

平成 1 9 年度

第 1 回東京都食品安全審議会

日 時：平成 1 9 年 7 月 1 0 日（火）午前 9 時 3 0 分～
場 所：東京都庁第二本庁舎 3 1 階 特別会議室 2 7

午前 9 時 3 0 分開会

【中村食品監視課長】 お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまから平成19年度第 1 回東京都食品安全審議会を開催させていただきます。

皆様には朝早く、また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、開催に先立ちまして、桜山健康安全室長よりごあいさつ申し上げます。

【桜山健康安全室長】 福祉保健局健康安全室長の桜山でございます。本年の 4 月より健康安全室長に着任いたしました。多くの委員の皆様方には、今日が初めてお会いすることになるかと思えます。どうぞ今後ともよろしく願います。

また、委員の皆様方におかれましては、本日は早朝より当審議会に御出席いただきまして、改めてお礼申し上げます。

都庁舎はクールビズということで、庁舎内の空調の設定温度が高目になっております。私どもも軽装で執務させていただいておりますので、皆様もどうぞ上着、ネクタイ等を外されて御審議いただければと思います。

さて、去る 3 月 27 日に開催いたしました食品安全審議会におきまして、主にコンビニエンスストアを念頭に置きまして「調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方」について知事より諮問させていただきました。こうした中、審議会では検討部会を設置され、専門的な見地から集中的な御審議をいただきまいりました。検討部会の丸山部会長をはじめ、部会の委員の皆様には、毎回活発な御議論をいただきまして、今般、部会としての中間のまとめをいただきますことに深く感謝申し上げます。

本日は、その中間のまとめを検討部会から御報告いただきまして、その内容を御審議いただく予定となっております。中間のまとめという 1 つの区切りとなる機会ではございますが、今後とも最終答申に向けての御審議のほどをよろしく願います。

既に御案内とは存じますが、食品の安全を取り巻く状況を見てみますと、今年に入りましてから、大手の洋菓子メーカーが洋菓子の製造について不適切な取扱いがあったということで大きく報道されました。6 月になりますと、偽装牛肉ミンチの問題が報道され、食の安全などについての都民の関心が大きく高まっております。都におきましては、食の安全を脅かす課題に適切に対処するため、本審議会での御審議を踏まえまして、平成 17 年の 3 月に、生産から消費に至る各段階における食品安全施策の全体像を示した「東京都食品安全推進計画」を策定いたしました。本日は、この食品安全推進計画の中でも、特に今後 5 年間で重点的、優先的に取り組む施策として位置づけた 11 の戦略的プランの進捗状況を御報告申し上げます。それらに対しまして、委員の皆様から忌憚のない御意見を賜り、より着実な計画の推進を図ってまいりたいと存じております。

委員の皆様には、専門的立場や都民の視点から、都の食品安全行政の推進に御指導、お力添えを賜りますようお願い申し上げます。私のあいさつとさせていただきます。どうぞよろしく願います。

【中村食品監視課長】 それでは、開会に先立ちまして、委員の交代がございましたので御紹介させていただきます。

以下、座って説明させていただきます。

昨年度当審議会委員でお世話になりました社団法人東京都食品衛生協会の湯田坂委員が御都合で御退任なさいました。その後任といたしまして、同協会専務理事の関澄様に委員を新たに委嘱しております。新たな委員名簿は、資料を1枚おめくりいただきまして、委員名簿として御紹介させていただいております。

また、本日は、先ほどお話にありましたが、審議会の検討部会に御参加いただいております臨時委員の方3名にも御出席いただいております。叶田委員、廣瀬委員、村主委員の3名の委員の皆さまでございます。

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。ただいま御出席の委員は18名で、委員総数22名の過半数に達しており、定足数を満たしていることを御報告申し上げます。

なお、本日、今井委員、岡本委員、和田委員、高橋委員におかれましては、御都合のため欠席でございます。

続きまして、東京都行政側の職員が一部人事異動でかわっておりますので御紹介いたします。この名簿に沿いまして、まず福祉保健局長の山内が異動になり安藤に変わりました。また、産業労働局農林水産部長の大村が産形にかわっております。本日は、安藤、産形とも別の会議が入っておりますため、欠席させていただいております。

また、先ほどごあいさつ申し上げました健康安全室長が八木から桜山に変わっております。その他の職員につきましては、名簿をもちまして御紹介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。

なお、御発言の際は、挙手の上、目の前の白いボタンを押していただきまして、点滅するランプが点灯してから御発言をお願いしたいと思います。マイクの調子が悪い場合もございますが、その際は適宜職員がマイクをお持ちいたします。

それでは、黒川会長、よろしくどうぞお願いいたします。

【黒川会長】 おはようございます。黒川でございます。これから審議を始めさせていただきます。よろしく願いいたします。

去る3月27日に開催されました平成18年度第2回の審議会、そこにおきまして、「調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方」について諮問をいただきました。その後、丸山副会長を座長とする検討部会において御検討いただけてきたところでございます。

本日は、その検討結果を部会から「中間まとめ(案)」として御報告いただき、審議いたしたいと存じます。

それから2番目の議事といたしましては、平成17年3月に策定された食品安全推進計画戦略プラン、その進捗状況について御報告いただき審議したいと存じます。

それでは、まず検討部会における審議経過等について事務局の御報告をお願いいた

します。

【中村食品監視課長】 それでは、資料1を御覧くださいませ。平成19年度食品安全審議会審議の経過をまとめてございます。

御紹介いただきましたように、平成19年3月27日に、平成18年度第2回食品安全審議会を開催し、ただいまの内容を諮問させていただきました。また、同時に、その内容につきまして検討部会を設置して検討することを御了解いただきました。

これを受けまして、5月31日第1回検討部会を開催いたしました。内容につきましては、まず部会長、副部会長を選出され、そして簡易な調理行為の範囲について及び施設基準適用の対象範囲について、御検討を開始していただきました。また、これらの結果を踏まえまして、6月19日第2回検討部会を開催し、これまでの審議経過を部会報告の「中間のまとめ」にまとめていただきまして、本日丸山部会長より御報告いただく形になっております。

以上が本日までの審議の経過でございます。

【黒川会長】 ありがとうございます。それでは、早速ですが、中間まとめ（案）について丸山先生から御報告お願いいたします。

【丸山副会長】 それでは、部会の報告を私からさせていただきます。

ただいま御案内のように、3月27日の平成18年度第2回審議会で諮問を受けまして、具体的な検討を集中して行うために検討部会を立ち上げ、2回にわたって検討部会で検討してまいりました。資料2に、そのまとめ案の概要を示してございます。私は、この概要について御説明申し上げ、後ほど資料3にある「中間まとめ」を事務局から御説明いただくという段取りにしたいと思っております。

では、その資料2を御覧いただきたいと思います。

3月27日の審議会では都庁内のコンビニエンスストアのスライドを事務局から見せていただきました。この検討をするに当たって、部会ではまず国から示されたガイドラインが対象とする簡易な調理行為の範囲がベースになりますので、これをどのように整理するのか、最初に検討いたしました。都庁内のコンビニエンスストアのスライドなどを見ながら、さらに部会では、平均的な面積の規模のコンビニエンスストアにおける実際の調理行為の写真を事務局で用意していただきまして、その実態を把握いたしました。それが、資料2右側、中間まとめ（案）概要の一番下、米印にしております。

読み上げますと、簡易な調理行為とは、完成品又は半完成品を原材料とし、作業工程が1工程のみの調理行為と規定いたしました。そして、これが適用される範囲は、その上の黒丸にあります、物品販売に付随し、販売場の一画に調理場の区画を設けて営業する飲食店営業で、簡易な調理行為しか行わない施設とすると決めました。

その施設基準見直しのポイントが一番上の黒丸の部分、(1)(2)とまとめてございます。

1つは、洗浄槽を複数槽に分ける必要はない。これは、簡易な調理行為の範囲であれば洗浄するものが極めて少ないという理由であります。

2番目としまして、販売場の手洗いは、調理場の手洗いとの兼用を認める。この理

由といたしましては、下の括弧にあります、調理場と販売場が隣接し、かつ、営業施設の規模が小さく、従業員の行き来に支障がない場合は、衛生上の支障はないということです。

以上の事項について、検討部会としてこのようにまとめたわけですが、さらにその内容、詳しいことにつきましては事務局から御説明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。

【原口規格基準係長】 それでは、事務局から御説明いたします。食品監視課の原口と申します。よろしくお願いいたします。

皆様のお手元の資料3を御覧ください。中間まとめの検討部会案でございます。この中身につきまして順番に御説明をさせていただきますが、まず目次で全体の構成を御説明いたしたいと思います。

この中間まとめといたしまして、第1に今回の検討の背景というものをまとめさせていただきました。そして第2に、都内におけるコンビニエンスストアの現状として、コンビニエンスストアの定義あるいは食品衛生法等の許可、それからコンビニエンスストアの調理品による食中毒事故の発生状況、国のガイドラインと都の現行基準との比較といったものについてまとめました。

それから第3に、コンビニエンスストアにおける調理行為についてまとめてございます。先ほども丸山検討部会長からお話がございましたように、コンビニエンスストアにおける調理行為の実態を事務局で調査をいたしましたので、簡単な概略を第3に記載してございます。

