

平成30年度

第2回東京都食品安全審議会

日時：平成31年2月22日（金）午前10時00分～午前11時32分
場所：東京都健康安全研究センター本館6階 6ABCD会議室

午前10時00分開会

【中村食品監視課長】 お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまより、平成30年度第2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、通常都庁で開催されますが、少し離れたところで開催しますけれども、ご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

私は、福祉保健局健康安全部食品監視課長の中村でございます。

今回は、第8期審議会委員にご就任いただき、初めての審議会となります。

後ほど、会長と副会長を皆様にご選出いただきますが、それまでの間、進行を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、開会にあたりまして、野口食品医薬品安全担当部長より、ご挨拶申し上げます。

【野口食品医薬品安全担当部長】 皆様おはようございます。福祉保健局健康安全部食品医薬品安全担当部長をしております、野口と申します。どうぞよろしく願いいたします。

食品安全審議会の開会にあたりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様方には、第8期東京都食品安全審議会を快くお引き受けいただきまして、また、ご多忙中にもかかわらず、ご出席をいただきまして、誠にありがとうございます。

本審議会は、都における食品の安全の確保に関する施策について調査審議等いただくため、食品安全条例に基づき設置された、知事の附属機関でございます。

これから2年間、皆様方にはお世話になりますが、どうぞよろしくお願い申し上げます。

さて、最近の食の安全を取り巻く環境でございますが、衛生管理の国際標準化等を背景といたしまして、大きな転換期を迎えております。国におきましては、昨年、食品衛生法等の一部を改正する法律及び食品表示法の一部を改正する法律が公布をされまして、HACCPに沿った衛生管理の制度化を初め、食品営業許可制度の見直し、新たな営業届出制度の新設、さらに食品リコール制度の導入等が進められることとなっております。

具体的な内容につきましては、今後公布される政省令で示される予定ではございますが、都においては、食品等事業者の皆様方が、これらの制度改革にスムーズに対応できるよう、一層の支援、指導の充実が求められております。

本日は、昨年改正、公布されました食品衛生法や食品表示法につきまして、現在、国で検討されている内容とともに、これらを踏まえまして、今後、都で検討を要すると思われる事項について、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、皆様方のお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】 ここで皆様方にご報告させていただきますが、本審議会の資料と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

ご了承いただきたいと存じます。

また、発言の際は、挙手をいただければ、係の者がマイクをお持ちいたします。

それでは、まず、委員の皆様への出席状況の確認を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、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になっております。

ただいまご出席の委員は18名で、委員総数23名の過半数に達しており、定足数を満たしておりますことをご報告申し上げます。

続きまして、委員の皆様及び都の職員を紹介させていただきます。

第8期委員につきましては、都民代表として5名、公募により応募いただきました都民から2名、食品関係事業者からご推薦いただきました8名及び食品行政に関する学識経験を有する委員8名の計23名の委員にご就任いただきました。

公募にあたりましては、「応募動機と食の安全に関して東京都に期待すること」というテーマで作文を募集し、作文による一次選考と、さらに面接による最終選考を経まして、2名の方に委員就任をお願いしました。

それでは第8期委員の皆様をご紹介させていただきます。お手元の資料の会議次第を1枚めくっていただきますと委員名簿がございますので、参考にしていただければと存じます。

まず、東京都生活協同組合連合会専務理事 秋山委員でいらっしゃいます。

東京農業大学応用生物科学部教授 五十君委員でいらっしゃいます。

なお、日本フードサービス協会 石井委員、東京都食品衛生協会 石川委員、実践女子大学 井部委員におかれましては、本日欠席とのご連絡をいただいております。

続きまして、東京都地域消費者団体連絡会共同代表 江木委員でいらっしゃいます。

特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟副会長 大北委員でいらっしゃいます。

読売新聞東京本社生活部次長 大森委員でいらっしゃいます。

元日本赤十字社総務局コンプライアンス統括室監査担当 奥澤委員でいらっしゃいます。

主婦連合会副会長 柿本委員でいらっしゃいます。

今回、公募で委員にご就任いただきました木村委員でいらっしゃいます。

早稲田大学 黒川委員におきましては、本日、ご欠席のご連絡をいただいております。

続きまして、東京消費者団体連絡センター事務局長 小浦委員でいらっしゃいます。

公益社団法人日本輸入食品安全推進協会常務理事 鮫島委員でいらっしゃいます。

公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント相談員協会東日本支部食部会代表 大道委員でいらっしゃいます。

日本百貨店協会政策グループ副主幹 高橋委員でいらっしゃいます。

一般財団法人食品産業センター技術環境部長 富松委員でいらっしゃいます。

公募で委員にご就任いただきました中根委員でいらっしゃいます。

日本チェーンストア協会関東支部参与 西村委員でいらっしゃいます。

消費生活コンサルタント 森田委員でいらっしゃいます。

東京都農業協同組合中央会常務理事 谷島委員でいらっしゃいます。

東京都水産物卸売業者協会副会長 吉田委員でいらっしゃいます。

国立医薬品食品衛生研究所 渡邊委員におかれましては、本日ご欠席とのご連絡をいただいております。

続きまして、東京都幹部職員を紹介させていただきます。委員名簿裏面に事務局名簿がございますので、ご参照ください。

先ほどご挨拶申し上げました、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。

その他の事務局につきましては、名簿をもちまして紹介にかえさせていただきます。どうぞよろしく願いいたします。

先ほどご案内しましたとおり、本日は第8期委員、最初の審議会でございます。本審議会につきまして、簡単にご説明させていただきます。

資料1として、食品安全条例の抜粋を配付させていただきます。ご覧いただければと存じます。

本審議会の設置根拠でございますが、東京都食品安全条例第26条になります。本審議会は、食品安全推進計画に関するもののほか、規制の在り方、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っております。ご確認をいただければと存じます。

続きまして、会長の選出をお願いしたいと存じます。

資料1の裏面をごらんください。

本審議会には、東京都食品安全審議会規則第3条によりまして、会長及び副会長を置くことになっております。

また、会長及び副会長は委員の皆様にご互選によって選出いただくということになっております。いかがいたしましょうか。

【富松委員】 僭越ながら、国の各種検討会の委員を努められ、また部会の座長などに多く就任されていらっしゃいます五十君委員に会長を引き受けていただければ宜しいのではないかと考えておりますが、いかがでしょうか。

また、副会長につきましても、会長に一任というのがよろしいのではないかと思います。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。ただいま、五十君委員を会長に推薦するのご発言がございました。また、副会長につきましては、会長一任とのご発言がございましたが、いかがでしょうか。

(異議なし)

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。それでは、五十君委員に会長をお引き受けいただく存じます。また、副会長を五十君会長よりご選出いただきたく存じますので、よろしく願いいたします。

五十君会長におきましては、申しわけございません。お席のご移動をよろしく願いいたします。

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

【五十君会長】 東京農業大学の五十君と申します。どうぞよろしく願いいたし

ます。

私といたしましては、奥澤委員に副会長をお願いしたいと思います。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。ただいま、会長から、奥澤委員に副会長をということでございました。それでは、副会長は奥澤委員にお引き受けいただきたいと存じます。

奥澤委員、副会長席へのご移動をよろしく願いいたします。

ここで、五十君会長よりご挨拶を頂戴したいと思います。よろしく願いいたします。

【五十君会長】 先ほども申しましたが、皆さんからご推選ということで、会長という重職を担うことになりました、五十君と申します。よろしく願いいたします。

食の安全を取り扱う審議会というわけですけれども、現在、大変大きな変革期になっております。先ほど、野口部長からご挨拶にございましたように、国の食品に基本的な重要な法律であります食品衛生法が改正ということで、一部改正という言葉が使われておりますが、非常に大きな、本質的な改革という状況でございます。

