

令和 7 年度

第 1 回東京都食品安全審議会部会

日時：令和 7 年 5 月 23 日（金）午前 9 時 59 分～午前 12 時 11 分
場所：東京都庁第一本庁舎 4 2 階 特別会議室 B

午前9時59分開会

【丸山食品監視課長】 お待たせしております。定刻より若干早いですけれども、皆様おそろいでございますので、ただいまより令和7年度第1回東京都食品安全審議会部会を開催させていただこうと存じます。

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全部食品監視課長の丸山と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、開会に先立ちまして、中川健康安全部長よりご挨拶を申し上げます。

【中川健康安全部長】 東京都保健医療局健康安全部長、中川と申します。よろしくをお願いいたします。

令和7年度第1回東京都食品安全審議会部会の開催に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

まず、委員の皆様方におかれましては、ご多忙にもかかわらず当部会の委員をお引き受けいただきまして、誠にありがとうございます。都が進めております食品安全施策について定めました東京都食品安全推進計画の改定につきまして、本年1月の食品安全審議会で諮問をさせていただきました。本部会につきましては、計画改定に向けた具体的内容をご審議いただくために設置されたものでございます。

さて、最近の食を取り巻く状況に目を向けますと、全ての飲食事業者に義務づけられましたHACCPの定着、またデリバリーサービスの普及拡大に象徴されるような、多様な食品提供における衛生管理。さらには、昨年の紅麹を含む健康食品で問題となりました健康食品の安全確保など、課題は実に多岐にわたっております。

本日は、推進計画の各施策の実績、また食品安全を取り巻く状況を踏まえまして課題の整理を行い、次期計画で重点的、優先的に取り組むべき施策の検討をしていただきたいと存じます。加えまして、東京都消費生活条例に基づく食品表示の見直し、これについてもご議論いただく予定でございます。

委員の皆様方におかれましては、消費者のお立場、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、それぞれのお立場で各課題について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。

【丸山食品監視課長】 中川部長は、公務のためここで退席させていただきます。

本審議会部会の資料及び議事録は、原則公開することとなっておりますので、あらかじめご承知おきください。

それでは、会の進行につきましてご案内いたします。

ご発言の際は、挙手をお願いします。係の者がマイクをお持ちしますので、マイクを用いてご発言をお願いいたします。

それでは、部会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6条により、定足数は委員の過半数となっております。本日10名の委員全員にご出席いただいておりますので、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、本日は部会設置後初めての開催となりますので、部会委員の皆様を紹介

介させていただきます。お手元の資料の２枚目に名簿がございます。名簿順にご紹介させていただきます。

一般財団法人食品産業センター事業推進部長、阿部委員でございます。

【阿部委員】 どうぞよろしくお願いします。

【丸山食品監視課長】 一般財団法人消費科学センター理事、井岡委員でございます。

【井岡委員】 井岡でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長、岡田委員でございます。

【岡田委員】 岡田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 主婦連合会副会長、柿本委員でございます。

【柿本委員】 おはようございます。柿本でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 公募委員、佐合委員でございます。

【佐合委員】 佐合です。よろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 元一般社団法人東京都食品衛生協会東京食品技術研究所所長、鈴木委員でございます。

【鈴木委員】 鈴木でございます。どうぞよろしくお願いします。

【丸山食品監視課長】 日本チェーンストア協会関東支部、仲辻委員でございます。

【仲辻委員】 仲辻です。よろしくお願いします。

【丸山食品監視課長】 読売新聞東京本社川崎支局支局長、板東委員でございます。

【板東委員】 板東でございます。よろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 東京消費者団体連絡センター事務局次長、星野委員でございます。

【星野委員】 星野と申します。よろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 一般社団法人東京都食品衛生協会専務理事、森村委員でございます。

【森村委員】 森村でございます。本日はよろしくお願いします。

【丸山食品監視課長】 続いて、事務局職員の紹介でございますが、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いいたします。

続きまして、部会長の選出をお願いしたいと存じます。本部会には、東京都食品安全審議会規則第６条により、部会長を置くことになっております。また、部会長は部会に属する委員のうちから互選することとなっておりますが、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。

井岡委員、お願いします。

【井岡委員】 ありがとうございます。都の食品安全の取組にも精通されていらして、本審議会で副会長を務めていらっしゃる鈴木委員に、ぜひ部会長をお引き受けいただけないかと思いますが、いかがでございましょうか。

【丸山食品監視課長】 ただいま、鈴木委員を部会長に推薦するのご発言がござ

いました。皆様いかがでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

【丸山食品監視課長】 ご異議がないようですので、鈴木委員に部会長をお引き受けいただきたいと存じます。

鈴木部会長には、恐れ入りますが部会長席へのご移動をお願いいたします。

それでは、鈴木部会長からご挨拶をいただきたいと存じます。よろしくお願いいたします。

【鈴木部会長】 部会長に推薦いただきました鈴木でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

名簿には、元東京食品技術研究所の所長となっておりますけれども、その前に、都で主に、食品と医薬品の安全担当を務めておりました。12年ほど前ですか。東日本大震災の対応、放射能問題ですとか、そういったことが一番思い出に残っております。

その後、縁がありまして、東京食品技術研究所で、食品の検査や水の検査をしております研究所、検査機関ですけれども、こちらで所長を務めさせていただきました。今回、部会長ということで、皆様のご意見をなるべく吸い上げて、都の施策に反映させていただきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 それでは、以後の進行は鈴木部会長にお願いしたいと存じます。よろしくお願いいたします。

【鈴木部会長】 それでは、まず議事に入る前に、事務局から本日の資料についてご確認をお願いいたします。

【永沼食品監視課課長代理】 保健医療局の永沼と申します。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いる資料、紙資料2枚ございます。1枚目が、表面に本日の次第、裏面に審議会規則が書かれているものを1枚配布しております。もう1枚が名簿になりまして、表面が委員名簿、裏面が事務局名簿になっております。

本日の資料1から5、参考資料1、2につきましては、お手元のタブレットでご覧いただくことを予定しておりますのでご了承ください。タブレットの使用方法につきましては、後ほど簡単に説明させていただきますので、よろしくお願いいたします。

なお、食品安全推進計画の冊子につきましては、机の上に置かせていただいております。

資料の説明は以上でございます。

【鈴木部会長】 資料についての確認がございました。不足はないと思いますが、よろしいでしょうか。

それでは、お手元の会議次第に従いまして、事務局から、議事1、東京都食品安全推進計画の改定についての説明をお願いいたします。

【永沼食品監視課課長代理】 推進計画の改定についてご説明させていただく前に、お手元のタブレットの使用方法について説明させていただきます。

机上に横向きでタブレットが置かれているかと思いますが、まずタブレット左側面の上側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いたします。

次に、タブレットの右側真ん中の丸いホームボタン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地に白色でSと書かれたアイコンがございますので、そこを押していただければ資料画面に戻ります。

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

それでは、食品安全推進計画の改定について説明いたします。

資料画面の「01_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。

1月29日に開催しました令和6年度第2回食品安全審議会におきまして、食品安全推進計画の改定について諮問させていただいたところでございます。事務局から、現在の食品安全を取り巻く状況や課題の説明をさせていただき、計画改定に向けた基本的な方向性と、部会の設置についてご承認いただいたところでございます。

ご承認いただいた改定の方向性についてでございますが、資料にありますとおり、一つ目が、食中毒予防対策など、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ため、現行計画の体系を基礎として、次期計画を検討することをご承認いただいております。

二つ目が、これまでの実績や新たな課題を勘案して重点施策を検討すること。

三つ目が、次期計画期間を令和8年度から12年度までの5か年計画とするということをご承認いただいております。

現行計画の体系について、簡単にご説明させていただきます。三つの施策の柱とその土台となる取組を、施策の基盤として位置づけております。この三つの施策の柱と施策の基盤に基づいて、全庁横断的に取り組む食品の安全確保に関する具体的な施策を基本施策とし、この基本施策のうち、重点的、優先的に取り組む施策を重点施策として位置づけております。

具体的には次のページ、2ページ目をご覧ください。現行計画の体系図になっております。左側を見ていただきますと、三つの施策の柱と、その土台となる施策の基盤がございまして、それぞれ方向性ごとに分類して、そこにひもづく形で基本施策を47施策、設定しているという形になっております。色づけしている部分が重点施策でございまして、現行計画では11施策を選定しているという体系になっております。

続いて、3ページをご覧ください。ここからは、それぞれの施策の取組状況と課題の整理となっております。まず一つ目が、グローバルスタンダードを踏まえた事業者の自主的衛生管理の推進についてでございます。

食品の生産から販売に至る各段階で、食品安全確保に向けた事業者の自主的な取組を一層促進するための施策としまして、東京都エコ農産物認証制度や東京都GAP認証制度について、PRイベントやセミナーの開催等により、農産物の食品安全確保に向けた取組を推進しています。

次に、4ページをご覧ください。先ほどの農産物の食品安全確保に向けた取組のほか、HACCPに沿った衛生管理の支援策として、食品衛生管理ファイルの配布や相

談会の実施、有識者による訪問アドバイスなど、H A C C P に沿った衛生管理の実施に向けた取組の支援を行っております。

また、子ども食堂等の営業許可の対象とならないボランティア給食や新型コロナウイルス感染症の影響により増加したテイクアウト・デリバリー事業者に対しまして、適切に衛生管理を行えるよう、リーフレットの作成、配布などの支援を行っております。

次に、5 ページ目をご覧ください。食品衛生推進員や食品衛生自治指導員については、食品関係営業者がその地域の食品衛生向上のために巡回指導や街頭相談を実施しております、その活用や支援などの取組を行っております。

また、卸売市場内の取組ではございますが、市場内で取り扱われる物品の安全性の確保を図り、物品の信頼性を高めるために設置されている安全品質管理者に対して、食品被害発生時の緊急連絡体制を確認するための訓練や研修を実施しております。

食品の安全確保を図る上では、食品の供給者である事業者が、安全管理を適切に実施する必要があるとございます。また、安全管理を適切に実施するための支援も併せて必要になりますので、引き続き現行の施策を推進していきたいと考えております。

特にG A P やH A C C P につきましては、事業者が安全管理を適切に実施するためにも、重要な取組であると考えておりますので、これらの取組については、重点的に取り組む必要があると考えております。また、H A C C P については、現行の計画では、主に導入に向けた取組がメインとなっておりますが、H A C C P 制度化からおおよそ4 年がたちまして、今後は導入に向けた支援を引き続き実施するとともに、これまでの取組で得られた取組事例を紹介するシンポジウムを開催するなど、定着に向けた支援が必要であると考えますので、取組を拡充していく必要があると考えております。

また、基本施策4 の多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組の推進についてですが、子ども食堂などのボランティア給食や、テイクアウト・デリバリーに対する衛生管理向上に向けた取組を行ってきたところではございますが、我が国における食品ロス量半減の目標達成のために、飲食店における食べ残しを持ち帰りさせようという動きがある中、こういった社会的背景を踏まえた食の提供方法の多様化に対する対策が必要になってきておりますので、これまでよりもターゲットを広げた形で取組を拡充していく必要があると考えております。

