

令和6年度

第1回東京都食品安全審議会

日時：令和6年8月1日（木）午後2時00分～午後3時49分  
場所：東京都庁第一庁舎42階 特別会議室A

午後 2 時 0 0 分開会

【内藤食品監視課長】 お待たせをいたしました。定刻となりましたので、ただいまから令和 6 年度第 1 回東京都食品安全審議会を開催いたします。

委員の皆様におかれましては、お忙しい中、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。

本日は、集合とWEBの両方の形式での開催と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ご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。

令和 6 年度東京都食品安全審議会の開催に当たり、一言ご挨拶を申し上げます。

都内では大変暑い日が続いておりますが、都庁までお越しいただき誠にありがとうございます。

新型コロナウイルス感染症の拡大は、社会情勢や生活様式に大きな影響を与えました。コロナ禍ではテイクアウトやデリバリーによる家食が増え、令和 3 年の食中毒件数は 83 件まで減少しましたが、社会経済活動の回復に伴い、令和 5 年は 137 件と大きく増加しました。

また本年 3 月には、「紅麴を含む健康食品」を原因とする大規模な健康被害が発生いたしました。都内では現在も保健所が患者への調査を実施していますが、様々な年代の患者が確認されています。健康志向の高まりを受け、健康食品が幅広い年齢層に浸透していることが被害を拡大させております。

こうした食を取り巻く環境の変化に対応し、食の安全安心を確保していくために、都は食品安全推進計画を策定し、様々な施策を進めております。

本日は、食品安全推進計画に基づく重点施策について、過去 3 か年の取組状況をご報告いたします。

また、「紅麴を含む健康食品」による健康被害につきましても、都の対応状況をご報告いたします。

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、いち消費者としてのお立場、各分野における専門家としてのお立場、業界のリーダーとしてのお立場、それぞれの立場で忌憚のないご意見をいただきますようお願い申し上げます。

結びに、皆様には令和 4 年 12 月から第 10 期東京都食品安全審議会委員として、精力的にご審議をいただきました。本日が最後の審議会となりますが、2 年間にわたり皆様のご尽力に心から感謝を申し上げますとともに、引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。本日はよろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 局長の雲田でございますが、大変申し訳ございませんが、公務のため、ここで退席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くださいますようお願いいたします。

それでは、会の進行につきまして、ご案内いたします。

ご発言の際は、会場にいらっしゃいます委員の皆様方におかれましては、挙手の上、目の前のマイクの右側のボタン、こちらを押していただくと、このように赤いランプがつきますので、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、もう一度右側のボタンを押していただいて、赤ランプを消してください。

WEBでご参加の委員の皆様におかれましては、システム上の挙手ボタンを押していただきまして、マイクのミュートを解除した上で、ご発言をお願いいたします。発言が終わりましたら、挙手のボタンを解除しまして、マイクをミュートに戻していただきますようお願い申し上げます。

それでは、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20名で、会場で13名、WEBで7名、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、春日委員、高橋委員からご欠席とのご連絡を受けております。

秋山委員、井岡委員、柿本委員、島田委員、瀬古委員、沼田委員、板東委員はWEBでのご出席をいただいております。

なお、秋山委員はご都合により14時50分頃にご退席の予定でございます。

それでは、以後の進行を五十君会長にお願いしたいと存じます。五十君会長、よろしくをお願いいたします。

**【五十君会長】** 皆さん、こんにちは。五十君と申します。

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、どうぞよろしくお願いいたします。

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いて確認をお願いいたします。

**【永沼食品監視課課長代理】** 東京都食品監視課の永沼と申します。よろしくお願い申し上げます。

私のほうから、資料の確認をさせていただきます。

まず、会場にお越しの方になりますけれども、本日の次第、名簿を紙で配布しております。

資料1と2につきましては、ペーパーレスの観点から、机の上にありますタブレットに収納させていただいてお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、後ほど簡単に説明させていただきますので、よろしくお願いいたします。

それから、参考資料としまして、資料1から8と、机上配付資料としまして、食品安全推進計画と食中毒ずかんを配らせていただいております。食品安全推進計画と食中毒ずかんにつきましては、机上配付ではありますが、必要な方はお持ち帰りいただいて構いません。

次に、WEB参加の方になりますけれども、7月29日にメールにて、各委員に資料を送付させていただいております。また、参考資料につきましては、別途郵送で送ら

せていただいております。

また、机上資料として本日会場で配っているもののURLになりますけども、送付が遅くなってしまって申し訳ありませんが、本日送らせていただいておりますので、よろしくをお願いします。

資料については、以上になります。

【五十君会長】 WEB参加の委員の方々も含めまして、ただいま紹介のあった資料、お手元におそろいでしょうか。

不備等ありましたら、連絡をいただければ対応します。よろしいですか。

それでは、早速、お手元の会議次第に従いまして、事務局から報告事項、東京都食品安全推進計画重点施策進捗状況等について、説明をお願いいたします。

【永沼食品監視課課長代理】 それでは、まず資料の説明の前に、机の上のタブレットの使用方法について、簡単に説明させていただければと思います。

皆さんの机の上には、横向きでタブレットが置いていると思います。左側の上に電源ボタンがありますので、今スリープ状態になっている方、そのボタンを押していただくと、画面がつくようになっております。その状態で、右側の真ん中に丸いホームボタンがありますので、そちらを押していただくと会議資料の一覧が出てきますので、そちらからご確認いただければと思います。誤ってホームボタンをもう一回押ししてしまった場合は、画面の下の方に青枠に白地でSと書かれているものがありますので、こちらを押していただければ、会議資料一覧を見ることができますので、ご確認いただければと思います。

万が一、操作方法が分からなければ、近くに職員がおりますので、お声がけいただければと思いますので、よろしくをお願いします。

それでは、資料1の説明をしたいと思いますので、資料1、食品安全推進計画を押していただければと思います。

まず、推進計画について、簡単にご説明させていただきます。

この食品安全推進計画は、食品安全条例に基づいて、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、施策の方向性や重要事項を定めた計画になっております。

この推進計画は平成17年度に策定しておりまして、その後、約5年に1回の頻度で改定しております。

現在の推進計画、令和3年度からの本計画は第四期目の計画となっております。

会場にご参加の方は、机の上に配布しております推進計画の10ページをご覧くださいければと思います。WEBの方も事前にURLを送らせていただいておりますので、その推進計画を見ていただければと思います。

よろしいでしょうか。

10ページに基本的な構造が書いてあります。

3つの施策の柱とその土台となる施策の基盤がありまして、そこに基づく右側の基本施策が47ございます。その中でも、より重点的に取り組むものに二重丸がついておりまして、こちらが重点施策として11本選定しております。

本日のこの食品安全審議会の場合では、この重点施策の進捗状況について、ご報告さ

せていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

今年度につきましては、令和3年、4年、5年度実績と令和6年度予定について説明させていただく予定になっておりますので、よろしくお願いいたします。

1枚めくってください。2ページ目になります。

東京都重点施策1「東京都GAP認証制度の推進」について、ご説明します。

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制度となっております。

この認証制度の普及を推進する施策となっており、施策の内容につきましては、研修会等による生産者の認証取得の促進、食品安全や環境保全など認証制度の特徴を消費者へPR、GAP農産物の流通拡大となっております。

これまでの取組につきましては、次の3ページ目になります。

まず、これまでの実績ですが、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、リーフレットの作成・配布を行っております。

令和5年度末での東京都GAP総認証取得者は100件、総認証品目は延べ246品目となっております。

こちらについては、令和4年度末と比べて減少しておりますが、これは令和5年度から農林水産省の国際水準GAPガイドラインに準拠した、新東京都GAP認証制度を開始したためとなっております。

新東京都GAP認証制度ですが、これまでの東京都GAP認証制度の食品安全、労働環境、環境保全の3つの観点からの取組に加えて、国際的にも一般的となっている人権保護と農場経営管理の2つの観点を加えた計5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ためのものとなっております。

この新東京都GAPの認証取得者は23件、認証品目は49品目となっております。

次に、2の消費者へのPRになりますが、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イベントを開催したりしまして、都民への制度周知を行っております。

GAP農産物の流通拡大についてですが、GAP認証を受けた農産物の販路開拓のため、PRイベントを158回開催し、認証生産者と食品事業者とのオンライン商談会を延べ27回開催しております。

今年度の予定になりますが、新東京都GAP認証取得の推進として、リーフレットの作成・配布やセミナーの開催等により、認証取得を推進してまいります。

消費者へのPRについては、ホームページや冊子により引き続き実施していく予定となっております。

GAP農産物の流通拡大については、PRイベント等により、GAP認証を受けた農産物の流通拡大を支援していく予定となっております。

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つ

ております。

施策の内容につきましては、ここに記載のあるとおり、H A C C P に沿った衛生管理の周知及び技術的支援と食品安全を担う人材の育成となっております。

こちらの実績については、次のページになります。5 ページをご覧ください。

1 つ目の H A C C P に沿った衛生管理の周知及び技術的支援についてですが、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」について、飲食店事業者に配布しております。

