

とちぎ食の安全・安心推進会議
(第16回) 議事録

1 日 時 平成26年7月28日(月) 14:00～16:00

2 場 所 栃木県庁本館6階大会議室1

(高橋生活衛生課課長補佐)

ただいまから、第16回とちぎ食の安全・安心推進会議を開催いたします。

私は、本日の司会を務めさせていただきます保健福祉部生活衛生課、課長補佐の高橋と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

初めに、今年度に入り委員の交代がありましたので、御紹介いたします。久保委員の後任として、条まり子委員です。佐原委員の後任として、県議会議員の増淵三津男委員です。

それでは、本日の予定を紹介させていただきます。開会挨拶の後、議事に入りまして、質疑や意見交換等を含めまして、おおむね午後4時の終了を予定しておりますので、御協力をよろしくお願いいたします。

次に、委員の出欠について御報告いたします。飯島委員、植木委員、仲山委員、増淵三津男委員におかれましては、都合により欠席との連絡をいただいております。

本日は、16名の委員のうち、12名の委員に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。

それでは、開会に当たりまして、栃木県保健福祉部、名越究より御挨拶を申し上げます。(名越保健福祉部長)

皆さん、こんにちは。お疲れさまでございます。保健福祉部長の名越でございます。

第16回のとちぎ食の安全・安心推進会議の開催に当たりまして、一言御挨拶を申し上げます。

委員の皆様方におかれましては、御多忙のところ、また、気候が大変厳しい折、本会議に出席を賜りまして、心から感謝申し上げます。

食は、私たちが健康で豊かな生活を送る上で欠かすことのできない大切なものでありますが、近年の食生活の多様化、食品流通の国際化、健康意識の高まりなどの背景も伴いまして、県民の食の安全に関する関心は非常に高く、食品の安全性の確保は極めて重要なことと考えております。

そういった折ではありますが、この会議にタイミングを合わせるわけではありませんが、中国からの鳥肉加工品工場での問題、そして、ベトナムから輸入された魚の加工品の問題など、事件が起きております。こういう事件がひとたび起きますと、それを食された方の健康被害のみならず、国民の購買行動、社会的な影響が非常に大きく、大変な問題となってまいります。

今般、国は、日本再興戦略におきまして、農林水産物、食品の輸入拡大を目指すための戦略の1つといたしまして、日本の食品の安全・安心を世界に発信するために、食品製造におけるハサップシステムによる工程管理の普及を図る方針を打ち出しました。

県でも、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)に基づきまして、食品の生産から消費に至る幅広い施策を進めているところでありますが、本日は、県におけるハサップの今後の推進に向けての御意見をいただきたく、議題として用意をさせていただきました。

併せまして、食品衛生監視指導計画の昨年度の実施結果や、飲食店等のメニューの偽装表示等を受けました食品表示等の適正化につきましても、御報告をさせていただく予定でございます。

さらに、本年10月に本県において開催をいたします、ねりんピック栃木2014、これは国体に次ぐ規模のイベントでございますが、県内各地で高齢者を中心としたスポーツや文化に係る交流大会が予定されております。全国から、選手、役員、約1万人、そして、県内で運営に携わっていただく方、参加される方、観覧をされる方、延べ50万人という、本当に規模の大きな大会となります。

県といたしましては、この大会の成功に万全を期していくために、食品衛生の面においても安全確保に取り組んでおりますので、その報告もさせていただく予定としております。

本日は、委員の皆様方から、幅広く、食の安全に関する忌憚のない御意見をいただきますようお願いを申し上げまして、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。

(高橋生活衛生課課長補佐)

それでは、議事に入ります。議事の進行については、石井会長にお願いいたします。よろしく申し上げます。

(石井会長)

皆さん、こんにちは。本日は、お忙しい中、第16回とちぎ食の安全・安心推進会議にお集まりいただきまして、本当にありがとうございます。

議事に入ります前に、一言御挨拶を申し上げさせていただきたいと思っております。

先ほど、名越部長さんからもお話がございましたが、食の安全・安心は、私たちの関心のみならず、今、社会的に非常に高い関心を集めております。中国で発生しました食肉の期限切れ肉の再加工、そして、また日本への輸出ということで、残念ながら、食の安全を脅かす出来事が後を絶たない状況でございます。

