

令和 7 年度

## 第 1 回東京都食品安全審議会

日時：令和 7 年 8 月 27 日（水）午後 1 時 30 分～午後 3 時 13 分  
場所：東京都庁第一庁舎 4 2 階 特別会議室 A

午後 1 時 3 0 分開会

【丸山食品監視課長】 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 7 年度第 1 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。

本日は、W e b 会議形式との併用で開催いたします。

それでは、開会に先立ちまして、東京都保健医療局長の山田よりご挨拶を申し上げます。

【山田保健医療局長】 保健医療局長の山田でございます。食品安全審議会の開催に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げたいと思います。

委員の皆様方におかれましてはご多忙中の中、また大変暑い中、ご出席を賜りまして誠にありがとうございます。令和 7 年 1 月 2 9 日に開催いたしました食品安全審議会におきまして、東京都の食品安全の施策の根幹であります、東京都食品安全推進計画の改定について、知事より諮問をさせていただきました。

食品の安全性につきましては、現在の推進計画の策定以降、紅麹製品による健康被害事例によって顕在化した健康食品の問題、あるいは社会全体で急速に進む D X 化への対応など、都して取り組むべき新たな課題が引き続き発生、山積をしているところでございます。

諮問事項につきましては、審議会において具体的、かつ専門的な検討を要することから部会が設置されまして、鈴木部会長をはじめ、委員の皆様方には大変熱心なご審議をいただいております。

また、計画改定と併せまして、消費生活条例に基づく食品表示制度の見直しにつきましても検討を進めていただきました。

本日は、部会からご報告いただいた結果につきましてご審議いただきまして、推進計画の中間のまとめなどとして取りまとめる予定でございます。

さらに食品衛生法施行条例の改正につきまして、ご議論いただく予定でございます。それぞれのお立場から忌憚のないご意見をいただきたいと存じております。

今後とも、都の食品安全行政に対しまして、皆様方のお力添えを賜りますようお願い申し上げます。本日はよろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 山田局長は公務のため、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、会場にいらっしゃいます委員の皆様方は挙手の上、目の前のマイクの下の右のボタンを押していただき、赤いランプが点灯いたしますので、そうになりましたらご発言をお願いいたします。また、発言が終わりましたら、もう一度ボタンを押していただきますと消灯いたしますので、ランプが消えるよう操作をよろしくお願いいたします。

また、W e b でご参加の委員の皆様方におかれましては、システム上の挙手ボタンを押していただき、ミュートを解除していただいた上でのご発言をお願いいたします。

同じようにご発言が終わりましたら挙手を解除し、ミュート状態に戻して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、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。ただいまご出席の委員は21名、会場にいらっしゃる皆様方が15名、Web参加の皆様方が6名ということで、21名のご出席をいただいております。委員総数の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、本日は春日委員、久我委員からご欠席とのご連絡をいただいております。秋山委員、荒井委員、関委員、瀬古委員、板東委員、日野委員はWebからのご参加でございます。

前回1月の審議会以降、事務局職員にも人事異動がございました。幹部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、紹介に代えさせていただきますと存じます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、以後の進行は五十君会長にお願いしたいと存じます。五十君会長、よろしくお願いいたします。

【五十君会長】 皆さんこんにちは。座長を仰せつかっております五十君です。委員の皆様のご協力の下に、この審議会の円滑な進行を進めてまいりたいと思っておりますので、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確認をお願いいたします。

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

資料について説明させていただきます。

初めに、紙資料としまして、1枚目が次第、2枚目が審議会規則、裏面に委員名簿が記載されたもの。3枚目が部会委員名簿と事務局名簿を記載したものをお配りしております。次第裏面に記載のある資料1から8につきましては、お手元にありますタブレットでご確認いただければと思います。

タブレットの使い方ですが、画面が暗くなっている場合は、左側の上にボタンがありますので、そこを押していただくと、ロック画面が表示されるかと思います。ロック画面が出ましたら、指を下から上に動かしていただくとロックが解除されます。ロックが解除されましたら、資料一覧画面が表示されるかと思いますので、そこから各資料の選択をお願いいたします。資料から一覧に戻る場合は、左上の戻るボタンを押していただくか、資料切替ボタンから他の資料に移っていただければと思います。

次に参考資料ですが、参考資料1から4までの4種類を配布しております。また、机上資料としまして、各委員の席に、現行の食品安全推進計画の冊子を1冊お配りさせていただきます。

Webでの参加の委員につきましては、資料はメールで、参考資料は事前に郵送しております。資料については以上でございます。

【五十君会長】 本日もWebと会場のハイブリッド開催です。Web参加の委員の方も含めまして、ただいまご紹介のありました資料につきまして、お手元の確認を

お願いします。

おそろいでしょうか、よろしいですか。

それでは、本日は大変たくさんの議事がございます。時間が限られておりますので、迅速な進行を心がけてまいりたいと思います。ご協力をお願いします。

それでは、お手元の会議次第に従いまして、議事（１）東京都食品安全推進計画の改定についてから進めたいと思います。

食品安全推進計画の改定につきましては、本年１月２９日の令和６年度第２回食品安全審議会にて都知事から諮問を受けまして、当審議会において検討を開始することになりました。

推進計画改定に向けた検討につきましては、効率を考えまして、部会を設置いたしまして、具体的な検討を進めることといたしました。

部会につきましては、部会員の互選により鈴木副会長に部会長をお願いすることになり、計画改定に向けた具体的な検討をしていただいたところでございます。

本日は、部会長から部会における検討結果を報告していただきまして、その内容について皆さんにご審議をいただきたいと思います。

それでは鈴木部会長、よろしくお願いいたします。

【鈴木副会長】 部会の進行役の鈴木でございます。資料１により、部会における検討状況の概要を報告させていただきます。その後、事務局から詳細を報告させていただきます。

それでは、タブレットで資料１の選択をお願いいたします。

部会における状況ですが、５月２３日と７月２５日の計２回にわたり部会を開催し、検討を行っております。

５月２３日の第１回部会では、現行計画の取組状況を踏まえた課題の整理と、次期計画の体系の検討を行いました。

７月２５日の第２回部会では、第１回部会の検討を踏まえ、答申案の中間のまとめについて検討を行いました。

中間のまとめでは、これまでの取組を継続する必要がある課題が多いことを踏まえ、現行計画の体系を維持することを基本とし、その上で、それぞれ課題と対応の方向性の整理を行い、具体的な対応策として４９の施策を基本施策として設定し、食品の安全確保を図っていくべきとしています。

また、基本施策のうち、特に重点的に取り組むべき施策として１２の施策を重点施策として設定し、食品安全に関する課題に迅速、的確に対応していく必要があるとしています。

中間まとめの詳細について、引き続き事務局から報告をお願いします。

【永沼食品監視課課長代理】 はい、それでは引き続き事務局から説明させていただきます。

資料２の選択をお願いいたします。

まず、中間まとめの概要を説明いたします。

中間まとめの構成ですが、３章構成としております。第１章は計画に当たっての考え方とし、第１節を計画の基本的事項、第２節を課題と施策推進の方向性とし

ております。第2節は、これまでの取組を継続する必要がある課題が多いことを基本としつつ、新たな課題への対応も勘案する必要があるということを踏まえまして、現行の体系を維持した上で、現行の体系下の課題と今後の方向性を整理しております。

次に第2章では、第1章で整理した課題と方向性を踏まえまして、具体的な取組を記載しております。第1節では、取組の全体像を示すために施策を体系化すること。第2節では、生産から消費に至る各段階の安全確保のための49の施策を基本施策として位置づけること。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設定することとしております。

第3章では、施策の実施に向けた考え方としまして、推進体制や進捗状況の報告、必要に応じた見直し等を記載しております。

次に、2ページ目をご覧ください。

第2章の施策を体系化したものでございます。3つの施策の柱とその土台となる施策の基盤があり、方向性ごとに基本施策1から49まで記載しております。赤字になっているところが重点施策と設定した施策でございます。重点施策の概要につきましては、次のページをご覧ください。

