

平成 2 5 年度

第 1 回東京都食品安全審議会

日時：平成 2 5 年 7 月 5 日（金）午後 2 時 0 0 分～

場所：東京都庁第二本庁舎 3 1 階 特別会議室 2 7

午後 2 時 0 0 分開会

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまから平成 25 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。

私は、福祉保健局食品医薬品安全担当部長の鈴木でございます。

本日は、第 5 期審議会委員にご就任いただきまして初めての審議会となります。後ほど、会長と副会長を選出させていただきますが、それまでの間、進行を務めさせていただきます。どうぞよろしく願いいたします。

それでは、着席させていただきます。

なお、本審議会の資料及び議事録は原則公開することとなっておりますので、あらかじめご了承くださいと存じます。

なお、夏の期間でございますのでクールビズとなっております。どうぞよろしく願いいたします。

それでは、まず、出席状況の確認をさせていただきます。

本審議会は、東京都食品安全審議会規則第 5 条により、委員の過半数の出席がなければ開催することができないこととなっております。

ただいまご出席の委員は 21 名でございます。委員総数 23 名の過半数に達しております。定数を満たしておりますことをご報告申し上げます。

引き続きまして、委員の皆様及び東京都幹部職員を紹介させていただきます。

第 5 期委員につきましては、東京都消費者団体連絡センターを始めとする団体よりご推薦いただきました都民代表として 5 名、公募により応募いただいた都民から 2 名、食品関係事業者からご推薦いただいた 8 名、及び食品行政に関する学識経験を有する委員 8 名の、計 23 名の委員にご就任いただきました。

公募委員ですが、公募にあたりまして「食の安全安心のために消費者としてできることは」というテーマで論文を募集いたしましたところ、33 名の都民の方から応募がございました。

論文では、消費者自らが食品のリスクについて学び、理解を深め、行動することが大切であるなど、消費者の立場からさまざまな意見を頂戴しております。

これら論文による一次選考と、面接による最終選考を経まして、2 名の方に委員就任をお願いいたしました。

それでは、第 5 期委員をご紹介させていただきます。

お手元資料の会議次第を一枚めくっていただきますと委員名簿がございますので、ご参考にしていただきたいと思います。

それでは、順にご紹介させていただきます。

日本チェーンストア協会関東支部参与の泉谷委員でございます。

【泉谷委員】 泉谷でございます。どうぞよろしく願いいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室長の畝山委員でございます。

【畝山委員】 畝山です。よろしくお願ひします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 東京都地域消費者団体連絡会副代表の江木委員でございます。

- 【江木委員】 江木でございます。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 元東京都衛生局薬務部長、大屋委員でございます。
- 【大屋委員】 大屋でございます。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 関東百貨店協会事務局長、岡部委員でございます。
- 【岡部委員】 岡部でございます。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 一般社団法人東京都食品衛生協会専務理事、鎌田委員でございます。
- 【鎌田委員】 鎌田です。どうぞよろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 東京大学大学院法学政治学研究科教授、交告委員でございます。
- 【交告委員】 交告でございます。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 次は、毎日新聞社生活報道部編集委員の小島委員でございますが、急遽、本日は欠席とのご連絡をいただいております。
- 公募委員の佐々木委員でございます。
- 【佐々木委員】 佐々木でございます。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 主婦連合会事務局長、佐野委員でございます。
- 【佐野委員】 佐野です。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 公益社団法人日本輸入食品安全推進協会専務理事、鮫島委員でございます。
- 【鮫島委員】 鮫島でございます。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 公募委員、鈴木委員でございます。
- 【鈴木委員】 鈴木です。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 次の一般社団法人日本フードサービス協会専務理事の関川委員は、本日も欠席とのご連絡をいただいております。
- 東京都水産物卸業者協会副会長、関本委員です。
- 【関本委員】 関本でございます。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 東京都生活協同組合連合会専務理事、竹内委員です。
- 【竹内委員】 竹内でございます。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 公益社団法人日本消費者生活アドバイザー・コンサルタント協会食生活特別委員会委員長、戸部委員です。
- 【戸部委員】 戸部です。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 同志社大学心理学部教授、中谷内委員でございます。
- 【中谷内委員】 中谷内でございます。よろしくお願いいたします。
- 【鈴木食品医薬品安全担当部長】 実践女子大学生生活科学部名誉教授、西島委員でございます。
- 【西島委員】 西島です。よろしくお願いいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 一般財団法人食品産業センター専務理事、花澤委員でございます。

【花澤委員】 花澤でございます。よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟生活環境部部長、飛田委員でございます。

【飛田委員】 飛田でございます。どうぞよろしく申し上げます。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 東京都農業協同組合中央会常務理事、増山委員でございます。

【増山委員】 増山でございます。よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 東京消費者団体連絡センター事務局長、矢野委員でございます。

【矢野委員】 矢野でございます。よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻教授、山本委員でございます。

【山本委員】 山本です。よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 続きまして、東京都幹部職員を紹介させていただきます。委員名簿裏面の事務局名簿をご参照ください。

川澄福祉保健局長でございます。

【川澄福祉保健局長】 よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 中谷福祉保健局健康安全部長でございます。

【中谷福祉保健局健康安全部長】 どうぞよろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 藤井生活文化局消費生活部長でございます。

【藤井生活文化局消費生活部長】 よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 吉村生活文化局消費生活部企画調整課長は、本日欠席でございます。

続きまして、津国産業労働局農林水産部長も欠席をさせていただきます。

続きまして、産業労働局農林水産部食料安全課長、平野課長でございます。

【平野産業労働局農林水産部食料安全課長】 平野でございます。よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 環境局環境改善技術担当部長の島田部長でございます。

【島田環境局環境改善技術担当部長】 よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 同じく、環境改善部化学物質対策課長の久保田課長は、欠席させていただきます。

中央卸売市場事業部長、横山部長です。

【横山中央卸売市場事業部長】 よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 福祉保健局健康安全部健康安全課長、吉村課長でございます。

【吉村福祉保健局健康安全部健康安全課長】 よろしくお願いたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 同じく、食品監視課長、田崎でございます。

【田崎福祉保健局健康安全部食品監視課長】 よろしくお願ひします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 同じく、食品危機管理担当課長、中村課長でございます。

【中村福祉保健局健康安全部食品危機管理担当課長】 よろしくお願ひします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 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の垣課長でございます。

【垣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】 よろしくお願ひいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 最後に、福祉保健局食品医薬品安全担当部長の鈴木でございます。どうぞよろしくお願ひします。

その他の事務局職員につきましては、名簿を持ちまして紹介にかえさせていただきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

本日は、第5期委員最初の審議会でございます。本審議会について簡単にご説明させていただきます。

委員名簿を一枚めくっていただきますと、食品安全条例の抜粋をつけてございます。

本審議会の設置根拠は条例第26条になります。本審議会は、都における食品の安全の確保に関する施策について、知事の諮問に応じて調査審議するための、知事の附属機関でございます。

調査審議する事項といたしましては、食品安全推進計画に関すること及び食品の安全の確保に関する基本的事項がございます。

これまで審議会でご審議いただいた内容につきましては、次ページをご参照ください。

続きまして、会長の選出をお願ひしたいと思ひます。

東京都食品安全審議会規則第3条によりますと、本審議会には、会長及び副会長を置くこととなっております。また、会長及び副会長は委員が互選することとなっておりますが、いかがいたしましょうか。

【山本委員】 よろしいでしょうか。

これまでのご経験を考えてますと、西島委員が適切ではないかと思ひますが。よろしくお願ひいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 副会長については、何か。

【山本委員】 会長一任で。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 ただいま、西島委員を会長に推薦するのご発言がございました。また、副会長は会長一任のご発言でございますが、ほかにございませんでしょうか。よろしいでしょうか。

(異議なし)

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 ご異議がなければ、西島委員に会長をお引き受けいただき、副会長を西島委員から互選していただきたいと存じます。

西島会長には、恐れ入りますが会長席にお移り願ひたいと思ひます。

それでは、西島会長から副会長を選出していただきたいと存じます。よろしくお願ひいたします。

【西島会長】 私としては、大屋委員にお願いしたいと思います。いかがでしょうか。よろしくお願いいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 ただいま、会長から大屋委員に副会長をとのご発言がございました。副会長は、大屋委員にお引き受けいただきたいと存じます。

大屋副会長、恐れ入りますが副会長席にお移り願います。

それでは、西島会長からご挨拶をいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

【西島会長】 本日は、お忙しいところを出席いただきまして、ありがとうございます。非常に限られた時間ではありますが、積極的にご発言をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。短いですが会長の挨拶にさせていただきます。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 ありがとうございます。それでは、ただいまより諮問書の交付を行いたいと思います。本日は、知事は所用により欠席させていただきます。

かわりまして、川澄福祉保健局長から西島会長に諮問書をお渡しいたします。よろしくお願いいたします。

【川澄福祉保健局長】 諮問書。東京都食品安全条例第26条第2項の規定に基づき、下記のとおり諮問する。

平成25年7月5日、東京都知事猪瀬直樹

1、諮問事項

弁当等に関する食品販売の規制のあり方について

2、諮問理由

都は、食品製造業等取締条例において、弁当等の販売については、固定店舗での販売形態を許可制である食料品等販売業として、また人力より移動しながら販売する形態を届出制である行商として規制している。

近年、弁当等の行商については、路上に大量に陳列して販売するなど、本来の移動しながらの少量販売とは異なる形態が見受けられ、弁当等の販売にかかる衛生上の問題発生が懸念される状況にある。

