

平成 2 2 年度

第 1 回東京都食品安全審議会

日 時：平成 2 2 年 1 2 月 1 3 日（月）午後 2 時 3 0 分～
場 所：東京都庁第二庁舎 3 1 階 特別会議室 2 7

午後2時30分開会

【廉林食品監視課長】 大変お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまから平成22年度第1回東京都食品安全審議会を開催させていただきます。

私、健康安全部食品監視課長の廉林と申します。後ほど会長・副会長の選出をしていただきますけれども、それまでの間、司会、進行を務めさせていただきます。着席させていただきます。

皆様には、第4期の委員をお引き受けいただきまして、今日が初めての審議会ということになります。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るところがございますけれども、本日、時間の関係もございますので、席上に置かせていただいております。どうぞご了承いただきますようお願い申し上げます。

なお、本審議会の資料、あるいは議事録につきましては原則公開ということに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思います。

それでは、出欠状況の報告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、委員の過半数の出席がなければ開催することができないということになっております。ただいまご出席いただきました委員は21名でございます。委員総数24名の過半数に達しておりますので、定足数を満たしているということをご報告申し上げます。

引き続きまして、委員の皆様をご紹介させていただきます。お手元の次第の資料ございますが、1ページめくっていただきますと委員の名簿をつけてございます。私からご紹介させていただきます。

社団法人東京都食品衛生協会理事・石川寿生委員でございます。

【石川委員】 どうぞよろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 公募委員・石原保彦委員でございます。

【石原委員】 石原でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 日本チェーンストア協会関東支部参与・泉谷定男委員でございます。

【泉谷委員】 関東支部の泉谷でございます。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室長・畝山智香子委員でございます。

【畝山委員】 畝山です。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 元東京都衛生局薬務部長・大屋喜重委員でございます。

【大屋委員】 大屋でございます。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 関東百貨店協会事務局長・岡部一郎委員でございます。

【岡部委員】 岡部です。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 東京都地域消費者団体連絡会代表委員・奥田明子委員でございます。

【奥田委員】 奥田でございます。

【廉林食品監視課長】 東京大学大学院公共政策学連携研究部教授の交告委員は、本日も欠席でございます。

毎日新聞社生活家庭部編集委員・小島正美委員でございます。

【小島委員】 小島です。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 社団法人日本輸入食品安全推進協会常務理事・鮫島太委員でございます。

【鮫島委員】 鮫島です。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 社団法人日本フードサービス協会常務理事・関川和孝委員でございます。

【関川委員】 関川です。

【廉林食品監視課長】 東京都水産物卸売業者協会副会長・関本吉成委員でございます。

【関本委員】 関本でございます。

【廉林食品監視課長】 東京都生活協同組合連合会専務理事の竹内誠委員につきましては、少し遅れるということであらかじめご連絡をいただいております。

社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会食生活特別委員会委員長・戸部依子委員でございます。

【戸部委員】 よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 同志社大学心理学部教授・中谷内委員におきましても、本日は欠席ということでございます。

公募委員・成田祐子委員でございます。

【成田委員】 成田でございます。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 実践女子大学生生活科学部教授・西島基弘委員でございます。

【西島委員】 西島です。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 財団法人食品産業センター専務理事・花澤達夫委員でございます。

【花澤委員】 よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟生活環境部部长・飛田恵理子委員でございます。

【飛田委員】 飛田でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 東京都農業協同組合中央会常務理事・増山茂美委員でございます。

【増山委員】 増山でございます。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 東京消費者団体連絡センター事務局長・矢野洋子委員でございます。

【矢野委員】 矢野でございます。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部部長・山本茂貴委員でございます。

【山本委員】 山本です。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 主婦連合会副会長・和田正江委員でございます。

【和田委員】 和田でございます。よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 本日、後ほど諮問させていただきます事項の答申をいただくまでの間ということで、臨時委員をお願ひいたしました東京海洋大学教授・長島裕

二委員でございます。

【長島委員】 長島でございます。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 以上、委員の皆様のご紹介をさせていただきました。

続きまして、東京都職員を紹介させていただきます。1枚めくっていただきますと事務局職員名簿がございます。ご参照いただければと思います。

福祉保健局長・杉村栄一でございます。

【杉村福祉保健局長】 よろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 福祉保健局健康安全部長・鈴木賢二でございます。

【鈴木健康安全部長】 よろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 福祉保健局食品医薬品安全担当部長・鈴木達夫でございます。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 鈴木でございます。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 生活文化局消費生活部長・小笠原広樹でございます。

【小笠原消費生活部長】 よろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 同じく消費生活部企画調整課長・山根勉でございます。

【山根企画調整課長】 よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 産業労働局農林水産部長・保坂政彦でございます。

【保坂農林水産部長】 保坂でございます。よろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 同じく農林水産部食料安全課長・平野直彦でございます。

【平野食料安全課長】 平野でございます。よろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 環境局環境改善技術担当部長・中村におきましては、本日欠席をさせていただいております。

同じく環境改善部化学物質対策課長・川辺健一郎ですが、少し遅れて参ります。申し訳ございません。

中央卸売市場事業部長・横山宏でございます。

【横山中央卸売市場事業部長】 よろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 福祉保健局健康安全部健康安全課長・村田由佳でございます。

【村田健康安全課長】 村田でございます。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 同じく食品医薬品情報担当課長・渡部浩文でございます。

【渡部食品医薬品情報担当課長】 よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 同じく食品危機管理担当課長・田崎達明でございます。

【田崎食品危機管理担当課長】 よろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 同じく食品監視課乳肉水産係長・近藤寛伸でございます。

【近藤乳肉水産係長】 近藤です。よろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 同じく食品監視課食品安全担当係長・稲見成之でございます。

【稲見食品安全担当係長】 稲見でございます。よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 改めまして、食品監視課長の廉林でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

ただいまの職員名簿の次をおめくりいただきますと、本日の座席表がございますので、参考にしていただければと思います。

次に、本日、最初の審議会ということでございますので、当審議会について簡単にご説明させていただきます。

1枚めくっていただきますと、食品安全条例をつけてございます。これを3枚ほどめくっていただきますと、第26条というのがございます。ここに当審議会の設置根拠がございます。左の下のところになります。そして、最後の行に2項といたしまして、「審議会は、次に掲げる事項を調査審議する」ということで、1つは、食品安全推進計画に関すること。また、前号に掲げるもののほか、食品の安全の確保に関する基本的事項についてご審議いただくことになってございます。

これまでの審議会でご審議いただきました内容につきましては、その次のページに一覧をつけてございますので、参考にしていただければと思います。

続きまして、会長・副会長の選出をお願いしたいと思います。資料といたしましては、最後のページになりますけれども、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。また、委員の互選によってこれを定めるということになってございます。いかがいたしますでしょうか。

【山本委員】 よろしいでしょうか。私としては、ご経験とかを考えまして、会長は西島基弘先生をお願いしたいと思います。また、副会長につきましては、西島先生からご指名という形でお決めいただければよろしいのではないかと考えております。

【廉林食品監視課長】 ただいま西島委員を会長に推薦をする。また、副会長は会長に一任してはどうかというご発言でしたが、ほかにはいかがでしょうか。よろしゅうございますでしょうか。

それでは、異議がないということで西島委員に会長をお引き受けいただきたいと思えます。また、副会長を西島会長からご指名、ご選出いただきたいというふうに存じます。

西島会長、恐れ入りますけれども会長席のほうにお移りいただきますようお願いいたします。

(西島委員会会長席へ)

【廉林食品監視課長】 それでは、西島会長から副会長のご指名ということでよろしいでしょうか。

【西島会長】 それでは、大屋委員に副会長をお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。ありがとうございます。

では、大屋委員、よろしくをお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは、大屋委員に副会長をお願いしたいということでございます。恐れ入りますが、副会長席のほうにお移りいただきたいと思えます。

(大屋委員副会長席へ)

【廉林食品監視課長】 それでは、ここで西島会長から一言ごあいさつをいただきたいと存じます。どうぞよろしくをお願いいたします。

【西島会長】 お忙しいところ、各委員、ありがとうございます。時間も限られておりますので、積極的なご意見を期待しております。だらだらとならない会議にし

たいと思いますので、よろしくお願ひいたします。これで会長のあいさつにさせていただきます。

【廉林食品監視課長】 ありがとうございます。

それでは、ただいまより諮問書の交付を行いたいと思います。本日、知事は所用により欠席させていただきます。かわりまして杉村福祉保健局長から西島会長に諮問書をお渡ししたいと思います。よろしくお願ひいたします。

【杉村福祉保健局長】 それでは、諮問書を読み上げさせていただきます。

諮問書

22福保健食第1849号

東京都食品安全審議会

東京都食品安全条例（平成16年東京都条例第67号）第26条第2項の規定に基づき、下記のとおり諮問する。

平成22年12月13日

東京都知事 石原 慎太郎

記

1 諮問事項

ふぐ加工品の規制の在り方について

2 諮問理由

ふぐは、有毒な物質が含まれる食品であることから、都においては、東京都ふぐの取扱い規制条例を定め、原則として、ふぐ調理師以外の者によるふぐの取扱いを禁止し、都民の食に関する安全の確保を図っている。

近年、食品流通の変化に伴い、ふぐについても生産地で有毒部位を除去した加工品が様々な形態で流通するようになってきた。

このような実態を踏まえ、ふぐ加工品の安全性を合理的かつ確実に確保するため、その規制の在り方について諮問する。

以上でございます。よろしくお願ひ申し上げます。

（諮問書手交）

【廉林食品監視課長】 ただいま諮問書の写しを皆様へ配付させていただきます。

それでは、ここで諮問に当たりまして杉村局長からごあいさつを申し上げます。

【杉村福祉保健局長】 それでは、東京都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、東京都食品安全審議会の委員のご就任、大変快くお引き受けいただきまして誠にありがとうございます。そして、本日、この雨の中、また、年末のほんとうにお忙しい中、審議会にご出席を賜りまして誠にありがとうございます。改めて御礼を申し上げます。

ただいま諮問書を読み上げさせていただきましたけれども、今や日本の代表的な食

文化の1つとなったふぐ料理でございますが、中毒を起こせば、すぐ命にかかわるような重大な事故に結びつく危険性がございます。

そのため、都におきましては、先ほども読み上げさせていただきましたけれども、東京都ふぐの取扱い規制条例を制定いたしまして、原則として専門的な知識と技能を持つふぐ調理師以外による取り扱いを禁止し、ふぐによる食中毒の未然防止に努めてまいりました。

