

令和5年度

第1回東京都食品安全審議会

日時：令和5年8月4日（金）午後2時29分～午後4時07分  
場所：東京都庁第一庁舎42階 特別会議室A

午後 2 時 2 9 分開会

【内藤食品監視課長】 お待たせいたしました。定刻より若干早いですが、皆様おそろいですので、ただいまより、令和 5 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、誠に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、保健医療局健康安全部食品監視課長の内藤でございます。よろしくお願いいたします。

それでは、着座にて進行させていただきます。

それでは、開会に先立ちまして、東京都保健医療局長の雲田より挨拶を申し上げます。

【雲田保健医療局長】 保健医療局長の雲田でございます。

本日は大変ご多忙の中、東京都食品安全審議会にご出席をいただきまして、誠にありがとうございます。また、新たにご就任をいただきました委員の皆様におかれましては、快く委員をお引き受けいただきまして、重ねてお礼を申し上げます。

東京都は、先月、福祉保健局を再編いたしまして、福祉局と保健医療局の 2 局を設置いたしました。これまでの福祉部門と保健医療部門との連携をしっかりと確保しつつ、高度化する医療・福祉の行政需要に対しまして、高い専門性と機動性を発揮できる体制を整備いたしました。

食品安全分野におきましても、保健医療局の新体制の下、その対策を進めてまいります。近年、都内の食中毒発生状況は、割と比較的低い水準で推移してまいりましたが、いよいよポストコロナということで、経済活動の回復に伴いまして、今後、被害の拡大も懸念されますことから、食中毒対策を一層進める必要があると認識をしております。

また、平成 3 0 年の食品衛生法の改正によりまして、全ての食品関係事業者に義務化されました H A C C P に沿った衛生管理の導入と定着に向けた取組も加速する必要があります。

本日の審議会では、こうした施策の方向性を取りまとめております食品安全推進計画の中間報告を行います。特に、食品安全における重要課題の解決を目指しました重点施策を中心にご報告をさせていただきます。

委員の皆様におかれましては、推進計画の着実な実施に向けまして、専門分野における最新の科学的知見や豊かなご経験を基に、忌憚のないご意見を賜りますよう、重ねてお願いを申し上げます。

以上、簡単ではございますが、私の挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 それでは、本審議会の資料及び議事録につきましてでございますが、今回は原則公開することになっておりますので、あらかじめご承知をお願いしたいと思います。

それでは、会の進行につきまして、ご案内をいたします。

ご発言の際は、目の前にございますマイク、この手前のマイクの右下の右側のボタ

ンを押しますと、赤いランプが点灯いたします。これがマイクのオンになりますので、それを押してから発言をお願いしたいと思います。

発言が終わりましたら、もう一度右側のボタンを押していただくと、赤いランプが消えてオフになりますので、そういった形で進めていただければと思います。

次に、委員の皆様のお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5条により、定足数は委員の過半数となっております。ただいまご出席の委員は19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ることをご報告申し上げます。

なお、本日は、石井委員、島田委員、高橋委員、星野委員からご欠席とのご連絡を受けております。

続きまして、委員の皆様をご紹介させていただきます。

第10期委員につきましては、都民代表として7名、うち公募によりご応募いただいた方が2名、食品関係団体からご推薦いただいた事業者の方8名、食品行政に関する学識経験者8名の、計23名の委員にご就任をいただきました。

第10期につきましては、お手元の資料の会議次第を1枚おめくりいただきますと、委員名簿がございます。この名前順にご紹介をさせていただきたいと思っております。

まず、秋山委員でございます。

【秋山委員】 よろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 阿部委員でございます。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部です。よろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 井岡委員でございます。

【井岡委員】 消費科学センターの井岡と申します。どうぞよろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 五十君委員でございます。

【五十君委員】 五十君です。よろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 柿本委員でございます。

【柿本委員】 主婦連合会の柿本でございます。どうぞよろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 春日委員でございます。

【春日委員】 長崎大学の春日でございます。よろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 蒲生委員でございます。

【蒲生委員】 日本輸入食品安全推進協会の蒲生でございます。よろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 久我委員でございます。

【久我委員】 久我です。よろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 鈴木委員でございます。

【鈴木委員】 鈴木でございます。どうぞよろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 瀬古委員でございます。

【瀬古委員】 瀬古でございます。よろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 大道委員でございます。

【大道委員】 大道でございます。よろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 寺島委員でございます。

【寺島委員】 寺島と申します。どうぞよろしく願いいたします。

【内藤食品監視課長】 仲辻委員でございます。

【仲辻委員】 仲辻と申します。よろしく願いいたします。

【内藤食品監視課長】 沼田委員でございます。

【沼田委員】 沼田です。よろしく願いいたします。

【内藤食品監視課長】 板東委員でございます。

【板東委員】 読売新聞編集局生活部の板東と申します。どうぞよろしく願いいたします。

【内藤食品監視課長】 日野委員でございます。

【日野委員】 日野と申します。どうぞよろしく願いいたします。

【内藤食品監視課長】 山下委員でございます。

【山下委員】 東京地婦連の山下でございます。よろしく願いいたします。

【内藤食品監視課長】 渡邊委員でございます。

【渡邊委員】 国立医薬品食品衛生研究所、渡邊でございます。よろしく願いいたします。

【内藤食品監視課長】 森村委員でございます。

【森村委員】 食品衛生協会の森村でございます。本日はよろしく願いいたします。

【内藤食品監視課長】 続きまして、東京都幹部職員の紹介ですが、委員名簿裏面の事務局名簿をご参照いただくことで代えさせていただきます。よろしく願いいたします。

本日は、第10期委員、最初の審議会でございます。本審議会について、簡単に説明を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ことのほか、規制の在り方など、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となります。

続きまして、審議会の開催に先立ちまして、会長の選出を行います。

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。

会長の選任につきまして、どなたかご意見のある方はいらっしゃいますでしょうか。森村委員、お願いします。

【森村委員】 国の各種検討会及び部会の座長など、多く就任されています五十君委員に会長をお引き受けいただければと思っております。いかがでしょうか。

【内藤食品監視課長】 ただいま、五十君委員を会長に推薦するとのことのご発言がございました。皆様、いかがでございましょうか。

(異議なし)

【内藤食品監視課長】 ご異議なしということでございますので、五十君委員に会長をお引き受けいただきたいと存じます。

五十君会長には、恐れ入りますが、中央の会長席へのご移動をお願いいたします。

ありがとうございます。

次に、副会長の選出でございますが、五十君会長からご意見はございますでしょうか。

【五十君会長】 はい。私といたしましては、副会長には、食品衛生に非常に深いご見識をお持ちの鈴木委員を推薦したいと思います。いかがでしょうか。

【内藤食品監視課長】 ただいま、会長から、副会長に鈴木委員のご推薦がございました。皆様、いかがでございましょうか。

(異議なし)

【内藤食品監視課長】 異議なしということでございますので、副会長は鈴木委員にお引き受けいただきたいと存じます。

鈴木副会長、恐れ入りますが、副会長席へのご移動をお願いいたします。

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

【五十君会長】 皆さん、お忙しいところお集まりいただきまして、ありがとうございます。第10期ということで、何人か新しく委員となられました方、ご活躍をお願いします。

平成30年の法律改正、食品衛生法の改正後、HACCPの制度化ということで、大きく食品衛生のリスクマネジメントが変わってきております。その間に、コロナという非常に重大なことが影響を与えまして、なかなか行政側もHACCPの制度化に追いつかない部分等々ありました。また、コロナのせいで、飲食店関係が壊滅状態という状況でありました関係から、食中毒、先ほども局長から挨拶がありましたように、実際には食中毒の事例の最も多い飲食店が開かれないという、そういうような状況で、食中毒の事例といたしましては、大変低いところで安定しているというのが実際でございます。

ただ、ここにきて、飲食も旅行もほぼ解禁の状態になりましたので、恐らく食中毒等々も以前の状況に戻っていくのではないかと、おそれがあると思われま。この審議会では、やはり食品安全というのは常に不断の努力を続けなくてはいけないという、非常に重要な使命を持った委員会であるかと思えます。皆様のご協力を得ながら、この審議会をスムーズに進めさせていただきたいと思えます。どうか皆様のご協力、よろしく願いしたいと思えます。

【内藤食品監視課長】 ありがとうございます。

それでは、以後の進行は五十君会長にお願いしたいと思います。

なお、局長の雲田でございますが、大変恐縮でございますが、公務のため、ここで退席をさせていただきます。

【雲田保健医療局長】 どうぞよろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 それでは、以後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。五十君会長、よろしくお願いいたします。