次に、6 ページをご覧ください。事業者に対する技術的支援についてでございます。事業者に対して、食品の生産、加工技術や法令に関する情報提供等により、食品の安全確保の技術水準向上を図るための施策としまして、農産物や家畜の安全対策の普及指導や食品加工分野の技術に関する普及指導、飲食店等の事業者に対する講習会を実施しております。

食品安全に関する技術や知見が、常に進歩していることを踏まえまると、事業者は安全確保を図るために、知識の更新を続ける必要があるとございます。そういった支援のための取組は変わらず推進していく必要があると考えておりますので、引き続き現行施策を推進していきたいと考えております。

次に、7 ページをご覧ください。食の安全に関する情報の収集、整理分析及び評価の推進についてでございます。食品の安全に関する様々な情報を幅広く収集し、その

結果を監視指導に生かすなど、健康被害を未然に防止する施策としまして、動物用医薬品の適正使用の指導や、家畜の検査、腸管出血性大腸菌等の食中毒の未然防止と感染原因究明のための保菌者検索事業、食の安全を取り巻く課題についての先行的な実態調査などを実施しております。

続いて、8ページをご覧ください。内容としましては、前のページの引き続きになりますが、魚介類等の水銀検査など環境汚染物質の調査であったり、食品安全情報評価委員会において、各種の調査で得られた情報を分析・評価し、都民に対する情報提供を検討するといった取組を実施しております。

健康への悪影響を未然に防止する観点から、最新の情報を収集し、その分析結果に基づいた安全確保対策が必要であるため、現行の施策について、引き続き推進していきたいと考えております。

特に、基本施策16の食品安全情報評価委員会における分析・評価については、最新の科学的知見に基づいた安全確保対策を実施するためには、専門家による分析・評価が欠かせないことから、こちらについて重点的に取り組む必要があると考えております。

次に、9ページをご覧ください。

生産から販売までの各段階における監視指導等の充実についてです。

食品の生産から販売に至る全ての段階を網羅した、監視指導や検査を推進していく施策としまして、農産物や畜産物の安全確保を図るための関係法令の周知や指導、BSE検査や養殖の疾病監視のための巡回指導、と畜場における牛豚のと畜検査等を実施しております。

続いて、10ページをご覧ください。

保健所における営業施設の立入検査や、健康安全研究センターにおける大規模製造業等の監視指導、輸入食品対策として、輸入事業者の監視指導や輸入食品の検査などを実施しております。

次に、11ページをご覧ください。健康食品対策として、流通している健康食品の試買調査や、東京都医師会・東京都薬剤師会と連携した健康被害情報の収集、健康食品を取り扱う事業者向けの講習会の実施等を行っております。食品の生産から販売に至る全ての段階で、安全確保のための施策を適切に実施するためにも、大消費地である東京の地域特性に対応した監視指導体制を組むことで、食品安全確保対策を実施する必要があることから、引き続き現行の取組を推進していきたいと考えております。

特に、基本施策の23輸入食品対策についてでございますが、我が国のカロリーベースの食料自給率が低く、輸入食品への依存度が高いことを鑑みまして、こちらについては重点的な取組が必要であると考えております。

また、基本施策24の「健康食品」対策についてでございますが、令和6年3月に発生した紅麹を含む健康食品で大規模な食中毒が発生した件を踏まえると、健康食品対策による健康被害情報の収集体制を拡充するなど、重点的な取組として強化する必要があると考えています。

次に、12ページをご覧ください。新たな制度に基づく適正表示の推進についてでございます。法令に基づく表示の指導を徹底するとともに、都民との協働により、適

正な食品表示の推進を図る施策としまして、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講習会の開催や、消費生活調査員による生鮮食品や加工食品の表示調査等を実施しているところでございます。

食品表示制度についてでございますが、頻繁な基準改正がなされておりまして、事業者へ新たな制度の普及啓発を行っていく必要があることや、消費者の視点から、都民との協働により、適正表示推進を図っていく必要があるため、引き続き現行の取組を推進していきたいと考えております。

特に、基本施策 2 6 適正な食品表示の推進についてでございますが、食品に対する安心・信頼を確保するためにも、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が重要であるため、重点的に取り組む必要があると考えております。

次に、1 3 ページをご覧ください。緊急時の体制の充実についてでございます。

緊急時における関係各局の連携を図り、危機管理対応を充実する施策として、食品の安全確保に関する都の施策を総合的かつ計画的に推進するための関係各局間の協議機関として「食品安全対策推進調整会議」を設置し、そこで食品の安全確保に係る情報交換等を実施したり、都区市の食品衛生監視員を対象に、大規模食中毒発生を想定した机上訓練の実施をしたり、中央卸売市場食品被害対策マニュアルに基づく机上訓練の実施等を行っております。

予測困難なケースも含め、緊急事態に迅速・的確に対応するためには、連絡調整体制の整備や、平時からの訓練などの備えが必要であると考えておりますので、引き続き現行の取組を推進していきたいと考えております。特に、基本施策 2 9 食品安全に関する健康危機管理体制の強化につきましては、広域に人の往来や食品の流通がある中、大規模な事件・事故発生時に、迅速・的確に対応するためにも、重点的に取り組む必要があると考えております。

次に、1 4 ページをご覧ください。情報の発信、意見の交流等の推進についてでございます。こちらについては、食品の安全に関するリスクコミュニケーションの実施や、外国人への情報発信、食物アレルギー対策を推進するための施策となっております。外国人への情報発信等の充実につきましては、三つの施策を展開しておりまして、一つ目が、外国人従事者向けの情報発信として、衛生管理の基本事項を記載した食品衛生管理ガイドブックを多言語で作成し配布しております。

二つ目が、ホームページ等を通じた食品安全情報の発信として、ホームページ「食品衛生の窓」を英語、中国語、韓国語で作成し、情報発信を行っているところでございます。

三つ目が、飲食店における取組支援としまして、外国人利用客とコミュニケーションを取るためのツール、アレルギーコミュニケーションシートの作成、配布であったり、このアレルギーコミュニケーションシートの活用方法の説明など飲食店向けに食物アレルギー対応のための講習会を実施しています。

続いて、1 5 ページに行きまして、リスクコミュニケーションとて、シンポジウムや都民講座を開催したり、総合的な食物アレルギー対策として、食品製造業や給食施設を対象とした監視指導や、学校、保育所、幼稚園等職員向けの研修の実施等を行っ

ております。

先ほど説明しました基本施策３２の外国人への情報発信等の充実について、三つの取組をご紹介させていただきましたが、そのうちの二つである外国人従事者向けの普及啓発ツールと、ホームページの英語化等につきましては、実施済みであるということ踏まえ、これまで重点施策として取り組んできたところではございますが、今後は一般の施策として、引き続き情報発信を続けていきたいと考えております。

また、そのほかの施策につきましても、都民や事業者が正しい情報を必要なときにいつでも入手できる必要があることから、引き続き推進していきたいと考えております。

重点施策の考え方について、特に基本施策３３のリスクコミュニケーションにつきましては、都民、事業者や行政が食品の安全に関して相互に理解し、協力することが食品安全確保の上で重要であることから、重点的に取り組む必要があると考えております。

また、基本施策３４総合的なアレルギー対策についてでございますが、こちらにつきましては、食物アレルギーを持つ人が安心して生活できるよう、重点的に取り組む必要があると考えております。

なお、基本施策３２外国人への情報発信等の充実の取組の一つとして、先ほどご説明させていただきました飲食店における取組支援のためのツールの作成、配布と講習会につきましては、総合的なアレルギー対策の施策の一環として実施していきたいと考えておりますので、内容の組換えを考えているところでございます。

続いて、１６ページをご覧ください。

教育・学習の推進についてでございます。都民が求める正しい情報を必要とするときに入手できるよう、環境の整備に関する施策としまして、食育フェアの開催や、消費生活総合センターにおける食育講座、親子夏休み講座など、啓発講座を実施しております。都民が食品の安全の確保に関する知識と理解を深め、食品の選択に際し、自ら合理的に行動するための環境確保のためにも、引き続き現行の取組を推進していきたいと考えております。

続いて、１７ページをご覧ください。都民及び事業者の意見の反映についてでございます。関係者の理解と協力に基づいた安全確保を進めるために、科学的な評価や都民等の意見を踏まえた施策として、審議会など各種会議において、都民や事業者の意見等を踏まえた審議の実施であったり、都民から寄せられた提言、意見、要望等への対応などを行っているところでございます。

食品安全条例の基本理念でもあります、関係者の理解と協力に基づく安全確保を進めるためには、都民や事業者の意見を踏まえた施策の実施が必要でございますので、引き続き現行の取組を推進していきたいと考えております。

次に、１８ページをご覧ください。基盤となる調査研究・技術開発についてでございます。検査・分析法の開発など、安全確保策の基本となる研究・技術開発の推進のための施策としまして、生産技術の開発に関する試験研究や、海外で使用実態がある物質の試験検査法の開発・改良、行政施策との関連において、研究成果が中長期的な観点から生かされると見込まれる研究などを実施しているところでございます。

食品安全条例の基本理念でもございます科学的知見に基づく安全確保や、食品安全に関する今日的課題に的確に対応していくためにも、安全確保対策の基礎となる研究、技術開発が必要であると考えておりますので、引き続き現行の取組を推進していきたいと考えているところでございます。

続いて、19ページをご覧ください。人材の育成についてでございます。

食品安全に関する新たな課題に適切に対応するために、食品の安全対策等について知識を持った人材を育成するための施策としまして、食品衛生監視員の職務上必要な知識及び技術の習得を図るため、様々な研修を実施しているところでございます。

都の責務として、食品安全条例に掲げられている食品の安全確保に関する施策の総合的、計画的推進を果たすためにも、食品安全に関する最新の知識や技術を習得した職員を確保する必要があることから、引き続き現行の取組を推進していきたいと考えているところでございます。

続きまして、20ページをご覧ください。区市町村、国等の連携等についてでございます。

他自治体や国などの関係機関と定期的な情報交換を行うことにより、広域的な連携を強化し、適切な対応を行うための施策としまして、全国食品衛生主管課長連絡協議会などの組織を活用した情報交換や、特別区や八王子市、町田市とのそれぞれの協定に基づいた協議の実施、消費生活施策に関する自治体連携として、消費者行政担当課長会議等の出席や各種会議の開催などを行っているところでございます。広域に人の往来や食品の流通がある中、食品の安全確保施策を進める上で、国や他自治体との連携が不可欠であるため、引き続き現行の取組を推進していきたいと考えております。

ここまでの現行の基本施策の取組状況の説明になっております。

続きまして、21ページをご覧ください。

新たな課題として、二つ挙げさせております。1月の審議会におきましても、食品安全を取り巻く状況の中で説明させていただいた内容ではございますが、まず一つ目が、DXについてでございます。サービスの質の向上や業務効率化の観点から、令和元年度以降、全庁的にDX化が加速しておりまして、DX化を踏まえた効率的な監視指導体制の構築が必要と考えております。

