

平成25年度

第2回東京都食品安全審議会

日時：平成25年11月19日（火）午後3時02分～

場所：東京都庁第一本庁舎42階 特別会議室A

午後3時02分開会

【田崎食品監視課長】 お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまから平成25年度第2回東京都食品安全審議会を開催させていただきます。

委員の皆様には、お忙しいところご出席していただき、ありがとうございます。

私は、福祉保健局の健康安全部食品監視課長の田崎でございます。しばらくの間、西島会長に進行をお願いするまでの間、私が司会を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。では、座らせていただきます。

それでは、開催に先立ちまして、中谷健康安全部長よりご挨拶を申し上げます。

【中谷健康安全部長】 皆様、こんにちは。今、ご紹介いただきました福祉保健局健康安全部の中谷でございます。

委員の皆様には、大変お忙しい中ご出席をいただきまして、誠にありがとうございます。

当審議会でございますが、本年7月5日に第1回が開催されまして、弁当等に関する食品販売の規制の在り方について、知事より諮問をさせていただきました。諮問事項につきまして、具体的な検討をするために検討部会を設置し、大屋部会長をはじめ、部会の皆様により、これまで3回にわたり熱心にご審議をいただきました。

本日は、部会からの中間のまとめをご報告いただけますことに深く感謝を申し上げます。中間のまとめということで、一つの区切りとなる機会ではございますが、今後とも最終答申に向けまして、委員の皆様方のご審議のほど、よろしくお願いいたします。

本日でございますが、議事のほかに報告事項といたしまして、本年7月に作成をいたしました食物アレルギー緊急時対応マニュアル、そして寄生虫による食中毒に関するリーフレットについてご報告をさせていただきます。また、食品関係施設における自主的な衛生管理の取り組みを積極的に評価する制度でございます食品衛生自主管理認証制度がございますが、これをより取り組みやすい制度ということで、一部、内容を改めさせていただきましたので、後ほどご説明をさせていただきたいというふうに考えてございます。

さて、皆様もご存じのとおり、2020年のオリンピック・パラリンピック開催都市が東京に決定をいたしました。開催決定を契機に、東京の食の安全につきましても、世界中の期待が高まり、注目をされるものというふうに考えてございます。都といたしましては、今後とも食の安全安心に関する科学的で具体的なデータを発信しながら、多くの関係者の理解のもとに、オリンピック・パラリンピックを成功させたいというふうに考えてございます。

最後になりますが、今後とも都の食品安全行政に対しまして、皆様方のお力添えを賜りますようお願い申し上げまして、ご挨拶とさせていただきます。本日は、どうぞよろしくお願いいたします。

【田崎食品監視課長】 それでは、委員の皆様の出席状況を確認させていただきます。

本審議会は、東京都食品安全審議会規則第5条により、委員の過半数の出席がなければ開催することができないことになっております。ただいまご出席の委員は14名で、佐々木委員がやや遅れているようでございますけれども、委員総数23名の過半

数に達しております。定足数を満たしていることにつきまして、ご報告申し上げます。

なお、本日、岡部委員、佐野委員、鮫島委員、関川委員、戸部委員、中谷内委員、花澤委員、増山委員は、ご都合のためにご欠席と聞いております。

それでは、以後の進行は、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、お手元の目の前のマイクの赤ボタンがございます。これ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きたいと思っております。

それでは、西島会長、よろしく申し上げます。

【西島会長】 それでは、審議を始めさせていただきます。

本年7月5日に開催されました平成25年度第1回の審議会で、弁当等の食品販売に関する規制の在り方について諮問をいただき、その後、大屋副会長を部会長とする検討部会においてご検討をいただいていたところでした。

本日は、その検討結果を部会から検討部会中間のまとめとしてご報告いただき、審議します。

それでは、まず検討部会における審議経過等について、事務局より説明願います。

これから審議に入りますので、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。よろしくようお願い申し上げます。

【田崎食品監視課長】 それでは、まず資料1をごらんください。4枚ほど資料をめくっていただきますと、資料1が出てまいります。A4の縦長の資料でございます。「弁当等に関する食品販売の規制の在り方について」審議経過等という資料でございます。ごらんになっていただけますでしょうか。

まず、前半が審議経過でございます。平成25年7月5日に第1回の食品安全審議会を開催しまして、知事から弁当等の食品販売に関する規制の在り方について諮問がございました。参考資料に添付してございます。同時に、諮問事項について、以降、検討部会を設置して検討するという事についてご了承をいただいた内容でございます。

次いで、こちらの検討部会が、8月26日に第1回の検討部会を、10月3日に第2回の検討部会を開催しました。これらの結果を踏まえまして、去る10月22日に第3回の検討部会を開催しまして、これまでの審議経過を中間のまとめにまとめ上げたところでございます。本日、大屋部会長よりご報告がございました。

それ以降、本日以降でございますが、今後の予定でございます。11月19日、それ以降をごらんになっていただきたいと思っておりますが、中間のまとめを11月26日に本審議会が終了した後、約2週間ほどパブリックコメントを募集させていただきたいと考えております。パブリックコメントの意見を踏まえまして、また本日のご意見を踏まえまして、検討部会をさらに年明けの1月の中旬に開催させていただき、部会としての最終案と取りまとめさせていただいた上で、2月の審議会で最終案を審議し、答申を頂戴する予定でございます。

経過、それから今後の予定につきましては以上でございます。

【西島会長】 ただいまの説明に対して、何か質問ありますかでしょうか。

(なし)

【西島会長】 それでは、検討部会中間のまとめの報告を、大屋部会長よりお願いいたします。

【大屋副会長】 それでは、検討部会の経過について説明させていただきます。

先ほど、中谷部長の冒頭の挨拶にもございましたように、去る7月5日、本審議会から弁当等に関する食品販売の規制の在り方について、検討部会で検討するよう付託を受けました。検討部会では、資料1の裏面にある検討部会委員名簿に記されている委員構成のもとで、計3回にわたりまして審議、検討を行いました。

検討に当たりましては、弁当販売に関して、現行の規制制度、販売の実態を確認した上で、現行の弁当販売の現状と課題及び弁当等に関する食品販売の規制の在り方について検討を行い、その結果を本日の中間まとめとして、部会報告として取りまとめました。

検討過程におきましては、現在、弁当の行商販売に携わっている事業者の方からもヒアリングを行い、現に事業者が取り組んでいる衛生管理の状況、弁当購入者の反応、現行の規制制度に対する事業者側から見た意見等、多くの面からの意見表明、説明をいただきました。また、検討部会の審議過程におきましても、委員の中から、弁当行商は衛生管理その他の面から問題点が多いので、行商による弁当販売は廃止すべきであるとか、弁当の屋外販売や、自動車で大量の弁当を運搬してきて、所定の場所におろして、販売台に乗せて、弁当を販売するという形態の営業は、屋内への営業に誘導すべきであるなど、たくさんの意見が出されました。

以上の経緯を踏まえ、この中間まとめは、検討部会全会一致で取りまとめたことをここに報告させていただきます。

なお、中間まとめの詳細については、事務局から説明をさせていただきます。よろしくお願いたします。

【高橋食品安全担当係長】 食品監視課の高橋と申します。よろしくお願いたします。私から、弁当等に関する食品販売の規制の在り方について（検討部会中間のまとめ）の内容を説明いたします。

資料は、資料2、A3判ですけれども、中間のまとめの概要、それから資料3、中間のまとめの本文、こちらになります。

まず、資料2の中間のまとめの概要をごらんください。左半分は検討の背景、現状と課題をまとめて、右半分は弁当等に関する食品販売の規制の在り方としてあります。本文も同様の構成となっております。

それでは、資料3の本文をごらんください。表紙をめくりますと目次となっております。はじめに、第1、検討の背景、第2、都内における弁当行商の現状と課題、第3、弁当等に関する食品販売の規制の在り方、そして次のページに、参考資料として1から9と、このような構成となっております。

めくっていただいて1ページでございますけれども、はじめにとして審議会の経過について記載しています。本年7月の審議会では、弁当等に関する食品販売の規制の在り方について諮問を受けて、検討部会を設置し、専門的かつ具体的な検討をいたしました。そして、中間のまとめとして取りまとめたという内容です。

2ページ目、第1、検討の背景です。資料2の概要では、左の半分の上段に記載し

てございます。

1、弁当等の製造（調理）、販売に関する法令の規制です。

（1）として、許可等とさせていただきます。まず、弁当等、ここで本文では、「等」にはそう菜類を含めた形の記載とさせていただきます。この弁当等製造ですとか調理を行う、こういった営業は飲食店営業として食品衛生法の許可が必要となります。これに対して、弁当等を販売する営業、これは食品衛生法による許可対象業種ではないので、東京都では食品製造業等取締条例で規制しています。

