

令和元年度

第2回東京都食品安全審議会部会

日時：令和元年9月17日（火）午前9時58分～午前11時29分
場所：東京都庁第一本庁舎42階 特別会議室B

午前9時58分開会

【稲見食品監視課長】 それでは、定刻より少し早いですけれども、皆様おそろいの方ですので、ただいまから令和元年度第2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、お忙しいところをご出席いただきまして、ありがとうございます。

議事に入るまでの間、進行を務めさせていただきます食品監視課の稲見でございます。どうぞよろしくお願いたします。

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】 皆様、おはようございます。健康安全部長の高橋でございます。

本日はお忙しい中、お集まりいただきまして、まことにありがとうございます。

当部会は、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、速やかにご検討をいただくために設置され、本年6月20日に開催した第1回部会では、今般の食品衛生法の改正等に伴う諸課題についてご説明申し上げました。その後、国からの政省令ですけれども、公布のスケジュールが大幅におくれて、まだ出てきてはおりません。そのために第2回の開催を見送ってまいりました。委員の皆様方におかれましては、たびたびの日程調整によりご迷惑をおかけいたしましたことを、おわび申し上げます。

このたび、一部の政省令の内容についてパブリックコメントが実施されたほか、都道府県向けの説明会、国による新制度への説明会が開催されまして、新制度の具体的な内容の方向性が明らかになりました。これに伴い、都における対応について事務局案をお示しすることが可能となりましたことから、本日、部会を開催させていただくことになりました。

後ほど、事務局から都における対応策の詳細につきましてご説明申し上げますので、委員の皆様方におかれましては、それぞれのお立場から忌憚のないご意見を頂戴し、またご討議いただき、都の食品安全行政の一層の推進にご協力いただきたく、願ひ申し上げます。

本日は、どうぞよろしく願ひ申し上げます。

【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、あらかじめご承知おきいただきたいと思います。

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。

本審議会は、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の皆様数は9名でございます。部会委員総数10名の過半数に達しており、定足数を満たしていることを確認させていただきます。

なお、本日、黒川委員はご欠席とのご連絡を受けております。

それでは、以後の進行は、奥澤部会長に願ひしたいと存じます。

なお、カメラによる撮影はここまでで終了とさせていただきますので、ご協力をお

願いいたします。

それでは、奥澤部会長、よろしく願いいたします。

【奥澤部会長】 おはようございます。前回に引き続きまして、議事の円滑な進行につきまして、委員の皆様のご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

それでは初めに、議事に入る前に、本日用意されております資料について、事務局から確認をお願いいたします。

【倉持統括代理】 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につきましては、お手元にクリップどめで配付をさせていただきます。

まず、会議次第、座席表、委員名簿、裏面に事務局名簿をつけさせていただきます。

続きまして、資料1といたしまして、東京都食品安全条例、裏面に東京都食品安全審議会規則についておつけしております。

資料2といたしまして、改正食品衛生法政省令施行スケジュール。

資料3といたしまして、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。

資料4といたしまして、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。

資料5といたしまして、食品衛生管理ファイル。こちらは冊子のものになります。

続きまして、資料6といたしまして、食品衛生法改正に伴う説明会のお知らせ。

そのほか参考資料といたしまして、1番から参考資料11まで順次番号がついたものをお手元に配付をさせていただきます。

なお、参考資料8から参考資料11につきましては、食品衛生法改正に伴い、厚生労働省が実施いたしましたパブリックコメントの資料になります。

資料8につきましては、改正食品衛生法施行後2年以内に施行する、2年政令と書かれているものの概要になります。

資料9が3年政令の概要になります。

続きまして、資料10につきましては、2年省令の概要。

参考資料11につきましては、3年省令の概要というものになっております。

以上が本日の資料となります。

【奥澤部会長】 資料についてはよろしいでしょうか。

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。

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。

【倉持統括代理】 それでは、引き続きご説明をさせていただきます。

まず初めに、現在の食品衛生法の改正に伴う国の関連政省令の改正手続の進捗状況と、本日の部会の流れについてご説明をさせていただきたいと考えております。

資料2をごらんください。

こちらは8月末に厚生労働省が地方自治体の担当者向けに開催いたしました、説明会の際に示された改正食品衛生法施行スケジュールになります。

6月20日の第1回部会においても、国の政省令の改正手続きにつきましては、大幅におこなわれている状況であるということをご説明させていただいたところですが、冒頭健康安全部長の挨拶にもありまして、本日に至っても政令省令が公布されていないという状況になっております。

改正が予定されております政省令のうち、本部会での検討事項としてお示しさせていただいております②HACCP、③営業許可、④リコールの現在の進捗状況についてご説明をさせていただきます。

②HACCPに沿った衛生管理などを規定いたします2年政令、2年省令につきましては、既にパブリックコメントが終了しておりまして、10月上旬ごろに公布予定とされております。

また、③営業許可業種などを規定する3年政令につきましては、こちらもパブリックコメントが終了し、10月上旬ごろ公布予定とされております。

施設基準などの参酌基準や営業手続などについて規定する3年省令につきましては、こちらの資料では8月下旬から9月下旬にパブリックコメントを実施すると書かれておりますが、9月11日にパブリックコメントが開始され、10月10日まで募集されている状況になっております。こちらの資料から約半月ほどおこなわれている状況になっております。

④リコール情報の報告制度につきましては、10月上旬ごろ公布予定というふうになっておりますが、本日現在、関係いたします省令及び内閣府令のパブリックコメントが実施されていないという状況になっておりまして、こちらもさらに公布がおこなわれる見込みというふうになっております。

このような状況ですが、8月の末に厚生労働省が地方自治体担当者向けの説明会において、関係政省令の案について説明がありました。その説明会の内容等を踏まえまして、事務局の考え方をお示しすることが可能となりました。

続きまして、参考資料2をごらんください。

こちらは第1回の部会において、本部会でご検討をいただく三つの事項の論点についてお示しした資料になります。

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の円滑な導入の取組となっております。

本日は、まず2点目の論点であります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、改正法における報告対象などについて再整理をさせていただきまして、今後の自主回収報告制度のあり方について事務局の案をご説明し、委員の皆様のご意見を頂戴したいと考えております。

その後、こちらの1点目の論点であります営業許可制度の見直しに伴う条例改正について、これまで都条例により許可の対象とされておりました業種について、今般の法改正により届出の対象と整理された業種などの取扱いなど、今後のあり方について事務局の案を説明させていただき、ご意見を頂戴したいと考えております。

最後に、3点目のHACCPの円滑な導入のための取組について、東京都の取組状況についてご報告をさせていただきまして、ご意見を頂戴したいと考えております。

現在の食品衛生法の改正に伴う国の関連政省令の改正手続の進捗状況と、本日の部会の流れについての説明については以上となります。

【奥澤部会長】 ただいま資料2と参考資料2を使いまして、国の関連省令改正の進捗状況、それから、本日の部会の進め方について事務局から説明をいただきました。

ただいまの説明に対して、何かご質問等はございますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、ただいま事務局から説明がありました進め方で進めていきたいと思いません。

