

〈第18回奈良県食品安全・安心懇話会 議事録〉

○事務局

第18回奈良県食品安全・安心懇話会にご出席いただきましてありがとうございます。
始めに、第5期目の委員にご就任いただきます皆様方をご紹介いたします。

～～～ 第5期目の委員紹介 ～～～

奈良県立医科大学教授 今村知明様
奈良佐保短期大学特任教授 矢和多多姫子様
近畿大学農学部教授 坂上吉一様
社団法人奈良県栄養士会 福原圀子様
奈良県農業協同組合 上林一男様
奈良県養鶏農業協同組合 吉本文孝様
奈良県特用林産振興会 山本八郎様
社団法人奈良県食品衛生協会 岡山日出男様
奈良県旅館・ホテル生活衛生同業組合 下谷幸司様
市民生活協同組合ならコープ 森宏之様
日本チェーンストア協会 南野和人様
奈良県食生活改善推進員連絡協議会 吉田由美子様
奈良県生活学校運動推進協議会 山岡芙美子様
公募委員 寺田道子様
公募委員 中山茂様

～～～ 委嘱状交付 ～～～

○くらし創造部長

委嘱状中山茂様、奈良県食品安全・安心懇話会委員を委嘱します。期間は、平成26年3月31日までとします。平成24年6月1日、奈良県知事荒井正吾。どうぞよろしく願いいたします。

○くらし創造部長

改めてご挨拶をさせていただきます。ご紹介がありました奈良県くらし創造部長をしております、影山と申します。どうぞよろしく願いいたします。

まずはじめに、本懇話会の委員への就任を快くお引き受けいただきまして、ありがとうございます。いま中山様に委嘱状をお渡しさせていただきましたが、これから平成26年の3月31日まで、どうぞよろしく願います。

委員の皆様には、日頃から県政の推進にご理解とご協力を賜っておりますことに、改めてお礼を申し上げます。

さて、昨年度でございますが、福島第一原発の事故による食品の放射性物質汚染問題あるいは食肉の生食による食中毒事件など、消費者に不安を与える重大な事件が発生し、その余波も未だ収まっていない状況で、行政に対しては食品の安全性確保に関するより一層の取組みが求められています。

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出来る限りの体制を整え、県民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、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、委員の皆様からのご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。委員の皆様におかれましては本日も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りますことを祈念申し上げて、あいさつとさせていただきます。本日はよろしく願い申し上げます。

～～～ 奈良県食品安全・安心推進本部幹事会出席者紹介 ～～～

くらし創造部

アスベストや放射性物質などの環境政策の総合企画を行う「景観環境局環境政策課」

農林部

農産物の生産、流通、加工及び消費の総合調整を行う「マーケティング課」

主要農産物の生産や農薬の適正使用を担当する「農業水産振興課」

家畜の衛生対策、畜産振興及び動物用医薬品を所管する「畜産課」

きのこ等林産物の生産等を所管する「ならの木ブランド課」

産業・雇用振興部

地域における産業活性化を目指す工業技術センターを所管する「工業振興課」

健康福祉部

健康づくりや食育を担当する「健康づくり推進課」

教育委員会

学校給食等の衛生に関する業務を所管する「保健体育課」

医療政策部

感染症対策などを所管する「保健予防課」

中核市である奈良市

食中毒・感染症対策等を自ら所掌する「奈良市保健所」

オブザーバーとして、郡山、葛城、桜井、吉野、内吉野保健所から職員出席

事務局

消費・生活安全課長

○事務局

本日の資料の確認をさせていただきます。

第18回奈良県食品安全・安心懇話会次第、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17回までの開催状況です。

次に会議用資料としまして11の資料をお配りしております

資料1 奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果 [概要]

資料2 平成23年度奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果について

資料3 奈良市食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果 [概要]

資料4 平成23年度奈良市食品衛生監視指導の実施結果

資料5 奈良県食の安全・安心行動計画（平成23・24年度）

資料6 平成24年度奈良県食品衛生監視指導計画

資料7 平成24年度奈良市食品衛生監視指導計画

資料8 食品表示一元化検討会報告書の概要

資料9 研修会「第3回HACCP研修会「こうすればHACCPが導入できる」まとめ

資料10 第4回HACCP研修会開催要領案

資料11 第18回奈良県食品安全・安心懇話会提案議題参考資料です。

一番最後にリスコミのちらしを付けております。

○事務局

それでは、資料の4枚目奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱をご覧ください。第4条第2項に、会長は委員の皆様による互選により定めるとなっておりますので、ご意見がございましたらお願いいたします。

○森委員

今村知明先生を推薦します。

○事務局

今村委員をご推薦いただきましたが、他にどなたかご意見はございませんでしょうか。

～ 異議なしの声 ～

○事務局

異議なしのお声をいただきましたので、拍手でご賛同いただきますようお願いいたします。

ありがとうございます。それでは皆様のご賛同を得ましたので、今村委員が会長と決まりました。要綱第5条第1項に「座長は会長をもって充てる」となっておりますので、議事進行につきましてよろしくお願ひ致します。

○座長

会長にご推挙いただきありがとうございます。皆様の期待に応えられるように頑張って会長をしていきたいと思ひます。会長を受けるにあたって、一言だけご挨拶を申し上げたいと思ひます。私これで3期目の会長をさせていただいておりました、おなじみの方も増えてきましたけれども、初めての方もおられますので、若干自分の自己紹介をさせていただきたいと思ひます。

私、今奈良県立医科大学の公衆衛生を担当しております、医学部の学生に公衆衛生を教えるというのが本分でございます。ただちょっと変わった経歴がございます、私は昔医学部を出た後、普通に医者をやっていたんですけど、その後厚生労働省に入って10年ぐらい役人をやっております、その後大学で10年ぐらいと、こんな履歴がございます。役所の中では食品保健を担当したこともございますし、学校保健を担当したこともございますし、また保健所に出て保健所長をやっていたこともございます。いくつかそういう立場もあることと、そしてまた今度大学へ出てからは、厚生労働省に盾突く立場として結構活動しております、現在厚生労働省関係では薬事・食品衛生審議会の委員などもさせていただいております。もう一つ顔がございまして、私はよく事件に遭う人間でございまして、医者をやっている時であれば、救急車がたくさんあたるということにはじまりまして、役所に居てる時は、大きな食品関係の事件はほとんど経験させていただいております、例えばO157の食中毒事件とか担当していたり、雪印の食中毒事件、BSE、食品の偽装表示事件、餃子事件なんかもさせていただいておりますけれど、そういう事件ものをよくやってきた人間でございます。そのような背景をもって皆様のご意見を集約してできるだけ一つの方向にこの懇話会が向いて意見を発信できるように努力していきたいと思ひますので、ご協力をお願いいたします。

それでは、早速議事に入りたいと思ひます。

一つ目の議事でございます。平成23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

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（パブリックコメント）し、修正案を3月に開催しました前回の懇話会で公示し、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、食品衛生法のみにとどまらず、農林部等との連携により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、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、結果についてですが、資料1、奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果〔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、奈良県の監視指導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、4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23年度は、全体的な監視達成率は137.8%ですが、年2回又は3回の監視を計画して

いる施設では達成されておりませんでした。計画が達成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ようにしていきたいと考えております。

次に、下段は食品等の収去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の増加には苦慮しているところですが、平成23年度は保健所、中央卸売市場が効率的な実施に努めたことなどにより、計画では850検体でしたが、最終的には907検体と、予定より50検体余り多く検査することができました。

次に、2頁でございます。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ございます。平成23年度は76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、収去検査の結果です。流通段階での県内産、県外産の農産物、及び輸入農産物の検査状況です。昨年度は、95検体検査を実施いたしましたが、いずれも違反はありませんでした。

下から2行目の171検体の内訳につきましては、県内産が122検体、県外産は30検体、輸入は19検体でした。地産地消の気運や国内産の需要が高いことから、今年度も農産物のモニタリング検査や収去検査の増強を図りたいと考えています。

食品関連の相談状況については、後ほど委員からの議題が提案されておりますので、その際に説明させていただきます。

詳細については、資料2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、改めてご覧ください。

大まかな説明でございましたが、以上でございます。

○座長

ありがとうございました。今説明がありましたけれど、内容についてご質問、ご意見等ございませんでしょうか。

○坂上委員

1ページ目の収去回数のところを確認させていただきたいのですが、年3回とか年2回とか1回は判るのですけれども、集計表の年0.2回というのは、もう少し判りやすく説明していただけますか。

○座長

事務局から年0.2回の説明をお願いします。

○事務局

年0.2回ですが、過去の食中毒の発生状況等を勘案しまして、発生のリスクの低いものについては年0.2回、つまり5年に1回、許可年数が5年ですので、許可の更新の際に検査と併せて監視指導をするということで年割りにして0.2回と設定させていただいております。

