

平成24年度

第1回東京都食品安全審議会

日時：平成24年7月27日（金）午後2時00分～

場所：東京都庁第二庁舎31階 特別会議室27

午後2時00分開会

【田崎食品監視課長】 それでは、お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまより平成24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。委員の皆様にはお忙しいところ、また、今日は非常に暑いところをご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

私は、今年4月から福祉保健局の健康安全部食品監視課長を引き継いでおります田崎と申します。どうぞよろしくお願いいたします。西島会長に進行をお願いするまでの間、しばらくの間、司会を務めさせていただきますが、よろしくお願いいたします。ちょっと座らせていただきます。

それでは、委員の、本日、皆様の出席状況を確認させていただきます。

この審議会は、東京都食品安全審議会規則第5条に基づきまして、委員の過半数の出席により成立・開催させていただくことになっております。ただいまの出席委員ですけれども、奥田委員と花澤委員が少し遅れているというふうにお聞きしております。お二方を含めると、ご出席の人数は17名と、委員の総数23名の過半数に、15名でも過半数に達しておりますけれども、定数を満たしていることを、まずもってご報告させていただきます。

なお、本日、岡部委員、関川委員、竹内委員、増山委員、山本委員、そして小島委員はご欠席とのご連絡を受けております。

まず、議事に入ります前に、前回、昨年7月の審議会以降、東京都の事務局職員が一部、人事異動で変わりました。お配りしてある名簿がございますので、ごらんになっていただければと思いますけれども、簡単にですが、ご紹介をさせていただきたいと思っております。審議会委員名簿の裏面をごらんくださいませ。

まずは一番上から、福祉保健局長、川澄俊文でございます。本日は、所用により欠席をいただいております。よろしくお願いいたします。

あと、続きまして、福祉保健局健康安全部長、中谷肇一でございます。

【中谷健康安全部長】 中谷でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 次の名簿でございます。生活文化局消費生活部長、藤井秀之は、本日、欠席でございます。

生活文化局消費生活部企画調整課長、吉村幸子でございます。

【吉村企画調整課長】 吉村でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 続きまして、産業労働局農林水産部長、津国保夫は欠席でございます。

続きまして、環境局環境改善技術担当部長の島田光正も欠席でございます。

環境局環境改善部化学物質対策課長、久保田庄三でございます。

【久保田化学物質対策課長】 化学物質対策課長の久保田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 福祉保健局健康安全研究センター企画調整部食品医薬品情報担当課長、垣弘一でございます。

【垣食品医薬品情報担当課長】 垣でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【田崎食品監視課長】　　続きまして、福祉保健局健康安全部健康安全課長、吉村につきましては、現在、遅れてくるという連絡を受けております。よろしくお願ひいたします。続きまして、食品危機管理担当課長、中村重信でございます。

【中村食品危機管理担当課長】　　中村でございます。よろしくお願ひいたします。

【田崎食品監視課長】　　最後、私、田崎でございます。改めて、よろしくお願ひ申し上げます。

その他の職員につきましては、名簿をもちまして紹介にかえさせていただきます。

これからはこの体制で進めさせていただきますので、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

以降の進行につきましては、西島会長にお願ひしたいと思ひます。

なお、ご発言の際は、挙手の上、目の前のマイクのお手元の一番下にボタンがありまして、このマイクの下ボタンを押していただきますと、赤いランプがボタンの周辺に点灯しますので、そこからご発言をお願ひしたいと思ひます。

それでは、西島会長、よろしくお願ひ申し上げます。

【西島会長】　　今日はお暑いところ、ありがとうございました。時間も限られておりますので、ご発言は積極的にしていただきたいと思ひますので、よろしくお願ひいたします。

それでは、議事に入ります前に、本日の資料について、事務局から確認をお願ひいたします。

【田崎食品監視課長】　　本日の資料といたしまして、四つございます。資料1、皆様のお手元にダブルクリップでとめてあるものがございますので、そちらのまず1番、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でして、全部で22ページのものでございます。

続きまして、資料の2、A4サイズの横開きになっておりますけれども、折り畳みであるものがございます。全6ページで、食品中の放射性物質対策について。

続きまして、資料3、前回ご審議していただいたものでございますが、資料の3で、東京都ふぐの取扱い規制条例の改正についてのA3の資料1枚とリーフレットがここに添付されております。

四つ目の資料、資料4、食肉の生食に関する東京都の対応について。これも折り畳みでございますが、A3の資料1枚、それにリーフレットが別添で2枚ついております。こちらが本日の資料になります。

机上に置かれている別の資料でございますけれども、東京都食品安全推進計画冊子ということで、既に何度もごらんになっているものでございますけれども、こちらの冊子が卓上に置いてございます。

それから、もう一つ、今年の食中毒防止対策という形で作らせていただいたポスターでございます、「肉の生食は危険がいっぱい！！」でございます。以上が本日の資料でございますので、ご確認いただけないでしょうか。

【西島会長】　　資料についての確認がありましたが、不足等はありませんでしょうか。はい、ありがとうございます。

それでは、お手元の会議の次第に従いまして、平成22年3月に策定されました東

京都食品安全推進計画の戦略的プランの進捗状況について、平成22・23年度の進捗状況及び平成24年度の予定につきまして、事務局からご報告をいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

【平食品安全担当係長】 食品監視課食品安全担当をしております平と申します。私のほうから、食品安全推進計画の戦略プランの実施状況等について、ご説明させていただきます。ご説明に当たりましては、机上資料1の冊子と資料1を使いまして、推進計画の概要と22年度及び23年度の実施状況並びに24年度の実施予定について説明させていただきます。

まず、実施状況の説明に入ります前に、皆様方は十分ご承知とは思いますが、推進計画について簡単にご説明させていただきます。

冊子の1ページをごらんください。食品安全推進計画は、食品安全条例第7条に基づきまして策定される計画で、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、施策の方向性や安全確保に関する事項について定めたものです。現在の計画は、第2期目といたしまして、21年度に本審議会から推進計画の改定の考え方について答申をいただきまして、22年度から26年度までの5年間について策定した中期計画でございます。

冊子の9ページをごらんください。推進計画では、食をめぐる課題に対応するため三つの施策の方向性を定めまして、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的プランとして位置づけております。この戦略的プランの進捗状況につきましては、毎年度、本審議会に報告しております。本年度は、本計画の中間年度となりますので、プランごとに2年間の実施状況及び今年度の予定の順でご説明いたします。また、主な事業を中心に概要についてご説明させていただきます。

それでは、まず、プラン1、GAPと生産情報提供食品事業者登録制度の推進でございます。冊子の10・11ページ、資料1の2・3ページをごらんください。プラン1は、農産物の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、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ございます。

22・23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、畜産関係において導入を進めております。生産情報提供食品事業者登録制度の登録事業者数は資料のとおりです。本制度の推進を図るため、説明会の開催やイベント時でのパンフレット配布等によるPR、島根県との協定締結等を行いました。

24年度の予定といたしましては、事業者登録制度の推進におきまして、新たに鹿児島県との協定締結に向けての調整、また、本年度、東京エコ農産物認証制度、これは仮称でございますが、の策定により、同制度との連携に向けて検討していきます。

次に、プラン2、事業者が取り組む自主的な衛生・品質管理の推進です。冊子の12・13ページ、資料1の4・5ページをごらんください。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。

22・23年度の取り組みですが、事業者のコンプライアンス支援につきましては、食の安全・安心推進体制づくりセミナーを事業者別とテーマ別に分けて開催いたしました。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等により、

制度の普及を図りました。なお、本年6月末現在の認証施設数は288施設です。認証取得事業者の一覧は東京都のホームページ上で紹介しておりまして、23年度に施設の写真やコメント掲載等を充実させました。

本年度の予定といたしましては、食の安全・安心推進体制づくりセミナーにつきましては開催いたしません。作成しました啓発資料を活用しまして、保健所における衛生講習会等において啓発してまいります。また、自主管理認証制度につきましては、23年度の取り組みを引き続き実施し、制度の普及を図ってまいります。

次に、プラン3、緊急時における危機管理体制の整備です。冊子の14・15ページ、資料1の6・7ページをごらんください。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じ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ございます。

22・23年度の取り組みですが、まず、関係機関との連携強化では、食品安全推進調整会議幹事会を開催し、関係局で情報交換を図ったほか、原発事故の発生に伴いまして、緊急連絡会議を開催いたしました。次に、緊急時対応マニュアル等に基づきます訓練の実施ですが、都区市の食品衛生監視員を対象としまして、食中毒シミュレーション訓練の実施、中央卸売市場におきましても机上訓練を実施しました。情報の収集につきましては、食の安全に係る海外情報検索システムの開発、また、発信につきましては、食中毒に関するプレスリリースを行っております。

24年度の予定としましては、引き続き各種連絡会議、訓練を実施するほか、健康危機管理センターの整備につきましては、本年5月に新棟、名称は本館となります、が竣工し、健康危機管理にわたる情報を一元的に収集・解析・発信する健康危機管理情報課を新設するなど、組織改正を実施しました。なお、名称は従来どおり健康安全研究センターとなります。

次に、プラン4、食品安全に関する情報収集と評価です。冊子の16・17ページ、資料1の8・9ページをごらんください。こちらは食品の安全に関するさまざまな情報を収集・分析・評価し、施策に反映させることにより、健康への悪影響を未然に防止するプランです。

22・23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はプラン3と同様です。食品の有害化学物質汚染の調査につきましては、水銀、PCBなどにつきまして、資料のとおり検査を実施しましたが、特に問題となる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きましては、22年度は、魚介類の寄生虫、二枚貝のノロウイルス等、23年度はアオブダイ等の有毒魚、粉製品のダニによる即時型アレルギーなどにつきまして評価を受けました。消費生活条例に基づく調査につきましては、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行っております。

