

2022-4-27 第31回食品衛生管理に関する技術検討会

○事務局 皆様、定刻になりましたので、これより第31回「食品衛生管理に関する技術検討会」を開会したいと思います。

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土橋と申します。皆様、よろしく願いいたします。

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いております。

本日の出席状況ですけれども、池田構成員から御欠席の御連絡をいただいております。それ以外の皆様は御参加いただいている状況になっております。

また、オブザーバーといたしまして、国立保健医療科学院の温泉川特任研究官、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課食品企業行動室の長川課長補佐にも御出席いただいております。本日はよろしく願いいたします。

続きまして、4月付で事務局内の異動がございましたので、御紹介させていただきます。HACCP推進室長の福島でございます。

○福島HACCP推進室長 おはようございます。4月1日付でHACCP推進室長を拝命いたしました、福島と申します。HACCP室は1年9か月ぶり2度目の着任となりますが、改めまして、どうぞよろしくお願い申し上げます。

○事務局 ありがとうございます。

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の審議を予定しております。

それでは、議事に入る前に、本日の資料の確認をさせていただきます。

本日の資料になりますが、資料が1点、手引書案の本体と、参考資料が2点となっております。資料の手引書案の中には（1）といたしましてコメントの対応一覧表、（2）としまして新旧対照表を含めまして、資料の一つとさせていただいております。参考資料1は当検討会の開催要領、参考資料2に関しましては手引書作成のためのガイダンスとなっております。

資料が確認できない、お手元にないということはないでしょうか。もしありましたら、チャットなどで御連絡いただければ別途メールなどで送付させていただきますので、お申し付けいただければと思います。

それでは、以降の進行につきましては、五十君座長にお願いしたいと思います。五十君先生、よろしく願いいたします。

○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。

確認の進め方ですが、手引書案を作成していただきました事業者団体から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。

なお、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御発言いただき、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、事務局より御説明をお願いいたします。

○事務局 では、お手元に資料を御用意いただければと思います。今回は、一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会様が作成しました「サテライトキッチンにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書（案）」となります。当手引書案は、団体様から厚生労働省に対しまして記載内容についての御相談がありまして、本年1月13日に事前の意見交換を行いまして、構成員の先生方には内容を御確認いただいているものとなっております。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きまして、団体様から10分程度で御説明いただきたいと思っております。

それでは、日本医療福祉セントラルキッチン協会様、御準備ができましたらお願いいたします。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 日本医療福祉セントラルキッチン協会の理事をしています、楠見と申します。よろしく申し上げます。

今日は代表理事の松本まりこも同席で、今から主に私から説明させていただきますけれども、松本は実際に5,000から6,000食ぐらいのセントラルキッチンを経営しておりまして、サテライト側の実情について、小さな介護施設から大きな病院まで詳しく知っていますので、私が助けを求める場合もありますが、基本的には私が説明させていただきます。

早速、中に入っていきたいと思っております。資料（1）を中心に御説明したいと思っております。

その前に説明が抜けましたが、今、全国には病院、医療及び介護及び福祉のセントラルキッチンが140以上稼働してございまして、そのセントラルキッチンから調理済みで出されていく食事の衛生管理ということになります。

資料（1）の左端に番号がありますけれども、その9番を御覧いただきたいのです。75度、これはセントラルキッチンから供給はしているのですけれども、メニューを1品補うとかということで、このシステムの中には、全部の施設ではないのですが、ほんの僅かな施設は当日現場調理をしてメニューを1品足しているようなところがあるのです。そこに対して、生の食材から加熱調理をする場合のことを書いているわけですがけれども、もと

もとの案は75度ちょうどまたは少しだけ超えている場合はオーケーという表現だったのですが、その後、給食のメニュー、食材でテストをしました。それが右側に書いてあるのですけれども、75度を感知した途端に加熱をすぐやめても、2度から7度、余熱で中心温度は上昇していつているのです。テストしたのはハンバーグと魚の切り身でやったのですけれども、これは代表的な給食のメニューであるかなと思うのでそれでやりましたが、75度を感知したら即やめてもいいなという結論的なものを私どもは出したのです。

