令和元年度

第１回東京都食品安全審議会部会

日時：令和元年６月２０日（木）午前１０時００分～午前１１時４５分
場所：東京都庁第一庁舎４２階　　特別会議室Ｂ

午前１０時００分開会

【稲見食品監視課長】　お待たせをいたしました。定刻となりましたので、ただいまから令和元年度第１回東京都食品安全審議会部会を開催いたします。

部会委員の皆様には、大変お忙しいところご出席いただきまして、ありがとうございました。

私は、福祉保健局健康安全部食品監視課長の稲見と申します。本日は、本審議会部会を設置してから初めの開催となります。後ほど部会長を選出させていただきますが、それまでの間、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。

それでは、開会に先立ちまして、高橋福祉保健局健康安全部長よりご挨拶申し上げます。

【高橋健康安全部長】　ただいまご紹介いただきました健康安全部長の高橋でございます。委員の皆様におかれましては、本部会の委員就任に当たりましてご快諾いただきましたことを、また、本日ご多忙中にもかかわらず、ご出席いただきましたことを、心より御礼申し上げます。

当部会は、東京都食品安全審議会規則に基づきまして、本年２月２２日に開催されました平成３０年度第２回東京都食品安全審議会において、食品衛生法等の改正を踏まえた都における食品安全に関する対応について、速やかにご審議いただくため設置をご承認いただいたものでございます。

さて、皆様ご存じのとおり、昨年６月にはＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化、また食品営業許可制度の見直し、それと食品リコール情報の報告制度の創設などを含む食品衛生法等の一部を改正する法律が成立いたしました。さらに、同１２月には食品表示法も改正されまして、その表示法においても食品リコール情報の報告制度が創設されたところでございます。

詳細につきましては、政省令で規定されることとなっておりますが、本日現在ですけれども、政令の一部についてパブリックコメントが募集されているというところにとどまっておりまして、まだ政省令の全体像が見えていない、スケジュールが大幅に遅れているというところでございます。

そのような状況ではございますけれども、都といたしましては、食品等事業者の皆様がこれらの制度改正に円滑に対応できるよう、関連すべき点を迅速かつ適切に整備しなければなりません。本日は、食品衛生法等の改正を踏まえた都における食品安全に関する対応につきまして、これまでに示された改正法の内容、国の考え等を踏まえ、改正法と都の条例との整合を図るための検討課題について、ご意見をいただくこととしております。

委員の皆様方におかれましては、専門的あるいは都民の視点から忌憚のないご意見を頂戴いたしまして、ご討議いただければ幸いでございます。

簡単ではございますけれども、部会の冒頭に当たり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。

【稲見食品監視課長】　本審議会部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、あらかじめご承知いただければと思います。

また、ご発言の際は、挙手をしていただき、お近くのマイクでご発言いただければ

と思います。
　なお、資料につきましては、ペーパーレス取り組み促進のため、タブレットを使用いたしまして説明をさせていただきますので、ご承知おきください。
　それでは、まず、部会委員の皆様の出席状況を確認させていただきます。
　本部会は、東京都食品安全審議会規則第６条により、部会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、部会委員総数１０名のうち１０名の方にご出席いただいております。過半数に達しており、定足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、本日は、部会設置後初めての開催となりますので、部会委員の皆様をご紹介させていただきます。お手元の資料に部会委員名簿と座席表がございますので、ご参考いただければと思います。
　それでは、委員名簿に従いまして、ご紹介をさせていただきます。
　一般社団法人東京都食品衛生協会、石川委員でございます。
【石川委員】　　石川でございます。よろしくお願いします。
【稲見食品監視課長】　　読売新聞東京本社、大森委員でございます。
【大森委員】　　大森です。よろしくお願いいたします。
【稲見食品監視課長】　　元日本赤十字社、奥澤委員でございます。
【奥澤委員】　　奥澤でございます。よろしくお願いいたします。
【稲見食品監視課長】　　公募委員の木村委員でございます。
【木村委員】　　木村です。よろしくお願いいたします。
【稲見食品監視課長】　　早稲田大学社会科学総合学術院、黒川委員でございます。
【黒川委員】　　黒川です。よろしくお願いします。
【稲見食品監視課長】　　東京消費者団体連絡センター、小浦委員でございます。
【小浦委員】　　小浦でございます。どうぞよろしくお願いいたします。
【稲見食品監視課長】　　関東学院大学栄養学部、田﨑委員でございます。
【田﨑委員】　　田﨑です。よろしくお願いします。
【稲見食品監視課長】　　一般財団法人食品産業センター、富松委員でございます。
【富松委員】　　富松です。よろしくお願いいたします。
【稲見食品監視課長】　　日本チェーンストア協会関東支部、西村委員でございます。
【西村委員】　　西村でございます。どうぞよろしくお願いいたします。
【稲見食品監視課長】　　消費生活コンサルタント、森田委員でございます。
【森田委員】　　森田でございます。よろしくお願いいたします。
【稲見食品監視課長】　　続いて、事務局幹部職員を紹介させていただきます。委員名簿裏面の事務局名簿をご参照ください。
　健康安全部長の高橋でございます。
【高橋健康安全部長】　　よろしくお願いします。
【稲見食品監視課長】　　食品医薬品安全担当部長の花本でございます。
【花本安全担当部長】　　よろしくお願いいたします。
【稲見食品監視課長】　　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。

続きまして、部会長の選出をお願いしたいと思います。

本部会には、東京都食品安全審議会規則第６条により、部会長を置くこととなっております。また、部会長は、部会に属する委員のうちから互選することとなっておりますが、いかがいたしましょうか。

【富松委員】　僭越ではございますが、部会長を推薦させていただきたいと思います。

都の食品安全の取り組みに精通されております、本審議会の副会長を務めておられる奥澤委員に部会長を引き受けていただいてはどうか、提案させて頂きます。

【稲見食品監視課長】　ただいま、奥澤委員を部会長に推薦するとのご発言がございました。ほかにはございませんでしょうか。

（なし）

【稲見食品監視課長】　ご異議がないようですので、奥澤委員に部会長をお引き受けいただきたいと存じます。

奥澤部会長には、恐れいりますが、部会長席にお移り願います。

それでは、奥澤部会長からご挨拶をいただきたいと存じます。よろしくお願いいたします

【奥澤部会長】　改めまして、ただいま部会長を仰せつかりました奥澤でございます。微力ではございますけれど、皆様のご協力をいただきながら、円滑な会の進行に努めてまいりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

【稲見食品監視課長】　それでは、以後の進行は奥澤部会長にお願いしたいと存じます。

なお、カメラによる撮影はここまでで終了させていただきますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

それでは、奥澤部会長、よろしくお願いいたします。

【奥澤部会長】　それでは、議事に入ります前に、事務局から本日の資料について確認をお願いいたします。

【倉持統括課長代理】　食品監視課の倉持と申します。よろしくお願いいたします。

私からご説明をさせていただきたいと思います。皆様のお手元にタブレットを配置させていただいております。そちらのタブレットをお手元にとっていただければと存じます。

本日使用する資料データにつきましては、こちらのタブレットに全て入れております。必要な資料の部分を指でタッチしていただければ、お好きな資料をごらんいただけます。また、画面の左上にファイル一覧というものがございます。こちらを押していただきますと、もとの画面の一覧の状態に戻していただけます。以上がタブレットの使用方法になりますが、よろしいでしょうか。

次に、机上にお配りいたしました紙資料の確認をさせていただきたいと存じます。お手元に、本日の会議次第、それと部会委員の名簿、裏面に事務局名簿、最後に座席表がまとめてございますので、ご確認いただければと存じます。

以上になります。

【奥澤部会長】　資料について、不足等はございませんでしょうか。

（なし）

【奥澤部会長】　それでは、お手元の会議次第に従いまして議事に入りたいと思います。

最初に、議事の（１）食品衛生法等の改正を踏まえた都における食品安全に関する対応について、事務局から説明をお願いします。

【稲見食品監視課長】　資料の説明に先立ちまして、今般の食品衛生法等の改正に伴う政省令の規定の整備状況について、簡単にご説明させていただきたいと思います。

というのも、法律は昨年６月に成立いたしましたけれども、法律の細かいところは政令で定める、または省令で定めるという規定が多用されておりまして、法律の内容を理解するためには、政令、それから省令の中身が大変重要となってまいります。

