

平成 1 9 年度

第 1 回東京都食品安全審議会検討部会

日 時：平成 1 9 年 5 月 3 1 日（木）午後 2 時～
場 所：東京都庁第一本庁舎 3 3 階 N 1 特別会議室

午後 1 時 5 8 分開会

【中村食品監視課長】 定刻となりましたので、ただいまから平成 19 年度第 1 回東京都食品安全審議会検討部会を開催させていただきます。

後ほど部会長と副部会長を選出させていただきますが、それまでの間、私、健康安全室食品監視課長の中村が進行を務めさせていただきます。

それでは、開催に先立ちまして、桜山健康安全室長より御挨拶申し上げます。

【桜山健康安全室長】 福祉保健局健康安全室長の桜山でございます。

委員の先生方におかれましては、御多忙中にも係わらず御出席いただきまして、誠にありがとうございます。先生方には、日ごろより東京都の食品衛生行政に多大なる御協力をいただいておりますことに、この場をかりましてお礼申し上げます。また、本部会の委員を快くお引き受けいただきましたことにつきまして重ねて御礼申し上げます。

さて、御案内かと存じますが、3月27日に開催いたしました食品安全審議会におきまして、主にコンビニエンスストアを念頭に置いて、「調理形態の多様化に対応した営業施設の基準のあり方」について知事より諮問いたしました。審議会での御討議の中で、諮問事項につきましては、より具体的かつ専門的な検討が必要ということで、本部会での御検討をお願いすることになった次第でございます。

新聞等で既に報道されておりますが、先週、東京都では11年ぶりとなる0157による集団の食中毒が発生いたしました。現在、原因となりました施設に対して、改善に要する期間が予測できないことから、これも都としては11年ぶりになりますが、期限を定めない営業禁止処分を行っています。原因については、現在、調査を進めておりますが、施設面や管理面についても改善を強く指導しているところでございます。この改善の基礎となりますものが、御検討をお願いいたしました施設基準です。

施設基準は、食品の衛生を確保し、食中毒を防止する上で、基本となるものでございます。消費者に安全な食品を提供し、都民の健康を守っていく上でも大変重要でございます。委員の皆様には、それぞれ専門的な見地から新たな調理形態に対応した施設基準の在り方につきまして、活発な御議論をお願いいたします。

今後とも、都の食品衛生行政に対して、皆様方の御指導とお力添えをいただきますようお願い申し上げます。私の冒頭の御挨拶とさせていただきます。

【中村食品監視課長】 桜山室長につきましては、次の会議予定が入っておりますため、申し訳ございませんが、ここで退席させていただきます。

【桜山健康安全室長】 では、どうぞよろしく願いいたします。

【中村食品監視課長】 それでは、座って続けさせていただきます。

部会委員の皆様におかれましては、黒川会長、丸山副会長と御相談の上、選出させていただきましたが、快くお引き受けいただき、ありがとうございます。なお、本日、臨時委員として初めて御参加された委員の皆様の上に委嘱状が配付してございます。御確認くださいませよう、お願いいたします。

それでは、委員の皆様方の出席状況の確認をさせていただきます。

本審議会検討部会は、東京都食品安全審議会規則第6条により委員の過半数の出席

がなければ開催することができないことになっております。ただいま御出席の委員は7名で、総数8名の過半数に達しており、定足数を満たしておりますことを御報告申し上げます。

引き続きまして、本日は初めての部会ですので、委員の皆様を御紹介させていただきます。お手元に、委員名簿と座席表を御用意いたしましたので、御参考にしていただきたいと思います。

それでは、名簿に従いまして御紹介させていただきます。なお、本日、交告委員は御都合により御欠席でございます。

池山委員でございます。

【池山委員】 池山でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 尾池委員でございます。

【尾池委員】 尾池でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 叶田委員でございます。

【叶田委員】 叶田でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 澤井委員でございます。

【澤井委員】 澤井でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 廣瀬委員でございます。

【廣瀬委員】 廣瀬です。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 丸山委員でございます。

【丸山委員】 丸山でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 村主委員でございます。

【村主委員】 村主でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 引き続き、事務局職員を御紹介いたします。

奥澤福祉保健局参事でございます。

【奥澤福祉保健局参事】 奥澤でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 阿部健康安全室副参事でございます。

【阿部福祉保健局副参事】 阿部でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 栗田食品監視課業務係長でございます。

【栗田業務係長】 栗田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 原口食品監視課規格基準係長でございます。

【原口規格基準係長】 原口でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 佐藤食品監視課食品安全担当係長でございます。

【佐藤食品安全担当係長】 佐藤でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 食品監視課規格基準係の大政でございます。

【規格基準係 大政】 大政と申します。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 食品監視課業務係の葛西でございます。

【業務係 葛西】 葛西でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 それでは、ただいまから部会長の選出をお願いしたいと存じます。

審議会規則6条によりまして、本部会には部会長を置くことになっております。ま

た、部会長は委員が互選することとなっております。いかがいたしましょうか。

【尾池委員】 よろしいですか。

【中村食品監視課長】 どうぞ、お願いいたします。

【尾池委員】 部会長につきましては、丸山委員を御推薦したいと思いますが、いかがでしょうか。

【中村食品監視課長】 ただいま丸山委員を部会長に推薦するとの御発言がございましたが、いかがでございましょうか。

(「異議なし」の声あり)

【中村食品監視課長】 御異議がなければ、丸山委員に部会長をお引き受け願いたいと存じます。

丸山部会長には、恐れ入りますが、部会長席の方にお移りいただきたいと思ひます。

(丸山委員、部会長席へ移動)

【中村食品監視課長】 それでは、早速でございますけれども、丸山部会長から一言、御挨拶をいただきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

【丸山部会長】 部会長に推薦されました丸山でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

私は以前、東京都に長く勤めておりました、衛生研究所(現在の健康安全研究センター)で食中毒の仕事をしておりました。その関係で、色々なところで東京都に係る仕事をしております。今回も部会長に推薦いただきましたが、皆様どうぞ御協力のほどよろしくお願い申し上げます。

後ほど事務局から詳しく説明があると思ひますが、この検討部会は、国からガイドラインが示されたことを受け、東京都が独自のものをつくっていくためのものだと承知しております。東京都は、国からガイドラインが示されるといつも全国に先駆けてしっかりしたものをつくっています。ここで検討し、結論を出し、東京都が決めたことは、全国に波及していくのだらうと思ひます。この検討部会でしっかりとしたものをつくるためにも、皆様方の活発な御意見をちょうだいしたいと思ひております。できるだけ皆様から御意見をたくさんいただくように司会進行を務めていくつもりでございますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

【中村食品監視課長】 どうもありがとうございました。

それでは、検討事項に入らせていただく前に、部会運営について1つお諮りさせていただきますと思ひます。審議会規則には、部会に副部会長を置く規定はございません。しかし、交通機関等の支障などにより急遽、部会長に御出席いただけないような場合があることを想定いたしまして、あらかじめ部会長に副部会長を御指名いただきたいと考えております。御検討いただけないでしょうか。

【丸山部会長】 私もぜひそうさせていただきたいと思ひます。もしよろしければ、本日、御欠席なのですが、交告委員に副部会長をお願いしようと思ひております。いかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。ただいま丸山部会長から交告委員に副部会長をというお話がございました。副部会長は、交告委員にお引き受けいただ

きたいと思います。

なお、本日、交告委員におかれましては所用のため御欠席でございますので、後ほど事務局から副部長への御就任をお願いしたいと思っております。

それでは、以降の進行を丸山部会長をお願いいたします。なお、御発言の際は挙手をお願いいたします。それでは、丸山部会長、よろしくをお願いいたします。

【丸山部会長】 それでは、まず、「調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について」という諮問に対しまして、コンビニエンスストアでの調理行為の概況についての資料を事務局で用意されているようですので、その説明からお願いしたいと思います。

【中村食品監視課長】 はじめに、平成18年度第2回食品安全審議会での審議について説明させていただき、続いてコンビニエンスストアで行われている調理行為について、資料とスライドで御説明いたします。

まず、資料1に平成18年度第2回食品安全審議会での各委員からの主な意見を簡単にまとめておりますので、御覧ください。

はじめに、規制緩和の対象、施設基準について大きく3つの意見がございました。

1つには、今回の条例改正は、コンビニエンスストアだけが対象になるのか、一般の食品販売業で簡易な調理行為が行われているところも対象にするとすれば、かなり細かい規定が必要になるのではないかという意見がございました。