この中には、今日ご審議いただくような内容、ご報告のある内容があるので、皆様、ぜひ理解を深めていただきたいと思いますが、中心となっておりますのは、国際整合性ということで、それに伴いまして、HACCPの制度化という、今まで我々がなかなか成し得なかったものについて、挑戦していくということになっております。

この改正が昨年6月に公布されましたので、2年以内には施行しなくてはならないという状況にあります。その中で、こういった大きな改革ですので、特に食品衛生の根幹をコントロールしております地方自治体の働きは非常に重要でございまして、この方針に合わせまして、今後、今日これからご紹介があると思いますが、東京都の条例も対応した形に変えていかななくてはならないという、大変な作業を控えているかと思っております。

また、東京都におきましては、来年度は東京オリンピック・パラリンピックという国を挙げての重要なイベントを控えております。そういう中で、昨今、非常に多くの外国人が日本を訪れておりまして、その旅行の目的の一つに、おいしい日本食を味わいたいというところがありまして、その中には、食品衛生上は非常に難しいと思われるような生食が含まれております。こういったものをいかに安全に提供して、ああ、日本食はやっぱりおいしかったというふうに満足して、海外の方がお帰りいただくということも、我々、食の安全にかかわる者の使命かと思っております。この審議会では、そういった内容を含めて、これから自治体の中で条例等をどのようにしていくかというあたりを議論していただくことになるとと思いますが、事務局の皆様、それから委員の皆様方のご協力を得て、何とか私も重大な任務を果たしていきたいと思っておりますので、どうぞご協力をよろしく願いしたいと思います。

【中村食品監視課長】 五十君会長、ありがとうございます。

それでは、以後の進行は、五十君会長をお願いしたいと存じます。

なお、カメラ撮影等はここまでとさせていただきますので、ご協力方、よろしく願いいたします。

それでは、五十君会長、よろしく願いいたします。

【五十君会長】 それでは、さっそく議事に入らせていただきたいと思います。
はじめに、事務局から、資料について確認をお願いします。

【事務局】 それでは、資料の確認をさせていただきます。
改めて、一番最初のページ、会議次第からごらんください。

1 ページ目、平成30年度第2回東京都食品安全審議会会議次第。次ページに第8期
東京都食品安全審議会委員名簿、裏に事務局名簿。

続きまして、資料1、東京都食品安全条例。

ここからはA4の横資料になります。資料2としまして、食品安全法等の一部を改
正する法律の概要。

資料3、営業許可業種の見直し案全体像。

続きまして、資料4、公衆衛生に与える影響が少なく、届出不要な営業の考え方。

続きまして、資料5、都条例等で規定している現行の許可等。

続きまして、資料6、食品等のリコール情報の報告制度の創設。

続きまして、資料7、食品リコール情報の報告制度について。

資料8、HACCPによる衛生管理。

資料9、HACCPに沿った衛生管理の制度化。

最後に、資料10といたしまして、審議会における検討事項（案）と改正法施行ま
での国のスケジュールについてでございます。

以上でございます。

【五十君会長】 ただいま資料について、確認がございました。多数資料がござい
ますが、不足等はございませんでしょうか。よろしいですか。

それでは、特にないようですので、お手元の会議の次第に従いまして、まず「議事
1 食品衛生法等の改正を踏まえた都における食品安全に関する対応について」事務
局からご説明いただきたいと思います。よろしくをお願いします。

【事務局】 それでは、食品監視課大山からご説明させていただきます。よろしくお
願いいたします。

資料2から5までをご説明させていただきます。

資料2をごらんください。こちらが厚生労働省から提示されている資料で「食品衛
生法等の一部を改正する法律」の概要が示されたものになります。

簡単に内容をご説明させていただきますと、厚生労働省は、昨今の国の状況ですと
か、国際化ですとか、食の安全の強化というところを踏まえまして、昨年6月13日
に食品衛生法の改正を行いました。

改正の主な内容は、この改正の概要の7項目が主なもので、今回、食品衛生法全体
の大きな改正というところになります。

以前、平成15年に大きな改正がされておりますが、それから15年ぶりというも
のになります。

こちら、各々施行期日がございまして、6月13日の公布の日から起算して、2年
を超えない範囲内において政令で定める日というところが基本となっております。た
だしこの項目の中の1は1年、5、6は3年というところで示されているところです。

今回は、こちらの中の「2. HACCPに沿った衛生管理の制度化」、「5. 営業許

可制度の見直し、営業届出制度の創設」、「6. 食品リコール情報の報告制度の創設」というところが、東京都の条例にもかかわるところですので、今後ご意見をいただいたり、都の取組みに大変重要なところになりますので、こちらに焦点を当てて、今後のご説明をさせていただきたいと思います。

続きまして、資料3をごらんください。

ただいまの項目の中の5番の「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」というところに該当する説明をさせていただきたいと思います。

こちら、左側が現行の政令で定められた34の許可業種ということになります。現在、見直しの検討中というところもありますが、国の検討会の中で、大枠が示されてきたところです。こちらも国の資料ですが、右側が今後の新しい政令で定められる許可業種ということになります。

国としての大きな目的は、HACCP制度化との関係がありまして、HACCP制度化の対象をどこまでにするかというところで、許可業種の整理や届出制度の創設があります。また、これまで事業者の方は一店舗でも食品の取り扱いに応じて幾つもの許可をとってきたというところがあるのですが、一つか二つの許可で対応可能ではないかというところや、この政令の許可業種の許可要件となっております施設基準につきましては、自治事務として、各自治体が地域の実情にあわせて施設基準を定めておりますが、それが自治事務であるがゆえに、全国標準化できていないというところがあります。それが事業者にとってデメリットになっているということで、今回は政令で業種を整理するのに合わせて、自治体が条例で設置する施設基準の大元を、国の政省令で、参酌基準という形で示しまして、極力平準化を図っていこうということで、HACCPが契機ではあるんですが、合わせて総合的な見直しを行っていこうという目的があろうかと思えます。

このようなことで、今後、左側が右側になるということで、さらに整理をしつつも、お互いを見なし合うという形ですかね。衛生上支障がなければ、一つの許可があればもう一つの許可を得られるという見なし合いの考え方とか、衛生のリスクに応じた新しい、下の漬物製造業などになるんですけれども、新しい業種を追加したりというような考え方に現在検討されているところになります。

次の資料4をごらんください。

合わせて、HACCPの衛生管理の対象となるほか、許可業種と届出業種というところになるという流れではあるんですが、届出不要な営業というのも、厚生労働省の検討会の資料の中で示されておりまして、こちらは、業態としては容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する営業ですとか、食品そのものを直接取り扱わない伝票整理のみの営業ですとか、顧客との契約や約款により食品を取り扱う営業ですとか、瓶とか缶詰の食品とか、自動販売機ですね。そういうようなものについては、衛生のリスクの視点から、届出もいらぬのではないかと。要するに、HACCPの対象としなくてもいいのではないかと。ということで、このような資料が示されております。

