

**東京都食品衛生自主管理認証制度**

**平成 1 9 年度**

**第 1 回 認証基準設定専門委員会**

日 時：平成 1 9 年 5 月 1 8 日（金）午後 2 時～

場 所：東京都庁第一本庁舎 3 3 階 特別会議室 N 3

阿部副参事 定刻となりました。ただいまより平成19年度第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。

私は健康安全室副参事の阿部でございます。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。

それでは、開会に当たりまして、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。

健康安全室参事の奥澤でございます。

奥澤参事 奥澤でございます。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 健康安全室食品監視課長の中村でございます。

中村食品監視課長 中村です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 それでは、幹部を代表しまして、奥澤よりご挨拶を申し上げます。

奥澤参事 本日は大変お忙しい中、ご出席を賜りまして、まことにありがとうございます。

皆様、既にご案内かと思いますが、都の食品衛生自主管理認証制度も3年が経過いたしました。対象業種も制度創設時の2業種から順次拡大いたしました。現在は21業種に及んでおります。また、この間、認証をお受けいただきました施設も徐々に増加いたしました。現在、約200施設になっているところでございます。

今回、飲食店営業のそばを対象とすべく、その認証基準についてご検討をいただくこととなりました。今回、対象といたしました業種は、営業許可の取り扱い上、飲食店営業のそばという分類をさせていただいておりますが、実際にはそばやうどんなどめん類だけではなくて、お刺身であるとか、てんぷらであるとか、幅広いメニューが提供されているところでございます。したがって、認証基準を設定するに当たりましては、そのような営業実態も踏まえてご検討いただかなければならないと考えております。

そのために、今回特に関係業界代表委員として広い分野からご参加をお願いした次第でございます。委員の皆様にはそれぞれ専門的な立場から忌憚のないご意見をいただきますよう、お願いを申し上げます。

さて、都では、平成17年、都の食品安全条例に基づきまして策定いたしました食品安全推進計画の中で、食品衛生自主管理認証制度は戦略プランの一つとして位置付けまして、その推進に取り組んでいるところでございます。

申し上げるまでもなく、食品の安全確保を図るためには、食品の供給者である事業者の方々が日常の自主管理に積極的に取り組んでいただくことが不可欠でございます。しかしながら、その取り組みは地道で、消費者である都民からなかなか見えにくい部分で行われるといったことで、評価される機会が乏しいというのもまた実態でございます。このような地道なご努力を正当に評価いたしまして、何らかの形で都民に見えるような形にすることによりまして、事業者の方々による自主的な衛生管理の取り組みを支援していくこと、そのことは私ども行政の重要な責務であると考えているところでございます。

今後とも本制度の普及と充実を図ってまいりたいと考えております。関係事業者の皆様には今回の認証基準設定を機に、ぜひとも積極的にこの認証を受けていただきまして、一層の自主管理の充実に取り組んでいただくよう、お願い申し上げる次第でございます。

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まして、制度のさらなる普及のためにお力添えを賜りますよう、重ねてお願い申し上げまして、私の挨拶とさせていただきます。

ありがとうございました。

阿部副参事 ありがとうございました。

なお、奥澤でございますが、この後、所用のために途中で退席させていただきます。続きまして、本日ご出席の委員の皆様のご紹介をさせていただきます。

社団法人日本食品衛生協会技術参与、小久保委員でございます。

小久保委員 小久保です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 株式会社フーズデザイン代表取締役、加藤委員でございます。

加藤委員 加藤です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 株式会社エスアールエル食品衛生コンサルティング担当部長、荒井委員でございます。

荒井委員 荒井です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 ジョンソンディバーシー株式会社フードセーフティー研究グループマネージャー、野村委員でございます。

野村委員 野村でございます。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 株式会社町田予防衛生研究所検査担当顧問、神保委員でございます。

神保委員 神保です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 東京都飲食業生活衛生同業組合総務部長、須原委員でございます。

須原委員 須原です。どうぞよろしくお願いいたします。

阿部副参事 東京都麺類協同組合常務理事、田島委員でございます。

田島委員 田島です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 東京都喫茶飲食生活衛生同業組合理事、縄田委員でございますが、本日は所用のため欠席という連絡を受けております。

東京都中華料理生活衛生同業組合専務理事、浅井委員でございますが、やはり同じようなことでございます。

東京都料理生活衛生同業組合理事長、藤野委員でございます。

藤野委員 藤野です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 社団法人日本フードサービス協会理事・事務局長、中井委員でございます。

中井委員 中井です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 特別区保健所生活衛生課長会代表、墨田区保健所、山崎委員でございます。

山崎委員 墨田区保健所、山崎です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 特別区食品衛生担当主査会幹事会代表、板橋区保健所、高橋委員で

ございます。

高橋委員 高橋です。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 東京都保健所生活環境安全課長会代表、多摩立川保健所、近藤委員  
でございます。

近藤委員 近藤でございます。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 東京都保健所食品衛生係長会代表、多摩府中保健所、中嶋委員で  
ございます。

中嶋委員 中嶋でございます。よろしくお願いいたします。

阿部副参事 なお、委嘱状でございますが、本来はお1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、お手元に席上配付という形で置  
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してもらいたいと思います。

どなたか推薦はございませんでしょうか。

荒井委員 小久保委員を推薦させていただきます。

小久保委員は、ハサップのエキスパートとして、食品衛生管理のほうの第一人者  
として広く活躍をしていらっしゃいます。前回もこの会議で座長を務めていらっしゃっ  
て、大変だと思えますけれども、引き続き座長をお願いしたいと思えます。

阿部副参事 ありがとうございます。ほか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えます。ご異議はございませ  
んでしょうか。

(「異議なし」の声)

阿部副参事 ご異議がないようですので、座長は小久保委員に決定いたしたい  
と思えます。

小久保座長、座長の席に移動をお願いしたいと思えます。

以後の進行につきましては、小久保座長、よろしくお願いいたします。

小久保座長 それでは、私、前回に引き続きまして座長をやらさせていただきます。

私も東京都を退職して8年になりますけれども、この認証事業にずっと最初から  
かわってきまして、東京都の認証基準というのは、業界の方に協力していただいて、  
非常によくできているということで、マニュアルも何冊か出版されています。今、各  
自治体でこの自主認証というのがかなり普及してきていますけれども、東京都の  
ものが一つの物差しになりつつあり、私は、現在食品が、非常に広域流通しています  
ので、非常にいいんじゃないかと思えます。

特に今回、対象としております飲食店、東京都はむしろ製造業よりもこういう調理  
業で多数の施設がありますし、今回、業界の方を中心に、いい基準ができれば非常  
にいいんじゃないかというふうに思っております。私もどの程度ご協力できるか、あ  
まり自信がないんですけれども、できるだけのことをやっていきたいと思っております。  
ひとつよろしくお願いいたします。

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  
まして、副座長を指名させていただきます。

副座長は、前回も副座長をお願いいたしております加藤先生に、またよろしく願いしたいと思います。皆様、いかがですか。

(「異議なし」の声)

加藤副座長 どうぞよろしくお願いいたします。

小久保座長 それでは、今回は第1回目でもありますし、また新たに委員として参加している方もおられますので、改めて本制度の概要と今までの経過について、事務局から説明していただければと思います。よろしくお願いいたします。

待鳥(食品監視課規格基準係) 規格基準係の待鳥と申します。私のほうから本制度の概要と経過等についてご説明させていただきます。

資料1としまして、パンフレットのほうをごらんいただけますでしょうか。東京都には事業者の皆さんの安全・安心への取り組みを応援するため、東京都食品衛生自主管理認証制度を平成15年度に創設いたしました。これからこちらのパンフレットを用いまして、制度の概要を簡単に説明させていただきます。

1ページをめくっていただきまして、「食品衛生自主管理認証制度って、どんな制度なの?」という問いかけがありますけれども、まず、この制度の仕組みについて、真ん中の図に従ってご説明いたします。

食品営業施設は、日ごろ行っている基本的な衛生管理について、例えば手指や器具等の洗浄消毒などについて、その方法や頻度についてのマニュアルを作成します。

その後、認証機関である指定審査事業者に申請をします。申請を受けた指定審査事業者は、認証基準に基づくマニュアル審査と実地審査を行います。実地審査では、マニュアルに基づいて実際にそのことが実施されているかどうかを確認することになります。

基準に合致していれば、認証の決定ということになり、右下に示すような認証書等が交付されることとなります。

一方、東京都の役割としましては、認証基準の作成、認証機関である指定審査事業者の指定・監督・命令、それから、認証施設の公表などを行います。また、ホームページなどで公表も行っております。

以上が簡単な制度の仕組みということになります。

続きまして、資料2、A4、1枚のものに移っていただけますでしょうか。認証制度創設からの経過状況をご説明いたします。

1、認証制度実施要綱の制定ということで、平成15年8月に要綱を制定しております。

2、専門委員会の開催。平成15年度、制度立ち上げといたしましては、共通基準、集団給食施設及び豆腐製造施設の特定基準を皮切りに、16年度、17年度と、随時、対象業種を拡大し、その都度、委員会にて検討、決定してまいりました。

3、指定審査事業者の指定につきましては、事業者の申請受付を行い、審査の結果、現在18法人を指定するとともに、指定審査事業者名簿を公表しております。

4、認証マークの決定、認証施設に提示する認証マークは、デザインを都民から公募し、決定をしており、認証施設では認証書または認証マークを店頭に掲示し、認証施設であることを利用者に公表することができます。

5、認証取得シール指定。認証マークとは別に認証取得シールを指定して、配送車や会社のリーフレット、名刺などに使用してもらい、このシールを通じて広く都民に制度が認知され、事業者による自主管理の促進を図ることとしています。

6、認証申請受付の開始及び認証制度。平成16年1月より準備の整った事業者から、順次、認証の申請受付を開始しております。

平成19年4月末現在では、認証施設は214施設ということになっております。内訳は紙面のとおりです。

続きまして、認証施設における衛生管理ということで、資料3をごらんください。

本制度では、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ことになっていきます。そのため、施設の衛生管理内容について客観的な評価ができるようになっていくことが必要です。

認証に取り組もうとする施設は、四角で囲んである3つのポイントを念頭に置いて取り組むことになっていきます。

1つ目は自主性ということで、あくまで自主管理ですので、施設に応じた衛生管理の方法を営業者が自ら定めるとのこと。

2つ目は具体性ということで、定めた衛生管理の方法、頻度、点検・記録などを具体的にマニュアル化すること。

3つ目は客観性ということで、マニュアルに記載された方法を確実に実施したことを証明するため、点検記録をするということになっております。

続きまして、本日ご検討いただきます認証基準の基本的な考え方を、資料4で説明させていただきます。資料4をごらんください。

認証基準とは、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合わせて自ら定め、実行すべき事項です。

主な内容としましては、日常の衛生管理等について必要な事項を設定します。

いつ、だれが、どのようにといった管理事項に対する具体的な方法、また、その中で一部の事項について点検・記録の保存が求められています。

この認証基準は、共通基準と特定基準から成り立っております。共通基準は、すべての対象業種に共通の基準ということで、食品を取り扱う事業者の方、皆さんすべてに管理していただきたい、ごく基本的な事項となっております。

