

2024-12-6 第4回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会

○工藤座長 定刻になりましたので、ただいまから「第4回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」を開会したいと思います。

本日、郷野構成員はオンラインで出席していただいております。また、小川構成員は本日御欠席のため、山口様にオンラインで代理出席いただいております。千葉県吉野様もオンラインで参加いただいております。さらに、オブザーバーとして消費者庁の杉田様は会場で、環境省、農林水産省からはオンラインで参加いただいております。

それでは、議事に入る前に事務局からの配布資料の確認をお願いいたします。

○事務局 それでは、本日お配りしている資料を確認します。配布資料の一覧につきましては、議事次第の3ページ目に記載しております。本日お配りしている資料は議事次第のほかに、資料1としまして「消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン(案)」、資料2としてそのガイドラインの別添(案)、資料3としてチラシの例「食べきれなかった料理を『お持ち帰りする』お客様へ」、参考資料として前回、第3回の検討会で挙げた御意見、質疑等を抽出したもの、以上の資料をお配りしております。資料の不足等ございましたら事務局にお申し付けください。オンラインで御参加の構成員の方、オブザーバーの方につきましては挙手機能をお願いします。傍聴者の皆様はホームページ掲載の資料の御確認をお願いします。

さらに本日、机上配布で1枚、ガイドラインの概要版(案)を用意しております。これは机上配布資料で、構成員の方だけにお配りしておりますけれども、議論する際には画面の共有をして皆様が見られるようにしたいと考えております。資料の確認については以上です。

それでは、冒頭の撮影はここまでとさせていただきます。御協力ありがとうございます。事務局からは以上です。

○工藤座長 それでは、早速議事に入りたいと思います。本日はとりまとめに向けた議論となります。議事次第にあるとおり、本日の議題は、(1)食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドラインのとりまとめについて、(2)その他となっております。第3回の骨子案を検討した際と同様に、食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン(案)のとりまとめについて項目が分かれておりますので、区切りながら進めたいと思いますが、構成員の皆様、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。ありがとうございます。

それでは、事務局からガイドラインの「1 背景及び基本的な考え方」について御説明をお願いします。

○事務局 では、ガイドライン(案)について説明させていただきます。資料1のガイドライン(案)と、資料2の別添、それから参考資料を御用意ください。

前回の検討会では骨子案を提示しまして、構成員の皆様から多くの御意見を頂いたところです。骨子案につきましては、第2回の検討会までに構成員の皆様、それから公開の場

でのヒアリング、あるいは非公開で事前にヒアリングさせていただいた皆様の御意見を並べて、ガイドライン(案)の構成をイメージしたたたき台としての位置付けでしたので、頂いた御意見を基に作成したガイドライン(案)が資料1と資料2の別添となっております。参考資料は、第3回の検討会の議事録から主立った意見等をまとめたものです。参考資料につきましては、御意見の趣旨はそのままに一部編集している所もあります。

まず、資料1のガイドライン(案)でタイトルの所ですけれども、このガイドラインが消費者、事業者とターゲットを絞っているところでございますので、「消費者及び事業者に向けた」を追記して、「消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン」としております。

それから、ガイドライン(案)の大まかな構成を各論に入る前にお話しますと、資料1の構成としまして、1として「背景及び基本的な考え方」、2として「ガイドラインの使い方」、それから別添としております。「ガイドラインの使い方」に関しましては、食品衛生に関する留意事項として消費者への留意事項、事業者への留意事項、それから消費者と事業者双方への共通の留意事項と3つのパートに分けて記載しておりますが、ここは順番の入替えはありましたけれども構成自体は変更はしておりません。

さらに、第3回の検討会で構成員から、特に mottECO 事業に関して、mottECO は特別なことではなくて、普通にレストランやホテルを営業して料理を出しているという御意見がありました。事業者の方は、食べ残しを見越して特別な調理を行っているわけではなくて、その場で食べ切ることを前提に普段どおりの調理をして、消費者が残してしまったら消費者の要望に応じて詰め替え用の容器や、衛生的な持ち帰りや食べるときの注意点をチラシを用いて渡しているに過ぎないということでしたので、そう考えますと、このガイドラインでは持ち帰る側の消費者が詰め替えのときに注意したり、持ち帰るときに早く帰ったり、食べるときに再加熱したりと、事業者よりも消費者が主体となる部分が多い部分ですので、骨子案とは順番を入れ替えて消費者の留意事項を先にして、事業者の留意事項を次に記載している構成としております。

これに加えて、消費者が実際に持ち帰りの際に留意するための参考情報としまして別添に、過去に食中毒の原因となった細菌やウイルス、原因食品などを例示しまして、持ち帰る場合の再加熱や速やかな喫食といったときの参考にさせていただくために別添を用意している。これが大まかな構成となっております。

では、各論に入ります。資料1のガイドライン(案)、1ページ目を御覧ください。「背景及び基本的な考え方」の所です。「背景及び基本的な考え方」は、背景の部分として外食における食品ロス削減に当たっては、その場で食べ切るための取組が進められてきましたけれども、やむを得ず食べ切れない場合に、食べ残しを持ち帰る取組が食品ロス削減の手段の1つとして既に始まっている状況です。食べ残しの持ち帰りに関して、事業者だけでなく、消費者にも食中毒防止、異物混入防止の観点から食品衛生上の十分な配慮が必要と考えられる。そこで、この本ガイドラインというものを、持ち帰る消費者の自己責任で

あることを前提とした上で消費者、事業者に対して食品衛生上の一定の配慮事項を示すものとしております。

この「背景及び基本的な考え方」の３段落目に、このガイドラインの対象となる施設を盛り込んでおります。骨子案では見出しを付けて対象と対象外の所を記載しておりましたが、ここは、最終的に統合する消費者庁とのガイドラインで、実際に今、消費者庁で検討されているガイドラインの中でも対象施設を示しているところがございますので、あえて見出しを設けて特出しせず、この基本的な考え方の所に盛り込んでおります。そして、４段落目の所で、本ガイドラインが食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につながり、また、本ガイドラインの運用とその他の様々な食品ロス削減の取組とが相まって、食品ロスの削減に資することを期待するということで、１の「背景及び基本的な考え方」を結んでいる状況です。

「背景及び基本的な考え方」に関する御意見等は、参考資料で言うと１ページ目の所で抽出していますけれども、特に骨子案の中では「食べ残しの持ち帰りを強制するものでも、また推奨するものでもなく」といった記載、これは御意見をそのまま載せていたのですが、ネガティブな表現は変えたほうがいいのではないかという御意見がありましたので、ネガティブな表現は削除しております。まず、１の「背景及び基本的な考え方」について事務局からの説明は以上です。

○工藤座長 御説明、ありがとうございました。今の説明を受けて、構成員の皆様、まずはこの件につきまして御質問、御意見等はいかがでしょうか。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 すみません、表題ですが、今更ですが、これはこのあと消費者庁のガイドラインと統合を想定しているのですが、恐らく食べ残し持ち帰り促進ガイドラインみたいな形になろうかと思えます。ここにあえて「消費者及び事業者」を多分途中から入れたような気がするのですが、最終的に統合したときにこの部分が必要なのか、あるいは今日の会議の議題にもありますけれども「食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン」、要は「消費者及び事業者」を外すかどうかという議論がいずれ起きるような気がするのですが、その辺りはいかがでしょうか。

○工藤座長 御意見いかがでしょうか。事務局、お願いします。

○事務局 御意見、ありがとうございます。これは統合するときに最終的に第何章の中の一部に組み込まれる形になっておりますので、その際に多少長いようでしたりとか、あとは全体のバランスを見て少しタイトルの所は変更もあり得るかなと思っております。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかに御意見はありませんでしょうか。オンラインで参加の構成員の方もいかがでしょうか。郷野構成員、いかがでしょうか。