この食品衛生管理ファイルにつきましては、延べ 4 5 の自治体から著作権申請があり、東京都だけでなく全国的にも活用されているものになっております。

その他の技術的支援についてですが、小規模飲食店等に対して、有識者が訪問してアドバイスを行う訪問アドバイス事業や、保健所で衛生管理計画作成支援のための H A C C P に関わる相談会を開催するなど、H A C C P の導入支援を実施しております。

今年度につきましても、今説明した取組を引き続き実施することに加えまして、訪問アドバイス事業等を活用した施設をはじめとして、各施設の取組事例を広く共有することにより、都内の事業者の衛生管理のレベルアップを図ることを目的とした H A C C P シンポジウムを開催する予定でございます。

次に、6 ページをご覧ください。

食品安全を担う人材の育成について、都内の製造加工業者を対象とした H A C C P 推進者育成講習会を実施しました。

食品衛生監視員向けの専門研修としましては、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。、令和 4 年度、令和 5 年度は、演習を含めた 3 日間の研修を実施しております。

また I S O 2 2 0 0 0 等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、資質向上を図っております。

さらに、食品衛生監視員向けの講習会としまして、小規模の H A C C P 導入事例等について共有して、知識の向上を図っております。

今年度につきましても、同様に人材育成を実施する予定となっております。

続きまして、7 ページ目をご覧ください。

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。

施策の内容につきましては、ボランティア等の提供主体への衛生管理に係る技術的支援と「新しい日常」に対応する事業者への対策の周知徹底となっております。

それでは、実績につきまして、8 ページをご覧ください。

まず、ボランティア等の食の提供主体への衛生管理に係る技術的支援についてですが、近年、子供食堂など、ボランティア等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、食品衛生法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おります。

そのため、令和 3 年度に、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、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してお

ります。

令和4年度と令和5年度につきましては、いわゆる子供食堂やシニア食堂等の運営者に対して、衛生面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も、引き続き運営者に対して、衛生面での助言を実施していく予定となっております。

次に、「新しい日常」に対応する事業者への対策ですが、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等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になります。

具体的には、調理済み食品の温度管理や手洗いの徹底等につきまして、ホームページ等で情報提供を行っております。

また、令和5年度には、テイクアウト・デリバリーを実施する飲食店のHACCPの取組支援をするために、温度管理や時間管理等の衛生管理のポイントや衛生管理計画の作成例を記載したリーフレットをフードデリバリーサービス協会と協力して作成しております。

今年度も引き続き、ホームページ等において衛生管理に関する情報提供やリーフレットを活用し、監視指導を実施してまいります予定でございます。

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」についてです。

こちらは、食品の安全に関する様々な情報を収集し、分析することで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。

施策の内容につきましては、海外情報などの食品安全に関する情報の収集、食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価、都民等への情報発信となっております。

具体的な実績につきましては、次のページ、10ページをご覧ください。

海外情報などの食品安全に関する情報の収集のほか、食品安全評価委員会を各年度2回開催しております。

令和5年度につきましては、フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発や若年層向けの食品衛生に関する普及啓発の在り方の検討などについて検討を行いました。

この若年層向けの普及啓発の在り方検討ですが、委員会で挙げられた課題としまして、生や生に近い状態での肉の喫食が、若年齢から始まっていることであったり、ホームページに記載されている内容が、若年層が理解するのが難しいといった課題が挙げられました。

これらの課題に対しまして、分かりやすい資料として、本日机上資料として配付しております「食中毒ずかん」を活用して、どのように普及啓発を行ったらいいかということを検討がなされております。

この「食中毒ずかん」は、昨年度から市内で「伝わる広報大賞」というものがありまして、こちらにつきましては一つ一つの施策を一人一人の都民に届けることを目的

にして、広報活動に焦点を当てた職員表彰が昨年度から始まっておりまして、その中でクリエイティブ賞というものを受賞したものになっておりますので、宣伝させていただければと思います。

こちら、委員会の中でも非常に分かりやすいということをご意見としていただいております。この活用方法について、今後どのように展開していくかということが、今後の課題として挙げられているところでございます。

今年度につきましては、これをどのように検討していくかということを進めていく予定となっております。

また、食品安全評価委員会での検討結果につきまして、令和4年度から、食品安全審議会の委員の皆様にも、その内容を共有させていただいているところでございます。

今年度も引き続き、評価委員会の実施結果、検討結果を共有させていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

続いて、11ページになります。

都民等への情報発信になりますけれども、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「東京動画」等で都民へ発信しております。

今年度につきましても、引き続き情報発信をしていく予定となっております。

続いて、12ページをご覧ください。

重点施策5「輸入食品対策」についてです。

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。

施策の内容につきましては、専門監視班による監視の実施、輸入食品の検査の実施、輸入事業者の自主管理の支援、輸入事業者講習会の開催の4項目となっております。

実績につきましては、13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おいて、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しております。

監視指導の内容は、例えばですけれども、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等の指導を行っております。

輸入食品の検査につきましては、年間約5万項目の収去検査を実施しております。検査項目の内訳につきましては、表に記載のあるとおりとなっております。

表の一番下の違反品目数のところになりますけれども、令和3年度は4品目、令和4年度は6品目、令和5年度は10品目の法違反がありました。こちらの違反品につきましては、輸入者を所管する自治体に通報するなど、必要な措置を講じております。

具体的な違反内容につきましては、14ページが令和3年度と令和4年度のものになります。続いて、15ページ、こちらに令和5年度の違反品の一覧を記載しておりますので、ご確認いただければと思います。

この15ページの下になりますけれども、トウモロコシの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等の検査を実施しまして、こちらについては、違反事例はありませんでした。

続いて、16ページをご覧ください。

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。

具体的な指導としましては、食品等の回収の際に、速やかに対応できるよう緊急連絡網を整備したり、取引先や行政へ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っております。

さらに、輸入事業者講習会を動画配信形式で行いまして、今年度も同様に、輸入食品対策を実施していく予定となっております。

続きまして、17ページをご覧ください。

重点施策6「健康食品」対策です。

こちらにつきましては、「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。

施策の内容としましては、流通市販品に対する監視指導、指定成分等含有食品の表示制度や健康被害事例報告制度の適切な運用、「健康食品」による健康被害事例専門委員会の運営。1ページめくっていただきまして、事業者講習会の開催、「健康食品」の正しい使い方などホームページや啓発資材などを通じた都民への普及啓発、機能性表示食品制度への適正な対応の6項目となっております。

実績につきましては、19ページをご覧ください。

まず、流通市販品に対する監視指導につきましては、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、試買調査を実施しております。

令和5年度は、不適正な表示や広告があったものが105品目、医薬品成分を検出したのが3品目でした。

こちらにつきましては、不適正表示とか、医薬品成分を検出した違反率が非常に高くなっておりますが、こちらにつきましては、危なそうな物を職員が選んで買っているため高くなっております。したがって、都内に流通している物が、これだけ違反品がいっぱいあるというわけではありませんので、ご承知おきいただければと思います。

こちら不適正表示とか医薬品成分を検出した製品の措置については、事業者に対する改善指導や所管の自治体に通報するなどといった必要な措置を講じております。

次に、食品衛生法改正によりまして創設され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、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、他の自治体から調査依頼があったものに対して対応しております。

次、20ページをご覧ください。

「健康食品」による健康被害事例専門委員会の運営については、東京都医師会や薬剤師会と連携いたしまして、診療所や薬局等から「健康食品」による健康被害情報を収集して、その情報を健康被害事例専門委員会において検討しております。

検討委員会におきまして、各機関、医師会であったり、薬剤師会に対して情報提供が必要と判断された事例について、医師会と薬剤師会に情報提供しているということになっております。

健康被害事例の件数ですが、昨年度は27件ありました。

健康被害の例としましては、皮膚症状が一番多く、そのほか胃痛・胃部の不快感・

吐気、下痢・軟便といったものが、健康被害事例として挙げられております。

次に、事業者講習会についてですが、「健康食品」を取扱う事業者向けに、「健康食品」に関わる法令を網羅した講習会を動画配信で実施しております。

内容につきましては、資料に記載のとおりになっております。

続きまして、21ページをご覧ください。

都民に対してになりますけれども、「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しております。「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？」について配布しております。

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等で都民への普及啓発を行っております。

今年度も引き続き、健康食品対策を実施する予定となっております。

なお、「紅麹を含む健康食品」の健康被害事例につきましては、次の報告事項として皆様に報告させていただきますので、ここでは説明は割愛させていただきます。ご承知おきください。

続きまして、22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。

食品表示法改正等を踏まえまして、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。

施策の内容につきましては、国など関係機関との連携、新しい制度に応じた相談・監視の実施。続いて23ページになりますけれども、適正表示推進者の育成、DNA分析等による食品の科学的検証の実施の4項目となっております。

実績につきましては、24ページをご覧ください。

国など関係機関との連携について、東京都食品表示協議会の中で情報共有や意見交換を行っております。

また、2の新しい制度に応じた相談・監視の実施のところになりますが、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としまして、令和5年度は、都の保健所管内において38件の届出がありました。