具体的には、駄菓子屋さんとか、酒屋さんとか、輸入業、卸売業、輸送業ということを示されているところがございます。

続きまして、資料5をごらんください。

こちらは、東京都が条例等で規定している現行の許可等になります。

食品製造業等取締条例に規定されている許可と届出がございまして、そちらがこちらに示したものであるということになります。

そのほか、条例のほかに、古くから報告営業という形で報告をいただく形をとっている業態というものがあまして、さらに自動車営業ですとか、屋台形式の営業ですとか、そういうものについては、条例に規定している施設基準等を斟酌する、緩和するような形をとりまして、形態に応じた緩和をとるような形で、要項で定めているものというのがございます。

これが、今、東京都としてのルールで、事業者の許可などを求めているものということになります。

このうち、今の段階で、先ほどの資料に付随して、食品製造業取締条例のところ、つけ物製造業、そう菜半製品製造業、液卵製造業、魚介類加工業というところに下線を引いているかと思うんですが、こちらは、今の段階で、おそらく国の規定のほうに許可ですとか届出ですとかで含まれてしまうだろうというところが考えられる業種になります。

今回、大きなところは、この辺の東京都として現在規定しているけれども、法の許可に含まれてしまうところは法の規定で、今後、引き続き実施していくことになろうかと思うんですが、この規定にも入らないというところについて、今後どうしていくかというのも検討していく必要が出てくると考えております。

私の説明は以上となります。

【五十君会長】 ありがとうございます。

ただいま説明がございましたが、資料2から5までにつきまして、ご質問等がございましたらお願いしたいと思います。

木村委員、お願いします。

【木村委員】 資料5の真ん中の食品衛生法施行細則とありますが、報告書の提出のところで、大体食べるものだなと思って見ていたのですが、真ん中に「おもちゃの製造業」とありますが、そこについて、具体的に教えていただけたらありがたいと思います。お願いいたします。

【中村食品監視課長】 確かにおもちゃがあると違和感を感じられると思いますが、実は、食品衛生法というのは、おもちゃも規定が入っているんです。お子様が口に入れるといいますか、おしゃぶりなんかもございますよね。ああいうものの材質であるとか、有害物質が溶け出してはいけないとか、そういう規定がありまして、そういうおもちゃをつくるものについては、東京都で報告を受けているということでございます。

【五十君会長】 よろしいですか。

ほかに、ご質問等ございますでしょうか。

国の情報も大量にありますので、なかなかわからない部分もあるかと思いますが、この機会にぜひご質問していただけるとよろしいかと思いますが、よろしいでしょうか。

森田委員、よろしく申し上げます。

【森田委員】 二つ聞きたいことがございます。まず、資料2なのですが、今日は2と5と6が都条例にかかわるということでしたが、4の「国際整合的な食品用危惧・容器包装の衛生規則の整備」に関しては、これまで東京都のほうでも届出に関するものがあつたと思うのですが、今後どのように条例なんかもかかわってくるのかなと思うので、その辺についてということと、それからもう1点は、先ほどの資料3、参酌基準で総合的に図っていくというご説明があつたかと思うんですが、そのことについて、ちょっと少し足して教えていただければと思います。

【五十君会長】 事務局、お願いできますか。

【中村食品監視課長】 お話ありましたように、容器包装でございますけれども、今後、合成樹脂製の容器包装につきましては、国で届出制度が設けられるというふうに聞いております。

我々のほうも、そういった容器をつくる場合には報告をいただいていた部分もあるんですが、その報告をいただくという規定自体は、実は規則で運用しているものでございますので、条例を変えずに規則の改正という形になるのかなと考えております。

それから、2点目の参酌基準でございますが、条例の中でそういった営業施設の施設基準をつくっているわけでございますけれども、現行、国からガイドラインが示されています。そのガイドラインを参考としながら、各自治体で条例で施設基準を定めているというのが現状でございます。

今後は、そのガイドラインが、いわゆる国が示す参酌基準、これは省令で示されています。ですから、ガイドラインが省令に格上げされ、今後我々はその省令を参酌しながら、今度新たな施設基準をつくっていくという流れになってございます。

【五十君会長】 よろしいですか。まさに今、その議論を国で急いでやっているところでございまして、それが出てから、具体的に反映してくるかと思ひます。

ほかにございますでしょうか。大森委員、どうぞ。

【大森委員】 国の見直しの方向がはっきりまだ決まっているわけではないので、ちょっとわからないので教えていただきたいんですけども、今、都のほうでやっていらっしゃる食品製造業取締条例の中の、例えば弁当等人力販売業とか、食料品等販売業、飲食店営業とか、ほかのところは国のほうに包含されていくという可能性もあるのか、それはないのかということ、どうなっているのか教えてもらってもいいですか。

【五十君会長】 事務局お願いいたします。

【中村食品監視課長】 それがまさに今、国で検討されているところでございまして、ただ、資料5をごらんいただきますと、許可のところはアンダーラインが引いてあるところがあると思うんですけども、おそらくこのアンダーラインを引いてある業種は、国の許可になるのではないかなというふうに予測してございます。

じゃあ、そのほかはということなんです、それが国の許可になるのか、あるいは届出になるのか、あるいは届出はもういらぬというふうになるのか、これはまさに、今後、国の検討次第というふうに思ひます。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。

ほかに、ご質問ございますか。

それでは、特にないようですので、引き続き、事務局からご説明をいただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

【事務局】 引き続きまして、事務局の食品表示担当の渋谷のほうから、資料についてご説明させていただきます。

食品等のリコール情報の報告制度の創設ということで、資料6に沿ってご説明させていただきますので、お手元に資料6をご用意いただければと思います。

このリコール情報の報告制度、この目的なんですけれども、タイトルの下の枠内にありますとおり、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視、指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政の届出を義務づけるというものになっています。

その報告の対象ですけれども、左下のところに報告対象というところがございしますが、食品衛生法に違反する食品と、これは違反をしているということなので、そのものについて、回収の対象になるということですが、もう一つ、食品衛生法違反のおそれがある食品等というものも規定されております。

このおそれがあるというところにつきましては、その下に丸が2つありますけれども、自主回収を行う際に、同時に自主回収する食品等、これは、例えば何か食品で違反が発生したということで、同じ製造ラインで、同じ工程でつくっているものがあつたとして、その違反品となったものの前後のものも、かなり違反の該当性は高いだろうと、製造の段階で微生物が入ってしまっていて、加熱が不十分だった、その前後はどうだったのかなという。やはり、その前後も含めて回収する可能性というのは大いにあるわけで、そういったものについては、この「おそれがある」というところで、回収の対象にできるということになります。

また、その下の、消費者等から因果関係が疑われるということでございすけれども、苦情等が多発しているということで、おそらくこの食品だろうという目星がついている場合、検査等していますと、また日数がたって対応ができてしまいますので、そういった場合には、おそれがあるということで、回収の対象にするということが規定される予定となっております。

ただし、一方で、健康被害の発生を防止するという観点から対象を決めていくということから、報告対象から適用除外とされるものもございす。それはその下に書いてございすけれども、例えば消費期限が過ぎた食品等だとか、例として上げられておりますけれども、回収時に消費期限が過ぎているものについて、消費者の方が一般的にはもう食べないだろうと。食べなければ健康被害の発生は通常起きないだろうということになりますので、そういったものについては除外されるということが検討されております。

ただ、このあたりの対象の範囲等については、現在検討中ございまして、今後、省令、府令等で示されるという予定となっております。

その右側のほうの図ですけれども、これが届出から公表までの流れとなりますが、原則、厚生労働省が現在開発中のシステムを利用して、全てオンラインで処理さ

れるということになっております。

リコールを行う事業者様は、みずから必要な事項、右側の表がありますけれども、商品を特定するために必要な名称や消費期限、あるいは画像のデータなどをシステムに入力します。また、回収の理由であるとか、健康への影響、度合いなども、業者様がシステムに入力して、それが電子データで、自治体、国に報告、共有されていくという仕組みになるということでございます。

