

平成 2 3 年度

第 2 回東京都食品安全審議会

日時：平成 2 3 年 7 月 1 1 日（月）午後 1 時 3 0 分～

場所：東京都庁第二庁舎 3 1 階 特別会議室 2 7

午後 1 時 3 0 分開会

【廉林食品監視課長】 大変お待たせをいたしました。定刻となりましたので、ただいまから平成 23 年度の第 2 回、東京都食品安全審議会を開催させていただきます。委員の皆様には大変お忙しいところをご出席いただきまして、ありがとうございます。

西島会長に進行をお願いするまでの間、福祉保健局食品監視課長、廉林が司会を務めさせていただきます。

それでは、まず皆様の出欠状況の確認をさせていただきます。

本審議会、東京都食品安全審議会規則第 5 条によりまして、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。ただいまご出席の委員は 18 名で、委員総数 24 名の過半数に達しております。

なお、本日は、岡部委員、鮫島委員、関川委員、中谷内委員、増山委員、ご都合のためご欠席でございます。なお、長島委員につきましては、少しおくられているということで、ご連絡をいただいているところでございます。

では、以降の進行は西島会長をお願いをしたいと存じます。

なお、ご発言の際は、目の前のマイクの下にございますボタンを押していただきまして、赤いランプが点灯してからご発言をいただければと思います。

では、よろしく願いいたします。

【西島会長】 それでは、審議を始めさせていただきます。

本年 5 月 25 日に開催されました先の審議会で、ふぐ加工品の規制のあり方について中間の取りまとめを行い、それを公表し、都民や事業者からその意見の募集を行いました。それらの意見を踏まえ、その後、大屋副会長を部会長とする検討部会において、さらにご検討をいただき、食品安全審議会答申案として取りまとめさせていただきました。

審議会の委員の皆様には、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、検討部会からこの答申案をご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、検討部会の部会長の大屋副会長よりご説明をお願いいたします。

【大屋副会長】 それでは、説明をさせていただきます。

5 月 25 日、本審議会の報告後に実施いたしました中間のまとめに対するパブリックコメントにつきましては、計 4 件の意見が寄せられました。その後、6 月 30 日に検討部会を開催いたしまして、先の審議会における委員の方からのご意見や、パブリックコメントも踏まえまして検討部会で審議し、本答申案を作成いたしました。

なお、先の検討部会におきましては、ふぐ加工品の安全性が確実に確保できるか、この部会案では不安があり、本答申案に反対することを退席という形で示したいとして、部会の臨時委員を務めておりました岡本委員と真貴田委員の 2 名が途中退席されました。部会では、それまで委員全員の合意形成を目指して検討を重ねてまいりましたが、委員の中から退席者が出たという事態を受けまして、やむを得ず答申案に対する各委員の賛否の意思を確認する必要があると判断いたしまして、答申案に対する採決を行うことといたしました。

部会委員の数は 12 名ですが、当日の出席委員は 11 名、採決は部会長の私と退席

された委員2名を除いた8名で、検討部会として答申案を本審議会に提出するか否か採決を行いましたところ、本審議会に提出することに賛成の委員が7名、反対の委員が1名という結果になりました。

こうした検討内容と経緯を経て、本日の答申案の提出となりましたことをご報告させていただきます。答申案の内容等につきましては、事務局から説明をお願いいたします。

【近藤乳肉水産係長】 それではまず、「中間のまとめ」に対する意見募集の結果についてご報告いたします。資料1をごらんください。ご意見の内容につきましては、テーマごとにまとめさせていただいております。

まず一つ目、制度全般についてのご意見としまして、「丸ふぐを取り扱うのか身欠きふぐを取り扱うのかにより、異なる資格を設定するという考え方は賛成である。本来は、有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐ等を流通させるべきではない。」。

このご意見に対しての考え方として、「ふぐ調理師以外の者が取り扱える身欠きふぐは、有毒部位が確実に除去され、その旨の表示がされたものに限り、保健所等に届け出を行った施設で取り扱うことができます。有毒部位の除去が不十分なものは、今後もふぐ調理師でなければ取り扱えません。」になります。

意見の2点目、「身欠きふぐに係る規制解除は大賛成である。他自治体と異なり、都の業者が身欠きふぐの取り扱いができなかったのは、規制そのものが時代に合っていなかったからである。現在では、身欠きふぐを原因とするふぐ毒による食中毒は発生していないと聞いている。一般飲食店としても規制解除が実現し、身欠きふぐの取り扱いが行えるようになることを期待する。」。

このご意見に対しての考え方は、「処理地等の自治体の長が認める有資格者が有毒部位を確実に除去したことを表示することで、一般飲食店でも取り扱えることとしました。」。

ご意見の3点目、「一般の販売店においてふぐ加工製品を取り扱う際は規制がないにもかかわらず、一般飲食店で取り扱う際は規制をするというのはおかしい。今までふぐ加工製品による事故は起こっておらず、届出を行うだけであれば規制の必要はない。」。

このご意見に対しましては、「飲食店においては、提供される料理の原材料がふぐ加工製品か身欠きふぐかを判別することはできません。このことから、一般飲食店の提供については、身欠きふぐの場合と同様の規制が必要と考えます。」。

以上3点が制度全般に対するご意見でした。

ページをめくっていただきまして、二つ目のテーマ、安全性の確保についてのご意見になります。

ご意見の1点目、「消費者は、販売店では自分で直接表示を見て購入できるが、一般飲食店で「ふぐ刺し」や「ふぐちり」を注文するときは、適切に表示された身欠きふぐを使用しているのかどうか判断できない。ふぐ調理師がいない一般飲食店では表示を見逃すことも考えられる。また、アルバイト店員等の教育がきちんに行えるか疑問である。」。

このご意見に対しましては、「一般飲食店において身欠きふぐを取り扱う場合、店舗

内の見やすい箇所に、保健所等が交付する届出済票の掲示を義務づけます。その施設では、有毒部位が確実に除去され、その旨の表示がされた身欠きふぐのみを使用するよう義務づけ、届出時に営業者に対し取り扱えるものの範囲等の教示をします。営業者は、適切な取り扱いを徹底するよう、従業員の管理をしていくこととなります。」。

ご意見の2点目、「一般飲食店で事故がないということが、ふぐ調理師以外の者にも身欠きふぐを使用してふぐ料理を提供可能とする理由にならない。」。

このご意見に対しましては、「有毒部位が確実に除去された食品衛生法上問題のない身欠きふぐに限定することで、ふぐ調理師以外の者の取り扱いを可能とします。」。

ご意見の3点目、「身欠きふぐは安全な商品として認められているが、市場の仲卸業者及び飲食店のふぐ調理師が安全確認し、事故の防止が図られていた。事故を未然に防ぐためには、消費者に提供される一手手前まで責任をとれるようにすべきである。ただし、ふぐ調理師がいる仲卸が、その責任において、ふぐ調理師がいない一般飲食店等に販売してもよいと思う。」。

このご意見に対しましては、「ふぐ調理師以外の者が安全な身欠きふぐを容易に識別できるよう、処理地等の自治体の長が認める有資格者が有毒部位を確実に除去したことを表示する仕組みとしました。」。

以上3点が安全性の確保に関するご意見でした。

3点目のテーマとしましては、表示事項に関するご意見です。

「現在、流通しているふぐ加工品は刺身やちり材料だけでなく、多岐にわたっている。「身欠きふぐ」「ドレス」「フィレ」「あら」「生皮」など原料の素材のままのものは処理年月日の表示でよいが、さらに加工したものには処理年月日を表示させるのは困難であるため、加工年月日またはLOT番号で表示させることを強く望む。」。

このご意見に対しましては、「身欠きふぐや精巢には処理年月日を表示することとしました。また、ふぐ刺身などさらに加工されたものは、現行どおり、加工年月日を表示することが必要です。」。

次3ページになります。

記録についてのご意見です。「仕入・販売等に関する記録を管理することは当然である。一般飲食店では使用した年月日も記載した書類を管理させ、1年間の状況を提出させることが望ましい。」。

このご意見に対しましては、「万が一、事故が発生した場合の遡り調査や取り扱い状況の確認のため、仕入・販売等に関する記録等の保管を義務づけることとしました。」。

記録についてのご意見は1点でした。

その他の意見としましては、1点でした。

「ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐを取り扱えるようになることで、ふぐ調理師免許の必要性が問われる。したがって、丸ふぐが取り扱えるふぐ調理師免許以外に身欠きふぐしか取り扱えないと限定した免許又は講習会を設けるようにして、安全確認ができるようにすることがよい。」。

このご意見に対しましては、「丸ふぐはもとより、「有毒部位が確実に除去されたものである旨」等の表示がない身欠きふぐについては、今後もふぐ調理師でなければ取り扱えません。届出で身欠きふぐを取り扱う事業者に対しては、既存の講習会を活用

する等、あらゆる機会をとらえ、ふぐに関する知識の普及啓発に努めるべきと考えます。】。

以上が中間のまとめに対するご意見でした。

引き続きまして、ふぐ加工製品の規制のあり方についての答申案について、ご説明させていただきます。

資料2をご覧ください。答申案につきましては、大幅な内容の変更がございませんでしたので、文言等の修正等をした箇所についてご説明させていただきます。めくっていただきまして1ページ目、下のところがございますが、読み上げさせていただきます。

「検討部会を設置して専門的かつ具体的な検討を行うこととしました」を、「行ってきた」に修正させていただきました。

次の段落になりますが、「また、平成23年5月25日に審議会で取りまとめた「中間のまとめ」を公表し、寄せられた意見も参考にしながら、更に検討を重ねた。このたび、審議会では、ふぐ加工品の安全性を合理的かつ確実に確保するための規制の在り方を取りまとめたので答申する」に直させていただきます。

