

令和 6 年度

第 2 回東京都食品安全審議会

日時：令和 7 年 1 月 2 9 日（水）午前 1 0 時 0 0 分～午前 1 1 時 4 9 分
場所：東京都庁第二本庁舎 3 1 階 特別会議室 2 7

午前１０時００分開会

【内藤食品監視課長】 お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまから令和６年度第２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、お忙しいところご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

議事に入るまでの間、進行を務めさせていただきます保健医療局健康安全部食品監視課長の内藤と申します。よろしくお願いいたします。

本日は、Ｗｅｂ会議形式との併用で開催いたします。

本会議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のほど、よろしくお願いいたします。

まず、会の進行につきましてですが、発言の際は会場にあるマイク、ボタンを押していただくと、このように赤いランプがつきます。ランプがついてからご発言いただき、終わりましたらマイクをオフにしていきたいと思います。

Ｗｅｂでご参加の方におかれましても、システム上で挙手ボタンを押した上で、ミュートを解除してご発言をお願いいたします。発言が終わりましたら、また再度ミュートをお願いいたします。

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。ただいま出席の委員は２０名と、総勢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、本日は久我委員、日野委員からご欠席との連絡を受けております。秋山委員、春日委員、島田委員、関委員、瀬古委員、仲辻委員、板東委員はＷｅｂでのご出席です。大道委員は、まだご到着されていません。

続きまして、委員の皆様をご紹介します。第１１期委員につきましては、都民代表として７名、うち公募により応募いただいた方が２名、食品関係団体からご推薦いただいた事業者の方８名、食品行政に関する学識経験者８名の計２３名に委員のご就任をいただきました。第１１期委員につきましては、お手元の紙の資料の２枚目に委員名簿がございます。

名簿順にご紹介させていただきます。お名前をお呼びしましたら、会場の方はマイクをオンにしていいただいて、一言お願いいたします。Ｗｅｂ参加の方も一言お願いできればと思います。

それでは、まず秋山委員でございます。秋山委員、マイクが入っていないようですので、続けさせていただきます。すみません。

阿部委員でございます。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部と申します。前期に引き続き、委員を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 荒井委員でございます。

【荒井委員】 荒井でございます。

私、本業は文部科学省で小学校から高校までの英語教育やグローバル人材育成などを担当しておりまして、今、自治体国際化協会というところで勤務しております。

食品安全の関係で申し上げますと、かつて多摩府中保健所の北多摩南部地域保健医

療協議会の委員、これも公募委員で務めさせていただきました。どうぞよろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 井岡委員です。

【井岡委員】 消費科学センターの井岡智子でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 五十君委員でございます。

【五十君委員】 東京農業大学の、食品安全研究センターも併任しております五十君と申します。よろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 柿本委員でございます。

【柿本委員】 主婦連合会の柿本でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 春日委員でございます。

【春日委員】 長崎大学の春日です。プラネタリーヘルスを全学として推進している大学になります。どうぞよろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 よろしくお願ひします。

蒲生委員でございます。

【蒲生委員】 日本輸入食品安全推進協会、蒲生でございます。前期に引き続き、どうぞよろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 源川委員でございます。

【源川委員】 日本フードサービス協会の代表で参りました源川と申します。本業はすかいらく品質管理グループを担当しております。今回より参加させていただきます。よろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 佐合委員でございます。

【佐合委員】 今回から参加させていただきます公募委員の佐合と申します。台東区浅草に在住しております。

長らくBSEの頃から、食の安全・安心の部分については携わらせていただきました。浅草におりますと、本当にグローバル都市だなというのを日々感じております。グローバルの視点を持って貢献できたらと思っております。よろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 島田委員でございます。

【島田委員】 J A東京中央会の島田と申します。引き続き、よろしくお願い申し上げます。

【内藤食品監視課長】 よろしくお願ひします。

鈴木委員でございます。

【鈴木委員】 元職になりますけれども、東京食品技術研究所の所長をしております鈴木でございます。前回に引き続きまして、よろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 関委員でございます。

【関委員】 日本百貨店協会の関と申します。今回初めての参加になります。よろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 よろしくお願ひします。

瀬古委員でございます。

【瀬古委員】 瀬古でございます。以前は食品安全委員会の事務局で、リスクコミ

ユニケーション等を担当しておりました。また、東京都では食品安全情報評価委員もやらせていただいております。よろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 よろしくお願ひします。

高須委員でございます。

【高須委員】 東京都地域婦人団体連盟の高須でございます。今期より委員をさせていただくことになりました。どうぞよろしくお願ひいたします。

【内藤食品監視課長】 仲辻委員でございます。

【仲辻委員】 ダイエーの仲辻と申します。引き続きよろしくお願ひいたします。

【内藤食品監視課長】 よろしくお願ひいたします。

板東委員でございます。

【板東委員】 読売新聞の板東と申します。前期に引き続きまして、どうぞ皆様よろしくお願ひいたします。

【内藤食品監視課長】 よろしくお願ひします。

星野委員でございます。

【星野委員】 東京消費者団体連絡センターの星野と申します。前期に引き続きになります。よろしくお願ひいたします。

【内藤食品監視課長】 森村委員でございます。

【森村委員】 東京都食品衛生協会の森村と申します。引き続き、よろしくお願ひいたします。

【内藤食品監視課長】 渡邊委員でございます。

【渡邊委員】 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の渡邊と申します。微力でございますけれども、尽力いたしますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

【内藤食品監視課長】 ありがとうございます。

続きまして、東京都幹部職員の紹介ですが、委員名簿裏面の事務局名簿をご参照いただくことで代えさせていただきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

続きまして、会長の選出を行います。本審議会には、東京都食品安全審議会規則第3条により、会長及び副会長を置くこととなっております。会長の選出につきまして、どなたかご意見のある方はいらっしゃいますでしょうか。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部でございます。意見があります。

国の各種検討会や部会の座長などに多く就任されている五十君委員に、この会の会長を引き受けていただければと思うのですが、いかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【内藤食品監視課長】 よろしいでしょうか。

それでは、ご異議がないようですので、五十君委員に会長をお引き受けいただきたいと存じます。五十君会長には、恐れ入りますが会長席へのご移動をお願ひいたします。

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

【五十君会長】 私といたしましては、副会長には鈴木達夫委員を推薦させていただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【内藤食品監視課長】 ご異議がないということでございますので、副会長は鈴木委員にお引き受けいただきたいと存じます。鈴木副会長、恐れ入りますが副会長席へのご移動をお願いいたします。

ありがとうございます。

ちょうど今、大道委員がお見えになりましたので、大道委員、来て早々申し訳ないのですが、一言ご挨拶をお願いします。

【大道委員】 電車が止まってしまい遅くなりました。

日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の大道と申します。よろしくをお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 ありがとうございます。

それでは、会長にご就任いただきました五十君会長からご挨拶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。

【五十君会長】 会長にご選出いただきましてありがとうございます。

現在、食の安全の分野では、コロナがほぼ収束したということから、商業取引、例えば飲食店等の営業が本格的に動き始め、実際には食中毒の事例が以前のようにまた増えてきているという状況にあります。

それから、さらには食中毒事例のみならず、去年は健康食品、紅麹問題が話題になりまして、皆さんにインパクトを与えるような、議論が行われている状況にあります。また、表示につきましては、SDGsの観点から食品ロスを少なくしなくてはいい中で、食品の期限表示等を延長することが可能かと、そういった議論が消費者庁で行われているという状況にあります。食を取り巻く環境は非常に大きく変化している。あるいは多様化している中で、食の安全に関する取組というのは常に更新されていかなくてはならないと思えます。

東京都では推進計画で、5年単位でそのような見直しを行って、食の安全に関する確保ということに政策的に取り組んでいる状況であります。この審議会では、皆さんのご意見をいただきながら、貢献させていただきたいと思えます。皆さんのご協力、よろしくお願いします。

【内藤食品監視課長】 ありがとうございます。

次に、食品安全推進計画の改定について諮問書の交付を行います。食品安全条例第7条の規定により、都では食品の安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的な推進を図るため、東京都食品安全推進計画を定めております。また、この計画策定に当たっては、あらかじめ条例第26条第1項に規定する東京都食品安全審議会の意見を聞かなければならないこととされております。現行計画は、今ご紹介がありましたように、令和3年から令和7年度までの計画となっていることから、令和8年度からの計画を定めるに当たって本審議会に諮問を行うものでございます。

本日、知事は所用により欠席させていただいております。代わりまして雲田保健医療局長から五十君会長に諮問書をお渡しいたします。よろしくお願いいたします。

【雲田保健医療局長】 東京都食品安全条例第7条第4項の規定に基づき、下記のとおり諮問する。

令和7年1月29日。

東京都知事 小池百合子。

1、諮問事項、東京都食品安全推進計画の改定について。

2、諮問理由、食品の安全確保は、都民が健康で豊かな生活を送るための基礎をなすものであり、食品の大消費地である東京において重要な課題の一つである。

東京都は、令和3年3月に東京都食品安全推進計画を改定し、総合的・計画的に食品安全行政を進めている。本計画は、国内外の社会経済を始めとする諸状況によって変化する食品安全に関する問題に対応するため、その計画期間を5年間としている。そこで、令和8年度以降の食品安全行政をより効果的に推進するための指針となる東京都食品安全推進計画の改定について、諮問する。

よろしく願いいたします。

(諮問書 手交)

【内藤食品監視課長】 ありがとうございました。今、会場にいらっしゃる委員の皆様には諮問書の写しをお手元に配付させていただいております。Webでご参加されている委員の皆様には、後日、諮問書の写しをお送りいたします。

