

平成18年度  
第2回東京都食品安全審議会

日 時：平成19年3月27日（火）午前10時～

場 所：東京都庁第二本庁舎31階 特別会議室27

午前 10 時 00 分開会

【中村食品監視課長】 定刻になりましたので、ただいまから平成 18 年度第 2 回東京都食品安全審議会を開催させていただきます。

委員の皆様には、お忙しいところを御出席いただき、ありがとうございます。

私は、福祉保健局健康安全室食品監視課長の中村でございます。黒川会長に進行をお願いするまでの間、私が司会を務めさせていただきます。

それでは、委員の皆様の出席状況の確認をさせていただきます。

本審議会は、東京都食品安全審議会規則第 5 条により、委員の過半数の出席がなければ開催することができないことになっております。本日、今井委員は御都合のため御欠席でございます。したがって、本日御出席の委員数は 21 名で、委員総数 22 名の過半数に達しておりますことを御報告申し上げます。

では、ただいまより諮問書の交付を行いたいと思います。本日は、知事は所用により欠席させていただいております。代わりまして、山内福祉保健局長から黒川会長に諮問書をお渡しいたします。よろしく願いいたします。

【山内福祉保健局長】 東京都食品安全条例第 26 条第 2 項の規程に基づき、下記のとおり諮問する。

平成 19 年 3 月 27 日

東京都知事 石原慎太郎

記

#### 1 諮問事項

調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について

#### 2 諮問理由

近年、簡単で便利な食生活を求める消費者ニーズにこたえるため、新たな調理形態の営業施設が増加している。

このような実態を踏まえ、衛生管理をより合理的かつ確実なものとするため、許可の要件である営業施設の基準の在り方を諮問する。

以上でございます。よろしく願いいたします。

( 諮問書手交 )

【中村食品監視課長】 ただいまの諮問書につきましては、委員の皆様の席上に配付させていただきます。諮問に当たりまして、福祉保健部長よりご挨拶を申し上げます。

【山内福祉保健局長】 福祉保健局長の山内でございます。食品安全審議会への諮問に当たりまして、一言御挨拶を申し上げたいと思います。

委員の皆様には、御多忙の中にもかかわらず御出席を賜りまして、まことにありがとうございます。

ただいま、調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について諮問させ

ていただきました。近年、都民のライフスタイルの多様化に伴いまして、日々忙しい生活を送る方々の中には、外食や惣菜類を持ち帰り自宅で食べる、いわゆる中食の利用が増大しております。このようなニーズに応える1つとして、コンビニエンスストアなどを中心に、加熱だけの単純な調理工程のみで食品を提供するような新たな調理形態の施設が広く普及してきております。

東京都では、こうした実態を踏まえまして、合理的で、かつ確実な衛生管理を進めていくためにも、条例で既定しております営業施設の基準を見直す必要があると考えております。御検討いただく施設基準の在り方は、食品の衛生を確保する上で基本的なものでございまして、事業者の営業に大きな影響を及ぼすとともに、安全な食品提供を求める消費者にとりましても大変重要な内容でございます。

これらを踏まえまして、新たな調理形態に対応した施設基準の在り方を御検討いただければと考えております。どうぞよろしくお願い申し上げます。

今後とも、都の食品安全行政に対しまして、皆様方の御指導とお力添えを賜りますようお願い申し上げます。私の挨拶とさせていただきます。本日はどうもありがとうございました。

【中村食品監視課長】 山内局長は、次の会議予定が入っておりますため、申し訳ございませんが、ここで退席させていただきます。

では、以下の進行を黒川会長にお願いしたいと存じます。

【黒川会長】 最初に、今回の諮問の内容及び趣旨について、事務局から御説明いただきます。よろしくお願い致します。

【中村食品監視課長】 本日の資料は、資料1から4までと参考資料1から8までで構成されております。そのほかに、委員の名簿、事務局の名簿、座席表、東京都食品安全条例の抜粋及び食品安全審議会規則等がございます。

それでは、まず資料1をご覧ください。ただいま諮問申し上げました「調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について」です。

営業許可と施設基準については、食品衛生法に基づき、3点定められております。1点目、飲食店営業等を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。2点目、知事は、営業施設が施設基準に合うと認める場合は、許可しなければならない。食品衛生法第52条です。3点目、都道府県知事は、施設基準を条例で定めなければならない。都の場合は、食品衛生法施行条例にて東京都における施設基準を規定しております。

これを前提といたしまして、調理形態の多様化と問題点について御説明いたします。近年、簡易な調理により食品を提供するコンビニエンスストアなどが町中で増加しております。食品販売に付随した簡易な調理による食品提供とは、例えば、おでんの加温や冷凍食品の電子レンジによる加熱などといった、製品や半製品を加熱して提供することなどをいいます。このような簡易な調理形態には、洗いものがほとんど出ない、水をあまり使わないという特徴がございます。

そのため、施行条例で定めております施設基準との不均衡が生じております。施設

基準は一律的に適用するのが原則です。現状では、コンビニエンスストアでも大きなレストランでも、調理施設はすべて飲食店営業の許可が必要で、規模や調理内容に関係なく施設基準が適用されております。東京都の場合、洗浄するものがほとんどなくても洗浄槽は2槽必要であり、小規模かつ包装済みの食品の販売のみでも、販売場所と調理場所にそれぞれ手洗い設備が必要である、という基準が適用されます。

このような現状を受けまして、平成17年、コンビニエンスストア業界団体から国へ、施設基準の緩和と全国の平準化に関する要望がございました。国は検討を行いまして、施設基準のガイドラインを作成し、19年3月に自治体に通知をしております。都では、ガイドラインを参考に、施設基準に係る条例改正が必要と考えております。検討課題として、次の2点について、より詳細なガイドラインの内容の検討が必要と考えております。

1点目は、コンビニエンスストアの範囲が明確でないということです。ガイドラインでは「コンビニエンスストア」という言葉が使っていますが、規制緩和対象となるコンビニエンスストアの範囲、あるいはコンビニエンスストアとスーパーとの相違点の明確化などの検討が必要です。

2点目は、簡易な調理の範囲が不明確である点です。ガイドラインでも簡易な調理の範囲を言及しておりますけれども、その範囲の検討や調理の内容と施設基準との整合性などの検討が必要です。

以上の2点について、基本的な考えをこちらで御検討いただきたいと思います。

次に、資料2をご覧ください。3月に出されました国のガイドラインと現行の東京都の施設基準のうち、主に飲食店営業に関する比較を行っているものでございます。ガイドラインと都の施設基準とにまたがって書いてあるものは、共通の部分でございます。

