

令和 2 年度

第 3 回東京都食品安全審議会

日時：令和 3 年 3 月 19 日（金）午後 2 時 03 分～午後 3 時 42 分
場所：東京都庁第一庁舎 4 2 階 特別会議室 A（WEB 会議）

午後 2 時 0 3 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 2 年度第 3 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ご出席いただきまして、誠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。議事に入るまでの間、進行を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

なお、本日は新型コロナウイルス感染症対策のため、ウェブ会議形式との併用で開催させていただきます。

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ければと思います。

また、ご発言の際は、会場にいらっしゃいます委員の皆様方は、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た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。

ウェブで参加の委員の皆様方におかれましては、カメラの前で挙手の上、ミュートを解除していただき、ご発言をお願いいたします。発言が終わりましたらミュート状態に戻していただくよう、お願いいたします。

それではまず、委員の皆様方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 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 2 1 名で、委員総数 2 2 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、本日は石井委員からはご欠席の連絡を受けております。

続きまして、委員の皆様及び東京都幹部職員を紹介させていただきます。

第 9 期委員につきましては、総勢 2 2 名の委員にご就任いただきました。快くお引き受けいただきまして、誠にありがとうございます。

お手元の資料の会議次第を 1 枚めくっていただきますと、委員名簿がございます。

それでは、今期から新たに委員になっていただいた方、8 名の方をご紹介します。

大変失礼とは存じますが、そのほかの委員の皆様につきましては、名簿をもってご紹介に代えさせていただきます。

委員名簿 4 番目、東京都地域消費者団体連絡会、内田委員でございます。

【内田委員】 よろしく申し上げます。内田でございます。初めて参加しますので、今後ともよろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 国立研究開発法人、国立環境研究所、春日委員でございます。

【春日委員】 春日でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 公募委員、片山委員でございます。

【片山委員】 公募委員の片山です。現在は食品卸のほうに勤務しています。よろ

しくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 公益社団法人日本輸入食品安全推進協会、蒲生委員でございます。

【蒲生委員】 公益社団法人日本輸入食品安全推進協会、蒲生でございます。本日から参加です。どうぞよろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 読売新聞東京本社、小坂委員でございます。

【小坂委員】 今日から参加します読売新聞の大手小町と発言小町というサイトの編集長をしております。ちょっと画像が表示されていませんが、申し訳ありません。よろしく申し上げます。

【稲見食品監視課長】 一般社団法人東京都食品衛生協会、武田委員でございます。

【武田委員】 武田でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

【稲見食品監視課長】 日本チェーンストア協会関東支部、仲辻委員でございます。

【仲辻委員】 仲辻です。よろしく申し上げます。

【稲見食品監視課長】 特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟、山下委員でございます。

【山下委員】 山下です。よろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 続きまして、東京都幹部職員を紹介させていただきます。委員名簿裏面の職員名簿をご参照ください。

福祉保健局健康危機管理担当局長、初宿和夫でございます。

【初宿健康危機管理担当局長】 初宿でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 そのほかの職員につきましては、名簿をもちましてご紹介とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、第9期委員最初の審議会でございます。本審議会について、簡単にご説明させていただきます。

本審議会の設置根拠は、東京都食品安全条例第26条になります。本審議会は、食品安全推進計画に関するもののほか、規制の在り方等、食品の安全に関する基本的事項について、知事の諮問に応じて調査審議するための知事の附属機関です。

続きまして、会長の選出をお願いしたいと思います。

本審議会には、東京都食品安全審議会規則第3条により、会長及び副会長を置くこととなっております。また、会長及び副会長は委員が互選することとなっておりますが、いかがいたしましょうか。

【富松委員】 食品産業センターの富松です。

国の各種検討委員会、それから部会の座長などを多く就任されております五十君委員に会長を引き受けていただくのはいかがかというふうに思います。

また、副会長は会長に一任してはいかがでしょうか。

【稲見食品監視課長】 ただいま五十君委員を会長に推薦するとのご発言がございました。また、副会長は会長一任とのご発言でしたが、ほかにごございませんでしょうか。

(了承)

【稲見食品監視課長】 よろしければ、五十君委員に会長をお引き受けいただき、副会長を五十君会長から指名していただければと思います。

五十君会長には、恐れ入りますが、会長席にお移り願います。

それでは、五十君会長から副会長を選出していただきたいと存じます。よろしくお願いいたします。

【五十君会長】 五十君と申します。よろしくお願いいたします。

私といたしましては、奥澤委員に副会長をお願いしたいと思います。

【稲見食品監視課長】 ただいま会長から、奥澤委員に副会長をとございました。副会長は奥澤委員にお引き受けいただきたいと存じます。

奥澤副会長、恐れ入りますが、副会長席にお移り願います。

それでは、五十君会長からご挨拶をいただきたいと存じます。よろしくお願いいたします。

【五十君会長】 東京農大の五十君と申します。今回、会長に選んでいただきまして、どうもありがとうございました。

当審議会は、食の安全に関して重要な議論をする場所でございます。食の安全につきましては、食品衛生法改正という大変大きな転換期を迎えておりまして、昨年の6月には、この改正食品衛生法の多くの項目につきまして、既に施行されております。

その中で、一般の食品関連業者の方に影響が一番大きいと思われまますHACCPの制度化、それから許可および届出制度、こちらにつきましては、準備等々に猶予が必要ということで、本年の6月から本施行となっており、今年の6月から実際に運用されていくという状況にあります。

東京都では、この審議会でご検討いただきました食品安全に関わる推進計画に基づきまして、淡々と食の安全に関する実行がなされているという状況にありますが、やはり新型コロナの影響で、いろいろな面で対応が遅れているとお伺いしております。

そういった中ではありますが、この審議会は確実に食の安全を担保するための議論を進めさせていただきたいと思っております。皆様のご協力をお願い致します。

以上をもちまして、簡単ではありますが、私の挨拶とさせていただきます。

【稲見食品監視課長】 ありがとうございました。

それでは、ただいまより諮問書の交付を行いたいと思っております。

本日、知事は所用により欠席させていただいております。代わりまして、初宿福祉保健局健康危機管理担当局長から、五十君会長に諮問書をお渡しいたします。よろしくお願いいたします。

【初宿健康危機管理担当局長】 東京都食品安全条例第26条第2項の規定に基づき、下記のとおり諮問をする。令和3年3月19日。東京都知事小池百合子。

代読でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【稲見食品監視課長】 会場にいらっしゃる委員の皆様には、諮問書の写しを皆様のお手元に配付させていただいております。ウェブでご参加されている委員の皆様には、後日諮問書の写しをお送りいたします。

それでは、諮問に当たりまして、初宿福祉保健局健康危機管理担当局長よりご挨拶申し上げます。

【初宿健康危機管理担当局長】 改めまして、担当局長の初宿でございます。着座にて失礼いたします。

東京都食品安全審議会の委員の皆様方におかれましては、第9期委員を快くお引き受けいただきまして、誠にありがとうございます。また、日頃から東京都の食品衛生行政の推進にご協力、ご理解賜りまして、厚く御礼を申し上げます。

ただいま、ふぐの取扱い等に関します制度のあり方について諮問をさせていただきました。ふぐ料理につきましては、日本の代表的な食文化の一つではございますが、中毒を起こせばすぐ命に関わるような重大な事故に結びつく危険性がございます。そのため、都におきましては、東京都ふぐの取扱い規制条例を制定いたしまして、ふぐの取扱い及びふぐ調理師の免許制度等について規定いたしまして、ふぐによる食中毒の未然防止に努めてまいりました。