本年度の予定としましては、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まいります。

次に、プラン5、「健康食品」による健康被害の防止です。冊子の18・19ページ、資料1の10・11ページをごらんください。こちらは「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、健康被害の防止を図るプランで

す。

22・23年度の取り組みですが、市販品に対する監視指導では、試買調査を実施し、22年度は129品目に不適正な表示・広告がありまして、2品目から医薬品成分、タダラフィルを検出しております。23年度は113品目に不適正な表示・広告があり、1品目から同じ医薬品成分を検出してしております。医薬品成分を検出した品目につきましては、薬事法違反として販売中止等の措置を行っております。また、不適正な表示・広告を行った事業者に対しては改善等を指導しました。さらに、健康被害事例専門委員会での検討を受けまして、ホームページ「健康食品ナビ」を改訂し、健康食品を安全に利用するためのポイント等について、都民への注意喚起を行いました。普及啓発につきましては、事業者向け講習会の実施、スポットCMの放映、若年層向けDVDの作成等を行い、イベント等も開催しております。

本年度の予定としましては、引き続き同規模の試買調査を行い、普及啓発等を実施していきます。

次に、プラン6、輸入食品の安全確保の充実です。冊子の20・21ページ、資料1の12・13ページをごらんください。こちらは、輸入食品の監視指導や検査の充実、及び輸入事業者による自主管理の取り組みを支援し、輸入食品の安全確保を図るプランです。

22・23年度の取り組みですが、専門班による監視や輸入食品の検査規模については資料のとおりです。22年度は、基準値を超える農薬を検出したキヌサヤなど、4品目の法違反、23年度も同様にキヌサヤなどの4品目の法違反を発見し、回収や販売禁止などの必要な措置を行いました。なお、遺伝子組み換え食品の検査では、特に問題となる検体はありませんでした。検査法の開発につきましては、資料のとおり、順次進めてまいります。資料1の14ページに参りまして、輸入事業者に対する講習会につきましては、資料にありますテーマについて開催しております。また、輸入事業者に対する自主管理推進支援につきましては、22年度は237施設、23年度は171施設に対し、チェック表による衛生管理状況の点検と指導を実施しました。

本年度につきましても、23年度と同様に、輸入食品対策を実施してまいります。

次に、プラン7、食物アレルギーに関する理解の促進です。冊子の22・23ページ、資料1の16・17ページをごらんください。こちらは、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、アレルギー表示の適正化を推進するプランです。

22・23年度の取り組みですが、人材の育成につきましては、保護者からの相談にも対応できますよう、資料にありますとおり、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、高温に加熱された食品などでも安定した結果が得られるような検査法の改良や、発酵食品等におきまして、えび・かにの検査法の検証を実施しております。また、食品製造段階での技術指導につきまして、22年度は、学校給食製造施設での混入防止指導の試行事業を行いました。23年度は、食物アレルギー物質の意図しない混入防止を図るため、食品製造向け施設の「食品製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」を作成しました。

本年度につきましては、保育所等、職員向けの講習会を引き続き開催し、検査につ

きましては、これまで改良した検査法を用い、広範囲な食品を対象に確認検査等を実施していきます。また、食品製造段階での技術指導につきましては、昨年度作成しました、このガイドブックに基づきまして監視指導を実施し、あわせて、区市への技術支援も行ってまいります。

次に、プラン8、食品表示に関する知識の普及と適正表示の推進です。冊子の24・25ページ、資料1の18・19ページをごらんください。こちらは、食品表示の科学的な検証や事業者の意識の向上を図り、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するプランです。

22・23年度の取り組みですが、適正表示推進者の育成につきましては、資料にありますとおり、育成講習会及びフォローアップ講習会を実施しました。また、正しい知識の普及につきましては、消費生活調査員向けの研修会や、新たに創設された米トレーサビリティ制度の説明会を開催し、表示に関するパンフレットを作成しております。科学的検証におきましては、遺伝子の検査などにより、米類や牛肉の中身と表示が一致しているかどうかの検証を行いました。JAS法に基づきます指示・公表となるような大きな問題となります品目はありませんでした。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関係局、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まして、緊密な情報共有により連携体制を確保しております。

24年度につきましても、同様の事業を実施し、適正表示の推進を図ってまいります。

最後に、プラン9、食に関するリスクコミュニケーションの充実です。冊子の26・27ページ、資料1の20・21ページをごらんください。こちらは、都、都民、事業者がそれぞれの取り組みについて相互に理解を深められますよう、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。

22・23年度の取り組みですが、わかりやすいホームページによる情報提供としまして、22年度は食品衛生に関心の低い都民に対しても効果的に啓発するために、レシピ集を作成し、調理中に気をつけるべき点を記載しました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、クイズ形式のコンテンツや、これと連動したパンフレットを作成しました。23年度は、食品の苦情事例をわかりやすく紹介するコンテンツと、食の安全についての学習に活用できる小中学生向けコンテンツを作成しました。これらにつきましては、後ほどスクリーンにて別途紹介させていただきます。

次に、啓発資材につきましては、事業者向けにお客様から苦情対応や外国人従業員の衛生教育支援のためのDVDを作成しました。講習会での使用のほか、保健所等での貸し出しを行っております。関係者との意見交換につきましては、都民フォーラムや「食の安全調査隊」グループ活動を開催しました。テーマについては、資料にあるとおりです。資料1の22ページに参りまして、卸売市場におきましても、都民、市場事業者、都の三者で意見交換を行います消費者事業委員会を開催しました。パブリックコメントにつきましては、食品衛生監視指導計画の策定時にご意見を伺っております。情報伝達を担う関係者の相互理解の促進につきましては、23年度に効果的な情報発信をテーマに小規模なリスクコミュニケーション事業を、体験型セミナーにつ

きましては、22年度に「夏休み子供セミナー」を健康安全研究センターで開催しました。

本年度の予定としましては、資料、21ページに戻っていただきまして、ホームページによる情報提供としましては、東京都がこれまで蓄積してきた統計データ等を有効に活用できますように、一元的に参照できるコンテンツを作成する予定です。また、関係者による意見交換につきましては、23年度と同様に引き続き実施してまいります。体験型セミナーにつきましては、「夏休み子供セミナー」を健康安全研究センターで開催する予定です。

私からの説明は以上となりますが、最後に、先ほどご説明しましたホームページのコンテンツについて、スクリーンでご紹介させていただきます。よろしくお願いたします。

【小澤自主管理認証制度担当係長】 食品監視課の小澤と申します。では、ここから私をご説明させていただきます。座って失礼いたします。こちら、スクリーンをこちらになりながら、ご説明を聞いていただければと思います。

昨年度、ホームページによるわかりやすい情報発信の充実の一環といたしまして、先ほどご紹介させていただきましたとおり、食品の苦情事例をわかりやすく紹介するコンテンツ、それから小中学生向けのコンテンツを作成いたしました。本日は、このうち小中学生向けのコンテンツ、こちらにございます「食の安全・安心探偵シャロクの事件簿」について、こちらになっていただきながらご説明をさせていただきます。

まず、なぜ今回、小中学生向けのコンテンツを作成したかというところがございますけれども、ご承知のとおり、昨年度、北陸地方を中心にユッケによる痛ましい事故がございまして、中学生もこの中で犠牲になっております。こういったことを受けまして、抵抗力の十分でない子供たちにも食中毒について正しい知識を持っていただきたいというふうを考えまして、このコンテンツを作成いたしました。このコンテンツでは、子供たちが食の安全について興味を持つきっかけとしていただいて、さらに調べ学習、それから夏休みの自由研究などにもつなげていただけるように構成をしております。

このコンテンツの中では、中学生探偵のシャロクが食をめぐるさまざまなテーマについて、解説をしながら事件の謎を解いていくという構成になっております。テーマは、こちらで幾つかご紹介しておりますけれども、全部で20ほどございます。ストーリー性のあるアニメーションで、ゲーム感覚で学べるような構成になっております。本日は、このうち、一番上でございます「中心に気をつけろ！」というものについて実際にこちらにいただきたいと思っております。

こちらの事例になりますが、こちらは、相談者の方が中学生探偵シャロクのところに相談に来たと。その要件というのは、この相談者の方がつくったお弁当でおじさんが食中毒になってしまったので、その原因を究明してほしいというものでございます。この後、アニメーションが続きますが、文字は追わないでアニメーションだけこちらにいただければと思います。相談者がシャロクに経緯を説明しているところですね。この後、特殊なアイテムによって、タイムマシンのように事件が起こった当日に戻るという設定になっております。そのお弁当をつくった朝という設定でございまして、こ

のように、その問題となったお弁当について、その具材について、それぞれ確認をしながら、この中で調理のポイントなども、解説をあわせてしてございます。この事例ではハンバーグが、表面は十分焼けているようなんですけれども、中心温度をはかってみますと40度ということで、思ったより低い温度ということでございました。これが一つ要因ではないかというふうに、ここで疑っているところでございます。続いて、実際におなかを壊してしまったおじいさんですけれども、このおじいさんの体内に入っていった原因を究明しようということで、このような形でちょっと、適切なアイテムを選んで原因を究明していくという流れになっております。ここでは、小さくなって体の中に入っていきけるマイクロボートというアイテムを選択いたします。そうしますと、このように菌があらわれまして、どうやらこれがサルモネラであったということで、原因が明らかになったというようなストーリーになっております。

このような形で、ストーリーが終わりますと、最後に相談者の方に今回の件のレポートを渡して一つの話が終わるという流れになっておりますけれども、こういった形で、先ほどお弁当の具材を選ぶごとに調理の方法を解説したりというようなところがございましたが、このストーリーを通じて学習ができるようにもなっておりますし、また、ここで最後に相談者の方に渡しているレポートですけれども、こちらに「レポートをひらく」というボタンがありますが、こちらを開きますと、このレポートのひな形が出てまいりまして、これを閲覧している小中学生が、自分でこの復習をしながらレポートをつくるということもできるようになっております。また、その下に「くわしいページへ」というボタンがございますけれども、こちらでは、今回の事例ではサルモネラをテーマに挙げておりますけれども、それ以外の食中毒菌であるとか、それから食中毒の発生状況、予防のポイント、こういったものについて解説をしながら、また、調べ学習のテーマとして設定できるようなものをご提案しているようなページもあわせてございます。