このような実態を踏まえ、弁当等の食品の販売に関して、安全性を適切に確保するための合理的な規制のあり方について諮問する。

どうぞよろしくお願いいたします。

【鈴木部長】 ただいま、諮問書の写しを委員の皆様のお手元に配布させていただきました。それでは、諮問に当たりまして、川澄福祉保健局長よりご挨拶申し上げます。

【川澄福祉保健局長】 食品安全審議会への諮問に当たりまして、一言ご挨拶申し上げます。

委員の皆様には、本審議会の委員をこころよくお引き受けいただきまして、また、ご多忙中にもかかわらず、ご出席を賜りまして、誠にありがとうございます。

ただいま、弁当等に関する食品販売の規制のあり方について、諮問させていただきました。

新聞、雑誌等にも度々、取り上げられておりますが、近年、都心のオフィス街等において路上に大量の弁当を陳列して販売する事業者が増加しております。このような弁当の販売は、都の条例により行商として届出を義務づけております。

しかし、個人が移動しながら少量を販売するという条例制定当時の行商とは異なり、店舗での弁当販売と同等の大量販売が行われ、これに伴う衛生上の問題発生も懸念されております。

こうした現状を踏まえ、東京都といたしましては、弁当等の食品の販売に関して安全性を適切に確保するため、その合理的な規制のあり方について見直す必要があると考えております。

委員の皆様からは、科学的な見地や専門的立場、あるいは都民の視点から、忌憚のないご意見を賜りまして、ご審議をお願いしたいと考えております。

さて、最近の食品の安全に関する状況に目を向けますと、平成13年より実施されてきました、と蓄場でのBSE全頭検査に関しまして、国では食品安全委員会からの答申を受け、本年7月から検査対象となる牛の月齢を48カ月齢超に引き上げました。

東京都におきましては、先月、都民向けフォーラムを開催し、BSE検査の見直しについて、その経緯や科学的知見を専門家の方々にお話しいただき、都民の皆様へBSE対策の効果に関する理解を、さらに深めていただいたところでございます。

これを含め、食品衛生行政の最近の状況につきまして、後ほど報告事項といたしまして説明をさせていただきます。

都といたしましては、今後とも、都民の食の安全・安心の確保に向け、最新の科学的知見を踏まえ、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、的確に取り組みを進めていきたいと思っております。

委員の皆様におかれましては、引き続き、都の食品安全行政に対するお力添えを賜りますようお願いを申し上げまして、私の挨拶とさせていただきます。

どうぞよろしくお願いいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 川澄局長は、公務のためここで退席させていただきます。

【川澄福祉健康局長】 失礼いたします。どうぞよろしくお願いいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 では、以降の進行は、西島会長にお願いしたいと存じます。

なお、ご発言の際は、挙手の上、目の前の白いボタンを押しますと、このように赤くつきますので、点滅ランプが点灯してからご発言をお願いいたします。また、ご発言が終わりましたら、もう一度押ししていただきますとマイクが切れます。どうぞよろしくお願いいたします。

なお、報道の方の冒頭の頭撮りは、ここまでとさせていただきます。よろしくお願いいたします。

それでは、西島会長よろしくお願いいたします。

【西島会長】 それでは議事に入らせていただきます。

まずはじめに、事務局から配布資料について確認をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 それでは、本日の配布資料を確認させていただきます。

まず、お手元の議事次第、委員・事務局名簿、座席表の一枚、関係条例等ホチキス止めのものがございます。また、資料といたしまして、資料1から6、参考資料といたしまして、1から9をお配りしております。

足りないものがございましたら、よろしく願います。

このほか、机上資料としまして、東京都食品安全推進計画の冊子を一部ずつお配りしております。

以上でございます。

【西島会長】 資料について確認がありましたが、不足等はありませんでしょうか。  
(なし)

【西島会長】 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、議事1、諮問事項の弁当等に関する食品販売の規制のあり方について、現在の規制内容や問題点、検討課題等を、事務局から説明をお願いいたします。

【平係長】 私のほうから、今回の諮問事項に関しまして、弁当類の販売に関する規制内容、弁当行商にかかる規制の経緯、現状及び課題について、資料1を用いまして、途中こちらの、正面のスクリーンでスライドを交えながら、ご説明させていただきます。

それでは、まず資料1、左側上段をごらんいただきたいと思います。

現在の弁当類の販売に関する規制の概要ですが、食品衛生法におきましては、弁当類の販売について、規制はございません。

東京都では、食品製造業等取締条例により、独自に規制を行っております。

スクリーンをごらんください。こちらは、資料1にあります図と同じものがございます。店舗でありますとか自動車等につきましては、食料品等販売業ということで、弁当類、そう菜類については、許可制という形を取っていただいております。許可に当たりますとは、食品衛生責任者の資格の設置が必要となります。

一方、行商につきましては届出制ということで、人が売り歩く形態のものについて届出を義務づけております。こちらは、食品衛生責任者の資格は必要ないという形になります。

食品衛生責任者の資格ですけれども、こちらは、調理師でありますとか製菓衛生士等の資格を持っていらっしゃる方は、そのまま食品衛生責任者となれます。そういった資格がない方は、衛生講習会を受講いたしまして、資格を取っていただくという形になります。

次に、こちらは保健所における許可開始までのフロー図になります。

店舗でありますとか自動車における販売につきましては、許可制ということで、店舗、自動車に、それぞれ施設の基準がございます。施設の基準に合致しないと許可が得られませんので、まず、申請書類の中で、施設の図面を確認いたします。

そこで、先ほど説明しました食品衛生責任者の資格の方も確認するということになります。

申請がなされますと、その後、実際に、施設基準に基づきまして、こちらは施設基準の抜粋ですけれども、主に手洗い設備でありますとか、虫やホコリの異物混入防止、

あとは陳列ケースなどの設置、こういった基準がクリアされているかどうかの検査がございます。

合格しますと、許可書が交付され、営業が開始という流れになります。

一方、行商につきましては、こちらは人が売り歩くという形態でございますので、施設がありません。ということで、届出書類の中の添付書類等の申請事項に不備がなければ受理をし、原則、即日に鑑札及び記章が交付され、営業が開始となります。

許可期間としましては、施設の基準の査定に基づきまして5年から8年の許可、行商につきましては、年ごと、1月から12月までという届出になりますので、毎年届け出るという形になります。

こちらが、実際に発行されます、左側が食料品等販売業の許可書の見本と、右側が行商の鑑札と記章となります。

鑑札は、こちらは見づらいと思うのですがけれども、左上に実際に行商人の方の写真をつけていただきまして、主たる仕入先でありますとか、実際に行商の名前を書き添えていただきます。

下の記章につきましては、バッチの形態になっておりまして、行商を行う際に、鑑札は常に携帯し、この記章のバッチは消費者の見えるところにつけていただくということになっております。

なお、こちらが行商につきましては、時間の関係もございまして、概要のリーフレット及び条例の条文の抜粋につきましては、資料1の2ページ以降に添付させていただいておりますので、お時間のあるときにご確認いただければと思います。

次に、弁当行商に係る規制の経緯ですがけれども、お手元の資料1、左側下段をごらんください。

食品製造業等取締条例が昭和28年に制定されまして、まず、豆腐や魚介類等を移動しながら販売することについて、行商の届出を義務づけいたしました。

その後、昭和37年に、にぎりめし等による食中毒が多発したため、店舗での店頭販売を許可制とするとともに、競馬場、野球場などの興行場等におきまして、にぎりめしの行商の実態があったことから、行商の対象品目に弁当類を追加しております。

残念ながら、当時の行商の写真はなかったのですが、実際に、その当時の行商といえますのは、駅弁の弁当売りのように、首から台をぶら下げて持ち運べるようなイメージをしていただければと思います。

それから時間が経過し、平成に入りまして、平成10年頃から、都心部のオフィス街におきまして弁当の行商が増加し、弁当の行商人が移動せず自動車で行商人に弁当を供給する営業等が増加してきたため、平成12年に行商の定義を人力により人がひとりで運搬できる量を取り扱うということを確認にする条例改正を行いました。

その後、平成17年頃から、この行商の無届け、固定化等の問題がありまして、平成19年に「弁当類の行商に関する衛生確保について」の通知を発出し、保健所等において監視指導を強化してまいりました。

次に、こうした弁当行商の現状についてですが、スクリーンをごらんください。

こちらは、資料1にあります同じグラフになります。

こちらは、東京都全体の行商の届出数の過去10年間のグラフになります。

一目見てわかるように、圧倒的に弁当類が顕著に多いというのがわかると思います。その下、見づらいつ思うのですけれども、2番目に菓子、そう菜、豆腐という順で並んでいます。

弁当類につきましては、届出の年により多少山はありますけれども、毎年600件程度の届け出があり、全体的には増加傾向にあると言えます。

実際に、現在、都心部のオフィス街でワンコイン昼食を求めるサラリーマンが増加しております。こうしたオフィス街での弁当行商が増加した背景は、こちらのスライドにありますように、都心部のオフィス街ではインテリジェントビルが増加してまいりまして、長引く不況等によりまして、社員食堂、いわゆる給食施設が減ってきています。

こういったインテリジェントビルにつきましては、右下にありますように、セキュリティのため、実際に出前を取るとか、仕出し弁当事業者が出入りするというのは、なかなか困難な状況になってきているということがございます。したがって、こうしたオフィス街で働くサラリーマンにとりまして、安価で手軽に買える弁当の需要が増加しているという背景がございます。

実際にこうした背景によりまして、路上における弁当販売におきましては、都心部のオフィス街に集中しているわけですが、このスライドが、実際にオフィス街で弁当行商を行っている様子となります。

