

令和元年度

第2回東京都食品安全審議会

日時：令和2年2月17日（月）午前10時00分～午前11時34分
場所：東京都庁第一庁舎42階 特別会議室A

午前10時00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、ただいまから令和元年度第2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、大変お忙しいところをご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

私は、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。どうぞよろしく願いいたします。

本審議会の資料及び議事録は原則公開することとなっておりますので、あらかじめご承知おきいただきますよう、よろしくお願いいたします。

また、ご発言の際は、挙手の上、目の前のマイクの下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。

なお、資料につきましては、ペーパーレスの取り組み推進のため、タブレットを使用し説明させていただきますので、ご承知おきいただきたいと存じます。

初めに、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21名で、委員総数23名の過半数に達しており、定足数を満たしていますことを、ご報告申し上げます。

なお、本日は石井委員、大北委員はご欠席との連絡を受けております。

続きまして、ただいまより食品安全推進計画の改定について諮問書の交付を行います。

資料1の食品安全条例第7条をご参照ください。

東京都では、食品の安全の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、東京都食品安全推進計画を定めております。また、推進計画を定めるに当たりましては、あらかじめ第26条第1項に規定する東京都食品安全審議会の意見を聴かなければならないこととされております。現行の計画は、平成27年度から令和2年度までの計画となっておりますことから、令和3年度からの計画を定めるに当たりまして、本審議会に諮問を行うものでございます。

本日は、知事が所用により欠席させていただいております。かわりまして、福祉保健局花本食品医薬品安全担当部長から、五十君会長に諮問書をお渡しいたします。

【花本食品医薬品安全担当部長】 東京都食品安全条例（平成16年東京都条例第67号）第7条第4項の規定に基づき、下記のとおり諮問する。

令和2年2月17日、東京都知事、小池百合子

記

1 諮問事項

東京都食品安全推進計画の改定について

2 諮問理由

食品の安全確保は、都民が健康で豊かな生活を送るための基礎をなすものであり、食品の大消費地である東京において重要な課題の一つである。

東京都は、平成27年2月に東京都食品安全推進計画を改定し、総合的・計画的に食品安全行政を進めている。本計画は、国内外の社会経済をはじめとする諸状況によって変化する食品安全に関する問題に対応するため、その計画期間を5年間としている。

そこで、令和3年度以降の食品安全行政をより効果的に推進するための指針となる東京都食品安全推進計画の改定について、諮問する。

以上でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 諮問書の写しを皆様のお手元に配付させていただきました。

それでは、諮問に当たりまして、花本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】 改めまして、福祉保健局食品医薬品安全担当部長の花本でございます。

食品安全審議会の委員の皆様におかれましては、日ごろから東京都の食品衛生行政の推進にご理解、ご協力を賜りまして、まことにありがとうございます。この場をおかりし厚くお礼申し上げます。

ただいま次期東京都食品安全推進計画の改定について諮問させていただきました。食品安全推進計画は、食品の安全を取り巻くさまざまな課題に対して、東京都が総合的かつ計画的に対応するため、東京都食品安全条例に基づき、皆様からのご意見を反映して策定するものでございます。

平成18年度からの第1期計画に始まり、平成27年度より第3期計画として現在の推進計画へと改定し、生産から消費に至る各段階で各局連携のもと全庁横断的に食品の安全確保に関する施策を推進しているところでございます。

最近の食品衛生を取り巻く状況といたしましては、平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、HACCPに沿った衛生管理の制度化、営業許可制度の見直し、食品リコール情報の届出制度の法定化など、大きな転換期を迎えております。また、昨今、食の安全をめぐるのは、広域的な腸管出血性大腸菌食中毒の発生、食品流通のグローバル化により増加する輸入食品の安全確保など、対応する問題は多岐にわたっております。

本日は、現行の推進計画の評価に加えまして、令和3年度から5年間の食品安全行政を効果的に推し進めるための指針となる推進計画につきましてご検討をお願いする次第でございます。委員の皆様におかれましては、ご審議のほどどうぞよろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 では、以降の進行につきまして、五十君会長にお願いしたいと思っております。

それでは、五十君会長、よろしくお願いいたします。

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。

【五十君会長】 委員の皆様、おはようございます。お忙しい中、お集まりいただ

きましてありがとうございます。

先ほど、平成27年度から開始されております東京都食品安全推進計画につきましては、6年間の中期計画に沿って順調に進められておりますという状況をお聞きしております。ご担当の方々のご尽力に感謝いたしたいと思っております。

さて、本年はいよいよ東京オリンピック・パラリンピックという、東京都にとって重大な国際イベントを控えております。さらに、食品衛生法の改正の施行が6月に予定されております。まさに、社会が大きく動いていく中で、食の安全に関する動向につきましても、それに対応した形で動いていかななくてはいけないという状況にあると思っております。

食品安全審議会では、そのような社会のあるいは国際的な変動に対応した形で、慎重に審議を行い進めていきたいと思っておりますので、皆様のご協力をよろしくお願ひしたいと思っております。

それでは、さっそく議事に入らせていただきます。

まず始めに、事務局から資料について確認をお願いいたします。

【事務局】 食品監視課の倉持と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

私から、本日の資料についてご説明いたします。

冒頭、稲見からご説明を差し上げましたとおり、本日使用する資料、参考資料につきましては、お手元のタブレットに全てご用意させていただいております。

皆様のお手元にございますタブレットをお手に取っていただき、白いボタンをお押しください。既に資料をお開きの方につきましては、左上のファイル一覧というボタンを押していただければと存じます。

お手元のタブレットを見ていただきますと、資料の1番のから12番までの資料、参考資料が入っていることを、ご確認くださいませようお願ひいたします。よろしいでしょうか。

タブレットの使用法でございますが、例えば資料1、東京都食品安全条例（抄）及び東京都食品安全審議会規則というものをごらんになりたい場合は、こちらに書いてあるところをタッチしていただければと思っております。そうしますと、食品安全条例の抜粋したものが映し出されます。これを右側にスライドさせていただきますと、次のページを見ることができます。こちらの資料を閉じる場合につきましては、左上にございますファイル一覧というところを押していただければと思っております。

以上がタブレットの使用法になります。資料が見にくい場合や不明な点がございましたら、挙手いただければ事務局の者が参ります。よろしいでしょうか。

続きまして、机上にお配りした紙資料でございますが、本日の会議次第、委員名簿、座席表をお配りさせていただいております。また、机上資料といたしまして、各委員席に、東京都食品安全推進計画（平成27年度から平成32年度）を配付しております。

