

平成 2 1 年度

第 2 回東京都食品安全審議会

日 時：平成 2 1 年 1 1 月 1 7 日（火）午前 1 0 時～  
場 所：東京都庁第一本庁舎北側 4 2 階 特別会議室 A

午前10時00分開会

【廉林食品監視課長】 皆様おはようございます。定刻となりましたので、ただ今から平成21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、また雨の中御出席いただきまして、ありがとうございます。私は、福祉保健局健康安全部食品監視課長の廉林でございます。黒川会長に進行をお願いするまでの間、司会を務めさせていただきます。

まず委員の皆様の出欠状況について確認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となっております。ただ今出席の委員は17名でございます。委員総数22名の過半数に達しており、定数を満たしておりますことを御報告申し上げます。

なお、本日、今井委員、鮫島委員、関川委員は、御都合のため欠席という御連絡をいただいております。その他の委員の方は間もなくお見えになるかと思っております。

それでは、以後の進行につきまして、黒川会長にお願いしたいと存じます。御発言の際は、挙手の上お手元の白いボタンを押してランプが点灯したことを確認の上、御発言いただければと思っております。黒川会長、よろしくお願ひいたします。

【黒川会長】 おはようございます。それでは、審議を始めさせていただきます。8月26日に開催されました前回の審議会で、「東京都食品安全推進計画改定の考え方」について、中間のまとめを検討部会から御報告いただき審議したところでございます。それらの意見を踏まえまして、その後、丸山副会長を座長とする検討部会におきましてさらに検討いただき、食品安全審議会答申（案）として取りまとめていただきました。審議会の皆様には、この審議会答申（案）が既に事務局から送付されていることと思っております。本日は、この検討部会からの答申案について御報告いただき、審議いたします。

それでは、食品安全審議会答申（案）について、検討部会の部会長であります丸山副会長から御説明をどうぞよろしくお願ひいたします。

【丸山副会長】 それでは説明いたします。10月6日に第5回検討部会を開催いたしまして、先の審議会での委員の方々からの御意見を踏まえまして、検討部会で審議いたしました。中間のまとめからの主な変更点あるいは検討事項につきまして、この資料1にまとめてございます。先の第1回審議会でもいただいた御意見を集約したものをテーマ別にまとめ、1から3に修正点を書いてございます。また、第5回検討部会で新たに修正・追加、検討した結果を3点に集約し、4から6にまとめてございます。この修正事項の詳細については、事務局から説明願ひたいと思っております。よろしくお願ひいたします。

【佐藤食品安全担当係長】 食品監視課の佐藤と申します。修正点について御説明いたします。ただ今副会長から御報告がありましたとおり、中間のまとめについて修正いたしました部分は、資料1の6点でございます。資料2で下線を引いてあります部分が、修正した部分または新たに追加した部分でございます。資料1と2を合わせて御覧ください。

まず1点目でございます。東京都の信頼を高めなければならない。そのためにも、何よりも都民の健康を大事にしているといったことを明確に伝えるべきであるという

御意見をいただきました。この計画は食品安全条例に基づいた計画ですが、食品安全条例の目的が都民の健康保護を図るということです。御意見を踏まえまして、これを明記することにいたしました。資料2の2ページ下、「2 計画の基本的視点」に、食品安全条例の目的、「食品の安全を確保することにより、『現在及び将来の都民の健康保護を図る』」を追記いたしました。

また、30ページでございますが、結びの部分にも同様の内容を追加しております。下から2行目、「このことにより、『食に対する都民の不安を解消し、信頼を確保する』とともに、条例の目的である『現在及び将来の都民の健康保護を図る』ことにつながると考える」と追加いたしました。審議会からの答申をいただきました後、計画を策定いたしますが、計画中にもこの条例のイメージ図や条例の目的を明記いたしまして、都民の方に分かりやすく説明したいと考えております。

2点目の御意見ですが、事故米穀の不正流通の事例については、行政の責任も非常に大きいと感じる。BSE発生時の対応についての反省が生かされていないということで、行政の責任についてどこかに記述できないかという御意見がございました。こちらにつきましては、5ページ、課題の3番目に、「事故米穀の不正流通問題では、事業者倫理だけでなく、監視指導など行政のあり方が問われることとなった。食品の安全を確保し都民の健康を守るため、都は効果的に施策を推進し責務を果たしていかなければならない」として、事故米の例示を入れて行政のあり方について追加しております。

3点目は、18ページから始まります第3章の基本施策一覧ですが、こちらの内容が分かりにくい。用語説明を具体的に記載するか、過去の実績を参考資料として掲載するなど、何か工夫した方がよいという御意見でした。

こちらにつきましては、まず、19ページの表を修正いたしました。中間のまとめの段階では、一番左の施策の柱と基本施策の間を「課題」という言葉で区分けをしておりました。しかし、課題という言葉があると分かりづらいですので、こちらを削除いたしました。それに伴い、18ページ、第1節の図の上部の文章からも「課題」という言葉をなくしております。また、18ページの「第2節 体系化した施策の全体像」につきましても、「12の課題と各課題に対応した」という部分を削除しております。20ページ以降では、これまで説明文がなかったグループ分けについて、概要説明を加えております。例を挙げますと、20ページの「1-1」下にあります下線が引いてある部分です。

また、分かりやすさという観点から改めて見直した結果、新たに追加いたしました記載がございます。23ページの基本施策20に、今回新たに「と畜場における食肉の安全確保」を追加しております。これまでは、23番「広域流通食品に対する監視」に広く含めておりましたが、と畜場における食肉の衛生管理は、生産と食肉加工の中間段階となる大事な段階であること、そしてと畜場法という違う法令が根拠法令であることから、今回改めて追加しております。

そのほか、基本施策のなかで訂正している部分が26ページの基本施策39「都民・事業者が意見・要望を申し出る機会の確保」です。取り消し線と下線を引いて示してございます。「都民の声」制度というものは、今もあります制度ですが、5年前はこの制

度を主体としてこの基本施策を進めておりました。今は、各局全庁的に広聴事業を行っておりますため、書き方を変更しております。また、下の2行につきましては、基本施策38にパブリックコメントについての同じ記載があるため、重複部分を削除いたしました。

基本施策40「相談等への適切な対応」は、資料1の御指摘事項4番に対応して、このような内容にしております。第5回検討部会におきまして、都民の皆様からの相談への対応について丁寧に記載した方がいいという御意見をいただきました。変えた内容につきましては、「保健所や消費生活総合センター等に都民から寄せられる苦情や相談等は、食品による重大な健康被害事例等を探知するための重要な情報ともなり得ることから、これら苦情や相談等を受け付けた際には、保健所等において関係機関と連携し適切に調査を実施する」としております。

