

○山元 HACCP 国内対策専門官 それでは、定刻となりましたので、「第 35 回食品衛生管理に関する技術検討会」を開会いたします。私は、健康・生活衛生局食品監視安全課の山元と申します。本日は、よろしくお願いいたします。本日は、業務効率化の観点から Web 会議を併用する形で開催させていただきます。

それでは、開催に先立ちまして、構成員の御紹介をさせていただきます。議事次第の 2 ページを御覧ください。人事異動等を受けまして、構成員の変更がありましたので、新たに御就任いただいた構成員を御紹介させていただきます。東京都保健医療局健康安全部食品監視課の丸山構成員。

○丸山構成員 丸山です。よろしくお願いいたします。

○山元 HACCP 国内対策専門官 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の登田構成員。

○登田構成員 登田です。よろしくお願いいたします。

○山元 HACCP 国内対策専門官 よろしくよろしくお願いいたします。引き続き、本検討会に参加いただく構成員の方々については議事次第 2 ページのとおりになりますので、この場での紹介は割愛させていただきます。また、本日の出席状況ですが、池田構成員、下島構成員から欠席の御連絡をいただいております。オブザーバーとして、国立保健医療科学院生活環境研究部の吉富上席主任研究官、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課原材料調達・品質管理改善室の内村課長補佐に御出席いただいております。よろしくお願いいたします。

続いて、本年 4 月付けで事務局内の人事異動がありましたので、紹介させていただきます。まず、食品監視安全課長の今川です。

○今川食品監視安全課長 今川です。どうぞ、よろしくお願い致します。

○山元 HACCP 国内対策専門官 続いて、HACCP 推進室長の岡崎です。

○岡崎 HACCP 推進室長 岡崎です。どうぞ、よろしくお願い致します。

○山元 HACCP 国内対策専門官 ここで、食品監視安全課長の今川から一言御挨拶させていただきます。

○今川食品監視安全課長 改めまして、厚生労働省食品監視安全課課長の今川と申します。この 4 月から厚労省に戻ってまいりまして、課長を拝命しております。どうぞ、よろしくお願い申し上げます。構成員の先生方におかれましては、本日、大変お忙しい中、御参加くださいますと本当にどうもありがとうございます。また、新しく丸山構成員、登田構成員は本日から参加いただいております。どうぞ、よろしくお願いいたします。

この技術検討会において、HACCP の関係の手引書を一つ一つ御議論いただいて、あるいは改訂御議論いただいて、現在、厚生労働省のホームページには 117 の手引書を掲載しております。先生方、本当にどうもありがとうございます。

本日は、ソフトクリームの衛生管理ということで、ソフトクリームの衛生管理の手引書

の改訂を主に御議論いただくこととしておりますけれども、どうぞよろしくお願いいたします。私からは以上です。

○山元 HACCP 国内対策専門官 ありがとうございます。続いて、座長については、本検討会の開催要領 3(4)により、構成員の互選とされております。前回から引き続きまして、東京農業大学の五十君先生にお願いしたいと考えております。それでは、以降の議事の進行を五十君座長にお願いいたします。

○五十君座長 座長の五十君です。大変暑い、日本新記録が出ているような状況で、皆さんお忙しい中お集まりいただきまして、ありがとうございます。この HACCP 検討会は、一巡しましてそろそろ見直しに取りかかっている状況です。実際に行ってからいろいろな課題が出てきたのを修正する、いわゆる PDCA サイクルを回していくというのが HACCP の重要なポイントです。手引書につきましても、現状を反映したよりよい手引書を作りたいと思います。皆さん御協力よろしくお願いいたします。それでは早速、議事に入りたいと思います。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審議をさせていただきます。

議事に入る前に、本日の資料の確認をいたします。事務局からお願いします。

○山元 HACCP 国内対策専門官 本日の資料については、まず資料が 2 点。それから参考資料が 2 点となっております。資料 1 が手引書改訂案となっております、末尾に新旧対照表が別に付いております。また資料 2 が、「その他の手引書の改訂について」となります。資料の不足等はありませんでしょうか。

○五十君座長 皆さん、大丈夫ですか。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。確認の進め方ですが、手引書案を作成した事業者団体から、10 分程度の説明をしていただいた後、構成員の皆様より 20 分程度質疑応答をお願いします。時間がもし超過しそうな場合には、途中でお声を掛けさせていただきますので、質問の概要のみを発言いただきまして、その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をいただきたいと思います。事務局より手引書案について説明をお願いします。

○山元 HACCP 国内対策専門官 それでは、資料 1 を御覧ください。こちらは、「ソフトクリーム衛生協会」様より改訂相談のあった「ソフトクリームの衛生管理(小規模な一般飲食店でのソフトクリーム販売における注意のポイント)」の案です。当該手引書については、2019 年 10 月に初版発行の後、2020 年 3 月の改訂を経て公表されていましたが、団体様より厚生労働省に対して、記載内容の改訂について御相談があったものになります。

本日は、事前の御確認を踏まえて修正した手引書案について、団体様より御説明いただきます。

それでは、手引書の内容等について 10 分程度で説明していただきますので、準備ができたらお願いいたします。

○ソフトクリーム衛生協会 皆様、こんにちは。本日、お時間を頂きまして、ありがとう

ございます。ソフトクリーム衛生協会の事務局をしております日世株式会社の竹本と申します。あと、隣に同じく伊藤が参考人として出席させていただきます。

ソフトクリームの手引書の第3版の改訂案について御説明をいたします。当手引書の発行者の1つでありますソフトクリーム衛生協会、6地域あり、ソフトクリームの自主衛生管理を進めることを目的とした任意の団体です。飲食店等のソフトクリーム販売店、それから原料メーカー、問屋等が会員となっております。組織の整った業界団体と言うよりも、どちらかと言いますと互助会的な任意の団体ではありますが、これまで、長年にわたって管轄の行政及び各地の食品衛生協会様と連携して、自主細菌検査や衛生講習会を主な取組として活動してまいりました。もう1つの日本ソフトクリーム協議会は、ソフトクリームの品質向上と認知向上を目的とした原料メーカー、フリーザーメーカーで構成される団体です。

この手引書の対象となるソフトクリームは、一般の飲食店でのメニューの1つとして提供されるものです。ソフトクリームは乳などを主要な原料として冷凍された食品であり、原料である殺菌済みのソフトクリームミックスを製造機械のソフトクリームフリーザーに投入して、このフリーザーを運転させることで、原料ミックスがフリーザーの機械の中で攪拌されながら凍結されて、ソフトクリームとして機械の中で出来上がります。その後、お客様の注文に応じてフリーザーから抽出して、コーンやカップなどに盛り付けた後、提供し、その場で喫食される食品です。

ソフトクリームフリーザーは、現在、加熱殺菌機能を備えたものが主流となっております。これは、お店の営業終了後に殺菌ボタンを押すとフリーザー内の加熱殺菌が行われ、殺菌後は冷蔵温度に冷却して原料ミックスが翌日に持ち越されます。そして、翌日の営業開始時に製造スイッチをあらためて押して、再度冷凍、ソフトクリームがまた出来上がるという、そういう機能のフリーザーです。

