

第 1 回  
東京都食品安全審議会会議録

平成 1 6 年 7 月 2 9 日（木曜日）  
第一庁舎北側42階特別会議室 A

午前9時28分 開会

○奥澤食品監視課長 お待たせいたしました。若干定刻前でございますが、ご予約の皆様方はお集まりいただいておりますので、ただいまから第1回東京都食品安全審議会を開催させていただきます。

本日は、皆様お忙しいところお集まりいただきまして、まことにありがとうございます。

本審議会は、本年4月1日に施行されました東京都食品安全条例に基づきまして、知事の附属機関として新たに設置されたものでございます。本日は、その第1回目の開催ということでございます。

後ほど会長と副会長を選出させていただきますが、それまでの間、私、健康局食品医薬品安全部食品監視課長の奥澤が進行を務めさせていただきます。

本来であれば、ここで委員の皆様お一人お一人に委嘱状をお渡しすべきところでございますが、本日、時間等の関係もございまして、あらかじめ席上に委嘱状を置かせていただいております。どうぞこの点、ご了承賜りますようお願い申し上げます。

なお、本審議会の資料や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いただきたいと存じます。

それでは、委員の皆様の出席状況の確認を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条によりまして、委員の半数以上の出席がなければ開催することができないこととなっております。ただいまご出席の委員の皆様は21名で、委員総数22名の過半数に達しており、定足数を満たしておりますことをご報告申し上げます。

引き続きまして、本日、初めての会議でございますので、委員の皆様をご紹介させていただきます。お手元の資料の会議次第を1枚めくっていただきますと、委員名簿がございます。また、別に座席表をご用意させていただいておりますので、参考にさせていただきますと存じます。

それでは、名簿の順に従いましてご紹介させていただきます。

池山委員でございます。

○池山委員 池山でございます。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 市川委員でございます。

○市川委員 市川でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 伊藤委員でございます。

○伊藤委員 伊藤でございます。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 今井委員でございます。

○今井委員 今井でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 岡本委員でございますが、本日、所用でおくれてご出席と承っております。

奥田委員でございます。

○奥田委員 奥田でございます。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 小澤委員でございます。

○小澤委員 小澤です。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 黒川委員でございます。

○黒川委員 黒川でございます。よろしくお願いいたします。

- 奥澤食品監視課長 交告委員でございます。
- 交告委員 交告でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 齋藤委員でございます。
- 齋藤委員 齋藤でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 高橋久仁子委員でございます。
- 高橋（久）委員 高橋でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 高橋松夫委員でございます。
- 高橋（松）委員 高橋でございます。よろしくどうぞお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 高濱委員でございます。
- 高濱委員 高濱でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 田近委員でございます。
- 田近委員 田近でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 中村委員でございます。
- 中村委員 中村です。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 西山委員でございます。
- 西山委員 西山でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 林委員でございます。
- 林委員 林でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 松田委員でございます。
- 松田委員 松田です。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 丸山委員でございます。
- 丸山委員 丸山でございます。どうぞよろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 谷茂岡委員でございます。
- 谷茂岡委員 谷茂岡です。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 湯田委員でございます。
- 湯田委員 湯田でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 和田委員でございます。
- 和田委員 和田でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 引き続き、東京都職員をご紹介します。  
幸田健康局長でございます。
- 幸田健康局長 おはようございます。幸田でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 梶山健康局技監でございますが、本日は欠席させていただいております。
- 中井健康局食品医薬品安全部長でございます。
- 中井健康局食品医薬品安全部長 中井でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 高田生活文化局消費生活部長でございますが、本日は柳田生活安全課長が出席しております。
- 柳田生活文化局生活安全課長 柳田でございます。よろしくお願いいたします。
- 奥澤食品監視課長 菊地産業労働局農林水産部長でございます。
- 菊地産業労働局農林水産部長 菊地でございます。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 松葉環境局環境改善部長でございますが、本日は池田副参事が出席しております。

○池田環境局副参事 池田です。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 高津中央卸売市場事業部長でございます。

○高津中央卸売市場事業部長 高津でございます。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 浅井健康局参事でございます。

○浅井健康局参事 浅井でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 秋山健康局食品医薬品安全部安全対策課長でございます。

○秋山安全対策課長 秋山でございます。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 小川健康局食品医薬品安全部副参事でございます。

○小川健康局副参事 小川でございます。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 古田健康局食品医薬品安全部副参事でございます。

○古田健康局副参事 古田でございます。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 村田健康局食品医薬品安全部副参事でございます。

○村田健康局副参事 村田でございます。よろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 それでは、ただいまから会長の選出をお願いしたいと思います。

審議会規則第3条によりまして本審議会には会長及び副会長を置くこととなっております。また、会長及び副会長は委員が互選することとなっております。いかがいたしましょうか。

○交告委員 委員の交告でございます。昨年、食品安全条例が制定されたわけですけれども、昨年の調査会で、昨年はまだ調査会と申したようですけれども、副会長としてご尽力くださった黒川委員に会長をお願いしたらどうかと思います。

○奥澤食品監視課長 ただいま黒川委員を会長に推薦するというご発言がございましたが、ほかにご発言はございませんでしょうか。ただいまのご提案、皆様いかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○奥澤食品監視課長 ありがとうございます。

それでは、ご異議がなければ、黒川委員に会長をお引き受けいただきたいと思っております。

それでは、黒川会長には、恐れ入りますが、会長席のほうにお移りいただきたいと思っております。

(黒川会長、会長席に着席)

○奥澤食品監視課長 引き続きまして、副会長を選出していただきたいと存じます。いかがいたしましょうか。

(「会長一任」の声あり)

○奥澤食品監視課長 ただいま、会長一任との声がございましたが、ご異議ございませんでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○奥澤食品監視課長 それでは、黒川会長からご選出いただきたいと存じますが、よろしくお願いいたします。

○黒川会長 それでは、今日ご出席の丸山委員に副会長をお願いしたいと思います。

○奥澤食品監視課長 ただいま会長から丸山委員に副会長をとございました。副会長は丸

山委員にお引き受けいただきたいと存じます。

丸山副会長には、副会長席のほうにお移りいただきたいと思います。

(丸山副会長、副会長席に着席)

○奥澤食品監視課長 それでは、ここで黒川会長からごあいさつをいただきたいと存じます。よろしく願いいたします。

○黒川会長 それでは、一言ごあいさつ申し上げます。

ただいま、本審議会の会長ということでご推挙いただきまして、まことに光栄と感ずるとともに、今、全国民、もちろん都民も含めてのことでございますけれども、食品の安全性という重大な問題を扱うこの審議会をお引き受けするというところで、責任の重大さを感じているところでございます。

私は、出身は医学部でございますけれども、臨床はせずに、基礎医学、特に実験腫瘍学というものを大学でしばらくやりまして、その後、厚生省の附置研究所でございます、その当時の名称で国立衛生試験所の中の安全性生物試験研究センターというところに二十数年おりまして、もっぱら化学物質、つまり農薬であるとか、食品添加物、医薬品、それらの毒性データの作成及び安全性評価ということをやってまいりまして、厚生省、その当時の環境庁のいろいろな委員会、審議会の委員を経験しております。平成13年に退職いたしまして、今は財団法人佐々木研究所というところで病院の運営などにタッチしておるものでございます。

先ほどお話がありましたように、昨年度、都の安全条例ということ、東京都の食品衛生調査会でお手伝いをさせていただきまして、このたびそれを踏まえて食品安全推進計画というものが立ち上がるということで、この会をお引き受けすることになりましたけれども、ただいまご推挙申し上げた丸山委員に副会長としてお手伝いいただき、かつ、皆様のご協力を得て、この会を運営していきたいと思っておりますので、何とぞよろしくお願いいたします。

○奥澤食品監視課長 ありがとうございます。

それでは、これから諮問に移らせていただきます。本日、知事は所用により欠席させていただきますので、黒川会長に幸田健康局長から諮問書をお渡しいたします。

○幸田健康局長 東京都食品安全条例第7条第4項の規定に基づき、下記のとおり諮問する。

#### 1 諮問事項

東京都食品安全推進計画の考え方について

#### 2 諮問の理由

食品の安全確保は、都民が健康で豊かな生活を送るための基礎をなすものであり、食品の大消費地である東京において重要かつ喫緊な課題の一つとなっている。このため、本年3月「東京都食品安全条例」を制定し、食品の安全確保に向けた都の基本的な方向性を示したところである。

これを踏まえ、今後、食品の安全確保に関する施策をより一層、総合的かつ計画的に推進するために、条例に基づく「東京都食品安全推進計画」を策定する必要がある。

東京都知事 石原慎太郎

どうぞひとつよろしくお願い申し上げます。委員の皆様、どうぞひとつよろしくお願い

申し上げます。

( 諮問書手交 )

○奥澤食品監視課長 それでは、諮問に当たりまして、幸田健康局長よりごあいさつ申し上げます。

○幸田健康局長 健康局長の幸田でございます。

本日は、食品安全審議会への諮問に当たりまして、一言ごあいさつを申し上げます。

委員の皆様には、本審議会の委員を快くお引き受けいただきまして、また、本日は、ご多忙の中ご出席を賜りまして、ありがとうございます。

改めて申し上げるまでもございませんが、今日、食品の安全に関します都民の関心というものは非常に高まりを見せてございます。先般発表されました厚生労働白書の中でも、安全・安心な社会を脅かす健康リスクを低減するため、食品の安全確保が国の重要課題であると改めて示されたところでございます。こうしたことから、国におきましては、昨年、食品安全基本法に基づきまして食品安全委員会を設置するなど、食品の安全確保に取り組んでいるところでございます。

一方、日本で最大の食品の消費地である東京におきましては、こうした国の取組に加えまして、地域特性に応じた都独自の仕組みづくりを進めることが求められております。このため都は本年の3月食品安全条例を制定し、食品の安全確保に向けた基本的な方向性を明示いたしましたところでございます。今後、食品の生産から消費に至るまでの各段階での施策をより一層総合的かつ計画的に推進するために、本条例に基づく食品安全推進計画を策定する必要がございます。

そこで、今般、新たに設置いたしました本審議会の委員の皆様方に食品安全推進計画の考え方につきましてご検討いただきたく、ただいま諮問をさせていただいたところでございます。委員の皆様方には、お忙しい中とは存じますが、本年度中の計画策定に向けましてご審議のほどよろしくお願いいたしたいと存じます。