届出の事例としては、スーパーでのラベルの貼り間違いによるアレルギー表示の欠落が一番多かったという結果となっております。

続きまして、25ページです。1ページめくっていただきまして、25ページをご覧ください。

適正表示推進者の育成については、食品表示関連法令を所管する部局との連携を図るために、食品の適正表示推進連絡会を開催しまして、講習会の実施内容について検討を行っております。

令和5年度は、食品関連事業者を対象と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集合形式で開催しております。

実績につきましては、表のとおりとなっております。

次に、DNA分析等による食品の科学的検証の実施についてですが、農畜水産物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いて、DNA分析等による

食品表示の科学的検証を実施しております。

袋詰米穀につきましては、DNA鑑定による品質判定を行いまして、表示された品種と中身が一致するかを確認しております。

令和5年度は200検体の検査を行い、検査の結果、資料に記載がなく恐れ入りますが、表示と品種が異なるものが7件ありました。こちらにつきまして、所管する自治体に通報しております。

次に、遺伝子組換え食品について、トウモロコシ加工品と大豆加工品について、DNA検査を行っております。こちらについては、トータル80検体検査して、表示違反になるものはありませんでした。

その下の生鮮食品と書いてあるところになりますが、こちらについては、黒毛和牛と表示してある牛肉の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、同位体検査を行い、表示された産地等が適切かを確認しております。検査の結果としては、不適正なものはありませんでした。

今年度も、これらの適正表示の推進に向けた取組について、継続して実施していく予定となっております。

続きまして、26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。

こちらについては、広域的な健康被害の発生時を見据えて、国や他自治体との連携を強化するとともに、平常時から訓練等を行い、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。

施策の内容につきましては、広域連携協議会等を活用した関係機関との連携体制の構築と緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施の2項目になります。

実績につきましては、27ページをご覧ください。

まず、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た関東信越厚生局主催の広域連携協議会への参加により、近隣自治体との情報共有を実施しております。

2つ目の訓練の実施につきましては、まず、都区市の食品衛生監視員を対象として、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しております。

令和5年度につきましては、八戸市で起きた弁当による食中毒事例が発生したことを受けまして、広域に流通する弁当による大規模食中毒を想定した訓練を実施しております。

次に、中央卸売市場の食品被害対策マニュアルに基づく机上訓練については各年度3回実施しておりまして、こちらについて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。

今年度も引き続き、食品安全に関する健康危機管理体制の強化に取り組んでいく予定です。

続きまして、28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」についてです。

こちらは、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。

施策の内容としましては、外国人の食品関係従事者への情報発信、ホームページ等を通じた食品安全情報の発信、飲食店等における利用者への食物アレルギー等の情報提供の支援となります。

実績につきましては、29ページをご覧ください。

まず、外国人の食品関係従事者への情報発信として、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洗い方法について、多言語で説明する「飲食店向け食品衛生管理ガイドブック」を作成しております。

このガイドブックの中にHACCPについての説明がありまして、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として、今年度、タガログ語、ベトナム語、ネパール語を作成する予定となっております。

次に、ホームページ「食品衛生の窓」については、事業者向け情報等を英語化に加え、中国語の簡体字・繁体字、韓国語についても、ホームページ化し、外国人向けに情報発信を行っているところです。

次に、飲食店向けの食物アレルギー対策の講習会につきましては、こちらは動画配信で実施しており、講習会の中で、従業員と外国人事業者が円滑にコミュニケーションを取るための「アレルギーコミュニケーションシート」の周知を行っております。

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等を開催して、外国人への情報発信等を充実していく予定となっております。

続きまして、30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」についてです。

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。

施策の内容は、参加型のイベントやシンポジウムの開催などによる関係者の活発な意見交換、児童等対象に応じた体験型啓発の実施、ホームページ、SNS、啓発資材等による情報提供の充実です。

実績につきましては、31ページをご覧ください。

1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」を動画配信等で4回開催しております。

まず、令和5年度の食の安全都民フォーラムについては、食肉を原因として発生する食中毒の基礎知識やジビエ、低温調理等について取り上げております。「おいしく安全に肉料理を楽しむ」をテーマに基調講演とパネルディスカッションを行い、オンラインで配信しております。

次に、「食の安全都民講座」ですが、令和3年度は、法改正の内容や家庭での食品衛生をテーマに動画配信を3回行いまして、合計6,669回再生されております。

次に、32ページをご覧ください。

令和4年度は、防災や健康食品をテーマに動画配信を3回行っておりまして、合計5,657回再生されております。

令和5年度は、毒を作る菌や生き残る菌を解説したものや、ノロウイルスをテーマに動画配信を3回行いまして、合計で9,362回の再生がされております。

数字で分かるとおり、過去3年間で一番動画が多く再生されており、テーマや、発信する時期といったものをタイムリーに行うことで、より多くの人に見てもらえた結果なのではないかと考えているところです。

続いて、2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しているところです。

毎年、「食の安全こども調査隊」につきましては、募集人数を大幅に超える申込みがあり、令和4年度は募集人数を50名から150名に増やして実施しているところです。

資料にある画像につきましては、食の安全子供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。

次に、1ページめくっていただいて、33ページになります。

情報提供につきましては、ホームページやメールマガジン、X(旧Twitter)、「東京動画」による情報提供を行ったり、昨年度につきましては、「防ごう！アニサキス食中毒」など、食中毒予防に関する普及啓発資材を作成しております。

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。

続いて、34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。

こちらについては、食品へのアレルギー混入防止の技術的指導や、食物アレルギーの相談や緊急時対応等に係る人材の育成を支援していく施策となっております。

施策の内容につきましては、食品の製造・調理段階でのアレルギー混入防止に向けた技術指導、学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談等に係る人材の育成です。

実績につきましては35ページをご覧ください。

1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て、食品製造業や給食施設を対象とした監視指導を実施しております。

また、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は、令和4年度に改定を行い、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」を作成しております。令和5年度については、このガイドブックを活用しております。

また、2つ目の学校保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談・緊急時対応等に関わる人材の育成としまして、公立学校教職員や保育所職員等に対して、動画配信や集合形式での研修を開催しております。

開催方法や実績につきましては、資料に記載のとおりとなっております。

次に、36ページをご覧ください。

相談実務研修ですが、保育所や幼稚園、特別支援校に勤務する職員を対象に、専門医による講演を動画配信により実施しております。

次に、アナフィラキシー症状が発生した際の緊急時対応研修ですが、学童施設や保

育所の職員を対象に、画像にも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、職員がエピペンを打つための研修等を実施しております。

また、アレルギー対応体制強化研修としまして、施設管理者向けの研修も実施しております。

これら研修情報や教材等につきましては、ポータルサイト「東京都アレルギー情報 n a v i .」により、提供しております。

今年度につきましても、同様にアレルギー対策を実施していく予定となっております。

説明が長くなりましたが、資料1の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。

ただいまの説明につきまして、ご質問、ご意見等を引き受けたいと思います。ご発言いただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

はい、蒲生委員どうぞ。

【蒲生委員】 はい、蒲生です。

さすが東京都さんで幅広い施策を確実に進めていらっしゃるということで、大変感服して伺いました。

2点教えていただきたいことがございます。

8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ということで、リーフレットを作っていらっしゃる。そのリーフレットを拝見しましたところ、食品ごとに適した消費期限を設定する。テイクアウト・デリバリーに要する時間と、その間の温度管理も考慮して設定する、と大変大事なことを書かれているんですが、消費期限を設定するための参考になるような、特にデリバリーで温度ロガーを搭載した調査ですとか、そういった適切な消費期限を設定するための何かデータのようなものを作っていらっしゃる、ここを見るといいよというデータがありましたら教えてくださいというのが1点です。

2点目が、20ページのところで、「健康食品」の健康被害事例専門委員会で検討されているということで、これもなるほど、と思って伺いました。

健康被害例としては、非常によくあるような吐気や下痢ですとか、そういった症状の件数が27件というとても非常に少ない。そうすると、恐らくここに出てきたものは、かなりお医者さんであったり、薬剤師さんが、この「健康食品」との関連性を疑って出してきたケースなのかなというふうに想像しました。

まず、この27件は、かなりこの「健康食品」との関係が疑わしいというような内容だったのか。

そして、その結果を通知したというふうには書かれていますが、その結果というのがどういう内容だったのか、教えていただければということと、その内容が都医師会と都薬剤師会へ情報提供とありますが、事業者、その当該の事業者への連絡というものも行われたのか、教えてください。

はい、以上です。

【五十君会長】 事務局、よろしくをお願いします。

【内藤食品監視課長】 事務局でございます。

まず、1点目のデリバリーのリーフレットにつきまして、何らかの時間や温度のバックデータは、残念ながら、東京都もデータは持っていません。

参考となるとすれば、国が出している期限表示のガイドライン等になるかと思いません。店舗によって配送時間が異なりますが、保健所では、なるべく配送時間が長くないように指導しています。

2点目の20ページの「健康食品」による健康被害専門委員会の運営ですが、当時平成16年ごろにも、かなりこの「健康食品」についての健康被害、中国産の痩せ薬というのが当時問題になって、都内でも死者が出たと記録が残っております。それを受けて、平成18年から、こういう事業を始めたところでございます。