しかしながら、近年、食品の流通形態が変化いたしまして、さまざまなふぐ加工品が我々の身近に流通するようになっております。こうした実態を踏まえまして、東京都におきましてもふぐの安全性を確保しつつ、ふぐ加工品の規制の在り方を見直す必要があるというふうに考えております。委員の皆様からは、専門的立場、あるいは都民の視点から忌憚のないご意見を賜りまして、ご審議をお願いできればというふうに考えております。

さて、ここ数年の食品の安全に関する状況に目を向けてみますと、冷凍餃子事件など、これまで想定し得なかった事件が発生いたしまして、都民の食への信頼が大変大きく損なわれました。そのため東京都では、輸入食品の監視体制を強化いたしますとともに、調理冷凍食品に原料、原産地の表示を義務づけるなど、都民の不安を解消するための施策を推進してまいっております。

さらに本年2月には、当申議会の答申を踏まえまして、東京都食品安全推進計画の改定をいたしております。本日は、この計画による取り組み状況についてもご報告させていただきますと予定でございます。今後とも新たな計画に基づき、総合的かつ速やかにそれぞれの施策を実施いたしまして、食の安全・安心の確保に向け、全力で取り組んでまいる決意でございます。

最後に、東京都の食品安全行政に対しまして皆様方の力強いお力添えを賜りますよう改めてお願いを申し上げます、私のごあいさつとさせていただきます。

本日はまことにありがとうございます。よろしくお願い申し上げます。

【廉林食品監視課長】 杉村局長は、公務のため、ここで退席させていただきます。ご了承いただきますようお願い申し上げます。

【杉村福祉保健局長】 よろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは、以後の進行につきましては西島会長にお願いしたいと存じます。

なお、ご発言の際は、挙手の上、机上の白いボタンがございます。これを押していただきますとランプが点滅いたしますので、それを確認してからご発言をお願いしたいと思います。

それでは、西島会長、よろしくお願いいたします。

【西島会長】 それでは、よろしくお願いいたします。

諮問事項につきましては、ただいまご説明ありましたとおりですが、まず、議事の(1)「諮問事項(ふぐ加工品の規制の在り方)について」ご検討いただくわけですが、現在の規制内容、問題点、検討課題等について事務局からご説明をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは、私からご説明いたします。資料としては別つづりになってございます資料1というA3判の資料をごらんください。「ふぐ加工品の

規制の在り方について」と書いてございます。このペーパーの一番上段の枠の中に「現行の規制」というところがございます。

まず、現在、ふぐは、法令上どのような形で規制されているのかということをご簡単に説明したいと思います。

食品衛生法におきましては、「有毒な物質が含まれる食品は販売又は販売のために調理、加工等をしてはならない」というふうにしてございます。ふぐにつきましては、ふぐ毒を含むということで原則、法律の中では食品として認められていないということでございます。ただ、ただし書きがございまして、有毒部位の除去等の処理により、人の健康を損なうおそれのない場合はこの限りでないという形になっておりますので、人の健康を損なうようなことのないようにきちんと除毒、あるいは処理をすれば、これは食品として認められるということになります。

2行目に書いてございますが、ふぐの場合の有毒部位の除去等、こういった処理については、昭和58年に国が通知を出してございます。「有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと」ということでございます。要は人と施設、この2つの要件を都道府県知事等がきちっと定めなさい、そこで処理したものについては適正に処理されたものということに認めようという考え方を示しているところでございます。

東京都におきましては、先ほどもございました東京都ふぐの取扱い規制条例というのを定めております。これは、昭和61年に制定しておりますけれども、このときに全面改正をしたためにこの年の制定というふうになってございますが、古くは昭和24年にふぐに関します取締条例というのを制定してございまして、基本的には、この昭和24年から同じ内容の規制ということになってございます。

簡単に申しますと、この中では、ふぐ調理師以外の者は、ふぐの取扱いに従事してはならないという原則を規定してございます。ふぐといいますのは、後ほどご説明いたしますけれども、いろんな形態のものがございまして、すべてのものをとりあえずふぐ調理師以外の者は扱ってはいけない、これを原則にしているところでございます。

ただし書きといたしまして、ふぐ加工製品、これは、有毒部位の除去等、この処理が終わったものであって、容器包装に入れられ、きちんと表示がされているものというふうに限られておりますが、この資料の右下のほうにふぐの刺身だとか、あるいはふぐちり材料ということで、こういう容器に入ったものがもう既に市場には出回っております、皆様もご覧になった方もおいでになるかと思っております。これを販売することについてのみ、ふぐ調理師以外の者でも扱える、これが今の規制でございます。

もう一つは、施設のほうですけれども、ふぐ取扱所、飲食店とか販売店もそうですが、ふぐを販売、提供する施設を経営しようとする場合には、それぞれふぐ調理師資格のある者を専任で置いて、知事の認証を受けなければならない、こういう規定がございまして。

もう少し詳しく説明させていただきたいと思っております。1ページおめくりいただきますと資料2として、東京都ふぐの取扱い規制条例の規定内容が少し書いてございます。

先ほど言いましたように、まずは、人に対する規制と施設に対する規制というのが条例の中でも骨格になっております。人に対する規制につきましては、ふぐ調理師の

免許制度というものを東京都では持っております。「ふぐ調理師以外の者は、ふぐの取扱いに従事してはならない」ということは、このふぐ調理師免許を持った者以外はふぐを扱ってはいけないということになってございます。この免許につきましては、都知事が行いますふぐの調理師試験に合格した者にだけ免許を交付するという形です。

この試験の中身ですが、まず、この条例の規制の内容であるとか、あるいは、ふぐの一般知識、こういったものの学科試験をやります。また、実技試験としましては、ふぐの種類を鑑別する試験、これは、食用にはいけない種類のふぐというのもございますので、ここの知識をしっかり問う。それから、実際にふぐの処理をしてもらいまして、内臓の識別、食用にはいけない、できない部位もあるということで、その辺がきちんと識別できるかどうか。さらに、有毒部位の処理がきちっとできるかどうか。これの実技の試験をして、この両方で受かった者について合格ということで免許を与えるというのが人に対する規制でございます。

次に、施設に対する規制でございますが、ふぐ取扱所ごとに認証を受けなければならないというふうな規定がございます。この認証といいますのは、先ほど言いました専任のふぐ調理師が必ずこの店にはいるんだという届け出をさせて、知事が確かに専任のふぐ調理師がいるということを認めて認証書というものを発行いたします。この認証書は、掲示義務というのがございまして、ふぐ料理屋さんに行くと、お客さんがそれを見て確認できる。ここは、きちっと条例に基づく認証を得ている施設であるということが見えるように、それを掲示しなさいという義務もございます。

以上が人、施設ということで、原則がこれでございますが、先ほど申しました例外が一番下のところの枠でございます。

ふぐ加工製品、いわゆるもう既に処理が終わったものを販売することについては、ふぐ調理師以外の者も扱えるという例外規定になっております。3点ほど書いてございますが、処理が終わったもので容器包装に入れられたものに限る、あるいは販売しようとする場合には知事に届けを出さなければいけない、販売する際には容器包装の見やすい箇所に表示がなければいけない、こういう一定の条件をつけてございます。これが条例による規制の骨格でございます。

すいません、資料1に戻っていただきますと、ここまでのところでも、まず、ふぐの加工品というのが出てまいりました。また、ふぐ加工製品というものも出てございます。さらには身欠きふぐというような、ふぐの処理の過程の中でいろんな呼び方をしていますので、写真はございますけれども、パワーポイントを使いまして、実際にどういったものが今、流通しているのかということを紹介させていただきたいと思います。

すいません、ちょっと見づらいかと思いますが、そちらのほうにスクリーンを用意してございますので、そちらをご覧ください。

【近藤乳肉水産係長】 では、私から説明させていただきます。

今、画面に出ていますのが、丸ふぐと呼ばれています有毒部位を除去していない段階の状況です。この段階ではふぐ調理師しか扱えないということです。

これを加工したものが、こちらのようにふぐ加工品と呼ばれていまして、その中に身欠きふぐ、ふぐ加工製品として、このような形で製品が分かれております。

続いて、こちらは身欠きふぐの一形態です。これは、箱の中に1匹処理したものが、このように内臓が除去された形できれいに入っているものです。

続いて、同じような身欠きふぐですが、これは、1つの箱の中に2匹分入れられた形のものです。

同じく身欠きふぐですが、これにつきましては10匹ほどが、このような形のP袋に脱気され、容器包装に入れられた形で販売されている身欠きふぐの形態です。ここまですり身欠きふぐと呼ばれている形態のふぐの加工品になります。

続いて、こちらがふぐ加工製品と呼ばれているもので、これは、ふぐ刺身ということで、このような形のトレーに入りまして、きれいにパック詰めされています。この写真には出ておりませんが、この裏側に適正に表示されています。

次が、ふぐちり材料という形で、このような形で処理されたふぐの身、それと薬味等が1つのパックの中におさめられた形で販売されている形態のものです。

これは、ふぐの唐揚げということで、衣がついた形で、あとは油で揚げれば喫食できるような形態のものです。

こちら一夜干しになります。火であぶって、そのまま食べるというような形のものです。

これもふぐ加工製品に当たりますが、もう少し加工度の進んだもので、ふぐを材料には使っていますが、基本的には雑炊のレトルトパックのものです。

こちらもふぐ加工製品に当たります。これは、ふぐの白子を使った豆腐という加工製品になります。

以上、簡単ではありますが、主な例を挙げさせていただきました。

【廉林食品監視課長】 まず、身欠きふぐということ自体、あまり聞きなれないかなというふうに思うんですが、これは、今見ていただきましたように内臓を除去して、皮をはいだ状態のものを身欠きふぐと言っております。いわゆる身欠きニシンのあの身欠きと同じだというふうに解釈していただければというふうに思います。

ということで、ただいまご紹介させていただきましたように、こういういろんな製品がありますが、東京都では、ふぐ加工品を含めまして、一部のものの例外を除くと、原則、ふぐ調理師でなければ、これらを販売、あるいは提供してはいけないという仕組みになっているということをご理解いただきたいと思います。

