

平成 2 3 年度

第 1 回東京都食品安全審議会

日時：平成 2 3 年 5 月 2 5 日（水）午後 1 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 1 時 3 0 分開会

【廉林食品監視課長】 変お待たせをいたしました。定刻を少し過ぎてしまいましたけれども、ただいまから平成 23 年度第 1 回目になります、東京都食品安全審議会を開催させていただきます。委員の皆様には大変お忙しいところをお集まりいただきまして、ありがとうございます。

西島会長に進行をお願いするまでの間、私、食品監視課長の廉林が司会を務めさせていただきます。

それでは、開催に先立ちまして鈴木食品医薬品安全担当部長よりごあいさつを申し上げます。

【鈴木食品医薬品安全担当部長】 福祉保健局食品医薬品安全担当部長の鈴木でございます。年度もかわりましたので、一言ごあいさつをさせていただきます。

委員の皆様には、本日は大変お忙しい中、当審議会にご出席いただきましてまことにありがとうございます。昨年 12 月 13 日に開催いたしました食品安全審議会におきまして、東京都のふぐ加工品の規制のあり方について石原知事より諮問させていただきました。

審議会におかれましては検討部会を設置され、熱心にご審議をいただいていたところでございますが、第 3 回の検討部会を目前にいたしました 3 月 11 日、東北地方を中心に未曾有の被害を出しました東日本大震災が発生いたしました。検討部会の審議日程も延期を余儀なくされてまいりましたが、こうした困難な状況にもかかわらず大屋部会長を初め、部会の委員の皆様には、今般部会として中間のまとめをいただきますことに深く感謝申し上げます。中間のまとめという一つの区切りとなる機会でございますが、今後とも最終答申に向けてのご審議のほどをよろしく願います。

さて、東京都では、大震災発生直後より被害状況の把握、帰宅困難者対策の実施など迅速な対応に努めたほか、現在も被災者の受け入れ、応援職員の派遣などについて全庁を挙げて取り組んでいるところでございます。この大震災に伴い発生いたしました福島第 1 原子力発電所における事故はいまだ収束をせず、放射性物質による食品の汚染については引き続き注意が必要な状況でございます。また、先日には食肉の生食が原因と考えられます腸管出血性大腸菌 O111 による大規模食中毒が発生するなど、食の安全・安心を脅かす事件が相次いでおります。

都では食に対する信頼を確保するため、都民の皆様、そして事業者の方々と連携・協力しながら施策の着実な実施に取り組んでまいります。今度とも都の食品安全行政に対しまして審議会の委員の皆様のお力添えを賜りますようお願いを申し上げまして私のごあいさつとさせていただきます。どうぞよろしく願います。

【廉林食品監視課長】 座ったまま進行をさせていただきます。

今回、委員の交代がございましたので、まずご紹介をさせていただきます。昨年度、社団法人東京都食品衛生協会の石川委員がご都合でご退任されたということで、その後任として同協会の丸山和夫常務理事に委員を委嘱しております。丸山委員でございます。

【丸山委員】 丸山でございます。よろしく願い申し上げます。

【廉林食品監視課長】 ありがとうございます。

それでは委員の皆様の出欠状況を確認させていただきます。

本審議会は東京都食品安全審議会規則第5条により、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ことになっております。ただいまご出席の委員は16名で、委員総数24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。

なお、本日は岡部委員、交告委員、小島委員、関川委員、中谷内委員、増山委員、和田委員、がご都合のためご欠席との連絡をいただいております。奥田委員についてはおくれとお見えになるかと思えます。

それでは、以降の進行は西島会長にお願いをしたいと存じます。

ご発言の際はお手元のマイクの下ボタン、これを押していただきますと赤いランプが点灯いたしますので、確認の上ご発言をお願いしたいと思います。

それから、節電の関係で空調をかなり弱くしておりますので、上着を脱いでご審議をいただければというふうに思っております。

それでは会長、よろしくお願いたします。

【西島会長】 それでは審議を始めさせていただきます。

昨年、12月13日に開催されました平成22年度の第1回の審議会でふぐ加工品の規制のあり方について諮問をいただき、その後、大屋喜重副会長を座長とする検討部会においてご検討をいただけてきたところです。本日はその検討結果を部会から中間まとめ（案）として報告いただき、審議いたします。

2番目の議事としましては、そのほかといたしまして食品の放射性物質汚染に対する都の対応及び生食用食肉に対する都の対応について報告いただきます。

それではまず、検討部会における審議過程等について事務局より報告をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それではご報告をいたします。

資料1というのがございます、おあけください。

22年12月13日に第1回の食品安全審議会を開催させていただきまして、そこで諮問をさせていただくとともに、検討部会を設置して検討をすること、また、部会には臨時委員を置くことということでご了承をいただき、これまで3回の検討部会を開催してまいりました。第1回目はことし1月12日ですけれども、ここでは部会長として大屋副会長にお願いをするということと、それから私どもでふぐ取扱所における身欠きふぐの除毒の状況等について調査をいたしました。これについては後ほどご説明させていただきますけれども、こういったものを基礎データとして事務局から報告をするとともに、課題を3つに絞りまして、それぞれ問題点と、さらにその方向性を検討いただきました。

第2回の検討部会は2月2日ということで、こうした課題を踏まえた上で、ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐ等を取り扱う際の新たな仕組みについて検討していただいております。3月14日に第3回の検討部会を予定しておりましたが、11日の東日本大震災のために2カ月ほど延期をして、この5月11日に開催をし、きょうご報告いたします中間のまとめのご検討をいただいたと、こういう経過になっております。

私のほうからは以上でございます。

【西島会長】 それでは大屋部会長、ご説明をお願いいたします。

【大屋副会長】 それでは、先ほど事務局からお話がありましたように、本審議会の了承を賜りまして設置されました検討部会における検討結果についてご報告をさせていただきます。

お手元の資料2にその概要をまとめておりますので、ごらん願います。

部会ではふぐ加工品の安全性を確保し、かつ、現在の流通実態に即した合理性も踏まえ、有毒部位が確実に除去された身欠きふぐは、その表示において有毒部位が確実に除去されたものである旨を表示し、それを取り扱う施設の届出などによりふぐ調理師以外の者が取り扱える仕組みを取りまとめました。

また、ふぐ加工製品につきましては、一般飲食店における提供を規制することの合理性がないことから、1号製品と2号製品の区分の見直しを含めまして、ふぐ調理師以外の者が取り扱える仕組みについて取りまとめました。

さらに、こうした考え方に基づいた制度の確実な運用を図るために罰則等に関する規定整備と内外の関係者及び消費者への周知、ふぐに関する知識等の普及啓発について述べております。

詳細につきましては資料3の中間のまとめの案に取りまとめましたので、これについては事務局より説明をお願いしたいと思いますが、その前にこの部会報告を取りまとめる過程におきまして、ふぐの加工品の安全性の確保に関して、それぞれの委員から多様な意見が提起されました。

その中の異なった立場の意見といたしまして、一部の委員からではございますが、ふぐの加工品の取り扱いについて、ふぐ調理師以外の者が取り扱えるようになるという方策は、規制緩和を含めて反対であるとの意見があったこともあわせて報告をさせていただきます。それでは先ほど申しました次の中間報告のまとめの案の詳細について事務局より説明をお願いいたします。

【近藤食品監視課乳肉水産係長】 では事務局から、ふぐ加工品の規制のあり方について（中間のまとめ）について説明させていただきます。

座ったままで失礼します。

では、お手元のほうに資料3を置いていただきたいと思います。表紙をめくっていただき、裏側が目次となります。構成としましては4部構成になっております。

見開き右側、1ページ目、まず「はじめに」ということで、ふぐ料理は日本の食文化の1つであるとともに、その取り扱いについては適切な安全管理が必要なものであることを述べております。

また、都においては昭和24年にふぐ調理師試験制度を全国で初めて採用した「ふぐ取扱業等取締条例」を制定し、昭和61年には全面改正で、現条例を制定し、今日に至っております。

続いてめくっていただきまして、2ページ目になります。ここから、「第1 ふぐ毒及びふぐの規制」について述べております。ここでふぐ毒、ふぐによる食中毒発生状況、ふぐの流通形態等を述べております。

食中毒の発生状況につきましては、まとめの16ページ、最後のページに、食中毒

の統計を参考資料として載せております。

流通形態について、次の5ページに写真入りで丸ふぐ、身欠きふぐ等の形態につきまして参考資料を載せてあります。

そして、「4 食品衛生法によるふぐの規制」で、ふぐは、国において食品衛生法第6条第2号で、有毒部位が含まれる食品ということで、そのままでの販売については禁止されております。