それでは、諮問に当たりまして、雲田保健医療局長よりご挨拶を申し上げます。

【雲田保健医療局長】 改めまして、保健医療局長の雲田でございます。令和6年度第2回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。以下、着座にて失礼いたします。

まず、皆様におかれましては、第11期東京都食品安全審議会にご就任いただき、深く感謝を申し上げます。東京都は平成16年に、全国に先駆けて東京都食品安全条例を制定するとともに、附属機関として本審議会を設立し、昨年末で20年の節目を迎えることができました。これまで委員の皆様には、東京都の食の安全の確保に向けた取組について、貴重なご提言をいただいております。

ただいま諮問させていただきました次期東京都食品安全推進計画の改定につきましても、東京都が食の安全・安心の確保に向けた施策を進めるための今後5年間の羅針盤を策定する重要な審議となります。

最近の食を取り巻く状況に目を向けますと、令和3年6月に改正食品衛生法が施行され、全ての食品営業者にHACCPに沿った衛生管理が義務化され、その定着が課題となっております。また、新型コロナウイルス感染症を契機に、利用が拡大したテイクアウトやデリバリーサービスにおける衛生管理、広域的な大規模食中毒の発生、さらには、先ほど会長からもお話がございましたように、昨年、紅麹製品で問題となりました健康食品の安全確保など、対応する問題は多岐にわたっております。

本日はこうした課題を整理し、次期推進計画の改定に向けた方向性の検討や、その他の議題として消費生活条例に基づく食品表示の見直しを予定しております。一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、さらには業界のリーダーとしてのお立場で忌憚のないご意見をいただければ幸いです。

本日はご審議のほど、よろしくお願い申し上げます。

【内藤食品監視課長】 雲田保健医療局長ですが、大変恐縮でございますが、公務のため、ここで退席させていただきます。

【雲田保健医療局長】 どうぞよろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 それでは、以後の進行は五十君会長にお願いをしたいと思います。それでは、五十君会長、よろしくお願いいたします。

【五十君会長】 五十君でございます。皆様のご協力の下に、審議会の円滑な進行を務めてまいりたいと思いますので、ご協力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きましてご確認をお願いします。

【永沼食品監視課課長代理】 食品監視課の永沼と申します。よろしくお願いいたします。

本日の資料について確認させていただきます。お手元にお配りしておりますのが本日の次第。裏面に審議会規則が書かれているものが1枚。もう1枚が名簿になります。表が委員名簿、裏が事務局名簿になっております。資料1、2につきましては、ペーパーレスの観点からお手元のタブレットでご覧いただくことになっておりますので、ご了承ください。タブレットの使用方法は、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。なお、次第に記載しております参考資料1から6、食品安全推進計画の冊子は机上に置かせていただいております。Web参加の委員におかれましては、郵送とメールでお送りしております。

資料の説明については、以上になります。

【五十君会長】 ただいまご紹介のありました資料につきましては、皆さん整っておりますでしょうか。もし何かありましたらお声を上げていただければと思います。よろしいですか。

それでは、お手元の会議次第に従いまして進めさせていただきます。

まず、事務局から、議題（1）東京都食品安全推進計画の改定について、ご説明をお願いします。

【永沼食品監視課課長代理】 まず説明を始める前に、簡単にタブレットの使用方法を説明させていただきます。

机上に横向きでタブレットが置かれていたかと思いますけども、タブレットの左上に電源ボタンがありますので押していただくと画面が点灯します。次に、タブレットの右側真ん中に丸いホームボタンがありますので、そこを押していただくと、本日の会議資料一覧の画面が表示されます。誤ってホームボタンを押してしまい、資料画面が消えてしまった場合は、デスクトップ下側に表示されている青字で白色に「S」と書かれたアイコンを押していただければ資料画面に戻ります。何かご不明点がございましたら、近くに係の者がおりますのでお声がけいただければと思いますが、皆様大丈夫でしょうか。

それでは、食品安全推進計画の改定について説明させていただきます。

資料画面の「資料1 食品安全推進計画の改定について」の選択をお願いいたします。

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について定めた計画です。現行の計画は、令和3年度から7年度までの、第4期目

の計画となっております。

推進計画の構成ですが、3つの施策の柱とその土台となる施策の基盤があり、そこに基づいた基本施策が47本、その中でより重点的に取り組むものとして、重点施策11本を設定しております。

重点施策の主な取組を簡単に説明いたします。

施策の柱1、食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進についてです。食品の安全確保は、事業者の責務として食品の生産から消費に至るまでの各段階で確実な安全対策が必要という考えの下、東京都GAP認証の推進や、HACCPの導入・定着の取組、子ども食堂やテイクアウト・デリバリーの増加を背景とした食品の提供主体、形態の多様化を踏まえた取組を実施してまいりました。

次に施策の柱2、情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進です。輸入食品対策や健康食品対策、食品表示法が令和2年4月に全面施行されたことを踏まえた取組や、広域の大規模食中毒対応のための訓練といったことを実施してきました。

次に施策の柱3、関係者への相互理解と食の情報バリアフリーに向けた取組の推進とし、外国人への情報発信や食品の安全に関するリスクコミュニケーション、総合的なアレルギー対策に取り組んできました。

現行の推進計画に基づいて、各施策に取り組んできたところですが、現行計画は来年度で最終年度を迎えるため、都内の食品安全を取り巻く状況等を踏まえた計画改定に向けた検討が必要となっております。各施策の取組や食品安全を取り巻く状況の振り返りについて、次のページから説明させていただきます。

2ページをご覧ください。まずは食中毒関係になります。

表は平成15年と平成26年からの10年間の都内の食中毒発生件数をグラフにしたものです。

令和2年1月に国内で最初の新型コロナウイルスに感染した患者が確認されており、感染拡大防止のために飲食店の営業時間短縮等の対応が取られました。そのような状況下で食中毒の発生件数は減少しましたが、社会活動の回復に伴い、食中毒発生件数は増加しております。また、発生した食中毒の内訳を見ると、令和5年度はアニサキス食中毒が約半数を占めておりました。グラフの緑色が細菌性の食中毒になりますが、ここを見ていただくと、細菌性食中毒は減少しているという結果になっております。

このような中、どのような食中毒が発生しているかというところを資料に3つほど、事例で示しております。

事例①は、飲食店で提供したコース料理が原因で発生したノロウイルス食中毒の事例です。ノロウイルスに感染し、体調不良であったにもかかわらず調理し、食中毒を発生させてしまったという事例になります。

事例②は、牡蠣フェスで起きた食中毒事例です。こちらは加熱用牡蠣の加熱不足により食中毒を発生させてしまったという事例になります。これらの事例は、食中毒予防の基本事項である中心部までの十分な加熱や、体調不良時には調理に携わらないといったことができておらず発生してしまった食中毒事例になります。

事例③は都外の事例になりますが、事業者が製造販売した弁当で全国的に発生した事例です。全国で554名の方が発症した事例になりますが、原因として、米飯の保

冷不足により食中毒菌が増殖してしまった可能性が報告されております。

このような状況を踏まえた課題になりますが、アニサキスを除けば食中毒発生件数が抑えられているものの、事例にあるように、基本的な衛生管理ができていないと食中毒が発生させてしまいます。こうしたことを踏まえまして、引き続き従事者の衛生意識の向上と衛生管理の徹底が必要と考えております。また、事例3のように、広域的な食中毒が発生していることを踏まえ、引き続き広域的な事例に対応するために健康危機管理体制の確保が必要と考えております。

次に3ページをご覧ください。異物混入関係です。

保健所等で対応した異物混入に関する苦情件数を表でお示ししております。過去5年分を掲載しておりますが、各年度の合計数を見ていただくと、過去5年間で件数に大きな変化はありませんでした。異物の分類を見てみると、ゴキブリや虫、金属、毛髪、合成樹脂によるものが多いという結果になっております。

事例の紹介ですが、事例①は食パンの中にネズミが購入していたという事例です。この工場で製造された食パンは1都14県で販売されており、約10万4,000個が回収の対象となりました。このネズミは工場外部から侵入し、生地を成形する工程で製造ラインに混入したと推定された事例です。

事例②は、学校給食で起きた事例です。サツマイモを切る際に使用した野菜を切る機械の刃が欠けてしまい、混入してしまったという事例になっております。

このような状況を踏まえた課題になりますが、異物混入事例は多種多様な事例が発生していること、大規模な製造施設や給食施設で異物混入事例が発生すると社会的影響が大きいことから、引き続き、従事者の意識の向上と管理の徹底に向けた取組が必要と考えております。

次に4ページをご覧ください。HACCP関係になります。

HACCPは食品事業者自らが危害要因を把握し、危害要因の除去、低減するために、特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保するための衛生管理の手法です。食品衛生法により、原則全ての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務づけられており、各事業者が衛生管理計画を作成し、実施状況の記録・保管が求められているという現状がございます。

そうした中で、東京都では、HACCPの導入・定着のために、衛生管理計画の作成・記録を補助する「食品衛生管理ファイル」の作成、配布や、飲食店の営業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に実施・運用できるよう、専門相談員を施設に派遣する支援事業、保健所において営業者が衛生管理計画を作成するためのHACCPに関わる相談会を開催してまいりました。このほかにも「食品衛生管理ファイル」の作成や使用方法に関する動画を作成しホームページで公開する等、様々な取組を行っております。こうした取組により、保健所等においてHACCP導入の確認ができた施設は令和6年12月末時点で約80%となっております。東京都が作成した「食品衛生管理ファイル」ですが、延べ56自治体、計54万8,160部の利用許諾申請があり、多くの自治体で事業者へのHACCP導入支援に活用されております。