次期計画から新たな施策として設定したものを新規、現行計画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他の施策に組み替えたものを再編と記載しております。

概要は以上でございまして、次に資料3により、答申案中間まとめについてご説明させていただきます。

資料3の選択をお願いいたします。

1ページ進んでいただきますと目次、さらにもう1ページ進んでいただきますと、「はじめに」と記載しているページがございます。この内容ですが、現行の計画は、令和7年度末をもって計画期間が終了となるため、令和7年1月29日付で知事から諮問を受け、審議会において審議を行ったこと、これまでの検討内容を答申案の中間まとめとして、取りまとめたものであることを記載しております。

次のページに進んでいただきまして、第1章、計画改定に当たっての考え方でございます。

都は平成17年に推進計画を策定し、その時々課題に対応するために計画を改定しながら、全庁横断的に食品の安全確保に関する施策を推進してきたこと、今回の計画改定に当たり、条例の基本理念の下、全庁的な施策の継続を基本としつつ、令和3年度以降に生じた食品安全をめぐる課題を整理し、都における食品の安全確保に関する施策をより一層推進していく必要があるとしております。

次のページに進んでいただきまして、第1節、推進計画の基本的事項についてでございます。

基本的事項として四つ挙げておりまして、まず、食品安全条例と推進計画の関係性について、条例7条に基づき推進計画を策定する旨を記載しております。

二つ目は、基本的視点として、条例の目的と基本理念を踏まえ、計画を策定すべきとしております。

三つ目は、計画の構成としまして、基本施策と、次のページに行ってくださいまし

て、重点施策、推進計画の実施に向けた考え方の三つの事項で構成するとしております。

四つ目が計画期間としまして、令和8年度からの5か年計画とすることを記載しております。

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おります。

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」が出さしております、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、次のページに移りまして、食品の安全確保のために、食品の供給者である事業者が、GAPやHACCPなどの安全管理を適切に実施する必要があるとしております。

これらの課題への対応としまして、生産から消費までの安全確保対策として、事業者自らが実施するGAPやHACCPの推進、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などとしております。

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、課題を挙げております。

まず一つ目が、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、効率的な監視指導体制の実現のため、情報技術のより一層の活用が必要であること。三つ目が、国内で消費される食料の多くを輸入に依存していることなどから、輸入食品の対策が必要であること。四つ目が、紅麹を含む健康食品による健康被害事例の発生を踏まえ、健康食品対策をより一層推進していく必要があること。五つ目が、食品表示については、国において見直しが進められており、事業者が的確に対応する必要があること。次のページに行きまして六つ目として、広域・大規模な食中毒が発生した際には、関係機関との連携により、被害拡大防止を図る必要があることを挙げております。

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おいて各種情報を分析・評価し、最新の科学的知見に基づいた対策を実施するとしております。

二つ目の効率的な監視体制のための情報技術の活用につきましては、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を実施するとしております。

四つ目の健康食品につきましては、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きましては、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については、近隣自治体との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など、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、二つ課題を挙げております。

一つ目が、令和4年に都が実施した実態調査におきまして、食肉の生や半生食での喫食経験がある都民が約半数であることなどから、加熱不十分な食肉のリスクが十分に理解されていない可能性を挙げております。

次のページに行きまして、食物アレルギーにつきましては、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、アレルギーについては関係各局が連携しながら、食物アレルギー対策を進めていくこととしています。

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す。

これまでにお示した課題と対応の整理を踏まえまして、具体的な取組内容を記載しております。

2ページ進んでいただいて、第2節、基本施策でございます。

基本施策は、現行計画からの継続を基本としているため、現行計画と比較して変更のあった主な施策を説明させていただきます。

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。現行計画では、東京都GAP認証制度の推進となっておりますでしたが、こちらにつきましては制度名が施策の名前になっておりまして、令和5年度から「国際水準GAPガイドライン」に準拠した新東京都GAP認証制度が始まったということもございまして、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変更しております。

次に基本施策4でございますが、現行計画では、多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組の推進となっておりますが、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ということを踏まえまして、このような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こととしておりますので、次期計画では、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ております。

次に3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。

こちらについ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。重点施策としておりますので、後ほど説明させていただきます。

次に基本施策19でございますが、現行計画では、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なっておりますが、畜産物に関する取組につきましては、基本施策20の畜産物等の安全対策に集約しまして、基本施策19は農産物に関する内容のみとし、施策名を農薬等の生産資材の適正使用に関する指導に変更しております。

次に２ページ進んでいただきまして、基本施策２５、「健康食品」対策の強化でございますが、紅麹の件を踏まえた対策の強化としております。こちらにつきましても重点施策としておりますので、後ほど説明いたします。

次に２ページ進んでいただいて、基本施策３３ですが、現行計画では、外国人への情報発信等の充実とし、重点施策として取り組んできたものでございますが、次期計画では基本施策としまして、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、施策名を外国人への情報発信に変更しております。

次に２ページ、また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。

こちらについ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をしております。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きます。

以上が基本施策に関する説明でございまして、次に重点施策について説明いたしますので、２ページまた進んでいただければと思います。

第３節、重点施策でございます。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位置づけております。新規として新たに設定した施策と現行計画から拡充した点を中心に説明させていただきます。

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。こちら、拡充としているものでございますが、現行計画では、HACCPに沿った衛生管理の周知及び技術的支援としまして、事業者のHACCPの取組を支援するツール、食品衛生管理ファイルの作成・配布などHACCP導入に向けた支援や、食品安全を担う人材の育成としまして、事業者や監視員向けの研修を実施してきております。

次期計画におきましては、こうした取組のほか、事業者がHACCPの取組を着実に継続するための支援策の実施など、HACCPに関する施策を拡充していきます。内容としましては、具体的な事項の二つ目の各種支援資材によるHACCP定着に向けた支援と、三つ目の取組事例の共有によるHACCPのレベルアップに向けた支援の実施としております。

次のページをご覧ください。

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でございます。こちらも拡充としているものでございますが、現行計画では、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まして、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を実施しているところでございます。

国において食品ロス量半減目標達成のために、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が策定されるなど、持ち帰りを実施する飲食店が増加する可能性があることを踏まえまして、次期計画におきましては食べ残し持ち帰りを実施する施設への対策を講じるなど、多様化する食の提供方法に関する施策を拡充していきます。

内容としましては具体的な事項の二つ目にあります、食べ残し持ち帰りを実施する施設に対して、衛生的な取扱いに関する情報提供や監視指導の実施、都民に対する普及啓発としております。



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。

次期計画からの新規事項でございますが、我が国において D X が進んでいたり、東京都におきましても全庁的に D X が進んでいるといった状況でございます。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きましても、デジタル技術を活用した体制を構築していく必要があることを記載しておりまして、これらの課題への対応としまして、具体的な事項として三つ挙げております。

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、タブレット端末を用いた監視指導。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、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。

次に 2 ページ進んでいただきまして、「健康食品」対策の強化でございます。

現行計画では、流通市販品に対する監視指導としまして、試買調査により、医薬品成分が含まれていないか、表示広告が適切かなどのチェックであったり、医師会や薬剤師会と連携し、診療所や薬局から健康食品による健康被害を疑われる事例の情報の収集や分析、事業者講習会の開催など、健康食品対策に取り組んでいるところでございます。

次期計画におきましては、こうした取組のほか、令和 6 年に発生した紅麹を含む健康食品による健康被害事例を踏まえた対策を講じるなど、健康食品対策を強化していきます。

内容としましては、具体的事項の一つ目にある大規模病院と連携した健康被害の情報収集、二つ目の高精度測定機器導入など、健康被害発生に備えた検査・分析体制の確保、四つ目の市場に流通する健康食品の培養または濃縮工程のある製品の検査などを追加しております。

