

<第27回奈良県食品安全・安心懇話会議事録>

○事務局

本日はお忙しいなか懇話会に出席をいただきありがとうございます。

ただいまより第27回奈良県食品安全・安心懇話会を開催いたします。

私は、本日の司会を務めさせていただきます消費・生活安全課の中谷でございます。よろしく願いいたします。

なお、本日は奈良テレビの「フライデー9」の取材が入っておりますことをご了承ください。

それでは、開催にあたりまして、当課課長姫野よりご挨拶を申し上げます。

○姫野課長

皆様こんにちは。当懇話会の事務局をお預かりしております消費・生活安全課の姫野でございます。「第27回奈良県食品安全・安心懇話会」の開催に当たり、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、ご多用中にもかかわらず、ご出席いただきありがとうございます。また、平素より、県政の推進、とりわけ食品安全推進行政にご理解とご協力を賜っておりますことを、この場をお借りしまして厚くお礼申し上げます。

これまで県では、出来る限りの体制を整え、県民の皆さまの安全な食生活の維持・向上のために努めてまいりました。具体的な行動計画として、毎年度、食品衛生監視指導計画や食の安全・安心行動計画を策定し、食の安全への取り組みを行っているところでございます。後ほど担当から説明がありますが、来年度の食品衛生監視指導計画の策定につきまして、皆様からのご意見を賜りますとともに、4月からの実施にあたりましては、それぞれのお立場で、お力添えをいただきますよう重ねてよろしくお願いいたします。

食にまつわる出来事を毎回、トピックスとして紹介させていただいておりますが、残念ながら事案を報告させていただくことが多ございます。本年1月末から、和歌山県の給食センター、東京都の小学校などでノロウイルスによる大規模な食中毒事件が相次ぎました。これらの給食などに使用されていた海苔の加工業者に対し、大阪市では営業禁止処分や当該製品の回収を命じているところです。

幸いにも、県内では、この海苔が原因と考えられる食中毒事件を探知しておりませんが、

新たに大阪府の大東市や福岡県の久留米市で発生していた食中毒事件でも、当該加工食品が原因ではないかと調査が続けられております。広域流通している加工食品で、このような大規模食中毒が起こりうるということを、継続して啓発していく重要性を再認識した次第でございます。県民の皆様方が安心して食生活を営めるよう、改めまして日々の監視指導や啓発に注力していく所存でございます。

また、後ほど、担当からご報告させていただきますが、昨年12月には奈良県HACCP自主衛生管理認証制度の初の認証を行いました。懇話会におきまして、ご提案をいただきスタートした制度ですが、関係者の皆様方には多大なるご協力をいただきましたことを、この場をお借りしまして、お礼を申し上げます。

最後になりますが、本日の懇話会が実り多いものとなりますことを祈念申し上げます、私からのご挨拶とさせていただきます。本日は、どうぞよろしくようお願い申し上げます。

～開会～

○事務局

それでは懇話会設置要綱に基づき、座長を高谷会長にお願いいたします。

○高谷会長

本日は、2名の傍聴者がおられます。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を頂きますようお願いいたします。

また、終了予定が午後4時となっておりますので、議事がスムーズに進みますよう、委員の皆様にはご協力をお願いいたします。

議事1、平成29年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）についてですが、この件に関しましては、森委員から提案していただいておりますので、一緒に進めてよろしいでしょうか。

○森委員

はい。

○高谷会長

では、事務局から説明をお願いします。

○事務局

配付した資料には資料4として奈良市の監視指導計画案も含まれておりますが、中核市である奈良市は独自に計画を策定していますので、ここでは、県の監視指導計画案について説明いたします。

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第24条において、年度ごとに策定することが規定されており、当県では、原案を作成し、意見募集（パブリックコメント）を行い、提出意見とそれに対する県の考えをこの懇話会で示し、意見を調整した上で策定することとしております。

計画全てについてこの場で説明はできませんので、概要版として資料1をつけておりますので、これに沿って説明いたします。適宜、資料2もご覧ください。

当計画の目的、実施対象、実施期間は記載のとおりです。実施にあたっての基本的方向として、（1）食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導、（2）食品の試験検査の実施、（3）食品に起因する健康危害の防止、（4）食品等事業者による自主衛生管理及びHACCP手法の導入並びに奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（ならハサップ）の普及の促進、（5）食品表示の適正化に向け、食品等事業者への監視指導の充実、（6）県民への情報提供と意見交換を挙げています。

実施体制は、当課、県内4カ所の保健所、2カ所の食品衛生検査施設が主体となり、必要となれば、国、県庁内他部署と連携をとっていきます。

昨年度計画からの主な変更点を6に記しています。計画本文のページ数を記載しておりますので参考にしてください。

（1）重点的に監視指導を実施すべき項目については資料2の5ページですが、ならハサップや平成28年度厚生労働省委託事業「地域連携HACCP導入実証事業」の取り組みを踏まえ、文言を追加しました。

(2) 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、近年の食中毒発生状況を踏まえ、文言を修正しました。

(3) 食品衛生監視指導計画に関する用語集に、「クドア・セプテンクタータ」を追加しました。

当計画（案）については、本年1月16日から2月14日の1か月間意見募集を行いました。その結果、2名の方から9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ので、説明させていただきます。資料2と資料3「平成29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。

まず1つ目、計画案の4ページですが、カンピロバクターやノロウイルス等による食中毒への対策及び用語集への「クドア・セプテンクタータ」の追加について要望がありました。これに関して、「カンピロバクターやノロウイルス等による食中毒は当計画においても、重点的に監視指導を実施すべき項目に挙げており、引き続き学校給食施設を含め、食品等事業者への監視指導及び啓発・情報提供を行っていきます。また、クドア・セプテンクタータについては、用語集へ追加記載をいたします」とさせていただきました。

次に2つ目、こちらも計画案4ページですが、野生鳥獣肉（ジビエ）対策についての取り組み強化について要望がありました。これに関して、「ジビエによる食中毒予防のため、引き続き営業者に対して衛生指導を行うとともに、消費者に対しても啓発を行っていきます」とさせていただいております。

次に3つ目、こちらも計画案4ページですが、適正な食品表示が実施されるように、関係機関の連携体制の確保及び消費者や食品事業者への情報提供について要望がありました。これに関して、「当県では、すでに食品表示に関しては当課で一元化しており、これまでどおり関係機関と連携しつつ、監視指導や情報提供を主体的に行っていき、相手に応じたできるだけ分かりやすい情報提供に努めます」とさせていただきました。

次に4つ目、こちらも計画案4ページですが、食物アレルギー物質の注意喚起について要望がありました。これに関して、「食物アレルゲン対策の必要性については認識しており、

監視指導の際に、食物アレルギー対応食品を製造している食品事業者に対して、最重要事項として、徹底した製造管理や自主検査の実施に努めるように指導を行うとともに、必要に応じて自主検査結果を確認しております。また、食品衛生に関する動向や県民の皆様のニーズを勘案し、適時適切な情報発信に努めます」とさせていただきます。

次に5つ目、計画案7ページですが、食中毒発生状況等についての外国人観光客への情報提供のあり方について意見がありました。これに関して、「現在は、県のホームページ等において、外国語による情報提供には対応できておりませんので、今後の参考とさせていただきます。なお、奈良市については、いただいたご意見について情報提供いたします」とさせていただきます。

次に6つ目、計画案8ページですが、「ならハサップ」の今後の計画や取得事業者数の目標について意見がありました。これに関して、「認証の状況については、随時ホームページ等で情報提供いたします。認証の取得を希望するか否かは、事業者の判断によるところでありますが、より多くの事業者に認証の取得に取り組んで頂けるよう、引き続き啓発に努めます」とさせていただきます。

次に7つ目、計画案9ページですが、福祉行政や協働推進行政など地域づくりと関連するところと連携した学習の機会についての計画などの県民への情報提供について意見がありました。これに関して、「地域の生活支援を担当する部門や機関との連携のために、食品衛生に関する動向や県民の皆様のニーズを勘案し、適時適切な情報発信に努めます」とさせていただきます。

