

令和 7 年度

第 2 回東京都食品安全審議会部会

日時：令和 7 年 7 月 25 日（金）午前 9 時 59 分～午前 11 時 55 分
場所：東京都庁第一庁舎 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】 それでは、定刻より若干早いのですが、皆様全員おそろいいただきましたので、ただいまより開始させていただきたいと思います。令和7年度第2回東京都食品安全審議会部会でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

委員の皆様には、お忙しいところ、また大変暑い中、ご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

議事に入るまでの間、進行を務めさせていただきます保健医療局健康安全部食品監視課長の丸山でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、委員の皆様には会場にお集まりいただいております。また、WEB経由で傍聴の方もいらっしゃる状況でございます。

また、本部会の資料及び議事録に関しましては、原則公開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、会議の進行についてご案内いたします。ご発言いただく際には、挙手をいただきまして、係の者がマイクをお持ちいたしますので、そのマイクを用いてご発言いただきますようお願いいたします。

それでは、部会委員の皆様の出席状況を改めて確認させていただきます。本審議会につきましては、東京都食品安全審議会の規則第6条によりまして、定足数は委員の過半数となっております。ただいまご出席いただいている委員10名でございます。全員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。

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。鈴木部会長どうぞよろしくお願いいたします。

【鈴木部会長】 皆様のご協力のもと、審議会本部会の円滑な進行に努めてまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

それでは、議事に入る前に事務局から本日の資料について確認をお願いします。

【永沼食品監視課課長代理】 事務局の食品監視課の永沼でございます。よろしくお願いいたします。資料について確認させていただきます。まず、お配りしている資料でございますけれども、紙資料2枚お手元にあるかと思います。1枚目が次第、その裏面が審議会規則を記載したもの、もう1枚が部会委員名簿と事務局名簿となっております。

次第に記載しております資料1から5、参考資料1、2につきましては、お手元にありますタブレットでご覧いただければと思います。また、机上資料につきましては、現行の食品安全推進計画の冊子をお配りしております。

資料の説明は、以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。資料についての確認がございました。よろしいでしょうか。

それでは、議事に入らせていただきます。5月23日に第1回部会を開催しまして、東京都食品安全推進計画の改定について、皆様から様々なご質問、ご意見をいただきました。その内容を踏まえまして、事務局から答申案の中間のまとめ、部会案の提示がありますので、ご審議いただきたいと思います。

それでは、事務局から説明をお願いします。

【永沼食品監視課課長代理】 それでは、資料の説明の前に、お手元にありますタブレットの使用方法を簡単に説明させていただきます。

画面が消えている場合ですが、タブレット左上に電源ボタンがありますので、そこを押していただければロック画面になるかと思います。ロック画面が出ましたら、指で上にスライドしていただきますと、資料のアップロード画面が出てくるかと思います。誤って左上のホームボタンを押してしまった場合ですが、資料アップロードを押していただいて、ここにアップロードというフォルダがございますので、そこを押していただければ資料一覧になります。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、お知らせいただければと思います。

それでは、資料の説明をさせていただきます。

まず、資料1を選択していただければと思います。こちらは5月23日に開催しました第1回の部会におきまして、委員の皆様から頂戴しましたご意見、ご質問と、それに対する東京都の考え方をお示しした資料でございます。施策の内容ごとにご意見等を整理させていただいておりまして、それに対応する形で、資料右側に東京都としての考え方をお示しさせていただいております。前回の部会でのやりとりのおさらいになりますので、時間の都合上、説明を省略させていただきます。

それでは、タブレット左上にある戻るボタンを押していただきまして、資料一覧画面から資料2を選択していただければと思います。答申案の中間まとめの概要でございます。まず、簡単に中間まとめとして記載している項目について説明させていただいた後に、詳細につきましては本文になります資料3のところで説明させていただきます。

まず、中間まとめの構成でございますが、3章構成としておりまして、第1章が計画改定に当たっての考え方、第2章が食品安全確保の施策、第3章が施策の実施に向けた考え方となっております。

第1章の計画改定に当たっての考え方としまして、第1節として基本的事項、第2節として課題と施策推進の方向性としております。第1節の計画の基本的事項でございますが、4点記載しておりまして、まず一つ目が条例と計画の関係、二つ目が計画の基本的視点、三つ目が計画の構成、四つ目が計画の期間としております。詳細につきましては、後ほど本文にて説明させていただければと思います。

次に、第2節の課題と施策推進の方向性についてでございます。こちらは1月29日に開催しました令和6年度第2回食品安全審議会の際に、計画改定の方向性としてしまして、これまでの取組を継続する必要がある課題が多いため、現行計画を維持しつつ現行計画を進めていく中で発生した課題や、その対応を踏まえて計画の改定をすることを、審議会の中でご承認いただいているところでございます。

現行計画ですが、三つの施策の柱とその土台となる施策の基盤を骨格としておりますので、それぞれの柱と基盤について、課題とその対応を記載しております。こちらも詳細については、後ほど説明させていただきます。

次に、第2章食品安全確保の施策についてです。第1節としまして、課題と対応の方向性を踏まえた取組の全体像を示すために、施策の体系化をしております。第2節

では、第1節で体系化した各施策を基本施策として49施策を取りまとめております。第3節では、基本施策のうち、特に重点的に取り組むべき12の施策を重点施策としております。

次のページ、2ページ目をご覧ください。施策の体系図でございます。都における生産から消費に至る食品の安全確保のための施策である49の施策を基本施策としまして、施策の柱と施策の基盤ごとに一覧として取りまとめているものでございます。

続いて、3ページをご覧ください。重点施策の取組内容についてでございます。次期計画から新たに施策として設定したものを新規、現行計画の内容を強化したり、対象を広げたものを拡充、現行計画の取組内容をほかの施策に組み替えたものを再編のマークをつけさせていただいています。このマークをつけたものにつきましては、後ほど詳細を説明させていただければと思います。

それでは、1ページ目に戻っていただきまして、資料右下に記載があります第3章施策の実施に向けた考え方についてでございます。施策の推進体制と施策の実施と計画の見直しについて記載しております。

以上が概要でございます。詳細につきましては、資料3のほうで説明させていただきたいと思いますので、戻るボタンを押していただいて、資料3を押していただければと思います。

まず、1ページ進んでいただいて、目次を記載しておりますが、構成につきましては、先ほどの概要で説明させていただいたとおりでございます。

次に、3ページ進んでいただいて、第1節、推進計画の基本的事項をご覧ください。推進計画の基本的事項につきましては、先ほど概要で4点記載している旨をご説明させていただいたところでございますが、まず一つ目の条例と計画の関係につきましては、推進計画が食品安全条例7条に基づき規定する旨を記載しております。

二つ目の計画の基本的視点でございますが、食品安全条例では基本理念としまして、事業者責任を基礎とする安全確保、最新の科学的知見に基づく安全確保、都・都民・事業者の相互理解と協力に基づく安全確保の三つを掲げておりまして、その基本理念等を踏まえた計画を策定すべきとしております。

三つ目の計画の構成でございますが、生産から消費に至る食品の安全確保のための諸施策を基本施策として位置づけること。次のページにいきまして、重点的に取り組むべき施策についてですが、基本施策のうち、特に重点的に取り組む施策を重点施策とすること、施策の実施に向けた考え方としまして、推進体制と進行管理の方法を示すことを記載しております。次に、4の計画期間でございますが、令和8年度から5か年計画としております。

次のページをご覧ください。第2節、食品の安全に係る課題と施策推進の方向性についてでございます。三つの施策の柱と施策の基盤ごとに課題とその対応を記載しています。まず、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の課題としまして、生産から消費までの安全確保体制が必要であることと、SDGs達成のための食品ロス量半減が我が国において掲げられているところで、国において食べ残し持ち帰り促進ガイドラインが出されております。今後、食品の提供方法が多

様化していく可能性があることを課題として挙げています。

次のページに移っていただきまして、これらの課題への対応になりますけれども、生産から消費までの安全確保対策として、GAPやHACCPの推進を挙げております。また、食べ残し持ち帰りを実施する飲食店等の衛生管理の向上を記載しております。

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の課題としまして、6点挙げております。一つ目が、専門家による情報の分析評価が必要であること。二つ目が効率的な監視体制の構築の必要があること。三つ目が輸入食品対策、四つ目が健康食品による健康被害事例の発生。こちらにつきましては、昨年発生した紅麴を含む健康食品による健康被害事例を念頭に置いたものでございます。五つ目が、食品表示制度については、国において見直しが進められていること。次のページに移りまして、六つ目として広域食中毒の発生を挙げております。

これらの課題への対応としまして、一つ目の専門家による情報の分析評価につきましては、食品安全情報評価委員会による情報の分析評価により、最新の科学的知見に基づいた対策の実施としております。二つ目の効率的な監視体制につきましては、監視指導を効率化するための監視指導DXを推進するとしております。三つ目の輸入食品対策につきましては、輸入食品に対する監視指導や検査の実施としております。四つ目の健康食品については、健康被害情報の収集体制の拡充など、健康食品対策を強化するとしております。五つ目の食品表示制度については、適正な食品表示を実施するための人材育成を推進するとしております。六つ目の広域食中毒の発生時は、他自治体と連携した対応が必要になりますので、平時から訓練等を行うことで連携確保を図るとしております。

