

<第31回奈良県食品安全・安心懇話会議事録>

○事務局

本日はお忙しい中、懇話会にご出席をいただきありがとうございます。ただいまより第31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・生活安全課の本岡と申します。よろしくお願いいたします。

初めに、委員の皆様方をご紹介します。

正面向いて左側からご案内いたします。

公募委員、有山富士美様。

公募委員、板澤英子様。

奈良県食生活改善推進員連絡協議会理事、俵本照子様。

奈良県特用林産振興会理事、酒井勝吉様。

奈良県農業協同組合常務理事、高岡正輔。

公益社団法人奈良県食品衛生協会会長、岡山日出男様。岡山様、少し遅れるということでご連絡いただいております。

奈良県旅館・ホテル生活衛生同業組合副理事長、下谷幸司様。

日本チェーンストア協会関西支部事務局次長、古株徹様。

市民生活協同組合ならコープ専務理事、山中教義様。

元近畿大学農学部教授、坂上吉一様。

公益社団法人奈良県栄養士会名誉会長、福原圀子様。

奈良佐保短期大学特任教授、矢和多多姫子様。

公益社団法人日本食品衛生協会学術顧問、高谷幸様。

なお、本日、奈良県生活学校運動推進協議会会長、西谷恵美子様及び奈良県養鶏農業協同組合組合長、廣井洋司様につきましては、所用のためご欠席でございます。

続きまして、田中消費・生活安全課長からご挨拶を申し上げます。よろしくお願いいたします。

○消費・生活安全課長

皆様、今日はお忙しいところ、お集まりいただきまして本当にありがとうございます。日頃から県政にご協力もいただいておりますこと、深く感謝申し上げます。

前回は9月に開催させていただきました、半年ほど経過いたしました。その間、さまざま出来事、食品衛生に関することもございましたが、一つご紹介させていただきますと、

ちょうど秋からこの時期にかけまして、来年度の予算要求がありまして、昨年6月に食品衛生法改正になり、いわゆるHACCP導入が義務付けられるということで、来年度の要求に関しまして、HACCP導入のための事業というのを要求いたしました。内容としましては事業者の方、当然大きい規模の事業者さん、HACCPのことをご存じですけども、まだまだ小さい事業者さんであったり、飲食店さん、ご存じじゃない方もたくさんいらっしゃるということで、まずは周知を図らないと駄目だということが一つです。

また説明会とかも開催しまして、知識を増やしていかなければというようなことを思っています。

事業者さん向けだけでなく、県民の方にもやはりHACCPの大事さ、重要さというのを認識していただくことが必要だと考えておりまして、県民だよりですとか新聞ですとか、さまざまな手段を使いましてHACCPとは何ぞや、HACCPとはどういう世界だということを周知図っていく、また県の職員に関しまして、これから食品関係の事業者さんのところに参りまして、さまざまな助言等もする必要がございますので、研修をしっかりと受けていくということで、500数十万ですけど、予算要求をさせていただいているところです。

このHACCPのことも含めまして来年度の食品衛生監視指導計画案というのをつくってございます。今日の議題にもなっていますが、県民の皆様からもパブコメをいただいております。これも踏まえまして委員の皆様からさまざまなご意見頂戴できたらありがたいと思っております。

また、次第のほうを見ておきますと、委員さんから提案ということで有山委員と坂上委員から、お二人から提案、ご意見というのをいただいております。鳥刺しのことであったり、ジビエのことであったり、議論が深まれば、ありがたいなと思っております。

いずれにいたしましても、委員の皆様から忌憚のないご意見いただきまして、本日の会議が実り大きなものになりますことを祈念いたしまして、簡単ではございますが、私からの挨拶とさせていただきます。本日はどうかよろしく願いいたします。

#### ○事務局

ありがとうございました。

本日の出席幹事課につきましては、座席表のとおりでございます。

続きまして、本日お配りした資料のご確認のほうをお願いいたします。

まず、第31回奈良県食品安全・安心懇話会の次第、委員名簿、座席表、奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱、意見交換提案事項、第30回までの開催状況です。

また、本日は添付資料としまして9種類の資料をお配りしております。

資料1が2019年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）の概要。

資料2、2019年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）。

資料3、A4横になりますが、2019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。

資料4、平成31年度奈良市食品衛生監視指導計画（案）。

資料5、安全な食品の選び方・食べ方（アンケート結果）です。

資料6、家庭でできる食中毒予防の6つのポイント。

資料7、家庭での食中毒を防止しよう！。奈良県ホームページからとったものです。

資料8、県民だより奈良（平成30年6月号）でございます。

資料9、野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン。

以上9種類でございます。資料等に不足等はございませんでしたでしょうか。

それでは懇話会のほうに進めて参りたいと思います。奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱第5条に、座長は会長をもって行うことと規定されておりますので、高谷会長、座長席のほうにお願いいたします。

#### ○高谷会長

そろそろどなたかに座長、かわっていただいてもいいんじゃないかなと思うんですが、決まりですから務めさせていただきます。

本日は、傍聴の方が1名か2名か来ていらっしゃいますけども、この会の円滑な進行にご協力いただきますようお願いいたします。

また、終了予定が午後4時、あと2時間しかありませんので、議事がスムーズに進行しますように、皆様にもご協力をお願い申し上げます。

それでは、議事の1、2019年度奈良県食品衛生監視指導計画につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

#### ○事務局

はい。事務局より、ご説明いたします。資料1から3をご準備ください。

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おりますので、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をつけておりますので、これに沿って説明いたします。

当計画の目的、実施対象、実施期間は記載のとおりです。実施に当たっての基本的方向として、食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導、食品の試験検査の実施、食品に起因する健康危害の防止、平成30年6月の食品衛生法改正内容についての情報提供、食品等事業者による自主衛生管理及びHACCP手法の導入並びに奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）の普及促進、食品表示の適正化に向け、食品等事業者への監視指導の充実、食品衛生に関する情報及び監視指導の実施状況を県民に情報提供するとともに、県民との意見交換等を実施を挙げています。

