

平成 2 1 年度

第 1 回 認証基準設定専門委員会

日 時：平成 2 2 年 1 月 1 9 日（火）午後 2 時～

場 所：東京都庁第一本庁舎北側 4 2 階 特別会議室 C

午後 2時00分開会

【山下食品監視課副参事】 定刻となりましたので、ただいまから平成21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、委員の皆様にありましては、ご多忙中のところ、委員をお引き受けいただきましてありがとうございます。また、ほんとうにご多忙中のところ、ご出席を賜りまして感謝申し上げます。

私は、健康安全部副参事の山下と申します。議事に入りますまでの間、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部の幹部をご紹介したいのですが、ただいま食品医薬品安全担当部長の奥澤のみが参っております。本日、議会との関係がございまして、食品監視課長の廉林及び課長補佐の原口が途中からの参加となりますので、ご容赦いただきたいと思います。

それでは、幹部を代表しまして、奥澤よりごあいさつを申し上げます。よろしくお願いいたします。

【奥澤福祉保健局食品医薬品安全担当部長】 食品医薬品安全担当部長の奥澤でございます。

改めまして、このたびは本専門委員会の委員にご就任いただきまして、まことにありがとうございます。また、本日はお忙しい中、ご出席をいただき、重ねて御礼を申し上げます。

東京都食品衛生自主管理認証制度は、地道な活動でなかなか消費者の目に触れない、営業者の方々による日常の自主的な衛生管理の取り組みを積極的に評価する仕組みをつくることによりまして、自主管理の一層の推進と充実を図り、食品関係施設全体の衛生水準の向上を図ることを目的といたしまして平成15年8月に新設したものでございます。対象業種も制度創設時の2業種から順次拡大してまいりましたが、このたび、その最終段階といたしまして、これまで対象としていなかった業種に係る認証基準を策定するため、本専門委員会を開催する運びとなりました。認証基準は、施設や食品の取り扱い、従事者の健康管理など衛生管理の方法につきまして、営業者の方々のみずから定めて実行していただく事項についての基準でございます。委員の皆様におかれましては、各分野の専門的な立場から忌憚のないご意見をいただきたいと思います。お願い申し上げます。

都では、食品安全条例に基づきまして食品安全推進計画を策定し、さまざまな施策を進めておりますが、中でも自主管理の推進事業を戦略的プランの一つとして位置づけております。申し上げるまでもなく、食品の安全を確保するためには営業者の方々による日常の自主的な衛生管理の取り組みが不可欠でございます。委員の皆様におかれましては、本制度の趣旨をご理解いただき、制度のさらなる普及のためにお力添えを賜りますよう、お願い申し上げます。

簡単ではございますが、検討に当たりまして私のあいさつとさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

【山下食品監視課副参事】 ありがとうございます。

奥澤でございますが、この後、所用のため途中退席させていただきますので、ご了承ください。

続きまして、本日、委員の皆様方、新たに委嘱ということなので、本来であれば委嘱式ということで開催させていただくところでございますが、ご紹介ということでかえさせていただきます。委嘱状でございますが、本日はお一人ずつお渡しすべきところですが、机上に配付させていただいておりますので、よろしくお願ひします。

それでは、お一人ずつ、お名前をお呼びします。社団法人日本食品衛生協会技術参与の小久保委員でございます。

【小久保委員】 小久保です。どうぞよろしくお願ひします。

【山下食品監視課副参事】 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。よろしくお願ひします。

【山下食品監視課副参事】 東京都食品産業協議会、齋藤委員でございます。

【齋藤委員】 齋藤です。よろしくお願ひいたします。

【山下食品監視課副参事】 一般社団法人食肉科学技術研究所、新村委員でございます。

【新村委員】 新村です。よろしくお願ひします。

【山下食品監視課副参事】 HACCP連絡協議会HACCP専門講師養成講習会アドバイザー、田村委員でございます。

【田村委員】 田村でございます。よろしくお願ひします。

【山下食品監視課副参事】 東京飲用牛乳協会、安田委員でございます。

【安田委員】 安田です。よろしくお願ひします。

【山下食品監視課副参事】 東京都納豆工業協同組合、遊作委員でございます。

【遊作委員】 遊作です。よろしくお願ひします。

【山下食品監視課副参事】 続きまして、行政の側では、港区みなと保健所生活衛生課、加畑委員でございます。

【加畑委員】 加畑でございます。よろしくお願ひします。

【山下食品監視課副参事】 文京区文京保健所生活衛生課、増井委員でございます。

【増井委員】 増井でございます。よろしくお願ひいたします。

【山下食品監視課副参事】 東京都多摩立川保健所生活環境安全課、薩垂委員でございます。

【薩垂委員】 薩垂でございます。よろしくお願ひいたします。

【山下食品監視課副参事】 東京都多摩府中保健所生活環境安全課、平委員でございます。

【平委員】 平です。よろしくお願ひいたします。

【山下食品監視課副参事】 よろしくお願ひします。

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、表紙の次のページにあります第4の2に基づきまして、委員の中から座長を選出させていただきます。

どなたか、ご推薦はございませんでしょうか。

【加畑委員】 みなと保健所の加畑と申します。

H A C C P など、食品関係施設における衛生管理に関する第一人者としてご活躍されており、前回の委員会でも座長を務められた小久保委員を推薦いたします。

【山下食品監視課副参事】 ありがとうございます。

それでは、小久保委員に座長をお願いしたいと思いますが、ご異論はございませんでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【山下食品監視課副参事】 ご異議はないようですので、座長は小久保委員に決定いたします。

小久保座長、座席の移動のほうをよろしく申し上げます。

それでは、小久保座長、以降の進行につきまして、よろしく願いいたします。

【小久保座長】 ただいま座長を指名されました小久保です。よろしく申し上げます。

ちょっと一言ごあいさつをさせていただきたいと思います。この認証制度、私も最初からかかわっております。平成15年から、先ほど奥澤部長がおっしゃったように、順次業種を増やしてきました。当初は、自主衛生管理の推進ということで、全国の自治体に先駆けましてH A C C Pシステムの導入ということ視野に入れた認証制度というふうに私は認識しております。このような認証制度につきましては、自治体以外に、国の総合衛生管理製造過程承認制度ですとか、最近では民間のI S O 2 2 0 0 0の承認制度とか、いろいろあります。今回は、製造業ということで、国が行っております総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品も含むということで、委員の方々にはそういう関係の方にも出席していただいています。

今回、今まで検討してきました共通基準、それから、今回の対象業種の特定基準、そういうものについて検討していきたいということで、事務局のほうからあらかじめいろいろ意見をお伺いしていると聞いております。これらの意見を事務局のほうでまとめましたので、それをもとに今回、いろいろ検討していきたいと思っておりますので、東京都の認証制度がより意義あるものになればいいなと思っておりますので、ひとつよろしく願いいたします。

まず、議事に入ります前に、認証基準設定専門委員会設置要綱第4の3に基づきまして、副座長を指名したいと思っております。副座長については、以前から副座長をお願いしております加藤先生をお願いしたいと思っておりますけれども、よろしいでしょうか。

先生、ひとつよろしく願いいたします。

【加藤副座長】 では、よろしく申し上げます。

【小久保座長】 それでは、今回、本年度第1回でもありますので、また新たな委員として参加している方もおりますので、改めて本制度の概要と現在までの経過について、事務局から説明していただきたいと思いますと思っております。

では、よろしく願いいたします。

【並木食品監視課規格基準係】 食品監視課規格基準係の並木と申します。

私のほうから、本委員会の開催の背景と、認証制度が成立されてからこれまでの経過状況、そして、認証基準、認証の目的などについてご説明させていただきます。

まず、本日お配りいたしました資料1をごらんください。本委員会の開催の背景についてご説明いたします。平成15年度に東京都食品衛生自主管理認証制度が創立されて以来、認証のための審査は、東京都が作成いたしました認証基準に照らしまして、知事が指定した第三者機関が行っているところでございます。

この認証基準は、すべての業種に共通して適用されます共通基準と、業種別の基準で業種別に適用されております特定基準というもので構成されております。これまで、特定基準は業種の拡大に合わせて段階的に作成されてきました。しかし、制度の完成のためには、まだ認証の対象でない業種も対象とすることが不可欠でありまして、そのためには新たな特定基準の作成が必要となりました。

よって、今回、皆様、学識経験者の方、業界団体の代表者の方、そして行政職員で構成される本委員会で特定基準について検討していただき、新たな特定基準をもって要綱の改正を行う予定でございます。

続きまして、2に移らせていただきます。認証制度の創設からの経過状況でございます。東京都は、平成8年から自主的な衛生管理のあり方について検討を行いまして、平成11年、0157対策として自主的衛生管理導入の支援を提言いたしました。そして、12年からHACCPの考え方に基づく自主的衛生管理の推進を行ってまいりました。これらの古くから行っていた取り組みをさらに確立し、制度化したものといたしまして、平成15年8月、「東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱」を制定いたしました。その後、段階的に業種が拡大されておりまして、資料1に示しますように、平成15年の創立後、平成16年度、平成17年度、平成19年度、そして昨年度、20年度ということで、随時、対象業種を拡大しているところでございます。

次に、お配りいたしました参考資料、こちらになります、認証制度のパフレットをご覧ください。こちらの表紙にありますのが、認証施設に提示する認証マークになります。こちらにつきましては、平成15年度に公募により決定いたしました。

パンフレットをお開きいただきまして、2ページ目の右下に認証取得シールというものがございます。これは平成18年度、認証制度が広く都民に認知され、自主管理の推進が図られることを目的に作成されました。このシールは、製品や認証施設で使用する配送車などに広く使用できます。

現在の認証施設数でございますが、平成21年12月末現在で272施設となっております。内訳は資料にお示しするとおりです。

また、平成19年度に指定審査事業者を5社増やしまして、平成21年12月末現在、22社の法人に指定審査事業者として認証制度に関わっていただいております。

続きまして、認証の目的及び認証基準についてご説明させていただきます。資料2をご覧ください。まず、1、認証の目的についてご説明いたします。本制度は、食品営業者などが自ら行う食品衛生管理について、一定の水準と認められる施設を認証するというものです。営業者の方が認証を取得し、自主的衛生管理を推進することで、衛生管理の不備によって起こる食中毒などの未然防止に寄与することを目的としております。

次に、認証制度の特徴について説明いたします。認証制度の特徴は3つございます。自主性、具体性、客観性です。1つ目の自主性ですが、あくまでも自主管理というこ

とですので、営業者が自ら、施設に応じた衛生管理を設定するということになります。2つ目に具体性です。定めた衛生管理の方法、温度確認などの実施頻度、それらの記録方法などを具体的にマニュアル化します。最後、3つ目は客観性です。マニュアルに沿った衛生管理の実施状況を記録・保管し、客観的に評価できるということです。

続きまして、認証基準について説明させていただきます。本制度では、営業者が行う衛生管理が一定の水準を担保するための衛生管理事項を認証基準として定めております。認証を取得するためには、衛生管理マニュアルを作成する際、この認証基準をすべて満たすことが要件になります。繰り返しになりますが、認証基準はすべての業種に共通する共通基準、業種別の基準である特定基準で構成されております。必要な衛生管理事項を骨格としておりますため、より具体的な管理内容につきましては、それぞれの施設の規模や取り扱い食品に応じ、営業者が自ら定めることが可能な基準になっております。

それでは、認証取得までの流れをご説明させていただきます。まず、認証を受けようとする食品営業施設の方から、東京都が定めました指定審査事業者、第三者機関に申請をしていただきます。申請後、衛生管理マニュアルの審査を行います。この審査の際、先ほど申し上げましたように、認証基準を満たした、施設に応じた適切なマニュアルを作成していただき、認証基準に合っているかどうかを審査することになります。マニュアル審査に合格いたしますと、そのマニュアルに基づく衛生管理を約30日間、施設で実施していただきまして、指定審査事業者の審査員が各施設に実地審査に参ります。実地審査におきましては、衛生管理マニュアルに沿った、施設の衛生管理が確実に実施されているかを確認します。マニュアル審査と実地審査の結果をもちまして、判定会議というものを行います。判定会議後、認証という形になります。認証が決定いたしますと、施設に「認証書」、「認証マーク」を交付させていただきます。また、「認証取得シール」のデータを配布するということになっております。その後、認証後も、認証の期間中に指定審査事業者によります履行状況の確認がございます。認証制度は更新制になっておりまして、初回は1年、2回目は3年間、3回目以降の更新は5年間ということになっております。