また、前回の審議会で、コンビニエンスストア内の飲食店営業と一般的な飲食店営業における調理行為等はどういったところが違うのか明確に示してほしいという御意見もございましたので、それを踏まえまして調理行為等の比較をまとめてございます。

第4は、今回のまとめで一番大事なところでございますけれども、コンビニエンスストア等の営業施設の基準の在り方といたしまして、最初にコンビニエンスストア及び同様の営業の範囲について記載してございます。次に、簡易な調理行為の範囲としての条件、簡易な調理行為の考え方についてまとめてございます。3番目としまして、施設基準見直しの考え方ということで、洗浄設備と販売場の手洗いについてまとめてございます。4番目には、新たな施設基準の適用対象範囲について、最後の5番目には、衛生管理運営の基準の遵守について言及してございます。これが中間まとめの全体の構成です。

1ページ目を開いていただきますと、「はじめに」を書いてございます。2ページ第1に検討の背景がございまして、後段の部分を御覧ください。前回の審議会の席でも御説明をしておりますけれども、今回のこの検討について、国のガイドラインで対象としている営業の範囲は、物品販売に付随して完成品または半完成品からの簡易な調理行為を行っている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営業とされており、簡易な調理行為の範囲及び新たな施設基準を適用する範囲の整理が不可欠になってきております。さらに、施設基準の見直しは事業者や消費者に大きな影響を及ぼす可能性があるため、審議会での検討が必要であるということで、今回諮問

させていただいたという背景についてまとめてございます。

次に、3ページ目を御説明させていただきます。第2、都内におけるコンビニエンスストアの現状を御覧ください。

1としまして、コンビニエンスストアの定義です。コンビニエンスストアにつきましては、経済産業省の商業統計における定義としまして、飲食料品を扱い、売り場面積30平方メートル以上250平方メートル未満、営業時間が1日14時間以上のセルフサービス店とされております。この統計では、都内に5,453件ほど施設があると把握されております。

一方、食品衛生法では、コンビニエンスストアの定義はございません。そこで、本まとめにおいては、最初に「コンビニエンスストア」という用語を上記商業統計で定義された営業形態を指すこととするとさせていただきます。

次に、食品衛生法等の許可についてまとめたものが表1になります。

続きまして、4ページ目を説明させていただきます。

4ページ、3でございますが、コンビニエンスストアの調理品による食中毒事故の発生状況です。こちらにつきましては、平成14年から平成18年までの5年間において、コンビニエンスストアの調理品において食中毒事故の発生はございません。

それから、4番目としまして、国のガイドラインと都の現行基準との比較でございます。国のガイドラインについて、(1)から(6)まで記載がございますけれども、最後に、国のガイドラインと都の現行の基準で異なるのは以下の3点であるということで、3点読み上げさせていただきます。

(1)都の現行の施設基準は、すべての飲食店営業に対して同じであり、調理行為の内容などによる対象範囲を限定していない

(2)都の現行の施設基準は、洗浄設備について、洗浄槽は2槽以上必要としている。ただし、自動洗浄設備のある場合は、この限りではない。

(3)都の現行の施設基準は、調理場に手洗いがあっても、これとは別に販売業の許可に伴う従事者のための販売場の手洗いを必要としている、ということでございます。こちらの記述の中での「手洗い」というのは、あくまでも手を洗う場所、手洗い場ということでお考えいただきたいと思えます。

続きまして5ページ目になります。第3、コンビニエンスストアにおける調理行為についてを御覧ください。コンビニエンスストアにおける調理行為の実態としまして、都が平成19年4月に社団法人日本フランチャイズチェーン協会、それから東京都の保健所にコンビニエンスストアの調理行為の実態についてアンケート調査を行った結果が表2にまとめてございます。

ちなみに、社団法人日本フランチャイズチェーン協会と申しますのは、大手のコンビニエンスストアが多く加盟している経済産業省の許可を受けて設立された公益法人でございます。

表2には、コンビニエンスストアの調理行為をまとめてございます。例えば、おでんの冷蔵品(完成品)をおでんなべで加熱したり、弁当類の冷凍品(完成品)、冷蔵品(完成品)を電子レンジで加熱するといったように、1番から11番までの行為につ

きましては、作業の工程が最終的な加熱で単一の工程です。12番から14番につきましては、例えばおにぎりを握るですとか、パンに具材を挟んでオーブンで焼く等々、作業工程が複数ある内容の調理行為をしているコンビニエンスストアもあったということでございます。コンビニエンスストアの調理行為の実態としましては、最終的に加熱をする調理行為でございました。そして、コンビニエンスストアと一言で言っても、簡単な調理行為のところと、少し付加価値をつけて複雑な工程を行っているところがあるということが分かりました。そして、この表で、完成品、半完成品という言葉が出てまいります。これについては後ほど定義を御説明いたしますが、こちらの表の下のところの説明を加えてございます。

6 ページ目を御覧ください。コンビニエンスストア内の飲食店営業と一般的な飲食店営業における調理行為等の実態について4点ほどまとめさせていただいております。

前回の審議会で、委員の方から、コンビニエンスストアの飲食店営業と一般的な飲食店営業についてどういった差があるのか資料として提出してほしいという御意見もございましたので、中間まとめの中ではこちらにまとめております。

まず1点目としまして、コンビニエンスストアでは、包装済みの完成品または半完成品を使用して簡易な調理を行うため、調理工程に原材料の下処理及び複数の加工工程がありません。

一方、一般的な飲食店営業では、原材料の選別、解凍、剥皮、洗浄等の原材料の下処理及び細切、磨砕、調味、整形、粉つけ等の加工工程があって、相互汚染及び二次汚染を防止するため、2槽以上の洗浄槽の使い分けが必要です。

2点目としまして、コンビニエンスストアにおける調理行為は、原材料として完成品または半完成品を使用しているため、殺菌目的というよりは、主においしく食べるための加熱調理工程となっています。

一方、一般的な飲食店営業では、生の原材料を使用していることから、原材料に付着する微生物殺菌のために加熱工程が重要視されております。

3点目といたしまして、コンビニエンスストアでは、客への食品提供のための食器はワンウェイのものを使用しており、調理器具も、加熱、盛付け、保管用の器具のみであり、洗浄を要する対象が少ないということです。

一方、一般的な飲食店営業では様々な器具類が使用され、洗浄の対象が多く、特に客が一旦、使用した食器については、汚染物としての洗浄が必須です。

4点目としましてソフト面ですが、コンビニエンスストアでは同一の人が調理、盛り付け、レジを受け持つことが多いが、一般的な飲食店営業では、調理従事者は専任で、配膳・レジ担当者とは異なる場合が多いということがございます。

続きまして7ページ目に入ります。第4 コンビニエンスストア等の営業施設の基準のあり方でございます。

1としまして、コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲についてでございます。国のガイドラインで対象としている営業の範囲は、物品販売に付随して、完成品または半完成品からの簡易な調理を行っている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営業である。この営業形態を対象とすることにより、取扱い品目数や

調理行為が限定されてくると考えられる。衛生確保の面も鑑み、都においても、新たな施設基準の適用範囲を国のガイドラインに示された範囲の中に留めるべきである。

したがって、コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲については、物品販売に付随した営業であることを前提とし、さらに販売場の一画に調理場の区画を設けて営業する飲食店営業とすることが妥当である。

なお、これらの営業形態の調理場は、その状況について客を含む第三者が容易に確認できる。そして、第三者から視認されることにより、営業者自らの食品衛生の確保に関する意識を促すことにもつながっているということでございます。

2番目としまして、簡易な調理行為の範囲についてということで、(1)が簡易な調理行為の条件でございます。

今回、この施設基準を考えるのに当たりまして、食品の衛生的な取り扱いを確実に担保できることが前提となる。そこで、以下に示す条件をすべて満たす場合を簡易な調理行為とみなし、今回の適用範囲を定めることとする、として4点の条件を整理いたしました。

1点目ですが、汚染度の高いものを取り扱わないこととし、原材料として、生肉類、生鮮魚介類、青果物など、二次汚染の原因となるようなものは取扱わない。

2点目、原材料の洗浄が必要ないこと。原材料の下処理等に要する洗浄が不要であること。

3点目、作業工程が少ないこと。原材料の細切、磨砕、整形、粉付等、加工のための作業工程がない。

最後4点目、使用する器具類が少ないこと。使用する器具類は、加熱する器具、取分ける器具、保管する器具類に限定され、食器はワンウェイのものを使用する等、洗浄を要するものが少ないという条件でございます。

8ページ目でございますが、簡易な調理行為の考え方ということで条件を先ほど示しましたけれども、この条件の から までを満たすものとしましては、加熱調理済みの完成品または半完成品を利用することが適当と考えられる。また、完成品または半完成品の利用と、作業工程を1工程の調理行為に限定することで、使用する器具類が少ないことという条件を満たすことが出来ると考える。

この「完成品」、「半完成品」という言葉についてですが、完成品とは、容器包装に入れられた食品で、そのまま摂食できるものであり、加熱調理されて製品として完成されたもので、例示といたしまして、弁当やフランクフルト、唐揚げ、おでんの具などが挙げられます。

半完成品は、容器包装に入れられた食品で、原材料は加熱工程を経ているが、最終的に何らかの加熱が必要なものです。例示としましては、パン粉のついたコロツケを挙げておりますが、これは、中身は火が通っていて、外側のパン粉も火が通っているけれども、最終的に揚げないとそのまま食べられないというものでございます。

