

## <第24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24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。

まず最初に、本日の会場についてですが、第20回より懇話会を開催しておりました「春日野荘」が耐震工事中のため、やむなく会場を変更いたしました。部屋もやや手狭であり、ご不便をおかけいたしますが、どうぞご容赦ください。

なお、「春日野荘」は、10月下旬より「ホテル リガーレ春日野荘」として装いも新たにリニューアル・オープンすると聞いております。

それでは、開催にあたりまして、当課課長姫野よりご挨拶を申し上げます。

### ○姫野課長

皆様こんにちは。当懇話会の事務局をお預かりしている消費・生活安全課の姫野でございます。第24回奈良県食品安全・安心懇話会の開催に当たり、一言、ご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、ご出席をいただき有難うございます。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を、この場をお借りしまして厚くお礼申し上げます。

これまで県では、食品衛生法施行条例の改正や検査体制の整備など、出来る限りの体制を整え、県民の皆さまの安全な食生活の維持・向上のため努めてまいりました。その総合的な安全・安心確保対策の根幹となる「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」を基に、関係部局で構成する奈良県食品安全推進本部を設置し、横断的に対応できるよう備えており、後ほど担当から説明をいたしますが、毎年度、食品衛生監視指導計画や食の安全・安心行動計画を策定し、食の安全への取り組みを行っているところです。

今年7月には、HACCP手法を用いた衛生管理の普及に向けて、「奈良県HACCP自主衛生管理認証制度」、通称「ならハサップ」を創設いたしました。当懇話会において認証制度についてご提案をいただき、また、特定非営利法人奈良県HACCP研究会に多大なるご協力を賜り、ようやく産声を上げることができました。制度の概要につきましては、後ほど説明をいたしますが、まずは、心からお礼を申し上げます。

食にまつわる出来事として、少し話は変わりますが、かねてから懇話会でもお話いただいておりました「食品表示法」が、今年4月から施行されました。食品表示基準等の公布が本年3月20日であり、十分な周知期間がなかったため、事業者の方々から多くの質問が寄せられました。今後とも、完全施行までの経過措置期間を利用して、事業者の皆様、

消費者の皆様の双方に、わかりやすい説明を心がけていきたいと考えております。

最後になりますが、本日の懇話会が実り多いものとなりますことを祈念いたしまして、私からの挨拶とさせていただきます。本日は、どうぞ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、4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26年度奈良県食品衛生監視指導結果につきまして、事務局から説明をお願いします。

○事務局

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法で年度ごとに策定することが規定されており、素案について1ヶ月間意見募集し、修正案を3月に開催する懇話会でお示しし、意見を承った上で策定しております。本計画の基本的な方針としましては、食品衛生法に基づき、フードチェーン、食品やその材料の生産から加工・流通・販売までの一連の段階の各段階において、監視指導を行っております。例えば、私どもの所管する製造・加工・流通段階においては、食品関係営業施設に立ち入り、衛生状況の監視指導を行ったり、食品を収去、いわゆる抜き取り検査を実施し、残留農薬や食品添加物及び食中毒菌等の検査を行っております。また、食中毒が多発する夏場や食品の流通量が増加する年末には重点項目を毎年決めて、集中的な監視指導を行っております。

さて、結果の概要について、資料2をご覧ください。

食品衛生法では、中核市である奈良市は独自に計画を策定しなければならないことから、ここでは、県の監視結果概要についてご説明いたします。奈良市の結果については、資料3として付けておりますので、改めてご覧ください。

まずは、「1. 監視指導結果」についてです。

業種ごとに年間の監視回数目標値を定め、それぞれの年度の達成率を示したものです。

平成26年度は、全体的な集計で見ると、監視達成率は119.8%と計画達成はできませんでした。ただし、個々に見るとばらつきがあり、100%を下回り、計画達成されていないものも見受けられます。本年度以降もさらに保健所・各検査機関と連携を図り、計画的

な立入検査・監視指導の徹底を行うようにしていきたいと思えます。

次に、下段は食品等の収去検査の実施状況です。

平成26年度は保健所、中央卸売市場の効率的な実施に努めたことなどにより、計画では996検体でしたが、1,007検体の実施と、予定より11検体多く検査することができました。

次に、2頁でございますが、こちらは、食品の検査のうち農産物等の残留農薬に係る検査について示したものでございます。

上段は、県産モニタリング、すなわち出荷前又は出荷時の生産段階の残留農薬の検査状況の推移であり、下段は、収去検査の結果、すなわち流通段階での県内産、県外産の農産物、及び輸入農畜産物の検査状況です。

モニタリング、収去検査あわせて244検体の検査を実施しており、内訳につきましては、県内産が185検体、県外産は37検体、輸入は22検体でした。基準値を超過した事例はありませんでした。今年度も引き続き農産物の残留農薬検査を継続してまいりたいと考えています。

食品関連の相談状況については、例年同様健康食品についての相談が最も多くなっております。

また、食中毒の発生状況についてですが、昨年度は奈良県が6件、奈良市が2件、計8件でした。平成19年度以降、低い水準で推移しております。

今後とも県民の生命及び健康を保護するため、計画的、効果的及び科学的な知見に基づいた監視指導の実施に努め、食品等に起因する健康危害の要因を可能な限り低減させてまいります。

詳細については、資料1として取りまとめ、奈良県ホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。

大まかな説明でございましたが、以上でございます。

○今村会長

ありがとうございました。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。如何でしょうか。

よろしいですか。では続きまして、議事2、奈良県食の安全・安心行動計画について、事務局から説明をお願いします。

○事務局

お手元の資料4の「奈良県食の安全・安心行動計画」の1ページと2ページをご覧ください。

毎度の繰り返しになりますが、食の安全・安心確保に関する奈良県の方針として、「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」を平成15年12月2日に策定いたしました。これ

は当時学識経験者等からなる策定委員会にて立案し、計画の策定にあたってはパブリックコメント手続きを行い、県民からの意見も反映し策定しております。

本方針は3つの基本方針からなり、まず基本方針1ですが、「消費者への食品安全・安心の確保」です。食に関するリスクコミュニケーションなどがこれに該当します。基本方針2は、「生産から流通・消費における食品の安全確保」です。生産から消費に至るフードチェーンにおける食品の安全確保、リスク管理です。基本方針3は、「新たな食品安全行政に対応するための体制等の充実」です。本懇話会はこの3番目の方針に基づき設置・開催しております。

毎年作成しているこの「奈良県食の安全・安心行動計画」は、「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」に基づき、実施する事業を基本方針ごとに紹介し、前年度の実績と今年度の取り組み目標を設定しています。

消費・生活安全課に関する事業を簡単にご紹介いたします。2ページをご覧ください。消費者との相互理解と意見の反映として、本懇話会と意見交換会等の開催を明記しております。

続きまして、6ページをご覧ください。食品表示の適正化事業について明記しております。

食品衛生監視指導計画に基づく監視結果については、このページ及び17～19ページに記載しておりますが、詳細については、議事1で説明したとおりです。

最後になりますが、21ページをご覧ください。HACCPの普及啓発として今年度の目玉事業であります「奈良県HACCP自主衛生管理認証制度」の創設を記載しております。HACCP導入を普及・促進させ、より安全な食品の流通を目指して参ります。この件につきましては、このあと、議事3で詳しく説明をいたします。

簡単に当課の事業を紹介いたしました。関係各課とも昨年度の実績と今年度の目標を定め、食の安全・安心の確保に取り組んで参ります。

#### ○今村会長

ご説明ありがとうございました。ただ今の事務局の説明に関して、ご意見、ご質問などございますでしょうか。

#### ○森委員

質問でございます。7ページにございます県産食品の信頼性の確保のところ、「生産者等が実施するイベント活動等への支援を行い地産地消運動の推進を図ります。」の記載の中身と、下に大和野菜の品目等を書いていただいております。今、話題になっており、奈良県の各種の施策の中に、在来種の大和野菜の普及について、知事からのコメントも出していると思いますが、現在の生産状況、在来種の新たな開発、開拓、見直し等がございましたら、特に在来種の種のほうというような視点が、生産者の中でも言われている

