

<第23回奈良県食品安全・安心懇話会 議事録>

○事務局

本日はお忙しいなか懇話会に出席をいただきありがとうございます。

ただいまより第23回奈良県食品安全・安心懇話会を開催いたします。

私は、本日の司会を務めさせていただきます消費・生活安全課の中谷でございます。よろしく願いいたします。

開催にあたりまして、ご容赦願うことが一つございます。

今日の本懇話会には、当課課長姫野が出席することとして調整したのですが、県議会における当部局の委員会が本日となり、そちらへの出席要請により、やむを得ず欠席させていただくこととなりました。

課長からは、委員の皆様との意見交換が叶わず残念であるとともに、出席できず誠に申し訳なく思っていることを伝えて欲しいとのことでございました。

よろしくお願い申し上げます。

課長に代わりまして、私から開会の挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、ご多用中にもかかわらず、ご出席いただき、ありがとうございます。また、平素より、県政の推進にご理解、ご協力を賜っておりますこと、厚くお礼申し上げます。

近年、食をめぐる環境は大きく変化し、健康志向のさらなる高まりと相まって、国民、県民の行政に対する要望は、さらに多種多様、複雑、大きなものとなっていることを、担当課としてひしひしと感じております。

また、本日の懇話会の内容にも関係するところですが、最近の食品衛生行政には、HACCP手法の促進を含めた、事業者における自主的な衛生管理の推進が強く求められており、これにより、私達も、事業者に対して、従前からの規制的、取締りの対応だけでなく、事業者の自主的な動きを誘引するような働きかけといったものへの施策の転換も重要であると考えているところです。

しかし、これは基準に照らした一律的な対応ではなく、事業者の規模や業態、製品の種類などにより千差万別の対応となり、また助言的、支援的な場合も多くあり、それだけ専門知識と丁寧な対応が必要となることは必至であるため、これに応じられる力を身につけるよう努めなければと改めて感じているところです。

このような状況であるからこそ、なおさら、委員の皆様から、それぞれの専門分野のお立場から忌憚のないご意見を頂戴し、ご意見を参考に、現状に即した新たな監視指導の展望などを見据えていきたいと考えています。

本日はよろしくお願い申し上げます。

～開会～

○事務局

それでは懇話会設置要綱に基づき、座長を今村会長にお願いいたします。

○今村会長

本日は、6名の傍聴人がおられます。

傍聴される方は、傍聴要綱に従い、懇話会の円滑な進行にご協力頂きますようお願いいたします。

また、終了予定が午後4時となっておりますので、議事がスムーズに進みますよう、委員の皆様にはご協力をお願いします。

議事1、平成27年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）につきまして事務局から説明をお願いします。

○事務局

配付した資料には資料4として奈良市の監視指導計画案も含まれておりますが、中核市である奈良市は独自に計画を策定していますので、ここでは、県の監視指導計画等について説明いたします。

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第24条において、年度ごとに策定することが規定されており、当県では、原案を作成し、意見募集（パブリックコメント）を行い、提出意見とそれに対する県の考えをこの懇話会で示し、意見を調整した上で策定することとしております。

計画全てについてこの場で説明はできませんので、概要版として資料1を付けておりますので、これに沿って説明いたします。適宜、資料2もご覧ください。

当計画の目的、実施対象、実施期間は記されているとおりです。実施にあたっての基本的方向として、（1）食品営業施設への監視指導、（2）食品の試験検査の実施、（3）食品に起因する健康危害の防止及び食中毒発生時の迅速な対応、（4）食品等事業者による自主衛生管理及びHACCP手法の導入を促進、（5）県民への情報提供と意見交換を挙げています。実施体制は、当課、県内4カ所の保健所、2カ所の食品衛生検査施設が主体となり、必要となれば、国、県庁内他部署と連携をとり行ってまいります。

昨年度計画からの変更点を6に記しています。1つ1つ説明していきますので、計画本文のページ数を参考にしてください。

（1）食品等事業者は、従来からの管理運営基準の他に、HACCP導入型基準を選択できるようになることから、HACCP手法の導入促進及び助言・指導の文言を追加しました。（計画本文p.1、p.9）具体的な内容に関しましては、この後の議題2において、説明いたします。

（2）平成27年2月16日に葛城保健所と桜井保健所が統合し、中和保健所となりましたので、組織の表記を修正しました。（計画本文p.2）

なお、中和保健所は、旧耳成高校を改築した「榎原総合庁舎」の1階にあります。場所は、中和幹線沿いの「まほろばキッチン」の北隣です。

(3) 食品表示法の施行に伴い、表示関係の部分について、文言を修正しました(計画本文 p.3)。本計画案作成時点で食品表示法の施行時期は未定でしたが、つい先日、4月1日施行と正式に決定されましたので、策定時には、現行の JAS 法、健康増進法にも係る部分は食品表示法についての表記に変更いたします。

(4) 重点的に監視指導を実施すべき項目について、近年の食中毒発生状況を踏まえ文言を修正しました(計画本文 p.5)。具体的には、ウイルス性食中毒に豚や野生獣肉の生食による E 型肝炎について記載しました。また、自然毒食中毒については、昨年話題になったカエンタケに加えて、じゃがいものソラニン食中毒についても計画案に記載しています。当計画(案)については、本年1月30日から3月1日の1か月間意見募集を行いました。その結果、3名の方から10件の意見をいただきました。

資料3で意見募集結果について、提出された意見及び県の考え方を取りまとめているので、説明いたします。資料2と資料3「平成26年度奈良県食品衛生監視指導計画(案)に対する意見募集結果について」の両方を見比べながらご覧ください。

まず、1つめ(計画案3ページ)と3つめ(同4ページ)の意見ですが、食品表示法の施行に伴って、監視指導や情報提供への要望がありました。これに関して、当県では、すでに食品表示に関しては当課で一元化しており、食品表示法の施行に対しても、これまでどおり関係機関と連携しつつ、監視・指導や情報提供を主体的に行っていく、相手に応じただけのわかりやすい情報提供に努めます。なお、食品表示法についての詳細は、後の議題でお話いたします。

次に2つめの意見(計画案4ページ)ですが、ノロウイルスによる食中毒とじゃがいものソラニン類による食中毒対策の要望がありました。これに関してですが、ノロウイルスによる食中毒は引き続き重点的に監視指導を実施していきます。また、じゃがいものソラニン食中毒につきましても、本年度より当計画に盛り込み、啓発資料も作成し、関係機関と連携しつつ、より一層の対策を行っていきます。これらの食中毒についても、後の議題で詳細は説明いたします。

次(計画案4ページ)に、放射性物質検査の継続と対象の拡充、結果の迅速な公表について、要望がありました。このことに関してですが、検査につきましては、状況を勘案しながら引き続き実施していきます。また、検査結果につきましても、記載のとおり公表に努めていきます。

次(計画案8ページ)ですが、より多くの食品企業で HACCP 手法の取り組みが進むよう普及啓発の充実について要望がありました。これに関して、当県では本年より、当計画の基本的方向として、「HACCP 手法の導入の促進」を明記し、HACCP 手法の普及を図っていきます。さらに HACCP 導入型基準の採用や採用を検討する事業者に対する助言や指導も積極的に行っていきます。なお、理由のところにある認証制度につきましては、後の議題で報

告させていただきます。

次に、本懇話会につきまして、これまでの振り返りと、これからの長期的ビジョンへの期待としての意見がありました。このご意見につきましては、今後の懇話会のあり方の参考とさせていただきたいと思えます。

次（計画案 8 ページ）に、リスクコミュニケーションについて、食品の異物混入に端を発して、リスクの大小に応じた冷静な対応の必要性やそれにつながる小規模な意見交換の場を持つことなどの要望がありました。これに関しては、ご意見のとおり、まさしくリスクコミュニケーションの目的の一つに、「ゼロリスクはない」「リスクには大小がある」といったことを知り、リスクを理解する力を身につけ、それに応じた冷静な対応を促すことが重要であると考えています。そのためにも、ジュニア食品安全ゼミナール、大学生を対象にしたリスコミ、保健所単位の地域密着型リスコミなどを実施していきたいと考えています。

次（計画案 10 ページ）に、食品の事故を防ぐため、関連事業者への意識啓発と情報提供の要望及び地域での様々な取り組みに対しての食品衛生の啓発や相談窓口の要望がありました。ご意見のように、各事業者の規模や環境によって、取られる対策は変わってきます。そのような事情を鑑み、通常の監視時において、保健所の食品衛生監視員は各施設の状況に応じた指導・助言を行っています。また、全体的な内容に関しては衛生講習会等を通じて情報提供いたします。

また、地域での祭典、催事等の際は保健所に報告することになっており、その際に相談や助言も行っております。

最後（計画案 11 ページ）に、検査の拡充の要望がありました。理由は記述のとおりで、特に食物アレルギー検査、残留農薬検査についての要望がありました。これに対する当県の考えを記載しています。近年、食品の衛生確保の方法は、HACCP 手法の有効性により、製品の抜き取り検査等から製造工程をリスク管理することを重視するようになってきており、管理運営基準に HACCP 導入型基準が規定されたこともあり、今後、行政の監視指導の方法もそれに合わせて、変化し、転換していくことが求められています。

すなわち、製品の収去検査による個別確認に加えて、事業者自らが HACCP 手法を取り入れた製造工程管理を行うことを普及啓発し、製造工程管理に着目した詳細な監視・指導が必要になってきます。当然、そのためには、相当な時間を費やす必要があります。