簡易な調理行為をまとめたものとしまして四角で囲ったところを御覧ください。簡易な調理行為は、完成品または半完成品の調理行為であって、かつ、作業工程が1工程(調味料を使用する工程は除く)のみの調理行為である、とまとめました。

続きまして、9ページの施設基準見直しの考え方です。

まず1点目ですが、洗浄設備について、簡易な調理行為のみしか行わない飲食店営業である場合、使用する原材料や器具が限定されてくる。したがって、これらを踏まえた洗浄設備に関する施設基準の見直しを行うことが妥当である。現状では、東京都においては、2槽以上の洗浄槽が必要である。ただし、自動洗浄設備のある場合はこの限りでないということが規定されておりますが、見直し案としまして、洗浄槽を複数槽に分ける必要はないということでございます。理由は、簡易な調理行為の範囲においては、原材料等の洗浄が必要なく、また、洗浄対象の器具類が少ないため、使用する器具類に応じた十分な大きさの洗浄槽が単槽あれば衛生上支障ないと考えるところでございます。

そして2点目、販売場の手洗いについてでございます。これについては、国のガイドラインと東京都の基準で違いがあり、今回検討をしていただきました。

現状では、調理場と販売場それぞれに従事者用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設ける必要があるということになっております。見直し案としましては、販売場の手洗いは、調理場の手洗い設備との兼用を認めるということでございます。理由としまして、調理場と販売場が隣接していて、なおかつ、営業施設の規模が小さく、従業員の行き来に支障がない場合は、兼用しても衛生上の支障はないと考えるところでございます。

そして最後に10ページ、4 新たな施設基準の適用対象範囲についてでございます。

この検討部会では、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営業について検討した。今回の洗浄設備及び販売場の手洗いの施設基準の緩和は、慎重になされるべきものであり、適用範囲を安易に拡大するべきではない。したがって、新たな施設基準の適用対象範囲は、原則、下記のとおりとする。

対象とする施設の範囲は、物品販売に付随した営業であり、販売場の一画に調理場の区画を設けて営業する飲食店営業で、簡易な調理行為のみしか行わない施設ということでまとめてございます。

最後になりますが、5番として衛生管理運営の基準の遵守についてでございます。こちらにつきましては、前回の審議会において、委員の皆様から食品の衛生的な取り扱いについて問題であるということをお意見としていただきましたのでまとめた部分でございます。

内容としまして、今回の施設基準の考え方を適用した施設においても、食品の取り扱いや従業員の衛生教育等については、食品衛生法施行条例に基づく衛生管理運営の基準を遵守することが求められることに変わりはない。都はこうした施設に対し、適切な衛生指導を継続して行っていく必要がある、とまとめてございます。

以上、大変駆け足でございましたが、中間まとめの検討部会案について説明をさせていただきます。

【黒川会長】 ありがとうございます。丸山部会長からは要約の、事務局からは詳しい内容の御説明があったわけですけれども、この中間まとめ案についてこれから御審議いただきたいと思っております。

できますれば、目次、第1から第4となっておりますが、第2、第3、第4の部分についてお願いしたいと思います。どうぞ。

【中村委員】 3ページの第2で、5,453件のコンビニエンスストアがあるとありますが、これはすべて事業者団体に属しているコンビニエンスストアですか。それとも、単独で営業や事業を行っているところも含まれているのですか。

【原口規格基準係長】 この5,453件というのは商業統計の数字でございます。先ほど申し上げました、事業者団体の社団法人日本フランチャイズチェーン協会にすべて属しているかというところすべてではないと思います。日本フランチャイズチェーン協会への加盟率は9割以上と伺っております。100%ではないということでございます。

【中村委員】 審議会での最終報告がまとまって、こういう基準がつけられた場合、日本フランチャイズチェーン協会に属しているところへの周知はかなり可能だと思うのですが、どこにも属さないでフリーでやっているところにはどのように周知するのでしょうか。

【原口規格基準係長】 周知につきましては、東京都の場合ですと、インターネット等で逐次、審議の内容について公開しております。今、5,453件の事業者が食品衛生法の許可を得て営業しているということですが、直ちに許可を切り替えるということではございません。許可の更新の際に、こういう簡易な調理行為による営業形態なので切り替えたいということであれば、新たな施設基準の適用を受けて許可を切り替えるという形になると思います。この方たちすべてに周知して、その時点で切り替えるということではないと考えております。

【黒川会長】 他にどうですか。どうぞ、林委員。

【林委員】 確認したいのですが、コンビニエンスストアと冒頭で定義付けをしているのですが、結論的にはコンビニエンスストアに限らないということですね。10ページに対象とする施設の範囲という定義がありますけれども、この定義に当てはまれば必ずしも商業統計というコンビニエンスストアの定義はあまり意味がないということになるかと思うのですが、どうでしょうか。

もう1つは、4ページに国のガイドラインが載っており、(3)と(6)が今回の都の措置と関連する部分だと思うのですが、「衛生上支障のない場合に限り」あるいは「食品衛生上支障がないと考える場合は」と限定をしています。これについてはどのように解釈されるのでしょうか。

【中村食品監視課長】 まず1点目、コンビニエンスストアに限らないということですが、10ページの4に言及しております、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営業ということで、御指摘のとおり、コンビニエンスストアには限りません。コンビニエンスという名前を使わずに、物品販売をし、同時に飲食店の営業を行っているところにつきましては同様の対象になると考えております。

それから2点目にお尋ねの食品衛生法上の担保でございますけれども、これが今回の検討部会あるいは審議会での検討の基本でございました。簡易な調理工程についても、衛生上の担保ができるということを前提に議論してきたものでございます。原則

からいいますと、食品を食べる状態に仕上げていくには段階を追って徐々にきれいになっていくというプロセスがあります。今回、例外的に洗浄槽を1槽でもよいと緩和するということがございますから、そういう意味で、衛生上支障のない原材料を使っている、つまり、完成品あるいは半完成品を原材料にしている場合に限る、といった限定条件をつけております。ですから、衛生上の担保ということが前提条件になってございます。

【黒川会長】 では、他に。飛田委員どうぞ。

【飛田委員】 ただいま御説明をお伺いいたしまして、非常に分かりやすくまとめていただいていると思います。1点お尋ねしたいのが、5ページに調理行為の範囲が例示されておりますけれども、全部加熱調理になっております。コンビニエンスストアをのぞきますと、例えばソフトクリームを作る行為など、加熱とは違う色々な調理行為をして食品を提供しているところがあります。そういう意味では、加熱に限定してよろしいのかどうか。これからの季節、かき氷等の提供もあり得るのではないかと思います。その辺りはどのようにお考えでしょうか。

【原口規格基準係長】 お答えさせていただきます。3ページの2番、コンビニエンスストアの食品衛生法等の許可を御覧ください。今、飛田委員がお尋ねのソフトクリームですが、ソフトクリームを作るにはアイスクリーム類製造業という許可が必要です。また、コンビニエンスストアの中には、飲食店営業の他、肉を売っていれば食肉販売業、魚を扱っていれば魚介類販売業というように、色々な許可業種がございます。今回は、飲食店営業についての簡易な調理行為・施設基準緩和の適用範囲などについて御検討いただいております。ソフトクリームにつきましては、他の許可を得ての営業で、この審議の中身には入っていないということでございます。

【黒川会長】 よろしいですか。

【飛田委員】 かき氷はどうなのですか。

【原口規格基準係長】 かき氷といいますか、シャーベット状のスムージーという半飲み物みたいなものを提供しているコンビニエンスストアがございます。こういった喫茶類につきましては、単独で提供しているとすれば喫茶店営業になります。

飲み物の提供は、飲食店営業の許可の範囲内で行けるということでございます。

【飛田委員】 ありがとうございます。私がイメージいたしましたのは昔からあるかき氷なのですが、今回の施設基準等の検討にどの程度係るのでしょうか。検討の範囲には入れなくてよろしいでしょうか。

【原口規格基準係長】 喫茶類につきましては、検討の範囲には入っておりません。あくまでも飲食店の調理行為に焦点を当てた検討になってございますので、飲み物あるいは喫茶類については検討の範囲になっていないということでございます。

【飛田委員】 分かりました。

【黒川会長】 他に。どうぞ。

【奥田委員】 7ページ第4、一番最後の段落に「なお、これらの営業形態の調理場は、その状況について客を含む第三者が容易に確認できる。そして、第三者から視認されることにより、営業者自らの食品衛生の確保に関する意識を促すことにもつな

がっている。」とありますが、このパラグラフがここにある意味がちょっと分かりません。

【中村食品監視課長】 この部分は実態から見た表現でありますけれども、コンビニエンスストアの飲食店の部分は、レジの後ろ側、あるいはその前面にありまして、第三者、お客様からもよく見える状況にあります。そういう意味で、これが衛生確保という意味では有利に働くであろうということでここに記載させていただきました。

複雑な調理工程を経ているものにつきましては、ある程度、閉鎖環境で従事者以外が近寄らないということが前提になるのですけれども、このコンビニエンスストアの簡易な調理形態というものにつきましては、販売場と附属しているという条件を考えた際の1つの実質的な付加要因として表現させていただきました。今回、国のガイドラインに示されております「物品の販売施設に付随して」という部分の衛生上の意味合いを補足する意味で、このような表現をさせていただきました。補足的な表現でございますが、ここに記載させていただきました。