このホームページのご紹介は以上になりますが、このコンテンツ、小中学生を対象にしておりますけれども、作成した折には、各区市町村の教育委員会のご協力も得まして、都内の中学1年生、それから小学4年生に対してリーフレット等を配布いたしまして周知をしているところでございます。

私からのご説明は以上になります。

【西島会長】 なかなかよくできていると思います。ありがとうございました。

それでは、ただいまの説明につきまして、ご質問等がありましたらお願いいたします。平係長の説明がありました、資料1全体についての質問からお願いいたします。

奥田委員、どうぞ。

【奥田委員】 すみません、13ページの(2)のところの……。

【西島会長】 資料の13ページですか。

【奥田委員】 はい。戦略的プランの資料のほうの13ページの、戦略的プラン6の(2)輸入食品の検査のところ質問なんです、キヌサヤの検出された農薬は、22年と23年では微妙に違う農薬だったということなのでしょうか。

【西島会長】 要するに、輸入先や産地が同じかというご質問ですか。

【奥田委員】 基準を超える農薬の名前も違ってきますよね。

【西島会長】 いかがでしょうか。私も気が付きませんでした。農薬の名前が違って、産地や、国が違うのかと、そういうようなご質問だと思っております。

【平食品安全担当係長】 すみません、これはシペルメトリンでございます。こちらの23年度の表記は間違っておりますので、ご訂正をお願いしたいと思います。失礼いたしました。

【西島会長】 それで奥田委員、よろしいでしょうか。

【奥田委員】 注意をしたにもかかわらず、やっぱりまだ次の年も出たということですよ。

【西島会長】 要するに、いわゆるロットあるいは国や、同じ会社のものかとか、そういうご質問なわけですね、22年度と23年度のキヌサヤ。わかりますか、これ。

【田崎食品監視課長】 それでは、担当のほうから説明をさせますのでよろしくお願ひします。

【寺村輸入食品・有害食品担当係長】 すみません、食品監視課で輸入食品・有害食品を担当しております寺村と申します。

東南アジアのほうから入ってきていますキヌサヤということで、23年度、タイということになりますけれども、原産地のほうで大体農薬の使用傾向というのはございまして、私ども、そういう傾向を見ながらターゲットを絞って、効率的に違反食品を検査しているというような状況でございます。そういったことで、二年続けて、我々がマークしていたキヌサヤからこういった農薬が基準を超えて検出されてきたものというふうに考えております。今、お話がありましたように、なかなか原産国のほうまで情報が伝わっているかどうかということについては今後の課題かなというふうに思っておりますけれども、今後とも、こういう傾向を見ながら違反率の高いものを集中的に見ていきたいというふうに考えています。

【西島会長】 とても大事ですね。国によって使っている農薬とか、何か傾向があるのを徹底的にやっているというのは、やり方としては非常にいいやり方だと思います。ありがとうございます。

他にありませんでしょうか。

はい、どうぞ、矢野委員。

【矢野委員】 ちょっと幾つか質問させていただきます。最初に、5ページですけど、まず、事業者のコンプライアンス意識向上支援セミナーについては、24年度は実施せず、つくった冊子を配布とか、それから保健所等でそれを活用ということでしたけど、事業者のコンプライアンスの意識向上自体は、毎年毎年、状況が変わってくる中で、やはり取り組まなければいけない面があるんじゃないかと思っています。直接個々に関係するかどうかわかりませんが、先日、消費者団体の全国的な会議の中で大阪の消費者団体から報告があったんですが、生レバーに関して、大阪ではまだ生レバーと表示した形で、飲食店で販売というか提供されて、それは焼き肉店で焼き肉の材料として生で提供されるのは当然なんですけど、そういう形でテーブルに出たときに、その焼き肉の生レバーをそのまま食べるかどうかは、もうお客さんの自己責任だという形で、うまくすり抜けながら対応している事業者が実際にはいるということですね。特に生レバーは、全国的に今、非常に注意喚起をしているわけですから、こ

ういった事業者のセミナーというのは、やっぱりその年その年の新たな状況も踏まえながら、むしろ実施したほうがいいんじゃないかと思えますけど、ご説明をお願いしたいなと思えます。

2点目は9ページです。食品安全に関しては、昨年もこの審議会で計画の中のつくり方として、放射性物質については、やはり新たな状況なので計画の見直しというか、計画につけ加えることを要望として出しまして、善処しますというような前向きなご回答だったと思えますが、結果としては何も変わっていないわけで、きょうは別の資料で放射性物質のことについては、とりたてて丁寧なご報告がこの後あると思えますけど、それだけ大きな課題を、こういう戦略的プランの中に、やはり計画年度途中であっても状況変化があれば、しっかり入れ込みながら部局としても対応しているということを、対応していったほうがいいんじゃないかと思えますので、そのことのお考えをお聞きしたいと思えます。

3点目です。13ページの輸入食品の安全確保対策についてです。これもちょっとほかから情報を得ましたが、輸入食品の検査ですが、最近、アレルギー物質が輸入食品の中に表示されていなくて、やはりそれは次のプランの7とも関係しますが、本当に食物アレルギーとの関係で表示がされていないと非常に困った状況にあると思えますので、こういった監視制度とかについてはどうお考えなのか。それからもう一つ、輸入米の原産地表示もなかなか、外食店や、それから実際にそれを加工して使う事業者のところでも、輸入米を使っているにもかかわらず原産地表示がされていないということで、これは国のほうがもう既に注視をして調査に入りつつありますけど、そのことについては東京都としてはどのように対応されていくのか、お考えをお聞かせ願いたいと思えます。

それから、最後になりますが、21ページです、戦略的プランの9。さまざまな情報をわかりやすく提供することは非常に大事だと思いますが、提供がどのぐらい活用されているのか、やっぱりこの活用効果を見ていくことも非常に重要だと思いますが、このあたりの取り組みがちょっと弱いかなと思えますので、そのあたりのお考えもお聞かせ願いたいと思えます。

以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。それでは、可能であれば、今の質問の一番最初のところからお願いできますでしょうか。よろしいですか、一つずつ、もう一回言っていたほうがよろしいのか。

【田崎食品監視課長】 その都度、こちらからお話しさせていただくようにしますので、一問一問、順番にさせていただければと思えますが、よろしくお願ひします。

【西島会長】 よろしくお願ひします。

【田崎食品監視課長】 それでは、まず、5ページのセミナーの開催というところでございます。基本的に実施予定はないというところでございますが、まず必要に応じてやっていくという体制は変わっておりません。

ご紹介のありました生レバーについてですが、特に事業者の方には、今年の6月の末に駆け込みのような形で提供があったり、それから実際に、その後は都の監視員が現場に行って監視し、その都度、全部確認はしております。監視の今、事例のご紹介

がありましたとおり、提供をされる側と、それから消費者側、いわゆるする側とされる側の、暗黙の了解のような形ですが、これは現場で、その都度、全部、監視員が見るわけにいかないの、事業者に対する普及啓発が極めて重要だと考えております。各保健所で事業者の講習会を開催していますので、これにつきましては相互理解を深めるため、今後も啓発も続けていきますし、あと、東京都につきましては、実際に10月以降、この生食の、生レバーも今、監視をしているところであり、届け出制度などの導入も図りながら、きちんと事業者の把握をしていきたいということでございます。このコンプライアンス意識の向上については、全体的な対応は今後もしていき、特に生レバー関係の事業者は、私どもだけではなくて、業界全体がきちっと意識をしていただかないとできないものなので、普及啓発につきましては、今後とも、実際の現場の保健所あるいは広域監視部門で進めていく予定でございます。

【西島会長】 今、先ほど矢野委員が言われたように、お店としては焼き肉の生レバーとして提供したものを、自分が生で食べちゃったらというようなことをおっしゃったんですが、もし、そういうようなことで、食中毒を起こした場合、事業者に対してペナルティーか何かあるのですか。というのは、一々、監視の人がお客さんを見ているわけにいかないですよ。そこを矢野委員がお聞きしたかったような感じがしたんですが、よろしくお願ひします。

【田崎食品監視課長】 実際に飲食店で食中毒が起きれば、やはりその施設については、提供責任は明確にありますので、これは行政処分をしていくという姿勢は今後とも変わらないという対応でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、次の質問についてお願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 食品危機管理担当、中村でございます。放射性物質対策を戦略的プランに位置づけるべきというようなお話でしたが、食品の安全に関して放射性物質というのは非常に重要だということは私どもも認識しています。ただ、昨年度から非常に状況がめまぐるしく変化してきています。牛肉の問題がありました、あるいはお米の問題がありました、あるいは国のほうで新しい基準がつけられたりということで、なかなか中長期的に計画を進めていくという、この計画の性格と放射性物質対策がちょっと一致しないという部分がございます。お手元、冊子の中の29ページをごらんいただければと思います。

これが現行の計画の全体像という形になりますが、特に放射性物質のように緊急的に対応しなければいけないものにつきましては、真ん中に横書きでちょっと楕円形の四角に囲んである見出しがございますけど、その上から五つ目、「緊急時の体制整備」という箇所に対応しております。先ほど、戦略的プランの中でもお話をさせていただきましたが、各局の連絡調整会議を緊急的に開催いたしまして、その都度、適切に対応をとってきたという状況でございます。また、その上の横書きの見出しがございますが、「食品等の生産から販売に至る監視、指導等の充実」という中で、流通食品などの検査も実施してきました。（放射性物質対策を）戦略的プランに載せるべきとのご意見をいただきましたが、今、様々な動きがある中で、個別に対策の進捗状況をご報告させていただきながら、この計画自体の見直しをまた来年度から着手し