○座長

他にご意見、ご質問等ございますでしょうか。

○福原委員

(資料1)4ページの図-II相談件数の年次推移ですが、どういう内容の相談があったのかということをお聞きしたいと思います。

○座長

後の議題で説明しますか。今説明しますか。

○事務局

後ほど別の委員からご質問がありますので、その際に併せて説明させていただきます。ただ個々

の相談内容については本日資料を持ち合わせておりませんので、食品分類ごとの年次推移という形で後ほど説明させていただきます。

○座長

委員提案の議題の中に、食品の相談の議題が立っているので、ここで説明をするという事務局の話なので、後でまとめて説明されたうえで質問をお願いします。

○岡山委員

資料1の4ページ目の一番下段のホームページアクセス件数と記載されているんですが、先日奈良県ホームページを閲覧させていただきまして、奈良県食と農のポータルサイトを拝見させていただきましたと、その中で先ほど出てきた地産地消を進めていくにあたり、農産物あるいは畜産物、製品等々について、食品の安全対策という記載がないと思ったのですが、他県では、ホームページにそれぞれの安全対策ということも同時に掲載されているのですが、本県のウェブを見る限りではそれがないように思ったのですがその点はいかがでしょうか。

○座長

事務局の方からホームページの掲載内容についてお願いします。

○事務局

このホームページアクセス件数は、消費・生活安全課にアクセスされた件数ですが、ポータルサイトということでしょうか。

○岡山委員

そしたら質問が違いましたね。ホームページ全体を見せていただいて、その中で食品の安全安心というところで、「食と農のポータルサイト」が気になりましたもので。その中でそういうところがないように見受けましたものですから、今の質問と違うようでしたらまた後でご確認いただけましたらと思います。

○座長

今の岡山委員の指摘に対して回答していただけたら。

○事務局

こちらの方も把握しておらず申し訳ないのですが、食の安全対策ということで農林部とも協力させていただいて全体的なことを考えながら取り組んでいきたいと思えます。

○座長

他の県や保健所を見ても、出しているパンフレットなどをPDFでダウンロードできるようにしているところもたくさんあって、計画を文書で載せることもそうだと思うんですが、今まで出してきた書類など判りやすく解説したものをみんなが見られるようにするといいいと思いますので、それをご検討いただくということによろしいでしょうか。

○事務局

ご意見を参考にさせていただきたいと思えます。

○座長

その他、この議題についてご質問、ご意見ございませんでしょうか。では一旦終わらせていただいて、2つ目の奈良県食品の安全・安心行動計画（平成23・24年度）についてにも関係がありますので、これについて事務局からご説明をお願いします。

○事務局

お手元の添付資料5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。

再任の委員の方には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・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手続きを行い、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、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、本懇話会と懇話会からご提案いただきました意見交換会等の開催を明記しております。また6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事業を明記しております。23年度までは年に4～5回の講座形式で開催されていましたが、今年度から講演会に変更されています。7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19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おります。

昨年度の行動計画からの変更点としては、12ページをご覧ください。これまでは記載はありませんでしたが、マーケティング課が地産地消の推進ということで追加明記しております。この点について、マーケティング課から一言申し上げます。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おります。以上です。

○マーケティング課

マーケティング課では、奈良県産の農林水産物の紹介ですとか、郷土色など地域の特産品のPRを通じて食の魅力発信に務めているところです。その中で地産地消の取り組みを行っておりますので、その取り組みを2つ紹介させていただきます。

1つは、農産物直売所への支援です。生産者自らが農畜産物を販売する農産物直売所への支援を行っております。

2つ目につきましては、「おいしい奈良産協力店」という取り組みでございまして、県内のスーパーマーケットの各店舗と提携しまして県産農産物の魅力発信に務めております。県内のスーパーマーケットと協働して取り組みを行っております。この2つの取り組みをご紹介します。

○座長

いま資料5を中心に説明をいただきましたが、ご質問、ご意見等ございましたら、挙手をお願いします。

○森委員

(資料5) 12ページのところで意見がございまして。ただ今説明を受けました県内産の普及を流通の各事業者や生産団体は望んでいるところだと思っておりますが、具体的な宣伝物等の準備状況はどれくらいあるのか、ポスターやパンフレットなどの充実を求めたいと思います。現状のところは、金額、売り上げや店舗数は書かれているのですが、これらを支援する具体的な内容で紹介できるものがありませんでしたらお願いしたいと思います。県としてはそれらを推進できるようにお願いしたいと思います。ならコープでは、10店舗ございまして、地産地消の直売所の取り組みをJAならけんさんと共同で行ってございまして、JAならけんさんの店舗をお出しいただいているという形で、大和野菜とか大変優れた野菜をたくさん出していただいているのですが、どうも宣伝物が今ひとつ不足ではないかと思っております。売り上げが昨年比べて1.5倍になっている店が多くありまして、大変消費者の期待も大きいので、食の安全の取り組みとして捉えられているという面もございまして

で、この充実をお願いしたいと思います。

現状のところ、どういった状況か質問したいと思います。

○座長

担当はマーケティング課でよろしいでしょうか。

○マーケティング課

大和野菜を県産農産物としてPRしていこうという方針の下、大和野菜、伝統野菜を中心としまして県産の特徴ある農産物の一つ一つですね、23品目をポップデータとして漫画チックな形で見せたような資料を作りまして、それを各店舗さんにポップの様な形で作成に協力いただきながら店舗の販促物ということで掲げていただいているところです。

県産の魅力というのは大和野菜以外にも様々あると思いますので、これから追ってPRの宣伝物の充実を順次図っていきたいと思いますので、量販店の皆様方や生産者さん等々ご協力いただいて充実をしていきたいと考えております。

○座長

はい、ありがとうございました。森委員よろしいですか。

○森委員

現状はなかなかそういう物がないので、困っているということです。何年か前に作られた物を年度更新していただきたいし、そういう最新の物を、特に今年でしたら、例えば吉野復興がありますので、被災地復興の取り組みもごさいます。「奈良を元気にする」と知事も仰っているので、そういう方針に基づいて、野菜だけでなく、県産物をしっかりと普及していきたいと思ひますし、消費者はそれを支持してくれていますので、宣伝物の一層の拡充を期待したいと思います。よろしくお願ひいたします。

○マーケティング課

ご意見を受け止めまして、検討して行きたいと思ひます。

○座長

はい、ありがとうございました。ほか今のこと以外でも、この県の計画についてご意見はありませんか。

○坂上委員

私も森委員と同じような(資料5)12ページの中ですが、2番の方の「おいしい奈良産協力店」で、平成23年度の実績60店から24年度の目標は80店ですが、どういう所を開拓されたのかというところと、奈良県にも地産地消で道の駅もありますが、そういうところも管轄に入っているのかどうかを教えてくださいたいと思ひます。

○座長

では、マーケティング課でよろしいですか。

○マーケティング課

はい。まず道の駅につきましては、農産物直売所を併設されている道の駅が多いですので、生産者さん自らが販売されているという所につきましては①の「農産物直売所への支援」の方で支援させていただいているところです。

「おいしい奈良産協力店」につきましては、スーパーマーケット、量販店ということですので、全国展開されている量販店の県内の店舗もごさいますし、県内で頑張っておられる事業者さんのスーパーマーケットの店舗等々もごさいます。新しく開業される店舗につきましては、増やしていきますとともに、県産品を強く販売支援いただいているところに協力店としてお声がけを進めて行って

いるところでございます。

○坂上委員

それに関連してもう1点、質問があります。昨年度に比べて増やしますよということですが、大体の将来的なビジョンと申しますか、県内では②番に対してはどれくらいの店舗まで目標とするかというプランがあれば教えていただきたいと思っております。

○マーケティング課

できましたら全てのスーパーマーケットにご協力をいただけるのであれば、一緒に応援をいただく意味も込めまして、全てのスーパーマーケットの店舗にお声がけを進めさせていただきたいと、登録店でないところには、毎年毎年お声がけを進めて参っているところでございます。

○座長

よろしいでしょうか。ほかご意見等ございますでしょうか。

○寺田委員

初めてで判ってなかったのですが、先ほどの件は、奈良市は(食品衛生)監視員が別に居るけれども、奈良県の監視指導計画の数に奈良市が含まれているのか、いないのか。それから県でやる場合には奈良市を除いた部分なのかどうか。それから他の市はそういうことを計画しているのかどうか、他の市がするならば、そういう風な数というものとはどんな形で考えているのかはいかがでしょうか。

○座長

では、事務局から数字の取り方の説明ですよね、お願いします。

○事務局

ただいまのご質問ですが、食品衛生法で事務の区分がございまして、都道府県や大阪市の様な指定都市、奈良市の様な中核市がございまして、これらが事務をするという形になっております。従いまして、今回奈良県の結果としてお示しした中には奈良市の結果は含まれておりません。

奈良市以外の市ですが、現在のところ中核市にはなっておりませんので、例えば生駒市や橿原市のエリアは奈良県で事務を行っておりますので、これらの市に所在する施設の数などは奈良県の方に計上されております。奈良市の所在する施設については、奈良市の結果に計上しておりますので、両方を足した値が奈良県全体の数になっておりますので、ご理解をいただきたいと思っております。