左上を見ていただけますように、こうした衣装ケースをワゴンの台に乗せて、実際に売るときは、ケースの上に弁当を陳列したり、この辺は直射日光が当たったり、温度管理が懸念される場所です。あとは、衣装ケース以外に、発泡スチロールを使ったり、飲み物等のクーラーボックス等を直置きしたりするなど、現在、このような状況で、複数の行商人を用いまして、組織的に、大量に弁当を販売しているような現状がございます。

次に、こちらは先ほどのエリアとはまた別の地区の様子ですが、左上を見ていただくと、見づらくて申しわけないですが、ビルから一斉にサラリーマンの方々が出て来ている様子です。実際に、ビルから出てきまして、購入するために、このように列をなして弁当を購入している状況がございます。

こちらのタイプは、先ほどのワゴンとは違ひまして、リヤカータイプのもので売っている形態になります。

実際に、右下にありますようにパラソルを用いて販売したり、真ん中にあるように、ワゴンのところにいろいろな種類の弁当がメニューとしてありまして、多品目の種類の弁当を売っている状況がございます。

スライドは、以上でございます。

このように、路上における弁当販売の衛生確保に関しましては長年にわたり取り組んでまいりましたけれども、平成12年の条例改正、平成19年の通知により監視指導の強化を図ってまいりましたが、その後も依然として、特にオフィス街などで弁当の路上販売が増加し、条例の趣旨に反する営業が見受けられる状況にあります。

こうした弁当等の販売に係る課題ですが、大きく三点にまとめられます。

資料1、右側中段をごらんください。

まず、一点目としましては、弁当行商の販売形態が、先ほどスライドで見ていただきましたとおり、条例制定時からの、本来人力による小規模なものとは大きく解離している状況でございます。

二点目が、路上での、屋外での施設を有しない行商による移動販売は、先ほど見ていただきましたように直射日光にさらされるなど温度管理や、強風時における虫やホコリなどの異物混入等の衛生上の問題も懸念されるところです。

三点目としましては、弁当類という同一の食品の販売でありながら、許可と届出という規制のレベルが異なり、リスクに応じた規定のあり方、制度全体の見直しが必要という形になっております。

以上、三点が課題ということになります。

なお、現在、実務担当者によります都区市検討会におきまして、路上における弁当販売の衛生面において、問題点を明確にし、路上販売に係るリスクを把握するための実態調査を実施しているところでございます。

このたびは、このような実態を踏まえまして、弁当類の販売に関して安全性を適切に確保するための合理的な規制のあり方につきまして、皆様方にご審議していただくため本日諮問させていただいた次第でございます。

以上、簡単ではございますが、今回の諮問事項に関する説明になります。

【西島会長】 ありがとうございます。

ただいま、諮問事項についての説明がありましたが、質問がありましたらお願いいたします。

【飛田委員】 飛田でございます。

ただいまのご説明をお伺いして、まず、以前に、今の路上での弁当販売の危険性を指摘させていただいたことがあり、お取り上げいただいていることに感謝申し上げます。

そして、今のご説明で、ワゴンタイプとリヤカータイプで、組織化された形と、従来型ということで、人力によるというご説明がありましたが、私が目にしておりますところでは、車でやって来て、決まったところにとまって、同じように温度管理もなされないまま、お昼の時間帯、売れなければ長い時間におよぶわけですけれども、そこで販売をしているようなものを見ておりますが、車でやって来るということも、この中に含まれるのでしょうか。お尋ねいたします。

【田崎食品監視課長】 現在の都区市の食品衛生監視員の担当者レベルで検討会を設定しており、そこで実態調査をしているところでございます。

それ以前に各区でも調査している内容によりますと、実際に、飛田委員のおっしゃった、弁当を車で搬送して来て、路上に置いて、その後に売り子さんが来て、販売している実態も見受けられると聞いております。

【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。佐野委員、どうぞ。

【佐野委員】 お聞きしたいのですけれども、左側のところの一番下に、平成17年～平成19年、さらなる監視指導の強化と書いてあるのですが、これは、どういう強化なのか。

何か罰則があるのかということをお聞きしたいのと、それから、この審議会で実態を踏まえということなのですが、都区市検討会の結果の報告をいただかないと、今の状況だけでは全く実態がつかめていないということと、もう一つ、実際に事故発生の状況を、もし何かつかんでいらっしゃるようでしたら、その件数だとか、または可能生についてもう少し説明していただきたいと思います。

【西島会長】 ただいまの三点について、よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 まず、最後の事故発生で質問でございますけれども、お弁当は昔から、作ってから時間をおいて食べるという意味では、リスクが高い食品と考えます。実際に行商をすることによって食中毒が、より多く発生しているかということについては、今の段階では、行商人における取り扱いが原因で起きた食中毒について、都内発生はございません。

あと、都区市検討会の調査内容でございますけれども、これについては調査を始めたばかりというところでございます。

今日、諮問させていただいておりますけれども、今後、都区市検討会のデータ等をまとめさせていただく予定です。実際に、製造元でつくっているお弁当の検査と、製造元でつくったお弁当との細菌検査の比較調査を行います。また、実際に、いろいろなところから行商の方が販売に来られているようですので、保管方法、取り扱い方法、現行の条例がどの程度順守されているかどうかについての調査も取りまとめまして、その結果をこの審議会に報告させていただきたいと考えております。

また、19年のときの監視指導強化ですが、実際に、19年の段階では、その段階では届出制を指示しているのですけれども、保健所に届出をしないで、無届でやっている事業者とか、あるいは、お弁当には表示が義務化されていますけれども、無表示、あるいは表示が不十分だったといったものもありました。後は、大量のお弁当を、一人では運べないような、人力では運べないような量のお弁当を販売しているという現状がございました。

そのように基本的なことが守られて順守されていなかったものですから、東京都からの通知文を出させていただき、監視指導を強化したという経過でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。佐野委員、よろしいでしょうか。

【佐野委員】 はい。

【西島会長】 ありがとうございます。どうぞ。

【矢野委員】 矢野でございます。

大きく三点ほど質問と意見をさせていただきます。

一つは、先ほどの規制が平成17年から19年にあったわけですが、資料1の右上のグラフで見ると、確かに翌年の20年には件数が減っているということで、一定の規制の効果があつたのかなと思えますが、その翌21年から急激に届出数が多くなって、販売者が多くなったのかとも思われますが、この辺の状況について、なぜこんなに多くなったのか、少し状況がわかればお教えてください。

それから二点目ですが、先ほどの佐野委員の質問とも関連しますけれども、今後の検討ということですが、資料2に今後のスケジュールが出ておりますが、この後、部会で恐らく具体的な検討に入って、個々の審議会には、いわゆる都区市の検討会の報

告は、中間まとめの11月の頃にといいことで、私たちの審議会の場合では、もう一定の検討が始まった段階で都区市検討会の結果を受けるといふ状況なのですが。その辺の経緯と言いますか、スケジュールについてお聞かせ願いたいと思ひます。

それから、合わせて、今後の検討に関して要望ですが、食品安全審議会では、まさしく食の安全といふところで、第一義的な視点が必要ですが、実際には、この路上販売に関しては、大変助かっているサラリーマンの方々の状況があるからこそ、こいう販売者が増えているといふのもあると思ひます。こいういった利用者側の状況も加味しながら、こいういふ合理的な規制のあり方がよいかといふところを、ぜひ検討の中に入れて込んでいただきたいと思ひております。

関連して、まとめて言ひましたけれども、以上でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。事務局、よろしいでしょうか。

【田崎食品監視課長】 実際には、20年から21年に、統計上増えているのです。実際は、これを事務局でもいろいろと調べてみたのですけれども、規制の効果があつたかは、わかりませんでした。

実際に、届出は増加傾向ですが、インテリジェントビルの近くに来る事業者だけではなくて、ほかにも興行場を中心とする場所での出店事業者もいます。都心だけではなくて東京都全体で届出されるケースもありますので、一概に路上弁当が増えたといふことではないと思ひます。

それから、二点目のスケジュールですが、またスケジュールのところでお話しさせていただければと思ひます。検討部会について、事務局提案といふ形での開催をご了承していただけるのであれば、その内容についてはきちんとご連絡させていただきたいと存じます。

三点目ですけれども、この路上販売につきましては、今、矢野委員のおっしゃるとおり、一方では非常に助かっているサラリーマン、ワンコインで食べられて、味もそこそこよいので、規制強化には反対といふご意見も多々いただいております。実際の利用にあたって、こいういった部分を加味する必要性については、ご意見として伺わせていただきたいと思ひます。ありがとうございます。

【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。

【山本委員】 資料1を一枚めくつた後の「行商」といふところの真ん中辺に、公衆衛生上講ずべき措置の基準の中に、弁当類、ゆで麺類、またはそう菜類といふことで、特定事項が行商のところに挙げられているのですけれども、販売する食品は、十分放冷したもので、2種類以上を同一容器に詰め合わせないことになっているのですが、こうなると弁当は普通販売できないことになるのではないかと思ひますが、これはこいう基準なのでしょうか。

【田崎食品監視課長】 これは、2種類といふのは、複数のそう菜とご飯をまぜたものではなくて、弁当類の人は弁当類、ゆで麺でしたらゆで麺といふ形で、ここで言う複数のものを詰め合わせての販売はだめですといふことでございます。

あと、おかずなどは、ご飯に添付されているものといふことで、弁当と見なして販売していただいております。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【山本委員】 はい。

【西島会長】 ありがとうございます。佐々木委員。

【佐々木委員】 佐々木でございます。

販売形態のことでございますけれども、一方は許可制、一方は届出制。字面だけ見ますと、一方はある意味で厳しく、一方はある意味で緩やかに。消費者にとっては、厳しくも甘くも、食べることは同じで、安全衛生上も、どちらも同じ比重だろうと思います。