【黒川会長】 よろしいですか。他に、どうぞ、西山委員。

【西山委員】 5ページの表2に調理行為の事例を挙げてもらって大体イメージできたのですけれども、作業工程が単一の1から11は今回の範囲だと思うのですよね。作業工程が複数である12から14は、今回、検討しているコンビニエンスストアの調理行為の範囲には当てはまらないということで考えてよろしいのでしょうか。

それともう1点です。7ページ、2(1) なのですけれども、汚染度の高いものを取扱わないとあります。汚染度の高いものというと、生肉や魚介類、青果物など、一般的には汚染度が高いと言われてはいるのですけれども、表現をもう少し変えられないのでしょうか。汚染度が高いとなると、何か悪者扱いされる感じがします。5ページ表2にじゃがいも、とうもろこしの例も挙げられてますが、おそらくこれらも青果物に該当すると思います。この辺りの関連も含めて表現方法を少し考えた方がいいのではないかと思います。

【中村食品監視課長】 5ページ表2の12以下でございますけれども、これらのものにつきましては、例えばおにぎりを考えていただいても複数の工程を経ますので、今回の2槽を1槽にという対象等からは外しております。ただ、これらがコンビニエンスストアで禁止されるということではございません。実際にこうした内容を行っているコンビニエンスストアの場合は、従来からの2槽式の許可の範囲内でやっていたければ十分可能な行為ということでございます。

それから、2点目の御質問ですけれども、例えば10番のジャガイモ、トウモロコシ等は、現在調査した範囲では、コンビニエンスストアにおかれては生のものは使っておりません。ジャガイモやトウモロコシも前段で加熱がされておりまして、ほぼ食べられる形になっていて再加熱するという形でございます。

それから、西山委員の御指摘の7ページ、2(1) 汚染度の高いものを取り扱わないということにつきましては、御指摘のとおりだと思います。一般的にこのように使っている場合があり、あえて悪者扱いという意図ではなく、原材料由来という意味で表現いたしました。ただ、2槽式を1槽式にするのは食品衛生法の視点から見て例

外規定であり、安易には広げたくないというところが正直にあります。そういう意味では、原材料として生の原材料を使う場合においては、緩和の対象にはならないという趣旨をあえて含めて表現しております。もっと適切な表現ができるか検討させていただくという形でもよろしゅうございますでしょうか。

【西山委員】 はい。

【黒川会長】 齋藤委員どうぞ。

【齋藤委員】 商業統計に基づいて検討を行ったということですが、そこで働く人間の数は考慮されたのでしょうか。人間の数が多ければ、やはり環境衛生上問題になってくると思いますが、その辺りはいかがでしょうか。

【原口規格基準係長】 従事者の数でございますけれども、何人働いているかというのはこちらでも把握はしてございません。ただ、コンビニエンスストアで従事者の勤務の配置状況などについて聞きましたところ、平均的な100平方メートルぐらいのところにおいては、繁忙時間において大体2-3人だと聞いております。また、お客様があまり来ない時間帯ですと1人の時もあると伺っております。そういったところから考えますと、アルバイトの従業員が入れかわり立ちかわり働くということはあるかもしれませんが、それぞれの時間帯においては多いときは3人、少ないときは1人だと考えられます。

【齋藤委員】 数の上限を決めなくて大丈夫なのでしょうか。

【中村食品監視課長】 1店舗当たりの従業員の数ということですか。

【齋藤委員】 ええ。1つの施設当たりの従業員数は、多ければ多いほど環境衛生上問題になると思います。それは、ひいては食品衛生にも影響を与えるのではないのでしょうか。ですから、ある程度職種に従って数の上限を定めておいた方がいいのではないのでしょうか。

【中村食品監視課長】 そうですね。ただ、今回の洗浄槽を2槽から1槽にという業界側の要望も、小さなスペースを合理的に使いたいというニーズからというのがございます。ですから、現状を見ますと、我々の感覚よりも絞った人数で営業が達成されていると思います。パート従業員の比率が高いために延べ人数では非常に多いと思いますが、ある瞬間値の人数は多くても大体3名くらいで、現在のところ多過ぎるという印象を受けている事例はありません。逆に最大数を設定することは、こちらからその根拠を示す意味で難しいと考えます。

【齋藤委員】 はい、分かりました。

【黒川会長】 よろしいですか。他に。中村委員どうぞ。

【中村委員】 5ページに調理行為が例示してあり、1番から11番までは今回の緩和の対象内であり、12番からのものは対象外だということです。仮に、新しい基準の許可の下、手洗い場が1カ所しかないところで、例えば2つ以上の調理工程を必要とするようなことをした場合、罰則というのはあるのですか。食品衛生法上でも罰則等があるとは思いますが、今回の施設基準で特に逸脱した行為があった場合、罰則はないという理解でよろしいのでしょうか。

【中村食品監視課長】 この運用につきましては、今後条例で文章表現をする予

定ですが、東京都の条例でも罰則の対応はあります。厳格に言いますと、逸脱した行為については許可の範囲を超えますので、ペナルティーとして厳しく対応することも考えられます。ただ、無許可営業というように、0 - 100の議論ではないと思いますので、今後どのように運用していくかということは、条例の条文との関係、あるいは運用の関係の中で検討してまいりたいと思います。

【中村委員】 この施設基準の緩和により、大きな食中毒のような誤りがあるとは考えられないのですが、少なくとも消費者の安全を前提にするのであれば、より厳しい対応・考え方は必要だと思います。社団法人日本チェーンストア協会に加盟されているようなコンビニエンスストアでしたらまず問題ないと思うのですがけれども、そうでないところが結構あるのではないかという危惧があります。ペナルティーもあるのだよという姿勢は是非見せていただきたいと思います。

【中村食品監視課長】 ある程度広げた形で、商品に付加価値をつけて提供したいという場合には、従来の施設基準でやっていただきたいと思います。

それから、中村委員の御指摘のように、例えば食中毒等があれば、許可の種類とは別に厳しい対応がとられるということは全く変わりありません。

【丸山副会長】 よろしいでしょうか。少し戻りますが、先ほど奥田委員から御質問があった7ページ1番、最後の段落「なお」というところについてです。ここは、検討部会で随分論議をされた部分なのでございます。先ほど事務局から御説明がありましたが、検討部会の内容をさらに補足させていただきますと、今回は対象がほとんどコンビニエンスストアけれども、「及び同様の営業」ということも入っています。そうすると、簡単な調理行為を行うところは、実際には色々なところが考えられます。見えないところでちょっと調理する、というような営業形態も考えられます。そこで、監視することも考え合わせ、やはりここにあるような第三者が容易に確認できる、第三者から視認されるということを出しておいた方がいいのではないかという意見が出ました。そういった経緯があって、ここにこういう表現がされているということでございます。

【黒川会長】 奥田委員よろしいですか。

【奥田委員】 はい。

【黒川会長】 どうぞ。

【松田委員】 1点目に、5ページの表に作業工程が単一という表現がありますが、この作業工程がどのように定義されているのかがよく分かりません。洗米し、炊飯器で炊く、これは複数工程だとありますが、無洗米をそのまま炊飯器に入れて炊いたらどうなのでしょう。7ページの簡易な調理行為の範囲についても、例えば、青果物のなかでも野菜工場で作ったもので洗わないでそのまま食べられるものは完成品ですよ。そういったものを、例えば唐揚げと一緒に提供するといったことを考えれば、これは完成品だからそんなに危なくないのかなと思います。

そういったことを考えますと、食べてリスクがあるかないかというような基準できちんと考える必要があるのではないのでしょうか。そうすれば、先ほどのかき氷やソフトクリームの問題もなくなるのかなと思います。曖昧な部分が随分あるように思いま

す。

それから2点目に、対象としている施設が「コンビニエンスストア」なのか、それとも「等」の方に力点が置かれているのかというのがよく分かりません。「等」になりますと、例えば、ガソリンスタンドで食品を提供するようなところも入ってしまうのかなと思います。ガソリンは物品でないと捉えるのか、その辺りが少し納得のいかないところでした。

3点目としましては、コンビニエンスストアの簡易な調理行為による食中毒の事例は東京都ではないとのことですが、日本全国あるいは海外も含めて一度もないのでしょうか。

【黒川会長】 では、事務局お願いします。

【原口規格基準係長】 まず1点目に、作業工程の定義がよく分からないという御質問がございましたが、作業工程というのは、食品を食べられるように仕上げるまでの工程を考えております。例えば野菜であれば、洗って皮をむき、切って何らかの加熱工程を経て食べられるようにする、というような一連の流れです。この作業工程が、5ページの表2ですと、1番から11番までは加熱する工程だけでございますが、12番以降はいくつかの工程があります。具体的に無洗米についてですが、今回、コンビニエンスストアで扱っているとは聞いておりませんが、もし無洗米を使ってただ炊飯するだけということであれば、これも1つの工程になるかと思えます。

7ページの野菜類について、袋詰めしたカット野菜等はどうかということですが、今回、青果物などについては扱わないと条件づけております。コンビニエンスストアでサンドイッチを作るときなどに、カット野菜を使ったりすると思えますけれども、そういった複数の工程になるものについては除外するという形を考えております。

