

2023-11-6 第34回食品衛生管理に関する技術検討会

○事務局 定刻になりましたので、第34回「食品衛生管理に関する技術検討会」を開会いたします。

本検討会は構成員の改選がありましたので、座長が選出されるまでの間、司会進行を務めさせていただきます健康・生活衛生局食品監視安全課の土橋と申します。よろしくお願いいたします。

続きまして、構成員の皆様を御紹介させていただきます。議事次第の2ページ目を御覧いただければと思います。

まず初めに、今回より新しく参加いただく構成員の方々を御紹介させていただきます。

上間匡構成員になります。

○上間構成員 今回構成員になりました国立衛研の上間です。よろしくお願いいたします。

○事務局 よろしく申し上げます。

続きまして、下島優香子構成員になります。

○下島構成員 初めまして。今回から構成員にならせていただきました東洋大学の下島です。3年前までは東京都におりまして、食中毒細菌の検査や流通食品の衛生指標菌の検査などをやっておりました。よろしくお願いいたします。

○事務局 よろしく申し上げます。

続きまして、東京都の内藤義和構成員になります。

○内藤構成員 東京都保健医療局健康安全部食品監視課長の内藤でございます。よろしくお願いいたします。

○事務局 よろしく申し上げます。

ありがとうございました。

では、引き続き本検討会に参加いただく構成員の方々を御紹介させていただきます。

関根構成員、池田構成員からは欠席の御連絡をいただいております。

上から順に御紹介させていただきます。

まず、阿部徹構成員になります。

○阿部構成員 食品産業センターの阿部でございます。引き続きよろしくお願い申し上げます。

○事務局 よろしく申し上げます。

続きまして、荒木恵美子構成員になります。

○荒木構成員 会場に参加しております荒木です。よろしくお願いいたします。

○事務局 続きまして、畝山智香子構成員になります。

○畝山構成員 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の畝山です。よろしくお願いいたします。

○事務局 よろしく申し上げます。

1つ飛ばしてしまいました。すみません。五十君静信構成員になります。

○五十君構成員 会場から参加しております五十君です。よろしくお願いします。

○事務局 失礼いたしました。

続きまして、鬼武一夫構成員になります。

鬼武構成員は遅れて参加の予定です。

北海道の佐藤構成員も今、接続中ということですので、後ほどということとなりますので、構成員の皆様は以上になります。

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吉富上席主任研究官に御参加いただきます。

○吉富オブザーバー 国立保健医療科学院の吉富です。よろしくお願いいたします。

○事務局 よろしく申し上げます。

また、オブザーバーといたしまして、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御出席いただいております。

○長川オブザーバー 長川です。よろしくお願いします。

○事務局 よろしく申し上げます。

続きまして、9月付で組織再編がありまして、食品監視安全課は医薬・生活衛生局から新設されました健康・生活衛生局へと移管されております。それに伴いまして事務局内の異動がございましたので、簡単ではございますが御紹介させていただきます。

まず、食品監視安全課長の森田でございます。

○森田食品監視安全課長 食品監視安全課長の森田です。よろしくお願いします。

○事務局 食品監視分析官の三木です。

○三木分析官 三木でございます。よろしくお願いいたします。

○事務局 続きまして、HACCP推進室長の飯塚でございます。

○飯塚HACCP推進室長 飯塚でございます。よろしくお願いします。

○事務局 続きまして、HACCP推進室長補佐の高橋でございます。

○高橋HACCP推進室長補佐 高橋です。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局 ありがとうございます。

では、続きまして、座長の選出に移りたいと思います。座長につきましては、本検討会の開催要領3の(4)により構成員の互選とさせていただいております。事務局といたしましては、引き続き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が、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○事務局 ありがとうございます。

では、御賛同いただけたようですので、五十君先生に座長をお願いいたします。

また、本検討会の開催要領3の(5)に「座長が不在のときは、あらかじめ座長が指名する者がその職務を代理する」としてありますが、座長代理のほうはいかがいたしましょうか。

○五十君座長 私のほうから国衛研の上間委員を指名したいと思いますが、いかがでしょうか。

○事務局 ありがとうございます。

五十君座長より上間構成員に座長代理の御指名がありました。いかがでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○事務局 御賛同いただけただけですので、上間先生に座長代理をお願いしたいと思いません。よろしくお願いたします。

それでは、以降の議事の進行を五十君座長のほうにお願いしたいと思いません。

○五十君座長 ただいま座長の任に当たらせていただきますことになりました五十君でございます。前の検討会からずっとやらせていただいております。皆さんの御協力の下にたくさんの手引書が今、公開されているという状況で、引き続き、やはり時がたちますといろいろなところで不備等も出てまいりますので、改正したり、いろいろなフォローアップが必要かと思いません。その点、また皆さんの御協力で進めさせていただきたいと思いませんので、どうぞ御協力よろしくお願したいと思いません。

それでは、挨拶は以上にして、本日の議事に入りたいと思いません。本日は、食品等事業者団体が策定いたしました衛生管理計画手引書案につきまし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お願いしたいと思いません。

○事務局 本日の資料ですが、資料が3点と参考資料が2点となっております。資料はそれぞれの手引書の改訂案となっております。手引、資料の中の末尾のほうに新旧対照表がついております。厚生労働省のホームページに資料をぶら下げておりますが、資料1といたしまして、小規模な飲食店事業者向けのHACCPの手引書の改訂案、資料2といたしまして、HACCPの考え方を取り入れたクリーム製造の衛生管理の手引書の改訂案、資料3といたしまして、バター製造の衛生管理の手引書の改訂案ということとなっております。また、参考資料1といたしまして、令和5年9月に改訂いたしました当該技術検討会の開催要領、参考資料2といたしましては、手引書作成のためのガイダンスというものとさせていただきます。

資料の不足等はございませんでしょうか。

では、事務局からの資料の確認は以上となります。五十君先生、お願いたします。

○五十君座長 ありがとうございます。

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せん。確認の進め方についてですが、手引書案を作成した事業者団体から10分程度で説明していただいた後、構成員の皆様より約10分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、詳細につきましては、後ほど事務局にコメントしていただく、あるいは御連絡いただく形で進めさせていただきたい

と思います。

それでは、最初の事案につきまして、事務局より説明をお願いいたします。

○事務局 では、資料1を御覧いただければと思います。公益社団法人日本食品衛生協会様より改訂相談のありました「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」の改訂案となっております。