まず、1点目の詳しい内容です。基本的には「健康食品」を食べた方で、これが前提なんです。何らかの症状を薬局ないしは診療所等に訴えた患者さんになります。それを受けて、まず疑わしい内容ということなので、基本、東京都に上がってくる状況というのは、その健康被害とその「健康食品」に関連性があるかもしれないという形で上がってきます。なので、それについて、本当に関連性、因果関係があるかということはこの専門委員会の中で議論をさせていただいているところでございます。

今のところ、平成18年から通算すると500事例を超えますが、健康被害と「健康食品」を食べたので被害が起きたという因果関係がはっきりしたのは、実は一例もないです。ただし、やはり少し疑わしいというところで情報をいただいています。

ただ、大体6割ぐらいはなかなか因果関係が特定できないということで、情報を集積するというものでございます。残り4割が、もしかしたら可能性はあるということなので、医師会、薬剤師会さんのほうに情報をフィードバック、もしくは、さらなる情報収集のお願いという形で通知をさせていただいております。

最後に、委員からご質問あった事業者に対しての連絡、これはしていません。というのは、因果関係がはっきりしない中で、そこまでは情報提供できないだろうということです。ただ、後でご説明する今回の紅麴のような事案があれば、事業者に対する指導につながっていく可能性があると思っております。

説明は以上になります。

【蒲生委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 よろしいですか。はい。

他にご質問、ご意見等ございましたらお願いしたいと思っておりますが、いかがですか。

はい、渡邊委員どうぞ。

【渡邊委員】 これは確認と、もし、そういう情報提供をされるのであれば有効だろうと思うこととして提言として発言させていただきます。「食品アレルギーの管理ガイドブック」を策定されたというお話の中で、コーデックス委員会が発行している文書、恐らくコード・オブ・プラクティスCXC80だと思いますけれども、これを参照しているというお話がありましたので、そういった国際的にも通用するものを参照して、東京都のガイドブックが作成されているということが情報提供されますと、なおより、それに従って管理を進めていただけるようになるかと思っておりますので、そのような情報提供されることを提言とさせていただければと思います。

【五十君会長】 事務局、コメントありますか。

【内藤食品監視課長】 今、委員からご指摘ありましたとおり、この「アレルギー対策ガイドブック」は、なかなか作るのが大変で、いろんなパターンについて、都内でも製造工場がたくさんありますので、その中でアレルギー対策をするに当たっての留意点などを、現場の知見を集めながら精査してきたところですよ。やはり1つの標準として、コーデックスという国際基準がございます。これを基にやることで、非常に有効性というか汎用性が広がるのではないかと。

ガイドラインの中でも、この事項はコーデックスということを示すコーデックスマークをつけており、他の自治体の間では結構よい評判です。やはり今委員からおっしゃっていただいたように、そういったところをもっとPRして、業界のほうに浸透させていただければと考えておりますので、ご提案として承らせていただきます。ありがとうございます。

【五十君会長】 はい、よろしいですか。

このアレルギーについては、クルミがアレルゲンとして加わったりなど、結構動いております。冊子体ですとこのような場合への迅速な対応というのは難しいと思うのですが、その辺りはどのように対応を取られているのか、教えていただけませんかでしょうか。

【内藤食品監視課長】 このガイドラインについてでございますか。

【五十君会長】 現在、冊子体ガイドライン、ガイドブックを提供していると思うのですが、このところアレルゲン物質は結構動いていたり、変更があったりということがあるので、その辺りをどのように対応しているのか情報をいただければと思います。

【内藤食品監視課長】 はい。こういったアレルギーの、いろんな東京都も広報媒体を出させていただいているのですが、チラシなどについては、クルミの追加やマツタケが表示推奨から削除されたという事案もありますので、随時、改訂したものをまた出しております。

ただ、こういったガイドブックは厚みがあって、すぐ改訂できない部分もあるので、追補や差し込みをさせていただいています。やはり使い勝手のよさからすると、折を見て改訂という作業も必要かと思っておりますので、現場と相談しながら検討していきたいと思っております。

【五十君会長】 よろしく願いいたします。

その他、ご質問。

はい。では、大道委員から行きますか。

【大道委員】 よろしく願いいたします。

先ほどの25ページのほうにありますDNA分析等によるということところで、DNA分析や同位体分析による調査のところ、袋詰めの米穀ですか。そのところで200件中7件。数字が出ているということの説明だったと思うのですが、具体的に、米穀の中のどういうところに問題があったのか、また、それは公表されているものなのかどうかを教えてください。よろしく願いいたします。

【内藤食品監視課長】 25ページのDNA分析等の食品表示の科学的検証の実施でございます。



まず、お詫びですが、この表の中で、今申し上げた実績が漏れておりすみませんでした。

まず、お話のあったお米のDNA検査をして、200件中7件で違反があったということは、先ほどご説明したとおりでございます。例として、「コシヒカリ」と表示されていたが、中身が全部「はえぬき」だった。あと、「つや姫」と表示されていたが、中身はほぼ、「あきたこまち」であったというような事例が多いです。

原因としては、やはりお米屋さんでいろいろ袋詰めをすると。5キロの袋とか、2キロの袋に包むときに、幾つか考えられますが、1つは袋を間違えてしまった。本当にそういうことがあるのかとなかなかあれなんです。あともう一つは、その袋詰めをする機械です。結構大きい機械らしいのですが、その直前に「コシヒカリ」の袋詰めをして、次に「はえぬき」をするときに、洗浄がうまくいなくて混入してしまったと。

我々も検査するとき、全部を検査するのではなくて、何十粒かを選抜して行うので、その中で混入が起きてしまったことで、こういった検査で異常が出たというような内容でございます。

先ほどの公表については、これは基本的には製造所とか、そういった袋詰め表示をしている所管の自治体等々に情報提供するという形を取っておりますので、個別の違反事例について公表はしておりません。

ただ、しっかり自治体のほうに連絡して、必要に応じて指導をお願いしていると、こういう状況でございます。

【大道委員】 ありがとうございます。よく分かりました。

【五十君会長】 寺島委員、ちょっとお待ちいただいていますか。同時にWEBから入ってしまいましたので、WEBの井岡委員。ミュートを外して、ご発言ください。

【井岡委員】 ありがとうございます。

消費科学センターの井岡でございます。お世話になっております。

先ほど、蒲生さんもおっしゃっていましたが、すごく幅広い面でいろいろと細かく考えられていることがよく分かりました。それで、1つの質問と2つの意見です。まず、HACCPのところですが、やっぱり手洗いということがとても問題になるかと思えます。私、最近世田谷の区民講師をやっております、そちらのほうで、世田谷区の保健所から来ていただいて、手洗いチェッカーを持って来ていただいて、十五、六人で手洗いのチェックをするという実験をやってみました。

ところが、すごく意識して手を洗っているつもりでも、なかなか完璧にはいかない、大変難しい、ハードルが高いんだということをそのとき実感しまして。特に、最近はい小さい企業さんとか小さい飲食店なんかは、人手不足もあって、手洗いの徹底などが、消費者としては気になっておりますので、小さいところは公の支援も必要かと思えますので、引き続き支援をお願いしたいということです。

もう一つ、意見は、重点施策9の外国人への情報発信ですが、これはやはり、従業員にまでやっていращやるということで、大変重要なことだと感じました。

それから、質問が1つです。10ページのところで、先ほどいただいた、「食中毒ずかん」というのを、見せていただきましたら大変楽しくて、子供たちも喜んで見そ

うな資料だなど、さすがだなど考えました。これは、どういうところで配布をしているのか。子供たちに目につくような、学校は、全部は無理だと思えるのですが、どのようなところで配布していらっしゃるのかを教えてください。

以上です。よろしくお願いします。

【五十君会長】 事務局、手洗いと外国人対応についてお願いします。

【内藤食品監視課長】 まず、手洗いについてですが、私も、昔、手洗いチェックをやってもうまくできなかったという苦い経験がございます。手洗いの徹底というのは、食品衛生の中では、ある意味、永遠の課題といってもいいのかなと思っています。

今、横浜市でちょうどウナギのお弁当の食中毒が出ている報道がありますが、原因として黄色ブドウ球菌が報道に取り上げられているのを聞いています。まさに手から、手にある食中毒菌を食品に移して、さらにそれが増殖したことで食中毒になったということになります。この手洗いについては、我々も、手を介し、動画を作ったり、チラシを作りながら徹底しているところですが、やはり基本中の基本ですので、これは保健所も含めて、職員からしっかり事業者に、特に小規模の方にも配慮しながら指導するように徹底していきたいと考えております。ご意見ありがとうございます。

2点目の外国人の従業員につきましては、東京都の保健所は、多摩地域を所管しておりますので、そこそこ大きい工場がございます。従業員の方を見ると、やはり外国人の方も非常に増えているという状況があります。なかなか日本人の働き手を確保するのが難しいと。そうすると、工場の経営者とか、指導者の方に聞くと、どうやって日本の、先ほどの手洗いなどいい例ですが、手を洗うという習慣が、ややもするとないというお国柄もあるという情報もありますので、そういった方にいかに衛生を徹底するのかということで、ここの資料でも、多言語化したチラシを作って、ぜひ従業員の方に教育してくださいと、こういった支援をさせていただきますので、こういった外国人に対する対応、今後もしっかり注力していきたいと考えております。

