら、ラオスはもう禁煙になっていたんだって。それでも、世界中そうになっている。日本だけ、信じられない。

ですから、このHACCPは、禁煙も東京都がリードして、国の規程よりもっと厳しく、来年から、4月になるでしょう、それでも世界から見れば緩いんです。なんだけども、リードしたと。だから、HACCPの制度化への移行も東京都がリードしたらいいなど、もう一回、言っておきます。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

今、加藤さんがおっしゃるように、やっぱり東京都は自主衛生管理認証制度、全国の各自治体の認証制度を引っ張ってきたところがあるんですね。

それで、今度、やめるということで、これはやはり発展的解消という形で何かすればいいなということと、もう一つは、さっき廣瀬さんもおっしゃっていたように、やはり業界としては、東京都のお墨つきというのは、結構、欲しいところがあるんだろうと思います。だから、そこら辺も踏まえて、今後の都認証を検討していただければというふうに思っております。

何か、今の廣瀬さん、あるいは加藤さんのご意見に対して、事務局から何かございますか。

【花本食品医薬品安全担当部長】 ご意見、ありがとうございます。

HACCPが制度化されると、対象になる事業者は都内に約30万事業者ありますが、都認証をとっている事業者は、今現在1,000ちょっとあります。

都認証をとっているところは、今までお話のあったように、HACCPの制度化と

というのは、一般衛生管理の上に、HACCPに沿った衛生管理が乗っかっているような形だと思うんですけども、都認証は、一般衛生管理の部分は国が求めるものよりもしっかりやってきたんではないかなというふうに自負していて、あと、足りない部分であるHACCPに沿った衛生管理について、さっき廣瀬さんの方から、重要管理項目の部分も実はあるんじゃないかというお話がありましたけれども、足りない部分を足すことによって、既に都認証をとっているところはHACCP制度化に対応しやすいのではないかと考えています。その一方で、何十万とある「HACCPって、何ですか？」という事業者の方々に対して、今の都認証を活用していくか、あるいは、都認証という形はなくなりますけれども、今までのノウハウを活用することによって、HACCP制度化に全ての事業者さんになるべく早く本施行までに取り組んでいただけるように事業を組み立てて支援していくことが、都としてこれから必要なのではないかなと考えていますので、都認証の締め方プラス、今、都認証を持っている人たちをいかにHACCPの制度化にもっていくか、それから、今まで全くやっていなかった人たちをいかにHACCP制度化にもっていくか、そこも含めて、何かご意見をいただければと思っています。

【小久保座長】 今、部長さんの方からお話があったんですけども、何か、これに対してご意見はありますか、特に、加藤さん、あるいは廣瀬さんの方で。

今後どうしようかというのは第3回目でするので、ただ、国がこれだけいろいろネットを通じて示していただいているので、かなりHACCPについての考え方というのが変わってきたというか、定着してきたと思います。

国際的に見ても、今、コーデックスでは、「食品衛生の一般原則」の規範の文書内容の見直しを行っています。今までHACCPというのは、規範文書の附属文書だったのが、附属文書じゃなく、一般衛生管理と同等、当然なんですけれども、併用という形になってきましたので、いろいろ、そこら辺も含めて考え方が出てくるだろうと思います。

来年も、東京オリンピックということがあって、今回、終了というお話を受け取ったときに、海外の方が来たときに、やっぱり何か、お墨つきがある店に入るんじゃないかと、それがなくなっちゃうのは寂しいじゃないかというふうに思っております。

何か、今までのことでご意見はありますか。

手引書のこと、大分、話題になりましたが、手引書の厚生労働省の技術検討会の委員の稲見さんの方から、何かありますか。

【稲見食品監視課長】 手引書の検討委員会に出させていただいておりますのでご指名かと思いますが、直接は手引書の検討委員会とは関係がないのですけれども、実は自治体向けに国から通知が出されていまして、自治体においては、国の検討会で確認の終了した手引書に基づいて指導しなさいということになっております。

なので、認証基準と手引書の関係をいろいろ考えたときに、認証基準の方が上回っている部分もあるんですけども、ただ、それを手引書と同等と言えるかどうかと聞かれますと、それはあくまでも立場上手引書を参考にしてくださいとしか、私どもは言えません。

というところがありますので、先ほど委員の方から、差分については、いろいろか

き集めていくと、多分、同等になるだろうという話もいただきましたので、私どもの指導は手引書に基づいてやらなければいけないんですけども、事業者様の方でカスタマイズすることは、それは構わないという形になっておりますので、その辺をぜひカスタマイズしていただけるような、そういったフォローの仕方も考えていければなというふうには考えています。