先ほど来、事故的な統計はどうなっているのかというお話もあったかと思っておりますけれども、このあたり、きちんとした形で、これまでの状況が把握できなければ、字面だけで甘く厳しくとしかとられないような状況では、判断しかねるなど思いました。その辺のところをよろしく願いいたします。

それから、もう一つは、行商は人力でございますけれども、先ほどのお話にありましたように、車での方も随分多いようでございますが、人力ということは、販売量が少ないということなのでしょうか。量が少ないということは、安全衛生上の見地から言って大丈夫だという考え方で、人力に固執しているのでしょうか。

相反したような質問になってしまいましたけれども、二点、お願いしたいと思いません。

【西島会長】 事務局よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 後半の車についてですけれども、今の社会としては車の運搬・利用は当然とのお話だと思います。

もともと行商の制度が制定された当時は、車などは余りなく、人力で運んで、販売を行っておりました。過去の例を見ると、個人が自分で製造できる範囲で、それを売り歩いていたとのことでした。

公衆衛生上の面では、例えば中毒が起きたときに被害も少ないですし、許可になりますと、大規模で比較的大量のお弁当を製造して販売するという形になりますので、営業許可を取ってもらう。

一方、個人で販売する側については、非常に量も少ないですし、一旦被害があったとしても周りに与える影響も少ない。

そういうことも含みながら、個人の営業の範囲の中で認められていたので、許可ではなく届出の形を取っているという理解です。

比較的大量のものであればリスクも高くなるということで、そういったところで、1問目のご質問とかなり近くなるのですけれども、大量のものについて、一人で販売するのは、かなりリスクが高くなるということ。

もう一つは、車の販売につきましては、販売形態が、物品販売についての許可が別にあります。先ほどスライドでもご説明させていただきましたが、自動車販売について、資料1の左上を見ていただきますと、真ん中に車での弁当というのがありまして、このお弁当屋さんは、車内で調理をしないで、単にお弁当を売る形の物品販売の営業許可でございます。

それから、もう一つは、人が売り歩くという形、行商です。許可のない車で運搬し、ビルの前まで大量に持って行って、そこでお弁当を置き放しにして、その後、売り子

さんがそこに到着して、そこで半固定化して販売するという格好で、実際は、自動車を使っているといっても、自動車を持って来て、販売する形式です。使う自動車は、普通の運搬自動車ですけれども、そのような形で販売している実態がございまして、一つは、許可のある自動車で、本来販売するべきだけでも、運搬だけ車を使って、人力では可能とされなかった遠くまで持って行って売るといふ、昔の行商の考え方の定義から相当解離してしまっているという現状がございまして。

二つ合わせてご説明をさせていただきましたが、よろしいでしょうか。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【佐々木委員】 今の話は、私の答えになっていないと思うのです。

状況把握がきちんとされているかどうかということも含めて、一方はきつく、一方は甘く。消費者にとっては、食べるということに関しては安全衛生上も同じなわけですから、いろいろな社会状況があつてのことだろうと思ひますけれども、助かるから、危なくてよいということではないわけです。

だから、その辺りの相関関係が、事故がどういう状況で起きていたのかということも一緒に、合わせて提示していただければと思ひますので。

【田崎食品監視課長】 食中毒の発生についてでございますが、行商の行為が原因として起きた食中毒事例は、都内事例では過去ございませぬ。過去の仕出し弁当とか、あるいは、流通販売弁当での食中毒発生は過去にありましたが、行商弁当を原因とする食中毒について、東京都内においては発生がないというところでございます。よろしいでしょうか。

【佐々木委員】 わかりました。

【西島会長】 ありがとうございます。ほかに。

【飛田委員】 今回の対象となります行商の品目等を拝見しておりますと、豆腐が入っております。

たまたまですが、市場を名乗っている、市場の名前がついているような行商の方が通ったときに、その市場の近くに住んでいる人が、「あんな店は見ることがない。」と言ったことがございます。

それで、その方の言っていることが正確かどうかは、よくわからないのですけれども、市場を名乗るような商売の仕方が、もし、そうでないのに、そのような名前を名乗るようなことがございますと、これは消費者にとっては新鮮で品質もよいというイメージがございまして、その点も誤認を招く可能性があるのではないかと思ひます。

行商そのものは、私なども昔から、行商の方にお世話になったこともありますし、商売のやり方としてそれが悪いというつもりは全くございませぬけれども、ただ、さまざまな場面で、まず温度管理の問題と、それから消費者を欺瞞するようなもし行為があるとすれば、それは問題であると思ひます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【田崎食品監視課長】 今の飛田委員のお話は、行商を行っている事業者の方の屋号ですか。お店の名前とか、でしょうか。

【飛田委員】 そうです。

【田崎食品監視課長】 屋号や商標については、さまざまな名前をつけることが可

能です。他法令の規制もあると思うのですが、食品衛生法では、騙ってはいけないのですが、つけることが許されています。

もう一つ、例えば、売っている豆腐に表示が、市場とか、誤解を招くようなものがあれば、それについては食品衛生法だけではなくて、JAS法とかその他の法律で規制する仕組みがございます。それは表示等を徹底して指導させていただきたいと存じます。

【西島会長】 よろしくお願いいたします。それでは、よろしいでしょうか。

【花澤委員】 質問ではなくて要望というか、まさに今いろいろとお話をいただいたように、行商というのか、路上販売というのか、非常に形態が多様なのだと思います。どうも委員の方々もイメージが、どこまでが考えられる行商なのか、なかなかわからない感じなので、皆さん、非常に対応が、いろいろなお考えがあるのだろうと思うので。

そういうことで、ここの資料1にも書いてありますように、私は、この資料1の課題(3)にあるように、リスクに応じた規制の在り方について、この制度全体の見直しが必要であると、まさにそうなのだろうと思います。

だから、あまり狭い範囲のことだけをとらえて考えるのではなくて、全体を見ていただきたいというところがございます。

それから、2番目に、その下の都区市検討会のところで、調査・検討のところで、販売上のリスクに係る科学的データの収集。これは先ほどご説明いただきましたけれども、まさにこのリスクに係る科学的なデータをしっかり、先ほど、ほかの委員の方もおっしゃっていましたが、収集してその上でいろいろな形態に応じた管理の在り方、それを考えていただきたい。

事業者の立場から言うと、最初に規制ありきという形ではなくて、あくまでリスクがどういうリスクで、その実態がどうなっているか、どういうデータがあるか、そういうものに基づいて、取り組んでいただければと思います。よろしくお願いいたします。

【西島会長】 ありがとうございます。

では、事務局、よろしいでしょうか。

【田崎食品監視課長】 お話にありましたとおり、まさしく、データをきちんと集めて、科学的知見データに基づいた判断をするべきだと思います。科学的なエビデンスを収集した上で、個々の対応についての判断を仰ぎたいと考えますので、今のお言葉を頂戴しましてありがとうございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

佐々木委員の質問にも同じような感じが含まれていると思いますので、よろしくお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。

【西島会長】 それでは、ほかにもいくつかありますので、そろそろ議事2のほうに、今後の検討方法について進みたいと思います。事務局、よろしくお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 審議会の検討スケジュール(案)という形で、ここに出さ

せていただきました。

今後の予定という形でお示しさせていただいておりますけれども、現在、第1回目の審議会、諮問という形で進めさせていただいております。

この後、事務局提案ということでございますが、検討部会を立ち上げていただいて、その中間のまとめ、この間、複数回検討していただいた後で、先ほど、委員からもお話がございましたけれども、その後、2回目の審議会、こちらの親委員会の審議会を開催させていただきまして、中間のまとめの公表をさせていただきたい。これはパブリックコメントを募集させていただいた上で、検討部会でさらに検討した上で、その後、第3回の審議会、答申という形で進めさせていただければと考えております。

内容的には以上でございます。

本日、こちらの、お配りしております審議会規則の第6条に基づきまして、審議会は必要に応じて部会を設置できる形になっておりますので、本審議会の下で部会を設置して、弁当に関する食品販売の規制のあり方について具体的な検討をお願いしたいというように考えております。よろしくお願いたします。

【西島会長】 今ご説明がありましたように、この審議会として、今年の11月中旬旬に中間報告、そして来年の2月に答申をまとめるということでございます。

それが1点と、もう1点は、部会を設置したいという提案がございましたが、これについてご意見がありましたら、よろしくお願いたします。

(なし)

【西島会長】 特にないようですね。それでは、事務局のほうで、検討部会の委員について説明をお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 それでは、検討部会の委員でございますけれども、こちらにつきましましては、審議会の規則で、審議会会長が指名することになっております。

西島会長に、一緒に人選をお願いいたしまして、1回目を8月末ごろに開催したいというふうに事務局で考えておるのですけれども、また、今回は弁当という専門的事項を検討ということで、専門的な内容がもうございます。

条例の26条の規定によりまして、さらに関連する関係者、臨時委員も検討に加わっていただこうと考えておりますが、いかがでございましょうか。

【西島会長】 ただいま事務局から部会の委員についての説明がありました。

私としましては、大屋副会長にご相談しながら部会委員を決めさせていただきたいと思っております。よろしくお願いたします。

【田崎食品監視課長】 それでは、会長、副会長にご相談の上、部会委員が決まりましたら、事務局のほうから皆様宛てに書面でご報告させていただきたいと考えております。いかがでございましょう。

(異議なし)

【西島会長】 ありがとうございます。そのようにお願いたします。

それでは、次に、報告事項に入りますが、報告事項として、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、事務局からお願いたします。

【高橋食品安全担当係長】 食品監視課食品安全担当の高橋と申します。

私から、東京都食品安全推進計画の戦略的プランの実施状況などをご報告させてい

たきます。

戦略的プランにつきましては、お手元にごございます資料3、東京都食品安全推進計画戦略的プラン、それと、参考資料1で食品安全推進計画の概要版のリーフレット、こちらを主に使用してご説明させていただきたいと思います。また、机上資料に推進計画の全文の冊子がございますので、後ほどごらんください。