昭和28年からの条例の経緯を記載してあります。そして、現在、弁当等の販売は、取締条例により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、人力に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ます。

2ページの中ほどに、弁当類からゆでめん類までの行商の対象である7品目を記載してあります。

（2）施設基準です。施設基準は、飲食店営業では食品衛生法で規定されています。食料品等販売業については取締条例で規定しております。それぞれ許可取得の際は、この施設基準を満たすことが必要です。これに対して、行商では施設基準は規定されておられません。

3ページ目です。（3）衛生管理に関する基準です。ここでは、ア、食品衛生責任者の設置、イ、食品衛生責任者の設置以外の基準と、二つに分けて記載してあります。

アの食品衛生責任者の設置でございますけれども、これについては、飲食店営業については食品衛生法で設置が定められています。また、食料品等販売業は取締条例で設置が定められています。一方、行商には設置の規定はございません。

なお、食品衛生責任者ですけれども、これは栄養士や調理師、知事等の講習会の受講者といった資格要件があります。そして、常時、施設や食品の衛生的な取り扱いなどの食品衛生上の管理運営に当たる責任者のことを言います。

イとしまして、食品衛生責任者の設置以外の基準です。括弧で、一般的な衛生管理の基準としてあります。これは食品を取り扱う際の一般的な衛生管理の基準、これは食品衛生法で管理運営基準として定められております。この管理運営基準は、行商人を含めまして、食品を取り扱う全ての営業者に適用されるものです。さらに、食料品等販売業、行商人については取締条例において衛生基準としても定められています。

3ページの後半ですけれども、行商人の衛生基準を抜粋で記載してあります。第1としては共通事項、それから4ページ目に移っていただいて、第2として特定事項、この二つがございます。

4ページの中ほどですけれども、参考としまして、飲食店営業、食料品等販売業、行商の規制がそれぞれ食品衛生法、食品製造業等取締条例に分けて一覧表となっております。

続いて、4番、その他の規格基準・規範です。弁当等の細菌に関する規格、それから保存温度に関する基準は法令上は定められておりません。国から、弁当等の衛生的な取り扱いの指針として、「弁当及びそうざいの衛生規範」が通知で示されています。これは弁当等の微生物制御を中心とした取り扱いの指針となっております。

なお、衛生規範を遵守する限り、一般に盛りつけ後、喫食までの時間が7時間以内

の場合では食中毒発生の可能性が少なく、4時間以内の場合ではその可能性がほとんどないと考えられております。

5 ページ目に、この弁当及びそうざいの衛生規範の指針の内容が記載してあります。抜粋したのになりますけれども、1として細菌に係る指針、それから2として保管に関する指針、3として運搬に関する指針、このような指針が定められております。

2、弁当による食中毒の発生状況です。都内では、現在まで行商用弁当による食中毒は認められておりません。行商用弁当以外の弁当の食中毒ですと、平成20年から平成24年の直近5年間で、都内では、件数として36件、患者数として1,421名の発生があります。全国で見えますと、件数として407件、患者数として2万6,494名の発生がございます。

3、行商用弁当による苦情件数です。都内の保健所などに寄せられた苦情は、平成22年度では126件、23年度で158件、24年度は80件という状況でした。これらの苦情要因を見えますと、道路の占有や固定店舗の営業妨害、不衛生といった路上等での営業に関するものがほとんどでした。

4、オフィス街における路上弁当販売の増加に対する対応経緯です。この経緯を時系列で記載してあります。

まず、平成10年ごろ、千代田区、中央区、港区といった都心3区のオフィス街で、弁当の立ち売りですとか移行せずに販売する行商人、それから自動車による行商人への弁当の提供、こういった営業が増加してきました。

平成12年に食品製造業等取締条例を改正し、行商の定義を改めるなどして監視指導を強化してきました。

平成17年、弁当行商の無届や固定化などの問題があり、特別区保健所生活衛生課長会から都に対して、行商に係る問題点や対策について検討要望がありました。

この要望を受け、都区で検討会を設置して、平成19年、「弁当類の行商に関する衛生確保について」という通知を発出し、さらなる監視指導の強化を図っております。

平成24年、再び特別区保健所生活衛生課長会から都に対して、検討会の設置要望があり、本年4月から8月まで都区市検討会を開催しております。この都区市検討会で、行商の実態調査を行いまして、衛生面における問題点を明確にいたしました。

めくっていただきまして7ページ、第2、弁当行商の現状と課題です。資料2の概要では、左の中段から下半分に記載してあります。

1、弁当行商の現状ですけれども、弁当行商の現状としましては、記載のとおり3点に集約させていただいております。

1点目としまして、都心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いるということ。2点目として、路上における弁当行商は、特に都心部のオフィス街に集中しているということ。3点目として、自動車で弁当を運搬し、多数の行商人を動員して、組織的に大量の弁当を販売する、こういった事業者が増加しているということ。

中央に、行商の届出数の経年変化というグラフを記載してあります。平成15年から平成24年の内容ですけれども、弁当類については、この折れ線グラフの一番上のものになります。平成15年では596件でしたが、平成21年、835件に増加し

ております。また、平成24年では542件という状況でした。

2、路上における弁当の販売に係る課題です。このような現状を踏まえまして、課題として3点に集約しております。

1点目として、弁当行商の販売形態が、本来の人力による小規模な形態と乖離していること。2点目として、屋外かつ施設を有しない移動販売は、温度管理の不備等の衛生上の問題が懸念されること。3点目として、弁当の販売については、販売形態の違いにより許可制と届出制が存在し、規制のレベルが異なっているため、リスクに応じた規制の在り方について制度全体の見直しが必要であること、以上3点となります。

8ページに行きまして、3、実態調査です。これは都区市検討会で、弁当の製造から販売までの衛生管理状況、それから細菌検査に係る実態調査を実施したものです。その結果を示してあります。

(1) としまして、製造から販売までの実態調査です。この実態調査は、行商用弁当の製造施設に対する調査と行商人に対する調査、大きく二つに分けて調査をいたしました。

まず、アの行商用弁当の製造施設に対する調査です。調査は本年6月に行いまして、101軒の製造施設に対して行っております。(ア)目的から(オ)結果の概要まで記載してございます。

結果のところですけれども、行商用弁当の製造施設の業態については、一般飲食店が53%と最も多いものとなっていました。また、1施設当たりの行商人数はおおむね5名以下でしたけれども、10名以上の行商人と提携している施設もありました。衛生管理マニュアルがなく、検食、これは検査のために製造施設で食品を保管しておくことですけれども、この検食と自主検査を実施していない施設が多かったという結果でした。専用区画を設けて弁当を放冷している施設は少なく、29%の施設が客席で放冷を行っていました。40%の施設が室温で放冷しており、その場合、弁当の平均温度は30度を超えていました。弁当製造後、放冷をせずに運搬している施設がありました。盛りつけ専用の区画を設けている施設は10%で、26%の施設は客席で盛りつけを行っていました。22%の施設で、盛りつけ時に手袋を着用していませんでした。弁当を自動車で運搬する際、社内での温度管理は、67%が保冷箱に保冷剤を入れるなど対応していましたが、25%は温度管理を行っていませんでした。

次に、9ページ目です。イとしまして、行商人に対する調査です。これは行商人260人を対象としまして、本年6月に実施しております。対象者に対して、衛生管理状況等、聞き取り調査を行っております。(ア)の目的から(オ)結果の概要まで記載してあります。

(オ)結果の概要でございますけれども、87%の行商人が車道や歩道の路上で販売していました。50%の行商人が弁当を運搬容器から出して陳列するなど、固定化して販売していました。弁当の販売開始から販売終了までにかかる時間は平均1時間20分でした。弁当の取り扱い数は、行商人1人当たり平均45食であり、100食以上の販売も見受けられました。57%の行商人が運搬に自動車を使用していました。15%の行商人が無届で販売していました。販売されていた弁当の表示の不適率は37%でした。78%の行商人が食品衛生責任者の資格を有していませんでした。これ

は、食品衛生責任者の資格は行商人に対して義務づけはされておりませんが、その資格を持っている方がどれぐらいいるかということ进行调查したものです。61%の行商人が衣装ケースなど保冷容器でない運搬容器を使用していました。48%の行商人が運搬容器のふたを開けたまま販売していました。