資料1裏面になります。

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っていきます。

昨年度計画からの主な変更点を6に記しています。計画本文のページ数を参考にしてください。

(1) 計画本文1、2、7、8、12ページです。平成30年6月の食品衛生法改正に伴い、改正内容（特にHACCP）に関する情報提供について新たに記載いたしました。

(2) 計画本文2、7ページです。食品衛生法改正に伴い、中央卸売市場でのHACCP導入について新たに記載しました。

(3) 計画本文1、13ページです。食品衛生に関する県民への情報提供について、厚生労働省の「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」で、食品衛生に関する住民への情報提供についての記載があるため、さまざまな手法で県民へ周知する旨、追記しました。

当計画（案）については、本年1月28日から2月26日の1カ月間（30日間）意見募集を行いました。その結果、4名の方から計12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おりますので、説明させていただきます。

まず、資料3のNo. 1です。食品衛生法改正に関する食品等事業者等への周知について意見がありました。これに関して、具体的な開催回数、場所等については現在検討中ですが、次年度に講習会の実施を予定しております。ご意見を踏まえて、多くの方が参加できるように検討を進め、開催に向けて努めていきますとさせていただきます。

No. 2になります。ノロウイルスに対する食中毒予防対策の強化、啓発について意見がありました。これに関して、当課としても、ノロウイルスは特に注意が必要な食中毒の病因物質として認識しており、ホームページでの啓発・県民に対する講習会開催時に周知に努めております。ご意見を踏まえ、今後、保健所及び関係機関とさらに協力を図り、ノ

ロウイルスによる食中毒発生防止に努めますとさせていただきます。

№. 3になります。自然毒等を含めた食中毒等の周知・啓発についての意見がありました。これに関して、当課のホームページにおいて、自然毒等を含め、食の安全性に関する情報等について掲載しております。今後さらに、ホームページの充実を図り、県民への情報提供に努めますとさせていただきます。

№. 4、5まとめてになります。食品表示法に関して食品等事業者への監視指導の推進及び県民への学習と周知について意見がありました。これに関して、食品表示法については、保健所が食品等事業者に対する立入りや抜き取り（収去）検査の際に監視することとしており、不適切な表示を発見した場合は是正指導等を行っております。また、食品等事業者からの表示相談についても、当課並びに保健所で随時受け付けており、適正な表示となるよう努めているところです。ご意見を踏まえ、関係機関と連携を図り、周知・啓発に努めてまいります。また、県民への周知については、県民日より奈良などでの広報を検討してまいりますとさせていただきます。

№. 6、中央卸売市場の事業者に対する実施指導等について意見がありました。これに関して、実施指導だけではなく、助言や支援も実施してまいりますとさせていただきます。なお、現状として、すでに具体的な支援策等を講じているところです。

№. 7になります。HACCP手法の導入及びならハサップの事業者への普及啓発及び県民への周知・啓発の充実について意見がありました。これに関して、意見№. 1に対する回答と併せて講習会を開催するとともに、県民及び食品等事業者の理解が進むよう周知・啓発活動に努めますとさせていただきます。

№. 8になります。リスクコミュニケーションの強化及び輸入食品に関する監視・検査体制の充実について意見がありました。これに関して、我が国では、販売や営業上使用する食品等を輸入する際、食品衛生法に基づき厚生労働大臣に届出する必要があります。各厚生労働省検疫所が当該届出を受け、これらの食品等の審査や検査を行っています。輸入食品は、食品衛生法に基づき厚生労働省が毎年度、輸入食品監視指導計画を策定し、その計画に基づき、輸入食品の安全性確保対策を講じているところです。

なお、県内で流通している輸入食品の安全性については、毎年、県で収去検査を実施し、安全性の確保・違反食品の排除に努めているところです。

違反が発見された場合は、厚生労働省や関係自治体と連携し、違反食品に対する対応をしております。収去検査結果については、当課のホームページ内に奈良県食品衛生監視指導計画の結果として掲載をしております。2019年度においても、引き続き、県内で流通している輸入食品に対する収去検査を実施する予定としておりますとさせていただきます。

リスクコミュニケーションの強化については次の回答と併せて説明いたします。

№. 9になります。リスクコミュニケーションの強化について意見がありました。これに関して、食の安全に関する不安要因は多岐にわたっていることから、県では毎年テーマ及び講師を替え、リスクコミュニケーションの実施をしており、次年度以降も継続して実施するとともに、今後は、国が開催するリスクコミュニケーションの周知や保健所単位でのリスクコミュニケーションの支援・助言に努め、リスクコミュニケーションの推進を図り、食の安全に関する情報発信に努めますとさせていただきます。

№. 10になります。パブリックコメント結果や奈良県食品安全・安心懇話会の公表等について意見がありました。これに関して県では、奈良県パブリックコメント手続実施要綱に基づき、事務を行っております。いただきましたご意見については、毎年ホームページ及び閲覧等により公開をしております。

また、奈良県食品安全・安心懇話会の議事録についても、議事録作成のため、一定のお時間をいただいておりますが、当課のホームページで随時公開していますので、ぜひご覧くださいとさせていただきます。

№. 11になります。食品の安全に関する県政出前トーク、リスクコミュニケーションのテーマ設定のあり方や情報提供について意見がありました。これに関して、なら県政出前トークのテーマについては、申込者自身で要望いただきましたテーマに沿って、講習会等の実施をしているところです。

また、県でのリスクコミュニケーションのテーマ設定については、リスクコミュニケーション開催時にアンケートを実施し、その結果に基づき、県民の関心がある事象を抽出し、その中から次年度の開催テーマとして設定しております。いただきました意見を参考に、若い方にも参加いただける様なテーマ設定を検討いたしますとさせていただきます。

最後に、№. 12になります。施設の害虫駆除に関する監視指導に対する意見がありました。これに関して、監視指導の施設への立入りの際には、いただいたご意見を参考に、害虫駆除の指導に努めますとさせていただきます。

なお、本年2月8日に開催いたしました、なら食に関するリスクコミュニケーションの実施結果については、次の議事でご説明させていただきます。

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あわせて検討させていただき、最終的に2019年度計画として、3月中に策定したいと考えております。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。ただいまの事務局からの説明について、ご意見、ご質問など、ございましたら、どうぞ委員の方々、挙手をして確認をお願いしたいと思います。いかが

