

とちぎ食の安全・安心推進会議
(第8回) 議事録

1. 日 時 平成22年7月29日(木) 14:00～16:15

2. 場 所 県庁本館6階大会議室1

3. 議 題

(1) 審議事項

食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(2期計画)素案について

(2) 報告事項

ア 平成21年度栃木県食品衛生監視指導計画実施結果について

イ 県内における食の安全・安心・信頼性の確保に関する事例について

ウ その他

(生活衛生課大島主幹兼課長補佐)

ただいまから第8回「とちぎ食の安全・安心推進会議」を開催いたします。

申し遅れましたが、私は本日の司会を務めさせていただきます栃木県保健福祉部生活衛生課、大島と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは初めに、今年度の委員の交代がございましたので御紹介いたします。委員名簿をご覧ください。恩田委員の後任として今年度選任されました、社団法人栃木県栄養士会会長 久保泉委員です。

なお、津久井委員の後任として今年度選任されました県議会議員小瀧信光委員におかれましては、御公務により欠席との御連絡をいただいております。

また、今委員、長尾委員におかれましても、御都合により欠席との御連絡をいただいております。以上、本日の会議には19名の委員のうち16名の御出席をいただいておりますので、「とちぎ食の安全・安心推進会議」規則第5条第2項の規定に基づきまして、本会議が成立いたしますことを御報告申し上げます。

続きまして、開会に当たり、栃木県保健福祉部長 北澤潤からごあいさつを申し上げます。

(保健福祉部北澤部長)

皆様こんにちは。県の保健福祉部長の北澤でございます。第8回「とちぎ食の安全・安心推進会議」の開催に当たりまして、一言ごあいさつを申し上げます。

委員の皆様には御多忙中のところ、本会議に御出席を賜り、心から感謝を申し上げます。

申すまでもなく、食は私たちの命を育み、健康な生活を送る上で大変重要なものでありまして、安全な食品を安心して食べるということは、県民の皆様の当然の願ひであります。

しかし、昨年の県民意識調査を見ますと、実際には回答いただいている方のうち9割の方が、食品の安全性について何らかの不安を感じているという結果になっております。これは、輸入品を始めとする食品流通の広域化などによりまして、生産から消費に至るプロセスが消費者に不透明となっていること、あるいは、食品添加物や農薬使用等への不安、さらには、偽装事件等による事業者への不信感など、様々なことが原因として考えられます。また、大変残念なことですが、皆様も新聞報道等で御承知のとおり、県内事業者におきましても、食肉に対する信頼を失わせる事件が、相次いで発生したという状況に

ございます。

県といたしましては、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」に基づき、各種施策を展開しているところでございますが、このような現状を踏まえ、継続・強化すべき施策、新たに取り組む施策の検討など、平成23年度からの2期計画の策定作業を通して、食の安全性・信頼性の確保に向け、積極的に取り組んで参りたいと考えております。

本日の会議では、当計画の素案について御審議をいただくほか、「平成21年度栃木県食品衛生監視指導計画」に基づく関係施設の監視結果等につきましても、御報告を申し上げる予定でございます。委員の皆様には限られた時間ではありますが、県民が安心して日々の食生活を送ることができますよう、それぞれのお立場から活発な御議論を賜りますことをお願い申し上げまして、冒頭のあいさつ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。

(生活衛生課大島主幹兼課長補佐)

それでは、この後の進行につきましては、石井会長をお願いいたします。どうぞよろしくお願いいたします。

(石井会長)

ただいま会議の進行を仰せつかりました、会長の石井でございます。どうぞよろしくお願いいたします。本日は大変お忙しい中、お集まりいただきまして本当にありがとうございます。

今回で第8回ということでございまして、この推進会議は大変重要な会議だと思います。先ほど、北澤保健福祉部長さんのお話にもございましたように、食に関する問題というのは極めて重要で、特に、生産者・流通関係の皆さんは、本当に日々、食品の安全性の確保に努めていただいておりますけれど、それでも、消費者の方々から100%信頼を得るということはなかなか難しいということだと思います。そういう中で、益々食に対する関心が高まると同時に、食に対する安心・安全、そして信頼性というものをどういうふうに確保していくのかということが求められていると思っております。

今日の「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」に基づく第8回目の会議でございますが、県民の皆さんが本当に安心して栃木県産の食品、そしてまた、日本の食品を安全に召し上がっていただけるような、そういう情報を栃木から全国・全世界に発信をしていきたいと私もずっと思っております。

こうした中で、残念ながら宮崎県の口蹄疫の発生があり、2ヵ月以上にわたる大変厳しい状況になっておりました。そういう中で、栃木県始め各都道府県の皆さんには、応援部隊、そしてまた様々な形で支援を行っていただきました。本当にすばらしい御活躍、そして御尽力いただきまして、何とか収束することができたと思っております。

これからも様々な対策が本県でも、特に、本県は生乳本州生産額第1位という、輝かしい実績がございます。そういう中で、さらに口蹄疫始め、ピブリオ、大腸菌、ウイルス、そういう様々な問題に対しましても取り組みをいただいておりますので、今後とも引き続き行政の御協力、そして御支援のほどをよろしくお願いしたいと思います。

長くなりましたが、最初に皆様方の御協力に本当に感謝しながら、また今日の会議におきましても忌憚のない御意見、そしてまた御提言のほどをお願い申し上げてごあいさつとさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは早速でございますが、議題の方に入らせていただきたいと思います。今日は、審議事項として、「食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（2期計画）の素案について」、皆様方から御意見をいただきたい。それから、報告事項としまして、「平成

21年度栃木県食品衛生監視指導計画実施結果について」、また、伊としましては、「県内における食の安全・安心・信頼性の確保に関する事例について」、それから「その他」でございます。資料もたくさん御用意いただいておりますので、資料等に基づきまして、またパワーポイントも使いながら御説明をいただきたいと思っております。

それでは(1)の審議事項としまして「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(2期計画)素案」につきまして、事務局からの御説明をお願い申し上げます。どうぞよろしくお願いいたします。

(生活衛生課内藤主幹)

生活衛生課食品安全推進担当の内藤でございます。説明をさせていただきます。

それでは資料の1をご覧ください。1ページ目には、前回本会議で提出をいたしました2期計画の素案をお示しいたしました。ひととおりの御覧をいただきたいと思っております。

2ページ目をご覧ください。2ページ目には現計画、1期計画と、右側には前回お示しをいたしました2期計画の骨子を、そして一番右側には、今回の素案を示しております。今年度2月の本会議におきまして御検討いただいた骨子案につきましては、3月末に食品安全推進本部に、庁議でございますけれども、報告をいたしました。その結果、環境に配慮した廃棄・再生に関する取り組みを独立させた方がいいのではないかという御意見がございました。この推進本部の意見によりまして、検討委員会で検討をいたしました。その結果、今回お示しをいたしましたとおり、新たに基本目標の4として「環境に配慮した生産から消費に至る活動」ということで取り上げました。また施策の目標につきましては現在の食品の廃棄・再生の取り組みの現状について確認をした上で、環境に配慮した生産・流通・消費活動と資源の再利用活動に大きく区分をいたしました。この区分に沿いまして、施策目標を(1)として「環境と調和のとれた生産活動の推進」、2番目に「環境にやさしい食生活の促進」、3番目に「資源の再利用の促進」というふうに決めました。

施策展開のための個別の事業につきましては、後ほどパワーポイントで説明をいたします。

なお、個別事業における具体的な目標・指数につきましては、今後予定をしております検討委員会や分野別の検討会で検討してまいりたいと考えております。

3ページ目をご覧ください。3ページ目には、左から基本目標と施策目標に加え、現在考えられております個別の事業を示しております。中で網かけになっている部分については充実強化をする、あるいは新たに加える事項を示しております。また、新たな事業等につきましては基本目標1の(3)「米流通適正化の推進」、基本目標3の(1)「子どもの頃からの食品の安全に関する学習推進」、基本目標4の「環境に配慮した生産から消費に至る活動」、6の(2)「食品衛生検査における信頼性確保」がございました。

次に、2期計画につきまして、パワーポイントを使って説明をしてまいります。なお時間が限られておりますので、パワーポイントの内容につきましては、新たに加えた事業と充実強化する事業を中心に説明をさせていただきたいと思っております。

最初に基本目標1の「生産段階における安全と信頼の確保」でございますけれども、そのうちの(1)「安全な農産物の生産の推進」につきましては、安全な野菜・果物・キノコ及び家畜の生産のためにGAPやHACCPの考えを取り入れた農薬使用でありますとか、動物用医薬品の適正使用でありますとか、あるいは、衛生的な取り扱いを進めてまいります。

GAPあるいはHACCPの考えを取り入れた衛生管理、チェック体制について示した絵でございます。左の方は、トマトの関係でGAPに基づく生産工程のチェックをしている、右上については、衛生的な部分を考慮してイチゴのパック詰めをしている状況であり

ます。それから右下については、HACCPの考えを取り入れた衛生的な豚の管理をしている状況を示しております。

(2) 「生産者等に対する監視指導の強化」につきましては、農薬販売者、農薬使用農家への立入や巡回指導を行い、農薬や動物用医薬品の適正な使用等を計画的に指導してまいります。

これは、実際に生産者に対する監視指導の強化ということで、上の写真は、水産用医薬品の適正使用について講習会を実施している絵でございます。右側につきましては、県の農業環境指導センターの方で実施をしております飼料、動物用医薬品の検査の様子を示した写真でございます。

(3) 「トレーサビリティの定着と生産情報公開の促進」につきましては、野菜や果物に使用しております農薬や肥料などの記録や保存、情報公開を促進してまいります。もう一つ、下に書いてあります「米流通適正化の推進」につきましては、今年10月に施行されます米トレーサビリティ法の普及啓発を実施していくということでございます。

これは、トレーサビリティの定着と生産情報の公開という関係の資料でございますけれども、右下にありますパンフレットを使用したり、あるいは、その上にあります生産履歴の記帳簿で管理をしながら、左上にはイチゴのパックの写真がありますが、生産者の識別番号をつけるなどしてトレーサビリティを定着させ、情報公開を進めていくというようなことを考えております。

基本目標2の「製造・加工・流通・販売段階における安全と信頼の確保」のうち、(1) 「食品営業者等に対する自主衛生管理の推進」でございますけれども、これにつきましては、事業者等の意識の向上を図るための各種啓発・支援を行うほか、自主衛生管理を積極的に進めている事業者を認証する「とちぎハサップ」の推進を図っていく予定でございます。

