

〈第19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。

皆様ご承知のとおり、2年前の今日、東日本大震災が発生し、多くの尊い命が失われました。懇話会の開催に先立ち犠牲となられました方々に黙祷を捧げたいと思いますので、ご起立をお願いいたします。

黙祷。

ありがとうございました。ご着席ください。

それでは、ただいまより第19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。よろしくお願いいたします。

開催にあたりまして、森藤消費・生活安全課長から一言挨拶を申し上げます。

○課長挨拶

(委員の)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・生活安全課の森藤でございます。「第19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、本日の懇話会にご出席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、この場をお借りし厚く御礼申し上げます。

さて、食の安全・安心に関しまして、本年度一年間を時系列で振り返ってみますと、昨年8月には北海道で浅漬けを原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による大規模な食中毒が発生し、8名の方が死亡されました。これを受け、全国の自治体において浅漬けを製造する施設に対して立入調査及び指導を実施しましたところ、約90%の施設が、殺菌の未実施や施設の衛生管理不備等で指導を受けるという結果となり、これを重く見た国は昨年10月、「漬物の衛生規範」を改正いたしました。

また、昨年秋から全国的にノロウイルスによる感染性胃腸炎の患者が急増し、本年度は平成18年度に次ぐ高水準にあると言われております。本県におきましても、奈良市さんも含めまして、11月に2件、12月に4件、さらについ先日3月9日の土曜日にも1件、ノロウイルスを原因とする食中毒事件が発生いたしました。今後も気を引き締め、引き続き、監視・指導を徹底していく必要があると考えております。本日の主要議題でもあります「平成25年度奈良県食品衛生監視指導計画(案)」をこのような食の安全・安心を取り巻く最近の状況も踏まえ、今般、県民へのパブリックコメントを経て取りまとめいたしました。

ご案内のとおり、昨今の食に関する諸問題は多様化・細分化しております。当懇話会の委員の皆様におかれましても、それぞれの専門分野のお立場から、忌憚のないご意見を頂戴できれば幸いです。

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、冒頭のご挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願い申し上げます。

～ 開会 ～

○事務局

懇話会設置要綱に基づき、座長を今村会長にお願いしたいと思います。

今村会長よろしく願いいたします。

○座長

本日は、5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。本日たくさん議事がありますが、円滑な議事の進行に皆様ご協力をお願いいたします。

それでは、早速、議事の1番目、平成25年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）につきまして事務局から説明をお願いします。

○事務局

事務局から説明いたします。配付した資料には資料3として奈良市の監視指導計画案も含まれておりますが、中核市である奈良市は独自に計画を策定していますので、ここでは、県の監視指導計画等についてご説明いたします。

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、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、提出意見を反映した案をこの懇話会でお示し、意見を調整した上で策定することとしております。

それでは、資料1の平成25年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）をご覧ください。

来年度の監視指導計画（案）です。

まず、一番大きな変更点は、計画の記載方法について大きく見直したことです。

食品衛生法の大幅改正が行われ、平成16年度から奈良県食品衛生監視指導計画が策定されてから、細かな修正や重点監視項目の見直しなどは毎年実施してきましたが、昨年度の監視指導計画のパブリックコメントの際に、記載方法についての意見が提出されましたので、今年度はこれまでの計画全体を見直すこととしました。

全体的には、読みやすいように文字を大きくし、また、2ページには、奈良県の地図を入れ、保健所の管轄地域を色分けしました。

中身で言いますと、4ページ「重点的に監視指導を実施すべき項目」の食中毒発生防止対策に関する事項について、浅漬けの腸管出血性大腸菌食中毒事件やノロウイルスの大流行があったことから、原因物質ごとに記載することとしました。

また、5ページ「施設への立入検査及び食品等の検査に関する事項」では、各業種別に製造・販売される食品の流通実態及び施設の管理状況などを考慮して決めるランク分け及び標準監視指導回数を見直し、施設への立入検査実施計画を別表1（10ページ）としました。また、食品等検査実施計画については、昨年からの検査の種類ごとに変更していますが、それを別表2（11、12ページ）とし、検査の項目については削除させていただきました。

また、8ページ「情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項」には、保健所単位でのリスクコミュニケーションの実施や地域密着のなら県政出前トークについて記載しました。

そして、13ページからこれまではなかった「用語集」を作成しました。

では、この資料1と資料2：平成24年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）に対する意見募集結果についての両方を見比べながらご覧ください。

監視指導計画（案）については、平成25年1月25日から2月24日の1ヶ月間意見募集を行いました。その結果、3名の方から11件の意見をいただきました。

資料3で意見募集結果について、提出された意見及び県の考え方を取りまとめています。意見提出者の方から、「意見の内容だけを抜き出して掲載された場合、正確に主旨が伝わらない可能性があるため、理由の部分を省略せずに掲載してください」と要望がありましたので、これまでは意見の概要として、要約したものを掲載していましたが、今年は意見をほぼそのまま掲載させていただいております。

それでは、1件ずつ説明させていただきます。

資料2の6ページから7ページ、第2 監視指導の実施に関する事項 4 一斉取締りの実施に関する事項 についての意見です。

一斉取り締まりの時期は、夏期と年末とありますが、昨今、夏期の残暑により秋への季節の変わり目の食中毒発生件数も多いのではないのでしょうか。年度によって、季節の変わり目はずれますが、10月になれば、食品の保管状況への油断もあり、また、行楽シーズンということもあって、注意喚

起が必要であり、また一斉取り締まりとはいかないかもしれませんが、措置は必要になってきているのではと思います。

また、ノロウイルスの発生、大腸菌などの事例により、やはり高齢者への影響が大きいと思います。高齢者施設への点検（特に施設の状況など）も一斉に確認する必要はないでしょうか。

これに対しまして、県の考えは、

夏期及び年末一斉取締りは、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、夏期は7月に、年末は12月に全国一斉に実施されます。夏期については、奈良県独自に7～8月に実施しております。

また、一斉取締り期間でない時期においても、通常の監視指導の中で、食品等事業者（高齢者施設等を含む。）に対し衛生指導、食中毒等予防啓発を実施しております。

次に、7ページ、第3 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項 (5)いわゆる健康食品による・・・という部分への意見です。

いわゆる健康食品による健康被害発生に関する記載がありますが、原因究明を行い、厚労省に調査結果を報告するとされています。これは、その対応は厚労省に任せるということになり、時間も掛かるとは思いますが、県での対応は他の項目にあるように、適切に対応をはからねばならないと思います。何らかの対応もされるのであれば、それも記載すべきではと考えます。

また、2月に入って厚労省より、中国産のお茶など何点かの輸入食品について検査命令が出されています。もっとも、水際の検査問題なのかとは思いますが、地域でも対応が必要なこともあると考えます。

これに対しまして、県の考えは、

奈良県が原因究明を行った結果、県として対応しなければならないことは適切に対応します。その調査及び対応結果について、厚生労働省に報告するものであって、対応を任せるということではありません。

逆に、厚生労働省等から情報があり、県が対応しなければならない事例についても適切に対応させていただきます。

次に、8ページ、第4 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項 (3)HACCP手法の導入の普及啓発 についての意見です。

HACCP研究会への支援と奈良県版HACCP認定制度や奈良県食品衛生管理施設登録制度等の制定を要望します。

その理由について、

HACCP手法の普及啓発の積極的な推進について掲げておられますが、奈良県内における総合衛生管理製造過程認定施設は1社2施設に留まっており、中小企業が導入できるHACCP手法の推進が必要です。平成23年からHACCP研修会を4回開催し、参加者は上記制定を期待し、前向きな姿勢を示し、HACCPシステムの理解が高まっています。来年度には、HACCPに特化した研究会（これは任意の民間団体とのことです）を立ち上げる予定です。このような取組について、奈良県食品・安全安心懇話会並びに奈良県関係部門の横断的な支援を要望します。また、奈良県版HACCP認定制度や奈良県食品衛生管理施設登録制度等の制定を要望します。

これに対しまして、県の考えは、

奈良県版HACCP認定制度または奈良県食品衛生管理施設登録制度等の制定については、前回の懇話会においてもHACCP研修会等のご報告をいただいておりますし、当懇話会において、継続して議事検討していくということで、ご理解をいただきたいと思っております。

続いて8ページ、第5 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項への意見です。

①県としても、若い子育て中や避難してこられた県民からの食品の放射性物質汚染に関わる相談などに対応するほか、県民の持ち込み食品の簡易検査に対して工夫しながら柔軟に対応できるようにして、消費者の不安を解消できる窓口を設けることを検討してください。

理由として、

市民が食品中の放射性物質を自らの手で測定する場所を開設する準備が行われていると聞いています。従来からある「食の安全・安心相談窓口」で県民からの食品の放射性物質汚染に関わる相談などには、小さな子どもを持つ親は行きにくく、市民団体などは不安の受け止めや相談に乗っている現状があります。自治体によっては、必要に応じて放射性物質の相談検査や、食品等事業者からの放射性物質の依頼検査を実施しているところもあります。ある程度のルールを作ることも必要ですが、不安を持っている県民が安心感を得るには、むやみに怖がることを抑えるための防御知識の伝達と、科学的な根拠を示すことを細かな単位で行うことが必要と思います。

これに対しまして、県の考えは、

県民からの相談については、消費・生活安全課、保健所（食の安全相談窓口）、消費生活センター及び中南和相談所で従来から相談応需を行っておりますので、ご活用頂きたいと思います。

「防御知識の伝達と、科学的な根拠を示すこと」という観点では、この後報告がありますが、昨年度に続き本年度は平成24年10月19日にリスクコミュニケーションとして「食品中の放射性物質対策について学ぶ」を実施させていただきましたが、また今後も、放射性物質のみならず、テーマや規模を考え、リスクコミュニケーションの実施に努めてまいります。

次に、

②リスクコミュニケーションの方法は、もっと研究が必要だと思います。講師の設定もありますが、進め方、小規模なリスクコミュニケーションを実施することですが、参加者が限られたメンバーになりがちなので、自治会とか、地域の集まりに出かけて丁寧に回られるのはいかがでしょうか。