今回、主に検討の対象となるのがガイドラインと都の施設基準とで相違や表現の違いがあるところでございます。資料1で御説明しましたとおり、ガイドラインで対象とする営業の範囲が「コンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店」、「簡易な調理行為」なのに対して、都の施設基準では「すべての飲食店」、「すべての調理行為」とある、この2点でございます。

また、具体的な施設基準の内容について、国のガイドラインでは、洗浄対象が少ない場合には「洗浄設備は単槽でよい」とありますが、都の施設基準では「洗浄槽は2槽以上」と規定しております。そして、販売業の許可に伴う販売場の手洗いは、調理場の手洗いと兼用としても可、つまり1カ所でもいいと国のガイドラインでは言っておりますが、都の施設基準では、それぞれに必要です。これらの点について、御審議いただきたいと思います。

ここで、参考資料1を御覧ください。これは、東京都の保健所等で、新たに食品に関する営業を始められる皆様の御相談があった場合に、御説明のために用いている「食品関係営業許可申請の手引」です。食品に関する営業といいましても、非常に多

数の営業形態があり、それぞれに別個の許可が必要になります。

コンビニエンスストアを想定した場合、主に必要な許可は、調理業のうち、今回の審議対象である飲食店営業の許可、販売業のうち、牛乳や乳飲料などの販売許可である乳類販売業、肉や魚などの販売許可である食肉販売業及び魚介類販売業、惣菜等を販売する許可である食料品等販売業です。これらの許可を受けて営業しているコンビニエンスストアが多いかと思えます。

3 ページに営業施設の施設基準の詳細が書いてあります。営業施設の施設基準につきましては、2 つの基準から成っております。1 つは共通基準で、すべての業種の許可に必要な基準であります。もう1 つが特定基準で、業種ごとに定められた基準でございます。今回の審議対象である飲食店営業の場合、4 ページの一番上にあります、5 つの内容があります。

3 ページの営業施設の構造にあります洗浄設備の欄、「原材料、食品や器具等を洗うための流水式洗浄設備（図4）」とあるのが、先ほどから2 槽の洗浄槽が必要と御説明している部分です。5 ページの図4「洗浄設備（流し）」にある、湯沸かし器と2 つの洗浄槽の絵のような洗浄槽を現在、東京都では求めているということでございます。詳細はご覧いただければと思えます。

続きまして、参考資料2 を御覧ください。3 月19 日に国から都道府県向けに出されました「コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いについて」の通知でございます。国でも、下から3 行目、「コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いについては別紙2 のとおりですので、必要に応じて条例の改正の検討や営業の実態に応じた弾力的運用を行うなど適切に対応されるようお願いします」とありますように、詳細を都道府県の運用に任せているところでございます。

別紙2 が、国が示しておりますガイドラインです。非常に概括的に示されておりますので、詳細につきましては都道府県で決める必要があるということでございます。

以上で資料の説明を終わります。

続きまして、都庁内にありますコンビニエンスストアの御協力を得まして、コンビニエンスストアの中の調理営業に関する部分につきまして写真を撮らせていただきましたので、ビジュアルで担当者から御説明申し上げます。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 食品監視課食品安全担当の原口でございます。皆様に写真を使って御説明したいと思えます。

先ほど課長が申しあげましたように、こちらの建物の1 階にありますコンビニエンスストアの協力を得まして写真を撮らせていただいたものでございます。

これは入り口から店内を見た写真でございます。入ってすぐのところにお弁当やおにぎり、あるいはサラダ、惣菜類が売られております。これらは、こちらのお店で作ったものではなくて、工場などで作られたものが1 日3 回くらい入ってくるものでございます。このあたりが販売コーナーで、デザート類ですとか、清涼飲料水などが売られております。こちらはカウンターで区画されており、この中で簡単な調理行為が行われております。

次の写真が、カウンターの中でどんな調理行為が行われているかということでございます。こちらでは、おでんを加温して販売しております。具体的に販売までを御説明いたしますと、まず調味液等を使ってスープをつくる。それを加熱して、温まったところにおでんだねを入れて販売する、という手順です。おでんだねはすべてパックで包装されておりまして、こちらで温めて、ワンウェイの発泡スチロールの使い捨て容器で販売します。お客様は御自分で好きなものをとれますし、お客様の求めに応じて店員が入れることもございます。こういった、おでんを売るという行為のために、飲食店営業の許可が必要であり、そのため、奥に見えますように、流しや手洗いといった設備が必要になります。

次のスライドです。こちらのお店では、おでんの他に、ホットスープを提供しております。このホットスープは、もとは冷凍になっております。袋の中に冷凍されたものを電子レンジで溶かしまして、この保温ジャーに移して販売するという形です。これは、お昼どき、あるいは夕方、時間を区切って提供すると聞いております。使い捨ての容器で、全て持ち帰りという形で販売しており、食器を洗うようなことはございません。

次のスライドは、コンビニエンスストアはどんな加熱の調理器具を使っているかというスライドです。やはり一番多いのは加熱用の電子レンジです。電子レンジ以外にも小さなホットプレートがございまして、フランクフルトソーセージを焼くようなこともしていると聞いております。

そしてこちらのスライドは、カウンターの全景を写したものでございます。おでん、スープ、こちらに電子レンジがあり、カウンターで仕切られた中で簡単な調理をしています。

これがカウンター越しに見た流しでございます。こちらに2槽の洗浄槽があります。これは東京都の施設基準で決められており、飲食店営業の許可を得るため必要なものです。

こちらが手を洗う場所です。食品衛生の基本として、手を洗うことは最も重要なこととございますので、手洗い設備が必置になっております。この手洗い設備ですけれども、手を差し出しますと自動的に水が出るので、蛇口はありません。こちらに消毒液があって、上にはペーパータオルなども整備されております。調理器具などは、こちらの引き出しに業務終了後にしまえるようになっております。

コンビニエンスストアの中では珍しいタイプだと思いますが、こちらには、お客様がちょっと食事をされる場所も整えられております。

先ほど説明させていただいたように、カウンターの内側の調理行為を行う場所に手洗いがございましたけれども、東京都の場合ですと、販売業の許可のために販売コーナーにも手洗いが必要となります。パックされた肉や魚類、あるいは弁当類を取り扱うときでも、手の衛生は非常に重要でございますので、販売コーナーにも1カ所手洗いが設けられております。

