

平成 2 9 年度

第 1 回東京都食品安全審議会

日時：平成 2 9 年 8 月 4 日（金）午前 9 時 5 8 分～ 1 1 時 5 9 分
場所：東京都庁第一本庁舎 4 2 階 特別会議室 A

午前9時58分開会

【中村食品監視課長】 お待たせをいたしました。定刻よりも若干早目ではございますが、ご出席予定の委員の皆様がおそろいになりましたので、ただいまから平成29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、お忙しい中、ご出席を賜りまして、まことにありがとうございます。

私、福祉保健局食品監視課長、中村でございます。よろしくお願いいたします。

本日、第7期の審議会委員の皆様にご就任いただいたの初めの審議会となりますため、後ほど会長と副会長の選出をお願い申し上げます。それまでの間、私のほうで進行を務めさせていただきます。

では、開会に先立ちまして、福祉保健局、高橋健康安全部長からご挨拶申し上げます。

【高橋健康安全部長】 皆様、おはようございます。福祉保健局健康安全部、部長の高橋でございます。食品安全審議会の開会に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様には、第7期食品安全審議会委員を快くお引き受けいただきまして、また、ご多忙の中、本審議会にご参加いただきまして、まことにありがとうございます。

当審議会は、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、審議いただくため、食品安全条例に基づき設置された知事の附属機関でございます。本日は、議事の一つとして、当審議会からの答申に基づき、一昨年2月に改定いたしました「東京都食品安全推進計画」について、これまでの実施状況等についてご説明をさせていただきます。

本計画は、現在及び将来の都民の健康の保護を図ることを目的とし、食品安全に関する施策を総合的・計画的に推進していくための重要な計画でございます。本年度におきましても、この計画に基づき、食品の安全施策を全庁横断的に実施するとともに、刻々と変化する状況に対応しながら、東京の食の安全確保を進めております。

さて、最近の食の安全を取り巻く状況に目を向けますと、昨年、国においてHACCPの考え方に基づく衛生管理を全ての事業施設に導入するとの方向性が取りまとめられました。今後、これが法制化されますと、食品事業者は、自ら、施設に見合った衛生管理計画を策定していく必要があります。特に零細な飲食店が多い東京では、行政による支援・指導が一層求められてまいります。

また、3年後の東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向け、組織委員会では、食品の衛生対策も含めた飲食提供に関する基本戦略の検討も開始されており、今年度末には公表される予定と聞いております。

本日は、これらの近況につきましても、後ほど都の取り組みとともにご説明をさせていただきます。委員の皆様方には、専門的、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。

本日は、どうぞよろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 以後、着座にて進行させていただきます。よろしくお願いいたします。

いたします。

ここで審議会に関します注意点を何点か申し上げます。

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。

また、発言の際は、挙手の上、目の前のマイクの下右側のボタンを押していただきまして、赤いランプが点灯してからご発言をお願いいたします。発言が終わられましたら、もう一度ボタンを押していただき、赤いランプの消灯を確認いただきたいと存じます。

それでは、まず、委員の皆様の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22名で、委員総数23名の過半数に達しており、定数を満たしている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の紹介をさせていただきます。

第7期の委嘱につきましては、都民代表といたしまして5名、公募により応募いただきました都民の方から2名、食品関係事業者の団体様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名の、計23名の皆様にご就任いただいております。

また、公募につきまして、簡単にご説明申し上げます。

今回の公募に当たりましては、「応募動機と食品を購入する際に気にしていること」というテーマで作文を募集いたしました。54名の応募がございまして、これら作文による一次選考と、面接による最終選考を経まして、本日ご出席の2名の方に就任をお願いした次第でございます。

それでは、改めまして、第7期委員の皆様をご紹介させていただきます。

お手元資料、会議次第を1枚おめくりいただきますと、委員名簿がございまして、そちらをごらんください。名簿の順にご紹介させていただきます。

東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科教授・五十君静子様。

【五十君委員】 五十君です。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・石川寿生様。

【石川委員】 石川でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 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。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の畝山委員におきましては、所用によりご欠席とのご連絡をいただいております。

続きまして、東京都地域消費者団体連絡会食品担当・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】 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。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 公募により委員就任を申しあげました木村縁理様。

【木村委員】 木村でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 早稲田大学社会科学総合学術院教授・黒川哲志様。

【黒川委員】 黒川です。よろしくお願いいたします。

【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・小浦道子様。

【小浦委員】 小浦でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 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。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 日本百貨店協会業務・政策統括部政策部長・佐藤信彦様。

【佐藤委員】 佐藤でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 主婦連合会参与・佐野真理子様。

【佐野委員】 佐野です。よろしくお願いいたします。

【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。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 東京都生活協同組合連合会会長理事・竹内誠様。

【竹内委員】 竹内です。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会消費生活研究所長・戸部依子様。

【戸部委員】 戸部です。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 公募で委員をお願い申しあげました中根里香様。

【中根委員】 中根と申します。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 日本チェーンストア協会関東支部参与・西村頼子様。

【西村委員】 西村でございます。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 一般社団法人日本フードサービス協会常務理事・福田久雄様。

【福田委員】 福田です。よろしくお願いいたします。

【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】 森田です。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・谷島明彦様。

【谷島委員】 谷島と申します。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 東京都水産物卸売業者協会副会長・吉田猛様。

【吉田委員】 吉田でございます。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、東京都幹部職員を紹介させていただきます。
委員名簿、裏面の事務局面をご参照ください。

先ほどご挨拶を申しあげましたが、福祉保健局・高橋健康安全部長です。

【高橋健康安全部長】 高橋です。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 同じく福祉保健局・仁科食品医薬品安全担当部長です。
【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】 生活文化局・三木消費生活部長でございます。
【三木消費生活部長】 三木でございます。よろしくお願いいたします。
【中村食品監視課長】 環境局・近藤環境改善技術担当部長でございます。
【近藤環境改善技術担当部長】 近藤でございます。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・徳弘調整課長です。
【徳弘調整課長】 徳弘と申します。よろしくお願いいたします。
【中村食品監視課長】 中央卸売市場事業部・笹森業務課長です。
【笹森業務課長】 笹森です。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。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。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、第7期委員の最初の審議会でございます。冒頭申し上げましたが、本審議会につきまして、簡単に説明をさせていただきます。

資料1といたしまして、食品安全条例の抜粋を配付させていただいております。本審議会の設置根拠は、条例第26条になります。資料1のほうに、26条の抜粋を掲載させていただいております。そちらの第2項のほうにございますが、本審議会におきましては、食品安全推進計画に関するもののほか、規制の在り方など食品の安全に関する基本的事項について、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いうことで位置づけられております。

ここで、続きまして、会長の選出をお願いしたいと存じます。

資料1の裏面をごらんいただきますと、本審議会に関します規則が掲載されております。そちらの第3条によりまして、会長及び副会長を設置することとなっております。また、会長及び副会長におきましては、委員が互選することとなっております。選出の方法につきまして、ご意見等ございましたら頂戴したいと思います。

【石川委員】 石川でございます。

僭越ですけど、また恐縮なのですが、国の各種検討会や部会の座長などに大変多く就任をされております、私のちょうど隣にいらっしゃるのですが、五十君委員に会長を引き受けていただいたらどうかなというふうに思っておりますし、また、副会長につきましては、会長に一任するというところでどうかと思ひまして、僭越ですけど、発言をさせていただきました。よろしくお願いいたします。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。

今、石川委員のほうから、五十君委員に会長をお願いし、五十君委員のほうから副会長を推薦いただくということでございましたが、皆さん、いかがでございましょうか。よろしゅうございますか。

(異議なし)

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。それでは、五十君委員に会長をお引き受けいただきたいと存じます。副会長につきましては、五十君委員からご選出を

お願いしたいと思います。

それでは、恐れ入りますが、五十君委員、会長席のほうにご移動をお願いいたします。

それでは、五十君会長より副会長の選出をお願いしたいと存じますが、よろしくお願いいたします。

【五十君会長】 それでは、私といたしましては、奥澤委員に副会長をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

(異議なし)

【五十君会長】 ありがとうございます。

【中村食品監視課長】 それでは、奥澤委員に副会長をお願いしたいと存じます。

奥澤委員におかれましては、副会長席へのご移動をよろしくお願いいたします。

それでは、ここで五十君会長より一言ご挨拶を頂戴したいと存じます。よろしくお願いいたします。

【五十君会長】 改めまして、今回、会長に選ばれました東京農業大学の五十君と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

一言挨拶をさせていただきたいと思います。

我が国は、現在、食品衛生管理の国際化ということで、HACCPの制度化ということに取り組んでおります。東京都のほうでは、先ほど高橋部長からご挨拶の中でございましたように、東京都食品安全推進計画という立派な計画に従いまして、食品衛生行政に当たっているかと思いますが、その中には、既にHACCPについても述べられているとお伺いしております。HACCPの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、検討を進めていただいているところでございます。まさに日本の食の安全を推進する、ことしは重要な年であると思っております。食の安全に関しまして、特に衛生管理に当たりましては、HACCPというものが重要な位置づけであり、その制度化が進められており、その導入によりまして、食品の安全をより確実に担保することになると思っております。

2020年の東京オリンピック・パラリンピックに来ていただいた海外の皆様が、日本の、そして東京の食品は、安全でおいしかったというように、日本食に対して、日本食はすばらしかったと思って帰っていただくということを期待しているところでございます。

我が国はHACCPの制度化を目指してかじを切っておりますが、食品衛生の実務は地方自治体に委ねられております。その実務に当たる自治体の担当者、食品を取り扱う民間の皆様は、本当に大変な時期だというふうに思っております。

まさに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、大変身の引き締まる思いでございます。皆様のご協力のもと、有意義な議論をしてまいりたいと思います。委員の皆様には、審議に当たりましては、忌憚のないご意見、そして活発なご議論をよろしくお願いいたします。

簡単ではございますが、挨拶にかえさせていただきたいと思います。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。

では、以降の進行を五十君会長をお願いしたいと存じます。五十君会長、よろしく

お願いいたします。

【五十君会長】 それでは、早速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いたします。

【事務局】 お手元に配付させていただいた資料でございますが、まず、クリップ止めで会議次第、委員名簿、座席表のほか、資料1、2、3、4、6、7、8と、8種類の資料をお手元に準備させていただいております。また、そのほか参考資料といたしまして、参考資料1から参考資料18まで、18種の資料をご準備させていただいております。また、右手側にご準備させていただきましたが、東京都食品安全推進計画という冊子を机上資料としてご準備させていただいております。