次に、施策の柱3、関係者の相互理解と食の安全に関する情報発信の推進の課題としまして、二つ課題を挙げさせていただいております。一つ目ですけれども、令和4年の実態調査におきまして、食肉の生食や半生食での喫食経験がある都民が約半数であること。また、調査対象の飲食店のおおむね半数が加熱不十分な食肉料理を提供していることを挙げております。

次のページに移りまして、食物アレルギーについてでございますけれども、食物アレルギーについてはアナフィラキシーショックを引き起こす可能性があるといった、健康リスクが高いことを挙げております。これらの課題への対応としまして、食肉の生食等につきましては情報交換や意見交換の推進を、食物アレルギーの対応につきましては、関係各局が連携しながら対策を進めていくとしております。

次に、施策の基盤、安全を確保する施策の基盤づくりの課題としまして、首都直下地震の発生を挙げております。その対応としまして、災害発生時に迅速適切に食品衛生対策を実行できる人材育成の推進としております。

次のページをご覧ください。第2章食品安全確保のための施策でございます。第1節の施策の体系化は、先ほど概要で見ていただいておりますのでここでは割愛させていただきます。2ページ進んでいただきまして、第2節、基本施策をご覧ください。ただいただければと思います。施策の柱とその方向性ごとに基本施策の一覧を記載しております。まず、基本施策2、GAP認証制度の推進についてでございますが、前回の部

会時には東京都GAP認証制度の推進としておりましたが、令和5年度から新東京都GAP認証制度が始まったこともありまして、これまで制度名が施策名となっておりますが、次期計画ではGAP認証制度そのものを推進していくという形に文言を変えたいと思っております。

次に基本施策4でございますが、前回の部会時には、多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組としておりましたが、飲食店における食べ残し持ち帰りなど、食の提供方法が多様化していることを踏まえまして、こういった施設に対する衛生的な取扱い等の情報提供や監視指導を実施するということをしておりますので、施策名を多様化する食の提供方法における衛生管理向上への取組の推進に変更したいと考えております。

次のページをご覧ください。基本施策7でございます。前回の部会時では、施策名、卸売市場内での安全・品質管理者の活用としていたところですが、卸売市場内の安全・品質管理者を活用した食の安全確保に向けた取組のほか、品質衛生管理マニュアルを活用したHACCPに沿った衛生管理の推進の取組も行われていることから、卸売市場における自主的衛生管理の推進という名前に変更したいと考えております。

次に、基本施策8、農産物や家畜の安全対策の普及指導でございますが、現行計画は、生産者に対し生産資材の適正使用の情報提供や、と畜検査による情報の還元等の技術的支援を行うとなっておりますが、こちら取組の内容につきましては、より具体的な表現となるように農産物の安全対策に関する普及指導として、農林総合研究センターにおけるイベントなど取組を記載しております。また、家畜の安全対策の普及啓発としまして、家畜保健衛生所における取組を記載するといった変更を考えております。

次に基本施策10、事業者に対する食品衛生知識の普及啓発でございます。前回の部会では、事業者に対する講習会等の開催としておりましたが、こちらにつきましてはインターネットによる普及啓発動画の提供等もしておりますので、施策名を変更しております。また、概要についてでございますが、現行計画の中では、輸入食品関係事業者講習会や、健康食品取扱事業者講習会といった記載がありまして、こちらについては他の施策の内容に関わるところでございますので、記載内容の整理を行っております。

次に、2ページ進んでいただきまして、基本施策18、食品安全対策に係る監視指導DXの推進でございます。こちらにつきましては、新たな課題への対応ということで、次期計画の新規事項として追加しております。こちらは重点施策となっておりますので、後ほど説明させていただければと思います。

次に、基本施策19ですが、前回の部会時には、施策名が農薬、動物用医薬品等生産資材の適正使用に関する監視指導及び検査としておりましたが、畜産物に関する取組につきましては、次の基本施策20、畜産物等の安全対策に集約させていただきまして、基本施策19につきましては、農産物に関する内容のみとしまして、施策名を農薬等の生産資材の適正使用に関する監視指導及び検査に変更したいと考えているところでございます。

次に、2ページまた進んでいただきまして、基本施策25、健康食品対策の強化で

ございます。こちらにつきましては、紅麴の件を踏まえまして、健康被害が疑われる情報の収集体制の拡充、検査分析体制の整備、普及啓発の強化を行ってまいります。こちらにつきましても重点施策となっておりますので、後ほど詳細を説明させていただきます。

次に、また2ページに進んでいただきまして、基本施策33でございます。こちらにつきましては、前回部会時には、外国人への情報発信等の充実となっていたところですが、現行計画では重点施策として取り組んでいるところですが、次期計画では今あるものを引き続き情報発信していくということを考えておりますので、施策名につきましては、外国人への情報発信ということで修正をしたいと考えております。

次に、基本施策35、総合的な食物アレルギー対策の推進でございます。こちらにつきましても、現行計画では、飲食店のアレルギー取組支援につきましては、外国人への情報発信等の充実の施策として取り組んでいるところですが、次期計画につきましては、総合的な食物アレルギー対策の推進として取り組んでいくということを予定しております。

次に、2ページ進んでいただきまして、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でございます。こちらにつきましても、新たな課題への対応ということで、次期計画の新規事項として追加しております。こちらも重点施策としておりますので、後ほど説明させていただければと思います。

以上が基本施策に関する説明でございまして、次から重点施策の説明をさせていただきます。

2ページ進んでいただきまして、第3節、重点施策となっているところでございます。基本施策の中で特に重点的に取り組むべき施策を重点施策として位置づけております。こちら内容につきましては、先ほど資料2の概要の3枚目で、新規、拡充、再編のマークをつけさせていただきました6つの施策についてご説明させていただければと思います。

1ページ進んでいただきまして、重点施策2、HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進についてでございます。HACCPにつきましては、平成30年の食品衛生法改正により、令和3年6月から原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務づけられております。新型コロナウイルス感染症拡大時には、飲食店の営業時間の短縮であったり、不要不急の外出の自粛要請等が行われる中、食中毒の発生件数は減少しておりました。その後、社会経済活動の回復に伴いまして、食中毒の発生件数が増加に転じていることから、改めて飲食店における衛生管理の徹底が求められており、食中毒の危害を未然に防ぐためにも、食品等事業者のHACCP導入支援が必要であります。また、HACCPはPDCAサイクルを回しながら継続的に取り組むことで、より効果を発揮するということがございますので、継続に向けた支援も必要であり、さらにはHACCPの定着を効果的に進めるための人材育成も必要であります。

このような課題への対応としまして、具体的な事項として五つ挙げております。一つ目が、衛生管理計画の作成や記録を補助するツール、例えば食品衛生管理ファイルなどがありますけれども、こういったツールの提供による導入支援、二つ目が各種支

援資材によるH A C C P 定着に向けた支援、三つ目が取組事例の共有によるH A C C P のレベルアップに向けた支援、四つ目が食品等事業者がH A C C P を運用するための核となる人材育成の支援、五つ目が事業者支援を効果的に行うための監視員の育成としております。

次のページに移っていただきまして、重点施策3、多様化する食の提供方法における衛生管理向上への取組の推進についてでございます。子ども食堂や小規模な給食施設といった食品衛生法による許可や届出が不要な施設は、増加傾向にあります。許可や届出が不要であっても、食事をつくって提供しているということは変わらないことを考えると事故発生のリスクが存在すると考えられますので、これらの施設における衛生管理水準を確保するための取組が必要であると考えております。

また、テイクアウト・デリバリーに関してですけれども、新型コロナウイルス感染症流行を機に一気に拡大したことを踏まえ、これらの衛生管理の普及が不十分である可能性が高いと考えられます。また、国において食品ロス量を減らすために食べ残し持ち帰り促進ガイドラインが策定されたことを踏まえ、今後、食べ残しの持ち帰りを実施する飲食店が増加する可能性があります。

これらの課題への対応としまして、具体的な事項として二つ挙げております。一つ目が、小規模給食等の運営者やテイクアウト・デリバリーを実施する飲食店に対し、普及啓発資材を活用し、衛生管理に関する情報提供や監視指導の実施。二つ目が、食べ残し持ち帰りを実施する飲食店に対し、衛生的な取扱い等に関する情報提供や監視指導を実施するほか、都民に対する普及啓発としております。

続いて、2 ページ進んでいただきまして、重点施策5、食品安全対策に係る監視指導D X の推進についてでございます。我が国において経済産業省が策定したデジタルトランスフォーメーションを推進するためのガイドラインを契機に、様々な分野でD X が進んでいる状況かと思えます。東京都におきましても、基本戦略や推進計画の策定、条例の施行など、全庁的にD X が進められているところでございます。このような中、今後、効率的に食品の安全確保策を推進していくために、生産から消費に至る各段階の監視指導においても、デジタル技術を活用した体制を構築していく必要があります。

これらの課題への対応としまして、具体的な事項として四つ挙げさせていただいております。一つ目が、指導記録など厳重な管理が必要な情報を現場で安全に確認するなど、タブレット端末を活用した監視指導。二つ目が緊急時における職場等との迅速な情報共有の実施。三つ目が、圃場モニタリングシステムなどを活用したリアルタイムデータに基づく指導。四つ目が監視指導により蓄積したデータの分析結果に基づいた普及啓発としております。

