

平成 2 7 年度

第 1 回東京都食品安全審議会

日時：平成 2 7 年 8 月 5 日（金）午後 2 時 0 1 分～
場所：東京都庁第二庁舎 3 1 階 特別会議室 2 7

午後 2 時 0 1 分開会

【中村食品監視課長】 お待たせをいたしました。定刻となりましたので、ただいまより平成 27 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、猛暑の中をこのようにご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

私、この 4 月より東京都福祉保健局食品監視課長を務めております中村と申します。後ほど、皆様方に会長、副会長を選出していただきますが、それまでの間、進行を務めさせていただきます。よろしく願いいたします。

それでは、開会に先立ちまして、東京都福祉保健局仁科食品医薬品安全担当部長より、ご挨拶申し上げます。

【仁科食品医薬品安全担当部長】 福祉保健局食品医薬品安全担当部長の仁科でございます。開会に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、第 6 期東京都食品安全審議会委員を快くお引き受けいただき、また、ご多忙中にもかかわらずご出席を賜りまして、まことにありがとうございます。

さて、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きまして、知事の諮問に応じて調査、審議いただくため、食品安全条例に基づき設置されました知事の附属機関でございます。

昨年は、本日の議事及び報告事項でございます。東京都食品安全推進計画の改定について、及び弁当等に関する食品販売の規制のあり方についての 2 題に関し、委員の皆様方に精力的にご審議いただき答申をまとめていただきました。改めて、深く感謝申し上げます。

都はこの答申を踏まえまして、本年 2 月、オリンピック・パラリンピックを見据えた今後の課題を整理し、食品安全推進計画を改定いたしました。

計画期間は、2020 年までの 6 年間となっております。

新計画では、国際基準であります HACCP の導入や食品の安全に関する情報を世界に向けて発信することを通じて、東京を訪れる多くの方々にも安心して東京の食を楽しんでいただけるよう、さまざまな施策を一層推進してまいります。

また、食品販売の規制につきましては、本年 3 月 31 日、弁当類及び総菜類を販売する行商につきまして、弁当等人力販売業として新たに許可制とするため、食品等製造業取締条例を改正いたしました。

本制度につきましては、本年 10 月 1 日の施行に向けまして、事業者や消費者に制度の周知に努めております。

委員の皆様方におかれましては、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、ご審議いただくとともに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す。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。

【中村食品監視課長】 申し訳ございません。以降、着席のまま進行させていただきます。よろしくお願いいたします。

本日の本審議会の資料及び議事録でございますが、原則公開することになっております。あらかじめご承知おきいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

また、ご発言の際でございますけれども、挙手の上、目の前にマイクがございます、その下のボタンを押していただきますと、赤いランプがともります。赤いランプが点灯してからご発言をお願いいたします。ご発言が終わりましたら、同じボタンを押していただきますとランプが消えますので、そのような形の操作をお願いいたします。

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となっております。ただいまご出席の委員は22名で、委員総数23名の過半数に達しており、定足数を満たしておりますことをご報告申し上げます。

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。本日は、第6期の委員になりまして初めての開会ということになります。

お手元に、食品安全審議会名簿をつけさせていただいております。名簿に従いまして、ご紹介をさせていただきます。よろしくお願いいたします。

まず、東京都水産物卸業者協会副会長、青木信之様。

【青木委員】 青木でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 公募委員の浅見様でございますけれども、少しおこなっているようでございますので、また改めてご紹介させていただこうと思っております。

続きまして、日本チェーンストア協会関東支部参与、泉谷定男様。

【泉谷委員】 泉谷でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 東京都農業協同組合中央会常務理事、井上和美様。

【井上委員】 井上と申します。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 実践女子大学生生活科学部食生活科学科教授、井部明広様。

【井部委員】 井部でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室長、畝山智香子様。

【畝山委員】 畝山です。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 東京都地域消費者団体連絡会副代表、江木和子様。

【江木委員】 江木でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟副会長、大北恭子様。

【大北委員】 大北でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 関東百貨店協会事務局長、岡部一郎様。

【岡部委員】 岡部です。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 元東京都福祉保健局食品医薬品安全担当部長、奥澤康司様。

【奥澤委員】 奥澤でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 一般社団法人東京都食品衛生協会専務理事、鎌田國廣様。

【鎌田委員】 鎌田です。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 一般財団法人食品産業センター技術環境部長、川崎一平様。

【川崎委員】 川崎です。よろしくお願ひします。

【中村食品監視課長】 早稲田大学社会科学総合学院教授、黒川哲志様。

【黒川委員】 黒川です。よろしくお願ひします。

【中村食品監視課長】 毎日新聞社生活報道部編集委員、小島正美様。

【小島委員】 小島です。よろしくお願ひします。

【中村食品監視課長】 主婦連合会参与、佐野真理子様。

【佐野委員】 佐野です。よろしくお願ひいたします。

【中村食品監視課長】 公益社団法人日本輸入食品安全推進協会常務理事、鮫島太様。

【鮫島委員】 鮫島です。よろしくお願ひいたします。

【中村食品監視課長】 一般社団法人日本フードサービス協会常務理事、関川和孝様。

【関川委員】 関川です。

【中村食品監視課長】 東京都生活協同組合連合会専務理事、竹内誠様。

【竹内委員】 竹内でございます。よろしくお願ひします。

【中村食品監視課長】 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、戸部依子様。

【戸部委員】 よろしくお願ひします。

【中村食品監視課長】 公募委員でいらっしやいます、藤山恵子様。

【藤山委員】 藤山です。よろしくお願ひいたします。

【中村食品監視課長】 消費生活コンサルタント、森田満樹様。

【森田委員】 森田でございます。よろしくお願ひします。

【中村食品監視課長】 東京消費者団体連絡センター事務局長。橋本恵美子様。

【橋本委員】 橋本でございます。よろしくお願ひいたします。

【中村食品監視課長】 東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻教授、山本茂貴様。

【山本委員】 山本です。よろしくお願ひいたします。

【中村食品監視課長】 すみません、おくれて今、お見えになりました、公募委員の浅見豊美様でございます。

【浅見委員】 すみません、おくれまして、全然間に合う時間に都庁にはいたと思うんですけど、ここにたどり着けず、エレベーターを三つも四つも乗りかえました。こういうことが私、都民にわかりづらいなとつくづく思いました。よろしくお願ひいたします。

【中村食品監視課長】 非常にわかりにくい建物で恐縮でございます。

今回でございますが、第6期の委員といたしまして、消費者代表といたして5名、公募による応募いただきました都民2名、食品関係事業者からご推薦いただきました8名及び食品行政に関する学識経験を有する委員8名、計23名の委員にご就任いただいております。

なお、公募の方法でございますけれども、公募に当たりましては、安心して日々の食生活を送るために必要なことというテーマで作文を募集いたしましたところ、36名の都民の方々の応募がございました。

この作文によりまず一次選考と面接による最終選考を経て、今、ご紹介申し上げました2名の方に公募委員としてご就任いただくという形になりました。あわせてご報告をさせていただきます。

続きまして、東京都の幹部職員を紹介させていただきます。

今の委員名簿の裏面に幹部事務局の名簿がございます。順番に紹介させていただきます。

まず、先ほどご挨拶申し上げましたが、東京都福祉保健局、仁科食品医薬品安全担当部長でございます。

【仁科食品医薬品安全担当部長】 仁科でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 続きまして、生活文化局消費生活部、赤羽企画調整課長でございます。

【赤羽生活文化局企画調整課長】 赤羽でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 産業労働局農林水産部、遠藤食料安全課長でございます。

【遠藤産業労働局食料安全課長】 遠藤です。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 中央卸売市場事業部、井上業務課長です。

【井上中央卸売市場業務課長】 井上です。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 教育庁地域教育支援部、伊藤健康教育担当課長です。

【伊藤健康教育担当課長】 伊藤です。どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 福祉保健局健康安全部、大杉環境保健事業担当課長です。

【大杉環境保健事業担当課長】 大杉でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 同じく、澁谷食品危機管理担当課長です。

【澁谷食品危機管理担当課長】 澁谷でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 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。よろしくお願いいたします。

すみません、申しわけございません。福祉保健局健康安全研究センター企画調整部、薩埵食品医薬品情報担当課長でございます。

【薩埵食品医薬品情報担当課長】 薩埵でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 大変失礼いたしました。

以上で、幹部の紹介を終わらせていただきます。

本日、先ほど申し上げましたように、第6期の最初の審議会でございます。本審議会につきまして、簡単に事務局から説明をさせていただきます。

委員名簿を1枚おめくりいただきますと、食品安全条例の抜粋を配付してございます。そこに食品安全条例第26条が掲載されておりますけれども、この条例の26条の冒頭に書いてございますが、本審議会は、東京都における食品の安全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として設置をされております。

そちらの第2項のほうに、調査事項が掲げてございますが、1点目が、食品安全推進計画に関すること。2点目といたしまして、食品の安全確保に関する基本事項でございます。

次のペーパーをおめくりいただきますと、これまでにこの審議会で審議いただきま

した事項が一覧表で掲載をさせていただいております。

年次から古い順にずっと書いてございますけども、先ほど部長のご挨拶にもお話をさせていただきましたが、7番目にございます、食品安全推進計画の改定については、直近の審議事項でございます。

