

〈第16回奈良県食品安全・安心懇話会議事録〉

○事務局

それでは、定刻になりましたので、はじめさせていただきます。台風接近の中ご出席くださりましてありがとうございます。私は本日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。よろしくお願いいたします。まずは消費・生活安全課長の森藤よりご挨拶申し上げます。

○消費・生活安全課長

消費・生活安全課の森藤でございます。委員の皆様には、ご多用中にも関わらずご出席をいただき誠に有難うございます。「第16回奈良県食品安全・安心懇話会」の開催に当たり、一言ご挨拶申し上げます。

委員の皆様には、平素から県政の推進にご理解とご協力を賜りまして、誠にありがとうございます。

さて、昨今の食品を取り巻く事件といたしましては、今年度は牛肉に関するものが立て続けに発生しております。5月には焼肉チェーン店におけるユッケを原因とする腸管出血性大腸菌^オ111食中毒事件が発生しました。この食中毒事件では、不幸にも4名の死者が出て、生食用食肉の衛生基準自体のあり方についての問題提起となりました。国は、

10月には罰則を伴う規格基準を定めることとしており、その準備が進んでいる状況でございます。

また、7月中旬に、国の暫定許容値を超える放射性セシウムを含む稲わらを餌として与えられた牛肉の流通が判明しました。国からはそれらの牛肉の流通調査をするよう依頼があり、暫定規制値を超えているもの、超えているかどうか分からないものについても、順次調査を実施し、残品があった場合には保健所において取去し、放射性物質の検査を実施している状況です。

これまで県では、食品衛生法に基づく条例の改正や、検査体制の整備等可能な限りの体制を整え、県民の安全・安心な食生活の維持・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」に基づき、知事を本部長とし関係部局長で構成する奈良県食品安全推進本部を設置し、生産から消費にわたる食品の安全・安心の確保に関して、幅広く意見交換を行い、委員の皆様からの意見を県の施策に反映することを目的として、この懇話会を設置しております。この趣旨をご理解いただき、委員の皆様におかれまして、本日は、忌憚のない意見交換をお願いできれば幸いです。

最後に本日の懇話会が実りあるものとなることを祈念いたしまして、挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願いいたします。

○事務局

ありがとうございました。それでは、ただ今から、第16回食品安全・安心懇話会を開催

させていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは懇話会設置要綱に基づきまして、以後の進行を今村会長にお願い致します。

○座長

初めての方もおられますので、よろしくお願いいたします。最初に少しだけ挨拶をさせていただきます。私はこの会長をさせていただいて、もう4年ほどになります。当時、食品に対する関心は非常に高く、少しは食品に関する大きな事件も減ってきてきましたが、今年に入ってから海外でのO104の事件があり、日本でも生食用食肉の問題があり、放射線の汚染の問題があって、常に話題に事欠かない状況となっています。

ただ、食品の安全とは本当に危険なもの、危険なように感じるものと2種類ございまして、その真贋を見極めることが重要だと考えております。実際BSEの時の状況をみておりますと、BSEそのもので亡くなっている人は世界でも200人くらいしかおられないです。世界ではものすごく死者が少ない病気ですが、おそらくこの対策をとったために亡くなられた方、自殺した方はその100倍はいるだろうと考えられます。被害を防ぐためにそれ以上の被害を出すということがこの食品衛生行政の苦しいところで、そのバランスを取りながらやっていくということが非常に重要であると考えられます。そのために県でもこのように関係者の方が一同に会して、それぞれの立場からどこらへんが妥協点かを見いだすためにこの懇話会を開いているのだと思います。時には意見のすれ違いはあるかとは思いますが、その意見のすれ違いの結果、見いだせる妥協点がおそらく今、奈良県としても、国としても打つべき施策の頃合いの良いところになるのではないかと思いますので、少しでもお役に立てばと思い、会長として努力していきたいと思っておりますので、議事の進行にご協力をお願いいたします。それでは、議事の進行をさせていただきますと思います。

それでは最初に報告です。平成22年度奈良県・奈良市食品衛生監視指導結果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、事務局の方から説明させていただきます。まず、監視指導計画についてですが、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ヶ月意見募集（パブリックコメント）し、修正案を3月に開かれる懇話会でお示しし、意見調整の上で策定しております。計画の県の基本的な方針としましては、食品衛生法のみにとどまらず、農林部等との連携にて農林水産物の生産から食品の販売に至る一連のフードチェーンの各段階において、監視指導を行っております。例えば、施設に立ち入り、衛生状況の監視を行ったり、食品を収去し、残留農薬や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期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、結果についてですが、資料2、県の監視指導結果〔概要〕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、お時間のあるときにご覧頂ければと思います。

まずは、1. 監視指導結果についてでございます。

業種ごとに監視回数を定め、それぞれの年度の達成率を示したものです。

平成22年度は、上段の食中毒発生施設の監視達成率が100%強、広域流通食品製造等施設が90%強であり、平成21年度と比べて監視達成率が増加しています。ただし、下にあります集計の段では、違反施設・1日300食以上の監視達成率は、21年と比べて増加はしていますが、いまだに低い結果となっております。計画の達成ができるよう保健所と連携を図り、計画的な立入検査・監視指導の徹底を行う所存であります。

次に、下段は食品等の収去、すなわち抜き取り検査の実施状況です。

毎年度の予算シーリングにより検査件数を増加には苦慮するところですが、22年度は保健所、中央卸売市場ともに収去する検体が増加しており、予定検体数について検査することができました。

次に、次のページでございますが、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、すなわち出荷前の生産段階の残留農薬の検査の推移でございます。22年度は75検体について、それぞれ116項目の検査を実施いたしました。

下段は、収去検査すなわち流通段階での県産、県外産、輸入品の検査件数で、96検体実施いたしました。

22年度は県産モニタリングにより県内産の「しゅんぎく」において、収去検査により県内産の「青ねぎ」において違反がございました。ともにEPN（殺虫剤）につきまして、食品衛生法の残留基準違反でした。農林部局と保健所が合同で法の遵守と生産者の責務について説諭いたしました。

この合計171検体の内訳につきましては、県内産はモニタリング及び流通段階の合計で115検体、県外産36検体、輸入品20検体で、前年度に比べますと、県内産は17検体増、県外産は4検体増、輸入品は1検体減でございました。年々地産地消気運や国内産の需要が高く、輸入食品の検査はもとより国内産の安全の確認を図る必要があることから、今年度も予算の確保等により、県内流通やモニタリング検査の増強を図りたいと考えています。以上が県の輸入食品、残留農薬等の検査検査結果、今後の方針等でございます。

時間の関係もございますので、大まかな説明でございましたが、以上でございます。

○座長

ご説明ありがとうございました。それでは今の指導結果に対してのご意見、ご質問等ありますでしょうか。

○山岡委員

ねぎとしゅんぎくですが、家で作っている場合、ほとんど農薬などいないんですね。

においもきついし。このねぎとしゅんぎくを選んだ理由はどうしてなんですか？

○事務局

保健所の方で収去検査といたしまして、先ほど説明させていただいたように、抜き取りで検査を行うことを原則としております。監視指導計画の中で、収去の年間計画を立てていますが、その日抜き打ちでスーパーに出向きますので、その場で検体が確保できるもの、それについて検査を行うと言う必要がございます。従いまして、その検査の日にスーパーに出向いたときに、検体量として2 kg 必要ですので、ねぎとしゅんぎくが検体として確保できたというのが実情でございます。以上でございます。

○山岡委員

今回は1回は是非キャベツをしていただきたいと思います。すごいことになると思います。しゅんぎくなんて農薬ほとんどいらぬし、ねぎなんて農薬かけたことないです。だから、どうなんだろうって思って聞きました。ありがとうございました。

○事務局

補足ですが、キャベツについても、手元に資料はございませんが、昨年度、何検体か検査しております。その中で、基準値を超えるものはなかったということですので、ご了承をお願いいたします。

○座長

他にご意見ありますでしょうか。

それでは次の報告事項、奈良県食の安全・安心行動計画について、事務局より説明の方をお願いいたします。

○事務局

それでは説明させていただきます。お手元の〔資料4〕の「奈良県食の安全・安心行動計画」の1ページをご覧ください。

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・公表いたしました。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を行い、県民からの意見も反映した形で策定しております。