続いて2 ページ進んでいただきまして、重点施策7、健康食品対策の強化についてでございます。これまでも、過去の健康食品を原因とする健康被害事例や表示広告の問題を踏まえ、製造者に対する監視指導や市場流通品の医薬品成分の検査や表示の確認、医師会や薬剤師会と連携し、診療所、薬局から健康食品による健康被害が疑われる事例の情報の収集や分析など、健康食品による健康被害の未然防止や拡大防止に向けた様々な取組を実施してきたところでございます。

そのような中、昨年、都内の大規模病院において、紅麹を含む健康食品を喫食した消費者の腎障害事例を複数例診察したということが端緒となり、全国的な健康被害が発生していることが判明しました。この事例では、製造工場内の青カビが意図せず混入してしまい、腎障害を引き起こすプベルル酸を産生したことが原因とされております。紅麹による健康被害事例で見られた課題を整理し、対応策を講ずることで、健康食品による健康被害の未然防止、拡大防止に向けた取組をより一層推進していく必要があります。

こうした課題への対応としまして、具体的な事項として五つ挙げております。一つ目が医師会や薬剤師会と連携した健康被害情報の収集の取組に加えまして、大規模病院と連携した健康被害の情報収集の実施。二つ目が高精度測定機器を導入し、有害物質を効率的に探索できる検査手法を開発するなど、健康食品を原因とする健康被害の発生に備えた検査分析体制の確保。三つ目が、健康食品の使用を医師や薬剤師に伝えることを促す動画など、健康食品の正しい使い方に関する普及啓発の実施。四つ目が、市場流通する健康食品の医薬品成分の検査、培養または濃縮工程のある製品の検査、表示広告の調査の実施としています。五つ目が、健康食品を取り扱う事業者を対象に、表示広告及び販売方法等の適正化を図ることを目的とした講習会の開催としております。

次に、4ページ進んでいただきまして、重点施策11、総合的な食物アレルギー対策の推進についてでございます。食物アレルギーは生命に危険を及ぼすことがあるアナフィラキシーショックを起こすことがあることから、食物アレルギーを持つ都民が安心して食品を選択するために、食品の製造段階において適正な食品表示がされるよう監視指導を実施していく必要があります。また、飲食店においても、利用客に対するアレルギー情報の適切な提供を支援するなど、アレルギーを持つ都民が安心して生活できる環境づくりを進める必要があります。さらに、食物アレルギーを持つ児童等の日常管理や食物アレルギー症状発生時の緊急時対応などにつきましては、学校や保育所などへの普及を関係各局が連携して進める必要があります。

これらの課題に対する具体的な事項としまして、三つ挙げさせていただいております。一つ目が、製造調理段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術支援、二つ目が飲食店における利用者への食物アレルギーの情報提供の支援、三つ目が学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談等に係る人材の育成としております。

次のページにお進みください。重点施策12、災害発生時における食品衛生対策に係る人材の計画的な育成についてでございます。政府の地震調査研究推進本部によりますと、首都直下地震で想定されるマグニチュード7程度の地震の30年以内の発生確率は70%程度と予測されております。また、東京都防災会議が令和4年5月に取りまとめた被害想定によりますと、マグニチュード7程度の首都直下地震が発生した場合、最大で停電率は9.1%、上水道断水率が26.4%になると想定されております。復旧に要する日数としましては、停電が約4日、上水道が約17日かかると思っております。こういった災害時の限られたライフライン環境において、食中毒の予防対策が重要でありまして、食品衛生監視員にはその役割を果たすことが強く期待されていると思っております。しかし、そのような状況における食品衛生対策は、情報の蓄

積が少なく、具体的な活動支援になるものが現状ございません。そのため、災害発生時に迅速・適切に食品衛生対策を実施し、食中毒の発生を防止するための体制の整備をする必要があります。

これらの課題に対する具体的な事項としまして、二つ挙げさせていただいています。一つ目が、過去の事例を踏まえた災害発生時の食品衛生マニュアルの作成。二つ目が作成した食品衛生マニュアルを活用した人材育成としております。

次のページをご覧ください。第3章、施策の実施に向けた考え方でございます。まず、第1節、施策の推進体制でございますが、三つ挙げさせていただいております、一つ目が安全確保に係る施策を総合的かつ計画的に推進するためには、関係各局の適切な連携を図ることが最も重要であること。二つ目が、都内に流通する食品の多くが海外や他自治体で製造されたものであることから、国や各自治体との連携が必要であること。三つ目が、都民、事業者などの関係者の意見を反映した施策推進のために審議会を活用することとしております。

最後に、第2節施策の実施と計画の見直しについてでございますけれども、重点施策を中心に進捗状況を把握し、適切な点検と進行管理を実施していく必要があるとしております。具体的には、進捗状況を毎年、食品安全審議会へ報告するとともに、広く都民に公表するとしております。また、食品の安全に関する問題につきましては、現時点で十分に認識できずに、想定を超えた課題が発生する場合もあるかもしれませんので、そういった際には食品安全条例の規定に基づいて計画を適宜見直し、検討していくべきとしております。

資料の説明は以上でございますが、ただいまご説明させていただきました中間まとめ案につきまして、委員の皆様からご意見をいただければと考えております。よろしく願いいたします。

【鈴木部会長】 説明ありがとうございました。ただいま事務局から資料1、2、3についての説明がありました。これらについてご質問、ご意見をいただきたいと思います。資料のページ数が大変多いため、資料番号と該当するページ、あるいは施策の番号など、該当する箇所が分かるようにお示しをしていただいた上、ご発言をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

資料2の2ページ目、全体としては、施策の柱が三つと施策の基盤があり、その下に基本施策が49、その中に朱字の重点施策があるというような形になっていますので、そういう体系も見ながらご質問、ご意見をいただければと思います。どうぞよろしく願いいたします。

前回の部会でご意見をいただいておりますけれども、井岡委員、いかがでしょうか。

【井岡委員】 ありがとうございます。原則的には、全体的にはこのような赤文字のところが重点施策ということで、これを賛成しております。ほんの少しですけれども、今回気がついたことは、8ページになります。安全確保、災害時についてのことでですけど、災害時の食中毒については、少しですが季節性も関係してくるのではないかと思います、その点もご配慮をいただければ。対策として必要なのかもしれないと考えました。

今のところ以上です。ありがとうございます。

【鈴木部会長】 今のご意見は、施策の４２ですけれども、災害発生時の食品衛生対策に関わることで、季節性、夏の食中毒と冬の食中毒と当然違ってくるでしょうから、それらも十分加味した形でというご意見だと思います。

阿部委員、どうぞ。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部でございます。前回も申し上げましたが、全体としては、食品安全に対する課題がよく網羅されていて、かつ重点施策という形での優先順位、重みづけができていて、全体としてはすごくいいのではないかなとも思っております。

その上で気になる点ということですが、一つ目が、重点施策の７、資料３でいいますと２８ページになるのですが、健康被害事例というところがあると思います。具体的な事項でその二つ目のポツで、高精度測定機器を導入し、有害物質を効率的に探索できる検査手法を開発するというのがあります。言いたいことは十分理解いたしますが、現実的に今回の紅麹の場合のように、何が有害物質なのかというのが特定されていない状況で、事前に検査をしないとというのはなかなか難しいのではないかなと思っておりますので、具体的に何ができるのかというのは今後よく注視していきたいなと思っております。

それから、その下のポツの３で健康食品の使用ということですが、東京都食品安全審議会の会長を務められている五十君先生のある講演を先週ぐらいに聞きまして、やっぱりこの食品というのは、用量用法に規制がないと。食べる量だとかに規制がないということがやっぱり一番問題なのではないかというような先生のご説明がありました。健康食品の正しい使い方、適正な用量用法で偏って過剰に摂取しないということも、きちんと伝えるというのは重要なことと考えております。これも文言修正は必要ないと思っておりますけれども、具体的にやるべきポイントのところで、今後５年間で示していただければいいのではないかなと思っております。

あともう一点、すみません、長くなって。資料の３２ページの重点施策の１１、総合的な食物アレルギー対策の推進ということで書かれております。この総合的なというところが、加工食品では義務化されているアレルギー、アレルゲンの情報の食品表示という問題と、義務化されていない飲食店や給食施設、あるいは対面販売でのそうざいなど、そういうものに対して、いかにアレルゲンの情報を適切に情報提供するかということが課題だという背景があって、その上で総合的なと言っているのかなと解釈をしております。

そうしますと、食物アレルギー情報の提供をどうするかという問題と、それから実際に飲食店等で調理をする過程でのアレルギー物質の混入と書いてありますけれども、交差接触かと思いますが、交差接触の防止という点で技術的な指導をするという２点が実際の課題になるのではないかと思います。このあたりも、文書の修正は必要ないと思っておりますけれども、実行する上で有効な方法として、東京都の事例が全国に展開されるような優良な事例になるような取組をお願いできればと思っております。

すみません、長々とお話ししましたが、全体としてはよくできているということがありますので、そちらの面については評価したいと思っております。すみません、以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。事務局のほうから何か。

【丸山食品監視課長】 ご意見ありがとうございました。まず、健康食品に関してですけれども、まず検査のお話、おっしゃるとおりなかなか技術的には難しいところがあるというのは事実でございます。その難しさも踏まえて、一方で今般の紅麴のような事案が起きると迅速な対応が必要になってきますから、その兼ね合いでどう検査手法等を開発していけるかというところを取り組んでいきたいと考えているところでございます。