ただし、これにはただし書きがございまして、適切な処理をされたものについては食品として認められています。この内容について、昭和58年に厚生省通知で全国的な統一運用を図るために、食用とするふぐの種類、食用とできる部位、また有毒部位を除去するに当たって、人や施設に関し、都道府県知事等において認められた者や施設であることが示されております。

これを受けて各自治体で、ふぐの処理に関する資格者、また処理施設についての規定を設けており、現在、すべての自治体におけるふぐの処理に当たる者の知識・技術は一定レベルが確保されております。

続いて「5 都の条例の概要」として、4ページのほうにまとめさせていただいております。都の条例は、人に対する規制ということで、ふぐ調理師免許制度が設けられております。これにより、ふぐ調理師以外の者のふぐの取り扱いを禁じております。

施設に対しては、ふぐ取扱所の認証制度で、施設ごとにふぐ調理師を置き、知事の認証を受けなければ取り扱いができないことになっております。

この2本立てで都の条例は構成されております。ただし、例外規定もございまして、ふぐ加工製品を直接消費者に対して販売する場合のみ、表示と届出によりふぐ調理師以外の者が取り扱えることになっております。

ここで、用語の説明として、ふぐ加工品、ふぐ加工製品について述べております。ふぐ加工品は、有毒部位の除去等が終わったものであって、容器包装に入れられたものと規定しております。都の条例において身欠きふぐについての定義は特にはございませんが、ふぐ加工品として分類しております。

ふぐ加工製品は、ふぐ加工品であって、都の規則で定めるものと規定させていただいております。この中にはフグヒレに代表されるふぐ乾製品等の、加工をしないでもそのまま食べられるものを1号製品、ふぐ刺し、ふぐちりなどの簡単な調理をして食べられるものを2号製品として、2つの区分がされております。

そのほか、ふぐ調理師についての定義、ふぐの取扱い等々についての定義を述べております。

続いて、6ページ目、こちらで「第2 検討の背景」を述べさせていただいております。

まず、検討の背景としまして、条例改正の経緯と昭和61年当時の考え方を述べております。当時、他府県では、昭和58年厚生省通知を受けて、ふぐ加工製品がいろいろつくられるようになりました。また、都内における流通もふえてきました。

これを受けて、都として、この取り扱いについての規定を設けるということで昭和61年の条例改正を行っております。その中で、適正に有毒部位が除去されたふぐ加工品のうち、先ほど述べた2号製品、ふぐ刺し身、ふぐちり材等のふぐ加工製品と

いうものを定義し、これについては表示と届出制度でふぐ調理師以外の者が取り扱えるようにしました。

当時、身欠きふぐについても検討いたしました。このときは、身欠きふぐの取り扱いが、ふぐを取り扱える資格者つまり東京都でいうところのふぐ調理師同士の取引が中心になっており、有毒部位の除去についても不備なものが多数流通していたことを踏まえ、東京都としましては、ふぐ調理師以外の者が扱えないものということにしております。

ふぐの流通状況ですが、現在、有毒部位が産地において適切に除去された身欠きふぐや、ふぐちり材、ふぐ総菜など、いろいろな形態のふぐ加工製品が全国に流通しております。また、昭和61年当時では考えられなかったインターネット等を使いまして産地から消費者に向けての直接販売も、今は活発に行われております。そうした中、一般の方が自宅で調理可能な形態のふぐ加工製品についてもふえてきた状況になっております。

背景の3つ目、有毒部位の除去状況ですが、平成22年、築地市場におきまして、身欠きふぐの有毒部位の除去状況についての調査を行いました。その結果を、昭和61年条例改正時に行った調査と比較しますと、現在は、有毒部位の除去状況が改善しているという結果が得られております。こちらの結果につきましては、最後のページ、17ページのほうに、参考資料2ということにつけさせていただいております。

ページめくっていただきまして、続いて8ページ目。「第3 ふぐ加工品の規制に係る現状と課題」ということで、状況とそれにまつわる課題について記載しております。

まず、「身欠きふぐ」につきまして、現在、ふぐ調理師以外の者の取り扱いを認めていませんが、有毒部位の除去が確実に行われていれば、ふぐ毒による食中毒を起こす恐れはありません。したがって、食品衛生上問題のない安全な身欠きふぐについて、現行どおり引き続き規制していくことが妥当であるかという課題を述べております。

2つ目、「ふぐ加工製品」につきまして、こちら2つに分けた形になっておりますが、(1)一般飲食店での提供は、表示のされた容器包装を提供の前に解くことで、ふぐの種類や加工者の情報等の安全にかかわる情報の特定が困難になることもあり、現在、使用を認めておりません。しかし、ふぐ加工製品自体は有毒部位が確実に除去されたものであり、ふぐ毒による食中毒を起こすことはないものです。そういったことから、安全であるふぐ加工製品についても、一般飲食店での使用規制を継続する必要があるかどうかという課題を述べております。

(2)として、一般の販売店で、現在、表示及び届出で販売について認めておりますが、これにつきましても、表示制度の適切な運用であるとか、取り扱いについての監視指導の必要性から届出制を導入しましたが、昭和61年度以降、ふぐ加工製品自体の事故も発生しておりませんし、表示制度も確実に定着しております。その上で、この届出制度の維持をしていく必要があるかどうかということ課題として述べております。

続いて10ページ目になります。「第4 ふぐ加工品の規制の在り方」ということで、検討結果を述べさせていただいております。

まず検討に当たって、検討部会におきましては、方向性を決めさせていただいてお

ります。その中で、ふぐ加工品の安全性を確実に確保することは当然ながら、2点目として、現在の流通実態の変化に合わせた形の合理性も求められるとしました。

この方向性を踏まえた上で、食品衛生上問題のない安全な食品についての新たな規制のあり方ということで、有毒部位が確実に除去された身欠きふぐについては、ふぐ調理師以外の者が取り扱える方向で、検討していくことを決めました。

なお、その中で精巢の取り扱いについても議論に上がり、それにつきましては、他の内臓臓器と同じように有毒部位を確実に分離してあれば安全に取り扱えるということで、身欠きふぐと同様な考え方で規制のあり方を検討していくことになりました。ふぐ加工製品につきましても、現在、販売に限定していることについて合理的とはいえないということで、区分の見直しを含めて認める方向性で検討しました。

続いて、ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐを取り扱う場合、また、ふぐ調理師以外の者がふぐ加工製品を取り扱う場合のそれぞれの問題点と、その解決に向けての方向性について述べております。

まず、身欠きふぐにつきましては、1つ目、有毒部位の除去が不十分な身欠きふぐを取り扱う可能性があるのではないかについて、有毒部位が確実に除去された身欠きふぐと不十分なものとを識別できる仕組み、また、確実に除去したもののみを仕入れることができる仕組みと、取り扱う施設が、有毒部位が確実に除去された身欠きふぐのみを取り扱う施設であることがわかるような仕組みをつくる必要があるという結論になりました。

2つ目の問題点として、丸ふぐを取り扱ってしまう可能性があるのではないかにつきましても、取り扱えるものの範囲を含めたふぐの規制についての知識を付与する仕組みが必要であるとともに、丸ふぐは取り扱えない店であることが、消費者も含めただれでもが客観的に判別できる仕組みが必要であるとの結論になりました。

3つ目としまして、万が一事故が起こった場合の責任の所在が不明確になるのではないかという点に関しましては、有毒部位を除去した者がわかるように、速やかにさかのぼり調査ができる仕組みが必要という結論になりました。

以上の問題点と解決の方向性に対して、具体的な方策として（2）に仕組みについての概要を述べております。

1つ目として、有毒部位が確実に除去された安全な身欠きふぐを仕入れることができる仕組みとして、「有毒部位が確実に除去された旨」の表示をすること。よって不十分なものととの区別が可能となります。

さらに、これは食品衛生法第6条第2号のただし書きに基づいたものということで、処理した者がその旨を表示することが最も合理的でありました。その表示をさせた上で、この表示のある身欠きふぐ以外のものを取り扱わせないように規定することで安全は担保できるとの結論になりました。

続いて、2つ目の具体的な方策として、有毒部位が確実に除去された身欠きふぐのみが使用でき、丸ふぐは取り扱えない店であることがだれでも客観的に判別できる仕組みとして、ふぐ調理師のいない施設においてふぐを扱う場合には営業者に届出をさせ、行政が施設を把握する制度を導入することで、行政側が適切な指導を行い、正しく扱わせる仕組みができるとの結論になりました。

また、届出をした際に、身欠きふぐのみを取り扱う施設である旨の証書を発行し、営業者にこの掲示を義務づけることで、だれでもが区別ができる仕組みとなります。このことは、現在、ふぐ調理師のいる店に対する認証の取得と認証書の提示義務との整合性も図る意味からも、この証書の発行及び掲示というのは合理性があるという結論になりました。

3つ目としまして、有毒部位を除去した者がわかる仕組みとして、仕入れ・販売に関する記録等のさかのぼり調査等ができるように、記録等を情報として保管するという仕組みをつくるべきだということになりました。