本日、この答申に基づきまして策定いたしました計画の予定等につきまして、ご報告をさせていただく予定でございます。

また、その一つ上の6番目のお弁当等に関する食品販売の規制の在り方でございますが、主に屋外で販売する弁当の規制についてこちらの審議会から答申をいただきまして、その具体策につきましても後ほどご説明させていただく予定でございます。よろしく願いいたします。

それでは、ここで、会長の選出をお願いしたいと存じます。東京都食品安全審議会規則3条によりまして、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。いかがいたしましょうか。よろしく申し上げます。

【鎌田委員】 会長には、山本委員を、そして副会長には会長の一任ということで、提案をさせていただきたいんですが、皆さんどうでしょうか。よろしく申し上げます。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。今、そのような、ご発言がございましたが、よろしゅうございましょうか。

ありがとうございます。

それでは、ご異議がなければ、山本先生に会長をお引き受けいただき、副会長を山も会長からご推薦いただきたいと思います。存じます。

山本会長、恐れ入ります。会長席へのご移動をよろしく願いいたします。

それでは、山本会長より、副会長を選出いただければと存じます。よろしく願いいたします。

【山本会長】 それでは、私としましては、奥澤委員に副会長をお願いしたいと思います。いかがですか。

【中村食品監視課長】 ただいま、会長より、奥澤委員に副会長をというご発言がございましたけども、いかがでございましょうか。

(拍手)

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。

それでは、奥澤委員、副会長席にご移動をよろしく願いいたします。

それでは、ここで、山本会長よりご挨拶を頂戴したいと存じます。よろしく願いいたします。

【山本会長】 ただいま、東京都食品安全審議会の会長に選出されました、東海大学の山本でございます。どうぞよろしく願いいたします。

一言、開会に当たってご挨拶をさせていただきます。

今年は、実は、食品衛生にとっては非常に大事な年だと思っております。と申しますのは、食品衛生法の中の管理運営基準が改定されました。それで、HACCPの選択型導入を推進するというところで、東京都におかれましても条例改正等で対応をしていただいているところだと思っております。

先ほど、仁科部長からもそのようなご挨拶があったかと思いますが、また、食品衛生法だけではなくて、と畜場もそのような形で改正されているということで、日本の食の安全を推進する、今年は元年ということになろうかと思っております。

それもこれも、皆、東京オリンピックへ向けて国際水準の安全基準を持たないと、日本の食材もしくは日本の食品が、東京オリンピックで提供できないというようなことが起こり得るということから、大変重要なことだと思っております。

いずれは、国のほうも義務化を目指して舵を切ったということですので、皆がそれをやらなければいけない状況になってきております。

そういった重要な年の中で、この食品安全審議会の会長を仰せつかって身の引き締まる思いでございますが、皆様方のご協力のもと、よい議論をしていきたいと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

簡単ではございますが、挨拶にさせていただきます。

【中村食品監視課長】 山本会長、ありがとうございます。

なお、マスコミの皆様方、撮影でございますけれども、以降はご遠慮いただきたいと存じます。よろしく願いいたします。

それでは、以降の進行を山本会長にお願いしたいと存じます。

山本会長、よろしく願いいたします。

【山本会長】 それでは、議事に入らせていただきます。

初めに、事務局から配付資料について、確認をお願いします。

【事務局】 福祉保健局食品監視課の高橋と申します。どうぞよろしく願いいたします。

本日の配付資料でございますけれども、まず資料1としまして、「東京都食品安全推進計画（平成27年度～平成32年度）概要」、A3判の1枚紙でございます。

それから、資料2としまして、「東京都食品安全推進計画 重点施策 平成27年度予定」、A4の横のつづつである資料でございます。

資料3としまして、「東京都食品安全推進計画戦略的プラン（平成22年～平成26年度のまとめ）」、こちらもA4横のつづつである資料でございます。

資料4としまして、「弁当等の食品販売に係る規制の見直し（食品製造業等取締条例等の一部改正）」というA4の1枚紙でございます。

その他、参考資料が1から18まで机上にございます。参考資料のうち、参考資料2の「エコ農産物認証制度のPR集」、それから参考資料14の「身近にある有毒植物」は、冊子ですので、別に机上に置いてございます。

それと、机上資料としまして、「東京都食品安全推進計画（平成27年度～平成32年度）」の冊子を置いてございます。

以上でございます。

【山本会長】 ありがとうございます。

ただいま、資料について確認がございました。不足等ございませんでしょうか。

もし、途中でお気づきになられましたら、事務局のほうに申し出ただけであればと思います。

それでは、お手元の会議の次第に従いまして、東京都食品安全推進計画（平成27

年度～平成32年度)の今年度の取り組みについて、事務局からご説明いただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

【事務局】 それでは、東京都食品安全推進計画の今年度の取組予定について、ご説明させていただきます。

まず、資料1をごらんください。こちらは、東京都食品安全推進計画の概要となっております。昨年10月に、食品安全推進計画の改定につきまして、当審議会から答申をいただき、本年2月に推進計画を改定しております。

資料の左端に、「第1章 基本的な考え方」とございます。その「1 計画改定の趣旨」に記載しておりますけれども、推進計画は食品安全条例の基本理念のもとに、全庁的に取り組んできた施策の継続を基本としております。

また、改定に当たっては、2020年、平成で言いますと32年になりますけれども、東京オリンピック・パラリンピックを見据えまして、食品の安全を確保する施策を一層推進することとしており、計画期間も平成27年度から32年度までの6年間としております。

資料の真ん中に、「第2章 食品の安全確保のための施策」とございます。

その右端に、「都における食品安全確保施策の総合的な体系」とございます。体系の左端には、施策の柱1、2、3と施策の基盤がございまして、右端には1から46までの基本施策を記載してございます。

その中から星印で示しておりますけれども、特に重点的に取り組む施策を重点施策として11の施策を選定しております。

資料の一番下でございしますが、「第3章 推進計画に基づく施策の着実な推進」とあります。その「2 推進計画の実施と見直し」、一つ目の丸でございましてけれども、重点施策を中心に進捗状況等を把握し、点検と進行管理を行うこととしてあります。

このため、推進計画の重点施策について、進捗状況を年度ごとに食品安全審議会に報告することとしておりますので、今回は平成27年度の重点施策の取組予定についてご説明させていただきます。

それでは、資料2をごらんください。A4横につづつてある資料ですが、食品安全推進計画の今年度の重点施策の予定となっております。

めくっていただきますと、ページ数では2ページ目になります。

重点施策1「東京都エコ農産物認証制度の推進」でございます。こちらは、生産現場での施策でございまして、安全・安心で環境にやさしい農産物の生産を振興するため、東京都エコ農産物の流通を促進する制度となります。

資料の左の欄には施策の内容、右の欄には27年度の予定を記載してございます。

27年度の予定でございましてけれども、東京都エコ農産物認証制度は、土づくりの技術や、化学合成農薬・化学合成肥料の削減の技術を導入して作られる農産物を都が認証する制度でございまして。

1点目にあります「環境に配慮した栽培技術の普及」としまして、農業改良普及センターによる制度説明会の開催や認証委員会の開催を予定しております。また、環境保全型農業に取り組む農業者の技術支援を行う予定でございまして。

2点目にあります「認証対象農産物の増加に向けた検討」でございましてけれども、

こちらは意向調査に基づきまして、対象農産物の検討、それから増加品目の慣行栽培調査の実施を予定しております。

3点目の「制度の周知」でございますけれども、こちらは都民への制度の周知としまして、ホームページによる周知、それからJA共同直売所でパンフレットや、エコ農産物販売PR集による周知を行っていく予定です。

また、とうきょう特産食材使用店へのPRとエコ農産物生産者とのマッチングの推進を予定しております。

なお、参考資料1には、エコ農産物認証制度のリーフレットと、それから参考資料2としまして、PR集の冊子を配付してございます。

続きまして、資料2の3ページでございますが、重点施策2「国際規格と整合させた食品衛生自主管理認証制度の推進」でございます。

この食品衛生自主管理認証制度でございますけれども、食品の調理ですとか、製造、販売段階で事業者が自主的に行っている衛生管理の取組を国際規格と整合させた基準に基づいて民間の指定審査事業者が認証する制度となっております。

平成27年度の予定でございますけれども、1点目は「本部認証や特別認証の活用による認証取得の促進」となっております。この本部認証ですが、これはチェーン店の本部による管理と各店舗での衛生管理を一括して認証する仕組みとなります。

また、特別認証ですが、これはISOなどの国際規格の認証を取得している場合は、都の自主管理認証制度も審査なしで取得できるという仕組みでございます。このような仕組みを含めまして、認証制度そのものの普及や周知を行っていきます。

事業者向けにつきましては、制度説明会、マニュアル作成セミナーを開催する予定でございます。また、食品関連の展示会への出展も行っております。

都民等への周知としましては、ホームページやパンフレットによる周知ですとか、東京を訪れる観光客向けの雑誌、これは外国人の方向けも含んでおりますけれども、このような雑誌に広告を掲載しまして、周知を図っていきます。

