

令和元年度

第1回東京都食品安全審議会

日時：令和元年10月9日（水）午前10時00分～午前12時11分
場所：東京都庁第一庁舎42階 特別会議室A

午前10時01分開会

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

委員の皆様には、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す。

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。五十君会長に進行をお願いするまでの間、司会を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いたします

では、開会に先立ちまして、高橋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】 おはようございます。福祉保健局健康安全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、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、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。

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は、平成30年度第2回審議会において部会を設置し、検討することをご了承いただきましたことから、本年6月及び9月に部会を開催し、ご検討を進めていただきました。部会委員の皆様におかれましては、国からの政省令の公布スケジュールの大幅なおくれを受け、部会開催が滞る中、ご検討にご尽力いただき、また、貴重なご意見を頂戴し、まことにありがとうございます。

なお、政令については、本日公布されておりますが、省令につきましては、いまだ公布されていないというところでございます。

後ほど、奥澤部会長から、部会でご検討いただきました内容をご報告いただくとともに、都の対応の方向性について事務局からご説明させていただきますので、よろしくご検討のほど、お願い申し上げます。

また、本日は、都が策定しております食品安全推進計画の重点施策の進捗状況等につきましても、ご報告申し上げます。

委員の皆様方には、それぞれのお立場から忌憚のないご意見を頂戴し、都の食品安全行政の一層の推進にご協力いただきたく、お願い申し上げます。

本日は、どうぞよろしくお願いたします。

【稲見食品監視課長】 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、あらかじめご了解いただければと思います。

また、ご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、赤いランプが点灯してからご発言をお願いいたします。発言が終わりましたら、もう一度ボタンを押していただき、赤いランプを消してください。

続きまして、委員の皆様の出席状況を確認させていただきます。

資料1にございますとおり、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18名でございまして、委員総数の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。

なお、本日は石井委員、井部委員、大森委員、吉田委員からご欠席のご連絡をいただいております。

続きまして、異動に伴う変更がございました東京都幹部職員をご紹介いたします。
なお、時間の関係上、本日出席の部長級のみのご紹介とさせていただきます。

委員名簿裏面の事務局名簿をごらんください。

31年4月の異動により着任いたしました、福祉保健局食品医薬品安全担当部長、
花本由紀でございます。

【花本食品医薬品安全担当部長】 花本です。どうぞ、よろしく願います。

【稲見食品監視課長】 環境局環境改善技術担当部長、志村公久でございます。

【志村環境改善技術担当部長】 志村です。よろしく願います。

【稲見食品監視課長】 その他の東京都職員につきましては、名簿をもちましてご
紹介にかえさせていただきます。どうぞよろしく願います。

以降の進行につきましては、五十君会長にお願いしたいと思います。

それでは、五十君会長、よろしく願います。

なお、カメラによる撮影等は、ここまでとさせていただきますので、ご協力をお願
いたします。

【五十君会長】 皆さん、おはようございます。お忙しいところをお集まりいた
きまして、ありがとうございます。昨今、暑かったり、寒かったり、ようやく秋めい
てきたかなというところですが、週末には、また台風ということも聞いておきまして、
若干心配をしているところでございます。

先ほど、高橋部長からの説明もありましたように、厚生労働省から、ようやく政令
が、けさ出されまして、多分、後で詳しい説明等があると思います。それを受けまし
て、ようやく地方自治体としての対応方針を固めていくこと。この後、省令も出てく
ると思いますので、きょうは、しっかりと議論を進めさせていただきたいと思いま
す。皆様のご協力よろしく願います。

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】 食品監視課の倉持と申します。

本日お配りしております資料ですけれども、会議次第、委員名簿、座席表のほか、
資料1から資料15まで番号をつけた15種類の資料をお手元に準備をさせていただ
いております。

次に、参考資料といたしまして、参考資料1から参考資料14まで14種類の資料
をお配りさせていただいております。

最後に、机上資料といたしまして、東京都食品安全推進計画の冊子をご準備させて
いただいております。

また、本日説明に使用しております資料につきましては、皆様方の前方にあります
モニターに映し出いたします。お手元の資料、またはモニターをご確認いただきま
すよう、お願い申し上げます。

資料の説明につきましては、以上になります。

【五十君会長】 皆さん、お手元の資料は確認できましたでしょうか。よろしいで
すか。

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。

議事（１）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、事務局からご説明をお願いいたします。

【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、施策の方向性や重点事項について定めた計画となっております。

当審議会から答申をいただきまして、平成２７年から平成３２年度（令和２年度）までの計画として、平成２７年２月に策定をいたしました。

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は、当審議会ですら毎年報告させていただいているところでは、

それでは、資料３をごらんください。A４横の資料となります。１枚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、左から施策内容、真ん中に平成３０年度の実績、右側に本年度の実施予定について記載させていただいております。

それでは、重点施策１、東京都エコ農産物認証制度の推進について、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、施策の内容は記載をしております３項目になります。

３０年度の実績をごらんください。環境に配慮した栽培方法の普及につきましては、環境保全型農業に取り組む農業者の技術支援などを行い、新たに３２件の生産者を認証しております。

２点目の認証対象農産物の増加に向けた検討、３点目の生産者や食品事業者、消費者への制度や認証マークの周知として、こちらに記載をしております対策を実施し、幅広い層に対し周知を実施しております。

本年度も、引き続きこれらの取組を実施してまいります。

続きまして、３ページをごらんください。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。東京都食品衛生自主管理認証制度は、食品の調理や製造、販売の段階で、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認証する制度で、施策の内容は、記載をしております３項目になります。

実績をごらんください。施設ごとに審査を行い認証する施設認証のほか、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 22000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」など、本制度の概要等を説明し、活用を促す説明会や、衛生管理マニュアルの作成方法を学ぶマニュアル作成セミナーを開催いたしました。また、

食育フェアなどの都民が参加するイベントでパンフレットの配布等も行っております。

参考資料1といたしまして、この制度のパンフレットを添付させていただいております。

本年度は、認証基準に沿ったマニュアルを作成するためのセミナーの開催や、小規模飲食店事業者を対象に、食品衛生法改正に適合できるよう、衛生管理計画の作成を支援する実地講習を実施してまいります。

なお、自主管理認証制度につきましては、現在、食品衛生法の改正を踏まえまして、今後のあり方について検討をしていることを申し添えます。

続きまして、4ページをごらんください。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です。施策の内容は、記載の2項目になります。

実績をごらんください。1点目の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、東京都では、対象施設に対しまして、HACCP指導班による専門的な監視を行っております。

2点目の、HACCP導入型基準の周知及び技術的支援でございますが、監視指導を通じまして、事業者のHACCPの取組状況を把握するとともに、必要な助言、指導を行っております。

実績の欄の下に記載しておりますが、昨年6月に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることとなりました。これまでの事業者が、自ら行う衛生管理として「HACCP導入型基準」を選択し、HACCPによる衛生管理を実施するか否かを定める基準ではなく、今後は原則、全ての事業者が規模や取り扱い食品などに応じた衛生管理、「HACCPに沿った衛生管理」を実施することとなります。

そのため、本年度の予定につきましては、HACCP導入型基準の周知と記載しておりますが、施策の項目と内容が異なっております。本年度につきましては、ホームページやリーフレットの作成、説明会の開催などを通じまして、HACCPに沿った衛生管理の制度化などについて周知するとともに、必要な助言、指導を行います。さらに支援資材を作成、配布するなど、食品関係事業者の食品衛生法改正に向けた取組を支援してまいります。

資料14として支援資材である食品衛生管理ファイル、資料15として説明会の開催案内を添付しております。こちらにつきましては、この後、ご報告させていただきます。

また、参考資料12といたしまして、本年度作成をいたしましたリーフレットを添付させていただいております。

続きまして、5ページをごらんください。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は、収集された食品安全に関するさまざまな情報を分析し、評価しております。都では、評価結果に基づき、都民へ情報提供するなどしており、施策の内容は記載の3項目になります。

実績をごらんください。1点目の情報の収集では、食の安全に関する海外情報検索システムなどを活用し、さまざまな情報収集を行っております。その情報を2点目の食品安全情報評価委員会におきまして分析、評価を実施し、その評価結果に基づく情報を都民などに情報発信しております。

平成30年度は、大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査、家庭における食中毒予防に関する調査結果、小規模給食施設での食物アレルギーの混入防止対策など、食品衛生に関する問題を取り上げて議論してまいりました。

参考資料2、3といたしまして、検討結果を踏まえて作成をいたしました親子を対象とした食中毒予防ポスター及びリーフレットを添付させていただいております。

本年度も同様に情報収集を実施いたしまして、食品衛生に関する問題等について、引き続き分析、評価を行ってまいります。

続きまして、6ページをごらんください。重点施策5、輸入食品対策でございます。対策といたしまして、輸入食品に対する監視指導や検査を実施するとともに、輸入事業者による自主管理の取組を支援する施策で、施策の内容は記載の5項目となります。

実績をごらんください。1点目の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30年度は7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。

そのほかの対策として、遺伝子組換え食品の表示確認や、検査、新たな検査法の開発や、都内輸入事業者に対する講習会の実施、輸入事業者の自主管理推進支援を行っております。これらの輸入食品対策について、本年度も引き続き実施してまいります。

続きまして、7ページをごらんください。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事業で、施策の内容は記載の5項目でございます。

実績をごらんください。1点目の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。

平成30年度は、医薬品成分を検出した11品目につきまして、製品を販売した都内店舗に対して、販売中止及び回収を指示するなど、必要な措置を講じております。そのほかにも、健康被害事例専門委員会による健康被害事例情報の分析・評価を実施したり、健康食品を取り扱う事業者に対し、講習会を開催したり、都民に対する普及啓発などを行っております。