以上のような規定を設けるとともに、確実にこれが運用されるためには、営業者がふぐの取り扱いに係る責任者を明確にし、その営業者のもとで適切な取り扱いの徹底を図るよう結論づけました。以上、述べさせていただいた具体的な方向性につきましては、続いて13ページの枠の中にまとめとして記載させていただいております。

次、14ページになります。ここで、ふぐ加工品の取り扱いに係る問題点及びその解決の方向性、その具体的な方策について述べております。

まず、ふぐ加工製品の一般飲食店での提供において、丸ふぐを取り扱ってしまう可能性を否定できないことについて、ふぐ調理師以外の者が取り扱える範囲やふぐの規制に係る知識、また、そういったものを営業者に付与する仕組み、ふぐ調理師がいない施設であることがだれでも客観的にわかる仕組みが、身欠きふぐと同じように必要であるとの結論になりました。

このことについて、ふぐ加工製品は表示を添付し、容器包装に入れたものでありますが、その包装を解くということで、実際に使用しているふぐの種類であるとか、加工者等の情報を特定することが困難になるということで、このことから有毒部位を除去した者を速やかにさかのぼり調査ができる仕組み等も含めた方策を導入すべきだということになりました。

その具体的な方策としましては、提供した料理では原材料において丸ふぐからつくった料理であるか、ふぐ加工製品からつくったものかというのは区別することは不可能であることを踏まえて、丸ふぐを取り扱う店であるか、ふぐ加工製品を取り扱う店であるかということでの規制の区別については合理的とは言えないということになり、ふぐ加工製品を取り扱う一般飲食店においても、身欠きふぐと同様の規制にすべきだという結論になりました。

続いて、ふぐ加工製品の販売につきましては、現在、ふぐ加工製品についての事故等は発生していないこと。また、都の条例に基づく表示についても現在は徹底されていることから、現在の届出制度を廃止しても特段問題はないという結論になりました。

具体的な方策ということで、表示事項自体につきましては、引き続き条例において規定は設けてありますので、消費者の方が店頭で表示から安全性に係る情報を得ることは行えます。したがって、1号製品、2号製品の区別を廃止して、販売に関しての届出を不要としても差しさわりのないという結論になりました。

以上、身欠きふぐとふぐ加工製品の問題点とその解決の方向性、その具体的な方策についてまとめました。その上で、4の全体的な制度の運用に関しての意見として、ふぐ調理師以外の者に身欠きふぐを安全に取り扱わせるというこの仕組み自体、确实

に機能しなければ成り立たないことから、今後の条例改正に当たっての意見としまして、都内外の関係事業者に対する制度周知の徹底。2つ目として、消費者の正しい理解ということで、都民の方への十分な周知に関する配慮。それと、こういった遵守事項を守らない者に対する、違反に対しての罰則等の規程の整備を行うことにより、制度の確実な運用を図っていただきたいという意見を述べております。

また、取り扱う食材の特性、ふぐという特性を十分理解した上で、衛生知識の向上を図っていくためにも、都としてあらゆる機会をとらえてふぐに関する知識の普及啓発を今後とも続けていくこととして、まとめさせていただいております。

【廉林食品監視課長】 かなり分量があるところを、本編でざっとご説明をさせていただきました。ただ、非常にわかりにくい点もあろうかと思っておりますので、別途用意をさせていただきました資料4と資料5に基づきまして、ちょっと補足の説明をさせていただきますというふうに思います。

今回、取りまとめをしていただきました一番のメインになりますところは、やはりいわゆる身欠きふぐ、これは有毒部位がきちんと除去されたものであっても、ふぐ調理師以外の者は扱ってはいけないという現在の規定、これをふぐ調理師以外のものにも認めるに当たっては、当然、何らかの新たな仕組みが必要ということで今ご説明させていただいたわけで、今回のこのまとめも、ここが主たる報告の内容ということになります。

ということで、それを図式化いたしましたのがこの資料4でございます。ふぐ調理師以外の者が身欠きふぐを取り扱う場合の規制の仕組みを図式化させていただきました。これを考えるに当たっての基本的なところについては、今も縷々述べさせていただきましたけれども、まず食品衛生法の規定を基本にしている仕組みであるということでございます。

ふぐそのものはまず食品として認められていないが、有毒部位を適切に除去されたものに限り一般に販売することができるという、これが食品衛生法のルールであります。また、さらに有毒部位を除去する人、これはだれでもいいというのではなくて、各自治体の長が認めた資格者と、その場所、施設ですね。ここでないとできないというのが、これが法に基づくルールだということです。ですから、今回の仕組みも、まず食品衛生法の規定を基本にして考えております。

身欠きふぐの問題点、簡単にいいますと、もともとインターネットで消費者向けに処理をされて、販売しているものもありますし、資格者でない飲食店向け、これは身欠きを規制の対象にしてない自治体というのもたくさんございますので、そういったところに供給される身欠きふぐというのは、当然有毒部位が完全に除去されていなければいけないわけで、こういったものの流通が主流になっている状況がございます。

ただ、先ほど私どもの調査の結果でもご報告いたしましたように、一部に、各自治体の有資格者が、最終的にはそこできちんと完全な処理をすることを前提に、加工・処理施設から有資格者向けに提供されて流通する身欠きふぐも一部あります。これらを、どのようにしてきちんと区別をするかということがポイントになる。そういう考え方の整理がされております。いずれにしても食品衛生法の規定を基本にしたものであるということには間違いございませんので、そういう形でございただけ

ばというふうに思っております。

この資料の左側ですけれども、生産地では各自治体の長が認める資格者が身欠きふぐに処理をしているわけですが、その処理をされた有資格者の方が有毒部位が確実に除去されたものであるということを見ずから表示という形で明示していただくということ、これが新しい仕組みの基本の部分になります。

有毒部位の除去が不十分なものは、当然、消費者や一般飲食店等には販売できないので、こうした事実があれば食品衛生法の違反になります。この処理が終わり表示をしたものだけは、都内では今後、ふぐ調理師がいない施設であっても、限定的に取り扱ってもいいと。条例ですから都内の事業者に制限をかけるしかないということで、そういう制限をつけて、間接的に生産地のほうにこういう手だてを講じていただくという、そういう仕組みでございます。

ふぐ調理師がいない飲食店あるいは販売店ではあらかじめ届出をしていただく。届出がされましたら営業者へ説明、制度の周知をきちんとするとともに、届出済票というものを交付する。届出がされておりますので行政側も効率的に監視指導ができるという仕組みでございます。

それから、この枠の下側のほうになりますけれども、この届出済票については掲示してもらいます。ふぐ調理師がいるところでは認証書というのを交付いたしまして、これも掲示義務がございます。これはいわゆる丸ふぐであってもふぐ調理師がいて、安全に処理をして、安心して食べてもらえる店であるということを利用される方にアピールするという、そういう目的もございます。

それと整合性を図るという意味で、この届出済票の掲示も義務づけようと。これは要は安全に有毒部位の除去をされた、安全な身欠きふぐを使って提供しているお店ですよというような、そういう内容になろうかと思えます。さらには、さかのぼり調査ができるような記録等の保管と、一連のものとしてはこういう仕組みを考えているというところでございます。

あわせて、次に資料5をちょっとごらんいただきたいのですが、検討部会の中でもこの表示をメインにした仕組み、食品衛生法を基本にして合理的で非常にわかりやすい、いい仕組みだとはいうものの、やはり今、余り表示に信頼性がないというようなところもございまして、この信頼性をどう担保するのかということが議論にはなっております。そのために用意した資料でございますが、左側のほうは大体先ほどと同じような中身になってございますけれども、生産地のほうで長が認める資格者が食品衛生法を遵守しながら、適正に有毒部位の除去を行うと。

今回、それを表示してもらおうということなのですが、この表示につきましては食品衛生法の第20条の、もしこの表示をしながら有毒部位の除去が不確実なものがあったとすれば、この表示自体は公衆衛生に危害を及ぼす恐れのある虚偽の表示だと、こういうふうな解釈が可能であるということで、東京都の法令担当のほうではそういう解釈をしてございますので、いわゆる通常の表示、もし欠落していれば書き足せばいい、間違っていれば直せばいいということとは意味合いが相当に違うということです。したがって、この加工したところの資格者がこれを表示するということは、かなりそこで責任が大きくなるという内容になります。

それからもう1つは、この表示をすることで、実は今、こういう意思表示がなければ身欠きふぐでも、もしその有毒部位が残っているものも最終的に、消費者にわたる最終のところまでこない、それがいわゆる有毒な食品を売ったということにはならないので、食品衛生法の6条違反はなかなか問うことができません。