続いて、2ページ目になります。ふぐ毒の説明の部分、「ふぐは、食物連鎖によりふぐ毒を蓄積するという説が有力である」という表現に修正させていただきます。

続いて、10ページ目になります。上から7行目、「そのため、当検討部会」のところを「当審議会」に修正させていただきます。そのあと、この段落の最後の部分、「そのため、「身欠きふぐ」と同様に規制することは合理的であり、本報告書では特に記載がない場合」というのを、「ことから」に修正させていただきます。

以上3点が修正箇所になります。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、ただいまご説明いただきました答申案につきまして、ご意見、ご質問等がございましたら、よろしくお願いたします。

この中間報告は通っているわけですので、この消した部分を修正した部分ということでもよろしいでしょうか。

何かございますでしょうか。

【廉林食品監視課長】 そのとおりですが、私どもの文書担当の方で、条例の制定日を追記するなど事務的な文言修正も入っております。ご説明はいたしませんご理解をお願いいたします。

【西島会長】 それはそれでいいと思います。

特にございませんでしょうか。

【飛田委員】 今、示された答申案の修正箇所のみ限定されますか。意見も。

【西島会長】 そうですね、中間報告も終わっておりますので、そこまでいくとまた話が混乱すると思いますので。

【飛田委員】 そうですか。それでは、ちょっと感想として述べさせていただきます。よろしいでしょうか。

【西島会長】 はい、どうぞ。

【飛田委員】 私ども、一般の消費者にとりまして、ふぐという食品を考えた場合、

それが近海にたくさん遊泳している、なじみ深い魚でもあるわけですが。ですから、漁業資源として扱っていかねばいけないということも承知はしているんですけども、一般的にふぐは怖いから、加工品を含めて見かけることが多いけれども手にしない。そういう消費者も、話題にしたときにすぐさま反応を示す方もありますから、かなり潜在的に多いものと感じております。ということは、前提となる今まで事故が起こらなかったということについても、手にしない、口にしないから、消費量が全体としてどのような推移を経ているのか正確に把握するものではないんですけども、そういう手を出さないがゆえにトラブルもなかったということも、私どもはよく承知しておかなければいけないことだと、この間に責任を感じてきた次第でございます。

それであると、前々回だったと思いますが、資格者の資格のあり方について話題にさせていただいたことがございます。資格を一度付与したということで、そのままそれがずっと継続されるということにつきましては、特に前回示された新しい調査、築地での調査の結果を見ましても、1ミリとか2ミリの有毒部位の残存が認められたという、米粒大とかゴマ粒大ということが示されていたものですから、その前回の情報をいただきますとなおさら一度資格を付与して、そのままにしておくということではなく、そのフォローアップをしていく必要があるということをご今回の答申案を見ても痛感いたします。

パブリックコメントの中にも、今度はふぐ調理師以外の人に対する指導が必要ではないかというご意見がございました。不安を感じておられるということだと思いますが、ふぐ調理師の責任がいよいよ増してきたということになりますと、規制緩和によりですね、なおさら、ふぐ調理師の資格についての実効性といいますか実力がない人がそれを有していることがないか。人間は視力、体力、いろいろ変化をしてまいります。1ミリ、2ミリの有毒部位を除去し得ないということは、私などは自分の年齢とともに老いていくことを感じますと、非常に危惧いたします。

ですので、話が長くなって恐縮でございますが、本案の基本的な方向について、既に修正を加える余地がないということであるならば、フォローアップ体制ということをご十分に加味していただきませんと、手を出さなかった人が手を出していった場合に、もし間違いが起こったとき、大変大きな問題が起こらないかということ。

それから、この前に質問したことですが、身欠きふぐには判別できるように尾ひれをつけておくという話がありまして、それを処理するのはだれですかとお尋ねしたんですが、そのような場合も尾ひれがついたまま資格のない人のところに行くことが本当はないのかどうか。皮に毒が残存している場合もあるということなども十分執行に当たっては配慮していただきたいと願うものでございます。

以上です。ありがとうございました。

【西島会長】 答申案そのものでなくて、ただいまの感想というんでしょうか、ご意見について事務局から何かちょっとお答えいただけますか。

【廉林食品監視課長】 それでは、まず1点目の参考資料2というところ、17ページになりますけども、ここのところを今、引用されたかと思うのですが、ゴマ粒大から米粒大のような、かなり小さい腎臓の一部が残存しているものも確かに一部認められたという、この調査結果でございます。ただ、飛田委員おっしゃるように、これ

はふぐ調理師さんなり有資格者の方の技量が落ちてきたからということではなくて、本来、消費者向けではなくて有資格者間同士の流通を前提にしたものの場合には、こういったこともあり得るというふうにご理解いただきたいと思います。

今回の答申の中で盛り込まれておりますものは、間違いなく消費者向けに、そのまま販売できるような形のものまで処理したかどうかというところを明確にしてくださいと、それがこの表示、有毒部位を完全に除去したという、ここの表示にかかってきますので、表示のない身欠きふぐであれば、これは有資格者間の取り引きを前提にしたものだと、区別することができることとなります。

それから、尾ひれについてですが、皮が食べられない種類のふぐの身欠きに尾ひれが付いたままであれば、これはそのまま消費者に売るものではないということ、これも全国的なルールの食品衛生法の解釈の問題でございますので、その辺はどこの生産地であっても、同じルールでやっておりますので、この辺も特に問題はないというふうに考えております。

以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。よろしいでしょうか。

それでは、ほかの委員の方々、よろしいでしょうか。

【矢野委員】 検討部会に携わった矢野ですけど。冒頭、大屋副会長からもご報告ありましたように、検討部会の最後のところでは反対の方のご退席や実際に決を採った場合の反対の方もあったということで、特に要望といたしまして、15ページにあります4の制度の確実な運用のところに関しては、関係事業者に対する制度の周知を徹底するというふうに答申では書かれておりますが、研修や講習会を含め丁寧に理解がさらに進み、新しい仕組みが十分機能するように鋭意努力を重ねていただきたいということを要望いたします。

それからあわせて、きょうのところでは今後の答申が実際に条例等で、また今後の制度周知の徹底等で何か具体的スケジュールが決まっていたら、少しお聞かせ願いたいと思います。

以上です。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【廉林食品監視課長】 それは15ページのところでございますが、もともと検討部会のほうでは、やはりふぐの知識に関する普及というのは必要だと。今回、届け出で身欠きふぐ等を扱うことが可能になるというような仕組みにしているわけですけども、そういう意味では身欠きふぐが安全なものかどうかということ判断するような知識を求めないでも可能な仕組みということでございますので、資格を付与するような講習会というものを制度化する必要はないと考えております。

ただ、そういったことを前提といたしましても、やはりふぐについて、広く知識を持っておくことは、当然邪魔にはならないということで、ぜひその辺は普及啓発をすべきだというご意見がございまして、ここの3行は追記をしたところでございます。具体的にどういう形でやるかということも含め、今後、考えていきたいというふうに思っております。

【西島会長】 よろしいでしょうか。ありがとうございます。

【廉林食品監視課長】 それから、スケジュールの関係でしょうか。

東日本大震災の関係でちょっと審議が2カ月ほどおくれました関係もありまして、来年の一定ですね、3月に開催されます都議会に上程をするということで考えてございます。そうなりますと、大体3月の末日でございますので、ここにも書いてございますように、十分な周知期間をとるようということでございますので、次のシーズンまでの間が周知期間ということになるろうかと、事務局としてはそんなふうを考えてございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

ほか、委員、よろしいでしょうか。

【成田委員】 直接この答申に、具体的に関係するものでないのかもしれませんが、昨年12月に築地市場でとらふぐが紛失したということがございましたね。この場合、毒のある部位をついたままで紛失してしまったということがありますが、こういったものが万が一ですけれども、めぐりめぐって一般飲食店に来ないとも限らないわけですから、こういう部分から、やはりもっと規制するというんですか、管理を、そういったことも必要ではないかと思っただけです。一言申し上げました。

【西島会長】 ありがとうございます。

それについては、特によろしいでしょうか。何かありましたら、事務局。

【廉林食品監視課長】 特にということではないんですけども、もちろん今の事例のような場合には、現行の条例でも、当然、違反ということになりますし、食品衛生法上も場合によっては違反ということにもなりますので、必要な処置は行っています。制度上は、既に紛失しないような措置をとることを義務づけておりますので、それを強化していくということになるろうかと思えます。また、自主管理としても当然、強化をしていただいたところでございます。

【西島会長】 よろしいですか。今までの委員は、答申案そのものというよりも、その他というようなことのご意見が多かったので、答申案そのものについて、よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【西島会長】 それでは、本答申案を東京都食品安全審議会からの答申とさせていただきます。

ありがとうございました。

では、答申を行いたいと思いますので、事務局で準備をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 では、準備が整いましたので、西島会長、よろしく願いいたします。

【西島会長】 昨年12月に知事から諮問を受けて以来、審議会を3回、検討部会を4回開催し、ふぐ加工品の規制のあり方について審議を重ねてまいりました。答申がまとまりましたので、審議会を代表して私から杉村局長へ答申書をお渡ししたいと存じます。

平成23年7月11日、東京都知事、石原慎太郎様、東京都食品安全審議会会長、西島基弘。

ふぐ加工品の規制のあり方について答申。平成22年12月13日付、22福保健食第1849号で諮問のあったことについて、別紙のとおり答申します。

よろしく申し上げます。

(答申書交付)

【杉村福祉保健局長】 まことにありがとうございました。

【廉林食品監視課長】 西島会長、ありがとうございました。

それでは、ここで杉村福祉保健局長よりごあいさつをさせていただきます。

【杉村福祉保健局長】 福祉保健局長の杉村でございます。

ただいま、西島会長から答申をいただきました。委員の皆様方には、昨年12月の諮問以来、ふぐ加工品の規制のあり方につきまして、大変精力的にご審議をいただき、本答申を短期間の間にまとめていただきましたことに、心から御礼を申し上げます。まことにありがとうございました。