今般、食品衛生法の改正に伴いまして、ふぐの取扱いについて食品衛生法施行規則に必要な規定が整備されまして、また、厚生労働省より有資格者の認定に関しまして、認定要件の全国的な標準化や、都道府県間等における有資格者の受入れを促進することを目的とした指針が示されました。それによりまして、東京都におきましても、ふぐの安全性を確保しつつ、免許制度やふぐの取扱いに関します規制の在り方を見直す必要があると考えております。

委員の皆様からは、専門的立場、あるいは都民の視点から、忌憚のないご意見を賜りまして、ご審議をお願いできればというふうに考えております。

最後に、東京都の食品安全行政に対しまして、皆様方の力強いお力添えを賜りますよう改めてお願い申し上げます。私の挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

【稲見食品監視課長】 初宿局長は公務のためここで退席させていただきます。

それでは、以後の進行は五十君会長にお願いしたいと思ひます。

なお、ここまですべてカメラによる撮影は終了させていただきますので、ご協力をお願いいたします。

それでは五十君会長、よろしくお願ひいたします。

【五十君会長】 それでは早速始めさせていただきますと思ひます。

五十君でございますが、委員の皆様のご協力の下、審議会の円滑な進行に努めてまいり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ます。

それではまず、議事に入る前に、事務局から本日の資料につきまして、確認をお願ひします。

【事務局】 食品監視課の倉持と申します。

本日は印刷した資料をお配りしております。

お配りしております資料でございますが、会議次第、委員名簿のほか、資料1といたしまして、ふぐの取扱いに係る現行の規制について、A4縦のものが1部。資料2といたしまして、ふぐの取扱いに係る規制の見直しについて、A4横の資料を1部。資料3といたしまして、食品安全審議会検討スケジュール(案)、A4縦のものを1部。資料4といたしまして、東京都食品安全推進計画(令和3年度～令和7年度)(概要)(案)、A4横ホチキス止めのを1部。資料5といたしまして、東京都食品安全推

進計画（令和3年度～令和7年度）（本文）（案）、A4縦のホチキス止めのを1部ご用意しております。

続きまして、参考資料といたしまして、参考資料1、ふぐの規制に関する法令、通知、A4縦ホチキス止めのを1部。参考資料2といたしまして、ふぐの流通等に係る東京都の地域特性及び現状、A4縦の資料を1部。参考資料3といたしまして、ふぐ毒を原因とする食中毒の発生状況について、A4縦の資料を1部。参考資料4といたしまして、東京都食品安全推進計画（案）のパブリックコメント実施報道発表資料、A4縦の資料1部となります。

また、会場にいらっしゃる委員の方のみ座席表をお配りさせていただいております。配付資料の説明は以上でございます。

【五十君会長】 資料の不足等はありませんか。よろしいですか。

それでは、早速先に進ませていただきます。

本日は、会場とウェブとの併用ということですので、若干トラブル等ある可能性はありますが、その点、ご了承いただきまして進行させていただきます。

それでは、お手元の会議次第に従いまして、議事に入ります。

議事1といたしまして、ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について。資料1と2を準備していただきたいと思っております。

事務局からご説明をお願いします。

【事務局】 食品監視課の木村と申します。ご説明させていただきます。

資料1をご覧ください。

ふぐの取扱いに係る現行の規制をご説明いたします。

食品衛生法では、ふぐは有毒な物質を含む食品であるため、原則的に販売等が禁止されています。しかし、食用を認められた種類のふぐから、卵巣や肝臓などの有毒部位を除去し、人の健康を損う恐れがなくなるように処理することによって、販売等を行うことが認められています。

長らくふぐに特化した全国的な規制は特にありませんでしたが、昭和58年、ふぐの消費の増大と、それに伴う食中毒の発生を受けて、国から「フグの衛生確保について」という通知が出されました。

この通知では、まずトラフグ、ショウサイフグ、シロサバフグなど、食用にできるふぐ22種類を定めています。また、食用可能部位として、筋肉、精巣、皮について、ふぐの種類ごとに食用可能であるかどうかを定めています。

次に、フグの処理について。

フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができることと知事が認める者及びその施設に限って行うこととしています。さらに、フグの処理を行う施設は、あらかじめその旨を保健所に届け出たものであることとしています。届出を受けた保健所は、届出済票を交付しますが、営業者は、届出時に交付された届出済票を施設の見やすい場所に掲示することとしています。

この通知を受けて、各都道府県等では独自の条例や要綱を設けて、地域の実情に応じた規制を実施しています。

通知では、ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができることと知事が認める者のみ

が行うとしていますが、その認定方法については特に指定していないので、条例を制定して、試験によって資格を認める自治体から、講習だけで資格を認める自治体まで、その認定方法は様々です。

東京都では、東京都ふぐの取扱い規制条例という条例を制定して、ふぐの取扱いを規制していますので、この条例の内容を説明します。

条例ではその目的を、ふぐ調理師、ふぐ取扱所、営業者等について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、食品の安全を確保することと定めています。そして、規制範囲は、ふぐの販売から、販売のための貯蔵、処理、加工もしくは調理までとなっています。

ふぐを市場で販売し、魚介類販売店で販売するところから、飲食店等で調理加工して提供するまで、ふぐの流通全般を規制するものです。

この条例では、ふぐの取扱いに対する規制を、資料で網かけしました三つの項目により行っています。

まず、人に対する規制である、ふぐ調理師免許制度について説明します。

条例では、ふぐ調理師以外の者はふぐの取扱いに従事してはならないとして、ふぐの取扱いに従事する者にふぐ調理師免許を交付しています。

ふぐ調理師免許を取得できるのは、まず、都知事が行うふぐ調理師試験に合格した者です。それに加えて、他の自治体を実施するふぐの取扱いの試験で、東京都と同等以上と認める試験に合格した者も、都の調理師免許を取得することができます。具体的には、資料に示した六つの県の免許を取得した者に調理師免許を持っていること、都知事が実施する都の条例及び規則に関する講習を受講することの要件を課して、調理師免許を交付しています。

東京都が実施するふぐ調理師試験では、受験資格として、調理師免許を持っていることと、東京都のふぐ調理師の下での2年以上の従事経験を設けています。

試験は学科試験と実技試験を実施しており、学科試験では、都の条例及び規則に関することと、ふぐに関する一般知識を出題しています。実技試験では、ふぐの種類に関する知識を問う鑑別試験と、有毒部位を除去する処理技術の確認と、内臓の識別に関する知識の確認を行っています。

具体的には、食用可能なふぐを用意して、その標準和名を解答させる鑑別試験と、実際にふぐを解体させることにより、有毒部位の除去技術や内臓を識別する知識を確認する試験を実施しています。処理技術には、刺身を引く、皮を引くなどの調理技術も含まれています。

ふぐ取扱所の認証制度では、ふぐ取扱所ごとに都知事の認証を受けなければならないと規定しています。このため、飲食店や魚介類販売店などでふぐを取り扱う場合は、ふぐ取扱所ごとにふぐ取扱所の名称及び所在地、専任のふぐ調理師の氏名を届け出て認証を受ける必要があります。

交付された認証書は、ふぐ取扱所の見やすいところに掲示しておくことが定められています。この掲示により、都民はその魚介類販売店や飲食店がふぐ調理師免許を取得した専任のふぐ調理師がいて、東京都の認証を受けた認証施設であることを確認することができます。