今般の食品衛生法等の改正に関連する政省令の改正につきましては、本年５月２１日から公布後２年以内に施行される政令についてパブリックコメントが開始されたところでございます。しかし、改正が予定されているほかの政省令の大部分につきましては、いまだにパブリックコメントが開始されておらず、従前に示されていた政省令改正スケジュールについて、大幅に遅れが生じているという状況でございます。

そのため、本日は、国の食品衛生規制に関する検討会等の取りまとめ、又はこれまでに示されてまいりました法改正に係る考え方をもとに、食品衛生法等の改正を踏まえた都における条例改正の方向性や、本部会においてご検討いただく論点として、現在事務局として考えられる事項につきましてご説明を差し上げ、委員の皆様に課題を共有していただくという場とさせていただきたいというふうに考えております。

各論点に関する個別の検討につきましては、次回以降の部会でご議論いただく予定となっておりますことを、あらかじめご了承いただければと思いますので、よろしくお願いいたします。

【佐々木統括課長代理】　食品監視課の佐々木と申します。資料１、２につきましてご説明を差し上げます。以後着座にて失礼いたします。

タブレットの資料１をごらんいただければと思います。

こちらの資料につきましては、食品衛生法等の一部を改正する法律ということで、昨年６月１３日に公布されたものの内容でございまして、こちらは去る平成３１年２月２２日の食品安全審議会の会議におきましてご説明を差し上げた資料でございますけれども、改めてご説明申し上げます。

こちらの改正の趣旨でございますけれども、我が国の食を取りまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずるということで、非常に盛りだくさんの内容となってございます。

こちらの内容を、具現化して七つにまとめたものが、以下の改正の内容ということになります。

一つ目は、広域的な食中毒事案への対策強化ということで、広域的な食中毒事案の発生や拡大を防止するためにということで、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域

連携協議会を設置する。この中で、係る事案が発生した場合等において、対応をするというような仕組みになってございます。

実は、こちらの下のほうに施行期日を書いてございます。こちらについては、広域的な食中毒事案への対応ということについては、公布の日から１年を超えない範囲での施行ということになってございます。法律が昨年６月１３日に公布されたということで、実は広域連携協議会については本年の４月に施行されてございまして、実は全国七つのブロックにわかれまして、具体的には地方厚生局ごとに管轄内の自治体によって広域連携協議会が開催されるということになってございます。

東京都につきましては、関東信越厚生局の管内でございますので、こちらに所属する自治体と、去る４月１６日に第１回の広域連携協議会が開催されたものでございます。

二つ目の項目でございますが、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化ということで、原則として、全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加えてＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施を求めるというものでございます。ただし、規模や業種等を考慮して、一定の営業者につきましては、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。具体的には、弾力な運用が図られるという内容でございます。

三つ目の項目でございます。特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集ということで、健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品、これを厚生労働大臣が専門家のご意見を聞きまして、指定されます。こちらについて、事業者から行政への健康被害情報の届出を義務化するというものでございます。

４番目でございます。国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備ということでございます。こちらにつきましては、食品用器具・容器包装につきまして、安全性を評価した物質のみを使用可能とするもの、いわゆるポジティブリスト制度を導入するということでございます。

５番目でございます。営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設ということで、実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種、現行これは政令で３４業種が定められておりますけれども、こちら以外の事業者につきましても届出制の創設を行うというものでございます。

６番、食品リコール情報の報告制度の創設ということで、営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みを構築し、全国規模で情報が一元化されるということでございます。

７番目でその他でございますけれども、乳製品・水産食品を輸入する場合に、衛生証明書を必要要件とするということですとか、食品を輸出する場合につきまして、自治体等が衛生証明書を発行するという事務について、これまでは通知で行われていましたけれども、これを法制化されるということでございます。

資料１につきましては、以上でございます。

タブレットの左上のファイル一覧を押していただきまして、資料２を選択いただけますでしょうか。

続きまして、資料２の説明をさせていただきます。

こちらにつきましても、基本的には２月２２日の食品安全審議会に提出させていただいた資料を一部改正させていただいたものでございます。

先ほどの食品衛生法の改正の７項目のうち、現行制度等との整合性を図る必要があると考えられるものを三つの項目に絞りましてまとめさせていただいたものでございます。

まず、左の上でございますけれども、法改正の主な内容ということで、３項目挙げさせていただいてございます。

一つ目、営業許可制度の見直しということでございます。法改正の主な内容としましては、先ほどもご説明申し上げましたけれど、現行の許可業種の再編ですとか、届出制度が創設されます。また、施行条例で定めております施設基準が省令で示されることになります。また、施行条例で定められております衛生管理の基準、これはソフトの面でございますけれども、取り扱いの面につきまして省令で規定されるというものでございます。

また、二つ目の項目としましては、食品リコール情報の報告制度の創設ということでございます。こちらは先ほどご説明申し上げましたけれど、法違反食品の回収に係る報告の義務化、これが法定化されますということでございます。

三つ目の項目にいきます。ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化ということで、原則全ての事業者にＨＡＣＣＰという衛生管理の手法が導入されるということになります。

これを踏まえまして、都の現状と課題を挙げさせていただきますと、まず、営業許可制度の見直しの部分でございますが、これについては現行の条例許可業種と新たに法定化される業種との整合を図る必要があろうかということで、条例等で規定する許可・届出業種との整合を図る。これが大きな課題であるということでございます。また、省令を参酌して施設基準を条例で制定するということになってございますので、そちらの検討も必要になってくる。また、法の規定に違反しない範囲での条例による衛生管理の基準の制定ということでございますので、こちらも一つの課題になるかと存じます。

大きく二つ目でございますが、リコール情報のことでございますけれども、現行都の制度でもリコール情報の報告制度がございます。こちらの都の制度と新制度の報告対象に相違がございます。具体的には、都のリコール制度では、衛生管理不備、例えばカビの発生ですとか食品の変質も対象としておりまして、こちらについて国の報告制度と違いがあるという問題でございます。

大きい三つ目でございます。ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の部分でございますが、中小事業者の多くにつきましては、ＨＡＣＣＰによる衛生管理ということが未実施になってございます。こちらにつきまして、まずは、制度化の周知とともに、事業者の取り組みを促進しなければならないことになろうかと思います。

そこで、２月２２日の食品安全審議会におきまして、審議会での検討事項ということでご提案させていただいたものが、右側のカラムになります。

一つ目は、営業許可制度の見直しに伴う条例の改正の部分でございますが、許可業種等について法と条例の許可業種で整理をする必要があるということでございます。

もう一つ、条例で規定されている施設基準を、再編後の業種に応じて検討していただくということでございます。もう一つは、衛生管理基準の設定について検討していただくということになるかと思います。

大きい二つ目でございますけれども、食品リコール情報の報告制度の創設に伴う条例の改正ということでございます。これについては、都の条例と新制度について整合を図るのはどうかというところが、ご検討いただくテーマになろうか思います。

大きい三つ目につきまして、ＨＡＣＣＰによる衛生管理の制度化でございますが、こちらについては、衛生管理の手法について、ＨＡＣＣＰ導入のための取り組みということになろうかと思います。この辺について事業者への周知ですとか支援等のあり方について、ご検討をいただくことになろうかと思いまして、２月２２日に提案させていただいたところでございます。

下の部分につきましては、改正法施行後のスケジュールをあらわしてございます。二つ同じようなスケジュール表がございますけれども、上のスケジュール表については２月２２日にお示しをしたものでございます。その２月時点におきましては、６月には政令・省令が公布されるであろうということで、それと本施行が決まってございますので、事業者の皆様に周知期間を含めますと、その差し引き分は各自治体で条例改正する時間かということでお示しをさせていただいたところでございます。

下の６月時点のスケジュールにつきましては、先ほど高橋健康安全部長の挨拶にもございましたけれども、本日に至って政令・省令が公布されてございませんで、今見積もっても２カ月ぐらい遅くなるのではないかということもあり、ここには模式図であらわせていただいたところでございます。そうしますと、本施行までの時期はもう固まっておりますので、制度の周知期間を１年間とるといたしますと、自治体での条例改正の期間がその分短くなってしまうということを模式図にあらわさせていただいたところでございます。