また、機能性表示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や、リーフレットなどによる都民への普及啓発を行っております。

これらの健康食品対策について、本年度も引き続き実施してまいります。

続きまして、8ページをごらんください。重点施策7、法令・条例に基づく適正表示の指導でございます。こちらは、食品表示に関し、関係機関などと連携を図りながら適正表示を推進する施策で、施策の内容は記載の5項目でございます。

実績をごらんください。1点目の新しい制度に応じた相談・監視体制の整備でございますが、昨年12月に食品表示法が改正されまして、食品のリコールを行った場合、その情報を届出することが義務化され、その対応について検討してまいりました。こちらについては、次の議事でご説明をさせていただきます。

さらに、東京都では専門的な表示監視を行う食品表示監視班による監視や、公募都民からなる消費生活調査員による表示調査を実施しております。そのほかにも、食品表示の科学的検証として、DNA分析や同位体分析などの検査、講習会による適正表示推進者の育成、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など、適正表示に関する取組を進めてまいりました。

参考資料4、5として、食品表示に関して作成した冊子類を添付させていただいております。

こちらの適正表示に関する取組について、本年度も引き続き実施してまいります。

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、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、施策の内容は記載の3項目でございます。

実績をごらんください。1点目の関係機関との連携強化といたしまして、都関係各局からなる食品安全対策推進調整会議や、首都圏自治体で構成する首都圏食中毒防止連絡会を開催しております。昨年度は、農林水産省、厚生労働省、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会と連携いたしまして、東京2020大会に向けた講習会を実施しております。

また、緊急時対応マニュアルなどに基づく訓練の実施といたしまして、都区市の食品衛生監視員を対象として、東京2020大会を想定したシミュレーションによる危機管理訓練を実施しております。

本年度は、関東信越厚生局主催の広域連携協議会への参加、東京2020大会に向け、農林水産省などと食品防御に関する連携訓練の実施など、引き続き危機管理体制の充実を図ってまいります。

続きまして、10ページをごらんください。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、東京2020大会の開催を見据え、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、都の取組など、東京の食品の安全に関する情報を世界へ向けて発信する施策で、施策の内容は記載の2項目でございます。

実績をごらんください。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、都内流通食品などの検査結果を定期的にホームページに掲載し、情報提供を行っております。

参考資料6といたしまして、放射性物質対策にかかわるこれまでの実績を示した資料をお配りさせていただいております。

また、参考資料7といたしまして、ホームページに記載をしております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、

ホームページ上で日本語と英語を併記して掲載を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、今までご紹介いたしました取組に加え、当課ホームページ「食品衛生の窓」を順次、英語化しております。英語化した「食品衛生の窓」のトップページを、参考資料8として添付させていただいております。

また、参考資料9に添付してございますとおり、日本政府観光局（JNTO）ウェブマガジンに、食品安全の取組について掲載をさせていただいております。こちらの情報を世界に向けて発信しております。こちらの施策につきまして、本年度も引き続き実施してまいります。

続きまして、11ページをごらんください。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、それぞれの取組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、施策の内容は記載の3項目でございます。

実績をごらんください。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、食の安全都民講座を開催いたしまして、それぞれ記載のテーマにより実施しております。

なお、参考資料10といたしまして、夏休み食の安全こども調査隊の募集リーフレットを添付させていただいております。

次に、分かりやすい情報の提供といたしまして、ホームページや啓発資材による情報提供などを積極的に実施しております。

平成30年度は、参考資料11として添付させていただきました「食中毒予防のために知っておきたい微生物ハンドブック」を作成しております。本年度も引き続き、これらの取組を実施してまいります。

続いて、12ページをごらんください。最後の施策となります。重点施策11、総合的な食物アレルギー対策の推進でございます。食品のアレルギー物質混入防止に向け、さまざまな対策を進めており、施策の内容については記載の3項目でございます。

実績をごらんください。食品製造・調理段階での指導では、食品製造業や給食供給施設などに対しまして、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的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。

続きまして、13ページの実績をごらんください。学校、保育所、幼稚園などに対しましては、こちらに記載をしてございます対策を実施することによりまして、アレルギー疾患の相談、緊急時対応等の人材育成を進めております。

また、「東京都アレルギー情報 navi.」というポータルサイトを開設いたしまして、研修情報や教材などを提供させていただいております。

本年度も、これらの取組を引き続き実施してまいります。

食品安全推進計画の重点施策の進捗状況等については、以上となります。

【五十君会長】 ありがとうございます。

それでは、ただいまの説明につきまして、ご質問等をお引き受けしたいと思います。ご質問等、いかがでしょうか。

大変、多岐にわたる内容ですので、気になるところがございましたら、確認等々でも構いませんので、ご発言いただければと思います。

中根委員、どうぞ。

【中根委員】 おはようございます。公募委員の中根と申します。よろしくお願いいたします。

質問になります。HACCPは、恐らく、部会でも相当ご議論されているとは思いますが、HACCPは中小企業でありまして、基本的には全てが導入することになっているのですよね。努力目標とかではないのですよね。

今回、すみません。ちょっと資料がどこに行ったかわからないんですけど、説明会というのが、全部、説明会が中小事業者向けに行われる説明会が全部で、募集人数が6,050人となっておりますが、これは、都内の、今回対象となる中小事業者のうちの、どのくらいの割合に当たるのかなというふうに思ったのが、教えていただきたいというのが一つです。そうですね。その数字の根拠というところだと思いますが。

もう一つは、中小企業の方々をフォローするための具体的な取組というものは、どこまでお考えになっているのかなということをお聞きしたいと思います。よろしくお願いいたします。

【五十君会長】 事務局、お願いできますか。

【稲見食品監視課長】 ご質問、ありがとうございます。

実は、HACCPの制度の周知等については一番最後のところでご説明しようと思っていたんですけども、まず、HACCPの制度化につきまして、ご発言のとおり、今度、法令が変わりまして、皆さんにやっていただく、つまり義務ということになります。対象の方は非常に多くなるんですけども、私どもが一番懸念をしているのは、非常に小規模な飲食店の方々がHACCPの制度化の対象になってくるということで、そちらの方々を、まずは周知、それから衛生管理計画というのをつくっていただくんですが、そのつくり方について説明をしていきたいというふうに考えております。

施行自体は、来年6月に施行ということにはなりますけれども、一年間猶予期間がございまして、実際に制度として始まるのが令和3年6月という運びになっておりますので、まだ、少々時間があるという状況でございます。

なので、まずは、中小の飲食店の方々を対象にということで、多摩地区にお店を構えていらっしゃる小規模な飲食店の方を対象に、今回、6,500名の方を対象という形で説明会を開催させていただきたいというふうに考えているところです。

それから、中小企業の方の普及啓発のやり方なんですけれども、こういった説明会を開催させていただき、その中で、実はまた最後にご紹介させていただきますけれども、食品衛生協会様と一緒にやってつくった、衛生管理計画を非常に簡単につくれるようなツール等がございますので、そういったものを使って普及啓発をしていきたいというふうに考えております。

【中根委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 よろしいですか。

非常に重要なご質問かと思えます。私から、それに関係しまして少し確認を。今後、具体的にいろいろなものが出てくるかと思えます。そのときに、恐らく食品衛生監視

員等々の役割は非常に重要になってくると思われま。問い合わせなどの窓口は、そのあたり、あるいは保健所になると思うのですが、実際には人員の補強とか、そういったことは東京都では、今後考えていく予定になっているのでしょうか。

【稲見食品監視課長】 人員については、まだ、ちょっとここで何とも申し上げられないのですけれども、仕事としてはふえていくというふうに考えておりますので、いろいろ検討していきたいというふうに考えております。

【五十君会長】 ぜひ、検討していただければと思います。

ほかに、ご質問はございますか。

小浦委員から行きますか。

【小浦委員】 ご説明、ありがとうございます。

私から、重点施策の6の健康食品の対策のことで1点お聞きしたいんですけれども、31年度の年度の予定のところにも、健康食品の試買調査のことが書いてありますけれども、新たな機能性表示食品に関しての試買調査の計画はあるのかどうかを、お聞かせください。

【五十君会長】 事務局でよろしいですか。

【小川食品医薬品情報担当課長】 健康安全研究センター食品医薬品情報担当の小川と申します。今のご質問に対してのお答えなんですが、試買調査は年間計画を立てておりまして、特に、その時々、いろいろ話題になっているものとか、違反が多いものについて、重点的に試買するという形になっておりまして、現行のやり方ですと、特に機能性表示食品に絞ってという試買の方法はしていませんので、やはり、その当時、試買のポイント、ポイントで重要性が高まる場合には、機能性表示食品についても試買をすることはあり得ます。

【小浦委員】 ありがとうございます。でしたら、区別はなく、機能性表示食品のほうでも、もし、可能性があるということで。そういう理解でよろしいんですね。ありがとうございます。

【五十君会長】 それでは、柿本委員、どうぞ。

【柿本委員】 ご説明、ありがとうございます。

1点教えてください。重点施策4の分析・評価の31年度が一番最後のところ、3番の情報発信についてでございます。こちらの参考資料3のリーフレット、とても楽しく、わかりやすく書かれていますと思います。右上のほうに、「ぜひ子どもと一緒に読んでください」とありますが、想定している対象年齢を教えてください。