特に今年度は HACCP 導入型基準初年度であり、このことが顕著であると予想されるため、行政の力に限りがある以上、どうしても業務を見直さなければならず、先に述べた趣旨からやむを得ず収去検査数を減らすことにしました。ただし、計画作成にあたっては、必要であると判断した検査は減らさず、さらに、これまでの検査結果や県内外の状況等を勘案して効果的なものとなるよう検討に努めました。

以上、長くなりましたが、各意見とそれに対する県の考えを述べさせていただきました。本日、当懇話会でいただいたご意見も併せて検討させていただき、最終的に平成 27 年度

計画として、3月中に策定したいと考えています。

以上でございます。

○今村会長

ただ今の事務局からの説明に対しまして、ご意見、ご質問など、ございませんでしょうか。はい、森委員。

○森委員

森でございます。後ほど議論があるかも分かりませんが、私はこの意見提出者に含まれていまして、申し上げて構いませんでしょうか。4点意見がそれぞれありまして、順番に。

まず先ほどの資料3の1番目の表の項目でございます、県民、食品事業者等関係者への積極的な情報提供の要望でございますが、後ほどございますけれど、食品表示法は分かりやすくということでございますが、消費者にとってはなかなか読みづらく、いろいろ難しさはあるんですけども、改正された趣旨については回答いただいておりますが、計画が円滑に進むように、具体的に何かお考えかお聞かせ願いたいと思っております。

2点目でございますが、ページが裏になりますけれども、第4のHACCP手法の導入、普及啓発のところでございます。この部分につきましては、後で説明があると先ほどご説明がありましたが、現在把握されている奈良県内の食品企業数と、今回計画される中身でどのぐらいの参加を県としてはお考えいただいているのかということが、具体的な数値としてありましたら、ご説明をお願いしたいと思います。

それから3点目の、第5、リスクコミュニケーションの項目のところ、食の安全に関するコミュニケーション強化の要望のところでございますけれども、回答のところ保健所単位の地域密着型のリスクミということでございますけれども、これも具体的な実施計画などが保健所単位でございましたら、お願いしたいと思います。それとテレビ番組などでの取り組みはできないのかどうかということで、質問をさせていただきます。そういう可能性があるかないか質問したいと思います。

それから4点目、最後のページになります。検査の拡充でございますけれども、表の中でございますが、昨年対比で説明をしていただきたい事項が2つございまして、1つが食物アレルギーの検査件数、昨年と今年と、その考え方についてご質問したいと思います。もう一つは過去に経験した事例で、残留基準を超える農作物の検査の件でございますけれども、これも昨年の件数と今年の件数と、今後これらを増やすことが可能性としてはあるのかどうか。どういってお考えでこの件数が、今回、計画数があるのかをご説明いただきたいと思っております。以上4点よろしく申し上げます。

○今村会長

4点ご質問いただいておりますけれども、順番に事務局からご回答いただいております。

どの項目についての回答かをぜひ明確にしてから言ってください。お願いします。

○事務局

今のご質問に対して回答いたします。

1点目の食品表示法の関係です。皆さんにずっと懇話会で言っていたとおり、施行日が平成27年6月27日、公布の日から2年後と推測していたのですが、先日の閣議決定によりまして、4月1日施行となりました。これよりまして3月20日を目途に、基準案が策定されることとなりました。

施行までの間の周知というのは実にはできない話で、事務的にこれから詰めていかなければならないことが多いのですが、加工食品につきましては5年間の経過措置がありますので、施行された後でも、あらゆる機会を捉えて啓発していきたいと思っております。

事業者の皆様、消費者の皆様に、なるべく相手方に応じた丁寧な説明というのが必要なのかと思っております。

2点目のHACCPの企業数ですが、特定しているものではありません。考えですので、あまり数字的には言えないのですが、20~30ぐらいから始まるのかと思っております。後から述べます認証制度の中で、HACCPの認証に対して、事前的な説明会とか導入セミナーのようなものを設けて行っていくことになると思っております。そこへの参加者は結構あるかもしれませんが、その中で実際にHACCPが必要か、認証を取っていけるかという点を、セミナーを聞いた上で事業者さんが検討していくことになると思っておりますので、その結果次第でございます。ただ、そんなに少ない数でもないと思っておりますし、一度に100、200と来ることはないと思っております。

3点目の地域密着型の実施計画ですけれども、特に今のところ計画はありません。どちらかと言えば地域密着型ですので、要望に応じてという形になると思っております。今後我々や保健所にいろいろなツールを通じて要望が上がってくれば、最大限していきたいと思っております。テレビも今日みたいに使える機会があれば、どんどん使っていきたいと思っております。すみませんが、まだそういう具体的な計画には至っておりません。

最後に検査の拡充、食物アレルギー検査、残留農薬についての県の考え方ということでございました。数については限られたマンパワーなり予算の中で、可能な限り何ができるのか、何が一番今必要なのかということを検討しながら、事業をしているところです。

そういう意味で、確かに検査というのは必要だと思っております。まだまだ事業者の中には、規制的に、取り締まり的に行なわなければならないところもあるというのは認識しておりますので、検査というのは必要だと思っております。ただ、先ほど言いました行政の転換期ということ考えた結果、少し検査数を減らしながらも、アドバイザー的に、またリスクミというものに力を入れていかなければならないのではないかという結果です。

アレルギーと農薬についてですけれども、アレルギーにつきましては前回からご意見を伺っているとおりです。例えば市販のケーキに対して卵とか小麦が出るのは当たり前で、

そのようなものを検査しても仕方がないので、どちらかと言えばリスク排除ということに関しては、主としてアレルギー物質フリーを謳っているような製品を収去して、検出しないということを確認している、主としてそういうことをしています。

アレルギーフリーを表示するのであるからには、事業者は使用していないのは当然ですので、原材料の組成を確認して、取引先に検査成績表を求めたり、施設内のコンタミ防止に努めて自主検査もしていると考えられますので、保健所も監視指導時には自主検査結果や衛生管理記録を確認していますし、万一不備が発見されたなら、指導しているところです。実際過去10年間遡ったんですが、70検体近く検査して表示違反というのは見つかっておりません。

事実、食によるアレルギーの問題になるのは、ニュースでもご存じのとおり、家庭や学校給食や飲食店、外食や中食の話だと思うのですが、そこで実際に入っているのを誤って食べたことによって起こったのが主であると思いますので、アレルギーフリーであると表示している食品を食べたことによって、事故が起こったというのは、私にもあまり記憶がないので、そういう意味で言ったら、アレルゲン検査は相当高価なものですので、そういう事業者の自主管理を補完する意味で、検査数を8検体とさせていただきました。

農薬につきましては前から言っているとおりですが、県内に入ってくる食品の検査と、県から出て行く食品の検査というのがあると思うのです。入りの検査をして不適正なものを排除しようと思ったら、膨大な数の中の1つ、2つ、3つという話になってくると思うのですが、出の検査ということになれば、特に農薬は圃場や流通のときに収去すれば、それだけ広く流通を未然に防げるわけですし、非常に効果的だと思っています。

県内生産品というのは県内消費される割合も高いと思いますので、県内産の検査を重視するということは、結果的には県民の安全安心につながっていると考えていますので、できるだけ生産段階の収去検査を減らさないように、このような形になりました。ご理解いただければと思います。以上4点説明しました。

○今村会長

今のご回答につきまして、森委員いかがでしょうか。

○森委員

生活協同組合のほうでも、こういう食品の表示問題とか、分かりやすくという消費者の視点で努めていきたいと思っております。学習会をする計画も立てておりますので、県にも協賛いただければ幸いかなと思います。やはりテレビ番組を有効に使われるというのが、一定の影響力もあり効果的だと思いますので、ご要望をさせていただきます。それから県の検査の件数は、目いっぱい出しているというご説明かと思いますが、できるなら増やしてもらいたいと思っておりますので、よろしくご検討をお願いいたします。以上です。

○今村会長

続きまして、議事 2、奈良県食品衛生法施行条例の一部改正について、事務局から説明をお願いします。

○事務局

奈良県食品衛生法施行条例の一部改正に先立ち、昨年 1 月 28 日から本年 1 月 7 日までの 1 ヶ月間意見募集を行いました。関係資料は、意見募集前に委員各位にお届けしたとおりです。なお、意見募集に対して提出意見はございませんでした。

2 月 23 日に奈良県議会に条例改正案を提出し、現在開会中の議会にて議案審査をいただいているところです。

少しお時間をいただきまして、条例改正案の概要について説明いたします。

管理運営基準は、厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」に準じて規定していますが、同ガイドラインが改正されたことから、管理運営基準の改正を行います。

主な改正内容は、2 点ございます。

まず 1 点目は、危害分析・重要管理点方式（HACCP）を用いて衛生管理を行う場合の管理運営基準（HACCP 導入型基準）を新たに設けます。

現行の管理運営基準（従来型基準）と並列に HACCP 導入型基準を規定し、営業者はいずれかの基準を選択する形となります。

さて、HACCP とはどのようなものかということですが、お手元の資料 5 をご覧ください。

【従来の衛生管理と HACCP との違い】でございますが、従来方式は、製造・加工した最終製品の抜き取り検査等により安全性を担保する方式です。対して、HACCP 方式は、製造工程中に潜在する危害要因を分析・特定し、危害発生防止につながる重要な工程、フロー図では加熱・冷却工程や包装工程になりますが、この工程を継続的に監視し記録していく方式でもって最終製品の安全性を担保する方式になります。