以上が本日の資料でございます。

【五十君会長】 資料につきまして確認がございました。不足等はございますか。よろしいですか。

それでは、お手元の会議の次第に従いまして、議事に入りたいと思っております。

議事 1、東京都食品安全推進計画の改定について、事務局からご説明をお願いします。

【事務局】 それでは、東京都食品安全推進計画の改定について、ご説明させていただきます。

資料は、資料 2、資料 3、資料 4 を使って説明をさせていただきます。

まず、資料 2 でございますが、こちらは机上に冊子をお配りしております、現在の東京都食品安全推進計画、この概要をまとめたものになります。それから、資料 3 でございますが、こちらは推進計画の重点施策の令和元年 12 月末までの進捗状況となります。次に、資料 4 でございますが、こちらは推進計画の改定について、概要を 1 枚にまとめたものでございます。順番が前後いたしますが、この資料 4 を使いまして、推進計画の改定についてご説明いたします。

資料 4 をごらんください。

まず、左上の枠をごらんください。こちらに「食品安全推進計画とは」とありまして、推進計画を簡単に説明してあります。

丸で 3 点に集約しておりますけれども、1 点目として、推進計画は、食品安全条例に基づいて食品安全審議会における審議を踏まえ策定することとなっております。

最初に策定いたしました第 1 期計画は、平成 17 年度～21 年度までの 5 年間、第 2 期計画は平成 22 年度～26 年度までの 5 年間、そして第 3 期、こちらが現行の計画となりますが、平成 27 年度～令和 2 年度までの 6 年間となっております。今回、令和 3 年度以降の推進計画の改定について検討をお願いするものとなります。

2 点目といたしまして、推進計画は、生産から消費に至る各段階で、都庁の全庁横断的に食品の安全確保に関する施策を推進していく計画となります。

大きく二つの施策が定められております。一つは、重点施策、現行 11 の施策がございます。資料の左下に書いてございますけれども、これが重点的、優先的に取り組む施策となっております。もう一つが、基本施策としまして、現行 46 施策ございます。これは、都庁内の関係各局が食品の安全確保に取り組む施策となっております。

3 点目といたしまして、計画の進捗状況を食品安全審議会に報告し公表しております。

以上が推進計画の概略となります。

なお、この「推進計画とは」の枠外下部に、米印として食品安全対策推進調整会議について説明がございます。これは、福祉保健局、生活文化局、産業労働局、環境局、中央卸売市場の関係各局における食品安全に関する施策の推進ですとか連携に関する事項を協議する機関となっております。

まず、現行計画の重点施策ですけれども、資料の左下に施策の柱 1、2、3 に沿って全部で 11 施策を記載しております。施策の詳細につきましては、こちらは進捗状況と合わせてご報告させていただきたいと思っております。

それでは、左上、ファイル一覧をタッチしていただき、資料 3 をタッチして、資料 3、東京都食品安全推進計画重点施策進捗状況をごらんください。

昨年 12 月に開催いたしました、令和元年度第 1 回食品安全審議会におきまして、平成 30 年度までの進捗状況は報告をしておりますので、今回は令和元年 12 月末ま

での進捗状況のうち、主なものをご説明させていただきます。

2ページをごらんください。

重点施策1、東京都エコ農産物認証制度の推進を記載しております。

まず、このページの構成についてご説明をさせていただきます。推進計画の進捗状況を説明させていただくため、施策ごとに上から重点施策の項目、施策の目標、施策の内容を書いております。

次の3ページをごらんください。

こちらに重点施策1の平成27年度から平成30年度までの実績を記載しております。こちらは、平成30年度第1回食品安全審議会でご報告いたしました中間報告に、昨年10月の審議会でご報告いたしました平成30年度実績を追加したものとなりますので、今回は、これらの実績にかかる説明は割愛させていただきたいと存じます。

続きまして、4ページをごらんください。

こちらに、重点施策1について、左側に本年度の実施予定、右側に令和元年12月末までの進捗状況を記載しております。以後、重点施策11まで同様のページ構成で記載しております。

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。

2ページにお戻りください。

東京都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項目となっております。

続きまして、4ページの右側をごらんください。

令和元年12月末現在の進捗状況でございます。

環境に配慮した栽培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として、認証生産者、新規42件、生産者総数、502件となっております。こちらは、認証審査会を毎年12月に開催し、翌1月に認証取得証を交付することから、令和2年1月現在の実績として記載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、販売段階で、事業者が自主的に行っている衛生管理の取り組みを、国際規格と整合させた基準に基づいて認証する制度で、施策の内容は、記載をしております3項目になります。

続きまして、7ページの進捗状況をごらんください。

今年度は、認証基準に沿ったマニュアルを作成するセミナーを3回開催するとともに、小規模飲食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ための実地講習会を実施しております。

なお、自主管理認証制度につきましては、食品衛生法改正により、原則として、全ての食品等事業者に、HACCPに沿った衛生管理が求められることを踏まえ、認証基準設定専門委員会を3回開催し、制度のあり方について検討しております。

続きまして、8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。

続きまして、10ページ左側の令和元年度予定をごらんください。

昨年10月の第1回審議会でもご説明をさせていただきましたとおり、平成30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ました。今後は、事業者の規模や取り扱い食品等に応じた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、今年度の予定につきましては、施策の項目と内容が異なっております。

右側の進捗状況をごらんください。HACCP導入型基準の周知及び技術的支援の項目で記載しておりますが、小規模飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理作成支援資材、食品衛生管理ファイルを作成いたしまして、小規模飲食店向け説明会を5回開催するとともに、事業者の方が使いやすいようホームページにもデータファイルを掲載し、周知させていただいております。また、厚生労働省が示す各種手引書、令和元年12月末現在では51種類ございますが、これらの手引書などを参考に、事業者への助言、指導を行っております。

続きまして、11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、収集し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項目でございます。

続きまして、13ページ右側の進捗状況をごらんください。

今年度は、食品安全情報評価委員会を1回開催いたしまして、いわゆる低温調理による食中毒予防、調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策のさらなる推進について議論をまいりました。

続きまして、14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り組みを支援する施策で、施策の内容は記載の5項目となります。

続きまして、18ページ右側の進捗状況をごらんください。

1点目、専門監視班による監視と、2点目、輸入食品の検査にありますとおり、輸入業や倉庫業へ立ち入りまして監視指導を実施するとともに、検疫所の違反事例等を勘案して、輸入食品の検査を実施しております。立入数、収去検査件数等につきましては、記載のとおりでございます。

続きまして、19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。

続きまして、21ページ右側の進捗状況をごらんください。

市販品に対する監視指導、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を行っております。今年度は、医薬品成分を検出した2品目について、製品に対し違反措置の実施、販売者等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。

続きまして、22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、関係機関と連携を図りながら、適正表示を推進する施策です。施策の内容は記載の5項目でございます。

続きまして、24ページ右側の進捗状況をごらんください。

新しい制度に応じた相談・監視体制の整備として、専門的な表示の監視を行う食品表示監視班による監視や、公募都民から成る消費生活調査員による表示調査を実施しております。

また、食品表示の科学的検証として、DNA分析や同位体分析、講習会による適正表示推進者の育成、パンフレットの活用などによる食品表示に関する情報発信など、適正表示に係る取り組みを進めております。