【小川食品医薬品情報担当課長】 続きまして、食品医薬品情報担当、小川のほうでお答えさせていただきます。

もともと、このリーフレットと、この「食中毒ずかん」の作成した経緯につきましては、平成29年度に行いましたアンケート調査に基づきまして、こういう、いわゆる食中毒について覚える習慣をつける背景にあっても、親子で一緒に学んで、親子で一緒に考えていくと、やはり習慣化とか、定着するものが高いというアンケート結果が出ております。それに基づきまして、このポスター、リーフレットなどをつくらせていただいています。

それで、参考資料3のほうの「食中毒ずかん」については、基本的にはターゲット

は小学校低学年ぐらいまでですね。幼稚園の子からを対象にしておりますが、親と一緒に、一緒に読みながら、場合によっては、この後ろのほうを見ていただくと、この「ハカセの食中毒ずかんを見てみよう！」というところ、5ページのほうを見ますと、親と子どもの、実際、子どもができるものと親ができるものについて分けて説明をさせていただいております。つまり、親と子が一緒に見て読み解いていただいて、理解をしていただくということを目的につくっているものでございます。

【柿本委員】 ありがとうございます。

そして、リーフレットだけではなく、電車の中のサイネージでクイズを出していただくなど、新しい試みも、お願いしたいと思います。

【五十君会長】 よろしくお願ひしたいと思ひます。

ほかに、ご質問はありますか。

では、富松委員、どうぞ。

【富松委員】 ご説明ありがとうございます。

まず、一つ目は、重点施策3の総合衛生管理製造過程承認に関して、これは食品衛生法から今回削除をされるのですが、これも東京都では継続して、ここに対して支援をされていくということでしょうかということと、個人的には、そこに支援をするよりも、制度化のほうの支援に力を入れていただきたいという思いがあります。

あとは、重点施策11の食物アレルギーの件なのですが、いろんな業界団体の方とか、中小企業の方とお話をしている、いくらか不安な点があります。製造工程でアレルギー食品の汚染、クロスコンタミネーションが起り得るところについては、うちは注意喚起表示をしていますという回答をされる方がいるのですが、注意喚起表示をしようがしまいが、数 μ g/gのクロスコンタミがあれば、食品衛生法違反となります。その辺の指導を強化していただいたほうがいいのではないかと感じております。

意見として二つ申し上げたいと思います。

【五十君会長】 事務局、ありますか。

【稲見食品監視課長】 まず、1点目の総合衛生管理製造過程承認施設への技術的助言のほうなんですけれども、こちら、委員ご指摘のとおり、今回の法改正によって、国が制度をなくすといっておりますが、まだ、制度自体はなくなっていないという状況でございますので、今回の推進計画の期間中は、このままの形で記載をさせていただきたいというふうに考えております。

実は、この推進計画自体は、来年度いっぱいまでの計画ということになっておりますので、新たな計画を策定する際には、そういったことも視野に入れながら検討していきたいというふうに考えているところです。

それから、アレルギーの部分につきましては、ご意見としてお伺いします。

【五十君会長】 よろしいですか。総合衛生管理製造過程につきましては来年度以降の計画で対応していくということになると思ひます。

木村委員、どうぞ。

【木村委員】 よろしくお願ひします。重点施策11の総合的な食物アレルギー対策の推進についてなんですけれども、教えていただきましたかったんですが、こちらの3番、令和元年度予定の3番で、こちら、保育所等でアナフィラキシー症状を起こした

際の対応を習得するための緊急時対応研修の開催となっているんですが、こちらについては、保育所限定なんですか。それとも、公立学校等に勤務する教職員を対象とした研修と、1番目に書いてあるんですが、公立学校に関しては、アナフィラキシー症状の対応というのは、その中に組み込まれているのか、すみません、ちょっと小学生の子どもをもつ母親として、非常に気になる場所なので、教えていただければと思います。よろしくお願いします。

【鮫島環境保健事業担当課長】 環境保健事業担当課長、鮫島でございます。事務局よりお答えさせていただきます。

今の件でございますけれども、下の保育所の職員を対象としたものというのは、主に保育所の職員が対象ということになります。学校につきましては、教育委員会などで主導して、アレルギー対応研修等を行っていたり、あと、地域の医師会等の方々がそういう講習をやったりとか、そういうものも結構充実しているという状況でございますので、そういう意味では、保育所の方々をメインとしたターゲットということで、私どものほうはさせていただいているというところでございます。

【木村委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 ほかにございますか。

特にないようでしたら、それでは、議事（1）につきまして、皆さんご了承いただけるということでしょうか。

（了承）

【五十君会長】 どうもありがとうございました。

それでは、続きまして、議事（2）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に移ります。

本議事につきましては、平成30年度第2回審議会において、部会を設置し検討を行うこととしておりました。

初めに、部会における検討状況につきまして、部会長である奥澤副会長から、ご報告をお願いしたいと思います。

【奥澤副会長】 部会の進行役を仰せつかりました奥澤でございます。私からは、部会における検討状況について、その概要を報告させていただき、その後、詳細につきましては、事務局から報告をさせていただきます。

国における政省令等の公布に向けた作業が、当初想定したものよりおくれぎみでしたので、その進捗状況を見合いながら、第1回目の部会を本年6月20日に開催いたしました。

第1回目の部会では、その時点でも、まだ政省令の具体的な内容が把握できていないため、法改正の内容と想定される検討課題について、部会委員の共通認識を図ることとし、具体的な検討は次回の部会で行うことといたしました。

そして、具体的には、都条例に基づく自主回収報告制度のあり方、それと、都条例における許可、届出業種のあり方について、検討することといたしました。

その中で、法改正により新たに制度化される食品リコール制度において、これまで、都の現行制度で届出対象となっているカビの発生が、国の制度においてどのような扱いになるのか、国の見解を確認するよう求める意見等がございました。

その後、9月17日に第2回目の部会を開催し、国のパブコメや、8月29日に行われた自治体向け説明会などを通じて得られた情報を踏まえた資料について、事務局から説明を受け、それぞれの検討課題について質疑を行った結果、今後の方向性について事務局から提示された案を部会案として審議会に報告することとなりました。

ちなみに、第1回目の部会において宿題となっていた国の食品リコール制度におけるカビの発生の取り扱いについては、国の制度においても届出対象となる旨、事務局から説明があり、これまで都の条例で対象としていた届出事項は、おおむね改正法の対象となることを確認いたしました。

以上、2回にわたる部会での検討経過について、簡単に報告させていただきました。検討の詳細につきましては、事務局から報告をお願いします。

【五十君会長】 奥澤副会長、国の政省令の発出がおくれる中、ご検討ありがとうございました。

それでは、検討の詳細につきましては事務局からとのことでしたので、引き続き、事務局からご報告をお願いしたいと思います。

【事務局】 それでは、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いて、検討の進捗についてご説明させていただきます。

お配りしております資料4から資料13までを用いまして、部会でご議論、ご意見をいただいた内容について、ご報告いたします。

まず初めに、私から資料4から7までを用いまして、部会での検討経過及び論点の整理について、ご説明させていただきます。

資料4をごらんください。こちらに、部会における検討経過について、お示ししております。先ほど、奥澤部会長からご説明いただきましたとおり、本年2月22日に、当審議会において部会の設置をご了承いただきまして、6月20日に政省令が発出をされていないという状況でありましたが、それまでに国が示しておりました検討会の報告書などの情報から、部会で検討する論点を整理いたしました。

その後、8月29日に厚生労働省が各自治体の担当者向けに政省令に関する説明会を開催し、その中で、政省令の大枠について提示されました。その内容をもって、9月17日に第2回の部会を開催させていただきました。事務局の方向性の案をお示しし、部会委員の皆様からご了承をいただきました。その結果につきまして、本日、ご報告をさせていただきます。

なお、この資料4の裏面に、部会の委員の名簿をお示ししております。

続きまして、資料5をごらんください。こちらの資料は、食品衛生法等の一部を改正する法律の概要ということで、昨年6月13日に公布された内容をお示したものになります。こちらの資料につきましては、本年2月の本審議会におきましてもご説明を差し上げた資料でございます。

まず、改正の趣旨等について、簡単に説明をさせていただきたいと思っております。今般の食品衛生法の改正の趣旨ですが、我が国の食を取り巻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、さまざまな措置を講じるということになっております。

具体的には、改正の概要として示されております七つの項目、1、広域的な食中毒

事案への対策強化、2、HACCPに沿った衛生管理の制度化、3、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、4、国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、5、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、6、食品リコール情報の報告制度の創設、7、その他といたしまして、輸出食品などの衛生証明書、輸出入の関係の規定となっております。

本審議会でご議論いただく事項に関する項目といたしましては、2のHACCPに沿った衛生管理の制度化。それと、5の営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設。6の食品リコール情報の報告制度の創設の三つとなります。

それぞれについて簡単に説明をさせていただきますと、2番目のHACCPに沿った衛生管理の制度化でございますが、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、規模や業種などを考慮して、一定の営業者ににつきましては、取り扱う食品の特性に応じた衛生管理をすることができるという内容となっております。

5番目の営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設でございますが、実態に応じた食品営業許可業種への見直しや、営業許可業種以外の事業者を把握するため、営業届出制を創設するというところでございます。

6番目の食品リコール情報の報告制度の創設でございますが、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ものとなっております。

続きまして、資料6をごらんください。こちら、本年2月の当審議会でお示しした資料を、一部改訂させていただいたものになります。左上のカラムに、法改正の主な内容といたしまして、営業許可制度の見直し、食品リコール情報の報告制度の創設、HACCPに沿った衛生管理の制度化という3点をお示しさせていただいております。こちら、これらの3項目について、真ん中のカラムで都の現状と課題、右のカラムで審議会での検討事項の案をお示ししております。

