

○事務局 定刻になりましたので、第30回「食品衛生管理に関する技術検討会」を開会いたします。

本日、司会を務めさせていただきます、医薬・生活衛生局食品監視安全課の小野澤と申します。どうぞよろしくお願いたします。

本日は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、ウェブ会議を併用する形で開催させていただきます。

本日の出席状況ですが、畝山構成員、池田構成員から、御欠席の連絡をいただいております。

また、本日は、オブザーバーとして、国立保健医療科学院の温泉川上席主任研究官、麻布大学獣医学部の森田教授、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課食品企業行動室の安達課長補佐に御出席いただいております。

本日は、食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書案についての審議をさせていただきます。

それでは、議事に入る前に、本日の資料の確認をいたします。

本日の資料ですが資料1「内臓処理の手引書案(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)」、資料2「小規模なふぐ製品製造加工業者案(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)」、参考資料1「食品衛生管理に関する技術検討会開催要領」、参考資料2「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」、参考資料3「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス新旧対照表」、参考資料4「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う営業等の取扱いについて」、参考資料5「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う営業等の取扱いについて」です。

資料が確認できない等はありませんでしょうか。

それでは、以降の進行につきまして、五十君座長にお願いいたします。

○五十君座長 皆さん、おはようございます。

それでは、「食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書案の確認」から始めたいと思います。

確認の進め方は、手引書案を作成した事業者団体様から10分程度で説明していただいた後、構成員の皆様より10分程度の質疑応答をお願いしたいと考えております。時間が超過しそうな場合は途中でお声をかけさせていただきますので、議事録に皆様の御質問を残すために、質問の概要のみを御発言いただきまして、詳細につきましては後ほど事務局にコメントとして御連絡いただく形で進めたいと思います。

それでは、事務局より説明をお願いいたします。

○事務局 それでは、皆様、資料1を御覧ください。一般社団法人日本畜産副産物協会様が作成した内臓処理の手引書案です。こちらは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のた

めの手引書案になります。この手引書案については、団体様から厚生労働省に対し記載内容についての御相談があり、本年7月9日に事前の意見交換を行い、構成員の先生方に内容を確認していただいたものです。本日は、事前の意見交換を踏まえて修正した手引書案について、団体から御説明いただきます。

それでは、手引書の内容について、10分程度で御説明をお願いいたします。準備ができましたら、よろしくお願いいたします。

○一般社団法人日本畜産副産物協会 私、一般社団法人日本畜産副産物協会の専務をしております、伊藤と申します。

それでは、HACCPの考え方を取り入れた内臓の手引書について、事前の御指摘も踏まえ、修正したところも踏まえまして、御説明させていただきます。

本手引書の対象となりますのは、と畜場で処理された内臓を仕入れて、これを小割整形する小規模な内臓処理事業者向けの手引書となっております。内臓処理事業者といたすのは、食品衛生法施行令第35条第9号の食肉処理業に分類される事業者でございますが、この食肉処理業はジビエの処理をする方々も含まれているような内容になっておりまして、平成元年には2万4000事業者がおられるようでございます。農林水産省の調査によりますと、そのうちジビエ関係が約750ぐらいあるのではないかとされておりまして、そうすると、残るものは全て食肉関係ということになりますけれども、この食肉処理業は、と畜場で解体された肉、内臓等を分割し、小割整形するといった業態が入っておりまして、私ども内臓処理の業者以外には、例えば、枝肉をと畜場から仕入れて、それを脱骨して、部分肉あるいは商品として販売するようなどころも含まれております。2万4000件はいわゆる枝肉の処理が主体だと思われれます。当協会は、内臓関係の業者でございますけれども、約75社が会員になっておりまして、すべからく内臓業者を網羅しているものではございませんが、業界の規模としてはそんなところになっております。

内臓の手引書につきましては、先般、と畜場から仕入れた内臓であることを明確に書くべきであろうといったことから、「はじめに」で、と畜場で処理された内臓を仕入れこれを小割整形する小規模な内臓事業者のHACCPの考え方を取り入れた手引書であると明言させていただきました。

さらに、1ページ、「1. 対象となる内臓処理業者」にもその旨を明記させていただいております。

「2. 対象食品の特性」で、これを新たに加えさせていただきました。対象食品は牛または豚の内臓です、内臓のうち白物については消化管内容物中に食中毒菌を含む微生物を内在しており十分な洗浄が必要ですよといったことにつきまして、事前の審査におきまして御指摘を受けたところがございますので、この旨、網羅させていただきました。また、10度以下に保存することが必要だということと、喫食する場合には十分に加熱することを食品の特性ということで明記させていただいたところがございます。