なお、都におきましては、既にご案内かと存じますが、来る8月1日をもちまして福祉局と健康局を統合いたしまして、福祉保健局が発足いたします。これに伴いまして、食品安全を所管いたします部も健康安全室という形に再編成いたします。

今後とも引き続き都の食品安全行政の推進に皆様方のご指導とご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。簡単でございますが、ごあいさつとさせていただきます。どうぞひとつよろしくお願い申し上げます。

○奥澤食品監視課長 幸田健康局長は次の会議の予定がありますので、申しわけありませんが、ここで退席をさせていただきます。

○幸田健康局長 どうぞよろしくお願い申し上げます。

( 健康局長退席 )

○奥澤食品監視課長 それでは、以後の進行は黒川会長にお願いしたいと存じます。

なお、ご発言の際ですが、挙手の上、目の前に白いボタンがございますが、それを押していただきまして、点滅するランプが点灯してからご発言をお願いしたいと思います。

それでは、黒川会長、よろしくお願いいたします。

○黒川会長 承知しました。

それでは、最初に、今回の諮問の内容と趣旨について、事務局からのご説明をお願いいた

したいと思います。

○奥澤食品監視課長 それでは、諮問の内容とその趣旨について、ご説明させていただきます。申しわけありません。着席のまま説明をさせていただきます。

本審議会でご検討いただく事項は、諮問書にございますように、東京都食品安全推進計画の考え方ということになっております。

恐れ入りますが、資料の1をごらんいただきたいと思います。

本年3月、都では、東京都食品安全条例を制定いたしまして、食品の安全確保に向けた基本的な方向性を示したところでございます。この条例の施行に伴いまして、自主回収報告制度など都独自の施策をはじめ、関係各局の連携のもと、さまざまな取組を進めていくわけですが、今後、こうした食品の安全確保に関する施策をより総合的・計画的に推進するためには、計画の策定が必要であると考えています。

そのため、東京都食品安全条例では、第7条で食品安全推進計画について規定を設けております。すなわち、知事は、食品の安全の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食品安全推進計画を定めることとされ、計画策定の手続といたしまして、今ごらんいただいております資料の下の方、3の計画策定にあたっての手続等というところの(1)でございますが、計画策定の手続にありますとおり、都民や事業者の意見反映に必要な措置を講ずることや本審議会の意見を聴くこととなっております。

次に、食品安全推進計画で定める内容でございますが、その少し上、四角で囲ってあるところの「参考」として掲げてありますように、条例の規定では、一つが、食品の安全の確保に関する施策の方向、もう一つが、食品の安全の確保に関する重要事項となっております。

なお、この審議会の前身とも言うべき食品衛生調査会から条例案の策定に当たりいただきました答申の中では、食品安全推進計画については、食品の生産から消費に至る各段階での都の対策について、総合的な体系と中期的な計画を都民に示すものとする必要があると提言されております。

これらを踏まえまして、今回、食品安全推進計画の中で定める事項としましては、その資料の2の食品安全推進計画の位置づけ等の(2)計画で定める事項、①と②に掲げました内容を予定しております。

なお、資料の一番下の3の(2)のところがございますとおり、策定した計画や計画に基づく施策の実施状況については、適宜公表するということになっております。

以上、資料1によりまして、諮問内容とその趣旨についてご説明させていただきました。よろしく願いいたします。

○黒川会長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの説明に何かご質問でもございますれば、どうぞお願いいたします。よろしゅうございますか。では、とりあえず先へ進ませていただきます。

それでは、次に、諮問事項の食品安全推進計画の考え方について、今後ご検討いただくということでございます。その際の参考になると思いますので、現在、東京都がどのような体制で食品安全確保対策を進めているかということについて、またご説明願います。

○奥澤食品監視課長 それでは、都の食品安全確保対策について説明させていただきます。

なお、昨年度から新たに取組んでまいりました事業につきましては、この後、別途説

明をさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

1枚めくっていただきまして、お手元の資料2をごらんいただきたいと思います。生産から消費に至る各段階で食品の安全確保に関連した関係局のかかわり方と、各段階における主な取組を簡単に図示したものでございます。

最初に、環境局でございますが、環境中の化学物質が家畜や農水産物に取り込まれて、それらを原材料とします食品に移行することが考えられますが、これら環境中の有害化学物質の調査等を環境局が実施しております。

次に、産業労働局でございます。家畜や農水産物の生産段階で使用される動物用医薬品や農薬などが適正に使用されない場合には、結果として食肉や野菜に法に定める基準値を超えて動物用医薬品や農薬が残留する場合があります。産業労働局では、家畜や農産物に対する動物用医薬品や農薬の適正使用について監視指導を行う、あるいは、家畜の生年月日や治療を行った場合の記録、農産物の栽培形態、病害虫に対する防除方法など、生産段階におきます情報の提供を促すなど、主として農水産物の生産段階での安全対策に取り組んでおるところでございます。

次に、中央卸売市場でございます。東京は大消費地であり、大量の食品が国内はもとより世界各地から流入しております。食品の流通拠点であります卸売市場では毎日大量の食品を取り扱っており、中央卸売市場では、築地市場をはじめとする卸売市場の設置者として、市場内の事業者に対する指導を行い、卸売市場を通じて流通する食品の安全確保に取り組んでおります。

次に、生活文化局でございます。生活文化局では、消費者行政の立場から消費生活条例を所管しております。この条例の1条では、その目的として、六つの消費者の権利を掲げ、それらの権利を確立し、都民の消費生活の安定と向上を図ることを明らかにしております。また、具体的な規定といたしまして、同条例8条では、これら消費者の権利が侵害されている疑いがあるときは、知事に対して適切な措置をとるよう申し出ることができる旨の規定が設けられております。ここで言います消費生活の中には、当然、食生活ということも含まれているわけでございます。生活文化局では、申し出制度など消費生活条例の運用をはじめ、都民に対する情報提供などに取り組んでおります。

最後に、健康局でございます。健康局では、食品衛生法等に基づき、食品の製造・加工、輸入、販売者等に対する監視指導や、食品や添加物などの安全性に関する検査、適正表示の指導、あるいは食品の安全に関する都民、事業者との情報や意見の交流、いわゆるリスクコミュニケーションの推進などに取り組んでおります。

こうした関係局の取組は日常の業務の中で互いに密接に関係してございまして、関係局だけで完結するものばかりではございません。したがって、相互に情報を共有するとともに、必要に応じて連携を図りながら対応しているところでございます。

続きまして、もう1枚資料をおめくりいただいて、資料3をごらんいただきたいと思います。

食品の安全確保のため、庁内連携体制といたしまして食品安全対策推進調整会議を設置しております。この会議は、2にありますように、所掌事項の(1)から(4)までに記載した事項をその所掌事務としております。

その構成でございますが、その下の3の構成に記載しておりますとおり、健康局、生活



文化局、産業労働局、中央卸売市場、環境局の部長級の職員をもって基本的な構成メンバーとしております。

この調整会議のもとに、同様の5局の課長級の職員を構成メンバーといたします幹事会を設け、健康局がそれらの幹事局を務めているところでございます。幹事会は、それぞれの実務を担当します関係課長で構成してございまして、実務的な連絡調整及び協議の場としての役割を担っております。昨年の6月以来、食品安全条例の検討段階から頻繁に会議を開催いたしまして、関係局間における情報の共有と連携に努めております。また、個別具体的な課題が生じた場合には、必要に応じまして幹事会のもとに部会を置くことといたしまして、現在のところ、BSE対策連絡部会と食育推進部会をそれぞれの課題に応じた構成メンバーで設置しているところでございます。

以上、都の食品安全確保対策について簡単に説明させていただきました。よろしくお願いいたします。

○黒川会長 ありがとうございます。

このご説明についても、何かご質問がございますれば、どうぞ。

どうぞ、松田委員。

○松田委員 ただいまご説明いただいた中で、流通に関しては卸売市場のことしかお話しにならなかったような気がするんですけども、市場外流通が最近増えていると思うんです。それに関しては一体どこが所掌されるのか、どのような形で安全確保の対策というのを考えられているのかというのを説明していただけないでしょうか。

○奥澤食品監視課長 食品として流通している流通段階ということでよろしいですね。

基本的には、既に食品として流通しているものについては、食品衛生法で言う許可に該当するかどうかは別といたしまして、基本的に健康局の所管という考え方でよろしいかと思えます。ただ、指導するとか規制するとかという手法については、いろいろな方策があるかと思えます。アプローチの仕方によっては、関係局との連携ということも当然出てくるということになるかと思えます。

○黒川会長 ほかにございますでしょうか。どうぞ。

○林委員 先ほどのご説明にありました食品安全対策推進調整会議ですか、これはどのくらいの頻度でおやりになっているのかということと、それから、一番下に食育推進部会がありますけれども、食育推進部会というのはどんなことを内容的に検討されているのかということをお尋ねします。

○村田健康局副参事 まず、開催頻度でございますけれども、昨年度は、食品安全条例につきまして食品衛生調査会にご意見を伺いながら検討している段階では、3～4週間に1回ぐらいの頻度で開催いたしました。それから、今年度に入りましては、今日諮問させていただきました食品安全推進計画についてこれからご意見をちょうだいするための素案を私ども内部で調整しているわけでございますが、それらの調整のために今年度、既に5回ほど会議を開いたところでございます。

それから、食育推進部会で何をやっているのかというご質問だったかと思うんですが、食育といいましても、昨今、食育という言葉が使われるようになったわけでございますが、食育が果たして一体何なのか、何を指して食育と言うのかということも、まだ日本国内を見ても混沌としているところかと思うんです。いずれにしても食育の重要性ということ

は昨今言われておるわけでございますので、特に食の安全という観点からの検討が中心な  
んですが、都としてどうやって食育という大きなテーマに取り組んでいったらいいのかと  
いうことを、構成局で集まって話し合いを始めたというところでございまして、まだ具  
体的な方向性等は見えてこないという状況でございます。こちらは今年度新たに立ち上げた  
んですが、3回ほど集まって、いろいろ意見交換等をしているところでございます。