市場の99%以上がこのタイプのフリーザーであり、市場の初期の頃からある、毎日の分解洗浄が必要で、営業開始前に薬剤で殺菌してから使用する薬剤殺菌式のフリーザーは、ごく少数派になっています。

当手引書は、加熱殺菌機能付きのソフトクリームフリーザーと原料メーカーで製造された殺菌済みのソフトクリームミックスを使用して、ソフトクリームを調理することを対象として作成しております。また、飲食店の1つのメニューであることから、店舗全体では小規模な一般飲食店事業者向けの手引書が用いられるようにして、重複が避けられる補助資料になるようにソフトクリームの部分に特化して使用いただけることを念頭に置いて作成しております。

ソフトクリームの衛生管理の注意点としては、フリーザーの中で調理が完結することから、原料ミックスの投入時やソフトクリーム盛付時の二次汚染の防止、それから、フリーザーの洗浄殺菌を始めとする正しい取扱い、それから、フリーザーが正常に稼働しているということがポイントとなります。

一般衛生管理は原料の受入れ、二次汚染の防止、器具の洗浄殺菌、従業員の手洗い等が重要度の高い項目となります。フリーザーの各メーカーの取扱説明書に従っていただき、正しく取り扱うことが重要で、フリーザーが正常に稼働していることは、機械のディスプレイの表示やランプの点灯によって確認することになります。機械に異常があったときは取扱説明書を確認したり、メンテナンス業者に連絡して対応することになります。

これらのことから、手引書の初版時発行のとき、ソフトクリームは一般衛生管理で対応できる食品と考え、重要管理点の設定は行わず、一般衛生管理の各項目について、いつ、どのように、何を行って、問題があったときにはどうするのかといったことを、例を示して解説して手引書を作成しました。また、フリーザーの取扱いで特に注意していただきたい事項を詳しく解説し、すぐに使える確認・記録表といったものも加えて、活用してもらえようにしました。

ソフトクリーム協会の衛生講習会では、この手引書に基づいて講習をしたり、冊子にした手引書や、今申し上げた確認・記録表なども冊子にして配布するなど、普及・啓発を図っております。各地の管轄行政や食品衛生協会でも、この手引書による御指導や確認・記録表を御案内いただいているということもお聞きしており、非常に感謝しているところです。

今回の改訂案のポイントは大きく 3 つです。1 つ目は、手引書の主要な部分である管理のポイントの記入例や解説について、表現を分かりやすくしたり、説明を追加するなどして、詳細に、かつ分かりやすい形に修正をしました。それから、全体にわたって文言や表現がブレているような所、揺らんでいるような所をそろえるようにしました。

2 つ目は、本文の構成に関わる部分ですが、先ほど、冒頭で PDCA を回すことが重要と座長からのお話もありましたが、一般飲食店の手引書の改訂に準じて、振り返りの実施の部分を追加することにした。それと、もう 1 つ加えて、ページの始めのほうなのですが、ソフトクリームの工程の説明の部分に、翌日に原料を持ち越すときの加熱殺菌の工程を、重要管理点としても計画する場合の例を参考として記すことにしました。これまでのとおり、一般衛生管理で対応できる食品として管理計画を作ることを主として考えておりますが、こういう形もできますよということで、一般飲食店の手引書に沿った管理計画に入れる場合には、こういう表現にすることができます、こういう表現にしてはどうですかといった参考情報として記載することにしました。

3 つ目です。本文の終わりの参考の部分として、業界用語で言う「自家製ソフトクリーム」、原料メーカーの殺菌済原料の他に副原料を追加して、フリーザーの機械に投入して作ったソフトクリームを自家製ソフトクリームと呼んでいます。その自家製ソフトクリームの解説の部分を増やしました。初版から、本文とは別に簡単に参考として入れていましたが、一般飲食店の手引書に基づいて管理計画を作られる場合には、こういったことがポイントになるかということを解説を増やして皆さんの参考になるようにしました。改訂案の主な点は以上となります。

小規模な事業者さんでも、無理なく御自身で管理計画が作成できて、また、日々の管理も無理なく実施していただけるよう、役立てていただけるような手引書にしていきたいと考えております。これからも店舗での自主衛生管理の一助となるよう、普及・啓発を図ってまいりたいと思います。今回の改訂案につきまして、御指導いただきますよう、よろしくお願いいたします。説明は以上でございます。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。大きく3つのポイントについて強化していただいたという説明がありました。そういったところを考慮して、ただいまの御説明に関して御質問や御意見がありましたらお願いします。Webで御参加いただいている構成員の皆様は「手を挙げる」ボタンあるいはチャットでお知らせいただければ、こちらから指名を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、御意見等がありましたら意思表示をお願いします。いかがですか、パーフェクトでしょうか。鬼武構成員、どうぞ。

○鬼武構成員 日本生協連の鬼武です。事前にいろいろと意見を言わせていただきまして、それで、かなり修正がされていて。大変御苦労さまでした。今日の強化ポイントということでも、非常によく分かりました。

ちょっと、2つ意見があります。1つ目は、3ページ目。これは主要な点ではないかもしれませんが、事前にほかの構成員の方からも御指摘があつて。「盛り付けのときに、手を洗った後にディスプレイザブルな手袋も使いましょう」ということが書かれています。実は、私も暑かったので、ソフトクリームを実際に4店舗ぐらい食べてみました。まあ、冬ではなくて良かったなと思って。それで、どういうようにして作業をしているのかなと実際に見まして、やはり手袋はしていました、大体ね。だから、レジ作業は、むしろ今はレジがレスになっているというか、我々が払って、そのままお金の受け渡しもないような所が増えてきていますので、まず、手洗いをきちんとしましょうということと、その上で、使い捨て手袋を使用しましょうということのほうが重要なという視点があるので、使い捨てだと、交換のタイミングはありますが、先に使い捨てのほうを持って来ていただいて、レジと盛り付け作業は別の担当者にしたほうが順番としてはいいような気がして、ちょっと細かい点ですが。この点は、むしろ素手で扱わないほうが重要なという気が。3つぐらいのお店を実際に見たのですが、そういう気がしました。可能ならば、そこを修正していただければと思います。それが1点です。

あとはもう、これは形としてなので、15ページの「アレルゲン」に「小見出し」を付けたほうがいいと思いまして。昨日、ちょっと事務局のほうに資料を送っていますので、後で参考にしてもらえればいいのですけれども。まず、このアレルゲンとして、1項目目としては、アレルゲン情報の提供と「小見出し」を入れて、2つ目として、対象アレルゲンの一覧ということで、このオレンジで囲んだ2つがきて、3番目として、現場対応での留意点として以下のような4項目あるというように、少し、たくさん書いているのですが、「小見出し」を1つずつ入れたらどうかなという気がしました。そうするほうが、現場が