課題解決に向けた対応としまして、例として、食品衛生監視指導のことを記載しているところではございますが、生産から販売まで各段階において監視指導を実施しておりますので、対策としましては、食品安全対策全体として、効率的な監視指導を実施し、より一層の食品の安全確保を図る必要があると考えているところでございます。

二つ目が、災害対策関係でございます。国の調査によると、今後30年以内に70%の確率で、マグニチュード7クラスの首都直下地震が発生すると予測されておりまして、東京都防災会議が取りまとめた被害想定によりますと、マグニチュード7クラスの首都直下地震が発生した場合、最大で上水道の断水率が約26%、復旧まで約17日かかるということが想定されております。

こうした限られたインフラ環境におきまして、食中毒予防対策を助言できる職員が必要になってきます。そのため、課題解決に向けた対応としまして、災害時における食中毒予防対策を講じるためのマニュアルを整備し、職員が適切に対応できるよう、

訓練の実施が必要であると考えております。今後３０年以内に高確率でマグニチュード７クラスの地震が想定されていることを鑑みますと、災害発生時に迅速・適切に食品衛生対策を実行するための体制整備を重点的に取り組む必要があると考えているところでございます。

次に、２２ページをご覧ください。これまで説明させていただきました各取組の実績や課題を踏まえた次期計画の体系（案）をお示ししております。

先ほど新たな課題として挙げさせていただきました二つにつきましては、新規として追加しております。まずＤＸのほうでございますけれども、基本施策１８食品安全対策に係る監視指導のＤＸの推進という形で入れさせていただいています。入れている場所ですが、施策の柱２の中に生産から販売までの各段階における監視指導等の充実という方向性がございますので、これに関連する施策として追加しているところでございます。

もう一つの新たな課題として挙げさせていただきました災害対策関係でございますが、基本施策４２災害発生時の食品衛生対策に係る人材の計画的な育成としております。こちらにつきましては、施策の基盤の中に人材育成に関するものがございますので、こちらの施策として入れているというところでございます。

そのほか、基本施策３であつたり、４、２５のところに拡充のマークがついているところでございますが、先ほど説明させていただきましたとおり、これまでの取組よりも内容を広げたり、強化していく施策に拡充のマークをつけさせていただいたところでございます。

また、基本施策３３の外国人への情報発信につきましては、情報発信ツールの作成等が済んでいるというところで、先ほども、今後は一般施策として取り組んでいきますとご説明させていただきました。こちらについては基本施策としつつも、飲食店向けのアレルギー対策支援につきましては、基本施策３５の総合的な食物アレルギー対策の推進の内容として、今後、展開していきたいと考えておりますので、再編のマークをつけさせていただいてるところでございます。

最後に、２３ページをご覧ください。現行計画と次期計画の改定案を比較したものでございます。左側の現行計画になりますが、基本施策４７のうち１１を重点施策としておりました。改定案では新たな課題として挙げさせていただいた二つを追加し、基本施策を４９施策としているところでございます。そのうち、重点的な施策を１２施策、選定しておりまして、赤字で色をつけたところを重点施策として取り組んでいきたいと考えております。

改定の方向性ですが、１月の審議会でご承認いただいたとおり、現行計画をベースに、事務局案としてご提示させていただいておりますので、こちらについて、委員の皆様からご意見をいただければと考えているところでございます。

資料の説明は以上になります。

【鈴木部会長】　ご説明ありがとうございました。それでは、今ご説明のありました食品安全推進計画の改定について、ご質問等がございましたら、委員の皆様よろしくお願ひいたします。

なお、ご質問の際には、手を挙げていただき、ページ数をおっしゃっていただいた

ほうが分かりやすいかと思しますので、よろしくお願いいたします。

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。新しい施策を拡充する施策という形で、よく理解できました。ページ数で11ページ、基本施策24「健康食品」の対策についてです。

去年の今頃ですかね。ちょうど今、健康食品の問題で、社会が大変な状況になっていたというふうに理解をしております。それに対する対策という形で理解しております。国のほうでも、非常に速いスピードで、より施策であるとか、管理体制であるとか、そういうのを取ってきたというふうに理解しております。

今、ご紹介いただいた健康被害情報の収集体制の拡充というところですけども、私、東京都さんは、医師会であるとか薬剤師会とかで連携が進んでいるというふうに理解しておりますけども、そういう中で期待するところが大きいかなと思いますが、この拡充というところをどのように考えているのか、もう少しお話を聞かせていただければと思います。

【鈴木部会長】 事務局、よろしくお願いします。

【丸山食品監視課長】 ご質問ありがとうございました。今、委員からお話しいただいたとおり、ちょうど昨年の今頃、健康食品、紅麴を原料とする健康食品の被害事例がかなり拡大し、連日メディアを騒がせていた状況でございました。我々も、その事件におきましては、事業者自体は都外にあったんですけども、食品そのものは広域、全国に流通しており、東京都も流通先であった。かつ東京都は、人口が多いということで、患者調査などの面で事件調査に協力してきたところでございます。また、その後、事件の概要が見えてくる中で、様々課題が見えてきたところでございます。

健康食品対策に関しましては、これまでも、私ども重点施策として取り組んできたところではございます。資料の11ページにございますとおり、健康食品の市場に流通している品物の試買調査において、表示の検査、あるいは医薬品成分が含まれているかどうかの検査を実施してきたり、医師会、薬剤師会とのコラボレーションで健康被害が疑わしいものを情報として収集していくという事業を実施してきたり、また、健康食品を取り扱っている事業者を対象として、レベルアップを図っていくための講習会を行っていきたいというところでございました。

という中で、重点的に取り組んできたにもかかわらず、このような昨年の紅麴の事件が起きたというところでございました。この中で見えてきた課題の一つとして、今、委員からご紹介いただいた情報収集体制の充実・拡充がございます。我々も、今、ご紹介させていただいたとおり、医師会、薬剤師会とのコラボレーションの中で情報収集体制を取っていたんですが、この紅麴の事件に関しましては、この網にかかってこなかったという反省がございます。

このため、これまで医師会、薬剤師会とそれぞれ連携してきたところでございますが、さらにこの連携先を増やして、より一層、より早く、健康被害が疑われる、健康食品の関連が疑われるような事例をキャッチし、そのキャッチした結果に基づく行政対応を迅速にできるような体制を構築していきたい、こういった考え方に基きまして、健康被害情報の収集体制を拡充したいと考えているところでございます。

少々長くなってしまいました。以上でございます。

【佐合委員】 ありがとうございます。

【鈴木部会長】 よろしいですか。ほかに何かご質問等はございますでしょうか。
井岡委員、どうぞ。

【井岡委員】 ありがとうございます。これからの次期計画の拡充点や、新規のことが大変よく理解できまして、ありがとうございます。コロナ禍の後、グローバルに出入りが激しいということもありまして、人と、それから食品も、いろいろ入ってきておりますので、その点も気になるところです。

また、もう一つは、気候変動で、感染症や食中毒の新規のものも出てくる心配などもあるかと思いますので、改めて検討していただければと思っております。基本的には、全体には賛成でございます。

特に気になるのが、外国人への情報発信ですね。14ページのところなんですけど。多言語で説明した「食品衛生管理ガイドブック」の作成・配布などがございますが、外国人従業員が増えておりますので、例えば外国人のコミュニティにもSNSを発信するとか、直に外国人の方に伝わるような工夫が、もう少し、したらよろしいのではないかなと感じております。

それから、すみません、最初に大事なことなんですけど。やっぱりHACCPの定着と拡充をさらに進めていただいて、これが食中毒予防にもつながっていくと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【鈴木部会長】 ご質問ありがとうございます。HACCPの推進と外国人従業員の教育の問題、こちらの質問かと思いますので、事務局よろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 ありがとうございます。まず、外国人従業員に対する情報発信に関するご意見と理解いたしました。例えば、コミュニティに対するSNSを用いた発信というご提案がございました。どのようなアプローチができるのかという実現可能性も含めて検討していきたいと考えております。

確かにおっしゃるとおり、人手不足を背景として、外国人の従業員がどんどん増えてきているというのが実態だと考えております。これまで重点施策の基本施策の32という形で、ご紹介したとおり、資材は整いましたので、次はこの資材をいかに有効に生かしていくかというのが、次の課題だと考えております。そういった観点で、この基本施策32の外国人への情報発信は、引き続き、重点という扱いは資材が出来上がったものですから、一旦、外させていただこうかと考えておりますけれども、必要な取組として続けていきたい、継続していきたいというふうに考えているところございます。

また、HACCPについてもご意見を頂戴しました。おっしゃっていただいたとおり、まさに定着がこれから大きな課題であるという。我々、全く同じ認識でおります。引き続きHACCPに関しましても、重点施策として取り組んでいきたい、必要な取組を続けていきたいと考えております。

以上でございます。

【井岡委員】 ありがとうございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

ほかに、ご質問はございませんでしょうか。

板東委員、どうぞ。

【板東委員】 ご説明ありがとうございます。非常に目配りの利いた計画だなと感じました。お尋ねしたいのは、新規で設けられた21ページの、災害時における食中毒予防対策を指導する職員向けのマニュアルを整備して、訓練も実施をしますという点です。

非常に、これから大きな災害が来るということが言われているわけですが、こういった視点で職員を育成していくというのは、非常に大事な視点で、とてもいい取組だと思っています。

実際に、この職員という場合、食中毒予防ということなので、恐らく大きな災害時にはいろんなところで炊き出しだとか、避難所の運営があって、その職員という非常にたくさん何か必要そうなイメージなんですけれども、大体どれぐらいの数、どういう人たちをそういった人材にしていこうと考えられているのかということを教えていただきたいと思いました。

職員とありますので、都の職員の方を想定されてるかとは思いますが、例えば地域の栄養士会などとの協定で、地域にもそういった人材をつくっていくということも含まれているのかどうかをお尋ねしたいと思います。お願いいたします。

【鈴木部会長】 それでは、災害発生時の食品衛生対策についてご質問があったようですので、よろしく願いいたします。

【丸山食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。災害時における食品衛生対策ということでございますけれども、先ほど説明させていただいたとおり、断水が相当日数続くということが予想されているところでございます。言うまでもなく、衛生的な水というのは、食品衛生をはじめ、公衆衛生上極めて大切なインフラでありまして、これが寸断されていることを前提として考えないといけないということが、非常に大きな重い問題でございます。

そういった中で、食中毒予防という目的にアプローチしていくための職員にどのようなことが求められるかということを考えたときに、初めに食品衛生に関する素養がないと、なかなか難しいだろうと考えているところでございます。東京都の職員と一口に申しましても、非常に多岐にわたっておるわけですが、食品衛生に関する素養を持っているという職員といいますと、まずは日頃から食品衛生の業務を遂行している、平たく言うと食品衛生監視員がございまして、まずはその食品衛生監視員が、発災時にしっかりと対応できる体制を構築していく。これが、まず第一優先であると考えているところでございます。