次に、資料1の5点目の御指摘の点です。腸管出血性大腸菌0157による散発的な食中毒事件についても答申に記載すべきであるという御意見をいただいております。平成19年には、都内大学で400名を超える大規模な0157食中毒が発生しており、また昨今、全国的に展開している飲食店で散発事例も発生しております。このため、改めて答申案4ページに腸管出血性大腸菌について、追加して記載しております。「2 事業者における自主的衛生管理の一層の推進」に、これまで例としてノロウイルスやカンピロバクターを挙げておりますが、「腸管出血性大腸菌による食中毒も毎年発生している」と追加いたしました。

指摘事項6点目は、戦略的プラン1の東京都GAPについても他自治体との連携について記載すべきであるという御意見です。こちらは8ページを御覧ください。下から2行目に、「他自治体と連携し」と追加しております。

このほか、1ページの「はじめに」について、今まで検討部会から審議会への報告として記載されておりましたので、答申案として、審議会から都へ、という形に修正しております。

また、3ページにコラムの形で「食品の『安全』と『安心』の考え方」について記載してございます。用語解説として付属資料に記載することを検討しておりましたが、答申での考え方を説明する部分ですので、本文の方がよいだらうと考え入れております。内容に関しては、部会の委員の方からは御了承いただいているところでございます。

そして15ページですが、中間のまとめを御審議いただいた8月26日には消費者庁が設置されておりましたので、「設置された」と記載を変えてございます。

以上が第1回食品安全審議会、第5回検討部会の中で御指摘いただき変更した部分でございます。

【黒川会長】 説明ありがとうございました。答申案について、資料1の6点を加筆・修正したということですが、これに関して御意見、御質問などありましたら、何番に関するものかということも合わせてお願いいたします。丸山副会長、訂正・追加についてはこれでよろしいですか。

【丸山副会長】 結構です。

【黒川会長】 いかがでしょうか。

【佐藤食品安全担当係長】 申し訳ありません。少し御説明が抜けていた部分がありました。追加して御説明いたします。

資料1の3で、表の内容が分かりにくいとの御意見について答申案を修正しておりますが、今後推進計画を策定する際には、図や写真を多く掲載するなど、より分かりやすい内容にする予定です。

また、前回の審議会で西島委員から海外情報など食品安全に関する情報の収集についてもう少し具体的に知りたいという御質問をいただいております。こちらに関しましては、海外で事件が起きた際に、健康被害の未然防止、拡大防止のための初動対応を図るために、常に海外情報を的確に収集し監視業務に反映するようなシステムを構築することを目的にしています。海外情報は様々にありますが、分野別、国別にリストを作成いたしまして、日本で発生する可能性や人の健康への危険性、信頼性の面などから情報の優先順位を決められるよう情報のデータベース化を検討しているところです。

以上、先ほど十分に御説明しておりませんでしたので追加いたしました。

【黒川会長】 追加の説明がありました。それも含めまして御意見、御質問がございましたらお願いいたします。

【飛田委員】 ちょっとお尋ねしたいのですが。

【黒川会長】 どうぞ、飛田委員。

【飛田委員】 ただいまお話しいただきました中の4番目です。新たに相談等に関する記事を記載していただいておりますが、26ページ、基本施策40の上から4行目に「保健所等において関係機関と連携し」とございます。この被害の情報は、特定の事業者など非常に狭い範囲での事故の場合と、全国的な広がりを見せる可能性がある場合とが考えられるのではないかとと思いますが、この「関係機関」については、どのような考えがおありなのか、お教えいただけたらと思います。

【黒川会長】 どうぞ、事務局。

【廉林食品監視課長】 特定の事業者、あるいは地域ということであれば、結果的にはその地域を管轄する保健所が対応することになりますが、探知をした際にどこまで広がりがあるかというのはむしろ調査をしてみないと分かりません。例えば、あるお店が原因の食中毒が疑われる状況が起きた時、まず患者が他にいるかどうかを調べます。患者が住んでいるところが広範囲にまたがっている、他県にお住まいの方がいるということになりますと、そういった方の調査はそれぞれその地域を管轄する行政機関に依頼するという形になります。食べたものの聞き取りや検便などを行います。

前回の中間のまとめの時にも御紹介したのですが、先般、全国展開をしているステーキ店で、複数の都道府県にまたがる食中毒がありました。原料肉が同じ加工所で加工されており、腸管出血性大腸菌0157に汚染されていた。その原料肉が全国の店舗に配送され、それぞれに事故が起こったということでございます。都でも一施設一人の患者がいましたが、単独では食中毒かどうか決めかねるような状況でございました。他県と連携し、これは同じところが原因なのではないかと調査を進めました結果、その情報を厚生労働省に提供いたしまして、国の主導のもと、各県の菌株の遺伝子配列を見て同じ一つの事件であるという判断を最終的にしたという事例でございます。

そういう意味で、広がりの観点から言えば、関係機関といいますのは特別区や他自治体もありますし、場合によって国も合わせての表現になろうかと思えます。

【黒川会長】 よろしいですか。

【飛田委員】 ありがとうございます。この計画は未然防止の姿勢が貫かれていると思えます。広域的なもの、狭い範囲のものなど色々あると思えますが、未然防止の姿勢で今後も対応していただきたいと考えております。

【西島委員】 23ページ、基本施策20、21の両方にまたがる点になると思えます。1点お聞きしたいのは、東京都はBSEの全頭検査を今後続けるのかということです。現在すべての都道府県が実施していますが、どうもどちらの自治体も無駄だと分かっているようにもよその県がやるので止められないという感じを受けます。どこも様子見をしているようなのですが、この基本施策では、今後も全頭検査を含めてやるということなのでしょうか。

【廉林食品監視課長】 ここに書いてございますのは、BSE対策全般の話でございます。BSE対策の基本は、まず特定危険部位をきちんと処理する、循環させないというのが一番だと思えます。そういう意味で、検査はモニタリングのような位置付けになろうかと思えます。そうした一定の見解が国の食品安全委員会でも示されています。ここに書いてございますのは、特に全頭検査がどうということではなく、都としての全体的なBSE対策ということでございます。

今の御質問についてでございますが、実態として全国どの自治体も全頭を対象に検査しているのは事実でございます。私どもも安全の部分について食品安全委員会で評価されているということで受け止めておりますが、現時点ではまだ消費者の皆様の理解が十分に得られていない、業界からもそういう要望がある、といった状況で、止めるのならば全国一斉でないと混乱すると思われまます。色々な観点がございまして、現時点で言えば、様々な状況を勘案して当面は全頭検査を続けている状況であると御理解いただきたいと思います。