【五十君会長】 はい。それでは、早速議事次第に従いまして進めさせていただきたいと思えます。皆様のご協力の下、審議会の円滑な進行に努めてまいりますので、どうかご協力よろしくお願いいたします。

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、確認をお願いしたいと思います。

【増田食品監視課長代理】 食品監視課の増田と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

資料について、ご説明させていただきます。

本日の次第、それから名簿、それから審議会規則、座席表につきましては、紙で配付しておりますが、ペーパーレスの観点から、資料1、資料2は、お手元のタブレットに入っております、そちらでご覧いただくこととなりますので、ご了承ください。タブレットの使用方法につきましては、後ほど簡単にご説明させていただきます。

なお次第に記載しております参考資料1から13、それから、食品安全推進計画の冊子につきましては、印刷物となりますので、机上に置かせていただいております。

また、食品安全推進計画の冊子につきましては、机上資料としておりますが、必要な方はお持ち帰りいただいて構いませんので、お願いいたします。

資料の説明につきましては、以上となります。

【五十君会長】 はい。それでは、お手元の会議次第に従いまして、事務局から報告事項から始めていただきたいと思います。東京都食品安全推進計画重点政策進行状況等について、ご説明をお願いしたいと思います。

【増田食品監視課長代理】 それでは説明の前に、簡単にですが、タブレットの使用方法について、説明させていただきます。

机上に横向きでタブレットが置いてございます。まずタブレットの右下に電源ボタンがありますので、押しいただくと画面が点灯いたします。次に、タブレットの左側の真ん中に丸いホームボタンがありますので、こちらを押しいただくと、本日の会議資料一覧の画面が表示されます。もし誤ってホームボタン押しちゃって、資料画面が消えてしまった場合は、デスクトップ下側に表示されています、青字に白色でSと書かれたアイコンをタップいただければ、資料画面に戻ります。

もし何かご不明な点がございましたら、近くに係の者がおりますので、お声がけいただければと思います。

それでは、事務局のほうから、東京都食品安全推進計画重点施策の進捗状況等の中間報告をさせていただきます。

資料画面から、「資料1、食品安全推進計画」の選択をお願いいたします。

この計画は、令和3年度から令和7年度までの5年間の計画となっております、今年度がちょうど計画期間の中間の年ということで、中間報告としまして、令和3年度と令和4年度の実績、それから、令和5年度の取組予定についてご説明させていただきます。

その前に、まず第10期の審議会に変わって最初の審議会ということですので、初めに食品安全推進計画について、簡単にご説明させていただきます。

食品安全推進計画は、食品安全条例に基づきまして、生産から消費に至る各段階での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に、施策の方向性ですとか、重要事項について定めた計画となります。

平成17年に策定しまして、その後、約5年に1回改定をしまして、令和3年度か

らの本計画が第四期目の計画となっております。

お手数ですが、机上資料の食品安全推進計画の10ページをお開きいただければと思います。

左側を見ていただきますと、三つの施策の柱とその土台となる施策の基盤がございまして、そこに基づきまして、右側に基本の施策が47本ございます。その中で、より重点的に取り組むものに二重丸がついておりますが、重点施策として11本選定しております。この食品安全審議会の場では、この重点施策の進捗状況等についてご報告させていただきます。

それでは、タブレットの資料1をご覧ください。

令和3年度から令和7年度までの食品安全推進計画の重点施策は、重点施策1から11までございます。

今回の計画から新たに入った施策には「新規」、食品衛生法改正に対応する施策には「法改正」と記載しております。

それでは、2ページ目をご覧ください。

まず、ページの構成についてですが、一番上に重点施策の項目、次に施策の目標、その次に具体的な施策の内容を記載してございまして、次のページの左側に、令和3年度・4年度の実績、右側に令和5年度の取組予定を記載してございます。

それでは重点施策1、「東京都GAP認証制度の推進」について、ご説明いたします。

東京都GAP認証制度は、農産物の生産・出荷における食品安全、環境保全などの観点から、都が定めた管理基準に基づく適正な取組を認証する制度になっております。

この認証制度の普及を推進する施策となっております、施策の内容は記載の3項目となります。

3ページをご覧ください。

令和3年度・4年度実績ですが、生産者の認証取得の促進としまして、認証取得者を対象とした研修会やセミナーの開催、それから、リーフレットの作成・配布を行いました。

令和4年度末での総認証取得者は132件、総認証品目は延べ383品目となっております。また、消費者へのPRとしまして、認証制度や生産者をホームページや冊子により紹介したり、小売店舗でPRイベントを開催しまして、都民への制度周知を行いました。

また、GAP認証農産物の販路開拓のため、認証生産者と食品事業者とのオンライン商談会などを開催いたしました。

次に。今年度の予定ですが、今年度から新たに新東京都GAP認証制度が開始となりました。新東京都GAP認証制度は、農林水産省の国際水準GAPガイドラインに準拠したものとなります。

これまでの東京都GAP認証制度では、「食品安全」、「労働安全」、「環境保全」の三つの観点から取組を推進してきましたが、新東京都GAP認証制度は、国際的にも一般的となっております、「人権保護」と「農場経営管理」の分野を加えた五つの観点から、農業者が環境への負荷を減らしながら効率的な生産管理を適切に行えるよう後押ししていくものとなっております。

新東京都GAP認証制度につきましても、リーフレットの作成・配布やセミナーの開催などにより認証取得を推進してまいります。

また、消費者へのPRやGAP認証農産物の流通拡大に向けた取組につきましても実施してまいります。

GAP認証制度につきましては参考資料1、新GAP認証制度につきましては参考資料2をお配りしております。

次に、4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」です。

こちらは、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を速やかに導入して定着できるように技術的支援を行うことと、食品安全を担う人材の育成を進める施策となっております。

施策内容は記載の2項目となります。

5ページをご覧ください。

一つ目の、HACCPに沿った衛生管理の周知及び技術的支援につきましては、衛生管理計画の作成や記録を補助する食品衛生管理ファイルの配布ですとか、小規模飲食店などに対して有識者が訪問してアドバイスなど支援を行う訪問アドバイス事業の実施、またHACCPに係る相談会を開催しまして、有識者から、事業者への衛生管理計画の作成などに関する技術的助言を実施いたしました。

令和4年度は、発行部数や訪問施設数、相談会開催回数が減っておりますが、こちらは新型コロナウイルス感染症の影響によるものとなっております。

また、都で作成しております食品衛生管理ファイルにつきましては、延べ43自治体から著作権申請がありまして、全国的にも活用されているものとなっております。

今年度も、こちらの3点につきまして、同様に実施してまいります。

次に、食品安全を担う人材の育成としまして、食品製造業者などを対象としたHACCP推進者育成講習会を実施いたしました。

また、6ページになりますが、食品衛生監視員向けの専門研修としまして、令和3年度は新型コロナウイルスの影響で中止となっておりますが、令和4年度は、演習も含めた3日間の研修を実施しております。またISO22000などの民間認証に関する研修に、4日間、食品衛生監視員を派遣しまして、資質向上を図りました。

さらに、令和4年度は食品衛生監視員向け講習会で、小規模事業者のHACCP導入について共有しまして、知識の向上を図りました。

今年度につきましても、同様に人材育成を実施してまいります。

続きまして、7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」です。

こちらは、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適切な衛生管理を行えるよう、指導や技術的支援を行う施策となっております。施策の内容は記載の2項目となります。

8ページをご覧ください。

まず一つ目に、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主体が多様化しておりますが、食品衛生の営業許可や届出の対象外となる食



の提供主体に対しても、安全に食品を提供できるよう技術的支援を行っていくこととしていきます。

そのため、令和3年度は、衛生管理に関する留意すべき事項についてガイドラインを作成しまして、このガイドラインの内容を基に、運営者向けのリーフレットを作成いたしました。

令和4年度は、いわゆる子供食堂などの運営者に対しまして、衛生面での助言を実施したり、作成したリーフレットを、区市町村の子供食堂などの関係部署に周知するほか、ホームページを活用して衛生管理の啓発を実施いたしました。

今年度につきましては、子供食堂に加えて、シニア食堂などの運営者に対しても、衛生面での助言を実施していく予定です。

二つ目に、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していることに対する対応です。

新しい日常に対応する事業者への対策としまして、調理済み食品の温度管理や、手洗いの徹底などにつきまして、ホームページなどで情報提供を行うとともに、テイクアウトや宅配などによる食品の提供を行う施設につきまして、監視指導を実施いたしました。

令和3年度に比べて、令和4年度の都保健所の監視指導件数が少なくなっておりますのは、新型コロナウイルス感染症への対応のため、保健所の事業が一部中止となったことによるものです。今年度も引き続き情報提供や監視指導を実施してまいります。