10ページになります。(2)としまして、弁当の細菌検査です。これは本年6月、7月に実施した検査になります。

検査としましては、大きく二つ実施しております。実態試験と負荷試験になります。実態試験は、弁当の製造施設、それから行商人、こちらから同一ロットの弁当を採取しまして、その検査結果を比較するというものです。製造時と行商時、各95検体実施しています。もう一つ、負荷試験ですけれども、こちらは一般飲食店等で調理された行商用弁当について、負荷条件、これは30度、4時間、このような条件を与えて細菌検査を実施しています。比較として、店舗の販売用に出荷される弁当も検査を実施しました。

検査項目は、定量試験、これはどのぐらいの数の細菌が存在するのかという量を見た試験ですけれども、こちらについては細菌数、それから大腸菌群数の2項目を実施しています。それと定性試験、これは細菌が存在するかどうか、いるかないかといったところを見る試験ですけれども、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌の3項目を実施しております。

判定方法ですけれども、11ページをごらんください。一番最初に、細菌検査判定表という表がございます。この表に該当したもの、この検体を不適合としました。

対象食品は、加熱済そうざい、弁当類(未加熱そうざいを含まないもの)、サラダなどの未加熱そうざい、弁当類(未加熱そうざいを含むもの)、調理パンです。

検査項目としては、細菌数、大腸菌群数、これらが先ほどご説明したとおり定量試験になりますので、具体的な1グラム当たりの細菌数が記載してあります。大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌については定性試験ですので、陽性であったものを不適合としております。

結果でございますけれども、カに概要が記載してございます。

まず、定量試験、それと定性試験、このあわせた不適合率は、製造時では33.7%、行商時では36.8%でした。定量試験について、製造時、それと販売時の不適合率を比較しますと、7.4%から20.0%と、12.6ポイント増加していました。行商時の弁当温度と細菌数及び大腸菌群数(定量試験)の結果ですが、この相関を見てみますと、温度が高くなるにつれて不適合率が上昇するといった傾向が認められ、保冷効果の低い管理状況に由来するものと示唆されました。細菌数の動態を見ますと、実態試験の結果は負荷試験の結果と同様の傾向が見られ、弁当の衛生状態は製造所における衛生管理が大きく影響することが示唆されました。

参考としまして、都内の弁当類、これは行商用の弁当を除いた細菌検査結果をお示ししています。平成22年度から24年度までの3年間の不適合率は、10.9%といった結果でした。

続いて、12ページになります。今までの実態調査を踏まえて、問題点を整理しております。ア、イ、ウ、エ、オの5点に分けて整理してあります。

アとしまして、行商用弁当の製造時の細菌検査（定量試験及び定性試験）ですけれども、この不適合率は33.7%でした。実態試験と負荷試験での細菌数の動態を比較すると、同様の傾向が見られました。これからのことから、弁当の衛生状態は製造所における衛生管理に大きく影響されることが示唆されました。

イとしまして、行商人は61%が保冷容器でない運搬容器を使用していました。48%が運搬容器のふたを開けた状態で販売するなど、行商人の弁当の取り扱いに対する衛生管理が不十分でした。

ウとしまして、行商人は57%が運搬に自動車を使用しており、また、50%が路上の特定の場所に台車等を置いて弁当を陳列販売するなど、固定化した営業形態が見受けられました。これは現行の行商定義が遵守されていなかったということですので、これらの運搬や販売形態について、取締条例の制定時には想定しておらず、条例上明確な規定がないといったことが挙げられました。

エとしまして、取締条例における行商人の衛生基準には、弁当の衛生担保のための温度管理に係る設備規定や一定の食品衛生の知識を担保する資格要件が設けられていないといったことがあります。

オとして、行商販売時に採取した弁当の細菌検査（定量試験及び定性試験）ですけれども、この不適合率は36.8%でした。また、行商用弁当について製造時と行商販売時とを比較すると、細菌数及び大腸菌群数、この定量試験、この不適合率は12.6ポイントと増加しており、このことは行商行為における保冷効果の低い管理状況に由来するものと推測されました。

12ページ中ほどから4としまして、屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験を記載してあります。これは都区市の検討会での実態調査とは別に、東京都で本年8月から9月にかけて実施した実験になります。

実験方法ですけれども、弁当の代替品としまして、容器にセルロース製の緩衝材を詰めて、マイナス20度に冷却した保冷剤を入れて、容器内、容器表面、それから外気、これらの温度を経時的に測定しております。

めくっていただきますと13ページ、容器の種類ですけれども、収去品用搬送バッグとあります。ここで言う収去とは、食品を行政の検体のために無償で採取することになります。そのため、保健所ですとか、そういうところが製造施設などから収去した検体を検査機関まで運ぶ際に使う、そのようなバッグになります。それと、発泡スチロールの容器、簡易断熱ビニールバッグ、プラスチックコンテナ、合成樹脂製容器、これは遮光性があるものと遮光性がないもの、この合成樹脂製容器というものは衣装ケース、こういったものを想像していただければと思います。最後にクーラーボックス、この計7種類です。

緩衝材の詰め込み量は、約40%、それから80%となるように詰めています。

これらを直射日光下の屋外と28度に空調管理された屋内で実験してあります。

結果になるんですけれども、結果については、少しデータを見たほうがわかりやすいかと思しますので、本文の27ページをごらんください。参考資料8としまして、屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験結果といったものをグラフでお示ししております。

まず、使用容器による温度変化の違いでございませうけれども、これは28度設定の屋内で実施したものです。1番から7番まで、7種類の容器を使用しております。1番が簡易断熱ビニールバッグ、それから7番が収去品用の搬送バッグとなっておりますけれども、このように1から7まで、容器の種類、材質によって保冷効果が大きく異なるということがわかりました。

下のグラフは、詰め込み量による温度変化の違いです。こちらも28度設定の屋内で実施しております。1から8までバッグ、容器がございませうけれども、1、2、3、4が80%の容量で詰めたもの、5、6、7、8が40%の容量で詰めたものとなっております。容器ごとに比較しますと、全て、80%に比べ40%のほうが低い温度が保たれているという状況でございませう。このため、容器内の緩衝材、これが少ないほうが保冷効果が高いということがわかりました。

28ページです。こちらは屋内、屋外での温度変化の違いです。屋外、屋内とグラフのところに丸をしておりますけれども、①、②、③、④が屋外になります。このうち④の収去品用搬送バッグ、これ以外の屋外にあるもの、①、②、③につきましては、おおむね35度をみんな超えているといったような状況でした。これに比べ、⑤、⑥、⑦、⑧、この屋内に置いたものについては、25度を超えない範囲でキープされているという結果でした。このため、屋内と屋外で容器内温度に顕著な違いが確認できたという結果になっております。

下に屋内、屋外での温度変化の違い、遮光性の有無に関する比較になります。屋外では、①、②、③となっております。このうち①が合成樹脂製容器の遮光性がないもの、②が合成樹脂製容器の遮光性があるものとなっております。同じような容器でも約20度ほど差が認められました。このため、遮光性の有無によって、容器内の温度にも大きな違いが認められるといったことがわかっております。

めくっていただきまして、最後でございませう。屋内外に設置した場合の容器表面の温度変化です。こちらは①、②、③、これが屋外に設置した容器の表面の温度となっております。40度から50度の間で推移しているといったことが見てとれるかと思ひます。これは、容器の表面温度は晴天時の屋外で測ったものとなっております。その下の⑦、こちらが外気温になりますので、容器の表面温度というのは外気温より10度から20度高くなるといったことがわかりました。このため、容器内の温度というのは、外気温だけではなくて、直射日光の放射熱、それから道路、こういったものの反射熱の影響を受けることが示唆されました。容器を外に置いておくと、環境影響を強く受けるといったことが言えるかと思ひます。

以上が容器の検査結果になります。

それでは、本文のほうに戻っていただきまして、ページ数でいきますと14ページ、第3、弁当等に関する食品販売の規制の在り方となります。資料2の概要のページでは、右半分に記載してございませう。

まず、1として、検討にあたっての方向性ですけれども、都区市の検討会、この調査結果、実態調査の結果、それから東京都が実施しました屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験結果、これらから弁当行商の問題点を集約しました。

まず、行商用弁当の製造施設ですけれども、こちらは弁当及びそうざいの衛生規範

などに基づく衛生管理が徹底されていないといったことが挙げられます。

また、弁当行商人については、2点挙げさせていただいております。

1点目として、路上等での屋外販売については、温度管理の不備などの衛生上の問題が認められたこと。2点目として、屋外でスポット的に販売する業態は、実態を把握しにくく、責任の所在が不明確になりやすいといったことが挙げられます。

これらの問題を踏まえた方向性としましては、弁当の製造から販売までの各段階で一貫した温度管理を確実に実施し、さらに責任の所在を明確にする仕組みづくりが必要だということ。それから、製造段階では、施設に対する監視指導を強化すること。販売段階では、屋内等のより安全な販売形態への誘導を第一として、やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合には、衛生上必要な要件を整備すること。そして、弁当類と同様な衛生管理が必要なそう菜類についても同様の見直しが必要であること、このような結論になっております。