最初に、自主回収報告制度のあり方について、事務局から説明をお願いいたします。

【倉持統括代理】 それでは、引き続き、自主回収報告制度のあり方についてご説明をいたします。資料3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、資料をお示しさせていただいております。

この自主回収報告制度についてですが、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をして、その内容を正確かつ迅速に提供することを目的として、平成16年11月から開始した制度となっております。

次に、目的の下のところ、都の現行制度と法改正による新制度の比較をお示しさせていただきます。

都の現行制度での届出の範囲は、食品衛生法の規定に違反する食品など、また、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など、食品表示法の規定に違反する食品などを届出の対象とさせていただいております。

その右側を見ていただきますと、法改正後の新制度の届出の範囲は、こちらは食品衛生法の規定に違反又は違反するおそれのある食品等とされており、また、都の制度と同じく食品表示法の規定に違反する食品などが届出の対象とされており。

現行制度の赤枠で示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きましては、第1回の部会においては、法改正による新制度では、恐らく対象にならないのではないかとということでご説明をさしあげたところですが、新制度の対象ということについて、もう一度見ていただきますと、食品衛生法の規定に違反又は違反するおそれのある食品等が対象としております。

この衛生管理の不備による微生物の混入等については、法の規定に違反するおそれのある食品におおむね該当するものと考えており、このように整理をさせていただきました。

また、罰則につきましては、現行の都の条例では罰則の規定はありませんが、法改正による新制度では、届出をしなかった場合、または、虚偽の届出をした場合については、罰則が適用され、50万円以下の罰金ということが規定されております。

さらに、周知方法につきましては、現行制度では東京都のホームページ「食品衛生の窓」で公表をさせていただいておりますが、新制度では、全国の情報を国が一元化して公表をすることになっております。

資料中段右側に、届出から公表までのイメージ、模式図をつくらせていただいております。ちょっと小さくなってしまっていて恐縮ですが、左側が現行制度、右側が新制度についてお示ししております。

まず、現行制度のほうをごらんください。現在、食品関連の事業者は、自主回収、リコールに着手した場合には、その情報を、東京都を含め、A県、B県と書かせていただいておりますが、このような自主回収報告制度を設けている自治体にそれぞれ報告をする必要がございます。

それぞれ報告を受けた自治体は、内容を精査し、ホームページに掲載するというようになっております。消費者、国民の方は、それぞれの自治体で公表されているホームページを見に行かなければすべての情報を確認できないという状況になっております。

これが右側の新制度のほうを見ていただきますと、食品関連事業者の方は、自主回収に着手した後は、まず、主な事業所を管轄する都道府県などに届出をしていただき、届出を受けた都道府県等自治体では、食品衛生法に基づく違反又は違反するおそれがある食品等なのかどうかを判断させていただいて、該当する場合には、クラス分けをして厚生労働省に報告をする。食品表示法に違反する食品につきましては、消費者庁に報告をさせていただいて、その後、厚生労働省、消費者庁において公表をするということになっております。

こちらは先ほどもご説明したとおり、国が全国の情報を一元化して、一つのホームページで公表をするというような流れになっております。国民、消費者の方につきましては、こちらのホームページを見ていただければ、全国の情報がすぐわかるというような制度になっております。

続きまして、真ん中の自主回収届出実績及び法改正後の取扱についてごらんください。

先ほど届出の範囲につきましては、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は、食品衛生法の規定に違反するおそれのある食品などとして整理をさせていただいたというふうにご説明をしたところになります。

こちらには過去5年間の東京都に報告いただきましたリコール情報について、分類、整理をさせていただいて、お示しさせていただいております。

前回までのこの部会においては、衛生管理の不備による意図しない微生物の混入といたしまして、カビの発生の部分が新制度の対象とならないのではないかとということでご説明していたところですが、その後、厚生労働省に確認をさせていただいたところ、意図しないカビの混入に伴うカビの発生につきましては、腐敗・変敗をしているというおそれが否定できないということから、届出の対象としてよいという見解をいただいております。つまり食品衛生法の規定に違反するおそれのある食品などとして整理をさせていただいて、届出の対象とさせていただいております。

また、食品衛生法の規定に違反する食品など、食品表示法の規定に違反する食品などについては、国の新制度と都条例による現行制度については同じ扱いになっておりますので、そのまま届出対象と記載させていただいております。

こちらの過去5年間の実績を見ていただきますと、トータルで527件の報告をいただいているところですが、届出対象にならないであろうと考えられるものについては、3件のみとなっております。

こちらは自主基準違反、または混濁等というものになっておりまして、具体的に申し上げますと、平成29年度の2件につきましては、食品メーカーの自社基準として定めておりました一般生菌数を超えてしまったために自主回収をしたものということになっております。

また、29年のもう1件につきましては、こちらはワインの澱が大量に発生をいたしまして回収に至ったというものになります。

また、平成26年度の1件につきましては、こちらはペットボトルに入った清涼飲料水ですが、容器の一部がささくれ、変形をしております、開ける際に手を切ってしまったというような事例があったというものになります。これらにつきましては、対象外と整理をさせていただいておりますが、実際に対象外であるかどうかについては、微妙な案件とも考えております。

そこで、この対象外と整理した事例等につきましては、今後は、その都度、国と個別に対応を協議をさせていただきまして、健康被害のおそれがあるという観点から協議をさせていただいて、届出の対象になるか否かを判断させていただきたいと考えております。

それで、今後の方向性の事務局の（案）といたしましては、一番下のカラム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、概ね改正法による報告事項となること、国がリコール情報を集約し一元的に公表することで、事業者は回収情報を伝えやすく、消費者はワンストップで閲覧できるというようなメリットがございます。

このような理由から、食品のリコール情報の報告制度については、国の制度に一本化させていただき、食品安全条例から、この自主回収報告制度に該当する条項を削除し、都単独の公表は行わない。

しかし、重篤な健康被害が発生しているような事例が発生した場合は、国の制度でホームページに掲載するということだけでは、時間的に情報が間に合わないときもあるかと思えます。このように緊急に広く都民に事案を周知する必要があるというときは、引き続き東京都においても報道発表などを行いまして、速やかに都民の方々へ情報を提供させていただきたいと考えております。

説明は以上になります。

【奥澤部会長】 ただいま事務局から、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、事務局で整理した考え方をご説明いただきました。

本件について、ご質問、ご意見等ありましたら、よろしく願いいたします。

はい、木村委員。

【木村委員】 今回の法改正の新制度ですが、前回の第1回の部会のときに、結局都が報告していたものは、今後、国の制度に移行すると、この中の今まで報告していたものが入らないかもしれないというお話をいただきまして、それが報告されないのは非常に都民としてはどうかなと思ったのと、逆に、罰則規定があるということで、

業者側から考えたら、それもどうかというところで、私の中で悶々としたまま終わりました。今回、この法改正による新制度を見させていただき、ご説明いただいて、全てこの「違反するおそれのある食品」ということで報告できるということがわかりました。それでしたら国の制度に一本化するというのは、都民としてもあっち見たりこっち見たりということがなくなりますし、すごく見やすくわかりやすく、そういった制度がすっきりしたので、非常にいいなと思いました。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。