続きまして、9ページをご覧ください。

重点施策4、「食品安全情報評価委員会による分析・評価」です。

こちらは、食品の安全に関する様々な情報を収集し、分析して、科学的知見に基づいて評価しまして、その結果を施策に反映することで、健康への悪影響を未然に防止する施策となっております。

施策の内容は記載の3項目となります。

10ページをご覧ください。

令和3年度・4年度は、海外情報などの食品安全に関する情報の収集のほか、食品安全情報評価委員会を各年度2回開催しまして、「鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等」や、「園芸植物等の誤食による食中毒」などについて検討を行いました。

また、食品安全情報評価委員会の評価結果に基づく情報を、ホームページや、画像にもありますが、東京動画などで都民へ発信いたしました。

今年度も同様に、3項目について実施してまいります。

また、食品安全情報評価委員会での検討結果につきましては、昨年度から食品安全審議会委員の皆様にも共有させていただいておりまして、今年度も共有させていただく予定でございます。

続きまして、11ページをご覧ください。

重点施策5、「輸入食品対策」です。

こちらは、輸入食品に対する監視指導や検査を行うとともに、輸入事業者による自主管理の取組を支援し、輸入食品の安全確保を図る施策となっております。

施策内容は、記載の4項目となっております。

12ページをご覧ください。

健康安全研究センターの専門監視班による輸入事業者や輸入食品を取り扱う倉庫事業者への監視指導や、輸入食品の検査を実施いたしました。

監視指導におきましては、例えば、期限切れの食品の販売をすることがないよう、ロット管理について指導を行いました。

輸入食品の検査では、年間約4万5,000項目の収去検査を実施しておりまして、検査項目の内訳につきましては、表のとおりとなっております。令和3年度は4品目、令和5年度は6品目の法違反がありまして、輸入者を管轄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。

具体的な違反内容は、13ページの表をご覧ください。農薬などの残留基準違反や、表示にない添加物を検出したことによる表示違反となっております。

次に、14ページになりますが、とうもろこし加工食品などについて、遺伝子組換え食品の表示確認や、安全性未審査の遺伝子組換え食品の購入などの検査を実施しまして、違反事例はありませんでした。

また、輸入事業者の自主管理の支援ということで、チェック表を用いた衛生管理状況の点検を行っております。具体的には、例えば食品などの回収の際に、速やかに対応できるように、緊急連絡網を整備したり、取引先や行政の連絡方法をあらかじめ定めておくことなど、衛生管理体制について指導を行いました。

さらに、輸入事業者講習会を動画配信形式で行いました。

今年度も同様に4項目について実施してまいります。

続きまして、15ページをご覧ください。

重点施策6、「『健康食品』対策」です。

こちらは健康食品の安全を確保して、正しい利用方法の普及啓発を行う施策となっております。

施策内容は、15ページに続き、16ページに記載の6項目になります。

それでは17ページをご覧ください。

まず、店頭やインターネットを通じて販売されている健康食品の市販品を、各年度約125品目購入しまして、試買調査を実施いたしました。その結果、医薬品成分を検出した品目、それから、不適正な表示・広告が確認された品目について、必要な措置を講じました。

次に、食品衛生法改正によって創設されました、指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度につきましては、令和3年度・4年度は、東京都として健康被害情報の届出を受理したものはありませんでしたが、他自治体からの調査依頼に対応いたしました。

また、指定成分等含有食品を取り扱う事業者としまして、東京都の管轄では製造施設が1施設のみとなっておりますが、そちらへの監視指導を行いました。

また、東京都医師会や薬剤師会などから、健康食品による健康被害情報を収集しまして、健康被害事例専門委員会を2回開催いたしました。

また、18ページになりますが、健康食品を取り扱う事業者向けに、講習会を動画

配信で開催したり、都民に対しましては、健康食品の正しい使い方などについて、パンフレットやホームページ、それから「東京動画」を活用した普及啓発を実施いたしました。

健康食品についての都民向けのパンフレット「健康食品ウソ？ホント？」は、参考資料3として配付しております。

また、機能性表示食品制度につきましても、講習会での事業者への制度周知やリーフレットなどで都民への普及啓発を行いました。

さらに令和4年度は、「食の安全都民講座」を通じても、都民の普及啓発を実施いたしました。

今年度も6項目につきまして同様に実施してまいります。

続きまして、19ページをご覧ください。

重点施策7、「新たな表示制度による適正表示の推進」です。

食品表示法改正などを踏まえまして、国や他自治体、関係各局と連携を図りながら、相談や監視体制を整備して、適正表示を推進する施策となっております。

施策内容は、19ページに続き、20ページに記載の4項目になります。

21ページをご覧ください。

国などの関係機関との連携としまして、各年度、2回、東京都食品表示監視協議会の中で、情報共有や意見交換を行いました。

また、令和5年4月1日に施行されました、遺伝子組換え食品に関する新たな任意表示制度などの対応に向けた相談や普及啓発を行いました。

また、令和3年6月1日に開始されました自主回収届出制度への対応を行いまして、届出事例としましては、アレルギー表示の欠落や、消費期限の誤記載によるものが多い状況でした。

また、食品関連事業者を対象としました適正表示推進者育成講習会、フォローアップ講習会を、動画配信形式で実施いたしました。

次に、22ページをご覧ください。

農畜水産物などの品種や産地など、外見で見分けることが困難な食品表示につきまして、DNA分析などによる食品表示の科学的検証を実施いたしまして、特に表示違反が確認されたものではありませんでした。

こちらについて補足いたしますと、袋詰米穀につきましては、DNA鑑定による品種判定を行いまして、表示されていた品種と中身が一致するか確認しております。また、遺伝子組換え食品につきましては、とうもろこし加工品と大豆加工品について、表示が正しいかを確認するためのDNA検査を行っております。また、生鮮食品としましては、黒毛和牛などと表示されている牛肉、各年度50検体につきまして、DNA鑑定により、表示どおり黒毛和牛かどうかを判定する検査を行っております。また加工食品につきましては、各年度45検体、同位体検査を行いまして、表示された産地などが適切かを確認しております。

令和4年度に作成いたしました食品表示関連の冊子につきましては、参考資料4と5として配付しております。

今年度につきましては、令和5年3月に特定原材料にくるみが追加されまして、ア

レルゲン表示が義務化されたことへの対応に向けた相談ですとか普及啓発も含めまして、4項目につきまして同様に実施してまいります。

続きまして、23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」です。

こちらは、広域的な健康被害の発生などを見据えて、国や他自治体との連携を強化するとともに、平常時から訓練などを行って、緊急時における迅速で適切な対応方法を確立する施策となっております。

施策内容は記載の2項目になります。

24ページをご覧ください。

一つ目の関係機関との連携体制の構築ですが、食品衛生法改正によって設置されました関東信越厚生局主催の広域連携協議会への参加などによりまして、近隣自治体との情報共有を実施いたしました。

また、二つ目の訓練の実施につきましては、まず特使の食品衛生監視員を対象としまして、大規模食中毒発生時のシナリオを基に、机上での危機管理訓練を実施いたしました。訓練内容は表をご覧ください。

次に、中央卸売市場の食品危害対策マニュアルに基づく机上訓練を、各年度3回実施いたしました。こちらは、市場内に法違反や健康被害を生じさせるおそれがある物品が流通していることを想定した情報伝達訓練となっております。今年度も同様に、2項目につきまして実施してまいります。

続きまして、25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」です。

こちらは、都内の飲食店などで働く外国人や、東京都を訪れる外国人に対しまして、食品安全に関する情報を発信していくとともに、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う施策となっております。施策内容は記載の3項目となります。

26ページをご覧ください。

まず、外国人の食品関係事業者への情報発信としまして、都内で働く外国人の食品関係従事者に向けた衛生管理の基本事項や手法について、多言語で説明をする「飲食店向け食品衛生管理ガイドブック」を作成いたしました。令和4年度に作成しました、日本語、タガログ語、ベトナム語、ネパール語版につきまして、参考資料6として配付しております。

今年度は、令和3年度・4年度に作成した「飲食店向け食品衛生管理ガイドブック」の中に、HACCPについての説明がありますが、これと組み合わせて使用するために、食品衛生管理ファイルの多言語版を作成予定です。

次に、ホームページ「食品衛生の窓」の事業者向け情報などを、英語化に加えて中国語の簡体字、繁体字、それから韓国語化いたしまして、外国人向けに情報発信を行いました。

3項目目としまして、飲食店向けの食物アレルギー対策の講習会を動画配信で実施いたしまして、従業員と外国人利用者が円滑にコミュニケーションをとるためのアレルギーコミュニケーションシートの周知などを行いました。

今年度も引き続きホームページの多言語化や、飲食店向け食物アレルギー講習会などについて実施してまいります。

続きまして、27ページをご覧ください。

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」です。

都民、事業者、行政が、それぞれの取組について相互に理解を深められるように、食品の安全に関するリスクコミュニケーションを推進する施策となっております。施策内容は記載の3項目となります。