分かりやすいかなと思いますので。事務局が持っていますので、後で渡してもらって、それを参考にしてもらえばいいと思います。以上、2点です。終わります。

○五十君座長　いかがでしょうか。

○ソフトクリーム衛生協会　御提案ありがとうございます。手袋については、ソフトクリームをお召し上がりいただきましてありがとうございますというのは、この場では余りよくないのか分かりませんが、御覧いただいたお店では使われていたということなのですが、まだまだそういう所ではない所も多いかと思います。こちらのほうに、必ず手袋をと実施してしまうと、そういう所ではない所は、ちょっと指導がかえって厳しくなってしまうのかなというのを危惧します。基本は、今の「使うこともできます」か「推奨」かとさせていただきまして、順番については、御提案いただいたとおり、先に持ってくるという形を考えたいと思います。

それから「小見出し」、ありがとうございます。ちょっとスペースがかなり厳しくなっていますので、どういうようにできるか考えながらお示しいただいたもので考えたいと思います。

○五十君座長　それでは、御対応をよろしくお願いします。今回の改訂のポイントの3つのうちの第1については、いろいろな表現の統一など、非常に分かりやすく改訂していただいておりますし、構成員の皆様からも、あらかじめ御意見もありましたので、今回、分かりやすくなっていると思います。そのほか、御意見はありませんか。荒木構成員、どうぞ。

○荒木構成員　荒木です。ありがとうございました。いろいろと作業が大変だったろうと思います。今、鬼武構成員から御指摘のあった3ページを見ていただけますでしょうか。ここに、ちょっと集約されているのですが、Adviceの所で、「CCPとして管理する考え方もできます」と、これは良いと思います。その場合、一般飲食店の手引書によるグループ分けでは第1グループあるいは第3グループとしますと。その次ののですが、管理計画の「チェック方法は」ということで、ここに「管理計画の」としていただいて、「フリーザーの表示やランプ点灯で確認する」とし、問題があったときは「原料を廃棄し、分解洗浄する」とします。また、製品の検査やフリーザーメンテナンスは検証にもなりますということで、この管理計画というものを意識した書きぶりにしていただくと、流れがいいかなと思いました。それと、この場合の「原料を廃棄し、分解洗浄する」は、どの程度の分解洗浄が適当なのでしょう。

○ソフトクリーム衛生協会　どの程度とは、構成単位という感じですか。

○荒木構成員　そういう細かい所よりも、日常的な分解洗浄というレベルなのか、あるいは13ページにある定期的な分解洗浄というレベル。だから、殺菌を失敗したかもしれないというときの分解洗浄のレベルは上げたほうがいいのではないかなと思ったのです。

○ソフトクリーム衛生協会　後者の定期的な分解洗浄の。

○荒木構成員　レベルを実施するということですね。

○ソフトクリーム衛生協会 はい。

○荒木構成員 そのことを分かるようにしておいていただけるといいかなと思います。単純に「原料を廃棄し、分解洗浄をする」としてあると、ちょっと一言足りないような、日常的な殺菌でいいのかなと思ってしまわれるような気がいたしました。

もう 1 つが、上の工程の説明の 10 の所で、一番最後に「アルコール殺菌を行います」と書いてあります。3 ページの、詳細は 10 ページと書いてあるのですが、実は、9 ページには手の殺菌はアルコール消毒を行いますと、9 ページの下から 3 行目に「必ず手洗いをし、アルコール消毒を行います」と書いてあります。それから、12 ページぐらいからは機械器具の殺菌ということで、特に、製品出口のアルコール殺菌というのが多出するのです。このとき、アルコール製剤は何を使うのか、手に使うものと、器具に使うものとは違うと思いますので、ここのアルコール製剤について、どこかに説明を加えておいていただいて、手の消毒は 1 か所しかないから「何とか用」でもいいのですが、それ以外のアルコール製剤に関しては、「どういうグレードのものを使ってください」というように書いていただいたほうがいいのではないのでしょうか。恐らく、皆さんで推奨されるような製剤があると思うのです。やはり濃度の問題や添加物の問題などがありますので、書いていただけるといいと思いました。

あとはもう、本当にエディトリアルな話なのですが、28 ページの赤くなっている部分なのですが、「重要な注意点は、適正に洗浄、殺菌したフリーザーで、殺菌済の原料ミックスを使用する等、正しいお取り扱いがされ」となって、「お」はちょっと変かなと思うので。調子をそろえて書いていただければいいかなと思います。以上の 3 つの点についてコメントさせていただきます。

○ソフトクリーム衛生協会 ありがとうございます。1 つ目の管理計画を意識した書き方、是非、修正をしたいと思います。それから、アルコール殺菌に使う製剤、製剤のグレード。ちょっとメーカーによって言っていることがというか、推奨している内容が違う可能性があるもので、差し障りのないレベルで、食器用のグレードのものといった形でコメントするようにしたいと思います。

それから、「お取り扱い」、元のメーカーの取扱説明書の表現が、こう続いてしまっていたので、なるべく修正はしていたのですが、抜けておりました。ありがとうございます。修正いたします。

○五十君座長 レベルが高い指摘になってきまして大変とは思いますが、よろしくお願いします。そのほか、御質問や御意見等がありましたらお願いします。それでは阿部構成員、どうぞ。

○阿部構成員 食品産業センターの阿部です。構成員の皆様の厳しい質問によく耐えて、ここまでよく直したなというようなところは冗談なのですが、感じました。それから、事務局のほうから送っていただいたフリーザーの取扱いのビデオを拝見させていただいたら、かなり丁寧にやられていて、すごくいい内容だったなと思っております。あのオペレーシ

ョンが確実にできるのであったら、多分、食品安全上の問題というのはあまり起きないのだろうと感じております。

そこで1点あるのですが。この HACCP 手引書で書く内容は、やはり衛生管理計画をちゃんと、きちんと作れるようにということだろうと思いますし、一方で、小規模の事業者の方にとってみると、オペレーションのマニュアルと品質上の食品安全上のマニュアル、また取扱いの動画という、何種類もできてしまって、全部見なければいけないのだろうなということが生じるのではないのかなと感じました。なので、ホームページで出ていた取扱いマニュアルの中にでも、例えば、品質管理上のポイントとして、洗浄、殺菌した後に薄い液が残ると腐敗のおそれになるので、きちっと抜いてください、殺菌が異常なときについては、もう一度、必ずやり直してください、異常を放置してそのまま使い続けることはしないでくださいなど、何かそういう品質ポイントみたいなものを入れた動画マニュアルも作れるようになると、業界全体として更にレベルアップするのではないのかなと感じました。すみません、感想ですが、そんなことを思いました。以上です。

○五十君座長 コメントということですので、もし、何かありましたら。いかがですか。

○ソフトクリーム衛生協会 各社様それぞれ工夫を凝らされていると思いますので、それぞれ特徴のあるマニュアルであったり、周知の方法をされているかと思います。品質的な所と衛生的な所、それから、機械の取扱いの所、割とオーバーラップする所が多いので、おっしゃっていただいた所は、どれもマニュアルには入ったかなとは思いますが。各メーカーさんも同じように、そういう考え方でやっていただければなと思います。ちょっと私も感想の返しになってしまいましたけれども、以上です。

