

平成19年度

第3回東京都食品安全審議会検討部会

日 時：平成19年9月4日（火）午前10時～

場 所：東京都庁第一本庁舎33階特別会議室N1

午前9時55分開会

【中村食品監視課長】 おはようございます。ただいまより第3回検討部会を開催させていただきます。委員の皆様方にはお忙しい中、またお暑い中、御出席いただきまして、ありがとうございます。

まず、審議会規則第6条の規定に基づきます、委員の皆様の出欠状況を確認させていただきます。本日、御出席の委員の皆様は7名で、部会委員数8名の過半数に達しております。部会開催の定足数を満たしていることを御報告いたします。

なお、叶田委員は、御都合により欠席の御連絡を事前にいただいております。

それでは、丸山部会長に審議の進行をお願いしたいと存じます。よろしく願いいたします。

【丸山部会長】 おはようございます。ただいまから議事に入らせていただきます。

初めに、去る7月10日に開催されました食品安全審議会で審議いたしました中間まとめについて、パブリックコメントを実施いたしました。その際に寄せられた御意見について、事務局から御説明願いたいと思います。

【原口規格基準係長】 先日実施いたしましたパブリックコメントの結果について、資料1を使いまして御説明いたします。

「調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について（中間まとめ）」を都民の皆様にご公表いたしました。その意見募集の結果についてでございます。

募集は、平成19年8月1日から平成19年8月15日までの15日間行いました。事業者の方、1名から御意見がございました。

御意見の内容です。趣旨を尊重しまして要約したものでございます。「当社は、弁当とカレー（完成品のカレーと完成品の白米を電気ジャーで持込み、保温しながら容器に盛り付けするだけといった簡易な調理行為あり）の販売のみを行う営業形態をとっています。このような営業形態である当社としてもコンビニエンスストアと同様に調理実態に合わせた合理的な施設基準の策定を強く求めます。また、国からのガイドラインに基づき、区ごとに指導内容が異なることが無いよう、都での統一見解を示していただきたい」という御意見でございました。

この御意見に対しての考え方を右にまとめてございます。「今回、コンビニエンスストアにおける調理実態を踏まえ、簡易な調理行為の範囲や新たな施設基準の適用対象範囲について、その考え方を示しました。これらに合致すれば、新たな施設基準の適用が可能と考えます。なお、今回改正する施設基準が適用されるか否かは、コンビニエンスストアも含め、その具体的な営業形態に基づき判断すべきものと考えます。また、今回検討している新たな施設基準について区も含めて統一的な運用が図られるよう、改正の主旨を徹底します」ということです。この御意見や考え方につきましては、検討部会、あるいは審議会に提示した資料として、都民の方が見られるように公表する形になります。

このように、弁当を販売し、カレーを盛りつける行為については対象になるか、ということですが、実際に営業形態などを詳細に確認しないと安易にはお答えできないところですが、今回のケースでは、カレーを他の所で作り、鍋で持ち込む形態だ

と聞いております。このような場合ですと、今まで審議してきた簡易な調理行為の定義では、あくまで容器包装に入れられた食品と定義しておりますので、そこから外れますので、簡易な調理行為とはみなせないものになろうかと思えます。

また、このように、店舗以外の所で仕込んだものを器具ごと持ち込みますと、どうしても施設を許可したとき以上の器具が施設の中に持ち込まれます。想定した洗浄槽1槽という能力を超えて持ち込まれ、歯止めがきかなくなることもあろうかと思えます。こういったことから、定義から外れるものだと考えております。

それから、第2回検討部会や第1回審議会において、管理運営基準等で衛生管理面についてもう少し条件を書き込むことも必要ではないか、という御意見をいただきました。この検討部会や審議会では考え方を御検討いただき、条文への盛り込み方につきましては、その考え方を受けまして、今後、都区合同で案文をつくり上げていく具体的な作業に入ります。運用につきましては、通知という形で都区全体において統一的ななされるよう、周知を図る予定です。意見募集の結果については以上です。