○黒川会長 よろしいですか。ほかにもございますか。

ございませぬようで、それでは、先に進ませていただきます。

次に、東京都では、食品安全条例の制定をはじめ、新たな取組を進めているというこ  
とを伺っておりますので、この点についてご説明願います。

○村田健康局副参事 それでは、都が食の安全確保に向けまして、主として昨年度から新  
たに進めてまいりました取組につきまして、ご説明させていただきます。

恐れ入りますが、資料4をごらんいただきたいと存じます。

都におきましては、一昨年になります、11月に東京都重要施策及び平成15年度重  
点事業というものを発表いたしました、その中のテーマの一つといたしまして食の安全・  
安心確保に向けた都独自の仕組みの構築というものを掲げたところでございます。この背  
景としましては、国内初のBSE発生を発端とします一連の食品に関する事件・事故等を  
通しまして、食の安全に対する都民の方々の不安・不信がかつてないほど高まったとい  
うことが挙げられます。そこで、都としてこうした都民の方々の不安・不信を解消して  
いくため、これまでの都の食品安全施策の体制を見直すとともに、独自の新たな取組を重  
点的に展開することといたしました。ここで紹介させていただいておりますのは、その一連  
の取組を中心に整理をしたものでございます。

まず、1、総合的な体制整備等ということでございます。

1点目は、総合的な食品安全行政のための体制等の整備であります。まず、昨年4月  
でございますが、それまで生活文化局で行っておりましたJAS法に基づきます食品表示  
の業務を健康局に一元化いたしました、食品衛生法に基づく表示の指導との連携の下で  
行う体制といたしました。また、本年3月になります、東京都食品安全条例を制定し、食  
品の安全確保に向けました基本的な方向性をお示したところでございます。さらに、4  
月1日付けで、こちらは庁内の組織改正でございますが、産業労働局の農林水産部内に食  
料安全室という組織を新設しております。

恐れ入りますが、ここで、お手元に参考資料という形で別にクリップどめしております  
資料をご用意させていただいておりますが、そちらの参考資料1をごらんいただきたい  
と思います。食品安全条例についてのパンフレットでございます。食品安全条例の概要に  
つきまして、ここで簡単にご説明いたします。

この条例は、食品の安全確保に向け、基本的な理念ですとか、あるいは関係者の責務・  
役割を明らかにするとともに、生産から消費に至るすべての段階で、食品安全行政を総  
合的・計画的に推進し、あわせて国の制度を補完する観点から、都として必要な対策を  
実施するために制定したものでございます。

こちらのパンフレットの1ページ目をお開きください。下のほうに条例の目的とござ  
いりますが、食品の安全を確保することにより、現在及び将来の都民の健康保護を  
図ることを掲げております。

次に、2ページでございますが、この条例では、今申しました目的を達成するために、三つの基本的な理念というものを掲げております。

1点目は、事業者責任を基礎とする安全確保ということで、食品の供給者である事業者の方々がまず一義的な責任を負うべきであるということをお明らかにしております。

2点目ですが、科学的知見に基づく安全確保としまして、食品による健康への悪影響を未然に防止するため、最新の科学的知見に基づきます施策が推進されるべきことを明らかにしております。

3点目は、相互理解と協力に基づく安全確保としまして、都、都民、事業者の方々がお互いの役割というものを理解し合ひまして、食品の安全の確保に関する情報や意見の交流を通して協力し合う関係を築くということが重要であるという考え方を明らかにしております。そして、この3つの理念に基づきまして、下のほうにありますように、関係者の責務、それから役割というものを明らかにしてございます。

続きまして、3ページをお開きいただきたいと存じます。

3ページ、4ページにまたがりませんが、この条例では、都が食品の安全の確保に向けて取り組むべき基本的な施策というものを、4ページのほうで紹介しておりますように、条例の8条から20条に至りますが、こちらのほうで定めております。そして、これらの基本的な施策というものを総合的・計画的に推進するために、食品安全条例第7条に基づきまして食品安全推進計画という計画の策定を定めているところでございます。

続きまして、おめくりいただきまして、5ページをごらんいただきたいと存じます。

この条例では、先ほどもお話しさせていただきましたように、健康への悪影響を未然に防止するために、国制度を補完する都独自の仕組みというものを定めてございます。

その1点目が安全性調査・措置勧告でございます。こちらは、食品衛生法はじめ現行の法制度で規格や基準の定めがないなど法的な対応が困難という課題につきまして、この条例に基づきます調査を行いまして、その結果を踏まえまして、製造方法の改善等、必要な対応策について事業者にお勧めをするというものでございます。また、勧告をしたその内容は広く公表するという制度でございます。

2点目が、6ページになりますが、自主回収報告制度でございます。食品に起因します健康への悪影響の発生あるいは拡大を防ぐためには、私ども東京都によります監視指導だけではなくて、事業者の方々が自主的かつ速やかに違反食品等を市場から排除することもあわせて重要でございます。そこで、食品関係事業者が食品衛生法違反あるいは健康への悪影響のおそれに基づき自主回収に着手した場合には、その内容を都に対して報告することを義務づけまして、その報告内容を踏まえまして、自主回収情報を都が都民に公表するという制度を創設したところでございます。

最後に、7ページになりますが、この条例に基づきます都知事の附属機関といたしまして、こちらの食品安全審議会、それから食品安全情報評価委員会の設置を定めているところでございます。

最後に、施行日でございますけれども、食品安全条例は、一部の規定を除きまして本年4月1日から施行されているところでございます。

恐れ入りますが、ここで、もう一度、先ほどの資料4のほうにお戻りいただきたいと存じます。

1の総合的な体制整備等に関連して今お話をさせていただいたところでございますが、そちらの2点目、食品安全情報評価委員会についてでございます。

本委員会は、専門家、それから都民代表で構成されておりまして、国内外の食の安全に関しますさまざまな情報ですとか、指導等から得られました安全に係るさまざまな情報を評価しまして、その結果を、重点的な検査・監視、あるいは都民・事業者の方々への情報提供に活用しようという機関でございます。実は、こちらの機関でございますが、食品安全条例制定に先立ちまして、昨年7月に発足しているところでございます。本年7月には、「カンピロバクター食中毒の発生を低減させるために」、それから、「食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討」という二つのテーマに関しまして検討結果の報告がございました。

評価委員会の概要、本委員会からの報告の概要に関しましては、参考資料2のというところを後ほどごらんいただきたいと思います。なお、この食品安全情報評価委員会でございますが、食品安全条例制定に伴いまして、本年4月をもちまして都知事の附属機関へ位置づけられているところでございます。

続きまして、資料4の2、生産段階における取組でございます。こちらのほうは、恐れ入りますが、参考資料3、それから4をあわせてご用意いただきたいと思います。

まず、生産情報提供食品事業者登録制度についてでございます。

現状でございますが、都民にとって、食品の生産・製造に関する情報は必ずしも十分に提供されているとは言いがたい状況でございます。また、そのことが食品関係事業者に対する不信、ひいては食の安全というものに対する不安をもたらしているという側面がございます。そこで、都内に流通しております食品の生産等の履歴情報を積極的に提供する事業者を東京都が登録するとともに、その事業者が食品に所定の登録マーク、参考資料4の中で紹介しておりますが、この登録マークを表示する制度というものを創設しまして、都民の方々に商品を選択する際の目安を提供しようという制度でございます。

こちらの参考資料4をお開きいただきたいんですが、登録を希望します事業者に対しましては、生産情報の記録、提供とあわせまして、問い合わせ先など都民が生産情報を知るための情報を表示すること、それから、都民からの問い合わせの窓口を設置すること等が求められております。なお、登録されました事業者につきましては、その登録された食品とあわせまして、私ども東京都のホームページで紹介するなど、都民に積極的な情報提供をするということにしております。

なお、この制度でございますが、今年4月から登録の受付を開始しておりまして、今現在、155の事業者が登録を承認されているという状況でございます。

続きまして、都県広域農産物安全会議についてでございます。こちらは、都の中央卸売市場に入荷しております農産物の4割以上を生産しております、いわゆる近隣県との連携が農産物の安全確保には必要であるという考え方から、本年3月に発足させた会議でございます。

続きまして、資料4の3、製造・加工段階における取組につきまして、ご説明させていただきます。

まず、1点目、食品衛生自主管理認証制度についてでございます。こちらは、恐れ入りますが、参考資料5というパンフレットをご用意いただきまして、見開きのほうをごらん

いただきたいと存じます。

こちらの制度でございますが、食品関係施設におきます自主的な衛生管理の取組を都が指定する審査機関が認証するという制度でございます。昨年の8月に、豆腐製造施設、それから集団給食施設を対象に創設しております。制度の概要は、参考資料5の見開きの左側に概念図という形で示しておりますが、東京都が認証に当たりましての基準の作成、審査機関の指定等を行います。

実際の認証業務は、緑色で抜かれておりますが、指定審査事業者という審査機関が行います。認証を受けようとする施設は、衛生管理の方法を定めましたマニュアルを自分で作成しまして、所定の申請料金とあわせて、それぞれ自分が選択しました審査機関に申請をいたします。審査機関では、マニュアルに記載されております内容が認証の基準に合っているかどうか、実際の施設内での衛生管理がマニュアルどおりに行われているかという点を確認した上で認証するというものでございます。

この制度の導入によりまして、これまで外からは見えにくかった自主管理の取組を評価するということが可能になります。そのことによりまして、都内の食品関係施設全体における衛生管理の取組が促進されるということが期待されます。さらに、この認証を受けました施設に関しましては、東京都のホームページで公表することにしておりますので、都民の方々が食品を選択する際の目安とすることができるようにしております。

なお、この制度でございますが、現在、弁当・そうざい施設への制度の拡大を検討中でございます。

次に、資料4に戻りまして、裏側ですが、食品安全条例に基づきます自主回収報告制度についてでございます。本制度につきましては、先ほど条例の概要の中でご紹介させていただきましたが、本制度は本年11月の施行を予定しておりまして、現在、対象となります事業者の方々への説明会を開催している段階でございます。

続きまして、流通段階における取組につきましてでございます。

卸売市場での危機管理対応ということでございまして、参考資料6をあわせてごらんいただきたいと存じます。

まず、卸売市場に入荷します食品の安全に係る危機に際しまして、迅速かつ的確に対応するための行動指針としまして、卸売市場としましては、これは全国初の取組になりますが、「危機管理対応マニュアル」というものを昨年の5月に作成したところでございます。このマニュアルでございますが、参考資料6の2、3原則とございますが、危機管理の3原則としまして、(1)人の健康を損なうおそれのある食品は市場に受け入れない、出さない。(2)食品事故の危害の拡大防止のため、危険情報は迅速に公開する。(3)生鮮食料品の安定供給を図るため、市場機能を維持するという3点を原則として掲げるとともに、個別の危機管理対策を示しております。さらに、中央卸売市場内で取り扱われる食品の安全性の確保を図るとともに、市場内での衛生水準の向上を図り、そこで扱われております食品の信頼性を高めるため、昨年は卸売業に、本年は仲卸業に、それぞれ安全・品質管理者というものを設置しているところでございます。