○五十君座長 よろしいですか。そのほか、御質問や御意見等は。登田構成員

○登田構成員 国立衛研の登田です。よろしくお願いいたします。8 ページ目の原料受入れの確認と、13 ページの原料の異常有無確認の所の両方に関係することになります。原料ミックスのフリーザーへの投入時に異常を見付けた場合にはフリーザーへ投入しないとするのは分かります。ただ、ソフトクリーム屋さんで見た光景を思い出したときに、原料ミックスは、紙のパックとかの端をハサミで切って、そのまま入れているような気がします。いったんピッチャーなどに入れて、それをフリーザーに投入するのであれば、ピッチャーに移した地点で異常が分かると思うのですが、紙のパックの口だけ開けて入れたときには、臭いの異常とかなら気が付くと思うのですが、それ以外の場合には入れてしまうのではないのかなと感じました。そのため投入しないということに加えて、少量でも投入があった場合には、廃棄並びにフリーザーの洗浄、殺菌作業をやり直すというところまで書いておくほうがいいのではないかなと感じました。まず、それが1点です。

もう1つは、記載に関してなのですが、23 ページになります。右下の所に、作業工程と危害要因があるのですが、上から2番目の保管の所の危害要因が「生物的」だけなのですが、アレルゲンの交差接触があるので、ここに「化学的」も追記すべきだろうと思いました。以上の2点です。よろしくお願いいたします。

○ソフトクリーム衛生協会 御指摘いただきましてありがとうございます。原料の投入時なのですが、基本、何か別の容器に移してということは、メーカーとしては推奨はしておりませんでして。と申しますのも、衛生的な容器かどうかはなかなか担保は難しいと思いますので。パックの中身は商業的無菌ですので、そのまま投入いただくのが一番いいかなと。二次汚染の防止という意味ではいいかなと考えておりますので、メーカーとしては、そのまま投入してくださいと申し上げています。

異常が分かるかどうかなのですが、皆さん、毎日投入されていますので、ちょっと液が、温度変化などがあると、液状がちょっと不安定になることなどもありまして、菌的には問題はないのですが、液状がちょっと不安定に、乳化状態などが不安定になることがあります。そういうときは、割とお客様がすぐに気が付かれて、ちょっとおかしいんじゃないという形で御指摘を頂くことがありますので、割と皆さん、よく見られているのかなと事業者としては思っております。ただ、ちょっと少量でも、もし臭いとかで変なことがあって、その場合、少量でも入れてしまった場合には、注意するとか、もう一回やり直すというところは、御指摘いただいたとおりでと思いましたので、入れたいと思います。

2 点目、そのとおりです。交差接触については化学的ですので、追加するようにいたします。ありがとうございます。

○五十君座長 御対応よろしく申し上げます。そのほかはございますか。Web から、もしあるようでしたら。上間構成員、どうぞ。

○上間構成員 国立衛研の上間です。たくさん改訂していただいて、とても分かりやすくなっていると思います。お疲れさまでした。2 つ気になる所があって、1 つは、20 ページのソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ、ここの緑の枠の中に、加熱殺菌式フリーザーで、分解洗浄後、薬剤殺菌タイプという、これは先ほど冒頭に言われていたように、加熱殺菌式ではなくて、薬剤で殺菌するタイプのフロー図、この場合でもやはり加熱殺菌は行われるということですか。

○ソフトクリーム衛生協会 翌日に原料を持ち越す場合に、営業終了時には加熱殺菌を行うタイプの加熱殺菌式のフリーザーで、定期的な分解洗浄が終わった後、初めに原料を仕込む前には、薬剤で殺菌をするタイプです。毎日加熱殺菌ですけれども、定期的な分解洗浄の後には薬剤殺菌を行ってから原料を仕込むタイプで、その形のものです。

○上間構成員 はい、分かりました。あともう 1 つが、6 ページの衛生管理点検表です。この記載例、記入例ですけれど、例えば 2 日の、エラー表示があったということで、右側に特記事項として、コンプレッサーの不具合と診断され修理となった。その後、残ミックスは廃棄した。3 日は全部クリアになって営業していると思うのですけれども、修理した後に、正常に復帰したのを確認したというのは多分コメントとしてここに必要だと思うのですね。で、1 日で終わったのか、何日か掛かったのかとかそういう記載が多分あったほうが、この記入例を見たときに分かりやすくなると思いました。

あと、このチェック者ですけれども、「太郎」と「日本」さんの 2 人で、「日本」

という名前の人はなかなかイメージしにくいので、佐藤とか鈴木とか、太郎とか花子とかそっちにしたほうが多分、ここにいきなり「日本」と出てくると何のことか混乱する人が出てくるかと思いましたので。以上です。

○ソフトクリーム衛生協会 ありがとうございます。特記事項の所まで御覧いただいて、逆に、我々のそのストーリーの作り方がまずかったなと思った次第です。実際にこういう場合があったときにどのようになるだろうかと、改めて考え直しまして、おっしゃっていただいた内容を追記するようにしたいと思います。

あと、名前を差し障りないところで考えたいと思います。ありがとうございます。

○五十君座長 少しは遊びがあってもいいかもしれないですが、「日本さん」は名前と認識しにくいという気がしますので、ご検討よろしくお願いします。荒木構成員、どうぞ。

○荒木構成員 荒木です。今、上間構成員からのコメントを頂戴して、確かにそうだなと思うのですが、その記入例、特記事項を書くときの1つのポイントとして、時刻を書きいただきたいのです。営業中というけれど、これはいったい何時だったのかが実際分らないではないですか。例えば、何時にこういうことがあって、復旧したのは何時だったとか、時刻が必要なものについて、全部時刻、時刻とまでは言わなくてもいいと思うのですね。例えば、終了時とか何とか時と、大体時間が分かるものはいいのですけれども、特に工程が復帰して、その後は無事に動いたというのであれば、ちょっと時刻というパラメータを入れていただくと分かりやすくなるかなという気がしました。ちょっと追加させていただきました。

○ソフトクリーム衛生協会 ありがとうございます。エラーの内容によって、例えば午前中とか、あるいは時刻のものを入れるとか。

○荒木構成員 午前中というよりも、作業をしている途中だったら、急にトラブルがあったと言ったら11時30分とか、復旧して営業が再開できたのは1時だったとか、あるいはその日は操業できずにおわびして休業にしたとかでもいいと思うのですが、トラブルがあったときにどんな活動をしたのかという、正直な記録を付けることを意識していただきたいと思いますので、ストーリー、物語を考えていただければと思います。

○ソフトクリーム衛生協会 承知しました。考えてみたいと思います。ありがとうございます。

○五十君座長 この手引書に関しては、特記事項という具体的な例が非常に皆さん参考にしておりますので、今の御指摘のように書いていただけると、ああ、こういうことを書けばいいということがよく分かりますと思います。是非、検討していただければと思います。時間がそろそろまいりましたが、ほかに質問はありますでしょうか。吉富さん、お願いします。