以上でございます。

【奥澤部会長】　ただいま、事務局から、資料１により食品衛生法の改正の概要について、また資料２により審議会における検討事項案について説明がございました。これら資料１と資料２について、ご質問があればお願いいたします。いかがでしょうか。

（なし）

【奥澤部会長】　それでは、先に進めさせていただきまして、また後ほど関連する部分があればご質問いただくということで、続けていきたいと思います。

ほかの資料について、事務局から説明をお願いいたします。

【大山統括課長代理】　食品監視課、大山と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

私からは、資料３から７までを説明させていただきたいと思います。

まず、資料３をごらんください。

こちらは、先ほどの検討事項案として挙げられていました営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設となります。

こちらは、国の資料になります。ＨＡＣＣＰ制度化の対象を明確にするため、営業

許可制度の見直しとか届出制度の創設を、国が行うに至ったのが背景です。

まず、「営業」につきまして説明します。食品衛生法第４条の中で営業及び営業者が定められております。営業とは、業として、食品もしくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、もしくは販売することまたは器具もしくは容器包装を製造し、輸入し、もしくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人または法人と規定されております。

そのような中で、現行としまして、要許可業種、許可が必要な業種として、国が政令で３４業種の製造業、販売業、飲食業等を定めております。この資料では、問題点としまして、昭和４７年以来見直しがなされておらず、実態に合っていないということが挙げられています。

許可業種以外のものについては国としての規定はないのですが、一部自治体が条例で届出や許可というような形で規定を設けております。それ以外には自治体で把握する仕組みがないということではありますが、全国としてのばらつき感が事業者から寄せられていたというところでもあるようです。

３４業種につきましては、自治体によって記載された内容となります。これは、ＨＡＣＣＰ制度化という流れの中で、食中毒のリスク等により、主として事業者にヒアリングをしながら、また学識経験者などの意見を聞きながら、新たな制度というのをしております。

改正後、こちらはまだ政省令が出されていないので、各種検討会等の取りまとめの中で示されている内容にはなるのですけれども、こちらは国の資料ですので、方向性としましては、新たな考え方として、営業者というものを、要許可業種、要届出業種、届出対象外と大きく三つに分けるということになっております。

要許可業種というのは、製造とか調理、加工するような業種です。この理由としては、公衆衛生の影響、危害のリスクが高いからというところになります。

中間に当たる届出業種は、温度管理など一定の管理は必要だけれども、包装されている、他者が触れられない状況の販売業や保管業等というのを対象としております。

常温で保存可能な包装食品、長期保存になるもの、そういうものは、届出対象外という考え方をするということで示されています。

次に、資料４をごらんください。

こちらは、国の制度ですが、具体的な変更点として示されているものになります。

左側は現行の３４許可業種、現在政令で定められている３４業種になります。これが、考え方として六つに分けられて整理されたということになります。

新設する業種は、食中毒のリスクが高いということで従来から課題となっておりました漬物製造業とか水産食品製造・加工業、液卵製造業、食品の小分け業というもので、この辺については、多くの自治体が既に条例で許可業種としております。都としても、漬物、水産、液卵などを条例に規定しているところであります。

次に、統合して１業種での対象食品を拡大する業種、例えば飲食店営業と菓子製造業というのは別々に許可を取得する必要があるのですが、飲食店営業に統合され、再編という形で一本になるとか、あん類製造業も菓子製造業に含むとか、一定の管理が

できるものは統合した形で整理されることになります。
　下に※で統合型そうざい製造業、統合型冷凍食品製造業とあるのですが、こちらは「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」をきっちりやっていく場合には、そうざいだけではなく、菓子や麺類なども、一本の許可でつくれるという考え方になります。
　次に、再編する業種ですが、こちらは缶詰、瓶詰め等ですとかレトルト食品のようなものに、包装食品製造業として再編するということで、そのうちリスクの高い、酸度が低い食品に限定して許可対象とするということになります。
　それから、許可から届出に移行する業種です。こちらは、乳類販売業、氷雪販売業、冷凍冷蔵倉庫業ということで、温度管理は必要なのですが、包装されているものが対象です。一定の品質が保たれなければ自ずと製品として成り立たないというような考え方から、許可業種ではなく届出に移行するというものになります。
　それから、一部が許可から届出に移行する業種があります。食肉販売業というのは、加工する際は必要な許可なのですけれども、包装食品のみを販売する場合は届出でいいというような考え方になります。魚介類販売業も同様です。コップ式自動販売機の場合は、今は屋内外に関わらず喫茶店営業の許可が必要だったのですが、屋内設置と一定の要件を満たす場合には届出でよく、外に設置する場合には許可が要るという考え方になります。
　それから、廃止する業種というのは、先ほどの再編業種に合わせてということですが、乳酸菌飲料製造業は乳処理業とか乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可をとっていればその中で対応できるだろうという考えのもので、独立した業種としては廃止するということになります。許可が要らないということであったり、届出でよいということではなく、別の許可で対応できるというものになります。
　ソース類製造業につきましても、酸度が低ければ包装食品の製造業について、酸度が高ければ届出の対象ということで、独立した業種としては廃止されるということになります。
　それから、缶詰または瓶詰め食品製造業も、先ほどの包装食品製造業に合わせて、独立した業種としては廃止されるということになります。
　次に、資料５をお出しください。
　こちらは、東京都で作成した資料になりまして、都条例等で規定している現行の許可等となります。
　食品製造業等取締条例で、法の網がかかっていないところについて、許可、届出ということで、上乗せで規定を設けてきておりました。今回の国の考え方の中では、法の規定の中に含まれるものになっております。
　また、報告営業というのがありまして、届出に似た扱いですが、実態を把握するものとして、従来から食品衛生法施行細則に規定されておりました。
　下線部は新たに許可業種として法規定に含まれるものと思われます。その他の多くは国の届出業種に含まれると考えておりますが、まだ政省令が出ておりませんので、明確に示せないところではございます。
　次に資料６をごらんください。
　こちらも東京都で作成した資料になります。

こちらは、まだ政令省令など基礎資料が出ておりませんので、右上のほうにありますように、国の「食品の営業規制に関する検討会」の取りまとめを反映しているものとなります。場合によっては、出される予定の政省令とずれが出てくるかもしれないということにはなりますが、現時点で把握している状況の中で整理をさせていただいております。

先ほど、いろいろ国の考え方をお伝えさせていただきましたが、それが具体的に政省令で示されたときに、今のところこのような考え方の業種になろうかと思っています。

見た目の業種名としては余り変わらないのですが、国の考え方としましては、極力１施設１許可というような考え方で、一つ許可をとっていれば、一つの施設が、一つ工場であっても多くの許可をとらなくていいという考え方がありますので、これまでと同じ業種名でも取り扱いの内容が変わることになります。

先ほどのそうざい製造業、食品製造業に関しましては、統合型に示されておりますし、飲食店営業につきましては細かく書き切れてはいないのですが、簡易型飲食店ということで、コンビニエンストアのように多くの許可を取得しているが、対面販売するようなものについては、簡易飲食店というものの中で規定していくというような考え方も示されておりまして､事業者にとってはそれほど影響がないかと思うのですが、考え方と仕組みが大きく変わるということになります。ただ、それによって、しっかりＨＡＣＣＰの考え方を徹底させるという取組だと思います。

法の届出についてです。今まで法の規定で届出という枠組みはなかったのですが、この届出という形で全国平準化がされることになります。

都条例に規定する多くが古くから、都条例を設定したころから、設置している規定がほとんどなのですけれども、１点、こちらの資料の届出の中の右側に、白抜き文字で「弁当等人力販売業」と書かせていただいているんですが、これが比較的新しく、皆様の記憶の中にもあるのかなというところではありますが、こちらも国の考え方としては届出というような考え方になっております。

一番下が、届出不要な営業ということで、瓶詰め・缶詰、長期保存ができるものですとか、それから伝票整理だけのものであれば、届出も不要ではないかと示されております。

この法許可、法届出までがＨＡＣＣＰ制度化の対象となります。リスクに応じて許可、届出、不要というような考え方を示しております。

資料７をごらんください。

白抜き文字で示しました弁当等人力販売業の位置づけです。都市部のオフィス街で､昼食難民のようになってしまう実際の状況､都市部としての特有の状況がありまして､そのような中で、都が独自に位置づけたものとになります。