2点目の「自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及」でございますが、このプログラムは認証を目指す前段階の取組につきましても3段階に分けて段階的にステップアップが図れるプログラムとなっております。

このプログラムですけれども、去年は給食、調理業が対象でしたが、本年6月に全業種に拡大しまして、今後、普及を行ってまいります。

3点目の「制度の信頼性の確保」ですけれども、この認証制度は東京都が指定した民間の審査事業者が認証を行っておりますので、東京都としましては指定審査事業者に対しまして、1事業者あたり年間1回以上、立ち入り監査を実施します。

また、審査技術支援のためのスキルアップ講習会を実施しており、制度の信頼性を確保してまいります。

参考資料3には、今年度作成しました、自主管理認証制度のリーフレットをお配りしております。

資料2の4ページ目でございますけれども、重点施策3「国際基準であるHACCP導入支援」でございます。

HACCPにつきましては、先ほど山本会長よりご説明がございましたとおり、国

際的な食品の規格となっております。

東京都としましては、事業者への技術支援としまして、27年度予定のとおり、大きく2点、施策として挙げてございます。

1点目が、「総合衛生管理製造過程承認施設等への技術支援」でございます。この総合衛生管理製造過程の承認は、食品衛生法に基づく制度でございまして、対象となる食品について、HACCPの概念を取り入れた衛生管理の方法で製造することを厚生労働大臣が承認基準に基づいて確認する制度となっております。

東京都では、このような施設に対しまして、HACCP指導班を設置し、専門的な監視を行っております。

今年度、この総合衛生管理製造過程に係る監視や、営業者への助言を行うため、保健所などでの食品衛生監視員向け講習会を実施する予定としております。

2点目は、「HACCP導入型基準の周知及び技術的支援」です。HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準、HACCP導入型基準とっておりますけれども、これを国のガイドラインに基づきまして、本年4月から、条例の基準に位置づけております。

HACCPは国におきましても、普及を進めていくとしておりますので、厚生労働省が示しております自主点検票、確認票、手引書等を参考に、事業者への助言、指導を実施していきます。

また、厚生労働省や食品関係団体などと連携しながら、特に中小規模の事業者の方を対象とした普及推進策を検討していく予定としております。

なお、参考資料4では、HACCP導入型基準を東京都のホームページ「食衛生の窓」で紹介しておりますので、このホームページの写しをお配りしております。

続きまして、資料2の5ページ目、重点施策4「食品安全情報評価委員会による分析・評価」でございます。

食品安全情報評価委員会でございますけれども、この食品安全審議会と同様に、食品安全条例に基づき設置された知事の附属機関となっております。

情報評価委員会では、食品安全に関するさまざまな情報を収集・分析し評価して、都民等への情報提供をするなど、施策への反映を行っております。

平成27年度の前年度でございますけれども、1点目としまして、「海外情報などの食品安全に関する情報の収集」では、海外情報検索システムの活用や、他機関から情報を収集してまいります。

また、消費生活条例に基づく調査などが行われた場合は、こちらの活用も予定しております。

なお、参考としまして、基本施策13「ダイオキシン類等の微量化学物質の実態調査」を記載しておりますけれども、毎年度、市場流通食品や魚介類の化学物質汚染実態調査、化学物質の摂取量の推計調査を実施しております。

この結果は、毎年、公表してございまして、参考資料5では、7月31日に公表しました昨年度の調査結果を配付してございます。

2点目では、食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価を行うということ。

3点目には、評価委員会に基づく情報をホームページ、リーフレット等を用いまし

て、都民等へ情報発信することを記載してございます。

めくっていただきまして、6ページ目、重点施策5「輸入食品対策」です。

こちらは、輸入食品に対する監視指導や検査を充実するとともに、輸入事業者による自主管理の取組を支援する施策となっております。

27年度の予定でございますけれども、1点目に「専門監視班による監視」、2点目に「輸入食品の検査」とありますが、こちらでは、輸入業や倉庫業へ立ち入りまして監視指導を実施していくことと、検疫所の違反事例も勘案しまして、輸入食品の検査を実施していく予定としております。

また、3点目の「検査法の開発」では、指定外添加物などの分析法など、新たな検査法を開発する予定としております。

さらに4点目、「輸入事業者講習会」を年1回開催するということ。

5点目の「輸入事業者の自主管理推進支援」としまして、輸入事業者の衛生管理体制をチェック表により点検し、取組状況に応じた指導を行うこととしております。

続きまして、重点施策6「健康食品」対策でございます。

こちらは、「健康食品」の安全確保と正しい利用方法の普及啓発を行う施策となります。

平成27年度の予定、1点目の「市販品に対する監視指導」では、市販品の試買調査を実施しまして、医薬品成分が検出されないかどうか、広告や表示が適正かどうか、こういったことの調査を行いまして、違反であった場合は是正の措置を行います。

2点目には、「健康被害事例専門委員会による情報の分析・評価」とありますけれども、こちらでは「健康食品」との関連が疑われる健康被害情報の収集・分析・評価を行っていきます。

3点目の「健康食品取扱事業者講習会の開催」でございますが、「健康食品」を取り扱う事業者に対しまして、法令内容や違反事例の周知を行います。

4点目の「都民への普及啓発」ですけれども、試買調査結果の情報提供や、リーフレット等によりまして、「健康食品」の正しい利用方法の普及啓発を行っていきます。

5点目には、「新たな機能性表示制度への対応」とございます。本年4月から食品表示法に基づきまして、消費者庁へ届け出を行って、食品に機能性を表示できる制度が開始されております。

このため、講習会を通じまして、事業者へ制度の周知や、リーフレット等によりまして都民への普及啓発を実施する予定としております。

次に、8ページ目になります。重点施策7「法令・条例に基づく適正表示の指導」です。こちらは、食品表示に関する制度の改正を踏まえまして、関係機関と連携を図りながら、相談・監視体制を整備し、適正表示を推進する施策となっております。

27年度の予定でございますけれども、1点目にあります、「新しい制度に応じた相談・監視体制の整備」では、食品表示法の施行に伴いまして、食品監視課に食品表示係を設置しております。

また、食品表示相談ダイヤルを6月に開設しまして、食品表示法に関する一元的な相談体制を整備しております。

さらに、専門的な表示監視を行う食品表示監視班、それから公募の都民の消費生活

調査員による調査を実施していく予定としております。

2点目の「食品表示の科学的検証」では、DNA分析ですとか、同位体の分析を用いまして、表示の検証を行ってまいります。

3点目の「適正表示推進者の育成」としましては、事業者を対象として、適正表示推進者の育成講習会とフォローアップ講習会を開催し、表示を推進する核となる人材の育成を図ってまいります。

4点目の「食品表示に関する情報の発信」では、研修会や講習会、パンフレット等を用いまして、表示に関する理解を深めてまいります。

5点目では、東京都食品表示監視協議会を開催して、国ですとか、特別区などの関係機関との連携を図っていく予定でございます。

参考資料6でございますけれども、こちらでは、変更があった表示の内容を中心にして、食品表示法に関するパンフレットを作成しておりますので、配付してございます。

続きまして、重点施策8「食品安全に関する健康危機管理体制の整備」でございます。

こちらは、大規模あるいは重大な健康被害の発生や、その発生が疑われる場合に、迅速に被害の拡大防止や再発防止を講じることができるよう、管理体制を充実する施策となっております。

27年度の予定でございますけれども、1点目の「関係機関との連携強化」では、都庁内の関係各局との連携を図るために、食品安全対策推進調整会議を運営していきます。

また、国、関係自治体との連携では、首都圏食中毒防止連絡会を開催する予定です。

2点目の「緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施」では、都区市の食品衛生監視員を対象とした危機管理訓練や、中央卸売市場での対策マニュアルに基づく机上訓練を実施してまいります。

3点目の「緊急時の情報の収集・発信」でございますけれども、こちらは情報評価委員会でもご説明しました、海外情報検索システムなどから情報を随時収集しまして、健康危機管理情報を発信していく予定です。

続きまして、10ページ、重点施策9「食品中の放射性物質モニタリング検査結果等、食品安全情報の世界への発信」でございます。

こちらは、オリンピック・パラリンピックの開催を見据えまして、モニタリング検査結果を初めとしました都の取組など、食品の安全に関する情報を世界へ向けて発信していく施策となっております。

27年度の予定でございますが、1点目としまして、「放射性物質モニタリング検査結果等の情報提供」では、都内産の農畜水産物ですとか、都内の流通食品のモニタリング検査結果を引き続き定期的にホームページに掲載しまして、情報提供を実施していきます。

また、食事由来の放射性物質摂取量推計調査を実施しておりまして、こちらは先ほどご説明しました、化学物質の摂取量推計調査とあわせまして、毎年度、結果を公表しております。

参考資料5に、その結果が記載してございます。

2点目の「食品安全情報の世界への発信」ですけれども、先ほど申し上げましたモニタリング検査結果につきましては、日本語と英語と現在でも併記した形で公表しております。このような取組を引き続き、続けてまいります。