○郷野構成員 特に異論はございません。松田さんがおっしゃられたように、ガイドライン全体の中でどういう書きぶりになっていくのかという点が気になっていたのですが、そこは調整していただければと思います。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。中上構成員、いかがでしょうか。

○中上構成員 ありがとうございます。文言の順番とか、すごく御配慮いただいた内容になっていて、非常に読みやすくなっていると思います。最初の「やむを得ず食べきれない」という文言から最後の「食品ロスの削減に資する」という所までしっかり必要な所は入っていて、冒頭のまとめの部分としてはすごく分かりやすくしていただいたと思っています。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。山口様、いかがでしょうか。

○山口様(代理) 特に意見ないです。

○工藤座長 ありがとうございます。上間構成員、いかがでしょうか。

○上間構成員 大丈夫です。

○工藤座長 分かりました。ありがとうございます。事務局から一言お願いします。

○事務局 1点だけ補足です。タイトルに関しましては、消費者庁と統合するときにはまた協議させていただきたいと思っております。その結果はまたあとでお知らせさせていただきます。

○工藤座長 はい、分かりました。前向きな「背景及び基本的な考え方」の文章にまとまっていまして、私も意義がある、ガイドラインの説明としては良いものではないかなと思っております。ほか、ございませんでしょうか。もしなければ次に進めさせていただきたいと思います。

それでは、「2 ガイドラインの使い方(食品衛生に関する留意事項)」のうち、まず初めに「消費者に対する留意事項」の項目について事務局から御説明をお願いします。

○事務局 それでは、資料1の1ページの下の方の2の「ガイドラインの使い方(食品衛生に関する留意事項)」の所です。骨子案では、食品衛生に関する留意事項としておりましたが、見出しを「ガイドラインの使い方」としまして、補足で「食品衛生に関する留意事項」としております。先ほど消費者の留意事項を前に、事業者の留意事項を後にしたことを申し上げましたけれども、持ち帰る消費者が主体となること、事業者が衛生的な留意事項を消費者に伝えて、持ち帰りをサポートしていくという位置付けにしております。消費者は、このパートの(1)を参考に食べ残しの持ち帰りを判断し、事業者は(2)を参考に対応するとしております。この部分だけを読み上げます。

一般的に飲食店で提供される食事は店内で食べることを前提として調理されたものであって、消費者は、一度手を付けた食品を自宅等に持ち帰ることは一定の食中毒等のリスクがあることを認識した上で、本ガイドライン(1)を参考に、食べ残しの持ち帰りを判断する。

事業者は、提供する食品の安全を確保することは元より、これは調理段階、それから、施設の衛生管理を普段からしていくことは当然の義務としてありますので、そこは「元より」として、本ガイドライン(2)を参考に対応する。なお、持ち帰りに適する食品は事業

者が判断し、消費者は事業者の指示に従うこととし、更には、地域・文化的な背景については、柔軟な取組にも配慮するという記載にしております。

次ページの「消費者に対する留意事項」の所を御覧ください。消費者の留意事項の部分は食べ切りが基本であることや、今回、新たに追加した食中毒細菌等の特徴を記載した別添というものを作成しております。別添はこの後で説明させていただきます。持ち帰りを認めていない食品を持ち帰ってしまったという御意見もありました。そういったことがないように持ち帰る食品は、事業者が認めたものに限ることを記載しております。

それから、容器に関しては、前回、骨子案のときにマイ容器の使用について少し御意見を頂きまして、将来的な可能性というものはあるけれども、この取組を始める段階では、基本的には事業者が用意したものを使用したほうがいいというところで、基本的には事業者が用意したものを使用と記載しております。

次の②容器へ移し替える際の留意事項の所ですが、こちらは原則、持ち帰る消費者が実施し、体調不良のない大人が清潔な器具を用いて行くと。この部分の内容は、骨子案からは大きな変更は加えておりません。1つ加えているのが、フードコート等、いろいろな異なる飲食店が入る施設で、そこで食べ残しの持ち帰りがある場合は、異なる施設の食品を同じ容器に詰めないといったことが、食物アレルギーの観点とか、あるいは食中毒調査の原因究明のときにも、違う施設のものが同じ容器に詰まっていたりすると、調査に支障がある可能性もありますので、同じ容器に詰めないといったことを記載しております。

③帰宅後の留意事項です。一般論としまして、食品は時間の経過とともに微生物の増殖や品質の劣化がありますので、冷蔵庫での低温の保管、速やかな喫食ということを記載しております。

それから、食物アレルギーに関しては、骨子案のときにはアレルギーの有無を確認するといったような記載をしておりましたがけれども、食物アレルギーのある方には譲渡しないとしたほうが安全性は担保されると思いますので、食物アレルギーのある方への譲渡は行わない旨を記載しております。それから、異味、異臭等を感じた場合は食べないことや、体調不良があった場合は、保健所や医療機関への連絡ということも記載しております。

個別には読み上げませんが、参考資料のほうでは、2ページがフードコートについて、3ページが基本的な考え方、4ページが移し替え、マイ容器など。あとは、骨子案のときに、冠婚葬祭などであらかじめ着席した席に多くの料理が並んでいる場合には、事業者をお願いして冷蔵での取置き保管といった記載もしていましたがけれども、ここは事業者の規模あるいは宴会の規模で現実的でない場合も想定されていますので、このガイドラインにあえて記載はしていません。事業者のほうで、できる範囲でやっていただければよいと考えています。順番が逆になってしまいましたけれども、2ガイドラインの使い方の冒頭部分のパラグラフと、(1)消費者に対する留意事項についての事務局からの説明は以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。今の説明を受けて、構成員の皆様から御意見等はい

かがでしょうか。上間構成員、お願いします。

○上間構成員 上間です。2の「ガイドラインの使い方」の1行目ですが、「提供される食事は店内で食べる事」となっておりますけれども、ほかの所は全部「食べ切る」「食べ切れる」などとなっているので、ここも「食べ切る」とかに統一しておいてもいいのかなと思いました。

○工藤座長 ありがとうございます。事務局から何かありますか。

○事務局 御意見ありがとうございます。ここの文言は、実は消費者庁さんのほうで出しているガイドライン案の注釈の所を引用しているので、基本的に「食べ切り」なのでしょうけれども、ここは一般論として挙げている部分ですので、ここは「食べる事」のまま、消費者庁のガイドライン案と合わせた形で進めさせていただければと思います。

○工藤座長 ほかにございませんか。私からお聞きしたいのですが、今回、③帰宅後の留意事項の所にはっきりと「食物アレルギーがある者への譲渡は行わない」という記載になっています。一方で、②のポツの3つ目、最後のフードコート等の場合の所なのですが、「異なる施設の食品を同一の容器に詰めないこと」ということがあったのですが、先ほど事務局のほうからの御説明ですと、アレルギー等のことがあるので、混ざってしまうと、というお話もあったのですが、アレルギーがある者へ譲渡を行わないことになりますと、また少し違うような意義付けについて、もう少し説明が必要になるのではないかなと思いました。一般的に異なる施設のものを同じ容器に詰めることは余りしないということではよろしいのでしょうか。もし、松田構成員、中上構成員が御存じでしたら教えてくださいたいのですが。

○中上構成員 ②のポツの最後、3つ目で言うと、フードコート等の場合という事例があえてあるので、フードコート等を想定していることだと思うのですが、現状、フードコートで持ち帰られるケースが多分ほとんどない状況で、今後する場合には、という前提で入れたのですよね、これは。