もう一つは、今のセントラルキッチンを置いた全般の給食現場において、どこも1分などを計っているところはないとは言いませんけれども、非常に少ないと。75度を測定したらずぐ加熱をやめているというのが実態であると我々は見えています。そういうことから、このように75度を測定した途端にやめてもいいのだという解釈をここではしました。

次に進んでよろしいでしょうか。次が18番で、18番については、もともと現場調理をセントラルキッチンの第1版の手引書には入れていませんでしたので、下処理も当然なかったのですけれども、手引書案の24ページを丸々加えました。それだけです。

22番、再加熱についてなのですけれども、これはセントラルキッチンから供給された食事を温かく出すために再加熱、今は公的な文書では、委託給食に関連する文書で、クックチルの再加熱は75度1分以上であることと書かれています。しかし、現実としてもう既に1997年から始まって20年経過した現在まで、私どもの知る限りでは全てと言っていいと思うのですけれども、その全てのセントラルキッチンで、冷菜は再加熱をせずにセントラルキッチンから送られてきたものを冷たいまま盛りつけて提供されているということなのです。それで20何年間が過ぎたのですけれども、もちろん事故もありませんし、その間、私の知る結構多数のセントラルキッチンで温菜として出すもの、冷菜として出すもの、同列で微生物の検査をして、これは安全なのだなという確認を取っております。したがって、クックチルで提供するものが全て再加熱を前提とするというのは、そういう解釈ではなくてよいと我々は考えたわけです。そして、それでも再加熱した後、変な温度で中途半端な温度で保温されるのは困りますので、再加熱は65度以上、時間の決まりはなし、65度以上で再加熱しなさいと。この22番に該当するところではそう書きました。

その条件としては、40何ページある手引書の5ページを御覧いただきますと、上から2行目から何行かにわたってアンダーラインが引かれています。要するに、このルールをきちんと守ってもらえればという条件を念押しとしてつけました。今までももちろん知る限りでは事故は起きていません。しかし、安全をはっきり確保して数値あるいはルールで決める必要があるということで、これはクックチルをしているところは皆さん分かっているのですけれども、それを念押ししたと。だから、この条件に従ってやってもらえれば再加熱の温度は65度以上でいいのですよと我々はしたいというように、この手引書を書き直しました。

私からは以上でございます。

○五十君座長 ありがとうございます。

ただいまの資料に関する御説明に関しまして、質問、御意見等を受け付けたいと思います。よろしくお願ひしたいと思ひます。委員の先生方、御発言があるようでしたら手を挙げるなど、いかがですか。

荒木先生、お願ひします。

○荒木構成員 ありがとうございます。

資料（１）の対応状況を拝見しながら、気になったなというところが４か所ほどありましたので、その順で質問したいと思います。

まず、資料（１）の２のところ、逸脱した場合の記入例を記載してはいかがかということで、本文の４０ページに記載しましたとなっています。その４０ページを拝見しますと「特記事項」のところ、プラスマイナス１度Cを超えた場合は責任者に報告して修理校正に出すことと書いてあるのですけれども、ここで２つあります。その製品に対する措置に関しては、上のほうに全部大丈夫ですということが書いてありました。だから、これはオーケーです。もう一つ、中心温度計が±１℃の精度を持っていなさいというのは、どこかに書いてあるのでしょうかということなのです。２１ページの「中心温度計の消毒」というところに写真があるのですけれども、ここで出てきている温度計はそこそこの精度があるものと思いますが、場合によってはキッチン用の温度計などだと±２℃を保証しているメーカーのものもありますので、もし団体様として現場で使う温度計の精度はこのぐらいのものを用意したほうが良いということがあるならば、明確に書いておかれるほうが良いかなと思ひました。