また、先ほど会長からのお話にもございましたとおり、検討部会座長の大屋副会長初め、検討部会の皆様にはこれまでに4回にわたりまして専門的なお立場から、また都民の視点から活発なご審議をいただいております。重ねて御礼を申し上げます。

私も答申の案文を先ほど読まさせていただきましたけれども、答申の中ではふぐ加工品の安全性を確実に確保しつつ、近年のふぐの流通実態の変化に即した合理的な規制のあり方を示していただいたというふうに考えております。

本日の答申の内容を踏まえまして、今後の条例改正等に反映させてまいりたいというふうに考えてございます。

また、ただいまの審議会のご議論の中で、委員から運用をきちっとやってほしいという要望も今、出されております。こうしたことも踏まえまして、都としても安全面ということに十分留意をいたしまして施策を進めていきたいというふうに考えてございます。

さて、福島第一原子力発電所におきます事故はいまだ収束をしておらず、放射能対策が長期化することが大変懸念されております。こうしたことから東京都では、東京緊急対策2011というものを作成いたしまして、放射線測定体制の強化や健康への影響等に関するフォーラムの開催など、都民の皆様への正確でわかりやすい情報提供などの取り組みを進めているところでございます。

一昨日には、新聞に大変報道されておりますように、福島産の牛肉11頭から暫定規制値を大幅に超えるセシウムが検出したことが報道され、都民の間に大変不安が高まっておりまして、新たな対応が求められているというふうに考えております。いずれにいたしましても、この放射能の問題につきましては、国が明確な基準を示すなどの対策が基本であるというふうに考えてございますが、その対策につきましては、東京都はもちろんでございますが、行政のみならず都民の皆様、そして事業者の方々との十分な連携、協力を行った上での対応が必要不可欠であるというふうに考えております。

こうした意味からも、今後とも東京都の食品安全行政につきまして、委員の皆様のご指導とお力添えを引き続き賜りますよう、お願いを申し上げまして、私のごあいさつとさせていただきます。

本日は、まことにありがとうございます。

【廉林食品監視課長】 杉村局長につきましては、次の会議予定が入ってございます。大変申しわけございませんが、ここで退席をさせていただきます。

【杉村福祉保健局長】 大変申しわけございません。ありがとうございました。

【廉林食品監視課長】 それでは、西島会長、次の報告事項に写っていただきたいと思います。

【西島会長】 それでは、東京都食品安全推進計画戦略的プランの進捗状況について、事務局からご報告をお願いします。

【廉林食品監視課長】 この食品安全推進計画につきましては、毎年度その進捗状況、実施状況について審議会にご報告するという事になってございます。本日は22年度の実施状況の報告とあわせまして、今年度の予定につきましてもご報告をさせていただきますと思います。では、担当のほうからよろしく願いいたします。

【渋谷食品安全担当係長】 食品安全担当係長の渋谷と申します。私のほうから、食品安全推進計画戦略的プラン等につきまして、ご説明させていただきます。

この説明に当たりましては、資料4と参考資料2のほうを使っていきたいと思しますので、お手数ではございますが、お手元に資料4と参考資料2のほうをご用意いただければと思います。

実施状況の説明に入ります前にまず、推進計画について簡単に説明させていただきます。

参考資料2、東京都食品安全推進計画の概要版というのがございますが、こちらの表紙部分をごらんください。東京都食品安全推進計画は、食品安全条例第7条に基づいて策定される計画でございます。東京都の食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するために、施策の方向性や食品安全の確保に関する重要事項について定めたものです。

この計画は平成17年3月に初めて策定されまして、第1期の計画は17年度から21年度までの5年間で実施してまいりました。21年度で計画が終了するに当たりまして、当審議会から推進計画改定の考え方について答申をいただきまして、現在の計画が策定され、22年度から26年度までの5年間で実施していくこととなっております。

そうしましたら、参考資料2のほうを開いていただけますでしょうか。こちらに各戦略プラン等を簡単にまとめた図が載っております。推進計画では、食をめぐる課題に対応するために、三つの施策の方向性を定め、その方向性のもとに重点的・優先的に取り組む施策を九つの戦略プランとして位置づけています。

見開きの上部にありますとおり、色分けされている施策が方向性1、方向性2、方向性3の三つとなっております。それぞれに戦略プランが位置し、各戦略プランの中でさらに各施策が行われる仕組みとなっております。この戦略プランを中心に、本日、当審議会に報告させていただきたいと思っております。

なお、推進計画の全文につきましては、本日、机上資料2ということでご用意させていただいた冊子がございますので、必要に応じてご参照いただければと思います。

それでは、参考資料2と資料4を用いて各戦略プランのほうをご説明させていただきます。

きます。

まず、参考資料2の左上のほうをごらんください。施策の方向性1は、事業者のコンプライアンス意識を高め、自主管理向上のための施策の充実を図るものです。戦略プランは二つあり、プラン1はGAPと生産情報提供食品事業者登録制度の推進についてです。プラン1は、生産工程管理や生産情報を積極的に提供する事業者の取り組みを支援し、農産物の安全確保と都民が安心して商品を選択できる環境づくりに取り組むプランです。

ちょっとここから先、参考資料2と資料4を行ったり来たりすることになって、申しわけございませんが、次、資料4のほうの1ページ目をごらんください。22年度の取り組みについてですが、GAPの推進につきましては、22年度より検討委員会を開催するなど畜産関係において導入を進めております。また、生産情報提供食品事業者登録制度については、22年度末の登録事業者数は5,214事業者、これらの登録促進のため説明会開催のほか、島根県との協定締結に向けて調整を行ってまいりました。しかし、震災の影響等で締結自体は本年度にずれ込む見込みです。また、パンフレットの配布を行い、登録審査会も開催しております。

右側のほうに23年度の予定が記載してございますが、23年度の予定としましては、チェックシートの作成など引き続き畜産関係GAPの導入を進めていきます。また、事業者登録の推進につきましては、島根県との協定締結に加え、新たに鹿児島県との協定締結に向けて調整を開始してまいります。PRについては、地下鉄の車内広告の利用や、登録食品の直売会の開催等でのPRを予定しています。

次に、また参考資料2のほうに戻っていただきまして、左下をごらんください。

次にプラン2でございますが、事業者が取り組む自主的な衛生・品質管理の推進です。こちらは事業者のコンプライアンス意識の向上と、自主的な衛生品質管理の取り組みを支援し、都民の食に対する信頼の確保に取り組むプランです。

資料4を1ページめくっていただき2ページ目をごらんください。

22年度の取り組みですが、事業者のコンプライアンス意識向上支援については、食の安全・安心体制づくりセミナーを業種別、テーマ別にそれぞれ開催いたしております。自主管理認証制度については、制度説明会やマニュアル作成セミナーを開催し、6月末現在の認証施設数は280施設、事業者の一覧を都のホームページ上で紹介しています。

右側のほうにいただいていただきまして23年度の予定ですが、従来の取り組みに加えまして、普及啓発のためにホームページの情報に施設写真やコメントを追加して充実を図るほか、食品関係の催しにも参加して制度の普及を図ることとしております。

続きまして、参考資料2の真ん中のほうでございますが、施策の方向性2です。健康被害の未然防止・拡大防止に力点を置いた施策の充実を図るというものです。戦略プランは四つありまして、まずプラン3は、緊急時における危機管理体制の整備でございます。こちらは食品による大規模、あるいは重大な健康被害の発生時に迅速に被害拡大防止策を講ずることができるよう、危機管理体制を充実するというプランです。

資料4の3ページをごらんください。

22年度の取り組みについては、関係機関との連携強化では食品安全推進調整会議

を開催し、関係局で情報交換を図ったほか、原発事故の発生に伴い緊急連絡会議を開催し、その時点での各局の対応状況等について情報交換を行いました。また、年1回首都圏の自治体により、食中毒防止連絡会を開催しています。

緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施（2）でございますが、食品衛生監視員を対象としてシミュレーション訓練を2回、中央卸売市場においても机上訓練を3回実施しております。また、緊急時の情報収集と発信ですが、食中毒のプレスリリースを15回実施しております。健康危機管理センターの整備につきましては、平成24年度の開設に向けて工事を引き続き実施中です。

右側、23年度予定でございますが、引き続き各種の連絡会議、訓練について実施していくほか、（3）の情報の収集・発信のところですが、海外情報の収集システムについては、検討を経て具体的な開発に取りかかっていく予定としております。

続いて、プラン4でございます。参考資料2の中ほどをごらんください。

プラン4は、食品安全に関する情報収集と評価でございます。こちらは食品の安全に関する様々な情報を収集・分析して科学的知見に基づいて評価し、その結果を施策に反映することにより健康への悪影響を未然に防止するプランです。

資料4、4ページをごらんください。

22年度の取り組みですが、海外情報など食品安全に関する情報の収集部分は、先ほどプラン3でご説明したシステムと同じものとなります。食品の有害化学物質汚染調査については、水銀・PCBなどについて検査を実施しました。検体数等については資料のとおりですが、特に問題となる値を検出した検体はありませんでした。食品安全情報評価委員会による評価については、22年度は魚介類の寄生虫や二枚貝のノロウイルス等について評価を受けましたが、2回目の委員会のほうは震災で中止となりました。消費生活条例に基づく調査については、消費者の権利を守るという観点から食品に関する情報収集を継続しています。

23年度については、有害物質の汚染調査について同様の規模で実施するなど、引き続き情報収集に努めていきます。

次に、参考資料2のほうに戻っていただいて5番目のプラン、「健康食品」による健康被害の防止でございます。こちらは都民に広く利用されている健康食品の安全を確保するとともに、正しい利用方法の普及啓発を進め、「健康食品」による健康被害の防止を図るプランです。

