

第4回

東京都食品安全審議会検討部会 「意見を聴く会」会議録

平成16年11月16日（火曜日）

都庁・都民ホール

午前9時31分 開会

○小川食品監視課長 皆様、おはようございます。お待たせいたしました。

本日は、朝早くから意見を聴く会にご出席いただきまして、ほんとうにありがとうございます。私は本日の司会を務めさせていただきます、東京都福祉保健局食品監視課の小川と申します。どうかよろしく願いいたします。

さて東京都では、食品安全行政を一層推進するために、ことしの3月、食品安全条例を制定いたしました。東京都の地域特性を踏まえまして、新たな施策の展開に着手したところでございます。また、この一環といたしまして、この食品安全条例に規定されておりますが、都の食品安全行政を総合的かつ計画的に推進するために、食品安全推進計画の策定を予定しております。その策定に当たりまして、現在、知事の附属機関であります東京都食品安全審議会に、その計画の考え方についてご審議をいただいているところでございます。10月25日には、これまでの検討結果を中間のまとめとして取りまとめていただきました。そこで都民の皆様方、事業者の皆様方からご意見をいただくために公表するとともに、パブリックコメントを募集いたしました。本日のこの会は、パブリックコメントの募集と並行いたしまして、審議会の検討部会として、直接皆様方のご意見を伺うために開催するものでございます。

本日のスケジュールでございますけれども、まず最初に私どものほうから、食品安全推進計画の考え方の中間のまとめの内容について説明させていただきます。その後、事前にお申し込みいただきました8名の方から順番にご意見をいただきたいと考えておりますので、どうかよろしく願いいたします。

それでは時間も押していますので、早速ではございますけれども、食品安全推進計画の考え方の中間のまとめについて、食品監視課の中村から説明させていただきますので、どうかよろしく願いいたします。

○中村食品安全担当係長 おはようございます。食品監視課の中村と申します。

私のほうから、ただいま課長から説明をいたしましたとおり、先月、審議会でもまとめていただきました食品安全推進計画の考え方の中間のまとめにつきまして、ご説明をさせていただきますと思います。

お手元に資料をお配りしてあるかと思っておりますけれども、表紙に「「意見を聴く会」資料」というものがございまして、1枚めくっていただきますと、きょう、私が説明いたしますスライドを順次印刷してございます。そのスライドの後ろに、先月、10月25日に報道機関へ発表いたしました中間のまとめの概要をつけてございます。別紙1というのがさらに後ろにございまして、中間のまとめを概要版という形で簡略にまとめたものでございます。それが3枚ほどございます。さらにめくっていただきますと別紙2というのがございまして、これが中間のまとめ、本文そのものでございます。この内容につきまして、スライドを使いまして簡単にご説明をさせていただきますと思います。

今回の中間のまとめでございますが、まず食品安全推進計画とはどういうものかというものです。これは、さきに課長から説明をいたしましたように、食品安全条例という条例をことしの3月に制定してございます。その中の第7条に、東京都は食品の安全の確保に

関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために、食品安全推進計画を定めるということが規定されております。さらに、この計画を定めるに当たりましては、きょう、委員の先生方がお見えになっておりますけれども、食品安全審議会の意見を聴かなければならないという規定になっております。今回、その審議会のほうでまとめていただいたものを中間のまとめとして公表したということでございます。

これが審議会の検討の経過になります。本年7月になりますが、食品安全審議会に、この計画をつくるに当たっての考え方、どういう考え方に基づいてこの計画をつくってほしいのかということを確認させていただいております。その後、8月から10月にかけて検討部会を開催いたしまして、そちらのほうで鋭意検討いただいたということです。

その検討結果を踏まえまして、中間のまとめを10月25日に公表し、今月の12日までなんですけれども、この中間のまとめに対しますパブリックコメント、都民の方、事業者の方からのご意見を募集しております。そして、本日16日になりますが、やはりそのペーパーだけだとなかなか意見の真意というのが伝わらないという部分がございますので、そういうことを直接、都民の方あるいは事業者の方からご意見を聴くという形で、本日こういった会を設けさせていただいたということでございます。

ここからが今回の中間のまとめの内容になります。まず、中間のまとめの冒頭でございまして、今回の計画を策定するに当たって、どういう視点でこの計画をつくるべきかということを確認させていただいております。

三つほどございます。その一つが、食に対する信頼を高めるための施策の充実、こういうことを行っていくべきだというご意見をいただいております。その具体的な内容としましては、施策の充実の強化、都民の方の食に対する不安・不信、こういうものを解消するための施策の充実をまずしていくべきではないかと。それから、信頼の確保。事業者の方と都民の方、あるいは行政と都民の方の信頼の確保をするための情報の提供であるとか、あるいは意見の交換、こういうものを積極的に行っていくべきであろうというようなご意見です。

それから二つ目の大きな視点としまして、東京都の地域特性に応じた施策の展開を行っていくべきだと。東京都の地域特性というのは何かといいますと、いわゆる大消費地であるということ、それからさまざまな品物、情報が集まってきて、そこからさらに発信をするという、情報の発信地であるということです。そういった特性を踏まえた施策を推進していくべきであろうというご意見です。

それから3点目ですけれども、多様な課題に対する効果的な施策の推進ということで、現在、食の安全に関しますさまざまな課題がございます。こういうものに対して的確に対応する施策の実施、それから施策の進捗状況の把握、定期的な見直し。社会的な情勢というものは日々変わります。それから食の安全に関する新しいリスクも出てまいります。そういうものを適宜把握しながら施策の進捗状況、さらにそういったものに対する都民の方、事業者の方の意見を反映しながら定期的な見直しを行うことによって、効果的な施策の推進をしていくべきであろうというご意見をいただいております。

今のような視点を踏まえまして、計画の中で具体的にどのようなことを明らかにすべきか、計画の中で規定すべきものというのはどういうものかというご意見をいただいております。

その一つとしまして、食品の安全確保に係る現状と課題ということで、先ほど東京都の地域特性を踏まえた対策が必要だという視点を明らかにしているんですけども、東京都のいわゆる情報の発信地であるとか、あるいは大消費地であるという地域特性を踏まえて、こういった課題があるのか、こういうものを計画の中で明らかにしていくべきであると。

そういった課題を踏まえて、今度は施策の総合的な体系を示すと。東京都はさまざまな施策を行っております。いわゆる生産から消費に至るまでというスパンでございますけれども、そういうものをこういった課題に対してどういう形で進めていくのか。全体像というものを、やはり都民の方、事業者の方に示す必要があるだろうということです。

それから3点目としまして、そういった総合的な体系の中で、どういう点を重点的、あるいは優先的に取り組んでいくべきなのかということ。こういうものも計画の中で明らかにすべきであるということです。

それから、最後になりますが、計画の検証です。先ほど申し上げました状況の変化、あるいは新しいリスクへの対応ということで、計画についてはやはり定期的な見直し、それから進捗状況の把握、検証、こういうものがなくなってまいりますので、それをどういう形で行うのか、その手続を計画の中で明らかにすべきだろうというご意見をいただいております。

これも計画の中で明らかにすべきものの一つなんですけれども、この計画をどのくらいのスパンで見ていくのかということです。今回の計画につきましては、中期的な方向性を示していこうと。いわゆる単年度ではなくて、近未来のあるべき姿のようなものを示しながら、それに向かって着実な計画の進行というものを図っていこうということです。そのために、計画の期間というのは5年とすべきではないかという考え方をいただいております。

ここからが各論の部分になるのですが、先ほど、この計画につきましては施策の総合的な体系、全体像を示すべきだという考え方をうたっています。その全体像を示すに当たっては、どのような考え方で施策を体系づけていったらいいのか。今回、その施策の体系としまして「三つの柱」という考え方が出されております。

その一つが、事業者責任による安全な食品の供給。食品の安全な供給といいますのは、まず供給者である事業者の方の責任において進めていただくという考え方です。そのために東京都としてもそのバックアップをしていくような施策、そういうものを一つの柱として位置づけようと考えられています。

それから二つ目です。生産から消費までの一貫した未然防止・拡大防止ということで、いわゆる事件、事故が起きてからの対応ではなくて、未然防止あるいは事故が起きたときの迅速な拡大防止、こういうものを一つの大きな柱として施策を位置づけていこうという考え方です。

それから3点目としまして、関係者による相互理解と協力の推進。食品の安全の確保と

いうものは、行政の取組でありますとか、あるいは事業者の方の責任だけで確保できるものではありません。やはり都民の方も当事者としてそこに参加をしていただく。そして都、都民、それから事業者の方がそれぞれの取組について理解をし、あるいは協力をしながら進めていくことがまさに大事なことでないかということで、このような「三つの柱」、これに基づいて体系を位置づけていこうという考え方です。

それから、ここに「施策の基盤」というのがありますが、いわゆるこういった「三つの柱」には該当はしませんが、それを支える基盤づくりということです。具体的な内容につきましては、また後ほどご説明しますが、いわゆる基礎的な調査の研究でありますとか、あるいは他の自治体との協力・連携、そういうものもやはり基盤づくりとして必要であろうと。ですので、「三つの柱」と「一つの基盤」というような形になるんですが、このような形で総合的、あるいは計画的な施策の推進を図っていくべきであるという考え方をいただいています。