「3. 製造工程」につきましては、従前と同じでございます。

「II. 内臓処理業者の衛生管理」。

「1. 実施すること」として3点を挙げてございますけれども、「(1) 衛生管理計画の作成」で、前回のものと、危害要因と管理方法につきましては最後に記載してございましたけれども、これをここに移動させまして、内臓の危害要因と管理方法といった形で、衛生管理計画の作成に当たってこういうことを加味してくださいということで整理させていただきました。ここにございますように、生物的、化学的、物理的要因で、次の内臓処理において管理が必要な危害要因でノロウイルス等々も整理させていただいたところがございます。次に、衛生管理のポイントとして、マル1の原料の受入れからマル10の従業員の衛生的な手洗いまで、あれをさせていただきます。重要な管理のポイントと構成してございます。ウとして、管理ポイントの作成方法ということで、「いつ」、「どのように」、「問題があった時」といった形で整理させていただいております。8ページになりますが、エにつきましては、前の項目につきまして、「いつ」、「どのように」、「問題があった時」につきまして、作成事例として整理させていただいております。この内容につきましても、前回の検討会での御指摘を踏まえ、内容を充実させたものとしております。 (イ) 重要管理は、温度管理につきまして、10度以下に保つことを重要管理ポイントとしてございます。「問題があった時」につきまして、前回の表現では意味不明なところもございましたので、測定して、表面温度が10度以下の場合は別の冷蔵庫に移す、10度を超えているものにつきましては食品として不適でございますので廃棄して、さらに冷蔵庫が10度以下になるように修繕等を行うといったことで整理させていただきました。さらに、表面温度の計測が正しいのかもチェックをしてくださいねという項目につきましても加味したところがございます。12ページに、記載例、前回のものについては事象だけしか書いてございませんでしたので、御指摘を踏まえまして、いつ、誰がということで整理させていただいております。さらに、以下同様という表現になっておりましたところにつきましても、全て氏名を記入する形で整理させていただいております。重要管理ポイントの実施記録の記載例につきましても、詳細に、いつ、誰が、どのようなことで、何をしたといったことが分かるように整理させていただいております。

次が、14ページでございますが、「2. 一般衛生管理のポイントを確認しましょう」といった形で、もう一度、ここで、それぞれの項目について、(なぜ必要か)、(いつ)、(どのように)、(問題が発生した場合)ということで具体的な内容について記載させていただいております。以下、項目につきまして、(なぜ必要か)、(いつ)、(どのように)、(問題が発生した場合)といったことで整理してございますが、充実しているところが15ページの交差汚染の防止でございます。ここに、項目的にはあれなのですが、ナイフの刃こぼれについて言及させていただいてございまして、さらに、金属探知機を購入する場合もあろうかと思っておりますので、そういう方々のために金属探知機を使用する場合は事前に機器が正常に作動することを確認することが必要ですといった注記

をさせていただいたところでございます。以下、項目につきまして、（なぜ必要か）、（いつ）、（どのように）、（問題が発生した場合）について、従業員の衛生的な手洗いまで含めて整理させていただいております。従業員の衛生教育については、従前と同じでございます。

再度、ここで「3. 重要管理のポイントを確認しましょう。」でございます。温度管理について、共通しているところがございますが、さらに、本手引書といたしましては、と畜場で処理された内臓を仕入れ、これを小割整形する事業者を対象としておりますと。と畜場における内臓処理の工程において金属片等は除去されていることから、と畜場から受け入れた内臓由来の金属片は危害要因にはならないとして、重要管理ポイントとしては整理しないということをここで明記しております。ただし、内臓処理の過程で発生する刃こぼれ等につきましては、交差汚染の防止のところで整理させていただいたところでございます。さらに、重要管理のポイントにつきましても、（なぜ必要なのか）、（いつ）、（どのように）ということで詳細に書かせていただきました。

重要管理のポイント以外に、「4. 記録しましょう。」、「5. 記録を保管しましょう。」、さらに「6. 振り返り」、新たに「7. 情報の提供と回収・廃棄」といったことで項目を起こし、整理させていただいたところでございます。

以下、次のページは「III. 様式」の例でございまして、割愛させていただきます。

最後に、「IV. 手順書」でまた同じ内容のものを整理させていただいております。これも、前回と比べ、内容を充実させていただいたところがございます。最後でございますが、（参考）原料の白物について、原料の白物は、受入前はと畜場ということになりますけれども、以下の処理が行われておりますということで、参考的に整理させていただいたところがございます。