これらの資料及び参考資料につきましては、来週早々に、東京都のホームページに掲載させていただく予定でございます。また、議事録につきましては、後日、同ホームページに掲載させていただく予定でございます。

資料といたしましては、以上でございます。

【五十君会長】 資料についての確認がございました。不足等はございませんでしょうか。よろしいでしょうか。

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重点施策の進行状況等について、事務局からご説明を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】 食品監視課、金子と申します。座らせていただいて説明させていただきます。

それでは、東京都食品安全推進計画重点施策の進捗状況等についてご説明いたします。

まず、資料2のリーフレットをごらんください。

食品安全推進計画につきましては、食品安全条例の基本理念のもと、食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するため、施策の方向や重要事項について定めた計画であり、当審議会から答申をいただきまして、平成27年度から32年度の計画として、平成27年2月に策定いたしました。

資料2をお開きください。

推進計画では、食品の安全に関する課題に対応するため、三つの「施策の柱」のもと、特に重点的に取り組む11の施策を選定しております。この重点施策の進捗状況等について、これからご説明させていただきます。

それでは、資料3をごらんください。A4横の資料となっております。

めくっていただきますと、2ページ、重点施策1、東京都エコ農産物認証制度の推進を記載させていただいております。

推進計画の進捗状況をご説明させていただくために、施策ごとに、左から施策の内容、平成28年度の実績、本年度の実施予定について記載しております。なお、前年度と比較して内容が大きく異なる箇所につきましては、下線を引いてございます。

それでは、重点施策1について説明させていただきます。

エコ農産物認証制度は、安全・安心な農産物を消費者に届けるとともに、環境に負荷をかけない農業を推進するため、化学合成農薬と化学肥料を削減してつくられる農

産物を都が認証する制度でございます。環境に配慮した栽培技術の普及や消費者への周知のため、制度説明会、技術支援、パンフレットの作成・配布などを行っており、これらの取り組みを引き続き行ってまいります。

なお、参考資料1といたしまして、制度の概要をご説明するリーフレット、参考資料2として、2017年版の農産物販売PR集を配付させていただいております。

続いて3ページ、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。

東京都食品衛生自主管理認証制度は、食品の調理や製造、販売段階で、事業者が自主的に行っている衛生管理の取り組みを国際規格と整合させた基準に基づいて認証する制度でございます。

施設ごとに審査を行い認証するほか、チェーン店の本部による統括管理と各店舗での衛生管理を一括で認証する「本部認証」や、ISOなどの国際規格の認証を取得している場合に都の認証審査なしに取得できる「特別認証」、認証を目指す前段階の取り組みについて、3段階に分けてステップアップしながら認証を目指す「段階的推進プログラム」というものもございます。これらの制度を普及して認証施設をふやし、また、制度の信頼性を確保するため、講習会の実施やパンフレット、リーフレットの配布等を行っており、引き続き、これらについて実施してまいります。

参考資料3といたしまして、この制度のリーフレットを配付させていただいております。

続きまして、4ページ、重点施策3、国際基準であるHACCP導入支援でございます。

HACCPは、国際的な食品の規格を定めておりますコーデックス委員会によってガイドラインが示されており、各国にその採用が推奨されている国際的な衛生管理システムとなります。

施策内容といたしまして、大きく2点ございます。

1点目が総合衛生管理製造過程承認施設等への技術的支援でございますが、この承認と申しますのは、食品衛生法に基づく制度でございますが、牛乳や魚肉練り製品など、対象となる食品の種類は限られておりますけれども、HACCPの概念を取り入れた衛生管理の方法について、厚生労働大臣が承認基準に適用することを個別に確認する制度となります。

東京都といたしましては、このような施設に対しまして、HACCP指導班を設置して、専門的に監視を行っておりまして、引き続き、これらについて実施してまいります。また、人材育成といたしまして、今年度、営業者への助言を行う食品衛生監視員に向けた講習会を実施する予定でございます。

2点目は、HACCP導入型基準の周知及び技術的支援でございます。東京都では、HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準、これをHACCP導入型基準と申しておりますが、国のガイドラインに基づきまして、平成27年4月に、条例の基準に位置づけております。これにつきまして、事業者への周知や助言・指導を引き続き実施してまいります。現在、国におきましては、HACCPによる衛生管理の制度化に向け検討中とございまして、その概要等につきましては、後ほど報告事項で報告させ

ていただきます。

続きまして、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が、こちらは当食品安全審議会と同様、食品安全条例に基づき設置された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・分析して評価し、都民への情報提供をするなど、施策へ反映しております。食の安全に係る海外情報システムの活用や、他機関からの情報収集、参考といたしまして、基本施策13の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が、このような関係機関が実施した調査なども活用して、食品安全に関する情報を収集しております。

これら収集した情報につきまして、2点目に記載させていただいておりますが、情報評価委員会を開催いたしまして、情報の分析・評価を行いまして、3点目でございますが、評価結果に基づく情報を都民等に情報発信しております。

参考資料4といたしまして、有毒植物に関するもの、参考資料5といたしまして、有毒魚介類に関するもの、参考資料6、7といたしまして、食肉の取り扱いにつきまして、リーフレット等を添付させていただいております。これらは情報評価委員会での評価をもとに作成したものでございます。本年度も、引き続き情報評価委員会による分析・評価を行ってまいります。

続きまして、6ページでございますが、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り組みを支援する施策でございます。

1点目、専門監視班による監視と、2点目、輸入食品の検査にありますとおり、輸入業や倉庫業へ立ち入りまして、監視指導を実施するとともに、検疫所の違反事例を勘案して、輸入食品の検査を実施しております。平成28年度は、3項目の違反を発見し、輸入者を所管する自治体に通報するなど、必要な措置を講じております。

そのほか、指定外添加物等の分析法など、新たな検査法の開発でありますとか、輸入事業者講習会、輸入事業者の自主管理推進支援を行っております。これら輸入食品対策についても、29年度も引き続き実施してまいります。

続きまして、7ページの重点施策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でございます。

1点目、市販品に対する監視指導といたしまして、市販品の試買調査を実施し、医薬品成分が検出されないかどうか、不適正な表示や広告がなされていないかどうか、調査を行っております。違反が認められた2品目につきましては、製品を販売した都内店舗に対しまして、販売中止及び自主回収を指示するとともに、ホームページで摂取による危険性等を都民に周知するなど、対策を講じております。

また、健康食品との関連が疑われる健康被害情報を収集・分析し、評価するための健康被害事例専門委員会の開催、健康食品を取り扱う事業者に対して、法令内容や違反事例の周知を行うための講習の開催、都民に対する普及啓発等を行っております。

また、機能性表示食品制度への対応といたしまして、機能性表示食品について、講習会を通じた事業者への周知、また、リーフレット等による都民への普及啓発を行っております。

これら健康食品対策について、29年度も引き続き施策を実施してまいります。

では、8ページをご覧ください。食品表示に関する制度改正を踏まえて、関係機関等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でございます。

1点目、新しい制度に応じた相談・監視体制の整備でございます。食品表示法の施行に伴いまして、担当部署の設置や食品表示相談ダイヤルの開設のほか、専門的な表示監視を行う食品表示監視班による調査、公募都民である消費生活調査員による表示調査を実施しております。また、健康増進法に基づく誇大表示の禁止に係る勧告・命令の権限が、消費者庁から都道府県知事並びに保健所設置市長、及び特別区長に移譲となったことから、この監視体制を整備いたしました。今年度は、原料原産地表示制度の改正に伴う規定整備を予定しておりまして、これにつきましては、この後の議事でご説明させていただきます。

また、DNA分析や同位体分析等を用いた食品表示の科学的検証、講習会による適正表示推進者の育成、研修会の実施やパンフレット等の活用による食品表示に関する情報の発信、東京都食品表示監視協議会の開催など、引き続き適正表示に関する取り組みを進めてまいります。

参考資料8といたしまして、食品表示基準の手引書、参考資料9といたしまして、栄養成分表示ハンドブックという冊子をお手元にお配りさせていただいております。

続きまして、9ページをごらんください。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、食品による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、迅速に被害の拡大防止や再発防止策を講じることができるよう、危機管理体制を充実する施策でございます。

食品安全対策推進調整会議の運営や、首都圏食中毒防止連絡会の開催など、関係機関との連携強化、緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施、緊急時の情報収集・発信を実施しており、これらの施策を引き続き実施していくことにより、危機管理体制を充実してまいります。

10ページをごらんください。食品中の放射性物質モニタリング検査等、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、食品中の放射性物質モニタリング検査結果を初めとした都の取り組みなど、食品の安全に関する情報を世界に向けて発信する施策でございます。

1点目の放射性物質モニタリング検査結果等の情報提供では、都内産農畜水産物や都内流通食品の放射性物質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、情報提供を実施してまいります。また、食事由来の放射性物質摂取量推計調査を化学物質の摂取量推計調査とあわせて毎年実施し、公表しております。

参考資料10といたしまして、放射性物質対策に係る、これまでの実績を示した資料をお手元にお配りしております。

また、参考資料11といたしまして、ホームページに掲載している流通食品の放射性物質検査結果の一部を添付させていただいております。こちらにつきましては、ホ

ホームページ上で、日本語と英語を併記して、検査結果をホームページに掲載させていただいております。

2点目の食品安全情報の世界への発信でございますが、これまで放射性物質モニタリング検査結果や食品衛生自主管理認証制度の概要につきまして、英語版のホームページで公開しておりましたが、その他の多くの消費者向け情報を英語化し、公開いたしました。また、海外向けリーフレットの作成・配布等も行っておりまして、引き続き、東京都の食の安全に関する取り組みについて情報発信いたします。これらにつきましては、後ほど詳細な内容を報告事項として報告させていただきます。

続いて、重点施策10、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、それぞれの取り組みについて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でございます。

「食の安全都民フォーラム」というシンポジウムの開催や、「食の安全調査隊」によるグループ活動、「食の安全都民講座」の開催、食品衛生監視指導計画策定の際のパブリックコメントの実施などによりまして、関係者による活発な意見交換を行っております。また、「夏休み子供セミナー」といった体験型のセミナーも開催しております。さらに、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やリーフレットを用いて情報提供を行っております。これらの取り組みも引き続き実施してまいります。