一方、特定基準は、それぞれの業種の特性を踏まえまして、特定の基準として定めて、個別に管理すべき特定の基準としております。例えば飲食店営業(すし)の場合ですと、ネタケースの衛生管理ですとか、生食用鮮魚介類の管理といったことが基準となっております。

その他の基準としましては、施設のPRポイントを公表することで、より力を入れてやっていくことを宣言していただいております。

最後に、認証基準のレベルですけれども、本制度は基本的な衛生管理を確実にを行うことを目的としています。そのため、高度な衛生管理を必要とする特定の大規模製造業のみではなく、すべての施設で導入が可能なレベルとご理解いただければと思います。

以上で制度についての説明を終わらせていただきます。

小久保座長 ただいま事務局のほうから制度の概要、経過説明及び基準の基本的考え方をお話しいただいたんですけれども、これについて何かご質問はございますか。

特に、今日初めておいでいただいた業界の方、行政ですとか、今までそういう審査をやっているところでご質問がありましたら。

事務局のほうで3年を踏まえて問題点とか、何か持ち上がってますか。スムーズにいらっているんでしょうか。

平担当係長 認証基準は、基本的な事項について、共通基準で網羅しておりますので、大きな問題点は上がっておりません。

しかし、基本的な事項ですけれども、内容が中小事業者の方々にとってはちょっと大変だという声はたまに聞かれます。

小久保座長 荒井委員、神保委員は今まで実際に審査をしておられるわけですけれども、何かございますか。

荒井委員 あまりにも細か過ぎる問題ですので、ここではちょっと……。

神保委員 別に大きな問題はないんですが、審査するほうで、ちょっと後で述べようかなと思ったんですが、認定の業種の種類がちょっと多いのかなと。どういうふうに区別していくのかということで、ちょっと迷うことがございます。

小久保座長 その辺、事務局のほうで何かご意見はありますか。

平担当係長 基準の対象区分については、後で検討していただくところでもありますので、後ほど詳しく説明させていただきます。

小久保座長 野村委員、何かございますか。

野村委員 先ほど平さんがおっしゃった、基準がどのくらい難しいかというところはあるかなと思います。認証されている施設の数から考えると、東京都という規模から考えると、数が比較的少ないのではないかなと思います。

私どもも声をかけていただく施設は多いんですけれども、実際に申請をしようというところまで踏み切られるところが、お話をいただくわりには少ないということからしても、内容を見てハードルがかなり高いというふうに受け取られているのかなという印象はあります。

山崎委員 今までいろいろ基準があって、それらの基準というのは、製品の品質に関して保障するようなものが多いのかなと認識しておりまして、今回のこの制度もある程度その辺を加味されているものと。例えばH A C C Pなんかに出てくる製品が細菌その他に汚染されていない形にするために、どこをコントロール・ポイントとするかという形で、ある程度出てくる製品に対する品質保障をされているように認識していたんですが、この制度は、特段、飲食店が提供する、例えばおそばにしる、お寿司にしる、その品質までを保障しているものではないというふうに認識してよろしいんですね。

平担当係長 本制度は製品認証ではありませんので、衛生管理についての認証という位置付けになります。

小久保座長 認証を取った施設にマークを付ける。製品に付けるのではないということですね。

平担当係長 そうです。

田島委員 このパンフレットを拝見しますと、衛生管理マニュアルの作成というのがございますけれども、これが一番のポイントだと思うんですが、我々日本そば屋はそういうのは苦手なんですけれども、自主管理のマニュアルの何かひな型みたいなものはあるんですか。あくまでも自分のところで、自分の頭で考えてやりなさいということなんです。

平担当係長 田島委員のおっしゃるように、マニュアルの作成はなかなか難しいと思います。東京都では、基準策定後、マニュアルの手引きという形で、基本的な雛形となるものを提示させていただいており、都庁で販売させていただいております。

小久保座長 ごらんになったことはありますか。

田島委員 ないんです。

神保委員 後から述べようかなと思ったんですけれども、確かに認証制度というのは私どももいろいろ宣伝しているんですが、お店の経営者の方は多少知っているんですが、実際に現場で働いている人はほとんど知らないんじゃないか。先日、町田のほうでいろいろ話をして、私、現場の人に聞いてみたんですが、20何人が集まっていて、東京都の認証制度を知っていますかと聞いたら、はっきり言っても知らなかったんです。

そういうことで、これをもっともっと普及させるためには、お店の経営者のみじゃなくて、実際に現場で働いている人にも何かうまく普及できる方法はないのかなと。それが一番問題なのかなと思っております。

平担当係長 神保委員がおっしゃるように、この制度の認知度はまだまだ低いと、私ども事務局も感じております。今までも普及活動を何もやっていないわけではないんですけれども、より認知度を上げるための施策とかPR方法とか、今年度から更に検討しておりますので、引き続きやっていきたいと思っております。

小久保座長 認知度につきましては、栃木県でも東京都と同じようなことをやっているんですけれども、各業界にこういうものがあるよと知らしめる、そこら辺が非常に難しいなということで、ちょっと問題になっています。

加藤先生、そこら辺で何かご意見はありますか。

加藤委員 それにちょっと関連すると思うんですけれども、逆に千葉とか埼玉とか、東京の隣の一部の施設から、うちの県は東京都と同じようなもので、首都圏だからこっちにも対応できないのかと。例えばISO22000を取得するにしても、かなり大変なんです。費用もかかる。そこら辺で中小は、東京都の認証でうちもできないのかという声が時々、直接あります。

小久保座長 今、加藤先生からISO22000という話が出たんですけれども、私どもでよく話が出るのは、総合衛生管理製造過程承認制度、これの対象業種を、東京都の認証制度は対象にしていませんね。それから、ISO22000、各自治体の自主認証、どれを取ったらいいのかという話が出るんです。

私のほうでは、総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品だったら、まずそれを取りなさいと。それ以外のものは各自治体に認証制度があったらそれを取ればいいでしょう。ISO22000はうんとお金がかかりますよと。これは自分のところの管理の改善に使ったらいかがですかという話は時々しているんです。そういう点で、東京



都にこういうものがあるよというプロパガンダがかなり必要だと私は思います。

そこら辺のところと関係して、行政の方にご意見をちょっとお聞きしたいと思うんですけども、特別区の高橋さん、いかがですか。例えば高橋さんが現場に出て行って、こういう制度を皆さんかなり知っているのか知らないのか。

高橋委員 率直に言うとあまり知られていないというふうに思います。例えば都知事賞というような名前でしたら、かなりの方が知っていらしたんですけども、自主管理認証制度という名前になりますと、ちょっととっつきにくいのか、知っているという方は少ないように思います。

小久保座長 近藤さん、いかがですか。

近藤委員 やはり認知度は低いと思います。それと、事業者の方からすると、この認証を受けることによってメリットがどのくらいあるかというのが非常に大きいのではないかと。その辺がないとなかなか広がりにくいのかなと思っています。

小久保座長 中嶋さん、皆さん方が現場を歩いていて、認証対象になっている業種があったら、こういうものがあるから取りなさいとか、そういうことはしているんですか。

中嶋委員 私どもも対象業種になっております業種の講習会等で、極力、普及には努めています。また、現に監視等の際に相談を受けることもあります。ただ、実際にそれが取得に結び付くかということ、なかなか難しい面はあります。

それから、先ほど神保委員が言われましたように、そうした話は大抵オーナーさんからの話でございまして、現場にいる食品衛生責任者のレベルですと、結局自分たちの仕事がふえるのかなということもあるのか、なかなか認証についての話というは出ないです。

小久保座長 今の話は認証制度の問題点の一つかなというふうに思うんです。後ほどいろいろまたお聞きしますけれども、業界の方でこの制度全体について何かご意見がありましたら。

中井委員 私は今回初めてこの会合に出させていただいたんですけども、自戒を込めて申し上げますと、東京都がこういう制度をやっているという事の十分な認識が正直に申し上げてなかったことがまず一点あります。

先ほどご意見をおっしゃった中で、特定基準の区分についてのご意見があったと思うんですけども、実は私どもの業界の中ですと、どちらかというところと一般飲食店に入ると思うんですけども、今、議論になっていますことに関連で言いますと、その他一般になってしまうと、具体的に自分たちと関係があるというふうにはなかなか結び付きにくいのではないかと気がしております。これはもっと後の議論になるのかもしれませんが、そのことが一点です。

それから、もう一点は、今回の考え方のところですけども、自主性、具体性、客観性ということで、各事業者が自主的に衛生管理についてのマニュアルを定めて、一定の基準のレベルに達するように自ら進んでやるということで、こういう考え方は方向性としては非常にいいと思うんですけども、衛生管理といえますのは、どの辺のレベルまでやっていくのか、現実には非常に難しい点がありまして、もちろんこれはあくまで最低ラインだというふうには伺ったところなんですけれども、業種によって非

常に異なるというところを、全体としてどんなふうに調和が取れるような形にしてい  
くのかということが、この制度においては大事なことなんじゃないかという気がして  
おります。

小久保座長 どうもありがとうございました。

それでは、本日の議題に入らせていただきます。

今日は、その他を含めると3点あるんですが、最初の議題、(1) 認証基準(特定基  
準)案の作成について、事務局からご説明をいただきましたと思います。よろしくお願  
いいたします。

平担当係長 改めまして、食品監視課で自主管理認証制度を担当しております平  
と申します。よろしくお願いいたします。

まず、議題の(1)、本日のメインの議題でございます、飲食店営業(そば)の特定  
基準について、皆様方にご検討いただきたいと思います。

A3判の資料、資料5をごらんください。

今まで集団給食施設から始まって、順次業種を拡大してまいりました。今回は対象  
区分として飲食店営業(そば)について、特定基準を検討していただくということで  
ございます。

先ほども対象がよくわからないといった意見があったと思います。参考資料の4ペ  
ージを見ていただきたいと思いますけれども、こちらは制度の要綱の中で特定基準を区分  
している表になります。現在は12区分がございます。許可の業種と、認証基準のリ  
ンクというのはなかなか難しいので、実態に合わせて認証基準をつくっているとい  
うことでございます。

例えば飲食店営業のお弁当を見ますと、コンビニ向けに工場形態でやるところの飲  
食店業の弁当と、店頭でお客様に調理・販売するのも飲食店業の弁当ということで、  
規模等によって違いがあると思いますので、認証制度では規模の大きさ、業態も加味  
して、こういう区分を設けているということでございます。

今回は飲食店営業(そば)ということで、今までの飲食店営業(すし)に準じた形  
で、飲食店営業(そば)として、対象施設は日本そば、うどんを調理し提供する施設  
という形で区分を分けさせていただければと思います。

特定基準の内容についてですけれども、2の下のほうに図がありますように、飲食  
店営業は、大きく食品の業態で、製造、販売、調理という3つに分けますと、調理業  
というカテゴリーに入ります。

その中で、今まで調理業としてのカテゴリーで基準をつくってまいりましたのが、  
集団給食、弁当・そうざい、飲食店(すし)、大量調理施設の4つであります。構成  
的には、今までも作業区分とか、従事者の衛生管理(検便)、検食、あとは調理工程  
の管理という項目を、それぞれの業種に応じたものをつくってまいりました。

今回も基本的な考え方は一緒でございますので、その中から飲食店営業(そば)に  
ついて必要と思われる項目を、今回、素案という形で、たたき台として提示させてい  
ただきました。