ですか。

福原委員、どうぞ。

○福原委員

失礼いたします。一番最後の12番のところの食品衛生監視計画に関する用語集、調理師免許を持っている方という書き方をされておりますけれども、調理師の資格を持っておられても、専門学校を卒業されて何年か修行された後に調理の資格を持っておられる方と、それから年に1回、調理師試験を受けて通られる方、それは毎年、夏頃に調理師連合会で2日間、研修されるんですけども、その中で私も講師として参加させていただいておりますけれども、とにかく受ける方はその試験に合格するための勉強会というか、講習会ですので、その後で食品衛生についての知識というものを、もう少し何かの形で調理師免許を持っておられる方にも広げていってもらったほうがいいのかなと思います。資格を取るために一生懸命勉強して、その場で通り過ぎてしまっただけ後はもう何もないということではやはり困ると思いますし、この食中毒につきましては非常に大きな問題ですので、衛生管理について県のほうで、もし施策を考えていただいているならば、年に1回でも、2年に1回でも再度講習という形で広げていただければいいのかなと思います。

以上でございます。

○高谷会長

今のご意見ですけれども、事務局のほうはいかかですか。何かご意見ありますか。特にない。あったらぜひ。

○事務局

調理師の方が自ら調理師連合会という組織をされていて、その中で勉強会というのをされていることは聞きます。

ただ、そういった調理師連合会がされている食中毒予防講習会というのを保健所単位で行われておまして、その場に保健所の職員が講師としてお話をさせていただいているというのが実態としてあります。

ですが、調理師の皆さんがそこに所属しているかというのと、そうではないので、調理師連合会に所属していただいて、そういう機会を捉えていただきたいと思います。

○高谷会長

調理師連合会という会であって、そこで何か食品衛生のこともお話を、講習会をしていただけるのですかね。





ということだそうですので、事務局、よろしくお願ひしますね。

それでは、時間が決められているので次に進みます。

議題の2です。続きまして、議題の2、ならの食に関するリスクコミュニケーションの実施結果について、事務局から説明をお願いします。

#### ○事務局

はい。資料5をご覧ください。平成31年2月8日に、奈良市西部会館市民ホールにて、なら食に関するリスクコミュニケーションを開催いたしましたので、その実施結果を報告します。

今年度は、食生活ジャーナリストの佐藤達夫さんを講師にお招きして、「安全な食品の選び方・食べ方」と題しまして、ご講演いただきました。佐藤さんは、食品添加物、輸入食品や農薬などの食品に関するリスクの見方や考え方、健康に生活を送るためのポイントについて、分かりやすくご講演いただきました。

また、講演後に参加者との意見交換会では活発な意見交換が行われました。

懇話会委員の先生方にもご参加いただき、ありがとうございました。

参加者の理解度や満足度を確認することを目的として、講演後にアンケートを実施しました。今回、129名の方に参加いただきました。その内訳として、(2)年齢、(3)職業にありますように、幅広い年齢層の消費者の方に多数ご参加いただきました。

次に、2ページ目ですが、(5)講演会に参加された目的については、「食」に関して興味があったから」というご意見が多く、(6)講演の内容については、満足・やや満足との回答をされた方が87%と多数を占めておりました。(7)や(8)にありますように、講演会によって食の安全・安心について理解が深まり、講演会で知った内容を食生活に活かせるというご意見を多数いただき、有意義な結果が得られました。

それから、資料には記載しておりませんが、自由記入欄として、ご意見、ご感想等も頂いておりますので幾つかご紹介いたします。

「食品添加物に関する不安は未だ捨てきれないのが本音です」や、「日本で扱われている食品は、ほぼ安全である！という当たり前のことに納得。確かに何を食べるかよりどう食べるかの方が大事とあらためて思いました。」など、さまざまなご意見ご感想をいただきました。

消費者の食品への関心は高く、食品のリスクや効果などについて、新聞、雑誌等の多様な媒体によって、さまざまな情報が発信されております。これらの中には、科学的な根拠に乏しい例や、偏った情報をもとに危険性を煽る例が見受けられます。消費者の食品安全に関連するさまざまな意思決定が偏った情報に左右さないよう、科学的根拠に基づき合理的に行われるよう支援するために、今後も「なら食に関するリスクコミュニケーション」

を実施していきたいと考えております。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。ただいまの説明についてどなたかご意見、ご質問ございますか。ありませんか。

なければ次に進みます。議事の3（1）でございます。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います。

まず、鶏の生肉（たたきを含む）提供店への指導状況について、有山委員よりご提案をいただいておりますので、提案理由のご説明をお願いします。

○有山委員

では、私、ちょっと家庭で起こったことでお恥ずかしいですけれども、1つ、これ、どうかと思ってお知らせさせていただきました。

多分この食中毒はカンピロバクターによるものではないかと自分では想像したいんですけれども、受診するには至らなかったという事例でした。男性、女性と分けてはいけないうんですけれども、家でも、女の子には固く調理するときには絶対中まで火を通してねとか、鶏肉を切ったまな板とか包丁は絶対に熱湯消毒してねとかいろいろ固く言っているのに、男の子には全くそういうことは伝えておられずということで、家庭内のこともすごく反省してはいるんですけれども、生肉というか、たたきとかのメニューがやはり鶏肉専門店から消えていかないというのはどうしてかなとかいうのも思うんですけれども、新鮮であるというふうなうりで、その鶏肉のたたきというのが出されているということがあつらしくて、新鮮だったら生で食べられるという知識ではないですけれども、大丈夫なんだというふうに誤解してしまうところも多々あると思うので、業者さんや提供されているところへの指導とかはどうなっているのでしょうかということをも一つお聞きしたいなと思つました。

