

令和 8 年度

第 1 回東京都食品安全審議会

日時：令和 8 年 7 月 28 日（火）午後 2 時 00 分～午後 3 時 49 分
場所：東京都庁第一庁舎 4 2 階 特別会議室 A

午後２時００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８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、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。

それでは、初めに東京都より開会のご挨拶を申し上げます。

本日は、保健医療局長の高崎よりご挨拶をさせていただき予定でしたが、急な公務により、この会場に参ることができなくなりました。そのため、局長挨拶を同局健康安全部長の神永が代読させていただきます。よろしくお願いいたします。

【神永健康安全部長】 東京都保健医療局健康安全部長の神永でございます。

先ほど申し上げたとおり、本来であれば局長の高崎より直接皆様にご挨拶を申し上げるところでございましたが、公務のため本日は欠席となりましたので、私のほうで代読をさせていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

令和８年度東京都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ます。委員の皆様におかれましては、ご多忙のところ、また大変暑い中、本審議会へのご出席を賜りまして、誠にありがとうございます。

昨年度は、東京都食品安全推進計画の改定につきまして、都民の視点、あるいは専門的見地から熱心にご審議いただき、答申を取りまとめていただきましたことに、厚く御礼を申し上げます。

本日は、本年３月までの前期計画期間の実績をご報告するとともに、昨年度の答申を踏まえ、新たに定めた推進計画に基づく今年度の取組につきましてご説明いたします。

また、昨年度は、東京都消費生活条例に基づく食品表示の見直しにつきましてもご議論いただきました。こちらにつきましても、皆様のご意見を踏まえ、本年４月より見直しが行われているところでありまして、本日はその概要について、ご説明申し上げる予定としております。

委員の皆様には、より着実な計画の推進に向け、それぞれのお立場から忌憚のないご意見を賜れば幸いです。

最後になりますが、本日は、委員の皆様のこのたびの任期における最後の審議会となります。これまでの皆様のご尽力に心から感謝を申し上げるとともに、引き続きご指導、ご鞭撻を賜りますようお願いを申し上げまして、私の挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願いいたします。

【丸山食品監視課長】 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。

本日は、Ｗｅｂ会議形式との併用で開催としております。

まず、会場にいらっしゃいます委員の皆様方は、ご発言の際には、挙手の上、目の前のマイクの下右側のボタンを押していただき、赤いランプが点灯してからご発言をお願いいたします。また、ご発言が終わりましたら、もう一度、ボタンを押してい

いただき、赤いランプを消してください。

Ｗｅｂ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、ご発言をお願いいたします。ご発言が終わりましたら、挙手を解除し、ミュート状態へ戻していただきますようお願いいたします。

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。

ただいまご出席いただいております委員の皆様方、全体で１８名ご出席いただいております。会場にお越しいただいている皆様方は現在で１３名、それからＷｅｂからのご参加が５名という状況になってございます。委員総数２２名の過半数に達しておりますことをご報告申し上げます。

なお、あらかじめご連絡いただいております関委員、高須委員、日野委員はご欠席とのことでございます。

また、久我委員におかれましては、若干遅れてご到着いただく予定と伺っております。

以上でございます。

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。五十君でございます。

つい先立、八王子で Escherichia albertii という新しいタイプの食中毒が東京でもついに報告されました。こういった新しい食中毒が出てきますと、また東京都ではその対応が必要になると思います。

それでは、今日も委員の皆様のご協力の下、審議会の円滑な進行に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

まず議事に入る前に事務局から本日の資料の確認をお願いします。

【永沼食品監視課課長代理】 事務局の永沼と申します。委員の皆様、いつもお世話になっております。よろしくお願いいたします。

資料についてご説明させていただきます。

本日の次第と名簿は、紙で配付しております。また資料１から３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きます。タブレットの使い方ですが、画面が消えている場合、タブレットの左側面の上部に電源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ます。ロック画面が表示されましたら、画面の下の方から上に指でスクロールしていただきますと資料一覧が表示されますので、そちらでご確認いただければと思います。

その他、次第に記載しております参考資料１から１０、また、机上資料として食品安全推進計画の冊子を配付しております。

Ｗｅｂでご参加の委員におかれましては、事前にメールにて資料とＵＲＬを、参考資料は郵送しております。

資料の説明につきましては以上でございます。

【五十君会長】 ありがとうございます。資料の確認、タブレットは、うまく作動しましたでしょうか。

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、お手元におそろいですか。よろしいですか。

それでは、会議次第に従いまして、事務局から報告事項（１）東京都食品安全推進計画（令和３年度～令和７年度）重点施策の実績について、説明をお願いします。

【永沼食品監視課課長代理】 それでは事務局から、報告事項（１）についてご報告させていただきますので、資料１をご覧ください。

まず初めに、食品安全推進計画について簡単にご説明させていただきます。

食品安全推進計画は食品安全条例に基づき、生産から消費に至る各段階における食品の安全確保に関する施策を総合的、計画的に推進するため、施策の方向性や重要事項について定めた計画でございます。

平成１７年に最初の計画を策定しており、その後その時々食品安全をめぐる状況の変化に対応するために原則５年ごとに改定しております。

それでは、まず令和３年度から令和７年度までを計画期間とする前期の推進計画の重点施策の実績についてご報告させていただきます。

資料１の１ページ目でございます１１の施策を、重点施策として設定しておりますので、各重点施策の実績についてご説明させていただきます。

それでは、２ページ目をご覧ください。

重点施策１、東京都GAP認証制度の推進についてご説明させていただきます。

東京都GAP認証制度は、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。この認証制度の普及を推進する施策となっており、施策の内容につきましては資料のとおり３項目となっております。

それでは３ページ目をご覧ください。

まず１の研修会等における生産者の認証取得の促進です。

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、配付を行いました。またGAPの認証取得状況につきましては、令和５年度から農林水産省の国際水準GAPガイドラインに準拠した新東京都GAP認証制度を開始しておりまして、令和７年度末時点で総認証取得者は６４件、総認証品目は１７３品目となっております。

次に２の食品安全や環境保全など認証制度の特徴を消費者へのPRについてです。認証制度や認証生産者につきましては、ホームページや冊子を通じて紹介するとともに、小売店舗でのPRイベントを開催し、都民への制度周知を行っております。

続いて３のGAP農産物の流通拡大についてです。認証農産物の販路拡大に向けてPRイベントや認証生産者と食品事業者との商談会を実施しました。令和７年度はPRイベントを５３回、商談会を延べ２６回実施しております。これらの取組を通じまして生産段階における食品安全等の取組を推進するとともに、認証農産物の認知向上や流通拡大を図り、消費者が安心して農産物を購入できる環境づくりを進めてまいりました。

続いて、資料4ページ目をご覧ください。

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す。本施策は食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を速やかに導入し、定着できるよう、技術的支援を行うとともに、食品安全を担う人材の育成を進めるものです。

5ページ目をご覧ください。

まず、1のHACCPに沿った衛生管理の周知及び技術的支援についてです。

衛生管理計画の作成や記録を補助するため、東京都食品衛生協会の協力のもと作成しました「食品衛生管理ファイル」について、事業者への配布を行っております。この食品衛生管理ファイルにつきましては、延べ58自治体から版權の申請がありまして、全国の自治体で活用されている状況です。

また、令和5年度には食品衛生管理ファイルの英語版を作成しており、令和7年度には英語版の印刷配布を行うなど、外国人従事者への支援にも取り組んでおります。

さらにHACCPの導入や定着に課題を抱える事業者に対しては、有識者による訪問アドバイス事業や、保健所でHACCPに係る相談会を開催するなど、衛生管理計画の作成方法や記録のつけ方などについて技術的支援を行っております。

次に6ページ目をご覧ください。

食品安全を担う人材の育成についてです。食品等事業者を対象とし、HACCPの管理手法を推進する人材を育成するためのHACCP推進者育成講習会を毎年度実施しており、令和7年度は312名の方が受講しております。また、食品衛生監視員に対し、HACCPや民間認証制度に関する専門研修を実施し、監視指導に必要な知識や技術の向上を図りました。

これらの取組によりHACCP制度化への対応を進めるとともに、事業者による自主的な衛生管理の定着と食品安全を担う人材の育成を推進してまいりました。

次に7ページ目をご覧ください。

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す。本施策は多様化する食の提供主体や新たな提供形態を取る事業者が安全に食品を提供できるよう、衛生管理に関する指導や技術的支援を行うものでございます。施策の内容につきましては資料に記載の2項目となっております。

続いて8ページ目をご覧ください。

まず1のボランティア等の食の提供主体への衛生管理に係る技術的支援についてです。近年、子供食堂やシニア食堂などの福祉を目的とした形態が増加しておりますが、これらの多くは食品衛生法に基づく営業許可や届出の対象外となっております。そこでそういった施設に対し、安全に食品を提供できるよう技術的支援を行っております。

具体的には令和3年度に、衛生管理上の留意事項をまとめたガイドラインを作成するとともに、その内容を分かりやすく周知するため、運営者向けのリーフレットを作成しております。

また、令和4年度以降は子供食堂やシニア食堂の運営者に対して、衛生面の助言を実施するとともに、関係部署へのリーフレット配布やホームページを活用した普及啓発を行っております。