これが、それぞれの柱の細かい内容になります。先ほども申し上げました、一つの柱、「事業者責任による安全な食品の供給」。これは具体的にどのようなことがあるのかということなのですが、まず、事業者の自主的衛生管理の推進です。近年、HACCPというような高度な衛生管理の方法についても導入が図られておりますけれども、そういうものについて事業者の方への導入の促進などを都として図っていこうという考え方です。

それから2点目が、生産から販売に至る各行程での情報の記録等と書いてございますが、なぜ情報の記録が必要かということです。一つはトレーサビリティ等、いわゆる生産履歴、製造履歴、そういうものをきちんと明らかにしていこう、そして事件あるいは事故が起こったときに速やかに遡及をして、その拡大防止等を図られるような、そんな取組を進めていこうという考え方です。

それから3点目としまして、事業者に対する技術的な支援ということで、例えば食品の加工の方法であるとか、あるいは農産物の生産方法、農薬の使用を減らした生産方法であるとか、そのような施策をここに位置づけていこうという考え方です。

これが二つ目の柱になりますが、「生産から消費までの一貫した未然防止・拡大防止」についての施策の体系です。その1点目が、情報の収集、整理、分析及び評価の推進ということで、食品の安全に関しますさまざまな情報が東京都には集まってまいります。そういう情報をただ集めるだけではなくて、それを整理、分析して、さらに施策に反映をさせていこうというのが一つの柱になっています。

それから2点目です。食品の生産から販売に至る監視、指導等ということで、これは各種法律に基づいた監視、指導をしておりますけれども、そういうものを体系づけてやっていこうというものです。それから東京都内、23区も含めまして、広域に流通する食品というのが多うございます。そういった広域に流通するものに対するいわゆる広域監視、そういう体制整備というのも図っていこうというのが二つ目です。

それから3点目としまして、食品表示の適正化の推進ということで、表示につきましては、やはりいろいろな法律、あるいは条例などが関係しておりますので、そういうものをわかりやすく事業者の方にご説明する。それから消費者にとってもわかりやすい表示の推

進、そういうものを進めていこうという考え方です。

それから4点目になりますが、緊急時の体制整備ということで、いわゆる危機管理の問題になりますけれども、事件、事故が起きたときに速やかに対応できるように、各種マニュアルの整備ですとか、そういうものを進めていこうというのが一つの柱になってございます。

これが三つ目の柱になります。「関係者による相互理解と協力の推進」ということで、一つが教育・学習の推進です。食品の安全に関しまして、正しい理解、正しい知識というのが必要になってまいります。そういうものについての教育・学習を積極的に進めていこうという考え方です。

それから2点目としまして、事業者による情報公開の促進ということで、今、事業者の方でもいろいろな情報の提供の仕方を進められていると思います。トレーサビリティというものもあれば、あるいは事業者独自に生産履歴のようなものを公表しているというものもございます。やはり都としても積極的にそういうものが促進できるような制度を推進していこうという考え方です。

それから3点目としまして、情報の共有化、意見の交流等の推進ということで、お互いの取組に対して理解をするためには、情報の共有化を進めていかなければいけないのではないかと。ですので、都としても情報の積極的な提供でありますとか、あるいは意見の交流、やはり事業者の方と都民の方が直接顔を合わせて意見の交流が開かれる場の設定、そんなものを進めていこうということです。

それから最後になりますが、都民及び事業者の方の意見の反映ということで、やはり施策に関係者の方の意見を反映させていくということが必要でございます。そのために、今回のような審議会の運営でありますとか、あるいは都民、事業者の方から意見をちょうだいするような、そういう交流の場も積極的に進めていこうという考え方でございます。

これは施策の柱ではなくて基盤のほうになるのですけれども、一つが基礎となる調査研究・技術開発ということで、食品の安全確保そのものではないのですが、例えば安全な加工の方法のための基礎的な研究などが該当します。特定のバクテリアが何度で死滅するかとか、そのような基礎的な研究を積極的に進めていこうと。こういうものを先ほどの監視指導であるとか、そういうものに反映をさせていこうという考え方です。

それから区市町村、あるいは国等との連携ということで、食品、特に東京都の場合は他県、あるいは海外で製造された食品を消費しているという特徴がございます。したがって、生産段階との連携というものがやはり非常に大切になってくるということで、そういうものを積極的に進めていこうという考え方です。

以上が施策の総合的な体系、全体像という形になります。

今、施策の全体像をご説明しましたが、その中で今後、重点的あるいは優先的に取り組んでいくべき事項というのはどういうものなのかということについて、今回、審議会のほうで整理をしていただいた内容でございます。こういった重点的、優先的に取り組むべき事項を考える前に、では現在の東京都において、何がその重点的な課題になっているのか

ということをまず整理をしていただきました。

その重点課題の一つが、「事業者の自主的な取組の促進と都民の信頼確立」という部分です。もちろん安全水準の向上というのは、ある意味当たり前なのかもしれませんが、事業者の方が安全管理の水準を向上するとともに、社会的な信頼を得られるようなところが必要なのではないかと。自主管理というのは、非常に見えにくいといえますか、いわゆるバックヤードといえますか、厨房でされていたり、あるいは工場の中でされていますので、都民の方がどういう取組を事業者の方がされているかというのは、なかなかわかりづらい部分かと思えます。ですから、そういうわかりづらい部分をわかるような形、あそこの事業者はこういう取組をされているんですねということを都民の方がわかることによって、社会的な信頼というものが向上していくのではないかと。そういう取組がまず必要なのではないかとということです。

それから2点目としまして、都民の安全・安心の実感と書いてございますが、これは何かといいますと、今と同じような形なんですけど、要は製造された食品、生産された食品がどういう方法で作られているのか、そんなものを積極的に提供することによって、都民の方が安心して、あるいは安全であると認識を持って食品を購入することができるのではないかと。事業者の方と都民の方の顔の見える関係、そういうものが必要なのではないかと。これがまさに重点課題ということで挙げております。

それから二つ目です。「未然防止・拡大防止に力点を置いた施策の充実」ということで、先ほどから何回か未然防止・拡大防止ということをご説明してはいますが、その中で何が課題となっているかということです。1点目が的確な情報収集と適切な対応ということで、先ほど申し上げました東京都にはさまざまな情報が入ってまいりますけれども、その中で何が今やるべき課題となっているのかという情報の収集方法をきちんと確立していく必要があるだろうということです。

それから2点目としまして、顕在化しているリスクへの迅速な対応ということで、例えば一部の健康食品による健康被害などの問題が出ています。ですから、そういう顕在化しているリスクに対して迅速に対応すべきであると、そういうものをきちんとやっていこうという考え方です。

それから3点目です。効果的な検査、監視の実施ということで、東京都も限られた財源、限られた人員というのがございます。その中で未然防止・拡大防止を行うためには、ターゲットを絞ってといえますか、そういう効果的な検査、あるいは監視というものを重点的に行っていくべきであろうという考え方でございます。

それから、重点課題の二つ目になりますけれども、「食品の安全についての共通認識の醸成」という部分です。先ほど申し上げましたとおり、関係者の方が相互理解、それから協力し合って食品の安全を進める必要があります。その基盤として、やはり食品の安全というのは何なのか、そのために何をすればいいのかという共通の認識というのが必要なのではないかとということです。そのためには、食品の安全に関する理解の促進、まずその知識であるとか情報の共有化、そういうものを進めていく。こういうものを進めていった上で初めて共通認識、あるいは施策、あるいは事業者の方の取組に対する合意の形成が進められるのではないかと。こういうものを課題として進めていくべきであろうという考え方

でございます。

今申し上げました重点課題に対して、効果的に解決する施策というのを、今回「戦略的プラン」というふうな位置づけで考え方をまとめていただいております。こういう戦略的プランについて、今後、具体的な計画を策定するべきであるという考え方です。

次に、その戦略的プランについての具体的なお話を申し上げます。

戦略的プランも幾つかのカテゴリーに分けられておりますが、まず一つ目が、「安全な食品と安心を供給するプラン」です。

その中の一つが、食品衛生自主管理認証制度の充実というものです。これにつきましては、本年1月から東京都が取組を進めているもので、もう既に実施されている制度です。どういうものかと簡単に言ってしまいますと、先ほど申し上げた、自主的に自主管理に取り組んでいる施設を、都民の方に明らかにする制度です。東京都が定めました一定の基準をクリアしている施設につきましては、その業者からの申請に基づきまして、民間の審査機関が審査して、認証します。その認証されている施設につきましては、東京都としても積極的にPRをしていこうということで、現在、私どものホームページに掲載させていただいております。ただ、この業種につきましては、現在、お豆腐の製造施設ですとか、あるいは集団給食施設、それからお弁当、お総菜の製造施設に限られておりますので、今後、やはりそういうものを拡大していった、ここにちょっとマークが小さく書いてありますけれども、こういうマークがお店に張ってございますが、そういう制度があるということ、それからこういうマークがあるということが、自主管理に積極的に取り組んでいるあかしたということで、都民の方にご理解いただける。そういうことを積極的に推進していこうというのが一つ目のプランです。