本方針は3つの基本方針からなり、まず1番目には、消費者への食品安全・安心の確保ということで、リスクコミュニケーションの推進です。2番目には、生産から流通・消費いわゆ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。3番目には、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1番目と3番目の方針に基づき開催しております。

また、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るものです。

当課に関する事業をご紹介しますと、3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、本懇話会と懇話会からご提案いただきましたシンポジウム形式の意見交換会の開催を明記しております。また7ページをご覧ください。食品の安全・安心に関する教育活動に関する事業で県民の「食の安全・安心」についての理解を促進するために消費生活センターで実施している食の安心・安全講座の開催を明記しています。8ページには食品表示の適正化事業について明記しております。18ページや20ページには、食品衛生監視指導計画に基づく監視に関することを明記しています。

昨年度の行動計画からの変更点については、26ページをご覧ください。高病原性鳥インフルエンザ発生時の対処指針として農業水産振興課、鳥インフルエンザ及び口蹄疫の防疫対策本部設置要綱として畜産課が追加明記しております。その他については、若干の修正はございますが、概ね例年通りとなっています。以上です。

○座長

ご説明ありがとうございました。それでは、今の「奈良県食の安全・安心行動計画」につきまして、ご意見、ご質問等がございましたらお願いいたします。

○森委員

ご説明よくわかりました。22年、23年度の計画としては、これで良いわけですが、この23年度の3月11日以降のこの分野に関する問題が少し想定外の事態が起こったので、この報告と方針はこの時点ではそうだったんでしょけれど、その後の地震発生、津波発生、それに伴う原発事故という状況から食の安全の係わる情勢の変化が大きいのと思います。消費者の不安に対するリスクコミュニケーションというような取組みはこの時点でもかなり意識されて食の安全・安心のいろいろな取組み、消費者教育としても予定されているのですが、追加事項として、そのような取組みが必要ではないかと思うのですが、そのあたりいかがでしょうか。

○座長

それでは、事務局から現在の検討状況で結構ですので、お願いします。

○事務局

ご意見ありがとうございます。事務局といたしましても、今回新たに起こりました事象につきまして、さらなる取組みをしていかなければいけないと思いますので、委員の意見を参考にたしまして、追加的なリスクコミュニケーションができないかどうか検討していきたいと思います。

○上田委員

今、資料4の行動計画の10ページと14ページと18ページの3つのページにまたがっているんですが、そこに奈良安心農産物提供事業とありまして、その中で、奈良県産の情報開示農産物、これの認定について、「県の認定した確認機関が適正であることを認められた後」と書いてあり、後のページにも確認機関というのが出てくるのですが、どのような

確認機関なのか、そのところをお願いします。

○農業水産振興課

これにつきましては、今柿や米を認定させてもらってるんですが、柿につきましては西吉野に産直組合がありまして、組合員が計画を立てて、適正に実施しているかということで、産直組合が確認機関となっています。米につきましては農協さんで確認機関としてやってもらっています。

○上田委員

ありがとうございました。それでは、各々確認機関というのは県が認定しているということですね。

○農業水産振興課

そういうことになります。

○上田委員

資格要件などはあるのですか。

○農業水産振興課

資格などはございません。県に申請していただいて、認定する形となります。

○上田委員

それでは、認定は県がされて、その内容確認を認定機関がやるということですね。

○農業水産振興課

そういうことです。

○上田委員

それについての認定基準を県で特別設けているとかはないんですか。

○農業水産振興課

規定を作って、それに基づいてやってもらっています。

○上田委員

そうですか。その規定はオープンにされているのでしょうか。

○農業水産振興課

ホームページには載っているとは思いますが、今手元には持っていませんので、示すことはできないですが。

○座長

ありがとうございました。他に何かございますか。

○上林委員

10ページの資源循環型農業の推進に関して、エコファーマーの認定についてですが、このマークの使用については県の方からこの年度でという情報が入っているのですが、今後もこのマークは推進されるのでしょうか。

○農業水産振興課

このマークにつきましては全国的なマークということで使ってきたんですが~~けど~~、この4月で終わって、1年間猶予という形で取り組まれておりまして、県では引き続きこのマークを使うことは考えておりません。

○上林委員

考えてないのに、こういうことに取り組むということはどう理解したらよろしいのでしょうか。

○農業水産振興課

エコファーマーについては推進しますが、このマーク自体は今年度限りということで、修正させていただきたいと思います。

○座長

ちょっと不明確だったので、もう少し追加で説明していただきたいんですが、このマークとエコファーマーとの関係はどういう関係になるのでしょうか。

○農業水産振興課

今までエコファーマーの方が出荷されるときに、このマークを使って出荷されてきました。それは全国的なマークということで使っていたんですが、全国的な確認ができてくいとということで、今回廃止ということになって、再度必要なところは手を上げられてやられるという形になりまして、残る部分は残るんですが、全国统一のマークということではなくなります。奈良県につきましては今回からこのマークは使わないということで進めています。

○座長

ということは、エコファーマーの制度は推進するが、マークは使わないということですので、ここに載せるのは不適切だということですね。

○農業水産振興課

マークは不適切ですね。申し訳ありませんでした。

○山岡委員

でも、一般主婦としては、これが低農薬ということでマークがついていれば安心ですけどね。

○農業水産振興課

今、またこれとは違うんですが、エコファーマーと有機農業される方につきましてマークを募集しまして、これから活用していただくよう進めているところで、またそのマークにつきましても気にとめていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○山岡委員

有機と無農薬は全然別ですよ。みんな有機なのよこれといって買ってくるんですが、農薬かかってるんだよと私はいつも言うんです。

○農業水産振興課

有機は農薬はかかってないです。

○山岡委員

かかってないんですか。知りませんでした。

○農業水産振興課

かかってないです。エコファーマーは減農薬です。

○上田委員

資料4の18ページです。監視指導計画に関することですが、この「製造加工に対する監視指導」で、監視回数が2回とありますが、これはどういうことでしょうか。

○事務局

これは食品衛生監視員が HACCP の施設に対して行う監視回数が年2回ということですよ。県内に HACCP 施設が2施設ありまして、年1回必ず行かせていただいて指導もさせていただきますことになっております。

○座長

これは、国の監視に同行しているということですか。

○事務局

そうです。

○森委員

後ほどの意見交換の話題と関連していて恐縮ですが、現状を教えてください。19

ページの下段にあります「検査機器の整備と精度管理」です。今の時点で年度の中盤にさしかかっているわけですが、検査の費用的な執行状況、あまり余裕がない状態で、使いすぎているのか、検査の体制上余裕があるのか聞きたいところです。

それから、21ページにあります「環境汚染の防止対策」のところ、河川の水質検査と地下水の水質検査、大気環境の調査となっております。おそらく放射性物質の汚染状況の監視で国から各都道府県にいろいろな事業が指示されていると思いますが、県が行われているこの事業との関係で予算的な問題点がないのか、国が指示している形でモニタリング、監視等をやっているのか、この計画の内容が追加されたのか、別項目でやっておられるのか教えていただきたいと思います。

○座長

ご質問は検査と機器どちらの執行状況ですか。

○森委員

できれば両方で。

○事務局

機器のことですが、特に放射性物質関連以外の機器については、今年新規で買う予定はありません。放射性物質のことに關しては、4月の知事専決におきまして、補正予算を組みまして、サーベイメータを3台購入しました。実はその後に腐葉土の問題であるとか、学校の校庭の問題であるとか東北地方等はサーベイメータ等放射性物質検査機器を多大に欲しておりますので、なかなか品不足で奈良県にはまわってこないのですが、まもなくサーベイメータにつきましては3台入る予定です。機器が入りましたら、元々ヨウ素のために購入したのですが、セシウム等に活用できないか、まず、何からできるのかも含めて検討に入りたいと思います。予算執行につきましては、従前通りの予算執行で、特に余力はない状態です。従来行うべき検査の経費を今年度も予算化し、それを執行している状況です。

○環境政策課

今の検査の機器の予算に關することですが、これにつきましては、7月28日に国で全国モニタリング連絡会がありまして、文部科学省の第二次補正予算が通ったということで、新たにモニタリングポスト、ゲルマニウム半導体検出器等について補正予算が通ったので、各都道府県にお話がありまして、県におきましても近々に補正を組ませていただきたいと思っています。先ほど環境に關する話があったんですが、放射能とは別に水質に關するものについては、昨年度に機器が故障しまして、河川等水質に關する部分でガスクロを入れさせてもらっています。今年度につきましても、機器の更新等もございまして、大気その他含めまして、機器の更新の予定でございまして。