当該手引書につきましては、平成29年9月に初版発行の後、平成30年5月の改訂、平成31年2月の改訂等を経まして公表されておりますが、今回事業者団体様のほうから厚生労働省に対し、記載内容改訂についての御相談があったというものとなっております。

本日は、事前の御確認を踏まえて修正した手引書案につきまして団体から御説明いただきます。

それでは、手引書の内容につきまして10分程度で御説明いただければと思います。準備ができたらお願いいたします。

○日本食品衛生協会 日本食品衛生協会、鶴身と申します。よろしく申し上げます。

今日は、私、鶴身とHACCP事業課の吉田で参りました。どうぞよろしく申し上げます。

すみません。着座で御説明させていただきます。

今、御紹介いただいたとおり、資料1「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」というものになります。先ほどありましたように、平成29年9月に初版を発行しております。対象としては、御存じのとおり、1～2名の食堂のような小さなところでも実施ができるようにということで、必要最低限の内容として当初作成をさせていただいております。先生方からたくさん、あれも入れたほうがいい、これも入れたほうがよりいいのではないかというコメントをいただいておりますが、そのような事情で絞らせていただいているところもありますので、御了承いただければと思います。

発行から5年以上が経過しているということで、作成をした団体として見直しをしないといけないということもありまして、内容を見直しさせていただきました。それに加えて、アレルゲンの改定とか、いろいろ規定の改正もございまして。それから、実施している事業者の皆様からは、もう5年もたつと、ずっと記録が丸ばかりつけていて、何がいいことがあるのかが分からない、形骸化しているというお話もいただいたりしています。そういったこともあって、振り返り、PDCAのサイクルがうまく回るようにということで、少し追加をさせていただいております。それから、最近の幾つかの食中毒の事例も踏まえて多少追加もさせていただいております。文言の修正等も追加をさせていただいております。

変更点を中心に説明をさせていただければと思います。

3ページをお開けください。前半は概要を抜粋しておりますが、3ページは「実施すること」として、(4)として「振り返りの実施」を記載しております。以前から振り返りをする事自体は記載してありましたが、その内容を明記をしたというところになります。ハザード、管理をする対象はどういったものがあるかということ明記させていただいて

おります。

7ページに参りまして、重要管理のポイントで、問題があったときにどうするかという記載が以前のものはなかったものですから、その列を追記しています。

一番最後に低温調理がはやっているという事情もありますので、記載例として追加をさせていただきます。

12ページ、13ページ、「振り返りの実施」として記入例を追加させていただきます。月に1回ぐらいはきちんと振り返りをしてくださいということで、正しく記録がつけられていたかどうかとか、否に○がついていたところ、クレームが多かったところ、キャパオーバーをしていたところはないとか、振り返っていただく。従業員とかメニュー、原材料、納入業者、設備・機械、そういったものが変更されて、計画を変更する必要がなかったかどうかということについて、どんなことをしたかということについて記載をしていただくということにしております。

少しページを飛ばしまして、22ページになります。井水の記録の例を追加させていただきます。以前は例までは書いていませんでしたが、衛生管理の例の記載を追加しております。

27ページに参りまして、加熱するもののグループとして、※印を2つ追加しておりますが、いわゆるレアステーキと称してユッケのような生食用の牛肉を提供することについて記載をさせていただきます。

28ページに参りまして、先ほどと同じような内容です。低温調理のサラダチキンの例を追加させていただきます。

29ページは特に変更ございませんが、冷却についての記載がございます。

31ページが、先ほど少し申し上げたアレルギーの特定原材料の追加がございましたので、記載をしております。

37ページ、振り返りの記録の記載の例。同じような問題が発生していないかどうかとか、ふだんから処理できる量を超えてやっていないとか、いろいろ変更があったときに見直しをやったかどうかとか、そういったことについて記載をするような様式の例とさせていただきます。

40ページ、41ページ、ハザードに関する記載を追加しております。

45ページは、先ほど申し上げたとおり、記載の例で、問題があったときなどを追加しております。

52ページ、53ページで振り返りの記録の追加をしております。

主な改正の内容については以上になります。ありがとうございます。

○五十君座長 御説明ありがとうございます。

それでは、ただいまの資料につきまして御質問、御意見等がございましたらお願いしたいと思います。あらかじめ御質問、御指摘等については各委員から寄せられたものをお渡しして確認をされているかと思いますが、その辺りも十分に修正されているかを含めて御

確認をお願いしたいと思います。御質問等がありましたらお願いしたいと思います。ウェブの方は何らかの意思表示ないしは画像を入れていただければ御指名いたしますので、お願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。上間委員のほうから「レアステーキ」という表記について考えてもらいたいというような御意見があったかと思いますが、いかがでしょうか。追加のコメントは何かありますでしょうか。

○上間構成員 上間です。

今回、個人的にはレアステーキに限らず、生食用ではないものを生食用としていろいろな名前をつけて出していくような動きは今後もあるのかなと思って、もう生食用として使えるものを何らかの名称で限定して、製造基準とかそういうのを守っているところからちゃんと仕入れて提供していただきというようなことをどこかではっきり。今回の改訂である程度書いてはあると思うのですけれども、一番最初ぐらいに結構大きな事例になりがちなので、そういうこともこの手引書に入れるのか、厚労省からちゃんとアナウンスするのかというのはまた整理が必要と思いますが、そういうことをやってもいいのかなと思いました。

ただ、今回の改正で何か入れるというよりは、手引書の中に入れるかどうかよりも、食品の分類のようなところになるので、厚労省の中でもう少し整理していく必要があるのかなというふうには考えていますけれども。

○五十君座長 事務局のほうからこの点に関して何か追加はありますでしょうか。

○事務局 いただいた意見を踏まえて検討したいと思います。

○五十君座長 手引書にこれをすぐというのはなかなか難しい課題かと思いますが、こちらについては事務局のほうで今後を含めて検討していただくということでよろしいでしょうか。