資料4、最後になりますが、5、関係者との情報・意見交流の促進に関する取組でございます。

まず、1点目、食の安全都民フォーラムについてご説明させていただきます。参考資料

7、プレス発表資料でございますが、こちらのほうをごらんいただきたいと存じます。

こちらのフォーラムでございますが、都民、事業者、それから私ども行政が一堂に会しまして、食の安全について情報や意見の交流を行う場としまして開催するものでございます。昨年の10月に1回目のフォーラムを開きまして、本年8月4日でございますが、参考資料7にございますように、「安心できていますか? ~考えてみよう 食の安全と安心の違い~」というテーマで3回目のフォーラムを開催させていただくところでございます。

最後に、食品安全ネットフォーラムについてでございます。参考資料8をごらんいただきたいと思っております。食品安全ネットフォーラムの概要図をこちらのほうでお示ししております。

こちらのネットフォーラムでございますが、食に関するさまざまなテーマに関しまして、都民や事業者の方々がインターネット上で相互に情報や意見を交流する場としまして、昨年の8月に健康局ホームページ上に開設したところでございます。開設以来、常設のテーマである「食品の安全について意見あり」のほかに、現在では「生食（なましょく）を考える」というテーマでフォーラムを開催中でございます。

以上、いろいろ参考資料を使わせていただきましたけれども、食の安全確保に向けました都の新たな取組についての説明を終わらせていただきます。

○黒川会長 ありがとうございます。非常に膨大なところでございますけれども、特に順番ということではなくて、資料4、裏表ございますけれども、その点に関してのご質問もございましたら、どうぞお願いいたします。

どうぞ、池山委員。

○池山委員 食品安全情報評価委員会のことについてお聞きしたいんですけれども、平成16年7月にカンピロバクターと食品安全リスクコミュニケーションで発表なさいましたけれども、カンピロバクターにつきましては、「正しい理解でおいしく食べる」というふうに今までにはない切り口で、情報評価ということだからとは思いうんですけれども、そこら辺のところを、「正しい理解でおいしく食べる」というのは、今までの健康局の施策で言うと、どうなっているんだろうというふうに思いますので、その辺の内容と、それから、これを発表して、鳥肉を扱っている業者の方たちからどんなリアクションがあったのか、消費者としてはこういう形での発表というのはとても協賛できるんですけれども、その辺のことをお聞きいたします。

○小川健康局副参事 安全情報担当の小川と申します。今の食品安全情報評価委員会につきまして、私が所管しておりますので、私のほうから説明させていただきます。

カンピロバクターの食中毒を低減するための報告の中に「正しい理解でおいしく食べる」というキャッチコピーがございますけれども、この度はそういう切り口で報告を受けております。なぜかと申しますと、カンピロバクターというのは、今まであまり知られていない食中毒でございました。ところが、つい最近、2、3年前からだんだん発生件数が上位を占めるようになっておりまして、今のところ東京都では、残念ながら第2位を維持しております。

この理由がよくわからなくて、どうしてなんだといろいろと私ども模索いたしました。例えば、食中毒の予防につきましては、手をよく洗いなさいとか、加熱を十分にして食べ

なさいとか、二次汚染を防止しましょうとかという、食中毒予防の3原則がございます。いろんなところに、この予防原則の普及啓発を図ったんですけれども、なかなかカンピロバクター食中毒の発生件数は落ちてきません。カンピロバクターはとても弱い菌で、動物の消化管内に広く保菌されている菌ではございますが、通常環境では食品中で増殖しにくく、60度から65度の加熱ですぐ死滅してしまいますし、乾燥には弱いですし、ちょっと気をつければすぐに食中毒が防止できる菌だというふうに私どもは考えておりますが、なかなか発生件数が落ちない。そのため、評価委員会のテーマとして取り上げました。

評価委員会の検討の中で、例えば、少量の菌で感染するとか、鳥肉が比較的高率で汚染されており、鳥肉から他の食品に二次汚染したり、鳥肉の生食をしたりすることが、かなり食中毒の原因になっているのではないかと、そういうことが改めて確認されました。それから、検査法がとても難しく、従来の検査法だと、数%しか検出されないのに、大量培養法という感度のいい方法を使いますと、5割程度検出されている。そういう実態もわかってきたので、やはりそのところをきちっと都民の皆さんに情報提供しなくちゃいかんというふうな結論になったわけです。ここで一番難しいのは、鳥肉にカンピロバクターがたくさんついています、危ないですよという情報を流しますと、鳥肉そのものがあたかも危険な食品であるかのように、例えば買い控えとか、取扱いをやめてしまうとか、そういうふうなおそれがございます。

鳥肉というのは、都民の皆さんが非常によく利用されている非常に優良な食材でございますし、栄養も豊富でございます。そういう食材が、誤った情報をもとに有効な利用ができないということは私どもの本意ではございません。食中毒を防止するためには、正しい情報を的確に伝えて、なおかつ、そういう情報を知りながら、正しい理解でおいしく安全に食べることができるものですよということを私どもは強く言いたかったわけです。

その前提となるもの、今、リスクコミュニケーションということが言われておりますが、このようなリスク情報を行政が発信いたしますと、社会全体でみんな共有しまして、生産者、事業者、消費者、行政、それぞれの段階でこのような食中毒防止のための取組が少しでも進んでいけば、全体的にリスクが低減できるのではないかと。こういうようなリスク分析の考え方のもとに、単に今までの文字情報で気をつけなさいというような情報提供ではなくて、きちんとした調理実験を伴ったビジュアルな情報を提供し、なおかつQ&Aをつけてよりわかりやすくし、例えば、小さなお子様方を持っている家庭のお母さんに向けたQ&Aであるとか、事業者に向けたQ&Aであるとか、学校関係者に向けたQ&Aであるとか、そのようなきめ細かい情報を提供しながら、全体で食中毒を低減していきましょと、そういう趣旨でございます。

この件につきましては、業界の皆様方に対してもご理解をいただくためにご説明に上がりましたが、鳥インフルエンザとカンピロバクターというものを同一に考えられては困るというふうなご意見がございました。鳥インフルエンザの場合は鳥に対する安全の問題でありまして、食品を介する人間の安全はほとんど問題ないと言われております。しかし、カンピロバクターは食中毒です。鳥には無害でありましても、やはり人間には害を及ぼすものでございますから、業界全体で取り組みましょとということで、業界への正確な情報の提供と、マスコミ、一般の消費者に対する誤解のないような情報を十分私どもも提供いたしますので、ご協力をお願いしますということを申し上げました。

これからさらに情報を詳しくパンフレット等で提供していこうと思っておりますが、今の段階ではそのような状況でございます。

○黒川会長 ありがとうございます。

今ご説明なされたことは参考資料2によく書いてあるので、後でお読み願えればと思います。

ほかにございませんでしょうか。交告委員、どうぞ。

○交告委員 私は法律の研究者として、法律以外のことは何も知らないんですが、たしか10年ぐらい前に、カンピロバクターの食中毒事件がきっかけになって食鳥肉検査法という法律ができたように記憶しているんです。そのときは、これでカンピロバクター問題は解決するのではないかというふうに思っていたんですけども、なかなかそうではないということがわかりました。

その法律との関係で、カンピロバクターというのは、法律で検査が義務づけられているわけですが、検出するのが難しいのか、あるいは、検査した後にも菌が入ってくるのか、それとも、食鳥肉検査法の対象になっていない鳥の肉というのがあるのか、あるいは、その検査というのがなかなかすべてには行き届かないということなのか、法律上の制度の行き届かない面、どこに原因があって、なおカンピロバクターの中毒が相当の原因になっているのかということをお教えいただきたいんです。

○奥澤食品監視課長 食鳥検査法との関連でのご質問だと思うんですが、基本的に、確かに今現在鳥肉につきましては食鳥検査法が制度化されてきて、一羽一羽すべて検査をして、疾病を持っているような、異状を呈しているような鳥は排除するという方法になっております。基本的には、肉眼的に一定の所見をあらわしているようなものを解体過程でチェックし、生鳥の段階から、あるいは解体処理の過程で異常なものを排除していく、こういうルールでございます。これは牛や豚も同じなんですが、すべてについて、すべての病原体の検査をするというようなシステムではなくて、基本的には、解剖学的な、病理学的な所見から排除していくというルールになっています。

先ほど申し上げましたように、カンピロバクターの場合は、むしろ鳥そのものに疾病を起こすというよりも、鳥の消化管の中に個体によっては存在している。通常、消化管等、そういうものがきちんと処理されている部分では問題はないんですが、処理の過程の中で例えば腸管を傷つけてしまうといったことで、それが二次汚染という形で食肉を汚染し、それが最終的に何らかの状況で、これは非常に熱にも弱いですし、先ほど申し上げましたように環境中でも非常に弱い菌なんですが、何かの形で人に摂取されたときに中毒を起こす。ただ、最近の知見では、食中毒というのは、大量な菌が増殖して、それを取り入れることによって起きるというのが一般的なんですが、カンピロバクターという菌は非常に少ない菌量で健康被害を起こすというようなことになっています。したがって、今の食鳥検査法が無能だというわけではないんですが、その中で、なかなか防止しがたい病原体の性格を持っている。こういうことでよろしいでしょうか。

○黒川会長 よろしいでしょうか。ほかに。

どうぞ、田近委員。

○田近委員 公募委員で参りました田近と申します。初めに、専門家でもない私をこの場に参加させていただけることに御礼申し上げます。



私は、大学生の子供を二人持っておりまして、日々家族の健康を留意する中では、食というもの、食の安全というものは大変重要だと思っております。先ほど、一番初めに局長のほうから食の安全確保は国の重要課題というお話がありましたが、国が責任を持って食の安全を保障し、いろいろな制度や罰則などをしっかり決めていただきたいと思います。

ただし、その後、制度がどういっているか、制度が各小売店等で守られているかなどの確認等につきましては、都民のほうにも何かお役に立てることがあるのではないかと考えております。参考資料3の都民のための生産情報提供事業の下のほうにも都民の参加を促すことが書いてありますけれども、私たちは日々小売店、スーパー等で直接食材を目にしておりますので、国が打ち出しました制度が確実に守られているかどうかの確認等をする手助けができるのではないかと考えております。