以上で、説明を終わらせていただきます。ありがとうございました。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。

ただいまの資料1についての御説明に関しまして、御質問や御意見を受け付けたいと思います。いかがでしょうか。

朝倉構成員、どうぞ。

○朝倉構成員 御説明ありがとうございます。

数点、実態等についてお伺いできればと思います。

まず、1ページ目、「2. 対象食品の特性」について、牛と豚の内臓を対象とされていきますけれども、実態として、それ以外の家畜由来の内臓は処理されないのでしょうか。

○一般社団法人日本畜産副産物協会 ここにございますのは、と畜場から仕入れたということになっておりますので、と畜場ということになりますと、と畜場法に規定する獣畜が、たしか、牛、豚、馬、めん羊、山羊ではないかと思えます。馬については、内臓処理を同様にやられていると思えますけれども、馬専門にやっているという業者はなかなかおられなくて、牛に準じた形で、あるいは、山羊等につきましては、沖縄等で結構喫食されてい

ると思いますけれども、これも、牛、豚に準じた形でやられていると思います。ですから、ダイアグラムの中では牛と豚しか書いてございませぬけれども、それ以外のと畜場法に規定する獣畜につきましても同様にやられるのではないかと考えておるところです。

○朝倉構成員 御説明ありがとうございます。

仮にそうであるとすれば、ここの対象食品で牛と豚と指定されてしまうと、それ以外のものが対象として含まれるかどうか定かでなくなってしまうと思うので、例えば、「と畜場法で規定される家畜」あるいは牛と豚の後ろに「等」をつけていただければ、そうしたものも含めて考えられるのではないかと思います。

○一般社団法人日本畜産副産物協会 検討させていただきます。

○朝倉構成員 ありがとうございます。

もう一つ、21ページの「5. 記録を保管しましょう。」という欄で保管期限を1年程度とされていらっしゃるのですけれども、例えば、冷凍品等を含めた場合の最長で想定される保管期限はどの程度なのでしょう。

○一般社団法人日本畜産副産物協会 定かではございませんが、内臓の場合、冷凍するよりも冷蔵のまま流通しているものが主体だと思います。冷凍すると、どうしても劣化が起きます。一部、価格の面、取引の面でうまく流れないときは冷凍する場合もあろうかと思っておりますけれども、冷凍はメインではないと思っています。

○朝倉構成員 読み方次第かなとは思ったのですけれども、「程度」というよりはむしろそれを外していただくとか、あるいは、食品処理の手引書では、1年間、冷凍品の場合は2年間といった形で記載があったものですから、そちらと合わせていただくというのも一つの手なのかなとは思いました。御検討いただければ、幸いです。

○一般社団法人日本畜産副産物協会 分かりました。検討させていただきます。

○五十君座長 ただいまの御指摘は、対象食品が牛と豚という限定は少しまずいのではないかとということで、こちらは「と畜場法に規定する」等々の表現で対応していただくということによろしいでしょうか。よろしく願いいたします。

後半の件につきましては、なかなかいろいろな事情があるのかということで、朝倉構成員、御発言の趣旨で、保管期限は1年でよろしいですか。

○朝倉構成員 1年としていただければいいのかなと思いました。

○五十君座長 分かりました。ありがとうございます。

それでは、次に参ります。

ほかに御質問やコメントとはございますでしょうか。

森田教授、どうぞ。

○森田オブザーバー見させていただきまして、4ページ目の生物的危害のところですが、豚のレバーがありますので、E型肝炎は入れておいたほうがいいのではないかと思います。次のページには入っているものですから。

実際に、胆汁というものの、いわゆる胆のうは、レバーにくっついてきているのでしょ

かね。胆汁はカンピロバクターにすごく汚染しているものということで、米国等では胆汁に汚染されたところはカットをなささいぐらいのことを言われるものですから、もし胆のうが除去されていない状態で流通されているのだったら、胆のうについて、これは汚染しているものなのだとすることを記載して、それが二次汚染に繋がらないようにすることは一つ必要かと思っています。

作業台の上で処理をしましょうと。床に落ちたものは汚染したものという意識が現実的に必要なのではないかと思っています。

白物と赤物は明らかに汚染実態が違うので、赤物を触った、赤物を作業した後に白物をやりましょうとか、ちゃんと区画しましょうとか、使用しているナイフとかも消毒しましょうとか、グローブもちゃんと交換しましょうとか、その辺を明確にこの後のほうの交差汚染とかで入れたほうがいいのかなど思いました。