はい、富松委員。

【富松委員】 「違反するおそれのある食品」についてですが、本来は、あるリコール対象の製品が発生した場合、その商品そのものではなく、例えば同じラインで製造した、或いは同じ原料を使っているといった、拡散するおそれがある製品のことを示していたと思います。

先ほどおっしゃられたカビの発生等々は、「違反するおそれがある」というよりも、食品衛生法第6条違反と捉えるべきだと思います。それは、この「おそれのある」という言葉で物事を判断すると、「おそれがある」という解釈はいくらでも広げることができます。今の解釈は違うのではないかなと思います。

異物についても、危険異物でなければ、6条違反にはならないわけであり、危険異物ではないであろうビニール片や木片の混入なども、「違反するおそれがある」のではないかと拡大解釈されかねません。

要は、「違反するおそれがある」でリコール報告の可否を判断するのは難しく、先ほど事務局が言われました、厚生労働省と議論し相談して決めていくという対応をお願いしたいと思います。また、ひとたび凡例となってしまうたら、同じようなものは全てリコールになっていくというのは、避けて頂きたい。都度しっかりとご判断頂きたいと思います。

もう一度、繰り返しになりますけど、違反するおそれです処理をしていくのは危険と思いますので、よろしく願いいたします。

【奥澤部会長】 事務局、何かありますか。

【稲見食品監視課長】 前回、カビの発生については、今度の新制度の報告制度には該当しないだろうということで、資料のほうも出させていただいたんですけども、森田委員のほうからもご指摘がありまして、もう一度国のほうに確認したところ、カビの発生については、富松委員おっしゃるとおり、腐敗・変敗しているおそれもあるということで、これは対象としていいだろうというご見解をいただいたところでございます。というわけで、もう一度整理をし直したというのがこの表でございます。

最後に富松委員のほうからありましたとおり、今回罰則のあるような新制度でございますので、恐らく制度が始まった段階で、自主回収される事業者の皆さんから、いろんな範囲のものを保健所のほうに相談に持ってこられるんじゃないかと考えております。その際に、微妙なものについては、やっぱり国と相談しながら、対象になるかならないかを判断していきたいと思いますので、委員のおっしゃるとおり対応はできるのかなというふうに考えております。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。

はい、田崎委員。

【田崎委員】 今回の改正は情報が混乱しないためということで、情報の発信を一元化すること、評価できる話だとは思いますが。ただ、自主回収については、これまでその多くが、ほとんどを届出いただくことにより、自主回収の原因について行政が把握できていたと思います。

今回の改正でその縛りがなくなるので、報告がなく回収が行われているものについては、本当にそれが食品衛生法違反でないのかということ、行政が確認する必要性が今後もあるのではないかと思います。

具体的には、例えば混濁、例として幾つかありますが、これ生菌数の話がありましたが、これ行政が調べてわかった内容だったもので、混濁も本当に健康影響あるものと、ないものに分かれます。ですので、明確にここで混濁は対象でないよということを書いてしまうと、混濁はこれから報告されない形になってしまうので、行政として今後は逆に法律で定められた自主回収の情報だけではなくて、自主回収の情報をきちんと把握する制度、これまでもやってきたように正確に情報をキャッチすることが重要だと思います。事務局の考えがあれば教えていただきたいと思っています。

【奥澤部会長】 事務局、お願いします。

【稲見食品監視課長】 ご意見、ありがとうございます。

先ほども申し上げましたとおり、制度の発足の段階では、罰則もある制度でございますので、いろんな事業者の方がいろんな回収をする際に保健所に相談があると思います。その際に、国と話しながら適切に対応してまいりたいというふうに考えておりました。また、保健所に相談なく自主回収を始めたというようなケースであっても、回収する場合には恐らく新聞等で社告等をすると思いますので、そういった情報も収集しながら、適切に対応していけるようにしていきたいと思っております。

【田崎委員】 社告等の情報が入れば、それについては積極的に調査を行うという理解でよろしいでしょうか。

【稲見食品監視課長】 衛生事項であれば、保健所に届出、相談に行ったかどうかについて、まず確認をさせていただきたいというふうに考えております。

【田崎委員】 はい、わかりました。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。

はい、森田委員。

【森田委員】 前回、カビの発生の件につきましてご確認をお願いしますとお願いをしたところ、今回、きちんと確認していただけて届出対象とすると。そして、対象外の部分もきちんと整理していただきまして、ありがとうございます。

対象外につきましては、やはりケース・バイ・ケースで、実際には田崎委員がおっしゃられたとおり、いろいろなケースがあると思います。そこを協議するという形で、このようにまとめていただくと、都民としてはこれまでどおり情報が集まって、その中できちんと整理されていくということになると思いますので、とても望ましいことだと思っております。支持したいと思っております。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。

【小浦委員】 ありがとうございます。私も今回の整理、すっきりしてわかりやすくなったと思っています。

それで、周知方法のところ、国のところに一元化されるということは、わかりやすいと思いますが、しばらくの間は、そういうふうに国のほうへ一元化されたということ、国も広報をされるとは思いますが、都のホームページでもリンクを張るとか、こちらで一元化されたんだとか、そういったことをきめ細かく対応していただければ、都民としてはわかりやすくなっていいと思います。

【奥澤部会長】 事務局、いかがですか。

【稲見食品監視課長】 ご意見、ありがとうございます。

過渡期につきましては混乱も予想されますので、そのような形で対応させていただきたいと思っております。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょう。よろしいでしょうか。

ほかにご意見がないようであれば、ただいま事務局から説明のありました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、最後のところの方向性の（案）ですね、これにつきまして部会としてご了承いただいたということによろしいでしょうか。

（異議なし）

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

それでは、引き続き、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、事務局から説明をお願いいたします。

【大山統括課長代理】 事務局の食品監視課、大山から説明させていただきます。よろしくをお願いいたします。

先ほど参考資料2の論点1にありました、営業許可制度の見直しに伴う条例の改正に絡むものとして、資料4をご用意させていただきました。この資料の説明に先立ちまして、恐れ入りますが、参考資料5から7までを簡単に説明させていただきたいと思っております。

参考資料5をごらんください。

こちらは前回もご説明させていただきました国の資料なのですが、改めまして簡単にご説明をいたします。

こちらは現行なのですが、国の規定で営業許可、許可業種につきましては政令で定められております。ただし、問題点としては、昭和47年以降は見直しがされてなく、実態と合っていないという課題がありました、

それから、要許可業種以外のものにつきましては、東京都も含めた自治体では条例などで規定していたというところがあるのですが、それをしていない自治体では把握する仕組みが国の規定で許可業種以外はなかったということになります。

今回、HACCPの対象を明確にしていく必要があるということで、法改正の後、右側の改正後という内容に整理されました。この内容が法改正の公布から3年目施行とされているものになります。