次に8つ目、計画案11から13ページですが、年間監視指導回数、食品等検査実施計画について、前年度と比較できるように、また、前年度からの変更点や重点課題などを分かりやすく掲載するようにとの要望がありました。これに関して、「食品衛生監視指導計画は、年度計画として毎年度定めており、その実施結果については、監視指導結果として公表しております。いただいた意見は、今後の参考とさせていただきます」とさせていただきます。

最後に9つ目、計画案13ページですが、食品衛生検査所で実施する収去検査、と畜検

査及び食鳥検査に、イノシシやシカが対象品目に入るのか。また、指導などはどうしているのかという意見がありました。これに関しては、「と畜場法において、食品衛生検査所のと畜検査を経て、とさつ・解体できる獣畜は、「牛、馬、豚、めん羊、山羊」に限られておりますので、イノシシやシカはと畜場では、とさつ・解体できません。イノシシやシカの処理施設は食品衛生法による営業許可が必要であり、これに基づき保健所が監視指導を行っており、加えて、衛生的な処理方法、病変など異常所見等については、食品衛生検査所が相談に応じられるように体制を整えております」とさせていただきます。

以上、長くなりましたが、各意見とそれに対する県の考えを述べさせていただきました。

本日、当懇話会でいただいたご意見も併せて検討させていただき、最終的に平成29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。

○高谷会長

ただ今の説明に対するご意見やご質問は、後ほどお受けしたいと思いますので、引き続きまして、森委員から提案事項の趣旨説明をお願いします。

○森委員

ただいま県より説明いただいたことに関連して、資料をお出しさせていただいております。

まず、資料2の3ページの下にあります、大きな5の(2)の②の食品等の表示に関する監視指導に関する件でございます。

資料12で出ておりますけれども、「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」というものが昨年11月末に発表されています。その内容につきまして、書いておりますとおり、フードチェーンにおいて適正な食品表示が進むことは大変ありがたいことです。食品表示にかかわる重点指導を、監視指導を行っていただくことは、県民と事業者にとりましても大変重要なことでございます。

理由に書かせていただいておりますように、中間取りまとめの中身で原料原産地表示拡

大という基本方針には賛成します。

ただ、中間取りまとめの方向性ということで、いろいろな議論がございますので、この点に関しては、下から3行目でございますように、意見表明を既にしておりますが、今後法制度にまとめられたときに、事業者と消費者に説明の場を考えていただくことが目的を適正に実行することにつながると思いますので、要望させていただきます。これが1点でございます。

2点目は、先ほどもありましたとおり、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度が動き始めておりまして、大変ありがたいことでございます。

そこに書かせていただいているとおり、県行政におかれましても積極的な広報をお願いしたいと思います。まだまだ県民の方々にはご理解が進んでいませんし、食品企業へのこの点での説明や啓発普及というところについては、今後の課題だと思いますので、県民だよりなどを活用いただくなど、さまざまな機会を通して、この制度の内容が周知継続されるように切望しております。これが2番目でございます。

3番目でございます。以前より食品の安全に関するリスクコミュニケーションの強化を要望してまいりましたが、県行政におかれましても、この間さまざまなテーマでのシンポジウムや意見交換会が積極的に開催されてきました。そのことは大変ありがたいことでございます。今後も引き続いて、そういった県民がいろんな勉強する場、情報をいただく場が増えることを望んでおりまして、リスクコミュニケーションがさらに進みますように、この点での活動強化を要望させていただきます。以上3点でございます。

○高谷会長

ありがとうございました。それでは、森委員の提案事項について、事務局からご説明をお願いします。

○事務局

1点目ですが、監視指導計画案に対する意見募集結果と重複する部分もございますが、

当県においては、すでに食品表示法に関しては当課で一元化しており、円滑に監視・指導や情報提供が行えるものと考えていますが、引き続き、適切な食品表示が進むよう、食品事業者に対する監視・指導や関係者に対する情報提供を行っていきたいと思います。加工食品の原料原産地表示に関しては、今後の国の動向を注視し、必要に応じて国に意見を伝えたり、また制度の見直しが行われた内容等については、消費者や食品事業者等に対し、情報提供していくことが重要と考えております。現状につきましては、後ほどの議事でご説明いたします。

2点目につきましては、監視指導計画案に対する意見募集結果と重複する部分もございますが、ならハサップにつきましては、昨年12月に5施設を認証し、認証状況については奈良県ホームページ等で情報提供いたしました。その内容につきましても、後ほどの議事で詳しくご説明いたします。

今後、認証状況等につきましてはホームページ等で情報提供する等、食品企業への認証取得に向けた啓発、県民への周知に努めます。委員の意見にもありました「県民だより奈良」等の広報誌による情報提供は、食品企業への普及啓発、県民への理解促進にとって、我々も重要なものと考えています。

3点目に関しましては、当県では、毎年、食の安全・安心に関するテーマについてリスクコミュニケーションを実施しています。また食品衛生に関する身近なテーマについては、県民の皆様と気軽に意見交換をする場として、保健所単位の地域密着型のリスクコミュニケーションを実施しています。過去には、「放射性物質」や「食品表示」、「食品添加物、農薬、健康食品ーあふれる情報を読み解く」として、多くの方にとって関心が高いと思われるテーマを取り上げ、リスクコミュニケーションを実施してきました。今後も、食品衛生に関する動向や県民の皆様のニーズを勘案し、適時適切な情報発信に努めたいと考えております。

○高谷会長

森委員、今の事務局からの説明で納得されましたか。

○森委員

よろしくお願ひしたいと思ひます。我々も協力できることはいたしますので、積極的にお願ひします。

○高谷会長

ただ一番難しいのは、リスクコミュニケーションって本当にリスクコミュニケーションになっているのかというのがあるのですけれども。カタカナでリスクコミュニケーションと言うと何だかすっきりとしないのですが、本来は、一方が言いたいことを言って、もう片方も言いたいことを言ってるだけではなくて、お互いが理解し合うことが大事なんですね。それがリスクコミュニケーションの本来の姿であるんですけども、時間を設定して、その説明をして、それに対する反対意見が出てきて、色々議論をしたけど時間が来たからこれでお仕舞いというのでは、本来のリスクコミュニケーションではないはずなんです。リスクコミュニケーションでは、冷静に話し合わないとお互いに理解ができないのではないのかなという気がします。そういうことも含めて、リスクコミュニケーションの在り方を県としても考えていただけたらなという気がします。

続きまして、議事2、奈良県H A C C P自主衛生管理認証制度につきまして、事務局からお願いします。

○事務局

前回の懇話会では、まもなく5施設が認証される運びとなっていることをご説明したところですが、書類審査と施設審査を経まして認証施設が誕生しましたのでご報告いたします。資料5をご覧ください。1枚目に概要を記しております。2枚目には奈良新聞の記事を添付しております。

今回の5施設は初認証となりますので、折角の機会ですのでPRを兼ねて昨年12月16日に、県庁において施設認証式を開催しました。

当日は、認証制度の運営にご協力を賜っております坂上委員、岡山委員、森委員に年末の多忙な中ご臨席を賜り、改めてお礼を申し上げます。

認証施設でございますが、飲食店営業の株式会社味の和路様、めん類製造業のイシメン株式会社様、食肉処理業の株式会社牛信様、食品の冷凍又は冷蔵業の株式会社奈良コープ産業様、食肉製品製造業の株式会社丸秀食品様に、くらし創造部長から認証証書を手渡しました。

式典の中で、くらし創造部長が申し奈良新聞にも発言が掲載されておりますが、自社のHACCPプランを今後さらにブラッシュアップし、より安全な商品を提供していただくとともに、リーディングカンパニーとして、HACCPの普及、導入促進に向けて、県内食品業界をリードしていただけますよう、ご協力のほどお願い申し上げまして、施設認証式の概要説明を終わります。