まだありますけれども、作業的に水をジャバジャバ流しっ放しのところがあるので、本来、排水は排水溝に流れるようなところでやる。対米処理施設、対EUだと、そこがうんと指摘されてしまうので、HACCPを入れて国際基準ということを考えるのであれば、「望ましい」ぐらいでも構わないのですけれども、排水はちゃんと排水溝に流れる構造のところと、HACCPで構造までは入れるというのはあれなのですけれども、そういうものがいいのかなど。

食肉処理業でも、多分ブラッシング洗浄ということが書いてあったのですよ。特に脂物を作業するところなので、洗浄・消毒や洗浄のところは「ブラッシング」という単語を入れたほうがいいのかなど。

もう一つが、殺鼠剤や殺虫剤は内臓処理室で使っては駄目ですよと、実際に作業中に使うようなことはないと思いますけれども、そういう内臓処理をしているところ、処理場内では、使ってはけませんよとか、そこまで入れたほうがいいのかなど。

この辺は全部交差汚染や施設のところになると思うのですけれども、そこが私が読んでちょっと気になったなというところですよ。

申し訳ございません。

○一般社団法人日本畜産副産物協会 ありがとうございます。御指摘の点を踏まえまして、検討させてもらいたいと思います。

○五十君座長 いろいろと御指摘がありました。

何か追加はありますか。

○安達課長補佐 1点だけ、補足です。

森田教授から御指摘があったのですけれども、作業台に関して、可能であれば、そのままですと、例えば、使用頻度が低かったり、汚染されているという可能性がございますので、書きぶりはお任せしますけれども、「衛生的な管理をされた作業台」といった主旨で記載いただければと。

○五十君座長 よろしくお願ひします。

ちょっと時間が押してまいりましたので、要約でお願いしたいと思います。

会場から先に、鬼武構成員、お願いします。

○鬼武構成員 簡単に。

よくまとまっていると思うのですが、32ページ、今回、参照として原料の受入れで白物だけCCPを明記されているのですが、赤物も、例えば、牛であれば、SRMとかはきちんとと畜場で処理されていますし、私は白物と両方を書いたほうが良いような気がしました。御検討ください。

以上です。

○五十君座長 ほかにはございますか。

荒木構成員、ウェブからお手を挙げているようなので、よろしくお願いします。

○荒木構成員 ありがとうございます。

10ページで、2つ、質問があります。重要管理点のところでは、

冷蔵庫の温度が10度を超えたら廃棄すると書かれているのですがけれども、現実的に冷蔵庫の温度はどれぐらいに設定されているのかという質問が1つあります。10度を超えたら廃棄してしまうというのは、瞬間に10度を超えたばかりのものずっと超えていたものでは違うと思うので、ここは累積暴露時間の考え方でクリティカルリミットが設定できないか。この点が1つです。

2つ目は、その下に書いてあります非接触の温度計の点検の仕方なのですが、これは実際につくられた皆さん方で非接触の温度計が氷を張った水で0度を示すことを確認されましたでしょうか。なぜならば、非接触の温度計の点検は非常に難しいので、実際にやり方を、インストラクションといいますか、こんなふうにするのですということを示しておいたほうがよいのではないかと思います。

以上、2点です。

○五十君座長 いかがですか。

○一般社団法人日本畜産副産物協会 御指摘を踏まえて、検討させていただきたいと思えます。

○五十君座長 ほかにございますか。

ウェブから、関根構成員、よろしくお願いします。

○関根構成員 御説明ありがとうございました。それから、以前お願いしていた事項に対しての御対応をありがとうございました。

御対応いただいた内容で少しお願いなのですが、先ほど交差汚染に関して充実していただいたというお話がございました。この15ページに刃こぼれ等のことも含めていただきながら充実していただいたのですが、ここの内容を見たときに、多分、大きくくって、手や機器が汚れている場合とこれらが破損した場合と洗浄水が汚れている場合という3つのことがここに書いてあると思うのです。この中で読んでいったときに、(どのように)や(問題が発生した場合)でどこがどうつながっているのか、多少理解しにくくなっているのではないかと思いますので、そこを御整理いただけたらありがたいと思