それから二つ目になりますが、生産情報提供食品事業者登録事業の促進という、少し長い名前ですけれども、これもやはり東京都独自に進めている施策です。例えば農薬の使用方法ですとか、あるいは食品の製造方法を積極的に提供している事業者の方を登録していこうという考え方です。そういった登録をされた事業者の方につきましては、製品にこういうマークをはっていただいて流通をしていこうと。このパッケージとともに、例えばその企業のホームページのアドレスでありますとか、あるいは電話番号というようなものが記載されておまして、そのホームページを閲覧なり、電話で問い合わせなりをしますと、こういう情報が得られるというような制度でございます。こういうものも積極的に促進をしていって、都民の方に安心と安全というものを提供していくプランを進めていこうということです。

これが二つ目のカテゴリーになるんですけれども、「悪影響の芽をキャッチし安全を先取りするプラン」ということで、未然防止あるいは拡大防止というものを具体的に図っていこうという施策です。

その一つが情報の収集、評価及び施策への反映ということで、先ほど、集めた情報をどうするかという話をしましたけれども、その考え方です。その一つが、東京都として調査研究などの情報収集というものを積極的に進めていこうということです。そして、そ

ういった集められた情報を「食品安全情報レポート」として公表します。これは実はもう既に行っております。次に、こういった集められた情報を、昨年7月に設置されました食品安全情報評価委員会という機関、この委員としては、化学ですとか細菌ですとかの専門家の先生方、それから一般公募の都民の方も入っていただいておりますが、こういう機関で情報を評価していただいて、その評価結果を踏まえてレポートというものを定期的に公表していこうと。さらにそこで得られた評価を踏まえまして、未然防止策への反映を図っていこうと。ここに安全性調査と書いてございますが、食品安全条例に基づきます調査権というものを知事に与えております。ここで得られました科学的な評価を踏まえまして、これは東京都としてある程度、強制力を伴って調査をしなければいけないという判断になりますと、ここで言う条例の調査権を使って調査ができるというような規定です。ですから、そういう評価を踏まえて、必要に応じてこういうものも実施をしていこうという考え方です。

それから二つ目になりますが、全庁的な危機管理体制の強化ということで、私ども、生産から消費までの安全確保を図っているんですけども、さまざまな局が関係しております。私どもは福祉保健局ですけども、例えば生産段階ですと、産業労働局がございまして。それから消費者の方への対応ということでは、生活文化局がございまして。あるいは食品の一大拠点になっています市場、築地市場ですとか大田市場ですとか大きな市場がございまして。そこを管理している中央卸売市場という部署もございまして。そういうさまざまな部署が、事故が起きたときに、どのように連携して対応していくのか。そういうものもマニュアルとして順次整備をしていこうと。もちろん今まで何もマニュアルがないかといいますと、例えば大規模食中毒でありますとか、あるいはBSE、こういうものが起きたときのマニュアルというのは既に整備をしておりますけれども、今後予測される事故等もございまして。そういうものも含めてマニュアルの整備というのを図っていこうと。それから、そういった既存のマニュアルにつきましても、状況の変化に応じた改定というものも進めていくべきではないかという考え方でございます。

それから、これが続きになるんですけども、輸入食品の安全確保対策の充実ということです。ご存じのように輸入食品につきましては、カロリーベースで言いますと6割を占めるということでございます。輸入食品につきましては、輸入食品の専門監視班、これも既に設置をしておりますけれども、こういう専門監視班による監視指導を今後とも充実して実施をしていこうと。それから海外では、国内では認められていない製造の方法がございまして。その一つが放射線照射。国内ではジャガイモの発芽防止のためということで、それだけは認められているのですが、それ以外のものに対する照射は認められておりません。そういう国内と国外の製造方法の違いというのもございまして、そういうものを確認するような検査法の開発も進めていこうという考え方です。

次が、農産物の生産段階における指導の充実ということで、農産物というのは、まさに食品の安全のスタートになる部分でございまして、そういうスタートの部分につきましても、現在、製造段階では積極的に取り入れられてはおりますけれども、HACCPの考え方を取り入れた生産方法の指針、そんなものをつくっていった普及を図っていくべきではないかという考え方でございます。

次が、効果的な検査、あるいは監視指導の実施ということで、その一つが、ここに出てきます農薬など生産情報の収集というのを積極的に図っていこうと。これはなぜかといいますと、農薬のポジティブリスト制というのが3年後までをめぐりに始まる予定になってございます。ポジティブリストというのは何かと言いますと、今現在、農薬につきましては、世界中で大体700種類ぐらいの農薬が使われていると言われてはいますが、そのうち、今、国内で基準が決まっていますのが240種類ぐらいの農薬です。現在の制度では、240種類の農薬につきましては、検査をして基準以上のものが出ればアウトということになるのですが、それ以外の農薬については、法違反は問えないというような形になっています。今後、国はそういうものを是正いたしまして、いわゆる使える農薬、使えない農薬というものをきちんと分けようと。使える農薬はポジティブリストというリストにして、それ以外については認めないと。簡単に言ってしまうと、そのような制度です。そういたしますと、我々が検査すべき対象の農薬というのが非常に増えてまいります。今、240種類ほどですが、これが500、600となる可能性があります。そういうものについて、効果的あるいは効率的に検査を進めていくためには、やはり生産情報の収集というものを、ターゲットを絞って検査を行っていく必要があるのではないかと。そういう体制を構築していこうという考え方です。

それから二つ目になりますが、いわゆる健康食品への安全確保対策の充実ということで、先ほど申し上げました一部の健康食品、いわゆる健康食品と言われるものの中には、健康被害を及ぼすものであるとか、あるいは薬事法に抵触して、医薬成分が入っていたりというようなものもございます。そういうものについて、市販品を検査しまして、違反品の排除を積極的に行っていこうと。それから、そういった検査の結果でありますとか、健康被害の情報などを都民の方に積極的に提供をしていこうという考え方です。

それから、戦略的プランの3番目の考え方になるんですが、「安全をみんなで考え創設するプラン」です。そのために三つほど具体的な施策の考え方をうたっているのですが、一つがリスクコミュニケーションの推進ということです。昨今、リスクコミュニケーションということがあちらこちらで進められているんですが、いわゆるリスクコミュニケーションの目的というのは、共通認識を醸成するということではないかと。単なる意見交換であるとか情報交換だけでは、やはりリスクコミュニケーションとは言えないだろうという考え方です。そういった共通認識を醸成するためには、どういった方法がいいのか、どんな方法があるのか、そういう具体的な方法、あり方のようなものをまず検討していくべきなのではないかということです。あり方を検討した上で、都として先進的な事業を進めていったらどうかという考え方です。

それから二つ目としまして、食品の安全に対する「食育」の推進ということです。食育につきましては、非常に広い概念を持っています。例えば地産地消でありますとか、あるいは食に対する畏敬の念とか、そんなものまで概念としては含まれます。ただ、こちらはやはり食品安全推進計画ですので、食品の安全に関する食育の推進、そういうものを地域ですとか学校ですとか家庭で積極的に進めていくべきではないかという考え方です。

それから3点目になりますけれども、情報共有化の観点から「適正な表示」の推進という考え方です。共通認識を醸成するためには、情報の共有化が必要なのですけれども、ではその情報の共有化を図るために何が一番身近な制度なんだろうかと考えたときに、やはりその表示というのは、一つの情報共有化のための施策、あるいは事業者の方の取組ということになりますので、そういうものを積極的に進めていこうと。まず、事業者の方につきましては、適正表示の推進の核となる人材の育成を都として進めていくべきではないかと。表示につきましては、先ほども申し上げましたが、非常に多岐にわたる法律が関係しています。食品衛生法ですとかJAS法ですとか景表法ですとか、さまざまな制度が関与してしまっていて、また制度の改正というのものがたびたび行われています。ですから、そういうものについてきちんと理解できる方、そういう核となる方を都として育成していこうと。それから、都民の方には食品表示の意味とか意義、どうしてこういう表示がされているのか、その意義というのはどういうものなのかということを通じて、情報の共有化を図っていくべきではないかという考え方です。

以上が、今回中間のまとめということで審議会でまとめていただいた内容ですけれども、今回、その中間のまとめに寄せられました意見等を含めまして、今後審議会でさらに検討を進めていただくという予定にさせていただきます。審議会のほうからは、今回の意見を踏まえまして答申をいただく予定でございます。その答申を踏まえまして、私ども行政のほうで、本年度内を予定していますけれども、具体的な計画、5年のスパンの中で、具体的にどういうものやっけていくのかということも策定していこうと予定しております。

以上が中間のまとめの説明で、^{ぎっぼく}雑駁でございますが終わらせていただきます。ありがとうございました。

○小川食品監視課長 ただいま審議会のほうで審議いただきました考え方の中間のまとめの内容につきまして説明させていただきました。これから、これらのことにつきまして皆様方からご意見をいただきますが、レイアウトを変更いたしますので、少しこのままお待ちいただきたいと思っております。