○上間構成員 はい。

○五十君座長 続きまして、内藤委員、お願いします。

○内藤構成員 東京都の内藤でございます。

私から3つほど意見として申し上げさせていただきたいと思います。

まず1点目が資料1の27ページ。今、上間先生からもお話があった生食肉のところですが、この記載は自らのお店で調理をする際にはしっかり調理基準を守ろうという内容だったと思うのですが、現場を見ますと、お店によっては、あらかじめ調理ないしは加工された生食用の食肉を納入して、ほぼそのまま手をつけずに販売するというケースもあると聞いております。したがって、ここの部分でもし可能であれば、「生食用食肉の加工基準又は調理基準に定められた処理が適切に行われたものを納入すること」、そういった記載もあると分かりやすいかなと思いました。

2点目が52ページになります。52ページは新しく追加された毎月の振り返りということで、非常に重要な記録だと私も認識しております。その中で、これは書き方の工夫をお願いしたいのですが、例えばQ4で「メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？」

と。「はい」「いいえ」と。「『はい』の場合、衛生管理計画を見直しましたか？」という
ことで、そこでまた「はい」「いいえ」ということですが、その下の「『はい』の場合、
どのように」というところと、「『いいえ』の場合、見直さなくて良い理由は何ですか？」
という形なのですが、ここの「はい」と「いいえ」のつながりがちょっと分かりにくいか
なと思いますので、一番最後の「いいえ」の場合ですと、例えばメニューを変えたのだけ
れども衛生管理計画を変更しなかった理由は何ですかということをお聞きしたいのではな
いかと思いましたので、その辺が分かりやすく記載すると良いと思います。小規模の飲食
店が対象ということなので、表記を工夫していただければと思います。

最後に、58ページの「8. 温度計の点検」というところで、実際の保健所の職員などに
聞くと、小規模の飲食店でも冷蔵もしくは冷凍庫で温度計がもともと備え付けられた、内
蔵されたデジタル温度センサーが中に組み込まれている業務用の冷凍・冷蔵庫があると聞
いています。そういった場合ですと、温度計の点検がその温度のセンサーを取り外して氷
水につけたり、ケトルの蒸気につけるわけにはいかないので、例えばそういう場合には何
らかの温度計をケトルの蒸気とか氷水である程度精度が確認された温度計を冷凍・冷蔵庫
の中に入れて内臓温度計と比較する形で校正するのもありなのかなと思ったところでござ
います。

簡単ですが、説明は以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。

3点ほど御質問があったかと思いますが、いかがでしょうか。まず最初は27ページです
かね。食協さん、何かコメントがありますか。

○日本食品衛生協会 分かりました。納入するときには適切に処理されたものを仕入れる
ことということですね。では、その一文を追加するというふうにさせていただきたいと思
います。

○五十君座長 よろしいでしょうか。

○内藤構成員 ありがとうございます。よろしく申し上げます。

○五十君座長 続きまして、52ページのQ2ですかね。

○内藤構成員 Q4とQ5です。

○五十君座長 52ページのQ4とQ5、「変更しましたか？」というところの「いいえ」の場
合の回答がちょっとくどいのではないか、そういうようなコメントでしょうかね。

○日本食品衛生協会 上が「はい」の場合、管理計画を変更しましたか、下が「いいえ」
の場合、見直さなかった理由は何ですかだったので、確かに両方読まない人は分からない
かもしれないので、「いいえ」の場合に、「衛生管理計画を」を追加して、「衛生管理計
画を見直さなくて良い理由は何ですか？」とさせていただければと思います。

○内藤構成員 非常に重要な記録だと思うので、ぜひ我々も現場のほうで活用していきたい
と考えています。ありがとうございます。

○五十君座長 最後の問題は58ページ、温度計の校正の表現の仕方についてのコメントかと思いますが、こちらについてはどうでしょうか。

○日本食品衛生協会 8番の「温度計の点検」、日々の点検と校正ということですが、基本的には重要管理の、いわゆるCCPに当たるような際の温度計の話になってきますので、一般的な衛生管理、冷蔵庫の場合にはそこまでやらなくてもいいのではないかと思っておりますが、冷蔵庫のメンテナンスの際に事業者の確認をさせてもらうとかでもいいのではないかと思います。いかがでしょうか。

○五十君座長 いかがでしょうか。

○内藤構成員 そこは重要管理点における温度計の管理ということなのですね。

○上間構成員 上間ですけれども、今の食品衛生協会の回答ですと、CCPの管理のためにということですが、ただ、58ページの8番の2行目に「あるいは冷蔵・冷凍庫の温度計の値に異常が認められたとき」と書いてあるので、冷蔵・冷凍庫の温度計が正しい計測値を示しているというのも、CCPではないにしても非常に重要なところになるというのが東京都の指摘だと思うのですけれども。なので、冷蔵庫についている温度計は取り外しができないので、何らかの別の方法でその正しさを確認できるような方法をここに例示してはいかがでしょうかということかと思ったのですけれども。

○内藤構成員 東京都です。

おっしゃるとおりで、55ページにも「冷蔵・冷凍庫の温度の確認」というところがあるのですが、2の(4)で「温度計の正確さの確認は、手順8により実施します」ということがありますので、私どもとしてはCCPなのか、一般衛生管理なのか、そこは区別なく考えていたものですから、今のような御意見をさせていただいたところでございます。

○五十君座長 そうしますと、御意見としましては、「CCP等の管理を行うものについては」という、少し表現を明確にしたほうがいいのではないかという御意見というふうに捉えてよろしいでしょうか。

○内藤構成員 冷蔵・冷凍庫の温度管理というのは非常に基本的な衛生管理になりますので、定期的な確認の中でもなるべく分かりやすい、現場が取り組みやすい方法をぜひ検討していただければなという趣旨で御発言をさせていただきました。

○五十君座長 それでは、具体的にその辺りの御意見を基に、表現について検討していただくということでもよろしいでしょうか。

○内藤構成員 はい。

○日本食品衛生協会 分かりました。

○五十君座長 よろしく願いいたします。

そのほか御質問はありますでしょうか。どうぞ。

○長川オブザーバー 30ページですけれども、多分これは文字が欠落していると思うのですが、③その他の項目のア. の㊦の一番下「主な調理基準は次のとおりです。」の次に5つの基準が入ってくると思うのですが、それで入っているとして見ますと、27ページにも

同じ基準の記述が重複してあります。重要なのであえて重複させるのか、あるいは27ページはあくまで第2グループの加熱するものの記述のところなので、ここはレアの牛肉は危険だというポイントに絞って、詳細は30ページに記載のとおりですというような、構成として重複を感じさせないようにするというのはどうかということでございます。