左上には「とちぎハサップ」を認証した施設でつくられた品物を示しております。これについては、なかなか制度の方が知られていないという状況がございますので、認証した製品にハサップマークを積極的につけていただいて、普及啓発を図っていきたく考えております。

(2) 「食品営業者等に対する監視指導の強化」でございますけれども、これにつきましては計画的で効果的な監視指導、食品検査を実施してまいります。

(3) 「食品表示の適正化の推進」につきましては、関係機関が連携をいたしまして、監視指導や事業者・消費者を対象とした研修会を開催してまいります。

左下の写真は、食品の合同監視の様子を示しているものでございます。保健所、農業振興事務所、くらし安全安心課、農林水産省の農政事務所とも協力をしながら、合同監視をしている様子でございます。また右側には、表示を理解していただくということで、一般の方を対象にしたセミナーの様子を示しております。

基本目標3の「消費段階における安全と信頼の確保」の(1) 「食品の安全性に関する理解促進」につきましては、県政出前講座などに積極的に職員を派遣してまいりたい。それからNPO等が実施をする学習会についても、同様に職員を派遣していきたく考えております。また、子どもたちから食品安全に関する知識を習得してもらおうということは重要なことであると考えておまして、小学生を対象とした食品安全教室を実施していきたいと考えております。

右上には、実際に実施いたしました小学生を対象とした食品安全教室の様子を示しております。そのほか、県の広報番組等を利用して情報を提供していきたいということで、左には「クローズアップとちぎ」の撮影風景が示されております。

(2) 「消費者相談体制の充実・強化」につきましては、健康福祉センターや消費生活センター、農業振興事務所の相談窓口を利用してまいりたいと考えております。また、こういったところに寄せられた相談につきましては、これらの機関が連携をして情報の共有を図りながら、対応を進めていきたいと考えております。

(3) 「食育の推進」につきましては、食育について広く県民に啓発をするとともに、地産地消運動を展開していきたいと考えております。

これは食育推進の取り組みの状況を示しております。左上には農業体験の様子、その右側には「食育かるた」を使って食育を推進している写真でございます。右下にありますのは、地元の米を使った家庭用炊飯器を用いた米飯給食ということで、都賀町で実施をされた様子を示しております。

基本目標4の「環境に配慮した生産から消費に至る活動」でございますけれども、(1) 「環境と調和のとれた生産活動の推進」につきましては、生産段階でできることとして、化学農薬や化学肥料の使用量を低減すること、あるいは、こういった取り組みを積極的に行っている人たちや、農産物を認定していくことを進めていきたいと考えております。

左上にはナシ農園が出ておりますけれども、ホルモン剤を使った病害虫の駆除ということを実際にされている様子を示しております。右側には、化学農薬・肥料の使用量を減らした取り組みをしている農家、あるいは品物につけている「リンク・ティ」マーク、右下には、環境に配慮した農業を実践されている「エコファーマー」として認定された方に使われているマークを示しております。

(2) 「環境にやさしい食生活の促進」につきましては、消費段階にできることということで、食品ロスの削減や、CO₂排出量の削減の取り組みを進めていきたいと考えております。食品ロスの削減につきましては、「もったいない」という意識の啓発、CO₂の排出量削減につきましては、フードマイレージの削減や、レジ袋の削減の取り組みを進めていきたいと考えております。

左の絵はフードマイレージ削減の取り組みということで、企業の社員食堂が実施をしております地産地消メニューの様子を示したものであります。右下にはCO₂の削減の取り組みということで、マイバックの持参運動の様子を示しております。

(3) 「資源の再利用の促進」につきましては、食品廃棄物の有効利用として、飼料化や肥料化を進めていきたいと考えております。食品事業者につきましては、再資源化の意識の啓発も進めていきたいと考えております。

これは、実際にビール粕を使用した飼料ということで進めているものが上の方にございます。下の施設につきましては、茂木町にあります有機物、家畜のふん尿や生ごみ、もみ殻といった物をリサイクルして堆肥化をしている施設と、右側には、その堆肥を袋詰めにされた物が示されております。

基本目標5の「県民・事業者・行政間の情報の共有と相互理解・信頼関係の確立」の(1) 「食品に関する情報共有の推進」につきましては、施策や調査研究の結果につきまして公表を進めてまいりたいと、また、監視指導の結果や食品の回収情報についても公表をしていきたいと考えております。また、食品事業者との共同で情報の提供を進めるといようなことも進めていきたいと考えております。

(2) 「事業者と消費者の相互理解の推進と支援」につきましては、体験の機会の拡大のためのオープンファームや各種のイベント、工場見学等によりまして、情報提供を進めていきたいと考えております。

これは、オープンファームの交流の様子を示しております。右側は、ナシ農家の様子

を見学している写真であります。下には、事業者の方と消費者の方の間で、話し合いをして理解促進を進めているという状況を示しております。

(3) 「リスクコミュニケーションの推進」につきましては、意見交換を事業者あるいはNPO等と共同して実施してまいりたいと思っております。実施に際しましては、リスクコミュニケーターを積極的に利用していきたいと考えております。

左下には、食品安全フォーラムの様子を示しております。右側には、リスクコミュニケーター、つまりリスクコミュニケーションを円滑に進める方ではありますが、こういった人を活用しながらリスクコミュニケーションを進めていくということで実施をした食品安全地域フォーラムを示しております。

基本目標6の「食の安全と信頼の確保のための体制整備及び連携強化」でございますけれども、(1) 「食品安全行政の総合的推進」につきましては、推進本部を中心とした体制で対応をしていきたい、また、食品安全サポーター事業等も進めていきたいと考えております。

(2) 「監視指導及び検査体制の充実・強化並びに人材の育成」につきましては、食品衛生推進員、農薬管理指導士の育成であるとか、連携した取り組みを進めていきたいと考えております。また、家畜防疫員や食品衛生監視員等の資質の向上も図っていききたい、さらには、検査施設における精度管理ということも重要になってまいりますので、精度管理についても進めてまいりたいと考えております。

(3) 「安全な食品を生産するための技術開発と食品安全に関する研究の推進」でございますけれども、そこに示したような農薬の検査の効率化についての体制の整備、IPMに関する研究、畜産に関する試験研究の推進、安全・安心な養殖魚生産技術の開発、そういったものについて進めていききたい、あるいはそういった体制を整備していききたいと考えております。

(4) 「健康危機管理体制の強化」ということで、予防的な部分も含めた健康危機管理体制の強化をさらに進めていきたいと考えております。

以上でございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

それでは、ただいま詳細な御説明をいただきましたので、御意見・御質問等ございましたらお願いしたいと思います。どなたからでも結構でございますのでよろしく申し上げます。

基本目標4に「環境に配慮した生産から消費に至る活動」ということで、これは大きな項目で挙げられたということで、かなりしっかりとしたフレームワークができたということによろしゅうございますよね。

はいどうぞ、課長お願いします。

(生活衛生課小野塚課長)

生活衛生課の小野塚でございます。今、石井会長先生からお話しいただきましたように、今までは施策目標として挙げさせていただいたということでございますが、知事を筆頭とします私どもも食品安全推進本部の中で、副知事の方から「新たな基本目標として挙げて取り組んでいった方がスムーズな取り組みができるのではないか」というような御指摘をいただいたものですから、それに基づいて基本目標として挙げさせていただいて、それぞれの施策目標を挙げさせていただいているということでございます。よろしく申し上げます。

(石井会長)

ありがとうございました。

どうぞ、委員の皆様。

黒内委員、どうぞ。

(黒内委員)

環境に配慮した消費活動ということで新しい項目が入っていますので、その点について、質問いたします。低炭素社会の実現に配慮した消費活動ということで、フードマイレージ削減という言葉が入ってきていますが、具体的に、例えば消費者が物を買うときに、ヨーロッパのどこの国でしたか、フードマイルとか、あとは、この商品をここに置くには、このぐらいのエネルギーを消費していますとか、商品に何か表示があるようですね、230とか400とか。以前そのようなことをテレビで見たのですが、こういう項目を書いて実効性を担保していくためには、具体的な施策として、どういうことをイメージされているのか、そこら辺をお聞きしたいと思うのですが。

(石井会長)

どうもありがとうございます。

事務局の方、いかがでしょうか。

はいどうぞ、経済流通課長。

(経済流通課福井課長)

フードマイレージの削減に関して、今御指摘があったお話は、恐らくCO₂のフットプリントという制度だと思われれます。商品の中に、これをここまで届けるために、どれだけCO₂を必要としたか、そういうことを表示できるか。これは国の方で、今そういった検討が進んでいるとお聞きしている段階です。我々の方では、もう少しプリミティブな段階ですが、例えば、地元の野菜を使えば、それだけ遠くから持ってくるよりもCO₂が減るだろうということで、そういう地産地消推進とここには書かせていただきましたけれども、地産地消をフードマイレージという視点から進めてみようということをやらせていただきたいと思います。特に、これまで学校給食等ではいろんな取り組みがあるものですから、事業所給食といいますか、社員食堂などで御協力をいただいて推進を進めていきたいと考えているところでございます。

(石井会長)

いかがでございますか。

(黒内委員)

はい、わかりました。

レジ袋の有料化もやっておりますけれども、消費者の方で理解が得られている人もいますけれど、なかなか得られないところも多いと。全体的には、栃木県は相当遅れているというふうに聞いていますので、そういう意味ではフードマイレージの問題もそうですが、かなり意識改革と密接にかかわる施策が多いと思いますので、全体的に言いますと、やはり意識改革を促していくというのは相当胆力も必要だと思うんです。短期に意識を変えることはできませんので、そういう意味では、意識改革、普及啓発というものを全体的にどういうふうに考えているのか。これを最後に一点聞きたいと思います。

(石井会長)

ありがとうございます。

いかがでございますか、意識改革ということで。

(生活衛生課内藤主幹)

今、先生からお話がありましたとおり、意識改革ということは重要であると感じております。なかなか理解をされていない、あるいは現状もよくわからないような状況もございますので、意識改革をするということで、家庭でできること、あるいは事業者としてでき

ること、あるいは県なら県としてできることについて、それぞれ考える必要があるだろうと考えております。

それから、事業者につきましては、事業者の方を集めて話をする機会もありますので、そういった機会に、ごみを減らす部分についても考えていただくというようなことも話をしたいと考えております。また、学校等に出かける機会もございますので、学校でお話をする際に、そういった食べ残しを減らすというようなことについて、あるいはもったいないという意識を持ってもらうというようなことも含めて啓発をしていきたいと考えております。