最後に、認証取得のメリットについてご説明いたします。まず、1つ目に、認証取得シールの活用によるPRが可能ということです。先ほども申し上げましたが、認証取得シールは製品に添付することができます。また、配送車や、認証施設で配布されているパンフレットなどにもご活用いただけます。2つ目に、認証を受けた施設を東京都福祉保健局健康安全部食品監視課のホームページでも公表しております。

私からは以上です。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

今、事務局の並木さんから、認証制度の創立の経緯ですとか、目的、特徴、認証基準、認証までの流れについてお話しいただいたのですけれども、内容につきまして何かご質問ございますか。今回、新たに参加した委員の方もいらっしゃいますので。よろしいですか。

それでは、薩垂委員、今までこの認証制度をずっと担当してこられて、何か特に追加されることはありますか。

【薩垂委員】 いえ、特に……。

【小久保座長】 よろしいですか。

それでは、後のほうの質疑でちょっと時間を使いたいと思いますので、早速、議事に入っていきたいと思っております。議題の認証基準、その案の策定についてということで、事務局から説明していただきたいと思っております。よろしく願いいたします。

【山下食品監視課副参事】 それでは、事務局の私、山下のほうから説明させていただきます。

資料3をご覧ください。今回の拡大予定業種でございますが、食品衛生法及び東京都食品製造業等取締条例に基づく許可業種、すべてを網羅するという事で検討してまいりました。これまで1年間に1ないし数業種ということで緻密に検討を重ねてきたというところですが、何で今回この数を一気にというふうなこともご質問いただいておりますが、実は、制度の完成がほぼ平成21年までにというような、都の縛りがございましたことと、昨年度、東京都内に流通します食品を製造する都外施設も認証を取得できるというふうに制度を拡大いたしました。当然、都民の健康及び安全を確保するためには、より広く安全の網をかけていかなければということを考えておりますので、都外の施設にも認証を広げるとともに、業種もこの機に一気に基準をつくっていかうということでございます。

あと、製造業についてはそういう意図ですが、販売施設につきまして、実は冰雪販売業、魚介類せり売り業といえます業態が残ってしまったということがございまして、これについてもご議論いただこうというようなことを考えてございます。

今回つくりました基準案の概要でございます、2番の特定基準策定の視点ということで総括してございます。(1)として、何よりもこの制度の目的は、都民の健康危害の未然防止ということでございます。中小零細の企業の衛生水準の向上ということももちろん目的の一部ではございますが、安全を確保できないと何のための基準かということでございますので、これを眼目の第一ということで検討してございます。

製造業につきましての特性ということですが、これまで豆腐、弁当、菓子といったような製造業について検討してまいりましたのですが、これらにつきましては消費期限の短い、市場生命の短い食品でございます。ですから、これにプラスアルファの要素が必要であると。つまり長期・広域に流通する食品でございます。それらをつくる製造業種につきましては、それなりの衛生管理が必要であろうということ。それと、成分規格のある食品をつくっている業種もあると。当然、製造基準、あるいは保存基準も法律によって定められておる食品もございます。さらに、HACCPという言葉はあまり使いたくないのですが、CCP管理のできる加熱工程、それ以降の工程がございます食品も多々あると。それに加えて、中小零細から大企業まで、規模及び製造量等に非常な格差があるということで、これらをクリアするためにどのような基準にしていくかというところで皆様のお知恵を拝借したいということでございます。

黒丸の2つ目ですが、食品衛生法施行条例の「公衆衛生上講ずべき措置の基準」と、都の条例であります食品製造業等取締条例の「衛生管理運営基準」を柱とするということをつくっております。

それと、既存の製造業、先ほど申しました豆腐、弁当、菓子等の基準を骨格としまして、先ほど申し上げました製造業、大量流通食品につきまして不足する部分を、共通基準とかぶる部分もあるいは出てくるかなと思いましたが、手厚く追加しておるとい形になっております。既存の製造業、豆腐、弁当、菓子の基準と矛盾を生じないように、将来的にはこれらを統合したような形を目指しておりますので、これらを踏まえて検討いたしてきております。

今回、共通基準については、特定基準とかぶる部分など、不整合な部分が若干あるのですが、次年度以降の課題としていきたいと考えてございます。

(2) 主な衛生管理項目でございます。いろいろな食品、食品製造業につきまして、いろいろな衛生管理の考え方と申しますか、切り分け方があろうかと思えます。ただ、今回私どもが考えましたのは、特殊な施設設備・機械器具類の管理をしていくというところで、各種の危害をコントロールできるのではないかという考え方でございます。

次の黒丸が、各製造工程に対応可能な管理基準とするということです。いろいろな食品についていろいろな製造方法がございます。ですから、ある業種には採用できても、違う業種にはそういう工程が存在しないという場合もございますので、その工程がある場合にはこういう衛生管理をしようというような書きぶりにしてございます。括弧内、例示ですが、加熱・発酵・乾燥・漬け込み・抽出・ろ過等があるものについてはその方法、あるいは、製品についての保存方法、小分け方法。これらを管理しましたという記録の方法であるとか、記録の保存方法を定めていただくというような基準になってございます。

3つ目の黒丸が、これは最近、特に言われてきたことで、賞味期限、消費期限の設定方法を定めるということでございます。19年度以降、各種の食品偽装が発覚してございます。それにつきまして、賞味期限、消費期限の設定に科学的根拠がないということが久しく言われてきており、国からもそれについての通知が出ております。先般、総務省の行政監察がございまして、食品指導監視計画の中に、賞味期限の設定方法について指導するという記述が抜けておるといようなご指摘がございましたので、今回、認証を取得していただく業者さんにありましては、この辺につきましてはぜひ取り組んでいただければという思いで、このことについても基準の中に盛り込んでございます。

次の黒丸、製品検査について定めていただくと。既にできております豆腐、弁当、菓子については、製品検査について、頻度であるとか、項目であるとかというものは既に定められておるのですが、集団給食、あるいは大量調理施設につきましては、この項目はございませんでした。でも、一たん事故が発生しますと大きな危害を及ぼす可能性のある、その他の食品、大量流通するような食品については、この辺についても自ら適切な検査方法について定めていただくということでございます。

最後の黒丸は、作業区分及び作業切替えの方法を定めていただくということです。ちょっとHACCPの考え方を取り入れた格好になるのですが、作業区分であるとかということは基本中の基本ということなので、区分ができない場合には別の方法があるであろうということで、必ずしも施設に縛られるということではなく、方法を定めるということで基準に載せてございます。



その他の目玉ですが、認証基準としては、管理項目、骨格程度という形で設定させていただいていると私どもは認識しております。具体的な管理方法につきましては、営業者向けの「マニュアル作成の手引」で例示する。あるいは、審査員につきましては、「審査基準表」というものをつくらせていただいておりますが、その中で審査のポイントということで示すという形で対応していきたいと考えております。ですから、基準に合致しているかどうかということの審査が今後一層重要になるのかなど。この辺の手引であるとか、審査基準表であるとかのつくり込みを、疑問が生じないような形でしっかりつくり上げていく必要があるかと考えております。

今回の基準案決定後におきましては、全法令の業種が対象となるということでございます。

以上でございます。

【大山自主管理認証制度担当係長】 それでは続きまして、今ご説明させていただいた内容の、さらに、お送りしています具体的な資料の内容についてご説明させていただきます。自主管理認証制度担当の大山と申します。

年末から年始にかけて資料をお送りさせていただきまして、ご意見のほうをいただきました。たくさんのご意見をいただきまして、ありがとうございました。

それでは、資料4をご確認ください。まずはこちら、新たな認証基準を追加ということになりますので、今あります実施要綱の中に別表として追加される形になるのですが、その際に、この認証の対象となる業種を、別表の1ということで許可業種、条例業種を示させていただいております。また、本認証制度での特定基準と別表第1の業種との関連について、従来から別表第2の認証区分という形で示させていただいております。

別表第2の認証区分になりますが、今回新たな基準を作成するに当たりまして、太線部分の「その他の製造施設」以降になるのですが、二十数業種ございますので、こちらが新たに追加されるということになります。ボリュームはここの中はあるのですが、各業種に対応するための区分ということになりますので、認証基準案としては提示しております内容となっております。まずはこの認証区分をご確認いただけたらと思います。こちらにつきましても、作成内容などについてご意見等があるようでしたら、改めてご意見をいただければと思います。

それでは、資料5をごらんください。こちらは既にお送りしております資料となりますが、まず、特定基準の食品販売施設の冰雪販売業、こちらは既にご意見をいただいた内容と変わるものではございません。同じものをお示ししております。

次のページになりますが、同じく食品販売施設の魚介類せり売営業に適用する基準となります。こちらもお送りした内容です。ご意見を、こちらに基づきいただいております。

それから、次のページになりますが、こちらにつきましてもお送りしたものと内容が同じになりますが、一部見え消しになっているところがあります。こちらは既に販売業にある基準ということもありまして、いただいたご意見も踏まえて、今後の検討課題とさせていただきます。今回は一度外させていただき、ここでは、詳細については割愛させていただきます。

それでは、資料6をごらんください。資料6につきましては、資料5で示しました内容につきまして、皆さんからご意見をいただきまして、その内容についてまとめさせていただいたものになります。同じ項目についてほぼ同じような内容でいただいたものについては、勝手ながらこちらでまとめさせていただき、1つの内容とさせていただきます。今回、これからこちらの委員の皆様からいただいた指摘事項について一通りの説明をさせていただきます。表の右側になるのですが、こちらをご意見に対する事務局の検討案として、ご回答というような位置づけでお示しさせていただきます。

今回は一応の結論を示したほうがわかりやすいと思われましたので、資料の事務局検討案で結論的な表現で述べさせていただいていますが、そちらについてのご意見・ご質問等は後で別途伺いたく、何かあればお願いできればと思います。それから、網かけをしている部分があるのですが、そちらについては、後ほど、ぜひこちらからご意見を伺いたいところということで、委員会の中で伺いしたいと考えております。

それでは、順番にご説明させていただきます。まずは1の特定基準、冰雪販売に適用する基準です。こちらにつきましては、本日現在、ご指摘がございませんでした。ですが、今後もこの業種の業者の方に確認し、さらに内容について整理していきたいと考えております。

次に、2つ目、特定基準の魚介類せり売営業に適用する基準になります。こちらは3点ほどご意見をいただいております。まず、東京都の卸売市場のSQM（安全・食品管理者）による管理内容との関連性はどうかということでご意見をいただいております。市場のSQMの管理内容につきましては、より詳細が示されております。また、認証基準も参考に作成されておりますので、本基準案としましても、その辺の整合性をとって作成したということで結論づけております。

それから、2番目、「低温管理が必要な」という表現を削除し、「食品の特性に応じた適切な管理」がよいのではないかとのご指摘をいただいております。こちらにつきましては、温度管理という視点で、やはり重要な管理事項であると考えますので、「温度管理」という表現は使っていきたいと考えております。ですが、全体の表現の明確化を考えまして、ご指摘を踏まえた表現の修正を行う予定でおります。

それから、3番目、毒魚等を発見した場合の対応について記載すべきではないかというご指摘をいただいております。こちらについては当初、事務局の中でも素案にのせ基準化していたのですが、共通基準の「事故発生時の対応」、共通基準の部分で対応することができるのではないかとということで一度外した内容ではあります。ですが、ご意見のとおり、せり売営業に重要な管理事項であると考えますので、改めて「事故発生時の対応」という項目を設けて追加する予定でおります。

次に、その他の製造施設に適用する基準のご指摘事項になります。

1つ目の「機械器具類の衛生管理」の「機械器具類の衛生管理」という項目に関するところですが、まずは機械の注油について、混入が避けられない部位への使用は健康危害の起さない油脂等を使用する旨を追加してほしいというご意見をいただいております。これは、今現在、法令等で基準がないものですが、業界としては強く問題視しており基準化を求めている部分だということは認識しております。ですが、今回は、

エ(ア)の混入防止の管理内容に含む考えとして対応させていただこうと思います。根拠となる法令基準などが無いものですから、そこで明確に示すことは難しいと考えております。こちらに包括させる形で対応はしていきたいと考えております。