8 ページ下段、「2 県民との意見交換(3)保健所単位での小規模なリスクコミュニケーション」や「3 なら県政出前トーク」がそれに該当すると考えます。

最近では、福祉施設からご要望があったり、自治会単位での生涯学習などに行かせていただいております。

次に11 ページ、別表2 食品等検査実施計画 ①保健環境研究センターで実施する収去検査放射性物質検査 のところです。

①放射性物質検査の検体数は67検体より多くする必要があります。また、昨年4月からの新基準に対応して、県民を守る立場から、何に重点を置き、何を何検体する計画なのを示していただくと安心感につながります。

②検体数が、67とあります。何をどの程度検査をやられるという想定なのでしょう。原発事故より2年が経つといっても、その影響がどう出るかは、予測不可能であり、消費者の不安も大きな所です。検体数の根拠を示してくださいという意見です。

この2つは同様の意見ですので、まとめて考えをお示ししますと、

福島第一原発事故により流出した放射性物質が含まれる可能性のある食品については、国及び周辺の関係自治体において重点的に食品検査が行われているところであり、加えて食品衛生法に基づく基準値を超える食品は出荷制限等により流通させない措置が取られています。計画の5ページにも記載していますとおり、出荷制限等措置が行われている農産物については、市場及び保健所等の食品衛生監視員により、通常の監視指導の際に流通状況を確認しているところです。検体数については、奈良県が保有する検査機器の状況等を踏まえて定めております。計画の中では、詳細な対象品目は記載しておりませんが、奈良県より東の地域で生産され、県内流通している野菜、果実及び

米等を主に検査する予定としております。

続きまして、もう一件意見があります。
放射性物質検査の拡充を要望します。

理由として、

福島第一原発事故による放射性物質汚染は依然収束の目途がたっておらず、被災者へのさらなる苦悩と食への不安は解消されていません。この間、行政機関による検査実績が報告されていますが、農産物、水産物、土壌汚染など、その地域を取り巻く環境への放射性物質汚染問題へと広がっています。日本生協連、コープきんき事業連合、ならコープでも独自で検査を開始し、ならコープではNaIスペクトロメータ等を購入し平成23年10月から検査を開始し、平成24年度は利用頻度の高い商品群を中心に年間で1,500検体の検査を計画しています。

奈良県におかれましては、平成24年度に新たにゲルマニウム半導体検出器を追加導入するなど県内に流通する食品について検査が実施され、平成25年度には67検体の検査が計画されていますが、奈良県行政としてさらに積極的に検査品目や検査頻度を拡充いただき、今後汚染が心配される水産物をはじめとする卸市場などの公設市場の管理を強めるなど、県内に流通する製品のモニタリング検査を強化され、さらなる安全性の確保に努めていただけるよう要望します。また、そのためのNaIスペクトロメータ等の検査機器を増設いただき、基準値を超える製品が県内に流通しないように監視を強め、検査の結果や取組内容について広く県民に公表いただきますよう要望します。

これにつきましても、先程と同じ考えを示させていただきます。

国及び周辺の関係自治体において重点的に食品検査が行われているところであり、基準値を超える食品は出荷制限等により流通させない措置が取られています。出荷制限等措置が行われている農産物については、市場及び保健所等の食品衛生監視員により、通常の監視指導の際に流通状況を確認しているところです。検体数については、奈良県が保有する検査機器の状況等を踏まえて定めております。

また、平成24年度に実施した放射性物質検査については、検査を実施した66検体のうち、基準値を超える食品はありませんでした。なお、検査結果の詳細については、県消費・生活安全課ホームページの「食品の検査状況について」のページに掲載しております。平成25年度についても引き続き公表してまいります。

次に12ページ、別表2 食品等検査実施計画 ◎食品衛生検査所で実施する収去検査、と畜検査及び食鳥検査 と畜場における検査 と畜検査（疾病の有無の検査） TSE（BSE）検査 についての意見です。

①リスクコミュニケーションの充実を求めます。また、30か月齢以下の区分管理を厳格に実施されるようお願いいたします。

この「30か月齢以下の区分管理」というのは、枠の下に※印で示しておりますように、牛海綿状脳症対策特別措置法等のBSE関係法について省令等が改正され、平成25年4月1日からは30か月齢以下の牛の特定危険部位(SRM)の除去対象が変更されることです。

理由として、

現在、厚生労働省によりBSEに関する国産牛及び輸入牛の対策の見直しが進められています。世界的にBSEの封じ込めに成功していると考えられる現在、リスクの程度に応じた対応へと変更していくことは理解できます。一方、消費者にはリスクの変動やそれに伴う対策見直しの妥当性などの情報が十分に伝わっておらず、かつ海外における実際の管理措置に対する疑念から、多くの不安の声が出されています。消費者の不安に丁寧に対応していくためのリスクコミュニケーションの充実を求めます。SRMの除去対象の見直しにより30か月齢以下の区分管理を厳格に求められます。これからは消費者が安心して食べることができるように厳格な管理をお願いします。

それともうひとつ、

②BSE検査は昨年同様に3,000検体検査する計画とされていますが、引き続き、広く県民に対して

科学的な情報を十分に提供することが必要と思います。
と、同様な意見が出ています。

これに対しまして、当課の考えは、

牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関するリスクコミュニケーションについては、所管する厚生労働省等が国内5ヶ所で消費者等を対象に説明会を開催するなど、これまでも一定の取組がなされています。本県としても、あらゆる機会を通じて消費者への情報提供等を行うとともに、インターネット等も活用して情報発信に努めてまいります。また、と畜場等における牛の月齢に応じた区分管理、特定危険部位(SRM)の分別管理等については、関係法令や厚生労働省のガイドラインに沿って厳格に実施されるよう、監視指導に当たってまいります。

最後に、全体を通して意見がありました。これに対しまして、

本パブリックコメントについては、さらに多くの県民が参画意識を持って、意見を言えるように「奈良県食品安全・安心懇話会」委員の所属団体へのパブリックコメント提出を呼びかけることや、小さな単位での住民参加型の意見交換の場を設けるなどさらなる工夫のリスクコミュニケーションの取組をお願いいたします。

次年度から、奈良県食品安全・安心懇話会委員の所属団体に対し、パブリックコメント実施について通知いたします。

また、本計画に関する意見交換の場については、当懇話会がその場であると認識しています。

以上、頂いたご意見につきまして、ご説明させていただきました。本日、当懇話会で頂いたご意見も併せて検討させていただき、最終的に平成25年度計画として、3月中に策定したいと考えています。

以上でございます。

○座長

ご説明ありがとうございました。かなり多くのご指摘をこの指導計画のパブリックコメントで頂いております。まず、今ご説明いただいた内容について追加のご質問、ご意見等ございますでしょうか。

○森委員

まず、1点目ですが、先ほどのパブリックコメントですが、私が代表をしております団体からも出しております、計画書の中に記載がございますとおり、放射性物質の食品への汚染の問題が、今日ちょうど震災から2年ということですが、未だに懸念されております。消費者の最大の不安はまだその点にあると思っております。とりわけ、水産物等につきましては、なかなか難しい状況もございますけど、検査体制を整えるということは大事なことだと思いますので、県内産のものの検査は奈良県にとって責任があつて、大事だと思いますが、奈良県の消費者にとりましては、県内に流通しております一般の食品等の検査につきましても不安に感じておられると思いますので、今回計画の中では県内流通する食品の検査として67検体の計画ということですが、この数自体を増やして頂きたいですし、県内生産物と流通品全体の状況を考えますと、この10倍ほどやっていただく必要があるのではないかという意見を申し上げたいと思います。

本日の朝日新聞によりますと、日本での販売実績はなかったが、ウクライナのチェルノブイリの原発事故をふまえて小型の放射性測定器を作製した、ポリマスターというメーカーを紹介しております、その日本法人が比較的安価な商品を開発したので、これを4月から一般に普及させるべく、現在点検をしておられるという記事が載っています。この記事によりますと、4月に売り出される製品は36万円ということですが、これまで日本で食品に使われておりました測定器が100万円以上のものが多いという実態からしますと、半額以下ということになります。多くの食品メーカーや自治体に売り込む考えであるというふうに記載されております。その点でも積極的に検討していただいて、消費者の安全への願いが強くなっておりますので、その点で意見を申し上げたいと思いま

す。

もう1点は、後ほど出て参ります、HACCPについてですが、これはまた後ほど他の委員からも提案があると思いますので、この2点につきまして、奈良県としてしっかり取り組んで欲しいと思います。意見として出させていただきます。

○座長

今、森委員からご意見がありました、食品の放射性物質の検査について、他にご意見ございましたらお願いします。

○寺田委員

67検体とあるのですが、私、以前見学に行かせてもらいまして、正確な数値まで取ろうと思えば、1検体につき、2時間くらいかかると確かおっしゃられてたと思うんですけど、どこまで正確な数字が必要なのかと言うことと、それで2時間するのと、1時間検査して、適当な数字というわけではないんですけど、ここまでなら安全だという数字を出すのとどちらを取るのが良いのか。それで検体数を増やすのが良いのか。そのあたりのところのお考えを教えてくださいよろしいでしょうか。