28ページをご覧ください。

一つ目につきましては、各年度、食の安全都民フォーラムを動画配信で1回、「食の安全都民講座」を動画配信などで4回開催いたしました。

テーマ等につきましては、HACCPに関することや、有毒植物に関することなど、記載のとおりとなっております。

今年度も、食の安全都民フォーラムなどにつきまして実施してまいります。

今年度の第1回「食の安全都民講座」のチラシは、参考資料7として配付しております。

次に、29ページになりますが、二つ目の、児童等対象に応じた体験型啓発としまして、「食の安全こども調査隊」「夏休み子供セミナー」を、夏休みの時期に、自宅学習資材の送付により実施いたしました。

毎年、「食の安全こども調査隊」は募集人数を大幅に超える申込みがあるため、令和4年度は募集人数を50名から150名に増やして実施いたしました。

こちらの画像は「食の安全こども調査隊」の学習資材となっております。手洗い前後で手の菌を視覚的に確認できる手形培地などを送付しております。

また、今年度の「食の安全こども調査隊」の案内チラシを、参考資料8として配付しております。

三つ目の情報提供の充実につきましては、ホームページ、メールマガジン、ツイッター、「東京動画」による情報提供を行ったり、「食肉の生食等による食中毒予防リーフレット」など、食中毒予防に関する普及啓発資料を作成いたしました。

作成しました普及啓発資材につきまして、参考資料9から12として配付しております。

今年度も、ホームページや啓発資材による情報提供を引き続き実施してまいります。

続きまして、30ページをご覧ください。

重点施策11、「総合的なアレルギー対策の推進」です。

こちらは、食品へのアレルギー混入防止の技術指導や、食物アレルギーの相談や緊急時対応などに携わる人材の育成を支援していく施策となっております。

施策内容は、記載の2項目となります。

31ページをご覧ください。

一つ目の「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指導」としまして、食品製造業や給食施設を対象として、監視指導を実施いたしました。

また、令和3年度まで活用しておりました「食品の製造工程におけるアレルギー対策ガイドブック」につきまして、令和4年度に改訂しまして、コーデックス規範に沿

ったアレルギー管理を取り入れた、「食品の製造・加工業における食品アレルギー管理ガイドブック」を作成いたしました。

こちらのガイドブックは、参考資料13として配付しております。

また、二つ目の「学校、保育所、幼稚園におけるアレルギー疾患の相談、緊急時対応等に係る人材の育成」としまして、公立学校職員や保育所職員などに対しまして、動画配信や集会形式での研修を開催いたしました。

開催方法や実績につきましては、記載のとおりとなっております。

32ページの保育所等職員を対象とした緊急時対応研修では、画像にありますように、アナフィラキシー症状が発生した場合に、保育所等職員がエピペンを打つための研修などを実施しております。

また、ポータルサイト「東京都アレルギー情報n a v i .」により、研修情報や教材などを提供いたしました。

今年度につきましても、同様に2項目につきまして実施してまいります。

これで食品安全推進計画重点施策の令和3年度・4年度の進捗状況と、令和5年度の予定についての説明を終わりますが、総括しますと、令和3年度・4年度につきましては、新型コロナウイルス感染症の影響で、保健所などの事業を一部中止し、コロナ対応を行う必要があったため、一部の事業の進捗に影響がございましたが、ほとんどの事業で例年どおりの成果を得ることができました。今年度につきましても、重点施策を中心に事業を進めてまいります。

説明は以上になります。

【五十君会長】 ご説明ありがとうございました。重点施策11ありますが、そちらについて中心に説明をいただきました。

ただいまの説明に関しまして、ご質問、あるいはご意見等がありましたら、受け付けたいと思います。いかがでしょうか。

はい、春日委員。

【春日委員】 大変分かりやすくまとめいただいて、ありがとうございました。また、このコロナの間に、特に保健所の皆様、通常業務に加えて、大変本当に忙しい思いをして都民を守っていただきましたことに、本当に都民の一人としてお礼を申し上げます。ありがとうございました。

一つ質問させていただきたいのが、重点項目1、GAPに関することです。

こちらにも非常に分かりやすい資料をご用意いただきまして、ありがとうございました。食品安全、労働安全、環境保全の三つの観点に加えて、人権保護と農業経営管理等のこの五つの分野ということですが、これにつきましては、伺いたいのは、東京都での食品生産、食品の原材料の生産、農業の取組といっても、肥料ですとか飼料は、都外、あるいは外国から輸入されてくるものも多いと思います。そのときに、ライフサイクル・アセスメントの観点から、飼料や肥料の原産国での生産の状況ですとか、その情報に踏み込んだ検討をされているかどうか。特に安全性ですとか、生産に関わる人権ですとか、環境影響、そういうことを、都の中で見えることだけではなくて、その材料に遡って検討していることが、このGAP認証に含まれるかどうか、ご説明をお願いできればと思います。

もう一つは、一つまたお礼なんですけれども、重点項目4について、東京都の安全食品情報評価委員会による分析、こちらの食品安全審議会の委員にも共有していただいていること、前回お願いしたことに対応いただきまして、ありがとうございました。

以上になります。

【五十君会長】 はい。それではGAPに関して、何か事務局ありますか。はい、どうぞ。

【内藤食品監視課長】 このGAPにつきましては、今回担当していただいている、産業労働局担当部長の高橋が同席しておりますので、高橋のほうからご説明させていただきます。

【高橋産業労働局担当部長】 産業労働局農林水産部の高橋でございます。どうもご質問ありがとうございます。

GAPにつきましては、生産工程管理を行うこととなっております。したがって、その農家の方がどのような生産を行っているのか、その五つの項目に沿ってチェックをしていくといった形になっております。したがって、先生がおっしゃるような輸入の肥料とか、飼料とか、こういったものにつきましては、チェック項目の中には入っておりません。したがって、農家の方がどのように労働安全管理とか、あるいは環境保全とか、食品安全とか、経営管理、人権を、それぞれの項目、チェック項目は80項目ございますけれども、それに従ってチェックをしていくということになっていきます。

具体的には、例えば、新しく経営管理ということで、生産出荷計画の作成とか、販売実績に基づく計画の作成とか、こういったものが入ってきます。

それから、人権保護については、東京の場合は、労働を確保するという意味で雇用するというのがなかなかない状況でございます。家族経営を進める上でどのように家族協定を結ぶのか、あるいは、女性の経営者の位置づけをどうするのか、それを明確にしていくということで、都道府県GAPの理念に基づいて進めているところでございます。

以上でございます。

【五十君会長】 春日委員、よろしいでしょうか。

【春日委員】 はい。今ご説明いただいた点、本当にいずれも大変重要なことですので、東京都としての先進的な取組に、今後とも期待申し上げたいと思います。

ただ、やはり食品一つをとっても、現在のグローバル化の状況で、やはり国を超えた物質の循環、それから、生産と消費の循環ということは、無視できない状況だと思いますので、SDGsの12番のことを考えても、ぜひ肥料、飼料まで思いを来すような、そういう取組を、将来的には取り入れていただければというふうに思います。

【高橋産業労働局担当部長】 ご意見をありがとうございます。

【五十君会長】 はい。もう一つの4につきましては、前期のときに春日委員から、情報評価委員会との情報共有をしてはいかがかというご提案があり、それが反映されていると思います。大変よい対応だと思います。今後もしよろしくお願ひしたいと思ひます。

【内藤食品監視課長】 はい、承知いたしました。

【五十君会長】 そのほかはございますか。では瀬古委員。

【瀬古委員】 瀬古と申します。よろしくお願いいたします。

重点施策9の、外国人への情報発信等の充実ということなんですけれども、外国人の方がまた非常に多くなってきておりました、とても気になるのが、カンピロバクターの食中毒とか、ちょっと潜伏期間が長かったりするものもありますので、そして外国人の方が、店に出てくる料理を見て、日本はこれが食べられるのかなど、生でも食べられるのかなどと思ってしまったら、やっぱり危ないと思いますので、そういったところをぜひ、情報発信をうまくしていただけたらと思います。

これは意見なんですけれども、もし何か取組とかあれば、教えていただければと思います。

【五十君会長】 はい。事務局、いかがでしょうか。

【内藤食品監視課長】 はい。ご意見をありがとうございます。いわゆる肉の生食、もしくは生に近い状態で食べることで、カンピロバクター食中毒が都内でも発生しております。

これにつきましては、やはり生で食べることのリスクについて、事業者は当然ですが、喫食する都民も含めて、しっかりと啓発する必要があります。今回の評価委員会の中でもこうした議論がありまして、今回、都民向けと事業者向けのチラシを両方作成して、普及啓発を図っているところでございます。