次に、ふぐ加工製品取扱届出制度ですが、条例では、食用にできるふぐから卵巣や肝臓などの有毒部位を除去した身欠きや、精巢、刺身、ふぐ総菜などをふぐ加工製品と定めています。取り扱うことのできるふぐ加工製品は、容器包装に入れられたものに限り、ふぐ加工製品を販売する場合やこれを使った料理を提供する場合には、施設ごとに都知事に届け出なければなりません。身欠きふぐや精巢を仕入れて販売する場合、ふぐからあげや、ちり材料を仕入れて調理して提供する場合などには届出が必要です。

また、ふぐ加工製品を販売する場合は、容器包装の見やすいところに表示をすることが定められています。

では、資料2をご覧ください。

都では、このようにして、ふぐに対する規制を行ってきましたが、このほど食品衛生法の改正及びふぐ処理者の認定基準についてという通知の発出という国の動きがありました。

まず、食品衛生法の改正についてご説明いたします。

食品衛生法の改正では、これまで食品衛生法で規定されていなかったふぐを処理する事業者の義務及びふぐを取り扱う施設の施設基準が規定されました。ふぐを取り扱う施設の事業者の義務として、「ふぐの種類鑑別の知識の及び有毒部位の除去技術等を有すると都道府県知事等が認める者又はその立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない」とされました。

また、ふぐを取り扱う施設の施設基準として、以下のように定められました。

まず、除去した卵巣や肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。通常は小さな鍵のついた金属製の缶などが使われています。

次に、ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。ふぐの有毒部位の除去に使う調理器具については、ふぐ専用として、他の食品を調理する調理器具等と兼用しないようにすることです。

それから、ふぐを凍結する場合は、ふぐをマイナス18度以下で急速に凍結できる冷凍設備を有することが定められました。

次に、通知「ふぐ処理者の認定基準について」についてご説明します。

この通知は、輸出促進のため、都道府県ごとに行っているふぐ処理者の認定について、国の関与を明確にすること。自治体間のふぐ処理者の相互受入れを促進するため、ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国的な平準化に資することをその目的としています。

このため、自治体ごとに行っているふぐ処理者の認定について、認定基準を踏まえた試験科目等の見直しを求めています。

具体的には、認定の方法として、知識、技術の確認方法として、認定の際に必要な知識及び技術は試験により確認することとし、客観的な評価が困難な実務経験や講習を要件とするのではなく、試験によって確認することを求めています。

試験の内容としては、学科試験と実技試験を行うものとしています。

学科試験の内容としては、水産食品の衛生及びふぐに関する一般知識を挙げ、ふぐに関する一般知識の中で、関係法規、ふぐの種類、ふぐの処理と鑑別、ふぐの一般知

識などの知識を問うとしています。実技試験では、ふぐの種類や鑑別及び処理が挙げられ、処理技術の試験として、実物のふぐを用いて、ふぐの有毒部位の除去技術や内臓の鑑別知識を確認するとしています。

また、ふぐ処理者の受入れについて、この通知に基づいて認定要件を定めている都道府県が認めたふぐ処理者は、原則として、各都道府県等が自ら定めた認定要件を満たすものとして取り扱うことを求めています。

このようにして、相互受入れの促進を図っていますが、各都道府県等が地域の実情等を踏まえて、受入れの際に認定基準に要件を追加することは可能としています。

このように、食品衛生法の改正に伴い、ふぐを取り扱う事業者の義務や施設基準が定められたこと、ふぐ処理者の認定基準の全国平準化の方針が示されたこと等の国の動きを踏まえて、都の規制の見直しが必要となりました。

ここで参考資料2をご覧ください。参考資料の一番下からめくっていただきますと、3枚目の資料となります。

ここに、ふぐの流通等に係る東京都の地域特性及び現状をお示ししました。

1では、全国の主要都市にある卸売市場で確認された食用可能なふぐの種類、食用不可能なふぐ及び種類不明のふぐの数を示しています。

他の都市の卸売市場と比較して、豊洲市場には、食用にならないふぐや、種類不明のふぐを含め、より多様なふぐが流通してくるという地域特性が分かります。

なお、福岡の市場でも多くのふぐが確認されていますが、福岡の市場は漁港に併設しており、流通前に廃棄されたふぐの数も含んでいるため、流通されたものを取り扱うほかの市場とは、いささか市場の性格が異なっております。

2では、東京都内のふぐ取扱所と、そのうち多店舗展開している事業者の数を示しています。

東京都内には、ふぐ取扱所が非常にたくさん集積しており、多店舗展開をしている事業者が多いという地域特性があります。

3では、有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐについて、ふぐ加工製品取扱届出制度の導入前に築地市場で調査したものと、今年の1月から2月の間に豊洲市場で確認されたものを示しています。

今回の豊洲市場の調査では、処理不十分の身欠きふぐは全く確認されておらず、ふぐ加工製品届出制度導入前と比較して、有毒部位の除去状況が大きく改善していることが分かります。

次に、参考資料3をご覧ください。

この資料には、全国と東京都で過去5年間にふぐの毒を原因として起きた食中毒の数を示しています。

原因施設を、飲食店等の営業施設と、家庭及び不明に分けて集計しています。

全国状況を見ると家庭での発生が目立ちますが、飲食店等を原因施設とする食中毒も発生しています。これに対して、東京都では1件も発生していません。

では、資料2にお戻りください。

このような都の地域特性と、都内のふぐの流通の実情等を踏まえて、これらの状況に合わせた制度の見直しについても検討が必要になりました。

次に、見直しに当たって検討が必要な事項を説明いたします。

まず第1は規制の範囲です。国はふぐの処理についてのみ有資格者が行うとしています。それに対して、現在、東京都では、魚介類販売店にも認証の取得を求める、有毒部位の除去が済んだふぐ加工製品であっても、取扱いの際に届出義務を課すなど、処理に加えて、販売及び販売のための貯蔵、加工、調理についても規制しています。そこで、処理に加えて、ふぐの販売、貯蔵、加工、調理についても規制する必要があるかが第一の検討課題となります。

第2は、ふぐ調理師免許制度です。このことについては二つの観点があります。

まず一つ目の観点は、現行のふぐ調理師免許制度の見直しの必要性です。国が示したふぐ処理者の認定要件と、現行の都のふぐ調理師免許制度では相違する点があります。それは、ふぐ調理師試験の受験要件として調理師資格を求めていること、ふぐ調理師の下での2年の従事経験を課していること、実技試験で刺身を引くなどの調理技術についても審査していることなどです。国は認定基準を踏まえた試験科目等を見直しを求めていることから、国が示した基準に準拠して、都の試験制度を見直すことに問題がないかが検討課題となります。

二つ目の観点は、他の自治体の有資格者の受入れに当たっての追加要件の必要性です。都には、他の自治体と比較して、より多様なふぐが流通してくるという地域特性があります。このことを踏まえて、他の自治体の有資格者の受入れに当たって、都が実施する講習会の受講などの追加の要件を設定する必要があるかどうかを検討課題となります。

第3は、ふぐ取扱所の認証制度です。法改正に伴い、ふぐを処理する営業者の義務と、ふぐを処理する施設の施設基準が設定されました。一方、都内には極めて多数のふぐ取扱所が集積しているという地域特性があります。これらのことを踏まえて、現在、都がふぐの取扱所に対して課している義務等、すなわち、専任のふぐ調理師を設置して認証を取得し、交付された認証書を掲示しておくことなどを見直す必要があるかどうかを検討課題となります。