○座長

よろしいでしょうか。判りにくいですよね。慣れてくるとだんだん判るんですけど。

ほかいかがでしょうか。よろしいでしょうか。それでは、3つ目の議事に移らせていただきます。

「奈良県における放射性物質汚染の対策について」森委員から議事が提出されておりますので、主旨の説明をお願いします。

○森委員

資料11に書かせていただいております。前回申し上げたことに重なっておりますが、その後新聞、マスコミの報道がございまして、様々な食品への影響が広がる状況にございます。特に環境への拡散も一定にはあるということになっております。我々も福島を含めて東北の拡散地の状況把握をさせていただいております。その中で今回監視指導計画のところでは前回申し上げたとおりの検体数を増やす検討をお願いしたところでございますが、25検体というのは計画としては少なすぎると思っておりますので、今後積極的な検査品目や検査頻度の拡充をお願いしたいと思っております。

これまで当懇話会で発言したとおりの検査機器につきましては、食品専用の例えばゲルマニウム半導体検出器の活用がなかったということがございました。奈良県の場合はそこまでする必要はないということもあるのかもわかりませんが、スペクトロメータとか、前回県の方はサーベイメータを購入されたわけですが、その後基準の変更によって十分な検査ができないことが判明した

わけでございます。そういう意味では、お金の使い方を含めて慎重な検討が必要だとは思いますが、より上位の例えばスペクトロメータやベクレルモニターも広く使われてきておりますので、そういった機器の購入も含めてご検討いただきたい。情報によりますと、国からの機器貸与の制度も活用することが可能と思っておりますのでお願いしたいと思っております。

先に発言しました以降、ならコープでは、取扱い商品の検査を続けておりまして、だいたい月間で100から150検体の配達の商品だとか店舗で販売している物の抜き取り（検査）をやっております。ここ（資料11）に書いてございますとおり、お米を中心に、消費の多い商品群や農産物を独自で検査をして、一定の状況が判ってきました。そんなことも含めて、行政の監視としましては、あらゆる商品に影響が出てくることも考えられますので、念のための検査ということもありますが、増やすことの検討をお願いしたいし、ここ（資料11）に書かせていただいている一番上のところで検査機器の増設をお願いしたいということで今日発言させていただきました。

○座長

事務局から今の質問に対してご回答をお願いします。

○事務局

今年4月から放射性物質の新基準値が制定され、食品中の放射性物質の年間被曝限度が年間1ミリシーベルト、具体的な基準値としては、飲料水が10Bq/kg以下、牛乳が50Bq/kg以下、一般食品が100Bq/kg以下、乳児用食品が50Bq/kg以下となりました。昨年度は暫定規制値という形で基準が決まっていたのですが、県としましてはサーベイメータを購入いたしましてスクリーニング検査を実施させていただきました。500検体くらいさせていただきました。暫定規制値を超える物はありませんでした。新基準値が制定され、このサーベイメータを活用することができなくなりました。ゲルマニウム半導体検出器での収去検査25検体について実施する予定としていたことを前回の懇話会で申し上げましたところ、少ないとのご指摘をいただきました。その後ゲルマニウム半導体検出器を所管している環境政策課、検査を実施している保健環境研究センター、収去を実施する保健所とも相談し、今年度は当初計画の2.6倍の65検体実施することとなりましたので報告します。現在のところ23検体実施しておりまして、全て検出下限値より低い値、すなわち検出しないという結果が出ております。

また、国民生活センターからスペクトロメータの貸与が決定いたしてございまして、遅くとも11月上旬には配備予定と聞いております。ただ、保健環境研究センターの移転計画があるため、今年度実質検査できるのは1～2か月間になりますので、本格的にスペクトロメータを活用するのは、来年度になってからであると思っておりますが、今こういう状況でございます。

○座長

ありがとうございました。森委員いかがでしょうか。

○森委員

ありがとうございます。増やしていただいて有り難いんですが、安全なのかどうかという調べ方は色々あり、現地の状況、例えば福島県では全体検査をされていますので、色々な検査機器も出て参りました。価格的にも高いわけですが、やはり必要な物は買っていただいて、あるいは貸与もよろしいと思っておりますが、できれば買っていただいて検査をできるようにしていただければと、例えばここ（資料11）で書かせていただいているように、県が中央卸売市場を運営されているので、そういった所でこういう機器を持たれているのがやはりある意味で必要なチェックであり、未然に防ぐ効果も出てくると思っておりますので、そういうことの検討をここ（資料11）では文章上表現させていただいております。是非とも前向きに検討いただきたいと思っております。よろしくお願いたします。

○座長

私から質問なんですけど、水などは10Bq/kgまで基準が下がってしまっていて、結構今の検査機器で検査するのは難しい面があると思うのですが、ゲルマニウム半導体検出器でこれぐらいの精度は出る状況にあるのでしょうか。

○環境政策課

上水の検査を文科省の委託で環境政策課でやらせていただいておりますが、その精度が0.001Bq/kg、基準は10Bq/kgですが精度は0.001Bq/kgの精度で検出できます。それでも検出されていません。

○座長

わかりました。ほかご意見やご指摘はありますでしょうか。よろしいですか。それでは4番目の議事「食品に関する相談・指導等の事項」に移らせていただきます。

3つございまして、まず最初に坂上委員からレバーについてのご質問がございますので主旨のご説明から坂上委員よろしくお願いたします。

○坂上委員

お手元の資料の4ページの[2]の最初に書いていますが、委員の皆様はご存じかと思いますが、今年の7月1日から（牛の）生レバーの提供が禁止になって、その経緯として、禁止前の段階でも食べて食中毒を起こしたとかいう事例もあったと思うんですが、県内で違反が出たかどうかの聞き取り調査が必要ではないかと考えて提案しました。7月1日から国レベルでも生レバーの安全な消毒方法ということで、大阪府大の山崎先生が次亜塩素酸ナトリウムを注入してやれば大丈夫だという報道がありましたし、今年の7月28日付けの新聞報道ですが、厚生労働省が年内を目途に、生レバーを放射線殺菌でいけるかどうかの検討する中で、県レベルでは考えることではないかもしれませんが、県の中でも独自の消毒方法を検討することが必要なと思ひまして、それから、つい8月の終わりに北海道で浅漬けの問題もありましたが、消毒の部分に関してもやはり色々検討も必要かなと、戻りましてこういうのを検討してはどうかということを書かせていただきました。

○座長

ありがとうございました。では事務局からこの内容についてのご回答をお願いします。

○事務局

坂上委員から質問をいただきましたが、奈良県では、従来より生レバーの提供や販売については自粛するように食品関係業者に対して指導をして参りました。昨年度発生した焼肉チェーン店での食中毒事件を受けまして、昨年（平成23年）の10月からユッケ等の生肉について規制がかかり、今年の7月1日からは生レバーの提供・販売等が禁止となりました。

それ以前から生レバーの提供や販売の可能性のある飲食店業者、食肉処理業者、食肉販売業者を対象に271施設の緊急監視指導を実施しました。その結果でございますが、生レバーを提供していたのは8施設ありましたが、すべての施設で6月末日には提供を中止し、現在提供している施設はないことを確認しております。また、店のホームページに生レバーなどの提供や販売が掲載されているサイトの有無をチェックし、掲載されていた施設に対しては、保健所から削除するよう指導を行いました。

消毒方法についてですが、有効な手法が確立されれば、生レバーの全面的な提供・販売禁止の措置が解除されることとなります。そのため、食肉業界では殺菌方法の検討を行っておりますが、今日まで有効な殺菌方法が確立できておりません。委員が仰るように、大阪府立大学の山崎教授をはじめ有効な殺菌方法の模索が現在研究されている状況にあります。

厚生労働省におかれましては、放射線を用いた殺菌方法の研究を始めていると聞いております。また放射線に対するリスクもありますので、国民感情にも配慮して今後検討されると思ひます。

なお、消毒方法について検討してはどうかとご提案をいただいておりますが、奈良県独自に検討することは考えておりません。

最後に8月の漬物のお話しをいただきましたが、今現在国を挙げて、奈良県も漬物を製造する施設に対して立入調査を行い、消毒方法等の確認を順次行っていることを報告させていただきます。

○座長

ありがとうございました。この国の審議会に私も入っていますので、ずっと検討経過を見させていただいているのですが、去年のユッケの事件があってから、何回も審議会があって、賛否両論がずっとあって、最初はユッケが事実上禁止に近い形で、それでも周りをよく煮込めば真ん中はユッケですよという形で決着が付いたのですが、レバーだけはどうにもならないので禁止に踏み切ったと、賛否両論の中で決まったという状況です。