それから2点目に、ガソリンスタンドのガソリンが物品販売になるのかということでございますけれども、ガソリンという例はあまり考えていなかったところでございます。ただ、コンビニエンスストアのように限られた面積のなかで、色々な食品、その他雑貨類を扱っている部分にカウンター区画を設け、物品販売を主体としながら簡易な調理行為を行う、といった施設を範囲としたいと最後のページでも書かせていただいております。

3点目、食中毒の事例に関してなのですが、ここに挙げておりますのはあくまでも東京都内の統計でございます。全国のコンビニエンスストアでどうだったかという統計については、すぐに手に入りませんので今はお答えできません。

【黒川会長】 松田委員、よろしいですね。どうぞ。

【関本委員】 簡単な調理行為の範囲についてですが、最近、混雑時には電子レンジ等はカウンターから別の場所に置かれていて、客が温めるようなことが見受けられます。簡単な調理行為というのは、あくまで店員がやるのが前提として議論されていると思うのですが、その点はどのようなのでしょうか。

【原口規格基準係長】 電子レンジを複数置いて、お客様が自分でお弁当類を温めるという行為が確かにございます。これに関しては、あくまでもお客様が調理するためのサービス行為であり、簡易な調理行為には含めません。あくまでも、従業員が電

子レンジを操作して何らかの形で加熱する、というものを簡易な調理行為としたいと考えております。

【飛田委員】 先ほどの松田委員の御発言の中で、ガソリンスタンドで提供する場合はどうかということがございました。今、ガソリンスタンドは多角化を進めており、なかにはコンビニエンスストアを営んでいるところもございます。その多角化戦略のなかでコンビニエンスストアを営んでいれば該当するけれども、コンビニエンスストアでなく、もう少し簡易な形で何かを提供する場合には含まれないということなのではないでしょうか。

【中村食品監視課長】 実態として少し存じ上げておりますのは、ガソリンスタンドの横にパンやガムなどを売る小さなお店があって、さらにその中で小さく飲食店営業を行っている形態です。そういったしますと、2槽を1槽という緩和措置の対象になると考えられます。

それから、ただいま検討していただいておりますのは、あくまで2槽を1槽に緩和する場合の条件です。従来どおりの施設基準で、幅広く付加価値をつけて商品を取り扱うことを戦略としてお考えの場合には、従来どおりの対応が可能です。コンビニエンスストア等で取り扱える商品をこれで規制するものではないということは申し添えておきます。

【黒川会長】 どうぞ。

【大屋委員】 先ほどの松田委員の御発言に関連することなのですが、最終的に口に入れて危険か否かということが目的であるというのは共通の認識だと思います。ただ、危険か否かというのをさらに分析してみると、原材料にあり、作業工程にあり、あるいは従業員による調理・取扱いにあり、というものですので、その手法としてはこうした方法でいいのかなとは考えております。

ただ、条例に入れるべきことではないと思いますが、従業員がお金など食品以外のものを取り扱ったりしますので、従業員の衛生意識について認識していただけるような仕組みや運営の仕方をしていただきたいと思います。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。6ページの2(4)にも記載しておりますように、コンビニエンスストアは従業員数が限られておりますので、一人の従業員が色々な作業をするということがあります。ですから、今の御指摘のようにさらなる意識の徹底が必要かと思えます。また、これは許可更新時だけではなく、日々のことでもありますので、何らかの形で続けて記載して啓発してまいりたいと考えております。

【林委員】 ちょっとよろしいですか。

【黒川会長】 では、時間の関係で、これで御質問を終わりにします。

【林委員】 10ページの一番最後に、「都はこうした施設に対し、適切な衛生指導を継続して行っていく必要がある」と書かれていますが、もう少し踏み込んだ記述が必要ではないかと思えます。今まで行っていることに加えて、新たに衛生指導の仕組みやマニュアルを作るといったことがあるかと思えますので、強化していただいた方がいいかなと思えます。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。今後、運用につかましてさらに詳細な表現をしていかないといけませんので、今の御意見も踏まえまして検討させていただきます。ありがとうございます。

【黒川会長】 それでは、色々貴重な御意見ありがとうございました。時間の関係で御意見をいただくのを終わらせていただきます。審議会としてこの報告をどう取り扱うのかというのを検討するのにあたりまして、今後のスケジュールを事務局から御説明願います。

【佐藤食品安全担当係長】 それでは、今後のスケジュール案について御説明いたします。資料2の下の部分にスケジュールをお示ししてございます。

今回、審議していただきました案を「中間のまとめ」として7月30日に公表いたします。その後、8月1日から約2週間の期間、パブリックコメントということで、都民の方からの意見募集を行いたいと考えております。意見募集の終了後、パブリックコメントの意見も踏まえまして、第3回検討部会を9月に開催し、最終案をまとめていきたいと考えております。検討部会で最終案がまとまりましたら、10月の審議会で最終案の審議をお願いいたしまして、御了承いただけましたなら答申を行いたいと考えております。以上でございます。

【黒川会長】 以上が今後のスケジュールでございます。

今回、審議しました「中間のまとめ」に関してですが、今日いただきました多くの御意見とパブリックコメントの内容を踏まえまして、検討部会で最終報告に向けてさらに検討していただくことになるということです。この検討部会からの報告を審議会の「中間のまとめ」として承認していただきたいと思うのですが、いかがでございましょうか。

(異議なし)

【黒川会長】 特に御意見がありませんので、そうさせていただきます。ありがとうございます。検討部会委員の皆様には、さらにこのスケジュールに従って最終の答申案に向けてよろしくお願いいたしたいと思っております。

それでは、次の議事でございます。平成17年3月に策定されました食品安全推進計画の戦略的プランの進捗状況について、事務局から御説明願います。

【中村食品監視課長】 資料4に、東京都食品安全推進計画戦略的プランの平成17年度、18年度の進捗状況をまとめてございます。

本審議会におきましては、戦略的プランの検証として定期的に進捗状況を報告することが定められております。昨年度の第1回審議会におきまして、平成17年度の進捗状況を御報告いたしました。本日は、18年度の進捗状況及び19年度の取組み予定について、11の課題を順次、御説明いたします。担当局は福祉保健局だけではございませんので、御説明する者を課題により変えさせていただきます。

それでは、まず、1ページを御覧ください。食品衛生自主管理認証制度の充実ということで福祉保健局が中心になって取り組んでおります。既に御説明申し上げている内容ですが、食品衛生の自主管理認証制度というものを設けまして、その拡大周知を図っているところでございます。全体の計画は、1ページの図に書いてございます。

平成17年度の実績につきましては、前回の説明のとおりです。

平成18年度の実績では、まず、(1)制度の普及です。認証を取得した事業者が使用可能な認証取得マークのシールを作成し、配送車、名刺、リーフレット等に張っていただいております。また、東京都のホームページ上での認証取得施設の検索機能をより使いやすく整備いたしました。そして、新たに認証を取得したいという事業者のためのマニュアル作成セミナーを10回開催しております。

2点目、このような認証制度というものは、制度の信頼性確保が最も重要視されます。そこで、18事業者ある指定審査事業者に対し、年に一度、都が監査を実施して、しっかりとした審査基準に基づいて間違いなく業務を行っているかということを確認してしております。これは制度の信頼性確保のため、一番重要な点だと思います。

平成18年度末の認証取得施設は193施設となっております。参考として、3ページに区分、業態及びそれぞれの認証取得数の一覧が示してございます。なお、平成19年5月末日現在、222施設に取得していただいております。

平成19年度予定ですが、飲食店営業のそば屋に認証を拡大する予定で、既にそば屋の認証基準について検討部会を設定しております。今後、実際にそば屋の方に認証を取得いただけるよう、働きかけていく予定です。

それから、都外事業者への適用に向けた近県市等への働きかけを行っています。都内に流通している食品は、近県で製造して都内に持ち込んで売られているものもあります。そのため、製造所が他県にある事業者からも認証を取得したいというお話があるのですが、制度自体は都の独自のものでございますので、事前に調整させていただいて、近隣の自治体の了解を得た上で進めております。

また他に、マニュアル作成のためのセミナー及び指定審査事業者に対する監査を行う予定でございます。認証制度につきまして、概略は以上でございます。

戦略的プラン2は、後ほど担当局から御説明いたします。

戦略的プラン3、科学的知見に基づく未然防止の推進でございます。こちらの事業内容につきましては、調査研究的な側面が含まれており、魚介類の水銀やPCB等、有害化学物質の継続的な測定という調査事項があります。このような調査は継続的に行うことが必要でありますので、平成17年度、18年度と続けて実施しており、実績を表にまとめてございます。これらの化学物質につきましては、徐々に減少傾向ではあるのですが、ゼロではありません。今後もモニタリングとして調査を継続する必要があろうかと思っております。

それから平成18年度には、7ページ(2)安全に関する情報の評価と提供といたしまして、食品安全情報評価委員会にノロウイルス食中毒に関して検討していただき、レポートをとりまとめました。食品安全情報評価委員会は、食品衛生の直近の話題のなかで必要な事項について、専門的に検討して都民へ普及啓発をしていくという趣旨の委員会です。平成18年度は、年末から発生いたしましたノロウイルス食中毒をテーマにして、特に、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報に関する検討の報告を取りまとめていただいております。