○日本食品衛生協会 ありがとうございます。

確かに当初は両方共に同じようなことを書いていて、なので、片方を削除して、修正が漏れていたということが原因でございます。どちらにより詳細に書くかというのはまた御相談をさせていただければと思いますが、それに合わせて修正をしたいと思っております。ありがとうございます。

○五十君座長 重複部分について整理をするということで、御対応をよろしく願います。

荒木委員、どうぞ。

○荒木構成員 日食協、荒木です。

今、出ている30ページ、アニサキスのほうでコメントをさせていただきます。寄生虫を冷凍で不活化するという条件についてですけれども、下から3行目「-20℃で24時間以上」というのは、根拠がどこかなというところであります。平成9年の通知「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」とか、平成12年の「生食用ホタルイカの取扱いについて」などを見ますと、もう少し厳しく、-30℃で4日間以上、もしくはそれと同等の条件でということで、「同等」まで書いてあって、これはFDAの寄生虫の凍結の条件に近いものですが、-20℃で24時間以上はちょっと簡単過ぎるかなということで、見直しをしていたらいいなと思いました。

以上です。

○五十君座長 食協さん、何か引用があるようでしたら示していただくというのも一つの手なのですが、この点、いかがですか。

○日本食品衛生協会 厚生労働省さんのホームページを丸まま引用したのですが、では、そこは追って御相談をさせていただければと思います。

○五十君座長 厚生労働省のほうは根拠がどうなっているかを確認していただいて、その辺、やり取りをよろしくお願ひしたいと思っております。

荒木委員、その対応でよろしいでしょうか。

○荒木構成員 はい。

○五十君座長 そのほかにもございますでしょうか。よろしいですか。

では、三木分析官。

○三木分析官 三木です。

9ページの記録の記載例で、6日目の特記事項のところに「ノロウイルス処理キットがないので」と書かれていて、もしノロウイルス処理キットが使い勝手等がよいのであれば、そのことを19ページの「トイレの洗浄・消毒」の「問題があったときはどうするか」とい

うところに処理キットのことも書いたほうが、小規模なところなどが分かりやすいのではないのかなというのが1つ。

もう一点が、28ページの第3グループの「問題があったとき」のところが、速やかに冷却ができていなかった場合は、冷凍して2時間以内に20℃以下と書いていて、次の29ページの「冷却」のところには「(10~60℃)に長く留まらないように」と書いてあるので、ここをどうするかですけれども、20℃以下で、さらにどうしても10℃以下にするみたいなことを書けるのであれば書いたほうがいいのかなと思ったところです。

以上です。

○五十君座長 これは多分研究班の報告書から修正がかかった部分かと思います。2時間以内に20℃以下、場合によっては10℃以下まで下げるということでないとコントロールが難しいという報告になっているかと思います。29ページのほうを見ますと、FDAのほうで参考として挙げているのがここに書いてあるような状況ですので、この辺はどうでしょうか。どちらかに統一するのか。これだとちょっと混乱する可能性があるかなという気はいたしますが、どうでしょうか。事務局と相談して、最終的にどの方法を取るかというところをこの部分は統一していただいたほうがよろしいかなと思います。鶴身さん、それでよろしいですか。

○日本食品衛生協会 すみません。これは先生から指摘があったところ、修正が7ページと28ページまでが一緒になっていなかったですね。速やかに冷却の話として2時間20℃というので、括弧書きの位置がちょっと違うので、それを修正させていただきたいというのと、それに続く4時間で10℃というのを飲食店で本当に書くかどうかになります。あまり書き過ぎると何だか分からなくなるので、またそこは御相談させていただければと思います。

○五十君座長 具体的には問題のないようにできる程度の記載に統一をしていただくように、事務局と相談をして表現を考えていただくのがよろしいかと思いますので、その方向性で行きたいと思いますが、三木分析官、よろしいでしょうか。

○三木分析官 はい。

○五十君座長 ありがとうございます。

そのほか、御意見等でも構いませんが。吉富委員、どうぞ。

○吉富オブザーバー 手引書の26ページ辺りに低温調理に関して、中心部の具体的なチェック法とか書いていただいている、27ページに食安委の資料から改変したものということで、写真も載せていただいているのですが、食安委の資料として「肉を低温で安全においしく調理するコツを教えます！」というもの、令和3年12月に出されたYouTubeが非常に分かりやすいかと思うので、もし可能であれば、これはすごく参考になるかと思うので、どこか掲載、情報提供という形で載せていただければと思います。

以上です。

○五十君座長 これは内閣府のホームページか何かのYouTubeでしょうか。

○吉富オブザーバー　そうです。

○五十君座長　分かりました。

動画というのは消えたり、いろいろ不安定なところもあるかと思いますが、非常に有用なようでしたらば、検討していただきたいと思います。

よろしいでしょうか。

では、次に参りたいと思います。ほかに御質問がないようでしたら、時間の関係もごさいますので、次の資料に参りたいと思います。この資料につきましてはひとまず検討を終了ということで、幾つかの点について事務局との相談・調整ということが入りましたので、その点、御対応をよろしくお願ひしたいと思います。鶴身さん、どうぞ。

○日本食品衛生協会　1つだけお願ひをしたいと思うのが、この手引書策定のためのガイダンス、令和3年に通知をいただいておりますが、ここに掲載されているデータが更新されていなかったり、大変いいデータだと思うのですが、肝心なものがチェックされていなかったりするので、ガイダンスの見直しをよろしくお願ひしたいと思います。

○五十君座長　御指摘ありがとうございます。

それでは、事務局のほう、対応をよろしくお願ひします。ガイダンス、非常に重要かと思ひますので、お願ひします。

それでは、この案件につきましては以上で終了いたします。

続きまして、2件目の確認に入りたいと思います。確認の進め方につきましては、先ほどと同様に手引書案を作成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ひしたいと考えております。同様に、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くという方式で行いたいと思います。コメントにつきましては、後ほど事務局に提案していただくということになります。

それでは、事務局より説明願ひします。

○事務局　ありがとうございます。

資料2を御覧いただければと思ひます。一般社団法人日本乳業協会様より改訂相談のありました「HACCPの考え方を取り入れたクリーム製造の衛生管理のための手引書」の改訂案となっております。

当該手引書につきましては、令和3年4月に初版発行の後、公表されておりましたが、事業者団体様のほうから厚生労働省に対し、記載内容改訂についての御相談があったものということとなっております。