といいますのは、流通過程にありますと、それは最終的にはどこかで有資格者がきちんと処理をするかもしれないという前提になりますので、そういった意味ではその流通が可能になるわけですが、この表示をしていただくことによって、これは流通過程であっても、そもそももう消費者向けにつくられたもので、もし有毒部位が残っているとすれば、これは流通過程においても有毒有害な食品であるということで食品衛生法の6条を適用して、流通段階での排除というのも可能になるというような、そういう考え方をしております。

ということで、この表示の持つ意味合いといいますのは大変重いものでありますので、こういったことを有資格者が表示をする、意思表示をするということ自体がかなりプレッシャーを感じながらやっていただかなきゃいけない話になろうかというふうに思っております。今後は、こうしたものをどう担保するかという意味では、まずは生産地等への制度の周知ということで、これは各自治体への協力依頼ということを我々のほうからもする必要があります。

先ほどから何回も言いましたけども、この有資格者が適切に有毒部位を除去するという自体は、食品衛生法の規定に基づくものでございますので、そういった意味では当然生産地でもきちんと監視指導をしていただく必要がありますし、特にそのことについては問題はないというふうに考えております。また、業界団体のほうへもあらかじめきちんとしたこの制度の周知が必要であろうと。

それから右側のほうになりますけども、恐らく中央市場を中心にこういったものが流通するだろうということで、私どもの市場衛生検査所では監視指導をしっかり行いまして、この表示をされているものがきちんと有毒部位の除去がされているものかどうかについては、ここでしっかりと監視をしていきたいと。また、中央卸市場の卸、仲卸も、これは事業者の責任としてやはり取引先からくるものについての安全確認ということは当然していただく必要がありますので、ふぐ自体についてはここで十分な確認ができるであろうというふうに思います。

それから、この届出を出して身欠きふぐ等を扱って営業をされるという一般の飲食店等に対しては、基本的には保健所が届出、あるいは届出済票の交付等々を通じた監視指導を行って、ルールに従ってやられているかどうかを監視指導していこうということです。

万が一、何かしらこういった中で違反品、表示をしていながら除毒が不十分なものがあるとすれば、これは先ほど言いましたように6条違反ということで、生産地のほうへ通報して、そこできっちりと指導をしていただこうと。また、違反の場合にはホームページにおいての公表というようなこともございますので、そういったところでこの表示制度の信頼性を担保していけるというふうに考えてございます。

かなり細かい話で、12月に諮問させていただいたときにいろいろ現状課題を説明させていただいた後、少し時間がたちましたので、なかなかご理解されにくい部分も

あったかと思えますけれども、事務局からの説明は以上でございます。

【西島会長】 ただいま大屋副会長と事務局から中間まとめ（案）について説明がありました。これから、この報告内容についてご審議いただきたいと思えます。

それではご意見をお願いいたします。

【飛田委員】 飛田でございます。ご説明をありがとうございました。

今、触れられなかったのですが、この資料3の一番後ろのページに参考資料2という調査の結果が載っておりますが、この調査結果につきまして、少しご説明いただけたらありがたいと思っております。

【廉林食品監視課長】 それでは17ページをごらんいただきたいと思えます。

これは、包装形態によってもかなり違うということで、紙箱に入った身欠きふぐ、あるいは合成樹脂袋に入ったもの、それから発泡スチロール箱に入ったものというようなことで分けてございます。基本的にこの紙箱に入ったものは、13品目で24匹というふうに書いてございますけれども、1つの箱に1匹ないし2匹の身欠きふぐが入っているということで、これだけ見てもかなり丁寧に処理されているもので、インターネットなんかで販売されているものは大体これに該当するものでございます。

それ以外には、やはり合成樹脂の袋に数匹入っているというようなものもございます。これは品目数と匹数を見ていただきますと、トータルすると18品目ですね。156匹と、1つでかなりの匹数が入っているということで、少し小ぶりの身欠きふぐということになります。それから、発泡スチロール箱のほうは、これはもう完全に資格者間を想定した形態です。単純に整理しますとこうした区分になります。

ここで薄い網掛けになってございますのが全く問題のない、有毒部位が完全に除去されていたもので、少し黒いところが少し不十分であると。この中身はその下のほうに書いてございまして、②でございまして、ゴマ粒大から米粒大の腎臓が少しついていたりとか、あるいは発泡スチロール箱のほうでは小さい卵巣がついているものもあったということで、かなり細かく見て、十分な処理が終わったものかどうかということについてチェックをしたものでございます。

ここからわかりますのは、基本的に丁寧に処理されているものと、やはりそうでないものがあるのは事実だと。ただ、先ほども申しましたように、この発泡スチロール箱のようなものは、基本的には各自治体の有資格者が、最終的にはきちんとした処理を行ってお客さんに提供するというようなことを、前提としたものであると考えてございます。

その下の2というのは、これは61年に条例改正をしたときに、その事前の調査ということで調べた結果でございます。余り細かい資料として残っていませんので、この程度のもものではございますけれども、やはりこのときも包装形態によっていろいろな調査をしております。44品目のうち9品目に有毒部位の除去不十分なものがあったということですが、その形態別のものはどうもよくわからない、記録としては残っていないと。

さらに11月には、紙箱に入った、要は一番丁寧に処理がされているものであ

ろうというものに限って、改めて調査をしているようなんですけれども、その中でやはり3品目に、除去が不十分なものが10匹あったということで、この部分だけを見てみますとかなり差があるということで、そういう意味では一般消費者への提供というような、今のふぐ流通の状況の流れの中でかなり生産地できちんとした処理がされているものも、実態としてはふえているという状況だということでもあります。

よろしいでしょうか。

【西島会長】 よろしいでしょうか。どうぞ。

【飛田委員】 ただいまご説明をお伺いいたしまして、確かに時代の流れとともに成績は向上してきているという結果ははっきり理解いたしました。箱の素材別になっておりますこの状況と——私ども末端の消費者からいたしますと実際に流通してトラブルが起こっていないので規制緩和をしても大丈夫と、こうおっしゃっておられるんですが、ということはこの直近の調査のような状況はこれからは完全に排除されるということ——これは業者間の取引である、資格者間の取引のものが発泡スチロール箱であるのと、それから合成樹脂製の袋についても数匹入って売られているようなもので、最終製品ではないというようなことをおっしゃっておられたようですが、この新しい、きょうの中間報告の内容にのっついていきますと、合成樹脂袋や発泡スチロール箱のような問題は以後はないと考えてよろしいのでしょうか。ちょっとそのあたりが気になっております。

【西島会長】 どうぞ、事務局お願いします。

【廉林食品監視課長】 今、資料4、5でご説明を再度させていただきましたけれども、包装形態別に分けると先程のようになってしまいうんですけれども、要は加工したその資格のある人が、これは消費者にも直接販売できるようにきちんと処理をしたものなのか、それから有資格者が当然その後処理をするものだというような前提でやったものか、ここをはっきりさせてもらうというのが一番のポイントになるわけで、今、その辺がはっきりしてないものですから、実際に流通しているものを見るとこういう結果になってしまうということなんです。

ですから、これからは、もし不十分なものがあってもそれは構わないんです。それは要するに資格者が扱うということになれば、それは何ら問題がないので。一番の問題は資格のない人が扱う、あるいは直接消費者に販売されるようなものが、有毒部位がきちんと除去されているものに限られればいいということで、そこを明確にするというのが今回の、この表示ということでもありますけども、資格者がそこをきちんと明記するのだと、そこがポイントになろうかと思えます。

したがって、適正に除去したものであるという表記をしながら、この黒い網掛けになるような不十分なものがあれば、これはもうその時点で食品衛生法違反として取り締まりは可能だと、こう考えております。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

【飛田委員】 安全性の問題は食べてみないとわからないものですから。

ご説明はわかりました。理解しましたけれども、やや心配は残っています。

【西島会長】 どうぞ、奥田委員。

【奥田委員】 表示をするのは消費者に、要するに無資格者に売る商品、完全に除去されていても表示をしない場合は無資格者には売らないという、そういう区別でいいんですか。

【廉林食品監視課長】 ふぐ調理師以外の者が扱う場合には、この条例で決めるこの表示のあるものに限定しますよと、これ以外は使っちゃいけないと、こういうふうにしますので、仮に我々が見ても完全に除毒されているということがあっても、この表示がなければそれは扱えませんという、そこは明確にす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。

【奥田委員】 買うほうがそれを自覚すればいいと。

【廉林食品監視課長】 都内の一般の魚屋でもしそれを購入するということであれば、そこの表示を確認していただくということになります。

【奥田委員】 確認しないで買ったら、買った人が負けというか、買った人の責任。

【廉林食品監視】 通報していただければ、そこの販売店は当然調査をしていきますけども、ルールとしてはそういうふうを考えています。

【奥田委員】 表示しなかった人が、それをだれに売るかはわからないわけですよ。だからその人には責任はないということですか。

【廉林食品監視課長】 ちょっと今、ご質問の意味が私よくわからなかったのですが、要するにそういうふうな表示をしたものでなければ無資格者は扱っちゃいけないということになりますので、無資格者がそういったものを消費者に販売することは当然できないということですよ。