現行の考え方としましては、法の枠組みがありませんで、独自に東京都として許可業種として位置づけてあります。許可業種として位置づけた理由というのは、適切に管理する弁当の販売容器ですとか、販売するための車輪のついたワゴンとか、そういう設備要件がありますので許可という形で規定をしております。食品衛生責任者も必要です。

改正後は、国の規定の中では、届出という枠組みになることが想定されます。法の許可という仕組で含まれなければ、届出ということになります。

改めまして、現行では、法許可業種、条例許可業種、届出業種、報告営業、対象外というのが、東京都の現状の取り組みで、その中で弁当等人力販売業というのが条例許可の中に含まれました。漬物などもあります。

改正後は、新たな国の考え方の中で言うのであれば、新たな許可業種、届出業種、それ以外というものの中で、この人力販売業というのは届出業種の中に入るという形になっております。新たな規定ですので、現状につきましては特出しで説明をさせていただきました。

私からの説明は以上となります。

【渋谷統括課長代理】　　続きまして、資料８、９、１０につきましては、私、食品監視課の渋谷と申します。私のほうから説明をさせていただきます。

ファイル一覧に戻っていただいて､資料８のほうをお出しいただければと思います。

こちらの制度につきましては、オレンジ色の枠の中にございますとおり、事業者がリコールを行う場合に、行政への届出を義務づけるというものになっております。

報告の対象としましては、左下のところありますけれども、食品衛生法に違反する食品等と違反のおそれがある食品等となっておりまして、このおそれがあるといいますと、枠下の丸のところにございますけれども、自主回収を行う際に、同時に自主回収する食品、例えば違反した食品と同じラインで製造した別ロットの品物であったりとか、あと当該製品と因果関係が疑われるのは濃厚だけれども、確定はしないけれどもそういった食中毒等の事例が起きているということで、自主回収を行わないと危険だとみなされるような食品などが想定されております。

ただ、その下にありますとおり、健康被害の発生を防止するという観点から、この辺の対象を決めているところでありますので､適用除外とされる部分もございまして、その下に消費期限、賞味期限を過ぎた食品等を想定とありますけれども、回収を決めた時点で､既にもう期限が切れているというものが市中にあったとしても､一般的に、期限が切れているのをわざわざ食べる人はいないだろうという前提で、そのあたりについては対象から除外されるというような予定となっているということでございます。

ただ、このあたりの詳細については、これも後日、省令府令等で細かく示される予定となっておりますので、現状ではこういった案という形で示されている状況でございます。

この資料の右側の緑色になっているラインが、公表までの流れを示したものでございまして、この流れ、原則は厚生労働省が現在開発中のシステムを利用して行われる予定でありまして、全てオンラインで処理される予定です。

リコールを行う事業者は、みずから必要な事項、この例にございますように、食品を特定するための名称とか期限だとか、ハザードだとか、回収事由だとかを入力しまして、それを電子データで自治体や国に報告されるという仕組みになる予定です。

このオンライン化になることで、データの分析が容易になったり、消費者への速やかな情報提供が可能になるということで捉えられている、期待されているということになります。

ファイル一覧へ戻っていただいて、資料９出典というのは、これは資料の出典を示しているホームページが載っているだけですので、申し訳ございません、もう一度ファイル一覧から資料９と書いてあるほうに行っていただければと思います。

こちらは、食品表示法によるリコール制度の概要。先ほどは食品衛生法によるリコール制度でしたけれども、こちらの食品表示法においても、先ほどの衛生法と同様に、従来はリコールを届出る仕組みがございませんでした。そこで、今回の食品衛生法の改正に合わせまして、食品表示法でもリコール制度を義務づけるということになりました。

届出の対象といたしましては、左の改正の概要というところの青い枠の中の一つ目の丸のところに書いてありますけれども、食品の安全性に関する表示がされていない食品、例えばアレルゲンだとか消費期限が欠落をしているというようなものについて、自主回収を行う場合には、この制度の対象になるというふうにされております。

届出から公表の流れにつきましては、右側にありますけれども、これは先ほどと似ていますが、そのとおりでございまして、厚生労働省が開発するシステムを共有することになっておりますので、届出の手順としましては、先ほどの食品衛生法と同じ流れで届出がされていくということになります。

申し訳ありません、もう一度ファイル一覧に戻っていただきまして、続いて資料１０のほうをご覧いただければと思います。

こちらは、現在、都が条例で義務づけているリコール制度と、今後法で創設されることが決まっておりますリコール制度を比較した表になります。

左側が都の現行制度というところが現行、右側のところが新制度ということになります。

各項目を見ていきますと、根拠は、現在の条例から国の法律に基づくもの、食品衛生法と食品表示法の両方の法律に基づくものに変わります。これに伴いまして、届出者は、従来は都独自の制度でしたので、都内に事業所を有する者という形で限定されておりましたけれども、今後、全国の事業者が法規制ということで対象になります。

届出方法については、都の現状の制度では、紙の届出書で保健所等に届出るというようなシステムでございましたけれども、これが先ほどの厚生労働省がつくる新しいシステムで電子申請に変わっていきます。この辺は新しく変わるほうが、より包含的な形で変わっていきます。

次の届出範囲というところがございますけれども、ここで現行と新制度の間で違いが生じる可能性があります。この下線を引いた部分、先ほど冒頭の資料２でもちょっと説明がありましたけれども、衛生管理の不備による意図しない微生物、化学物質、異物が含まれる場合等、これについて条例では現在報告対象としているところですけれども、法のほうでは、ここが恐らく入ってこないのではないかと思われます。

この下線部のところは、先ほどのようなカビの発生、健康被害が起きるようなものであれば、これは法違反として６条のところでいけるんですけれども、健康被害が起きないようなちょっとしたカビが生えて、取れば食べられるとか、食べても有毒なカビでなければ直ちに健康被害が起きないとか、あと意図しない異物というのは、あってはならないんでしょうけれども、これは軟質異物、やわらかい例えばゴムみたいな

ものが入ってしまったけれども、そのゴム自体は食品衛生法の規格、器具容器の規格にあっているものを使っているので、仮に体内に入っても直ちに毒にならないと、またやわらかいので口を切ったりすることもないというようなものについては、都では今その辺も対象にしているんですけれども、国の法令では、厳密にはそれは健康被害もちょっと考えにくいということから、対象の範囲から外れてくる可能性があるということになります。

また、この表の下のほうに、都の過去の届出件数が書いてありますけれども、こちらは平成２９年度における都のリコール制度の届出件数は１１４件ございましたけれども、これが新制度になった場合、どのような分類をされるかということを試算してみた結果を載せております。

青枠のところについては９０件ございますけれども、新制度においても届出対象として分類されていきますので、そのままいくのかなというところでございますが、赤の点線で区切った部分が２４件ございますけれども、これが新制度では、法の届出対象外となってきてしまうというところになります。

ですので、この部分については、次の資料でも示されますが、今後どうしたものかということを検討する必要があるというふうに考えています。

すみません、また上の表のところですけれども、罰則と周知方法というところですけれども、ご説明いたしますと、罰則については、現状では特に条例では設けておりません。これが新制度の法では届出をしなかった場合には、罰則の適用があるというふうに変わります。

また、最後に周知方法ですけれども、従来は都で受けた届出のみを都のホームページで公表ということになっておりました。ですので、他の道府県の状況はわかりませんし、道府県を見るためにはそれぞれの自治体のホームページを見にいかなければいけないという状況があったわけですが、今後は、国が先ほどのシステムで統一して一括公表していくというような形に変わりますので、これも包含的な形になっていくのかなというふうに考えてございます。

リコール制度の説明につきましては以上でございます。

【倉持統括課長代理】　　それでは、資料１１、１２につきまして、倉持から説明させていただきたいと思います。

資料一覧にお戻りいただきまして、資料１１をごらんください。

こちらに、本審議会部会においてご検討いただく方向性について、事務局案を示させていただいております。

まず、基本的な考え方ということですが、今般の食品衛生法の改正の考え方に基づきまして、都の実情に合わせ、営業許可・届出業種及び食品リコール情報の報告制度について必要な見直しを図りたいと考えております。それと、資料２でもお示しをしましたけれども、事業者への周知期間を十分に確保したいというふうに考えております。