分類としましては、許可業種に加えて届出業種、届出業種以外というものを、改めて国が整理したということになります。

食中毒のリスクなどにより、この関係者の意見を含めまして、公衆衛生上の影響を

踏まえて、この3分類にしたという考え方になります。

続きまして、参考資料6をごらんください。

こちらは東京都で整理させていただいた内容で、パブリックコメント時の資料内容を整理したものになるのですが、国の考え方としましては、要許可業種、それから、届出業種、届出対象外の営業となっております。

政令で示される許可業種というのは、今回の1から32までの業種になります。

それから、届出業種というのは、業種名は示されないのですが、許可業種でもなく、届出対象外でないもの全てになります。許可業種以外のおおよその業種がこの届出という位置づけに入ってくるという考え方になります。

この許可業種についても、見た目上、これまでの現行のものと変わらない部分もあるんですが、例えば、飲食店営業につきましては、新たに簡易飲食店という形で、例えばコンビニのように菓子製造であっても、その場で対面販売させるようなものについては、簡易飲食店の1つの許可で対応が可能と国が示しております。

それから、この16番の水産食品製造業ですとか、18番の液卵製造業、25番のそうざい製造業、29の漬物製造業ですが、都条例で魚介類加工業ですとか、液卵製造業、そうざい半製品、漬物製造業と示していた内容も、例えばそうざい半製品はそうざい製造業の中に新たに含まれてくるということになりますし、漬物製造業もこれも新たに法規定になるということになります。

それから、3番、4番の食肉販売業、魚介類販売業のようなものも、今までは切り身にしたりという、加工をして販売するものも、この魚介類販売業とか、食肉販売業だったのですが、今回は切り身のものについては、そのまま許可なのですが、包装して温度管理だけが必要なものというのは届出の範囲になってきます。ということで、見た目上は変わらないものでも、中の取り扱いが若干変わってきているという内容になっております。

届出対象外のものについては、伝票整理のものですとか、魚介類とか、温度管理も必要でないようなものは届出でもないということになります。HACCPの対象となるものが、許可業種と届出業種ということで、それ以外のものは非対象ということになります。

参考資料の7をごらんください。

今回の改正法の施行後、この条例の許可届出業種は、どのような取り扱いになるのかということを示した表になります。

例えば、一番上の液卵製造業は、現在も都条例で許可なのですが、法改正後も法の規定で許可ということになります。ですので、許可許可となっているものは、ハード要件もありますし、取扱いが変わらないということになります。

また、右下のほうですね、都条例で届出となったものは、法施行後も届出というのがこちらの3業種になります。こちらも届出から届出ということで、考え方が変わらないということになります。

一方、この太枠で示した5業種ですが、こちらが現在、都条例で許可なのですが、今後、法改正後は届出ということで取扱いが変わります。今回の検討の焦点というところになります。

改めまして、資料4をごらんください。

今、ご説明したような背景を踏まえていただきまして、改めて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ということで説明させていただきます。

左上、食品衛生法改正（平成30年6月）による制度変更というところで、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設。こちらは先ほどお示ししましたように、許可業種について、食中毒リスク等を考慮して見直しをするということになりました。

それから、許可の対象業種以外の事業所を把握するため、届出制度を創設するということになりました。

背景としましては、HACCPに沿った衛生管理の制度化、それから、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ということを示しております。

こちらにつきましては、条例で各届出業種、許可業種などを定めていましたけれども、その各自治体の条例で定めている部分が、全国のばらばら感につながっていたということで、今回は一律HACCP制度化というところを視野に、国はあわせて、許可業種届出制度の平準化の必要性というところもうたっているということになります。

右側の枠になりますが、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。こちら繰り返しになりますが、食品製造業等取締条例で都独自の許可業種、届出業種を規定しているということになります。

今回の改正に伴う条例許可、届出業種の位置づけの変更になりますが、条例で許可だったものが改正法で許可となるものが、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。

それから、条例で許可であったものが、改正法で届出になるものが、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。

条例の届出から改正法でも届出になるものが、行商、卵選別包装業者、給食供給者となります。

右のブルーの枠の中ですけれども、許可業種につきましては、ハードとそれからソフトの基準、すなわち施設要件と、それから、ソフト面、衛生管理の基準で成り立っています。そして、ハード要件は許可要件になっておりますので、定期的に確認するというところで、年限による更新制がございます。

届出業種につきましては、ソフトの基準のみとなっております、受けるのみということで、台帳上の把握はしているのですが、年限による更新制はございません。

前後しますが、ハード要件は施設基準、ソフトは管理運営基準ということになります。今後、このハードとソフトという表現を使わせていただくことになります。

真ん中の枠ですが、この許可から届出になる業種の衛生水準の確保、先ほど焦点になるとお伝えさせていただいた内容で、右上ですと、②に若干太文字になってはいますが、こちらに該当するものです。

こちらは、今回、国の規定では届出業種となる予定です。届出業種となることにより、ハード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の検討が必要になります。

これまで条例で定めていた管理運営基準、ソフト面ですけれども、こちらは今後は法

改正により省令で規定されます。これまでの管理運営基準は、国のガイドラインに基づき、主に一般衛生管理を中心に規定されてきました。加えて、国も途中で改正しておりまして、都条例の中でも、一部、HACCPの導入を選択制にできるというところを、現在の条例の中に示しております。

今回の改正により、この内容を省令の中で、管理運営基準として新たに整理して示してきているというものになります。この一般衛生管理に加えて、国は公衆衛生に与える影響が少ない営業を除く、届出事業者を含む全ての事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理を義務化しております。

一般衛生管理というものは、責任者の設置、施設の清掃、ネズミ、昆虫等の対策、手洗い器具の洗浄、従来からある基本的な衛生管理になります。

今回、これに加えて、HACCPに沿った衛生管理を基準としてしっかり示してきたということになります。

この枠の中の左下なんですが、HACCPに沿った衛生管理のご説明をさせていただきます。

事業者は、衛生管理の取組と取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、そして実施し、記録するということになります。

例えば、販売業者でありましたらば、弁当などの保管方法、例えば、これをこういう適切な容器で保管するとか、それから、温度管理等の手順を定め、実施、記録するというものになります。

製造業者に対しましては、このようなものに加えて、加熱温度等の基準を定め実施し、それに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ので、その自分の施設に応じて、そのような管理を定めて実施していくというものになります。

下の※のところですが、施設基準、例えば、手洗い器とか洗浄設備、冷蔵設備は製造に必要な機械器具類なわけですが、こちらはハード整備によって食品衛生法を担保するための規定でした。要するに、手を洗うというようなソフトを満たすには、手洗い器が必要だろうということで、許可要件としてハードで整備させてきたというものであります。

今回、このHACCPに沿った衛生管理の導入によりまして、事業者は自ら定めた衛生管理計画を守らなければなりませんので、それぞれに必要な施設・設備を設けることになります。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ります。当然、自分たちで衛生を守るための衛生管理計画の中に、手を洗う、適切に洗浄する、そういうような内容も盛り込まれることになりまして、記録づけもありますので、当然、それを担保するためには必要な設備が設けられるということで、事実上、大きな変わりはないだろうということになります。