最後に3点目の食中毒ずかんについてですが、配布については、基本、保健所とホームページで行っております。

子供の施設にということになると、我々も学校などそこまで手が回ってなくて、配布しきれれておりません。あと今回これをちょっとご紹介させていただいたのが、やはり今の肉の生に近い形で食べることでカンピロバクターの食中毒というのが非常に増えております。

我々の情報によると、やはりお肉を生で食べる子、喫食し始める年齢が少し下がってきているということもありますので、今後こういった食中毒ずかんを、いろいろ食中毒のイラストもありますので、こういったコンテンツをうまく活用しながら、若者に対する食中毒、食品衛生の啓発というのを、これからやっていきたいと考えております。二、三年かけて、じっくり地に足つけてやっていきたいと考えておりますので、ぜひ食中毒ずかんも活用していきたいと考えております。

また、他の子供向けの施設に配布できるのかは、これから検討していきたいと思っております。ご意見ありがとうございます。

【五十君会長】 WEBの柿本委員、沼田委員、少し待っていただいて、会場から、1つ質問を入れさせていただきます。

それでは、寺島委員、どうぞ。

【寺島委員】 ありがとうございます。HACCPのところでは幾つかお伺いできればと思っております。

HACCP推進者育成講習会、こちら3年目というふうに通っております。こちらは私も参加したことがあります。今後、こちらの会を進めていって、最終的にどういう形で人材育成ができたかどうかというところに持ち込んでいくのかなというのは、個人的な興味がありました。でも、その上でなんですけれども、実際、この講習会を実施していく中で、比較的受講数の多い企業カテゴリー、いろいろな会社さんあると思いますが、多かたり、逆にこういった企業さんのカテゴリーの参加率が低いとか、そういうところもし情報があれば、そういったところに手が届くように、要はどの企業体にも推進ができるようにしていく。こういうことを考えていますとか、その辺りがお伺いできればと思いました。

もう2点目ですけれども、HACCPの推進をする上で、今回の紅麹の件もそうですが、一般衛生管理のところ非常に重要なポイントと思っております。特にその洗浄であったり、殺菌であったりということですね。

このHACCPの取組を進める上で、前提となる衛生管理のところの人材育成というのが非常に重要なところになってくると思っております。ここに関しても、今後、育成講習会中でやってくのかも分からないんですけども、もし計画等あればお伺いできればと思いました。

以上です。

【五十君会長】 事務局よろしいですか。

【内藤食品監視課長】 これはページとしては、6ページです。HACCP推進者育成講習会ということで、狙いとしては、特に工場とか、製造業に対してのマネジメント、経営層に対して、HACCPの重要性を講習で周知することによって、各工場ごとのHACCP衛生管理を底上げしていこうと、こういう狙いでございます。

今後、どういう人材育成につなげていくのかということについて、同じく5ページですが、今までこういったHACCP、いろいろな事業をやってきております。そういった成果を集約して、できれば見える化をして、より広く、いろいろな皆さんに周知するために、5ページの一番右下の右のところに、HACCPシンポジウムを開くと、これは今年度からの新しい取組になります。ここで訪問アドバイス事業とか、今、委員のほうからお話があった、推進者育成講習会のいろいろな成果も、整備しながらご紹介することで、よりHACCPの浸透を図っていきたいと考えております。そして、高い人材育成にもつなげていければと思っております。

2点目の企業カテゴリー別のデータが手元になくて大変恐縮ですが、感触からすると、推進者育成講習会は定員に達していること、各業界団体を通じて、周知していることもあり、何か特に苦戦をしている企業カテゴリーというんですか。この製造業態は、なかなか来ないとか、そういうイメージはないですが、今後そういった視点もしっかり持ちながら事業を進めていきたいと考えております。

3点目の一般HACCPの前提となる一般的衛生管理、それこそ先ほど来から手を洗うとか、しっかりまな板を洗浄するとか、本当に基本中の基本になります。ここ

については、当然HACCPを指導する前提の話になりますので、これは特に保健所の衛生監視員が中心となる話ですが、各施設に現場に立ち入る際に、そういった取扱いも一緒に確認してもらいながら、一般管理もし、かつさらにステップアップして、HACCPということで、難しい面はあるんですが、現場とともに取り組んでいきたいと考えております。データが手元になくて申し訳ございませんでした。

【五十君会長】 よろしいですか。

【寺島委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 それではWEBからです。お待たせしました。柿本委員、お願いします。

【柿本委員】 聞こえておりますでしょうか。柿本でございます。

【五十君会長】 はい、聞こえております。

【柿本委員】 主婦連の柿本でございます。ご説明ありがとうございました。3点ほど、コメントと要望がございます。

コメントの1点目は、食品衛生の基本的な管理について、先ほどからいろいろ出ておりますが、手洗いのほかに、今回のウナギ弁当の食中毒事件では、手袋をしないで盛り合わせてしまったところに問題があったというように報道されています。基本的な衛生管理の動作についての確認というのが、やはり重要ではないかというふうに感じております。

要望の1点目でございますが、重点施策の1番、GAP認証制度の推進についてでございます。これはイベントなどを旺盛にさせていただいていると理解しておりますが、消費者にとっての認証制度は、安全・安心の目印になるものでございますので、ぜひ、もっと強力に推進をしていただきたいです。新認証制度に、人権とか、農場系管理が入ったということで、これからの農業にとって、非常に重要な視点だと考えております。

2点目ですが、重点施策の3でございます。ボランティアなどの小さな提供主体についてですが、私が聞いたところによりますと、この社会状況で、ますます増えているというか、重要な位置づけに組み込まれている段階の方たちが多いように思います。ですので、ぜひ丁寧な衛生技術支援をお願いしたいなと思います。続けられなくなりますと、大変困る人々が多くいると思われまますので、そこのところを丁寧にさせていただきたいです。

以上でございます。

【五十君会長】 事務局、よろしいですか。

【内藤食品監視課長】 まず事務局からですが、私のほうからまず、手洗いのお話と、あと今、最後にあった子供食堂、ボランティア給食についてご説明した上で、その後にGAPについてのご説明という形でいきたいと思っております。

まず、手洗いについては、先ほど来からお話しているように、食品衛生の基本ということになります。この基本的なことについては、当然、保健所のほうで、その都度、監視指導で飲食店に入ったときに、現場で直にご指導させていただく。また保健所でも随時講習会を開催させていただいております。特に毎年、運転免許証の更新を思い出させていただくと分かりやすいのですが、毎月、営業許可の更新をするときに、講習

会をやっております。必ず毎月飲食店の方を呼んで講習会をしますので、そういった中で、最新の食中毒と併せてその防止のために向けた基本的な一般的な衛生管理事項、当然手洗い含めて、そこをまたしっかりケア指導、周知徹底をしていきたいと考えております。

あと3つ目の資料1の8ページになりますが、このボランティアの給食ということ、きめ細かな丁寧なご支援という形を今ご要望いただいたところでございます。右上の上段が茶色になっている、小規模給食ボランティア給食というチラシでございますが、例えば、子供食堂の位置づけでいうと、実は福祉目的の給食というのは、食品の営業許可であったり、例えば保健所の届出が必要ないものになります。なので、都内の自治体でも、通常の飲食店とか、給食というのは、専用の厨房や機器を設けるころなのですが、こういった子供食堂の場合ですと、いわゆる家庭の台所をうまく使って、子供食堂を運営されているというところが多いです。

なので、こちらのリーフレットも、専用の冷蔵庫を設けなさいとか、そういうこと言っているのではなくて、基本的な衛生管理事項、例えば今の時期ですと、よくやってしまうのが、今日は食数が多そうだから昨日の段階から調理をしてしまうとか、そういう作り置きが食中毒の原因にもなりますので、そういった基本的なところを、こういったチラシ等々を使って、保健所で指導させていただいております。なかなか人材的にも、資金的にも難しい形態なのは、我々も承知しておりますので、そういった中で、できるところからやっていきましょうねということで、チラシを使いながら、子供食堂等々の指導させていただいているところがございます。今後もしっかり丁寧に取り組んでいきたいと考えております。GAPよろしいでしょうか。

**【小堺食料安全課長】** 産業労働局食料安全課長の小堺と申します。ご意見頂戴いたしまして、ありがとうございます。

GAPの取組につきまして、安全・安心につながるということで、推進をお願いしたいというご意見でした。ありがとうございます。おっしゃるとおり、こういった取組、なかなかまだ農業者のみならず消費者の皆さんに十分に認知されていないのかなというふうに考えております。

そこで、5年度の取組を見ていただいて、PRイベントを158回ということで、かなり前年度より強化して取り組んでおります。

例えば販売に関しましては、松屋銀座店ですとか、三越の日本橋店など、そういった有名どころの百貨店にご協力いただいたりですとか、スーパーのオオゼキさんなどにもご協力をいただいて、かなり販売の日数というのを増やしております。