○上林委員

13ページ、生産段階における指導・監視の強化と言うことで、基本方針の農産物のところでは「生産履歴の情報開示を推進します」とあります。また、畜産物については「生産情報ができる仕組みの推進」とあります。これらにつきまして、こういった形で情報開示を推進するのか、わかる範囲でお願いいたします。

○農業水産振興課

生産履歴の情報開示を推進ということで、先ほども質問されておられました「奈良県産情報開示農産物」この制度を拡大、推進していく方向で考えております。

○畜産課

県で推進しております大和畜産ブランドでしたら、「大和牛」であるとか、「大和ポーク」です。それらの家畜が食べている飼料や導入された場所などについて消費者から質問があれば流通推進協議会で答えるという体制はとらせてもらっています。

○上林委員

それでは、農産物につきまして情報開示は生産者でやるということになりますよね。

○畜産課

生産者でということになります。

○座長

他、よろしいでしょうか。それでは意見交換に入っていきたいと思います。今日は意見交換について4つでしておりますが、最初の意見交換でございます。「奈良県における放射性物質汚染対策について」、森委員、木下委員、野村委員からそれぞれテーマを出していただいておりますので、それぞれから説明をお願いします。

○森委員

テーマとして食品の放射能汚染についての検査の充実を求める件として出させていただきます。現在の検査体制を強化していただくという意見です。今日、昼のニュースを聞いていますと、消費者庁が発足して2年が経ったということです。長官からもコメントが出ており、今現在の食品の安全をめぐる状況では大きな課題が放射能、放射線による食品汚染問題で消費者の不安が大変大きくなっているということです。奈良県におきましては、今回の震災の直接の被災地域ではありませんし、今回の大気の汚染とか様々な食品の汚染に直接には関わっていないですが、いずれ長い期間にわたる問題になりますし、県産品であるお米とお茶と柿といった特産品を守るという意味でもこの取組は大変大事だと思います。従って、ニュースでありましたが、消費者が保健所に行き、この食品は安全であるのか聞きたいということで、窓口で担当の方が苦慮されているようです。国は検査機器を都道府県に貸し出しできる制度も設けたと聞いておりますし、実際先ほどご答弁にもありましたように、ゲルマニウム半導体検出器も各都道府県に配置できる状況かと思っておりますので、この点で、先ほどサーベイメータの購入のお話がありましたが、3台と言わず、例えば保

健所単位で配置されるとか、それくらいの対応をしたほうが、消費者は安全だと確認できるし、安心できると思います。そういう積極的な対応をしていただきたいという趣旨であります。

したがって、今日後ほどならコープとして文書要求を出したいと思っておりますが、生協としましても、この問題は消費者組合員の大きな要望として、商品の安全を確認してもらいたいということですので、食品の放射性物質の測定システムを購入することにいたします。ただ、さきほども答弁にありましたように、なかなか機器の手配がすぐに出来るものではないですし、ただ機械を買えば良いという問題でもありません。体制を整えて、スタッフの技術的な養成もしながら、取り組まないといけないので、なかなか民間単独でこの取組をするには困難です。したがって、出来ましたら行政側と連絡、ご相談させていただきながらやっていきたいと考えています。私どもでは東北地方の産品を応援キャンペーンでやっておりますし、いたずらに風評被害を助長するような検査をやるつもりはありませんので、県内で生産されているものの安全を確認する意味でやっていきたいと思っております。国の設定する暫定規制値につきましても様々な議論がされてきて、そのことについて消費者の不安が非常に大きいので、この問題の対応は予定外のことだと思うので、なかなか予算措置は難しいでしょうが、追加的な項目として要望したい。県行政も国に手当とか体制の問題とか相談されて取り組んでいただきますようお願いしたいということです。

○木下委員

今、森委員から発表あったことと概ね同じですが、食肉の問題があり、これから新米等の問題、特に米の安全性につきましてマスコミで言われております。実際、我々流通の方で経験したことをご説明させていただきますと、放射能汚染の疑いのある稲わらを与えた可能性のある牛ということで、個体識別番号が表示されました。それに対して私どもは当然店でお客様に告知するんですが、私たちが販売してから2ヶ月以上も前の報告であったということで、非常にお客様、特に消費者の方から安全性に関する対応に不信感を募られたという現状にあります。先ほどから申してますように、想定外であった地震等によることですので、どうしても後手後手に回ったと思うんですが、特に県としまして今後の取組み、方向性を築き上げていただかないと、さらに不安をつのるような状況になっては困るということで、今回テーマにあげさせてもらいました。

○野村委員

概ね先ほど森委員、木下委員があげておられたテーマと同じであるんですが、付け加えますと、一消費者としましては、「検査の検体数が増えたから安心」ということではなくて、どういうふうに検査が行われているのかや、検査の目的とか、どういうふうな仕組みで商品がここにあるのかというような、そういういろいろな情報を知ったうえで安心できるんだろうと思うんです。そのためには、やはり学習というか、みんなが情報を得る場が大切だと感じています。特にそういうのがこの混乱の中でなかったものだから、私たちもどれを買って良いのかとか、いらぬ心配をした人がたくさんおられますし、心配しなければいけないのに、心配しなければいけないことが何なのかわからなかったりしている状況もまだあると思うので、先ほどから話題になっておりましたが、リスクコミュニケーション

ンを改めて考えていかなければならないと思います。県がそれに対して今後どのように対処されるのか重ねてお聞きしたいと思います。

○座長

それでは3委員からのご提案を踏まえて、県からのご回答をお願いします。

○事務局

それぞれの担当課の方からご説明させていただきたく言葉ばかりが先走っている状況もありますので、基本的なことについて説明だけさせていただきたいと思います。資料9をご覧ください。

まず、放射性物質、放射線と放射能という言葉がよく出てきますが、放射性物質は、安定していない状態の物質で、常により安定な物質に変化しようとしています。その変化する際に放出されるエネルギーが放射線です。ですので、放射性物質が安定な物質に変化すると、それ以上放射線は放出しません。そして、この放射線を出す能力のことを放射能と言います。

また、今福島第一原発の事故があり、放射線は怖いとクローズアップされていますが、本来食物や大気には普段から放射性物質のカリウム40やラドンなどが混ざっていますし、宇宙や大地からも放射線を受けています。資料10（被曝の早見図）をご覧ください。これらを自然放射線と言ひ、空気中のラドンなどで年間1.2 mSv（ミリシーベルト）、食べ物から0.3 mSv、宇宙から0.4 mSv、大地から0.5 mSv、合計して年間2.4 mSvの放射線を浴びています。その他にも、医療現場では胸のレントゲン写真を撮影すると1回で0.05 mSv、胃のレントゲン写真ですと0.6 mSv、CTスキャンですと、6.9 mSv 受けます。海外旅行で飛行機に乗ったりしても、東京ニューヨーク間往復で0.2 mSv 放射線を受けます。そして、ヒトの年間許容被曝量は、放射線や放射能を扱う医師やレントゲン技師、看護師は特殊な職業なので20 mSv を超えないことになっており、一般の人では1 mSv を超えないこととなっています。一般の人で、自然放射線2.4 mSv を含むと3.4 mSv を超えないこととなっています。

資料9に戻ります。

ここで、単位として「Bq（ベクレル）」と「Sv（シーベルト）」という言葉がよく出てきますが、Bq は放射能の単位で、Svは生体が受けた放射線の総量の単位で、放射線の強さではありません。Bq と Sv をお金に例えてみますと、硬貨の枚数が Bq に相当し、合計金額が人体への影響度合い Sv に相当します。報道などで Bq を Sv に置き換えた場合の数値が紹介されています。定義・性質の異なる単位を正確には換算できないと思われませんが、実効線量係数、セシウム137では 1.3×10^{-5} というものをを用いて Bq を mSv に換算することができます。資料11をご覧ください。食品ごとの暫定規制値が示されていますが、例えば1 kg の食べ物にセシウム137が暫定規制値である500 Bq 含まれているとします。これにセシウム137の実効線量係数（経口摂取の場合ですが） 1.3×10^{-5} をかけますと、 $(500 \text{ Bq/kg} \times 1.3 \times 10^{-5} \text{ mSv/Bq}) = 0.0065 \text{ mSv/kg}$ になります。