この国の規定に加えまして、右側ですが、東京都としましても衛生水準確保のための追加的取組等というのをやっていく予定であります。

届出業種への移行後も、守るべき事項につきましては通知等で示し、事業者によるHACCPに沿った衛生管理の円滑な導入を促進していきます。

それから、講習会等の開催によって、届出事業者の衛生管理の取組をしっかり支援していくこととなります。

それから、届出施設への立入検査も引き続きしまして、国が示す手引書に沿った衛生管理の実施を確認していくことになります。

そこで一番左下ですが、食品製造業等取締条例の許可届出業種の方向性の（案）と
いうことで示させていただきます。

今回、法に基づく衛生管理の基準、HACCPに沿った衛生管理、ソフト面の徹底
ということにより、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
られるということになろうかと思えます。

それから、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ります。

都で規制を置くことによって、手続が2本必要な場合も発生しますので、これが国
との整合を図ることによって1本で済むということで、事業者にとってもわかりやす
く利便性があるという意味合いになります。

これらを踏まえまして、方向性の案としまして、東京都としても取締条例で規定し
ている都独自の業種について、法規定との整合を図る必要があると考えております。
この意味合いとしましては、都で規定をしております許可にひもづく管理運営基準、
施設基準についても、法規定との整合を図る方向ということになります。

8月29日の国の説明会などを踏まえまして、国の情報を踏まえますと、このよう
な整合を図るといふ検討が必要なのではないかということで、このような案を提案さ
せていただいているところになります。

私からの説明は以上となります。

【奥澤部会長】 ただいま事務局から、資料4によりまして、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説明がありました。本件につきまして、
ご意見、ご質問があれば、ご発言をお願いいたします。いかがでしょうか。

森田委員、どうぞ。

【森田委員】 ご説明ありがとうございました。

方向性に関しては支持をしたいと思えます。ただ、一方で、弁当等人力販売業に関
しては、今まで届出だったものを平成27年の10月から許可にして、東京における
名物といいますか、オフィスビルの中のランチカーの衛生基準をぐっと上げて、規制
をきちんとしていただいたということで、安心してランチとかが利用できるような
なったというような背景があるかと思えます。

今回の見直しについて、衛生水準の維持向上を徹底させるということと、収去検査
を実施するというようなことで書いてはいただいているのですが、事業者の方々
にとっては、今ある許可のところが新しく変わるわけですし、新しくその弁当等人力
販売業に入っていく方々が、きちんとそれが周知できるように、今までと同じように
検証していただきながら、取り組んでいただければなというふうに思ってお願
いしたいというふうに思っております。

方向性に関してはこれで支持しておりますが、その点が、せっかく弁当の人力販売
業はすごくニュースにもなりましたし、都民も大きな期待をしていたところだと思
いますので、お願いをしたいということです。

【奥澤部会長】 事務局、いかがですか。

【稲見食品監視課長】 ご懸念の部分は衛生水準の担保かというふうに思われますので、この資料の中にあるとおり、私どもとしてできることはやっていきたいというふうに考えております。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょうか。

はい、西村委員。

【西村委員】 許可・届出業種のあり方の説明についてはよく理解をさせていただきましたが、届出業種についてソフト基準である管理運営基準のみとなり、衛生管理計画をたてることで施設設備基準を設けると想定された内容になっておりますが、その施設設備を設けていないような状況で衛生管理基準がソフト面から担保されていないような場合、立入検査等にどのような指導があるのか、どのような対応でフォローされていくのでしょうか。

また、32許可の取得について大型商業施設等多種の許可がある場合に、許可の取得に何らかの対応が発生しますでしょうか。

届出の中に包装のみというような届出がありますけれども、例えば、魚肉販売業とかという、いわゆる許可を取った段階で、その包装のみというような届出のところまで包括した許可になるのかどうか詳細になりますが教えていただければと思います。

【奥澤部会長】 事務局お願いします。

【稲見食品監視課長】 まず、監視指導の部分なんですけれども、確かに施設基準のほうはなくなってしまいうんですが、やっぱり保冷品なんかを扱っている場合には、当然、冷蔵庫なんかも、法の規定に基づかずに自分で商品の品質を担保するために用意しなければならないだろうというのが、ここに書かせていただいたものでございます。

今後の指導になると思いますけれども、まずは衛生管理計画を確認させていただいて、それに基づく対応ができているのかというのを確認させていただこうというふうに考えております。

また、それがきちんとできていない場合には、法律上は処分の規定等もございませうけれども、まずは指導でというふうに国のほうでも通知を出しておりますので、指導で安全性が担保できるようにしていきたいなと考えているところです。

それから、許可の取り方と、それから、包装のみの許可についてはどうなるのかという部分でございませうけれども、実はまだ政省令のほうがしっかり出ておりませうで、私どもも現在わかる範囲でこの案をつくらせていただいたという状況にございませう、もう少し詳細がわかった段階で確認していきたいなというふうに考えております。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょう。

はい、田崎委員。

【田崎委員】 先ほどご説明の中でHACCPに対応して、ソフト面から対応すれば、おのずとハード面の整備をする形になるというご説明がありました。

衛生管理計画を立ててみずからきちんとやれば、当然、施設も充実させなくてはならないことになるとは思います。例えば、冷蔵設備がある、手洗い設備を設けた。では、屋外とか、設備の整っていないところでも、今後販売などができるようになるのでしょうか。

これは先ほど、課長から今後もうちょっと国からの情報が入らないとわからない話になるわけですが、今の段階で想定でも構わないので、教えていただければと思います。

【稲見食品監視課長】 販売する物品によって恐らく違ってくと思います。温度管理が不要なものとか、参考資料6をごらんいただきたいんですけども、一番下の欄に、HACCP制度化の対象と非対象という枠がございまして、公衆衛生に与える影響が少ない営業ということで、3番ですね、容器包装に入れられて、または、容器包装で包まれた食品又は添加物のち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存したようなものについては、こういったものについては届出の対象にもなっておりませんので、恐らく衛生管理計画をつくる必要もなく、自由に販売できるというふうな形になろうかと思えます。

また、お弁当等につきましては、これは検討会の中で届出対象とするという形で位置づけられておりますので、届け出させていただいて、衛生管理計画をみずからつくっていただき、それに基づく対応をとっていただくという整理になろうかと思えます。

【田崎委員】 ありがとうございます。包装食肉なども、ここに入って販売できるという可能性もあるというところでしょうか。細かくて申しわけないです。

【稲見食品監視課長】 温度の基準があるようなものについては、温度をしっかりと守っていただければ、販売できるようになろうかというふうに考えております。

【田崎委員】 もう1点よろしいでしょうか。食料品等販売業についてです。長らく食品衛生法の販売業の、容器に入っていないものを含め補完をしてきた役割があると思いますが、今回の条例業種の対象になっている、例えば、そう菜、漬物、味噌などです。こういったものの販売については小分け販売を行うことがありますね。デパートの地下などで販売する場合は、今後届出だけになるわけですが、一定の施設基準が必要とも考えられますが、こういった食品の扱いについては、そのまま食べるものですね。今後どのような取り扱いになるのか、ご教示願いたいのですが。