14ページの下半分ですけれども、2として行商用弁当の製造施設に対する対応ということで、具体的な対応内容を書いてございます。

調査の結果、弁当及びそうざいの衛生規範に基づく一般的な衛生管理が不徹底ということが判明しました。このため、弁当及びそうざいの衛生規範、これらに基づく衛生管理の徹底を指導することが必要となっております。具体的には、製造に当たって、施設の規模に見合った製造量とすることや放冷は調理場内で衛生的に確実に行うこと。それと、運搬に当たっては温度管理を徹底すること、こういったことを指導し、衛生管理の水準の向上を図るべきであるとしております。

めくっていただきまして15ページになります。弁当の行商人に対する対応です。

弁当等の屋外販売、こちらは屋内販売に比べリスクがあるため、衛生上望ましい販売形態ではないと言えます。このため、屋外よりも直射日光などの環境影響を受けにくいビルの中など、屋内や自動車での販売形態へ誘導する、こういったことを第一としまして、この取り組みを東京都、特別区、それから八王子市、町田市が連携して積極的に推進していくべきである、また、やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合には、流通及び販売過程における衛生管理を確実に向上させるための設備要件及び人的要件を備えた制度を設計すべである、このような内容になっております。

具体的内容としましては、(1)、(2)の2点、記載してございます。

(1) 屋内や自動車での販売形態への誘導です。現在、屋内や自動車での弁当の販売については、それぞれ固定店舗、自動車について食料品等販売業の許可が必要となっております。このため、販売に当たり、直接食品に触れることのない弁当等の包装食品については衛生上必要のない範囲で食料品等販売業の施設基準を見直し、弁当等の販売を、屋外から屋内や自動車での販売形態へ誘導する取り組みを行うべきであるとしております。

(2) 人力により移動して販売する場合の要件の整備です。弁当等の屋外販売における衛生状態、これは屋内や自動車での販売と比べまして、天候や直射日光、路面からの反射熱、外気温といった環境条件による影響を受けやすい、このような結果が出ています。このため、これら環境影響から弁当等の温度上昇を極力防止することが必

要です。このことから、弁当等の流通及び販売過程における温度管理や時間管理といった衛生管理を確実に向上させるために必要な要件を整備すべきである、また、弁当等の製造から販売までの各段階の責任の所在を把握できる制度を設けるべきであるとなっております。

具体的に、ア、設備要件と、イ、人的要件と二つに分けてあります。

アの設備要件等ですけれども、内容として3点ございます。

(ア)として、保冷容器の大きさを1人で持ち運べる量を勘案して規定することということ。(イ)として、保冷剤の使用や温度計の設置、運搬用具に関する具体的な基準を設定するということ。(ウ)として、これらの設備、この審査と弁当等の製造から販売に至る流過程の確認を事前に行える制度設計とすること。

イの人的要件です。弁当等の販売に当たっては、弁当等の温度、それと時間の管理を含めた取り扱い、また運搬容器の保守点検、こういったものは固定店舗と同様の衛生管理が求められます。このため、一定の衛生管理の知識を有する者が責任を持って弁当等の販売に携わる、このような要件として食品衛生責任者の設置を規定すべきと、このようになっております。

本文では、16ページ以降は参考資料となっております。

参考資料1から8まで、こちらについては、今までご説明した具体的なデータ、こういった資料を載せてあります。

30ページをごらんください。一番最後のページになります。参考資料9としまして、弁当行商に携わる事業者からのヒアリング(概要)となっております。これは第2回の検討部会で、3名の事業者の方からヒアリングを行った結果を概要として載せております。

本文の内容は以上となりますが、最後に資料2、A3判の資料2の一枚紙をごらんください。一番右下になりますけれども、規制の在り方、これをイメージ図として示しました。現行では、包装品である弁当類、それからそう菜類、この販売は食料品等販売業と行商、こういった大きく二つの規制がございます。このうち、食料品等販売業については、施設基準を緩和して、許可を取得しやすくすることで、屋外での弁当販売を屋内や自動車への販売形態へ誘導していきます。一方、やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合、こういった場合については、設備要件や人的要件など一定の要件を整備します。

改正後の図ですけれども、固定販売(屋内)、移動販売(自動車)、人力により販売、このような各形態については、衛生上の観点から基準等の整備を行いまして、新たな制度へ移行していく、このようなイメージを示しております。

これらの取り組みによりまして、弁当類やそう菜類、この屋外販売による衛生上の問題を解消していきます。

中間のまとめの内容につきましては以上となります。

【西島会長】 ありがとうございます。

ただいま、大屋部会長及び事務局から中間のまとめについて説明がありました。これから、この報告内容についてご審議いただきたいと思います。ご意見をお願いいたします。いかがでしょうか。

どうぞ。

【小島委員】 すみません、ちょっと教えていただきたいんですけど、行商用弁当による食中毒の発生はないというふうに書いてあるので、今のところ食中毒の発生はないんだけど、未然にこういうことを、衛生基準をしっかりと、発生させないようにするという認識でいいんでしょうか。

【田崎食品監視課長】 おっしゃるとおりでございます。予防原則に立って、事故発生が極力起きないような形で対応していくという考え方で検討会がまとまったと理解しております。

【小島委員】 続けてもう一つ。そうすると、例えばこれは規制を強めたときに、じゃあそれだったらもうやめますというふうになってしまって、なくなってしまうようなおそれが出てくるかどうかはどうですか。コスト的にちょっとわからないんですけど、食品の責任者を置いたり、いろいろやっていったりすると、なくなってしまう危険性はあるんでしょうか。

【田崎食品監視課長】 要件を整備するには、若干のコストをかけなくちゃいけないという点は出てくると思いますけども、例えば容器につきましての衛生的なレベル感というのは、例えば事業者の方の現状を調査したところ、実際に冷媒を入れたり、それから容器を整備している方もいらっしゃるって、できる方とできない方というのが出てくる可能性はありますけれども、現実、6割の方が冷媒を入れたりして努力していると思います。あとは、容器が具体的にどのようなものであれば一定の温度帯を保つことができるのかということについても、これから容器の検証をさせていただくことになると考えております。コストのかからない形のやり方などがあるかと思いますので、検討事項ということだと思います。

【西島会長】 よろしいですか、質問内容は。

【小島委員】 はい。

【西島会長】 ありがとうございます。

どうぞ、江木委員。

【江木委員】 4ページの7時間以内では細菌の繁殖は少なく、4時間以内は当然、食中毒の可能性というのがほとんどないと考えられていますが、7時間以内も食中毒発生の可能性が少ないと書いてありますけど、11ページですか、ここで、細菌の検査結果で大体3分の1は不適合が出ていますよね。そうしますと、もう少し強い菌の場合等は心配しなくちゃいけないということがないんでしょうか。また、それから行商の場合、温度管理等で不備ですよね。その他、今すぐく外人の方が参加してきていますね。その衛生面での心配はいかがなんでしょうか。

【西島会長】 いかがでしょうか。

【田崎食品監視課長】 この細菌数を見ると、食中毒菌が入った場合などの食中毒発生のリスクはあろうかと思えます。そのため、適切な器具、容器を備えて温度管理をするという必要性が今回の結果から出たということですので、江木委員のご指摘とおりにかと思えます。それを未然に防止するためのやり方として、温度管理をきちんと行う。

もう1点は、その温度管理がきちんとできるように、それが、どのように管理がな

されるべきかという点で、外で販売する場合に衛生管理ができるよう食品衛生責任者の設置というのをここで提案させていただいたと思います。

日本語などの言葉の障害があるかもしれませんが、食品衛生責任者をとっていただいて、一定の衛生管理ができるような形で、屋外での衛生管理を担保できるような仕組みというふうに、この形で進めさせていただければということだと思います。

【西島会長】 江木委員、よろしいですか、その質問に対するお答えということ。

【江木委員】 はい。

【西島会長】 どうぞ、佐々木委員。

【佐々木委員】 ありがとうございます。大変丁寧な説明で、わかりやすく説明していただいたこと、大変感謝を申し上げます。私が予想したとおり、例えば責任の所在はどうか、それから温度管理はどうか、きちんと説明してくださったので大変わかりやすかったというふうに思います。

二つ質問いたします。5ページですけれど、3番の行商用弁当による苦情件数のことです。さらに道路の占有や固定店舗の営業妨害、不衛生といった云々というふうに書いてありますけど、このことに関しては、どのような対応をしてくださっているのでしょうかということが一つ。