それからバイヤーツアーを実施したりですとか、展示会への出展を後押しということで取り組んでまいりました。こういった取組を通しまして、消費者の皆様十分にGAPの意義を知っていただいて、そのことが生産者の認証に向けた取組意欲につながるのではないかとということで、注力しているところがございます。よりGAPというものが、消費者の皆様身近なものになって、選択していただけるような農産物になればと考えておりますので、引き続きお知恵をいただきながら取組を進めていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いたします。

**【五十君会長】** よろしいでしょうか。時間が大分押してしまいましたので、沼田

委員の質問まで受け付けたいと思います。沼田委員、お願いします。

【沼田委員】 公募委員の沼田です。よろしくお願いします。

もしかしたら、先ほどのとかぶってしまう部分もあるかと思うのですが、重点施策の9と11の項目のところで、私、職業柄、飲食店を営業している方々からいろいろ食物アレルギーですとか、そういったことについて、相談を受けることがありまして、今、インバウンドがとて多くて、海外のお客様を接客するという飲食店がすごく増えているんですけども、アレルギーの案内、そこにすごく課題があるということ、結構皆さんおっしゃっていて。

私は昨年秋、11月か、12月に実施された飲食店向けのアレルギー講習会、オンラインで受講しているのですが、そこで先ほどご紹介のあった、「アレルギーコミュニケーションシート」、すごくいいなと思いました。先々週のことですけれども、都内の東京とか、上野、渋谷に出店しているお寿司屋さんとかに、この「アレルギーコミュニケーションシート」のことを紹介したら、即絶賛されていて。ぜひ、これ今すぐ使うという感じで、ちょっと取り組もうという姿勢が見えていました。

ただ、せっかくすごいいい素材なのにもかかわらず、なかなか皆さん、必要としているところ、存在を知らないということが、すごくもったいないなと思ったので、どうにか、私としては、「食品衛生の窓」というのを、DMとかもらえるから、そこで分かるよとか伝えるんですけども、なかなかやっぱり、今、人材不足、人手不足というのもあって、人手不足ということで逃げてはいけないことですが、なかなかそこまで情報を自分たちから取りにいくということができないというのも、現場の声として聞いています。

なので、もし可能であればなんですけれども、今回の「アレルギーコミュニケーションシート」をインバウンドがちょっと盛んな土地の何か、そこから飲食店に発信、直接情報を発信できるような、何か取組ができないかなというところを思いました。すごくもったいないなと思ったので、難しいとは思うのですが、ご検討をいただいで、いい仕組みができたらなと思ったので、お話しさせていただきました。

以上です。

【五十君会長】 情報提供の在り方ということになると思います。事務局いかがでしょうか。

【内藤食品監視課長】 ご意見ありがとうございます。今、ご紹介いただいた「アレルギーコミュニケーションシート」というのは、29ページの一番下に書かれているものです。これは飲食店のメニュー等々で、小麦などのアレルギーを起こす特定原材料を使っているといった、そういうようなご案内になります。これは食品衛生法では、義務化されているものではなくて、あくまで任意の取組になります。やはり、東京も今、非常にインバウンドが増えている中で、外国人も含めたお客様に対して、アレルギーのご案内、情報提供をすることで、アレルギーを持った方も安心して東京で食事ができるという、こういった目的でやっているものでございます。

今、委員から言われて、私びっくりしたんですけど、このアレルギーシートを大体飲食店に持っていくとすごく怒られるんですね。これをやったって、もし間違っって混入して、アレルギー症状が起きたらどうするんだ、こんな物を配るなど、そういうネ

ガティブなことを言われることが多かったので、今、委員から、お寿司屋さんで絶賛されたというのは、非常に我々は勇気づけられたものでございます。

周知につきましては、当然、都内の保健所等、全部お配りしておりまして、保健所の監視指導の中で、ぜひご案内いただきたいという取組を今、しているところでございます。

また29ページの下、3番のところに、こういった飲食店向けの講習会も今、例年実施しておりまして、委員もご参加いただいたということですが、毎年開催させていただいております。なるべくこういった情報をPRするというので、なかなか難しい面がありますが、今日お話をあつた、「食品衛生の窓」を見ていただければというご案内をいただいておりますので、なるべく早い段階で、リンクがすぐ分かるように改修したいと思っております。あと各保健所にも、改めて「アレルギーコミュニケーションシート」の意義等々を説明しながら、各保健所を通じて、こういった取組、各飲食店の取組につながられるように取り組んでいきたいと思っております。貴重なご意見ありがとうございます。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

【沼田委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 まだまだご質問があると思っておりますが、時間が大分超過してしまいましたので、次に参りたいと思っております。

続きまして、報告事項2、その他につきまして、事務局からご説明をいただきたいと思っております。

【内藤食品監視課長】 事務局の内藤でございます。それでは右肩上に資料2と書かれました、「紅麴を含む健康食品」に係る健康被害事例の対応について、この資料をもとに、東京都の今回の紅麴に関する対応についてご説明をしたいと思います。

まず1番の機能性表示食品についてですが、今回の紅麴の製品が、消費者庁の食品表示法に基づく機能性表示食品ということなので、簡単にカテゴリーについて説明させていただきます。

1 マル目にごございますように、食品表示法に基づきまして「おなかの調子を整える」とか、「脂肪の吸収をおだやかにする」等々の、いわゆるその健康維持増進に役立つ効果が期待できる。こういったことを科学的根拠にも基づき商品に表示した食品ということだそうです。

ただし販売は、2 マル目ですが、販売前に「安全性」と「機能性」の根拠に関する情報、いわゆる論文を消費者庁の長官へ届け出たものであるということになります。

一方、同じようなものとして、矢印のところに、特定保健用食品いわゆるトクホがあります。これは実は個別に消費者庁の長官、昔は厚労省でしたが、個別に審査を受けたものになりますので、この機能性表示食品というのは、トクホと違って、これは審査を受けたものではないというものになります。

左下に、健康食品の分類ということで、左書きの保健機能食品と特定保健、いわゆるトクホとか、栄養機能食品、今回の機能性表示食品とございますが、ここがいわゆるその国の制度に基づき機能性、いわゆる「おなかの調子を整える」等々の表示ができること。

あと右側のいわゆる健康食品というのは、それ以外のものをごさいますて、いわゆるサプリとか、栄養補助食品等ということで、こういった本来であれば機能表示、何かがよくなるとか、そういった表示はできないものになります。

右のほうに機能性表示食品の届出事項ということで、今申し上げた安全性であるとか、機能性の根拠となるような文献の届出をすれば、こういった機能性の表示ができるというのが機能性表示食品になります。

下の枠でございしますが、今回の紅麴コレステヘルプ、商品の概要でございします。

左の1マル目ですが、これは小林製薬さん、本社が大阪市になります、ここが販売していたコレステヘルプ。紅麴菌という昔から使われているものですが、これを主成分とするサプリということです。

2マル目ですが、紅麴に含まれる、「米紅麴ポリケチド」という有効成分があるようですが、これが悪玉コレステロールを下げる機能があるということが報告されているために、写真にあります、悪玉コレステロールを下げるといった表示がなされております。

次のスライドをお願いします。

次のページでございします。では、今回の3番で、事故の経緯と、あと都内における今回の食品衛生法違反となる製品の回収状況についてご説明いたします。

(1)の健康被害の探知、製品の回収ということで、これ繰り返しですが、小林製薬が販売していたサプリを摂取した方で、腎疾患等が発生をしたという情報がありました。

2マル目ですが、この小林製薬は、この製品分析を行った結果、同社の意図しない成分が含まれている可能性があるということで、今年3月22日に自主回収を公表したというのが、この事故の経緯でございします。

右の方に吹き出しで点々であります、ちょっと下線の部分だけ簡単に紹介しますが、この小林製薬さん、これは医師からの健康被害の情報提供を受けた後、実際消費者や都道府県知事への、いわゆる自治体等々の情報提供までに約2か月を要したということで、これも当時のマスコミでも少し指摘されていた部分だと受け止めております。

実際に、製品回収の流れについては、中段の表にございします。

まず左の回収対象商品として、3製品ございしますが、ほとんどが①の紅麴コレステヘルプで、大体全国で100万個流通されたというふうに言われております。

中段が、実際、今回のこの紅麴に関する調査の主体が、本社を所管する大阪市になるんですね。なので、大阪市の動きを書いておりますが、一番下の3月28日にこの大阪市は、全国の自治体に販売先への回収指導の依頼をしております。これを受けて、都の対応が一番右にございしますが、当然3月28日からの依頼を受けて、都も動いています。資料に記載はございせんが、矢印で、ドラッグストア、スーパーなど約2,000施設が対象ということで、都内で大体2,000施設でこの紅麴コレステヘルプが売られていたということになります。