【丸山部会長】 どうもありがとうございました。

パブリックコメントは1件だけですが、そのことについて御説明いただきました。これについて御質問、御意見等ありますでしょうか。

パブリックコメントの扱いというのは、意見を寄せた事業者に対して直接お答えするという形ではないのですよね。

【原口規格基準係長】 はい。事業者の方に一つ一つお答えするという形ではございません。このような結果でしたとインターネットで公表する予定でございます。

また、統一的な運用につきましては、八王子市が今年度4月から保健所設置市に移行しましたので、都、特別区に加えて八王子市も含むことを付け加えさせていただきます。

【丸山部会長】 よろしいでしょうか。

それでは、パブリックコメントについては以上です。

次に、食品安全審議会で出された意見と、それを反映した答申(案)について、事務局から説明いただきたいと思います。

【原口規格基準係長】 資料2、資料3を使いまして、御説明いたします。今回、検討いただきます案は、最終的に食品安全審議会の答申(案)になります。第1回食品安全審議会でもいただいた御意見とそれに伴って答申(案)で修正した部分について、御説明いたします。

資料2、第1回食品安全審議会における主な意見を御覧ください。

まず1点目でございます。「『物品販売』の『物品』の範囲が明確でない。」ということでもございました。「衛生の担保を考えると、食品を扱う施設であるべきなのは。例えばガソリンスタンドで簡易な調理行為を行う場合、ガソリンを『物品販売』の『物品』に含めるのか」ということで、ガソリンスタンドの例を挙げて御意見をいただいたところでございます。この御意見を受けまして、施設全体での食品衛生の管理が求められるため、『物品販売』について、食品を販売する施設であることを明確にする表現に修正いたしました。

2番目に、「『物品販売に付随して』とした場合、販売場と調理場の営業者が同一

であることの表現を追加したほうが良い」という御意見をいただきました。これにつきましても、施設全体の衛生管理を統一的に行うことが求められるため、同一の業者であることを追加いたしました。

1点目及び2点目の御意見を反映した部分が、資料3、7ページ、1「コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲について」の網かけ部分です。「また、施設全体の衛生管理を統一的に行うために、物品販売と飲食店営業の業者は同一であることを前提とし、この物品販売は、食品を販売する施設であることを明確にすべきである。」と変えさせていただいております。また、「したがって、コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲については 「食品の」という言葉を入れまして 食品の販売に付随した営業であることを前提とし、さらにその販売場の一画に調理場の区画を設けて営業する飲食店営業とすることが妥当である」という形にいたしました。

続きまして、3点目、「簡易な調理行為の条件『汚染度の高いものを取り扱わないこと』の例として、そのまま食べられる青果物が生肉類と同列に扱われている表現が適切でない」という御意見がございました。これに関しましては、7ページ、2「簡易な調理行為の範囲について」で修正しております。「二次汚染の原因となるような生の食肉類、魚介類、青果物」という表現にいたしまして、そのまま食べても衛生上支障のない青果物は除くような表現にしております。

4点目は、「その場で洗浄しないでもそのまま食べられる野菜は、一般的に完成品といわれる食品であるが対象にならないのか?」ということでございます。これにつきましては、そのまま摂食できる食品について、野菜も含め、そのように読み取れる表現に修正いたしました。5ページと8ページにございますが、「完成品」、「半完成品」という言葉の説明があります。この部分で、「容器包装に入れられた食品で、そのまま摂食できるもの及び加熱調理されて製品として完成されたもの」というように、そのまま摂食できるものを読み取れるような形にいたしました。

これまでも、そのまま摂食できるものとしては、封を開けてすぐに食べられるあらねやピーナッツのようなものもあるだろうということでございます。それに加えて青果物という御意見がございましたので、カットフルーツ、カットして容器包装に入れ、そのまま食べられるものがございますけれども、そうしたものを例に挙げてございます。同時に、「おでん種」という表現について、これまで「おでんの具」と表現しておりました。しかし、「具」という言葉は、おみそ汁の具のように汁物に入っているものを指す言葉ですので、「おでん種」と修正しております。

10ページにつきましても、これまで修正したことを総括する形で、対象とする施設の範囲について、今まで「物品の」という言葉を使っておりましたが、「食品の」という言葉に変えてございます。「食品の販売に付随した営業であり、その販売場の一画に調理場の区画を設けて営業する飲食店営業で、簡易な調理行為のみしか行わない施設」と修正しております。

5点目の御意見ですけれども、調理行為の範囲の例示では加熱調理しかないけれども、実際、コンビニエンスストアではソフトクリームを作ったり、かき氷を提供したりということがあつた。そういったものについてどのように考えるのかということでございます。ソフトクリームの製造はアイスクリーム類製造業、かき氷は喫茶店営業