この値は、CTスキャンの被曝量の約1000分の1になります。年間の自然からの放射線量の約400分の1であり、暫定規制値がかなり低いレベルで設定されていることが分かります。従って、たとえ暫定規制値を上回る放射性物質を含む食品を食べたとして、大量に食べ続けることがなければ健康上の問題は起きにくいと考えられます。

資料9の2ページ目をご覧ください。最後に、よく耳にする「半減期」という言葉についてです。放射性物質は時間の経過とともに安定な物質に変化しますので、放射能もどんどん弱くなります。半減期は、放射能が半分になる時間のことです。ヨウ素131ですと8日、セシウム137ですと30年と言われていています。ただし、これは放射性物質がずっとその場所に存在するときの話です。私達人間は食べ物を食べると、消化して排泄します。ですので、取り込まれたセシウム137がずっと30年間体の中にあるのではなく、成人ですと、約3ヶ月で半分の量になりますし、子どもはもっと早く、1ヶ月半ほどで半分になります。以上です。

○環境政策課

今、説明があったんですが、単位で Gy (グレイ) という単位も先程の図の中にもありまして、物質に放射線が当たる時に吸収される線量です。空間放射線量率を測定する時にはこの単位を使用します。まず今、環境政策課で、環境放射能の水準調査をやっています。これは、国の文部科学省から47都道府県がそれぞれ委託を受けまして、それに基づいて、検査をしています。これにつきましては、だいぶ遡るんですけど、簡単に説明させていただきますと、昭和61年にチェルノブイリで原発事故がありましたが、それに伴い放射性物質がかなり放出されました。当時の科学技術庁が全国規模でモニタリングする必要があるということで、その一環として奈良県も平成元年からこの調査に参加しています。奈良県で行っている項目としては空間放射線量率、これはモニタリングポストというもので、いわゆる空間に飛んでいる放射線の量を測定しているということと、雨水に入ったβ線の測定、それとゲルマニウム半導体検出器で検出するγ線を主に測っているんですが、大気中の浮遊塵、降下物（大気から落ちてくる塵を集めて測る物）、それと陸水といたしまして、水道水、そういった水の検査、それと奈良県はお茶の産地ですので、お茶と、土壌、原乳、米（精米したもの）、野菜（根菜類と葉物類）という形で測っています。これは年間を通じて、お茶でしたら新茶の季節、米でしたら新米の出る季節に測っています。

まず空間放射線量率に関しては、保健環境研究センターで地上16.5mの地点に設置していますが、震災の翌3月12日の6時から1時間毎に測定しています。現在まで、46～65 nGy (ナノグレイ) の値です。換算しますと、1 Gy は 1 μSv ですので、0.046～0.065 μSv の値になっています。実際に過去3年間で見ますと、0.046～0.080 μSv で推移しております。だから、奈良県に於きましては、原発の影響は過去と比較しても同じ程度ということです。次に地上1mの地点でサーベイメータによって6月13日から毎日1回測定しています。これは66～92 nGy。これも保健環境研究センターで測定しました。それとは別に県内12ヶ所（生駒市、橿原市、五條市、香芝市、宇陀市、山添村、天理市、斑鳩町、広陵町、川上村、興福寺の境内）で月に1

回、1mの地点で測定している値は0.046～0.082 μSv の範囲に治まっています。

大気浮遊塵につきましては、7月26日に検査をしております。ハイボリュームサンプラーという機械を使用し、3ヶ月間で1万 m^3 の空気を吸って、塵等を集めます。結果はヨウ素131は検出しておりませんが、セシウム134で0.25 mBq (ミリベクレル) / m^3 、セシウム137が0.27 mBq/ m^3 となっています。これには色々な換算率がありまして、呼吸率を22.2 m^3 /日(成人)として換算しますと、0.0833 μSv (セシウム134)と0.0396 μSv (セシウム137)になります。

次に降下物ですが、毎日1回測っていますが、これまで放射性物質は検出されておられません。それとは別に1ヶ月の累積(5,000 m^3 の水盤に純水を入れておき、そこに落ちてくる塵を集め、蒸発乾空)として測定していますが、4月分ではヨウ素131が10.3 MBq (メガベクレル)、セシウム134が4.7 MBq、セシウム137が4.5 MBqでした。

○座長

お話が大変難しいので、今の説明を理解できたら、風評被害は起こらないと思います。もう少し簡単に、出たか出なかったを中心に説明をお願いします。

○環境政策課

それでは、結果を申し上げますと、空間放射線量率については過去の3年間の数値をほとんど変わりませんでした。大気浮遊塵につきましては、過去には検出されてませんが、今回は検出されています。その内訳はヨウ素は検出されてませんが、セシウム134、137が若干検出されています。これはSvに換算するとごく微量です。降下物については3月までは検出されておりましたが、4月になって検出されています。5月になるとヨウ素については検出されておらず、セシウム134、137については4月の半分になっています。さらに6月には、5月の10分の1程度になっています。7月につきましては、若干上がって検出されておりますが、今後この程度で推移していくのではないかと思います。震災前に比べますと、検出されなかったものが若干検出されるようになりましたが、人体に影響が出る程度ではないということです。陸水につきましても、県営水道、市町村水道と上水を測っていますが、これまで検出されていません。土壌につきましては、過去3年間の数値を見ても、過去から検出されています。比較のため数値を申し上げますと、乾燥土1kgあたり、4 Bq程度ということです。今回も測ったところ、ほぼ同じ値でした。牛乳については8月11日に検査をしていますが、検出しておりません。米や野菜については今後行う予定です。お茶につきましては、6月に荒茶と製品茶を測定しまして、過去に若干検出されている値と比べ少し高い程度で健康に与える影響はほとんどありません。以上です。

○座長

ありがとうございました。では、引き続き関係課をお願いします。

○畜産課

食肉という話ですが、汚染稲わらを食べた牛肉が暫定規制値以上出たということで、問題になっていると思います。奈良県内で牛を飼っている農家が101戸ありまして、7月16日に全農家に対して聞き取り調査を行いました。奈良県の聞き取りとしましては、東北・関東から稲わらを購入しているかを最初聞き取りを行ったのですが、その時点で、東北・関東から稲わらを購入していないとのことで、もちろん奈良県で生産された牛は放射性セシウムで汚染された稲わらを食べていないということが確認されましたので、県内の牛については全頭検査をする必要はないと判断しております。

○農業水産振興課

県産の農産物の関係ですが、先ほど環境政策課から説明あったとおり、大気中の放射線量が問題となってくると思うのですが、過去の平均の範囲内であるということ、土壌につきましても平均的などころということで、基本的には県産の農産物には放射性物質は検出されないか、あるいは微量であり、暫定規制値を超える農作物はないと考えております。現在は、例年通りの調査の中で、農産物はお茶の検査をやって、米、野菜等につきまして、これから検査をやっていくということで安全性を確認していきたいと考えております。

○座長

今までは、県内の農作物の対策ですね。では、県外の農作物に関して事務局の方からお願いします。

○事務局

奈良県産の農畜産物については、今担当課の方から説明がありましたので、県外産野菜と食肉について、ご説明します。

現在国の暫定許容値を超える稲わらを与えられていた牛の肉の流通が問題になっていますが、それらの肉の奈良県内での流通が判明した場合、直ちに流通調査を行い、肉の残品があった場合には（環境放射能測定調査事業として）保健環境研究センターが保有するゲルマニウム半導体検出器を緊急的に使用して放射性物質の検査を実施しております。今まで数検体検査しまして、暫定規制値500 Bq/kgのところ数十 Bq/kgという結果が出ております。

県外産農産物については、原発事故発生当初、当該地域からの流通について監視し、出荷制限されたものの流通がないかどうか、市場やスーパーで流通調査を実施し、その後のスクリーニング検査のために、4月に予算を確保し、サーベイメータ3台を整備することいたしました。その後、福島県及び近隣県でさまざまな放射性物質の問題が明らかになってきて、検査機器は優先的に東北地方等に送られ、品不足により、本県は未だ入手できていない状況です。入手でき次第、スクリーニング検査等への活用を検討したいと考えています。