○事務局 我々も、フードコートでの実態はつかめていないのですが、やはりこういった取組をしていく中で、このガイドライン、それから消費者庁さんのガイドラインと、これから普及・啓発していく中で、じわじわ取組も広がっていきますので、広がっていった中で、当然フードコートの中でやっているという事業者様もいらっしゃるかなと。特にチェーン展開されている方がフードコートに出店されるケースも多いと思いますので、あの店ではできたけれども、ここではできなかったということもあり得るかなと思って、将来性を見越してフードコートということも記載しております。

○中上構成員 今、事務局に御説明いただいたとおりで、もちろん食物アレルギーのことも前提としてあるかとは思いますが、複数の事業者、別の経営主体が出店しているのがフードコートなので、全部の経営主体がやっているというわけではないところとか、あと、いろいろな業態が出ていることもあって、同一の容器に詰めないという一文はあったほうがいいのではないかなと思っています。

○工藤座長 ありがとうございます。基本的に事業者が用意したものを使うとなると、その事業者ごとに容器を頂くことになるということでしょうか。

○中上構成員 以前、ちょっとアイデアレベルみたいな話をしたと思いますが、現状その仕組みは多分できていないかと思っていて、料理がお客様に渡ってしまうと、通常のレストランやホテルと違って、提供したお店と食べる所は、提供したお店は個別、食べる所は共用となっていくので、個別というよりも、そのフードコート全体での容器を用意するような形が、将来的には可能性としては考えられるのではないかと思っているので、なおさら、いろいろなものを詰めないという一文があったほうがいいのではないかと思います。お答えになっていますでしょうか。

○工藤座長 ありがとうございます。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 リスクの1つとして、今回、全体の流れの中で、持ち帰りの商品はまず安全なもの。例えば十分に加熱されたものということで、十分に加熱したかどうかというのをよく分かっているのは、あくまで事業者側ということになるので、基本的に持ち帰りの商品を決めるのは事業者であって、消費者は事業者が認めたもの以外のものを持ち帰ってはいけないルールになっているわけです。ただ一方で、フードコートの現状は、料理を提供する場所は事業者ごとに分かれていますけれども、召し上がる所が共通になっていて、場合によって、家族でばらばらなものを頼んで、ある事業者が認めた容器の中に別の、事業者が認めていないものが入ってしまう懸念があるので、そういった点で、このような1項目が入っていることが必要ではないかということになると思います。

そのお話と食物アレルギーに関しては、別の次元になると思うのですが、十分に加熱されたものというのとまた別の次元で、自宅に持ち帰って、別の方が召し上がると、アレルギーに関してまで明確にお伝えすることは現実的には厳しいと思われるので、当事者の本人が食べる、あるいは、特にアレルギーがない方が召し上がるのは問題ないと思いますが、アレルギーのある方が食べるとアレルギー事故が起きる可能性があるということで、これもまた必要ではないか。これは多分、消費者庁のほうも記載しているようなことだと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。オンラインの先生方はいかがでしょう。郷野構成員、何か御意見はありますか。

○郷野構成員 私からは、フードコート等の場合、容器と一緒に詰めないということを、文言として入れておいていただいたほうが良いと思いました。消費者は分からないというか、家族でフードコートに行ったときには、それぞれが購入したものを一緒に入れて持ち帰ってしまうことが想定されますし、そこに対するリスクを余り意識していないと思います。ガイドラインに入れていただいて、注意喚起してほしいと思います。

食物アレルギーについても、家族などではアレルギーがあるかないかは分かっているのではないかという意見も聞こえてはくるのですが、持ち帰ったものが必ずしもアレルギーがないと言い切れない。置いておいて食べてしまうこともあるので、やはりそこは譲渡し

ないということをきちんと入れておいていただいたほうが、持ち帰った消費者も気を付けられるのではないかと思います。

もう一点は、清潔な容器に清潔な器具を使って行うことという文言にさせていただき、消費者が取り組みやすくなったと思います。以前のガイドラインだと、手を洗った清潔な手でみたいな、手洗いをしてくださいということだったのですが、やはり持ち帰るときに手洗いまでするのかと考えると、この検討会の中で、清潔な容器に清潔な器具を使えば衛生面は保たれるのではないかと御意見を頂いて、この文言に変わったことは消費者としても取り組みやすくなったと思っております。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。中上構成員、お願いします。

○中上構成員 先ほどのフードコートの場合の文言について言うと、後ろのほうにある「体調不良があった場合には、医療機関等を受診し、必要に応じて」というのは、消費者側にも利用者側にも同様の意味合いの文言というのは、末尾に付いていると思いますけれども、基本的な考え方。その際のある意味トレーサビリティというか、3つの所から買ったものが一緒に入っているときの原因特定の障害になる可能性もあります。余り事業者としては想定したくない案件なのですけれども、そのほうが安心というか、やはり一文は残っていたほうがいいと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。山口様、いかがでしょうか。よろしくお願いします。

○山口様(代理) 食物アレルギーだけではなくて、健康被害が起きたときに食中毒疑い、異物混入といったような観点から、保健所のほうとしても、異なる施設の食品というのは、同一の容器には入れていただかないほうが、より調査がスムーズに進みますので、ここは入れていただいて、あったほうがいいかなと考えます。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。上間構成員、何か御意見がありましたら、どうぞ。

○上間構成員 ありません。

○工藤座長 分かりました。ありがとうございます。フードコートについてはこれから想定されることも多くあるかと思いますが、今、構成員の先生方が言われたような内容で、ここに書いてあるほうがよいということでよろしいでしょうか。ありがとうございます。他にないようでしたら、次にまいります。

次に、事業者に対する留意事項について、事務局から御説明をよろしくお願いします。

○事務局 資料1の3ページ、(2)事業者に対する留意事項について説明いたします。①基本的な考え方の所で、原則消費者の求めに応じて対応するといったところは、そのままにしております。それから、この基本的な考え方の所に、従業員の教育であったり、健康被害情報を探知した場合の保健所への連絡といった記載をまとめております。

それから、冒頭に「事業者は、HACCP に沿った衛生管理を行うこと」とありますが、これは食べ残しの持ち帰りに限らず、今も HACCP に沿った衛生管理が飲食店の方には求められておりますので、冒頭に書いてありますが、ここの部分については次の②持ち帰りに適する食品の検討の所と少し関連付けるような形になっております。②の持ち帰りに適する

食品の所では、検討に当たっては各施設における調理方法であったり、原材料であったり、食品の性状、外気温を考慮して以下の食品が考えられるとして、骨子案で 75℃以上の加熱された食品といった記載をしておりました。この部分は、第2回のヒアリングまでに75℃の加熱した食品について、食べ残しの持ち帰りを認めているといった事業者様の御意見もありましたので、そのまま引っ張ってきたところですが、実際には、HACCP に沿った衛生管理の計画においては、各施設が自主的に衛生管理計画を定めていくことにしております。同じ食品であっても施設ごとにそれぞれ調理方法が異なるということもあり得ますので、温度や時間の記載はせずに、衛生管理計画に従って十分に加熱されている食品という文言にしております。

それから、骨子案のときには、微生物の増殖の影響が小さい食品といった記載をしておりましたが、それでは分かりにくいとのことでしたので、常温での保存が可能な食品、それから細菌の増殖には水分も必要で、水分含量が少ないような食品にすれば細菌の増殖は少しでも抑えられる部分がありますので、水分含量が少ない食品といった記載をしております。持ち帰りに適しない食品の所は、生ものや半生など加熱が不十分な食品が考えられるといった部分は変えておりません。

この部分で、もう1つ変更点を申し上げますと、骨子案のときには、これまで持ち帰りを認めていた食品の例示であったり、あるいは持ち帰りを認めていない食品の例示も記載しておりましたが、そのメニューを記載すると、これだったらどこでも持ち帰っていいといったことが独り歩きしてしまうといった御意見も頂いておりますし、先ほど、HACCP に沿った衛生管理の所で申し上げましたが、例えば同じ唐揚げといっても施設によって調理方法が異なったり、原材料が異なったりといったこともあり得ますので、品目の例示はガイドライン案からは削除している状況です。