なければいけないというふうに考えておりますので、また来年度の見直しの中で皆さん方のご意見を広くいただきたいと考えております。よろしくお願ひいたします。

【西島会長】 よろしいでしょうか。これは、放射能の試験をやっていないのではなく、東京都ではゲルマニウム半導体検出器で目いっぱい検査をしているんですね。

【中村食品危機管理担当課長】 はい、また後ほどご報告をさせていただきたいと思ひます。

【西島会長】 そのときで結構です。ありがとうございます。その次の質問に対してよろしいでしょうか。

【田崎食品監視課長】 アレルギー物質の表示ですね。もう一つ、原料原産地表示も合わせましたので、これも合わせてお話しさせていただければと思ひます。

アレルギー表示につきましては、確かに輸入食品については、国内の表示についてよりは、やはり必ずしも十分とは言えない状況です。健康安全研究センターの広域監視部門において、従前から、輸入食品についての表示関係もチェックしておりまして、その都度、問題があれば、商品の検査をして、アレルギー物質の検査をした上で、輸入者を通じて表示の改善あるいは指導を行っているところでございます。

あと、原料原産地表示につきましては、これは非常に難しい部分がございます、今ちょうど食品表示の検討会が国でされているところでございます。これは、やはり原料原産地についてはハーモナイゼーションという意味では、各さまざまな国では、原料原産地表示についてはなかなか難しいということです。

例えば中国で生産されたものがアジアのほうに販売されて、それを原料として別の国が加工して日本に輸入された場合に、本来の原産地がわからないとか、あるいは複数のそういった原材料を使った食品について、加工したものについて、すべからず表示することが極めて難しく、全世界的な約束としては、この表示は義務付けされていないようです。

ただ、原料原産地表示については、今ちょうど検討会でやっておりまして、その部分では、できるだけ原料原産地表示については、東京都については冷凍食品で原料原産地表示をする形で進めておりますので、その結果、結論をもって対応するつもりではございます。原料原産地表示についての表示については、今の冷凍食品のように原料原産地の表示ができればなど考えてはおります。ただ、全部についてを表示するのはなかなか難しいところがあって、今、現実的には国の動向を見守っていくという立場ではございます。

【西島会長】 矢野委員、どうぞ。

【矢野委員】 今回、先ほど、質問いたしましたのは輸入米に関してで、昨年7月に米のトレーサビリティ法が施行されていますから、それに関連しては、もうそれは義務化されているわけで、だから輸入米のところ、そのトレーサビリティ法にある意味では反している状況をどういうふうにとらえていらっしゃるのか、産業労働局の農林水産部とも関係すると思ひますけど、そのあたりを説明下さい。広く原料原産地表示ということではなくてですね。

【田崎食品監視課長】 一応、今、一昨年、法律が施行されて、昨年度は各セクションに周知をする時期でした。実際、私どものほうはマニュアルを作成して、それか

らチェックリストもつくりまして、今、普及啓発と同時に監視指導も行っているという現状でございます。でも、これからもっと進めなくてはならないですし、お米の問題は一番、消費量も多い主食でございますので、その辺で進めている状況ではございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、次の質問に対して、いかがでしょう。矢野委員、アレルギーでしたでしょうか。次は。

【矢野委員】 21ページですね。

【中村食品危機管理担当課長】 効果検証は、非常に大切な部分だと思います。アンケート調査等も、一部の事項、お肉の生食ですとか、そういうものにつきまして実施しています。この結果につきましては、また後ほどご報告させていただきます。全体的なものになりますと、例えばホームページへのアクセス件数ですとか、そういうところで日常的には検証させていただいております。一定の効果を検証するためのメルクマールというのも実際どのように設定したらよいかという、私ども、一応検討はしていますけれども、その辺につきましても、委員の方からご意見をちょうだいできれば、また施策のほうへの反映も図っていきたいというふうに考えております。

【西島会長】 ありがとうございます。

あと、資料も沢山ありますので、どうしてもという質問がありましたら、どうぞ。

【飛田委員】 ありがとうございます。何点かございますのですが、急いで申し上げます。

戦略的プラン1のところ、24年度の予定に地下鉄車内広告の掲出という項目が落ちているんですが、制度のPRを考えた場合、車内広告等は有効ではないかと思いましたが、このあたり、どのようにお考えなのかということが1点。

それから、戦略的プランの3の海外情報検索システムを開発されたということで、これは以前お願いした経緯もございますので、まことにうれしく思いますが、今年度の情報の収集・発信に向けての状況が、もし具体的に何か定まっているようであればお聞かせいただきたいと思います。

それから、戦略的プランの6、輸入食品の安全確保対策の充実のところでございます。ここで、輸入事業者の今年度については点検を継続ということなんですが、チェック表による衛生管理状況の点検を継続、これは具体的な立ち入りというようなことを予定しておられるのでしょうか。そのあたりがちょっとはつきりわからなかったので、お聞かせいただきたいと思います。

それから、プラン7、食物アレルギーに関する理解の促進でございますが、アナフィラキシーショックとか、大変重篤な問題も起きておりますので、そのようなことに対応するためにも、昨今、コチニールの問題がございましたけれども、範囲をどのように未然防止に向けてとらえておられるかということが一つお尋ねしたいことと、それからもう一つは、アレルギー表示が、表示面積が小さい場合には省略できるという規定がございますけれども、そのあたり、例えば子供たちが手にするような、いわゆる駄菓子類などの小さなものに表示がなされていない、子供が見てわかるかどうかという問題もありますけれども、とにかく表示面積が小さいものに関する、これは制度

的な規制の問題でもありますけれども、目配りが必要ではないかと考えているものですから、東京都としてどのようなお考えでいらっしゃるか、お聞かせいただければありがたいと思いました。

それから、放射性物質に関しましては、状況のご説明をいただきましたけれども、昨今、福島県のほうでは、魚介類の試験的な、市場に出されて市販されるようなことも伺っておりますので、これからも状況を見ながら、今まで積極的にやっていたていると思っておりますけれども、力を入れていただきたいと思いますと考えております。

以上です。

【西島会長】 今、幾つか質問がありました。簡潔にお答えいただければと思います。

【田崎食品監視課長】 まず、1問目は産業労働局からお答え願います。

【平野産業労働局食料安全課長】 産業労働局の食料安全課長の平野でございます。

今、ご指摘のありましたように、地下鉄車内広告、私どももやりたいと思っていたんですけども、実は24年度の他県等の制度との連携のところで、東京エコ農産物認証制度との連携に向け検討というのがあり、今ちょっと制度の見直しをしている最中なんですね。制度発足時に比べて、やっぱり業界の状況も変わってきたということです。ちょっと内部的な話になってしまうんですが、制度の見直しをしたいという最中にPRをどういう内容でしていくのかということで、かなり予算が厳しく見られてしまいました。ただ、私どもとしては、このエコ農産物の制度等、見直しを行って、今後も実施していく方針を持っていますので、25年度については、また電車の広告をやりたいということで、今、予算要求しているところでございます。

以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、次のご質問に対しまして。

【田崎食品監視課長】 健康安全研究センターの垣課長のほうから情報発信についてをお願いします。

【垣食品医薬品情報担当課長】 健康安全研究センターの垣です。

今、ご質問いただいた海外情報の検索システムについては、センターのほうで運用しております。WHOやFAOなどのインターネット上の海外の食品安全情報を定期的に収集・蓄積するデータベースとなっております。定期的にサイトを検索して、更新情報を収集しております。必要に応じて収集・蓄積した情報を、翻訳などをしながら資料として利用しております。現在、活用手法などについては、試行的に検討しながら運用を図っております。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、次の質問に対してははいかがでしょうか。

【田崎食品監視課長】 輸入食品の自主管理につきましては、立ち入りを、その都度、個別に輸入事業者のところに入りまして、衛生管理がどの程度きちっとできているのかどうか。レベル的に内部でチェックをしまして、必ずしも十分な自主管理ができていないところについては、積極的な自主管理指導を行っているところでございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、次の質問に対しまして。

【中村食品危機管理担当課長】 アレルギーにつきましては、コチニールの問題等がありまして、ターゲットをどうするかというお話だったんですけど、まず、そういった個別の、例えばコチニールなどの問題につきましては、そういったコチニールなんかを使用している、もしくはその蓋然性の高い業者に対して通知などを行っています。また、広い意味では、当然、消費者に向けましては、東京都全体としてアレルギー対策というのもの、これは保健指導の一環としても進めておりますので、そういったところの情報収集・情報発信なども行っております。

それから、省略できるというようなお話、確かにおっしゃるとおり、そういったものもありますけども、同時に私どもは、やはり食品に由来したアレルギーの発生があれば、そういうものについての情報を積極的に収集しておりますので、そういったアレルギーがあれば、また注意喚起というものも行える体制を組んでございます。そういった形での注意喚起を行っていきたい。それから、今、国のほうで表示の一元化というような形で、その危害に注目した、例えば表示の大きさを変えとかということの検討もされているというふうに伺っておりますので、そういった制度の変更に伴いまして、また私どもも機敏に対応してまいりたいというふうに考えております。

【西島会長】 これで全部でしたか、飛田委員。

【飛田委員】 お願いします、放射性物質に関しての。

【西島会長】 それは放射能関連のときでよろしいですね。はい、ありがとうございました。

それでは、恐縮ですが、まだ沢山ありますので、事務局から推進計画の戦略的プラン進捗状況の今後の取り扱いについて、説明いただけますか。

【平食品安全担当係長】 冊子の46ページにも記載があるんですけども、推進計画の着実な推進をするために、先ほどご報告させていただきました進捗状況につきましては、本年度は中間年度ということで、都民に公表させていただくこととなります。つきましては、本審議会終了後、福祉保健局のホームページに進捗状況について掲載していく予定でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、次に進ませていただきます。続きまして、報告事項に入らせていただきます。(1)の放射性物質対策について、事務局からご報告を、お願いいたします。