次に 5 ページ進んでいただきまして、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。

次期計画からの新規事項になっております。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 年以内の発生確率が 70% と予測されております。

また、このような中、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 9.1%、上水道断水率が 26.4% などと想定されておりまして、復旧に要する日数として停電が約 4 日、上水道が約 17 日かかるとされております。

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、食品衛生監視員がその役割を果たすことが強く期待されております。

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、具体的な活動指針になるものがありません。そのため、災害発生時に迅速に適切に食品衛生対策を実施し、食中毒の発生を防止する体制を整備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、二つ挙げております。一つ目が、

これまで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、三つ挙げておりまして、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、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生産・製造されたものであることから、国や関係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すが、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ということでございます。

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、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、その際には食品安全条例の規定に基づき、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。

【五十君会長】 はい、詳細なご説明、ありがとうございました。

鈴木部会長及び事務局から、部会における検討結果の報告をしていただきました。ただいま報告のあった内容につきましてご審議をいただき、審議会としての中間まとめを行いたいと思います。

皆様のご意見、ご質問をいただきたいと思います。何分資料のページ数が多いため、ご発言の初めに資料番号、あるいは該当するページ数など、該当箇所が分かるようにお示しいただきまして、ご発言いただきたいと思います。

通常の基本施策について49項目、さらに重点項目は12ほどございますので、そのどれに該当するかを発言の最初にお伝えいただきますと、対応ができると思います。よろしくお願いします。

それでは、ご質問、ご意見等を受け付けたいと思います。いかがですか。

渡邊委員どうぞ。

【渡邊委員】 国立衛研の渡邊でございます。詳細な計画、その説明をいただきましてありがとうございます。

一つ、私からお伺いしたいことなのですが、重点施策の1番目、GAP認証制度の推進に関わる点でございますが、この施策の内容として、GAP認証制度の推進があり、GAP認証を受けた農産品の流通拡大という項目が挙げられております。

この流通拡大に係るより具体的な方法として、どのような方法をお考えなのか、ご回答いただけますと幸いです。よろしくお願いいたします。

【小堺食料安全課長】 ありがとうございます。担当しております産業労働局農林水産部食料安全課長の小堺と申します。

GAP農産物の流通拡大に関しましては、例えば、スーパー、百貨店などでPR販

売を行っております。それから、実際にそうしたバイヤーさんを農場にお招きしまして、ツアーのようなものを行って、農家の方とマッチングをして流通につなげるという取組を行っているところです。

よろしいでしょうか。

【渡邊委員】       ありがとうございます。

より消費者に届きやすい、GAP認証の理解のために、例えばポップを立てるすとか、これは難しいかもしれませんが、表示、あるいはラベル、シールを貼るといったような取組については、何かご検討いただくことはできるでしょうか。

【小堺食料安全課長】       はい、ありがとうございます。消費者への分かりやすさというのは非常に大事だと認識しております。

パンフレットにつきまして、消費者にGAPの意味がより分かりやすいものとして伝えるものを、今年度、新たに作成いたしました。先日、ちょうど先週ですが、8月21日にTOKYO農業フォーラム2025を開催いたしました。エコ農産物を中心としたPRだったんですが、この場でもGAPの認証農産物をパンフレットを使ってPRを行ったところでございます。

以上です。

【渡邊委員】       ありがとうございます。

【五十君会長】       よろしいですか。ほかにございますか。

事業者の対応に関する重要なポイントになると思います。そのほかの項目でも構いませんがいかがですか。

私から確認をさせていただきたいと思います。

重点施策になります。34番。重点施策の食品安全に関する云々という箇所です。リスクコミュニケーションの推進ですが、どうしても行政側が行う場合は、情報の発信ということが中心になって、なかなかリスクコミュニケーションというところまで発展するのは難しいと思います。この対応について、具体的に、リスコミとして相互の情報交換をどのような形で行うという方向で進めていただいているかを、ご解説いただけますか。

【大木食品医薬品情報担当課長】       ありがとうございます。健康安全研究センターの食品医薬品情報担当課長の太田と申します。

リスクコミュニケーションですけれども、私どもは今、Web配信や、対面のものを実施しております。夏休みに小学生とその保護者を対象にした調査隊というのをやっております。手洗いすとか、食中毒予防にフォーカスした内容でございます。またもう一つ、都民フォーラムというのを計画しておるんですけれども、そちらも実施する予定でございます。

【五十君会長】       はい、ありがとうございます。

どうしても情報発信のみという形になりがちのところがありまして、消費者自身がどのような課題を持っているかというのを出示してもらうような、そういった形のコミュニケーションを、設定していただけると良いと思います。そういう面では、重点施策の11にアレルギー、食物アレルギーに関する重点対策ですか、アレルギー対策の推進ということが挙げられていますので、こちらも、良いテーマとなると思います。

情報発信だけではなくて、双方向で認識を深めていただくような対応を取っていただくというのが良いと思います。コメントですけれども、よろしくお願いします。

はい、事務局どうぞ。

【丸山食品監視課長】      ありがとうございます。事務局から、少し今の説明に補足をさせていただきます。

今日の報告事項に、実はこれまでのリスコミの取組状況も載っておるんですけども、直近で例えば、令和6年度に実施したリスコミの催しでは、食と防災というテーマを掲げてシンポジウム形式で取り組んでおります。やはり双方向でやらないと得られない体験というのもございますので、どんなテーマを掲げるかというところも加味しながら、かつ、参加者がどういう形態だと、より参加しやすいかという面も加味しつつ、今後も進めていきたいと考えております。

【五十君会長】      ぜひ、よろしくお願いします。

関係することでもよろしいですが、コメント、追加等がございましたら受け付けたいと思いますがいかがですか。

渡邊委員、どうぞ。

【渡邊委員】      すみません。もう一つ、質問というかお願いをさせていただきたいのですが。重点施策の6で、輸入食品対策が掲げられております。この輸入食品対策の中で、監視の対象とする食品、項目、それからそれらの輸出国というものは、これまでの監視指導体制の中で得られてきた結果に基づいて、選定、策定されていくかと思いますが、消費者の健康保護に役立つような食品・項目・輸出国の組合せについて、重点的な計画の策定というものをさせていただけたらと思います。これはお願いとしてお伝えいたします。

【五十君会長】      はい、お願いということではよろしいですか。事務局、何かありますか。

【丸山食品監視課長】      ご意見、ありがとうございます。

今いただいたご意見も、重々胸に刻みながら施策を進めていきたいと思っています。ありがとうございます。

【五十君会長】      そのほか、内容が豊富で、質問に困るかと思いますが、ぜひ。ちょっとした疑問でも構いませんし、こういうところをぜひ強化してほしいというようなことがありましたら、出していただきたいと思います。

どうでしょうか。最近テレビでも災害、噴火とか、地震に関する情報がしばしば出ているという状況なので、こちらと食品衛生という項目についてです。今回、42番目の災害発生時の食品衛生対策に係る人材の計画的な育成があると思います。この辺り、少しご説明をいただけますか。皆さん、どうなるのかなと心配に思われていると思います。事務局、お願いできますか。

【倉持食品危機管理担当課長】      事務局の食品危機管理担当課長の倉持でございます。

災害対策でございますが、今まで東京都の職員も各被災地などに派遣等を行っております。その中で、実際に支援を行う中で、食品衛生に関する業務を行わないような事例もございました。また、派遣された職員も少ないということもありましたので、

実際に東京都内で被災をしたときに、どのような対応が取れるかという視点から、職員が活動できるしっかりとしたマニュアルを、被災自治体などにヒアリング等をしながら組み立てていきたいと思っております。

また、マニュアルを作っただけでは非常に不安になってしまいますので、こちらも計画的に研修を行いまして、対応できる職員を育成していきたいと考えているところでございます。

以上でございます。

【五十君会長】 この報告の中では、具体的な活動指針となるものが現在ないということですので、この辺を重点的に行っていただけたらと思います。

実際に震災が起こった場合、食品衛生まで手が回らないよというようなことにならないように、ぜひ、具体的なものを準備しておいていただきたいと思いますので、よろしく願います。