なぜ、HACCP の導入が必要かということですが、昨年 3 月の懇話会でも触れましたが、政府の成長戦略として平成 32 年には、農林水産物・食品の輸出額を現状の 4,500 億円から 1 兆円への引き上げを目指すこととされています。

また、TPP の交渉も現在行っているところでございまして、食品の輸出入が今後さらに増えると見込まれます。

欧米を始め、多くの国で HACCP の導入が進み、輸出要件として義務づける等、貿易上必須になりつつありますので、輸出企業にとっては HACCP の導入が不可欠となると考えられます。一方輸入に目を向けますと、日本が HACCP を導入していない場合には、相手国に対して高度な衛生管理の要求がしにくくなり、中には粗悪な食品が入ってくる可

能性があります。

そこで、日本でもHACCPを導入すると、我が国と同等以上の安全性が客観的に証明できる食品のみを受け入れることと表明できることとなります。

つまり、グローバルな「食市場」を獲得するためには、国際標準であるHACCPを取り入れ、日本も同レベルで安全性が確保された状況にする必要があります。

なお、従来方式による場合でも、日本の食品衛生水準は高いと国際的に認識されていますが、対外的に客観的な安全レベルを証明する記録がないため、今後はHACCPの導入が必要であるということです。

次に主な改正内容の2点目です。

一昨年に発生した冷凍食品に農薬が混入された事案を踏まえ、保健所は情報を早期に探知し、営業者と共に被害拡大防止対策を速やかに講じる必要があることから、営業者は健康被害が否定できない情報を受けた場合は、保健所に速やかに報告することを追加規定します。

以上が主な改正内容であり、本年4月1日からの施行を予定しております。

○今村会長

ただ今の事務局からの説明に対しまして、ご意見、ご質問など、ございませんでしょうか。

これはこの懇話会からもかねてから食品の対策強化ということと合わせて、この条例の改正をということは言ってきましたし、ちょうど国の制度改正も重なりましたので、その2つが重なっていますけど、かなり前向きに考えていただいた流れで動いているものですので、懇話会としてもこれはぜひバックアップしていきたい案件ではあります。この点についてはよろしいでしょうか。

続きまして、議事3、奈良県HACCP自主管理認証制度について、事務局から説明をお願いします。

○事務局

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度について説明します。

この制度につきましては、前回の懇話会における委員からのご提案に対しまして、制度を検討する方向性として、HACCP手法に特化した認証制度にしたい、HACCP導入型基準に整合したものにしたい、奈良県HACCP研究会との協働ありき、すなわち協働事業としたい、など、お答えしたところです。

それ以降、HACCPにおける国等の動向や制度の課題等を調査・検討し、そのことを踏まえて、昨年末、研究会と意見交換を行いました。

意見交換により、制度の内容については、両者の間に明らかな相違点はなく、疑問点等においても理解が得られました。

それをもとに、作成しました案が配布しました2つのフロー図です。

横向きのもの（資料6）が、当課と保健所と研究会における事務の流れについて、個々の役割を分かりやすくしたものです。

縦向きのもの（資料7）は、事業者さんからの目線も入れて、全体的な雰囲気が分かるようなものになっています。両者に違いはありません。

横向きのフロー図（資料6）で説明します。

まず、制度の名称ですが、HACCP手法に特化した認証であり、自主的な衛生管理を促し、自主的なHACCPプラン作成であることを明らかにするために、「奈良県HACCP自主衛生管理認証制度」とする案です。しかし、少し長いので、親しみやすいものとして、通称として、「ならハサップ」としたいと考えています。

フロー図に沿って説明します。

まず、認証の申請におきましては、研究会の実施するHACCPプラン作成のためのセミナーを受講し、修了することを条件にする、すなわち、研究会との協働ありき、セミナー受講ありきの制度としたいと考えています。

セミナーは、座学、聴講だけではなく、参加者自らが実際にHACCPプランを作成するワーキングの部分も多く取り入れたものとする事で研究会と合意しており、単に、事業者がプラン作成の方法を学ぶだけでなく、自らが適正なHACCPプランを作成するものであり、後の認証申請と一体的なものにしたいと考えています。

セミナーの具体的なカリキュラム等は、今後、制度設計の次にくる、実務的作業において、県、保健所、研究会で詰めていくことで意見共有したいと思います。

また、プランの完成がセミナー修了であり、その意味では、作成されたプランについて、一定のトライアル期間を設けて実際に動かしてみて、有効であり問題のないものであるのかチェックしたうえでのセミナー修了としたいと考えています。

したがって、セミナーの修了、修了証の交付においては、単にセミナーに参加したかどうかではなく、プランが作成されたこと、作成されたプランがセミナー内容に照らして適合していることの評価の結果であり、この決定を研究会が担うこととしています。

その後、作成されたHACCPプラン、一般的衛生管理の自己評価書、その他必要書類を添えて、保健所に提出し、保健所を経由して当課への申請となり、合同での書面や実地調査の結果により、認証の適否を判定することとなります。

このように、認証を希望する事業者にとっては、丁寧な対応であることは間違いありませんが、その反面、ただ座っていればよいといった安易なセミナーではなく、自主的な作業等、負担も大きいことですので、セミナー受講の前に、導入のための事前説明会を行い、このあたりを十分に説明し、セミナーを受講してもらうこととしています。

認証された事業者については、ホームページ等により広報し、認証マークの表示を認める等を考えています。

予定としては、あくまでも現時点での希望であるのですが、セミナー、申請、調査を経

て、特にセミナーには、プラン作成作業やトライアルを含んでいますので数ヶ月かかると予想されますが、なんとか来年度中には認証施設を出したいと、そのような目標で、県と研究会で頑張ろうと意志を共有しているところです。

以上が、制度案の概要です。懇話会でのご意見をいただきたく、少し長くなりましたが、現時点で話せることをできるだけ具体的に説明しました。 よろしくをお願いします。

なお、この懇話会でご意見承りました後、県庁内部で、この制度案を反映させた要綱等を整備し、整備された段階で案は取れますが、それから、研究会と一緒に、プラン適合基準の確認、それを基本にセミナーの進め方の検討など、具体的な作業にかかっていると考えています。

これがまた大変なことですが、まずは、ようやくここまで来たという感じです。

この場を借りまして、委員である、研究会の坂上会長、研究会主宰である食品衛生協会の岡山会長、ならコープの森理事長に感謝申し上げるとともに、これまで貴重なご意見をいただき、応援くださった今村会長はじめ懇話会委員各位に深謝します。

それでは、ご意見を承ります。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。これはこの懇話会にとっても、7～8年前からの懸案事項でここまで来たという感じがしますが、これは坂上委員のほうから、何か今の件について、追加のご説明をいただくことは可能でしょうか。

○坂上委員

私から意見というか、お礼になるんですけども、その意見を述べさせてもらってもよろしいでしょうか。もう少し各委員の意見を聞いてからとは思っていたんですけども、ただ今中谷主幹から、この奈良県の HACCP 自主衛生管理認証制度に関する説明をいただいたことは、まずありがたいと思っております。

それで我々の立場から意見を述べさせていただきます。NPO 奈良県 HACCP 研究会としましては、今お示しいただきました奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度、通称「ならハサップ」と申しますが、先ほどもご発言がありましたけども、我々が開催します HACCP 作成プランの研修会を受講して、修了することを条件にするという案ですが、非常にありがたい、また非常に責任が重大であり厳粛に受け止めているというのが現状でございます。

このことに関しまして、先ほどもお話がありましたが、かなり以前から皆さんのご協力の中で進めていまして、奈良県庁並びに奈良県内の各保健所の専門官の方々と、後でご発言があるかと思いますが、奈良県食品衛生協会、並びに市民生活協同組合ならコープ等、それぞれの組織がありまして、官民が一体となって、奈良県内の食品企業がより発展することにつながるため、非常に期待をしております。

制度をスタートする上でいろいろ調整が必要かと思うのですが、我々としましては、そ

の方向性が確認できるということは、非常にありがたいということで、可能な限り精一杯頑張っていきたいというのが、研究会としての意向でございます。この件に関しては、この場におられます食品安全・安心懇話会の会長である今村先生をはじめ、各委員の皆さま方のご協力を賜るということが、必要条件でございますので、その点に関してもご理解とご協力をいただきたいと思います。以上でございます。

○今村会長

ありがとうございます。この件に関しましてご意見やご質問等はございますでしょうか。特に関わってもらっているお二方からご発言をいただきたいと思います。

○岡山委員

まずこのならハサップに関しまして、今、坂上委員がおっしゃられたこと、全く同感でございますし、ありがたいというふうに感じております。

ただ、あくまでもこの「ならハサップ」というのは、県内の食品製造企業を対象にされているものでございまして、将来的には、その認証レベルをどのようなところにお持ちになれるかというのは、これから協議していくわけでございますけれども、それはそれで大変素晴らしいことですが、やはり観光立県としまして、まず県外からお越しになれる方々にとって、まず一番中心になってくるのはやはり、旅館、ホテル、飲食店、そういったところが大変になるかと思うんですけれども、そういうところにも次は焦点を合わせた、何かこういう制度をもって、自主衛生管理、もっと広めていければというふうな考えでございます。以上でございます。

○今村会長

ありがとうございます。森委員。

○森委員

経過をいろいろとご説明いただいて、かなりの努力を頂戴しまして、ここまで来たわけでございますけど、いろいろな疑問点はあると思いますが、広報をうまくやるのが大事だと思いますので、また協力をさせていただきたいと思いますので、よろしくお願ひします。ありがとうございました。