実際、この情報、2,000施設のリストが届いたのが、3月29日の金曜の17時でした。このまま看過してしまうと、週末にかかってしまつて、その間、違反品を



もし仮に消費者の方が口にしたら大変なことになるので、この17時の段階で全保健所に待機をお願いしまして、リストを都庁から送って、その日のうちにこの2,000施設に全部電話をしてくださいと。確実にこの違反品を店舗から回収してください、下げてくださいということをおこの日のうちに対応しました。紅麹の対応も、実はこのときが1つのピークで、もう戦場のような状況でしたが、何とか、大阪市の動きを受けて、都も対応していたというのが実情でございます。

下の(2)の健康被害の原因、意図しない成分ということで、これもマスコミ等々でも報道されておりますが、下線のところ、青カビが生産するプベルル酸というカビが作る毒素が1つの原因じゃないかと今うたわれています。ほかにも紅麹菌が産生する「モノコリンK」と類似する云々とありますが、今、いずれにしても原因については厚労省のほうで動物実験をしながら、その毒性を評価して、原因物質の特定に向けて今調整が進められているというところでございます。

ただ、ポイントとして右のほうのフローにありますように、紅麹を、お米を炊いて紅麹菌を植えて増やすという、普通では発酵の工程になりますが、どうもそこで青カビのようなものが混入してしまったということがこの事故の原因じゃないかと言われているところでございます。

次のページをお願いします。

次に、これは東京都のもう一つの対応として、品物を回収するというのが、今、ご説明したとおりですが、都内で確認されました患者さんの調査、現在も継続しております。

フローを見ていただくと、一番上に、赤の帯が、これは紅麹コレステヘルプを摂取して健康被害を訴えている方、患者さんになります。左のほうで、この患者さんの情報というのは、ほとんど小林製薬さんの受付センターのほうに行って、それが大阪市にあって、さらに大阪市が東京都に調査依頼をします。大体これが全体の9割ぐらいいを占めている状況でございます。ただ、一部、直接患者さんから都のほうに相談したり、一番右にありますように、医療機関を通じて情報提供を受けるということでございます。いずれにしろ、都で把握した患者さんについては、下のグリーンの帯にありますように患者の調査ということで、患者の属性とか、健康食品の喫食量とか、どういった症状が出たとか、そういった調査を各保健所が一人一人に対して調査を実施しております。それを最終的には、大阪市や厚労省の方に報告しているというものでございます。

現状、その下に表がありますが、都内では、時点が少し古いですが、6月26日時点では、317名の患者さんがいたというような状況でございます。

左の黄色の枠は、都の取組ということで、調査をするのは大前提ですが、それ以外にも、ホームページ、SNSということで、手元にこの製品がある場合には、摂取しないでくださいと。摂取して体調崩した場合は、医療機関を受診して、保健所にお知らせくださいと、都民への注意喚起を行っています。

また下のほうに、もう一つのマルに、健康食品製造者の一斉監視ということで、当然、都内にもこういったサプリメントを作っている業者さんがおります。こういった業者さんに対して、都、区、八王子・町田市と連携をして、都内の健康食品製造者に、

こういった例えば健康被害が発生した場合、すぐ保健所に報告してくださいと。こういったことを周知するために、一斉監視と我々呼んでいますけれど、一斉立入調査を実施しております。

以上は、人に対するということで、まだまだ調査は継続しておりますが、健康被害事例の収束に向けて、都としてもこれから取組を進めてまいります。

最後に国の対応ということで、これは報道でもあるということで簡単に言いますと、今回の機能性表示食品で事故が起きたということで、今後の改善として、下線にございますように、健康被害が疑われる情報を把握した場合の報告の義務化を、もう既になされているとか、先ほど青カビが混入したんじゃないかという疑惑というか、可能性があるので、製造管理をしっかり徹底しようというような取組であるとか、あと消費者庁に届出をする際の手続きの見直しをする等々、国のほうでも今取組が進められているところでございます。都としてもこの動きを注視しながら、今の紅麴事件については、しっかり対応していきたいと考えております。

説明は以上です。

【五十君会長】 今、話題になっていることで皆さん関心のある内容であると思います。ただいまご説明の報告事項2につきまして、ご質問等がありましたら受け付けたいと思いますが、いかがでしょうか。

それでは星野委員。

【星野委員】 星野と申します。よろしく申し上げます。ご報告ありがとうございました。この間消費者として、この紅麴事件のところは、日々報道が減ってきているというのを実感しております。その中で東京都さんが、大阪のほうで起きたということですがけれども、情報収集しながら迅速に対応していただけたことが分かって、とてもよかったです。

質問ですが、3枚目の資料ですか。4の都内における患者調査の実施状況のところ、一番下の患者さんの数がありましたが、6月26日時点では、死亡例がゼロということですがけれども、全体の紅麴も、ここの後にとても増えたという報道がありました。東京のところももし分かっていたら、教えていただきたいことが質問です。

お願いとしましては、最後に言っていたように、これからも国のところは注視していただけてということなので、それをぜひ都民としても、そこをやっていただけてことがとても心強いので、よろしく申し上げます。

【五十君会長】 数字が大分変わってきているようですので、その辺り、もし情報がありましたら解説をお願いしたいと思います。

【丸山食品危機管理担当課長】 事務局の食品危機管理担当課長、丸山でございます。私からご説明させていただきます。

死亡例のことということでお話ございました。委員ご指摘のとおり、この6月26日以降、小林製薬から、死亡例がほかにもありましたという公表があるなど、大きな動きがありまして、都においても、公表内容について動きがございました。

実はホームページで公表しているところではあるんですけども、都内での死亡例に関する調査状況という形で、現状の数字等々についてお知らせをしているところでございます。

結論を先に申し上げますと、大阪市から死亡事例に関しての調査依頼3例、受け付けておりまして、そのうち1例に関しましては調査が終了、残りの2例に関しましては、調査継続中ということで対応しているところでございます。ちなみにこの死亡例なんですけれども、この当該のお亡くなりになった方が、生前に当該の健康食品、紅麴サプリを喫食していた方で、なおかつ体調不良を呈して亡くなった方ということで、必ずしも因果関係が明らかになっているものではないということで、このような形で調査状況の公表を行っておるところでございます。

なお、私どもが出している数字は、国の出している数字の内数でございます。厚生労働省も同じような形でホームページに現状の調査の状況をお知らせしているということになっております。

以上でございます。

**【五十君会長】** 細かい数字は動いていくと思います。ホームページで確認ができるという状況のようです。

星野委員よろしいでしょうか。

そのほかにご質問、ご意見等がありましたらお願いします。いかがですか。

WEBからはいかがですか。

会場いかがですか。よろしいですか。

特に追加はないようですので、こちらの報告につきましては終了させていただきたいと思います。

それではこれで予定されておりました事項については、全て終了いたしました。

若干時間が取れそうですので、先ほど質問できなかった追加質問等ありましたら、受け付けたいと思いますが、いかがでしょうか。全体を通してでも結構です。

仲辻委員どうぞ。

**【仲辻委員】** すみません。ちょっとお時間いただければ、2点教えていただきたいのですが。まず1点目が、先ほどの子供のほうで、生肉が増えて、カンピロが増えたというのは、やはり鶏肉なのか、それとも禁止されています牛肉とか、豚肉を家庭では生で食べるようになったかとか、何かもしその情報があれば教えていただきたいというのが1点と。

それからもう一点、アレルギーの部分ですけれど、お客様に情報提供するとき、先ほどありましたとおり、どんどんこう変わっていく中で、マカダミアナッツの部分とか、それからマツタケの削除とかというところは、一部抜けていたものを伝えても、行政のほうとしては、その辺りご指導とかというのはどういう形になったのかと思いまして、なかなかそれが怖くてお客様に伝えないというのが今の状況というところがありますので、販促物等の中で、まつたけが加わったまま、またはマカダミアナッツが不足したままでもいいとは言えないというのは十分分かっているんですけれど、どのような形でお伝えするのが一番いいのかなというのがあれば、アドバイスいただけたらと思うのですが、よろしく申し上げます。

**【五十君会長】** 2点、生食とアレルギーですね。よろしく申し上げます。

**【内藤食品監視課長】** 先ほど、子供の、生もしくは生に近い状態のものを食べる年齢が下がっているという話をさせていただきました。これは東京都が令和3年に、

実際、都民に対する意識調査をする中で、小中学生とか、中学生ぐらいからもう食べ始めていると。でも我々の年齢ですと、例えば社会人になって、飲み会に連れていかれて、そういうのがあると分かったのが、今は、どうもそういう状況ではないということ。それに対してやはり子供のうちからお肉の食べ方などしっかり啓発していかないといけないと考えております。今、細かいデータはないのですが、特に、鶏肉なのか、牛肉なのかというところまでは調査の中では内訳取っていなかったと考えております。ただ、今法律がかなり規制されて、今の都内で問題になっているのは、鶏肉なんですね。特に低温調理と呼ばれているもので、63度で、30分が本当に大丈夫なのかというところで、結構、現場も苦労している部分がございます。そういった知見も重ねつつも、やはり食べる側、消費者側の意識というのももう少し啓発していくということで取り組んでいるところでございます。