以上、都庁にあるコンビニエンスストアの概要を説明させていただきました。

【中村食品監視課長】 紙ベースの資料とスライドの説明につきましては以上でございませう。

【黒川会長】 これに關しまして、皆様の御質問、御意見をいただきたいと思ひます。

私から1つです。資料1に、19年3月に国がガイドラインを作成し、自治体に通知するとあります。そして、「都では」と書いてありますが、各都道府県が同じような動きを始めているということですか。

【中村食品監視課長】 そのとおりでございませう。ただ、動きの早さとしては、自治体の中では東京都の動きが一番早いと聞いております。他道府県におかれても、こういう検討は必要でございませうけれども、例えば、東京都はどうするのだといった、情報収集がありまして、現在のところ、東京都の動きが一番早いと思っております。

【飛田委員】 ただいまの御説明をお伺ひして、2点お尋ねしたいことがございませう。

1つは、コンビニエンスストアの店員はパートタイマーの方が大変多いですけれども、調理行為を行う人の教育や資格制度があるのかということですか。2つめは、お手洗いについてです。コンビニにはお手洗いが設置されている場合が多ございませう。お手洗いと調理場所との動線や販売コーナーの手洗い場所との兼ね合いがどうなっているかということをお聞かせいただければと思っております。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 まず1点目、コンビニエンスストアに勤めている店員の資格についてですが、営業許可を得るときには必ず食品衛生責任者というものを置かなければいけないことになっております。食品衛生責任者というのは、栄養士や調理師なあるいは大学の一定の学部を卒業した方など、資格がございませう。店員全員がその資格を持っているということはないと思ひますが、食品衛生責任者がパートタイマーの教育に当たるという形になっていると思ひます。またコンビニエンスストアとしても、おそらく社員教育がプログラムとしてございませうので、衛生的なことについては教育がなされていると思ひます。

2点目に、トイレと調理施設の動線ということがございませう。私どもが許可をする際には、トイレに行くときに調理場から直に入るような動線は認めておりませう。調理をする際に白衣などを着ているとすれば脱がなければいけませんし、一旦調理場を出てトイレに入ったら、必ず手を洗ってから調理場に戻るという形で規定されております。

皆様にお配りした参考資料1、1ページの下に先ほど私が申し上げました食品衛生責任者の資格が書いてございませうので、後でご参照いただければと思ひます。

【飛田委員】 有資格者が必要であることは承知しておりますが、調理を行うことができるのは、特にその有資格者に限定されていないということでございませうね。パートタイマーなど、どなたでも、指導を得ていればよいということですか。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 はい、できるということでございませう。

【中村委員】 1つ関連して確認をさせていただければと思ひますが、この条例

の改正はコンビニエンスストア関係だけでよろしいのですか。

【中村食品監視課長】 諮問の内容にも関係がありますけれども、コンビニエンスストアという名前で代表される調理形態を有しているところ、ということです。ガイドラインではコンビニエンスストアと名づけておりますけれども、内容に着目いたしまして同様の行為をしているところにつきましては、その対象に入るかと考えております。その範囲とか、業務の表現といった部分の考え方につきまして今回審議会で御検討をお願いしているところでございます。

【中村委員】 そうしますと、いわゆるコンビニエンスストアではなくて、一般販売業でも同様な行為が行われていると対象になるという理解でよろしいですね。

【中村食品監視課長】 そうですね。その点をまさしく議論していただきたいと思います。現行のコンビニエンスストアにおきましても、一部ですけれども、単純に加熱するだけではなくて、レストランと同じような非常に複雑な工程を経ている食品を提供しているところがあります。当然、そういうものにつきましては今回の対象外かと考えております。しかし、現状も調査いたしますので、その点も含めて御検討いただければと考えております。

【中村委員】 大きなチェーンのコンビニエンスストアをどうしても想定してしまうのですけれども、一般の、かなり小規模で調理に当たる方々を教育できないような販売業にも対象が及ぶとなると、かなりきめ細かく規定をしないと漏れがあるのではないかという懸念があります。その辺のお考えがもしあったらお伺いしたいのですが。

【中村食品監視課長】 お話のとおりだと思います。その線をどのように引くか、あるいは細かい規定が必要になるかと思います。当然、このガイドラインの概括的表現だけでは運用ができませんので、現状を見ながらそういった部分を御検討いただきたいと考えております。大変参考になりました。ありがとうございます。

【和田委員】 自宅近くのコンビニエンスストア4～5軒について考えてみたのですけれども、先ほど映像で見せていただいた場所は、大変場所に余裕があり、店内に食べる場所がある、非常に特殊な例だと思います。一般的には、カウンターがきちんと独立していないで、レジのあるところにおでんのお鍋も置いてあり、お弁当やソーセージ、中華まんじゅうなども温める。そういう例が多いのではないかと思うのです。2槽の洗浄槽もなかったのではないかと思っております。2槽の洗浄槽というのは、私たちの目に触れないところであればいいというのでは意味がないのではないかと思います。現状が、映像で拝見したような状態のところはむしろ例外的で少ないのではないかと思います。その辺のところを伺いたいと思います。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 2点ほどあったと思います。御紹介しましたお店の例は、非常に特殊なのではないかということでしたけれども、確かに、面積的にも少し余裕があるお店だと思います。ただ、コンビニエンスストアは基本的にレジカウンターで仕切られておりまして、その中で簡単な調理行為をしており、先ほどのお店でもレジカウンターで仕切られて、その上におでん鍋があったという状況でございます。



そして、洗浄槽が本当に2槽あるのか、目につくところがないのではという御指摘でございましたけれども、カウンターの下にコンパクトに2槽の洗浄槽があり、手洗いがあるので、お客様から見るとなかなか目につかないのです。今日御紹介した写真では、ちょうど向かい側に洗浄槽と手洗いがあったので見えましたが、カウンターの下にあるのが一般的な形でございます。

【奥田委員】 韓国のコンビニエンスストアではイトインが当たり前だと伺っています。日本から進出しているコンビニエンスストアでも、韓国ではイトインの形でやっており、日本でも、新しいところにはイトインがついているという話を聞きました。今後は全部そういう形になるのではないかと思うのです。そうすると、今は、コンビニエンスストアはお弁当を買ってくるだけの場所だと思っておりますけれども、食べる場所だというイメージに変わるのではないかと思うので、それを基準にして考えないといけないのではないかと思います。今もお店の外でしゃがんで食べていますよね。それよりはお店の中で座って食べてもらう方がいいとは思いますが。