それでは、委員の皆様、発表される皆様、台のほうに移動していただきたいと思っております。

それでは、本日の発表者の皆様方からご意見をいただきます、食品安全審議会検討部会の委員の皆様を紹介させていただきます。

まず、部会長であります丸山委員でございます。

次が池山委員でございます。

次が交告委員でございます。

次が高濱委員でございます。

次が田近委員でございます。

次が林委員でございます。

次が松田委員でございます。

最後になります、湯田委員でございます。

このような委員の方々にご意見を表明していただきたいと思っております。

それから、先ほど私どものほうから説明いたしましたように、この会は審議会の部会の委員の皆様にご意見を直接都民や事業者の方のご意見を聞いていただくことを目的にしております。

ご意見に対する理解を深めていただくために、途中で発表者の方に対しまして、委員の皆様方から質問をさせていただくことがありますので、ご了解いただきたいと思います。

なお、この場は意見交換の場ではございませんので、その点を踏まえてよろしくお願いしたいと思います。

それでは、これ以降の進行につきまして、丸山部会長にお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○丸山部会長 ただいまご紹介いただきました、本日の進行役を担当させていただきます検討部会の部会長を仰せつかっております丸山でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

ただいま、司会のほうからお話ございましたように、本日ご意見を聞かせていただく方は、あらかじめ申し込まれた8名の方でございます。発表の方にはあらかじめお知らせしてございますが、発表時間はお一人5分以内でお願いしたいということでございまして、4分で予鈴を鳴らさせていただき、5分で本鈴を鳴らさせていただくという予定でございますので、どうぞ時間をお守りいただきたいと思います。

また、発表の順序につきましては、先ほど、先着順で決めさせていただきましたので、その順に沿って進めてまいりたいと思います。最初に1番から4番までの方に続けて発表いただいて、その後に委員のほうから発表内容につきまして確認させていただく事項があればご質問をさせていただきたいと考えております。それが終了いたしましたら、次の5番から8番までを同じように進めてまいりたいと思っております。どうぞ、会の進行にご協力をいただきたいと思います。

それでは、1番の方、お願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○発表者（1番） 東京都食品安全推進計画の考え方について、中間のまとめに関する意見でございます。

近年、食への信頼を揺るがす事態が多発し、消費者の食品に対する不安、不信が高まっています。その背景として、我が国の食品安全行政には、消費者保護の視点が不足していたこと、関連省庁の連携が不十分であったこと、リスクを最小限とするシステムが欠如していたこと、消費者の参画と消費者への正確な情報提供と透明性の確保が不十分であったことなどが考えられます。この食品安全推進計画を策定し、実施することで、より一層食品の安全確保が進むことを期待します。そして、この計画の内容が都民、消費者に理解されるようにわかりやすく記述され、また、進捗状況を定期的にかつ必要時に都民へ広く開示し、意見交換会を実施するように求めます。

以下は、個別事項についての意見を述べます。

1、基本理念の第2「未然防止の観点から科学的知見に基づく安全確保」について。科学的知見の限界が明確にされたことは、BSE問題でも明らかです。その不確実性に対するリスク管理については、正確な知見が得られるまでに暫定的な措置が必要とされます。安全性に留意した施策、管理手法には、未然防止の一環として予防的アプローチが必要であると考えます。

2、リスクコミュニケーション。昨今の関連省庁が開催する食品の安全に関する情報、意見の交換会は、一定の評価がされたように、食の安全に関する共通認識と合意形成を積み重ねていくための手段であるリスクコミュニケーションの効果的な推進のために、今後

のパイロット事業の実施に賛同します。また下記を加えることを求めます。一つ、多様な双方向コミュニケーションをとり、より広く消費者の意見を反映。二つ、情報の一元的な収集、管理、開示。三つ、市区町村、保健所、消費者センターとの有機的な事業連携の推進。

3、目標の設定及び進行管理。食の安全について正しく理解し、考えることができるように学習、普及啓発などの事業を充実させていく必要があるとされることを評価します。そして、事業者との交流の場づくりのために、積極的に事業者へ働きかけることを求めます。これは、食育推進面でも考慮されるべきであると考えます。

4、具体的施策について。中間まとめでは具体的施策の内容が盛り込まれていません。最終計画には具体的に記述することを求めます。例えばBSE、遺伝子組換え食品及び作物、食品中の残留農薬の問題などについてです。

以上です。

○丸山部会長 ありがとうございます。

それでは、お約束のように続けて2番目の方をお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○発表者（2番） よろしく申し上げます。

本日は、現在、東京都が大田区城南島で進めているスーパーエコタウン事業の一つ、「食品飼料化リサイクル施設」の問題を取り上げ、食の安全を確保するための推進計画に反映させていただきたいと思い、参りました。

この事業の内容は、食品リサイクル法の施行を受けて、対象事業者となるスーパーやコンビニなどから出る売れ残り食材を回収し、油温減圧式乾燥装置で粉砕、廃油で揚げて脱水処理してできたものを鶏や豚の配合飼料とするものです。プラスチック容器入りコンビニ弁当やビニール包装された食材を回収するため、プラスチック2%混入を前提としております。

油温減圧式乾燥装置については、北海道滝川畜産試験場で飼育豚による嗜好性がよいという検査結果が出ておりますが、スーパーやコンビニから出てくるプラスチック容器ごと回収される食品廃棄物を想定したのではなく、食品の残渣のみの検査データと思われる。本来ならば、飼料の安全性を確認するためには、まちの現場から集めた廃棄物を処理し、そのデータをもとに安全性を確認すべきものと思われるが、そうした研究がなされた記録は見当たりませんでした。

飼料の安全性については、飼料安全法にのって飼肥料検査所で検査され、そのデータをもとに安全性が確認されるということですが、チェック項目に、プラスチック類など化学物質は入っておりません。プラスチック2%という厳しい自主基準を設けているとか、プラスチック類を風で飛ばして削除するから安全という説明がなされてきましたが、混入したプラスチックを完全に除去することもできないばかりでなく、大半が水分でできている食品と、水分を含まないプラスチックでは、油で揚げて脱水する減量効果は全く違うために、できた製品に含まれるプラスチックの比重は上がる可能性があると感じております。油温減圧式乾燥装置を使う食品飼料化リサイクル施設の問題は、回収現場の廃棄物による調査データをもとに、飼料の安全性がチェックされていないだけでなく、プラスチックをチェックしない飼料安全法の手続だけで安全をうたう食品行政の危うさにあります。

BSE問題で、私たちは牛の飼料にみずからの臓器でできた肉骨粉が使用されることを知りました。狂牛病対策は原因となる危険部位を取り除くことと、全頭検査が導入されたことで問題解決したように処理されておりますが、草食動物である牛に共食いの肉骨粉を与えることになる食品廃棄物リサイクルがほんとうにいいことなのか問われてきませんでした。その結果、臓器だけでなく、添加物入り加工食品あり、焼き鳥といった調理された食材あり、プラスチックありと、とどまるところを知らない、何でもありの鶏と豚の肉骨粉づくりと化してしまいました。飼料の安全性の問題は、プラスチックだけでなく、食品廃棄物の最終処分場が、私たちが食べる鶏や豚の胃袋になっているということです。

平成15年5月、国は食品安全基本法を制定し、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行うリスク分析の手法を導入いたしました。ところが、この施設にはリスク分析の手法が活用された形跡が見当たりません。なぜこのような経過をたどったのでしょうか。それは、食につながる事業にもかかわらず、環境局による事業者選定と、都市計画審議会による事業用地決定で進められ、食品行政の関与がなされてこなかったからです。都民の食に関する事業にもかかわらず、都市計画決定の手続に従い、大田区民のみの説明会で処理され、都民全体への説明はなされてきませんでした。このことは、局の間の連携、チェック体制が欠けていることだけでなく、食の安全性が総括的な視点で確保できていないことを証明しております。

都市計画決定の手続に従い意見書を提出したところ、大田区と協議したという回答は何度かいただきましたが、東京都と大田区の協議の記録はありません。都議会に対しても区議会に対しても、事業内容についての説明が事前に行われた形跡もございません。

以上、スーパーエコタウン事業、食品飼料化リサイクル施設の事業決定のプロセスと事業内容を消費者として受け入れがたいものと深刻に感じております。そこで、食品安全推進計画の中で、食品飼料化リサイクル事業への対応を緊急の課題として位置づけていただくとともに、今後もこのような状況を繰り返さないためには、予防原則を明確に位置づけることと同時に、事業決定前でのコミュニケーションを含むリスク分析の徹底を全庁体制で確立していただきたいと思っております。

東京都食品条例がこうした状況に迅速に対応される条例であることを、推進計画において証明いただけるものと期待しております。

以上です。ありがとうございました。

○丸山部会長 どうもありがとうございました。

引き続きまして、3番の方をお願いしたいと思います。よろしく申し上げます。

○発表者（3番） よろしくお願ひいたします。

基本的には、この推進計画の考え方について異論はございません。ただ、5分という時間の中で、ちょっとご意見を申し上げますれば、まず戦略プランの1、食品衛生自主管理認証制度について申し上げます。