ます。

刃こぼれや金属異物の混入の可能性は少ないという御説明もあったのですが、今のところに関連して、その前の8ページに一覧表では、(どのように)に刃こぼれをチェックするようなことがないので、ここは御検討いただいたほうがいいのかと思います。もしここで問題があったときに、問題があった機械や包丁に対する対応は御記入いただいているのですが、それが関連した内臓処理肉のほうはどうなのかということがあるので、そちらも併せて簡単にこういうふうに確認しなさいということが記入できたら御記載いただけるといいと思いました。

以上でございます。

○五十君座長 今回の御指摘は対応可能でしょうか。

○一般社団法人日本畜産副産物協会 検討させていただきます。

○五十君座長 よろしくお願ひします。

そのほかはございますでしょうか。

佐藤構成員、どうぞ。

○佐藤構成員 北海道の佐藤でございます。

作成をどうもありがとうございます。

3点ほど、確認したいのです。

まず、8ページ目のマル4番の「問題があった時」の書きぶりが「処理台等が汚染されている場合は拭き取る」という言い方をしているのですが、恐らくこれは拭き取って再洗浄・再消毒という意味合いなのだろうなと思ったのですが、ここの記載を検討いただきたいというところが1つ。

次は、15ページ、マル3の上のほう、米印の金属探知機のところなのですが、「金属探知機を使用する場合は、事前に機器が正常に作動することを確認することが必要です」と書いているのですが、金探を使う場合、事前にチェックをすることと事後に動いているかどうかの確認をすることが一般的だと思うので、もし記載が可能であれば、検討をお願いしたいなと思います。

最後に、確認なのですが、20ページの「3. 重要管理のポイントを確認しましょう。」の一番下のほうです。「と畜場における内蔵処理工程において、金属片は除去されていることから」とあるのですが、と畜場から、どんな形、どんな容器に入っているかともあるかと思うのですが、全てのと畜場から内臓が出ていくときにいわゆる金属探知機を通していかどうかは、ちょっと疑問がありました。

以上です。

○五十君座長 御検討いただくということによろしいですか。

○佐藤構成員 はい。それで構いません。

○五十君座長 そのほかはありますか。

ございませんか。



私から、危害要因の中にノロウイルスを入れているようなのですが、この妥当性を確認していただいたほうがいいのかと思いました。先ほどE型肝炎は入りましたので、ノロは必要がないのではないかという気がいたします。

そのほかはございますでしょうか。

よろしいですか。

ありがとうございました。

それでは、これで資料1についての議論は終了したいと思います。

御指摘等がたくさんありましたので、事務局で今の御意見等を整理していただいて、確認していただければと思います。よろしく願いいたします。

それでは、事務局、どうぞ。

○事務局 それでは、日本畜産副産物協会様、ありがとうございました。

また、オブザーバーとして参加いただいております森田教授の参加はここまでとなります。

森田先生、ありがとうございました。

○森田教授 どうもありがとうございます。

○五十君座長 どうもありがとうございました。

○事務局 続きまして、資料2について御説明申し上げます。

皆様、資料2を御覧ください。

こちらは、協同組合下関ふく連盟様などが作成した小規模なふぐ製品製造加工業者の手引書案となります。こちらは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書案になります。この手引書案については、団体様から厚生労働省に対し記載内容についての御相談があり、本年7月9日に事前の意見交換を行い、構成員の先生方に内容を確認していただいたものです。本日は、事前の意見交換を踏まえまして修正した手引書案について、団体様から御説明いただきます。

それでは、手引書の内容について、10分程度で説明していただきます。団体様、準備ができましたら、御説明のほどよろしくお願い申し上げます。

○協同組合下関ふく連盟 おはようございます。

それでは、小規模なふぐ製品製造加工業者向けのHACCPに沿った衛生管理のための手引書案の説明をさせていただきます。

まず、当下関ふく連盟の紹介でございますが、協同組合下関ふく連盟は、山口県下関市の南風泊地区にございまして、仲卸を中心として29の企業・団体の会員で構成されております。この29の会員の中には、ふぐを直接卸します仲卸が19社ございます。この19社の仲卸からふぐを各飲食店や他のふぐの加工業者に卸しているわけです。この下関の南風泊地区にふぐ専門の市場がございまして、全国でも珍しいと言われております。ここで取り扱うふぐは、ふぐの代表選手でありますトラフグについては、こちらのデータによりますと

全国の約30%を取り扱っております。

また、協同組合下関ふぐ連盟は、一般社団法人全国ふぐ連盟の会員でもございまして、この一般社団法人全国ふぐ連盟と申しますのは、各都道府県の関係団体や飲食店や市場関係を含めた流通関係者等、ふぐに関する全ての業種によって組織されておまして、19の企業・団体で構成されております。

