

平成30年度

第1回東京都食品安全審議会

日時：平成30年8月8日（水）午後2時00分～午後3時55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

【中村食品監視課長】 お待たせをいたしました。定刻となりましたので、ただいまより平成 30 年度第 1 回東京都食品安全審議会を開催させていただきます。

委員の皆様には、お忙しい中、また本日このような天候の悪い中、お越しいただきまして、まことにありがとうございます。

私、福祉保健局食品監視課長の中村でございます。五十君会長に進行をお願いするまでの間、司会を務めさせていただきます。よろしく願いいたします

では、開会に先立ちまして、事務局を代表し、高橋健康安全部長よりご挨拶申し上げます。

【高橋健康安全部長】 福祉保健局健康安全部長の高橋でございます。食品安全審議会の開会に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、非常に天候の悪い中、ご出席を賜りまして、まことにありがとうございます。

本日は議事の一つとして、平成 27 年に当審議会からの答申に基づき改定いたしました「東京都食品安全推進計画」について、これまでの実施状況の中間報告をさせていただきます。

本計画は、現在及び将来の都民の健康の保護を図ることを目的とし、食品安全に関する施策を総合的・計画的に推進していくための重要な計画でございます。本年度におきましても、この計画に基づき、食品の安全施策を全庁横断的に実施するとともに、いつ発生するかわからない災害発生時における食品衛生対策や広域的かつ大規模な食中毒の発生等、新たな食品衛生上の問題等にも迅速かつ適切に対応しながら、東京の食の安全確保を進めております。

こうした状況に加えまして、最近の食の安全を取り巻く状況は、大きな転換期を迎えております。

国においては、食品衛生法等の一部を改正する法律案が可決され、HACCP に沿った衛生管理の制度化や食品営業許可制度の見直し、営業届出制度、食品リコール情報の報告制度等が法制化されました。具体的には、その内容については、今後、国において検討されると聞いておりますが、都においては食品等事業者の皆様方が制度改正にスムーズに対応できるよう、支援・指導が一層求められることとなっております。

また、2 年後に開催される東京 2020 大会に向け、組織委員会から食品の衛生対策も含めた飲食提供に関する基本戦略が本年 3 月に公表され、食品の安全については大会が盛夏の時期に開催されることに十分配慮した食中毒予防対策を講じるとともに、国際標準への整合も含め、先進的な取り組みを推進するとされております。

本日は、これらの近況につきましても、後ほど都の取り組みとともにご説明をさせていただきます。

委員の皆様方には、専門的、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いただくとともに、今後とも都の食品安全行政に対しまして、皆様方の力添えを賜りますようお願い申し上げます。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申し上げます。

【中村食品監視課長】 ここで何点かご注意を申し上げたい事項がございます。

本審議会の資料及び議事録につきましては、原則公開することとなっておりますので、あらかじめご了承くださいと存じます。

また、発言の際でございますけれども、挙手の上、目の前のマイクの下側の右側のボタンを押していただきまして、赤いランプが点灯してからご発言をお願いいたします。ご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まして、赤いランプが消灯することを確認いただければと存じます。

また、資料につきましては、本日、ペーパーレスの取り組みを推進するため、印刷物を除く資料につきましては、ごらんとおりタブレットを使用し、説明させていただく予定でございます。よろしくをお願いいたします。

それでは、まず、ここで委員の交代がございましたので、ご紹介をさせていただきます。

お手元の席上に、委員名簿をお配りさせていただいております。

本年度、一般財団法人食品産業センター技術環境部長の川崎一平様をご都合によりご退任されまして、その後任といたしまして、同センターの富松徹技術環境部長様に委員を依頼しております。よろしくをお願いいたします。

【富松委員】 よろしくをお願いいたします。役不足ではありますが、頑張りたいと思います。よろしく申し上げます。

【中村食品監視課長】 また、一般社団法人日本フードサービス協会常務理事、福田久雄様が退任されまして、まだお見えではありませんが、その後任といたしまして、石井滋様に委員を委嘱させていただいております。到着次第、またご紹介させていただければと思います。よろしくをお願いいたします。

続きまして、委員の皆様の出席状況につきまして、確認をさせていただければと存じます。

本審議会でございますが、審議会規則第5条によりまして、委員の過半数の出席がなければ開催することができないこととなっております。ただいまご出席の委員の皆様は21名でございます。委員総数23名の過半数に達しておりまして、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、公募委員の木村委員におきましては、ご都合によりご欠席とのご連絡を受けております。

続きまして、事務局側の幹部職員のご紹介をさせていただきます。

異動に伴いまして4月に参りました事務局の部長級のみをご紹介させていただきます。

お手元、紙の資料で委員名簿の裏面に事務局名簿がございますが、本年4月の異動により着任いたしました、福祉保健局食品医薬品安全担当部長、野口俊久でございます。

そのほかの職員につきましては、名簿をもちまして、かえさせていただきます。どうぞよろしくをお願いいたします。

それでは、以後の進行につきまして、五十君会長をお願いしたいと存じます。

それでは、五十君会長、よろしく申し上げます。

【五十君会長】 ただいまご紹介にあずかりました東京農大の五十君と申します。

本日、進行をさせていただきますので、ご協力よろしく申し上げます。

食品のリスクマネジメントにつきましては、先ほど高橋健康安全部長からご挨拶がありましたように、我が国のリスクマネジメント方式が大きく変わろうとしております。

食を取り巻く環境の変化、そして、国際整合性という観点から、食品衛生法が改正されます。こちらにつきましては、既に6月付で公布されておりますので、そのご報告もあると思います。

さらに、乳等省令につきましても、緊急時対応という形で乳児用液体ミルクの規格が今検討されておりました、恐らく今週公布される予定となっております。

このような国を取り巻く食品のリスクマネジメントの変化に伴いまして、東京都もその影響を大きく受けてくると思います。

本委員会は食の安全に関しまして、有意義な議論を進めていただければと思います。皆さんのご協力、よろしくお願ひしたいと思ひます。

それでは、早速議事に入らせていただきます。

初めに、事務局から配付資料につきまして、確認をお願いします。

【事務局】 事務局から説明させていただきます。

私は、食品安全担当の酒井と申します。よろしくお願ひいたします。座ったままご説明させていただきます。

冒頭、中村から説明がございましたとおり、本日使用する資料、参考資料につきましては、お手元のタブレットに全てご用意させていただいております。

各自、お手元のタブレットをごらんになっていただきまして、上にスクロールしていただき1番から25番までの資料、参考資料が入っていることをご確認いただければと思います。よろしいでしょうか。

使用方法ですけれども、例えば資料1、こちらの食品安全条例（抄）審議会規則、こちらをタップしていただければと思います。そうしますと、資料が開くという形になります。これを右側にスライドしていただきますと、次のページがご覧になっていただけます。

こちらの資料を閉じる場合には、左上にファイル一覧という言葉（アイコン）がございます。こちらのほうを押していただけますでしょうか。そうしますと、元のファイルの一覧に戻ります。

使用方法につきましては、ご不明な点がございましたら、挙手いただければ事務局が参りますので、よろしくお願ひいたします。

続きまして、机にお配りした紙資料の確認をしたいと存じます。

紙資料は大きく分けて三つございます。

まず、一番上にお配りしましたクリップでまとめた資料です。こちらをごらんください。会議次第、裏面に会議資料、それから参考資料の一覧表が書いてございます。

それから、第7期委員名簿、裏面に事務局名簿の一覧表。それから、最後に座席表がまとめてございます。

続きまして、ダブルクリップ留めした冊子等の印刷物の資料といたしまして、資料2、東京都食品安全推進計画概要版、資料4、避難所ですぐに使える食中毒予防ブツ

ク、資料7、GAPについて。それから、資料8、豊洲市場の開場に向けてという印刷物があるかと思えます。よろしいでしょうか。

また、もう一つ大きなクリップにとめてございます資料がございます。こちらになりますけども、参考資料の1から16が、こちらに留めてございます。クリップが非常に大きくて見づらいので、適宜外していただければと思えます。参考資料の1から16まで揃っているということをご確認いただければと思えます。よろしいでしょうか。

それから、最後に机上資料としまして、東京都食品安全推進計画の平成27年度から32年版ということで冊子が各委員の席上に置いてあるかと思えます。

本日の資料は以上でございます。過不足等ございましたら、挙手をお願いいたします。よろしいでしょうか。

【五十君会長】 資料の確認はよろしいですか。不足等はございませんか。

それでは、お手元の会議の次第に従いまして、東京都食品安全推進計画重点施策の進捗状況（中間報告）及び平成30年度予定につきまして、事務局からご説明をいただきたいと思えます。よろしくをお願いいたします。

【事務局】 それでは、説明させていただきます。

まずは紙資料の資料2「東京都食品安全推進計画概要版」をご覧ください。よろしいでしょうか。

推進計画は食品安全条例の基本理念のもと、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、施策の方向や重要事項について定めた計画でございます。

次ページ目以降をご覧ください。

特に定められた11の重点施策については、当審議会で毎年報告させていただいているところです。

推進計画については、以上になります。

続きまして、お手元のタブレット、こちらのほうを使用してご説明したいと思えます。タブレット中、資料3「東京都食品安全推進計画重点施策進捗状況中間報告及び平成30年度予定」をお開きください。

本年度は、中間年度ということで、平成27年度から29年度までの3年間における進捗状況等につきまして、ご説明させていただきたいと考えてございます。

タブレットを右から左へスライドしていただけますでしょうか。次ページに移ります。

2ページの重点施策1「東京都エコ農産物認証制度の推進について」をご覧ください。

まず、このページ構成について説明させていただきます。推進計画の進捗状況を説明させていただくため、施策ごとに上から重点施策の項目、それから施策の目標、施策の具体的な内容が書いてございます。