お手元に、参考資料16といたしまして、「食の安全調査隊」の募集、参考資料17といたしまして、「夏休み子供セミナー」の募集に関するチラシを参考に配付いたしております。

最後の施策となりますが、12ページ、総合的な食物アレルギー対策の推進をごらんください。

まず、食品製造業や給食施設等に対しましては、監視指導の実施によりまして、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を行っております。

また、アレルギー物質の検査も取り入れながら、表示の適正化に関する監視指導も実施しております。

学校に対しましては、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や、学校における校内研修を推進しております。また、保育所等に対しましては、相談実務研修や緊急時対応研修を開催しております。これらの取り組みについても、引き続き実施しております。

後ほど報告事項でご説明させていただきますが、リーダー養成研修の実施を今年度予定しておりますとともに、「東京都アレルギー情報n a v i .」というポータルサイトを開設いたしております。

以上で東京都食品安全推進計画の重点施策の進捗状況のご説明を終わります。

【五十君会長】 ありがとうございます。

食品の安全確保のための重点施策につきまして、11項目あるようですけれども、その説明に関しまして、まず、ご質問、ご意見等をお伺いしたいと思います。いかがでしょうか。

佐野委員、どうぞ。

【佐野委員】 ご説明ありがとうございました。

まず、お聞きしたいのが何点かあって、7ページの健康食品の市販品に対する監視指導についてお聞きしたいと思います。

プエラリア・ミリフィカという成分を含有する、いわゆる豊胸とか、きれいな体になるという健康食品についてお聞きしたいのですが、先日、国民生活センターがテスト結果を発表して、同じ日に、厚生労働省が各都道府県に事業者の指導を通知しました。それで、東京都では、この健康食品の安全性、それから表示、取引の問題で、都民に注意喚起をしたことはなかったのかということをお聞きしたい。

というのは、表示問題では、もう既に今年の3月に消費者庁が景品表示法で措置命令を出しています。一方、取引問題としては、2年前から「お試し商法」というのがあって、その商品も今回のテストの中に入っていました。

私が言いたいのは、健康食品というのは、安全問題だけではなくて、やっぱり取引も、それから表示も含んだ問題であるということを考えていて、特に行政として一元的対応ということが非常に重要だと思っています。それで、このような監視体制というのをやっぱり一元的にやるということをしちんと明確にするべきだと思うのですが、その辺はいかがでしょうか。というのが一つです。

それから、もう一つ、ことしの3月に「東京くらしねっと」で一、「東京くらしねっと」というのは東京都消費生活総合センターが発行しているものですが、その「お知らせ掲示板」というところで、健康食品について注意しましょうということが載っております。そこで、健康食品が原因と疑われる健康被害へ、そういう問題を収集・分析しており、被害未然防止・拡大防止を図っているということなのですが、3月以降、何か、どのような状況で収集・分析されているのか、わかったら教えてください。

それから、もう一つ、健康食品対策の5番目の機能性表示食品の対応についてなのですが、「目のピント調節」の機能性表示食品に関する東京都の情報公開の経緯を教えてください。

というのは、一部の新聞報道によると、最初は、より詳しい概要を公表していたのに、いつの間にか修正されてしまったと。その間、消費者庁と東京都の調整がどのように行われて、こういう結果になったのか。あるいは、東京都がどういう考えで詳しく載せていたものを修正したのかという、消費者にとっては、やっぱり詳しい情報が必要なわけで、ぜひ、そこをどうという経過だったのか教えてください。

それから、10ページの……。

【五十君会長】 ひとまず1回ここで回答を入れていただいたほうがよろしいかと思しますので、それでは、第1の周知に関することですかね。事務局のほうで、お答えをお願いすることはできませんでしょうか。

【中村食品監視課長】 健康食品につきましては、我々も非常に問題の多いものだというふうに認識しておりまして、そのために重点事項の一つとして対応しているというところがございます。

一元的な対応というお話でございましたが、私どもでやっております試買調査にお

きましても、食品表示法を担当する福祉保健局だけではなくて、生活文化局、それから薬事担当も入りまして、一元的に商品を確認して、それぞれ違反等があれば対応するという形での実施をしております。

また、収集・分析の方法でございますが、私ども東京都といたしまして、医師会、薬剤師会と連携をいたしまして、現場で健康食品による被害等があれば、その情報を収集して、専門家による評価というものも行っております。

ただ、なかなか健康食品の摂取と健康被害の因果関係というものがはっきりしないものですから、一般的な注意喚起というような形で、消費者のほうには情報提供を行っているということでございます。

【三木消費生活部長】 生活文化局の消費生活部長の三木でございます。

今のご質問の順番は狂ってしまうかもしれませんが、まず、先ほどの我々が情報提供させていただいた健康食品に関しての記載のことについてご質問があったかと思うのですが、かなり詳細に事例の紹介をしたということが最初でございます。我々の事例の紹介というのは、広く都民の方に注意喚起をするという趣旨でございますので、やや個別の事例に入り過ぎたという感がありましたので、もう少し都民にわかりやすく、こういう事例が生じているということを一般にお伝えするために、一部、表現を手直した上で、当初なかった消費者の方への注意喚起のポイントですね、こういったものを新たに記載を加えまして公開をいたしました。佐野先生がおっしゃっている件は私の説明と多分同じ件であると思うのですが、そういう取り組みをした事例が最近ございました。

あと、健康食品についての取引のお話もありましたけれども、ご指摘のとおりで、お試しのつもりなのに、健康食品を申し込んだら、実際には4回から6回購入しなきゃならないという定期購入だったという事例が頻発しておりまして、相談も、平成28年度は平成27年度に比べて、倍以上ふえているという状況になっておりますので、こちらのほうについては、我々の「東京くらしねっと」や、ツイッター、フェイスブック等を通じて、都民に対して広く注意喚起をしているというところでございます。

【五十君会長】 今の三つの項目はよろしいでしょうか。まず確認をお願いしたいのですが。

【佐野委員】 すみません。因果関係というのは、非常によく気持ちはわかるのですが、因果関係を待っていたら何年かかるかわかりません。ですから、できるだけわかりやすく都民に知らせる方法というのを考えていただけたらと思います。厚生労働省が昔やっていた、因果関係はわからないけれど、医者からこういう情報がありましたということで、きちんと商品名とか、どういうところで売られて、どういう被害があったかということが書かれています。それは、あくまで厚生労働省は自分たちの責任ではなくて、情報を開示するというだけだということをきちんと書かれてやっていると。そういうやり方もあるということをお考えいただきたい。

それから、都民にわかりやすく説明するのであったら、詳しいほうがいいわけで、詳しくったものを詳しくないものにして、都民にわかりやすくというのは、私はどうも納得がいかないご説明だったと思います。

それから、先ほどのお試し商法の件なのですが、確かにお試し商法も注意しましょうということ、注意喚起されていますが、私が言いたいのは、お試し商法ですということと、こちらの健康食品は安全かということの、全てを一緒に、一元的に情報提供できないのかなということ、ご質問をさせていただいたので、そのあたりをもう少し都民にわかりやすく、特に機能性表示食品を初め健康食品というのはわかりづらい制度になっていますので、そこを注意しながら、都民に情報提供していただければと思います。

【五十君会長】 事務局のほうは、何かありますでしょうか。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。

我々も、国の制度も含めて、わかりやすい制度にさせていただきたいという要望も出していますので、国とも連携しながら、ご意見を反映させるような形で事業を進めていきたいというように思います。ありがとうございます。

【五十君会長】 なかなか不確定な情報を公開するというのは難しいところもあるかと思しますので、多分、科学的根拠のある部分とない部分、それから必要な情報等々は、また精査していただいて、ご対応をお願いするということによろしいでしょうか。

それでは、引き続き、ご質問はございますでしょうか。

【佐野委員】 重点施策9のところなのですが、食品安全情報についての一番最後のところに、「外国人も含めた飲食店利用者へのアレルギー対策についての講習会を開催」というふうに書いてあるのですが、どういう形で、どのような方法で実施されるのか教えてください。

もう一つは、外国の方からアレルギーに関する質問やクレームがあったときに、それを予想して相談受付体制はどういうふうにするのか。お店だけではなくて、私は、しかるべきところできちんと対応するべきではないかなと思います。反対の立場を考えたとき、私たちが海外に行ったときに、やっぱり言葉がわからない、そのときにどうしたらいいのかということ、そのあたりをどのようにお考えなのかということをお教えいただきたい。

最後に1点なのですが、その他というところで、一つだけお聞きしたいのですが、安全性との関連で、築地市場の移転について、反対表明している消費者団体がたくさんあります。この問題について、結局どういうふうになっているのか、報道を見てもさっぱりわからないのですが、現在の方針がおわかりになったら教えていただきたい。

以上です。

【五十君会長】 事務局、いかがでしょうか。

【中村食品監視課長】 まず、アレルギーの問題でございますが、お手元に参考資料15という、リーフレットをつけてございますので、そちらをご用意いただければと思います。その資料の一番後ろのページを見ていただきますと、アレルギーコミュニケーションシートというような形で、それぞれ4カ国の言語で書いてございます。こういったシートを活用して、お客様とコミュニケーションを図る。下のほうには、例えばこのメニューには選択された食材を使用しておりませんとか、あるいは、このメニューは選択した食材を使用していますということで、それぞれのお店の対応でき

るレベルというのをこれでコミュニケーションがとれるということですので、ご利用いただくお客様にあらかじめ、どの食材がNGなのか、さらに、そのNGの食材についてお店がどこまで対応できるのかといったようなことを、コミュニケーションをとりながら対応していくと。この方法につきまして、今後、事業者の方に講習会等を通じて周知をしていきたいと。このように考えております。

何か補足があれば。

【事務局】 講習会の内容でございますけれども、資料5の裏面の下側を先にごらんいただければと思いますけれども、このリーフレットは、昨年度、初めてこのようなリーフレットをつくりまして、飲食店に配付したところでございます。今年度、このリーフレットの周知、活用を図るために、都内の飲食店向けの講習会及び、また、都内の地域のリーダーですね、地域の飲食店の代表として、自ら対応を行うとともに、地域の飲食店への普及を図る人材を養成するためと、食品衛生推進員であるとか、食品衛生自治指導員を対象とした養成研修というような形で、飲食店向けと地域リーダ向けの講習会という2種類の講習会を予定しております。