飲食店営業(そば)につきましては、メインは日本そば、うどんということですが  
けれども、現在、おそば屋さんを見ても、日本そば、うどんのみならず、刺身と

か、いろいろなものを調理、提供しておりますので、今回はそういった幅広いメニューにも対応できるような形でご検討いただければと思います。

詳細については、1枚めくっていただきまして、資料6をごらんください。

今までの調理業の中から、私どもの事務局のほうで、おそば屋さんが必要と思われるものを大きく4つ提示させていただきました。

まず1点目は作業区分ということで、こちらは調理従事者の管理ですけれども、調理作業時のトイレの入室手順でございます。こちらは調理作業時のエプロンとか履物とか、そのままトイレに入ってしまうと汚染を起こしてしまいますので、手順についてきちんとマニュアル化していただく。調理従事者がトイレに行く際の方法をマニュアル化していただくというものになります。

基準は、内容、点検頻度、記録と、3部構成になっておりまして、内容といいますのが、文書化していただく項目の事項になります。その中から点検頻度ということで、最低必要な頻度ということを決めさせていただいております。

記録というのは、その中から必要な記録について記載していただく。ですから、今回のトイレの入室手順については、点検頻度と記録については求めておりません。マニュアル化してもらえればいいということになります。

2番目としまして、食品等の衛生的な取扱いということで、原材料の検収でございます。共通基準の中に原材料の検収というのが既にございまして、参考資料の先ほどの区分表の次のページに、参考3として、共通基準が1から9までございます。この中の大きな3番目の1として、原材料の検収という規定がございます。共通基準にある原材料の検収につきましては、基本的に生鮮品及び冷蔵・冷凍が必要な原材料について、きちんと確認してほしいということでございます。

今回、日本そば、うどんということで、特定基準の構成としては、共通基準に上乘せした形、プラス、共通基準になくて必要な項目というのが特定基準になってきますので、原材料の検収として今回お示したのは、上乘せという形で、そば粉、小麦粉等、クラフト紙という、ちょっと丈夫な紙に入って、ひもをぱっと引けば口が開いて取り扱えるもの、そういったものにそば粉とか小麦粉が入っております。この袋が結構汚れている場合が多いです。そういったことで、特定基準として、袋に破損がないか、汚れてないかといったところの確認を、共通基準に上乘せしてマニュアルの中に盛り込んでもらおうと考えております。

次に、3番目として、基準のメインとなる調理工程の管理です。共通基準は、ハサップで言う一般的な衛生管理のPP、土台となるところですがけれども、特定基準は、ハサップの考え方で言うとCCPに当たる、業種ごとに管理しなければいけない重要な事項となります。

過去、調理業につきましては、加熱工程が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必要な加熱温度と時間について設定する。最後のとりでといいますか、そこが重要なCCPに当たるようになります。

今回、おそば屋さんということを考えますと、めんそば、うどん以外に、必ず揚げ物があります。揚げ物といいますと天ぷらとかコロッケとかは、必ずおそば屋さんに行きますと提供されますので、その取扱いについては必ず温度の確認をお願いした

いということになります。

委員の方に検討していただきたい項目としましては、調理条件の確認ということで、中心温度をはかるという場合もあるでしょうし、あとはパラメーター管理として、フライヤーですと油の量と温度を機械で設定してやる場合が多いと思います。そういったときに、検証という確認が必要だと思いましたが、日ごろの確認としては調理時間と油の温度の2点で管理していくという方法があると思います。この辺は点検頻度としてどういうものがあるか、皆さん方から意見を聞きたいと考えております。

次に、内容の中に遵守事項というのがございまして、認証基準の中で必ず守らなければいけないことを遵守事項として定めさせていただいております。

おそば屋さんを考えると、月見そばとか、とろろの上に乗せるうずらの卵とかいったような、卵を生で提供するメニューが出てまいります。過去の食中毒事例を見ますと、そうしたときの割り置きによるサルモネラの事故がございまして、加熱調理せず生で提供する場合には、割り置きをしないできちんと期限表示内の正常卵ということで、ひび割れがないかなどを確認して提供していただくということになります。

頻度としましては、揚げ物については油温とか調理条件、どちらかを1日1回以上確認を行ってくださいということになります。

ここまでが一般的におそば屋さんと言われるところで線引きをしまして、それ以外にいろいろなメニューを出すということで、線引きされた以下の項目があります。揚げ物以外で加熱調理食品として何があるかといいますと、今までもカテゴリーごと、調理の工程ごとの群に分けて管理をお願いしているところです。メニューを一個一個管理するとなると非常に大変ですし、難しいところがございますので、揚げ物以外の、煮物、焼き物、蒸し物といった加熱調理の工程ごとにその条件を設定するということになります。

おそば屋さんですと玉子焼きとか焼き物は結構定番メニューであると思います。煮物や煮魚も出されますし、いろいろ幅広いメニューがございますので、カテゴリーごととして揚げ物と同じように管理をお願いしたいということです。

それ以外に、最終工程において加熱処理のないメニューがございます。1点目はサラダとか、酢の物とか和え物とか、こういったものは食中毒の原因食品として、二次汚染を含めまして、非常にリスクの高い食品になってまいりますので、きちんと温度管理、10度以下とか、保存方法をきちんと守っていただきたい。あと、なま物として刺身とか、生食用カキ等を提供する場合も、温度管理をお願いしたいということでございます。

最後に、仕入れ食材としまして、自分たちでは調理をしないで、市販のそうざい、漬物類を小鉢等で提供する場合があります。この場合、大概、袋入りのそうざい、漬物というのは、要冷蔵品のものが多いですから、保存方法をきちんと守ってくださいということです。

これらの中で遵守事項として規定しておりますのが、ノロウイルスを含め腸炎ピブリオなどの汚染の事例もありますので、加熱調理後に加工等を行う食品については、二次汚染防止をきちんと意識していただきたいということでございます。

それと、生食用鮮魚介類の刺身とか、生食用食肉のユッケなどの提供についてです。おそば屋さんでユッケというのは非常に少ないと思いますけれど、国における基準ではユッケとなります。国における基準ではトリの生は入らないですが、トリの生での提供はやめていただくということで、国からの通知に基づき保健所では指導しています。トリについては、国で基準として明確なものは出ておりません。取り扱いを止めていただくということで指導しているというのが現状でございます。

ですから、認証基準におきましては、カンピロバクターによる事故事例が最近非常に多く、ハイリスクな食品でございますので、きちんと管理していただきたいと思えます。

最後に、調理後の食品の提供ですが、飲食店営業につきましては、調理してすぐお客様に提供するというのが基本だと思います。ただ、特に夏場とかに刺身等を提供する場合については、国からの通知等にもありますように、腸炎ビブリオは非常に短時間で増殖しますので、冷蔵保存下、冷蔵庫から出てから2時間以内に喫食できるような管理をお願いするということでございます。刺身を提供する場合は、つくって冷蔵庫に入れた後、提供するまでの時間を管理していただきたいということになります。

以上が事務局で用意させていただきました特定基準の素案でございます。

小久保座長 一点、非常に気になったんですけれども、今回挙げた特定基準で、そばだとか、うどんだとか、主になるものについて特定基準で述べる必要はないんですか。例えば揚げ物、てんぷらだとか、刺身だとか、そういうのはいいんだけど、そばそのもの、うどんそのものの取り扱いはどういうふうにかえたらいいんですか。

平担当係長 そのことにつきましては、十分検討させていただきました。参考資料4に過去の食中毒事例を添付していますが、都内の飲食店営業（そば）における食中毒事例としましては、過去10年間で8件報告されております。その中の原因食品としてめんというのはありません。当課の食中毒担当にも確認したのですが、それ以前でも、おそば、うどんによる食中毒というのは、発生していないということです。よって、今回、私どもとしては、それ以外のメニューのほうが食中毒事例から見ても重要だということで、特にめんについて規定はしませんでした。

小久保座長 何かご意見はありますか。

加藤委員 2の原材料の検収はこれでいいと思うんですが、この後よく問題が起きるんですね。開封して、中間まで使って、一ぺんに使いませんから、残ったやつをきちんと密閉しないでおくと、そこから虫の発生ですとか、そういったことがよくあるんです。

クラフト紙を開けて途中まで使って、使っている最中も開けっ放しで、バットとか何かでやっているんですけれども、衛生に注意しているところは、開けっ放しはだめだとか、それから、終わったときには密封して、所定の場所に入れるとか、そういったことをやっているんです。だから、これは、原材料の検収の次に、原材料の保管の部分になると思うんです。

それから、3、調理体制の中の、煮物の中で、そば屋さんで煮物で一番多いのはカレーなんじゃないかと思うんです。カレーの場合には、東京都の中にはないんです

けれども、再加熱で食中毒になっている例を幾つか聞いているんです。1回つくって、昼につくったけれども残って、それを夜、もう一回温める。そういうときに例えば冷蔵庫に入れたりして、あるいは残りが多かった場合に、再加熱しても、特別多い場合には中心まで加熱されないんですね。そうすると、嫌気性菌がもし真ん中に入った場合、一番増殖が激しい温度、例えば中心が30度とか40度弱とかになると食中毒になる。事例はいろいろあります。ですから、カレーをわかりやすい例として入れたらどうか。それから、再加熱についてはどういうふうにするのか。

もう一つ、煮物の中に、カツ丼とか、親子丼とか、丼物も入れておいたほうがいいんじゃないかと思います。

あと、遵守事項の生のほう、和え物についてもよくあるんですね。一たんボイルして冷却して、その後、食器が汚れているとか、 tong が汚れているとかいうので、集団食中毒の話も時々聞いています。これについて、和え物はこの中に入るという理解であればそれでいいんですけれども、より強調したほうがいいのかなという気がします。

今のところそこら辺をちょっと感じました。

小久保座長 現場の事情をよくご存じの加藤委員にいろいろお聞きしたんですけれども、業界の方から順次ご意見を伺いたいと思います。

田島委員 今、加藤委員のおっしゃったとおり、2の、袋を開けて途中まで使って、また次の日に使う、また次の日に使うといったこともありますので、確かに保管ということも入れたほうがいいかなと思いました。

あと、調理体制の加熱調理済食品ですが、煮しめ、甘露煮、湯煮、うま煮、煮豆とか、この中でそば屋で扱っているのは最後の茶碗蒸しぐらいかなと思うんです。この辺は何かとってつけたような感じがするんですけれども。

平担当係長 今までのデータをそのまま持ってきたというだけでございますので、先ほど加藤委員から出ましたようなことも踏まえて、例示的なものはご意見をいただいて見直したいと思います。

小久保座長 そこら辺のところは実態に合うように、業界の方々とよく打ち合わせたいと思います。

ほかにございますか。

須原委員 3番のなま物のほうで、刺身、寿司、生食用かき等と記載されていますが、数年前に私がある日本そば屋さん、そば割烹ですか、そういうお店に行きましたら、息子さんがフグの免許を持っているんです。これは刺身の中に入ると思うんですけれども、フグ毒がありますし、これはおそば屋さんを対象にしているけれども、飲食店としたら、都条例で決まって、当然フグも入ってくると思うんですけれども、フグのほうも入れたらどんなものかなと思っております。