実は、私は、都の食品安全調査員というのを去年1年やらせていただきました。これは各市町村で500人体制でおりまして、最初は市町村からの推薦で、都民からの希望を募ったと聞いております。その役目としましては、各小売店やスーパーなどで、食品の量ですとか、表示ですとか、そういうものを都から指定された農作物などに対して調査し、報告するものなんですけど、その結果を都に報告するまでで仕事は終わってしましまして、それ以降に私たちが気づいたいろいろな情報ですとか考えていることを、なかなか都のほうにお伝えする機会がないんです。会合などがありまして、その方たちのお話が始まりますと、大変いろいろなお話が出てくる。具体的なお話が出てきますので、そういうものを酌み取る組織ですか、そういうものを都のほうでつくっていただいたらありがたいと思います。

例えば、都の職員の方が1日、小売店まで行って、その条例がどうなっているか末端を確認するにはものすごくお金がかかると思うんですが、それを一部都民のほうにも、民間と言ったらよろしいでしょうか、そういうほうにも委託してくれれば、大変確実に具体的で安価な答えがたくさん出てくると思うので、ぜひそのような、食品安全条例の後の確認ですとか、そういう事業は都民のほうにも参加する仕組みをつくっていただきたいと思います。よろしくをお願いします。

○黒川会長 いかがでしょうか。奥澤課長、どうぞ。

○奥澤食品監視課長 お答えを求められているかどうかですが、提案という形で非常に参考になるご意見、ありがとうございます。私どもも、国の法律、あるいは都独自の条例に基づきまして、営業者の方への立入指導等を行っております。例えば、食品衛生監視員というものがおりまして、日常的にも監視を行っておりますし、行政としてやるべきそういう指導、それから、都民の皆様にもいろいろご協力、あるいは営業者の皆様にもご協力をいただき、いろいろな形でご協力いただきながら進めていかなければ、食の安全対策というのは講じていけないだろう。決して行政だけでできることではないということで、非常に今のご提言、ありがたく思っております。

今の500人うんぬんというのは多分消費生活調査員のお話だと思うんですが、これについてはまた後でフォローしていただきますが、実際、これの運用は生活文化局になっておるんですが、実は、そのうちの200名の方に私どものほうで、先ほどちょっとご説明がありました生活文化局から私どもに移管されましたJAS法の表示の関係では、実際にその調査員の方に事業にご協力いただいている当事者でもございます。今お話のありました調査そのものについてはご報告いただいているんですが、その後のもろもろ調査以外の

部分の情報の提供の方法がないというようなご指摘だと思うので、その辺につきましては、また生活文化局のほうとも相談しながら、そういった調査員の方も含めて、都民の方の意見をどういう形で反映できるのかということにつきましても、また引き続き検討させていただきたいと思っております。

○柳田生活文化局生活安全課長 生活文化局でございます。

今の話は、年に2テーマほど特定なテーマを取り上げまして、調査員の方をお願いして、500人がマキシマムでございますけれども、調査しております。その中で食品の安全も扱っています。それから、ほかに広報広聴関係等のいろんなテーマを扱っております。昨年は環境配慮型の消費者行動とか、その辺のテーマも含まれておりますけれども、そういうことで調査した結果を関係の局、部のほうにフィードバックしているということでございます。その後のフォローというのは、調査員制度というのは調査ということでございますので、その後の局の対応とか、今後、消費者行政を扱っている我々との対応で調査結果を生かしていく必要があると思います。いずれにしても、調査結果を各局へフィードバックをして対応を図っているという状況でございます。

○村田健康局副参事 それから、関連しましてちょっと補足させていただきたいんですが、確かに食の安全につきましては、今、食品監視課長のほうから説明のありましたように、私ども行政が法に基づく監視を行っている。それから、都民の方々にご協力いただいて、消費生活調査員等の制度を使っていただいて、一緒になって調査をしていただいているということもあるんですが、実は、食品関係の事業者の方々の中でも、自分たちの業界内で法令遵守を徹底しようという取組をいろいろされておまして、例えば、自治指導員といったような制度がございまして、食品衛生法の改正があつたりしますと、個別の事業者の方々が法改正の概要につきましてしっかり把握ができるように、業界内で自主的な指導を行っているという取組も、個別の業界の取組かとは思いますが、それぞれ行われているということをおし添えたいと思います。

○黒川会長 田近委員、よろしゅうございますか。

それでは、市川委員。

○市川委員 田近さんと一緒に公募で選んでいただきました市川と申します。私も、食品とか食品の安全については関心を持って暮らしてきている都民の一人でございます。

質問が2点ありまして、資料4の3番目のところで食品衛生自主管理認証制度ということについて書いてありますけれども、自主的に事業者とかが管理をしていく制度を設けられたということは、とてもいいことだと思います。自らかかわりながら、指導だけを受けるのではなくて、自ら参画できていくということはいいいことだと思います。この制度は既に今年の1月に申請受付を開始されているということで、申請される側、事業者側のリアクションはどうかというあたり、実際の受付件数、都のほうで把握されている事業者に対して、利用の申請がどれくらいあつたのかとか、その割合とか、あと、この認証制度というのは、例えば、製造・加工という大きなくくりで、一つの枠の中でやっていくのか、あるいは、食品にはいろんなパターンがあると思うんです。対象事業種というのを幾つぐらいに分けて認証制度の中で考えていらっしゃるのか、これからもっともっと対象の業種を小分けされていくのかあたりについて教えていただけませんか。

○村田健康局副参事 認証制度に関しまして、2点ほどのご質問だったかと思えます。

まず、この制度を創設して、関係します事業者の方々のリアクションはということなんです。これは後ほど、もしよろしければ実際に関係する事業者の方々、今日委員でいらしていますので、ご感想をおっしゃっていただければと思うんですが、食の安全がこれだけ問題になってきますと、事業者の方々ご自身も自主管理というものが非常に重要なのだというご認識は日々定着してきているのかなというふうに感じております。したがって、制度を創設したということについて、特段、例えば反対であるとか、そういう意味でのリアクションはございませんでした。

何分にも豆腐製造施設と集団給食施設の二つでしか導入されていないものですから、まだまだ普及に至っていないんですが、それぞれの関係します業界の中でも非常にこの制度についての関心は高く、私どものほうにお問い合わせをいただいたり、あるいは、実際に、東京都が指定します審査機関これは今18法人ありまして、これは、例えば、食品衛生に関するコンサルタントの仕事ですとか、あるいは検査機関等の仕事をしている法人でございまして、それぞれの法人にどんな制度なのかというようなお問い合わせは非常に多くなっているというふう聞いております。

それから、受付の状況でございますが、実際に18法人それぞれが毎日のように相談を受けたり実際の申請を受けたりしておりますので、私どものほうで正確な受付件数は把握しておらないのです。それから、もう1点は、この制度といいますのは、マニュアルをつくって、その後に、実際にマニュアルに基づいて衛生管理をやってみるところまでも評価の対象になるので、申請をしてから認証が受けられるまで、最短でも2か月近くかかる制度なんです。ですので、どうしてもタイムラグがあるので、申しわけないですが、直近の申請状況はなかなか把握しかねている状況でございます。

ちなみに、今現在の認証の施設数、認証まで至った数なんですが、直近の状況で、6月末現在で15施設となっております。これは、これから先に導入しました業種への普及と、対象となる業種が拡大していくことによって、少しずつではありますが増えていくということを期待しております。

それから、どれぐらいのくくりなのかということなんですけれども、実際に私どもが認証の基準を設定する際には、食品衛生法ですとか、あるいは東京都の条例に基づきまして営業に対する許可を与えている制度があります。この許可業種に沿った形で認証の基準というのは設定しておるのですが、ただ、それだけですと実は一般の都民の方々に区分が非常に見にくくなるという側面もございまして、ここで、弁当・そうざい製造施設というふうに書いてありますが、これも実は許可業種の区分としてはもっと細かいのですが、それをそのまま出してしまうと施設を公表した際に都民の方々が何の施設なのかわからなくなってしまいますので、できるだけ基準の設定の際には法や条例に基づく許可業種の区分で設定していきたいんですが、施設を公表したり制度をPRする際には、都民の方々にわかりやすいようなくくりというものを心がけて、これからも業種の拡大をしていきたいと考えております。

○奥澤食品監視課長 若干補足させていただきますが、この制度は、マニュアルにちゃんと記載して管理すべき事項を都のほうで指定させていただいています。ただ、実際には、それぞれの営業者の施設の規模であるとか、従業員の数であるとか、扱われている原材料、あるいは製品の特性に応じて、実際の方法論といいますか、具体的なマニュアルに書き込

むべき方法は、それぞれの施設によって全部、千差万別違うわけですが、したがって、我々としては、こういうことについて報告してください、そういうものについて記録をとってくださいという基本的なルールを私どもが決めるのですが、その場合であっても、食品の特性あるいは業態によって、私どもがこういうものを用意してくださいと要求する中身は食品の種類とか業務の形態によってすごく差がございます。したがって、一遍にすべての業種について導入するという事は、私どもの準備の面からいっても不可能ということで、とりあえずこの業種について今立ち上げた。目標としては、すべての施設にこの制度を当てはめていきたいと思っているのですが、時間をかけて、それぞれの特性に合わせて基準をつくっていかなくやらないのかなと思っています。

それから、基準につきましても、管理の方法は理想を言えばきりがありませんが、理想的なものを目指していただくのではなくて、ほんとうに大事な基本的な衛生管理を確実にやっていただく、こういうところに基本的な考え方を置いた制度であるという、その2点だけ補足させていただきます。

○湯田委員 食品衛生協会の湯田でございます。

私どもは東京都内の食品関係営業者を束ねている団体でございます、行政の指導をいただきながら食品の安全と安心の確保に努めている団体でございます。今、お話にありました自主管理の認証制度、知事は現在18の指定審査事業者を指定しております。その中の一つでございます。

現在、私どもでは、七つの施設を認定いたしまして、認定書を交付している、こういう状況です。全体で15施設だから、約半分ぐらい私どもで行っております。内訳は、お豆腐屋さん4施設、集団給食が3施設、こんな状況で、今、奥澤課長からお話がありましたように、日ごろやっております自分の施設に合った自主管理を紙ベースに落とし、いわゆるマニュアルをつくる、こういうことがスタートで、そのマニュアルは東京都がつくった基準に合致しているかどうか、そういうことからスタートいたします。