この基本的な考え方で、食品衛生法の考え方に基づくとお話をさせていただきましたが、この法改正の主な考え方につきまして、真ん中のカラムでお示しさせていただいております。

こちらにつきましては、国の検討会などの資料から事務局がまとめたものになります。

今般の法改正の考え方としては、大きく三つあるかというふうに考えております。

１点目が、ＨＡＣＣＰを導入ということで、食品衛生管理の国際標準であるこのＨＡＣＣＰを導入することによって国際整合化を図るというのが、１点目になります。

２点目といたしまして、衛生管理基準、ソフト面の基準ですね、それと施設基準の参酌基準、ハード面の参酌基準を、省令で規定するということになりますので、基準の平準化ということと、地方自治体における運用の平準化という、二つの平準化を図るということを考えられております。

３点目といたしまして、事業者負担の重い営業許認可の分野で、行政手続コスト、これは事業者の方々が作業する時間の削減を目指すということになっております。

一番下に、検討のスケジュールをお示しさせていただいております。本日６月２０日に第１回部会を開催させていただきまして、その中では、論点の確認と方向性の検討をしていただきたいと考えております。

次回以降につきましては、７月、８月、９月、１０月ということで予定をしております。７月２５日に第２回の部会を開催させていただきまして、こちらで事務局の案を提示させていただいて、ご議論いただきたいと考えております。こちらで部会としての中間の取りまとめというところまで行ければと考えております。

部会での中間取りまとめをさせていただいた上で、８月の上旬に、審議会に検討状況を報告させていただきまして、審議会としての中間の取りまとめを策定していただきたいと考えております。

その後、審議会の中間の取りまとめを受けまして、９月にまた部会を開催させていただいて、部会として最終の取りまとめをさせていただき、１０月の上旬に審議会で報告し、審議会の取りまとめとさせていただきたいと思っております。

ただ、冒頭からお話をしているとおり、国のほうで、まだ政省令の大部分がパブリックコメントも募集されていないという状況になっております。この関係政省令布令の公布時期によっては、この予定が少し後ろ倒しになってしまう可能性がありますので、あらかじめご承知いただければと考えております。

もう一度ファイル一覧に戻っていただきまして、資料１２をごらんいただきたいと思います。

こちらに、主な論点の整理ということで事務局の案を示させていただいております。

検討事項につきましては、資料２でご説明をしたところです。また、これまで個別の課題についてご説明したところと重複する部分がありますけれども、まとめさせていただきたいと考えております。

今回の部会での論点としては、大きく三つあると考えております。１点目が、営業許可制度の見直しに伴う条例の改正、２点目が、食品リコール情報の報告制度創設に伴う条例の改正、３点目が、ＨＡＣＣＰの円滑な導入の取り組みとなっております。

１点目の、営業許可制度の見直しに伴う条例の改正につきましては、都条例で規定をしております営業許可業種等について、法と条例の整理が必要だと考えております。

今回の法改正では、食中毒のリスクなどを考慮して営業許可業種が見直しをされま

した。また、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化に伴いまして、その営業許可業種以外の事業者の所在を把握するために、営業届出制度を創設されております。

これまで、都条例で設けておりました許可及び届出の業種につきましては、基本的にはこの法に基づく許可、または届出業種に包含されると考えられております。

そこで、論点ですけれども、これまで都条例により許可の対象とされていた業種のうち、今回の法改正によって、届出の対象とされた業種、先ほど説明でも弁当等人力販売業を特出しさせていただきましたが、こういった許可から届出にされた業種の取り扱いについてご検討いただきたいと考えております。

また、衛生管理基準、施設基準についてですけれども、衛生管理基準につきましては、今回の法改正で、これまで都条例で定めておりました衛生管理基準を省令で定めることになりました。省令の基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることが可能という規定がございますけれども、国の考え方といたしましては、省令で規定することによって、国際整合化ということと、地方自治体による運用の平準化を図るという考えをもっております。国際整合化や全国平準化が目的でありますので、追加の規定を設けるためには相当な衛生上の理由が必要だという課題がございます。

施設基準につきましても、今回の法改正では、条例で定めておりました施設基準を省令で参酌基準というもので規定することになっております。今後は、都道府県がこの参酌基準の省令を参酌して、条例で必要な基準を定めることになっております。国は、参酌基準を規定することによって、全国的な基準の平準化を図るという考え方を持っております。この全国平準化ということが目的ですので、追加の規定を設けるには、こちらも相当な衛生上の理由が必要だという課題がございます。

２点目といたしまして、食品リコール情報の報告制度創設に伴う条例の改正についてですけれども、今般の法改正では、法に違反する食品に係る報告が義務化されております。先ほどもご説明したとおり、東京都の食品リコール情報の報告制度では、法違反に明らかに該当しない衛生管理の不備というものも対象とされております。

また、今般の法改正では、国がリコール情報を集約して一元的に公表するということで、消費者の方々はワンストップで閲覧ができると、そういったメリットもあるということがございます。

課題といたしましては、法で対象とならないリコール情報の取り扱いについて、検討が必要と考えております。

３点目のＨＡＣＣＰの円滑な導入のための取り組みについては個別の説明はしておりませんでしたが、今般の法改正では、基本的に全ての事業者にＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が求められることになります。こちらにつきましては、２０２１年まで猶予期間があり、こちらから本施行となっております。

この２０２１年までに、この制度の周知、事業者の取り組みを促進していかなければならないという課題がございます。業界団体などでは、現在、国の検討会において手引書を検討いただいて、会員の方々に周知をしていただいているところですが、中小事業者の多くの方々には、こういった情報が行き渡らないおそれがございます。

今後の課題といたしましては、この情報が行き渡らないおそれがある中小事業者の方々を中心に、周知、支援することが必要だと考えております。

以上３点がこの検討部会でご議論いただきたい論点の整理として事務局案を提示させていただきました。
説明については以上になります。
【奥澤部会長】　ただいま、事務局から、営業許可届出制度の概要、それから食品リコール情報の報告制度の概要、そして案として本部会における検討の方向性と主な論点の整理について説明がありました。これらにつきまして、ご質問をお受けしたいと思いますが、関連する資料が多数ありますので、対象資料を順次進めてまいりたいと思いますので、よろしくお願いいたします。
それでは、初めに営業許可届出制度の概要として、資料３から７についてご質問、ご意見があればお伺いしたいと思います。いかがでしょうか。
田﨑委員。
【田﨑委員】　資料５に、東京都の食品製造業等取締条例許可の、食料品等販売業があります。これは法律で漏れた部分を把握するために都が許可として条例で定めた独自の制度ですが、デパ地下あるいは商店街などで小分け販売するものに対してそれなりの意味のあるものと考えますが、許可の存続を合わせ含めて、事務局が個別に細かく検討していただければと思います。
よろしくお願致します。
【奥澤部会長】　今のご発言は、今後の検討に向かってご要望ということで承るということでよろしいですか。
【田﨑委員】　そうですね。まだ推測の域を出ない、省令が出ていないのでほとんど検討が難しいレベルだと思うんですけど､こういった都独自で設けていた営業許可、これをどういうふうに分散していくのかというところを、また東京都が今後やらなくちゃいけないこと、あるいはできることとか、そういったところにもかかわってくると思いますので、その点において十分検討していただきたいと考えています。
【奥澤部会長】　事務局はいかがですか。
【稲見食品監視課長】　先ほど部会長からありましたとおり、政令とか省令の細かい部分が出ておりませんので、そういったものも含めながら、ご意見を踏まえて検討していきたいと思います。
【田﨑委員】　ありがとうございました。
【奥澤部会長】　では、富松委員。
【富松委員】　ご説明ありがとうございました。弁当等人力販売業についての記載に関し、特に詳しく説明して頂きましたが、都としてはここを許可業種にするべきだと思っていらっしゃるのでしょうか。というのは、確かに、今は許可業種になっていますが、施設基準を見ると、この容器等や温度計を持つことなど、許可業種にするには難しいと思う半面、街の中で露店で売られているものの中には、目の前でよそってくれるようなお弁当があります。こういったものについて、都としては許可業種を継続したいと考えていらっしゃるのかどうか。先ほどの説明の中ではわからなかったので、教えていただきたいと思います。
【稲見食品監視課長】　繰り返しになってしまいますけれども、やはり政令・省令の中身をきちんと確認した上で、今ある業態をどう整理していくかを、私どもも検討