○吉富オブザーバー すみません、1点お伺いしたいのですけれども、31ページの分解洗浄時の残ミックスの取扱いという所で、問題があったとき、緑になっている所ですが、
「殺菌してない場合は、ソフトクリームの原料として使用しない」となっています、新

旧対照表を見ると、これはもともと使用しないで廃棄するとなっていたのを、ソフトクリームの原料として使用しないとされたようですけれど、何か理由があるのでしょうか。私はこれは廃棄のほうがいいのではないかと思うのですけれど、ちょっと教えていただければと思います。

○ソフトクリーム衛生協会 ここに書いているものは毎日分解洗浄と営業開始前の薬剤殺菌が必要なタイプのフリーザーの取扱いでして、毎日営業が終了しますと、フリーザー、作ったソフトクリームを解凍、解かしてその解けたミックスを取り出して分解洗浄をするタイプです。毎日残ミックスが出まして、これについてはどのメーカーも、使用が始まったときから、もう一回使うこと自体は止めてはいませんでして、再度使っていただくことは許容というか、使うことは可能としていました。ただ、その場合に、アイスクリームの融解水を原料として使うことになりますので、68℃30 分の加熱殺菌と同等効果、同等以上の殺菌をしてから使うことを指導しておりまして、その必要な殺菌をしてない場合は原料として使用しないということです。毎日出てくるものについては、殺菌を行えば使用することは可という意味合いでここに書いております。ちょっと違いますのが、毎日ミックスを持ち越す加熱殺菌式のフリーザーのほうにつきましては、定期的な分解洗浄のときに出てくるミックスについてはそのままソフトクリームの原料としては再利用しないと、それは廃棄する形にしております。そこが2つのタイプのフリーザーで、大きなフリーザーのタイプで異なるということです。今の説明でいかがでしょうか。御理解いただけましたか。ちょっとややこしかったでしょうか。

○吉富オブザーバー 加熱殺菌のほうではなくて、こちらのタイプのほうは残ミックスを殺菌すれば使えるということですよ。原料としてもう一回使えるということですよ、今の御説明は。

○ソフトクリーム衛生協会 はい、そのとおりです。

○吉富オブザーバー やはり上の同等効果の加熱殺菌をしてなければ、私が読むと、別なものには使っていないというように読めるのですが、実際、特記事項で問題があった事例としては、入れないで廃棄したという記録もあるので、これは廃棄のほうが無誤解がないのではないかと思うのですけれど、いかがでしょうか。

○ソフトクリーム衛生協会 そうですね、毎日廃棄しないといけなくなってしまうので、ちょっとそこまでは決めきれないかなというところ。それから問題があったときというのは、殺菌せずに使ったと、殺菌しなかったことを問題があったということにしています。特記事項で書いているのは、殺菌せずに、し忘れてたということなので廃棄すると、そういう表現にしていますので。

○吉富オブザーバー そうしますと今おっしゃったことをそのまま書くと、この緑の所は問題があったときなので、廃棄するということですよ。私の理解が不足しているのか、残ミックスの扱いをもともとやっていらっしゃってるように、棄てること自体に言っているのではなくて、問題があったとき、殺菌できなかった、逸脱が起きたときですよ。

○ソフトクリーム衛生協会 御指摘を頂いて、ここの特記と、下の問題があったときとの記載が一致してないのは確かにそのとおりだと思いましたので、ちょっとここは、通常であれば残ミックスも加熱してから使うことは可能としていますので、そこと矛盾しない形で、一度書き直すようにしたいと思います。すみません、私の理解がちょっと遅くて。

○吉富オブザーバー いいえ。御検討いただきたいと思います。よろしくお願いします。

○ソフトクリーム衛生協会 ありがとうございます。

○五十君座長 多分、御指摘は、言葉の表現として、これですとほかに使っていいというように捉えてしまう表現だと思いますので、問題があったときはやはり廃棄したほうがいいという御意見ですね。

○吉富オブザーバー そうですね、若しくは、どうしても使うのだったらやはり使用して問題ないということで、またそこについて検討が必要になってくる、今度は二次利用に関しての検討が必要になってくるというところが、今度は注意書きとして必要になるのではないかなと思います。

○五十君座長 参考人の方、対応可能でしょうか。

○ソフトクリーム衛生協会 これまでと矛盾しない形で、かつパッと見ていただいたときに食い違っていると思われないような、そういう表現で考えたいと思います。

○五十君座長 よろしいですか。それでは上間構成員、どうぞ。

○上間構成員 今のところで、ほかのその前のところだと問題があったときは使用期限切れとか書いてあるのですが、残ミックスの扱いのところは殺菌していない場合という、これはするしないではなくて、殺菌がうまくいかなかったとか、問題がどういう状態なのかがもう少しはっきりすると、その後も、廃棄するのか、再殺菌するのかという話が分かりやすくなるかと思います。

○ソフトクリーム衛生協会 ありがとうございます。具体的に、問題がどういう問題かというところが分かるような形で例示を考えたいと思います。

○五十君座長 そうすれば整理できそうですので、御検討をよろしくお願いします。そろそろ時間がまいりましたが、よろしいでしょうか。それではありがとうございました。これで資料についての議論は終了とさせていただきたいと思います。幾つか御指摘があった点について、御検討をよろしくお願いいたしますと思います。

事務局からは、出た意見等の取りまとめをお願いしたいと思います。本日、確認していただく手引書案は以上となります。そのほかに、事務局からありますでしょうか。

○山元 HACCP 国内対策専門官 ソフトクリーム協会様は退室されますので、本日はありがとうございました。

○ソフトクリーム衛生協会 ありがとうございます。

(ソフトクリーム衛生協会様退出)

○五十君座長 それでは、事務局からほかに何かございますか。

○山元 HACCP 国内対策専門官 事務局より、その他の議事として、2点御報告させていた

できます。

資料 2 を御覧ください。A4、1 枚の資料です。まず、1 点目として、今回、議事としては個別のヒアリング等はありませんが、一般社団法人日本卵業協会、一般社団法人全国スーパーマーケット協会、一般社団法人日本弁当サービス協会、それから、一般社団法人国産ジビエ振興協会が作成している各 HACCP 手引書についても、改訂の連絡をいただいています。この 4 つ、各手引書の改訂事項について説明させていただきます。

まず、日本卵業協会が作成する「鶏卵選別包装施設・液卵製造施設の手引書」につきましては、機能性表示食品及び特定保健用食品について、令和 6 年 9 月 1 日より、健康被害情報の提供が義務付けられたことを受けて、緊急連絡網にその旨を追記しています。こちらは、参考資料 2 の「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」を昨年度 8 月に改訂しましたので、その内容を受けての修正になっています。