続きまして、25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。

続きまして、28ページ右側の進捗状況をごらんください。

関係機関との連携強化といたしまして、先ほどご説明いたしました、都関係各局から成る食品安全対策推進調整会議や首都圏自治体の担当者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。

また、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、危機管理体制の充実を図っております。特に今年度はラグビーワールドカップ2019大会において、東京都、特別区、保健所政令市が連携して監視指導を実施いたしました。

続きまして、29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、オリンピック・パラリンピック大会の開催を見据えまして、食品中の放射性物質モニタリング検査結果を始めとした都の取り組みなど、食品の安全に関する情報を世界へ発信する施策で、施策の内容は記載の2項目でございます。

続きまして、31ページ右側の進捗状況をごらんください。

都内農畜水産物や都内流通食品の放射性物質モニタリング検査結果を定期的にホームページに掲載し、情報提供を実施するとともに、当課ホームページ「食品衛生の窓」

の消費者向け情報を順次英語化し、公開しております。

続きまして、32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り組みについて相互理解を深められるよう、リスクコミュニケーションを推進する施策で、施策の内容は記載しております3項目でございます。

続きまして、35ページ右側の進捗状況をごらんください。

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」の開催などによりまして、関係者による活発な意見交換を行っております。今年度は手洗いをテーマといたしましたシンポジウムを、また「ノロウイルス対策」、「カビ」をテーマといたしました講座をそれぞれ開催いたしました。

続きまして、最後の施策となります36ページをごらんください。

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まして、施策の内容につきましては記載の3項目でございます。

続きまして、38ページ右側の進捗状況をごらんください。

まず、食品製造業や給食施設などに対しましては、監視指導の実施によりまして、食品の製造、調理段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術的指導を行っております。保育所などに対して、相談実務研修や緊急時対応研修を、また施設設置者など対象としたリーダー養成研修を開催しております。

最後に、ポータルサイト『東京都アレルギー情報 navi.』において、研修情報や教材等を提供しております。

資料3の重点施策の説明は以上となります。

それでは、資料4にお戻りください。左上にありますファイル一覧をタッチしていただきまして、資料4をタッチしていただければと存じます。

真ん中の下の部分に、食の安全を取り巻く現状と今後の動向というものを記載させていただいております。

上に記載しております食品安全を取り巻く現状といたしまして、こちらは現在の計画が始まりました平成27年度以降で主なものを3点ほど挙げさせていただいております。

1点目が、広域的・大規模な食中毒事件の発生でございます。平成27年には、都内学校給食施設において、都外の事業者がカットした刻みのりを原因とするノロウイルス食中毒や、関東地方を中心に発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事案などが発生しております。

2点目といたしまして、東京2020オリンピック・パラリンピック大会の開催でございます。近年、東京を訪れる外国人観光客が増加しており、東京2020大会に向けてさらに増加するものと思われまます。また、東京2020大会では、選手村や各会場内の施設について、都、区、市の関係自治体が連携した監視指導を行う予定でございます。

3点目としまして、食物アレルギー患者の増加でございます。東京都が5年ごとに行っておりますアレルギー疾患に関する3歳児全都区調査においても、罹患者が増加傾向を示しております。

次に、今後の動向でございます。こちらにも主なものを3点挙げさせていただきます。

1点目といたしまして、改正食品衛生法の完全施行でございます。

平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、令和3年6月1日に完全施行されることとなっております。今回の食品衛生法の改正では、HACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し、届出制度の創設など、多くの制度改正が行われることとなっております。

2点目に、食品表示法の施行・食品表示基準の改正でございます。

食品表示法は、平成26年4月に施行され、経過措置期間が本年3月までとなっておりますが、その後、段階的に食品表示基準が見直しをされておりました。加工食品の原料・原産地表示につきましては、平成29年9月に施行されましたが、令和4年3月31日まで経過措置期間が設けられております。また、昨年9月にはアレルゲンの表示につきましても見直しが行われまして、特定原材料に準ずるものとして、アーモンドが追加されました。

3点目に、食品流通のグローバル化・多様化でございます。

環太平洋パートナーシップ協定、TPPや、日EU経済連携協定(EPA)等、経済の自由化に伴う食品流通のグローバル化がさらに進展するものと考えられます。また、近年インターネット上で食品やサービスの売買、電子商取引を行うEコマース市場が拡大しております。食品の販売などの流通形態が多様化しております。

なお、参考までに、資料4の右上に都民アンケートといたしまして結果をお示しさせていただきます。これは、昨年7月に、インターネットによる都政モニターアンケートを実施しております。その結果となります。

アンケートの中で「食品の安全性をより確保するために都が取り組むべきこと」という設問がございました。この設問に対する上位三つの回答を載せさせていただきます。第1位がO157、アニサキス、ノロウイルス等の食中毒対策、2位が食品表示の適正化の推進、3位が輸入食品に対する監視指導や検査の充実となっております。

なお、参考資料1に、インターネット都政モニターの結果がございます。

資料4の右下に、計画の改定に向けた考え方の大まかな方向性をお示ししております。

一つ目は、現行計画の検証とさらなる推進でございます。枠で囲っておりますけれども、その枠の中に具体的な施策を例示としてお示しさせていただきます。

広域的に流通する食品などを原因とする食中毒事件などが起こった場合に対する緊急時の危機管理体制の検証、輸入食品への対応、食物アレルギー対策の推進など、施策を例示させていただきます。

二つ目ですけれども、食品安全を取り巻く環境の変化に対応する施策の推進でございます。

食品衛生法の完全施行や加工食品の原料・原産地表示などの食品表示基準の見直しなど、新たな法制度への対応や、今後増加すると予想される訪都外国人や在都外国人への対応、さらには、制度改正が行われますので、それらに対応するための食品衛生監視員を含めた食品安全を担う人材の育成などを、施策の例示としてお示ししております。

一番下でございますが、推進計画ですけれども、審議会での検討、それから答申を踏まえまして、令和3年1月をめどに改定していきたいと考えております。

推進計画改定に関する説明は、以上でございます。

【五十君会長】 ご説明、ありがとうございました。

ただいまの説明につきまして、質問等がございましたらご発言いただきたいと思いますと思いますが、何分資料が三つにわたっておりますので、まず、ひとまず資料2関連でご質問等がございましたら、推進計画の概要につきまして、ご質問がございましたらお願いいたします。いかがですか。

こちらは概要ですので、詳細につきましては次の資料3ということになると思います。平成27年度から開始されております推進計画、今進行しているものの報告、総括等がございましたが、こちらにつきまして、何かご質問等がございましたらお願いいたします。

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。よろしく申し上げます。

資料3、重点施策3のHACCP導入支援で1点質問がありますのと、あともう一つは別な項目で、重点施策10で要望がありますので、お願いいたします。

3番については、HACCPの10ページになりますが、小規模飲食店向け説明会を開催されたとありますので、その参加者の声などがありましたらお聞かせいただきたいというのが、質問です。