本県での検査機器等の整備はこのような状況ですが、東北地方等の検査体制についてご説明します。

当該地域の農畜産物については、原子力災害対策本部から出された「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」という通知に基づき検査、出荷制限等が行われています。実施している自治体は、東北、関東、東海及び中部地方の一部の自治体、17自治体で、品目は野菜類、乳、水産物、牛肉、茶、米などが対象となっています。

品目によって異なりますが、原則として週1回程度検査が実施され、暫定規制値を超える場合は、出荷制限等の措置がされます。その制限を解除するには、当該区域毎に原則として1市町村当たり3ヶ所以上、直近1ヶ月以内の検査がすべて暫定規制値以下とならなければ出荷されることはありません。

個別に言いますと、野菜、果物等ならば、出荷開始3日前から出荷初期段階で検査を行い、問題なければ月単位で検査を実施されています。

乳であれば、乳業工場単位で概ね2週間ごとに継続的に検査されています。

水産物については、漁場を適切な区域に分けて、主要水揚げ港などで週1回程度実施されています。

牛肉は、先日、福島県、宮城県、岩手県、栃木県産の牛の出荷制限が解除されました。出荷制限解除には、適切な飼養管理の徹底、全頭検査により暫定規制値を下回ることが前提です。

また、米については、市町村ごとに出荷開始前に検査を実施し、暫定規制値を超え、出荷制限が行われた場合は、その市町村の平成23年米は出荷されないこととなっています。

以上のように、福島第1原発事故による影響のある地域からの流通食品についてはそれぞれの自治体で、多数の検査や適切な出荷制限が実施されているという状況です。以上です。

○座長

ご説明有難うございます。今のご説明に関して森委員、木下委員、野村委員から追加で何かございますでしょうか。

○森委員

詳しい説明をしていただきありがとうございます。流通の状態というのは、例えば奈良県産の野菜が今市場でどれだけシェアがあるのか、米でいくらあるのか、というと、ごく一部の消費者しか買えない量しかないんですね。大半は、米についてはこれから問題になるでしょうが、かつてミニマムアクセス米の不正流通事件がありまして、要はきちんとやれているはずであったが、現実には流通してしまっていたという事案で県も苦勞されたいたわけですが、これを思い出すと、出荷側は今、完璧にやっているんだという話ですが、これが実際流通しはじめたときにどうなっているのかが全くわからないわけです。我々もその点で言うと、「奈良県産米を食べてください。奈良県産米は大丈夫です。大気も水も土壌も大丈夫です。」ということですから、ならコープでは県内産（作物の）の販売を徹底的にやるんですけど、実際は多くの消費者は県外のお米を買わざるを得ないという状況なんです。これについて、今県のもっておられるゲルマニウム半導体検出器は、大気や水

などの検査で使用されていて余裕がない可能性が高い。我々も外注するんですが、結果が出るまで時間がかかるとか、混んでるといことがあって、いざ問題となったときには間に合わない、食べてしまってから結果がわかるということが考えられます。安全性についてはすぐに問題になる値ではないのかもしれないですが、消費者はそのところで不安を持っていますし、不信を持っています。その点に答えないといけないと思うんです。そういう意味で、検査は追認みたいになります、やはりしていただかないといけないだろうと思います。消費者の現状、現実があるので、そのためにも検査を、またその結果をうまく使いながら消費者とリスクコミュニケーションをやっていただかないといけないと思っています。ならコープでも機械を買ってどうなんだといいますと、全品調べないかぎり安全とは言い切れません。意味がないと言えばそれまでですが、「消費者が現状を知る。消費者がこの米にはいくら放射性物質が含まれている可能性がある」ということを知りたいたいわけで、それで消費者は判断するわけで、風評被害とは一面悪いことだといわれますが、ある意味消費者の現実的対応です。そのことを踏まえて対応しないと、そういう責任は行政側にあると、私は思います。きっちり仕事をやっていただいているのは大変安心ですが、これから起こる事へも対応しなければならぬので、現状で予算的に難しいものもあるかと思いますが、やはり県内産を正しく守るという意味でも、流通品の製品の検査をやる体制を整えていただき、出荷側で完璧にやると、国が言っているのです。しょうけど、消費側から言うと、不安が残っているという点での対応をしていただきたいというのが私の意見の主旨でした。

○野村委員

検査機器を買われるということは、莫大なお金がかかると思うのですが、何百万という機械を買ったり、技術者を雇ったりしないと、検査はできないと思うんですが、それが用意できる事業者や生産者は、自分のところは安心ですと、消費者に訴えることもできるのかもしれないですが、そういうことが費用の面で無理な人たちもたくさんいます。そういう人たちの商品は良くてもきちんとそれを証明することができなかつたりすると、これから県産品を広げていこうというのはできないと思うし、そこは行政がきちんと予算を工面してやっていただくべきことなのではないかと思えます。先ほども申し上げましたが、検査を増やしたからと言って、完全に安心といえるものではないというのもわかるのですが、「(検査)しています」ということで、安心できるということもあると思えます。ただ、その「(検査)しています」の中身ははっきりわからないで、店頭に並んでいるものに「(検査)しています」と書かれていても、検査の中身が違えば、私達は比較できないので、そういう仕組みのようなものを明らかにしていただかないと、検査だけしたら良いというものでもないと思うし、その中身をお知らせしていくということも必要なのではないかと思えます。そのあたりの工夫、お知らせの仕方については、行政の方が研究していただくとありがたいと消費者としては思います。

○座長

今、両委員からの追加意見がありましたので、それについての回答をお願いします。

○事務局

仕組みということに関しては、県としては、国が指定している17自治体が徹底的な調査・検査をしておりますし、特に福島県につきましてはホームページ等でわかりますように、ものすごい数の検査をしていますので、先ほど森員がおっしゃられたように、奈良県がするとなれば、追認という形で、東北地方等がお墨付きを与えた商品について、奈良県が検査をするということになると思うんですが、現時点では奈良県はそのような検査をする予定はしておりません。確かに稲わら等新しい事実があれば、ゲルマニウム半導体検出器をお借りし、ないしはもう1台入るであろうものについて計画的にお借りし、それでも無理なら、国にかけあってでも、徹底的に検査を実施します。流通調査を含めて最大限の努力はしていく所存ですが、なにぶん、東北地方等生産地が検査して大丈夫という検査済みのものですので、奈良県がそれを $+\alpha$ で追認して検査を実施していくつもりはありません。たしかに東北地方等の検査結果をみますと、「検出せず」ではないものもたまにはあります。5 Bq とか10 Bq とかという数値で、当然合格でこちらにも流れてきております。奈良県がそれを検査すれば「検出せず」になるのか、5 Bq、10 Bq という検査値が出て、当然500 Bq 以下で合格だ、安心だということになるんですが、なかなかそうもいかないところもありますので、我々としては、東北地方等が適切な検査をしているということをまずは一義的に持ちたいと思っております。

○森藤課長

今、森委員と野村委員が追加で述べられたことは、消費者の心理として非常によくわかります。県の方におきましても、県内産の作物におきましては先ほど担当課のほうから説明いたしましたし、県外から入ってくる流通品につきましては、例えば米に関しては市町村単位で出荷前に検査を実施し、暫定的規制値を超えるものに関しては、その市町村の平成23年米は出荷されないということになっています。今の段階では県としましては安全であると考え、あえて検査の上に検査をするという考えはありません。これ以上次の段階、例えば福島原発で何らかの事故が再度起こったり、新たな事態が生じた場合には、再度考えていかざるを得ないと考えております。ただ、もし何らかの要因で疑いのあるものが県内に流通する場合につきましては、直ちに調査する体制を取る所存ですし、検査機器についてもゲルマニウム半導体検出器と3台のサーベイメータを所有していますが、その中間の機械もあるようですので、それも考えていきたいと思っております。現段階ではそのようにご理解いただきたいと思っております。

○森委員

検査にこだわっているわけではないんです。消費者の不安に応える行政側の責任を果たされるときに、そういうものがあつたほうが良いに決まっているんですけど、サーベイメータをうまく活用されることを期待しています。さらに増やしていただくことも必要なことだとは思いますが、ゲルマニウム半導体検出器だけが検査機器ではありませんので、それを有効に使うためには流通の監視という重要な役割が行政にはあると思っておりますので、それを果たしていく必要がある情勢だと思っております。