これらを踏まえまして、今年度は、都民や食品営業者向けのノロウイルス食中毒、

あるいは感染症予防パンフレットを作成して、流行期に向けて広く普及啓発を図っていく予定です。

次に、(3) リスク情報に対応する施策の展開として、1つには、食品安全情報評価委員会からの「『健康食品』の安全性に係る情報の検討」の報告を受けて、都民向けのパンフレット「健康食品ウソ？ホント？」を作成しております。都内の薬局や病院などにも配布してございますので、身近なところで御覧になったことがあるかと思えます。健康食品につきましては、戦略的プラン8として、後ほど担当の課から詳しく御報告させていただきます。

引き続きまして、「戦略的プラン4 事故発生時における的確に被害の拡大防止を図る」について御説明いたします。これは、中央卸売市場や当福祉保健局をはじめとして、各局で取り組んでおります。事項は、表にまとめてございます。

平成17年度の実績を見ますと、中央卸売市場条例を改正し、卸売業者や仲卸業者などの各事業者の段階で安全品質管理責任者(SQM)を設け、食品安全の推進を図っていくという体制をとっております。

福祉保健局では、平成17年度、18年度ともに、都区合同の広域・大規模食中毒発生時の対応訓練を実施しております。特に、平成18年度におきましては、病院での食中毒が相次ぎましたので、病院給食を原因とする大規模食中毒を想定しての実際の対応訓練を行っております。

平成19年度も、中央卸売市場では、食品危害対策マニュアルに基づく机上訓練を予定しており、福祉保健局におきましても、また少し違う形態での食中毒の対応訓練を実施する予定です。

次に、戦略的プラン5です。平成18年度実績は、平成17年度とほぼ同様の内容でございます。まず、輸入食品専門監視班による監視を実施しており、特に輸入業者、輸入倉庫への立ち入りが432件、収去検査は、8,669項目実施しております。

具体的な内容につきましては、(2)を御覧ください。輸入食品の流通量は、国のレベルでも、都内のレベルでも膨大に増えております。そのうち問題となるのは、一部でございます。ですから、事前に、国の違反情報あるいは事業者からの情報を踏まえまして、十分に情報を精査した上で、残留農薬検査や遺伝子組み換え食品の監視指導、あるいはウその他の検査として、放射能検査を実施しております。また、新たな検査方法の開発として、健康安全研究センターにおきまして、添加物、農薬等の新たな検査法を順次開発しております。

3番目に、輸入事業者講習会を開催しております。年に1回、輸入事業者を対象に講習会を開催し、直近の輸入食品の違反事例や食品表示についての注意事項などの周知を図っております。品物を収去して検査しても、物流のなかでは、その瞬間のことだけでございます。一方、事業者の方は、日々、色々なものを輸入・販売しておりますので、やはり事業者の取組み姿勢が一番重要です。そのため、事業者の取組みを支援するために、情報提供をさせていただいております。

平成19年度は、さらに残留農薬や動物用医薬品についても検査を拡充する予定です。また、ここに記載はありませんが、輸入事業者講習会も同様に開催予定です。

続きまして、16ページの戦略的プラン7、農薬のポジティブリスト制に対応した効果的な検査、監視指導の実施でございます。

平成18年5月に、農薬の規制として新たにポジティブリスト制度の運用が開始されました。そこで、平成18年度は、まず1つ、産業労働局と連携し、都内農産物について、農薬使用の実態の把握に努めております。後ほど戦略的プラン6で御報告いたしますが、産業労働局においても、都内農産物について独自に検査を行っております。

次に2点目、色々な情報を踏まえまして、実態に基づく効果的な検査や監視指導の実施をしております。平成18年度には、実施規模としまして、残留農薬検査が輸入農産物、国内農産物及び水産物等で約1,000検体です。違反品としては、中国産のえんどう(きぬさや)1検体から基準を超える農薬を検出しております。その他、動物用医薬品等の検査につきましては、500強の検体で実施しております。これらはすべて微量分析でございますので、検査を実施する事業所に、高速液体クロマトグラフ質量分析計(LC/MS/MS)など、高度分析機器等を導入して対応の強化に努めております。

平成19年度は、同様の検査を実施するなかで、違反事例のある検査項目や検出頻度の高い農薬等を考慮いたしまして、検査項目を絞り込み、重点的に実施して、効率的な検査に取り組む予定です。さらに、農薬についても、検査法の開発により検査項目の種類を順次拡大する予定です。戦略的プラン7については以上でございます。

続きまして22ページ、戦略的プラン9につきまして御説明申し上げます。

食品表示を通じて正確な情報を都民へ提供するというところでございます。1月から2月にかけての大手菓子製造メーカーでの主に表示に関する不備、あるいは食肉関係の、表示の問題というよりも偽装ということですが、こういった最近の事例を受けまして、期限表示を含めた食品の表示について都民の関心が高まっております。そこで、食品の表示は、事業者の方、特に製造にかかわる方が主にしていますので、これらの方に適正な表示をしていただくための事業を実施しております。

平成18年度実績では、事業施設における適正表示推進者 施設、企業において表示の責任者として中心となる方ですね。そういう方を育成するための講習会を3回開催しております。平成18年度には、575名の方に受けていただいております。現在、期限表示が非常に話題になっておりますけれども、表示を規制する法令は多く、JAS法、食品衛生法のほか、健康増進法や景品表示法等ございます。非常に複雑になっておりますし、制度改正もございますので、表示の実例も交えながら最新の情報を提供しております。

2番目に、表示に対する正しい知識の普及ということで、主にJAS法の関係ですが、消費生活調査員によりまず品質表示調査を年間5回実施しております。平成18年度に設定したテーマは、農産物の原産地表示に始まりまして、遺伝子組み換え食品の表示まであり、都民の方の関心が高い事項につきまして市場調査を行っていただいております。これらの方の研修等も行っております。

それから、表示学習会の開催ということで、事業者及び都民の方を対象に、表示に関する学習会を7回開催して、1,000名を超える方に参加いただいております。

平成19年度でございますけれども、適正表示推進者の育成講習会を昨年度と同様に

実施すると同時に、新規事業として、フォローアップ講習会を実施する予定です。表示推進者の育成講習会を以前に受講した方を対象に、知識をリニューアルするためにもう一度お集まりいただきまして、きめ細かく対応していきたいと思っております。

なお、現在、表示についての関心が非常に高いので、東京都におきましては、監視指導という観点から、都内の製造メーカーで菓子製造業などを中心に立ち入り調査をいたしまして、表示について確認をさせていただいております。また、食品衛生夏期対策事業中でございますが、都内にあるそうざい製造業の施設に入りまして、表示について注意喚起を同時にしているところでございます。

以上、戦略的プラン9につきましの御報告でございます。

続きまして、戦略的プラン11、関係者の相互理解と協力に基づく安全確保の推進です。リスクコミュニケーションは、当審議会においても既に言及している言葉でございますけれども、まだ理解が十分に行き渡っていないところでございます。平成18年度実績では、食品衛生に関しては専門的な事項も含まれますので、都民の方に、より分かりやすく情報提供していくために、メールマガジンの発行や食品安全ネットフォーラムというものを設定しております。また、都民フォーラムを2回開催しております。1回目は、「あなたは誤解していませんか？健康食品」ということで、健康食品をテーマに、2回目は、「消費者から信頼性される企業のリスクコミュニケーション」をテーマに、企業、製造メーカー、流通業の方等をお招きいたしまして、それぞれの取組みを御紹介いただき、会場とディスカッションする形で都民や事業者、行政が参画するフォーラムを実施しております。

昨年度は、ポジティブリスト制度が新たに導入されましたので、事業者を中心に、情報提供と意見交換を2回開催しております。その他、ここに記載のとおり、各局におきまして、都民・事業者向けの催しを開催しております。

平成19年度予定でございますけれども、福祉保健局におきましては、まず職員向けのリスクコミュニケーションの手引書を作成する予定です。地域住民や消費者団体、事業者の方に食品衛生に関する事項を分かりやすくお伝えするのは、やはり食品衛生監視員が中心になります。内部的ではございますが、食品衛生監視員がどのように対応していくかという手引書を作成する予定です。

それから、食品安全のFAQ（よくある質問とその回答例）の作成ということで、現在話題になっております様々な食品衛生に関する話題につきまして、皆さんから寄せられる質問を分かりやすい形で表現して、それを答えていくQ&Aをホームページ等で御紹介していきたいと思っております。

都民フォーラムにつきましても昨年度と同様に、2回開催する予定です。各局の取組みにつきましても28ページに記載しておりますとおり、昨年度と同様に実施する予定です。

それから、資料として「お肉の生食や加熱不足にご注意！」というパンフレットをお配りしております。現在、カンピロバクターによる食中毒が全国レベルで増えておりますけれども、原因としては、食肉の生食あるいはバーベキューでの加熱不足が数多く報告されております。そこで、このようなパンフレットを作り、保健所等での配

布や講習会等で周知いたしております。

最後に、先ほど言及しませんでした、11ページの戦略的プラン5、輸入食品に少しお戻りください。平成17年度実績につきまして数値の修正がございます。(2)のア、輸入農産物の残留農薬検査のところアンダーラインをしております。前回までの資料では「5,122項目」となっておりましてけれども、「9,734項目」に修正させていただいております。当方の集計ミスで、築地にあります市場衛生検査所のデータが抜けておりました。このような数字に修正させていただきます。