資料4の5ページをごらんください。

22年度の取り組みについては、市販品に対する監視指導で151品目について試買調査を実施したところ、129品目に不適正表示や広告があり、2品目から医薬品成分を検出しました。2品目は薬事法違反として販売中止等の処置を行いました。また、不適正な表示・広告等を行った事業者に対しては、改善等を指導しています。健康被害事例専門委員会による情報の分析は、2回開催しましたが、直ちに対応が必要な事例はありませんでした。普及啓発については、事業者向け講習会、スポットCMの実施、若年層向けのDVDの作成を行い、また芸能人等呼んでイベントを開催しています。

23年度についても、引き続き試買調査、普及啓発等を実施してまいります。

次に、プラン6です。参考資料2、中段の一番下をごらんください。

プラン6は、輸入食品の安全確保対策の充実です。輸入食品に対する監視指導や検査を充実するとともに、輸入事業者による自主管理の取組を支援し、輸入食品の安全確保を図ります。

資料4、6ページをごらんください。

22年度の取り組みについては、(1)や(2)の検査については、実施項目数等については資料のとおりですが、結果として基準値を超える農薬シペルメトリンを検出したキヌサヤなど、4品目の法違反を発見し、回収や販売禁止など必要な措置を行いました。検査法の開発については順次進行しておりまして、また輸入事業者に対する講習会も開催しております。輸入事業者に対する自主管理推進支援では、237施設に対し衛生管理状況の点検と個別の指導を実施しております。

23年度についても、ほぼ22年度と同様に輸入食品対策について実施していく予定としています。

次に、施策の方向性3です。参考資料2の右上をごらんください。

食の信頼確保に向けた、都民への情報提供の充実を図るというものです。これは三つのプランからなっています。

まず、プラン7です。プラン7は、食物アレルギーに関する理解の促進です。保育所等における食物アレルギーに関する正しい知識の普及と理解を促進し、食物アレルギーを持つ子供も安心して生活できる環境づくりを進めるとともに、アレルギー表示の適正化を推進するプランです。

資料4の7ページをごらんください。

22年度の取り組み状況ですが、人材の育成については保護者からの相談に対応できるよう、保育所等の職員を対象に研修を実施しました。検査体制の整備では、高温加熱された食品などでも安定した結果を得られるような試験法の改良、発酵食品中のえび、かにの検査法の検証を実施しました。また、食品製造段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導については、東京都学校給食会に加盟している製造業を対象に講習会を実施するとともに、学校給食施設での混入防止指導の試行事業を行っております。

23年度の予定ですが、保育所と職員向けの講習会を引き続き開催します。検査法については、高温加熱や油分の多い食品として、ビスケットやレトルト食品等について検討していきます。技術指導につきましては、事業化に向けて対象施設数をふやしてさらに実施していく予定です。

次に、参考資料2の右側、プラン8です。

プラン8は、食品表示に関する知識の普及と適正表示の推進です。これは食品表示の科学的な検証や事業者の意識の向上を図ることにより適正な表示を推進するとともに、都民に正しい知識を普及し、食品を合理的に選択できる環境づくりを進めるプランです。

資料4、8ページをごらんください。

22年度の取り組みですが、適正表示推進者の育成については、育成講習会と既に受講済みの方を対象としたフォローアップ講習会を実施しました。また、食品表示に

関する正しい知識の普及として、消費生活調査員や一般の方向けに講習会の開催、パンフレットの作成等を行いました。

科学的検証では、遺伝子の検査などにより米穀や牛肉の中身と表示が一致しているかどうかの検証等を行っています。関係機関との連携では、食品表示に関する法律を所管する各局、警視庁、東京農政事務所等から構成される協議会を開催し、緊密な情報共有を行っています。

23年度の予定ですが、これにつきましても同様の事業を実施し、適正表示の推進を図っていく予定です。

最後に、プラン9です。参考資料2の右下になります。

プラン9は、食に関するリスクコミュニケーションの充実です。これは都、都民、事業者がそれぞれの取組について相互に理解が深められるよう、食に関するリスクコミュニケーションを充実するプランです。

資料4の9ページをごらんください。

22年度の取り組みですが、わかりやすい情報提供として、食品衛生に関心の低い都民に対しても効果的に普及啓発するため、レシピ集を作成し調理中に気をつけるべき点を記載したホームページコンテンツを作成しました。また、パート・アルバイト向けの啓発ツールとして、クイズ形式のホームページコンテンツとこれと連動したパンフレットを作成しました。このパンフレットは本日、参考資料3としてお手元に配らせていただきました。ピンク色の「食の安心パトロール働く仲間編」というものですので、後ほど、ごらんいただければと思います。また、事業者向けに、「お客様からの苦情対応」についてのDVDを作成しました。関係者との意見交換については、都民フォーラムを2回開催しました。フォーラムのテーマについては、資料のとおりでございます。

1ページめくっていただきまして、プラン9の続きが10ページのほうにございます。卸売市場におきましては、都民、市場関係者、都の三者で意見交換を行う消費者事業委員会を開催しております。パブリックコメントについては、食品衛生監視指導計画の策定時に実施し、多数の意見をいただきました。

次に(3)の関係者の相互理解の促進については、開催数日前に震災が発生したために中止となっております。

(4)体験型セミナーについては、「夏休み子供セミナー」を健康安全研究センター多摩支所で開催し、連日100名の定員いっぱいの参加がございました。

23年度予定についてですが、9ページの右側ですが、1ページ戻っていただく形になって申しわけございませんが、ホームページによる情報提供として、食品の苦情事例をわかりやすく紹介するコンテンツと、子供が自由研究などで食の安全について学習する場合に使えるコンテンツを作成する予定です。

都民フォーラムは2回実施予定ですが、うち1回は6月に実施済みで、「放射性物質と食品の安全性について」というテーマで実施しております。関心の高いテーマということで、500名を超える参加者をいただいております。

また、10ページのほう、最後のページにいただきまして今年度予定のところですが、消費者事業委員会は2回を開催予定としております。また、パブリックコ

メントについては、本日、答申をいただきました。加工品の規制のあり方についても、パブリックコメントを実施したところでございます。

情報伝達の役割を担う関係者の相互理解の促進については、昨年度中止となった少人数の意見交換会を実施する予定となっております。

最後に、体験型セミナーについては、食の安全学習のホームページコンテンツと連動した体験イベントの開催を予定しております。

すみません。長くなりましたが、以上で説明を終わります。

【西島会長】 ありがとうございます。

ただいま、東京都食品安全推進計画戦略プランについて、ご報告いただきました。これにつきましてご意見、ご質問等がありましたら、よろしくお願ひいたします。

【竹内委員】 この23年度計画の内容につきましては、今、一言だけ入っていたんですけども、最後の1ページ前の戦略的プラン9の放射性物質と食品の安全性についてというので、たくさんの方が関心を持ってお集まりになられたと思います。もう既にさまざまな検査もされていると思いますし、食品の安全につきましては、東京都として今年度の計画の中に、放射性物質にかかわるさまざまな取り組みが具体的にこの中に入っていないんですけども、その辺を教えていただければと思います。

【西島会長】 事務局、よろしいでしょうか。

【廉林食品監視課長】 後ほど、放射能関係の現在の取り組みについては、ご説明を差し上げたいというふうに思いますけれども。都としては現在、特に検査関係でいきますと、食品の関係では生産に関する情報がわかる、生産地でしっかりした検査体制をとってもらい、モニタリングをしっかり実施していただきたいと考えています。

現在、国のほうで、これは原子力災害本部が計画的検査の考え方を示しておりますし、また、6月27日付で改正版もしているということですので、国として一定の仕組みができていくということでございます。現時点で、都として具体的な内容を盛り込むレベルのものがございませんので、今年度計画に記載していない状況でございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

そのほかに、ありませんでしょうか。

【飛田委員】 お尋ねしたいんですが、戦略的プラン8の食品表示に関するところでございますが、食品表示の科学的検証というところで、生鮮牛肉の表示調査50件、それから畜種、これは黒毛和牛の表示調査、別途20件というふうになっておりますが、牛肉に関する表示調査はどのように行われたのか、ちょっとお教えいただけたらと思っております。

【廉林食品監視課長】 これは市販されている牛肉を購入いたしまして、特定のDNAを鑑定します。そこで疑義のある場合は、流通を遡って追いかけていくという事業でございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【廉林食品監視課長】 説明、足りませんか、すみません。

【飛田委員】 試買されて、和牛の範囲が広がってきたということで、特に畜種の表示調査に関してはDNAのチェックが重要視されているということは承知しているんですが、生鮮牛肉の表示調査は、これは国産と輸入という区別の原産地表示を中心

になさったんでしょうか。そのあたり、例えば具体的に産地表示がどうなっていたかというようなことは、個別のことではございますが、もしおわかりいでしたらお教えいただきたいと思いますが。

【西島会長】 事務局、よろしいでしょうか。

【廉林食品監視課長】 この部分は先ほど言いましたように、市販されているものを購入してということで、例えば黒毛和牛というふうに表示しているものについて、DNAの検査をしております、和牛である確率が低いというような結果があり、これは古いですが、そういったものがございます。そうした場合に立ち入りをして、その流通経路を追っかけていくということでございます。これは種類の問題とは別で……。

申しわけございません。ちょっと事務局で整理して、詳細をお答えしますので、後ほどの回答でよろしいでしょうか。

【西島会長】 わかりました。

そのほかに、委員、ありませんでしょうか。

事務局、よろしいでしょうか。小島委員からちょっと発言がありますので。

【小島委員】 一つ、教えていただきたいのですが、リスクミに関係するんですけど、放射能の汚染に対して、東京都民の人たちの中にも低い量、福島と比べれば低い量ではあるんですけども、不安だとかいうようなお母さんたちが多んですけど、それに対して何か都としてはこうですよとか、これくらいの量だったら心配ないとか、いやこうしてくださいとか、具体的な何か活動はなさっていらっしゃるんでしょうか。