【五十君会長】 よろしいですか。

【瀬古委員】 外国人観光客とか、外国人向けの情報としても発信されているということですか。

【内藤食品監視課長】 まず店側への対応で言うと、保健所も生で出すところというのはなるべくやめてくださいという話をしておりまして、まず出す側の方に対して、の指導を重視して取り組んでおります。

一方で、こういった生で食べる方々の傾向を分析しますと、20代、30代など結構若い時点、やもすると小学生ぐらいから食べているような状況もあると聞いておりますので、そういったところで啓発していく必要があると考えています。

外国の方に対しての生食の注意喚起というところまでは、多言語化ができていない部分があるのですが、今後、しっかりやっていきたいと考えております。

なお、ホームページの中でも、一応多言語化という形で、英語が中心にはなるのですが、情報発信はしているところでございます。

【瀬古委員】 分かりました。ありがとうございます。

【五十君会長】 外国人に対して、日本の食をうまく伝えていくというのは非常に難しいところがあると思います。外国人が来られたときに、食肉動物種の違いやヴィーガンといった、食習慣や宗教的なタブーを持っている方への対応が求められます。この場合、食の安全とは直接は関わらない、むしろ安心にかかわる問題とは思いますが、そちらについてもご検討いただいて、今後対策していただくのがよいと思うのですが、いかがでしょうか。

【内藤食品監視課長】 はい。外国の方の要望を聞くと、今、会長からお話しがあ



ったように、ヴィーガンに対する要望がすごく多いです。保健所からヴィーガン対応を指導するのは、なかなか難しい面があるとは思いますが、外国人への情報発信の中で、飲食店等への情報提供はやっていければと思っております。

【五十君会長】 ありがとうございます。よろしく申し上げます。

そのほか、はい、柿本委員、どうぞ。

【柿本委員】 柿本でございます。

ご説明ありがとうございました。私からは、重点施策11の総合的な食物アレルギー対策の推進の、令和3年度・4年度実績の人材の育成の受講者の数字の増減についての様に理解すればよいでしょうか？

具体的には、公立学校のほうは動画配信の受信人数が3年度と4年度で1,000人ぐらい違うようですし、保育所職員等のほうは4年度は少ないように読み取れます。

以上でございます。

【五十君会長】 事務局、よろしく申し上げます。

【内藤食品監視課長】 まず、公立学校につきましては、この教職員を対象とした研修もしくは校内研修ということをやられております。人数については、基本3年度も4年度も大きな内容の変更はないということなんですけど、そのときの状況で変動しているのかなというふうに考えております。

保育所につきましても、例年、内容的にはそれほど変わっていないというふうに聞いておりますが、実施したタイミングで、ある程度変わっていると認識しております。

【柿本委員】 内容に変化はないので、もしかしたらその辺でニーズに動きがあるかもしれないという理解でよろしいでしょうか。

【内藤食品監視課長】 そうですね。例えば学校ですと、やっぱり学校給食とかそういうアレルギー関係とか、内容はそれほど変わってはいませんので、何年もやっている、ばらつきがあると考えております。

【柿本委員】 命に関わる大変重要なことなので、できるだけ多くの関係者が繰り返し受講することも大切だと考えます。ありがとうございました。

【五十君会長】 はい。それでは、沼田委員ですか。はい、よろしく。

【沼田委員】 すみません、沼田と申します。ちょっと公募委員でして、話が下手くそなので申し訳ないんですけど、先ほどのアレルギーの件についてなんですけど、私自身、くるみのアレルギーを持っておりまして、食品表示を業務にしている仕事についているんですけども、以前からアレルギーを持っている人間として食品表示を見ている中で感じるのが、食品表示法では、原則、一括表示には、個別表示をしない、アレルギーについて、個別表示という表示方法があるんですけども、それが原則のルールになっています。

最近、その食品表示法もどんどん新しくなっていて、スペース的に難しい場合は一括表示という方法を認めますよというルールになっていると思うんですけど、個別表示を原則としている時点で、表示を隅から隅までアレルギー持ちは見なければならぬんですね。そこがすごくストレスといたしますか。私自身、実際五、六年前に、そのときはまだちょっと食品表示について詳しくなかったものですから、表示はさらっと見る程度で物を買ってしまっていて、その商品の表示方法が個別表示だったので、くるみが、

もう粉末程度に多分添えられていたもので、下のほうに小さく書かれていたのを食べてしまって発疹が出てしまった、のどが腫れてしまうんですけど、私の場合は。死ぬほどではないので問題ないんですが、それを経験してから隅々まで見るようになって、一括表示を勉強して、アレルゲンの表示方法、個別ではなく、一括で、1か所に全てを書いてくれたらどんなに楽だろうかと、どんなに分かりやすいだろうかと思っています。

大手の会社さんとかの食品ですと、親切表示といって、この食品にはアレルゲンはこれだけありますよというのを別枠で大きく書いてくださったりしているところがあるので、それについては全く問題なく、ありがたいなと思っているんですが、やっぱりいろんな食品があって、いろんな小さい会社のおいしいお菓子ですとか、そういったものもあるので、東京都だけの問題ではないと思うんですけど、一括表示を原則にしてもらえたらすごくいいなと思いました。

以上です。

【五十君会長】 はい、事務局、いかがですか。

【内藤食品監視課長】 はいまず個別表示と一括表示のお話があったので、簡単にご説明いたします。

個別表示というのは、原材料ごとにアレルゲンを、例えば原材料の後に小麦などを括弧内に記載します。あと一括表示というのは、原材料の一部に、小麦や乳などを含む場合、まとめて書く表示方法です。食品表示法は個別を原則としながらも、どちらの表示方法でも良いという形を取っております。

この表示制度につきましては、今、消費者庁が所管しているのですが、全国一律の表示基準の下に事業者が表示を作っていて、それを指導しているということですので、個別でも一括でもどちらでも良いとのスタンスをとっています。

ただ、今、お話聞くと、やっぱり1か所にまとめてあったが分かりやすいという考え方もあるので、今日、お話を受けて、そういった余地があるとか、そういう工夫ができそうな事業者に対して、助言をするという形をこともできるとはと考えております。

ただ、表示の難しいところは、やっぱり面積なんですね。メーカーの方にお話しを聞くと、限られた面積でいかに商品の魅力を伝えるかというのが非常に精査されるというところですので、なかなか難しい面はあるのですが、今回のご意見も参考にしながら、指導に生かしていきたいと考えております。

【沼田委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 確かにアレルギーの問題は、くるみが今度新たに加わって、ナッツ類で非常に患者さんが増えているような印象を受けておりますので、この辺は表示の問題と、あと情報提供を充実させて、展開していただくのがよいと思います。ぜひお願いしたいと思います。

【内藤食品監視課長】 くるみの件で言うと、来年、令和7年から表示の義務化が本格施行されるわけなんですけど、6月から8月の期間に東京都の夏季対策一斉事業を実施しております。その中で、製造業や飲食店に対して、表示の中でくるみをも使っているのであれば前倒しで表示のお願いをしているところです。やれるところは進

めていきたいと考えております。

以上です。

【五十君会長】 ありがとうございます。

そのほか、ご質問。では寺島委員からいきますか。はい。

【寺島委員】 ありがとうございます。私から、重点施策2のHACCPの導入と定着のところに際してご質問をさせていただければと思っております。

私もHACCP推進者の講習会、令和3年、参加させていただいていて、つくる側で、つくる側と管理する側のどちらも仕事として経験しているんですけども、実際の推進者として人材育成されている中で、やはりその現場にHACCPを導入していくためには、その後の、どれくらい実務をフォローしていくかというところが重要なのかなと私は感じているんですけども、今後、今回の推進者の講習会であったり、こちらの管理ファイルを事業者提供して、その後の事業者側からのフィードバックであったりとか、そこを施策に生かした内容を、もし事例等がありましたら、お伺いしたいなというところと、今後、育ていった人材をお持ち、お持ちといたら変ですけど、そこから実務にHACCPをどんどん浸透させていく、その計画等がございましたらお伺いできればと思っております。

【五十君会長】 事務局、お願いします。

【内藤食品監視課長】 まず、事業のご参加、ありがとうございます。今、寺島委員がおっしゃっていただいたのが、工場や飲食店で、新しい衛生管理であるHACCPを導入するに当たって、専門家を派遣して、HACCPの導入支援を行う事業を実施しております。

この中で、事業者からのフィードバックとして、例えば、経営者層やマネジメント層からHACCPは重要であるとは理解したが、それを従業員教育にどう生かしたらいいのかというところは、非常にご相談をいただいているところでございます。今の事業の仕立てですと、再度の訪問ができないというのもあるので、そういったところは今後の課題であると考えております。