○座長

それは、県のほうから回答できるでしょうか。

○事務局

併せて2題につきまして、県の考え方を申し上げたいと思います。まず、今、食品に関しての検査につきましては、NaIシンチレーションスペクトロメータというもので実施しております。(寺田委員が)おっしゃっておられたのは、ゲルマニウム半導体検出器だと思いますが、それにつきましては前回の懇話会でお話ししたとおり、環境測定のために導入されているものでありますので、食品としましてはこのNaIシンチレーションスペクトロメータを活用していきたいと思っています。だいたい下限値20ベクレルくらいで検出できるのですから、食品衛生法に対して、合否は間違いなく出るものですから、問題は無いと思っています。ゲルマニウム半導体検出器のように低い単位で検出できるものではないですが、これを多用していきたいと思っておりますし、67検体につきましては、この機器で十分対応できると考えております。しかし、それが(森)委員のおっしゃられるように、10倍となりますと、さすがに難しいと考えます。しかし、まず、その数について考えますと、食品の検査につきましては流通形態がこれだけ全国的大規模になっておりますので、前にも言ったと思うのですが、(流通の)元の部分とか、出の部分監視することがより重要であると考えております。しかしながら、流通食品を否定するわけではないんですけど、流通食品を検査するというひとつの大きな役割は、そのシステムがちゃんと機能しているかどうかの検証にもあると思っています。例えば、輸入食品でしたら、各自自治体が行うのは、輸入検疫がきちんとシステムとして機能しているかどうかだろうと思うのですが、食品の放射性物質につきましては、委員も心配だと思うのですが、現在、17都県で、毎月、万単位で検査しております、基準を超えているものは原発に近い河川の魚であるとか、近海魚、山菜等もともと流通が止まっている非流通のものをモニタリング検査することで、超えているということであって、流通検査におきましては、奈良県も去年66検体して超えませんでしたし、近畿でも見たところ超えておりません。確か、乾燥しいたけで、1件くらい超えた記憶があるくらいです。その意味で生産県での膨大な流通検査とそれに対する出荷制限システムは許容できるくらい、しっかりと機能しておると考えております。もちろん甘んじているわけではなくて、絶えずシステムの検証は必要ですので、奈良県も検査をしていくのですが、それをこれからどんどん増やしていくかどうかにつきましては、限りある力であることを考慮しても、どうなのかなあとは感じています。ただし、懇話会の意見は尊重していますし、対応できるところは可能な範囲で、10倍というのは無理かもしれませんが、対応していくつもりでありますので、この場で、懇話会の意見として検体数を増やすべきだということであれば、どれだけ増やせるか、実際に増やせるかどうかということにつきましては、保健所などいろいろなところと相談しなければなりませんし、マンパワーの中で、他、何を削るのかということになると思う

のですが、(検体数を増やす) 約束はできませんが、対応していく・検討していくという約束はできますので、懇話会のほうで意見としてするべきだというのであれば、持ち帰って、検討したいと思います。

○座長

ありがとうございました。今の県からの回答につきまして、森委員、寺田委員何か追加でございますでしょうか。

○森委員

県としてのお考えは前回もお伺いしました。それで、ちょっと今日質問しておきたいことがあるんですけど、近隣の他府県でどの程度(検査)されているのかということ把握されておられるようでしたら、教えていただきたいのと、それから、私どもは組合組織でございますので、組合員の声によって検査件数を決めておりますが、現在、検査のレベルは違いますが、年間で1500検体はやっています。ご存じの通り、全国の生活協同組合もやっておりますし、農業団体でもやっておられるところもございますし、いろいろな検査のネットワーク化が必要だと思います。私どもは別に生産県のことを信用していないと言ってるわけではなくて、より農業や林業や畜産業が復興していくためには、消費者の不安を解消しなければならないので、その意味で検査をすることは重要であると思っています。それで、生産現地でももちろん(検査)されてますし、全品に近い努力をされている状況を私どもも見ておりますし、聞いておりますけれども、さらにそれをたくさんのお金を使ってやるという意味ではなくて、最近の検査の進歩もございまして、最新型の機械を使っていくことも非常に大事かと思っておりますので、我々民間の取組も流通業界でしていきますので、どうぞ行政の側もそういう意味で研究を続けていただいて、可能な範囲で増やす努力をしていただきたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

○座長

寺田委員でございますでしょうか。

○寺田委員

重いのと、軽いのとよくわからないんですけど、2時間検査するのと、1時間検査をたくさんするというのはできないのでしょうか。

○事務局

検査機器によって下限値は変わってくると思います。確かに、同じ機器でしたら時間をかけるなり、量を増やすなりすれば下限値は落ちますけども、機器が違えば、機器の能力もありますので、ゲルマニウム半導体検出器でしたら、NaIシンチレーションスペクトロメータよりも、同じ時間をかけたなら下限値は低いということで、我々が使用しているNaIシンチレーションスペクトロメータでしたら、30分なり、長ければ2-3時間ということで、1検体できますけど、下限値はどれだけ(時間を)長くしても、2や3や4(ベクレル)にはなりません。

○座長

単純に測定時間を2時間を1時間にしたら、検体数を増やせるかというご指摘なんですけど、それで増やすことができるのでしょうか。

○事務局

可能かと思えます。先ほど申し上げたとおり、機器の能力ということに関して言えば十分対応できると思います。ただ、収去検査は、無償で収去するということですので、生産者や、製造業者から監視員がそのものを取ってくるということになりますので、無計画に収去数を上げていくというわけにもいかず、それについても合理的な数というのが必要かなと思っています。次に、先ほど森委員がおっしゃられました近隣の他府県の検査数については、申し訳ないですが、今、正確な数の手持ちはありません。ただ、私が調べたところ、すべて3桁くらいです。奈良県が一番少ないという

ことは事実です。

○座長

だいたいよろしいですかね。森委員。

○森委員

大事なことは、考え方とかというのも大事なので、むやみに検査を増やすということではなくて、安心できる考え方とその選択という基準とかそのあたりの説明ができるような、やはり実績が必要かと思しますので、県民の方にこの66にしる、67にしる検体やってますと言っても、非常に少ないと言われるのが一般の方の反応だと思いますので、努力をして頂けるように、お願いしたいと思います。

○座長

懇話会のおふたりの委員の方から意見が出ましたけど、総じてもう少しやってもらったほうが良いというご意見と理解いたしましたけど、これで、反対のご意見ございますか。

○吉田委員

先ほど森委員のほうから、近隣の検体数のネットワーク化ということをおっしゃられましたけど、こちらに、奈良市のほうにも別に12検体でていますよね。奈良市は中核市で、奈良県とは別個のものだということは理解しておりますけど、そういうところで、奈良市との連携というか、奈良市のやっている検体が、県の調べているものと重なっているのかということがわからないんですけど、何かそういうところでできないんでしょうか。

○座長

重なっているかどうかについて、事務局からの回答と、併せて出すことができないかということですが。

○事務局

特に奈良県と奈良市がそこで情報を共有して区分割りをしているということはないです。基本的に管轄が違いますので、奈良市については奈良市流通分、奈良県については奈良市を除く流通分、ちょっとややこしい話なんですけど、確かに流通食品ですから、大阪に流通していたら、奈良県にも流通しているし、奈良市に流通していれば、奈良県の大和郡山市にも流通しているのですが、一応管轄分けをしておりますので、申し訳ないですけど、そこは奈良市は奈良市さんが自主的にやっているということですので、そのようにご理解願いたいのですが。

○座長

それはわかるにしても、ご説明の時に67（検体）が議論になるのであれば、奈良県内全体でどのような食品をどれくらい検査しているかということは、やはり、議論においては重要だと思いますので、県の計画ですから、ここには県がやる検体数を書くべきだとは思いますが、説明の時には奈良市を含め奈良県全体でしてもらえたほうが、一般の方には理解がしやすいと思います。

○事務局

わかりました。ありがとうございます。

○座長

坂上委員どうぞ。

○坂上委員

他府県が3桁レベルですと、一般に見たときに、他府県がそれで、行政ががんばって、具体的な数字は出ませんが、増やそうということは分かるんですけど、そのときに、若干、収去の壁のよ

うなことを言われたと思うんですけど、それはやはり、従来から説明されていると思うんですけど、他府県の状態をふまえて、奈良県としてはもうちょっと住民のことを考えたら、その壁を少しでも打ち破って、少なくとも3桁にすれば、他府県のことを意識したらいけないかもしれないですけど、やるべきだと私は思います。

○座長

山岡委員。

○山岡委員

一般（人）ですので、初歩的な質問ですけど、この67（検体）というのは、野菜・肉・魚といった分類での67ですか。例えば、鯖とか鯛とかひとつひとつの分類ですか。

○事務局

すべての数です。

○山岡委員

それなら、ほうれん草ならほうれん草で1（検体）、キャベツならキャベツで2（検体）と。そういうことですか。何を調べているのですか。

○事務局

検体数ですので、いわゆる種類ではありませんので、ほうれん草を3つ検査すれば、3検体ということになります。

○山岡委員

それなら、少ないですよ。ほうれん草を10持ってきて調べたら10検体ということですよ。例えば。

○事務局

同じ場所から10個もってくるということは、合理的ではないので、それはしません。

○山岡委員

産地が違えば、全部してるということですよ。

○事務局

そういうことです。

○座長

ご意見いただきましたが、総じて少ないというのが総意のようでございますので、他府県が3桁というのであれば、かなり見劣りするということを考慮して考えてもらうということで。

○事務局

意見は承りまして、検討させていただきます。大きな自治体である大阪府、大阪市等と比べましても、どうしても能力的に足りないことは否めませんので、できる範囲で検討させていただくことをご理解ください。

○座長

では、放射性物質については、いったん置かせてもらって、他のパブリックコメントやご意見の中で追加ございますでしょうか。森委員からもう1つ、HACCPについてご意見をもらいましたが、また後で議論できますので、あとで集中して議論していくということで。他はいかがでしょう。本日議題がたくさんございますので、まずは先に進めさせていただいて、あとの議題にも関係すると

ころございますので、何かありましたら、また戻って議論させていただくということで、進めさせてもらいます。

それでは、2つめの議題についてです。食品に関するリスクコミュニケーションについて、「食品中の放射性物質について学ぶ」の開催結果が出ておりますので、事務局からご説明をお願いします。

○事務局

事務局からご報告いたします。[資料4]をご覧ください。平成24年度食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質対策について学ぶ」を、昨年10月19日(金)奈良市西部会館市民ホールにて、86名の参加をいただき、無事開催することができました。

内容と致しましては、内閣府食品安全委員会の担当者から「食品中の放射性物質による健康影響について」、厚生労働省の担当者から「食品中の放射性物質の新基準値及び検査について」、農林水産省の担当者から「農業生産現場における対応について」説明を行った後に、説明者3名に加えて、消費・生活安全課の職員も参加し、参加者との意見交換会を実施しました。

意見交換会では、「昨年から設定された食品中の放射性物質の新基準値に関すること」、また「食品の監視体制」、また「奈良県における水道水の放射性物質検査」など、さまざまな質問が参加者から寄せられ、活発な意見交換が行われました。