それから、2つ目、管理内容はできるだけ簡素化し、例えば潤滑油の使用とか、タンクとか、パイプのピンホール、亀裂などの具体的記載があるほうがわかりやすいのではないかというご指摘です。各業種に対応させるために、共通基準に上乘せした形で、ある程度管理内容を追加しているということになっております。基準案どおりとさせていただきますして、具体的記載につきましては、マニュアルの手引、それから、審査員が使います審査基準表のほうで対応していきたいと考えております。

それから、3番目ですが、「機械器具類の衛生管理」のところで、「始業時を含む1日に1回以上」の表現につきましては製造日と同義語であるかということ。おそらく24時間稼働のところの考え方から来ているかと思われ。これにつきましては、24時間稼働しているところ、それから、時間設定が決まっているところでは違うと思います。施設により異なりますので、施設ごとの判断ということで対応させていただける内容になっているかと思っておりますので、そうご理解いただければと思います。

次のページをお願いいたします。「機械器具類の衛生管理」の(2)「特定原材料の混入防止」にかかわるところになります。特定原材料につきましては、機械の衛生管理ということではなく、食品等の衛生管理の項に1項目としてまとめるのがよいのではないかというご意見をいただいております。こちらにつきましてはご指摘のとおりかとも思うのですが、既存の基準との整合性を踏まえまして、「機械器具類の衛生管理」の項目で対応させていただきたいと考えております。

次の「食品等の衛生的な取扱い」。食肉処理と魚介類加工業の基準につきましては、既に販売業の基準で設定されておりますので、今回の基準設定と現行基準のバランスなどを考えて、また、認証取得している施設が既にあることも踏まえまして、今回の対象業種に設定しないほうがよいというご意見をいただいております。今回は、ご指摘を踏まえまして、現行のとおりとさせていただきます。

次に、添加物、洗浄剤、殺虫剤の保管管理の項目をつくり、保管場所、方法、持ち出し基準、記録について設定すべきというご意見がございます。こちらにつきましては、添加物等の保管について、共通基準の「器具類等の保管」で定めておりまして、そちらで引き続き対応させていただくこととします。

それから、(2)「食品添加物の使用」。こちらは、食品添加物の使用手順とはどの範囲まで入るかというご質問であるのですが、自分のところで製造する食品に使用する食品添加物についての計量、調合、添加、定量、混和、確認などの手順をいうということとしています。こちら、基本的な手順を示しておりますが、より詳細な部分につきましては施設ごとになります。その辺はご判断ができる内容となっております。

それから、(3)「製造工程の管理」。こちらはかなりご指摘をたくさんいただいた部分ですが、原材料由来、包材等の異物混入を防止するための方法・装置、確認方法を製造工程の管理の項で記載するのがよいのではないかと。また、異物混入の防止策について、今回、管理内容は示しているのですが、項目出ししておりませんので、菓子製造業の認証基準のように項目出しをしてはどうかというご指摘をいただいております。

今のところ「機械器具類の衛生管理」の中で、そちらの機械器具類にかかわるものについて管理事項で対応させていただいております。原材料由来の異物混入につきましては、共通基準の検収で対応させていただくこととしております。一応、こちらはどのように結論を出させていただいているのですが、こちらにつきましては後ほどご意見をいただきたいと思っております。

続きまして、製品説明書の作成についてご指摘をいただいております。この点についてはかなりたくさんのご意見をいただいております。まずは、製品説明書の作成をすべての施設で行わせることは難しいのではないかと、実行不可能な施設もあるのではないかとということです。イメージということもありますので、製品説明書と記載せず、その内容についてのみ、例えば、製造工程図、手順を示すことのみとしたらどうか、また、製品の特性、製造及び加工の手順、原材料について記載した書類を作成・保存することといった表現にしたほうが取り組みを促せるのではないかとご指摘があります。逆に、製品説明書と書くのであれば、記載すべき事項をもうちょっと具体的に列記すべきというご意見がございます。さらに、危害分析は避けられないものなので、製造工程の管理に、フローダイヤグラムの作成とか、工場の平面図、流れ図を加える、作業区分に明記する必要があるのではないかとご指摘があります。こちらにつきましては、事務局案としましては、製品説明書という表現が、施行条例の中の「公衆衛生上講ずべき措置の基準」にもありまして、そこでは努力義務にはなっておりますが、その記載内容と連動させた形で書いておりますので、具体的に示しているとも考えており、基準案とさせていただきたいと考えておりますが、ご指摘の多い部分ですので、後ほどご意見を伺いたいと思っております。

次に、工程の具体的な内容についてです。充てん工程も入れるべきではないか、そのほか、工程に漏れはないかというご指摘です。事務局としましては、充てんにつきまして、小分け・包装の工程に含めている主旨であります。その他、場合によっては抜けがあるのではないかとご指摘につきましては、お気づきの点があればご指摘をいただきたいと思っております。

それから、非加熱食品を製造・加工する場合の原材料の洗浄方法についてですが、非加熱食肉製品を製造する場合などは、食肉とか、調味料とか、洗浄できないものもあるため実行性がないので、削除いただけないかという内容です。私どもが想定しています非加熱の食品とは、つけ物等を意味しております。非加熱食肉製品にも対応可能な表現とする必要がございますので、例えば、「原材料の洗浄を行う場合は」ですとか、そのような表現を取り入れていきたいということで、表現方法で工夫していきたいと考えております。削除は考えておりません。

次になります。容器包装の汚染や破損の確認については、ロール状フィルムは連続包装なので無理ではないかと考えるというご意見です。事務局としましては、機械等に装着する前の状態の確認などもあわせて想定しております。対応可能な基準と考えております。場合によって、直前という表現がわかりにくいということであれば、開始時ですとか、使用前とか、そういう表現にしたいと考えております。

次のページ、お願いいたします。こちら、賞味期限の設定についてです。これはこれまでの製造業にはない、完全な新たな基準になります。賞味期限の設定については、

「根拠を示す」ではなく、「設定の根拠となった資料」を保存する旨とするほうがよいというご指摘がありました。また、それとは別に、実行性の視点から、根拠の設定ですとか、保存については定めないほうがよいというご指摘がありました。事務局としましては、「科学的根拠」の考え方は必ずしも個々の製品の微生物学的、あるいは理化学的検査のみを指すものではなく、例えば、業界団体が提供している情報等も想定しておりますので、そちらを使ったということと、保存していただいているということがマニュアルに示されればよいと考えておりますので、基準案どおりとしていきたいと考えていますが、こちらもご指摘が多い点ではありますので、後ほどご意見を伺いたいと考えております。

続きまして、「製品の保存（管理）」になります。直接売られるような方式でない配送、卸しを行うようなものの販売期間というのは、賞味期限または消費期限であると思われるが、この販売期間はどのようなことかというご指摘になります。当初、小売することも踏まえての販売期間ということで認証基準の中では使っておりまして、必ずしも賞味期限及び消費期限と同義語ではない使い方をしていました。ただ、「販売期間を定めること」に関しましては、このご指摘をきっかけに、その必要性について事務局のほうでも疑義が生じたので、改めてこのご指摘を契機に検討させていただきたいと考えております。

次に、保存温度、遮光、湿度の確認は、包装製品では製品の保存温度の確認が困難であるため、冷蔵庫・冷凍庫の温度確認で代用可能かというご指摘です。冷蔵品・冷凍品につきましては、冷凍庫・冷蔵庫の温度確認で可能であると考えておりますので、それに対応していることをマニュアルに明記していただくことで可能かと思えます。ただし、ここでは常温品などにつきましても適切な保管状況を確認する必要があると考えておりますので、それだけでは完全に代用できないというお答えになります。

次の「製品の保存（管理）」につきましても項目は、共通基準にも「製品の保存」があるので、そちらで担保し、削除するほうがよいというご指摘になります。今回、共通基準の内容に、さらに製造業に必要な衛生管理として上乗せをしておりますので、基準案どおりにさせていただきたいと考えております。

また、「製品の配送」も先ほどと同様に、この項目は共通基準にもあるため、そちらで担保し、削除するほうがよいのではないかとご指摘です。こちらやはり同様に、製造業に必要な衛生管理として共通基準に上乗せしておりますので、基準案とさせていただきたいと考えております。

次は「表示」になります。表示についての記載事項は、表示すべき事項や伝達すべき情報を製品説明書に一括記載させるということとしたほうがよいというご指摘です。これにつきましては、既に、衛生管理マニュアルの作成の際に製品説明書に記載していただくことは差し支えないかと思っておりますので、こちらは製造施設でこのようにしていただければ結構かと考えております。施設ごとに対応していただきたいと考えております。

それから、「製品検査」になります。製品検査につきましては、微生物規格が定められていない製品の細菌検査の実施での「主要な製品」ということにつきましては、「主要な製品（製造頻度が高くかつ製造量が多いもの）」とすべき。その他の同様な表現に

についても同じようにというご指摘です。「主要な製品」の考え方につきましては、ある程度その施設ごとに対応していただきたいということで、幅を持たせる基準としております。ですので、製造量・危害の重要度は異なっても差し支えありませんので、各施設で「主要な製品」をとらえていただきたいと考えております。よって、ご指摘の内容、例えば「主要な製品」をどのようなものとするかにつきましては、マニュアルの手引、審査基準表で例示させていただきます。

同じく、微生物規格が定められていない製品の表現につきましては、「必要に応じ主要な製品について」を「危害が想定される製品について」としたほうがわかりやすいのではないかとのご指摘ですが、同様に、こちら各施設に応じて製造量・危害の重要度などを踏まえて、その辺が異なっていると考えられますので、それを踏まえて検査をしていただきたいと考えております。やはり同様にマニュアルの手引などで例示させていただきます。

それから、使用基準のある食品添加物の検査の実施について、検査費用がかなりかかるので、使用基準のある食品添加物については、納入業者の規格書での確認と使用時の計量記録等の確認を優先させるべきというご指摘です。これにつきましては、原材料の受け入れ、食品添加物の使用及び製品管理の調合工程に係る事項で対応していると考えております。ですので、これらを適切に実施していただくことも当然優先させていただいても構わないのですが、それに加え、自社製品が適正な製品であることを確認いただくための検査は必要であると考えております。

次に、「作業区分」の中の施設の「作業区分」という項になります。この項はかなり厳しく、特に確認の記録は無理だと思われるので、実行性の上で困難であるため削除すべきというご意見です。事務局としましては、対応可能であると考えております。各施設で対応可能な具体的方法を定めていただければよいと考えております。ですが、こちらについてやはりご指摘が多いところがありましたので、ご意見をいただきたいと思っております。

それから、同じく作業区分の中の「従事者」にかかわる部分です。こちらは、やはり「確認結果について記録方法を定めること。」において、汚染作業から非汚染作業へ1日のうち複数回移動することがある場合や、従事者の用便について記録することは難しいのではないかと、削除すべきだというご指摘です。また、外衣の着脱は極めて困難であるというご指摘で、これについては、代替案として3点示していただいております。これらのご指摘についてですが、やはり作業区分は汚染防止の上で必要であると考えております。事務局としては、(1)の作業区分と同様、必要な項目であり対応できる内容と考えております。ご指摘いただきました代替案につきましては、マニュアルの手引などでより具体的なものとして示していきたいと考えております。ですが、やはり施設の作業区分に合わせて、この従事者にかかわる部分もご指摘がかなり多かったものですから、作業区分としてまとめてご意見を伺いたいと思っております。

また、トイレの入室にかかわる事項につきましては、飲食店(すし)の基準以外はすべてありますので、共通基準で設定するほうがよいというご指摘です。これに関しましては、共通事項にかかわる部分であるのと、今回、共通基準の検討を行いませんので、共通基準の検討を行う際、ご指摘を踏まえた検討をさせていただきたいと考え

ております。

次に、管理事項とは別に、ご質問の中で記録の実施、頻度の設定についての実行性などを踏まえてご意見を伺っております。ここについていただいたご意見のうち、機械の管理の部分ですが、製造中に不具合に気づかず、製品の品質に影響を及ぼすことが考えられるので、機械類の稼動状況の確認は、始業時、稼動時、終了時の3回としてはいかがかというご指摘がありました。現在、1日に1回以上としているため、その必要に応じて、施設に応じて設定可能であるので、このままでもいいのではないかと事務局としては考えているのですが、この必要性、実行性については総合的に、頻度については後ほど改めてご意見を伺いたいと考えております。