そのほかに、いかがですか。

Webから何かございますか。

よろしいですか。

【五十君会長】 大変多数の項目にわたって整理するのが大変だったと思います。かなり練られた形でご提案をいただいております。特にご質問等がないようでしたら、ここで一応、提案いただいた部会からの案を、この審議会の議決に持っていきたいと思えます。何か追加はありますか。よろしいですか。

それでは、今回の検討を踏まえた対応につきまして、中間まとめとして修正を特にしないでよいかどうか、決を採りたいと思えます。

これまでのコメント等を配慮していただいた上で、報告いただいた内容をご了承いただくということでよろしいですか。

Webの方、何かご意見はありますか、よろしいですか。

特にないようです。今回の部会からご提案、事務局からのご提案どおりに、本日晒された内容を当審議会としての中間まとめとしたいと思います。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、ありがとうございます。

それでは本日晒された内容を、当審議会における中間まとめといたします。

次に、今後の予定につきまして、事務局よりご説明をお願いします。

【永沼食品監視課課長代理】 はい、それでは今後の予定を説明させていただきます。資料4をご覧くださいと思います。

本日、ご承認いただきました答申案の中間まとめにつきましては、来月のなるべく早い段階で、30日間のパブリックコメントを実施したいと考えております。

そこで寄せられた意見を踏まえまして、10月下旬に開催予定の第3回部会で、答申案としてご審議いただきたいと思いますと思っております。

部会が終わった後に、11月に開催予定の第2回審議会におきまして答申をいただくと、そういった予定を考えております。

スケジュールについては以上でございます。

【五十君会長】 ただいまご説明がありましたスケジュールで進行させていただきます

たいと思います。スケジュールにつきまして、ご質問、ご意見がありましたらお伺いします。よろしいですか。

特にご異論がないようですので、事務局は、ただいまのスケジュールで進めていただくということで、よろしくお願いします。

大変ボリュームのある内容のご検討、部会長をはじめ部会の皆さまは大変だったと思います。この場をお借りしましてお礼を申し上げます。どうもありがとうございます。

それでは、続きまして議事の（２）消費生活条例に基づく食品表示の見直しの考え方について、検討を進めさせていただきます。

まずは部会における検討結果につきまして、鈴木部会長からご報告をお願いします。

【鈴木副会長】 それでは、部会における検討結果を報告させていただきます。

資料１、食品安全審議会部会検討結果の選択をお願いいたします。

消費生活条例における食品表示の見直しについては、調理冷凍食品の原材料配合割合表示と、カット野菜及びカットフルーツの加工年月日表示の検討を行いました。

５月２３日の第１回部会では、一般社団法人日本冷凍食品協会及び野菜流通カット協議会を参考人として招致し、業界の取組状況や課題等について説明をしていただきました。

冷凍食品協会は各社への問合せ状況等から、消費者は原材料配合表示ではなく、パッケージから商品情報を得ていると考えられていることや、国が合理的でシンプル、かつ分かりやすい食品表示制度に見直している中、都もそれに合わせるべきだという意見でありました。

また、野菜流通カット協議会は、製品の期限表示は国のガイドラインに基づき、科学的・合理的に設定していることや、加工年月日表示が不要な地域で試験的に加工年月日をなくしたものを半年間流通させたところ、意見等はなかったことから、加工年月日表示を廃止し、期限表示に一本化できるのではないかという意見でした。

７月２５日の第２回部会では、第１回部会のヒアリング結果を踏まえ、見直しの考え方の整理を行いました。

検討の結果、調理冷凍食品の原材料配合割合表示については、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、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昭和５２年に義務づけられましたが、現在、その役割は終えたと整理しまして、部会としては、原材料配合割合表示は廃止が妥当としました。

また、生食用カット野菜、カットフルーツの加工年月日表示については、平成当初の社会状況を踏まえ、消費者が商品を選択する場合の判断材料として義務づけられましたが、現在その役割は終えたと整理しまして、加工年月日表示は廃止が妥当としました。

食品表示制度の見直しの詳細について、引き続き事務局からお願いします。

【待鳥食品監視課課長代理】 それでは、消費生活条例における食品表示の見直しについて、事務局の食品監視課待鳥と申します、ご説明させていただきます。

資料５の選択をお願いいたします。

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、いわゆる加工食品の一括表示の部分となります。その枠外の原材料配合割合、「えび2%（仕込み時）」という赤枠が、都の消費生活条例の表示規定となります。

課題に移りますけれども、消費者庁はこのような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、このほど、調理冷凍食品のうち、冷凍フライなどの10品目に係る衣の率などの個別の表示ルール廃止が決定となりました。

こうした国の動きを受けて、都としても条例に基づく同義の表示ルールについても、見直し、検討を行うということになりました。

次のスライドをお願いいたします。

調理冷凍食品の表示規定の見直しの考え方（案）ですけれども、原材料配合割合表示の必要性についてです。

そもそもは、当時流通していた調理冷凍食品の状況を踏まえまして、一部の原材料を取って商品名にしたものについては、それだけでは消費者に誤った認識を与えるということを防止するために、昭和52年に義務づけられたものです。

制定から半世紀を経た現在においては、原材料配合割合表示について、業界によりますと、消費者からメーカーへ寄せられるお問合せはないということで、併せて消費生活センターなど、都内行政機関においても直近5年間の問合せ内容を振り返りましても、このことに係るお問合せはないという状況から、調理冷凍食品の原材料配合割合表示に関する消費者の関心は、相当程度低いことが示唆されるということが分かりました。

また、部会委員より、現在は消費者の食への価値観が多様化しており、原材料配合割合の数字が商品の優劣を判断する材料になっていないのではないかというご意見、さらに、調理冷凍食品のみに適用される個別の表示ルールの存在は、消費者に混乱を招くおそれがあるというご意見があり、食品表示は消費者へ情報を伝える手段であるということを鑑みますと、可能な限り分かりやすく、かつシンプルであるべきであるということで、以上、原材料配合割合表示については一定の役割を終えたと考え、国の食品表示制度において、同様の制定背景を持つ表示ルールの廃止が決定されたことから、都条例に基づく原材料配合割合の表示義務は、廃止することが妥当であるという方向性が示されました。

一方で、消費者への情報提供については、表示義務の有無にかかわらず、原材料配合割合を知りたいという消費者に対する配慮は必要であるとされまして、そのことに対して業界団体からは、情報提供の在り方についてガイドラインを策定して、業界として統一的に取り組む予定とのご説明があり、2次元コード等を活用した今後の業界の自主的な取組に期待するとされました。

続いて、スライドを進めていただいて、生食用カット野菜・カットフルーツの表示に関する現状と課題です。

イメージ共有として、表示例を二つ載せておりますが、左側、「レタス、トマト、キュウリ、タマネギ」などの複数原材料をミックスしたような生食用カット野菜の例が載っております。こちらの場合は、食品表示法上、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ります。

一方で右側の表示例は、単一原材料のみを用いた場合でして、生食用の千切りキャベツのような、そういう例です。

昨今は、左側の複数原料と同程度の表示ラベルを目にするのではと思いますけれども、単一原料の場合は食品表示法上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であり、緑色の網かけの部分は、メーカーが任意で表示している箇所となります。

これら表示事項に加えて、都条例に基づく表示のルールとして、生食用のカット野菜及びフルーツには、都内流通品に限って加工年月日の表示が義務づけられています。

課題に移りますが、こうした複雑な食品表示制度について、消費者庁は合理的、かつシンプルで分かりやすいものへの見直しを行っているという国の動きを念頭に、業界ヒアリングにて、加工年月日表示の義務づけが、メーカーにおいてSDGsに反する取組を誘発している実態があるという話がありました。これはどういうことかといいますと、スーパーなどの納品先から、納品日と同じ日付の加工年月日表示のものを納品してほしいというオーダーがあり、それを実現しようとする、製造時間が偏って、深夜労働や食品ロス、輸送トラックの非効率化といった実態があるというものでした。