○座長

サーベイメータ3台入りでしたら、何を調べる予定なのですか。それをもう少し詳しく説明していただけたらと思います。

○事務局

本来、数値としてきちっと出せるものにつきましてはゲルマニウム半導体検出器があるんですが、それではなく、サーベイメータは、テレビ等でよく見る土壤などを測っている機械ですけれど、それはそのままでは数値は出せないのですが、鉛の遮へい缶の中で、他の放射線の影響を受けないような状況で検査すれば、一桁の数値は無理ですけども、500 Bq（暫定的規制値）を下回っているということは検査できると聞いています。特に今問題となっております肉につきましては、食肉中の500 Bq以下のスクリーニング検査でしたら、活用できるということで、実際行っている自治体もありますので、サーベイメータが入ってくれば、まずはそのあたりからできないかと、また食肉以外の他のものもできないかどうか検討して、活用できるのであれば、「500 Bqは超えるものではないですよ」という検査できる体制をとればと思っておりますし、（サーベイメータが）入ればすぐに検討していきたいと思っております。

○座長

Bqの一桁を合わせる必要はないと思っておりますので、100 Bqとか500 Bqを超えるような、食品衛生法上の違反となるようなものが、少なくとも出回っていないということをやっていくことは非常に重要だと思います。これは、検査をやるということですよ。

○事務局

やる意思は持っております。ゲルマニウム半導体検出器では、1回検査するのに、2～3時間かかりますので、東北地方等では蛇口を閉めるためにきちっと検査することに使用していることは良いことですが、奈良県では、そこから流れてきたものをその機器で1個、2個検査するよりは、スクリーニング的にサーベイメータを活用することのほうが有意義ではないかと思っております。

○座長

1桁目まで、他の県が出しているような精度はすぐに出せないということですが、最低限食品衛生法上違反になっているようなものを見て回るということは、サーベイメータ3台が入荷したらやっていくという風に理解してよろしいですか。

○事務局

そのように理解していただいて結構です。

○座長

よろしいですかね。サーベイメータを3台と言わずに、是非予算が許せばさらに買っていただき、やっていくのが今の時期リスクコミュニケーションとしても良いと思っておりますし、

委員からの意見もできるだけ予算の許す範囲で買ってやってくださいという意見なので、ご検討いただきたいと思います。

それでは次の提案に移らせていただきます。食品添加物の許可についてということで、山岡委員の方からお願いいたします。

○山岡委員

私は生活学校で食品添加物をずっと勉強してきたんですが、厚労省が安全性を決めていると思うんです。特に学校給食ですが、O157 の時はすべて消毒されていて、ビニール袋に魚の煮たもの、焼いたものすべて入っていて、はさみで袋を切って食べていたと聞いたんですが、あとのごみもすごいですし、ビニール袋の環境ホルモンも怖いと思ったんです。学校給食の県の担当の方もいらっしゃいますが、お母さんは心配ですけど、ここにいらっしゃるのはほとんど男性が多くて、あまりそこまで思っていらっしゃらないと思うのですが、女性が学校給食とか、そういうことに関する仕事をやってほしいと思います。以前「食べてはいけないもの」という本がアメリカにあって、子供が CM であれを食べたいと言っても、母親が、「こんなに添加物が入っているから食べてはだめだよ」と言うんです。日本は一時的にその本が売れたんです。（もうそれを持ってる人もいないと思うんですけど）今までは私たちが勉強して、「国は認めてても、これはだめだよ」と母親として子供に言い聞かせてきたんですが、「これははっきりと安全性がないと確認されてないから良いですよ」というのが日本で、ドイツでは「安全性が確認されない限り子供には食べさせない」ということで、これはお国柄の違いかと思います。日本は人が良いから、偉い先生方が大丈夫ですよと言えば食べるんです。これは国が許可しているから県の人に言っても仕方ないと思ったんですが、どこにぶつけましても、厚労省が許可しているんだから大丈夫ですという話なんですね。学校の方は文科省から流れてこない限り県ではできませんということなんですが、奈良県で動いても良いと思うんですけどどうでしょうか。

○座長

では、事務局の方からお願いします。

○事務局

山岡委員のおっしゃるように、食品添加物については、国の方で指定という制度をとっていますので、今すぐ県でどうこうできる問題ではありませんが、どのように指定されるのかを説明したいと思います。資料 1 2 をご覧いただきたいと思います。

食品衛生法では、食品添加物とは食品の製造工程において又は食品の加工や保存の目的で食品に添加、混和、湿潤によって使用されるものと規定されています。

食品添加物は太古から使用されておまして、例えば保存性を高めるために燻煙などに使用されてきましたが、天然物から有効成分だけを取り出したり、化学的に合成されるようになったのは第二次世界大戦以降で、人類の長い食経験から見るとまだまだ人工的に合成した添加物の使用の歴史は浅く、また過去にチクロやズルチン、その他の合成添加物に発がん性や催奇形性などが認められ、使用や製造が禁止

されたのも事実です。

このような流れの中で、いろいろ知見を積み重ね、現在では国際的にも健康影響の評価がなされ、国際的な規格を策定するに至っており、昔に比べてはるかに安全性が確保されている状況です。

数多くの加工食品が流通する現在においては、添加物は必要不可欠となっています。例えば、ある加工食品に保存料が使用されていたとします。保存料を使用しているからこそ長期の保存が可能となり、いつでも手軽にその加工食品を利用できるわけです。もしこの加工食品に保存料が使用されていなかったとしたら、現在の食品流通に乗せることはできないばかりか、食中毒細菌が増殖したり、腐敗したりして健康被害を生じさせることさえ考えられます。

また、豆腐やこんにやくなど、添加物を使用しなければ製造できない食品や、栄養強化の目的で使用される添加物、梅干しに使用する赤ジソなど一般的に食用に供されているものを添加物とするものなども存在します。

当然不必要な添加物の使用を極力控えることが望ましいと考えますが、現代社会においてはその有用性と安全性を考慮して、上手に使用することがよりベターではないかと考えます。

なお、原則使用されている食品添加物は商品に表示されますので、購入時には表示を確認することにより、自分が望む、または望まない添加物の選択が可能と考えます。

話は変わりますが、合成された添加物は厚生労働大臣の指定を受けなければ製造や使用はできない制度になっています。

添加物の指定を受けるためには、人間と同じほ乳類（通常はマウスやラット）を使用して安全性試験をします。その結果に安全率を見込んで、人間が生涯にわたり食べ続けたとしても健康に悪影響を及ぼさない量（無毒性量）を求め、さらに安全率を見込んで添加物の使用基準が定められます。

厚生労働大臣が指定するには、食品安全委員会による健康影響評価を経て、薬事・食品衛生審議会にて添加物の安全性が確認されます。その後、厚生労働大臣が食品添加物として指定をするというしくみになっています。従って、指定された添加物については十分な安全性を見込んで指定されているということです。

添加物が指定された後も、日本人の食志向の変化を見定め、添加物を実際にどの程度毎日摂取しているかを検査し、必要に応じて基準を見直し、添加物の安全性を確保するしくみになっております。

なお、日常生活を営む以上、食品添加物の摂取、非摂取にかかわらず、健康被害についてゼロリスクは存在しませんが、よりリスクを低減できるような研究や法整備が国においてなされることを私達も望むところです。

○山岡委員

ベターな回答ありがとうございます。ここに書いているだけでも、1300 の食品添加物

が許可されていて、1つの食品だけなら、一生ぐらいいと思います、人間はあれこれいっぱい食べるんですね。その食べたもの全部足すと、ものすごい毒性だと思うんです。それが毎日重ねるから、毒性のないものを選んで食べていこうと思いますが、資料にグリセリン脂肪酸エステルと書いてありますが、化学薬品を食べさせられてると私は感じるんです。グリセリンなんて口に入れて、大丈夫ですけど、私は食べたくない。それからパラフィンシリコン樹脂、どうしてこんな化学薬品を食品に入れるのかずっと不思議に思っています。ソルビン酸は絶対買わないし、クエン酸も自然にありますけど、きっとこれは作ったクエン酸だと思うんです。言ったらきりがいいんです。食用赤色2号だって、少し入れただけで真っ赤になるんです。絶対食べたくないですし、給食はその日に食べるので、あまり添加物を入れなくて作っていただきたいと切に思います。また、買い物に行くと、商品の箱の裏を見ると、訳のわからない、横文字の添加物がいっぱい書いてあるんです。クッキーを作ろうと思えば、小麦粉とバターと砂糖とそれだけで作れるんですけど、それ以外にいっぱい添加物が書いてあるんです。それは流通に乗せないといけないし、腐ってはいけな、カビが生えてはいけなから当然なんですけど。お漬物だって家でつけたのは1週間経つとカビが生えますが、買って来た漬物は1年置いておいてもカビが生えません。すばらしい添加物が使われているんです。1回スーパーに行って買われるとき、商品の裏を一度見てほしいです。ありがとうございました。