なかなかマニュアルをつくるというのは大変な作業でございます、かなり時間がかかります。ですから、私どもでは約30名の審査をする職員を抱えておりまして、その人たちがマニュアルづくりからお手伝いをしていく、こういう状況でございます。ですから、マニュアルをつくって私どもに申請してくるのに既に1か月ぐらいはかかると、こういう状況です。それから、そのマニュアルの内容をチェックし、そのマニュアルに基づいて事業者が1か月間試行している状況を私どもで確認する。最後に判定会議を開催いたしまして、それから認定する、こういう段取りになります。

私どもは1月26日から、業界の方々から希望する方の受付を行っております。現在、申請が15施設で、今七つですから、まだ八つぐらいそういう試行段階をしている事業所がございます。豆腐の業界はご案内のとおり、規模が大きい施設と、家族でやっているお店と、規模に差がございますので、店頭で売っている方々はこの制度にはなじまないような部分もございます。それから、集団給食施設につきましても、社員食堂ですとか、病院ですとか、そういうところがかなりありまして、大手の給食業界の方々はかなり興味は示しております。ですから、徐々にとっていこうと、こんな状況でございます。

今後また業種が拡大していくことによって、この施設も増えていくのかなと。私ども、業界に対してはかなりPRはいたしております。数が多くなって消費者の目に触れてこな

いと、こういう制度はなかなか進んでいかないのじゃないかと、そんなことを感じております。ですから、我々も行政と一緒に、業界並びに消費者の方々にも食の安全と安心を確保している施設であるということをしてPRしていきたい、こう思っております。自主管理はなかなか外から見えない部分ですので、その辺のところをこういう新しい制度で認証を与えるということは、業界の方々にとっては非常にうれしいと、こういう声も聞かれておるところでございます。そんな状況でございます。

○黒川会長 それでは、和田委員、どうぞ。

○和田委員 東京都生産情報提供食品事業者登録制度、これが今年の4月からですか、まだ始まりましてからそう日がたっているわけではありませんけれども、先ほどのお話では、155の登録業者があるというお話でございましたけれども、その中の内訳は、どういう業種がどのくらい、細かい数字でなくて結構ですので、大雑把なところで結構ですので、伺いたいと思います。

それと、もう一つは、これの登録申請が登録審査会の審査で決定されるということがありまして、それから、見開きの右下のページに、違反行為があったときには、取り消し、あるいは改善の指導をして、改善されない場合には公表というようなことが書いてありますけれども、せっかくスタートする事業ですので、増えてほしいとは思いますが、着実に増えてほしいという気がいたします。ですから、お願いしておきたいのは、違反とか、そういうところに対しては厳しい対応をして、都民の信頼というのが積み重なっていくようにということをぜひお願いしておきたいと思います。

もう1点伺いますのは、登録の有効期間が3年間ということですが、3年たちますと全く改めて申請をし直すのかどうか、その辺を教えてくださいたいと思います。

以上です。

○菊地産業労働局農林水産部長 産業労働局の農林水産部長でございます。

生産情報提供食品事業者登録制度でございますが、基本的な考え方は、食品事業者自らが自主的に自らの生産情報を記録して、積極的に都民に、また消費者に提供していくというような内容でございまして、東京都が制度をつくったわけですが、仲立ちしながら、食品事業者、消費者ともどもいい関係で食の安全・安心を確保していこうという内容でございます。

先ほどお話いただきましたとおり、155の事業者でございますけれども、実際は、見開きの左側の食品関係事業者というところを見ていただきますと、ここに都内で販売される食品及びその食品の生産・製造・流通販売業者、簡単に言いますと、都内で流通していれば、そのすべての食品、そして、その食品を取り扱う事業者が対象になるということです。莫大な数の事業者のうちの155でございますから、決してまだまだ勢いよくいっているということではございません。条件を整えて次の段階で登録をしようという事業者の方は多くいらっしゃいますけれども、我々も、この4月に発足いたしました食料安全室というところが、かなり時間をかけながら食品事業者の方とご相談をしながら、きちっと情報を提供する条件の整備ですとか、無理のないような形でできるようなことをしながら、用意ドンということでスタートするというようにしております。

ただいまのご質問の事業者の内訳でございますが、まず、事業者の業態としては、生産法人、農家、農家集団とか、いろいろあるわけですが、生産法人38、農家が20、農家

集団50、農協18、養鶏会社3というふうになっておりまして、これが生産・製造業の内訳、流通販売業では、原料卸1、食肉卸1、スーパーが7件、卵の卸が1件、米穀店が15件、野菜が1件ということで、155。こうやって見ますと、おそらくまだまだおのおのグループのすそ野は広い、数としてはもっとももっといいますので、かなりこれから増えてくるだろうというふうに考えています。

また、都道府県別の登録事業者の状況をちょっと申し上げておきますと、東京都の事業者が54、約3分の1、関東7都県では、埼玉、千葉、茨城、群馬、神奈川、栃木と東京を合わせて130です。そのほか北海道、青森等を含めまして全部で155なんです、1都1道13県からの登録をいただいております、全国的に非常に広がりを持てるだろうというふうに考えております。

また、最後のお話ですが、着実に増えるということで、実は、そもそも食の安全・安心を追求するために産業労働局では、食の安全・安心を全体的に推進する協議会と、もう一つ、この制度に乗った今お話の審査会と、二つを持っております。審査会のほうは法の専門家にも入っていただいております、きちっと適正手続の中で、制度が都民の信頼に値するような運用ができるように現在進めております。また、その一方で、あくまでも都民と生産者の交流とか、そういうことを促進しながら、円満な信頼に基づく制度運用をしていきたいというふうに考えております。

有効期限3年間というのは、3年間何もしないということではなくて、先ほど田近委員のほうからもお話がありましたけれども、この制度を運用していく過程でいろんな情報が都民の方から、消費者の方からも入ってきますので、その都度調査をしたり、また、しょっちゅうはできませんけれども、定期的に、1年に一遍とか、事業者の方のところに行くということで運用を担保していくんですが、一応3年で区切らせていただいて、3年目にはもう一度同様の審査をするというような形で考えておりますが、なるべく食品事業者の方に負担のかからないような審査の方法等を考えていきたいというふうに考えています。

○黒川会長 事務局はよろしいですか。ほかに、もう一つぐらいございますか。

松田委員、どうぞ。

○松田委員 先ほどの生産情報提供のことなんですけれども、国のほうでも、JAS協会のほうでも、生産情報公表JASというのを牛肉について決めて、もう実施されているんですが、東京都でまた独自の同じようなシステムをつくってやられるということで、登録する生産者の側の手間が重複して倍になるということもあると思います。それと、今、国のほうでも識別記号ですとか、そういったことに関してできるだけ標準化して、いろんな制度がないように、同じように使えるようなという努力をしているところなんですけれども、そういった意味から言いますと、国との連携というのは一体どうなっているんだろうかと。こちらの下の方の資料を見ますと、関東8県との連携というのは明示されているんですけれども、国というのがどこにもないので、国は当てにならないということなのかと、ちらっとそういうふうに感じました。ただ、私は国のほうでトレーサビリティをずっとやっているんですけれども、国のほうでもできるだけ使い勝手のいいトレーサビリティシステムをつくらうということで今努力している最中ですので、利用者の側から見たときに、あまりいろんなシステムがあって、どれに乗った方がいいのかよくわからないという混乱を生じないような形で、できるだけ連携してやっていただけないだろうかとい

うことで、その辺についてお答えいただけないでしょうか。

○菊地産業労働局農林水産部長 決して国を無視しているわけではございませんで、国の制度も十分注視しながら、東京都独自の制度をつくっておるわけです。最大のポイントは、個別のトレーサビリティと、それから食品全体、先ほど申し上げましたけれども、生産物、製造・加工を経たもの、すべてを対象にして登録ができるようになっておりまして、そういう意味では、この左側に大宣言をしているようなものなんですけれども、すべての食品事業者の方、その方々が取り扱う情報を全部対象にしますよということで、そこに壁を設けていない。国のほうが個別の食品一つ一つについてトレーサビリティがきちっと充足されるようになってきたときには、当然、そちらのほうに我々が総合されても構わない。それは全然構わない。ただ、今の段階で、そういう情報がほとんど発信されていない段階では積極的に打って出るべきだという考え方がございます。

もう一つは、二重手間にならないようにということは我々も考えておりまして、例えば全農の安全システムというのがございまして、おそらく全国に8,000ぐらいの事業者の方がトレーサビリティのシステムに取り組んでいらっしゃるわけです。そのシステムと東京都の独自の制度を今検証しているんですが、全農のシステムをとっていると東京都の基準を全部クリアできる。その場合に、また二重の申請、審査の手間をとる必要があるかどうかという、ないだろうと思っておりますので、自主的に判断をして、どんどん一緒にトレーサビリティの推進をしていくというスタンスでまいりたいと思っております。

○奥田委員 今回の安全条例には、「未然の防止」といういい言葉が入ったことで、すごく喜んでいるんですが、例えば、今回の鳥インフルエンザで農水省が無窓鶏舎に補助金を出したというような話を聞きますと、素人ですからわかりませんが、鳥の本来の安全な飼い方、健全な飼い方と無窓鶏舎というのは結びつかないんですが、そういったことを検討していただきたいと思うときは、どこに申し出をすればいいでしょうか。

○菊地産業労働局農林水産部長 農林水産部ですが、鳥インフルエンザがまたちょっと、インフルエンザはもともとずっといるわけですが、特に高病原性が今問題になってきているということです。我々も常に周辺外国の情報を全部つかんでおりますので、そのときに、起こってから殺処分をし、消毒をしてということでは後手だろうというふうに考えていまして、ひたひたとそういう病気が発生してきても、どうやったら守れるだろうかというのが一番の我々の問題意識です。農水省の鶏舎への補助も一手かなとは思いますが、ただ、どんなにやっても実はいろんなところから病原菌は入ってくるような感じもしていますので、まだ技術的には未確立だと思っておりますけれども、いずれにしてもそういう努力を今我々も、去年初めて鳥インフルエンザが日本に上陸したわけです。その経験をむだにしないように今検討していますので、そんなところでよろしいですか。

○奥田委員 例えば、無窓鶏舎ということは、鳥を安全に健康に育てるということとはちょっと違うんじゃないかということがあるわけです。そうすると、未然の防止ということであれば、もちろん、今急の病原菌から対策することは大切なんですけれども、根本的に安全な鳥の飼い方という検討をやっていただきたいと思ったりするわけですが。