【渡部食品医薬品情報担当課長】 それでは、お答えいたします。東京都では、3月21日から食の放射能汚染に関する臨時相談窓口という窓口を設けてまして、都民からの食品を中心にした電話相談にお答えをしてきたところでございます。3月から先週の金曜日までですが、4,600件ちょうどお問い合わせを受けております。実は、その問い合わせ自体は食品だけではなくて、水とか大気ですとか土壌ですとか、そういったお問い合わせも窓口としては受け答えをしているところでございますけれども、いろいろな不安を相談していらっしゃる方が多いということです。

先ほど委員のご発言にもありましたように、都内の今の放射性物質のレベルというのは、福島県の避難をする場所と比べると非常に低いレベルでございますので、その部分について情報整理してお答えをしているというのが現状でございます。

以上です。

【小島委員】 ありがとうございます。その関係で、答えていらっしゃるのわかるんですけど、それを外部の人にもわかるような形にはなっているんですか。例えば、いろんな情報をはらんして、こういうのを食べたら解毒できますよとか、いっぱいいろんな情報がありますよね。そういうのを都の人がどういうふう、きちっと答えているのか、科学的な情報としてはこうなんですよというようなことがわかるような形になっているのかどうか、ちょっと教えていただけますか。

【渡部食品医薬品情報担当課長】 現在、お答えしてるのは、福祉保健局の技術系の職員を中心としてQ&Aのようなものをつくって、お答えをしているのが現状で、都民向けの情報発信というのは今、非常に量としては少ない状況になっておりますが、

今回、補正予算も含めてそういう情報提供の充実という取り組みをすることが決まりましたので、近々に健康安全研究センターですとか、そういったところのホームページを活用して情報発信をしていく予定でございます。

【小島委員】 ぜひ、期待していますので。科学に基づいてきちっとした情報を出していただけると、やはり読む人も非常にプラスになるんじゃないかと思っております。とにかく、週刊誌も含めると全く危ないから、全く安全まで情報に物すごい幅がありましてですね、何が正しいのかよくわからないというのが状況だと思います。もちろん新聞メディアも発信しているんですけど、毎日、毎日、同じような情報を書くわけにもいきませんので、ぜひ都の方に期待しています。お願いします。

【西島会長】 重要な意見ですが、この後、放射能関係の説明がありますので、放射能関係はそのときにまた、お願いいたします。

事務局、先ほどの、よろしいでしょうか。

【渋谷食品安全担当係長】 すみません、失礼いたしました。黒毛和牛の表示調査につきましては、品種の鑑別ということでございます。もう一つの畜種の表示調査につきましては、買い上げを基本的に行います。買い上げを行いまして、買ったものの表示と、肉の遺伝子検査等を組み合わせて、その表示が適正に本当に使用している肉のみで、問題ないものであるかどうかというのをチェックするという形になります。

例えば、牛肉コロッケと書いてございまして、牛肉だけを使っているのか、豚肉がまざっているのか、いわゆる肉の種類別の鑑別の検査を行いまして、きちんとそれが牛肉だけしか使っていないコロッケなのかどうかというのを確認したいと、そういった形の調査になります。

【西島会長】 飛田委員、よろしいですか。

【飛田委員】 はい、また後ほど。結構でございます。

【西島会長】 ずれていませんね。

【飛田委員】 いえ、ちょっとずれている。

【西島会長】 それではほかになれば、次に放射能関係のご説明がありますので、よろしくお願いいたします。

続きまして、その他として事務局から食品の放射能汚染に対する都の対応について、情報提供をお願いいたします。

【平野産業労働局食料安全課長】 産業労働局の農林水産部食料安全課長の平野でございます。都内産農林水産物等の放射性物質検査について、ご報告いたします。資料5をごらんください。

前回の第1回審議会が5月25日だったと思いますが、そのときにも検査についてご報告したところでございます。その時点で50サンプル余りを検査したところですが、その後も週1回ずつの計画検査、また近県で規制値を超えたような品目、また都内の産地で重要な品目、特産物とするような品目というのピックアップしまして検査を実施しております。

資料5に示しましたように、全部これらを足しますと、現在農産物で101サンプル検査を実施しております。結果ですけれども、農家さんで生産されている、流通されている品目につきましては、すべて規制値を下回っていました。また、試験研究機

関で、これは前回もお話ししたところなんですけども、3月23日に採取したもので、1点だけ放射性セシウムが規制値を超えたというのがありますが、それ以外はすべて規制値を下回っているという状況です。

また、その資料5の2枚目の下のほうにございますけども、畜産物ということで原乳についても3サンプル、これは前回お話したとおりですけども、実施しております。

その他、3枚目に水産物、林産物、牧草等を実施しておりますけども、規制値をすべて下回っているという状況でございます。

先ほど、計画検査を週1回ずつやっているというお話を申し上げたんですけども、この計画検査というのは都内の各区市町村、農産物等の生産がある区市町村を順番にすべてやるという計画を実施しております。7月21日で2周期、検査を終了いたします。その後、ちょうど明日ですけども、対策会議を開く予定で、第3期の計画を実施していこうというふうに考えております。基本的には、第3期も週1回の検査を実施していこうというふうに考えております。

6月27日に厚生労働省のほうから、農畜水産物等の放射性物質検査についてということで通知が発出されております。我々の計画検査を実施するに当たっては、厚生労働省からの通知でありました重点的にチェックすべき品目プラス先ほど言いましたように、近県で規制値を超えたり都内の産物で重要な物等をやってきたわけなんですけども、この6月27日の厚労省の通知の中で、対象品目についての考え方が見直されております。今後、7月21日に第2期の検査が終了した以降につきましては、この新しい対象品目の考え方も加味して第3期の計画をつくって、また週1回ずつ検査していこうかなというふうに考えているところでございます。

説明は以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。

ただいまのご説明に対しまして、何かありますでしょうか。

【小島委員】 一つ、意見というか感想なんですけど、こういう資料をまとめるときには、放射性セシウムのうち134と137の比率がどうなっているかを欄外にも書いていただくとよいかと思います。多分、合計だと思うんですけど、134の半減期は2年と短いので、後で計算するときには参考になりますから。

【西島会長】 その点について、よろしいですか。

【平野産業労働局食料安全課長】 数値は、これは合計で示してございます。規制値の示し方が合計値でありましたので、プレス等も合計値で示しています。今後のことで、そういうご要望等があるならちょっと検討していきたいと思っておりますけども、今までの表記と余り変えると見にくいこともありますので、それはちょっと内部的にまた事務のほうと相談をさせていただきたいと思っております。

それと1点、ちょっとご報告し忘れたことがあって、よろしいでしょうか。前回の審議会のときに、プレス発表のときのタイトルですね、何か新しいものを検査したときには、その品目をタイトルに書いたほうが一般の方が見やすいんじゃないかというご意見がありました。ご意見いただいたので、内部的に上のほうにも上げて相談したんですけど、その後、新しい作目というのが果樹をやっているんですね。その他これからやっていくものとなりますと、果菜類とかがあるんですけど、その表記が、例えば果

菜類と書いて、一般の消費者の方がわかるかなというような意見も出まして、そうするとじゃあ、もっと細かく例えばブルーベリーですとか、ナシですとか、トマトというものを書いたほうがいいのかどうかということも検討したんですが、そうしますとタイトルが長くなってしまって、ちょっとホームページ上の事務的な作業でやりにくいというような話もありました。結果的には、今までと同じように一報二報、第何報というような形で示させていただいています。

ちょっとご意見を酌んだ形にはならなかったんですけども、そこをクリックしていただければ1ページ目に何を検査したというのがぱっと出るようになっておりますので、そのようなことはご了解いただければなというふうに思います。

【西島会長】 ありがとうございます。

【飛田委員】 たくさん、今までも農産物等も検査していただいているということは、ありがたく思っているのですが、都内で採れたものが主に対象となっていることであるわけですけれども、東京は大きな市場がありまして、また私たちもさまざまな他県からの入ってきている産物をいただくわけでございます。こういう検査結果を見たときに、消費者として思うことは、計測する機器類の正確さということがまず1点あります。それから実際に多くの方々を買われている物とここに記載されているデータを見ると心細い。

例えば、コマツナで当初数値をオーバーするものがあったということもあって、また東京都の産物でございますから取り上げられていることは、助かっている反面ですね、コマツナ、ホウレンソウが非常にデータが多い。アシタバもでございますけれども。そういう意味で品目のアンバランスさを感じております。

それとともに、私どもが知りたいなと思いますのは、ハウス栽培のものと露地栽培のものとの差がどうであるのかといったようなことも、比較ができるような情報が欲しいと思ったり、それから畜産物につきましては、汚染牛肉の問題も出てまいりまして、これは今後どのようにされるのか、お伺いしたいところではあります。特に放射性物質の動きということを追っていきますとある程度、限定された地域のものでいいのであれば、それこそ全頭のデータが欲しいと思う消費者もおります。そうではないと、実際、買い物に行きましてパックに入ったものなど、特に銘柄牛については表示したいものは表示されているわけですが、それ以外のものは国産牛となっていて、店の人にこれはどこの肉ですかと聞いてもわかりません、いろいろまざっていますという回答が返ってまいります。そういうことでは消費者としては産地を選びたいと思った場合に、産地が選べない。

かつてBSE問題では、国産牛か輸入牛かということが非常に大きなテーマとなったわけですけれども、このような事態になってまいりますと、何県産のものであるかという産地表示も希望が出てまいります。畜産物に関しましては、原乳だけでは足りないということ、ほかの畜産物全般的についての配慮も欲しいということ。また、水産物につきましても非常にこれでは種類が少なく、大消費地であり、さまざまなものが流通しているわけでございますから、もちろん、国の検査等々あわせて私たちが情報を得ていかなければいけないと思いますが、東京都としても体制を整えていただければありがたいと思います。