この新たな課題に関しましては、まさに新たに認識した課題でもございますので、まず効果的に、効率的に目的が達成できるところから、アプローチしていきたいと考えているところでございます。

ご提案の地域の栄養士会等との協働でございまして、これは、まず我々の、プロパーの職員である食品衛生監視員がきちんと対応できる、ある程度構築が整った後の次のステップとしての検討課題かなと、一旦は整理させていただければと考えております。

以上でございます。

【板東委員】 ありがとうございます。

【鈴木部会長】 ほかにご質問はございませんか。

柿本委員どうぞ。

【柿本委員】 ご説明ありがとうございました。隅々まで必要な施策が打ち立てられているかと思います。私からは、21ページのところ、新たな課題の1のところでございます。

このところ、非常に速いスピードでDX化が進んでいるかと思います。それで、効率的な監視指導体制の構築というのは、もちろん必要なんですけども、使いこなせるように職員のトレーニング、それから構築をする方、システムの方などの一体となった活動が必要なのではないかと考えます。どこまで対応が進んでいるのかということと、早急に進めていただきたいという、これは要望でございます。

【鈴木部会長】 DX化について、事務局からご質問にお答えいただければと思います。

【丸山食品監視課長】 DXについて、職員がきちんと使いこなせないという意味がないというご意見かなというふうに承っております。激励をいただいたというふうに考えておりまして、地道なトレーニングだと思しますので、しっかりと取り組んでいきたいというふうに考えます。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

部会長のほうからも発言させていただきます。DXというのは、今、流行だと思っておりますけども、やはり仕事の進め方も見直していかないといけないのかなと思ってしますので、ぜひ、単に紙ベースのものをタブレットに落とすということだけではなくて、仕事全般を見直す中で、効率的な監視指導、あるいは相手方に対する情報発信をどういうふうにしていくのかとか、そういったことも含めてご検討していただければと思います。

【丸山食品監視課長】 ありがとうございます。部会長からおっしゃっていただいたとおりだと我々も認識をしております。DXのこの先の展望としては、やはりデータとしてどんどん積み上げていくことができるので、その積み上がったデータをどう次に生かしていくか、情報発信も含めてですね。そういった次のステップにも進みやすい取組かなと考えているところでございます。

いろんな次の展開が考えられるかと思いますので、一つ一つ有効な行政活動に生かしていきたいと考えております。ご意見をありがとうございます。

【鈴木部会長】 ちょっと関連するのかどうか分かりませんが、営業許可の申請は今、オンラインでできますか。どういう進捗になっているんでしょうか。

【丸山食品監視課長】 営業許可の申請に関しましては、ゲートウェイシステム、事業者さんに対する窓口のシステムが国で構築されておりまして、その国が受け付けた申請を、東京都も含めて各自治体が受け取って、対応するという仕組みは出来上がっております。ただ、この使い勝手に関しましてもいろいろご意見のあるところでありまして、いろいろ改良を重ねているところでございます。

【鈴木部会長】 その申請数は多くないという認識ですか。

【丸山食品監視課長】 そうですね。少ない状況です。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

そのほかに、何かご質問はございませんでしょうか。

どうぞ、星野委員。

【星野委員】 ご説明ありがとうございました。私からは1点、感想といたしますか、意見と質問があります。

5ページにあります子ども食堂の増加、施策の4のところですね。テイクアウト・デリバリーが定着してきているということで、今回、国による食べ残しのガイドラインが出たことによって、私もそちらのところを学習しまして、結局は食中毒など事故が起こったときに、どこに責任があるかということを明確にされているものだと受け止めています。それを受けて、東京都は、この重点的な取組が必要とあるんですけども、どのようなことを考えていらっしゃるのかをお聞かせいただけるとうれしいです。

個人的には、やはり消費者もきちんと責任を持って、ここのところは意識していかないと、事業者だけでは成り立たないなとは思っているのが私の意見です。お願いします。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。食べ残しの食品安全についてのご質問がありました。どうぞお願いします。

【丸山食品監視課長】 食べ残しでよろしいですか。

【星野委員】 はい。

【丸山食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。食べ残しガイドライン、昨年の12月に出されまして、東京都では、この内容についての普及啓発に取り組んでいるところでございまして、今、委員から、事業者は当たり前だけれども消費者もということでご意見をいただいたところでございます。東京都としましても、事業者向けのチラシ、それから消費者向けのチラシ、両方作成をしております、それぞれ、こういうことに注意してくださいねという普及啓発、まさに取りかかったところでございます。

特に、消費者へのアプローチ、なかなか難しいところもあるんですけども、この今回の推進計画の説明の中で、リスクコミュニケーション等もございますので、そういったいろんな場を生かして、チラシの配布等を含めまして、この持ち帰りガイドラインに関する、一般消費者に対する普及啓発を進めていきたいと考えているところでございます。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。食べ残しを持ち帰るということについての行政の考え方というのを、ご説明していただけたほうがいいんじゃないかと思うんですけども。

【丸山食品監視課長】 ありがとうございます。食べ残しに関しまして、国が出した基本的な考え方としては、食べ残し持ち帰りガイドラインとは言っているんですけども、食べ切るようにしましょうと。食べ残しが発生しないようにしましょうとい

うのが、まず基本的な大前提の考え方になっております。その上で、やむなく食べ残しが発生した場合には、持ち帰ることに関しては、お客さん、消費者の自己責任であることが前提ではあるんだけど、持ち帰るときにはお客様、それから事業者双方できちんと留意事項を、共通認識を持った上で注意事項を共有しましょうねというような内容でございます。

例えば、事業者に対する留意事項としましては、お客さんから要望があった際には、持って帰ってもらっても大丈夫なものと、持ち帰りには向かないものをきちんとお知らせしてくださいねとか、持ち帰る際の注意事項ですね、例えば、持ち帰った後はすぐに食べてくださいと。万が一、食べられない、すぐに食べられない場合には、冷蔵保管、その後の必要に応じた再加熱をお願いするであるとか、あるいはお客さんに対して事業者自ら、異味・異臭を感じたときには食べないでくださいねと伝えてくださいというのが、事業者に対するお願いですね。

また、消費者の方に対しては、持ち帰る品物を容器詰めをするときには、その容器はきれいなもので、できれば事業者さんに提供してもらってください。自分の、例えばお弁当箱に詰めるようなことじゃなくて、事業者にきれいなものを提供してもらいましょうねであるとか、詰め替えを行う方は、食中毒予防の原則にもある体調不良、発熱していたりとか、ちょっとおなかの調子が悪いような方は、移替えの作業をするようなことはやめましょうねということ。

さらに、先ほど事業者さんにもお願いしている話ですけれども、持ち帰った後は速やかに食べましょう。それから、冷蔵保管、再加熱、あるいは異味・異臭を感じた場合には食べないでくださいということ。あとは、お客さんに対しては、自分が持ち帰った後、さらに、ほかの人にあげるのはやめましょうということで、一番懸念しているのはアレルギーなわけなんですけれども。そういった注意事項をよくよく事業者、それから消費者双方でご認識いただいた上で、持ち帰るものは持ち帰るようにしましょうと、そういう話になっているところでございます。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

デリバリーについては事業者も食品安全に取り組んでいるようですけれども、都としては、デリバリーに対してどういう指導をしているのか、教えていただければと思います。

【丸山食品監視課長】 デリバリー業者は、大きなところを、皆様、多分、耳にしたことが一度くらいはあるようなところが、一つ二つくらいあるのかなと思いますけれども、そういったデリバリーを専門でやっているような事業者さんが、最近、業界団体を立ち上げまして、実は、そことの接点を私どもは持っています。一緒にチラシを作りまして、配達員さんへの普及啓発など、このルートを通じて行っておりまして、主に温度管理が中心になってくるわけですけれども、そういった形で、そのデリバリー業者さんとの協働も行っているところでございます。

デリバリー業者に関しては、一般の飲食店や販売店と違いまして、営業許可、あるいは営業届出といった食品衛生法上の縛りがかからない業態になりますので、私どもとしても、アプローチが非常に難しいところがあったんですが、業界団体ができたと

ということもありまして、今のところいい関係性が構築できているというふうには考えているところでございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

ほかに何かご質問はございませんでしょうか。

森村委員どうぞ。

【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。

持ち帰りですが、食品ロス、もったいないということで、食べ残したものを事業者側がお客様に持ち帰りしていただくわけですが、その後、もし食中毒事故が起きてしまったときの責任の所在というものが、はっきりしていないところもあるかなと思います。そうすると、事業者側は、店舗での食品の提供後も心配しなければならない形になってしまうので、その辺がなかなか持ち帰りが進まない要因になっているかなと思っています。

今後、その辺のところも考えていただいて、持ち帰りを進めていくような施策をお願いしたいと思っております。

【鈴木部会長】 持ち帰り食品で何か事故が起こった際の責任の所在の問題だと思いますけど。何かコメントがあればお願いします。

【丸山食品監視課長】 なかなか難しい宿題をいただいたのかなというふうに考えております。持ち帰りガイドラインでも、ごくごく一般的な話として、極端な例としては分かりやすく言えるのかなと思います。持ち帰る前から既にその食品に何らかの不具合があった場合は、事業者側に責任があるし、持ち帰った後の扱いが悪くて、その扱いが悪かったことによって発生した健康被害であれば、事業者側には責任は発生しない、持ち帰った方の責任であるというところかと思えます。ただ、これはあくまで極端な、両極端の事例でございますので、実際は、そこを調査してみないと分からないし、調査してどこまで分かるかという現実的な問題がある。そこはまさに今、委員がご指摘いただいたポイントかなと考えております。

これは、食中毒疑いの事案が起きたときの個別の調査の結果次第ということになるのかなと考えておりますけれども、いずれにしても、持ち帰りを促進すること自体は、国全体の方針ではあると考えておりますので、その中で、なるべくトラブルが起きない、食中毒の疑いが発生するような事態が起きないようにというのが、まずは第一かなというふうに考えており、そういった取組を進めていきたいと考えているところでございます。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。大分意見は出ましたけれども、流通側、事業者側として阿部委員、何かご質問はございませんでしょうか。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部でございます。

食品安全推進計画の改定の全般ということでありますから、これは基本的には継続、重点度をつけていくという全体の方針については、私も賛成です。

1点だけあるのですが、以前もこの食品安全審議会でお伝えしたのですが、都政モニターアンケート結果に関してです。参考資料の2にあります、5年に1回、食品安全について都民のモニターの方に聞くという取組をされていて、これはすばらし