に分類されます。これらの業種の現行の施設基準は、洗浄槽は1槽でよいとなっておりますので、対応できるとまとめました。修正箇所につきましては以上です。

【丸山部会長】 1ページ目の「はじめに」のところにも網かけがありますが。

【原口規格基準係長】 すみません。「はじめに」で、大きな変更がございました。今回、最終答申（案）ということでございますので、中間報告の形だったものを、最終の答申（案）の書きぶりに変更してございます。読み上げさせていただきます。網かけの部分になります。

「審議会では、諮問事項を効率的に、かつ専門的な見地から検討を行うため、部会を設置することとなった。部会においては、コンビニエンスストアでの調理行為の実態及び東京都（以下「都」という。）の現行の営業施設の基準を踏まえ、検討を進めてきた。また、平成19年7月30日に、審議会で取りまとめた『中間まとめ』に寄せられた意見も参考にしながら、さらに検討を重ねた。このたび、審議会では、都が営業の実態に応じた施設基準等の検討を行う際に考慮すべき、簡易な調理行為の範囲及び新たな施設基準を適用する範囲を整理し、取りまとめたので答申する。」としております。以上でございます。

【丸山部会長】 今、御説明いただいたのは答申（案）ですので、1ページをこのように変えているということと、7月10日にありました審議会で出された意見を踏まえて事務局でとりまとめて修正したことについて、御説明いただきました。これについて、御質問、御意見があればいただきたいと思えます。

審議会のときに出された御意見をまとめると、この5つがありました。1、2は「物品」というところがこのままでいいのか、ということです。国のガイドラインでは「物品」という表現なのですが、物品というとガソリンも入るのか、といった御意見もあったものですから、適切な範囲はやはり食品に限定しておくべきだろうという理解でこのようにしたところでございます。いかがでしょうか。廣瀬委員、どうぞ。

【廣瀬委員】 実際に基準や通知文を作る際に、7ページと8ページの考え方はどういった位置づけになるのでしょうか。例えば簡易な調理行為についてですが、7ページの2（1）に「簡易な調理行為の条件」が示されています。8ページにも「簡易な調理行為」として四角囲みで定義のようなものが出てきます。施設基準なり通知文なりでは、ここでいう7ページ（1）の表現に近い形で示されていくのでしょうか。それとも、8ページの四角囲みがメインの基準案になり、その下に説明文がついてくるのでしょうか。どのように考えていらっしゃいますか。

【原口規格基準係長】 条文の構成等については、これから詰めていかなければいけない部分です。現段階では、施設基準に関して言いますと、飲食店営業の特定基準があり、そのなかに洗浄槽についての言及がございました。その部分で、10ページの四角囲みの内容を、「食品の販売に付随した営業であり、その販売場の一画に調理場の区画を設けて営業し、簡易な調理行為のみしか行わない場合であってはその限りでない」といった書き方をしようかと考えております。

簡易な調理行為に関しましては、通知で明確にすることを考えておりますけれども、通知ですと都の内部的な文書になります。事業者の方がこの部分について正確に読み込めるようにする必要があるという点で、どういう形で盛り込むか、文言でどこまで

細かく表現していくかについては、これから検討してまいります。

【廣瀬委員】 分かりました。「簡易な調理行為」を8ページ四角囲みの表現で規定し、その条件を満たすものはこうだと7ページ(1)にするのと、7ページ(1)が前提条件で、その例示的なものを8ページの四角囲みにするので、条件的に随分違うと思います。その辺りで誤解が生じないような表現なさればいいかと思います。

具体的に言えば、8ページ四角囲みでは明確に1工程としていますが、7ページでは「作業工程が少ない」という、1工程に限定されない表現です。それから、完成品についても、「そのまま摂食できるもの及び加熱調理されて製品として完成されたもの」を原料として用いる作業と考えますと、四角囲みと7ページ(1)では、通知文等をつくる場合にきちんと整理しないと、妙な誤解が生じるのかなと思います。まだ先の話かもしれませんが、ぜひその辺りを分かりやすいように整理していただければと思います。