そういう中で、本日は、食の安全を確保するためのハサップシステムの普及に関しまして、国の動きを踏まえた県の取組等々が議題に上げられております。そういう中で、ハサップということはニュースの中でもたびたび聞くようになりました。まさに本日の推進会議は、タイムリーな会議になると思っております。

また、このほかにも、食品衛生監視指導計画の昨年度の実施結果の報告などもありますので、今後、ますます食の安全・安心・信頼性が確保されますよう、委員の皆様方には、それぞれの分野の御専門のお立場から、忌憚のない御意見、御提言を賜りたいと思っております。きょうは、どうぞよろしくお願い申し上げます。

それでは、早速、議事次第に基づきまして、議事に入らせていただきたいと思います。

本日は、大きく分けて3つの議題が用意されております。最初に、議題(1)のHACCPによる食品の衛生管理についてから始めたいと思っております。

まず、事務局から御説明いただいた後に、皆様方から御意見、御質問等をお受けしたいと思っております。

それでは、事務局、説明をよろしく申し上げます。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

生活衛生課食品安全推進班の班長、清嶋でございます。

ハサップは国際的な標準として世界的に普及が進展しておりますが、厚生労働省は、食中毒の発生防止、食品衛生法違反食品の製造等の防止を一層進める観点から、ハサップによる工程管理の普及を加速させる必要があるとの方針を示したところです。

冒頭の部長の挨拶にもございましたとおり、県では、製造加工、流通のみならず、生産

現場も含め、各段階でハサップの取組を進めておりますが、今後はさらなる推進が必要と考えており、本日の議題とさせていただきます。

それでは、初めに、ハサップについて、続いて国の取組、次に県の取組を御説明させていただきます。

ハサップは、宇宙食の安全性を確保するために、アメリカのNASAで考案された食品の製造工程管理の手法になります。

詳しくは、本県の推進委員でいらっしゃる小久保先生が監修されたハサップについてのDVDがございますので、まずはそちらを見ていただきたいと思います。

(DVD上映)

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

ハサップについての説明は以上でございます。

次に、ハサップに関連した国の取組を正面のスライドを用いて御説明させていただきます。スライドと同じものをお手元の資料1として配付してございます。

現在の国内のハサップ認証制度は、このように4種類ございます。このうち、総合衛生管理製造過程承認制度は、通称、マル総と言っており、厚生労働大臣による承認制度です。

本制度は、平成7年に食品衛生法で法制化されました。対象は、平成8年から徐々に増えて、乳、乳製品、食肉製品などの6品目になっております。

ところが、平成12年に発生した承認施設における大規模食中毒事件を受けて、日本はより厳格化する方向に制度の見直しを行いました。その影響もあってか、承認施設数は新規で取得するところよりも更新しない施設が上回り、わずかずつですが、減少する傾向が続いてきました。

一方、海外では、柔軟性を持ってハサップを導入する対応に変更し、普及が図られてまいりました。

海外のハサップ制度ですが、アメリカでは、水産食品や食肉、食肉加工品などに段階的にハサップによる衛生管理を義務づけしており、また、2011年に成立した食品安全強化法では、全ての施設にハサップの概念を取り入れた措置の計画・実行が義務づけられています。EUもハサップが義務づけになっております。また、カナダ、オーストラリア、韓国、台湾でも段階的に義務づけされております。

ハサップの導入状況ですが、農林水産省の調査では、大手規模層では約8割が導入しておりますが、中小規模層は27%と伸び悩んでおります。

以上をまとめて、今、なぜハサップの普及が必要かということです。背景として、ハサップは食品の衛生管理のための国際標準として、欧米を初め、多くの国で導入が進み、輸出要件として義務づけるなど、貿易上、必須になりつつありますが、現状として、日本での普及率は低く、マル総の承認施設数は減少傾向にありますし、中小企業への普及率は27%であるということになります。そのため、今後、より一層ハサップを普及する必要性が出てきたということでございます。

そこで、国では、ハサップ支援法の改正を行って普及を進めやすくし、日本再興戦略として、食品の輸出促進を進めるためにも、ハサップが重要であることを明確にいたしました。