次に2の「新しい日常」に対する事業者への対策の周知徹底についてです。

新型コロナウイルス感染症の流行を契機としてテイクアウトやデリバリー等の新たな提供形態を開始する事業者が増加したことから、これらの事業者に対する衛生管理の対策を推進しております。具体的には調理済み食品の温度管理や手洗いの徹底などについてホームページ等を活用した情報提供を行うとともに、テイクアウトや宅配を行う事業者への監視指導を実施しております。

また、令和5年度にはフードデリバリーサービス協会と連携し、テイクアウトやデリバリーを実施する飲食店向けに温度管理や時間管理のポイント、衛生管理計画作成等を掲載したリーフレットを作成しまして、事業者の衛生管理の取組を支援しております。

これらの取組を通じて、多様化する食の提供主体や、新たな提供形態を採る事業者に対する衛生管理の支援を行い、安全な食品提供の確保を図ってまいりました。

続きまして9ページ目をご覧ください。

食品安全情報評価委員会による分析・評価についてです。

本施策は食品の安全に関する様々な情報を収集・分析し、食品安全情報評価委員会において科学的知見に基づく評価を行い、その結果を施策や普及啓発に活用することで健康への悪影響を未然に防止するというものです。施策の内容は記載の3項目となっております。

10ページ目をご覧ください。

まず1の海外情報などの食品安全に関する情報の収集になります。海外の食品安全情報や学術情報、国や自治体から発信される情報などを随時収集しております。

次に2の食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価です。食品安全情報評価委員会を毎年度2回開催し、収集した情報の分析・評価を行っております。計画期間中は資料にあるとおり、フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発や、若年層に向けた食品衛生に関する普及啓発の在り方など、その時々食品安全上の課題について検討を行っております。

具体的には、若年層向けの普及啓発に関する検討では、生や生に近い肉の喫食が若い世代から始まっているということが実態調査の結果で明らかになったため、そういった世代に対する啓発が課題として挙げられておりました。そこで、若年層にも分かりやすいよう、この資料の右下にありますような啓発資材の活用が行われました。

最後に3の都民への情報発信です。食品安全情報評価委員会での評価結果を踏まえ、ホームページやSNS、リーフレット、動画等を活用した情報発信を行っております。

食品安全情報評価委員会で検討した結果につきましては、令和4年度以降、審議会の委員の皆様にも情報提供をさせていただいておりますので、引き続き情報提供させていただきます。

続きまして11ページ目、輸入食品対策です。

本施策は輸入食品に関する監視指導や検査を実施するとともに、輸入事業者による自主管理の取組を支援することで、輸入食品の安全を図るものです。内容としましては資料にある4項目のとおりとなっております。

12ページ目をご覧ください。

まず1の専門監視班による監視の実施についてです。健康安全研究センターに設置している輸入食品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対して立入検査を実施し、帳票類の管理状況や食品表示、保管状況などについて監視指導を行っております。

指導内容の一例になりますが、期限切れ食品の販売を防止するため、ロットごとの入出荷台帳を整備するなど、適切なロット管理について指導を行っております。

次に2の輸入食品の検査の実施についてです。東京都食品衛生監視指導計画に基づき、輸入食品に対する収去検査を実施しております。年間約5万項目の検査を実施しており、内訳は表に記載のとおり、残留農薬や食品添加物、動物用医薬品、微生物検査などとなっております。検査の結果、法違反が確認された場合には、輸入事業者を所管する自治体に通報するなど、必要な措置を講じております。

違反品目数については、令和3年度が4品目、令和4年度が6品目、令和5年度が10品目、令和6年度が7品目、令和7年度が4品目確認されております。違反内容の詳細につきましては、次の13ページから15ページの上段にかけて、一覧で掲載しております。

また、15ページの中段にあるように、とうもろこし加工食品などを対象として、遺伝子組換え食品の表示確認や、安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入検査も実施しております。

令和7年度には、とうもろこし加工食品1検体で遺伝子組換え定性試験が陽性となり、製造所を所管する自治体に情報提供を行っております。その後の調査の結果、分別生産流通管理が行われていなかったことから、表示が不適正であると判断されまして、製造所を所管する自治体において必要な指導が行われております。なお、安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入事例は確認されておりません。

続いて3の輸入事業者の自主管理の支援についてです。

輸入事業者を対象にチェック表を用いた衛生管理状況の点検を実施し、自主的な衛生管理の取組を支援しております。具体的には食品回収時に迅速な対応ができるよう、緊急連絡網を整備しておくことや取引先及び行政の連絡方法をあらかじめ定めておくことなど、衛生管理体制の整備について指導を行っております。

次に16ページ目をご覧ください。

4の輸入事業者講習会の開催についてです。輸入食品に関する違反事例などの最新情報について講習会を開催し、輸入事業者の自主的な衛生管理意識の向上を図っております。講習会は動画配信形式で実施しており、毎年度多くの事業者に受講いただいている状況です。

これらの取組を通じて、輸入食品に対する監視指導や検査を着実に実施するとともに、輸入事業者による自主的な衛生管理の向上を図り輸入食品の安全確保を推進してまいりました。

続きまして、17ページ目をご覧ください。

重点施策6、健康食品対策についてです。本施策は都民に広く利用されている健康食品の安全を確保するとともに正しい利用方法の普及啓発を進め、健康食品による健

健康被害の防止を図るといったものです。内容としましては17ページ目に記載されている3項目と次のページに記載されている計6項目が実施内容となっております。

続いて19ページ目をご覧ください。

まず1の流通市販品に対する監視指導についてです。店頭やインターネット等を通じて販売されている健康食品について、毎年度おおむね125品目の試買調査を実施しております。結果を見ていただくと、不適正な表示や広告の割合というのが非常に高くなっておりますが、これは違反の可能性が高い製品を選んで、ピックアップしているというところがございますので、バイアスがかかっているとご承知おきください。

また、不適正表示や医薬品成分を検出した製品につきましては、事業者への改善指導や所管の自治体への通報など、必要な措置を実施しています。

次に2の指定成分等含有食品の表示制度や健康被害事例報告制度の適切な運用についてです。

平成30年の食品衛生法改正により創設された健康被害事例報告制度については、東京都として健康被害情報の届出を受理した事例はありませんでしたが、他自治体からの調査依頼への対応や、指定成分等含有食品取扱い業者への監視等を実施しております。

次に20ページ目をご覧ください。

3の「健康食品」による健康被害事例専門委員会の運営についてです。

東京都医師会や東京都薬剤師会等と連携した健康被害情報の収集を実施し、毎年度2回健康被害事例専門委員会を開催しております。委員会において収集した情報を分析・評価しまして、必要に応じて医師会や薬剤師会への情報提供を行うことで、健康被害の拡大防止に取り組んでおります。

続いて4の事業者講習会の開催についてです。健康食品を取り扱う事業者を対象に、食品衛生法、食品表示法、健康増進法、景品表示法など、健康食品に関連する法令や違反事例等について学ぶ講習会を動画配信形式で実施しております。

続いて21ページをご覧ください。

5の「健康食品」の正しい使い方などホームページや啓発資材等を通じた都民への普及啓発についてです。

都民に対しましてはパンフレット、ホームページ、SNS等を活用し、健康食品の正しい情報について普及啓発を実施しています。

次に6の機能性表示食品制度の適切な対応については、機能性表示食品制度について講習会などを通じて事業者への制度周知を行うとともにパンフレットや都民講座等を活用して都民への普及啓発を実施しております。

これらの取組を通じて、健康食品に対する監視指導、健康被害情報の収集・分析、事業者及び都民への普及啓発等を総合的に実施し、健康食品の安全確保と適正利用の推進を図ってまいりました。

続きまして、22ページ目、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す。本施策は食品表示法の改正等を踏まえ、国や自治体、関係機関と連携しながら、相談監視体制を整備し食品の適正表示を推進する内容となっております。具体的内容としましては、資料22ページ目に記載している2つの項目と次のページの

計 4 つの項目を実施しています。

24 ページ目からが実績になりますので、24 ページ目をご覧ください。

まず、1 の国など関係機関との連携です。東京都食品表示監視協議会を毎年度 2 回開催しておりまして、関係機関との情報共有や意見交換を行いました。

また、遺伝子組換え食品に関する新たな表示制度改正に対応するための相談対応や普及啓発も実施しております。

続いて、24 ページ目の下段です。

3 の適正表示推進者の育成についてです。食品表示関係法令を所管する部局との連携を図るため、食品の適正表示推進連絡会を開催するとともに、食品関連事業者を対象とした適正表示推進者育成講習会及びフォローアップ講習会を実施しております。

次に 25 ページ目になります。

4 の DNA 分析等による食品表示の科学的検証の実施についてです。

農畜水産物等の品種や産地など外見では確認が困難な食品表示につきまして、DNA 分析等による科学的検証を実施しております。

袋詰米穀については DNA 分析により、表示された品種と内容が一致するかを確認しております。令和 7 年度は 0 件となっておりますが、他の年度を見ると、不適正数何個か出ております。こちらについては、例えば、コシヒカリにはえぬきが混ざっていたとか、他の品種のものが混ざってしまったという事例が何件か確認されております。