当審議会におきましては、営業許可制度の見直しに伴う条例の改正と、食品リコール情報の報告制度の創設に伴う条例の改正、それと、HACCPの円滑な導入のための取組についてご議論いただきたいということをお示ししております。論点については、次の資料7で説明をさせていただきたいと思っております。

下に、改正法施行までのスケジュールということで、同じようなスケジュールが二つ記載をさせていただいておりますが、上側が本年2月の当審議会でお示しした内容になっており、下側が9月時点とになっております。2月の段階では、政省令の公布については6月ぐらいまでにはと考えておったところですが、実際には本日政令が公布され、省令につきましては、まだ公布がされていない状況になっており、政省令の公布スケジュールが大幅におくれているということが、見てとっていただけたらと考えております。

続きまして、資料7をごらんください。こちらは、6月に開催いたしました第1回の部会でお示した部会で検討いただく主な論点を整理した資料となります。部会の中では、大きく三つの項目についてご議論いただきたいということで、お示ししております。

1点目が、営業許可制度の見直しに伴う条例の改正というもの。この中には、営業許可業種等について、法と条例の整理が必要であるということ、衛生管理基準、それと、施設の基準についての取り扱いをどのようにしていくのかということ、論点として挙げております。

具体的に見ていきますと、営業許可業種等について、法と条例の整理が必要であるという点につきましては、今回の食品衛生法の改正では、食中毒のリスクなどを考慮して、営業許可業種が見直され、さらに、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることに伴い、営業許可業種以外の事業者についても、その所在等を把握するために、営業届出制度の創設をされました。これまで東京都では、食品製造業等取締条例という都の条例で、営業許可及び届出業種を規定しておりましたが、この都条例で設けておりました許可及び届出業種につきましては、基本的には改正法に基づく許可または届出業種に包含されるということになっております。6月の段階で、(予定)と書かせていただいておりますが、後ほど、営業許可業種の見直しの詳細について、ご説明させていただきます。

これらの背景を踏まえまして、これまで都条例により許可の対象としていた業種のうち、法改正による制度において届出の対象とされた業種の取り扱いについて検討が必要ということで、整理をさせていただいております。

衛生管理基準、施設基準につきましては、衛生管理基準については国際整合化ということが法改正の目的とされており。また、法改正の目的のもう1点といたしまして、全国平準化があるために、衛生管理の基準及び施設基準に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であると整理させていただきました。

2点目の、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きましては、今回の法改正で、法に違反する食品に関する報告制度が新たに設けられ義務化されることになりました。これまで東京都では、自主回収報告制度とっておりますが、条例で食品リコール情報の報告制度を設けておまして、こちらの報告制度では、法違反に明らかに該当しない衛生管理の不備といわれているものについても対象とさせていただいております。

また、国がリコール情報を集約して一元的に公表するという事は、消費者の方はワンストップで閲覧が可能というメリットもあるということをお示しさせていただいております。

これまで、東京都の条例では、この法違反に明らかに該当すると言えない衛生管理の不備によるカビの発生などについても対象とさせていただいておりましたが、法の報告制度の対象とならないと考えられるリコール情報の取り扱いについて検討が必要だということで、整理をさせていただきました。

また、HACCPの円滑な導入のための取組ということにつきましては、原則、全ての事業者がHACCPの導入をしなければならないということになっておまして、制度の周知、事業者の取組を促進しなければならないという課題がございます。特に中小事業者には十分な情報が行き渡らないおそれがあると考えられることから、中小事業者を中心に周知、支援することが必要だと整理をさせていただきました。

このHACCPの円滑な導入のための取組につきましては、この後、報告事項でご

報告させていただきますが、部会においても東京都で作成をいたしました支援ツール等についてご説明し、委員の皆様からご意見をいただきました。

各論点に対する事務局の方向性の案等の詳細については、それぞれご説明させていただきます。

【事務局】 それでは、引き続き、食品製造業等取締条例における許可、届出業種のあり方について、事務局、食品監視課の大山のほうから説明させていただきます。よろしく願いいたします。

資料8から11をごらんください。

このあり方の内容についてのまとめにつきましては、資料11ですが、その前に、背景について少しご説明をさせていただきます。

資料8をごらんください。こちらは国の資料になります。こちら、HACCP制度化ということで、それを事業者に徹底させるという背景が契機となりまして、国は合わせて営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設を行うこととしました。

営業者の規定につきましては、法の第4条で示されており、こちらに示されているとおりとなります。現行では、この営業者につきまして、要許可業種として規定されています。その内容につきましては、下の参考に示されておりますように、国は34許可業種を政令で定めております。

こちらの問題点としましては、昭和47年以降見直しがされておらず、実態と合っていないということがあります。その他、要許可業種以外につきましては、各自治体が条例などで、条例の届出制度、条例の許可などで定められていますが、定められていない場合は、把握する仕組みがないということになります。今回、国は食中毒のリスク等により、関係者の意見を聞きまして、この営業者について改めて整理しました。

法の改正後、営業者につきまして、国は三つに区分しております。一つは要許可業種。こちらにつきましては、実態に合わせて内容を整理されたものとなっております。それから、届出業種。こちらは新たに国が規定するもので、温度管理等が必要な包装食品の販売や保管を行うような事業者などは、届出業種としております。届出対象外としまして、常温で保存可能な包装食品のみの販売等、温度管理も要らないような包装食品については、届出も不要とされています。今後は、これら三つに区分されることとなります。

国は、公衆衛生への影響というのを踏まえて、許可から届出外という区分してございまして、こちらの内容につきましては、HACCPの完全施行に合わせて、令和3年6月に施行される予定です。

次に、資料9をごらんください。法改正後、新たに区分される許可業種の内容などを説明させていただきます。こちらは、東京都で作成をした資料ですが、これまでの国の資料を取りまとめさせていただいております。

新たな許可業種は32業種ということで整理されております。こちらの32業種、現行の34業種と比較して、業種名が変わらないものもあるのですが、その取扱い内容が少し変わっております。例えば、1番の飲食店営業は喫茶店営業も含まれることとなります。現行では喫茶店営業は別業種として分けられていたのですが、新たな規制では1本化されます。また、25番のそうざい製造業、こちら業種名としては同じ

ですが、現行では、そうざいの半製品は含まれておらず、東京都の場合は別に条例でそう菜半製品製造業という許可を規定していました。今後は、この半製品もそうざい製造業に含まれてくるという整理です。

また、複合型そうざい製造業というものもできまして、原則的なHACCPをやられているような、そうざい製造業施設であれば、麺をつくったり、菓子をつくったり、ほかの業種となり得るものも扱ってよいというような整理がされており、許可業種名のみでは変更が無いように見えるものでも、取扱い内容は変わってきているということになります。

なお、届出業種につきましては、具体的な業種名を国は示しておりません。国の資料では例示として幾つか示されているのみとなっており、考え方として、許可業種以外のものについては届出業種とするということで、具体的に示さない予定とされています。

さらに、公衆衛生に与える影響が少ない営業、届出対象にもならない営業としましては、先ほど申しあげましたように、温度管理も要らないような包装食品ですとか、伝票だけの取り扱いのものなど、資料に示されているようなものが該当するというところで、国は示しております。

今回のHACCP制度化の対象となるのが、要許可業種と届出業種になります。届出対象外のものにつきましては、非対象となります。国は今回、このHACCPの制度化を徹底させるために、届出業種を規定することとしましたが、さらにHACCP管理も要らないものとして届出対象外も、規定しています。

次に、資料10をごらんください。現在、東京都では、国の規定によらない業態について、独自に都の条例で規定をしております。そちらに示されている業種名が、「業種」に記載しております分類になります。現行は都の条例に規定していますこれらの業種の取扱いが、改正法の規定ではどうなるかということを示させていただきます。

現行、都条例で許可となっているものにつきまして、法改正の施行後、許可となるものと、それから届出になるものがございます。もともと東京都の条例の中でも届出であったもの、そして施行後も届出になるものというのがございます。

この許可から許可というものについては、実態として余り衛生上の規定として変わらないということになります。液卵製造業や、つけ物製造業などは、今回新たに国の規定の中で許可業種として示されてくることとなりますので、都の条例がなくても国の規定の許可に含まれるということになります。届出から届出というものも変わらないということになります。焦点となりますのは、太枠で囲っております許可から届出になるものということになります。

全体としては、先ほど申しあげましたように、国の規定は3分類されまして、届出業種が創設されますので、いずれにしましても、届出として法の網はかかってくるのですけれども、許可と届出としての扱いが違ってくるということで、この太枠の中のものが焦点となります。

では、資料11をごらんください。そこで、本説明の本題となります食品製造業取締条例における許可・届出業種のあり方について、説明させていただきます。こちら、先ほどと重なる部分もありますが、まず、左上の枠をごらんください。

食品衛生法の改正は平成30年6月に行われまして、こちらで様々な法規定の変更がされることとなりました。営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設といいますのは、先ほど申しあげましたように、許可業種については食中毒リスク等を考慮して見直しをすることとし、許可の対象業種以外の事業者を把握するための届出制度を創設することとした、ということになります。

さらなる背景としましては、HACCPに沿った衛生管理の制度化ということで、国は全ての届出、許可事業者に、HACCPに沿った衛生管理を義務化することとした、ということになります。

もう一つ、国は、食品衛生行政における規制、監視指導等の平準化の必要性がある、ということで、国は、「必要な基準を国が定めることとし、各自治体に対し、それにに基づき統一的な対応を求めていく。」という方針を示し、各自治体に説明しています。