消毒方法については、その中でも議論はあったのですが、結局消毒方法そのものがまだ検証されていないので一旦禁止をして、消毒方法が確立されれば解放するという形です。消毒方法の議論を見てみると、放射線を当てたら多分死ぬだろうというのは想像がつくのですが、放射線を当てるということは電子レンジでチンすることとあまり変わらないことなんです。生レバーを電子レンジでチンしたら、それは生レバーですか？ということがあったり、次亜塩素酸で消毒したら（食中毒菌は）多分死ぬだろうということもわかるのですが、次亜塩素酸をかけるとまず色が変わるだろうという想像がついて、それはやっぱり生レバーですか？というようなことがあったり、また臭いも結構残るだろうから、消毒できるかどうかということと、それを生での提供と言えるのかどうか、いくつかのステップを経ないと、これ自身が世の中にリリースされるまでには結構なステップがありそうだということがわかっております。もう一つ、先ほどの漬物の件はなかなかやっかいな案件でして、多分来週か再来週に緊急招集があるのですが、浅漬けの場合は塩分の濃度が低くて、通常の食中毒菌の抑制には、ほとんど効果がないということを今回改めて知らしめる形になって、あれも解決方法がないんです。添加物をたくさん入れない限りは、今のような無添加の浅漬けを売るということは非常に危険な行為で、どこまで禁止するのかという選択をすることになりそうで、ユッケと同じような議論が、次は浅漬けに移っていくのではないかと考えております。

○坂上委員

ありがとうございました。

○座長

生レバーは食べたい人がたくさん居られて、食べようと思えば食べられる環境にあると思うんです。焼いて食べるためのレバーを生で食べることは自由でしょうけど、ハイリスクだとは思いますが、ですから、レバーを販売する時も生で食べないように注意喚起していくことも今後とも必要だと思いますし、生レバーを（生食用として）こっそり売る店も後を絶たないと思いますので、そういったことにも是非憂慮して対策を取ってほしいと思っています。

ほかこの件に関してご意見やご質問はございますでしょうか。よろしいでしょうか。それでは2つ目の事項でございます。寺田委員から「食の相談について」のご質問が出ておりますので、主旨のご説明をお願いします。

○寺田委員

総合窓口として消費生活センターと書いてあるのですが、消費者にとったらそこが総合窓口ということは判らないし。どこかに相談できればいいと思うのですが、保健所に言うのだろうか、何処に言うのだろうか、消費生活センターに食のことを言っているのかどうか、案外判りにくいのではないのかと思いますので、食の安心安全のことが消費者から質問し易い状況にあってほしいなと思い、そしてそれがどうやってまとめられているのかということで質問しています。是非消費者にとって判り易い、相談件数が増えてほしいとは思ってないのですが、増えることがいいことか、関心があるから増えるのか、その辺のことはよく判りませんが、どちらにしてもみんながちょっと困ったなという時に、何処に聞いたらいいのか、何処に相談したらよいのかを判り易い形で提供されればいいなと思っていますので、確認をさせていただきます。

○座長

では、事務局から説明をお願いします。

○事務局

食の相談は、奈良県におきましては各保健所の食の安全相談窓口（郡山、葛城、桜井、吉野、内

吉野保健所の食品衛生担当課)と奈良市保健所、消費生活センター及び高田総合庁舎にある消費生活センター中南和相談所において相談業務をさせていただいております。どちらの方に相談いただいても、食の安全に関することであれば、消費生活センターに相談いただいても各保健所に情報伝達や連携を図っております。逆に保健所に相談をいただいて、消費生活に関すること、例えばクーリングオフの内容に踏み込めば、それに関しては消費生活センターと情報共有を図ったり、そちらの方に相談をいただくようにアドバイスをさせていただいているという現状です。

県の機関における相談応需結果の集計については、先ほどの「資料1 奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果 [概要]」の3ページ、4ページ、また「資料2 平成23年度奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果について」の10ページに記載しております。資料2の10ページをご覧ください。「5 食品関連の相談状況について」の表17-1「食品関連の相談状況」をご覧ください。

こちらは、平成23年度の相談件数でございます。中南和相談所を含めた消費生活センターで280件、奈良市保健所以外の県5保健所の相談窓口で221件、合計で501件の相談がございました。続きまして、表17-2「食品分類別相談状況」をご覧ください。これは、食品分類で分類しておりますので、昨年度一番相談の多いものは健康食品でございまして85件ございました。健康食品に関する相談は、過去3年1位となっております。

先ほど福原委員から苦情の内容についてご質問がありましたので、こちらで併せて説明させていただきます。(資料2)表17-2ですが、食品分類として集計しておりますので、申し訳ございませんが、個別の内容までは手元にないのですが、食品衛生に関しては、健康食品でしたらその安全性、有効性、それから表示についての相談、そういったものが多いという結果でございました。消費生活センターに関しては、食の安全といった相談以外に、クーリングオフであったり、契約に関する相談が見られたという結果になっております。食品分類ごとですので、内容ごとには出ないんですが、昨年でしたら食品全般に言えることですが、放射性物質汚染に関して、その安全性等に関する質問がかなり多かったと記憶しております。

○座長

はい、ありがとうございます。寺田委員いかがでしょうか。

○寺田委員

是非、消費生活センターでその職務をやっているとか、判りやすい提供をお願いしたいと思いません。

○座長

福原委員、先ほどの質問の回答としては如何でしょうか。

○福原委員

年度によりまして、また食品によりまして、資料1の4ページを見ますと、例えば「油脂・調味料」でしたら、平成21年度に件数が多くなっておりまして、魚介類につきましては平成22年度に数値が上がっているということが見られますので、この時期に多分何かがあってこういう相談があったのかなと思えますが、できればどういう相談内容であったのかということを知らせていただければ、参考になるかと思えます。

○座長

それは、今後資料を作る際に考えていただけるのでしょうか。

○事務局

今後、監視指導計画の結果をまとめる際に、いただきました意見を参考に検討させていただきたいと思えます。

○座長

どういう相談が多かったということを書いていただくと、今の福原委員のご主旨に合うのではないかと思いますので、是非ご検討をお願いします。

ほか、今の点についてご意見、ご質問等ございましたら。よろしいでしょうか。それでは次のテーマに移りたいと思いますが、これは山岡委員からご提案をいただいています。「防腐剤がかかっていない食品」についてのご提案ということで、山岡委員からご説明をお願いします。

○山岡委員

ほとんどの物（に防腐剤）がかかっていると思うのですが、お刺身の売場でいつも思うのですが、5時か5時半になったら半額になったりしますが、その日のうちに食べればいいのに、買ってきても他にも食材があったり、安いからといって余計に買ったりして、冷蔵庫に入れておいて次の日も、私は食べますが、「これは本日中に必ず食べてください」というようなことを書いておいていただくと、買った消費者の責任になると思うんです。県の人々が責任を負うことはないと思うんです。主婦の目線で提案しました。

○座長

核心を突くご質問ですが、県（事務局）は非常に答えにくいかなと思うのですが、県のお答えの後に小売りをするお立場からのご意見を伺いたいと思いますので、チェーンストア協会の方からや生協、食協さんから一言ずついただくと、答えにくかったら答えなくてもいいんですけど、最初に県から回答をお願いします。

○事務局

会長が仰ったように私どもの立場として直接的な回答はしにくいので、県の取り組みということで、山岡委員への直接的な回答にはならないのですが、ご紹介させていただきます。

食中毒予防の県の取組みとしては、毎年7月、8月は夏期一斉取締りと位置づけております。食品関係の事業者には食中毒予防のポスターを配布し、集中的に監視指導を実施しております。特に8月は食品衛生月間と位置づけられ、駅や大手スーパーマーケットなど場所をお借りして、県民の皆様へ啓発のちらしやポケットティッシュを配布したり、広報車で食中毒予防の呼びかけを行ったり、希望される個人や団体には食中毒予防の講習会を実施するなど、特に夏場や年末に食中毒予防の活動を行っています。

○座長

はい。県からはとても言えないということですけど、チェーンストア協会の南野さん、答えられる範囲で結構ですのでお願いします。

○南野委員

ご質問（の回答）に合ってるか判らないですが、スーパーで売っている食品には消費期限と賞味期限の2つの何れかの日付を表示させていただきます。消費期限は、食べていただける限度の日付になっておりますので、表示しております日付以内に食べていただきたいということで、当日日付になっているものも多いと思います。賞味期限につきましては、美味しく食べていただけるという日付で、賞味期限を過ぎても、たちどころに健康被害があるわけではありませんが、その食品の風味が落ちる可能性があります。賞味期限を超えても大丈夫とは言いませんが、消費期限とは違った意味になります。

そういう意味では、ご指摘のありました今日中に食べてくださいという意味ですと、消費期限が書かれていますので、それを守っていただければ大丈夫だと思います。また、対面販売の場合も日付は貼られているとは思いますが、それを見ていただけたら判ると思います。