【黒川会長】 その辺、いかがでしょうか。

【中村食品監視課長】 今お話に出ましたように、コンビニエンスストアによっては販売場所の横に客席を設けて簡単に食べられるようになっております。今後、立地条件等によっては、そういった形態の店舗が増えていくことはおっしゃるとおりだと思います。

今回諮問しております内容は、販売場と客席の区画の問題ではなくて、カウンターの中の調理場についての基準をどのようにするかということでございます。当然、客席と販売場所の区画も衛生上、大事な点で、今も一定の区画があります。しかし、今回の諮問につきましては、主にカウンターの内部につきまして考えていただくという内容でございます。

【丸山副会長】 先ほど課長からの御説明の中に、バックヤードをしっかりと持っているところがございましたが、そういったバックヤードで調理行為をするところは今回の対象にしないという基本的な考えはあるのでしょうか。

【中村食品監視課長】 今お話に出ましたバックヤードをしっかりと持っているようなコンビニエンスストアの場合は、カウンターの中に簡易調理のための電子レンジなどがあり、さらに調理場のようなものもあります。今回の基本的な考え方は、簡易な調理行為の範囲の解釈が中心になるかと思っておりますので、施設をバックヤードとして持っていて、提供されるものがおでんであるとか、今のようなものであればいいのかなと思います。必ずしも施設の形態にこだわるものではありません。あくまで食品衛生として、簡便な調理の範囲で施設基準の緩和がなされるかどうか、そのことで衛生上の支障が出ないかどうかという視点から御検討いただければと考えております。

【丸山副会長】 先ほど見せていただいたお店は、営業許可としては飲食店なのですか、販売業なのですか。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 飲食店営業の許可を取っております。また、牛乳なども売っておりますので、乳類販売業、食料品等販売業などもあります。

【丸山副会長】 幾つも許可を取っているということでしょうか。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 扱っている食品によって幾つも許可があるということです。

【池山委員】 基本的なところを確認したいと思います。いわゆるコンビニエンスストアは、飲食店営業の許可、販売業の許可を得てやっている。その中で、様々な販売方法により色々な区分が増えてきたのに応じて平成19年3月に国がガイドラインを出し、それに対して東京都が実態にふさわしい新たな考え方を出していく。バックヤードで物を作って販売するといった、コンビニエンスストアと似たような形での販売をしているお店もありますけれども、この辺りをきちんと整理して、コンビニエンスストアとスーパーとの相違点の明確化をする。そして、新しいコンビニエンスストアの販売について、東京都として国のガイドラインを受けて、条例改正も含めてこの場で審議をするという理解でよろしいでしょうか。

【中村食品監視課長】 そのとおりでございます。一般的にスーパーなどでは、コンビニエンスストアに比べて提供品目数が多くて、規模とは別に、惣菜があるかと思えます。惣菜をバックヤードでつくる行為は、この通知の簡易な調理工程とは考えられないのですけれども、仮におでんを温めるだけで出すといった行為のみで成り立っているスーパーなどがあれば、それは同じ内容と言えるかと思えます。そこら辺について御審議いただきたいと思えます。

【西山委員】 営業許可についてですけれども、食品事業者の色々な不祥事などを見ると、ハードの面については多く書いてあるのですけれども、ソフトの面が弱かったなというのが結構あります。当然、食品衛生責任者が措置しなければいけないということもありますが、設備以外に、事業者、営業者に対してこういうことに気をつけなければいけないというようなソフト面についての内容も、ガイドラインに簡単にでも盛り込んだらどうでしょうか。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 もちろんハードの面できちんと施設が整っていないければ営業許可がおりないということがございますけれども、ソフト面、食品の取り扱いについては管理運営基準というものが既に定められております。例えば保管方法ですとか、取り扱い方法、衛生面についてなどの定めです。その定めに基づいて皆様に衛生的な管理をしていただいている状況でございます。

【飛田委員】 ソフト面を考えた場合、コンビニエンスストア等のような簡便な調理をするところでも、交代要員やレジ要員と別に調理要員がいるような人員の多いところでは、手洗いの励行といった衛生面での対応がとられやすいかもしれませんが、人数が少ないところや時間帯により1人しかいないところなどは、お金を受け取ってから食品を調理するとか、調理してあるものを容器に移すといった行為が手洗いなしに行われることが見受けられるように思います。ですので、ソフト面では、規範がどの程度重視されているかということがポイントになると思います。ハード面では、おでんの鍋、プレート、その他ソフトクリームやジュースなどを提供しているところなどもあるかと思えますが、品目によって調理用具の洗浄も必要であろうと思います。

洗浄槽が1つになったときに果たして洗浄ができるのかということなども考えていく必要があると思います。洗浄槽が2つあれば、どんなに小さくてもいいかという問題もありますし、容器がワンウェイであっても用具の問題は別途必要であろうと思われます。

また、今回の諮問対象ではないのかもしれませんが、調理器具類の性能がどのように維持されているのか、例えば、電子レンジやホットプレートなどでは、加熱むらがないか、適切な温度で加温されているかといった問題もあるのではないかと考えております。ソフト・ハード両面から、現状の問題点を洗い出し、どう対処すべきかを考えていく必要があると思っております。

【岡本委員】 質問ですが、私は食中毒になったことがあります。菌を排出しているということで保健所に連絡が行き、その日立ち寄った場所に検査が入ったと聞いています。もし、ある店舗で食べたことにより保健所に報告が上がるような健康上の問題が起きたことが確認された場合、食品衛生責任者の資格や店の営業などについて、どの程度のペナルティーが想定されていますか。

【中村食品監視課長】 先ほどの御質問からお答えいたします。ハード面とソフト面のご指摘がございましたが、食品衛生としては、手洗いなどのソフト面は非常に大事でございます。しかし、食品衛生全般として施設基準は必要条件であり、これが揺らいでは衛生も担保できません。今回の諮問内容につきましては、まず施設の基準について御検討いただき、その上で、管理運営的なソフト面についても検討する。ソフト面を担保するためには、保健所 食品衛生監視員の監視指導や事業者の自主管理の推進、マニュアルの整備などが必要かと思っております。あくまで今回の諮問内容は、ハード面である施設基準であり、その中でソフト面等について御指摘いただければ大変ありがたいと思っております。