また、使い方、健康食品の利用の仕方に関して用法用量がないというご指摘がございました。まさに、どのように賢く使っていくかというところがポイントになってくるかと思われます。東京都としまして、今日すみません、お配りしてはいないんですが、こういった「健康食品ウソ？ホント？」というような少し厚みのあるリーフレットなんですけれども、こういったものも使いながら、都民、消費者に対する普及啓発に取り組んでいるところでございます。引き続きこれも取り組んでいきたいと考えているところでございます。

最後に、アレルギーの件でございます。総合的な対策と銘打っているところでございますけれども、今、委員からご指摘がありました表示の話、それから調理におけるいわゆるコンタミネーションの話と、もう一つは、私どもで総合的と言っているのは、資料3の32ページの具体的な事項を三つ掲げさせていただいておりますけれども、その三つ目も含めてなんです、学校、保育所等におけるアレルギー疾患の相談等に係る人材の育成ということで、総合的というのは、この食物アレルギーを発症してしまった場合にどう対応していくかということも含んだ対策のことを指しております。その上で、用語の説明はここまでなんですけれども、実効的な取組をということでエールをいただいたと考えております。

どうもありがとうございます。引き続き取り組んでいきたいと考えております。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

星野委員、何かございますか。

【星野委員】 ご説明ありがとうございました。前回からこちらのほうも意見を言わせていただいた内容も盛り込まれていると事前に読んで感じています。また、分かりやすく具体的な事項も挙げていただくことで、こういうことができるんだなということを感じております。全体的には皆さんがおっしゃっているように、とても整理されているなという感想を持っています。

私が気になったのは、前回もお話をしましたが、今委員がおっしゃったところのアレルギー対策の推進の32ページのところ、今事務局からご説明があったポツの三つ目のところは、発症してしまったときの対応も含めているという答案をいただきましたので、こちらは安心しました。

前回、私のほうで発言をさせていただきました重点施策3点と資料ですと24ページになります、テイクアウト・デリバリーところです。やはりどうしても食べ残しの持ち帰りを実施するということで、安全面にしますと、傷んでしまうとか、あとは移し替えたときに菌がついてしまうといったところの事業者への指導というのはとても気にすると思うんですけれども、それをきちんと都民、消費者が知っていることが

大事だと意見を言わせていただきました。具体的な事項のポツの二つ目のところで、都民に対する普及啓発も入っていましたので、こちらも引き続きよろしくお願いいたします。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

柿本委員。

【柿本委員】 ご説明ありがとうございました。私も、食品の安全についての施策が網羅されていると思います。

コメントが3点です、基本施策の中の3番のHACCPに沿った衛生管理の導入定着の推進のところで、拡充していただけるのは非常によいのですが、新規事業者の導入支援については、必ずHACCPが守られるように支援をしていただくよう、効率的に進めていただければと思います。

2点目、施策の3の4番、多様化する食の提供方法のところについてですが、ぜひ丁寧にやっていただきたいです。

3点目、重点の扱いにはなっていないのですが、基本施策の14番のダイオキシンと微量化学物質の実態調査なども地道に取り組みをお願いしたいです。ほかのところに目がいきがちですが、非常に基本的な重要なことだと思いますので、よろしくをお願いいたします。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。HACCPの推進とダイオキシンなどの微量化学物質について事務局から話をいただければと思います。

【丸山食品監視課長】 ご意見ありがとうございます。HACCPは新規事業者、新規のお店を始める方に対する支援というお話かと思います。非常に実務的な話なんですが、お店を始めるときに営業許可を必ず保健所で取ってもらう必要があります、そのときに保健所と事業者さんと直接接する機会が必ずあります。ですので、私ども今までそのタイミングを逃さず、HACCPの指導を展開してきたというところでございます。このタイミング、非常に重要ですので、今後も欠かさずきちんと取り組んでいきたいと考えております。

また、ダイオキシン等の微量化学物質の取組でございますけれども、地道に取り組んでほしいというお話がございました。これも毎年こつこつと続けて、モニタリングを続けていくということでございます。ご意見ありがとうございました。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

仲辻委員いかがですか。

【仲辻委員】 すみません、ちょっと教えてほしいというところですが、7ページのところに、都が実施した調査で、半分以上の方が食肉を生、半生で食べたというところで教えていただきたいんですが、意図せずに、要は調理する人、もしくは消費者の方が自分で焼くときに生のまま食べたという経験なのか、それともやはりいまだに消費者についても生のレバーとかの提供を求める要望があるとかというところで、コミュニケーションの方法等も異なってくるのかなと思っております。

自分の印象ですと、O-157等がはやったときについてはかなり気をつけていて、もうほぼなくなってきたのかなと思っていたんですが、この半数以上というのが正直ちょっとびっくりしたところなんですけど、もし開示いただけたところがありましたら教えていただきたいなと思うんですが、いかがでしょうか。

【鈴木部会長】 事務局、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。これは令和4年に東京都で実施したアンケート調査なんですけれども、経験という形でお聞きしていますので、直近ということではないので、人によってかなり、どのくらい過去というのは様々ある、かなりざっくりした調査ではございます。経験として半数以上の方が生または半生の食肉を喫食した経験があるという調査結果でございます。

【鈴木部会長】 仲辻委員いかがですか。

【仲辻委員】 もう1回、アンケートを取られるときとかがありましたら、ぜひそういったところも聞いていただけたらと思いますので、よろしくお願いします。

【鈴木部会長】 それでは、よろしくお願いします。

板東委員いかがですか。

【板東委員】 ご説明ありがとうございます。皆さんと同じように非常に食に対する課題が網羅されていて、今の時代に合わせて、優先課題、重点課題というのが設けられていて非常に分かりやすいですし、これをしっかりやっていけば、都民として安心して暮らしていけるんじゃないかと感じました。

一点、気になったのが、重点施策12の災害発生時のところなんですけれども、こういうマニュアルをつくって食の安全を災害時にも守っていくという非常に素晴らしいですし、それとともに人材育成も行っていくということなんですけれども、この間伺ったときにも思ったんですが、例えば、猛暑のときに大地震が起きた場合ですと、食中毒の関係で不安が出てくると思うんですけれども、こういう専門の方がこれから育成されていくといっても、人数がそんなに最初から多く、増えていくわけではないんだろうと思ってまして、都民にも、災害時には食についての安全で気をつけなきゃいけないことがあるんだということを伝えていく必要があるんじゃないかなと思っています。

食中毒に関しての冊子ですとか、いろいろ普及啓発の資料というか、都民向けのものはあるかとは思いますが、そこと災害をつなげてご紹介しているのはあまりないんじゃないかと思うので、そういった部分の情報提供という、災害時における食の安全ということについてもあったらよかったかなと感じました。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

事務局、お願いします。

【丸山食品監視課長】 ご意見をありがとうございます。災害時の都民に対する食中毒の関係の普及啓発も大切というご意見かなと。すみません、これも今日お配りしていないんですが、直球でのお答えにはならないかと思うんですが、避難所ですぐに使える食中毒予防ブックというものを私ども作成しておりまして、災害時に避難所になるような公共施設とか、そういったところにお配りをしているんですね。

避難所で食中毒予防をするときにどんなポイントがあるかということを、簡単に網羅しておりまして、これ切り離してポスターとして施設に掲示することができるようなつくりになっています。こういったものも使いながら、都民の皆さんに対する普及啓発を進めていきたいと思っております。

今回の施策の重点施策の１２に関しては、これをこれまでの取組にさらに加えていく形で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。食中毒だけではなく、避難所の運営の中で、水の確保や、トイレの衛生とか、いろいろな課題がある中の一つだと思いますので、担当部局などと連携しながら施策を進めていただければと思います。

森村委員いかがですか。

【森村委員】 東京都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、質問というよりもHACCPの導入についてなんですが、私ども協会は、会員に食品衛生管理ファイルを毎年作成・配布し、普及に努めております。資料３の２３ページ重点施策２の具体的な事項ポチの１にあります、衛生管理計画の作成や記録を補助するツールというのが、これに当たるものと思っております。私どもも、講習会やホームページなどで、活用方法などを会員に配信しているところでございますが、東京都のほうからも、引き続き管理ファイルの普及、活用の支援をお願いしたいと思っております。

以上でございます。

【鈴木部会長】 東京都と食品衛生協会で作られた食品衛生管理ファイルが全国的に使われているようですが、都の施策を一步進める力というのが全国の食品衛生の向上につながっているのかなと思っております。今後とも食品衛生協会と協力してHACCPを推進していくようお願いします。

それでは、佐合委員をお願いします。

【佐合委員】 公募委員の佐合と申します。まず本当に食の安全に関して、網羅的に縦断的にまとめられて感心しております。

感想という感じになってしまうんですけども、私が東京都の本委員に応募したとき、この計画を読ませていただきました。一番感心したのが、「食品の安全と安心の考え方」という囲みがあって、そこに『信頼』という言葉が２回も使われていたことでした。ここってすごく大事で、つまり『信頼』がないと何をやっても聞いて貰えないのがこの世の中で、食品安全の世界で完全にやるのはなかなか難しいことなんですけども、それでも『信頼』されているという状態が保たれていることが、すごく大事なかなと思っております。