第4は、ふぐ加工製品取扱届出制度です。

ふぐ加工製品取扱制度の導入前は、当時の築地市場に入荷するふぐの身欠きには、有毒部位の除去不十分なものが認められましたが、その当時と比べると、現在の豊洲市場に入荷するふぐ加工製品の実態は大きく改善しています。このことを踏まえ、除毒済みの食品であるふぐ加工製品の届出制度を見直す必要があるかが検討課題となります。

これらを検討するに当たっては、現行制度の見直しが事業者や試験対象者等に及ぼす影響が非常に大きいことから、ふぐ取扱いの専門家や、ふぐに関する学識経験者などの意見を、臨時委員等を加えた検討部会を設置して広く聴取し、検討していただくことが必要と考えられるため、審議会に諮問することとしたものです。

資料の説明は以上となります。

【五十君会長】 ご説明ありがとうございました。ただいまの説明に関しまして、ご質問等ありましたらご発言をいただきたいと思います。ご発言のある方は挙手ないしは、webからも画面で手を挙げていただければ、こちらから指名させていただきます。

すので、何らかの意思表示をしていただきたいと思います。

会場、いかがでしょうか。渡邊委員、どうぞ。

【渡邊委員】 渡邊でございます。

ふぐの取扱いに係る規制の見直しに関するその背景、それから課題について、ご丁寧なご説明で、大変よく理解することができました。

私のほうから、参考の意見と、それからお伺いしたいことと、二つ発言させていただきます。

一つ目ですけれども、資料2、これは国の動きと見直しに当たっての検討事項が二枠に分けて情報提示されているのですが、そのうち、国の動きに関しての2番目、グレーで囲ってあるところに何々についての発出とございますけれども、これが厚生労働省通知であることは参考資料の1では明らかなんです、この文書中ではそれが分かりませんので、それを分かるようにしたほうが資料としての質が向上するかなと思いました。

それから、これは質問になるかと思いますが、衛生上のふぐの取扱いということが今回の検討の直接的な対象となるのかもしれませんが、ふぐに関しては、例えばふぐであっても違うふぐの種を偽る、あるいは全く別の魚種をふぐとして偽るというような、そういう偽りに関する事案も過去にはあったのかと思います。

この取扱いの中でそういうことが課題になるのかが分かりませんが、食品に関するふぐということであると、食品偽装に関する部分も課題として挙がってくるのかなと思いましたので、質問させていただきます。

以上です。

【五十君会長】 大きく分けますとご意見と、それから質問があったと思います。事務局、質問からですか、コメント等ありましたらお願いします。

【稲見食品監視課長】 まずご意見とご質問をどうもありがとうございます。今、ご質問いただいた、ふぐをふぐとして、ふぐ以外のものをふぐとして偽るような事例があるんじゃないかというご質問なんですけれども、基本的に、東京都の場合は、ふぐについて魚種鑑別の能力を持つ方をふぐの調理師という形で認定しているという状況でございますので、丸の状態のものであれば、偽られてもそれは見破れるという状況にあります。

ただ、身欠き状態になって、皮も、それからひれも何もついていないというのであれば、そこは魚種を鑑別するポイントがないので間違えてしまう可能性もあるんですけれども、そういったものにつきましては、基本的にはふぐではないものもしくは除毒済みのものなので毒がないというふうに考えられますので、今回の議論とは少し関係がないのかなというふうに思っております。

以上です。

【五十君会長】 渡邊委員、よろしいですか。

【渡邊委員】 よく分かりました。ありがとうございます。

【五十君会長】 そのほか、ご質問、ご意見等ございましたらお願いします。片山委員、どうぞ。

【片山委員】 私自身が実は1年前にふぐ加工製品の取扱届出というものを、管轄

の保健所さんにさせていただいたときの経験なんですけれども、このふぐというのは、都道府県によって、調理師免許の制度だとかが非常に違っているということがあって、今回、国のほうから統一されるということはあるがたいなど。

実は加工食品についても、我々はギフトの商品として販売をする、ネット販売だとか、ときに、私どもの、実はもともとは大阪のほうに登録上の住所があるということで、大阪と、それからメーカーさんの山口と聞いたところでは、そういう販売であれば特に届出等は何も要らないんだというふうに言われていたんですが、東京都の都条例を見ると、これは何か必要だなということで、管轄の保健所さんに行きましたら、その場で簡単な講習を受けて、届出を出して。簡単に済むんですが、これをふぐ加工製品の取扱制度を継続するとすれば、この周知がやはり必要かなと。たくさんいろんなところでネット販売だとかをやられると、実際にもものは扱わないけれども、産地からどんどん販売するということが大変多くなっていますので、継続するのであればその周知をしっかりとやらないと、分からないでやっているというところも多いのかなと私は思いましたので、そういうところを含めて、決まった後のどうするかというところ等を考えて、その辺の周知だとかということも必要かなということをやりました。

【五十君会長】 はい。ご意見が中心かと思いますが、事務局、何か追加はございますか。特にありませんか。

【稲見食品監視課長】 ご意見をありがとうございます。普及啓発につきましては、今もホームページ等ではやっているところなんですけれども、なかなか行き渡らない部分があるということで、今後も引き続き、工夫しながら継続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。

そのほか、ございますか。Web から春日委員ですか、よろしくお願いします。

【春日委員】 春日と申します。ご説明ありがとうございます。

今回の諮問が、食品衛生法の改正が基になっているということで、国のほうでその食品衛生法を改正するに至った点の審議のプロセスですね、国としては、どういう意図で、どういう検討のプロセスが行われたかについて、これからこの審議会で審議していくに当たっては、参考資料としてまとめていただけるとありがたいと思います。

今の時点でごく簡単にまとめていただければよかったらご説明いただくとありがたいと思います。お願いいたします。

【五十君会長】 はい。ただ今、電波状態が悪いようでしたが、事務局聞き取れたでしょうか。

今のご説明の、資料の2ですね、2に、国の動きということで総括していただいたということですが、それ以上、この審議会で説明するというのはなかなか難しいところもあると思います。

事務局、簡単に申しますと、全国が統一的にコントロールされていたわけではなくて、地方自治体の単位に対応が任されていたこと。地域により温度差もあるという状況で、一方、ふぐは非常に重篤な食中毒になるわけです。先ほど片山委員からもお話がありましたが、最近では流通形態もネットを使った販売等々に代わってきておりまし

て、国内である程度統一的方向性を持たなくてはならないということから、国がそのベースラインとなるものを出したということだと思います。

その中で、参考資料の2を見ますと、東京都と福岡が突出して大量にふぐの消費あるいは加工等をしているわけです。もう一つの資料を確認しますと、東京都ではふぐに関する問題を全く起こしていません。これは非常に良好に東京都が運用してきたという実績があるわけです。実際には他県との対応の相違がある中で、あまりにも厳し過ぎるわけにもいきません。全国的に共通の考え方が出てまいりましたので、東京都として、譲れるという表現は正しいかどうかは分かりませんが、必要不可欠なマネジメントを行っていく必要があると思われまます。そのような背景で、今回ご提案されていると思います。事務局からこれにつきまして何か追加がございましたらお願いします。

【稲見食品監視課長】 座長の全くおっしゃるとおりでございまして、やっぱりふぐにつきましては、全国で、試験でふぐの処理できる方を認定しているところと、それから講習会で認定しているところ、またその規定の仕方も、東京都のように条例で規定しているところと、それから要綱要領で規定しているところということで、非常に様々な規制のやり方があります。国のほうが、今回資料2のほうにありますとおり、(1)の目的のところにあるのですが、まず国の関与を明確化させて輸出を促進したいということと、それから認定基準が自治体によってばらばらなので、そうすると、他県で資格を取った方が東京都で仕事ができないという形にもなりますので、そういったところを、ある一定のラインを設けて改善していきたいというのが、今回、国の通知の意図でございまして。