今、マニュアルの手引きとかこういったものが出されておりますけれども、自主管理とは何かということ、基準、ガイドライン等をきちんと事業者に対して告知というか、開示していただきたい。そうした指針をもって、やはり自主管理基準を自主的につくれるということになろうかと思っております。認証ありきでなくて、まずどういうものが安全管理なのかということ、やっぱり事業者に示していただきたいということが1点です。

それからもう一つは、営業の許認可です。事業者は許認可を得て、あるいは更新して事業を継続しているわけなんですけれども、そういう局面で安全管理がこういうものだとか、管理基準をつくるべきだろうと、そういうご指導をやはりしていただいたほうがいいんじゃないだろうかと。認証を受けるために、いろいろな民間の認証会社に出向いて、またいろいろその認証を受けるということよりはむしろ、保健行政の中に織り込んでご指導いただいたほうがよろしいんじゃないかというふうに思われます。

したがって、認証制度を継続するのであれば、まず自主基準というものは何かということ、やはり消費者の方も無論ですけれども、事業者もわかるようにしていただきたい。何が安全管理なのかということです。高いレベルではISOとかHACCPとかあるわけですけれども、今、確かに安全管理の水準とその中間に位置するようなものがないような現状なので、そうしたものもある意味では示していただけるといいんじゃないかという気はします。

それからもう1点は、戦略プランの2です。生産情報提供食品事業者登録制度。これは今、スーパー等大型店では自主的にトレーサビリティのマークをつけてやっております。これは別に併存しても構わないんですけれども、やはりスーパーは実際の生産農家に行ったりして物を見て、農家の方のお話を聞いて、それでどういう育成方法をとっているかと、そういうことを確認した上でホームページに掲載をしております。例えば生産情報履歴というのをたたいてみると、農家の方の顔写真が載っていたり、それから作柄がどうだとか、そういう声がホームページに載っております。そこまでできるかどうかわかりませんが、そういう生産者の声をホームページに載せるような仕組みにしていきたい。それから、既にあるトレーサビリティ制度との連携とか、共存できるような仕組みにしていきたいというふうに考えます。

あともう1点だけなんですけど、トレーサビリティとかHACCPの支援の具体的な戦略プランの練り込み方なんですけど、例えばもう既にやられているかもしれませんが、公的な支援制度、国は補助金を出していますけれども、都として取り組むとすれば、今、融資制度とかございますので、そういう中に食の安全の、いわゆる制度的な融資をして、事業者の支援をしていただくというようなことも一つ考えられるんじゃないかと思います。以上です。

○丸山部会長 どうもありがとうございました。

続きまして、前半の最後になりますが、4番目の方、お願いいたします。

○発表者（4番） 2004年3月に制定されました食品安全条例は、東京都が都民に対して、食品の安全行政を前向きに取り上げたものとして、まず私たちの団体としては評価いたします。今回の食品安全推進計画は、それをどう具体性を持たせるか、どう施策を盛り込んでいくのかというような指針になるものだと思っております。BSE問題や偽装表示が生んだ食品への不信感をぬぐうものとして期待しております。

施策体系の重要なポイントとして、事業者の責任は大きいものです。生産から消費するまで、食品を扱う各事業者は、食品の安全を供給する側としての責務があります。物の流れがわからない、また見えないところに偽装が生まれるので、流れの透明は絶対に必要で、確保しなければいけないと思っております。これは第三者のチェック機関がぜひ必要だと思っております。

いかに未然防止をし、拡大を防ぐかは、食品の安全を守る原点です。そのためにリスク分析をしっかりと行うためのプロセスがとても大切です。リスク評価、リスク管理の施策をどこがするのか、きっちりとしなくてははいけません。そして、大切なのは、都民にリスクコミュニケーションをどのように行っていくのか。情報公開とあわせて、リスクコミュニケーションを行う具体的な施策の体系をつくらなければなりません。意見の言いっぱなし、聞きっぱなしは意味がありません。消費者としての意見も多角的にあることを、行政は把握していただきたいと思います。

科学的な知見に基づいた評価は安全性の指針になるので、食品安全情報評価委員会の評価決定は重要になります。委員会の委員構成は都民として信頼できる人材であることが必要です。委員会の審議は十分に行い、公開が絶対必要だと思っております。開かれた情報をもとに広く都民のリスクコミュニケーションの場を積極的に設定することこそが、食の安心行政につながります。

そして、都民からの申し出制度は必ず必要だと思っております。制度でなくても、都民が意見を言える窓口が必要です。消費者条例があるので、諸条例が相互に補完し合うということがあります。現在の生活文化局の施策を見ても、補完し合えることは到底無理だと判断しております。食の安全を担保にするには、行政の施策が重要で、条例には入らなかったが、推進計画の中には都民の信頼復活のためにも必要と考えております。これらの推進については、都、都民、事業者が食品の安全に関する共通の認識を持ち、全庁的にも取り組む推進体制を早急に確立するべきです。特に実務者レベルに行政の行動があらわれてくるでしょう。

言いたいことがまだたくさんあるのですが、何か時間切れになってしまいました。よろしくをお願いします。

○丸山部会長 ありがとうございます。

ただいま4名の方からご意見をいただきましたが、今度は委員のほうから発表者の方に対して、今のご発言、ご発表に対して、何か確認したいということがありましたら、お願いしたいと思います。どなたかございますでしょうか。林先生、どうぞ。

○林委員 3番の方にお尋ねしますが、自主管理の認証制度について、民間機関の認証は、どちらかという、必要がないというふうなご意見だったでしょうか。要するに、原則みたいな考え方を提示して……。

○発表者（3番） 今、事業者のほうはいろいろコンプライアンス（compliance；法令遵守）だとかCSR（Corporate Social Responsibility；企業の社会的責任）だとかという観点で、要項とか基準とか、社内手続でルールをつくっているわけで、その中で食品衛生というのはどうしても触れざるを得ないというか、つくらざるを得ないという時代になっていると思うんです。それは必要だというふうに思っています。

ただ、その認証のあり方が、いわゆる営業許可をいただいて事業を継続しているという中であって、自主行動基準というか、要するに衛生に関する自主管理というものを、もし事業者にちゃんと持ってやりなさいよというのであれば、そのレベル感をきちんと示して、要するに事業者にわからせてくださいという趣旨で申し上げているんです。いろいろマニュアルの手引きとか頒布はされていますけれども、むしろ許認可の更新だとか新規の事業、許認可のときの局面をとらえて指導していくというほうがいいんじゃないですかというこ

とを、ちょっと申し上げているんです。認可をもらうかどうかというのは、事業者が判断して、この制度は任意で行っているわけですね。であれば、むしろ行政の中に織り込んで、自主行動基準、自主管理のものをつくりなさいという指導をされていったほうがいいんじゃないですかということをお願いしています。

○丸山部会長 林先生、よろしゅうございましょうか。

ほかに委員の方から。田近委員、どうぞ。

○田近委員 4番の方に質問があります。先ほどの食の安全を考える中では、事業者の責任が非常に大きく、物の流れの透明性は大変重要であると。それをチェックするには第三者のチェック機関が必要であるというお話を伺いましたが、何か具体的な、どんな機関または人がいいとか、そういう具体的な考えはございますか。

○発表者(4番) 一般都民の中で選ばれた方が、ぜひその中に参加していただきまして、それでチェック機関の中に入れていただく。いつもそちらから選ばれた方の中でチェックされるんです。それが、チェック機関になりたいと申し出た中の人も入れてほしい。一般消費者も入れてほしいということです。

○丸山部会長 田近委員、よろしいでしょうか。ほかに確認したいところ、あるいはご質問ございましょうか。よろしいでしょうか。

それでは、ただいま発表された4名の方、どうもありがとうございました。

続きまして5番から8番の方に発表をお願いしたいと思います。

それでは5番の方、どうぞお願いいたします。

○発表者(5番) まず冒頭に、このような発言の機会を与えていただきました東京都に対して深く感謝申し上げます。意見は座ってさせていただきます。

当協会は果実の飲料メーカーや、缶、ビンの容器メーカー、あるいは搾汁企業、あるいは果汁の輸入業者等、約140社が加盟する団体でございます。今回の意見陳述に当たりましては、多数要望したいことはございますけれども、時間の関係で二、三点に絞ってご要望を申し上げたいと思います。

まず、最近、我々の会員から食品の表示規制等に関しまして相談がたくさん寄せられております。果汁以外のことについても相談があります。と申しますのも、食品の表示規制に関する法規の現状を見ますと、食品衛生法に始まりまして、健康増進法、JAS法、それに景品表示法、さらには計量法など、国の法律、それ以外に公取の景品表示法に基づく公正競争規約、さらには今般の東京都のような食品安全条例と、さまざまな規則、基準が相絡まって、大変複雑なものになっております。このため大きな企業では専門の担当者を置いて、それに対応することができますが、中小の企業では、まずもってそれに対応するのに大変苦慮しております。そういうような意味合いから、多分これは行政においても同じだろうと思うんです。自分の担当する法令については深くわかっている、同じ国の法律でも他省庁等が所管することについては、同じ食品担当であっても全くわからないのが現状だろうと。

そういうような現状から、第1の要望といたしまして、この食品安全確保の総合的な体系における食品表示の適正化の推進ということで、できますれば具体的な事業として、こういう食品メーカー等に対する表示の講習会等を都で積極的に開催していただきたいものというふうに思います。