日本再興戦略－JAPAN is BACK－ですが、安倍政権の3本の矢の3本目であり、昨年6月に閣議決定されております。その中で、食品輸出促進ということで、日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応するハサップシステムの普及を図る観点から、マニュアル作成や輸出ハサップ取得支援のための体制整備をしております。

ハサップ支援法とは、ハサップの導入を促進するための施設整備の長期低利融資に関する法律ですが、昨年6月に中小事業者を支援するために改正されました。

主な法改正の内容は3つあり、高度化、つまり、ハサップの導入が一気に目指せない中小事業者が、その前の段階、高度化の基盤を整備、つまり、一般的な衛生管理に取り組む場合も支援の対象としました。

2つ目は、本法の有効期限を10年間延長し、そこで失効するということです。確定ではありませんが、10年後にはハサップを義務づけたいという意図があるようです。

3つ目として、国が定める基本方針には、ハサップ導入が輸出促進になるよう配慮して定める旨を法律に明記するというものです。

また、今年の5月に、厚生労働省は、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、いわゆるガイドラインを改正しました。

この通知の1枚目を資料の12ページにつけてございます。12ページをごらんになっていただきますと、国が発出しましたガイドラインがございます。

管理運営基準とは、都道府県等の各自治体が条例で定めている営業施設の衛生管理上講ずべき措置、いわゆるソフト面の基準になりますが、ガイドラインは、条例で定める場合の技術的助言として国が示しているものです。

この通知でも、ハサップは国際標準として広く普及していること。ハサップの導入により、食品の安全性の向上が期待されること。また、輸出に当たり、他国からハサップによる衛生管理が求められる場合があること。こうした状況を踏まえ、将来的に義務化を見据えつつ、ハサップの段階的な導入を図る観点から、本指針を改正し、従来型基準に加え、ハサップ導入型基準を規定することとしたので、事業者への指導と関係条例の改正を検討したいという内容になってございます。

スライド、または資料の8ページに戻りますが、ガイドラインの内容のイメージですが、現行の管理運営基準にハサップ導入型基準を追加して、いずれかを選択するというものです。

ハサップ導入型基準では、従来型の食品等の取り扱いなどのところがハサップ方式に変更になります。具体的には、ハサップの7原則が基準の中に明記されております。

以上が国の取組になりますが、次に、県の取組のうち、食品事業者に対するハサップの普及について説明いたします。

マル総の承認施設は、県内では14施設で、20件になります。また、自治体ハサップとして、本県では、栃木県食品自主衛生管理認証制度、いわゆる「とちぎハサップ」を平成17年度に創設し、推進してきております。現在の認証施設数は、宇都宮市を含めまして、52施設となっております。

とちぎハサップは、事業者の自主衛生管理を評価するもので、県がハサップの考え方を取り入れた基準を策定し、基準を満たした施設を第三者機関が認証しています。

主な取組の経過ですが、平成17年度から順次対象業種を増やしていき、現在はマル総の業種を除いた23業種を対象とし、基準の策定やマニュアル作成の手引きを作成してまいりました。

また、平成21年度からは、マニュアルの作成等、ハサップの導入を支援するセミナーを開催しております。

とちぎハサップ導入のメリットとしては、「食を安全で選ぶならとちぎハサップ」と書かれたパンフレットの最後にも書いてありますが、頑張っている施設を評価、社会的信頼の向上、食品のリスク低減、消費者へ安全・安心の取組をアピール、また、衛生水準の向上などがあります。

これは、認証取得の施設数の推移をグラフにしたものですが、創設当初ほどの勢いはありませんが、ほぼ計画どおりに増加してきております。

こちらのスライドはお手元の資料にはないものですが、認証取得やハサップの導入をさらに進めていく上での課題ですが、アンケートなどの結果からも、このような課題が挙げられます。すなわち、一般消費者の認知度が低い。食品事業者の認知度が低い。メリットがわかりにくい、感じられづらいというようなこと。また、ハサップは煩雑で、人、物、金がかかるという誤解や先入観が強い。マニュアルが作成できない。また、申請手数料が高いというようなことがございます。

今後は、まずはハサップに取り組んでもらうよう広く普及に努め、食品衛生管理の底上げといたしますか、より一層の向上を図ってまいりたいと考えております。

そのため、これらの課題の解決策ですが、1、2、3の対策として、広報の強化や、庁内関係課と連携を図り、関係する事業の際にPRをしていただいたり、ハサップの施設を優先的に活用してもらうような働きかけを行うことなどを考えております。