2点目の御質問でございますが、仮に飲食店営業で提供されたものによる食中毒が確定した場合は、営業停止ということで一定期間、営業ができなくなる場合があります。その間に、食品衛生の重要さを再認識してもらうため、ペナルティーではなくて再発の防止という視点から、従業員の再教育が行われておるのが通例でございます。

【林委員】 今の議論からですが、簡単な調理によって、過去どのくらい健康被害はあるのでしょうか。

もう1つは、営業許可を出すときには、どのような審査をされるのですか。図面を見て審査するのか、あるいは実際に立ち入って確認するのか、具体的にどういうふうに行っているのかを教えてくださいませんか。

【中村食品監視課長】 まずコンビニエンスストア等に関する食中毒等の実態ですけれども、ノロウイルスが非常に流行したこの期間におきましても、コンビニエンスストア関係での事件は発生しておりません。食品衛生関係の施設として色々な業態がありますけれども、直接的に食中毒がこういうものからあったという報告は、私どもが知っている範囲ではございません。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 2点目の施設の営業許可に関してですが、

申請が出ますと、その地域の保健所の食品衛生監視員がお店に行き、実査つまり現地調査をいたします。申請の際には、2ページのような形で営業許可の申請書を書き、保健所に提出していただきます。申請書には、5ページにありますように、図面も書いていただきます。そこで、食品衛生監視員が、申請書の内容に相違がないか、申請書の図面を元に規定の施設基準に合致しているかどうか審査しまして、許可をおろします。

【大屋委員】 恐らくこの諮問では、コンビニエンスストア等において、衛生的に過重な設備等が必要ではないのではないかということで、軽減しようというのが主な意図かと思えます。しかし、普通の飲食店は専門家が調理をしており、調理の合間に手を洗ったりするのに対して、コンビニエンスストア等、簡易なところは、お金やお客からの商品など色々なものを扱っており、ソフト面での差はものすごくあると思うのです。それをすべてハード面でカバーしようとしますと、なかなかカバーしきれないでしょう。そこで、施設を簡易な形にするのであれば、こういったソフト的な差を十分に調査していただいて、資料として出していただけないでしょうか。それから、ノロウイルスのように接触により広がる可能性のあるものについて、最近、高齢者施設などでは、緩い便か分からずにそのまま色々な作業をすることによる集団発生も数多くあるとも聞いております。コンビニエンスストア等に関係する食中毒についても、もともとない、もしくは発生しにくいのかもしれないということは分かるのですが、少人数であるために、コンビニエンスストアが原因かどうかなかなか分からない、という可能性もあるかもしれません。そういった、お客あるいはソフト面との兼ね合いで、食中毒のようなことはまず起こらないだろうということを科学的に示した資料等も出していただけると、その差の中で検討しやすいと思えますので、よろしく願いしたいと思います。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。今後の検討につきましては、現状を踏まえ、色々なデータや現状を調べて、御審議いただければと思えます。

【花澤委員】 諮問理由のところでも3点質問させていただきたいと思えます。まず、「このような実態を踏まえ、衛生管理をより合理的かつ確実なものとするため」とあります。「合理的」というのは規制緩和だと思うのですけれども、「確実なものとするため」というのはどういう意味合いなのかを教えてください。

もう1点は、厚労省から出ている参考資料2、別紙2ガイドラインの「三 その他」(1)で、「二を考慮した上での営業の許可にあっては」、要するに施設基準のことだと思うのですが、「取り扱う食品の調理前後の状態や調理方法などの許可条件を附することができる」とあります。これはどういう意味なのかを教えてください。今の議論でおっしゃっていたソフト面とこの(1)は関係あるのかということです。

そして、(2)には「食品の取扱いが適切に行われるよう食品取扱者に対する衛生教育の実施に努めるよう指導すること」とあります。諮問事項としては施設基準の在り方を議論するのだとは思いますが、ガイドラインについては、(2)のよ

うなことも含めなさいということなのだろうと思います。その辺、お考えがあればお聞かせ願いたいと思います。

【中村食品監視課長】 1点目、諮問文の「合理的かつ確実なもの」という点について、合理的というのは、例えば、洗浄槽が2槽必要ないのであれば1槽でいいのではないかという考え方を合理的と言っております。確実といたしますのは、提供される品目との関係で、食品の衛生担保が確実になされるということです。例えば、都庁のコンビニエンスストアはスペースが非常にある方で、一般的にはもっと狭いところでやっています。狭いところでやっているのに、必要のない2槽の洗浄槽があるのであれば、その分のスペースが広がれば動線が確保できて、より手洗いがしやすくなるかもしれません。そういう意味で確実なものが求められる。それは、ガイドラインの三（1）とも関係があります。「取り扱う食品の調理前後の状態や調理方法など」ということで、事業者も実際、冷凍食品の加熱に限るであるとか、ゼロから原製品を買ってくるのではなく、ほぼ完成されたもののパックを開けて温めるだけ、といった形でやっておられます。これから具体的に決めていかないといけないのですけれども、そういうものを附することができるということです。一般的に、簡便な調理場になれば、提供される食品は制限を受けるのが当たり前です。色々提供したいのであれば、従来の飲食店営業に限りなく近くなるので担保をいただく、といったように、「取り扱う食品の調理前後の状態や調理方法など」についても御審議いただければと考えております。

三（2）については、先ほどからお話に出ております管理運営基準に代表されるソフト面のことであります。これは簡易な調理内容であるからといって手洗いとかそういうものが軽視されていいものではない、飲食店営業に限らず、食品を取り扱う全ての業態において手洗いなどといった基本は守っていただきたい、ということが追認、再確認された文書と理解しております。これにつきましては、食品衛生行政を進める上の基本と考えておりますので、今回の件も踏まえて、一番重視すべき点だと受けとめております。

【岡本委員】 これも質問ですが、国のガイドラインに対して、東京都が洗浄槽を2槽以上と要求しておられる理由はどのあたりにあるのですか。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 国のガイドラインは3月19日に示された新たな考え方でございます。東京都では、最初に御説明させていただきましたように、従来、施行条例の中で施設基準が決まっております。

なぜ2槽必要なのかということですが、調理行為をする時には野菜類など下処理が必要なものもあります。そこで、汚いものを扱う流しときれいなものを扱う流しという使い分け、あるいは食器類も1槽では洗い切れない場合、汚いものを洗った後にもう1回仕上げで洗うというように2槽以上の使い分けをする、という考え方により2槽以上と定めております。