本日は、事前の御確認を踏まえた修正した手引書案について、事業者団体様のほうから御説明をいただきます。

それでは、手引書の内容等につきまして、10分程度で御説明いただければと思ひますので、準備ができましたらお願ひいたします。

○日本乳業協会　一般社団法人日本乳業協会常務理事をしております滝本と申します。よ

ろしくお願いいたします。

私のほうから冒頭、改訂に至った経緯を簡単に御説明させていただいて、詳細につきましては、隣におります高原生産技術部長のほうから説明をさせていただきます。

私ども一般社団法人日本乳業協会は、会員は乳業会社ということでございます。正会員は19社。これは大手・中堅どころの乳業会社と都道府県の乳業協会を傘下にしております。都道府県の乳業協会は44協会ございまして、この手引書の対象となります小規模事業者は、主に都道府県協会傘下の会員という形になるわけでございます。

私ども乳業協会として作成しておりますのは、今回お諮りをするバター、クリームのほか、牛乳・乳飲料の手引書を持っております。大きく分けて牛乳・乳飲料の手引書とバター、クリームの手引書という形になります。牛乳・乳飲料の手引書につきましては、ちょうど昨年今頃だったと思えますけれども、その前の年に発生いたしました富山県の食中毒事例でありますとか、あるいはその後、続発いたしました洗浄剤の混入事案とか、異物混入事案とか、そういったものを踏まえまして抜本的に改訂をさせていただきました。

2020年にコーデックスの「食品衛生の一般原則」が改訂されたということもございまして、特にCCP管理だけでなく、より大きな注意をする一般衛生管理といったところもこの手引書の中で強調して記載をさせていただいているということでございます。

バター、クリームの今回の手引書の改訂ですけれども、前回牛乳・乳飲料で大幅に改訂いたしましたので、その改訂の横並びといえますか、それに沿った形でバター、クリームのほうも改訂をしたいということで、事務局のほうに相談をさせていただいたというところでございます。

アイスクリームとか発酵乳とかチーズはそれぞれの団体が手引書を作成しておりますので、そのほかの乳製品としてバター、クリームがございまして、我々のほうで作成してもらっているということでございます。今回も事前にたくさんの御意見をいただいておりますので、できるだけその内容に沿ったような形で改訂案を本日用意をさせていただきました。結果的に牛乳・乳飲料のほうも今回の意見を反映すると改訂しなければいけないという形になるかと思っておりますので、その辺りは、今日結論をいただきましたら、牛乳・乳飲料はバージョン3.0ですけれども、3.1という形で機械的に改訂をさせていただければ幸いに存じます。

では、詳細につきましては部長のほうから説明をさせます。

○日本乳業協会 日本乳業協会生産技術部を担当しております高原と申します。本日はよろしくお願いいたします。

今、滝本常務のほうから説明がありましたとおり、昨年改訂いたしました牛乳・乳飲料の手引書をベースに今回のクリームとバターの手引書を改訂するという基本方針に基づいて変更を考えさせていただきました。

今回、クリーム、バターと2つございますが、重複する部分が多々ありますので、クリームのほうを中心に説明をさせていただきますので、よろしくお願いいたします。また、

第1版と比べて構成を大幅に変えておりますため、旧版と非常に比較しにくくなっているということがありますので、これは大変申し訳なく思いますが、御了承をお願いいたします。

今回の改訂において一番充実した点としますと、先ほども説明させていただきましたが、牛乳で大きな食中毒事故があったということで、それに対する対応ということを考えまして、コーデックスの一般原則2020にもありますようなより大きな注意を要する一般衛生管理というところの記載を充実させていただきました。それにつきましては、5ページから始まる「製造工程における危害要因と主な対策例」にあります生物的危害要因、化学的危険要因、物理的危険要因といったところの記載を充実させていただいております。

続きの「一般衛生管理の具体的事項」というところで、8ページの3行目、4行目にも「より大きな注意を要する一般衛生管理事項」という文言を追加させていただいております。

また、そこから幾つか項目が続くのですが、この中の記載についても一般衛生管理の重要性をより強調するために記載のほうを充実させていただいております。

続きまして、12ページから「衛生管理計画の作成」という形になるのですが、小規模事業者の方がよりこの手引書を使いやすくなるようにということを考えまして、ここら辺の基準についても充実しております。具体的には帳票類を見やすい形で記載させていただいているようになっております。ここら辺で設備のメンテナンスとか、どういうところをやればいいのかというところがより分かりやすくなるようにということを中心に心がけて改訂させていただいております。

その後、18ページ「手順書の作成」というところに入りますが、CIPの洗浄手順をより詳しくしたということがございますし、その次の19ページの「8. 記録様式および記入例」のところにつきましては、点検の重要性、記録の重要性というものをより分かっていただくために注意事項を記載した上に、以前はこの後の記入例につきましては記入例しかなかったのですが、これでは不親切だということがございましたので、記入様式と記入例を分けたという形で、これで若干ボリュームが増えてしまっているのですが、そこで幾つかの帳票のほうを追加させていただいております。

あと、衛生教育についての記録方法とか、そういうところも入れさせていただいております。

最後のほうになりますが、参考資料になる危害要因分析につきましては、2020になって6欄から5欄になったということがありますので、この点について、今まで6欄あったものを5欄に改訂したという形になっております。

その他、今まであった若干の文言の修正とか、不必要な誤字脱字等がありましたので、それも直させていただいております。

基本的にはバターのほうについては、設備が若干違いますので、その点について、記入例とか計画例のところをバターに合わせた改訂という形にさせていただいております。

私のほうからは以上となります。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。

ただいまの資料についての説明に関しまして、御意見、御質問等がございましたら受け付けたいと思います。よろしく願いいたします。特にございませつか。三木分析官、よろしく願いいたします。

○三木分析官 27ページと28ページの記録様式のところですが、記入例のところには+2.2℃誤差で、否ということで、交換したとあって、次の正確さのところは、+3.1℃で、否となっているので、この基準がこれだけではよく分からないのですが、実際には9ページの4段落目、校正を行う機器では±2.0℃とか、正確さを確認する機器では±3.0℃を超えるときに交換の目安と書いてあるので、この基準、どのぐらいが目安になるのかというのを記録様式のほうにも書いたほうが分かりやすいのかなと思いました。