していけないという状況でございますので、政令・省令の中身を踏まえて、また検討していきたいと考えております。
【富松委員】　多分これに関してはこれ以上変わることはないような気がするんですが、これは都の判断だと思うのですが、いかがでしょうか。
【稲見食品監視課長】　実は、食品の営業規制に関する検討会の中で、自治体側の委員の先生から、今回、法律で今までは網のかかっていなかった部分が届出という形で、新たに網がかかることになりまして、その部分を条例許可として規定することができるかどうかという、質問が出ております。それにつきまして、国のほうも、今後法令部局と相談してご回答しますというような内容の議事もございますので、そういったものも踏まえながら、検討していければなというふうに考えております。
【奥澤部会長】　よろしいでしょうか。
ほかにはいかがでしょうか。
【田﨑委員】　資料６に、行商と記載されています、そして下に「消費期限表示対象食品販売業」とありますが、行商で弁当を移動しながら扱えるかどうかです。その下には、食品販売業（弁当等）と書いてありますが、いわゆる売り歩くという行為の行商の中に弁当が入っているのか、それとも下に記載されている固定店舗だけに特化してこの弁当販売が認められているのか。その辺の違いが今後出てくると思いますけれども、ご検討していただきたいと考えております。
【奥澤部会長】　今のご発言は、ここで今この資料の中のこれというのは、政省令などではまだ詳細がわからないんですが、今のところ想定されている新たな法の枠組みである届出の資料ですよね。そうすると、ここに掲げられた具体的な業種が届出とされるのかどうかというのは、今後の国の動きを見、かつ当然その届出対象の業種が出れば、それがどういう行為をしたときにその届出なのかというのは、当然国が明確にしなきゃいけないですよね。そういう中身をきちんと把握してほしいという意味合いですか。
【田﨑委員】　そのとおりです。
【稲見食品監視課長】　ここに出させていただいた法の届出の業種の部分ですけれども、実は国もこれを届出にしなさいという規定ではなくて、あくまでも検討会の取りまとめの中で、国は例示として、こういうものは届出になりますよと示したものを出させていただいたものになります。なので、細かい内容については、その取りまとめの中でも記載がされていないので、現時点では細かいところがわからないというのが、現状になります。
ただ、一つ、考え方としては、今回の法改正で、許可業種と届出業種については、ＨＡＣＣＰに基づく、もしくはＨＡＣＣＰの考え方を用いた、どちらになるかは規模によってまた違ってきますけれども、いずれにしろ、衛生管理をしっかりやりなさいというようなものもございますので、そちらのほうで対応していけるような業種なのかもしれないという状況にありまして、その辺の省令、または政令の出方も踏まえて、検討していければと考えております。
【田﨑委員】　ありがとうございました。
【奥澤部会長】　いずれにしても、これから次回以降の部会のときにその辺が、我々

が議論できるような情報をしっかりとっておいていただきたいと、こういうことでよろしいでしょうか。
【田﨑委員】　さようでございます。
【奥澤部会長】　何分、まだその細かい部分が何も見えないというところでの段階でございますので、そのような配慮をして情報を集めていただければと思います。
【稲見食品監視課長】　わかりました。
【奥澤部会長】　ほかにはいかがでしょうか。

（なし）

【奥澤部会長】　それでは、先に進めたいと思います。
次に、食品リコール情報の報告制度の概要として、資料の８から１０について、ご質問、ご意見をいただきたいと思います。
木村委員。
【木村委員】　食品リコール情報の報告制度ですけれども、前回の部会の時にもご説明いただいたのですが、これまで都のリコール制度では、カビの発生や食品の変質を含む衛生管理不備もリコール制度として入れておりました。今回、全国を国のほうで統括するということで、ここのリコール制度のカビの発生や食品の変質というのは検討事項ということになっており、ここについては、先ほど事務局のほうからご説明いただいたとおり、確かにカビの発生や食品の変質等では変更事態にはすぐにはならないというのも理解できるのですが、現状、都のやっているこのリコール制度を今後に向けてなくしていくというのはどうなのかなという反面、罰則がこれまではなかったのが、届出をしなかった場合罰則があるというふうになっているので、非常に、そこを都として入れていくと厳しい状況なのかなというのを十分理解した上でご質問です。今後、都としては、この衛生不備の観点においてはリコール制度を入れていく方向なのか、ほかの自治体はどのようにしているのかというのがわからなかったので、教えていただければありがたいと思います。よろしくお願いします。
【稲見食品監視課長】　恐らく、条例もしくはほかの規定で、リコール制度を独自に設けている自治体も多いと思うんですけれども、そこの自治体も、やっぱり政省令でどこまでが対象の範囲なのかしっかり決まってこないと、なかなか制度を決められないという状況がございます。東京都も、政省令の出方を待って、改めて検討していきたいと考えています。
【木村委員】　わかりました。今後変わっていく政省令等により、国民というか消費者がオンラインで見られるようになるのはすごくありがたいと思います。反面、事業者側とすれば、この罰則というのがすごくひっかかると思うので、都民目線としてはすごく知りたい情報ではあるのですが、罰則というのがかかわってしまうと、一概に規定はできないのかなと、すごく悩ましいところです。そこは、政省令が決まってからなんですけれども、しっかり議論していかなければならないところなのかと思いました。
以上です。ありがとうございます。
【奥澤部会長】　ありがとうございます。
ほかには、いかがでしょうか。

大森委員、お願いします。
【大森委員】　　今のリコールのことですけれども、全国的な情報が一覧できるようなものの情報提供があるというのは、非常に望ましいと思うんですが、ただ、一方でプラスアルファのリコールの、現状あるような、健康被害に影響しないようなカビの発生等があった場合に、その情報提供のあり方というのは、全国のところに載ってこないということに、現状としてはなるということですよね。特出しで、例えば各自治体がやっているようなリコール情報も,この全国の情報に載ってくるということはないということですね。
【稲見食品監視課長】　　現在の都条例の回収のことですか。都条例の回収では、資料の届出者のところにあるとおり、都内に何らかの事業所にある方が届出ていただくという規定がありますし、それから都内に流通している食品に限るというものがありますので、例えば鹿児島県のほうで流通している食品の回収については、東京都のホームページには現在載せていないという状況になります。
【大森委員】　　ご質問したかったのは、この新しい制度になったときに、都の特出しの部分のものまで載ってきたりするような制度設計になっているということではないということですよねというご質問だったんですが。
【稲見食品監視課長】　　国の制度ではなっておりません。あくまでも、国が統一的につくるシステムに入力していただいて、資料のスキームを見ていただくと、一度事業者からきた情報が、都道府県のほうに来ることになっておりますけれども、そこでクラス分けというのをすることになります。そのクラス分けしたものを国に報告して、国のほうで一元化して公表するというシステムになっておりますので、国が示した回収の範囲のものを振り分けて報告するという形になろうかと思います。
【奥澤部会長】　　よろしいでしょうか。
【大森委員】　　はい。
【奥澤部会長】　　ほかにいかがでしょうか。
森田委員。
【森田委員】　　先ほど大森委員と木村委員がおっしゃったような疑問というのが、実は、昨日全国消費者団体連絡会で食品衛生法改正の学習会があり、その中で、国の方が食品衛生法の改正の説明をしてくださいました。
その中で、このリコール情報の質問が出たんですね。どういうことかというと、今各自治体にある条例と、それから国のものがそこで齟齬があったりすると、消費者はどっちを見たらいいのかと。例えば今まではなかったけれども、これからは国のデータベースで全部一覧で見られるものが、例えば東京都で今やっているものが違うものが出てくるのか。もしこれが衛生管理の不備によるとしないものを残すとしたら、それは違うものが出てくるということになるわけで、それは逆に混乱するのではないかというような懸念の質問が聞かれました。それに対して、厚労省の説明は、今回新しくデータベースが出てきたら、それに対して、条例等は包含するということはあるかもしれないと。そうなると、基本的には条例は廃止をするのかとも思いました。
ほかの県を聞いて、例えばクラス分けでも独自のクラス分けをしている県があるんです。そういう県にどうするんですかというふうに聞いたら、その部分は廃止します