【丸山部会長】 答申(案)としては今のものでいいけれども、通知文等を作る際に適用される方が迷わないように、整理できるものにしていただきたいという注文でございますね。どうぞよろしくお願ひいたします。中村課長、何かございますか。

【中村食品監視課長】 おっしゃるとおりです。答申(案)の流れとしましては、審議を進めていただいたなかで条件を狭め、最後に集約した形です。8ページで定義した限りにおいて7ページにフィードバックする際には、7ページの事項をそのまま生かすのではなく、まとめた形で表現する必要があると思います。

【丸山部会長】 他にございましょうか。どうぞ、交告先生。

【交告委員】 将来、制度をつくるときに、今、廣瀬委員がおっしゃったことをどのように考えるかということです。行政手続法という法律がありまして、それに審査基準をつくりなさいという規定があります。法律も条例も含まれますけれども、国民を拘束する力があるルールを適用するときに、その言葉自体が抽象的で、現場でそのまま事実当てはめることができない場合には、それを具体化するルールをつくりなさいという規定です。ただし、法律や条例が十分に具体的であれば、その必要もなからうということになっています。

食品衛生法の施設基準は、現在、条例でつくることになっております。現段階では、その施設基準が十分具体的だと考えられるので審査基準はないようですが、今回、「簡易な調理行為」という言葉を使うことになると、審査基準をつくるということも想定されるということです。

具体的に言いますと、今までの施設基準では、飲食店営業に関して洗浄槽の部分があり、洗浄槽は2槽以上にすることという部分がある。その条例の該当箇所に、「ただし、簡易な調理行為をとる場合において、汚染度を高めるおそれがないと判断される場合においてはこの限りでない」という一文をつけ加える。そして、条例の施設基準で、飲食店営業の洗浄槽の部分にある簡易な調理行為については、このように運用するものとするという審査基準をつくるということが想定されるかと思います。

【丸山部会長】 法的には、今、交告先生がおっしゃったような手続を踏まなければいけないということです。この部会では考え方を出すのが役割でございますので、このような御意見が出されたということを事務局で十分記録し、反映していただき

いと思います。先生、ありがとうございました。澤井委員、どうぞ。

【澤井委員】 「はじめに」の部分なのですが、今回新たに書き換えられています、パブリックコメントを求めたということについても、ここに盛り込んだらいかがでしょうか。

【原口規格基準係長】 パブリックコメントの募集につきましては、パブリックコメントという文言は使っておりませんが、「審議会で取りまとめた『中間まとめ』に寄せられた意見も参考にしながら」という形で表現させていただきました。今回、あまり多くの御意見をいただかなかったというところはあるのですが、お寄せいただいた意見も参考に検討しましたということを表示いたしました。

【澤井委員】 分かりました。

【丸山部会長】 都ではこういうケースがたくさんあるのだと思いますが、「パブリックコメントの意見も踏まえ」といった表現は使わないのですか。

【原口規格基準係長】 正確には表現を覚えておりませんが、食品衛生監視指導計画ですとか、食品安全推進計画についてパブリックコメントをいただいた際には、「踏まえ」とか、「参考にしながら」という書き方だったと思います。

【丸山部会長】 意見がたくさん集まり、重要になった場合には、パブリックコメントという文言を使わざるを得ないのでしょうか。澤井委員、よろしいでしょうか。

【澤井委員】 はい。

【丸山部会長】 他に御意見、いかがでしょうか。

6ページ(4)に「ソフトな面」とあります。要するに衛生管理の面なのですが、この言葉はあいまいな感じがすると思います。いかがでしょうか。

【原口規格基準係長】 いわゆる施設の面のハードと、取扱いの面のソフトというような対比で、ここではソフトという表現を使っております。しかし、単純にソフトという言葉を読んだときに、丸山先生の御指摘どおり、意味が不明になるかと感じます。衛生的な面の取扱いとか、そうしたもう少し分かりやすい表現に修正いたします。

【丸山部会長】 他の方はいかがですか。

【池山委員】 私も同意見です。第1回審議会でこの部分はかなり関心がありましたし、意見が多く出ました。なるほど、衛生管理の面をソフトというのかと、私もそのときに初めて知りました。これは丁寧に書き直していただいた方がいいと思います。