また参加された方には、アンケートを実施しておりまして、47名の方にご回答いただきましたので、結果についてご報告いたします。

男女比は55%が男性、40%が女性、無回答5%で、50歳代と60歳代の方で半数以上を占めておりましたが、割に幅広い年齢層の方々にお越しいただいたと思います。職業は、消費者と消費者団体の方が最も多く40%ほどであり、次いで行政関係者が20%ほどでした。この会を何でお知りになったかという点、「ホームページ」と「所属団体からの連絡」が多くそれぞれ30%ほどいらっしゃいました。

次のページをご覧ください。内容や進め方についての結果を示しておりまして、概ね満足いただけたのではないかと考えております。

それから、資料には記載しておりませんが、全体を通してご意見ご感想も頂いておりますので、いくつかご紹介させていただきます。「放射性物質に対する取組みの現状がよく判った」、「資料も説明も分かり易かった」というご意見もあれば、「専門的すぎて理解しづらかった」という相反する意見が多数ございました。他にも「時間制限があり、意見交換会の時間に余裕がなかった」とのご意見もあり、これらのご意見は、今後の開催に役立てていきたいと思っております。

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

開催結果についての報告については、以上となりますが、少しお時間を頂きまして、次回に開催いたしますリスクコミュニケーションについて、お知らせさせて頂きたいと思っております。[資料8]をご覧くださいませでしょうか。明治大学理工学部教授の北野大氏を講師にお迎えしまして、食の安全・安心をテーマに、3月18日(月)に、なら100年会館中ホールで開催いたします。申込みが3月6日(水)で終了しておりまして、お陰様を持ちまして定員のほぼ400名に近い応募をいただいております。委員の皆さまには、参加証を送付させていただきますので、ご都合よろしければご参加いただきたいと思います。以上でございます。

○座長

ご説明ありがとうございました。この件について、何かご質問・ご意見等ございますでしょうか。よろしいですかね。では、県もがんばって放射性物質のリスクもやってもらっているということです。

では、議題の3番目でございます。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っております。資料にもございますように、今回9つの議題が寄せられておりますので、大きく4つに分けて議論を進めていきたいと考えております。まず最初に食物アレルギーについて、坂上委員と寺田委員からそれぞれ、坂上委員からご意見の主旨を説明頂いてよろしいでしょうか。

○坂上委員

まず、1番の食物アレルギーのことですけど、ここに書いてありますように昨年12月に食物アレルギーを持つ小学生がチヂミのおかわりでアナフィラキシーショックを起こしまして、亡くなった事件が発生したことは、皆様もご存じだと思います。おかわりの前のチヂミには、当然アレルギーを起こす成分は除去されていたのですが、やはり非常に難しい問題かもしれませんが、残念ながら発生してしまったということです。これに関しまして、私も、奈良県の中でわかりませんでしたので、奈良県では今後このような事件が起これないように注意喚起や啓発活動について具体的な方針を確認したいと思い、この質問をした次第であります。よろしくお願ひいたします。

○座長

ありがとうございました。寺田委員引き続き質問のご主旨を。

○寺田委員

私も同じ事ですが、学校給食の場で、アレルギーを持っている児童に、自分がどんなアレルギーを持っているのか子供さんも知ってるかもしれないですけど、そのことも含めて他のお友達もアレルギーを持っている子供さんに対してどのようなことを行っているのかなと思ひまして、質問しました。

○座長

それでは、担当課のほうから質問の説明をお願いしたいと思います。教育委員会ですね。

○保健体育課

この件に関しまして、教育委員会といたしましても、保護者の要望等できるだけ反映して、子供たちへの適切な給食の実施ということを考えております。それで、学校給食実施基準には、個別対応につきましても、適正に行うようにと示されておりますので、まずは学校関係者各校種の管理職、一般教員、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員などの関係者に対して研修会を実施しております。アレルギーへの認知・理解をしていただき、その後、万が一の事に対して緊急対応等の処置ということで、今回の事象にならないように専門の先生に研修会で指導していただいております。現在はこのようなかたちで動いております。今年度も管理職を対象に9月に神戸にあります病院の院長先生により、研修会をしていただきました。その中でエピペンという緊急対応の事後注射の措置についても具体的に指導いただいております。平成20年度より研修会といたしましては、9回を重ねて実施させていただいております。直接的な対応といたしましては、子供たちが学校でのアレルギー対応を必要とする場合は、保護者のほうからの申し出があり、基本的には医師の診断のもとにということをお原則として、対応して頂くようお願いしております。まず、保護者、学級担任、学校関係者、管理職、給食対応の栄養士もしくは調理員さんと必ず連携を取って進めてくださいということをお願いしております。あと、現状、施設の改善等もないままできる範囲の対応をしていただいておりますが、児童生徒の命を預かる場所ですので、対応してあげたいという気持ちがあっても、危険を伴うということをまず念頭に置いて整備して、しっかりと環境を整えていただきながら実施するということでお伝えしております。現在は、以上のことをしています。

○座長

ありがとうございました。坂上委員、寺田委員、今の説明に対して何かご意見ございましたでしょうか。中山委員どうぞ。

○中山委員

県内の学校の給食施設には、特別調理室的な施設というのは整えておられるのでしょうか。

○保健体育課

すべての市町村でそういう所があるわけではありません。一緒に調理することにおいてコンタミによる影響のあるお子様もいらっしゃると思いますので、別のコーナーをもっていただいている所もありますが、別室ということになると、なかなかそういう整備はできていない状況です。

○中山委員

(特別調理室が) ある施設もあるのでしょうか。

○保健体育課

1カ所ありますが、まだ稼働できていない状況です。

○座長

他、この点についてどうでしょうか。

○吉本委員

アレルギー一般のことで言わせてもらってよろしいでしょうか。

○座長

どうぞ。

○吉本委員

私は卵の生産者です。卵も非常にアレルギーが多いんですが、ずっと以前からアレルギーが出にくいというか、出ない卵を作りたいと考え、もう、養鶏始めて50年になるのですが、30年くらい前から、卵を産む鶏にワクチン以外の薬は一切やらない。病気のリスクはあるんですが、ワクチンだけやる。それから一切薬はやらない。そのためには、夏、ハエがわきますけど、ハエの殺虫剤もやらない。ところが私の養鶏場はほとんど、夏いつ来ていただいてもハエはおりません。養鶏場をいっぱい周りましたが、ハエがいっぱいわくんです。夏には。うちはほとんどわきません。一般の家庭と変わりません。何の消毒もしなくても、わからないようなシステムをとっています。それから、餌にも化学物質の入ったものとか、いわゆる化学合成剤は一切使わないで、自家配合で50年の養鶏歴のうち、30年くらいはこれでやっております。そうしたら、お客さんの中で、子供のアレルギーが出ないというのが結構多くて、結構多いというよりも、ほとんどの方が、そんな方、多いんですよ。それで、他府県から、山奥の私の所まで卵を買いに来てくださいます。それから、生産者もできるだけ、自然な餌というか、ところが飼料業界はコスト低減のために、合成のアミノ酸であるとか、合成の着色剤ですとか使ってますね。それは、厚労省がもちろん許可してるのですが、生産者もやっぱり、できるだけ化学物質を動物に食べさせないと、できるだけ消毒もしないと。虫がわいて大変なんですけど、それはそれでまたいろんな方法を、技術開発することで可能なもの結構あると思うので、生産者もアレルギーをできるだけ出さないような食品をつくる心構えを行政と一体となってすべきだと思います。私は養鶏組合でも、いつもそのことをメインに報告しています。なかなか餌も自家配合するといえば、手間もかかりますし、コストも多少高くつきますし、なかなか全生産者に広げることは難しいですが、私は30年前から続けております。もちろん、厚労省が許可しているいろいろな食品の中に入っている添加物とか添加剤とか、また動物薬なんかもう一度見直す必要があるんじゃないか。今、害虫なども、合成化学的な薬剤で害の出ないものも防ぐ方法もあるのではないかと。いつ来ていただいても私ども(の養鶏場)は、夏でも冬でもハエはほとんどおりません。そういうことも、やろうと思えばやれますので、我々も行政と一緒に頑張って勉強していかなければいけない。これは意見ですけども。

○座長

積極的なご意見をありがとうございました。

○山岡委員

ここからアレルギーはなくなるんですよ。

○座長

アレルギーは単純にはなくならないです。

○吉本委員

これは、絶対になくなるわけではないですけど、大部分、いくらかの部分は食品中からというものもあるんじゃないか。昔、私たちは山奥に住んで、花粉症はなかったですが、最近は山で生まれて、山中に住んでいるのに、花粉症多いです。どういうことかなと、不思議です。

○座長

食品を作る時に注意していただくのは、非常に良いことですので、是非進めていただくとしても、アレルギー物質は大変増えてきていますので、学校でどうそれを除去していくのかというのが、この事件の本質かと思えます。

○山岡委員

今の吉本さんのこの考え方を全国に発信してほしいです。

○座長

それは強くPRしていただいて。ただ、吉本さんの卵を使えばアレルギーが起こらないというふうになると非常に危険なことになりますので、その点だけにご留意いただいて。まあ、学校現場で実際、アレルギーの患者さんの給食を作り分けるというのは、非常に難しいことだと思うんです。今回の事件では、すごく積極的にやっているところだから起こった事件だと思うのです。その、積極的なことをやめてしまえば、この事件は起きないんですけど、それが後退しないように是非お願いしたいと思うので。積極的なことをやっていく中で起こったこの事件ですので、より積極的になっていただくように是非お願いしていきたい。これは本当に注意に注意を重ねた結果、起こってしまったんだと思うのです。チヂミも普通はチーズが入ってないと皆さん思っておられるし、このケースはエピペンも打っているんですね。それでも助からなかったというケースなので、もう、あらゆる手段を。これだけの配慮をしている学校自身まだそんなに多くないという状況だと思いますので、是非積極的に、これは進めてもらいたいと思います。事件にめげずにやっていただきたいと思っています。