○座長

他、意見はございませんか。

○福原委員

学校給食の話が出ましたので、お話しさせていただきたいと思います。現在学校には125名くらいの栄養教諭あるいは栄養職員がおります。全部の学校にそういう人がいれば良いのですが、なかなか国の規定により、全部配置できない状況です。先ほどビニール袋という話が出ましたが、平成8年にO157の食中毒が起こるまでは、学校給食は手作りでやりましょうということでやってきたわけです。ところが大きな食中毒が起こりまして、衛生管理の基準が非常に厳しくなりました。そんなことで、手作りをすると時間がかかる。その時間がかかっているなかで食中毒菌が発生して、食中毒を起こす。ほとんどの場合、二次汚染、食品そのものでなくて、食品に触れた手をきれいに洗わなくて、そのためにおこる二次汚染が多くあるんですけど、そういうことを起こさないために、できるだけ食品はなんでも加熱しよう。それまでは野菜も生で食べていたんですけど、全部加熱して食べないといけない。そんな状況の中でビニール袋に入ったものを使う。それはなぜかといいますと、冷凍食品になると、添加物を入れなから冷凍食品となっています。それを使う、そのためには子供たちに清潔な状態で提供するためにビニール袋を使っております。そういうことは学校を担当している栄養教員なり栄養職員が保護者の方にきちっと説明してやっていくと、そういう誤解も少なくなってくるのではないかなと思います。食品添加物に関しましても、私たちは食材を選ぶ際に業者の方からいろんな説明を聞き、パンフレットを見てできるだけ添加物の少ないもの、子供たちに安全なものを与えたいということで、実施しておりますので、もう少しご理解いただけたらと思います。もし、ご質

間がございましたら、学校におります担当の栄養士あるいは栄養教諭にご相談いただけたら、適当な、満足いく答えが返ってくるのではないかと感じましたので、お話をさせていただきました。

○山岡委員

ありがとうございました。

○座長

少し私からコメントさせていただきます。私は厚生省で感染症も担当しておりましたし、食品保健部で許認可も担当しておりましたし、筆頭技官で技術行政もさせていただきました。保健所長もさせていただきましたし、文部省では学校保健、学校給食も担当しておりました。堺の O157 の時は私が担当だったんです。確かに、添加物そのものの悪いところというのはあるんですが、実際 O157 のようにバタバタ人が倒れていくような事件があって、あれを防げるのは保存料ですね。だから、そのジレンマの中で添加物というのは存在するのだと思うんです。では保存料を全部抜いたときに、全て加熱して、全て冷蔵できるんですか、と聞いたときに「やれます」という言葉は信用できないわけです。そういう意味では、(保存料が)入っていれば(食中毒は)起こらないです。この2つを天秤にかけてどちらをとるのかというのが、今の世間の、製造者側の考えだと思うんです。それに対して、やはり買う側としては添加物はわけがわからないっていうのがあって、それに対して買いたくないという意見がある。そこでせめぎあっているんだと思うんです。添加物は不幸だなあとと思うことがいくつかあって、例えばチクロとかの発癌性の話は、ガセネタなんです。それは後で実験の失敗でしたとあって、20年くらいしてからでてきて、他の国ではチクロとかでももうすでに食品として認められている国もあって、最初にすごくたくさんあるガセネタが流れて、そのときにこないだの中国のメタミドホスみたいに、粗悪な化学物質が混ざって、そのときにさらに森永ヒ素ミルク中毒とか、カネミ油症みたいに化学物質の食品汚染があったので、全部一緒になって悪者になってしまっているのはかわいそうだと思うんです。だから、添加物は目的があって、その目的のメリットと、添加物そのもののリスクは当然ゼロではないんで、そこを天秤にかけていくのが重要かなと思っています。添加物を使わないのは良いことではあると思うんですが、実際ずっと食品の行政をやっていて、無添加でも、添加物が入っていることに慣れてしまっていて、皆さんいろんなものが腐らないと思っ込んでいるところがあって、例えばビブリオなんかは、普通、魚にはいるわけです。何となく加工された魚だと保存料が効いてたりしてビブリオは出ないです。だけど、冷凍エビだとそのままビブリオがいて、3時間たつと致死量になるんです。そういう強烈なものがありますから、使わないという習慣と一緒に、使わないならそのリスクをどう消費者として受け止めるかということとの天秤にかけて選ばないといけないので、無添加のリスクというものもありますから、そこら辺をこういう場を通じて、どの辺が妥協点なのかを探して行ければと思います。

○山岡委員

でも、お子様に添加物だらけの食品を食べさせようと思わないでしょう。

○座長

あの強烈な審査をやってきた人間としては、別に全然思わないです。特に保存料は腐らないようにしますから。

○山岡委員

そんな、すぐ腐るものは食べなければ良いんですよ。

○座長

まあ、そうなんですけど・・・最近、無添加とか、あれも保存料無添加と言ってますけど、pH調整剤が入っていますから。pH調整剤って何のために入っているかといえば、保存のためです。それを保存料って言わないだけです。保存効果はpH調整剤の方が弱いんです。それだったら、普通に安息香酸入れてもらった方が私はよっぽど良いと思うんです。抜くのなら、pH調整剤ごと抜いてもらって、すぐに食べるというふうにしてもらいたいですし、中途半端なものが出回るのは避けてもらいたいですね。

○山岡委員

日本の夏は入れないと、いけないですか。

○座長

ええ、冬場に腐ることはほとんどないので、細かく使い分けられると一番良いんですけどね。

○山岡委員

4月から11月にもお刺身食べますよね。

○座長

刺身も切ってしまった肉の部分は大丈夫なんですけど、刺身をさばくときに使った包丁やまな板が一番危険で、一番ビブリオが多いです。この辺のリスクの話が、この懇話会で食中毒の危険を言っているのは、無添加という流れは良しとしても、それに伴うリスクを世間に知らしめていくということではないかと思えます。

時間は過ぎたんですが、少し延長させてもらいまして、次の議題に移らせていただきます。奈良県の食品安全・安心懇話会の後援ということで、上田委員からよろしいでしょうか。

○上田委員

皆様のお手元の資料8の大分類の2番目をご覧ください。ここの新規提案課題について説明させていただきます。先々月の7月26日に奈良県工業技術センターにおいて、奈良県工業技術センター、奈良県食品衛生協会、ならコープ3者の共催でHACCPを主題とする研修会をやらせていただきました。この研修会の開催要領につきましては同資料の2ペ

ージから3ページに、アンケート結果につきましては4ページ以降にまとめておりますので、またお目通しいただけたらと思います。今から説明させていただきますのは、1ページから2ページにかけての内容を説明させていただきます。まず、1ページの開催主旨に関して、説明させていただきます。

(1) 地域活性化の一環として、地産地消に係る奈良県内食品企業の従事者の食品衛生・品質管理を主とする知識・技術の向上を図る。

(2) 上記(1)の目的に係る奈良県内食品企業の食品技術指導者・リーダーの育成を図る。

(3) 上記(1)の目的に係る奈良県食品衛生協会の指導部会委員の知識・技術水準の向上を図る。

(4) 奈良県工業技術センターの業務活動の紹介および同研究設備などの活用による食品の安全・安心への貢献。

(5) ならコープとして、創立以来の基本方針である地域コミュニティへの貢献という使命感を達成するため。

(6) と(7)は似たような主旨ですが、まず(6)将来的には、上記(1)の目的に係る他府県にある食品産業振興会に類する組織母体の育成。

(7)は奈良県 HACCP 認証制度や奈良県食品衛生自主管理登録制度などの発足に備えて、教育及び審査機関としての組織母体の育成。

(8) 平成23年度奈良県食品衛生監視指導計画

これは本日の資料5の13ページ、14ページにこの内容が書かれています。いずれにしましても県の食品衛生監視指導計画に乗っ取った、自主的な衛生管理の普及活動、または食品衛生指導員の指導、育成に係わる民間の立場から行政の手伝いができるのではないかとこのところを開催主旨としまして、研修会を開催いたします。

