

<第29回奈良県食品安全・安心懇話会議事録>

○事務局

お待たせいたしました。本日はお忙しいなか、ご出席をいただきましてありがとうございます。

ただいまより第29回奈良県食品安全・安心懇話会を開催いたします。私は、本日の司会を務めさせていただきます消費・生活安全課の本岡でございます。よろしくお願いいたします。

初めに、この度、新たに懇話会委員にご就任いただきました紀本様のご紹介をさせていただきます。

紀本様、どうぞご起立をお願いいたします。

奈良県農業協同組合において清水弘様が常務理事を退任されました。それに伴い、専務理事の紀本澄男様に懇話会委員を委嘱させていただきました。どうぞよろしくお願いいたします。

○紀本委員

今回、委員ということで選任いただきまして、奈良県農協で販売の担当をしております紀本と申します。県一農協ということで、農畜産物の関係をやらせていただいております。特に小さな県ということで、農業県ではなくて消費県の中の農業協同組合ということでございますけれども、平成28年の農協法改正で農業所得の増大ということで強く言われておりますので、その辺をやはり販売をしっかりやっていこうということで、昨年の7月から就任をさせていただきます。今になっております。

この委員会でいろいろ皆様の意見をお聞きさせていただいて、安全・安心な農産物の供給というところをひとつ考えていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局

それでは、開催に当たりまして、当課課長姫野より挨拶を申し上げます。

○姫野課長

皆様、こんにちは。懇話会の事務局を担当しております消費・生活安全課の姫野でございます。本日の会議の開催に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様方におかれましてはご多用中にもかかわらず、ご出席いただきまして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、この場をお借りいたしまして厚く御礼申し上げます。ありがとうございます。

さて、会議のたびでございますけれども、ご挨拶の際に食品衛生にかかわるトピックスをご紹介させていただいているところでございますが、皆様ご承知のとおり、食品衛生法につきましては、改正に当たりまして3月13日、昨日でございますけれども、閣議決定した。また、健康増進法につきましては3月9日に閣議決定いたしまして、今国会に提出いたしまして、早期成立を目指すということをお聞きしているところでございます。

食品衛生法につきましては、これまでから懇話会でも触れておりますとおり、HACCPの制度化が予定されております。また、広域的な食中毒事案への対策強化、営業許可制度の見直し、食品リコール情報の報告制度の創立などでございます。

健康増進法につきましては、受動喫煙対策が柱となっているところでございます。詳しくは後ほどの議事で取り上げますが、制度の周知を図りまして県民の皆様方がより安心して生活できるよう努めてまいります。

また、以前の会議でもご説明いたしましたが、平成28年度、昨年度には県におきまして厚生労働省委託事業の地域連携HACCP導入実証事業を活用いたしまして、三輪そうめん製造施設に対するHACCP導入を支援したところでございます。

一方、県の認証制度である「ならハサップ」の運用につきましては、本日ご出席の坂上委員が代表をお務めいただいております特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会様大変お世話になっておりますが、明日15日には三輪そうめん製造業者に対しまして、県から施設認証することとしております。

なお、地域連携HACCP導入実証事業でございますが、今年度は奈良市におきましてこの事業を実施されているところでございます。今後とも法に基づくHACCPの制度化に向けまして、取組を進めてまいりたいと考えているところでございます。

終わりに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、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お願いいたします。

○事務局

議事に先立ちまして、本日ご出席いただきました委員のご紹介をさせていただきます。

正面は会長の公益社団法人日本食品衛生協会学術参与、高谷幸様です。

正面に向かって左側からです。奈良県食生活改善推進員連絡協議会、吉田由美子様。

奈良県養鶏農業協同組合、廣井洋司様。

奈良県農業協同組合、紀本澄男様。

奈良県旅館・ホテル生活衛生同業組合、下谷幸司様。

日本チェーンストア協会関西支部、内田嘉信様。

市民生活協同組合ならコープ、山中教義様。

元近畿大学農学部教授、坂上吉一様。

奈良佐保短期大学特任教授、矢和多多姫子様。

なお、公募委員の吉田由香様、奈良県生活学校運動推進協議会、西谷恵美子様、奈良県特用林産振興会、大倉忠肇様、公益社団法人奈良県食品衛生協会、岡山日出男様、公益社団法人奈良県栄養士会、福原圀子様につきましては、所用のため欠席でございます。

出席幹事課につきましては、お手元の座席表のとおりでございます。

続きまして、本日お配りした資料のご確認をお願いいたします。

一つ目、「第29回奈良県食品安全・安心懇話会次第」、「座席表」、「奈良県食品安全・安心懇話会委員名簿」、「奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱」、「奈良県食品安全・安心懇話会開催状況（第25回から第28回）」の分でございます。「第29回懇話会における委員からの意見交換提案事項」、この6つの資料でございます。

その他の配付資料としまして、資料1「平成30年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）の概要」です。資料2が「平成30年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）」、資料3としまして「平成30年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）」に対する意見募集結果について、資料4、「平成30年度奈良市食品衛生監視指導計画（案）」、資料5「食情報のウソとホントを見抜く方法（アンケート結果）」でございます。資料6「食品衛生規制の見直しに関する骨子案（食品衛生法等の改正骨子案）」となっております。資料7「平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業について」、資料8「健康増進法の一部を改正する法律案概要」、資料9「平成29年度HACCP研修会まとめ」、資料10「奈良県におけるGAPの現状と今後の取り組み」、資料11が「食中毒の防止対策についてゲーム感覚で学ぶツール」

以上、11の資料でございます。不足等はございませんでしょうか。

ないようですね。それでは、懇話会の設置要綱に基づきまして座長を、高谷会長にお願いしたいと思います。よろしく申し上げます。

○高谷会長

それでは、まだまだ慣れない座長でございますが、順次進めさせていただきます。

本日は冒頭お断りしますが、傍聴の方がみえられております。傍聴される方は傍聴要綱に従って懇話会の円滑な進行に御協力をいただきますよう、お願いいたします。

それから、この会議は予定としては午後4時までということになっております。結構時間があと2時間ないんです。1時間50分ほどですけれども、これについて委員の方々、議事がスムーズに進みますよう、ご協力をお願いしたいということでございます。

それでは、議題の1です。「奈良県食品衛生監視指導計画（案）について」、事務局から説明をお願いします。

○事務局

事務局よりご説明いたします。お手元の資料1から3をご準備ください。

また、資料4として奈良市の監視指導計画案も含まれておりますが、中核市である奈良市は独自に計画を策定しておりますので、ここでは県の監視指導計画等についてご説明いたします。

まず、食品衛生監視指導計画ですが、こちらは食品衛生法第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を行い、提出意見とそれに対する県の考え方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を付けております。これに沿ってご説明いたします。適宜、資料2の計画本文もご覧いただければと思います。

資料1に基づきご説明いたします。当計画の目的、実施対象、実施期間は記載のとおりになります。

実施に当たっての基本的方向として、一つ目、食品供給行程、いわゆるフードチェーンの各段階における監視指導、二つ目として食品の試験検査の実施、三つ目として食品に起因する健康危害の防止、四つ目、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促進、五つ目として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、六つ目として県民への情報提供と意見交換を挙げています。

資料1の裏面をご覧ください。

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

次に、昨年度計画からの主な変更点を6番に示しております。計画本文のページ数も参考にご覧ください。

計画本文のまず6ページになります。資料2の6ページになります。

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、こちら近年の食中毒発生状況を踏まえ、文言を修正させていただいております。

次に計画本文の7ページ、資料2の7ページになります。

こちら、適正な食品表示の監視指導というところに、平成29年9月から義務化されました全ての加工食品への原料原産地表示についての周知を追加しております。

三つ目ですが、こちら資料2の計画全般についてになります。分かりやすく、また

読みやすくするというので、文字の間隔であったり、フォント、あとサイズ、色を変更させていただきまして、また監視や検査、意見交換等の写真を追加しております。

写真については2ページ及び13ページにあります。

当計画案につきましては、昨年12月21日から本年1月19日の1カ月間、意見募集を行っております。その結果について3名の方から11件の意見をいただきました。

資料3をご覧ください。

こちらで意見募集結果について提出された意見と県の考え方を取りまとめているので、ご説明させていただきます。資料2の計画本文とこちらの資料3について、両方を見比べながらご覧いただければと思います。

まず資料3のNo.1、計画案で言うと資料2の4ページと15ページになります。

内容としましては昨年12月27日から本年1月23日の間に意見募集が行われていました第3期奈良県食育推進計画案と奈良県食品衛生監視指導計画との連携についての意見がございました。これに関して奈良県食育推進計画の実施部署は本懇話会の幹事会の構成員であり、以前より連携確保、情報共有を行っていること、また食品衛生監視指導計画は、先ほども説明しましたように、年度計画として毎年度定めるものとなっておりますが、将来展望を見据えて策定しておりますので、方向性は一致していただきました。

次に資料3のNo.2からNo.4をまとめてになります。計画案関係箇所は資料2の6ページになります。

内容としましては、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、アニサキス等に対する食中毒予防対策の強化、啓発について意見がございました。これに関して、ウイルス性食中毒、細菌性食中毒、アニサキス等の寄生虫による食中毒は当計画におきましても重点的に監視指導を実施すべき項目に挙げており、引き続き事業者に対して監視指導及び啓発、情報提供を行います。