また、遺伝子組換え食品については、とうもろこし加工品及び大豆加工品を対象に検査を実施しております。令和 7 年度に 1 件の不適正表示例が確認されておりますが、先ほどの輸入食品対策のところ、とうもろこし加工品の不適正表示例のご説明をさせていただいた件と同じ内容となっておりますので、内容としては再掲という形になっております。

このような取組を通じて食品表示制度の改正に対応した相談監視体制の整備を進めるとともに、科学的検証を活用した監視指導により、食品表示の信頼性向上と適正表示の推進を図ってまいりました。

続きまして 26 ページ目になります。

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ご説明いたします。

本施策は広域的な健康被害の発生等を見据え、国や他自治体との連携を強化するとともに、平常時から訓練を実施することで緊急時に迅速かつ適切に対応できる体制を確保するといったものでございまして、内容としましては資料に掲載している 2 項目となっております。

27 ページ目をご覧ください。いただければと思います。

まず 1 の広域連携協議会等を活用した関係機関との連携体制の構築についてです。

関東信越厚生局が主催する広域連携協議会への参加などを通じまして、国や近隣自治体との情報共有を実施しております。また、庁内関係局との連携のための食品安全対策推進調整会議幹事会を開催しております。

次に 2 の緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施についてです。都区市の食品衛生監視員を対象に大規模食中毒の発生を想定した危機管理訓練を毎年度実施してお

ります。訓練内容につきましては、その時々の社会状況や発生事例を踏まえており、令和7年度は店舗及びECサイトで販売されたパンによる大規模食中毒を想定した訓練を実施しております。

また、中央卸売市場においても、中央卸売市場食品危害対策マニュアルに基づく机上訓練を毎年度3回実施しております。こちらは法令違反や健康被害を生じさせるおそれのある物品が流通していることを想定して、関係者間の情報伝達や対応手順の確認を行う訓練となっております。

これらの取組を通じて、国や自治体、関係機関との連携体制の強化を図るとともに、健康危機発生時に迅速かつ適切に対応できる体制整備を進めてまいりました。

続いて、28ページ目をご覧ください。

重点施策9、外国人への情報発信等の充実についてです。本施策は都内の飲食店で働く外国人や東京都を訪れる外国人旅行者に対し、食品安全に関する情報発信を行うとともに、食品アレルギーを有する外国人が安心して食事を楽しめるよう支援するといった内容になっており、具体的な内容は資料に掲載している3つの内容となっております。

29ページ目をご覧ください。

まず1の外国人の食品関係従事者への情報発信でございます。都内の飲食店等で働く外国人従事者が増加していることを踏まえ、衛生管理に必要な知識を分かりやすく習得できるよう多言語による情報発信を進めております。

具体的には、衛生管理の基本事項を多言語で解説した「飲食店向け食品衛生管理ガイドブック」を作成しており、令和3年度と令和4年度でそれぞれ資料に記載のとおりの言語で作成しております。また衛生管理計画の作成や記録を支援する食品衛生管理ファイルについても、資料のとおり、様々な言語で作成しております。

次に30ページ目をご覧ください。

2のホームページ等を通じた食品安全情報の発信についてです。当課で管理しているホームページ「食品衛生の窓」で、英語、中国語は簡体字と繁体字の二つ、韓国語による情報発信を行っております。

次に3の飲食店等における利用者への食物アレルギー等の情報提供の支援につきましては、飲食店向けの食物アレルギー対策講習会を実施するとともに、外国人利用者との円滑なコミュニケーションを支援するためのアレルギーコミュニケーションシートの普及を行っております。これらの取組を通じ、外国人にも分かりやすい食品安全情報の提供や飲食店におけるアレルギー対応の支援を推進してまいりました。

続きまして、31ページ目をご覧ください。

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す。本施策は都民、事業者及び行政がそれぞれの取組について相互に理解を深められるよう、食品の安全に関するリスクコミュニケーションを推進するといったものになっており、施策の内容としては資料に記載の3項目となっております。

32ページ目をご覧ください。

まず1の参加型のイベントやシンポジウムの開催などによる関係者の活発な意見交換についてです。都民フォーラムを毎年度開催しており、食品安全に関する様々な

テーマについて専門家による講演や、意見交換を実施しております。計画期間中のテーマにつきましては資料に記載のあるとおりです。

また、都民が食品安全について正しい知識を身につけられるよう、「食の安全都民講座」というものを開催しており、32ページ目から33ページ目にかけて実績を記載しているとおりです。

続いて34ページ目をご覧ください。

2の児童等対象に応じた体験型啓発の実施についてです。小学校4年生から6年生を対象に「食の安全こども調査隊」を実施し、食品衛生について学ぶ機会を提供しております。令和3年度から5年度までは、自宅で学習できる教材を送付するという形式で実施しており、令和6年度と令和7年度は実際に集まっていたいて参加型のイベントとして食品衛生について学べる機会を設けています。資料にあります手洗いの写真は、イベントでの手洗いの様子の写真となっております。

次に3のホームページ、SNS、啓発資材等による情報提供の充実についてです。ホームページ、メールマガジン、東京都公式X、「東京動画」等を活用しまして、食品安全に関する情報発信を行っております。

このような様々な取組を通じて、都民、事業者及び行政の相互理解を深めるとともに多様な媒体を活用した情報発信や体験型啓発を実施しており、食品安全に関するリスクコミュニケーションを推進してまいりました。

続きまして35ページ目になります。

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す。本施策は食品へのアレルゲン混入防止の技術指導や食物アレルギーに関する相談、緊急時対応等に係る人材の育成を支援し、食物アレルギーを有する方が安心して生活できる環境づくりを進めるものとなっております、施策の内容としては資料記載のとおり2項目となっております。

36ページ目をご覧ください。

まず1の食品の製造・調理段階でのアレルゲン混入防止に向けた技術指導です。食品製造業や給食施設を対象にアレルゲン混入防止や適正表示に関する監視指導を実施しております。こちら資料に掲載しておりますとおり、令和4年度には食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドラインを改定し、食品の製造加工業における食品アレルゲン管理ガイドブックを作成しております。

次に2の学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談等に関わる人材の育成についてです。こちら公立学校の教職員や保育所職員等を対象として、食物アレルギーに関する研修を継続的に実施しております。保育所等職員を対象とした相談実務研修では食物アレルギーに関する基礎知識や相談対応について学ぶ研修を実施しております。

最後に37ページ目をご覧ください。

アナフィラキシー症状が発生した際の対応を習得するための研修等を開催しております。さらに、施設管理者を対象としたアレルギー対応強化研修も実施しており、施設全体での対応力の向上を図っております。

また、研修情報や教材につきましては、ポータルサイト「東京都アレルギー情報n

a v i .」を通じて継続的に提供しています。

これらの様々な取組を通じて、食品製造段階におけるアレルゲン管理の推進とともに、学校や保育所等におけるアレルギー対応人材の育成を進めて、食物アレルギーを有する方が安心して生活できる環境づくりを推進してまいりました。

以上が、食品安全推進計画の令和3年度から令和7年度、前期計画に当たる重点施策に関する実績報告となります。

資料の説明は以上でございます。

【五十君会長】 ありがとうございました。

重点施策1から11まで大変たくさんございますが、詳しく説明していただきました。

ただいまの説明に関しまして、ご質問等がありましたら受け付けたいと思います。会場の方は挙手で、Webの方は手を挙げるというボタンを押していただければこちらから指名いたします。いかがですか。

それでは、佐合さんお願いします。

【佐合委員】 ご説明ありがとうございました。非常に広範囲に、かつ深く、活動されているのがよく分かりました。

最後のほうのアレルゲンのところです。アレルゲンに関して外国人も含めて本当にいろんな活動をされているというのが改めて分かりました。

質問ですが、食中毒は届出制があるので、何かの事故、不具合が起こったときは分かるという仕組みになっていますが、アレルギーに関して、やむを得ない混入とか、いろいろなことが起きているんだろうなと想像しています。そういう事例が、このぐらい起きているということは、把握ができるものでしょうか。

【五十君会長】 事務局、いかがでしょうか。

【丸山食品監視課長】 アレルゲンの混入事例がどれくらいあるのか把握しているかというご質問かと思います。

結論から申しますと、網羅的に把握するような仕組みはないというのが実態でございます。例えば飲食店や調理施設、製造施設等からこういった事例があったんだけどもという形で保健所などの窓口相談を持ち込んでいただくことによって、個々の事例を把握することはございますし、それをきっかけとして改善指導をさせていただくという事例は当然あるわけなんですけれども、アレルギーはそもそも疾病だということもあり、混入事例を網羅的に把握する手段が我々としてはないということ、それから、例えばアナフィラキシーショックの発生状況などについても、網羅的に把握するような仕組みにはないという状況でございます。

以上です。

【佐合委員】 ありがとうございました。

【五十君会長】 そのほかご質問はありますか。よろしいですか。

それでは、井岡委員。

【井岡委員】 消費科学センターの井岡でございます。

幅広い重点施策について、いろいろな対策を立てていらっしゃるのがよく分かりました。ありがとうございます。

HACCPについて、小さなお店などは入りにくいような傾向もあるようなんですが、いろいろな細かい対策を立てていらして、大変有効に進んでいるのかと思います。増加傾向というか、数字などがもしありましたら、教えていただけたらと存じます。