ですから、ふぐ調理師が自分でそれを処理するなり、あるいは確認したりして身欠きという状態で売るのであれば、これは資格のある人ですからこの表示を、例えば店頭でしろというふうな必要性はないと。具体的なことはこれから条例規則等で詰めていきますけども、基本的には資格のない人は生産地であっても、そこの資格者がきちんとその処理をしたことを明示したものに扱えるものは限定しますよと、こういう意味合いでございます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

どうぞ。

【山本委員】 2つありまして、1つは、生産地でそういうことを行われたということを表示していただくわけなんですけど、都の条例がそこまで及ぶのか、それとも入ってきてからしかだめだろうとは思いますが、それが徹底されるかどうかということについてどのように担保するかということが1つ。

それからもう1つは、皮に毒を持っていて、それは魚種の区別のためにどうしてもついていると。身欠きふぐであった場合に、それが違反としてないというふうにはここでは調査されたときに書いてあるんですけども、その場合は皮が食べられませんという表示も含めてやっていただかないと、最終的に一般消費者がもし買った場合には、皮がついていて食べる可能性がありますので、その辺は十分表示のやり方として考えていただきたいのと、その2点ですけど。1点目は質問で、2点目は私の意見です。

【西島会長】 事務局、よろしいですか。

【廉林食品監視課長】 1点目ですけども、基本的に条例ですから、先ほど言い

ましたように、都外の自治体に制限をするということではありません。あくまでも都内でふぐ調理師以外が扱おうとすればこういう表示のあるものに限りませよと。ですから、ある意味東京でふぐ調理師以外の方にも使ってほしいということであれば、生産地のほうで都の条例にあるようなこの表示事項をしていただくということになるかと思ひます。

ただ、先ほど言ひましたように、この表示をするということは食品衛生法の規定から考へて、除毒がきちんと完全に終わったものでなければこういう意思表示をするということではできませんので、ここについては他県であっても基本的には食品衛生法の規定に基づいた指導の対象になると、こう考へておひります。

それから、2点目はご意見だということだったのですが、確かに業者間のものとして尾ひれのついたものが流通しておりますけれども、食へてはいけない皮をつけて一般の消費者に販売することは、6条違反ということになりますので、当然それはもう落としてもらおうというふうには考へてます。

【西島会長】 よろしいでしょうか。ありがとうございます。

ほかにはありませんでしょうか。はい、どうぞ。

【飛田委員】 尾ひれを落とす作業の際に、有資格者でない人が落とした包丁やまな板とか、ほかのものに毒が移る可能性、その辺の衛生管理ができるのかどうかというあたりはいかがでしょうか。

【西島会長】 今の質問、内容についてよろしいですか。

【廉林食品監視課長】 食べられないものを落とすというのは、これはすべて、尾ひれも含めて資格者でないといけないというのが原則ですから、そうじゃない方がやるということはあり得ないんです。

それからもう1つは、これは微生物ではありませんので、ある意味そこを切ったからといって、それでふぐ毒がほかに移るということはない。よろしければ、長島委員のほうから少し解説をしていただければありがたいなと思ひます。

【長島委員】 今、廉林さんがおっしゃったことに尽きると思ひます。可能性からいへば、包丁に毒がついていたり、ひれを切ったときに包丁にふぐ毒がついて、それで肉を切れば、包丁についている毒は肉には多少は移る可能性はありますが、でも、それがついてからと言って問題になることはないでしょう。昨今問題になっているような大腸菌のように、最初はちょっとしかなかったんだけど、時間がたったらどんどんふえたというようなことは毒の場合にはございませんので、その辺の心配はないと思ひます。

あとは再三廉林さんがおっしゃっていますけれども、除毒の処理をするのはちゃんとした資格のあるところで処理をするということですので、そこをしっかりとやれば、私は問題はないかなと思ひておひります。

【西島会長】 ありがとうございます。

ほかには委員よろしいでしょうか。

どうぞ。

【泉谷委員】 チェーンストア協会の泉谷でございます。

ちょっと確認ということで少しさせていただきたいんですけども、この資料4の

中に一般飲食店、いわゆるレストランだとかそういったところ。もう1つは販売店と、こちらはどちらかという販売をするだけというようなトーンで読み込めるんですけども、私どものようなチェーンストアですと有毒部位が完全に除去されました身欠きふぐを使いまして、それをお客様の求めに応じまして、例えば刺身、いわゆるふぐちり用の原料としてカットをするとか、あるいはお刺身として加工をしていくとか、こういう場合等々が想定されるわけなんですけれども、当然、今のままでいきますとふぐ調理師がない施設ということになりますし、お客様の求めじゃない場合に付きましては何かの表示をして販売をしていくと、そのあたりの規制の方向感とか、私どものほうとしては少し詳細を教えていただければなというふうに思います。

【廉林食品監視課長】 その辺につきましては、今後条例・規則の改正を考える中で詰めていく必要があるというふうに思っております。

ただ、いずれにしてもその身欠きふぐを入れて、スーパーのバックヤード等ということであれば当然届出もしていただきますしということで一連の規制の対象にはなりませんし、ただ記録も当然とってもらいますので、そこである程度の加工をするということは認めると。要は一般の飲食店で調理をしてお客さんに提供するのと同等のレベルであれば、それは当然可能だというふうに今のところは考えております。

ちょっと詳細の、細かいところは今後まだまだ詰めていく必要があると思います。

【泉谷委員】 済みません、それともう1点なんですけれども、表示例のところで出されています、その処理した人の名前という言い方、処理者名というのは食品衛生法上でいきますと、例えば法人の場合につきましては法人名でいいとか、あるいはそのふぐの調理師の、例えば有資格者の名前がどうかとかですね、そのあたりにつきましても今後詰められると、そういうことでございましょうか。

【廉林食品監視課長】 あくまでもちょっとスペースのない中で、とりあえずイメージとして出させていただきますので。ただ、処理者はやはり、個人の資格ではありますけれども、それを複数の方がやっているところは当然ありますので、このふぐはだれがやったかということを実問題として特定できないようなところがほとんどですから、そういう意味では当然その会社、法人が全責任を負って自分のところでやるということですから、当然、この辺は法人であれば法人名になるというふうに考えております。

【泉谷委員】 ありがとうございます。

【西島会長】 よろしいですか。ありがとうございます。

ほかにはありませんでしょうか。どうぞ、成田委員。

【成田委員】 ふぐ調理師がない施設に保健所から監視指導というようなことが書いてありますけれども、これは具体的に抜き打ち検査をするとか、定期的に検査に入るとか、どういった指導を考えていらっしゃるでしょうか。

【廉林食品監視課長】 基本的には、今でもそうなんですけども、冬場にふぐの関係の施設の一斉事業というようなものを歳末事業の中で毎年組んでまして、そういった中の対象にするということもありますし、それから、ふぐを使うとはいってもいわゆる飲食店でございまして、その他いろんな場面で立ち入ることも当然ありますから、その際にも身欠きふぐを扱っていればこれについてもあわせて確認をするとい

うことで進めていきたいというふうには考えてございます。

【成田委員】 あともう1つなんですけれども、このふぐ調理師がいない施設、要するに有資格者じゃない人が、万が一、不十分なものが届いて調理をした場合、中毒者が出たと、そういった場合の責任所在というのはどのようになりますか。

【廉林食品監視課長】 ここに「責任大」というふうに書いてございますが、やはり、この表示をして有毒部位がきちんと除去されていなくて、それが原因で事故が仮に起こったとすれば、確かにこれを処理した人が大きな責任は負うだろうというふうには考えております。

ただ、実際に事故が起これば、事故を起こしたところも全くじゃあ責任がないのかということではありませんので、それは恐らくケース・バイ・ケースにはなるかと思えますけども、責任は全くないということではないというふうには考えてございます。

【西島会長】 よろしいですか。

ほかに委員よろしいでしょうか。ありがとうございます。

ここまで検討部会の中間まとめ（案）について各委員から貴重なご意見をいただきましたが、審議会としてこの報告をどう取り扱うか確認する前に、今後のスケジュールについて事務局から説明、お願いいたします。

【廉林食品監視課長】 それでは資料6をごらんいただきたいと思います。

5月25日、本日の審議会で中間のまとめをご報告させていただきました。これでご了解が得られれば、来週月曜日になりますけども、5月30日から2週間パブリックコメントを実施し、意見募集をしたいというふうには考えてございます。

6月30日に通算では第4回目の検討部会になりますけれども、パブリックコメントの意見等々を踏まえまして、最終的にここで検討をしていただいて、答申案のまとめをさせていただきたいというふうに思います。