ると聞いておりますので、大和野菜につきましても推進されているかどうかを質問したいと思えます。

○農業水産振興課

大和野菜を所管しております農業水産振興課の井村と申します。よろしくお願いいたします。

まず、地産地消運動の推進あるいはイベント活動等への支援につきましては、担当の係が別でございまして、事前に詳細を聞いてこなかったもので、後日回答させていただくという形をお願いいたします。

大和野菜の生産状況ということでございますけれども、写真に入っております25品目ということで現在推進しております。そのうち右下にあります「味間いも」と「黒滝白きゅうり」というのは、平成26年度、昨年度に新たに付け加えた品目でございます。生産額としましては今のところ26年度で5億8400万円です。面積としては79ヘクタールというようなところで、ここ数年は横ばい傾向にはございますが、振興を図って少しずつ増やしていくというような状況でございます。

在来種の開拓あるいは見直しあるいは保護に関しましては、色々と検討を進めている段階というところで、今のところまとまったコメントとしてお出しできるような話ではございませんが、もちろん大和野菜の中には伝統野菜という項目がございますので、県内の在来野菜についても、積極的に見直していきたいと考えております。以上です。

○今村会長

森委員、いかがでしょうか。

○森委員

ありがとうございます。状況は分かりましたが、積極的な推進を期待しておりますのでよろしくお願いいたします。

○今村会長

他にこの件についていかがでしょうか。特に、目標が高いか低いとか、実績がどうかとかということだと思うんですけども。よろしいですか。

それでは、次の議題に移らせていただきます。続きまして議題3、「奈良県HACCP自主衛生管理認証制度」につきまして、事務局からご説明をお願いします。

○事務局

それでは「ならハサップ」について、状況を説明します。

本制度については、かねてより、当懇話会の場において、制度設計の進捗状況について

ご説明し、ご意見をいただいております、前回3月の懇話会では、ようやく、ある程度具体的なものをご提示し、ご意見を伺ったところです。

その懇話会で示したものを基本に、庁内担当者での検討や奈良県HACCP研究会との実務者会議等を重ねて、本年7月1日に認証制度の実施要綱が施行しました。

すなわち、認証制度がスタートしたわけであり、研究会会長の坂上委員、研究会主宰団体の代表である岡山委員、森委員は元より、応援くださいました今村会長初め懇話会委員の皆様、ありがとうございました。

さて、私からは、規定され、スタートしました制度の概要について、7月7日に研究会主催で行われた「HACCP導入研修会」において、私が受け持ちました制度説明のために使用したスライドの抜粋を本日の資料として、少しお時間をいただきまして説明します。その後、よろしければ、坂上委員に、「HACCPプラン作成研修会」の開催状況等についてお話いただき、その後、委員の皆様のご意見を伺いたいと思います。

座長、よろしいでしょうか。

○今村会長

はい、よろしくをお願いします。

○事務局

ありがとうございます。それでは、資料5をご覧ください。

研修会当日は、導入へのPRを目的にしていることもあり、前段で、HACCPとはどのようなものか、世界や日本の現状、導入型基準の設定と条例改正等の話をしたのですが、以前の懇話会でもお話していますので、このあたりは省き、制度そのものを説明した部分について述べたいと思います。

制度説明の前に、制度への勧誘も込めて、メリット等を説明しました。

1ページ下、スライド2の表ですが、通常よく目にする、一般的に言われるメリット、デメリットに加えて、デメリットと言っても一概にそうでもないといった意見を示しました。

2ページ上のスライド3で、認証制度へのチャレンジを促しました。

要するに、2つのスライドにより、小規模だし、大変そうだし、大げさだしといったことで、躊躇しているのであれば、必ずしもそのようなことでもないのです、まずはチャレンジを考えてはどうでしょうか、といった内容です。

下のスライド4は、制度の名称に対する考え方であり、前回の懇話会で説明したとおりHACCPの手法に特化した認証としました。通称も「ならハサップ」で正式に決めましたので、皆様、これからは、この通称を使い、広めてもらえれば幸いです。

実は、先日、後で報告する認証マークの商標について、奈良県発明協会に相談したところ、それに付随して「ならハサップ」の文字商標に話が及んだ際、単なる地名と一般名称

の組み合わせであるか、一つに言葉として世間に認知されたものであるかにより、いろいろな可能性は違ってくるとのことでした。ですので、皆様のお力もお借りして、出来るだけオーソライズされたものにしていきたいので、よろしくお願いします。

3ページ上のスライド5は、認証の対象です。

製品認証ではなく、原則、施設に対する認証であることを規定し、対象業種については、制度スタートにおいては、弁当を製造している、食肉を製造しているという様に、製造を広く捉えて、このように食品製造関係業種としました。

下のスライド6は認証の基準ですが、当然ながら、HACCPの手法を行っていることとして、条例に定めた導入型基準へ適合していること、12手順のすべてを適合していることとして、更にもう一つ、知事が指定した研修を受講し、修了していることと規定しました。

これが本県の制度の独自性と言いますか、工夫したところ、ミソであり、この規定に基づき、研究会が行う「HACCPプラン作成研修会」を指定研修とすることにより、研究会とのコラボを実現するとともに、ほとんどできていないプランを持参しての申請や白紙状態の申請相談をなるべく防ぎ、逆に、HACCPへの興味はあるが、プラン作成に億劫さを感じている者に対しては、この義務づけが一步踏み出す取っかかりになるのではと考えています。

このような制度は、当県のパワーが足りない部分について、食協さん、奈良コープさんが立ち上げた研究会の助けによるもの、いわゆる後付けのような感じで構築してきたものであり、本来、これがミソであると、研究会が誇れても、私達が言えるものではないのですが、そのような中で、先に制度化している自治体のなかには、同じく業務過多のなかで協働できるところはないか、また、認証を取れるところは粗方取り終え、伸び悩みのなかで、次の段階の事業者へのアプローチの方法を検討しているところが多く、恥ずかしながら、結果的に当県の制度が、検討すべきモデルの一つとなっており、問合せもあります。その意味でも、何とか、研究会と一緒に、盛り上げていかなければならないと考えているところです。

4ページ上のスライド7は、その指定研修の概要を表したものです。現在、いろいろな機関や団体が行っているHACCPに関する研修は、チームリーダーの養成など、対人的、資格的なものであるのに対して、この指定研修は、加えて、実地研修を含んで実際に自らのプランを作成し、トライアルを行い、これを研修実施者が確認するものであり、この指定要件をクリアできる研修実施者は、必然的に研究会ということになります。

下のスライド8は、そのあたりを含めた取得までの流れとなります。前回の懇話会で説明したことと大きな違いはありません。指定研修であるプラン作成研修会を修了すると、結果的に申請の添付書類であるHACCPプランに関する各種書類が一応はできているということです。

5ページ上のスライド9をご覧ください。

認証に更新制度を設けました。HACCPプランが適正に維持されていることを担保するための制度ですが、認証事業者にとっても、認証を取ったら終わりということではなく、それを育てていくことが重要であると認識し、そのための検証、改善していく機会として有効と考えています。

下のスライド10をご覧ください。

研修参加者のなかに、終わってから、このスライドに書かれていることを基本にして、社内会議にかけてみるとの意見をもらいました。企業名は聞いていないので、実際にプラン作成研修に来たかどうかは分かりませんが、その時は、とても嬉しかったです。今年は既に研修が始まっており、間に合いませんが、委員、関係各課の皆様の中かで、もし機会があれば、HACCP導入の可否を問わず、来年のプラン作成研修を受けることに損はない、チャレンジに損はないと言ってもらえれば、とてもありがたいことです。