このような背景のもと、許可制度の見直し、届出制度の創設がされたということになります。

右枠をごらんください。現在の取締条例における業種の法改正後の取扱いになります。この食品製造業等取締条例というのは、都独自の許可業種・届出業種を規定しております。法改正後、この条例の許可・届出業種がどうなるかということになりますと、先ほども申しあげましたが、条例で許可だったものが、改正後の法律の中で許可となるものは、液卵製造業、つけ物製造業、そう菜半製品製造業、魚介類加工業になります。

条例では許可で、新たな法律の中で届出となるものは、製菓材料等製造業、粉末食品製造業、調味料等製造業、食料品等販売業、弁当等人力販売業になります。

条例で届出であったものが、新法でも届出になるものが、行商、卵選別包装業、給食供給者になります。

改めまして、許可業種と届出業種の違いですが、許可業種というのは、ハードとソフトの基準がございます。ハードとソフトというのは、下にありますように、ハードは施設基準、ソフトは衛生管理上の基準となります。このハードの基準が許可業種では許可の要件となっております。また、許可業種は年限による更新制となっております。届出業種のほうにつきましては、ソフトの基準のみで、ハードの要件はございません。年限による更新制もありません。受けたら、そのままということにはなりません。

そこで、真ん中の枠ですが、許可から届出になる業種の衛生水準の確保ということで、示させていただいております。右枠の丸2の部分が、今回の衛生水準の確保の必要性として重要な部分になってくるかと思えます。こちらの届出業種というのは、ハード要件はないということで、今回、許可でハード要件があったものが、届出業種となることによりまして、施設基準、つまりハードの要件がなくなりますので、ソフトだけで衛生水準が確保されるかどうか、という検討が必要になってきます。

右の矢印の部分ですが、これまで条例で定めていた管理運営基準、つまりソフト面の基準は、今後は法改正により国の省令で規定されることになります。国は、届出事業者を含む全ての事業者に対し、一般衛生管理に加えてHACCPに沿った衛生管理を義務化していくことになります。

下の米印にありますように、一般衛生管理というのは責任者の設置、施設の清掃、

ネズミ・昆虫の対策など、従来からある基本的な衛生管理になります。

その左下をごらんください。一方で、HACCPに沿った衛生管理というのは、「事業者は、自らが衛生管理の取組と取り扱いに応じた注意点を、あらかじめ衛生管理計画として明確にして、それに基づき実施し、記録する。」ものになります。

例えば、販売事業者でしたら、弁当等の保管方法、保冷容器を備えたり、保管方法などを定めたり、温度管理等の手順を定め、実施して、記録することになります。製造事業者でしたら、加熱温度等の基準を定めて実施し、逸脱した場合の対応、記録方法をマニュアル化するということになります。

今回、施設基準というものがなくなります。これまでは、この施設基準、手洗いとか洗浄設備、冷蔵設備というものを要件として設ける必要があり、このハード設備を設けることによって、食品衛生を担保するため、許可業種として規定されていました。例えば、手洗いをするためには手洗い器が必要であり、器具を適切に洗浄するためには、洗浄設備が必要ということで、許可要件として設けているものであったのですが、今後は、HACCPに沿った衛生管理が義務として導入されますので、事業者は自らが定めた衛生管理計画を守らなければならないために、必要な内容を決めていくことになります。

例えば、その中で食品の衛生を担保するためには、おのずと適切な手洗いをしなければならず、そのためには、自ずと適切な器具の洗浄をしなければならないということで、結果的に、それぞれ必要な施設設備を設けることになりまして、事実上、これまでと同様の施設設備を設けた衛生管理を行うことになるのではないかと考えます。これまで行政が許可要件としていたものを、事業者主体で必要な設備は設けていくということになります。

今後は、許可として、ハード要件としてではなくて、HACCPということを中心に衛生水準の確保を図っていくということになります。ただ、事業者任せのみとするだけということではなくて、この資料のプラスマークの部分ですが、衛生水準の確保のための追加的な取組としまして、こちらは行政が行うことですが、届出業種への移行後も事業者が遵守すべき事項については、通知などで指針などとして示しまして、事業者によるHACCPに沿った衛生管理の円滑な導入を支援していきたいと考えております。

それから、講習会等の開催によっても、届出事業者の衛生管理の取組をしっかり支援していきたいと考えております。また、届出施設への立入検査において、手引書に沿った衛生管理の実施を確認していきたいと考えております。

この手引書は、国が事業者団体に要請して作成されたもので、事業者がHACCPに沿った衛生管理を行う上での具体的内容を示したものになります。国は、自治体に対しても、この手引書で指導を行うようにということを求めています。

これらを踏まえまして、この食品製造業等取締条例の許可届出業種の方向性というものについて、提案させていただきたいと思っております。

法令に基づく衛生管理基準、このソフトの徹底により、これまで条例の規定で担保してきた衛生水準の確保は、引き続き図られるのではないかと考えております。また、平準化を求めている国の規定との整合を図ることで、手続等においても事業者の利便

性が図られるほか、監視指導の内容についても事業者が理解しやすくなると考えております。根拠が国の規定になりますので、都民の方についても、わかりやすくなると考えます。条例で残すことによりまして、届出と許可の両方の様式を求める等、煩雑になってくるというデメリットも考えられます。

まとめますと、都の取締条例で規定している都独自の業種については、今後、法規定との整合を図っていく、ということで提案させていただきたいと考えております。

私からの説明は以上となります。

【事務局】 それでは、引き続き、資料12、13についてご説明させていただきます。資料12をごらんください。

こちらに、東京都食品安全条例に基づく自主回収報告制度のあり方について、お示しさせていただいております。まず、自主回収報告制度についてですが、その目的といたしまして、食品による健康への悪影響を未然に防止する観点から、都民への周知が必要な情報を都が可能な限り把握し、その内容を正確に、かつ迅速に提供することによって、平成16年11月から開始をした制度となります。

次に、目的の下に記載しております都の現行制度と、法改正による新制度の比較をごらんください。届出の範囲というところがございませけれども、現行の都の制度では、食品衛生法の規定に違反する食品等ということで、食品、添加物、器具・容器包装について回収をする場合については届出の対象としております。

その下、1つ飛ばしまして、食品表示法の規定に違反する食品ということで、健康影響のおそれのあるようなアレルギー、消費期限の欠落や誤表示などについて違反をし、リコールする場合については届出の対象としております。

その上、真ん中に赤枠でお示しをさせていただいております、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などについても、東京都では届出の対象とさせていただいております。

こちらに、カビの発生というものが、ここに含まれているのですが、冒頭の奥澤部会長からお話があったとおり、部会において、このカビの発生が法改正による新制度において届出の対象になるのかならないのかということを確認することを求めるご意見がありました。

続きまして、法改正による新制度をごらんください。届出の範囲ということであると、真ん中にあります食品表示法の規定に違反する食品については、都の条例のものとおおむね同じとなっております。食品衛生法の違反に関することについてですが、右側を見ていただきますと、食品衛生法の規定に違反、または違反するおそれのある食品等となっております。明らかに法違反だということにならない、違反品の別ロット品などについても違反のおそれがあると考え、届出の対象と整理されております。

右側に、届出から公表までのイメージをお示しさせていただいておりますが、小さくて恐縮なのですが、左側に現行制度、右側に新制度と分けて記載させていただいております。

まず、現行制度についてですが、食品関連事業者は、リコール、自主回収することを決めましたら、東京都と同様に自主回収報告制度を設けている自治体に、それぞれ届出、報告をすることになっており、届出、報告を受けた自治体では、それぞれのホ

ホームページでその内容を公表しております。消費者の方、国民の方は、各自治体が公表している内容を見にいかなければならないという状況になっております。

右側の新制度のほうをごらんいただきたいと思います。今後は、食品関連事業者は、主な事業所がある都道府県等の1カ所に届出をしていただきますと、その自治体が内容を確認させていただいた上で、根拠法令により厚生労働省、消費者庁のいずれかに報告しまして、報告を受けた厚生労働省又は消費者庁が公表をするというスキームになっております。厚生労働省及び消費者庁は、同じシステムで公表することになっておりますので、報告する省庁は違っても同じホームページで公表されますので、消費者の方は1つのホームページを見に行けば一括して情報を得ることができるということとなります。

資料の中ほどに、自主回収届出実績及び法改正後の取り扱いをお示しさせていただいております。中ほどの表をごらんください。先ほど、届出の範囲等について説明をさせていただきましたが、現行は条例で報告の対象としている旨ご説明させていただきました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というものを、更に細かく四つに再分類をさせていただいております。

異物混入など、腐敗変敗など、カビの発生、自主基準違反・混濁等と分けさせていただいておりますが、本年2月の本審議会及び第1回の部会においては、この衛生管理の不備のうち、上の二つ、異物混入と腐敗変敗については、新制度でも届出の対象であろうと考えておりました。カビの発生につきましては対象にならないのではないかと説明させていただいておりますが、冒頭にも申し上げましたとおり、カビの発生について届出の対象になるのか、ならないのかということをご意見を伺い、その後、国に確認をさせていただきました。

その結果、カビの発生については、意図しないカビの混入により発生した事例に限りますが、腐敗変敗の一部として取り扱い届出の対象としてよいと、国から回答をいただきましたので、資料につきましては届出の対象と整理させていただいております。