続いて、全国スーパーマーケット協会が作成する「スーパーマーケットにおける衛生管理の手引書」については、食物アレルギー表示義務対象の品目に「くるみ」が追加されたこと、それから、表示の推奨品目に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されたことを受けての修正を行っています。また、一般衛生管理の設備の衛生管理の所に、例示の 1 つとしてハニカム、こちら、ハニカムは冷気を噴き出す部分にあり、冷気を整流してエアカーテンを作る働きをするものですが、こちらに綿ぼこりなどによって目詰まりが起これば、カビが発生するということがありますので、このハニカムの清掃を加えています。

続いて裏面、日本弁当サービス協会が作成する「仕出し弁当における衛生管理の手引書」についても、食物アレルギー表示義務対象食品目に「くるみ」を追加したことを受けての修正になります。

最後に、国産ジビエ振興協会が作成する「小規模なジビエ処理施設向けの手引書」については、「国産ジビエ振興協会」及び「国産ジビエ認証機構」の 2 つに分社化され、衛生管理等は「国産ジビエ認証機構」で担当するということになりましたので、団体名を修正するものです。

これらの改訂については、形式的な修正であることから、簡易な改訂ということで、あらかじめ構成員の皆様にご報告させていただいていたところです。このうち、日本卵業協会、全国スーパーマーケット協会及び日本弁当サービス協会が作成した手引書については、業界団体の修正を終え、厚生労働省のホームページにも掲載しております。また、残りの手引書についても、修正を完了次第、当省のホームページに順次掲載させていただくこととしています。1 点目の御報告については以上です。

○五十君座長 御報告ありがとうございました。通知等の文章に合わせてアレルギー表示が変わったりなど、そういった場合の修正については軽微なものとして扱います。構成員の皆様には連絡をして了解を得たのち、公開が行われているという報告でした。これにつきまして、何か追加のコメント、御意見等がありましたら伺いしたいと思います、い

かがでしょうか。鬼武構成員、どうぞ。

○鬼武構成員 事務局の方、説明ありがとうございました。ちょっと私、コメントを出すのが遅れていましたので、1つ目の鶏卵選別の施設の件ですけれども、追加で質問を2つか3つさせていただきまして、事業者から手引書の今回の意図としてということで、適切な回答を頂きましたので、それでよかったかと、事務局にはお渡しをして、皆様には言っていないかもしれませんが。それで1つ、鶏卵と言うか、その卵の意味が、あれは、ほかのうずらとか、それも入ると言っていないでしたか。鶏卵だけではないと言っていたような気がしたのですが。食鳥卵という意味で拡大しているのですよね、違いましたか。そういうふうに回答してくれませんでしたか。本当に鶏の卵だけなのか、ほかに拡大していいのかだけ、最終的に向こうは拡大して考えてますと書いてあったけれども、手引書には、そうになっていないような記載でしたので。鶏卵だけなのか、ほかの卵が含まれるのか。そこだけを、ちょっと確認させてください。

○岡崎 HACCP 推進室長 鬼武先生、ありがとうございます。そうですね、記載の内容と実際の射程の範囲が一致しているのかどうかということは改めて確認して、射程範囲がきちんと記載内容と合うように、整合を図るようにします。

○鬼武構成員 お願いします。事務局にお任せしますので。

○岡崎 HACCP 推進室長 分かりました。

○鬼武構成員 一般的に、ほかの人が見たときに、どこの範囲かというのは、やはり分からなかったのだ。

○岡崎 HACCP 推進室長 そうですね。

○鬼武構成員 拡大していいというふうに、メーカーさんからと言うか、この回答をした所は、解釈としてはなっていたようなのだけれども、タイトルとしては鶏卵と書いてあった。わざわざ、今日こうやって書いてあった。そこだけです。

○岡崎 HACCP 推進室長 分かりました。整合します。

○五十君座長 よろしいですか。鶏卵と食用鶏と、いろいろ表現があるかと思うしますので、その整理をし、確認をしていただいて、これも軽微な修正で対応できればよろしいと思います。よろしくお願いします。ほかにコメント、御意見等はございますか。丸山構成員、どうぞ。

○丸山構成員 事務局の説明、ありがとうございました。ここで質問するのが適切かは分からないのですが、今回御説明いただいた改訂は、いずれも制度改正に伴う改訂、所用の改訂ということで、それぞれは結構な内容だと思うのですけれども、背景を見ると、影響のある手引書は、ここで列挙されているものに限らないのではないかなと。そちらの残り多数に関しては、どのような形で、今後進められていくのでしょうか。

○五十君座長 そちらにつきましては、次の報告でお話をしていただける予定になっております。報告2で、今の回答があると思いますので。では事務局、その2の報告をお願いしますか。

○山元 HACCP 国内対策専門官 それでは、2 点目の説明をさせていただきます。2 点目については、今あった話も関連しますが、手引書の定期的な見直しについてです。今回、アレルギー表示の義務対象品目と推奨対象品目について、食品表示基準や関連通知が改正されたことを受けて、複数団体からアレルギー表示に関する手引書の改訂を頂いています。また、機能性表示食品及び特定保健用食品については、省令改正により健康被害情報の提供が義務付けられたことを受け、「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」を改訂しています。こちらを踏まえた改訂は、日本卵業協会が実施している手引書のみとなっております。

このような関係法令の改正やガイダンスの改訂を踏まえた形式的な修正について、関係する手引書については各事業者団体に改訂を行っていただく必要があるため、厚生労働省から情報提供を行って、改訂を促すことも考えています。また、手引書の定期的な見直しについても、各事業者団体に促すことを検討しています。2 点目については以上になります。

○五十君座長 丸山構成員、よろしいでしょうか。今のように、省令、通知等の変更があった場合に、良心的な事業者は、自主的に改訂してくるのですが、全般に関係するような変更については、事務局から該当する事業者到手引書の確認をお願いすることを促すという方向性で進めたいということだと思います。よろしいですか。

そのほか、報告 2 につきまして、皆さんから御意見、御要望等がありましたら受け付けたいと思います。荒木構成員、どうぞ。

○荒木構成員 直接 2 番目とつながっているわけではないのですが、今、ガイダンスの第 5 版になっている件について、少しだけ、次のチャンスがあったら直していただきたいと思う箇所があります。後ろのほうに、(6)食品衛生法の違反事例という所があるのですが、今、改修の情報などは、消費者庁のホームページに一番にアクセスしていただくのがいかなということ、ここには消費者庁のことが入っていないので、入れていただくのいいかなと思います。これがまず 1 つ。

それから、(8)コーデックス委員会が定めた主な各種衛生実施規範等という所があるのですが、CAC/RCP は、今、コーデックスの番号付けでは、CXC という番号付けに全部変わっていますので、食品衛生の一般原則、基本が 1 の 1969 年で、今、リビジョンでいくと、2022 年が一番新しいのですけれども、そのリビジョンまで入れたほうが本当はいいのかなと思って、CAC/RCP は CXC にしていただくこと。