【稲見食品監視課長】 なかなか、そういう細かいところまでしっかり国のほうも出しておりませんで、想定でお話させていただきますと、恐らく、漬物とかそう菜の小分け売りというんですかね。そういうものについては、今度新たにできる飲食店営業の中の簡易飲食店というもので対応していくのかなというふうに考えております。もしそうであれば、飲食店営業の施設基準が適用されますので、その基準を見ていきたいなというふうに考えております。

また、そうでなくても、先ほど申し上げたとおり、冷蔵が必要なものであれば、当然、冷蔵庫を設けなければならないので、そういったものを衛生管理計画に基づいてしっかりと管理できているのかというのを確認していくことになろうかと思えます。

【田崎委員】 わかりました。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょう。

【富松委員】 食品の小分け業は、取りまとめの中では、新たな許可業種になる予定ではなかったでしょうか。

【稲見食品監視課長】 取りまとめの中で、小分け業というのも新たにできていますので、そこに入る可能性も十分あるんですけども、ただ、店舗での消費者への販

売を目的とした仕入れ品の小分けについては、対象としないような記載も検討会報告の中にあっただと思います。

【富松委員】 許可業種を包装して、小分け包装する場合には小分け業という許可業種になって、包装しない場合には、多分、簡易飲食店あたりで対応をされると思いますけれども、許可業種になる可能性がありますよね。

【稲見食品監視課長】 そうですね。その辺は政省令が出た後に国のほうに確認を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す。ほかにはいかがでしょう。

はい、大森委員。

【大森委員】 今回、ご説明いただきありがとうございました。すごくすっきりしてわかりやすくなったなというふうに思っているんですけども、一つ、その追加的取組についての確認なんですけど、これはあくまで許可だったものが届出になる業種だけというふうな考え方なのか、それとも、その届出があった段階で衛生管理がきちんとできるかどうか怪しいと思うものは、個別にこういう対応をされるのかということがちょっとわからなかったので、ご説明いただければと思います。

【稲見食品監視課長】 届出があった段階で個別に対応というよりも、監視の計画を私どもは毎年立てておりまして、その中で、この季節にはこんなことをやるというような細かい計画を立てております。そういったものの中で、対応していきたいというふうに考えております。

【大森委員】 ということは、特に今回切りかわったものだけではなく、全体の監視計画の中で届出業種に対して監視をしていくというふうな理解でよろしいわけですよ。

【稲見食品監視課長】 おっしゃるとおりです。過渡期につきましては、恐らくこの条例許可から届出になったものについて、中心的に見ていこうという時期もあろうかと思っておりますけれども、全体的な計画をつくる中で、バランスよく見ていきたい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。

はい、富松委員。

【富松委員】 現在でも許可業種だけで東京都で30万件ありますね。これって届出になると、100万件とかになるものではないでしょうか。

【稲見食品監視課長】 ちょっとどのぐらいになるかというのがデータとしてないので、周知に当たって、いろいろ業界団体等にもご協力いただきながら調べていきたいなというふうに思っておるところです。

【富松委員】 二つお願いがあります。一つ目は、事業者の方が自分は何をしなくてはいけないのかということ伝えていただく、どんな方法がいいのかはまだわからないのですが、それを東京都の方にはお願いしたいと思っております。もう一つは、今の条例許可業種から届出業種になられるようなところは、先ほど言った何十万件あるかわからないのですが、優先的に監視指導に行っていただくといいのではないかと思います。

先ほど、年間計画を立てていらっしゃるということをお話を伺いましたが、出だしの優先順位として、そういうところは重要なのかなと思います。よろしく願いいたします。

【稲見食品監視課長】 ご意見、ありがとうございます。

【奥澤部会長】 はい、西村委員。

【西村委員】 最後にもう1点。資料に食品衛生行政における規制、監視指導の標準化の記載がありますけれども、事業者といたしましては、自治体における届出等の対応について、できる限り統一化していただく方向で進めていただくと、有り難いと考えております。

【稲見食品監視課長】 ご意見、どうもありがとうございます。

【奥澤部会長】 ほかにいかがでしょう。

はい、田崎委員。

【田崎委員】 先ほどの富松委員の発言に絡んでですけど、HACCPについてはソフトで対応していくのに対しては、これまで監視とか指導とか一定の人員とか保健所では必要になってくると思います。保健所は、昨今非常に忙しく大変だと思いますそこに HACCP のソフトの面への指導をおこなっていくためには、人員の対応とか、監視員の人員確保が必要だと思います。そこで担保していかないと、HACCP の制度化に対して実質的な指導がなかなか難しいと個人としては思います。これは意見です。ありがとうございました。

【奥澤部会長】 お伺いしたところでいいでしょうね、事務局のほうとしては、意見としていただければと思います。

ほかにいかがでしょうか。

まだ、国の細かい部分について固まってない部分もあって、どうしてもちょっと確定できない内容もあろうかと思いますが、ほかにご意見等がないようでしたら、ただいま事務局から説明がありましたこの資料4、食品製造取締条例の許可・届出業種のあり方、特に最後の部分の今後の方向性ですね。こういう形で整理して、部会としてご了承をいただくということでよろしいでしょうか。

(異議なし)

【奥澤部会長】 ありがとうございます。

それでは、次に進みたいと思います。

次に、HACCPの円滑な導入のための取組について、事務局から説明をお願いいたします。

【寺村統括課長代理】 食品監視課の寺村と申します。よろしく願いいたします。

私からは、資料5と6についてご説明をさせていただきます。

それでは、まず資料5になりますけれども、こちらあずき色の食品衛生管理ファイルをごらんいただきたいと思います。

食品衛生法の改正に伴いまして、HACCPの導入というものが制度化されましたが、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し、事業者の導入に向けた取り組みを支援してきましたが、なかなか導入が進まなかったというのが実情かと考えております。

そこで今回、HACCPが制度化されるに当たりまして、昨年7月に改めて東京都特別区、八王子市、町田市、さらには、業界団体である東京都食品衛生協会様と検討会を立ち上げまして、その中で、どのようにHACCPの導入を進めていけばよいか検討を行いました。

まず、HACCPの導入を推進するに当たりまして、最も数の多い小規模な一般飲食店から、重点的な監視指導をすべきであろうという結論になりました。

次に、そうした一般飲食店の皆様に対して、国が示した手引というのをを用いて、実際にHACCPプラン、衛生管理計画を作成する講習会を実施しまして、アンケートを何回かとらせていただきましたが、その中でかなりの割合で、80%以上、あるいは、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お答えをいただけるのですが、実際にご自身のお店のHACCPプラン、衛生管理計画を作成できた方はほとんどいらっしゃらなかったという実態がございました。

こうした講習会ですが、演習形式で実施しまして、HACCPについて一とおりが説明をさしあげた後、途中で、それではあなたのお店の衛生管理計画を作成してみましょと、実際にHACCPプラン、衛生管理計画を書いてみましょとお声がけした瞬間に、皆様、鉛筆がとまり、固まってしまうというのが実態です。