もう一つ、要望といたしますのが、重点施策10になりますが、シンポジウムなど開催して手洗いの重要性を学んだというのが多々あったと思うんですが、今、手洗い、新型コロナのこともありますので、手洗いというのが、もう、いかに大事かということ、私自身も実践していますけれども、我が子のほうがよっぽど上手な手洗いをしているというか、教わっているんですね。ですので、シンポジウムという形もいいと思うんですけども、街角でキャンペーンですとか、何かイベントのときについでにやっていくような、回数を細かにふやしていけると、こういう時期、いいのではないかというふうに思います。これは要望として申し上げます。

以上です。

【五十君会長】 それでは、重点施策3から、事務局からご回答をお願いできますか。

【稲見食品監視課長】 私のほうから回答させていただきたいと思います。

小規模飲食店向け説明会は5回開催させていただきまして、大体1,000名ぐらいの方に参加をいただいたところでございます。

いただいた意見としては、やっぱり、HACCPの制度化について、なかなかご理

解いただけていない事業者の方もいらっしゃいますので、その部分をまずは説明させていただいて、HACCPをするとこんないいことがありますよというのをご説明させていただいたというような状況でございます。

それから、施策の10でしたか、手洗いについてですが、実はこういった小規模の、リスクコミュニケーションの事業以外にも、保健所のほうでいろんな事業を行っておりまして、その中には、お祭りなんかの際に、食品衛生協会様と一緒にブースなんかを設けさせていただいて、そういった場所で普及啓発もさせていただいているという状況でございます。そういったものも活用しながら、手洗いについては普及していきたいというふうに考えております。

【五十君会長】 よろしいですか。

【中根委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 ほかにございますか。

木村委員ですか、はい。

【木村委員】 公募委員の木村です。よろしくをお願いします。

重点施策6の健康食品対策について教えていただきたいと思っております。

健康食品は、私たち、ちょうど子育て世代のママたちは愛用しています。ただ、いろんなメディアとかの情報が錯乱して、一体どの情報があるのか、また、どの食品が健康食品にいいのかというのが、日々話題になっています。ここで、21ページの進捗状況の4、都民へ普及啓発について教えてください。

リーフレット等を活用し都民へ普及啓発となっておりますけれども、正直ちょっと見たことがなくて、私の認識不足なのか、ホームページ等ではちょくちょく確認はさせていただいているんですが、どういったリーフレットを作成されているのか、どのように都民に普及啓発されているのか教えていただければありがたいと思っております。

よろしくをお願いします。

【小川食品医薬品情報担当課長】 食品医薬品情報担当課長の小川と申します。ご質問ありがとうございます。

健康食品に関するリーフレット類ですけれども、もともと健康食品に関するリーフレットを全般的に作成しているのは私ども食品医薬品情報担当になりますけれども、主な配布先というのは、例えば、毎年行っています食品とか薬に対するイベントなどがございます。そこを通じて、そのイベントの際に配布させていただくもののほかに、各東京都や特別区の保健所、あるいは公的な機関の窓口などに置かせていただいているということがありますので、確かにご指摘のとおり、一般の都民の方には若干、目につきにくい面があるかなというところがありますので、現在はホームページやツイッターなどのSNSを活用して、定期的に情報発信を行ったりはしてございます。

ただし、まだ足りないということがありますので、さらなる普及啓発方法については、今後も検討して、さらにいろんな都民の方にわかっていただくような形で進めていきたいというふうには考えております。

【木村委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 今、ホームページに行ったらけれども、わからなかったというコメントがありました。その点に関しましては是非見やすいような工夫を検討していただ

けますか。よろしいですか。ありがとうございました。

ほかに、ご質問はありますか。

柿本委員。

【柿本委員】 ご説明、ありがとうございました。

私は、資料3の30ページのところでございます。外国人向けの情報発信として、英語版などのホームページを開設して、情報発信されているということですが、閲覧数を教えてください。

【稲見食品監視課長】 すみません。検索数というか、開いた数字というのは、数字として見ることはできるんですけども、現在手元にはございませんので、後ほど、ご回答させていただければと思います。

【五十君会長】 後ほどということで、よろしくお願ひします。

ほかによろしいですか、今の件に関しましては。

【柿本委員】 後ほどで結構でございます。

【五十君会長】 では、よろしくお願ひします。

ほかに、ご質問はございますか。

小浦委員ですね。

【小浦委員】 どうも、ご説明ありがとうございました。

私は、重点施策5の輸入食品対策についてお聞きしたいんですけども、18ページのところに令和元年の予定と進捗状況がありますけれども、厚生労働省で、輸入食品の検査ということに対して、毎年食品を予定、計画的にこういうものを検査すると決めながら進めていると思うんですけども、東京都のほうでは、それ以外のものに対しての監視をやっているのかということと、それから、3番の検査法の開発というところで、これは開発が実現したというふうに理解してよろしいのでしょうか。

お願ひします。

【稲見食品監視課長】 まず、厚生労働省のほうとのすみ分けのところなんですけれども、厚生労働省のほうは輸入食品監視指導計画というのを別に定めておまして、それに基づいて輸入食品を検査しているという状況でございます。東京都のほうは、それを見つつ、それとは別に東京都の食品衛生監視指導計画というのを毎年つくっておまして、それに基づいて輸入食品の部分に対応しているという部分でございます。その辺についてはリンクをしながらやっていくという状況でございます。

それから、検査法の開発でございますけれども、こちらについては、検査法自体は開発できたというふうに考えておまして、これをどうやって活用していくかというのが、今後の課題になるかというふうに考えております。

【小浦委員】 国とリンクしながら効率的に進めていらっしゃるということで、さらに都民としては安心だということですよ。ありがとうございます。

【五十君会長】 よろしいですか。

ほかにご質問、ご意見も含めて、ございますか。

富松委員、どうぞ。

【富松委員】 食品産業センターの富松です。事業者の一員として質問、意見を述

べさせていただきますと思います。

まず、10ページのご説明で、小規模飲食店の事業者に対する東京都の指導、そのときにつくられた資材、特にカレンダー式の記録表は、これは極めて評判がよく、まずお礼を申し上げたいと思います。飲食店以外の方もあれを参考にしている活用されています。

一方で、一つ目の質問ですが、東京都の従来条例の中で、都の条例許可業種は50万件を超えていたと、「食品の営業規制に関する検討会」で報告があったと思います。新制度になって、さらに大きくふえるのでしょうか。監視指導の対象、届出営業所まで入れるとどの程度の数になるのかをお伺いしたいと思います。それに対してどういう体制で臨まれるのかという話もお伺いしたいと思います。

次に、32ページにリスクコミュニケーションの話がありました。その中に、都民の方とのコミュニケーションのこと、それから先ほどの飲食店への指導のことがありましたが、食品衛生法が本格的に改正されていき、表示も次から次へと改定がある中で、事業者に対するリスクコミュニケーションというか相互コミュニケーションをどういうふうにとっていかれるのか伺いたいと思います。