【中村食品危機管理担当課長】 それでは、お手元の資料2のほうをごらんいただきたいと存じます。先ほどから幾つかご質問もいただいておりますけれども、改めまして、東京都としての食品中の放射性物質対策について、ご説明を申し上げます。

資料2、上のほうをごらんいただきまして、基本的な考え方でございますけども、今までの経緯等も含めまして、そこに書いてございます。3月11日の福島第一原発の事故以来、緊急的に国に対しまして、まずその食品中の基準値というものをきちんと示してほしい。それから、それを検査する方法、そういうものもきちんと示していただきたいというようなことで緊急的に要望いたしました。その結果、昨年度におきましては、一般食品については500ベクレル／キログラムと、それに対する検査法

も示されたものです。

それに基づきまして、東京都におきましては生産、それから流通の各段階での検査体制の整備、それから各種の検査を実施してきたということでございます。また、委員の方もご存じかと思えますけれども、この4月からは食品の基準が改められまして、一般食品につきましては500ベクレルから100ベクレル／キログラムという形で厳しい基準になっております。そういったしますと、それを検査するための体制というものも必要になりますので、体制の新たな構築、さらに流通食品の検査規模の拡大というような形で計画をいたしまして、今、進めているところでございます。また、各種の検査結果につきましては、フォーラムですとか、あるいは臨時の相談窓口を設けまして情報発信なども努めてございます。

具体的なものにつきましては、下のほうに書いてございます。左のほうに検査の状況でございますが、まず、一番上の丸でございますけれども、東京都も、いわゆる産地といたしまして、都内産の農産物等がございますので、この検査を今年の3月から開始しております。

23年度におきましては、412検体、うち3検体、括弧書きの中が暫定規制値もしくは基準値を超えたものということで、この3検体につきましてはお茶でございます。ただ、お茶につきましては、この4月に基準が改まりまして、お茶自体を検査するものではなくて、いわゆる抽出したお茶の、実際に人が飲むものを検査して、10ベクレル以下を確認するというような形になってございます。

24年度でございますが、179検体、検査いたしまして、3検体の基準を超えたものがございましたが、これは伊豆大島で生産されておりましたアシタバの乾燥したもの、もしくは生葉ということです。これにつきましては、当然のことながら出荷停止を行いましたけれども、その後、検査を継続いたしまして安全性を確認し、今は停止解除という形になってございます。

続きまして、次の丸ですけれども、都内の流通食品です。実際にスーパーマーケット等で売られています流通食品につきましての検査を行っております。23年度503検体、24年度261検体ですけれども、暫定規制値もしくは基準値を超えたものは現在見つかっておりません。今年度につきましては、年度内で1、100検体ほどの検査を実施する予定でございます。

続きまして、次の丸でございますが、芝浦と場におけます牛肉の全頭検査ということで、ちょうど去年の今ごろでございますかね、福島から出荷された牛肉で暫定規制値を超えるものが発見されたということで、その後、国におきましては福島を初め、4県につきましては、農家によりましては全頭検査、あるいは農家によっては、その農家から出された牛の1頭を検査して確認をするというような体制を組まれております。東京都におきましては、今年の12月から芝浦と場で屠畜されます牛につきましては、全頭の、すべての牛の検査を実施しております。ごらんのとおり、現在に至りますまで暫定基準を超えたものはございません。

また、一番下になりますけれども、東日本の各県では産地での検査を実施しております。先ほど、魚介類につきましては出荷を始められた地域もあるというようなお話がございましたけれども、基本的に産地から出荷するに当たりましては、市町村ごと

め細かな検査を実施されまして、基準値を超えるようなものがあれば、停止をされるというような形で実施されております。それを検証するという意味で、東京都でも流通食品の検査を実施しているということでございます。

下のほうに点線で囲ってございますが、そのほかに東京都といたしましては、空間放射線量の測定ですとか、あるいは降下物、水道水、それから浄水場の浄水、こういったものも毎日検査を行いまして、ホームページに、その結果を公表しています。

そのほかの情報発信でございますが、右のほうに大きな枠がございますけれども、都民、それから事業者の方を含めまして、例えば都民フォーラムでありましたり、あるいは消費者講座というような形で、これは消費生活保護センターのほうで実施しておりますけれども、講座を設けましたり、あるいは「くらしフェスタ東京2011」という、これは消費者団体の方と共催で実施しているものでございますけれども、そういった場所での情報提供、あるいは事業者向けのリスクコミュニケーションなどを実施しています。次に、教員向け研修会とございますけれども、やはり教育段階できちんとした情報を出していくというのも非常に大事だということで、まず先生方にきちんと理解をしていただくということで、こういった教員の方向けの研修会なんかも行っております。また、電話相談窓口を設けまして、23年度いっぱいには5,000件と。最近では、件数もかなり減ってきて、一日に数件程度ですけれども、やはり事故後は一日に数百件というような状況もございました。それから、各種の検査結果につきましては、健康安全研究センターのホームページのほうに掲載をしておりますけれども、去年の3月から本年5月までの総アクセス数が1億1,500万件ということで、非常に多くの方にごらんになっていただいているという状況でございます。

また、別紙のほうに、4月からの新たな基準値の資料をつけさせていただいております。先ほどご説明しましたように、この4月より一般食品につきましては、100ベクレル／キログラムというような形、これは各年齢層、どの年齢層が通常の食生活を送っても年間1ミリシーベルトを超えることがないようにということで算定されたものです。さらに、乳幼児の食品ですとか牛乳につきましては、半分の50ベクレル／キロ、さらに飲料水につきましては、10ベクレル／キロという基準値が定められたというものでございます。

次の資料でございますけれども、三つほど、プレス発表の原稿をつけてございます。まず、下に4ページと書いてあります資料が、学校給食の食材の放射性物質の検査の実施と。次の5ページが、これが児童福祉施設、平たく言いますと保育園でございませぬ、その食材等の放射性物質の検査。さらに、6ページのほうが私立の学校の給食用食材の放射性物質検査を実施するというものです。学校給食につきましては、基本的には区市町村が主体となって、今、進めておりますけれども、その取り組みを支援するという意味で、東京都も検査をするための機械を買いまして、区市町村からの依頼に基づきまして、一定数を検査していこうというものです。こういった取り組みも実施しているということをお知らせをさせていただきました。

私のほうからは以上でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。ただいまの説明に対しまして、ご質問等ありますでしょうか。

矢野委員、どうぞ。

【矢野委員】 東京都でも積極的な取り組みがさまざまなされておりますけど、都民の方からいろいろな問い合わせも届いているかと思いますが、その辺の経緯はどういうふうになっておりますでしょうか。

【中村食品危機管理担当課長】 お手元、資料2の、先ほどもちょっとご紹介差し上げましたが、電話相談窓口というのを設けてございます。やはり震災直後につきましては、かなり日に数百件というようなお問い合わせもあったんですけども、きちんと暫定基準値などが定められて検査を行い、ほとんどのものは、やっぱり基準値は超えませんよということがわかってまいりましたし、あるいはマスコミ等でも、例えば陰膳方式でいろんな食品を検査されて、福島であってもそれほど高い線量ではないよというようなことが報道されたり、割とそういう情報が出てくるに従って、反応というものは、非常に冷静な反応が多くなってきたかなという印象は持っております。また、相談件数も先ほどご説明しましたけど、今、本当に日に数件というふうな形になっていきますので、引き続き、我々としましては正確な情報を発信していきたいというふうに考えております。

【西島会長】 ありがとうございます。

ほかはよろしいでしょうか。どうぞ、戸部委員。

【戸部委員】 すみません、放射性物質の検査のサンプリングについてなんですけれども、こちらの資料2のほうの左側の都内の流通食品の検査ということで、24年度は6月末現在の時点で261件ということで、このままいくと、多分、平成24年度って、かなりの数の検体数になるのだろうと思っています。この24年度がどのくらいの検体数を予定しているのかということと、あと後ろに学校給食の食材についても検査しますということなんですけど、その検体と、この都内流通食品の検査の対象というのはダブってカウントされるのでしょうか、それとも別なのでしょう。というのも、今、お話を伺ったように国での新基準ということもありますけれども、消費者の不安といったようなところも大分落ちついてきたところで、検体数が非常に多いというのはどうなのかと思います。検体数を減らせと言っている話ではなくて、効率よく必要な検査はしなければいけないと思うんですけど、その辺の重点化というか、そういう考え方で見たときに、この検体数とそのサンプリングの精度というのはどんなものなのかというのを教えてください。

【中村食品危機管理担当課長】 まず、検体数の予定でございますけれども、今年度につきましては、流通食品につきましては1,000検体、プラス輸入食品を100検体予定してます。都内流通食品の1,000検体のターゲットにするものなんですけども、まず、東京都民の栄養状況の調査結果がありまして、例えば炭水化物でしたらどのくらい、野菜でしたらどのくらいという比率がございますので、その比率に基づいてサンプリングをするというのが大前提です。ただ、その中でもお子さんが多く召し上がるような乳製品のようなものがございますね。そういうものにつきましては若干厚目に、割合を多くしてサンプリングをしていこうということで、今、計画をして実施をしているということでございます。

それから、学校食材との関係でございますけども、今、申し上げましたように、流

通食品のほうは、あくまでも都民が本当に実際に買えるものを検査していこうというのが主眼です。一方、給食の食材というのは、本当に給食の食材として使うものをターゲットにして検査をしていくものですので、これはまた別物です。ですから、発表も流通食品の結果、それから給食の食材の結果という形で、それぞれ別に公表という形になります。