このオンライン化によりまして、データ分析が容易になったり、消費者への速やかな情報提供が可能になるということが期待されているということになります。

なお、この図ではございませんけれども、昨年12月には食品表示法も改正されておりまして、表示違反で食品のリコールを行う場合につきましても、届出が義務化されています。この場合につきましても、このシステムを利用しまして、食品衛生法違反のときと同じように届出を行うことができるということになっています。

簡単ではございますけれども、概要について説明は以上となります。

【事務局】

引き続きまして、私から説明させていただきます。

資料7、食品リコール情報の報告制度についてをごらんいただけますでしょうか。

左側が都の現行の自主回収報告制度の概要、右側が法改正による新制度、詳細は国で現在検討中ですが、こうなるだろうということも含めてのものになります。

上から簡単に説明させていただきますと、現行制度では、食品安全条例の第23条と、自主回収報告制度のもとに実施してございます。

一方、新制度では、改正食品衛生法の第58条、それから改正食品表示法の第10条の2ということで、食品リコール情報の報告制度を設けてございます。

届出の対象の方ですが、都の現行制度では、特定事業者と言いまして、都内の製造者、加工者、輸入者、販売者、それから農林水産物の生産者であって、都内に事業所等を有する者ということで定めてございます。あくまで東京都の枠内での届出と。

一方、新制度では、全国の製造者、加工者、輸入者、販売者等が届出の対象に入るということでございます。

届出方法ですが、現在、東京都の保健所等におきまして、文書等によって届出をしていただいているところでございます。

これが、新制度では、先ほど渋谷から申し上げましたが、国が新たに構築するシステムを用いまして、全国の保健所等で電子入力による届出をするということ聞いてございます。

届出範囲ですが、都の現行制度では、大きく分けて3つございます。1つ目が、食品衛生法の規定に違反した食品等、2つ目が、食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別の欠落等、それから3つ目が、衛生管理の不備による意図しない微生物、化学物質、異物が含まれる場合等が、対象範囲でございます。

一方、新制度では、現時点では、食品衛生法の規定に違反した食品等、食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別の欠落等の、この2つになるということでございます。

続いて、罰則ですが、都の現行制度では特に規定はございませんが、新制度では、届出をしなかった場合、また虚偽の報告を行った場合には罰則ありということでございます。

それから、リコールの周知の方法ですが、現在、都の食品衛生の窓というホームページで掲載して、回収が終了した時点から2週間掲載ののち削除という形で運用しておりますが、これが新制度になりますと、国が新たに構築するシステムで、全国の情報を一括して国が公表するという形になろうかと思えます。

左下をごらんください。平成29年の都の自主回収報告制度に基づく届出件数114件の内訳を示してございます。

まず、食品衛生法違反、こちらが10件。食品表示法の違反が48件、それから衛生管理の不備等による、まず異物混入等が29件、それから加熱不十分によるものが3件、それからカビ発生またカビ発生のおそれがあるものというのが22件、それから最後に自主基準違反、自社で定めた基準を超えたものとか、混濁しているものが2点で、114件でございます。

これを、新たな法改正における新制度に改めて分類してみますと、法の届出対象として考えられるものが、食品衛生違反及びそのおそれとしまして、食品法違反が10件、異物混入等が22件、加熱不十分等で3件、合計42件になろうかと思えます。

また、食品表示法に基づく食品表示基準に違反した食品につきましては、そのまま48件が違反ということで、届出の対象になろうかと思えます。

一方で、衛生管理の不備等によるカビ発生のおそれ、それから自主基準違反、混濁等の部分の24件については、現時点では食品衛生法の届出対象外になるのではないかと思います。

食品リコール情報関連の資料につきまして、説明を終わります。

【五十君会長】 ありがとうございます。

ただいまご説明がありました資料6及び7につきまして、ご質問等ございましたら、よろしくお願ひしたいと思います。

それでは、江木委員のほうからお願いできますでしょうか。

【江木委員】 資料6、報告対象というところの(1)食品衛生法に違反する食品等、(2)食品衛生法違反のおそれがある食品等とありますところ、適用除外とありますね。こここのところに食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定めるときを除くとありますけど、消費期限、賞味期限を過ぎた食品等を想定するとありますが、賞味期限はわかりますけど、消費期限を過ぎても除外されるのでしょうか。

一般の消費者にお話しするときは、消費期限を過ぎたものは注意していただくようにお話ししております。これを除外というのは、どういうことなんでしょうか。ご説明くださいますか。

【五十君会長】 事務局、お願いできますか。

【中村食品監視課長】 国がそう考えているということなので、私の立場で説明するのもどうかと思うのですが、恐らく消費期限なり賞味期限なり過ぎてしまったもの

は、市場に流通していないだろうという考え方なんです。ですから、市場に流通していないので、回収する必要がない、もしくは回収できない。ですからそういうものは除きましょう。そういう考え方だと思います。

一方で、当然、今お話があったように、家庭にあるものはどうするんだということなんですけど、おそらくそれは回収の対象ではなくなるんですが、今の状況を見ますと、各メーカーさんが、社告文を載せるとか、おそらくそういう形での周知の仕方があるのかなと考えています。

ですから、あくまでも、法律上はこういう規定になりますけど、それが周知されないかということ、それはまた別の手段がおそらくあるんじゃないかなと思います。

【江木委員】 賞味期限というのは、私たち、わかりますよね。おいしくいただけるのはこれまで。だけど、消費期限というのは、絶対にそこまでが安全だと肯定されていると私たちは思っているんですね。それがここに除外とあったので、えっと思って。

【五十君会長】 よろしいですか。中根委員、どうぞ。

【中根委員】 よろしくお願ひします。資料7についてなんですけども、届出者ですね。オンラインによる入力というのはいいと思うんですけども、この届出者の中に、販売者等というのが入っていらっしゃいます。これは、要するに、店舗とかを想定すればいいのかなと思うのですが、このシステムに入力するというのを、簡単にできるのか。研修とかもしなければいけないのかなと想像するんですけども、具体的にどういう想定をされているのかをお聞きできればと思います。

あと、もちろん、パソコンがなくてもスマホでできますよとか、あるいは本当にそういう入力が難しい場合、例えばどこかに行って代わりに入力してもらいたいなこともあり得るのかなと、完全に想像の話なので恐縮なんですけれども、よろしくお願ひします。

【五十君会長】 まだ具体的などころは出ていないかと思うんですが、事務局、何かコメントございますでしょうか。

【中村食品監視課長】 我々自治体もその辺は懸念しているといひますか、想定はしてしまして、パソコンなりを使える環境にはない方も当然いらっしゃると思うんですね。その場合には、おそらく紙で提出をしていただひて、我々自治体が、代理で入力させていただくということも考えていかないといけないなというふうに思ひていひます。

【五十君会長】 よろしいですか。そしたら、柿本委員のほうから、お願ひできますか。

【柿本委員】 資料7の周知方法についてお伺ひします。法改正後の周知方法のひとつとしてホームページが強力なツールになると思ひます。平成29年度の「食品衛生の窓」へのアクセス数をお教へください。

【五十君会長】 すぐ出ますか。

【中村食品監視課長】 自主回収のところどのぐらいアクセスがあったかはわからないんですが、今お話があった「食品衛生の窓」というトータルサイトがあるんですけども、そこはおそらく月間で数万件はあるんじゃないかなと思ひていひます。