それから、③衛生的な移し替えの所ですが、移し替えは持ち帰る消費者に原則的には実施させること。事業者の方が行っていただくことは、持ち帰りの容器を普段から衛生的に保管して、それを提供することと、清潔な持ち帰り用の器具(割り箸、スプーン、フォーク)を提供していただくということをした上で、更には消費者の方に促していただきたいこととして、体調不良のない大人が行っていただいたり、あとは、先ほど議論になりましたが、フードコード等の場合は異なる施設の食品を同一の容器に詰めないでくださいといったことを促していただくことを、③では留意事項として記載しております。

続けて、下の④持ち帰りをを行う消費者への伝達事項ですが、容器包装に入れられた食品の衛生的な取扱いは消費者に委ねられることになりますので、喫食するまでの時間であったり、運搬時の温度管理などについて注意が払われるように、それから、また、お店を出た後でも事業者からの注意事項が確認できるようにチラシ等での伝達を記載しております。チラシに関しては、何かひな形のようなものがあつたほうが良いというような御意見もありましたので、一旦、このガイドラインの中では現在、環境省様のホームページにあります、今日の資料3「食べきれなかった料理を『お持ち帰りする』お客様へ」というチラシ

を例示として挙げております。この中では、例えば中段に「安全においしくいただくためのお約束」として1～6まで示しておりますので、こういったことを参考に注意喚起のチラシ等をオリジナルで作っていただいたり、これを用いていただければいいかなと考えております。

この事業者の留意事項に関して、これもあえて読み上げませんが、参考資料では5ページに従業員教育であったり、健康被害を探知した際の保健所への連絡、6、7ページに持ち帰りに適する食品、8ページに持ち帰りに適さない食品、9ページに保冷剤等の資材の提供、10ページに注意事項のチラシに関する御意見を示しております。なお、保冷剤に関しては、事業者の負担感もあるということで、ガイドラインの中では明記はしていません。可能な事業者の方は対応いただければと思います。事務局からは以上です。

○工藤座長 御説明ありがとうございました。今の御説明を受けて、構成員の皆様、御質問等いかがでしょうか。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 これまで何度かの議論の中で、様々なリスクを考えて必要なことを記載されていると考えております。

例えば、このマニュアルの作成や従業員教育が、ある意味事業者側にとって新たな負担になるかと思われます。特に大規模な施設、宴会場とか大型のレストラン等ですと、そこに携わるスタッフの方の数が非常に多かったり、あるいは日々入れ替わりというような状況が想定されますので、ここでリスクが発生するということになります。よって、各施設において一定のマニュアルをスタッフで共有するとか、あるいは、なぜこういう取組をしているのかとか、どこにリスクがあるのだということを、しっかりと教育を行うということがよりこの取組のリスクを減らすということになりますので、こういったことも記載されているということはあるかなと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかは御意見ありませんか。山口様、お願いします。

○山口様(代理) 特に②の持ち帰りに適する食品の検討とか、すごく分かりやすい表現ぶりになって、事業者さんも取り組みやすい表現になったかなと考えています。

1点、ちょっと気になった所が④の持ち帰りをを行う消費者への伝達事項の所の2ボツ目ですね。「帰宅後、すぐに喫食しない場合には」とあるのですが、こちらは消費者のほうの③の帰宅後の留意事項と合わせて、やはり「しない」ではなくて、「すぐに喫食できない場合には」という表現ぶりのほうがよろしいかなと思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。事務局、今の御指摘について、いかがでしょうか。

○事務局 この部分に関しては、構成員の皆様から特に御異論がなければ、山口様の御提案のとおり修正を掛けたいと考えております。

○工藤座長 ありがとうございます。お願いします。

○中上構成員 これは資料3のチラシの見本ですよ。これは今、公開している現行のものと同じですか。これは今回のものを反映させているのでしたっけ。

○事務局 これは現行のホームページにあるものをそのまま持ってきているものです。

○中上構成員 今後、この参考として公開していくのも同じものですか。というのはアレルゲンの表記について、項目別に並べていくと、今までのものと一番違うというか、まるまるなかったものが加っているのはアレルゲンの表記なのですね。アレルギーのある方には喫食させないというか、譲渡しないというものが。見本として入れるのであれば、それが1つあったほうがいいかなというか、我々は今後、それは加えていこうと考えています。これを参考に皆さんがチラシを作られるとか、これをそのまま使われるというケースも非常に多いと思うので、せっかくこの概要の中に入れたのであれば、見本として出すものには必要事項としては入れておいたほうがいいのではないかと思います。

○松田構成員 これは私も同じ意見なのですが、今の資料3はこのガイドラインが作られる前に作られたもので、結構安全に対する必要な内容が書いてあるのですが、今回のガイドラインで新たに記載されたことを、これは消費者庁も含めてなののですが、それは当然記載しないと、これが独り歩きするとここにリスクが発生するということになりますので、多分、消費者庁さんの資料にはアレルギーのある方に譲渡しないでくださいというのは既に記載してありますので、そちらに合わせるか、あるいは同じ、共通のものを記載すればいいかなと思います。

○工藤座長 御意見ありがとうございます。事務局、いかがでしょうか。

○事務局 ありがとうございます。消費者庁が示している資料の内容も確認した上で、この記載は考えさせていただきます。御意見ありがとうございます。

○工藤座長 上間構成員、お願いします。

○上間構成員 今の中上さんと松田さんと同意見で、せっかくガイドラインをこれで文言の書きぶりとかも分かりやすくしたので、それに合わせた同じ言葉をこのチラシに反映してアップデートするほうがいいかなと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。いかがでしょうか。

○中上構成員 多くの利用者が見るのですよね。

○松田構成員 恐らく、このまま使われてしまいますね。

○事務局 ありがとうございます。ここは消費者庁のガイドライン案を参考にさせていただきたいと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。私から細かい点なのですが、④の所で4ページですね。ポチが3つありますが、このポチの内容は、伝達することが望ましい内容がここに記載してあると思います。1つ目だけが「速やかな帰宅・喫食を促すこと」と、事業者に対しての文言になっており、2番と3番は消費者へ伝える内容になっているので、1ポツは「速やかな帰宅・喫食をすること」とか、何かそういう文言のほうがよろしいかと思いますので、事務局、御検討いただけたらと思います。

○事務局 ありがとうございます。確かに4ページ一番上の行の所で「チラシ等を用い伝達することが望ましい」としていて、伝達する事項を並べておりますので、この「速やかな帰宅・喫食を促す」の所を「喫食すること」といった形で訂正を掛けたいと思います。

御意見ありがとうございます。

○工藤座長 ほかに御意見ありませんか。郷野構成員、いかがでしょうか。

○郷野構成員 特に意見はありません。大丈夫です。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかに御意見がありませんでしたら、次に移りたいと思います。

次に、(3)消費者及び営業者における共通の留意事項について、事務局から説明をお願いします。

○事務局 それでは、資料1の4ページ目の(3)消費者及び事業者への共通留意事項ということで、括弧書きで「食中毒発生時等の調査協力」を記載しております。飲食に起因すると疑われる健康被害情報等、こういったものを探知した際には、被害拡大防止だったり、原因究明のため保健所からの調査が行われています。

この調査というのは、衛生行政担当としては譲れない部分であります。この調査のときには、どのようなものを食べたか消費者も質問されますし、事業者の方はこういった食品を提供したかといったことも聞かれることになります。それから、受診した医療機関でも、何を食べたかといったことを聞かれる場合もあります。