次に、国のガイドラインでは、施設基準緩和の対象範囲としてコンビニエンスストアが挙げられているが、スーパーマーケットとどう違うのか、相違点を明確にしてほしい、という御意見がありました。

そして、使用している調理器具の洗浄が十分にできるか、シンクの大きさも含めて考える必要があるという意見がございました。

続きまして、衛生管理運営面について、コンビニエンスストアと他の飲食店営業施設における食品の衛生的な取扱いの相違点について、十分に調査するべきであるとの意見がございました。

また、食中毒事故に関することとして、コンビニエンスストアの調理品で健康被害がどれくらいあるのか実態を明らかにすべきであるという御意見がありました。

これらの御意見も踏まえまして、スライド等でコンビニエンスストアの現状等について説明させていただきます。

【規格基準係 大政】 それでは、資料2-1を御覧ください。

今回の検討部会は、国から出ました、「コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いに関するガイドライン」に基づいて御審議いただくものです。しかし、食品衛生法ではコンビニエンスストアの定義が定まっておりません。そこで、御審議いただく中で、コンビニエンスストアとはどういうものなのか、共通のイメージを持っていただくために、今回の議事にあたってのコンビニエンスストアの定義について御説明させていただきたいと思っております。

まず、3年に一度、経済産業省から出されている商業統計というものがあります。その中で、コンビニエンスストアは、飲食料品を扱い、売り場面積が30平方メートル以上250平方メートル未満で、営業時間が1日14時間以上のセルフサービス販

売店のことと定義されています。このような定義を踏まえ、これからの議事でのコンビニエンスストアのイメージを持っていただきたいと思います。

この経済産業省の商業統計におけます都内における施設数は、(2)にありますように、平成16年の調査によりますと、5,453件です。

続きまして、コンビニエンスストアについて、食品衛生法に基づく、どのような営業許可がおろされているのかということをお説明させていただきます。

国の食品衛生法で定められているものと東京都が独自で定めております東京都食品製造業等取締条例での営業許可が必要になります。これらの営業許可を取得していただくためには、食品衛生法施行条例及び食品製造業等取締条例で定められました施設基準を満たすことが必要になります。今回、御検討いただく部分というのが、この施設基準の部分になります。

実際に、コンビニエンスストアでとっている営業許可は、今回の改正のポイントになっております飲食店営業の許可、そしていろいろな物品販売を行っていることから、食肉、魚介類、乳類、食料品等などの販売業の許可になります。

次に(3)についてです。都内で、過去、コンビニエンスストアの調理品により食中毒が起きているかということについて、前回の審議会で御意見がありましたので、調査いたしました。平成14年から平成18年において、コンビニエンスストアの調理品による食中毒の件数は0件でした。

資料2-2を御覧ください。国のガイドラインにおいては、緩和の対象とする営業の範囲として、「物品販売に付随して、完成品又は半完成品からの簡易な調理を行っているコンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店営業」と示されております。その中の「簡易な調理」とは何かということについて御検討いただくため、現在、コンビニエンスストアで行われている調理行為について示した資料です。今年度4月に社団法人日本フランチャイズチェーン協会に御協力いただき、また、東京都の保健所へアンケートを実施いたしまして実態調査をいたしました。

まず、おでんでは、完成品であります冷蔵品をおでん鍋で加温をする(煮る)という行為をします。

次に、弁当類、焼き鳥、フランクフルト、スープ類では、冷凍や冷蔵の完成品を用いまして電子レンジで解凍、加熱する行為をします。スープ類につきましては、最後にまた鍋で加熱を行うと聞いております。

フライドポテト、唐揚げ、コロッケなどは、冷凍の半完成品をフライヤーで揚げる行為を、焼きおにぎり、ホットドッグは、冷凍品や完成品自体をオーブンで焼く行為をします。

また、じゃがいもやとうもろこしは、冷蔵品の既に完成されたものを蒸し器で蒸して提供しております。

コンビニエンスストア等で売られているカップ麺、味噌汁に店員がポットでお湯を注ぎ、調理するという行為も行っています。

そして、一部のコンビニエンスストアではありますけれども、おにぎりを作るため、白飯に具を入れて握る行為ですとか、ホットサンドを作る際に、具材を調製してはさみ、オーブンで焼いたり、白飯を提供するために、洗米して炊飯器で炊飯するような

調理行為を行っているところもあるということが、アンケート調査の結果得られました。

下の表に、調理器具として から まで挙げてございます。上の表の一番右端にあります使用調理器具の欄には、この から の番号で、どの取扱食品においてどのような調理器具を使っているかということをお示ししております。弁当類をレンジで温める場合以外におきましては、ほぼ全て取り分ける器具()を使っております。取り分ける器具を除くと、あとは加熱の器具1つのみを使用しております。スープ類では、取り分ける以外に2つの器具を使用しておりますけれども、その一方は電子レンジで、あまり汚染がない器具です。

おにぎりやホットサンド、白飯では、洗米するためのザル、ボールなどですとか、取り分ける器具はもちろんのこと、炊飯をするための器具を使うため、他の場合よりも使用する調理器具が多くなります。

続きまして、2番を御覧ください。こちらは、コンビニエンスストアの飲食店での調理行為と、一般的な飲食店での調理行為との相違点をお示ししております。

まず1番目に、「調理工程に原材料の下処理があるか」です。コンビニエンスストアにおきましては、包装済みの完成品又は半完成品を使用しており、包装をあけてすぐに揚げるなどの調理工程に移りますので、原材料等の下処理がありません。一方、一般の飲食店におきましては、原材料の選別、解凍、剥皮などの行為がございます。

同様に、加工につきましても、コンビニエンスストアでは包装済の完成品又は半完成品を使用しておりますので、こちらの工程はありません。一方で、一般の飲食店におきましては、細切や整形などの加工工程がございます。

3番目に加熱工程です。コンビニエンスストア、一般飲食店の双方で加熱工程はございますが、その主な役割を挙げました。コンビニエンスストアでは、お肉などの原材料を扱う場合にも、あらかじめ中まで火を通してあるものを使用しております。そのため、表面の殺菌等の意味も含めまして加熱を行っておりますが、主な役割といたしましては、よりおいしく食べるための加温・保温です。片や、一般の飲食店では、もちろんおいしく食べられるためもありますけれども、加熱工程によって原材料からの微生物汚染を防ぐことが重要でございます。

4番目に、食器の洗浄です。お客様が商品を持ち帰る際の食器を示しております。コンビニエンスストアは基本的にワン・ウェイで使い捨ての容器を使用しておりますので、食器の洗浄はありません。一方、一般の飲食店では、そちらで召し上がる方もいらっしゃると思いますので、食器類の洗浄がございます。

5番目に、洗浄を要する調理器具の量です。コンビニエンスストアで使用する具体的な調理器具につきましましては1番目でお示ししましたけれども、加熱、盛りつけが主な調理ですので、その際に使用する器具類のみです。一方、一般の飲食店におきましては、下処理から加熱までの工程すべてを行いますので、使用する器具も多種あり、洗う器具も多くなります。

最後に、従事者の行為です。コンビニエンスストアでは、多くの場合、同一の人が調理から盛りつけ、レジの担当まで行っております。一方で、一般の飲食店の多くは、調理従事者と配膳、レジ担当が異なります。

前回の審議会でも、従事者の衛生管理面について、例えば、お金をさわった手で食品の調理に入っているのかという御意見がございました。表の下に書いてございますけれども、食品等の衛生的な取り扱いにつきましては、コンビニエンスストア、一般の飲食店のどちらも同様に、食品衛生法施行条例で定められた衛生管理運営の基準（参考資料5）を遵守しなければなりません。こちらは、手指の洗浄など、ソフト面の管理についての基準です。今回は、あくまで施設基準の緩和について検討しており、衛生管理運営の基準についての緩和は考えておりません。そのため、従業員の清潔を保つ、という点に関しましては、コンビニエンスストアも一般飲食店と同様の基準を守らなければならないということになります。

以上で、コンビニエンスストアでの調理行為について、資料の説明は終わらせていただきます。引き続きまして、コンビニエンスストアにおける調理行為について、スライドを用いまして説明させていただきたいと思っております。

（スライド開始）

【佐藤食品安全担当係長】 それでは、コンビニエンスストアでの実際の調理と施設設備について、スライドを使いまして説明させていただきます。

本来であれば、委員の皆様にも実際の現場を見ていただいた方がよりよろしいかと思っております。しかし、コンビニエンスストアは24時間営業しており、常時お客様がいらっしゃいますので、カウンターの中に立ち入って見ていただくということは難しい状況にあります。ですので、スライドを用いて説明をさせていただきます。写真撮影につきましては、叶田委員に多大に御協力いただきましたので、この場を借りてお礼申し上げます。