6ページに認証を取得したことの対外的、視覚的なメリット、安全安心のPRについて示しました。

具体的には、認証書の掲示、当課からの認証事業者に関する情報発信、事業者自らの情報発信、認証マークの表示等です。

認証マークについては、やはり、消費者や取引先が一目で優良と判別できるよう、シンプルであることを基本に考え、ずいぶん以前から、案としていろいろな場面でお示しして反応を見てきたところですが、概ね、肯定的、好意的に受け入れられていることにより、これで決定したところですが、認証までには、単一、統一的な図柄表示となるように、色目等、デザイン仕様を確定したいと考えています。

また、「認証マーク表示基準」を策定し、使用の範囲を食品の容器包装だけでなく、施設認証でもありますので、施設への表示、自社のホームページ、パンフレット、配送車両等、広範囲に可能なものと決めました。

なお、関連して資料6に、この導入研修会の開催についての報道資料と当課のホームページの関係部分を添付しています。報道対応により、奈良テレビの県政フラッシュで放映され、一部新聞の記事にもなっています。また、通信社がニュースソースとして全国発信し、これにより先ほど述べた他府県からの問合せとなっています。

長くなりましたが、以上で私からの説明を終わります。

ここで、百聞は一見にしかず。事業者の皆様のお熱心さを感じてもらうためにも、県政フラッシュで放映された導入研修会の風景をご覧いただこうと思います。講師は私ばかりが写っており、お恥ずかしいことですが、では、お願いします。

(県政フラッシュ)

いかがでしたでしょうか。この熱心さに応えていかなければならないと改めて痛感する次第です。



それでは、坂上委員。よろしければ、H A C C Pプラン作成研修会の実施状況等について、お話いただけますでしょうか。

○坂上委員

それでは私からH A C C P研修会の経過報告をさせていただきます。お手元の資料7をご覧いただければ詳細とかが出ていますので、これに従いましてご説明をさせていただきます。

1番の研修会の概要ですけれども、ここに書いていますように、平成27年度からバックアップをいただきまして進めておるといふ経過があるかと思えます。(2)を見ていただきますと、繰り返しになりますけれども最初に7月7日に「H A C C P導入研修会」が開かれまして、(3)のとおり引き続きまして奈良県の指定研修ということで、これは8月に正式に指定をいただいていますけれども、「H A C C P作成研修会」を、8月に2回、9月に1回、その後また来年になるんですけれども、平成28年の1月19日の4回で開催することが決まりました。

まず7月7日です。これに関しましては、真ん中の下ですが、当日の概要が2として記載しており、参加者が一般企業38社67名で、その他全てを含みまして87名で実施しました。先ほど映ったものがそれになります。それが7月7日でございます。

続きまして、8月18日と8月25日と9月4日までの3回の研修を終了しておりますので、まずそれについて経過報告をさせていただきます。

2の(2)のH A C C Pプラン作成研修として書いております。8月18日に第1回、1日目を奈良県産業振興総合センターでしております。2日目は8月25日ですが、モデル工場として味の和路様の協力を得まして、実際に現場を確認しながら実施しました。また、9月4日に関しましては、奈良県産業振興総合センターに戻って実施しました。

詳しいことは1ページの下②を見ていただきますと、第1日目は座学を中心に、危害分析やH A C C Pプランの基本について学ぶことといたしました。

2日目は、先ほど述べましたが、味の和路の夕食宅配弁当の製造工場をモデルとしまして、6グループに分かれて製造工程図と危害リストの作成を行いました。これは和路の中でずっと一日を過ごしました。

3日目は、奈良県産業振興総合センターにおきまして、危害リストの発表を行いました。これは各班で行いましたが、H A C C Pプランの策定を行って、次のページをお開きいただきますと、各グループの発表の後に、実際に味の和路様で運用されているH A C C Pプランについての説明を受けまして、その後、講師の近藤武志氏と清水浩美氏から各グループが作成しました危害分析とH A C C Pプランに対しての講評を行った次第でございます。

そして、3日目には、全体の理解度確認の試験を行いまして、試験に合格された29名を対象に受講証の授与を行いました。

参加者につきましては、31名、18社、その他講師参加を含めて49名で実施いたしました。

来年の1月19日に4回目を行うのですが、これに先立ち③として記載しておりますが、第4回のHACCPプラン作成研修開催に当たりましてアンケートを取りました。1)から7)についてアンケート結果がございます。

まず1)を見ますと、今年度の認証取得を目指したいので作成の上参加するというのが6社、8名。2番目に、将来的に認証取得を目指したいので作成の上参加するというのが3社、3名。以下このようになっていますので、好意的になるかと思えます。

最後に、「4. 事務局まとめ」に書いていますが、詳細についてはこれを見ていただいたらいいんですけども、4回目のHACCP作成研修は1月に行うことになりそうですけれども、多くの参加企業が認証取得に向けてチャレンジしていくようにフォローアップができればと考えています。

以上が経過報告でございます。

○今村会長

ありがとうございました。ただ今の事務局およびHACCP研究会からの説明につきまして、追加でご説明などございますでしょうか。

○岡山委員

私のほうから。数年前のこの懇話会のこの場で、私から奈良県行政に向けて認証制度、ミニHACCP創設のお願いをいたしまして、ようやく実を結んだというところでございます。お集まりいただいた委員の皆さま方、奈良県行政の方々、改めてここでお礼を申し上げたいと思います。

私どもの奈良県食品衛生協会からは、食品衛生監視員の経験を積まれた食品安全部会の委員3名を、このHACCPの認証制度アドバイザーとして参加をさせております。そのような形で、もっともっとこの奈良県内の食品製造の会社のレベルアップを図っていくために、研究会のほうももっともっと頑張っていきたいと思っております。以上でございます。

○今村会長

ありがとうございます。他はいかがでしょうか。

○森委員

ご報告いただきましてありがとうございました。岡山会長も言われましたが、一応形が整い、この形でスタートしまして、嬉しく思っております。

私のほうからも意見を申し述べたいと思います。食品の製造業界あるいは加工に関わる

皆さんが一生懸命やられることは大変大事であります。もう一方で、消費者の側の理解が深まる、認知されるということも大変大事かと思えます。

従いまして、また年が明けて研修が実施されるわけでございますけれども、そういうときに、この状況を先ほどテレビで放映されたのは大変嬉しいことで大事なことだったと思うんですけれども、広報をしっかりとやっていただくとともに、消費者参加という視点を加えていただくような形を、今後の計画の中で盛り込んでいただければと考えております。

それは、このテーマ自身が食品の安全を全体で確保するという大変大事なことになるわけですが、これは事業者だけではできないという面もありまして、消費者の理解があつてこそ、この認証制度が生きるということでございます。そういう意味で県行政におかれましても、私どもも協力をさせていただきますので、製造業界に関係する業界におかれましても、消費者の理解を得るといった視点をしっかり持っていただいて、広報に取り組んでもらうということを希望したいと思います。

今回、マスコミの関心も高くなってきたということが追い風でございますので、このことをしっかり形にする意味で、そういった運用を今後視点の中に加えてもらえればと思えます。

近県におきましても、認証された工場を見たいというのが今、消費者の大変大きなトレンド、要望になっておりまして、親子で製造現場を学ぶというツアーを企画したりということも聞いたりしています。そういう機会を将来設ければ大変嬉しいなということと、必要だなということをおもっていますので、企業・工場の協力もいただいて、そういうことができればということで発言しておきたいと思えます。よろしく願いいたします。

#### ○今村会長

ありがとうございます。今の件につきまして、他にご意見やご質問とかございませんでしょうか。

この「ならハサップ」も、もう7年ぐらい前ですかね、最初に、H A C C Pではなかったですけども、県独自の認証制度をとということでやってきまして、ついにできた。この懇話会でもずいぶん熱く議論がされてきたことでありますし、これは岡山委員、森委員のご尽力と坂上委員のアドバイスがあつて初めてここに至っているものでありますので、この懇話会の成果の一つでもあるかと認識しております。