検討会ではHACCPプラン、衛生管理計画の作成、記入が、非常に事業者の皆様にとってハードルが高いんだと、そういう意見が現場のほうからたくさん挙げられましたので、そういった意見を踏まえて、こちら資料5のような食品衛生管理ファイルを作成いたしました。

こちらにつきましては、国が示した手引書と一緒に使うものになっており4ページ、5ページをごらんいただきたいと思います。

ごらんのように衛生管理計画、HACCPプランですけれども、こちらの作成に当たっては、あらかじめ選択肢を用意しておりまして、その中からチェックを入れて選べるようなつくりにしております。

こうすることによりまして、どのように書き込めばいいかわからない、そういった心理的なハードルを下げて、事業者の皆様の負担を軽減するのに大きな効果があったものと考えております。

もちろん、この選択肢の中に該当するものがないという場合には、「その他」という欄を設けておりますので、そこにチェックを入れていただいて、自由に内容を記載することも可能となっております。

また、記録の部分ですが、こちらは資料18ページ、19ページをごらんいただきたいと思います。このようにカレンダー形式となっておりますので、そのまま該当する日付に主に○×等を記載すればよいということとなっております。

また、国の記録表を見ますと、一般衛生管理と重要管理に分かれておりまして、1日の記録について2箇所めくって記録する必要がございますが、私どもが作成したものについては、1日1行で一般衛生管理、重要管理、まとめて記載できるように工夫をしております。こちらでも事業者の皆様の負担を軽減するようなつくりとなっております。

続いて、資料6をごらんいただきたいと思います。

現在、国が示している手引書と、この衛生管理ファイルを用いまして、飲食店事業者向けに説明会、講習会を実施しております。また、こういった大規模な講習会のほかに、保健所等におきましても、資料5の衛生管理を用いた衛生管理講習会などを実施しております。

今年度は、主に小規模な一般飲食店を対象とした講習会を実施いたしますけれども、今後、その他の業種についても、順次、説明会等を開催していく予定になっております。

H A C C Pに関する取り組みについては、以上になります。

【奥澤部会長】 ただいま資料5と6によりまして、H A C C Pの円滑な導入のための取り組みについて説明いただきました。この件に関して、何かご質問があればいただきたいと思っております。

はい、木村委員、よろしくお願ひいたします。

【木村委員】 毎回、富松委員が懸念されている事項だと思うのですが、大きい飲食店なら問題はないと思うのですが、小さい市場の飲食店に果たして浸透できるのかというのを、毎回私も会議のたびに聞いておりまして。自分も実際、地域の商店街ですとか、そういったお店に買い物に行ったり、食べたりしている状態で、こういった衛生管理計画、そして記録表。確かに簡単ではあるかもしれないのですが、日々、業務に追われている事業者さんが、果たしてできるのだろうかという心配があります。また、飲食店、事業者向けのこういった説明会の周知の仕方ですと、みずから手を挙げて申し込みするような状態だと思っておりますので、果たして地域のお店がこれを見て申し込んでいるのかなと、そういったところがすごく心配されます。

そして、実際、全部浸透するのは、相当、東京都の方も大変なのではないかな、果たして、本当に全部に浸透できるのかなという、ちょっと気になりましたので、質問させていただきます。

以上です。

【奥澤部会長】 事務局、いかがでしょうか。

【花本食品医薬品安全担当部長】 すみません、今、ご意見をいただきまして、逆にちょっとご質問したいのですけれども、先ほど富松委員がおっしゃいましたように、事業者が何をすればいいかわかるように、周知方法をしっかりしていただきたいというお話がありましたが、この飲食店事業者向けの説明会についても、都内の対象となる事業者さん1万2,000件それぞれごとにお手紙を全部出しましたが、実際第1回目の9月18日については、1,000人入る会場なんですけれども、200ぐらい、5分の1ということで、1件1件直接手紙をお渡ししても、なかなか手が挙がってこないという結果でした。どのような周知をすれば、事業者さんが参加しやすいとか、何かアイデアがあればいただくと、今後の参考にしていきたいと思うんですけれども、お願いできますでしょうか。

【奥澤部会長】 よろしくお願ひします。

【木村委員】 私は現在、板橋区に住んでおりまして、町会活動などさせていただいているのですが、地域の密着というのはかなり強いなと思ひまして。地域の中の商店振興会・連合会ですとか、町会の回覧板ですとか、地域の掲示板というのが、物す

ごく板橋区においては、区民はかなり重視しております。1件1件のお手紙だと、ポスティングのような扱いをされてしまうこともあります。回覧板ですとか、そういった掲示板ですとか、地域の組織に投げかけていただくと良いかなと。そういった集まりって、週1回ですとか、月1回ですとか、地域の方はされていますので、ああ、そうかというのがあるのではないかなと思います。

以上です。

【花本食品医薬品安全担当部長】 ありがとうございます。そうですね、区商連とか、市商連とか、それぞれ商店街の連合会がありますので、所管はほかの局になりますけれども、そちらを通して、働きかけをしてみたいなと思います。

ただ、今はそういった商店街連合会に入っていない事業者さんも、多いというふうに聞いていますので、一つのやり方として参考にさせていただきます。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 もし、ほかの委員からも何かお知恵があれば拝借したいと思いますが、いかがでしょう。

【大森委員】 やはり、飲食店、皆さんやっぴらっしゃる方は、その場に行かなければ聞けないというのはかなり大変だと思うので、オンラインも含めて何か説明する方法であったりとか、そういったようなこともあると、もう少し参加しやすいのかなという気はちょっとしたんですけれども、そこら辺はどうでしょう。国も含めて、そういう取り組みはあるんでしょうか。

【花本食品医薬品安全担当部長】 今のところはオンラインということを考えていなかったんですけれども、ご意見をいただきましたので、そういったやり方ができないかどうか、検討させていただきます。ありがとうございます。

【奥澤部会長】 ほかに。じゃあ、森田委員。

【森田委員】 東京都の食品表示で動画を作成されておられます。その動画の作り方が、ある事業者さんのところで実際の実例みたいな形で丁寧につくられているものがあります。あれは大変参考になるというお話はよく聞いております。動画をもしつくられるのであれば、こういう講習会もそうなんですけれども、ケーススタディみたいなことで、どなたか都で飲食店をやっている方が、これで実際にやっているというような、親近感がもたれるようなものにするというふうなかなというふうに思いました。

【花本食品医薬品安全担当部長】 ありがとうございます。

【奥澤部会長】 富松委員。

【富松委員】 食品産業センターの農水省の補助事業で、手引書作成を支援した団体が20団体あります。今は更に30弱の手引書作成を支援しておりますが、去年まで支援させて頂いた20団体にアンケートに答えて頂きました。これは飲食店は含まれておらず、製造業ばかりなのですが、そこから、今後、制度の普及にどんな施策が必要とお考えかという設問で、やはりアウトサイダー、協会に入っていない人たちにどう伝えていくか、それも自分たちだけでは難しいと言う多くの意見がありました。その中に幾つかアイデアを出して頂いており、今お話しにあった動画の話は当然入っていますし、やはり、皆さん、保健所さんに対する期待がすごく高いことが分かりました。