まず初めに、店舗内の平面図をお示ししました。こちらの店舗は、面積が約30坪、100平米です。商業統計では、コンビニエンスストアの1事業者当たりの売り場面積平均が約100平米ということですので、平均的な広さの店舗と考えてよろしいかと思っております。

店舗の入り口が1カ所こちらにございまして、レジカウンターがあります。このレジカウンターの中に今回検討していただく調理施設がございます。

飲食店営業に必要な施設として、カウンター内には、中にある従業員が調理をする際に手を洗う手洗い施設と、原材料や容器を洗うための2槽の洗浄槽があります。

調理器具としましては、揚げ物などに使用するフライヤーと、温めるための電子レンジがあります。レジカウンターの同じ台には、他に、おでん鍋、肉まんのスチーマー、唐揚げの保温庫が載せてあります。こちらの店舗では、おでん鍋のように管理が必要なものは、従業員がいるレジに近い位置に置き、管理していると聞いております。

こちら側が販売場です。先ほど御説明いたしましたように、コンビニエンスストアでは、飲食店営業の許可のほかにも食品等の販売のため、販売業の許可を取得しております。その販売業の許可条件として、販売場側にも手洗いがございます。

バックヤードには、冷蔵庫と冷凍庫があり、冷凍で搬入されるものはこちらの冷凍庫に、チルドで搬入されるものは冷蔵庫で保管されます。

こちらの店舗で取り扱っているアイテムは、唐揚げなど、油で揚げるフライフーズと言われるものがおよそ10アイテムほど、中華まんはおよそ7アイテムほどあるそ

うです。この他おでん類を提供しているそうです。

それでは、各施設について、物の流れに沿って御説明いたします。搬入された冷凍食品は、こちらの冷凍庫で保管されます。搬入頻度は、冷凍品につきましては週6回、夏場は週7回、つまり毎日1日1回入るという状況です。冷凍状態で入荷されるものは、中華まんやフライドチキンなどで、段ボールで納品された後、バックヤードにあるメインの冷凍庫で保管し、使用する分をカウンター内の冷凍庫に移して使用します。

こちらが店舗内の冷蔵庫です。一般品は、1日3回搬入されるそうです。調理品の原材料のうちチルドで入荷されるのは、フランフルトやおでんなどです。

続いて、カウンター内の調理施設です。カウンターの内側、下方に手洗い施設があります。左側の蛇口が消毒施設になっており、こちらで手を洗ってから調理をすることになります。同様に、こちらがカウンターの中に設置された2槽の洗浄槽です。フライヤーやおでん鍋、揚げ物に使用したトングなどを洗浄しているそうです。東京都の施設基準では、飲食店営業には2槽の洗浄槽が必要と定められており、このように2槽の洗浄槽が置いてあります。

こちらが揚げ物を行うフライヤーです。かごの中に油が入っておりまして、あらかじめ温度をセットしておき、冷凍食品を投入します。この台の下が冷凍庫になっておりまして、バックヤードの冷凍庫から使用する分をこちらに持ってきて置いてあります。衛生面からもありますけれども、防犯上でも、従業員の行き来があまりないようにするために、こちらに冷凍庫を設置しているそうです。

これが揚げる前のフライドチキンとコロッケです。あらかじめ中に火が通った状態です。先ほど御説明した中にもありましたが、油で揚げるといのは、中に火を通すことよりも、さくとした触感を出し、おいしくするための加温と考えてよろしいかと思ます。

次に、実際に調理をしているところです。トングを使って油の中に投入します。油に入れた後、タイマーをセットしてマニュアルに従って調理を行っているそうです。タイマーが鳴り、揚げたフライドチキンは、バットで短時間放冷した後、保管庫に入れてお客様に販売することになっております。

製造したのものについては、マニュアルに従ってそれぞれ管理されております。例えば、コロッケやフライドチキンは、製造後6時間ぐらい経過したものは廃棄する、など、食品ごとに細かく決められた管理をしているということです。

フライヤーにつきまして、どのように洗浄しているのかお伺いしたところ、1日1回やっているとのこと。油を抜き取った後、専用の洗浄剤を使い、先ほどのシンクに漬けて置いて洗うそうです。

次に、おでんの原材料をお示ししております。おでんは、あらかじめ原材料が別個に包装されています。これらをおでんにつゆとともに鍋に入れ、92度30分で加熱後にお客様に提供しているそうです。あらかじめ味を煮含めてある大根や卵などは、つゆに浸した状態で包装されており、それ以外のものはつゆに浸していない状態で入っております。

こちらがおでん鍋に入っている状況です。最近では、お客様がセルフで取る形態が増えているということで、レジの外側に容器を置いており、お客様が取って買うという

形式と、注文して従業員が取る形式と両方やっているそうです。おでんについては、製造8時間ごとに廃棄するというので、その具材入れかえ時に鍋を洗っているそうです。

こちらが販売カウンターです。肉まんのスチーマーがありますけれども、肉まんは、冷凍状態のまま72度の加温庫に入れ、55分加熱後にお客様に売っているそうです。肉まんについても、6時間経過した後に廃棄しているそうです。

こちらが、最初に説明した販売業のための手洗い施設です。大きさは調理場のものと同じで、同じように左側のところから消毒液が出るようになっております。

以上、コンビニエンスストアの施設と調理品の取り扱いについて御説明いたしました。

(スライド終了)

【中村食品監視課長】 2の資料までは以上でございます。

【丸山部会長】 事務局から、食品安全審議会での主な意見について最初に説明いただき、コンビニエンスストアでの調理行為の概況、さらにコンビニエンスストアと一般飲食店の違いについても説明いただきました。ここまでのところで何か質問がございましたら、どうぞお願いします。

【池山委員】 調理行為の範囲についてですが、調理行為というのは、ある程度でき上がったものを加熱して保管庫など所定のところに置くまでをいうのでしょうか。それとも、それを従業員がお客に売るまでの行為も含まれるのでしょうか。資料2-2、2番「コンビニエンスストアと一般的な飲食店における調理行為等の相違点」では、従事者の行為も挙がっています。売るまでの行為が今回の論議の対象になるかどうかを確認したいと思います。

【原口規格基準係長】 御質問の点ですが、加熱するなどの工程を経て原料を最終的な製品にするところまでを調理行為と考えたいと思います。資料2-2に調理行為等の相違点という表をお示しいたしましたが、その「等」のところに販売するまでの行為は入れていただきたいと思います。従事者が製品を取り分けて販売をする行為は、調理行為には当たらないとお考えください。

【池山委員】 そうしますと、表にあります従事者の行為については、論議をして報告などをする対象には入らないということですか。

【原口規格基準係長】 ガイドラインとの相違点で、販売場の手洗いの件がございます。後からまた御説明しますが、従事者の行為が係わってまいりますので表に入れていただきました。

【池山委員】 わかりました。

【丸山部会長】 他にいかがでしょうか。それでは、私からお願いします。

先ほどスライドでコンビニエンスストアについて説明がありましたが、一般的に、搬入は裏からやるのですか、店舗入り口からするのですか。

もう1点、トイレがありますけれども、従業員が使うのか、お客さんが使うのか、あるいは兼用するのか、どちらなのでしょう。

【叶田委員】 基本的に商品の搬入に関しましては、入り口は1カ所なので、店舗入り口から搬入されます。そしてトイレですが、こちらのお店には2カ所ありますの

で使い分けをしております。一般的なお話になりますと、トイレには販売場の方から入れるように扉がついており、お客様と従業員が共同で使用する形になっています。お客様用と従業員用のトイレが分かれているお店は少ないのが現実だと思います。

【丸山部会長】 分かりました。ありがとうございました。

他に何かございましょうか。よろしいですか。また戻っても結構でございますので、予定のところを進めていきたいと思えます。

ただいま事務局から詳しく説明いただきましたし、叶田委員からも補足の説明をいただきました。大体、コンビニエンスストアの調理行為がどういったものなのか、概略はつかんでいただいたのではないかと思います。

それを踏まえまして、先ほど池山委員から関連した御質問があったように、簡易な調理行為の範囲をどのように定義したらいいのかということ、そして簡易な調理行為と考えられる場合の施設基準の考え方について、検討の方向性を事務局から説明いただき、論議していきたいと思えます。