あと、先ほど加藤委員がおっしゃったように、カレーのことなんですけれども、私はカレーが好きなので、日本そば屋さんによく食べに行くわけです。ところが、自家製のカレーと、加工済みの真空パックに入ったカレーを、1人前ずつのものを問屋さんで売っているわけです。そういう場合もありますから、煮物のほうのカレーについてはもうちょっと管理体制のことで考えたほうがよろしいんじゃないかと思います。

それから、フライだとか、コロッケ、メンチカツなんかございますけれども、こういうものもパラメーターが付いた油器とか、それから、調理時間というのは大体、揚げ物の時間というのは、私たち調理師としては、なま物を入れて、上がってきたときにOKになるわけですね。最近は冷凍物を使いますと、電子レンジに1分ぐらい入れてから油の中に入れるといいんですけども、忙しいときは凍ったまま入れる場合があるわけです。そうすると、まわりは揚がっているんですけども、中心のところはまだまだ冷たいということがあるわけです。そういうクレームが結構お客さんから来ています。

ですから、例えば芯温計を義務付けるとか、パラメーターの揚げる時間を長くとか、それから、調理時間は勘に頼らないでちゃんとレシピどおり、頻度等のほうに記録したらいかかなと思っております。

小久保座長　今のカレーの問題ですけれども、パックしたものを一つずつ開封して出す。もう一つは、カレーのウエルシュ菌の食中毒だとか、結構ありますね。そこら辺で、再加熱の不良で起こっている事故というのはあるんですか。よくあるのは冷却不足で、冷却条件が悪くて起こっているというのはよく聞くんだけれども、再加熱不良で起こっている事故は、はっきりわかっているのはあるんですか。

平担当係長　そこまで細かい分析については、手持ちがないですけれども、集団給食などの大量に調理するところでは、カレー等におけるウエルシュによる事例は去年も数件あったと思います。集団給食において、カレーは非常に多い事例ですけれども、一般飲食店関係でカレーによる事故というのは、ほとんどないということなどから、再加熱については、検討しましたが、今回特に明記せず、基準の中に盛り込まなかったということです。

加藤委員　私がさっき言った過去の事例というのは、飲食店ではないんですけども、弁当、給食、これであちこちあるんです。だけど、飲食店にないから抜いていいのかどうかということも、ちょっと考えてしまいますね。

それと、さっき言い忘れたんですけども、のなま物で、具体的な例として、そば屋さんではかまぼこが板わさというので出てきますけれども、あと、うずらの生卵、この2つがよく使われるかなということで、ちょっと言い忘れしました。

小久保座長　なま食用のうずらの卵も含めて、取扱いについて検討していただいたほうがいいですね。そこら辺のところのご意見をいただけたらと思うんですけども、藤野委員のほうで何かありますか。

藤野委員　私は初めて参加させていただいたんですが、皆さん結構細かいところをかなり気にされているようで、私ども日本料理ですと、メニューが大体50種類ぐらいの食品を扱い、月に200種類ぐらい、毎週毎週変わっていますから、年間では1,200種類ぐらいの食材を扱い、それぞれ調理の方法が違う。寿司、そば、それぞれ日本料理屋さんではそばを食事がわりに出したり、寿司をおしのぎでちょこっと最初に出してみたり、すべてのものがかかわってくるんです。

それで、最後には日本料理屋さんを対象にというふうにお考えだろうとは思いますが、そこまで細かくやりますと、これは大変な分量の検査項目があって、一々毎日チェックするだけで始業が1時間ぐらいかかるのかなというような心配も多少させて

いただきました。

全般的なことにちょっと触れさせていただくと、なぜ私が来たかと申しますと、昨今、消費者の目が大変厳しくなりまして、我々日本料理屋さんインターネットでいろいろな食品を販売するというような事態が起こっているんです。それに非常に積極的に組合がかかわっていきまして、組合のホームページを通じ、組合のいわゆるネット事業を通じて物品を売ろうと。こういうようなことになってきたものですから、それに参加する業者に関しては、まず製造物責任保険に入ること、それから、東京都の食品衛生協会が実施している自主管理やこの制度をきちんと励行するというを条件に参加する店舗を募集しませんと、正直申しまして、組合として訴訟問題が起こった場合にとっても対処できないというようなところまで考えまして、今回、この自主管理認証制度と、食品衛生協会のそういう制度と、どのような関連があるのかなと。

正直申しまして、食品衛生協会ですと5万円ぐらい、ハサップだと50万円、ISOだと200万円ぐらいかかるというような段階もございますし、どの程度の基準をクリアした店を対象にするのかというようなこともちょっと興味があったものですから、本来ですと事務局員が参加するケースが多いんですけども、私が直接出席するというふうにしたわけです。

それから、もう一つ、根本的に日本料理屋というのは非常に長い歴史がありますし、何代も続いているようなお店もあります。そうしますと、現在の経営者は大変頑固で、例えばうちはまな板を管理するには塩で洗ってごしごしやってから天日干しすればいいんだと。そのほかのことをやる必要はない。今まで何十年やっていて何の事故もないんだから、伝統的な方法でやればいいんだと。また、なま物については酢洗いすれば絶対事故なんか起こらないんだというような、そういった世代と、ネット販売しようというような新しい世代とのギャップが非常にあるわけです。ですから、その辺のところをどう調整をとっていくかというのは、組合としては大問題でございまして、そんなこともいろいろ含めてきょうは参加させていただきました。

小久保座長　　今、認証制度そのものにかかわるようなお話があったんですけども、東京都の食品衛生協会の自主管理制度との関係というのは、今まで話が出ていますか。

平担当係長　　現在、東京都食品衛生協会で行われております自主管理推進事業は、簡単なカレンダー方式で、従業員の手洗いとか、原材料の検収とか、冷蔵庫の温度とかいったような、認証制度で言う共通基準に当たるようなところを幾つかピックアップして、さらに、自分たちで必要な衛生管理について、毎日点検していきましょうというのが、食品衛生協会で行われている事です。

都の認証制度の考え方も全く同じでございます。必要だと思われる最低限のマニュアルと記録類について、第三者評価を受けるということになります。

認証制度における基準は、単純に数で言いますと、共通基準でマニュアルの数は22、23種類、記録で言うと9種類があります。それをやってもらえれば、東京都の条例の管理運営基準とか、ハサップで言う一般的衛生管理も踏まえておりますので、逆にその数のマニュアルと記録をやってもらえれば、基本的な衛生管理はすべて網羅できると考えています。それはISOでいうPRPも当然一緒となります。認証制度



は、ほかの制度と比べ、より具体的に、頻度や内容について、なるべく負担がなく、最大の効果が得られるよう考えておりますので、こうした委員会も設けているということでございます。

小久保座長 今、事務局のほうから整合性をとってやりたいということなんですけれども、今出たようなことはどこの自治体でも同じような悩みがあって、それから、後のほうでおっしゃっていた世代のギャップも皆さん出ているんですね。確かに昔どおりにやっていて事故を起こしていないということなんですけれども、それがいいかどうかという問題もありますね。中井さんのほうで何かありますか。

中井委員 そば店に関しては、先ほど加藤委員がおっしゃったように、うずらの卵とか板わさとか、この辺は確かに注意を必要とする部分だと思うんですけれども、今まで出た意見以外ということで申し上げますと、これは共通基準の中にも触れられていることなんですけど、まな板、包丁の取り扱いで、鶏肉とか刺身類を使ったまな板、包丁を十分に加熱消毒、あるいはほかの方法で、特に忙しいときに丁寧な取り扱いをしないで、頭でわかっているけどどうしてもそのまま使ってしまうということが事故につながるというケースがあると思いますので、特定基準の中にも機械器具の衛生管理というものを少し触れられてもいいような気がいたします。

小久保座長 機械器具のほうをもう少し触れたほうがいいんじゃないかというご意見ですが、どうでしょうか。

平担当係長 今の中井委員からのご意見は、共通基準の中で、3番目の食品の衛生的な取扱いの中で、まな板、包丁については触れておまして、使用区分をきちんと明記しなさいというところで、担保できると考えております。

荒井委員 いろいろのご意見が出ているようですけれども、私を感じる所、これはそば屋さんのマニュアルですから、どうしても避けて通れない面があると思うんですが、それは、古典的なことをきちんと守るということです。一番大きなことはアレルギー対策をどうするかということなんです。そばアレルギーがある人は当然そば屋さんに行かないというのは常識かもしれませんが、そば屋さんといえどもいろいろなものをやっている。ですから、そば粉がほかの料理に混ざらない方法というものを特定基準でうたうべきではないか。

それから、もう一つ、さっきカレーの話がありましたけれども、そば屋さんの食中毒のちょっと古い例では、めんつゆがナンバーワンなんです。めんつゆの中毒と言えばそば屋さんというふうにつながっていたわけでして、その辺の古典的なことを、最近事故は少ないけれども、そば屋さんのマニュアルとしてはうたうべきじゃないかというふうに思うんです。

私は先日、関西に出張したときに、そばを食べたかったんですけれども、そば屋さんがなくて、うどん屋さんがあったんです。仕方がないからそこへ入りまして、「そばをやっていますか」と聞いたら「やっています」と言うので、「それではそばをください」と言って、そばを食べたんですけれども、そのそばにうどんが混じっていたんです。私はそばを食べたかったので、「うどんはあまり好きじゃないんです」と言ったんです。どうして混じったかといったら、同じゆで釜でゆでて、残りのものが入ってくる。これが逆だったら大変でしたよねということで帰ってきたんですけれども、

その辺のことがあるものですから、当たり前のようなことですがけれども、やはりマニュアルにはうたうべきではないかという感じがします。

小久保座長 今、荒井委員のほうからコンタミの問題と、そばつゆの問題と、2つ出ました。確かにそばつゆというのは北海道で数千人の食中毒が起きていますから、大事なことだろうと思いますけれども、そこら辺、事務局はどういうふうに考えているんですか。

平担当係長 そういった事例は当然ありますし、アレルギーについても非常に大切なことだと思いますが、最低限やる衛生管理の中でアレルギー対策まで求めるというのは酷なことかなと考えております。

一般的な衛生管理、管理運営基準という中で食中毒のリスクを少しでも減らしてもらおうということですので、当然そういった対策をしてもらうのはいいことですが、認証基準自体、過去の調理業につきましては、アレルギー対策について踏み込んでおりませんし、そこまで規定していくのはどうかなと考えております。

小久保座長 そばつゆの点はどうですか。ちょっとややこしいんですね。そば屋と言いながら問題になっているのはそば、うどんじゃなくて、それ以外の揚げ物だとか煮物だとか、そういうものになっているというところがややこしいところなんですけれども、そばつゆの問題というのは結構大事なところがあるので、どういうふうにお考えですか。

平担当係長 委員の皆様から意見を聞いて、次回に反映させていただければと思います。

荒井委員 今いろいろ要件を挙げると非常に大変になるというご意見なんですけれども、それについていろいろな制約を設けるということではなくて、マニュアルの中で、例えば菓子製造業でもアレルギーが混じらない方法というのをうたっているわけですね。あれは確かに非常に細かいんですけども、そこまでいなくても結構ですから、文言の中に、そばアレルギーがあるんだと。だからそば粉がほかの食品に入らないように配慮することという一文は入れるべきではないかと私は思うんです。