正確な数字でなくて申しわけないんですが。

【五十君会長】 よろしいですか。そしたら、小浦委員、どうぞ。

【小浦委員】 私もちょうど、資料7の周知方法のところだったんですが、国の情報を国が公表するシステムを、今後国がシステムを構築するということですが、「食品衛生の窓」で見た場合、そちらのほうにリンクが張られるのか、同じものが見られるようになるのかということと、法の届出対象外の予定のところ、右下の点線で囲ってあるところは、都のほうで引き続き公表されるのかということをご教えてください。

【中村食品監視課長】 いずれにしても、国が全国のものを公表するサイトを設けていくと思いますので、都のホームページからも、そういった国のサイトにリンクを張るなりして、いろいろなところから見ていただくような工夫はしていきたいと考えています。

それから、除外される部分をどうするかということなんですが、ここをまさに皆様方審議会のご意見をちょうだいしたいと考えております。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。木村委員、どうぞ。

【木村委員】 資料7の届出範囲のところなんですけれども、こちら法改正による新制度は、国で詳細を検討中ということですので、都のほうでは推測の範囲になってしまうと思いますが、ちょっと教えていただきたいのですが、今回、法の届出対象外が、衛生管理の不備による意図しない微生物、化学物質、異物が含まれる場合等ということなんですが、私ども都民目線でいきますと、地域でお祭りですとか、学校、幼稚園行事ですと、何かこういった食品を扱う際に、この辺りのところをピリピリで気をつけてつくったりして提供しているものですから、それが今回どうして法の届出の対象外になるのかというのが、とても不思議なところだとして、教えていただければありがたいと思います。お願いいたします。

【中村食品監視課長】 今、国から伺っている理由は、罰則との関係性で、罰則のところをごらんいただきますと、法改正の新制度は、届出しなかった場合に罰則を設けているんですね。罰則を設けるということは、それが法違反でなければ罰則は設けられないという、そういう法律の立て付けといいますか、ロジックになっていると聞いております。

【五十君会長】 よろしいですか。ほかにございますか。

富松委員、どうぞ。

【富松委員】 質問と意見を申し上げたいと思います。一つ目の質問は、リコール情報報告制度の届出の範囲の中に、業務用の商品、これはリコールではありませんが、流通回収というものが行われます。こういったものが対象になっているかどうかということ、一つお伺いしたいと思います。

それから、国が新たに報告制度をつくり、都も現状の報告制度を継続する、そのときに届出範囲が違うとなると、事業者は別々に申請をする必要が生じてきます。何とか一本化できないかというお願いです。

それから、もう一つ、リコールの際は都道府県に相談するのが一般的なんですが、今回の国の制度には罰則規定があります。報告が必要かどうかの判断に関するアドバースについて、ぜひとも自治体のほうで相談に乗って頂きたいと思います。繰り返し

になりますが、報告の判断を間違えると罰則が規定されています。相談の窓口業務みたいなもの、サポート業務みたいなものをお願いしたいと思います。意見の2つ目です。以上です。

【五十君会長】 事務局いかがでしょうか。

【中村食品監視課長】 まず1点目の業務用のものが都条例で対象かどうかなんですけれども、実は都条例の中も、都民に販売されていないことが明らかな場合は除外するという規定がございますので、いわゆる業者間の取引で、都民に販売されていないことが明らかな場合は、それは条例の対象外としています。

それから、一本化の話ですけど、おっしゃるとおりだと思いますので、もし都条例で残すとしても、できる限り簡易な方法で届出いただけるような形を工夫していく必要があるだろうと思っています。

それから、最後の相談窓口ですけども、今、都条例のほうも、ペーパーで届出を出していただく形になっているんですけども、ペーパーで出していただく前に、保健所で十分に相談に応じさせていただいた上で、やりとりをさせていただいておりますので、そういう体制は今後もとっていく必要があるだろうと思っています。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。ほかにご質問、ありますでしょうか。よろしいですか。森田委員。

【森田委員】 幾つかありますが、まず、適用除外のところのご説明ですが、消費期限を過ぎたものは、食品表示法のほうでリコール情報報告制度の中に盛り込んでいると思います。消費者が心配するのは、適用除外とかかかると、消費期限を過ぎた食品は、このリコールに載らないんじゃないかと考えてしまうと思いますが、そういう意味では、食品表示法のほうがきちんとカバーしていると思いますが、そういう理由でよろしいでしょうか。

【中村食品監視課長】 おっしゃるとおり、表示法の期限が過ぎたものというのは、実際には賞味期限なり消費期限が過ぎてしまうんですけども、例えば、誤って長い期間を表示してしまった場合、実際には切れているんですけど、表示上はまだ切れていないように見えてしまう、そういうものは対象になるということですね。

ですから、その辺で若干食品衛生法と表示法の違いがあるということだと思います。

【森田委員】 消費期限で、もし何か問題があるようなものは、ちゃんとリコールに載るという理解でよろしいですか。多分大丈夫かと思えます。

あと、自主回収報告制度で、確認したいんですが、自主回収報告制度は残すということですか。自治体によっては、国がやるので、ほかの県なんかでは、この条例はなくしますという話も聞いたりするんですけども、いろいろな方法があると思うんですが、東京都は残すという方向で考えておられますか。

【中村食品監視課長】 その辺の結論を、まさに本審議会でご審議いただければと思っております。

【森田委員】 ここでそれを審議したほうがよろしいわけですね。

【中村食品監視課長】 はい。

【森田委員】 もし残すのであれば、ホームページを残すのかとか、いろいろあると思うんですが、まず、青い部分の法の届出対象は、全部国のほうにいくということ

になると思います。

この赤い部分に関してですけれども、この点について、残すとすれば、これが都のホームページに載っかるということによろしいでしょうか。

【中村食品監視課長】 その点を、まさにご審議いただければと思いますが。

【森田委員】 今、東京都のホームページの中では、法違反なのかそうでないのかというのは、読み解けますか。

【中村食品監視課長】 そこまで明確な形では書いていません。

【森田委員】 そこが整理されることになると思います。国に届出ている明らかな法違反なものはこちらを見てくださいます。そうではなくて、それ以外のものというふうになるかと思うんですけれども、そこでちょっとわからないのは、国のほうで、今、届出の中でも、クラスを分けています。クラス1、クラス2、クラス3とあるんですが、まずクラスを見て、法違反のものは全部クラスになるのか、それともおそれがあるものもクラスの中に入って行くのであれば、国のほうでも方の届出対象外のものが載っかっていくんじゃないかと思うんです。つまり、クラス1、クラス2、クラス3で、明らかにクラス1の場合は、大腸菌とかO-157とかそういうので、クラス2は、健康影響はないけれども。クラス3というのものもあるかと思えます。

そのクラス分けで、全部それが法の届出対象になるのであれば、それで東京都の条例と法の届出の対象をきれいに分けられるんですけれども、そのきれいに分けられないところが、法の届出の中でのクラス3とかにになってしまう場合は、東京都の中で、そこをきれいに分けられるのかということをお聞きしたいと思えます。

【五十君会長】 この辺りの話は、まだ、確定している話ではないので、その辺りが出てきたところで、また審議会のほうで審議されるということによろしいでしょうか、事務局。