【五十君会長】 春日委員、今のようなご説明でよろしいでしょうか。

【春日委員】 国のほうの意図ですとか趣旨はよく理解いたしました。先ほどのご説明でも、今のご説明でも、大変よく分かりました。

ただ、この東京都の審議会として、これから詳しい審議をするに当たっては、国のほうでどういうデータを使って、どういうプロセスでこの改正に至ったのか、その辺りの少し詳しい資料をそろえていただくと、今後の審議会としての審議に役に立つと思ったので、その点をお願いしたいと思いました。

【五十君会長】 はい。ご意見ありがとうございます。この後、今後の方針につきまして、この審議会で議論させていただく予定になっておりますので、そちらの説明を聞いた後に、またコメントがありましたら追加していただければと思います。どうもありがとうございます。

そのほか、ご質問等ございますか。画面が遠いのですが。

【吉田委員】 水産物の卸売業者協会の吉田です。よろしいでしょうか。

【五十君会長】 はい、吉田委員どうぞご発言ください。

【吉田委員】 ふぐの話なので、ちょっと簡単に申し上げます。今のご説明のふぐの試験の説明を受けましたけれども、極めて思い切りが検討課題じゃないかなと思っております。ご案内のように、私ども卸売業者協会は豊洲市場にある組織であります。私自身も築地魚市場の卸売業者でございまして、ふぐについてはうちもあれで、もちろん事業はありますが、取扱いをしている業者で、その立場から申し上げますと、

先ほどからご意見のあるように、ご説明のあるように、東京都の資格取得要件というのは、恐らく全国で一番厳しいのだと思います。

その中で、築地内からも含めて、事故とかがあると、それは我々豊洲市場ではプロが扱うというのは当たり前といえば当たり前なんですけれども、もう少し緩和されてもいいような傾向はあるかなと思います。

1点目については、これは資格要件ですね、ふぐの処理については。この中で、ふぐ調理師の視点というものは重要だと思うんです。毒がありますからね。ただ、和食だけではなく、イタリア料理等々にもふぐを使いたい、実際に広まりつつあるという中で、和食以外の料理店でふぐ調理師免許を取れ、取ったり、2年間の修行とかが必要になるような要件になってきますよね。ちょっとこれ、洋食の方々については、ふぐについてのみ修行というのはハードルが高過ぎるだろうなと思います。

2点目については、これも何回も申し上げますけれども、除毒されたふぐ、いわゆる身欠きふぐというものの、これについても、東京都は、身欠きふぐは取り扱ってもいいよと言っている要件のもとで、それは多分ついたのは七、八前でしたかね、解除になっているのは。それまでは、さらに厳しい資格要件が必要だったのですけど。この身欠きふぐの取扱いについては、毒がありませんので、ちょっと違うような。これについては、届出制度はそろそろ廃止、あるいはもう少し緩和してもいいような気がいたします。

ですから、結論から言いますと、私の意見として、ここに記載されている検討事項、幾つか書かれていますが、このとおりに進んで行かれれば、かつ全国的な、統一的な資格要件、基準を設けていただければ、よりよろしいんじゃないかと思っております。

以上でございます。

【五十君会長】 ご意見ありがとうございました。資料2の見直しに当たっての検討事項で説明された内容に、今のようなご意見が反映できるのではないかというコメントだと思いますが、事務局、何か追加はありますか。

【稲見食品監視課長】 まさに今ご質問いただいたようなことを、今回の審議会でご議論いただいて、それに基づいて新しい制度を作っていくたいとふうに考えておりますので、引き続きご意見等をいただければと思いますので、よろしく願いいたします。

【五十君会長】 はい。そのような方向性でよろしいですか。今の回答でよろしいでしょうか。Webの状況があまりよくないようですが、それでは、ほかに、ご意見、ご質問等ございましたら。富松委員。どうぞ。

【富松委員】 食品産業センター、富松です。

一つ教えてください。参考資料3で、全国的には家庭で食中毒が割と起こっているようですが、これはなぜ家庭で起こるのか、これは釣った人が食べてしまうのかなと思うのですが。一方で、東京都ではそれすら発生していない。これは何ででしょうか。

【稲見食品監視課長】 家庭での食中毒については、全件全て洗ったわけではないんですけれども、おっしゃるとおり、恐らく釣りで釣ってきたふぐを自らさばいて、そして除毒が不十分で食べてしまって、事故が起こるというケースが大半だと思って

います。

東京都でなぜ起きないかというところなんですけれども、そこは正確に分析できないんですが、私どもも釣りふぐについては十分注意するようという普及啓発を十分させていただいていますので、そういったことも効果があるのかなというふうには思っております。

【五十君会長】 確かに、最近のふぐの食中毒というのは、ほとんど調理されたものというよりも、自分で釣ってきたものを食べてしまうということの事例がほとんどだと思います。その辺り、なぜ東京都では起こらないのかというところは、確かに不思議であると思います。これはなかなか難しい問題かもしれないですね。事例数が少ないですから。

よろしいでしょうか。ほかに、ご質問、ご意見等はございますか。小浦委員、どうぞ。

【小浦委員】 ありがとうございます。東京消費者団体連絡センターの小浦でございます。

今お話を聞いておまして、資料3にありますように、東京都でのふぐ毒の中毒がゼロというのは、厳しい基準が定められていて、それでその結果なのかなというふうに思いました。

それで、消費者としては、こういうふうずっとゼロという状況が続いてほしいと思っているんですけれども、国が決めました今回の認定基準の全国の平準化というところが気になっておまして、この平準化によって認定をして、どれだけ安全が担保されるかということが気になるところでございます。そういうエビデンスはこれからの審議の中で資料等も提供されると思うんですけれども、そこの辺りは、ぜひ慎重に検討していただきたいなと思っております。

以上です。

【五十君会長】 ありがとうございます。こちらもご意見であると思います。事務局は何かありますか。よろしいですか。

【稲見食品監視課長】 国のほうも、実はこの平準化の通知を出すに当たって有識者からなる検討会を開いておまして、その検討会で議論された結果を通知として出してきたという状況にございますので、その辺は国を信じてよいのかなと思います。

【五十君会長】 よろしいですか、小浦委員。

【小浦委員】 はい、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。

そのほか、ご質問、ご意見等はございますか。柿本委員、どうぞ。

【柿本委員】 主婦連合会の柿本でございます。説明どうもありがとうございます。

2点質問です。実務試験についてでございますが、これはやはり東京都が一番厳しいようになっているという理解でよろしいでしょうか。

処理技術に関してですが、これは和食と洋食と何か差があるのかどうか、教えていただければと思いました。よろしく願いいたします。

以上です。

【五十君会長】 はい。ご質問かと思いますが、事務局、いかがですか。

【稲見食品監視課長】 ご質問、どうもありがとうございます。東京都が一番厳しいかということでございますけれども、東京都では、ある一定時間の中に、丸のふぐを刺身まで引き上げると。その中で、内臓も鑑別させるというような試験をしております。そこまでやっているような自治体は、あまりないのかなというような状況でございます。時間も限られていますし、最終的に調理技術の判定までさせていただくというような状況になっておりますので、そういう意味でいうと厳しいかなと。

それから、和食と洋食と試験が違うのかというようなお話かと思いますが、そこはふぐを刺身までさばくところが試験になっておりますので、和食と洋食でも、どちらでも使えるような、そういった試験になっております。