一方で、大半の事業者の方が食べ残しの持ち帰りに踏み切れていない理由というのが、この部分にあるといった御意見も頂いており、一般論としては、食中毒の調査だったり、異物混入に係る調査というのは、何らかの症状が発生する前に食べた食品を聞き取っていく中で、食べ残しの持ち帰りにだけ焦点を当てていくというものではない部分もあります。

この点は調査の結果に基づいて、最終的に事業者の原因があったら、その事業者に対し必要な措置が取られる場合もあって、一方で原因が持ち帰る消費者のところにあった場合には、自己責任になるといったことを、ガイドラインの中で明記する記載にしています。

(3)の所は、読み上げます。

(3)消費者及び事業者への共通留意事項(食中毒発生時等の調査協力)。保健所は、食中毒の疑いのある患者の情報や異物混入等、健康被害につながるおそれが否定できない食品の情報を探知した際に、原因究明のため患者の喫食状況や病因物質等の調査、飲食店等の施設調査等を実施します。その際、消費者及び事業者は、保健所が行う調査に対して協力することが求められる。

この文言については、骨子案のときにも記載していた内容です。それから「また」以降の所です。

調査の結果、持ち帰りの食品が原因と推定され、原因が消費者の衛生管理の不備に起因する場合は、消費者の自己責任であって、事業者の衛生管理の不備に起因する場合は、事業者に必要な措置が取られる。消費者及び事業者がそれぞれの食品衛生に関する留意事項を理解して、取り組むことが重要である、という記載にしています。

参考資料で言いますと、この部分はたくさん御意見があって、11ページにまとめております。一つ一つは読み上げませんが、参考資料では11ページに記載しています。(3)

の消費者及び事業者への共通留意事項に関して、事務局からの説明は以上です。

○工藤座長 御説明ありがとうございました。今の御説明を受けて、構成員の皆様の御質問等、いかがでしょうか。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 ここは非常に重要な項目ということになり、我々の議論でも一番時間を費やしたのですけれども、やはりこの取組を進める中で、事業者側の懸念事項は、万一食中毒が発生したとき、その事業者側に対する責任の所在等のリスクです。

当然、事業者が商品を製造したり提供する中で原因が発生すれば、通常の宴会とかレストランでも、事業者側に一定の必要な措置が取られるということですが、一方で持ち帰った後に関しては、ある意味事業者側の管理外ということですが、ここで明確に責任の所在が、仮に万が一消費者側の衛生管理の不備に起因するということは、消費者側の責任である。イコール事業者側が責めを負うことではないということが、かなり分かりやすく表記されているのではないかと思いますので、分かりやすくまとめたかなと思っています。

○工藤座長 ありがとうございます。御意見ほかにありませんでしょうか。上間構成員、お願いします。

○上間構成員 この一番最後の行、「食品衛生に関する留意事項を理解し、取り組むこと」となっているのですけれども、ここに何に取り組むのかということを入れたほうが良いと思います。

あと、先ほどの配布するチラシも、これもアップデートの際に食中毒とか健康被害とか、書き方はいろいろあると思うのですけれども、体調不良があった場合はどこそこに連絡してくださいという、連絡先についても入れ込めるようなところがあるといいかなと思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。事務局のほうはいかがでしょう。

○事務局 ありがとうございます。最後の文言、文章ですけれども、「消費者及び事業者がそれぞれの食品衛生に関する留意事項を理解し」、ちょっと今単純に思い付きですけれども、「理解し」の後が「食べ残しの持ち帰りに取り組むことが重要である」とか、あとは「食べ残しの持ち帰りを衛生的に行うことが重要である」とか、そういった形の文言で、今ぱっと思いついたのはそういった内容ですけれども、いかがでしょうか。

○上間構成員 そういう感じで、そんなに固い言葉にしなくてもいいと思うのですけれども、分かりやすく。基本は衛生管理なのですけれども、それが伝わるような書き方になればいいかなと思います。

○工藤座長 ここの文言は今、食べ残しの持ち帰りに取り組むことというのもありましたけれども、食品ロス削減ということが大きな目的なので、そういった言葉を考えてもいいのかもしれないですね。ほかオンラインで参加の先生方、いかがでしょうか。何か御意見ありますでしょうか。山口様お願いします。

○山口様(代理) 先ほどの「取り組む」のところなのですけれども、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針でも、やはり食品ロスの削減に取り組むみたいな表現もあるので、

それぐらいのちょっと広い表現ぶりでもいいのかなと感じました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。郷野構成員、お願いします。

○郷野構成員 私も最後の「取り組む」の前は、食品ロス削減がいいと感じました。それから先ほど上間さんからありましたように、チラシに保健所などの連絡先が書いてあると、消費者も何かあったときに届出先が分かり安心だと思いました。チラシをブラッシュアップしていく際には、御検討いただければと思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 ちょっとそこところは、別に書きたくないわけではないのですが、そこまで書かなくてもこれまでの文面の中で、万一のときに保健所等に連絡してくださいということは記載してありますし、どこの保健所があるかというのは、事業所の所轄の保健所がありますけれど、一般的には消費者の皆様がお住まいの御自宅の保健所に連絡するという場合が多いので、それを記載すると非常にボリュームが多くなるので、現実的ではないかなと思いました。

○工藤座長 ありがとうございます。ほか御意見いかがでしょうか。山口様、いかがでしょうか。

○山口様(代理) 連絡先の部分ですか。

○工藤座長 はい、そうです。チラシにということ。

○山口様(代理) 書いてあると、いざ自分がそうなったときに、どこにという気持ちもすごく分かるのですが、確かに書き出すとすごいボリュームが出てしまうというところもありますので、なかなか全体で使えるものとして書くのは、ちょっと書き方として相当工夫が要るのかなとは感じました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。事務局のほうから、何か御意見等ありますか。

○事務局 即答が難しいですが、チラシに関しては、先ほど資料3でお配りしているものは古い内容といった御意見もあり、一旦消費者庁で作っているガイドライン案のほうから引用させていただき、今後アップデートするときに、連絡先を網羅するような形で入れるというのは現実的ではないというのもありますので、何か入れられることがあるか、そこは今後の検討の課題とさせていただきたいと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。今の現状案の6番辺りに一言書くとかいうぐらいかもしれないですが、御検討いただくということで。

○中上構成員 一言だけ。松田さんとほぼ同じですが、事業者が渡すチラシなので、何かあったら保健所にどうぞ、という書き方はすごく出しにくいです。

○工藤座長 分かりました、御意見ありがとうございます。上間構成員、お願いします。

○上間構成員 例えば体調不良のときは、店舗とか医療機関へ連絡してください、みたいな書き方でもいいのかなと思います。

○工藤座長 御意見ありがとうございます。ちょっと事務局のほうでも、チラシのブラッシュアップのときに御検討いただければと思いますが、そのような形でよろしいでしょう

か。

○事務局 ありがとうございます。

○工藤座長 ほか御意見等ありませんでしょうか。もしありませんようでしたら、次に進みたいと思います。それでは、資料２の別添について、事務局から御説明をお願いします。

○事務局 それでは、資料２の別添を御覧ください。消費者が食べ残しの持ち帰りを判断するため、持ち帰るに当たっての留意事項の参考にするため、過去に食中毒の原因となった食品、微生物の特徴をもとに消費者に求められる対応というものをまとめているものです。

１ページの冒頭には、再加熱する際の注意点を記載しております。実際に、厚生労働省のホームページの中でも深く探っていくと、こういった記載をしている所があるのですが、電子レンジを使う際の注意事項です。ちょっとした温めぐらいでは、細菌やウイルスというのは死滅、不活化はしませんので、再加熱する際の注意事項を冒頭に持ってきています。