これまで、水産関係につきましましては様々な手引書が公開されておりますが、ふぐの有毒部位の処理に特化した手引書がないことから、HACCPの制度化に向けて手引書の原案となるマニュアルや帳票類を整理した後、当連盟を主体としまして、下関市立下関保健所にアドバイスをいただきながら作成を進めてまいりました。今年の7月9日に意見交換会を開催いたしまして、その席でいただきました多くの御指摘を踏まえた上で、手引書の内容に修正を加え、一般社団法人全国ふぐ連盟様及び下関唐戸魚市場仲卸協同組合様にも手引書の作成・確認に加わっていただきまして、手引書の内容について精査してまいりました。

次に、手引書に載っております対象品目または食品群としましては、1匹の丸体のふぐを仕入れて、「みがきふぐ」と申しますけれども、有毒部位を除去したふぐのむき身でありますみがきふぐを切り身にしたふぐちり、刺身にしたふぐ刺しなどのふぐ製品を対象としております。また、ふぐ製品と申しましても、みがきふぐから仕入れて、例えば、空揚げといったほかのふぐの製品を作る場合もあるのですが、それらにつきましましては、既に公開されております小規模な水産加工事業者向けHACCPに沿った衛生管理のための手引書で対応できることから、本手引書の対象とはしておりません。

次に、本手引書の対象事業者としましては、従業員数50人以下のふぐ処理を行う魚介類販売業や水産製品製造業の許可を取得している事業者で、ふぐ加工品の製造事業者を対象としております。

次に、危害要因分析の概要としましては、1番、まずは生物的要因につきましましては、9ページから10ページに幾つか食中毒を引き起こす可能性のある病原微生物を挙げておりますが、ふぐは海産動物であることから特に腸炎ビブリオ食中毒を防止することが非常に重要でございます。これは真水による洗浄や温度管理で制御可能と考えられるため、一般衛生管理として整理しております。次に、化学的要因について、主にふぐ毒による危害が中心となります。特にふぐの種類鑑別及び有毒部位の除去につきましましては、有資格者でありますふぐ処理者が適切に魚種鑑別や有毒部位の除去ができなければ、ふぐ中毒という重大な食中毒事故を起こす可能性が考えられます。このため、ここは非常に大事なポイントであると考えまして、重要管理ポイントとして整理しております。

それぞれの管理方法としまして、まず、魚種鑑別につきましましては、近年、交雑種がかなり出ておまして、有資格者の下で全数目視検査を行って排除を行うことで、食用不可種の侵入を防ぐようにしております。ふぐの競り場におきましても交雑種が発見されることがございますので、全数目視で排除しております。また、ナシフグ等の漁獲区域の制限があるものにつきましましては、産地証明による確認を徹底いたします。次に、有毒部位の除去

について、ふぐ処理者の下で適切な処理を行い、完全に処理ができているか、また、除去済みの有毒部位と可食部位が接触しないように分別して保管しているかを確認することを管理してまいります。

原料受入チェック表と原料処理日報という2つの帳票につきましては、有資格者であるふぐ処理者の下で処理したかをきちんと管理できるように、魚種鑑別やふぐ処理を担当するふぐ処理者を記入する欄を設けております。

また、包丁等、器具類による交差汚染の防止につきましては、適切な洗浄ができれば防止可能ということから、一般衛生管理として整理しております。

次に、物理的要因について、異物混入になります。特に釣針や機械器具類の破損片が交じってしまうということですが、まず、釣針につきましては、ふぐを処理するときに発見できますので、処理後の製品に残ることは考えにくいと考えております。次に、器具類の破損、特にふぐの処理ですから、包丁を多用しますので、その包丁の刃こぼれによる混入も考えられます。したがって、最終製品を金属探知機にかけることを重要管理ポイントとしております。また、金属探知機を持っていない事業所がございますので、それにつきましては、刃物チェック表をつくりまして、それで確認することとし、これは一般衛生管理として整理しております。

最後に、地球温暖化の影響によると見られるふぐの交雑種が頻繁にあちこちで報告されておりますが、これにつきましては、ふぐの魚種鑑別という観点から非常に重要な点でございますので、引き続き注視していきたいと考えております。