また、今年度、重点施策2でご説明しました、食品衛生自主管理認証制度につきまして、ホームページ、リーフレットを英語化して外国人の方向けの情報発信を行うこととしております。

参考資料では、7に食品中の放射性物質対策としまして、26年度までの、検査結果や都民フォーラム開催の実績を記載してございます。

また、参考資料8では、流通食品の放射性物質検査結果、これを日本語と英語とを併記をして公表しておりますので、ご参考までにホームページに掲載している資料を添付してございます。

続いて、重点施策10の「食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進」でございます。

こちらは、行政や都民、事業者が相互理解を深められるよう、リスクコミュニケーションを推進する施策となっております。

27年度の取組予定でございますが、1点目の「関係者による活発な意見交換」では、比較的規模の大きいシンポジウム形式であります食の安全都民フォーラムの開催ですとか、公募都民のグループ活動を行う食の安全調査隊を実施していきます。

また、今年度から新たな取組としまして、比較的小規模なリスクコミュニケーションであります、食の安全都民講座を開催しております。

さらに、中央卸売市場では、市場における行政や市場業者の取組につきまして、都民、事業者、それから都の三者で意見交換を行う消費者事業委員会を開催いたします。

また、食品衛生監視指導計画の策定の際に、パブリックコメントを実施します。

2点目の「体験型セミナーの開催」としましては、夏休み子供セミナーを開催しております。今年度は7月31日に微生物をテーマに実施しております。

3点目の「わかりやすい情報の提供」としまして、ホームページやメールマガジン、食中毒予防に関するポスター、リーフレットを用いて情報提供を行ってまいります。

参考資料では、参考資料9に食の安全調査隊の募集の際のプレスリリース。それから、参考資料10には、食の安全調査隊の具体的な活動内容のご紹介。参考資料11では、今年度からの取組であります食の安全都民講座のプレスリリース。参考資料12では、夏休み子供セミナーのプレスリリースを添付してあります。

また、食中毒予防の普及啓発としまして、参考資料13には、アニサキス等の寄生虫に関するリーフレット。それから、参考資料14では、身近にある有毒植物のパンフレットを配付してございます。

最後の施策となりますけれども、資料2の12ページ、「総合的な食物アレルギー対策の推進」でございます。

平成27年度の予定でございますけれども、1点目は、「食品の製造・調理段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導」です。こちらは、食品の製造業、調理業であります給食施設などを対象としまして、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実施しております。

2点目の「アレルギー表示の適正化」ですけれども、こちらは、アレルギー物質の検査も取り入れながら、表示の監視指導を行ってまいります。

3点目の「学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談、緊急時対応等に係る人材の育成」では、学校現場では公立学校等に勤務する教職員を対象にアレルギー専門医等による研修の実施ですとか、学校における校内研修を推進していきます。

また、保育所等におきましては、アレルギーを持つ子供への配慮や、保護者からの相談に対応できるよう、職員を対象としまして相談実務研修を開催するとともに、アナフィラキシー症状を起こした際の、迅速かつ適切な対応を実践的に習得するための緊急時対応研修を開催いたします。

なお、国の動きとして、食物アレルギーを含めまして、アレルギー疾患全般の対策を進めるために、アレルギー疾患対策基本法が今後施行される予定となっております。

東京都におきましても、この基本法に基づくアレルギー疾患対策の推進計画、この策定に向けまして、現在、検討を進めております。

27年度の取組予定は以上でございます。

【山本会長】 はい、ありがとうございました。

ただいまの説明につきまして、ご質問等ございましたら、ご発言いただきたいと思います。どうぞ、ご自由にご発言ください。

佐野委員、どうぞ。

【佐野委員】 はい、ご説明ありがとうございました。

重点施策の6と7について、意見と要望をお願いしたいと思います。

7ページの健康食品対策というのがありますが、いわゆる健康食品の中にはトクホと、それから栄養機能食品制度があって、それから併存する形で今までどおりに、いわゆる健康食品を残したまま機能性表示食品制度が導入されました。

それで、ここに5番目として、新たな機能性表示制度への対応というふうに書かれており、そして今年度は事業者には講習会を通じて、都民にはリーフレットを活用して普及啓発を図るということが2点書かれています。

私は、この2点で、果たして制度を理解して適正な運用が図られるのかという疑問があります。この機能性表示食品制度は、届け出等に関するガイドラインということで運用されていますけれども、私たち主婦連合会としては、このガイドラインには重大な問題点があると考えていまして、ガイドラインを読めば読むほど、それから、周知しようとするほど事業者も消費者も混乱しているという状況だと思っています。

現状では、販売前の届け出情報の公開がうまく機能していませんし、消費者団体が消費者庁に疑義情報を提起しても、本当に適正に解決できるようなシステムがまだできていないというふうに思います。

こういうことを挙げ始めると、本当にたくさんあります。これらを含めて、機能性表示制度については、少なくともこのガイドラインの抜本的見直しが必要ではないかと思っております。東京都として消費者庁に政策提起するような形で、ぜひ検討をしていただきたく要望したいと思います。

つけ加えて申しますと、多くの消費者団体とか市民団体がこの制度は理解できない、

うまくいっていないということで反対しているというのが現状であります。これは、一つの要望です。

それから、次の7番目なのですが、8ページ、こちらのほうは、新しい制度に応じた相談、それから監視体制の整備ということが記載されています。そして、食品表示法に基づく相談体制の整備と監視体制の整備ということなのですが、ここには景品表示法のことを書かれていない。ここから読み取るのか、または違う部署だというふうに考えればいいのかもかもしれませんけれど、せっかく昨年の12月に景品表示法が改正されて、自治体の権限が拡大されたので、ぜひ不実証広告規制というのは消費者にとっても非常に重要な部分なので、この権限をうまく使う、または使っていくのだからということが、どこかにわかるような形で書けないものだろうかというふうに思っています。

ここでは関係機関との連携ということで、先ほどは国、特別区と連携をされているというふうにおっしゃいましたが、東京都の中でもぜひきちんとした他局との連携体制をとって、景品表示法も、せっかくの権限が与えられているのですから、うまく使っていていただきたいなというふうに思います。

以上です。

【山本会長】 はい、ありがとうございます。

事務局から、何かございます。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。まず、1点目、健康食品、特に機能性表示でございますが、ご存じのとおりこれは国が直接制度をつくってという部分で、若干、自治体として関与しづらい部分があると思っています。ただ、そういった中で、非常に混乱があるということも承知をしております。

ですので、我々自治体としては、機能性の表示をしてある食品が市場に出回ってきた場合に、それが適法に届け出が出されたものかどうか、それは監視事業の中でやっていきます。

健康食品対策の一番上に、市販品に対する監視指導という事項が掲げてございますが、その中にはそういった事業を含むということです。

そういった状況も含めて、消費者の方にはこの制度というのは現状、こういう制度だということを普及していきたいと思っております。

その上で、必要があれば要望ということも考えていかなければいけないのかなというふうに考えているところです。

それから、2点目の表示でございますが、これも当然、食品表示法だけではなくて、案件によりましては当然のことながら景品表示法ですとか、さまざまな部署と連携を図っております。

今後とも、各部署での連携を図りながら、適正表示の推進に努めていきたいというふうに考えています。よろしくお願いたします。

【山本会長】 はい、ありがとうございます。よろしいでしょうか。

ほかにございますか。

はい、江木委員、どうぞ。

【江木委員】 では、ちょっと一般消費者として疑問なんです。国際基準であるH

ACC Pの導入支援とありますけど、これはコーデックス委員会によりガイドラインが示され、各国において採用が推奨されている国際的に認められた衛生管理のシステムとありますけど、日本では何でこんな早くからこのH A C C P制度が導入されて、長いこと推進されてこなかった。それが急に都のほうで一生懸命なさっても、そんな簡単に浸透していくとは、私たち消費者として考えられないんですけど、もう少しそこを詳しくご説明いただきたいのと、食中の放射性物質のモニタリング検査ですね、このモニタリングの方法と、また検査の方法がどのように以前と変わってきたのか、そこをもう少し詳しくご説明いただきたいと思います。よろしく願いいたします。

【山本会長】 H A C C Pのことはどうでしょう。私から説明した方がよろしいですか。

【中村食品監視課長】 よろしいですか、すみません、お願いいたします。

【山本会長】 食品製造とH A C C P導入推進の検討会の座長をさせていただいている関係から、今回、どうしてこのような形になって推進をするということになったのかを簡単にご説明しておきたいと思います。

1993年ですから、平成の5年の段階で、コーデックスがこのようなシステムを導入すべきだということを提唱しました。その2年後には、実は日本は食品衛生法を改正しまして、総合衛生管理製造過程という承認制度として導入することにしました。

といいますのは、それまでの管理運営基準に、いきなりH A C C Pシステムを上乗せすることによって導入すると、ちょっと祖語が生じるということもありまして、その下の段階をもう少し整備して、いわゆる一般的衛生管理と言っていますけれども、前提となる条件の衛生管理プログラムをきちっとやりなさいということで、管理運営基準のほうを徐々に整備してはいるんですけども、そのことを含めて総合衛生管理製造過程ということにしたということと、導入時には、実は規制強化ではなくて規制緩和の考え方で導入しているんですね。