○山岡委員

小さい字で「本日中」と書いていただけたら。

○南野委員

表示面積の問題もありますし、あまり日付ばかりを前面に出すのも。

○山岡委員

日付を書かなくて「本日中午に」と貼っていただいたら。私、賞味期限も消費期限も全然いい法律でないと思ってるんです。小さいときなんか大丈夫と言って食べてました。どんなにたくさんのが食品が捨てられてるか、この前ゴミ問題の会議に行ったとき、封も開けないで賞味期限を一日過ぎればもの凄い数のものが綺麗に捨てられているんですね。あれを見るたびに本当にもったいないと思ったんで、この意見を出しました。

○座長

あと、もし良かったら森委員から何か追加のコメントがあったら。

○森委員

生協では全組合員向けに冷蔵庫に貼ってもらうチラシで、食中毒予防の原則がありまして、その徹底を図るわけです。我々の最大のリスクは食中毒の発生だと思うし、今年は死亡事例も発生しておりますので、ご心配のとおりそういったことの科学的な知識を広げていくことが大事なことです。毎年やっております。もしよろしければ、今日傍聴で西嶋が居るので、発言させてもよろしいか。

○座長

是非コメントをお願いしたいと思います。

○西嶋傍聴人

ならコープの西嶋でございます。今、うちの森理事長の説明がありましたように、私どものところは毎年6月から9月までを食品衛生強化月間と定めまして、チラシの配布、それから組合員さんのところにも学習会、出張学習会というものを子どもから大人まで、それぞれ対象を振りまして学習会をやって、食中毒の特徴から、子どもさんとかに消費期限、賞味期限の違いとかをクイズ形式で判ってもらえるような取り組みをずっと続けてます。そういったことを今後とも続けていきたいと思っております。

○座長

岡山委員いかがですか。

○岡山委員

私どもは食品衛生協会と申しまして、食品製造のお店、あるいは飲食店を営業されているお店の方々が、会員として入っていただいて、その中から地域の役員を選任して、日本食品衛生協会から指導員講習会という7時間の講習会を受け、それで（食品衛生）指導員という、2年間の委嘱を受けて県内の各保健所の食品衛生業務のお手伝いとして巡回指導をさせていただいています。各お店に出向いて、衛生管理は大丈夫ですか、自己管理は大丈夫ですか、食品の取扱いは大丈夫ですか、温度は大丈夫ですか、食品従事者の健康管理は大丈夫ですかというようなところを指導させていただいております。その中でも、特に生レバーですが、（今村）会長が仰いましたように、焼きレバーとして売られているのですが、お客さんがそのまま食べてもいいような形で提供したらセーフなかと違うかと、そういう声を実際に聞いたんですね。これは消生（消費・生活安全課）の課長補佐に相談させていただいて、巡回指導をされるんだったら、メニューのところに「生食では絶対に喫食しないように」などと加熱の必要性がある旨の情報を設けるのがお店の義務ですという旨をいただいて、我々指導員部会で直ちに全指導員に通達をいたしまして、特に焼肉屋さんや居酒屋さんに出向くときにはそういう指導をしております。先ほど山岡委員が仰ったように、個人商店、生鮮、魚屋さん、お肉屋さん、お肉の場合はほとんど熱を通しますので問題ないかと思いますが、今（加工基準を満たさない）ユッケの生食は禁止、販売も禁止されていますので、本件に関しては特に魚屋さんですね。巡回指導に寄せていただいた折も、そのようなお話をさせていただくのですが、

正直申しまして、「今日中に絶対食べてくださいよ、食べてくださいよ」というのを大きい声で出してしまうと、あんたここは危ない商品売っているのかと反対に誤解されてしまうのだという声もあるんです。実際に我々が巡回指導をさせていただいて、そこのところはもの凄く微妙な判断になってくるのではないかと思います。当然業者が食中毒を出してしまうと、死活問題にかかわってきますので、衛生管理をきちっとされているのは確かですが、ただそういう文言を付けるとなると、反対に受け止められる消費者の方々に対してどうなのかという点があるかと思います。

○山岡委員

私、〇157の時も、お寿司を売っているところも、お寿司を売っているケースに消毒を撒いているんですね。消毒の方が怖いと思って見ていたんです。ユッケか何か消毒したとしても、消毒したものは食べられませんよ、人間、胃がやられますよね。私はそんな時ぐらい辛抱するし、その7時間にも及ぶ勉強会の時に、生ものはそうですけど、賞味期限と消費期限でね、どうもないから食べてもいいよという裏話をしてあげてほしいと思います。あんなに食品を捨ててはだめですわ、日本もね。絶対ね、大丈夫なんです、防腐剤が入っているから。昨日もプリン買ったら、2日後まで大丈夫ですって、じゃあ防腐剤が入っているんですねと言ったら、入ってませんと言われたけれど、よく見たらそれらしい物が入っているんですね。防腐剤が怖いから、私は本当に買う物がなくなってきました。

○座長

山岡委員のご指摘は、多分事業者の皆さんも心の底からそう思っていると思うのですが、いま岡山委員からご指摘があったように、実際にはそれを書くとかえって売れなくなるということがあって、かえって余ることになるので、どこら辺まで強調するのかというのが事業者の皆さんの悩みの点だと思うんです。ですからご指摘いただいた点は、全くその通りだと思うので、こういう声があったということは、皆様にとって心強い追い風として今後の参考にしていただければと思います。この点について、ほかご意見等ございますでしょうか。

○坂上委員

意見ではないのですが、ちょっと教えていただきたいです。ならコープの西嶋マネージャーが発言されたこととお聞きしたいのですが、子どもたちにクイズ形式で集中学習会をされているということですけど、どれぐらいの頻度で、年間にどれくらいやっているのかとか、どんなクイズ形式なのか、私も興味がありますから、教えていただければ有り難いと思います。

○座長

もし可能ならお願いします。

○西嶋傍聴人

今年度の場合は、現在2回学習会を実施しました。それは子どもさんへの学習会ということでクイズ形式で、先ほど申し上げたとおりですが、例えば消費期限、賞味期限です。消費期限はそういうこと（字のごとく）であって、賞味期限は美味しく食べられる期間ですよということ子どもさんにもきちっと認識してもらおうということで、先ほどもあったように無駄に捨てられているということも事実ですから、そういうことも含めてお知らせをしております。後は手洗い実験なんかもやって子どもさんに非常に喜んでいただいております。

○坂上委員

ありがとうございます。子どもさんは何歳ぐらいの年齢層ですか。

○西嶋傍聴人

基本は小学生です。

○座長

ほかご意見、ご質問等ございますでしょうか。よろしいでしょうか。では、次の議事に移ります。5番目としてひとくくりで、「食品の表示に関する事項」ということで、一つ目が矢和多委員からですね、健康食品に関して、またこれも核心に触れるご質問をいただいております。ご説明よろしくをお願いします。

○矢和多委員

私も今年度から委員をさせていただきまして、この懇話会の議事として適切かどうかということも判らずに、質問でも要望でもございません。単なる感想として、ちょうどテレビのコマーシャルがたくさん流れておりましたので、気になっていることを書かせていただいたのですが、先ほど健康食品に関する相談も結構あるようでございますが、件数にしたらしれてまして、一般の方がどの程度あのようなコマーシャルを信じられているのかと、不思議に思うようなことがいっぱい言われていますし、でも健康食品産業はもの凄く盛んになっているわけですから、とても不安を感じているところでもあります。健康食品を過信してはいけないというようなコメントもホームページとかで公式のものには出ているのですが、それにも大いに勝るようなコマーシャルがテレビやラジオでたくさん流れていることがとても気になって、あれってやっぱり規制はできないものなのかしらって気がいたしております。機会があるときには特定保健用食品と一般の健康食品との違い等々につきましては授業その他のところで話をさせていただいてはいるのですが、この辺について皆さんどのように考えていらっしゃるのかご意見を聞かせていただけたらと思い、書かせていただきました。

○座長

ありがとうございます。まず県としてこの問題にどういう取り組みをしているのかということをご説明いただいた上で、皆様方のご意見をいただきたいと思っております。では事務局から説明をお願いします。

○事務局

健康食品の表示は、食品衛生法、健康増進法、景品表示法、薬事法などといった様々な法律で規制されております。

例えば、「医者に行かずともガンが治ります」や「最高のダイエット食品です」など、健康を守る効果等について、事実に相違する表示やオーバーな表示は、健康増進法違反になります。

また、消費者の方が見たときに、事実に反して優良または有利な印象を受けるような表示をすると、景品表示法に抵触します。例えば、「合成保存料不使用は当社だけ」というような表示をしているが実際は他社でも同様であったり、「キャンペーン期間中につき増量」と表示しているが通常の内容量と同じというのがこれに当たります。

さらに、医薬品に該当する成分を配合したり、医薬品的な効能効果などの表示や広告を行うと薬事法に抵触します。例えば、「糖尿病が治る」や「便秘を解消」などは医薬品としての承認がないものにはこういった表示はできません。