【丸山部会長】 ありがとうございました。事務局も同じ認識なので、分かりやすい表現にした方がいいだろうということでございます。

その他に何か御意見ございませうか。

【交告委員】 7ページ、第4、1「コンビニエンスストア及び同様の営業の範囲について」の4行目、「衛生確保の面も鑑み、」という表現がございます。「鑑み」という言葉は、「に鑑み」と使うという感覚を持っています。それは間違いかもしれませんが、どうなのでしょう。そもそも、「鑑み」という言葉自体も難しい気がします。衛生確保の面に鑑みることとはどういうことか、ちょっと分からなかったのですが、衛生確保の面で問題がないと考えられるので、ということなのではないですか。

前後関係を考えますと、ガイドラインで対象から外している。都においてもこれこ

れの範囲に留めるべきだという流れになっています。「衛生確保の面も鑑み」というところは、都がガイドラインに同調する理由が書かれているはずなので、「なので」という表現になるのではないかと。ですから、「衛生確保の点で問題がない」、あるいは「問題が小さいと考えられるので」という表現になるんじゃないかなと思ったということなんです。

【中村食品監視課長】 衛生面の確保というのは全体の議論の前提なので、ここで新たに入れる言葉でもありません。「衛生確保の面も鑑み」というのは全文削除する方がすっきりするかと思います。

【丸山部会長】 交告先生から出された御意見、趣旨は十分お分かりだと思いますので、この文章については再考して文案については事務局と私にらせていただくということでもよろしいでしょうか。

【交告委員】 はい。

【丸山部会長】 確かに、御指摘いただくともう少し整合性のある文章にしていかなければいけない部分だと思います。よろしく願いいたします。

他にございましょうか。

【中村食品監視課長】 先ほど交告先生のお話がありましたが、施設基準の詳細を審査基準として書く場合、都民の方に公開するのが前提だと思います。その形式ですけれども、行政庁内の運用通知という形でも構わないのですか。許可や不利益処分についての審査基準は公開が前提ですね。

【交告委員】 行政手続法が要求しているのは、事務所に備えつけるなどして公にしなさいということなんです。つまり、事業者の方が保健所へ来たら、そこで必ず見られるようにしておきなさいということなんです。ですから、運用通知という形であっても、それを保健所の窓口において事業者の方が見られるようにする必要はあると思いますが、それを満たせば法律上の要求は満たせると思います。

【丸山部会長】 他にいかがでしょうか。村主先生、いかがでございますか。

【村主委員】 今後、実務面でもっと討論するということなので、心配ないかなとは思っていますが、今の問題が一番大きいと思います。通知がどこまで周知されるのか。交告先生が言われたように、保健所に備えておき、事業者が見られればいいのか。それでいいのかもかもしれません。ただ、より進んだ形で、事業者の方がやろうと思うときに保健所に行かなくても知ることができるような手段があれば、よりいいのであろうと思います。

【丸山部会長】 実際に運用されたとき、うちのケースはどうなんだ、といったパブリックコメントで出されたような質問が出てくると思います。そうした時に、どこでどのように相談したらいいのか、サービスをよくすることが必要になってくるだろうと思います。その点、尾池委員、いかがでございますか。

【尾池委員】 事業者側の立場として、今、村主委員がおっしゃったこと、丸山先生がおっしゃったことを含めて、明確に示していただきたいと思います。保健所の指導が区や担当官によって違うということは結構ありますので、やはり統一基準でやっていただきたい。特にチェーンで展開している会社では、そうしたことを強く感じますので、よろしく願いしたいと思います。



【丸山部会長】 今の御意見は、検討部会の仕事の範囲ではありませんが、非常に重要な点でございます。事務局、行政当局として、どうぞこうした点をお願いしたいというのは、検討部会の先生方の一致した意見でございます。よろしく申し上げます。

【交告委員】 先ほど、行政手続法上、審査基準という定めがあると申し上げました。審査基準は、本来は行政内での運用の取り決めという位置づけでした。それが、時代が進み、行政外部、つまり国民への影響度が高いということで、事務所に備えつけるなどして公にしなさいとなりました。そのことは先ほど申し上げました。現在は、さらに時代が進み、審査基準のような内部の取り決めについてもパブリックコメントをしましょうという時代になっています。確かに、行政手続法自体は形式を特定していませんが、運用通知だけですとパブリックコメントをした審査基準は運用通知だったのかという印象を与えるかもしれません。ですから、運用通知として保健所に出すのはいいのですが、「これは の規定の審査基準として公にされているものである」というようなことを運用通知に書いておくとか、時代の流れに合わせるような形をとることが必要になるかもしれません。