また、県民に対しましても、ホームページ等の内容を充実させ、引き続き啓発しますとさせていただきます。

次に、資料3の2ページ目のNo.5になります。計画案の関係箇所は資料2の7ページになります。

食品表示法についての県民への学習と周知についての要望がありました。これに関して関係部局との連携に努め、情報提供に努めますとさせていただきます。

次にNo.6、計画案の関係箇所は同じく資料2の7ページになります。ならハサップを導入する事業者をさらに増やしていただきたいとの要望がありました。これに関してならハサップの認証取得を希望するか否かは事業者の判断になるところですが、より多くの事業者に認証の取得に取り組んでいただけるよう、引き続き啓発に努めますとさせて

いただきました。

次に資料3の3ページ目になりますが、No. 7からNo. 9をまとめてになります。計画案の関係箇所は資料2の11ページになります。

内容としましては、いわゆる健康食品による健康被害への安全対策及び県民への情報提供、啓発について意見がございました。これに関して当県において、いわゆる健康食品との因果関係が立証された健康被害事例は発生しておりませんが、安全衛生確保の必要性については認識しており、監視指導の際に健康食品を製造している事業者に対して製品等の製造管理に関して指導を行い、健康被害の申出、受付状況等についても確認を行います。

また、食に対する不安を解消するため、食の安全・安心に関する総合窓口として各保健所に食の安全相談窓口を設置し相談を受けています。

また、食品衛生に関する動向や県民のニーズを勘案し、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、No. 10、計画案の関係箇所は資料2の12ページになります。HACCP手法の導入及びならハサップの事業者の普及啓発及び県民への周知啓発の充実について要望がございました。

これに関してHACCPの制度化につきましては、今後の国の動向を周知し、事業者がスムーズに取り組めるよう、情報提供に努めます。また、ならハサップを含め、HACCPについては、機会を捉えホームページや県の広報紙に掲載し、HACCPについての理解が深まるよう周知、啓発に努めますとさせていただきます。

最後になりますが、資料3の4ページ目、No. 11。計画案の関係箇所は資料2の13ページになります。

食品の安全に関するリスクコミュニケーションの強化について要望がございました。これに関して食品衛生に関する県民のニーズを勘案し、適時、適切な情報発信に努めますとさせていただきます。

なお、本年2月16日に開催しましたなら食に関するリスクコミュニケーションの実施結果につきましては、後ほどの議事でご説明させていただきます。

以上、長くなりましたが、各意見とそれに対する県の考え方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合わせて検討させていただき、最終的には平成30年度の計画として3月中に策定したいと考えております。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。3月中にまとめるとなると、あと日程が余りないから急いで

やらないといかんだらうと思うんですが、今の事務局の説明について何かご意見等ございますか。坂上先生、何かありますか。特にないですか。

○坂上委員

特にございません。

○高谷会長

この資料3の意見の中で、例えば6番とか10番というのは、国の言っているHACCPの制度化に伴う関連という認識を私は持ってまして、これについては結構皆さん方、ならハサップさえ取れば、この制度化には十分対応できるはずですから。そういうことになるはずですから、ぜひ皆さん方、委員の皆様方も含め、県ももう少し力を入れてならハサップの普及に努めていただければ、これは十分対応できるという認識をしております。今の質問と答えを聞きながら、ああ、これは、ならハサップで対応できるなど思いますので、ぜひそのように努力をしていただければと思います。

ほかにないようでしたら、議題2に移りますが、よろしいですか。皆さん、ご意見ないようでしたら議題の2に移ります。

続きまして、議題の2、「なら食に関するリスクコミュニケーション」の実施結果について、事務局からお願いします。先ほどの質問とちょっと関連あるのかな。

○事務局

平成30年2月16日に学園前ホールにて、なら食に関するリスクコミュニケーションを開催しましたので、その実施経過を報告いたします。

開催当日は毎日新聞社生活報道部編集委員の小島正美さんを講師にお招きして、「食情報のウソとホントを見抜く方法」と題しましてご講演いただきました。

小島さんは新聞記者の視点から食品のリスクの見方、信頼できるメディア情報の見極め方について分かりやすくご講演いただき、また講演後の参加者との意見交換では、活発な意見交換が行われる盛況振りでした。懇話会委員の先生方にもご参加いただき、ありがとうございました。

参加者の理解度や満足度を確認することを目的として、講演後にアンケートを実施いたしました。

資料5をご覧ください。

今回137名の方にご参加いただきました。その内訳として、(2)年齢、(3)職業にありますように、幅広い年齢層の消費者の方に多数ご参加いただきました。

次に、裏のページになりますが、(5)講演会に参加された目的については、食に関し

て興味があったからというご意見が多く、(6)講演の内容については満足、やや満足との回答をされた方が95%と多数を占めました。

(7)や(8)にありますように、講演会によって食の安全・安心について理解が深まり、講演会で知った内容を食生活に生かせるというご意見を多数いただき、有意義な結果が得られました。

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

「マスコミ論が大変勉強になりました。このような講演を幅広く実施してほしい。情報をどう受けとめ、理解していくか考えたいと思います。」などのご意見、ご感想をいただきました。

今後も、なら食に関するリスクコミュニケーション、また、各保健所単位での比較的小規模なリスクコミュニケーションを実施していきたいと思っております。

以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。ただいまの事務局からのご説明ですけども、それに対するご意見等ございますか。ご質問も含めて。

特にありませんか。随分照れているのか、今日は皆さんお静かみたいですね。

リスクコミュニケーションというのは大変難しいんですよ。一方的に話をして、相手が理解したか、しないかを確認せずに、時間が来たからこれでやめますというのは最悪の状態なはずなので、お互いにその意見を言い合って、お互いが理解をするというのが一番リスクコミュニケーション本来の姿であるんですけど、役所がやると大体時間を決めといて一方的に話をして、時間が来たからこれで終わり。反対意見があろうが、なかろうが終わりというのが常なのですが、今回の「食情報のウソとホントを見抜く方法」というのは、今まで知らなかったことを言われたもんだから、なるほどなと感心してしまったのではないかなと思うんですけど、こういうのも一つですが、本当はいろんな事項別の議題でリスクコミュニケーションをやれば一番いいんだと思うんですけど、役所がまた大変なんですね。これやり出すとね。実際に皆さん方、消費者の方々に本当に理解してもらおう、お互いに理解し合うというのは結構、方向性が違うことをやると大変なことになるので難しいんですけども、今後はそういうことにもトライしていただければありがたいなというふうに思います。

ほかにないようですから、それでは議題の3に移ります。

続きまして、議事の3、「食品衛生規制の見直しについて」、事務局から情報提供をお願いします。

○事務局

食品衛生規制の見直しについて情報提供いたします。

国におきましてHACCPの制度化に向けて数年前から検討してきたのは、ご承知のとおりですが、本年1月19日から2月7日にかけて資料6にあります食品衛生規制見直しに関する骨子案（食品衛生法等の改正骨子案）に関しまして、意見を募集いたしました。その結果、200件余りの意見提出があったようでございます。

提出意見を踏まえまして、食品衛生法等の一部を改正する法律案が昨日、冒頭の挨拶でもありましたけれども、閣議決定されましたので、これから国会で審議され、順調に進めば今国会で可決成立する見込みとなっております。

では、資料6をご覧ください。この資料ですが、1ページから4ページ、これが骨子案でございます。5ページから8ページが骨子案の参考資料となっております。骨子案には七つの項目が掲げられておりますので、今回はこの参考資料を用いてご紹介をいたしたいと思っております。資料の5ページですね。真ん中から下をご覧ください。

①と書いてますけれども、まず1点目でございます。広域的な食中毒事案への対策強化でございます。

昨年8月になりますけれども、関東地方を中心に広域的に発生した腸管出血性大腸菌による感染症や食中毒が発生いたしました。誠に残念ながら、この事件では3歳の女児が亡くなられておられます。この事案の処理に当たり、さまざまな課題が明らかになりました。具体的には食品衛生部門と感染症部門との情報共有が不十分であったり、国と自治体との情報共有が不十分であったため、効果的な調査ができなかったこと、腸管出血性大腸菌の検査手法の違いによりまして、関連性の把握に時間を要したこと、関係自治体がそれぞれに途中段階で情報発信を行ったため、不正確な情報が報道され混乱を招いたことなどが課題となっております。この課題を踏まえまして国や都道府県等が今以上に相互に連携や協力を行うこととし、緊急時には関係者間で構成する広域連携協議会を活用しまして対応する仕組みが新たに加わるということでございます。

続きまして6ページをご覧ください。

2点目でございますが、HACCPによる衛生管理の制度化でございます。

原則として全ての食品等事業者に一般衛生管理に加え、HACCPによる衛生管理を義務付けるというものです。前回の懇話会でも触れておりますので、ごく簡単な説明とさせていただきますが、事業者の規模や営業種によってHACCPに基づく衛生管理を、この資料では基準Aというふうになっております。もしくはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理、基準Bのいずれかの基準により衛生管理を行うこととし、一部例外はありますが、我が国で流通する食品はHACCPによる衛生管理を経たものにする