いことだなということをお伝えしたと思います。

このときに、国の食品安全委員会で実施している食品モニター調査というのがあるんですね。そちらは、食品に関する専門家、学識経験者、有識者の方を中心としたモニターの方がやられている、食品安全に関わる不安に思うことという調査です。それと同じような質問が、実はこの都政モニターのほうにもあって、その結果の差というのが、多分、今後、リスクコミュニケーションをしていくべきポイントかなと思っています。これは行政だけでやる話ではなく、我々の業界団体もそうだし、消費者団体の皆さんも含めて一緒に協力して、きちっと消費者が理解していくために何ができるかということを考える機会と思っています。今回の5年ぶりに行われた結果を見ながら、次の施策が決められるべきだと思いますし、その観点から、今回、重点施策とか新規施策の重みづけがされているので、大変よいことだなというふうに感じた次第でございます。

意見でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

仲辻委員、何かご質問等はございますか。

【仲辻委員】 15ページのアレルギーのところなんです、アレルギーの事故が散発しとあるんですけど。これは表示間違いというところなのか、それとも体調被害というところなのかというのを、教えていただきたいなというところがございまして。

といいますのは、食中毒等ではよく報道等をされますけれど、なかなかアレルギーについては、ごくまれに給食とかでは報道等をされるんですけど、それ以外がちょっとないというところがありますので、もし東京都のほうでそういう情報をお持ちだったら、教えていただけたらと思います。よろしくお願いします。

【丸山食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。今、委員からおっしゃっていただいたとおり、事故が散見される、事故というと、ちょっとどきっとするかもしれないんですけども。

内訳としましては、表示間違いの出来事でございます。資料の11ページにございまして、11ページの基本施策25の実績をご覧いただければと存じます。食品リコールの件数を表にしたものなんです、下段ですね。食品表示法、令和3年が31、その後65、38と、結構、変動幅が大きく変動しているんですけども、この中身、大部分が表示の貼り間違い。よくあるケースは、スーパーさん等のお総菜のラベルの貼り間違いで、リコールになってしまうというような事案でございました。例えば、牛肉コロッケとコーンクリームコロッケだと、含まれるアレルギー物質が違うんですね。逆にしてしまうと、本来表示すべきアレルギー物質が表示されないということになって、ここの報告件数1に上がってくると。そういう積み重ねがあるものですから、これを踏まえまして、食品アレルギーの事故が散見されるという表現をさせていただいているところでございます。

以上です。

【仲辻委員】 ありがとうございます。そうすると、実際の体調被害的なところ、例えば医療機関からの報告とか、そういうのは何か情報としてはあるんでしょうか。

【丸山食品監視課長】 医療機関からにしましては、基本的には、ほぼないというふうにご理解いただいて結構です。東京都内につきましては、ないというふうに考えていただいて結構かと思います。

【仲辻委員】 すみません。分かりました。ありがとうございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。私も、家族がアレルギーでして、レストランなどを予約すると、最近では必ずアレルギーの有無を聞かれて、営業者の方々も気を遣っていただけるようになったと思っています。ぜひ都としても、さらにこういった営業者の方々の取り組みを推進していただけたらと思います。

一通り皆さんのご意見をお聞きしましたが、追加で何かございませんでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、東京都食品安全推進計画の改定についてのご質疑は、ここまでといたします。

なお、この後、会議の終了後、ご意見、ご質問がありましたら、後日、事務局に直接ご連絡をいただければと思います。よろしくお願いいたします。

それでは、続きまして、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、事務局から説明をお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 それでは、事務局から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させていただきます。資料画面から資料2「消費生活条例に基づく食品表示の見直し」の選択をお願いいたします。

まずは、前回1月の審議会のおさらいでございます。表示制度は1ページ目をご覧ください。いただいているとおり、食品表示法のほか一部条例が関わっている部分もあり、総体としてとても複雑なものであるということでございます。改めてご確認いただければと存じます。

次のページをお願いします。

このような複雑な表示制度があるところでございますけれども、今般、国において大きな見直しの動きがございました。骨太方針の食品表示の国際基準への整合化という考え方を踏まえまして、消費者庁において合理的、シンプル、分かりやすいというコンセプトの下、見直し検討が行われたところでございます。その結果、令和7年3月、「調理冷凍食品」の個別ルールが廃止されたところでございます。

国の検討会における議論におきましては、冷凍食品と総菜とで表示項目が異なるため、消費者が両者をその表示事項によって比較することができず、表示そのものを活用することができていないと。また、特定の品目だけの義務を課す合理的な理由がないなどの議論が交わされたところでございます。

この個別ルールでございますが、東京都にも似た規定があるため、改めまして東京都の対応についても検討する必要が生じたと、このような経緯がございます。

次のページをお願いいたします。

この個別表示ルールでございますけれども、具体的に何かというのを示したのがこちらのページでございます。左半分が国の制度、今回廃止が決まったものでございます。例えば、エビフライの冷凍食品でありましたら、衣の割合が何%という表示が必要だというものでございます。

一方、東京都のルールはといいますと、それが右半分でございます、例えばえびグラタンの場合は、えびのパーセンテージをやはり数字で表示してくださいねというものでございます。

国の制度、東京都の制度、両者に共通するのは、この規定が制定された当時の背景でございます、昭和40年代から50年代、冷凍食品が市場に登場したばかりの当時の状況を踏まえて設けられた、いわゆる表示規制であると言えるかと思います。

次のページをお願いいたします。

以上の状況、国の動きを踏まえまして、1月の本審議会におきまして、冷凍食品の表示規定について、今日的視点で見直し検討が必要とされたというところでございます。一番下の行でございます。

以上、ここまでが冷凍食品のこれまでの審議会における経緯でございます。

次のページをお願いします。

続きまして、生食用カット野菜・カットフルーツに関する事項でございます。表示に関しては、もう一つこの生食用カット野菜・カットフルーツに関しても課題がございます。現状、これらの食品に関しましては、冷凍食品とはまた別に、東京都の条例で、加工年月日の表示が義務づけられているところでございます。

一方、今現在、皆様もご承知のとおり、食品表示において日付表示といえ、ほとんど全てのものが賞味期限あるいは消費期限というものでございまして、加工日表示が義務づけられているのは、事実上この生食用カット野菜・カットフルーツの東京都内のみというような状況がございます。この中で、現場でいろいろ不都合が生じていることもあるということがあるため、国における大きな流れである合理的、シンプル、分かりやすい、こういったコンセプトも踏まえ、改めて検討するということが、1月の審議会で承認されたところでございます。

生食用カット野菜・カットフルーツに関しましては以上でございます。

最後のページ、最終ページでございますけれども、これまでご説明させていただいた内容の繰り返しになりますので、最終ページの説明に関しましては省略とさせていただきますと存じます。

以上の経緯を踏まえまして、改めて本部会でこの「消費生活条例に基づく食品表示の見直しについて」、こちらを審議いただくに当たりまして、事務局からこの審議の方法について、一つご提案をさせていただきたいと存じます。

東京都食品安全条例第26条第8項に、審議会は、審議に際し必要があると認めるときは、関係者から意見または説明を聞くことができると規定をされております。1月に開催した審議会で、委員より、制定当時に起きていた問題が、現在起きているのかなどを検証すべきであるというご意見もいただいているところでございます。つきましては、各業界の現状、あるいは課題等につきまして、業界団体からご説明いただきたいと思いますと考えておりますが、いかがでございましょうか。

【鈴木部会長】 ただいま事務局から、業界団体からそれぞれの現状や課題等の説明をしていただいたらいかがかという提案がございました。皆様いかがでございましょうか。よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【鈴木部会長】 ご異議がありませんので、事務局提案のとおり、業界団体からご説明をいただくことといたします。よろしくお願いいたします。

それでは、最初に、カット野菜の業界の現状や課題等について、野菜流通カット協議会からご説明をいただきたいと思います。野菜流通カット協議会の方につきましては、説明者席への移動をお願いいたします。

それでは、説明をお願いいたします。

【参考人】 お時間をいただきありがとうございます。画面から資料3、野菜流通カット協議会提出資料の選択をお願いいたします。

本日は、お時間をいただき、誠にありがとうございます。野菜流通カット協議会より加瀬と申します。よろしくお願いいたします。

お手元の資料9分の1の上段なんですけれども、野菜流通カット協議会の概要になります。当協議会は、青果物の流通や加工事業関連業界の健全な発展を目的としまして、平成27年に設立されました。主な活動として、国内外の研修会の開催や、関係省庁との意見交換、青果物に関する調査・研究などを行っております。会員数として、現在107社が加盟しております。

右下のグラフですが、カット野菜の市場規模の推移になります。2024年は1,949億円と推計されており、拡大基調にあります。東京都内のスーパー向けのカット野菜の野菜業者数は120社、全国のスーパー向けは154社となっております。

次のページ、9分の2をご覧ください。

こちらは、カット野菜の製造工程のご説明になります。左端に、製造工程の流れを縦向きに表しております。原料野菜を入荷し、冷蔵保管した後に、外葉や芯などの食べられない部分を除去し、スライス、殺菌・洗浄を行います。

右側の上段をご覧ください。殺菌工程では、弱酸性にした次亜塩素酸を使用するのが一般的となっております。右のグラフは横軸がpH、縦軸が殺菌効果を表しております。真ん中の赤枠で囲まれた部分が弱酸性の次亜塩素酸となり、折れ線グラフのように赤枠の部分が殺菌効果が高くなっております。緑色の棒が、学校給食などの指導要領である大量調理施設衛生管理マニュアルの条件ですが、これよりも80倍の殺菌効果が得られ、その分、濃度を低く抑えることができます。

次に、スライサーの管理です。スライスする刃の管理も、カット野菜の品質に大きく影響します。中段の写真は、スライスした断面の状態になります。状態の悪い刃でスライスすると、野菜を潰しながら切る形になるため、保存日数の経過により、カット面が変色しやすくなります。刃については、日々清掃メンテナンスを行うことで、切れ味を維持しております。殺菌、最終工程で金属検出機を使用し、全数異物検査を行っております。

次のページ、9分の3をご覧ください。

こちらはカット野菜の消費期限の設定方法の概要になります。消費期限を設定する際には、微生物検査と官能検査を行っております。一般生菌数は1g当たり100万未満、大腸菌は陰性であることを確認しております。あわせて、外観、におい、食感、食味などの官能検査も実施しております。これらの要領は、消費者庁のガイドラインにも掲載されており、このガイドラインに従って消費期限を設定しております。なお、

実際の期限日は、加工日から3日後と設定されているケースが多い状況です。

次のページ、9分の4をご覧ください。

こちらは本題である加工年月日を継続した場合の懸案事項になります。中段の上の図、加工年月日がある場合のように、加工日の0時より包装を開始し、最終トラックの発車直前まで製造を行っております。0時から包装する野菜は、前日からスライスや洗浄・殺菌を始めており、受注量よりも多めに仕込みを行っております。

中段の下の図、加工年月日がない場合、前日の仕込み直後より包装を始めることが可能となります。上の図は、0時からAラインとBラインの2ラインを稼働させておりますが、加工日表示がない下の図の場合には、Aライン1ラインに集めて稼働する形となります。