引き続きまして、今年度の指定研修の実施結果について、特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会理事長の坂上委員からご報告を賜りたいのですが、座長よろしいでしょうか。

○高谷会長

では、坂上委員よろしく申し上げます。

○坂上委員

それでは、今年度の状況に関しまして報告させていただきます。お手元の資料6をご覧くださいと思います。

「1. 概要」として書いているのですがけれども、その真ん中、(2)の2行目、3行目です。「平成28年度HACCP導入研修会」をまず7月6日に開催いたしました。

それに引き続きまして、(3)ですけれども、奈良県指定研修としまして、「HACCPプラン作成研修会」を昨年8月30日、9月7日、9月15日、それから今年になりまして平成29年1月19日と、4日間で開催をしております。内容につきましては、時間

の関係もありますから、下の「2. 研修会の概要」を後ほどご覧ください。

まず昨年の7月6日の導入研修会に関して書かれています。人数に関しましては、下のほうに行っていただきますと、一般企業44社70名、あとスタッフ、講師等、合計93名で開催いたしました。

その次です。1ページ目の「(2) HACCPプラン作成研修会」のところから順番に見ていただきますと、まずこの1日目、2日目、3日目、4日目ということで、最初は、奈良県産業振興総合センターで開催しまして、実際のモデル工場としましては、株式会社牛信様にご協力いただきまして開催をいたしました。3日目は、また奈良県産業振興総合センターに戻りまして開催をしております。内容につきましては、この②のところに書かれております。

次のページをお開けいただけますか。

裏面の③のところを見ていただきますと、3日目までを受講した後、3カ月経ってから4日目を1月19日にしまして、そのときに、下の「3) 報告者」のところですけど、17社19件の報告となりました。2社が2件報告しております。

その後、下に行きまして、「(3) 修了証の判定会議」です。これを1月19日の研修が終わった後に、理事長含めまして役員で行いました。

その結果に関しましては、下側に行きまして、「③判定結果」のところですが、まず2社2件に関しましては、協議の結果修了証を発行することにいたしまして、残りの15社17件につきましては、そこに二、三行書いていると思うのですがけれども、重大な不適合は見られなかったのですがけれども、軽微な不適合が見られたので所見書を添付し、期日までに是正して再提出を求めました。再度評価を行って是正が確認された場合は、修了証を発行することといたしまして、これに関しまして、3月1日付で残りの15社17件に修了証を発行しましたというのが今年度の状況でございます。以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございました。ただ今の事務局と坂上委員からの説明に対しまして、ご意見、

ご質問など、ございますか。森委員、何かございますか。

○森委員

はい、これ非常に大事な継続的な取組なので、先ほど申し上げたとおり、まだまだ知られてない事業所もおられるので、参加されることが企業にとっても消費者のいろんな要望を生産者側が知っていただく点で、あるいは衛生の仕組みにいろいろとチャレンジされている企業によりの確な指導がされるということで、重要な機会だと思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。

○高谷会長

ありがとうございます。

それで、この件につきましては、国の動きは皆さん御存じだと思うのですが、H A C C Pに基づく衛生管理の義務化というのが動き出しております。現在のところ、いつ義務化になるかというところですけども、私の個人的な情報をちょっとここで公表いたします。法案を国会に上げるのは来年度5、6、7月ぐらいの通常国会に法案を上げる予定。新しく条文を変えたり法律改正をやるときは、各省協議がありまして、各省全部の了解を取らないと上げられないんですね。議員立法じゃないですから。政府が上げる場合は閣法という言い方をしているのですが、閣法で上げる場合は各省の全部了解をとらないと上がらない、反対がどこか1省でもあると絶対に国会には提案できないということになっております。それに時間がある程度かかるのだらうと思うのですが、それでも来年度の5、6、7月ぐらいには国会に上げたいなという意向を持っています。

それから法律が成立すると、猶予期間が必要ですね。いきなり、「はい、義務化ですよ」といったときに困る人がたくさんいるでしょうから、基本的には1年、3年、5年と、こういうような決め方になるのですけれども、1年だと短か過ぎて多分間に合わないのだらうと。5年だと長いので、手頃なのは3年ぐらいかなと思います。ですから、少なくとも2021年ぐらいには義務化になる可能性が十分あると。2020年のオリンピックには

間に合いませんけれども、この衛生管理の義務化というのは、少なくとも日本で生活している消費者の方々の食の安全を確保するためにやるとすれば、別にオリンピックに間に合わなくてもいいわけではあります。

ただ、オリンピックというのは謳い文句ですから、目標をどこに置くかというのが大事なので、それでオリンピックに間に合わせようかなというのが一つの案でしょうけど、それに向けてそれぞれのところが努力をされていると思うのですが、そのような状況下にあるということです。少なくとも、「ならハサップ」をきちんとやっていれば、このHACCPの義務化に十分対応できるはずですので、しっかりとやはり皆さん方、この懇話会の委員も含めて、「ならハサップ」をそれぞれのところで取得するように努力していただければなというふうに、委員長としては期待をしております。

それでは、続きまして、議題の3、GAPの取り組みにつきまして、よろしくご説明をお願いいたします。

○農業水産振興課

失礼いたします。農業水産振興課の小山と申します。

それでは資料7に基づきまして、「奈良県におけるGAPの現状と今後の取り組み」ということで、紹介と説明をさせていただきます。

GAPと言いますのは農業生産工程管理、ここに書いてありますように、「Good Agricultural Practice」ということで、農業生産活動、生産から販売まで経営を行うに当たって、農薬取締法などいろいろな法規がございます。そういった関係法令の内容に則しまして、定められている点検項目をチェックしながら、各工程で正確な実施がされているかとか、記録がされているかといった点検評価、PDCAサイクルを行うといったところが、このGAPの内容となっております。

その中で、どういうものが国内でGAPとしてあるかといいますと、それはGAPの認証団体であります、ここで紹介させていただいています「GLOBAL G. A. P.」、これは国際基準になっておりまして、本部はドイツにある団体のものです。

二つ目に書かせていただいています「J G A P」、これにつきましては日本G A P協会と
いうところが担っておる認証制度です。その中でもランクによって種類がございます。こ
の①の「J G A P (アドバンス)」というところが国際基準に準拠しているもので、輸出で
もそれに基づいて取り組むことができるというところでは。あと、内容に応じて「J G A
P (ベーシック)」なり、「J G A P (2012)」といったものがございます。

それと、三つ目として、各都道府県でもG A Pを策定しているところがございます。資
料にもありますように、30都道府県で策定しておりまして、認証までしているところが
5県ございます。

後ほど説明させていただきますが、奈良県につきまして独自のG A P策定というのはい
ておりません。

もう一つ、民間のG A Pといたしまして、ここで紹介させていただきますのは、コカ
ーラG A P、イオンG A P、J AグループのJ A G A P、生協のG A Pというところで、
流通業者の方々が取引要件として生産者に求める取組ということでございます。

最近の動きとしましては、G A Pは注目されており、国の施策としましてもありますよ
うに、輸出の農産物の取組ということもございますし、先ほども少し話に出てたように、
オリンピック・パラリンピックの食材調達といった基準としまして、G A Pを取得した農
産物が推奨されるという動きもございます。

こういった背景に基づいて、今後大手の流通業者の方々からG A P取得というのを生産
者に求められる可能性があるということで、県としましてはG A Pの認証について進めて
いくところでございます。

それで、資料7の裏になります。こちらはより具体的な内容になっております。今現在
奈良県におきまして、お茶の業界でG A Pの認証が進んでおります。といいますのも、茶
商業者さんから、G A Pというのが前提ですと。それと、今後輸出に対応するためには、
G A P取得というのが重要になってくるということで現時点では、先ほど紹介させていた
だいた、簡易なランクの「J G A P (2012)」というのを今現在取得済でございます。