(石井会長)

よろしゅうございますか。

それでは小久保委員、お願いします。

(小久保委員)

2点ほどお伺いします。一つは単純な疑問なんですが、基本目標5に今回位置づけられている県民事業者等云々。その中の「リスクコミュニケーションの推進」というのは、最初の計画に比べると、(2)と(3)が入れ替わっています。これは何か理由があるのかどうかということが一つ。

それからもう一点は、基本目標2の「とちぎハサップ」ですけれども、今月は強化月間ということですが、今までどのぐらい認証施設が出ているか。そこら辺をお聞きしたいと思うので、よろしくをお願いします。

(石井会長)

事務局の方、2点ほどよろしくをお願いします。

(生活衛生課内藤主幹)

一点目の基本目標5の部分で、「リスクコミュニケーションの推進」と「事業者・消費者の相互理解の推進・支援」の順番を入れかえた理由は何かということですが、これにつきましては、基本目標に掲げております県民事業者・行政間の相互理解・信頼関係の確立という部分については、まずできることということで事業者と消費者との間の相互理解を進めていくことを最初に考えていきたいと。さらに、そこに行政が関わるといような部分で一体となったリスクコミュニケーションを進めていきたいということで、理解促進の範囲の狭い部分を先に持ってきて、その後、全体的なリスクコミュニケーションを図るといようなことで、広く考えている部分を後に持ってきたということになります。

(小久保委員)

はい、わかりました。

2番目はいかがですか。これは私も座長をやった経験があるので、興味を持っていますが。

(生活衛生課内藤主幹)

認証施設の数は今39でございます。昨年度当初は30でしたが、昨年度末37になりまして、今年度になってから2件の認証ということで、現在39という数になっております。

(小久保委員)

宇都宮市も同じような基準でやっていると思いますが、数はわかりますか。

(石井会長)

小野塚課長、お願いします。

(生活衛生課小野塚課長)

先ほど39と申しましたけれども、この39については、先生に御指摘いただいたように、宇都宮市も当然栃木県としてカウントしております。

(小久保委員)

含まれた数ということですね。

(生活衛生課小野塚課長)

はい。宇都宮市の数は11ですから、39から11を引いたものが栃木県の認証ということでございます。

(小久保委員)

これから増える傾向にありますか。栃木県の食品施設の「とちぎハサップ」への興味・関心は、いかがですか。

(生活衛生課内藤主幹)

当然目標数値を示して作業を進めておりますので、今年度も7月に、事業者の方を集めた研修会を開催しております。そうした所でも、関心を示している方は多くいらっしゃいますし、実際に進めていきたいという方も何件かございますので、そういった方々が今年度取っていただけるかなと期待をしております。

(小久保委員)

どうもありがとうございました。

(石井会長)

ありがとうございます。

どうぞ、それでは山岡委員からお願いします。

(山岡委員)

私は2点ほどお願いいたします。

先ほども御質問に出ていましたが、「環境に配慮した生産から消費に至る活動」というのが、きっちりと基本計画の中に盛り込まれたということは非常に歓迎するところです。

その中でCO₂の排出量の削減ということで、今、栃木県ではレジ袋削減の取組みということで、事業者・消費者・行政で協定を結んで実施しているところで、私どもも、消費者団体として一生懸命、啓発活動などもしているのですが、やはり消費者側の意識の低さということもあろうかとは思いますが、事業者が撤退傾向にあるということで、非常に残念に思っています。こういうところにきっちり書かれているわけですから、やはりこれはもう、本当に県民を挙げてというような形で、全庁的に取り組む、地球温暖化対策課だけということではなくて、やはりそれらをきっちりと。もちろん消費者としての意識改革を、先ほどもいろんなところで啓発していくということでありましたので、ぜひこれを後退させないように私どもも努力いたしますが、行政の皆さん、それからこういうところにかかわっていらっしゃる大勢の委員の皆様方にも、御理解をいただきたいと思ひまして、発言をさせていただきました。

2点目ですが、「消費段階における安全と信頼の確保」ということで、「子どもの頃からの食品の安全に関する学習推進」が網かけになっていまして、学校教育の現場の方に施策を向けられていると思うのですが、「食品安全教室」は、具体的には県がどのような形でやっていけるのか教えていただきたいと思ひます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

小野塚課長、お願いします。

(生活衛生課小野塚課長)

今、山岡委員から御質問いただきました、前者の件は行政としても精いっぱいさせていただきますので、どうかよろしくをお願いします。

後者の件でございますが、実は今年度から、小学生の5年生・6年生を対象にした保健衛生の授業で取り組ませていただいています。内容は、まず自分の手にどれだけの汚れがあるのかというのを実際に検査して、その後、水洗浄してどのぐらい、ハンドソープで洗浄してどのぐらいになるということで、こんなに手が汚れているんだということを知っていただく。併せて、ばい菌が原因となって、食品を介して事故になるんだよというようなことを45分間、学校の担当の先生が同席のもとで、やらせていただいております。今年度、非常に少ないのですが、北は那須塩原から南は足利まで、10校を目標に実施する予定で、現在まで5校ほど回っております。その結果について、一人一人の児童から感想を出していただいて、それを学校の先生にまとめていただいて、先生にも知っていただく。そして、私どもの方でも、今後の活動に生かすということで実施しております。そういうことで、非常に好評を得ている状況でございますので、今後も進めていきたいと考えております。

以上でございます。

(石井会長)

ありがとうございます。これは課長、県の職員の皆さんが直に行かれて授業をされるわけですか。

(生活衛生課小野塚課長)

そのとおりでございます。私ども職員、食品安全推進担当、兼務職員まで主幹以下5名いますけれども、それがローテーションを組んで2名なり3名のチームをつくってやらせていただいております。

(石井会長)

大変素晴らしい取り組みだと思いますので、引き続きよろしくお願ひしたいと思います。

それでは増渕委員、どうぞ。

(増渕委員)

私はちょっと不勉強で申し訳ないのですが、ここにリスクコミュニケーションとかリスクコミュニケーターと書いてありますけれども、用語集にも説明がちゃんとあるのですが、具体的にどういうリスクを想定したものなのか、教えていただけますでしょうか。

(石井会長)

いかがでございますか。リスクコミュニケーション、リスクコミュニケーターのリスクというのはどういうリスクを想定しているのでしょうか。

(生活衛生課内藤主幹)

実際には、食品安全フォーラム等で取り上げるものとしては、やはり皆さんの関心が高いものということで農薬や食品添加物というようなものを取り上げて話をしているわけがありますけれども、実際に今考えられるリスクについては、そういった化学物質的なものもあると思いますし、あるいはウイルス・細菌等、微生物の関係についてもリスクとなり得るということで、様々な食品に関するリスクはあるというふうには言われております。

(増渕委員)

そうすると、食品に絡む全般的なリスクということですか。

はい、わかりました。

(石井会長)

幅広い広義のリスクということだそうですね。

どうぞ、ほかに。

橋本委員、どうぞお願いします。

(橋本委員)

まず、農薬の取り扱いについて一点目、質問させていただきたいんですけれども。基本目標1の「生産段階における安全と信頼の確保」の(1)のところで、「農薬の適正な使用推進」とあって、また基本目標4の「環境に配慮した生産から消費に至る活動」の(1)では、今度は「化学合成農薬の使用量低減」とあって、一般消費者から見ると、じゃあ農薬は危ないのですか、危なくはないのですかというのが非常にわかりにくいという印象を受けるんですけれども、これはどういうふうにお考えでしょうか。

(石井会長)

いかがでございますか。

どうぞ、福井課長。

(経済流通課福井課長)

まず基本目標1の(1)にありますように、適正に御使用いただく限り危なくはないという前提で、適正に御使用いただくためのGAPを進めていきたいというのが一つです。

もう一つ、基本目標4で出てきますのは、もちろん安全ですけども、加えて環境のことまで配慮すると、それを少しでも減らしていく方がいいと。そういう視点から、基本目標4では環境に配慮して化学合成農薬を少しでも減らしていこう、そういうことをうたわせていただいておりますので、御理解いただければと思います。

(橋本委員)

言葉では理解しやすいんですけども、感覚的にちょっとわかりづらいということ、一般的にはそういうふうに感じるということを御理解いただきたいと思います。ありがとうございます。

もう一点よろしいでしょうか。今、地産地消のお話が色々ところで出ていますが、私は那須町の学校給食で地産地消がどれぐらいできているかということ調べたり、もうちょっと地産地消率を高めるという活動をやっているんですけども、那須町みたいに牛乳もいっぱいとれている、お米もとれている、野菜もいっぱいとれている、お肉もやっているというところでも案外、那須町産の物を那須町の学校給食でどれぐらい使っているかを実際に細かく調べていくと、5割とか、地域によってはもっと低かったり、意外と低いんです。なぜかという、小さい学校が多いので、そこに細かい量で入れるのが難しいから、給食センターに頼んだ方がいいとか。あと、今は民間委託が進んでいるので、どうしてもコスト削減、効率化のために民間委託となると、調理員さんたちの負担もやっぱり大きくて冷凍食品を使ったり、加工食品を使ったりということが多くて。こんなに食材に恵まれたところなのに、なかなか学校給食で使えないという状況があって、それを何とかできないかと色々活動しているのですが、関係者がすごく多くてなかなか動かない。結局、調理員さんの負担になってしまうことで、でも調理員さんは給食センター化が進んだり、民間委託が進んだりということで、今身動きがとれない状態になっているんです。

個人の各ご家庭の食事を変えるというのは、なかなか難しいことですけども、学校給食は、行政の方が一生懸命に力を合わせてくれれば、きっと変えられることだと思うので、ぜひその点を皆さんで御協力いただきたいと思います。

細かく給食のメニューを調べていると、みそラーメンとリンゴパンみたいな日があって、地産地消にしようと思っても難しくなってしまうんです。そうすると、やっぱりメニューも考え直さなければいけなくて、そういうところに細かく細かく、かなり中に入ってきめ細かくやっついていかないと変えられないので、そういうところにぜひ協力いただきたいと思います。

と思っています。

今、もうちょっとお米を増やそうということで、ご飯の給食が今年から増えてはいるんですけども、お味噌汁の出ている日というのは一週間に一度もないんです。ご飯は出ているのですが、カレーライスだったり、キムチ丼だったりということも多くて、なるべく和食の方にシフトすれば地産地消率も上げられるので、そういうところもぜひ考えていただいて、協力いただきたいと思っています。