○今村会長

この件につきまして、何かご意見やご質問等ございませんでしょうか。これは本当にこの懇話会としても、私がこれに参加させてもらってからも8年あるのですけれども、8年間の議論の結晶でございまして、ここまで来たことに関しては感無量のところがございません。

折しも国が食品衛生法の中で HACCP を義務化していこうという流れの中で、この「ならハサップ」は、その流れに乗っているという意味では乗っているんですけども、これからまた国も HACCP の基準を示してくるでしょうし、本来、日本版 HACCP というものがあるべきではないかという議論もありますので、これからの議論にまたなじむように、これを育てていっていただくことも、また必要じゃないかなというふうに思います。他この件に関して、よろしいでしょうか。では次の議題に進ませていただきます。

続きまして、議事 4、平成 26 年度リスクコミュニケーション「ジュニア食品安全ゼミナール」の開催結果について、事務局から説明をお願いします。

○事務局

事務局からご報告いたします。〔資料 8〕をご覧ください。

平成 27 年 1 月 22 日、上牧町立上牧中学校にて「ジュニア食品安全ゼミナール」と題しまして、内閣府食品安全委員会より職員を招き、中学 1 年生 150 名を対象としたリスクコミュニケーションを開催いたしました。

「ジュニア食品安全ゼミナール」とは、従前より当課が実施してきた参加者を公募するリスクコミと趣向を変え、若い世代に食の安全について興味を持ってもらい、冷静に判断する目を養うことを目的としております。

開催当日は、まず、当課が食中毒についての基礎知識や県内の保健所の監視体制及び検査体制について講義を行い、次に食品安全委員会より、食の安全に関する 5 文字の言葉を作り上げるクイズ形式の、「食品安全ファイブリーグ」を実施しました。クイズの内容は、リスクについての考え方から健康食品に至るまで、幅広いものでした。質疑応答の時間には、マクドナルドなど中学生に身近な食品への異物混入や、残留農薬のヒトへの影響、栄養サプリメントの効果などについて質疑があり、活発な意見交換が行われました。

また、参加者の理解度や満足度を確認することを目的として、事前アンケート及び事後アンケートを実施しましたので、ご報告させていただきます。

まず、食の安全性に関する興味や知識を計る 4 項目のアンケートについてですが、ジュニアゼミ受講後は、全ての項目において有意義な結果が得られました。特に「自分で安全な食品を選ぶための知識を持っているか？」との質問については、事前アンケートでは知識を持っていると考えた生徒は 23% しかいませんでしたが、事後アンケートでは「判断するための知識が身についた。」と答えた生徒は 80% と大幅に増加しており、ジュニアゼミを通じて食の安全に対する正しい知識と冷静な判断力を身につけてもらえたものと考えております。

〔資料 9〕裏面はジュニアゼミの運営に関する事後アンケートになっており、頂戴したご意見は今後の実施に役立たいと考えております。事後アンケートの自由記入欄には、「ジ

ジュニアゼミの話を家族にも教えようと思う。」、「食中毒にかかり亡くなる人もいることを知って恐いと思った。大人は生肉を食べたりするけど良いのかと思う。」等の意見が寄せられており、この内容が家庭で話題に取り上げられ、家族からさらに外に広がっていけばリスクの目的が達成されるのではないかと期待しております。

今後も、今回同様のジュニアゼミの実施や、各保健所単位で実施する比較的小規模なリスクについても開催していきたいと思っております。

本リスクコミュニケーションの結果については、消費・生活安全課のホームページにも掲載しておりますので、お時間のあるときにご覧いただければと思います。

開催結果についての報告は以上となります。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。ただ今の事務局からのご説明に対しまして、ご意見、ご質問等ございませんでしょうか。では坂上委員。

○坂上委員

アンケートの回答数が、事前が 151 で事後 150 名ですけれども、回収率としてはどれぐらいであったかを教えていただけますか。

○今村会長

事務局からお願いします。

○事務局

学年の生徒数は 160 人ですので、回収率は 93%以上ということになります。

○坂上委員

はい。分かりました。

○今村会長

ありがとうございました。

○今村会長

他はいかがでしょうか。この件につきましてはよろしいですか。

続きまして、議事 5 に移ります。ここからは委員からの提案議題について、意見交換をしていきたいと思っております。

まず、食品表示について、坂上委員からご提案をいただいております。提案理由のご説

明をお願いします。

○坂上委員

それでは1番の食品表示ということで、実際はこの4月からスタートするという事になってはいますが、このとおりに読ませていただきます。食品表示法が2015年6月頃からスタートする予定とされているようですが、奈良県ではそれまでの予告と施行後の取り扱い等について、どのようにお考えでしょうかというのを質問とさせていただきました。

○今村会長

ありがとうございました。

それでは、ただいまのご提案につきまして、事務局から、説明をお願いします。

○事務局

資料9「食品表示制度の施行に向けたタイムスケジュール」をご覧ください。

食品表示法は平成25年6月28日に公布されております。政令案、表示基準案についてパブリックコメントを実施し、公布から2年以内、すなわち本年6月までに施行の予定でした。

しかしながら、この度、3月3日の閣議決定により、食品表示法は4月1日施行されることとなりました。

また、食品表示基準は3月20日頃公布予定との情報を得ております。

法施行後ですが、経過措置期間を経て、食品表示法に基づく表示に完全移行となります。この経過措置期間ですが、食品によって異なり、加工食品及び添加物については5年、生鮮食品については1年6ヶ月です。この間に、食品関係事業者等に対し、食品表示基準についての情報提供や相談対応に努めます。

食品表示基準の概要については、資料10のとおりですが、新たに創設される「機能性表示制度」について情報提供させていただきます。食品が体にどのように良いかを国の許可なしで表示できる制度で、企業の責任において科学的根拠に基づき機能性を表示することができます。生鮮食品や加工食品を含む全ての食品が対象となりますが、アルコール類は除かれます。業者は、販売前に、研究結果や論文などの科学的根拠を添付し、消費者庁に届出を行います。健康の維持・増進の範囲内であれば、体の特定部位に言及した表現もできますが、病気の治療を暗示することはできません。現行の制度では「特定保健用食品(トクホ)」と「栄養機能食品」がありますが、トクホよりも手続きのスピードが速まること、特定のビタミン・ミネラルに限る「栄養機能食品」よりも幅広く活用できることが期待されます。

○今村会長

今の説明に対して、坂上委員いかがでしょうか。

○坂上委員

事務局の説明で納得したのですが、最後のところで、少し前にも新聞に載っていたことですが、機能性表示制度ということで、トクホと似ているように感じますが、企業の責任が大きくなるので、できるだけ皆さまが混乱しないように、適宜説明をしていただかないといけないというふうに感じました。よろしくお願いします。

○今村会長

他にありませんでしょうか。

今回の食品表示法の改正はなかなか厳しい内容になっていますので、純粋に消費者保護とは思えないところがあります。少なくとも機能性表示を野放図にしているということは、企業振興としては非常にいいと思うのですが、栄養機能表示ができるということは当然、副反応は予想されるわけです。単純に体重が下がるという機能表示していいのだったら、毒物を飲めば必ず体重は落ちますから、なかなか危険な例が私はあると思います。それで制度が出来上がってくればどうやって監視をするのかということや、国と県との関わりを整備していかないと、これはなかなか大きな事件が起こるんじゃないかと思います。実際アメリカではかなりこの件でも訴訟が起こっていますし、健康被害も起こっていますし、慎重に対応していかないと日本全体が方向を誤る可能性があるのかなというふうには思います。

○今村会長

続きまして、「食中毒について」の提案議題ですが、坂上委員、高橋委員からご提案をいただいております。

まず最初に、坂上委員から「小学校におけるジャガイモによる食中毒について」ご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

それでは、私から最初に説明をさせていただきます。お手元の資料の 2 ですが、小学校におけるジャガイモによる食中毒について、今年の 1 月 21 日の読売新聞で、この下にその記事が貼り付けてありますけども、川西小学校での食中毒の発生が報道されました、このジャガイモの食中毒というのは、発生頻度としてはあまり多くないかと思うんですけども、県としては県内の小学校等に対して、より注意喚起等を実施する予定があるかというところを考えております。

これに関しましては、この記事には書いていないんですけど、大阪の八尾でしたか、小学校で過去にも起こった事例等々があるかと思えます。県でも以前にもあったかと思うんですけども、やはり児童を守る立場で、従前からされているとは思いますが、より深

く、より繰り返して啓発活動をしていただきたいという思いで意見を出しました。以上が説明でございます。

○今村会長

はい。ありがとうございます。ちょっと今村からも追加で、坂上委員からのご提案を受けまして、一番最後の紙にこんなスライドを 2 枚ほど付けさせていただいております。このスライドの下のほうが関係するのですが、2009 年にも奈良県内で結構大々的に報道されたこのジャガイモの事件がございまして、5 年、6 年ほど前にも報道レベルでの事件は起こっているということを情報提供させていただきます。

それでは、ただいまのご提案につきまして、事務局から、説明をお願いします。

○事務局

資料 1 1 と今村会長提供の資料をご覧ください。資料 1 1 は当県が作成しました、じゃがいものソラニン食中毒の啓発資料です。ジャガイモに含まれる有毒成分で、食中毒の原因となるのがソラニン類という物質です。ジャガイモの芽や未成熟な緑色の部分に多く含まれており、大量に摂取すると、資料にもあるように、嘔吐・下痢・腹痛等の食中毒症状を呈します。ソラニン類は熱に対して安定な物質ですので、細菌やウイルスと違い、加熱調理しても毒性は変わりませんので、注意が必要です。