ただ、やはり今後輸出ということを考えるならば、よりハードルの高い「J G A P (ア

ドバンス)」の取得を目指していく必要があるということです。

関連しまして、下に写真が載っております。茶農家さんを対象に「J G A P（アドバンス）」の取得に向けて、講習会等を開催いたしております。

あと、水稻や野菜等につきましては、これまでJ G A Pを取得されているというところはありませんが、それぞれJ Aならけんさん、ならコープさんのG A Pに取り組んでいるというのが、お茶以外での作物の状況になっております。

大変簡単ですが、以上で説明とさせていただきます。

○高谷会長

ありがとうございました。ただ今の農業水産振興課の説明について、ご意見、ご質問などございますか。では、坂上委員。

○坂上委員

ちょっと教えていただきたいのですが、資料7の表面ですけれども、「2. 国内におけるG A Pの推進の現状」の中で、各都道府県のG A Pです。奈良県はまだこれからということですが、30都道府県のうち認証しているのが5県ですが、近畿地方の状況について教えてください。

○農業水産振興課

説明が不足しておりまして申し訳ありません。

具体的に認証までしている県につきましては、静岡県、山形県、島根県、徳島県、鹿児島県の5県で、近畿では現在のところはありません。

○高谷会長

ありがとうございます。森委員いかがですか。

○森委員

ご指名いただきましたので、少し宣伝をさせていただきます。

生協版GAPというのがありまして、毎年生協でも産直事業と言いまして、産地と直結させる事業の中で推進をしています。2月には奈良でも研修会、産直協議会というものが行われましたし、全国レベルでも2月24、25日に、生協版GAPの開発から我々は既に10年の取組をやっておりますので、その総括と今後の方針についての議論がありまして、果物であったり、野菜であったりあるのですけれども、この先、畜産のGAPについても生協版のものを作るということが決まったということでございますけれども、まだまだ産直品比率も低いですので、我々のCSRレポートでは、この取組を毎年度発表するようにしております。生産段階でいろんな改善につながりますので効率アップ、品質向上、農業生産者自身が、例えば、いろんな記録をしっかりとって生産効率を上げていくということで、未来につながる、そういうツールとして開発することになっております。消費者と生産者がこのツールを通して、お互いのコミュニケーションが深まることによって、持続的な契約や取引がされていきますので、そういう意味でいうと、生産者の意識改革には大変大きな効果があり、消費者もそういう生産者を応援しようという気持ちが広がっていきますので、今後この取組は大変大事な取組だと考えて現在もチャレンジしておるところでございます。

○高谷委員

森委員、ありがとうございました。

それでは、次に進もうかなと思ったのですが、少し私から話をしたいと思います。

委員の方々にご理解をいただきたいのは、今この懇話会を含め、少なくとも「ならハサップ」の進捗状況はどうだとか、今後どうするのかというお話が出ますが、このHACCPというのは、原料が工場に入ってきてから出荷され、消費者の手に渡るまで、どのような衛生管理をしっかりとやっていくのかということなんですよね。原料を生産しているところでしっかりと衛生管理をしていただかないと、工場に入ってから衛生管理をしっかりと

行っても、大変難しい話なんです。

だから、原料を生産してるところでしっかりと、今おっしゃっているGAP、農業の衛生管理をきちんとするということが重要な話であって、輸出であるからGAPによる衛生管理をしっかりと行うのでは日本国内の消費者はどうなるのという話になりますから、輸出も大事ですけども、国内の消費者の食の安全を確保するには、原料をしっかりと作っていただくことが大事だと考えています。

例えば先ほど森委員から話がありましたが、酪農にも手を伸ばしていくよということであれば、例えば牛乳の中に抗生物質が入ってくるような生産をされてもらっては困るわけです。

全く違反がないことはなくて、年に何件かはあるはずなんです。ということは、少なくともそういう酪農家の方はGAPという認識をしっかりと持ってないのではないのかなという気もしないわけではないので、そういうことも含めて、少なくともGAPとHACCPは連携しないと最終消費者に安全な食品が届かない可能性があるということをしつかり認識をしていただきたいと思います。今、何でこんなことを言っているかということ、奈良県のGAPを推進されているところにしっかりと頑張ってください、少なくとも奈良県だけは、奈良県で生産される原料が大丈夫だから、GAPをしっかりとやっているから、奈良県でやっているハサップもしっかりしたものができるんですよということ、消費者に対して自慢できるような仕組みにしていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、次に議題4ですが、1番については、議事1のところ意見交換していますので、2番目から進めたいと思います。

まず、ジャガイモによる食中毒について、坂上委員からご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

これに関しては、従前から言われていますが、3ページのところに資料が付いています

けれども、この朝日新聞デジタルを見ていただきますと、ジャガイモによる食中毒に関しては、20年ぐらい前まではそんなに発生していなかったけれども、近年になって問題になってきております。この原因として、記事の下のほうにも書いていますけれども、栽培知識のない教員や管理者の人が増えているのが原因と言われていています。やはりこの点に關しまして、児童等学校の中での安全を守る立場で、県としても今までもずっと啓発はされているとは思いますが、より啓発をしていただければという立場で意見を述べました。以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございました。それでは、ただいまのご提案につきまして、県内の学校に対する対応ということですので、担当課はどこになりますか。

○保健体育課

教育委員会の保健体育課でございます。学校教育活動におけるジャガイモによる食中毒については、平成11年以降で見ますと、県内で3件発生しておりまして、何れも学校で栽培、収穫されたものを調理した場合に発生しております。

教育委員会といたしましては、日頃より安全な学校教育活動の遂行に努めていただくため、これまで平成21年、22年、23年、27年と4回にわたりまして、注意喚起の文書を各市町村教育長及び各県立学校長に発出いたしまして注意喚起を行っています。

その注意喚起の具体的な内容といたしましては、学校教育活動における配慮事項として、1つ目としては未成熟なジャガイモは食べないこと、2つ目は、収穫後の保管について注意すること、3つ目は、調理時の注意として、芽や皮を取り除き、緑化した部分は使用しないなどの指導の徹底をお願いしています。また、畝の管理や栽培期間など、収穫後に調理して食べることを念頭においた安全な栽培に努めることもお願いしているところでございます。

県内で発生した事例は、総合的な学習の時間と申しまして、子どもたち自身が栽培して

収穫してそれを食するという中で発生しておりますので、調理の実施に当たりましては、関係の栄養教諭あるいは学校栄養職員と十分に連携を図っていただくことをお願いしているところでございます。

これらのことについて通知文書を発出するだけでなく、学校給食担当者会議、健康教育等担当者連絡協議会、家庭科の時間も関係してきますので教育課程研究集会等で文書を配付して担当から注意喚起を行っております。

○高谷会長

ありがとうございました。坂上委員いかがですか。

○坂上委員

はい。説明をいただき了解しました。先生に、より頑張っていたきたいと思います。

○高谷会長

それでは続きまして、食品ロスの低減に向けた取組みについて、坂上委員からご提案をいただいておりますので、提案理由のご説明をお願いします。

○坂上委員

食品ロスの低減を受けた取組みのところでございますけれども、新聞記事に書かれていますように2016年10月7日付けの読売新聞ですが、これは福井県の例ですが、全国の自治体でかなり取組みが進んでいると思いますけれども、奈良県でも取り組むべきことかと感じておりまして、現状どのようになっているのか伺いたいと思い提案しました。

○高谷会長

ありがとうございます。食品ロスについては、あらかじめ事務局に確認したところ、県庁内に一元的な窓口や施策担当課はないものの、いくつかの面において関わっている部署

があると聞いています。ゴミの減量化という環境対策の観点、次に学校給食等における学校教育の観点、それと食品の流通における課題、それと広く消費者への対応等があると思いますので、担当課ごとに説明をお願いします。名乗ってから説明をお願いできますか。