そして、諮問書の諮問理由にも記載させていただきましたように、近年、こうした加工品の流通形態、実態というものが非常に変化しておりますので、現状に即した規制のあり方について、今回、諮問させていただいたところでございます。

それでは、具体的な問題点と今後検討をお願いしたい課題について整理させていただきます。

資料1の中段のところに「問題点と検討課題」というふうに書いてございます表がございます。一応、対象といたしましては、身欠きふぐとふぐ加工製品というふうに2つに分けさせていただいております。まず、身欠きふぐに関します規制の現状でございますが、先ほどご覧いただきましたような有毒部位が適切に除去されている、こういったものも含めて身欠きという形態のふぐは、今、すべて丸ふぐと同様に調理しなければ取り扱えないとしてあります。これが、この現状に書いてあるとおりのこと

でございます。

資料の左側、「背景」というところをごらんいただきますと、昭和61年の条例、今の条例をつくったときの状況、まず1つ目の四角でございますが、身欠きふぐにつきましては、この当時は業務用の商材ということで、一般消費者にそのまま提供されるということはほとんどない形のものでございました。そういうこともございまして、必ずしも有毒部位の除去は完全ではない、不十分なものも見受けられるということで、この時点で都としては、身欠きふぐはすべて丸ふぐと同様に規制しようということで規制し、現在に至っているわけでございます。

特に肝臓であるとか卵巣であるとか、こういったところは内臓をひとくくりに除去しますととれるんですが、腎臓につきましては、えらの後方から背骨の両わきのほう、身のほうに残ってしまうということで、さらに、それを適切に処理しないと残ってしまう、そういう形態がございまして。わずかではありますけれども、必ずしも適正に処理されたとは言いがたいものがあつたため、丸ふぐと同様の規制をしているところでございます。

次に、ふぐ加工製品についてでございますが、この表のところでも現状、先ほどから申しておりますけれども、これだけは例外ということで、ふぐ調理師以外の者、要はふぐ調理師のいないお店でもこれを売ることにはできるというふうになつてございます。これも左側の「背景」の2つ目の黒いところを見ていただきますと、昭和61年当時、実はふぐの刺身であるとか、ちり材料、こういったものは広く一般に出回るようになってきた時期でございます。ただ、都としては、それもふぐ調理師以外の者は扱えないということになつていたわけですが、容器包装に入ったままきちっと表示されて、そのまま仕入れたものが消費者の手に渡るといふことであれば、間に入っている人は、特に手をかけることがないわけですから、それ自体の安全性が担保されているものであれば、ふぐ調理師以外の者でも販売してもいいだろうということで、この場合に限って認めたというのが今の規制の状況になつてございます。

ただ、裏返して言いますと、例えば一般の飲食店がふぐ加工製品を購入しまして、皿に盛りつけて、そこで提供するということについては、この時点では認めていないということで、これもこのまま現状に来ているところでございます。

この「背景」の矢印の下に書いてございますように、それからほぼ25年が経過しておりますので、生産地で有毒部位を除去した身欠きふぐ、あるいはふぐ加工製品がさまざまな形態で流通しております。これは、ふぐに限らず、いろんなものが今、生産地で加工されて出てくるのが一般的な形なわけですが、特にふぐにつきましては有毒部位が除去された身欠きふぐ、これも今、多数流通するようになってきております。特にインターネット販売が普及しまして、かつては業務用の商材として身欠きふぐが扱われていたんですが、今、消費者に直接売るために販売するというようなことで、インターネットで見えますと、いろんなところで身欠きふぐがかなり売られておまして、消費者が直接買うことができるのが現状でございます。

さらに、それ以外のさまざまなふぐ加工製品も種類が増加しておりますので、こうした現状を考えますと、今の規制のあり方について、ここで検討すべきであろうと考えているところでございます。

さらに、現状を踏まえまして問題点と検討していただきます課題を整理させていただきます。中段の表のほうに戻っていただきます。身欠きふぐにつきましては、問題点としては、まず、有毒部位が除去されたものも丸ふぐと同様に規制をしている。有害な食品と位置づけているというような言い方もできるかと思います。やはり安全面で問題がないものも規制していくということは、合理的な規制かどうかというところがございまして、今回、有毒部位の除去が不完全なものは、今までと同様丸ふぐと同じように、やはり資格のあるふぐ調理師さんにきちんと処理していただく必要がありますけれども、有毒部位が除去された身欠きについてはどう規制していくか。これを検討課題とさせていただきたいと思っております。

下段のほうのふぐ加工製品につきましては、やはり問題点のところ、既に都内の魚介類販売店で一般の消費者も買えるということになってございまして、そういった意味では安全面での問題がないということですが、一般の飲食店でそれを購入して提供することは認めていないという意味では、やはり安全面での問題から現状の規制の仕方はいかがかということもございまして、ということで、一般飲食店での提供も含めまして、このふぐ加工製品、そのまま直接食卓に上るようなところまで処理加工されたものについて、どのように規制していったらいいのかという、この在り方について検討していただきたいと思いますと考えてございまして。

以上が検討課題ということで、簡単にご説明させていただきました。

ただ、この身欠きふぐにつきましては、昭和61年当時、実は市場に流通しておりますものを実際に調査いたしました。ある程度、腎臓の除去等、不完全なものがあるということで、丸ふぐと同様に規制するという大きな1つの理由になりました。

これにつきましては、我々も事前に少し調べましたところ、かなり改善していることは間違いないんですけれども、ここでどの程度に改善しているのかということで今お示しをする材料がございませぬので、この12月、今ちょうどシーズンでございまして、築地市場に流通しております身欠きふぐの実態について今、調査をしております。今後、その結果につきましては、ここで検討の材料としてご報告させていただきたいと思っております。私からは以上でございまして。

【西島会長】 ありがとうございます。ただいま検討課題等について説明がありましたが、何か質問がありましたら、よろしく願いいたします。お手元の白いスイッチを押していただければわかるようになっておりますので、どうぞ白いスイッチを押してからご発言をお願いいたします。どうぞ。

【山本委員】 質問なんですけれども、身欠きふぐには皮がついておりませんが、皮はどういう扱いになっているのでしょうか。

【廉林食品監視課長】 先ほどのちり材料を見ていただきますと、例えばトラフグなどは皮も食用にできますので、そういったものがちり材の1つとして入っていたり、あと刺身に刻んで入っていたりということもございまして。ただ、身欠きふぐといえますのは、基本的には本体。ただ、実際に流通しておりますのは、身欠きの本体にプラスチックがついているような状態での流通というのがあります。

皮につきましては、種類によっては食用にできないものもございまして、そのところは、当然、産地のほうできちんと分別するということが原則でございまして。

【西島会長】 よろしいでしょうか。では、飛田委員。

【飛田委員】 飛田でございます。ただいまのご説明をお伺いして、ちょっとわからなかった点がございますのは、1点は、昨今、かなりたくさん輸入されているということを耳にいたしますが、その輸入品の流通の形態、身欠きふぐとか、ふぐ加工製品になった形での輸入の有無。

もう一つは、国内養殖のものもたくさんあると伺っておりますけれども、養殖物と天然の物との扱い方、ふぐ自体の差からくる違いというのはあるのかどうかということをお教えいただけたらありがたいと思います。

【廉林食品監視課長】 それでは、まず1点目の輸入ですけども、ふぐを輸入するときは、皮は必ずつけてくるということになっております。といいますのは、皮をむいてしまいますと、ふぐの種類等がわからなくなります。先ほど言いましたように食べられる種類のもの、そうでないものがあるということで、輸入の段階で約束事としてそういうことがございます。国内に入った後は、流通の中で扱いは同じになります。

あと、天然と養殖の違い、これも基本的に食品としての差はないということでございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【飛田委員】 ちなみに輸入物の流通状況等、もし数値がおわかりでしたらばお聞かせいただければと思います。

【廉林食品監視課長】 過去、年によって差がかなりあったというふうに聞いております。事務局の資料持ってきていると思いますので、今、調べますので、すみませんが、少し時間をいただいて、後ほどお答えするというところでよろしいでしょうか。

【西島会長】 わかりましたらお願いいたします。ほかにございましたら先に。どうぞ、奥田委員。

【奥田委員】 県によっては免許が要らないというか、そういう手続をとらない県があるというふうに聞きましたけれど、そこから加工品が出るということもあるんじゃないかなというふうに思ったんですが。

【廉林食品監視課長】 この資料の2行目のところで、国が通知を出したということで書いてございますが、これは、あくまでも都道府県等の知事等が認めた者と施設ということでございます。おっしゃるように東京都のように試験をやって合格している者しか出さないというところもあれば、講習会を受けることでオーケーというところもあります。それから、それにプラス従事経験を上乘せをしているというような、そういう意味では、各自治体それぞれ差があるといえますか、それぞれの判断で決めているのは事実でございます。

ただ、全く何もなくて扱えるということはないんです。といいますのは、先ほどの食品衛生法で言うております、この2行目は、法律上の適切な処理というところの解釈を示しておりますので、必ず何らかの形で人に対しては資格を与えているということがございます。その与え方が試験なのか、あるいは講習会を受けることで取れるのかというところの差はございます。

【西島会長】 奥田委員、よろしいでしょうか。それでは、泉谷委員どうぞ。

【泉谷委員】 日本チェーンストア協会の泉谷でございます。この条例の見直しに当たりまして、各都道府県での身欠きふぐの取り扱いに関する条例が若干違うかと思うんですが、そのあたりの資料というのは、我々のほうに東京都さんのほうでお調べになったものは提示いただけるのでしょうか。

【廉林食品監視課長】 アンケート調査という形で調べてはおります。ただ、アンケートでは不足しているところを聞き取りしているものですから、こういう公開のところで東京都調べということですぐに出せるところまで実は行っておりません。そういう意味で、きょうはお出しできないかなと思いますが、当然、その辺は調べておりますので、取りまとめをしたところの部分は、今後ご提示していきたいと思っております。

【奥田委員】 すいません。

【西島会長】 では、奥田委員、どうぞ。

【奥田委員】 すごく不確かな知識なんですけれども、ふぐが諮問に上がると思っただらもっときちんと見ていたんですが、郷土料理の中にふぐの肝を5年とか10年とか発酵させて食べさせる料理があるというのをやっていたんですね。そういうのは、この中には扱わないということですよ。