次のページ、3ページをごらんください。

先ほど申し上げた東京都エコ農産物認証制度の推進に関する平成27年度から29年度までの実績が左側に、右側に本年度の実施予定について記載してございます。

なお、今回中間報告といたしまして、特にご説明させていただく箇所を赤字で記載

してございます。

それでは、重点施策1「東京都エコ農産物認証制度の推進」について、説明させていただきます。一旦2ページにお戻りください。よろしいでしょうか。

エコ農産物認証制度は、安全・安心で環境にやさしい農産物の生産を進行するため、施策の内容に書いてございます三つの取り組みを推進してございます。

続きまして、3ページをご覧ください。

27年度から29年度までの実績をご覧ください。

まず、環境に配慮した栽培技術の普及につきましては、環境保全型農業に取り組む農業者の技術支援として、平成27年度、認証総数2,424点、生産者総数422件であったものを、平成28年度、それぞれ2,595点、480件、平成29年度、それぞれ2,865点、514件と進めてまいりました。

また、認証対象農産物の増加に向け、対象農産物の検討を実施するとともに、追加品目等を実施して行っておりまして、各年度における取り組み状況は、2の部分に記載のとおりでございます。

続きまして、生産者や食品事業者、消費者への制度や認証マークの周知として、ここに記載してございます対策を実施し、幅広い層に対し周知を実施してございます。

右側の平成30年度予定におきましても、これらの取り組みを引き続き行ってまいり所存でございます。

続きまして、4ページをご覧ください。

こちらは重点施策2「国際規格と整合させた食品衛生自主管理認証制度の推進」でございます。

東京都食品衛生自主管理認証制度は、食品の調理や製造・販売段階で、事業者が自主的に行っている衛生管理の取組を、国際規格と整合させた都独自の認証制度で、施策の内容は記載の3項目になります。

次ページ、5ページをご覧ください。

平成27年度から29年度までの実績をご覧ください。

1、施設ごとに審査を行う通常の認証のほか、チェーン店の本部などによる統括管理と各店舗での衛生管理を一括で認証する「本部認証」や、ISOなどの国際規格の認証を取得している場合に取得できる「特別認証」等の制度を都ホームページに掲載したり、食育フェスタでパンフレット等を配布いたしました。

ここで、紙の資料、参考資料1、2、3をご覧ください。

制度を周知するため作成したパンフレット、リーフレットを添付してございます。

ほかにも自主的衛生管理段階プログラムの普及として、3段階に分けてステップアップしながら認証を目指すなど、事業者がより取り組みやすい支援も実施してまいりました。

これらの結果、表の一番下の項目にございます認証施設数が、平成27年度は618件であったものが、平成28年度805件、そして、平成29年度は909施設と増加してございます。

平成30年度も制度周知のため、講習会の実施やパンフレットの配布等を実施し、認証施設を増やすとともに、制度を推進してまいりたいと思います。

それでは、続いて6ページをご覧ください。

重点施策3「国際基準であるHACCP導入支援」でございます。

HACCPは、国際的な食品の規格を定めておりますコーデックス委員会によってガイドラインが示されており、各国にその採用が推奨されている国際的な衛生管理システムでございます。

施策の内容は記載の2項目になります。

7ページをご覧ください。

総合衛生管理製造過程承認施設等への技術的支援でございますが、対象施設に対し、HACCP指導班による専門的な監視を行っております。また、人材育成として、平成27年度、29年度に食品衛生監視員向けの講習会を実施しているという状況でございます。

続いて、HACCP導入型基準の周知と技術的支援では、平成27年4月に条例制定以来、これを食品事業者へ周知するとともに、各事業者に対し助言・指導を実施してまいりました。

また、下のほうになりますけれども、国の動きとしまして、本年6月、HACCPによる衛生管理の法制化を含む食品衛生法の一部が改正されてございます。概要と詳細につきましては、後ほど別途報告させていただく予定でございます。

平成30年度の取り組み予定は、記載のとおりでございます。

続きまして、8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」でございます。

情報評価委員会では、食品安全に関する様々な情報を収集・分析し、評価し、都民へ情報提供するなどしており、施策の内容は記載の3項目になります。

9ページをご覧ください。

実績としまして、情報の収集では、「食品の安全に係る海外情報検索システム」などを活用し、さまざまな情報収集を実施しております。

その情報を食品安全情報評価委員会におきまして分析・評価を実施しております。

具体的には、平成27年度は食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法、UV印刷紙容器から食品への化学物質移行実態調査等の検討を、28年度はバラハタが都内に流通してしまったことを受け、有毒魚介類の監視指導、避難所生活における食中毒予防について、また、有毒植物による食中毒の防止対策等を検討してございます。

平成29年度は、二日目のカレーによるウェルシュ食中毒、はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生、いわゆるドライエイジングビーフ等の衛生等、食品衛生に関する時事的問題を取り上げて議論してまいりました。

平成30年度も同様に情報収集を積極的に実施し、食品衛生に関する時々の問題等について、引き続き分析・評価を行ってまいります。

続きまして、10ページをご覧ください。

重点施策5「輸入食品対策」でございます。

対策として、輸入食品に対する監視指導や検査を実施するとともに、輸入事業者による自主管理の取り組みを支援する施策で、施策の内容はこちらに書いてございます5項目になります。

次のページをご覧ください。

実績といたしまして「1 専門監視」による監視ですけれども、平成27年度から29年度までの立入軒数、収去検査（項目数）、表示検査（品目数）等が記載してございます。

「2 輸入食品の検査」では、平成27年度から29年度までの検査項目別の検査実績を記載してございます。

よろしいでしょうか。続いて、次のページをご覧ください。

こちらは東京都が発見した輸入食品における違反一覧になります。

平成27年度に3件、平成28年度は3件、平成29年度につきましては6件の違反がございました。輸入者が都内の場合、必要な措置や指導を実施するとともに、輸入者が他自治体の場合には、輸入者を所管する自治体に通報するなどして、必要な措置を講じてございます。よろしいでしょうか。

続きまして、13ページをご覧ください。

その他の対策としまして、こちらに記載してございますとおり、遺伝子組換え食品の表示確認や検査、新たな検査法の開発、都内輸入事業者に対する講習会の実施及び輸入事業者の自主管理推進支援を行ってきてございます。

これらの輸入食品対策につきましても、平成30年度、引き続き実施してまいります。よろしいでしょうか。

続きまして、重点施策6「健康食品」対策になります。

こちらは健康食品の安全確保と正しい利用方法の普及啓発を行う事業で、施策の内容は記載の5項目でございます。

15ページをご覧ください。

実績としまして、市販品に対する監視指導として、各年度に記載のとおり市販品の試売調査を実施し、医薬品成分が検出されないかどうか、不適正な表示や広告がなされていないかどうか、調査を実施しております。

違反が認められた場合、製品に対し違反措置を実施したり、販売者等を所管する自治体に通報するなど、必要な措置を講じております。

そのほかにも、健康被害事例専門委員会による健康被害事例情報の分析・評価を実施したり、健康食品を取り扱う事業者に対し講習会を開催したり、都民に対する普及啓発を行ってございます。

また、機能性表示制度への対応といたしまして、機能性食品について、講習会を通じた事業者への周知やリーフレット等による都民への普及啓発も行っております。

これらの健康食品対策につきましても、平成30年度、引き続き実施してまいります。よろしいでしょうか。

次ページをご覧ください。

続きまして、重点施策7「法令・条例に基づく適正表示の指導」でございます。

食品表示に関し、関係機関との連携を図りながら適正表示を推進する施策で、施策の内容は記載の5項目になります。

続いて、17ページをご覧ください。

実績といたしまして、新しい制度に応じた相談・監視体制の整備でございます。

平成27年度に、担当部署の設置や「食品表示相談ダイヤル」を開設したほか、専門的な表示監視を行う食品表示監視班による監視や、公募都民からなる消費生活調査員による表示調査を実施してございます。

また、食品表示の科学的検証といたしまして、DNA分析や同位体分析等の検査や、講習会による適正表示推進者の育成やパンフレット等の活用による食品表示に関する情報の発信など、適正表示に関する取り組みを進めてまいりました。

ここで参考資料4、5、6をご覧ください。

こちらのパンフレットでございますけれども、食品表示に関しまして作成いたしましたリーフレット及び冊子を添付してございます。よろしいでしょうか。

それでは、続きまして、18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整備」でございます。

大規模あるいは重大な食品による健康被害の発生や、その発生が疑われる場合、被害の拡大防止や再発防止策を講じる施策で、施策の内容は記載の3項目でございます。

19ページ、次のページをご覧ください。

実績でございますけれども、関係機関との連携強化といたしまして、都関係各局からなる食品安全対策推進調整会議の開催を実施したり、首都圏食中毒防止連絡会では、平成27年度にはカンパチやメジマグロ等の寄生虫が疑われる事例を、平成28年には、老人ホームで発生したO157による食中毒を、平成29年度には、腸管出血性大腸菌による散発事例、広域発生事例を取り上げるなど、開催年度に発生した食品衛生に関する問題等について議論を実施するなどしております。

また、危機管理対応といたしまして、緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施や緊急時の情報収集・発信を実施してございます。

平成30年度もこれらの施策を引き続き実施していくことにより、危機管理体制を充実してまいります。

よろしいでしょうか。続きまして、20ページ目をご覧ください。

重点施策9「食品中の放射性物質モニタリング検査結果等、食品安全情報の世界への発信」についてです。

こちらは、オリンピック・パラリンピックの開催などを見据え、食品中の放射性物質モニタリング検査結果を初めとした都の取り組みなど、東京の食品の安全に関する情報を世界に向けて発信する施策で、施策の内容は記載に書いてございます2項目でございます。