林産物については、シイタケがいろいろ言われておりますが、原木の物と菌床の物、それからまた菌床の栽培の仕方もあるのではないかと思いますので、きめ細かなデータが今、求められていると思いますので。大変予算もかかり、大変厳しいこととは思いますが、ぜひ都民の期待にこたえる検査体制を敷いていただきたい。きめの細かい情報提供をお願いしたと願っております。ちょっといろいろお願いが多くなりまして、申しわけございません。

【西島会長】　　そういうような要望があるということですね。他に何かありましたら。

【平野産業労働局食料安全課長】　　ご要望についてはわかります。皆さん、いろんなご要望を私どものほうに電話等でお話しになります。

ちょっと品目についてだけご説明します。ごらんの資料5の1ページがコマツナ、ホウレンソウが多いわけなんですけども、これは計画検査と我々が言っているもので、コマツナ、ホウレンソウ、ミズナ、原乳が厚生労働省の示した重点的にチェックする品目というふうに言われています。ですから、最も影響を受けやすいものということで、我々の計画検査ではコマツナ、ホウレンソウ、ミズナ、原乳をまず重点的にやるという計画を立てております。

この1ページの中で、例えば下から12行目あたりにズッキーニとか出てくるんですけども、これはそういう重点的な品目は採れない地域ですね。都の場合、やはり大きな生産県ではないので、この時期にコマツナが全くないというところがあります。そういうところについては、じゃあ何か採れるものがありますかということで、こういう品目が入ってきていますので。まずコマツナ、ホウレンソウ、ミズナが採ればそれを、しかも露地があれば露地物を優先するという形でやっております。ですから、その品目が多くなっている。

それから、2ページ目を見ていただくとその他の、各県で規制値を超えたようなものの検査が入ってきますので、その他の品目が出てきているということでございます。

まず、農産物につきましては、先ほど言いましたように6月27日に新たな考え方、要するに今後、セシウムが問題になってくるだろうということを踏まえて、新たな考え方が示されていますので、それを受けてコマツナ、ホウレンソウは引き続き重点的にチェックをしようと思っておりますが、品目を検討していきたいというふうに思っています。

それと、その他の水産物、また原乳ですね。原乳につきましては、今説明したとおりなんですけども、牛肉につきましては市場さんのほうの話になるんでしょうかね。我々は生産サイドで今、この検査は行っていますので、農林水産業者のところからサンプルが得られるものを中心に行っているというふうにご理解ください。

【西島会長】　　ありがとうございます。

先ほど、飛田委員のお話でハウスものというのは、この施設というのがそれと理解してよろしいのでしょうか。

【平野産業労働局食料安全課長】　　はい、そうです。

【西島会長】　　ありがとうございます。

よろしいでしょうか。

【小島委員】 ちょっと細かいことで、すみません。

ここに原木シイタケが出てくるんですけど、シイタケの場合もお茶と同じように生の状態と干した状態ではかなり数値に差が出ますよね。だから、東京都としては、例えば干しシイタケをはかった場合と、原木のシイタケをはかった場合は同じ規制値を適用するというので検査しているのでしょうか。

【平野産業労働局食料安全課長】 この検査は生でやっております。国から示されている暫定規制値というのは、生も干したものも分けずに同じ規制値として示されております。

【小島委員】 ということは、干しシイタケを調べれば多分、高い値が出てくるんじゃないかと私は思うんですけど、同じものを調べても当然、水分がかなり飛びますので。ということは、数値が高くでそうな干しシイタケは検査の対象にはなっていないということですか。

【西島会長】 何か食べるときはやっぱり水戻をしますね。お茶についてももう少し科学的に国が言ってくればよかったと思います。ですから、恐らく小島委員が言われる想像の範囲だと思いますが、食べるときはまた水で戻すので・・・、私が言うてはいけませんね。

【平野産業労働局食料安全課長】 規制値の云々に関しては、我々も放射線の専門家でもないので、示された規制値をもとに判断を下すということしかないんですけども、シイタケについては恐らく確かに、原木シイタケの二つ目が31というセシウムが出てますけども、これを干せば少しはこの数字が高くなるろうということは想像はできます。

ただ、これは別に干したらまずいから生でやったというわけではなくて、そのまま検査手法にのっとって検査したということでございます。

【小島委員】 一つ、要望なんですけど、これも出た後に慌てて決めているんですね、厚労省が。だから、そこら辺を東京都のほうが積極的に厚労省にこう決めておきましょうとか、ぜひやっていただきたいという要望です。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、もう一つ。

どうぞ、事務局。

【廉林食品監視課長】 今、ちょっと牛肉の話が出まして、きょうの資料としてはご用意できなかったのですが、先ほど、局長もあいさつの中で触れておりましたけれども、金曜日と土曜日にプレスをしておりますので、その関係についてだけ、簡単にご報告させていただきたいと思います。

【西島会長】 はい、お願いします。

【廉林食品監視課長】 福島県産の牛についてですが、すべてではありませんが、都では芝浦に入ってきてと畜されたときに検査を行っております。これは福島県では、いわゆる計画的避難区域と緊急避難準備区域が定められておまして、そこでもかなりの牛が飼われています。そういった地域からの牛の移動につきましては、福島県ではまず移動の際には体表の放射能のレベルを測定する、体表のですね。そして、飼育環境のチェックをした上で、問題がなければ移動を認めると、これは農水省の所管で

ございますけども、そういう形がとられております。

それに加えて、今度は肉のほうの放射性物質の検査ですが、福島県では、当初、一定の市町村単位で代表的なものを県内で検査をして、その結果を見ながら問題がなければ県外へも出荷をしていくという形を考えていたのですが、今の福島県では、野菜等の農産物も含めて相当な検査をしなければいけないということがございまして、なかなか牛のほうの検査が難しいということがございます。

県内でもと畜して検査をやってはいますけれども、当初に考えていたようにはできない状況です。他県に生きたまま出荷をすると、そののと畜したところでない肉の検査ができませんので、そういったことから、厚労省が、例えば明日、東京の市場に出荷される牛について、都で検査をしてくれないかというような依頼をもらい、本来、福島県がやる予定をしていたものを東京都がかわって検査をするという形で、今まで数回、都が検査をやってきております。今回も同様に、厚労省からの連絡を受けて検査したところ、結果として暫定規制値を超えるセシウムを検出したと、こういう経過でございます。

今回は同じ生産者の11頭の牛が出荷されて来ておりまして、そのうちの1頭を検査したところの結果が高かったものですから、残り10頭についても夜から一晩かけて徹夜で検査をしました。

結果的には11頭すべて500ベクレルを超えておりまして、土曜日にプレス発表をしたところでございます。と畜場の段階、いわゆる生きています牛が食肉になるところでございますので、枝肉、内臓、すべて保管をされておりますので、市場の外には流通していなかったということです。

なぜ、東京都が福島県産の牛肉を検査したかということについて、経緯をご説明させていただきます。ご理解いただければと思います。

あわせて、7月8日付で国は福島県と隣接する6県に対しては、牛肉の放射性物質のモニタリング検査の強化をするようにという通知をしておりますので、今後、生産地において、検査強化が図られるというふうに考えてございます。

以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。

放射能関係でご質問。先にお挙げになっていた和田委員。よろしいですか。

【和田委員】 品目にしろ、それから発表の仕方などいろいろせつかく、これだけの品目をたくさん頑張ってやっただけのわけですから、消費者への情報がホームページはもちろん当然ですけれども、ホームページだけで済ますということじゃなくて、いろんなものを使って消費者が目にするように、できるだけしていただきたいと。ホームページだけで見られる消費者が全部ではありませんので、ぜひその点をお願いしておきたいと思っております。

【西島会長】 小島委員、そういうことに対しては一肌脱げませんか。

【小島委員】 それは非常に難しく、水産庁だってきちっと情報を物すごく出しているんですね。規制値以下だったというときはニュースにしませんので、危ないというときはニュースにするんですよ。基準値を超えたときだけしかニュースにならないので、何かいつも超えているみたいに見えるんですけど、圧倒的に、もちろん規

制値以下のほうが多いんです。宿命ですね。

【西島会長】 やはり、報道関係がその所を一肌脱いでくれないと。

【小島委員】 そうですよ。ただ、一つ思ったのは、お茶の場合でもちょっと後で聞こうかなと思って、ついですみません。

製茶と製茶飲料と書いてありますよね、この製茶と製茶飲料というのは、同じお茶を湯でせんじたらNDだったと、検出されなかったという意味ですよ。

【平野産業労働局食料安全課長】 そういう意味であります。

【小島委員】 そういうことですよ。ということは、300ベクレルぐらい検出されても、お茶としていれたらゼロだった、ゼロじゃないんですけど、検出できなかったということなので、そういう意味ではやっぱり東京都として、もうちょっとこういうことを本当は早く記者会見でもやって、実際に飲むときは検出されないんですよというメッセージを早く公表してほしかったです。そうすればニュースになったと思います。

【平野産業労働局食料安全課長】 発表の仕方の一つ、よろしいでしょうか。一応、私どもが検査をしたときはホームページに載せるということと、すべてプレスには発表しています。ただ、今ちょっとお話がありましたように、プレスのほうもいろいろ事情がありますので、規制値を超えないとニュースにならないというのがあります。

それともう一つは、この検査した当該区市町村と管轄のJAにはすべて連絡をしておりますので、区市町村によっては広報に載せたり、市の住民に対する周知をいろんな方法でやっているところがございます。

それから、お茶に関しては最初、神奈川で荒茶ですか、規制値を超えたときに東京都も検査をしました。合わせてどういう規制の仕方がお茶に適しているのかということ、きちんときめ細かく示してくださいということで、国のほうには要望を挙げております。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、もう一つ、生肉がありますので、奥田委員、先ほどお手を挙げていらっしゃいました。手短にどうぞ。