また、それに関して学校でも教育等もなされているのかなというのも一緒にお聞きしたいと思つます。

それから、2番目に書いているのが飲食店のメニューの介入は行政としての指導とはされないのでしょうかということをも一つお聞きしたいと思つます。

県としてどのように指導をされているのかということですね。

それから、3番目でこれは厚生労働省の多分ホームページで見たんですけれども、家庭で行うHACCPというのがあるということが書いてありましたので、どのように周知をされているのかということをお聞きしたいなと思つましたので、よろしくお聞きいたしま

す。

○高谷会長

それでは、行政のほうから今の質問について答えありますか。

○保健体育課

失礼します。教育委員会保健体育課でございます。私のほうから学校での教育ということでお答えをさせていただきます。

食中毒予防に関わる学習を中学校では技術・家庭科で、高等学校では家庭科で行っています。また、食中毒だけでなく食品衛生全般について取り扱っており、食品選択における鮮度、品質、衛生など良否の見分け方、食品と調理用具等の適切な管理、衛生的な調理操作、食品の衛生的な取扱いなど、日常生活に必要な知識と技術の習得を目指して学習をしております。今回のような鶏の生食についてはもちろん、生の鶏肉だけでなく食肉全般の取扱いについても取り上げて、食中毒などの危険性についての学習を学校で行っております。

以上でございます。

○高谷会長

それはいつ頃からですか。時期的には。何年ぐらい前からとか。

○保健体育課

以前よりこれは行っているところでございます。

○高谷会長

有山委員、今のような答えでよろしいですか。

○有山委員

やっぱり学習はしてきているんですね。

○有山委員

坂上委員、どうぞ。

○坂上委員

ちょっと確認させていただきたいんですけども、技術と家庭科でやっておられるんです

けど、年間どれぐらいの時間を費やしてはるのかなと、参考までに、もしお教えていただきましたら。

○保健体育課

詳しいことは学校教育課になるのですが、食中毒に関して年間何時間もとるというわけではなくて、1単元になってきますので、1時間から2時間程度の取扱いになってくるかなと。年間を通してそれぐらいの取扱いになってくるかなというふうに思います。

以上でございます。

○高谷会長

ところで息子さんが多分その鶏肉を食べて生を食べて食中毒になったって、食べてからどのぐらい時間がたっているんですかね。

○有山委員

4日目だったと思います。4日目ということで、すぐに結び付かなかったんですけども、お友達もみんながということで、じゃ、やっぱり一緒に食べた子たち、そうなんだねということになったんですけども。

○高谷会長

ちょっと時間が長いなと思ったけど、カンピロバクター、サルモネラだともっと早く起きるから、それが原因だとすれば。ただ、カンピロバクターはギラン・バレー症候群が下手したら起こる可能性がある。非常に怖いですよ。ギラン・バレー症候群ってギラン博士とバレー博士が二人が発見した病ですけどね。神経症状が起きて悪くすれば死に至る、そういう病気が起きるんですよ。だから、カンピロバクターで食中毒になって治ったなどと思って1週間ぐらいたつと、まれにギラン・バレー症候群に、神経症状出てね。治る人もいますけども、まれに死ぬ方もいらっしゃる。

そういう意味で、そういう恐ろしさを教えてあげないと食べるのをやめられない。あれ、新鮮、古い関係ですからね。そういうことをちゃんと教えてあげないと、最後は死に至るんですよ。サルモネラも死に至るんですよ。まれに敗血症になって死に至る場合があるんです。そういう恐ろしさを教えてあげないと、なかなかやめないということなので気を付けていただければと思います。

○事務局

2番の提供する側の飲食店のメニューと県としての食中毒の指導について、消費・生活

安全課よりお話しします。

まず、2番についてなんですが、飲食店のメニューについて、保健所等への提出が義務となっているものではないため、施設のメニューについて把握はできておりません。鶏肉の生食によるカンピロバクター食中毒が全国的に多数発生していることから、保健所等では食品等事業者に対し講習会等により平時から鶏肉の生食の危険性について周知・啓発しています。

また、飲食店営業の監視指導時及び営業許可の更新の際に、鶏肉の生食の提供をしていることを確認した際は、個別に事業者に対して鶏肉の生食の危険性について説明し、提供をやめるよう指導しています。鶏肉の生食については、現在法律で提供を禁止されていないこともあり、一部、提供している飲食店が存在するため、このような事業者に対しては、継続的にその危険性を説明し、やめるよう指導しています。

鶏肉の未加熱での提供により食中毒を発生させた施設に対しては、再発防止のためにも、より厳しく指導を行っており、立入り、監視の回数を増やすなど、監視を強化しています。今後も、鶏肉の生食による食中毒の発生防止につながるよう、継続して監視指導を行っていきます。

#### ○事務局

最後に3番の家庭で行うHACCPについての奈良県での啓発状況についてお伝えいたします。

HACCPとはご存じのとおり、食品の安全に関わる重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法です。昨年6月の食品衛生法改正で全ての食品等事業者にHACCPによる衛生管理が義務化されました。食品工場などでのHACCPは、細かく危害分析し、重要管理点を定めるといった厳重な衛生管理が要求されるため、大変難しいものとなっておりますが、家庭で料理を作る際にもHACCPについて、その考え方を取り入れることで食中毒を予防することができます。

このため、資料7を奈良県のホームページで公開するとともに、資料8を昨年6月の県民だより奈良に掲載し、家庭での食中毒予防の3原則を、HACCPの考え方に基づき、より効果的に実施できるよう、県民の方々へ広く情報提供するよう努めています。

また、毎年8月1日から8月31日までの1カ月間を食品衛生月間として、街頭でのティッシュの配布や広報車による周知活動により、食中毒予防について普及活動を行うとともに、平成31年2月に実施しました「なら食に関するリスクコミュニケーション」において、資料6の厚生労働省作成の食中毒予防の6つのポイントを配布し、参加者への周知を行いました。

なお、資料6は、HACCPの考え方を取り入れた食中毒予防について家庭向けに説明

したものです。次年度も継続して、H A C C Pの考え方に基づいた家庭での食中毒防止について周知を行っていきます。

以上になります。

#### ○高谷会長

ありがとうございます。家庭できるH A C C P、余りH A C C Pにこだわらないほうがいい。言葉にね。どうやって衛生管理をやっているかという話なんです、基本的には整理整頓、清掃清潔を、これを、5 Sをきちんとまずやるというのが大事だと思うんです。台所を常にね。