21ページをご覧ください。実績になります。

放射性物質モニタリング検査等の情報提供及び食品安全情報の世界への発信ですが、日本語と英語を併記した検査結果を都のホームページに掲載するなどして、世界に情報発信をしてございます。

こちらにつきましては、参考資料の7に、ホームページの内容を添付してございます。

続いて、参考資料8、こちらは食品中の放射性物質対策に係るこれまでの実績を一覧でまとめてございます資料でございます。

参考資料9をご覧ください。

英語化した東京都「食品衛生の窓」トップページを参考までに掲載してございます。こういった形で、世界への情報発信を実施してございます。

続きまして、食品安全情報の世界発信でございますけども、今まで紹介いたしました取り組みに加えまして、参考資料10に添付してございますとおり、日本政府観光局ウェブマガジンに、食品安全の取り組みを掲載し、世界に向けて情報発信したり、それから参考資料11のリーフレット、これはお肉の、「おいしいお肉を日本に来て食べましょう」ということの紹介になりますけども、こちらのようリーフレットを作成し、東京都における食品安全の取り組みについて、日本政府観光局の各国事務所に配布するなどの取り組みを行ってまいりました。

こちらの施策につきましても、引き続き実施してまいりたいと思います。よろしいでしょうか。

続きまして、次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」でございませぬ。

こちらは行政や都民、事業者が、それぞれの取り組みについて相互理解を深められるようリスクコミュニケーションを推進する施策で、施策の内容は記載の3項目のとおりでございます。

続いて、23ページをご覧ください。

実績になりますけども、食の安全都民フォーラムというシンポジウムの開催や、「食の安全調査隊」によるグループ活動、「食の安全都民講座」の開催を各年度それぞれ、記載のテーマにより実施しております。

なお、食品安全調査隊の募集リーフレットを参考資料12に載せてございますので、参考までにご覧になっていただければと思います。

そのほかにも、「夏休み子供セミナー」といった体験型のセミナーも実施してございます。

続いて、24ページをごらんください。

引き続き実績になりますけども、わかりやすい情報の発信の提供といたしまして、ホームページや普及啓発資材による情報提供等を積極的に実施してございます。

特に平成29年度には、参考資料13にございます「災害時の食中毒予防ブック」、こちらですね。それから、参考資料14、はちみつによる乳児ボツリヌス症予防リーフレット、こちらでございませぬ。それから、参考資料15、ちょっと小さくて見にくいですが、はちみつ販売店店頭掲示用カード、こういった普及啓発資材を作成してございます。

また、本日資料4にございます「避難所ですぐに使える食中毒予防ブック」を、お手数ですけども、お手元にご用意いただけますでしょうか。こちらの冊子になります。

こちらにつきましては、作成者である健康安全研究センターから詳細な説明をさせていただきます。

小川課長、よろしく願いいたします。

【小川食品医薬品情報担当課長】 それでは、すみません、申しおくれました。健康安全研究センター食品医薬品情報担当の小川と申します。

この資料4の食中毒予防ブックですけれども、まず、作成に当たる背景、経緯からご説明いたします。

平成28年4月に発生しました熊本地震の避難所におきまして発生しました食中毒事例や、あるいはノロウイルスによる感染症の事例などを受けまして、食品安全評価委員会におきまして評価・検討を行いましたところ、避難生活における食中毒予防に関する情報発信の必要性について提言をいただきました。

まず、作成に当たりまして、被災自治体、衛生対策の有識者、ボランティア団体に対しまして事前調査を実施しました。調査内容は普及啓発の方法や普及啓発の内容についてでございます。

このときのヒアリング結果や、実際に過去の災害時に使われた資料などをもとにし、避難所が開設された際、その場ですぐに活用できる食中毒予防の資料を1冊にまとめたものが、この食中毒予防ブックでございます。

これを、実際の冊子をごらんください。

仕様としましては、ごらんいただけますように各ページの左側にミシン目が入りまして、カレンダーのように1枚1枚はがして使えるものになってございます。

簡単に本資料の内容の説明に入ります。

内容としましては、避難所ですぐに使えるものということで、この表紙を見ていただくとおわかりのとおり、目次ですね。管理責任者用の各種マニュアル、配布用リーフレット、掲示用のポスターという形で構成してございます。

また、東京の地域特性といたしまして、外国人の方が多くおられるということがありますので、避難者の方向けのリーフレット、ポスターにおきましては、英語、中国語、それから韓国語の多言語版を設けてございます。

実際、中身をざっとごらんいただければと思うんですが、まず、資料1から資料2、右下のところに資料番号が打ってございます。資料3、資料4、資料5、資料6までが管理責任者用マニュアルでございます。

それから、続きまして、資料7、資料8、資料9につきましてが、配布用のリーフレットになってございます。

次の資料10から15までがポスターとなっておりますが、サイズがA4サイズということになりますので、ポスターとしてはやや小さ目にはなりますけれども、これは避難所の掲示板というよりは、手を洗う場所、トイレ、調理を行う場所のあいたスペースに張っていただくことを想定したものになります。また、いずれも水を使う場所で使うことを想定しておりますので、表面にフィルムを張った水に強い加工をしてございます。

この資料でございますが、1万3,500部作成いたしまして、区市町村の防災担当であるとか、都区の保健所、医療機関、福祉施設、ボランティア団体、食品衛生協会などに配布しております。

なお、西日本の豪雨災害に関連しまして、広島県からの要請に基づき、保健所から職員を派遣しましたが、その際にも本ガイドブックを持参し、被災地で活用しております。

また、別途、倉敷市役所に100冊を発送し、現地にてご活用いただいております。

簡単でございますが、説明は以上となります。

【事務局】 ありがとうございます。

では、皆様方、タブレットの食品衛生推進計画のほうにお戻りいただきたいと思えます。26ページをご覧ください。

最後の施策となりますが、総合的な食物アレルギー対策の推進となります。

こちらは、食品のアレルギー物質混入防止に向け、さまざまな対策を進めてございます。施策の内容は記載の3項目となります。

27ページをご覧ください。

実績となります。食品製造・調理段階での指導では、食品の製造・調理段階での技術指導を毎年実施してございます。

また、アレルギー物質の検査も取り入れながら、表示の適正化に関する監視指導も実施してございます。

学校、保育所、幼稚園等に対しましては、こちらに記載してございます対策を実施することにより、アレルギー疾患の相談、緊急時対応等の人材育成を進めてございます。

また、参考資料16、こちらですね。ペーパー1枚ですけれども、こちらに添付いたしました。平成29年度に東京都アレルギー疾患対策推進計画、こちらを策定し、アレルギー疾患に対し総合的な対策を推進することとしてございます。

30年度もこれらの取り組みにつきまして、引き続き実施してまいります。

私から、食品安全推進計画の重点施策の進捗状況の中間報告は以上となります。

【五十君会長】 どうもありがとうございました。

大変膨大な量なので、皆さん、フォローが大変だと思いますが、ただいまのご説明につきまして、ご質問あるいはコメント等がございましたら、いただきたいと思えます。

分量が多いようですので、タブレットでいきますと、重点の1から6ぐらいまでを先にお願ひします。項目として1から6の内容につきまして、ご質問、ご意見等がございましたら、いただきたいと思えます。いかがでしょうか。

佐野委員、どうぞ。

【佐野委員】 では、重点施策6の健康食品のところ意見を上申したいと思えます。

15ページになりますが、ここには平成29年度の試買調査の結果が書かれています。125品目を購入して調査した結果、101品目が不適正な表示・広告があったとあります。

さらに、今回は、医薬成分を検出したというのが二桁になって11品目と急増されています。調査を毎年続けているにもかかわらず、ますます違反製品がふえています。

一方、生活文化局では、インターネット広告監視を実施しておられて、7月30日に338事業者に改善指導を行ったと発表もありました。さらに、お試し商法も決して終わっていません。被害は続いています。

このようなことを考えると、健康食品について、もっと安全対策を強化し、体制整備を図るべきだというふうに考えています。

ここには、管轄する自治体に指導を依頼すると書かれておりますけれど、ただ依頼するだけではなくて、やはり連携をとりながら健康食品の対策を強化して、きちんとした体制を整備していただきたいと思います。そうでないと、見ている限りではイタチごっこが続いているだけのように思われますので、そここのところをよろしく願いいたします。

【五十君会長】 いかがでしょうか。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。

お話のとおり、なかなかこの違反率が下がらないという状況があると思います。

ただ、我々がターゲットにしているのが、いわゆる健康食品という分野で、さらに違反の蓋然性が高いというのでしょうか。ネットであったり、あるいは歌舞伎町のようなところで売られているような、いわゆる健康増進のようなものを標ぼうするような、そういうものを主にターゲットにしていますので、なかなか違反率は下がらないのかなとは思っています。

お話にありましたとおり、やはり関係部局の連携と、それから全国的な展開というのは必要だと思っています。

後ほどご説明いたしますが、今般、食品衛生法が改正されまして、健康食品に対します新たな制度もスタートするということでございますので、そういう国の制度とも連携しながら、今後とも取り組んでいきたいと思っています。

貴重なご意見、ありがとうございました。

【五十君会長】 佐野委員、いかがですか。

【佐野委員】 今回の調査はホームページにアップされています。その結果を見ると、今おっしゃられたようないわゆる健康食品だけではなくて、栄養機能食品の表示で、必要表示事項が正しく記載されていない、表示禁止事項が記載されているとの事例もありますので、決していわゆる健康食品だけではありません。ですから、そこら辺は別扱いではなくて、やっぱり全ての健康食品を含めて考えていただきたいと思えます。