もう一つ、もしわかったら教えていただきたいのですが、県庁にも食堂があると思いますが、こちらの食堂というのは、どのぐらい地場産の食材を使っているのでしょうか。

(石井会長)

どうぞ、福井課長お願いします。

(経済流通課福井課長)

正確には数字がないんですが、先ほど申し上げましたフードマイレージ削減の取り組みは、去年から試験的にやっています、その第1弾としてこちらの食堂に御協力をいただいている、フードマイレージは計算も難しく、総量的な数字はなかなか出せないのですが、例えば週のうち何日までメインにこういう料理が登場するとか、まずそういうことをやっているところです。県庁なので、何よりも真っ先に県の農産物を使ってもらいたいと思って頑張っていますので、一度お越しいただければ。

(橋本委員)

本当は、例えばもう県庁は県内産の食材しか使えませんがと宣言していただいでやってくだされれば、すごくわかりやすいと思います。やっぱり、コストだとか効率化を優先させてしまうと、それはできないことになってしまうと思うので、県で推進するのであれば、各ご家庭に食べ物を変えてくださいというのであれば、やっぱり自分のところから変えていただかないと、なかなかメッセージも届かないので、ぜひ頑張ってくださいと思います。

以上です。

(石井会長)

どうもありがとうございました。ぜひよろしくお願ひしたいと思います。

どうぞ。

(増淵委員)

こういう席にいて、私がこういうふうにするのも非常に失礼ですけども、まず地産地消の地産というのは、何をメルクマールにして地産と言っているのか。先ほど言いましたように、カーボンフットプリントのようにCO₂を削減するという明確な基準が一つあれば非常にわかりやすいだろうし、じゃあ他県の野菜を使っちゃいけないのでしょうか。色々ありますよね、なぜ地産なのですかというところ。皆さん、我々も含めてですけども、地産地消という言葉に慣れているし、地産地消というのは確かにそうだよねと。何がというのを厳密に考えると、カーボンなのか、あるいは新鮮な、より栄養分が失われている物をとることなのか、その部分はわかりますが、それ以外に、地産はどういうメルクマールで地産・地産とおっしゃるのか。根本的なところなのですけど、そこら辺のところ、皆さんの意見を話されていることはあるのでしょうか。

(石井会長)

いかがでございますか。

福井課長、お願いします。

(経済流通課福井課長)

大変ごもつともな御指摘といたしますか、行政の方で都合のいい場面場面で少しずつ使い

分けている面は、正直あると思います。我々は県庁という立場ですので、他県産はなぜだめなのかと言われてしまうと、理屈ではなかなかそこは難しいところがあるんですが、ただ少なくとも、県内で作られた農産物を県内で使っていただいている限りは、農家と消費者の間の中に入る人も少ないだろうとか、距離も少ないだろう、日数も少ないだろう、そういう前提で、必ずやこれは消費者の方にもメリットがあるものと信じてやっている、そういうふうに御理解いただきたいと思います。

(増淵委員)

コストの問題から言うと、地産であるとコスト高になっているかもしれないんです。あるいは他県、あるいは他府県、あるいはもっとグローバルに言えば、海外の農産物・農作物、食料に関する原材料でもいいのですけれど、本当に価格的に安いのであれば、本来そちらを選ぶべきなんです。そうすると、地産という形でうたうのであれば、メルクマールをちゃんと持って、これはCO₂の問題を含めて環境をベースにしてポイントとしてやるのか、栄養という意味で、とったものをすぐ食べられるというところが非常に体にいいということなのか。そういう何点かを明確にして、「地産ですよ」と言っていただいた方が説得性があると思います。周りから地産地消と言われると、「ああそうだよね」ということですが、地産地消というのはどういうことなのか、やっぱり明確にしていくのが必要じゃないかなという気がするんです。

(石井会長)

ありがとうございます。

地産地消で今、増淵委員のお話を聞いていて思ったのですが、やはり地場でとれた物を地場で消費する。地場で消費するということは地元の方から見ると当たり前で、私たちが子どもころは、もうほとんど地産地消だったので、当たり前だということは、そこには余り付加価値がつかないんです。これを大消費地の首都圏で、栃木産の農産物を食べる、あるいは食品を食べる、加工食品を食べる。とちぎハサップの認証をきちっともらっています、そしてブランド力をつけて、ああ、これはありがたいんだと。

フードマイレージの話がありましたが、フードマイレージの最たるものというのは、北海道と九州です。その商品・製品・農産物が大量に、船でも鉄道でも、東京に何日もかかって来ているわけです。栃木的那須の、先ほどのお話にあった牛乳と、有名ブランドの北海道からの牛乳が並んでいて、消費者はどこを選ぶのかというと、結局は「那須だいき牛乳」は選ばれないんです。3時間で来られるところと、2泊3日かけて来るところと、鮮度が全然違います。ですから、そういったことも含めて付加価値を上げる、ブランド力を上げる、フードマイレージを削減する、諸々のことが考えられると思うのですけれど。地産地消しているところというのは、よそからの評価が高まると、すごくありがたみが感じられます。いきなり自分のところで消費していると、当たり前になってしまっ

ですから、私の個人的な考え方ですが、先ほどのレジ袋の意識改革、マイバックを持つとうという運動もそうですが、やっぱり県民の意識改革も極めて重要だなというふうに、お話を聞いていて思っています。私を含めてみんなで、もっと努力して栃木ブランドの確立をして、その中で様々な施策がもっともっと展開できるなというふうに今、委員の皆様のお話を聞いていて思いました。

大山委員さんのトマトは、もうブランド力があります。あるのですけど、一部の鹿児島島の何とかトマトというのは、六本木ヒルズで売っています。六本木ミッドタウンで売っていて、鹿児島から何でこんなところまで来ているのか、一つ400円のトマトが飛ぶように売っています。大山さんのところの農園のトマトなら、400円でいっぱい売れますよ。味は全然違います、おいしい。この売り方、我々はマーケティングをもっと考える必

要があるなというふうにつくづく、私も栃木ファンクラブの一員として、常々反省しているところなんですけど。我々としても、これからもっともっと売り方も考えなければいけないというふうに思っております。よろしくお祈りします。

どうぞ、大山さん。

(大山委員)

今、会長の方から私の名前が上がったものですから、生産現場としてちょっと聞きたい部分があるのですけれども。今回、「環境に配慮した生産から消費に至る活動」。私は農業というのは、環境問題には一番考慮した産業であるというふうに自負しているところなんですけど。そういう中で最近、ここにもありますように、化学農薬あるいは化学肥料を減らし、栃木県では、先ほどパワーポイントで出ました「リンク・ティ」ですか、こういうものの推進をやっている。最近だんだん、一時よりも広がっていない、あるいは消費者から理解いただいていないので、評価がしっかり産地側に伝わってこないというような話も聞いております。その辺を一つどんなふうに考えているか伺いたいと思います。

それとやっぱり環境問題、低炭素化社会ということで。最近比較的節減関係で、私もそうなんですけれども、重油炊きからヒートポンプを使った重油の削減、CO₂削減ということをやっているのが県内でも幾つか出てきています。その中で、今度大企業と国内クレジット、CO₂の取引も始まっています。そういう中で県が、そういうところに行政がどういうふうなかわりを持っていくか。やはり環境問題を考えたときに、そういうふうにして農家に対してどういう今後施策なり、方向性があるか、お聞かせ願いたいと思います。

それと最後にもう一点。やはり相互理解と言う部分が、消費者の生産現場に対する不安というものがなかなか解消されない中で、意外と生産現場の中では、学校の子どもたちを集めた食育とか、そういうものを色々やっているグループがあります。なかなかそれが理解されていない部分と、先ほどパワーポイントで出ましたオープンファームの件があったのですが、これも今まで5年間、行政の支援をいただきながら農業士会で進めてきたんですけれども、支援がなくなりまして、今回は我々農業士会と女性農業士会が自前で、今まで結構評判もよかったものですから、今後もやっていこうというような考え方もしているところでもあります。ですから、そういうことを含めまして相互理解の部分、もっとどうやったら本当に理解ができるのかということもちょっとお聞かせ願いたいと。

その3点、よろしくお祈りします。以上です。

(石井会長)

ありがとうございます。3点ほど御意見・御質問がございましたので、事務局の方、大山委員の御指摘・御質問についてお答えを。

(経営技術課早乙女副主幹)

経営技術課の早乙女と申します。

先ほど減減栽培の広がりにつきまして、最近少し弱いのではないかと、また消費者の理解が進んでいないのではないかとのお話もありました。

説明の中にありましたように、そういった農業に取り組む方をエコファーマーとして県が認定するというようなやり方があるわけなんですけれども、これにつきましても、今7,500名余りの方が、本県ではエコファーマーとして認定されておりまして、全国では19万人ほどの方が認定されているのですけれども、全国的に見ると今10位の認定者の数になっております。ただ、大山先生御指摘のように、若干最近伸び悩んでいるような傾向もありますので、県といたしましては、この認定が5か年間の認定なものですから、5か年間の認定期間が終わって自分の目標を達成された方は、一応達成して卒業されるよ

うな方もいっぱいいらっしゃる。さらにレベルアップした目標を設定して再認定を受ける方もいらっしゃる。県といたしましては、後者の方のレベルアップをして再認定を受けていただけるように進めているところでございます。

それから消費者の理解促進につきましても、先ほどのスライドにありましたエコファーマーのマークなどがあるわけなんですけれども、ああいったマークの表示を促すことなどをしまして、あるいはホームページの方でPRすることなどを通して、消費者の方の理解を促進していくということで進めております。

それから重油からヒートポンプ等への移行につきましては、一昨年、燃油の高騰の時期がございました。その時期に国の事業だったんですけれども、燃油高騰対策の中で、そういったヒートポンプ等への新しい仕組みへ移行する方を支援するといった取り組みもございまして、一定の推進をそこで図ってきたところでございます。今後のことは、余り深く申し上げることはまだできない部分もございまして、再生可能エネルギーへの転換ということで、県といたしましては、農業分野においても太陽光パネルや小水力発電などを進めていきたいと考えてございます。

(石井会長)

ありがとうございました。

大山さん、最後のところの低酸素社会に向けての農業生産者に対する、特にハウス、何か特別な補助制度というのは色々もう導入されていますか、エネルギー関係で。

(大山委員)

最近、今お話がありましたように、事業の中でヒートポンプの導入事業とか、あるいは太陽光パネルの導入事業とかがありますので、意外と生産現場でもそういうものの意識は高まりつつあるということは事実です。根本に帰りますと、農家自体が今かなり厳しい状態の中で、新しい設備投資が進まないということも、一つの理由としてはあるのかなと思いますけれども、意識が上がっていることは事実であります。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