【戸部委員】 すみません、学校給食の食材って、我々が通常買うものと違う流通というふうに考えるものなんでしょうか。ちょっとその辺。

【中村食品危機管理担当課長】 同じものもあると思います。ただ、やはり学校食材をなぜ検査するかといいますと、実際にPTAの方ですとか、あるいは私立の学校に通わせる親御さん、そういう方からのご心配というのがあります。また、学校給食あるいは保育園の給食というのは、提供主体は区市町村となりますので、そこでの検査の取り組みを支援するという形で東京都は関与しているものでございます。

【西島会長】 よろしいですか。ありがとうございます。

それでは、恐縮ですが、次に進まさせていただきます。続きまして、(2)前年度答申「ふぐ加工品の規制の在り方について」を踏まえた条例改正について、事務局からご報告願います。

【佐藤乳肉水産係長】 食品監視課の佐藤と申します。資料3を使いましてご説明をさせていただきます。

昨年7月、この食品安全審議会で「ふぐ加工品の規制の在り方について」、答申をいただきまして、その後、答申に基づきまして条例改正を行いましたので、その内容をご報告させていただきます。1年前にいただいた答申ですので、改正前の規制内容も含めて簡単にご説明をさせていただきたいと思っております。

東京都では、ふぐによる食中毒の予防を未然に防止することを目的に、ふぐの販売や飲食店でのふぐの提供に関しまして、「東京都ふぐの取扱い規制条例」を設けて規制を行っております。改正前の規制につきましては、資料3の左上に記載してございます。まず、国の食品衛生法によりまして、ふぐ毒が含まれる食品は販売等が禁止されております。ただし、有毒部位の除去等の処理により、人の健康を損なうおそれがない場合は販売禁止が除外されております。また、ふぐの処理は、有毒部位の除去ができると都道府県知事が認める者が認められた施設で処理することと規定されております。都条例におきましては、原則、ふぐ調理師以外の者はふぐの販売・調理などの取り扱いを禁止してまいりました。例外としまして、「ふぐ加工製品」の販売に限っては、ふぐ調理師以外でも可能としてまいりました。

この改正前の規制の下にふぐの分類、こちら記載してございますけれども、丸ふぐにつきましては、当然、猛毒の内臓を含んでおりますので、ふぐ調理師以外は販売・調理もできません。また、真ん中に身欠きふぐ、内臓を除去し、皮をはいだものというふうに入られておりますけれども、こちら有毒部位が除去されてはおるんですが、こちらのふぐの取扱い規制条例、昭和61年に制定されておまして、その当時、有毒部位である腎臓や粘膜がついているものも多数流通していたことや、そもそも資格を持つ方を前提に流通していたということもございましたので、東京都としましては、丸ふぐも身欠きふぐも同じ扱いということで、ふぐ調理師以外の方は販売・調理でき

ないということで規制をしまりました。

また右側にあります「ふぐ加工製品」としまして、ふぐの刺身、ちり材料、写真を載せておりますけれども、こちらにつきましては、販売については容器包装に入っている表示がされているので、だれが処理したかがわかるということで、販売に関しては届出をすれば可能としてきたんですけれども、一般の飲食店では、実際にこれを提供するときに表示をはいで出してしまうということで、万が一、事故が起きたとき、ふぐの種類や加工者の情報を特定することが困難ということで、飲食店での使用は認めてこない状況でございました。

そのために課題ということで下に二つ書いてございますが、有毒部位が確実に除去されているもの、こちらについても丸ふぐと同様に、ふぐ調理師以外の取り扱いができないというのはどのようなものか。また、ふぐ加工製品につきましても、インターネットなどで消費者の方も簡単に買えるようになっている中で、飲食店で出せないということもなかなか難しいのではないかとということで諮問させていただきまして、昨年7月に答申をいただいた内容が一番下の四角で囲っているものでございます。答申の中では、こちらの身欠きふぐとふぐ加工製品につきまして、安全を確保するための規定を設ければ、ふぐ調理師以外の者の取り扱いを認めるということで答申をいただきましたので、その答申内容に基づきまして条例が改正されました。

主に改正のポイントにつきましては、右側の四角の中で書いてございます。この表を見る前に、まず改正のポイントのほうをごらんいただいたほうがわかりやすいかと思うんですけれども、改正のポイントといたしまして、まず身欠きふぐに関しましては、有資格者が処理をしまして、有毒部位が確実に除去されている表示が産地のほうで有毒部位は除去されている旨の表示があるものに関しましては、販売や飲食店での調理が可能ということになりました。また、ふぐ加工製品につきましては、既に一般販売店で販売が認められているふぐ加工製品、こちらにつきましても条例に基づく表示がなされていけば、一般飲食店での調理が可能ということになりました。

扱えるふぐ、改正前と改正後につきまして、上の表をごらんいただきますと、改正後も丸ふぐに関しましては、当然、販売・調理は今後もふぐ調理師以外の者はできないという規定になっております。ただ、身欠きふぐに関しては、有毒部位の除去が適正にされたものに関しましては、届け出をしていただければ、販売も飲食店での調理も可能ということになりました。ふぐの加工製品に関しましては、飲食店での調理は届け出をしてもらえればできるという規定になりました。これまで販売に関して届け出を必要としてきた販売の届け出は不要ということになりました。

それで、取り扱う場合の条件につきましては、保健所に届け出をしていただきますと、届出済票を掲示いたしますので、こちらを店内の見やすい場所に掲示してもらうこと。また、届け出をしたときに保健所できちんと教示、扱えるものですか、事業者の義務事項などを教示すること。また、記録に対する保管という義務がかかります。

これに関しましては、配布しておりますリーフレットをごらんいただくとわかりやすいかと思いますが、このリーフレットは保健所に取り扱いますよということで届け出をしていただいたときに、説明をするためのリーフレットになります。あの表面のところでは、扱えるふぐ加工製品、扱ってはいけないものを明確に表示しまして、わ

かりやすくしております。めくっていただきますと、扱える表示、条例で定める表示の例を書いております。取扱者の義務に関しまして、右側のところに加工製品の済票を店舗の見やすい場所に掲示してくださいですか、きちんと表示があるものを使ってください、また、表示の保管、販売記録の保管を、1年間保管してください、また、済票の他人への譲渡・貸与はいけませんなどの義務事項を明確に書いております。

最後、一番最後のところに、こちらのふぐの取り扱いに関して義務事項、違反した場合の行政処分と公表の対象になりますよということが書いてございます。また、行政処分に従わない場合は罰則がかかるという規定になっております。このようなりーフレットを用いまして、事業者の方にはご説明をさせていただく予定になっております。

この条例、3月30日に条例改正を行いまして、10月1日から施行する予定です。今後の対応につきましては、やはり営業者に対しての制度周知が必要ということで、10月1日まで、今現在、周知を行っております。また、正しい表示をつけてもらうために生産地の方にこの条例を知っていただくことが重要ですので、生産地の自治体で講習会を行ったり、業界団体に都の制度を周知するような講習会も開催しております。また、9月から、こちら取り扱う方を対象にした講習会の開催も予定しておりますので、こういった形で都条例の周知に努めてまいりたいと思います。

説明は以上で終了いたします。

【西島会長】 ありがとうございます。それでは、ただいまの説明につきまして、ご質問等ありますでしょうか。よろしいですか。

それでは、続きまして、(3)食肉の生食に関する東京都の対応について、これ事務局からご報告をお願いいたします。

【佐藤乳肉水産係長】 それでは、同じく食品監視課、佐藤からご報告をさせていただきます。資料4をごらんください。

これまでも食品安全審議会におきまして、東京都の生食用食肉の対策につきましてご説明をしてきたところですが、昨年度のユッケの事件を受けまして、生食用食肉の規格基準ができました。また、この7月から牛レバーの生食用での提供が禁止になりましたことから、これまでの東京都の対応を含めてご報告をさせていただきます。

資料の右側をごらんいただきますと、国における生食用食肉の規制の流れをまとめてございます。まず、牛肉につきましては、国は、平成10年に生食用食肉として、牛肉と馬肉につきまして、法的拘束力はないんですが、衛生基準を設定いたしました。自治体はこの通知に基づきまして、営業者の指導をしましてまいりました。その後、北陸で焼き肉チェーン店が提供したユッケによる食中毒事件によりまして、5名の方がお亡くなりになりましたが、国はその後、生食用牛肉の規格基準を設定いたしまして、こちらは昨年10月1日から施行されております。

規格基準の概要は、こちらに括弧で示してございますが、簡単に申し上げますと、加工調理には専用の手洗いや消毒設備を設けて専用の器具を設けることですか、あと、牛肉の表面から1センチ以上の深さで60度、20分間以上、加熱殺菌することが決められました。また、牛のレバーに関しましては、平成19年5月に国のほうから通知が出まして、生食用としての提供はなるべく控えるような通知が出ております。

その後、平成23年7月、レバーの生食用の提供につきまして、規格基準の制定が検討されるということで、それまでは生食用として提供しないように指導を徹底するような通知がございました。ことしの6月に牛の肝臓の規格基準が設定されまして、法的拘束力のある基準、こちら括弧書きで記載してございますが、牛肝臓を安全に生食するための有効な対策が見出されるまでの間、生食用として提供・販売することを禁止ということで規格基準が設定されました。鶏肉につきましては、汚染実態や防止対策を整理した上で順次検討することということで、国のほうで検討するというふうに聞いてございます。

このような国の規制の流れの中、東京都といたしましては、食肉の生食による食中毒を防止するために、監視指導と普及啓発の両面から施策を行ってまいりました。資料の真ん中に、こちらをまとめてございます。こちらの施策をご説明する前に、都内でのカンピロバクターと腸管出血性大腸菌の食中毒発生件数を棒グラフの形で資料の真ん中にお示しをしております。こちら、過去10年間ということで、平成14年から23年までの統計でございますが、こちら平成14年から始まっているんですけども、14年、実はトピックス的な年でございます、平成13年までは細菌による食中毒の病因物質、サルモネラ、腸炎ビブリオのものが1位、2位を占めていたんですが、この14年に初めて食中毒細菌による食中毒のうち、カンピロバクターによるものが1位となった年でございます。グラフでは、濃い色がカンピロバクター、薄い色が腸管出血性大腸菌、こちらを示しております。こちら経緯なんですけど、平成16年に一時的に少なくなりましたが、その後、この食中毒細菌による食中毒が増加していることがわかります。