また、製品検査の実施頻度につきまして、これまでの認証基準では、夏季を含む1年に1回以上という表現を、細菌検査などにおきまして主に使っておりました。今回は、必要性ですとか、実行性を踏まえて各施設に応じた対応ができるようにということで、「定期的」という表現を用いてきましたが、「定期的」にではなく、やはり具体的に「1年に1回以上」とすることが必要というご指摘をいただいています。ここにつきましては、やはりご意見をいただきたいところです。

総合的なご意見としてですが、「公衆衛生上講ずべき措置の基準」に定められた記録の作成・保管等の準用項目について、「努めることとして例示」してもいいのではないかと考えるというご指摘です。この辺については、まずはご意見として承らせていただくということにさせていただきたいと思えます。

それから、製品の賞味期限の設定が1年以上の場合、保存や記録についてどうするのかということですが、おそらくこちらは、記録の保管が1年間という認識でご指摘されているのではないかとおもうのですが、昨年4月1日の要綱改正で、要綱の本文上で記録の保管につきましては1年以上と変更してあります。これは「公衆衛生上講ずべき措置の基準」との整合性を踏まえまして再設定したものです。この「公衆衛生上講ずべき措置の基準」では、賞味期限を踏まえて記録と保存をする旨の記載があります。認証基準の記録の保管を1年以上という表現とすることで対応可能と考えております。その具体的対応につきましては、営業者向けのマニュアルの手引、それから、指定審査事業者の審査基準表などを通して示していきます。結論的には、認証では、現在も賞味期限を踏まえた記録の保管をすることとなっております。

最後になりますが、その他についてのご意見・ご指摘になります。今回の基準を策定するというところで、既に基準設定済みの菓子、豆腐、そうざい製造業などにおける機械器具類、製造工程などの管理に対する基準とギャップが大きくなるため、今後、現行の製造業の認証基準を改定し、更新時に適合するよう検討していただきたい、一定のシフト期間は必要と考えるが、というご意見をいただきました。まさにご意見のとおりでございますので、今後の課題としまして、既存の製造業などの認証基準との整合性を検討していきたいと考えております。

また、一般的衛生管理、危害分析に基づく原材料と製造工程の管理、5Sによる管理など、最小限求められるものは今回の認証基準案は満たしているのではないかとこのご意見です。こちらはありがたく受けとめさせていただきたいと考えております。

さらに、全体の記述方法を工夫し、スリム化を図るべきではないかということで、

こちらは、共通基準にある項目は入れなくてもよいのではないかというご指摘かと思われま。今回は、ご意見として受け取らせていただきたいと思います。

長くなってしまいましたが、こちら、ご指摘を踏まえまして事務局の一応の回答ということでお話しさせていただきました。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

資料3の特定基準策定の視点についてもちょっとご意見を伺いたかったのですけれども、まずは、事務局で準備した資料6、これは、事務局のほうで皆さんからいただいた意見をまとめていただいたものですが、その中で特に異物混入対策、製品説明書、賞味期限の設定、作業区分、記録の頻度・保存の5点について、皆さんから意見をお伺いしたいということが、事務局から出ていますので、早速、最初の異物混入対策から意見をいただきたいと思います。いかがですか。

それでは、順次、こちらから。安田委員、何かありますか。

【安田委員】 東京飲用牛乳協会の安田と申します。

異物混入につきましては、危害分析をしても殺菌温度に次いでよく出てくるといいますか、特に金属片の混入ですとか、ガラス片の混入ですとか、そういったものはHACCPの工場では、乳業ではCCPで管理しているところが多いものですから、ここに書かせていただいたのは、もう少し、そういう重要性が高いのだよという、意識喚起を高めるためにも何らかのそういう表現をしてほしかったなという感じで書いたのですけれども。

異物混入に関しましては、まず、工程中の、例えば機械の部品の脱落、あるいは、サイトグラスといって、ライン中に水からミックスへの切りかえをガラスで見られるような部分があるのですが、そういったガラスが欠けて入るとか、過去に、あるメーカーでは回収騒ぎになったりしたこともございます。そういった工程中のものの混入、それから、原材料由来ですね、例えば、缶をあけるときの缶切りで切って入れるのですけれども、なかなか切り口がきれいに決まらなると、そのときに金属片が入ってしまうといったものすとか、あるいは、ビニールの部分が入るとか、そういったことがございます。

そのほかにも異物混入に関しましては限りないのですが、口に入っても影響ないという程度のものですと特に強調しなくてもいいのかもしれませんが、ガラスすとか、金属すとか、こういったものはどうしても重要管理点として扱わざるを得ない。そうなった場合にモニターできるか、できないかということで、HACCPでは、CCP管理するか、しないかというのは決まてきますけれども、ガラスなどはなかなかモニターできないものですから、あるメーカーではすべて素材を樹脂に変えてしまっています。工程中ではガラス製品を使わないというようなことで抜本的な対応としているということがございまして、そういったことを何らかの注意喚起の意味で表現したほうがいいのではないかと、こういことを書かせていただきました。

別の方も、何か項出しして設定するほうがよいという、この方も似たような部分があるのではないかなと思いますけど、表現は別にして、趣旨はそういうことなので、もう少し強調したほうがいいのではないかなということです。

【小久保座長】 事務局では「機械器具類の衛生管理」のところでのということなの



ですが、安田委員のほうでは、やっぱり「製造工程の管理」のところにはちゃんと出したほうがいいということですね。

【安田委員】　　そうです。

【小久保座長】　　それでは、固形食品を扱っている新村委員か、田村委員のほうで何かご意見ありますか。

【田村委員】　　魚肉練り製品工場では、カッターという、いわゆる金属の大きな回転刃で攪拌すると同時に細切するという機器を使っています。おそらく食肉製品でも全く同じものだと思いますが、その刃が欠けて入ることなののですが、途中、マグネットフィルターですとか、ストレーナーですとか、最終的には金属探知機等を使うことでかなりのレベルで排除できる方法をとってはおります。その大きさとか、またいろいろな問題もあろうかと思うのですが、今こういう形で、機械器具類の管理について、実際に起きたときにどういうふうなことをするかということのをそれぞれに企業が現状では定めているということです。ですから、あくまで私どものところでは製造工程管理でやっているわけですが、ただ、認証を希望する事業者が現実どこまでできるのかどうかという問題があるのかなという気はするのですが。

【小久保座長】　　新村委員。

【新村委員】　　食肉製品の場合には、国が総合衛生管理製造過程という制度をやっております、それに対応すべくガイドラインをつくってございます。そのガイドラインの中には、工程に沿ってどういう異物があるのかを書いておりますので、食肉製品製造業の場合にはそのガイドラインを参考にしてもらえれば、それほど抵抗なく異物混入防止についての対策も可能かと思うのですが、ガイドラインのない業種の場合は、やはり何かしかるべきものがあつた方がこの認証制度には対応しやすいのではないかという感じはいたします。ですから、もし都のほうで何かそういうものを示していただけるのであれば大変助かることだと思っております。

以上です。

【小久保座長】　　どうもありがとうございました。

加藤委員、こちら辺で何か。

【加藤副座長】　　異物混入に注意喚起というのは絶対必要ですね。この言葉を入れること自体、重要だと思うのですが、今、製造工程の話をしていたのですが、原材料由来もあるし、実は多いのが人からの由来もありますし、例えば、指輪というのは特殊ですけれども、レンズが欠けたとか、そういったのもありますし、それから、環境からも随分入っているのですよ。上からの落下ですね、さびが落ちたとか。そうすると、「製造工程の管理」の中に異物混入というのを入れるのは賛成なのですが、いや、異物混入というのはもっともっと広い、全体のことになってしまうのですよね。そうすると、「製造工程の管理」の上だと「食品等の衛生的な取扱い」ですか、この大きな項目の中に、異物混入対策について喚起するようなものを入れるような方法になるのでしょうかね。「機械器具類の衛生管理」の中では狭過ぎる、入れるのでしたらね、というような気がするのですけれども。

【小久保座長】　　そうすると、加藤委員、「食品等の衛生的な取扱い」のところの1つの項目として異物混入対策を入れるということですね。

【加藤副座長】 もっと大きな項目になっちゃう。

【小久保座長】 何かこの点についてご意見ある方、いらっしゃいますか。

どうぞ、薩垂委員。

【薩垂委員】 おそらく事務局としては、硬質性異物という健康危害、この辺を一番最低限でも担保しようという意味で、多分「機械器具類」というところに重点的にそういう設定を置いたのかなと思っております。

私も、先ほど、この意見にありましたように、項目出ししてはどうかというふうな意見を出した口なのですが、いろんすべての製造業種、危害分析とかそういったものをすると、どうしても硬質性異物だとか、異物混入というのは各業種に共通のものであろうかなということであるので、やはり考え方としてこういった項目出しをしておいたほうがいいのかと思っております。

現行基準案は確かに、事務局のおっしゃるとおり、いろんな工程別にそういう異物混入対策の具体的な基準がちりばめられているということで、トータルではある程度担保できているのかなとは思いますが、基準で重複してもいいのですけれども、例えば、異物混入対策について、原材料から製品の管理について各工程にそういう異物混入対策がちゃんと盛り込まれていることとか、そういったような基準設定でもよしいのかなと思っております。

加藤委員のおっしゃるとおり、軟質性の異物ですね、髪の毛も含めたようないろんな形の苦情というのは保健所に多いものですから、そこまでこの基準設定の中に入れ込むかどうかというのは、また皆さんのやっぱり議論するところになるのかなと思うのですが。

【小久保座長】 ありがとうございます。

行政の加畑委員からご意見ありますか、この点について・・・。

【加畑委員】 異物というのはいろんところから来るので、一概に何が原因だとか言えないことが多いですね。だから、最初の原料から来るのもあるし、先ほどおっしゃっていましたが、途中で入ってくるものもあるし、最後に入ってしまうものはあるし、だから非常に難しいと思うので、ここで「食品等の衛生的な取扱い」でいいのかという気はするのですが、もし原因がわかるのであれば、なるべく原因を取り除くことがやはり正しいかなと思うので、その工程に入れていくということも必要かなとは思いますが。

【小久保座長】 何かさっきからお聞きしていると、事務局では「機械器具類の衛生管理」のところの管理事項で対応したということなのですが、皆さんのご意見では、次の「食品等の衛生的な取扱い」のところちょっと項目として異物混入対策ということを入れたほうがいいのかというような感じに受け取れたのですけれども。

どうぞ。

【加藤副座長】 ちょっと乱暴な言い方なのですが、2「食品等の衛生的な取扱い」とありますね、この前に「異物混入対策を含む食品等の衛生的な取扱い」となると、全部に関係しちゃいますね。その言い方がいいのかどうかはわかりませんが。

【小久保座長】 齋藤委員か、遊作委員、何かご意見ございますか。

【遊作委員】 まず、今、異物混入の話が出ているのですが、我々のところ、納豆メーカーですと、まず、ここで言う原料由来というところがありますけれども、そこではやっぱりどうしても産地によって、例えば国産か、輸入かによってまた違ってくるのですが、大体、私の知っているところで見ると、国産だとどうしても土壌の中の砂鉄とか、土の汚れですね、そういうのはまず物理的にはすごく強力な磁石で豆の中につるということもありますし、あと、一番多いのは、やっぱりどうしても髪の毛とか、要は人為的な問題が一番多いので、設備的に云々というのは会社によって違ってくるので、ある程度の設備というのはやっていただくのですが、最終的にやっぱりソフト的な点がすごく多いのかなと。例えば整理整頓も含めて、ちょっとしたごみとか、それから、ふだん使っていないものが工場内にあると、そういうのを徹底して工場の中に置かない。

それから、あとは空中の落下菌も含めてなんですけれども、要は空中、空気の清浄化ですね、HEPAフィルターで工場内を陽圧にしてやるということもすごくやりますし、特に納豆の場合でしたら、豆を煮た後、温度が下がらないうちになるべく早くパッキングするのですが、どうしてもその間、空気に触れるときがあるのです。そういうときにどうしてもごみとかが入って、相手が見えない菌ですから、やはりいくら納豆菌が強くても、大腸菌群を含めてですけれども、そういうのは空中で浮遊しているということがありますので、そういう目に見えないごみも入ってくるので、その辺をどういうふうにするかという、後ほど賞味期限の話もあるということで、その辺もちょっとあるのですが、工場によっては全部基準が違ってきますので、その辺がすごく難しいところかな。だから、その辺をどこで押さえたらいいかというのは、企業の規模によって違ってくるので、それをもう少し幅広くしたらいいいのかなと思いますね。