【丸山部会長】 いかがですか。

【中村食品監視課長】 分かりました。そのように考えていきたいと思えます。

ただ、言葉は幾ら定義していても、運用の裁量の部分があります。誤解があるかもしれませんが、東京都、特別区及び八王子市は、食品衛生法の基本的な権限においては同一であり、東京都に命令指揮権はありません。区でも、例えば千代田区のようなビル街の区と、練馬区のような畑などが多い区とでは状況が違うというところもあります。施設基準については統一的な運用が図られるべきだろうと思えますけれども、逆に食品衛生法の運用そのものについて、都が全体をコントロールできるというのも、今の時代の流れの中では少し違うと感じるときがあります。

今回、施設基準については基本の部分でありますので、ばらばらであってはいけないということは当然でございます。御意見を踏まえて対応したいと考えております。

【丸山部会長】 池山委員、どうぞ。

【池山委員】 資料2、4で、「そのまま摂食できる食品について、野菜も含め、」とあります。8ページにカットフルーツが例で出ていますが、常識としてカットフルーツはそのまま食べます。一方で、袋に詰めたカット野菜はどうでしょうか。

【原口規格基準係長】 カット野菜と一口に言っても、ただカボチャを切っただけといったものもあります。そのまま食べられる形で、洗浄もして、ちぎった形で、キャベツやレタスを袋に入れて売っているようなものもございます。後者の場合は、当然カットフルーツと同じような考え方で、容器包装に入れてそのまま摂食できるということであれば該当すると思えます。

【池山委員】 野菜の例がありませんので、例として挙げたらいかがかと思えます。

【尾池委員】 そういう意味では、カットフルーツは少し違和感を覚えます。

【池山委員】 そうなのです。カットフルーツは、そのまま食べられるのが当たり前です。洗って食べる人はまずいないと思えます。一方で、カット野菜は、人によってはそのまま食べられるものでも洗って食べる方もいます。考え方が色々ですので、カット野菜の方が例として分かりやすいかと思えました。

【丸山部会長】 何と表現する方がいいですか。

【尾池委員】 会社によって違うんですね。

【原口規格基準係長】 カット野菜といったときに、レタスなどが洗われて袋に入っているものもありますが、単にニンジン等を切っただけというものもあります。混同するといけませんので、きちんと読み取れるようにカットフルーツとさせていただきます。

【池山委員】 分かりました。

【丸山部会長】 池山委員がおっしゃったように、野菜でもそのまま食べられるものがありますよね。そういうものもこの中に含まれるということですか。

【原口規格基準係長】 ここで全部例示はしておりませんが、誤解のないような形を品目として選んだということです。

【丸山部会長】 尾池委員、いかがですか。

【尾池委員】 カットフルーツが挙がっているときに、見る人が見ると少し違和感を覚えます。特に事業者レベルで見たときには違和感を覚えてしまうかと思います。表現がいいか分かりませんが、生食用のカット野菜と入れるのはいかがでしょうか。各企業によってラベルを見ると表現が違いますが。

【丸山部会長】 事業者側から見たらこれだけ違和感があるということであれば、表現をもう少し変えた方がいいのかなと思いますが、何か考えられますか。

【原口規格基準係長】 尾池委員がおっしゃったように、生食用カット野菜といった表現がいいかと思います。検討させていただきます。

【丸山部会長】 よろしいですか、尾池委員。

【尾池委員】 はい。

【丸山部会長】 せっかく事例として挙げていただきましたが、誤解のないような、それから、事業者も受け入れられるような表現にしていきたいと思います。

【奥澤福祉保健局参事】 尾池委員から、カットフルーツは業界から見ると違和感があるというお話でしたが、生食用カット野菜があり、なおかつカットフルーツが掲げられていることについては問題ないですか。カットフルーツで代表させることに違和感があるという理解でよろしいですか。