次に件数について見ますと5年間で527件の報告をいただいておりますが、対象とならないと考えておりました「カビの発生」の142件が届出の対象となりますと、これまでの5年間で対象外となるものは、自主基準違反、混濁等の3件のみということになります。この3件について詳しく見ていきますと、平成29年の2件につきましては、食品メーカーの自主基準で設定しておりました、一般生菌数が自社基準を超えていたと事例になっております。また、もう1件が、輸入のワインに沈殿物、いわゆるオリと言われている沈殿物が大量に発生をしていたために回収した事例になっております。

平成26年の1件につきましては、こちらはペットボトル入りの清涼飲料水になるのですが、キャップのところ、バリといいますか、少しとがった箇所がございまして、開けるときに手をけがするという事例が発生してしまったために回収したという事例になっております。

こちらの対象外と整理させていただいた事例を含め、判断が難しい事例につきましては、右下に※1として書かせていただいておりますが、必ず国と健康影響があるのか、ないのかという観点から個別に対応を協議させていただいて、その結果に基づい

て届出の対象にするかしないかを判断していきたいと考えております。

今後の方向性の案ということにつきまして、一番下にお示しをさせていただいております。これまで条例で対象としておりました報告事項は、おおむね改正法による報告事項となります。また、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は、事業者、消費者、それぞれにメリットがある制度であると考えております。これらの背景を踏まえまして、食品のリコール情報の報告につきましては、国の制度に一本化し、食品安全条例から該当部分を削除させていただき、都単独での公表は行わないこととする旨、部会において事務局案をご提示させていただきました。

ただし、一番下、※2として、ただし書きを記載させていただいておりますが、重篤な健康被害が発生している事例など、緊急に都民の方に事実を周知する必要があるという場合につきましては、国のホームページを見にいてくださいということであると、健康被害が広がってしまうおそれがありますので、引き続き都においても報道発表などを行い、速やかな周知に努めてまいりたいと考えております。

資料13をごらんください。こちらが、対応の方向性ということで、部会の検討結果をお示ししたものとなります。これまでご説明いたしました資料を用いまして部会において事務局案についてご説明いたしましたところ、委員の皆様から、さまざまなお意見をいただきましたが、最終的には事務局の案についてご了解をいただきました。

この資料13に、部会委員の皆様から頂戴いたしました主な意見を、それぞれの項目ごとにお示しさせていただいておりますので、そちらを紹介させていただきます。

まず、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、事業者自身が何をしなければならないのかということについて、しっかり周知をしていただきたいというご意見がありました。こちらについては、法制度が変わり、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることにより、事業者の方々は「自分たちが何をしなければならないのか混乱するおそれがある。何をしなければならないのか。」ということを、しっかりと周知していただきたいという趣旨のご意見だと考えております。

また、条例許可業種から法の届出業種になる施設につきましては、優先的に監視指導を行っていただきたいというご意見がございました。また、法改正の趣旨を踏まえまして、各自治体により運用がばらばらにならないよう、統一的に対応していただきたいというご意見をいただいております。

最後のご意見ですが、ソフト面、衛生管理について指導していくということは、大変だと思うと、行政側を気づかっていたいただいたご発言をいただきましたが、大変だといっても、しっかりと監視をしていただきたいという、ご要望をいただいております。

2点目の、食品リコール情報の報告制度の創設に伴う条例の改正につきましては、主なご意見といたしまして、条例の報告対象と法の届出対象の範囲が異なる場合は、消費者は非常に混乱を生じる懸念があるという、ご意見をいただきました。こちらのご意見は、1回目の部会でいただいたものになります。その内容も踏まえまして、第2回目の部会で事務局の案をお示しさせていただいたということになります。

2つ目以降が、第2回の部会で頂戴したご意見になります。2つ目の国の制度に一本化するということについては、消費者にとって非常にわかりやすい制度になるであろうというご意見をいただいております。

また、届出対象外となる事例も含めまして、判断に迷うような事例、いわゆるグレーゾーンになるような事例については、しっかりと国と議論、相談をしていただいて対応を決めていただきたいというご意見がございました。

また、資料12において、東京都では単独の公表を行わないとご説明いたしましたが、これまで東京都のホームページを見ていた方々が迷わないように、当面の間は、都のホームページに国のホームページのリンクを張るなどして、一元化されたことを周知するなど、きめ細やかな対応をお願いしたいというご要望をいただいております。

また、3点目のHACCPの円滑な導入のための取組につきましては、この後、説明をさせていただきます衛生管理ファイルの内容及び説明会についてご説明をさせていただきますまして、周知方法についてご意見をいただきました。その周知方法についていただいた内容について、こちらに記載をさせていただきます。

1点目といたしまして、小規模な飲食店については、地域の商店連合会などと連携をして説明会の周知をしてはどうかというご提案をいただいております。事業者団体に所属していない事業者、手引書を作成しているような事業者団体に所属していない事業者、いわゆるアウトサイダーの方々には、十分な情報が行き届かないおそれがありますので、このようなアウトサイダーの方々に、いかに周知していくかが課題であるというご意見をいただいております。

また、最後ですが、動画の作成や保健所単位というわけではなくて、地域単位での説明会の開催など、周知方法についても検討していただきたいというご要望をいただいております。

資料の説明については以上になります。

【五十君会長】 大変丁寧なご説明、ありがとうございます。

ただいまの説明につきましては、大きく一つ目が、許可、届出業種のあり方について。それから、二つ目が、自主回収報告制度、その二つになると思います。まず初めに、食品製造業者等の取締条例における許可、届出業種のあり方について、資料でいいますと、資料の5から11に当たりますが、こちらについてのご質問等がありましたら、お願いしたいと思います。

江木委員、どうぞ。

【江木委員】 東京都地域消費者団体連絡会の江木でございます。よろしくお願いたします。

すごくわかりやすいご説明で、ありがとうございます。私ども消費者といたしまして、資料7ページのところに、HACCPの円滑な導入のための取組とございますが、そこで、全ての業者にHACCPの導入、2021年ですか。これまでに施行されることでお聞きしているんですけど、今現在、どのぐらい、HACCPが浸透しているかということと、それから制度の周知、事業者の取組の促進について、どのような状態かということをお聞きしたいのと、それからハード面とソフト面で管理されるから、いろいろなコンビニさん等で、今まで手洗いの施設や何かございましたよね。それが、ハード面で管理されるから、今度はそれが要らなくなるのでしょうか。

アルバイトの方たちを含めたすべての従業員の方が、ちゃんと検便の検査から、全部されているのかどうか、そういう面も含めて、私たち、本当に一般の消費者は、衛

生面でも心配ですね。

それから、中小企業には十分な情報が行き届いていないのは、今もそうでございますか。なかなか浸透しにくくて、都のほうでも苦慮なさっているということはお聞きしておりますけど、その面について、よろしく願いいたします。

【五十君会長】 HACCPにつきましては、次の報告事項で、多分詳細な報告がありますが、今のご質問に関して、概要のご回答を、事務局、いかがですか。それとも、その後の報告事項と一緒に説明されますか。

【稲見食品監視課長】 そうですね。まず、1番目の、どれぐらいHACCPが浸透しているのかというお話ですけれども、実は、現時点では、HACCPは制度化にはなっておらず、あくまで任意で手を挙げている事業者の方だけが、HACCPをやっているという状況でございます。

そのやっただけのものツールといたしましては、国際認証という形で非常に高度なものもございますし、それから、私どもでやっている自主管理認証制度というような制度もございまして、そういったものを取り組んでいただいている方が、HACCPに取り組んでいただいているという状況でございます。

それから、2番目の周知につきましては、最後のところでもう一度やらせていただきますので、そこでご説明をさせていただければと思います。

それから、3番目に、ハードとソフトの基準のお話でございますけれども、今後、衛生管理計画をつくっていただくような事業者の方、つまり許可業種と、それから届出業種と二種類の方がいらっしゃるようになりますが、許可業種については、これまでどおりハードの基準というのが適用されますので、必要な施設はつくっていただくということになります。

また、届出業種というものになられる方につきましては、衛生管理計画というものを自分で決めていただいて、それに基づいて衛生管理をしていただくということになりますので、当然、必要なものについてはつくっていただくということになろうかというふうに考えております。

それから、アルバイトの方とか、ご心配だという話もいただきましたけれども、衛生管理計画の中には、当然、従業員の衛生教育というものの項目等もございますので、そういったものの中で、ご自身の店舗の計画についてはしっかり決めていただきたいというふうに考えているところでございます。

それから、中小企業にはなかなか情報が行っていないだろうというお話もいただきましたけれども、それにつきましては、私どもも、なるべく対応していきたいというふうに考えておまして、具体的には、先ほどの資料13の3番のところに示させていただいた、HACCPの円滑な導入のための取組の中で、部会でいただいたご意見も踏まえまして、ことし、それから来年以降、対応してまいりたいというふうに考えております。

以上です。

【五十君会長】 よろしいですか。

【江木委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 ほかに、ご質問、ありますか。よろしいですか。

富松委員、どうぞ。

【富松委員】 質問を一つだけさせていただきたいと思います。

資料11の説明の中で、条例許可業種から届出業種にかわっても、HACCPに沿った衛生管理を行うためには、それぞれ必要な設備は設けざるを得ないというトーンでお話しされました。これ、条例許可業種から届出業種に変わる場合は、それなりの施設基準は満たしているはずだと思います。しかしHACCPに沿った衛生管理を実施する以上、それ相当の施設が必要という表現は正しくないと思います。今まで許可業種でもなかった届出業種ここに対してもHACCPに沿った衛生管理を実施するのであれば、例えば天井はきれいにと書いてあるから天井を張りなさいとか、そういった施設に対する解釈を監視指導でされると、事業継続性という意味では非常に難しい問題が起これるということがあります。