といいますのは、今までは規格基準によって食品を製造していたのを、総合衛生管理製造過程によって自由に自分たちの衛生基準を設定することによって、新たな食品を製造できるということから、義務化ではなくて自主衛生管理であるので、そういうことを自主的に導入するところに対して、厚生労働大臣が承認をするという制度で日本は導入したと。

ところが、諸外国においては、実は全部その食品については義務化を最初からやっていたという大きな違いがありました。

義務化がなぜ日本でできなかったのかということですが、まず日本の食品衛生法は国内法で一国の中だけの法律なんですね。ところが、アメリカ、それからヨーロッパ、これを見てもみますと、連邦であったりとか、各国が加盟している中で行われている法律です。

ということは、国を越えて流通するような広域流通食品に対して、義務化をかけているということで、日本の場合にいきなり義務化しますと、即、その段階で書類が整っていないと営業停止であるとか、流通させることができないというような禁止条項が絡んでくるということから、承認制度として導入するということになっている。

また、今回、まだ義務化をしておりませんが、管理運営基準において、導入

するということになりますと、選択型導入、これは従来型の管理運営基準でもいいし、HACCP型でもいいですよということなのですが、将来のことを考えれば、HACCP型を選択したほうがより有利であろうということですが、HACCP型を導入するということを言ったとしても、それをやっていなかったからといって、即、食品衛生法違反にはならず準備段階を進めているんだということと、自分たちが自主的に導入していった、それを認めていただくという制度です。

ですから、今回、新たに始まっている制度というのは、全て自分たちが自主的にやっていく制度という形になりまして、国から承認するとか、そういう公的機関の承認という形でやるものではなく、将来義務化されれば、当然、やらなくちゃいけなくなりますので、そのための準備だということと位置づけて数年かけて準備していただくということで、これが始まっているということです。

【江木委員】 将来に向けて、現在の様に義務化じゃないと、なかなか浸透していかないんじゃないでしょうか。何年も何年もそれでHACCPが浸透していかなかった原因の一つではないかと、私たち消費者としては思うんですけど、いかがでしょうか。

【山本会長】 今まで5品目しか承認制度では対象となつてこなかったわけですが、今後は、全ての食品を対象としようという考えでおります。となると、レストランも導入しなきゃいけないでしょうという話にもなってきますので、いきなりの義務化はなかなか難しいところがあります。

その前の、ですから、周知段階として若干時間をかけながら、それからもう一つは消費者の方々も、その衛生管理の手法というのがどういうふうに機能するのかというのを十分理解する時間も必要なのだろうと思います。今まで名前は知っていたけども、本当にどうやっているのかというのがなかなか見えてこなかったという部分がありますので、その辺も含めてこれからもうちょっと柔軟に対応して、周知する時間も含めてやっていくということが日本の中では必要のかなという気がしております。

当然、よくご存じの方は、なぜ今やらないのかというふうに思われているでしょうけども、そういういろいろな諸事情を考えながら導入するということなので、日本の場合、法律の適用の柔軟性のなさというんですかね、始まってしまえばかなり厳格に適用されますので、その辺も含めて今回、選択型の導入ということを決断したところとです。

【中村食品監視課長】 よろしいでしょうか。残りのご質問について説明させていただきますと同時に、補足説明させていただきますと、参考資料の3に、東京都の食品衛生自主管理認証制度という取組について、パンフレットをつけさせていただいていますが。お話がございましたように、HACCPの導入はなかなか進まないという側面がございます中で、自治体として少しステップみたいなものを、いきなりコーデックスの原則を当てはめるのではなくて、少しステップを踏みながら取り組めるような、そんな制度を考えてございます。それが参考資料3につけてございます食品衛生の自主管理認証制度というものでございます。

それから、放射性物質のモニタリング検査についてでございますけども、変えた部分といたしましては2点ございまして、まず一つが体制を変えました。と申しますの

は、平成24年の4月から基準値がセシウム500ベクレルから100ベクレルになったということがございまして、いわゆる少ない量を計測するためには、より長い時間を計測しなければならないというようなことがございますので、この段階で計測機器を増やしたりという形で体制を変えました。

2点目としましては、ターゲットとする食品を変えてございます。現在、都内に流通する国産品を年間1,000検体ほど検査をしております。

1,000検体をどういう品物でということなんですが、基本には都民の栄養調査といたしまして、例えば都民は穀類だったら何%、たんぱく質だったら何%食べていらっしゃるという割合がございますので、この割合をもとに採取する食品の種類と数量を割り振って検査をするんですが、ご存じのとおり、だんだん放射性物質が検出されるものというのが、例えばキノコであるとか、あるいは淡水魚であるとか、特定の食品に割と偏ってきていますので、現在はそういったものにより多くの割合を当て重点を置いて検査をしております。

それと、あとは例えば乳製品のように、お子様が多く召し上がるような食品、そういうものにも若干比率を多くしてという形で検査を実施しています。ですので、そういった割合なんかを順次変えながら対応しているという状況でございます。

【山本会長】 はい、ありがとうございました。

川崎委員、追加で。

【川崎委員】 食食品産業センターの川崎と申します。

重点施策の3について意見なんですけれども、先ほど江木委員からご質問があった件も含めて述べさせていただきますと、やっぱりHACCPは山本先生も今おっしゃったように、自主衛生管理のシステムですから、取り組みの主体は各企業であり、業界の取り組みが基本であると我々は思っています。

一方で、山本先生もおっしゃったように、最近の厚生労働省の公の会議や資料の中にも将来の義務化を見据えてという文言が入ってきているということで、やっぱり動きとしてはそちらに向かっていると感じています。

そうしますと、各企業、業界の取り組みが基本であるということは変わらないんですけれども、もう一つポイントとして行政サイドの取り組みが重要なものになってくると考えます。

江木委員の質問にもありましたように、なぜHACCPがなかなか事業者を導入しにくいのかということについてはかなり前から食品産業センターを含めて産業団体やほかのいろんな機関を通じて、実態調査がやられているんですけども、ざっくり言うと、非常に難しいものであるという認識、極端に言うと誤解があることが挙げられています。

それから、どうしても高い機械や設備を入れなきゃいけないというような誤解。それから、そういう誤解を払拭していくためにも必要な核となる人材とか、それから指導、アドバイスをしていく人材を充実させていかないと、なかなか企業にとって推進しにくいという実態が明らかになっていると思います。

既に、大手企業の多くはHACCP、及びそれにつながる管理のシステムを導入していますので、今、やっぱり一番問題になっているのは、中小規模の事業者さんに、

このような幾つかの疑問を解きほぐしていったら本当のHACCPを導入していくということが、義務化を見据えた取り組みで一番大事なんじゃないかと考えています。

そういうことで、二つ東京都にお願いというか意見を申し上げたいと思います。

やっぱり一つは、きょうの計画にもありましたように、わかりやすい参考書とか、それからセミナー、研修会とか、そういう施策の充実も当然重要なんですけれども、もう一步突っ込んで、現場に入り込んで助言・指導していくアドバイザー、ファシリテーターのような人材を業界としても充実して行かねばならないと思うんですけども、行政としてもそういう人材を育成し、中小企業を中心とした現場に派遣していく仕組みをぜひ考えて充実をしていただくと必要なんじゃないかと思っています。

それから、もう1点は、ちょっと難しい話になるかもしれませんが、HACCPの基本はやっぱり原則の第一番である危害分析にあると思います。これは、ある程度専門的知識がないとできないものですから、ちょっと失礼な言い方になるかもしれませんが、なかなか中小規模の事業者さんだけの努力では難しいと思うんです。

そこは、ここから先はちょっと賛否が分かれるところで、ひょっとすると山本先生に怒られるかもしれないんですけども、あまり難しく正面から危害分析に入るというよりも、業種とか生産品目ごとにそれ特有の共通した危害というものがあると思いますので、それを一般化して、標準化して中小企業の皆さんにお示しして、そこからまず重要管理点を設定していったらHACCPシステムをまずつくって、その後、さっき申し上げたような人材が入り込んでいったら充実させて、本当のHACCPに近づけていくという、こういうやり方をとるとというのが、現実的には一番大事なんじゃないかと思っています。ぜひ、そういう進め方も東京都にはお考えいただきたいと2点目に申し上げます。

ちょっと長くなりましたが以上です。

【山本会長】 はい、ありがとうございます。貴重なご提言だと思いますので、さまざまなやり方はこれから工夫していただくとして、基本的にはその方向がよろしいのではないかと国の方には考えているようですので、東京都としてはご意見があるでしょうけど、いかがでしょう。

【中村食品監視課長】 人材育成につきましては、先ほどお話を申し上げましたように、保健所の職員等を中心に順次育成を図っていきたいというように考えています。

2点目の、よりわかりやすい中身ということなんですけども、先ほど自主管理認証制度というのがございますが、段階を踏んでいく中でチェックリストというようなものも作成させていただいております。そういったものも活用して段階的な取組を普及していきたいというふうに考えております。よろしく申し上げます。