【西島委員】 分かりました。ありがとうございます。

【増山委員】 資料1の6番目、それから資料2の8ページについて、他自治体と連携してGAPと生産情報提供食品事業者登録制度を普及させていくという戦略だと思うのですが、特にGAPについては、生産の現場と結びついた他自治体と連携する、という面がいま一つよく見えません。これは、国に働きかけていくという意味合いも含めて「他自治体と連携」という意味なのかどうか。そのあたり、もし含みがありましたら教えていただけますでしょうか。

【黒川会長】 事務局、どうぞ。

【柴田産業労働局食料安全室長】 GAPは国が中心に始めた制度ですが、今各自治体でも進めており、進め方には色々な方法があって統一できておりません。また、J-GAPのように団体が認証まで行うような方法で進めているところもございまして、都の考え方としては、現時点では各生産者にこの手法を普及していく段階でございまして、認証などはまだ始めておりません。近隣の各自治体等と情報交換をしながら進めていくという意味で、「他自治体と連携」ということになっております。今の段階はそういうところですよ。

【増山委員】 ありがとうございます。

【黒川会長】 和田委員、どうぞ。

【和田委員】 今回のGAPのお話ですが、農林水産省の方針にはっきり入っておりますし、民主党の政策集にもGAPの義務化という一文が入っております。これから定着していくだろうとは思いますが、今お話にありましたように、地域別を主として色々なGAPがありますし、確認・認証を行っているのは民間団体のJ-GAPだけというような状況です。最後のところで抜き取り検査をするだけではなく、生産工程できちんとチェックしていくのはいいことだと思うのですが、今のようならばやり方で果たしていいのか。消費者に至っては、GAPってなに？という人がほとんどだと思います。生産現場のことだからその他の段階では関係ないというのではなくて、卸から小売から消費者まで、GAPというものがきちんと普及していかないと意味がないのではないかと思います。前回の審議会でGAPのパンフレットをいただき、GAPについて色々聞いてみましたところ、本当にまだこれからという状況のようですので、同じ普及するならば望ましい形できちんと普及してほしいなという気がします。生産段階だけのものというふうにしてしまうと、せっかくの取組が本当には生きてこないのではないかと思います。

【黒川会長】 事務局、どうですか。

【柴田産業労働局食料安全室長】 GAPについて、実際の現場、生産者の間でどういう反応があるかといいますと、進んでいる地域は大産地で、一括で出荷するようになるところ、要するに生産したものを消費地に売り込むために、一つのPRできる手段としてこれを活用していくということがほとんどです。それから、産地とスーパーマーケット等が契約する契約栽培の場合、GAPをしてもらわないとうちは受け入れられないという販売店の意向で入れている地域が多いです。

都のように、消費者が非常に近くて生産したものが近くの市場や直売所で売られるところについては、GAPのとおり管理するというメリットがあまりないものですから、そこまでする必要はないのではないかという考え方の生産者も多いのです。ですから、一律に広く生産者にこの手法を取り入れて生産してもらうことは非常に難しい。特に都は難しい地域だと思います。今、都では農業改良普及センターを中心にこの考え方を指導しておりますが、すぐにこれに基づく生産が始まるというのはなかなか難しいところです。

今御質問にありました、生産段階だけではなく流通業者や販売業者、消費者にGAPについて知っていただくという点については、ホームページなどを通じてPRをさらに進めたいと思います。

【黒川会長】 ありがとうございます。どうぞ。

【芳賀委員】 資料2の23ページ、基本施策24「輸入食品対策」の一番下についてです。都民としては、輸入食品に対して非常に興味というか、大丈夫なのかなという不安もありながら毎日食べています。ここには、厚生労働省が出したガイドラインに基づいて「都内輸入事業者の自主管理を推進する」と書かれています。この「自主管理を推進する」というのが具体的にどういうことなのかが分かりづらいのですが、一番上には「監視指導や検査を推進していく施策」というグループ分けになっています。

都がこのガイドラインに沿っているかどうか検査するということを言っているのか。それとも、「自主管理」と書いてあるので、自主的にもっと製品をよくしていくのだという事業者の取組について都として協力していく、もしくはバックアップしていくことを意味しているのでしょうか。教えてください。

【黒川会長】 どうぞ。

【廉林食品監視課長】 輸入食品対策でございますが、色々な手立てを講じながら対応しないと非常に難しいと考えております。輸入食品ですから、一義的には国が検疫所できちんとチェックすることがまず一番だと思っておりますが、かなりの量が都内にも流通しますし、また、都の特徴として、輸入事業者の本社が非常に多いという状況がございます。これまでは、輸入食品が都内に流通した段階で抜き取り検査をすとか、あるいは事業者に立ち入って保管状況などのチェックをするという対応をしてきたところですが、それに加えて輸入事業者が仕入れる品物について、まずは仕入れる前の段階で国内の法律にきちんと合致しているものかどうかなど、自らチェックしていただくということに力を入れております。通常製造者であれば、原料から製造工程、でき上がった製品まで全工程に責任を負います。輸入事業者の場合は製品を輸入しますので、輸入事業者の役割、責務として、製造段階でのことを輸入する前にきちんとチェックしてほしいということでございます。そうした取組を進めるためには、まずそういった管理が非常に重要であるということ、それから例えばチェックリストを作り、最低限やらなければいけないことはどういうことなのかという手法について普及させようと、講習会の開催やチェックリストの配布をしております。また、こうしたものを基に自ら工夫して自分のところに合った形に変えていただくなど、比較的細やかな指導をしているところでございます。

この基本施策は監視・検査を主にグループ分けしてございますが、加えて、今後は自ら輸入する前にその製品の安全確認をしてもらうという自主管理推進事業にも取り組んでいく、こういう内容でございます。

【黒川会長】 よろしいですか。はい、林委員。

【林委員】 今回の件に関してですが、こちらの用語解説を見ますと、厚生労働省のガイドラインは解説がありません。できればそういうものも載せていただくと一層理解が進むかと思っております。

【廉林食品監視課長】 計画をつくる段階では今の御指摘の部分を追記したいと思っておりますので、御了承いただければと思っております。

【黒川会長】 それでは、何点か質問をいただきましたが、修正する箇所はないように思います。今、見え消し版の資料2を使っておりましたが、資料3は資料2を整文化したものでございます。この資料3をもって本日答申したいと私どもは考えておりますが、いかがでしょうか。御意見はございますか。

【交告委員】 言葉の使い方についての意見です。3ページの「3 計画の構成、(2)生産から消費に至る食品安全確保施策の総合的な体系」、2段落目です。「法に基づく施策、都独自の施策」云々とあるのですが、この3つの施策の分類がこれを読む人に分かるかどうか。知事に向けられた文章であるということであれば、それは行政部内なので当然分かることですが、他の一般の方々が読むことを考えると、「法に基づく