7月11日に、今年度第2回目の審議会でその答申案をご審議いただきまして、そこでよしということになれば答申をいただきたいなというふうには考えてございます。

スケジュール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、今後のスケジュールについて説明があり、事務局から提示された事項についてお諮りいたします。

本日の審議会の意見やパブリックコメントの内容を踏まえ、部会で最終報告に向けてさらに検討していただくということから、本日部会からの報告をもって審議会として中間まとめとすることについてですが、いかがでしょうか。特にご異議ありませんでしょうか。

（「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、本日、検討部会から報告を受けました中間まとめを、審議会として承認いたします。

検討部会の皆様にはご苦勞ですがパブリックコメントによる意見と本日の審議会の内容を踏まえ、最終の答申に向け引き続きご検討をよろしくお願いいたします。本当

にご苦労さまですがよろしくお願ひいたします。

それでは2番目の議事として、その他といたしまして食品の放射性物質汚染に対する都の対応について事務局より説明をお願いいたします。

【渋谷食品安全担当係長】 食品安全担当係長の渋谷と申します。私のほうから本件についてはご説明させていただきます。

お手元に資料7をご用意いただければと思います。

まず、私のほうからこの資料7について全体の説明をさせていただきますして、福祉保健局以外の局で取り組んでいる検査等につきましては、各担当のほうから別途説明させていただきますと思っております。

それでは資料7ですけれども、まず冒頭の3行についてですが、平成23年3月1日に発生しました福島第一原子力発電所の事故を受けまして、東京都では食品の安全性を確保するために、国に対して緊急要望を実施したほか、検査等を継続して実施しているところであります。これが現在の状況でございます。

これに至るまでにさまざまな経緯がございましたので、引き続き「1 これまでの主な経緯」というところで、都の対応を中心にいたしまして簡単にご説明させていただきます。

まず、3月17日ですけれども、11日に事故が発生いたしまして約1週間後、厚生労働省は放射能汚染された食品に関する暫定規制値を設定いたしました。これ以前については国産品の暫定規制値というものは特に示されておりませんでした。

3月20日、この段階で東京都では、まだ国の方針等が明らかになっていない状況下においてではございましたけれども、福祉保健局においては都内に流通する農産物（野菜7検体）、産業労働局においては都内で生産された農畜産物（野菜4検体、原乳1検体）を検査しましたところ、1検体、千葉県産の春菊で暫定規制値を超える放射性ヨウ素を検出いたしました。これについては千葉県等に通報を行いまして、当該品についての販売禁止等の措置が千葉県のほうでとられたということになります。

この日ですけれども、国に対して東京都では緊急要望を実施しております。1枚めくっていただきまして、3ページにその緊急要望文をつけてございます。知事から内閣総理大臣あてということで緊急要望を実施しました。

主な内容につきましては、3ページの下の方の記の1、2というところでございますが、早急に、優先的に検査を行うべき地域及び品目を定め、生産地において安全確認を行うとともに、出荷規制の対象地域や品目を決定すること。

2番目といたしまして、国民に過度な不安感を与えることや混乱を回避するため、情報公表の一元化を図るとともに、相談体制についても強化すること、この2点について国に緊急要望を実施しております。

これ以降については、生産地において安全確認を行い、汚染された食品を流通させないようにするというを都の基本的な考え方として進めているところでございます。

また1ページに戻っていただきまして、3月21日でございますが、放射能汚染に関する都民向け臨時相談窓口を開設しております。この日から、実は現在もこの窓口については継続して実施中でありまして、昨日までに3,000件を超える都民か

らの問い合わせ、相談が寄せられております。この3月21日ですけれども、国においては初の出荷制限をかけた日でもございました。

3月22日でございますが、中央卸売市場は出荷自粛要請等の考え方についてプレス発表を行っております。主な考え方としましては、出荷制限対象地域の対象品目については受託拒否等を行って流通させないということが1点。もう1つは、出荷自粛要請を行うに際しては、市町村と品目別に行っていくということがプレス発表されております。

続きまして3月24日ですけれども、この日、都内産の農畜産物を検査したところ、1検体から暫定規制値を超える放射性セシウムを検出いたしました。これは試験研究機関で栽培されていたコマツナということで、実際には流通していないものであります。同時に検査した、都内農家で生産されていた流通品については暫定規制値を超えるものはございませんでした。

続いて2ページのほうに行ってくださいまして、3月28日ですけれども、茨城県が中心となりまして、8都県共同で国に対して農産物の安全性確保等について緊急要望を行っております。都もこれに加わっております。

3月29日でございます。国の食品安全委員会が、先に厚生労働省が示しました放射性物質に関する暫定規制値について、緊急とりまとめという形で、当分の間はこの規制値を維持することが適当であるという旨を示しております。

続いて4月1日、都内産の水産物の検査を実施いたしまして、この日が第一報という形で発表しております。この近辺から、いわゆる汚染水が海中に漏れているという事故も発表されまして、そういったことから水産物についての検査も順次開始しております。

次に4月4日でございますが、厚労省は暫定規制値を超えた自治体、都も一応先ほどのセシウムの件がございまして超えているものですから、都も含むという形になりますが、検査計画を策定し検査を遂行していくようにということで通知を出しております。また、出荷制限等の設定解除の考え方について公表いたしております。

4月5日になりますと、コウナゴから高い濃度の放射性ヨウ素が検出されたという事件を受けまして、国はそれまでなかった魚介類についてのヨウ素の暫定規制値を追加しております。

4月13日になりますと、農水省が通知を出しまして、自粛要請の考え方につきまして、国による出荷制限がなされていなくても、地方自治体による出荷自粛要請がなされている食品についても、市場への流通から排除できるというような仕組みに変えまして、市場への流通をより適切にストップできるような仕組みづくりがなされております。

それから4月21日でございますけれども、この日は都内産の農産物の計画検査の第1回目の検査結果を発表しております。以後、東京都においては7月にかけて第13回まで、こちらの計画検査を順次進めていく予定となっております。

4月28日は林産物の検査を実施（第一報）となっておりますが、原木シイタケなどから数多く放射能が検出されたということで、東京都内のシイタケについても検査を開始しております。

一番直近の検査成績につきまして5月19日、先週の木曜日に公表されておりますけれども、3月24日のセシウムの件以来、なお、ここに書きましたのはあくまで第一報とかだけを載せているだけで、ほかにも検査を継続しておりますけれども、3月24日以降は東京都内のものにつきましては暫定規制値を超えたものはないという状況になっております。

引き続きまして、「2 食品の検査結果」についての説明に移らせていただきます。

(1) 福祉保健局による検査結果ということで別紙2、こちらをページにしますと4ページ目でございます。

まず(3/20 発表資料)と書いてある表がございますけれども、これは先ほど経緯の説明でお話ししたとおり、当初、市場において農産物をサンプリングし、検査を実施したもので、下から2番目になります。こちらが千葉県産の春菊で、4,300ベクレルと、ヨウ素131が暫定規制値の2,000ベクレルを超えて検出されたものということになります。

以後、(4月26日 厚生労働省報告)以下に3つの表をつけてございますけれども、こちらにつきましては福島県の計画的避難区域で飼育された牛が出荷されてくる場合に、福島側の検査能力には限界もあることですので、国の調整等を受けながら、東京都が肉の検査について協力するという形で行っているものです。ですから、生産地はすべて福島県という形で、飯館村とか、こういった名称が入ってございます。いずれも暫定規制値を超えるものは見られておりません。

続きまして、5ページの別紙3につきましては、産業労働局から後ほどご説明いただきますのでちょっと飛ばさせていただきます。最終ページ、7ページ、これにつきましては、「現在の暫定規制値について」、「ベクレルとシーベルトについて」ということで、参考資料ということでご覧いただければと思いますのでよろしく願いいたします。

それでは、2ページにまた戻っていただきまして、「3 放射性物質のモニタリング検査等の実施状況(参考)」というところをごらんいただければと思います。2ページの下のところ。食品以外の検査も東京都では実施しております。モニタリング検査の主なものについてこちらに載せてございます。

(1)としては、健康安全研究センターによる環境中の放射線量調査ということで、空間放射線量、これは毎時と毎日計測しております。また、健安研センターの蛇口をひねって出てきた水の放射性物質の検査、これは毎日やっております。また、降下物として、塵や雨について捕集して検査を毎日実施しております。

また(2)といたしまして、都立産業技術研究センターにおきまして、大気浮遊塵中の核反応生成物ということで、大気浮遊塵に含まれる放射性物質について毎日検査を実施しております。

また、水道局におきましては水道水の放射能測定ということで、4カ所の浄水場におきまして、毎日浄水の検査を実施しております。これら(1)から(3)につきましてはいずれも迅速にホームページで毎日、毎時公表を行っております。