いうものでございます。

3点目でございますが、下の資料になります。特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集でございます。

健康食品の安全確保の対策を進めておりますが、健康食品の摂取と関連が疑われる健康被害事例は依然として発生しております。食品衛生法におきましては、法律の第6条で腐敗したもの、有害有毒なもの、病原微生物により汚染したもの、また不潔なものや異物が混入した食品は販売等が禁止される仕組みになっております。

また同じく第7条では、これまで食品として食経験がないものや食経験が一般的にあるものであっても、従来の方法と著しく異なる方法で喫食される食品について、食品衛生上の被害の発生を防止するために必要がある場合には、販売等を禁止できるという仕組みになっております。

しかしながら、健康食品による健康被害については、その摂取と健康被害の因果関係の特定は困難であることが一般的でございますので、今申しました法律の第6条や第7条を適用するということが非常に困難であるということになっております。

そこで、健康被害を未然に防止するため、特別の注意を必要とする成分を厚生労働大臣が指定し、その指定された成分を含む健康食品を取り扱う事業者健康被害を得た場合には報告を義務付けるなどといった規制の内容となっております。

続きまして7ページをご覧ください。4点目でございます。国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備でございます。

現状は原則使用を認めた上で使用を制限する物質を定めるネガティブリスト制度というものを採用しておりますが、法改正によりまして今後は原則使用を禁止した上で使用を認める物質を定めるポジティブリスト制度というものに変更するというものです。欧米や中国等では既にポジティブリスト制度を採用しております。また、韓国、台湾、タイといった国でもポジティブリスト制度への導入に向けました検討を進めていることから、国際的な整合を図ろうとするものです。

ちなみに、残留農薬につきましては平成18年から従来のネガティブリスト制度からポジティブリスト制度に変更されており、現状は農薬に関してはポジティブリスト制度で規制をしております。

5点目でございますが、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設でございます。

現状ですが、営業許可業種は34業種存在しております。許可業種以外の営業については、食品衛生法において届出は義務化されておられません。

なお、奈良県及び奈良市におきましては許可業種以外の業種に対しても届出の整備を既に整理しております。

食品を取り扱う全ての業種について、食中毒のリスクを考慮して許可業種にするのか、

届出業種にするのかを見直すこととされております。

まだ固まっていない部分もあると聞いておりますが、許可業種は現在の34業種からは大幅に減ると、そのような予定になっておるということを聞いております。

続きまして8ページをご覧ください。

6点目でございます。食品のリコール情報の報告制度の創設です。

食品等の自主回収が行われた場合に、その情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者には報告を義務付ける内容となっております。

最後、7点目でございます。輸入食品の安全性確保です。

法改正後になりますが、食肉や食鳥肉につきましては、輸出国においてHACCPによる衛生管理を経たものでなければ輸入できないといったことにしたり、輸出国の衛生証明書の添付が必要な食品の種類を増やしたり、公的に位置づけられてないものを位置づけたりするという内容となっております。

以上の対策等によりまして、食品衛生を向上させ、健康被害の発生を減少させるための法改正でございます。

なお、以前の懇話会でも法律の施行時期はいつになるのかといった発言もございました。この資料では触れられておりませんが、私どもに内々に入ってきている情報では、この法律が公布された後、1年以内、2年以内、3年以内と3段階で法律が段階的に施行されるという情報が入ってきております。

その中で、HACCPの制度化につきましては、2年後の2020年、東京オリンピック・パラリンピック開催の年に合わせていくというふうに聞いております。

ただし、冒頭にも申しましたが、間もなく食品衛生法の一部改正する法案が国会に提出されます。まだ、今ちょっとその辺が国会に提出されたということは、衆議院のホームページでは今朝の段階では確認できなかったんですけども、ホームページに載りましたら正式な厚生労働省案が明らかになるかと思えます。

ただ、この施行時期とか改正、規定内容につきましては、国会審議の中で修正される可能性がありますので、その旨をお含みおきください。

以上でございます。

○高谷会長

事務局、ありがとうございます。今の事務局の説明について、何かご意見、ご質問等ございますか。

この法案は私も昨日、厚生労働省に行って課長に直接会って、いろいろ話をして資料ももらったりしたんですけど、基本的にはこの法案は予算関連なんです。予算非関連では

ないんです。H A C C Pは非関連なんですけど、先ほど5ページで説明をされた広域食中毒のところ、広域連携協議会の設置というのがありますけれども、これをするにはやはり予算が必要なんです。県におまえところで勝手にやれよと言うわけにはいかないから、国としても何らかの手当てをしなきゃいかんだろうということで、予算関連ということで少なくとも予算成立後に法案は審議されるというふうにご理解をいただければ。今、国会、このような状態ですから、いつ、どなるかって分からないですが、少なくとも4月以降でないとその審議はされないだろうと。

それと、衆議院の方を見たというのですが、これは参議院先議で行きます。この法案は。そういうのもありだと。衆議院が先か参議院が先かというのは、暇のところを見ながらどっちが先にやったほうが早く審議できるかという、前々から言われてましたけど、この食品衛生法の一部改正案は参議院が先議で行くというふうになってますので、昨日閣議で了解された。閣議で了解されたら閣議が黙って握っとくことないで、すぐ国会に出しちゃう。昨日のうちに閣議決定が終わっていた分が了解されて、国会に出されているんです。それで、参議院先議で行くということで、それは前の私の担当したときの法案は、参議院先議というのがあるんで、そういう方法で動くということでやってます。

ただし、予算が成立後でない、予算関連がありますから、その部分があって予算が成立してからということなんです。

それから、7ページ目かな。先ほどの説明の7ページというか、その前の6ページのところに基準A、基準Bの話は食品衛生法の条文には出ていません。こういうことをやると、これも自民党の中でも議論が出てきてて差別じゃないのかと。基準A、基準Bという分け方自体がこういう表現をしていると差別化につながるんじゃないかと。そういうことではなくて、表面上、そういう言い方があって法律の条文の中では出てこない。だから、政省令で出てくる可能性がある。

ただし、政令だと閣議決定をまたしなきゃいけないんで、閣議で揉めると駄目だから、最低出てくるんだったら省令かなと。省令は厚生労働大臣が決めればいいだけの話なんで、省令でしか多分基準Aや基準Bという言い方は出てこない。出さないのかもしれない。施行のところで解釈上やるかというのがありますけれども、こういう表現は出てこない。

したがって、この6ページのような資料は閣議にはかかってない。かけてません。これ、このまま全部閣議にかかったかというところとそうじゃなくて、法案として、法律として国会に出してもいいような中身でしか出さないんで、このような形になってくるだろうというふうに思います。私の経験上ですよ。

昨日も話したけども、施行日もこのH A C C Pの関連はオリンピック・パラリンピック

クに向けてちゃんとした食事を提供するようにしようよという話なので、多分2020年施行という表現にならざるを得ないのかもしれない。

ただし、そのまま行ったら汲々困るところも出てくるから、どうしようかなと悩んでいるところで、実質、担当部局では3年欲しいんだけどなという考えは持っていますけれども、どう動くかというのは国会次第で大分違って来るかもしれない。国会は、このHACCPの話はもともとそういうことで動いちゃってますから、2020年目途というのは間違いないですけれども、そんな感じであります。

その前から何回か行っているんですが、私が昨日、最新の情報をもらいに行ったところ、そんなところで、午前中話していたらこんなの出ましたよといって紙をくれて。その中に基準A、基準Bはないはずなので、これは出ないだろうというふうに思っております。

それから、施行日も国会がどう動くかです。国会議員の中でオリンピック・パラリンピックに間に合わせるようにちゃんとやれと言われたら、形式上はその日にでき上がったら公布しちゃいますけれども、施行日は2020年となる可能性はありますが、そこはどう考えるかです。

以上ですが、また私がべらべらしゃべっていると4時までには終わらないということになるので、次の議題に移らせていただきます。

続きまして議事の4、「平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業について」、奈良市健康福祉医療部保健所から説明をお願いします。

○奈良市健康福祉医療部保健所生活衛生課

それでは、ご説明させていただきます。資料7をご覧くださいたいです。

奈良市では食品衛生法改正によるHACCPの制度化を見据えて、国の委託事業に参加し、「平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業」に取り組んでおります。

この事業は、地域の業界団体であります奈良食品衛生協会、奈良市旅館・ホテル組合、奈良市飲食店組合の皆様と連携いたしまして、飲食店事業者を対象に、ハサップと呼ばれる食品衛生管理の方法を普及しようとするものです。

業界団体から推薦を受けて選定したモデル事業者にはサップの導入を試みて、導入に当たっての課題や解決策を検討し、結果を取りまとめてモデルケースとして公表するものです。

モデル事業者の方々は奈良ロイヤルホテルさん、春日ホテルさん、志津香大宮店さんという形になっております。

実施期間につきましては平成29年11月からこの3月末ということになっております。

実施状況ですけれども、奈良市では、食品衛生コンサルタント業務を委託した民間の衛生コンサルタントである特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会さんと連携いたしまして、モデル事業者にハサップの導入を支援するとともに、奈良市HACCP普及推進会議を開催して、モデル事業者の取組の報告をもとに、有識者、業界団体、民間の衛生コンサルタント、行政が集まり、課題や解決策、HACCPの普及方策について、意見交換を行いました。