対応状況２番目のコメントなのですが、資料（１）の２３のところ「データは取りました」ということで、写真を上げてくださっています。この写真はとてもよいと思うのですが、この皆様からのコメントの「契約したCKの助言のもとに各SKで決めてもらうしかないと思ひます」ということを本文に書いてください。例えばその確認の仕方はこういうことなのですよというのがまさしく妥当性確認ということですから、HACCPは自主的に決めることなので、各SKでデータを取った上で決めてくださいと書くべきではないかなと思ひました。

項目の番号でいくと３９番で「p35. 最下段に書き加えました」と、水質記録表の事例があるのです。この赤で書いてあります「異物がなくなった後、色、臭い、濁りが無いことを確認し、許可をもらったので使用を開始した」のは何時何分なのかを書いて欲しいのです。朝９時５分にアウトだったので、水の使用を禁止したのだと思うのですね。その後、許可をもらったのは１０時だったのか、９時１５分だったのか、そういう時刻で言わばアリバイが成立していくのがHACCPですから、ここに時刻が必要ではないかなと思ひます。

４番目としては、４３番のところ、p40に追記はしましたけれども、p39は措置必要な状態が思い浮かびません」ということなのですが、どうでしょうかということですね。必ず加熱温度は達成するわけだから、加熱温度が達成しないということはないと思ひます

が、加熱条件のコンロの調子が悪かったり、何か熱源に問題があったりして時間がかかって加熱した場合は、品質がおかしくなるのですかね。軟らかくなり過ぎてしまったとか、でも、大丈夫だからこのまま提供したとか、HACCP上の食品安全上の問題ではありませんが、温度が達成したときの状態で何らかの不具合はあるのではないかなと思いました。

以上4点です。

○五十君座長 いかがでしょうか。ただいまのコメントに関しまして、何か追加はありませんでしょうか。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 協会からは、そのとおりだと思いますので、そのようにさせていただきます。書き直します。

○荒木構成員 御検討ください。よろしくお願いします。

○五十君座長 4点ほど御指摘があったかと思しますので、御確認、修正をお願いしたいと思います。

ほかにございますでしょうか。

佐藤委員、よろしくお願いします。

○佐藤構成員 北海道の佐藤です。

作成をありがとうございます。細かい話ではあるのですが、13ページの「検食の保管管理」、ここの「実施頻度」が「各食事ごと（朝、昼、夕の3回/日）」と書いてあるのですが、29ページの記録表は「朝食」「昼食」「夕食」「オヤツ」と4つ書いているので、13ページの「検食の保管管理」の「実施頻度」の「各食事ごと」のところに「（朝、昼、夕、オヤツの4回/日）」と書いてもいいのかなと。もしくは何か理由があって、基本的には例えばおやつはさほど出しているところがないのでこう書きましたということであれば、それでもいいのかなと思ったのですが。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 書き加えます。ありがとうございます。

○佐藤構成員 ありがとうございます。

○五十君座長 よろしくお願ひしたいと思います。

そのほか、コメント等はございますでしょうか。おおむねあらかじめ指摘された箇所は適切に修正されているかと思しますので、特にありませんでしょうか。よろしいですか。

鬼武先生、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。内容としてよく理解できましたし、資料としても写真等が入って、サテライト施設の状況を鑑みて十分に検討されていると思います。

1つだけもう一度確認をしたいことがあるのですが、いわゆるセントラルキッチンからレディーッククなりそういう形で持っていくもののほかに、サテライト側で1品追

加する食べ物があると伺いました。事前の検討会の際にもお伺いしたかもしれないのですが、確認です。これは主にみそ汁などの汁物なのか、それとも主菜みたいなものもあるのですか。どういうものが現状提供されているのでしょうか。施設に応じて様々な副菜が1品ということでしょうか。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 お答えいたします。