私からの説明は以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。

質問は後ほどすべての説明が終わりましてから、一括してお受けするようになりたいと思います。

それでは、検査の取り組みについて産業労働局から説明をお願いいたします。

【平野産業労働局食料安全課長】 産業労働局農林水産部食料安全課長の平野です。

私ども産業労働局では、農林水産物についての放射能検査を実施しております。先ほど説明がありましたように、3月20日、24日については都内の農産物を検査しましたが、これは緊急的に検査を行った結果でございます。その後4月4日の厚生労働省からの、計画を策定するようという通知を受けまして、都内の農林水産物につきまして週1回ずつ計画的に検査を今実施してございます。結果を取りまとめたものが5ページにございます。ごらんください。

まず、検査品目ですけれども、農産物につきましては厚生労働省から重点的にチェックする品目として示されたものでして、コマツナ、ホウレンソウ、ミズナ、原乳——牛の乳ですね——について行っています。その他、地域の産物で重要な品目、また緊急的に調査すべき品目等をピックアップして行っております。

5ページに直近までの結果が出ておりますけれども、まず都内農家から採取しました農産物につきましては、そこの一番上のホウレンソウから島のアシタバまででございます。28検体、すべて暫定規制値を下回っております。

表記の仕方で、数字が出ているものと、50以下と書いてあるもの、またNDと書いてあるものがありますけれども、私ども2カ所の検査機関で検査をしております。その検査機関の機械の性能というのでしょうか、設定等によりまして、定量限界というものが若干違ってきております。ですから、この出てきた数字というのはその検査機関から出された数字をそのまま尊重して記載してございます。結論からいえば、すべて規制値を下回っておりますので、その旨を書いているということです。

それから、下から7つ、お茶の検査を実施しております。これは神奈川県で荒茶というんですけれども、葉っぱをとってそれを仕上げのお茶にする、加工過程のものから規制値を超えたという報道等がありまして、緊急的に都内のお茶を採取して検査をしております。まず採取したお茶の葉っぱを検査したものが生茶葉と書いてあるものですけれども、それは規制値を下回っております。それから実際に飲む、飲料となったものも検査いたしまして、すべて規制値を下回ったというような結果を得ております。

6ページをごらんください。その他の検査結果があらわしてあります。一番上の表は試験研究機関ということで、私ども産業労働局の関係で東京都農林水産振興財団、東京都農林総合研究センターというものがあるのですが、そこの試験用に栽培している農作物——コマツナとワケネギですが——を検査した結果がそこに書いてございます。一番下から4つ目のコマツナ（露地栽培）で、3月23日採取し、24日検査したものでセシウムが890で、先ほど規制値を上回ったと言ったのはこのサンプルでございます。

このときは、先ほど説明ありましたように、直ちに同じ江戸川区内の農家のコマツナを採取しまして、検査しまして、流通品では規制値を上回っていないということを確認しましたので、この段階で出荷自粛等をするのは非常に性急であるという判断から、そういう措置はしてございません。

その下が畜産物に関する結果でございます。原乳について、試験研究機関のものを2サンプル、また農家で採取したものを1サンプル検査いたしまして、すべて規制値を下回っております。

その下の3番が水産物の結果です。キンメダイ、フクトコブシ、トサカノリ、これは伊豆諸島からとれたものの検査を実施しております。

また下の林産物、原木シイタケについても2サンプル、すべて規制値を下回っております。

それから5番目の牧草等ということなのですが、これは人間が食べるものではないんですけども、農林水産省からの依頼によりまして、牧草の検査をしろという通知がございました。これも青梅の農林総合研究センターのエン麦を調査しまして、規制値を下回っております。

計画検査は、基本的な考え方が農産物については重点品目を測るというのと、原発から同心円を書きまして、近い自治体から順繰りにやっていきまして、それを2サイクル、2回ずつやる計画で進めておりまして、毎週木曜日に検査をして、結果を公表するというようになっております。ちょうど、きょう、都内の農産物のサンプルを採取しまして、明日検査をして、また今週の結果を出していくというような予定になっております。

私のほうからは以上です。

【西島会長】 ありがとうございます。

それでは、続きまして生食用食肉に対する都の対応の内容について、事務局よりご説明をお願いいたします。

【廉林食品監視課長】 資料といたしましては、資料8でリーフレットを2枚お配りただけでございますけれども、ご承知のように食肉の生食につきましては、今、北陸を中心に腸管出血性大腸菌O111によります大変大きな食中毒が発生をしております。きのう現在では168名の患者さんがおられると。また、重篤な症状の方も多く、既に4人の方が亡くなったということで大変痛ましい事件になってございます。

事件の中心になっております富山県の調査では、一応原因食品が、推定ということではありますけれどもユッケ、生の牛肉であるということになってございます。ということで食肉を生食することのリスクについて、今、大きく取り上げられているところでございます。

生食用の食肉については、平成10年に厚生労働省が馬と牛につきまして、生食用食肉の衛生基準というものを一応示しております。ただ、これはあくまでも指導基準ということでございます。

都としては以前から、この食肉の生食につきましてはかなり一生懸命監視指導等々を実施してきておりまして、事業者へは過去にこういった食中毒がこれだけ起こっているんだというようなリスク情報をもとに、肉を生で提供することをやめるように指導をしてきているところでございます。

ただ、残念ながら消費者の生食志向というものにはかなり根強いものがございます。事業者のほうもリスクはわかっているけれども、お客さんから求められるので

出す。出すと売れる。しかも指導基準だということで、我々の指導にもなかなか従ってもらえないところもあるということでここに至っているわけです。

こういった状況ではございましたけれども、私どもでは20年度から21年度にかけて、東京都食品安全情報評価委員会という、この審議会と同様に知事の附属機関がございまして、ここでその食肉の生食に関する普及啓発はどうすべきかということで検討をしていただいております。

ここでいろいろモニタリング等のアンケート調査等々をかなりしっかりやられておりますけれども、その時点では直近3カ月以内に肉を生で食べた方というのは実は40%もおいでになると。20代の方ですと50数%ですか、若い人ほど多いという、そういう結果が出てございます。

そういったことも受けまして、21年度にきょうお示しをしましたような、こういうリーフレットも含めまして、改めて事業者への指導とあわせて、消費者である都民へのリスク情報の提供ということで、こういったことをずっとやってきております。

これが、これまでの都の取り組みなのですが、今回の事件を受けまして、5月5日に厚生労働省が緊急監視をしろということで通知を出しております。現在、都とそれから特別区、八王子市、町田市の保健所設置市ですね、ここが連携をしてということで、一体となって緊急監視を今月末まで実施しているところでございます。

国のほうでは、ご承知かと思いますが、指導基準のまま来ていたところに問題があるのだということで、かなり今厚生労働省はたたかれておりますけれども、10月1日の施行を目途に法的拘束力のあるいわゆる規格基準を設定するというので検討を進めているというふうには聞いてございます。

非常に簡単ではございますけれども、今の経過としてはこういう状況でございます。

【西島会長】 ありがとうございます。

では、放射性物質とただいまの生食、両方についてご質問ありましたらよろしくお願いたします。

どうぞ。

【奥田委員】 放射性物質の測定についてお尋ねしたいのですが、何か測定の仕方が3種類ほどあって、簡単なのと、それからちょっと詳しいのと、それからガスクロマトみたいに中身がだあっと出るのと3種類あるとか。東京都にもその一番いい機械が1台はあるとかというふうに聞いたんですけど、測定というのはどういった形で。

あと、その測定機械も、2番目のものにしても、多分チェルノブイリのころに買われて、そのままメンテナンスとかやっていなければ、今、余り信用できないんじゃないかといううわさも聞いたんです。その辺のところをちょっと説明……。

【廉林食品監視課長】 私の知るところということですが、基本的にはゲルマニウム半導体の検出機を持っている、核種ごとに分析できるもので今すべてやっております。以前はヨウ化ナトリウムシンチレーションサーベイメータといいまして、ある程度簡易なものを使ってございましたけれども、それはチェルノブイリの事故を受けたものでございまして、いわゆるヨウ素を考える必要はないと。放射性セシウムをターゲット

ットにしておりますので、それはそれで十分スクリーニングとして使えたということです。

ただ、今回まだまだヨウ素の影響がありますので、そのシンチレーションはまだ今使えないような状況でございますので、一応基本的にすべてゲルマニウム半導体を使った核種分析を今やっているということでございます。

ただ、中には少し古い機械もございます。ただ、それは精度の問題ではございませんで、不正確だということではなくて、きちんとそれは線量を測って、標準と比べた上での検出値を出しておりますので、そこは信用していただきたいと思っております。