○環境政策課

環境政策課の柳原でございます。よろしくお願いいたします。食品ロスについて環境サイドでの取組をご報告させていただきます。

食べ残しや期限切れの食品が各ご家庭からごみとして廃棄されました場合、一般廃棄物として扱われますので、その処理の責任は市町村にございます。奈良県では廃棄物の減量化、再生利用の促進を図る観点から、県内の市町村職員を対象に研修会を年に数回開催しております。昨年10月に開催いたしました研修会では、食品ロスをテーマに取り上げまして、先進的に取り組まれておられる長野県松本市の職員を講師としてお招きし、「みんなで減らそう食品ロス」というタイトルで「30・10運動」や、小学生や幼稚園児を対象とした環境教育の取組状況などをご紹介いただき、県内市町村との情報共有を図りました。

また、お配りしております資料8にもございますとおり、県民の皆様へ食べ残しを始めたごみを少しでも減らしていただくため、今月号(平成29年3月号)の県民だよりで、「もっときれいな奈良県を目指して～ごみ減量化・再資源化のすすめ～」と題しまして、食品ロスの削減、小型家電のリサイクル、ごみ分別の徹底について掲載しており、普及啓発にも努めているところでございます。環境政策課からのご報告は以上です。

○保健体育課

保健体育課でございます。学校給食の観点からお答えさせていただきます。

学校給食の実施に当たりましては、主に食に関する子どもたちへの指導の中で、感謝の心を育むことにより食べ物を大切に、食べ残しをなくすという指導、これは主に学級担任を中心に行っております。また栄養教諭、学校栄養職員を対象とした研修会や調理従事者の研修会において、給食の調理過程で生じる野菜や皮の端の部分をなるべく少なくなる

よう呼びかけているところでございます。当課からは以上でございます。

○マーケティング課

農林部マーケティング課の小嶋と申します。よろしくお願いたします。

農林部といたしまして、現在のところ、県独自の食品ロスの削減に向けた取組、明確なものというものは行えてはおりませんが、本日配付させていただきました資料の中の資料9でございますが、「食品リサイクルの推進及び食品ロスの削減について」ということで、近畿農政局でイベントあるいはセミナー、講習会等で、このような裏面のアンケートといいたいか、チェックシートになった形のもので配付されておまして、消費者及び市町村又は食品ロスに関係する事業者の方などに周知をされる、啓発されるためのこういった印刷物が出されております。こちらを私どもとしても入手いたしまして、今後、県主催のイベント、講習会あるいはセミナーなどで、こういったものも活用しながら啓発に努めてまいりたいと考えております。

また、同じく資料9ですが、平成29年度の国、農水省でございますが、「食品リサイクル促進等総合対策事業」というのが立ち上がっておりまして、こちらも実施対象としましては、民間の団体、民間企業等が対象となりますので、そういったところがこれを活用して、より運動を進めていただけるように、周知等も図ってまいりたいと考えております。現在、国では五つの府省、具体には消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省が連携をいたしまして、食品ロス削減関係省庁等連絡会議が組織されております。

そういったところの動きなども注視しながら、県といたしましてもホームページを活用し、普及啓発の取組を引き続き検討してまいりたいと考えております。以上でございます。

○事務局

事務局をお預かりしております消費・生活安全課です。以前からこの懇話会でもお話したとおり、国においては、食品ロスを減らすことが必要と考え、今の関係課からの説明にもありましたとおり、関係する府省庁が連携して食品ロスの取組を進めており、消費者庁

においても、消費者に係る啓発の一環として、消費者が食品ロスに対する認識をより高めて消費行動を改善するような働きかけを行っており、「食べもののムダをなくそうプロジェクト」を推進しています。

これらのことを受けて、本県においても、消費者への啓発活動の一環として、当課の出先機関であり消費者に対する啓発も担う消費生活センターにおいて、お手元の資料10と11の啓発パンフレットを配布しています。資料10が「あなたも1日でお茶碗約1杯分の食べ物を無駄にしているかも」と題して、一般家庭でできることとは何かを分かりやすく示しており、資料11が「今日から実践！食品ロス削減」と題して、より実践的な内容となっています。消費生活センターでは、来場者がお手にとることによりパンフレットの在庫がなくなり、追加で取り寄せるなどしているところです。

○高谷会長

説明ありがとうございます。坂上委員ただ今の説明に対し、いかがですか。

○坂上委員

4課から懇切丁寧に説明をいただきありがとうございました。やっていることは良く判りました。ただ新聞記事を見たときに、東京都とか埼玉とか京都とか北九州市とか大分県とかが取り上げられています。奈良県も取り上げていただけるように、より一層頑張ってくださいたら有り難いと思います。

○高谷会長

ありがとうございます。最後になりますが、加工食品の原料原産地表示の義務化について、坂上委員から、ご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

これに関しましては、最初のところで森委員から発言をいただいておりますし、資料12

をいただいておりますので、これで判るかと思いますが、状況について提案させていただきました。

○高谷会長

それでは、ただいまのご提案につきまして、事務局から説明と情報提供をお願いします。

○事務局

新聞記事については、昨年4月13日に開かれた参議院決算委員会において、担当大臣の答弁が取り上げられたものです。

坂上委員からご質問をいただきました現在の状況ですが、結論から申しますと、消費者庁において、全加工食品に原料原産地表示を義務化する方向で作業が進められております。まだ具体的な食品表示基準の改正案やスケジュールは発表されておきませんが、近いうちにその辺りが明らかになると思われま。

折角の機会ですので、検討会の中間取りまとめについて少し説明をさせていただきたいと思いま。

議事1において、森委員からも発言をいただいております、重複する点もあろうかと思いますが、ご容赦願いま。

資料12加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめをご覧ください。

資料表紙の下段に記載されておき「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」については、消費者庁と農林水産省の共催で、昨年1月から11月にかけて、10回開催されておき。関係者からのヒアリングも行って、現行の表示制度の検証と表示の拡大に向けた具体的な方策について検討され、昨年11月29日に中間取りまとめが公表されておき。

この中間取りまとめに係る説明会が、本年1月に、全国9会場で15回開催され、その説明会に出席いたしましたので、その説明概要を伝達いたします。

なお、あくまで説明会での説明内容の伝達でございますので、この制度について、事務局

として肯定的或いは否定的な意図をもって説明するものではございませんので、ご了承願います。

また、中間取りまとめについてはページ数が多いため、抜粋としておりますことをご了承願います。従いまして記載のページ番号は連続しておりませんがこのページ番号に沿って資料のご確認をお願いします。5ページをご覧ください。

まず現行の原料原産地表示の状況ですが、2段落目に記載されておりますとおり、平成13年から制度化され、順次拡大し現在は22食品群と4品目が対象となっております。何が対象になるのかと申しますと、6ページの〔図1〕原料原産地表示対象品目拡大の推移をご覧ください。少し文字が小さいので同じものを資料の一番後ろにも付けてごさいます。

この図の右側に記載されております22食品群と、左側に記載されております、農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ蒲焼き、かつお削り節の4品目です。この22食品群と4品目が現在義務表示の対象となっております。

加工食品の原料原産地表示の義務化の検討にあたっては、消費者の自主的かつ合理的な選択機会の確保に資するよう、できる限り産地情報を充実することが望ましいという観点を基本として、食品事業者の実行可能性や消費者の誤認防止など様々な論点について検討されております。

資料の11ページをご覧ください。検討会が取りまとめた表示の対象と方法が記載されております。

「(1) 義務表示の対象」ですが、全ての加工食品について、重量割合上位1位の原材料の原産地を義務表示の対象とするとされています。

ただし、原料原産地表示が不要となる場合もありまして、「ア 義務表示の対象となる加工食品」の2段落目ですが、①食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合。いわゆるインストア販売の場合、②不特定又は多数の者に対して譲渡する場合。試供品の提供が該当します。③容器包装に入れずに販売する場合、④容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下の場合とされております。

12ページをご覧ください。

(2) 義務表示の方法ですが、「国別重量順表示」を原則とされており、「国別重量順表示」は、先ほど触れました現行の22食品群と4品目で既に取り入れられており、現行の表示方法から変更はありません。