こうした今日の状況を踏まえまして、都条例に基づく加工年月日の表示ルールについても、併せて見直し検討を行うということになりました。

次のスライドをお願いいたします。

生食用カット野菜及びフルーツの表示規定見直しの考え方の案です。

加工年月日表示の必要性については、当時の社会状況を踏まえて、消費者が商品選択をする判断材料として平成4年に義務づけられたものになります。なお、当時は、食品の日付表示といえ、まだ製造年月日表示の時代でしたが、その後の法令整備により、期限表示へと制度移行をしております。

業界団体によりますと、現在、生食用カット野菜及びフルーツには、消費期限と加工年月日が併記されている状況の中、お客様からいつまで食べられるかといったご質問はあっても、加工年月日に関して寄せられるお問合せはないとのことで、事務局調べの都内行政機関への問合せ内容を振り返っても、加工年月日表示に対する消費者の関心というのは、相当程度低いということがうかがえる状況にあることが分かりました。

検討の中で部会委員より、消費者にとって、カット野菜等の喫食時期の判断のための重要な情報源は、期限表示であるというご意見があり、その期限表示の設定に関しても、国のガイドラインが整備され、科学的かつ合理的に設定される環境が整っている状況にあります。

また、異なる意味合いの日付が併記されていますと、かえって消費者に混乱を招くおそれがあるのではないかというご意見もあり、消費者へ情報を伝える手段である食品表示は、可能な限り分かりやすく、かつシンプルであるべきということで、以上の検討を踏まえ、生食用カット野菜及びフルーツの加工年月日表示については、当時期待された役割が、今は期限表示に置き換わったと考えるべきであり、都条例に



基づく加工年月日の表示義務は廃止することが妥当であるとして、部会意見が取りまとまったところです。

ただし、こちらも一方で、加工年月日を知りたいという消費者への配慮は必要であり、業界団体からは加工年月日について、消費者からの問合せに応じて回答する体制を整えるということ、また、表示義務はない単一原材料の生食用カット野菜の期限表示についても継続する旨の説明がありまして、パッケージ表示によらず、業界の自主的な取組に期待するとして、部会において考え方が整理されました。

以上、部会における検討結果のご報告となります。よろしくお願いいたします。

【五十君会長】      ありがとうございました。ただいま事務局から、消費生活条例に基づく食品表示の見直しにつきまして、部会における検討結果の説明がありました。

端的に申し上げますと、シンプルにしたほうがいいだろうということ、そして、国のガイドラインに合わせていくことが重要であるということと思われます。

調理冷凍食品の原材料表示割合の表示と、カット野菜・カットフルーツの加工年月日表示につきましては、それぞれ制定当時、これが昭和から平成にかけてという、かなり古い当時の状況で設定されているということでもあります。それぞれの設定当時の役割を終えたものとして、廃止が妥当と部会として整理したいという内容であったと思います。

これらの内容につきまして、ご議論いただきたいと思います。特に、表示の問題は消費者に直結する非常に重要な問題です。日々、接することが多くて、一番見る機会の多い部分だと思います。ご意見等をいただきたいと思います。ご意見よろしくお願いいたします。いかがですか。

W e b から荒井委員、お願いします。

【荒井委員】      荒井でございます。

今回のこの生食カット野菜の加工年月日をなくすというのは、S D G s の観点から非常によろしいかなと思っております。他方、消費期限、これは一応任意ということなんです、東京都さんとしては、今後も業界のほうで自主的に、消費期限についてはきちんと表示していく、特段消費者にとって混乱することはないと見ているということではよろしいのでしょうか。

【五十君会長】      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。

端的に申しますと、ご質問のとおりでございます。今回の審議会の資料には、紙面の関係上掲載しておりませんが、部会の資料では、市場の実態調査の結果もお示しをしているところでございます。消費生活調査員調査で、今年の6月から7月にかけて、市場流通している生食カット野菜、カットフルーツの期限表示の設定状況の実態を見ていただいた調査がございます。先ほど資料を見ていただいたとおり、単一原材料の物に関しましては、期限表示が任意ということで、平たく言うと書かなくてもいいという制度上の位置づけではございますけれども、市場流通している物を見ていただいた結果、実に99.1%、これは速報値でございますけれども、99.1%の該当する品物に関して消費期限が表示されていたという実態がございます。残りの0.9%に関しましても、精査を行っておりまして、さらに99.1から100に近づい

ていく、そんな見通しです。

もう一つは、流通の必要性、例えばスーパーさんの店頭での商品管理の必要上であるとか、あるいは消費者からのニーズというのも当然ございますので、メーカーさんとしても、消費期限をここで表示をやめるという動機もないというお話もいただいております。資料にございましたとおり、業界団体さんのほうからも、期限表示について、今後も表示を継続するというお話もいただいているところでございます。

以上、総合いたしますと、消費期限の任意でございますけれども、引き続き表示してもらえると考えているところでございます。

以上です。

【五十君会長】 よろしいですか。

【荒井委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 それでは、ほかに質問等受け付けたいと思います。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。

国の個別食品表示ルール見直し分科会の委員もやらせていただいております。今回の部会でも、委員をやらせていただきました。

そこで改めて我々事業者として、気をつけなければならないことは、この事務局の資料にもありまして、消費者への情報提供についてということだと思います。消費者が知りたい、知る権利があるということを十分尊重し、事業者としても、食品表示という方法だけにこだわらず、例えば今後は、2次元コード等のデジタルツールの活用という形で、業界が自主的にいろいろな情報を提供し、消費者が合理的で自主的な選択ができるという形にすることが、一番大事なんだなということを、改めて感じさせていただきました。本当にいい機会を与えていただきまして、ありがとうございます。

また事業者にしても、それに向けて、できるような形の取組をしたいと思っております。どうもありがとうございました。

【五十君会長】 主にコメントと思いますが、事務局、追加ございましたら。よろしいですか。

この辺り、特に現在デジタルで、いろいろな情報をすぐ入手できるようになっている状況ですので、事業者団体から、自主的にやっていきたいという意見が出ているということですが、この辺りは、どういう表現で、自主的にやることを推薦するような文面が入るんでしょうか、それとも、事業者団体にお任せして、審議会としての意見取りまとめには入らないかはいかがですか。

【丸山食品監視課長】 情報提供の部分に関しましては、本日の資料の5でそれぞれ冷凍食品、生食用のカット野菜、フルーツ、まとめさせていただいておりますけれども、末尾のところに協会の自主的な取組に期待するという表現でまとめさせていただいております。この表現が、まずはよろしいのではないかなと考えているところでございます。

【五十君会長】 私も、微妙なニュアンスはいろいろあると思いますが、ただいまご提案いただいたのは、非常にいい案ではないかと感じました。

ほかにご意見等ございますか。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致します。

私も、加工年月日がなくても消費期限があれば問題ないと考えます。消費期限が迫ったカット野菜などは、スーパー側が10%～20%割引の値札をつけて消費者に期限が近い旨を知らせていますし、消費者側もそれを理解したうえで購入していると思います。

また、加工年月日があるゆえに、当日の夜間作業など人的な問題や物流の確保によるCO<sub>2</sub>の排出など、環境の観点からも廃止することには賛成です。ただ、今後も従来どおりに加工した日の納入に、スーパー側がこだわらないように加工年月日を廃止した経緯、理由をしっかりと伝えていただければと思います。

【五十君会長】 大変重要なところで、実際はいろいろな地方自治体、あるいは国から出るガイドライン等の情報に対して、むしろ流通系が求める要求が、優先してしまうという実態があると聞いております。その辺のコメントだと思います。これにつきましては、具体的には、森村委員、何か文面等入れたほうがいいのか、あるいはそれは、どういうふうに伝えたらいいとか、そういったコメントはありますか。