では、まず、実施状況の説明に入る前に、食品安全推進計画について簡単にご説明させていただきます。

参考資料1のリーフレット、表面の下側の枠内に簡単な説明がございますけれども、食品安全推進計画は、食品安全条例に基づいて策定される計画でございます。東京都の食品安全の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となっております。

平成17年に5年間の計画として初めて策定されまして、平成21年度に本審議会から答申をいただき、22年度から5年の計画として改定を行っております。ですので、現在の計画は第2期目の計画といったことになっております。

では、リーフレットを開いてください。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。リーフレットにはそれぞれの施策の方向性に即した戦略的プランをお示ししております。

戦略的プランの概要は、後ほど進捗状況のほうで説明させていただきますので、ここでは項目だけ説明いたしますと、まず、リーフレット左の施策の方向性1で、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。そして二つの戦略的プランがございます。

プラン1として、GAPと生産情報提供食品事業者登録制度の推進、プラン2の事業者が取り組む自主的な衛生・品質管理の推進となっております。

リーフレットの真ん中の絵は、施策の方向性2として、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して、四つの戦略的プランがございます。

プラン3では、緊急時における危機管理体制の整備。プラン4では、食品安全に関する情報収集と評価、プラン5で、「健康食品」による健康被害の防止、プラン6として、輸入食品の安全確保対策の充実となっております。

右端には、施策の方向性3としまして、食の信頼確保に向けた都民への情報提供の充実を図っております。

プランとして三つございますが、プラン7としましては、食物アレルギーに関する理解の促進、プラン8として、食品表示に関する知識の普及と適正表示の推進、最後に、プラン9の食に関するリスクコミュニケーションの充実となります。

この戦略的プランの進捗状況につきましては、毎年度、本審議会でご報告しております。今回は、プランごとに、平成24年度の実施状況、それから、今年度の予定について主な事業を中心にご説明させていただきます。

それでは、資料3を使ってご説明させていただきたいと思います。

まず2ページ目をごらんください。

プラン1のGAPと生産情報提供食品事業者登録制度の推進です。

プラン1は農産物の生産工程管理、この手法をGAPとっていますが、生産情報を積極的に提供する事業者の取組み、こういったものを支援して、都民が安心して食品を選択できる環境づくりに取り組むプランです。

ここでの生産情報提供食品事業者登録制度とは、都の制度でございまして、食品の生産情報を積極的に提供している事業者を登録して公表するもので、登録事業者には、リーフレットにありますようなマークを表示することができるといったような制度でございまして。

4ページをごらんください。

24年度の取組みになりますけれども、GAPの推進につきましては、畜産関係において導入に向けたチェックシートを作成しました。参考資料2にチェックシートの概要をお示ししております。

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4,818事業者となっております。本制度の促進を図るために、鹿児島県との協定締結との調整ですとか、イベント時でPRを行っております。

25年度の予定としては、GAPチェックシートの普及、事業者登録制度の推進において、他県との協定締結に向けての調整、また本年度から東京エコ農産物認証制度を新たにスタートしていきます。

参考資料2の次に、黄色いリーフレットですが、お配りしております。この制度は、化学合成農薬ですとか化学肥料を削減してつくられる農産物を認証する制度でして、認証を受けた農産物に、リーフレットにあるマークをつけて販売することができるようになりますので、今後普及に取り組んでいきます。

資料3の5ページをごらんください。

次に、プラン2の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、それと自主的な衛生管理の取り組みを支援して、都民の食に対する信頼の確保に取り組むプランです。

東京都では一定の自主的な衛生管理の基準を満たした施設を認証する東京都食品衛生自主管理認証制度といったものがございまして、この普及などを行っております。

7ページ目をごらんください。

24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いては、これまで作成した啓発資材を活用して、保健所等において衛生講習会等で啓発を行っております。

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などによりまして制度の普及を図りました。なお、現時点で認証施設数は301施設となっております。

25年度の予定としましては、事業者のコンプライアンスの支援では、引き続き作成した啓発資材を活用して衛生講習会等において啓発を行っていきます。

また、自主管理認証制度については、事業者への制度の普及として制度改正を予定しております。具体的には、チェーン店の一括認証ですとか、類似制度の認証施設に対する手続の簡素化といったものになります。

参考資料3になりますけれども、こちらで認証制度のチェーン店の一括認証、それ

から、ISOなどを既に取得している施設に対して認証の手続を簡略するイメージの図をお示ししてあります。

これらの制度改正で、より多くの施設に認証を取得してもらえよう制度の普及を図っていきます。

資料3に戻りまして、8ページをごらんください。

次に、プラン3としまして、緊急時における危機管理体制の整備です。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じるよう危機管理体制を充実するというプランです。

10ページ目を開いて、ごらんください。

24年度の取り組みですけれども、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、それと牛海綿状脳症対策連絡部会を開催しまして、関係局で情報交換を図っております。

次に、緊急時対応マニュアルなどに基づく訓練の実施ですけれども、東京都、特別区、それから八王子市、町田市の食品衛生監視員を対象とした食中毒シミュレーション訓練として、Web会議システムを活用した訓練を実施しました。

参考資料4に、Web会議システム、各保健所と食品監視課、健康安全研究センターとの間で、情報共有を図るイメージ図をお示ししております。

資料3の10ページに戻っていただきまして、中央卸売市場においても、マニュアルに基づき机上訓練を実施しております。

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運用、また、発信については、食中毒に関するプレスリリースを行っております。

健康危機管理センター（仮称）となっておりますが、この整備としましては、平成24年5月に本館が竣工しまして、健康危機全般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っております。

参考資料5に、強化した機能などの概要をお示ししてあります。

25年度の予定としましては、引き続き、各種連絡会議、緊急時の訓練を実施するほか、健康危機管理情報の収集、発信を行ってまいります。

資料3の11ページをごらんください。

プラン4の食品安全に関する情報収集と評価です。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・評価して、施策に反映して健康への悪影響を未然に防止するプランとなっております。

13ページをごらんください。

24年度の取り組みですけれども、海外情報など、食品安全に関する情報の収集は、先ほどのプラン3と同様となっております。

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では、寄生虫による食中毒の防止などのテーマについて情報を収集し、評価を行っております。

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行いました。

25年度の予定としては、有害化学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おります。

次に14ページをごらんください。

プラン5としまして、「健康食品」による健康被害の防止です。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。

16ページをごらんください。

24年度の取り組みですけれども、市販品に対する監視指導では、試買調査を実施しまして、107品目に不適正な表示や広告があり、事業者に改善を指導しております。また、1品目から医薬品成分を検出して販売中止等の措置を行っております。

健康被害事例専門委員会では、健康食品の利用との関連が疑われる健康被害情報について分析を行いました。

普及啓発については、事業者向け講習会の実施、ホームページやリーフレットによる情報提供を行いました。

参考資料6では、「あなたは大丈夫？健康食品利用中の体の不調」、このようなリーフレットを作成して配布して、健康食品の不適切な利用等の注意喚起を行いました。

25年度の予定としては、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。

資料3の17ページをごらんください。

次に、プラン6、輸入食品の安全確保対策の充実です。こちらは輸入食品の監視指導や検査の充実、それから輸入事業者による自主管理の取り組みを支援して、輸入食品の安全確保を図るプランとなっております。

19ページをごらんください。

こちらは24年度の取組みになりますけれども、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となっております。

24年度は基準値を超える農薬の検出したキヌサヤなど、4品目について法違反を発見して、回収ですとか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、安全性未審査の遺伝子組換え体が検出されたものではありませんでした。検査法の開発については資料のとおり順次進めております。

輸入事業者に対する講習会については、資料にあるテーマについて開催しました。

また、輸入事業者に対する自主管理推進の支援については、236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。

25年度についても、24年度と同様に、監視や検査などの輸入食品対策を実施してまいります。

20ページをごらんください。

プラン7、食物アレルギーに関する理解の促進です。こちらは、保育所などにおきまして、食物アレルギーに関する正しい知識の普及、それと理解を促進して、食物アレルギーを持つ子ども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

一表示の適正化を推進するプランとなっております。

22ページをごらんください。

24年度の取組みですけれども、人材の育成については、アレルギーを持つ子どもへの配慮や保護者からの相談にも対応できるよう、保育所等の職員を対象に研修を実施しました。また、保育所等でアナフィラキシー症状を起こした際の緊急事対応の研修を実施しております。

検査体制の整備では、これまでに改良を検討した検査法を用い、えび・かにを含めたアレルギー物質の検査を広範な食品を対象として実施しました。

また、食品製造段階での技術指導については、23年度に作成しました食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック、これを用いまして、食物アレルギー物質の意図しない混入を防止するための監視指導を行いました。

25年度の予定ですが、保育所などの職員向けの研修を引き続き開催しますが、24年度と比較しまして回数ですとか参加人数の規模を拡充して実施していきます。

また、検査体制の整備については、これまでに改良した検査法を用い、引き続き、広範な食品を対象に確認検査等を実施していきます。

食品製造段階での技術指導につきましても引き続きガイドブックに基づく監視指導を実施し、あわせて保健所を設置している特別区や市に対する技術支援も行っていきます。

23ページをごらんください。

次にプラン8の食品表示に関する知識の普及と適正表示の推進です。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、都民に新しい知識を普及するプランとなっております。

25ページをごらんください。

24年度 of 取組みですけれども、適正表示推進者の育成については、資料のとおり、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いては、消費生活調査員向け研修会や、都民事業者向け講習会を開催し、表示に関するパンフレットを作成し、配布しております。