それから二つ目は、9ページです。9ページの(オ)結果の概要のところでございますけれど、黒ポチの下から四つ目でしょうか、表示の不適率は37%というふうになっていますけど、この表示の不適な中身はどんなことでしょうか、教えていただければありがたいと思います。

以上です。

【西島会長】 よろしいですか。

【平規格基準係長】 規格基準係の平と申します。まず1点目の苦情に関するのですが、お手元にある中間のまとめ本文中の参考資料2の18ページにその一覧をさせていただきます。

先ほど説明があったとおり、そのほとんどは路上等での営業ということで、特に道路交通法にかかわるところにつきましては、地元の警察と連携しながら対応しております。衛生面については、表示とか責任の所在を製造元までさかのぼって、衛生面に問題がなかったかどうか、保健所で調査しているという状況でございます。

2点目の表示の不適の内容ですが、無表示だったりだとか、あとは法的な事項で、例えば名称だとか添加物表示だとか、あとは誰がつくったかという製造者の氏名、所在地、そういったところが欠落していたという状況でございます。

【西島会長】 よろしいですか。

【佐々木委員】 ありがとうございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

どうぞ、矢野委員。

【矢野委員】 説明どうもありがとうございました。15ページの一番下にあります人的要件について、お尋ねいたします。

現状としては、例えば自動車で弁当を運搬し、多数の行商人を動員しているということなんですけど、今回の規制の在り方の中身では、この人的要件に係る行商人全

てに対して、いわゆるアルバイトとか、そういった人たち全てが食品衛生責任者の資格を持たなくてはいけないということでしょうか。

【田崎食品監視課長】 そのとおりです。販売する商品に対する説明も含めて、一人一人に食品衛生に関する販売責任がございますので、資格を持った方が販売に当たるということなのです。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【矢野委員】 この規制の在り方について、一つは苦情であったり、それから自治体からも一定の規制が必要だということの声が出ていた一方で、利用されている方々には、近辺にそういった場所がないということで、ある意味では非常に利便性があったということですね。弁当事業者が拡大していつている状況の中で、今回の規制の食品衛生責任者の資格が必要であれば、恐らくかなり減っていくだろうというふうに思われます。その辺のいわゆる昼食をどう確保するかというのが、直接ここで担保することではないんですが、そのあたりのことについては、検討されているときに、どんなふうな状況だったか、お聞かせ願いたいと思います。

【田崎食品監視課長】 自治体によってはビルの中に固定店舗として誘導を試みたことがあると聞いています。その際に障害となるのが、現行条例の「食料品等販売業」の固定店舗における許可要件です。例えば手洗い設備の設置、あるいは区画とって壁を作るなどの要件があります。

一方、完成されたビルでは改装工事は多額の費用がかかります。そのため、ビル側が施設階層を行えないなど、営業許可要件をクリアできないため、事業者の出店を諦めざるを得ないという結果になります。

今後の対応として、例えばですが、容器、包装に入っているお弁当などについて販売する場合は、衛生上支障の無い範囲で手洗い設置要件を緩和するなどの措置により、営業者が屋内での営業ができるよう、進めていくことも配慮すべきとの方向性と認識しています。

直接手でさわるような販売であれば、今後も許可を厳しくすべきですが、包装された食品で直接食品に手を触れない食品の販売であれば、販売の都度、手を洗わなくても影響は少ないとの考えです。

また、屋内に入っている施設であれば雨風も防げ、遮光性も十分担保でき、温度管理もし易いといったことなど、検討部会での方向性であるというふうに考えます。

あとは、委員のご質問で、地域における出店事業者管理者の協力や、弁当を衛生的に販売するための一定の規制について、消費者の理解を深めるため、都と各自治体の連携協力しながら進めるべきと事務局として考えております。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【矢野委員】 はい。

【西島会長】 ほかにご意見ありますでしょうか。

どうぞ。

【小島委員】 私ばかりですみません。今の、結局、私もちょっとマスコミの立場から見ると、やっぱりこれは、要するに東京都は、もう外で弁当を売るのは閉め出すんですよという、何となくそういう感じがします。要するに、実際に自動車で売ると

いっても、その場所を確保するのは難しいので、あちこち売れるように売るわけですね、個人がばらばらと行って。屋内へ行くといっても、多分許可がなかなか難しいので、今おっしゃったように、実際はできなくなりますよね。私個人的には、買ったことがないので別に不便は感じないんですけど、もしなくなったとしたときに、困る人たちがどの程度いるかという、何かデータみたいなものはあるんですか。困る人がいなければなくなってもいいんですけど、そこら辺はどうなんですか。何か閉め出すぞという認識はおかしいですか、そういうふうに見たら。

【田崎食品監視課長】 やはりやむを得ず、どうしてもビルの中などに入るため条件をクリアできない方もいらっしゃると思います。やむを得ず屋外で販売を継続したいと望まれる方については、衛生上の一定の条件を具備したうえで、弁当を販売していただくということです。これまでとまったく同じ条件ではないけれども、一定の条件をクリアした方については、今後も販売可能なわけですので、閉め出すというイメージではないと理解しております。

【西島会長】 よろしいですか、それについて。ご理解いただけたのですか。

【小島委員】 はい。

【西島会長】 ほかに。

じゃあ、竹内委員、よろしくをお願いします。

【竹内委員】 すみません、一つだけちょっとお聞きしたいんですけども、内容については、一般の利用される方からしても非常にいいことだなというふうに私なんかは思っておりますが、今日の資料には載っていないんですけども、例えばこのような販売の規制をした場合の、その後の監視だとか点検だとか指導みたいな形のことは、今日のには載っていないんですけども、今後定めていくんだと思うんですけども、今何か考えていることがあったら教えていただければと思います。

【田崎食品監視課長】 こちらの在り方のほうにも、15ページのところでまとめたものを出させていただいておりますけども、こういった設備要件等を審査と、それからお弁当の製造から販売に至る流通過程の確認ということで、委員の意見として責任の所在も含めて事前に確認を行える制度設計としたいということでございます。弁当を販売される方は、移動を繰り返す事業者なので、現場での実態把握は実際のところ極めて難しい現状にあります。そのため、届出される段階で、事前に行政が設備要件等を確認をして、容器や冷媒の具備、温度計の設置等を確認するなど、細かい要件設定なども加えていくことも検討すべきと考えております。

【西島会長】 よろしいですか。

【竹内委員】 はい。

【西島会長】 どうぞ。

【飛田委員】 大変暑いときに、いろいろと詳しくお調べいただきまして、わかりやすいデータをお示しくださったことに、まず感謝申し上げます。

それで、今ちょっと一つお聞きしたいことは、参考資料3なんですけど、ここで、1で行商用弁当製造施設の業態別内訳というところを拝見いたしますと、工場形態は、これは1だったということなんですね。ただし、数は非常に多くて、1カ所で1,000個もつくっていたということが明らかになっておりますのですが、この衛生管理

を行う場合、製造部署と、それから販売のところと、いろいろな温度の変化とかさまざまな条件、容器による差もあると思います。この製造数、どれぐらいの数をつくっているところの状況がよくなかったとか、そのあたりの製造、弁当の1回当たりの供給数とその衛生状態について、何らかの状況を把握していらっしゃるかどうかということと、それから同様に、この2のところ、一般的な衛生管理状況、手袋使用の有無というのがあります。手袋ありが8割、なしが約2割ということなんですけれども、このあたりも、菌数との関係などに関連するのではないかと想像するのですが、何か具体的に、いわば比例してこうであったとか、状況のあらましをつかんでおられますか。

【平規格基準係長】 現場での実態調査と細菌検査との比較についてですが、立ち入って調査した日と弁当を検査した日が一緒であれば一番いいんでしょうけども、実際に検査する日と現場の立入調査日を同一の日にやるというのは、物理的に不可能な部分がございます。同一日にはやっていないということです。

製造元についてですが、工場形態の1施設は、規模は非常に大きく、データを見ていただくとわかりますが、衛生管理については、弁当及びそうざいの衛生規範に基づく管理が結構できていた施設ということです。一般飲食店が半数を占めているということです。一般的な衛生管理の不備なところは、この業態が反映されているということが、細菌検査の三十数%の不適合率からも相対的に言えるかなというところがございます。

【西島会長】 ただいまの説明でよろしいですか。

【飛田委員】 おおよその状況を把握されたということで、手袋などの着用の有無とか、そういうことについて、その時点でこのお弁当に関してこうであったというようなどころには至っていないということなんですか。