このような状況を踏まえた課題になりますが、HACCP導入が遅れている施設や新規営業施設に対するHACCP導入支援、既にHACCPを導入している施設が継

続して取り組むための定着支援が必要になります。引き続き、食品事業者のHACCP導入、定着支援に向けた取組が必要と考えております。

次に5ページをご覧ください。小規模給食やボランティア給食への衛生管理に係る技術的支援について、食品衛生法の営業許可や届出の対象外となる場合においても食品を安全に提供できるよう、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作成、啓発を実施してきております。

小規模給食施設等の状況は資料中のグラフにお示ししているとおり、届出件数や相談件数は増加しており、そのような中、子ども食堂で提供したカレー弁当を原因とするウエルシュ菌食中毒事例が発生してしまいました。提供前の再加熱や再加熱の際の攪拌が不十分であったことが原因と推定されています。

もう一つの取組のテイクアウト・デリバリーを実施する飲食店の食中毒予防対策についてですが、デリバリーサービスの需要が拡大する中、様々な課題に対応するために、日本フードデリバリーサービス協会が設立されております。このフードデリバリーサービス協会と協力し、テイクアウト・デリバリーを実施する飲食店向けのリーフレットを作成し、食中毒予防のための普及啓発を実施しております。

このような中、新たな課題として、国連の持続可能な開発サミットで採択された国際目標であるSDGsにおいて、食料廃棄の減少に関する目標が設定されております。国際的な潮流の中で、国において2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させるという目標が設定され、目標達成のための取組として、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が策定されました。今後は、飲食店において食べ残した食品の持ち帰りが増えることが予想されます。

今後の課題になりますが、小規模給食施設の届出件数が増加している中、子ども食堂で食中毒が発生していること、飲食店のテイクアウト・デリバリーの定着化に加え、食べ残し持ち帰りの増加による食中毒発生リスク増大の可能性といった新たな課題が発生していることを踏まえまして、小規模給食施設やデリバリーに対する取組を継続するとともに、食べ残しの持ち帰りを実施する飲食店の衛生管理向上への取組等、多様化する食の提供主体に対する対策が必要と考えております。

次に6ページをご覧ください。輸入食品関係です。

我が国における状況ですが、輸入食品の届出件数は増加しておりますが、輸入重量は横ばい状態となっております。また、カロリーベースの食料自給率を見ると、平成22年度から40%を下回っており、諸外国と比べてもかなり低い数字となっております。

東京都の輸入食品に関する取組ですが、年間約5万項目の検査を実施しております。検査項目の内訳については、表のとおりです。検査の結果になりますが、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、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。令和5年度の具体的な違反内容は表のとおりですが、農薬等の残留基準違反や表示にない添加物を検出したことによる違反がありました。

このような状況を踏まえた課題になりますが、我が国は輸入食品の依存度が高いこ

とからも、引き続き輸入食品における安全確保対策が必要と考えております。

次に7ページをご覧ください。健康食品関係です。

主な取組にはなりますが、東京都医師会や東京都薬剤師会から健康食品による健康被害情報を収集し、収集した情報を健康被害事例専門委員会で分析、各機関に情報提供が必要と判断された事例については、都医師会と都薬剤師会を通じて各診療機関や薬局へ情報提供をしております。流通品の調査として、医薬品成分を含有する疑いのある健康食品を各年度約125品目購入し、医薬品成分の検査と表示の検査を実施しております。令和5年度は125品目のうち、不適正な表示や報告があったものが105品目、医薬品成分を検出したのが3品目という結果でした。不適正表示や医薬品成分が検出された製品については、事業者に対する改善指導や所管の自治体に通報するといった必要な措置を講じております。

このような取組を行っている中、令和6年3月に紅麴を含む健康食品を喫食した方が腎疾患を発症するなど、全国的な健康被害が発生しました。製造工場内の青カビが培養段階で混入し、コメ培地を栄養源として、カビ毒である「プベルル酸」が産生され、国の原因究明において、プベルル酸で腎障害が確認されております。また、大阪市において、製品からプベルル酸が検出されたこと、製品を摂取し尿細管障害が確認された患者について、医師から食中毒患者の届出があったことから、令和6年10月に、大阪市が本件について食中毒と断定しています。

本件では、医薬品成分以外を原因とし大規模な健康被害が発生したことや、都の患者調査において、薬を服用しながらも健康食品を喫食している事例が多数確認されていることから、健康被害情報をより幅広く収集するとともに、健康被害の発生に備えた検査・分析体制の確保、薬を服用する患者に対し、健康食品の使用について、医師や薬剤師等に事前に相談すること等、都民への普及啓発を行う必要があると考えております。

次に8ページをご覧ください。食品表示関係になります。

東京都では、平成17年度から都内の食品製造業、輸入業、問屋業、小売業等を対象に、適正な食品表示を推進する核となる人材を育成するための「適正表示推進者」講習会を開催し、これまで1万1,443名が「適正表示推進者」として登録されております。また、平成19年度から「適正表示推進者」に継続的に知識を付与するためのフォローアップ講習会を開催し、これまで7,329名の方が受講されました。

表示適正化のための監視指導ですが、令和5年度は食品製造業や小売業に対して18万9,711件の監視指導を行い、2,730件の不適正表示を発見し、表示責任者に対して表示適正化のための必要な措置を行っております。

これまでの食品表示基準の改正概要についてですが、資料に記載のあるとおり、食品表示基準は頻繁に改正されております。直近ですと、紅麴の事例を踏まえた機能性表示食品に関する改正や、アレルギー表示の義務表示の改正等がありました。このように頻繁な改正があることから、事業者が新たな制度への理解不足や表示の切替え等の対応が追いついていない可能性が考えられるため、引き続き、食品表示制度の周知・徹底や、適正な食品表示を推進するための人材育成の取組が必要であると考えております。

次に9ページをご覧ください。アレルギー関係になります。

東京都健康安全研究センターで実施している「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査」では、食物アレルギーを有する3歳児の割合は、令和元年度で14.9%でした。

アレルギーに関するこれまでの主な取組として、食品製造業や給食施設を対象とした監視指導、飲食店事業者がアレルギー対策に取り組むための講習会の開催、外国人利用客が従業員と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改訂・周知、学校や保育所、幼稚園等の職員向け研修等の開催など、様々な取組を実施しているところでございます。

そのような取組をしているところではございますが、アレルギーに関する事例が幾つか発生しております。

資料にお示ししています一つ目は、どら焼きの製造施設になりますが、どら焼きのアレルギー検査を保健所で実施したところ、表示にない「乳成分」を検出したという事例になります。発生原因は、どら焼きの生地で使用されていた「粉末油脂」にカゼインが含まれておりましたが、事業者が原材料の成分を確認しておらず、表示が欠落してしまったという事例になります。

二つ目は、学校給食における誤食事例で、乳アレルギーを有する児童が給食後に体調不良になり、緊急搬送されてしまったという事例です。この事例では、栄養職員がスープに使用した「クリームコーン」に乳・乳製品が使われていないと思い込み、配合成分表を確認せずに発注してしまったこと、納品後の原材料確認で、調理員が「脱脂濃縮乳」の表示を見落としていたという二重のエラーによって、誤食事故が発生してしまったという事例になっております。

このように、アレルギー表示の欠落や誤食事故が発生している中、アレルギー事故の防止や事故発生時に適切に対応できる人材を育成するためにも、引き続き飲食店等の食品関係事業者への講習会や監視指導の実施、学校や児童福祉施設職員等への研修会等、総合的な食物アレルギー対策が必要と考えております。

次に10ページをご覧ください。リスクコミュニケーションについてです。

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、食品の安全に関するリスクコミュニケーションとしまして、「食の安全都民フォーラム」「食の安全こども調査隊」「食の安全都民講座」など、様々な取組を実施しているところです。実施内容につきましては、食品安全評価委員会における検討を踏まえた内容としておりまして、例として「加熱不十分な食肉を原因とする食中毒防止のさらなる普及啓発」をお示ししております。この普及啓発ですが、「食肉の生食等に関する実態調査結果」を踏まえた内容となっておりまして、食肉の生食経験がある人の生や半生で食べる肉料理の喫食状況は、「よく食べる」が9.2%、「たまに食べる」が49.3%で、「よく食べる」または「たまに食べる」といった割合が全体の約6割を占めておりました。また、生食や生に近い状態で提供している飲食店の割合が約6割という結果でもありました。併せて生食の喫食開始時期を見てみると、低年齢化しているという結果もこちらの調査結果で分かっております。

こうした結果を踏まえまして、食品安全評価委員会において、繰り返し粘り強い注

意喚起の実施すること等が検討されておりまして、検討結果を踏まえた対応として、食肉を原因とする食中毒の基礎知識やジビエ、低温調理について、専門家が分かりやすく解説した「食の安全都民フォーラム」を開催しております。なお、生食の喫食開始年齢が下がっていることを踏まえた若年層向けの普及啓発については、今後実施予定となっております。

このように、戦略的企画立案のためには、食品安全情報評価委員会による検討が必要であり、検討を踏まえた効果的な啓発やリスクコミュニケーションの実施が必要と考えております。

次に11ページをご覧ください。食品衛生監視指導のDXについてです。

2019年度以降、東京都では行政手続や都庁内部の事務のデジタル化に取り組んできました。その流れの中で、市場衛生検査所において実施したデジタル化の取組が全国知事会で先進的な取組として、大賞を受賞しております。