それで、ここにもまな板に傷があったら云々と書いてますけども、肉用、魚用、野菜用って、まな板を全て三つ持って、三つは難しいでしょう。裏表使うというのものもあるし、もう一枚は牛乳のパック使えばいいじゃないですか。紙パック。そういうような工夫が大事だと思うんですね。そうやって使い分けをしてあげるとするのが大事かなと思います。

余りH A C C Pというカタカナの言葉に惑わされずに、どうやって衛生管理をしようかなと、衛生的に料理や何かをしていこうかなと思ったほうが楽かなと。片仮名で言えば素敵という話でも何でもないので、その辺が大事だろうと思います。

それでは、私が余計なことをたくさん言うとよくない、先へ進まなくなります。

それでは次に進みますが、続いて、議事3の(2)ですか、ジビエに関して坂上委員からご提案をいただいております。ご提案理由を。

#### ○坂上委員

(2)はジビエに関することについてですけれども、ここに資料を書けてますが、前回の提案議題でも出ていましたけども、あえて、もう1回させていただきたいということで、書かせていただきました。

まずこの新聞、添付記事のめくって平成30年12月17日の日経です。添付資料が1です。女性ハンターが増えているということは非常に、雇用という言い方は失礼に当たりますけども、すごく積極的にいいことで、やっぱりジビエに関しては県もいろいろ指導されているということは周知のことでなんですけども、命の大切さもあるんですけど、やはりうまく奈良県でも増える立場でしたら雇用のことよりもジビエの供給もすごくなりまじ、いいことかなということで、ちょっとこれに関しまして県の見解ですか、そういうことと方針は今出てますけど、また今後の方針のことを確認したいということです。

その裏側をめぐっていただきまして、添付資料2のほうでは、ジビエのことに関してはやっぱり処理のことがありますけども、国の安全マークのことですけども、県もそうですけども、この記事も含めまして再度、すみませんけれども、県のご見解を聞きたいかなと、

そういうような意見でございます。

以上、よろしく願いいたします。

○高谷会長

というご質問ですが、行政のお答えのほう、ございますか。

○事務局

まず、農業水産振興課からの説明になります。本日、農業水産振興課が欠席のため、事務局であります消費・生活安全課が代読いたします。

まず鳥獣害対策については、4本柱で総合的な取り組みを進めることを基本としております。1本目の柱が人材の確保・育成、2本目の柱が生息環境管理、三つ目の柱が被害の防除、四つ目の柱が個体数調整、すなわち有害捕獲、以上4本の柱に取り組む集落ぐるみの活動を支援しております。

一つ目の柱である人材の確保・育成の中で、狩猟免許の新規取得を促進し、加えて、狩猟者の捕獲技術向上を図るための講習会や、解体処理技術者育成研修会などを開催しています。

また、若手狩猟者を確保するために、新規わな猟免許取得者を対象としたわな猟捕獲技術研修会を開催するなど、狩猟・有害捕獲の担い手育成に取り組んでおります。

また、鳥獣害や狩猟、ジビエ料理への関心を高めるため、一般県民を対象として狩猟者確保イベントを開催しています。近年、全国的に新聞記事にもありますように女性ハンターが増えつつありますが、女性の参加が増えることで、怖い・大変といった狩猟に対するイメージが少しずつ変わっていき、女性に限らず若者などに幅広く関心を持ってもらうことで、捕獲の担い手確保に繋がることを期待しております。

農業水産振興課の説明は以上になります。

○高谷会長

ありがとうございます。今のよろしいですか。

○坂上委員

はい、結構かと思います。ますます振興していただきたいと思います。

○高谷会長

何かありますか。

○マーケティング課

よろしいでしょうか。マーケティング課でございます。

マーケティング課より、おいしいならジビエ提供店の登録制度についてご紹介といたしましょうか、ご説明させていただきます。

県では、捕獲獣を地域資源として有効活用するため、県産ジビエの消費拡大を目的に、ジビエ料理を消費者に提供できる仕組みづくりといたしまして、県産ジビエを用いた料理を提供する飲食店を登録する制度「おいしいならジビエ提供店登録制度」を運用しております。

「おいしいならジビエ提供店」の登録要件といたしましては、まず、使用するジビエが県内で捕獲されたイノシシおよびニホンジカの肉であること、そして食品衛生法等の法令を遵守した施設で処理されたもの、さらに捕獲場所や捕獲者、解体処理日等が明らかなものとしております。そして、飲食店といたしましては、食品衛生法等の法令を遵守した飲食店であること、ならジビエの生肉を提供していないこと、ならジビエ料理の提供を年間3カ月以上実施していること、ならジビエの利用状況や提供状況に関する情報を県に定期的に報告することと定めております。

現在、「おいしいならジビエ提供店」には25店舗が登録しております。

○高谷会長

ということだそうです。よろしいですか。

○坂上委員

結構でございます。奈良県のマーケティング課が2月号、月刊のヨミッコで読みまして、奈良冬のジビエ料理のフェスタということで、20店がたしかされてたみたいなので、いいことやなど。ちょっとこういう資料があつてたまたま見ましたけども、今25店ということで、ますますもっと増えていったらいいなというように考えております。

○マーケティング課

ありがとうございます。

○事務局

消費・生活安全課から説明をさせていただいたんですが、今、農業水産振興課とマーケティング課さんはジビエの振興という立場でお話いただいたかと思うんですが、消費・生活安全課ではジビエを監視する、規制するほうの立場として、説明をいたします。

まず、営業目的で食肉を取扱う際には、食品衛生法で必要な事項が定められており、食



肉処理業、食肉販売業、飲食店営業などの営業許可については、奈良県食品衛生法施行条例及び施行細則において、施設基準、管理運営基準が定められております。

加えて、ジビエは、通常の食肉よりも食中毒リスクの高いものであるため、奈良県では、資料9にあります「野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を平成21年8月に策定しており、これに基づいてジビエを処理・販売する事業者の指導を行っているところです。