というふうにお聞きしています。ですから、そういう動きもあるということで、消費者が混乱しないようにということが、やっぱり大事になっていくのかなというふうには思いました。

消費者団体もその点はすごく関心を持っていて、さっき特出しとおっしゃいましたけれど、国のものと違うものが出てきたときに、どうなるのかということ、それがまず１点です。

それからもう１点は、カビの発生とかそういうものに関しては、これが本当にこの衛生クラス分けのところから外れてしまうのかどうかということもあるかと思います。

例えば、きょうは資料に示していただいていないんですが、昨日の説明会で示された資料の中では、リコール食品のクラス分けのフローチャートが出てきています。このクラスファンディングの中で、明らかに重篤な健康被害でないものはまずクラスファンディングに入れますよというような説明があって、例えばもしカビの発生で健康被害のおそれがあるようなものがあれば、クラス２に入れるということであれば、そうなれば特に国との齟齬は出ないということかと思います。資料にある２２件、本当にこの２２件がクラス２とかクラス３に入らないのかどうかというところも、ちょっとよくわからないところです。

軟質の異物の話を先ほどされましたけれども、軟質の異物に関してもクラス２というふうな話があったかと思います。そういうことも含めて、本当にここの２２足す2というのが、国のほうのリコール情報の中に入らないのかどうかということは、政省令が出てみないとわからないことではあります。カビの発生とかそういうことに対して、これが例えば全く健康影響がないというものだったら、どこまで情報提供の必要があるのか。そもそも自主報告制度の中で、この制度のメリットということがホームページにありますけれども、「都民の方のメリットは、今、ホームページからいつでも自主回収の情報が得られます。現在どのような回収が行われているか一目でわかるようになります。健康への影響など詳細な情報が得られます。」と、今は書いております。今までは、国の情報提供がなかったので、確かにすばらしいリードをしていただいたと思うんですが、国のものが出てきたときに、どのようにしたらいいのか。健康影響のないもの、安全性にかかわりのないものが特出しに出てくるというところでの提供ということも含めて、検討していただければというふうに思います。

【奥澤部会長】　　事務局、いかがですか。

【稲見食品監視課長】　　先ほどのお話にあったように、条例廃止という話は、私も初めて聞きまして。

【森田委員】　　私も驚きましたが、そういう考え方もあるのかと。

【稲見食品監視課長】　　今のお話をいただいたような情報も含めて、国から少し情報収集をさせていただきたいと考えております。どうもありがとうございました。

【奥澤部会長】　　ただいまのお話のクラス分けというのは、国から示された資料ですか。

【森田委員】　　はい、国から示された資料で、クラス１と２と３ですが、例えば軟質異物などで悩ましいものはもうクラス２にでも入れるというような、そういうふうに説明を伺っております。

【奥澤部会長】　それは、自治体のほうには公表されているんですか。
【稲見食品監視課長】　クラス分けの分類の１枚紙は私どもいただいておりまして、ただ、法の回収の対象の範囲は明らかな法違反という形で規定をされておりまして、あくまでも法の何条に違反するというものが明らかでないと、この報告の対象にならないというふうに私どもも伺っておりますので、その辺についても、また情報を収集していきたいと思います。
【奥澤部会長】　今後の議論のためによろしくお願いいたします。
　ほかにはいかがでしょうか。
【富松委員】　異物につきましては､食品衛生管理に関する技術検討会のほうでも、何が危険物になるのかという解釈はできないということを、出席していた方から言われまして、そういうのは手引書作成の中で考えていただきたいといった見解だったと思います。今の異物については、例えばプラスチックの軟質異物が入った、それがリコールの報告制度で報告されれば、全く危害要因と思えない軟質異物も、過去の記録が凡例となり、回収するべきだという判断になる。結果としてフードロスが増えていったりすることになりかねないので、私はこの制度の中でクラス３の判断については、余り、例示していただきたくないと考えています。
　今、軟質異物はとりあえず２に入れるということを聞いた瞬間に、これは危険であると思いまして、危害要因になり得ないものを判断するときには、慎重にしていただきたい。例として記載されると、そういうのは凡例になっていきます。そこを注意していただきたいという意見を申し上げたいと思います。
　それから可能な限り、都の報告制度と新たな報告制度を一本化していただきたい。というのも、先ほど木村委員からもありましたように、これは罰則規定が伴うものです。しかもこの制度は、自らが自主回収届出情報を都に出して、その後それが国の仕組みに上がっていく。都の判断と国の判断がずれたときは、罰則ということになってしまいます。よって報告制度を一本化して、判断にずれがないようにしていただきたいと思います。
　それと、これを届ける際に、ぜひともこれは自治体の方にお願いしたい。これは届出、いやこれは届出不要といった指示ではなく、ディスカッションをしていただきたいと思います。これは私の要望です。
【奥澤部会長】　今のは、どちらかというと、法の新しいリコール制度の運用上の話のことですか。
【富松委員】　それもありますけど、一番申し上げたいのは、できれば一本化してほしいということ。それからクラス分けについては慎重に考えていただきたいということです。
【奥澤部会長】　まだ具体的な検討は今ここで議論する段階ではないので、今後また検討する部分で、今のご意見等を十分配慮して、資料等を提供していただければと思いますが、いかがでしょうか。
【稲見食品監視課長】　そのとおりで、今後、今のご意見も踏まえまして、事務局案をつくっていきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。
【森田委員】　すみません。先ほどの私の説明がちょっと誤解を生む発言だったの

ですみません。この点を修正したいんですが、軟質異物ですとかそういうものに関しても、国のほうのデータベースでどうこうという話ではないです。そもそも自主回収というものが、今、年間１，０００件以上ある中で、回収しなくてもいいような健康被害がないようなものがいっぱい回収されているのではないかという問題意識が私の中にあります。実は私は消費者団体 NACS の中に所属しているんですが、数年前に８００件ぐらいの自主回収の分類をしたことがあるんです。

健康影響と法違反ということで四つの区分をして、健康影響等それぞれどのぐらいあるかと調べたときに、大体、その健康影響もなく法違反もないというものが、たしか６～７割あったかと思います。そういうものが回収されているので、食品ロスという観点が今はすごく言われてきている中で、そういうものが回収されているのは、どうか。それが例えば商慣習だったりとか、いろんなことで回収されているのかもしれませんけれども、消費者はそれを別に望むものではないということをレポートにまとめて、消費者委員会や農水省とかの食品ロスを考えるところでも、その調査を発表したことがあります。

なので、そもそも健康影響もなく法違反のないようなものを載せることによって混乱するのではないか。今回の多分食品衛生法改正の中は、そういった観点で、健康影響、それから法違反、そういうところも網羅したものをきちんとデータベースで共有するという目的があったのかなと思います。そこも含めた上で、できるだけその混乱がないように、縦覧を起こすことで混乱がないようにというふうなお願いをします。

【奥澤部会長】　何かありますか。

【稲見食品監視課長】　本当に繰り返しになってしまいますけれども、今のご意見も踏まえまして、今後検討させていただきたいと思います。

【奥澤部会長】　ありがとうございました。

ほかになければ。

【田﨑委員】　こういった異物の話はいろいろ問題になったケースが多いかと思いますが､例えば都内の食品メーカーが自主回収している商品については､ＳＮＳとか､ニュース等で報道されるケースがあります。例えば都庁が、その回収事例は食品衛生法違反ではない自主回収なので、内容を確認しないわけにはいかないと思います。

つまり、衛生上問題のない自主回収食品については公表することが無いとしても、一定以上の大きな規模の自主回収食品については、着手した段階で行政が把握できるシステムは何らかの形で残しておく必要があると思います。