【廉林食品監視課長】 食品衛生法の1行目のただし書きのところに有毒部位の除去等の処理によりというのが、今おっしゃったような、石川の郷土料理だったと思うんですけども、卵巣を塩析して水を流してということを繰り返して、最終的に有毒成分が規定の10マウスユニット以下だという検査をして確認したものは、この法律のただし書きということで、それは食品としてもいいよということに一応なっているんですね。ですから、それは、かなり特殊な形であります。通常、処理といいますのは、いわゆる有毒の内臓部分をきちっと除去して、毒のない身、あるいは皮だけ、あるいは精巣だけを食品として流通させるということになります。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【奥田委員】 わかりました。

【西島会長】 和田委員、どうぞ。

【和田委員】 通常のふぐ、それから身欠きふぐ、それから、ふぐ加工製品の大体の流通量を教えていただけますでしょうか。

【廉林食品監視課長】 実は、その辺は、随分調べたんですけども、統計的にお示しできるようなものは一切ないのが現状です。東京都ですから、東京都の中央卸売市場の統計の中で出てくるものはわかりますけれども、場外を流通しているものも相当ございます。それから、特に下関のような生産地、実際にそういったものを加工しているところでも、そういった統計資料は実はほとんどないというのが実態でございます。ということで申しわけないんですが、我々も随分探して調べましたが、提供できるような資料がないということでございます。

【西島会長】 飛田委員、どうぞ。

【飛田委員】 1点は、流通の形態がまだはっきりわからないということで、ちょっと心配になりましたんですが、それから、昨今、紛失事故があった、市場からなくなったというようなトラブルがあったということも伺っております。そのふぐの入荷

からマーケットに出てきて最終製品になるまでのトレーサビリティはどのように確保されているのかということが1点でございます。

もう一点は、調理師さんの免許の付与の仕方、それから、有効年数等にかかわる問題だと思いますけれども、私もちらっと資料を見ておりましたら、目視で除去できたかどうかを判別するということが記載されておりまして、最終的にはどういうものであっても目視は大変重要だと思うんですけれども、一遍付与されたらそのままなのか。やはり私なども今、眼鏡をかけてしまうようになりましたんですが、視力は衰えてくることもあり、また、病気になることもありますので、そういう意味での腕のほうの資格についてフォローアップがなされているのかどうか。一遍付与されたら、そのままなのかどうかということもちょっとお教えいただけたらと思っております。

【廉林食品監視課長】 まず、流通のほうですけれども、現時点ではトレーサビリティを行うための、例えば仕入れ販売の記録であるとか、そういったものを特段義務づけてはおりません。ただ、ご承知のように、基本的には食品衛生法で努めることという規定がございますけれども、特にふぐについて、必ずそれをやりなさいという規定もございませんし、今のところ、特別、積極的などという意味での指導は、現時点でまだしていないのが現状です。

ただ、その前提としましては、今、少し免許の更新の話も出ておりますけれども、あくまでも有資格者同士でしか扱えないという、まず基本のところがございますので、ある意味、そこにすべてゆだねている状況だということでご理解いただきたいと思います。

それから、今、先に話をしてしまいましたが、特段、免許の更新ということは規定としてございませんので、ある意味、一度取れば、そういう意味では、むしろ、経験を踏めば技術的にはどんどん上達していくということもございますので、特に運転免許のような形の更新というのは行っておりません。

【西島会長】 増山委員、どうぞ。

【増山委員】 教えていただきたいんですけども、ふぐ毒による事故というか、そういう実態はどうなっているのかということと、身欠きふぐとふぐ加工製品による事故がどのくらいわかっているのか、もしおわかりでしたら教えていただきたいと思っております。

【廉林食品監視課長】 お手元に参考資料というつづりがございまして、参考資料2というのがございます。これが、全国のふぐによる食中毒の発生状況ということで、平成12年からの分、それから、東京都における事故ということで、統計的なものがございます。

上のほうが全国のもので、これは、厚生労働省の食中毒統計からとったものでございます。総数としては、この10年間で338というふうになってございます。亡くなっている方も23人いるということです。ただ、この多くは素人料理です。釣ってきたふぐを自分で調理して、やはり肝臓などを食べて亡くなるケースが非常に多いということがございます。

飲食店等というふうに書いてございますのは、この中身は、実はもう少し細かく見ていかないとなかなかわからないところもございますけれども、この辺がいわゆる飲

食店、営業という関係で事故を起こしたというものになってございます。この中では、身欠きとか、あるいは加工製品での事故があったかどうかというようなお話だったかと思えますけれども、統計上は、身欠きふぐが関与していたというふうに報告されているものは幾つかございます。近くでは平成14年、15年、19年というふうにございますが、ただ、いずれも残品がありまして、そこからふぐ毒のテトロドトキシンは検出されていないということで、それが本当の原因食品であったというふうに特定されたものはないということでございます。

それから、実はふぐの加工製品というものもございますが、これも調べてみますと、例えばスーパーのバックヤードでちりなべ用の材料をつくって、それを自分の店舗で売っていた。しかし、どうも資格を持っていない人がやって、間違えて有毒部位を入れてしまったという事故はございます。ただ、一般に広く流通させるような加工製品でかつて事故があったという報告は、いろいろ探しましたがけれども、今のところ見つかっていないということで、これはないだろうというふうに考えているところでございます。

東京都の場合も事故はないわけではございません。下段のところではございますが、実は平成12年から7件ございました。やはり、これも3件は家庭の事故ということで、13年には、自分で釣ってきたふぐで1人亡くなっております。よく食べていらっしやっただけで、前食べたから大丈夫だということで、今回もなべに肝を入れて亡くなったというような事例がございました。

それから、ここでは飲食店ということで分類しておりますけれども、これにつきましても一応、場所としては飲食店なんですけど、実は営業中じゃなくて、営業以外の時間帯に自分で調理して、ちょっと中毒を起こしてしまったような事例が1個ございます。それが、この飲食店の1ということでございます。

その他というのは、家庭ではなくて、例えば会社の同僚で家じゃないところでみんなまで、分類から言えば家庭と同じなんですけれども、自分たちで釣ってきたものをなべにして中毒を起こしたとか、そういった例がございます。よろしいでしょうか。

【増山委員】 ありがとうございます。

【西島会長】 どうぞ、小島委員。

【小島委員】 すいません、小島です。1つ教えていただきたいんですが、今の中毒の事故の内訳を見たときに、例えば資格者、先ほどおっしゃった講習会だけでオーケーとか、従事した年数だけでオーケーとか、そういう資格の質の差が出てくるのでしょうか。

【廉林食品監視課長】 端的に言うと、今の制度として、国レベルで標準化ということは確かにされていないということがございますので、そういう意味では、差があるということとちょっと語弊があると思えますけれども、少なくとも資格を取るための要件としては自治体によって差があるのは事実だと思います。

【小島委員】 ちょっとよくわからなかったのですが、例えば質が低いと事故が多かったみたいなことは言えるという意味ですか。

【廉林食品監視課長】 統計的にそういったものをとらえているかどうかは、わからないと思えますけれども、例えば下関なんか講習会ですが、かなりしっかりとし

た従事経験3年というのは決めております。また、それは、やはり産地としての責務と申しますか、自分のところでそれを広く売っていかねばいけませんから、いいかげんなことはできないというような、そういうシステムができているというふうにも聞いております。そういう意味では、一概には言えないかと思っておりますけれども、制度として、こういったレベルであればいいよという国としての標準的なものがないというのは事実でございます。

【小島委員】 もう一ついいですか。

【西島会長】 どうぞ。

【小島委員】 ちょっと素朴に思ったんですけど、今の統計を見ていると、家庭での事故が多いわけですね。だから、業務で売っていることに対して、要するに規制の在り方を考えるのもいいんですけど、もっと家庭に対して、事故防止の啓発をしなきゃいけないというようなことも言えるのではないのでしょうか。

【廉林食品監視課長】 これは、当然、営業としてやる場合の規制をするという条例でございますので、かつて、その13年のときに都内でも亡くなる方がおいでになりましたので、このとき普及啓発ということで、一般都民向けのことはかなり一生懸命させていただきました。全国的には、やはり各自治体が普及啓発に努めているというふうに思っておりますけれども。

【小島委員】 ありがとうございます。

【西島会長】 よろしいですか。あと、よろしいでしょうか。長島委員、どうぞ。

【長島委員】 私、このたび、ふぐのことで専門の臨時委員ということでお招きをいただきまして、先生方からふぐに関するいろんなご意見とか、ご質問とかがありまして、1つずつお答えして、しゃべりたいことはいっぱいあるんですけども、そうしますと授業になってしまいますので、恐縮ですけども、今、小島先生のほうから御指摘いただいた点は非常に大切な問題でございます。事故が起こっているのはほとんどが家庭、あるいは飲食店、お魚屋さんといったところでも、ふぐのことを全く知らないという方が扱われておりますので、レベルからすれば一般の人と同じというふうに考えております。すなわち、そこでの事故がほとんどであるということでございます。

ふぐを扱っている中でも長年のおなじみさんに、「どうしても肝を食べさせてくれ」といったことで、断れなくて出してしまったというようなことが全くないということではないんですけども、業者の方は、それをやってしまったら自分の生活が行かなくなるということは重々知っておりますので、それはほとんど自殺行為に近いのではないかというふうに思っております。

試験の厳しさは東京都が一番厳しくて、全国の模範になっているわけですけども、そこまでいかないところもございまして、講習だけでも済むといったところもあるんですが、事故は、調理師資格を持っているところではほとんど起こっていないということでございます。

ですから、私もいろんなところへ行ってふぐのお話をさせていただいたり、防止だとか啓蒙といったことをやっているんですけども、最近、思っているのは、料理屋さんとか、そういったところで一生懸命お話をしても、そこは、もう飽和に達していて、

そこで事故は起こらない。むしろ、一般の方々に、ふぐの安全について知識を伝えることが大切なんじゃないかと思っている次第でございます。

いろんな幅広いところにつきまして、廉林さんから適切なお答えがございましたので、私が一々出しゃばるところではございませんが、何かありましたら、専門委員ということで呼ばれておりますので、お聞きいただければ知る範囲でお答えしたいと思います。以上でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。ほかにありませんでしょうか。廉林課長、どうぞ。