【平規格基準係長】 そういうことでございます。

【飛田委員】 そうですよ、ありがとうございます。

【西島会長】 ほかにご意見ありませんでしょうか。

どうぞ、泉谷委員。

【泉谷委員】 一つちょっとお伺い、質問させていただきたいんですが、先ほどの小島委員のほうのご発言でありました、基準がどのレベルの水準に落ちつくのかなということです。規模が大きく参入できる業者さんとできない業者さんみたいなのが出てくると思うんですけども、例えば製造基準というのがあり、食品衛生法あるいは条例で、製造する段階はある程度安全性は守られておると思います。ところが、今回は販売する側の温度が一番問題になっているかと思うんですけども、販売温度と微生物の相関についても少し触れられておるかと思うんですが、もう具体的に大体決められており、現在どの程度の水準に温度管理を要求するとどの程度の不適合率が減るかとか、その辺のシミュレーションというのはもう既にされているんでしょうか。

【田崎食品監視課長】 実際にシミュレーションはやっておりません。

あらゆる条件があるので、室内実験だけで再現できるのはなかなか難しいと思います。ただ、一般固定店舗の事業者の方は、お弁当を屋内で売っています。行商は屋外で販売するというのがポイントです。先ほどの屋内外での温度変化を見た実験系では、お

弁当そのものを使ってはいませんが、屋外の反射熱や直射日光を当てると非常に高温になるという結果でした。

微生物の繁殖を制御するためには温度を下げる必要があります、冷媒用意し、冷気を逃がさない容器や温度計の具備が一番重要なポイントだと考えております。微生物制御をするためには、一定のシミュレーションというよりは、むしろ現実的にどのくらい抑えられるのかというところを、いろんな容器等を検討し、情報もあわせ含めながら、現実的に一定の温度レベルを超えないような設備用件を設定していくべきと理解しております。

【西島会長】 どうぞ。

【泉谷委員】 またこれから細かいことは決めていくということで、現段階では、まだデータをそろえたところまでという理解でよろしいのでしょうか。

【田崎食品監視課長】 実際にお弁当そのものの規格基準をつくるわけではないので、既に国が示している「弁当惣菜の衛生規範」を指導の目標とする考えです。

消費者の方から見れば、普通のお弁当と同じようにお弁当が売られるべきだと思いますので、先ほどの過去に調べた不良率10%レベルのお弁当と比べて、36%という不良率が高めとなっていますけれども、衛生規範に準拠しての不適合率ですので、その部分の差を埋めるように進めていけば良いと考えております。

今、具体的には、行商の方が販売するお弁当の82%というのが、大体25度を超える温度で販売されています。大体25度を超え始めると不良率が上がるという調査結果ですので、そこを担保すべきと考えております。

【西島会長】 よろしいですか。

【泉谷委員】 ありがとうございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

ほかにご意見ありませんでしょうか。

(なし)

【西島会長】 それでは、ここまで検討部会の中間のまとめについて、各委員会からさまざまなご質問とかご意見をいただきました。先ほど今後の予定について、事務局から説明がありましたが、本日の審議会で委員から出た意見やパブリックコメントの内容を踏まえ、来年の1月に開催する検討部会で、最終報告に向けてさらに検討をしていただくということから、本日、部会からの報告をもって、審議会として中間のまとめとしたいと思っております。いかがでしょうか。よろしいですか。

(異議なし)

【西島会長】 ありがとうございます。それでは、本日、検討部会から報告を受けました中間のまとめを審議会として承認いたします。

続きまして、次の三つの報告事項としまして、事務局より説明をお願いいたします。

報告事項ということですので、質問は後ほど全て、その説明が終わってから一括してお受けするようになりたいと思っております。

では、事務局、よろしく願いいたします。

【田崎食品監視課長】 それでは、本日、報告事項といたしましては3点でございます。次第の3番でございます。

一つとして、食物アレルギー緊急時対応マニュアルについて。二つ目としまして、リーフレット「ご存じですか？ 寄生虫による食中毒」について。三つ目として、新たな東京等食品衛生自主管理認証制度についてでございます。それぞれ担当のほうからご報告させていただきます。

【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食品医薬品情報担当課長の垣です。報告事項1としまして、本年7月に作成しました食物アレルギー緊急時対応マニュアルについて説明、ご報告いたします。

参考資料5をごらんください。東京都では、子供の食物アレルギー対策としてパンフレットを作成したり、講演会やアレルギー研修などを開催して、都民や保育関係者などに対する正しい知識の普及に取り組んでまいりました。

平成21年度には、実践的な教材として、保育園・幼稚園・学校における食物アレルギー日常生活・緊急時対応ガイドブックを作成し、都内の保育園、幼稚園、学校に配付いたしました。食物アレルギーの基礎的な知識、日常生活での配慮や管理、アナフィラキシー発症時の対応、各種参考様式といった内容が含まれておりました。また、あわせて実際の対応例の映像を収録したDVDを添付したものとなっております。

このように、以前作成したガイドブックは内容が食物アレルギー全般となっておりますが、緊急時に特化したものが欲しいということで作成したのが、今回こちらの食物アレルギー緊急時対応マニュアルになります。何よりも保育園や学校の先生たちが日ごろのトレーニングで取り出しやすく、使いやすい形であること。緊急時に迷わずに対応できることを目指して、工夫を重ねて作成いたしました。

本マニュアルは、本年7月に発行しまして、福祉保健局、教育庁、生活文化局から各保育施設、児童養護施設、学童保育所、幼稚園、国公立・私立の小中高等学校などに配付しております。増刷を含め、計22万部を発行し、年内には、学校、保育園などの全職員への配付を予定しているところです。

まず、表紙に対応の手順をフローチャートで説明しています。アレルギー症状はどのようなものか、赤枠の状況になったとき何を行えばよいのか、マニュアルのどの部分を見ればよいのかがわかるようになっています。

以下、ページを開いていただくと、AからFで色分けし、テーマに分けて説明を加えております。

Aは役割分担。調布市の事故検証報告書によりますと、アナフィラキシー発症時において、周囲の役割分担が重要であることがわかります。マニュアルでは、まず人を集め、その上で役割分担を観察、準備、連絡、記録に分けています。

Bのページでは、緊急性の判断と対応のテーマで、緊急性の高い13の症状を示しております。これは自治体ごとに異なってはならないので、今回、日本小児アレルギー学会で検討していただき、緊急性の高い症状が一つでもあればエピペンを使うという視点で、症状による対応を全国共通のものとしたしました。

C、エピペンの使い方では、介助者がいる場合にどのような介助をするのかという点を盛り込んでおります。

また、D、救急要請、E、心肺蘇生とAEDは、東京消防庁と相談をして作成しています。

F、チェックシートは、赤、黄、青色に分類して、その症状と対応を記載しております。こちらを何枚か印刷しておき、アナフィラキシー発症時には記録用としてチェックを入れると同時に、どう対応するのかを確認します。

最後のページは、緊急時対応の内容がイラストで理解しやすいようにしております。また、緊急時に備えるために、マニュアルの活用をしていただき、正しい知識を持ち、日ごろからトレーニングしておくことが必要不可欠ということはこのページで述べております。

本マニュアルでは、医学的な部分をしっかり押さえ、かつ、保育園や学校現場の方の意見を取り入れて作成しています。発行してからは、全国の自治体から多くの問い合わせがあり、このまま使わせてほしい、部分的に活用させてほしいといったさまざまな形で全国に広がっております。私どもでは、保育園や学校において、先日のような事故を繰り返さないように、関係者向けの研修会の規模を拡大し、本マニュアルを活用して実施しているところです。

食物アレルギー緊急時対応マニュアルについては以上でございます。

引き続き、報告事項2としまして、リーフレット「ご存じですか？寄生虫による食中毒」についてご報告いたします。参考資料6をごらんください。

このリーフレットは、本年7月に1万5,000部作成し、保健所、市場衛生検査所、芝浦食肉衛生検査所など、私どもの事業所や、また、私の所属する健康安全研究センターなどで都民に配布し、寄生虫による食中毒の予防の普及啓発に活用しております。

表紙中段の棒グラフに示されたとおり、平成22年以降、都内で寄生虫による食中毒の発生が増加し、平成22年6件、平成23年12件、平成24年には24件となっております。

本リーフレットでは、アニサキスによる食中毒の増加を踏まえるとともに、近年新たに食中毒の原因となることがわかりましたクドア・セプテンpunkタータ及びサルコシスティス・フェアリーを中心に掲載しております。

表紙をめくっていただきますと、見開きで、上段でアニサキスによる食中毒につきまして、その解説と予防法について掲載、説明しております。また、その下には、ヒラメの筋肉中に寄生するクドア・セプテンpunkタータ、並びに右側、馬肉の筋肉中に寄生するサルコシスティス・フェアリーをわかりやすく解説しております。