では、2つ目の議題に移らせてもらってよろしいでしょうか。2つ目は食品表示についてということで、坂上委員、寺田委員それぞれご質問の主旨をよろしくお願いいたします。

○坂上委員

食品表示についてですけど、これに関しましては、本日の配付資料の資料6のいちばん最後のところの「加工食品の原産地表示めぐり紛糾」というところで2013年2月7日の新聞になりますが、基本的にそこを中心にふまえていきたいと思っています。食品表示法(仮称)の制定ということで、いろいろな法律の表示に係る部分を一元化する制度に係る法案が2013年3月に国会へ提出予定とされているようですが、加工食品の原料原産地表示を拡大するかどうかを巡って消費者団体でも、拡大派と慎重派で意見が分かれています、とこの新聞の記事にあります。そこで、奈良県ではどのような方針をお考えかということを知りたいということで、提案しました。

○座長

寺田委員お願いいたします。

○寺田委員

私は、加工食品の栄養表示の義務化に関することなのですが、消費者にとって、何カロリー入っているんだろうとかいうことも、すごく気になることですので、全ての加工食品に栄養表示が義務化されるのはうれしいなあと思っているのですが、奈良県には中小企業の製造者が多いということで、その人たちにとっては加工食品の栄養表示を全てに書くというのはなかなか大変なことではないかなと思っておりますので、その辺のところ、どのような指導を考えておられるのか。正確な表示を中小企業の皆さんにもお願いしたいと思いますので、その辺で県のほうではどのように考えておられるのかなと思って質問します。

○座長

では、今ご質問いただきました原産地表示や栄養表示について、県からご回答をお願いします。

○事務局

平成23年9月より、12回に渡り開催された食品表示検討会において、消費者庁は、加工食品の原料原産地表示については、検討会とは別の場で、さらなる検討が必要な事項と位置づけています。資料6の5ページをご覧ください。資料につけております新聞記事は2月7日のものですが、2月8日に消費者庁が行った新食品表示制度についての意見募集・意見交換会の場で、阿南長官は「全ての食品に原料の原産地表示を表示するのが原則であるが、中小零細事業者の方が担えないような負担をかけるつもりはないので、さらに検討していきたい」旨の発言をされています。

一方、全ての加工食品については、栄養表示の義務化がなされる予定で、対象とする栄養成分については法施行までに幅広く検討するとされています。前述の消費者庁長官の発言を鑑みましても、中小零細事業者への負担はなるべく軽減されるようなシステムを検討していくものと我々も期待しています。

新法が施行されましても、当県はその法律に則り、中小事業者に限らず、全ての事業者に対し、監視・指導等を行っていきます。

○座長

ありがとうございました。寺田委員、坂上委員何かございますでしょうか。

○寺田委員

義務化になるのに、まだあと何年か、5年でしたか、あると思うのですが、その間に説明会とかをして、栄養表示のことにしても説明するということですね。

○事務局

今国会でおそらく法律は固まると思うのですが、そこから施行に多分1～2年。そこから5年を目途にということですので、栄養表示が義務化されるのはまだまだだいぶ先のことになると思います。それまでの間、国におきまして、先ほど話がありましたように、消費者と事業者側の、表裏一体としての環境整備が必要となっておりますので、当然零細企業さんが全てにわたって栄養表示するためには、今までみたいに大きな企業が栄養成分表示を確認していくということだけではなくて、計算値方式といいまして計算だけでできないかどうかなど、いろいろなシステムやソフト面の開発などをこれからしていくということです。そういったことが、どんどん出てきた段階で、多分、国はそれに関する情報提供をしていくと思いますし、それによっては国もコミュニケーションをしていくと我々も思っています。ただ、まだちょっと先のことになろうとは思っています。

○座長

他、いかがでしょうか。なかなか表示の問題は「書くべきだ」という意見と「書くとわかりにくい」という二つの意見があって、特に加工食品の表示の王様が幕の内弁当でして、あれに書けるかどうかというのが最後の表示の基準になっています。例えば、原産地表示を全部に書けば、多分、原産地だけで20個くらい出てくるんですね。そんなものが書けるのかということが、最後の議論になっていくのですが、だから、「書いた方が良い」というのと、「書いたらわかりにくい」というのも平行線の議論でなかなか決着が付きにくいんですね。これは事業者側と消費者側の対立というよりは、消費者の中でも、事業者の中でも両方ともなかなか折り合いがつかないことがあって、1年間表示の検討会をした中でも決着がつかなかった。これを場外でやって、決着がつくとも考えにくいんですけど、なかなか難しい問題として残っています。栄養表示については、無事通過をしているのですが、全部の食品に影響するということで、5年かかるというのが、通常です。例えば、原産地表示は3年といわれていたので、時間をかけてみているなというふうに感じます。それでも、進んだだけでもすごいことだと思っています。

では、次の議題に進めさせていただきます。次の議題が衛生管理について、3つまとめさせて

いただきました。坂上委員から浅漬けのご指摘、寺田委員からノロウイルス、そして岡山委員から講習会について、それぞれ質問のご主旨を説明願います。

○坂上委員

私の提案ですけれども、資料6の2枚目の裏側に浅漬けのことが書かれていますけれども、このことについて、説明いたします。読ませていただきますと、昨年2012年の11月11月付けの読売新聞夕刊の記事で、北海道で発生した浅漬けの事件後の調査ですけど、全国の浅漬け施設の対象施設が判明しております。やはり全国ですから、奈良県でもいろいろ検討されたかと。対象施設は、この時点で私は知識がなかったもので、ありますかということで、対象施設があるなら、その後含めまして、どうなっているのかということで提案させていただきました。

○座長

ありがとうございました。続きまして寺田委員から、ノロウイルスのことについて。

○寺田委員

先ほども説明いただいていたのですが、学校給食とか高齢者施設とかで特に対応が必要かと思えますので、その辺の対策・対応はどのようになっているのかなと思ひまして、質問したいと思ひます。

○座長

続きまして、岡山委員から講習会について。

○岡山委員

私からは、皆様の手元の第19回懇話会における委員からの意見提案事項の裏です。こちらのほうに詳しく記載させていただいております。その中で、厚生労働省のホームページあるいは奈良県庁のホームページから抜粋した食中毒事例を出しておるのですが、その大半が原因施設といたしまして、営業許可証を有する飲食店で起こるということでございます。それを念頭におきまして、今現在、営業許可更新が大体6年から7年に一度、営業許可証の更新がございます。その前に営業許可証を申請する際に食品衛生責任者の設置が必要であるということで、食品衛生責任者は食品衛生責任者講習会を受けて、食品衛生責任者の証が与えられます。これは一度講習を受けると、一生生涯通用するということです。例えば30年前に受けられた方が、今現在も保有されておられる営業許可を申請されれば、営業許可証が下りる。営業ができるということです。私からのご提案といたしましては、最低でも営業許可を更新される際に一番最新の衛生講習・実務講習を受けていただければ、今現在は任意でございますので、前向きに進んで食品衛生に進まれておられる方は受けておるんですが、あくまでも任意でございますので、これをできれば義務化されたら、どうなのか。少しでも飲食店の食品衛生管理の向上につながっていくのではないかなと思ひまして、このたびご提案させていただきました。

○座長

ありがとうございました。それでは、回答と議論は全然ちがうテーマですので、ひとつずつ進めていきたいと思ひます。まずは浅漬けの部分についての回答を県からお願いします。

○事務局

事務局から回答いたします。

坂上委員からご提案を頂きました新聞記事についてでございますが、[資料6の4ページ]に載せておりますので、ご覧ください。本日冒頭の挨拶でもありましたように、昨年8月に札幌市等で白菜の浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件を踏まえ、昨年の8月～10月に、全国の自治体において、浅漬製造施設に対する立入調査を実施した際の結果でございます。

こちらの結果につきましては、厚生労働省のホームページにも掲載されておまして、奈良県内の対象施設は、中核市である奈良市の施設を含めまして44施設（奈良県：32、奈良市：12）

ございます。対象施設をすべて調査しまして、その実態として、44施設すべての施設において指導を要するという結果でございました。

ただし、誤解のないようにしていただきたいと思いますが、本調査につきましては、今回発生した食中毒の再発を防止するという観点から、漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、昭和56年に定められました「漬物の衛生規範」、これの改正を念頭におきまして、当時の衛生規範には規定されておりませんでした、例えば「浅漬の殺菌工程及び記録」といった項目も調査内容となっております、この項目が、指導を要する原因として最も多いという結果になっておりました。

この全国の調査結果を踏まえまして、改正された衛生規範が厚生労働省から昨年10月に通知されております。

奈良県および奈良市としましても、年末に実施した食品・添加物等の一斉取締りや日頃からの通常監視において、監視指導の強化を行っておりまして、指導項目についての改善が見られてきております。また、なお一層の改善を図るため、本日お示ししております平成25年度の監視指導計画におきましても、監視指導および収去検査の強化（奈良県：一夜漬け7→17検体）を行い、衛生管理の向上を図っていくところでございます。以上でございます。

○座長

ご説明ありがとうございました。坂上委員、何か。難しい問題ですが。

○坂上委員

難しい問題ですが、事情はわかりました。

○座長

この点について、何かご意見いかがでしょうか。この浅漬の問題が今まで問題になっている、ユッケやレバーの問題と非常によく似ているのは、回避が非常に難しい問題なんですね。単純に言えば、白菜を100%洗って、漬けることができるのかということに尽きるので、もう、それだけ洗ってしまえば、すでに白菜ではなくなってしまうという問題があって、浅漬の作り方そのものがあるという作り方以外では作れないものですから、なかなか解決が難しい。多分、普通に食中毒をなくすレベルで規制すると、少なくとも一時的には浅漬の禁止法になるだろうということは、誰もが想像がつく範囲のことですので、国の審議会でも相当激しく議論があって、私委員なのですが、結果的には衛生規範を改正するというので、とどまっている現状なんです。今後、短期間で根本的に解決できる問題ではないので、一方では、後々異論が残るところだなというのが実感でございます。

○坂上委員

私も知識不足ですが、衛生規範は、昭和56年のものを、事件が起こったから変えてというのはよくあるパターンなのかもしれませんが非常に難しい問題ですが、一歩進むのは良いことだと思っています。ただ、ここまで改正されなかったのが意外な感じがした印象です。