また、都の条例では、食品企業に生産から販売に至るまでの各行程での情報の記録、保存を求めています。これにつきましては食品衛生法でも求めていますし、先般改正されましたJAS法においても生産記録等を保存すべきということになる。これは、追って法令化されるものと私どもは見ています。

そういうようなことで、第2番目の要望といたしましては、都による食品企業に対する記録作成、保存等の指導に当たりましては、厚生労働省の所管する食品衛生法、あるいは農水省の所管するJAS法、そういったものの十分な連携のもとに指導をお願いしたいというのが2点目でございます。

さらに戦略プラン、個別具体的でございますが、HACCPの考え方をとらえた農産物の安全な生産方法に関する指針の作成の普及を図るとされております。現在、農水省におきまして、このHACCPの考え方を取り入れた、いわゆる現場に密着したGAP（Good Agricultural Practice；適正農業規範）の作成作業が進められております。つきましては、東京都がこういうようなものをつくられる際には、その関係省庁と十分連絡、連携のもとにつくっていただきたいというふうに思うわけでございます。

いずれにいたしましても、食品企業は食品の適正な表示に向けて法令遵守はもちろんのこと、数々の取組を進めておりますけれども、東京都におかれましては国とのいわゆるダブルスタンダードがないように配慮していただきたいということをお願いしまして、私の意見陳述を終わりたいと思います。よろしく申し上げます。

○丸山部会長 どうもありがとうございました。

次に、6番の方からお願いしたいと思えます。どうぞよろしくお願いいたします。

○発表者（6番）座って失礼させていただきます。

全国のコンビニエンスストアに米飯類、お弁当、それからおにぎり等、一部そう菜、チルドパン、そういったものを製造販売しているメーカーの団体です。私どもの協会設立以来、一番力を入れてまいりましたのは衛生管理システムの向上でございます。最近でありますと、べんとう自主衛生管理マニュアル、500ページに及ぶマニュアルをつくりまして、各会員に配って衛生管理の向上、徹底というものを図っております。おかげさまで、恐らくトップレベルの衛生管理がなされているものだろうと思えます。

今回、東京都のほうで食品安全推進計画という計画を策定するというところでございますが、先ほどご説明いただきましたように、その推進計画そのものについては全く異論はありませんし、ぜひ積極的に推進していただきたいというふうに思う次第であります。

ただ、具体的施策というレベルになりますと、やはりいろいろお願いをしなければいけないことが出てまいります。私どもの会員の中でも、先ほど5番の方のほうからも出ましたけれども、ダブルスタンダードはぜひ避けていただきたいというようなご意見がございました。私どもの会員のほうからも非常に強く出されます。

同じような話になって恐縮でございますが、食品表示に関しましても、私ども、この1年間くらいで3回、食品表示の研修会をやっております。研修会の方法もいろいろな工夫をしております。各現場から寄せられる声を集めて、それに対する答えを用意するというような研修会もやっているわけであります。恐らく、その中の8割、9割方、そういったものは大体解決がつくんでありますけれども、実際問題といたしまして、残った1割、これはうーんとうなるような疑問、問いがございます。我々事業者において、食品表示を

消費者にできるだけわかりやすくやりたいというスタンスに変わらないのでございますけれども、ただいまご紹介ありましたように、大変複雑でございます。研修会におきましても、一人の講師では足りないんです。やはり農水省さん、あるいは厚生労働省さん等からお呼びしないと、責任を持った回答が出ないと。しかし、我々は一人の事業者でやっているということでございます。その上で、東京都のほうでわかりやすい表示の普及ということをおっしゃられますけれども、これは全くそのとおりでございますが、同時に、わかりやすいルールがなければわかりやすい表示、これができません。ぜひわかりやすい表示のルール、そういったものをつくっていただきたいと思っております。表示につきまして、わかりやすい話なので申し上げますが、それ以外につきまして、ぜひ国は国、東京都は東京都ということではなくて、東京都は国の中心であるというような自覚のもとに、ぜひ他の地方公共団体も意識したルールづくりをしていただきたいというふうに思います。

それからもう一つお願いがございます。この計画を見ますと、一つ、人材の育成という観点が出てくるような気がいたします。組織、入れ物をつくりましても、実際動かすのは人材でございます。人材の育成の方法について講習会を実施するというレベルのことではなくて、例えば補助金とかそういったこともあろうと思っておりますけれども、各事業者により安全な食品を提供できるだけの技術的、あるいは知見の向上というようなことを目指した人材の育成を、ぜひ積極的に行っていききたいというふうに思います。

以上でございます。よろしくお願いいたします。

○丸山部会長 どうもありがとうございました。

続きまして、7番の方からお願いしたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○発表者（7番） よろしくお願ひいたします。

消費者の立場から東京都の食品安全条例の制定についてもずっと関心を持って見てまいりました。このたびの推進計画の方向性についてはおおむね賛同しております。その上で、さらに踏み込んで記述または検討していただきたいと思うことがございますので、述べさせていただきます。

まず、条例の制定のときにも意見として出させていただいたんですが、計画の視点というところに、「都民の健康を守るために」という文言があるんですが、できれば「都民の健康に暮らす権利を保障するために」というような言葉にしていきたいと思うんです。というのは、やはりこの推進計画を進めていくには、都民すべてが主体的にかかわっていくべきだというふうに思います。そのときに、ただ守るということではなくて、主体的に自分たちの権利を守っていくためだというような位置づけがあってほしいなというふうに願っております。

それから、未然防止という考え方は非常に評価できると思うんですが、さらに一歩進めて、未然防止から予防原則へというような検討をしていただきたいと思っております。この予防原則という言葉は、定義づけがあいまいだというようなお答えをいつもいただくんですが、EUあたりの情報をぜひ把握していただいて、私たちが考える予防原則はこういうものですと定義を明確にいただければ、東京都の食品安全行政は国際的にも通用するものになるのではないかなどということをお考えしております。

それから、この計画が5か年の計画だということにも賛成ですけれども、ぜひ年度ごとに具体的に、どこでどのように進められるのかというような詳しい実行計画や年度ごとの

進捗状況をぜひ公表していただきたいというふうをお願いしたいと思います。

さらに、もう少し具体的なことですが、私は食品衛生自主管理認証制度というのに非常に期待しております。食品の衛生管理が何かHACCPしかないというように消費者が間違っているといけないなといつも思っています。詳しいことはわかりませんが、あの制度は結構大規模なお金のあるところでなきゃできないよというようなことを聞いたことがあります。都内の、できれば中小の食品製造メーカーの方たちにも頑張ってもらいたいので、そのためにはこのような認証制度がもっと、メーカーの方に負担ではなくて、メリットだと思っていただく。それから消費者にとってもわかりやすい、先ほど表示マークが出ていましたが、それが製造工場に張ってあるんじゃないかと、認証されたところで作られた食品に貼付してあるとか、ホームページだけでなく、スーパーとか店頭でそういう広告があるとか、そんなようなこともぜひ進めていただきたいと思います。

それから、トレーサビリティの普及促進についてですが、私は個人的にはトレーサビリティというのは個体一つ一つでなくてもいいんじゃないかというふうには実は思っています。ある程度のかたまりで生産から流通までの流れがわかればいい。そのときに、消費者として非常に不安なのは、輸入食品についてのトレーサビリティです。特にアメリカから大量に食品が輸入されていますので、そのあたりをどう考えていったらいいのか、具体的にできることがあるのかどうかもわかりませんが、ぜひ検討に加えていただきたいと思います。

それから、私が非常に気にかかっているのが、遺伝子組換え食品、作物のことです。東京都が検討組織をつくられるというふうなことを考えていらっしゃると思うんですが、であれば、ぜひこの推進計画の中に検討組織の設置と、そこで調査検討される項目を具体的に明示していただきたいと思います。私が希望する項目としては、一つ目には何らかの栽培規制をつくっていただくということ。二つ目は、仮に栽培されなくても、大量に輸入されて東京都内を流通しているかだと思います。その輸入した遺伝子組換え作物の種がこぼれ落ちて、同種の作物に交配が起きたり、自生してしまうというような例が幾つか報告されていますので、ぜひその輸入や流通の経路や量の調査と、自生の防止の対策を検討していただきたいと思います。

それから、東京都が非常に有効なマーク表示を決めてくださったんですが、これはスーパーでは全くお目にかかることがありません。遺伝子組換え食品のせいかくつくった表示がないことによって、消費者は遺伝子組換え食品を食べていないというふうに思っているかだと思います。この辺のマーク表示が有効に機能できるような働きかけをぜひお願いいたします。

そして、検査方法が確立されていない物質等の検査方法を開発するという項目があるのですが、それももちろんしていただきたいのですけれども、既に国に使用基準があるものについても、その基準というのは恐らく成人対象だと思うので、体重別、もしくは非常に心配な子供たちへの影響というものについての、何か子供基準、ガイドラインのようなものが必要なのではないかと思います。それをぜひ検討項目の中に入れていただきたいと思います。