【五十君会長】 ご検討よろしくお願ひしたいと思ひます。

ほかに、16ページまでで、ございますか。

江木委員、どうぞ。

【江木委員】 私ども一般消費者といたしまして、この国際基準であるHACCPについて、消費者から見て納得がなかなかいかない。日本の基準が国際規格に合っているのかどうか。HACCPが2段階方式という話も伺うので、なかなか消費者としては納得がいかなくて、都のほうからも大分前からこのHACCPについては一生懸命導入の支援をなさっているというお話は伺いましたけど、それがどのような効果があって、また、2段階方式にどのような経過でなっているのか伺いたしたいと思います。よろしくお願ひいたします。

【五十君会長】 ここでやりますか。HACCPについてはこちらでよろしいですか。

【中村食品監視課長】 今、お話にありましたとおり、なかなか制度自体がわかり

づらいというお話かと思いますが。

国際化ということでありますと、既に諸外国、特に欧米では既にHACCPが義務化をされているというところで、我が国でもやっとな義務化、国では制度化というふうに呼んでいますけども、制度化がスタートするというところで、国際的にみれば標準化がされたというところでは。

それから、2段階というお話がありました、いわゆるコーデックスという国際機関が決めた手順というのがございますけども、そのとおりにやるべきものと、なかなかその手順どおりにはできない、いわゆる小規模であったり、あるいは飲食店のようになり毎日メニューが変わってしまうようなものがございます。そうしますと、なかなかそういう手順に沿った形ができませんので、そういうものについては少し弾力的な運用を図ろうということでは。

これは義務化をされている欧米でも、やはりそういった弾力的な運用というのは行われていますので、それと同じような形で、今回、国内でも2段階の制度が整備されたということではございます。

これから2年後に法が施行されるわけではございますけども、それに向けましては、当然、我々は事業者の方にもご説明しますが、消費者の方にも制度自体わかりやすくということで、ご説明をしていきたいというふうに考えております。

【五十君会長】 いかがでしょうか。

【江木委員】 そうしますと、大規模なところはいろいろ会社のほうで全て準備することができますけど、小規模なところはなかなか手が回らないということではございますか。

【中村食品監視課長】 この辺だと、実は私より五十君先生のほうが多分お詳しいのではないかと思いますけども、実は今、そういった小規模な方を対象に、各業界団体のほうで手引書というのを作成しています。今後、その手引書に基づきまして、そういう小規模、零細の方には我々のほうでもお話ししますし、あるいは業界団体のほうでも周知をしていただくと、そのような形で制度化を進めるということが予定されております。

【五十君会長】 ただいまのご質問は、国の政策に関するご質問になりますので、私から少しお答えをさせていただきます。

HACCPの制度化で、一番重要なことはフードチェーン全体で行わなくてはいけないということでは。実際には食品を扱う業者というのは体力差がありますので、体力のある大手企業を中心に国際的なHACCPの手順に従ったものを行うことは可能です。一方、例えば一人、二人で営業している飲食店がいきなりそのような精度を導入するのはなかなか難しいという議論がございまして、食品の一般衛生管理の延長で、HACCPの考え方にに基づき対応していただくという弾力的な運用を可能としています。皆さんが参加できるような状態にするという面では、大きく二つのカテゴリー分けをしているという状況です。

恐らく今後は東京都から、食品衛生監視員あるいは保健所等を通じて、具体的には先ほど出てまいりました、業種毎に手引書というものがございますので、そちらに従ってどんなことを行えばよいかという具体的な説明がされていくと思います。

そのような説明でよろしいでしょうか。

それでは、ほかに。富松委員、どうぞ。

【富松委員】 今のHACCPの件で少し質問させていただきたいと思います。たとえ手引書に従ってつくるということでも、手引書の中にCL等重要な管理のポイントの管理基準をつくるようなことは丁寧には書いてありません。地方自治のHACCPを見ると、保健所の方がそういう基準を決めるときに丁寧に対応されていました。食品安全推進計画の中にマル総の支援であるとか、あとは一般衛生管理を中心とした食品衛生自主管理認証制度とか記載されていますが、特に今申しあげました管理基準をつくるようなところにもう一つ踏み込んで指導していただけると助かるかなと思います。そういうところを施策に盛り込んでいただけるとありがたいと思います。

以上です。

【五十君会長】 30年の施策のほうに、ぜひ反映させていただきたいと思います。

何かコメントありますでしょうか。

【稲見食品危機管理担当課長】 自主管理認証制度を担当しております稲見と申します。

実は、東京都のほうでは、平成15年から自主管理認証制度という制度をつくってありまして、そこで認証基準というものをつくらせていただいて、それに基づく管理を行っていただいている事業者の方を認証するという制度をつくっております。

その認証基準の中で、CLに該当するようなものについて、具体的に記載をさせていただいているという状況でございます。

貴重なご意見、どうもありがとうございました。

【五十君会長】 よろしいですか。

【富松委員】 許可業種が中心ですね。

【稲見食品危機管理担当課長】 おっしゃるとおりです。

【富松委員】 対象となるのは許可業種じゃないもっと小さいところになるのかなと思います。なかなか人がいなくて難しいとは思いますが、少し気を配っていただけるとありがたいかなと思います。

以上です。

【五十君会長】 よろしいですか。

【稲見食品危機管理担当課長】 食品衛生法の改正で、許可業種もまた変わってくるということもございまして、それから、届出制度を導入するという改定もございまして、そういったものを見据えながら検討させていただきたいというふうに考えております。

【五十君会長】 移行期ですのでいろいろあると思いますが、臨機応変な対応をしていただければと思います。

それでは、後半の7以降に関しまして、ご質問等ございましたら受け付けたいと思いますが、いかがでしょうか。

中根委員、どうぞ。

【中根委員】 質問になります。

重点9と重点11にまたがるかなと思うんですが、きょうの参考資料の9番になる

んでしょうか。ホームページ、「食品衛生の窓」の英語版があるということなのですが、以前、前回の会議でも、外国人向けのアレルギー対応のコミュニケーションカードのようなものを、たしかホームページで紹介していらっしゃるというお話を伺っていたんですが、この英語版からも、そこに容易にアクセスすることができるのかなというふうにちょっと思いまして、その質問でございます。よろしく願いいたします。

【五十君会長】 いかがでしょうか。

【事務局】 ホームページから、やはり事業者向けの情報というところがございまして、そちらのほうにアレルギーコミュニケーションシートの英語版、英語のほかタイ語、韓国語、中国語等の言語のパンフレット等にリンクできるような形になってございます。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

【中根委員】 事業者向けということなんですか。要は一般の外国人の方がぱっと見られる、別に同じなんだとは思いますが。

【事務局】 ご覧になることはできます。

【中根委員】 承知いたしました。ありがとうございます。

【事務局】 ほかにございますでしょうか。

小島委員。

【小島委員】 小島と申します。

21ページの放射性物質の全頭検査ですけども、検査の中で圧倒的に牛の検査が多いですね。これ、幾らぐらいかかっている、なぜやっているのか。もう5年間超えていないわけですね。だから、やめてもいいという科学者の声もたくさんあるので、いつまで続けるのかということをお教えいただきたい。

【中村食品監視課長】 実は、これが都単独でやっているものではなくて、私どもと、それから食肉の事業者さん、特に芝浦の食肉処理場でこの牛の検査をやっているんですけども、その食肉市場と私どもと、それから食肉会社の3者で行っております。

したがって、トータルで幾らかかっているかというのは、ちょっと今は申し上げられないのですが、我々だけの意向ではなくて、そういうまさに事業者の方をはじめとした関係者のご意見も伺いながら継続をしてきているというところでございます。

ただ、お話ございましたとおり、もうずっと出ていないという状況もありますので、毎年毎年「どうしましょうか」という話はしているんですけども、なかなかやっぱり現時点でやめるということに対して、流通側の意向等々もあって、継続をしているという状況ではございます。

【五十君会長】 いかがでしょうか。

【小島委員】 都から「もう、そろそろいいんじゃないでしょうか」というようなことを言うことは難しいのでしょうかね。

【中村食品監視課長】 実は、これも役割分担の中で、東京都が実施をしていますのは、いわゆる被災地から出荷されてくる牛、特に東北5県ですね。その部分は、実は各県で検査計画をつくっているんですね。その各県の検査計画は全頭検査、全頭検査しますという計画になっています。

ところが、一方でやっぱり各県は自分のところで全部検査できないんですね。とい

いますのは、生きた牛が東京都に送られてくるわけです。そうしますと、それは東京都が被災地の協力といいますか、成りかわって検査をしているという状況もございますので、そういった5県については東京都がやりますよというお約束でやっておりますね。

そのほかの県の部分については、先ほど申しあげました会社のほうがやっている、このような役割分担で行っているという状況でございます。

【小島委員】 意見として、できるだけ科学的なデータをもとにして何か判断してほしいということを、ぜひ言っていただきたいなということです。

【五十君会長】 意見ということで、ご検討いただければと思います。よろしくお願いいたします。

佐野委員、どうぞ。

【佐野委員】 重点施策7のところの適正表示のことですが、消費者にとって表示は非常に重要なことで、ここでは適正表示推進者の育成ということで、非常にうれしい事業をしていただいているというふうに思っています。ただ、新しい食品表示ができたにもかかわらず、次々、次々と変更されています。

そこで、フォローアップ講習会の開催というのが、年に1回で足りているんだろうかというふうに思ひまして、実際の適正表示者を育成する回数が年に2回、それで、フォローアップのほうは1回しかありません。でも、適正表示の勉強をされた方、2年前の方もフォローアップはかなり頻度高く必要だと思います。もう少し回数をふやすべきではないだろうかと感じますし、それはぜひやっていただきたいと思います。