【中村食品監視課長】 今、お話ありましたとおり、実は国のクラス分けもまだ固まっていなくて、まだ案の段階なんですね。それで、今、森田委員がおっしゃいましたクラス3というのは、例えば添加物の使用基準を間違ってしまった、ただ、大量に添加物が入ってしまえば、当然、健康影響が考えられるんですが、通常、添加物の基準というのは非常に低い基準で抑えていますので、それをほんのちょっと超えたからといって、健康影響があるわけではないですね。そういうものをクラス3にしましうねというのが、今示されている法律案です。

そうしますと、東京都が一応除外じゃないかなと考えておりますのは、カビが生えてしまったものですね。もちろん、カビが生えて、即それを食べたから健康影響があるかという、ないんですけれども、じゃあカビの生えたものを食べていいのかという問題もあるんですね。そうすると、それは、法でいうところのクラス3に該当するかどうかという、そんな議論もあってもいいのかなと思っています。

【森田委員】 今日ここで決めなくてはいけない。ですよ。政省令がある程度固まってから、引き続き審議するということがよろしいでしょうか。

【中村食品監視課長】 それはまた後ほどご説明させていただきたいと思えます。

【森田委員】 わかりました。意見として、そこが決まりましたら、国のものと、それから法の届出の赤い部分というのがダブったりして、消費者からも事業者からも

混乱しないようにというところをお願いしたいのと、あとそれから、おそらく国のリコールというふうにあっても、例えばカビたからどうしようというようなものに関して、自主回収を実際に事業者がしてしまうものがあるかと思うんですね。それがデータベースなどを書いてあるんだけど、そこを見たらわかるというようなことがあれば、それは意味があると思います。

【五十君会長】 この後の議題に、今後の検討方法というのが出てまいりますので、このご質問については終わらせていただいてよろしいでしょうか。

ほかにございますでしょうか。よろしいですね。

それでは、引き続きまして、事務局からご説明いただきたいと思います。よろしくおねがいします。

【事務局】 それでは、引き続き、食品監視課、大山のほうから、資料8から10までをご説明させていただきたいと思います。

これからHACCPの制度化のほうについて、国の資料で説明させていただきたいと思うんですが、その前に、同じく厚生労働省のリーフレットに基づきまして、まずはHACCPについてご説明させていただきたいと思います。

HACCPによる衛生管理とはどういうものかということで、もちろんご承知の方も多いかと思うんですが、ちょっと馴染みがまだないという方もいらっしゃるかと思いますので、ご説明させていただきます。

このリーフレットで、HACCP方式と従来方式の違いということになっておりまして、大きく大枠でいいますと、こちらにありますように、原材料の受入から、最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。ということになります。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされていますということで、HACCPについては、このとおり、原料の受入から出荷までの一連の管理というところで、スタートは、アメリカの宇宙食の衛生管理のために開発されたということでもあります。

今回、今まで行政などが提示する一般衛生管理ということに基づいて、事業者さんが衛生管理をしてきたということになるんですが、こちらは、事業者さんみずからが、原材料の経過、出荷までについて、例えば生肉を原料とするのであれば、それにかかわる衛生管理はどのようなものなのか、どこで抑えれば、しっかり加熱すれば抑えられるのか、その方法はどうすればいいのかというところを、一連の流れの中で、自分で決めて、そして検証して、何か問題があれば、それに関しても対策を決めて、報告先もきちんとしてというような、事業者みずからが、一連の中で自分の施設にあった衛生管理をしていくというようなことが、このHACCPの大きな手法としてのメリットなのかなというところではあろうかと思えます。

ですが、これが今回多くの事業者の方にとって全く新しいものなのかというと、そういうことではなくて、当然、民間企業として受け入れていたというものとか、大きな製造業では、国の仕組みでやられていたというところもあるんですが、自治体としての動きとしましては、平成15年の食品衛生法の改正後に、国が改めて、先ほど言

いました許可業種の許可要件になります施設基準と対となっている衛生管理の基準と
いうのがありまして、施設基準がハード面なのであれば、ソフト面の基準ですね、そ
この大元となるガイドラインを、平成16年に国が出してきております。そのガイド
ラインというものは、そもそもがコーデックス委員会が示したHACCPの衛生管理
をベースに、一般衛生管理を中心として、自治体に示してきたもので、それを条例化
してくださいねという流れのもと、今も全国の自治体が、東京都も含めて、それをそ
のときに条例化している流れということがあります。

そういうことで、HACCPの考え方というのは、まずその中でも1段階目として
取り入れられているということになります。

東京都としましては、衛生管理をしっかり根付かせるために、事業者の取組みを評
価するということで、東京都独自制度の認証制度というのを設けて、条例の基準に
上乘せするような形で、事業者の衛生管理のボトムアップを図ってきたというところ
があります。

そういうことで、HACCPというキーワードは使っていないなくても、おのずと多く
の事業者さんは、何らかの形でそれを取り入れながら実施してきたというところは、
全国的にあらうかと思えます。

資料9をごらんください。

その中で、国が今回はHACCPに沿った衛生管理を制度化として、示してきてい
るところです。その中で、今回の考え方としては、国としては、やはりそれが馴染み
やすい施設と馴染みにくい施設があるということは承知した上で、大きく二つ、も
ととのHACCPの手法の原則に則った衛生管理をやらなければならない対象業種で
すとか、取り扱い業種ですね。それから、その原則どおりにやるのは、そもそもなじ
まないということで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理として、別に国が出
している手引書などを参考に実施していくべき対象業種というのを示しております。
それが、資料9の上の黄枠の2つになります。この2本立ての中で、一律全国的に、
先ほど言った、届出までの事業者に対してHACCPという衛生管理を認識しながら、
先ほどのように、事業者みずからが自分の施設に沿った衛生管理をやっていって
もらおうということになります。

やはり、これについては、HACCPの手法というのは、諸外国に取り入れられて
おります国際的な衛生管理ということで、そういうものを取り入れていくことによ
って、もちろん国内の衛生管理もより徹底していくということにはなるんですけども、
やはり昨今、日本の食品を輸出するということも増加していますので、そういうと
きにきちんと衛生管理をしていますよということと言えるようにというところを視野
に入れて、総合的な判断のもと、これを制度化していくというようなどころがありま
す。さらに自治体に対しても、そういうことで事業者を支援してくださいというよう
な、総合的な内容が含まれているということになります。

ただ、もちろん、先ほど言ったように、HACCPという衛生管理がすんなり受け
入れられる事業者さんと、なかなかそうでないと小規模な事業者さんがありまして、
国の制度化に乗っていくに当たって、東京都としては、衛生管理はきちんとしている
んですけども、HACCPという考えで、どうやっていけばいいのかわからない施

設に対して、きちんと支援していくことが必要なのではないかということで、今後の取組みを考えていきたいというところでもあります。

資料10をごらんください。

審議会における検討事項（案）として、改正施行までの国のスケジュールと合わせてお示しをさせていただきたいと思えます。

まず、改めまして、法改正の主な内容、そこで審議会にかかわる内容として、先ほどお伝えしましたように、許可制度の見直しと、リコール情報の報告制度の創設、HACCPに沿った衛生管理の制度化というところが、今回の焦点となります。

営業制度の見直しにつきましては、現行の許可業種の再編、届出制度の創設が行われます。条例で定めている施設基準を省令で規定、施設は参酌基準として示されるという形になります。条例で定めている衛生管理、先ほどのHACCPにかかわる部分なんです、衛生管理の基準も省令で規定されまして、これはほとんど東京都で上乘せしない限り、そのまま使ってくださいというものになりまして、施設基準の位置づけとは少し違うというものになります。