あとは、学校給食が食育の場になるようにというような働きかけもできればしていただきたいと思います。

以上です。

○丸山部会長 どうもありがとうございました。

最後になりますが、8番の方からお願いしたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

○発表者（8番） よろしくどうぞ。それでは、座らせていただきます。

私は豆腐業界の団体のほうの役員をやっていますので、事業者の責任による安全な食品の提供ということについてはお話しできると思いますので、その点でひとつご勘弁いただきたいと思います。

まず、東京都内で年間で700億円程度の豆腐が食べられております。ただし、80%以上は大手の豆腐業者なんです。我々の町店の父ちゃん、母ちゃんやっているような小さなお店は、それなりに努力しておりますけれども、シェアがわかりますよね。そうしますと、現在都内で1,300軒かはありまして、アウトサイダーが20%もいるんですよ。組合に加入しているのは1,126軒ですけれども、アウトサイダーが20%あるということで、ひとつこれは問題なんです。やはり、先ほどから情報の提供、情報の交換というようなお話が出ていましたけれども、そういうアウトサイダーの方々のところが非常にいろいろな問題があるというようなことでございます。全国でも1万2,000軒から豆腐屋があるんですけれども、やはりアウトサイダーのお豆腐屋さんが、なかなか情報が得られないということで、いろいろな偽表示だとかそういう問題を起こしているということは言えると思います。

そういうことで、これはひとつ難しい問題ですけれども、法律だとか条例を変えまして、例えば豆腐業界だったら豆腐業界の団体に入ってからでないでないと営業できませんよと。これは例えばですよ。お笑いになるでしょうけれども、そういうことがあれば、末端まで情報はすぐ行くと思うんです。東京の組合でも、月に1回は新聞を出してまして、いろいろな情報を提供していますので、そういうことが必要なということでございます。

我々の豆腐業界も、各行政区では年に1回、豆腐の細菌検査あるいは道具類の検査もしております。いろいろなデータを出します。ただ、データがいい悪いは別として、今までいいときは皆さん発表するんですけれども、悪いときに発表しないわけです。ですから、悪いときにあえて発表していただいて、どこが悪かったか、どういうことなのかということも各地域で、あるいは東京都全体で話し合うということで、自主的にも東京都全体で年に1回、ちょっと経費はかかりますから、全員というわけにはいきません。1,126軒全員というわけにはいきませんが、地域、組織はきちんとできていますから、組織的に自主検査をして、その集計をとっておりますけれども、非常に過去5年間の記録をとっても、だんだんよくなっているということで、我々の業界も目覚めております。そして、平成15年度から、先ほど来、お話がいろいろ出ております。東京都の食品衛生自主管理認証制度というのを、ぼつぼつ皆さん取り始めております。そういうことで努力しているということを消費者の皆さんにご認識いただきたいと思います。

うちではたまたま店頭売りを主にしておりますけれども、学校給食も何件か納めさせていただいております。学校のほうも、地域のお豆腐屋さんからできるだけとってというようなことで使用してもらっておりますけれども、たまたまうちも認証制度を努力していただきました。そして、認証制度をこういうことでとれましたよということで報告しましたら、学校の栄養士の担当の先生で、知らない人が結構多いんです。「えっ、これ、何」と

ということで、せっかく店の設備等々、カラーコピーできちんと写真を写しまして、これこれこういうわけで認証制度をとれましたと言ってもわからない。ですから、そういうことを東京都のほうでもう少し周知徹底していただいて、東京都に関する職員の方はわかるようにしていただきたい。そうじゃないと、我々は何のためにとったかわからないということでございまして。そういうことで、我々も一丸となって、全員がよくなるように努力していますので、今後ともよろしく願い申し上げます。

ちょっととりとめのない発言ですけれども、一カ所だけということでございまして、ご静聴ありがとうございました。

○丸山部会長 どうもありがとうございました。

それでは、先ほどと同じように、5番から8番の方に対して、委員の先生方からご確認、ご質問というものがございましたら、どうぞ発言ください。

○高濱委員 8番の方にお伺いします。東京都の食品衛生自主管理認証制度をおとりになったということですが、これをとるに当たって、どのようなご苦労があって、とったことによってどういうメリットがあったのかということについて、もう少しお話をいただければ幸いです。

それから6番の方ですけど、高度な衛生管理システムを構築され、高度な衛生管理が行われているということでした。マニュアルを作成等されたということですが、そのマニュアルを作成した経緯や具体的な内容について、少し教えていただければ幸いです。よろしく願いいたします。

○丸山部会長 二つございましたので、まずは1番目のご質問について、8番の方からお答えいただきたいと思います。

○発表者(8番) 認証制度をいただきましたところ、ステッカーをいただきまして、それを額に入れてお店に飾ってございます。最近、私どもの地域なんですけれども、団地が多くて、新しいマンションが多くて、非常に若いお母さん方が多いんです。非常に関心がありまして、見ていただきまして、たまたまうちは製造場と売り場のところがガラスで仕切っているんですけど、ちょっと見ると、おからを絞る機械があるんです。「非常にきれいに掃除されていますね」と。お客さん、あちこちしょっちゅう会う方もありますから、「ほかのお店へ行ったら、あそこの絞り器のところがちょっと赤くなっていて不衛生な感じがしたけど、お宅は非常に掃除されていますね」と。それで、そのステッカーを見ました。そういう効果はありまして、できるだけ口コミで、効果があればいいかなというようなことでございます。

ほかのほうでも、もっともっとPRしたいんですけども、なかなか同業者の兼ね合いがありますので、あそこの店はこういうものを持っているから、おれも努力しようかという人がおればいいんですけども、うちはもうそろそろ年だから、廃業するからいいんだという人も中にはいるわけです。でも、2代目がおる方は、何とかして頑張ろうということで、そういうものを目標にしておるところもあるということでございます。

○丸山部会長 それでは、2番目のご質問。これは大変だったんでしょうけれども、手短けにと言ったら失礼ですけども、6番の方、お願いいたします。

○発表者(6番) わかりました。今、ご質問が二つあったかと思えます。一つは衛生管理システムをどう構築したか。二つ目は、先ほどご案内しましたマニュアルの内容は何で

あるかと、こういうことをございます。衛生管理システムをどう構築したかというのは、一つは自助努力、それからもう一つはコンビニエンスストアに製品を納めているという関係から、コンビニエンスストアから非常に厳しい要求をもらっております。それに対して努力を重ねてきた、そういった経緯でございます。

内容的に申し上げますと、微生物の検査技術、それと現場のライン構成、これの融合というふうに言っているかと思えます。微生物の検査をいたしますと、その結果が出てまいります。検査データが出てまいります、検査データの数字をそのまま見ても何の意味もなさないわけでありまして、それを解析して、それでラインにフィードバックしていくと。こういうことの積み重ねで、いろいろ高度なところまでやってきたということでございます。

そういった経緯を踏まえて、マニュアルの作成ということになりますけれども、今回、マニュアルをつくりましたのは第4弾のマニュアルでございます、突如としてそのマニュアルをつくったというわけではございません。7、8年前から手がけまして、4弾目でございますけれども、新しいマニュアルはことしの4月にできたわけでございます。内容的には、一つは食材、弁当というのは非常にたくさんの食材を使っております。したがって、その食材一つ一つの特性ですね。例えば米なんかですと、米にはどんな種類があるか、どういう微生物について注意しなきゃいかんとか、あるいは虫についてはどう管理をしなきゃいけないとか、そういうようなことも含めまして、取り扱いの仕方、それからおいしい米、ご飯をつくるためにはどういような指標でもってブレンドしたらいいとか、そういったようなことになるわけですが、そういった食材についてほぼ日常我々が目にするもの、主要なところは全部入っております。キャビアとか、そういう特殊なものは除きますけれども、全部入っております。

それから、我々の工場で使う機械でございますが、機械についてもほぼ網羅しております。機械といいますのは、いろいろなメンテナンスが必要でございますが、いろいろな製品をつくる時に洗浄いたします。洗浄したときに、洗浄したままですとばい菌だらけになってしまう。それをサニテーションして初めて安全な食品ができ上がるということでございます、機械の紹介と、それからサニテーションというようものを内容としております。それから一般衛生管理、それから危害分析とかもろもろそういったことございまして、フロム・ファーム・トゥ・テーブルの中の、工場の中での話ということでございます。

すみません、長くなりました。

○丸山部会長 高濱委員、よろしゅうございますか。

ほかの視点でご質問、ご確認がありましたら。どうぞ。

○松田委員 5番と6番の方にお聞きしたいんですけれども、お二人ともダブルスタンダードは避けてほしいとおっしゃられたんですけれども、国と都が同じような施策を今やろうとしてます。ダブルスタンダードを避けて連携していくためには、具体的にどうしたらいいのかという、もしそのお考えがあれば。

それともう一つ、8番の方にお聞きしたいんですけれども、先ほど、4番の方のほうから第三者チェック機関でないと信用できないと。第三者のチェックがないと当てにならないというようなお話があったんですけれども、それについてはどうお考えになりますか。