それから、アイウエオで並んでいるのですが、ソに生鮮野菜・果実の衛生実施規範が 53 の 1985 年と書いてあるのですけれども、今あるバージョンが、リビジョンではなくて、53 の 2003 年というのが最新版で、1985 はないのですよね、なくなってますので、そこを直していただきたい。あと、その下のほうのフなどは、リステリアの件がありますが、CXC/GL というのが CXG という略号に変わっていますので、ガイドラインは CXG、規範は CXC というふうに、最新の番号付けにさせていただけると、見た方が、いきなりこれでアク

セスできますので、そのように直していただけると有り難いなと思いました。

○五十君座長 御指摘ありがとうございます。国際的な文書は、定期的に更新していきますので、こちらでも常に確認をしていただくことが必要だと思います。お手数ですがけれども、事務局、フォローをしていただきたいと思います。

○山元 HACCP 国内対策専門官 この辺り、全体的に確認しなければならないかと思います。いと。承知いたしました。

○五十君座長 では、阿部構成員。どうぞ。

○阿部構成員 すみません、食品産業センターの阿部でございます。前も言ったかもしれないけれども、手引書の改訂の頻度、「食品等事業者団体は定期的に」という部分で、その定期的が何年ぐらいなのかなというイメージを、少し持っていたほうがよいと感じています。実際、私どもの団体の方でも、手引書の作成を支援した 40 幾つあるのですが、実はこの 5 年間ぐらいで 1 個も改訂していないなど、やはり何かきっかけづくりというのは大事なのかなという気がしています。そこで、「厚生労働省から要請のあった場合等、必要に応じて」とありますので、そういう形で要請があったと捉えられるような動きになったほうが、最新版やレベルアップしたバージョンになりやすいのかなと思います。あえて、そのようにしたほうが、我々にとっても、業界の競争力強化につながるのではないかなと思っていますので、よろしくお願いいたします。以上です。

○五十君座長 今の御意見は、この検討会で何年を目安に改訂をするというようなルールを作ったほうが良いという御意見と捉えてよろしいのですか。ほかの構成員から御意見はありますか。事務局から先に聞きましょうか。事務局、今の御提案があったのですが、いかがでしょうか。

○岡崎 HACCP 推進室長 御提案ありがとうございます。今日は、最初に五十君先生から御説明もあったとおり、PDCA サイクルを回して行って振り返りの段階に入ってきているのだろうというコメントもありました。法令的にも 5 年後見直しの時期に入ってきています。ガイダンスについては、基本的一律に手引書関係に適応されることになりますので、事務局としては何年ということを明記するのはなかなか難しいかと思っています。業界団体の手引書の使用頻度や規模などに応じて判断するのだろうと思いますので、そこは事務局の課題として預らせていただければと思います。

○五十君座長 何年というのを正確に決めるまではいかないところでいきましょうという御発言だと思います。よろしいですか。法令等の修正に該当しない修正については、事務局から修正をしてくださいという形で呼びかけるという方針でいきたいという事務局案ですが。荒木構成員、どうぞ。

○荒木構成員 そういう場合の必殺ワードがありまして、「必要に応じて」と書いておいて、その必要に応じては何かといえば、法令改正があったときとか、その当該業界団体で何らかの食品健康危害の発生があったとき、あるいは発行母体が変わったときです。今回のように業界団体が分かれましてとか、存在しませんというのが幽霊のように残らないよ

うにするために、必要なときとはどういうときかという例を、「以下を含む」ぐらいでうまく書いておけば、少ししのげるかと思います。

○五十君座長 どこに書きましょうか。

○荒木構成員 そこは、お任せしますが。

○五十君座長 その他か、一番はじめかどちらかぐらいですか。事務局、今の御意見は非常に良い意見だと思いますので、検討していただけますか。

○岡崎 HACCP 推進室長 はい、分かりました。参考にさせていただき検討いたします。

○五十君座長 鬼武構成員、どうぞ。

○鬼武構成員 重複したこともありますので、手短に申し上げます。まず、必要に応じて手引書の改訂というのは良いと思いますので、その趣旨でやっていただければと思います。多分 117 もあると、いろいろ気が付いていない団体や、実際には余り活用していない所もあるかもしれませんので、そこを後押しする意味でも、リバイスされたものがきちんと上に乗っていると自分たちもやらなければいけないかという後押しにもなりますので、その辺りは事務局もそういう形でもう少しプッシュしていただいたほうが良いと思います。年月は必要ないと思いますが、お願いします。

それから 2 つ目は、今、荒木構成員がおっしゃっていましたが、私もこのコーデックスの参照する文書を見まして、コーデックス自体も去年か一昨年から番号の付け方などをこの間リバイスしたり、CAC の付け方を変えていますので、それに沿ってやっていただければいいと思います。小さい 7 の所で日本語バージョンも整備を進めていくというのは、これは厚労省がやるのですか。あえてやるのでしたら書いておいていいのだけれども、あれから全然、農水省のホームページに訳が載っているものが進んでいないですね。即マストではないです。部会によるけれども、一部やっているものもあるのでしたら、それで定期的なことをやっていただければいいと思います。そこもこの際ですので、せっかく荒木構成員がおっしゃっていたことが私も気になっていたのもので御検討いただければいいですし、厚労科研か何かで予算があるのでしたらそこでやっていただければいいと思います。

○登田構成員 そのコーデックス文書の原書が改訂されている場合があるかもしれません。その場合は、英文のコーデックスの現行版と訳が整合していない場合があるので、それは確認したほうが良いと思います。かなり昔の研究班で作った日本語訳が掲載されているので、その後にコーデックスの部会で改訂したガイドラインや COP など古い内容のままになっていると思いますので、中身は確認したほうが良いと思います。

○鬼武構成員 登田先生、ありがとうございます。もう一点は、定期的な法改正の所なのですが、今回アレルゲンのものは多分定期的に消費者庁なりが会議をやって見直しをしていますので、それが入ると、あとは水などの PFAS も今回規格基準ができたので、そういう所も抜けがないようにしてもらって、是非お願いしたいということを追加で意見として申し上げます。以上です。

○五十君座長 もともと手引書は事業者団体が自ら作った文書で、学術的に間違いがない

かをこの検討会で確認しています。法律改正のときに変えてくださいと言ってもなかなか動かない可能性があったときにどうしようかということですね。法律改正についてはこの部分はこう修正していただきたいという形で事務局から指摘していただいて、それで軽微なものとして修正していくのがいいという気がします。これは越権行為になりますか。事務局、いかがですか。

○今川食品監視安全課長 監視安全課長の今川です。事務局で団体と相談しながら進める分には、問題ないかと思います。

○五十君座長 では、積極的に変わったのだということを告知していただいて、団体と相談しやり取りをしていただくという方向性で進めていただくということでお願いします。2番目の件につきましてはその方向性でお願いいたします。登田構成員からの御意見につきましては、事務局に直接指導していただければと思います。よろしくお願いします。そのほか、御質問、御意見等がありますか。関根構成員、どうぞ。