ジャガイモを原因食品とする食中毒は、今村会長の資料にもありますが、県内では平成 21 年 7 月に奈良市で 1 件（患者数 35 名）。平成 19 年 7 月に広陵町で 1 件（患者数 5 名）起きており、いずれも小学校の調理実習で発生しております。全国的には平成 21 年から平成 25 年の統計になりますが、5 年間で 11 件の発生があり、患者数は 119 名でした。ノロウイルスやカンピロバクターに比べて多い数字ではありませんが、ほとんどは小学校で発生しているということもあり、啓発は必要であると考えております。当課では、ホームページで啓発資材を掲載しているほか、先に述べましたとおり、本年度はジャガイモのソラニン食中毒についても、重点項目に加えております。

○今村会長

続きまして、教育委員会から説明をお願いします。

○保健体育課

教育委員会といたしましては、日頃より安全な学校教育活動の遂行に努めて頂くため、これまで注意喚起を行ってきたところです。

平成 21 年 7 月 27 日付け教学第 4 7 3 号においては、「学校において栽培したジャガイモによる食中毒の防止について」、また、平成 23 年 6 月 15 日付け教体第 1 6 5 号

「学校内の行事等に係る食中毒の防止について」文書を発出し、注意喚起を行ってきております。

今年度のこの事故を受け、平成27年1月27日付けの文書において、学校教育課長と保健体育課長の連名による文書を、各市町村教育長及び各県立学校長に出したところです。

学校内の行事等に係るジャガイモによる食中毒の防止について通知をいたしました。

学校教育活動における配慮事項として、次の事項を文書の中に示しています。

1つ目は、栽培活動時の注意。その中では、畝の管理、栽培期間のこと、収穫後に調理して食べることを念頭において安全な栽培に努めること。

2つ目として、収穫時の注意です。収穫後の保管についてお願いをしております。

3つ目ですが、調理時の注意といたしまして、未成熟ジャガイモは使用しない、緑化した部分は使用しない、芽は取り除くなど指導の徹底をお願いしております。

4つ目ですが、ジャガイモの栽培活動、調理活動の指導にあたっては、関係の栄養教諭、学校栄養職員と連携を図っていただくことをお願いしております。

平成27年の2月12日に、県教育委員会保健体育課において開催いたしました栄養教諭・学校栄養職員の研修会において、安全な活動ができるよう更なる連携に努めることをお願いしているところです。

今後、4月に開催される学校給食事務説明会、健康教育等担当者連絡協議会においても、いまお話をいたしましたことについて説明し、学校教育活動における指導の徹底をお願いすることとしています。

○今村会長

ご説明ありがとうございます。この件に関しまして、ご意見やご質問等はございますでしょうか。坂上委員よろしいでしょうか。

○坂上委員

先ほどの今村先生の資料と、事務局と教育委員会の説明をしっかりとお聞きしまして、対策が取られていることを再度確認しました。栄養教諭の先生方が、多分認識はされていると思うのですが、ソラニンに強いので特に注意していただきたいことと、細かいことですが、ジャガイモの芽を取るときに、実際の現場でその芽をどの程度取っているのかということですが、芽が出ている物を使わないのか、多めに取るのか、実際にどの程度まで意識をされているのかということが分かりましたら教えていただけますでしょうか。

○今村会長

今のご指摘事項にお答えできる範囲で、まず学校現場で芽を取るといったときに、どこら辺まで芽を取っているかというご指摘ですけれども。

○保健体育課

今のご質問ですけれども、それぞれの学校現場において、調理実習の方法であるとか管理方法についてご指導いただいておりますけれども、どの辺りのところまで取るかということは、当日の調理作業にどのぐらい指導者が子どもたちの作業、児童、生徒の作業に目を向けられるかということにもかかってくるのではないかと思いますので、後日また報告をさせていただきたいと思います。

○今村会長

あとは事務局から。

○事務局

補足ですがこの件に関しては、私もいろいろなところに説明に行ったり、報道対応したりしたのですけれども、芽を除去しないといけないことは皆さん知っているんです。一番問題なのは、緑の部分をごどこまで取るのか、それよりも何よりも、未成熟なものにソラニンが多いということを知らない方が相当多い。自分たちで栽培したのだから捨てるのはもったいないという思いもありますので、どうしても小さいものも使おうとするし、一般の方も芽は知っている、緑も若干知っている、でも未成熟なものに多いというのは今回初めて聞いたという方が、結構おりますので、その辺もこういう資料を基に、未成熟もですよということをPRしていかないといけないというふうに感じた次第です。

○今村会長

どうぞ、森田委員。

○森田委員

小さいジャガイモですが、私も農家の親戚がありまして、小っちゃいけど油で揚げるとおいしいよと、よくいただくんです。そんなふうに食べさせてもらっていますが、今のところ幸い食中毒になったことはないです。大きいジャガイモであっても、捨てるのはもったいないので、小さくなってしまっても、青いところを全部取って使ったりはするんですけど、やっぱりそれは全部1個丸ごと捨てる方がよろしいのでしょうか。

○坂上委員

安全な部分は食べてもいいと思いますけど、一般的なことで言うと、先ほどのご説明で未成熟のものに限ってリスクが大きいので、それを中心ということではないかと。

○森田委員

学校給食であれば全部廃棄した方がいいと思いますが、家庭の場合だったらこれぐらいだったら大丈夫かと思って、青いところを全部取って使ったりもしますので、今のお話を聞いていたら、全部捨てた方がいいのかなと思いましたので、ちょっと質問させていただきました。

○今村会長

事務局はいかがですか。

○事務局

お答えになるかどうか分かりませんが、ソラニン類についての文献を見ると、大人と比べて子どもは相当高い感受性を持っておりまして。文献によっては10倍ぐらいということになります。どこまでなら安全とは言えませんが、特に子どもに食べさせる場合は、極論かも知れませんが緑色になったものは避ける方がいいのかなと思います。ジャガイモにはもともと入っている毒素なので、それが多いか少ないかというだけの問題なので、そういう意味で言ったら誰が食べるかということも一つ念頭に入れるべきかなと思います。

○今村会長

今の件につきまして、他ご意見等ございますでしょうか。なかなか根の深い問題で、日本中毎年どこかで必ず起こっていると思いますし、奈良県は3回目ということで。ジャガイモそのもののリスクをあまり社会が認識していないということもあると思います。皆さんソラニンが毒だというのはご存じですけれども、芽が出尽くしたジャガイモを何個ぐらい食べたら死ぬかとかという情報は、あまり皆さんお持ちではないと思います。多分男爵いもだと5個ぐらい食べると普通の人にとって致死量です。

ですから、かなりの毒性が強いものだと思いますし、子どもだとその認識もまず薄いと思います。実際の教育現場で見ていると、子どもたちが自分自身が栽培したものを、先生が捨てさせるというのはなかなか忍びないと、皆さん口をそろえておっしゃっていますし、収穫してすぐに調理実習に持って行けないという環境があつて、ジャガイモの保管そのものをプロがやっているわけではないので、どうしても芽が出てしまうと。

子どもが芽を取りますから、緑のところと言ってもうまく取れていなかったりして、結果的には毎年どこかで起こっていくということが、日本中で起きています。

ジャガイモそのもののリスクを、やっぱりもうちょっと社会全体が認識をして、学校でもこれは起こるということを十分に認識してもらって、周知してもらわないと、なかなか防げないというふうに思います。この件はよろしいですか。

ではもう一つ食中毒で、ノロウイルスにつきまして、高橋委員からのご提案がありますので、その件につきましては高橋委員からご説明よろしいでしょうか。

○高橋委員

昭和工業団地協議会の会員企業であります太平食品工業の高橋と申します。一つお伺いしたいことがございまして、提案させていただきました。ノロウイルスについてなんです。寒い時期になりますとノロウイルスがまん延しますが、ノロウイルスの罹患者、社員ですとかお勤めになる方について、会社への出勤可能日なんですけれども、発生から何日目ぐらいが適正な日にちなのか、そういったものは、どういったところを目安にして出勤可能にしてらっしゃるのか、皆さまにお伺いできればと思ひまして、取り上げさせていただきました。ご教授よろしくお願ひします。

○今村会長

はい、ありがとうございます。事務局からご説明をお願いします。

○事務局

結論から申しますと、この議題に対する回答は、非常に悩ましいところであり、委員のお求めになる端的な回答にはなっておりませんがお許しください。

まずノロウイルスについて少し説明をいたしたいと思ひます。資料12をご覧ください。このウイルスは、ウイルスの中でもかなり小さく、直径は30～40ナノメートルの球形をしております。1ナノメートルは、1ミリメートルの100万分の1であり、非常に小さく電子顕微鏡をもってして初めて見えるような小さいものです。

比較的熱に強く、通常の食中毒細菌ですと75℃1分間の加熱で殺菌することができますが、ノロウイルスを不活化するためには、85℃1分間の加熱が必要とされています。

食中毒細菌の殺菌に有効なアルコールも、ノロウイルスの不活化にはあまり効果はありません。塩素系の殺菌剤が有効とされています。

感染経路は口から摂取するルートで、通常、摂取後24～48時間で嘔気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱といった症状が現れます。特に嘔吐は突然、急激に強く起こるのが特徴的です。症状が1～2日程度継続した後に自然治癒するとされています。