基本的には、ほとんどの多くの施設においては汁物と、汁物というのはみそ汁、お吸い物、及び米飯を炊くというのは、非常に幅広く普通に行われています。それ以外に、例えばセントラルキッチンから供給されたお魚や肉などの主菜はそのまま受け入れるのですが、副菜が寂しいな、だから、あえ物を1品加えようかというところが、多くはないですが、少数のサテライトであります。調理するのはそういうところになります。おやつもやっているかもしれません。

○鬼武構成員 実情としては分かりました。私は汁物のほかに主菜の代わりになるような1品を足したときにそちらのリスクといいますか、それと本部から提供されるものに違いがあるような気がしていて、1品を足すほうのほうがむしろ管理が必要であり、サテライトキッチンでどれぐらいそこの衛生の重要性を考えているのかは気にはなったのです。実際に事故が起こるとするとそういうことから、急に今日は何かあったから1品足そうということがあって、その辺の注意が必要となる状況を書いてもらったほうがいいと考えます。今まで事故がなければそれでいいのですけれども、少しセントラルキッチンから持っていた食材で調理したものと、一方で、サテライトで自主的に作るものの違いがあるので、そのところは記録というよりも、前文か何かでそこも十分に含めて管理をしなければいけないと書き足していただいたほうがいいのではないのでしょうか。私は外部からこの手引書を見て、前回から気にはなっています。御検討いただければお願いしたいと思います。

以上です。

○五十君座長 大変重要なところかと思しますので、御検討いただいて、事務局と御相談いただければと思います。よろしく申し上げます。

それでは、三木課長を先に、その後、荒木先生に行きます。

三木課長、どうぞ。

○三木食品監視安全課長 食品監査安全課の三木でございます。

いろいろ修正いただきまして、ありがとうございます。資料(1)の6番に、これは手引書ですので、サテライトキッチンの方に分かりやすく使っていただくのが非常に重要かと思ひまして、回答として、5社ほどに手引書案を回覧しましたが、分かりにくいとかそういう御意見はなかったということでもありますけれども、差し支えなければ、サテライトキッチンもいろいろ見てまいりますと20食から5,000食ぐらい、いろいろ規模も違いがあるみたいですので、5社ほどというのは、どのぐらいの規模のところでのこの手引書案を検証されて問題ないというお話になっているのかをお聞かせいただければと思います。よろし

くお願いします。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 お世話になっております。松本です。5社は、幾つものサテライトを持つセントラルキッチン5社に聞いたのですけれども、それぞれ小さなところは20食前後のデイサービスをやっているところもありますし、グループホームとかクリニックですね。19床以下のクリニック、大きいところでは300床以上の病院を持っている、そういったセントラルキッチン5社に伺いましたところ、特に問題はなかったのですが、さらにというところでは聞き取りは必要なのかなと思います。

○三木食品監視安全課長 ありがとうございます。

いろいろ従業員の数も違うところにお聞きをされて、そういうお話であったということで御理解してもよろしいでしょうか。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 はい。

○三木食品監視安全課長 ありがとうございます。

○五十君座長 それでは、荒木委員、よろしくお願いします。

○荒木構成員 やり取りの中に、実は結構ハザードとして危ないところがあるのかなと思ったのですが、セントラルキッチンのメニューがどうなっているのかを詳しくは存じ上げないのですが、かつてお弁当屋さんとか学校給食とかいろいろなどのハザード分析をお手伝いしたときに、一番危ないのがあえ物だねということになったのですね。どうしても水分は多くなります。pHも幾ら酢といってもあまり酸っぱいのは駄目だし、そうすると、あえ物は食べる直前にあえるというのが料理のコツだねという話になって、作ったら2時間以内に食べてもらわなくてはみたいなところが強調されたのです。それで現場と合意をしました。それをもしサテライトキッチンでやるのだとすると、実はそこを最重視していただいてもいいのかなと。