ただし、健康食品の中でも、一般的に「トクホ」と言われている特定保健用食品は、健康増進法に基づき、消費者庁長官の許可または承認を受けて、その食品を食べることによって特定の保健の目的が期待できる旨の表示をすることができる食品です。現在トクホの用途で認められているのは、「お腹の調子を整える」や「コレステロールの吸収を抑える」また「食後の血糖値が気になる方に適しています」などがあります。しかし、トクホとして認められている食品でも、行き過ぎた宣伝が問題になっているケースもございます。例えば、「黒烏龍茶のCM」ですが、漫画「笑ゥせえるすまん」の主人公「喪黒福造」が登場し、「脂肪にドーン」、「食べながら脂肪対策」と話す内容で、「バランスの取れた食生活を考慮しなくてもよい」と示唆しているようだと言われ、指摘され、「偏った食生活を助長する恐れがある」などとして消費者庁が改善を求める通知をメーカーに送ったとのことでした。

このように、健康食品の表示に関しましては、国も地方自治体もそれぞれ所管するところで、監視指導を実施しています。ただ、法律にのっとって、監視は行っているのですが、市場規模が約2兆円と言われる健康食品業界であり、全国的にもなかなか取締りが追いつかない状況です。今後も監視指導をより一層務めていきたいと思っております。

○座長

はい、ありがとうございました。今ご説明がありましたが、公募委員のお二人のうちから、もしよろしかったらご意見を伺えるとありがたいのですが。

○中山委員

私も初めての参加ですが、先月の末に12回ほどやられていた「食品表示の一元化」についての報告書が、質疑として出してから上がってきて、内容を見てがっかりしました。肝心なことは一つも決まっておらず、例えば優良誤認を定めた景品表示法なんかも今回は検討から除外されてしまった、食品添加物の表示も先送りになってしまった。こういった内容の中で、12回ぐらい検討されたと思うのですが、内容があまりにも決まった項目が少ないと思います。奈良県独自で表示の内容を、いろんな問題がたくさん出てきていると思うのですが、今のご説明の中身は、あくまでも決まった項目の中身のお話しと感じました。それともう一つ、さっき山岡委員からお話しがありましたが、保存添加物でも、例えば弁当などを見ましても、保存剤が入っているのに入っていないような形の表示が今の状態だと可能であるといった問題ですね、その辺を少し奈良県独自でももう少し深掘りしていただけないかなという思いがあります。

それともう一つ、話がずれますが、先程食品の廃棄物の話が山岡委員からありましたが、奈良県独自で、今日流通の方もたくさん来られてますので、フードバンク的な取り組みはやられているのか、もしあれば教えていただきたいなと思います。

○座長

今のご指摘は続けてさせていただくんですが、いま矢和多委員からは天然物だから安心とか、1週間で何キロ痩せたということに対して、普通で考えたら天然物が危険だと思うし、1週間で何キロ痩せたということは危険だと、食品衛生に携わる者からしたら普通の感覚だと思うのですが、それを規制するべきではないか、若しくは規制ができないのかということに関してのご意見をいただけたら。

○中山委員

これも天然物がいいとかという話は、実際に私よりもっと前の世代、おじいさんおばあさんがいた頃などは、例えば魚を魚屋さんから買ってきたと、その頃は養殖物は少なかったと思うのですが、買った日はお刺身で食べて、次の日は煮物にして、残った物は焼魚にするといった形で、非常に知識を持っていたと思うのです。だから自己責任だけじゃなしに、天然物が云々というよりも、あるいはトクホ（特定保健用食品）のような表示の仕方に対しても、もう少し消費者自身が学習するといいますか、そういった機会をもっと行政サイドが与えていただければもっといろんな形で発展していくのではないかと。ただ単に規制規制じゃなしに消費者の自己責任というものを表に出した方がいいのではないかと気がしました。

○座長

ありがとうございました。寺田委員いかがでしょうか。

○寺田委員

実は私、消費者の研究会をやっているのですが、「こむらいふ奈良」の中で健康食品のコマーシャルが気になるねということで、チラシについて問題点はないか、この1~2年勉強しているのですが、意外とそうやってチェックすると何か当たるところはなくて、当たるようなところがある会社は、(悪いけど)ちょっと経ったら消えてるかなということなので、なかなかチェックが難しいと思います。とは言うものの値段の関係はややこしいなと思いつつも、ある程度の値段の方がよく効く、または良いのではないかなと思ったりするぐらい、やはり消費者としても学ばなければならないと、学んでいる私らでも、ひょっとしたらって心を動かされる物があるので難しいとは思いますが、規制もまた難しいとは思いますが、トクホとかいろんなマークで今後は規制とか考えていって、うまくマークとか行政の中でも使っていただけたらいいかなと思います。こっちがいいよっていう

優良マークとかでしていただけたらということを要望したいと思います。

○座長

矢和多先生よろしいでしょうか。一週間で5キロ痩せたとか、3キロ痩せたとか、生物系の学者としては非常に危険な表現で、何もせずに食べているだけで体重が落ちる物を生物系では毒物と呼んでいますから、そんな物を健康に良いと言って売ることそのものに抵抗があります。天然物の方が危険だと思ってずっと対応してきている人間にとっては、まるで洗脳のように天然が安全なんだという考えは怖いですね。どこかで注意喚起ができればと思いますが、実際に天然だから安心と言うと売れるということですね。

○寺田委員

健康食品というジャンルはないですね。

○座長

ないです。「いわゆる健康食品」と言われているだけで、栄養補助食品とか特定保健用食品とか別の名前が付いています。健康食品協会というのがありますが、食べて健康になる食品はないということです。カルシウムが健康食品なのは、カルシウムが平均的に足りない人が摂取したら健康になるというだけで、カルシウムをちゃんと摂っている人は、摂っても全然健康にならないです。過剰摂取になるだけです。世の中に出回っている表現は非常にまずいと思いますし、それについての矢和多先生のご提案は、私も全くそのとおりでと思います。実際の対応は難しく、いま中山委員からご指摘のあった消費者庁での表示一元化で揉めに揉めてるのは、やはり健康食品の問題で、現実の対応は非常に難しい面があるのは確実です。中山委員からも表示の一元化の話も出ましたので、この次の議事が中山委員からのご提案の議事ですので、ご主旨の説明ともう一つ先ほどの食品バンクについても一度併せてご説明いただければと思います。

○中山委員

先ほど概略だけ話をさせていただいたのですが、8月の終わり頃に報告書が出てきまして、報告書が出る前に質問を書いたものですから内容をあまり理解できていなかったのですが、実際に報告書を見て、多分今回の資料の中にはそれは揃ってないですかね。食品添加物の議論も全くなされてない、あるいは優良誤認を定めた景品表示法も除外されていると、それとただ単に三法の一元化と栄養表示、栄養成分の表示だけが今回のこの報告書に出ていたように見受けたのですが、この辺に対して是非奈良県としての取り組みを教えていただけたらと。それとこれは議事から離れますが、先ほど山岡委員からお話しがありました食品廃棄物の問題、賞味期限、消費期限等の問題もありますが、奈良県としてフードバンク的な取り組みを、流通の代表の方も来られていますので教えていただきたいと思います。

○座長

ありがとうございます。それでは事務局からの回答と食品廃棄物の問題について回答できる人が居れば回答をお願いしたいと思います。

○事務局

食品表示一元化検討会は昨年9月からこれまで12回開催されており、本年8月9日付けで「食品表示一元化検討会報告書」が取りまとめられています。

現行の食品表示では、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律にまたがり、所管する部署が複数にまたがる場合もあり、消費者・事業者・行政にとっても複雑であり、負担になっています。これを改めようということで食品表示の一元化が検討されるようになりました。

新しい食品表示制度の目的としては、まずは食品の安全性確保に係る情報が消費者に確実に提供されることであり、さらに、消費者が商品を選択するときの判断に影響する重要な情報を提供されるようにすることです。食品衛生法とJAS法で定義が異なる用語を統一し整理することや、文字を見やすくする取組を検討することなど、より重要な情報がより確実に消費者に伝わるようにする

ことが基本となっています。

また、現在任意表示となっている栄養成分表示は、全ての加工食品に義務づけされる予定です。ただし、この義務化には新法施行後、導入時期は概ね5年以内の猶予期間を設けることになりそうです。その他、中食、外食等におけるアレルギー情報の取扱いやインターネット販売の取扱いについては、結論は出ておらず、これからも検討を重ねるとのことです。今後も検討課題をさらに検討していきながらも、新法の成案が出来たら、速やかに法案を国会に提出し、法制化すると聞いております。

○座長

ありがとうございます。あと食品の廃棄物の関係について回答できる人はいらっしゃいますか。

○マーケティング課

食品廃棄物の減量化、減容化に向けまして、食品の企業団体に向けて啓発をさせていただいているところです。さらにリサイクルが進みますように廃棄物の堆肥利用、鶏や豚などの飼料化や、各種次に展開できて資源がリサイクルするような形で進みますように啓発に併せて情報提供をさせていただいているところです。委員の皆様には他府県でのフードバンクの参考となる事例がございましたらお教えいただきまして、勉強させていただいて県内の取り組みを進めていけるように準備したいと思いますのでよろしくお願いいたします。食品廃棄物のリサイクルにつきましては、県廃棄物対策課と一緒に検討を進めたいと思います。