より良いものに育てていきたいと思っておりますので、皆さまからもこの件については積極的なご支援、またご質問やご要望もいただければと思えますが、いかがでしょうか。

#### ○坂上委員

H A C C P研修会の件で1点言い逃したんですが、導入研修会とH A C C P研修会に関しましては、保健所職員の皆様方のご協力と、先ほど岡山委員からもありましたけれども県OBの方々もアドバイザーになりまして、他のアドバイザーにも参加いただきまして、

充実したものができたかなと思っています。それを言い忘れてましたので補足しておきます。

○今村会長

ありがとうございます。

私から1点だけ。説明の中で商標登録の話があったと思うんですけども、商標登録は進めていく方針なんでしょうか、もうしばらく様子見で行くんでしょうか。

○事務局

結論から言いますと、しばらく様子を見るということです。具体的にきっちりと弁理士に相談したというわけではなくて、まずは説明を聞いたということですけれども、こういう文字、一般名詞の羅列ということであれば、なかなか登録は難しいであろうと。可能性であるとしたら「ならハサップ」という言葉に独自性があれば登録が可能かも知れないということでした。

それと、すぐに商標登録して対抗要件を作らなければならないというようなこともなく、奈良県認証と書いていますので、これを他が使うということはないでしょうというご意見を伺っています。

これから、われわれ内部でもいろいろ相談しながらどうしていくかは検討していこうと思いますけれども、現時点ではすぐに商標を取ってという話には至っていないのは事実です。

○今村会長

ロゴもありますけれども、ロゴの商標も取らないんですか。

○事務局

ロゴの商標も併せてご意見を伺ったんですが、可能性はゼロではないですけれども、これではなかなか難しいだろうと言われました。丸に一般の字ということなのでという見解でした。意見を伺った段階ではそういう感じでございます。

○今村会長

こういうマーク系はそのまま登録できそうな気がするんですけども、一般的だと通らないんですか。すごく不思議に感じたので。

ぜひこれは、商標登録できるんだったら私はしておいたほうが良いと思います。商標登録できなくてやらないというのと、できるのにやらなかったのとでは違いますし、もっと言ったら取られてしまう可能性があると思いますので、ぜひご検討いただければと思います。

○事務局

ご意見を参考に検討したいと思います。

○今村会長

他はいかがでしょうか。

○森田委員

この件ですけれども、一般消費者への定着はまだまだ先の話ということですね。今は消費者にまだまだ定着はしておりませんよね。これが定着するというのは、まだまだ先の話であって。

もう1点は価格の問題ですけれども、そういう付加価値がつくということは、商品価格が高くなるということです。生産者もそれでないで作る意味がありませんので。野菜を例にとると、普通の野菜よりも値段は、そういう付加価値のついたものは高くなるものですよね。何かそんな感じがするんですけれどもね。

○今村会長

イメージとしては、安くはならないと思います。

○森田委員

そうですね。でも、付加価値をつけるということは普通の商品よりは良い商品、おいしい商品ということですよ。

○岡山委員

よろしいですか。

決してわれわれ製造側にいる者は、商品の価格を上げたいがためにそれを取捨するのでなく、会社の規律といいますか。これは私どもの勝手な考えですけれども、私どもの考えは、私どもにお勤めいただく従業員の方々の雇用を守っていく。やはり食品ですので、大きな事故につながってしまうと会社の存続も危ぶまれることにもなりかねません。ですから、安心・安全をご提供するのには、お客さま、消費者の皆さま方へも当然のことですけれども、自分のところの企業を守っていくためにというのが私個人の考えでございますので、決してそれだから価格が上がるよというような考えは毛頭ございません。むしろ、それで安価につなげていけるような企業努力はしていくべきだと思っております。

○森田委員

ありがとうございます。

先日、農水省の懇話会に行かせてもらって、農家の方、農協さんなどいろいろな方が来られていまして、ブランド、吉野柿とか五條の柿とかありますよね、それを立ち上げていこうという話が出ておりました。私は消費者の立場で出席してその話を聞かせてもらっていたら、やっぱり現在は貿易にもつながってたりしますので、そういう話だったんですね。

ですから、それは大事なことですけれども、付加価値があっておいしいから食べようと、おいしいものを追求するのは、一般消費者でも皆同じですので。柿を例にとると、普通の柿と付加価値のついた柿が売られている場合、消費者はどっちを選ぶかといったら、もの凄くおいしそうだったら付加価値の付いたものを選びますけれども、大した違いがなかったら普通の柿でもいいよねという話が出たんです。

だから、何かブランドとか付加価値を付けることは大事なことですけれども、一般消費者にどう受け入れられるかなと思いますので、もっと説明してもらうことは大事だと思うんです。付加価値を付けた商品というのはやっぱり必要だということを、一般の消費者にも分かるように今から説明していただけたらいいかなと思います。分かったような分からぬようなことを言ってすみません。

○今村会長

いえいえ。貴重なご意見だと思います。

私の考えですけれども、HACCPというのは品質保証だと思うんですね。ブランドとちょっと違うところは、最低限、このHACCPの手順を踏んでいけば食中毒は少ないですよという、そういう品質保証だと思うので、ブランド力を高めるといふのとちょっと違うと思うんですね。

選ぶときに、100円でHACCPがついているものと50円で何もついていないものがあるって、その時になぜ値段を下げるんだろうかと考えたときに、手を抜いているんじゃないかと疑ったときには100円の商品を買うんだと思うんです。でも、手を抜いていても大丈夫だろうと思えば50円のものを買うという、最低限の品質保証をどこに求めるかだと思います。

だからブランドのロゴとかとも違って、最低限の品質保証を勝手にされたら困るので、そういう品質保証という面だと私は理解しています。

○森田委員

よく分かっていないのに言って申し訳ありません。それは大事なことですものね。やっぱり消費者は、ちょっと高くても、結局それが安心なものであれば、手に取りますもんね。

○吉田委員

今おっしゃったように消費者の理解を得るために、広報とかそういうことに具体的なプランはあるんでしょうか。

○今村会長

事務局はいかがですか。

○事務局

この制度についての広報ですが、特段具体的なものというのはありませんけれども、ここに書いてあるとおり、これからも事あるごとに認証制度については広報していくということと、認証した企業を広く知らしめていきたいと思っています。認証については、こういう制度があります、その制度につきましてこういう認証がされましたということで、広めていきたいと思っています。

○今村会長

多分、今のご質問は、HACCPそのものの広報を。「ならハサップ」そのものがまだ知らない方もたくさんおられますので。HACCPは一言で言うと、手が抜けないように誰かが監視している制度だと思うんですよ。だからいい加減なことがなかなかできないというものだというのをまだ十分に知られていない、何となくHACCPと書いてあると良さげだというぐらいの範囲だということだと思うんですけども、それをちゃんとPRしていくべきではないでしょうかというご指摘なんですけれども。

○姫野課長

保健所等では、消費者等から講習会を依頼され、食中毒の防止対策などについて以前より行っております。

その中でHACCPについて、例えばNASAの宇宙食でこういうHACCPの考え方ができた、それはなぜなのかとか、それは宇宙へ行って食中毒が起こってはいけないのでそのために開発された衛生管理の手法であるとか、それが給食施設とかいろんな大量調理施設でもその考え方が導入されたということを説明しております。皆さまご存じのとおり、堺のO157の食中毒が発生いたしまして、そういった集団給食施設においてもHACCPの考え方を取り入れて実施しているんですよということで、かねてよりPRはさせていただいているんですが、なかなか身近なものにならなかったという点があったかと思いません。

今回、「ならハサップ」ができたことによりまして、今後認証施設が出だして、「ならハサップ」もPRしていくという形になれば、今までの宇宙食とか集団給食施設という話だけではなく、商品にマークが表示されると、目に見えるので認知度が上がると思います。また講習会などでも説明していきたいと思っております。