【原口規格基準係長】 それでは、私から説明させていただきます。

参考資料3を御覧ください。飲食店営業における都の施設基準と国のガイドラインとの比較でございます。

まず、対象とする営業の範囲です。国のガイドラインによりますと、コンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店が対象となっております。都の現行の施設基準におきましては、すべての飲食店です。そして、国のガイドラインでは、物品販売に付随して、完成品・半完成品からの簡易な調理行為を行っている営業となっておりますが、都の施設基準を適用する対象は、すべての調理行為となっております。このように、網かけをしてある部分が国のガイドラインとの相違点と御理解ください。

続いて、施設基準の内容です。上から2番目、国のガイドラインでは器具の洗浄のみや、洗浄対象が少なければ洗浄設備は単槽でよいと示されております。都におきましては、飲食店営業では洗浄槽は2槽以上（自動洗浄設備があれば1槽でも可）となっております。飲食店営業では、下処理から調理行為を経てお客様に食品を提供し、最終的に食べ終わった後の食器を洗うまで、多岐にわたる色々な工程がございます。そこで、仕込みに必要な洗浄槽、お客様から戻ってきた食器を洗う洗浄槽という使い分けですとか、調理行為においては、汚いものを扱う洗浄槽、そしてある程度、清浄なものを扱う洗浄槽といった使い分けをするため、2槽以上必要であるとしております。

最後に一番下、国のガイドラインでは、販売場の手洗いは、調理場の手洗いと兼用してもよいと示されておりますが、東京都の現行の施設基準におきましては、販売場、調理場それぞれに手洗いが必要となっております。先ほど平面図を見ていただきましたが、コンビニエンスストアにおいても、調理を行うカウンター内に1カ所、肉や牛乳、食料品等を販売する販売場に1カ所手洗いがついているのが現行の状況でございます。

以上のような違いを前提に、緩和について考えていただくこととなります。

次に資料3-1を御覧ください。簡易な調理行為の範囲について、事務局でまとめました案について御説明したいと思います。

「コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いに関するガイドラ

イン」が厚生労働省から出ておりまして、その抜粋を上に表示してあります。ガイドラインにおいて、簡易な調理行為には3つ例示が挙げられております。完成品または半完成品からの簡易な調理行為として、例示の1番目、半完成品たる唐揚げ等をフライヤーで揚げる調理、2番目、完成品たるおにぎり等をオーブンで焼成する調理、3番目としまして、完成品たるおでんをおでん鍋で加温する調理とあります。ただし、国のガイドラインにおいても、原材料を仕入れ、完成された形態へと調理し、販売等する業態については、明らかに簡易な調理行為とはいえ対象外となっております。

このように、国はガイドラインを示したのですけれども、具体的に簡易な調理行為とはどういうものなのかが明確ではありません。そして、対象とする営業に、コンビニエンスストアは挙げておりますけれども同様の営業を行っている飲食店営業については、東京都としてどのように考えていくかを明確に示す必要があります。そのため、この審議会で御検討いただくことをお願いしたわけでございます。

そこで、国のガイドラインで考え方が明確になっていないこれらの部分につきまして、下側に事務局として考え方をまとめさせていただきました。簡易な調理行為については、下記の条件をすべて満たしているものということで5点挙げております。

まず1点目、汚染度の高いものを取り扱わないということです。原材料として生肉や魚、野菜などを取り扱いますと、取り扱い方によっては二次汚染の原因になるため、非常に注意が必要になってまいります。

2番目としまして、原材料などの洗浄が必要ないということ、3番目には、複雑な作業工程がなく、非常に単純な工程のみであるということ、4番目には、これら調理行為に付随して必要な使用器具類が少ないということを挙げております。最後に5番目としましては、提供品目数が少ないことを要件にしたいと考えております。

先ほどのコンビニエンスストアの例では、揚げ物ですと7アイテムぐらいと伺いました。他のコンビニエンスストアにおいても、提供品目は、大体揚げ物数種類とおでんなどを基本としております。

これらの5つの条件を満たすものとして、簡易な調理行為の範囲を次の2点でまとめさせていただきました。

まず1点目は、完成品又は半完成品からの調理行為であることです。完成品とは、既に完成して包装されているものを、半完成品は、コロッケなどのように、衣は揚がっていないけれども、中身は火が通っている、こういったものを考えております。

そして2点目は、主な作業工程が1工程のみの調理行為であることです。フライドポテトなどを揚げますと、その後に塩、あるいはコショウをかけるといった行為がございますけれども、こういった調味料を使用する工程は除き、主な作業工程が1工程のみの調理行為を簡易な調理行為の範囲というふうに考えたいと思います。

資料3-2を御覧ください。こちらは施設基準緩和に関する考え方でございます。簡易な調理行為の範囲をただ今、御説明いたしました考え方とした上で、施設基準の緩和事項としまして、洗浄設備に関して(1)にお示しました。洗浄設備に関しては、洗浄槽を複数槽に分ける必要はないということでございます。その理由ですけれども、1つが、器具以外に、原材料等の洗浄が必要ないということでございます。そして、非常に作業工程がシンプルですので、洗浄対象の器具も少ないということが2

点目でございます。

そして、(2)としまして、簡易な調理行為とは別な部分ですけれども、国のガイドラインと東京都の施設基準で異なる部分、販売場の手洗いの緩和について御説明したいと思います。

国のガイドラインにおきましては、「対象の営業施設における、乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業など販売業の許可に伴う販売場の手洗いについては、営業施設の構造、広さ等に鑑み、食品衛生上支障がないと考えられる場合は、調理室等の手洗いと兼用することが可能であること」とあります。東京都としましても、コンビニエンスストアの現状などを調査・検討いたしまして、販売場の手洗いは、調理場に設置してある手洗いと兼用としても差し支えないとまとめました。

その理由ですが、コンビニエンスストアなどのように営業施設の規模が小さく、販売場と調理場が隣接していて従業員の行き来に支障がない場合は、調理場と販売場の手洗いは兼用ができるのではないかと考えてございます。そして、資料2-2、2番の表にもお示しいたしましたが、コンビニエンスストアの場合、同じ従業員の方がレジの担当をし、調理もして、そして商品の管理もするという実態がございます。同一の人が取り扱いをしているということで、調理場と販売場が隣接して行き来に支障がなければ、その人が調理場の中で手を洗って、販売場において商品の管理をするということも衛生上支障がないという考え方です。

続いて資料3-3を説明させていただきます。簡易な調理行為と考えられる場合における施設基準適用の対象範囲(案)でございます。国のガイドラインにおきましては、物品販売に付随して簡易な調理行為を行っているコンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店営業と示されております。そこで、東京都の考え方を下の四角のところにもとめさせていただきました。

これまでの実態調査の内容ですとか、簡易な調理行為の考え方などを前提に、1番目に、物品販売が主たる営業であり、販売場所の一面に区画を設けて営業する施設であること、かつ、2番目に、簡易な調理行為のみしか行わない施設、こういった施設を対象として考えております。

具体的に都の考え方についてお示ししたのが参考と書いてあるところでございます。例1に、簡易な調理行為のみとは、ということで、前回の審議会でスーパーマーケットとコンビニエンスストアの差がどういうところにあるのか、比較をして考えたらどうかという御意見もいただきましたので、まとめさせていただきました。

まずコンビニエンスストアです。スライドでも見ていただきましたように、調理品の原料としましては、既に完成したもの、あるいはコロツケのようにあと一手間かけるような半完成品を用い、主な作業工程が1工程のみの調理行為しかしておりません。例えば、袋を開封してフライヤーに入れればできる、袋を開封しておでんのなべに入れて煮ればできるといったものでございます。このように、大概のコンビニエンスストアでの調理行為は、簡易な調理行為の対象範囲に該当しております。

ただ、コンビニエンスストアと銘打っているお店でも、作業工程が複数の調理行為を行っているところがございます。例えば、洗米して炊きたての白飯を準備し、お客様の求めに応じて販売する、あるいはおにぎりを作っているところもございまして、

パンに具を挟んでオープンで焼くという調理行為をしているところもでございます。こういったところは、同じコンビニエンスストアといっても、簡易な調理とはみなせず、今回の施設基準緩和措置は適用しないという考え方でございます。つまり、コンビニエンスストアであっても、行われている調理行為によって施設基準の緩和措置を取り入れるところ、あるいは取り入れないところが出てくるということでございます。