それから、食中毒のパンフレットなんかも私ども世田谷区の消費生活課の区民講師でも、すごく使わせていただいて分かりやすく、子供たちにもよく分かる資料となっているんですけど、学校でも使われているのかどうかということを教えてください。

それから、先ほどの外国人へのアレルギーの件ですが、マークの記載された資料をお店なんかに置いてあるわけですね。私どもなかなか見る機会がないんですが、外国の方に対して、どれくらい普及されているのかなというところ、もし分かりましたら教えてください。

以上3点です。

【五十君会長】 事務局、3点ほどあったと思いますが、お願いします。

【丸山食品監視課長】 HACCPと、それから委員がおっしゃった食中毒ずかんのことかと思います。食中毒ずかんの使用されている状況、それから、アレルギーのコミュニケーションシートの普及状況ということで、3点ご質問いただいたかと思います。

まず1点目のHACCPの普及度ですけれども、導入率という概念でこの会でもご紹介させていただいたことがございますが、一旦HACCPに取り組み始めましたよという数字としては、都内の施設に関して言えば、9割を超えているという状況でございます。

一方で、HACCPは導入したら終わりではなくて、むしろ継続していくということに真価があると言っても過言ではないと思いますが、三日坊主をいかに減らしていくかというのが、これからの我々の課題でございます。それは今日の二つ目の議題でもご紹介させていただくことになろうかと思いますが、引き続き取り組んでいるところでございます。

それから先に3点目、説明させていただきます。外国人向けのアレルギーということで、本日、紙面ではお配りしていないんですが、私どもアレルギーコミュニケーションシートというものを作成しておりまして、飲食店に置いていただいて、例えば、お客さんが私は卵にアレルギーを持っているんですよというようなことをお店の方とコミュニケーションを取っていただくための仲立ツールとして、ご提供させていただいております。

この普及度でございますけれども、我々も正確には取っていないんですが、なかなか苦戦をしているというのが事実ではございます。一部の飲食店、実際に利用していただいているお店からは、強烈な好評をいただいているというようにもお聞きするんですが、いかにせん母数としては残念な状況かなと思います。引き続きこれについてはアレルギーの講習会なんかもやっていますので、そういった場などを捉えながら、普及に引き続き努めてまいりたいと考えているところでございます。

食中毒ずかんの学校現場での利用されているかどうかというご質問だったかと思いますが、別の担当から、回答させていただきます。

【大木食品医薬品情報担当課長】 ご質問ありがとうございます。食品医薬品情報

担当課長の大木と申します。普及啓発を担当しております。

食中毒ずかんのパンフレット自体の学校への普及率というのは、残念ながら把握できていません。また、パンフレット以外にも、アニメーションをつけたものを作成し、ホームページで公開しておりますので、ぜひご覧いただければと思います。

【井岡委員】 ありがとうございました。

【五十君会長】 それでは、次、蒲生委員。

【蒲生委員】 ご説明ありがとうございました。1点教えてください。

15ページ目の輸入事業者の自主管理の支援というところなのですが、指導内容例の中に器具容器包装のポジリスについて指導を行ったということが書かれています。もし今ここで具体例が分かりましたら、どういう事業者さんから質問があったのか、それに対して東京都がどういう指導を行われたのか。器具容器包装ポジリスに関しては完全施行した後も我々も結構質問を受けるところですので、この辺について情報いただければと思います。よろしくお願いします。

【丸山食品監視課長】 15ページ目でご紹介している事業につきましては、輸入事業者さんと一対一で対応させていただいて、いろいろなコミュニケーションを取っていく中で、その事業者さんが取り扱っている品目に応じた指導をさせていただくというような事業でございます。

容器包装のポジリスに関する指導は当然容器包装を扱う事業者だと思われそうですが、細かい資料はございませんので、後ほどこれは個別に説明させていただければと存じます。

【蒲生委員】 分かりました。よろしくお願いします。

【五十君会長】 そのほかございますか。

それでは、私から、19ページ目で、重点施策6の健康食品対策の実績のところです。流通市販品に関する監視指導をお示しいただいたようです。疑わしいものについて実施したためバイアスがかかっているということですが、その疑わしそうだという判断はどのようにされ、検査をされるのかという情報はいただけますか。また、実際に指導した後のフォローアップは、どういう状況かについても、ご説明いただけますか。

【丸山食品監視課長】 五十君先生のほうから19ページ目の健康食品の試買調査の実施状況について説明をということでご質問いただきました。

資料説明の中で疑わしいものを購入していますという説明をさせていただいておりますけれども、具体的には、店頭を回って、あるいはネット通販などホームページで閲覧しながら、品物、対象品を選定しているというやり方を取っております。

写真であったり現物であったり、表面の表示を見ながら選定をする関係上、表示に不備があるというものに関しましては、もうその場で分かってしまうんですね。そういった表示に不備があるようなものは、もしかすると中身についても管理が行き届いていない部分があるのではないかという考えの下、対象にしているという側面もございます。従いまして、バイアスがかかっているというのは、あるいはこの不適正な表示の広告の品目数がとても数字が大きいのは、ある意味対象品として選定する基準の一つが既にそれだという、それが入り口としてそうなっているというものでござい

す。

そういったやり方で見つけた不適正な品物のフォローアップについてでございますけれども、これは私どもの通常のやり方なのですが、不備があった場合、表示であれば表示の責任者を所管する自治体において改善指導するというような仕組みになっております。都内の自治体であれば、都内の保健所から指導を行いますし、他県の保健所の所管内であれば、該当する県に通報を行い、改善指導を行っていただいていると、そのような対応となっております。

【五十君会長】 ありがとうございます。この19ページ目の表を見ますと、かなり高率です。それで疑わしいのは大体不適切なのかなというのがよく分かります。年を追って見ていくと、あまり減っていません。モグラたたき状態になっているのかと思いましたので、フォローアップをお聞きしたところです。その辺り、感覚的なことで構わないんですが、ご意見ありましたらお願いします。

【丸山食品監視課長】 ありがとうございます。感覚的なもので申し上げますと、健康食品、食品であるということも恐らくあるんだと思いますが、比較的参入が容易であるというところで、法令に関する勉強が不十分なまま商売を始めてしまうという事業者さんの中にはいらっしゃるのかなというふうに想像をしているところです。

私どもといたしましては、当たり前のことですがけれども、法令はやはり守っていただく必要がございますので、同じ資料のちょうど20ページ目の下半分になりますけれども、取り扱っている事業者さんを対象とした講習会を毎年開催しておりまして、必要な知識の涵養に努めていただいているというような取組を行っております。

以上です。

【五十君会長】 ぜひ進めていただきたいと思います。よろしくお願いします。

そのほかご質問等ございますか。よろしいですか。

それでは、報告事項ですので皆さんにご確認いただいたということで、次に参りたいと思います。

続きまして、報告事項（2）東京都食品安全推進計画（令和8年度～令和12年度）重点施策の今年度の取組予定について、事務局からご説明をいただきたいと思います。

【永沼食品監視課課長代理】 それでは引き続きまして、報告事項（2）についてご説明いたします。資料2をご覧ください。

先ほどの報告事項（1）でご説明しました前期計画の令和3年から7年度までの間に、HACCPや、輸入食品、健康食品、様々な食品安全を取り巻く課題に対応してまいりましたというところでご説明させていただきました。今年度から始まっております現行計画につきましては、こうした前期の計画の取組を継続発展させるとともに、新たな課題への対応も必要だということで、資料1ページ目にありますNEWと記載している重点施策5の食品安全対策に係る監視指導DXの推進と、重点施策12の災害発生時の対応を新たに重点施策とし設定しております。

それでは、各重点施策の今年度の取組についてご説明させていただきます。次のページをご覧ください。

重点施策1、GAP認証制度の推進についてです。こちらにつきましては農産物の生産段階における食品安全、環境保全、労働安全等の取組を推進するため、新東京都

GAP 認証制度の取得及び維持の支援をするとともに消費者へのPR、認証農産物の流通拡大を進めるといったものです。

令和8年度はまず1の新東京都GAP認証取得及び維持の支援として、研修会やセミナーの開催、認証取得に向けた環境整備の支援等を行い、生産者におけるGAPの取組を推進してまいります。

次に2の消費者へのPRとしまして、新東京都GAP認証制度を消費者向けに紹介したリーフレットや動画を活用し、認証農園や販売イベントなどにおいて、制度や認証農産物について、より分かりやすい形で周知を行っていくものです。

また3の認証農産物の流通拡大の支援として、消費者がGAP認証農園の現場を見学できる農園ツアーや店舗でのPR販売イベントなどを開催し、認証農産物の魅力を発信するとともに、流通拡大を後押ししていく内容となっています。これらの取組により、生産者によるGAPの取組を支援するとともに消費者の認知度向上と認証農産物の流通拡大を図ってまいります。

続きまして、3ページ目になります。

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す。この施策は新規事業者のHACCP導入支援、既存事業者における定着の支援、さらなるレベルアップに向けた支援を行うとともに、事業者及び食品衛生監視員の人材育成を進めるものとなっております。