【中村食品監視課長】 先ほどの諮問理由の「確実な」というのは、食品衛生の原点であります、食品衛生の安全担保を確実にするというものですから、一番大事なキ

ワードということです。「合理的かつ確実なもの」とは、食品衛生として担保するのだという意味合いを強調した文章であります。

【澤井委員】 質問が2点ございます。1点は、食品衛生法施行条例の第3条に、営業施設の基準について、特別の事情により知事が衛生上支障ないと認めた事項についてはしんしゃくすることができる、とありました。コンビニエンスストアの実態を見て知事の許可でしんしゃくされた事例がこれまであるのかどうか、教えていただきたいと思えます。

2点目です。今回いただきました参考資料1をホームページで拝見しましたところ、特別区は除くという記載があったのですけれども、許可申請について、23区とそれ以外の多摩地区、島しょで違いがあるようでしたら、その点を教えていただきたいと思えます。

最後に意見ですけれども、コンビニエンスストアなど実際の間を見て、食品衛生監視員の方が今回の件に係るところについてどういう御意見をお持ちなのかを聞く機会があればと思えます。

【原口食品監視課食品安全担当係長】 まず1点目、コンビニエンスストアの施設基準のしんしゃくでございますが、飲食店営業に関しては、しんしゃくは行われておりません。先ほど御説明したように、基準に合致していないと許可がないという状況でございます。今回、皆様に色々審議していただくということでございます。

2点目ですけれども、特別区と多摩地区では申請に何か差があるのかということでございますが、東京都全域、同様の施設基準を運用して許可をおろしております。

3点目、今回のコンビニエンスストアに関して、食品衛生監視員がどのように考えているかでございますけれども、私も食品衛生監視員の1人でございます。確かにコンビニエンスストアは、この何十年かで非常に件数が増えており、今までのレストランなどと比べましても、調理の形態にはかなりの差があると考えております。施設の基準については、これから皆様にいろいろ御検討いただきますけれども、衛生的なことを確実にいき、事故のないようにするのが基本だと考えておりますので、その辺りを踏まえたと施設基準等についても色々御検討いただければと思っております。

【黒川会長】 時間の関係もでございますけれども、皆様から色々御質問、御意見をいただきまして、まことにありがとうございます。これらの御意見などを踏まえまして、今後どのように進めていくのか、事務局から御説明願います。

【中村食品監視課長】 色々御意見ありがとうございます。

それでは資料3を御説明申し上げます。今後のスケジュールでございます。本日の第2回審議会で諮問させていただきましても、7月を目途に中間報告を取りまとめていただき、都民、事業者の方々からも御意見をちょうだいしたいと考えております。その後、10月下旬には答申をいただきたいと思えます。

これが全体のスケジュールでございますが、諮問事項に関します検討方法につきまして、あわせて御提案申し上げます。本日お配りしております食品安全審議会規則第6条に基づきまして、審議会は必要に応じて部会を置くことができることになってお

ります。そこで、本審議会の下に部会を設置いたしまして、具体的な検討をお願いしたいと考えております。

【黒川会長】 今のお話のように、少人数で検討部会をして、もっと具体的に煮詰めた討論をしたいという御提案でございますが、よろしゅうございましょうか。

御了承いただいたと解釈いたします。それでは、その検討部会の構成メンバーについて事務局どうぞ。

【中村食品監視課長】 部会委員の構成でございますが、学識経験者の方、都民代表の方、また食品関係事業者の代表の方と、それぞれの立場の委員の方に御参加いただければと考えております。また、専門的事項の検討ということで、条例第26条の規定によりまして、臨時委員にも検討に加わっていただこうと考えております。今回は、コンビニエンスストア等を中心とした営業施設の基準の在り方の検討でございますので、コンビニエンスストア関係の団体の方から1名、また施設基準の運用は特別区も同様に行っておりますので、特別区からも1名、そして食品営業施設の衛生管理に関して専門的知識がおありで、現場の実態をよくご存じの方にも臨時委員として就任いただければありがたいと考えております。

【黒川会長】 今の御提案の中で、事務局から臨時委員をメンバーに加えるということが大きい提案だと思っておりますが、いかがでしょうか。御了承願えますか。

ありがとうございます。それでは、その部会の運営について、御説明願います。

【中村食品監視課長】 部会の委員につきましては、審議会規則で会長が指名することになっておりますので、黒川会長に人選をお願いし、第1回目の検討部会を5月中旬ごろに開催したいと考えております。

【黒川会長】 私といたしましては、丸山副会長に御相談しつつ部会委員を決めさせていただきたいと思っております。いかがでしょうか。

【中村食品監視課長】 それでは部会の委員が決まりましたら、事務局から委員の皆様には書面にて御報告する予定で行いたいと思っております。よろしく願いいたします。

【黒川会長】 そのような流れでございますが、検討部会などについて、御意見、御質問などございませんでしょうか。

それでは、次の議題、東京都食品安全推進計画の進捗状況の都民公表について、事務局からお願いします。

【中村食品監視課長】 それでは、御説明いたします。前回、9月に開催されました審議会以降の新たな取り組み内容について、説明させていただきます。食品安全推進計画に基づく東京都の取り組みは、複数の部局にまたがっておりますが、時間の関係上、私から一括して御説明申し上げます。なお、関係各局の担当も出席しておりますので、不明な点がございましたら、後ほど御質問くださいますようお願いいたします。

資料4を御覧ください。各項目の「 」が9月以降新たに加えた事項でございますので、この点をピックアップして、簡単に私から御説明申し上げます。

まず2点目の生産情報提供食品事業者登録制度の促進ということで、産業労働局が

取り組んでおります事業でございます。これにつきまして、制度の普及のため、全農、茨城県、静岡県と協定が締結されました。静岡県では、しずおか農水産物認証制度という東京都と同様の制度がございます。そこで東京都と静岡県で相互乗り入れして、お互いに推進していこうという協定が1月26日に結ばれました。参考資料3に詳細が書いてございます。

続きまして、3番の情報の収集、分析・評価と施策への反映です。ご存じのとおり、ノロウイルスが今冬非常に多発いたしました。このようなことを受けまして、福祉保健局内に設置しております食品安全情報評価委員会において、まさにソフト面を中心として色々な対策等を検討し、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報分析を実施、年度内に報告予定です。その内容につきまして、参考資料4にまとめてございます。参考資料4につきましては、まだ最終の内容ではございませんので、また御意見をいただいて、若干修正が入ってくるということです。