○今村会長

よろしいですか。このHACCPも、ハサップと読めないですからね。

○森田委員

ニュースなんかで見るとは思いますが、これだけ企業も努力してくれて、ここまでレベルアップしていることは、よく分かったんですが、一生懸命企業努力をしてくださってここまで来ているということは、今日私も初めて聞かせてもらったんですが、もっともっと大きい声で皆さんに知ってもらおうようなことをしないと、誰も気がつかないと思います。

私以外の人でも知らない者はそんなもんやと思うんです。ややこしいこと言ってますみません。

○今村会長

いえいえ。全くそのとおりでと思います。HACCPは難しいですから。HACCPって何ですかと説明できる人は日本にそんなにたくさんいないという代物です。やっている人はよく理解しているんですけども、総論としてのHACCPというのは何ですかというの、なかなか分かりにくいものなんですね。

ただ、HACCPと書いてあったら安心なんだろうねというのは何となくは伝わっているけれども、何が安心なのかという辺りは分かってもらっていないと思うし、多分「マル総」、国のHACCPと「ならハサップ」は何が違うんですかと分かっている人は、まあいないと思うんです。そこら辺はちゃんとPRをして、HACCPって何ですか、ブランドとは言いませんけれども、品質保証として何ができることなんですかとPRしていくことは重要なことだと思うので、ぜひ事務局もこのHACCPの認証制度を運用される皆さんも、PRに努めてもらえればと思います。この件で何かありますでしょうか。

○森委員

これは非常に慎重に事務局は特に考えてもらっていると思うんですが、県の担当部局としては責任があるので、先ほどの様子を見ながら進めていこうという基本方針はそれでいいと思うんですけども、そういう制度があることを広報するということがないと伝わりませんので、誇大な優良誤認には至らないと思うんですけども、制度があることはちゃんと広報していかないとやっている意味がないので、そのことをよろしくお願ひしたいと思います。

消費者の側の立場で言うと、生協はその立場にも立っているんですけども、生協の組合のところでも、県にこの制度が必要だということを求めるということは活動方針上に書いておるんですけども、組合全体がそのことを正しく理解している状態であるかどうかという、これからの課題になります。

消費者全般もそうだと思うんですけども、この商品についての関心とか、行政がきちんと監視してくれているということについて言うと、まだまだ不信感が強いのが現状だと



思います。取引先のところでも、この問題は大事な課題だというふうに、奈良県内のメーカーさんには、これから強力に、生協の事業活動方針上も推進してまいります、組合全般にもこのことを積極的に県行政と一緒に広報したいと思っておりますので、協力をいただきたいということで申し上げておきます。

また生協の取引先にもこのことを今後も研修していきますし、組合員全般にもこれから、そういう商品を買うという選択が一番賢いですよというふうなことを、遠回しに宣伝していくということになると思います。そのことだけを強調して、これがないと駄目だとはならないですが、こういう商品が必要だということを、メーカーさんがみんな取り組んでいられるように推進しているという立場でございますので、そのことを正しく広報していきたいと思っております。今のは事業者としての立場でございます。

#### ○今村会長

ありがとうございます。他にご意見はございますでしょうか。

この懇話会からも強く意見として出して、できてきている制度ですので、今のような議論を経ていかないと制度として成熟していかないと思うんです。ですから、ぜひ今後ともご意見をいただければと思います。よろしいでしょうか。

では、次の議題に移らせていただきます。議事の4番、ここからは各委員からの提案議題につきまして意見交換をしていきたいと思えます。

まず、食品表示法につきまして、坂上委員からご提案をいただいておりますので、坂上委員、提案理由の説明をお願いいたします。

#### ○坂上委員

食品表示法についての提案です。ここに3行書いていますが、既に本日資料8で詳細な消費者庁のパンフレットがありますけれども、本年の4月から機能性表示食品の制度が開始されたというのは既成の事実です。全国で申請が毎日出ていると思えますが、奈良県内でどれぐらいの申請が消費者庁に寄せられているかを、可能な範囲でお教えいただけたらというのが、まず私の質問でございます。

#### ○今村会長

ありがとうございます。それでは、事務局のほうで資料も準備していただいておりますので、ご説明をお願いいたします。

#### ○事務局

委員からご質問いただきました件数をお答えする前に、機能性表示食品について説明をさせていただきます。

お手元の資料8、題名に「機能性表示食品って何？」と記載されている消費者庁のパンフ

レットをご覧ください。

パンフレットの3ページには、機能性が表示されている食品について記載があります。

機能性を表示することができる食品は、これまで特定保健用食品（トクホ）と栄養機能食品に限られてきました。

特定保健用食品（トクホ）は、個々の製品ごとに国の個別審査を経て、消費者庁長官の許可を受けています。健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。

一方、栄養機能食品は一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラル等）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。

すでに科学的に根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、届出等しなくても機能性を表示することができます。

委員が述べられた機能性表示食品は、食品表示法の施行に併せて、今年の4月に新たに始まった制度です。

国の定めるガイドラインに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出れば、機能性を表示することができます。消費者庁長官による個別審査を経ないという点で、特定保健用食品（トクホ）とは異なります。

また、生鮮食品を含め、すべての食品が対象となります。

さて、委員からご質問いただきました、機能性表示食品の届出状況ですが、届出は都道府県を介さず、事業者から消費者庁に直接届け出ることになっており、届け出られた企業名や商品の情報は消費者庁のウェブサイトで公開されております。

それによりますと、本日現在で全国で81件の届出が公表されております。奈良県の事業者で届出が受理された事が公表されている届出は本日現在で0件と思われま

○今村会長

ありがとうございました。坂上委員、いかがでしょうか。

○坂上委員

懇切丁寧なご説明をいただき分かりました。ウェブサイトをこちらもチェックしてみたいと思いますが、0件ということは了解いたしました。

○今村会長

この件について何かご意見、ご質問等ございますでしょうか。

○矢和多委員

以前から健康食品に対してすごく不安を感じている者といましては、トクホの意味

であったり栄養機能食品とか、一般の方にどれだけ分かっていたかというのが不安です。この制度自体は非常に不安を含んでいる安易な制度だと最初のスタートの段階で聞いておりますので、この制度の違いというか、どれくらいのレベルで受付されているものだというのを、より積極的に広めていただきたいという気がいたします。

そもそもこれはアベノミクスの一環と聞いたものですから。要するに健康食品業界を活性化して、売らんがための制度だという根本的なスタートのことがありますので、健康のためにという良い点だけを広めていくと、みんながこれを信用し過ぎても困るなという気がしておりますので、そこら辺のところをいろんな機会に、トクホはこういう形で許可されているもの、これはそのレベルではないものということを、逆に広めていただきたいなと思います。よろしく願いいたします。

○今村会長

何か事務局はありますか。

○事務局

その辺につきましては了解しております。まずは制度の意味から知ってもらわなければならないと思っていますし、法律で決められている制度ですので、われわれ執行しているところがどうこう言う話ではないのかもしれませんが、確かに委員がおっしゃったように、安全性の判断であったり機能性の判断は、トクホとはずいぶん違うところだと思います。

トクホは審査を受けていますが、機能性表示食品については食経験だけでも安全性はクリアしたり、文献レビューの中で機能性を判断できるということで、当然その辺もトクホの審査とは違うというところ、制度自体が違うんだということも含めて、我々も広報していかなければならないなとは思っております。

○今村会長

他にご意見はいかがでしょうか。

○森田委員

今おっしゃってましたとおり、テレビのコマーシャルを見ていたら、青汁を飲んだら野菜は食べなくてもええねんみたいな感じで思っている人が多いんですね。お茶でもそうですね。そんなので良くなるのだったら、お医者さん要らんよなど。あまり信用してはいけないなと私は思っているんですけども、うちの主人は好きやからいっぱい飲んでますけれどもね。青汁やとか黒酢やとかニンニクやとか飲んでるんですけど、やはりそういうことに頼るのじゃなしに、一人ひとりが自覚を持って、自己責任においてそれを使用するということが、この件に関しては大前提になるのと違うかなと思うんですけど