0時前の仕込みは、受注量よりも多めに仕込んでおりますが、下の図のように包装を早めにスタートすることで、多めに仕込む必要がなくなります。また、一つのラインに集約することにより、ライン数ごとの品種切替えなどで生じる食品ロスが減る形となり、これらの低減につながります。

下のグラフは、B社の工場で毎月発生している野菜廃棄量になります。月平均で2t弱、年間平均で19tの廃棄量となっております。加工年月日表示がない場合には、包装する時間が増えることにより、食品ロスを最小限にするべく、業者側で工夫することができます。

次のページ、9分の5をご覧ください。夜間の製造を行う際の懸案事項を、もう少しお話しさせていただきます。

左上のグラフは、ある工場の製造数量の増加推移となります。赤い棒が夜間の製造数になりますが、製造数の増加とともに、夜間をフル稼働させている状況です。夜間の製造数が増えると、結果として、外国籍人員が増える形になります。外国籍の方々は、おおむね3年での勤務が多いため、やっとベテランになったところで入れ替わる形になります。このため、毎年誰かが入れ替わる生産体制であり、衛生管理レベルの維持が課題となっております。また、夜間のほうが人件費も高くなるため、カット野菜の製造コスト増加につながっております。

下のグラフは、2024年度の人手不足関連の倒産件数ですが、前年の1.6倍になっております。実際に我々のカット野菜業者も、複数のメーカーが昨年廃業となっており、製造コストの上昇対策は、事業継続の大きな課題となっております。

次のページ、9分の6をご覧ください。

こちらは、ある会社に寄せられましたお客様からの問合せ状況になります。5年間で、消費期限に関する内容は全体の4%になります。そのお問合せの例としまして、枠の中でございますが、いつまで食べられるのか、パッケージの日付まででよいのか、開封したらすぐに食べないといけないのか、期限が過ぎたけれど食べても大丈夫か、未開封だったら1日ぐらい過ぎても大丈夫なのかといったような内容です。いずれも加工日に関する問合せではなく、これらの意見より期限表示への一元化が可能ではないかと考えました。

次のページ、9分の7をご覧ください。

6ページのような問合せ状況より、昨年の10月より北海道や中四国、九州などの

他県で加工年月日を削除し、期限表示の一元化を試験的に実施しました。上段の図は、商品パッケージに印字する一括表示になります。お客様が最も求めている消費期限を上段にして、文字フォントも若干大きくしました。加工年月日を削除した半年間で、出荷実績は6,000万パックを超え、東京都の人口の4倍となりました。結果として、お客様からも見やすくなったと好評をいただいております、加工年月日表示を戻すような要望、意見はございませんでした。

次のページ、9分の8をご覧ください。

以上のように、期限表示を一元化した場合、様々なメリットが期待できます。先にご説明しましたように、製造効率化による食品ロスの削減に加え、プラスチックの削減が実現します。また、働き方改革として、深夜作業者が減少することで、衛生管理を維持しやすい体制が見込まれます。さらに、予定終了時刻が早まることにより、物流の効率化にもつながります。

消費者の皆様にとってのメリットとして、上記のSDGsへの貢献につながるとともに、事業者努力による販売価格の抑制にもつながると考えております。1点、消費者のデメリットとしましては、これまでよりも情報量が減るという点が挙げられます。

最後のページ、9分の9をご覧ください。この情報量の減少というデメリットに対し、協議会としての取組内容をご説明させていただきます。

前の7ページのように、一部の地域で加工年月日表示を削除しましたが、特に消費者の皆様より、分かりにくいなどのご意見はありませんでした。今後、期限表示に一元化しても、消費者の皆様が、より分かりやすく、安心して商品を選ぶよう、事業者からの情報提供を下記のように進めてまいります。

まず、カット野菜に関わる事業者の衛生管理の取組を進めていくことを、協会のホームページに掲載しております。こういった内容を発信しております。当たり前ではございますが、お客様からの問合せには真摯に応えていく所存です。

以上、生食用カット野菜の加工年月日表示の見直しについて、野菜流通カット協議会の取組状況をご報告させていただきました。ご清聴いただき、誠にありがとうございます。

【鈴木部会長】 ご説明ありがとうございました。ただいまの説明について、事務局から補足があるようなのでお願いいたします。

【待鳥食品監視課課長代理】 事務局の待鳥です。

先日、都内のカットフルーツの事業者からヒアリングを行いましたので、事務局から簡単にヒアリング結果を紹介させていただきます。

資料4、カットフルーツ事業者からのヒアリング結果の選択をお願いいたします。

カットフルーツにつきましては、協会等の団体がないということで、都内にある工場へ状況についてうかがいました。

まず、カットフルーツ事業者A社の概要ですけれども、一般消費者向けの単一原料品と異種混合品を製造する、カットフルーツ専業メーカーです。主な納品先はスーパーマーケットとなっております、カットフルーツの市場規模は市場引き合いが強く、拡大傾向にあるということです。

スライドの右側に行ってください、一般的なフルーツの加工工程ですけれども、ま

ず原料フルーツを入荷・冷蔵保管しまして、その後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒、原料殺菌、洗浄を行い、カット・整形という工程をたどりま。カットなどが済みましたら、容器に入れて、計量、金属検知機を通して安全確認後、製品番重や運搬容器に詰めて出荷するというような製品の流れとなっております。

カットフルーツの表示内容ですが、日付表示にフォーカスしますと、加工年月日と消費期限をラベルに表示しており、これは単一品も、異種混合品も、すべからく加工年月日と消費期限を併記して表示を行っているということでした。

その消費期限の設定方法ですけれども、フルーツの場合は、外観、食味が大きな要素となるということで、プラスアルファ食品安全担保のための細菌検査についても、自社検査に加えて外部への検査結果も考え含めて、期限設定ガイドラインに基づいて加工日プラス2ないしは3日という設定ということでした。

総じて、このカットフルーツの事業者A社においては、食品ロス、深夜作業の多発、配送トラブルといったところは発生しておらず、日付表示における現状の課題はないという状況でございました。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。野菜流通カット協議会のご説明と、事務局からカットフルーツ事業者からのヒアリング結果について説明がありました。ご質問等がございましたら、挙手をお願いいたします。

岡田委員どうぞ。

【岡田委員】 ご説明ありがとうございました。カット野菜について伺いたいんですけども。カット野菜の消費期限を、加工日から3日後と設定しているケースが多いというご説明でしたが、カットフルーツでは、期限設定ガイドラインに基づいてというご説明でした。カット野菜は、基準があつてということなんでしょうか。それとも、それぞれで自主的な判断で3日より長いケースというの、ある程度存在するということなのかを教えてくださいと思いました。

なぜかと申しますと、例えばアメリカなんかですと、パックサラダで2週間ぐらいの長い期限のものも販売されておまして、実際にパックサラダで、リステリアの集団事例なども何度か起こっております。ですので、3日というのが、何か業界の共通の認識として設けられているものなのかということと、もっと長いものというのが、実際に流通がある程度あるのかというところを伺えたらと思っております。お願いいたします。

【鈴木部会長】 お願いいたします。

【参考人】 ご質問ありがとうございます。まず、3日がおおむね多いというところは、やはりアメリカと違って日本は、工場とスーパーさんが距離が近いというところがございます。大体、隣の県、もしくは、そのエリアで配送しているというところがあるかと思います。アメリカのほうは、保管、流通温度が低いというところがあると思います。実際、弊社のほうでも、アメリカが親会社の企業さんについては8度以下という形ですので、それよりも消費期限が長い形で設定しております。

やはり、国内の店頭においては10度以下でございますので、3日程度が多くなるのは必然的なのかなと考えております。個人的な意見ですが、アメリカも、多分10

度だったら3日ぐらいだと思います。

答えになっておりますでしょうか。

【鈴木部会長】 そうすると、午前0時とかいろいろ問題はあるようですが、
大体、日本の場合は、製造日のうちにスーパーに並んでいるという考えでよろしい
でしょうか。

【参考人】 そうですね。おおむねカットして包装した日の日、もしくは、最悪で
も次の日の朝には店頭に並んでいるという形が一般的です。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

消費者団体の方々から、何かご質問はございませんでしょうか。

井岡委員どうぞ。

【井岡委員】 井岡でございます。

私も、ふだんあまり買わないものですから、スーパーなどで見せていただいたんで
すけど、カット野菜の場合、加工の日にと消費期限が並んでいる場合と、それから
表を挟んで上と下に分かれている場合とありまして、やっぱり、消費者としては気にな
るのは消費期限だけだなと思いました。

つまり、加工日がいつとか言われても、消費者は全くそれが判断できないわけで、
3日後だから大丈夫なのかということは、消費期限を頼りに判断して買うことになる
ので、加工年月日は、本当に、あまり気にしていないのかなと思いました。それで、
食品ロスのことと考えて、日付は期限表示のみで加工日は、それほど必要としていな
いのではないかと個人的にも思います。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

ほかには。どうぞ、星野委員。

【星野委員】 ご説明ありがとうございました。こちらの前回のところでお話が
ありまして、私も団体のところでも、消費期限と、あと加工のところ、どのような認
識があるかお話をしましたところ、やはり井岡委員と同じように、私も消費期限しか
見ていない自分はいたんですけれども、そうではなく加工の日付から、消費者力とい
いますか、消費者自身が自分のちゃんと感覚で、これは大丈夫だ、要するに検査もさ
れている、食味や見た目、においとか、そういったものをきちんと判断できる材料が
あったほうが、消費者はいいという意見も実はありました。

なので、流れとして、今は消費期限のほうを見る消費者が多いのかもしれないんで
すけれども、そういった観点はどういうふうに担保していけばいいのかなという知る
権利といいますかね、あるのかなというのは思っています。

ご質問なんですけど。すみません、4ページのところで、取引先からは同じ日の日
付で納品を指示されているとあるんですけども、これは何か決まりがあるのか、それ
とも業界団体のほうの自主的なルールなのか。ほかの食品でも3分の1ルールとかが
あって、その見直しとかもお話があったので、ここを教えてください。

【鈴木部会長】 では、協議会から説明をお願いします。

【参考人】 協議会の秋山と申します。よろしくお願いいたします。

これは、スーパーさんが、やはり独自のルールとして、そういうふうな要望を出し
てくると。要するに、消費者の方々に、新鮮、できたばかりのものを並べていきたい

というような要望が強いスーパーさんに対してのみ、こういうことを行っているということですよ。

これが、やはり、かなり負担が増えてきているというのが実情でございます。よろしくをお願いします。

【鈴木部会長】 そうすると、業界のルールというか、スーパーなど大量に購入されるバイヤーや流通大手などのご要望を受けて、そういうことになっているという解釈でよろしいですか。