【山本会長】 はい、ありがとうございます。

ほかに、ご意見、ご質問、ございませんでしょうか。はい、どうぞ。

【小島委員】 小島といいます。先ほど、佐野さんがおっしゃった機能性表示食品制度のことなんですけど、ここに書いてあるのはリーフレットの作成とか都民啓発で、具体的に誰がどのように啓発していくかについて、お考えがあるなら教えていただきたい。

【薩埵食品医薬品情報担当課長】 健康安全研究センターの薩埵でございます。

まず1点目の健康食品取り扱い事業者講習会、こちらのほうは毎年12月に行っている講習会でございます。事業者の方を集めて、毎回1,000人程度、の規模で実施しているところでございます。

こういった機会を通じて、機能性表示食品制度関係の周知を図っていききたいということでございます。

また、リーフレット等については、今後の国の動き、あるいは届出状況、こういったものも勘案しながら、わかりやすいリーフレットを作成していききたいと考えております。

【小島委員】 その関連で、すみません。例えば、食品安全委員会は今、ワーキンググループをつくって専門家の意見は聞きながら、一定の見解をまとめる予定なんですけど、都はどこかそういう専門家の意見を聞いたりして、啓発的な意味の見解をまとめる予定があるのか、それとも都の職員の中だけでまとめてしまうのか、その辺はどういう感じですか。

【中村食品監視課長】 先ほども申しましたように、我々自治体は制度改正に関与していくということは考えておりませんので、消費者への普及啓発として、現行の制度がどのようになっているのか、ということをもとめてリーフレットにしていきたいというふうに考えております。

【小島委員】 ただ、その場合も、やはり啓発も兼ねているわけですから、もうちょっとサプリメントをとるときの注意とかも含めて、ぜひ書いてほしいなと思います。制度の解説だけだったら、ホームページを読めばわかりますので。

【中村食品監視課長】 そういった、いわゆる健康食品全般というようなものに対する摂取の仕方ですか、注意点といったもののパンフレット、リーフレットのは既に作成をして配布をさせていただいております。

【山本会長】 どうもありがとうございました。きめ細かな情報提供というのが大事なかなと思います。

ほかにございますでしょうか。

はい、戸部委員。

【戸部委員】 すみません、ちょっと話が戻ってしまうかもしれないんですが、資料1のところ、右側の体系というところなんですけれども、今のご説明いただいたのが重点施策のところだったと思うんですけれども、この重点施策と基本施策の関係がちょっとよくわからないんですが、例えば緊急時の体制整備であると、28番の食品安全に関する健康危機管理体制の整備というのが重点施策になってはいますが、27、29というのは、28の中に入っているような気がするんですが、この辺の関係はどうなるのでしょうか。

これからそれぞれの年度ごとに評価されると思うんですが、この辺の関係がわかっていないと、これでいいのかどうかという評価がちょっと難しいと思うんですが、その辺はどうなんですか。

【山本会長】 はい、事務局、いかがでしょうか。

【中村食品監視課長】 おっしゃられるとおりでございまして、27、29というのは、いわゆる行政内部であったり、あるいは卸売市場というエリアでの対応という

形になります。

28のほうは、そういうものも当然、包含はするんですが、当然のことながら、それ以外に予測しがたい突発的に発生するようなものがありますので、そういう行政だとか、あるいは卸売市場というエリアを越えた部分について、体制を整備していこうというものを28で体系的に位置づけたということでございます。

【山本会長】 よろしいでしょうか。

ほかにございませんか。

【橋本委員】 説明ありがとうございます。一つ、重点施策の1の東京都エコ農産物認証制度の推進についてなんですけれども、私自身が今回、この認証制度の政策のときに、少し委員としてかかわらせていただきまして、これが今度、27年の12月過ぎぐらいから、きっと商品というか製品も出てくるのではないかなと思うんですけれども、そういう中でこちらの3番に生産者や食品事業者、その後、消費者への制度や認証マークの周知ということで書かれているんですけれども、こちらでホームページ、その後、直売所でのパンフレットやエコ農産物販売PR集による周知ということで書かれてはいますけれども、この制度がやはり新しく始まるというところでは、消費者がたくさん集まるようなところで、これが今度の新しくできましたエコ農産物の制度ですよということと、あと、そのマーク等も少しでも多くの消費者に知ってもらおうということが大切かと思えます。

やはり、これをたくさん知ってもらおうことのでつくっている生産者も、それが力になるのではないかと思いますので、この周知の仕方も少しいろいろ工夫して、多くの消費者がかかわれるようなところ、見られるようなところに大々的に出していただければと思っておりますので、お願いいたします。

【山本会長】 事務局、いかがでしょうか。

【遠藤産業労働局食料安全課長】 ご意見ありがとうございます。産業労働局農林水産部食料安全課の遠藤でございます。

ご意見のとおり、JAの共同直売所のほうで、今、中心に売られているということですので、まず物のあるところでPRを進めていこうというふうには考えてございますけれども、それ以外にも今、東京特産食材使用店と我々のほうで、いわゆる東京都の農林水産物を使っている飲食店に対して、エコ農産物を積極的に使っていただくような方向で、PRをさせていただいたりですか、あと、これからはスーパーのバイヤーさんなんかも含めて、これから先の消費者に向けた周知を行っていきたいというふうに考えております。

ご意見ありがとうございます。

【山本会長】 よろしいでしょうか。

ほかにございませんか。

はい、小島委員。

【小島委員】 すみません、小島といいます。

東京五輪に向けて、例えば今のエコ認証の関係なんですけど、ロンドン五輪の場合は選手村で利用する食べ物は、エコ認証したものにしましょうとあって、一応、持続可能性を想定したようなことをやっておりました。今度の東京オリンピックでも、都独

自のエコ認証農産物を主に使ってくださいといった働きかけを都がやるのかどうか、そういう方向にもって行くように何か案を考えていらっしゃるのかどうかを教えてください。

【遠藤産業労働局食料安全課長】 恐れ入ります。先日、読売新聞でしたか、そういった関係の記事があったかと思うんですけども、もう少し先になると、恐らくオリンピックの組織委員会からフードビジョンというのが出てきて、そのフードビジョンの中でこういった形のもものが求められるかというのがある程度、示されてくるかと思えます。

確かにロンドンオリンピックでは、グローバルギャップ認証であることが求められ、あとはそういった形のトレーサビリティがはっきりしているものが使われるということを経験としていただいておりますので、そういった方向で使っていただける農産物の生産について、これから全体の様子を見ながら検討していきたいというふうに思っております。

【小島委員】 エコ認証といっても、世界的にはいろいろな団体がやっていて、その認証のレベルはそれぞれ違います。仮に都のエコ認証農産物が採用されないということになれば、ちょっと悲しいなと思えますので、もしこの都の認証レベルを引き上げるような形で、できるだけ五輪で活用されるような形に持って行ってほしいという希望を持っています。

【遠藤産業労働局食料安全課長】 ありがとうございます。

【山本会長】 よろしいでしょうか。

ぜひ、オリンピックで日本の農産物を使われるように努力していただければと思います。

ほかにございませんか。

はい、どうぞ。

【森田委員】 森田といいます。

先ほどの健康食品対策のところ、佐野委員がおっしゃられていた、機能性表示食品のことについてなんですけれども、お答えの中で、市販食品の監視指導ということをおっしゃられたと思います。

具体的に、例えば有機農産物でしたら、都で収去していろいろと実際に中身がどうだとか調査されていると思うんですけども、表示がどうだとか、広告がどうだとか、証拠品をやっぱり実際に収去されて、中身のものを調べたりとかして、そういうふうな計画といいますけど、そういうものが具体的にあって、健康食品対策は強化項目になっていると思えますので、そういうふうな何かプランがありましたら教えていただきたいと思えます。

【山本会長】 事務局、どうぞ。

【薩埵食品医薬品情報担当課長】 健康安全研究センターの薩埵です。

健康食品の試買調査については、毎年行っているものでございまして、大体年間120品目程度を目標にやっております。

表示関係及び成分については医薬品成分等の検査をやっているというところでございます。

年に2回、前期と後期に分けてやっておりまして、結果については毎年、年度末に公表しているところでございます。今回も、その機能性食品も含めまして、計画的に調査をやっていきたいと考えております。

【山本会長】 はい、ありがとうございました。

それでは、続きまして、報告事項に入らせていただきます。

東京都食品安全推進計画（平成22年度～平成26年度のまとめ）について事務局から報告、お願いいたします。

【事務局】 それでは、資料3の「東京都食品安全推進計画戦略的プランのまとめ」をごらんください。こちらは、前計画が5年間の実施期間でございましたので、その5年分の実績をまとめたものとなっております。

また、施策につきましては、戦略的プランという名称で重点的に行っております。現行の計画の重点施策に引き継がれているものもございますので、ポイントを絞ってご報告させていただきます。

めくっていただきますと、戦略的プラン1、「GAPと生産情報提供食品事業者登録制度の推進」とございます。

3ページ目に実績がございますが、GAPにつきましては生産現場、特に畜産関係におきましてチェックシート等を使い、普及を行っております。

また、生産情報提供食品事業者登録制度につきましては、26年度末現在、4,257事業者がおります。

また、制度との連携ということで、丸の3点目がございますけれども、現行の計画にあります東京都エコ農産物認証制度、ここでの記録の公開を行った認証農産物については、申請に基づきまして登録を可能としております。