も、いかがでしょうか。

#### ○今村会長

なかなか事務局からは言いにくいでしょうから、私から意見を言わせていただきます。

これはとんでもない制度だと私は思っています。少なくとも食品衛生に関わる人たちは全員反対していたと思いますし、たくさんの人たちが反対声明を出した中で通っていったものだと思うんです。

機能性表示食品の一番の問題は、自己責任の限界を超える可能性があります。各企業が効くと思ったら、その効くと思った文献さえあれば書けるというものなんですね。科学雑誌に出れば良いといっても、科学雑誌が何かという定義がありませんので、私が突然今村学会誌というのを出して、そこに出した文献ですから、科学雑誌だと言われてしまったら止めることができないということがあったり。あと、トクホのほうで副作用や効能が疑わしいから審査を通過していないものがこれに出してきて、そのまま通ったりとか、なかなか闇の部分が出てきているんです。

アメリカでは訴訟が非常に多くて、たくさんの方々に被害が起こっていますので、このたくさん物が売れるということの裏の側面があまり重視されずに進んできていると思います。

これは監視といってもなかなか難しいところがあって、恐らくいろんな被害がこれから出てくるんじゃないかと思います。その被害に対して、この制度を続けていくんですかどうですかというのを、社会のほうにバトンを渡してしまっているという辺りが、今までの食品衛生の世界と違うところだと思うんです。

この懇話会として、この制度の危なさについて意見があったということはぜひ記録にとどめてもらいたいし、機会があれば国に対しても意見を言ってもらいたいと思っております。継続的に問題が起きないかどうかを見ていかないと、非常に危険なことだと思うので。

監視といってもなかなかできないんですね。何か方法がありますかね。

#### ○事務局

おっしゃるとおりで、なかなか監視といっても。表示については当然監視はできますし、表示については基準がありますので、食品表示の監視をするときに、機能性表示食品と書いてあるものについては、消費者庁の個別審査を受けていないということは分かります。食品表示基準で定められた基準は確認することはできますけれども、そもそもこれの基になっている機能性なり安全性は担保できているのかというのは、先ほど座長がおっしゃいましたように企業責任ということですので、なかなかそこまで我々はできない。

ただ、ウェブサイトを確認して、いろんな人が本当にこれはそれだけの機能性はあるのかということを追及していますし、これから表立って問題になってくるということだろうと思います。

私も個人的に言うと、いわゆる健康食品という玉石混交としていたものがこれによってちょっとは整理されるのかと思っていたんですけども、結局この機能性表示食品も玉石混交というか雑多なものにならないかなという気もしていますし、それにつきましては事あるごとに、きちんとした制度になるように、機会があれば消費者庁に話していきたいと思っております。

#### ○矢和多委員

玉石混交に保証を付けたみたいなのところがあって。逆なんですよ。いわゆる健康食品は保証されていないんですよと言ってきたのに、それを法的に保証しますとわざわざ言ってきたようなところがあって、でも中身はあくまでも個人的感想でありというレベルに近いのですよね。効能を保証するものではありませんというのが本当なんですよと、私は講座では常に言っているんですけども。

なので、先の議事1で健康食品の相談が一番多いというのが出ていましたよね。そういうところでは消費者の方に不安があるんだと思うんですけども、制度としては表示ができるようにはなったけれども、その効果はそれほど保証されているものではないんだ、ということ認識していただくようなことを進めていただけたらと思いますので、とにかくよろしくお願いいたします。

#### ○森田委員

あまり言うと企業妨害になりますよね。営業妨害みたいに。行政が営業妨害しているのと違うかというような感じに。

#### ○事務局

おっしゃるとおりで、そこら辺は私は少し言い過ぎたかもしれません。

#### ○森田委員

だから難しい。症状が出たときには、色々飲んでいたら何が原因でその症状が出たのか分からないようになってくるから。これが原因ですということを、このお茶を飲んだから駄目なんです、これを飲んだから駄目なんですということではなく、総合的に色々飲んでやはりますからね。私の知っている人でも、効くといったら大金を出してでも購入しますからね。消費者はそれだけ自分の体が大事だし、健康に不安を抱えているんですよ。でも、最後は自己責任というのを認識しておかないと、どこが悪いここが悪いと言っても自分が一番損することですので、そここのところを消費者も勉強していかなければと思って、今、考えています。

#### ○坂上委員

基本的に、今村先生がおっしゃったんですけれども、この機能性表示食品に関して、本来は例えば特定保健用食品でトライしているのに、駄目だったという言い方は悪いですけれども、ちょっと届かなかったということで、それが機能性表示食品に回るというリスクが非常に大きいなというのは私も個人的に思っていますので、やはりそれを消費者がどの程度理解されるかと思いますし、啓発活動が必要だと思います。

行政による監視は難しいですが、消費者庁に少しでも言っていただければありがたいと思います。

#### ○今村会長

他はいかがでしょうか。

トクホや栄養機能食品は、機能についても国がある程度、こんな機能はいいですよと保証しているんですけれども、機能性表示食品は、機能そのものを保証していないので。

例えば痩せるという機能は機能ですか。痩せるというと聞こえはいいですけれども、生物毒性ですよ。だから、ただ単に痩せることを機能として、本来の機能なんだからと言うけれども、それは機能じゃなくて健康に良いとも思えないけれども、健康に良いかのように聞こえるけれども、今まで全て排除してきているんです。それが入ってくるわけですね。だからなかなか見た目に良さそうなものが、実は体に悪いのが大前提でということになるので。

でも、毒性という意味で見たら、コーヒーも結構毒性がありますから、コーヒー並みの毒性ですからという話になったら許されるんです。添加物なんかの何百倍もコーヒーのほうが危ないんですね。だから、そう考えたときに、本当にその食品の安全性が保証されているかというのが消費者側から見えないというのが、この制度上の一番嫌なところだと思うんです。

善良な企業ばかりだったらいいんですけれども、企業単位で請求できるから、例えば外国の企業が突然小さな会社を作って、売って潰して逃げたらどうしようもないんです。そういう脆弱な部分がたくさんあるので、制度として本当にいいのかということ監視していかないと、危険なものだと思います。私はだいぶ怒っていたんです。つい言ってしまっていますけれども。

他はいかがですか。何か事務局側から。あまり言いにくいですかね。

#### ○姫野課長

少なくともさっきの消費者に対する教育というのは、今お話に出ましたけれども、日本はお金を持っているので、高い健康食品がよく効くと思って、売れるというふうな誤解が出ているというお話が出ましたけれども、何れにしましても、食育という観点からも、栄養バランスは大事ですよということ子どもころから普及していくことですので、賢い消費者を育てるということに関しましては消費者教育で、生涯教育の中に食の安全や食育

も含まれておりますので、保健所の講習会だけではなくて、学校教育にも取り上げていただいて、生涯教育として、食の安全とか食育とか環境教育とかそういうことも含めて普及していく必要があると考えておりますので、そういった施策にもつながればと考えているところです。

○今村会長

ありがとうございます。他はいかがでしょうか。

○森委員

宣伝みたいな話ですが、この問題は生協でも色々な議論していきまして、来月には学習会を開きます。県行政もお忙しいんですけども、消費者の立場で色々な学習をしていく。食品については、色々な問題・課題が月ごと年ごとに出てまいりますので。

消費者庁が監視し、開示するとなっておりますが、これを監視しないといけないと思うので、販売の監視を行いますと消費者庁は言っているのですが、そういう活動は大変大事なことだと思っております。

学習会の開催にあたり、委員の皆さんにはご案内をさせていただきます。

○今村会長

ありがとうございます。他はいかがでしょうか。

では、いったんこの議題はこれで置かせてもらって、次の議題に移らせてもらいます。

次は食中毒対策についてということで、これにつきましても坂上委員から二つご提案をいただいております。一つずつ進めたいと思いますので、まず「ジビエ料理の寄生虫に関する注意喚起」について、ご提案の説明をお願いします。