科学的検証では、遺伝子の検査などにより、袋詰米穀や牛肉の品種が表示と一致しているかどうか検証を行いました。このうち、袋詰米穀について表示と異なる品種の原料玄米を混入して一般消費者に販売したとして、JAS法による指示・公表を1件行いました。

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ですとか警視庁、農林水産省、そういった組織で構成される東京都食品表示監視協議会を開催し、緊密な情報共有により連携体制を確保しています。

25年度についても同様の事業を実施していきますけれども、食品表示の科学的検証としまして、産地判別の表示調査、こちらに同位体検査による調査を導入して、さらに適正表示の推進を図っていきます。

26ページをごらんください。

最後に、プラン9の食に関するリスクコミュニケーションの充実です。こちらは、都、都民、事業者が、それぞれの取組みについて相互に理解を深められるよう、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。

29ページをごらんください。

24年度の取組みですが、これまで蓄積してきた統計データを有効活用できるよう、一元的に参照できるコンテンツの食品安全アーカイブズを作成しました。

また、普及啓発資材として、肉の生食に関するポスター、牛レバーの生食に関するリーフレット、ふぐの取扱い規制条例の改正に関するリーフレットを作成し配布しています。

参考資料8には、肉の生食の注意喚起を行うリーフレットを配布しております。

関係者との意見交換については、都民フォーラムですとか、食の安全調査隊のグループ活動を開催しました。テーマについては資料のとおりとなっております。

卸売市場においては、都民、事業者、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います。

次に30ページをごらんください。

情報伝達を担う関係者の相互理解の促進については、24年度の実績はありませんでしたが、体験型セミナーについては、健康安全研究センターで夏休み子どもセミナーを開催しました。

25年度の予定としては、ホームページや普及啓発資材による情報提供を引き続き実施していきます。

食品安全アーカイブズについては既に公開しておりまして、参考資料の7にホームページ画像の写しがございます。

また、関係者による意見交換については、都民フォーラム、消費者事業委員会、パブリックコメントなどを実施しています。

続いて、資料4をあわせてご説明させていただきます。

食品中の放射性物質対策でございます。基本的な考え方ですけれども、平成23年3月11日に発生しました福島第一原発事故以来、東京都では生産、流通の各段階において放射性物質の検査体制を構築しています。

平成25年度についても、引き続き、都内農産物、都内流通食品、芝浦と場の牛肉の検査を実施していきます。

また、都民の不安に対しては都民向けフォーラムの開催ですとか、電話相談の対応、ホームページによる情報発信の情報提供を行っています。

左の欄の食品中の放射性物質検査ですが、都内産農産物等の検査は、平成24年度は521検体を実施し、基準値を超えたものは、乾燥の明日葉などの3検体でございました。

都内流通食品は、24年度は1,201検体を検査し、基準値を超えたものはありませんでした。

芝浦と場における牛肉の全頭検査では、平成24年度は9万4,323頭を検査し、宮城県産の牛、1検体が基準値を超えました。

これら基準値を超えたものにつきましては、出荷停止など、市場に流通しないような措置を実施しています。その他、国及び地方自治体が発行している検査の検体数は資料のとおりです。

右の欄の都民への情報発信につきましては、事故以来、食の安全都民フォーラム、緊急消費者講座、くらしフェスタ東京2011、これらの講習会を通じ実施しております。具体的なテーマについては、資料のとおりとなっております。

電話相談窓口ですが、平成24年度の受付件数は416件、健康安全研究センターのホームページアクセス件数は23年3月から本年5月までで約1億2,423万件となっております。

私からの報告は以上です。

【西島会長】 説明は、これでよろしいでしょうか。ありがとうございました。

それでは、ただいまの説明についてご質問等がありましたら、よろしく願いいたします。

どうぞ。

【飛田委員】 ありがとうございます。

先ほどのご説明の参考資料3がございましたけれども、国際規格等を同等以上として審査を簡略化する仕組みを導入されるということで、お話をいただいたように思いますが、これについてISO22000が対象となるということのようですけれども、もう一つ類似の、ISOではない認証制度があったように思います。

それについての取り扱いはどうなるのかということをお尋ねしたいのと、ISO認証について、これは、9000とか14000とか、ほかの品質環境等の認証の仕組みの中で、問題点として認証機関のレベルが、水準が一定でないというような指摘がありまして、この食品の分野について、私は十分な知識を持っているわけではないのですが、国際規格等を持っているから良しということに、認証を取らないよりも、取ったほうがいいかもしれませんが、例えば、認証がスタートでなければならぬのですが、ゴールになってしまっていないかというような配慮をして、注意を払っていただければと思います。

また、認証機関の質については、もし専門家の方が何か悪い噂を耳にしているような機関の認証があるようであれば、そういうことについても情報をキャッチしていただければと思います。

その他の、9000とか14000の中では、安かろう悪かろうというような機関が最近あって、お客さんを奪い合っているというような状況もあると伺っておりますので、その点について、一つはこのISO22000のみなのか、アメリカだったか、数字がはっきり思い出せないのですが、類似の認証制度はどのようなかということ等もお聞かせいただければと思います。

【西島会長】 お答えできますか。どうぞ事務局。

【中村食品危機管理担当課長】 食品危機管理担当をやっております中村と申します。

まず、ISO22000に限るのかというお話ですが、委員のほうからお話がありましたように、FSSC22000ですとか、あるいは、日本でいいますと食品衛生法に基づく総合衛生管理制度課程というHACCPに基づくシステム認証がございます。

そういうものも全部含めまして、どういうものを対象にしていくかというのは、こ

れから専門の先生方に入っていたいただいた委員で指定をしていこうという考えでございます。

それから、ISOにしても、認証のレベルに違いがあるのではないかというようなお話だったのですけれども、今、ISOにつきましては、日本適合性認定協会というところが、日本では一義的にやってらっしゃいまして、そちらの協会ともお話をさせていただきながら、レベル感のすり合わせなどを行っております。

今後とも、そういった関係者と協力しながら、よりレベルアップのお話があったように、システムができたことがゴールではなくて、システムをさらにレベルアップさせていくということがまさにゴールかというふうに思っていますので、そういう取り組みを進めていきたいと考えています。ありがとうございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【飛田委員】 はい。

【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。どうぞ、佐野委員。

【佐野委員】 質問というより要望ですが、資料3の14ページ、戦略的プラン5、健康食品に関してですが、東京都はいつも、健康食品の安全を確保するとともに、ここに書いてあるように、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りますということで、監視されたり、またいろいろリーフレット、パンフレットを作成・配布するなど、非常に心強く思っております。

ただ、パイオネットの苦情相談などを見ますと、ここ数年、1万件ちょっとあります。全国と東京の違いはあると思いますが、相談は減っていないのです。ということは、一生懸命啓発しているが、まだまだ相談があるということ。ぜひ東京都として、もっと力を入れて監視をしていただきたいと思います。

それから、今、国のほうでは規制改革会議の件で、ご存じだと思いますが機能性表示を可能にするという方向に動いております。もし緩和されたとしても、都民が混乱しないような形で、きちんと情報提供していただきたいと思います。基本的に、私たちは規制緩和に反対ですが、都民のことを十分考えていただきたいと思います。

それから、もう一つお願いがあるのは、健康食品に関するリーフレット、パンフレットなどをここでお作りになるとき、健康被害のことが中心になっていますが、健康食品の被害は、健康だけでなく財産被害もあるわけで、それは部署が違いますが、消費者にとっては同じ健康食品による被害ですので、ぜひ連携しながら工夫してください。私たちにわかりやすい情報提供のあり方を考えていただきたいと思います。

以上です。

【西島会長】 要望ですが、この要望は無理だとか、検討しますとか、何かコメントいただけますでしょうか。

【垣健康安全研究センター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。

健康食品につきましては、関係部署が、都においては従来より連携しながら、都民への普及啓発、事業者への助言、講習会などを通じて、いろいろな、さまざまな対策を講じてきております。

今ご意見をいただいた中で、パイオネットのほうで、非常に消費者から苦情や相談が多いというのも、自分たちも理解していますので、より連携を深めながら今後も対応していきたいと思います。

また、表示につきましては、例年、大規模な講習会も健康食品に特化してやっておりますので、これも引き続き、規制の動きを見ながら対応してまいりたいと思います。貴重なご意見をありがとうございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

では、戸部委員のほうからお願いいたします。

【戸部委員】 今の佐野委員のおっしゃった健康食品は、まさしくそう思います。

それで、私も、健康食品の戦略的プラン5について、質問をさせていただきたいのですが。

このプランが、平成22年から26年度ということですがけれども、ずっと、今までの変遷を見てくると、試買調査の品目数が、22年度は151ということで、それ以降、23年度、24年度は125品目ということですがけれども、市場を見てみると品目はすごく増えていると思うのです。

なので、そのあたりの市場を反映した試買調査がされているかどうかという、試買調査の方法の考え方について教えていただきたいということと、あと、その結果、指導された品目数が出ていますが、これは何か傾向があるのかどうか、違反の内容に。

もしあるとすれば、例えば、今後、違反が多そうなところをたくさん調べるとか、そういったような、結果を踏まえた次の計画ということがあるのかどうかというところを教えていただきたいです。

【西島会長】 どうぞ事務局お願いします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 食品医薬品安全担当部長の鈴木でございますけれども、品目の選定に当たりましては、担当の職員が、ネット等のメディアなどを使った事前調査を行ってうえで検査対象を決めております。