非常に駆け足で申し訳ございませんが、戦略的プラン1、3、4、5、7、9、11について概略を御説明申し上げました。

【黒川会長】 ありがとうございます。それ以外は、それぞれの担当局から御説明をお願いしたいと思います。質問は、全て終わりましたからお願いいたします。

では、産業労働局の事業、戦略的プラン2、6、10についてお願いいたします。

【大川産業労働局食料安全室長】 それでは、戦略的プランの2番、6番、10番につきましては私から御説明させていただきます。

まず4ページ、戦略的プラン2、生産情報提供食品事業者登録制度の促進です。この制度は、例えば、農産物に使用した化学肥料や農薬など、生産に係わる情報をきちんと消費者に伝えられる生産者や流通事業者の方を登録し、消費者に対してはしっかり情報を提供できる。事業者にとっては、信頼できる事業者であるということ、東京都からオープンにさせていただくという制度でございます。

平成18年度ですが、まず、平成18年度末の事業者登録数は1,636事業者で、前年度から88の増加でございます。また、同様の制度ですけれども、静岡県で「しずおか農水産物認証制度」という制度がスタートしております。そこで、静岡の制度に乗っている農産物が都内で流通する場合には、東京都の制度にも乗せましょうという形の協定を結ばせていただいております。

その他、制度普及のための説明会や雑誌への広告掲載等を行っております。また、制度の信頼性確保のため、登録事業者への立ち入り調査等を実施しております。

平成19年度につきましては、さらに制度の充実を目指すため、外食産業でも生産情報をきちんと伝えられる事業者について、この制度への登録を推進したいと考えております。また、この制度は東京都が最初に始めましたが、他自治体でも同様の制度が進んでございますので、そうした自治体との連携も進める予定です。

続きまして14ページ、戦略的プラン6、農産物の生産段階における指導の充実でございます。都内産農産物の残留農薬の調査と、土壌残留性農薬、具体的にはドリン系農薬ですけれども、その畑の土壌中における残留調査という内容でございます。

説明に入ります前に、皆様方にお詫び申し上げます。平成17年度実績につきまして、既に昨年度の審議会資料で報告いたしましたが、(1)でアンダーラインを付した部分を訂正させていただきます。一般農薬につきましては、検体数490としておりましたけれども554検体に、ドリン系農薬につきましては、75検体としておりましたけれども、66検体と訂正させていただきたいと思っております。また、「基準値を超えるものはない」という報告をいたしましたが、平成17年度は、キュウリ1検体から基準値

0.02ppm に対して0.036ppm のドリン系農薬が検出されております。申し訳ございませんでした。

平成18年度でございますけれども、一般農薬で150検体、ドリン系農薬で340検体について農産物への残留調査を実施いたしました。その結果、一般農薬につきましては基準値を超えたものはございませんでしたが、ドリン系農薬につきましては、キュウリ1検体から、0.02ppm の基準に対して0.025ppm、カボチャ1検体から、0.1ppm の基準に対して0.46ppm と基準値を超えて検出されました。

このキュウリにつきましては、過去に実施した土壌検査でドリン系農薬が検出された畑ではキュウリを作らないという取り決めで調査をしているのですが、未検出の隣の畑と誤認をしたのが原因でございます。また、カボチャにつきましては、平成17年度まで残留基準値が設定されておりませんでした。平成18年5月に食品衛生法の改正に伴ってポジティブリスト制度が導入され、基準値が設定されました。基準値が設定されていなかったということもございまして、作付予定地における土壌検査をこれまで実施していなかったというのが原因でございます。このため、これまでに土壌検査を実施した畑の特定をさらに厳密にし、キュウリだけではなく、ウリ科の作物全体について、ドリン系農薬が検出されていない畑で作付をするよう、さらなる指導を行っております。

平成19年度は、引き続き、一般農薬80検体、ドリン系農薬340検体につきまして、農産物への残留調査を実施してまいります。また、作付予定地400ヶ所におきまして、ドリン系農薬の土壌調査を実施いたしまして、ウリ科作物全てにわたって作付を行わないよう指導を行ってまいります。併せて、ドリン系農薬の吸回避避技術の確立ということで、隔離栽培と申しますけれども、その畑で土を使わずに栽培できるような方法、あるいはドリン剤の熱分解による処理法について、引き続き試験研究を実施してまいります。

最後でございますけれども、24ページ、戦略的プラン10でございます。こちらは、食育の展開でございます。平成18年度は、関連各局連携のもとに、東京都食育推進計画を策定いたしました。計画に基づく各局の取り組みといたしましては、産業労働局、ならびに福祉保健局において、「食育総合WEB」や「たべもの安全情報館」等、ホームページを開設しております。また、生活文化局（現 生活文化スポーツ局）では、食の安全確保等をテーマとした消費生活教育講座を実施しております。中央卸売市場では、市場内での講習会やいちば教室、市場まつり等で食育を推進しております。

平成19年度におきましては、この食育推進計画を着実に推進するため、行政だけでなく、関連団体や事業者を含めた食育推進協議会を設置いたしまして、相互に連携し、食育を進めていく体制を整えていく予定です。

また、各局の取り組みでは、私ども産業労働局では、食育フェアを秋口に開催予定です。また、生活文化スポーツ局、中央卸売市場では、昨年度に引き続いて各種講座や講習会により食育を推進してまいります。私からは以上でございます。

【黒川会長】 ありがとうございます。続いて、戦略的プラン8の御説明をお願いいたします。

【澁谷食品医薬品情報係長】 それでは、福祉保健局健康安全課から、戦略的プラン8、「健康食品」による健康被害の防止について御説明申し上げます。

この事業は、福祉保健局と生活文化スポーツ局が連携して行っている取組みでございます。近年、健康食品市場は、ますます成長・拡大しておりますが、こういった健康食品による健康被害を防止するための取組みでございます。

18ページの図に、(1)から(5)まで、事業者に対する監視指導、食品安全情報評価委員会による検討と施策の反映、危害防止拡大のための仕組みづくり、医療機関に対する情報提供の仕組みづくり、都民への普及啓発と5つの取組みがあります。

平成18年度の実績です。まず、事業者に対する監視指導でございますが、かねてから東京都が取り組んでおります健康食品の試買調査の結果でございます。としましては、医薬品成分の検査結果、161品目を検査し、6品目の男性機能治療薬から医薬品成分を検出しております。

また 表示・広告検査の結果でございますけれども、161品目を検査しましたところ、123品目から表示違反が発見されました。161品目中123品目とかなり違反率が高いのですけれども、これは、事前に調査をいたしまして、違反が見られがちな製品群を考慮して検査した結果でございます。検査した製品群は、表に書いてありますとおり、ダイエット標ぼう、男性機能向上標ぼう、その他の機能を標ぼうするもの及びビタミン含有強調製品の4群でございます。

続いて、20ページに移りまして事業者講習会の開催でございます。平成18年12月、1,150人の健康食品関係事業者の方々を対象に、文京シビックホールにおきまして、法令改正の最近の動向や関係法令の解説、また自主管理の推進等の内容の講習を行いました。

次に、(2)食品安全情報評価委員会による検討と施策への反映です。平成18年3月に健康食品の専門委員会があり、今後の取組みについて様々な提言をいただきました。その提言に基づきまして、アからオの事業に取り組んでおります。

まず、これまでの健康食品関連事業者に対する監視指導について、多種多様な商品を扱う、あるいは係わる事業者が多くあるということで、そのあり方について検討を行いました。また、監視指導と併せて、事業者による自主管理の推進に取り組むということで、自主管理チェックリストの作成も行いました。そして、健康食品に関する都民相談対応マニュアルや「健康食品」による健康被害事例専門委員会を新たに設置いたしまして、健康被害事例を集めて都民の皆様へ情報提供してまいります。

また、大学生による健康食品に係る広告表示調査を実施いたしました。これは、都内3大学に御協力いただき、インターネット・オークションですとか、健康食品等の広告表示について、不当なものについて情報をいただき、行政側でさらに調査したものです。これは、平成19年1月にプレス発表しております。

続いて、(3)と(4)、危害拡大防止及び情報提供の仕組みづくりです。新たに東京都医師会、東京都薬剤師会と連携いたしまして、収集した健康被害事例の情報を「健康食品」による健康被害事例専門委員会」によって分析、評価し、医療機関、都民または国へ情報提供することといたしました。併せて、医療機関に対する情報提

供の仕組みづくりとして、医療機関、関係者や都民が健康食品の情報を活用できるようなデータベースの開発に着手いたしました。

最後に、(5) 都民への普及啓発です。先ほど戦略的プラン11でも御説明いたしましたが、平成18年8月に健康食品をテーマに食品安全都民フォーラムを開催いたしました。また、リーフレット、ポスターの作成、都民向け講習会の開催、インターネットを活用した情報提供を行っています。リーフレットにつきましては、今回、中学生、またその家庭にも健康食品の正しい知識を普及させたいということで、教育庁とも連携をして取り組んでおります。

平成19年度の予定でございますが、まず(1) 事業者に対する監視指導です。これまでの事業に加えまして、イ 製造者、輸入者、販売者、さらには製品企画などで関与している事業者に対しても自主管理を推進する予定です。業者の実態把握に努めながら、チェックリストの作成指導を行ってまいりたいと考えております。

(2) 食品安全情報評価委員会による検討と施策への反映では、イが新たなところです。昨年、生活文化スポーツ局との連携で大学生による調査を行いました。今年度は、大学生に東京都消費生活調査員制度の特別調査員を委嘱しまして、さらに調査を充実させる予定です。