2点目の今後の展開についてですが、来年の予算が決まっていない中で、お話しするのは難しいのですが、今申し上げたフィードバックの中で、どのように現場の従業員に浸透させていくのかということ課題として認識し、次の展開を検討している状況でございます。

なかなか明確に言えないのですが、以上でございます。

【寺島委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 はい。

それではお待たせしました。山下委員ですか。はい。

【山下委員】 健康食品対策につきまして、ちょっとお伺いしたいんですけども、私、健康食品がどういうものがあるのか、ちょっと詳しくよく分からないんですけども、健康食品の安全を確保するために、利用方法の普及啓発を進めているということで、健康被害というようなものは出ているんですか、健康食品によって。それをちょっと伺いたいと思います。

【内藤食品監視課長】 はい。健康食品というのは、当然普通の食品ということな

ので、誰が食べてもいいわけなんですけど、ある程度の効果みたいなものを狙ったものが、いわゆる健康食品でございます。

過去の事例を見ると、やっぱり健康被害が起きてい。薬的な効果を期待したいがために、薬の成分を入れてしまった事例もあるので、そういう意味で、通常の商品とはまた異なった注意が必要と考えております。過去の健康被害の事例は幾つかありました。

【五十君会長】 はい、よろしいですか。今の解説で。

大道委員、どうぞ。

【大道委員】 私も健康食品のことでちょっと、これはこうあってほしいなという思いを一つ申し上げたいと思います。

健康食品というのは、大人だけが利用するというのではなくて、最近は非常に子供を対象にしたような健康食品も売られています。また、親が子に与える、大人用に多分開発されたのかもしれないんですけど、それを、親が子供に与える。実際にネット上でもいろんな情報があるんですけど、例えば、視力がよくなるとか、背が伸びるとか、いろんなものがいろんな情報としてあるんですけど、それを子供が、例えば簡単に自分でお小遣いの範囲で買えるようなものを売られているようなんです。

この健康食品の、こういうのが、大人向けの情報としてできていると思うんですけども、健康食品を利用するのが、小学校、中学校、高校という、成長期の子供たちが割と目にして利用することが多いので、こういうふうなリーフレットみたいなのを、もっと子供たちが分かるような、そういうものも、これからちょっと用意していただいたら、例えば夏休みとかに入る前にちょっと配付するとか、そういうのも検討していただくと、健康食品、変な予備軍をつくらなくても済むかなと思いましたので、こういうことをぜひ検討していただきたいと思って申し上げました。

以上です。

【五十君会長】 はい。事務局、お願いします。

【内藤食品監視課長】 先ほど山下委員からもお話があった健康被害のことについてなんですが、補足させていただくと、我々も東京都医師会や東京都薬剤師会と連携して、健康食品を喫食された方が健康被害を起こした事例を定期的に集めています。その中で必要なものについて注意喚起をするとか、さらに情報収集など施策に結びつける取組をやっています。

今、子供が実際どうなのかというのはまだ十分把握できていない部分がありますので、まずは今申し上げたような、実際の臨床の現場からの情報をしっかり精査した上で、やはり子供に対してもっと注意喚起が必要ということであれば、それについては検討していきたいと思います。今回、お話を伺いましたので、実態把握、アンテナを張りながら、進めていきたいと考えております。

【五十君会長】 はい。よろしいですか。

そのほか、ご質問、はい。阿部委員ですかね。はい。

【阿部委員】 はい。重点施策の2のHACCPに沿った衛生管理の導入について、先ほど、寺島委員のほうからもご意見があったと思うんですけども、特に零細が多い飲食店にHACCPが義務化され、そちらのような人たちが、導入によって一番難

しいハードルとなっているのが、衛生管理計画の作成ではないかなと思うんですね。そこで令和3年・4年度の実績で、食品衛生管理ファイルを配付ということがありますが、すごくいい取組だと思っていますし、ほかの自治体が参考にしたいという数がこれだけあるというのは、東京都の活動が素晴らしいことだと思って、すごく評価しております。

昨年末に、この衛生管理ファイルの記入の仕方について、多摩立川の保健所さんが編集した動画が出ているんですね。YouTubeに。私、それをこの前拝見させてもらったら、その動画のつくりもものすごくよくて、もっともっと宣伝すべきじゃないかと思いました。特別区の保健所の方にもぜひ使えと言っていて、広めていただけると、本当に一人でやっているような飲食店の方々でも衛生管理計画がつけられるのではないかなと思います。YouTubeの閲覧数がまだ500か600だったので、すごく寂しかったんですけど、ぜひそのような形のことをやっていただければいいかなと思っています。

また、「東京動画」でつくっているような動画の質も、すごくいいものが多くて、他の自治体に参考になるようなものが結構あったので、ぜひそれも宣伝していただけるといいのではないかなというふうに感じました。

東京都への応援演説でございました。はい。以上になります。

【五十君会長】 はい。事務局、特にはありませんか。

【内藤食品監視課長】 ありがとうございます。しっかり宣伝したいと思います。

【五十君会長】 HACCPの本施行から、なかなかコロナの影響でうまく情報伝達ができない中で、動画などの工夫をしていただいたのは、大変良い試みだと思います。実際には、まだ訪れてくれる方が少ないというようですので、活用方法や宣伝方法など今後考えていただくとさらによいのではないかと思います。よろしく申し上げます。

そのほかはございますか。では井岡委員、その後、板東委員にまいります。井岡委員から。

【井岡委員】 消費科学センターの井岡と申します。お願いいたします。

二つございまして、一つは、今おっしゃった「健康食品ウソ？ホント？」のほうなんですけど、私、実は別の、世田谷区の消費生活課の区民講師もやっております、健康食品の出前講座なんかこれに大変活用させていただいております。とても分かりやすいし、配りやすいので、その都度、資料をいただいて、配付してお話をすること、しばらく使っていなかったもので、やっぱり続けて作っていらっしゃること、大変感謝申し上げます。

少しずつ、やはり、健康商品に対しての理解がなかなか、食品と、薬でもなくというところがなかなか分かっていただけなくて、難しい問題だなと。特に最近は特保がお勧めですよというふうにも言っているけど、特保が減って機能性食品のほうが増えてしまっている現状で、なかなか話がしにくいというか、難しいところに来ているなと思うんですけど、ぜひこれは、何か手軽に、どこかで手に入る、普通の方が目について手に入るようなことを、もしできたら、お願いできたらうれしいと考えております。

それからもう一点、先ほどの柿本委員がおっしゃった、学校と保育所のところで一つご質問なんですけど、公立学校を中心に、研修、育成をしていらっしゃること

なのですが、保育所も公立なのか、幼稚園も。そうすると、幼稚園、保育園って公立がすごく少ないものですから、私立、民間のほうの保育所とか、学校もそうなのですが、私立の方の職員の方も、こういう、例えば動画配信だったら、わざわざ人を集めなくても、それで見てくださいみたいなことが簡単にある程度できるのかなと思いついて、あと気になるのは、学童なんかの職員なんかも、できれば広めていただいて、やはりアレルギーの子供たちが増えているような気がいたしますので、そういう点で、よろしく願いいたしたいと思います。

以上です。

【五十君会長】 はい。事務局二つほどあったと思います。よろしくお願ひします。

【内藤食品監視課長】 はい。まず健康食品のパンフレットをご利用いただきまして、ありがとうございます。その入手性、なるべく手に取りやすくすることについては、普及啓発の永遠の課題とも言えるわけなんですけど、都庁の中でも、印刷物で配布すべきか、電子媒体でお知らせすべきかという議論があります。どこでも人の目につくところに置く、広報をする上で効果的に届けることについては、例えば区市町村や23区の保健所などで配布する計画をつくらせていただいているというのが現状でございます。ただ、今後、そういった、もうちょっとホームページを改修する際にもっと見やすくするとか、そういった工夫は引き続き取り組んでいきたいと考えております。

2点目のアレルギーにつきましては、学校については、今日は教育庁の方もいらっしやっておりますが、まずは公立ということになります。

【高橋健康教育担当課長】 補足してよろしいでしょうか。

【五十君会長】 はい。

【高橋健康教育担当課長】 すみません。教育庁の健康教育担当課長でございます。

現状、この動画配信の対象となっております職員なんですけれども、学校栄養職員、また、栄養教諭、教育委員会の事務局の栄養士、また、学校給食の担当職員ということになっておりますので、ご紹介させていただきました。

【井岡委員】 ここからまた、その各学校でも、ほかの一般の教職員のほうにまたお伝えしていただくという形になるのでしょうか。

【高橋健康教育担当課長】 そうですね。学校栄養職員が学校で食育を担っておりますので、その中で伝えていくという形を取っております。

また、申し訳ございません、集会形式のものにつきましては、年次研修でやっておりまして、例えば栄養職員の新規採用者ですとか、また、10年次の経験者後期ですとか、そういうふうな形の、ある一定の対象者を対象として行っているところでありますので、ちょっと人数的に少なくなっているのはそのような形でございます。