2つ目のリコール制度の部分ですね。法違反食品の回収に係る報告の義務化というのがあります。

それから、HACCPに沿った衛生管理の制度化につきましては、一部の事業者は除外にはなるんですが、2021年の法施行までに導入されなければならないということになります。

次に、真ん中の枠の、都の現状と課題ですが、営業許可制度の見直しに関連しまして、現行の条例許可業種と、新たな法定業種の整合というのを考えていかなければならないということになります。条例等で規定する許可・届出業種というのをどうしていくのか。それから、省令を参酌した施設基準の制定をしなければならないということ。それから、法の規定に違反しない範囲での衛生管理基準の制定、上乘せですね。そういうのをどうするかということを考えなければならないということがあります。

2つ目のリコール関係につきましては、都の制度と新制度の報告対象の相違を整理していかなければならないということになります。都のリコール制度では、衛生管理の不備も対象としておりますので、そういうものが国の制度に明記されたときに、どのような形にしていくのかということを考える必要が出てきます。

HACCPにつきましては、中小事業者の多くはHACCP未実施、HACCPという考え方の中で実施という形になろうかと思えますので、制度化の周知、事業者の取組みを促進ということを考えていかなければならないということになります。

右枠で審議会の検討事項ですが、政省令がしっかり出てきたところで、具体的にというところにはなるんですが、今のところの目論見としましては、営業許可制度の見直しに伴う条例改正が必要ということで、かかわる条例は、食品衛生法施行条例、食品製造業等取締条例ということで、許可業種や施設基準や衛生管理の基準にかかわる部分なんです、許可業種等について、法と条例で整理、条例で規定されている施設基準を再編後の業種に応じて検討、衛生管理基準の設定を検討ということで、その辺にかかわるご審議をいただくことになるのかなというところなんです。

リコール制度の見直しに伴う条例の改正につきましても、先ほどの相違の部分を含

めまして、今後どのような形をとっていくのかということで、今後の検討の中でご意見をいただける形をとればと思っていますところです。

3つ目のHACCPの円滑な導入のための取組みにつきましては、大枠の中では食品衛生法施行条例、食品製造業等取締条例、衛生基準のかかわりの中で条例改正ということにはなるんですが、それとは別に、事業者、例えば講習会とかリーフレットとか、どのような形で、どのような中身でやっていくのが適切なのかということ、周知に合わせて取組み支援等のあり方について、ご意見をいただくことになるのかなと思っていますところです。

国の政省令が出ておりませんので、都のスケジュールということは、今の段階では示すことができない状況ですので、下の国のスケジュールということで、国の示しているスケジュールの焼き直しの形で置き直ささせていただいているところなんです、先ほどの改正点の1から7番までを要点としまして、それにかかわるスケジュールというのを、国が示しているところです。

今回は、上に関連しまして、①②③のところを特にごらんいただきたいところかと思えます。今のところの予定は、国のほうで6月13日を軸にいろいろ政令で出すというようなお話がありまして、今回に関しましても、一度、6月までには政令・省令を公布するという予定で、今このスケジュールを示しているところです。

営業許可やリコールについては、法施行は21年になるんですが、これに関しましては、自治体で条例改正を要するというのを、国も認識してくれていますので、国がおそらく自治体として条例改正にかかわる時間、そして周知にかかわる時間というのを見据えて、このタイミングで政省令をここまでに出したいと考えているところがあるようです。

当然のことながら、自治体も国の予定に合わせて動かなければ、法施行までに間に合わなくなってしまうということになります。HACCPにつきましては、さらに施行が20年ということになりまして、猶予期間を含めての施行が21年ということで、①②③につきましては、ご審議いただく中で、条例改正などの必要な周知を行い、そして法施行に、国のスケジュールにあわせて動いていく必要があるかなと思えます。

今後、この辺を見据えて、審議会のスケジュールなどもお示しする形で、ご意見をちょうだいすることになろうかなと思えます。

よろしく願いいたします。以上でございます。

【五十君会長】 ありがとうございます。

資料8から10に関しまして、今後の方向性というか、スケジュール的なお話があったかと思えます。こちらにつきまして、ご質問等ございましたら、受け付けたいと思います。

【江木委員】 東京都でもHACCPは長年取り組んでいらっやっったと思うんですけど、なかなか浸透しない。それで、また、二段階方式というようなことをしたんですけど、今回、国の制度化に基づいて、HACCPが急に全部に浸透することができるのでしょうか。

私ども、一般消費者としては、なかなか理解しにくいんですね。制度化というのに対して、みんなが対応できるのでしょうか。そこをちょっとご質問させていただきま

す。

【五十君会長】 事務局、何かありますか。

【中村食品監視課長】 ご懸念はごもっともかなと思いますが、そのために、資料9にございますとおり、国も二つの考え方を示しまして、資料9の真ん中にありますとおり、HACCPに基づく衛生管理と、もう一つが、右のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理という、二つのレベルを示しています。

ですので、これまでなかなか取り組めなかった事業者さんにつきましては、右上にありますように、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を我々としては進めていくと。ただ、もちろん、今まで全く何もやったことのない事業者さんもおりましたので、今、国のほうで、このHACCPの考え方を取り入れた衛生管理につきましては、協会団体とともに手引書をつくっておりますので、その手引書をもとに我々もなるべくわかりやすく制度を普及していきたいと考えております。

【江木委員】 では、都のほうでは、直接の導入に対しての対応をどのような方法でなさっているのか、ご説明いただきたいと思います。

【中村食品監視課長】 まだ、全ての事業につきまして、手引書が揃っているわけではないですが、単に手引書を配るだけではなくて、講習会等で手引書を示しながら、この手引書というのはこういう形で活用してくださいねというお話をするとともに、実際に制度化がはじまりましたら、我々が実際にお店なり、施設に行きまして、状況を確認させていただいて、適宜アドバイスをしていくと、こんな形になろうかということですね。

【江木委員】 なかなか理解しにくくて、済みません。

【五十君会長】 はい、谷島委員。

【谷島委員】 資料9のHACCPについてお伺いしたいんですけども、おっしゃるとおり、かなり厳しいと思うんですけども、大手メーカーとか流通、HACCPそのものに基づく、これはできるんでしょうが、先ほどから話題から出ている、そうでもない、そぐわない事業者、この方たちには、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書をということですね。それで結構なことだと思うんですが、問題は、その線引きを、手引書、どの辺にするのかという考え方を知りたいです。

HACCPそのものではない、手引書で考え方を取り入れた運用をすると。ただ、下手をすると、形骸化してしまうので、今の衛生管理は普通の流通ないしはメーカーさんは、HACCPを取り入れていなくても、衛生管理をしている。それを手引書でやって、HACCPに基づいた運営をする、でもそれが一体何が違うかと。つまり、名前だけの手引書をつくって、何も実態が変わらないという、形骸化が怖いなという気がするんですけども、その辺の線引きはどの程度のお考えを持っているか、それをお聞きしたいので、教えてください。

【五十君会長】 これも自治体としては答えにくいかと思いますが、事務局、コメントをお願いできますか。

【中村食品監視課長】 私よりも五十君会長のほうが詳しいのかなと思いますが、今まさに手引書をつくる方法なんですけど、協会団体さんが、それぞれの業界の実態に即した形で手引書をつくるというのを進めています。今お話あったように、どうすれ