そうすると、3ページの1の「また」と書いてあるところですね。また、CKから供給される標準的な献立を補う目的で作る場合はということで、23ページと24ページを見るようになっているのですけれども、どちらか23ページなりのところで、四角で囲ってあって、当日調理するものはなぜこうなのか、なぜそうなのかということを強調しておいたらいかがでしょうか。ここが気をつけてほしいところですよというのを書いておいてあげたほうがいいような気がします。なぜ2時間を超えないようにするのかということも、ここだけ読んで分かるようにするか、参考資料のどこどこも見てくださいますか、何か強調していただけるかというなと思いました。

以上です。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 分かりました。ありがとうございます。それは23ページの四角のところを補足するだけでよろしいのでしょうか。

○荒木構成員 そこはお任せします。実際のリスクとしてどうなのかというと、あえ物で事故はありがちですね。ノロウイルスのこともそうですし、菌の増殖というか、キュウリ

の赤シソあえで事故が起きたこともありますから、特に注意をしてくださいということは何らかのインパクトがあるように、ちゃんと書いておきましたと言えるようにしていただいたらいいと思います。お任せします。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 分かりました。

補足説明を私からしますと、あえ物については調味液を別で送るのが普通なのですね。サテライトであえる作業だけが残っていると。

○荒木構成員 そうですね。当然、それがあえ物を提供するときのポイントだと思います。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 ポイントですね。理解しました。

○荒木構成員 そういうことを分かって、今日はお昼だけれども、あえ物がないから先に作っておこうではなくて、食べる時間に合わせて作るのですよということを強調していただいたほうがいいと思います。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 いずれにしても、しっかり書き加えておきます。ありがとうございます。

○五十君座長 今の御発言、時間だけで大丈夫ですかね。2時間以内というだけで大丈夫でしょうか。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 時間と衛生的な注意ですね。

○五十君座長 そうですね。その辺を考慮した文章にさせていただければよろしいかと思えますので、よろしくをお願いします。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 分かりました。

○五十君座長 次は、温泉川先生に行きますね。

○温泉川オブザーバー ありがとうございます。

御意見が出ている内容とほぼ一緒のような形になりますけれども、御説明いただいてありがとうございます。23ページに当日調理時の重点管理が記載されていて、サテライトのキッチンでは汁物などを調理する場合があるということで、それについて、その都度必ずやっってくださいとか、朝作ったものは昼とか夕方に出しては駄目とか、そういったことを明確に書いておいたほうがいいのかなと思いました。先ほどの時間等の管理ということでもいいのだらうと思いますけれども、それが1点。

それから、セントラルキッチンからサテライトのキッチンにカートで送られてくるものが多いということかと思うのですけれども、これは必ず電源でつながれるのですかね。電源でつながれる場合は、コンセントに確実につながれていることを確認するかということ、特に今まで必要なかったのでしょうか。コロナのワクチンなどで時々出ていたのが、フリーザーにワクチンを入れてコンセントにつないでおかなくてはいけなかったのが、うまくつながってなくて廃棄になってしまいましたということもあったかと思うので、その辺は少し確認をしておいたほうがいいのかなと心配になったところです。

以上になります。

○五十君座長 いかがでしょうか。検討いただけるということでよろしいですか。
よろしくをお願いします。

それでは、関根委員ですか。よろしくをお願いします。

○関根構成員 ありがとうございます。

冒頭の説明も分かりやすく、いろいろありがとうございました。そのことに関連して、先ほども記録の記入例のページでのお話があったのですが、手引書の38ページと39ページに記録の運用例を記入していただいているものがあるのですが、これは確認なのですが、38ページの「SK再加熱時の中心温度記録表（例）」、これについては、今日のお話を伺っていると、基本は例えば65度以上に再加熱をしますよと、そのときの記録になるということでしょうかね。とすると、例えばカレーとかがぐつぐつするまで、普通は一度温めるのですかね。カレーの場合はそうしないとおいしくなりませんか。場合によると、液体物などは90何度までになっていなくて60何度とか70何度ぐらいで、70度ぐらいだと、そういうこともこの表ではあり得るよという理解でよろしいのですね。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 はい。