【廉林食品監視課長】 先ほどお尋ねのありました輸入量の関係、ちょっと今、資料が出てまいりまして、平成7年あたりから我々もずっと調べてみましたが、平成8年、9年あたりに大きな1つの山があるんですが、その後は毎年増減しつつ、全体としては、今、右肩下がりになっているというような状況かと思えます。

平成20年の資料を見てみますと、養殖が4,100トン、天然の漁獲が5,200トン、輸入量が6,900トン、合計で1万6,200トン。今、手持ちの資料で、資料の出典がちょっと明らかでないんですが、差はありますけれども、輸入物が突出して多いということではないというふうに考えております。

【西島会長】 ありがとうございます。飛田委員、今の回答でよろしいですか。

【飛田委員】 お調べいただきましてありがとうございます。ただいまお伺いしております、やはり輸入品も量がかなり多いということがわかりまして、輸入品の場合、先ほど皮をつけてくることになっているというご説明がございましたけれども、かつてホルマリンの問題、これは輸入品だけではないんですが、ホルマリンの問題もそういえばございました。そういう問題なども含めて、今回、審議すべき内容とどこでどのようにうまくすり合わせていけばいいのか、ちょっとはっきり私も判断つきかねているんですが、ふぐが本来持っているふぐ毒の問題とともに、せっかくの見直しでございますから、そのような従来からある問題も考えていただく必要があるんじゃないかということと、もし悪意を持った場合、この前、ちょっと恐ろしいことがあったもんですから、輸入品の場合、現地で加工しても皮はつけてくると、そう考えたらよろしいんでしょうか。もし悪意を持って毒を残すようなことが起こりましたら大変怖いと思ったんですが。

【廉林食品監視課長】 皮をつけたままの状態で輸入するというのは、種類をきちんと特定するという意味でございますので、国内に入った以降の有毒部位を適切に除去するというのは、国内、養殖物であろうが何であろうが、それは全く同じということになりますので。

【飛田委員】 処理は、皆、国内でということですね。

【廉林食品監視課長】 同じです。そういうことです。

【飛田委員】 わかりました。ありがとうございます。

【廉林食品監視課長】 それと、今のご質問ですけど、例えばホルマリンの問題というのは以前ありましたが、それは、確かにふぐの養殖のところで使われていたことではありますけれども、そうしたいわゆる薬剤を使うとか、そういった観点につきましては、特にふぐだけに限ってというお話ではございませんので、そういう意味では、

このところで規制をする問題とは別だというふうにご理解いただきたいというふうに思います。

【西島会長】 どうぞ、小島委員。

【小島委員】 長島先生がいらっしゃるので、ちょっと教えていただこうかなと思います。毒素は肝臓や卵巣にはもちろんたくさん入っているんですけど、ほかの筋肉部分もゼロではないですよ。多分、血液で循環していますので、筋肉にも毒性が少しは残ると思うんですけど。うまく切ったにもかかわらず、死亡までいかなくても何か事故が起きたというような例はあるんでしょうか。どこまでうまく除去すればいいのかという課題です。

【長島委員】 ふぐの問題は非常に複雑でございまして、食べられる種類と食べられない種類がいろいろあるんですね。それから、食べられる種類であっても、日本沿岸でとれるものは毒がないんだけど、例えば台湾だとか中国だとか、ほかの海域でとれたものは毒がある。これは、どういうことかといいますと、結局のところ、ふぐが自分自身でふぐ毒をつくっているのではなくて、主にえさを介して毒を蓄積するというのでございまして。ふぐが育った海域にふぐ毒を持っているえさがいて、それを好んで食べているのであれば毒がたまってしまうということになります。

実際に「ひがんふぐ」というふぐがございまして、筋肉には毒がほとんどないんですが、東北地方へ行きますと筋肉にも毒がある場合がございまして。これは、もう昭和58年に厚生労働省がこの規則をつくったときに、その事実がわかってございましたので、釜石ですとか宮城県、幾つかあるんですけども、そこでとれたものについては食用にはいかんということになっています。なぜかという、そこでとれたものについては、筋肉でもかなりの毒があるからだということにございまして。

ふぐの中毒を防ぐためには、まず、日本沿岸でとれたものが原則。輸入のものもございまして、一応、日本の沿岸のものについては、長い食経験もありますし、毒性試験の結果に基づいて決められています。あの当時、私はまだ学生だったんですけども、私の友人なんかは一生懸命、ふぐを毎日毎日さばいて、毒があるかないかというようなことを調べていたというようなことが記憶に残っています。

ふぐの毒性はふぐの種類によっても違う、それから、場所によっても違うということで、それをまとめたのが、いわゆる食用のガイドラインと我々は呼んでいるもので、そこに丸がついているものについては食べてもよろしいということです。肝臓や卵巣でも、調べると毒のないものもあるんですけど、それは、原則、食べてはいけないということです。あくまでも原則上は、ふぐには毒があるので食べてはいけない。ただ、例外として、日本沿岸でとれた、例えばトラフグの筋肉と皮と白子とか、何とかふぐについては筋肉だけだというふうに定められているということにございまして。

日本の中でふぐの取り扱いをされている方は、その表が全部頭に入っているんですね。そして、そのふぐの顔とか、形を見れば、これは何ふぐだとわかります。トラフグであれば筋肉も皮も白子も食べられる。ただし、ほかのものは筋肉しか食べちゃいけないというようなことがわかっているから、末端のところでは事故が起こらなくて、安心して食べられるというふうになっているわけです。

最初の小島先生のご質問に戻りますけれども、毒がある場合には、血液を介して体

内を回っています。血液の中にも非常に弱いんですけども毒があることがあります。ただ、それを食べたからといって中毒が起こるとか、死んでしまうということは、全然ないレベルだというふうにお考えいただければと思います。

こういう議論のときには、あったらいけないんだ、ゼロでなくてはいけないということになりがちですが、重要なことは中毒が起こるか起こらないかです。端的なことを言ってしまうと、ふぐだけじゃなくて、ほかのアジとかサバとかイワシとか、ああいったものも今、非常に高感度な技術がございまして、そういったものからふぐ毒を見つけてやろうとすれば、見つけることは可能でございまして。でも、イワシを食べてふぐ毒中毒になるかという、それはないとお考えいただければと思います。

【西島会長】 小島委員、よろしいでしょうか。

【小島委員】 ということは、例えば海外だったら生ガキを食べたときはEat at your riskとかいって、リスクを自覚して食べてくださいよと書いてある店がありますよね。今の話だと、日本は、ふぐの場合、そこまでしなくてもいいということですね。もちろんゼロにはならないんですけども、何かあっても自己責任ですよみたいにまでもっていく必要はないということだと思います。

【長島委員】 事故が起こっているのが自分で釣ってきたものだとか、そこまで東京都、あるいは厚生労働省がというのは実質的に無理なところでございまして。今回、東京都のことは初めてかかわらせていただきますけども、厚生労働省でやっているのは、結局、食品衛生法の中でなりわいとして扱っているものについては、それなりの意識と義務と責任感を持ってやってくださいということです。ですから、そういう方たちには特別な資格を与えているということだと思います。

【廉林食品監視課長】 今、長島先生に学術的なことも含めてご説明いただきましたけども、先ほども言いましたように国のほうは、今、先生申し上げました食べられる種類のふぐを決めていることと、それぞれ種類によって食べられる部位を決めている。それは、これまでのいろんな検査も含めた、経験も含めた中で安全だとするものを認めているということです。ですから、どうもしっかりした資料がないというようなものは、そもそも食用にはいけないという大原則が適用されるということになりますので、多少、血液が循環しているからわずかでも食べてもいいというものの中に仮にふぐ毒があったとしても、それは、特に自己責任で何とかしなさいねという話ではないということをご理解いただいたほうがいいかなというふうに思います。

【西島会長】 よろしいでしょうか。ありがとうございます。

とても興味のある問題です。質問のある委員がいらっしゃいましたらどうぞ。よろしいでしょうか。関本委員、どうぞ。

【関本委員】 私は、中央卸売市場の築地の水産物の卸売を商っている者ですが、築地7社、太田1社、それから足立に1社水産市場があります。そこでまさにふぐの身欠きの実物を扱っているわけです。

今まで皆さんのお話のとおり、ふぐというのは毒があって、死に至る非常に怖い食べ物だと思います。しかし、昔ながらの伝統の中で、きっちりきっちりきた手法で毒物の部位を見事に取り外して販売してきているわけです。今日、たまたま私がこういう立場にいるので、安全審議会とはちょっと違った立場で、こういう話をしていいか

どうかわかりませんが、やはり身欠きにつきましては確立された技術と、もちろん、私たちのところにもふぐ調理師免許を持った者たち、いわばプロ、こういう人間がふぐを販売しているわけでありまして。先ほど来家庭での事故が多いとか、そういうお話もありますが、もちろん築地からもそういう事故が出たことはありませんし、今後もちろん出てはいけないものだと思います。

私ども都民の皆さんの台所を預かる意味からいたしまして、この身欠きについて何とか規制を解いていただいて、円滑な流通の中で皆様のお手元に届けていきたいという希望は常々持っておりましたので、その点も踏まえながら、今後、諮問していただいたふぐの加工品類についての規制につきましては、売るほうの立場からとしても、安全・安心の域で売っているということを念頭に置いていただいて、今後の検討をしていっていただきたいなと思っている次第なので、ひとつよろしくお願ひしたいと思います。すみません、要望みたいな形で申しわけありません。

【西島会長】 いいえ、ありがとうございます。

では、各委員、質問よろしいでしょうか。活発なご討議ありがとうございました。

それでは、議事の（２）「今後の検討方法について」、ご説明いただけますでしょうか。

【廉林食品監視課長】 それでは、今後のスケジュールにつきまして、資料３を見ていただきたいと思ひます。非常に大ざっぱな資料でございますけれども、本日、諮問させていただきました「ふぐ加工品の規制の在り方」につきましては、来年５月を目途に答申をいただきたいと考えてございます。この答申に先立ちまして、３月ごろには中間のまとめをしていただき、この段階で広く都民、事業者の方からご意見を募集する、いわゆるパブリックコメントをとりたいと考えてございます。これが全体のスケジュールでございます。