簡単に内容をご紹介します。

市場衛生検査所では、監視指導時に事務所との通信手段がなく、緊急時の迅速な連絡が困難であったことや、施設情報の入った書類を持ち歩く必要があったこと等を背景に、タブレットを用いた監視指導を導入しました。その結果、監視指導記録を効率的に管理し、履歴を踏まえた継続的な指導が可能となったり、資料をデジタル化することで、監視指導時の検索性や情報量が大幅にアップしたり、現場で判断できないときに、タブレットでリアルタイムに事務所と連携した対応が可能となったりと、緊急時の連絡体制がより強固に・迅速化することができました。こうした優良事例を今後は保健所等で展開することで、東京都における食品衛生監視指導DXを加速化し、効率的な監視指導体制の構築が必要であると考えております。

次に12ページをご覧ください。災害時の食品衛生対策関係についてです。

東京都では、「東京都地域防災計画」や「避難所管理運営の指針」「災害対策活動マニュアル」など、災害時の対応として様々な計画などを策定して、災害時の備えを行っているところです。また、国においても、2026年度中の防災庁発足を目指しているといった状況もございます。実際に各地で様々な災害が発生しているところですが、東日本大震災や熊本地震、広島豪雨災害、能登半島地震等に都職員が派遣され、様々な活動を行っているところです。派遣された中の活動の一環として、ボランティア炊き出しにおける食品の取扱い指導や、被災者に対し、食品を早く食べる等の啓発など、避難所における食中毒防止対策を実施してまいりました。

今後の課題になりますが、首都直下型地震が30年以内に発生確率が70%と想定されていることから、災害発生時に職員が適切な対応を行うための体制整備が必要と考えております。

次に13ページをご覧ください。農産物関係になります。

GAPとは、農業生産の各工程の実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことを言い、令和5年度に、都は農林水産省の「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、これまでの「食品安全」「環境保全」「労働安全」の分野に「経営管理」と「人権保護」の2分野が追加された制度を推進しているところです。国において、農林水産省が「我が国における国際水

準GAPの推進方策」を策定し、到達目標として「令和12年度までにほぼ全ての産地で国際水準GAPを実施」の実現を掲げています。国際的にも輸入や取引に際して、GAP認証が求められる傾向があります。また、国際水準GAPとSDGsについてですが、国際水準GAPとSDGsは、いずれも持続可能性を目指している点において非常に近い関係があり、GAPにおける各分野とSDGsの目標については資料にお示ししているとおりになります。

今後の課題になりますが、日本産農産物の国際競争力強化や、社会的に関心の高まっているSDGsの課題解決を踏まえた取組のためにも、「国際水準GAPガイドライン」に準拠した新東京都GAP認証取得の推進に向けた取組が必要と考えております。

次に14ページをご覧ください。改定の方向性（案）になります。

食中毒予防対策やHACCP導入定着支援、輸入食品対策等、これまでの取組を引き続き実施する必要がある対策が多いことから、現行計画の体系を基礎として次期計画を検討したいと考えております。また、現行計画の施策の実績や、施策を進めていく上で発生した新たな課題を勘案し、重点施策を検討したいと考えております。

計画期間でございますが、令和8年度から令和12年度までの5か年計画としたいと考えております。

最後に、今後のスケジュールになりますが、食品安全審議会規則第6条に基づきまして、審議会は必要に応じ部会を置くことができとなっておりますので、本審議会の下に部会を設置し、次期推進計画の改定に向けた具体的な検討をお願いしたいと考えております。部会につきましては、令和7年度の5月頃から2回開催し、8月の本審議会において中間まとめ案をご報告、その後、パブリックコメントを実施し、11月頃に部会、12月頃に本審議会において答申をいただくといった、このようなスケジュールを考えております。

説明が長くなりましたが、推進計画の改定については以上になります。

【五十君会長】ご説明ありがとうございました。

ただいまのご説明は令和8年から5年間の計画ということで、その骨子に当たるものを解説いただきました。これを効率的に行うために、この会議でなかなか全部は十分フォローできませんので、部会の設置を行うという内容であったと思います。

皆様から、ご質問、ご意見等を受け付けたいと思いますが、いかがですか。

森村委員、お願いします。

【森村委員】 食品衛生協会の森村と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

私からは、HACCPの導入について。私どもの協会は、東京都のホームページにあります「食品衛生管理ファイル」を活用させていただいております。これを協会独自で1年分のカレンダー方式にして、各会員に配付をしているところでございます。この管理ファイルですが、HACCPを導入するに当たって重要なアイテムと考えております。HACCPを導入するに当たって、どのようにしていいか分からず悩んでいる方もたくさんいらっしゃると思います。まずはこの管理ファイルを作成していただくことでHACCPを取り込むことができますので、これがあるとないとでは大変異なってくると考えています。引き続き東京都におきましては、この衛生管理ファイ

ルをアピールしていただいて、H A C C Pの導入に努めていただきたいと思います。

それともう一つ、H A C C Pの導入ですが、食品事業者だけではなくて、消費者側にも分かるようなアピールをしていただけると導入が進んでいくのではないかと思います。お店を選ぶ一つのアイテムというふうになってきますと、食品事業者側も積極的に取り組んでいくのではないかと思いますので、消費者側に対してのアピールも、今後ぜひよろしくお願いしたいと思います。

私からは以上でございます。

【五十君会長】 2点ほどあったと思いますが、事務局いかがでしょうか。

【内藤食品監視課長】 まず、皆さんのお手元にある食品衛生管理ファイル、この赤いものでございます。事務局の説明で漏れていたのですが、東京都と東京都食品衛生協会が共同で開発をいたしました。なるべく現場の声を聞きながら作ったものです。おのこの店舗が衛生管理計画をつくらなければならないというハードルの高い制度の中、内容としては衛生管理計画書のひな形を提示しています。ひな形中の項目を選択していくと、自分のお店に合った衛生管理計画が出来上がります。保健所でも指導に活用するほか、今、森村委員からお話があったとおり、食協会員の方にもこのファイルを活用していただいているところでございます。こちらについては、引き続き内容のブラッシュアップも図りながら、多くの方に使っていただいてH A C C Pの導入を図っていきたいと考えております。

2点目の消費者のP Rについては全くそのとおりで、やはり消費者の方もこういった衛生管理を導入しているお店を選ぶということがとても重要でございます。これまでも東京都のホームページ等々、S N SでP Rはしてきましたが、さらに導入率100%を目指して、普及啓発活動にも取り組んでいきたいと考えております。

以上です。

【五十君会長】 よろしいでしょうか。そのほかご意見ございますか。

井岡委員、どうぞ。

【井岡委員】 消費科学センターの井岡と申します。よろしくお願いいたします。

私は、まず2ページの食中毒のところが気になっておりまして、国でもカンピロバクターの対策を考えて進めておりますが、実はカンピロバクターというのはなかなか消費者にまだ理解が届いていない。また、飲食店でも一部地方では認められているところはあるのですが、東京都などだんだん外食が盛んになってきて、特にチキンの生食に対しての理解が進んでいない飲食店が多い。ここに数字は出ておりますが、実はこの数字はもっと軽く100倍以上の感染者がいるのではないかというふうに言われておりますので、ぜひ取組を進めていただきたいと思います。10ページでも、生食の低年齢化ということがございますので、ぜひ前回の子供向けの食中毒ずかん、大変分かりやすくよかったので、ああいうのも使って子供、小学生からでも啓発をしていただきたいと思います。

私、実は世田谷区の区民講師もしておりまして、そちらのほうでも今、食中毒と手洗いということで講座を進めておりまして、この食中毒ずかんなども参考にさせていただきます。今後ともぜひご指導もよろしくお願いしたいと思います。

もう一つ付け加えたいのは、食中毒、災害のことも含めるんですけれども、夏の暑さがひどくなっているので、食品の管理ということが、昔の常識が通用しなくなっていると感じております。今の気候変動に応じた対策を消費者などにも、ぜひご指導をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

【五十君会長】 ありがとうございます。

食中毒関係、カンピロバクター対策、それからリスコミで取り上げられている生食について、事務局からコメントがありましたら、お願いします。

【内藤食品監視課長】 まず、カンピロバクター食中毒については、委員からご指摘があったとおり、食中毒統計は食中毒が確定したものが数字として上がってくるので、氷山の一角と言えると思います。実際、食中毒の確定には至らなかったけれど疑わしい事例はありますので、そういう意味では一つの統計として捉えていただければと思います。

そうした中で、カンピロバクター食中毒の内容を見ると、焼き鳥の加熱が不十分であった事例があります。店舗の営業者になぜかと聞くと、中身がジューシーじゃないとお客さんが喜ばないと。しかし中身がジューシーということは中に火が通っていないということなので、そういったところの飲食店の認識を改める、これが非常に重要だと考えております。食肉の生食等に関する実態調査の結果を見ると、かつては、鶏のささみを食べたのは社会人になってからで、職場の上司に連れていってもらって食べたということなんですけど、今は恐らくお子さんが親と一緒に飲食店に行ってお食べてしまうケースというのが増えている。こうなると、やはり若年時における普及啓発が非常に重要と考えております。10ページの右の枠の下のほうに若年者向けの普及啓発、今ご紹介いただいた食中毒ずかんをうまく使えないかなと考えておりますので、そういったアイテムをうまく活用しながら啓発を進めていきたいと考えております。

以上です。

【井岡委員】 ありがとうございます。よろしく願いいたします。

【五十君会長】 大変重要なところで、若年層に正確な情報提供を行っていくことが重要です。特に生食につきましては、以前、牛の生食では社会的に議題になりましたが、喉元過ぎればと言われるように、次第に戻ってきてしまっている状況もあると思います。そのような形で進めていただきたいと思います。