また、この事業のまとめといたしまして、食品等事業者が自主的に学習できる教材を作成し、業界団体と連携した講習会を開催する予定としております。

HACCP導入支援モデル事業ですけれども、11月から2月にかけて行いまして、モデル事業者3件に対して、1件当たり4回の現地支援を実施しました。

また、奈良市HACCP普及推進会議につきましては、1月22日と2月5日に開催しまして、モデル事業者の報告をもとに地域の関係者が集まり、2回の意見交換を実施し、HACCPの普及に連携して取り組むことを確認しました。

この場をお借りしてお知らせなのですがすけれども、今後の予定としましてHACCPを知っていただくための講習会といたしまして、奈良市HACCPの考え方に基づく食品衛生管理講習会の開催を予定しております。奈良食品衛生協会、奈良市飲食店組合と連携した開催（一般飲食店向け）につきましては3月19日、それから奈良市旅館・ホテル組合さんと連携した開催としまして、旅館・ホテルなど向けに3月22日に保健所の方で実施する予定です。

以上、お知らせになりますけれども、それから具体的な内容につきましては次のページ、2ページから資料の方を付けていただいております。ちょっと詳細な説明はもう割愛させていただきますけれども、5ページをご覧くださいまして、基本的には厚生労働省であったり、日本食品衛生協会の方から出ております手引きを基に導入の支援をさせていただいたということになっております。チェック方法を決めてチェック方法の正しさの確認ということで、中心温度計で確認をして科学的に安全なことを確認すると。加熱であったり、冷却の確認をするというような内容になっております。

業界団体の皆様からのご意見としては、中心温度計ではかることで調理に自信が出るようになったというご意見であったり、何とか取り組めそうだというようなご意見、それからできるだけ広く普及して、分かりやすく教えていただきたいというようなご意見など承っております。

奈良市といたしましても、この安全・安心な食事の提供によって奈良市全体の食のおもてなしにつながることを期待しているというようなことと、この事業では業界団体の皆様にご協力をいただきましたので、この場をお借りして御礼申し上げます。

また、今後は業界の方々との講習会を実施しながら、このHACCPの考え方に基づく

衛生管理の普及に努めたいと思っていますので、今後ともよろしくお願いいたします。

以上で説明を終わらせていただきます。

○高谷会長

ありがとうございました。県の会議なのに市の方に出席していただき、なおかつ、ご説明をしていただきありがとうございました。今のご説明で皆さん、何かご意見とかご質問とかございますか。

下谷委員、何かありますか。

○下谷委員

ありがとうございます。このHACCPについての最近というか、去年の11月頃から言葉が出てきまして、私たち旅館・ホテル組合におきましてはまだ言葉として知らない人間もおりますし、これは一体何やろうというようなところがまだまだございまして、保健所の方を通じまして、これからというところだと思うんです。モデル事業者が3社おられまして、そちらの方はいろいろな方の指導をお受けして、立派にやっておられたと思うんですけれども、ほかの業者、いろいろ業者ございますので、まず経営者の方からHACCPについての認識を十分にいたしまして、調理人、HACCP自身の言葉もなかなか分からないところもありますし、このHACCPという制度は私が考えますのには、こういう工程を通じて調理をすれば、余り経験のない調理人でも安心してというか、そういう安心・安全についてきっちりと調理できるというところの方程式のようなものと自分では考えておりまして、今まで熟練の人が勘に頼っていたところを器具を通じて、先ほど言いましたように、余り慣れておられない調理人でも安心・安全に調理できると、そういうところだと考えておりますので、余り難しく考える必要もないと思うんです。その辺を経営者並びに調理師の者に説明して、オリンピックまでに全旅館・ホテル組合、飲食店組合の会員がHACCPについて取り組んで、安心・安全に奈良県、奈良市の飲食店はやっておりますというところを示したいと考えておりますので、これからだと思うんですけれども、取り組んでいきたいと考えております。よろしくお願いいたします。

○高谷会長

下谷委員、ありがとうございます。いい意見を言っていたなと思っているんですけど、坂上委員には私がしゃべるのは大変僭越な話なんですけど、もともとこのHACCPという言葉自体がカタカナで言うからみんな何だそれはという話になるし、PDCAサイクルがうまく回るか、回らないかという話は、またこれまたややこしい話で、もともとHACCPというのは、今までの勘に頼る作り方ではなくて、理屈でそれがち

ちゃんと説明できるようなことにしてねと。科学的にちゃんと自分がやっていることを皆さんにお知らせしてねと、そういうことだろうと思うんですね。

だから、この天ぷらを揚げるときに、俺は勘でこのぐらいで揚げるんだよ、この色を見ながら揚げるんだよじゃなくて、その色が違ったときの温度は何度だったとか、そういうことでちゃんと区別してあげると。それ以下だったらまだだよとか、それ以上やったら揚げ過ぎだぞとか、おいしく食べるのはこのぐらいの、こういう温度で揚げるとこれがうまくいくんだぞ、そういうのをちゃんと記録をしてメモに書いて、それをちゃんとやるようにするのがHACCPの話であって、HACCP、HACCPという言葉だけ先行しちゃって、最後にはPDCAがうまく回っているか、動いているかどうか確認しろよ、何だ、それはという話、プラン・ドゥー・チェック・アクションって、そもそも何それという話になるから、そういう言い方でなくもっと丁寧に物を砕けた説明の仕方をする、また違うかなと思っているんです。

と思っているんですけど、坂上先生、いかがですか。

○坂上委員

意見というのもおこがましいんですけども、ちょっと奈良市の事業に参加させていただいた感想とか若干述べたいと思うんです。

先ほど座長と下谷委員がおっしゃってましたけども、最初、印象として飲食店の調理人方もびっくりされましたけども、今までの経験則を生かしてそれを完璧にするんだというのは海外の人、今、奈良も外国人の方がかなり増えております。しかし、大阪、京都に比べてまだまだ少なく、全国で多分二十四、五番目ぐらいだと思いますけれども、それをより高めていくというの一環かなという感じで奈良市の行政の方が物すごい努力されまして、今、間もなく事業が終わりまして、HACCP導入ツールが出る段階なんですけども、参加させていただきましてHACCP研究会としては非常によかったということで、今後も引き続きいろいろしていきたいなと思っています。

○高谷会長

ありがとうございます。やっぱり片仮名と科学的というアレルギーを起こす人がいるから、それをどうやって業者の方に理解をしてもらうのかというのが大事ことかと思うんですね。その点に関してやさしい日本語に変えてやっていただくというのが一番いいのかなというふうに私も思っております。

それでは、ここでまた時間をとっていると時間どおりに終わらないので議事の5です。

続きまして議事の5、「受動喫煙の防止について」、健康づくり推進課から情報提供をお願いします。

○健康づくり推進課

お手元に資料8をご用意いただきたいと思います。健康づくり推進課の田中と申します。よろしくお願いいたします。

健康増進法の一部を改正する法律案ということで、この資料については平成30年3月9日閣議決定されまして、厚生労働省から公表資料として公開されているものです。

皆様、御存じのとおり、受動喫煙の防止というものについては、新たな法律ではなく、健康増進法の一部を改正するというところで施行される流れとなっております。

望まない受動喫煙の防止を図るため、多数の者が利用する施設等の区分に応じて、当該施設等の一定の場所を除き喫煙を禁止するとともに、施設の管理について権限を有する者が講ずべき措置等について定めるということです。

基本的な考え方としましては、三つの柱がございまして、一つ目が「望まない受動喫煙」をなくす。二つ目が「受動喫煙による健康影響が大きい子ども、患者等に特に配慮する」、三つ目が「施設の類型・場所ごとに対策を実施」ということになっております。

改正の概要が1から2ページ目めくっていただきまして4まで記載されております。

2ページ目をお開きください。

1は都道府県とか地方公共団体の責務ということになっておりますが、まずどのような内容になるかということでございますけれども、2ページ目の2のところ、多数の者が利用する施設等における喫煙の禁止等というところで、その施設についてはAとBに分かれています。原則、屋内禁煙と喫煙場所を設ける場合のルールということでございますが、Aが学校・病院・児童福祉施設等、行政機関、旅客運送事業、自動車、航空機、それからBが上記以外の多数の者が利用する施設という形で分かれています。

Aについては、原則敷地内禁煙ということになっております。敷地内禁煙ということきで、ここに※1というものが付いておりますけれども、下に注釈がございまして、屋外で受動喫煙を防止するために必要な措置がとられた場所に、喫煙場所を設置することができるというふうになっております。敷地内禁煙と言いながら、受動喫煙の防止措置が講じられていれば、喫煙場所を設置してもよいというようなルールになっておりますので、全く敷地内で吸えないという状況ではないというのが、お分かりいただけるかと思っております。

続きましてBですけれども、上記以外の多数の者が利用する施設というふうになっておりますが、原則、屋内禁煙という形になっておりますので、建物の中では吸えないということになります。