続いて、4ページ、5ページ目でございますが、戦略的プラン2、「事業者が取り組む自主的な衛生・品質管理の推進」です。

5ページの実績でございますけれども、(1)事業者コンプライアンスの意識向上支援としましては、食の安全・安心体制づくりのセミナーを業種別14回、テーマ別34回実施しております。

また、(2)の自主管理認証制度の普及につきましては、現行の計画の重点施策となっております。制度の普及の真ん中ほどには、先ほどご説明しました本部認証ですとか、特別認証、段階的推進プログラムの開始した年度を記載してございます。

続いて、戦略的プラン3、6ページ、7ページになりますが、「緊急時における危機管理体制の整備」でございます。この施策も現行の計画での重点施策となっております。(1)から、関係機関との連携、それから(2)のマニュアルに基づく訓練の実施、緊急時情報の収集・発信。(4)に、健康危機管理センター（仮称）の整備とございますが、こちらは実績に書いてありますとおり、平成24年度に健康安全研究センター、これは24年以前も同じ名称でございましたが、この機能を整理するといった形で拡充を行っております。

続きまして、資料8ページ、9ページでございますが、戦略的プラン4、「食品安全に関する情報収集と評価」でございます。こちらは、現行の重点施策の情報評価委員会と同じ施策になってございます。海外情報の収集は海外情報検索システムを使って

行っておりますし、有害化学物質調査の実施も、5年間、実績のとおり検査等を実施してございます。

また、情報評価委員会では、5年間で11回開催し、安全情報の評価を行っております。

また、消費生活条例では、情報収集を実施しております。

続きまして、10ページ、11ページ目の戦略的プラン5、「健康食品」による健康被害の防止」ということで、こちらも現行計画の重点施策となっております。

(1)の市販品に対する監視指導では、651品目の調査を、5年間で実施しております。それぞれ不適正な表示・広告、医薬品成分を検出したものにつきましては、措置を実施しております。

また、(2)の健康被害事例専門委員会、それから(3)の事業者講習会、(4)都民への普及啓発といったものも記載のとおり実施してございます。

続いて、12ページ、13ページでございますが、戦略的プラン6「輸入食品の安全確保対策の充実」ですが、こちらも輸入食品対策という施策で現行の計画でも重点施策となっております。

内容につきましても、専門監視班による監視、輸入食品の検査、検査法の開発、事業者講習会の開催、事業者の自主管理推進支援という施策でございまして、それぞれ記載のとおりの実績となっております。

14ページ、15ページでございますが、戦略的プラン7「食物アレルギーに関する理解の促進」としまして、15ページに実績がございまして。こちらも食物アレルギー対策という施策で、現行の計画でも重点施策になってございます。

(1)の保育所等におけるアレルギー疾患の相談等に係る人材の育成では、丸印の三つ目でございますとおり、食物アレルギー緊急時対応マニュアルを25年度に作成しまして、学校等への職員に配付しております。

また、(2)のアレルギー表示に係る検査体制の整備、それから(3)の食品製造段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導では、記載のとおり、検査、技術指導を行っております。

16ページ、17ページは、戦略的プラン8「食品表示に関する知識の普及と適正表示の推進」でございます。こちらも現行の計画では、重点施策となっておりますけれども、17ページの実績では、適正表示推進者の育成、それから、表示の知識の普及、表示の科学的検証、関係機関との連携といったものをそれぞれ実績に記載のとおり、実施しております。

最後でございますけれども、18ページ、19ページ、20ページ、戦略的プラン9「食に関するリスクコミュニケーションの充実」ということで、リスクコミュニケーションにつきましても、現行の計画では重点施策とさせていただきます。

(1)の分かりやすい情報の提供では、ホームページによる提供、それから普及啓発資材による情報提供を行っております。

(2)の関係者による活発な意見交換では、食の安全都民フォーラム、食の安全調査隊、卸売市場における消費者事業委員会、こういったものを開催しております。

また、20ページは最後のところになりますけれども、(3)の情報伝達の役割を担う

関係者の相互理解の促進としまして、平成23年度に食の安全安心に係る効果的な情報発信といったテーマで開催しております。(4)の体験型セミナーは、健康安全研究センターで実施しております。

簡単ではございますが、以上でございます。

【山本会長】 ありがとうございます。

ただいまの説明につきまして、ご質問等がございましたら、ご発言をお願いいたします。

はい、戸部委員。

【戸部委員】 先ほど、ご説明いただいた今年度の予定ともかかわってくる部分だと思うんですけども、今、ご説明いただきました資料3の5ページのところの、自主管理認証制度の普及というところで、中ほどに平成26年度末の時点での認証取得の施設数が538施設ということですけども、これをどう評価するのかというところで、例えば過去5年間での開催が50回。

ということは、今年度も同じペースで、だから年間10回ということになっているかと思うんですが、仮に昨年度までの認証取得の施設数が目標としている部分に対しても達成していないのであれば、この制度説明なり、そういった普及活動というものがこれまでと同じでいいのかどうかというところの判断基準になってくるかと思うんですが、そのあたりはどういうふうに評価をされたのか、教えてください。

【山本会長】 事務局、よろしく。

【澁谷食品危機管理担当課長】 食品管理担当、澁谷でございます。

確かに、認証取得施設数の年度毎の具体的な数値目標はないのですが、我々としては制度を拡充していく上で、ここ数年のうちには倍増というような大まかな目標を掲げて取り組んでおります。これまで、取得を進めてきた中で、先ほどのご質問のとおり、諸外国の進展と、国の施策の動向を見ながら、事業者もこれからどのようにHACCPに取り組んでいくのかというところで、以前よりは判断材料がふえている状況です。

我々としても、その辺の情報を束ねて、東京都の認証制度にはこういったメリットがあるのだということを、今後も重点的に講習会等で説明していこうと考えているところです。

ですので、現在、約550施設で、十数件は伸びてはいるのですが、我々としては、HACCPを導入することのメリットをコツコツと周知していくことをこれからも続けていこうと考えております。

【戸部委員】 ということは、その説明の内容の見直しがあるという理解でよろしいですか。

【澁谷食品危機管理担当課長】 そのとおりでございます。

【山本会長】 ほかにございませんか。

はい、どうぞ。

【森田委員】 今の件についてなんですけれども、この538施設の中で、国際規格の認証施設に対する手続を簡略するというところで、国際標準なるものから認証するものもございますし。それから、エントリーステージからこうやって上がってくるも

のもありますし、いろいろなレベルの方々がいらっしゃると思うんですけど、現状として国際規格を取っている方々が実際に都の認証を受けている割合ですとか、それから今後そういうのを増えやしていくおつもりなのか、それともエントリーのところから増えていくのかという、そういうふうなことはどのように、今の現状とそれぞれ今後についてご説明いただければと思います。

【山本会長】 はい、お願いします。

【澁谷食品危機管理担当課長】 食品管理担当、澁谷でございます。

お手元の資料の数字とはちょっとずれますが、7月末現在で550ほど施設数がある中で、海外等の規格を既に持っているところが36施設です。ですので、ちょっと1割には満たない状況であるのと、あと本部認証は230施設ほどあります。

今後、企業のほうでも、さまざまな情報が、農林水産省、厚生労働省、民間認証機関等からアナウンスがある中で、自社のシステムをどういうところで戦略として進めていこうかというところもあるとは思うのですが、我々は一方で、いわゆる中小規模の事業者が、まずは日々の衛生管理をきちとした上で危害分析をし、それをきちっとモニタリングすることを自ら考えて、さらには記録をして、何かあったときにはすぐ改善がとれるようなことを進めていきたいと考えています。

このたび導入した段階的プログラムも、まずはその企業、事業者のレベルに応じてやっていきたいと思いますというところを考えていますので、ちょっと言葉として適切かどうかというところはありますが、どんどんやっていくところは海外の規格取得に向けてやっていきたいと思います、それも結構だと思います。

一方で、都の認証も取れますよと。やはり、我々としてはそういった中小規模でも基本的な衛生管理の上にHACCPの考え方で衛生管理をやっていただけるところを、どちらかというところを置いていきたいというふうに考えています。

【森田委員】 取り組みを保守管理していくようなイメージでしょうか。

【澁谷食品危機管理担当課長】 そうですね。HACCPだけが先行してしまうと、途中で持続できなくなってしまうんですね。やはり、基本的な衛生管理が大事だということ、まず重点的に訴えていきたいと考えています。

【山本会長】 はい、ありがとうございます。

ほかにございますか。

じゃあ、特にないようでしたら、続きまして、食品製造業等取締条例の改正について、事務局から報告をお願いいたします。

【事務局】 食品監視課の平と申します。

私のほうから、このたび本審議会からの答申に基づき、弁当等の食品販売に係る規制を見直し、本年3月31日に食品製造業等取締条例の改正を行いましたので、その概要について報告させていただきます。