【笹森業務課長】 中央卸売市場、笹森でございます。

今、その他ということでご質問いただきました築地の移転の問題について、本当に簡単ではございますけれども、ご説明さしあげたいと思います。

ご案内のとおり、新聞記事でもありますけれども、小池知事から、築地は豊洲に移転をしますということのお話が基本方針として示されています。時期としましては、春から秋ということで、期間を持った形での方向性が示されておりますけれども、具体的に、いつ移転をするのかということについては、市場業者の方々ときちっと調整を図りながら、具体的に決めていくという流れになっています。

豊洲の安全性ということが、この審議会の場では一番気になるところかなと思いますので、そちらの説明も若干加えさせていただきますと、豊洲市場の問題、安全性につきましては、専門家会議ということで、土壤汚染の専門家の方々に、きちっと意見をいただいて、その専門家会議の議論の中でも、今現在の対策でも、地上部は安全だという見解を専門家会議からはいただいております。ただ、地下の部分でございすけれども、そちらのほうにも、きちっと対策を打つ。具体的には、砕石がむき出しだったものを、そちらのほうをきちっと覆うですとか、そこにたまってくるガスを施設内ではなくて、外に換気をするといった対策をきちっと行いましょうという方向性も示されています。そういった課題に対し、きちっと中央卸売市場として対策を同時並行で行って、移転を行っていくという考え方になってございます。

以上でございます。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

【佐野委員】 一つだけ、すみません。

【五十君会長】 はい。

【佐野委員】 すみません、アレルギーのところ、今、ご説明いただいたところはとてもよくわかるのですが、いわゆる問題が起きたりなんかしたときに、相談体制というものは、お店だけじゃなくて、やっぱりきちんとしたところに申し出られるような形にするべきではないかなと思っています。しかるべきと言ったのは、例えば公の

東京都であるとか、国民生活センターでもいいのですが、何かそういうような体制を考えていただければなど。もしオリンピックを目指してというのだったら、東京都が中心になって何か考えていただければなどというふうに思いました。

以上です。

【五十君会長】 ぜひ検討をしていただきたいと思います。特に今、外国人旅行者もふえておりますし、オリンピック対応ということもございますので、よろしくお願いしたいと思います。

事務局、何かございますでしょうか。

【中村食品監視課長】 リーフレットに記載しておりますが、飲食店には、何か事故があれば、すぐ医療機関のほうに連絡するという周知をしております。当然のことながら、医療機関のほうで、食中毒が発生した場合には、医師から保健所のほうに届け出をいただくという形になってございますので、そういった現行の制度を活用して、対応を図っていきたくて考えております。よろしくお願いします。

【五十君会長】 それでは、ほかの方、何か。

はい、小島委員。

【小島委員】 すみません。先ほど佐野さんがおっしゃったことは、私も、もっともだなんて思っていて、目のピント調節の被害情報の件です。一つだけ、これは意見になってしまうのですが、私も担当者になぜ、これを載せたのですかと聞いたのですよ。そして、因果関係はあるのですかと聞いたら、因果関係はわかりませんと聞きました。じゃあ、注意喚起ですかと聞くと、注意喚起でもありませんとの答えでした。結局、ただ単にそういう事例があったから載せているだけなんですという返事だったのです。こういう大事な情報を載せるからには、複数の科学者にきちっと聞いて、これはもう明らかに因果関係がありそうだとすることで載せるならわかるのですが、やっぱりちょっとこれは準備不足のまま載せてしまったという感じがします。これは商品が特定されるということがすぐわかるような事例ですので、しっかりと科学者の意見も聞いて、どんなことに対しても答えられるだけの根拠を持ったうえで、ぜひ事例を挙げてほしいなというふうに思いました。今後、何かなさる場合はよろしくお願いします。あと、今はその事例が読めないわけですね。だから、読めなくなった理由も、もしどこかで書けるなら、一般の人に分かりやすく説明してほしいという気はしています。

【五十君会長】 この件に関しまして、事務局、何かございますでしょうか。

【三木消費生活部長】 たびたびすみません。消費生活部長でございます。

「目のピント調節」のことということで、案件がはっきりわかりましたけれども、まず、この制度は、因果関係があるなしではなく、広く、こういう事例が発生しているということを都民の方にお知らせをして、都民の方が例えば健康食品を摂取するときに、自分の体に合うものかどうかとか、表示をしっかり確認するだとか、そういうことをまずしっかり消費者側でもやっていただいてという、注意喚起をする意味も含めて、こういう事例が発生しているということをお知らせするという意味で載せているという部分がございます。

要は、相談事例を余りにも細かく書いてしまうと、余りにも個別の事例となり、「あ、

これは私には関係ないのだ」というふうに都民の方に思われるのも本意でないのと、ただ、事例だけ載せたのでは、「じゃあ、私たちはどうすればいいの」という部分をちょっと補足する必要があるだろうということで、広く都民の方に関心を持ってもらえるような記載にしつつ、こういったところを注意してくださいという注意喚起のポイントも加えてお流しを今、していると。そういう経緯といたしまして、状況があります。なので、因果関係が、特定したものだけ載せるという、またそれは別の意味もあるのかもしれませんが、私どもが今やっているものに関しては、そういう趣旨のものとはちょっと違う部分があるのかなというふうに思っております。

以上です。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

【小島委員】 ということは、これからも、これに関しては何か注意喚起のようなものを出していくということになるのですか。

【三木消費生活部長】 この件は、私ども情報としては、いろいろメーカーのほうで、この事例につきましては因果関係はないというような記者発表を消費者庁のほうでしたというふうに聞いておりました、私どものほうで、この事例について、その後何かをするということは特に予定をしておりませんが、引き続き、この件に限らず、そういった情報が寄せられた場合には、広く都民の方に注意喚起を含めお願いしていきたいなというふうには思っております。

【五十君会長】 それでは、木村委員のからお願いします。

【木村委員】 木村でございます。11ページの重点施策10について、ご質問させていただきます。

私には小学生と幼稚園の子供がおりまして、この夏休みですね、子供セミナーというのに非常に関心を持っております。こちらの29年度予定の体験型セミナーの開催、「夏休み子供セミナー」の開催とございますが、参考資料17を見ると、食品の安全に関するというセミナーではない気がしております。実は8月2日・3日の2日間、国では霞ヶ関こどもセミナーというものをやっております、そちらに昨日子供を連れて行ってまいりました。毎年1位の集客率があるのが農林水産省でして、2日で6,000人来場しております。そちらをやはり見てみますと、子供目線で、かつおぶしを削ったりですとか、さまざまな体験、蚕の繭から糸をつくろうとか、すごく身近なセミナーがありまして、すごく子供も食に対して興味を持ち、体験し、おしょうゆの発酵体験とか、そういったことをすごく楽しく過ごし、また、それが夏休みの自由研究になっております。

東京都は、やはり日本の首都と言われるだけあって、ものすごく大きな自治体でございます、そういった自治体が、「夏休み子供セミナー」が、こういった、ちょっと小規模で、しかも各回何名とか、かなり人数も区切って、激戦の中、当選率も低いというのも私ども保護者の中で話が出ておりました、もうちょっと開かれたセミナーを、ぜひ、こちらの都庁の広場で開いていただくとか、何かご検討いただくと、オリンピックに向けて、子供が食に対して物すごく理解を深められたり、身近に感じたりすることができると思いますので、来年度以降は、そういったことでぜひご検討いただきたいなというお願いでございました。

以上です。

【五十君会長】 ぜひ検討していただくということで、事務局のほう、何かありませんでしょうか。

【中村食品監視課長】 本当に、ご要望をいただくということはありがたいことだと思いますので、また検討をさせていただきたいというふうに思います。よろしくお願いいたします。

【五十君会長】 それでは、戸部委員。

【戸部委員】 質問が一つと、あと意見があります。

まず質問なのですが、資料3の6ページ、輸入食品対策なのですが、28年度の実績の5番目、輸入事業者の自主管理推進支援ということで、146施設の点検をされたということですが、この次のところで、「輸入事業者が今後、重点的に取り組むべき衛生管理事項を指導」とありますが、これは、この146施設を点検された結果、何か重点に取り組む事項というのが出てきたということなのではないでしょうか。そうではなく、既に重点的に取り組むべき衛生管理事項というのがあって、そこを指導されたのでしょうか。あと、その結果が、29年度の5番目の自主管理の推進支援のところの点検の体制に、どのように反映されるのかということが知りたいということです。

意見なのですが、参考資料5と6は、ビジュアルに非常にわかりやすくいいなと思いました。こういう資料がたくさん出ると、消費者にとってはありがたいというようなことです。

それと、先ほど豊洲市場のお話が出ましたけれども、私も、ここのところしばらく、築地市場、豊洲市場の話聞いていて、安全性だけでは、なかなか判断はできないのかなというふうに思いつつも、食の安全性の話題として消費者の関心も高いと思います。では、実際に科学的に見てどうなのだろうということがなかなか見えていなかったというふうに思っています。そんな中、先ほどご説明いただきましたように、豊洲市場へと移転が決まったということですが、先ほどのご説明のように、土壌に関しても、安全性の点で今後検討をされるということでした。例えば東京都が資料3の4ページにあるように、HACCPの導入支援に力を入れていくということであれば、消費者の関心の高い話題に対して、このHACCPの視点で見たらどうかと、あるいは一般衛生管理規定の物差しを当てたときに、豊洲市場あるいは築地市場の食の安全性はどうかという説明があるといいと思います。消費者もHACCPと自分たちの関心事、食の安全の関心事等の関係というところも、うまくつなげて理解できるのかなと。そんなふうに思っていました。

以上です。

【五十君会長】 前半の輸入業者の件につきましては、まず、事務局のほうからご発言いただけますでしょうか。

【事務局】

ご質問いただきました輸入事業者に対する自主管理支援ということなのですが、こちらは東京都の健康安全研究センターというところが主体となりまして、チェックリストをつくりまして、輸入事業者特有の問題がないかという視点で、さまざま

まな施設に入りまして、監視指導を行っているというところでございます。

現在、例えば私どもも、食中毒ですとか違反食品が国内に入っていないように、そういうものの未然防止に力を入れてきたわけなのですが、いざ例えば食中毒の原因となるような食品が発生した場合、出てきてしまった場合、あるいは違反食品を輸入してしまった場合、いわゆる危機管理ですけども、その辺がうまくできていない、手薄だということがわかってまいりましたので、その辺、今後、チェックリストを踏まえた問題点として捉えまして、重点的に監視指導を行っていくと。そのようなことで考えております。