そして、スーパーマーケットについてです。スーパーマーケットの場合は、色々な総菜を作っており、飲食店営業の許可をとっております。店内で原材料の下処理から加熱工程を経て、パックに詰めて販売場の方に移動する、ということを行っております。既にでき上がったものを利用するスーパーマーケットもありますけれども、例えばサラダでは、袋入りのものが入ってきて、そこでサラダにするために色々な野菜を加えるなど、一手間かけてパックにして売るところもでございます。多くのスーパーマーケットは、バックヤードでかなり複雑な調理行為をし、しかも大量につくってお店に並べる行為をしておりますので、これにつきましては当然施設基準の緩和措置は適用しないということになります。

続いて、例2を御覧ください。物品販売が主たる営業で販売場所の一画に区画を設けて営業する施設と先ほど御説明しましたが、言葉だけですとイメージがわからないかと思えます。そこで図面を用意いたしました。こちらの図面にありますように、物品販売が主たる営業である中で、一画にカウンターを設けてその中で簡易な調理行為を行うような施設に対して緩和措置を取り入れることを考えております。簡易な調理行為だけで対象範囲を定めると、そういったところは多くあるかと存じます。物品販売が主たる営業であることも条件にいたしました理由としましては、販売場の中にある一画の区画であることで、利用する人も、私ども行政も、誰しものがカウンター内で行われている調理行為を客観的に確認できると考えました。

以上、簡易な調理行為、それから適用する範囲について御説明いたしました。皆様から忌憚のない御意見をいただきながら、この2点につきまして、検討部会の考え方をまとめた上で条例改正に生かしていきたいと存じますので、どうぞよろしく願いいたします。

【丸山部会長】 どうもありがとうございました。ただいま事務局から詳しく簡易な調理行為の範囲ということ、施設基準緩和に関する考え方、それから、簡易な調理行為と考えられる場合における施設基準適用の対象範囲、この3つについて説明いただきました。互いに全部関連することなのですが、今までの御説明に対しまして、御質問があればいただきたいと思えます。いかがでございましょうか。

一番大事なのは、先ほど池山委員からも御質問が出た、まさに簡易な調理行為の範囲をどう考えるかということだと思います。

池山委員、どうぞ。

【池山委員】 先ほど質問したことなのですが、簡易な調理行為の範囲というのも当然大事だと思います。ですが、調理行為そのものは簡単になっているけれども、従事する人間がアルバイトなど訓練されていない場合が多い、という新しい実態について、どうなのだろうかという意見が、前回の審議会で結構出たように思います。ですから、調理行為について、従業員がお客様に品物を渡すという部分は入らず、並べて置

くところまでが範囲ならば、その範囲内で議論すればいいのですけれども、補足が必要ではないかと思えます。

【丸山部会長】 いわゆる調理行為というソフト面でどうなのかということですね。今の池山委員の御質問に対して事務局はどういうふうにお考えでしょうか。

【中村食品監視課長】 資料2 - 2の第2項目、一番下の項ですけれども、食品等の衛生的な取り扱いについては、コンビニエンスストアも一般飲食店も衛生管理運営の基準を遵守しなければなりません。御指摘のように、色々な分野でアルバイトなどの比率が上がっておりまして、そのトレーニングがどのようにされるかということは一般的な課題であると思えます。そういったところの指導は今求められている部分だと思います。ですが、それはコンビニエンスストアに限っての話ではなく、一般飲食店、その他の業態、食品業界全てに対して共通の部分です。今回の議論は、コンビニエンスストアに絞っておりますので、御意見としていただいて別な意味で施策に反映させることは必要だと思えますが、結論としてそこを強調すると誤解を与えるかと思えます。

ただ、御指摘のように、お客様に渡すまでは直接の調理行為ではないのですが、使用している容器などは関係がございます。容器が使い捨てでないのなら、戻ってくる食器を調理場内で洗わなければなりませんので、洗うためのスペースは1槽では足りないだろうとなります。今ほとんどのコンビニエンスストアの形態はワンウエーで使い捨てになっておりますが、そういったことも前提条件として考えていただきたいと思えます。

【丸山部会長】 廣瀬委員、どうぞ。

【廣瀬委員】 今の議論は、衛生管理運営の基準は、コンビニエンスストアだけではなくて全部の飲食店が同じように適用されるのだ、ということで納得されたのだらうと思えます。その管理運営基準（参考資料5）を見ていただきたいと思えます。ここには、コンビニエンスストアも含めてですが、お店には食品衛生責任者を置きなさい。その責任者は従事者の衛生教育をしなければいけない。これは、例えばアルバイトであろうと、常勤の人であろうと、すべて皆同じ条件で衛生教育をなさないと。ですので、例えばコンビニエンスストアの部分を特化して何か施設基準を改正したとしても、取り扱いの部分で管理運営基準に何か付加するというのは、非常に難しいのではないかと思います。むしろ、今あるこの基準をきちんと履行していくこと、コンビニエンスストアはコンビニエンスストアできちんとその取り扱いについて教育をしていけるかどうかという問題にかかっていくのかなと思えます。

【丸山部会長】 ありがとうございました。村主委員どうぞ。

【村主委員】 確認したいのですが、調理行為の例示が結構挙げられていますが、全部熱の問題です。熱を加えるというのは、ある程度安全なものになるので加点要素になりますけど、切る行為など、その他の行為というのは減点要素になりますよね。そういうものをどのように考えているのでしょうか。

それから、提供品目数について、どのくらいを許容範囲と考えているのか、その辺りがよく分からなかったのでお願いします。

【丸山部会長】 よろしいでしょうか。村主委員の御質問は、先ほど資料3 - 1で

示していただいた部分についてですが、お答えいただきたいと思います。

【中村食品監視課長】 資料3-1で、現時点の都における考え方を記載しております。一般的にコンビニエンスストアでの提供品目は、大体5種類ぐらいある場合もあるかと思います。全てではないですが、現状のコンビニエンスストアでは、そのくらいが限界点で、提供品目数はみずから決めていただいているように感じております。具体的に、例えば5品目まで、というようには言えないのですけれども、この辺りについては、むしろ色々な御意見をいただきたいと思います。これは施設基準に盛り込める内容ではございませんので、改正条例の運用に際しての通知を出す際にここでいただいた御意見を反映させたいと思います。

【丸山部会長】 村主委員が御質問なさったのは、加熱する行為を主体にお考えになっているけれども、その他の簡単な調理行為についてはどこまで考慮しているのだろうか、ということだと思います。その点についてはいかがでしょうか。

【原口規格基準係長】 事務局としては、やはり最終的に加熱1工程というのを基本にしたいと思っております。実態を調査いたしました中でも、調理行為には加熱しかありませんでした。加熱以外の調理行為には、例えば、和えるとか、希釈する、混釈するなど色々あると思いますが、そういった行為が最後の工程になるような最終製品は、あまり実態としてないかと思います。

それから、提供品目数についてですが、例えば、揚げる行為については色々なバリエーションがあります。フライドポテトがあり、唐揚げがあり、その唐揚げも骨つきチキンがあり、骨なしチキンがありと、何パターンかあります。基本的には揚げ物、それからおでんのような煮物というように、品目数としては大きなカテゴリーで分けられ、そしてその中に変形の色々な物が数種類あると思います。そういたしますと、一般的なコンビニエンスストアでは、一度に提供されているメニューとして、大体7から10品目ぐらいになると思います。

叶田委員、その辺りいかがでしょうか。

【叶田委員】 食の安全・安心という観点からですと、極力完成品の納品をして、現場で加熱をすることによって提供するということが安全・安心であり、作業効率を併せましても一番効率がいい形なのです。ですので、加熱行為に絞られることは非常に自然な流れとして業界にも受け入れられる工程だと思います。

それとアイテムは、フライドチキンとかポテト、フランクフルトなどがあるのですが、基本的には揚げる、加熱するの1点に集約されますので、そのバリエーションが多い少ないというのは、この議論の場では必要ない問題なのかと思います。揚げるということで1つのアイテムという形でお考えいただいた方が話が単純になるのかなと感じました。

【丸山部会長】 加熱以外の簡単な調理行為というのは、まずコンビニエンスストアではないだろうということですか。

【叶田委員】 そうですね。今も考えていたのですが、ないと思います。

【丸山部会長】 そうですか。村主委員、いかがでございますか。

【村主委員】 分かりました。

【丸山部会長】 廣瀬委員、どうぞ。

【廣瀬委員】 完成品を加熱するなりして最終的に提供する形にする、という調理行為というのは、コンビニエンスストアに限られた話ではありません。色々なところでこういった調理過程はとられています。ですから、今回、コンビニエンスストアが常に主語になってこの話は進んでいますけれども、コンビニエンスストアに特化した話になってはどうかと思います。先ほど原口さんが物品販売に限定したいということの説明されたと思いますが、なぜ物品販売に特化するのか、というのが衛生の問題とリンクしていないと理解できないなという気がします。