○丸山部会長 それでは、ダブルスタンダードのところでもって、まず5番の方のほうか

らお考えがあったら出していただければありがたいということです。

○発表者（5番） 例えば具体的な事例として最近、国同士でダブルスタンダードが出てきたということがありまして、私も戸惑っているわけです。食品の表示の問題でポイント数というのがありますがけれども、表記するときは8ポイントで書かなきゃいかんとか、そういうのが厚生労働省から出ているわけです。一方、特例事項を全く無視したものができています。小さな商品に8ポイントで書けないものがあるわけです。それは特例事項があるんです。農水省のほうで特例事項は認めているわけなんですけれども、そこを全く無視して8ポイントに全部しろと言われますと、業者はどちらをチョイスすればいいかわからないというような状態になります。

そういう意味で、東京都において、もしそういういろいろなプログラムなりを作成される場合は、国のそれぞれの審議会等の議論、私も業界としては、都あるいは国の審議会の審議は十分ウオッチしております。それで、例えば今回のようにいろいろ意見を申し上げるという方法も一つの方法でないかと。また、国のほうに都から意見を申し上げるのも一つの手ではないかというふうに思います。

○丸山部会長 同じ問題、6番の方、よろしくをお願いします。

○発表者（6番） この問題、各地方公共団体、国との関係、それから組織間の問題、要するに縦の検討組織というのが、えてしてダブルスタンダードを生む可能性を秘めているわけでありまして。きょうの委員の先生方も、共同会議のメンバーでいらっしゃる方もいらっしゃると思いますけれども、委員の先生方を含めて、現場の声をつぶさに聞いた上で共同会議等に持ち込む等も一つの方法でありましょうし、また、都として一つのスタンダードをつくるときに、国と細かいところまで十分協議していくというようなことになるんだろうと思います。

ダブルスタンダードと私は申し上げましたけど、現在、スタンダードは実際細かく言いますと、ものすごくたくさんあります。先ほど申し上げませんでしたけれども、同じ問題を保健所を変えて質問すると答えが違ったりとか、そういうこともあるんです。現場のこれまでのスタンダードという問題よりも、ルールをどうつくるかというような問題であろうかと思っておりますけれども。一つの工場が県をまたいで納入する、納入先が分かれるというようなことが、現に多々あるわけございまして、一つの工場で同じ製品の弁当をつくっているときに、100個つくって、その後は違う食品表示になると、これは現実的ではありませんので、転ばぬ先の杖というようなことでしょうけれども、あえてお願いしたい次第であります。

○丸山部会長 それではもう一つ、8番の方への質問というか確認ということで。

○発表者（8番） すみません、もう1回確認したいんですけども。質問の、ちょっと意味がわからなかったんですけども。

○丸山部会長 先生、もう一度お願いいたします。

○松田委員 8番の方のところでは、食品衛生自主管理認証制度をとられていると思うんですけども、それだけじゃなくて、先ほど4番の方のほうから、第三者のチェックが入らないと当てにならないと。今の認証制度だと、完全に第三者がチェックしているのかどうかというのは、ちょっと不明な点があるような、そういう規定になっているような、私は理解をしていたんです。第三者がチェックするということになるのと、どう考えられるか

ということです。

○発表者（8番） 認証制度のチェック機関は、食品衛生協会のほうの依頼で来られる機関があるということなんですけれども、我々の団体としましては、第三者うんぬんというよりも、認証制度に対して、今、非常にアレルギー反応を起こしてしまっていて、それほど難しいのかうんぬんというようなことで来ています。1,126軒ある中で、まだ10軒ぐらいにしか満たないかなということなので、どんどんこれも増やしていかなくてははいけませんし、また食品衛生協会のほうも一つの窓口になっていますので、一生懸命頑張っておりますけれども。

基準自体が、たまたまその認証制度を立ち上げるときに、僕もその委員で出させていたんですけれども、だんだん精度が上がって行って厳しくなって、クリアできづらいような。当時は、このくらいですねということだったんですが、いざふたをあけてみたら、もうそれ以上クリアができにくいところまで行っていたということで。第三者うんぬんよりも、やはり今実施している食品衛生協会と我々の業界が非常にうまくいっていますので、食品衛生協会のほうのバックボーンならば受けてみようかなというような形で、今、動いていることで。また組合の皆さんにも、こういうことでとろうよ、こういうメリットがあるよというようなことで話しております。

そういうことで、チェック機関は今のままでいいんじゃないかなというふうに思っております。

○丸山部会長 先生、よろしゅうございましょうか。

ほかに何かございましょうか。林先生、どうぞ。

○林委員 6番の方にちょっとお尋ねしたいんですけれども、大変ご努力されて、自主管理マニュアルをおつくりになっているということなんですけれども、このマニュアルは、我々が見たいと言えば見せていただける、つまり公開されているのでしょうか。

それからもう一つは、このマニュアルが実際に会員の中でどう使われているのかというふうなチェックだとか指導だとか点検だとかということはどうなっているかということをお尋ねしたいです。

○丸山部会長 6番の方、お願いいたします。

○発表者（6番） このマニュアルは、実は非売品を原則としておりますが、ご希望の方には有料でございしますが、印刷実費でお分けしております。

それから、使い方でございますが、年2回ほど研修をやっております。いろいろな研修がございまして、マニュアルに関してということではございませんで、我々が扱う食材、機械、そういったものに関する研修をやっておりますが、この研修のたびに使い方、そういったものを前座として講習をしているということ。もう一つは、研修の中身にマニュアルの中身も入れて、さらにマニュアルにプラスアルファした形で研修をします。これを体系立てて、定例的に行っております。

以上でございます。

○丸山部会長 林先生、よろしゅうございましょうか。

ほかにございましょうか。交告先生、どうぞ。

○交告委員 私も6番と8番の方にお伺いしたいんですが、6番の方のほうですが、人材育成の観点が見えていないというふうにおっしゃって、補助金とかあるいは知見、技術の

面での支援を求むということだったと思うんですけども、それは1軒1軒の事業者レベルのことまでお考えなのか、それとも業界全体のことをお考えになっているのかということです。

それから、8番の方のほうは、悪いデータも発表すべきだというご提言があって、大変興味深く伺いました。そのとき、ちょっと聞き逃したんですけど、そのデータをおとりになっているのは組合なのか、そして発表すべきというのは、そのデータを行政に提供するが、行政のほうで発表を控えているのはやめて、発表したらどうだという趣旨でおっしゃったのでしょうか。

○丸山部会長 まず6番の方のほうからお願いいたします。

○発表者(6番) ちょっと、ご質問の中身がクリアにわからないんですが、人材育成の対象を業界レベルでの要求か、それとも企業レベルの要求かということでございますけれども、私の感覚から申しますと、むしろ個人でいいんじゃないかというくらいの感じがしております。もちろん、企業を通じて講習なり研修なりの受講を勧めるというような、人材育成のチャンネルというのはいろいろな方法は考えていいかと思います。そういった方法で、今、いろいろ専門学校に行きますと、かなり受講料が高いため、厚生労働省のほうの施策もありますけれども、必ずしもその対象に全部が全部なっているわけじゃございませんので、国を補完する施策としてやってみたらいかがだろうか、ということで申し上げたつもりでおります。

○丸山部会長 それでは8番の方、データのことに付いて。

○発表者(8番) 都内23区と、多摩は区域が広いので5区に分かれておまして、28支部に分かれております。先ほども言いましたように、各行政区でやっておまして、行政区の中でもやっぱりプライバシーの問題がありまして、区の中の支部長さんにもデータは教えません。ただ、団体として独自にやっているデータが、大体毎年6月にもらっておるんですけども、このデータは事務局のほうに来るわけです。どここの支部のだけれどどのくらいですよという、いろいろな細かいデータが来る。それを統計して、5年間のデータが、先ほど言ったのは、こういう記録が出ています、よくなっていますよということで、それは業界の中で各支部長さんの集まりがある理事会の中でそれを発表して、その資料も持っていつてもらっております。

その中で、もしデータが悪い区があるとします。そうしましたらば、それを徹底的に、これこれこういう製造段階であったから、ちょっと雑菌が増えたとか減ったとかというような検討はするというようなことで、全体のデータを公表しているということです。

以上です。

○丸山部会長 ありがとうございます。

まだございましょうか。それでは、少し時間が過ぎてしまいましたけれども、4名の皆様方、どうもありがとうございました。

以上、8名の皆様からご意見をお聞きかせいただきました。私ども検討部会としても、大変貴重なご意見をいただき、感謝申し上げます。本日いただきましたご意見を参考にして、食品安全審議会検討部会として、引き続き検討を進めてまいりたいと考えております。

発表者の皆様には、貴重なご意見を大変ありがとうございました。感謝申し上げます。

○小川食品監視課長 長い時間にわたりまして、ほんとうにありがとうございました。これを持ちまして、意見を聴く会を終わらせていただきます。会場の皆様の中で、きょう、推進計画の考え方、中間のまとめに対するご意見がございましたら、アンケート用紙をお配りしてございますので、それをご記入の上、お帰りのときに受付の箱に提出をお願いしたいと思います。これにつきましては、ご意見ということで取り上げさせていただきます。

本日は、長い間、ほんとうにありがとうございました。皆様方から大変貴重なご意見を伺えたと思います。委員の皆様方も大変お疲れさまでした。ありがとうございました。

これにて、この会を終了いたします。

—— 了 ——