どうぞ、中村委員お願いします。

(中村(次)委員)

私は飲食関係なものですから、宇都宮の中央市場へよく行きますが、近来、特に農産物なんですけれども、農産物の箱に農協と書いてあるだけなんです、どこの農協とは書いていないんです。そういうのが幾つか目立ってまいりました。従来ですと、現在でもそうですけれども、生産者はどこの農協のだれだれと書いてあるのがたくさんあるわけですが、責任を持って。それがただ農協と書いてあるだけ。「これはどこのだ」と聞いたら「わからない」。そういうのが幾つか出てまいりました。

それに蒸し返して申しわけないんですが、レジ袋のことですけれども、私は宇都宮の中心部に居住しておりますから、夜スーパーなどに参ります。でも7時半から8時を過ぎると単身赴任の方が非常に多いです。皆さんスーツを着ていらっしゃる。そこで買ってお帰りになって、食事をなさるのだらうと思いますが、そういう方々にレジ袋をやらないというわけにはいかないと思うんです。だって、いろんな種類の物を買っていきますから、お汁は垂れるでしょうし、自分で作るわけじゃありませんから、どうしても混ざってしまいますから。スーツを着ている方に、買い物袋を持ってこいと言ったって、会社の帰りですから、それは無理な話なので。

それにスーパーの売り場の人じゃなくて、レジの人に聞いてみると一番わかります。そうすると夜、特に遅く買いに来る人、それに明け方に買いに来る人、こういう人にレジ

袋をやらなかったら怒られるそうです。「買わないよと行っちゃう」と言うんです。ですから、宇都宮市内のあるスーパーでレジ袋の無料配布をやめましたが復活してしまったでしょう。特に、酔っぱらいなんか来たら、ぶっ飛ばされると言うんです。だから、そういうようなことで、現場から「レジ袋をやってくれないと困ります」ということで復活したわけなんです。本当は、環境にやさしいいいことなんですけれども、現実にはなかなかそうはいかないということらしいので。「何か機会があったらそういうことを言ってください」と言われましたので申し上げるのですけれども、現実にはなかなか大変で、机上の空論ではだめだということです。

(石井会長)

ありがとうございました。

どうぞ、藤沢委員。

(藤沢委員)

レジ袋の件で、いろいろ各方面からの御意見がございましてけれども、現実には県内の食品スーパーと申しまししょうか、県の方の集合体あるいは市町村の集合体で大いに推進をしまして、じゃあうちもやってみようという企業さんもたくさん実はありまして、今の御意見のように始めたわけですけれども、一つは今おっしゃいましたような御意見の中のお客様が確かにいらっしゃいます。

私どものスーパーマーケットの中には、じゃあ紙袋を用意しようとか、CO₂削減という意味で言えば石油が資源になるいわゆるレジ袋、ポリ袋とでも言いまししょうか、レジ袋の原料を紙にしたらどうか。紙にすればまた紙で、今度は材木ということがパルプですから必要になってくる。CO₂の削減からすれば、お客様がマイバックと言いまししょうか、あるいはマイかご、バスケットを持ってこられる方、そういう推進をしている企業もたくさん実はあります。

現実、今おっしゃいますように始めた企業さんが2か月・3か月と続けているうちに、私どもにとって重要な売上が下がる、お客様が来てくださらなくなったということが、顕著に現れ始めております。これは、私どもの業態としましては大変なことでございまして。ということは、もうちょっと消費者の皆様方にPRが足りない、あるいはその認識を強く持っていただくために、私ども自体も、チラシ媒体等を通じて、「CO₂削減ということはこれほど重要なんだ」ということをまだまだ消費者の皆様方に訴え足りないということが、まず一つ大きくあるように、私ども業界としては思っております。

それから、足並みが揃わないとか、大企業の大きなショッピングセンターとか、企業名は申し上げませんが、始めたところと、全くそれに目を向けていただけない企業さん、ばらばらということなんです。ですから、でき得るならば私ども業界としましては、何とかこれを法律化するより足並みを揃える方法はないと。県の条例等で、あるいは国の法律でそういうことを決めてしまえば、これはやらなければ法律違反ということになりますので、何としても足並みを揃えるにはそれしかない。消費者の皆様方に御理解をいただくのもその方法しか。極論になるかと思いますが、そういうことも最終的には望んでいるような意見も、実はグループの中で出ているということなんです。もちろん消費者の皆様の中には、CO₂削減に非常に関心の高い方がどんどん増えつつありますけれども、「あそこの店はレジ袋をくれないんだ、もう行かないよ」ということが、実は現実としてあるということです。これでは、率先してCO₂削減に臨んだスーパーはたまらないんです。ですから、もうちょっと消費者の皆様を中心に、しっかりとCO₂削減に対する重要性を訴えていただければと。私どもの業態で自社のチラシあるいは業界のチラシ等で訴えるということ、あるいは店頭表示で訴えるということもやりますが、どうも何かずれているかな

と。やっていることと現実とが、感覚がずれているのが今のところあると。お客様が来なくなると大変ですから、もう私どもは、中には勇気を持って始まったところがやめているという、これも企業の問題としておわかりいただきたいなという部分もございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

竹内委員も意見を言いたいと思いますので、どうぞ。

(竹内委員)

レジ袋の件は、置いておかせていただきたいというふうに思います。

基本目標6の危機管理問題のところ、お聞きしたいことがございます。基本的には、国のシステムの問題だというふうに思いますけれども、中国ギョーザの件で、メタミドホスの件は要するに犯人が捕まったと。生協にも警視庁の方から真犯人であろうということがきちっと言われておまして、犯人の方は「日本は検査体制が厳しいから、決して日本には流れないだろうと言っている」というふうな話が出ております。やっぱりこれだけ輸入食品が多くなっていく中で、そういう危機管理体制といいますか、問題が出たときにどうするのかというところの体制が、やっぱり国のシステムとしては欠けていたというふうに思うんですけども。県としても、そういう問題をどのようにお考えになっているのか。「健康危機管理体制の強化」というようなこともございますので、もちろん国のことだと思いますけれども、栃木県に出た場合は、どういうふうに危機管理をしていくのかというところを、少しお話を聞かせていただきたいと思います。

(石井会長)

ありがとうございました。

県の方、いかがでございますか。そういう事案が発生した場合の対策・対応、危機管理。

(生活衛生課内藤主幹)

輸入食品につきましては今、竹内委員がお話をされたとおり検疫所等で検査をしているわけでありまして、すべての物を検査しているわけではございませんので、当然流通しているものもございます。流通している輸入食品についても、県でいわゆる収去検査をしております。当然国内に流通をしている輸入食品につきましても、国産の物と同様に違反等があれば、回収その他の措置をとる、あるいは検疫所に連絡をするというようなことで対応することとなっております。

(石井会長)

いかがでございますか。

(竹内委員)

要するに、ひっかからない場合。東北地方で先に事例が出たんです、これは。そのことが見逃されたという問題があったわけです。何かにおいがするだとか、変だというときに、行政に届け出があった場合にはどうするのか。業者からそういう届け出があった場合と、消費者の方が「何かおかしいね」ということを保健所等におっしゃったときに、どういうふうにしていくのかということなんですけれども。

(石井会長)

いかがでございますか。保健所等に届け出があった場合、県としての対応。

(生活衛生課八木沢副主幹)

生活衛生課の八木沢でございます。

現在そういう個別事案といいますか、そういったものの対応につきましては、まず国の方が中心になりまして、各個別事案の情報を集約するシステムを今構築しているところで、す。ですから、前回の中国産冷凍ギョーザ事件のときには、千葉県・東京都・兵庫県、そ

それぞれの個別事案が、なかなか情報が集約できずに、事件として特定するタイミングが遅れてしまったという、そういう事案を参考としまして、まず国の方がそういう情報を一元集約して管理していこうと。そういう事件性を一刻も早く探知していこうという体制がまず構築されています。そのシステムを活用して、各地方自治体の方は速やかにそういう情報を探知した場合には、厚生労働省に情報を挙げて、その情報の集約状況、あるいは国からの指示等を参考に、個別事例に対しても対応していくということで、現在対応しているところです。

(石井会長)

よろしいですか。

強化、集約も含めて体制の強化でよろしくお願ひしたいと思います。

まだ、たくさん御意見があると思いますけど、報告事項のアとイというのが、まだ御説明いただかなければならないところがございますので、全部関連しておりますので、先にまず、報告事項のア「平成21年度栃木県食品衛生監視指導計画実施結果について」、事務局から御説明いただきまして、それでまた、その後の事例についても御説明いただきながら全体討議の方に進めていきたいというふうに思っておりますので、報告事項のアを事務局 八木沢さん、御説明をよろしくお願ひします。

(生活衛生課八木沢副主幹)

生活衛生課の八木沢でございます。

資料の4で御用意させていただいております。中身は概要版と、概要版は両面刷りの一枚ですけれども、その後10ページで構成しています実施結果の本体を用意しております。また、この実施結果につきましては、6月の末から県のホームページで公表しているところがございます。

まず監視指導計画ですけれども、この計画につきましては、食品衛生法に基づきましてそれぞれの都道府県、あるいは保健所設置市ごとに食品営業施設に対する立入検査とか、あるいは食品の試験検査の実施結果に関する計画を年度ごとに定めているものでございます。21年度の実施結果につきましては、概要版を使って説明してまいりたいと思います。

まず1番の「監視指導の実施体制及び関係機関との連携に関する事項」ですが、食中毒とか違反食品、こういったものの発生時には調査対象施設が県外の場合、その施設を所管します自治体に対しまして速やかに調査依頼をしまして、逆にほかの自治体から本県の方に依頼があれば速やかにその施設の立入調査をするという体制で、連携して原因の究明とか被害の拡大防止、あるいは違反食品の速やかな排除に努めているところでございます。実施件数につきましては表の1にまとめたとおりでございます。

次に(2)といたしまして食品表示の適正化を推進するため、本県におきましては毎年8月と12月を食品表示適正化強化月間と定めまして、関係機関と合同で表示の監視指導を実施しているところでございます。昨年度につきましては、食品販売店59店舗に対して立入調査を実施いたしました。その結果58店舗において一部の商品に製造所についての表示とか、あるいは期限表示などが漏れていたといった事案が確認されたため速やかに改善を指導しまして、県内に流通する食品について表示の適正化に努めたところでございます。