○菊地産業労働局農林水産部長 おそらく農水省の考え方の基本にあるのは、家禽、鶏をまず守らなきゃいけないということにあると思うんです。ところが、今回もまだ原因、感染経路を十分把握されていませんよね。だから、感染経路の問題とかをしっかりと把握して

いかないと、予防の方法がない。しようがないので、最小の問題として、まさに鶏舎を隔離してしまうような発想、確かにそれでは十分ではないということはよくわかりますので、この問題について東京都としても自主的に、どうやったら自らの地域でそういう病気から守れるかということをお話をご参考にしていただいておりますので、お話を参考にさせていただきながら検討していきます。

○谷茂岡委員 私たちも消費者として未然防止に力を入れていただくことは大変うれしいと思っておりますけれども、食品中にハザードが存在することが結果としては生じてきまずよね。健康への悪影響が起こる可能性はあるわけなので、私どもの健康保護を最優先にさせていただきたいので、リスクの分析の手法を導入していただくことと、食品の安全のリスク評価というんでしょうか、そういうことをこれから行っていただきたいと思っております。

先ほど、ホームページで情報を提供しているとおっしゃっていましたが、見ない人はどうしますか。消費者へ情報を提供していただくのには、見ない人のためにも早い速報をしてほしいと思っておりますので、その方法はどのようなふうになっているのかという疑問を持っております。

それと、先ほど和田委員がおっしゃったように、認証制度の場合は、これはいいと思うんですが、3年切りかえの場合に、きちっとしておかないと、一回確認をすれば後はいいんだという、監視体制をしっかりしてほしいという希望もありますので、よろしく願いいたします。

○村田健康局副参事 まず、リスク分析の考え方を取り入れてほしいというご指摘でしたが、基本的には、リスク分析の考え方に基きます未然防止の対応策というのは、自治体だけがやればいいのか、国だけがやればいいのかということではなくて、国と私ども東京都が、お互いの役割を果たし合いながら、国全体として未然防止を図ることが一番重要だと考えます。先般制定しました食品安全条例も、国との役割分担という考え方に基づいた上で、都として最大限の未然防止を進めていこうということで、科学的知見に基づく未然防止の観点から、科学的知見に基づく安全確保ということの基本理念にしておりますので、国と協力し合いながら都として未然防止を図りたいという趣旨は条例の中にも含めております。

それから、リスク分析ということになりますと、当然、リスクコミュニケーションという概念が非常に重要になってくるわけございまして、この点につきましても、先ほどご説明させていただきましたが、基本理念の3点目として掲げさせていただいているというところでございます。

それから、2点目のご指摘としましては、ホームページを見ない人はどうするのか、その方々への対応はということございまして。これは確かにご指摘のとおりでございます。いろいろな印刷物等も配布はしておるわけでございますけれども、当然、都民の方々は1,200万人いらっしゃるわけでございますので、なかなかすべての方々に印刷物の配布だけでは十分な情報提供はできないということで、それもありまして、最近、ホームページという情報提供のツールを私どもは非常に活用しておるんですが、ただ、例えば、緊急に都民の方々に健康被害の状況をお伝えしなければいけないというような状況になった場合には、これは既にやっていることですが、プレス発表という手段もございまして。



ス発表しますと各新聞、報道機関等が報道いたしますので、個別の対応に応じて一番有効な方法・手段というものを使いたいというふうを考えております。

それから、3年単位での更新ということにつきましてご指摘もございました。生産情報のほうにつきましては産業労働局のほうから補足もあるかと思うんですが、ちなみに、食品衛生自主管理認証制度なんですが、これも実は、初回は1年、それから、1年後に更新をしますと、その後は3年単位の更新になるんです。ただ、ご指摘のとおり、認証をとただけで満足してしまいますと自主管理が継続しませんので、認証を与えた施設に対し、それぞれの審査事業者が、認証基準どおりに衛生管理をしているかどうかという検証という行為をすることになっております。例えば、ある日突然抜き打ちで自分が認証した施設に電話をして、何月何日の衛生管理の記録を、基準どおりだとそれは記録として残すことになっているのだから、ファックスですぐに送ってくださいといったようなチェックをすることを通して、衛生管理のレベルというものを検証して、認証の効力そのものを維持していきたいというふうを考えてございます。

健康局からは以上でございます。

○菊地産業労働局農林水産部長 生産情報のほうの登録の審査につきましても、3年に1回というのが一つの期間設定ですが、毎年きちっと計画的に調査、実質審査をされるような形で計画をしていきたいと。

○池山委員 今、奥田委員のほうから出たような質問ですね。私どもはこういうところでさまざまな意見なども言えますけれども、都民、消費者が、自分たちはこの点について知りたいとか、食の安全とか、こういう点について東京都のほうで調査研究してほしい、調べてほしいとかというふうなことを、直接電話をしたり申し出したりする制度があると思うんですけれども、その辺のことを情報提供していただけたらと思います。

○柳田生活文化局生活安全課長 消費生活条例の中に「8条申し出」というのがございます。都民が知事への申し出ということで、消費者の権利が侵されている疑いがあるとか、商品等で何らかの危害に遭うおそれがある場合とかに、都民の方々からの申し出に対する知事の対応義務を定めているわけでございます。

消費生活部は、いろんな商品とかサービスの安全等に関することを扱っているわけですが、商品全体ということもございますので、その中に食品も含めておりますけれども、全体を含めて消費者が調査をして欲しいこと等についての申し出制度ということでの「8条申し出」という制度でございます。

○菊地産業労働局農林水産部長 先ほどの食品の生産情報提供の制度絡みでは、パンフレットの裏側に「お問い合わせ・受付は」というふうにございます。食料安全室という名前を冠した組織をつくったこと自体が、ここで食料の安全に関する問題を広くご相談承りますという宣言のつもりでなんですが、事業者の方だけ用の電話に聞こえるかもわかりませんが、一般都民の方の電話も当然ここで受けるような相談窓口として開設しています。もうちょっとわかりやすく表示させていただきます。

○高濱委員 私どもは食品メーカーの全国団体でございますが、その立場から2点ご要望を申し上げます。

まず、第1点は、東京都の食品安全条例の件でございますが、ほかの県でも同じような条例が幾つか制定されておりますけれども、他の県の場合には理念的な規定にとどまって

いるものが多いということで、食品製造業者が具体的な対応が求められる条例というのは東京都のもの以外にはないというふうに思っております。そういう意味で我々製造業者も東京都の条例には大変関心が高いわけがございます。特に、その中でも自主回収報告制度につきましてはとりわけ関心が高く、具体的にどのように運用されるのかということにつきまして、東京都の皆さん方と何度か意見交換をさせていただいたことにつきましては感謝申し上げたいと思います。今後、説明会も何度か開催されるようですが、実際の制度の運用に当たりましては、保健所等への報告が必要かどうかということにつきまして、事業者側として判断に迷うケースもあろうかと思っておりますので、ぜひ実際の運用に当たりましては、保健所等で丁寧にご指導をお願いしたいと考えております。特に、食品業者の場合には中小の業者が多いという事情もありますので、その辺も踏まえて丁寧にご指導をお願いしたいと思います。

それから、第2点目ですけれども、「食の安全都民フォーラム」というのがございまして、昨年10月に開催されたフォーラムには、私も出席いたしました。たしか池山委員もパネラーとしてご出席されておりました。大変興味深いフォーラムでございました。来週また「食の安全と安心の違い」というテーマで開かれるというふうに伺っております。特に、食の安全と安心の乖離をどう埋めていくかということが大きな課題になっている今日、時宜に合ったテーマということで、タイムリーな企画ではないかと思っております。ただ、このフォーラムですが、いつも平日のお昼に開かれておまして、おそらく専業主婦の方とか高齢者の方しか出席できないのではないかと思います。お勤めを持っておられる女性の方とか、サラリーマンの男性の方とか、そういう方こそもっとこういう催しに参加すべきではないかと思っております。東京都の職員の方にはご負担をかけるかもしれませんが、例えば、平日の夜に開催するとか、土曜日の午後に開催するとか、開催時間について少し工夫なさってはいかがかと。すべてとは申しませんが、たまに1回ぐらいはそういう時間帯で開催されるということも工夫されてはいかがかと思います。

以上2点、要望させていただきました。よろしくお願いたします。

○村田健康局副参事 まず、1点目の自主回収報告制度でございます。こちらにつきましては、実際の事業者からの自主回収の報告先を所轄の保健所という形で運用整理させていただいております。ですから、特別区の区域にあっては各区の保健所という形で、これは区との間でも調整が終わっておる問題でございます。実際にこの制度が始まりますと、そういうこととなりますと都区が一体となって、この条例に基づきます制度を運営していくということになりますので、個別の判断の基準ですとか、どの段階でどういう指導をするのかといったようなことについて、2か月ぐらいかけて特別区の担当者と私どもの間で運用の検討会というものをいたしました。また、今後も、説明会をやる中で、事業者の方々からご質問があつて、まだ私どもの内部で整理がついていない点があれば、再度区との間でも整理をしまして、とにかくどこの保健所に行っても同じような判断をして、同じような判断のもとに事業者の方々に適切な指導ができるように努めてまいりたいと考えております。

それから、2点目のフォーラムの開催の時間でございまして、私自身も働いておるものがございますから、確かに平日の昼に外でこういう催しがあれば出られないという事情は同じでございます。ですので、多くの方々にこういうフォーラムに参加をいただくという

ことがまず第一歩だと思いますので、開催日等については今後も検討させていただきたいと思っております。

ありがとうございました。

○和田委員 再度になりますが、先ほど奥田委員が言われました鳥の鶏舎の問題というのは、ここのメインの問題ではないのかもしれませんが、私どもの団体でも同じような意見を出しておりますので、ちょっと補足させていただきたいんです。

正直なところ、牛の飼い方、肉骨粉を使っているとか、鳥のインフルエンザもそうですし、コイのヘルペスも同様ですけれども、ほんとうに効率を追っての畜産というものの近代化、効率化ということで、あくまでも畜産というものをできるだけ効率よく、そして値段を安く提供するというで生じてきたことだというので、この辺で立ちどまって畜産そのものを見直す必要があるのではないかという声を出すんですけれども、全然びくともしないというか、全然そういうことは一顧だにされていないという現実なんです。例えば、鳥の飼養の数をもっと少なくして平飼いにするとか、いきなりそこまでは申しませんが、同じ効率化の中でも、もっとできることがあるのではないかと。実際に経営している方の中で、自分のところはこういうことで工夫しているというような、いろんなことを情報提供してくださる方がいるものから、そういう意味で私どもは畜産を見直す必要があるのではないかと申し上げておりますので、ここの場の主な議題ではないことは承知の上で、発言させていただきました。