○関根構成員 それから、次のページなのですがけれども、こっちは「SK調理の中心温度」となっていますので、今日のお話からすると、75度になったことを確認するということなのだと思います。この表の一番上には、食材中心部で75度1分以上を必須とするためということで、1分以上その温度を持続のことというのが残っております。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 はい。抜けています。

○関根構成員 ここは整合を取っていただいたほうがいいのかと思います。

今のことに関連して、資料（1）の最初にお話しいただいた9番ですね。データもお取りになったということで、こういう場合でこういう条件のときには、十分この75度を確認したことをもって75度1分以上が確保されているのだということで御説明いただきました。お願いなのですが、こういう条件であれば75度1分以上の条件が確保されているという、その条件もしくはデータですね。その概要をどこかに公開していただきたいのです。別にするというのもちょっとあれなのではいしょうから、できれば簡単にこの中に書いておいていただけたらなと思うのです。

なぜそういうことをお願いするかというと、この手引書は、事業者様からしてみたらこれをよりどころにしてお仕事を整理していただくことになりまして、監視指導みたいな場面からするとこれをよりどころにして監視指導していくわけなのですが、どうしても、どうしてこのサテライトキッチンではこの条件でいいのだろうかというのが、今の説明を伺っている我々は分かるのですが、聞いていない人たちには分からないことになってしまうので、ぜひ事細かに詳細には申し上げませんが、何か工夫をして情報を残していただけるとありがたいかなと思います。どうぞよろしくお願いたします。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 ありがとうございます。

質問なのですが、この手引書の中にこんな条件でテストしましたということを書き込んだほうがよろしいのでしょうか。

○関根構成員 最終的には皆さんに御判断いただきたいのですが、どこかに公開されているようなデータだと、そこを参照してくださいというような情報を載せればいいのですけれども。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 実は公開する予定です。

○関根構成員 インターネット上のどこかに公開されているとか、そういうことであれば、そこを見てくださいということでもいいのかなと思うのですけれども、それがなくなってしまいかもしれない情報だと参照情報が役に立たなくなるので、その場合だったら手引書に簡単にでも書いていただいたほうがいいのかなと思います。その辺はお任せします。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 現時点で恐らくですが、ある種の学会で発表する予定があります。

○関根構成員 なるほど。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 だから、そこから引用というようにすればいいわけですね。

○関根構成員 はい。

○一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会 理解しました。ありがとうございます。

○関根構成員 よろしくお願ひします。

○五十君座長 細かいところはあるかと思いますが、そろそろ時間になっておりますので、短く御発言いただけますでしょうか。

今、お手を挙げられたのは阿部先生ですか。どうぞ。

○阿部構成員 時間もないのであれですけれども、食品産業センターの阿部でございます。

今の関根委員の言われたことはそのとおりだと思っていて、妥当性確認のデータを今後こういう手引書につけていくことが、手引書の全体のレベルアップであったり、これを使う人たちの技術力というか、こういうもののレベルアップにつながると思うので、ぜひそのような方向に持っていただければいいかなということは、一般論として感じたということでございます。

以上です。

○五十君座長 御発言をありがとうございました。

そのほか、ありますでしょうか。よろしいですか。

若干細かい指摘等もありましたので、内容につきましては、事務局と相談をして修正ないしは進めていただければと思います。ありがとうございました。

それでは、資料につきましての議論はこれで終了したいと思います。事務局は出た意見等の取りまとめをお願いいたします。

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ございますでしょうか。

○事務局 ありがとうございます。

次回の第32回の開催につきましては、改めて御案内させていただきたいと思っております。

以上です。

○五十君座長 どうも熱心な御議論をありがとうございました。

本日の検討会はこれで終了したいと思います。御参加をありがとうございました。