要は、衛生管理基準にそって設備投資を行うべきだという解釈というのは、危険ではないかと感じました。

そこについては、実際に今も、天井を張りなさいというような監視指導が行われている現状もありまして、そういうものがないように、今回、平準化をするための基準として、いろんな基準が統一されているわけですので、解釈で設備投資をさせられるというような考えは、どうかなと思いました。ご意見を伺いたいと思います。

【五十君会長】 事務局、お願いします。

【稲見食品監視課長】 そういったご懸念の点も踏まえまして、富松委員もご参加いただいている、手引書の検討会というものがございまして、届出事業者についても手引書をつくって、それをもとに衛生管理計画をつくっていただこうと。

また、私ども行政は、手引書に基づいて指導しなければならないというようなことになっておりますので、そのようなご心配は該当しないのかなというふうに考えているところです。

【富松委員】 手引書の中では、施設を、こういうのをもちなさいというふうなことは書かないように指導をしております。

したがって、衛生管理基準をもって設備投資をなささいということにならないようにしていただきたいというのが要望です。

【五十君会長】 恐らく、従来の許可業種から届出になると、ハード面も要求してしまいがちなところがあると思われれます。HACCPシステムにつきましては、国際整合性というキーワードで動いておりますので、コーデックス基準に準じた形で運用していただきたいというご要望であると思います。

【稲見食品監視課長】 ご意見を踏まえて対応していきたいと思います。

【五十君会長】 ありがとうございます。

よろしいでしょうか。富松委員。

秋山委員。

【秋山委員】 東京都生協連の秋山でございます。

ご報告、ありがとうございます。非常に部会の委員の皆さんでご議論いただいて、また、事務局のほうでも非常にわかりやすくご提案、また、まとめていただきましたので、非常にわかりやすく、理解ができる中身かと思っております。ありがとうございます。

います。

その中で1点、資料10にあります、やはり、先ほどご説明もありましたとおりに、一つ、今回許可制から届出に変わる業種のところが一つのポイントだろうというふうに考えておりますが、特に食料品等販売業、そして弁当等人力販売業、ここについて、届出制になるということで、中身はともかくとして、特にこういった業種のところは、ほかもそうだと思うんですが、やはり事業者団体に加盟されていない小規模な事業者の方が極めて多いだろうというふうに予想されるわけでございますので、そういった事業者団体に入っていないところ、これは説明会を開いたりとか、届出があったときに周知するということになるかと思うんですけれども、そういったときに非常にきめ細かい対応をしていただきたいということと、どういうことを今、東京都のほうで考えなのかということ、もしありましたらということです。

あわせて、街場等で見えていきますと、やっぱり弁当等人力販売業には、外国から来られた方の従業員という形だけではなくて、みずから1人、2人という小規模な皆さんが事業を行っているという姿も、よく見かけております。

外国から来られた方は、日本のこういう制度というのが非常にわかりにくいというか、ルールを理解しがたいところも非常にあるかと思っておりますので、そういった意味では、外国から来られた方が、こういった制度を理解しやすいような、例えば英語版、また、中国語版の案内資料を用意するであるとか、ここの部分についてもわかりやすく、事業者の皆さんに徹底していただけるように、東京都のほうでご尽力いただけないかというふうに考えております。

以上です。

【五十君会長】 事務局、コメントはありますか。

【稲見食品監視課長】 制度の施行まで、もうしばらく時間がございますので、今、いただいたようなご意見を踏まえて、対応してまいり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。貴重なご意見、ありがとうございます。

ほかは、ございますか。

では、次の東京都の食品安全条例に基づく自主回収報告制度のあり方について、資料ですと12、13に相当すると思っておりますが、こちらにつきまして、ご質問等お願いしたいと思います。

大道委員。

【大道委員】 リコール制度ができるということ自体は、とても消費者にとってメリットがあることだと思いますが、この食品関連事業者からの、ここにフローが書かれていると思うんですが、資料12番の右側なんですけれども。この中で、都道府県から厚生労働省と消費者庁に上がると。その後、ホームページで国民に知らされることになるんですが、こういう事業者から情報が出て、ここまでたどり着くという前に、例えば消費者であったり、医療機関であったり、いろんなところにこういう情報というのが入って、そこから、直に事業者に言う前に、もう、直にいろんな都道府県とか、それからいろんな厚労省とか、いろんなところに入ってくる事例もたくさんあると思うんですね。

また、事業者が、それをなかなか理解してもらえないというようなことも、いろんな消費者相談の場などでは実際あって、言っても事業者のほうで全然対応してくれないというようなこともありますので、こういう事業者からという、そのフローの前の段階というの、少し消費者のほうに、どういう流れでこういうホームページ、あるいは公表にたどり着くのかという、そのあたりをきちんと紹介していただけるような、何かそういう資料であったり、パンフレットであったり、そういうリコール制度の仕組みのものの部分も、少しそれに加えてもらおうと、消費者にとって、自分たちがこういうことを気づいたときに、どういう形でそれがリコールのほうにつながっていくのか、その辺の姿が見えるような、何か資料を用意していただけるとありがたいなと思います。

【五十君会長】 事務局、いかがでしょうか。

【稲見食品監視課長】 今回、ご議論させていただいたものにつきましては、あくまでも事業者の方が自主回収をご決断されて、それをどのような形で皆さんに周知していくかというようなフローでございまして、自主回収するかしないかの判断は、あくまで事業者の方のご判断ということになるかというふうに考えております。

【五十君会長】 よろしいですか。

ご質問の趣旨が、もう少し前の段階の対応も何か検討していただきたいという。リコールに至る前の段階の、消費者からの対応等も検討していただきたいようなご意見と思いましたが、よろしいですか。

その辺のところは、あと、事務局で確認していただければ、よろしいですか。

ただ、法制度の中では、今回その前の段階については、なかなか行政的に動けない部分かと思えます。

【稲見食品監視課長】 通常の場合でございまして、例えば何か食品等に問題があった場合には、保健所のほうに届出をしていただいて、そこで保健所が調査をさせていただいて、何らかの問題があるということであれば、事業者のほうを指導させていただくというような流れになっておりますので、その辺のご説明でよろしいでしょうか。

【五十君会長】 恐らく、そちらの説明を求められていたのかなと思いましたが。

現状としては、消費者のクレームは、保健所ないしは衛生研究所等が対応するという、そういうようなシステムということですね。

【稲見食品監視課長】 都内の場合は、基本的には保健所のほうで対応させていただいています。

【五十君会長】 保健所ですか。

ほかに、どうでしょうか。どちらからいきますか。

そうしましたら、先に高橋委員のほうからいきますか。

【高橋委員】 ありがとうございます。今回、大変、様々なことが、国と一本化されることは、大変我々事業者にとりましても、また消費者の方にとってもわかりやすい仕組みになと思ってございます。

そこで、こちらはお願いです。全国统一基準になり、これまで、事業者のところに来る担当官が地方自治体等々で担当の方によって見解が違うケースがございまして。事

業者の判断を迷わす部分でありますので統一の動きをきちんとしていただきたいと思いますということを考えております。

そして、今回の法改正の例示で、これまでの何か報告があった事例、どういった形で対応すればいいのかということのを例示で事業者にわかりやすいように示していただけたらと思っております。

また、中小企業に対しては、余り縛りがきついと、人数も少なく事業をされておりますので、追い詰めることにならないよう、現実的な視点を見ていただきわかりやすくご指導していただければと思っております。

感想なので申しわけございません。以上です。

【五十君会長】 コメントということで、よろしいですか。

ほかに、ご質問等ございますか。

柿本委員、どうぞ。

【柿本委員】 部会で十分に検討をしていただいたようで、どうもありがとうございました。

私からは1点、資料の12の一番下の米印のところ、引き続き都でも報道発表などを行うというふうに書かれておりますが、ぜひ速報体制の維持をしていただきたいと思います希望でございます。

【五十君会長】 どうもありがとうございました。

そのほか、ご質問等ございますか。

それでは、最後に全体を通しまして、ただいまの事務局の説明にご質問等がございましたら、お受けしたいと思います。

渡邊委員、どうぞ。

【渡邊委員】 国立衛研の渡邊でございます。

大変丁寧なHACCP制度、それからそれを今後導入していくに当たり、取り組まれる課題のご説明をいただきまして、大変よく理解することができました。ありがとうございました。

私からの質問は、ちょっと観点が違うんですけれども、この制度を実施する主体である行政として、この制度の実効、すなわち、実際に有効的に機能しているかどうかということ、どの段階でどのように評価するのか、そういったお考えをお持ちでしょうか。ご意見を聞かせてください。

【五十君会長】 事務局、お願いできますか。

【稲見食品監視課長】 この制度につきましては、やっぱりHACCP管理というものが肝になるところかというふうに考えております。衛生管理計画の作成自体は、届出とか許可の要件ではございませんので、許可業種であれば、更新講習会の際であるとか、あるいは許可を受けた後の監視の際に、衛生管理計画を確認させていただいて、そのとおりにきちんと履行ができていますかどうか。当然、衛生管理計画に基づいて、記録をつけなければいけないような制度になっておりますので、そういったものを確認させていただきながら、履行状況の確認をしてまいりたいというふうに考えております。

【五十君会長】 よろしいですか。

【渡邊委員】 ありがとうございます。制度の導入と、その制度が実際、事業者さんにとって正しく運用されていることの確認ということで、よろしいでしょうか。

【稲見食品監視課長】 はい。そうです。

【渡邊委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 そのほか、全体を通しまして、何かご質問、ご意見でも構いませんが、ございますか。よろしいですか。