あともう一つ、災害に関して、気候変動で温度が上昇しているという件についても何かコメントがありましたら、事務局お願いできますか。

【内藤食品監視課長】 昨年も大変な猛暑でした。食中毒事例の内容を見ると、例えば仕出し弁当の食中毒事件だったと思いますが、お客さんのところに届いてから数時間置いてから食べてみたら、食中毒になってしまった事例がありました。これだけ暑いと、部屋の温度も高くなって、食中毒菌が増殖してしまうリスクが高まるということになります。これまでも、特に夏はこういったことについて都民や事業者の方に対しても注意喚起はしてきたところですが、この猛暑も踏まえると、そこは一層強化していく必要があると考えています。そういった基本的な衛生管理も含めて次期推進計画の中に盛り込んでいければと考えております。

【井岡委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 私からも、今の気候変動のみならず、実はリステリアという冷蔵庫の中で増殖する菌の認識が、どうも日本では非常に希薄であると感じています。リスク評価を行った食品安全委員会で患者数の実績から推定して国内で10年ほど前に200事例ほど発症しているとされました。リステリアは摂取菌数が非常に高くないと発症しないので、恐らくそのほぼ全てが食品媒介とされているのですが、その辺の認識がないのかなと思います。驚くことに、60歳以上がリステリア症の患者のほとんどであるということから、どうやら食べ方の問題があるようです。高齢者は冷蔵庫に入れた、加熱した食品だと安全だと思って、長期間にわたって食べ続けるということが関係しているようです。こういった内容、消費者向けの課題に関し、正しい情報伝達をぜひ行っていただけるとよいと思います。ご検討いただきたいと思います。

【内藤食品監視課長】 承知いたしました。

【五十君会長】 それでは、今の件につきましてはよろしいですか。

次に、蒲生委員どうぞ。

【蒲生委員】 ありがとうございます。私からは輸入食品についてお伺いいたします。

今、国は令和7年度輸入食品監視指導計画案を出して、2月18日まででしたでしょうか、パブコメ中です。その中に、昨年健康食品の問題を受けて、その問題が起きる直前の3.11通知、それからその事件を踏まえましたGMPの改正、そういったことも踏まえて、監視指導計画の中に3.11通知にものとした確認をしていくということが盛り込まれています。これから具体的に、東京都の部会さんのほうで詰められるということですが、ぜひご検討いただきたいというのが1点。

それから、これは質問なんですけれども、国では、各港で輸入前相談を行っています。やはり違反を防ぐためには、来たものが違反になる前に、来る前に事業者さんの認識を正すですとか、そういったことで違反を抑えることに非常に効果を出しています。東京都ももちろん健康食品の薬事判定等で、自治体の薬務課さんと事業者さんがやり取りするというのがあることは承知しておりますが、それ以外の食品の輸入においても、そういう輸入前相談というのをしておられるのか。また、事業者さんからよく参考にしたいと言われているのは、違反事例と再発防止対策、そういった具体例を反面教師として学びたいというご意見をたくさんいただいております。当協会でもそういったセミナーですとか情報提供に努めております。東京都も輸入食品の違反事例ですとか、再発防止策というのを事業者さん向け、もちろん消費者向けでもいいんですが、出しておられるとしたら、ぜひ参考にしたいなと思いますので、その辺いかがかというのを質問いたします。

【五十君会長】 事務局、よろしくお願いいたします。

【内藤食品監視課長】 まず、健康食品についてですが、委員からご指摘があったとおり、国の動きもございますので、一義的には我々東京都もそれを踏まえながら日々の指導計画をつくり、また今回の計画でも、輸入食品は一つの大きな柱になりますので、その中で今日的な事項も盛り込んでいきたいと考えております。

二つ目の輸入食品の違反については、おっしゃるとおりで、輸入者の基本的な知識が不足していることで違反になるということは、我々もいろいろなケースで経験して

おります。都の一つの取組をご紹介させていただくと、都内の輸入業者向けの講習会を開いております。食品衛生法をはじめ様々な法律が関係しており、先ほどの医薬品との関係もありますけど、そういった違反を起こしやすいところや、留意してほしいというところを講習会で押さえていますので、今後ともしっかりと継続していくとともに、輸入者に向けた様々な情報発信にも取り組んでいければと考えております。

【蒲生委員】 分かりました。東京都さんの輸入事業者向け講習会、それは私も見て勉強しております。今後ともよろしくお願いします。

【五十君会長】 よろしいですか。

続きまして、佐合委員、どうぞ。

【佐合委員】 ご説明ありがとうございました。アレルギーのところでは。

アレルギーコミュニケーションシートの取組がとても素晴らしいなと思いました。ご存じのように、アレルギーというのは、国によってすごく差がありまして、実は製造メーカーにとっても、輸入したり輸出したりするときに、お互いに相当気を遣うところでは。それで、このコミュニケーションシートについて、海外の方、つまり台湾だとマンゴーだったり、韓国だとトマトだったり、そういう方がいらっしゃって。もしこれが日本人じゃなくて外国人の方とのツールだとするならば、日本の制度は置いておいて、そういう視点も必要じゃないかなと感じました。

以上です。

【五十君会長】 事務局、コメントはありますか。

【内藤食品監視課長】 今、佐合委員からお話がありましたように、我々はアレルギーコミュニケーションシートを作っています。例えば飲食店で、私は何々アレルギーなんだけどと、シートを指さしながらお店とコミュニケーションするためのものがございます。これの契機が、オリンピックのときに外国の方がたくさんいらっしゃるということで、少しでも飲食店の方にこういった取組をしていただきたいと思います。ただ、これは法律的には全く義務化されておらずお願いベースなんです。なので、我々も今まで保健所等々でこういったアレルギーの取組、日本人も含めてやりませんかという話をしているのですが、なかなか苦労している部分があります。コミュニケーションシートの中身については、食品表示法で定められた品目に限定しております。確かに海外に行くと、国内で注目されていないものがアレルギーになっていて、我々もびっくりするということはあるのですが、なかなかそこまではフォローできません。まずは我が国の制度の中のもので、少しでも飲食店の方に取り組んでいただくというところから進めていきたいと思っています。これから推進計画の中でもしっかりと位置づけて取り組んでいければと考えております。

【五十君会長】 よろしいですか。

そうしましたら、Webに手を挙げている方がいらっしゃるようですので、そちらに振りたいと思います。

春日委員、いかがですか。

【春日委員】 ありがとうございます。長崎大学の春日です。

生食について1件、災害について1件、そして推進計画について1件意見を申し上げます。

まず、生食ですけれども、ほかの委員の方もおっしゃっていたように、生食に由来する食中毒が本当に長いこと、いろいろ講習やリスクミを繰り返しても、まだまだ起きてきてしまうという、この現状に非常に憂慮をしております。生肉を食べるお子さんが低年齢化しているということも、具体的にどう対策をとったらいいか、本当に緊急に考える必要があると思います。一つは親の世代の意識、それから、SNS等で誤った流行的な情報が流布しているという、それが原因の一つではないかと思いますので、やはり従来のコミュニケーションツールに加えて、新しいツールでアプローチしていくことも必要と思います。それから、子供たちに直接働きかけることは非常に効果が高いと思いますので、ぜひ教育委員会と連携を取って、学校教育の中でこの点をはっきりと伝えていくことも必要と思います。それから、飲食店に対しては、繰り返して交渉の場でこのリスクについて強調していくことが必要と思います。

次に、災害についてですけれども、地震による災害だけではなくて、地球温暖化に伴いまして気象災害も非常に増えてきています。極端な降雨による洪水等が頻発していますので、それに伴う避難や、降水の増加による食品への汚染ということも考慮する必要があると思います。農場や工場では、洪水によって食品安全を脅かすような物質が外から混入することがありますし、下水があふれて、その下流にある海水産物にハザードが混入するということも考えられます。それから、輸入食品が多くなっていますけれども、輸出国での食品安全の状況がその国の気象条件の変化によって変わってくることも考慮する必要があると思います。

最後に推進計画ですけれども、現行の推進計画にありますように、重点施策、基本施策、この構図は大変いいと思うのですけれども、できるだけ具体的な施策を盛り込むような形で努力をする必要があるというふうに思います。

以上、駆け足でしたけれども意見を申し上げました。

【五十君会長】 ありがとうございます。

では、事務局、お願いします。

【内藤食品監視課長】 まず、肉の生食のお話がありました。非常に低年齢化が進んでいる中で、親の意識等も変えていかなければいけないと。子供もそうだと。その中で、SNSをうまく活用した広報が重要ではないかというご指摘をいただいております。東京都も食品だけではなくて、どうやって都民の方にいろいろな情報をお伝えできるのかということ、いわゆる伝わる広報に取り組んでおります。我々もSNSをどう活用するのか。例えば動画を作るにしても、1分は長過ぎて、15秒ぐらいで作れと言われていた時代ですので、そういったところをしっかりとキャッチアップしながら、いろいろと創意工夫をしていければと考えております。

あと飲食店についても、先ほど委員からもお話があったとおり、生食についての提供の仕方については、引き続き保健所等々での監視指導の中でしっかり対応していきたいと考えております。

あと、災害についてのお話があって、災害が起きると避難所に皆さんが集まるので、当然そこでいろんなリスクがある。特に被災地支援をした職員に話を聞くと、やはり重要なポイントの一つはトイレだそうです。水が流れないということもありますし、水が十分に使えないと手も洗えないし、汚物もうまく流せない。ここが汚染源の一つ