なお、クドア・セプテンpunkタータは、都内におきましても、平成23年2件、平成24年に2件の発生が見受けられております。

リーフレットの裏面には、寄生虫による食中毒の予防のポイントと食中毒の原因となるその他の主な寄生虫を掲載しております。

リーフレットの説明は以上でございます。

【小澤自主管理認証制度担当係長】 食品監視課自主管理認証制度担当係長の小澤と申します。どうぞよろしくお願いたします。私から、報告事項3といたしまして、こちらの参考資料7、こちらのパンフレットをもとに、本年10月に制度改正をいたしました東京都食品衛生自主管理認証制度の改正内容についてご説明をさせていただきます。

まず、改正内容に入ります前に、この制度の概要について簡単にご説明をしたいと思います。

この制度は平成15年にスタートしております。食品事業者の皆様様の自主的な衛生管理、これが一定水準以上にあるということを認証し、公表することで、事業者様の自主管理の推進を果たしていきたいということを目的に創設された制度でございます。

参考資料7の中段に、例えばこんなとき、認証取得をご検討くださいという記載がございますけれども、今の衛生管理を見直したい、あるいは衛生管理を消費者や取引先にPRしたい、それから国際規格等の認証取得へのステップにしたいといったようなケースでご活用いただけるものと認識しております。

また、こういった認証制度を事業者の皆様にご紹介いたしますと、まず一番先にお問い合わせいただくのは、認証を取ったらどんないいことがあるのか、どんなメリットがあるのかというところでございます。

私どもとして、この制度で認証を取得していただいた事業者の皆様にご用意しているメリット、ここに三つ挙げてございますけれども、上の二つが主なものとなっております。

東京都として事業者様の衛生管理の取り組みをフォローアップさせていただくというのが1点目になります。認証施設向けのワークショップを開催したり、あるいはメールマガジンを配信したりすることで、衛生管理の維持向上ですとか、従業員教育にお役立ただけというものになっております。

また、衛生管理の取り組みを「見える化」できるものとして、認証マークを使用できるということがもう一つのメリットとなっております。

見開きを開いていただきますと、制度の概要の続きがございます。左上に認証の対象とございますが、この制度で認証を取得していただける事業者の皆様、ここに4点ございますけれども、主には都内で営業活動、食品に関する事業を行われている事業者様という形になります。

また、その下に認証取得したいと思ったらということで、認証を取得するまでの手続の流れが記載してございますけれども、こちらで一番上に、認証基準を満たした衛生管理マニュアルをつくっていただくということがございます。事業者の方が認証を取得したいと思われましたら、まず衛生管理マニュアルをつくっていただくこととなります。そのマニュアルについて審査を受けて、また、マニュアルどおりに実際に現場で衛生管理が行われているかどうかというところを実地審査を受けるという流れで、認証の決定というふうにつながっていきます。

この際、衛生管理マニュアルは、自主管理に対する認証ということですので、通常、事業者の皆様が既に実施されている衛生管理の内容を文書化していただくという形になりますけれども、ただ、それであれば何でもいいというわけではございませんで、東京都のほうで作成しております認証基準、こちらを満たしたマニュアルをつくっていただくという形になります。

その認証基準について、右上に記載がございますが、ここで都として求めている基準の内容ですけれども、これは厚生労働省がガイドラインを示しております管理運営基準、すなわち一般的な衛生管理、これを確実に実施していただくということを条件

にしております。

以上がこの制度の概要になります。続いて、裏面をごらんいただけますでしょうか。

裏面に、本年の10月に制度改正をいたしました新しいこの認証制度の仕組みについて記載がございます。

内容としては2点ございまして、一つが本部認証というものです。こちらはチェーン店の衛生管理システムを認証するというものですが、従来はこの認証制度では、同じような衛生管理を行っているチェーン店であっても、個々の店舗ごとに申請をして、審査を受けて、認証を受けなければいけません。これを、事業者様の認証取得のための手間を軽減するという意味合いで、チェーン店として一括で認証を受けられるようにしたものがこの仕組みでございます。

具体的には、各店舗で実施する衛生管理の内容に加えまして、本部がその衛生管理が確実に実施されるということを内部監査などにより確認していただくということによって、チェーン店全体としての衛生管理の仕組みを認証するというものになっております。

続いて、2点目が特別認証というものです。こちらは国際規格などの認証を既に受けられている事業者様に対しまして、その認証書を提出していただくだけで、この都の制度に基づく認証を取得していただけるというものになっております。

ここでは、国際規格等というふうに表現しておりますけれども、具体的には、ISO22000ですとかGFSIベンチマーク規格ですとか、今、国際的に活用されている衛生管理に関する認証の仕組み、こういった認証を受けている場合を対象としております。また、食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度も同様にこの制度の対象となってくるという形になっております。

そういった認証を既に受けられている場合には、特別なマニュアルの審査、あるいは実地の審査、こういったことを割愛して、都の認証を無料で受けることができるという仕組みになっております。

この新しい二つの仕組みによりまして、これまでよりも、より幅広い事業者の方にこの東京都の認証制度をご活用いただきまして、それによって東京都の認証制度の認知度向上、これを図っていきたく思っております。認知度向上がすなわち食品事業者様の東京都の認証制度に対する取り組み、これを推進していく、取り組み意欲を増進していくということにつながっていくと考えております。

以上になります。

【西島会長】 ありがとうございます。

ただいま三つの報告をいただきましたが、これについてご質問等ありましたら、よろしく願いいたします。

どうぞ、矢野委員。

【矢野委員】 2点ほど質問させていただきます。

1点目は、アレルギー緊急時対応マニュアルということで、東京都が率先してマニュアルをつくられて、大変わかりやすく、丁寧なマニュアルだと思っておりますが、本来ですと、これが都道府県対応ではなくて、本来は国がやるべきことかなと思いますが、対応マニュアル自体は自治体によってそれぞれ違っても困ることなので、その

あたりの国の対応はどうなっているのか、そのことについて東京都が何かご意見、提言とかをされたのかどうか。先ほど、他県からも問い合わせとか、活用したいという声があったということですが、余計、本来は国がきちんと丁寧なものを出すべきじゃないかなとも思っておりますので、そのあたりのことをお聞かせください。

それが1点目と、2点目は、食品衛生の自主管理認証制度です。ここの表紙のページのところに、認証マークというのが書かれているんですが、認証マーク自体はどんなマークかちょっと提示されていないので、今回このパンフレットに認証マークを入れなかった理由等がもしあるのかどうかということをお聞きしたいのと、これとは別に、例えばHACCPなんかは、事業者に取りなさいと勧めることと同時に、事業者にとってほしいというところで、消費者にむしろそういった制度をバックアップしながら、事業者にそういった取ってほしいですという応援の取り組みをしていることも間々あるんですけど、こういった認証制度が、もっと取り組みが進むようにということであれば、消費者とか消費者団体が応援をしながら、さらにこういった制度の取り組みが進むことも考えられますので、そういったときには、かえって認証マークがあるとわかりやすいかなとも思いますが、そこを関連させてご説明いただければと思います。

以上です。

【西島会長】 よろしいですか。それでは、最初の点からお願いいたします。

【池永健康安全研究センター環境情報係長】 東京都健康安全研究センター環境情報係長の池永と申します。

我々のところは、アレルギー関係の実務を担当している部署になります。まず、国への提言についてはやっております。今回、都内の小学校で食物アレルギーのお子様方が事故でお亡くなりになられたということを受けて、東京都では教育庁、生活文化局、消防庁、福祉保健局で、横断的に都庁全体で考えようということで、マニュアルをまずはつくって、全体に配布をしようという方針で取り組んできました。もちろん各自治体で異なると混乱するので、まずは症状、緊急性が高いアレルギー症状というところだけでもきちんと統一できるよう医学的な裏づけということもありまして、小児アレルギー学会にご確認いただいた症状を全国に発信していくということでやっております。

あと、文科省のほうでは、アレルギー対応のガイドラインを学校関係に出しています。それが5年たったところで、有識者会議をもって見直しをするという国の動きを見ながら、場合によっては、このマニュアルも国の動きを反映させた改訂が今後必要になってくるかと考えております。

あと、全国からのお問い合わせに関しましては、基本的に本マニュアルをいじられては意味がなくなってくると考えておりますので、例えば表紙の東京都マークのところをそちらの自治体さんのお名前に変えとか、そういったことも柔軟に対応しているところです。