【井岡委員】 かしこまりました。ありがとうございます。

【五十君会長】 はい。

【内藤食品監視課長】 追加ありますでしょうか。

【金子環境保健事業担当課長】 すみません、追加で、保健医療局の金子でございます。

ちょっと資料が分かりづらくて大変申し訳ないんですけれども、今、学校のほうの

ご説明をさせていただきましたが、32ページの部分の、保育所等職員を対象に、アナフィラキシーの緊急時対応研修であるとか、あと、施設管理者を対象にというものにつきましては、保育所、学童も含めて、この「等」というところに入ってしまったているんですけれども、広くお子様を預かる施設に向けて、お声がけをさせていただいて、研修等に参加していただいています。

また、最後に1行書いてございますけれども、「東京都アレルギー情報n a v i」というホームページがございまして、こちらにも研修情報、教材等も掲載しておりますので、研修に来られなかった方も内容が見られるようになっております。

以上です。

【五十君会長】 はい。大変熱心なご質問、ありがとうございます。

時間が大分押してしまいましたので、板東委員まででお願いしたいと思います。

【板東委員】 読売新聞の板東と申します。

お伺いしたいのは、重点施策3の多様化する食の提供主体による衛生管理向上という部分なんですけれども、子供食堂とかシニア向けの高齢者向けの食堂といったような、いろんな多様化している食の提供者がいるということで、そこに向けてのこういうきめ細かな施策を打っていらっしゃるということを今日知って、すばらしいなというふうに思った次第なんですけれども、実際にこういう情報提供をしていくということで、その背景には、恐らくいろんな問題が出たことによって、こういったことを取組まれていらっしゃるかと思うんですけれども、コロナが明けたことで、改めて子供食堂、シニア向けの食堂、テイクアウトについても、非常にコロナから引き続き定着していくものと思われるんですけれども、具体的にどんな課題を抱えているのかというのをちょっと教えていただければと思ひまして、発言させていただきました。よろしくお願ひします。

【内藤食品監視課長】 はい。まず子供食堂についてのパンフレットを配布させていただきましたけど、営業許可や営業の届出の対象でないところが多いです。つまり、保健所にアプローチすることなく、ボランティアで食の提供ができてしまうことになります。そうすると、いわゆる家庭の台所の延長でやるような形になってしまうケースも多くなりますので、こうしたガイドラインを通じて、ハードで難しい部分はソフトで補う、例えば、前日の調理はせず当日調理したものを提供しましょうとか、食品を保存するのであれば冷蔵や温蔵をしましょうとか、そういった指導をさせていただいております。

従いまして、ボランティアの場合、通常の飲食店とはかなり厳しい条件で食事が提供されている現状がありますので、そうしたことに対応するために、今回、ガイドラインを策定いたしました。

テイクアウト、宅配についても、通常であればお店へ行って、調理したてのものをすぐ食べる場合、それほどリスクは高くないのですが、デリバリーやテイクアウトの間に、例えば食中毒菌が増殖してしまうなどのリスクがございますので、店側に対し、お客さんに早く食べるよう伝達することを監視時に指導をしながら、食の安全の確保を図っているところでございます。

【五十君会長】 はい、追加は何かございますでしょうか。はい、どうぞ。

【高橋産業労働局担当部長】 産業労働局農林水産部の高橋でございます。よろしいでしょうか。

先ほど冒頭で、春日委員様のほうから、東京都GAP認証制度の輸入肥料等についてご質問がございました。

若干補足説明させていただきますと、東京都GAPの認証制度につきましては、輸入、国産肥料に限らず、生産工程管理を確実に行うということが重要であるという認識を持っております。

その中で、土づくりという観点から、肥料を使用する場合には、原材料、製造工程を把握いたしまして、しっかりと食品安全、環境保全に配慮した施肥計画をつくるということになっております。

具体的には、使用する肥料等の成分の含有量を把握しているとか、あるいは、使用する肥料の含有量を把握した上で施肥計画につなげているとかということでございます。

あと重要なのが、堆肥を必ず使うことになりましてけれども、その堆肥を使う場合、その由来を確認しているかどうかということがチェック項目に入っており、例えば、外来種の雑種子の混入のおそれがないということを確認しているか、こういったところがありますので、補足して説明させていただきます。

以上です。

【五十君会長】 はい、ありがとうございました。

それでは、時間が押しておりますので、次の報告に進ませていただきたいと思います。

続きまして、報告事項2、市場衛生検査所のDXの取組について、事務局からご説明したいと思います。

【増田食品監視課長代理】 まずタブレットのほうですけれども、画面左上の戻るボタンを押してください。もし矢印の戻るが表示されていない場合は、メニューを押しますと、矢印、戻るが出てきます。

会議資料の一覧の画面から、資料に、市場衛生検査所DXの選択をお願いいたします。

【五十君会長】 皆さん、よろしいですか、準備は。はい。では、お願いいたします。

【白川衛生指導担当課長代理】 市場衛生検査所検査課の白川と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

市場衛生検査所から、当所におけるDXの取組について報告をさせていただきます。

最初のスライドですけれども、市場衛生検査所では、食品監視業務のデジタル化に取り組んでいるところでございます。その成果が、東京都の公式ブログでしたり動画などで公表されて、全国の自治体から多く問合せをいただいているという状況です。

令和4年度には、東京都庁内で、DXに関する先進的な取組として、ベスト都庁DXアワードというものに出選されました。また、全国知事会では、デジタル・ソリューション・アワード大賞、デジタル部門最優秀賞というものも受賞しております。

今回、その導入に当たっての背景や効果などを、この場を借りてご報告させていた



だければと思います。

次のスライドになります。

まず、市場衛生検査所について、簡単にご紹介をさせていただきます。

当所は、豊洲市場に本所、そして大田市場と足立市場に出張所を設置しております。

職員が常駐していない市場を詰所市場と呼んでおりまして、各出張所が管轄しており、各出張所から監視指導に出ているという状況です。

監視体制ですけれども、市場の動きに合わせて構築しておりまして、豊洲では朝4時から二人1組で早朝監視、こちらは前日から宿直をして、職場に宿泊をして行うものです。そして各所では午前8時から通常監視というものを行っております。

通常監視後は、各種検査でしたり、調査研究、相談対応、講習会や普及啓発資料の作成など、多様な業務を行っています。

続いて次のスライドになります。

ここから、デジタル化を進めた背景を三つほどご紹介させていただきます。

まず一つ目ですけれども、各班や事務所との通信手段がなく、緊急時の迅速な連絡が困難という点がございました。監視は二人1組の班体制ということでやっておりまして、豊洲では非常に広い水産仲卸エリア、こちらは約500施設程度あるんですけれども、こちらを六つの地区に分けて、それぞれ担当班が監視をしています。

こちらに加えて、野菜、果物などの青果の仲卸エリア、こちらが約100施設あるんですけれども、こちらを監視する班もございます。

ですので、一旦現場に出ると、広い市場の中で、班同士、または班と事務所との連絡手段というものが無いという状況でありました。

当所の業務の一つに、有毒魚の排除があるんですけれども、やはり有毒魚と食べられる魚との鑑別というのが難しく、その場ですぐに鑑別できないということもあります。

有毒魚の疑いがある場合は、現場でそれを発見しますと、事業者から聞き取りを行いまして、それから、販売の保留をお願いします。事業所に戻りまして、所内にある図鑑とか、過去の入荷事例のデータベースの写真などの資料と比較、いわゆる鑑別を行います。監視から戻ってきたベテランの職員の方にも確認をするなどして、またその現場に戻って指導を行います。これらを全てあわせると、大体1時間以上はかかってしまうというような状況でした。

生鮮品を扱う市場では、商品販売が遅れて鮮度が下がれば、当然価値も下がってしまうということもありますし、事業者の方のスピードに対応するためにも、そして都民の食の安全を守っていくためにも、我々の仕事のスピードアップというのは非常に重要なものというふうに考えております。以上から、デジタル化による通信手段の確立というのが求められていました。

続いて、次のスライドになりますが、こちらはデジタル化を進めた背景の二つ目です。

食品衛生法の改正に伴ってHACCPが制度化したことが挙げられます。全ての事業者がHACCP制度化に対応できるように、当所では、法改正時から段階的に支援を進めておりまして、現在は全施設が対応済みということにはなっております。そし