【五十君会長】 柿本委員、よろしいですか。

【柿本委員】 ありがとうございます。

ちなみに、試験官の技量というか、試験官はどのような方がなさっているのか、教えてください。

【稲見食品監視課長】 試験官は私ども東京都の職員が行っているという状況です。

【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。結構でございます。

【五十君会長】 それでは、お手を挙げているのは、大道委員ですか、大道委員、どうぞ。

【大道委員】 よろしく申し上げます。よろしいですか。

【五十君会長】 大道委員、どうぞ。

【大道委員】 聞こえていますか。

【五十君会長】 はい、聞こえております。

【大道委員】 国の動きの中に、目的というところに輸出を促すというのがあると思います。その認定基準についての発出の一番の目的のところですね。何かと課題があるというのがあると思います。この輸出の部分につきまして、現状は、ふぐが輸出されているということになるのか、そうすると、それに何か規制するということについて、何か保証をつけていくことになるのか、そういったところだけ教えてください。

【五十君会長】 ただいまは国のお話でありますので、なかなか都からの回答というのは難しいと思います。そちらにつきましては、改めて後で国の考え方を確認させていただくことにしたいと思います。ここの説明にありましたように、ふぐにつきましては県ごとに管理状態が違っているという状況で、国として保証することはなかなか難しいという状況にあったところを、国で統一的な方向性を出して、国内がこういった管理を行っているので、輸出についても十分、大丈夫ですよという認定を出すということで、理解をしていただければと思います。

そういった説明でよろしいですか。

それでは、そのほかございますか。

森田委員、どうぞ。

【森田委員】 従事経験の規定について教えていただきたいと思います。

条例の施行規則を見ますと、東京都の場合は、知事または市長が2年以上のふぐの

処理に従事した者を対象として講習会を修了し、というふうにあつて、従事経験の規定が都もずっとあったかと思うんですけども、今回の国は従事経験に係る規定はなしということになっています。

これ従事経験がなしということになると、どうなるのか。試験が難しいのかどうかもよく分からないんですけども、従事経験は、今まで東京都としては大事に経験ということの一つの要件としてきたわけです。これに関しては、これからの議論だと思いますけれども、従事経験をどのように捉えられてきたのか、それから、2年間というのは、これまでもずっと2年だったのか、今までずっと2年で来たのか。

それから、このふぐの処理に従事した者とあるんですが、これはふぐの専門店のようなことを言うのか、例えば、フレンチとかだったら、そんなにしょっちゅうふぐはしないかもしれないし、どういうふうに、このふぐの処理に従事した者を規定しているのかということをお教えいただければと思います。この従事規定に関する東京都の捉え方の質問です。

【稲見食品監視課長】 従事経験2年間というのは、フレンチとか、それから、和食とかに限らず、実際のふぐ調理師さんの下について2年間実務経験をしたということをお証明できればいいということになっておりまして、具体的に申し上げますと、ふぐ調理師さんに実務経験の証明を書いていただいて、それを願書につけていただいているというような、そういう運用をしております。

【森田委員】 2年間という規定については。

【稲見食品監視課長】 これは、ずっと以前からある規定になっております。

【五十君会長】 そろそろ具体的な質問が多くなってきてしまいましたので、この席でこういった議論をしていきますと、時間が足りなくなって非効率となってしまうと思います。

恐らく個別の内容に関する疑問はまだたくさんあるのではないかと思います。ひとまず先ほどの説明につきまして、全体にかかわる追加のご質問等がございましたら、お願いしたいと思います。いかがでしょうか。

全体につきましてはよろしいでしょうか。

それでは、そういった背景を踏まえまして、今後、どのような形で進めていくかにつきまして、事務局から、今後の検討方針について説明をしていただきたいと思います。

【稲見食品監視課長】 それでは、私のほうから、今後の検討方針につきましてご提案をさせていただきたいというふうに思っております。

食品安全審議会規則第6条に基づきまして、本審議会には必要に応じて部会を置くことができるということになっております。そのため、本審議会の下に部会を設置させていただきまして、ふぐの取扱いに関する制度の在り方について、具体的な検討をお願いしたいというふうに考えております。

改定までのスケジュールといたしては、資料の3をご覧いただきたいんですけども、本日3月19日、令和2年度第3回の審議会で諮問させていただいたという状況でございます。

この後、年度をまたぎまして、検討部会のほうを立ち上げさせていただいて、5月、

6月に2回ほど検討部会で議論をさせていただき、6月の第2回の検討部会で中間のまとめ案を作らせていただきたいというふうに考えております。

その後、7月に令和3年度の第1回の審議会、こちらの親会のほうを開かせていただきまして、部会でまとめ上げた中間のまとめ案についてご説明をさせていただきたいというふうに考えております。

そこでご了承が得られましたら、制度のことになりますので、パブリックコメントを取らせていただきまして、都民の皆様から意見を募集し、その意見に対する回答について、第3回の検討部会でまた検討させていただきたいというふうに考えています。

そこで答申案を作成させていただきまして、10月ぐらいに第2回の親会を開かせていただいて、最終答申をいただければなというふうな形で検討のスケジュールを考えております。

以上でございます。

【五十君会長】 ご提案、ありがとうございました。

先ほど、私からも申し上げましたが、この会で端から議論していきますと、非常に効率が悪いと思います。事務局から、なるべく効率よく、そして、有意義な議論ができるように、部会を設置してはいかがでしょうかのご提案です。そして、資料3の日程に従って、中間まとめ、この結果については、皆さんにご審議をまたいただくということになると思います。

さらに、それを基にもう一度、検討部会を開いていただきまして、最終的には10月に第3回審議会において答申にまとめるためのご議論をいただくというご提案です。

こちらのご提案と予定につきまして、何かご質問はありますか。よろしいですか。

それでは、ただいまご提案のありました方向性で進めていくということでご了承いただけますでしょうか。よろしいでしょうか。

(異議なし)

【五十君会長】 それでは、ご了承いただけたということですが、事務局から何か追加はありますか。

【稲見食品監視課長】 部会の委員につきましては、会長が指名するという事となっております。五十君会長、いかがいたしましょうか。

【五十君会長】 部会の委員につきましては、今すぐというのは難しいかと思えますので、事務局と相談し決めさせていただきたいと思えます。いかがですか。

【稲見食品監視課長】 それでは、会長とご相談の上、部会委員が決まりましたら、事務局のほう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、部会の開催日程につきましては、改めて調整させていただきたいと思えますので、よろしく願いいたします。

【五十君会長】 はい。

それでは、その方向性で皆さんに承認をいただいたということで進めさせていただきたいと思えます。

続きまして、事務局から報告事項に関してお願いします。東京都食品安全推進計画についての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についてご説明をいたします。

本日は第9期委員最初の審議会でございますので、食品安全推進計画の改定の検討経過について簡単に説明をし、その後、東京都食品安全推進計画改定案についてご説明をいたします。

まず、東京都食品安全推進計画でございますが、本計画は、東京都食品安全条例に基づき策定をしております中期計画となります。

平成17年3月に第1期計画を策定いたしまして、その後、2回の改定を経て、生産から消費に至る各段階で、関係各局と連携の下、全庁横断的に取組を推進しております。

現行推進計画の計画期間が本年度までとなっておりますことから、昨年2月17日に開催いたしました令和元年度第2回食品安全審議会におきまして、知事より東京都食品安全推進計画の改定について諮問をいたしました。