【尾池委員】 そうですね。もし丁寧に例示を出していただくのであれば、2つ並列がいいと思います。

【奥澤福祉保健局参事】 使うこと自体が問題なのではないということですね。

【尾池委員】 はい。お弁当やフランクフルトなどと並べて見たときに、単独ですと少し違和感を覚えます。

【丸山部会長】 確認、どうもありがとうございました。廣瀬委員、どうぞ。

【廣瀬委員】 話を少し戻します。先ほど審査基準の公表、公開の話題のなかで、誰からでも見られるように保健所の窓口に掲示するというお話がありました。他の自治体は分かりませんが、東京都の場合、特殊な営業形態、例えば自動車営業やイベント等での臨時出店といった形態のものについては、都のホームページを見れば一覧で見られます。審査基準や運用通知の形をとってはいませんが、考え方はすべて一目瞭然で見られます。今回の施設基準についても、簡易な調理行為等の考え方の周

知は、インターネットの利用を考えていいのではないかと思います。

また、営業者の方がその部分を見て保健所に来るというケースも多いでしょうから、自動的に特別区との統一的な運用にもつながると思います。

インターネットを使つての周知というのは、効果が高いと思います。

【丸山部会長】 先の話ですけれども、インターネットで公開していくということについて、改めて何かお答えございますか。

【原口規格基準係長】 東京都には、「食品衛生の窓」というホームページがございます。その中で、施設基準、管理運営基準等を特殊な営業も含めてすべての業種について公開しております。今回の施設基準に関してもホームページに盛り込みたいと考えております。

【丸山部会長】 一時はそれだけだと困ったのですが、今はインターネットを利用する方はものすごく増えていますよね。

【中村食品監視課長】 当課のホームページは、昨年12月の1カ月に100万件というアクセス数を記録しております。100万というと都民の約10分の1ですよね。その皆様がページの全部を見ているわけではありませんが、非常に効果的だと思います。法令上、事務所に備えつけという表現もありますので、その点も対応したいと思います。

【丸山部会長】 他にございましょうか。非常に細かいところにも、あるいは、新しい基準を運用した場合についても、行政にとって大変参考になる御意見をたくさんいただいたと思います。ありがとうございました。

それでは、今後のスケジュールについて事務局から説明をお願いします。

【佐藤食品安全担当係長】 ただいまいただきました最終答申（案）の修正事項の確認と今後のスケジュールについて、御説明いたします。

まず6ページの2（4）「ソフトな面」について御意見をいただきました。こちらは、衛生的な面での取扱いということで修正させていただきたいと思います。

また、7ページの1、「鑑み」の部分につきましては、削除を含めて分かりやすい表現に、事務局で修正させていただきます。

また、8ページの例示として挙げているカットフルーツにつきましても、生食用カット野菜のような表現を含めた形に修正いたします。

その他、もし最終報告案に修正事項がありましたら、9月11日までに事務局にお寄せいただきたいと思います。それに基づきまして最終答申（案）の修正を委員の皆様にお諮りいたします。

今後のスケジュールにつきましては、資料4を御覧ください。今いただいた御意見、また9月11日までに寄せられた御意見を取りまとめまして、審議会の答申（案）として10月9日に開催されます食品安全審議会において審議と答申を行いたいと思います。スケジュールについては以上です。

【丸山部会長】 ありがとうございました。今、事務局から御説明いただいたようなスケジュールで本件は進めてまいります。全体を通して、何か御意見ございましょうか。

それでは、本日の検討部会を終わらせていただきたいと思います。長時間の御審議

と会議の進行への御協力ありがとうございました。進行を事務局にお返しします。

【中村食品監視課長】     ありがとうございました。第3回検討部会はこれで終了となりますが、部会による検討そのものが今回最後となりますので、最後に当たりまして、奥澤参事より御挨拶申し上げます。

【奥澤福祉保健局参事】     第1回の審議会以降、本当に限られた期間に精力的に御審議いただきまして、考え方をまとめていただきました。先ほど事務局からも説明がありましたように、本日いただきました御意見、幾つかの文言修正等、宿題をいただいております。丸山部会長とも御相談の上、修正した形にまとめまして、10月9日の審議会に答申（案）として提出させていただきたいと思っております。

また、本日、今後の運用の面につきましても貴重な御意見をいただきました。これも含めまして、今後の条例改正等の作業、あるいは実際の特別区、八王子市等との調整を行い、円滑な運営に努力してまいりたいと思っております。

お忙しい中、どうもありがとうございました。

【中村食品監視課長】     どうもありがとうございました。

午前10時54分閉会