その下ですが、全ての細菌を説明するわけではないですが、例えば、１ページの中段の所で、黄色ブドウ球菌に関して、過去に食中毒の原因食品となったおにぎりだったり、お弁当というものを記載しております。特徴として、電子レンジの再加熱では黄色ブドウ球菌が作る毒素というものは失活しないということを記載しております。こういった特徴があるから、おにぎりとかを持ち帰る場合には、移し替えのときに清潔な器具を用いたり、あるいはブドウ球菌が増えないように、速やかな喫食だったり、温度管理というものを消費者の対応として記載しております。

２ページの一番上の腸炎ビブリオの所を御覧ください。腸炎ビブリオは、刺身など、生の魚が原因食品となっている事例が多く、腸炎ビブリオ自体は、とても細菌の増殖も早いということもありまして、ガイドライン(案)の中でも生ものの持ち帰りは控えるとしておりますが、ここでも腸炎ビブリオの特徴を踏まえて、消費者に求められる対応としては、店内での喫食を原則として持ち帰りは控えるといった表現にしております。地域・文化的な背景も考慮した上で、持ち帰らないといった表現にはしておらず、持ち帰りは控えるといった表現にしております。

この２ページの下のカンピロバクターの所ですが、カンピロバクターはここ数年食中毒事件数が多い病原細菌となっております。食中毒の原因となった食品として、加熱不十分な鶏肉料理を記載しております。カンピロバクターに関しては、厚生労働省の食中毒予防の普及啓発資料の中でも、消費者向けの資料では、よく加熱された鶏肉の料理を選んで、楽しい食事にしましょうといったことを書いております。このガイドラインの中では、消費者に求められる対応として、加熱不十分な食品を持ち帰らないという表現にしております。先ほどの腸炎ビブリオとは少し表現に強弱を付けている状況です。

次の３ページの一番下のノロウイルスの所ですが、ノロウイルスの食中毒ですと、ノロウイルスに感染した調理従事者からの汚染というものが多く報告されている状況です。ですので、調理された食品でいろいろなものになり得る可能性があるという状況です。特に、

ノロウイルスに感染していても、体調不良の症状が現れない不顕性感染の場合もありまして、消費者に求められる対応としては、移し替えのときに付けない、ウイルスに汚染させないための清潔な器具を用いるといったことを記載している状況です。あとは、下痢や嘔吐症状のある方、こういった方が飲食店を利用しているかということもはっきりしないところですが、一応注意事項として、下痢や嘔吐症状等のある方は容器への移し替えをしないということを記載しております。少し病原細菌によって記載に強弱を付けている部分があります。この別添に関しては、初めて御議論を頂くことになりますので、御意見のほうをお願いいたします。

○工藤座長 ありがとうございます。御意見はありませんか。山口様、お願いします。

○山口様(代理) 3点ほどあるのですが、まず1点目が、表の構成の中で、「過去に食中毒の原因となった食品」「特徴」「上記の特徴があるので、特に持ち帰る場合に消費者に求められる対応」という書きぶりですが、これはこのガイドラインに付く別添なので、3つ目の項目は持ち帰る場合の留意事項とか注意事項とか、そういった表現ぶりはいかがかなと思いました。

2点目ですが、黄色ブドウ球菌やノロウイルスの対応の中で、つけないというところで、「清潔な手」と書いてあるのですが、今回このガイドラインの中では、清潔な器具や容器を使いましょうという表現になっているので間違いではないのですが、あえてここで「清潔な手」を入れるのはちょっとどうなのかなと思いました。

3点目ですが、3ページの腸管出血性大腸菌の特徴の1ポツ目で書いてありますが、動物の体内、腸内や土壌などに存在するという書きぶりは、非常に消費者の方に分かりやすい表現かと感じております。なので、ほかの菌とかで、例えば、環境に常在するとか、サルモネラだと動物や環境の常在菌という表現ですが、ここは全体的に表現を合わせて、より消費者の方に分かりやすい表現に統一してはどうかなと考えています。

最後に、カンピロバクターの所の特徴で、鶏肉の常在菌という書き方ですが、ここはこの表現で問題がないのか、ちょっと疑問が残るところで、ほかの構成員の方の御意見を頂けると有り難いです。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。御意見はありますか。私も同じ所を思ったのですが、常在という言葉はちょっと間違いやすいと思っています。例えば、セレウス菌でも環境に常在するかと言いますと、環境によって違いますので、存在するというぐらいの書きぶりのほうが、腸管出血性大腸菌と同じような形が良いかと思います。腸炎ビブリオについても、汚染されていない魚介類もたくさんありますし、サルモネラも保菌していない動物や汚染されていない環境もあるので、「などに存在する」という弱い書きぶりが良いかと思います。

先ほど言われたカンピロバクターも、鶏肉の汚染という所はダイレクトに食品として書いてあるのですが、ニワトリという形のほうが良いかもしれません。上間構成員いかがですか。

○上間構成員 まず最初に、山口さんからあった項目については、簡単に「食品」「特徴」「気を付けること」みたいな感じにできてしまってもいいかもしれないなと思いました。

あと、やはり常在というよりは、存在するので気を付けてくださいという形のほうが恐らく伝わるかと思います。カンピロバクターについては、どこまで伝えるかというところもあると思いますが、市販されている鶏肉は結構高率にカンピロバクターに汚染されているという状況は、行政側の認識としては当たり前のことで、それを良い機会なので消費者に伝えるということもできるのかなとは思いますが、常在と書かなくても、存在はするのですよということを、伝える人にはちゃんと伝わるというのを期待して書いてもいいのかなとは思いますが。その辺は食品衛生を仕事としてやっている我々と、事業者とはまた温度差もあるかと思うので、松田さんも何かあれば教えていただければと思います。

○工藤座長 松田構成員、お願いします。

○松田構成員 これは非常に分かりやすくていいのですが、そもそもこの資料は、誰に対して伝えることかという、最初に「食べ残しを持ち帰った後、再加熱する際」と書いてあるので、これは消費者向けのように思われますが、実は、よく読みますと、事業者側がどの商品が持ち帰りに適しているかという判断をするときにも活用できる、割と分かりやすい資料です。要は、社内研修とか、あるいはマニュアル等を作るときに使える資料にもなっているので、そこは双方で一緒に注意しましょうよという資料の立て付けにしたほうがいいのかとは感じました。

○工藤座長 御意見ありがとうございます。そういうほうが、もしかしたら活用が広い範囲でしていただけるので、確かに有意義かと思います。事務局、いかがですか。

○事務局 御意見ありがとうございます。まず最初の常在菌については、これまでの啓発の資料だったり、厚労省のホームページに記載している内容を参考に記載を修正させていただきたいと思います。あと、各細菌、ウイルスの表が3段になっていて、3段目の記載に関しては、単純に「持ち帰る場合の留意事項」とか「気を付けること」という記載でも、消費者に伝わればいいのかと思いますので、そういった記載にさせていただきたいと思います。

松田構成員から御意見のあった、事業者が持ち帰りを認める際の判断材料となるような資料ということで、ここは非常に迷っている部分も実はありまして、ここを出したときに、このイラストに載っているものは持ち帰らせないほうがいいのかという、事業者側のブレーキにもなりそうなイメージがありまして、記載だったり、イラストの使用が悩ましいところでもありましたというのが本音です。もとのガイドライン本体では、消費者が持ち帰る際の判断で、持ち帰った後にも注意できるように、参考にできるような資料ということで、これを用意しているところです。いろいろ考えてまとめたのが、今の案となっております。冒頭、電子レンジのちょっとした加熱では細菌とかは死滅しないということは、しっかり伝えたほうがいい内容なので頭には持ってきている状況です。まず、検討の経緯というのは、今申し上げたとおりです。