同時に、諮問事項につきまして、奥澤副会長を部会長とする検討部会を設置し、委員の皆様にご検討をいただきまして、昨年1月に審議会から答申をいただきました。

その後、答申に基づき推進計画案を策定いたしましたので、その概要について説明をさせていただきます。

資料4をご覧ください。こちらに東京都食品安全推進計画案の概要をお示ししております。

左上の第1章、基本的な考え方をご覧ください。

計画改定の趣旨でございますが、食品安全条例の三つの基本理念の下、現行の食品安全推進計画に基づき取り組んできた施策の継続を基本としつつ、食品衛生法等の改正による新制度への対応や、子供食堂や新型コロナウイルス感染症流行の影響などによる営業形態の変化など、今日的な状況に配慮しつつ、食品安全に関する諸課題を整理いたしまして、施策を一層推進していくため、推進計画を改定することといたしました。

本計画の基本的事項でございますが、推進計画は食品安全条例に基づき作成されていること、食品安全条例の目的と三つの基本理念を踏まえ、諸課題の解決を図るため計画を策定することとしております。

計画の構成でございますが、生産から消費に至る食品安全確保施策の総合的な体系、これを基本施策といたしまして、その中から重点的に取り組むべき施策を重点施策として選定いたしました。

計画の期間は、令和3年度から令和7年度までの5年間としております。

右側に移りまして、課題と対応の方向性でございますが、計画の基本的視点に対応いたしました3点を「施策の柱」として位置づけ、課題を整理し、対応の方向性を定めております。

まず、施策の柱1、食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進でございますが、課題といたしまして3点挙げております。

1点目が、食品の生産から消費に至る各段階で確実な安全確保が取られること。

2点目といたしまして、食品衛生法改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化され、今後は新たに営業許可、届出の対象となる事業者を含め、HACCPに沿っ

た衛生管理を速やかに定着させていくことが必要であること。

3点目といたしまして、食品の提供主体や形態が多様化していると。営業許可の対象とならないボランティアなどが中心となる食の提供や、新型コロナウイルス感染症の流行の影響などにより、テイクアウトや宅配などを開始する事業者が増加するなど、食品の提供主体や形態が多様化しているということを挙げております。

対応といたしましては、生産工程管理を認証する東京都GAP認証を普及すること。HACCP管理の導入・定着を図ること。

ボランティア等の多様化する食の提供主体の適切な衛生管理を促すための技術的支援やテイクアウトなどを始める事業者への必要な対策の周知徹底を図ることを挙げております。

次に、施策の柱2、情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進でございます。

課題といたしまして、4点挙げております。

1点目が、食品流通のグローバル化の進展に伴う輸入食品の安全確保。

2点目が、広域的大規模な食中毒事案の発生。

3点目が、いわゆる、健康食品の健康被害情報の収集。

4点目が、加工食品の原料原産地表示など、新たな表示制度への対応でございます。

対応といたしましては、海外を含めた食品安全情報の収集・分析・評価を行い、対策を実施するということ。

広域的な食中毒事案発生時の関係機関の連絡・連携体制の強化を図ること。

「健康食品」の健康被害情報の収集、指定成分等含有食品に関する表示や健康被害情報の収集など、新たな制度へ対応するということ。

また、新たな食品表示制度に基づく適正表示の推進を図ることを挙げております。

続いて、施策の柱3、関係者の相互理解と食の情報、バリアフリーに向けた取組の推進でございます。

課題といたしまして、3点挙げております。

1点目が、都民自らが判断して食品を選択できる環境づくりが必要であるということ。

2点目が、近年、都内で働く外国人従事者が増加をしております、これらの外国人従事者と十分なコミュニケーションを図ることが必要であるということ。

3点目が、製造施設におけるアレルギー混入防止やアレルギーの適切な表示など、食品アレルギーへの対応でございます。

対応といたしまして、都民・事業者・行政間の情報・意見交換、リスクコミュニケーションを一層推進するということ。

外国人従事者への情報発信を充実するということ。

総合的な食物アレルギー対策を行うことの三つを挙げております。

次に、資料の下部、左下をご覧ください。

第2章、食の安全確保のための施策でございます。

推進計画を総合的に実施するために、施策を体系化することとしております。

そのために、これまで説明をさせていただきました3つの「施策の柱」に加えまし

て、基礎研究や人材育成など、施策の土台となる取組を「施策の基盤」と位置づけまして、東京都における生産から消費に至る食品安全確保施策を、この47の「施策の柱」、それから、「施策の基盤」ごとに一覧として取りまとめております。

1枚おめくりいただき、2枚目をご覧ください。

こちらにその体系図をお示ししております。

施策の柱と施策の基盤に、1番から47番までの基本施策を列挙して体系化しております。

重点施策につきましては、それぞれ二重丸でマークをつけてございます。

それぞれの施策の内容につきましては、資料5の推進計画（案）本文の11ページから28ページに記載をさせていただいております。こちらの詳細についての説明は割愛させていただきます。

資料4の1枚目下、左下にもう一度お戻りいただきたいと存じます。

続きまして、重点施策でございます。

ただいまご説明いたしました47の基本施策の中から、現下の課題に対応するための11の施策を重点施策として選定をいたしました。

重点施策の考え方は、先ほど課題と対応の方向性でご説明をいたしました課題に照らし、今後5年間を見据え課題を迅速、的確に対応するため、特に重点的に取組が必要な施策を選定しております。

続きまして、3枚目をご覧ください。

こちらに重点施策の11の施策と、具体的に取り組む項目を記載しております。

施策名の右側に、新たに推進する施策につきましては新規、食品衛生法等の法改正に対応するための施策につきましては、法改正と記載しております。

資料5の本文の30ページから42ページに、重点施策について具体的に記載をしております。

こちらの概要で、新規または法改正として記載いたしました六つの施策について、簡単に説明をさせていただきたいと思っております。

資料の5の30ページをご覧ください。

こちらに重点施策1といたしまして、東京都GAP認証制度推進を記載しております。こちらは新規施策となります。

農産物の生産・出荷における食品安全、環境保全、労働安全等の観点から、都が定めた管理基準に基づく適正な取組を認証する東京都GAP認証制度の普及を推進してまいります。

農業生産者向けに、東京都GAPを取得したことによるメリットについて動画を配信する取組や普及指導員によるコンサルティングなど、生産者の東京都GAP取得を促進するなど、記載しております3項目を推進してまいります。

続きまして、31ページをご覧ください。

重点施策2、HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進でございます。こちらは法改正に対応する施策となります。

食品衛生法の改正により、原則といたしまして、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の取組が求められることとなります。

食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を速やかに導入し定着できるよう技術的な支援を行うとともに、食品安全を担う人材の育成を進めてまいります。

衛生管理計画の作成・記録を補助いたします「食品衛生管理ファイル」はこちらのページの中段右側に記載をしておりますけれども、このようなものを提供することや、営業施設を訪問し、それぞれの現場に応じた相談対応や助言を行うなど、食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を速やかに導入・定着できるよう技術的な支援をするなど、記載の2項目を推進してまいります。

続きまして、32ページをご覧ください。

重点施策3、多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組の推進でございます。こちらは新規施策となります。

近年、子供食堂など、ボランティアなどが福祉を目的として食品を提供するなど、提供する主体が多様化しております。また、新型コロナウイルス感染症の流行の影響などにより、テイクアウトや宅配などの新たな提供形態を開始する事業者が増加をしております。

これら多様化する食の提供主体や、新たな提供形態をとる事業者が安全に食品を提供できますよう、適切な衛生管理を行うための指導や技術的支援を行ってまいります。

多様化する食の提供主体が安全に食品を提供できるよう、衛生管理に関するガイドラインを作成いたしまして、それを普及していくとともに、ガイドラインを活用し技術的支援を行うなど、記載をしております2項目を推進してまいります。