厚生労働省も、監視指導は、当面は、監視というよりは指導助言を中心にやっていきたいという発言もされていますし、この辺についての都の考え方を伺いしたいと思います。よろしく申し上げます。

【稲見食品監視課長】 私のほうから回答させていただきます。

まず、最初にご質問いただきました、届出事業者も含めて大体どれぐらいになるのかということですが、東京都は条例許可を持っておりまして、その中には食料品等販売業という条例許可がございます。この業種に該当する方は、届出に移行されるということで、恐らくそんなに多くは変わらないんだらうというふうに考えております。

ただ、新たに、いわゆる八百屋さんの部分が入ってまいりますので、それがどれぐらいになるのかなというのをまだ把握し切れていない部分でございまして、現在、実際に保健所で実務を担当する者で会議体をつくりまして、どういう形で把握して、どういう形で普及していくのかというのを検討している最中でございまして、その結果を見て、効果的な普及啓発を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、2点目のリスクコミに関して、事業者とのコミュニケーションというところでございますけれども、国のほうからもQ&Aで示されているとおり、衛生管理計画に不備があったからといってすぐ違反にするのではなくて、指導していきべきだというようなQ&Aも示されているところでございますので、国と歩調を合わせながら、指導していききたいというふうに考えているところです。

【富松委員】 ぜひとも、事業継続性にご配慮をいただきながら指導していただければと、切に申し上げます。

【五十君会長】 重点施策10のリスクコミにつきましては、何かコメントはございますか。

【小川食品医薬品情報担当課長】 すみません。リスクコミュニケーションにつきましては、一般の都民の方以外にも、事業者に対するリスクコミも行っておりまして、

先ほど、食品安全情報評価委員会の中で、いろいろな方向性をいただいた中で、一つは手洗いを、なるべく調理従事者の方に、より一層普及率を高めてもらうという形の方角性を今検討しておりまして、それを示した形の何らかのリスクコミュニケーションとしての普及啓発方法を検討中でございます。

そのほかに、これは例年になりますけれども、毎年、食品関連事業者向けのポスターを作成しまして、それを配布する。これは、どちらかというと普及啓発に近くなるかと思うんですが、そういう形でリスクコミュニケーションをとらせてはいただいています。具体的には、昨年度は5Sという形のポスターを作成して、配布させていただいております。

以上です。

【五十君会長】 先ほどのご質問では、国においてまずも普及啓発が中心で、その後リスコミを行わないと、具体的に理解していただくことはなかなか難しいということだったと思います。東京都の方針としても、いきなりリスコミというわけにはいかないとも思います。そのあたりの方向性の確認だと思うのですが、富松委員、どうでしょうか。

【富松委員】 リスコミは、やはり片方が片方に対して一方的に情報を提供するものではないと思うので、どこかに書いてあったのですが、質問の窓口を設定していただくようなことをやっていただいて、願わくばtwo-wayの形で信頼関係構築を進めていただきたいと思います。事業者の方は、わからない人が多いので、一方的にやれと言われると不信感を持ってしまう可能性があります。そういうtwo-wayコミュニケーションを目指していただければありがたいです。よろしく願いいたします。

【五十君会長】 恐らく、重点施策3の、届出業者への対応の普及啓発と関連してくるようなことだと思います。そのあたりをよろしく願いしたいと思います。

【稲見食品監視課長】 先ほど申し上げましたとおり、現在、担当者レベルの検討会等を実施しておりますので、そういったものの結果も踏まえながら、ご意見を踏まえて対応していきたいというふうに考えております。

【五十君会長】 富松委員、よろしいですか。

【富松委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 ほかにございますか。ありませんか。

では、私から。重点施策4になると思うのですが、この中でノロウイルスの食中毒、これは皆さんから対応が必要だということに挙がっていたと思うのです。本年度、まだ時期的には流行期でありますので、最終結果は出てはいないと思うのですが、かなり少ないような気がします。このあたりにつきましては、何か解析をされていいますか。

【稲見食品監視課長】 実は、昨年と同じように少なかった傾向がございまして、これは研究部門のほうに、どういった理由が考えられるのか聞いてみたことがあるんですが、やっぱり明確な理由がわからないというお話をいただいたことがあります。

これは、本当かどうかというのはちょっとまた別な話ですが、インフルエン

ザの流行が早いと手洗いとかマスクなんかの着用がしっかりされるので、ノロウイルスの流行がちょっと減ってくるんじゃないかという話も伺っておりまして、昨年についてはインフルエンザがかなり事前に流行しましたので、そういったことも当てはまるのかなというふうには考えていたところですが、ちょっと正確なところはわからないというのが答えになります。

【五十君会長】 なかなか、これは解析が難しい内容であると思います。食品衛生施策の中で手洗いとか、今回もHACCPの導入等々の厳密な管理体制であるとか、感染症の流行によって、手洗いなどが徹底されるとか、いろいろな要因があると思われれます。食の安全と感染症の流行などには、いろいろ関連する部分があると思います。今後、またそういったところも含め、施策がよかったのかを解析していただければよいと思いました。

ほかにございますか。よろしいですか。

富松委員、どうぞ。

【富松委員】 もう一つ質問させていただきます。

重点施策2の食品衛生自主管理認証制度についてですが、ここに来る前に少し、第3回認証基準設定専門委員会のメモを見てまいりましたが、これには令和6年で完全に終了すると書いてありました。中身は前に見せていただいたとき、共通基準及び特定基準で一般衛生管理の網羅性は極めて高いと思っていましたし、それから特定基準の中には工程管理も含まれていました。これとHACCPの制度化をリンクすることなく終わってしまうのがもったいないと思うんですけど、いかがでしょうか。

【永渕食品危機管理担当課長】 食品危機管理担当課長の永渕でございます。いつもお世話になっております。

今まで、いろいろ認証事業者様とか指定審査事業者様のほうからご意見をいただいております。実は都認証を続けてほしいというご要望はいろいろございました。ただ、国のほうで、HACCPの制度化に基づきまして、やはり全国の平準化をしたいということもございますので、それに合うような形でやっていきたいと考えているところでございます。今、富松委員のほうからご質問のありました、いわゆる制度化に基づきまして、都認証をもうちょっと活用してというようなことかなというふうには思っておりますけれども、実際には今、認証で頑張ってきている皆様については、令和6年までは延長できるような形で考えておりまして、その中で都認証自体は、今おっしゃったとおりに、都認証そのものではHACCPの制度化に足りない部分がございますので、ここの部分は具体的に第3回の認証基準設定専門委員会のほうで示させていただきましたけれども、衛生管理計画と記録という部分が都認証の部分ではまだ足りないところがございましたので、これを加味いたしまして、上乘せをしていただいた形で都認証をとっていただいて、制度化に合わせて都認証をとっている方々にはHACCP制度化へのスタートラインに立っていただいて、今後実施していただくということで、令和6年度までは都認証を使っただけという、そういうふうな形で今、進めさせていただいているところでございます。