【小久保座長】 そうすると、やはり「食品等の衛生的な取扱い」のところ、ちゃんと項目を起こしたほうがいいという感じですか。

【遊作委員】 そんな気がしますね。

【小久保座長】 齋藤委員、何かありますか。

【齋藤委員】 今、意見が出たようなことでいいと思うのですが、虫だとかそういうものもありますし、遮断の仕方が工場によって違うのですね、垂れ幕みたいのありますよね、ああいうのが大分違うので、そこら辺のこともちょっと注意しながら見ていかなきゃいけないかなと思っています。

【小久保座長】 わかりました。

大体、皆様のご意見は、やはり「食品等の衛生的な取扱い」ということで項目を起こしたほうがいいだろうという感じなので、そこら辺のところをまたよく事務局で検討していただければと思います。

それでは、次に製品説明書の作成についてのご意見を伺いたいということが出ているのですが、ここにご意見を出していただいた方、お話しいただければと思います。

じゃ、新村委員、よろしくお願ひします。

【新村委員】 私は、製品説明書については、記載すべき事項を具体的に明記すべきであると申し上げました。要するに、認証を受けるとなると指定審査事業者が審

査をしてということになりますから、そこで考え方の食い違いができるだけないようにした方がいいのではないかと思いましたが、何を少なくとも書いてほしいという最低限のことを入れておいた方がいいのではないかと思ひまして、具体的に明記すべきであると申し上げました。

それから、後のほうで、次のページになりますけれども、2の中の「食品等の衛生的な取扱い」(7)「表示」。こちらについて私は、表示について記載すべき事項は、表示すべき事項や伝達すべき情報を製品説明書に一括して記載させたほうがいいというように言っています。要するに、ここでもどのような情報を伝達したらいいのかということをお求められる。そうすると、製品説明書をつくるというのは、外部の人に対しての説明のための資料づくりでもあるのですが、社内的なコンセンサスを得るためにも製品説明書があった方がいいので、審査を受ける場合の食い違いを防ぐことと、社内での共通認識を持たせるという意味で、最低限これだけのことは書いた方がいいのではないかという内容を示してもらった方が対応しやすいと思ひまして、このような意見を申し上げております。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

これは、私どもは、総合衛生管理製造過程承認制度だとか、HACCP研修のときに製品説明書と一言で言っているのですが、いわゆる製品の詳細ということですね。だから、具体的に私も書いたほうがいいと思ひますけれども、ここら辺のところ、ほかにご意見ありましたら。

加藤委員、何かありますか。

【加藤副座長】 総合衛生管理製造過程とISO22000、どちらも製品説明書についてはこういう項目を記載しなさい、ただし全部を書く必要はない、書けないものもあるというふうに規定しています。例えばISOの場合には、製品名、組成、生物・化学・物理的特性、シェルフライフ及び保管条件、包装、それから6つ目が表示、取り扱い、喫食方法、7つ目は配送方法。総合衛生管理製造過程もやっぱりこれと同じような内容なのです。ですから、これを全部書けというのではなくて、例えば、こういった項目について明記しなさい。全部について書かなきゃいけないのではなくて、こういう項目について明記してくださいと。その中で特に重要なのは安全性ですね、細菌の限界であるとか、有無であるとか、そこら辺は必ず入れるとか、そんな感じで、あるいは、ガイドラインに入れるということも考えられるのではないかと思ひますけど。

【小久保座長】 ここら辺のところは、今までの認証制度の検討のところでも結構話が出たのではないかと思ひますけれども。

平委員、何かここら辺で、製品説明書ということで。

【平委員】 先ほど加藤委員がおっしゃったようにやればいいのですが、都内の事業者を見ても、中小零細が非常に多くて、こういったものをつくるのに当然なれていない方とか、人材を含めて、マニュアル作成や文章の作成というのが非常に大変な部分です。言葉が製品説明書というと、HACCPとか、ISOとか、どうも難しいというようなイメージでとらえがちなものですから、必要なフロー図であるとか、具体的に製造工程における管理をよりわかりやすく、マニュアルの手引の中で説

明をしていただければいいのかなと思っています。

製造工程の管理手順についても、工程ごとに全て記載されていますが、これもボリュームがすごいので、もうちょっと表現の工夫をしてスリム化すればいいのかなと感じています。

【薩垂委員】 私も同意見なのですが、この制度のそもそもの趣旨というのが、要は家族的経営のような施設でも認証はとれるのだよというようなことがコンセプトであると思っています。そういった意味では、製品説明書という表現は我々にはわかるのですが、やはりそういった表現自体でちょっとハードルが高くなってしまふのかなというところがあると思います。実際には、製造工程だとかを、いろんなノートだとか、そういったところに営業者の人たちがメモ的にいろんなことを書いてあるものとかいろいろあるので、そういうのに付加するような形で、こういった情報、こういった情報を書いていけばそれでもいいのだよというふうな形で、マニュアル作成の手引だとか、いろんなところで解説しているかと思うのですが、そういった意味から、表現的にもう少し、今、やっていることでできるのだよという意味の表現を少し考えていただければなと思っています。

【小久保座長】 管理運営基準の中で製品説明書という言葉を使っていますね？

【大山自主管理認証制度担当係長】 そうですね。今、基準案に盛り込んでいる内容については、管理運営基準、都では公衆衛生上講ずべき措置の基準としていますが、その中では、製品説明書を作成して保存することを完全な義務ではなく努力義務としています。認証基準案の中で設定させていただいています表記は、製造・加工の手順などの表記も含めまして、例示的な部分も含めまして、そのまま公衆衛生上講ずべき措置の基準の表記から持ってきております。一応、根拠ある表記を前提に作成しておりますので、その表記についてはそのまま引用している形をとっております。

【小久保座長】 そうですか。そうすると、例えば製品説明書という用語を使っても、あまり差しさわりないということですね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい。その表現につきましては、一応、根拠あるものです。

【小久保座長】 ただ、その内容については、こういう内容をということで、手引だとか、そういうものに細かく盛り込むというのも一つの考え方ではないかと思うのですが。

増井委員、何かそこら辺のところでご意見ありますか。

【増井委員】 やはり現場を見ていますと、零細と申しますか、家族的な経営のところ結構多いので、そういったところで実際にとれる認証にするにはということになってきますと、先ほど薩垂委員もおっしゃっていましたが、わかりやすくといいますか、そういった配慮が必要かなと。言葉の問題にしても、我々が考えて表現している言葉の意味と、受け取る側で、言葉によってちょっと行き違いが生じてはいけないと思いますので、そういったところも工夫していく必要はあるのかなと思います。

【小久保座長】 こういう製品説明書という言葉を使うこと自体はいかがですか。

【増井委員】 ケース・バイ・ケースと申しますか、理解していただく方もいれば、

「何ですか、それは」というか、言葉のイメージからして何かかたいことを言われているといたしますか、と受け取られる方もやっぱりいらっしゃいますので、その辺のところはちょっと工夫が必要かなと。

【薩垂委員】 もしそのまま使うのであれば、その辺の解説をじっくり、マニュアルの手引だとか、そういったところで易しく解説していただければと思います。

【加藤副座長】 例えば、製品説明書（商品は何ですか）とか、そうしたらわかりますかね。括弧入れちゃいけないのですかね、製品説明書の後に。

【小久保座長】 認証するに当たっては、どういう食品が管理の対象かというのを示さなきゃいけないわけですね。だから、製品説明書という言葉が管理運営基準の中で使っているなら、その内容をちゃんと手引の中で細かく規定してあげればいいのかという気はしますけれども。

齋藤委員、何かご意見ありますか。

【齋藤委員】 なかなかつくるのはちょっと難しい、先ほどから大分意見が出ていますけど、小さいところではそういうスタッフがいないと。だから、対象がこれをつくることによって限られてきてしまうのではないですかね。少なくなってきたらというか、いわゆる申請の件数が。その辺がちょっと心配なところがありますけど。

【小久保座長】 この認証制度では、結構、地元の保健所が、ある程度助けてあげるのでよね、いろんなマニュアルをつくるに当たってはいかがですか。

そこら辺のところを最初にちょっと議論したかったのですが、時間がなかったもので。

【大山自主管理認証制度担当係長】 現時点では、完全に保健所の事業としてサポートする体制は正直なところ組まれていません。ですが、協力体制という形では徐々につくっていきたいと考えています。現時点では、保健所の事業として完全にサポートするまでは、繰り返しますが、できていません。今できるのは、審査事業者のほうからのよりきめ細やかなサポートです。審査基準表で、先ほど出ましたような例示を示してサポートを強化することを考えています。先ほど委員の皆様からもお話が出ましたように、例えば、製品説明書の製品とはどういうものをマニュアルの手引で例示したり、それに関するアドバイスできるように指定審査事業者の使う審査基準表の中で示していったりという対応になります。行政は直接アドバイスをしないのですが、マニュアルの手引と審査基準表からのサポートとなると考えていただきたいと思います。

【小久保座長】 皆さんご承知のように、この認証制度につきましては、東京都のほうでそれぞれの業種別のかなり細かいマニュアル、あるいは手引をつくっており、ほかの自治体ではなかなかまねできないような制度だと思えますが、そういう点で、今後、手引だとかマニュアルの中で対応していくような形で、より具体的に何を書いたらいいか、これは製品説明書という用語も含めて、今後また検討していただければと思っております。

それでは、賞味期限の設定というのが3番目に上がっていますので、それに移りたいと思います。事務局でまとめていただいた3枚目ですか、「科学的根拠」の考え方は必ずしも個々の製品の微生物学的あるいは理化学的検査のみを指すものではなく、例

えば業界団体が提供する情報等も規定している。基準案どおりとするということで、それに対してご意見があったらということですが、ここに意見を書かれた方、さらに追加していただければと思いますけれども。

どうぞ。

【薩垂委員】 私のほうからは、1点目ですが、おそらく期限表示の設定のためのガイドライン、平成17年に厚労省、農水から通知で出ているというところで、これをもとにしているのかなと思われま。ここだと「科学的根拠」ということなのですが、確かに、厚労省とか農水のところでは「科学的・合理的に」ということで書いてあるので、ある意味、そういった表現にガイドラインと整合性を合わせたほうがいいのかなという気が私はしております。

例えば、その基本的な考え方の中で、「食品の特性に配慮した客観的な項目（指標）の設定」ということになりますので、科学的根拠だけではない、合理的な根拠もいろいろ出てくるかと思えますので、そういったものを含めた、例えば表現で言うと、客観的な項目（指標）の根拠を示すだとか、そういったような資料を示すというような形が一つ考え方であるのかなと思えます。

それとあと、基準案ですと「製品ごと」となっておりますので、これはアイテムが多い施設にとってはかなり厳しいのかなと思っております。ガイドラインの中では、その辺も含めて、「特性が類似している食品に対する期限の設定」法について、要はグループ分けして設定するのも合理的な根拠だよというふうに言っていますので、この辺も本文自体に、「製品ごと」というものではなく、やっぱり製品の特性に応じたような基準設定というような形で、そのような表現もしていったほうがいいのかなと。「製品ごと」という基準で設定してしまうと、すべてないと、例えば1,000アイテムあったら、1,000アイテム全部、設定根拠を示さなきゃいけないかと思えますので、グループ分けして、こうだよとやっちゃえばそれはそれでいいのですが、増えるたびに一々マニュアルも変えていかなきゃいけないし、その辺があると思うので、ある程度フレキシブルに対応できるような表現のほうがよろしいのか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。

新村委員、何かこちら辺のところでありますか。

【新村委員】 私は、ちょっとした表現の問題だけです。中身がどうのこうのではありません。

【小久保座長】 わかりました。

あとほかに、これで、遊作委員、何か。

【遊作委員】 今、科学的な根拠ということで、これ、すごく大事なことだと思います。商品によって賞味期限はみんな違ってきますし、物によって違うのですが、我々、納豆組合では、基本的に原料大豆によって賞味期限が違うのですが、データは、VBN、それからpH、あとは官能試験と3つの項目で試験して、例えば、国産と輸入と比べた場合は国産のほうが日持ちするのですが、やっぱり一番悪い条件、大体基本的に今までのデータとしては15日、要は納豆菌をかけた時点、納豆ってどうしても製造するのに4日かかりますので、どこを製造基準にしようかということで、菌を摂取