だと。もう一つは食事を提供する場所で、必ずしも水やお湯が出るとは限らないので、実際避難所での衛生管理の中で、食品衛生をうまく盛り込みながら対応していかなければならないと思っています。実はそういったところも含めて、今後重点施策の中に災害対策というのも今回新たに盛り込んでいければと考えております。

あと輸入食品の安全確保についてもお話がございまして、輸出国側の状況を確認すべきところのご意見がありました。これは非常に重要で、農薬の違反があれば遡り調査をしているのですが、結局輸出国でどうだったのかというと、隣の農場で使った農薬が移行してしまった「ドリフト」などがあります。やはりそういったところも含めて、先ほどの輸入者に対する教育が重要というお話をさせていただきましたが、輸入者に対する啓発をこれからもしっかりやっていかなければと考えております。

最後に、推進計画の中でなるべく具体的な施策という点は、頑張っていきたいと思っています。

以上です。

【五十君会長】 ありがとうございます。

春日委員、よろしいですか。

【春日委員】 教育委員会との連携もぜひよろしくお願いいたします。

【五十君会長】 それでは、もう一名、板東委員お願いします。

【板東委員】 ありがとうございます。板東です。

私から1点、この小規模給食やボランティア給食の件で意見を申し述べたいと思います。

今回コロナが明けてから、社会の状況も大きく変わってきたということもありまして、届出数もちろん伸びていますし、あと相談数も増えているということで、社会的なニーズを背景に実施主体が増えてきているということかと思っています。その中で、いろいろ衛生管理に関してのガイドラインを設けたり、リーフレットを配布したりというようなことを都でやっているということなんですけれども、これをやっているかどうかは分からないのですが、実際に今回食中毒の事例が子ども食堂で起きたということで、例えばこういう事例を、起きてすぐどういったことがどんな原因で起きたのかということ、失敗から学ぶというか、共有するのがとても大事なのではないかなと思っています。やはりガイドラインとかリーフレットで書かれていることだけではなくて、こういった事例を早く共有することで防げるような事案というのも多くあると思いました。また、相談件数も増えているということなので、例えばどんな相談があるのかみたいなことを一般的なケースとして事業者に共有するというようなこともあっていいのかなと感じた次第です。

さっきから議題に出ている、子供への食に関しての教育なんですけれども、例えば子ども食堂なんかは子供が来る場ですので、大体そういう子供たちは、集まって食事してぱっと帰る子もいるんですけれども、割と長くそこで過ごすという人たちもいます。例えばそういう食中毒とか食に関連するような情報、絵本だったり冊子だったりというのが子供向けにもあると思いますので、そういったものも一緒にそこに置いてもらったりすることで、一つの食の教育の場というか、学ぶ場にもなるというふうな感じがしました。せっかく子供が集まる場ですので、そういった活用というか、

協力ということをしていてもいいかなというふうに思っています。

以上です。

【五十君会長】 ありがとうございます。

事務局、コメントありますか。

【内藤食品監視課長】 まず、今回の子ども食堂の食中毒事例については、実は昨年発生しておりプレスリリースをしました。東京都が食中毒のプレスリリースをするというのは、基本的には情報共有というか、こういうことが起きたので皆さん注意しましょうというような形でやっております。それはプレスリリースだけではなくて、いわゆる保健所の関係者にも周知して、こういうのが起きているからねというところでやっております。

先ほどの5ページで出ている事例も、カレーライスを作ってから3時間置いたという行為は、普通、家庭内ではやらないと思ってしまうんですけど、知識が不足すると、こういうことが起こり得るということをやはり再度保健所等々を通じて指導しているところでございます。あと、今後検討していきたいと思っているんですが、子ども食堂は許可を取っているとか、そういう業種ではないので、なかなか保健所が立ち入る機会というのはあまりないんですね。そういった中で、例えば一部の保健所では、地域の社会福祉協議会と連携して、地域の中で子ども食堂の皆さんに講習会を開催するというような取組がありますので、そういった先進事例もうまく参考にしながら、今、委員にお話ししていただいたいろんな共有の場になるのかどうかということは、今後我々としても模索をしていきたいと考えております。

以上です。

【五十君会長】 ありがとうございました。

子ども食堂に関しては、国の方向性としてはH A C C P等導入の適用外、そういう状況にあると思います。そのため、指導などがなかなか難しい面があると思います。事例が多くなることによって、また東京都で検討していただき、国に提案をしていただけだと思います。

板東委員、ご質問はよろしいですか。

【板東委員】 ありがとうございました。

【五十君会長】 では、会場から、渡邊委員、どうぞ。

【渡邊委員】 渡邊でございます。

農産物関係について、お伺いしたいと思います。

まず初めに、新しく東京都のG A P認証制度を変えていくということの背景にS D G sを置かれて、かつ5分野から構成されるという、この考え方はすばらしいと思いました。農業を推進するに当たって、安全な食品を作ることは消費者にとって大事なことですけれども、それを安全に作ることは農業事業者にとってとても大事なことで、その両方向を向いた取組になっていくことを期待します。安全な食品を作るということだけではなくて、これは国内生産向けでいうと、食料安全保障にもつながりますが、今回新しく国際的な状況ということで、輸出促進の考え方を導入されたのではないかと考えておまして、この点も国の方針に沿った流れということになり、東京都の農業従事者にとって大事な情報となってくるかと思っています。

ここでご提案ですが、例えば都内の農業事業者がどのような産品を生産して、どのような国に輸出していると。その輸出先国として、どのようなGAP認証を求めているかということを経都として積極的に情報を集めて、農業事業者に開示していくというような取組をされると、この新しいGAP認証を取ってみようかと思われる農業事業者も増えてくるので、より有効な施策になっていくのではないかと思います。

以上でございます。

【五十君会長】 ありがとうございます。

少々時間も押してまいりましたので、端的にご回答いただけますか。

【事務局(産業労働局)】 いただいたご意見について、持ち帰って検討いたします。

【五十君会長】 追加がございましたら、事務局に追加コメントを入れていただきたいと思います。

そのほか、ご質問ございますか。それでは、荒井委員からまいります。

【荒井委員】 2点ございまして、まず7ページの健康食品関係で、一番下に「都民等に普及啓発」というところで、特にインターネット等を使用していないような高齢者等にもきちんと伝わるよう、例えば区市町村の医師会を通じたポスター、パンフでの周知や、あと都の広報紙などでも、ぜひ周知していただきたいというものでございます。

それから12ページの災害関係、避難所の「食中毒予防ブック」ですが、これは非常によくできているなと思いました。実際、東日本大震災とか能登半島地震とかで、避難所で外国人が非常に苦勞するという声はよく聞いておりますので、現状は日、中、韓、英の四言語のところ、ブラジル、ベトナム、ミャンマー、ネパールなど、ぜひ多言語対応を目指していただきたいというお願いでございます。

以上です。

【五十君会長】 ご希望と思います。事務局、何か追加はありますか。

【内藤食品監視課長】 健康食品の啓発について、今おっしゃっていただいたとおり、やはり今回の紅麴製品を食べて健康を害した方の大体半分ぐらいが基礎疾患をお持ちで、お薬を飲んでいたという方が多いので、そういったお薬を飲んでいる方が健康食品を食べる際に医師に相談してもらうよう、医師会や薬剤師の先生方と連携しながら、啓発を図っていきたいと考えております。

あと、災害時における多言語化というのは、我々も予算との兼ね合いはあるのですが、しっかり取り組んでいきたいと思います。

以上です。

【五十君会長】 よろしいですか。

では、もう一件、柿本委員。

【柿本委員】 柿本でございます。ご説明ありがとうございます。

それぞれの課題の抽出はされていると思います。コメントが2点ございます。

先ほど既にありましたけれども、5ページの小規模な関係の方々、最近キッチンカーが非常に多く営業しているように思います。キッチンカーの管理監督もぜひ進めていただければと思います。

2点目でございます。8ページのところの表示についてでございます。

消費者にとって、表示は非常に重要なものでございます。多数監視指導をしていたいて、検査品目数も非常に膨大な数となっておりますけれども、不適正表示の件数の内訳を見ますと、無表示、品質事項などが挙がっております。課題のところでございますが、頻繁に表示制度が変わっておりますので、まさに対応が追いついていない可能性があるというところなので、ここをぜひきちんと進めていただきたいと思いますと考えます。

以上でございます。

【五十君会長】 事務局、コメントの追加はありますか。

【内藤食品監視課長】 まずキッチンカーについては、営業許可施設に当たりますので、実施に当たっては冷蔵庫であるとか、そういった温度管理も含めて、必ず設備を設けなければならないとございます。なので、我々の通常監視の中で、キッチンカーについて何かありましたら、移動している方たちなので、なかなか捕捉しにくい部分がありますが、しっかりと保健所のほうでも温度管理も含めた指導をしているところで、今後ともしっかりとやっていきたいと考えております。

二つ目の表示については、委員のおっしゃるとおりで、表示制度の改正も頻繁に起こっており、非常に複雑化しています。ですので、重要なのはやはり違反を起こさないように正しい表示を作っていただける、そういった人材を企業なり工場で育成することなので、資料左のとおりいろいろな講習会をさせていただいております。今年度も結構な人数が講習会を受講しているということなので、こういった人材育成も含めて取り組んでいければと考えております。

以上です。

【五十君会長】 よろしいですか。

これで最後にしたいと思います。

【鈴木副会長】 健康食品関係について、紅麹の事件で小林製薬が健康被害を公表したのは令和6年3月ということですが、東京都では都医師会と都薬剤師会と協力しながら、健康食品の健康被害情報を収集していると思います。これに関して令和6年3月以前に、紅麹に関する被害情報というのは収集されたことがあるのでしょうか。