ば形骸化しないかという観点を含めて、さらにその実態を含めてどう導入しやすいものにするかという切り口でつくっているというふうに理解しています。

会長のほうで、もしコメントがあれば。

【五十君会長】 まさにそのあたりは、国も非常に心配しているところで、これはできなければ意味がないという部分がありまして、フードチェーン全体をHACCPの考え方に基づく衛生管理ないしはHACCPを導入していかななくてはならないという状況で、そのために、当初はA案、B案という二つの中小・零細の方がいかに無理なく運用できるかということで議論を進めておりまして、その中から、手引書という形で、ある程度の目安を示して、それを自治体の方にいろいろ手引書に従って指導していただくという形で進めたら何とかなるんじゃないかという議論を進めております。

そのあたりは実際には今後どのように実効性を上げていくかという、この審議会でも議論があるかと思いますが、そちらの中で、今のご意見をまた出していただいて、ご議論させていただくことになるんじゃないかなと思いますが、よろしいでしょうか。

ほかに。大道委員、どうぞ。

【大道委員】 HACCPのことなんですけれども、お店に売られているもので、HACCP認証という表示がされているものが売られている場合があるんですけれども、このHACCPの制度化が行われることによって、消費者が物を購入するために、HACCPの制度に基づいた衛生管理が行われている、あるいはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理がなされていると、それを何か買うときに、目で確認する、そういう表示とか、そういうことを考えていられるかどうかというのをお聞きしたい。

それから、この制度化において、認証の取得は不要というふうになっておりまして、そのあたりの説明もお伺いしたいと思います。

【五十君会長】 どうでしょうか。時間も押してまいりましたので、おそらく、今の具体的な話も今後の中で出てきて、審議されるような内容かと思いますが、何か事務局からコメントだけでもありましたらお願いしたいと思います。

【中村食品監視課長】 今お話があった、商品に表示してあるのは、実は国での表示制度があるんですが、今後は全部の事業者さんがHACCP制度化の対象になりますので、国の表示制度は廃止するというふうに聞いております。

【五十君会長】 ほかに、全体像に関しまして、質問等がございましたら、お願いしたいと思いますのですが、いかがですか。

はい、富松委員。

【富松委員】 一つ意見を申し上げたいと思います。先ほど事務局の説明の中で、HACCPの話で、事業者みずからが危害要因分析を行うということと、それから、重要管理点をモニタリングするというのがHACCPだというようにご説明頂きましたが、今回のHACCPを弾力的に運用する、HACCPの考え方を取り入れた制度では、そこを専門の方にかわってもらってもいい、専門人材がいないところや、それから投資余力がないところに対しても対応できるようにしたいということで、必ずしもみずからが危害要因分析をやる、必ずしもCCPを設定せねばならないとはなっていません。申し上げたいのは、中小の方にプレッシャーにならないように説明を、ご配慮いただきたいということです。小規模事業者の28%がHACCPを知らないと

いう現状なので、よろしく申し上げます。意見です。

【五十君会長】 わかりました。では、ご意見ということで。

ほかには。森田委員ですか。

【森田委員】 食品のリコール制度のことについて、1点だけ意見を申し上げます。現在、毎年1,000件以上の自主回収が行われていまして、この中では、全く健康に影響がないようなものも回収されています。私は消費者団体のNACSのグループで調査をしたことがあるんですけども、健康影響がないものとか、法違反がないものが、この中では多くを占めているということがわかっています。

この食品ロスの観点から、消費者は無駄な回収をやめてほしいというのをずっと発表しているところでありまして、今回の都のリコール制度を残すことによって、上乗せ基準ということになるようであれば、制度が複雑でわかりにくくなることに加えて、食品ロスの問題も新たにまた出てくるかもしれないので、この点は、先ほどは残すことについて意義があるというふうに言いましたけれども、慎重にご検討してくださいよう、お願いします。ほかの自治体も、そこのところは東京都の動きを見ているかと思しますので、慎重にお願いできればと思います。

【五十君会長】 事務局、何かありますか。

【中村食品監視課長】 実は、現在の条例でリコール制度をつくる时候にも、その議論はございまして、決して過剰なリコールにならないようにということで。なので、衛生管理の不備に基づくということで、一つのたがをはめているという形になってございます。

【五十君会長】 ほかに、ご質問、ございますでしょうか。

それでは、そろそろ次の議題に参ってよろしいでしょうか。

続きまして、部会の設置につきまして、事務局からご説明いただきたいと思ひます。よろしく申し上げます。

【中村食品監視課長】 先ほどスケジュールを示させていただいたとおり、国の政省令が出ますと、できる限り速やかに私どもも条例改正をしまして、事業者の方を含めて、制度の周知を十分な期間をとってまいりたいと思ひます。

そうしますと、かなりスピーディーに審議会での審議もお願いするようになりますので、実は、資料1の裏面をごらんいただきますと、この審議会の規則がございしますが、その規則の第6条に基づきまして、部会を設置させていただいて、要するにコンパクトな、人数を絞った、少人数での部会を設置させていただいて、スピーディーに審議を進めたいというふうに思っております。

そのような形で、今回、部会の設置につきまして、皆様にお諮りさせていただきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

【五十君会長】 ただいま事務局から、部会を設置したいという提案がございましたけれども、こちらにつきまして、ご意見がありましたらお願ひしたいと思ひます。

先ほど説明があったように、非常にタイトなスケジュールの中で、大幅ないろいろな項目について検討が必要ということで、効率性を上げるために、部会である程度たたき台的なものをつくりまして、この委員会で審議していくという、効率性をご提案かというふうに思ひますが、いかがでしょうか。

ご意見ある方いらっしゃいますか。森田委員、どうぞ。

【森田委員】 この部会のイメージというのは、営業許可届出とリコールとHACCPの3つがありましたけど、部会も3つということでしょうか。どのようにお考えでしょうか。

【中村食品監視課長】 できましたら、一つの部会でスピーディーに実施させていただければと思います。

【森田委員】 一つの部会でこの3つのことについて話すということですね。

【五十君会長】 よろしいですか。

ほかにありますでしょうか。

ご意見、ご質問等がございませんようでしたら、この件につきまして、皆さんご承いただけますでしょうか。よろしいでしょうか。

(了承)

【五十君会長】 では、了承いただいたということで、進めさせていただきたいと思います。

【中村食品監視課長】 実は、部会の委員につきましては、先ほど規則の中で、会長が指名することとなっておりますけれども、会長、いかがいたしましょうか。

【五十君会長】 それでは、部会の委員につきましては、奥澤副会長にご相談しつつ、部会委員を決めさせていただきたいと思います。

【中村食品監視課長】 ありがとうございます。それでは、今お話ありましたとおり、会長、副会長でご相談の上、部会委員が決まりましたら、また事務局のほうから、皆様に書面にてご報告させていただきたいと、このような手続で進めさせていただきたいと思います。

それでは、五十君会長に人選を今後お願いしまして、第1回目の部会の開催でございますが、先ほどのスケジュールにございましたとおり、国から政省令が出ましたら、速やかに開催したいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

また、今回は、食品衛生法等の改正を踏まえ、都におけます食品安全に関する対応の検討ということで、条例26条の規定によりまして、臨時での委員も加わるということが可能になってございますので、臨時の委員も含めまして、また会長ともご相談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。

【五十君会長】 以上をもちまして、予定されていた事項については、終了いたしました。

進行を事務局にお返しいたししたいと思っております。よろしく願いいたします。

【中村食品監視課長】 皆様、五十君会長、ありがとうございます。

長時間にわたり、ご審議いただきまして、誠にありがとうございます。

それでは、これをもちまして、平成30年度第2回食品安全審議会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。