以上でございます。

○五十君座長 ありがとうございます。

ただいまの資料2につきまして、御質問、御意見を受け付けたいと思います。ございましたら、お願いしたいと思います。

それでは、鬼武構成員から、お願いします。

○鬼武構成員 御説明をありがとうございました。

1点、教えてください。有毒部位の除去をした日報はあるのですけれども、有毒部位はどのようなふう処理するのでしょうか。一般的に、焼却するとか、分けて、その後はどのようなふうな流れになるのでしょうか。

○協同組合下関ふく連盟 有毒部位の除去は、まず、有毒部位をのけて、専用の容器に入れて、それを、先にありましたほかの有毒部位ととにかく交ざらないように、接触しないようにするという処理を、今、行っております。

○鬼武構成員 私が気になったのは、結局、そういう有毒部位は、人用なり、例えば、動物用とか、ほかにその後には回ってはいけないので、その処理というか、それは記載しないでいいのかなという気がしたのですけれども、それはどうなのですか。廃棄方法、きちんと管理して廃棄するとか、そこまで書く必要はないのでしょうか。

○協同組合下関ふく連盟 最終的に、各作業場で、除去した有毒部位を一旦そこでのけて

において、最終的にはそれを大きなタンクに入れまして、廃棄されるわけです。

○五十君座長 ただいまの御発言は、恐らく、有毒部位は鍵のついたところで保管して間違いなく処理されなくてはいけないという部分を明記したほうがよろしいのではないかと  
いう御発言かと思えます。

どうぞ。

○鬼武構成員 そういうことです。

○下関市保健部生活衛生課 下関市の若林と申します。よろしくお願いします。

今のことで補足させていただきますと、条例等によって、最終的には有毒部位は公衆衛生上危害がない方法で処理されるべきとなっておりますので、今、構成員が御指摘のところについて、そういったことを明確化していくことを検討させていただきます。

○五十君座長 御対応をよろしくお願いします。

○浦上HACCP推進室長 食品監視安全課の浦上でございます。

鬼武構成員から御質問のあった件については、手引書案の19ページを御覧いただければと思うのですが、マル4の廃棄物・排水の《どのように》という部分に、五十君座長がおっしゃったように、「施錠可能な専用の保管庫に保管し、産業廃棄物処理業者に焼却等」ということで、餌とかに回らないようにということ、これは厚労省の通知等でも定めていることですので、それに従って書いていただいているところでございます。

○鬼武構成員 分かりました。ありがとうございました。

○五十君座長 御指摘をありがとうございました。

どうぞ。

○安達課長補佐 1点、補足です。

今お話しした19ページに加えて、17ページの上、「2 交差汚染・二次汚染の防止」の《どのように》で「除毒用の器具と刺身用の器具」と書いていますけれども、この辺に有毒部位の除去という話もありますので、例えば、ここにその廃棄の話を加えとか、適宜対応いただければと思います。

○協同組合下関ふく連盟 どうもありがとうございました。

○五十君座長 その辺は事務局と相談して確認していただければと思います。よろしくお願いします。

それでは、ウェブは稲見構成員ですかね。よろしくお願いします。

○稲見構成員 東京都の稲見です。

幾つか確認させていただきたいのですが、まず、3ページの対象食品の中で「丸体等のふぐを仕入れ」という記載があるのですが、みがきを仕入れて刺身やふぐちりを作るような状態は対象にされていないということよろしいのでしょうか。

○小野澤HACCP推進室長補佐 稲見構成員、申し訳ありません。もう少しマイクを近づけていただいて、少し大きな声で御発言いただけますでしょうか。よろしくお願いいたします。

○稲見構成員 3ページの「丸体等のふぐを仕入れ」という記載があるのですが、こちらはみがきを仕入れて刺身やふぐちりを作る場合は想定されていないということなのでしょうか。

○協同組合下関ふく連盟 今の御質問ですが、丸体等のふぐを仕入れて、ほかのふぐの加工品を作るものについてはどうかという御質問でしょうか。確認させていただきたいのですが。

○稲見構成員 みがきを仕入れてお刺身やふぐちりを作るような事業者の方もいらっしゃると思うのですが、この手引書はそういう方は対象にされていないということでしょうか。

○協同組合下関ふく連盟 分かりました。それにつきましては、既に公開されております小規模の水産加工業者向けの衛生管理のための手引書で対応できると考えておりますので、入れておりませんが。