○座長

そうですね。他にもたくさんあると思うんですね。食べものから細菌を除去するというのは現実問題としては難しい面があって、大腸菌をゼロにするということ自体、非現実的なんですね。掌に何万、何億というものですから。浮遊細菌もたくさんありますから、なかなか難しいなと思います。事件が起こるたびにどんどん厳しくなっていくと思うんですけど、この問題もどこまで浅漬が食べられるかという問題に近いと私は思います。

よろしいでしょうか。またこのことについて、県のからも、情報がありましたら、検討してもらいたいですし、その新しくなった衛生規範で違反しているとなれば、非常に大きな問題ですので、今後とも、最低限よく洗って浅漬を作るといってご指導お願いしたいと思います。

では、次のノロウイルスについての対応について、担当課からの回答をお願いいたします。

○保健体育課

学校給食ということで、保健体育課からお答えします。先ほどの提案事項の後ろにあります、参考までにというところで、奈良県における食中毒発生状況の一番下の部分です。残念ながら昨年11月に小学校で学校給食を原因とする食中毒事件が発生し、とても残念に思っているところなのですが、まず、学校給食は学校給食法の中に位置づけられた学校給食衛生管理基準というものを遵守しながら、各学校給食センターで実施していただいております。それに関しましては、衛生管理基準について、また学校給食の衛生管理については調理員、栄養士を対象に教育委員会として、研修会等を以前からも実施しております。その部分はずいぶんと力を入れて、具体的に現場の写真などを見せながら研修を進めてまいりました。また、文部科学省も各種衛生管理マニュアルというところで、ここ4年ほど毎年手洗い、洗浄消毒、調理家庭における等のマニュアル本を作成していただき、各現場に配布していただいております。それを活用しながら、それに沿って調理を実施してくださいということを常々お伝えしております。この（食中毒）事件の後、各市町村教育委員会を通じて繰り返さないようにとの注意喚起の文書を流しました。食中毒が発生したときの対応ですが、まず、保健所の指示に従ってくださいということを伝えております。給食室をはじめ、学校内のトイレ、洗面所等の消毒を収まるまで教職員のほうで進めていただいて、給食再開の折にも保健所に確認していただいて、安全確認をしていただいてから、再開しているところです。県教育委員会といたしましても、現場に出向きまして、施設、調理人の作業面等詳細を確認しております。学校給食ということですので、文部科学省も立入調査を12月に行いました。実は明日、もう一度再確認ということで、現地に入らせていただこうと思っております。食中毒事件は学校給食、学校で子供たちに健康被害を与えるようなことをしてはいけないと、常々私たち学校教育関係者は思っておりますので、未然に防ぐよう、また、今回のようなことを起こさないように取り組んでいるところでございます。

○座長

はい。ありがとうございました。もう1つ。福祉施設の対策ということでお願いします。

○保健予防課（事務局代理回答）

高齢者施設等を含め、感染症対策については保健予防課が所管しておりますが、本日業務の都合上欠席しておりますので、予め保健予防課から回答のあった内容を事務局から説明いたします。

まずノロウイルスの集団感染予防対策ですが、今年度は厚生労働省からの通知を高齢者施設を含む社会福祉施設を所管する県庁内関係課及び教育関係施設を所管する課に2回送付し、関係機関への周知を依頼しております。

また、必要に応じて、各保健所により社会福祉施設職員等への研修、感染症対策マニュアル等の提供、巡回指導を行っております。

ノロウイルスの集団感染症発生時の対策ですが、施設内で一定数以上の患者が発生した場合には、施設から管轄する保健所に連絡が入ります。連絡を受けた保健所は、施設を実地調査し、必要に応じて行政検査を実施して、状況の把握と原因究明に努め、感染拡大の防止と再発予防の指導を行っております。

○座長

ありがとうございます。寺田委員、いかがですか。

○寺田委員

この、小学校の（食中毒事件の）ホームページから抜粋の「調査中」と書いてある原因食品はわかっているのでしょうか。

○事務局

ノロウイルスということで、食品を限定することができませんでした。

○座長

この点について、ご意見・ご質問等ございませんでしょうか。

これもなかなか難しい問題で、ノロウイルスの食中毒予防は風邪を防ぐのと同じようなもので、風邪を学校でどう防ぐのかというのと近いものがあります。ただ、風邪よりは食中毒の面が強いので、防げる可能性は高いと思うのですが、なかなか苦慮されていると思いますし、老人施設でも、なかなか難しいですね。人一人感染なので、難しいものがあります。

○坂上委員

先ほどの、高齢者施設の説明で、1点だけ確認したいのですが、ノロウイルスが発生したときに、一定の患者数以上でたときに、何か対応をするとか、一定数以上という人数が決まっているのでしょうか。

○事務局

直接は、今回の回答についての数は聞いてないのですが、今までの経験上、10名を超えた場合、報道対応となるということもあって、10名を超える場合は連絡してくださいという流れであったかと思います。ただ、最近はいろいろと報道の基準も変えていますので、数については変更になっている可能性があるということをお含み置きください。

○座長

それは食中毒の対応としては、どうなのでしょう。

○事務局

食中毒の対応につきましては、数は規定しておりません。それが集団食中毒という疑いがあれば、直ちに保健所が調査しまして、食事等の食品を介しての食中毒と断定がなされれば、例えば許可営業ですと、営業停止の処分、先ほどあった給食施設は許可ではないですので、業務停止命令といった行政処分になります。

○座長

一般的に10名以上で食中毒ということはないと思いますので、一般論的にはどれくらいから報告があるのですか。

○事務局

少ない場合は、一人からでも報告はあがります。それについては、例えば、患者を診察した医師から食品衛生法に則って、あがってくるケースがあります。通常は複数名グループで行って、2、3名発症しているというケースが多いです。

○座長

老人施設としての報告と、食中毒としての報告は別のルートで上がってくるということで、最初の回答は老人施設については主管課にあがってくるルートで、食中毒は食中毒として事件処理するということですね。この点について、いかがでしょうか。奈良県内のこれを見ておきますと、クドアが郡山管内で2件出ておりますけど、これもなかなか根の深い問題で、ヒラメのお造りには必ずとまではいきませんが、かなりの率でいるという代物ですので、寄生虫ですから、冷凍さえすれば死んでしまいますので、是非ご注意ください。活きの良い養殖ヒラメをしめるということですので、注意喚起も担当課の方から行っていると思いますが、クドアは新しいタイプの食中毒です。

では、岡山委員からでております、3つ目の議題、営業許可更新時における食品衛生責任者の実務講習会についてについて回答をお願いします。

○事務局

岡山委員からのご提案とおり、奈良県食品衛生法施行条例第3条第1号ク(2)には「食品衛生責任者は、常に食品衛生に関する新しい知識の習得に努めること。」と明記されており、実務研修会は、新しい知識の習得に必要な有効な手段だと考えます。

奈良県食品衛生協会さんでは、今年度は2回開催され、来年度も4回開催を予定されていると聞

いており、その取組みに関しては、県としても後押しできるところはさせていただきたいと考えております。

しかし義務付けとなりますと、条例改正という法的な手続を伴い、違反した場合は、食品衛生法第55条第2項の行政処分の対象となることから、本件については、じっくり検討を重ねなければならない事案であると考えます。今後、食品衛生協会さんとじっくり話し合っていきたいと思っております。

○座長

岡山委員、どうぞ。

○岡山委員

今まで全く義務化でなく、任意でしたので、今すぐに義務化ではなく、今回このような形で提案いたしました。我々食品衛生協会といたしましても、積極的な実務講習というのをどんどん知らしめて、自発的に受講していただけるようにしていきたいと思っておりますので、今のご説明で納得いたしました。

○座長

この研修会、是非、県のほうからも多くの事業者の方が受講いただけますよう、アプローチというか、アピールのほうをよろしくお願いいたします。

それでは、次にその他の最初の議題に移りたいと思います。フードバンクについて、山岡委員からご説明お願いいたします。

○山岡委員

はい。読んでいただくとわかると思いますが、資料6に答えにはならないですけど、いろいろ取り組んでいただいていますので、これからそういう方向に向かうとは思いますが、今村先生大変ですねこの会議。浅漬け、よほど汚いところで作ったのではないですか。浅漬けを家で作ったら食中毒なんて起こるはずがない。

○座長

いや、それはそんなことはないですよ。浅漬けも、白菜の中まできれいに洗うということができないんです。

○山岡委員

殺菌剤など入れると、人間の胃がやられますよ。そのほうが怖い。

○座長

白菜の中が露天になっていますので、中の細菌を減らすことはできても、浅漬けの液の中で、その細菌が増える環境にあるんです。それを100回に1回起こるか、100万回に1回起こるかは別にして、確率は別にして、必ず起きるんですよ。だから、家庭では作ってから食べるまでの時間が短くて、おかしくなったら食べないです。浅漬けの場合、流通に時間がかかるので、より一層、培養液の中に培養する時間があるので。

○山岡委員

そんないつ作ったかわからない浅漬けを食べなくてもよろしいと思いますが。

○座長

そうなれば、浅漬けという食べものはなくなると思います。

○山岡委員

なくなっても良いと思いますよ。ヒラメでも冷凍すれば良いとか、そういうことを教えてもら

ほうが、よほどこの会議で大事だと思います。

すみません。フードバンクについては、ここに書いてあることを読んでいただければ分かると思うんです。行政の人にこれをしてもらうのは、本当に大変だと思いますが、今、かなり動いているようですので、奈良も、皆様そういう考えを一人でも多くの方にお伝えいただいて、もったいない運動を続けていただけたらと思います。

○座長

山岡委員のおっしゃることはもっともだと思います。それに対して、違う意見もあるわけで、そのふたつを合わせるのが、この懇話会の本来の役割だと思いますので、(意見を)言っていただけるのはありがたいことですし、議論が深まると思いますので、忌憚なく言ってください。今の山岡委員のご意見に対する県の担当課からの回答をお願いします。