世界的に見ても、信頼されている機関とか、組織とか、そうじゃないとかいう機関とか、そういうものもありますけれども、やっぱり信頼されている組織というか、行政、機関というのは、やっぱり社会に発信していく、この計画もそうですよね、発信していくということがすごく大事なかなと感じています。これは感想です。素晴らしいと思います。

あと、もう一つ素晴らしいなと思ったのが、仕事柄、国の審議会とかいろいろ施策

とかよく見ます。今日の部会もそうなんですけれども、食品の直接の担当部局だけではなくて、東京都さんは本当に縦割りじゃなくて、横串が刺せていて、これもすごく感心しました。今、災害のところのテーマもありましたけれども、横串が刺せて、いろんな関係部局が協力し合い得る体制になっているというのも、改めて見て感じたところです。

感想です。以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。その他、大丈夫でしょうか。

井岡委員、どうぞ。

【井岡委員】 先ほど仲辻委員がおっしゃった東京都のアンケートの件ですけど、私もあそこで生食が50%経験があるというところで大変驚きました。これは私の想像ですけど、やっぱり飲食店で食べている方が多いのではないかと考えていますが、これはぜひ今度アンケートの質問に入れていただけると助かるかなと思います。

なぜかといいますと、消費者はレストランや飲食店に行って、メニューにあるものを信用して、それこそ信頼をして食べてしまうということがあるものですから、そういう点でも飲食店へのご指導もお願いしたいと思ひまして、こちらにはちゃんと入っているのですその点は安心なんですけど、アンケートをもし今度取る機会があったら、そちらもお願いしたいと思ひます。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。よろしいですか。

岡田委員。

【岡田委員】 国立医薬品食品衛生研究所の岡田でございます。私も拝見して大変この推進計画が行き届いたものであると感じました。

やはり東京都、本当に日本一の大都市ですので、海外を含め、観光客の方も常に多くいらっしゃいますし、あと在住ではないけど在勤の方というのもたくさんおられます。やはり都の計画ですので、都民への啓発とか情報収集が優先なのはもちろんなんですけれども、都全体の食品安全の実効性を担保すると考えますと、例えば災害発生時は帰宅困難者などもいますし、あと外国人観光客の人もすぐに帰れない人もたくさんいると思ひますので、そういう広く都民じゃない人も含めて、広く計画がちゃんとつくられていくといいなと思ひました。

あと、先ほどから出てきた生食の補足なんですけれども、私自身も半数近くというのは結構多いなと思ひたんですけれども、先ほど井岡委員がおっしゃいましたように、実際にカンピロバクターの食中毒、今たくさん出ておりますけれども、かなりの部分が飲食店で発生しているもので、例えば焼き鳥を食べたらちょっと中が生っぽかったとか、ラーメン屋さんで食べているチャーシューがレアチャーシューだったとか、そういういかにも生というのではなくても、食べてしまう機会というのはそれなりにあるかなと思ひております。今後そういうものも含めて、次回のアンケートで把握されると、より役立つ情報が得られるのではないかなと思ひました。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。委員の皆様からは、災害時の対策について、健康食品対策、アレルギー対策、それからテイクアウトの問題ですとか、子ど

も食堂の問題、H A C C P の推進、ダイオキシンなど微量化学物質の調査について、そして食肉を生で食べることへの注意喚起など、幅広いご意見が寄せられております。これらのことについて、担当部局として十分施策を推進していただきたいと思います。

部会としましては、この報告書はこの原案のまま承認したいと思います、よろしいでしょうか。

(異議なし)

【鈴木部会長】 ありがとうございます。それでは、資料 3 を本部会案として審議会に報告することとします。皆様のご意見については、都において施策を実行していく中で取り組んでいただきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

続きまして、今後の審議会のスケジュールについて事務局から説明願います。

【永沼食品監視課課長代理】 それでは、今後のスケジュールをご説明させていただきますので、参考資料 1、食品安全推進計画改定のスケジュール（予定）を選択していただければと思います。今後のスケジュールでございますが、先ほどご承認いただきました中間まとめ部会案につきまして、8 月 27 日に開催します第 1 回食品安全審議会において、部会長からご報告していただくことを予定しております。

8 月 27 日の審議会において中間まとめ案が了解されたのち、パブリックコメントを実施し、それを踏まえて 10 月中下旬、第 3 回部会において、答申案という形で事務局からご提示させていただければと思っております。

こちらの答申案につきまして、部会でご審議いただきまして、部会として決定したものを 11 月上旬中旬頃に開催を予定しております第 2 回審議会において答申いただくといったスケジュールを考えているところでございます。いただいた答申に基づきまして、年明けぐらいになるかと思いますが、計画の改定作業を進め、令和 8 年 3 月頃に計画の改定、このようなスケジュールを考えているところでございます。

なお、第 3 回の部会につきましては、今後、事務局からご連絡を差し上げますので、日程調整等をご協力いただければと思います。

スケジュールについては、以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。ただいまのスケジュールについて、ご質問等ございますか。

よろしいでしょうか。

それでは次に、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」に移りたいと思います。

前回の部会開催後に、事務局から各委員宛てに、食品安全審議会で議論している食品表示の見直しについて、消費生活条例に基づき設置されている消費生活対策審議会に検討状況を報告し、そこで出た意見を踏まえて、食品安全審議会における検討を進めていきたい旨の連絡があったことと思います。6 月 26 日に消費生活対策審議会総会が開催されましたので、まずそこで出された意見について事務局から説明をお願いします。

【阿部企画調整課長】 生活文化局消費生活部企画調整課長の阿部でございます。

私のほうからご説明させていただきます。

生活文化局消費生活部では、東京都消費生活条例を所管しております。また、東京都消費生活対策審議会の事務局を担当しております。6月26日に開催しました第28次の東京都消費生活対策審議会第2回総会の議事の状況について、資料4に沿ってご説明申し上げます。

1枚目ですけれども、消費生活対策審議会の概要についてまとめております。東京都消費生活対策審議会は、東京都消費生活条例に基づいて設置されました知事の附属機関になっております。右側の名簿にありますとおり、学識経験者や消費者代表、事業者代表などで構成をされているというものでございます。左側の下段のほうに審議事項について記載しております。東京都消費生活対策審議会では、基本計画の策定などのほか、条例に定める事項に関して知事の諮問を受けて審議するほか、審議会として知事に対し意見を述べるができることとされているところです。

本日の食品安全審議会部会の提案となっておりますカット野菜・カットフルーツ及び調理冷凍食品に関する各表示につきましては、東京都消費生活条例に基づく告示で定められた事項となっております。対象となる商品の選定や解除を行う場合には、消費生活対策審議会への諮問、審議が必要であるということも、この消費生活条例で規定をされているところでございます。現時点におきましては、まだそのカット野菜・カットフルーツ及び調理冷凍食品に係る表示義務の改正について検討、ちょうどこの審議会も含めて検討されているというところでございまして、消費生活対策審議会への諮問には至っておりません。

ただ、今後、その検討結果によっては消費生活対策審議会への諮問、審議いただく可能性があることから、先日6月26日に開催しました消費生活対策審議会におきまして、カット野菜・カットフルーツ及び調理冷凍食品に関わる表示の規定内容や、前回のこちらの部会での議論の状況について、所管の保健医療局のほうから説明をし、審議会の委員から意見を伺ったというところでございます。保健医療局からの説明内容につきましては、前回のこちらの部会であった説明内容に沿ったものでございます。

次のページをご覧くださいと、審議会での委員からの主な意見について掲載しております。共通する項目のところに記載をしておりますけれども、消費者の意見の確認や調査に関する質問がございました。この点につきましては、保健医療局よりカット野菜・カットフルーツに関する期限表示に関する調査を行っていることとか、あとは都政モニターアンケート結果などについて説明をしたところでございます。

その他の事項につきましては、ここに記載しているとおりでございますので、読み上げは省略させていただきたいと思います。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。部会長から質問ですけれども、現状では諮問は行ってないということですね。

【阿部企画調整課長】 はい。まだ現時点では、諮問には至っておりません。

【鈴木部会長】 今回は、食品表示について、食品安全審議会でも議論をしているということについて説明を行って、意見を求めたという理解でよろしいでしょうか。

【阿部企画調整課長】 はい、そのとおりでございます。

【鈴木部会長】 それともう一つは、今後私どもの意見をまとめて審議会の意見として提出した場合、そちらで再度、諮問等の議論を行うという形になっていくということでしょうか。

【阿部企画調整課長】 はい。先ほど申し上げたとおり、条例の中で対象となる商品の選定ですとか解除については、諮問、審議を行うということになっておりますので、この後、指定する商品の解除ということになれば、審議会の諮問ということが必要となってきます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。委員の皆さん、よろしいでしょうか。前提条件があるかと思いますので、その辺をきちんとしておきたいと思います。

それでは、ただいまの説明を踏まえた検討を進めていきたいと思います。事務局が論点整理を行っておりますので、事務局から資料の説明をお願いします。

【待鳥食品監視課課長代理】 それでは、資料5、消費生活条例に基づく食品表示の見直しについての選択をお願いいたします。

まず、調理冷凍食品の表示に関する現状と課題です。イメージ共有として冷凍食品の表示例を載せております。名称から製造者までの四角囲みがいわゆる一括表示と言われる法定義務表示の箇所となります。枠外に記載のある原材料配合割合、エビ2%（仕込み時）という表示が、今回の都の消費生活条例の規定によるものになってきます。