現在のところ、ノロウイルスに対して直接効果のある薬はなく、根本的な治療法もありません。

非常にやっかいなのは、ごく少量、数十個から100個程度の摂取でも発症する点、つまり非常に感染力が強い点にあります。

さて、委員お尋ねの「出勤可能日は発生から何日目なのか」ということですが、ノロウイルスは症状が消失した後も、1週間程度はふん便中に排出され続けます。個人差があり、時には1か月以上も排出が続くこともあります。

したがって、何日目以降であればふん便中にノロウイルスは排出していないと判断できるような目安はないということになります。

さらにやっかいなことに、ノロウイルスに罹患していても症状が発現しない患者も多く

存在します。この場合であっても、ふん便中へのノロウイルスの排出量は、発症患者と変わらない場合も見られるという点です。

食品取扱者に対する法的な規制ですが、先の議題でも触れました県の条例で規定をしております。営業者は、下痢、発熱、嘔吐等の食中毒が疑われる従事者や感染症に罹患した従事者を食品に直接触れる作業には従事さないように措置することと従事制限の規定を設けております。食品に直接触れる作業には、ということです。

委員からの議題に明確にお答えできずに、さらに過言することになりますが、いま説明いたしましたとおり、ノロウイルスの消失する目安はなく、感染力も強いので、特に冬場については、食品等事業者は、従事者の中にノロウイルス感染者が存在するという前提に立ち、また、従事者は症状がなくても感染している可能性があるという前提に立ち、衛生管理を行う必要があると考えています。

資料12に記載のとおり、ノロウイルス食中毒の予防のための4原則を参考に衛生管理を実施いただくとともに、また家族を含めた日常の健康管理もしっかりと行っていただきたいと思います。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。今の件につきまして高橋委員いかがでしょうか。

○高橋委員

はい。かなり悩ましいところもあるのですが、皆さまも同じように思っていられるのではないかなと思いますけれども、下のほうにある4原則ですね、こちらを守って、ノロウイルスを持ち込まないというような状態を作り上げていきたいと思います。ご説明ありがとうございました。

○今村会長

この件につきまして、他いかがでしょうか。坂上委員お願いします。

○坂上委員

ちょっと確認ですけども、2008年以降に冬場には特にノロウイルスの検査をするというのがあったと思うんですけども、その検査でノロウイルスが陰性という判断になれば復帰してもいいんですよ。そこら辺に関して気になったんですけど。

○今村会長

事務局からお願いします。

○事務局

はい。基本的には食品を介して、食中毒を起こすような疾患に罹患していないこととなりますので、委員のおっしゃるとおりかと思えます。ただ、ふん便の検査ですが、まだ消失しきれずにいる患者でも陰性になることもございますので、その検査結果だけをよりどころにするというのは、ちょっと危険な面もあるのかなと思えます。基本的にはお金は掛かりますが、罹患した後は陰性確認をいただいて復帰していただくというのが、一番の最善策ではないかと考えます。

○今村会長

他いかがでしょうか。他の事業者の皆さん、何か知見があれば。なかなかノロウイルスは難しいウイルスで、インフルエンザと同じで人を宿主にするウイルスなんです。人間の体でしか増えないというものなので、逆に入ってきたら必ず起こるというものではなく、この増える、増えないはもう運、不運みたいないところがありまして、ただサルモネラとかビブリオなら 100 万匹以上ないと起こさないのですが、O-157 やノロウイルスというのはヒト宿主だったら、1 匹でもある意味では、いれば起こすと。それはもう運、不運だといふところがあるんですね。

ただ O-157 は感染症予防法で就業制限がかかるんですけども、ノロウイルスは就業制限がかからないというところに、2 つに差があります。O-157 だったら割と明確な基準があるんですけども、ノロの場合はありません。O-157 よりもずっとノロウイルスのほうが強いので、なかなか消毒をしたり完全に除去したりすることもできないし、手から感染するだけとは限らないのです。ウイルスですから、飛沫感染のようなものもあって、O-157 のように食中毒と割り切って考えられないところもあるので、インフルエンザと O-157 のあいの子みたいな対応になるのです。非常に厄介なものだと思います。

最終的にはウイルスそのものが食品に入らなければいいので、大概是手から伝わるものですから、よく洗って食品を触ってもらえば、基本的には食品に移行しないものだと思いますので、その前提に立って管理をしてもらうということが重要なのではないかと思います。特にウイルスは冬場に流行りますので、夏場よりは冬場のほうが起こしやすいという前提で、また対応していただくということでしょうか。

この件についてよろしいですかね。次の議題に移らせていただきます。「食の安全・安心に関連する報道について」の提案議題ですが、森田委員、坂上委員からご提案をいただいております。

まず最初に、森田委員から「最近の報道に関連する食の安全・安心について」ご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○森田委員

最近、今はちょっと収まっていますけれども、ハム・ソーセージなどに異物が入ってい

る。異物でも、プラスチックとかそういう劣化したものが入っているというのが多いですけども、こんなことを言ったら怒られるかも分かりませんが、やはりどうしてもそれはあると思います。でも、あつてはならないことというのは、この間、歯が入っていましたよね。2回ほど歯とか髪の毛とか。絶対そんなものは入ることがないというものが入っているということは、やっぱり一番気を付けないといけないことやと思うんです。

私もご飯食べていて歯が。「あれ、石かな、おかしいな」と思ったら自分の歯やったんですよ。だから一番最初の報道の時は、自分の歯やったん違うかしらと思ったのですが、もう1回ありましたので、2回も3回もあるはずがないから、やはり入っていたんやなどは思いますけれども。そういう異物が入っているということは、企業の方もものすごく気を付けているので、今までは大丈夫と思っていたのですが、異物混入は困ることですので、追及してもらいたいということ。

それから、消費者のほうも、安心して食べているんですけど、そういうこともあるということも認識した上で、口にするとということも考えていかないといけないことと違うかなと思うんです。

企業に対しては、劣化するということが、その機械のどの部分か分かりませんが、そういう部分はきちんと点検してくれているのかなと疑問に思うのですね。劣化年数が何年と決まっても、そういうことがあれば1年早く、コストが高くなるとは思いますが、早め早めに部品交換をすとか、チェックをこまめにすとか、そういう企業努力をしていただきたいなと思うんです。

今日お聞かせいただいてもものすごくきちんと指導がされておりますので、あとは企業努力と違うかなと思うんです。消費者もそういうこともあるということを知覚して食べ物を口にするとということも大事じゃないかなと思いましたので、ちょっと挙げさせてもらいました。

それと、ついでするので、大和野菜をもっと広めてもらって、誰でも食することができるように高めてもらいたいなと思いますので、よろしく願いいたします。

○今村会長

大和野菜は最後の議題なので、それはまたこの後させていただくということで、まず、今の森田委員からのご質問に対して事務局からのご回答をお願いいたします。

○事務局

加工食品の管理について、今年度報道されたものは、多岐にわたります。期限切れ鶏肉を用いて製造されたナゲットに始まり、カップ焼きそばへの虫の混入、ナゲットへのビニール片の混入、ソフトクリームへのプラスチック片の混入等があります。

先程、議事2において説明いたしましたとおり、営業者は条例に基づき、自らが衛生管理の方法を定めることとされています。管轄の保健所では、条例の遵守状況を確認するこ

とにより、消費者の皆様方の食の安全・安心の確保に努めております。

また、今般の条例改正の説明の中にもありましたが、営業者は健康被害が否定できない情報を受けた場合は、保健所に速やかに報告することについて、追加規定する予定です。これにより、保健所の適切な助言・指導のもとで迅速かつ効果的な原因究明を行うことにより、健康被害の拡大防止につながるものと考えています。

○今村会長

ご説明ありがとうございます。この件につきまして、高橋委員からもし可能だったら、自社における取り組みということでご説明いただけると聞いているんですけども、よろしくをお願いします。

○高橋委員

昭和工業団地の会員として参りました、太平食品工業の高橋です。まず、会社の説明をさせていただきたいと思います。

太平食品工業株式会社は、サッポロー番というブランドで展開しておりますインスタントラーメンの会社でございます。母体はサンヨー食品株式会社で、太平食品工業はそちらの製造の部分をしている会社でございます。太平食品工業自体も子会社とかそういった感じではないので、販売の部門の会社、サンヨー食品が企画ですとか資材を入手するような会社という感じで、サンヨー食品がありまして、製造部門としてある会社でございます。

手前どもの工場でも ISO9001 を取得しておりますけれども、これでもまだ食品安全の観点から言いましたら完璧ではございません。HACCP 手法の導入も徐々に始めておりまして、まずは従業員の衛生管理もそうですけれども、仕入れます資材の確認等も行っております。その辺から説明させていただきたいと思います。

従業員の衛生の管理を設けまして、入室時、作業場への入室の規則もかなり厳しくしております。髪の毛の混入がお客さまのクレームのお申し出の中では多く、髪の毛は絶対に出さないという形を取らせていただいております。入るときにも、ちゃんとした名称が分からないんですけども、ころころと部屋のじゅうたんとかを掃除するものがあると思いますが、それを全身にかけまして、髪の毛が入らないような状態にはしております。ただ、布でございますので、横から出てきてしまったりする可能性もあります。それは休み時間等に確認いたしまして、もう一度かぶり直してとかもさせております。

それでもやはり、入っていたというお申し出が実際あるのは事実です。というのも、入ったところがなかなか髪の毛というのは分からないというのが現状でございます。でも、それは入れないようにするという企業努力は日々しているつもりでございます。

その後、商品に関しましてはハザード分析もいたしまして、CCP 管理というんですが、熱ですとか大腸菌とかの殺菌の管理、湯上げは何分すればいいかということも確認いたしまして、全てコントロールしているような状態でございます。