○事務局

フードバンク及び食品ロスについては、国が主体的に検討をしているところですので、奈良県として直接的に所管する部署はまだないと言いますか、決まっていない状況です。

したがって、事務局からは食品ロスの現状と食品業界の商慣習について情報提供いたします。

まず食品ロスの現状についてですが、お手元の資料7をご覧ください。この資料は農林水産省ホームページで公開されている資料の抜粋です。次に、2ページをご覧ください。平成21年度推計では、食品の製造・流通過程において2028万トンの食品廃棄物等が排出されております。うち1272万トンが肥飼料化され、残りの756万トンが事業系の廃棄物として処理されています。この廃棄物のうち323万トンが再生利用されていますが、432万トンが焼却・埋立処分されています。

資料に記載はありませんが、食品の製造・流通過程で発生する食品廃棄物の内訳は、食品製造業が82%、外食産業が11%、食品小売業が6%、食品卸売業が1%となっております。

一方、一般家庭からは1032万トンの廃棄物が排出され、うち58万トンが再生利用され、973万トンが焼却・埋立処分されています。

事業系と家庭系を併せた食品由来の廃棄物は1年間に1788万トン排出され、そのうち、まだ食べられると考えられる食品、いわゆる「食品ロス」は500~800万トンと推計されております。ちなみに我が国の米の年間収穫量は約813万トンですので、この収穫量に匹敵する重量の廃棄物が排出されていることとなります。なお、家庭における一人当たりの食品ロス量は、1年間で約15kg、食品ロス率は3.7%と試算されています。

3ページをご覧ください。食品廃棄物の発生量の推移です。平成12年には、「食品循環資源の再生利用等に関する法律」、いわゆる「食品リサイクル法」が制定されており、平成14年度から平成21年度の推移からは、事業系食品廃棄物、家庭系食品廃棄物ともに緩やかではありますが、発生量は減少傾向にあるという状況です。

次に食品業界の商慣習についてです。4ページをご覧ください。いわゆる3分の1ルールについては、ご存じのとおり食品業界にける商慣習です。ただ全ての企業がこのルールで運用している訳ではありませんので、誤解のないようにお願いします。3分の1ルールですが、消費者の「鮮度志向」に応えるため、1990年代に全国に広まったようです。

4ページの右下をご覧ください。ここに記載の商品の賞味期限は、製造日から6ヶ月です。その期間を3分の1に分け、製造日から2ヶ月後を小売店への納品期限、その2ヶ月後を販売期限として設定されています。「納品期限」は、販売店での販売期間を出来るだけ多く確保し、店頭での売れ残りを少なくするために設定されています。「販売期限」は、消費者が購入後、賞味期限内に消費できる期間を確保するために設定されています。製造から賞味期限までの期間を、製造者、販売者、消費者の三者が均等に分け合うという考えに基づいています。販売期限を迎えた食品は、まだ食べられるのにも関わらず、店頭から撤去され、返品や廃棄の処分対象になります。完売を目指して値引き販売されることもあります。

7ページの中段右側をご覧ください。主な返品商品が記載されています。定番カットされた商品の売れ残り品、特売や催事終了に伴う売れ残り品、販売期限を超過した小売業者の店頭商品、在庫品、又は小売業者への納入期限を超過した卸売業の在庫品が主な返品商品となっています。

一方見切り・値引き販売で売り切る努力を進めるとともに、値引きの理由や品質には問題がないことを積極的に情報提供を行い、食品ロスの削減に向けた取り組みが促されています。

11ページをご覧ください。また、資料6も併せてご覧ください。資料6の1ページから3ページですが、昨年10月3日の毎日新聞、10月28日の読売新聞、11月9日の産経新聞、3月4日の読売新聞です。食品ロス削減に向けて業界横断で商慣習見直しに乗り出したという記事です。昨年10月に「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」が立ち上げられました。食品製造業から9社、食品卸売業から3社、食品小売業から4社に有識者委員2名を加え18名により、食品ロス発生の原因となりうる商慣習について、フードチェーン全体で話し合い、実態・問題を共有するとともに、解決を目指すことを目的とされています。

資料6、3ページの3月4日の新聞記事のとおり、ワーキングチームが6月にも菓子や飲料など一部の商品を対象に、納品期限を3分の1から2分の1に延長し、返品削減などの効果を検証する予定をされているようです。

資料7の最後のページ、ページ番号を付けていない資料ですが、3月8日に消費者庁から啓発資料を作成し、ホームページにも掲載した旨のお知らせがありましたのでご紹介いたします。世界の穀物需要が逼迫し、食料価格も上昇基調にある中、食品ロスは日本だけでなく世界的にも大きな課題となっています。

以上が食品ロスに関しての説明となります。続きまして、マーケティング課から食品ロスとフードバンクについて説明いたします。

○マーケティング課

私どもからは食品に関する資源の有効利用と、食品廃棄物の排出を抑制するという観点から、3点ほど情報提供いたします。

1点目としまして、食品リサイクル法の取組です。食品に関する資源の有効利用と、食品廃棄物の排出を抑制するため、食品リサイクル法が平成13年より施行され、法律により、食品関連事業者のうち年間排出量が100トンを超える者には定期報告が義務付けられておりまして、排出抑制目標を設定して、取組が行われているところです。この法律では、リサイクル利用を促進するため、肥料や飼料化を行う再生利用事業者や、循環利用を行う再生利用事業計画について、廃棄物処理法等における特例措置が与えられておりまして、より取り組みやすいような仕組みが備えられています。

2点目ですが、資源の有効利用という点から、フードバンク活動について先ほどの資料をもとに説明いたします。【資料7】の8ページです。フードバンク活動とは、食品としての品質には問題ないが、包装の破損や賞味期限が近いなどの理由で、通常の販売には向き難い食品・食材を、メーカーや小売店から引き取って、福祉施設等に無償提供するボランティア活動です。主にNPO法人等が担って実施されています。現在の所、奈良県内で、こうしたフードバンクの活動実態はないですが、近畿では、兵庫県芦屋市に拠点を置く、フードバンク関西が取り組みを行っておられます。このフードバンク関西には、趣旨に賛同する県内で素麺を製造しておられる製麺事業者2社が食材提供を行っておられるところで、徐々にこういった取組が広がってきているのかと思います。

3点目といたしまして、これ以外での県内の食品リサイクルの事例を2つほど紹介いたします。食品廃棄物を減量化させる取り組み例としては、スーパーマーケットから排出される食品廃棄物を収集し、鶏の飼料として製品化して活用している例があります。また、卸売市場で発生する農産物の残渣等を、豚の飼料として活用している例などがあります。こうした食品リサイクルの取り組みを広げるため、今後、県内の取り組み事例をホームページで紹介するなどして支援していきたいと思っております。

○座長

この点につきまして、意見等ございますでしょうか。なかなか難しい問題でして、鮮度というのは食中毒の発生度と直接関係があるので、提供する側からも、一概にどンドンやろうという話にはならないですし、逆にこれをすると、提供する側は利益が上がるので、儲かるという部分もあって、しかしこれをして食中毒があった場合、この事業者は壊滅的な打撃を受けることになります。

森委員、両方に近い立場から、なにかございましたらお願いいたします。

○森委員

全国の生協でも、一部でやっています。それは、加工食品に限るのですが。それと、伝わり方をちゃんとしておかないと、それは無責任になってしまいます。一応、契約上は引き渡し時点で、責任は終了するのですが、実際どう使われてるか報告を受けておかないと。これをやることにしていきたいですけど、なかなか難しいです。店舗では何割か目標を決めて、必ず、そういうふうにする事として、義務づけられているので、食品スーパーマーケットはそれをやらなければいけないです。それと、県内での処分に限るという制約がありまして、うちの場合でしたら、三重県の酪農組合もやっておられるのですが、そこに我々が持って行きたいと言っても、それは持って行けないです。そういう難しさもあるのですが、取組は非常に大事なことで、ロスを減らすことと、ルール変更もそうですし、サプライチェーンマネジメントといいまして、無理な発注をしない、消費量をちゃんと把握して生産してもらう、これが本流ですので、そちらの努力をしながら、やっていきたいと思えます。

○座長

他に、この点について追加のご意見やご質問ございますでしょうか。

○吉本委員

よろしいでしょうか。残渣を利用するほうの立場といたしまして。私は餌を自分で配合しておりますので、近くの食品工場の残渣を利用させてもらっています。ただ、問題は腸菌であるとか、雑菌の心配があるので、それは鶏の健康にも問題があるので、現在はラクトバイオティクスという方法を教えてもらって、いろんなものを混ぜるときに、乳酸菌と枯草菌を常時入れてます。それから鶏の腸菌症とか消化器系の病気はほとんど出なくなりました。そういう形で鶏の健康を守りながら残渣を利用しています。

○座長

貴重なご意見ありがとうございました。残渣の養豚や養鶏への利用については、割と科学的なバックアップはあるのですが、実際、スーパーで売れ残ったものをフードバンクで人に食べてもらうといったときに、それで食中毒が起こったときに、誰の責任になるのかということが、非常に重くのかかっておりまして、お店の中までの温度管理については、皆さん自信があるのですが、そこから先の温度管理につきましては、多分自信がないんですね。そこからどんな管理されているのか、保証ができないものは、ゴミとしたら問題は無いのですが、人が食べるものとして出すのは難しい面があって、そこを克服したところだけができるという、まだまだ壁の高いところではあると思うのですが、今、奈良県でもがんばってやろうとしています。畜産業への食物残渣への利用については、今、吉本委員からご指摘があったようなことがあると思えますので、人が食べられるようにという話が進んできていますから、是非、克服して進めてもらいたいと思えます。

では、次の議題に移ります。委員提案最後の議題ですが、中山委員から、県内のHACCP認証制度について、主旨の説明をお願いいたします。

○中山委員

概要は記述してあるとおりなのですが、和歌山県も実は認証制度を構築しています。和歌山の場合ですと、2種類、生鮮食品という分野と、一般の食品衛生管理認証制度という、2種類の制度がありまして、私が今、お手伝いしている梅干し屋さんでは、家内工業的な、非常に小さなお店なのですが、和歌山県内の梅干しの認証制度取得にチャレンジしています。つまり加工食品の認証制度というのは、3種類、ランクが3つに分かれてまして、レベル1、レベル2、レベル3と。だから、そういった家内工業的なところも、チャレンジしやすい。そういうことによって、非常に皆さん努力されています。是非奈良県も、中小企業だからできないというのではなしに、中小企業だから取り組むほうが良いのではないかなと思えます。例えば、先ほどの表示に関しましても、いろんな形で製造工程の中で、原材料の記述というのやっていますから、表示に対しても非常に楽にできるのではないかと思います。提案させていただきました。