それから、調理加工で加熱を十分する云々というのがありますけれども、その中の事例として、例えばめんつゆで長期間保存したものをを使用する場合には加熱を十分徹底することということで、それをどうするかということになると非常に大変だと思いますけれども、要するにそれを文章化しておいて、きちんと認識させる。そういうことが必要ではないかと思うんです。

藤野委員 日本料理屋でアレルギー問題で一番多いのは、実はそばなんです。日本料理屋さんであまりアレルギーに対してどうこうという意識は持ってないんですが、茶そばを出したり、おそばをさっと出すケースが結構多いんですね。そのときにアレルギーの方が1人か2人混じっていて、しかも隣の人が食べているそばで、その人は手を付けませんが、アレルギーだと言って騒いだとか、そういうこともありますので、アレルギーについては絶対触れたほうがいいと思います。

加藤委員 今の件なんですけれども、この間、学校給食でそばが出て、そばアレルギーの子はもちろんそばは食べない。だけどいきなり呼吸困難で病院に運ばれたんです。それは隣の子のそばを食べたスプーンかフォークみたいなものが触れたんだそ

うです。それで呼吸困難になってしまった。ですから、重要だということと、それから、今、日本料理屋さんでそばもいろいろ出るということで、私もいろいろなところへ食べに行くんですけども、最近、日本料理屋でも、うどん専門店でも、こういうふうに言うんです。同じ釜、あるいは、うちはそばを扱っているから、そばアレルギーの方は言うてくださいます。あるいは口で、そばをゆでているから、そばアレルギーの方はいらっやいませんかという具合に聞いたり、あるいは表示しているところもあるんです。メニューに、そば、うどん、いろいろ扱っているの、そばアレルギーの方はということ、例えばそういう表示とか、あるいは断りとかいうのが必要かなと。そこら辺を入れるかどうかということでしょうね。入れたほうがいいのかもわからないですね。

中村食品監視課長　そばのアレルギーは非常に微妙なもので、そういう場合もあるかと思えますけれども、先ほどの例であれば、むしろそば屋さんに入った瞬間からだめだというような反応が考えられます。ですから、そばアレルギーといってもいろいろさまざまだと思います。

ただ、そばということで、そばアレルギーということの連想がありますから、これまでの業態とはまた別に、我々は必要最小限で、できるだけ合理的に、あえて言えばいくらでもふやしたほうがいいことはいいんですけども、コストパフォーマンスとか、認証を受けやすいとかということとのバランスを考えています。いただいたご意見で、特にそばという名前を付けた業界で、そのことが業界においても一番大事なことだという視点であれば、そういうことを加味していくというのが一番大事なことかと思えますので、今後の検討の対象にしたいと思えます。

ただ、おそば屋さんというのは「そば」という名前が出ているから、少し予防線が張れるんですけども、わからないのは、クッキーとか、そういうもので100%小麦粉でないものについてはだれも防御ができないので、一番厳格なコントロールはむしろそういうところかと思えます。さっき言ったように、ゆで汁でさえだめとか、触れるだけでもだめというような次元のものであれば、極端な例を言えばおそば屋さんには近寄らないほうがいいぐらいの次元ですよ。それはお客様のほうで防御態勢をとるしかない部分もあるかと思えます。この事例をもってそばを全部なくすかといったら、そういうことにはならないですから、その辺はバランスの問題だと思います。そばという業についての必要性は十分わかりましたので、また検討の課題にさせていただきます。

神保委員　今、基準を見てみますと、そば屋の特徴が何もありません。これだとそば屋さんじゃなくて、例えば弁当・そうざいとか、そういうもので、そば屋の特徴がないんですよ。そば屋さんという重要性を何か一つの認証基準に持っていくならば、最初に小久保先生がおっしゃっていましたように、例えばそばのゆで方とか、そういうものを何か入れるべきじゃないかと私は思います。そうでないと、せっかくなんですけども、これを見たときにそば屋の認証基準ですかと。我々審査事業者にしても非常に困るんです。この中に一番メインであるそばとかうどんの加工体制、先ほど平さんは事故はなかったと言われたけれども、本当にそうなのか。例えば事故がなければいいのか。そばでも何でもゆでた後ちょっと置いておいて酸っぱくなったとか、そういう

のはいいんですかということになりますね。

それから、実際にそば粉なんかはバチルス・セレウスだとか、かびのものすごく多い材料ですね。そういうことを加味しなくてもいいのか。調理体制のところにはそばの加工工程というのを何か入れたほうがよろしいんじゃないかなと私は思っております。

小久保座長 私もこれをぱっと見たときに、そばというのが出てないという気がしたんです。それから、アレルギーの問題もあるんだけど、頭に「そば」というか、当然常識だからいいだろうという考えもあります。飲食店営業（そば）の認証基準ならば、そば屋、うどん屋というのがちゃんとわかるようにしておいたほうがいいかもしれませんね。そこら辺のところは今後検討していただきたいと思います。

山崎委員 アレルギーのことについて、そばアレルギーに関していろいろお話があったんですが、この基準を見ても、基本的に認証基準でもって認証を受けてもらおうと思えば、少なくとも通常の飲食店の3割、4割はこれがクリアできるようなところでもって持っていかなきゃいけないのかなというふうに思うんですが、先ほどの中村課長のご説明は、私はそのとおりだと思っております。

普通の飲食店、そば屋をやっているところで、そばアレルギーが排除できるような工程をつくるのが可能かどうかということも思っております。例えば製麺機を分けると言えば、そばの製麺機とうどんの製麺機を別個にしなければいけませんよね。コンタミをなくすためには部屋をかえるとか、かなり厳格な分け方をしないと、そばアレルギーというのはppmレベルで発症するものですので、自主管理認証基準で持っていくのはかなりハードな内容かなと思います。

それよりも、そばアレルギーの方はご自身が認識しているので、その部分部分でもって配慮していただいて、お店のほうアレルギーを避けるような対応をとるとするのは、今回の基準について言えばちょっとそぐわないのかなというふうな印象を受けます。

今のお話で、うどん粉、そば粉にバチルス・セレウスが多いのはそうだろうなと私も思いますが、スパゲティーでは起こるけれども、うどん、そばではバチルス・セレウスの食中毒は起こってないですね。起こっていますか。もしわかっていれば教えてください。私も不思議に思っているんですけども。

中村食品監視課長 スパゲティーに比べて、うどん、そばのつくり置きは味覚的に耐えられないんですね。スパゲティーはある程度までは置けますが、おいしくはないですね。おそばをそのつもりで置いたら食べ物にならないということだと思います。

ちょっと事情を申しますと、私はここへ来て半年なんです。正直なところを言うと、認証取得数が今少ないというご指摘がありましたが、今回を実は私は認証の元年と考えているんです。これまでさまざまな事情で、寿司屋さん以外の一般商店にすそ野が広がられなかったんです。

それと、我々の技術的なツールの問題もありまして、ハイリスクな業態、これまでの例から食中毒が出やすい仕出屋さんであるとか、集団給食施設であるとか、世間で注目を浴びるようなところをターゲットとして取り組んできたんですが、なかなか数が出ないし、そういう施設は一般の消費者が使う店ではないのでアピールできないんです。こういうものを積極的にインターネット・サイトの中でも宣伝したいという声

もあるんですが、集団給食施設とか福祉施設とかはネットでお客様に来てくださいという施設ではないので、一般商店に展開したいというところで、調整に少し時間がかかりました。

それでやっとスタートして、一つのモデルとしておそば屋さんを選んだわけです。これまでのリスクが高いという考え方とは少し異なりますが、まずスタートはおそば屋さんなんです。今の飲食店の中でハイリスクというと、おそば屋さんは業態の中では下のほうなんです。

それと、もう一つは、先ほど委員のほうからお話がありましたが、皆さん、企業の方も、大小を含めてコンプライアンスとか、お客様とか消費者に、自分たちはどう取り組んでいるのかと問われて、これを取っていますというようなことで、この制度は完全に東京都の認証ではありませんが、公的認証制度であって、うちはこれを持ってちゃんとやっているというようなことで使ってもらいたいと思いますので、このそばという業態から数をふやしていくきっかけなんだという強い意識を持っているんです。

そば屋さんをモデルに、広く一般飲食店でも受け入れられるようなもののベースを、共通基準といいますか、そういうものとしての要素も加味しております。ハイリスクの食中毒の防止対策という視点からちょっと違うかと思いますが、今のご指摘はそのとおりだと思いますので、これまでの事例を踏まえまして、そういう記述を踏まえながら、なおかつ広い、一般飲食店の業態にも対応できるようなものとして広げていきたい。

皆さん認証制度を知らないといっても、東京に食品営業施設が35万以上もあって、現在認証を取得している施設が200そこそこでは知らないのが当たり前で、商品の流通としてはシェアというものが有りますから、あるベースについて数パーセントとかの認知度がないと、どこにでもあるとは言えません。そこを目指してやりたいということで、まずは数を広げる段階であるというところが私の認識しているところでございます。

小久保座長 今、中村さんのほうからなぜそばを取り上げたかという話がいろいろあったんですけども、さっきのアレルギーとかいうことを含めて、東京都麺類協同組合の田島さん、何かご意見はありますか。

田島委員 アレルギーの件が自主管理のほうに入ってくるとすると、我々仲間内でも取る人は少なくなってくるんじゃないかと思えます。ぜひはずしていただいたほうがいいのかなど。

あと、平さんに事前に一度お話ししたんですけども、うちは今、東京に3,000件あるんですが、何件ぐらいの件数がこの認証を受けることを希望していらっしゃるんですかと伺ったときに、100件ぐらいとおっしゃったんですけども、私の感じではそれだけはなかなか受けないかなという感じがします。

私も業界からここに出てきたわけですから、これから認証制度が進んでいく中では、私も推進していかなければいけない立場だと思うんですけども、今日のお話を伺っていて、自信がないというか、どうなるか、不安な部分があります。消極的な話ですみませんけれども、そんな感じを受けました。ましてここにアレルギーが入ると、もっともって少なくなってしまうだろうと思えます。

小久保座長　ただ、アレルギーとそばの問題というのは切り離せないし、注意事項というのをマニュアルの中に書いたらどうですか。そういうことはどうなんですか。

中村食品監視課長　衛生管理という意味では、この認証制度ですべて衛生管理をするわけではなくて、まだこれから食品衛生に関しては新しい事象が生まれていきますね。ですから、これはベースとしてのもので、言うまでもないんですが、コントロールのレベルとしては、微生物ならば10の6分の1ですよ。有害物質ならppbとかですよ。ところが、そばアレルギーという次元は、コントロールのオーダーとしてはレベルが違うものですね。物質の濃度的なことを考えても違うレベルですから、この制度でppb以下のレベルをコントロールするということになると、また違う話だと思っんです。

ですから、注意義務としては当然含まれますが、この制度がすべてのものを説明しているのではなくて、当然それに付加して、それに付随する事項としてお客様への注意喚起とか、そういうことはこれまでもやっているし、いろいろなツールでやらないといけないと思っんですが、この制度だけでそこにある問題を100%解決できるというのも、また違うのではというふうに思います。

ですから、今お話がありましたけれども、じゃあ業界として取り組まないということではなくて、当然、別のチャンネルでおそばの注意喚起とかされていくというふうなことは必要であると思っます。