○稲見構成員 そうしますと、この「丸体等」の「等」はどんなものを想定されているのですか。

○下関市保健部生活衛生課 下関市、若林です。

輸入品のことがあるので御説明させていただきますけれども、先ほどHACCP推進室からお伝えしたとおり、一部輸入品とか、内臓を抜いたもので皮がついたままといったものもありますので、この場合は「等」という表現をさせていただいております。

以上です。

○稲見構成員 ありがとうございます。

もしそうであれば、受入れのところにそういったものが適切に処理されたものであるか確認するといった記載が必要かと。意見としてです。

それから、この手引書の中には白子が対象として含まれていないのですが、当然みがきをつくると白子も製品としてできると思うのですが、そちらはなぜ対象とされないのでしょうか。

○協同組合下関ふく連盟 白子についての御質問と思われましたので、回答させていただきたいと思います。

まず、白子につきましては、白子のいろいろな製品は時期的に大体1月から3月までに非常に限られていること、量的にもともと少ないことから、例えば、ほかのふぐ刺しやふぐちりやみがきに比べたら非常にマイナーであることから、今回は対象には入れておりません。ただ、白子も確かに流通しておりますので、今後の検討事項とさせていただきたいと思います。

○稲見構成員 どうもありがとうございます。

昨年、新潟県で事故も起こっていますので、できれば白子も管理していただけるとありがたいと思います。

○協同組合下関ふく連盟 どうもありがとうございました。検討させていただきます。

○稲見構成員 もう一点、これはお願いの部分になるのですけれども、具体的に申し上げますと、21ページ、出荷の記録の部分で、「情報の提供、回収・廃棄」の部分で問題があったときにどうしますかという記載があるのですけれども、この中に出荷先情報の記録と保管についても記載いただきたいと思います。

同じように、47ページの別紙7で「製品出荷日報」をつくっていただいているのですが、この中にも、出荷数量については記載する部分があるのですが、出荷先について記載する部分がないので、こちらにもぜひ追加いただけるとありがたいと思います。何が言いたいかといいますと、ふぐをどこで処理してどういう流れで消費者に渡ったかを追っていけるような取組が必要だと思っておりますので、入荷の記録と出荷の記録についてはしっかりとつくっていただきたいと考えております。

御対応方、よろしく申し上げます。

○協同組合下関ふく連盟 どうもありがとうございました。今の出荷先についても、検討させていただきたいと思います。

○稲見構成員 よろしく申し上げます。

○五十君座長 トレーサビリティは非常に重要なところかと思っておりますので、よろしく申し上げます。

荒木構成員ですか。どうぞ。

○荒木構成員 ありがとうございます。

1つだけ、今お話ししていただいた交雑種が多くなっているということは非常に大きな情報だと思うのです。9ページに「製造工程と危害要因分析」で、「フグは魚種によっては」と書いてありますが、このパラグラフについて、この手引書の最後、参考資料の最後にあります通知が非常に重要な情報になっていると思います。可食部位のことや注意書きも書いてありますので、そこを参照するよということをここで強調しておいていただけないでしょうか。分かっている皆さんは分かっていると思うのですけれども、これを頭から読んでいくと、「魚種によっては筋肉や皮、精巣にも」と追っていただけなのです。ですから、後ろのほうの参考資料にありますよということで、最新の情報をここで強調していただきたいと思います。それだけ、1つ、お願いしたいと思います。

○協同組合下関ふく連盟 御指摘をどうもありがとうございました。

○五十君座長 時間が押してまいりましたので、要点だけの御発言でお願いしたいと思いますが、そのほか、御質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。

よろしいですか。

それでしたら、私から、先ほどの稲見構成員からのコメントの部分は、ちょっと複雑なところがございましたので、最初の対象となる場所、「はじめに」の下から3行目の辺りの表現は、「丸体等」とするとここをきちんと説明しておかないと恐らく先ほどのお話になると思います。みがきを使って調理する場合は、先ほどの解説にはありませんけれども、そちらは水産加工品の手引書によるという辺りも加筆していただいたほうが分かりや

すくなるかと思えます。これが一律で3つ並んで書いてあるので、どこまでがこの適用範囲かよく分からなくなるところがあるかと思えますので、御検討をよろしく申し上げます。

そのほかはございますでしょうか。

よろしいですか。

ありがとうございました。

本日確認していただきます手引書は、以上になります。

その他、事務局から何かありますでしょうか。

○事務局 ありがとうございます。

次回、第31回の開催につきましては、また改めて構成員の皆様に御案内させていただきたいと思えます。

以上でございます。

○五十君座長 それでは、本日の検討会はこれにて終了いたします。

御協力をありがとうございました。