【内藤食品監視課長】 今回の情報収集事業では、残念ながら紅麹の患者は捉えられなかったです。今回の小林製薬の件で捉えられたのが、一つの病院に患者さんがほぼ同時に受診されたことによります。しかも、同じ食品を食べていたということで、小林製薬の製品の疑いが浮上したということがあります。都の収集事業は、診療所や薬局からの情報収集のため、同じ食品による事例が少なく、そこに課題に感じておりますので、今後改善をしていけるように、これから検討していきたいと考えております。

以上です。

【五十君会長】 よろしいですか。

【鈴木副会長】 ありがとうございます。ぜひ収集事業を強化していただければと思っています。

【五十君会長】 それでは、時間がかなり超過してまいりました。まだあるかと思

います。こちらに関しましては、後ほど直接事務局にご意見を寄せていただければ、後で部会での検討の参考として、情報提供させていただこうと思います。

先ほどの説明の中で、今後の検討方針につきましては、事務局から、部会を設置して、実際に具体的な重点項目や各種文面作成等は部会で検討を進めていただき、この委員会に提案していただくのご提案がありました。皆さんには、この部会の設置につきまして、ご了承いただけるかにつきまして確認させていただきたいと思います。いかがでしょうか。よろしいですか。

（「異議なし」の声あり）

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

それでは、部会の設置につきましてご了承いただきましたので、部会の委員等につきまして、事務局からご説明をいただきたいと思います。

【永沼食品監視課課長代理】 部会の委員につきましては、会長が指名することとなっております。五十君会長、委員の指定についてはいかがいたしましょうか。

【五十君会長】 いろいろな分野等々を考慮しないといけないと思いますので、部会員につきましては、今すぐ指名というよりも、事務局と相談しつつ決めさせていただきたいと思います。

なお、部会検討を進めるに当たりましては、分野ごとになるべく専門委員に入ってくださいという方針で検討を行いたいと思います。分野により、適切な方がいないと判断をした場合は、臨時委員として外部から追加して招聘するというようなことも考えて、事務局とご相談の上進めさせていただきたいと思います。

部会委員の選出は、このように進めたいと思いますが、皆様のご意向はいかがでしょうか。よろしいですか。

（「異議なし」の声あり）

【五十君会長】 ありがとうございます。それでは、部会の委員の選出につきましてはご了承いただいたということで、進めさせていただきます。今後の予定につきまして、事務局からご説明願います。

【永沼食品監視課課長代理】 部会の委員につきましては、今ご承認いただきましたとおり会長と相談の上、決めさせていただきたいと思います。部会の委員が決まりましたら、事務局から委員の皆様に、部会のメンバーを報告させていただきたいと思います。

また、部会の開催日程につきましては、改めて調整させていただきますので、よろしくお願いいたします。

以上でございます。

【五十君会長】 それでは、次の議題（２）消費生活条例に基づく食品表示の見直しにつきまして、事務局からご説明をいただきたいと思います。

【内藤食品監視課長】 それでは、議事（２）消費生活条例に基づく食品表示の見直しについてご説明をいたします。

会議資料一覧の画面から、資料２、消費生活条例に基づく食品表示の見直しについて、この選択をお願いいたします。

まず、1枚目の「食品表示制度の概要」でございますが、簡単に、食品表示とは何かというところを説明したいと思います。

左側に「食品の表示例」という形で、緑とか青字、あと下のほうに栄養成分表示でベージュの表がございますが、これらは全て右にございますように、食品表示法に基づく品質、衛生ないしは保健の事項ということになります。

今回注目していただきたいのが、一番右下の赤い枠の(4)になるのですが、「都独自事項」の「都消費生活条例」とあります。これは消費者が商品を購入するに当たって、その内容を容易に理解して、適切に選択するための事項ということで、左側の例にも赤字で1行ありますが、このように東京都は、法に基づく表示規制と都の条例に基づく独自の規制を一体的に活用しながら、これまで表示制度を運用してまいりました。

次の資料をお願いいたします。

これは「国における食品表示制度の見直し検討状況」ですが、国は現在、食品表示の見直しを行っております。

1、これまでの経緯について、ゴシックを中心に説明したいと思います。国はいわゆる令和5年の骨太の方針の中で、食品表示の国際基準への整合化を図るところを打ち出しております。そういった中で、2ポツ目の「これを受け、消費者庁」ということで、消費者庁が食品表示を所管しているわけですが、グローバル化の進展を踏まえまして、合理的かつシンプルで分かりやすい食品表示を目指しつつ、国際基準との整合性も踏まえながら、議論をしていこうということで国の方針が決まったということでございます。

これを受けて、2番目の「消費者庁における検討」ということで、実は食品表示懇談会（令和5年度）がございますが、国の食品表示の大きな流れを決める組織になります。

この中で、個別品目ごとの食品表示ルールを横断的な基準に合わせるということなんですが、これまで食品法に基づく表示の中では、食品の分類ごとの表示ルールというものがございました。これを今回見直して、横断的な基準ということ、要は共通的な基準にしようということが示されております。

その中で、2ポツ目ですが、視点としてやはり消費者にとっての分かりやすさと合理的な選択。そして、事業者に負担を課していないか。こういった視点からも検討しようということで、この方針が固められました。

これを受けてさらにということになります。その下の個別品目ごとの表示ルール見直し分科会、これは昨年4月以降、消費者庁が個別品目ごとの表示ルールの見直しをしておりまして、これまで22品目について検討されたという状況でございます。

こうした中、東京都に影響があるのが、令和6年5月に開催された分科会で、調理冷凍食品の個別表示ルールを廃止する方針が決定されたことです。国もこれについてはパブコメも実施している状況でございます。

一番下の赤字にですが、「調理冷凍食品」の個別表示ルールの廃止、この国の動きが、都消費生活条例に基づく都の表示規定に影響を与えるということで、今回の議題にさせていただきますところでございます。

次の資料をお願いいたします。

具体的に、調理冷凍食品における個別表示ルールは何かというところを示しております。左側が、国が食品表示法に基づいて規定している表示、右が都消費生活条例の表示ということになります。

まず、左の表からご覧いただきたいのですが、一番左に「調理冷凍食品」ということで10品目が載っております。読んでいきますと、冷凍フライ類、その下にシューマイ、餃子、春巻、ハンバーグステーキ、フィッシュハンバーグというように、主要な冷凍食品10品目を国は対象にしています。

具体的な表示事項ですが、右にございますように、例えば冷凍フライ類であれば、衣の割合、その下のしゅうまい、餃子、春巻については皮が巻かれている商品になりますので皮の割合。ハンバーグステーキ、フィッシュハンバーグについては、それぞれ食肉ないしは魚肉の割合を書くという規定になっております。

さらにもう一つ右の列を見ていただくと、非常に細かい規定なのでじっくり申し上げると、例えば冷凍フライ、商品名に「えび」を冠したコロッケであれば、コロッケ中のえびが10%未満であった場合は、えびの割合を書きなさいという規定です。その下のえびしゅうまいであれば、これまたえびの割合を書きなさいという規定です。こういった表示規定がなされている状況でございます。

その背景がその下の吹き出しにございますが、「まがい物食品」の排除でございます。昭和40年代から50年代に冷蔵庫、冷凍庫が普及すると、当然冷凍食品も普及してきたわけですが、せっかくエビフライを買ったけど、衣ばかりで中のえびが小さいとか、そういった残念なものがあって、「冷凍エビフライ論争」なるものがあつたそうです。そういったことを踏まえて、昭和53年に、当時の農林省が今申し上げた上の表にあるような衣であるとか、あとえびコロッケとするのだったらえびの割合を書きなさいといった表示のルールが作られたものでございます。今回、これが廃止されるということになります。

右の都消費生活条例に基づく個別表示事項ですが、まず左側の「調理冷凍食品」の対象を見ていただくと、10品目以外ということで、国が定めた10品目以外のものを条例の対象にしています。例を見ますと、グラタンとかピザとかたこ焼きとか、今は冷食でもおなじみの品目になるかと思うんですが、こういったものは都条例で対処しています。

右の規制の実際の表示の内容ですが、例のとおり、やはり商品名に「えび」をつけるのであれば、えびの割合を書いてくださいということで、ほぼ国と同じような内容の規制になっています。

下の吹き出しを見ていただくと、その背景として、やはりこれも「まがい物食品」の排除ということになります。実は国が昭和53年に、左の表の冷凍食品表示を規制する前の年の52年に、都はこのまがい物食品を排除するために、条例でこの商品名に付された原料の含有率の表示を義務化しました。ただ、その後、国が昭和53年に左側の表の10品目について表示を規制したということで、都はそれ以外ということで、国と東京都が調理冷凍食品の中ですみ分けをしながら、表示の規制を行ってきたというものでございます。

次の資料をご覧いただきたいんですが、ややこしかったかもしれないのでイメージを作りました。左側が国の事例で、右側が都の事例になります。

左はまず国ですが、これは「えび入りシューマイ」ということで皮があるシューマイに該当するので、10品目に入るため国の規制になります。「えび入り」というがあるので、えびの割合を書けということで、「えび9%」とあります。あと、枠の下の方に「皮の率：35%」とございますが、これは皮の率を書きなさいという規定に基づきます。今回この2つが表示として廃止されるということが、ほぼ決定したという状況でございます。

一方、右は東京都の条例ですが、これは「チーズ入りえびグラタン」ということでグラタンになるので、国の10品目以外となります。チーズとえびが商品名についているので、下の赤字で表示されてますが、「えび9%、チーズ0.5%」ということになります。