続きまして、資料4の右ページ、健康食品に関する項目でございます。参考資料5「健康食品ウソ？ ホント？」というパンフレットを配付させていただいております。健康食品に関する基本的な知識や注意事項につきましてまとめました。美容院、あるいはフィットネスクラブなど、広く健康食品が販売されているようなところで、消費者、都民の方にもこれを頒布して、見ていただきたいと考えております。

その下、大学生による健康食品に係るインターネットの広告表示調査を実施ということで、参考資料6でございます。注意書きにありますように、利用者に健康食品の安全性や信頼性などの情報がどう伝わるかについて、大学生の御協力を得まして実施したものであります。生活文化スポーツ局と福祉保健局、両局で色々取り組んでおります。

参考資料6に具体的な内容が記載してございます。インターネットでは様々なオークションや広告などが掲載されておまして、色々な商品が取り扱われております。その中には健康食品も大きな比重を占めております。拓殖大学及び大妻女子大学の方々の御協力を得まして、これらの広告を学生に見ていただき、気付いた点などを行政庁と検討していくという新しい試みでございます。非常に興味深い内容でございますので、参考資料を後ほど見ていただければと思います。

続きまして、11番でございます。リスクコミュニケーションの推進のため、新たな事業として、食の安全都民フォーラム「どう取り組む？消費者から信頼される企業のリスクコミュニケーション」を1月に実施しております。参考資料7でございます。企業の方においでいただきまして、企業の消費者事業についてお話しいただくとともに、ディスカッションの時間を拡大いたしまして、できる限り色々な方と意見交流が図れるような内容で実施いたしました。コーディネーターを日本経済新聞社編集委員の中村雅美先生に、パネリストとしては、味の素、イトーヨーカ堂、公募委員や行政関係など、多方面の方に参画いただきました。具体的な企業の取り組みと、それを消費者がどう見るか、といった視点からフォーラムを開催させていただきまして、結果的に好評を得ております。こういう新しい試みも続けていきたいと思っております。



以上が、9月以降3月まで、新たに取り組みました事業の説明でございます。

【黒川会長】 資料4の「 」について、最近の情報を御説明いただきました。何かご質問ございますか。

【林委員】 こういう状況を都民に積極的に公表していくことについては大いに賛成です。実を言えば、去年9月段階でももう少しオープンに扱っていただきたいと思っていたところです。そこで中身について、食品衛生の自主管理認証制度なのですが、頑張っているけれどもなかなか普及していないという状況ですよね。普及していない状況を都民に知らせることが大事なことだと思いますけれども、なぜ普及していないのか、行政サイドの自己評価のようなものをつけて公表することはあり得ないのかということをご質問したいと思います。

【中村食品監視課長】 認証制度につきましては、御指摘のとおりまだまだ施設数が少ないところで推移しており、鋭意拡大に取り組んでいるところでございます。この制度につきましては、これまで業種の制約がございまして、まず第1段階として惣菜製造業や菓子製造業など、製造業を中心に取り組んできたところでございます。製造業は母数が非常に小さいので、今後は都内に何万件とある飲食店をターゲットとしまして拡大していきたいと考えております。食品衛生の自主管理を勧める各団体におかれましても御協力いただけると伺っておりますので、19年度は、母数として都内にたくさんあります飲食店の基準を導入いたしまして、年度の後半以降、飲食店営業につきましても拡大できるように考えております。

【丸山副会長】 参考資料4について2点質問してよろしいでしょうか。まず1点目、「ノロウイルスの食中毒情報の検討」という題で、「食中毒」と書いてあります。御承知のように食べ物を介さないでの感染が大部分を占めてきた時に、食中毒という言葉で東京都はノロウイルスを進めていくということなんでしょうか。人から人への感染についての対策が書いてあるのですが、題は食中毒となっています。このあたりはどのようなふうに整理されているのでしょうか。

2点目は、ノロウイルス食中毒の特徴というところで、冬に食中毒なり感染が起きるということをなぜ強調されなかったのか。

その2点について説明いただきたいと思います。

【八木健康安全室長】 1点目のノロウイルスを食中毒としてだけとらえているのかということについて経過を申し上げます。昨年来、11月ぐらいから、食中毒と断定できるものもあり、断定できないものもありましたが、ノロウイルスの感染症が極めて急増したわけでございます。それ以前から、食中毒と断定された施設で営業停止などを行い、解除をしたにも係わらず、1カ月2カ月たないうちにもう一度同じ施設で食中毒が起きるといったことが何回かございました。食中毒という観点から見た場合にも、他の食中毒対策とは違う難しさが非常にありましたので、昨年冬の大規模流行が起きる前に、もう1つの条例に基づく食品安全評価委員会にお願いして、食中毒として見た場合、特に調理従事者を介した食中毒の場合にどのような対応が必要なのかということについて、昨年秋から専門的に議論をスタートいたしました。参考資料4

はその議論で使われている資料でございまして、最終形ではございません。これは間もなく最終報告をその委員会からいただくことになっています。

一方、11月来から、池袋のホテルで典型的に出たように、食中毒だけの問題としてはとらえにくく、一般的な感染症対策としてのノロウイルスというのも極めて重大だということになりました。そこで、委員会での審議とは別に、社会福祉施設や病院等々での感染症としてのノロウイルスに対して、ノロウイルス対策の総合的な調査・研究事業を急遽立ち上げることにいたしました。他の食中毒や感染症と違って、ノロウイルスは、ウイルス自体は培養できないとか、感染経路などを含めまして、分からないことが非常に多くあります。そこで、東京都の健康安全研究センターが母体となって、大学の研究機関等と連携いたしまして、本格的な調査・研究事業をするためにプロジェクトを組みつつあるところでございます。恐らく2年、3年かけて、可能なところから実践に移していくという体制で調査・研究を行っていきます。食中毒としては、別の委員会で間もなく報告を出してもらいますけれども、合わせて幅を広げた調査・研究を本格的に行っていくという状況でございます。

【中村食品監視課長】 2点目の冬季を中心としたということですがけれども、東京都もノロウイルス警報を12月に出して1月に解除しており、ピークがこのあたりにあるということは存じ上げております。一方におきまして、病院でのノロウイルスによる食中毒は冬季に限定ではなくて9月の段階でも起きております。気温としては夏ですよ。現在かなり暖かくなってきておりますけれども、今現在においてもノロウイルスの患者発生はまだゼロということではございません。御指摘のとおり、夏季に疑われた時代に比べて年間のスパンが非常に広がっており、冬季を中心とした対策が時期的に中心ではあります。しかし、もう少し幅広い期間、年次でとらえる必要があると思っております。冬季を中心としたという季節的な記述については、この中に当然入ってくると思えます。