それでは、ほかにないようですので、ただいま報告のありました部会での検討結果につきまして、審議会として了承できるかどうかということにつきまして、決議をしたいと思います。

ご了承いただけますでしょうか。よろしいでしょうか。

(了承)

【五十君会長】 では、ご了承いただきました。部会の皆様、どうもご苦労さまでした。

次にまいります。次は、報告事項ということで、(1) HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応について、こちらについて事務局から説明をお願いしたいと思います。

【事務局】 それでは、説明をさせていただきます。食品監視課の寺村と申します。私からは、お手持ちの資料の14と15につきまして、ご説明をさせていただきます。よろしく願いいたします。

それでは、まず、資料14、私ども東京都が作成しました、あずき色の衛生管理ファイルについて、ご説明をさせていただきます。こういった横書きの資料のほうになります。

先ほど来、ご説明がございましたように、食品衛生法の改正に伴いまして、HACCPの導入が制度化されております。ただ、HACCPの制度化というのは、改正法の公布から2年以内に施行ということになっておりますので、2020年6月までに施行ということになるわけなんですけれども、さらに一年間の猶予期間があるということになりますので、実質的には2021年6月までということになるのかなというふうに考えております。

HACCPにつきましては、東京都でもこれまでさまざまなマニュアル等を作成いたしまして、事業者のHACCP導入の取組を支援してまいりましたが、なかなか導入が進まなかったというのが実情かなというふうに考えております。

そこで、まず、今回の制度化に当たりまして、私ども東京都のほうでは、昨年7月に東京都、特別区、それから八王子市、町田市、さらに業界団体である東京都食品衛生協会様と一緒に検討会を立ち上げまして、どのように、このHACCPを導入していけばよいかという、そういった検討を行いました。

そこでは、まず、HACCPの導入を推進するに当たりまして、最も件数の多い小規模な一般飲食店から、重点的な指導を行うべきであるという結論に至っております。

そこで、一般飲食店の皆様に対しまして、国が示した手引きを用いて、実際に衛生管理計画、つまりHACCPプランですけれども、こちらを作成するような、そういった演習形式の講習会を実施してまいりました。

実際に講習会を開催しましてアンケートをとらせていただいたんですけども、かなりの割合、80%から85%以上の方が、HACCPについては理解することができたというふうに回答されるわけなんですけれども、実際にご自分だけで、お店のHACCPプラン、衛生管理計画を作成できたという方は、ほとんどその講習会の中ではいらっしゃらなかったというのが実情になります。

事前に行ったこの講習会なんですけれども、演習形式という形でやらせていただいております、HACCPについてひととおり、ご説明さしあげた後に、それでは、あなたのお店の衛生管理計画を作成しましょうと、そういう構成になっておりました。講師が説明を終えて、それでは皆さん、実際に書いてみましょうと、そういうふうに申し上げた瞬間に、皆様、鉛筆がとまってしましまして、固まってしまうというのが実態でございました。

ごく、まれに、実際に記入していただける事業者様もいらっしゃったんですけども、我々が内容を確認しますと、残念ながらちょっと内容がずれていたり、いずれにしても、こちらが期待するような内容をご記入いただいたということは非常に少なく、なかなか記入が難しかったのかなというふうに理解しております。

このような状況、つまり衛生管理計画、HACCPプランの作成、記入というものが、非常に事業者の方々にとってハードルが高いんだと、そういう意見が、ほかにもたくさん現場のほうから私どもに寄せられてまいりましたので、今申し上げた検討会のほうで、こういった意見を踏まえて、資料14のような衛生管理を作成させていただいたというようなことになります。

実際に、この衛生管理ファイル、せつくなのでちょっとごらんいただきたいというふうに思うんですけども、めくっていただいて4ページ、5ページをごらんいただければというふうに思います。

HACCPの導入に当たりましては、衛生管理計画の策定というものが、ひとつ肝になってくるわけなんですけれども、こちらの冊子のように、衛生管理計画、HACCPプランの作成に当たっては、私どものほうでは、あらかじめ選択肢をご用意させていただいて、その中からチェックを入れて選べるような形をとらせていただいております。

こうして説明しますと、ちょっとした工夫かもしれませんが、こういった選択肢をご用意することで、皆様、固まることなく、衛生管理計画の作成がスムーズにできるようになったというふうに、私どもは考えております。

それから、もちろん、大部分のものは、この選択肢でカバーできるというふうに検討会のほうで議論してきたわけなんですけれども、お店によっては選択肢の中に該当するものがないということがあろうかと思えます。そうした場合には、こちらにございますその他というところにチェックを入れていただいて、自由に記載することも可能という形になっております。

そして、ご自分で自由に記入する際も、ここにあります選択肢そのものが、記入すべき文言の、いわば例示ですとか、ガイドラインといった役割を果たしますので、ご記入いただくときにも、こういうふうに書いておけばいいのだなということが、おわかりになるのかなというふうに思います。

このような形にすることで、どのように書き込めばよいかわからない、そういった心理的なハードルを下げ、事業者の皆様の負担軽減に大きな効果があったものと考えております。

それから、また、記録の部分、記録も重要な要素となってくるわけなんですけれども、こちらにつきましては、同じ資料の20ページ、21ページをごらんいただければと思います。こちらのように、私どもがつくった冊子につきましては、カレンダー形式になっておりますので、そのまま事業者の皆様が、該当する日付に、本日ですと10月9日ということになろうかと思っておりますけれども、主に丸、バツ等を記載していただければよいということになっております。

ちなみに、国のほうで示されている手引きの記録表を見ますと、この記録の部分についても、一般的衛生管理と、それから重要管理の実施記録というふうに、二つに分かれておまして、2カ所、ページをめくって記入する必要があるわけがございますけれども、我々が作成した記録表では、この一般的衛生管理の部分と、重要管理の点検項目を同じページにまとめておまして、1日1行で記録できるような形になっております。

こういったづくりも、事業者の皆様の負担を軽減することに資するのかなというふうに考えております。

続いて、資料15のほうをごらんいただきたいと思っております。こちらは、飲食店事業者向けの説明会の資料ということになっておりますけれども、現在、今、説明させていただきました資料14の衛生管理ファイルを用いまして、飲食店事業者向けに大規模な説明会、講習会を実施しております。また、こういった講習会のほかにも、保健所等におきましても、衛生管理ファイルを用いた衛生講習会などを開催しているところでございます。

今年度につきましては、主に小規模な一般飲食店を対象とした講習会を実施しておりますけれども、今後、そのほかの業種につきましても、順次説明会を開催していく予定になっております。

HACCPに関する取組については、以上でございます。

【五十君会長】 ただいまの説明につきまして、ご質問等ございましたら、お願いしたいと思います。いかがでしょうか。

ないでしょうか。よろしいですか。

ちなみに、資料15にありますように、大変規模の大きなホールで説明会というか、開催されているようですが、実際の参加率の状況というのは、何かわかりますでしょうか。

【事務局】 参加ということなんですけれども、ただいま、こちらの資料でいきますと、第1回、第2回ということで開催しておりますけれども、トータルで350名弱というふうに聞いております。

こちらのご案内につきましては、封書をもちまして該当する事業者様に直接ご案内を差し上げた。法改正に関するリーフレットとともにご案内を差し上げているということでございますけれども、いずれにしても、ちょっと参加率のほうは芳しくないのかなというふうに考えておりますので、また、ちょっと工夫しながら、この後も進

めていけたらというふうに考えております。

【五十君会長】 事業者の方々にはまだ現実感がない部分もあるのではないかと思っていますので、恐らく、広報に力を入れていただいて、認識をしていただくように検討していただければと思います。ぜひ、よろしくお願ひしたいと思ひます。

ほかに、ご質問ございますか。

どうぞ。

【高橋委員】 HACCP手引書ですが、かなりの業界団体で、今、国に出ているかと思ひますが、東京都と、各事業者で微妙に違う部分というのは、実際に保健所の方が来られたときに、どっちのどういふ基準が先に規準として判断されるのか、教えていただきたい。

【稲見食品監視課長】 この手引書自体は、日本食品衛生協会様がつくられた、一般飲食店向けの手引書の内容を、そのまま盛り込んでいるようなものになりますので、一般飲食店の方は、これをつくっていただければ、手引書どおりにつくったということになります。

そのほかの業態、手引書については、まだ、こういったものはつくっていないという状況ですので、手引書に基づいたものを作っていただくという状況になります。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

ほかに、ご質問等、ございますか。よろしいですか。

今後、中小、零細に徹底していかなくてはいけない。条例が出た時点で、事業者の皆さんは動き始めるということもございますので、今後、ますます広報には力を入れていただければと思ひます。

これで、本日予定されておりました議事につきましては、全て終了いたしました。

円滑な進行、それから熱心なご討議、ありがとうございました。皆様のご協力を感謝いたします。

それでは、進行を事務局に戻させていただきますと思ひます。

【稲見食品監視課長】 五十君会長、どうもありがとうございました。

また、委員の皆様、大変長時間にわたり、ご審議いただきまして、どうもありがとうございました。

今後の審議会の予定といたしましては、現在の食品安全推進計画は令和2年度までの計画となっておりますので、令和3年度以降の食品安全推進計画についてご審議いただくために、年度内にもう一度、審議会を開催する予定としております。

詳細な日程等につきましては、改めてご連絡をさせていただきますと思ひます。

それでは、これもちまして、令和元年度第1回食品安全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。