施策」と「都独自の施策」がどう違うのか、この「法」という言葉が分かりづらいと思います。行政の慣行として、食品衛生法というようなものを「法」と略すような使い方があって、それに基づいていると思うのです。例えば、22ページの基本施策17「食品安全条例に基づく安全性調査...」でも、「規格基準が定められていないなど、法で対応することが困難な食品等について.....食品安全条例に基づき、...」と書いてあります。この「法」というのが当然分かっているという前提で書かれています。これは食品衛生法のことですが、行政部内では当然のこととして分かりますが、他の人を見ると、この「法」とはどういうことなのか分かりません。そもそも一般社会で法律と条例が区別されているかということ、そんなに厳密にルールというものを区別しない人が多いと思います。都がつくる条例は国がつくる法律とは性質が違いますが、ルール一般をみんな法律だと言って明確に区別せずに暮らしているので、この表現ではあまりにもそういう感覚から離れ過ぎていて何のことか分からない。

3ページに戻ると、「法に基づく施策」というのは、国がつくった法律に基づく施策という意味で、それから自主回収報告制度や消費生活条例に基づく制度のような都の条例に基づく施策、そして条例がない施策もやっている、という趣旨がここに含まれていると思います。もう少し分かりやすく丁寧に、「法に基づく施策」は「国の法律に基づく施策」と言い換えるとか、単に「法」としているところを正確に「食品衛生法」と書くなど変更した方がいいと思います。以上です。

【黒川会長】 御専門の立場からコメントをいただいていますので、これは修正すべき点かと思いますが、いかがでしょうか。

【廉林食品監視課長】 御指摘ありがとうございます。ここで言う「法」といいますのは、もちろん食品衛生法が中心ですが、それ以外にも例えばBSEに関する牛海綿状脳症対策特別措置法や、消費者安全法が係わる部分もございます。今、交告委員から御提案いただきましたように「国の法律に基づく施策」というのがよいかと考えます。修正案として、「国の法律に基づく施策、都の食品安全条例や消費生活条例など関係条例に基づく施策の全体像を示す」とするのはいかがでしょうか。

【黒川会長】 修正案が出ましたが、交告委員いかがでしょうか。

【交告委員】 推進調整会議のように条例に基づかない都独自の施策というのもあるのですよね。

【廉林食品監視課長】 はい。「施策など」とするのはいかがでしょうか。

【交告委員】 そうですね。「など」を入れると含まれますね。

【廉林食品監視課長】 事務局といたしましては、国の法律に基づくものと条例に基づくもの、その他要綱などで規定している都独自の事業がすべてこの部分に入っている、という意味で書かせていただいております。交告委員の御指摘のとおり修正させていただきたいと思います。

【加名生委員】 少しいいでしょうか。一般の市井の一人として思いますには、「法」というと、具体的な各法ではなく「国が決めたもの」であって、条例という「地方自治体が決めたもの」だと受け取っています。「法に基づく」というと、それは国からの規制という概念がありますので、これを最初に読んだ時に交告委員がおっしゃったような疑問をあまり持ちませんでした。私のように考える人も結構多いと思います。

【黒川会長】 加名生委員からもコメントをいただきました。それでは、今はまだ案なのですが、資料3で今の部分を修正したものを本日答申するという事によろしいでしょうか。

【廉林食品監視課長】 ただいまの修正部分について再度御確認させていただきたいと思いますがよろしいでしょうか。

【黒川会長】 はい。

【廉林食品監視課長】 では、その部分をもう一度読ませていただきます。「3 計画の構成」(2)の第2段落のところでございます。「国の法律に基づく施策、都の食品安全条例や消費生活条例など関係条例に基づく施策など、都の施策の全体像を示す」。よろしいでしょうか。

【黒川会長】 よろしいでしょうか。では、資料3を直して答申するという事ですね。ありがとうございました。

それでは、これから答申を行いたいと思います。準備をお願いいたします。

【飛田委員】 すみません、ちょっとお聞きしたいところがあるのですが。

【黒川会長】 では、簡単にどうぞ。

【飛田委員】 暮らしの中で気になっておりますことは本計画でうたわれている施策で対応できるのかもしれませんが、昨今、外国人の経営する飲食店等もたくさん増えております。その方々が国の法令や東京都の条例等を十分理解されているかどうかということが気がかりでございます。計画を推進していく上で陥りやすい問題点の状況把握など、これから先も国際化が進むと思われまますので、将来に向けてはそのようなことについても必要があれば入れていただきたいと思います。その点はいかがでしようか。

【黒川会長】 将来ということですが、事務局どうぞ。

【廉林食品監視課長】 現時点でも、例えば外国人が経営されるカレーのお店などはたくさんあると思います。営業者が日本人であれ外国人であれ、都の中では当然営業許可を取る、施設基準を守ることが必要です。そして各地域の保健所の監視の対象になってございます。特に日本人か外国人かによって差はございません。ただ、確かに言葉の問題などはございますので、保健所によっては外国語での案内を作っているところもあると聞いております。また、一部理解のされにくいところについては特に丁寧な説明をするということに対応しております。

将来的に計画にこうしたことを入れるかどうかについて、ここで判断してお約束するのは少し難しいと思いますが、あくまでも、どういう状況であっても、それぞれに対応した形で監視指導等を行っているということで御理解いただければと思います。

【飛田委員】 分かりました。よろしくお願ひしたいと思ひます。

【黒川会長】 それでは、準備はいかがでしようか。

【廉林食品監視課長】 これから準備をいたしますので、しばらくお待ちください。

お待たせいたしました。準備が整いましたので、黒川会長から安藤福祉保健局長へ答申をお願いしたいと存じます。黒川会長、どうぞよろしくお願ひいたします。

【黒川会長】 皆様、長い間御協力ありがとうございました。今年度に審議会を2回、検討部会を5回開催いたしまして、答申がまとまりました。この審議会を代表し

て私から安藤局長へ答申書をお渡しさせていただきます。

東京都知事 石原慎太郎様、東京都食品安全審議会会長 黒川雄二。「東京都食品安全推進計画改定の考え方」について（答申）。平成21年1月29日付20福保健食第2998号で諮問のあったこのことについて、別紙のとおり答申します。平成21年11月17日。