○座長

ありがとうございました。HACCPの認証の問題はこの懇話会でもここ数年、ずっと議論になっているところをごさいますて、岡山委員のほうでも、だいぶ努力していただいて、準備というか、検討してもらっているところですが。

○岡山委員

ちょっと、ご報告させていただいてよろしいでしょうか。前回のこの懇話会の時にですね、第1回目から3回目の結果報告と、第4回目の計画というところで、奈良コープの品質保証の西島さんからお話が合った次第ですが、第4回HACCP研修会は資料5をご覧いただければ良いと思いますが、少し読ませていただきます。研修会の概要といたしましては、前回のご報告も含めてその通りです。1月30日に奈良県工業技術センターのイベントホールで10時から17時10分まで開催いたしました。4回目は主にHACCP概念の復習とHACCP認証制度についてを中心に。それと、サンテーションであったり、ペストコントロールであったり、実務的なところの講習をいたしました。参加者ですが、一般企業が29名、私ども社団法人奈良県食品衛生協会の役員が6名、奈良県工業技術センターより1名、奈良県行政関係の方が3名参加いただいております。また、ならコープ関係の方が6名で合計45名で開催いたしました。その裏面でございますが、最後にアンケートをとらせていただきまして、前の懇話会でも、少し説明いたしました。この研修会から、研究会を立ち上げてはどうかということで、この場でもご説明いたしました。その研究会を立ち上げたときの参加については、参加したい・前向きに検討したいというのが21社ご賛同いただいております。

まとめといたしましては、第4回をむかえた本研修会は奈良県食品安全・安心懇話会のバックアップをいただき、昨年第1回からそれぞれ40名を超える参加者のもとで開催してきました。今回はHACCP概念の復習と前提条件プログラムについてのHACCPシステムにおける位置づけと構成および各衛生管理業務の標準化と文書化の基本的な考え方、および3大サンテーションの項目の基礎知識と実践内容について等開催いたしました。

それで、先ほど申しましたHACCP研究会の件について、少し説明いたします。これは資料番号はついておりませんが、一番最後に奈良県HACCP研究会（仮称）設立構想案といたしまして、仮称ではございますが、奈良県とつけさせていただいておりますが、これはいかがでしょうか。何か問題はあるのでしょうか。この1点事務局にも、確認させていただきたいと思っております。それで、本研究会の設立主旨といたしまして、奈良県食品安全・安心懇話会及び奈良県関係部門の横断的支援を受け、平成23年度、24年度に実施してきましたHACCP研修会の4回にわたる実績をふまえて、研修会の延長線上での、HACCPに特化した研究会を設立・運営できれば、予定といたしましては、平成25年度より立ち上げができれば良いかなと考えています。先ほどもありました、フードチェーンに関わるところの、県内の食品企業・従事者の食品衛生品質管理を主とする、知識・技術の向上をはかり、地域コミュニティへの貢献をするという使命を達成する。その成果といたしまして、奈良県内の食品企業の衛生品質管理基準のボトムアップを図り、先ほど中山委員からも意見がございました、将来における奈良県ミニHACCP制度の発足に備えていきたい。奈良県食品衛生監視指導計画に掲載のHACCP手法の普及啓発の民間における補完を図っていきたくて考え、将来的には特定非営利活動法人の申請もしていきたいと考えております。具体的な設立構想といたしまして、仮称ではございますが、奈良県HACCP研究会という名で一応、今は表させていただいております。主要団体といたしましては、社団法人奈良県食品衛生協会と市民生活協同組合ならコープの2団体から推させていただければと思っております。ただ、次の後援でございますが、これは、あくまでも、研究会の設立をいたしまして、今後研究会が行う研修会について、今年度先の懇話会で委員の皆様にご賛同いただきました研究会に対して後援をご了解いただいたわけでございますけど、今回もお願いできればと考えております。

詳細はこちらの方に記載されておりますので、それを一読いただければ、幸いです。このような形で進めていきたいと考えております。以上です。

○座長

はい。ご説明ありがとうございました。今の岡山委員の説明を含めて、事務局からの回答をお願いします。

○事務局

中山委員からありました、奈良県版HACCP認証制度の進捗状況というところですが、奈良県版HACCP認証制度については、前回の懇話会で発言したとおり、HACCP手法を取り入れた施設に特化したミニHACCP認証制度が良いのか、衛生管理優良施設認証制度が良いのかなど、今後検討していくという段階でございます。先ほど岡山委員より説明をいただきました認証機関となるべく「HACCP研究会」の進捗状況を見ながら、制度設計を検討したいと考えております。

もう、1点、岡山委員のほうから名称の使用ということですが、これについては一般的に奈良県という冠のついた団体等も多くありますので、公序良俗に反しない限り、可能ではないかと思いますが、詳細につきましては、しかるべきところに確認のうえ、回答させていただきたいと思っております。以上です。

○座長

今のご説明に対して、中山委員いかがでしょうか。

○中山委員

私の提案議題といたしましては、設立と、認証制度、認証機関というところまで文字を入れているつもりだったんですが、この2つは切り離して考えられないと思っておりますので、是非お願いしたいと思っております。

○座長

岡山委員は、何かございますか。

○岡山委員

このミニHACCP制度というのは、本当にどちらの県でも積極的にやっておられて、食品製造業の取扱いも含めまして、ひとつの目標になっていくのではないかなど。我々も末端の飲食店であったりとか、個人でやられてる製造業であったりとか、レベルを少しでも上げていかなければならないと。先ほど私からの提案があった様に、まだまだ街場では食中毒を出したところは、運が悪かったというような言葉が出ているのが現状です。それよりは、少しでも上げていくために、我々の協会もありますし、もっともっと食品衛生の規範というのを上げていくためにも、ひとつこういうものをこしらえて、それを目標にしていくのは、大事なかと考えております。

○座長

ありがとうございました。実際、このHACCPの県内認証の話は、ずいぶん進んだなという印象を持っております。今、立ち上がっていきまして、いかに県内のHACCP認証を行っていくかということ具体的を検証するという事ですので、少なくとも認証の手続きや、認証に何が必要かということがまとまっていくと思っておりますし、それがまとまったのであれば、それをクリアした段階で誰がそれを認証するのかというふうに分けて考えて行くこともできると思っておりますので、是非がんばってもらいたいと思っております。この点につきまして、他にご意見ございますでしょうか。

○坂上委員

私の個人的な見解になるのですが、奈良県版ミニHACCPを検討するというのは行政のご理解も分かるのですが、近畿2府4県を見たときに、全て大阪府と同じレベルではないと思うんですが、他府県を見たときに、既にかかなり進んでいます。やはり、タイミングといいますか、タイムリーなことでもありますので、より認証のことに关しまして、スピードアップとか、より積極的にやっていただくことが重要です。少なくともこの中ではそうあるべきかなと考えて、意見を言わせてもらいました。

○座長

ありがとうございました。今、スピードアップという意見が出ましたけれど、事務局のほうは回

答できますか。

○事務局

元をたどれば、平成21年の懇話会の時にこの話が出されまして、奈良県については申し訳ないですが、審査から全部やっていくだけのパワーが確かに足りないということで、それならばということで、(研究会を)立ち上げて審査・認証機関になりましょうということで進んでおるかと思えます。これまでの懇話会の中で、我々も認証を与える機関が形成されれば、そこを認定するつもりであると言ってきました。どこから入って、どう制度設計していく等はこれからですが、我々も前向きに考えていきたい。スピードアップということですが、県が、例えば和歌山県さんのように、認証からすべてやっていくというのはなかなかできないことから、認証機関の形成と併せてということですので、そのあたりご了解のうえ、制度設計についてはちょっと待っていただきたいということです。ただ、前向きにやっていきます。

○森委員

懇話会としては、後援するというので、今まで研修会個々のということでしたけど、後援ということで理解したいのですが。

○座長

森委員は、もう1回了解を取ろうということですけど、HACCPを進めることそのものをどれだけ強く進めるかという議論が先にあるので、それから了解をその後ということではよろしいですか。

総じて、4年前からの懸案事項ですので、スピードアップを求める声があって、ただ、当時の段階では全ては県でできないということで、平行線だったのですが、認証の審査の部分の切り離せば認定はできるかもしれないという流れの中で、審査部分を食品衛生協会さんと生協さんが中心となって作っていただけそうだとということで、きているので、それが信用に足るものだと県と研究会の間でお見合いが成立すれば、進むと考えてよろしいですか。

○事務局

はい。積極的にお見合いは進めていきます。

○座長

結納間近というところでしょうか。では、積極的に進めるという前提にたつて、この懇話会として、HACCP研究会が実施される講習会に引き続き後援をだしてほしいというご依頼がありますけど、これは、今まで2回この講習会に対して懇話会が後援をだしているという経緯を踏まえれば、積極的にだして行って良いと思われそうですが、いかがでしょうか。よろしいですか。では、この研究会が行う講習会に関しましては積極的に後援をだしていくということできたいと思います。

他、この件につきまして、この件以外でも、言い忘れたことがございましたら、この機会にどうぞ。ございませんか。それでは、私の議事の進行はこれで終わりといまして、事務局にバトンタッチいたします。

○事務局

長時間にわたり、ご審議ありがとうございました。最後に当課課長のほうから挨拶をさせていただきます。

○森藤消費・生活安全課長

委員の皆さまにおかれましては、長時間にわたり、熱心な意見交換ありがとうございました。本日も幅広い、貴重なご意見を種々賜り、有難うございます。特に監視指導計画につきまして、放射性物質検査の検体数の増加ということで、この会の総意ということでもう少し増やしたほうが良いというご意見をいただきましたが、今すぐに増やすという約束はできませんが、増やす方向で検討させていただきたいと思えます。特に、財源とマンパワーが必要ではございますが、ご理解いただきたいと思えます。

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、担当課あるいは関係課間で連携し、真摯に検討し、対応させて頂く所存でございます。
本日は、ありがとうございました。