小久保座長　基準そのものにはアレルギー物質というのは入れなくてもいいけれども、そばというのは背景的にこういう問題点をはらんでいるんですよということを手引きのほうに入れたらどうですか。

中村食品監視課長　審査基準とは別にとということですね。それは十分可能なことだと思っます。

平担当係長　今までも同じというか、当然、基準は100%ではありませんので、それ以上にやってもらいたいことや必要なことは、マニュアルの手引きの中で解説させていただいております。ですから、アレルギーについて手引きで解説とか、注意喚起を促すとかいうことは可能かと思っます。

小久保座長　東京都はアレルギーを忘れてるんじゃないかと……。

平担当係長　今回も決して忘れてるわけではありません。

荒井委員　繰り返しですけれども、認証制度は、事故を防ぐためにやっていると思っんですよ。だから例えばコンタミをなくすためにどうしましょうどうしましょうという、ガチガチの基準をつくるんじゃなくて、さっき私が言ったとおり、アレルギーがほかの食品に移らないように配慮しましょうとか、一言、一般論を入れておけばいいんじゃないか。

今回のジェットコースターだってそうでしょう。「定期的に検査すること」と入れておけば、1年に1回やるとか、1カ月に1回やるとか、そこまでは規定しないけれども、それがあから気を付ける。ないから全然やらなかったということなんでしょう。そば屋の一番問題はアレルギーなんですから、アレルギーについても十分配慮して調理をしましょうとか、あるいは製造しましょうとか、認証であるからこそ注意書きを入れるべきではないかと私は思っんです。何のための認証だかわからないですか

ら。

小久保座長 行政のほうで今のことに對して何かご意見はありますか。

中嶋委員 私としてはどちらとも判断しかねるんですけども、現実に麵類の製造業等を回っておりまして、コンタミ対策ということになりますと、非常に注意を要することは間違いありませんけれども、一般の飲食店クラスの麵打ち場でそれが可能かどうか。これは恐らくかなり困難だろうと思います。これの審査に当たられる方々は細心の注意をしませんと、こういう項目がある場合には丸を付けられないだろうという気はいたします。申しわけないんですけども、どちらに賛成とも言えない部分があります。

近藤委員 やはり非常に難しい問題だと思うんです。制度は広まっていただかなくちゃ困りますし、かといってあまりに厳しくなると、業界の方が全然やらなくなったら制度の意味がないし、あまりに緩過ぎて、そんな制度だったらあってもしょうがないというのではそれも意味がないし、両方がある程度歩み寄る必要があるのかなと思うんですけども、その辺が私としては個人的にはここという感じのところは今ちょっとわからないというのが正直なところです。

高橋委員 アレルギーに関しましては、現場できっちりというのも難しいように思いますので、例えばお店でお客様向けに注意喚起の表示をすとかというような程度でしたら、皆さんクリアできるのかなということをおもったりいたします。

山崎委員 アレルギーの話をおこなうのはあまりにもハードじゃないかと私は認識しております。先ほど中村さんが言われたように、細菌で言えば10の6乗で、アレルギーの場合はppb以下ということなんですけれども、なぜそばだけが対象になるのかという話ですね。そばは一番有名かもしれませんが、小麦もあれば落花生もありますし、その他、20幾つぐらいありますよね。その中でそば屋さんだけターゲットになるというのは、そば屋さんにとっては不公平なような感じもいたします。

なおかつ、通常の飲食店レベルを、少し大きいところを考えたとしても、そばアレルギー対策というのは、表示だけでもという話もありましたけれども、単にお客さんに対して不信感を与えるだけのことで、実際にそばアレルギーだと認識している方はそば屋さんには近付かないと思っておりますので、そういう話になってしまうと認証を受けようとするそば屋さんにとっては、かえって後ろ向きになってしまうかなと。どうも行政はいつも後ろ向きだと思われるかもしれませんが、ある意味ではお店の人もものことも考えてあげないと厳しいかなと。実際、技術的にアレルギー物質を取り除くのは無理だと思います。

小久保座長 審査する神保さん、野村さんはいかがですか。

神保委員 私が思いますのは、認証制度とアレルギーはちょっと別に考えたほうがいいんじゃないか。審査するほうではちょっとなじまないんじゃないか。事故と言っても、アレルギー事故ということじゃなくて、衛生管理のほうの管理事項になるので、実際に審査のほうでアレルギーのそば粉をどうするんだといたら、どこに入ったか入らないかというのは非常に難しい問題があるだろうと思うんです。ですから、私としてはちょっとなじまないのかなというような感じを受けております。

野村委員 I g E が 1 万 を 超 す 血 液 を 持 つ 身 と し て、私 は 食 物 ア レ ル ギ ー で は な い ン だ が、ア ト ピ ー な ん で す け れ ど も、比 較 的 激 し い ア レ ル ギ ー を 持 っ て い る 人 間 と し て お 話 を さ せ て い た だ き ま す と、そ れ と も う 一 つ、私 の 仕 事 の 中 で 食 物 性 ア レ ル ギ ー に 関 す る 講 習 を す る こ と も あ る ん で す。講 習 の 対 象 者 は 厨 房 の 作 業 者 で あ っ た り、も し く は ホ ー ル 側 の サ ー ビ ス を す る 人 で あ っ た り す る ん で す が、大 抵 の 方 た ち が 知 ら な い こ と は、そ の も の を 食 べ て ア レ ル ギ ー を 起 こ す と い う の は わ か っ て い る ン だ け れ ど も、コ ン タ ミ、も し く は 器 具 に 関 与 し て ク ロ ス ・ コ ン タ ミ ネ ー シ ョ ン で ア レ ル ギ ー が 起 き る と い う こ と を 知 ら な い ン だ。実 際 に 調 理 を し て い る 人 た ち が 知 ら な い ン だ。調 理 を し て い る 人 た ち で す ら 知 ら な い わ け で す か ら、経 験 な さ っ た 方 は わ か る ん で す け れ ど も、そ う で な い 人 た ち は 知 ら な い。一 緒 に 食 べ に 行 っ て も、そ ば は ア レ ル ギ ー だ か ら や め て お け、そ の か わ り ほ か の も の を 食 べ れ ば い い だ ろ う と い う よ う な こ と が あ っ た 場 合、事 故 が 起 き な い と も 限 ら な い ン だ と い う 気 も し て い ま す。

か と い っ て 実 際 に コ ン ト ロ ー ル す る の は、先 ほ ど 山 崎 委 員 が お っ し ゃ っ た よ う に 不 可 能 だ と 思 い ま す の で、私 は ど ち ら か と い う と、メ ニ ュ ー ボ ー ド の 下 に で も、そ ば 以 外 の も の で も そ ば に 関 連 す る も の が 混 入 す る 可 能 性 も あ り ま す と い う よ う な、表 示 で は よ く 同 じ 設 備 を 使 っ て 製 造 し て い ま す な ん て い う、製 品 の 表 示 が あ り ま す け れ ど も、何 か し ら そ う い う も の が あ っ て も い い ン じ ゃ な い か。田 島 委 員 が お っ し ゃ る よ う に、営 業 的 に ど う か と い う の は ち ょ っ と 私 は 判 断 で き な い ン だ け れ ど も、あ っ て も い い の で は な い か と い う 気 は し て い ま す。

小 久 保 座 長 ど こ か で 断 る べ き だ ろ う と い う の が 荒 井 委 員 の 意 見 で す ね。業 界 の 方 は そ こ ま で や ら れ ち ゃ う と と い う 話 な ん で す け れ ど も。

荒 井 委 員 私 が 言 っ て い る の は、基 準 も す べ て そ う で す け れ ど も、そ の 文 言 を 入 れ た か ら と い っ て、例 え ば 十 分 加 熱 し ま し ょ う と い っ た と き に、7 5 度 で 1 分 以 上 加 熱 し な け れ ば い け な い と い う 制 約 を 課 す る の で は な く て、正 直 な と こ ろ、7 5 度 ま で 上 が ら な い 食 品 が 可 なり あ り ま す ね。あ ま り 加 熱 し て し ま う と 使 い 物 に な ら な い と か、食 味 が 落 ち て し ま う。で も 一 応 は 十 分 加 熱 し ま し ょ う と い う 注 意 喚 起 を す る こ と に よ っ て 気 を 付 け る と い う、そ う い う 表 現 で、ア レ ル ギ ー に も 十 分 配 慮 し ま し ょ う ぐ ら い の 文 言 を、そ ば 屋 さ ん で す か ら 入 れ る べ き で は な い か と 思 う ン だ。だ か ら と い っ て、今 の 製 造 方 法 で は だ め で す よ と い う こ と で は 全 く な い わ け で す か ら。調 理 す る と き だ っ て、刺 身 を 引 い た と こ ろ で 次 に 何 か を つ っ た っ て、十 分 二 次 汚 染 し な い よ う に し ま し ょ う と い う 表 現 が あ る か ら 可 ぞ、そ れ で O K し て い る の で あ っ て、同 じ と こ ろ で い ろ い ろ な 調 理 を つ っ た っ て 認 証 が だ め に な る と か と い う 規 制 は な い わ け で す か ら。

小 久 保 座 長 そ の 辺 の 文 章 上 の こ と を 次 の と き ま で に よ く 調 整 し て く だ さ い。

1 つ 残 っ て し ま っ た ン だ け れ ど も、先 ほ ど 平 さ ん の ほ う か ら 揚 げ 物 だ と か そ う い う も の の 調 理 条 件 に つ い て 検 討 し て ほ し い と い う こ と だ っ た ン だ け れ ど も、業 界 の 方 は ど う い う ふ う に 考 え て い ら っ し ゃ る の か。藤 野 さ ん、何 か あ り ま す か。

藤 野 委 員 ち ょ っ と 話 は 違 う ン だ け れ ど も、よ ろ し い で し ょ う か。

お そ ば 屋 さ ん の 認 証 基 準 の 中 で、今 ち ょ っ と お 伺 い し た ら、営 業 標 準 約 款 で は そ ば 粉 の 率 は 7 0 % 以 上 な け れ ば い け な い と い う こ と を う た わ れ て い る。そ う す る と、認 証 基 準 で 認 証 さ れ て、6 0 % し か 含 ま れ て い な い お 店 が あ っ て い い の か と い う こ と に



もなりますね。私はやはりそば粉の基準ぐらいいは入れたほうがいいんじゃないかという気もするんです。

それから、そば屋さんに関連する品種としては、ここにいろいろ書いてあるんですが、普通のそばだけじゃなくて、そばがきであるとか、そば寿司であるとか、そばがゆであるとか、実を使ったものとかいろいろありますので、その辺のところの考慮をもうちょっとしたほうがいいんじゃないかという気もするんです。

それから、おそば屋さんでもよくお使いになるんですが、そばを揚げてかごをつかって、その中にいろいろな物を入れてサービスするとか、凝ったおそば屋さんは結構そういうものも出されていますので、もうちょっとそば屋さんらしい品物についての基準みたいなものもあっていいかなと、そういうふうに思います。

小久保座長 私もそれは最初からちょっと気になったところなんですけれども、揚げ物でも煮物でも何でも、調理条件は一般飲食店のものを適用できないんですか。今までそうざいとかが、いろいろありましたよね。その調理条件と同じじゃないかと思えますが。