○工藤座長　ありがとうございます。

○松田構成員　これはどこに付くのですか。最後に付くのですか。

○事務局　ガイドラインの次に別添です。

○松田構成員　消費者庁の資料の後ろなのか、全部の一番後ろなのか。

○事務局　イメージとしては、この別添も含めて、食品衛生のガイドラインの一部になりますので。資料１と資料２は、そのままくっ付いた上で消費者庁のガイドラインに送付していくことをイメージしております。

○松田構成員　要らないですか。

○事務局　タイトルのような、消費者が参考になるような、そういった言葉ですか。はい。

○工藤座長　そういった所では、事務局のほうで御検討いただくような形でよろしいですか。

○事務局　そうですね。実際に。

○工藤座長　オンラインで御参加の郷野構成員、御意見ありますか。

○郷野構成員　この別添ですが、消費者に向けてというところで理解しておりましたので、文言とかも消費者に分かりやすいことを意識していただければいいのかなと思いました。その上で、先ほど出ていた「常在菌」という文言も、一見難しいですが、これを機に消費者がそういう言葉を知っていくということもあると思う一方、分からない人には分からないので、「常在菌」の後に括弧付けで何か簡単な文言があってもいいのかなと思いつつ、そうすると長くなるかなとか、悩ましいところだと思いました。

それから、イラストの件について、私はイラストを入れていただいてとても目を引くというか、文字だけだとどうしても飛ばしてしまうので、イラストがあって良かったかなと思う一方、やはり、こういったものを持ち帰らなければいいとか、こういったものを持ち帰らせなければ大丈夫みたいなグレーな部分を生んでしまうという、事務局の悩ましかった点もすごく理解できると思いました。ここは、一般の人に分かりやすいという点を意識していただければと思いました。以上です。

○工藤座長　ありがとうございます。私も先ほど意見を言ったのですが、腸管出血性大腸菌の特徴の書きぶりが、動物の体内や土壌などに存在するという記載なので、例えばカンピロバクターもニワトリ等の腸管に存在するとか、次の行で、生の鶏肉が汚染されていることがあるとか、生の鶏肉を扱った手や器具から、ほかの食品に汚染が広がるとか、そういう流れにさせていただくと、消費者の方たちも見慣れた言葉で分かりやすいのかと思っております。それでは、事務局のほうからありますか。

○事務局　ありがとうございます。頂いた御意見をもとに、表現のほうは検討させていただきます。

○工藤座長　ありがとうございます。それでは、ほかに御意見がないようでしたら、次に移らせていただきます。配布資料にはありませんが、ガイドラインの内容を１枚にまとめた概要を机上配布しております。それでは、事務局から御説明をお願いします。

○事務局 机上配布資料について説明します。配布されていないオンライン傍聴の方については、画面に共有している資料を御覧いただければと思います。机上配布資料も今回、初めて提出するものですけれども、中身は資料1のガイドライン案の本体から抜粋しているものです。御議論いただいています食品衛生ガイドラインは、今後、消費者庁のガイドラインと統合されていきますので、今画面に映っている机上配布の資料のタイトルというのは、少し長めになっています。「食べ残しの持ち帰り促進ガイドライン案(消費者庁作成中)の食品衛生ガイドラインの一部を抜粋」ということで、食べ残しの持ち帰り促進ガイドラインの中に組み込まれることを想定したタイトルにしているという状況です。

1の「背景及び基本的な考え方」では、食べ残しの持ち帰りは消費者の自己責任であることが前提ということ、このガイドラインの意味するところが消費者及び事業者に対し、食品衛生上の一定の配慮事項を示すものであること、3つ目として、これが目的の部分ですが、食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につなげるということ、これらを記載しております。それから、1では対象と対象外を記載しております。

2の「ガイドラインの使い方」では、消費者、事業者が本ガイドラインを参考に対応していくことを記載しています。特に持ち帰りに適する食品は事業者が判断するということや、消費者は事業者の指示に従うということを記載しています。また、地域・文化的な背景を踏まえて、柔軟な取組にも配慮することを記載しています。さらにその下の赤枠の向かって左側に、消費者への留意事項として温度の話や、速やかに喫食ということなど、4つを抽出しているという状況です。事業者側への留意事項としては、赤枠の向かって右側にあります。持ち帰りできる食品は事業者が判断する、生ものや半生など加熱が不十分なものは慎重に検討といったことを記載しております。

それから最後の所で、何か発生した場合に、消費者及び事業者は保健所の行う調査に対して協力するといったことを、ガイドライン本体を抜粋した形で表しているものが、机上配布の資料の構成です。この概要版というのは今後、普及・啓発活動を行っていくときの説明資料の一部として用いていく方針で作成しております。事務局からの説明は以上です。

○工藤座長 今回の御説明を受けて構成員の皆様、御意見等はいかがでしょうか。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 見させていただきますと、基本的には先ほどのガイドラインの要約ということになっています。ただ、この要約だけが独り歩きをしてしまう懸念があるので、絶対に外せない内容は、ここにしっかりと記載する必要があると考えています。

具体的に1点。事業者の留意事項の中で、やはり食中毒を防ぐために十分に加熱されている食品というのが、かなり重要度の高い留意事項というように私は考えております。この中には、持ち帰りに適する食品は事業者が判断するとか、生ものや半生など加熱が不十分な料理は慎重に検討という記載はあるのですが、ここでは「十分に加熱されている食品」という項目が漏れています。それをこの中に加えていただきたいと思います。例えば

この文面のどこかに、持ち帰りに適する食品は十分に加熱されている食品など、事業者が判断といったような項目を入れていただきたいと思います。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかに御意見はありませんか。山口様、いかがでしょうか。

○山口様(代理) 今の松田さんの御意見は、確かにそうだなと思って聞いておりましたので、適する食品に関する部分は、やはり盛り込んだほうが良いと考えました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。上間構成員、いかがでしょうか。

○上間構成員 事業者に対しては、十分加熱した食品を持ち帰りさせてくださいと。消費者に対しては早く帰る、すぐに食べる、温度に気を付ける、アレルギーに注意してくださいということで、絶対に外せないところをまず最初にしっかり書いてという立て付けにするのと、ガイドラインの最後に、調査の結果、消費者の衛生管理に原因があるのか、事業者の原因があるのかというのは、特に必要ないですか。書かなくても大丈夫ですか。

○工藤座長 松田構成員、お願いします。

○松田構成員 あったほうが良いです。ここは事務局はどうですか。

○事務局 赤枠と下の青枠の所は、事業者と消費者に実際に実施してほしいことを記載している状況なので、考え方とか、そういったものは省いた形にしております。その考え方は、やはりガイドラインを見ていただきたいと思いますと考えています。どこまで何を盛り込むかというところはあるかと思いますが、これはあくまでも抜粋の部分なのです。一方で松田構成員から頂いた、十分に加熱されている食品というのは、スペースもありますけれども、確かにそこは入れたほうが良いかと思います。御指摘のとおりだと思いますので、ここは入れ込みを検討させていただきたいと思います。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。郷野構成員、いかがでしょうか。

○郷野構成員 どう入れたらいいかわからないのですが、消費者への留意事項の所に、持ち帰りに適する食品は事業者が判断するので、持ち帰れる食品は事業者の判断に委ねるではないけれども、ガイドラインの中にあつたその部分を。消費者が望めば全て持ち帰れるというのではなくて、事業者が判断したものを持ち帰れるということを入れたほうが良いと思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。事務局、いかがでしょうか。