ハード面としましては、先ほど事例として挙げられました歯ですとかプラスチック片とかが入らないように X 線の異物検査も導入しております。あとは、ネジですとかそういったものが商品に入らないようにということで、金属検出器も導入させていただいております。導入しただけではなくて、そちらが正しく動いているかも、日々確認をしている状態でございます。

それでもなお、お客さまからのお申し出があった場合は、その物が入る可能性があるか、手前どもで入ったものなのか、いったいどこで入ったものなのかが分かるように、大体のものが数値化してございますので、そちらを検証いたします。

クレームは母体のサンヨー食品のほうに入るようになっております。他にも福岡県と群馬県に工場がございますけれども、そちらのほうにも、実際に商品がそこで作ったものでなくても水平展開して、他には事例がないか、または入った可能性はないか確認をするようにということで、即時の展開を行っております。

それに対しまして、もし事例があった場合は、なぜ起こったのか、これから起こさないようにする、この事案に対してどれだけお客さまに迷惑が掛かるのか、回収が必要なのかを即時に判断いたしまして、会議をいたしまして、回収は今のところ手前どもはないんですけれども、どういったプランでしていくかという対策を展開してまいります。

PDCA プランもそうですけれども、5S というのは皆さま聞かれたことはありますでしょうか。食品工場ですとかそういったところでは、労災防止でもあるんですけれども、商品クレームを少なくするというところで、整理、整頓、清掃、清潔、しつけをしております、要らないもの、混ざってしまう可能性があるようなものは全部排除する、いつもきれいにしていくということを心掛けております。

この辺り、会社だけが心掛けても、言うだけではいけませんので、今一番注意しているのは社員教育です。社員教育で、自分たちは、人間の口に入るものを提供するために働いているという自覚を持ってもらうために、入社時に必ずそのことを説明させていただいて、納得していただいた方に会社に入らせていただいております。

あとは、事件になりましたマルハニチロさんのお話とかもあったと思うんですけれども、会社に対する不満ですとかそういったものがないようにということで、年に 1 回は 1 対 1 の面談をさせていただいて、全部いろいろな意見を吸い上げるようにしております。

他に、人的なマンパワーというかそちらのほうで会社は回っているところがあると思いますので、手前どもは月に 1 回、安全衛生委員会というものをさせていただきまして、そちらの中で、異物が入ってしまうのではないかとかそういったところを、社員の目線で、いろんな部署の者が一緒になってグループで社内をめぐるようにしております。可能性があるものを全部排除していくという方針で、2 班体制で改善ができていくかどうか毎月検証しております。

それと、自社でできないものといいますと、資材の搬入、他のメーカーから入れるような小麦粉ですとかそういったものから入る可能性も否めませんので、そちらの検査も全部

させていただきます。そちらはふるいに掛けたりして、もちろん菌なんか入らないようにはさせていただきますのですけれども、ヒューマンエラーもないように、他から入れた資材からそういったクレームがないようにということで徹底して、食品の安全を図る取り組みをしているところでございます。

まだまだ完全には導入しきれておりませんので、手前どもでも日々検証しながら、皆さまに安全で安心な商品を提供できるように、システムの向上を目指して誠意努力していく所存でございます。ありがとうございます。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。森田委員、今のご説明でよろしいですか。何か追加でコメントがあれば。

○森田委員

ありがとうございました。最終的に商品ができる段階で入ってくるのではなく、その前の原材料のところに入っている可能性もあるということですね。

人間のすることだから間違いがあっても当然ということも頭に入れて改善していただいて、より安全な食品を提供していただけたらと思います。今のお話を聞かせてもらって目からうろこでございました。ありがとうございました。

○今村会長

他に、今の件につきまして何かご意見等ございますでしょうか。

異物混入はずっと報道がなされていまして、この後もまた坂上委員からもご指摘いただいていますけれども、ちょっと異物混入の報道が一部偏っていたと思います。少なくともビニール袋が入っていたからといって、新聞に載るような話では全くないと思うんです。それを載せたら多分、新聞はビニール袋でいっぱいになってしまうはずなので。多分 1 日に 10 万件とかという単位で起こっているような案件が、なぜか大々的に報道されてしまっ

て。日本は異物混入が少ない国だと思うんです。海外だともものすごく多いです、昔の日本はすごく多かったと思うんです。それが少なくなってしまって、どちらかというと珍しくなってしまったので、びっくりしてウェブに載せてしまったら炎上するという、ちょっと不幸な悪循環があると思うんです。

ご参考にとあって、アメリカの FDA という食品医薬品局が出している欠陥レベル・ハンドブックというのがあって、人に危害があると思われるレベル、商品として欠陥があるというレベルがあって、読んでいとなかなかすごいことが書いてあります。例えば缶詰だったら 40 匹以下の小虫だったら OK とか書いてあったり、カビは 5%以上生えていても OK とか、一番多いのだったら 50%まで OK とか書いてあって、ウジ虫は三つまでとか、なか

なか普通の日本の感覚と向こうの異物混入の感覚はだいぶ違うんですね。

日本はものすごく、こういう異物混入のレベルに関しては、衛生的に作るようになった分、入っているはずがないというふうになってしまっているところがあって、それに世の中もすごく過敏に反応していると思うんです。

ただ、企業の皆さんも、そういう世の中になっているということを前提に動いてもらわないと、記者会見なんかに出ても、入っていてもおかしくないんだという会見になってしまうと、それもまた逆鱗に触れるようなことになると思うので、そこの折り合いをつけるというところがなかなか難しいんだろうなと思います。

この件についていかがでしょうか。よろしいですか。

坂上委員からこの案件の関連で新聞報道もご提案いただいておりますので、続けて先生からご提案を。

○坂上委員

続きまして異物混入のことで、私からの提案です。下に 2015 年の 1 月 26 日の読売新聞で国民生活センターの報道です。奈良県で昨年 1 年間でどの程度の件数の相談を受けたかを教えていただきたいということで、括弧の中には私の勘違いがありまして、ここは削除できたらしていただきたいんですけども。

それと、本件に関しましては後で説明があるかと思うんですけども、大変詳細な資料(資料 13)をつけていただいたということで、一応これが私からの提案ということにさせていただきます。

○今村会長

はい、ありがとうございます。この件に関しまして事務局から説明をお願いします。

○事務局

坂上委員のご提案で触れられておりました、国民生活センターの報道資料について、資料 1 3 に添付しておりますので、参考までにご覧ください。異物の内訳については表 3 に記載されています。

ご質問のありました、奈良県における今年度の相談件数ですが、資料 1 4 表 1 をご覧ください。奈良市を含めました 1 月末現在の件数は、80 件でした。内訳は、虫が最も多く 24 件、金属 7 件、プラスチック 7 件、人毛・獣毛が 4 件、その他(小石、魚のうろこなど)となっております。過去 5 年間の推移を表 2 に示していますが、例年に比べ相談件数は増加しております。今年度の傾向としましては、1 2 月のカップ焼きそばやナゲットの異物混入事例の報道以降、急増しております。報道以前は例年並みであったことから、消費者の方々の意識によるところが大きいと考えております。

食品関係事業者からの申出や相談も増加していることから、今後の指導に活かしていきたい

たいと考えております。

また、県の消費生活センターには、1月末までに、11件の相談があり、4月から10月までに4件、11月以降に7件と、保健所の傾向と同じく後半に急増した結果となっております。センターにこのような相談があった際、健康危害が否定できない場合には、保健所にも連絡することを勧めており、情報共有を図っております。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。この件につきまして坂上委員。

○坂上委員

細かいことですが、1点質問させてください。虫のことですけれども、私は虫の専門家ではないので分からないんですが、どのような種類の虫が混入は多いとか、そういう傾向とか、もしありましたら。全般的なことでもしお答えできるのであればありがたいと思います。

○今村会長

事務局いかがでしょうか。

○事務局

申し訳ないですが、どういう種類が多いかまでは把握できておりません。

○坂上委員

それに関しまして、例えば県内で相談があった場合、専門の機関とかに出すこともあるのかどうか、単にお店の調査だけということですか。

○事務局

専門機関に出すことがあるかということですが、保健所にお申し出があって、例えばそれが製品に由来するものであるという疑いが強いものについては、関係の自治体に正式に調査を依頼するという流れになっております。通常、関係の自治体をお願いしましたら、その製造工場に出向いて原因究明を行い、また、入っていた異物の同定を行います。例えば虫でしたら専門の機関に分析を業者が依頼する。逆に奈良県に調査依頼があった場合も、製造業者から専門機関に調査を依頼するという流れでございます。

○今村会長

先ほど坂上委員のおっしゃった虫の種類ですけれども、食品単位で見たらはっきりとした傾向があって、それは例えばリンゴだったらアブラムシとか、もともとリンゴに住んでいる虫がいて、アスパラガスだったらその中に羽虫が入り込むとかいうふうなことがあっ

て、当然入ってくる虫はいると思うんです。

その当然入ってくるものと入ってくるはずのない虫というのは分けて考えるべきで、入ってくるはずのない虫というのは途中で入ってきている可能性があるのも、そこら辺は製造工程の問題です。

あまりにも新鮮な虫というのは本当に食べる直前に入ってきていることもあります。完成したものに入ってくるのを防ぐというのはなかなか難しいところがあるので、そこら辺の区別を、クレームをつける側もちゃんと整理をしていかないといけないと思います。