【参考人】 はい。おっしゃるとおりです。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

よろしいでしょうか。

柿本委員どうぞ。

【柿本委員】 ご説明ありがとうございました。殺菌の状況ですとか、いろいろよく分かりました。事業者と消費者とのコミュニケーションが必要だと、まず思いました。私どもの団体でも、話し合いをいたしました。星野さんと同じく、やはり情報として加工日を知りたいという消費者がいないわけではないので、知る手段を残しておいていただきたいです。たとえば加工日表示でなくても、QRコードをつけていただくなど、いつ加工されたのか分かるという、そういう状況はぜひ残しておいていただきたいという意見が出ました。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

流通側の仲辻委員、何かご意見はございますでしょうか。

【仲辻委員】 流通側としては、特にはございません。先ほど柿本様が言われたとおり、手段として残すというところがいいのかなと思ひまして、あえてこの表示をするということにこだわるというのではないかと思います。

といいますのは、小売でしたらいろんな商品を売っている中で、ルールが違ふというのは、管理も複雑になるというところもございまして、どうしてもロスの問題とかになったときに、気にしないというお言葉もいただいたんですけど、やはり、どうしても加工日を見て購入される方が多いというところがありますので、スーパー側としては、そういう意味では、よく言う見切りということになるんですけど、この辺も早くしないといけない。もしくは廃棄も、まだ明日も売れるんですけど、もう次の日のものが入ってきたら絶対売れないとかがありますので、そうしたところの問題も若干あるのかなというところはございます。

あと、お言葉でありました、「12時以降に製造」というお言葉があったんですけど、この辺りは、今、大分減ってきているんじゃないかなと思います。で、先ほどありました3分の1ルール等も、もうほぼ解消しているのかなと思いますので、その辺だけは、ちょっとスーパー側からコメントさせていただきます。ありがとうございます。

【鈴木部会長】 協議会のほうから何か。大丈夫ですか。よろしいですか。

ほかに何かご意見等はよろしいですか。

協議会、どうもありがとうございました。

【参考人】 ありがとうございました。

【鈴木部会長】 それでは、次に、冷凍食品の業界の現状や課題について、一般社団法人日本冷凍食品協会からご説明をいただきたいと思います。

日本冷凍食品協会の方につきましては、説明者席への移動をお願いいたします。

それでは、説明をよろしく願いいたします。

【参考人】 それでは、私どもの日本冷凍食品協会から、協会の概要や取組状況、あとは原材料配合割合表示に関してどういった考えを持っているのかといったところをご説明させていただきます。

私は、日本冷凍食品協会品質・技術部長の朝川と申します。資料5の日本冷凍食品協会提出資料の選択をお願いします。

まず、協会の概要ですが、協会は昭和44年に設立し、今年で56年目を迎えています。現在、会員数は404社、正会員106、準会員271、賛助会員27という構成です。主な会員は、冷凍食品メーカー、冷凍機器メーカー、そして卸売企業等々でございます。主要な冷凍食品メーカーは、ニチレイ、ニッスイ、味の素、テーブルマーク、マルハニチロです。

現在の会長は、資料にではニチレイの大櫛顕也となっておりますが、先日5月21日、当協会の通常総会がございまして、そこで味の素の現会長である藤江太郎氏に交代していますので、申し上げます。

協会の常勤理事は、専務理事として出倉功一、常務理事は、私の右に座っております川崎常務理事です。組織は、資料右にある組織図の通り、会長以下、専務理事、常務理事、そして広報部、品質・技術部、総務企画部の3部で事業を運営しています。私の所属部署は品質・技術部となります。

協会の主要事業につきましては、特に私の所属している品質・技術事業について説明させていただきます。

昭和44年に協会が設立し、その翌年の昭和45年に我が国初の自主検査制度を発足しました。当時、製品の検査をすることで、品質、衛生の確認を行い、合格した商品に協会の認定マークをつけるという制度でございました。

その後、幾度となく改定を続ける中、大きな事件として、平成19年の天洋食品事件、いわゆる中国の毒ギョーザ事件が発生しました。これによって冷凍食品の信頼が大きく揺らいだため我々は、この信頼を取り戻すために、自主検査制度を大きく改定しました。HACCP、ISO、コンプライアンスなど、経営者の責任を含めた品質管理システムである冷凍食品認定制度に改定し、認定基準を満たした工場を認定工場として認定する制度でございます。

我々の制度は、透明性を高くするため、全ての内容を、協会のホームページで閲覧できるようにしています。現在、320工場の認定工場がございまして、認定工場に対しては定期検査、工場指導、工場が実施している検査の支援を行うオプション支援、各種無料セミナーにより、認定工場のレベルアップを支援しています。これが、当部の主要事業でございます。

次のページをお願いします。

ここでは、調理冷凍食品JAS規格の制定・廃止、調理冷凍食品の個別表示基準が

廃止されるまでの経緯等を説明したいと思います。

当協会が設立した昭和45年当時、農林水産省としても、冷凍食品に品質のばらつきが多く、消費者に対しては一定の品質を保証する必要があるとして、昭和53年に、調理冷凍食品のJAS規格を制定しました。

この制度は、JASの認定を受けた工場の製品に、JASマークがつけられるというような制度で、当協会の自主検査制度を参考にされ制定されたものになります。その後、平成12年に入りまして、加工食品の品質表示基準が策定され、同様に調理冷凍食品にも表示基準ができました。この調理冷凍食品の品質表示基準が、今日では個別の表示ルールというように言われています。

その後、平成20年代に入りまして、さらに冷凍食品の市場が拡大し、商品のバリエーションも増えました。世の中の品質保証に目を向ければ、JAS規格を上回るHACCP ISOなどの品質管理手法の導入が進み、JAS規格は、これらの社会の変化に対応しきれていないような状況となりました。その結果、JASマークをつける製品の実績も、ほとんどなくなってきました。

そのような状況の中で、農水省は、JAS規格の中でも利用実績がないものについては廃止の検討対象として、35年間続いたJAS規格は、平成25年に幕を閉じました。ただし、平成12年に施行された調理冷凍食品品質表示基準、いわゆる個別表示ルールについては、以降も存続しているかたちとなっています。

当時、我々はJAS規格が廃止にともない、この個別表示ルールも同時に廃止するべきという考えのもと、消費者庁ともいろいろ協議を行いました。当時の消費者庁も、そういう共通認識を持たれました。

その後の食品表示の一元化の際に、この個別表示ルールを見直してほしいと要望していましたが、事情によって議論されることなく平成25年、食品表示法の公布、そして27年の施行時に個別表示ルールが維持されたままとなり、現状に至っているということです。

現在の冷凍食品は、皆さんもご存じのとおり、昭和53年当時に比べますと格段に品質も上がっているということ。加えて冷凍食品認定制度によって、事業者の管理レベルが格段に向上している実態もあります。

冷凍食品メーカーは、消費者の声に対して都度、反映しながら、品質改善を行っています。厚生労働省のほうでは、HACCPに沿った衛生管理を義務化しました。ちなみに、このテキストの右下にあるHACCPを冠した丸いマークは、我々の認定工場の製品につけられる認定マークです。

そういった中で、消費者庁は、令和5年度以降、食品表示懇談会や分科会で、40種類以上ある個別表示ルールの見直し作業が行われているところです。我々は令和6年度の第1回分科会においてヒアリングを受け、国の方針に従って、長年の懸案事項であった冷凍食品の個別表示ルールの廃止を要望し、消費者にとって分かりやすい、いわゆる横断的表示ルールに一本化することを提案して、それが了承されました。

次のページをお願いします。

冷凍食品を取り巻く状況については、ここに書かれてるとおりなので、割愛させていただきます。

次の資料をお願いします。

今回、配合割合表示について、どれぐらい消費者から問合せがあったのかを、調査をさせていただきました。2024年度の問合せの件数約3万件、その中で、配合割合に関する問合せは僅かに23件ということで、0.1%に過ぎません。これを見る限り、消費者は配合割合についてあまり関心がないという結果になっています。

次の資料をお願いします。

実際の問合せの状況を2例挙げて説明します。1例目に、「えび炒飯」のパッケージに、えびが複数ありますが、実際に数えてみたら1尾しか入っていなかったという問合せでした。メーカーは、改善策として工程を変更し、今までは規定量のえびを仕込み時に投入していましたが、最終製品でばらつきが発生しないよう最終包装の段階で、えびを必要尾数を入れるようにした事例です。2番目の例も、基本的には同様な形です。

これらの事例では、消費者というのは、商品にあるイメージの写真から多く情報を得て、商品の選択に資していると考えられます。

次の資料をお願いします。

これは、メーカーが商品情報の開示に関しての取組事例でございます。当然ながらパッケージには表示、調理方法ほか、多くの表示をしています。それ以外の取組みとして、ホームページ、フリーダイヤルへの対応、場合によってはQRコードを付して、そこから必要な情報を得られるように対応しています。配合割合につきましても、この例にあるように、ホームページ上での開示やフリーダイヤルへご連絡いただければ、お答えできるということでございます。

ですから、表示の規制にかかわらず、消費者の知りたい内容につきましては、現在もそうですけども、このようなツールを活用しながら、これまで以上に、誠実に取り組んでいきたいと、我々も、業界全体も考えています。

次の資料をお願いします。

最後ですけれども、業界の意見を説明させていただきます。三つございまして、1番目、先ほどの資料で説明しているように、商品選択の際、消費者はパッケージの写真から多くの情報を得ているということですから、今後も消費者への情報提供については真摯に対応してまいります。

そして2番目、現在の複雑な表示制度が食品ロスの遠因となっているということですよ。要するに複雑な表示ルールというのは、事業者にとっては、表示のミスを誘発する可能性があり、それによって商品回収のリスクが高まっているということです。これが食品ロスになっているということです。

3番目、国の方針では、合理的でシンプル、かつ分かりやすい食品表示制度への見直しの方向性が出ておりますので、我々もその方向性に従い、先の分科会でも述べています。

これらのことから、調理冷凍食品については、国や東京都に個別表示ルールがございしますが、消費者の選択に資するためにも、食品表示基準、いわゆる分かりやすい横断表示ルールに一本化するべきであるというふうに考えています。

すみません。駆け足になりましたけど、説明を終わらせていただきます。

【鈴木部会長】 ご説明ありがとうございました。それでは、調理冷凍食品における個別表示について、ご質問がございましたらお願いいたします。

阿部委員どうぞ。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部です。

私、消費者庁の個別品目ごとの表示ルール見直し検討会の委員を務めさせていただいておりまして、先ほど説明のあったような議論をしながら、調理冷凍食品については個別ルールを廃止するのがいいのではないかという意見についても賛成をしておりました。

その際に、例えばギョーザだとすると、冷凍のギョーザと、チルドのギョーザと、それから総菜売場で売っているギョーザ、あるいは飲食店というので、食べ物としてのギョーザは同じなんでしょうけども、個別に食品表示に規制があるものから、表示の義務もないものまで、全部違うので、消費者にとってみれば、それぞれのカテゴリーを知らない、その表示の意味が分からないという複雑な状況になっています。これは、いろいろな業界としての競争の原理を考えたり、あるいは消費者の分かりやすさということも考えたりしていく上で、やっぱりルールはシンプルにするべきだなということで賛成したという次第であります。