○座長

ありがとうございました。中山委員いかがでしょうか。

○中山委員

ありがとうございます。フードバンク化の具体的な事業計画はまだされていないということですか。

○マーケティング課

はい。

○座長

表示の一元化についてはこれでよろしいでしょうか。

○中山委員

具体的には県としての一元化に対する取り組みは、あくまでも農水省をベースとしたこの委員会のリードに従ってという考え方でいいんですかね。

○座長

県はいかがですか。

○事務局

食品表示一元化の報告書を見ましたが、確かに委員の仰るとおり斬新的な改正は少なく、現状を踏襲する部分が多いことは事実だと思います。ただ、食品表示につきましては、全国共通の規制法になっておりまして、県独自のものを打ち出すことはできません。食品は全国に流通しておりますので、県が独自の条例等で「食品表示一元化条例」みたいなものを作れない以上、色々な会議の中では国に対して意見は言えますが、あくまでも消費者庁が作成する「食品表示一元化法」を私達は見ても、確認してそれに基づいて監視指導等をやっていくということしか、今は答えられないですが、よろしいでしょうか。

○中山委員

ありがとうございます。それと同時に表示にも関係してくると思いますが、資料5「奈良県食の

安全・安心行動計画」の中で、「5 県産食品の信頼性の確保」という形でいろんな表示、マークを作ったりしていますが、これなどは、逆に表示の一つの補助的な材料になるのではないかなと思うのですが、この辺の活用は考えておられないのですか。

○座長

担当課、回答できますか。

○農業水産振興課

資料5、9ページの「奈良県産情報開示農産物」につきましては、農産物の生産につきまして各生産者が使った資材、農薬や肥料を記帳していただいている状況です。その表示につきまして、個々の農家が直接販売する形にはなかなかありませんでして、例えば農協が取りまとめて出荷・販売する形になっておりまして、とりまとめの段階で各農家が使用履歴をきちんと書いているかを確認し、確認していることを出荷団体が確認機関としてやっていただいております。

県といたしましては、確認がきちんと行われているかどうか、特に農薬が問題になっておりますので、農薬の抜き取り検査を実施して、きちんと記帳していること、きちんと確認していることを担保しているところです。マークの使用につきましては、確認団体が販売、交付ですとかあるいはその商品に貼り付けるとか、使っていただけますよということでご提供しているところです。使うか使わないかは確認機関の任意というところもありますので、そういう状況になっております。これでよろしいでしょうか。

○中山委員

はい。

○座長

なかなか表示の一元化は難しい問題で、簡単には行かないだろうなと思っていましたが、やっぱりうまく行かなかったというのが今の現状だと思います。食品の表示というのは、表示だけが独立しているのではなくて、そのバックグラウンドの製造工程とか、作るときの経緯とかが全部集約されるのが表示で、表示だけ一元化するといのは実はできないことなんです。例えば衛生なら衛生のバックグラウンドが、4℃以下で保存しましょうということであれば、なぜ4℃以下で保存しなければいけないのかということやそれをどうやって補完するのですかという監視体制などが一体になったあくまでも通過点なんですね。例えば産地表示ならば、それをどこで作ってどんな風に保証してどうやって検査するのですかって、全部通過点なんです。見る消費者は一人ですが、実はそれを書く人達のバックグラウンドは全然違う人達です。それを一元化しようというのはなかなか実は難しい作業なんです。見やすくしようというのは努力すべきですが、一元化というのは非常に難しい。それを消費者庁の中でいま一つの課に集めて、議論をして一元化しようとしたのですが、今まで省庁が分かれて500m離れて喧嘩してたのが、1mで喧嘩している状態になっているだけで、基本的に本質はバックグラウンドが違うということが解決できないと、なかなかまとめていくのは難しいという現状があったと思います。今回は法律を一本化するというのが目的だったので、徐々にこれから柔和して行って、少しずつ接点が広がっていくのかなと端から見てて思います。これは今後注視していくべき課題ではありますが、一朝一夕にはなかなか解決できないかなって実感を持っております。

ほかこの点についてご意見等いかがでしょうか。

それでは次の議事、4つ目の議事、その他ですけれども、寺田委員からご提案いただいておりますけれども、リスコミについてのご質問でございます。よろしく申し上げます。

○寺田委員

配布されたチラシ「食品中の放射性物質対策について学ぶ」といったリスクコミュニケーションに来られる人はいいにしても、来られない人とか、参加できない人とかいっぱい居ると思うので、その人達にもいろんな安全についてお知らせすること、リスコミみたいなことをするためにはどういう方法があるのかも含めてお願いしたいと思います。

○座長

では事務局からいまのことについての説明をお願いします。

○事務局

奈良県では平成21年度から、食の安全安心に関するリスクコミュニケーションといたしまして、シンポジウム形式の意見交換会や講演会などを年に1回以上開催させていただいております。今年度は10月19日金曜日、奈良市西部会館市民ホール（学園前ホール）にて、食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省、農林水産省と奈良市との共催で、「食品中の放射性物質対策について学ぶ」と題して、講演と意見交換会を開催する予定をしております。委員の皆さまには、参加証を後日送付させていただきますので、ご都合がよろしければご参加いただきたいと思います。リスクコミュニケーションに参加いただけない方への機会ということですが、講演会形式のものに参加いただけない方に対しては、他に良い方法は見あたらないのですが、奈良県のホームページ等でも、例えば放射性物質についての情報提供をさせていただいておりますので、こちらをご活用いただければと思います。

○座長

ありがとうございました。寺田委員よろしいでしょうか。

○寺田委員

公募でコミュニケーションをとれる形があったらいいなと思い質問しました。ホームページは聞いて答えていただけるのでしょうか。

○事務局

それにつきましては、県庁も各保健所も質問に対しましては答えていくことにしていますし、グループで話を聞きたいということがあれば「出前トーク」ということを奈良県はやっています、自治会などでも話が聞きたいということであれば県庁なり保健所なりにご相談くだされば、マンパワーの関係がありますので全てに対応はいたしかねますが、対応します。それも一つのコミュニケーションと考えておりますのでよろしくお願いします。

○座長

よろしいでしょうか。

○寺田委員

はい。

○座長

ほかこの点についてご意見ございますか。よろしいでしょうか。では、もう一つの議事に移らせていただきます。

坂上委員と森委員から出ているHACCPの推進に関してのご提案でございます。まずこれは坂上委員から、次に森委員からお願いします。

○坂上委員

私はHACCPの専門家ではないですが、近畿2府4県のHACCPを見たときに、奈良県版のHACCPが必要ではないかということで、提案をさせていただきました。

バックグラウンドとして、中小企業が多いのでなかなか難しい問題もあるかと思いますが、これに関しては森委員からも提案がありますので委ねたいと思います。

○座長

引き続き、森委員から説明をお願いします。

○森委員

資料9、10、11ですが、それぞれ関係の報告を出していただいております。前回岡山委員からも報告がございましたが、第3回の研修会が企画され、その結果は資料9のとおりでございます。3回にわたる研修会、それぞれ40名規模で開催ができ、先ほどありましたとおり奈良には小さな事業所が多いですが、これだけ参加いただいているということは関心が一定の高まりを見ていると思いますので、今後も継続をしていきたいという主旨でございます。先ほどありましたとおり、県版のHACCPの認証制度等、県の衛生管理のそれぞれの登録の仕組みとかについての前向きな意見がこの場に出ておまして、当日の状況は奈良テレビでも放送されたようでございます。今日は映像を準備していただいておりますので、参加されておらない委員さんもいらっしゃいますので、見ていただいた上でご議論をお願いしたいと思います。大変重要な取り組みだと思いますので、国全体のレベルを高める中で奈良県の企業も特徴のある食品企業を育成していくということで、大変大事な視点かと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

(7月20日奈良テレビ放送 県政フラッシュ 上映)

○座長

岡山委員ご説明をよろしくお願いいたします。

○岡山委員

昨年第1回、第2回と開催しまして、先ほど坂上委員が仰いました県内中小企業が多いから大変だということですが、中小企業だからこそ奈良県版ミニHACCPを念頭に置いた研修会を開いて行こうということで、奈良県工業技術センター、市民生活協同組合ならコープと私ども奈良県食品衛生協会が共催をさせていただきまして県内の事業者に向けて昨年研修会を2回開催させていただきました。今年も7月20日に第3回を開催させていただきました。資料9の裏面の「4 事務局まとめ」ですが、これは先ほどから傍聴席に居られます奈良コープ品質管理マネージャーの西嶋さんがこれを監修してまとめていただいたものでございますので、委員の皆様方できますればまとめていただいた西嶋さんから直接ご説明いただければより良いかなと、本来なら私から説明する形になっていたのですが、西嶋さんには申し訳ないんですが、よろしゅうございますか。