また、資料2をご用意いただきたいんですが、資料2の6ページをご覧ください。

こちら資料2、2019年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）の6ページの①ウイルス性食中毒の項目の2段落目をご覧ください。記載のあるとおりでありますが、来年度も、ジビエを取扱う事業者に対し、衛生管理や食中毒発生防止について積極的に指導を行ってまいります。

このように、冒頭で述べましたように、当課はジビエを規制・監視する立場ではありませんが、一方、ジビエは、適切に処理されて十分に加熱調理されることによりリスクが排除されれば、栄養価が高く、おいしく、私たちにとって有用な食品であります。また、農業水産振興課やマーケティング課の説明にもありましたように、鳥獣害対策やジビエの消費拡大は喫緊の課題でもあります。その全ての取組において、安全の確保が前提であり、食中毒や不良食品の流通などの事故があれば元も子もありませんので、当課としては、安全の確保に関して適正な運用がなされるよう県関係課さんとも協働して、安全・安心なジビエの流通により、ジビエの振興を後押しできたらと考えています。

説明は以上になります。

#### ○高谷会長

ありがとうございます。

ところで、どうして皆さん、ジビエって使うの。何のことはないゲームミートでしょう。昔からあるんです。ゲームミートというのは。オーストラリアからカンガルーとかワニとか来たのはみんなゲームミートという名前で作っているんですよ。ジビエというのはフランス語だから格好いいから使うの。

もともと、前回もさせていただいたと思うのですが、ジビエというのはフランスの貴族がお遊びで狩猟をやって、それをとれた獲物を調理して食べてたんです。だから、彼らにとっては、どういう食べ方が一番おいしいのか、健康に害が起きないのかというのは経験をもって分かっているはずなんです。

それを格好いいジビエという名前だけをとってきて、何のこともない狩猟ミートで、狩猟肉をどうやって安全に食べさせるかというのが大事な話なんです。特にイノシシはB型肝炎を持っている可能性は高いんですよね。前回も申し上げたと思うんですが、B型肝炎というのは、普通の方は、健康な方は一過性で過ぎる場合があるんですけども、劇症肝炎に

まれになる方がいらっしゃる。劇症肝炎になった途端に絶対に治らないですから、あとは死を待つばかりなんです。だから、怖いんです。

特にイノシシというのは、B型肝炎ウイルスを持っているか持っていないか必ず検査をして料理に出すとかそういうことをやらないと、しないと被害が起きる可能性があるんですよ。ジビエ、ジビエと言っていると。私は余りジビエは好きじゃないんですよ。昔で言うゲームミートですから。私、厚生省にいたときからゲームミートの話が来てて、えらい人から、おい、ゲームミートって何だと説明に来いと言って説明に行ったことがあったんですけども、何のことはない、英語で言えばゲームミートの話ですから、その辺のことを弁えてちゃんとやっていただかないと、格好いいから、害獣だからやっつけてもう一回何かの食料品という話じゃない。だから、その辺はよく気を付けていただきたいなと。

感染症研究所のホームページでB型肝炎の話を見てくると、イノシシって結構感染しているやついるんです。特にそういうイノシシがいるということは、豚にもいる可能性があるんでね。だから、そういうことも含めてもう一度、きちんと衛生管理、人に害を及ぼすようなこともないようなことで、そういう対策を講じていただけたら大丈夫だと思いますけども、ただ単純にジビエと言って喜んでやってもらったら困るなという気はしますので、ちょっと発言をさせていただきました。

私、司会進行係がべらべらしゃべっちゃうと次に進まないんで、それではこのぐらいにして次に進ませていただきます。次は議事の3の(3)ですか。奈良県の特産の目指す育成の立場についての坂上委員からのご提案をいただいております。提案理由の説明をお願いいたします。

#### ○坂上委員

はい。提案理由ですけども、(3)のところを見ていただきましたら、文章が書いてますけども、ここに書いていますけども、近年、「県産サクランボ知って」とか添付資料を順番に見ていただきたいんですけども、「増やせバカマツタケ」とか、「希少夏イチゴ天川特産へ」とか、「マイルド唐辛子特産野菜目指せ」等報道が上げられています。添付資料のⅢ、Ⅳ、Ⅴということで上げています。

特に、育成ですけど、添付資料のⅢに関しましては、私事ですけども、これ、家に近いから行ったんですけど、残念ながら食べられませんでした。そういうようなことですけども、物すごい人気がありました。

それはさておき、これは奈良県にとってすごくいいかなと思うんですけども、この記事に関して、質問でも書いてますけども、奈良県の県産品の育成の立場でのご見解並びに今後の、ほかものに対するもっともっと啓発、育成するやつがいっぱいまだあるかと思うんですけども、そこら辺のところ、育種、育成候補となるもの等につきまして、情報提供し

ていただきましたらありがたいかなと、そういうことでここに意見を提案しました。

以上、よろしく願いいたします。

○高谷会長

ありがとうございました。事務局からのお答えを。

○事務局

本日、農業水産振興課が欠席ですので、事務局が代読させていただきたいと思っております。

奈良県農業の特徴は兼業農家を中心であり、大きな販売額ではありませんが、一つ一つ丁寧にブランド化を図り、小さくともしっかりした農業経営がなされることを目指したいと考えており、本県農業を牽引する品目をリーディング品目、品目としては柿、キク、イチゴ、茶、大和畜産ブランド、金魚、将来に向けて育成を図る品目をチャレンジ品目、品目としては大和野菜、サクランボ、切り花ダリア、切り枝花木、有機野菜、イチジク、アユ、アマゴとして、生産を振興しているところです。

サクランボはチャレンジ品目として位置づけており、本県では平成19年度から本格的な販売を開始しています。本県は消費地に近いため、完熟での収穫・販売が可能で、糖度が高く高品質の果実を供給できる利点があり、また、主産地の東北地方に比べ温暖な気候であるため、収穫時期が早く、有利販売が可能です。一方で、当県はサクランボの栽培南限に当たり、生産面での課題もあります。本県の環境に合った栽培体系を確立し、安定生産技術の定着と生産拡大を推進するため、県内でのPR活動、生産安定技術の普及・定着を支援しております。