なお、諮問事項に関します検討方法につきましても、併せて事務局からご提案させていただきますと思ひます。

本日、お配りし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て部会を置くことができるとなっております。本審議会の下に部会を設置し、「ふぐ加工品の規制の在り方について」、具体的な検討をお願いしたいと思っております。また、部会の委員につきましては、本審議会と同様、学識経験者、都民代表の方、また、食品関係事業者の代表の方とそれぞれのお立場の委員にご参加いただければと存じます。事務局から提案として以上でございます。

【西島会長】 ただいまご説明のように、この審議会としましては、来年３月中に中間報告、それから、５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、もう一点、部会を設置したいというご提案がありました。これについてご意見ありますでしょうか。よろしいでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

【西島会長】 ありがとうございます。それでは、そのようによろしくお願ひいたします。

【廉林食品監視課長】 ありがとうございます。それでは、部会の設置についてご了承いただきましたので、部会の委員につきましては、審議会規則で会長が指名する

ことになってございますので、西島会長に人選のほうお願いいたしまして、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。よろしくお願いいたします。

【西島会長】 ただいま事務局から部会の委員について説明がありました。今回の諮問事項はふぐ加工品の規制に関する事項ということで、検討に当たっては、その分野の知識の情報がとても必要になると思いますので、臨時委員をお願いすることも含めて、大屋副会長と相談の上、なるべく早いうちに部会委員を指名させていただきたいと思います。よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

【西島会長】 ありがとうございます。では、それではよろしくお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 ありがとうございます。それでは、会長、副会長ご相談の上、部会の委員が決まりましたら、事務局のほうから皆様方のほうに書面で報告させていただきたいと思います。

【西島会長】 では、次に報告事項として「東京都食品安全推進計画について」、事務局から説明をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 食品安全推進計画につきましては、毎年度その進捗状況、実施状況について審議会に報告することになってございます。今年度、21年度分につきましては、12月ということで少し遅くなってしまいましたけれども、本日、21年度の実施状況の報告と、併せて現在の進捗状況につきましてもご報告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。

【稲見食品安全担当係長】 それでは、私のほうから食品安全推進計画について説明させていただきます。私の説明で使います資料は、資料4、資料5、それから参考資料3というもので、概要版の食品安全推進計画のリーフレットになっているんですけども、こちらの3つの資料を使わせていただきます。

まず資料4を使いまして、平成17年度から平成21年度まで実施した旧推進計画の概要と平成21年度の実施状況について説明させていただきます。その後、資料5と参考資料3を使いまして、平成22年度から平成26年度までの新たに作り出した現推進計画の概要と平成22年度の進捗状況について、簡単ではございますが、説明させていただきます。

それでは、資料4のほうをご覧ください。今回初めての方もいらっしゃると思いますので、まず推進計画について簡単にご説明させていただきます。

東京都食品安全推進計画は、食品安全条例第7条に基づいて策定される計画で、東京都の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に、施策の方向性や食品の安全確保に関する重要事項について定めたものです。

この計画は、平成17年3月に初めて策定されまして、計画の期間は、都が進めていく施策の中期的な方向性を示すものとして5年間としております。平成17年度から21年度まで実施いたしました。21年度で計画が終了するために、昨年度、当審議会に推進計画改定の考え方についてご答申をいただきまして、答申に基づきまして22年度から新たな計画を策定し、現在実施している次第でございます。

推進計画では、毎年度、進捗状況について当審議会に報告することになっておりま

すので、まず初めに、旧計画に基づきまして実施してまいりました21年度の実施結果について報告させていただきます。

17年度から21年度まで実施しました計画の中で、特に重点的・優先的に実施することになっております戦略的プランの一覧が資料4の表についております。全部で11プランございます。

1枚めくっていただきますと、プラン1が出てまいります。こちらから説明させていただきます。まずプラン1ですが、食品衛生自主管理認証制度を充実するというプランでございます。この制度ですけれども、これは都が定める基準を満たすマニュアルを作成し、それに基づいて衛生管理を実施している営業施設を認証する制度です。これまでに認証する業種の拡大を目指して取り組んでまいりましたけれども、21年度にすべての業種が認証対象となりました。認証取得施設数は、平成20年度末時点で260施設でございましたが、21年度末には281施設に増加してございます。

次に、プラン2でございます。プラン2は、生産情報提供食品事業者登録制度を促進するプランでございます。この制度は、食品事業者、例えば農業者であれば、その農産物を栽培するに当たって、いつ種をまいたであるとか、いつ収穫したのか、あるいはどのような肥料や農薬を使って生産したのか、そういった情報をホームページ上や電話による問い合わせに応じて積極的に提供している事業者を東京都で登録して、公表することによりまして、都民が安心して食品を選択できるようにするものでございます。平成21年度につきましては、イベント等のPRや雑誌への広告掲載によりまして、登録事業者の拡大の取組みを実施いたしました。20年度末には3,882事業者が登録されておりましたけれども、21年度末には3,903事業者に増加しております。

1枚めくっていただきまして、プラン3になります。プラン3は、科学的知見に基づく未然防止を推進するプランでございます。まず、安全に関する情報の評価と提供につきましては、知事の諮問機関であります食品安全情報評価委員会により、食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討報告を受けまして、子供の保護者であるとか、事業者向けのリーフレットを作成し、配布いたしました。また、リスク情報に対応する施策の展開につきましては、評価委員会から都民に情報提供すべきと評価を受けましたヒスタミンによる食中毒予防などについて、ホームページ等を利用しまして情報提供を行っております。

続きまして、プラン4になります。プラン4は、事故等発生時における的確に被害の拡大防止を図るプランでございます。中央卸売市場では、毎年度、市場内業者と連携した訓練を実施しておりまして、昨年度も実施済みでございます。また、福祉保健局でも、監視員研修の一環といたしまして、食中毒発生時を想定した訓練を実施いたしました。

1枚めくっていただきまして、プラン5でございます。プラン5は、輸入食品の安全を確保するプランでございます。専門監視班による監視の実施についてですが、立入件数、それから、検査件数等については記載のとおりでございます。検査や監視の実施についてですけれども、中国産冷凍グリーンアスパラガスから基準値を超える農薬を検出したため、流通しないよう必要な措置を行いました。検査法の開発等につい

ては記載のとおりでございます。

次に、プラン6でございます。こちらは、農産物の生産段階における指導を充実するプランでございます。都内産農産物の残留農薬調査については、一般農薬について150検体、ドリソ系農薬について340検体の検査を実施いたしました。また、ウリ科作物はドリソ系農薬を吸収しやすいと言われておりますので、ウリ科作物を作付予定の400カ所の土壌についてドリソ系農薬の検査を実施しております。

次に、プラン7でございます。プラン7は、農薬のポジティブリスト制に対応した効果的な検査、監視指導を実施するプランでございます。プラン5と重複する部分が多いので、説明については割愛させていただきます。検査実績等については記載のとおりでございます。

1枚めくっていただきまして、次にプラン8でございます。健康食品による健康被害を防止するプランでございます。事業者に関する監視指導といたしまして、6月と10月に試買調査を実施し、表示や成分の検査を実施いたしました。また、医療関係者や都民に対しまして健康食品に関する情報を提供するために、健康食品データベースの充実を図っております。

1枚めくっていただきまして、プラン9でございます。プラン9は、食品表示を通じて正確な情報を都民に提供するプランでございます。適正表示推進者育成講習会や消費生活調査員による品質表示調査等を実施いたしました。

また1枚めくっていただきまして、プラン10でございます。プラン10は、一人ひとりが食品の安全を考え、理解し、行動できるようにするプランでございます。いわゆる食育に関するプランでございます。こちらは産業労働局に各局から構成されます食育推進協議会を設置しております。各局の活動状況については、こちらに記載したとおりでございます。

また1枚めくっていただきまして、最後にプラン11でございます。関係者の相互理解と協力に基づく安全確保を推進するプランでございます。このプランは、いわゆるリスクミについて記載したものでございます。福祉保健局では、都民フォーラムを開催し、栄養表示や食品添加物について取り上げました。また、食の安全調査隊活動では、検疫所の見学等の活動を行っております。各局の取り組み状況については、ほかに記載したとおりでございます。

旧計画に基づいて実施した21年度の取り組みについては以上でございます。

続きまして、資料5をごらんください。資料5は、現在実施しております推進計画の概要を示したものです。推進計画は4つの部分からできておりまして、1つ目といたしまして計画改定の基本的な考え方を示しました。本計画を改定するに当たりまして、当審議会に食品安全推進計画改定の考え方について答申をいただいておりますが、その答申をベースといたしまして、前計画に基づき取り組んできた全庁的な施策の継続を基本としつつ、17年度以降の課題に対応した施策を新たに盛り込むことによりまして、食品の安全を確保し、食に対する都民の信頼を確保することを目指しております。計画の期間は、22年度、本年度から26年度までの5年間でございます。

次に、2でございます。この計画では、新たな課題に対するために3つの施策の方向性を定めまして、重点的・優先的に取り組むべき施策を9つの戦略的プランと位置

づけております。戦略的プランについては、後ほど参考資料3を用いて説明させていただきます。

次に、3でございます。生産から消費に至る食品安全確保のための基本施策でございます。こちらは生産から消費に至る各段階で、都の関係各局が取り組んでいる食品の安全確保に関する49の施策を基本施策といたしまして、食品安全条例の基本理念を踏まえた3つの柱と各施策の基盤となる柱をもとに体系化いたしまして、都の取り組みの全体像をわかりやすくお示しいたしました。全体像につきましては、机上資料といたしまして、本日、推進計画の冊子をおつけしておりますけれども、そちらの29ページを参照してください。後ほどご覧いただきたいと思っております。

最後に、4でございます。本計画を着実に推進するために行うことを記してございます。当審議会の意見や提言などを踏まえまして、各局が連携して施策を進めていくこと、また、戦略的プランを中心に進捗状況を年度ごとに当審議会に報告することなどを記載してございます。

22年度から26年度までの推進計画の概要は以上でございます。

続きまして、現計画の戦略的プランについての説明と22年度の進捗状況につきまして、併せてご説明させていただきます。参考資料3を使いまして戦略的プランの概要、それから、資料5を1枚めくっていただきますとA4判の資料が出てまいりますけれども、そちらを使いまして22年度の進捗状況について説明させていただきたいと思っております。