【奥田委員】 うちのまちもハウレンソウを調べていただいたんですが、そのハウレンソウの検体をどういうふうに出すか選んだのか農家の方に聞きましたら、希望者だということで、2件しかないんですが、希望者の方は、手を挙げた人から選ばれましたというふうに言われたんですね。

何か放射線についてはホットスポットとかいうところがあるらしいので、希望者でも出ていないことを証明したい人と、出ることを証明したい人と二通りある希望者があるんだよという話がありまして、この話の結論がちょっと難しいんですけども。

【西島会長】 サンプルングについてということになると思いますが、何か。

【奥田委員】 あともう一つは、消費者庁のほうから食べて応援しようというふうなことを消費者団体のほうに言ってきたんですが、私たちの消費者団体は、とんでもない話だと、それが風評被害のもとになるんじゃないかと。何も確証がないのに食べて応援しようというのは、どういうことだろうかというふうな意見が強かったんですね。もし、産地の応援をしようというのであれば、例えば今回の牛11頭についても、

東京都は買ってもらうべきだというふうに思うわけなんですけど、そういう対処の仕方というのはあるんでしょうか。被害産物について。

【西島会長】 国の問題もありますので、お答えできる範囲でお答えしていただけますか。一つは、サンプリングの件ですね。もう一つは、消費者庁の件ですので、お答えいただけるかわかりませんが、できる範囲で結構です。

【平野産業労働局食料安全課長】 サンプリングについて、お答えいたします。

私どもが生産者から取る時は、畑から採取するわけなんですけども、採取権限というのがあるわけではないんですね。消費者にちゃんと安全・安心なものを届けるために検査をしますと。ついてはサンプルをご提供くださいということで、区市町村や地元のJAと調整して採っているという実態です。ですから、やってほしい人とやってほしくない人がいるというのは、想像ができるところなんですけども。

ただ、どこまで細かく検査をするか、どこまで検査の範囲を狭めるかという考え方があって、一応、各区市町村から1カ所、畑から採って、それが今、2順目になっていますの。例えば、何々市のAさんの畑からとっても大丈夫だったと。じゃあ、Bさんはどうか、Cさんはどうかというんで、切りがなくなってしまいます。ですから、ある程度、採れるところで区市町村で1サンプル採って、ある程度判断できれば隣のBさんのところもそんなに極端に差はないだろうという前提で、考えております。

厚労省の規制も区市町村単位でという形になっておりますので、今はそういうふうに現場で調整しながら採っているというのが今のやり方です。

【西島会長】 よろしいですか。

事務局、お願いします。

【横山中央卸売市場事業部長】 中央市場の事業部長の横山と申します。

先ほど、食べて応援しようということの趣旨だと思うんですけども、それはある意味では、風評被害を消費者側として、なくしていこうという趣旨なんですよね。例えば、何で安心なのかという部分の根拠の問題になりますけども、少なくとも市場に入荷しているものは安全ですということが前提になっております。それは要するに消費者としては安全だから食べてくださいという、根拠のない風評被害に惑わされないでという意味だと思います。

市場に入荷する物の安全性の担保のほうでございまして、現在、国が定めた暫定規制値等の基準と、それから検査方法に基づいて、産地側が市町村もしくは出荷者単位でもって、かなり細かくモニタリング検査をしております。その結果の情報は、だめなものも、よかったものもすべて厚労省等のホームページを通じて、私ども市場のほうに情報が漏れなく入ってきます。

それを例えば、暫定規制値を超えたものについては時間のいかんを問わず、市場関係者のほうに常時情報を流しまして、当然、問題になるものは絶対中に入れないという形の体制をとっています。あくまでもこれはシステムとしての安全性ということでございまして、そういう体制をとって入ってきているものでございまして、基本的には、これは安全であるということでもって、風評被害を防ぐ手だてとしてそのように言っているということでご理解願いたいと思います。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、小島委員どうぞ。

【小島委員】 今の話は、食品衛生法違反になったものを食べて応援しようということですが、それは無理です。私も何年も前からそれを言っているんですけど、要するに、違反になったものは流通してはいけないということなので、私がただで食べたいといっても、食べられないんですよ。

【西島会長】 違反のものについてですね。ありがとうございます。

それでは、よろしいでしょうか。

それでは続きまして、もう一つの……。

【横山中央卸売市場事業部長】 もう1回、市場のほうからですけども、当然、食品衛生法違反の暫定規制値を超えたもの、特にそれについて出荷規制、もしくは自粛がなされたものについては市場に入ってきておりませんから、それを食べて応援しようということではございません。あくまで、食品衛生法違反に該当しない暫定規制値を超えていない安全なものについてを食べてくださいというだけでございます。

【西島会長】 そうですね。その誤解がないように、よろしく願います。

それでは、今一つありますので、大きな報告ですが、生食用の食肉に対する都の緊急監視結果について、事務局よりご説明いただけますでしょうか。

【近藤乳肉水産係長】 説明させていただきます。

厚生労働省から、生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施が通知され、これに基づきまして5月6日から5月31日までの期間、特別区・八王子市・町田市を含めた都全域で緊急監視を実施しましたので、ご報告させていただきます。

資料6をご覧ください。

結果については、6月7日、厚労省に報告をするとともに、都として結果をプレスで報告させていただいたところでございます。

実施結果は、表のとおりです。都内には飲食店、食肉処理業、食肉販売業という形でお肉を扱う許可施設が21年度末にはこれだけの数がございます。そのうち生食用の食肉を扱うと思われる施設がこの調査施設で、こちらにつきましては次のページの2に、参考でこの内訳の注意書きを記載しております。

飲食店におきましては、レストランとか、中華も含めた形で客席を設けて提供をするような施設を含めておりますが、基本的には焼き肉屋ということを銘打っている施設を中心に立入検査を行っております。

食肉処理業というのは、食肉を成形加工する営業形態で、小売をしないもの、通常であれば問屋と一般には言われている施設になります。

食肉販売業につきましては、これはまちのお肉屋さんですが、この中にはスーパー、コンビニなども食肉販売業という営業許可をとっておりますので、そういったものも含めた形になっております。

また、1ページ目に戻っていただきまして、調査は飲食店であれば約5,000件を対象に行った結果、実際に、この調査期間中に生食用食肉、牛肉と馬肉ということで、牛レバー、馬レバーは対象外ですが、この取り扱いがあるかないかについて、調査をしました。調査をした時点で、取り扱いのあった施設につきましてはこちらの表のとおりで、全体の調査対象の施設から見ると約1割ということになります。この1

割の施設の中で、国が示している生食用食肉の取り扱いに関する衛生基準の通知に適合しているか、しないかということ調査したわけですが、そのうち適合していないものはこちらに示させていただいたとおり、飲食店においては約8割、食肉処理業においては2割、食肉販売においては3割という結果になっております。

具体的な不適合の内容でございますが、特に今回、問題になっている飲食店営業の場合ですが、表の下の方に主なものということで記載させていただいております。1施設で複数の問題点がございまして、複数回答ということになっておりますのでご了承ください。

主な不適合事項は、3点ほどございまして、一つ目は肉の表面の細菌汚染を除去するためにトリミングをすることになっておりますが、これが適切に行われていない不適合の施設が約半数でした。

2点目としましては、器具の洗浄消毒ということが衛生基準になっておりますが、これについて、83度以上の温湯で消毒が守られていないというところが、やはり5割ということになっております。

3点目としましては、生食用のものについては専用の調理器具、まな板であるとか、包丁であるとかを使用して、ほかの食品とは別に取り扱うように基準では示されておりますが、それについて、専用の器具を用いないものが約2割でした。

今回、この調査結果につきまして、東京都として考察を行っております。それが2の今回の緊急監視で明らかになった事項ということでございます。そのうちの一つ目、特に飲食店における生食用の原料として使っている牛肉に関しましては、多くが生食用としての原料ではないものから、各施設において加工を行っており、そのことに関して先ほど述べさせていただいたように、適合したような形でできていなかったということになります。

次に、馬肉と牛肉で分けて記載させていただいておりますが、馬肉に関しましては、多くの飲食店においては食肉処理の段階から生食用ということで加工され、容器包装に入れたものを飲食店は購入し、そこから包装を解き、スライスし、消費者の方に提供する形態がほとんどだということがわかりました。

このように東京都としましては、国の調査で求めている牛肉・馬肉を分けた形で、それぞれの肉の種類によって実際の流通形態であるとか、現場の取り扱い等を、途中からになります、調査しました。

その結果、わかったことが(2)です。牛肉では多くの場合、生食用として加工されたものではないものを原料としており、馬肉の場合は、生食用として加工されたものを使って提供していたということで、馬肉を扱っている場合と牛肉を扱っている場合では、適合に大きな差がありました。牛肉の場合はほとんど適合しているものが少なく0.5%で、馬肉の場合ですと4割は適合していたということで、馬と牛では取り扱いに差があったということがわかりましたので、こちらのほうを報告させていただいております。

2ページ目になりますが、従来から東京都の場合は生食用食肉の取り扱いについては自粛等も含めて、衛生基準の適合についての指導等も行ってきたところでございますが、この結果も踏まえ、さらに監視指導を継続して行っています。とくに、飲食店

においては、適切に加工された原材料を仕入れるように、また、適合するような形での取り扱いをするように指導しております。

また、3点目になりますが、東京都としましては従来から、牛レバー、鶏肉についても、カンピロバクター等の食中毒が多発しているということで、あわせて生食の提供しないような指導を行ってきたところでございます。