それから、あと、輸入食品になりますと、生産されている輸出国の法令と、私ども日本の法令との違いというものが出てまいります。例えば中国とか東南アジアでは認められている添加物、こちらが日本では認められていない。したがって、それをそのまま輸入すると違反食品になってしまうと。そういった法令関係のきちとした認識というのもできていないということもわかっておりますので、そういった点を今後重点的に監視指導していきたいというふうに考えております。

【五十君会長】 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、今ご説明いただいたことが、平成29年度の予定というところの具体的な話でしょうか。

【事務局】 さまざまな問題点が出てくると思いますので、そういったところをより重点的にご指導させていただくという形になろうかと思っております。

【戸部委員】 わかりました。

【五十君会長】 あと、ご意見に関しまして、何かコメントありますでしょうか。時間の関係もありますので、もし、端的にお答えをいただけますと。

【中村食品監視課長】 豊洲につきましては、先ほどご説明申し上げましたとおり、追加の工事が予定されておりますので、それが完了した後に、また改めて科学的な評価というものも説明していくことになろうかというように考えております。よろしくお願ひします。

【五十君会長】 それでは、時間もありますので、ほかに全体、重要施策としてございますでしょうか。

じゃあ、端的にお願いしたいと思っております。中根委員ですね。

【中根委員】 中根です。よろしくお願ひします。

重点施策の9の、先ほどもご説明あったのですが、外国人の対応のアレルギーコミュニケーションシートについてなんですけれども、大変わかりやすい取り組みだなというふうにまず思いました。

ただ、これは受け入れ側のお店には配付しますということが書かれているのですが、例えばこちらに来られる外国の方が、むしろこういうものを持って、コンパクトなものを持っていると、むしろそちらのほうがよいのではないかなというふうに考えたものですから、何かそういったお考えはあるのかなということをお聞きしたいです。

さらに、29年度予定のところに、飲食店利用者へのアレルギー対策についての講習会を開催というのが予定されておりますので、このことについて、もう少し詳しくお

聞きできればと思います。よろしく申し上げます。

【事務局】 2点ご質問いただきましたが、コミュニケーションシートにつきましては、昨年初めてつくりまして、都内飲食店でこういう取り組みをしてはいかがですか、是非していただきたいということで、飲食店向けに作成したものでございまして、これにつきましては、飲食店への周知をまずしていきまして、後ほどご説明もいたしますが、外国語（英語）のホームページを作成した事業もございまして、海外向けに情報発信をしている事業もございまして、それらの事業の中で、このリーフレットについて、東京都はこういうコミュニケーションシートをつくっておりますよというご紹介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、先ほどの講習会につきましてはですが、飲食店利用者に対するアレルギー対策として、飲食店向けの講習会を行うということでございまして、資料の書き方がわかりにくくて申しわけないのですが、飲食店に対して、アレルギーを持つお客様にどのように対応したらいいかというような講習会を、これから開催するということとさせていただきます。

以上、2点でございます。

【中根委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

それでは、大分時間も押しておりますので、次の議事にまいりたいと思います。

続きまして、原料原産地表示の義務化に伴う規定整備について、事務局からご説明をいただきたいと思っております。よろしく申し上げます。

【事務局】 原料原産地表示の義務化に伴う条例告示等の改正について説明させていただきます。

お手元の資料4というのをご用意いただければと思います。原料原産地表示に関しましては、平成29年7月、ほぼ1週間前ですが、国における実質的な審議が終了しまして、間もなく答申が行われ、8月中には食品表示基準の改正が行われる予定と聞いております。これに伴いまして、東京都が条例で原料原産地表示を義務づけております調理冷凍食品に係る規定について、改正が必要となる見込みのため、改正方針についてご審議いただきたく、本日の資料をご用意させていただきました。

こちらの資料4でございますが、上半分の枠で囲った部分が、国の食品表示基準に基づく原料原産地表示制度の改正内容を簡単にまとめたものです。変更点は大きく二つございます。

変更点①は、左側の部分ですが、対象の拡大です。これまで原料原産地表示が義務づけられていたのは、加工食品のうち22食品群と個別4品目、これらは、例えば乾燥シイタケとか緑茶飲料などのように、原料の品質が最終製品の品質に大きく関与するものを中心に定められていました。この原材料のうち、単一の農畜産物の重量割合が50%以上のものについて原産地を表示するというルールになっておりました。例えば乾燥シイタケであればシイタケ、緑茶飲料であれば緑茶、例えば本日皆様のお手元にあります飲料の原材料名には緑茶（日本）と書いてございますが、これが22品目に該当するものの一つでございます。改正後は、こういった22品目プラス4ではなくて、全ての加工食品が対象となると。その重量割合1位の原材料の産地

を全て表示するということとなります。また、個別品目として、五つ目として、おにぎりのノリが追加されるというふうになります。

右側の変更点②につきましてですけれども、表示方法の変更です。これまでは国別重量順表示というものでございましたけれども、「可能性表示」、「大括り表示」、さらに「製造地表示」が例外として追加されます。可能性表示といいますのは、右側の例がございますけれども、アメリカまたはカナダのように、「または」でつないで表示する方法。また、大括り表示とは、大豆（輸入）という例を載せてございますが、このように輸入という形で大きくくりする方法。なお、こういった例外が使えるのは、季節により原産地が頻繁に変わる場合など、一定の条件は定まっております。また、原材料として加工食品が第1位に来た場合には、例示にあるとおり、チョコレート（ベルギー製造）というような製造地表示をするということになっております。また、必ず容器包装に表示しなければならないというルールは、これまでどおりということになります。

一方、下半分の枠で囲った部分、こちらが、東京都の条例について記載した内容です。

左下の現行と書いてある部分をごらんください。対象食品は、調理冷凍食品となっております。例えば冷凍グラタンだとか、冷凍のお弁当用総菜だとか、こういったものが対象です。

ただし、別表15、これは先ほどの22食品群と4個別品目のことを指しております。これらについては、原料原産地表示義務が課されているということで、除くという規定になっております。

この調理冷凍食品を対象にする規定につきましては、平成19年に、中国産冷凍ギョーザを原因とする薬物中毒事件が発生しまして、消費者の不安が高まったことを契機に、東京で平成20年8月に追加をしたものになります。

調理冷凍食品に使用されている原材料のうち、上位3位までで、かつ重量割合が5%以上の原材料、または商品名や名称に付された原材料のいずれかに該当し、生鮮食品または22食品群と4個別品目を使っている場合には、表示義務があるという制度になっております。

表示すべき事項は、原料原産地を国別重量順に表示すると。

また、表示場所は容器包装に表示。これは原則ですけれども、産地が頻繁に変わる場合等、条例では電話やインターネットでの情報提供も可能としております。

これが、このまま現在検討が進んでいる食品表示基準の改正が行われた場合には、下枠の中央部にオレンジ色で問題点と書いてあるところがございますけれども、このような問題点が発生するというふうに考えております。

一つ目の問題点は、基準改正で全ての加工食品に義務対象が拡大されることに伴いまして、現在の除外規定のままでは、調理冷凍食品の重量順位1位の原材料で、基準と条例の規定が重複してしまうということです。

二つ目の問題点は、基準では可能性表示や大括り表示の例外も可能とされますけれども、条例ではそのような例外規定がないために、この部分の整合性をどうするかという問題が生じるということです。

ここで、実際の表示例をもとにご説明させていただいたほうが、よりわかりやすいかと思しますので、お手数ですが、資料4の裏面の例示の部分をごらんいただければと思います。こちらは表示事例ということで、ちょっと仮想のものですけれども、イメージを示してございます。

例はレンコンの挟み揚げの冷凍食品ということで、輪切りにした2枚のレンコンの間に豚肉のひき肉とネギをまぜたものをサンドイッチしたおかずのようなものをご想像いただければと思います。

左側が現行の表示例となりますけれども、原材料の上位3位は、レンコン、豚肉、ネギの順で、これらはいずれも5%以上含まれるものとします。そうすると、①の例がありますけれども、レンコンについて、(中国、韓国、タイ)と。これらは、この3カ国からの輸入したものを混合使用している場合、国別重量順にこのように記載をします。さらに、第2位と第3位についても、条例では義務となっておりますので、豚肉(デンマーク)、ねぎ(国産)のように記載をいたします。

この場合、レンコンの輸入先が頻繁に変更となって、包材への表示が難しいというような場合には、左下にあります②の例のように、電話による情報提供も可能となっております。

このレンコンの挟み揚げにつきましては、現在の食品表示基準では、原料原産地の表示義務はありませんので、法では義務なし、条例だけが適用になるという状況があります。

次に、真ん中の部分の③の例示をごらんいただきたいのですが、条例の規定改正をしないまま食品表示基準が改正されて、全ての加工食品に原料原産地表示が義務化された場合、重量順位第1位の原材料については、法に基づく表示義務が生じます。オレンジ色の部分、下線を引いてございます。

それと同時に、条例でも従来どおり表示義務が発生するため、法と条例が重複するということが発生します。法で規定があるものについて、全く同じ内容を条例で規定することは問題となりますので、これが先ほどお話しした問題点の①ということになります。

次に④の例示、③の下の部分ですけれども、頻繁に産地が変更になることから、新しく例外規定として追加された大括り表示をした場合、れんこん(輸入)というような表示となりますけれども、これも、法としては適ですけれども、電話等による案内記載がないような場合、第1位については、条例で規定する国別重量順の記載がない、また第2位、第3位については記載がないということになりますから、条例の規定では欠落ということになってしまうということです。これが先ほどお話ししました問題点の②ということになります。

ここで、恐れ入りますけれども、また表面の図のほうに戻っていただければと思います。

こうした問題点に対しまして、東京都といたしましては、右下にある改正方針と赤で書いてある部分のとおり対応したいと考えております。

基本的な考え方として、輸入冷凍ギョーザ事件を契機に、消費者の不安が高まったことから、原料原産地表示を条例で義務づけた経緯を踏まえまして、現状では、関連

事業者の皆様の努力とご協力を得まして、調理冷凍食品については、重量順位3位まで国別重量順位表示が行われているという実態がございますので、この内容は変更しないというふうに考えております。消費者に対して適切な情報を提供し、ひいては事業者への信頼を確保するために、引き続き条例の表示制度は維持すべきであるというふうに考えます。