この講習会には何人ぐらいの方が出ているのかということをお聞きしたいと思います。

それから、もう1点。重点施策9と11の先ほどのアレルギーの話ですけれど、オリンピック・パラリンピックに向けて、整備の強化が一層必要になってくると思います。

また、別の事項でオリンピック・パラリンピックについてありますが、いわゆる選手じゃなくて私たちと外国の方たちに向けてなんですけれど、日本のアレルギー表示ってたった7成分しかないわけで、海外から比べると非常に少ない。それで、もちろん海外との表示も全然違いますので、そのあたりをどうやっていくのかということと、それから、この26ページに、外食等におけるアレルギー物質の情報提供について、「国の規制の動向を見据え」というふうに書いてあるんですが、やっぱりオリンピック・パラリンピックに向けたときを考えると、東京都は一步も二歩も先を行かなければならないというふうに思います。そこら辺の事業者の講習会とか、業界団体を通じた指導というものは、きちんとしていただきたいなということを望みます。

アレルギー表示は非常に重要で、生死に関わることもありますので、ぜひその部分は重視していただきたいなというふうに思います。

【五十君会長】 いかがですか。

まず、項目7から、よろしくお願いいたします。

【事務局】 最初に講習会の受講人数について、正確な人数を今お持ちしておりませんが、適正表示推進者の育成講習会は、定員1,000名で募集をかけておりまし

て、700から800名ぐらいが毎年育成講習会にご参加をいただいております。

また、フォローアップ講習会について、年1回ではございますけれども、大体700名前後ぐらいの参加の受けております。

ただ、先ほどご指摘がありましたとおり、表示法については、毎年のように改正がございまして、最近ですと原料原産地が追加されたりとかということもございまして、東京都では平成27年度から、その適正表示講習会とは別に食品表示法の講習会というのもまた別に開いております、年3回開催しております。平成27年以降、毎年のように3回ずつこちらの講習会を開催しております、こちらは1回受けた方でも何回でも受けられますので、毎年受けていただいても結構な状況でございます。

また、適正表示講習会でも当然最新の情報を紹介させていただいておりますので、現状では次々と変わっていく法制度に対しまして、この食品表示講習会も組み合わせながら、事業者の方々等に対して適正な知識の付与に努めているということになります。

ちなみに、表示法講習会については、定員2,000名の開催規模で行っております。

【五十君会長】 よろしいですか。

それでは、アレルギーに関して。

【中村食品監視課長】 ご指摘のとおりでございまして、やっぱり国によってアレルギー表示の違いというのもございますので、現在、私どものほうでは、先ほど委員のほうからも質問がありました、ピクトグラムによります飲食店での情報提供をやっております。それには、当然のことながら義務化されています7項目以外の推奨項目も含めて、ピクトグラムを作成しております。

また、来年度に向けましては、コーデックスで示されている物質に基づくような形で、改定等も進め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、ご質問、コメント等ございますか。

畝山委員、どうぞ。

【畝山委員】 すみません。アレルギーのことで、資料の外国人向けのホームページのアレルギーのコミュニケーションシートの紹介のところがあるんですけども、外国人に向けては、多分、亜硫酸塩を入れたほうが良いというのが一つと、それから、このそばアレルギーに注意という文章のところ、そばを食べたことがない人がそばを食べると突然アレルギーになるみたいな文章になっているんですけど、これは何か違うと思うので、中身を改訂したほうが良いと思います。

以上です。

【五十君会長】 ご指摘、よろしくお願ひします。

ほかにありますか。

それでは、食中毒予防ハンドブック、資料4に関しまして、何かコメント、ご質問等がございましたら、お願ひしたいと思います。

【谷島委員】 先ほど、倉敷市に100部送ったというお話がありましたけど、実

際どのような使われ方をして、どのような評判だったという、そういうフォローの話は聞かれていますか。

【小川食品医療品情報担当課長】 すみません。今のところ、まだそこまで具体的に今回使ったご意見とかを収集し切れていないような状態ですが、今回の豪雨被害などで実際に使われた方のご意見なども参考にしながら、それを踏まえた形で今後検討を進めて、改訂作業などを行う際には活用していきたいというふうには考えております。

【五十君会長】 よろしいですか。

ほかにコメントも含めて、ご質問等ございますか。よろしいですね。

ないようですので、中間報告並びに平成30年度の予定につきまして、皆さんご了承いただけたということですのでよろしいでしょうか。

(異議なし)

【五十君会長】 では、先に進ませていただきたいと思います。

続きまして、報告事項に入らせていただきます。

食品衛生法の改正について、東京2020オリンピック・パラリンピックにおける飲食提供に係る基本戦略について。GAPについて。豊洲市場の開場に向けて。第7期審議会委員任期満了及び第8期審議会委員募集等についての5点につきまして、それぞれ事務局から順次ご報告をいただきたいと思います。

ご質問につきましては、最後にまとめてお伺いさせていただきたいと思いますので、よろしくをお願いします。

【説明者事務局】 それでは、資料5のほうをタブレットのほうでごらんください。

健康安全部食品監視課の大山と申します。食品衛生法等の一部を改正する法律に關しまして、説明をさせていただきます。

こちら、資料5ですけれども、こちらは厚生労働省の法改正に当たっての概要で、ホームページなどにも示されているものと全く同じで、そちらを使わせていただいております。

今回、平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律ということで公布されまして、食品衛生法が改正されました。

こちらの改正の趣旨ですが、厚生労働省として、国の食を取り巻く環境の変化、オリンピック・パラリンピックを踏まえた国際化等などに対応するために、法を改正して、全体の食品衛生法の規制の中身を整備して、より一層の食品の安全を確保していくというものになります。

改正の概要につきましては、こちらに示されている7点が主なものとなります。こちらを中心に全体の整備ということになります。

一つ目としましては、広域的な食中毒事案の対策強化ということで、東京都では既に近隣の自治体と連携をして対策をとっているところですが、今回、これが法に示されまして、広域的な食中毒事案の発生や拡大を防止するために、近隣自治体とか、各種総合的な連携や協力を行って、より一層その対応に努めていくという内容が盛り込まれました。

二つ目ですけれども、こちらがHACCPに沿った衛生管理の制度化ということで、

HACCPは今までも各事業者ですとか、都でもやってきたところですが、これが法で制度化されまして、これにより原則全ての事業者が一般衛生管理を中心にHACCPの考え方に沿った衛生管理を進めていくということになります。

事業者の方々は、その規模、業種、取り扱い食品の特性などに応じた形で、衛生管理をしていくということになります。

三つ目ですが、こちらは健康食品を踏まえたもので、特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集ということで、これは東京も含めまして一部の自治体ですでに実施されていたことなのですが、やはりこれが法に規定されまして、このような食品で健康被害が起きた場合に届出を求めていくということになります。

四つ目としましては、こちらは国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備ということで、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制が導入されていくということになります。

五つ目としましては、これはHACCPの制度化に合わせまして、これまで把握していなかった事業者も含めた各全ての事業者に対しHACCPによる衛生管理を導入するために、これまで届出の義務がないところも届出にするなど、新たに出された考え方です。今後はこれまでの営業許可制度の見直し、それから営業届出制度の新たな創設ということで、国の検討が進められていくということになります。

六つ目としまして、こちらも東京都として自主回収報告制度として既に実施してきていますし、ほかの自治体でも既にやられているところも多いのですが、食品リコール情報の報告制度の創設という形で、新たに国の規定として整備されることとなります。

その他としまして、食品の輸出入関係の証明書ですとかが整備されることとなります。

この7点が主なところとして施行されるということになりますが、施行期日ですが、6月13日に公布されましたが、この日から起算して、全体としては2年を超えない範囲内で政令で定める日ということになります。

ただし、この資料の番号の1は1年、5及び6は3年を超えない範囲で政令で定める日ということで、施行されることとなります。

この政令で定める日なのですが、まだ政令、省令が出されておらず、これからということになります。現段階では、内容に応じて、1年以内、2年以内、3年以内ということになります。

東京都としましては、この政令及び省令が出されてから、その具体的な内容や期日が示されますので、それに依って具体的に対策を進めていくということになります。

以上となります。

【五十君会長】 引き続き、お願いできますか。

【説明者事務局】 それでは、資料6をタブレットでごらんいただきたいと思いません。

食品監視課の寺村と申します。

ここでは、東京2020大会の飲食提供基本戦略の概略について、簡単にご説明をさせていただきます。

本年3月ですけれども、オリンピック・パラリンピック組織委員会におきまして、東京2020大会における飲食提供に係る基本戦略という名称の文書が公表されました。

この基本戦略ですけれども、東京2020大会の飲食提供における基本的な考え方を示すマスタープランというふうに位置づけられております。

こうしたオリンピック大会期間中の飲食提供に係る文書につきましては、2012年に開催されましたロンドンオリンピック・パラリンピックにおいて、初めてフードビジョンという名前で一つの文書に取りまとめられまして、公表されております。

それでは、資料の2ページ目をごらんいただきたいというふうに思います。

この基本戦略の目的ですけれども、参加選手が良好なコンディションを維持し、各競技において自己ベストを発揮できるような飲食提供を実現するということが書いておりまして、次の4点が示されております。

第1に、食品衛生、栄養、持続可能性等への各種配慮事項を網羅した飲食提供に努めるということが書かれております。

それから、第2に、食品の安全につきましては、東京2020大会が最も暑い時期に開催されるということに十分配慮しまして、十分な食中毒予防対策を講じることとなっております。