また、4、5の対策としまして、行政や事業者を対象とした講習会を活用して周知を図るほか、以前実施していた業者によるコンサルティング事業の再開なども有意義かと考えております。6については、軽減できるか検討を行っていきたいと考えております。

ハサップの推進について、後ほど、委員の皆様のご意見、アドバイスなどをよろしくお願ひしたいと思います。

次に、加工食品の安全を確保する上で最も重要なポイントの1つである、原材料である農産物や畜産物のハサップを取り入れた衛生管理の取組について、御説明申し上げます。

(山田経済流通課マーケティング対策班班長)

経済流通課のマーケティング対策班の山田と申します。私からは、県の取組のうち、農産物と畜産物の生産段階におけます衛生管理の取組を御説明いたします。

お手元の資料につきましては、13ページからとなっておりますが、スライドのほうを中心に御説明いたします。

まず、農産物生産の衛生管理についてでございます。

農産物生産では、気象条件や周辺環境の影響が大きく、リスク要因を特定することが困難な場合がございます。このため、重要管理点を設定するハサップそのものではなく、ハサップの考え方を取り入れつつ、総合的にリスクを抑えるGAP（ギャップ）を推進しております。

GAPの仕組みについて、御説明申し上げます。

GAPとは、農産物の安全、環境の保全、作業者の安全を確保するために、適正な農業を実践していくことでございます。

その手法につきましては、生産工程でリスクにつながる要因を見つけ出し、1つ目として、そのリスクを抑えるために必要な取組項目を設定し、2つ目として、その取組項目を実践しながら内容を記録・保管し、3つ目といたしまして、その取組内容を点検し、4つ目として、さらなる改善を図りながら次の生産に生かしていくという手法でございます。

生産現場において農業者自らがGAPを実践することは、県民の皆さんに安全な農産物を供給するということにつながります。

県では、農業者がGAPを正しく理解し、実践できるよう、平成23年に「栃木県GAP規範」を作成いたしました。また、平成24年には放射性物質対策などを盛り込んだ「栃木県GAP実践ガイド」を作成してございます。

ここで、「栃木県GAP規範」の内容を幾つか御紹介させていただきます。

これは、農薬散布器具の洗浄の必要性について解説している項目でございます。農薬をタンクに残したままにしておきますと、次回の散布時に誤って適用のない作物に散布してしまい、農産物の残留農薬基準を超過してしまうということにもなりかねません。このリスクを未然に取り除くことが、安全・安心な農産物を生産する上で重要でございます。

次に、これは出荷調整時の衛生管理についての項目でございます。農家におきましては、農産物を出荷する前に、パック詰め作業を出荷調整室で行います。そこを整理・整頓・清掃することによりまして、出荷調整室を衛生的に管理したり、作業時に帽子を着用することで、異物混入などのリスクが回避されます。

ここで、各産地で取り組まれているチェックシートについて、御説明いたします。

生産者や生産組織では、GAP規範や実践ガイドに基づき、チェックシートを作成しております。

ここにございますのは、米のチェックシートの例でございます。作業工程ごとにリスクを小さくするための取組事項が実践できたかというのを点検いたします。

実際の各産地の各作物のチェックシートにおきましては、およそ40前後の取組事項を載せることが多く、その内容として、「栽培履歴を記入したか」、「農薬のラベルを確認したか」、「箱詰め、または袋詰めの前に手を洗ったか」などが記載されてございます。

ここまではGAP規範及び実践ガイドの内容でございます。

県では、さらに多くの生産者にGAPを普及させるために、啓発や指導者育成に取り組んでございます。

このスライドにございますのは、県で作成している啓発資料でございます。左は、GAPを理解していただくためのリーフレット、右は、作業場などに張って活用していただくためのポスターでございます。これらの啓発資料につきましては、農協や農産物直売所を通じまして、広く農家の方々に配布されております。

次のスライドでございますが、左側の写真につきましては、指導者の養成の様子でございます。毎年、県の普及指導員や農協の営農指導員を対象に、「GAP指導者養成講座」を開催しております。養成講座を受講したGAP指導者が県内各産地でGAPの推進、指導を行ってきた結果、平成25年度現在で申しますと、157の生産組織にGAPが導入されました。