（ 答申書手交 ）

【安藤福祉保健局長】 どうもありがとうございました。

【廉林食品監視課長】 黒川会長、ありがとうございました。ここで安藤福祉保健局長より御挨拶申し上げます。

【安藤福祉保健局長】 ただいま黒川会長から答申を頂戴いたしました。委員の皆様方には、1月の諮問以降、「東京都食品安全推進計画改定の考え方」につきまして精力的に御審議いただき答申をまとめていただきましたことに対しまして、心から御礼を申し上げます。また、部会を設置してこれまで5回にわたりまして専門的な立場から具体的かつ詳細な検討をいただき、また都民の皆様様の視点から活発に御議論いただいたと伺っております。検討部会の座長を務めていただきました丸山副会長をはじめ、検討部会の皆様方に重ねて御礼を申し上げます。

ここ数年を振り返りますと、表示の偽装をはじめ殺虫剤やメラミンの混入事件など、食品に関します様々な問題が起こっており、それによりまして食への信頼が損なわれております。また先ほども話がございましたが、今年に入りましてからも、全国展開をしております飲食店の複数の店舗におきまして、食肉の加熱不足が原因と考えられます腸管出血性大腸菌O157による食中毒が相次いで発生している状況であり、食品衛生の原点ともいえる事業者における衛生管理の重要性が改めて認識されております。

本日の答申でも御指摘いただきましたように、食中毒など、食品によりまして健康被害の防止はもとより、食の安全と安心の確保に向けて積極的に施策の充実を図っていくことは、私どもの大きな使命であると思っております。食品安全推進計画は、こうした食品の安全を取り巻く様々な課題に対しまして、私どもが総合的かつ計画的に対応するための根幹となるものだと思っております。本日いただきました答申を踏まえまして、本年度内に食品安全推進計画を改定いたしまして、事業者や都民の方々と連携・協力しながら、食に対しまして都民の皆様様の信頼確保にぜひとも取り組んでいきたいと思っております。

今後とも引き続き、私ども食品安全行政に対しまして、委員の皆様方の御指導とお力添えを賜りますように改めてお願い申し上げます。どうもありがとうございました。

【廉林食品監視課長】 安藤局長につきましては次の会議予定が入っておりますので、大変申し訳ございませんがここで退席させていただきます。

【安藤福祉保健局長】 どうもありがとうございました。

【黒川会長】 ただいま答申を終えました。今後都はこの答申に基づいて計画を策定することになりますが、そのスケジュールについて御説明願います。

【佐藤食品安全担当係長】 それでは、今後のスケジュールを御説明いたします。資料4を御覧ください。本日いただきました答申の考え方に基づきまして、食品安全推進計画を策定いたします。流れといたしましては、まず12月下旬に計画(案)を公表いたしまして、パブリックコメントを募集する予定です。大体1月中旬ぐらいまでの

期間を考えております。その後、2月下旬に計画の公表をしたいと考えてございます。簡単ではございますが、今後のスケジュールについては以上です。

【黒川会長】 これに関して何か御質問はございますか。ないようですので、それでは続きまして報告事項に入りたいと思います。事務局、どうぞお願いします。

【新井健康安全部副参事(食品医薬品情報担当)】 「食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討」について御説明いたします。近年、生の食肉に起因する食中毒といたしまして、カンピロバクターによる食中毒が多く発生しております。また、腸管出血性大腸菌では、小さなお子様で重篤な症例の報告がされています。そのため、東京都食品安全情報評価委員会では、昨年7月に食肉の生食による食中毒防止を検討テーマとすることとしました。食肉の生食による食中毒専門委員会を設置して検討を重ねてきました結果が今年9月30日に取りまとめられ、知事あてに報告されておりますのでここで御紹介いたします。

今回は、意図的に生で食べる料理に着目して検討を行っております。参考資料3を御覧ください。

1は、「食肉を生で食べることが原因の食中毒の発生状況」です。カンピロバクターによる食中毒は増加傾向にあり、都における平成20年の病因物質別食中毒発生件数ではノロウイルスを上回りまして42件、第1位の発生がありました。カンピロバクターと腸管出血性大腸菌による食中毒の多くが生や半生の食肉を食べたことが発生要因とされております。カンピロバクター腸炎で都市立感染症指定医療機関に入院した患者の年齢分布は、20歳以下の方が多かったです。また、腸管出血性大腸菌で「溶血性尿毒症症候群」を発症したのは、9歳以下の方が多くなっております。カンピロバクターによる食中毒の後には、「ギラン・バレー症候群」を発症することがあります。このように食中毒の発生状況をまとめています。

2は、消費者の行動実態と課題でございます。20歳以上の都民1,000人を対象とした「Webアンケート調査」を行い、それを補完する「グループインタビュー調査」を実施しております。行動実態ですが、3ヵ月以内に肉を生で食べた方は40%いらっしゃいました。年代別では20代、30代の方が多く、20代では53%、30代では47%と、約2人に1人の方が生で肉を召し上がっているということです。親と一緒に子供も食べていると回答された方もいらっしゃいました。

食中毒に関する知識でございます。鮮度のよい食肉であっても、生で食べると食中毒が起こる可能性があることを「初めて聞いた」という方が44%、流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率を「初めて聞いた」という方が67%、肉の生食による食中毒が多発していることを「初めて聞いた」という方が76%という状況でございます。

次に、行動の変化が起こる可能性についてでございます。肉の生食が原因で体調不良を起こしたとお答えになった方が29人いらっしゃいましたが、その全員がその後も肉を生で食べていたことが分かりました。アンケートを通じまして、生食のリスク情報を知った後でも67%の方が「今後も食肉を生で食べる」と回答していらっしゃいます。ただ、リスク情報を知った後では、「子どもには勧めないようにしたい」という回答もございました。

これらのことから浮かび上がってきました課題としましては、消費者は食肉の生食

のリスクを低く捉えているということ。鮮度がよくても食中毒が起きることがあまり理解されていないこと。重症化しやすい子供につきましては、肉を生で食べさせないような働きかけが必要であることが分かってきました。

3は、事業者の「食肉を生で食べる料理の提供実態と課題」です。都内の飲食店112件の事業者に対しまして、「訪問留置アンケート調査」と、それを補完する意味で「個別インタビュー調査」を実施しております。

提供実態としましては、どのような肉を生で提供したかということを知ったところ、仕入れ元が生食できるとしたものが42%、伝票やラベルに「生食用」と表記があったものが31%、新鮮だと自分や責任者が判断した食肉が23%という回答でした。厚生労働省が平成10年に出しました通知「生食用食肉等の安全性確保について」に基づく生食用食肉の衛生基準を満たした牛肉というのは、国内と畜場からは平成20年には出荷されておりません。また、鶏肉につきましては衛生基準がなく、本来生で提供すべきではない食肉が提供されていたと考えられます。