それから、その条件といたしましては、喫煙専用室を設けることは可能でありまして、

喫煙専用室において喫煙することは可という条件がこちらの方にも付いております。

例えば、Bの方には全ての飲食店が含まれる形になりますけれども、原則は禁煙でございます。

ただ、その施設の中に喫煙専用室を設けた場合においては、禁煙することが可ということになっています。

この法律がいつから施行される予定かということになるんですけれども、2ページ目の一番下のところに施行期日は2020年の4月1日という形になっております。

そうすると、2020年からは飲食店で喫煙室がないところで、たばこは吸えないかという話になるんですけれども、経過措置の中で、また上の方に戻っていただきまして、別に法律で定める日までの間の措置ということで、既存の特定飲食提供施設、この条件が個人または中小企業で、資本金または出資の総額が5,000万円以下、かつ客席の面積が100平米以下の飲食店については、この法律の施行された後であっても、今あるお店に関しては、ここはたばこの吸えるところですよという表示をしていただくことで、当面の間、喫煙室がなくても喫煙することが可というようなルールになっております。

この別に法律で定める日までというのがいつまでの期間を指すかということは、まだ明らかにされていない状況です。

今、(2)を説明させていただきましたけれども、2の(3)、資料の2ページ真ん中ほどで、旅館・ホテルの客室等、人の居住の用に供する場所は、(1)の適用除外とするということになりますので、旅館・ホテル等の客室については喫煙することが可能ということになっております。

また、(4)で喫煙をすることができる部屋には20歳未満の者を立ち入らせてはならないものとするということで、例えば従業員の方であるとか、お客さんも含めてですけれども、喫煙ができる場所では従業員が20歳未満の方については働けないということになります。

(5)として、屋外や家庭等において喫煙をする際は望まない受動喫煙を生じさせることがないよう周囲の状況に配慮するということになっておりまして、今日の委員の皆様方のところで飲食店の関係の委員の先生方、それから旅館・ホテルに関係する先生方いらっしゃると思うんですけれども、このような制度になりまして、法律が公布されてから都道府県といたしましては、この内容について県民の皆様あるいは関係団体の皆様に広く周知させていただきまして、喫煙室の設置であるとか法律の経過措置に該当する場合における対応など、届出が必要ということになってまいりますので、その手続等について周知させていただくということと、それからこちらにご参加いただいている委員の皆様との関係団体にもご協力いただきながら、この正確な情報をお伝えしていきたいというふうに思っておりますので、またご協力の方、よろしくお願ひいたしたいと思いま

す。

以上です。

○高谷会長

ありがとうございます。皆さん、何かご意見とかご質問ございますか。

ありませんか。下谷委員、何かありませんか。

○下谷委員

今日は何か旅館・ホテルに関する事項が多くございまして、旅館・ホテルもなかなかHACCPもこれからありますし、こういう問題もありますし、建築とかいろいろな問題もありまして、特にいろいろ条件が付いてきまして厳しい時代になってきますけども、話の根本は安心・安全に泊まっていただくということがやはり一番の基本になってくると思うんです。

この中でこういう法律が発動されるとなりましたら、やはりそれについてきちっと対応していくというのがこれからの商売といたしますか、会社の任務だと考えますので、お客様に迷惑のかからないように、これから法律を重視して経営を考え抜きたいと考えております。

そんなところでございます。

○高谷会長

ありがとうございました。ほかの方はございませぬか。吉田委員、何かありますか。ない。

○吉田由美子委員

よくテレビなどで飲食店の大きさによってどうのという話題が出ていますけど、非常に分かりにくいなと思って、いつも見ております。

○高谷会長

もっと分かりやすくしてくれと。そういうことですが、ほかにもございませぬか。矢和多委員は何かありますか。

○矢和多委員

もっと厳しくしていただきたいと私は思っております。

○高谷会長

私はヘビースモーカーなんで何とも言えないのですが、実は私も家では外でしか吸いません。外で吸うのも最近考えもので、娘が花粉症なんで出入りするとすぐくしゃみが始まるので困ったなと思いながら、どうしたもんかなと、別の出入口を探さなあかんようになっていきます。

では、雑談をしていると先に進まないの、続きまして議事の6ですが、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えます。

まず、「ならハサップの申請状況について」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いたします。

○坂上委員

それでは、提案理由ですけれども、1番のならハサップの申請状況についてということで、まずならハサップの申請状況並びに認証予想状況について現状をお教えいただきたいということで、提案させていただきます。

申請状況に絡むのですけれども、お手元の資料9を見ていただきまして、これの中で平成29年度の我々HACCP研究会のHACCP研修会のまとめを見て概要を説明させていただきました。それから協議させていただきたいかなと思っております。

資料9を見ていただきますと、まずはじめのところで、例年のことなんですけれども、毎年やっているんですけど、平成29年度、HACCP導入研修会ということで今年の7月12日に開催いたしました。

その後、導入研修会に引き継ぎまして、はじめにの(2)ですけれども、昨年度HACCP作成研修を8月30日と9月7日と9月19日、それから3カ月経過した今年の平成30年1月18日の4日間で開催しております。

(3)のところはざっくり見てもらったらいいですけれども、平成29年度の研修会の活動のことですけれども、2.の下のほうを見ていただきますと、先ほどの7月12日に会場は、例年どおりですけれど、奈良県産業振興総合センターのイベントホールをお借りしていたしました。

当日の内容のところなんですけれども、②の1)を飛ばして2)ですけれども、当日は奈良県消費・生活安全課参事谷中氏から、ここに書かれているような内容で説明をお受けしまして、続きましてアース環境サービスの市原様からは、HACCPの前提となる以下書かれていますことを説明いただきまして、その次、HACCP研究会の理事でもありますクルックスグループ秋穂本部長から、ここに書かれていますように、取組のことを説明していただきました。

そして、参加者ですけれども、5)のところ、下の方、一般企業44社の76名あと

行政関係、講師、スタッフ合わせまして合計101名で開催いたしました。

それが導入研修会のところですが、1ページの一番下のところ、(2) HACCPプラン作成ですが、本件は奈良県の指定研修を受けておりますが、1日目は、奈良県産業振興総合センターイベントホールで開催しまして、2日目にモデル工場として株式会社味の和路様にご協力をいただきまして開催しております。3日目は、再び奈良県産業振興総合センターに戻りましてやっています。

当日の内容につきましては、1ページの終わりから次のところになりますけれども、まず1日目が座学で、PRPに関する資料整備とか危害要因分析やHACCPプラン作成の基本を学んでいただきまして、2日目から6グループに分かれまして、味の和路の「夕食宅配弁当」の製造工程をモデル工場、次のページに行ってくださいまして、工程図とか危害要因分析の作成を行っていただきました。

3日目ですが、危害要因分析の発表を行った上で、HACCPプランの作成を行って、各グループの発表とか、その後、味の和路で用いているHACCPプランについての説明の後、それぞれのグループにアドバイザーが付いていますので、アドバイザーから各グループが作成した危害要因分析とかHACCPに関する講評がされました。

そして3日目のところ、4)、受講者の理解度試験を経て40名合格されたんですが、受講証明書の授与を行いました。

なお、参加者ですが、5)書いていますように、受講者27者40名で、講師、スタッフを入れまして59名で開催しております。

それから、③4日目のプランですが、3カ月経過したところでHACCPプランを作成の研修を行いました、1)3日間受講者を5グループに分けて、一昨年更新企業1グループとあわせて6グループに分かれて行いました。

参加者はその下に書かれていますとおりです。

それを踏まえまして(3)のところ、修了証判定会議を我々関係者と保健所の先生方を踏まえて行いました。それを踏まえまして協議しまして、ちょっと下の方に行きまして、③の判定結果のところを見ていただきますと、修了証判定会議で協議した結果、新規2社2件と更新5社5件を修了証の発行ということで行っております。以下のとおりでございます。

最後に事務局のまとめ、ちょっと長いですが、見ていただきまして、これをもちまして平成29年度のHACCP研修会のまとめということにしたいと思っております。

ちょっと長くなりましたけれども、それを踏まえまして、ならハサップの申請状況等について提案理由としたいと思っております。以上です。

○高谷会長

坂上先生の件に関して事務局の方で何か答えはありますか。

○事務局

ならハサップの申請状況並びに認証予想状況についてということでお尋ねだと思っておりますけど、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度、通称ならハサップでございますが、これにつきましては、この懇話会で提案があり、検討が重ねられ、平成27年度から運用が開始された制度でございます。翌年度の平成28年度の5施設が認証されました。本年度、平成29年度は県・保健所には10社から、奈良市の保健所様には1社から合計11社から認証申請が出ております。このうち、麺類製造業者1社が、ならハサップ認証施設として明日、認証式を予定しているところでございます。

この1社さんは三輪そうめんの製造企業として初の認証となります。地場産業でもあります三輪そうめん業界の躍進につながるものと期待しているところです。

ほかの10社につきましては現在審査中でありまして、順次認証される予定となっております。

先に説明しましたとおり、来年度、平成30年度には食品衛生法改正ということが予定されております。その一つにHACCPによる衛生管理手法が全ての食品事業者に対して制度化されます。