健康食品には大変流行というものがございます。例えば、今ですとコンドロイチンですとか、一昔前だと、プラセンタエキスですとか、これらが流行した時代もありました。

選定する際には、監視員が、ネットや広告を調査し、トレンドを把握した上でピックアップしています。

また、消費者センター等への苦情、成分に問題がありそうなものを選定して買い上げとかをしております。

形式的に購入検査してるわけではなく、柔軟にその時代にあったものを買い上げ調査しております。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【戸部委員】 ありがとうございます。

そうすると、そのように市場を反映した調査をされているということですが、ここで、目標が健康被害の防止ということで、割とはっきりしているのです、例えば、調査対象になったものによる相談や被害の件数の推移とか、取組みに対する、アクションに対する成果みたいなどころを見ていくと、方法の妥当性を議論できるのかなという

ふうに思いました。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 ありがとうございます。

また、こういう買い上げについては、今日は担当職員が来ていませんけれども、医薬品成分が発見された場合については、薬事部門で対応しています。広告については、厚労省も含めて各道府県等とも、いろいろと情報ネットワークをつくっておきまして、情報交換をしながら、安全な健康食品対策に努めておるところでございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

では、飛田委員をお願いします。

【飛田委員】 健康食品については、私どもも、先ほどチェックしておりましたが、大変気になっておきまして、販売量も、特保なども非常にうなぎ上りに許可の数が増えておりますので、今後とも力を入れていただきたいと思っております。

広告表示の問題は、別途、生文局等でしっかり、違法なものをチェックしていただければありがたいと思っております。

そして、そのほか、戦略的プラン3、10ページのところの食品安全対策推進調整会議の運営のところ、2番目、牛海綿状脳症対策連絡部会の開催と25年度の予定の中に入っておりますが、これについて、どのようなことを予定されているのか、まずお聞かせいただきたいということと、それからあと、食品表示の関係で、国の食衛法に基づく添加物の表示の改正があるようでございますが、そういうことについての情報提供、どのようにお考えなのか、お聞かせいただければと思っております。

以上です。

【田崎食品監視課長】 BSEについてですけれども、この後、またご報告させていただきたいと思っておりますので、そこで全体の話と、個別の話もあわせてさせていただければと思っております。よろしいでしょうか。

【飛田委員】 はい。

【田崎食品監視課長】 ありがとうございます。

あと、食品添加物なのですけれども、今、表示のほうも一元化されつつあるところ、さらに食添のほうの情報も改正が予定されている。これについては、私どもは詳しい情報をまだキャッチしておりませんので、今後、情報収集を十分に行いながら、消費者の方中心にわかりやすく情報提供させていただければと考えております。

【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、ただいまご質問にもありましたように、続いて、BSEの検査対象月齢の見直しについて、事務局から報告をお願いいたします。

【佐々木委員】 すみません、その前に質問をもう一つ。

【西島会長】 どうぞ。

【佐々木委員】 申しわけありません。別件ですが、戦略的プラン7の食物アレルギーに関する理解の促進、21ページのところです。今、学校現場では大変大きな問題、命に関わる問題になっておるわけですけれども、これに向けて、各区市レベルだけにお任せなのでしょうか。もちろん、そういうことはないと思っておりますけれども。

学校には学級担任もおりますし、養護教諭もおりますし、直接食に関わる栄養教諭

もおりますし、そのあたりレベルの研修会、講習会を、実際に都ではしてくださっているのでしょうか。

それと、ここの21ページのところには、「保育所等に」というふうな表現されていますけれども、この「等」の中には、いわゆる学校も入っているのかどうかということを質問させていただきたいと思います。

【田崎食品監視課長】 まず、食物アレルギー全般ですけれども、福祉保健局以外にも全庁的に対応させていただいています。また、それぞれ役割分担もございます。

例えば、国公立の小学校、中学校での対応でございますが、こちらは教育庁が担当しておりまして、もう一つ、私立の幼稚園などにつきましては生活文化局が役割分担させていただきます。

また、福祉保健局の組織で健康安全研究センターでは、アレルギー疾患に関わる人材育成、地域でアレルギー事業を推進していくための人材育成を行っております。

先ほどお話に出てきました保育所とか保育園、幼稚園、こういった国公立、私立とも、児童施設職員を対象に、こういった育成を行っていきまして、相談実技の研修、例えば、平成25年度ですと、アレルギー疾患のうち、食物アレルギーのカリキュラムにた過去参加者としては、300名程度を上限にしておりましたが450名に増やしています。

それから、緊急時対応で、学校で発生した事例もございまして、そういったところで、緊急対応時マニュアル作成とか、活用については、実技の研修も行うという形にしております。例のエピペンの使用方法とか、こういったことにも力を入れる形になっております。

そのほか、東京都のアレルギー性疾患対策検討委員会とか、あるいは、アレルギー教室などは各保健所でも実施をしております。

全体的に、委員のお話のとおり重要な施策として、対応を進め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、続きまして、BSE検査対象月齢の見直しについて、事務局から報告をお願いいたします。

【佐藤食品監視課乳肉水産係長】 それでは、報告事項2、BSE検査対象月齢の見直しについて、資料5を用いまして食品監視課乳肉水産係の佐藤からご説明させていただきます。

資料5の左上にこれまでの経緯をまとめてございます。平成13年、2001年に、千葉県で国内初のBSE感染牛が確認されまして、その後、こちらに記載しておりますように、1から3まで飼料規制を行うとともに、病原体である異常プリオンが蓄積されるとされる頭部や脊髄などの特定部位の焼却処理、そして、と畜場で処理される牛の全頭を対象に検査を実施してまいりました。

BSEの検査の始まった2001年から2013年3月末までに日本国内の食肉処理場で約1,404万頭の牛に対する検査が実施されまして、21頭の感染牛が発見されております。

また、死亡牛検査も含めると日本国内で合計36頭のBSE感染牛が発見される

という状況です。

ただし、平成14年2月以降に生まれた牛にBSEの発生はないということがございます。また、世界的に見ましても、1992年のピーク時には3万7,000頭というふうに発生しておりましたが、昨年は、ヨーロッパ、英国を含めて、全世界的に21頭の牛が確認されているという状況です。

このような状況、対策開始から10年以上が経過いたしまして、BSEのリスクが低下していることから、国は、BSE対策の再評価について、平成23年12月に食品安全委員会に諮問いたしました。

国の動きということでまとめてございます。こちらの国の動きにつきましては、国内での検査月齢の見直しに係る部分を抜粋して記載しております。

まず、23年12月に諮問をしておりますけれども、この諮問は2段階に分かれておりまして、まずは検査月齢を、平成17年に改正された20カ月以上の牛から30カ月超したときのリスク評価、そして、②といたしまして、さらに月齢を引き上げた場合のリスクを評価ということで諮問してございます。

この①の30カ月を超えた牛への検査対象月齢の引き上げにつきましては、本年4月1日から施行されました。また、②のさらに月齢を引き上げた場合のリスク評価につきましては、本年5月に、食品安全委員会が検査月齢を48カ月超としても人への健康影響は無視できるという二次答申が出まして、これを受けまして、厚生労働省が25年6月3日に関係法令を改正いたしまして、7月1日から検査対象月齢が48カ月を超える牛に引き上げられたところでございます。

また、点線で枠外に書いてございますけれども、国際的評価ということで、5月30日には国際獣疫事務局のOIEから、日本は「リスクを無視できる国」に認定されたという状況がございます。

東京都の状況につきましては、資料の右側にまとめてございます。

現在、東京都での牛のと畜処理は、品川駅のそばにあります都立芝浦と場と、八丈島にあります島のと畜場で行っているところでございます。

こちらは、都の状況をグラフを示しております。横軸が牛の月齢と、縦軸がその頭数ということになっております。

平成24年度につきましては9万4,323頭の牛のと畜処理を行っております。4月1日に検査月齢の対象が30カ月超に改正になりましたが、ここでこのグラフを見ていただきますと、ほぼ半数の牛が検査対象、残りの半数が検査対象外になるということで、流通現場の混乱も招くおそれがあるということから、東京都としては、この段階では全頭検査を継続することといたしました。

4月1日以降、この48カ月超になった場合の検査の頭数ですけれども、こちらのグラフの一番右端に数を書いてございますが、芝浦と場に来るものは和牛の若い牛が多いということで、48カ月超を超える牛につきましては15頭と、ほとんどの牛が法的な検査の対象以外となるという状況でございます。

このため、食品安全委員会の科学的評価、また、それを受けた国の規則改正を受けまして、東京都といたしましても7月1日から48カ月超を超える牛に関してBSE検査を行うということで、先ほど飛田委員からもご質問がありましたけれども、庁内

の関係する環境局、産業労働局、生活文化局、福祉保健局、中央卸売市場が、牛海綿状脳症対策連絡部会を開催いたしまして、こちらの変更ということで検討いたしましたところでございます。

対応としまして、一番下の四角に囲ってございますけれども、実際、事業者であります中央卸売市場と連携いたしまして、食肉関連団体等への説明会を実施しております。また、都民の普及啓発という点では、6月21日に都民フォーラム、牛海綿状脳症を開催いたしまして、専門家の先生であります東京医科大学の八谷教授、インフルエンザ・プリオン病研究センターの横山センター長、厚生労働省の道野輸入食品安全対策室長、芝浦食肉衛生検査所の検査課長から基調講演を行いまして、また本日ご出席の戸部委員をコーディネーターとしてお招きいたしまして、パネルディスカッションを行ったところでございます。

また、今後もホームページや保健所の広報紙等に情報を掲載しまして、普及啓発に努めてまいりたいと思います。

このBSE検査については、と畜場における検査の一環ということでやっておりまして、今後も、と畜場における食肉の検査につきましては、獣医師の資格を持つ都の職員が、と畜検査員として、牛を1頭ごとに生きた状態での生体検査、解体後の内臓の検査などを行いまして、BSE以外のさまざまな病気がありますけれども、病気の牛の肉が流通しないような仕組みとなっております。