まず、参考資料3でございますが、1枚おめくりいただきますと、見開きのページに重点的・優先的に取り組む9つの戦略的プランということで、戦略的プランの概要が出てまいります。そちらをご覧ください。あわせて資料5の、先ほど申しましたA4の1ページからご覧いただきたいと思っております。

なお、資料5の22年度の進捗状況につきましては、22年度から新たに加わった部分を中心に説明させていただきたいと思っております。これはどうやってわかるかといいますと、見出しの後ろに「新規」と四角で囲ってある部分が新たに加わった部分です。例えば資料5の1ページ目で言いますと、(1)のGAPの推進の後に「新規」と四角で囲ってある部分がありますけれども、こちらが新たに加わった部分ということになります。

それでは、参考資料3を使いましてプランの概要、それから、資料5を使いまして進捗状況について順番に説明していきます。

まず、施策の方向性1についてなんですけれども、施策の方向性1は、事業者のコンプライアンス意識を高め、自主管理向上のための施策の充実を図るというものでございます。

戦略的プランは2つありまして、まずプラン1は、GAPと生産情報提供食品事業者登録制度の推進についてでございます。GAPとは、Good Agricultural Practiceの略で、農産物を生産する際に工程ごとにチェック項目を決め、確認、記録しながら作業を進めることによって、生産工程を管理する方法でございます。プラン1は、こうした生産工程管理や生産情報を積極的に提供する事業者の取り組みを支援しまして、農産物の安全確保と都民が安心して商品を選択できる環境づくりに取り組むプランで

ございます。22年度の取り組みについてですが、GAPの推進につきましては、今年度より畜産関係においても導入を進めているところでございます。また、生産情報提供食品事業者登録制度につきましては、こちらに記載のとおりでございます。

次に、プラン2でございます。事業者が取り組む自主的な衛生・品質管理の推進でございます。こちらは、事業者のコンプライアンス意識の向上と自主的な衛生・品質管理の取り組みを支援し、都民の食に対する信頼の確保に取り組むプランでございます。22年度の取り組みですけれども、事業者のコンプライアンス意識向上支援につきましては、食の安全・安心推進体制づくりセミナーというものを9月から10月にかけて、業種別に6回、それからテーマ別に18回開催いたしました。自主管理認証制度につきましては、制度説明会やマニュアル作成セミナー等を開催いたしまして、11月末現在の認証施設数は283施設でございます。

次に、施策の方向性2でございます。健康被害の未然防止・拡大防止に力点を置いた施策の充実を図るというものです。戦略的プランは4つございます。

まずプラン3は、緊急時における危機管理体制の整備でございます。こちらは、食品による大規模、あるいは重大な健康被害の発生時に、迅速に健康被害防止策を講じることができるよう管理体制を充実するというプランでございます。22年度の取り組みにつきましては、まず関係機関との連携強化についてですけれども、食品安全推進調整会議幹事会を5月及び11月に開催いたしまして、関係局での情報交換を図っております。次に、緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施ですが、8月に都区市の食品衛生監視員を対象とした研修におきまして、シミュレーションによる危機管理訓練を実施いたしました。また、健康危機管理センターの整備ですけれども、平成24年度開設予定の新館B棟の工事を実施中でございます。

次に、プラン4でございます。プラン4は、食品安全に関する情報収集と評価でございます。こちらは、食品の安全に関するさまざまな情報を収集・分析して、科学的知見に基づいて評価し、その結果を施策に反映することにより、健康への悪影響を未然に防止するというプランでございます。22年度の取り組み状況につきましては、海外情報など食品安全に関する情報の収集等につきましては、現在、情報収集のためのシステム開発を実施しているところでございます。

次に、プラン5でございます。プラン5は、健康食品による健康被害の防止でございます。こちら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、健康食品による健康被害の防止を図るというプランでございます。22年度の取り組みについてですが、市販品に対する監視指導については、151品目の試買調査を実施中でございます。また、都民への普及啓発については、若年層向けのDVDを作成中ございまして、来年1月末には完成予定でございます。

次に、プラン6でございます。プラン6は、輸入食品の安全確保対策の充実でございます。輸入食品に対する監視指導や検査を充実するとともに、輸入事業者による自主管理の取り組みを支援し、輸入食品の安全確保を図るというプランでございます。22年度の取り組みですけれども、専門監視班による監視や食品の検査については、東京都食品衛生監視指導計画に基づき実施中でございます。また、自主管理支援につ

きましては、輸入業や製造業など業種別のチェック表を作成いたしまして、施設の衛生管理状況等を点検し、重点的に取り組む内容を指導しているところです。

次に、施策の方向性3になります。食の信頼確保に向けた都民への情報提供の充実を図るという方向性でございます。こちらには3つのプランがあります。

まずプラン7でございます。プラン7は、食物アレルギーに関する理解の促進でございます。こちらは保育所等における食物アレルギーに関する正しい知識の普及と理解を促進し、食物アレルギーを持つ子供も安心して生活できる環境づくりを進めるとともに、アレルギー表示の適正化を推進するというプランでございます。22年度の取り組みについてですが、アレルギー疾患の相談等に係る人材の育成については、保育所等の職員を対象に、3日間の相談実務研修を1回実施中でございます。また、検査体制の整備では、高温加熱した食品や油分の多い食品でも安定した結果を得られるような試験法の改良を検討しております。また、食品製造段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導につきましては、東京都学校給食会に加盟しているさまざまな製造業を対象に衛生講習会を実施いたしました。

次に、プラン8でございます。プラン8は、食品表示に関する知識の普及と適正表示の推進でございます。このプランは、食品表示の科学的な検証や事業者の意識の向上を図ることにより、適正な表示を推進するとともに、都民に正しい知識を普及し、食品を合理的に選択できる環境づくりを進めるというプランです。22年度の取り組みについてですが、適正表示推進者育成については、育成講習会と、既に育成講習会を受講済みの方を対象としたフォローアップ講習会を各1回ずつ開催いたしました。また、関係機関との連携ですけれども、食品表示に関する法律を所管する各局、それから、警視庁、東京農政事務所等から構成される東京都食品表示監視協議会を4回開催いたしまして、緊密な情報共有を図っております。

最後に、プラン9でございます。プラン9は、食に関するリスクコミュニケーションの充実でございます。これは、都、都民、事業者がそれぞれの取り組みについて相互に理解を深められるよう、食に関するリスクコミュニケーションを充実するというプランです。22年度の取り組みについてですが、わかりやすい情報提供といたしまして、食品衛生に関心の低い都民に対しても効果的に食品衛生情報を普及するためにレシピ集を作成いたしまして、レシピごとに気をつけるべき点を記載したホームページコンテンツを作成いたしました。こちらは12月1日からごらんいただけるようになっております。また、情報伝達の役割を担う関係者の相互理解の促進については、少人数の意見交換会を年度末に実施する予定でございます。

大変長くなりましたけれども、説明は以上でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。ただいまの説明について何かご質問等ありますでしょうか。では、戸部委員からよろしいですか。

【戸部委員】 ご説明ありがとうございます。26年度までのプランということですが、何か目標みたいなものがあるのでしょうか。このプランすべてに具体的な、客観的な目標値を設定するのは難しいとは思いますが、26年までの間にこういったことをするというところで、何か目標がないと取り組みの途中の修正だとか、見直しといったようなことが難しいのかなと思います。そのあたりの目標値とか、何をもち

てこれがうまくいったというふうに評価するのか、そのあたりを教えていただきたいと思います。

【廉林食品監視課長】 これにつきましては、今、委員もおっしゃったように、具体的な目標値を定めるのは非常に難しいということと、それから、ここに書いてございますそれぞれの施策につきましては、毎年度、別途食品衛生法に基づきます計画を立てますけれども、そういった中に施策としては落とし込んでいきます。法に基づく計画において、例えば、それぞれの年度に検査等は幾つやるというような目標の中でやっておりますので、5年後の実績、あるいは姿を特に食品安全推進計画では設定しないということで、当審議会の中でもご審議いただいた結果と考えております。

【西島会長】 戸部委員、どうぞ。

【戸部委員】 よくわかりました。26年度までの推進計画の中で、健康食品による健康被害の防止を図るといふようなことが書かれているんですが、そうすると例えば東京都内における健康食品による被害の件数がどのようになるのか。あるいはアレルギー表示の適正化ということであれば、そのアレルギー表示に関する正確な表示がどのくらいされたかとか、すべては難しいかもしれませんが、何か客観的に見ていく、フォローしていく、数字で追っていけるようなものもあると思います。

【廉林食品監視課長】 今、例示でアレルギー表示のお話がありましたけれども、別途、毎年度、例えば収去なり、試買した中でやるという計画は、具体的なものは別途行いますので、それについて毎年度の実績については当然報告が出ますので、こちらで追っていくことは可能なんですね。ですから、こういう場でもしそういうことであれば、今、昨年度の数値も少し挙げておりますけれども、そういったものでご報告することは可能でございます。

【戸部委員】 ありがとうございます。

【西島会長】 では、成田委員、どうぞ。

【成田委員】 個別でよろしいでしょうか。戦略的プランの進捗状況の4ページにある戦略的プラン7と8に関連するかと思うんですが、食品におけるアレルギー表示のことなんですけれども、アレルギー表示が免除される特例というのがございまして、やはりアレルギー患者の健康を守るという観点から、原因となる食材が入っているかもしれないという可能性のある表示はできるだけしていただきたいなと思うんです。食品を製造加工して消費者に直接販売、対面販売、お弁当をその場でつくるか、あるいはデパートの地下食品売り場、スーパーのバックヤードでつくるようなお惣菜なんかは免除されているということなんですけれども、これは、消費者へ情報提供しなくてもいいということではなくて、やはり求められれば正確な情報を提供することが必要だということなんです。都として義務化はできなくても、推奨という形でアレルギー表示の重要性を認識してもらおうという努力は必要ではないかと思うんですが、このプランがもう決まってしまうのかもしよせんけど、こういう中に長期プランの1つとして加えていただけないものだろうか。これは都民としての感想なんですけれども。

あともう一つ、2ページの戦略的プラン3、健康危機管理センターの整備というのがありますが、これはどういう位置づけになるのかというのがちょっとわかりません

ので、ご説明をお願いします。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【廉林食品監視課長】 それでは、まずプラン7ですけれども、国のほうでは、今おっしゃったような、いわゆる表示義務のない場合にもできるだけそういったものは表示するように指導しなさいということがございますので、そういった意味で、ここには掲げてございませんが、適宜講習会等では指導しているところでございます。