以上です。

○五十君座長 以上のコメントに対して何かありますでしょうか。

○日本乳業協会 もっともな御指摘だと思いますので、そのような形で追記をさせていただきます。

○五十君座長 分かりやすくなるように修正をよろしく願いいたします。

そのほかはございませつか。

改訂ということだったのですが、大幅に元から変えてしまったということで、比較がやりにくいところもございませつか、今回の一般衛生管理を厳密化するという意味で文章を補強したという理解でよろしいのでしょうか。

○日本乳業協会 一番最初の牛乳・乳飲料の手引書がちょっと分かりにくい構成になっておりましたので、より規制に即したような形で書いたということと、それから、例えば表題一つに関しても、「衛生管理作成のための手引書」となっていたのです。ほかの手引書でも一部まだそういう表題になっているところがあると思うのですけれども、計画をつくるための手引書でなくて、それを回していくという観点から、表題も今回こういう形に変えたということで、かなり魂を込めた改訂になっています。

○五十君座長 ありがとうございます。

改訂の趣旨がよく伝わったのではないかと思います、その点も含めて御質問、御意見等がございましたらお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。それでは、吉富委員、どうぞ。

○吉富オブザーバー 1点教えてください。15ページの「測定機器の校正・正確さの確認」のところ、私のほうから質問を事前に投げたときに、年1回の校正だけではなくて日常点検の例も記載したほうがよいのではないかと質問したのに対して、通常は日常点検を行わない項目となりますというふうに御説明いただいているのですが、15ページにあります機器類は、日常的な点検は必要がない機器という理解でよろしいのでしょうか。

○日本乳業協会 高原です。

通常、校正は一定期間、年1回とか半年に1回、事業所ごとに違うと思うのですが、決めてやりますので、校正という意味では通常では行っておりません。それが普通です。

○吉富オブザーバー もちろん、校正の点ではおっしゃるとおりだと思います。温度計自体が校正から校正、1年に1回の校正の間にずれていないとか、校正までの点検の精度ではなかったにしても、例えば0とか、目標の温度に問題なく測定できているかという、そういう日常的な点検を1年に1回の間のどこか、定期的に入れるものではないのかという質問だったのですけれども。

○日本乳業協会 やることはほぼないと思います。

○吉富オブザーバー そうなのですね。分かりました。ありがとうございます。

○日本乳業協会 ありがとうございます。

○五十君座長 そのほか御質問、御意見等ございますでしょうか。上間委員、どうぞ。

○上間構成員 今の吉富さんの温度のほうのコメントに関してですが、先ほど飲食店のところでもありましたけれども、機械で示されている温度がおかしいのではないかというのを気づくことができなくなってしまうのではないかという懸念が出てきてしまいます。その辺、温度計が示している温度がおかしいというのに気づけないと大きな事故につながるので、何らかの方法でそこは気にする必要があるのではないかという話だと思うのですが、その辺の日常管理というのは記録で全部やっているという考え方でいいのか。

○五十君座長 お願いします。

○日本乳業協会 御質問ありがとうございます。高原です。

おっしゃいましたとおり、通常日報、日々の点検等で温度は記録しておりますので、その範囲内に万が一収まっていないとか、もしくは通常と違うような温度になる傾向があれば、何らかの対応を取るということになります。

○五十君座長 上間委員、よろしいですか。

○上間構成員 はい。ただ、ちょっと疑問というか、気になるのは、それが数字として想定が範囲に収まっていたとしても、実際の品温がおかしくて品質がおかしくなっているとか、そういうことに何とか気づく方法がないかなというのがちょっと気になったところです。

○五十君座長 校正の問題というよりも、測定のとくに違っているというのを気づかないのではないかということですか。

○上間構成員 日々の管理でどの程度異常を感じることができるかということになってくるので、なかなか書くのは難しいかなと思うのですが、そこが気になりました。

○五十君座長 上間委員、何か御提案がもしありましたらお願いしたいと思うのですが、いかがですか。

○上間構成員 今すぐは思い浮かばないのですが、すみません。

○五十君座長 それでは、時間もありますので、もし出てきましたら事務局のほうにまた連絡をしていただくということで、御検討いただければと思います。

協会のほうは、今の件に関してよろしいですか。

○日本乳業協会 はい。

○五十君座長 そのほかは、荒木委員のほうから御質問をお願いします。

○荒木構成員 日食協、荒木です。

改訂の意図はよく分かりました。ほんのちょっとだけ。

まず、エディトリアルですが、本文中に「および」が漢字と平仮名が混在していましたので、それを一斉にせーのとどちらかにしていただきたいと思います。

それから、クリームの方の19ページ。バターも同じようになっているのですが、「8. 記録様式および記入例」というところで、マル2のところ「誰が、いつ記録したかが分かるような記入欄を設けること」となっているのですけれども、「ような」は全く不要なので、記録しなさいということですから、「ような」を削除していただければと思います。

以上です。

○五十君座長 エディトリアルな御指摘ですので、確認をよろしくをお願いします。全面改訂する場合はそういったところがちょっと問題になりますので、見直しをよろしくお願ひしたいと思います。

ほかには御質問等ありますでしょうか。

私のほうから確認ですが、9ページになります。先ほどから問題になっております校正あるいは正確さの確認を行うというのが、上から4つ目のブロックぐらいにあるかと思うのですが、校正を行う機器では±2.0℃、正確さを確認する機器では±3.0℃の誤差と。これは何か引用がありますでしょうか。このぐらいが適正だという。

○日本乳業協会 これにつきましては、これまでのこの検討会の中でいろいろアドバイスいただいた数字を基につくらせていただいております。

○五十君座長 これは牛乳のほうとか、そちらとそろえたということによろしいわけですね。

○日本乳業協会 はい。

○五十君座長 分かりました。

事務局、これは引用等なく決めた値でしたか。私もちょっと忘れてしまったものですかから確認したのですが、その辺、確認をお願いしたいと思います。

○事務局 確認したいと思います。

○五十君座長 荒木委員、どうぞ。

○荒木構成員 今の件ではプラスマイナスの許容範囲に入っているというよりも、クリティカルリミットに対してどう働いたかというところが問題であることもどこかに書いていただくと思うのです。もし加熱の温度計でプラスに示すようであれば、日常のデータからプラスにずれた分を引いて考えなければいけないわけです。ですから、許容範囲に入っているというだけではなくて、日常の温度管理を見直して、CLを逸脱していることがないかどうかを見ていただくと。