【森村委員】 具体的な方法までは考えていませんでしたが、廃止した経緯等なるべくスーパー側に理解していただければと思うので、うまく伝わる方法があればお願いします。

【五十君会長】 文面として、表現しなくて、行政側からは、そういった指導をしてほしいという、そういう希望と捉えてよろしいですか。

事務局いかがでしょうか、今のご意見。

【丸山食品監視課長】 そうですね、なかなか厳しい件かなと考えております。基本的には、民間同士の取引条件の話でもありますので、行政が関与するにはデリケートな部分かなと考えているところでございます。今回の見直しに関しましては、SDGsというのも一つの大きなきっかけではありましたけれども、あくまで30年前にできた規定に関して、今日的な視点からご検討いただいた結果、その役割は、当時と違ってなくなっているんじゃないかというご議論をいただいて、結論いただいたという形にできればと考えているところでございます。

【五十君会長】 森村委員、よろしいですか。

【森村委員】 ありがとうございます。

【五十君会長】 それでは、ほかに参りたいと思いますが、いかがですか。大体ご意見は出ましたでしょうか。よろしいですか。

それでは、多くの意見をいただきましたけれども、本日いただきましたご意見は、特に案を阻害するものではなく、皆さん、合意していただいていたと思いますが、よろしいですか。

それでは、ご了承いただけるかどうかの決を採らせていただきたいと思います。

賛同いただけますでしょうか。

(異議なし)

【五十君会長】 皆さん、ご賛同ということで参りたいと思います。

それでは、事務局からありましたように、本日、お示しいただいた内容を、本審議

会としての考え方として、進めていきたいと思います。

それでは、特に異議がないようですので、今後の予定につきまして、事務局から説明をお願いします。

【丸山食品監視課長】 様々ご議論、またご意見頂戴いたしまして、ありがとうございました。

会長にお取りまとめいただいたとおり、今回、お示した考え方で、修正をするものはなかったと受け止めさせていただいているところでございます。

今後のスケジュールにつきまして、改めてご説明を申し上げたいと思います。

資料の6をお開きいただければと存じます。

ただいまご議論いただきまして、ご了承いただきました食品表示の見直しの方向性について、一つ目の議題でご議論いただきました食品安全推進計画の改定と併せて、パブリックコメントを実施いたします。パブリックコメントで寄せられたご意見、また、本日皆様からいただいたご意見も踏まえまして、パブリックコメント終了後の10月下旬に予定しております第3回目の部会において、取りまとめ案のご検討をお願いする予定でございます。その検討結果を踏まえ、11月に予定をしている第2回目の審議会で最終的な意見取りまとめを行っていただく予定でございます。

食品安全審議会として、意見が取りまとまった後に、消費生活対策審議会において、必要な検討をいただく予定でございます。

以上でございます。

【五十君会長】 ありがとうございました。

この審議会といたしましては、冷凍食品の原材料配合表示とカット野菜、カットフルーツの加工年月日表示につきましては、廃止が妥当ということで、パブコメにすることにしたいと思います。もちろん、パブコメでいろいろな意見が出ました場合は、次の会議のときに、それを考慮して、皆さんからご意見をいただきたいと思います。この方向性、あるいは進行につきまして、何かご意見等ございましたらお願いします。よろしいですか。

それでは、2番目の議題が終わりました。

3番目の議題に参ります。

議事3といたしまして、食品衛生法施行条例の改正について事務局からご説明をいただきたいと思います。

【小澤食品監視課統括課長代理】 事務局の食品監視課、小澤と申します。

私から、食品衛生法施行条例の改正についてご説明をさせていただきます。

資料7の選択をお願いいたします。

食品衛生法施行条例では、食品営業施設の施設の基準について規定しておりますが、その施設の基準は、国が定める基準を参酌して条例で定めることとされております。このたび、厚生労働省におきまして、その基準を定めている食品衛生法施行規則の改正が行われたということを受けまして、今回、これを受けた条例改正について議事として挙げさせていただいているところでございます。

それでは、まず、国による改正の経緯とその内容について、ご説明いたします。

背景といたしまして、近年の科学技術の発展などによりまして、飲食店営業の施設

において、従業者が常駐せず、全自動調理機を導入した営業形態が可能になっているという状況を受けまして、昨年度、国において、そのような営業形態に対応可能な施設基準の必要性などについて検討が行われました。検討会は、計2回、1回目は、実態把握のための事業者ヒアリング、2回目は、食品衛生上の観点から施設基準改正の必要性、さらに、改正案についての検討が行われております。なお、右の表のとおり、検討会では、あくまで飲食店営業を無人で行うものを検討対象としておりまして、コップ式自動販売機のような調理機能を有する自動販売機や、有人の飲食店営業の施設に自動調理機を設置するようなものは、対象としておりません。

検討会の結論といたしまして、まず、今回、想定した営業形態として、実態が確認されたケースは、コーヒーマシンを使用した飲料の提供のみであったということです。この事例での営業の実態を踏まえまして、人がいないために不要となる施設基準は、合理性が説明できる限りにおいて緩和が適切であり、逆に無人であるがゆえに必要となる設備などについては、追加規制が必要との方向で、施設基準の見直しを実施することとされました。なお、無人と言いましても、コップ式自販機などと同様に、日々のメンテナンスは必要となってくるので、必要な衛生管理については、手引書などで示していくことが必要とされております。

次のスライドをお願いいたします。

検討会及びその後のパブリックコメントの結果を受けまして、本年、7月2日に食品衛生法施行規則が改正され、従業者が常駐せず、全自動調理機により調理された食品を販売する飲食店営業に施設基準が適用されました。施行日は、令和8年4月1日となっております。施行規則の中では、全自動調理機の定義として、自動販売機ではなく、あくまで調理器具である一方で、調理機能を有する自動販売機、つまり、コップ式自販機などと同等以上の材質、構造、機能などを有するものとされております。

また、施設基準として、新たな営業形態では従業者が常駐しない、もしくはタンク水の持込みなどによって、日々のメンテナンスで対応が可能とのことから、手洗い設備や洗浄設備などが不要となっています。逆に通常は人が行っている施設内の衛生状況の把握や対応などを、機器の機能などによって保管するため、監視カメラなどの設備ですとか、異常が生じた場合の全自動調理機の停止機能などが必要となりました。

次のスライドをお願いいたします。

こちらは、今回の改正内容を有人の飲食店営業、それから、調理機能を有する自動販売機と比較してまとめたものになります。左の有人の飲食店の場合、ソフトの管理は、従業者が常駐し、施設内で衛生管理を行っています。また、ハード面として、従業者が使用する手洗い設備やトイレなどが施設基準として定められています。

また、右の自動販売機では、従業者は常駐していませんが、巡回によりメンテナンスを実施しております。ハード面では、施設基準も一部ございますが、調理に用いる水や本体の材質などについては、自動販売機としての規格基準が適用されております。

改正で新設された従業者が常駐しない全自動調理機による飲食店営業につきまして、飲食店営業と自動販売機の間位置的な位置づけということで、ソフト面については、巡回によるメンテナンス、ハード面については、飲食店営業で求められる施設基準の

うち、手洗い設備やトイレなどが不要となる一方で、施設内の監視設備などが必要となっております。また、全自動調理機本体の材質などについては、自動販売機の規格基準が適用されることとなっております。

次のスライドをお願いいたします。

以上、国による施行規則改正の内容についてご説明いたしましたが、最後に都の食品衛生法施行条例の改正についてご説明させていただきます。

冒頭申し上げましたとおり、食品衛生法では、施設基準に関する規定として、国が定めた基準を参酌して、都道府県が条例で定めることとされておりまして、現在、都は、国が定めた基準の文言をそのまま引用し、条例で規定しているところでございます。

続いて、今回の施行規則改正を受けた条例改正の方向性ですが、事務局といたしましては、食品衛生法施行規則の規定のまま、条例で施設基準を定めてはいかがかと考えております。その理由として、2点、記載をしております。