平担当係長 それをベースにして今回は提示させていただいております。

小久保座長 それでよろしいと思うんですけれども。

だいぶ活発にご議論いただいたんですけれども、加藤先生、何かありますか。

加藤委員 さっき意見が出た中で、そばつゆ、めんつゆはどうしたらいいですかね。食中毒が出ている。

中村食品衛生監視課長 食中毒の事例から言いますと、めんつゆもカレーも全部一緒に、作りおきでちゃんとコントロールされなければ、ウエルシュ食中毒などの原因になります。だから、そばつゆだけの事例も過去にありましたけれども、カレーとかと実質的には同じなんです。スープであっても、豚汁であっても、大量の鍋で同じような状況になれば起こります。

小久保座長 そばつゆでもカレーでも大量につくって、しかも嫌気性菌が発育しやすいという条件があるような食品の場合には共通だという認識ですね。

加藤委員 そうしたら、の煮物の中につゆを入れたら、それで済むんじゃないですか。

中村食品監視課長 条件としては単なるつゆではなくて、作りおきのつゆですね。リスクとしては香辛料とかが入るやつの方が高くなるかと思えます。

小久保座長 この前、ノロウイルスのときに取り上げたFDAが示した調理カテゴリーでも、再加熱食品というのは別個のカテゴリーになっているので、そこら辺のところを加味して考えていただければと思います。

次に、議題の(2)認証基準(共通基準)の改正案について議論をしたいと思えます。また問題があればお話しいただくということで、とりあえずこれに移りたいと思えますので、事務局のほうから改正の基本的考え方及び改正案の説明をいただきたいと思えます。よろしくをお願いします。

平担当係長 それでは、議題の(2)、共通基準の改正案ということで、資料7をごらんください。

制度発足当時から基本的な事項として共通基準は、全業種に共通する基準として運

用しております。今回、飲食店営業（そば）を検討するに当たって、昨年、東京都で検討したノロウイルス対策などを踏まえまして、トイレ、あと調理場内の手洗いの遵守事項にある爪ブラシについてのことでございます。爪ブラシについてはいろいろ議論があるかと思いますが、事務局としましては、爪ブラシを遵守事項にしてしまうと、これから一般の飲食営業等に広げていく際に、トイレについては、いろいろなテナントが入っていて共通で使うトイレとか、いろいろありまして、個人用の管理がなかなか難しいということがあります。改正案では遵守事項からはずさせていただいて、現在、東京都の条例で決めております管理運営基準の、「つめを短く、マニキュア等を付けない」という大原則を遵守事項にそのまま持ってきまして、爪ブラシについては努力規定といいますか、よりいい形で用意していただければと考えております。

この一点だけなんですけれども、皆様にも、ご検討いただければと思います。

小久保座長　　今まで私も爪ブラシは大好きだったんですけれども、爪ブラシはどうもいろいろ問題がありそうなので、共通基準から取ってしまって、こういうふうに変えたということなんですけれども、これに対してご意見をお願いします。

皆さん方の業界では爪ブラシというのはどうなんですか。

中井委員　　今の平さんのご説明で、爪ブラシをなぜ今回はずしたかという趣旨はよくわかりましたけれども、爪ブラシは極めて有効な手段だと思っておりますので、実際にはかなり普及しているというふうに認識をしております。

ただ、平さんのご説明のように、確かにそういう現実もあると思っておりますので、今回はずされるということについては、そのとおりで結構かと思っております。

藤野委員　　日本料理店においては、魚をおろしたりするときは、爪の中に相当かすが入るんです。ですからこれは必需品となっておりますので、はずされても、ほかの業界の方はあまり問題ないかなと思うんですが。

小久保座長　　田島委員、いかがですか。

田島委員　　ノープロブレムです。

小久保座長　　須原委員、何かありますか。

須原委員　　私も平さんの意見に賛成です。

小久保座長　　実はノロウイルスのときにも爪ブラシという話が出て、爪ブラシそのものが汚染源になってしまうということがあって、たしか除いたという経緯があります。

それから、もう一つ、私がちょっと気になっているのは手指用乾燥機なんです。今までバクテリアによる食中毒が主体であったものが、去年なんか見ても、ウイルス食中毒が患者数にして3倍、それから、事件数は、一昨年のバクテリアの場合の半分になってしまったということで、食中毒の原因微生物が変わっている。

そんなときに、手指用乾燥機というのはエアゾールに結び付くんじゃないかと。それでいろいろ調べてみると、乾燥機の下の部分にべっとり汚いものがくっついているというようなこともあって、かなり多用されているけれども、これの使用というのはここに示してどうなのかなと、個人的に思っているんですけれども、こちら辺のところのご意見をいただけたらと思うんです。

荒井委員、何かご意見はありますか。

荒井委員 コンサルをやっていまして、コンサルをやるような施設は、ほとんどのところで厨房の爪ブラシはまず問題なく付けているんです。トイレのほうは抵抗がありまして、これはなくてもいいかなと、私は個人的には思っています。

乾燥機は自分もやっていますけれども、あまり乾燥しないんですね。どっちみちもう一回ペーパーかハンカチか何かでふかないと、完全に乾燥しないような感じですけども、乾燥機も相当普及していますので、やむを得ないかなと思っています。

加藤委員 今、座長が言われたように、乾燥機の下のたまっているところはすごい汚染されているんですよ。私の関係のところには、これから乾燥機を買うんだったら、必ず吹き落とし式のものにしてくださいと。吹き落としだとシンクの中に入ってしまうので、そんな心配はない。もし今までのをそのまま使うんだったら、たまったところを定期的に洗浄・消毒してくださいという具合にしています。

中村食品監視課長 少なくともこれだけ普及したんですから、直接接触のこれまでのバクテリアによる食中毒では有効な面があったということですね。それがノロウイルスというものを念頭に置いたら不十分な機械だという認識でよろしいですか。過去からそうだったわけじゃないですね。ターゲットが変わってきたわけですね。

小久保座長 なぜ乾燥機があれだけ普及したのかよくわからないところがあるんです。皆さんに聞いてみると、あれを検査したところ、汚いですねと、皆さん、おっしゃるんです。ある施設では、私は取ったほうがいいでしょうと言ったことがあります。今、加藤先生のおっしゃったような吹き落としのものだったらいいんでしょうけれども、たまるようなものは、バクテリアでもウイルスでもみんな舞い上げてしまうというふうな感覚を私は持っています。それをここに書くということはいかなものかという気が、私は個人的にはしているんですけれども、この辺のところを皆さんのご意見をお聞きしたいんです。

中村食品監視課長 それは何か客観的なデータがあるんですか。これまでの使い方では、下が汚いのは想像がつくんですが、手を入れたとき、そこをさわっていく人はいないとは思いますが。

神保委員 もしこれをやるならば、ただし書きを付けておいて、例えば週1回とか何回か洗うというような文言を入れるというようなことでどうですか。

須原委員 毎回、私は不思議に思っていることがあるんですけれども、手洗いなんですけれども、現在の家庭の手洗いでも、今の時代はお湯が出ますね。なぜ営業許可のときに手洗いまでお湯が出ないかということが不思議なんです。それを義務付けていないんじゃないですか。

トイレじゃなくて受槽手洗いのほうですが、そこで例えばお湯が出るとしたら少しは違うんじゃないですか。あとは蛇口じゃなくてペダル式だとか、レバー式だとか、それから、今言った加熱式の風のほうですね。ああいうのを義務努力というんですか、保健所のほうとか都のほうで義務努力の項目の中に入れていったらどうでしょうか。

平担当係長 それは許認可における施設基準に入ってしまうんですが、現在の施設基準における手洗い設備は、流水受槽式手洗い設備を設けなさいということです。直接蛇口に触れないようなペダル式とかというのが望ましいというのは、運用通知ではありません。その程度です。ですから、乾燥機を設けなさいとか、ペーパータオルを必ず

設けるとかいう規定というのは、施設基準上は特にはないです。

小久保座長 それをあえてこの共通基準の中に入れたのは……。

平担当係長 当時、0 - 157とか、いろいろ細菌性の食中毒をターゲットにして、共用のタオルはやめましょうということです。現実的な対応としては、1番はペーパータオルで、あとは先ほど荒井委員が言われたように、乾燥機が現在普及しているので、またはという形で、両方を併記させていただいたという経緯でございます。

小久保座長 業界の方で手洗いに関してご意見はございますか。

中井委員 どなたかがおっしゃったように、これは相当普及していますので、使い方の問題点をきちんと理解をしてもらうということだと思いますし、乾燥機そのものを危険だからやめろということはちょっと乱暴だなという気がするんです。ですから、座長がおっしゃったように、注意喚起をどのようにしていくかということではないかという気がします。

小久保座長 行政のほうから何かご意見はありますか。

近藤委員 ちょっとお聞きしたいんですが、乾燥機にはいろいろなタイプがありますね。風で飛ばすのと、あと、温風が出てくるのとか、それが全部危ないというか、汚いということなんですか。

加藤委員 下に受けがあるようなものですね。

近藤委員 強風でばっと飛ばすようなものと、あと、すごく温かい空気が出てきて、それで乾かすのと、タイプが何種類かあるかなと思っているんですけれども。

加藤委員 上から入れて抜くのがありますね。そうすると斜面がどんぶりみたいな形になっていて、これの底のところが一番汚いんです。一緒に空気で飛ぶようなので、調べてみると逆側の壁もどんどん汚れてくるんです。

私が言った吹き落としというのは下には何もありません。上から温風が出てきて、下にシンクがあるんです。つまり上から風が落ちてくるだけなんです。しずくは全部下のシンクに落ちる。これが吹き落とし式なんです。ですから、吹き落とし式の場合には、例えばあまりよく洗わなくてノロウイルスが残っている場合でも、それは下のシンクから流れてしまう。けれども、何型というんですか、下に受けがあると、それはその中に残ってしまうんです。

それから、さっきちょっと出てきた空気で風が吹いてというのは、今年1月でしたか、池袋のホテルでお客さんが嘔吐して、それを掃除したんですけども、まだノロウイルスが残っていて、それが風に舞って食中毒になってしまった。あれもほとんどの人が驚愕したんですけれども、下に残っているタイプだと風でそれが飛んでしまうんじゃないか。このデータはたぶんないと思うんですけれども、池袋の例で、ノロウイルスは空気感染するなんていって大変なことになってしまったんですけれども、そういう可能性はあるのかなと思います。データはないと思いますけれども。

近藤委員 そうすると、タイプ別というのか、危険度というのか、可能性がりますよみたいな感じで、注意喚起みたいな形がいいのかなという気がするんですけれども。

加藤委員 そうだと思います。下にたまるタイプだったら定期的に、例えば毎日洗浄・消毒するとか、そういった形の注意喚起じゃないですか。既に随分普及してい

ますから、そういうふうを考えるしかないでしょうね。だめだから使うなということもないし、普通のタオルに戻ったらもっと危ないしということになりますね。

小久保座長　むしろタオルは使わないという書き方のほうがいいような気がするんだけど、どうなんですかね。ここのところはもっと具体的に、例えばペーパータオルだとか、手指用乾燥機だとか、そういうのは手引きのほうに書いておいて、1つのタオルをみんなで使うとか、そういうことはさせないようにするとか、そういう書き方のほうがいいんじゃないかという気がするんですけども、いかがですか。