○関根構成員 関根です。最後に五十君先生がおっしゃったことの越権行為に当たるのかということもあるのですが、最終的に先ほどの手引書策定のためのガイダンスに書いてある「厚生労働省から要請のあった場合等に必要に応じて」という所ですが、法令などもあります。多分、事業者の方が自発的に作られているので、事業者の方がこのようにしたほうが内容が分かりやすいということで直すこともあると思うのです。一方では、監視・指導をなさっている方々が、この書き方ですと少し曖昧な部分があって、監視・指導としてポイントを押さえるのに少し弱いということを、ひょっとしたら感じられていることがあるのかと勝手に想像しているのですが。そういうことがあったときには、そのような情報を吸い上げて、必要に応じて改訂を検討していただくという流れは、どうなのでしょう。必要でしょうか。越権行為に当たるのかどうか、皆さんの御意見をお伺いできればと思ったのですが。以上です。

○五十君座長 ひとまず事務局から聞いていきましようか。何かコメントはありますか。

○岡崎 HACCP 推進室長 関根構成員、ありがとうございます。今回の手引書については、まずは導入のために作っております。当然、この手引書に基づいて監視・指導も行っていくということで、目線合わせの目的も兼ねております。その中で、先ほども申し上げましたが、手引書を作って法施行して5年という時期になりますので、当然そういった話が出てくるのだらうと思っています。そういった監視・指導の観点で変更が必要なことについては、何らかの形で考えていきたいと思っています。以上です。

○五十君座長 関根構成員、今の方向でよろしいですか。恐らく、事務局と事業者団体とのやり取りの中で、こういったことも折り込んでいただけると、監視体制としては助かるのだというようなやり取りをしていただくことについては、特に問題ないのではないかと思います。そのように事務局にお任せしたいと思いますが、いかがでしょうか。

○関根構成員 そのようにお願いいたします。ありがとうございます。

○五十君座長 丸山構成員、どうぞ。

○丸山構成員 監視・指導の話がありましたので、自治体から来ている私からも一言だけ申し上げます。この手引書は、今事務局から御説明いただいたとおり、事業者指導の1つのツールとして現場で活用させていただいている側面もあります。監視・指導の中で困ったことも、ここでうまく吸い上げられたらいいと、一般的に我々もそのように考えているところです。具体例が今にわかにあるかという、差し当たりクリティカルな問題は思い当たらないところではあるのですが、問題が出てきたときに現場自治体として事務局と緊密に連携を図らせていただいて、より良い方向にもっていければ良いと考えております。以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。地方自治体にどんどん意見を挙げていただいて、事務局は大変だと思いますが、よろしくお願いします。上間構成員、どうぞ。

○上間構成員 今、丸山構成員が言われた自治体からの手引書に対する、こうやったほうが現場も監視するほうも見やすいという意見は、恐らく1つは現場から直接いくと思うのです。今、オブザーバーで参加されている吉富先生は、保健医療科学院でやっている研修で食品衛生監視員の人たちに向けた研修がありますので、その中でも意見として挙げてきたものは厚労省に還元できるのではないかと考えています。そういう意見も、できるだけ出てくるような研修内容を運営委員としても考えているところですので、今後はその辺りもうまく回っていくのかと期待しているところです。

○五十君座長 事務局、どうぞ。

○今川食品監視安全課長 自治体の方が監視する現場で、気付いて直したほうが良いということがあるかと思います。これを変えてくださいとまで言うのは、少し難しいかと実は思っております。各団体が、それぞれ自分たちのことで作っていることもあります。ただ、こういった御意見があるので、変えるときに御検討をお願いしますといった話はできるかと思いますが、この辺りは我々厚労省事務局と自治体とも少し相談させていただきながら、よりよい手引書に向けて少しでも考えていきたいと思っております。御意見ありがとうございます。

○五十君座長 佐藤構成員、どうぞ。

○佐藤構成員 北海道の佐藤です。今の議論で、現場でもこういうものが使いやすいということはあるのだろうと思うのですが、具体的に集約などはしていないので分からない状況です。ただ、この手引書の作成をする一番最初に、自治体でこの手引書をどう使うかという議論もあったと思うのです。そのときは、基本的に監視・指導をするときに、例えば勝手にこの手引書のチェックリストなどを変えるのはやめてくれというような議論があったかと記憶をしているのです。ですので、そういうことも踏まえて、もし自治体の監視員の意見などを聞くのであれば、そういうことも少し加味しながら物事を進めてほしいというのが私の意見です。以上です。

○五十君座長 事務局、どうぞ。

○今川食品監視安全課長 正に今、佐藤構成員がおっしゃったとおりです。例えば、気付

いたことを修正、修正とやっていくと、最終的には結局その自治体の監視・指導側の手引書になってしまうという問題があります。これは、事業者自らがそれぞれの立場で苦労しながら作っていただいていることもありますので、監視・指導の立場と少し違うのかということはありません。ただ、やはり明らかにここは少しおかしいということもあると思うのです。ですから、そういうバランスを見ながら、我々厚労省と自治体の皆様方、我々と事業者団体と相談しながら進めていくことなのかと思っております。以上です。

○五十君座長 阿部構成員、どうぞ。

○阿部構成員 食品産業センターの阿部です。私の前任の人間が、この技術検討会の中で、手引書どおりにやっていれば監視員の方から文句を言われることはないのだというようなことを何度も確認している時期があったのです。大きく法令が変わるといった場合は、それは適応しなければいけないのだろうけれども、事業者が自らレベルアップをしたいと考えない、気づかないとすると、未来永劫ずっとこのままの形で残ってしまうという構図になります。どこかのチャンスで時代に合わせてレベルを向上させていくような改訂もしなければいけないので、それがどのタイミングなのかを全く事業者任せにしまうと、なかなか進まないこともあるのではないかと思います。先ほどの議論にもあったとおり、行政の立場も十分理解しますが、逆にここはチャンスだという名の情報提供というような形でヒントを頂くことも、我々としてはすごく有り難い場面もあるのではないかと思います、あえて言わせていただきました。以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。HACCP は、本来は自らが自分の現場を見ながら行っていくものであり、従来のように国からトップダウンでやらせるものではありません。非常に微妙なニュアンスもあるかと思いますが、法令の改正は、科学的な根拠に近く、このところは守っていかなければいけないということにつきましては事務局からお伝えして、その判断は事業者側に任せることになると思います。そのように事務局に対応していただきたいと思います。よろしく願いいたします。そのほかはよろしいですか。鬼武構成員、どうぞ。

○鬼武構成員 毎年、厚生労働省の研究事業費で、食品衛生法の改正の到達状況やアンケートを事業者に取ったりしますので、そういうものも是非参考にさせていただいて、それが多分武器になると思うのです。その中から必要なことを、例えばまた検討会で諮るということも是非やっていただければと思います。よろしくお願いします。

○五十君座長 ありがとうございます。そのほかはよろしいですか。大体意見が出尽くしたと思います。大変暑い中、長時間の御議論をありがとうございました。以上をもちまして、本日の会を終了いたします。皆さん、御苦労さまでした。