続きまして、35ページをご覧ください。

重点施策6、「健康食品」対策でございます。こちらは法改正に対応する施策となっております。

都民に広く利用されております「健康食品」の安全を確保するとともに、正しい利用方法の普及啓発を進め、「健康食品」による健康被害の防止を図ってまいります。

店頭やインターネット等を通じて販売されております市販品の試買調査を実施し、内容成分や表示事項の確認を行うとともに、インターネット広告等も定期的に調査するなど、記載の6項目と推進してまいります。

続きまして、39ページをご覧ください。

重点施策8、食品安全に関する健康危機管理体制の強化でございます。こちらは法改正に対応する施策となっております。

広域的な健康被害の発生等を見据え、国や他自治体との連携を強化するとともに、平常時から関係者間で訓練を実施することや、緊急時対応マニュアルなどの実効性を確保するために検証を行うなどにより、緊急時における迅速かつ適切な対応方法を確立してまいります。

食品衛生法の改正において、国と関係自治体の連携や協力の場として設置されました「広域連携協議会」を活用するとともに、警察、庁内各局等の関係機関が連携を強化し、健康被害の拡大防止を図るなど、記載をしております2項目を推進してまいります。

続いて、40ページをご覧ください。

重点施策9、外国人への情報発信等の充実でございます。こちらは新規施策となり

ます。

都内の飲食店等で働く外国人や東京都を訪れる外国人に対し、食品安全に関する情報を発信する。また、食物アレルギーを有する外国人が都内で安心して食事を楽しめるよう、飲食店への支援を行ってまいります。

衛生管理の基礎知識を啓発するガイドブックを作成いたしまして、飲食店等の外国人従事者に対し衛生管理手法を啓発するなど、記載をしております3項目を推進してまいります。

資料4、1ページ目にお戻りください。

右下の第3章、推進計画の実施に向けた考え方をご覧ください。

施策の推進体制でございますが、関係各局が適切に連携し、全庁的に施策を推進するということ。

各局の審議会等の意見・提言を踏まえまして、施策を推進してまいります。

続きまして、推進計画の実施と見直しでございますが、重点施策を中心に進捗状況を毎年本審議会に報告するなど、進捗状況を把握し、適切な点検と進行管理を実施してまいります。

また、計画改定時点では十分に認識されていなかったような新たなリスクが顕在化するなど、状況の変化が発生した場合や、法改正への対応等の課題が想定を超えて大きい場合などにつきましては、必要に応じて計画の見直しを検討することとしております。

以上が、食品安全推進計画の改定（案）の概要となります。

なお、策定いたしました改定（案）につきましては、昨年12月28日から本年1月26日までの30日間、パブリックコメントを募集いたしました。その際の報道発表資料を参考資料4としてお配りしております。

パブリックコメントの結果、内容を修正するという箇所はございませんでしたことをご報告いたします。

現在、次期食品安全推進計画の決定の進捗を進めておりまして、間もなく決定する予定でございます。決定いたしましたら、次期推進計画を報道発表する予定でございます。

資料の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。

東京都の食品安全推進計画は令和3年から始まる部分につきましてご説明がありました。

報告事項ということになりますが、ご質問等ありましたら、お願いします。

【蒲生委員】 蒲生と申します。

【五十君会長】 蒲生委員ですか。どうぞ。

【蒲生委員】 今日から参加させていただきます日本輸入食品安全推進協会の蒲生です。

質問が1点とコメントが1点です。

質問ですけれども、32ページの「新しい日常」に対応する事業者への対策の周知徹底は非常にすばらしい取組だと思いました。

状況が変化する時に問題が出てきますので、変化に合わせた新しい対応が必要だと思えます。

新しい日常の1つだと思えますが、ウーバーイーツ等の宅配を見ない日はありません。レストランの従業員でない人たちが間に入って食品を届ける、しかもウーバーイーツはウーバーイーツ社と実際に運んでいる方が雇用形態にないと聞きます。このような場合ですと、実際に運んでいる人に東京都の指導を伝えるのは、なかなか難しいのではないかと思います。雇用形態がないのであれば会社にアプローチしてもちやんと伝わるのか疑問が残ります。このような新しいケースが出てきていますので、東京都のほうで適切な情報発信をするために、事業者の実態調査などを行っておられるのか。

ウーバーイーツのように実際に運んでいる人が個人だとすると、なかなか情報を徹底させることが難しいのではないかと思います。東京都としてどのように対応されるのか、お聞かせいただければありがたいです。

それから、コメントなんですけれども、先ほど、柿本さんでしたでしょうか、お名前を間違えていたら恐縮ですが、ふぐの輸出促進に関してコメントされた方がおられたかと思えます。

私は輸入食品の団体におります。皆さんもご承知のとおり、ふぐを輸入する場合は、その国や地域の衛生証明書の添付が必要です。その衛生証明書で決められた施設で適切に取扱ったものだということを、国やその地域が証明する衛生証明書がないと、日本に輸入することができません。内外同一の原則、すなわち輸入と輸出は同等であるという大前提がありますので、輸入で衛生証明書を課している以上、日本からの輸出促進で国が関与するのは、当然のことだと思います。

【五十君会長】 コメントありがとうございました。

では、ご質問につきまして、事務局何かありますか。

【稲見食品監視課長】 ご質問をどうもありがとうございます。

おっしゃるとおり、宅配事業者個人に対して、普及啓発するのはなかなか難しいのかなというふうに考えておまして、ただ、食品を宅配事業者は必ず食品事業者から受け取るわけですので、食品事業者に対して普及啓発をしていくことによって、宅配事業者に指導が伝わっていくのかなと思っておりますので、具体的には飲食店等に対して、普及啓発を行っていきたいというふうに考えております。

【五十君会長】 蒲生委員、よろしいですか。

【蒲生委員】 はい、ありがとうございます。

【五十君会長】 そのほか何か確認したいことやコメント等はございますか。

高橋委員ですか、何かありますか。

【高橋委員】 ありがとうございます。百貨店協会の高橋です。よろしいでしょうか。

【五十君会長】 どうぞ。

【高橋委員】 今の話にもつながりますが、宅配事業者またはボランティアで食の提供者への衛生管理を徹底していただきたいと、繰り返しですが強いお願いでございます。

昨今、食ロスに対する動きも活発で、食材を余らせないように提供したいという動きがあります。だからこそ、アレルギーも含めて、渡す側、最終消費する方も正しい食の情報が伝わるように、責任管理を明確にすべき課題として考えて、取組がスタートする段階で都として伝えていくべきと考えます。

あと1点、東京都のGAPに関して、東京都は大変良い農産物、ブランドがありますので、今後、もっとPRを強化すべきと感想を持ちました。以上でございます。

【五十君会長】 どうもありがとうございました。ご意見ということでよろしいでしょうか。ありがとうございました。

ほかにはございますか。

まだあるかと思いますが、ちょっと時間が押してまいりました。このあたりにさせていたただきたいと思いますが、よろしいですか。

ただいま報告事項を行っていただきましたので、これで予定されていた案件につきましては、全て終了ということになります。

Webを通じてということで、ちょっと途中、電波の事情等がよくないこともございまして、少々時間を超過してしまいました。申し訳ありませんでした。皆様のご協力、活発なご議論ありがとうございました。

それでは、進行を事務局にお返ししたいと思います。

【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。

委員の皆様、長時間にわたりご審議いただきまして、ありがとうございます。

それでは、これもちまして、令和2年度第3回東京都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。