他に、やはり測定に時間をなかなかかけられないとかですね、それから食品の場合にはどうしても夾雑物があって、検出限界を余り下げられないとかですね、機械によってはその検体の入れる量が少し少な目にしか入れられないとか、先ほどの50ベクレルというのはそういう関係でこういうような出し方をしておりますので、出ている数値については全然問題なく信用していただきたいというふうに思っております。

【西島会長】 ほかにいかがでしょうか。

どうぞ。

【戸部委員】 同じく放射性物質のこの測定の方法なんですけれども、資料7の別紙3に記載されていますように、毎週木曜日にデータを出されるということなのですが、測定の対象のサンプリングというのは、どのような考え方でされているのでしょうか。サンプリングによる影響が気になります。例えば露地栽培のものと施設栽培のものは多分違うと思えますし、定点で、同じところのものをサンプリングして推移を見ていらっしゃるのか、それとも一応状況を把握するために同じところではなくて、毎回違うところのサンプリングなのかということころをちょっと教えていただきたいです。

【平野産業労働局食料安全課長】 まず露地と施設のことなんですけれども、重点的にチェックする品目がとれるものをとっております。ですから例えば4月20日に練馬区の検査をしているんですけども、コマツナとホウレンソウをやろうといったときに、東京の場合には端境期というのがかなり多いんです。大きな産地ではございませんから、そのときにもうコマツナはありませんというようなことがあります。そういう場合にはホウレンソウでとれるものが、露地しかなければ露地をとりますし、施設しかなければ施設をとるといったような形でやっています。

農家の選定なんですけれども、実際のサンプリングは私どもの組織の農業改良普及センターという、農家の技術的なお手伝いとか支援をする機関があるのですが、その職員が各農協と調整しましてとる農家を決めています。

といたしますのは、もし、何かの品目で暫定規制値を超えたときには、区市町村別に出荷自粛なり出荷制限がかかってきますので、サンプルをとるのもまず区市町村別にとっていく必要があるだろうということと、もう1つは、出荷制限等がかかったときに、やっぱりJA、農協で集出荷等、また共同出荷等していますので、JAのほうからの通知等もしなければなりませんので、JAと協力してとれる農家を選定しているということです。

ざっくりばらんに申し上げますと、検査をしてくれということと、検査をするなど

いう両方の強い要望が私のところに、電話等かかってきます。ですから、農家も協力してくれる方からサンプルをとっていかなければいけないので、その辺でいろいろ制約もかかってくるんですけども、いろいろご説明をして、説得をしてサンプルをとらせていただいているというような状況です。

【西島会長】 よろしいでしょうか。

ほかにありませんでしょうか。どうぞ。

【矢野委員】 質問ではなく要望をさせていただきます、2点ほど。

1つは放射性物質関連ですが、東京都のホームページにその都度、新たに更新された検査結果が出ておりますので、私ども東京消費者団体連絡センターもそういった資料を活用しながら、消費者団体等に風評に惑わされない消費行動ができるようにいろいろ情報提供をして、大変ありがたくさせていただいています。ただ、言葉が、例えば検査結果についても農水産物の放射性物質検査結果ということだけになると、品目が相変わらず同じなのかなと思ってしまいます。単なる検査結果の更新だけなのかなと。

先日、神奈川でやはり茶葉から出たときには、やっぱり東京でお茶の栽培がされているのだろうかとか、それから、もしされているんだったらどうなっているのだろうかという、そういう心配もしていたのですが、結果として最新のところで茶葉の検査がされていたということで、できましたらホームページのところで、更新されたときに新しい項目ができれば、そのことについて少し、新項目とか何か書いてありますと、都民にとってもより関心があるところにホームページを活用して情報を入手できますので、そういった工夫をぜひさせていただきたいなと思っております。

2点目は、肉の生食についての取り扱いのいろんな報道、情報提供なんですけど、確かに東京都がさまざまな情報提供をされて、私たち消費者団体のところにもパンフレットが来て、皆さんにいろいろお伝えはしてはいたんですけど、一方で、東京都は国とかへの要請も積極的にされていますが、この生食に関してはなかなか、過去の情報を見ても、全国の担当者の協議会のところでは2002年からされていたという報道がありましたが、やはりこういった規制が必要であったということについてはやっぱり積極的に国に要請をしていただきたいと思いますし、そういったことを改めてホームページ等でも国にこういう要請をしているんだということで、余計注意喚起を強めていただきたいと思いますし、そういった姿勢は今後もぜひ積極的に対応していただきたいと思いますのでよろしくお願ひしたいと思ひます。

【西島会長】 どうぞ、事務局として。

【廉林食品監視課長】 要望ということなんですけども、国への要望に関しましては、確かに古くは特に生食関係はしていなかったのですが、先ほどご紹介しました評価委員会のほうで21年6月にまとまった、これを契機に、鶏肉のカンピロバクターもかなり多いということもございまして、すべてということではないんですけども、この食肉の生食に係る注意喚起・普及啓発は国としてもやってほしいとか、あるいはその基準をつくってほしいということは、21年度から要求は都としてもしております。

【西島会長】 どうぞ。

【平野産業労働局食料安全課長】 検査の公表についてなんですけども、今の検査のホームページへの載せ方は放射能の検査、結果について、第何報、第何報という書き方をしています。例えば何月何日検査とか、そのようなことがわかればよろしいというようなことなんですか。

【矢野委員】 今回みたいに新たに茶葉とかが出てきますと、そういった項目はやはり、テレビとかで、報道で新たにまた検出された品目があるんだなということで、そのことに東京都はどう対応してるんだろうということに注目がいっていますから、できれば新たに1品目出たとか、そういったことを明記していただければと。

【平野産業労働局食料安全課長】 わかりました。ちょっと検討させていただきます。

【西島会長】 ありがとうございます。よろしくお願ひします。
どうぞ。

【奥田委員】 生食のことで、先ほど21年、22年のときのアンケートとかの結果をたしかここで伺ったと思います。それで、40%がという話も伺ったと。それで、今回の事故は東京都は全然ひっかかってなかったのよかったですけれども、せっかくそういうデータを持っていても、それが東京都以外で生かされてなかったということがちょっと残念だったかなと思うんです。

東京都としてみればよそへ対しての余計なお世話かもしれないんですけども、例えば国民生活センターがいろんなデータを持っていても、そのデータを生かし切れなかったということで、今多分たたかわれているんだと思うんです。それでアンケートとか、何かやったときの、そのデータの生かし方というのをもっと真剣に考えていただくと、アンケートがやっただけということにはならないんじゃないかなというふうに思うのですが、いかがでしょうか。

【廉林食品監視課長】 十分かどうかはわかりません。先ほど全国課長会というようなことも出ましたけども、そういったところでやはり幹事会のようなものも何回かございますし、そういう機会をとらえまして、今おっしゃいましたそのアンケートの結果であるとか、あるいはそれに基づいてつくったこういうリーフレットとかですね、こういったものはかなり積極的に都としては全国へ情報提供しております。

この生食関係なんかはやはり私どもがつくっておりますようなリーフレットを参考にして、他の自治体もやはり同じようなものをつくってやるというようなことも結構ございますので、十分かどうかということはあるんですけども、できるだけの機会をとらえての情報提供というのはこれまでもしてきておりますので、今後も続けていきたいというふうに考えております。

【西島会長】 よろしくお願ひします。
ほかの委員、よろしいでしょうか。

それでは、以上で本日予定されていた議事はすべて終了いたしました。委員の皆様には長時間にわたりご審議ありがとうございました。

これで進行を事務局にお返しいたします。よろしくお願ひします。

【廉林食品監視課長】 ご審議ありがとうございました。

きょうは急遽、今、これをプラスで配付をさせていただきましたので、これについ

てご説明をさせていただきたいと思います。

【渡部食品医薬品情報担当課長】 それでは食品医薬品情報担当課長の渡部と申しませんが、ご説明させていただきます。

食の安全都民フォーラムという事業につきましては平成15年から実施をしているところでございますが、今回、放射性物質と食品の安全性に関するフォーラムを6月11日に開催することを、一昨日、急遽発表をさせていただきました。都庁の大会議場、500名ほど入る場所をご用意いたしまして、基調講演とパネルディスカッションで放射性物質と食品の安全性に関する理解を深める取り組みということで実施いたします。

関係団体等にはご通知を差し上げているところでございますけれども、この場におきましてもこの取り組みを知っていただきたいということで状況提供をさせていただきました。

ありがとうございました。

【廉林食品監視課長】 それでは西島会長、議事進行ありがとうございました。また、委員の皆様方には大変お忙しい中ご出席をいただき、ご審議をいただきましてありがとうございました。

今後は、先ほどご確認をいただきましたスケジュールに従いまして進めさせていただきます。次回の審議会は7月11日を予定しておりますので、よろしく願いをいたします。

それでは、本日の審議会はこれにて終了させていただきます。

どうもありがとうございました。