1点目といたしまして、まず、施行規則の改正内容は、全国平準化のために、国において、実態の把握や食品衛生上の必要な事項などが検討され、パブリックコメントも実施されたものであるということがございます。

また、国は技術革新などによって新たなケースが発生したときには、改めて対応を検討する旨を示しております。

2点目といたしまして、新たな施設基準の適用を受けて営業することが可能な機械が、現に存在しているということがございます。現時点で確認されているものとしては、国の検討会で確認をされましたコーヒーマシンのみという状況ではございますが、施設基準改正の必要性はあるだろうと考えております。

最後に、今後の予定ですが、本審議会でのご審議いただいた後、令和8年第1回都議会定例会を経まして、施行規則の施行日であります令和8年4月1日に合わせて、条例を施行できるよう準備を進めてまいりたいと考えております。

ご説明は、以上となります。繰り返しとなりますが、食品衛生法施行規則の規定のまま、条例で施設基準を定めるという条例改正の方向性につきまして、ご審議のほどお願い申し上げます。

【五十君会長】      ご説明ありがとうございました。

食品衛生法施行規則の規定のまま、食品衛生法施行条例で施設基準を定めるという方向性をご提案いただいたことになります。

こちらにつきまして、ご質問、ご意見等がありましたら、承りたいと思います。いかがですか。鈴木委員、どうぞ。

【鈴木副会長】      人的な規制についてですが、普通の食品だと食品衛生責任者の設置が義務づけられると思うのですけれども、これについては、例えばメンテナンスをする人は食品衛生責任者の資格は要らないとは思いますが、その会社の中に、食品衛生責任者の設置についてはどのようになりますか。

【丸山食品監視課長】      食品衛生責任者の設置は、引き続き義務という形になります。食品衛生責任者は、そもそも常駐することがマストというものにはなっておりませんので、無人でもそれは実現可能という形になります。

【鈴木副会長】 例えば都庁の1階にあったとして、営業所は、例えば渋谷区にありますと、渋谷区に食品衛生責任者がいなければいけないということでしょうか。

【丸山食品監視課長】 食品衛生に責任を有するものが存在するということが大切になってまいりますので、どこにいるということを持定する必要はないんですけれども、食品衛生責任者の役割を果たす人間が存在するということが求められるということになります。

【鈴木副会長】 ありがとうございました。

【五十君会長】 国の検討会では、基本的には、施設管理者みたいな者が巡回し、メンテナンスを行うということで、主に設備の問題に関して、必要ないトイレの設定とか、そういったものは、排除していこうという、そういう方針だったと思います。従いまして、管理につきましては、変わりがないと考えていただければよろしいと思います。

事務局、よろしいですか。

【丸山食品監視課長】 はい、ありがとうございます。

【五十君会長】 そのほかご質問ご意見等がございましたら、お願いしたいと思います。

渡邊委員、どうぞ。

【渡邊委員】 確認をさせていただきたいのですが、この条例改正の方向性に関しましては、食品衛生法施行規則に沿った内容で変えていく、その方向性に私も全く同意をするところでございます。それをするに当たりまして、国は技術革新等により新たなケースが発生したときには、改めて対応を検討する旨示しているとあるのですが、もし仮に、国が新たなケースへの対応を講じた場合、この都条例に関しては、どのように対応されるのかご回答いただけますでしょうか。

【丸山食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。

国の次の新たな対応が、どのような内容かということも基本的に必要になってくるのですが、それが例えば東京都として条例改正を要する対応だった場合、また、改めて条例改正を要するケース、恐らく食品衛生法施行規則の次の改正ということかと思いますが、そのときには、改めて、これは参酌すべき基準ですので、参酌してどういう対応をするか、東京都として、どういう対応をすべきかということ、また改めて検討をする必要が出てくると考えております。必要に応じて、また、審議会でご議論いただくということも視野に入れなければいけないと考えているところです。

【五十君会長】 よろしいですか。

国の検討会でもそうだったんですが、具体的な例がまだあまり出ていない状態でしたが、恐らく将来的には、この機械化が急速に進んでいく中で、必要ではない部分は、早めに対応していこうという、そういう方針だったと思います。おそらく国も、今のよう状況が出てまいりましたら、すぐ対応してくると思いますので、参酌基準ということで、東京都はそれに対応してくれるということになると思います。よろしくお願いいたします。

そのほか、ご意見ありますか。ご質問でも構いませんが、よろしいですか。

井岡委員、どうぞ。

【井岡委員】 すみません。消費科学センターの井岡でございます。

今のこの場合、飲食店の施設の中でのコーヒーマシンのみということで、一応飲食店の中ということの想定ということでよろしいでしょうか。

私、今ちょっと気になっている自動販売機が、オレンジジュースの全自動で飲食店の中にはないのですがあの機械が大変最近気になっておりまして、毎日メンテナンスというか、生のオレンジがいっぱい見えているんですけど、あれはいつ、どうやって取り替えているのか、中で腐敗したりしないのかしらなんて、勝手に素人なので考えていたんですが、今回はこれは当てはまらないですか、という確認です。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。

今回のこの国が示してきた全自動調理機による飲食店営業、概念としては、今まで生身の人間がいるのが当たり前だった飲食店というその営業形態において、無人のものが登場してきたと、無人で営業することができるだけの調理機能が備えられた機械ができてきた。そこがまさに国が言っているところの技術革新、近年の科学技術の発展というところかと思えますけれども、そのような概念が出来上がったというところが、まず、スタート地点かなと考えているところでございます。生身の人間がいないものですから、生身の人間が必要とする手洗いであるとか、トイレであるとか、そういったものが、現状だと、飲食店営業、必ず必要なんですね。必ず必要なんですけども、使う人がいないんだったら、それは必要ないじゃないかと。逆に生身の人間がいないことによって、中身の人間が果たしてきた役割を、何か別のもので補填していかなくちゃいけない、それが、追加的な基準になってくるわけなんですけども、そういった形で規定が整備されたと受け止めているところでございます。

現状、今現在の実態としては、全自動調理機として、機能を果たし得る機械、また、その意図がある機械メーカー、メーカーさんと言うんですかね、業者さんとしては、コーヒを扱うメーカーしかないというのが実態だという、そういう受け止め方をしているところでございます。

【井岡委員】 分かりました。ありがとうございます。

【五十君会長】 それでは、ほかにご質問、ご意見等がありますか。よろしいですか。

それでは、条例改正につきましては、おおむね前向きなご意見を頂戴したと考えます。条例改正の方向性について、本日、お示しした内容で、ご了承いただきたいと思います。

これは議事内容ですので、今の方向性につきまして、皆さんのご了承をいただきたいと思いますと思いますが、異議ある方は、いらっしゃいますでしょうか。特に異議なしということではよろしいですか。

(異議なし)

【五十君会長】 それでは、ご了承いただいたということで、3番目の議事につきまして、終了させていただきます。

以上で、今回の三つの議事は、終了いたしました。

最後に、報告事項になります。



報告事項、東京都食品安全推進計画重点施策の進捗状況について、事務局からご説明いただきたいと思います。

【永沼食品監視課課長代理】 それでは、現行の食品安全推進計画の重点施策の進捗状況につきまして、ご報告させていただきたいと思います。

資料 8 を選択していただければと思います。

本年度は、令和 3 年度から 6 年度までの実績を説明させていただきます。

現行の推進計画の重点施策は、資料の 1 ページ目に記載のあるとおり、1 から 11 までとなっております。現行計画から新たに入った施策には新規、食品衛生法改正に対応する施策につきましては法改正と記載されております。

それでは、3 ページ目をご覧ください。

重点施策 1、東京都 G A P 認証制度の推進についてでございます。

東京都 G A P 認証制度につきましては、農産物の生産、出荷における食品安全、環境保全等の観点から、都が定めた管理基準に基づく適正な取組を認証する制度でございます。令和 5 年度から農林水産省の「国際水準 G A P ガイドライン」に準拠した新東京都 G A P 認証制度を開始しておりまして、この認証制度等の普及のために、認証取得者を対象とした研修会やセミナーの開催、リーフレットの作成、配布を行っております。