○日本乳業協会 これはどなたかの指摘であったかと思うのですが、校正をしてプラマイの温度差が出てきたときに、その温度を記録するときにそれを差し引いたり、それを足したりして記録をするやり方がいいのか、それとも実際に指す温度計の温度を指すやり方がいいのかということで、ちょっと議論をしたのですが、頭の中で計算をして記入をするよりも、そのときの指す温度をそのまま書いて、後で検証するときに計算をして検証する、そういうやり方のほうがいいのではないかということで。

○荒木構成員 そのほうがいいと思います。

それはそのとおりのことですけれども。

○日本乳業協会 記録様式のところに校正の結果をちゃんと書いておけという御趣旨ですか。

○荒木構成員 これは正確さの点検とか校正の結果だけなので、例えば1年分レビューして、問題がなかったのかどうかまで書いておかないといけないという部分です。検証結果の見直しをするということをやちょっとつけておいていただいたほうがいいかな。冷却の温度計であれば、低めに示す温度計がいけないわけですね。だから、加熱の温度計で日常的にオペレーションがCLぎりぎりだとすると、もし低めに示す温度計だと実際は高かったということになるわけで、それはオーバークックになっていて、風味に影響があるとかということもあるので、その辺りのことをあまり書き過ぎると難しくなりますけれども、その結果をちゃんと評価するのだと。1年に1回だから。ましてや1年分の結果と見比べてくださいねと。

○日本乳業協会 1年分の記録を確認して、CLを逸脱していないかどうかということの確認も見なければいけないと。

○荒木構成員 はい。

○日本乳業協会 ただ、そこで例えば10か月前に逸脱していたとしてももう手後れだと。

○荒木構成員 手後れで、そのときにクレームがあったかとか、何か異常があったかということの評価して見ていくと。

○日本乳業協会 そういうことですね。分かりました。

○荒木構成員 その辺りまで言及していただけるといいかなと。検査に出しました、温度計を校正しましたというだけではなくて、もう一步踏み込んで、せっかくだったらその結果を評価しましょうということでもあります。

○日本乳業協会 分かりました。趣旨を踏まえて少し記載ぶりを工夫させていただきます。

○五十君座長 そうすると、今のはどういう形で形に残す。様式には今のは入っていませんね。校正の結果を遡って1年間の結果についてどうするか。

○荒木構成員 この結果でいきますと、例えば担当者がいて、下に「確認者」と書いてありますね。この確認者は何を確認するのかということです。温度計を校正しました、その結果、±2℃外れていたから交換したというのだけではなくて。

○日本乳業協会 確認者はそのときに過去の記録も洗いざらい見直してみて、逸脱がなか

ったかどうかというところも含めて確認をするという意味ですよということなので、多分4段階目のところで校正の結果、±2℃とか3℃とあって、この後にそれを逸脱した場合に過去の記録を検証する必要がありますぐらいの記載ぶりでしょうかと思いますね。

○荒木構成員 実際にはCLぎりぎりで操業するというよりは、オペレーションリミットがもうちょっと安全なところにあって、2℃ぐらい違って大丈夫だというケースは多いと思うのですけれども、ただ、そのことを意識しておいてほしいなと思います。

○五十君座長 今回の記載を入れるとすると、15ページの一番上の「CCP管理、製品品質確認のため校正を行う機器」という欄に何か付け加えなくてはいけないのではないですか。

○荒木構成員 それはHACCPプランの中で検証方法の中にモニタリング記録の確認というのがあります。加熱温度・流量の記録を確認するというのがあるって、例えば17ページとか16ページとか、どこにもHACCPプランがありますが、その中の検証のところ、例えば自記温度記録計、現場温度計、流量計を校正すると、その記録の確認が必要なのです。「乳等省令に基づく製品の微生物規格の検査結果を確認する」というのは書いてありますね。これは「検査する」が1つあって、その結果を確認する。

○五十君座長 確認したときに、今の話ですと、遡って見たのがどうだったというのを記載する欄が必要になってくるのではないですか。

○荒木構成員 いや、確認して問題がなければそのままいいのです。何かあったときに、言わば改善措置をやらなければいけないわけですね。検証活動から分かった逸脱にも改善措置が必要なので、この改善措置は物すごく傷が深くなるから、あまり書き出すと切りがなくなるわけです。だから、1年分、大変だということになる可能性だってある。だから、校正とか正確さの点検を短くしたらどうかという意見も出てくるとは思うのです。

○五十君座長 その意思が伝わらないのがちょっと心配だったものですから、確認をさせていただきますので、新しい改訂版を読んだ人が今の操作をしなくてはいけないというのが読み取れるような表現にさせていただくということで御検討いただけたらと思いますので、よろしくをお願いします。

お待たせしました。下島委員、どうぞ。

○下島構成員 私が読み切れていないのかもしれないのですけれども、富山の牛乳の事件のときに、加熱殺菌前のほうの菌で加熱殺菌後の半製品のほうを汚染してしまったのではないかということが発生要因の一つとして推定されていたかと思うのですが、従業員によって加熱殺菌前のエリアと加熱殺菌後のエリアをゾーニング、清浄度の違いを意識するといったことが一般的衛生管理の内容としてどこかに記載されていたかどうかということを確認させていただきたいのです。すみません。私がちょっと読み切れていないのかもしれないのですけれども。コーデックスの一般衛生管理とかを見ると、従業員の流れとか空気の流れが汚いほうのものがきれいなほうのものに行かないようにするといったことが結構しっかり書かれているのですが、空気とか従業員の流れとかが汚いほうからきれいなほうに向かないようにするといった注意点がどこかに書かれていたらよいなと思ったのです。

○五十君座長 協会のほうは、どの辺りに施設関係の記載がありますか。

○下島構成員 すみません。どこにもなかったら、どこかに書いてもらったらいなと思ったのですけれども、もし書くとしたら、「4. 一般衛生管理の具体的事項」の中の「原材料や製品の取扱い」の辺りに、原材料のほうを汚染するような菌とかが製品のほうを汚さないように留意するといったようなことが付け加えられたらよいかと思ったのです。いかがでしょうか。