あと、先ほど軟性異物と硬性異物の話が出ましたけれども、大きさによる異物の区分について諸外国の情報など、参考資料としてご用意して頂ければと存じます。

以上です。

【稲見食品監視課長】　異物の大きさの資料をご要求ということでよろしいでしょうか。

【田﨑委員】　はい。

【稲見食品監視課長】　前半の部分については、新しい制度をつくる際には、また十分検討させていただきたいというのと､今お話をいただいたような資料については､事務局のほうでも探してみます。

【森田委員】　　今の田崎委員の話でご質問があるので、よろしいでしょうか。すみません。

今のお話で、酵母のお話をいただいたと思いますが、恐らく、事業者の中では、自主回収するかどうか迷って保健所に相談しましたと。ですけれども、衛生法の違法もない、健康に影響がないというようなものがあって、そういうものがプレスで、例えば自主回収して、民間のリコールプラスなんかに載ることもあります。それからホームページで自社が出すことをあるし、ものによっては社告を出すこともあると思います。

ただ、そういうプレスのものが、それは今後国のデータベースが出てきたときに、その国のデータベースから外れるものがあるんだと思います。そういうグループがあって、そのグループのものを、それを東京都がプレスに出る前に、都民の安心のために出さなきゃいけないかどうかということは、それは条例の目的の規定のところにかかわってくることじゃないかと思います。

というのは、都民の方に心配だから健康影響はないけれども出すというふうになったら、今例えば１，０００件ある中で、都で流通しているのはたくさんあるでしょうから、それを全部出さなきゃいけないという話にもなりかねないので、そこの部分も含めてどういうふうに考えたらいいのかなというふうに今思いました。

【田崎委員】　　ありがとうございます。積極的に出すかどうかというのは、今後の課題なのかなと思いますし、混乱させるような情報提供やり方は不要と思います。

着手した自主回収の情報事前につかみ、国の自主回収に該当しないことを把握しておくことが必要と思います。資料の例にあるように、お酒の酵母の異常発酵で自主回収した例については、リスクはないが品質不良品として自主回収を行っています。その情報を行政が事前に把握しておく仕組みづくりは必要であり整えておかなくてはならないと思います。

【森田委員】　　すみません。それと、自主回収公表情報とのかかわりが、ちょっとよくわからなくて、例えば保健所で、よく保健所に、例えば何か異物が入っているとか問題になったときに、消費者の方がメーカーに持っていくこともあるし、保健所に問い合わせることもあります。その時にきちんと保健所が説明していただけるというのは、それはそういう役割を果たしてきていただいて消費者にとっても、都民にとっても、事業者にとっても、大事なことだと思うんです。

それと、自主回収との報告制度とのかかわりということを、これを機に条例というところの目的規定もありますので、検討していただけたらなというふうに思ってしまいます。

【田崎委員】　　その点についてはその通りです。同じ考えです。

【奥澤部会長】　　いいですか。

（はい）

【奥澤部会長】　　いずれにしても、今後の検討の際に、また改めてご意見をいただきたいと思います。

よろしければ、最後に資料１１の本部会における検討の方向性（案）と、それから資料１２の主な論点の整理（案）について、これまでも既にいろいろ関連するご意見

やご質問が出ていたと思いますが、何かあれば、よろしくお願いいたします。よろしいでしょうか。

（なし）

【奥澤部会長】　実質的には、もう既にこれまでのやりとりの中で、ご意見、ご質問等はいただいていると思いますので。

それでは、全体を通して。

【富松委員】　意見を申し上げたいと思います。

営業許可制度についてですけれど、法の建て付け等々も今検討中かもしれませんが、今の許可業種が３４から３０に減るとして、本当は昔よりシンプルになっているはずなんですが、今までは許可業種の方だけが意識をもっていれば良かったものが、今度は届出制度の方々も意識しなくてはいけなくなって、事業者の中には、届出業種になるのか許可業種なのかなどもわからない人などがたくさんいると思います。自分がこの業種で許可業種なのか届出業種なのか、または届出も必要ない業種なのか、先ほどリコールの報告制度でも申し上げたんですが、こういう方々の相談に乗っていただける体制をぜひともつくっていただきたいと思います。自分がどんな業種かわからない人がたくさんいると思います。そこの指導をよろしくお願いいたします。

同じように、３番のＨＡＣＣＰの円滑な導入のための取り組みですけれども、ＨＡＣＣＰは知っていてまだやっていない､やりきれない､やり方がわからないという人は、まだ意識があるので大丈夫と思います。ＨＡＣＣＰを知らないという人が、４人以下の事業者の中の４２％いるという話であり、そこに対してどうやってアプローチするかと、これは正直言ってやりようがないんですが、ネットで勉強会をやっても見てくれはしませんし、しかしながら、そこが４２％もいると、この制度が成り立たないので、これはいいアイデアはすぐには出ませんが、ここを今から考えていかないといけないのかなと思いますので、よろしくお願いいたします。

【奥澤部会長】　今のはご意見としてお伺いしてということでよろしいですね。

【富松委員】　意見ということで。

【小浦委員】　私は、今の富松委員と同じように、ＨＡＣＣＰのことで、心配していることがあります。東京都内には中小事業者がたくさんあって、その事業者の数等はしっかり把握していらっしゃるんだとは思うんですけれども、国や都の支援がなければＨＡＣＣＰ導入までにはなかなかいかない事業者があると思います。４人以下の事業者の方はよく知らないみたいなところもあるということですので、ぜひ、都でも予算の割り当て等も必要でしょうし、都のほうで進めていかないといけないのかなと私は思っております。これは意見です。

【奥澤部会長】　それでは、ほかになければ、一応本日の議論はこれまでにいたしまして、先ほど資料説明の冒頭で、事務局からご説明がありましたように、国の政省令の公布が予定より遅れているために、この部会での検討の前提となる詳細が明らかになっていないということで、従いまして、本日の部会では、このたびの法改正の概要と、現時点での案としての都における今後の検討の方向について、委員の皆様の共通認識を図ると、こういうことにとどめたいと思います。具体的には、次回以降の部会で検討を進めるということにしたいと思います。

それでは、続きまして議事の（２）のその他について、事務局から説明をお願いいたします。
【稲見食品監視課長】　それでは、今後の検討スケジュールにつきまして、ご説明をさせていただきたいと思います。
資料１１にありますとおり、次回は７月２５日を予定しております。先ほど説明の中でもお話をさせていただいたところですけれども、政省令の公布時期次第で開催日を変更させていただきたいと思っておりますので、ご承知おきいただければと思います。
以上でございます。
【奥澤部会長】　ただいまの事務局からの説明について、ご質問があれば。よろしいですね。

（なし）

【奥澤部会長】　それでは、これで予定されていました事項については全て終了いたしました。進行につきまして、皆様のご協力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いたします。
【稲見食品監視課長】　奥澤部会長、どうもありがとうございました。
最後に、閉会に当たりまして、花本福祉保健局食品医薬品安全担当部長より、ご挨拶申し上げます。
【花本食品医薬品安全担当部長】　食品医薬品安全担当部長の花本でございます。
本日は、長時間にわたりまして、活発なご議論また貴重なご意見をいただきまして、本当にありがとうございます。
今回の法改正は、主に国際的な整合化や、それから基準や運用の平準化を図るということを主な目的としておりまして、都がこれまで独自に、都民の食の安全安心確保に向けて規制ですとか取り組みをしてきたことを、今後どうしていくか、非常に大きな課題だと思っております。
国の政省令の公布が遅れていまして、まだ詳しい内容はわからない中ですけれども、その方向性をどうするかというのは、きょう皆さんのご意見を聞きまして、私個人的にはもう少し、今まで都がやってきたのだから、残すべきだというご意見が出るのかなとは思っていたんですけれども、逆に一本化して混乱のないようにしてほしいというようなご意見もいただきましたので、国の情報もしっかりと収集しながら、内部のほうでこれからどっちに向けてやっていくのかというのを、もう一つ考えていきたいと思っております。
引き続き、皆様のさまざまなご意見をいただきながら、都としてこれからどうしていくかを引き続き検討していきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。本日はどうもありがとうございました。
【稲見食品監視課長】　委員の皆様、長時間にわたりご審議いただきましてありがとうございます。
それでは、これをもちまして、令和元年度第１回東京都食品安全審議会部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。

午前１１時４５分閉会