表示の具体例ですが、[図6-1]のポークソーセージを例にとりますと、重量割合上位1位が豚肉であり、その豚肉はカナダ産とアメリカ産を使用しています。カナダ産の方が使用割合が多いですということが、この表示から判ります。

[図6-2]のように、原料原産地が3か所以上の場合には、「その他」を用いた表示も可能となっております。この表示から判別できることは、カナダ産、アメリカ産以外にも産地があります。カナダ産の使用割合が一番多いですということになります。

この表示方法が原則となります。

検討会の中でも議論があったのですが、義務表示の例外について触れさせていただきたいのですが、例外については4つございます。後ほど資料で確認しますが、例外1は13ページの「ア 可能性表示」、例外2は15ページの「イ 大括り表示」、例外3は16ページの「ウ 大括り表示+可能性表示」、例外4が18ページの「エ 中間加工原材料の製造地表示」となっています。

13ページに戻っていただけますでしょうか。

例外1の「ア 可能性表示」です。使用可能性のある複数国を、使用が見込まれる重量が高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

産地切替えなどのたびに容器包装の変更が生じ、「国別重量順表示」が困難な場合に、過去の国別使用実績等に基づいて表示をすることとなります。

14ページの[図7-1]をご覧ください。ポークソーセージを例にとりますと、「カナダ又はアメリカ」となっていますので、3つの解釈が出来ます。1つはカナダ産のみ使用、2つ目はアメリカ産のみ使用、3つめはカナダ産とアメリカ産を使用ということになります。

この場合であっても、使用可能性のない国名が表示されることはなく、過去の使用実績

からはカナダ産の使用割合が多いということになります。

次に例外2の「大括り表示」ですが、15ページをご覧ください。

「大括り表示」は、3以上の外国の産地表示を「輸入」と括って表示する方法です。

16ページをご覧ください。[図8-2]のロースハムの表示例ですが、豚ロース肉の原料原産地ですが、「国産、輸入」となっていますので、輸入よりも国産の使用割合が多く、輸入の豚ロース肉の原産地は3カ国以上ありますということになります。

この表示が認められる条件ですが、過去一定期間における国別使用実績からみて「国別重量順表示」を行おうとした場合には、3以上の外国の産地表示に関して、産地切替えなどのたびに容器包装の変更が生じ、「国別重量順表示」が困難であると見込まれる場合に限り認めることとされています。

例外3は「大括り表示+可能性表示」ですが、例外1と例外2の組み合わせのため説明は割愛いたします。

最後の例外4「中間加工原材料の製造地表示」ですが、18ページをご覧ください。

これは、対象原材料が中間加工原材料である場合に、「〇〇製造」と表示する方法です。

食品のトレーサビリティが全食品に義務化されていない中で、最大限可能なことを表示するという考え方になります。

19ページの[図11-1]の清涼飲料水を例に取りますと、絞られたりんご果汁を原材料として清涼飲料水を製造しており、原料となったりんご果汁は、ドイツで製造されたということが示されています。ただし、りんご果汁の原料となったりんごの原産地が判明する場合には、[図11-2]のように、ドイツ、ハンガリーと表示することが可能となっています。

加工食品への原料原産地表示については、過去から義務化すべきとの意見もありましたが、遅々として進まなかったという背景がございます。

食品表示法が施行されるとともに、加工食品の原料原産地表示については、閣議決定された「消費者基本計画」において「順次実態を踏まえた検討を行う」こととされ、同じく閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」においては「実行可能性を確保しつつ拡大

に向けて検討する」ことと整理されています。

また、「総合的なT P P 関連政策大綱」において、「原料原産地表示について、実行可能性を確保しつつ、拡大に向けた検討を行う」こととされました。

これを契機として、「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」が立ち上げられ中間取りまとめの公表に至ったという背景でございます。

検討会の中でも、委員などからも、この制度には問題があるといった意見も提出されております。中間取りまとめに係る説明会の中では、重量割合上位1位のみを義務表示の対象とすることや、例外表示に批判意見もありますが、現行制度よりは前進し、消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保にも合致するものであるとの説明でございました。

「中間取りまとめ」の全文については、消費者庁ホームページに掲載されておりますので、必要に応じてご確認ください。

○高谷会長

坂上委員、いかがですか。

○坂上委員

丁寧なご説明で理解できました。特にございません。

○高谷会長

それでは、議事が終わりましたが、全体を通して、ご意見、ご質問がございましたらいただきたいのですが。福原委員はいかがですか。

○福原委員

一つお聞きしたいのですが、食品衛生監視指導計画の中の4ページの一番下のところに、「消費者を対象とした食品表示基礎講座を開催」ということが書かれています。それはいつ頃どのように開催されるのか。できたら、栄養士会としても参加をしたいなとい

う思いがありますので、お知らせいただけたらありがたいと思います。

○高谷会長

事務局からお願いします。

○事務局

こちらに関しましては、その文章の続きにございますように、その受講者等を食品表示サポーターとして登録するということになっておりまして、一般の消費者の方に普段の買い物の中で食品表示をご覧いただき、定期的にご報告いただくという制度を、県で以前からしているのですけれども、サポーターに応募いただいた方に対して食品表示基礎講座を開催させていただいております。

○高谷会長

以上でよろしいですか。

○福原委員

それは、ホームページか何かで今まで紹介されていたのでしょうか。

○事務局

サポーターに関しましては、県のホームページでもご紹介させていただいておりますし、また年に1、2回開催しておりますリスクコミュニケーションの際にも配付資料として情報提供させていただいております。

○福原委員

ありがとうございます。

○高谷会長

それでは吉田由香委員、何かございませんか。

○吉田（由香）委員

この懇話会の趣旨とは外れてしまうかもしれないのですが、先ほどのGAPの説明のところで、資料7の「適正農業規範」のところで、点検項目の「③労働安全確保」と「④その他」ですが、もちろんどれも大事なことだと思うんですが、この頃、農業に携わる方がだんだん減ってきていて、後継者もないという中で、求めるばかりではなかなかしんどいのかなというか、援助というか、支援というか、こうありたいと思うのは多分農業の方は誰でもそう思っておられると思いますけれども、分かっているけどもなかなかそこまで手が回らないとか、手続とかも高齢の方にはしんどいと聞いたこともありますので、そのあたりがちょっと気がかりなところですよ。

○高谷会長

この件について、農業水産振興課から説明いただけますか。

○農業水産振興課

GAPに関しての支援のところで、今具体的にさせていただいているのは、先ほどの写真のような講習会をさせていただく、あとは高齢者の方がどこまでできるかどうかというのはあるんですけども、より取り組みやすいソフト、スマートフォンでアプリを使って作業日誌を書く手段とか、そういうようなことを紹介なり支援をさせていただいているところでございます。

あと、GAPというと、難しく考えてしまうのですが、その前段としまして、作業日誌や農薬散布の記帳、そういうところをまず行うことをベースとしてしております。昨今トレーサビリティも求められることが多いので、そういうところから取り組むというような指導をさせていただいているところです。

○高谷会長

吉田委員、よろしいですか。

○吉田（由香）委員

はい、よろしく申し上げます。

○高谷会長

吉田由美子委員、何かございますか。

○吉田（由美子）委員

H A C C Pですが、やはり一般の消費者ってなかなか知らないですね。どのような広報を、県民だよりで知らせるといっても、やはり見る人と見ない人の差というのが結構あると思うので、分かりやすく県民に伝える方法というのは、何か考えていらっしゃるのかなと思いました。

○高谷会長

今の質問ですが、事務局いかがですか。

○事務局

分かりやすい手法というのはなかなか難しいかと思うので、どちらかといえば、県民だよりなどで県民に広く広報する際には、分かりやすい広報材料を使って分かりやすく説明していかなければならないと思っています。これは、この懇話会でもずっと言われていることですし、前回も座長から難しい言葉を使い過ぎるというご指摘もありますので、なかなか分かりやすいというのは難しいかもしれませんが、いろんな媒体を使って、専門用語を極力排除して分かりやすくH A C C Pというのはこういうもので、食の安全に寄