次に、事業者の食中毒に関する知識です。鮮度のよい食肉でも生で食べると食中毒が起こる可能性があることを「良く知っている」と答えたのは53%、鶏肉の汚染率を「良く知っている」と答えたのは24%、鮮度で判断したり表面汚染対策のみで食中毒を予防できると考えている事業者もおりました。

これらのことから明らかになった課題としましては、牛肉については国内とちく場から生食用としての出荷実績がなく、また、鶏肉につきましては生食用の衛生基準がないことから、事業者は安全性が担保されていない食肉を使用していたと言えます。生食用食肉以外は生で提供しないことを徹底する必要があるということです。また、鮮度のよい食肉であっても生で食べると食中毒が起こる可能性や、食肉の内部まで菌に汚染されている場合があることが事業者に十分浸透しているとは言えませんでした。

「4 食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発」についてです。消費者向けにつきましては、20代、30代に対する普及啓発を充実し、特に小さな子供のいらっしゃる保護者向けの普及啓発を重点的に行う必要があるということです。20代、30代向けとしましては、電車の車内広告などの広告媒体やインターネット、テレビなどの利用、学校や勤務先を通じた情報提供などによりまして、この年代の方がリスク情報と接する機会を増やすことが必要である。また、子供の保護者向けの普及啓発としまして、保育園・幼稚園を通じた情報提供、あるいは乳幼児健診などの機会を捉えて情報提供をしていくことが挙げられております。

一方、事業者に対する指導や周知徹底としましては、保健所の監視指導の際にリスクをデータで示した情報を周知し、国の通知に基づく生食用以外は生で提供しないように徹底すること。事業者からも消費者向けに情報提供するように働きかけていくこと、業界団体を通じた情報提供を行うことなどが述べられております。

最後になりますが、食品安全情報評価委員会として都民に伝えたいこととしまして3点をクローズアップしてまとめております。

1点目は、「お肉は生で食べると、食中毒になることがあります。」です。とりわけレバー刺しなどによる食中毒の原因菌であるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌(0157など)は、少量の菌で食中毒を起こします。新鮮であっても、菌が付いている

食肉を生で食べれば食中毒になる可能性があります。

2点目は、「子どもが食肉を生で食べると、特に危険です。」です。カンピロバクターによる腸炎は子供に多く発生します。また、腸管出血性大腸菌による食中毒や合併症で、溶血性尿毒症症候群を発症する率が子供において高く、腎機能障害や意識障害を起こし、死に至ることがあります。子供も含めて、カンピロバクターによる食中毒の後、手足の麻痺、呼吸困難等を起こすギラン・バレー症候群を発症することがあります。

3点目は、「『生食用』の牛肉、鶏肉は流通していません。」です。厚生労働省は、「生食用食肉等の安全確保について」の通知で、生食用食肉の衛生基準を示していますが、平成20年度にこの通知に基づいた生食用食肉の出荷実績がありましたのは、馬の肉・レバーだけでした。牛肉については国内と畜場から生食用としての出荷実績はなく、一部生食用として輸入されているものもありますが、その量はごく少ないものと考えられます。また、鶏肉は生食用の衛生基準がありません。したがって、牛肉、鶏肉は生で食べると食中毒になる可能性があります。このように3点にまとめてございます。

以上、「食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討」について御報告いたしました。

参考資料4は、食品安全情報評価委員会の意見を反映して作成しました、小さなお子様のいる保護者向けのリーフレットでございます。言いたいメッセージがストレートに出るように作成してございます。都内の保育園や幼稚園などを通じまして情報提供することと、子育て支援センターや乳幼児健診での配付のため、現在発送の作業を行っているところでございます。

そしてもう一つ、参考資料5でございますが、こちらは事業者向けのリーフレットでございます。事業者向けのものとしまして、食中毒の事例やデータを用いてリスクを表現しており、生食用食肉の流通実態や顧客とのコミュニケーションの方法などについても記載してございます。都内保健所の監視指導などで配付し、事業者に説明していくよう手配しているところでございます。説明は以上です。

【黒川会長】 ありがとうございます。この報告について何か御質問や御意見は。どうぞ。

【芳賀委員】 前回の審議会で、私の家族が食中毒になったというお話をさせていただきましたが、今回こういったリーフレットを作っていただいたことは評価させていただきたいと個人的には思っております。

先ほど発表された参考資料3の中にも、都民の方が誤解しているところが多いというような話がありました。職場の同僚や知人に食中毒になった話をして、「生食はよくない」と話すのですが、例えば焼肉店に行き、「うちの肉は生で食べられる」と聞くと、いいお肉を食べているのだと喜んだり、食中毒になったのは「しょうがやわさびと一緒に食べなかったのだろう、毒消しになるのだから」と言いながら皆が生で食べたりすることなどがあります。

生肉を食べるとリスクがあるよということを伝えるのは非常に難しいなという印象を私も持っております。都でこういったものを出していただいで、一人でも被害がなくなれば非常にありがたいことだと思います。感想でございますが、以上です。

【黒川会長】 ありがとうございます。矢野委員、どうぞ。

【矢野委員】 新しい情報ということで、消費者団体としても会員団体に対して参考資料でいただいた内容の一部を先週周知したばかりです。報告いただいた基準に則るといっていますが、法的な拘束力と申しますか、「牛肉や鶏肉を流通してはいけません」なのか、「しないでください」という努力目標なのか、その辺りをお聞かせください。

【黒川会長】 どうぞ。

【廉林食品監視課長】 まず監視指導を担当しております側からお話します。この指導基準というのは通常の成分規格あるいは規格基準とは異なる基準目標であり、矢野委員がおっしゃったように規制ができるものではなく、あくまでも指導の位置づけでございます。

それでも、少なくとも牛と馬については、と畜場の段階、次の食肉処理の段階、部分肉に加工する段階、それから最終的に消費者に提供する食肉店あるいは飲食店の段階まで、すべて一貫してガイドラインで示されている加工工程をきちんと行いなさいと示されています。生で食べるという習慣を前提にして考えられている基準ですが、そこまでの取扱いをすれば非常にリスクが少なくなるだろうということを示しているものなのです。生で食肉を食べる習慣が既にあるという前提で考えますと、少なくとも国が示している基準どおりに取り扱ってください、それ以外の物は生で提供しないでほしいとかなり以前から事業者に対して指導しているところです。

今、芳賀委員からも御意見がございましたように、ただ事業者だけに指導しても、一方では消費者がそれを求めるという面もございます。生で食べられるとなると、それはとてもいいものだと考える方もいて、悪い循環ができ上がっているのが現状だろうと思います。はっきり申しまして、これは事業者に対しての指導だけでは変わらないというのが我々の認識です。消費者の方にも、今お示したようなことをしっかり認識していただく。それに合わせて事業者にも改めて引き続き監視指導していく。これを続けていかないと、おそらく今の状況では難しいということかと思えます。