カンピロバクターに関しては参考資料ということで、2ページ目の下のほうに食中毒の発生状況と割合を載せております。

さらに、消費者の方に対する普及啓発も、東京都としては他自治体以上に行っているところですが、それについても引き続き行っていくということを報告させていただきます。

国の通知に基づく調査結果につきましては、3ページ目になりますが、これは、6月14日に全国の調査結果ということで、発表があったところでございます。そちらは、参考までにつけさせていただきます。

以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。

【廉林食品監視課長】 引き続きまして、その後の動きですけれども、7月6日に厚労省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の中で、食中毒・乳肉水産食品合同部会というのが開催をされまして、ここで10月1日の施行を目指して、牛肉関係の新たな規格基準の案というのが示されておりますし、また牛レバーについても、また鶏肉についても、今後そういった検討をしていくということが示されております。

生食用の牛のレバーにつきましては、そういう基準を今後、検討していくということで、それまでの間は生食で提供しないようにということ、強く指導するというような通知文も出てございまして、今まで以上に強い調子の内容になっております。都でも、そうした新しい動きに合わせて、今、監視・指導に取り組んでいるところです。

【西島会長】 ありがとうございます。

ただいまのご説明に対しまして、何かご質問等ありますでしょうか。

【小島委員】 1ページの「生食用として販売されていたものではない原料肉」と書いてあるんですけど、これはご存じのように厚生労働省がその後に、と畜場から出たものは全部生で食べれますよと言ってますよね。東京都ほ他の全国の自治体はそうじゃないと言ってきたんですけど、厚労省だけが、いやそんなことはないんだと言っているんですよ。その決着は今どうなっているんでしょう。

【廉林食品監視課長】 これは、枝肉から食肉処理業等でトリミングをして、生食用に処理をしたもの、加工したものではないと、そういう意味です。と畜場の元の段階のところにはさかのぼれば、生食用には出荷実績はないということなんです。現実問題として提供されている事実もあり、指導基準では、と畜場法の規定どおりに処理されていれば原料にできるという内容ですから、と畜場でのことはとりあえず置いておいても、食肉処理業の段階で生食用に加工されたものが流通しているのかどうかというところを見ました。

馬肉の場合には、もともと生で食べるということを目的にして処理されていますので、基本的にはと畜場とすぐその近くに枝肉をカットする施設、そういうものを併設

して処理されています。そうした施設で生食用に加工されていますから、飲食店が仕入れるときには、既に生食用の馬肉ということで、トリミングが終わったこれぐらいの大きさにカットしたものが通常、流通しているんですね。市販のものでも、ちょっとした肉屋さんでは冷凍で売っていることがあります。

牛肉は、馬肉のような形で生食用のものの流通そのものがないということです。ですから、これはやはり調べていくのに、牛肉と馬肉を分けないと、実態がわからないということで、東京都としてはこの調査の中で、1週間後になってしまいましたが、このように分けてみました。やはり思ったとおりの結果であったということです。

【小島委員】 わかりました。そうすると、1カ所だけなんですけど、と畜場から出た段階では生で食べれますという厚生労働省の見解は一応、了承したということになるんですかね。

【廉林食品監視課長】 大変説明しにくいのですが、そこのところを今、前と話が違うじゃないかと言いつながらないので、そういう意味では明確に基準をつくってもらって、本当に大丈夫なものが提供されるよう、我々としては監視指導していくと。考え方としては、と畜場から生食用の出荷実績がないから生で提供できる牛肉はないといってきましたが、ある意味、そういうふうな考えを変えたのは事実です。

【西島会長】 よろしいですか。

ほかの委員で、ありますでしょうか。

【戸部委員】 状況はわかりましたが、この適合しない施設数というのが、先日、国の発表でもありましたが、今ここで東京都の状況ということで伺ったわけですが、どうしてこんなに守れないんだろうというのがすごく不思議です。

例えば、処理の適切な取り扱いをご存じないのか、それともわかっているんだけど守らないのか、それとも技術的にできないのかという、そこら辺の解析をしないと、今後どういう規制になろうが守れないところは、ある一定以上残ってしまうのではないかなと思います。その原因をきちんと把握しないと、今後の監視指導ということで2ページ目にさらっと書いていただいているんですが、どういう監視指導をされるのかという内容にも影響してくると思います。この結果の解析というのは、どのようなことが行われているんでしょうか。

【廉林食品監視課長】 正直言いまして、先ほどと畜場からの枝肉の話が出ましたが、もう一つ、国は飲食店の段階でトリミング等の処理をして生食用にしても、それもいいんだということを、あわせて国のほうは言っています。我々の実感としては、それは無理だろうというのが一つありまして。そういう意味では、やはりブロック肉から処理する段階で、馬肉のようにきちっと生食用に処理したものでなければ、飲食店での提供は非常に難しいと考えています。実態として、飲食店が生食用に処理されたものを入手できないから自分ところでやるというのは、技術的にも現実問題として無理があるということで、基本的にはそれはだめですよというのが、この時点の監視のスタンスです。

その後、きょう山本委員がおいでになるので、今の国の検討状況なんか少しお話しただけでもいいのですけれども。今回、示されている案では、加熱をするというの

を前提にされていますので、今までの、平成10年にとりあえず示された通知のトリミングなどをしても、菌数は減るかもしれませんが、やはりリスク的にはかなり高いものが残るとというのが我々の認識だったものですから、そういう意味での新しい基準には期待をしたい。それまでの間は、とにかくやめなさいよということで、引き続き指導していきたいというふうに考えております。

【西島会長】 山本委員、何かコメントをお願いします。

【山本委員】 牛肉と馬肉で違いがあるということはよくわかりましたので、牛肉のほうは、やはり生で提供する場合の規制はしっかりかけなきゃいけないんだろうというふうに思っています。確かにトリミングを一般のレストランまで来るような段階になった肉でトリミングしようとしても、菌が表層からもう中に浸透しているというような状況になりますので、一体何センチ、トリミングさせたらいいんだということの基準はつくれませんでした。

なるべく上流で、つまりと畜場から出て、枝肉という状況になって、そこから骨を取った肉について検査するというのをやってみますと、と畜されてから4日ぐらいの肉においては、表層から入っていても1センチぐらいのところにくる可能性がある。というのは、添加試験も同時に行ったんですけど、その場合にはもう少し深く行くやつがあるんですけど、1センチのところを観察すると大体、ログ10で1オーダー下げればいだろうということで、そこを60度で約2分間ぐらい加熱するような条件、これをやっておけばある程度、中については菌がない状況が確保できるということなんです。でも、これにしても確率論の問題で100%ということはどうしても言えません。

となると、今度は検査も同時に行っていたかなきゃいけないということになりますので、今までのように加熱基準があって、それで加熱したらその中は安全ですよというようなものと違って、加熱したところは食べないんですね、今回は。加熱してとったその残りを食べるので、その中の安全を確保しようとする、検査がまた必要になってくるだろうということになります。ですから、非常に面倒くさい基準なんですけども、その辺を考えた上でいくと、やはり大腸菌でいけば腸管出血性大腸菌のたぐいはゼロにしなければいけないだろうし、それからサルモネラ属菌もゼロにしなければいけない。そのゼロのレベルですよ。そこをどこに持ってくるか。つまり、1検体だけ取ってきて、そこで見つかりませんでしたというゼロのレベルなのか、何十検体か持ってきてゼロになりましたというゼロのレベルなのか、それによって大分、安全度が変わってきますので。その辺についてはちょっと食品安全委員会での議論も踏まえた上で、最終的な基準というのをつくっていきたく。後ろが決まっています、10月1日施行だと。もとの大臣に言われていますので。そうなりますと、厚生労働大臣もそこで施行しますということを発表していますので、タイムスケジュール的にはかなりタイトなことで、8月にはかなり検討事項を進めない間に合わないのではないかと状況でございます。

今、食品安全委員会のほうで議論をしていただく準備がほぼできたかなというところまで来ておまして、食品安全委員会のほうは委員会のほうでまた独自のデータを作成しているというふうに聞いております。

現状は以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。貴重なお話しいただきました。

それでは、少し時間が過ぎておりますので、どうしてもこれだけという質問とか、ご意見がありましたら。

【矢野委員】 食品安全推進計画について、皆さん本冊の46ページをあけていただけますでしょうか。推進計画の46ページは、計画の実施と見直しというところで、3段目のところに、「食品の安全に関する課題は、計画策定時点では認識されていない新たなリスクの顕在化、科学技術の進歩や」云々と書いてありますが、先ほど竹内委員からもありましたけど、放射性物質に関する部分は今回23年度の計画においては新たなリスクの顕在化ととらえるべき課題ではないかと思っております。

先ほどのご説明では、当初設けた項目に沿って表示とかさまざまな分野でチェックをしていくということでしたけど、新たに諮問するということではないですが、しかし大きな課題ですので、このことを23年度の推進計画のところに何らかで取り込むなり、そういう積極的な対応が必要じゃないかと思っておりますので、ぜひご検討をお願いしたいと思います。

以上です。

【西島会長】 よろしいですか。事務局、お願いします。

【廉林食品監視課長】 今のご意見、承りまして、できるだけの対応をしたいと思います。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、時間もかなり過ぎておりますので、よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、以上で本日、予定されていた議事はすべて終了いたしました。

委員の皆様には、長時間にわたり円滑な審議にご協力いただき、ありがとうございます。

これで進行を事務局にお返ししたいと思います。よろしく願いいたします。

【廉林食品監視課長】 西島会長、ありがとうございます。

また、長時間にわたりましてご審議をいただきまして、ありがとうございました。

検討部会の部会長でございました大屋委員初めまして、検討部会の委員の皆様には、改めて御礼を申し上げます。

本日いただきました答申は、この資料3が答申案そのままになってございますので、以降、案をとりましてこれを製本して正式に関係機関等へ配布をしたいというふうに考えております。

さらに、本日、審議会終了後、報道機関にこの答申内容につきましては、提供するという予定をしております。

それでは、これをもちまして平成23年度第2回食品安全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。