奈良県では食品衛生法改正によるHACCP制度化後も引き続きならハサップ認証制度を継続することで、衛生管理の見える化による事業者の衛生管理意識の向上、社会的な信頼性の確保、企業の発展等に寄与するものと考えます。

さらに認証事業者へのメリットだけではなく、その事業者のモデルとなり、リードしていただくことで認証制度が全県的なHACCP制度化に対して有効な働きになるのではないかと予想しているところでございます。

以上です。

○高谷会長

ありがとうございます。坂上先生、今のようなお答えですが、いかがですか。

○坂上委員

お答えをいただいて結構かと思うんですけれども、1点、私見をもし言わせていただけたらと。余りよくないかもしれませんが。

1 昨年、5社が初めてならハサップを取られまして、今年度、状況をお聞きしまして、トータル11社申請されてまして、そのうちの1社ということで、それは認証に値する

書類がそろわないというのは分かるのですけれども、個人的にはもう一、二社出ていただいたほうが非常にいいかなと。今後、残りのところも真剣により、されると思うんですけれども、より多く出ることを期待しております。

以上です。

○高谷会長

ありがとうございます。

もう時間が30数分、40分ないんですけれども、私の見解をお話させていただきますと、事業者の方々はHACCPを、ならハサップを取得すると何か得策があるのかと、何が特なんだという話が出るんだろうと思います。けしからんと思っているんですよ。安全で安心な食品を消費者に提供するというのは事業者の努めなはずなので、それを科学的にちゃんと理屈を付けて説明するような衛生管理をしましょうよといったときに、それをやったら何がメリットだと。自分たちの義務じゃないかと。そういうのは少なくとも事業者の。そういう認識をどうして持ってもらうかというのは大事な話だと思うんですね。私はいつもメリットがあるんですかと聞かれるから、あなたたち、自分たちの義務果たしているのか、ちゃんと俺の作っているやり方は今までの経験則で大丈夫だからこのとおりでいいんだと言ったら、その経験は何に裏づけられているのという話。裏づけをきちんと示して、だから私の食品は安心して食べてくださいよというふうに消費者に言えるんだろうと思います。

そこを勘違いしちゃうとメリットは何だという話しになっちゃって、そこはやりとりするときにややこしくなるんで、それだったら皆さん方、昭和47年の法律改正で衛生管理をちゃんとやりなさいよと国が示して、昭和47年ですよ。もう40年も前に管理運営基準に該当するような衛生管理はこういうふうにしてやりなさいというのを国が出したんです。それが都道府県の細則で示したはずなんです。それを皆さん知っているかというのと知っている人いないんです。読んだことないという事業者がほとんどです。そんなばかな話はない。それは何でそういうことを国がやったかという、幾ら食品衛生管理者を置けとか何とか言っても事故が起きるんですね。だから、ハードだけでなくソフトでちゃんと衛生管理をさせようということで、昭和47年の法律改正で今の食品衛生法の50条の第2項に書いているはずなんですけれども、昔の19条18の第2項に書かれています。第1項には、国がやるべきこと、第2項は都道府県がやるべきことというように書いてあって、それに衛生管理をこういうふうにしなさいと書いてあるんですよ。それを読んだ人、誰もいないはずなんです。けしからんと。

だから、そういうことも含めてきちんと実現していこうということは、何を守ることかと言ったら消費者に安全な食品を提供するために、どういうことをさせたらいいのか

とそれぞれ国も県も市も努力しているはずなんです。そこをもうちょっと強く言ってあげないといけないのかなと。事業者の方々はそういうことも踏まえて、なぜで水俣病が起きたのか、なぜカネミ油症が起きたのか、なぜ粉ミルクで人がヒ素ミルク中毒になったのかということを見ると、そうならないようにするには衛生管理、しっかりしなきゃだめよということにつながっちゃうんですよ。それがあって衛生管理をちゃんとやりなさいよというのを既に出しているんです。

都道府県は今回出したでしょう。AだとかBだとかHACCP対応だとか何とか対応と出ているけど、HACCP対応じゃなくてもいい。もとのやつをちゃんとやればHACCP対応できるんです。その辺のことをもう一回認識していただくのが大事かなと。僕がここで力んでしゃべってもしょうがないですけどね。そういうことが大事なのかなというふうに思っております。すみません。

続いて、坂上先生の提案、よろしいですか。もう一つあるんですね。JGAP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

提案書の2ですけれども、JGAPについて読ませていただきますと、最近GAPについての記事が新聞紙上に登場しています。2017年、去年の時点の新聞ですけれども、9月21日の読売新聞の記事、暮らし欄では、2020年の東京五輪・パラリンピックの選手村で提供される食材もGAPが要件となっているという記事が次の別添記事その1のところにあります。

また、続きまして各自治体につきましては、まず徳島県で東京五輪・パラに県産の食材提供例、県が協議会というのが昨年の2017年の11月17日付。

次、山梨県で山梨GAP団体を初認証、県独自に企画というのは、同じく11月22日。

愛媛県独自の農産物認証、東京五輪へ安全性PRというのは2017年の12月15日付で、JGAPに関する対応は各都道府県で報道含めてされてますよというのが、いずれも朝日新聞の別添記事が付けてあります。

ここで奈良県としてのJGAPに対する考え方、現状並びに今後の方針等についてお聞かせいただきたいというのが提案理由でございますので、それに関しまして県からいろいろご見解をいただきたいと思っております。

以上です。

○高谷会長

ありがとうございます。

それでは、ただいまのご提案について農業水産振興課から情報提供をお願いいたします。よろしく願いいたします。

よろしく願いいたします。

○農業水産振興課

今、ご提案いただきました奈良県としてのJGAPの考え方、現状、今後の方針ということで資料10に簡単に裏表まとめてございますので、かい摘んでご説明をさせていただきます。農業水産振興課の源田と申します。よろしく願いいたします。

まず初めに、県としてのGAPに対する考え方です。ここに書いているとおりですけれども、先ほど先生JGAPと言われましたけれども、JGAPというのはGAPの中にJGAPとかグローバルGAPとかアジアGAPとかありますので、それを含めてGAPと言いますのでよろしく願いいたします。

農業生産工程管理、グッド(Good)・アグリカルチャル(Agricultural)・プラクティス(Practice)、よい農業のやり方というふうに簡単には訳すんですけれども、それにつきまして農業者の方々が自己の農業経営の管理の見直しや農産物の安全性のリスクの管理を行うために有効な手段と県としても考えておりますので、来年度から事業を起こして本格的に取り組んでいきたいというふうに考えております。

2025年東京オリンピック・パラリンピックの食材供給の条件として第三者認証、新聞記事にありますように最低限の第三者認証が必要なんですけれども、これにつきましては大産地を抱える都道府県につきましては、先ほどありましたように、山梨県とか愛媛県、徳島県といったところにつきましては、第三者認証を県で構築して取り組んでいくということもございます。

ただ、奈良県につきましては、東京オリンピック・パラリンピックの時期が8月ということもございますので、県としても大量に供給できるものも他県ほどないということもありますので、県としては既存の民間のGAP、国際水準GAPと言われているんですけれども、グローバルGAP、アジアGAP、JGAP、これらを活用して認証する場合にはこの認証で県としてはお願いすると、取り組んでいくというふうにしております。

国の方も都道府県GAPよりも国際水準GAPのほうに取り組むようにということもございますので、県も国に準じてそのように国際水準GAPに取り組んでいきたいというふうに考えております。

そういうこともありますし、これからそれこそオリンピックが契機となりまして、これからGAPが農業者から認証していることが求められるという点もこれから大きくなっていくということもございますので、農業者の方々にGAPを説明させていただいて、

自主的な取組として業者が取り組んでいただいて、流通業者からGAP認証をとるようというふうな指導がございましたら、農業者が認証できるように、こういった準備を進めていきたいというふうに思っております。

2番の現状ですけれども、茶産地におきましては、大和茶の産地につきましては茶事業者の方々からの要請等もありますので、GAP認証が取引の条件となっておりますので、茶産地では取られております。本県では20件の茶工場、その中に80人の農業者が含まれているんですけれども、そういった方々がJGAPを取得されております。

このうち、JGAPの中でもより高度な海外向けに対応したアジアGAPというのがあるんですけれども、それにつきましては8団体51農家の方々平成は30年の11月現在、取り組まれるというところでございます。

それと、今現在、グローバルGAP、さらに国際水準と言われておりますグローバルGAPにつきましては、青果物、野菜で1組織、そのほかにJGAP2組織が今、取得に向けて準備をしているというふうに聞いております。

県としての取組ですけれども、これまでは28年につきましては、茶産地を中心としたGAPの研修会などを開催してGAPへの誘導を図っています。

今年につきましては、8月に県職員がまずGAPを自らが理解するということから始めないといけないのではないかとということもございまして8月2日に県職員、行政、普及指導員、なら食と農の魅力創造国際大学校、いわゆる農業大学校ですけれども、この先生とかも含めましてGAPの勉強会を開催させていただきます。

また、8月16日は農業高校の先生に対しまして、農業高校のカリキュラムに入れるということもありますので、GAP研修会をさせていただきます。

裏面ですけれども、先日2月6日ですけれども、大和の農業開発大会。これは農業者の生産者大会のようなものなんですけれども、農業者が200人以上集まったところでGAPの啓発推進を図る目的で講師を招いて講演会をしております。