【黒川会長】 和田委員。

【和田委員】 この対象になっている肉の生食の問題ではないのですが、1ヵ月ぐらい前に、肉を合わせてステーキやサイコロステーキのような形にした成形肉について多くの新聞に載りました。10数年前には、この成形肉が大変たくさん出た時期がありました。私ども主婦連合会では、ちゃんと焼くこと、それから成形肉だと分かるような表示をすることという2点について問題として取り上げております。食肉店やスーパーマーケットを見ますと、昔ほどではありませんが確かにまだ販売されています。成形肉と書いてはありましたが、機会があればそういう問題がまだあることを何らかの形で消費者に徹底していただきたいと思えます。

【廉林食品監視課長】 成形肉のお話ですが、先ほど来御紹介しております全国展開をしている事業者の複数の施設からの食中毒の事例は、まさに成形肉を1枚のステーキ状にし、角切りにしたメニューが原因でございました。これについては、和田委員がおっしゃいましたように、成形肉であることと、十分な加熱が必要である旨の表示が義務付けられております。一般に肉として購入する場合にはそういう表示がある

はずです。

今問題になっておりますのは、そういったものを材料に使う飲食店が提供する場  
合です。事業者が成形肉について知らなかったらどうにもならないという状況でござ  
います。今回そういう事件が大きく取り上げられましたので、国から業界団体への通  
知もございましたし、我々もそれを受けて関係者に通知し、通常の監視指導の中でも  
食肉の生食をしないようにという指導に合わせて、特に成形肉等について十分中心部  
まで加熱するようにという指導を行っているところでございます。これは、機会ある  
ごとに引き続きやっていかなければいけないと考えております。

【奥田委員】 いいですか。

【黒川会長】 どうぞ、奥田委員。

【奥田委員】 情報を提供するという話ですが、ここのところ情報の提供に関して  
2点私どもの会で話題になりました。1点は、団体に色々なパンフレットを送って  
いただくのですが、中身が吟味されていないと考えられるようなパンフレットが送ら  
れてくることがある。それが1つです。

もう1点は、この間都で救急医療のパンフレットを新聞の折り込みに入れたという  
話がありましたので当会で調べたところ、半数以上の人が気が付かなかったという例  
がありました。おそらく新聞の折り込みがそのまま捨てられており、せっかく都全域  
に配っていても中身が伝わっていないということです。

食肉の生食について、生食をよくする対象者に対してどのように情報提供するかと  
いうことで苦心されていることがよく分かりましたが、もし都全域に配布するのでし  
たら、都が毎月発行する情報誌や市報に挟み込むなど、ただ新聞に折り込むのではな  
くて何らかの工夫が要るのではないかと思います。

【新井健康安全部副参事(食品医薬品情報担当)】 どうもありがとうございました。  
情報提供については、様々に工夫しながら取り組んでいるところではございます。今  
回のパンフレットの内容につきましては、リスクコミュニケーションの専門家の方にも  
委員に入っていたいただき、内容をよく見ていただいた上で作っております。また、普  
及啓発の方法につきましては、委員の御意見を参考に工夫して取り組んでまいりたい  
と思います。

【黒川会長】 はい。飛田委員どうぞ。

【飛田委員】 今回このような形で広報資料を作っていただいたことは、とても参  
考になることだと嬉しく思います。先ほどの成形肉については、冷凍で販売されてい  
ることが多いようです。また、火を通していない冷凍のハンバーグやミートボールな  
ども家庭で使われております。今回は生食についての広報ですから、また別の機会に  
は、冷凍された特に加工肉について、その危険性を広報していただきたいと思いま  
す。アメリカなどでもハンバーグなどが原因で腸管出血性大腸菌0157による食中毒が起  
こっているようですし、消費者教育としても取り扱っていただければと思います。

また、少し脱線いたしますが、ペットを室内で飼っている方がこのところ大変増え  
ております。ペットに関係する病気も増えているようです。肉の生食と同様に、飼っ  
ている方の認識が甘い場合も多いように感じます。機会がありましたら、食生活のリ  
スクとして、そういったペットに係わる問題も取り上げていただけたらと思います。



以上、少し脱線いたしました。新たな広報のお願いでございます。よろしくお願いいたします。

【黒川会長】 はい。

【廉林食品監視課長】 今回の情報提供については、飛田委員もおっしゃったように、食肉を生で食べることによる事故が非常に多く起きている点にターゲットを当てて消費者に御理解いただきたいと作成しているものでございます。家庭における冷凍肉の扱いなど、御指摘の点についても今後様々な方法を用いまして普及啓発していきたいと考えてございます。

2点目のペットの問題ですが、私ども健康安全部に環境衛生課動物管理係という部署がございまして、ペット関係を担当しております。人と動物には共通する感染症がございますので、家庭内でペットから人に病気がうつることもあり、十分注意するようというような啓発もしております。また、ペット業者についても、法律が改正され登録制度が導入されております。そのなかには、ペットを売る時にそうした感染症の危険性もきちんと説明しなさいということで、資格者を置くことなど様々な規制などが整備されてきております。確かに室内飼いが多くなりペットとの接触の度合いがかなり濃くなっております。感染症などの危険性もございますが、行政としてもそういう対応がされているということで御理解いただきたいと思っております。

【黒川会長】 小島委員、どうぞ。

【小島委員】 鶏肉によるカンピロバクター食中毒と、都の施策の関係について教えていただきたいのですが、例えば現実に健康被害が生じています。そうすると、例えば生食用の衛生基準ができていないのならば、健康被害を減らすために衛生基準を作りましょう、というふうに動いてもおかしくないと思うのです。先ほど西島委員もおっしゃったように、BSEのようなほとんどリスクがゼロのようなものに対してお金をかけて対策をしているのに、逆に何故こういうものに都がコストをかけて対策をとろうとしないのか。実際に商品の2割に人の健康を害するようなものが入っていたら、もしこれが化学物質だった場合にはおそらく禁止するのではないかと思うのです。どうして鶏肉だと、「自己責任で食べてください」くらいの呼びかけしかできないのでしょうか。この差は何故なのでしょう。

【黒川会長】 はい、どうぞ。

【廉林食品監視課長】 非常に難しい問題だと思っております。御承知のように、生産段階の汚染率と消費段階の汚染率が違うこと、また、実際問題としてなぜ鶏肉にカンピロバクターが多いのか。これは飼育段階での問題もありますが、大きくは食鳥を食肉に処理する加工工程中で汚染が広がるようでございます。それを制御する術が今の段階ではなかなか見つからないという状況がまず1つあります。鶏肉は生産地から都内まで流通してくるわけですが、都が規制する場合は最後の部分だけの規制になります。ですから、規制してもなかなか実効性が上がらない、元のところの対策がとられなければ食べるものがなくなってしまう可能性もあるという状況かと思っております。そういう意味では、これは国が全国ルールとして総合的な対策をとった上で基準を決めていくことが筋なのかと考えております。