課題に移りますが、消費者庁は、このように複雑な食品表示について、合理的かつシンプルで分かりやすい制度への見直しを行っており、調理冷凍食品のうち冷凍エビフライなどの10品目にかかっていた食品表示法の個別表示のルールが廃止となりました。こうした背景を踏まえ、都としても同義の表示に当たる条例の規定の見直しについて検討を行うことになりました。

次のスライドをお願いいたします。前回部会の検討を踏まえまして、論点の整理をいたしました。論点一つ目としまして、原材料配合割合表示の必要性についてですが、そもそもは昭和51年の消費生活対策審議会の答申でもって、原材料の一部を取って商品名としているものについては、往々にして消費者の誤認を招いており、その含有割合についての注釈が必要と思われ、少なくとも仕込み段階での割合表示を行うべきと規定された事項となります。

規定から50年の半世紀を経た先般の第1回の部会では、業界ヒアリングを行い、委員の皆様より今日的視点からの意見をご提示いただきました。その主なものとして、「業界としての競争原理や消費者の分かりやすさの観点から、ルールはシンプルにすべき」ですとか、「都内のみで適用される個別ルールの存在は消費者に混乱を招くおそれがある」と。また、「仮に個別ルールを廃止するとしても、消費者が知りたい情報が届くように業界として取り組んでほしい」というようなご意見がありました。

協会のヒアリング中においても、そのお問合せの実績から、お客様は配合割合表示ではなくて、パッケージ写真から多くの商品情報を得ているようだと言及されておりまして、確かに都保健所、消費生活センターに対するお問合せ、直近5年間で調べましたところ、原材料配合割合表示に関するものというのは全くないような状況でございました。

次のスライドをお願いいたします。論点二つ目、原材料配合割合表示のルールがなくなると仮定した場合には、では消費者への情報提供をどのようにして行っていくかということです。前回部会の主なご意見としては、情報発信の方法について、知りたい情報が知りたい消費者に届くよう取組をお願いしたい旨、業界団体に対して要望があり、そのことに対して会員企業が既に複数チャネルを通じて情報提供に取り組んでいる事例等のご紹介をいただきました。後日の追加のヒアリングで、消費者に対する今後の情報提供の在り方については、協会としてガイドラインを策定し、積極的に取り組む予定とのご説明がありました。

次のスライドをお願いいたします。続いて、もう一つの議題である生食用野菜及びフルーツの表示に関する現状と課題です。左側、複数原材料のものにつきましては、加工食品の扱いとなりまして、いわゆる一括表示が基本となってまいります。一方で、右側の単一原材料の場合、昨今は、同程度の表示ラベルを目にされるのではないかなと思いますけれども、国の食品表示基準上は、単一原材料の場合は生鮮食品として分類されており、名称と原産地のみが義務表示となっております。なので、緑の網掛けの部分は事業者が任意で表示している箇所になります。これら表示に加えて、都内に流通する場合に限って、都条例で生食用のカット野菜及びフルーツは加工年月日が義務づけになっているという状況です。

課題ですが、消費者庁の動きとして、こうした複雑な食品表示について、合理的かつシンプルで分かりやすい制度への見直しを行っているということ、さらには、都条例による加工年月日の表示義務が、事業者の推し進めるSDGsの取組を妨げる状況があり、条例に基づく表示ルールについても、あわせて見直し検討の課題が上がった形となっております。

次のスライドをお願いいたします。論点の一つ目です。加工年月日表示の必要性についてですが、平成3年の消費生活対策審議会答申でもって、生食用カット野菜及びフルーツについては品質劣化のおそれが大きく、新製品であって消費者の商品知識が必ずしも高くないものとして、消費者が商品選択する場合の判断材料として加工年月日が必要として規定されました。

当時はまだ食品の日付表示といえば製造年月日表示であり、確かにカット野菜及びフルーツに関しては、先ほどの表示例のように、生鮮食品と加工食品のちょうど間にあるような商品で、表示に関して、当時のJAS法、食品衛生法でも中途な位置づけでありました。なので、法令整備がないものとして、条例で補完する必要性があったそういう時代背景があります。なお、その後、食品の日付表示は、法令改正を経て、製造年月日から期限表示へ移行しております。

前回部会で、今日的視点でもってご発言いただいたご意見としましては、消費者は加工年月日からはいつまでもつか判断できないため、加工年月日は表示不要であり、消費者として気になるのは消費期限であると。そういうご意見の一方、消費者が加工年月日から判断できるよう、加工年月日を知りたい人が知る手段は必要というご意見もありました。業界団体のヒアリングの中で、都外において試験的に加工年月日をなくして流通させてみたけれども、加工年月日に関する問合せがなかったというご報告がありまして、こちらも先ほどの例と同様に、行政機関に対するお問合せ、直近5年

間を振り返りましても、加工年月日に関するものはないような状況でございました。

次、お願いいたします。最後のスライドになります。論点二つ目です。仮に期限表示へ一元化すると仮定した場合ですが、消費者への情報提供についてです。前回部会のご意見として、加工年月日を知りたい消費者が加工年月日を知る手段を確保してほしいという旨ありました。協議会へ追加のヒアリングをしましたところ、加工年月日に関しては消費者からのお問合せに応じて回答する体制を整えるということ。それから、表示義務のない単一原料のカット野菜に関しても、期限表示は引き続き当然に続けていくとのご説明がありました。なお、流通過程において、スーパー等の店頭でも期限表示を手がかりに陳列商品の管理を行っていることから、期限表示は必要不可欠な情報源であるということでした。

また、表示の実態ですが、消費生活調査員調査という事業により、第1回調査時期が6月23日から7月7日の2週間で、都民の方にスーパーの店頭でカット野菜及びフルーツの日付表示をテーマに確認していただきました。このスライドの実施率から、法定義務がなく、任意表示となってしまう単一原料においてもなお、流通品の期限表示の実施率は高い状況がうかがえるかと思えます。

資料の説明は以上になります。よろしくお願いいたします。

【鈴木部会長】 説明ありがとうございました。ただいま事務局からそれぞれの論点について説明がありました。検討の進め方ですが、調理冷凍食品については二つ、それからカット野菜についても二つ論点がございました。この論点ごとにご検討いただきたいと思いますが、そのような進め方でよろしいでしょうか。

ありがとうございます。それでは、論点ごとに検討していきたいと思いますので、まず資料5の2ページ、調理冷凍食品の表示規定見直しに係る論点①、原材料配合割合表示の必要性について、ご意見をお願いいたします。

柿本委員、いかがですか。

【柿本委員】 ありがとうございます。昭和51年の答申に、私は古い人間なのだと思いますが聞いておりました。現代に合わせるとしたら、消費者からの問合せはないとの事ですので、シンプルに分かりやすい食品表示制度ということでいくべきなのだと思います。ですが、仕込み段階の含有量を知りたい消費者がいた場合に問い合わせたら知ることができる状態というのは、ぜひ残しておいていただきたいと思います。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

井岡委員いかがですか。

【井岡委員】 ありがとうございます。私もこのパッケージ写真のほうでイメージを消費者は取っているのではないかと思いますし、それからまた、この一番上の50年前ということで、もう半世紀、食品の表示自体も全くがらっと変わっておりまして、今の消費者の意識とはかなりかけ離れているのではないかと感じております。そういうことで、問合せもゼロということで、これは必要ではないというふうに感じております。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

星野委員、いかがですか。

【星野委員】 ありがとうございます。前回お話を聞き、私もやはり同じように、今の消費者はこの表示がなくても自分の力で見ていけるのかなとは思っております。この見直しで知ったんですけれども、やはりこれが冷凍食品にだけかかっている表示の必要性とか義務というところで、東京都がやっているというのを知りましたので、やはりそれも混乱の一部かなと思っています。こっちはあって、要するにレトルトというんですか、冷凍じゃないの同じようなもののほうには、この表示は要らないというルールがあって、冷凍食品だけ課されているというところが、分かりにくさにつながるので、先ほど佐合委員がおっしゃったように、私は消費者は冷凍食品をつくっている業者を信頼して買っていただければいいかと思いますので、柿本委員がおっしゃったように、やはり知りたい情報が届くように業界としてのご努力も続けていただきたいと思いますので、こちらの廃止は私も賛成いたします。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。今業界のお話が出ましたけど、阿部委員、いかがですか。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部でございます。消費者代表の委員の皆様からそのようなことを伺って少し安心をしておりますが、皆様もおっしゃっているとおり、50年前というのは、まだ冷凍冷蔵庫も電子レンジの普及率も低い時代にできたルールでありますから、それは今日的な意味としてはなくなっていると思いますので、見直すタイミングとしては今回ちょうどよかったのかなと思っています。

それであともう一点いうと、先ほどの東京都消費生活対策審議会のほうで諮問という形がありましたけれども、東京都条例をかける対象品目をどれにするかというのが、そちらの審議会のほうでの諮問ということだと思います。そのときに、やっぱり論点になるのは、義務的な表示をしてまで規制しなければいけないことなのかどうか、ということと、そうではなくて、消費者の自主的、合理的な判断ができるような状況にして、皆さんに選んでもらうということが大事なのかという視点でお話いただければ、おのずと答えは出てくるのかなと思っております。