ただ、今おっしゃったように具体的に都として、それを重点的に取り組んでいるかということになりますと、そこまでの位置づけには今現在はしておりません。

【村田健康安全課長】 健康安全課長をしております村田でございます。よろしくお願ひいたします。健康危機管理センターにつきましては、私のほうからお話をさせていただきます。

こちらの健康危機管理センターでございますけれども、現在、新宿区百人町に健康安全研究センターという私どもの試験研究機関がございます。こちらは、いわゆる地方衛生検査所という位置づけでございますけれども、食品衛生法に基づく違反物質等の検出の検査ですとか、あるいは昨今ですと新型インフルエンザ、昨年流行いたしました、そちらのほうのウイルスの検出等の検査を行っている健康安全研究センターという機関がございます。24年度にこちらの健康安全研究センターの建物、新館B棟を新しく建てかえいたしました、仮称ではございますが、健康危機管理センターということで整備する計画を立てております。これは、実は第2期の食品安全推進計画がスタートする前の平成19年に基本計画が策定されたことから、第1期計画には掲載されておりませんでした。今回、第2期の推進計画のほうに記載されたものでございます。

健康危機管理といいますと、食の安全だけではなく、感染症など幅広い分野にわたりますが、関連情報を収集、分析をして発信をしたり、あるいは必要な施策を立てるための技術的拠点として位置づけたいということで、このセンターの整備を予定しているということでございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。従来にプラスして、そういうものも集中してやるということの理解でよろしいんですか。

【村田健康安全課長】 はい。従来どおり試験検査も行いますし、また、従来もこちらの健康安全研究センターのほうで、先ほど先行調査といったようなお話もございましたけれども、そういう先行的な情報の収集・分析もしてございましたが、そちらのほうをより強化したセンターとして24年度新しく整備するというものでございます。

【西島会長】 ありがとうございます。ほかにありませんか。どうぞ、小島委員。

【小島委員】 今、成田委員がおっしゃったことでもう一つ確認したいんですけど、今の成田委員のおっしゃったことを、そこまでは位置づけてないとおっしゃったんですが、例えば推奨するような形での表示を施策の中に盛り込むことは可能なのかどうかをちょっとお聞きしたいんですけど。

【廉林食品監視課長】 毎年度ごとに先ほど言いました食品衛生監視指導計画というのをつくりますけれども、それは年を5つの期間に分けて、具体的に執行計画を立てて、保健所を含めてやっていくというやり方を毎年度しておりますが、そういっ

た中で例えば表示の中でそういったものを設定していくということは可能であります。

ただ、全体の中でそれを特化して、保健所やなんかの監視員の力をそこに投入するかどうかということは、また別途判断する必要がありますので、そういう意味では、そのことを今期の重点項目としてやれというような形で私どもで指示をしたというか、計画の中にそういう盛り込み方をしたことは今のところないと。

ただ、おっしゃるように表示そのものはすべきものではありますので、機会があればそういったことの指導はしているところです。

【西島会長】 よろしいですか。和田委員、どうぞ。

【和田委員】 先ほどちょっとお話の出ました健康食品の問題、9つの戦略的プランで言えば5番になりますが、健康食品による健康被害の防止と。被害の防止というのは、結局、健康にマイナスになるということだと思っただけですね。ここに「『健康食品』の安全を確保するとともに」、これは当然で、「正しい利用方法の普及啓発を進め」というのは、読み方によると私は正直なところ違和感がありました。そして、右のところの8番に食品表示の問題がありますけれども、今、健康食品の問題になっていますのは、やはり新聞の全面広告、あるいは半面広告、大変なお金を使って広告を出すだけの売り上げがあるんだらうと思います。健康被害の防止と表示の問題を別々に考えないで、健康食品の問題は国としても今、消費者庁のほうで扱い始めておりますけれども、繰り返しになります、被害の防止と表示の問題をあわせて何らかの対応をしていただきたいような実態に今あるんじゃないかなという気がしますので、申し上げる方向が違っているかもしれないんですけど、私は今拝見した範囲でそんな感じがしましたので、お願いしたいと思います。

【西島会長】 事務局のほうで何かありますでしょうか。はい、どうぞ。

【渡部食品医薬品情報担当課長】 食品医薬品情報担当課長の渡部と申します。東京都食品安全条例に定められております東京都食品安全情報評価委員会という委員会がございますが、平成18年度に健康食品の安全性に係る情報の検討という名前で報告をいただいております。健康食品に関しましては、さまざまな情報が世の中に出しておりますし、それをどのように考えていくのかということで、専門家の方々、都民の方含めてご検討いただいた結果として報告をいただき、この報告に基づきまして普及啓発等を実施しているところでございます。

今回の戦略的プランに書かれていますのは、その報告に基づいた事業と、これまで東京都が実施してきました市販品に関する監視指導ということをあわせて盛り込んでいるところでございます。表示等につきましては、健康食品の定義自体が法令で明確な規定がないものですので、私どもとしてできる範囲は非常に限られておりますけれども、食品安全情報評価委員会の報告に基づいて普及啓発、監視指導を進めているところでございます。以上でございます。

【西島会長】 今のご回答でよろしいですか。どうぞ。

【飛田委員】 ただいまの健康食品のこれからの監視等のテーマでございますけれども、例えば21年度の場合には試買をなさり、そして、インターネット広告の監視を行い、事業者講習会を行ったというご報告を先ほどお伺いいたしまして、また、そのほかにもいろいろな仕組みづくり等を行っておられるわけですが、広告の問題を和

田さんご指摘になりまして、新聞であったり、テレビであったり、いろいろな媒体を使って大変多くの情報提供が消費者には毎日降り注ぐように届けられてきております。ぜひ21年度になさったようなこういう取り組みを今後も、例えばインターネットに関してもそこでおかしいものが提供されていたら、それを継続して追っていかれるとともに、新たに新聞広告とかテレビとか、そういったこともあわせて状況の把握と、内容のおかしいものに関しては、衛生的な問題とともに、表示のほうの指導の方とタイアップしていただいて、積極的に展開していただけたらありがたいと思って、ただいまのご説明はお伺いしておりました。

どうしても年に回数の少ない会議で、またお取り上げいただくということも、それはまたポイントをつかんで新たな施策を講じる上では重要なんですけれども、今ここでと言ったらいいでしょうか、現に展開されているものに対する素早い対応をさせていただかないと被害が多発してしまって、健康被害が後で大きな問題になる可能性も出てまいりますので、ちょっとそれを付言させていただきたいと思いました。

それから、ご説明をお伺いしておりまして期待いたしたいと思いましたが、海外からの新たな情報、4番のところだったと思いましたが、情報を集めるための仕組みづくりをしているというご説明がございました。これは、これから5年間にわたる、将来にわたる計画ですけれども、その中で着々と集めていただきまして、例えば海外で起こっている危害がどういうものであって、我が国も随分輸入しておりますので、どのようなものに危険が及ぶかということを私たち早く知りたいと思って、以前にもお願いしたところですので、そういう情報ですとか、それから、我が国の製造業者に対するサジェスションもあるかもしれませんので、積極的に制度を構築し、できるところから情報を集めていただければありがたいと思っております。以上です。

【西島会長】 いかがでしょう。ただいまのご発言に対してお願いいたします。どうぞ。

【渡部食品医薬品情報担当課長】 今のご発言に対してお答えしますが、まず健康食品の健康被害に関する取り組み、それから、業者の指導に対するものですが、21年度の報告にございました事業につきましては、健康被害に迅速に対応することを目的としており、基本的に前年もほぼ同じような形で行っていますし、計画上は毎年継続していく形でございます。

次に、テレビ、新聞等での広告につきましては、法令で対応できる範囲がございますので、その中で適切に指導等を行っていくという形でご理解いただければと思います。

それから、海外情報の収集等につきましては、このプランの中で新たな仕組みということがうたわれておりますが、現状でも先ほどご紹介いたしました東京都食品安全情報評価委員会で、さまざまな国内外のリスク情報については調査を行っているところでございます。今回のプランにつきましては、今後新たな仕組みをつくって、さらに充実・強化していくという取り組みでございます。以上でございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【飛田委員】 はい。

【西島会長】 どうぞ、奥田委員。

【奥田委員】 同じく戦略的プラン4のところで、消費生活条例に基づく調査等の活用というところで、非常に具体的な例なんですけど、スクラロースという甘味料があるんですけども、これは、添加物の中で唯一有機塩素化合物というんですかね。製造方法によっては、もしかすると有機塩素独特の被害が出る可能性もあるんじゃないかなという素人考えですが、そういったものを調査していただくというような要望が入ってくるんでしょうか。

【西島会長】 要するにスクラロースという甘味料、すごい高倍率の甘味度があるので、非常に少量費か使わないが、スクラロースの分子内に塩素が存在するので、その点を今後検討していただけないかと、そのように理解してよろしいでしょうか。

【奥田委員】 ほんとうはしていただきたいんですが。

【西島会長】 そういうご要望もありますけど、いかがでしょうか。

【渡部食品医薬品情報担当課長】 まずご質問の消費生活条例に基づく調査につきましては、これは所管の部署のほうに私どものほうで情報提供いたします。

それから、スクラロースにおける有機塩素系の物質に関する情報というのは、やはり食品安全情報評価委員会等でも食品安全に係る情報として事務局のほうで収集いたしますので、必要があればその中で検討していくという形になると思います。繰り返しになりますけれども、消費生活条例に基づく調査というのは私どもから関係の部署のほうに情報提供はいたします。以上でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。あと、よろしいでしょうか。

それでは、非常に貴重なご意見とかご質問が出ましたので、事務局は、これを十分配慮した上で行政に反映させていただければと思います。

それでは、これで予定された事項については終了いたしましたので、事務局にお返ししたいと思います。よろしく願いいたします。

【廉林食品監視課長】 西島会長、議事進行ありがとうございました。また、長時間にわたり委員の皆様、ご審議をいただきましてありがとうございました。本日、部会の検討につきましてご説明させていただきましたので、先ほど申しましたように、部会の関係につきましてはまた事務局のほうから別途ご案内を差し上げたいと思います。

本日はお忙しいところありがとうございました。これにて閉会とさせていただきます。

午後4時30分閉会