令和8年度は、まず1の新規事業者のHACCP導入支援として、小規模な事業者でもHACCPに沿った衛生管理ができる食品衛生管理ファイルを活用し、HACCPの導入を支援するとともに、Webアプリの開発等により、新規の事業者への支援をしていくといった内容となっております。

次に、事業者のHACCP定着に向けた支援としては、同じように食品衛生管理ファイル活用に加え、衛生管理を分かりやすく解説したオンライン教材の提供なども考えております。

さらに3の事業者のHACCPのレベルアップに向けた支援として、地域事業者間の意見交換の場のHACCPシンポジウムをオンライン配信も併用して開催いたします。

4の事業者による人材育成の支援につきましては、主に製造業や加工業を対象として、組織的なHACCP管理に精通した人材を育成するためHACCP推進者育成講習会を開催いたします。

5の監視員の計画的な育成につきましては、食品衛生監視員向けの専門研修や民間認証に関する外部研修への派遣を行い、事業者支援を効果的に行うための監視員の育成を進めてまいります。

こういった取組によりましてHACCPの導入支援から定着、さらにレベルアップまでを段階的に支援し、事業者による自主的な衛生管理の確実な実施を図るといった内容となっております。

続きまして4ページ目をご覧ください。

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。こちらにつきましては子供食堂など小規模給食やテイクアウト・デリバリー、

さらには食べ残し持ち帰りなど、多様化する食品の提供の形態に対しまして適切な衛生管理を推進するといった内容となっております。

令和8年度は1の小規模給食等やテイクアウト・デリバリーに対する監視指導としまして、子供食堂やボランティア給食など食品衛生法に基づく許可や届出を要しない施設における衛生管理を確保するための啓発や助言を行うといった内容となっております。

次の2の食べ残し持ち帰りを実施する飲食店に対する監視指導等です。こちらは食品ロスの削減の観点から飲食店での食べ残し持ち帰りに対する関心が高まっている一方で、食品衛生上の取扱いには注意が必要だというところがございます。国がガイドラインを策定していますので、そういったものを参考にしながら消費者や対象となる事業者の双方に対して、食品の衛生的な取扱いや持ち帰る際の留意事項等について普及啓発や監視指導を実施してまいります。

続きまして、5ページ目をご覧ください。

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す。こちらは前期計画と同じ内容になりますが、食品安全に関する海外情報や学術情報、国や自治体から発信される情報などを集積しまして、食品安全情報評価委員会における分析・評価を行い、その結果を都民等への情報発信に活用するといった内容となっております。

令和8年度は1の海外情報などの食品安全に関する情報の収集として、食の安全に係る海外情報検索システムを活用し、海外情報や学術情報を随時収集いたします。また、国や自治体等の情報発信機関からの関連情報や庁内関係局が実施した調査結果等も活用してまいります。

次に2の食品安全情報評価委員会による情報の分析評価としまして、食品安全情報評価委員会を開催しまして、収集した情報について安全情報の分析評価を行ってまいります。

さらに3の都民等への情報発信として、委員会での評価結果に基づく情報をホームページ等で提供して、都民等に分かりやすく発信してまいります。これらの取組によりまして科学的知見に基づく情報収集、分析評価といった適切な情報発信を進めてまいります。

続きまして、6ページ目をご覧ください。

重点施策5、食品安全対策に係る監視指導DXの推進についてです。

本施策は現行計画から新たに重点施策として位置づけたものです。タブレット端末で指導記録システム等のデジタル技術を活用することで、現場での監視指導の効率化、迅速な情報共有、蓄積したデータや経験を活用した業務改善を進めるといったものとなっております。

令和8年度は、まず1のタブレット端末を活用した監視指導として、保健所や芝浦食肉衛生検査所、市場衛生検査所において、タブレット端末を活用した監視指導を実施しております。

また、指導記録の入力方法や閲覧手順等について必要に応じて見直しを行い、現場での活用の定着と効率化を図ります。さらに活用事例を共有することで、その組織全体での活用水準の均てん化を図っていくことを考えております。

併せて健康安全研究センターにおいても、製造業等に対する監視指導への活用に向けたタブレット端末の導入を検討しているところです。

次に2の迅速な情報共有についてです。こちらも保健所等におきましてタブレット端末を活用して、現場と職場との間で必要な情報を迅速に共有するといった内容となっております。緊急時には関係者が同じ情報を速やかに確認して、それを基に判断することが重要でありますので、そういった運用上の課題を踏まえながら、共有ルールの明確化や運用方法の改善を行い、情報共有体制の一層の強化を図っていきます。

最後に3の蓄積したデータや経験を活用した普及啓発・業務改善についてです。端末や指導記録システムを活用し、蓄積したデータや経験を踏まえた普及啓発を実施します。また、運用状況や課題等を踏まえながら必要に応じて業務改善を図ります。単に端末を導入するだけでなく、現場で得られた情報を速やかに共有して蓄積したデータを今後の指導や普及啓発に活用していくことを目指しております。

続きまして、7ページ目をご覧ください。

重点施策6、輸入食品対策についてです。本施策は輸入食品に対する監視指導や検査を行うとともに輸入事業者への講習会や自主的衛生管理の支援を通じて、輸入食品の安全確保を図るものとなっております。

令和8年度は1の専門監視班による監視の実施として、輸入事業者や輸入食品を取り扱う倉庫事業者への立入りを実施いたします。

2の輸入食品の検査の実施として、東京都食品衛生監視指導計画に基づき検疫所において発見された違反事例等を勘案しながら輸入食品の検査を実施してまいります。収去検査計画としては4万5,000項目となっております。

3の輸入事業者講習会の開催としまして、今年度11月に、動画配信形式で講習会を開催いたします。講習会では検疫所における輸入食品監視指導業務等や食品表示法をめぐる最近の動向について情報提供を行う予定です。

さらに4の輸入事業者の自主管理の支援として、輸入事業者を対象に輸出国における食品等の衛生的な取扱いや、従業員の教育状況、衛生管理体制等について点検及び確認を行います。これらの取組により、輸入食品の監視指導、検査、事業者支援を一体的に実施することで輸入食品の安全確保を図ります。

続きまして、8ページ目をご覧ください。

重点施策7、健康食品対策の強化についてです。本施策は前期計画からの継続する健康食品対策をさらに強化するものもので、健康被害情報の収集体制の拡充、検査・分析体制の確保、都民への普及啓発、市場流通への監視指導、事業者講習会を実施するものとなっております。

今年度は、まず1の医療機関と連携した健康被害情報の収集として、東京都医師会、東京都薬剤師会に加え、協定締結病院等から健康被害情報を収集いたします。これにより健康食品等の関連が疑われる健康被害情報をより幅広く迅速に把握する体制を整えていきます。

次に2の検査・分析体制の確保として、導入した高精度測定器を用いて、有害物質を効率的に探索できる検査手法の検討開発を行います。

3の健康食品の使用に関する普及啓発の実施として、動画、ポスター、パンフレッ

ト、ホームページ、X、旧ツイッターを活用して都民への普及啓発を行います。特に健康食品は使用していることを医師や薬剤師に伝えるといったことが重要であるため、適正利用に向けた情報発信を行います。

4の市場流通品に対する監視指導では、市場に流通する健康食品について医薬品成分検査のほか、培養や濃縮工程がある製品の検査、表示広告の調査を実施します。また、試買調査を行いまして医薬品成分を検出した製品に対する違反措置や、不適正な表示・広告に対する改善指導等を実施します。

5の健康食品取扱事業者講習会の開催ですが、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を12月から1月に動画配信形式で開催します。こういった取組によりまして健康食品による健康被害の未然防止、発生時の早期把握、事業者指導、都民への適正利用の啓発を総合的に進める予定でございます。

続きまして、資料9ページ目になります。

重点施策8、食品の適正表示の推進についてです。本施策は食品表示制度の改正等を踏まえて、関係機関との連携、相談対応、監視指導、DNA分析等による科学的検証、適正表示推進者の育成を通じた食品の適正表示を推進するものになっております。

今年度は1の関係機関との連携として、東京都食品表示監視協議会を2回開催して、関係機関との情報共有や意見交換を行ってまいります。

次に2の相談対応や監視指導の実施として、適正な食品表示に向けた相談や普及啓発を実施するとともに健康安全研究センターの食品表示監視指導班や消費生活調査員による調査を実施します。

また3のDNA分析等による食品表示の科学的検証の実施として、袋詰米穀や生鮮食品、遺伝子組換え食品などのDNA分析等による表示の調査を実施します。

さらに4の適正表示推進者の育成として、適正表示推進者育成講習会を2回、フォローアップ講習会を1回開催する予定となっております。

これらの取組を通じて食品表示制度の変化に対応しながら、事業者による適正表示の推進と食品表示に対する信頼性の確保を図っていきます。

続きまして、10ページ目をご覧ください。

重点施策9、食品安全に関する健康危機管理体制の確保についてです。

本施策は食品による広域的大規模な健康被害が発生した場合に迅速かつ的確に対応できるよう、国や関係自治体との連携体制を確保するとともに、大規模食中毒等を想定した訓練を実施するものになっております。