すみません、生意気なことを言いまして申し訳ない。以上です。

【鈴木部会長】 佐合委員、何かありますか。

【佐合委員】 ありがとうございます。今、国のほうの表示の見直しが進んでいます。そこでも議論されたことなんですけれども、例えばレトルトの話が出ましたけれども、肉が3%じゃないといけないとか、過去、いわゆる優良であるというものの当時の基準がありました。ジュースもそうですよね、100%が信仰みたいな時代、当時はそれで一定の機能を果たしたんだと思いますが、あれから50年たって、今言われているのが、「食の多様化」です。アジアの料理もいろいろ食べるようになったよねとか、以前は、何かよく分からないようなメニューがいっぱい出てきているよねという社会の中で、数字で何かを縛るという意味、消費者の方が見て、何をどう判断するのかというところの議論もあったと思います。

そんな観点からして、これまでの基準は、一定の役割を果たしたんだけど、今、見直す時期じゃないのかと感じました。ありがとうございました。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

最後に、岡田委員、何かご意見ございますでしょうか。

【岡田委員】 ありがとうございます。国衛研の岡田でございます。

今、各委員がおっしゃったとおりだと思いますし、現代ではインターネットが普及して本当にSNSも広く活用されており、消費者の方が自力で情報を取れるのがずっと容易になっていますし、情報を発信されることもすごく多くなっていて、これができた当時のような、買ってみたら本当に衣ばっかりでエビがほとんどなかったとか、そういう商品が普及するのが難しい時代になっていると思います。ですので、私もこちらは当初の役割を果たして、今の世の中にはなくてもよくなったのではないかと考えております。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。皆さんよろしいでしょうか。

それでは、意見が出そろったようですので、論点①について、部会における見直しの方向性の整理を行いたいと思います。これまでの議論の中で、配合割合表示は活用されていない、国が廃止している中、都が規制を続ける理由がないなどの意見が多かったように思います。

これまでの意見をまとめますと、昭和51年頃に流通していた調理冷凍食品の状況を踏まえて、商品名が消費者に誤った認識を与えることを防止するために設けられた原材料配合割合表示は、現状においてはその役割は終えたと考えてよいと思います。また、国の食品表示制度においても、類似した制定背景を持つ表示ルール of 廃止が決定されたことから、本部会としては、調理冷凍食品における原材料配合割合表示は廃止が妥当という方向性で整理したいと思いますが、よろしいでしょうか。

(異議なし)

【鈴木部会長】 ありがとうございました。では、見直しの方向性は、調理冷凍食品における原材料配合割合表示は廃止が妥当とさせていただきます。

原材料配合割合表示が廃止になりますと、消費者に届く情報が減ることになります。情報を得たい消費者への情報提供について検討が必要になるかと思います。それでは、資料5の3ページ、調理冷凍食品の表示規定見直しに係る論点②、消費者への情報提供についてご意見をお願いいたします。

井岡委員いかがですか。

【井岡委員】 ありがとうございます。業界さんはホームページなどでとか、二次元コードなども含めて発信してくださるということですのでそれでよいかと思います。商品の表示ではシンプルなほうが消費者は見やすく、あまりにも文字が多過ぎるとかえって見ないということもありますので、QRコードとかホームページのほうにありますということを書いていただければ、もう十分だと考えております。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

柿本委員。

【柿本委員】 ありがとうございます。情報提供はやはり重要なポイントだと思っております。それで、業界からは積極的に取り組む予定というお返事をいただいているようですが、ホームページに載せていただくことももちろん有効だとは思いますが、

ホームページは情報が多くございまして、消費者が自分の取りたい情報にたどり着くのに非常に手間と時間がかかることも経験上ございました、できればQRコード、2次元コードなどをつけていただいて、ダイレクトに飛んでいけるようにしていただけると、消費者にとって有効なのではないかと思います。ふだん問合せが全くなくても、何か起こったときに、自ら調べようと思ったときに取りやすい手段をぜひつくっておいていただきたいと思います。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

星野委員いかがでしょうか。

【星野委員】 ありがとうございます。前回お話を伺った後、またこちらの3ページの資料のピンクのところではアリングを行っていただいたということで、ありがとうございます。やはり、こちらの冷凍食品協会に入っていらっしゃらない方もいらっしゃるとは思っていますけれども、こちらの冷凍食品協会さんが一定のガイドラインをつくっていただいて、業界を牽引していただければ、消費者がもらいたい情報というのは取りやすくなるのかなと思っています。

やはり柿本委員のおっしゃったように、その場ですぐ自分がもらいたい情報にたどり着けるということが一番いいのかなと思いますので、大変だとは思いますが、そちらのご努力もお願いしたいと思います。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

他に意見はありますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、論点②につきましては、当部会の方向性として、消費者への情報提供については、ホームページ、フリーダイヤル、2次元コードなどの複数チャネルを通じた情報提供により、知りたい情報が知りたい者に届くような取組をお願いしたい。また、協会として、ガイドラインの制定をお願いしたいといった意見が多かったと思います。従いまして、本部会としては原材料配合割合を知りたい消費者に対する配慮が必要で、そのための業界の自主的な取組を期待するという方向で整理したいと思いますが、よろしいでしょうか。

(異議なし)

【鈴木部会長】 ありがとうございます。それでは、引き続きまして、生食用カット野菜・カットフルーツの表示規定の見直しの検討に入りたいと思います。

まずは資料5の5ページ生食用カット野菜・カットフルーツの表示規定見直しに係る論点①について、加工年月日表示の必要性についてご意見をお願いいたします。

星野委員いかがでしょうか。

【星野委員】 ありがとうございます。こちらの加工年月日の表示につきましては、前回もお話をさせていただきましたけれども、どちらかといえば消費者は消費期限のほうを知りたいのかなと思っています。実は私もそうです。なので、加工年月日からそこを判断するという消費者力も必要だとは思いますが、こちらの表示のところでは二つあることで誤解を招きやすいかなと思いますので、消費期限のほうを記載していただきまして、加工年月日を表示するという東京都のところは廃止してもいいのかな

と思っております。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

井岡委員いかがでしょうか。

【井岡委員】 ありがとうございます。私も前回も申し上げたのですが、前回の後、あちこちスーパーを回って、カット野菜がたくさんあるところをいろいろ見たのですが、本当に先ほど単一のものでも消費期限が99.1%というか、ほとんどついているという状態です。消費者は加工年月日はかえって誤解、間違えて見てしまう可能性もあると思います。今ここでは二つ上下に並んでいるのですが、この四角のをまたいで、上が加工で下が消費というのがあったんですね。これだと上しか見ていなかったら、多分加工年月日、消費期限とかいうところよりも日付をぱっと見てしまうと思ったものですから、これは二つあるとかえって誤解を招きやすいのではないかと感じたものですから、私は加工年月日は必要ないのではないかと考えております。お願いいたします。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

柿本委員どうぞ。

【柿本委員】 ありがとうございます。そうですね。消費期限がしっかり書かれていれば、この整理の仕方でよいと考えます。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。

仲辻委員、何か。

【仲辻委員】 すみません、やはりカット野菜の製造する工場等もかなり丁寧につくっているといいますか、洗浄方法とかも変わっていますし、それから包装の材質等も変わっているというところで、消費期限自体が結構伸びてきているというところがあります。もうかなり長い、つけている商品もあつたりしますので、昔みたいにその日食べないといけないというところもないかなと思いますので、そういう意味でも消費期限があれば十分かなと思いますので、加工年月日は不要でいいのかなと思っております。

以上です。

【鈴木部会長】 ありがとうございました。他に何かご意見のある委員はいらっしゃいますでしょうか。

よろしいでしょうか。

それでは、ご意見が出そろったようですので、カット野菜・カットフルーツの論点①について、部会としての見直しの方向性の整理を行いたいと思います。これまでの議論の中で、消費者は消費期限の表示があれば、食べる時期を判断できること。また日付表示が二つあることによって、かえって消費者は誤解してしまうのではないかといった意見が多かったように思います。

これまでの議論をまとめると、加工年月日表示は、平成4年の制定当時においては、消費者が商品を選択する際の判断材料として位置づけられていましたが、現状においてはその役割が期限表示に置き換わっていると考えてよいと思います。従いまして、本部会としては、生食用カット野菜・カットフルーツの加工年月日表示は廃止が妥当という方向性で整理したいと思いますが、よろしいでしょうか。

(異議なし)

【鈴木部会長】 ありがとうございます。それでは、見直しの方向性は、生食用カット野菜・カットフルーツの加工年月日表示は廃止が妥当といたします。

続きまして、カット野菜・カットフルーツについての論点②に移りたいと思います。

井岡委員いかがですか。これもチェーンストア協会さんのヒアリングを行った結果が記載されておりますけれども。

【井岡委員】 これはちょっと難しいのですけれども、私としては必要はないというふうに思います。今、仲辻委員もおっしゃっていたように、期限が伸びているものもあるということなので、そうすると加工年月日から消費者は、それこそ何日だから3日もつとか4日もつとかいう判断材料がなかなかなく、科学的根拠も分からないので。これは業者さんのご負担になると考えるので、期限表示だけでいいのではないかと考えております。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