(3) 及び(4) 危害拡大防止及び情報提供のための仕組みづくりですけれども、引き続き、東京都医師会、東京都薬剤師会と連携して健康被害情報を収集いたしまして、「健康食品」による健康被害事例専門委員会による分析、評価を行って、医療機関等への情報提供に努めてまいります。また、医療機関や都民に対する健康食品関連の情報提供のデータベースをさらに整理、充実する予定です。

最後に、都民への普及啓発です。これまでどおり、都民向け講習会の開催やインターネットを活用した健康食品に対する正しい情報の提供を図りたいと考えております。福祉保健局健康安全課からは以上でございます。

【黒川会長】 追加説明はありますでしょうか。よろしいですか。

それでは、すべて説明いただきました。かなりのボリュームでございますし、時間もちょっと押しているようでございますが、何か御質問・御意見をどうぞ。関澄委員。

【関澄委員】 戦略的プラン1の食品衛生自主管理認証制度につきまして、私どもの団体におきましても、指定審査事業者18業者の1つとしてこれに携わっているところでございます。先ほど御説明がございましたように、5月末で222施設ということでございますが、何といたっても数字が低いわけでございます。

私どもは、この制度が始まってから相当力を入れて推進を図っておりますけれども、業者の方も構えておるとい状況が見受けられます。それは、消費者の間にこの制度がよく伝わっていない状況が要因であろうかと思っております。東京都側も都民への制度普及を図っていると思っておりますが、この数字から見てもまだ十分でないと思われれると思っております。業者は常にメリットを求めており、この制度に加入したからこれだけのものがメリットとして上がったんだということであればどんどん受け入れられていくわけなのです。

今年から飲食店営業(そば)がスタートしますが、相当な数を占めているのはその

他の飲食店営業です。今後、業種の拡大を引き続き行っていく間に、都民に対してのPRをもっと図っていただきたいと思います。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。この制度につきましては、趣旨として、食中毒防止といった実態的な側面が第一義的にございます。そのため、これまで、3ページにあります業種、比較的都民の目には直接触れない施設ですが、0157などでは大事な施設を対象にしていまいりました。例えば、集団給食施設は、福祉施設や病院給食施設等、一般的に町で都民の方の目には触れない施設ですが、食中毒の予防という視点で対象にしたという経緯がございます。今お話がありましたように、そば屋、あるいは一般の飲食店営業に今後展開したいと考えておりますので、今の御指摘のとおり、より都民の目にも触れる形で理解していただけたらと思います。東京都としても普及啓発に、努めてまいりたいと考えております。ありがとうございます。

【黒川会長】 もう1つか2つありますか。どうぞ。

【奥田委員】 2つありまして、1つは0157についてです。ある小学生で、1週間ほど、毎日朝になるとお腹が痛いと言って学校を休みたがるというので、ずる休みかと思っていたそうなのです。しかし、何かのきっかけで検査をしたところ0157だったということがあったそうです。こういう風に、静かに進行しているといえますか、ただ単におなかが痛いというだけでも0157に感染している可能性があるという知識の普及が必要なのではないかとというのが1つです。

もう1つは、先ほども話題になっていましたけれども、食肉の偽装についてです。関連して取引していた業者が、お詫び広告として「私のところも犠牲者です」という言い方をしている場合があります。消費者から見ると腹立たしい現象だと思います。そこは何とかならないのでしょうか。

【中村食品監視課長】 まず、1点目の0157対策ですけれども、この間も都内の大学の食堂で大きな食中毒がございました。現在もまだ調査を進めておりますけれども、0157につきましては、今のようなお子さんの事例のように、一般的には散発事例が多いのです。先ほどリーフレットを御紹介いたしました。0157やカンピロバクターによる食中毒も、症状が重篤であり重要だと考えております。0157にいたしましても今話題になっておりますノロウイルスにいたしましても、やはり食中毒対策の基本は、手洗いやまな板の十分な洗浄、器具の使い分け等、共通でございます。こうした基本対策も踏まえまして、0157についても対策を図りたいと考えております。

それから、新聞紙上での自主回収等の社告に関する御質問についてです。東京都には、自主回収報告制度というものがありまして、社告内容の御相談を受ける場合があります。しかし、必ずしもすべてではありません。社告等は、企業のスタンスで書かれております。まず初めに消費者の方へのお詫びがあるべきではないかというのは、奥田委員と全く同じ意見でございます。自己弁護的な書き方は、逆効果にもなるのではないかと感じることもありますが、内容につきましては、企業が市場をどう捉えているかという価値観であり、行政庁として深入りのアドバイスはできません

【黒川会長】 では、飛田委員。

【飛田委員】 偽装表示の問題について、これは、食品についての品質マネジメン

トシステムが川上まで及ばなかったというところにも問題点があったと思います。ISO に対する事業者の努力が相当積み重ねられてきているわけですが、ISO 規格の限界がそこに垣間見られるのではないかと思います。また、発注者を含め、安い原材料を容認してきたという面も要因として考えられると思います。こうした ISO 規格の限界の問題とコスト意識の行き着く先といったところ、そして、当初の仕様書の内容が確実に実施されているかどうかの検証が行われていなかった点も気になっております。今後、東京都としても、こうした新たに起こっている問題を十分に御検討いただきまして対応策をとっていただきたいと思います。

それから、戦略プラン3の平成19年度予定のところについてです。「都民、食品営業者向けノロウイルス食中毒・感染症予防パンフレットを作成」とございます。こうしたパンフレット等作成する際には、外国人の経営者や従事者も大変多いですので、外国人向けのパンフレットの作成についてもぜひ御検討いただきたいと思います。

次に、戦略的プラン8です。平成18年度及び平成17年度実績を見ても、非常によく選んで調査しているからか、違反率が大変高く、私たちが懸念していることが数字となってあらわれております。アンチエイジングや血液をさらさらにする、血糖値を下げる等、薬品まがいの効能をうたった商品が多くございます。すでに選んでいることとは思いますが、平成19年度はそのような視点も導入していただきたいと思います。

また、事業者に対する監視指導の過程で、違反者に対する指導のみならず、広告を載せていた媒体等について、どのような形で消費者に情報が提供されていたかという点にも着目して、不当表示や不当広告等の追放に生かしていただきたいと思います。

先般、大手企業におきまして、アメリカにオーダーしておりました加工食品の仕様書を五、六年前に出した後チェックしておらず、放射線照射されていた事実が分かったということがございました。輸入元でのトレーサビリティがとられていないため、全品回収せざるを得ないという事態が生じております。食品衛生法違反の原材料が輸入されていた点と、輸入大国の日本では、相手先に対するチェックを行う必要性が示唆されていると思います。そのような視点も御配慮いただきたいと思います。

他にもございますが、以上で終わらせていただきます。

【黒川会長】 何か。どうぞ。

【中村食品監視課長】 何点かございますけれども、私の方で。

【黒川会長】 簡単をお願いします。

【中村食品監視課長】 偽装の事件に関連してですけれども、今回の事例につきましては、我々の想定を超えた詐欺に近いものかと思っております。先ほども申しましたが、こうしたものを事業者の段階でチェックいただくということで、コンプライアンスの点等含めまして、適正表示推進者の講習会等において徹底・強調したいと思います。

2点目、外国人向けのパンフレットについてです。確かに外国の方の比率は上がっております。様々なパンフレット類で、これまでも外国人向けのものも作成してまいりましたが、分かりやすい内容で作成できるかどうか検討いたしたいと思っております。

また、健康食品のことにつきましては、実害性という意味では薬事法の視点が一番大事かと思っております。すでに健康食品のチェック項目で、薬事法の視点からのチェック

というものは厳格にやっております、違反も摘発しております。

こうした健康食品や欠陥商品については、広告代理店でキャッチコピーをつくっている場合も非常に多ございます。先ほど担当からも御説明申し上げましたけれども、今回の講習会から、広告代理店等の広告媒体関係の方もお招きする予定です。薬事法分野では、インターネットも含め、むしろ広告媒体を担う業者への啓発に一番力を入れております。御指摘のとおり、個々の製造者よりも、その中間媒体の方が実質的にも力を持っていますので、重要視しているところでございます。

輸入食品につきましては、御指摘のとおり、事前の情報が一番大事だと思っておりますので、情報をできるだけ収集して、国内の輸入食品の監視指導に役立ててまいりたいと思っております。以上でございます。

【黒川会長】 それでは、時間も随分オーバーしておりますので、続いて、都民への公表スケジュールを説明していただきましょうか。

【佐藤食品安全担当係長】 それでは、都民への公表スケジュールです。本年度は、この推進計画5カ年計画の中間年度ということで、今御審議いただいた平成17年度及び18年度の進捗状況を都民に公表することとしております。

公表の方法につきましては、食品監視課のホームページ「食品衛生の窓」への掲載を予定しております。以上でございます。

【黒川会長】 ありがとうございます。これで、本日予定した議事はすべて終了いたしました。本当に活発な御討論ありがとうございました。

それでは、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。先ほど御確認いただきましたスケジュールに従って進めさせていただきます。

なお、次回の審議会は10月を予定しておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。

それでは、本日は長時間にわたりましてありがとうございました。これをもちまして本日の審議会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。

午前11時44分閉会