第3に、持続可能性についても配慮しなければいけないということで、認証の所得などによって、国際化への対応を促進すると。また、フードロス、食品廃棄物の抑制など、環境にも十分配慮することとなっております。

さらに第4としまして、日本人が自らの食文化の良さを改めて理解し、発信するきっかけになるようにということが書かれております。また、食文化の多様性ですとか、おもてなしに配慮するといった内容が記載されております。

次に、2番目としまして大会の規模ですけれども、大会全体で1,500万食以上、うち選手村だけで約200万食は提供されると見込まれております。

それでは、引き続き3ページ目をごらんいただきたいと思います。

左上の3番に、飲食の提供と書いてある見出しの部分をご覧いただきたいと思ます。

配慮事項として、4点ほど記載されております。

第1に、食品の安全管理でございます。食品衛生法の遵守や自主的衛生管理の推進、食品防御、これは悪意を持った食品への意図的な毒物混入などを指しますが、こういったものに適切に対応していくこととしております。

第2に、栄養管理です。先ほどもお話ありましたように、アレルギー情報の提供ですとか、栄養ヘルプデスクの設置といったようなことが記載されております。

それから、第3に多様性への配慮ということで、イスラム教のハラールですとか、ユダヤ教のコーシャといったような食習慣や宗教上の制約にも十分配慮することになっております。

それから、第4に暑さ対策というのが書いておりまして、適切な水分補給が可能なようにということが書かれております。

それでは、引き続き4ページ目をごらんいただきたいと思ます。

4番目とございまして、持続可能性への配慮でございしますが、できる限りGAP認証を受けた食品を使用するとか、食べ切れる量だけをポーションコントロールを徹底する。1食当たりの提供量の適正化を徹底しまして、フードロス、食べ残しをできる限り削減する、といった内容が記載されております。

また、可能な限り再利用が可能な食器を使用すると、こういった取り組みが記載されております。

このほか、5番目といたしまして、将来につなげていく取組として、日本食文化の発信・継承や、国産食材の使用、また飲食による復興支援ということで、被災地食材を活用したメニューの提供、それから被災地食材の安全性についても情報発信を積極的にしていくということになっております。

そして、下になりますけれども、6番目として、関係機関との連携を進めるということになっております。

さて、実はまだ飲食提供事業者、それから提供食品、提供方法といたしました我々が監視指導を実際に行う上でコアとなる情報が、組織委員会のほうから示されていない段階でございまして。しかしながら、現在、この飲食提供基本戦略に基づきまして、特別区、八王子市、町田市、さらに厚生労働省や農林水産省、組織委員会などをメンバーとする東京2020大会における食品の監視指導に関する検討会というものを、私ども食品監視課のほうで立ち上げてございまして、連携しながら監視指導のあり方を検討しているという状況でございまして。

私からは以上になります。

【五十君会長】 ありがとうございます。

続きまして、資料7のご説明をお願いします。

【説明者事務局】 農林水産部食料安全課の小堺と申します。よろしくお願いたします。

先ほど飲食提供に係る基本戦略についてご説明がございましたが、やはり2020大会でGAPというものが食材調達要件になったということも踏まえまして、国内でGAP認証の取り組みが拡大しているところでございまして。

それも踏まえまして、東京都におきましては、独自のGAP認証制度を本年の4月から運用開始いたしましたので、ご説明いたします。

資料7になります。タブレットのほうでもごらんいただけますが、ペーパーで説明させていただきたいと思っております。

こちら、農業者の方に向けたチラシになります。GAPとは何かということのご説明が表面のほうに書いてございまして。

GAPのメリットを改めてご説明するまでもないわけですが、特に認証取得のメリットについて右下にございまして、やはり認証表示をすることで、消費者に安心していただける、あるいは、農家にとっては販路の拡大にもつながるといったことが期待されております。

2ページ目を見ていただきまして、「東京都GAP認証制度」の特徴でございまして。

「持続可能な東京農業の実現」というのが一つの目的でございまして、やはり東京大会における食材の提供ということも目指して取り組んでいるところでございまして。

概要の欄をごらんください。

対象者は都内で農産物を生産する農業者等ということで、今回、「野菜」と「果樹」について対象としております。

点検項目につきましては、約90の取組事項で構成してございます。

都市農業ならではの項目も加えてございまして、例えば住宅や道路に畑から土砂や排水が流出することを防いでいるか。

あるいは、農薬散布における騒音ですとか、土ぼこりなどに配慮した管理がなされているかといったこともチェック項目に加えております。

それから、民間認証と違う点といたしましては、民間認証に関しまして、コンサルタントの派遣ですとか、認証そのものに関する費用がかかってしまうんですけども、今回の制度では無償という形をとらせていただいております。

有効期間は5年間ということで、その間も毎年検査と指導を実施してまいります。

申請窓口は東京都、申請のための指導は東京都の職員であります普及指導員が実施いたします。

調査機関として、東京都農林水産振興財団ということで、農水省のガイドラインに準拠した第三者認証という形で進めております。

私からは以上です。

【五十君会長】 ありがとうございます。

続きまして、資料8につきまして、ご説明をよろしく申し上げます。

【大谷中央卸売市場事業部業務課長】 中央卸売市場の業務課長の**大谷**と申します。よろしく願いいたします。

お手元の紙の資料8をごらんください。

まず、豊洲市場ですが、10月11日の開場を前にして、先月追加対策工事が完了いたしました。専門家会議によって、将来のリスクを踏まえた安全性が確保されたことを確認した、というような評価をいただいたところでございます。

これまでの取り組みによりまして、産地、出荷者、あるいは市場関係業者さん、消費者の皆様など、全ての関係者の皆様にとって安全・安心な市場として豊洲市場をご利用いただける、と、そういう条件を東京都として調えることができましたので、去る8月1日に農林水産大臣に対しまして、中央卸売市場の認可の申請を行ったところでございます。

築地市場の豊洲市場への移転につきましては、築地市場が開場から80年以上経過しておりまして、まず第一に施設が老朽化、狭隘化が進んでいるということです。

二つ目として、施設構造が鉄道輸送時代の構造となっております。現在のトラック輸送への対応が十分になかなかできないこと。

三つ目として、高度な品質衛生管理がなかなか困難であるというような状況がございまして、これらの課題を解決して、引き続き首都圏の基幹市場としての役割をきちんと果たしていけるようにということで、豊洲市場を整備して移転するというものでございます。

お手元のパンフレットの中ほどに、豊洲市場の概要がございまして。もうご存じかと思いますが、豊洲市場の取り扱う生鮮食料品ですとか、市場の役割に応じまして三つ

の街区で構成されております。

5街区が青果部、6街区が水産物部の仲卸売場、7街区が水産物部の卸売場ということでございます。

豊洲市場の整備の具体的な内容につきまして、パンフレットの1ページ目ですか、開いてすぐのところには4点のポイントでご説明をしております。

まず一つ目は、食の安全・安心を確保しますということで、温度を適切に管理できる閉鎖型施設になることで、商品を高温や風雨から守って鮮度を保つことが可能になるというところでございます。

二つ目は、効率的な物流の実現や新たなニーズに対応します、ということで、売場の近くに駐車スペースや荷物を整理するスペース、こういったものを設けまして、荷物が効率的かつスムーズに流れるような市場にまいります。

また、専門小売店ですとか、食品スーパーなどの新たなニーズにしっかり対応できるように、加工ですとか小分け、包装等ができる施設を設置いたします。

三つ目は、省エネに取り組み、環境に配慮するというところでございます。都内最大級の太陽光発電など、自然エネルギーの活用ですとか、あとLED照明などの省エネ機器の採用、加えまして、緑化も行っておるところでございます。

最後、四つ目ですが、地域と連携し、活気とにぎわいを創出していきます、ということで、現在、豊洲地区の外周を囲む豊洲ぐるり公園は、既に全面開園しております、地域の皆様方にご利用いただいているというところでございます。

このように食の安全・安心を確保いたしまして、効率的な物流を実現するとともに、消費者の皆様などの多様なニーズに対応できる中核市場として、また、環境に配慮して、地域とともに発展していける市場として、豊洲市場の開場に向けて、引き続き万全の取り組みを進めてまいるところでございます。

以上でございます。

【五十君会長】 ありがとうございます。

続きまして、資料9につきまして、説明をお願いします。

【説明者事務局】 資料9をご覧くださいませでしょうか。

私は、福祉保健局食品監視課の佐々木と申します。

ご覧の資料につきましては、当東京都食品安全審議会の都民委員の募集について、去る6月26日にプレス発表させていただいたものでございます。

このたび、本日もお集まりいただいております委員の皆様の2年の任期が、本年11月末をもって満了となるところでございまして、審議会委員のうちの都民代表の2名様につきまして、公募とさせていただきますべくプレス発表した資料でございます。

応募につきましては、実は先月7月17日で締め切らせていただきました。ご応募いただいた方々につきまして、現在、選考作業を進めているところでございます。結果につきましては、本年11月を目途にご本人様にお知らせしたいと考えております。

以上、報告いたします。

【五十君会長】 ありがとうございます。

報告事項といたしまして、ただいま資料5、6、7、8、9についてご説明をいただきましたが、こちらについて質問等ございますか。どうぞ。

【吉田委員】 資料の6と7、オリパラとそれからGAPですね。これについて、東京都のお考えをちょっとお聞きしたいんですけども。

GAP農産物はかなり幅広いものの考え方、つくり方ということなんですが、例えば水産物においては、MSCとか、ASC、国内認証ではMELなんていうのもありますか。

これが、外国、欧米に比べると、なかなかGAPにしろ、水産物の認証、MSC、ASCともなかなか広がらないというのが実態としてあると思うんですよね。それには農業従事者ないしは漁業従事者のメリットがどうも経済的に出てこないというところがあるみたい。つくるほうは、やはり高く売れるとか、優先的に買っていただけるとか、そうするとインセンティブになる。