○五十君座長 協会、どうぞ。

○日本乳業協会 高原です。

11ページの「(8) 食品取扱者の衛生管理、教育・訓練」というところに手洗いとか清潔な外衣の着用、手指洗浄、作業靴に付着した塵埃、毛髪などの汚染物質を持ち込まないようにというところで書かせていただいておりますが、いかがでしょうか。

○下島構成員 分かりました。ありがとうございます。

○五十君座長 恐らく今まで手引書でゾーニングについてあまり詳しく触れていなかったと思いますので、今のような一般的なところで対応していただければと思います。よろしく願いいたします。

そのほかはいかがでしょうか。特にないようでしたらば、時間も来ておりますので、次に進ませていただきますが、よろしいでしょうか。

ありがとうございました。

それでは、この手引書につきましては、先ほど御指摘の点を確認していただくというところで、進ませていただきます。

それでは、続きまして、3件目の確認に入りたいと思います。事務局より御説明願いたいと思います。

○事務局 先ほど御説明いただいたクリームと同じく、内容としてはほぼ一緒かとは思いますが、バター製造の手引書の改訂案についても提出されておりますので、バターに特化して補足する内容があれば、そこを中心に御説明いただければと思いますので、お願いいたします。

○日本乳業協会 バターにつきましては、ほぼ同じということになっておりますが、バターに特徴的な機器というのがございまして、14ページにある「バターチェーンの維持管理」とか、バターの場合はストレージタンクは同じなのですが、「エージングタンク」と呼ぶ場合が多いです。牛乳とかそういうのは「サージタンク」と呼ぶのですが、バターの場合はエージングという工程をするということで、エージングタンクというものがありますので、それについての記載もさせていただいております。

あとは、ほぼクリームと同じという形で御理解いただけるといいかなと思います。

以上になります。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。

先ほどのクリームとほぼ同じということで、若干用語等の違い、異なった部分について

記載してありますということだと思います。

ただいまの資料の説明につきまして、御質問、御意見等がございましたらお願いしたいと思っております。基本的には先ほどとほぼ同じということですので、バターにつきまして特化した御質問がもしあるようでしたらお願いしたいと思っておりますが、いかがでしょうか。会場のほうもよろしいですか。

内容的にはそれほど大きく違わないということで、それでは、特に御質問、御指摘等はあらかじめ出されたもので対応していただいたということで、終了にさせていただきたいと思っております。ありがとうございました。

では、これにて資料についての議論は終了したいと思います。

事務局は今まで出てまいりました御意見等の取りまとめ、調整等をよろしくお願いしたいと思っております。

本日確認していただきます手引書は以上となります。

そのほかに事務局のほうから連絡等ありますでしょうか。

○

○五十君座長 阿部構成員、何かありますか。

○阿部構成員 先ほど日食協の鶴身部長からお話があったのですが、手引書策定のためのガイダンスで一部最新版に反映されていないところがあるよということだったと思うのです。このガイダンスの2の「(5)手引書の改正」という項に「食品等事業者団体は、定期的に、また、新たな科学的知見が得られた場合、その他厚生労働省から要請があった場合等に必要に応じて手引書の内容を見直す」と書いてあって、今回あった飲食店や乳協さんの2件のことについては、それなりの理由があって改訂をしたのだなということ、改訂の意図もよく理解できたのですけれども、一方で、スタッフがあまり充実していないような個別の事業者団体にとってみると、「定期的に」というのが、5年ごととか3年ごととか、そういう形で見直されなくなるのではないかなと思っていて、私どもが作成をお手伝いした手引書も40以上あって、よく見てみると、構成もばらばらだし、今の内容と合わなくなっているようなこともあるかなと思っていて、そういう面で言うと、「定期的」というのは、どういうタイミングでやるのかなというのがちょっと心配になったということで、特別な意見とか質問ではないのですが、考え直さなければいけない点だなと思って聞いておりました。すみません。単なる意見でございます。

以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。

かなり重要な御指摘のようにも思いますので、事務局、これに対して何かありますでしょうか。

○事務局 ありがとうございます。

今、食品衛生法の改正事項の実態把握に関しましては調査・研究等をしているところでございますので、それらの結果も踏まえて必要に応じて検討してまいりたいと思っております。

○五十君座長 実際には厚労省のほうに手引書に関して要望とか御意見が寄せられることは事例としてあるのですか。

○事務局 今回のように作成された事業者団体様のほうから申し出ていただいて改訂するというのが一番多いパターンとなっております。

○五十君座長 そうすると、事業者単位で手引書が作成されておりますので、それぞれの事業者団体のほうには意見が寄せられている可能性はあるというところかと思っておりますので、厚労省のほうは百幾つある手引書の事業者団体と連絡を取っていただいて、そのコメント等があるかないか等は確認していただいたほうがよろしいかなという気がいたしましたので、よろしく御対応していただきたいと思っております。

阿部委員、そんなことでよろしいでしょうか。

○阿部構成員 はい。本当に小さなところになると、なかなかそういうスタッフもないという形になっていて、では、我々も食品産業センターとしてお伝えができるかなというところ、問題意識を持っていないという団体に対して、こう直したほうがいいよとか、法令が変わったからとか、そういうことを言うのもなかなか言いがたいという部分もあって、なので、そういう面で言うと、我々も大変になるのだけれども、例えば5年を目途とした見直しをとすることはよく法令に書かれていたりすることが多いと思うので、定期的に時代に合わなくなっていること、あるいはもっとレベルを上げたいことについて見直していくということをしてほしいという要望は厚生労働省のほうから出すことができるのではないかなとちょっと思っているということでありまして、意見があまりまとまっていないですが、そんなふうに感じました。以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。

その点を含めて、期限を設定するかということも検討の課題の一つということで、事務局のほうで考えていただければということで、お願いしたいと思っております。

御意見ありがとうございます。

それでは、確認していただく手引書案については終了しましたが、今のようなこの検討会に関する御意見、御要望等がございましたら、ほかの委員の先生からもいただきたいと思っておりますが、よろしいでしょうか。ある方はオンにさせていただいて。よろしいですか。

では、先ほどの食協さんのほうからの御指摘とただいまの阿部委員のほうからの御指摘について、前向きに検討していただくように事務局のほうにお願いしたいと思っております。

それでは、事務局のほうからその他ありましたらお願いします。

○事務局 ありがとうございます。

次回第35回の開催につきましては、また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 それでは、本日の検討会はこれで終了いたします。長い時間の御検討ありがとうございました。