次に2番、「監視指導の実施に関する事項」でございます。営業施設への立入検査の実施結果につきましては表2に整理しておりますが、まず対象施設ですが、飲食店営業を始め各種製造業、各種販売業、食品衛生法に基づく34業種がありますが、そのほかに県の条例に基づきまして5つの許可業種と、そのほか届け出施設の合計で約3万5,740施設が対象でございました。これらの施設を業種ごとに施設の規模とか製造販売される食品

の数量、あるいは広域流通性など、いわゆる危害度等を勘案しまして、表2の一番左側の区分の欄のところにお示ししましたけれども、年間立入回数で5つのランクに分けて監視指導を実施しているところでございます。昨年度の立入検査の実施結果につきましてはこの表のとおりでございますが、ポイントといたしましては監視予定件数が1万3,147件の計画に対しまして監視件数で1万4,941件、達成率は113.6%という結果でございました。これをランク別に見ますとCランクとDランクで100%に達してはおりませんが、昨年度中に立入検査ができなかった施設につきましては、今年度に入りまして優先的に立入検査を実施したところでございます。

次に(2)の「重点監視指導事項」です。まず一つ目としまして「食品等事業者における記録の作成及び保存の徹底」でございまして、食品による事故原因の究明とか拡大防止、違反食品の的確かつ迅速な回収、こういったものを目的としまして食品等事業者に対しましては原材料等の仕入れ状況とか、あるいは製品等の出荷状況、これらの記録の作成と保存について周知徹底に努めてまいりました。

もう一つは「カンピロバクターによる食中毒の防止対策の徹底」でございまして、食肉の生食とか、あるいは加熱不十分な食肉を原因とした食中毒が依然として全国的に多発傾向にあります。食品等事業者だけではなく消費者に対しても正しい知識の啓発と注意喚起に努めてまいりました。

次に(3)の「違反等の発見状況」ですけれども、立入検査等によりまして違反等を発見した状況を整理してございます。トータルで325件の法違反を確認しまして、内訳といたしましては表示違反が230件で最も多くて、ほかには使用水の不適切な管理とか、異物混入、これらに対する措置といたしましては文書による指導のほか、報告書とか誓約書、こういった物を聴取しまして速やかな改善を指導いたしました。

次に3番の食品等検査の実施状況でございまして、検査の種類といたしましては裏面を、次のページをごらんいただきたいと思っております。検査の種類といいますか分類ですけれども、まず食品衛生法で規格基準が定められている食品などについての検査のほか、残留農薬とか抗生物質、いわゆる有害物質についての検査。その他、遺伝子組み換え食品とかアレルギー物質などについての検査を実施いたしました。検査のトータルといたしましてはまず計画件数が3,733検体、これに対しましてトータルで3,819検体の検査を実施いたしました。

違反の発見状況ですが、(2)の表5に整理してございます。まず規格基準の違反につきましてはトータルで21件でした。その内容といたしましてはアイスクリーム類から大腸菌群を検出したほか、干びょうの保存料使用基準超過等の違反でした。これらの営業者に対しましては文書による指導のほか、再発防止に向けての改善、これを指導したところでございます。

もう一つは衛生規範不適合とありますが、衛生規範というのは国の方から通知で示されている基準になります。この基準に不適合だったものが合計しますと37件になります。主なものといたしましては、洋生菓子の大腸菌群の陽性、あるいは一般細菌数の超過というものが18件ありました。そのほかの主なものといたしましては、弁当・そうざい類で同じく一般細菌数の超過とか大腸菌の陽性というものが確認されまして、速やかに改善を指導したところでございます。

次に4番の「食中毒等の健康危害発生時の対応に関する事項」でございまして、昨年度の食中毒の発生件数はトータルで14件、患者数で879名。病因物質別ではノロウイルスによるものが最も多くて6件で、そのほかは黄色ブドウ球菌とかウエルシュ菌といった細菌性によるものが多かったという状況です。これらの原因施設に対しましては、食品衛生

法に基づき営業の禁止を命じたところでございます。これらの情報につきましては、速やかに公表しまして、注意喚起に努めたところでございます。

次に5番の「食品等事業者の自主的衛生管理の実施に関する事項」でございます。まず食品衛生推進事業といたしまして、衛生管理の方法とか、あるいは食中毒予防等の情報を盛り込みました自主衛生管理カレンダーを作成・配布いたしました。そのほか、県で委嘱しております食品衛生推進員によるそれぞれの地域での活動とか、あるいは栃木県食品衛生協会にお願いしております飲食店などの食品営業施設の巡回指導とか、さらには栃木県調理師連合会にお願いしております観光地などの大規模ホテル・旅館などの大量調理施設に従事する調理師などを対象としました衛生講習会、こういった民間活力を活用しまして、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に努めたところでございます。

最後に6番の人材の養成、資質の向上に関する事項といたしましては、特に、営業許可施設には必ず食品衛生責任者というのを設置しなければならないということを県の条例で規定していますが、食品衛生責任者に対する定期的な講習会、これも栃木県食品衛生協会にお願いしているところですが、食品衛生に関する最新の知識の習得の促進に努めたところでございます。

以上でございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

ただいま報告事項アをご説明いただきました。先ほどの審議事項とも関係しておりますので全体を通じてで結構でございますので、御質問や御意見等がございましたらよろしくお願いたします。どうぞ、どなたからでも結構でございます。

どうぞ、高橋委員お願いします。

(高橋委員)

高橋ですが、先ほど中村次郎委員から、宇都宮市場にどこの農協だかわからない、だれがつくったのかもわからない、そういうものがかなり多く入ってきているということなんですけど、こういうものに対しては今回の基本計画の中ではどういうふうに対応する予定なのか。極めて危険な状況だと思うんですが、その点お伺いしたいと思います。

(石井会長)

いかがでございますか。

(生活衛生課八木沢副主幹)

生活衛生課の八木沢でございます。

まず食品衛生監視指導計画の策定の根拠といたしましては、冒頭申し上げましたように、食品衛生法に基づく監視指導計画ということで、今、委員の方から御指摘があった部分については、食品の流通の分野になるかと思うんです。食品監視指導計画の守備範囲には入ってこないというふうにこちらでは判断しております。

(高橋委員)

失礼しました、質問が間違っていました。要は「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」、この中において、先ほどのような事態に対してはどのような対応をされる予定なのかとお伺いしました。

(石井会長)

よろしく申し上げます。

(くらし安全安心課坂井主査)

くらし安全安心課の坂井と申します。

先ほどの、市場の中で農協としか書いていない箱があったということに関してなんです

が、法律的にかかってくるものが何かなというふうに考えたときに、市場で直接消費者さんが買うということであるならばJAS法がかかってくるんですが、この場合は、事業者間の取引になる可能性が高いものですから、その部分については、包材への表示義務は無く、JAS法はかかってこないということになります。ただ農産物に関しても出所であるとか、産地であるとか、そういう情報は、必ずその次に引き継いでいかなければならないものではありませんので、農家さんなりから農協さんを通したとしても、そういう情報は伝えていかなければならないと思うんですが、それが無いとすれば、農家さんの方の指導という形になってくる可能性がかなり高いかなと思います。

農協さんがありますが、農協さんの方に対してどこまで情報が入っているのか、箱の外箱には書いていなくても、どこかに情報が入っているのか、それとも何も入っていないのかということでも違ってくるかと思っております。

(中村(次)委員)

今日も市場へ行きましたが、ただ農協と書いてあるだけなんです。どこの農協とは書いていないんです。普通、農産物で市場に出てくるものは、どこの農協、特にいいものについては生産者の名前も書いてあります。ここ2・3日続けて行きましたけれども、どこの農協とも書いてないものがありました。そういう箱の中に入っている。だから、中卸で「これはどこのだ」と聞いたら「わからない」と。「わからないのを乗せてきたのか」と言ったんですけども。そういうことです。

(石井会長)

実際の問題が発生してきましたら、また県の方でもよく調べていただいて。当然どこかの担当部署で生産者が問題なのか、流通が問題なのか、その辺はよく調べていただいて、また次回でも御回答いただければ。次回だと先に行ってしまうので、また関係者の皆さんに、もし可能であれば御対応の方をよろしくお願ひしたいと思っております。

どうぞ。

(生活衛生課内藤主幹)

基本計画のどこに当たるのかという部分については、食品表示の適正化ということ掲げている部分がございます。ただ、どこがどのように対応すればいいのかということについては、確認をして対応をしていきたいと思っております。基本計画の中では、表示の適正化というところに該当してくると思われまます。

(中村(次)委員)

わかりました。

(石井会長)

ほかにごございますか。よろしいですか。

それではまだもう一つ、イの報告事項がございますので、そちらの方も先に御説明の方をいただきたいと思っております。「県内における食の安全・安心・信頼性の確保に関する事例について」、事務局から御説明お願ひします。

(生活衛生課内藤主幹)

それでは、「栃木しゃもの偽装表示及び無許可処理等に対する対応結果」ということで、資料の5をご覧ください。

本件につきましては、平成22年の3月9日に栃木しゃもの偽装表示と無許可処理等についてということで、県の食品表示110番に情報提供がございました。5月13日に関係課で合同の記者発表をしたところでありまますけれども、その後、同様の偽装表示等の事例が発生しては困るということと、それから食の安全の確保という観点から、ヒナの供給から消費に至るまでの関係課が、連携をして取り組みを行ってまいりました。その結果

について御報告をいたします。

2番の「事業者に対する措置等」をご覧ください。事業者に行った表示の点検、原因究明、再発防止策等の指示事項につきましては改善がされていることを確認し、適切に表示が修正されたこと、製造施設内でのチェック体制が確立されたことを確認いたしました。無許可処理関係につきましては、栃木しゃもの処理を許可施設に委託する方法で改めること、それから回収した残品、28キロございましたが、それについては廃棄をしたということで確認をいたしました。なお、当該事業者につきましては栃木県特別表示認証、いわゆるEマークを取得しておりましたが、認証辞退届が提出されましたので認証の取り消しを行いました。また畜産試験場からのヒナの配布については中止をいたしました。

3番の「再発防止のための対応」についてでございますけれども、同様な偽装表示等を防止するために5月20日に開催いたしました食品安全推進本部の検討委員会におきまして本件の概要を説明し、推進本部として関係課が連携して取り組むということで確認をいたしました。

具体的な取り組みの内容については3の(2)以降に示しております。(2)の「食鳥処理場合同監視」でございますけれども、これにつきましては、関係課が施設に立ち入りをし、食鳥の受け入れ状況あるいは処理作業、衛生管理について確認をし、指導を実施いたしました。