柿本委員、いかがですか。

加工年月日について、例えば問合せがあったときに答えられるように。

【柿本委員】 加工年月日を知る手段を確保してほしいということの先には、消費者は仲辻委員もおっしゃいましたけれども、どのような状況でそれがつくられているかというのを消費者は知り得ませんので、洗浄方法ですとか包材の進歩ともおっしゃられましたけれども、いろいろな情報が欲しい消費者もやはりいますので、できれば問い合わせたときには加工年月日、全部包材には管理番号などが入っているかと思えますので、教えていただく手段は取っておいていただきたいというのが希望でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。私から事務局にお聞きしたいんですけども、例えば消費期限だとか期限表示について、それを見てメーカーさんに製造年月日を問い合わせたとき、これはいつ頃つくったものですよってお答え、いろいろな会社がもちろんあるだろうと思いますけれども、答えていただけるものなのでしょうか。

【丸山食品監視課長】 一般論としてお答えするのはなかなか難しいんですが、カット野菜に関しましては、資料にあります協議会の説明としては、協議会の会員としては、期限表示から加工年月日、このアイテムであれば加工年月日はいつですよというお答えができるような体制を、今後つくっていききたいという説明があったところでございます。

【鈴木部会長】 それは消費期限だとか期限表示の種類にかかわらずなく、お答えするのは企業秘密みたいな部分があるということで、答えたくないということなんでしょうか。

【丸山食品監視課長】 すみません、それはカット野菜に関してということですか。

【鈴木部会長】 ではなく、一般的な食品として。

【丸山食品監視課長】 一般のほうは、すみません、我々も情報を知り得ないので。恐らくは、期限表示から通常であれば加工はトレースバックできるんだろうとは思いますが、確証は持っておりません。

【佐合委員】 一般論として申しますと、企業にお問合せがあります。そのときは、この製品については6か月ですとか1年ですという形でお答えしています。今、国のほうで食ロスの視点から賞味期限・安全率の話もありますけれども、そもそもその製品が何日間かもつというのは、もう設計として決めてあるので、いつつくられたものであろうが、そういう答え方、何か月の商品ですという形で、一般的には情報提供されていると理解しております。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。という、例えば7月期限という、メーカーの消費者相談窓口で電話して、6か月の設定ですよということから1月頃につくったものかなということで、何月何日につくったということは答えないにしても、大体6か月を遡るといつ頃製造されたものかが分かるという理解でいいですね。それで、よろしいでしょうか。

【仲辻委員】 すみません、資料にスーパーマーケットではと書いてありますので。スーパーマーケットのほうなんですけれど、結局、何か事故があったりとか、それから異物が入っていましたといったときには、必ず追いかけないといけないというところがありますので、必ずいつつくったかというところのものは持っているというご理解でいいかなと思います。

それが、聞いたときにすぐ答えられるかというのはちょっと別問題にはなるかと思うんですが、基本的には製造したところについては、先ほどロット番号であったりとか、いろんな部分で追うような形はできるかなと考えております。

特に今回の生野菜になりますと、かなり日が短いという商品になりますので、冷凍食品のように長ければ、何月の何日から何日までにつくったという幅を取るかもしれないんですが、カット野菜につきましては、基本的にはいつつくったかの日までは追えると考えていただいてもいいのかなと思っております。

以上です。

【鈴木部会長】 岡田委員、お願いします。

【岡田委員】 国衛研の岡田でございます。私自身も加工日を消費者が、何とかいまいしょうか、絶対知らなくちゃいけないとは思っていないんですけれども、むしろ消費期限をどのぐらいに設定しているかというのを知る手段があるといいなと思っております。前回のこの部会のときに、事業者さんのヒアリングで、現在では大体3日とかそれぐらいで期限を区切っているというご説明がありましたけれども、仲辻委員が言われたように長くなってくる傾向にあると。例えば、海外で売られているように、かなり長いものが今後売られる可能性があるのですでしたら、前回の部会のときにご説明が事業者さんからありましたように、期限設定に用いている指標が主に一般生菌数と大腸菌群ということでしたので、現状では国内ではっきり起こった事例はございませんけれども、リステリアのように低温で増殖する細菌で、海外で腐る事例が起こっているものなどもありますので、製品がどれぐらい長い消費期限を持っているかということは、知りたい人が知られるようになっているといいなと、ちょっと本筋のこととずれてしまいますけれども、思いました。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。

阿部委員、いかがですか。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部でございます。言おうかなと思ったことは仲辻委員と岡田委員に言われてしまったんですけれども、製造年月日表示のときにお問合せが多かったのは、いつまでもつんですかというお問合せなんです。これが期限表示になってみると、逆にいつ作ったんですかという質問はほとんど来ないと思います。企業としては、いろんな先ほど言った回収なんかのこともありますので、必ずトレースバックできて、いつのどこでつくったのかというのが分かるようにはなっていますけれども、その情報を求める消費者の方というのは、そんなに多くないというのが一般的な現状かなと思っております。

それで、先ほどの議論を聞いていますと、これは義務的な商品のラベルとかに書く義務表示という問題と、任意の情報提供というのは話を分けるべきかなと思ってます。この論議をすると、事業者の方がなかなか情報を提供してくれないというような意見をたまにもらうときがあります。それは義務として表示で情報提供の話なのか、任意で聞きたい人、知りたい人、あるいはそういう方が多いときに情報を提供するかというのは、別に分けて考えているのだらうと思うのです。その数だとか頻度だとか、そういうものの。

その面で、今後も本当に義務表示しなきゃいけないものなのか。例えば企業がぜひ情報提供したい、消費者が情報を知りたいというものについては、どんどん表示、ラベリングという方法以外の方法での情報提供を考えるというのが今後の在り方かなと思ってますし、今、消費者庁でもデジタルツール活用の検討部会が開かれているように、そういうところで議論していけばいいのかなと思っております。

すみません、話が長くなっていますが、特にこのカット野菜・カットフルーツについては、加工年月日を聞きたい方はどのくらいいるのかなというのは、私もよく分からないなと思っております。

以上になります。

【鈴木部会長】 全体の流れとしては、加工年月日の問合せについての体制を整えるということは、特に審議会として求めることはしないということかと。ただ言えるのは、やはり期限表示の設定の仕方等について問合せがあった場合に、製造者や加工者の方は、問合せに対応していただきたいというような取りまとめでよろしいでしょうか。

どうぞ。

【星野委員】 すみません、まとめに入っているときに申し訳ありません。ここに出ている主な意見を、ポツ一つなんですけれども、やはり阿部委員がおっしゃったように、義務ではなく確保してほしいという一文はあってもいいのかなと。実は私は今自分の団体の歴史をひも解いている段階で、こちらの加工年月日表示をぜひと言ったのがうちの団体も入っていたようで、先輩方の思いも受けとめている中で、情報が知りたい消費者が一定数いらっしゃったときに、そういった消費者がアクセスする道を閉ざされたくないという思いです。なので、義務ではないです。でも、要らないよねではなくて、ここは一言残っているといいのかと。

【鈴木部会長】 ありがとうございます。それでは、元に戻りまして、やはり表示

規定について、知りたい情報が知りたい者に届くような取組をお願いしたいという形で、これは義務ではなくて、そういう要望だということで整理したいと思います。また、その際に、加工年月日だけではなくて、消費期限の設定の仕方の情報提供について十分に考えていただければと思います。

これらを踏まえまして、本部会としては、加工年月日を知りたい消費者に対する配慮が必要で、そのための業界の自主的な取組を期待しますという方向で整理したいと思います。よろしいでしょうか。

(異議なし)

【鈴木部会長】 ありがとうございました。それでは、加工年月日を知りたい消費者に対する配慮が必要で、そのための業界の自主的な取組を期待するという方向とします。

検討事項は以上となりますが、消費生活条例における食品表示制度の見直しについて、部会としての見直しの方向性が整理できましたので、見直しの方向性を食品安全審議会に報告するというところでよろしいでしょうか。

(異議なし)

【鈴木部会長】 ありがとうございました。それで、今後の審議会のスケジュールについて、事務局からの説明をお願いします。

【丸山食品監視課長】 事務局の丸山でございます。活発なご議論、どうもありがとうございました。参考資料の2で、今後のスケジュールについてご説明を申し上げます。ただいまご議論いただきました見直しの方向性に関しましては、来月8月27日の今年度第1回の審議会で鈴木部会長から報告していただくということをお願いをしたいと思います。

この審議会で内容の了承が得られれば、先ほどご議論いただきました食品安全推進計画の改定とあわせてパブリックコメントを実施いたします。そのパブリックコメントでお寄せいただいた意見を事務局で集約した後に、10月頃に考えております第3回目の部会で委員の皆様にご報告すると同時に、取りまとめの案をご確認いただきたいと思います。

その後、さらに11月頃を考えております。第2回の審議会を開催し、食品安全審議会としての取りまとめをご確認いただく予定でございます。さらにその後でございますが、今日この食品表示の検討冒頭、消費生活対策審議会がございましたけれども、消費生活対策審議会において必要なご検討をさらにいただく予定ということでございます。

以上でございます。

【鈴木部会長】 ただいまのスケジュールについての説明に何かご質問あるでしょうか。

よろしいでしょうか。

それでは、これ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。委員の皆様の円滑な進行へのご協力ありがとうございました。

【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、長時間にわたりご審議いただき、どうもありがとうございました。

これをもちまして、令和7年度第2回食品安全審議会の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。