一番大事なのは、そのGAPの農産物についても、エコラベルを持った水産物等々についても、消費者が買える、買わなくちゃいけない、買うと例えば健康にいいとか、常識としてこれはすばらしいものだという、こういうことを特に消費者の方々にもっとも意識を植えつけないといけないと思う。そのためには、これは国の政策そのものに随分かかってくると思うんですが、東京都としてはやはり2020年のオリンピック・パラリンピック、先ほど報告を受けました百何十万食とか、非常にいい機会だと思うんですよね。

その2年後を見据えて、特に一般消費者の人たちに、こういうGAPないしはエコラベルを持った食品、水産物がいかに消費者にとってもいいことだという理由をいろいろつけて、そういうことを東京都のほうからもっともって発信するような計画をおつくりになったらいかがかなと、こう思います。

予算も多少食うとは思いますが、このオリンピックの機会を利用しないと、なかなか日本ではそういうGAPないしはエコラベルのものは広がらないんじゃないかと、こういうふうに思いますが、その辺のご意思というか、計画を作成する予定はございますか。これはご質問です。

【五十君会長】 よろしいですか。ご質問です。よろしくお願ひします。

【米澤農林水産部調整課長】 産業労働局農林水産部調整課長の米澤と申します。ご質問ありがとうございます。

お話のございましたとおり、やはりこの認証については、農林水産物、水産物含めて、より広げていくためには、やはり消費者の方に認知度がもっと高まっていかないといけないというのは、ご指摘のとおりだと思います。

今後、より広くPR、そういった認証を取得した農林水産物のPRの機会等については、できるだけつくっていくような場面を設けていきたいということで、これは事業として今後できるだけ取り組んでいきたいというふうには思っております。

あと、もう1点ございましたオリンピックとの関係で申しますと、やはりオリンピックの食材については、その調達要件の一つが国際認証をとったものということになっておりますので、その辺についてどのような形で供給することができるのかというようなところを、オリンピックの組織委員会とも今後いろいろご相談をさせていただきたいというふうに思っております。

以上でございます。

【五十君会長】 吉田委員、よろしいですか。

【吉田委員】 ぜひ、そのようにお願いいたします。

【五十君会長】 ほかにご質問、コメント等ございますか。

江木委員、どうぞ。

【江木委員】 私どもはやはり消費者団体といたしまして、このGAPについてはすごい関心があります。日本の野菜、生鮮食品が、何で世界基準に満たないのか。また、東京都のGAP認証制度とありますが、これは世界的に整合性のついた規格なのでしょうか。認証制度なのでしょうか。

もう本当に、日本のおいしい野菜がオリンピックで使われないようなことがあったら、本当に残念だとみんなで心配しております。よろしく申し上げます。

【五十君会長】 ご質問の回答はいかがですか。

【説明者事務局】 国際認証との関連で申し上げますと、例えばグローバルGAPについては、輸出を目指す農業者の方などが取り組んでいただくような仕組みになっております。

今回、東京都GAPにつきましても、グローバルにある観点でございます、例えば強制労働のような部分ですね。そういった観点については、都内の農業者に当てはまらないものですので、そういったものは省略させていただいております。

ただ、そのほかの項目については、ほぼ民間認証のGAPの項目を網羅している形として、設計させていただいているところです。

【五十君会長】 江木委員、大丈夫ですか。

【江木委員】 全て国際規格というわけではないのですね。東京都自体の認証制度というのは。

【五十君会長】 いかがですか。

【米澤農林水産部調整課長】 一部の項目は、東京都が世界の基準と比べて前提としてクリアしているだろうという部分については、あえて審査項目には入れずに省いているという部分がある一面、さらに東京都の都市農業の特徴を踏まえて、さらに追加で項目を附与している部分等もございますので、レベルとしてはほぼ同じレベルのものであるというふうに考えております。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

小島委員、どうぞ。

【小島委員】 今、そのGAPの関係なんですけど、これは無料でやれるわけですよ。グローバルGAPだったら、通常何十万ぐらいかかっちゃいますよね。

同等のレベルだというのはわかったんですけど、そうすると、五輪だけに限れば、調達は全く対等だということですか。ほかの、例えばGAPの協会か何かから苦情というか、そっちはただでこっちは何十万かけているのに同じでいいのかというような声は来ないんですか。

【説明者事務局】 今回、民間認証に加えて、都道府県版GAPにつきましても、2020大会に供給ができるようにということで、農林水産省のガイドラインに準拠している都道府県GAPについては、食材として提供が可能になるという仕組みになりました。

ということで、民間認証を取っている側から苦情ということは、特段は聞いておりません。

【小島委員】 もう一つ、一般の消費者向けの農産物はスーパーに並ぶわけですよね。そのときの表示はどうなるんですか。GAPという表示はあるのかどうか。

【説明者事務局】 GAPに関しましては、グローバルの観点から言いますと、グローバルGAPは表示はしないというルールになっております。それに対しまして、同じ民間認証の中でも、JGAPにつきましては表示が可能になっております。

それから、都道府県GAPにつきましても、それぞれマークをつくりまして表示をしているという形になりますので、今回の東京都GAPにつきましても、表示をしていくという方向で考えております。

【五十君会長】 どうぞ。

【小浦委員】 すみません。私も、このGAPについて関連ですけれども、今までのお話を聞いておりましたら、この東京都のGAP認証を取れば、オリンピック・パラリンピックへの食材調達は可能だと理解していいんですよね。

裏面のところの認証モデルの流れですけれども、認証してからどのくらいの期間で認証が取れるのかということと、今現在、何件ぐらい申請が出ているのか、教えていただきたいと思います。

【説明者事務局】 申請を受け付けてから、この農林水産振興財団で調査を行うのに最低1カ月は欲しいというふうに言われておりますので、申請受付から1カ月ということにはなりません。

その間に農家の方に指導、コンサルティングという形になりますので、相談を受けてからで申しますと、2カ月は必要かなというところですよ。

それから、今現在、実際に窓口で申請として上がっている件数は1件ですが、相談は多くいただいております。

【五十君会長】 小浦委員、よろしいですか。

ほかにはございますか。佐野委員、どうぞ。

【佐野委員】 すみません。食品衛生法のところでお聞きしたいんですけど、この6番の食品リコール情報の報告制度の創設は、先ほどの説明でもあったように東京都はもう既にやっつけちゃる。100ぐらいの自治体がもう既に実施されているというふうに聞いていますけれど、やっとな法律にかかれました。

東京都としては、これからまた先に行くために、何か新しい施策、新規施策を考えていらっしゃるのかどうか、お聞きしたいと思います。

【中村食品監視課長】 少なくともリコール制度につきましては、いわゆるリスクのあるものを回収する場合に報告していただいて公表するという制度ですので、新たに公表すべきマターが出てくるかどうかということだと思うんですが、現時点においては、恐らくこれ以上のマターはないのかなというふうには思っています。

ですから、リコール制度については、国のほうで。ただ、どのマターになるかまだわからないんですね。ですから、ちょっと条例と国の動向を見ながら、条例で追加すべきものがあるのか、あるいは法に任せれば今の制度が維持できるのか、この辺を見きわめた上で判断をしたいというふうに思います。

【佐野委員】 食品リコールの情報収集といっても、リコールする多分全てではないと思います。いろいろな種類の原因でリコールされていると思うんですが、それ、私は全てやってほしいと思っているんです。そこら辺をぜひこれから一步進めるという意味で、東京都として実施していただきたいと思いますので、ご検討ください。

【五十君会長】 どうぞ。

【中村食品監視課長】 今、条例で定めていますのも、食品安全条例で規定していますので、やっぱり食品の安全に係るものという範囲に限られます。例えばみそ味のパッケージにしょうゆ味を詰めてしまったとか、そういうものについては、食品として安全か安全でないか、その辺のやっぱり切り口で判断するというのは必要なのかなというふうには思っております。

【五十君会長】 よろしいですか。

そのほか、どうぞ。

【森田委員】 私も資料5の、今の食品衛生法等の国の法律のことについて、ちょっとご質問したいと思います。

まず、この2番のHACCPに沿った衛生管理の制度化なんですが、こちらの制度化ができたことで、もう中小も小さいところも全て少なくとも一般衛生管理項目のところは導入がされるということになるかと思えます。

一方で、東京都は自主的な衛生管理を進めるべくマイスター制度、先ほどご説明がありました。そちらとの整合性ということで、どのようにお考えなのか。

消費者から見ると、これから法律が変わって、全ての飲食店に一般衛生管理項目が導入されるわけですが、一方でこのマイスター制度のものがあると、こちらだけがきちんと衛生管理をやっている、ほかのところはやっていないというふうにも見えますし、また、国際的な基準とか、HACCPとか、そういうものよりもこちらのマイスター制度は少し緩いものであるという部分もありますので、その部分でマークをつけるということであれば、やはりどういうところ、新しい国の法制度に従って、この中身も見直すようなそういう準備があるのかどうかということをお聞きしたいんですが。

【稲見食品危機管理担当課長】 認証制度を担当しております稲見と申します。

まだ、国のほうの法制度の内容はわかってきたんですけども、まだ省令とか政令とかで細かい部分が出てきていない状況にあります。

例えば、いわゆるA基準とB基準の対象業者の方がどういう方になるのかであるとか、あるいは、この資料の中の5番の営業許可制度の見直しとか、届出制度の創設といったものも関連してまいりまして、どういった業種の方を認証の対象にしていくのかということも、これからちょっと検討していかなければならない状況にあります。今回の法改正を踏まえまして、必要な改正を行いつつ、認証制度については今後も活用していきたいなというふうに考えているところです。