例えば、カラオケで頼んで出てくるのは冷凍品を電子レンジで加熱したものです。一部のホテルや一部の風俗営業など様々なところで、単に電子レンジで加熱したものを提供するという調理方法はとられています。ですから、おそらく前回の審議会でも検討されたとは思いますが、先ほどスーパーマーケットとコンビニエンスストアの違いが出ましたが、そんな風にきれいにコンビニエンスストアとスーパーマーケットの実態を分けることはできないのではないかと思います。そうすると、やはり物品販売に付随するということを、衛生的な面できちんと説明しなければいけない。それで初めてこの話は理解できるのではないかと思います。コンビニエンスストアだけが特別だという形の基準のつくり方はどうなのか。国からの通知はそうなのでしょうけれども、実際に通知を受けて条例化しようという時には、そういった考え方はきちんとしておかなければならないと思います。

【丸山部会長】 資料3-3の例2にあるように、結論的には「物品販売が主たる営業」という条件を事務局で挙げているけれども、その理由をきちんとしておかなければいけないのではないかと、という廣瀬委員の御指摘です。いかがでしょうか。

【中村食品監視課長】 国のガイドラインでの記述がコンビニエンスストアとなっていますが、今のお話のとおり、この基本的な考え方は色々な方面に展開していくと思います。ただ、それは日本国内共通のことであって、その部分の展開を都の審議会だけで決めるのは難しいかと思います。

そこで、まずは前提条件であります、資料2-1、1番、経済産業省の商業統計における定義を見ていただきたいと思います。コンビニエンスストアは、飲食料品を扱い、売り場面積 明確に販売店を想定して売り場という言葉を使っています。それが、30平米以上250平米未満と、広さ制限をしています。そして、営業時間とセルフサービス販売店であることが定義されています。この定義を前提条件として業界から要望が出され、ガイドラインにつながっております。こういった枠組みの販売店が、元々のガイドラインの言葉に含まれております。

ただ、今の御指摘のように、コンビニエンスストアとは異なる営業形態の小さな飲食店があるのではないかと、ということで、確かにそのとおりでございます。しかし、一緒に議論するよりも、まずはこの枠組みの中で議論していただき、そこで共通普遍的な考えが整理できましたならば、適用できるものについて、その後の展開として生かしていきたいと考えているところでございます。

【丸山部会長】 廣瀬委員いかがですか。

【廣瀬委員】 私は、先ほど原口さんが説明された、販売店の場合は、その特性からそこで行われている調理行為などが見える、という理由が分かりやすいと思いまし

た。それがやはり1つのポイントだと思うのです。

先ほど少しお話ししました、カラオケや一部のホテルなどでは、行われている調理行為がお客様から見えるかという見えません。だから、例えばの話ですけれども、そういったところに簡易な調理だということで1槽の洗浄槽で許可を出した場合、それがどう変化していくかが見えてきません。ある意味で野放しになってしまう可能性がある。調理の条件と施設の条件がいつまでも平行で続いていけるのは、ある意味で「物品販売が主たる営業である」という部分なのかと思います。ですから、その部分をもう少しきちんと補強して説明立てていただくとよろしいのではないかと思います。

細かな調理条件を考えていきますと、先ほど村主委員がおっしゃったように、加熱だけなのか、あるいはそうではないのか、様々な条件が出てくると思います。原型から全く加工せずに提供するようなものであるならば、そういうものもあっていいのかもしれない。元々が完成品で、例えば、加熱処理後に冷凍されたものを解凍するだけなら、それは扱いの中に入れていいのではないかと思います。

そういった細かい部分もあると思うのですけれども、やはり先ほどの前提条件がきちんとしていけばいいかと思います。

【丸山部会長】 廣瀬委員の御指摘のように、物品販売業を主とするという部分の基準をきちんと作っておき、それ以外の、今後さらにどこまで広げていくかということは、今後の問題として検討する、という考えでよろしいのでしょうか。

【中村食品監視課長】 そうですね。今、廣瀬委員がおっしゃったとおり、今回の施設基準の条例改正とは別に、食品衛生の担保については日進月歩で色々な形態が出てきています。ですから、今後を想定しますと、食品衛生を担保するためには、目の前で調理行為をしていただくのがよいと思います。

コンビニエンスストアの合理性から考えますと、現状の広さ制限の中、壁でカウンター内を隠すとデッドスペースが出ると思いますので、そういった状況はあり得ないとは思いますが。しかし、今後、きれいなディスプレイの店という違う商売展開のコンビニエンスストアが出てくる可能性はあると思います。衛生を担保することを考えますと、お客様の監視の下に調理行為がされている今の状況がいいと思います。

施設基準の運用の面で、そういったところに対応することは、展望としてあり得ると思います。

【丸山部会長】 ほかに御質問ございますか。池山委員どうぞ。

【池山委員】 洗浄槽が2槽必要だというのは、要するに、原材料を洗ったり、それからお皿も洗ったりという、使い分けをするということですよ。都の考え方で、使用する器具が少ないというのは分かるのですが、おでん鍋やフライヤーなどもその洗浄槽で洗うのでしょうか。そこで洗うからといって洗浄槽が2槽必要だとは思わないのですけれども、そういった鍋などを洗うのでしたら、かなり深くてきちんとした洗浄槽でないと大変ではないかと思いますが、いかがでしょうか。

【丸山部会長】 実態としてはどうなのですか。

【叶田委員】 御家庭の鍋と同じイメージをしていただければと思いますが、おでん鍋も基本的に使い終わったら当然洗います。今、話題に出ているのは、油ものと通

常の洗剤で洗うものと2種類のものがあると思います。実は、2槽の洗浄槽だからこそ狭くて洗いづらい、という現状があります。例えば、野菜を漬けて洗うわけではございませんし、リユースのお皿が来るわけでもありません。また、雑巾を洗ったり、泥を洗ったり、ということもないのです。そうすると、業界からしてみたら、あのサイズで2槽を1槽化して、おでん鍋などの大きなものが漬けられるような形にすると、より食品衛生レベルも上がるというのが本音です。同じ広さが真ん中で仕切られていることが作業効率の低下と洗いづらさの元になっていますので、もし1槽で、という基準になりましたら、サイズを小さくすることなく仕切りをなくした1槽化をするというのが現実的な選択肢になると考えます。

【中村食品監視課長】 1槽化に伴ってサイズを小さくすることは考えておりません。2槽の元の考え方は、原材料等で少し汚れているものと仕上げのものとの使い分けのためです。おでん鍋などの調理器具は非常に汚れているものとはいえませんので、丁寧に洗えるというニーズによる1槽化ということです。

【池山委員】 確かに、2槽ということにこだわらず、やはり実態に合わせたものが合理的だと思います。

【丸山部会長】 どうもありがとうございました。他にございますか。

【澤井委員】 よろしいでしょうか。

【丸山部会長】 どうぞ。

【澤井委員】 今回の議論の対象になるところについて教えていただきたいと思えます。先ほど御説明があった「物品販売を主たる」というあたりで考えた場合に、日本チェーンストア協会に入っていないような、個人商店が少し大きくなって、資料2-1にあるコンビニエンスストアの定義と同じような形態で営業しているところはどのくらい入ってくるのでしょうか。大まかでも、もしその辺りの実態がお分かりでしたら教えていただきたいと思えます。

【原口規格基準係長】 資料2にありますように、商業統計でのコンビニエンスストアの軒数は、都内に約5,500軒です。澤井委員からの御質問は、コンビニエンスストアではないけれど、同様の営業形態のお店が何軒ぐらいあるかということだと思います。食料品等販売業など色々な業種ごとの東京都で許可をした数については統計データがあるのですが、御質問のようなお店についての統計は今ございませんので、申し上げられません。

【廣瀬委員】 私は、長い間保健所にいまして、現場で飲食店等をずっと見てきました。その経験で申し上げますと、昔からのいわゆる雑貨店などは、今のコンビニエンスストアに近い、その原型みたいなものだと思います。そういったところで調理行為をするケースというのは比較的少ないかと思えます。ただ、逆に、今のコンビニエンスストアの調理より、もっと徹底してやっているところもあります。自分のところできちんとした調理施設をつくり、手づくりのものをパッケージに入れ、表示をして販売する。こういったケースもあります。しかし、そういったケースは、本筋の調理をしている施設ということですからほとんど今回のこの議論には入ってきません。ですから、昔からのそういったお店については除外して考えていただいてもいいのかなと思えます。