そのほかにも、消費者への P R や G A P 農産物の流通拡大の取組を実施しておりまして、それぞれの実績につきましては、資料にお示ししているとおりでございます。

また参考資料 1 として、新東京都 G A P 認証 P R 冊子をお配りしておりますので、併せてご覧いただければと思います。

次に、5 ページ目をご覧ください。

重点政策 2、H A C C P 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。

H A C C P に沿った衛生管理の周知及び技術的支援については、衛生管理計画の作成や記録を補助する「食品衛生管理ファイル」の提供であったり、小規模飲食店等に対して、有識者が訪問してアドバイスと支援を行う訪問アドバイス事業の実施など、飲食店事業者の H A C C P 導入に向けた支援を実施しております。

次に、食品安全を担う人材の育成については、都内の製造加工業者を対象とした H A C C P 推進者育成講習会の開催や食品衛生監視員向けに各種研修を実施しております。H A C C P 推進者育成講習会につきましては、参考資料 2 として、今年度の周知リーフレットをお配りしておりますので、併せてご覧いただければと思います。

各実績につきましては、5 ページ目と 6 ページ目に記載してあるとおりですので、ご確認いただければと思います。

続きまして、8 ページをご覧ください。

重点施策 3、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ございます。

まず、ボランティア等の提供主体への衛生管理に係る技術的支援でございますが、運営者向けのリーフレットを作成し、衛生管理の啓発を実施しております。

次に、「新しい日常」に対応する事業者への対策でございますが、日本フードデリバ

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等に対して、衛生管理のポイントや衛生管理計画の作成例を記載したリーフレットを作成するなど、衛生管理の啓発を実施しております。それぞれの実績につきましては、資料にお示ししているとおりでございます。

続きまして、10ページをご覧ください。

重点施策4、食品安全情報評価委員会による分析・評価についてでございます。

海外情報など食品安全に関する情報の収集のほか、食品安全情報評価委員会における情報の分析・評価を実施しております。各年度の検討事項につきましては、資料にお示しさせていただいているとおりでございます。

また、情報の分析・評価を踏まえた都民等への情報発信としまして、動画やホームページ、リーフレット等で提供しております。

続きまして、12ページになります。

重点施策5、輸入食品対策についてでございます。

健康安全研究センターの専門監視班が、輸入事業者や輸入食品を取り扱う倉庫事業者に立ち入り、監視指導等を実施したり、輸入食品の検査を実施しております。検査の結果、違反となった内容につきましては、13ページと14ページに記載しております。

次に、15ページをご覧ください。

輸入事業者の自主管理の支援と輸入事業者講習会についての、実績については、資料にお示しさせていただいているとおりでございます。

続きまして、18ページをご覧ください。

重点施策6、「健康食品」対策についてでございます。

まず、流通市販品に対する監視指導でございますが、店頭やインターネットを通じて販売されている健康食品の市販品の試買調査を実施しております。また、食品衛生法改正によって創設されました指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度につきましては、東京都として健康被害情報の届出を受理したものはありませんでしたが、他自治体からの調査依頼に対応しております。それぞれの実績につきましては、資料にお示しさせていただいているとおりです。

次に19ページをご覧ください。

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、健康被害事例専門委員会を2回開催しまして、各機関に情報提供が必要と判断された事例につきましては、医師会や薬剤師会への情報提供を実施しております。

また、事業者講習会の開催につきましては、健康食品を取り扱う事業者向けに、健康食品に係る法令を網羅した講習会を動画配信で開催しております。それぞれの実績につきましては、資料にお示しさせていただいているとおりでございます。

続いて、20ページをご覧ください。

都民に対しましては、健康食品の正しい使い方などの普及啓発を実施しています。また、機能性表示食品制度について、講習会で事業者への制度周知などを行っております。

以上が健康食品対策でございます。

続いて、23ページをご覧ください。

重点施策7、新たな表示制度による適正表示の推進についてでございます。

国などの関係機関と連携して、各年度2回、東京都食品表示監視協議会の中で、情報共有、意見交換を実施したり、適切な食品表示を推進するための講習会を開催しております。各実績につきましては、資料にお示しさせていただいております。

こちらにつきまして、参考資料3と4をお配りしておりますので、併せてご確認いただければと思います。

次に、24ページをご覧ください。

DNA分析等による食品の科学的検証の実施としまして、袋詰米穀の品種判定などを実施しております。それぞれの実績につきましては、資料にお示しさせていただいております。

続きまして、26ページをご覧ください。

重点施策8、食品安全に関する健康危機管理体制の強化についてでございます。

まず、関係機関との連携体制の構築ですが、食品衛生法改正によって設置された関東信越厚生局主催の広域連携協議会への参加など、近隣自治体との情報共有を実施しております。

また、都区市の食品衛生監視員を対象としました危機管理訓練であったり、中央卸売市場における食品危害対策マニュアルに基づく机上訓練などを実施しております。実績につきましては、資料にお示しさせていただいております。

続きまして、28ページをご覧ください。

重点施策9、外国人への情報発信等の充実についてでございます。

外国人の食品関係従事者向けの普及啓発資材の作成やホームページ「食品衛生の窓」の英語化などにより、外国人向けの情報発信を行っているところでございます。

また、飲食店における食物アレルギー対応支援のための講習会の開催や、コミュニケーションツールの作成などを行っております。実績につきましては、資料にお示しさせていただいております。

続きまして、30ページをご覧ください。

重点施策10、食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進についてでございます。

関係者の意見交換の場として、食の安全都民フォーラムや食の安全都民講座を開催しております。それぞれの開催実績につきましては、30ページと次のページ31ページに記載しておりますのでご確認いただければと思います。

続いて、32ページをご覧ください。

児童等対象に応じた体験型啓発の実施やホームページ、メールマガジンによる情報提供、食中毒予防に関する普及啓発資料の作成などを行っております。内容につきましては、資料にお示しさせていただいております。

続きまして、34ページ、最後の施策になります。

重点施策11、総合的なアレルギー対策の推進についてでございます。

食品の製造・調理段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導としまして、食品製造業や給食施設を対象とした監視指導を実施しております。

次に、学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談、緊急時対応等にかかる人材の育成としまして、公立学校教職員や保育所職員等を対象にした研修の開催、次のページに行きまして、保育所等職員を対象とした、緊急時対応研修であったり、施設管理者を対象としたアレルギー対応体制強化に関する研修を実施しております。それぞれの実績につきましては、資料にお示ししたとおりでございます。

現行の施策につきまして、進捗状況の報告は以上でございます。

【五十君会長】       ご報告ありがとうございました。

東京都の食品安全推進計画、令和7年度、最終年度ということで、これまでの実績を含めて詳細にご報告をいただいたと思います。

ただいまのご報告につきまして、ご質問、ご意見等がございましたら、受け付けたいと思います。いかがですか。特にご意見、ご希望はございませんか。

最後にこれだけは、やっておいてほしいということでも構いませんが、ありましたらお願いしたいと思います。もうパーフェクトでしょうか、大丈夫ですか。

特にご意見がないようですので、ご報告いただいたということで、最終年度、この状況で最後まで完走していただければと思います。よろしくお願いします。

それでは、以上をもちまして、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。

大変円滑な進行についてご協力をいただいたこと、また、準備していただきました部会の資料等、非常に充実した大変よい資料であったと思います。そのおかげで、無事ここまで来ることができたのではないかと思います。部会の皆様に、この場をお借りして再度お礼を申し上げたいと思います。ご苦労さまでした。

それでは、進行を事務局にお返ししたいと思います。

【丸山食品監視課長】       五十君会長、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。

それでは、これをもちまして、令和7年度第1回食品安全審議会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。