して、要は豆を浸漬して、それでふやかして、煮て、それに納豆菌をかけて、それから包装するのですが、包装してから日付を打つのではなくて、日付の基準としては、菌をかけたときを基準にすると、それから3日後に納豆ができるので、それから7日とか、我々、そういう基準をある程度を持っているのですが、それをやっているとメーカーによって、衛生的なメーカー、あるいは菌の濃度とかいろいろなことが絡んでくるのですが、どうしても微生物なものですから発酵温度、それから発酵し終わった、具体的に言うと、さっきは4日かかると言ったのですが、初日に豆を冷やして、次の日に豆を煮て、菌を摂取して、それから3日目に発酵が終わって、3日目の翌日、朝ですね、納豆ができて、それから1日熟成させて、だから納豆ができるまで4日かかるのですが、その4日間でどこの日付にするかというのがすごく大きな問題で、お豆腐だったらパックしたときの日付になるのですが、納豆の場合は一体どこを基準にするのということ。

今回、平委員がおいでになりますけど、府中の場合は保健所の方がいろいろと検査しながら、平成2年にやったことなののですが、もう20年ほど前の話なののですが、じゃ、どういう日付にしようかというところで我々がやっているのは、今、言った納豆菌をかけた時点でそれからスタートして、菌が発酵して云々始まって、熟成も始まって、3日後に基準にしようか、それから1週間は大丈夫だとか、何日が大丈夫だとかデータをとって、それで大体、我々は7日から9日という賞味期限をもってやっていますが、その業界によって、みんな違ってくると思います。

ですから、その商品は、できたらその業界、我々、納豆組合、お肉屋さん、いろんな業界がありますが、その中である程度の基準を、基本的なもの、データをつくったほうがいいのかなと。それにのっとして、こういう基準だから、おたくの生産ラインだったらこういうふうにして、その安全率と言いかたをするのはおかしいのですが、係数を掛けた形でやられたらいいのかなというのを思いますけれども。その辺がすごく感じましたね。

【小久保座長】 そうしますと、一応、事務局のほうでつくっている消費期限の設定(ア)と(イ)、(ア)というのは「期限の設定の科学的根拠を示す旨」、(イ)は「設定の根拠となる資料を保存する旨」、これはそのまま生かしたほうがいいということですね。

【遊作委員】 いいと思いますね。すごくすばらしいことで……。

【小久保座長】 よろしいですか。

【遊作委員】 やっぱり皆さん、中小零細の方が一番望んでいることじゃないですかね。その辺がうやむやになっているところが結構多くて、これ、大事なことだと思いますね、安全……。

【小久保座長】 新村委員、何か用語のことをおっしゃっていたようですが……。

【新村委員】 「根拠となる」を「根拠となった」という表現のほうがいいのではないかとただけです。

【小久保座長】 わかりました。

加藤委員。

【加藤副座長】 いいと思います。この設定の根拠を示す……。



【小久保座長】 では、一応検討も含めて、事務局のほうでつくった案、あと、用語がちょっとということで検討していただいて、このまま生かすということでお願いできたらと思います。

それでは次、ちょっと時間がかかるのだらうと思いますけど、作業区分ですね。最後のページになるのですが、この作業区分について、対応可能な内容で、どうしたらいいだらうということで意見を伺いたいということなのですから、よろしく願います。意見を出した方、まず、お話をいただけたらと思います。

新村委員。

【新村委員】 私も意見を出しましたので申し上げますけれども、まず、汚染作業区域から非汚染作業区域への移動の件ですが、工場規模が大きいところはそれなりに区分がされていて、相互に移動するということはほとんどないと思うのですが、規模が小さくなってきて、なおかつ間仕切りがあまりしっかりできていないところにおいては、この移動というのは比較的多いのではないかと思います。これを今度やっぺいこうということになると、それなりに気をつけてやるので、今まで習慣的にやっていた移動が大分制限されることにはなると思います。その場合に一々記録をとるのかということ考えたときに、非常に難しいのではないかと考えたわけです。ですから、作業区域内での移動を記録するというのがまず極めて困難ではないかと思いました。

それから、便所に行くことについても記録するという具合にとれるのですが、極端に言えば、この人は1日に何回便所へ行ったよというようなことが記録に残るといふ、ちょっと嫌な面が出てくるのではないかと思いましたので、これはあまりよろしくないのではないかと思ひまして、削除すべきと申し上げました。

うしろの分はまた後で申し上げます。

【小久保座長】 ありがとうございます。

これは非常に悩ましいところですが、確かに、私も現場を大分見せていただいているのですが、全部記録に残すというのは不可能かなと思います。また、人権の問題にかかわってきますので、難しいところがあるのかなという気はいたしますけれども、これについてご意見ありましたら。

これは薩垂委員、あるいは平委員、このことで何か話が出たことはありましたか。

【平委員】 私も、新村委員と全く同じような意見を出させていただきました。やはり意識が非常に大切な項目で、ゾーニング、トイレ、ノ口対策を含めて非常に重要なのですが、記録まで要求してしまうと、なかなか難しいといろんな施設を見て思っています。大きな工場でも、外衣の交換というのは、つなぎのタイプとか、そういう作業着ですとトイレの入り方とか帽子、マスクを含め、悩ましい問題が多いです。現実と基準とで、これを突き合わせるのに審査するほうも悩むのではないかなと思っています。ここは、少なくとも意識が非常に大切なのではないかなと認識しております。記録まで要求するのはちょっと酷かなと感じております。

【小久保座長】 どうもありがとうございます。

加藤委員、これ、どうでしょう。

【加藤副座長】 マニュアルに決めても、記録が必要か、必要でないか、どちらかになるわけですね。この場合、この記録は必要ないと思います。実際やっているところ

るもあまりないですし、できないです。むしろ重要なのは、マニュアルというか、ルールですね。違うところに行く場合にはどうするかというルールがきちんと決まっているかどうかじゃないですか。それで記録は不要という形でいいかと思いますね。

もう一つは、このゾーニング、作業区分について、今、人の移動についてが主なんですけれども、実際、問題になるのはキャストの移動なのです。例えばキャストが出入り口、入荷口、出荷口に行って、外からの人が土足で上がったりして、土壌菌がついて、それが内部に入って、清浄区域に入って、サラダに入っちゃうと。それでバクテリアが出ちゃう。こういうのはしょっちゅうあるのです。ですから、それも含めて、これも記録するのは難しいのです。逆に、今のキャストについては、このキャストは、こここここの間の往復だけにしか使っちゃいけないよと、色分けするとか、そういう形で決めているところが多いし、それがうまくいっていますね。その場合にもやっぱり記録の要求はしていないのです。無理なのです。というところなのですけれども。

【小久保座長】 ありがとうございます。

これはやはり私もルールだという気がしているのです。実は先日、ある施設に行って研修会をやったら、講義を聞きに来た受講生がみんな、いわゆる作業衣でマスクをしていたのです。私、びっくりしてしまったのだけれども、それは講義を聞く格好じゃないだろうということで、やっぱり作業を実際にする服装と、講義を聞く服装は違うだろうということで、全部着がえさせたということがあるのですけれども。

やはりルールがちゃんとしていれば、それから、食事のために食堂に行くときも全部同じ服装だったり、そこら辺のところは、やはり同じ服装にせざるを得ないんだけど、手を洗うとか、いろんなルールをちゃんとしておいて、それを守らせるということで私もいいような気がいたします。

何かこの点で、加畑委員、ご意見ありますか。

【加畑委員】 今、冬の時期でノロウイルスによる中毒が起きていますので、こういうことから逆に事故が起きることが結構多いと思うので、そこら辺については、やはり意識だけははっきりしていただかないといけないと思いますね。

今日、最初に伺ったのですが、認証施設がこれだけあると。うちの区もあまりないので、もっと認証施設が増えてほしいので、ぜひ認証がとりやすいようにしていただかないと、結局、大企業しかとれないというのが、これ、見ていると大体わかってくるのです。だから、小さいお店がとっていただくと非常にうれしいのですが、なかなか認証がとれないので、ぜひとれるように、なるべく易しい言葉にしていきたいなと思いますので、よろしく願いいたします。

【小久保座長】 記録までは求めないということでよろしいですか。

【加畑委員】 別に。意識だけやっていただければ。

【加藤副座長】 1つ忘れたのですが。移動するたびにもし記録をとるとするとどうやってとるかという、具体的になりまして、ボールペンで紙に書く。そうすると、移動のたびにボールペンを通じて汚染が広がるのです、ノロウイルスの場合。1人がノロウイルスを持っていて、その人がボールペンを握りますよね。例えば、ノロウイルスを持っている人がトイレに行って、よく手を洗わないと、億単位のノロウイルス

がついているわけですから、それがつくと、記録をとることによって汚染がかえって広がるという危険が増すかもしれませんね。

【小久保座長】 今、加藤委員がおっしゃったように、今までのバクテリア対策とウイルス対策というのは、やっぱりある程度分けて考えたほうがいいと思います。今、ウイルス対策というのは非常に大事になってきていますから、確かに、ボールペンを使うとバクテリアの汚染もあるかもしれないですけども、特にウイルスの場合は感染につながるということで、ここら辺のところ、もう一回事務局としてどういうふうに考えたらいいか、今後検討していくということで。

田村委員、何か考えがありますか。

【田村委員】 企業によっては書いているところもありました。工場の中と外を通過するときを書くのですが、手洗い後では筆記用具で汚染されると指摘されやめたところでもあります。また、記録し切れないところが最終的に出てきて、本当にこの人が1日に1回しか出入りしなかったのという話になってくる。だから、現実問題とすると、すべての企業が記録を書き残すということはなかなか困難になっているのが現状ではないかと思います。

それとゾーニングについて、先ほど加藤委員からもお話がありましたけれども、あるいは平委員からもお話があったように、危害分析をやる上で絶対にここは避けられないところだと、私、個人的に思っていますので、そういう意味での明確な区分をとにかくつくることが一つまず先にあった上で、この実際の基準ができていくというような気がするので、そういう意味での形で、私は今、この基準について考えてきたところです。

以上です。

【小久保座長】 安田委員のほうで何かご意見ありますか。

【安田委員】 確かに、記録は現実的でないなという感じがしています。作業をやっていく中で、必ずこういう汚染作業から非汚染、あるいはその逆というのはあるかと思っています。牛乳をつくっていても冷蔵庫と照合しなきゃならないというのが、いわゆる清浄化区域の充てん室と非清浄化区域の冷蔵庫との確認ですとか、あるいは、調合、原材料関係と殺菌の部分だとかあるのですが、トイレとかは、例えば清浄化区域の場合は、無じん衣というんですか、そういうほこりのつかない上着を着て作業しており、それをとって、ほかの区域に出るよというようなことをルール化してしまして、皆さん、おっしゃるように、やはりルール化というのが一番大事なことで、そういうことで意識づけを高めて、汚染区域にいるにしても極力短く、少なく、そういう意識づけをできるような方向に持っていくのが大事かなと思います。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

新村委員、後のほうでまた何かあるとおっしゃっていましたが。

【新村委員】 ちょっと私、誤解しているのかもしれないのですが、作業区分における外衣というのは、作業着のことをおっしゃっているのでしょうか。事務局の方にお聞きしたいのですが。

【大山自主管理認証制度担当係長】 施設によって違うと思うのですが、製造施設内にいるときの、つなぎである場合もあるかと思いますが、製造施設だとちょっと該

当するかわからないのですが、例えば外衣という表現につきましては、エプロンのような、水産物を扱うようなところ使うエプロン、そういうものも外衣と想定しています。

【新村委員】 そうすると、作業着的な性格が強いという理解でよろしいですね。

【大山自主管理認証制度担当係長】 はい。

【新村委員】 そうすると、この基準の中に、用便のときに外衣を脱いで、それから帽子、マスク等を脱いでというようなことが書いてあるのですが、これはちょっとひどい表現ではないか。要するに便所へ入って、出てきた人は汚いのか。でも、そんな汚い便所ではないはずで、我々だって、ふだん便所を使っているわけですね。便所から出てきた途端に、みんな汚いかということになってくるわけで、これはちょっと無理な要求だなと思いました。ですから、これは極めて困難であるから代替案を以下に示しましたが、作業区分での移動のことも含めてこのような記述の仕方といたしますかこのような対応の仕方を考えたらどうかという意味で書いてございます。ですから、少なくとも便所に入出入りするのに一々着がえるということはやめていただきたいなと思って意見を申し述べました。