○事務局 御意見、ありがとうございます。今の郷野構成員からの御意見の部分は、2の「ガイドラインの使い方」の3つ目のマルに、「持ち帰りに適する食品は事業者が判断、消費者は事業者の指示に従う」というのを前提として入れていきますので、ここと余りかぶらない範囲で、ほかに伝えたい事項を赤枠の中にそれぞれ入れ込んでいるという構成にしている状況です。

○郷野構成員 承知しました。

○工藤座長 ありがとうございます。中上構成員、いかがでしょうか。

○中上構成員 私は出た意見の中で結構だと思います。

○工藤座長 分かりました。事務局からほかに何かアピールしたいところとか、何かありますか。

○事務局 頂いた御意見の部分では、加熱されている食品のところは入れ込んでみょうと思います。以上です。

○工藤座長 今、幾つか御意見等を頂きましたので、ガイドライン案を修正して、そちらの内容については事務局・座長預かりということで進めさせていただきたいと思います。最終的なガイドラインについては、改めて構成員の皆様にお配りして、最終確認を行っていただくという進めにしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

これで最終案が固まりました。熱心な御議論、どうもありがとうございました。時間となりましたので、これで議題1は終了いたします。それでは事務局から、その他について何かありますか。

○事務局 本検討会のとりまとめについては、座長から御説明いただいたように、事務局のほうで修正の上、一度、構成員の皆様にお諮りした上で公表し、消費者庁のほうでのガイドラインの統合に入りたいと思います。タイトルの部分で御意見がありましたけれども、消費者庁と統合する上で表現の変更があった場合には、それも併せて構成員の皆様に共有させていただきます。もうしばらくお付き合い、どうぞよろしくお願いいたします。

○工藤座長 いろいろな御議論を頂き、構成員の皆様には様々な観点から御意見を頂き、検討を進めることができましたと思います。検討会としての議論は以上となりますが、今回を含めてこれまで4回の検討会全体を通じて、各構成員からコメントを頂ければと思います。それでは上間構成員から一言ずつ、よろしくお願いします。

○上間構成員 このガイドラインですけれども、今までこういうガイドラインという形で、消費者に向けて食品衛生の基本的な考え方をしっかり伝えているというのは、余り例がないのかなと思います。事業者だけでなく消費者に対しても、基本的にこういうふうを考えてくださいということを伝えるきっかけになる、いいガイドラインになるのではないかと期待しています。

一方で事業者についても、今、HACCPに取り組んでいるところです。これについても今後、基本的な理解が前提になりますよということが伝わるガイドラインになるかと思います。消費者、事業者ともに食品衛生に対して一つ意識が上がっていく重要なステップになるかと思うので、是非、うまくいくことを期待したいと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。では中上構成員、お願いします。

○中上構成員 最後の机上配布資料ですけれども、背景や基本的な考え方のサマリーの中に入れていただいたとおり、消費者及び事業者双方の意識変化や行動変容につなげるというところを目的にした議論になったと思っています。事業者のスタンスを守りながら、意識的に発言していたつもりですけれども、消費者の代表とか、事業者の代表とか、省庁の代表とか、研究者の代表とか、それぞれのスタンスでこの意識変化、行動変容につなげるという話合いができたというのは、すごく有意義だったと思います。単に「大事だね」

といった理解だけではなく、これをもって行動を変えるというところにつながっていかないといけないと思っているので、事業者としてはこれを有効に活用していくように、来年は取り組みを進めていきます。ありがとうございます。

○工藤座長 ありがとうございます。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 今回をもって、ガイドラインのとりまとめができたということになります。が、ゴールはこのガイドラインの作成が目的ではなくて、出来上がったガイドラインをいかに有効に活用して、日本版の安全な食べ残し持ち帰り制度を広く国内に普及・展開することによって、食品ロス削減につなげていくかということが、非常に重要ではないかと考えております。そのためには今後、恐らく年度末に予定しているガイドラインの周知の展開、あるいは次年度からの運用開始において、どのような形で自治体あるいは事業者、消費者の皆さんに広く周知していくかを、是非事務局のほうで御検討いただきたいと思います。私も事業者としてもこの取組をしっかりと理解した上で、普及・展開できるような努力をしていきたいと考えておりますので、是非ともよろしく願いいたします。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。では郷野構成員、お願いします。

○郷野構成員 この検討会に参画して、事業者の皆様、専門家や有識者の皆様、自治体の皆様と率直な意見交換ができたことは、私にとっても知見が広がる良い機会を頂きました。食べ残しの持ち帰りの取組は、正に消費者と事業者の理解と協力が必要な取組だと思っております。消費者団体としても事業者任せ切るのではなく、消費者もきちんと理解した上で、食べ残しの持ち帰りをするよう発信していきたいと思っております。

最後に昨今、「サステナブル」や「ウェルビーイング」という言葉をよく耳にいたします。消費者の行動変容を促すためには無理なくできることと、行動に価値を付加することが大切だと思っております。もったいないだけではなくて、食品ロス削減の取組は環境保全にもつながるなど、自分のちょっとした行動が社会の役に立つというメッセージも、併せて発信していただけたらと思っております。以上です。どうもありがとうございました。

○工藤座長 ありがとうございます。山口様、お願いします。

○山口様(代理) 私は、この取組をやっている事業者の声とか、消費者がどのように感じているかといった声を聞く機会がなかなかなかったので、大変貴重な時間でした。本当に食品ロス削減が進むことが、このガイドラインにとっては重要なことですが、事業者にとっては HACCP が重要であるとか、消費者の食品衛生に関する考え方が、より一層進むことを期待しております。ありがとうございました。

○工藤座長 どうもありがとうございました。私から最後に一言、お話をさせていただきたいと思います。食品ロス削減というのは、消費者と事業者の2つの立場で議論を進めてきたのですが、いずれにしても経済的な面で考えますと、両方にメリットがあるのかなと思って、すごく前向きな取組であると私は認識いたしました。また、食中毒のことを考えますと、飲食店での食中毒も多いですし、家庭での食中毒も発生しております。そう

いった意味で、こういった具体的な取組の姿を直接的に消費者の方、直接的に事業者の方に示せる、良い機会になっているかと思います。そういったことで、日本全体で食品衛生という感覚が、食育も含めて子供たちにも広がっていくようなことが、ちょっと期待できるのではないかと思います。それでは、事務局から何か御連絡はありますか。

○事務局 工藤座長、構成員の皆様、どうもありがとうございました。最後に事務局を代表して、健康・生活衛生局長の大坪より御挨拶を申し上げます。大坪局長、お願いします。

○大坪健康・生活衛生局長 健康・生活衛生局長の大坪でございます。7月の第1回の検討会から今日で4回目ということで、工藤座長を初め、構成員の皆様には本当に貴重なお時間を頂き、御知見を頂きました。また、ヒアリングに参加していただいた事業者の皆様方にも、心から感謝申し上げます。

食品ロス削減の推進ということは、政府の大方針でもございますけれども、第1回にも申し上げましたように、厚生労働省は余り得意としている分野ではありません。どうしても食品衛生のレギュレーションのほうを担当しておりますので、どのように進めていくかは、座長ほか、皆様とも御相談をしながら今日を迎えることができました。極めて難しい課題ではございましたけれども、座長が今おっしゃったように、持ち帰りに限らず、消費者の皆様が御判断するものに資するような御提言を頂いたのではないかと考えており、大変感謝申し上げます。

今後は先ほど事務局からも申し上げましたように、消費者庁で検討が進んでいる食べ残しの持ち帰りに係る法的取扱いのガイドラインの中に、これをパッケージとして含めることとなります。令和7年4月1日からの運用に向けまして、今日頂いたような御意見や注意事項なども踏まえて、進めてまいりたいと思います。本当に貴重なお時間、御意見をありがとうございました。

○工藤座長 それでは、食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会は、これにて終了させていただきたいと思います。長時間の御協力、ありがとうございました。