この方針に基づきまして、先ほどの問題を解決するために、下の改正内容というところがございますとおり、2点の改正を行う予定としております。

Iとしましては、基準と条例の整合性がとれるように、主に除外規定の部分について告示を改正いたします。

また、IIといたしまして、可能性表示や大括り表示を行う場合には、電話やインターネットで対応可能な旨を要領等にさらに明示をします。

さらに、もう一度、裏のほうの例示でご説明させていただきますと、こうした規定改正を行うことで、⑤の例示が規定改正後ということを示してございますけれども、重量順位1位の原材料については、国別重量順位表示がこのように行われている場合は、条例では適用除外とすることで、この部分は法のみが適用、法に定めのない第2位、第3位については、これまでどおり条例が適用というように整理されます。

また、⑥の例のように、大括り表示などを行わざるを得ない場合でも、条例では可能である電話やインターネットでの情報提供を行うことで、法と条例の双方の規定を満たすことができるようになるということです。

都といたしましては、食品表示基準が改正された後に、速やかに条例告示の改正手続を行いたいと考えております。

説明については以上です。

【五十君会長】 ただいまのご説明につきまして、ご質問等ございましたら、よろしくお願ひしたいと思ひます。

【森田委員】 ご説明ありがとうございます。

加工食品の原料原産地表示の義務化ということで、大変複雑で、消費者にとってはわかりにくい制度になっているのかなというふうに思ひます。条例との整合性ということは、事業者の方々からは多分、とても関心が高かった問題なのかなというふうに思ひます。今回、整合性を合わせながら条例を残すという改正方針なのですけれども、都の条例は、確かに加工食品の原料原産地の国の義務化の前は、消費者により多くの情報を提供するというところで、大変意義があったと思ひます。それから、都の食品表示のいろいろな指導とかも、とてもよくおやりになっていると思うのですが、今回、もう国のほうで全ての加工食品を対象にして改正ということになったわけですから、今までの条例の役割というのは、見直してもいいのかなと思ひます。

というのはなぜかというところ、これは大変わかりにくい。そもそもわかりにくい基準の上に、さらに条例が上乗せされると、東京都の条例といつても、例えば北陸でつくるような冷凍食品も都の条例に合わせてまいりますので、法を守る立場からするとわかりにくいし、消費者からしても、とてもこれはわかりにくいのですね。

例えば裏面の⑤の豚肉（デンマーク）、ねぎ（国産）、これは条例には確かに適しているのですけれども、法では、この豚肉、ねぎは任意表示で、可能性表示でも可とい

うふうになっているわけですから、どちらに合っているのかがわからなくなってしまう。条例に適しているのか、法に適しているのか、わからなくなってしまうということもあります。

ですから、わかりにくさというところからすれば、条例は今まで一定の間役割を果たしてきたということを考えると、整合性をとるために条例を撤廃するというような、一つの選択肢もあるのではないかなというふうに思います。この点については、検討されましたでしょうか。

【五十君会長】 いかがでしょうか、事務局のほう。

ご発言としては、最終的にどのようなご意見になりますか。

【森田委員】 発言としては、この条例は一定程度の役割を果たしてきたので、国とのダブルスタンダードということで、わかりにくさということがあるので、この際、撤廃してもいいのではないかということです。

【五十君会長】

ただいまのご意見につきまして、事務局のほうから何かございますか。

その前に、関連のご質問でしょうか。じゃあ、そちらの佐野委員から。

【佐野委員】 質問というわけではないのですが、これはあくまで調理冷凍食品だけなので、それは確かに、国がつくった原料原産地表示は非常にわかりにくいから、さらにわかりにくくなるというお気持ちはわかるのですが、今回、せっかく東京都が進めてきたこの条例を撤廃するというのは、反対です。それは後退するというように私は捉えてしまうので、ぜひ、これは続けていただきたいというのが私の意見です。

【五十君会長】 今、このようなご意見も出たところですが、今のご意見に関しまして、何か事務局のほうからコメントございますでしょうか。

【中村食品監視課長】 各委員からご意見があったように、両論あるというふうには考えてございます。ただ、先ほどご説明申し上げましたとおり、この制度をつくった趣旨が、冷凍食品による事故を背景としておりまして、そのときに、できる限り原産地を知りたい、それをもって消費者の選択に資したいというところからスタートしてございますので、もちろん国が表示制度を新たにつくったというところではございますが、我々が条例を制定した趣旨というものは、まだ残っているのかなというところで、今回提案をさせていただいたということでございます。

【五十君会長】 はい、森田委員。

【森田委員】 そのような条例の趣旨ということはわかりました。

今回、このような規定を改正するということに関して、例えばそういうふうにご検討しているとおっしゃっているのは、こういう公的な場では初めてお聞きしたように思うのですが、何らかのまた公的な場での検討ですとか、両論あっていいと思うのですが、そういう場というのは設けられる予定でしょうか。

【五十君会長】 事務局、いかがでしょうか。

【中村食品監視課長】 きょう初めて、こういう形でお話をさせていただきまして、今後、手続が進んでいく中で、場合によってはパブリックコメントの募集ということも考えていかなければいけないというふうには考えております。

【五十君会長】 なかなか、ちょっと難しいところもあるかと思っておりますので、その

あたりを、パブコメを含めて検討を進めていただくということによろしいですか、森田委員。

【森田委員】 はい。

【五十君会長】 小島委員。

【小島委員】 ちょっと、一つだけ。

これ、④番、大括り表示で、例えば私が業者で、れんこん（輸入）というのを出したら、国の法律には合格、だけど条例には不合格ですよ。その場合は、どういう扱いになるのですか。

【中村食品監視課長】 ⑥に例示を出しておりますが、⑥のように、電話でお問い合わせくださいという表示を加えていただくという形になります。

【小島委員】 加えていただくのはわかるので、もし、国の法律にのっとってやりましたとって、④の商品を出してきたら、その④の商品は、じゃあ、回収ということになるのですか。

【事務局】 通常、条例に基づく表示について、現状において法律の適用外であるので、条例についても、確かに理屈上は回収等も可能かもしれませんが、実際問題として、一定の情報提供がなされているものもございますので、行政対応としては、次の包材の切りかえの際に適正な表示に直すようにということで、業者に直ちに指導をさせていただくというような形の対応が通常でございます。

【小島委員】 どちらにしても、業者のほうが、ちょっと混乱するかもしれないので、そこら辺はやっぱりきちんと説明していただきたいなということですね。

【五十君会長】 はい、事務局。

【中村食品監視課長】 事業者の方につきましては、団体等も含めまして、丁寧な説明を行っていききたいというふうに考えております。

【五十君会長】 はい、森田委員。

【森田委員】 私も今ちょっと撤廃はどうかというふうに言ったのですが、消費者の立場からすると、やはり情報としてはあったほうがいいと思います。ただ、手続なのですね、こういうプロセスをきちんと公開してやっていくということが大事ななというふうに思いますので、パブリックコメントはぜひとっていただきたいというふうに思います。

【五十君会長】 それでは、大筋、方針も確認されたということで、先に進んでよろしいでしょうか。

手続につきましては、事務局のほうでご検討をいただきたいと思います。

以上で審議事項二つ、全体についてご審議いただいたということで、ご了承いただいたと、大筋認めていただきましたということによろしいでしょうか。

(異議なし)

【五十君会長】 それでは、続きまして、報告事項に入らせていただきます。

食品安全情報の海外発信事業の現状について、オリンピック・パラリンピック飲食提供に係る基本戦略の検討状況について、それからHACCP制度化の現状について、都のアレルギー疾患対策の現状についての4点につきまして、それぞれ事務局から順次ご報告をいただいた後、まとめてご質問等の時間をとらせていただきたいと思います。

す。

それでは、お願いいたします。

【事務局】 それでは、まず、食品安全情報の海外発信事業の現状ということで、資料5をごらんください。

先ほど食品安全推進計画の重点施策のご説明の中で、重点施策9といたしまして、世界発信ということで若干ご説明いたしました。当審議会でご提言をいただきまして、幾つかの海外向けの事業を行っておりますので、詳細にご説明をさせていただきます。

資料5、まず一つ目でございますが、J N T O（日本政府観光局）のWEBマガジンへの掲載ということでございます。J N T Oと申します日本政府観光局でございますが、こちらは東京オリンピックが開催された1964年に設置されました、訪日外国人旅行者の誘致に取り組む公的な専門機関となっております。このJ N T Oが公開しているWEBマガジン、年間5億ページビュー以上のアクセスがございますが、こちらに情報を掲載するという事業でございます。

お手元の参考資料12、こちらに英語で掲載した内容の一部をお示しさせていただいております。表面には、都内でお寿司、おいしいお魚を食べることができますよというような情報を掲載させていただきまして、裏面に市場で魚の監視をしているところ、検査室で検査をしているところ、そして東京都の認証制度というような形で、東京都の取り組みを掲載させていただいております。こちらにつきましては、昨年の12月から、英語、中国の本土で使われる簡体字、台湾向けの繁体字、香港向けの繁体字、韓国語という、5言語で掲載させていただいております。今年度につきましても、テーマを変えて掲載をする予定でございます。先ほどご質問いただきましたアレルギーのコミュニケーションシートにつきましても、このWEBマガジンの中で、東京都はこういうものを作成していますというようなことで、掲載をさせていただく予定でございます。

二つ目の事業でございますが、リーフレットを作成して、海外で配布するというところでございまして、東京都におきましては、東京への観光誘致の広報を行っていただく方として、10カ国12の地域で、「東京観光レップ」という方を委嘱しております。また、先ほどのJ N T Oにつきましても、20カ国22の地域に事務所を持っております。この中で、日本及び東京都への観光誘致活動を行っておりますが、こういう方をお願いして、参考資料13でございますが、「東京でおいしいお肉料理を楽しもう」という、英語版のリーフレットを配布しましたが、こちらを開いていただきますと、見開き右側の下に東京都の監視体制であるとか、閉じた裏面でございますが、東京都の自主管理認証制度というような、こういう取り組みを行っておりますということを記載させていただいております。昨年度は、英語、中国語の簡体字、繁体字、韓国語の4言語を作成して配布いたしておりますが、今年度、タイ語とフランス語というふうに予定をしております。

三つ目でございますが、ホームページ上の都の取り組みや消費者向け情報を英語化して提供するというところでございますが、参考資料14に、英語版のホームページ、東京都の「食品衛生の窓」という食品安全に関するホームページがございますけれど