イチゴはリーディング品目として、高品質安定生産の実現による産地の再興を目指し、新たな担い手の育成・確保、商品性の高い新品種の育成、高設栽培の技術導入などを推進しております。一方、天川村での夏どりイチゴの栽培は、リーディング品目としての冬場のイチゴとは別に、夏季冷涼な標高の高い山間部の気候を生かした新たな産地育成を図るものです。現在は、安定生産するための品種選定や技術指導を中心とした支援を行っております。

また、本県の農業研究開発センターでは、新品種の育成にも取り組んでおり、トウガラシ「やまと甘なんばん」は、カプシノイド高含有品種と大和の伝統野菜である「ひもとうがらし」の交配により、カプシノイドを安定して含む新品種として育成されました。正式な品種名はHC3-6-10-11。品種登録は2017年4月25日となっております。新たな食材、加工素材として、生産及び販路の開拓を進めております。他にもイチゴ、キク、甘柿、酒米等の育種にも取り組んでいるところです。

農業水産振興課の回答は以上となります。

続きまして、林業振興課の回答となります。

○林業振興課

林業振興課からバカマツタケについて回答させていただきます。

奈良県森林技術センターでは、平成27年度から国立研究開発法人森林研究・森林総合研究所と共同で「高級 菌根性きのこの栽培技術」の研究を行っており、奈良県の役割分担として、マツタケの近縁種で正式名称「バカマツタケ」の人工栽培技術の開発に取り組み、今般、全国で初めて人工的に林内でバカマツタケ菌を増殖させ、子実体の発生に成功いたしました。今後、栽培技術を確立して、県内のきのこ生産者に技術を普及していきたいと考えております。

また、バカマツタケは、見た目はマツタケとほぼ同じで、マツタケよりも香りが強く、食味も同等の食用きのこであることから、そのおいしさをアピールすることにより、本県の特産品として、ブランド化につながることを期待しております。

以上です。

○高谷会長

ありがとうございます。

○坂上委員

もちろんです。結構です。ご説明ありがとうございます。ちょっと1、2点意見というか、よろしいでしょうか。

ありがたいことなんですけど、大和野菜含めて奈良県のことなんですけども、個人的にちょっとバイアスがかかっているかもしれないんですけども、やはりすごく頑張っていることは非常にいいことなんですけど、どうも京都に負けるような、個人的にいつも気になっています。

そやけど、頑張っていたきたいのと、それからアマゴのこと、前テレビでも取り上げあげられていたんですけども、たしか南のほうのアマゴをJA奈良駅で販売したというのがテレビであったかと思うんですけども、やっぱりすごく積極的に今後やっていただければありがたいかなと思っています。

バカマツタケのことなんですけども、こんなところで言うたら失礼に当たるんですけど、すごくブランド化でいいなと思うんですけども、ちょっと個人的にバカという言葉がつくのは嫌な感じがします。もし可能ならマツタケの前に付く言葉をもっと再検討していただいたほうがよりブランド化に向かっていいかなというのを個人的な意見として言わせていただければありがたいと思います。

以上です。

○高谷会長

坂上委員、それでよろしいですか。もう終わりで。

○坂上委員

はい。

○林業振興課

林業振興課です。先ほどのご意見、ありがとうございます。

一応、バカマツタケという名称は東北のほうから来た正式な和名ですので、それを変えるということではできないんですけれども、商品化に向けてたぐいまネーミング等を検討中となっておりますので、またこれからも検討していきたいと思っております。

ありがとうございました。

○高谷会長

ほかに委員の方々、ご意見ございませんか。特にないですか。事務局も何もこれ以上、言うことはありませんか。

○高岡委員

サクランボもまほろばキッチンで大体年間60万から70万ぐらいの売上げをさせていただいてまして、またこのイチゴの夏の山間での栽培も農協として商品化として非常に期待もしてますし、奈良県は平地から中山間、山間、いろいろローケーションが多様にありまして、また消費地にも近いというところで、いろんな商品がチャレンジできるかなというところ。ですので、今の奈良の駅前でも直売所をやったり、まほろばキッチンでもいろいろ直売という形で消費者の皆さん方の意見を取り入れながら進めているところでございますので、またいろいろこんなにつくったらおもしろいと違うとか、いろいろこういうような場でもやっぱり情報提供、あるいは情報交換をさせていただければありがたいなというようなところがございます。

あと、今日は安心・安全の懇話会ですので、直売所における安全・安全の担当、いろんなことをまた今後我々も一生懸命、これ取り組んでいるところでございますので、この辺のところのまたいろんなガイドラインであるとか、当然農協側からしたら栽培履歴であるとか、こういうような開示は当然のことでございますけれども、いろんな扱いの仕方であるとか、そういうものをしっかりと比率を高めてまいりたいと思っておりますので、よろしくお願

いたします。

○高谷会長

ありがとうございます。ほかにどなたかご意見あります。ありません。

今日は何か随分早いな。これでもう議事が終わっちゃうんですけども、特にないですか、皆さん。

○有山委員

今日のパブリックコメントを出されていた件についてよろしいでしょうか。食品衛生監視指導計画案の7番に書いてある、前回のこの懇話会の際に出た意見、聞かせていただいたところなんですけども、6月13日に食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、HACCPによる衛生管理の制度化に基づきということで、その制度化されて食品を扱う業者さんの皆さんにHACCP導入ということになるということをお聞きいたしました。

そこでHACCPを導入するに当たりの費用とかどのくらいかかるのかということをお聞きしたいのと、それからその費用の一部負担とかそういう公的などところからの支援はないのかということをお聞きしてもよろしいでしょうか。

○高谷会長

これに関するお答え、用意してますか。

○有山委員

急に言ってすみません。

○事務局

HACCPの導入につきましては、今おっしゃったように、事業者への支援ということになるかなと思うんですけども、HACCPについては、ご存じのとおり、自主衛生管理というのが基本ですので事業者さんが自らやっていくということで、多くはハード面ではなくて、ソフト面ですのでソフトに対しての人的なご努力というのはあるかと思えますけれども、ただそのハード面もある程度、上げていかないとならない部分もありまして、そういうことについては基本的には事業者さん自らということになります。