【丸山部会長】 それは、飲食店営業の範囲ですか。

【廣瀬委員】 そうです。飲食店営業の許可をとりますね。

話をしたついでに質問したいと思います。資料2 - 2を見ると、調理条件の中で、加熱行為について色々ありましたけれども、電子レンジや、フライヤーなど、非常に分かりやすい例が示されています。例えば、完成品（冷凍品）の焼き鳥を原料として、焼き台で焼いた場合はどうするのか、など、つまり、器具との関係は考慮しなくていいのでしょうか。といいますのは、今は、普通の焼き鳥屋でも、冷凍焼き鳥を焼き台で焼いている場合があります。電子レンジで加熱すれば中まできちんと火が通りますから安心なのですが、冷凍品をそのまま焼き台で焼くと、下手をすると真ん中の部分が加熱されずに残って食中毒を起こす可能性がある。簡易な調理という中で、そういったところは検討しておかなくていいのかなと思います。

コンビニエンスストアをイメージとして浮かべての議論ですと全て整理できるので問題ないのですが、そうではないところというのを想定して考えておかないといけないのではないかという気がします。先ほど、そういったほとんどのところでは2槽の洗浄槽を持って調理をしているので、今回の議論対象とは関係ないと考えていいと思います、というお話をしましたけれども、そういったところが出てくるかもしれません。

【丸山部会長】 資料2 - 2にある調理器具について、細かく想定しておく必要もあるのではないかと、ということですね。

【廣瀬委員】 そうですね。フライヤーで揚げるのか、あるいはフライパンで焼くのか、そういう問題もあるわけですね。

【丸山部会長】 そうですね。その点いかがですか。

【中村食品監視課長】 2槽式の原点に立ち戻りますと、汚染度が高いものと汚染度が低いものという概念があります。資料3 - 1で、都の考え方としましては、汚染度の高いものを取り扱わないことを1つの前提条件にしています。もし、生の焼き鳥であれば、手洗いから始まり、電子レンジでも焼き台でも、乗せて加熱するまでのステップに色々な器具が必要になります。袋を開けて乗せるだけ、といった不安定なことはできませんので、一度リザーバーに受けて焼き台に入れます。ここで使うお皿なりリザーバーなどは、明らかに汚染物です。焼き上がったものとは汚染度が違いますので、2槽を使い分けるという考え方が必要になります。

現在、コンビニエンスストアで使用なさっている原材料を拝見いたしますと、基本的にほとんどのものは汚染度が一定で、極端に言えば、そこであけて食べても大丈夫なものです。食中毒のリスクからいいますと、安全性はその前の段階でほぼ担保されているということです。ですから、資料3 - 1の都における考え方でも、第1の条件として、汚染度の高いものを扱わないと挙げさせていただきました。

【丸山部会長】 コンビニエンスストアの場合は、この条件でほとんどいいのではないかと廣瀬委員もおっしゃっています。コンビニエンスストアでない形態を考えた場合に、調理器具についてもう少し考慮しなければいけないのではないかと、という御指摘ですがいかがでしょうか。

【原口規格基準係長】 資料3 - 1で簡易な調理行為の範囲というのを載せてあり

ますけれども、廣瀬委員がおっしゃった焼き鳥について、生の肉を串に刺したのも、考え方によって完成品だと思われてしまう可能性はあります。ですが、私ども事務局の考えでは、中村が申しあげましたように、汚染度の高いものということで、5つある条件の1番目の条件から外れると考えております。ただ、完成品・半完成品というものの考え方が、色々な受け止め方をされては非常に問題があると思いますので、運用解釈の通知などでしっかりとた考え方を示していきたいと思っております。今は、完成品・半完成品は、既に熱が通ったものと考えていただきたいと思います。

そして器具の問題についてですが、色々な器具がありますけれども、半完成品、あるいは完成品からの調理行為で、最後の加熱のためにフライパンを使うということであれば、問題ないのではないかと考えております。

【奥澤福祉保健局参事】 叶田委員にお聞きしたいのですが、資料に、空揚げは冷凍品（半完成品）とあります。コロッケは中まで火が通っていると事務局から先ほど説明いたしましたが、鳥の空揚げは、廣瀬委員から言われたような中が生のものなのか、それとも一旦火は通っていて冷凍保管されているものなのか、現況はどちらなのでしょう。

【叶田委員】 中身はすべて火が通っております。

【奥澤福祉保健局参事】 そうすると、汚染度の低いものであるという理解でくくっていいということでしょうか。

【叶田委員】 結構でございます。

【奥澤福祉保健局参事】 もう1点よろしいですか。

【丸山部会長】 どうぞ。

【奥澤福祉保健局参事】 先ほど叶田委員からかなり重要な御指摘がありました。資料3-1の都における考え方、簡易な調理行為の考え方の5番目について、提供品目数は云々する必要がないだろうという御発言があったと思います。ここで提示いたしました5つの条件は、対象とする調理行為の範囲に関する考え方を示させていただいておりますので、これからこの基準を運用していく上でかなり重要な部分です。できましたら、品目数についてどう考えるべきなのか他の委員の方も含めまして御意見をいただきたいと思います。

【叶田委員】 私から1つ御質問よろしいでしょうか。品目というのは、例えばフライフーズの中での品目なのでしょう、それとも、おでん、中華まん、フライフーズで3種類という品目の考え方なのでしょう。明確に区別をしていただいて、議論に入った方がよろしいかと思っております。

【中村食品監視課長】 おでんの中での品目とすると切りがありません。事務局では、揚げ物で中身が少しずつ変わっても、揚げたものという形態であれば同じ品目だと考えています。リスクの観点から考えればよいと思いますが、原則としてはそのような形で考えております。

【叶田委員】 ぜひその形でやっていただければと思います。

【中村食品監視課長】 スペースから考えても、違う加熱方法を10種類もそろえる、というのは難しいと思います。

【丸山部会長】 その上で何かございますか。

【叶田委員】 いいえ。最初のスライドでのお話の際にも、例えば、中華まんは何アイテム、フライフーズは何アイテムですというお話でこの議論が進んでおります。当然そういったヒアリングのやりとりもさせていただきました。中身の品目で考えますと、飽きがくれば当然どんどん改廃していきます。そこに制限が入るのは違う話かなと思ったものですから、結構でございます。

【丸山部会長】 それから、先ほど澤井委員の御発言を私が失礼して途中で切ってしまったのですが、コンビニエンスストア以外で同様の営業形態のところはどのくらいあるか、ということでしたが、よろしゅうございますか。

【澤井委員】 そうですね。私の後に廣瀬委員が御指摘くださったように、しっかりしているところとか、典型的なところ以外についてやはり注意すべきではないかと思ったので、そういった質問をさせていただきました。

【丸山部会長】 他に何か御意見ありますでしょうか。

【尾池委員】 少し話が飛びますけれど、販売場の手洗いの件でお尋ねしたいと思います。資料3-3の図は、1つの典型的なコンビニエンスストアの形態かと思えますけれども、今コンビニエンスストアでは、差別化を図るために、インスタアベーカーリーを併設したりなどしています。先ほどのお話ですと、販売場の手洗いは通常の形では必要ないということでしたが、例えばインスタアベーカーリーなど付加的なものがあった場合は、その辺はどうなるのでしょうか。

【原口規格基準係長】 まず、インスタアベーカーリーは菓子製造業というパンをつくる製造業の許可が必要です。そして、インスタアベーカーリーは、1つ区画をされた製造場所を持ってパンを焼く行為をしております。色々なタイプがあると思えますけれども、それとは別に、カウンター内で調理行為を行ったり、また、販売場で牛乳や弁当など色々なものを売ったり、という実態がございます。

そういった場合の手洗いですが、菓子製造業のところに1カ所設置し、飲食店営業の施設、カウンター内に簡易な調理施設があるということでそちらに1カ所、それから外側の販売場については、兼用も可と考えております。

他にも、お弁当屋などでは、調理場があり、さらに他から仕入れたサラダや総菜などを売っている場合があります。そういったお店では、もちろん飲食店営業の許可は必要で、さらに仕入れたものに対して販売するための食料品等販売業という許可が必要です。こういった場合については、狭い範囲の施設で、調理行為と食料品を売るという行為があるため、手洗いは1つずつ必要であるという考え方があります。しかし、今後は、このような場合についても行き来に支障がないということであれば、兼用を認める形になろうかと思っております。