も、こちらを英語化したものを参考につけさせていただいております。消費者向けのページを英語化するとともに、都内を旅行中の方でも閲覧しやすいように、スマートフォン対応をいたしております。今回、多くのページを英語化いたしましたので、今後は引き続きページの更新・追加等を行っていく予定でございます。

最後、四つ目につきましては、飲食店のアレルギー情報提供支援ということで、先ほどご説明いたしました、このリーフレットを作成いたしましたということと、今後、飲食店向け及び地域のリーダー向けの講習会を行っていくという予定でございます。

食品安全情報の海外発信事業の現状につきましては以上でございます。

【五十君会長】 ありがとうございます。

続きまして、オリンピック・パラリンピック飲食提供に係る基本戦略の検討状況につきまして、ご報告をお願いします。

【事務局】 続きまして、オリンピック・パラリンピック飲食提供に係る基本戦略の検討状況についてご報告させていただきます。

お手元の資料6をご覧くださいと思います。

資料2ページの上をごらんください。現在、オリンピック・パラリンピック組織委員会におきまして、飲食提供に係る基本戦略という文書が策定されております。この基本戦略ですが、2020東京大会の飲食提供における基本的な考え方を示す文書でありまして、情報発信や関係者のエンゲージメント、ここでのエンゲージメントというのは、さまざまな関係者を巻き込んでいくという意味でございますが、そうしたツールとなる文書と位置づけられております。

こうした大会期間中の飲食提供に関する文書につきましては、2012年に開催されましたロンドンオリンピック・パラリンピックにおいて、初めて「フードビジョン」という名前で一つの文書に取りまとめられ、公表されております。また、2016年にブラジルで開催されましたリオオリンピックにつきましても、飲食提供に関する基本的な考え方が「テイスト・オブ・ザ・ゲームズ」という文書として取りまとめられ、公表されております。

2020東京大会におきましても、飲食提供に関する基本的な考え方を示す文書を組織委員会が策定しまして、「フードストラテジー」と通称呼んでおりますけれども、取りまとめる予定となっております。

資料、2ページの下をごらんいただきたいと思います。こちらに飲食戦略検討会議の検討委員の一覧がございます。元オリンピック選手、パラリンピック選手、学識経験者、日本ホテル協会ですとか、給食サービス協会といった業界団体の代表の方、厚労省や農水省、国や都の行政機関の代表者から構成されております。

飲食戦略検討会議における主な検討課題ですけれども、資料6、3ページ上をごらんいただきたいと思います。これまで第4回の飲食戦略検討会議が開かれたところでございますけれども、選手の栄養管理に関する事項や、食品の衛生管理、日本の食文化の発信などについて、議論が行われてまいりました。

3ページの下をごらんいただきたいと思います。オリンピック・パラリンピックに関する飲食提供ですが、大会全体で1,500万食以上、選手村で約200万食を提

供すると見込まれております。選手村のピーク時ですけれども、30分で1万食の提供が見込まれておまして、非常に暑い時期と重なることから、当然、衛生面も非常に注意しなければいけません。

飲食の提供場所ですけれども、各競技場、それから中央区の晴海に予定されております選手村、台場の東京ビッグサイトに予定されておりますメインメディアセンターなどがございます。

提供するメニューですけれども、アスリートに提供いたしますので、栄養面や衛生面での配慮が必要になってくるということはもちろんですけれども、多様な宗教ですとか食習慣への配慮も必要となってまいります。具体的には、イスラム教のハラール、ユダヤ教のコーシャ、あるいはビーガンと呼ばれるベジタリアン向けの対応も必要になってくるということでございます。

飲食提供基本戦略の主な検討テーマと検討体制につきましては、4ページの上のほうの資料をごらんいただきたいというふうに思います。大きく五つのテーマについて検討が行われております。

まず第1に、食品の安全衛生ということですが、食品の安全性の確保は、競技大会にとって絶対的な条件となると思います。特に真夏の大会ということになりますので、どのように食中毒を未然に防止していくか、そういった点が大きな問題となっております。

第2に、選手の栄養管理です。やはり栄養バランスに配慮して、アスリートのニーズに配慮したメニューを提供しなければならないということでございます。また、アレルギーへの配慮も必要だという議論がなされております。

3点目として、環境への配慮ということでございます。こちらは例えば食器のリユースということが議論されております。使い捨て食器をやめて、リユース食器を活用しよう。例えば競技場内ではマイボトルというものを使用してはどうかといったような提案が出てきております。それから食べ残し、いわゆる食品ロスの低減ということで、こちらは例えば毎日どれくらいフードロスが発生したのか、食べ残しの見える化を行ったらどうか、あるいはフードバンクといったものを活用してはどうか、そのような意見が出ております。

それから、4番目として、多様性と調和ということでございますけれども、オリンピック・パラリンピックにおきましては、さまざまな文化的・宗教的な多様性を認めて、共生していこうということで、イスラム教のハラールですとか、ユダヤ教のコーシャ、さらにベジタリアンといった、食事の提供にも、食文化の多様性という観点から対応していかなければいけないといった意見が出ております。

5番目として、食文化等に関する情報発信とエンゲージメントということでございますけれども、2013年12月に、和食、日本の伝統的な食文化というものが、ユネスコの無形文化遺産に登録されたところでございます。このとき提出された資料には、和食の特徴として、食材の持ち味を尊重するですとか、栄養のバランスに大変優れている、季節の移ろいを表現できる。といった特徴が記載されております。こうした和食をオリパラの機会にどのように日本の食文化として世界に提供し、発信するかといった内容が議論されております。

最後に、今後のスケジュールですけれども、4ページの下の資料のとおりです。これまで4回の飲食戦略検討会議が開催されておりますけれども、5回目の検討会議が8月7日、6回目の検討会議が9月13日に、それぞれ開催される予定となっております。この後、事務局によりまして素案が作成され、I O Cに提出された後、今年度末には、「飲食提供に係る基本戦略」という文書が公開されるというような段取りになっております。

私からの説明は以上になります。

【五十君会長】 ありがとうございます。

続きまして、資料7、H A C C Pの制度化について、よろしくお願いします。

【説明者事務局】 それでは、H A C C P制度化の現状についてご説明させていただきます。資料7をごらんください。

こちらにつきましては、現在、厚生労働省が、国際標準の一つでありますH A C C Pの衛生管理を、法に基づいて制度として導入する方向で動いておりますので、その現状についてご報告させていただくことになります。

まず、概要としまして、厚生労働省は、H A C C P導入を視野に、平成28年度に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」というのを開催しまして、これを踏まえまして、国内におきますH A C C P制度化に取り組むことを決定し、平成30年の国会に食品衛生法改正案を提出する予定といたしました。

H A C C P導入は、全食品事業者が対象ということで、この制度化に当たりまして、小規模事業者等への配慮ですとか、ガイドラインの作成ですとか、導入のためのきめ細やかな支援、準備期間の設定等を留意していくということとなっております。

一方、自治体としての東京都は、国や業界団体等と十分連携を図りながら、食品等事業者に対してきめ細やかな支援を行っていく予定であります。また、H A C C P導入支援や検証を適切に実施することができるように、今後、食品衛生監視員の資質向上を図るための体制の強化に努めていく方向です。

改めまして、この制度についてなのですが、12月の検討会の結果報告で骨子が示されましたので、それを若干加工して示させていただいておりますので、背景、目的、概要について、簡単にご説明させていただきます。

制度化の背景ですが、こちらにありますように、食品衛生管理の国際標準でありますH A C C Pは、既に先進国を中心に義務化されているということがあります。さらに、高齢化社会を踏まえ、食中毒リスクの増加が懸念されること。そして、危害性のある異物混入による回収告知件数が増加の傾向にあること。多くの食中毒の原因は、一般衛生管理の実施の不備にあること。また、国際化や、東京オリンピック・パラリンピックなどを見据えて、日本の衛生管理の水準を国内外に改めて示す必要があること。以上が、背景として示されております。

次に、この制度化の目的としまして、H A C C Pによる衛生管理の定着を図り、安全性をさらに、これまで以上に向上させていく。また、制度化することで、事業者が自ら考える事業者主体の安全性の確保の取り組みを推進できる。業界全体で取り組むことにより、食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取り組み、課題が明確化し、いわゆる「見える化」されることで、食品の安全性の向上を図ることができる。基本であ

る一般衛生管理の着実な実施が可能となる。食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえた着実な取り組みを推進できる。ということが示されております。

制度化の概要なのですが、先ほど申し上げましたように、制度化の対象者は全ての食品事業者ということになります。食品事業者が求められることとしましては、衛生管理基準「A」または「B」に基づく衛生管理を必ず実施すること、また、一般衛生管理やHACCPによる衛生管理を示した「衛生管理計画書」を作成すること、になります。これに伴う保健所等への資料提出などについての詳細は、まだ示されておられません。今後、具体的に示されることになろうかと思えます。この基準Aと基準Bなのですが、基準Aというのは、コーデックスHACCPの7原則を要件とするもので、対象は一定規模以上の製造業、また、提供食品の特性上から、基準Aで対応するのが相応とされる業種になります。基準Bのほうは、一般衛生管理を基本としまして、事業者の実情を踏まえた手引書などを参考に、必要に応じて重要管理点を設け管理するなど、弾力的な取り扱いを可能とするものとされています。この手引書は、各業界団体が国の助言を受けながら段階的に既に作成しているところで、徐々に示されていくというところになります。

基準Bは、小規模事業者、一定の業種等が対象となります。その具体的なところは、資料に示したとおりです。

この基準A、基準Bの位置づけなのですが、基準AはHACCPの7原則を要件としてはいるのですが、位置づけとしては、基準Aが上、基準Bが下ということではなくて、各施設や業種に適した衛生管理の基準ととして、適切に対応されるべきものとして示されております。

2枚目をごらんください。こちらのほうに、HACCPというものについての詳細を示させていただいております。HACCPによる衛生管理の内容や、そもそもが宇宙食の安全性の管理ために開発されたものなのですが、その流れ。また、基準Aとされている「一般衛生管理の7原則」が、コーデックスのガイドラインで示されました12手順のうち、6手順目から12手順目までであることなどについて、参考までにお示しさせていただいております。

3枚目をごらんください。こちらは、これまで厚生労働省が示してきました資料から抜粋させていただいて、一部改変する形で示させていただいております。食品衛生法改正に向け、現在示されているスケジュール案の内容と、ただ今お話ししたところではあるのですが、制度化についての具体的な枠組みとして示されているものがありますので添付させていただきました。