下の矢印の一つ目ですが、国はシンプルで分かりやすく、国際整合性など表示基準とする観点から、「衣・皮の割合」であるとか「商品に付された原料の含有率」の規定を廃止することになっています。

それに続いての矢印ですが、都もこの同義の表示規定を義務化していますので、その規定について見直し検討が必要と、事務局では考えております。

続きまして、次の資料はもう一つ課題でございます。これは直接の国の動きというわけではありませんが、生食用のカット野菜及びカットフルーツの表示についてでございます。

下のフローを見ていただきたいのですが、今回のカット野菜です。今、物価高騰で非常に高くなって、内容量も減るんじゃないかと言われている、非常に我々の生活に欠かせないアイテムになっていると思います。このカット野菜ですが、実は平成4年以前は、全く表示義務がなされていない、表示する必要が全くない食品でありました。それが平成4年に東京都の消費生活条例を改正しまして、加工年月日の表示をするということが規定されたということになります。

ここで、なぜ賞味期限ではないのかという疑問が浮かぶことと思います。当時、平成4年時点では、まだ賞味期限という概念がなく、食品の期限表示は全て製造年月日や加工年月日だったんですね。なので、あとは消費者が判断してくださいというような仕組みだったんです。加工年月日が表示された後に、平成7年に、一番下のほうなんですけど食品衛生法が改正されて、ここで初めて賞味期限という概念が生まれて、期限表示がなされたという状況でございます。

こうした中、平成13年に、今度は国のJAS法、当時の農林水産省が所管していましたが、これが改正されました。ここでまた複雑なのは、複数種の原材料のカット野菜なので、例えばレタスと玉ねぎとか、ニンジンとキャベツとか、複数のカット野菜のものについては、国がJAS法で今度は賞味期限を義務化したということになります。なのでこの時点で、都の条例に基づく加工年月日と国に基づく賞味期限の二つの表示期限が必要になったという状況になります。

ちなみに、単一の原材料、例えばキャベツの千切りだけのカット野菜などについては、これはJAS法では規制されなかったんです。ですが、結局今コンビニとかスー

パーでも、単一の原材料であろうが、複数の原材料であろうが、カット野菜で並んでいますので、大体賞味期限というのは任意的な表示という形で事業者さんにつけていただいている。なので、いずれにしても、実態上はカット野菜については加工年月日と賞味期限の両方の表示が必要な状況にあるというふうに考えています。

それで、大きな太枠の一番下の矢印をご覧くださいんですが、ご案内のとおり、今現在の食品表示は全て賞味期限とか、期限が短いものであれば消費期限で統一されております。もっと言うと、カット野菜よりさらに期限が短いお弁当や生菓子も消費期限で一本化されている。そういった中で、賞味期限の設定方法も、厚生労働省が平成17年にガイドラインで示していますので、やはり今の現状を踏まえると、カット野菜の期限表示を加工年月日から賞味期限に変更してはどうかと考えております。

今回、先ほど申し上げた調理冷凍食品と、カット野菜、フルーツについての表示の見直しについて、ぜひ今後議論いただければと考えております。

最後のページをご覧くださいんですが、今後の見直しの検討スケジュールです。

検討事項については、今申し上げた青い帯を見ていただければと思いますが、調理冷凍食品の表示基準に関する見直し検討、あともう一点が生食用カット野菜及びカットフルーツの表示規制に関する見直し検討ということで、スケジュールをご覧ください。本日は1月の本審議会の説明の後に、先ほどご了承いただきました部会の中で、これも同じようにご意見いただければと思っております。最終的には、年度内に一定の結論を得たいと考えております。

事務局からの説明は以上です。

【五十君会長】 ありがとうございます。この表示の問題、今、国でも動いておりまして、それに対応していかなくてはいけないという地方自治体もありまして、大変重要な問題だと思います。

ただいまのご説明につきまして、ご質問、ご意見等がありましたら伺いしたいと思います。いかがですか。

阿部委員、どうぞ。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部でございます。

私、個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の委員もしておりまして、私も含めてこの議論をつぶさに見聞きしていました。様々な消費者側のほうからの見方、事業者側のものの見方、あと行政の見方とある中で、やはり食品表示のルールが複雑過ぎていて、事業者も混乱するし、消費者もよく理解できないというような状況かと思えます。表示ルールをシンプルかつ国際整合性のあった形にするという大きな方針については、私もそのとおりではないかなと思っております。

すみません、私の意見みたいな話なんですけど、昭和40年から50年代にかけて、まがい物の排除とか、新しい食品に対する不安感を取り去るという意味で、東京都が国に先駆けて、こういう表示制度をつくったということについて、重要な取組だったと思っていますし、その歴史的な使命というのを果たしたのではないかなというふうに思います。今後は部会の中で、本当にこれを残すべきなのか、それとも国に合わせて見直しをしていくのかということを論議していただければと、改めて今日、説明を聞いていて思った次第であります。

一点細かい件ですけども、先ほど内藤課長から、3ページのところで、調理冷凍食品10品目とそれ以外という説明があったと思います。今回、国のほうで言っているのは、旧JAS法で決められていた調理冷凍食品10品目について、個別食品表示ルールを廃止したいということですが、今の東京都の条例の中に、国の食品表示基準に書いてある10品目については除外するという、現実的には空振りになるような規定を入れてあります。国の基準が抜けることによる調理冷凍食品10品目への影響という点と、調理冷凍食品10品目以外の品目について存続するかという点は、本来ちょっと違う論点なのかなというような気がしましたので、付け加えさせていただきました。

以上です。

【五十君会長】 事務局、何かコメントありますか。

【内藤食品監視課長】 今回のこの国の動きが非常に速い中で、我々も過去の経緯も確認しながら進めてきたところでございます。そういった中で、今委員からお話のあったとおり、昭和40年、50年代のまがい物、当時は非常に問題になったとは思いますが、今現状、都内でそういった問題が起きているのか。そういったところは、今後我々もしっかり検証した上で、そういった材料を基に、部会のほうでご審議いただければと考えております。

【五十君会長】 よろしいですか。

最近、カット野菜などは非常に消費量が増えてきており、コンビニでも普通に手に入るような状況で、皆さん摂取量が増えていると思います。こちらには製造年月日が表示してある。それが消費・賞味期限に移行する可能性の議論が国で進められているようです。この議論は国の方針と合わせることになるのでしょうか。

【内藤食品監視課長】 そうです。カット野菜については、加工年月日を書くのは、ほかの食品ではほぼ規制がない状況になりますので、これまでいろいろと都庁の中でも議論されてきたと思うんですが、その状況も非常に変わってきている。平成17年に賞味期限のガイドラインも出されておりますので、賞味期限自体も科学的根拠に基づいて設定されているということを踏まえまして、今回見直しをかけたかどうかというところでございます。

いずれにしても、この件については、過去の経緯も含めていろいろと我々も分からないことがあったので、消費者庁ともいろいろと調整しながら進めているところでございます。

【五十君会長】 よろしくをお願いします。

そのほか、コメントあるいはご意見でも構いません。ご質問でも構いません。いかがですか。

それでは、星野委員。

【星野委員】 今回のお話を聞いたときに、やはり私たち消費者としても分かりにくい、分かりづらさということが一番考えていただきたいと思っております。ですけども、ご説明にありましたように、まがい物はなくなったのかというところは、消費者側からはこの表示がなくなったときに分からなくなってしまうことが怖いなと思っています。国が進めていること、東京都が進めていること、いろいろとあると思い

ますけれども、国がこうしているから東京都もそれだというのはなく、言っていたきましたように、今現在、本当にそれがなくなっているのかというところをきちんと検証していただいて、その結果として、これはもうなくてもいいんだ、あるからかえって消費者が混乱するんだということであれば、私たち消費者のところも、そちらのほうを支持したいと思います。整合性もあると思いますけども、ぜひ一番には消費者を考えて検討いただきたいと思います。よろしくお願いします。

【五十君会長】 ご要望と思いますが、事務局よろしいですか。

そのほか、Webからはいかがですか。特にございませんか。

会場はいかがですか。源川委員、お願いします。

【源川委員】 今回の方向性につきましては、事業者側としても、非常に賛成であります。その一方で、例えば冷凍食品であれば、今回の配合割合以外にも原料原産地の規定があったと思います。それ以外も、かまぼこ蜂蜜に対しての規定もございましたけれども、これについて対象となるのか、ならないのかというところの議論も部会でされるのかどうかというところをお伺いさせていただきたいと思います。

【内藤食品監視課長】 実は消費生活条例の中に、今委員からご指摘のあったかまぼこや蜂蜜、あと原料で一番多いのが玉ねぎで、次がニンジンだったら、東京都では上位3位までは原料原産地を書いてくださいという原料原産地に関する規定がございます。今回、国では、原料原産地については特段動きがないということもありますし、原料原産地は中国産冷凍ギョーザの事件を踏まえて消費生活条例が改正され、それが平成19年から20年にかけての話ですので、今回の見直しの対象にはしておりません。

また、蜂蜜とかまぼこについても、条例独自の規定がございますが、特に国からの動き、影響もございませんので、これについては、特段今回の見直しの対象にはしておりません。

【五十君会長】 よろしいですか。

そのほか、ございますか。よろしいですか。

それでは、ご意見、ご質問等はこれで終了にさせていただきます。

これで予定されておりました事項につきましては、全て終了いたしました。大変活発なご意見、それから円滑な進行に、皆様のご協力ありがとうございました。

それでは、進行を事務局に戻したいと思います。

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

それではこれをもちまして、令和6年度第2回食品安全審議会を終了いたします。本日はどうもありがとうございました。