【森田委員】 先ほどの資料ですと、毎年700件、800件と少しずつ毎年認証数がふえているように思いますが、そこはやはりいろんな業種の方がいらっしゃるかと思うんですけども、マークをつけることの期待といいますか、あと、それから、この認証制度をとることで、国の制度に関しても取り組んでいるということ

について、そういうふうにも考えてもいいのかというような期待もあるかとも思うんですけども、そこはどのように整理されていますか。

【稲見食品危機管理担当課長】 非常に難しいところでして、まだB基準の全体像が見えてこないという状況の中で、なかなかこの認証制度を取得したので、確実にB基準がクリアできますとまではちょっと言えない状況ではあります。ただ、私どもとしては、B基準は十分クリアできているのかなというふうにも考えておまして、それを踏まえて制度の見直し等も行っていきたいというふうにも考えているところです。

【森田委員】 そうでありましたら、やはりB基準は導入の基準のところですから、マークをつけるのであれば、B基準をクリアするというようなところを目指していただいたほうがいいのかというふうにも思います。これは意見なんですけれども。

【稲見食品危機管理担当課長】 貴重なご意見、どうもありがとうございます。

制度については、これから検討していきたいと考えておりますので、ご意見を踏まえて、また見直しに活用していきたいと思っております。

【五十君会長】 富松委員。

【富松委員】 同じところなんですけど、B基準という言葉は使ってはいけないんでしょうが、使いやすいので使わせていただきます。

旧B基準は、今は手引書に従った対応という形になっています。手引書の中には、当然弾力的な運用とはいえ、業界団体が危害要因分析をやって、危害を特定しています。

東京都のこの項の食品衛生自主管理認証制度でいきますと、一般衛生管理中心で、マイスターまで取得しても、そこから先に初めて危害要因分析をやって、HACCPになっていく、そういう設計なので、今回のHACCPの制度化とは根本的に設計が違うと思います。そこを無理やり合わせると、余りいいことではないという気がします。

あと、やはり自治体HACCP、ほかの自治体もいろんなところをやられていて、これから先どうやって自治体HACCPを運用していくんだということを、いろんな自治体は悩んでいらっしゃると思います。できれば東京都さんがそういうところとコミュニケーションをとって、自治体HACCPの将来像を一緒に考えてあげていただくと、ありがたいと思います。

以上です。

【五十君会長】 貴重なご意見、ありがとうございます。

コメント、何かありますか。

【稲見食品危機管理担当課長】 貴重なご意見、どうもありがとうございました。

法改正を踏まえまして、また、いろいろ検討してまいりたいと思っておりますので、今後もしもご支援いただければと思います。

【五十君会長】 実際国も今、検討を進めておまして、最終的なガイドがまだ公表されていません。自治体HACCPとの連携、あるいは、どうやって扱っていくか等々も今後出てくると思いますので、その状況に合わせて、検討していただければと思います。よろしく申し上げます。

【富松委員】 東京都がリーダーシップをとってくれるということを望みます。

【五十君会長】 ぜひ、東京都がリーダーシップをとってほしいということですので、よろしくお願ひしたいと思ひます。

そのほか、ござひますか。

戸部委員。

【戸部委員】 今のお話にもかかわる部分かと思ひんですけれども、先ほどもちよつと出ましたけれども、こういった認証制度についてなかなか普及しないと言われてひます。その理由として、事業者もメリットがないということが言われて、そして、その理由として常に出てくるのが「消費者の認証が」という言葉を言われます。でも、こゝやつてたぐさんの認証の制度が、また、いろんなレベルのものがいっぱい出てくると、ますます消費者にとってはわかりづらひ状況になつてひるというふうと思ひます。

食品の安全性というのひ、科学的な根拠を持つて説明できるはずで、アプローチはいろんなあると思ひます。HACCPの方法であらうが、一般衛生管理規程を用ひてやつていこうが、それは食品の安全性にひじた対応でいいと思ひんですけれども、認証のレベルがいろんなあるということ自体が非常にわかりづらひことになつてひると思ひます。今はオリンピック・パラリンピックの調達要件に合う、ある一定の基準を求めて何かお墨つきを与えられる制度をとひることひ、いろんな創設されるのひいいと思ひんですが、ぜひ、終つたら整理をしてひだきたいです。このままだと、ますます消費者はわかりづらひというふうになると思ひますし、そもそも認証制度の信頼性という点でも、やはりもう一度考へてひかないといけなひのかなというふうと思ひます。

【五十君会長】 ご意見ということひよろしいですか。

何か事務局、コメントありますか。

貴重なご意見、ありがたうござひます。

ほかにご質問等、ござひますか。どうぞ。

【森田委員】 すみません。もう一点ござひまして、この食品衛生法の法律の改正の部分の、特別の注意を必要とする成分、健康食品の健康被害情報の収集なんですひ、これは食品衛生法が今回改正されて、大きく変わったところというご説明がありました。

先ほどのご説明ですと、東京都ではもう既に健康被害情報収集をしてひりますという話でしたけれども、今後は成分が絞られて、例えば女性ホルモンのような作用を持つものとか、幾つか危害の高いようなものを集中的に健康被害情報を収集するということになると思ひます。

それに当たつて、やはり東京都は、今までも健康食品のいろんな危害情報をいろんな自治体と先駆けて一生懸命取り組んでこられてきたと思ひますので、この法制度も法改正によつて、新しく健康被害情報収集もそうなんですひ、例えばそういった成分のGMPの義務づけとか、いろんなことひ制度が変わつてひきますので、ぜひ、こゝういう消費者に健康食品による危害が拡大しないように、この法改正によつて積極的に取り組んでひだきたいなということひ、こちらはお願いということひしたいと思ひます。

【五十君会長】 ご要望ありがとうございます。何かコメントありますか。

【小川食品医薬品情報担当課長】 貴重なご意見、ありがとうございます。

今、お話しいただきましたように、健康食品の被害情報の共有事業、収集をしていますけれども、国の今回制度もこれから検討するというふうに伺っていますので、その辺の状況を見ながら、この制度自体はまた国の制度を踏まえながら、少し見直しが必要かなと思っていますので、またそれは適宜行っていきたいというふうに思っています。

【森田委員】 お願いいたします。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

そのほか、質問、コメントがございましたら、よろしく申し上げます。

戸部委員、どうぞ。

【戸部委員】 先ほど豊洲市場のご説明をいただいたんですが、地下水の安全性の問題って、あれは一体どうなったんですか。

【大谷中央卸売市場事業部業務課長】 地下水の安全性につきましては、追加対策工事が先月完了しまして、専門家会議でその評価をいただいたということです。

その評価結果は、将来のリスクを踏まえた安全性が確保されたということが確認をしていただいたということでございまして、それをもって東京都としては、安全・安心な市場として皆様方にご利用いただけるというふうになったと考えております。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

【戸部委員】 それは何かどこかを見れば書いてあるんですか。

【大谷中央卸売市場事業部業務課長】 当局のホームページなどで書いてございますので、よろしければごらんいただければと思います。

【五十君会長】 皆さん、ご質問等ございませんでしょうか。

ないようですので、これもちまして、平成30年度第1回東京都食品安全審議会を終了したいと思います。

委員の皆様には長きにわたり熱心なご議論をいただきまして、ありがとうございます。

それでは、進行を事務局に戻させていただきたいと思っております。

【中村食品監視課長】 五十君会長、ありがとうございます。

また、委員の皆様には長時間にわたりましてご審議いただきまして、まことにありがとうございます。

なお、第7期の委員の任期でございますが、先ほどご説明しましたとおり11月末までということになってございますが、食品衛生法の改正に伴います省令等のスケジュールからしますと、恐らく本審議会の開催は第7期委員の皆様としては最後の会議になるかと思っております。

つきましては、最後に野口食品医薬品安全担当部長より、皆様に御礼を兼ねまして、ご挨拶を申し上げたいと思っております。

【野口食品医薬品安全担当部長】 野口でございます。

本日は長時間にわたり、活発なご議論をいただき、また貴重なご意見をたくさん頂戴いたしまして、まことにありがとうございます。

食品安全審議会の閉会に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、平成28年12月から第7期の東京都食品安全審議会委員として、1年8カ月にわたり精力的にご審議をいただきましたことに感謝を申し上げます。

食は日々の生活に欠かせないものであり、人々の関心が高い分野でございます。東京都といたしましては、都民の食の安全・安心の確保に向け、今後とも都民の皆様、そして事業者の方々との相互理解を深めながら、取り組みを進めていきたいというふうに考えております。

東京都は来年2019年にラグビーワールドカップ、そして、東京都2020オリンピック・パラリンピック競技大会と世界的なビッグイベントを控えております。世界中から注目をされております。おもてなしの心で世界中の人々を歓迎し、東京の食を楽しんでいただくためには、食の安全・安心の確保は極めて重要な問題であり、「食品安全推進計画」に基づき、より一層、都における食品の安全確保を推進してまいりたいというふうに考えております。

皆様におかれましては、今後も引き続き、さまざまな立場からご指導、ご鞭撻を賜りますようお願いを申し上げます。

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、厚く御礼を申し上げます。挨拶とさせていただきます。

本日は、どうもありがとうございました。

【中村食品監視課長】 皆様、ありがとうございました。

次期委員の委嘱につきましては、ただいま調整をさせていただいているところでございますが、引き続きお願いをさし上げる方につきましては、改めて委嘱の時期につきまして、ご連絡をさし上げたいと思います。

それでは、これもちまして、本日の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。