その下に表としまして、原因食品について記載した表がございます。原因食品につきましては、患者さんの喫食調査から確定されたもの、あるいは推定されたものがこの表の数には含めております。腸管出血性大腸菌では、牛レバ刺しが13件、ユッケが7件ということで、計20件が関与してございました。全体としては48件起きておりますので、41%がこういった生食肉が関連していたというふうに考えております。また、カンピロバクターにつきましては、こちらの数字、合計すると194件なんですけれども、全体の数が283件ですので、約68%が生食肉に起因していたというように、関与していることがわかりました。

このようなことから、東京都といたしましては、既に平成16年からカンピロバクター食中毒低減のための情報発信ですとか、また、21年に食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発について検討・評価を食品安全情報評価委員会、こちら同じく知事の諮問機関である評価委員会におきまして検討・評価をいただきまして、それらの結果をもとに事業者向けや消費者向けのリーフレットを作成いたしまして、それらを活用して監視指導、普及啓発を続けてまいりました。

監視指導につきましては、真ん中の囲みでまとめてございます。平成10年以降、監視指導を続けてまいりましたが、それ以降は、国による規制状況の変化した直近の状況をまとめて、23年5月から書いてございます。23年5月には、生食用として提供される牛肉の緊急監視を実施いたしました。その後、規格基準の設定を受けまして、一斉監視を実施いたしまして、業者のほうに規格基準の遵守と取り扱い施設に対

して監視指導を実施しております。

そのときに使いましたチラシが次のページに出ております。規格基準の設定ということで、加工基準ですとか、成分規格、保存基準、こういったものを守らなければ提供することはできませんというような、こちらのチラシを用いまして、業者のほうに指導を行ってまいりました。

戻っていただきますと、10月1日からは、こういった取り扱い施設に関しては届け出をしていただくんですけども、24年4月末現在、飲食店営業10施設、食肉販売業2施設、食肉処理業1施設、こちらの施設が生食用食肉を取り扱う施設ということで報告をいただいております。

また、平成24年4月・5月、こちらは生食用レバーの関係から、区市と協力しまして、焼き肉店等の飲食店営業、食肉販売業を対象に、牛肝臓の新しい基準ができますよということで周知をするということと、あと、提供を自粛してくださいということで監視指導を徹底してまいりました。5月末現在、212軒のお店が生食レバーを提供しておりました。その後、規格基準が設定されまして、夏期の一斉監視事業の中で、先ほどの提供実績のある施設を重点的に区市と協力して監視指導を実施しております。

もう一枚めくっていただいて、先ほど、牛肉のチラシの次に、「牛レバーはレバ刺しなど生食として販売・提供できません!」、こちらのチラシを用いて、今、保健所のほうで飲食店を回っております。先ほど矢野委員のほうから、加熱用ですよというふうに出して、お客さんが勝手に生で食べてしまう店も関西のほうにはあるのではないかなというようにご指摘をいただいたんですけども、こちらの「十分に加熱すること!」との中の2番目の丸の中に、利用客がみずから調理して食べる焼き肉店などでは、こんろなどの加熱用設備を提供しなければならないというお店の方の義務事項がございます。また、中心部まで十分な加熱が必要である旨をメニューや店内掲示により情報提供しなければならないということで、こちらにも記載してございます。また、お客様が不十分な加熱で食べている場合は、十分に加熱して食べるように注意してくださいということで、こちらについても記載をしております。こちらのチラシを用いまして、現在監視指導を行っているところです。

今後の監視指導につきましては、今後の対応のところの一番下の囲みで書いてございますが、規格基準が設定されておりますので、規格基準の遵守について指導を行いまして、従わない施設につきましては店名の公表、不利益処分等、また食品衛生法違反として措置をいたします。また、規格基準が設定されていない鶏肉等につきましても、生または加熱不十分な調理での提供の自粛を指導ということで、今後の対応ということでやっております。

最後に、普及啓発になりますけれども、普及啓発につきましては、従来から東京都では重点的にやっております。まず、リーフレットの作成につきまして、平成21年・22年、食品安全情報評価委員会の評価結果書に基づきまして、主に子供の保護者の方ですとか、また事業者向けにリーフレットを作成しまして、38万枚を配布しております。また、普及啓発用のCMを作成いたしまして、映画館、街頭ビジョン、トレインチャンネル等で22年・23年流しております。また、肉を生で食べる世代

が若い方に非常に多いことから、若い方を対象に無料コピーサービス、タダコピーと言うんですが、裏に広告がついてある紙を使ってコピーをすれば、ただでコピーができるということで、都内の大学に3万枚を配布いたしまして、裏側に生肉は食べないようなキャンペーンが書いてあるものなんですけれども、こちらの施策をやっております。また、食の安全都民フォーラムでも、23年には肉の生食について取り上げまして、また、食の安全調査隊でも、こちらをテーマに計4日間開催をしまして、延べ150名の方に参加をいただいております。

この下に棒グラフを二つ載せておりますけれども、実は平成24年3月期に、こちら、20年度にも行っているんですが、消費者の食肉の生食に関する意識調査というのを2回行っております。今回、この詳細は資料として添付していませんが、一つのサンプルということで、こちらにつけております。食肉を生で食べると食中毒が起ることを知っていますかという設問に関しましては、20年度には34%の知っていますという回答だったのが、23年度には66%ということで、そちらの普及啓発の関係か、また、事件による報道によるものかとは思いますが、ふえているんですが、こちらに載せております設問につきましては、ちょっと字が小さくて恐縮なんですけれども、食肉の生食が原因の食中毒は、食肉の鮮度にかかわらず発生する可能性があることを知っていますかということで、一番左側はよく知っていますということで、そちらの数値は13%から29%と、こちらも上昇しております。また、左から3番目の黒い、白水玉のようなものは、これは初めて聞いた方、こちらも44%から16%に減っておりますので、こちらも理解がちょっとは進んでいるのかなというところなんです。真ん中の白地に水玉が打ってあるものは、聞いたことはあるが詳しくは知らない方もまだまだいらっしゃるということで、今後はこういった方も理解が進むように啓発を進めていきたいというふうに考えております。

普及啓発につきましては、消費者に対しまして、下の今後の対応でまとめてございますが、ポスターやリーフレットや講習会を通じて、牛肝臓を含む食肉の生食に伴うリスクについて、引き続き普及啓発を実施ということで書いております。

本日、机上資料といたしまして、ポスターを配付しておりますけれども、こちら、お子さんがお肉を生で食べるのは危ないよということで書いてございますが、こういったポスターも今年度作成をいたしまして、普及啓発を進めているところです。

私からの説明は以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。それでは、ただいまの説明につきまして、ご質問等ありましたらご発言をお願いいたします。

成田委員、どうぞ。

【成田委員】 先ほどの事業者のコンプライアンスに関係するかもしれませんが、通信販売による文言としては加熱用と書いてある生肉、生レバーの販売について、客が買って生で食べた場合に食中毒が起きたようなときには、やはりこれもその通信販売業者というのが責任を問われるという形になっているのでしょうか。それに対して、消費者にどのような啓発をなさっているのかと思っております。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【田崎食品監視課長】 ネット上の中での表示には、基本的には加熱用として書いて

あるはずですが。通常でしたら、それを生のまま食べてしまった消費者のほうに自己責任があると思われれます。一方、ネット上で一部、事業者の方の加熱表示と、それから消費者の方が生で食べたらいしかったという、そういう表示もあわせて載っているという事業者がいると聞いたことがあります。その場合は極めて悪質な情報で、これは生で食べて大丈夫ですよと言っているとはほぼ同じようなものですので、その事業者に関してはきちんとした指導あるいは監視が必要であると考えております。

【西島会長】 よろしいですか。どうぞ。

【垣食品医薬品情報担当課長】 あと、消費者への普及啓発については、従来からホームページなどを使用しながら力を入れてきているところです。牛レバーの生食が禁止されたことも含めて、引き続き、東京都のホームページに「ちょっと待って！お肉の生食」という専用のコンテンツを設けておりますので、そこを使用しながらやっていきたいと思っております。また、都民向けのリーフレットについては、現在、発注をかけているところです。近々、納品されますので、そういった媒体も使いながら普及啓発に努めたいと思っております。

【西島会長】 ありがとうございます。

ほかにありませんでしょうか。どうぞ、戸部委員。

【戸部委員】 資料4の中ほどの監視指導の状況を書いていたところなんですが、平成23年の9月から10月について、生食用牛肉の規格基準の設定を受けて、その報告を施設に対して課されたということですが、その報告実績数がこの数値というのは、これをもってどう見ればいいのかというか、10施設、2施設、1施設、報告があったということですが、実際はもっと、報告はないけれども取り扱っているところがどのくらいあるのかというか、要するにこの数値をよしと見ていいのか、やはりこれは問題ですねと見ていいのかちょっとわかりません。あと、その下の平成24年4月・5月の監視事業で、牛レバーを生食用として提供していた施設数212件ということですが、これはやはり24年度の施策を通じてゼロにしていくという目標なのかどうかということをお伺いしたいです。

消費者の意識の変化については、この右側のグラフで普及啓発の効果というのが、ある程度はかかると思うんですけども、やはり事業者の方への指導の効果というところも、数値として見ていく必要があると思っております。