それと指導員の育成ということで、県の農業者に対する普及指導をする職員がいるわけですけれども、その職員、またJA奈良県さんの営農指導員を対象とした指導員資格をとるための研修会を開催させていただきます。県職員が10名、農協の職員さんが10名ということで、20名の指導員養成の研修会をさせていただきます。

今後の方針ですけれども、今後としてはさらにJGAP、GAPの指導者育成するために指導員の育成を図っていくと。

それから、なら食と農の魅力創造大学校におきましては、カリキュラムに加えてGAPを進めていくということにしております。

来年の参考に新規事業といたしまして、奈良県GAP認証・取得支援事業と。これは国の補助金を活用するわけですけれども、指導員の育成に対する事業、または推進指導

員に対する事業、農業者が認証取得を求めた場合には、それに対する補助事業をこの補助金で考えております。

以上、簡単ですけれども、GAPについての説明を終わらせていただきます。

○高谷会長

坂上先生、いかがですか。

○坂上委員

ありがとうございました。ちょっとJGAPとGAP、そこら辺のグローバルに関しまして理解を再度したいと思います。

1点だけ聞かせていただきたいのですけれども、1ページ目の下から4行目、平成29年8月2日の勉強会のことです。差し支えなければ、このときの外部講師というのはどなたかもう分かりましたら。分からなければ結構ですけれども。

○農業水産振興課

外部講師としまして、JGAPから委託を受けておりますアジア総合研究所の名前は忘れましたが、茨城県の方なんですけれども、そういった先生です。

○高谷会長

よろしいですか。

○坂上委員

はい。

○高谷会長

では、私の方から一言。

何か話を聞いていたら輸出検査法を思い出すんですけど、輸出検査法って御存じですか。農林水産課の人。もう廃止になってしまいましたけど。

○事務局

ちょっと分かりません。

○高谷会長

輸出検査法って日本で輸出する品物で、海外で不名誉なことをやっちゃいけないので、

事前に輸出するものについては、検査をしてから輸出を認めると。その中で第2種農林水産物資というのがあって、その中に食品が全部入ってくるんです。だから、お茶もこういう品質のもので、こういう入れ物に入ったものでないと輸出しちゃだめと、その検査をしているんです。それに合ったものだけを出すというのがあって、その復活かなと思って見ているんですけど。

ただ、心して聞いてほしいのは、GAPというのは大事なんです。農産物というのは食品の原料になるじゃないですか。そのものがきちんと作られていないと、幾ら工場に届いてからHACCPで衛生管理をちゃんとしましょうよと言ったって、どんな農薬を使って、どういうことになっているのかって訳分らんと大変な話なんです。牛乳もしかりです。原料乳が抗生物質に汚染されているか、汚染されていないかというのを事前に酪農家の方がチェックをして、それで乳業者に納める。そうすると、そこでは抗生物質が残留しないような牛乳ができると、こうなるわけです。そういうことをしっかりやるとかないと、だから今さら何でGAPという話なんです。HACCPをきちんとやるには、GAPがしっかりしてもらわないとこっちが成り立たない。工場に入る前の原材料がしっかりしてもらわないと、工場に入った途端に一生懸命衛生管理しましょうよとやったところで、そこが一番大事なんで、これからやりますんではなくて、GAPはずっともっと早くやってもらわなきゃ困るんです。

GAPというのはブランド品じゃないです。何でいつの間にGAPに呼び方変わったの。昔はジー・エー・ピーとちゃんと言っていたの。グッド・アグリカルチャー・プラクティスだとかね。ちゃんとした農産物をきちんとした衛生管理をして、品質管理をして、農薬の使い方もうこういうふうにして、こういうふうに使ってどこで使うか、収穫前に使うのか、収穫の後に使うというのはポストハーベストになっちゃうから、それは添加物になっちゃうかもしれないですけども、どの時点で使うのかというのをしっかりやって、管理していただかないと、こっちの原料をしっかりしてもらわないと、工場の中に入ったときに一番困るんで、ぜひぜひGAPは普及してください。そういう認識を持ってということをお願いして、坂上委員が言いたかったことかもしれないことを私が代弁して言わせていただきました。ありがとうございました。

以上ですが、ほかに先生方、質問ありますか。散々っばら私が怒鳴ってから質問ありますかと言ったら、質問しづらいかもしれない。何かありますか。

○紀本委員

そしたら一つだけ。

○高谷会長

では、紀本委員。

○紀本委員

生産者の立場で。JGAP、GAPなんですけども、その安全・安心の話は当然お茶にしろ、野菜にしろ、何にしろ、生産履歴なり、ポジティブリストなり、あるいは残留農薬試験なり、そういうのはちゃんとやってきているんですけども、お茶が平成26年と聞いてますけども、某大手のドリンクメーカーがお茶を茶商さんから買い上げるについて、JGAPという形のものを取ってもらわないと東京オリンピックに出せないですよというのから始まって、それに対して一応形上というか、生産からお茶になるまでの工場なりはできていますので、それを形づけてやったということになっています。

ですから、悪いものを今まで出しとったんじゃないしに、形をそういうふうなGAPに、JGAPの形に教育を受けて整えたということでございますので、あとそれであれば輸出もしたらどうですかということで、輸出についてはJGAPじゃなしにアジアGAPと1ランク上げて、グローバルGAPまで行かなくてもアジアGAPでということ聞いてますので、そういう形で今は20団体の中でJGAPを取られた方が次にアジアGAPに上げていこうということで動いております。

ほかの野菜も、奈良は少量なのであれなんですけれども、奈良であれば柿とかイチゴとかそういうものについてもこの間、講習を受けて、JAの指導員もおりますので、生産者とそういう形付けをやっていこうということで、動き出したということでございます。

○高谷会長

ありがとうございます。私が余りわいわい騒いだから効いてきたかな。

ただ、本当はそれが大事なんです。そういうことが大事なので、要するに原材料を作っているという認識が、これが人の口に入るのはどういう過程で入っていくかなということを考えていただいて、その辺のところをしっかりとフォローしていただくというのが大事なので、HACCPというのはGAPが一番大事だと思うんです。そっちがしっかりしていただかないと、それから加工するほうが自分の手の施しようがないわけですからね。その辺のことで始まるのが随分遅いなと思っていて、国が動くのも遅過ぎる、大分前から動いているはずなんですけども、それがうまくいっていない。

だから、消費者に直結しないという部分があるからそうなのか、どうなのかよく分からないです。

ただ、今回の食品衛生法の改正でHACCPの対象業種は、許可業種のみならず全ての事業者となっているんです。

そうすると、食品を生産するということも本当はHACCPの対象になってくるんです。採卵をしているところとか全部事業者なんですね。食品等事業者のところの定義を見ると全部入ってくるから、そういう意味でHACCPにやるにしても何をやるにしてもGAPというのは大事なところなので、そこをしっかりとさせていただくのが一番大事かなと、ポイントだと思うんですね。だから、今後とも農林系の方はよろしくどうぞお願いします。

特に、それから雑談でさっき話していたんですけど、イチゴ狩りとかリンゴ取りとかナシ狩りとかいろいろあるじゃないですか。あれについての本当、農林系のところと食品衛生系のところと二人ペアになって、そういうところに回って歩いて、こういうふうに手洗いをしてあげなさいよ、ちゃんと水洗いしてから食べるのよとか、そういう指導も大事かなと思ってまして、私、愛知県に行ったときにそういうことをやったんですね。農林系と二人組んでね。そういうところのナシ・ブドウ農園に行って、一定のそういう指導をして歩いて、農水省の人は農薬の指導、使い方の指導をして、私は衛生的な指導してということもあるので、そういうことも県としても考えながらやっていただければ大変ありがたいなと思っております。

あと、残りが15分ぐらいしかないので次の議題に移らせていただきますが、委員の方々、ご意見ございませんか。先生、ありますか。

○坂上委員

1点だけ。先ほどのイチゴ狩りとかリンゴ狩りのときの衛生管理ですか、私も衛生管理がフィールドの一つなんですけど、やはり現場で指導されるというのは非常にいいかなと思いますので、それはもっともっとやっていただきたいと。それだけです。

○高谷会長

では、次の議題、議事で6の(3)で最後になりますが、「スマホの活用（スマホを活用する情報発信）について」、坂上委員からご提案がございますので、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

提案理由を読ませていただきますと、ここに4行、5行書いていますけども、近年のスマホの発展の中でスマホゲームを応用して、食中毒の未然防止対策をゲーム感覚で学んでいく方法があるかと思えますということで、ここに書いていますけれども、これは兵庫県でもその動きがあると聞いてまして、ホームページにちょっとあったような感じがしましたので、その中でゲームでの食中毒の未然防止対策その他の関連分野での啓発

対策について、奈良県のお考えをお聞かせいただきたいということで、最後に現代にマッチしたやり方の啓発活動になるかと思うんですけども、それに対して資料もありますけど、コメントいただければと思います。提案理由でございます。