それで、もう一点、東京都のほうにお聞きしたいということの一つが、東京都の消費生活条例が、特定の商品にだけかかっているということがありまして、多分、調理冷凍食品とか、水産物の練り製品とか、さっきのカット野菜とかがあるんですけども。これは何か、国の基準以上に上乘せ、横出しの規制を加える合理的な理由というのがあったんでしょうか。それが制定当時、そして今の現状においてどうなのかという説明をしていただけるとありがたいなと思います。

【鈴木部会長】 事務局、よろしく願いいたします。

【丸山食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。消費生活条例に基づく表示につきましては、条例上、品質表示という言い方をしていますけれども、品質表示を行うべき生活物資は次の基準で選定するというのが、平成3年の消費生活対策審議会において答申にて述べられておりますので、ご紹介させていただきます。

4項目ございまして、一つ目は、消費生活に密着した生活物資であること。二つ目が、品質劣化のおそれ大きいもの、または品質劣化の程度を外観から識別することが難しいもの。三つ目が、安全性に不安を抱かせるおそれがあるもの。四つ目が、新製品であって、消費者の商品知識が必ずしも高いと思われないもの。

これらのもののうち、当時の言い方ですけども、現行法令が十分でなく、かつ消費者からの要望の強いものについて、表示の実態等を調査し、品質表示の必要性が高いものを判断するという事で選定されておられます。

【鈴木部会長】 よろしいですか。

【阿部委員】 そうすると、今の4例目が、調理冷凍食品はそれに当たるという認識だったんですか。

【丸山食品監視課長】 はい。今申し上げた四つ目ですね。新製品であって、消費者の商品知識が必ずしも高いと思われないもの、これに大きく該当するものと考えら

れます。

【阿部委員】　　そうしますと、調理冷凍食品が年々市場が拡大して、消費者の中にも浸透して、この制定された当時は冷凍冷蔵庫も普及していないような時代だったんでしょうけれども、今においては、これが生活必需の食品になっている。こういう時代においてですね、何か、この調理冷凍食品だけに東京都が特別な規制をかけるというような合理性というのはないのではないかなと私は考えております。

【鈴木部会長】　　ありがとうございました。

どうぞ、柿本委員お願いします。

【柿本委員】　　ありがとうございます。冷凍食品協会は、毎年、消費者との懇談会を持っていたいておりまして、いろいろ情報をいただいております。コミュニケーションは進んでいるほうだと理解しております。

この件に関しましては、先ほど申し上げたことと同じですが、やはり、きちんと知りたい情報は知りたい者の手に届くように、QRコードという話も出ましたけれども、準備はしておいていただきたいということでございます。

10年ほど前に、ドイツの消費者団体を訪ねましたときに、シャンプーや化粧品の成分表示がもう書き切れないし、専門用語がすごく多くなるので、これからは全部QRコードで飛んでいけるようにしましょうという動きが進んでいて、そのためには、小学生のうちからQRコードを読みこんで、原材料を知る練習を始めますという紹介がありました。話は脱線しましたがけれども、知りたい者には知る事ができる条件を整えておいていただきたいです。

以上でございます。

【鈴木部会長】　　ありがとうございました。

私から質問ですけど、6ページの、ホームページで原材料配合割合でも、必要な商品に限るというのはありますけれども、これについては、かなり取組みをされているという理解でよろしいでしょうか。

【参考人】　　ご質問ありがとうございます。冷食協会の川崎です。

今お話がありましたように、各社、お客様の声がしっかり、フリーダイヤルとかホームページへのメールなどで届くようになっていきます。これには各社、かなり力を入れて、その専門の部署をつくったり、ホームページの充実を図っています。今ちょうどお話のあった、QRコードも、以前QRコードをつけはじめたのですが、思いのほか活用されていません。これからまた活用されるようであれば、そちらの充実も図っていかうと思っています。

そういう意味でいくと、今、大手のほうはかなり進んでいますので、これからどれだけ中小のほうに、こういう対応を広げていけるかというのが、協会としての課題になっております。今の情報の発信のご質問については、対応はかなり進んでいるというふうに考えております。

【鈴木部会長】　　ありがとうございます。消費者の知る権利という点では、ホームページを見たときに、欲しい情報が手に入るというのは、一助になると思いますので、よろしくお願いします。

どうぞ、星野委員。

【星野委員】 ありがとうございます。私も柿本さんと同じように、毎年、冷凍食品協会さんにはお世話になっております。ありがとうございます。そこでもいろいろ伺っていますし、食品協会さんたちのご努力も存じ上げております。そのご努力があってこそ、この表示がなくても、きちんと自分たちのところでも厳しいものを持って取り組んでいただけるということも分かっているんですけども。日々、苦しい暮らしになってきているのが現状で、冷凍食品業界さんにも、入っていないところも、多々、冷凍食品が増えてきています。

そういったときに、表示があることによって、この都の条例があることによって歯止めが効くかどうかは分からないんですけども、そこまでは認知されていなければ、使わない人はもう使わないものになっているとしたら、今回この条例を東京都のところだけあって、隣の埼玉とか神奈川にないというのも、やはり、そこも誤解を招く、混乱する一因だと思っていますので。こういった表示はなくなりますが、やはり消費者のために、国が廃止をしました衣の割合とか、皮の割合とか、そのところも消費者の立場に立って、これからも協会のほうで、個々の会社のところに、きちんと基準、標準というかね。最低ラインはきちんとやろうねというのを統一していただきたいということは希望として、協会さんが本当に力があるからこそお願いをしたいと思っています。

なので、表示を廃止しないほうがいいと言っているわけではありませんが、それも一定のかせになっていたのに、ここでなくなってしまうのは、どうかなとは思いましたが、やはり、もう国も廃止していますし、そこで東京都が今の大きな根拠もなく、ここを続けていくというのは難しいのかなと思いましたので、協会さんのお力をお借りしたいと思います。よろしくお願いします。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

井岡委員。

【井岡委員】 ありがとうございます。ご説明をお聞きして、先ほどの都のほうの新製品で理解が進んでいなかったという理由は、阿部委員がおっしゃるように、もう冷凍食品が当たり前になっている時代なので、国が廃止しているのですから、自治体別で違うということは事業者さんにも負担をかけることになり、その負担は結局消費者への金額とかの負担にも関わってくるので、国のほうに合わせていただくほうがよいかなと思いました。

あと、一つだけ。結局、消費者はパッケージを見て、その写真を見て判断するということがあって、それで、あら、イメージが全く違っていたということがあるので、そちらのほうที่สำคัญかもしれないと思いました。

ほかの製品、ほかのところでも、例えば試買会などで、ペットボトルの表示を見たりするときも、絵や写真までチェックする機会が私もあるんですけども、冷凍食品なんかも、やっぱり開けてみるわけにはいけないので、そちらのほうも、もし、少し検討をしていただけたらいいのかなと考えました。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

レストランなどでも、メニューの写真はすごくおいしそうに見えて、実際に来た料理と違うんじゃないかと、ネットでも話題になることがあります。そういったご質問、

調理冷凍食品でもあると思いますけど、その辺はいかがでしょうか。

【参考人】 今ご質問ありましたように、メーカーには、お客様から、パッケージのイメージと実際の違うと感じた場合はご連絡をいただくことが多いです。そうすると、まず社内で状況を確認をした上で、必要に応じてパッケージの写真を撮り直しをしたりします。例えば調理の方法などをイメージで表現してあったりすると、下に「イメージ図です」と書いたりして誤解を招かないように工夫をしています。

やはり今、先ほどいろいろお話あったように、コミュニケーションのツールが非常に増えているので、お客様の声を反映した対応がしやすくなっていきますし、結構お客様の声への対応はやらせていただいています。むしろお客様のそういう声を大事にしながら、新しい商品に反映させるところまで来ています。これらの対応を、必要に応じて中小の企業に対してのガイドラインのようなものをつくっていかうと思いますので、またいろいろご意見があったらお願いしたいと思います。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

仲辻委員、流通側として何かございますか。

【仲辻委員】 表示については、皆様からご意見がありましたとおりということで、統一のほうで問題ないのかなと考えております。で、今日、業界の方、いただいておりますので、逆に規格基準の違いという部分も結構あるのかなと思っておりまして。例えば先ほどカットフルーツの例があったときに、基準としては100万の大腸菌という話があったと思うんですが、同じカットフルーツでも、凍らした冷凍食品になった途端で、大腸菌群が陰性という形になるということ。この辺りも、やはり消費者の方は理解難しいのかなというところがありますので、ぜひ、この辺も次のステップとしては統一いただけたらなというところもありますので、こちらはお願いということでお伝えさせていただきます。

【参考人】 基準について、私たち協会のほうでは、意見はできるかもしれませんが改定はできませんので、そのときは、またいろいろほかの方々のご協力をお願いします。冷凍食品の特徴は、作った時点で、衛生が担保できていれば流通上は冷凍ですので、衛生問題は非常に起こりにくい状況です。そこはカット野菜、フルーツの業界の方とのご苦労とは違うかと思っています。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

そろそろ時間にもなりましたが、どうぞ。

【阿部委員】 すみません。食品産業センターの阿部です。

先ほどの調理冷凍食品だけに何か規制がかかっているのはいかがかと言ったんですけど、東京都生活消費条例の中に、原料原産地表示を上位3個までやるというルールがあって、その対象に、この調理冷凍食品がなっているんじゃないかと思うんですね。国の法令でも、上位1位だけですし、あえて、その調理冷凍食品だけ上位3位まで書くという、合理性もないのではないかと考えています。今日の議論とは違う話なんですけれども、今後どこか、いいタイミングのところでお考えいただいたらうれしいかなと思っております。

すみません、時間がいないところで。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

いいですか。何か。

【丸山食品監視課長】 ご意見ありがとうございます。原料原産地表示の問題につきましては、また機会を捉えて、改めてと考えております。ご意見ありがとうございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

それでは、今までの幾つかの貴重なご質問、ご意見をいただきました。これを踏まえて、次回の部会において引き続き検討を進めることといたしたいと思いますが、よろしいでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

【鈴木部会長】 それでは、ここで予定されていた事項については、全て終了いたしました。円滑な進行について、皆様のご協力ありがとうございました。

それでは、進行を事務局にお返しいたします。よろしくお願いします。

【丸山食品監視課長】 鈴木部会長、どうもありがとうございました。また、委員の皆様、長時間にわたりましてご審議いただき、どうもありがとうございました。時間の都合で、ご発言し切れなかった部分につきましては、後日、事務局から各委員の皆様を確認のメールを送らせていただきますので、そちら返信をいただく形で、ご連絡を頂戴できれば幸いです。

また、次回の部会でございますけれども、7月25日金曜日午前10時から、同じ都庁の第一本庁舎北側42階、このお部屋ですね。特別会議室のBで予定をしております。次回につきましてもご出席いただきますよう、よろしくお願いいたします。

それでは、こちらをもちまして令和7年度第1回食品安全審議会部会を終了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。