与していますよということを伝えていかなければならないと思っているところです。

○高谷会長

そういう意味ではGAPも問題なんですよね。GAPって何だという話になるので、横文字や片仮名を使うと、それに対するアレルギーの方もいらっしゃるだろうから、その辺はそれぞれ努力していただく必要があるのかなと思います。よろしくお願いします。

○事務局

分かりました。

○高谷会長

それでは、次に大倉委員は何かございませんか。

○大倉委員

私は奈良県特用林産振興会というところに加盟しておりまして、キノコの生産販売をしている者が加入している団体です。そこで事務局をやらせていただいていますけれども、今日の話でもありましたように、加工前の原材料、キノコも入ると思います。各生産者は無農薬で生産をしております。

ただ、植菌室や生産ハウスを消毒するときには、気をつけてみんなやっているつもりですけれども、消毒薬が間違っって入ってしまうということは絶対許されることではありませんので、そこら辺はみんな気をつけてやっております。県民の皆様には安全安心なキノコを供給できるように、これからも頑張っていきたいと思います。

それと、ジャガイモの件です。学校で食育の一環として、校庭でサツマイモやジャガイモ、簡単ですので栽培されると思いますけれども、多分そんなに知識がない先生もおられると思いますので、地域で生産されている生産者に指導していただいて、植えつけから、最後の食べるころまでを指導していただいたら、事故は減るのではないかなと思っています。

ます。また、その辺も考えて県の指導もよろしく申し上げます。以上です。

○高谷会長

大変大事なご意見で、本来は学校の先生がきちっと教育してくれればいいんだけど、先生もやることがたくさんあって、そこまで手が回らないという方もいらっしゃるのかもしれませんが、農家の方にも協力していただいて栽培するというのは、良いことかと思えますので、農林関係の方と食品衛生の関係の方、それと学校給食関係の方々、それぞれ連絡をとっていただくのが大事かなと思います。

それでは岡山委員、何かございますか。

○岡山委員

私からは「奈良県食品衛生監視指導計画」、資料2の4ページについて教えていただけますか。

「①ウイルス性食中毒」の3行目になるのですけれども、「調理従事者を対象に、手洗いの励行や健康管理、食品の衛生的な取扱いや加熱の徹底について指導します」と、こうあるのですけれども、これはいつどのタイミングで、どなたがどのような指導をされるのか、お尋ねしたいのですけれど。

○高谷会長

では事務局からお願いします。

○事務局

食品衛生監視員による通常監視のときに、そういった項目を指導させていただくこととなります。あとは、食中毒予防のための講習会の参加者に対しましても、一般的な衛生管理の中にこれは全て入りますので、お話しさせていただいて、知識を高めていただくというのを想定しております。

○高谷会長

大量調理施設を例にとると、学校給食とその他の大量調理施設と両方ありますよね。学校給食については教育委員会と連携してますよね。だから、保健所だけじゃなくて、教育委員会と協力しながらそういうことをやっていかないと効果は出ないんじゃないかなと思います。だから単独で監視指導するのではなくて、多分教育委員会とセットの世界ですよ。教育委員会に黙って行ったら怒られちゃうじゃないですか。私も経験があるから。そこは連携をとりながら、学校給食については指導をすることになります。一方、その他の大量調理施設については、単独で保健所が動くんだろうと思います。

○岡山委員

調理従事者に関しては、今事務局からご説明いただきましたように、食中毒予防の講習会等で啓発しているということなんですけれども、県ではこの講習会は年にどれぐらい開催されておられるのでしょうか。

○高谷会長

事務局いかがですか。

○事務局

手元に資料がございませんので、申し訳ありませんが開催回数については明言できないのですが、各保健所に対して講習会の申込みがあります。その中で従事者に対しまして、衛生管理の方法をお伝えしております。

○岡山委員

分かりました。もう一点すみません。「③寄生虫による食中毒」のところですけども、るアニサキス、クドアという食中毒についてです。これは生食用としてヒラメの販売は禁

止されてはいませんよね。飲食店などが、仕入れ業者から刺身用でヒラメなどを購入して、刺身で提供して事故が起きたというときの責任はどうなのでしょう。

○高谷会長

事務局いかがでしょうか。

○事務局

責任といういい方は非常に難しいかと思いますが、当然食品衛生法上の責任もあれば、色々な責任があると思うんです。

食品衛生法上は、そういうものを提供してはならないということになっておりますので、そこに、いわゆる過失があったものとして、原材料に問題があったとしても、それを提供したということ自体は事実ですし、調理に使ったということも事実ですので、責任はないかと言ったら、それは当然販売者はもとより、その飲食店にも責任はあると考えております。

ただ、その道義的な責任であったり、その賠償的な責任については、また別の話だと思えますけれども、食品衛生法上は販売や調理など、提供してはならないとなっておりますので、そこは責任があると思います。

○高谷会長

それはどちらに責任があると考えていますか。

○事務局

販売したところと飲食店の双方と考えます。

○高谷会長

ということですよ。両方ありますよ。

○岡山委員

最終の飲食店ですよ。

○高谷会長

違います。飲食店に売ったところも、使ったらだめな食品を売ったと。それを調理して出した飲食店も。だから2人、両方になります。

○岡山委員

同等ですね。

○高谷会長

はい、両方にありますと。そういうことです。

○岡山委員

分かりました。

○高谷会長

判例があるんですよ。

○岡山委員

お教えいただけますか、その判例というのを。

○高谷会長

判例は卵豆腐を作って売って、それで食中毒を起こした事例です。その判例は、汚染された卵を販売した業者にも責任があるということで、両方に責任があるという判例がある

んです。はるか昔ですけどね。何十年も前ですけども、卵豆腐事件でそういう事例がありますから、両方駄目なんです。知ってたか、知ってないかというのは関係なく、そういう病原微生物に汚染された卵を売った業者と、その卵を使って卵豆腐を作った業者、両方駄目なんです。

○岡山委員

もう一つよろしいですか。

5 ページ目の「H A C C P 等、自主衛生管理体制の普及促進」のところで、平成 28 年度の厚生労働省委託事業「地域連携 H A C C P 導入実証事業」について、地場産業である三輪素麺への H A C C P 導入支援を実施されたということでございますけれども、この三輪素麺の事業者が将来的に H A C C P を導入したい、H A C C P を取得したいという意思を示された場合、これは、ならハサップの導入、認証の方向でお考えになられているのでしょうか。それをお聞かせいただけますかね。

○高谷会長

事務局お願いします。

○事務局

今年度モデル事業者を三輪素麺事業者で 2 社選定させていただいて、導入支援を行ってきましたが、現在のところ、導入支援を行った 2 社については、「ならハサップ」を取得したいとの意向を持っておられて、その方向で進んでいると聞いております。

このモデル事業者以外にも、三輪素麺を製造している二つの団体があるのですが、そちらからも、何社かというのは具体的には聞いていないんですけども、「ならハサップ」の取得に向けて、同じように頑張っていきたいと聞いております。

○岡山委員

ありがとうございます。

○事務局

付け加えになりますが、当然H A C C Pは推進していきますけれども、「ならハサップ」でないとH A C C Pではないという話ではありません。「ならハサップ」をH A C C P推進の一策としたいと考えているところです。H A C C Pを取り入れる中で、「ならハサップ」を取る、取らないというのは、事業者の自由ですし、他にもI S Oなどもありますので。でも、我々としては、折角の制度ですから、「ならハサップ」の認証を目指してはどうですか、という話はしていきたいということでございます。

○高谷会長

よろしいですか。

○岡山委員

ありがとうございます。もう一点だけよろしいですか。

8ページの「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」の一番最初の「食品衛生管理者等の設置」の②のところでございます。「食品衛生責任者等がその責務を適切に果たすため、食品衛生責任者等に対し、衛生意識の向上を図ります」。これも先ほどと同じように、いつ、どういう場面で、どのように発信されるのお聞かせいただけますでしょうか。