○高谷会長

では、県のほうでご回答できますか。

○事務局

まず、兵庫県の動きについてなんですけど、兵庫県の食の安心・安全推進部会というのが設置されておりまして、その委員からスマホゲームの開発についてご提案があったとのことです。

その際の兵庫県の回答ですが、他部局での開発がなかなか簡単に進まないというところもあるので、ちょっとご理解いただきたいというふうなご回答だったみたいで、開発には至っていないようでございます。

当県におきまして、現在のところ、開発する予定はいたしていません。

また、厚生労働省や他自治体からスマホゲームが提供されていないか確認いたしましたが、現時点においてははないようでございます。

提案いただきましたスマホゲームではございませんが、食中毒の防止対策についてゲーム感覚で学ぶツールが厚生労働省のホームページに掲載されております。それが資料11になります。

この厚生労働省のホームページに掲載されておる二つについて今回紹介したいと思います。

まず、一つ目のツールですが、資料11の1ページ目からとなります。食の安全ナビ検定というクイズゲームでございます。この食の安全ナビ検定は、パソコンのインターネットから無料で利用することができます。このゲームは1ページ目の真ん中ら辺に書いているんですけど、市民編、大学生編、中学生編、小学生編、事業者編というのを選択することができます。さらに2ページ目の右下にございますように、輸入食品の安全編、無農薬・有機栽培編などのテーマを選択してクイズをすることができます。

3ページ目が実際の問題例になります。ABCから答えを選択して回答するというようなものになるんですけど、このような問題を何問か解答していきまして、首尾よく解答できた方は合格証を印刷することができます。

次に二つ目のツールになりますが、二つ目のツールは4ページ目からとなります。食品の安全カルテットというカードゲームでございます。まず、実際のカードをご覧いただきたいのですが、そのカードが5ページ目からございまして、こういう食の安全とか

に関するカードを用いて、カルテットというゲームであったりとか、あと神経衰弱といったゲームを行います。

次に4ページ目の下のほう、「ゲームのあとで」というところをちょっとご覧いただきたいんですが、ゲームが終わってからカードの解説にどのようなことが書いてあるか、そのカードをとった人が読み上げることになっておりまして、これによりゲームに参加した方が知識の習得につながるというようなものになります。

この食の安全カルテットは厚生労働省のホームページから印刷することができます。

以上、二つのツールを紹介いたしました。奈良県としては食中毒防止対策の啓発については、ツールの活用を視野に入れつつ、従来から行っている啓発を引き続き行ってまいりたいと思っております。

以上になります。

○高谷会長

先生、という説明ですけど、いかがですか。

○坂上委員

納得いたしました。こういう便利なツールがあるというのは、これを視野に入れて従来を検証されるということで、それで私としては納得いたしました。

○高谷会長

最初はおもしろそうだけど、このカードゲームのほうは結構ややこしいな。ここの理事長さんのセキザワさんという人はもともと役人で、最後は徳島大学の教授をやった人かな、それで戻った人なので私もよく知っているんですけど、難しいなと思いつつ見えていたんです。まあ、そんなところなんです。

それで、ただいまの説明に対して先生のほうからは特に意見はないということなので、ありがとうございました。

それでは、本日の懇話会の議事はこれで終了でございます。懇話会全般について意見、ご質問等ございましたら、本日の議事に関する意見を交換していただきたいと思いますが、いかがですか。

○下谷委員

日本の食品衛生上、グローバルな世界的に見て私はすごく安心・安全でというような認識を持ってたんですけども、この食品衛生上、日本の国は世界的なレベルから言っても、どの辺に位置するかなというような。今まで自信あったんですけどね。逆に、

こういうHACCPとかGAPとかということのをこれから成し遂げていくわけですから。その辺をちょっとお教えいただいたらありがたいかなと思うんですけどね。

○高谷会長

坂上先生、答えられますか。分かりません。

じゃ、私が答えましょうか。基本的には日本食品衛生って結構優れていると思いますね。食品衛生法が優れているというよりも、皆さん方が優れている。事業者の方が。

ただ、それが今までの経験により今まで勘によりということで説明するから、本当に科学的かどうかと諸外国に。外国人ってすぐ何か理屈付けるじゃないですか。これはこうで、こうだからこうなるんだと。だから、大丈夫と。ちゃんと検査してこうだから。科学的にこういう根拠を持ってやっているから大丈夫。日本の場合はそれがない。

そこを今回、HACCPという武器を使ってそれをちゃんと理屈付けるからということだと思えます。それをやってないと外国から来るやつで変なものがあったときに、おまえところ、HACCPちゃんとやっているかと言ったら、おまえの国だってやってないじゃないかと言われると、何とも文句の言いようがないので、それも含めて今回は皆さん、世界レベルと同じような手法を取り入れて、危ないから取り入れるんじゃない。手法を取り入れてちゃんとした対抗しようかという話なんです。

ただ、それを外国人に説明するとき、今までの俺らの経験でこれで過ごしているんだから大丈夫、そんなの通用しない。それを通用させようということ、だから理屈付けようかなということだと考えていただいたほうがいいと思います。

ただ、前も私言ったかどうか忘れましたが、食中毒って年間どのぐらいか。厚生労働省の統計では発生件数が約1000件前後、患者さんが2万人から3万人なんですよ。多いか少ないかといったら少ないよね。

ただし、多分患者さんは桁が三つほど多いだろう。専門家に言わせると。それと、1000件前後と言いますが、その1000件が発生しているところが毎年違うんです。そこが問題なんです。皆さん、学習してないです。そこが問題なので、なぜそうなるのと、俺のところまで今までそんなことを起こしたことがないから大丈夫と。これ自信過剰はだめなんです。自信はいいんですけど、自信過剰はだめなので、自信過剰をなくすためにはどうするかというと、今みたいな科学的云々とやっていけば、理屈を付けさせると、そういうことがなくなるだろうというふうに考えて、HACCPを進めようかねという話があって、低いから導入するとかということではないというように理解をしていただければと思います。

以上です、と私の演説で終わらせていいのかな。ほかにご意見ございませぬか。一人ずつお聞きしますよ。坂上さん、どうですか。

○坂上委員

座長と同じような感じなんですけれども、やっぱりどうしても日本人の感覚としては性善説がずっとありましたので、それを性悪説というのでグローバル標準というのか、記録がなかったらちが明きませんので、やはりその意識を日本人は国際的に変えていかなあかんというの、ちょうどいいタイミングだと思います。

○高谷会長

性悪説に変わらなくていいですからね。あれ、性悪説になると本当人が悪くなる。あいつ、何かごまかしているんじゃないかと思わなきゃいけないのはだめなんで、性善説のままで結構ですから、ちゃんとそれを理屈付けていただくように。

山中先生、いかがですか。特にないんですか。

吉田先生、大丈夫ですか。

○内田委員

私ども日本チェーンストア協会の関西支部なんですけれども、この議題にありました受動喫煙の防止のことについて、私ども喫煙室というのを設けておるのですが、やっぱり玄関、入口にたばこを消す灰皿を置いておくと、それは消す用の灰皿なんですけど、そこですぐ吸ってしまうお客さんがいるので、これが受動喫煙といってクレームがよく入ります。書いてもだめなんですよ。端に持っていくとあんまりいたずらばかりというんですか、灰皿がないと本当に困ったいたずらがございまして、ごみ箱の中にすぐたばこを捨てて燃え上がったりと。これは本当に困った問題やなと思っておるんですが、こういう行政一体となってアピールしてもらったら、だんだんマナーがよくなるんじゃないかなと、これに期待しております。

以上です。

○高谷会長

私、喫煙者なんですけど、本当にそういうのを見ると腹が立つよね。ちゃんとマナーを守らなきゃだめですよ。

下谷さん、いかがですか。

○下谷委員

いや、もう結構です。

○高谷会長

結構ですか。紀本さん、どうですか。

吉田さんは。最後に一言どうでしょうか。ないですか。

○吉田由美子委員

ゲーム感覚で学ぶツールというのが大人の発想だなと思いました。ちょっとこれを見て子どもが楽しんでやるのかなと。

○高谷会長

楽しいやつがいいよね。

○吉田由美子

はい。と思います。

○高谷会長

ということだそうですが、以上でこの懇話会は終了させていただきます。あとはどうぞよろしくお願いいたします。

○事務局

ありがとうございました。

それでは、閉会に当たりまして課長姫野よりご挨拶を申し上げます。

○姫野課長

委員の皆様、本日はどうも長時間ありがとうございました。皆様から頂戴いたしました貴重なご意見につきましては、担当課あるいは関係課と連携いたしまして施策に反映させていただく所存でございます。

当会議の設置の目的でございます消費者の委員の方を中心にいたしまして、生産者のご代表、製造加工業者のご代表、そして流通業者のご代表、学識経験者の皆様で相互の理解を深めていただき、情報の共有化を図っていただくことがまず重要な課題であると考えております。そして、さらには委員の皆様全体と関係課で理解を深めまして、食品の安全・安心の確保の推進が図れますよう、当会議の設置の目的を今後とも適切に運営できますよう努めてまいりますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

本日はまことにありがとうございました。

○事務局

それでは、これをもちまして第29回奈良県食品安全・安心懇話会を終了します。お疲れさまでした。