【富松委員】 非常にいい考え方だと思います。ありがとうございます。

【五十君会長】 ありがとうございます。

ほかに、ございますか。

では、私から、もう一つ。

重点施策8、健康危機管理体制の整備という非常に重要なところです。先ほど、ラグビーワールドカップ2019大会が終わった報告がありました。これに関して何か、具体的な問題点はございましたでしょうか。これは多分、2020東京オリ・パラの予行演習になるようなイベントでもあったと思いますが、特段問題が無かったのか、それとも修正が必要な点が見えてきたなどとか、ございましたか。

【稲見食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。オリンピック・パラリンピック開催に当たりまして、その前の国際大会ということで、私ども、今回のラグビーワールドカップをプレオリンピックという位置づけで対応させていただいたところでございます。

そのため、オリンピックのためにつくった監視体制を試行という形でさせていただきました。また、東京都内では多摩府中保健所管内の東京スタジアムが会場ということになっていたんですが、その東京スタジアムの監視には、23区・町田・八王子市の監視員の方も一緒になって監視をしたという状況でございます。

また、監視指導をするに当たってチェックリストというものを事前につくっておきまして、まちまちな監視にならないように、そのチェックリストに基づいて統一的に監視をしていったということでございまして、幸い事故もなく無事に終了したという状況でございます。

チェックリストにつきまして、もう少し使いやすくという声もありましたので、そういったものを改善していきながら本番に臨みたいというふうに考えているところでございます。

【五十君会長】 ありがとうございます。

それでは、柿本委員。

【柿本委員】 もう1点、質問させていただきます。リスクコミュニケーションのところ、35ページになります。メールマガジンを発行されていると思いますが、購読者を教えてください。

【小川食品医薬品情報担当課長】 ご質問ありがとうございます。

直近と言いますか、実は先週、購読者数を確認しましたがけれども、今5,850名ほど購読者、購読者といいますが、登録者数になるんですけども、登録者の方は5,850名になります。

【五十君会長】 よろしいですか。

【柿本委員】 ありがとうございます。もうちょっとふえる事を期待いたします。

【五十君会長】 コメントありがとうございます。

ほかにありますか。

ないようでしたら、次にまいります。

今、資料3が終わりましたので、資料4です。これが、先ほど諮問を受けました重要なところだと思います。こちらにつきまして、ご質問等はございますか。

森田委員。

【森田委員】 森田です。ご説明ありがとうございます。

まず、1点目の質問は、食物アレルギー対策のことについてですが、ご説明の中で、アレルギー対策として5年ごとに調査を行っていて、3歳児の調査で増加傾向にあるというご説明がありました。こちらは、この資料3の中にもなくて、どこにそれがあるのかちょっとわからなかったのですが、今までどのようにやっておられるのか、また、何か新しい傾向があれば教えていただければと思います。

【鮫島環境保健事業担当課長】 ご質問ありがとうございます。環境保健事業担当課長の鮫島でございます。

アレルギーの調査でございますけれども、こちらにつきましては、3歳児を対象とした調査ということで、5年ごとに実施しております。今、最新というところになりますと、今年度実施しております、まだその結果は出ていないということになります。その前が26年度という形になりまして、何らかのアレルギーを持っている方が大体4割ぐらい、大体、二人に一人の方がアレルギーを持っているというような形になっております。

その中で、食品アレルギーにつきましては、もっと少ない形にはなりますけれども、そういう形になっておりまして、だんだんふえているという傾向はあるということでございます。

今年度の結果につきましては、来年度、その調査内容等を精査しまして、ご報告するような形で考えておりますので、よろしく願いいたします。

【森田委員】 あともう1点、過去のものも見るということですか。

【鮫島環境保健事業担当課長】 そうですね。『東京都アレルギー情報navi.』の中でも掲載させていただいていると思いますけれども、後ほど情報提供をさせていただきたいと思います。

【森田委員】 わかりました。あともう1点あるんですが、よろしいでしょうか。

ノロウイルスが減ってきているというのはいろいろところで聞くんですけども、一方で、カンピロバクターの食中毒、特に、飲食店などにおけるカンピロバクターの食中毒は依然として多いのかなというふうに思います。カンピロバクターの、生食の食肉の食中毒対策は、リスクコミュニケーションの施策の中など、いろいろと見られるんですけども、やはり東京は大消費地で、また、依然として、これは減っていないということになると、何らかの施策の柱ということで、今11ですけども、どこかに入るのかもしれないんですけども、新たに強化していただきたいようなことがあります。

今までこの施策に関して、カンピロバクターがふえているのか、減っているのかというような現況も含めまして、ご説明を、対策のこともご説明いただければと思います。

【稲見食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。

ご指摘のとおり、カンピロバクターの食中毒は、ここ数年上位トップ3を占めているような食中毒でございます。トップ3の内訳としては、アニサキス、ノロウイルス、そしてカンピロバクターというものが、ここ数年トップ3になっております。

カンピロバクターの主な原因といたしましては、やっぱり鳥の生食ということが大きな問題になっておりますので、それを防止するために、リスクコミュニケーション

のほう、もしくは、監視指導の際には、事業者の方に鳥の生食がどれぐらい危険なのかということ丁寧の説明しながら、メニューから下げていただくというような取り組みをしているところがございます。

今後でございますけれども、やはり、丁寧に説明しながら、生食の危険性を訴えていくしかないのかなというふうに考えているところがございます、こういう取り組みを継続的に進めていけたらなというふうに考えております。

【森田委員】 ありがとうございます。

確かに、生食が危険だということで訴えていくのはいいかと思うんですけれども、それでも今の東京都内の飲食店とかレストランとか、生食で出されている現状もあります。そういう中で、例えば流通とか、それからどういうふうな施策が有効かというのを、例えば食品安全情報評価委員会ですとか、そういうところで重点的に何らか調査をしていただくとか、今までの施策を評価していただくとか、そういうふうなこともご検討いただければなというふうに思います。

【小川食品医薬品情報担当課長】 今回の報告対象にはなっておりませんでしたけれども、食品安全情報評価委員会の中でも、いわゆる肉の生食についてのいろいろな検討をいただいております、実は平成30年度に、若年層の方、つまり親と一緒にいますか、小さいころから、お子さんのうちから生食の習慣がある方は、いろいろ普及啓発をしても、なかなか鳥の生食をやめにくいというような傾向が見られるということがありまして、今年度の夏休み前になりますけれども、都内全部の公立中学校の生徒向けに、鳥の生食の注意喚起をするようリーフレットを作って配布しております。やはり、鳥の生食、肉の生食につきましては継続的にいろいろ注意喚起をしていく必要があるという答申もいただいておりますので、それに基づいて対策をやっているとともに、今後また情報収集をしながら、必要に応じて検討課題に上げていければというふうには考えております。