HACCP制度化の現状についての報告は、以上となります。

【五十君会長】 続きまして、資料8で、アレルギー疾患対策についてご説明をお願いします。

【堂菌環境保健事業担当課長】 それでは、資料8、都のアレルギー疾患対策の現状についてをごらんください。

29年度のアレルギー疾患対策事業についてでございますが、この表をごらんいただきますとおわかりになりますように、大きく情報提供と普及啓発、それから、人材育成の大きく二つに分かれております。

今年度といたしましては、特にその他のところの一番上に書いてございますが、「アレルギー疾患対策基本法」に基づきまして、東京都のアレルギー疾患対策の推進計画を策定する予定ということでございます。

また、食品安全推進計画に関連のある事業について、表の中に星印をつけさせていただいておりますが、まず、情報提供・普及啓発につきましては、東京都のアレルギーポータルサイトの運営ということがございます。これについては、この資料の裏面で説明いたしますので、後ほど説明させていただきます。

次に、人材育成についてでございますが、食品安全推進計画の重点施策11に、総合的な食品アレルギー対策の推進ということで掲げられております中に、特に学校や保育所、あと、また幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談、緊急時対応にかかわる人材の育成については、重点施策の中に挙げられておりますので、力を入れて研修等については実施させていただいております。

人材育成のところをご覧くださいと、アレルギー相談実務研修ということ、あと、またぜんそくや食物アレルギーの緊急時対応研修、あと、それからアレルギー対応体制強化研修ということで、研修については、大きく三つの形でやらせていただいております。特に保育所や幼稚園等の職員向けに対しては、相談実務研修ですとか、緊急時対応研修ということで、きめ細かく、大規模にやらせていただいております。また、アレルギー対応の体制強化研修ということで、組織として、日ごろよりアレルギー疾患の例えば緊急時の対応について備えるですとか、そのような対応をきちんとできるようにということで、リーダーの方にですね、施設の管理者や施設のキーパーソンになるような方に出ていただくような研修、また、それを地域において支援する保健所や保健センターの職員の方々向けの研修というのも新たに作りまして、今年度より実施する予定でございます。

裏面のほうをごらんいただければと存じます。こちらが情報提供や普及啓発のツールとして今年度の4月から開設をいたしました、「東京都アレルギー情報n a v i .」でございます。

目的にもございますように、アレルギーに関しましては、インターネット等によってさまざまな情報が流れておりますけれども、正しい知識を得ていただくということが大事だということで、このようなサイトを開設したものでございます。

この情報n a v i . は、対象のところがございますように、患者さんやその家族に対してはもちろんなのですが、医療関係者や保育施設等の職員など、幅広い方にお使いいただけるようにということで開設をしております。このサイトに訪れていただきますと、アレルギーに関する一通りの情報が得られるようにということで、開設をしたものでございます。

(3) のところに掲載コンテンツを挙げさせていただいておりますが、アレルギー疾患の基礎知識に関するものを初めといたしまして、患者さんが自己管理をする方法ですとか、あと研修教材等の出版物、また、緊急時対応マニュアルや、専門医や医療機関の情報などにもリンクできるように構成しております。

サイトの特徴として、(4) のほうに挙げさせていただいておりますが、求める情報を探しやすくするというところで疾患別に、アレルギー疾患として、疾患としては食物

アレルギーを初めとする、ぜんそくですとか、アトピー性皮膚炎など、疾患別にも開いていただけるようにしております。また、目的別ということで、例えば医療機関を探したいですとか、緊急時の対応を確認したいという目的別に、メニューボタンが選べるような構成をとっております。また、最新情報をタイムリーに見ていただきたいということで、例えば日本アレルギー学会など、いわゆる関連サイトの新着情報をまとめまして、それをこちらのほうで確認をした上でアップし、リンクを張っております。また、信頼できる情報を掲載したいということで、専門医の先生等が監修した情報をお載せするというような形で実施をしております。

ご説明としては以上でございます。

【五十君会長】 ありがとうございます。

以上、いずれも重要な4点に関しまして、報告事項でした。ご質問等がございましたら、どの内容かということに加えてご質問をいただければと思います。

それでは、ご質問をよろしくお願ひいたします。

はい、小島委員。

【小島委員】 小島です。

すみません、五輪の調達のことで一つ教えていただきたいのですが、東京都のエコ農産物認証制度の農産物は、調達コードに合格して提供されるようになるのでしょうか。

【小寺食品安全課長】 産業労働局農林水産部の小寺と申します。

お答えいたします。エコ農産物は調達コードには載っておりません。基本的に、この3月に示されたGLOBAL GAP、J GAP Advance、それから国の準拠GAPを、認証を受けているものの三つということになっております。

【小島委員】 いや、それは何かとても残念です。認証を受けたものだけが安全でおいしいみたいなイメージになってしまうのは問題です。認証がなくても安全だと思いますので、もっと都のエコ認証が認められるよう働きかけることは無理なのでしょうか。

【小寺食品安全課長】 エコ農産物は非常にレベルが高いつくり方、安全性が高いんですけども、GAPの水準となりますと、労働環境とか、ほかの分野のチェック事項がいっぱいありまして、そこの部分は、入っていないという部分がございます、GAPを取った上で、さらに推奨というようなイメージになると思います。

【五十君会長】 よろしいですか。

時間が押していますが……。小浦委員、どうぞ。

【小浦委員】 すみません、時間が押しているところで。

私も、小島さんのことに関連するのですけれども、やはりせっかく東京であるので、東京の農家の方が自分の農産物を売りたいと期待をしていらっしゃると思うのですが、今の調達コードがなかなか厳しいもので、やはりGAPかJ GAPということもお聞きしております。ですから、ぜひ、そこのところを丁寧に東京の農家の方にお話をされながら、こういう参考資料18を活用して、ぜひ、GAP、J GAPを取得する支援をしていただきたいと思っております。

【五十君会長】 ありがとうございます。

ほかにございますか。

ちょっとお待ちください。先に森田委員ですかね。

【森田委員】 すみません。今の議題ではなくて、健康食品の話にちょっと戻るのですけれども、一つだけちょっとお伝えしたいのが、東京都でつくっておられるさまざまな啓発物、とてもよくできていると思うのですが、調剤薬局とかドラッグストアでよく見かけるポスターで、「健康食品を上手に利用していますか」という大きいポスターで、天秤があって、こちら側に健康な食生活があって、こちら側にサプリメントというような、大きなポスターがございます。これはどういうところで利用されているかということ、きちんとそのポスターだけで利用されていけばいいのですけれども、よく見かけるのは、調剤薬局で、横に例えばサプリメントとかで、ミドリムシのサプリメントのようなものがあって、そういうふうに、その左のポスターと両方同じようなカラーで見えていくと、「上手に利用していますか」ということで、特定というか、健康食品をむしろ上手に利用することを推進しているように見えてしまうような、そういうポスターがあるのです。ほかのポスターは、都の健康食品の施策というのは、とにかく注意喚起ということがすごく中心になっているものが多いのに、いろんなことを余りにもはしょって、ポスターにしてしまうと、「上手に利用していますか」というような、そういうメッセージだけが残ってしまうということがあって、いろいろなこういう広報物って、いいものもたくさんあるんですが、どのような使われ方を現場でしているのかということも含めて、検証していただく場があったらいいのかなというふうに思いました。常に、ドラッグストアなんかで見るたびに、ちょっと心を痛めていたりするものですから、こういう啓発物は、検証する機会があったらいいのかなというふうに思います。

【五十君会長】 大変重要なことかと思しますので、個別なものに関しては、事務局のほうに具体的に連絡をしていただければというふうに思います。

それでは、小島委員、一つ。

【小島委員】 一つ、HACCPの関係なのですが、東京都の自主管理認証制度、私はこれは非常にいい制度だと思っているのですが、HACCPでみんなが基準Bを取ったときには、ほぼ自動的に、こっちのマイスターも取れてしまうのか、それとも、HACCPが普及していったときの、この存在意義はどうなるのかということちょっと教えていただけませんか。

【中村食品監視課長】 まだ基準Bの対象がどういう業種になるのか、また、基準Bの中身がどういう中身になるのかということが、はっきりしませんので、そこがわかった段階で、私どもとしても自主管理認証制度の活用方法というのをまた改めて検討してまいりたいというふうに考えております。

【小島委員】 一つの希望としては、都の自主管理認証は看板が掲げられるわけですよね。HACCPは看板を掲げられるわけではないので、ぜひ、東京都の認証のほうが存在意義が高くなるように頑張っていただきたいということです。

【五十君会長】 ご意見ありがとうございました。

ほかにご質問はありますか。よろしいですか。

(なし)

【五十君会長】 それでは、少し時間が押してしまいましたが、これをもちまして、平成29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、ご活発なご発言ありがとうございました。

それでは、進行を事務局に戻したいと思います。

【中村食品監視課長】 五十君会長、ありがとうございました。また、委員の皆様におきましては、長時間にわたり、ご審議いただきまして、まことにありがとうございました。

閉会に当たりまして、福祉保健局、仁科食品医薬品安全担当部長よりご挨拶を申し上げます。

【仁科食品医薬品安全担当部長】 本日は、長時間にわたりまして、活発にご議論をいただき、また貴重なご意見を頂戴いたしまして、まことにありがとうございます。

閉会に当たりまして、一言、ご挨拶を申し上げたいと思います。

食は日々の生活に欠かせないものでございまして、人々の関心が高い分野でございます。東京都といたしましても、都民の食の安全・安心の確保に向け、今後とも都民の皆様、そして事業者の皆様とともに、相互理解を深めながら取り組んでいきたいと思っております。

また、今日お話にもございましたが、東京都は、2019年ラグビーワールドカップや、東京都2020オリンピック・パラリンピック競技大会を控えて、世界中から注目をされているところでございます。おもてなしの心で世界中の人々を歓迎し、東京の食を楽しんでいただくためにも、食の安全・安心の確保は極めて重要であると考えております。「食品安全推進計画」に基づきまして、より一層、都における食品の安全確保を推進してまいりたいと思っております。

委員の皆様におかれましては、今後も引き続き、さまざまな立場からご指導、ご鞭撻をいただきますようお願い申し上げます。閉会の挨拶とさせていただきます。

本日は、まことにありがとうございました。

【中村食品監視課長】 それでは、これをもちまして、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。