て現在はその計画に基づく実施の確認や検証、改善につながる助言というものが重要な業務の一つとなっております。

HACCPの実施の確認手段は、基本的には厚生労働省から示された衛生監視表が基本にはなるんですけれども、ただ、やはり豊洲の水産仲卸施設だけでも約500施設あり、それらを毎日巡回して監視をしているというところがありますので、そこで日常的な監視で活用できるこの1枚のHACCP監視チェック表、このスライドの右側のものになりますけれども、こちらを当所としてオリジナルで考案いたしまして、検証を重ねて活用しているというものになります。

ここで、紙のチェック表の管理とデータの活用というのは非常に大きな課題となったというところです。

1店舗1枚のチェック表という形で管理をしているんですけれども、市場内の事業者が監視時に非常に忙しい場面もございまして、一度の立入りでチェック表の全ての項目を確認できないことも多く、また、その紙を次回のために持ってくる必要があるというような状況になります。また、来客対応とか、事業者の方の作業が途切れるタイミングですかさず声をかけて、こちらの監視指導を行うということにはなるんですけれども、やはり担当する多くの施設のチェック表を持ち歩くことになってしまいます。こういったところから、実際にHACCP監視を始めて、紙管理というところの限界を感じてきたというところが背景として挙げられます。

次のスライドなんですけれども、デジタル化を進めた背景の三つ目ということで、監視現場での相談等に対応するため、持ち込む紙資料が多いということが挙げられます。

監視現場での相談等に対応するために、今まで紙資料を多く持ち歩いておりました。紙では現場に持ち出せる情報に限界があり、また、その求められたものをすぐに検索して情報を提供するというのもなかなか困難でした。

また、貝毒に関する、全国の産地の最新データというのも、定期的に厚生労働省から送られてくるんですけれども、それをまた印刷して、その都度紙資料として差し替えるというのは、非常に大きな手間でした。

そのため、電子データを持ち歩きたいという要望が所内から上がっていたというようなところもございます。

以上が背景となりまして、次のスライドになります。これらの状況を含め、今回の取組によって現場がどう変わったかをご説明させていただきます。

まずBeforeの部分なんですけれども、監視中は事務所やほかの班との連絡手段がなく、時間と足を使って情報を共有していたということ。そして、監視指導の内容を紙とペンで記録して保存する。また、エクセルなどに入力しても、それを印刷して紙回覧を実施する、いわゆるアナログでの管理を今までは行っておりました。

エクセルのシートは、やはり情報がどんどん多くなってくると、パソコンの動作が重くなってしまって、ファイルをまた開くだけでも時間が数分もかかってしまうということもありますし、ファイルが壊れてしまうという現象も過去にはございました。また、そのマクロを組み込んだエクセルファイルをつくった職員が異動してしまうと、そのマクロの仕組みが分からなくなってしまって、保守が困難になるという状況もご

ございました。

今回のこの取組によって、このA f t e rの部分なんですけれども、アナログでいいところは残しつつ、デジタルを導入したということで、監視指導業務の質が向上しました。それにより、職員間でのコミュニケーションも向上し、これができるんだったらこの仕事もデジタル化できるのではないかというアイデアを出すなど、各職員が主体的に、また、継続的に業務改革に関われるようになったなどの効果もありました。

このアプリケーションの開発についてですが、いわゆるノーコード、ローコードツールというものの、こちらはプログラムなどの専門知識がなくても、または非常に僅かな知識でアプリケーションをつくれるシステムになるんですけれども、これを使用しております。システム開発を完全に外部に委託するというわけではなく職員自らが開発を行うことで、使いやすく便利なシステムを構築できたのではないかと考えております。

次のスライドなんですけれども、具体的な効果について、簡単にご説明いたします。

まず1点目ですけれども、紙と図鑑を携行していた頃より圧倒的に多くの情報量を携帯でき、現場での検索性が向上したということで、有毒魚に関する専門書籍、図鑑などや、データをタブレットから確認することができますので、現場で容易に比較、鑑別が可能になりました。

また、紙とは異なって、類似魚や具体的な有毒魚の発見事例など、最新の情報を追加して、閲覧、共有ができるようになっております。

さらに、食品衛生法、食品表示法などの各種法令、通知の検索というものも可能になりましたし、その場で速やかに根拠に基づいた監視指導が可能になりました。

そのほか、例えば今年度の講習会の日程など、現場で必要となる資料は、随時、このタブレットに追加しまして活用しているというものになります。

2点目ですけれども、印刷した事業者情報を持ち歩く必要がなく、紛失するおそれなくなったということで、H A C C Pに沿った衛生管理の確認を行う際に、担当する施設の多くの紙資料というものを持ち歩く必要がなくなりました。聞き取りを行いながら、迅速に事業者の情報閲覧、編集ができる上、紙資料を汚したり紛失したりするおそれもなくなっております。

続いて、次のスライドになります。

現場間や現場と事務所間で、チャットや掲示板による情報連携が可能になりました。鑑別が難しい事例があった場合や、有毒魚疑いの発見時など、事務所にいる職員や、ほかの場所を監視中の職員に、相談が可能になったということになります。有毒魚であることが判明した際も、ほかの班に協力を要請するなど、リアルタイムでのやり取りが可能になりました。

また、次ですが、様々な資料を現場でタブレットから閲覧可能になったということです。タブレットからインターネットに接続することも可能ですので、例えばタブレットに登録されていない情報であっても、その場で調べることが可能になりました。

次のスライドをお願いします。

こちらは掲示板のアプリの活用のイメージ、架空の事例ではあるんですけれども、これをご紹介しているスライドになります。

監視中に鑑別ができない魚介類を発見したときは、この掲示板アプリに投稿します。事務所にいる職員や、別のエリアを監視中のほかの班から支援をしてもらうことで、現場で発生した疑問をその場で解決することができるようになりました。

例えばこのスライドですと、豊洲の3班が、この魚の名前を教えてくださいというふうに投稿すると、すかさず5班が、シキシマハナダイという食べられるような魚ですというように、その場でリアルタイムに回答をいただくことができるというようになります。

このほか、珍しい魚介類が販売されていた場合なども、掲示板に投稿して情報を共有し、職員のスキルアップ等に役立っているというようなことがございます。

次のスライドですけれども、こちらは有毒魚を発見したときのイメージのご紹介になります。

有毒魚を発見した班が掲示板に写真を投稿しまして、事務所に確認を行います。このスライドでは一番上の、第一報のところですが、有毒魚発見、バラフエダイで問題ないでしょうか、仕入れはどこからですということ、仕入れ元など、事業者から聞き取った内容もすぐに共有が可能になっております。

事務所では、図鑑とか過去の発見事例などを参照しまして、有毒魚かどうかの確認を行います。聞き取りの内容に基づいて、職員が現場から離れることなく、事務所の職員が速やかに仕入れ元に電話連絡を行いまして、ほかの販売先を調査します。この中の吹き出しでは、これはバラフエダイですということ、仕入れ元に電話で確認したところ、どこどこ商店にも1尾販売したとのことというような内容で、販売先が判明した際は、その情報を掲示板で、監視中の全職員に共有することができます。

最後に、ほかの販売先に対して、近くにいた班が調査確認を行い、有毒魚の流通を速やかに確実に防止することが可能になったということです。どこどこ商店の近くにいますので調査に入りますと投稿し、速やかな対応ができるというような事例でございます。

では最後のスライドですけれども、デジタル化の効果のまとめになります。

監視指導記録を効率的に管理しまして、履歴を踏まえた継続的な指導が実現しました。また、データをグラフなどで見える化して、説得力のある説明、監視指導の進捗管理とか計画策定等に反映することが可能になりました。さらに、緊急時の連絡体制がより強固に迅速になりまして、職員間の連携力もアップしております。資料をデジタル化することで現場での検索性や情報量、利便性が大幅にアップしまして、その他の効果としても、年間約1万枚のペーパーレスというのを実現することができております。

これらの取組は、東京都の公式ブログやYouTubeなどでも公開されておりますので、ぜひお時間がありましたらご覧いただければと思っております。

以上で報告は終了となります。ありがとうございました。

【五十君会長】 はい。デジタル化によって非常に良好な活動ができるようになったというご報告でした。ご報告2に関しまして、何かご意見等がありましたら受け付けたいと思います。いかがですか。よろしいですか。大変良好に動いているということがよく分かったと思います。

それでは、以上で予定されておりました事項につきまして、全て終了しました。大変熱心なご討論をありがとうございました。まだご質問等のあった方もいらっしゃるかと思います。事務局へはメール等で追加のご意見をいただけますと良いと思います。

進行は、私の不手際で少々延びてしまいましたことをおわびいたします。

それでは、進行を事務局に戻したいと思います。

**【内藤食品監視課長】** 五十君会長、また皆様の長時間にわたるご審議、ありがとうございました。

それでは、これを持ちまして、令和5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。