私も昔、保健所長をしていた時、2回ほど電話をお受けした時に「虫が入っている。動いているんですよ」と言って怒っておられたので、それは動いているんだったら今入ってきたに違いないというのが、感じる場所がありまして、そういうクレームをつける側の知識も必要ですし、こういうのは受ける側の対応の仕方も、お互いに習熟していかないと、こういう大問題になってくるんじゃないかなと思います。

○今村会長

最後の提案議題で、森田委員からいただいております地産地消の件ですが、先ほどご説明いただいておりますので、事務局から、地産地消の森田委員からの提案についてのご回答をお願いします。

○マーケティング課

農林部マーケティング課です。県産農産物、日ごろ食品を購入・利用される方々からの応援のメッセージということと受け止めまして、農業を振興する立場から大変心強くありがたく思うところです。

県民の皆さまに奈良県産の農産物を手軽に購入していただける場所としましては、農産物の直売所やスーパーマーケットをはじめとする小売店があるかと思えます。配付いたしましたリーフレットの中に、まず農産物直売所ですと「地の味土の香」と書いてある、県と共同で地域の活性化に取り組む33の店舗の農産物直売所と協定を締結して、取り組んでいるブランドを「地の味土の香」というブランド名をつけてPRしている直売所を紹介しております。

特にこうした協定の直売所では、安全・安心な農産物を提供していこうということから、各生産者の農産物の生産履歴を確認するトレーサビリティ管理ということも取り組んでもらっているところです。大和野菜の積極的な取り扱いや、地域の特産品を原料に使った加工品の開発・販売、各直売所の人気商品の相互販売などを行って、より魅力的な直売所運営に取り組んでおられているところです。

この他にも県内には、常設の大きな店舗を構えている直売所ですとか、週末に開催される朝市などの取り組みも含めて、100カ所を超える農産物直売所、販売の施設がありますので、こういったところを活用いただくとともに、こうした店舗と協力しておいしさのPR、

食べ方の紹介などもしていきたいところです。

もう一つ、スーパーマーケットなどの小売店につきましては、地産地消に積極的に取り組んでいただく店舗を対象に「おいしい奈良産協力店」として登録をいただきまして、「なら産彩」というロゴマークを用いたのぼりやポスターを、県産農産物を販売するコーナーに貼っていただいて、県産農産物のPRをしていこうという取り組みをしています。

協力いただける店舗と連携して、店頭において大和野菜をはじめとする県産農産物をご家庭でお料理できるようなご提案もさせてもらい、試食も通じて、消費者の方々に奈良県産農産物に親しんでいただけるようなキャンペーンも時折、旬々に応じてしておりますので、またこういったキャンペーンにも行っていただきたいなというところです。

もう一つ、奈良県では、農・林・食のアンテナショップ「奈良のうまいものプラザ」というのを、JR 奈良駅の1階のコーナーに開設しております。そちらでも県産農産物の販売もしておりますので、こういった店舗ものぞいていただきたいと思います。ここも直売所、小売店、店舗と連携して地産地消、県民の皆さまに活用いただけるよう推進していきたいと考えております。

○今村会長

続いてお願いします。

○農業水産振興課

農業水産振興課です。よろしく申し上げます。

森田委員から大和野菜という話もあったんですけども、県産農産物につきましては、イチゴや柿、菊など、これまでも奈良県でたくさん作られていた品目につきましては、リーディング品目、県の農業を引っ張っていく品目ということで位置付けております。

その一方で、これから広めていきたい、作っていただきたい品目、お話のあった大和野菜、それからイチジクやサクランボなど有機野菜というようなものにつきましては、チャレンジ品目、これから頑張っていくということでそのような名前をつけまして、全ての品目を振興していくのは難しいので、これだけの品目を重点化して生産振興、拡大を図っているところでございます。

大和野菜につきましては、お手元に茶色い三つ折りのパンフレットがあるかと思いますが、平成17年10月から認定を始めておりまして、伝統野菜、こだわり野菜の二つのグループに分けて認定を進めております。

伝統野菜につきましては、パンフレットの裏側のほうにありますけれども、戦前から県内で生産が確認されている品目ということで、伝統を重んじた品目について認定。こだわり野菜につきましては、栽培や収穫出荷に手間暇を掛けて栄養やおいしさを増した野菜ということで、中のほうにあります「大和寒熟ほうれん草」などにつきましては、普通のホウレンソウを冬場に作ることによって、寒さに当てると甘くおいしくなる、そのような甘

さを追求しました品目ということで位置付け、対応しております。

平成 17 年に最初に 14 品目、こだわり野菜 4 品目と伝統野菜 10 品目を認定しまして、それ以降年々増加していきまして、このパンフレットに載っているのが、大和の朝採り野菜というのが三つ併せて 1 品目になっており、23 品目でしたけれども、平成 26 年 12 月、この前の年末に味間いもと黒滝白きゅうりと 2 品目を認定させていただきました。

味間いもにつきましては、田原本町の味間で昭和の初期から作られている芋で、おいしいということで認定をさせていただきました。黒滝白きゅうりにつきましては、黒滝村で作られている肌の色が白っぽいキュウリでして、江戸時代から栽培されていたと伝えられておりまして、若干小さいキュウリですので主に漬物等に使われていたということで、これらの品目も認定させていただきました。平成 27 年度から生産拡大に向け本格的に支援させていただきたいと思っております。

販売先につきましては、先ほどマーケティング課から説明がありましたように、県内の直売所・量販店で販売をされているんですが、なかなか生産量が追いつかないので、見かけることはまだまだ少ないかと思うんですが、見かけた折にはご購入いただいて、生産者の生産意欲につながるようお願いしたいと思います。

○森委員

取り組みは相当いろいろやってきておりまして、私どものコープの店舗でも奈良県産の売り場を設けております。大変この売り場が伸びておりまして、我々のところでは農家戸数でいうと 500 戸、売り上げ規模でいうと 2 億円という規模になっておりまして、2 割ほど毎年伸びております。

宣伝物も今日の会議資料としてたくさん用意していただいたんですけども、もっと広報していただきたいと思っております。多くの県民は、まだどこで買えるかをご存じないと思っております。「まほろばキッチン」ができて、ここは大規模でございますので、有名になっておりますけれども、大和野菜自身がまだまだ少なく、栽培される方が非常に少ないという現状がございますけれども、これは粘り強く取り組んでいただきたいと思っておりますのでよろしく申し上げます。

○今村会長

ありがとうございました。他はいかがでしょうか。

○大倉委員

奈良県特用林産振興会の大会です。会員のほとんどがキノコの生産を行っています。各自で、今紹介していただいた販売所で地産地消ということで販売させてもらっています。まだ中央青果を窓口として、ほとんどの生産品を販売しております。

シイタケの場合でしたら全国で 3 位という生産量の時もありましたけれども、最近の後

継者不足、労働がきついということで後継者が少なく、なかなか生産が伸びていませんけれども、これから県内の皆さんにまたおいしくいただいてもらえるようなキノコをもっともっと増やしていけるように、会員全員にまた声を掛けさせていただいて、県産のキノコを消費していただきたいなと思いますのでよろしくをお願いします。

○今村会長

ありがとうございます。他はいかがでしょうか。

○廣井委員

畜産の廣井でございます。私は天理出身でございます。今、県のほうから説明していただきました中において、一つだけ追加させていただきたいものがございます。

県の事業として、天理と奈良県という形の中で、天理駅前に「マルシェ」という形の、県主催による予算組みをして天理の駅前で、郷土の野菜、いろいろな商工の商品、特産品の販売が月1回開催されております。秋から始まりまして、26年度は8回の催しが予定されております。3月いっぱいまででございます。27年度は、また奈良県と天理市が半分ずつ予算を出し合いまして、引き続いてマルシェを開催してほしいと思います。天理教にお参りをされる方に天理・奈良の特産品を買っていただき、また市内の方々にも商品を買っていただき、なかなか好評に進んでおります。私もその中の一員として参加させてもらっております。

それ以外に天理でも「ほのぼの市」といいまして、生産者が月に2回の市を開いております。また、Aコープ樺本東店で毎日ほのぼの市の生産者が出荷して、Aコープで売っていただいております。これも相当の売り上げがございまして、皆さんに喜んでいただいているというのが現状でございます。それも一つ報告だけさせてもらいたいと思います。どうもありがとうございます。

○今村会長

ありがとうございました。他はいかがでしょうか。よろしいですか。

今の議題に係る全体を通じて、何か皆さんご意見・ご質問等ございましたら。

地産地消についてもずいぶん進んできたように思います。最初のこの会が始まった時にはあまり広がっていなかったんですけども、今、これだけ力を入れていただいているので、安全の話も進んできましたし、こういった商品開発という意味でスピードを上げていくというのもうまくいっていると思います。また、皆さまのご意見を集めて、より良い方向に県政が進むように努力してまいりたいと思います。

ちょっと時間を過ぎてしまいましたので、これでいったん議事を終わらせていただきます。ご協力ありがとうございます。では、事務局に戻します。

○事務局

委員の皆さまには長時間にわたり熱心な意見交換ありがとうございました。大変有意義なコミュニケーションになったと感じております。私が県に入った30年ぐらい前ですけれども、行政ももっと画一的であったような気がしますし、事業者さんも消費者さんもそうだったのかなと思います。いろいろ変わってきていますし、そういう意味でわれわれも模索しているところでございますので、皆さまから頂戴いたしました貴重なご意見につきましては、担当課と県関係機関が連携しまして政策に反映していきたいと考えています。今後ともよろしく申し上げます。

本日は誠にありがとうございました。