2ページに入りまして、この研修会を将来的にどのようにもっていくかということにひとつの案がありまして、第1回に引き続き、第2回の研修会を開きたいと思っています。7月26日に実施いたしました研修会は基礎編でございまして、今から説明させていただきます第2回は応用編という位置づけで予定しております。この第2回の日程はすでに決めておりまして、11月15日に同じ、奈良県工業技術センターで実施いたします。受講料は原則無料でございますが、テキスト代と弁当代が必要ですので、2000円いただきます。これは第1回目と同じです。定員は40名です。研修内容はアンケート結果を参考にいたしまして、HACCPを導入するための基礎知識または技術についての解説という内容で、具体的にはそこの書いてある通りです。そういう内容で第2回を開催したいと考えています。それ以降どうするかでございますが、具体的には案として練っていないんですけど、第2回以降の開催につきましては、第1回、第2回の研修会の結果をふまえて、基本方針としてはHACCPの普及、その他食品技術を含めまして指導者又はリーダーの養成。こういう範囲の中で、事務局はならコープの中に設けてまして、継続してやっていこうと。さらに将来的には、開催主旨(6)と(7)を見ていただきますと、要は他県にございます食品産業振興会、いわゆる県内の食品企業の全県組織ができるように。奈良県にはこういうのがありませんので、できれば衛生関係の監視指導に関しましてもベターではないかと。もうひとつはミニ HACCP。これも他府県にはたくさん策定されています。こういうものができたときに、受け皿を育成すること。こういうことができるような教育と受け皿機関

の育成ですね。これらを主とした研修会として続けていこうという方向で考えております。

そういうことで、第1回を実施しまして、11月に第2回をやりますが、この研修会、将来的には研究会にもっていけましたとしても、とりあえず第2回目をやるにあたりまして、奈良県内の食の安全安心に係わる代表的な方々が参加していただいています、この懇話会に後援をいただけないかということで提案をさせていただきます。この後援をいただくことによりまして、やはり信頼が高まりますし、県内の代表的な食の安全安心に係わる法人の皆様がご出席されておりますので、強力なバックアップが得られる。また懇話会のひとつの実績にもつながりますし、今後、県の監視指導計画にもお役に立てると思えますし、いろいろなところにメリットがあるんじゃないかということで、説明させていただきました。是非ともご後援の方をいただきたいと思えます。

○座長

ご説明ありがとうございます。上田委員からのご提案につきまして、質問・意見ございませんか。非常に良いことだし、ありがたいことだと純粋に思いますので、上田委員からこの懇話会の後援があれば良いというのであれば、私は後援を出すというのは良いことだと思うんですけど、県としてはこの懇話会が後援を出すことに対してどうお考えですか。

こちらで今、決定すれば良いのですか。

○事務局

人事課に確認させてもらったところ、別段問題はないということですので、こちらで決定していただければと思います。

○座長

ということですので。

○上田委員

はい。それと申し遅れたんですけど、第1回の研修会には今日ご出席いただいている福原委員もご出席いただき、奈良県の栄養士会とされましても、ご参加していただいています。実際の主催者でいらっしゃる奈良県食品衛生協会の会長である岡山委員、ならコープの森理事長も出席でございますので、補足していただくことがございましたら、よろしくお願いたします。

○岡山委員

私どもも末端の飲食店や小規模の食品製造業のところへ巡回指導という形で赴いています。どんどんと食に係わること、冒頭にご説明されておりました食肉の腸管出血性大腸菌O111というのもでてきました。そういう知識向上に我々食品衛生協会の指導員部会も努めて参りたいということで、今回お声をかけていただいた時には真っ先に賛同させていただいて、もっとも県民の安全を守っていくために我々食品製造・流通の方々にお入りいただいて、レベルの高い食品安全の教育を受けていっていただきたいと思っています。

○座長

ありがとうございます。特段ご異存なければ、後援出してよろしいでしょうか。

○小松原委員

どういう方が対象なんですか。

○上田委員

4 ページを見ていただきますと、アンケートのところに、食品企業 23 名、食品衛生協会 5 名、奈良県工業技術センター 5 名、奈良県栄養士会 2 名、ならコープ関係者 6 名ということになっています。主体は食品企業です。奈良県食品衛生協会の会員を含めた食品企業です。

○福原委員

私たち栄養士会は午後から参加させていただいたのですが、HACCP に関しても知っていたつもりでしたが、さらに深く理解することができましたし、県内の食品企業の方の衛生の管理基準がさらにレベルアップされていることであれば、奈良県栄養士会もすすんでご協力させていただきたいと思っています。

○座長

ご意見なければ、懇話会として後援を出していくということでもよろしいでしょうか。では、そのように進めていきたいと思います。

では、最後の意見交換会のテーマですが、高病原性鳥インフルエンザの対策についてこれは吉本委員からのご提案ですけど、今日吉本委員がご欠席ですので、提案主旨について、事務局の方からご説明してもらってよろしいでしょうか。

○事務局

本日、吉本委員はご欠席ですが、提案議題ということで、照会かけさせていただきましたら、高病原性鳥インフルエンザの対策について一言いただいておりますので、ご紹介申し上げます。

「奈良県農林部指導の下、県下の各養鶏場と組合は高病原性鳥インフルエンザの対策に努力しています。また、市民生協ならコープ様始め、県下消費者の皆様には物心両面のお励ましを戴き、感謝致しております。ありがとうございました」ということで、一言いただいております。

○座長

これは、吉本委員から新型インフルの時危機に陥ったけど、なんとか乗り切ったということですね。

○事務局

はい、出席はできないけど、皆様にお礼をとということで、ご紹介させていただきました。。

○座長

1年ちょっと前かなり追い込まれていたということで、このままでは養鶏業が危ないというところまでいっておいりましたので、非常に良い報告だったと思います。他にご意見等ありますでしょうか。

○森委員

本当にこれは、畜産の経営者のみなさん、大変ご心配なできごとで、これは実は継続しておりまして、鶏を飼うというのは大変リスクを伴うことですが、やはり奈良県からこういった産業がなくなったら大変だと思いますので、しっかり応援していきたいと私どもも思います。今回は県も適切な対応をしていただきまして、乗り切ったわけですけど、今後も続く課題ですので、全体的に言えば、衛生の管理基準であるとか、感染症対策とか大変大きな課題だと思いますので、がんばっていただきたいと思います。

○座長

コメントありがとうございました。他、ご意見等ございませんでしょうか。この議題に限らず、他にありませんでしょうか。それでは、事務局の方に司会をバトンタッチしたいと思います。

○事務局

皆様ありがとうございました。当然事務局は食の安全を推進している課でありますので、消極的な考えはもっておりません。できるかぎり積極的にやれることはやっていきたいと考えています。そういう意味では会長はじめ、懇話会の意見として、サーベイメータの活用については積極的にという話でしたので、誠実に受け止めたいと思います。委員皆様のご意見は叱咤激励ということで、放射性物質に関しては混沌としておりまして、今後どのような状況になるかわからないですが、優先順位は何なのか、今後何からしなければならぬのか考えながら、着実にやっていきたいと思いますので今後ともよろしく願いいたします。それでは、本日予定しておりました議事、報告は終了いたしましたので、これもちまして本日の懇話会を終わらせていただきます。最後に森藤課長から閉会の挨拶をさせていただきます。

○消費・生活安全課長

本日は、長時間にわたり活発な意見交換ありがとうございました。私も勉強させていただきました。委員の皆様から本日いただいた貴重なご意見は、今後の食品衛生の施策に可能な限り反映してまいりたいと思います。また、予算要求等につきましても、ご意見を頂戴いたしましたので、可能な限りがんばっていききたいと思います。

また、本懇話会につきましては、次回3月の開催を予定しております。その節は来年度の奈良県食品衛生監視指導計画（案）に対するご意見を頂戴しようと思っております。

委員の皆様におかれましては、今後とも奈良県の食品衛生行政の推進にご理解とご協

力をお願い申し上げ、お礼の挨拶とさせていただきます。
本日はありがとうございました。