今年度は1の広域連携協議会等を活用した関係機関との連携体制の構築として、関東信越厚生局主催の広域連携協議会の参加等により、近隣自治体との情報共有を実施してまいります。また全国食品衛生主管課長連絡協議会等により、国や関係自治体との緊密な連携体制を確保するとともに、庁内関係各局の連携につきましては、食品安全対策推進調整会議幹事会を開催することを予定しています。

次に2の大規模食中毒等を想定した訓練の実施として、都区市の食品衛生監視員を対象とした危機管理訓練を実施します。この訓練では大規模食中毒等の発生を想定して初動対応、情報収集・分析、関係機関との連絡調整など一連の対応を確認すること

で、緊急時の判断力、対応力の強化を図っていきます。

これらの取組により、広域的な健康危機発生時に迅速かつ適切に対応できる体制を確保していきます。

続きまして、11ページ目をご覧ください。

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す。

都民、事業者及び行政がそれぞれの考え方や取組につきまして相互に理解を深められるよう、食品安全に関する情報提供や意見交換を行うものとなっています。

今年度は、まず1の関係者の活発な意見交換として、食の安全都民フォーラムや食の安全都民講座を開催いたします。また、東京都食品衛生監視指導計画策定に当たり、パブリックコメントも実施する予定としております。

次に2の児童等対象に応じた体験型啓発の実施として、夏休み期間中に小学生を対象とした「こども調査隊」を開催し、実体験を通じた食品安全について考える機会を提供します。

さらに3のライフステージを考慮した情報提供の充実として、ホームページの運営やメールマガジンの定期発行、Xへの発信を行うとともに食中毒に関するポスターやリーフレット等の啓発資材を作成してまいります。

これらの取組により、幅広い世代に対して、食品安全に関する正確で分かりやすい情報を提供し、都民、事業者、行政の相互理解を深めてまいります。

続きまして、12ページ目をご覧ください。

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す。

本施策は食品の製造・調理段階でのアレルゲン混入防止に向けた技術指導、飲食店等における利用者への情報提供の支援、学校や保育所等における人材育成を通じて、食物アレルギーを有する方が安心して生活できる環境づくりを進めるものです。

今年度は、まず1の食品の製造・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いたします。

次に2の飲食店等に対する利用者への食物アレルギーの情報提供の支援として、飲食店向けに外国人を含めた利用者へのアレルギー対応への取組を支援するための講習会を11月に動画配信形式で開催する予定となっております。

次に3の学校、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、公立学校等に勤務する教職員を対象とした研修や、学校内の研修の推進、保育所職員等を対象とした相談実務の研修、アナフィラキシー症状発生時の対応を習得する緊急時対応研修、施設管理者向けのアレルギー対応体制強化研修などを実施してまいります。

これらの取組により、食品事業者、飲食店、学校、保育所等それぞれの場面における食物アレルギー対応を総合的に推進していきます。

最後に13ページ目になります。

重点施策12、災害発生時の食品衛生対策に係る人材の計画的な育成についてです。本施策は新たに重点施策として位置づけたものです。

大規模災害時には停電や断水、物流の停滞、避難所での食事提供など平常時とは大きく異なる状況の中で、食品衛生、食の安全を確保する必要があります。そのため、

過去の災害事例を踏まえた実践的な食品衛生マニュアルを作成するとともに、そのマニュアルを活用できる人材を計画的に育成することを目的とした施策です。

今年度は、まず1の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のところです。災害経験のある自治体を対象に、飲食店及び避難所におけるライフライン。具体的には電気、水道、ガス等の供給状況、食品及び衛生物資の供給、備蓄状況、食品の取扱い、衛生管理上の対応状況等について、調査を実施してまいります。その調査結果を、その上で都区市の食品衛生監視員と外部有識者で構成する検討会を開催し、その調査結果を分析・検討し、災害時に活用できる実践的な食品衛生マニュアルの作成を予定しています。

次に2の作成した食品衛生マニュアルを活用した人材育成といったところですが、発災時に食品衛生監視員がマニュアルを踏まえて、適切な助言等を行えるよう、必要な知識及び技能の習得を図るための研修実施に向けた検討を行ってまいります。この施策では単にマニュアルをつくるというだけでなく、災害時に実際に活用できる形にすること、またマニュアルを踏まえて、現場で判断、助言できるような人材を育成することを目的としております。

これにより災害発生時に避難所や営業施設等における食品衛生対策を適切に実施できる体制づくりを進めていくといったものです。

以上が東京都食品安全推進計画、令和8年度から12年度までの重点施策に係る今年度の取組予定の概要でした。

現行計画では前計画から継続するところもちろん多くありますが、先ほど申し上げましたが、健康食品に対する強化であったり、監視指導DXの推進であったり、災害発生時の対応など、食品安全を取り巻く新たな課題にも対応してまいります内容となっております。

今年度の取組につきましては以上でございます。

【五十君会長】 ありがとうございました。

令和8年度の予定ということで、重点施策についての解説をいただいたところでございます。

ただいまの説明に関しましてご質問等ございましたら、渡邊委員、どうぞ。

【渡邊委員】 丁寧なご説明をいただきましてありがとうございます。

二つの施策について質問、あるいは意見の表明をさせてください。

一つ目ですけれども、8ページ目でご説明されました健康食品のお話ですが、この中で有害物質を対象とした分析法開発というような考えが表明されているかと思えます。この有害物質には具体的には何か想定があれば教えていただければと思います。

もう一つが、11ページ目のリスクコミュニケーションのほうなんですけれども、このリスクコミュニケーションの取組の一つとして、参加型のイベント等が開かれてきているかと思えます。そのテーマがどのように決められてきているのかということについて教えていただきたいです。

また、開催されましたイベントにおきまして参加者から、例えば理解度について質問をして、ある程度分かったとか、分からないとか、そういう回答を得ているのであれば、それもリスクコミュニケーションの実績として今後報告されると、参加人数だ

けではなくて、そのリスクコミュニケーションで参加者がどのぐらいの理解度を得たのかといったことも実績として情報共有していただけるとよろしいかなと思いました。最後のは意見でございます。

以上です。

【五十君会長】 事務局、いかがでしょうか。

【丸山食品監視課長】 ご意見ありがとうございます。

まず健康食品につきまして、分析法の開発で具体的な有害物質の想定はあるかというご質問ですけれども、結論から申しますと、特定の想定は持っておりません。これは昨年度の審議会でもご説明申し上げましたとおり、紅麴の事件を踏まえて、新たに始めた施策の一つでございます。

紅麴の事件におきましては、最終的にはプベルル酸という有害物質が特定されたわけですけれども、そこに至るまでは、物質Xと言われていた状況がございました。似たような事件がもしこの先の未来に起きたときに、どのような対応を東京都として行うことができるのかというのが、今回のこの施策を立ち上げた課題感の出発点でございます。

従いまして、特段のその特定の物質を想定するのではなく、むしろ未知の物質が想定されるような事案が起きたときに、迅速に対応が取れるような体制を構築するというのが、この施策の大きな目的でございます。

また、リスクコミュニケーションについてはありがとうございます。ご意見として承りたいと思います。ありがとうございます。

【五十君会長】 よろしいですか。ありがとうございます。

阿部委員。

【阿部委員】 食品産業センターの阿部でございます。2点あります。

1点目は、重点施策の2のHACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進のところで、令和8年度予定の1点目に新規事業者のHACCP導入支援ということで書いてあります。食品衛生管理ファイルを配布するということですが、令和7年度までに、東京都の作ったこの食品衛生管理ファイルが既に58の自治体に版權を認めて利用いただけているということで、東京都の作ったものが事実上全国に広まっているというようなことなので、すごくいい取組だと思っております。

そして、それプラスでWebアプリの開発というのがあります。昨年度、厚生労働省が飲食店向けのアプリを開発して、今年の5月に公開になっているものがあります。それは飲食店向けということだったんですけれども、この食品衛生管理ファイルのつけ方、作成の仕方、そういうものがWebのアプリで幅広い事業者が使えるようになれば、さらにいいことではないかなと思っています。

相談会も実施するというようなことなので、ぜひこの計画を導入していただければ、大変ありがたいなと思っております。これは東京都に対する応援演説であります。

また、HACCPのレベルアップに向けた支援ということで、HACCPシンポジウムが今年の2月開催されまして、お手伝いをさせていただくことができました。何かもしご用命があれば、また言っていただければ協力したいと思います。

2点目は、健康食品ということで、重点施策の7のところなんですけども、この場合の健康食品というのは、いわゆる健康食品ということでしょうか。現状だと機能性表示食品とトクホについては、食品表示法のほうでいろいろな制限がかかっているのがありますし、また最近ではいわゆる健康食品の中の「サプリメント」に当たるものについては新たな規制をかけていこうということで、消費者庁・厚生労働省のほうで今議論が進められているところです。この健康食品というのは、「サプリメント」や錠剤、カプセル剤等に限らず、いわゆる普通の食品も含めた健康食品というイメージで、いろんな対策を取ろうということで考えているのか、質問させていただければと思います。

以上です。

【五十君会長】 ご意見とご質問ということで、お願いします。

【丸山食品監視課長】 まずHACCPについてコメントいただきました。応援演説ということでありがとうございます。これからは私ども頑張ってまいります。

健康食品でございます。重点施策7の資料上鍵括弧をつけて健康食品と表現をしておりますけれども、この定義というか、どういう範囲のものを指しているのかというご質問かと思えます。