【西島会長】 今の点はよろしいですか。

【飛田委員】 はい。

【西島会長】 それでは、もう1点。

【小澤自主管理認証制度担当係長】 認証制度の消費者の方への周知というか、消費者の方もこの制度を応援いただいて、盛り立てていただけるといったようなご質問だったかと思います。消費者の方との連携というところで、団体の皆様とも、ぜひ連携をさせていただければと思っております。どうもありがとうございます。

ちなみに、認証マークですけれども、今日お配りはできなかつたんですが、こういったマークになっております。このようなマークを施設に掲示できるという形になっております。

以上です。

【西島会長】 よろしいでしょうか。どうぞ。

【飛田委員】 ご説明の中で、東京都食品衛生自主管理認証制度、参考資料7の内容について、ちょっとお尋ねしたいんですが、今のマークを拝見いたしましたけれども、後ろの最終ページ、4ページのところを拝見しますと、直営店、本部による統括管理の対象範囲は自由に設定できますということが書かれていまして、今はフランチャイズチェーンであったり、チェーン化が進んでおりますから、そういう意味では対象範囲が広まるということは好ましいと思っているんですが、しかし、ここでの、実地審査は一定割合の店舗に行いますということが書かれているんですが、マークがひとり歩きしてしまうといけないんじゃないかということ若干心配しております。

やはりこのマークが信頼性のある中身の濃いものにしていくためには、その辺の管理が大変重要ではないかということと、それから特別認証についてなんですが、国際規格等、ISO22000の認証書があれば都の認証を取得できますとなっているんですが、このあたりについては、私はやや心配をいたします。

確かにISO認証を取得しているということには、さまざまな審査の仕組み、それから段階があり、またフォローアップがあったり、いろいろするわけですが、このマークを最終ゴールみたいに、自分のところの衛生管理等を高めるために取得するというのみならず、それがもうゴールインであって、そのような日々の努力を怠るような人も中にはいるのではないかといううわさを耳にしたり、あるいは認証機関がいいかげんに認証を与えているところもあるんじゃないかといった、こちらのISOそのものの持っている弱点もあるのではないかと思います。認証取得者の気持ちの上での、それが最終ゴールになっているということと、認証そのものが安易に付与されているということも、やや気になっているところがあるものですから、お墨つきがあれば都の認証を取得できますということが、それでいいのかどうか慎重に対応していただく必要があるんじゃないかという気がいたします。

【西島会長】 ただいまの質問に対して、よろしいですか。

どうぞ。

【中村食品危機管理担当課長】 認証制度を担当しています担当課長の中村と申します。貴重なご意見をいただきまして、誠にありがとうございます。委員からお話がありましたとおり、まさにこの制度の信頼性というのは、この制度の根幹をなすものだというふうに思っています。

それで、いわゆる本部認証に関しましても、一定割合ということでございますけれども、これはISOなんかでも一定割合という考え方を持っていて、それと同じ

形を導入したものでございます。ただ、やはり一定割合ということに対する不安というのは、消費者の方はあると思いますので、やはりそれが一定割合ですけど、全体をあらわすような、もちろん無作為抽出でまいりますし、その後のいわゆる認証を取った後の衛生管理も継続的に、これは年に1回必ず確認をしてくれという制度になっておりますので、そういうところでフォローしていきたいというふうに思っています。

それから、特別認証、ISOについても、いろいろとばらつきがあるのではないかというお話だったんですけども、やはりISOにつきましても審査機関がございまして、今、日本適合性認定協会という、まさに日本でお墨つきを与えている、そういう機関とタイアップをしながら、その傘下の事業者の方に声をかけながら、東京都とタイアップして一緒にやっていきませんかという形で制度をスタートさせていただいています。それをいろいろと積み重ねながら、まさに信頼性の確保ということも含めて、よりよい制度にしていきたいというふうに考えております。

貴重なご意見、ありがとうございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

ほかにありますか。

どうぞ、佐々木委員。

【佐々木委員】 すみません、ありがとうございます。今の矢野委員との関連性もあるかもしれませんが、もう一声伺いたいと思ひまして、質問させていただきます。

学校現場なんかでは、この食物アレルギー緊急時対応マニュアル、大変ありがたいことだと思います。見ればすぐ行動ができる。事前に多分、職員会議等でこんなことも役割分担等を含めて、している状況だというふうに私は聞いておりますけれど、さて、やっぱり現場は文科省でございまして、それから保育は厚生労働省ですか、そのことの連携がないというのはどういうことなのでしょう、教えてください。

【池永健康安全研究センター環境情報係長】 国の体制というところでしょうか。

【佐々木委員】 はい。

【池永健康安全研究センター環境情報係長】 国では、文科省が学校や幼稚園に対するガイドライン、厚生労働省が学童保育を含む保育所関係の対応ガイドラインを出しているという状況です。

2つの省が共催で全国何カ所かで研修会をやっているということは聞いております。東京会場でも1月9日、10日にそれぞれ学校・保育所関係者向けの研修を実施します。食物アレルギーの緊急時対応ができるよう、両者が連携して関係者向けの研修会をやっているという形です。どうしても管轄している施設が、東京都もそうなんですけれども、縦割りで分かれてしまうので、お互いの状況を情報公開しながらやっていくというのが現状でございます。

【佐々木委員】 ありがとうございます。現場では、とにかく忙しい中で普及活動をしているわけですので、あちらもあり、こちらもあり、そちらもありというふうな、私、一般公募の人間とすれば、かつて私は学校現場におりましたので、さまざまな形でさまざまな資料が来て、ちょっと違ったりしますと、ちょっと混乱のもとになるのです。だから、あなたに言っても仕方がないことだというふうに思いますのです。

けれど、私の要望としては、やっぱりある一本化されたもの、そしてそれがきちんと連携されたもの、そういう形のものでこれからは望ましいだろうというふうに思いますが、率優先して東京都がこれをやってくれただけということには、大変ありがたいなというふうに思っておりますが、要望的には、やっぱり国としたきちんとした連携で進めていただくことが望ましいことなのかなというふうに思っておりますものから、そんなふうに質問させていただきました。

【池永健康安全研究センター環境情報係長】 ありがとうございます。少なくとも都庁の中では、私どもと教育庁と一緒にマニュアルを確認しながらつくっておりますし、研修の内容も統一感を持って、それぞれ同じようなレベル感でやっておりますので、現場の教員の方、先生方が混乱しないようなことを最重視しながらやっていきたいとこれからも思っております。ありがとうございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

ほかによろしいでしょうか。

どうぞ。

【矢野委員】 一応、報告事項は3点なんですけど、そのほかの食品安全推進計画に関する部分で質問していいでしょうか。それは、その他のところになりますか。

【西島会長】 特にその他というのは設けていません。ご意見、質問をお受けして、その内容によって判断していただければと思います。

【田崎食品監視課長】 お答えできるものであれば、どうぞお願いしたいと思いません。

【矢野委員】 今日は、午前中に消費生活対策審議会があり、関連の意見は出されたのですが、今、メニューの偽装表示が非常に多くなって、毎日のように報道されているわけですが、食品安全推進計画においても、事業者のコンプライアンスや表示という面では、やはり東京都はそのことについてどういうふうに捉えられていらっしゃるのか、その辺をお聞きしたいと思ひまして、質問させていただきます。

【西島会長】 お答えいただける範囲でお願いします。

【藤井生活文化局消費生活部長】 生活文化局の消費生活部長の藤井と申します。よろしくお願ひいたします。

今のご質問の件ですが、今日の新聞報道でもありましたが、国のほうで、今、取り締まりに使う法律としては、景品表示法のほうを適用しようということなんですけど、関連法も当然あるので、それを含めて、官房長官が各省庁を集めて、今、検討しているうちに消費者庁の長官も一定の基準をつくるというようなことをおっしゃっているようなので、今、東京都としても、その辺の状況を注視しながら、景品表示法のほうにつきましても、私ども所管しておりますので、それでどういう指導をしていくかというようなところが明確になれば、それに基づいて、生活文化局のほうで一定の対応をしていこうというふうに考えております。

それ以外の、まだもう少し幅広く検討される部分も時間をかけてあるかと思うので、それについては、福祉保健局さんとも連携しながら、対応を考えていきたいなという、現状ではそういう状況でございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

ほかにはないようですね。

(なし)

【西島会長】 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全て終了いたしました。

委員の皆様には、長時間にわたりご審議を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。

【田崎食品監視課長】 西島会長、議事進行をどうもありがとうございました。委員の皆様についても、本日お忙しいところをご出席いただき、どうもありがとうございました。

今後、先ほどご確認いただいたスケジュールに従って進めさせていただきたいと思えます。

次回の審議会なんですけれども、この審議会については2月14日、この時間帯、午後3時を予定させていただいております。どうぞよろしく願い申し上げます。

これで本日の審議会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。