(3)の「食品衛生許可施設に対する監視指導強化」につきましては、今回の事例を受けまして、6月を特別取り締まり月間と定めまして、食肉を扱う飲食店、食鳥処理場、食肉販売店等に立ち入りをし、集中的に監視指導を実施いたしました。施設の監視指導・立入調査につきましては、その結果として偽装表示等の不適切な事例は発見されませんでした。

(4)の食品表示を所管する関係機関の職員に対しましては、食品表示に関する研修会を実施し、対応策を再確認いたしました。

(5)として、今回問題となった栃木しゃもの製品がEマーク食品の認証を取得しておりましたことから、Eマークの食品担当者を集めまして会議を開催し、審査の方法や今後の対応について確認をいたしました。

(6)として、栃木しゃも普及推進協議会に対しまして、法令遵守等について周知をするとともに、会員を対象としたJAS法、景表法に関する講習会を開催いたしました。

4番目に「今後の取り組み」ということで、継続して実施すべきことということで示しております。

今後このような不適切な事例が発生しては困りますので、そういったものを防止する、あるいは消費者の不安を解消するということで、そこに書いてございますとおり、一つとして食品表示の合同監視によって監視を強化するということで、8月と12月に食品表示適正化月間を実施しておりますけれども、これにあわせて食品表示に関係する関係機関が合同で事業所に立ち入りをするということによって不適切な表示の食品の流通を防止することがございます。

2つ目として、食品衛生監視員による食品衛生監視等によりまして、不適切な表示情報を見つけた場合については、速やかに関係機関が情報共有化をして、適正表示の指導を徹底していくということでございます。

3つ目として、食品表示110番制度等を活用いたしまして、疑義情報等が収集された場合については、不適切な事業者に対しまして、引き続き的確かつ厳正な措置及び公表に努めてまいります。

4つ目として、食品安全フォーラム等を開催いたしまして、リスクコミュニケーション

を実施いたしまして、食品安全情報の提供を強化することによって、消費者に対する不安解消に努めてまいりたいと考えております。

5つ目として、Eマーク食品についてでございますけれども、これにつきましては、申請時に関係法令の許可の状況について書面審査をしておりますけれども、これに併せて関係課への確認を徹底すること、さらに認証事業者に対して巡回調査を実施することとしております。

今後も、食の安全を脅かす事件・事故が発生することのないように努力してまいりますけれども、万が一、事件・事故が発生した際には関係機関と連携を図りまして、問題解決に向け迅速に対応してまいりたいと考えております。

以上でございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

これは食品衛生法上の罰則というのは何かあるんですか、ペナルティーは。

(生活衛生課八木沢副主幹)

食品衛生法上の問題といたしましては、今回問題になったのが、例えば病気の鶏やそういったものが原材料になったという事実が確認できれば、行政処分の規定はあるんですけれども、まずその事実が確認できなかった、実態は確認できなかったということで、その行政処分は適用できなかったというのが実態でございます。

(石井会長)

なかなかしつぽを出さないという感じですかね。たちごっこですよ。

はい、どうぞ。

(橋本委員)

質問なんですけれども、今回、Eマーク食品の認証を受けていたのに無許可での食鳥処理が行われていた、結果的にはそういうことになっていたということだと思えますけれども、Eマークがついていても、ついていなくても、無許可での食肉処理、鳥に限らずどんなお肉でも無許可の施設で処理をされて、それが流通して私たちが食べているということはあるんでしょうか。

(石井会長)

いかがでございますか。

(生活衛生課小野塚課長)

ちょっとEマークとは違いますけれども、食肉の処理ということは、鶏・アヒル、色々あるんですが、食鳥処理法という法律で鳥の種が決められています。それは食鳥処理法に基づいた許可施設でと殺・解体をなささいということでやっております。もう一つ、牛・馬・豚・ヤギ・羊、これはと畜場法という法律で、と畜場という許可施設でと殺・解体をするということでやっております。

一番ご心配な、今回のような無許可のところでの処理があるかということについてでございますが、私どもはそういうことのない、そんなことがやられないような監視指導をやっていくということで、少なくとも今現在そういうところがあるということは承知していません。

(橋本委員)

ということは、今回はEマーク食品の許可を得ていないところで処理がされていたということですか。

(石井会長)

どうぞ、福井課長。

(経済流通課福井課長)

Eマーク食品というのは、県の材料にこだわって適切な処理をしたものに対して与えられるものでして、本当にこういう形になったのは反省しております。反省点としましては、食鳥処理などをすべてちゃんと処理しているということを最初のEマークの認証の段階では文書でいただきまして、生活衛生部局が許可している、ちゃんとやっているという判子を見て、我々はそれで大丈夫だなと認証していたんです。ただその後、2年・3年たって次の更新までの間にこういう事態になっているということを我々は承知しておりませんで、反省としては、これから日々、生活衛生部局とその後の許可はどうなっているんだということで連携をとって対応していこうと思っております。ですので、Eマーク食品を認証しているかどうかということと、食鳥処理をちゃんとされているかどうかというのは大前提ですけれども、Eマーク食品だから食鳥処理されているとか、そういう話ではないということです。

(橋本委員)

今回の件は、結果的には、無許可の施設で処理がされていたというのは事実なんですね。

(生活衛生課小野塚課長)

事実でございます。

(橋本委員)

そういうことは、あり得てしまうということなんですね。

(藤沢委員)

犯罪ですね。

(橋本委員)

ああ、なるほど。

(藤沢委員)

犯罪ですから、これは。悪い人間であれば・・・、罪を犯したと。

(石井会長)

どうぞ、黒内委員お願いします。

(黒内委員)

監視体制との問題とも絡んでくるのですけれども、「栃木しゃも」は地鶏の唯一のブランドです。肥育用のヒナとして、8割をその組合に供給していたわけです。そうすると、無許可で自宅で処理していたと、敷地内で処理していたということでしたけれども、現場監視などは初期の段階でやらないのでしょうか。素朴な疑問なのですが、あくまで、ペーパー上でそろっていれば、それでオーケーということなのですか。

(石井会長)

いかがでしょうか。

(生活衛生課八木沢副主幹)

生活衛生課の八木沢でございます。

今回の施設としては、生きたしゃもを処理していた施設がまずあります。そこで無許可で処理された食鳥肉を今度は別の施設で、その別の施設というのが、食品衛生法に基づく許可が必要な食鳥処理業という施設と、あとは処理した肉で薫製とかをつくる食肉製品製造業という許可が必要な施設2つが、また別な施設としてあります。今回、生きたしゃもを処理していた施設が、まず無許可の施設ということです。しゃもの肉を処理したり薫製をつくっている施設は、食品衛生に基づく許可は取っている許可施設で処理していたという状況がまず全体像としてあります。

監視指導の体制ということになりますけれども、食品衛生法に基づく許可施設2つは、

定期的に年1回の監視は行っていたのですが、実際に生きたしゃもを処理していた施設というのが自宅の裏庭ということで、全く場所が別なところだったんです。現状として、食鳥処理場の許可を得ないでやっていたという実態がなかなかつかめなかった、というのが実態でございます。これも、これまでずっと無許可でやっていたということではなくて、平成20年の1月から無許可でやっていたと。それまでは県内にあります食鳥処理場で処理をしていたという状況でございます。

(石井会長)

よろしいでしょうか。ありがとうございました。

はい、どうぞ。

(増淵委員)

今、黒内さんがお話ししていたのは、そういう答えを求めているわけじゃなくて、「栃木しゃも」というのはブランドをつくらうとしていたんですよね。県も力を入れていた事業です。あれだけのヒナを提供して、こういう事態が起きたのは、実際の経営者の問題があるんですけども、そこまでブランド化していったものに関して、県側として、別に農政部云々じゃないですよ、保健福祉部の方も同じだと思いますけど、監視がなかったんですかという御質問だと思うんです。責任の話は別にどうでもいいんですけど、そういう監視をもって行動しなくていいんですかという行政に対する質問だと思いますが、明確に答えられていないと思うのですが。

(石井会長)

いかがでございますか。

はい、どうぞ福井課長。

(経済流通課福井課長)

まさに御指摘を踏まえて、非常に反省すべき点は多いと思います。例えば「栃木しゃも」に限らず、うちの所管するEマーク食品ということであれば、まさにEマーク食品そのものでこういうことが起きてはならない。もう一步踏み込んでEマーク食品については特によく監視してほしい、そういうことを県庁の中でも意見交換してお願いしてやっていくべきだったと思っています。それはすぐにでも。

(増淵委員)

それは農政部だけの問題じゃないですよ。保健福祉部もそうです。県としてそういうブランドをつくっていかうということであれば、一農政部だけの問題じゃなくて連携していくのは当然であって。今のお話を聞いている限りにおいては、何となく皆さん責任逃れのような話ばかりで非常に……。頑張ってくださいと思いますけど。

(石井会長)

どうぞ小野塚課長、お願いします。

(生活衛生課小野塚課長)

今、増淵委員の方から御指摘いただきましたけれども、まさにそのとおりでございますので、保健福祉部としても当然のごとく部局横断的に、なお一層徹底した監視指導を含めた事業を進めていきたいと考えていますので、どうかよろしく願いいたします。

(増淵委員)

私は別に責めているわけじゃないんですけど、前向きに。「栃木しゃも」というのは非常にいいブランドなんです。ですから、今ヒナを提供しているかどうか私はわかりませんが、このまましりすぼみになっていくということは、せっかくここまで来て、事故があったためにシュリンクしているのがあるのかもしれませんが、ぜひ「栃木しゃも」をブランド化して活性化してもらいたいと思っていますので。これは希望ですけれども、お

願いたいと思います。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

ちなみに「栃木しゃも」のラーメンは本当においしいですので、ぜひブランド化をよろしく願いたいと思います。

はい、どうぞ。

(畜産振興課神辺課長補佐)

私は、畜産振興課で「栃木しゃも」の生産振興をやらせてもらっています。

「栃木しゃも」は、おっしゃるように畜産試験場でつくってきたものです。この事件を機に、今おっしゃられていたように「栃木しゃも」のブランドがつぶれることがないように一生懸命やっていかなければいけないなというふうに感じているところです。