【奥田委員】 参考資料3の生産情報提供食品に関してですが、以前この場でパッケンマーク（生産情報提供食品事業者登録制度のロゴマーク）のパンフレットをいただいたことがありました。その情報をホームページで見ようと思ったのですが、パッケンマーク以外はあやふやな記憶しかなく、すごく引き出しにくかったことがありました。都にも事業によりマークやら色々ありますので、マークなどでリンクできるようにしていただくと、一般にホームページが見やすくなるのではないかと思いました。

【中村食品監視課長】 おっしゃるとおり、どこのホームページも非常に階層が複雑で、目的のところまでなかなかたどり着けず、難しい場合があります。技術的な問題も少しあるのですけれども、トップページにビジュアルでマークを持ってきて、ぼんちへ行ければ非常に見やすくなると思えます。できる限り工夫していきたいと思えます。ありがとうございます。

【飛田委員】 資料4の参考資料5にあります健康食品のリーフレットのような情報は、消費者もよく読ませていただく必要があり、時になかったものと思っております。この配布先ですが、不特定多数の方が利用される大手のチェーンストア、スーパー

ーマーケット、コンビニエンスストアやドラッグストアのようなところに置いていただけたら効果的でありがたいと思いました。

本年度の進捗状況の内容に係わることで、少しお願いがあります。9月に戦略的プラン11をお伺いいたしまして個々のプランについて非常に期待いたしております。3の情報収集で、水銀、PCB、カドミウムなどの有害化学物質についてとありますが、トランス脂肪酸、食品中のフラン類など新しい問題を将来に向けて少しプラスしていただきたいと思います。

4の事故等の発生時における拡大防止についての戦略は、うまく展開していただければよろしいと思うのですけれども、例えば卸売市場であればピッシング対策も合わせて展開していただければと思いました。また、5の輸入食品の安全確保のところでは、従来は放射能も項目として取り上げ、情報も提供していただいているのですが、今年度は放射能がここに入っておりません。消費者の中には、食品衛生法で認められていない放射線照射食品が流通しているのではないかという不安をいただいている者も少なからずおりますので、今までと同様に、放射能についてもお取り上げいただけたらありがたいと思いました。引き続き、ここにありますような輸入食品の安全性の確保、プラス従来からの継続の作業もお願いできればと思っております。よろしく願いいたします。

【中村食品監視課長】 御指摘の事項につきましては、いずれも重要視して、これまでも取り組んできている内容でございます。推進計画の中、あるいは東京都のホームページ等、都民の方にできる限り分かりやすく新しい情報をお伝えしていこうと考えておりますので、よろしく願いしたいと思っております。ありがとうございます。

【奥田委員】 照射食品のことについては、照射されていても表示がほとんどないと思うのです。そして見た目が全然分からないので消費者から選びようがありません。8条の申し出で、例えば照射食品なのかどうかを調べていただく場合に、都の設備がなくなったように伺ったのですが。

【中村食品監視課長】 アイソトープ研究所のことですか。

【奥田委員】 そうすると、そういったものを調べるのはどういった経過になるのでしょうか。

【中村食品監視課長】 放射能に汚染された食品と照射食品のことは区分して考える必要があります。チェルノブイリの原発事故以降、あちらの方面から輸入される食品の一部には、高濃度に放射能が蓄積しているものがありまして、食品衛生法の基準で基準値を超えたものを違反として取り扱っております。東京都におきましても、毎年1件前後ですけれども、基準値を超えるものが見つかり、排除しております。

一方の放射線照射食品は、日本国内では現在のところ、ジャガイモの発芽防止として認められているだけで、流通している食品には原則として認められておりません。国の検疫所においても輸入者に対して報告を求めておりまして、照射食品でない旨を確認して通関させております。

照射をしたかどうかについて調べる手だては、熱ルミネッセンス測定や電子スピン

共鳴などいくつかありますが、開発中でまだ100%の手法ではありませんので、その結果から元のものが照射されているとは、簡単には言えません。

照射食品につきましては、国では昨年、原子力委員会から色々な報告が上がってきており、現在、厚生労働省においても、まだ検討の俎上にまでは載せていないと聞いております。東京都としても慎重に見守ってまいりたいと考えております。

【黒川会長】 それでは、これらのことの都民への公表のスケジュールを御説明願います。

【中村食品監視課長】 資料4の右側下段にあります都民公表スケジュール(案)を御覧ください。食品安全推進計画の進捗状況は5年計画でありますけれども、計画の中間年度である平成19年度に広く都民の方に公表することが明記されております。そこで、平成19年7月に予定されております審議会で、平成17年度、18年度の2カ年の実績をまとめまして公表させていただきたいと思っております。審議会に御報告させていただきまして、8月を目途に都民の方にも公表したいと考えております。

公表の方法ですけれども、「広報東京都」や食品監視課のホームページ「食品衛生の窓」への掲載、あるいは簡単な概要版の保健所等窓口での配布などを考えております。この公表につきまして、都民に分かりやすくと考えておりますけれども、委員の皆様からも情報提供の場で御意見をちょうだいできればと思っております。よろしく願いいたします。

【黒川会長】 以上のスケジュール、方法について、何か御質問などいかがでしょうか。よろしゅうございますか。

それでは、これで本日予定された議事はすべて終了いたしました。ありがとうございます。

進行を事務局、お願いいたします。

【中村食品監視課長】 黒川会長、議事進行ありがとうございました。

最後に、福祉保健局理事、片岡よりごあいさつを申し上げます。

【片岡保健福祉局理事】 長時間にわたりまして御審議いただきまして、まことにありがとうございました。本日諮問させていただきました事項につきましては、確実な衛生管理を基本にしながら、より合理的な基準となりますように検討部会をつくって御検討いただけるということでございます。私ども答申をいただきましたからには、全国のモデルとなるような基準をつくってまいりたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。今日はありがとうございました。

【中村食品監視課長】 事務局から、次回審議会の開催予定についてお知らせいたします。19年第1回審議会は、7月ごろを目途に開催したいと考えておりますので、よろしくお願い申し上げます。

それでは、本日の審議会は、これもちまして閉会とさせていただきます。本日はお忙しい中、ご出席ありがとうございました。

午前11時46分閉会