なので、こちらについても引き続きやっていきまして、健康牛につきましては、48カ月を超えた牛については引き続きやっていきますし、また生体検査の中で起立不能などの神経症状を呈する牛につきましては、疾病鑑別の観点からと畜検査員が検査が必要と判断したものについては、今後もやってまいる予定でございます。

また、この資料につきましては、検査の対象につきまして抜粋したものになっているのですが、本年2月の省令改正で特定部位の範囲が変わったということがございまして、30月齢以下の牛の頭部、脊髄、脊柱については、と畜場で分別管理を行えば食用に供することができるような法令の改正が行われております。

ただし、現在都立の芝浦と場では、こちらについては分別管理をせずに、全て牛の頭部の脊髄を焼却するような形で対応しているところでございます。

BSEに関しては以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。ただいまの報告に対しまして、ご質問等はありませんでしょうか。

【飛田委員】 BSEについては、いろいろなお考えの方がいらっしゃると思いますが、この日本で2頭の全頭検査を行ったためにBSE牛が食卓に上らないで済んだという事例が過去にございました。

それから、かなり歳月はたっておりますけれども、定型型といわれるのは飼料管理によってなくなってきているということは、数字を見れば明らかであり、大変世界的に見ても激減してきているということはよろしいことだと思っておりますが、非定型については、プリオンの専門家の中には、非定型は大変感染性が強いということをおっしゃっており、また、海外の感染実験でも感染のリスクが非常に高いという結果が出ておりまして、消費者としては、私もBSE発生以後、ずっとリスコミ等

もかなり熱心に伺って、さまざまな方の話も伺ってきたのですが、今回の東京都の措置に関しては、むしろ逆に全頭検査をしているから、この牛は安全だということで、日本の牛肉を世界のマーケットにプラスアルファのプレミアムをつける形で売りに出すことができたんじゃないかというようなことも、消費者として実は感じております。

そして、非定型のものが、リスクがよくわかっていないということが大変気がかりでして、過去に全頭検査で食卓に上らなかった、上らせることがなかったということは大変よろしかったわけですが、48カ月齢以上で大丈夫なのか、またBSEそのものを根絶させていく上では、検査をしていき、その研究を継続することが重要ではないかというような、これは長いことBSE問題を追ってきた食品安全を願う消費者として残念に思っております。

ですから、先ほどのお話では、体調の状況を検査員の方が見てくださって、あやしいものは乗せないということなのですが、21カ月齢でしたか、見つかったものに関しては体調に異変がなかったものなのです。それが全頭検査によってわかったということなので、そういう考え方もあるということと、それから、関係の方は研究を続けていただければありがたいと思っております。

非定型のものは、非常にそれだけ危ないということのようなので、そういうことで今のお話について、それでも国の指示に従わないでとまでは申し上げませんが、食品安全委員会が、このところ海外からの輸入牛に関しても、かなり政策的な評価を行ってしまっていて、果たして科学的評価を本当になさったかどうか、厳しいことを申すようですが、消費者としては、ややクエスチョンマークを持っているだけに、東京都の、国に従うということは残念でございます。

以上です。余計なことを申しました。

【西島会長】 事務局として、特にコメントはありますか。ご意見ということで。

【田崎食品監視課長】 まずは、ご意見として、承らせていただきたいと存じます。

そして、繰り返してしまいますが、非定型については、従来、飼料由来ではない非定型ということで、老齢牛でコア的に発生するというのがございます。この辺については、もう飛田委員もよくご存じの話です。

あと、獣医師が1個体1個体、丁寧に検査を行っております。というのも、お話の内容ですあと非定型についてはマウスの感染実験でもよく証明されているというところで、あとは、48カ月齢以上の検査をすることで十分カバーされているのと、あと検査について、お話にあった、東京都においてもBSE検査が終わったわけではなく、基本的に獣医師の検証も行われますし、いざとなれば検査も続けていくということで、健康牛についても48カ月齢超については、もちろん継続しますし、あと必要に応じて48カ月齢を下回る牛についても、生体検査の際に検査を続けていくということもございます。

以上の点でご理解していただければと考えております。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、引き続きまして、ふぐ加工製品の取扱い状況について事務局からご報告をお願いいたします。

【佐藤食品監視課乳肉水産係長】 引き続き、食品監視課の佐藤からご説明させていただきます。資料の6と、あと参考資料9ということで、水色のミニパンフレットをお配りしているのですが、こちらを両方ごらんいただければと思います。

平成22年に、こちらの食品安全審議会に諮問しまして、23年7月に本審議会で答申をいただきまして、東京都ふぐの取り扱い規制条例の条例改正を24年3月に改正いたしまして昨年10月に施行されましたので、その取扱い状況についてご報告をさせていただきます。

今回、新たに委員になられた方もいらっしゃいますので、改正前の規制について簡単にご説明させていただきます。

東京都は、ふぐによる食中毒予防という観点から、東京都ふぐの取り扱い規制条例を設けて規制を行っております。

改正前の規制については、資料6の上のところに記載をしております。

食品衛生法では、ふぐ毒が含まれる食品は販売が禁止されておりますが、ただし有毒部位の除去をしまして処理をすれば、人の健康を損なうおそれのない場合は販売禁止が除外されるという規定がございます。

都の条例では、原則、ふぐの調理師以外はふぐの取り扱いを禁止ということでやってまいりました。真ん中に今回の改正内容が出ておりますが、このミニパンフレットはカラーで見やすく出ておりますので、このミニパンフレット7ページをごらんください。

こちらに、ふぐの商材がそれぞれたくさんあるのですが、主なものを載せております。

赤く囲ったものが、有資格者であるふぐ調理師だけが取り扱えるものということで、丸ふぐですとか、あとは、ヒレが有毒部位とされているふぐで、ヒレが付着しているものを載せております。

青い囲みが、今回、ふぐ調理師以外の方でも取り扱うことができるふぐ加工製品ということで丸で囲っております。

改正以前は、当然、丸ふぐや、ヒガンフグの皮がついているものについては、ふぐ調理師以外は扱えないのですけれども、こちらの、下の青枠で囲っていたものも、ふぐ調理師以外は飲食店で、身欠きふぐ、ふぐ精巢については、販売もふぐ調理師さん以外はだめですよということで規制してまいりました。

加工度の進んだふぐ刺身、ふぐちり材につきましても、そのまま販売することは認めていましたが、これを買ってきてパックをはがして消費者の方に飲食店に提供することはだめですよということで規制をしてまいりました。それは、その条例制定時の身欠きふぐに、腎臓などの有毒部位が付着している事例があったとか、あとは、ふぐ刺身などの表示がついているものが、お客さんに渡るときに表示がはがれますので、責任の所在があいまいになるということから、こちらのほうについては、ふぐ調理師以外はだめですよということで規制してまいりました。

平成22年に本審議会に「ふぐ加工品の規制の在り方について」諮問させていただいて、容器包装に入って、ふぐ条例に基づく表示がされていて責任の所在が明確になるものであれば、ふぐ調理師以外も扱えるのではないかという答申をいただきまして、

8 ページのところに表示例がございますけれども、例えば身欠きふぐであれば、有毒部位除去済みという表示がついているもの、とらふぐの精巢であれば、とらふぐの種類で白子ですよというような表示があれば、ふぐ調理師以外の方も扱えるような形で、今回条例改正を行っております。

ただし、条件が幾つかございまして、営業者は施設ごとに届出をしていただくということ。最寄りの保健所に届け出をしていただくということと、届出済表を掲示しまして、9 ページに届出済表を載せておりますが、こちらを掲示して、一般の方にもこのお店が認証取得ではなくて、届出施設ということがよくわかるようにしていただくようになります。

また、ふぐといっても扱えるものが限られているということで、届出時に範囲を教示したり、あと、記録の作成保管というものを、ふぐ調理師さんは特にこちら義務づけてないのですが、一般の方が扱うということで、記録の作成保管というのを義務づけております。また、これに違反したときの行政処分の規定も設けてございます。

昨年10月に、こちらの条例の改正が施行されまして、これまでの取組みということで一番下の枠に記載をしております。まず、これは生産地での表示がついてなければこの条例は、東京都だけでどんなに頑張ってもうまくいくものではございませんので、下関、福岡、大分のところに出向きまして講習会を行いましたり、あとは生産者団体を集めまして、都の制度を周知いたしました。

また、これから扱いたいという方を対象に、19回、3,700名の方を対象に講習会を開催いたしました。また、普及啓発資料ということで、届出説明用のリーフレット7万5,000部、あと、こちらの青い資料を1万部作成いたしました。

実際、ふぐシーズン、冬になりますけれども、こちら5,578軒に立ち入りまして、指導を実施しております。こちらの349軒ですけれども、特に重大な違反というのはございませんで、届出済表を掲示していなかったりですとか、そういったことが一番多い事例でございました。

3月31日現在の届け出数は、都内では4,922軒の飲食店が届け出をしているという状況でございます。

早口になりましたが、こちら報告事項3については以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、ただいまの報告についてご質問はありますでしょうか。よろしいですか。  
(なし)

【西島会長】 ありがとうございます。特にないようですので、それでは、これで予定されていた事項は終了いたしました。

進行を事務局にお返しいたします。よろしく願いいたします。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 西島会長、議事進行をありがとうございます。

今後の予定でございますけれども、第2回審議会を11月中旬に開催する予定でございます。委員の皆様には日程調整を別途させていただきますので、ご協力よろしく願いいたします。

それでは、本日の審議会は、これをもちまして閉会とさせていただきます。

本日はお忙しい中、ご審議をありがとうございます。