【西島会長】 よろしいでしょうか。はい、お願いします。

【田崎食品監視課長】 まず、1点目の報告実績数なんですけども、非常に少ないという印象だと思います。これは、実際に保健所などで相談をして、規格基準の説明をして、周りを加熱して中心部だけを取り出して、それをお客さんに提供するというやり方が極めて難しく、事業者にとってはかなりハイレベルな話で、一般の飲食店では加工規準の、全工程を担保することが難しいということが事業者にもかなり理解されていると考えています。結果として、飲食店で10施設、一定の施設と、それから技量を持っていないとできないということがわかったので、これは事実と受けとめて頂きたいと思っております。あと、実際に隠れてやっているとか、そういった店舗につきましても、昨年段階で焼き肉店を中心とした監視指導を行っています。そこについてもチェックしていきます。現在東京都で提供しているものについては、この数

で考えて理解しております。

それから、24年の実際の牛の肝臓の実績については、まだ法制化される前の数字で、先ほども少しお話がありましたけど、6月の末に駆け込みのように販売しているところもあり、実際に数少ないですけども、そこでカンピロバクターの中毒とかが起きているようなものもございます。7月以降は実際に法違反を犯してまで販売しているところについては東京都内にはございません。

あとは、先ほど矢野委員のご質問で、隠れ提供のようなものがあれば、それは厳粛に監視指導して行政処分していくという方向でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

ほかによろしいでしょうか。では、どうぞ。

【中谷内委員】 新聞で読んだだけなんですけれども、最後の駆け込み需要で、最後の3日間で一年に匹敵する食中毒が出たということで。ちょっと考えたんですけども、そのときの消費量も一年に匹敵するぐらい三日で食べられたのかなと思って、もしそうじゃなかったとしたら、その3日間は1食当たりのリスク、かえって高くなっていたかもしれないと。東京都で、もしデータがあれば、そういうのを教えていただきたいというのが1点です。

もう一点は、今回のように規制することによって、最後にわっと問題が発生するというのは仕方ないなという気持ちはあって、というのは、以前、東京都で平成20年に実施されました調査を見ていると、これだけ危険ですよと伝えた後、どうですか、今後と聞いても、それでも食べるという回答がすごく多かったんですね。ですから、危険ですよと伝えるだけじゃ、なかなか抑制は難しいなとは思いますが、何とかならんか。それを考えるのは心理学者のおまへの仕事だろと言われるし、そうなんですけれども、現場のほうで、こうやったらもうちょっと抑えられたんじゃないかなとか、何かお知恵があれば、ぜひお知らせいただければありがたいと思うんですけども。

【田崎食品監視課長】 消費量については、実はこちらで確認されておられませんけれども、消費関係で情報を持っている産労あるいは市場のほうはいかがでしょう、ございますか。(特にない) 専門的なところもございますので、今ちょっとここでは確認できませんけれども、よろしいですか。

【中村食品危機管理担当課長】 食中毒関係の話をちょっとさせていただきますが、実際に駆け込み需要で、食中毒が都内でも発生しているというのも実はございます。この間の朝日新聞に、たしか全国で11件ぐらい、駆け込み需要で食中毒がというような話がありますけれども、うち3件が東京都の分でございます。年間、東京都で大体、カンピロバクター食中毒の件数が30件から40件ですから、そのうちの10分の1がこの期間に起きたというふうなことが言えるのかなというふうに思っています。それを防ぐ方法ということですけども、かなりマスコミも、もう食べられなくなりますよというような論調が非常に多かったのかなというふうに思います。なぜ食べられなくなるのかということがちょっと度外視されて、非常にもう食べられなくなりますよ、何か食べなきゃいけないのかなというような、そういった風潮があったような気もいたしますので、我々としても、そのリスクというものをきちんと伝えていたつもりではありますけども、その辺がちょっとマスコミには伝わりにくかったのかなと

いうことで、今後の反省点にしたいというふうに思っています。

【西島会長】 すみません、今日、小島委員が休みなのが非常に残念なんです、そういうことなのでよろしいでしょうか。

はい、飛田委員。

【飛田委員】 今、最後にマスコミのいろいろな情報提供のあり方に問題があったから駆け込み需要も随分高まったんじゃないかというお話がございましたけれども、私も先ほどからご説明を伺っていて、今後の対応のところを、監視指導、そして普及啓発、いろいろなさっていただけるということなんです、情報提供のあり方として、きょうは関係者の方が欠席ではいらっしゃいますけれども、マスコミの方に対する普及啓発ということは大変重要じゃないかという気がいたしております。おもしろおかしく、いろいろ情報提供されて、安全性の問題を度外視されたり、あるいは規制されることに対する反感をいたずらにあおるとか、そのあたりが情報の正確さを、メディアの方たちが視聴者や読者に対して正確に伝えるということを阻んでいるような傾向があるんじゃないかと思しますので、ぜひ普及啓発にはメディア対応も入れていただきたいと思います。

【西島会長】 よろしいでしょうか。議事録を送っておいてください。すみません。あと戸部委員だったでしょうか。

【戸部委員】 確かにマスコミへの普及啓発というのは大事だなと思って、今お伺いしておりましたが、ちょっと先ほどの私の質問のところで、監視指導のところで、新しい規格基準、牛肉のほうです、生食用の牛肉の規格基準に対して、それを満足していますよということで報告があったところが、さっきの飲食店営業については10施設ということだったわけですけれども、それであれば、逆にこの10施設を信用するとすれば、「この店は生食用牛肉を取り扱っているとの報告をしています」ということが消費者にわかれば、そのお店に行けばいいのかなというのがわかるのかなと思います。公表の方法を違反のほうだけではなくて、適切に取り扱っていることの報告があったというところの公表というのも、ある一つの啓発だとか、正しい事業者の方向性という意味でのインセンティブになるのではないかなというふうに感じました。

【西島会長】 よろしいですか。

【田崎食品監視課長】 今の段階では、この報告については拘束力というのはありません。10月以降に食品衛生法施行細則、規則をかえる予定でして、罰則を持つ義務づけではありませんが、きちんと報告してもらう制度を構築する予定になっています。これは、生食を扱う施設の施設基準の改正と、あわせて行う予定です。今、戸部委員のおっしゃっていた内容につきましては、どちらかというところと差別化をして、ちゃんとした店があるんだよということをきちんと知らしめるということだと思っております。中でも検討していた内容でございます。今後状況を見ながらと考えております。

【西島会長】 ありがとうございます。

では、和田委員、どうぞ。

【和田委員】 もう今、飛田委員からもお話がありまして、ある意味でお答えは出ていますけれども、くどいようですけれども、本当に私たちなんか想像する以上に若い人から「生食よ、さようなら」とか「残念だ」というような声が、その出方もおもし

ろおかしく、それをまたマスコミが適当に使って宣伝しているというような面がありますので、この監視指導、それから普及啓発というのは相当腰を据えてやっていただきたいということをお願いしておきたいと思います。

【西島会長】 ご要望ということでよろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 はい、ありがとうございます。

【西島会長】 ほかに、よろしいでしょうか。ありがとうございます。

それでは、これをもちまして、平成24年度第1回東京都食品安全審議会を終了したいと思います。委員の皆様には長時間にわたり、円滑な審議にご協力をいただきまして、ありがとうございました。

それでは、進行を事務局にお返ししたいと思います。よろしく願いします。

【田崎食品監視課長】 西島委員、どうもありがとうございました。また、委員の皆様、長時間にわたりましてご審議いただきまして、本当にありがとうございます。

本日の審議会は、第4期の委員会の審議会としまして、本日が最後の開催となります。閉会に当たりまして、中谷健康安全部長から、ごあいさつを申し上げたいと思います。

【中谷健康安全部長】 本日も長時間にわたりまして、さまざまな角度から活発にご議論いただきまして、また、大変貴重なご意見を賜ったというふうに考えております。審議会の閉会に当たりまして、一言ごあいさつを申し上げます。

委員の皆様におかれましては、先ほども事務局のほうからお話をさせていただきましたが、平成22年12月から第4期東京都食品安全審議会委員といたしまして、2年間にわたりまして、精力的にご審議をいただきましたことに、この場をおかりして厚く御礼を申し上げます。この間、諮問事項といたしまして、ふぐ加工品の規制のあり方について、を検討部会及び審議会にてご審議いただきまして、長年の懸案でございました、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規制のあり方を答申としていただいたところでございます。先ほど、事務局からご説明させていただきましたが、本年3月に東京都ふぐの取扱い規制条例の改正を行いました。今後、10月1日からの施行に向けまして、引き続き事業者等に対する制度周知を図りまして、いわゆる東京ルールというものの確実な運用、そして普及を図ってまいりたいというふうに考えてございます。

今日のご報告事項にもございましたが、この間、食肉の生食に対する新たな法規制や福島第一原子力発電所の事故に起因する食品の放射性物質への対応など、食の安全をめぐる国全体の大きな動きもございました。食は、申すまでもございませんが、日々の生活に欠かせないものでございます。それだけに人々の関心が高い分野でもございます。東京都といたしましては、都民の食の安全・安心の確保に向けまして、今後とも都民の皆様、そして事業者の方々との相互理解を深めながら取り組みを精力的に進めてまいりたいというふうに考えてございます。皆様方におかれましては、今後とも引き続き、さまざまなお立場からご指導・ご鞭撻を賜りますよう、お願い申し上げます。

最後になりましたが、これまでの委員の皆様方のご尽力に対しまして厚く御礼を申し上げます。私のごあいさつとさせていただきます。まことにありがとうございます。

した。

【田崎食品監視課長】 それでは、次期委員の委嘱につきましては、ただいま調整中でございます。引き続き、委員の方々でお願いする方もいらっしゃいます。改めて委嘱の手続をさせていただくこととなりますので、また改めてご連絡をさせていただきたいと思っております。

それでは、これをもちまして、平成24年度第1回食品安全審議会を終了させていただきます。

長時間にわたり、どうもありがとうございました。