わからなかったら保健所に来てくださいという発信が必要という意見が多く出ていました。保健所に来てさえもらえれば理解するきっかけにはなるはずですが、そこに来ていただくための良い方法がわからないのですが、団体の方の意見として、わからないことは保健所に聞いてみようという雰囲気をつくるのが大事なのではないかと意見をいただきました。

また、これは少し無理がありますが、認証制度みたいなものをつくったら、もう少し普及するのではないかといい意見がありました。

あと、都道府県ではなく、地区単位の説明会がほしいという意見がありましたが、これはなかなか難しいなと思います。

あと、業界団体や民間団体がセミナーをやるのに、国の補助があると、勉強会の数がふやせるのではないかとか、10種類ほどの意見をいただいております。

以上です。

【奥澤部会長】 ありがとうございます。事務局、何かありますか。

【稲見食品監視課長】 最初にご意見いただきました保健所の話なんですけれども、実はこの事業は私ども食品監視課のほうから、直接1万2,000件に対しまして周知をさせていただいたんですが、それ以外にも保健所が実施する講習会というのを毎年やっていまして、そちらのほうも各保健所からご案内を出しているところでございます。そういったものも活用していただきながら、まさに、このファイルを普及していきたいというふうに考えているところです。

【西村委員】 この説明会のお知らせなんですけれども、この説明会みたいな、さっきご説明されたように、HACCPを今後取り組むに当たって、こんなメリットが、例えば、こういうのを提供して、ちゃんとHACCPのところができるようになるよとか、そんな感じの、硬くて多分わからない人がこれを見ても、何の説明会かだったり、HACCPがどういう方向で、自分たちにどんな取り組みをしなくちゃいけないのか、なかなかわからなくて、だから、この説明会に参加してもいいのかということすら、躊躇されているというようなところもあるかと思っておりますので、もし、こういうペーパーですとかという形であれば、そんな形の少し図とかも入れて、こんな便利なツールもあるみたいな感じで話していただくと、もう少し事業者さんで何もわからないという方にはいいのかなというふうに思いますし、動画をもしつくれるのであれば、保健所様で、これはコストの問題もあるのであればなんですけれども、流されて、何か保健所に何げなく来られた方が見るような機会があるとか、そういうところの工夫もされたら少し浸透するかなというふうに思います。

【稲見食品監視課長】 ご意見どうもありがとうございます。来年度に、また普及啓発のこういうチラシみたいなものをつくることになると思いますので、その際に参考にさせていただきたいと思います。

【石川委員】 食品衛生協会の石川です。私のほうも、仕事柄いろんな形でやらせていただいておりますけれども、東京都さんが作成した、この管理ファイルは業界の我々の会員のほうでは非常に評判がよくて、わかりやすいというふうに言われております。今、小規模で事業者さんを集めて説明会を開いているんですけども、東京都さんのこの1,000人単位で集める説明会は、HACCPを知ってもらう部分ではいいのか

もしもありませんけれども、実際にじゃあHACCPをやっていくんだということになると、難しさがあるというふうに思っています。ただ、小規模で少しやっていると、先ほど寺村さんがおっしゃられたように、その場で実践的に作成することを取り入れながらやっていますので、業界の方たちは、意外とやればできるんだなと思っているところなんで、それは私どもの会員のほうもそうですし、一般の方もそのぐらいはできるんだなというふうに思っています。少し小規模な、もっとマニュアルを実際につくるみたいな形の実践的な講習会等を、何年か続けていけば定着していくのかなというふうに感じております。ぜひ、その辺も含めていただければ。

それと、東京都さんだけじゃありませんので、23区のほうとも連携をとりながら進めていければ、以前のHACCPのときの話とは随分違ってくるのではないかなというふうには思っております。

【稲見食品監視課長】 実は、この衛生管理ファイルなんですけれども、食品衛生協会様と特別区と、それから私どものほうで一緒になってつくらせていただいたファイルでございまして、特別区さんのほうでもこのファイルについては普及していただいているという状況にございます。

また、小規模な実践的な講習会のほうも、ご意見としていただきましたので、また来年度の計画の際に参考にさせていただければと思います。

【奥澤部会長】 いろいろお知恵をいただきまして、ありがとうございます。

そのほかにもございますでしょうか。

【田崎委員】 今、石川委員からお話、私も聞いていまして発言があったのでお話ししたいと思います。一番事業者にとって最も大変なのが、この衛生管理計画をつくることです。できないところがとても多いと思っていたのですが、協会さんが行った事業説明会に参加された方のほとんどの方が当日につくり終えて帰っていらっしゃるということをお聞きしました。

大部分の方が講義を聞くだけで手助けなしに作成していらっしゃるところで、この食品衛生管理ファイルというのはすごくよくできているのかなと思いました。また、それがある程度実証されたことになるのでしょうか。、ですので、もっと推奨していくべきと思います。

あとは、アウトサイダーの方はどうするのかというところですが、そこで保健所に期待されるところが多いと考えます。例えば、営業許可の申請時に、普及啓発をしていく、保健所からHACCPを推進していくわけなので、そういった機会を捉まえて事業推進をしていくとよいかなと思います。

【奥澤部会長】 何かありますか、事務局。

【稲見食品監視課長】 許可の更新の際には、保健所に更新の申請をしていただくということになりまして、その際に更新講習会という講習会をやっているんですけれども、現在、こういった食品衛生管理ファイルなども普及啓発の材料として使わせていただいているところです。ご意見どうもありがとうございました。

【寺村統括課長代理】 今、なかなかご自身でこの衛生管理計画、HACCPがつかれないところがあるんじゃないのかというお話をいただいております。私どももまさにそのとおりだというふうに考えております。

そういった事業者様をどうするかということなんですけれども、日ごろの監視指導等の立入の中でお話をお伺いして、この形式であれば、お話を聞きながら我々もチェックを入れてあげて、衛生管理計画、HACCP案もつくるのが可能と、そういう目的もあってこういう形にさせていただいております。

今は大規模な講習会等を中心に普及既発を進めておりますけれども、そういったものが終わり次第、細かい対応についても考えて実践していきたい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。

それでは、議事1につきましてはこの辺にいたしまして、次に、議事2、その他に移りたいと思います。事務局から何かありますか。

【稲見食品監視課長】 それでは、今後のスケジュールについてご説明させていただきます。

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いての部会については、本日で終了させていただきたいというふうに考えております。

審議会の開催でございますけれども、10月9日を予定しております、この場で部会での検討結果を報告させていただきたいというふうに考えております。

【奥澤部会長】 ということで、本日いろいろご審議いただきました内容につきましては、10月9日に予定されております審議会に、部会での検討状況として報告をさせていただきたいと思います。

ただいまの説明に対して、何かご質問等はございますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、これで予定されておりました事項について、全て終了いたしました。円滑な進行につきまして、皆様のご協力をありがとうございました。

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。

委員の皆様は、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。

それでは、これをもちまして、令和元年度第2回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。