2点目のアレルギーのお客さん、啓発なので非常に難しい面があって、まず、整理すると、今、アレルギー表示が、先ほど委員の先生からもどんどん変わっているということで、先ほどのご質問いただいたアレルギーコミュニケーションシートも変更の都度、全部作り直しをしております。やはり一つ一つの情報がとても変更が重いので、しっかり資料を更新しながら活用しているところでございます。

ただ、先ほどの繰り返しになりますが、やはりお客様に提供するに当たって、飲食店側のリスクというのも非常に大きい部分もございます。そのリスクをどう回避しながら、ということで、我々も悩んでいるところです。今取り組んでいるのが、消費者庁さんが外食もしくは中食で、業者に対してアレルギーの情報提供しようということで、動画の作成をしてくれたんですね。これが今年4月ぐらいから順次ホームページに公表されているので、我々もその動画を活用させてもらいながら、もっと事業者に対する啓発、また消費者に対する情報提供も進めていきたいと考えております。

説明以上です。

【五十君会長】 よろしいですか。

【仲辻委員】 1点だけいいですか。今のお話で、例えば、今、食品表示をしている中で、今というのは、どうしても義務表示以外の特定以外も大体表示が入っているかと思いますが、その中で、マカダミアナッツとかが、やっぱり周知されていないというところがあって、入っているものもあれば、入っていないものが混在するというような形になった場合というところの部分、売らざるの立場になりましたら、ちょっと心配なところがあったりするのですが。当然食品表示以外にも何か訴求物とか、POPとかも考えるのですが、その辺りが今悩んでいるところでございまして、特にマカダミアナッツ等については、猶予期間もないということで表示しなさいといけないという認識なんですけれど、まだ多くの食品が出ていないというところの部分について、どうなんでしょうか。

【五十君会長】 なかなか難しい問題と思いますが、もし回答がありましたら。

【内藤食品監視課長】 このマカダミアナッツの表示については、その表示それぞれ、各々商品の表示であつたりなかったり、そういう状況なんですね。アレルギー表示の法的義務がされているのが、今、特定原材料ということで、マカダミアナッツは、表示推奨ということになるので、行政サイドも必ずやりなさいという

のはなかなかそこまでは言えないです。ただ、当然法律上、表示が推奨されているということは、我々もいろいろなシート、チラシ等々とか、ホームページで情報提供させていただいています。我々としては、なるべくは表示してくださいよというスタンスでは、これからもしっかり臨んでいきたいと思います。ただ、結果として「ない」と言われると、確かに推奨なのでというところで、なかなか厳しい部分はあるかと思いますが、しっかり表示が進められるように、都としても取組を進めていきたいと考えております。

【仲辻委員】 そうですね。私たちもやはりお客様からも望まれているというところがありますので、積極的にはやっていきたいと思うのですが、ちょっと心配なところがありましたので、質問させていただきました。ありがとうございます。頑張ってもらいたいと思います。ありがとうございます。

【五十君会長】 はい最後に井岡委員から手が挙がっておりますので、ご発言ください。

【井岡委員】 井岡です。先ほどの「食中毒ずかん」ですが、自分の団体とか、あと知り合いの小学生などに拡散することは可能でしょうか。そこをお聞きしたいと思っております。

【内藤食品監視課長】 今の「食中毒ずかん」、委員のほうから、ほかの方にご紹介する、そういうご質問ですね。ぜひお願いしたいと思います。ホームページに掲載しておりますので、ホームページをご案内していただくと大変助かります。ありがとうございます。よろしくお願いたします。

【井岡委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 それから阿部委員。これで最後にしたいと思います。よろしくお願いたします。

【阿部委員】 すみません。最後で、食品産業センターの阿部でございます。

昨年、五十君先生から、東京都の応援演説を褒められたということがございまして、今年もう一つ、この食中毒ずかん、それと、食物アレルギー対策飲食店の皆様の資料、大変よくできていると思います。特に参考資料の2は、消費者庁が作っている飲食店向けの資料よりも分かりやすくなっていると思います。これはすばらしいことだと思うので、ぜひ進めていただいて、いろいろなところに配っていただけないかなと思っています。それがあの応援演説の方でして、もう一点だけ。

重点施策の10のところ、食品の安全に関するリスクコミュニケーションということで項目が挙がっております。実は東京都のインターネットのモニター調査というのがずっとやられていて、食品の安全に関する事で気になることは何だというような調査ですが、食品に関して調べるのは5年に1回やられていると思うんですね。これ私すごく楽しみにしていて、というのは、食品安全委員会の食品安全モニターによる調査、これは食品のことを詳しく知っているというような学識知識のある方、食品企業のOBの方が答える調査と、この東京都の一般の消費者が知る食品安全に関するモニター調査というのを対比していくと、やはりリスクコミュニケーションが足りていないという部分が浮き彫りになってくるということですので、毎年楽しみにしています。お願いしたいことは、そのインターネット調査の食品の安全に関する調査につ

いて、もう少し頻度が増えるといいなという意見が1点と。

そして東京都さんがやられているリスクコミュニケーションのためのいろいろな施策、講演会だとか、セミナーが終わった後に、どういうふうに参加者の意見が変わったかというような情報、結果のフォローアップというか、公表、これがあるとさらにリスクコミュニケーションの上で参考になるんじゃないかなと思っています。

長くなって申し訳ないですけど、というのは、行政だけがやることではなくて、消費者団体も、我々のような産業の団体も、みんなで一緒になって話すということが、このリスクコミュニケーションの基本だと思っているので、ぜひそういう面で協力してやっていければと思って、意見を言わせていただきました。

以上です。

【五十君会長】 ありがとうございます。励ましの言葉であったと思います。事務局何かありますか。

【内藤食品監視課長】 ありがとうございます。まず「食中毒ずかん」と「アレルギーコミュニケーションシート」についてはありがとうございます。ぜひ活用していきたいというところで、我々も消費者庁にたまに足を運んで、いろいろ意見交換をさせていただいていますので、いろいろ知恵も拝借しながら進めていきたいと思っています。

あと、インターネットの調査ですが、5年に1回というのは理由があって、実は今日お手元にお配りした食品安全推進計画、これが5年ごとの計画なので、これを作る前の年に、インターネット調査をしています。なので、この次のインターネットのアンケート調査、もう準備をしまして、ほとんど設問は変えないですが、また、5年ごとにということで、やっていきたいと思っています。頻度も増やせるといいですが、これは都庁の中でも熾烈な争いがあって、なかなか枠が取れないという部分もありますので、そこについては今後も頑張っていきたいと思っています。

また、セミナーの後のフォローアップ追跡調査というのは、すごく重要だと考えています。なかなかそこまで我々も今予算が確保できていないという部分がありますが、今後普及啓発事業をするに当たって、そういった追跡調査できるのか。個々に事例ごとに考えていきたいと思っています。ご意見ありがとうございます。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。皆さん活発なご発言ありがとうございます。時間も超過してしまいましたので終了させていただきたいと思っています。

それでは、進行を事務局にお返しいたします。

【内藤食品監視課長】 五十君会長、ありがとうございました。委員の皆様、長時間にわたりましてご審議いただき誠にありがとうございました。

また、第10期委員の任期が、今年の11月末までございますので、今回の会議が第10期委員会の最後の会議になろうかと思っています。つきましては、最後に保健医療局健康安全部長の中川から皆様への御礼を兼ねまして、ご挨拶を申し上げます。

【中川健康安全部長】 保健医療局健康安全部長をしております。中川でございます。

食品安全委員会の閉会に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

まず、本日は長時間にわたり活発にご議論いただき、誠にありがとうございました。

委員の皆様方におかれましては、令和4年12月から第10期東京都食品安全審議

会委員として、ご参加いただき、多くの貴重なご意見を賜りました。改めて深く御礼申し上げます。

食は、日常生活に欠かせないものであるとともに、いかなる時代でも人々の関心がとても高い分野でございます。

令和5年に東京を訪れた外国人旅行者は約2,000万人と過去最多を記録いたしました。国の調査によりますと、実に80%以上が日本食を食べること、これを楽しみにしているそうです。

飲食店が集積し、多彩な食を提供する東京の食文化は、外国からの観光客にとっても、今や欠かすことができない大きな魅力の1つとなっております。

しかしながら、言うまでもありませんが、この魅力ある食文化も、全ては食の安全・安心の上に成り立っております。

食を取り巻く環境が様々に、また大きく変化する中、都は食品安全推進計画に基づき、食品の安全確保に向けた取組を全力で進めております。皆様方におかれましては、今後も引き続き、様々な立場からのご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

最後になりましたが、これまでの委員の皆様方のご尽力に対しまして厚く御礼を申し上げます、私のご挨拶とさせていただきます。

本日はお忙しい中、また大変お暑い中、誠にありがとうございました。

**【内藤食品監視課長】** それでは次期委員の委嘱につきましては、ただいま調整をしているところでございます。引き続きお願いする方につきましても、非常に差し出がましいお願いですが、改めて委嘱の手続をさせていただくこととなりますので、その点は改めてよろしくお願いいたします。

それではこれもちまして、令和6年度第1回食品安全審議会を終了させていただきます。

皆さんどうもありがとうございました。