【小久保座長】 私も、今のやり方は、国が規制するのは余りよくないなと思ったんですけども、ああいう形で各団体が、食品衛生管理というのを真剣に皆さん考え出したということで非常に効果があったのかなと内心思っております。

それでは、次回、もう一回、今後どうしようかということを検討しますので、次の議題に入りたいと思います。

それは3番目の報告事項ですね。

事務局からよろしく願いいたします。

【神谷課長代理】 報告事項ということで1点ほどございまして、資料3の方にございますチェックシートなんですが、これは、前回、前々回と、この委員会の中でご意見をいただいておりますチェックシートになりまして、ようやくと完成いたしましたのでご報告とさせていただきます。

こちらは小規模な一般飲食店向けの手引書に基づく衛生管理計画がきちんと整っているかということをチェックするためのシートになっておりまして、具体的用途については、リーフレット「HACCPに沿った衛生管理って、何をすればいいの？」をごらんいただきたいんですが、「260施設を無料で支援」とうたっておりまして、都が東京都食品衛生協会に委託しております事業で、東京都食品衛生協会の相談員が実際にお店に伺いまして、メニューなどを確認しながら、衛生管理計画がきちんと作成できているか、今、どの程度、準備が進んでいるかということはこのチェックシートでチェックして、結果をお渡しするという支援ツールとして、今、活用を始めた段階でございます。

今、ホームページの方でも募集しておりますし、行政が開催しております改正法の説明会などでもこのチラシを配っております。

今、このように活用させていただいております、作成にご協力いただきまして、ありがとうございます。

報告事項は以上になります。

【小久保座長】 実際にやるときは衛生管理ファイルを使うのでしょうか、廣瀬さんの方で。

【廣瀬委員】 日本食品衛生協会がつくった手引書の根幹部分だけを残すとこんな形になるかなというのが衛生管理ファイルであって、この事業はそこに移行できるかなというところを、この表を使ってチェックしていくということなんですけど、ついでに言わせてもらおうと、なかなかHACCPを義務化ということが浸透していないんですよ。

したがって、そのこのところの掘り起こしが結構大変なので、この260という数がなかなか埋まらないというか、なかなか到達しないという悩みが実はありますね。

例えば、私どもは、これから食品関係の仕事をしようとする、いわゆる食品衛生責

任者の養成講習会をやっているんですけども、そこに来られる方で、「H A C C P って聞いたことある？」と聞くと、1割いないんですよ。例えば150人のお客さんが来たとすると、10人も手を挙げないという状況なので、なかなか難しい。

それと、もう一つは、誰も手引書を知らないんですよ。手引書ってどうするのと聞かれて、厚労省のホームページからというのと、それってどうするのと、うちはパソコンなんかありませんよというところもある。そこに持っていかなきゃいけないということもあるので、そこら辺はこれからやっぱり大きな課題だなと思いますね。

ちょっと余計な話をしました。

【小久保座長】 いや、私も、初め厚労省のホームページから手引書をとろうと思ったら、結構ページ数が多いんですよ。とてもじゃない、個人でコピーするの大変だなと思ってはいますけど。

何か、今までのことで、ほかにご発言ありますか。

よろしいですか。

もし、また気がついたことがあれば、第3回に参考になると思いますので、事務局の方に言っていただければというふうに思っています。

それでは、一応、議題は終了しましたので、今後、遅くとも再来年の6月1日までに都認証の新規受付は終了するとの方向性は今回示されたんですけども、次回は、認証取得施設だとか、審査事業者等の影響を踏まえた更新受付終了時期ですね。それから、都認証施設に対するH A C C P制度化対応のための支援方法について、事務局から案が示されるという予定になっておりますので、それについて、今後、具体的に検討していきたいと思っております。

それでは、司会を事務局にお返ししますので、よろしくお願いいたします。

【永渕食品危機管理担当課長】 本日は、ご審議、どうもありがとうございました。それから、座長、副座長の先生方もどうもありがとうございました。

また、いろいろと、ご意見、それから今後のアドバイスになるようなこともいただきましたので、いろいろと、また検討していきたいと思っております。

本日の議事録につきましては、後日、送付させていただきますので、内容についてご確認をしていただきたいと思いますので、そちらの方もよろしくお願いいたします。

それでは、第3回の開催につきましては、後日、また日程を調整させていただきますと思います。そちらの方もよろしくお願いいたします。

では、本日、委員会をこれで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。

午後3時25分閉会