【小久保座長】 新村委員、事務局でつくった特定基準の「従事者」のところ、イの「作業時のトイレの使用手順を定めること」となっていて、以下にずっと書いてありますね。ここら辺のところはどうもあまり現実的じゃないということで、もう少し見直してほしいということですね。

【新村委員】 そうです。

【小久保座長】 ここら辺のところでは何かご意見、ほかにございましたら。

遊作委員のほうで何かありますか。

【遊作委員】 一言だけ。

【小久保座長】 トイレはかなりいろいろ、作業衣その他、苦労しているところがあるのだと思うのです。ただ、やっぱり現実的なことで、今回、事務局から求められている実用性ということを踏まえて書いたほうがいいと思いますので。

【遊作委員】 私、今、トイレの話、それから、ユニホームの外着の云々の話、もちろんすぐわかるのですが、一番基本的なことというのは何かと云ったら、作業する人は、人が作業する機会が多いということを見ると、やっぱり髪の毛が一番、私は怖いのです。

ローラーってあるじゃないですか、よく売っているローラー、ねばねばしたの、あれが一番私はいいと、うちは一応それを推奨しているのですが。必ずトイレへ行ったときもそう、それから、定期的に、1日の作業が6時間、7時間あるときは2時間ごとに1回と、決めていて、鏡のところへ行って自分でチェックして、工場内でサインするのですが、それをやらせているのです。それをやることによって、こここのところ、もう3カ月、4カ月になるのですが、髪の毛ゼロになったのです、今のところ。だから、そういう髪の毛というのが一番、大概、さっきの保健所の方も言っていましたけど、多いと思います。

汚れといってもなかなか目で見えるものではないし、あと、手洗いというのはすごく大事なことで、最低限、一般というか、父ちゃん、母ちゃんできているところは

その辺を重点に置いたほうがすごくいいのかなと私はそう思いますね。そういう意味からすると、今の言っていることは、ちょっと難しく感じています。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

あと、加藤委員、何かありますか。

【加藤副座長】 これは、どこも今のようにとっても苦労しているのですね。どうしたらいいかわからない。それから、トイレも、最新式の、例えば取手が全然ないトイレもあるし、一般的ないわゆるお便所というようなところもあるし、いろんな規定があるのですね、工場によって。トイレに入るときには、帽子とユニホーム、ズボンも脱いで、それで行って、出てきて、そしてちゃんと着て、もちろん粘着ローラーをつけて入る。これが一番厳しいところですね。これは、更衣室の奥にトイレがあるのです。ですから、男女別々ですから、これができるのですよ。これが一番厳しいところなのです。

逆もあるのです。工場にいるときには、ユニホーム、作業衣、帽子、一切とってはならない、こういうところもあるのです。一たん帽子をとりますでしょう。そうすると、髪の毛が落ちるのですよ。落ちて、どこか散らかったり、床に落ちてもしっかかたり、これについたりね。それで、またかぶりますでしょう。そうすると、もちろん粘着ローラーをかけるのですが、要するに作業中の途中で帽子をとるということは、危険を増やすということなのです。だから、帰りのバスに乗るまでとってはいけないというところもあるのです。

もちろんその中間もありますよ。1時間の休憩のときには帽子とユニホームをとって休むというところもあるし、帽子だけとるところもあるし、それは、畳があるかないかでもってまた変わってくるのです。畳に寝転がって休めるところは、ユニホームと帽子はとらなきゃだめなのです。というのは、ユニホーム、帽子をつけたまま、ごろんとひっくり返ると全部ついちゃうから。畳のないところはつけたほうがいいとか、その施設によって一生懸命考えながらルールをつくっているのですね。ですから、これ、どうしたらいいというのをここに入れるというのは、とてもやっぱり難しいのですよね。意見が合わない……。

【小久保座長】 そうすると、むしろ手引にいろんな例を書いて、それぞれの施設に合った一番いい方法でルール化するという感じですか。

【加藤副座長】 そうですね。

【新村委員】 ただ、小さい企業もとっていただきたいということでしょう。

【小久保座長】 そうということです。

【新村委員】 だから、あまりハイレベルなものを示したら、もうそれでだめになってしまうと思うのですよ。

【小久保座長】 そうということですな。

齋藤委員、こちら辺で何かご意見ありますか。

【齋藤委員】 いや、今の意見でよろしいのではないですか。

【小久保座長】 よろしいですか。

【齋藤委員】 ええ。やっぱりできるだけ多くの方がね。

【小久保座長】 じゃ、事務局のほうで、皆さんにお願いした、実行性からいろいろ

ろ考えてほしいということもありましたので、そういうことを踏まえてもう一回見直して、あまり具体的に規定しないほうがいいと思いますので、考えていただければと思います。

それでは最後ですけれども、記録の頻度、保存についてということで、皆さんに意見を伺いたいということが事務局から出ていますけれども。

【加藤副座長】 これ、製品検査の実施頻度、これでいいのですか。「定期的」にではなく、「1年に1回」。

【小久保座長】 記録の実施、頻度の設定についてというところで2つ出ていて、まず1番目は、製造中に不具合に気づかず製品の品質に影響を及ぼすことが考えられるため、機械類の稼働状況の確認は、始業時、稼働時、終了時の3回としてはいかがかと。これは、事務局として、1日1回以上という書き方をしているのですが、どうかということ。

それから、もう一つは製品検査ですね。実施頻度について「定期的」にではなく、「1年に1回以上」と具体的に回数を書いたらいいのではないかという意見が委員の方から出ています。

これらの点について、皆さんに意見をいただければと思います。よろしく願います。

じゃ、安田委員、どうぞ。

【安田委員】 製造中の不具合に気づかずに製造しちゃって、後で困ったことになったということがあります。終わりよければすべてよしじゃないですけども、例えば、人の引き継ぎのときに引き継ぎ忘れですとか、トラブルって、本体の機械と、あと、附帯の機械があって、例えば、牛乳の充てん機ですと、クリーンブースといって無菌のエアが流れているゾーンがあるのですが、そのスイッチ、最近は連動もありますけど、その部分のスイッチを何かのトラブルで切っちゃうことが前にあったのです。気づかずにそのまま製造していたということで、でも、最後に気づいて、どの時点から流れていなかったかというのがわかればいいんですけども、そういうことですか、あと、カップ充てん機でバキュームポンプ、異物除去で使ったりしますそのホースが抜けて、ポンプは回っているのですが、実際、バキュームしていなかったというようなことが次の日にわかったということもあったりしまして。ですから、正常に稼働したというのが、やはり1日の最後、製造が終わった時点でも確認できたほうが、するくせをつけたほうがいいではないかということで、始業時には必ずやります。稼働中も見るとは、終了時点も、1日本当に大丈夫だったと、各機器が正常に作動したなというのを確認するくせをつける意味で、あえて3回ということで、記録は簡単に、例えば丸とか、そういう簡便な方法で十分だと思います。問題があったときだけ何かコメントを書いておくということで、極力簡単にして、ただし、見るところは見るということにしたほうがいいのではないかという考えです。

【小久保座長】 ありがとうございます。

これは、施設の規模だとか、そういうことにも結構よるのではないかと思います。

田村委員、何かご意見ありますか。

【田村委員】 不具合が生じると、自動的に機械がとまってくれればありがたいの

ですが、今おっしゃるように、エアが流れているはずが流れていないとか、そういう部分というのが業種によって明らかに違うのです。ただ、やっぱりそれなりに点検は頻度が多ければ多いほど、製造の後々のことを考えたときには、回収の、あるいはリスクが減ると考えられますので、やっぱりその規模に応じてそれなりに決めていくということでもいいかという気はするのですが。

【小久保座長】　　ここら辺のところで、ほかにご意見ございましたら。

【加藤副座長】　　頻度については1日1回のものもありますし、例えばCCPみたいに30分に1回とかもあるし、2時間に1回とかあるし、逆に、天井関係とか、半年に1回もありますから、やっぱり頻度を3回というよりも、1日1回以上として、その後にもし入れるのであれば、施設の特性に応じた頻度を設定するとか、そういう言い方をしたらどうでしょうかね。全部を網羅するのは1日1回以上で網羅できると思いますけれども。

【小久保座長】　　あと、ほかに。

これについて、薩垂委員のほうで何か今まで話がありましたか。

【薩垂委員】　　おそらく実行可能な意味では、やっぱり最低限1日1回以上ということだったと思うので、その辺で今、加藤委員がおっしゃったように、さまざま異なるような要件によって変わると思いますので、今のような折衷案というわけじゃないですけども、そういったほうがいいのかと思うし、それでなければ、基準的には1日1回以上にして、多分、記録も含めた形の1回という意味なので、記録が2回、3回と増えるとやはりなかなか小さなところでは難しいところもあると思います。ただ、心としてはやっぱり3回くらい見てくださいよというようなことを、それぞれ手引のほうで示していただくとか、そういったのも一つの方法かなと思います。

【小久保座長】　　この部分は、事務局がつくっていただいた認証基準の1番目の「機械器具類の衛生管理」(1)「機械器具類の衛生管理」のところのイということですね。確かに、安全性に非常にかかわっている機械だと、さっき安田委員がおっしゃったように、始業時、稼働時、終了時にチェックするかもしれないのですが、機械類のいろんな種類だとか、そういうものによるのではないかという気は私もしています。

ここら辺で行政のほうで、増井委員のほうで何かご意見ありますか。

【増井委員】　　実際、現場に行ってみることは、例えば1日1回以上というふうに規定すると、大抵のところは1日1回しか記録をとらないのです。先ほど何回もお話出ていますが、1日1回の記録でいいものもあれば、やはり使っているものによっては細かく見なきゃいけないものというのがあって、ですから、最初に1日1回以上としちゃうと、どうしても1回やればいいのかというふうになってしまいますので、もちろん1日1回以上するけれども、その特性に応じたものについては、その都度記録をとるようにするというふうな考え方というのはもちろん必要になってくるのではないかと思います。

例えば、学校の給食なんかで言うと、作業前に水道水の残留塩素をはかって、作業が終わった後にまた残留塩素をはかっているのですが、その間、一応最初と最後というものの2回とるというふうなこともやっています、そういうことはきちっと記録などは漏れなく記録されているということを考えますと、やっぱりそういった特性に

応じたということに指導していった、やはり記録はなるべく、少しずつですけど、そういった意識を植えつけていただいて、我々のところだと、事故があったときに、何が原因だったかわかるような記録をとっておいてください。また、自分のところが原因、責任じゃなくて、ほかからのことでそういったことが起きたかもしれないということ、どちらにしろ、記録がないと確認する手段がありませんからということであるお話ししたりすることがあるのですが、1日1回以上という記載だけですとちょっと不十分のような気がいたします。

【小久保座長】 そうすると、加藤委員がおっしゃったように、1日1回以上というふうに書いておいて、附帯的な記述をつけるという感じですか。

【増井委員】 はい、そうですね。

【小久保座長】 何か、他にありますか。よろしいですか……。

新村委員、何かこの点についてご意見ありますか。

【新村委員】 ちょっと考え方が難しいですね。要するに、不具合によって健康被害を及ぼすような商品が出回るかどうかということになってくる。これが一番重要だろうと思うのですが、その企業があまりそのことを真剣に考えなければ手抜きをやるでしょうし、自分のところは結構あれこれ不具合があるから、2時間置きに見ますよということもあるかもしれないということですので、やはりその企業の意識の問題ではないかなと思います。ですから、もともと書かれている「1日1回以上」ということでよろしいのではないかなと思います。そこでマニュアル作成の手引で何か少しそういうことについて触れておけば、多少は企業の見方が変わることになるのではないかと私は思いますけれども。

【小久保座長】 私もそのような気がするんですけど。

じゃ、新村委員、その下の製品検査で、この実施頻度が「定期的」ということで事務局が書いていますが、そうじゃなくて「1年に1回以上」と具体的に示すことが必要というふうに意見が出ているのですが、こちら辺はいかがですか。