まず初めに、改正の経緯等につきまして、改めて簡単にご説明させていただきます。参考資料の15をお手元にご用意ください。

答申の概要になります。左側の検討の背景、現状と課題をごらんください。

東京都では、食品製造業等取締条例によりまして、弁当等の販売につきましては、コンビニエンスストア等の固定店舗や自動車により移動販売する形態は、許可制であ

る食料品等販売業としまして、また、人力により移動販売する形態を届出制である行商として規制してまいりました。

昨今、手軽に購入できる弁当を求めるサラリーマン等が増加しまして、特に都心部のオフィス街におきましては、炎天下の路上等で弁当の行商販売が多く行われております。

こうした行商におきましては、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路上で陳列販売するなど、温度管理の不備等による衛生上の問題が懸念されておりました。

こうした状況を踏まえまして、東京都では、行商用弁当の製造から販売までの実態調査や弁当の細菌検査等を実施したところ、行商行為における温度管理の不備など衛生上の問題があることが判明いたしました。

資料左側の下段が実態調査の結果等になります。

こうした結果を踏まえまして、弁当等に関する食品の規制のあり方につきまして、一昨年7月5日に本審議会に諮問させていただいたところでございます。

本審議会におきまして、実態調査等の結果に基づきまして審議していただきました結果、資料の右側の中ほどの記載のとおり、弁当行商人に関しましては、大きく2点について答申が出されたところです。

1点目としましては、弁当等の屋外販売は、屋内販売に比べてリスクがあり、衛生上望ましい販売形態でないため、屋外よりも直射日光等の環境を受けにくいビルの中などの販売形態へ誘導するというところでございます。

2点目は、そうした屋外販売につきまして、やむなく一時的に人力により弁当等を移動販売する場合は、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きという2点が出されたところです。

これらの答申を受けまして、今般、条例を改正したという次第になります。

次に、改正の概要ですが、資料の4をごらんください。こちらがイメージ図等つけました改正概要の資料となります。まず1点目として、上段の①と図1をごらんください。

人力により移動販売する場合の要件設備となります。行商のうち、弁当類とそう菜類につきましては、届出制から新たに弁当等人力販売業としまして許可制としました。

許可に当たりましては、環境を受けない構造である運搬容器や、温度計等の設備要件。また、衛生管理の知識を持った者が販売に従事することができる食品衛生責任者の設置を義務づける人的要件を規定しました。

なお、本規定は、規定強化という形になりますので、半年間の猶予期間をもちまして、本年の10月1日から施行となっております。

次に、弁当等人力販売業の具体的な規定等につきましては、参考資料の16をごらんください。今回新たに許可制となりました弁当等人力販売業について、まとめさせていただきます。

行商は、毎年届け出ということですが、今度、許可制ということで、許可につきましては、有効期間が5年間となります。

販売に従事する者は、食品衛生責任者の資格が必要となりまして、なおかつ、許可

設備ごとに許可済証の交付を受ける必要があります。

設備基準につきましては、中ほどの記載のとおり、屋外で弁当等を移動販売する際には、直射日光や道路からの照り返し等、温度上昇を防止することや強風や雨天等における異物混入の防止など、衛生的な取り扱いが求められます。

そのため、運搬容器には遮光性、断熱性、密閉性等を担保していただくという基準を設定いたしました。

また、その運搬容器の内部には、確実に温度管理ができるよう、温度計の設置を必要としております。

さらに、これら運搬容器等を衛生的に収容ができ、人力にて移動販売できる運搬用具が必要となっております。

その下段には、公衆衛生上講ずべき措置の基準ということで、いわゆる衛生管理運営の基準、ソフト面の基準ですが、こちらにつきましては、弁当類を直射日光にさらさない、陳列して販売しない、適宜保冷剤を使用する、十分放冷した後、収納するなど、温度管理を中心とした弁当等人力販売業の特徴的な基準を抜粋し、記載させていただいております。

裏面をごらんください。先ほど説明しました設備基準に合致した設備例のイメージ図をこちらに記載しております。

また、販売に従事する者は、こちらの中ほどに示させていただきました許可済証、こちらの様式を営業時に見やすい箇所に必ず携行していただくということになります。

さらに、許可設備である運搬用具と運搬容器のそれぞれに営業許可を受けていることを示すための標識、これはいわゆるステッカー形式で、一番下に示しているある様式ですが、こちらをそれぞれ許可を受けた設備に張っていただくということになります。

以上、簡単ですが、弁当等人力販売業の説明になります。

次に、もう一度資料4に戻っていただきまして、大きく2点目としまして、屋内販売の誘導策ということになります。

こちらは、先ほどの条例改正に先立ちまして、関係要綱を改正しまして、既に昨年の10月1日から施行しております。

昨年度の審議会においても報告させていただいたところですが、改めまして簡単に説明いたしますと、衛生上望ましい屋内で弁当等を販売しやすくするために、ビルなどの屋内で空調管理された建物内であれば、簡易な施設や設備で販売が行われるよう、衛生上支障のない範囲で施設基準を緩和しまして、一時的に販売できる形態を新たに設定いたしました。

新たに設定しました食料品等販売業（一時販売）の主な緩和内容につきましては、資料4の右側の下にありますイメージ図のとおり、従来、壁等の区画が必要だったものを陳列台やロープ等の区分により可能とし、また、手洗い設備につきましては、必ずしも区分内になくとも、使用の便利な位置に設置すれば可能としたということなどでございます。

参考資料の17に、事業者向けのリーフレットを添付させていただいておりますので、その他、注意点等につきましては、後ほどごらんいただければと思います。

最後になりますが、参考資料18としましては、今回改正しました取締条例の10月1日から施行される部分を盛り込みました条文を添付させていただいておりますので、後ほどあわせてご確認いただければと思います。

簡単でございますが、以上で報告を終わらせていただきます。

【山本会長】 はい、ありがとうございました。

ただいまの説明につきまして、ご質問等ございましたら、ご発言をお願いいたします。

よろしいでしょうか。

実際には、10月1日から施行されるということで、よろしいですかね。

【中村食品監視課長】 そのとおりでございます。

【山本会長】 私から一つ、質問なんですけど、これ、実際に照会とか質問とか、きていることになるんですかね。

【中村食品監視課長】 事業者の方に、東京都として説明会を行っております。既に3回ほど実施をさせていただいております。今後、それぞれ特別区などでもこれから説明会を順次事業者の方に行っていくということになります。

10月1日施行ということですので、10月1日以降に新たに許可をそれぞれの事業者の方にとっていただくと、そういう手続を進める予定でございます。

【山本会長】 それまでは、現行の制度のまま動いているということになるんですか。

【中村食品監視課長】 そのとおりで、現在は、まだ皆様、届出制の状態です。

実は、この届出制が今年の12月まで有効なんです。従いまして、新しい許可制が10月にスタートいたしまして、10月から12月の間に許可に切りかえていただくと、このような手続をとっていただくということになります。

【山本会長】 はい、ありがとうございました。

ほかにご質問ございませんか。

はい、戸部委員。

【戸部委員】 届出基準の内容はよくわかったんですけども、見やすい場所に温度計を備えていて、それで運搬容器は遮光できて、断熱機能を有した材料を用いているということなんです。温度は別に規定はしていないので、例えば保健所の方が見に行かれたときに、どういう状態だったら指導の対象になるというのが何かあるんでしょうか。

【山本会長】 はい、事務局、どうぞ。

【中村食品監視課長】 実は、法律的にもお弁当の保存温度というのは決まっていないものですから、ただ、当然のことながら、いつまで持ちますよと期限表示がございますので、それとリンクする状態で保存されているか指導しています。

あとは、一般論で申し上げますと、通常、食中毒を起こすような菌は、25度を超えますと急激に増加いたしますし、また菌の種類によって毒素を産生することですので、我々としては一つ、25度以下の保存というのを目安に指導していきたいというふうに考えています。

【山本会長】 よろしいですか。

屋外で販売していて25度というのはかなり厳しいかなという気がしますが、それを達成していただかないと食中毒の危険性があるということかと思います。

はい、どうぞ、井部委員。

【井部委員】 今に関連してですけど、監視はするのですか。

【中村食品監視課長】 監視は適宜、所轄の保健所のほうで実施をすることになります。

【井部委員】 結構、範囲が広いと思うのですが。

【中村食品監視課長】 意外と同じ場所に同じ時間という業者さんが多いというのが実態です。

【山本会長】 よろしいでしょうか。

ほかはないようでしたら、それでは、これもちまして、平成27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、長きにわたり、円滑な審議にご協力いただきまして、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ます。

【中村食品監視課長】 山本会長、ありがとうございました。

また、委員の皆様には、長時間にわたりましてご審議いただきまして、ありがとうございました。

次回でございしますが、冒頭ご説明申し上げましたとおり、きょう、ご説明いたしました推進計画の進捗状況、これを毎年度、ご報告するということになってございます。その間、特段またご審議いただくような事項があれば、ご連絡させていただきますが、それが無い場合には、来年の今ごろ、また開催をさせていただきたいというふうに考えております。

また、改めまして、委員の皆様にはご連絡さしあげます。

それでは、これもちまして、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。