【森田委員】 わかりました。先ほどの報告の中で、平成30年で大学生に対する鳥肉の生食調査結果という、この部分でございましょうか。

【小川食品医薬品情報担当課長】 その大学生の調査結果を受けますと、結構小さいうちの食習慣として生食の習慣がある方は、かなり注意喚起をしてもやめないという傾向が見られたということがあります。それを受けて、若年層から普及啓発が大事だという形で、今始めている最中でございます。

【森田委員】 消費者への普及も、確かに若年層の普及も大事かと思うんですが、流通側への喚起ですとか、そういうところも何らか強化していただきたいなというふうに思っているところです。

というのは、メニューにあるので、メニューにあると、どうしても、食べてもいのかなと思う方が多いのかというふうに思います。何らか、どういうふうにしたらいのかというのは、ちょっとなかなか難しいところだと思うんですが、大消費地東京ということですので、先鞭を切ってやっていただきたいなというところはございます。

【五十君会長】 今後の方向性のところで、重点として検討していただきたいというご意見であると思いますが、よろしいでしょうか。事務局、何かありますか。

【稲見食品監視課長】 非常に難しいご質問でございます、実は、豚肉とか牛肉

の生については食品衛生法で禁止されているという状況でございます、同じような形で、鳥肉についても何らかの規格基準をつくれないうこと、国に対してお願いをしている状況でございます。国のほうでも、厚生労働科学研究で、カンピロバクターが付かないような鳥肉の解体法について研究している最中でございますので、そういう結果も見ながら、あと普及啓発のほうと合わせて考えていければと思っております。

【森田委員】 ご説明ありがとうございました。

【五十君会長】 ほかに。

柿本委員、どうぞ。

【柿本委員】 カンピロバクターの関連でございます。みずからの選択で、生食で食べなくても事業者側の加熱不十分で事故に遭ったという報告が結構あります。同じように、流通側と消費者側への周知徹底をぜひ確実にしていただければと思います。

【五十君会長】 追加、ありがとうございます。

ほかにはございますか。全体にこういうところを強化していただきたい、あるいは今回提案の内容につきまして、ご質問等がございましたらお願いします。よろしいですか。

柿本委員。

【柿本委員】 計画改定に向けた考え方のところでよろしいでしょうか。

【五十君会長】 よろしいですよ。

【柿本委員】 緊急時の危機管理体制についてでございますが、ぜひ、日本語以外での発信・伝達方法も、計画していただければと思います。これは要望でございます。

【五十君会長】 具体的には、希望する言語はありますか。

【柿本委員】 英語、韓国語、中国語など、訪日外国人の数を参考にいただければ、と思います。

【五十君会長】 日本語だけではなく検討していただきたいということですね。

ほかに、ございますか。よろしいですか。

それでは、続きまして、今後の検討方針につきまして、事務局から説明を願いたいと思います。

【稲見食品監視課長】 それでは、今後の検討方法につきまして、ご提案をさせていただきます。

資料1にあるとおり、食品安全審議会規則第6条に基づきまして、本審議会は必要に応じて部会を置くことができることになっておりますので、本審議会のもとに部会を設置いたしまして、東京都食品安全推進計画の改定について具体的な検討をお願いしたいと存じます。

改定までのスケジュールといたしましては、資料5をごらんください。

資料5の説明を簡単にさせていただきますと、本日が2月17日、令和元年度第2回審議会でございます、こちらで諮問させていただきました。その後、親会（審議会）という形で開催させていただくのは、7月上旬ごろを予定しております。

この間に部会を設置させていただきます、3回ほど検討させていただきます、7月の親会のほうで、そのご報告をさせていただきます。ここでご了承いただければ、

中間のまとめという形で、ちょうどオリンピック・パラリンピックの期間になりますけれども、この期間にパブコメをとらせていただきたいというふうに考えております。

パブコメの結果、出てきた意見について、もう一度部会でたたかせていただいて、最終的には10月から11月にかけて、もう一度親会を開かせていただきまして、ここで答申をいただければというふうに考えているところです。

以上でございます。

【五十君会長】 ご説明ありがとうございました。

ただいま事務局から部会を設置したいという提案がございました。また、計画改定までのスケジュールにつきまして、説明がありました。これらにつきまして、ご意見等がございましたら、お願いします。

この場で話し合うのは時間のロスも多いと思われるので、まずは部会で検討していただき、具体的に提案していただくという提案であると思います。いかがでしょうか。日程、予定等も含めまして、ご意見がございましたら、お願いしたいと思います。特にご意見はないですか。

それでは、部会の設置及び今後のスケジュールにつきまして、ご了承をいただけたということよろしいでしょうか。よろしいですか。

(異議なし)

【五十君会長】 それでは、ご了承をいただきましたので、検討部会の委員につきまして、事務局から説明願いたいと思います。

【稲見食品監視課長】 どうもありがとうございました。

部会委員につきましては、会長が指名することとなっております。五十君会長、いかがいたしましょうか。

【五十君会長】 部会委員につきましては、事務局とご相談をさせていただきます、決めさせていただきますと思います。

【稲見食品監視課長】 ありがとうございます。

それでは、会長とご相談の上、部会委員が決まりましたら、事務局から皆様方に書面にてご報告をさせていただきます。また、第1回の部会の開催日程につきましては、改めて調整をさせていただきます。

【五十君会長】 以上で審議事項は終わりました。続きまして、事務局から報告事項、食品衛生法等の改正を踏まえた都における条例改正の検討状況について、説明をお願いしたいと思います。

【事務局】 それでは、事務局の食品監視課大山から説明させていただきます。

説明につきましては、資料6、7となりますが、まず初めに、恐縮ですが、参考資料の4と5をごらんいただきたいと思いますので、参考資料4をお開きください。

こちらにつきましては、令和元年の第1回の審議会資料となります。こちらは既に、その時点で説明させていただいている資料ですが、第1回のほうで食品製造業等取締症例における許可・届出業種のあり方についてということで、方向性をご説明させていただきました。最後、右下にあります、取締条例で規定しております都独自の業種につきまして、法規制との整合を図るという方向性で、本審議会でご了承をいただいたところです。

次に、参考資料5をお開きください。

こちらは、食品安全条例に基づく自主回収報告制度のあり方につきまして、同じく第1回審議会でご説明させていただきました。今後の方向性として、一番最後になるのですが、食品のリコール情報の報告については、国の制度に一本化するということで、食品安全条例から関係規定を削除し、都として単独での公表は行わないという方向で、審議会でご了承いただいたところです。

これらを踏まえまして、改めまして資料6をお開きください。

前回の検討を踏まえまして、今後の条例改正のスケジュールをお示しさせていただきます。

今回の条例改正を要する背景となるのが、食品衛生法の改正となります。さらに、法改正に基づく政省令で、具体的なHACCP制度化の内容ですとか、許可業種の整備などの詳細が示されたというところにあります。まずは条例改正を要する管理運営基準についてですが、こちらの管理運営基準は、営業者が守るべきHACCPなどのような衛生管理の基準になります。また、施設基準、こちらはハード面になるのですが、その根拠規定について、まずは説明させていただきたいと思います。