【尾池委員】 わかりました。

【丸山部会長】 他に何かございましょうか。

これまでの話から考えると、例えば、資料2-2に調理食品がずっと挙げてありますが、下の3つは対象外である、という考え方だと理解してよろしいのでしょうか。

【中村食品監視課長】 このような提供の仕方をする白飯ですと、少なく見積もっても使用調理器具はここに挙げてある数以上必要になると思います。おにぎり以下のものは、提供してはいけないということではなくて、提供するのであれば、従来の飲

食店の施設基準で許可をとっていただければ全然問題ないと思います。

【丸山部会長】 他に何か御意見、御質問はありますか。どうぞ。

【廣瀬委員】 確認したいのですけれども、今回は資料として、一番想定しやすいコンビニエンスストアをイメージしながら話がずっと進んできたと思います。そもそも、コンビニエンスストアを主語にしていくものなのか、あるいは販売行為に付随するところを主眼にいくものなのか、どのように考えていくものなのでしょう。つまり、コンビニエンスストアに特化するのであれば、社会的な理解がどこで得られるのかということが一番心配なのです。色々な状況の変化に応じて、純粋に衛生だけの問題ではない様々な部分で整理していく必要がだんだん出てきていることは確かだと思います。ただ、コンビニエンスストアというのをあくまでも引きずっていくものなのか、あるいはそれに類似する、物品販売行為に付随しての飲食店営業をある程度広げていくものなのか。先ほど、販売で線を引くのが一番分かりやすいというお話をしたのですけれども、付随しての類型と考えていけば、まだ色々出てくるのです。ここではスーパーマーケットは切り捨てられていますけれども、スーパーマーケットでも同じような行為をしているならば、当然この取り扱いの中に含めなければいけないわけです。もっと平たく言えば、例えばデパートの催事のように、ある一定期間限定の許可というのは、まさにこの中に入ってくるものがたくさんあるのだらうと思います。今は全部が2槽の洗浄槽と手洗い1個という形で許可が出るわけですけれども、これも今回のような基準ができることによって整理していかねばいけないのではないのでしょうか。そういったことも含めて考えていかないと、販売行為というところを主眼にした、誰からも見えるところで調理が行われている、という整理がしにくくなります。そこを是非お考えいただきたい。カラオケなどにまで広げるとなると違った要素が出てきますので、これは対象外にした方がいいと思いますが。

【丸山部会長】 もし今お考えがあれば事務局どうぞ。

【中村食品監視課長】 法的には、食品衛生法や条例にコンビニエンスストアという定義はないので表現として入れることにはなるうかと思いますが、今のお話のとおり、実態としては色々あります。今回の議論は、実態調査させていただいた現状の枠組みの中で議論しているわけですが、原材料なども含めて、さらに広がるのが当然想定されます。今回、色々お話いただいたことを踏まえまして、そのあたりの考え方をできるだけ整理いたしまして、次回お諮りしたいと思います。

【原口規格基準係長】 本日伺った色々な点を整理するということですが、前提としては、コンビニエンスストアという言葉を使っても中身が違っていると初めにお話しさせていただいたと思います。コンビニエンスストアということで括るつもりはございません。そして、廣瀬委員からもお話のあったように、物品販売を主とする営業で簡易な調理行為を行っているという定義に入るものは、やはり同じように扱うべきではないかというのが基本的な考えになるうかと思っております。

【丸山部会長】 廣瀬委員、この方がいいということで何か提案はありますか。

【廣瀬委員】 今の説明でよくわかりました。

【中村食品監視課長】 できるだけケース・スタディーと、色々な情報を収集したいと思います。また御協力いただければと思います。

【丸山部会長】 国のガイドラインも「コンビニエンスストア等」となっています。

【尾池委員】 確かにひとり歩きしてしまいますよね。

【丸山部会長】 村主委員どうぞ。

【村主委員】 ガイドラインで、対象については、簡易な調理を行っているコンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店営業を対象とするとなっているわけですね。簡易な調理というのは、一般の人にも大体理解できるかと思いますが、コンビニエンスストア及び同様の営業というのは、次の段階でいいですが、もう少し分かりやすくしてほしいと思います。営業の許可をする時には、非常に分かりやすくない限り、色々な解釈を加えられてしまいます。厳格な解釈でがちがちとやるのも問題ですけれども、誰もが納得するようなものを出していただきたいと思います。コンビニエンスストアがどういうものか、というのはある程度分かりましたけれども、もう少し明確さがないと、実際に運用する際に非常に難しいと思います。その辺りは特にお願いしたいと思います。

【丸山部会長】 この第1回検討部会で、全部結論を出すわけではございませんので、今、村主委員から御提案のあったようなことを事務局も考えて頂きたいと思います。もし委員の皆様の中で、こういうのがいいということがありましたら、ぜひ事務局までお寄せいただきたいと思います。

他に何かございましょうか。澤井委員どうぞ。

【澤井委員】 少し戻ってしまいますが、手洗いの件についてお聞きしたいと思います。消費者としての衛生面からの観点ですと、例えばおでんを自分でとるような場合には、販売場にお客さん用の手洗いがあった方が本当は好ましいのではないかと思います。ちょうど福祉保健局が、少し前に、そう菜等をフリーチョイス販売する場合の細菌汚染状況についてホームページで発表しておられたようですが、これはコンビニエンスストアだけの問題ではなくて、他の店にも関係してくると思います。セルフサービスの場合に、きちんと手洗いを設けるべきかどうかというのは、別のところで今後考えていかれる予定で今回の議論と分けるべきなのか、いかがなのでしょう。

【中村食品監視課長】 そうですね。フリーチョイスといいますと、宴会や学校給食などもそうです。ノロウイルスの感染経路などを考えれば、できれば本当に限定的な人が配膳する方が望ましいとは考えます。ですが、衛生の観点とは別に、フリーチョイスというのは食の中での楽しみの部分でもあります。その限界点の議論になるうかと思えます。

今回の議論であります販売店の手洗い場というのは、お客様のことを想定しているのではなく、従業員が商品を並べるときに汚い手ではいけないから事前に洗いなさい、というものです。お客様の個人衛生を想定した手洗いではないのです。

【原口規格基準係長】 販売場の手洗いというのは、当然営業者の守るべき基準であって、従事者が食品を取り扱うときに衛生的な手指を確保するために手洗い場を設ける、というのがこの施設基準の主旨です。今の澤井委員の御意見は、当然お客様の手指も衛生的でない事故が起こるかもしれない、という御指摘だと思います。これは、今回の施設基準の手洗いとやはり別に考えないといけない部分だと思います。実際に、色々なお店でサラダバーなどのお客様が自由にチョイスできる形態が増えてい

ると思います。そういった形態に対しては、器具類の衛生的な取扱いや従事者による食品の衛生的な管理について、都としても通知に出しております。ただ、今回の施設基準とは切り離して考える必要があると思います。

【丸山部会長】 よろしゅうございましょうか。

【澤井委員】 例えば、基準で必要なくなったことから手洗いを外したのに、やはり衛生的に問題なのでなるべくお客さん用の手洗いをつけましょう、と指導が行われるようになった場合、現場も混乱すると思います。その辺りは、うまく説明した方がいいのではないかと思います。

【中村食品監視課長】 コンビニエンスストアでも、一部の店舗ではインスタで食べられるような形になっており、大体のお店でお客様用の小さな手洗いがついています。今、議論の対象になっている手洗いの場所は、例えばパン売り場の横のような、販売の場所で、食べる場所ではありません。明らかに従業員向けという形のものであります。施設基準やその基準についての運用通知の上で、表現を入れることは必要だと考えておりますので、いただいた御意見は今後考慮させていただきたいと思います。

【丸山部会長】 他にございましょうか。

先ほども申し上げましたが、本日の検討部会では結論を出す予定ではありません。第1回目にも係わらず、事務局で大変よく準備をしていただいたので様々な意見を出していただきました。大変ご苦勞ですけれども、今回の意見を事務局で整理していただき、論点を絞って第2回検討部会で検討していただくことになろうかと思います。

【中村食品監視課長】 はい。

【丸山部会長】 大変多くの有益な御意見をいただきましてありがとうございました。予定の議事はこれで終わります。長時間にわたり御審議いただきまして、大変ありがとうございました。

これで進行を事務局にお返ししたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

【中村食品監視課長】 丸山部会長、皆様、議事進行ありがとうございました。

それでは、事務局から部会の次回の開催予定についてお知らせいたします。2回目の部会を6月19日(火曜日)に予定しております。本日いただきました御意見等を踏まえて論点を整理いたしまして、第2回の検討部会をお願いしたいと思います。

それでは、本日の検討部会は、これもちまして閉会とさせていただきます。本日はお忙しい中ありがとうございました。

午後4時05分閉会