中村食品監視課長　ご指摘のとおりだと思いますけれども、一番極端な例として、ノロウイルスの食中毒対策についてはまだわからない部分がありまして、従事者由来とか手指の接触とかはコントロールできるんですが、気相に飛散したものについては濃度も含めてまだよくわかっていないんです。

そういう意味ではペーパータオルが一番安全かと思えますけれども、先ほど申しましたように、過去のバクテリアの濃度のレベルであれば、汚いタオルを使うよりはずっといいということで普及してきたんだと思うんですが、ノロウイルスというものを受けて、それが不適切だということで、ノロウイルスの一番難しい部分で議論するならばこの機械はあまりよくないかもわからないんですけども、ほかのものには汚いタオルで共用するよりは全然いいという部分もありますので、ノロウイルスを想定したものと記述を変えるということは、ちょっとまだデータが足りない段階ではないかと思っています。

もちろん今の順番で構わないと思います。一番安全なのは使い捨ての紙タオルというふうに考えております。

小久保座長　共通基準については、この制度は3年前から始めて、その時点で共通基準をつくったわけですが、そのときと今と結構事情が変わっているところがあるので、恐らくまたこういうのは出てくると思うんです。対バクテリア、対ウイルスということですね。それはその都度論議するという形になるんだろうと思いますけれども。

中村食品監視課長　時代背景もどんどん変わってきていますし、この時期ですから、そういうものを加味してこれを記述するということですね。

小久保座長　荒井委員、この辺で何かご意見はありますか。

荒井委員　今言ったような問題はありますけれども、一般に普及しているものをだめだというふうに言うには、それなりのデータをきちんと取って、それからでないと言ったときに影響が大き過ぎると思うんです。今使っている機械はどうなんだと言ったときに、例えばウォータークーラーなどですと、あれだって調べれば細菌がいっぱいいるけれども、だれ一人としてあれを問題提起する人はいないし、普及しちゃっているのじゃないかという感じがあるんですね。普及しているものを禁止するというのはそれなりのデータがないとちょっと危険かなという感じがします。

中嶋委員　タオルの共用というご意見があったんですけども、私は数多くの飲食店を回っております経験上、タオルを共用している施設というのは家族経営の小さなラーメン屋さんなどで見られる程度でして、大部分のお店ではそうしたものは見受けられないですね。

現在はペーパータオルか、さもないと手指用乾燥機で、手指用乾燥機が置いてあるところは比較的大きいチェーン店に多いんですが、それ以外のところでもペーパータオルのところが多いんじゃないでしょうか。具体的に手を洗ってからどういう方法でふくか。これらの記述がないと、悪い想像がもしもありませんけれども、はっきり言って作業衣の前でふいていらっしゃる方もいらっしゃるんじゃないかと思われるんですね。ですから、こうした記述というのはどうしても必要じゃないかと思うんです。

小久保座長　　こういうふうにして段々と改正していくということで、これによろしいですか。

もしご意見があればお願いします。

山崎委員　　先ほどの平係長のご説明の中で、爪ブラシの件ですけれども、これはなくしたいということで、飲食店の場合、ホテルなんかに入っている場合、共通のトイレとかを使って、実際問題、爪ブラシを設置するのが難しいし、この事業を拡大するためには爪ブラシという文言がちょっと障害になりそうだというお話でもって爪ブラシを取るんだったら、ちょっと違うかなと思います。爪ブラシを取っても大丈夫なだけの衛生管理基準がここに書いてあるから、それでもって取りますというふうな話にしていただかないと、ちょっとそれは趣旨が違うかなと思います。

つまり認証基準を受けてもらうところを拡大するために爪ブラシは邪魔になるんだというのであれば、それはお話が違うというふうな気がいたしますので、もう少し爪ブラシが要らなくなるための積極的な理由を、例えば洗浄とか手洗いその他が従来に比べてよくなっているし、徹底してきているから、爪ブラシは特に規定しなくてもいいだろうというような話にしていただきたいなというふうな感じがいたします。

あと、エアタオルというんですか、あれはもう少しデータがいただければおもしろいなと私も思いますけれども、おっしゃるとおり、あまりにも普及しているので、使っているところを否定するような話は、基準の中からはちょっと難しいかなというふうな気がいたします。

小久保座長　　今のことで何かご意見はありますか。

平担当係長　　山崎委員のおっしゃるとおりで、爪ブラシについては汚染源になるとかの問題もあるということで、手洗いについては物理的に流水等でやって、大前提として爪を短く切ることが大切なので、そちらのほうをより強調したいという趣旨でございます。

爪ブラシは個人的にきちんと管理されるなど、しっかり管理できれば、より良いことですから、マニュアルの手引きの中で引き続きよりいい形のものとして解説していきたいと思っております。

小久保座長　　アンダーラインをしたように変えたいということで、これで不都合があるかどうか。業界の方も行政の方も不都合がないということであれば、こういうふうに変えてもいいんじゃないかと思うんですけれども、いかがですか。

業界の方、こんなことでよろしいですか。

須原委員　　よろしいんじゃないですか。

小久保座長　　行政の方はどうでしょうか。よろしいですか。

よろしいということなので、共通基準は、今、事務局が示された、施設設備の衛生

管理、それから従事者の衛生管理の手洗いの部分はそのようなことで変えるということにいたします。

それでは、時間が来ましたが、先ほどの特定基準を含めて特にご意見があればお伺いしたいと思います。飲食店営業（そば）ということで特にございますか。

野村委員 前提としてよくわかっていなかったら申しわけないので、2つ質問がありまして、まずこの対象なんですけれども、飲食店営業（そば）というのは、そば、うどんを調理し提供する施設はすべて対象になるのでしょうか。それでよろしいですか。

平担当係長 主にというか、我々行政内における分類がありまして、飲食店営業そばというと日本そばとうどんを主に提供している施設が該当するということです。

野村委員 おたくはここに当たりますよと言えるかどうか。特に一般の飲食店はまだ対象になっていないという状況ですので、認証の対象になるかならないかという判断になってくると思うので、そこがちょっとよくわからなかったんです。

平担当係長 いわゆるおそば屋さんというのをイメージしていただければよいと思います。

野村委員 もう一つ、特定基準のほうであまり議論にならなかった作業区分のところなんですけれども、「トイレに入るとき、外衣、帽子、履物、作業時の衣服でトイレ入室しないこと」とあるんですが、これは特定基準というよりは共通基準でいいんじゃないかと思ったんですけれども、それは勘違いなんですか。ほかの業種でもすべて同じようになっていいものではないか。これは必ずしもそばの業種に特定のものではなくて、すべての業種に共通のものなので、むしろ共通基準にあるべきものではないかと思ったんですけれども。

平担当係長 そういう意見もあると思います。従来から、この項目は共通基準に入っていないくて、特定基準として逆により目立たせるといいますか、作業区分の規定から、調理従事者の動線の問題等もあるので、その中から出てきた項目です。

作業区分とか、ゾーニングの問題とか、こうした規定は一般のおそば屋さんには非常に難しい要求になりますので、そこを除いた形で残っている。一昨年の大量調理の時と同様な考えでということをございます。

小久保座長 そういう問題は結構あるんですよ。確かに共通基準のときにこの問題は出てないんです。それで飲食店営業（そば）のときにこういう問題が出てきた。今おっしゃったように、むしろこれは共通基準じゃないかというのは、これはまた今後の問題ですね。3年たっていますから、いろいろ見直しというのが必要になってくると私は思っています。

中村食品監視課長 業種を一つ一つやっていますから、ちょっとラグが出るかと思えます。

野村委員 共通基準の改正案が出てきたので、そこにあるのかなと思っただけだったので、という意味なんです。

加藤委員 この制度の普及に関してなんですけれども、愛称を何か考えたらどうかかなと思ったんです。これは漢字だらけで非常に長いでしょう。人工衛星でも愛称を簡単にやってみたり、いろいろすると名前でもわかりやすいとか、そういうことも結構

あるんですよ。例えば今、非常に雑なんですけれども、東京都食べ物安心制度とか、何かしらわかりやすい愛称はどうかと、こういうアイデアです。

中村食品監視課長 知り合いに銀行の人たちがいるんですが、今、食品業界で事故が多いですね。銀行が融資とか査定に入るときに、コンプライアンスというものを重視して見るんですけれども、そのときそのお店が公的認証を取っているということが、銀行の審査から見て非常に重きがあると。そのときに、ある意味では東京都の認証だというお墨付きみたいな、そういうもののほうが理解しやすいような話もあって、あえて硬いイメージというか、そういうのがいいのかなと。それを評価してくれる世界もあるんだなと思いました。

ただ、現状のメリットを何で見るかですけれども、さらにこれからもふえて、都民の方に広く知ってもらうためには、親しみやすくわかりやすい名前のほうが圧倒的にいいですね。ですから、ターゲットによって変わるかもしれないんです。インセンティブをどこに求めるかで、その名前が変わるのかなとも思うんです。今おっしゃったように、都民向けにわかりやすいのは、もっとやわらかいほうがいいというのは、全くそのとおりだと思います。ターゲットをどこに合わせるか。それぞれの発展の段階で違うのかなというふうに思います。名前は内部的にも硬いという指摘があります。そのとおりかと思しますので、並行して考えていきたいと思っています。

小久保座長 どうもありがとうございました。

飲食店営業（そば）を中心に、特定基準、共通基準の論議をさせていただいたんですけれども、ほかのことで結構ですけれども、特にございましたら。業界の方にはぜひこれで施設をふやしていただきたいという気がするんですけれども、東京都は結構認証施設が多いんですよ。私が関わっている栃木県はまだ数件しかないんです。これは値段の点もあるんでしょうけれども、ぜひ東京都の場合には一般的に広くやっていただけたらと思います。

やはり一つは宣伝かなと思います。担当の平さんは結構歩き回って広めているらしいけれども、ひとつ頑張っていたきたいと思っています。

小久保座長 それでは、ほぼ時間になりましたので、今日は業界の方、あるいは行政の方にいろいろご意見を言っていたくということで進めてきたんですけれども、これで終了したいと思います。

今日、いろいろ出された意見、特にアレルギー物質の問題があるかと思っていますけれども、そこら辺のあらわし方ですね、そういうことも含めてもう一回事務局でご検討いただきたいと思っています。各委員の方も自分のところへ持って帰って、特に業界の方はまたいろいろ話し合いをして、ご意見をいただければというふうに思います。

それで、次回にある程度、基準案を固めたいというふうに思いますので、ひとつよろしく願いいたします。

もし何もご意見がなければ、これで司会をお返ししたいと思いますけれども、よろしいですか。

では、司会をお返しします。

阿部副参事 長い間、皆様、大変ご苦労さまでした。

その他、事務連絡等、事務局から何かございますか。



平担当係長 次回の検討会ですけれども、6月13日、午後2時から、都庁第一本庁舎42階、特別会議室Cで開催させていただきたいと思います。正式には後日ご依頼文を発送させていただきますので、よろしくお願いいたします。

あと、各業界の代表の方が来ていらっしゃると思いますので、今日のご意見等を持ち帰っていただきまして、特におそば屋さんにおける衛生管理として何がいいのかというところを中心にご意見をいただければと思います。

時間がなくて申しわけないですけれども、事務局あてにご意見等を出していただければ、次回の委員会に反映させていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

阿部副参事 それでは、これで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。