それと、もう1点、リスクコミュニケーションというのがこれから大事になると思いませんけれども、これは情報をわかりやすく出すというだけではなくて、消費者がほんとうにそれで理解できたのか、疑問がないのかという投げかけを何度もやっている間に理解が深まっていくということだろうと思えますから、まだまだリスクコミュニケーションについては、情報を出されるほうも、私たち受けるほうも、なかなかないんですけれども、時間をかけて、それから、今の情報の出し方でほんとうに消費者のところに届いているのか、わかっているのかというようなことをいろんな機会に調べながら、そういうことについての消費者の意見も聞きながら、ぜひ重ねていただきたいと思いますをお願いしておきたいと思えます。

以上です。

○黒川会長 事務局、何かございますか。非常に総論的なお話ですけれども。

○菊地産業労働局農林水産部長 最初のほうの鳥の鶏舎の問題から、最終的には、今、鳥についても大量飼養しないと経営が成り立たないとか、私どもは、東京の農林水産だけではなくて、ほんとうは日本全体が抱えている課題だというふうに思っていますが、どうしても安い食材を求めてどんどん、どんどん世の中を変化させてしまうと、その結果というお話だと思うんです。私どもが常に考えているのは、東京の農林水産というのをいかに守っていくか、それも今非常に深いところのご指摘だと思うんですけれども、ほんとうのあり方を踏まえながらどうやっていけるのか、これは皆さんと一緒にいろいろ意見を交換しながらつくり上げていく課題だというふうに自覚しております。

○村田健康局副参事 それから、リスクコミュニケーションについての和田委員からの指摘は、まさにそのとおりだと私どもは受けとめておりますので、今後の参考にさせていただきたいと思っております。

○黒川会長 よろしいですか。

時間の関係で、それでは、田近委員のご質問で、あとは先に進ませていただきたいと思います。どうぞよろしく。

○田近委員 先ほどから鳥肉のことがよく話題になっておりまして、ちょっと思い出したことがあります。実は私、ブラジルに何年か住んだ経験がございまして、そのときに、私たちは鳥肉が大好きですので、市場に行きますと必ず鳥肉屋さんのところへ行くんですが、あるのはムネ肉ばかりなんです。モモ肉はほとんどないんです。ここはないなと思って隣の肉屋さんに行きましても、モモ肉がほんの少しあるだけで、ムネ肉ばかりなんです。どうしてモモ肉はないのと聞いたら、入ってこないんだ、どこかへ行っちゃうんだろうね、飛んで行っちゃうのかななんて言っていたんです。

それから、もう1つ感じたことは、ブラジルは、牛肉はたくさんあるんですが、豚肉は非常に少ないんです。豚肉も、ヒレ肉はないんです。おじさん、ヒレ肉はないのと言うと、ロースを見せまして、これはヒレ肉だよと言うんです。そのぐらい私にもわかるわよなんて言っていたんですが、どうしてないのかなとずっと不思議に思っていたんです。あと、魚屋さんでは、マグロのしっぽのほうの赤身は少しあるんですが、トロに近いといひましようか、そういうほうはないんです。こちらのもっと端っこのいいところはないのと聞くと、日系のおじさんだったのでトロという言葉も知っていたんですが、奥さん、これ、トロだよと言うんです。これはトロじゃないよ、赤身だよと言いましたら、次のときから「トロ赤身」なんていう名札をつけていたんですけれども。そこで、どこに行くのかな、こういうのというのはみんな日本人の好きなものだな、日本に行くのかななんて漠然と思っていたんです。

それから日本に戻ってまいりまして、昨今のBSEの問題が生じたときに、牛肉がないものですから、鳥肉ですとか、豚肉ですとか、そういうものの需要が増え、たしか鳥肉の偽装事件のようなものが発覚したことを記憶しているんですが、これはひとつ消費者サイドにも問題がいろいろあるのではないかという気がいたします。例えば、その場にもしいろんな原因が重なり、市場に自分たちが食べたいと思っているものでも流通できなかった場合は、消費者サイドのほうも、それはこういう状態なんだということを自覚しないとけないと思います。例えば、こちらの方のような製造者側から言いますと、欠品というんですか、品が切れた場合は消費者離れをするんじゃないかとか、いろいろな心配が起こっていらっしゃると思うんです。そういうのは消費者のほうにも問題があると思います。

そのもっとも以前の話なんですが、イギリスにしばらく滞在しておりましたときは、ある日八百屋さんに行きましたら、幾つかのいつも豊富にある野菜がないんです。どうしてないのと言ったら、天候が悪かったのがこれとこれはないんだよと、あと、こっちのものは輸入先の国からものが入ってこないんだと。だけど、こっちのほかのもの、例えばジャガイモですとかニンジンですとか、そういうものはこんなにいっぱいあるんだから、今ないものはあきらめて今あるものを食べてくれと言われてたんです。私はそのときすごく新鮮に受けとめたんですが、今はトマトでもキュウリでも一年中ありますけれども、それは消費者の需要があると申しますか、消費者が求めるからだという理由もあると思うんです。

すみません、うまく説明できないんですが、消費者サイドも、いろんな事情でその食べ物がない場合はあるものを食べていくという考えも必要だと思うんです。そのような消費

者サイドに対する要望ですとか、いろいろな今までの偽装事件等による消費者サイドへの注文とかということ、流通サイドの方ですとか、製造者、チェーンストア協会とか、そういう方たちからの意見も聞けたらと思います。

○黒川会長 事務局は、特によろしいですか。

○村田健康局副参事 今、田近委員のご指摘のことも、まさにこの審議会でのテーマだと思しますので、引き続き今後の参考にさせていただきたいと思ひますし、また、関係します事業者の方々も、もしそういうご意見がありましたら、この場でもおっしゃっていただければと考えております。

以上でございます。

○黒川会長 それでは、非常に活発なご討議ありがとうございました。これで、現時点における都のもろもろの取組方についての理解が深まったのではないかと思います。

それでは、この審議会をご存じのとおり食品安全推進計画の策定ということで諮問されているわけですので、この審議会自体の今後のスケジュールをご説明願います。

○村田健康局副参事 それでは、お手元の資料5をごらんいただきたいと存じます。審議会スケジュール（案）というものでございます。

今後の検討スケジュールにつきまして、事務局からご説明させていただきます。

この食品安全推進計画でございますが、先ほど局長からのごあいさつでも触れさせていただきましたとおり、今年度中の策定を予定しております。このため、本審議会から来年の1月に答申をいただきたいと存じます。また、これに先立ちまして、10月になるかと思うんですが、一度、中間報告を取りまとめていただきまして、都民、事業者の方々からのご意見をちょうだいできればと考えております。

これが全体のスケジュールでございますが、なお、諮問事項に关します検討方法につきまして、あわせてご提案させていただきます。

本日お配りさせていただいております食品安全審議会規則第6条に基づきまして、審議会は、必要に応じ、部会を置くことができるということになっておりますので、本審議会の下に部会を設置しまして、推進計画の考え方について具体的な検討をお願いしたいと存じます。また、部会委員の構成でございますが、本審議会同様、学識経験者、都民代表の方、食品関係事業者の代表の方と、それぞれの立場の委員の方々にご参加いただければと存じます。

以上でございます。

○黒川会長 今ご説明のように、この審議会としては、10月に中間報告、1月に答申をまとめるということでございます。それが1点と、部会を設置したい。それはこの会と同じような構成にしたいというご提案がございましたけれども、これについて、ご意見ございましたら。

○林委員 提案に関しては賛成ですけれども、議論の進め方といいますか、持ち方について少し意見があります。ここでは中間報告に対するパブリックコメントを募集するというふうになっているんですが、条例をつくるときには、都民の意見を聴く会、言ってみれば公聴会みたいなことをやったりしましたね。そういうふうな、もう少し広げた都民意見の反映の場をぜひ確保していただければと思うんです。条例の26条8項で、都民、事業者、その他の関係者から意見又は説明を聞くことができるというふうになっているので、早速

この条項を使って幅広い意見を聞く機会をつくっていただければと思います。

○黒川会長 いかがでしょうか。

○村田健康局副参事 今日お示ししましたのは、都民、事業者の方々のご意見を聞くということでございますので、その具体的な方法につきましては、今の林委員のご指摘等もございましたので、また検討させていただきたいと思います。

○黒川会長 ぜひそう願っていたしたいと思います。

ほかに、この提案についてのご意見などありませんか。特にございませんということは、この提案はお認め願ったというふうに解釈いたしたいと思いますが、それでよろしゅうございますか。

(「異議なし」の声あり)

○黒川会長 ありがとうございます。

それでは、部会の運営について、もう少し詳しいことを事務局から。

○村田健康局副参事 それでは、部会設置についてはご了承いただきましたので、次に、部会の委員についてでございます。こちらにつきましては、審議会規則で審議会の会長が指名するとなっておりますので、黒川会長に人選のほうをお願いしまして、できるだけ早い時期に1回目の部会を開催したいと考えております。

○黒川会長 今ご説明のように、審議会の規則でそうなっておるということでございます。それから、なるべく早くということなので、私といたしましては、お隣にいらっしゃる丸山副会長に部会委員をまずはお引き受けいただいて、ご一緒にご相談の上に、さらに部会委員を指名させていただきたいと思います。そういうことでよろしいでしょうか。

○村田健康局副参事 それでは、会長、副会長、ご相談の上、部会委員が決まりましたら、事務局から委員の皆様方に書面にて報告をさせていただきます。

○黒川会長 わかりました。

ほかにこのスケジュールに対してご質問でもございますか。

それでは、丸山先生、よろしく願います。

これで、私としては、予定されていた議事の座長といえますか、それは全部済みました。活発なご討論ありがとうございました。

それでは、事務局のほうにお返し申し上げます。

○奥澤食品監視課長 どうも黒川会長、ありがとうございました。

それでは、事務局のほうから部会の開催予定についてでございますが、今後、このスケジュールに基づきまして部会を数回開催することになりますが、とりあえず第1回目の部会を、8月の上旬を目途に、丸山副会長、その他、今後決められます部会の委員の方々と日程の調整をさせていただきたいと考えております。

それでは、本日の審議会、これを持ちまして閉会とさせていただきます。本日は、お忙しい中ほんとうにありがとうございました。

— 了 —