また今委員のほうからお話いただいたとおり、国のほうでサプリメントという概念、言葉で健康食品に対する規制を検討されている状況でございますけれども、まず一義的なイメージとしては概ねかぶっていると考えただいても結構かなと思います。ただ、私どもやはり喫食者、消費者が健康食品として認識して摂取するもので、何らかの健康被害が想定されるようなものであれば、やはり注目していく対象としていかなければならないと考えておりますので、そこは定義というカチッとしたものではなく、若干バッファーを持たせた概念でこの施策は進めていきたいと考えております。

【五十君会長】 よろしいですか。

それでは、大道委員にお願いしまして、その後Webからご質問があるようですので、お願いしたいと思います。

【大道委員】 よろしく申し上げます。9ページ目の項目3のところに、DNA分析等による食品表示の科学的検証の実施と書かれております。この対象となるのが、例えばどのぐらい想定されているのか、問題が何か発生したものを重点的にやるのか、それとも網羅的にやっていくのか、どのぐらいの項目、数という、具体的な何かがあったら教えてください。

以上です。

【五十君会長】 いかがですか。具体的なところを教えてくださいというご質問だと思います。

【丸山食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。

資料9ページ目の適正表示の推進の中にございますDNA分析で、調査を行うというこの規模感等についてのご質問だと思います。

DNA分析を行っておりますのは、一つ目の議事でご説明させていただいた中で言いますと、前期の計画でもやっているんですけれども、袋詰めのお米であったり、牛

肉であつたりというようなものでございます。基本的には同じ対象と今のところ想定しておりますので、規模感としてもおおむね同程度とお考えいただければと思います。ちなみに前期計画の中では、袋詰米穀は毎年200検体、それから牛肉に関しては50件程度というような規模で実施してございます。

【五十君会長】 よろしいですか。

それでは、Webからご質問が二つほど来ているようですので、まず先に柿本委員、どうぞ。

【柿本委員】 Webから失礼いたします。柿本でございます。私からはコメントが2点ございます。

1点目は、気候変動が、全ての食を取り巻く環境に影響を及ぼしてくると考えますので、そこへの気配りもぜひお願いしたいと思っております。

2点目として、重点施策の5、DXの推進が新しく入りましたけれども、データを蓄積してそこを敷衍していくというのが一番肝かなと思っております。各現場でのトレーニングのほかに、データを蓄積して、解析する力、それからその解析したものを深め、広げていく力も身に付けていただき、業務に活かしていただくように希望いたします。

以上でございます。ありがとうございました。

【五十君会長】 ご意見だと思います。いかがですか。

【丸山食品監視課長】 ご意見ありがとうございます。1点は気候変動を踏まえた安全対策、食品衛生の指導をきっちりしてくれというご意見かと思えます。

重点施策の中に必ずしもずばりはございませんけれども、最近暑くなってきたということで、食品衛生の基本であります温度管理については、やはり厳しい状況になりつつあるというのは事実でございますので、これはきちんと各現場において指導していきたいというふうに考えております。

また2点目のDX、データをため込むだけではなくて、それを解析して活用していくべきだというご意見かと存じます。

当然のことながら、資料の6ページ目にもございますけれども、蓄積したデータや経験を活用した普及啓発・業務改善ということで記載させていただいております。ため込むだけではないというごもっともなご意見かと存じます。頑張ってみります。

以上でございます。

【五十君会長】 柿本委員、よろしいですか。

【柿本委員】 はい、結構でございます。ありがとうございました。

【五十君会長】 恐らく気候変動につきましては気温の上昇だけにとどまらない影響が出てきているようです。水産物の分布が変わってきたとか、寄生虫、あるいは非常に複雑な生態系への影響もあるかと思えますので、その辺も考慮してぜひご検討いただきたいと思います。

【柿本委員】 ありがとうございます。そのとおりでございます。

【五十君会長】 ありがとうございます。

続きまして、荒井委員からご質問等いただけますか。

【荒井委員】 荒井でございます。私からも監視指導DXについて質問させていた

できます。

指導記録システムって、かなり機微な情報を扱っているかなと思うんですが、例えば外部からの不正アクセス防止とか、何か国とか都庁共通のガイドラインに基づいて対策を講じているとか、その辺りを教えていただければと思います。

【五十君会長】 事務局、よろしいですか。

【丸山食品監視課長】 ありがとうございます。DXに関しましてデータセキュリティのご質問かと存じます。

東京都では内部で情報セキュリティに関する各種セキュリティのルールを定めておりまして、そのルールにのっとりた形でのデータ管理となります。

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】 DX、タブレット等の活用は今後非常に有用で、新しく施策の中に入ってきたと思います。この辺りはAI技術などと融合していろいろ検討されていくようになると思いますが、何か追加コメントがあるようでしたら、お願いします。

【丸山食品監視課長】 ありがとうございます。AIの活用につきましては、我々もまだ検討段階ということでございます。活用する方向で検討したいと考えているところでございますが、こういった活用が実際有用なのかという視点で、まだ出口が見えない状況でございます。引き続き探ってまいりたいと思います。

【五十君会長】 AIにつきましては、いろいろな方面で活用が有用であることが見えてきていると思いますが、どこまでできるかということや、行政側でやるとすると課題があるかと思います。検討はしていっていただいていると思います。引き続きよろしくお願いします。

荒井委員、追加ありますか。

【荒井委員】 大丈夫です。ありがとうございます。

【五十君会長】 それでは、鈴木委員。

【鈴木副会長】 13ページ目の災害発生時の食品衛生対策に関することです。避難所におけるライフラインの話が出ていますけども、実際に震災が起きたときに避難所に入れる人というのは限られていて、多くの人が、特にマンション等に住んでいらっしゃる方は、在宅避難というんですか、自宅に在るということになると思います。在宅避難に対して、監視員が回って何か指導でできるということではないにしても、やはり在宅避難者へのアドバイスを、ぜひご検討いただければと思います。

当然水道水が出ないということで、まず飲み水の確保でしようけれども、トイレが使用できないとか、手洗いの水が不十分な中で、在宅避難したときの食中毒対策というものを検討していただければと思います。

また、東京都でたくさんの防災関係のマニュアルがあると思いますので、食品衛生だけではなくて、トイレの問題だとか、そういうのも関わってくるので、ほかのマニュアルとの整合性を十分取っていただいて、担当部署と十分連携して検討していただければと思います。

意見でございます。ありがとうございます。

【五十君会長】 事務局、
どうぞ。

【丸山食品監視課長】 恐れ入ります。ご意見、ありがとうございます。在宅避難が多いんじゃないかというご意見をいただきました。東京においては、今、副会長からご指摘いただいたとおり、在宅避難も相当数出るだろうというふうにも想定されているところでございます。私どもといたしましては、この「知って備える災害時の食中毒予防」、これは一般消費者向けのリーフレットなんですけれども、日本語版と多言語版を作成しております。こういったものも活用しながら、在宅避難の方に対しても、食中毒予防の情報が届くように、普及啓発に努めてまいりたいと存じます。

また、ほかのマニュアルとの整合性もということでご意見いただきました。ご意見を踏まえて、私どものマニュアルの作成に進めてまいりたいと存じます。

以上です。

【五十君会長】 はい。よろしいですか。

蒲生委員。

【蒲生委員】 ご説明ありがとうございます。令和8年度からの5か年も幅広く、計画を立てられて、この内容に賛同いたします。着実な実行をお願いしたいと思います。

その中で、重点施策6、輸入食品対策の残留農薬について、一つお願いがございます。ご承知のとおり今月10日まで農薬等の5品目のパブコメが実施されておりました。基準値の変更です。それに関して、9月の告示が予定されているわけなんですけれども、その5品目の中の一つ、クロルピリホスに関しては、基準が削除ということなんです。先ほど令和7年度までの計画の中でも、令和3年にペルーのささげ豆で0.1ppmのところ0.17で違反がありましたよというお話がありました。基準が削除ということになりますと、一律基準になりますので、0.01ppmに下げられることになります。これも皆さんご承知のとおり、基準が厳しくなる場合は、通常1年間の猶予があるんですけれども、クロルピリホスに関しましては、ストックホルム条約で廃絶の中に入るということで、ストックホルム条約が、基準が施行、始まります今年の12月には、そちらに合わせると。ですから3月の告示で3か月しかないということが今、見えています。

我々もそういう周知には努力しているところなんですけれども、まず、東京都さんのところの農薬、残留農薬の検査の中でクロルピリホスも入ってくるんじゃないかと思いますが、そういう状況であるということをお知らせを事業者さんへの周知ということをお知らせを踏まえたご指導をお願いしたいなという依頼でございます。よろしくお願いします。

【五十君会長】 変更に伴う告知ということかと思いますが、事務局いかがですか。特によろしいですか。

はい、ご了承いただいたということで、よろしくお願いします。

そのほか、星野委員。

【星野委員】 はい、ありがとうございます。今年度のところのご説明をいただきまして、1点、私からは質問と意見があります。重点施策3、ページで言いますと4ページ目のところにあります食べ残し持ち帰りを実施する飲食店に対する監視指導の