今年6月に、食品安全委員会が鶏肉のカンピロバクターに関する健康影響評価をし

て報告書を出しております。これは食品安全委員会が独自に判断して評価したものですから、厚生労働大臣と農林水産大臣あてにその評価結果をもって何らかの管理措置を検討するように文書を出しております。都としては、国で基準などを作ってもらうよう要望していくというスタンスです。少なくとも独自に基準を決めて、基準から外れたものは流通させないというところまでは現実問題としてかなり難しいと考えております。

【小島委員】 今の話では、制御する術がないというのが結構重要な要因になっているということですか。

【廉林食品監視課長】 少なくとも都としてはできないということもありますし、現実問題として、今既に稼働している全国の食鳥処理場で対応するのはなかなか難しいかと思えます。ただ、先日の食品安全委員会の評価でも、こういう対応をすればいいというような具体策について幾つか出ていたと思えます。実際の対応を具体化していかなければ、カンピロバクターの汚染はなかなかなくなっていかないのではないかと考えております。

【小島委員】 ただ一つ個人的な意見ですが、対策をとらなければいけないというわけでもないのですよね。例えば、対策をとった場合に鶏肉の値段が2倍にも3倍にもなってしまうのだったら、あとは自己責任で被害を減らしてください、という言い方も成り立つと思えます。だから、こういうのを材料にして、そういったことをコミュニケーションでうまくできないかなと考えております。以上です。

【黒川会長】 何かコメントありますか。近い将来の課題ということで。

【新井健康安全部副参事(食品医薬品情報担当)】 今、規制や制度についてお話がありましたが、実際に調査でありましたように都内で4割の方が生で食肉を食べているような状況で、かなり浸透しているのだと思えます。その結果に我々も少し驚いたところはあるのですが、そういう状況を踏まえて都で何をすればこういう事故を減らせるか。まず1つは、現状の制度を都民の方によく説明し周知して理解いただくこと。あるいは、先ほど小島委員から制度を作った上でのリスクコミュニケーションという御意見がありましたが、リスクを理解いただいてその上でどういう行動をできるか、制度などが無い今の段階でできるリスクコミュニケーションによる制御もあると考えております。そういう取組の一つだと御理解いただきたいと思います。

【黒川会長】 はい、どうぞ。

【加名生委員】 私自身、4割もの方がお肉を生で食べているということには驚きました。それは事故が多発するだろうなと感じました。情報を発信することについて先ほど飛田委員がおっしゃっていましたが、教育の現場にそういうのを持ち込むのはとても難しいと聞きました。今、幼稚園、小学校、中学校などの教育現場で食の教育が大事だと言われてますよね。保健所で、「お肉を食べたらこういうことがあるのだよ」ということを教えるようなことに取り組んでいただけないかなと思うのです。今の親御さんは、子供から学ぶことがすごく多いです。私は、世田谷区のリサイクル審議委員というのをしていたのですが、ごみの分別なども子供たちに徹底していくと何となく親もできるようになってくるというのがあります。子供の力ってすごいのですよね。大人に向かってもちゃんと、「おじちゃん、違うよ」、「お母さん、これはこうす

るのだよ」と分けてくれますし、また、学校で推奨すると本当に張り切ってやってくれます。食についても、子供に「生で食べるとこういう危険がある」、「カンピロバクターという菌は、よく火を通さないといけない」ということを徹底して教えていくことが必要だと思います。なかなか情報がすぐにはいきませんが、長い目でみると、そうして育てていくことで私たちの社会全体が変わっていくと考えていただければいいかと思います。

【黒川委員】 では、御意見として承っておくということで事務局よろしくお願いたします。時間も近付いておりますのでこれで最後にいたします。どうぞ。

【大屋委員】 リスク情報というのは非常に難しいです。この調査結果にありますように、リスクを分かっているにもかかわらず67%が生肉を食べるとしています。ただ一方で、お子さんには食べさせないという結果も出ています。その難しさには、生肉という栄養以外の独自の嗜好があるように感じます。

ただ先ほど、食肉でも食鳥でも1頭1頭検査した段階では菌数が多くないけれども、その後増殖しないように制御するのが難しいと課長から説明がありました。その辺りの検査の実態と一般消費者に出回る際の汚染状況というのが分かりませんので、説明していただけないでしょうか。

【廉林食品監視課長】 まず検査の関係です。先ほど、と畜検査を基本施策に入れさせていただきましたと御報告しましたが、基本的には疾病の検査です。つまり、病気になるか異常のあるものを食肉にはしないという意味での検査なのです。そういう意味では食鳥も同じように1羽ごとの検査がされております。

また菌による汚染状況についてですが、牛については、腸管出血性大腸菌0157の問題以降、とちく場の中に熱湯の設備を設置しナイフを1頭ずつ消毒するとともに、皮をむく際に外側についている菌が内側を汚染しないように処理するという方式になっています。これは、0157対策としてと畜場法が大きく改正され規制がかかりまして、全国のとちく場が相当経費をかけて設備を変えた結果です。

一方で食鳥の場合は、処理する際にまず羽を抜きますが、一度お湯につけないと羽が抜けませんし、その後冷却するなど、特異な処理工程がいくつかあります。こうした工程をなかなか省略できないため、食鳥の検査が終わった段階で全く菌がついてないのかということと必ずしもそういうことではありません。食鳥の処理段階で既に一定の汚染がされているというのが今の実態でございます。

【黒川会長】 それでは、予定の時間も過ぎました。今日はお陰様で答申することができました。活発な御議論、御意見もいただきました。誠にありがとうございます。

それでは、進行を事務局にお返しします。よろしくお願いたします。

【廉林食品監視課長】 黒川会長、ありがとうございます。委員の皆様、長時間にわたりまして御審議いただき、誠にありがとうございます。また、丸山副会長を始め、検討部会委員の皆様には5回にわたり部会で検討していただきました。事務局一同、委員の皆様に御礼申し上げます。

本日いただきました答申書は、一部修正がございましたが、修正いたしましたものを後日正式に印刷し、委員の皆様に改めてお送りいたしますとともに、関係機関への配付も予定してございます。また、本日この審議会終了後に報道機関に答申内容を提

供する予定でございます。

次回の審議会につきましては来年の開催を考えておりますが、後日改めて調整させていただきます。

それでは、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。皆様、どうもありがとうございました。

午前 11 時 40 分閉会