○高谷会長

事務局お願いします。

○事務局

これにつきましても、食品衛生責任者に対して監視指導の際に、お話しできる機会があ

れば指導するということと、奈良県食品衛生協会にご協力をいただいています「食品衛生責任者実務講習会」の中で、食品衛生責任者の方も多く受講されておりますので、その中でも話をし、食品衛生責任者の責務についても再認識いただくということを考えております。

○岡山委員

その、私ども食品衛生協会が開催させていただいております「食品衛生責任者実務講習会」でございますけれども、年2回開催をさせていただいておりますが、非常に参加者が少のうございます。といいますのは、これは強制でなく任意でございますので、受講されてもされなくてもペナルティがないというようなところでございまして、できますれば、私ども協会としましては、でき得る限り最新の知見を食品衛生責任者の方々にお伝えしたい、最低でも営業許可更新のときには、できれば全員受講いただいて、最新の知見を学んで食中毒予防に活かしていただければと思っているのですが、残念ながら、全国的にも義務化という制度にはなっておりませんし、奈良県におかれても義務化されていないので、できる限り県民の安心安全を守っていくために、各保健所様から責任者の方々に受講いただけるようにご案内いただければと思っております。以上でございます。

○高谷会長

岡山委員からの要望について、ご検討の程よろしく申し上げます。

○事務局

それに関しては努力させていただきます。

一点だけ付け加えてよろしいでしょうか。先ほどの通常監視の関係です。ご存じのとおり、通常監視のときは施設基準だけではなくて、基本的には営業時間中に立ち入りますので、管理運営基準もしっかり見ていきます。そこには調理従事者もおられるし、食品衛生責任者もおられる。その中で、きちんと適切に管理運営ができているかというのを見ます

ので、確かに講習会というのは大事かと思いますが、通常監視の中で、個々のお店の個々の従事者に対して指導していくというのも、またすごく大事なことと思っていますので、食品衛生協会さん、その辺のご協力もよろしくお願ひしたいと思っています。

○高谷会長

監視指導を満遍なくやるというのは、また監視員の数も限られているから、なかなか難しい話だろうと思います。講習会でもいいから是非受けるようにしていただくのがいいのかなと思うんですね。多分奈良県もそうだと思いますが、監視率って、法定監視回数がないですから分かりませんが、多分きつんだらうと思うんですよ。飲食店が何件あって、それ全部回り切れるか、1年で回り切れるかって無理な話だと思うので。実働の監視員さんは大変少ないのです。全国的に少ないです。全国で許可施設が200万施設ぐらいあると思うんですね。それを監視指導する監視員は、3,500人ぐらいしか全国にいないはずですよ。とてもとても足りるはずがないです。しかも併任が結構いるので、実質動ける人数は1,600人から1,700人ぐらいかと想定できます。食協さんもそういう意気込みが大変強いので、よく活用するのも手かなと思うので、県庁の方々もよく考えていただければよいかなと思っています。

それでは下谷委員、何かございますか。

○下谷委員

私は奈良県の旅館・ホテル生活衛生同業組合の者なのですが、以前に食品の偽装問題がありまして、県民の方々、行政の方々に大変ご迷惑をおかけしたことを改めてお詫び申し上げたいと思います。

旅館・ホテル組合といたしましては、奈良の良い印象を持って泊まっていただく意味で、調理者自身にはまだまだ浸透していませんが、このHACCPを私も先頭に立って、我々旅館・ホテルの経営者といたしましては、食品をおいしく食べていただくように調理するというのが一番の目的でありまして、その根底には安全に調理できるということがそ

の礎になると思いますので、H A C C Pの手法を取り入れまして、奈良県旅館・ホテル組合のほうにも職員の方にまた講習に来ていただいて、ますます奈良のホテルにお泊りいただいたお客様が安心して食事を召し上がっ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、よろしくお願ひしたいと思ひます。以上でございます。

○高谷会長

下谷委員から大変心強いお話を聞いたので、ぜひ行政としてもお手伝いをして差し上げればと思いますので、よろしくどうぞお願ひします。

そろそろ時間ですが、一言だけ申したいと思ひます。

ジビエ料理の話が出ていたのですが、ジビエだけは皆様方、大変気をつけていただきたい。ジビエを生や加熱不十分な状態で食べると、昔はトキソプラズマなどいろんな原虫がいて、失明してしまっただとか、いろんなことがあったんですけど、今はE型肝炎に罹患する可能性が高いんですね。E型肝炎はこういう野生動物に結構いるんですよ。特に危ないのはイノシンです。イノシンは加熱不足で食べると危ないですよ。ジビエというのは何語か分かりますか、フランス語ですよ。フランスの貴族が猟をして、その狩りをした肉を調理して食べる。彼らは長い経験上、どういう食べ方をしたら危ないかを理解した上で食べている。何でもかんでも生でいいという、そんなばかな話ではないんです。

国立感染症研究所のホームページを皆さん見ていただいたら分かると思うんですが、E型肝炎は結構増えてきています。イノシン肉に熱を余り通さないで食べて、E型肝炎に感染をしたという人がいるのです。鹿でもたまに感染しますが。

だから、イノシンが一番危ないので、野生動物を増え過ぎたから何とかしようよって、ジビエ料理も広まっているのですが、E型肝炎にかからないようにしなきゃいけないということも大事です。

通常健康な人がE型肝炎に罹患しても、症状は一過性です。稀に劇症肝炎になります。劇症肝炎になったら治療の施しようがありません。肝臓総取り替えです。

こういうことも踏まえて、そういう恐ろしい病気に罹患する可能性もありますよという

ことを理解した上で、ジビエをしっかりと指導していただきたいですし、皆さん方もそれぞれのところで教育してあげてほしいと思います。

ちょうど時間になりました。これで全部終わりましたので、事務局にマイクをお返しします。

○事務局

ありがとうございました。それでは、閉会にあたりまして、課長姫野より、挨拶を申し上げます。

○姫野課長

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

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

本日の議題の中で何点か宿題等をいただいておりますが、学校教育の中の給食の現場における教育ですが、先ほど回答が出来ておりませんでしたけれども、教育委員会から教育研究所において栄養教諭などが集まる機会に講師依頼を承っております、求められたテーマに沿って、教育研究所の所在地を管轄する中和保健所から食品衛生監視員を講師として派遣しております。

H A C C Pについても、普及に関して宿題を頂戴しましたので、普及に努めたいと思います。県民の皆様に対する広報の一つとして、地域P T Aや高齢者の団体など色々な方々から食品衛生に関する講習会の依頼がございますけれども、講習会の中でH A C C Pについてもお話をさせていただいているところでございます。

リスクコミュニケーションにつきましては、会長から双方向の意見交換という点について宿題を頂戴いたしました。最近行政で計画等を策定するにあたりましては、それぞれの過程の透明性や双方向の意見交換が重要視されているところでございます。本日議題と

してお出ししております「食品衛生監視指導計画」につきましても、食品衛生法では県民の意見を反映するとなっており、国の解説では、パブリックコメントを実施するだけでは県民の意見を反映したことにはならないと解釈されており、少なくとも頂戴した意見に対してどのように対応するかということを県民と直接対話出来ない場合には、このような懇話会で県民を代表している皆様方と意見交換をして、計画を修正して策定することとして対応させていただいております。

双方向のリスクコミュニケーションにつきましては、関係者を集めた講演会等でありましたら、基礎講演をして、パネルディスカッションをしてその後に意見交換をするのが一般的でございますが、県民を対象といたしますと、このような内容では長いという意見が多ございまして、なかなか県民を対象とした講演会等で双方向の意見交換をすることが難しい課題でございまして、今後も研究を重ねて参りたいと思っております。

今後とも、委員の皆様と事務局・関係課との相互の理解を深め、食品の安全・安心の確保の推進が図れますよう、有意義な懇話会の運営に努めてまいりますので、今後ともよろしく願いいたします。本日は、誠にありがとうございました。