ただ、農林部局のほうでは、ちょっと詳しい話としては我々としては分からないんですけど、基本的には事業者さんが自らの努力によってソフト面をHACCPに沿った食品衛生管理をしていく、それに向けて必要なハード面があれば整えていくということだろうと思えますけれども。

○高谷会長

という答えですけど、いいですか。

○岡山委員

よろしいですか、今の。

○高谷会長

はい。

○岡山委員

以前、私、奈良県HACCP研究会の副理事長を仰せつかっておるんですけども、その立場的なところで、くらし創造部長とお話しする機会があったときに、他県で認証制度をそれぞれにつくられているところで、今、そのおっしゃったように、企業に対して何か支援がないのかというふうな。

身近なところで大阪府でしたら、政府金融公庫とタイアップして低金利でそういう融資を、その認証制度を取った施設、取ろうとしている施設に対して、そういう支援をやられているという旨を部長のほうにもお話をさせていただいて、我々HACCP研究会も今、そのならハサップ認証に向けてお手伝いをしているので、そういうチャレンジされる企業向けに奈良県として何かされないでしょうかねというお話をさせていただいたことがあるんですけども、部長の話、私、個人的に話したんで、今それぞれの課の方々、いきなりぶつけると失礼だと思うんですけど、そういう角度で見ていくというのはいかがなものでしょうかね。

○高谷会長

という提案がありましたが、どうです。

厚生労働省というところは、そういうものに余力を入れないというか、考え及ばないというか、金銭面の話がどうも出てこないですよ。

ただ、衛生的な食品をつくるのに科学的にどうやってチェックをしていこうかという話ですよ。HACCP、HACCPとややこしいこと言うけど。科学的にどうやってちゃんと理由付けができるか。俺は、勘でやっているからこれでいいんだ、今まで何もしてない。その勘を数値化すればいいだけの話なんです。このぐらい、この時間ぐらい加熱すれば、俺の勘で大丈夫、その加熱する温度は何度というのが分かれば、比較できるはずなんで、そういうことをちゃんと教えてあげて、勘で大丈夫じゃなくてあなたの勘は数値化す

るとどうなるのという話ですね。伝えれば分かる話なんで、そんなに金がかかる、先ほど言ったように、事務局が言ったように、施設を直そうとすると当然のことながら金がかかりますよね。そうでなくて、ソフトだけで間に合うというのもあり得る。

だから、国も今回は大企業みたいなところはきちんとしなさいと、こういう施設もこういう形にして、こういう現状、受け入れるところ、それをちゃんと最終の製品をつくるころというの、場所を清潔にして、変えていく必要があります。飲食店営業でそんなことしろって言ったってできるわけじゃないじゃないですか。できっこないんだから。

だから、そうするとここではこういうことをやります、それにはどういうことの考えでやりますから、菌がいてもちゃんと殺せますかねと。この材料というのは、どんな危険度があるんだということをみんな意識してやっているはずなんです。おじさんたちも、おばさんたちも普段から何だって。それをちゃんと文書化しなさいよというだけの話なんで、そういう難しいことを要求しているのでもないんです。H A C C Pという言葉でびくびくしちゃうからあれだけど。

ただ岡山会長がおっしゃるように、そういうきちんとしたことをやろうとすると金がかかるから、どうやってその金を工面したらいいのかというのは、アドバイスとしてこういう低金利で貸してくれるところもあるよということを教えてあげるのも大事なことだろうと思いますけど、いかがでしょうか。

多分、農水省って、そういうのうまいので、どういうところからどういう低金利で貸すから何とかというの。

ということなんですけども、ほかに何かございますか。

もう事務局のほうに聞きますけど、終わっていいですかね。3まだありましたか。

○坂上委員

これ以外のことで特に何もなければちょっと。

○高谷会長

はい。

○坂上委員

質問じゃなくて、別のことなんですけども、その他でさせてもらってよろしいでしょうか。

○高谷会長

はい、どうぞ。



○坂上委員

実は、福原委員ですけども、個人的なことなんですけども、今年のこれは11月18日の読売新聞に載ってたんですけども、秋の叙勲をお受けになられまして長年、栄養士会で名誉会長をされてましたので、ちょっと報告ということで、委員ですので座長にそれをご報告し、皆様にとお思いまして、僭越ですけども、どうぞ。

○福原委員

ありがとうございます。おっしゃっていただいて本当に恐縮しております。ありがとうございます。

ただ、14年間という長い間、栄養士会に対して何ができるか、あるいはまた県民の皆様に対してどのような食の意識をお伝えすればいいのかなということで、本当に一生懸命走ってまいりました。

それもみんな全部、うちの会員の皆様の協力とか、あるいは県の保健体育課、教育委員会、健康づくり対策課、そういうところから力をお借りしまして、ただ本当に一生懸命走ってきたというだけでございます。このたび、本当に素敵な栄誉をいただきまして感謝申し上げます。本当にありがとうございます。

(拍手)

○高谷会長

最後に。先ほど資料8の奈良養生訓、家庭で実践！食中毒予防の3原則。これって非常にいいので、皆さん方、ご家庭にてしっかりとしていただければ。

それから、何かもう一つありましたよね。冷蔵庫があって、それにどんな危険があるかという話。それもいいですよ。冷蔵庫にそんなものの入れ方をするかどうかは別して、冷蔵庫の中に、これはこんな危険があるよとか、こういうふうにしたらいいよというのが書いてあるはずなんです。それも参考にいただければ、大分家庭の食中毒が減ってくるのかなと。結構、家庭の食中毒って多いんですよ。飲食店営業は圧倒的に多いんですけどね。

はい、それでは私の役目はこれで終わりますので、事務局にマイクをお返しいたします。よろしく願いいたします。

○事務局

ありがとうございました。

委員の皆様におかれましては熱心な意見交換をありがとうございました。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各課と連携し、施策に反映させていきたいと思っております。今後とも委員皆様と事務局、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。

本日はまことにありがとうございました。これで終了させていただきます。ありがとうございました。