○坂上委員

それでは、ジビエ料理の寄生虫に対する注意喚起についてです。資料に書かれていますが、2015年の4月6日付けの読売新聞に注意喚起の新聞記事が載っております。これを踏まえてです。

全国でジビエ料理について広がりがあるかと思えますけれども、奈良県もある程度盛んな県かなと思います。これを見たときに、当然ジビエ料理の商品に対する注意喚起が従来からされているとは思いますが、あえて提案いたしまして、どのような方針で取り組んでおられるかということ、提案事項とさせていただきます。以上でございます。

○今村会長

ありがとうございます。では、事務局からのご説明をお願いします。

○事務局

厚生労働省では、昨年11月に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を作成し、野生鳥獣の処理を行う際の留意点を中心に、狩猟から消費に至るまでの各工程における安全確保の取組方法を示しています。

資料9のとおり、奈良県では、厚生労働省のガイドラインに先駆けて、平成21年8月に「野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を作成し、事業者の皆様に周知を図っています。野生獣の処理を業として行う場合には、食品衛生法に基づく許可が必要であり、奈良県食品衛生法施行条例及び同条例施行細則において、施設基準、管理運営基準が定められています。しかしながら、野生獣を食用に供するためには、安全性確保の観点から、これらの基準以外にも配慮すべき留意事項があります。これらの留意事項を補足しているのが、奈良県のガイドラインです。

以上、主に、処理業者への注意喚起の取組を説明いたしました。

次に、資料10をご覧ください。厚生労働省のホームページにおいて、野生鳥獣の肉を加熱不十分で食べると食中毒のリスクがあること、寄生虫の感染も知られていることが掲載されています。当課ホームページにおいても、このサイトへのリンクを設定することにより、消費者に対しても、注意喚起を行っております。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。坂上委員、いかがでしょうか。

○坂上委員

説明は十分理解をいたしました。消費者に対する啓発のことも理解したんですけれども、1点だけ確認したいことがあります。既に業者には資料9の奈良県のガイドラインによって指導されていますが、厚生労働省のガイドラインについても、業者に配布等されているのでしょうか。そこのところを確認したいと思います。

○今村会長

では、事務局から。

○事務局

厚生労働省のガイドラインと奈良県のガイドラインですが、ほぼ内容が同じというか、基本は同じものになっています。厚生労働省のガイドラインができたからといって新たにできましたということは業者に対して周知はしていなくて、奈良県のガイドラインに沿って業者の指導を行っているところです。厚生労働省のガイドラインには、カラーアトラスといって、どういう病変があるかというのをカラーの写真で示しているものがありますので、そちらは追加で参考に使わせていただいています。



○今村会長

いかがでしょうか。

○坂上委員

ありがとうございます。

○今村会長

この件について他にご意見、ご質問等ございますでしょうか。

奈良県のガイドライン、厚労省が出す6年前にもう出していたというのは、なかなか奈良県としては誇るべきことではないかと私は思います。それも変えるところがなかったということは、奈良県のガイドラインをベースに国が作ったということに近いと思いますから、これはなかなか先進的な取り組みを奈良県がされてきた成果じゃないかなと思います。

何か事務局からコメントはありますか。ここは自画自賛していただいてもよろしいんじゃないかと。

○事務局

ありがとうございます。資料9の8ページを見ても、飲食店が提供する際には、十分な加熱調理をしてくださいということも書いていますし、奈良県が作った一つの要因は、実はそのころから有害鳥獣というのが、特に奈良県は山林部が多いので、その辺から問題になってきたことがありまして、都会の県に比べたらその利活用みたいなのところもずいぶんあったので、割と先んじてやれたかなと思っています。

○今村会長

もっと森林のある県もある中で、奈良県がというのは凄いと思います。他はいかがでしょう。

それでは、次の議題に進みます。次も坂上委員からで、「豚の生レバーに対する指導状況」についてご提案をいただいておりますので、ご提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

裏面の2ページになりますが、豚の生レバーに対する指導状況ということで提案させていただきます。これも5月28日付けの読売新聞での豚生レバーの禁止決定という記事です。

豚肉の生食による肝炎や食中毒のリスクが挙げられておりますが、これに対して奈良県での指導状況とか、違反あるいは違反に近い状況があるのかなと思います提案させていただきましたので、ご説明いただければと思います。よろしくをお願いします。

○今村会長

では、事務局からの説明をお願いします。

○事務局

新聞記事は、5月27日に開催された「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会」の審議・決定内容について報道されたものですが、豚肉・豚レバーについては、本年6月12日から生食用としての販売・提供が禁止されたところです。

新聞記事にあるように、平成23年から24年に牛肉や牛レバーの生食について規制されたことから、規制されていない豚レバーを生食用として提供する店舗が、主に関東地方で増加しました。

豚肉や豚レバーについては、寄生虫やE型肝炎などのリスクから、生では食べないものと認識されてきたのですが、生食用の実態があるため、それらリスクの軽減を図り食中毒防止の観点から生食用としての販売・提供が禁止されたわけです。

さて、県内の状況ですが、今般、豚肉と豚の生レバーについて規制されましたが、奈良市を含め県内には生食用豚肉や豚の生レバーを提供する施設は確認されておりません。

違反に近い状況ということですが、例えば焼肉店などで加熱用の豚レバーを提供し、客自らが調理を行う際にレアな状態で食べること等が考えられますが、行政として、そのような状況まで確認できることではありませんが、営業者は、このような状況を確認した際には、中心部まで十分に加熱するように客に対して情報提供しなければならないのは言うまでもなく、保健所はそのような指導に努めています。

参考までに、生食用食肉の規制の経過について併せて説明をいたします。お手元の資料11をご覧ください。

平成10年9月に「生食用食肉の衛生基準」が通知されましたが、その背景を少しご説明いたします。

平成8年に岡山県や堺市で腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒が発生し、O157が広く知られるようになったのはご存じのとおりです。

また同じ年に、神奈川県や札幌市で牛ユッケや生レバーによる食中毒が発生しました。

これらの食中毒事例を受け、当時の厚生省は通知を發出し、レバー等食肉の生食は避けるように指導をしてきたところですが、我が国においてレバー等を生食することが国民の食生活の一部に定着していることもあり、消費者が安心してこれらを食することができるよう、平成10年9月に通知が發出されました。

この通知は、生食を禁止するのではなく、牛と馬の肉について、より安全な生食用食肉を提供することを目的とし目標基準を定めるものでした。

あくまでも通知であり、法的拘束力をもった規制ではありませんでした。

後に牛の肉と肝臓については、別途規制されたので、現在はこの通知は馬についてのみ

適用されています。

平成23年に富山県を中心に発生したユッケによる食中毒事件を受け、牛肉について、生食用食肉についての基準が同年10月に制定されました。生食用食肉は禁止されたのではなく、加工基準、調理基準を満たして製造や調理をすれば、販売や提供ができることとなっています。参考までに加工の基準ですが、表面から1cm以上の深さを、60℃で2分間以上加熱するか同等の方法で加熱殺菌することとされています。

平成24年7月には牛の肝臓が規制されました。肉の規制とは異なり、生食用として販売や提供が禁止されています。これは、腸管出血性大腸菌をはじめ食中毒細菌が肝臓の中心部まで入り込むため、牛肉のように表面の加熱では、食中毒を防止できないことによります。

牛肉と牛レバーが規制されたことから、規制されていない豚肉や豚レバーに提供がシフトしたのです。その裏には客の要望があるのも事実です。

そこで、本年6月から、豚肉と豚レバーを生食として販売・提供が禁止されるに至りました。

魚の生食は、日本の食文化です。しかし魚と食肉とでは、食中毒のリスクが随分と異なります。

食肉の生食によるリスクは従来から啓発してきており、消費者に対しては生食しないように周知し、営業者に対しては生食用として販売・提供しないように指導してきておりますが、全国的にカンピロバクター食中毒事件数は依然として高止まりしており、その多くが鶏肉の生食に起因しているのが現状です。引き続き、県民に対する啓発と業者指導を行って参りますので、委員の皆様方にもご理解とご協力のほどよろしくお願いします。