【新村委員】 私は、製品検査に重点を置くよりも、製品に使用した量が適正な量使用されたかどうかということを確認することを重要視したいと思ったわけです。要するに、食品添加物で使用基準があるものについて検査をするということになると結構費用がかかるわけですが、納入業者のほうからの規格書をいただきますと、そこに濃度が入っているし、計量しましたら計量記録を残すということをやりますと、その濃度と計量記録からどれだけの量を添加したかわかりますので、基本的にはそれを重点的にやっていく。重点というのは、要するに毎日確認をしているということではないかなと思います。

あと、本当にそれでいいのかとなると、添加物の中には必ずしも使用量どおりには残留していないものもあります。それから、部分的な偏りも起こりますので、全く検査しないというわけにはいかないと思います。したがって、そういう意味では、やはりどうしても検査は必要だろうと思いますけれども、それを1年に1回でいいのかどうかと言われると私も実はちょっと困るのです。「1年に1回以上」と書いてあっても、1年に1回と読んで、1回しかやらないことになるのではないかなと思います。もう少しやってもらいたいという気はあるのですが。基本は、計量記録などで間違いなくこ



れだけの量が入ったことを確認することにまず重点を置いてというように私は考えております。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

「製品検査」のところで、事務局でつくったものは「定期的」と書いてあるのですが、私もちょっとこの意見を見て、毎日、企業は膨大な検査をやっているのに何が「1年に1回以上」というふうに書いているのかなと思ったのですが、これのご意見を出した方、何か意見があれば言っていただければと思いますけれども。

これ、行政のほうはどういうふう考えているのでしょうか。増井委員か、加畑委員、何かご意見ありますか。

【平委員】 自分で意見を出しておいて、忘れてすみません。

第三者評価なので、「定期的に」とか、抽象的な表現だと審査する側が困る部分だと思います。検査も当然、頻度を上げればよりいいですし、先ほどの点検記録も頻度を上げればよりいいのですが、最低限の頻度を認証基準の中に盛り込み、これは最低基準なのですよということを示すことが大切だと思います。さらに必要があれば、何か問題があれば検査をやっていくという一つのきっかけになればということです。1年に1回だけの検査じゃ、何の意味があるのかというのも、以前の委員会でも意見が出たところですが、やはりそういった意識というのですか、検証も含めた検査ということで具体的に書いたほうがいいのではないかと意見として書かせていただいたということです。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

私も、具体的にということだろうと思ったのですが、ここら辺の何かほかにご意見はありますか。

加藤委員。

【加藤副座長】 実態はいろいろあるのですが、年に1回もやっていないところもちゃんとあるのです、随分ね。ちゃんとと言うのもおかしいのですけれども。それでどうして調べないのと、前はいつ調べましたと言うと、いや、2年か3年前、お客さんに言われて仕方なくという、これも実は随分多いのです。その場で検査してみると、だめだったとかいうこともまた多いのですね。

ですから、これは難しい。「定期的に」となると、自分の工場のことを考えて定期的にとすることは、うちは小さいから年に1回でいいかなと考えるか、2、3年に1回でいいかなと考えるところも結構あると思います。そういう点と、もう一つは、小さいところも入ってほしいという意味からは、最低1年に1回、やっぱりこれは現実的かもしれません。小規模なところは。そういったところも、今までやったことないけれども、東京都のこういう認証を得るためには、なるほど1年に1回の検査が必要だとなるかもしれない。

ただ、大きくなりますと、それこそ毎日ロット単位でやっているわけですから、それは定期的といったって、うちはこういう定期的とわかっているから、それはいいと思うのです。だから、小さいところに合わすと、定期的に（最低年に1回）とか、そして、製品の製造の規模に応じた頻度を設定してというのを入れるとか、そんな感じでできないですかね。

【小久保座長】 今回の対象食品が、細菌検査の成分規格が結構定められているが多いので、ここら辺のところも考慮しなきゃいけないのだろうと思います。事務局のほうで作成していただいた基準案ですと、そこら辺を分けて書いてありますけれども、やはりそのときに「定期的」ということがどういうことかということをおある程度具体的に示したほうがいいのではないかと思います。

田村委員のほうで何かご意見は。

【田村委員】 食品の特性によっても、いわゆる水系のものは混ざりやすいし、混ざらないものもあるしということをお考えると、その食品の特性によって頻度をやっぱり変えていく必要もあるのかなと思います。当然、規格基準がある魚肉練り製品は、ロット毎すべて検査をし、賞味期限の最終日プラス賞味期限設定の根拠となる最終日でも検査をしているわけです。そういう意味で言うと、それぞれの企業がつくる食品の特性を合わせたそういう例示ですか、マニュアルにやっぱり例示していただくのがありがたいと考えます。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

総合衛生管理製造過程の承認施設で、細菌検査をちゃんと、いわゆる定期的にやっていて問題が発生した時に助かったという例がいろいろありますので、ある程度、検査というのは決められた手順でやっておくことが必要なのではないかと思いますけれども、何かほかにご意見ございますか。

齋藤委員、何かありますか。

【齋藤委員】 業界によっては、細菌検査なんかは定期的にやっているところもあるのですよ。特に、麺なんかは、学給麺なんかは検査をやっていますよね。これは必ず年2回やっているとか、そういうところもありますので、これはやったほうがいいと思います。

【小久保座長】 ただ、ある程度具体的に書くというのは、これは手引でも何でもいいですから、具体的に書くというのは、皆さん、賛成じゃないかと思いますがね。

どうですか、新村委員はあまり賛成しないですか。

【新村委員】 具体的に書いたら、根拠は何だという話になってくると思いますよ。

【小久保座長】 それは手引だとか、そういうところに説明してあげるということでいかがかなと思うのですが、いかがですか。

【新村委員】 例えば、規模とかで書くわけにいかないでしょう。あなたのところは小さい、資本金がこれくらいだから、これくらいの頻度でいいよとも書けないだろうと思います。ですから、全く検査をやったことのないような企業まで対象にしようとなると、まず、やっていただきましょうよというところから始まってくるわけですよ。

【小久保座長】 そうですね。

【新村委員】 だから、最低年1回というのはもう絶対条件だと思います。ある程度状況を把握するために、少し規模が大きいところはもう少しやってくださいよという形でやっていただくことでしょう。

【小久保座長】 そういう考えでね。

【新村委員】 そういうことでだめですかね。

【小久保座長】 わかりました。

じゃ、検査の頻度についてはそんなことで、また後で、今の意見を参考に事務局のほうで検討していただきたいと思います。

それでは、これで時間になりましたので、他に何か、全般的なことでご意見があったら伺いたいと思いますけれども、よろしいですか。

1つだけ、ちょっと私のほうでこれを聞くまいか迷っていたのですが、先ほど資料3のところ、事務局のほうから、H A C C Pシステムということをおまじり言葉としては盛り込みたくないという話があったのですが、この点について何かご意見ございますか。

この認証制度は、私も最初に申し上げたとおりに、H A C C Pシステムを視野に含めた認証制度ということなのですが、最初のころは確かに、平成15年当時は、H A C C Pシステムと聞くと非常に難しい、困難だという認識がありましたので、認証への応募がないのではないかとということもあって、H A C C Pという言葉は表に出さなかったのですが、最近では、時代が変わってきましたので、ちょっと皆さんにご意見をいただければという気もいたします。今回、総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品が盛り込まれましたので、この点についてもう一回考えてもいいのではないかといい気はいたしますけれども。

安田委員、田村委員、新村委員、みな様、総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品に関係する方々ですけれども、ご意見としていかがですか。

【安田委員】 おっしゃるように、この認証制度の立ち位置というのはもう少しはっきりしたほうがいいような感じもします。H A C C Pの簡易版と言えはそうなるのかもしれないけれども、これを徹底的にやればH A C C Pになるし、簡素化すればほとんど形骸化してしまうというようなことで、どこに焦点を置くか、ある程度のやっぱり幅の中におさめたほうがいいのではないかなという感じがします。

牛乳で言いますと、政権が変わったこともあって、学乳に、H A C C Pをとったメーカーには補助金が出るというようなことが言われていまして、どこにどのような形で行くのかわかりませんが、この認証制度をとったら何らかのそういうメリットがあるということになれば、とりたいてい人も増えてくるでしょうし、そういう意味でもこの認証制度の立ち位置というものをもう少し明確に、こういうレベルの、こういう制度だよというものはっきりしたほうがいいのではないかなという感じはしています。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

田村委員、何か。

【田村委員】 いろいろな地域の認証制度を見ていますと、東京都が一番、H A C C P的な部分を追求しているという感じが強くするのは。北海道はもっと企業に即した条件からチャレンジできる制度でやられていますし、それぞれにやっぱり違うのだらうと思うのです。

当初、H A C C Pに近い方向でというような、私はそういう認識でこの制度を見ていたところもあるのですが、ただ、現実の問題として、企業さんがこのH A C C Pの徹底ということになると、これはもう無理だよという話になってしまうと困ると思っ

ています。ですが、あくまでも危害分析とその結果に基づく一連の工程管理だけは避けられないという形は、一つの方向づけとして前提にあるべきだと個人的には思っています。

【小久保座長】 どうもありがとうございました。

じゃ、新村委員。

【新村委員】 私は、H A C C Pをうたわないことに賛成です。といたしますのは、ダブルスタンダードになりかねないと思うからです。国の基準と東京都の基準という2つがあって、事業者の中に、東京都で認証を受けたからうちはH A C C Pがちゃんとできていますよと言うところがあると、国の基準との差は何だということにつながってきて、ちょっと混乱する恐れがあるという考えを持っていますので、あまりH A C C Pをうたっていただきたくないと思います。

むしろ、今回の特定基準は、今まで営業許可の基準としてあったもののレベルを少しでも上げていこうという意図が東京都にあるのではないかと私は受け取りました。ですから、あまり厳しい基準ではなくて少し上乘せをした基準で認証していったら、都内にある製造業者の衛生レベルを上げていこうという意図があるのではないかと思いますので、あまり難しいことは考えないでこの基準をつくって、零細なところでも認証がとれる形にとりあえず持っていったほうがいいのではないかと私は思いました。

【小久保座長】 ありがとうございました。

私も今回の話があったときに、総合衛生管理製造過程承認制度とのダブルスタンダードを非常に心配していたのです。各自治体でやっているのは、たしか総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品を避けて通っているというところなのですが、あえて東京都でこういうところに踏み込んだということで、どういうふうに考えたらいいのだろうかと思っていました。

加藤委員、何か。

【加藤副座長】 H A C C Pを基準としたということ、ダブルスタンダードという問題になると思うのですが、H A C C Pの考え方も取り入れたとか、そういう言い方になるとどうですかね。

【小久保座長】 そちら辺のところを含めて、まだ委員会が開催されるでしょうから、今回は一応宿題ということで考えていただければと思います。

あと、事務局で何か補足の説明がありましたらお願いしたいと思いますけれども、ございますか。

【大山自主管理認証制度担当係長】 特にございません。

【小久保座長】 ほかに委員の方々から何かご意見ありましたら。

よろしいですか。

それでは、今日はこれで予定の議題はすべて終了しました。今、各委員の方々からいろんなご意見をいただきましたが、これらの意見を反映させて、次回の委員会までに事務局で検討して頂き、基準案をさらに精査して作成していただきたいと思います。

それでは、司会はここで事務局に返したいと思いますので、よろしく願いいたします。

【山下食品監視課副参事】 それでは、大変長時間ありがとうございました。

委員の皆様におかれましては、ほんとうに貴重な意見を余すところなくいただけたと思っております。これらの意見を踏まえまして、基準案をさらにシェイプアップ、磨きを入れたものにしていきたいと考えております。

その他、事務連絡等を事務局のほうからお願いします。

【大山自主管理認証制度担当係長】 それでは、事務局のほうから、次回、第2回の委員会の日程についてお知らせさせていただきます。平成22年2月25日、木曜日を考えております。場所は本日と同じ、第一本庁舎北側42階の特別Cということで考えております。改めてご都合のほうをご確認することになりますので、その際はよろしくお願いいたします。

それから、今回のご意見の集約につきましては、改めてメール等でご連絡させていただきます。様式等を用いてご連絡させていただくこととなります。改めてこちらで確認させていただきたい事項につきましてご連絡させていただきます。そちらにつきましてもよろしくお願いいたします。

【山下食品監視課副参事】 それでは、これをもちまして本日の委員会を終了といたしたいと思っております。本日はありがとうございました。

午後 4時32分閉会