「栃木しゃも」は、栃木しゃも普及推進協議会で本来は普及を図っていくということを考えてきていたわけで、この協議会が今のところ5名ですが、全員で取り組んでいます。もう一度この事件を機に協議会全体で「栃木しゃも」のブランドの回復に努めているところです。ついては、畜産振興課も協議会の活動に協力をしながら、さっき言われていましたように、食鳥処理もしっかりとやるよう指導しながら、もう一度ブランドの信頼回復に努めていきたいと考えていまして、これをしっかりやって、今まで盛り上がってきた「栃木しゃも」のブランドをつぶさないように頑張っていきたいと思っていますので、よろしく願いたいと思います。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

時間が迫っておりますので、もう一つの事例報告を簡単によろしく願います。

(くらし安全安心課湯沢課長)

くらし安全安心課長の湯沢でございます。

事例の報告の2つ目といたしまして、「食品事業者に対しますJAS法及び景品表示法に基づく措置について」、御説明いたします。資料の6をご覧くださいと思います。

これは資料が記者発表の資料になっていますので、概要の1に「本日」とございますが、これは7月23日ということで御理解いただきたいと思います。この7月23日付で鈴木伸行氏に対しまして、JAS法第19条の14第1項及び景品表示法第7条の規定に基づく指示を行ったものです。

鈴木氏は、さくら市で鈴木養蜂園というはちみつ屋さん、養蜂及びはちみつの販売を行っております。経過といたしましては、今年の4月、鈴木氏が製造いたしましたハチみつの産地に関する疑義情報が寄せられたことから、鈴木氏宅に立入調査等を行った結果、鈴木氏が記載の3商品について不当表示を行っていたことを確認したものでございます。

このうち商品①のミカンみつにつきまして、平成21年2月からメキシコ産オレンジみつを仕入れ原材料として使用していたにもかかわらず、はちみつ国産・国産天然はちみつ及びミカンみつと表示いたしまして一般消費者に販売していたものでございます。また商品の②、③につきまして、アカシアみつ、これにつきましては少なくとも平成21年7月から平成22年5月までの間、中国産アカシアみつと国産アカシアみつが混在した原材料を使用していたにもかかわらずはちみつ国産・国産天然はちみつと表示いたしまして一般消費者向けに流通させていたものでございます。

これらの行為がJAS法第19条の13第1項の規定に基づきます加工食品品質表示基準第6条第2号産地名を誤認させる表示の禁止及び同条第3号内容物を誤認させる表示の禁止、ならびに景品表示法第4条第1項第3号商品の原産国に関する不当な表示の禁止

の規定に違反しますことから、JAS法第19条の14第1項及び景品表示法第7条の規定に基づき指示を行ったものでございます。

次に後ろのページをご覧いただきたいと思っております。この鈴木氏の事案に関連しまして、同日付で同じくさくら市の合資会社旭堂に対しまして、これは景品表示法になりますけど、景品表示法第7条の規定に基づく指示を行ったところでございます。旭堂は鈴木氏に対しまして、商品③アカシアみつの製造を委託しておりまして、調査いたしました結果、自社ブランドの商品③を販売するに当たり原産地について、自ら確認しないまま、はちみつ国産・国産天然はちみつと表示していたものでございます。また、少なくとも平成21年7月から平成22年5月までの間、当該商品を小売店を通して一般消費者に販売するとともに、ダイレクトメールやウェブサイトにおいて栃木のうまい物・栃木県産はちみつ等の広告を行い、これらの広告を見た一般消費者からの注文を受け販売していたものです。これらの行為は、景品表示法第4条第1項第3号商品の原産国に対する不当な表示の禁止の規定に違反しますことから、景品表示法第7条の指示を行ったものでございます。

以上でございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

時間がありませんけど、何か特別に御質問や御意見、ございますか。

よろしゅうございますか。ありがとうございます。

それではもう一つ、口蹄疫の報告も用意されておりますので、ウの「その他」で事務局の方から御説明をいただきたいと思っております。よろしく申し上げます。

(畜産振興課神辺課長補佐)

私は畜産振興課の神辺と申します。

「宮崎県における口蹄疫の発生に係る本県の対応について」ということで、資料7番をご覧いただきながら、説明させていただきます。

宮崎県で今年の4月20日に発生した口蹄疫は、これまでに類を見ないほどの大きな発生となりまして、改めてこの病気の恐ろしさを知ることになりました。

1の発生状況をまとめた表を見ていただきますと、5市6町でこういった発生がありまして、酪農では21戸の農家、3,318頭の牛が殺処分されました。肉用牛農家では185戸というような格好で見えていただきますと、計のところで292戸の畜産農家で合計19万9,309頭の家畜が殺処分になりましたとあります。これは修正が加わり、表の下段のところに書いてありますが、292戸の農家で21万1,608頭が殺処分になりましたということです。こういう状況で殺処分が行われていきました。

このほかに主な経緯の中に書いてありますが、日本で初めて、口蹄疫の発生のスピードを遅くするために殺処分を前提にワクチンを接種したという家畜がいます。こういった家畜も全部殺処分が今終わってしまっていて、全体で約29万頭の家畜が殺処分されたという状況になっております。この資料をつくっていた時期は少し前だったもので、その辺のデータは出ていませんが、全体で29万頭が殺処分になっています。現在は7月27日に宮崎市の家畜の移動制限が解除されまして、宮崎県では移動制限をかけていたところが全部解除になりましたという状況になっています。まだ発生地には、ウイルスの汚染の可能性が考えられているふん尿などが未処理のまま残っていますので、そういった物を堆肥化してウイルスを死滅させるということをしながらか、8月27日に終息宣言したいと宮崎市の方では考えているという状況になっております。

次のページを見ていただきますと、こういった事態を受けまして本県の対応としましては、項目(1)から(9)まで並べてあります。

まず、4月20日当初には関係機関・団体・飼養者等へ注意喚起をしたと。こういったリーフレットなどを配りまして注意を喚起していきました。

21日からは、これは偶蹄類家畜飼養農場と書いていますが、口蹄疫にかかる家畜がひづめを持った動物となっていますので、こういった農家2,172戸に、2回にわたり電話連絡などを中心に確認をしていきました。この中で異常は確認されていないという状況になっています。

宮崎県へ職員を派遣していきました。これが家畜防疫員と書いていますが、31名。県の獣医師の方です。この中には、保健福祉部の3名の方も含まれております。畜産技師3名、あとOBの獣医師の方2名、全体で36名の方々を宮崎県に派遣して、殺処分なり、あるいは畜舎の清掃などの手伝いをしていただいたというような状況になっています。

そのほか口蹄疫の対策本部の設置要綱などを決めたり、あるいは口蹄疫の初動対応マニュアルなどを作成しまして、情報を一緒にみんなで持とうということで各種会議を開催してきた、ということが本県の対応というところで書かれております。

このほかに、畜産農家への消毒薬の配布も5月26日から開始しまして、約1か月かかりましたが、6月30日に配布は終了した状況になっております。

現在ですけれども、今は「その他」の方で書いてあります初動防疫に必要な資材の備蓄をしようというようなことを考えておりまして、追加備蓄などをやっている最中であります。

以上、簡単ですが手短かに説明させていただきました。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

大変な御支援・御協力をいただきまして、本当にありがとうございました。完全な終息宣言、これを1か月後にしっかり出していただけるようにということを祈るばかりでございますし、また栃木県におきましては、農政部それからまた畜産振興課さん、大変ご苦労様ですけど引き続きよろしく申し上げます。

時間がもう大分たっておりますが、最後に、副会長の中村先生に、今日のまとめを言っていただいて締めたいと思います。よろしく申し上げます。

(中村副会長)

本協議会で色々意見を出した上で、基本計画第2期計画ということで本日も審議いたしましたけれども、だんだん形になってきてよかったなと思っております。特に、環境に関する項目が基本目標に格上げされたというのは、これは非常に私自身いいことだなと思っておりますし、栃木県の誇るべきものになるんじゃないかなろうかと思っております。今日、委員の方々からも色々御指摘がありましたけど、やはり県民に対する普及啓発、先ほどのレジ袋の話、そういったことも含めて普及啓発というのは、まだまだ足りないんだなとつくづく実感いたしました。

以前から私がこの会議でちょっとだけ気になっているのは、皆さん方から事務局の方に色々意見、あるいは質問が出るのは、これはこれで本会議の目標・目的ではありますけれども、もう一つあるのは、やはり皆さん方それぞれの所属する団体で、栃木県全体の食の安心・安全にどう取り組んでいくのということが、益々求められていると思います。そういう意味では、その辺についても、ぜひお帰りになりましたら組織の中で検討していただければ。もちろん全般にわたってできるということはないと思うんですけれども、それぞれの組織でできることがあると思いますので、そういったことについてもぜひ御尽力いただければ、益々いいものになるのではなかろうかと思っております。

それから若干、行政の肩を持つわけじゃないんですけれども、やっぱり食品、特に生

活衛生課の仕事というのは、実は非常に微妙なところがございます。先ほど監視体制の話が出ましたが、監視を強化すればよくなるかという点必ずしもそうではないところが非常に仕事の難しいところだと私自身理解しております。時には監視もきちんとしていなければいけないけれども、時にはうまくやっている人たちと協調しながらいい物をつくり上げていくというような作業もあると思いますので、その辺のところは御理解いただいた上で、また事務局の方々にも、益々御尽力いただければと思いますので、よろしくお願いいたします。

以上でございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。まとめを言っていただきまして、本当にありがとうございます。

今日いただきましたメインの2期計画の素案に関する意見、今、中村副会長さんからもお話がありましたように、各委員の皆様からいただきました御意見・御提言を行政としては十分事務局で反映していただきまして、計画案の検討をさらに進めていただければ大変ありがたいというふうに思っております。

また今日は委員の皆様、大変貴重な御意見や御提言をいただきまして本当にありがとうございました。それでは長時間にわたり熱心に御議論いただきまして、心から感謝申し上げます。

それではこの辺で、進行を司会にお返しいたしますので、よろしくお願いいたします。

(生活衛生課大島主幹兼課長補佐)

委員の皆様には大変貴重な御意見をいただきました。大変ありがとうございました。

それでは次第4「その他」ですが、事務局の方から何かございますか。

(なし)

(生活衛生課大島主幹兼課長補佐)

ないようですので、以上で議事については終了させていただきたいと思います。

では、次回開催につきまして、御案内いたしたいと思います。次回の会議は、来年2月を予定してございます。日程が確定次第、御連絡を差し上げたいと思いますので、委員の皆様にはお忙しいところ誠に恐縮ではございますが、御出席のほどよろしくお願いいたします。

以上をもちまして、第8回「とちぎ食の安全・安心推進会議」を終了させていただきたいと思います。本日は誠にありがとうございました。