○今村会長

ご説明ありがとうございます。坂上委員、いかがでしょうか。

○坂上委員

特にございませぬ。ありがとうございました。

○今村会長

この件について他の皆さん、ご意見、ご質問等ございますでしょうか。

だんだん生肉を食べないようになってきていますけれども、もともと危険なものだとは思っています。いつの間にか食べるようになっていたので、食べるようになったために禁止されてしまったという、なかなか嫌なパターンです。

でも、その流れで行くと次は鶏ですかね。鶏はカンピロバクターなので、死亡事例にはなかなか至らないので、禁止されていない状況だと思います。豚レバーはE型肝炎があるので、多分禁止されているんですけれども、鶏はどんな感じですかね。

○姫野課長

先生のおっしゃったとおりでございます。厚労省の部会でも、やはり重篤性を最大のポイントとしてこれまでの規制を行ってきておりますので、鶏肉のカンピロバクターについては、死亡事例とか有毒性の関係でまだ規制に至るという考えにはなっていません。それよりも先に貝毒のほうを進めますというような情報を、厚労省は発信しておりますけれども、全国会議では、都道府県からは国に対して、カンピロバクター食中毒対策として鶏肉の規制をしてほしいという要望が数多く出されているところでございます。

○今村会長

鶏のカンピロバクター食中毒がもの凄く多いですが、実際、ユッケ、生レバーを禁止して食中毒は減りましたね、実感として。特にO157は減りましたので、これが原因なのではないかというのは分かります。鶏肉の生食も禁止すれば、本当に食中毒の件数もぐんと減るだろうというのは想像がつくんですけども、どこまで規制で食べるなど言うのかだと思っております。

ついこの間までユッケも生レバーも、リスクを軽減した上で食べていいですよという食品だったと思っておりますけれども、その生食が流行り始めると、リスクそのものが見えなくなってしまうという、その兼ね合いが、どこまで法律で禁止するのかということの難しさだと思えますし、食中毒を防ぐために頑張っている政府にとってはほとんどないもので、でも、飲食店からすれば、ユッケを禁止されてレバーを禁止されたらあとは「鶏わさ」しかないとか、そういう状況があって、なかなかいちごっこみたいなどころがありますけれども。

この件について何かご意見等ありますか。

○廣井委員

私も無知でございますので途中までの知識しか持っておりませんが、私は養鶏関係をやっております廣井でございます。

鶏のカンピロバクターの件で今日話題になっているわけですが、このカンピロバクターは腸内細菌といって、鶏の肉なんかにはほとんどおりませんで、腸内で生息しているものです。

そのため、解体の時に、腸の内容物が肉に付かないような方式でカンピロバクターを防ぐということで、食鳥処理の方法は色々な方法がありますが、できるだけ分離して解体をして、ささみの生食が非常に多いわけですが、できるだけささみにカンピロバクターが移行しないように処理をしています。

また、調理をする時に、ささみや鶏肉によって、まな板がカンピロバクターに汚染されますと、それに続いて生で食べる野菜、レタスを調理しますと汚染されてしまい、食中毒

の原因になることがあります。カンピロバクターは感染力も強いですし、増殖もよくすると聞いております。

そうした中で、私たちも今まで処理方法の勉強をやってきました。その中で、加熱は当然必要ですけれども、生食で食べる場合、処理をできるだけ分離して、カンピロバクターが腸から出ないように、そういうふうな処理が進められているのが現状じゃないかなと思います。

食肉の中で鶏肉だけが生食として唯一でございますので、その辺を考慮して慎重に検討していただいて、このまま続けていってもらえるのが、動物性の食肉の生食を続けてもらうのが一番いいんじゃないかなということで我々は思っておるわけです。

また、鶏のレバーも生食されております。水洗いも十分にできますので、生食として大丈夫なんですけれども、レバーは非常に鶏の体内の、人間もそうでございますが、薬品が吸収されるということから、抗生物質とかそういう薬剤の投与が禁止されているのはそういうところからでございますして、肝臓で蓄積されるということが全てでございますから、投与しないというようなことで措置されておりますので、安全性を考慮して、まだ許可はされているということで認識しているわけでございますが、間違っておれば先生から補足をお願いします。

#### ○今村会長

廣井委員から、注意して捌いているというお話がありました。

昔に比べれば随分と付いている量は減ってきていると認識はしているんですけども、例えばレバーのカンピロバクターは、レバーは腸内につながっているんですね。だからカンピロバクターは自然にレバーの中へ入っていくので、逃げようがないんです。どんなにきれいに扱ったレバーでも、その中にはカンピロバクターがかなりの確率で存在するという状況です。あと、売られている鶏肉のささみの表面にも、そんなに低くない率でカンピロバクターは現実には存在しているので、今の現状では、まだまだお勧めできるものではありません。

ただ、全ての食中毒を防ごうと思ったら食べるなという話になりますから、リスクを分かかって食べてもらう分には禁止するようなことではないですよという話であって、なかなか根本的なリスクをなくすというのは難しいと思います。特に鶏のレバーに関しては難しいんじゃないかなと思います。

禁止しますというふうにもなかなかならない。O157が出てきたら禁止になるかなと思うんですけども、鶏は基本的にカンピロバクターとサルモネラなので、死ぬ程のたうち回りはしますけれども、死ぬことはあまりないです。なかなかこの二つに差があるのも、食品衛生をやる人間からしたらちょっと解せぬものがあるんですけども、そういう状況にはあると理解はしています。

何か事務局からはありますか。委員の皆さん方からは。

○坂上委員

鶏肉に関しては、現場の衛生管理もだいぶ進んでいるということは十分理解しているんですが、カンピロバクターに関しましては、〇157ほどではないですけれども、500個ぐらいで食中毒が発生するという、少ない菌量で発生する特徴がありまして、事件数は結構多いです。ノロウイルスに比べて1事件当たりの患者数は多くないというのは理解しています。めったに死亡することはないと思うんですけれども、ただ、今年、カンピロバクターだけじゃないですけれども、鶏の二次的な原因で1人死亡という記事も見たような気がするんですが。

やはり、今村先生がおっしゃいましたけれども、リスクはゼロじゃないですので、個人的にも気を付けないといけないというのが実感です。

○今村会長

ありがとうございます。他にご意見はいかがでしょうか。

この議題に限らず、全議題を通じて何か皆さまのご意見がございましたら、折角の機会ですので、言っていただければと思いますけれども。いかがでしょうか。よろしいですか。

では、ちょうど時間となりましたので、本日の懇話会の議事はこれで終了させていただきます。懇話会全般につきましてご意見、ご質問をいただきまして、本当にありがとうございました。これで本日の議事を終了したいと思います。

最後に、議事を事務局に戻しますのでよろしくお願いします。

○事務局

ありがとうございました。

それでは、閉会にあたりまして、課長姫野より、ご挨拶を申し上げます。

○姫野課長

委員の皆さまにおかれましては、長時間にわたり、熱心な意見交換をありがとうございました。

本日はHACCPの関係でありますとか、食品表示についての広報であるとか、消費者への普及について宿題をいただいたところでございます。

最後の食中毒の案件に関しましても、一般的に古いものを食べたから食中毒になるんだという認識がまだまだ県民の方々の方々の認識であるように思いますので、普及・啓発にも努めていきたいと考えているところでございます。

皆様から頂戴いたしました貴重なご意見につきましては、担当課あるいは関係課間で連携し、施策に反映させて頂く所存でございます。

今後とも、委員の皆様と事務局・関係課との相互の理解を深め、食品の安全・安心の確

保の推進が図れますよう、有意義な懇話会の運営に努めてまいりますので、今後ともよろしく願いいたします。

本日は、誠にありがとうございました。