○座長

ご本人さえよろしければ。

○岡山委員

西嶋さん、よろしくお願いいたします。

○西嶋傍聴人

では失礼いたします。(資料9の)最後に事務局まとめとして書かせていただいておりますが、これは昨年度から取り組みまして、今年度3回目を迎えました。本懇話会のバックアップをいただきまして、3回とも40名を超える参加がありまして、私の方からは3回目の時に、奈良県のHACCPが必要なのかということで、HACCPにもいろんな種類がありますよと、自社に適したHACCPを採用していくと、別に認証を受けなくてもHACCPに取り組みますよということを説明させていただきまして、引き続き各講師からは、今回、官の立場としまして、先ず奈良県工業技術センターから講義をいただきました。それから厚生労働省の管轄としまして、県の方に講師をお願いしました。それから農林水産省の立場としましてもお願いしました。3つの管轄から講師を派遣いただきまして、参加者からも奈良県版のHACCPの認証制度の発足を期待して備えていきたい、これからも参加していきたいという声が多数ありましたので、引き続き今年度は11月に第4回を計画しておりますが、来年度からはこれを特化した「HACCP研究会」につなげていきたいと考えております。不十分な説明でございますが、これで失礼をいたします。

○座長

ありがとうございました。いまの説明を踏まえて県から回答をお願いしたいと思います。

○事務局

奈良県版HACCPということですが、平成21年頃の懇話会から提案され、そのやりとりの中では、導入されている他府県の状況を見ますと、県の職員が直接認証に携わっている自治体もあれば、第三者認証機関に委託している自治体もあります。奈良県の場合は、職員が認証業務を行うには、人員が不足しており、通常の監視指導業務やその他の業務を行いながらの認証は厳しい状況にあると、また第三者認証をお任せできる団体が無いということで、その段階ではなかなか難しいということになりました。その後この研修会につながって、現在ならコープさん、食品衛生協会さんが第三者認証機関を目指されまして、いま仰いました「HACCP研究会」を立ち上げられるということで、ご努力していただいていると聞いております。県としましても、最近大阪府では衛生管理優良施設認証制度を立ち上げられたりしておりますので、これがいいのか、それともHACCP手法を取り入れた施設に特化したミニHACCP認証制度がいいのか分かりませんが、これから皆様と共に検討していきたいと考えます。

○座長

ありがとうございます。するとこの後ならコープさんと奈良県食品衛生協会さんが第三者認証をできるところまで来てるかどうかということが大きなポイントかと考えますが、現在どのあたりまで進んでいると考えてよろしいでしょうか。

○森委員

懇話会としても後援をいただいていた訳ですので、その上での対応で、客観的な視点が必要だということもありますので、もっと多くの団体にご参加いただけるようでしたら、我々の取引先でもある県内の企業を育成するということだけではなくて、広範な取り組みになればと思ってやっております。我々だけで進めるつもりではないのですが、ほか無ければそういう体制を作り、我々もそういう組織を立ち上げて行くことも考えておりますので、どのように進むかは、この懇話会での議論をいただいた上で判断をしたいと考えております。

○座長

すると県の立場としては、最初の段階で、認証のための組織は中で非常に難しいということがクリアできれば、第三者認証を食協さんなり生協さんなりにやってもらえるのだったら積極的に進めてもいいと考えているということですか。

○事務局

確かに当初の話はそのように聞いております。近畿府県を見たらいろんな方式があると、最近は大阪府がどちらかと言えばHACCPに特化していない一般的な認証、いわゆるマル優制度のような形にしているところもありますので、その部分も一回こちらも精査したいなと思ってますし、元々とっかかりがミニHACCP的であるということであれば、それも主観に精査します。私達実際マンパワーが足りないことは事実ですが、全国的な流れで優良施設の認証制度が必要だろうと感じていますので、そういう形になってくれれば考えますし、ないしは全国的な形を見ていきたいと考えています。

○座長

元々国のHACCPそのものもHACCPとは言ってますが、HACCPではないですからね。マル総（総合衛生管理製造過程）と言われて、別名で呼ばれているのはHACCPプラスアルファ施設基準ができてますので、どちらかという日本現状だとマル優制度のようなものがより合っていると思うんですよ。理念的なHACCPだけじゃなくて実際に規程とか監査が難しくなるという問題点があって、認証する側も難しいと思うんです。ですからそれである程度生協さん、食協さんと県との間で役割分担ができるのであれば話としては進む可能性があるということですね。

○事務局

あると思います。そう思っていていただいて結構かと思います。

○座長

この懇話会としても積極的に意見を言っていく。是非で言っていくということも我々の役割としてあるということですかね。

○事務局

そのとおりだと思います。県のすることに関しましては、当然税金もかかることですし、費用対効果もありますので、そういうことも全部ひっくるめてやっぱりこれが必要だ、県はこうすべきだという意見が懇話会から挙げてほしいですし、我々も耳を傾けたいと思っています。

○座長

懇話会でもここ3年4年近くこの議題が上がってきていて、常に進めようということでは来ていますが、今のお話しからするとかなりリアリティがあって、この懇話会の中で意見を言ったことがそれに反映されやすい環境にあると思うんです。是非皆様からご意見等ありましたらいただきたいと思います。

○中山委員

いま会長が仰ったようにマル総というのは、ちょっと問題があると思うのですが、農水省と厚労省が一緒にやってる平成10年でしたか、「食品の製造過程の管理の高度化の臨時措置法」ができて、それだと非常に多くの中小企業が取り組みますし、実は私もリタイヤするまではそういった関係の仕事をやっていたもので、この近県ですと滋賀県などはS-HACCPという形で食品の製造過程の管理の高度化のガイドラインをそのまま流用しているような感じがするのですが、是非取り組んでいただきたいなと思っております。

○座長

ほかご意見等どうでしょうか。坂上委員よろしいでしょうか。

○坂上委員

私も情報不足で。平成21年から議論してるのですか、凄く良いことだと思います。いずれにしても奈良県版のHACCPが進むことを期待しています。

○座長

奈良県版を作るとしたら中小向けということで、マル総から中小向けにブレイクダウンしたものを目指すということでしょうか。どちらかという、ゆるくなるという風に考えてよろしいのでしょうかね。その辺はいかがでしょうか、森委員。

○森委員

現状は県内の企業の活性化の視点として、こういうものをお持ちの上で、絶対的には先ほどいろんな議論がございましたが、それらを保証していくためには、企業自身がそう思っていたかなくてはいけないので、行政側がいくらお尻を叩いても自らそう思わなかったらできない。そういう機会は実は少ないんです。だからこういう制度が創設されて、励みにもなるので、消費者にとってはプラスになってくるということです。だからその点で我々もあまり難しくせずに入力を広くして、楽しく取り組めるような形に是非していただきたいと思っております。

○座長

わかりました。この点について、ほかご意見、ご質問等ございませんでしょうか。

○岡山委員

いま座長が仰いましたように、食品衛生協会がその受け皿のレベルに達しているのかというお言葉がありましたが、正直申しまして全くまだそのレベルにはないのが現実でございます。ただ、それを念頭に置いて一步踏み出していかなないと進まない、我々食品事業者もやはりお客様、県民の方々への安心安全、ひいては事業の拡大にもつながって行く訳です。安心な食べ物を提供する、そのためにそういう課題を持って、それにチャレンジして行って、それを継続して行って、それで最終的に安心安全を保証できる商品を販売できるというところでございますので、いま私ども協会においても、当初いろんな議論がございました。いきなりHACCPかというようなこともございましたけれども、今はそれを踏まえて進んで行こうという気持ちで、食品衛生協会の指導員のレベルアップも図っていききたい、そのツールとしても利用したいと思っておりますし、先ほど事務局から前向きなご発言をいただきましたので、私どもも前向きに捉えていきたいと考えております。

○座長

ありがとうございます。一通り意見が出そろって、ちょっと時間が過ぎていきますので、最後の質疑に入りたいのですが、このHACCPの問題については、今後も議事として上がってきて、懇話会としても議論を進めていくこととしたいと思います。

最後に、皆様方から何かこの機会に言っておきたいことやご質問等ございましたらお受けしたいと思いますが、よろしいでしょうか。では私から事務局の方に進行を戻させていただきます。

○事務局

ありがとうございました。閉会にあたりまして、森藤消費・生活安全課長より挨拶を申し上げます。

○森藤消費・生活安全課長

委員の皆様、長時間にわたりまして熱心にご議論いただき誠にありがとうございます。また毎回のことではございますが、座長様には、円滑な議事進行に努めていただきましてありがとうございます。本日も幅広いご意見を頂戴いたしました。ありがとうございます。本日、委員各位から頂戴いたしましたご意見につきましては、県の関係課の職員も出席いたしておりますので、担当課あるいは複数の関係課で連携いたしまして、真摯に検討し又は対応させていただく所存でございますので、今後とも御指導のほどよろしくお願い申し上げます。これをもちまして本日の懇話会を閉じさせていただきます。本日はどうもありがとうございました。