ところで、消費者に向けての啓発も今回入っております。消費者団体としまして、やはり消費者にこういった情報が届くのがとても難しいなと感じております。その中で、今年度どのようなことを考えていらっしゃるかをお聞きしたいです。私の意見といたしましては、環境局にはなるんですけども、食ゼロのところでお持ち帰りのパッケージとかを作ってキャンペーンを行っているのをちょっと伺いました。実際に持って帰る人に直接、消費者として取り組まなければいけない考え方が届けられればなと思っていますので、もしコラボが可能でしたら、連携をしてやっていただきたいなと思っています。

1点質問と、1件意見です。お願いします。

【五十君会長】 事務局いかがですか。

【丸山食品監視課長】 食べ残し持ち帰りに関して、消費者向けの普及啓発ということでどんな形で普及啓発を行っているかということかと思えます。1点目について、お答えさせていただきます。まず、消費者向けにつきましては、保健所等で行う消費者向けのイベントでチラシ配布を考えております。チラシは、国のほうでガイドラインができた直後ぐらいに飲食店向けとそれから消費者向け、2種類作っております。そういったチラシを活用して、普及啓発に努めてまいりたいと思います。

2点目、環境局が行っている、紫色のお弁当箱なんかを提供するような施策のことをおっしゃっているのかと思えますけれども、そちらとも既に連携をしております、環境局のその実際の施策を紹介するホームページから、私どもの提供している食べ残し持ち帰りに関する、先ほどご紹介させていただいたチラシにアクセスしていただけるような仕掛けを作っております。環境局の事業は飲食店向けのもののため、飲食店向けのチラシがメインになりますけれども、しっかり環境局の事業を利用される事業者さんに届くような形で連携を図っているところでございます。

以上です。

【五十君会長】 星野委員、よろしいですか。

それでは、井岡委員。

【井岡委員】 ありがとうございます。井岡でございます。1点だけご質問になります。8ページ目の健康食品について、5番目、健康食品取扱事業者講習会の開催とあり、事業者を対象に講習会を開催するということで、12月から1月に動画配信ということですが、これは一般募集をするんですか。それとも、例えば、業者さん向けに直接、ご案内などが行くのでしょうか。先ほど会長さんもなかなか減らないね、というふうにおっしゃっていて、そのお答えがやっぱり新規の方もどんどん参入してくるということなので、実際は、今扱っていない人たち、これからやろうとしている人たちも、これを聞いたほうが良いような気がしました。動画配信を2か月やっていらっしゃるのととても楽に聞けるんですが、それをやっているという情報をどのように発信していらっしゃるのかお聞きしたいと思います。

【五十君会長】 事務局、お願いします。

【大木食品医薬品情報担当課長】 ご質問ありがとうございます。食品医薬品情報担当課長、大木と申します。ホームページでの周知と、業界団体への周知をおこなっております。

【五十君会長】 よろしくお願ひします。

そのほか、ご質問ありますか。

源川委員。

【源川委員】 はい、源川でございます。ご説明いただきましてありがとうございます。私から質問させていただきたいのは、令和7年までの実績にありました外国人向けの教育のところでございます。今年の令和8年以降の予定では、重点施策11で総合的なアレルギー対策の推進の中に、外国人も含めた利用者へのアレルギーの取組というものはございましたけれども、外国人従事者への衛生管理指導についての政策が重点施策2のHACCPの中に組み込まれていくのか、それ以外のところで行われていくのかというところをぜひ教えていただければと思います。

最近、携わった事業者の中でも、やはり、外国人従事者比率が増えているのは非常に感じているところと、教育に苦慮されているように感じておりますので、取組のほうを教えていただければと思います。

【五十君会長】 では、事務局どうぞ。

【丸山食品監視課長】 ご質問ありがとうございます。外国人従事者に対する教育訓練のことかと存じます。前期の計画までは、重点施策にありましたので、配付資料に実績が記載しておりますが、今年度からの計画におきましては、重点施策から一般施策に切り替わっております。机上に配付させていただいております、令和8年度から令和12年度までの食品安全推進計画の冊子の27ページをご覧くださいと、一般施策になった外国人従業員従事者向けの情報発信ということで、施策を記載させていただいております。今期からこの施策は重点ではないので、目立たなくなったのですけれども、引き続き取り組んでまいります。

【五十君会長】 よろしいですか。

そのほかご質問等、ございますか。

大変多くのご希望が上がってきたと思います。令和8年度、よろしくお願ひします。

それでは次の事項に参ります。

報告事項3で、「消費生活条例に基づく食品表示の見直しについて」につきまして、事務局からご説明をいただきたいと思ひます。

【阿部企画調整課長】 生活文化局消費生活部の阿部と申します。よろしくお願ひいたします。

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して、知事の附属機関であります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。昨年度、こちらの東京都食品安全審議会においてご検討いただいております食品表示の見直しについて、その後の経過をご報告させていただきます。

資料3の1ページ目ですが、東京都消費生活条例を抜粋して記載しております。消費生活条例第16条、品質等の表示という規定がございます。食品表示を含めて、商品の表示事項等について規定をしているというものです。

事業者が守るべき事項等について知事が指定できることを規定しており、具体的には食品のほか、家庭用品ですとか、サービスなどについて告示で指定しています。

この指定に当たり、東京都消費生活対策審議会に諮問することというのを第45条

で規定しています。この規定に基づき、昨年１２月２２日に開催した東京都消費生活対策審議会総会に諮問いたし、審議をいただきました。次のページにその諮問文を掲載しております。

諮問内容でございます。字が小さくて恐縮ですが、こちらの食品安全委員会ご審議いただいていた内容のとおりでして、調理冷凍食品の原材料配合割合に関する事項を削除する、ということ、カット野菜及びカットフルーツについて指定商品から解除するという、２点です。

昨年１２月２２日に開きました消費生活対策審議会総会には、保健医療局の丸山課長から食品安全審議会における検討状況等について報告をいただき、その専門的な見地からの検討結果を踏まえて、審議が行われました。

審議の結果でございますけれども、諮問妥当という答申をいただいております。次のページに答申書の抜粋を掲載しております。

この答申を受けまして、消費生活部において、本年４月１日付で告示の改正を行いました。次のページに概要を掲載しております。

告示そのものは非常に膨大な量になりますので、抜粋ということで記載をしておりますけれども、冷凍食品のところを一部削除しているということと、カット野菜及びカットフルーツについては、項目自体を削除しているというものです。

以上でございます。

【五十君会長】 資料は、黄色の部分が削除されたということで、全体の中では、削除部分はここに限定されるということになると思います。

こちらのご報告につきまして、何か、ご質問、ご意見等がありましたら受け付けたいと思います。いかがですか。

特にないようでしたら、皆さん確認していただいたということで、終わらせていただきたいと思います。

それでは、これで本日予定し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。何か、言い忘れてしまったようなことはございませんでしょうか。よろしいですか。

円滑な進行につきまして、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たいと思います。

【丸山食品監視課長】 五十君会長、ありがとうございました。また、委員の皆様方、長時間にわたりご審議いただきましてありがとうございました。

第１１期委員の皆様のご任期でございますけれども、本年１１月末まででございます。今回の会議が第１１期委員最後の会議となります。つきましては、最後になりますけれども、健康安全部長から皆様への御礼を兼ねまして、ご挨拶を申し上げます。

【神永健康安全部長】 改めまして、保健医療局健康安全部長の神永でございます。一言、閉会に当たりましてのご挨拶させていただきたいと思います。

本日は、委員の皆様方には長期にわたりまして様々ご意見等賜りまして、誠にありがとうございました。特に、今年度から始まる新たな計画におきましては、皆様からの激励やご意見をいただきながら、取組を着実に進めてまいりたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

改めまして、委員の皆様方におかれましては、令和6年12月からの約2年間、第11期東京都食品安全審議会委員として様々な場面で精力的なご議論を賜ったところでございます。この間、東京都食品安全推進計画の改定をはじめといたしまして、多岐にわたる食品安全の課題につきまして、様々ご意見いただきながら審議、ご検討いただいたこと、改めて感謝を申し上げさせていただきたいと思います。

食品につきましては、日常生活に欠かせないものとなっております、それだけにその安全というのは、都民の関心、非常に高い分野だと私ども認識をしているところでございます。

都といたしましては、今後とも、都民の皆様、事業者の方々とのコミュニケーションを深めながら、食品安全推進計画を中心といたしまして、食品の安全確保に向けた施策を着実に推進してまいりたいと考えているところでございます。引き続き皆様方におかれましては、様々なお立場からご指導、ご鞭撻を賜りますよう、お願いを申し上げます。

最後になりましたが、これまでの委員の皆様方のご尽力に対しまして、重ねて厚く御礼を申し上げます、私の挨拶とさせていただきたいと思います。

本日は、誠にありがとうございました。

【丸山食品監視課長】 次期委員の委嘱につきましては、ただいま調整しているところでございます。引き続きお願いする方につきましても、改めて委嘱の手続をさせていただくことになりますので、もしその際、該当することがございましたらまた、改めてご連絡を差し上げたいと存じます。

それでは、これをもちまして、令和8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。