資料6をごらんください。

こちらが一番左側、まず国の規定としまして、食品衛生法の施行規則、省令と呼ばれているものがございます。それから、東京都としましては、食品衛生法施行条例、食品製造業等取締条例という2本の条例で営業施設等の規制をしています。

現行の仕組みですけれども、国では、この管理運営基準、施設基準というものの規定がございません。この両基準とも自治事務としまして、各自治体が条例等で規定するというようになっておりまして、国は指針となる通知を發出しておりまして、この通知に基づいて、各自治体が、東京都も含めまして、現在条例化しています。現行では、条例の中に、このソフト面の基準とハード面の基準が置かれています。

東京都は、管理運営基準に関しまして、食品衛生法の政令で定められた業種の衛生面の基準につきましては、食品衛生法施行条例という条例の中で、公衆衛生上講ずべき措置の基準という表現で、全ての政令業種に関して適用するものとして示しております。また、施設基準に関しましては、法で定める34業種につきまして、都として施設基準を定めております。許可の要件でもある施設基準につきましても、国が通知で示しており、それを参考に規定しています。

食品製造業取締条例は、法の業種に上乘せする形で、都独自に業種を定めています。こちらにつきましても、食品衛生法施行条例の基準を横引くような形で、この条例許可業種、届出業種に適用するものとして、衛生管理運営基準という表現で示しているところです。同じく、施設基準につきましても、食品衛生法の施行条例の基準を横引くような形で、全ての条例許可業種に適用するものとして定めております。届出業種の一部に関しましても定めております。

現在このような仕組みとなっておりますが、これらは、法改正により、国の規定に示されるということになりました。資料の食品衛生法の横並びの部分の改正後の部分をごらんいただければと思います。

管理運営基準と施設基準がございまして、管理運営基準につきましては、HACCP

P衛生管理を含めまして、国の省令で示されましたので、この省令に示された基準を、今後、全事業者が使っていくということになります。こちらの内容は、今まで国が自治体宛にガイドラインで示してきた内容が概ね引き継がれる形で、あわせて若干整理された形で示されています。施設基準につきましては、こちらも省令で、参酌基準という形で、国が新たに整理しました政令の32業種に適用するものとして示されました。内容的には全国の自治体が今現在規定している施設基準を平準化するような形で整理されていまして、ある程度すり合わせてつくり上げたものということで、都の現行の規定と大きな変更はありません。ただし、国は、それであるがゆえに、この基準を概ねそのまま使っていただきたいという方針を示しております。自治事務ですので、当然上乘せなどはできないわけではないのですけれども、国の平準化というような動きの中で、よほどの合理性がない限り、このまま使ってほしいという方針を示しております。

そこで、東京都は、この食品衛生法施行条例に示しています管理運営基準に関しましては、国の省令をそのまま使うこととなりますので、条例上から削除するという方針としました。

そして、施設基準のほうは、国が示した参酌基準を横引く形で施行条例に規定し直すという方針案としています。

先ほど言いましたように、国はすり合わせを行っておりますので、現行の東京都の基準と大きな変更はないということで、表現などは若干違っているのですが、規定上の変更はないですし、事業者にも大きなデメリットを与えないようなものになっていると考えております。

そして、食品製造業取締条例ですが、こちらも改正後は、管理運営基準につきましては国の省令を使いますので、削除になります。施設基準につきましても、今まで東京都が独自で設けていた業種も含むような形での規定になっておりまして、全て食品衛生法施行条例で読めますので、取締条例の施設基準は削除というような考え方になります。

この管理運営基準と施設基準が条例改正に大きく影響を与えるものということで、改正を予定しているということになります。

資料7をごらんください。

改めまして、改正に伴う関係条例等の改正等スケジュールをごらんいただきたいと思っております。

国の動きですが、食品衛生法は30年6月13日に改正されまして、その具体的なところが政令、省令で示されるということになりました。大分示されるのがおくれまして、2019年10月から12月にかけて、条例改正に必要な具体的な内容を示す政令・省令というのが段階的に出されております。

改正も段階的になっておりまして、最初に食中毒の広域連携の関係が第1次施行として31年4月にあったのですけれども、2020年6月、今年の6月1日に2次施行、来年6月1日に3次施行となります。表示法につきましても、パブリックコメントが昨年末から今年にかけてされまして、府令改正というのが2月にあるということになります。

条例改正にかかわる三つですが、①②③とさせていただきます。

HACCPの制度化関係が今年の6月1日に施行されまして、経過措置、準備期間を経まして、来年6月1日が完全施行になります。それに先立ちまして、施行前に、東京都の先ほどの施行条例、取締条例も改正することになるということで、管理運営基準の部分の改正案を上程しております。改正案が通れば、予定では、法の2次施行にあわせ、6月1日施行ということにさせていただきます。

それから、営業許可の関係です。3次施行の施設基準が絡む部分ですが、こちらにつきましても検討しております。予定では、こちらにあります6月から9月の議会に、改正案を提出していく予定となっております。令和3年6月1日の施行に間に合わせていきたいと考えております。

リコール制度につきましても、先ほど参考資料のほうでお示しをさせていただきましたのですが、一部、自主回収の部分が条例から削除になるということで、6月から9月に改正案を提出ということで予定させていただきますところでは。

条例改正等のスケジュールについては以上となります。

【五十君会長】 ご説明ありがとうございました。

ただいまのご説明に関しまして、ご質問等がございましたら、お願いします。

法律的な表現ですので、読み取るのが難しいところもあると思いますが、もしわからないようなところがありましたら、ご質問、ご確認いただきたいと思います。よろしいですか。

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。改正案の提出に関して、条例改正など、たくさんやらなくてはいけないことが山積しているところで大変かと思いますが、よろしくをお願いします。

ご質問したいのは、食品衛生の、この営業許可とリコールに関して、スケジュールの資料7のところですが、資料7のところ、2021年6月から施行というふうになっています。この施行の前に、食品衛生申請等システムということで、運用ということ、国のほうでは運用を開始しているというふう聞いておりますが、そういったシステムに入れるような事業者への、例えば説明とか、もし検討されているようでしたら教えてください。

【稲見食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。

ここのスケジュールにございますとおり、条例改正が終わらないと、自身の業種がどういう施設基準になるのかというのが、はっきり決まりませんので、それが終わった後に、周知徹底というか普及啓発をしていきたいというふう考えているところです。

【森田委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 よろしいですか。

ほかに、ございますか。

それでは、ないようです。これで、きょう予定されておりました事項は全て終了いたしました。円滑な進行に、皆様のご協力、ありがとうございました。

それでは、事務局にお返しさせていただきますと思います。

【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、長時間にわたりご審議いただき、どうもありがとうございました。

それでは、これもちまして、令和元年度第2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。

【五十君会長】 どうもありがとうございました。