右の写真につきましては、農業資材の保管状況を普及指導員が点検しているところでございます。GAP指導者が第三者として客観的に農場点検することによりまして、チェックシートによる農家の自己点検のみの場合よりもGAPの精度が高まるということでございます。

今後も引き続きまして、安全な農産物をお届けするため、農業団体等と連携し、GAPの普及に積極的に取り組んでまいります。

次に、畜産物の生産について、家畜の衛生管理の取り組みを御紹介いたします。

畜産物の生産から消費までの行程を示した図でございます。安全な畜産物の供給を行うには、各段階における適切な衛生管理が必要でございます。生産は、行程の最初の部分でございます。

生産現場での各種の取組を示した図でございます。畜産物の安全性向上のため、畜産農場では、生産・衛生の管理を適切に行い、医薬品の残留や病原性微生物等による畜産物の汚染リスクを低減することが必要となります。そのために、飼養衛生管理基準の遵守と農場HACCPを推進しております。

こちらは、農林水産省における農場HACCPの取組の経緯でございます。

平成8年に実態調査を開始いたしまして、平成14年に衛生管理ガイドライン、飼養衛

生管理基準がそれぞれ設定され、平成21年には農場HACCP認証基準が公表され、平成23年からこの認証基準に基づいて民間の認証手続が始まりました。

この間、農水省は、農場HACCPを普及・定着させるために農場指導員の養成研修を実施しておりまして、昨年度までに本県職員34名が受講しております。県におきましても、平成8年度から生産農場に対して調査・指導を開始いたしまして、現在までに43のモデル地域、126戸に対し指導してきてございます。

こちらは、ハサップ、衛生管理ガイドライン、飼養衛生管理基準の位置づけを示した図でございます。

全ての生産者が遵守すべき基本的な基準といたしまして飼養衛生管理基準が、また、作業工程全体の安全性の確保として衛生管理ガイドラインが、そして、これらを踏まえた高度な衛生管理として、農場HACCPが位置づけられてございます。

先ほどの図でお示しいたしました飼養衛生管理基準でございます。

家畜の健康観察、畜舎や車両等の清掃・消毒、野生動物の侵入防止対策、農場への出入り時の衣類や履物の交換など、家畜の種類ごとに16から20数項目が規定されてございます。

県の取組といたしましては、県内の牛、豚、馬、100羽以上の家きんを飼養している農場全戸を対象といたしまして、毎年、飼養衛生管理基準遵守の啓発、遵守状況の確認及び指導を行っております。

農場HACCPの具体的な取組についてでございます。

作業工程を図式化し、分析することで発生する恐れのある危害要因を明らかにします。軽微な危害因子につきましては、一般的衛生管理プログラムの中で重要な危害要因につきましては、HACCP計画の中で防止するための管理ポイントを設定しまして、継続的に監視・記録することによりまして、食品の安全性向上を目指しております。

こちらは、養豚における農場HACCPの取組のイメージ図でございます。

この例では、重要な危害因子を抗生物質の残留としてございます。母豚（ぼとん）、母の豚でございますが、その導入から出荷までにおきまして、一般的衛生管理プログラムで管理しているのが日常の健康管理、車両や豚舎の洗浄・消毒などで、緑で示されてございます。

HACCP計画で管理しているのが、オレンジ色で示した出荷時の選抜の作業でございます。選抜時には、薬品使用記録、出荷制限、動物用医薬品の指示書等の確認を行い、抗生物質の残留の可能性がないことを確かめます。また、確認したことを出荷チェック表へ記録します。

こちらは、農場HACCPの認証に関するスライドでございます。

認証の取得が目的ではございませんが、目標として農場HACCPに取り組むことができます。平成26年5月29日現在で、全国で34戸が認証されてございます。

本県におきましては、平成22年から認証を目指す農場への指導を開始しまして、認証への1段階である推進農場といたしまして、昨年度、県内2戸の養豚農場が指定されました。

図は平成25年度の取組の紹介でございます。

4つのモデル地域におきまして合計12戸の指導を行いました。1から3につきましては、関係者、団体等と協力し、認証に向けた取組を今年度も継続して実施中でございます。

モデル地域4のように、認証は目指すつもりはない農場に対しましても、HACCP方式の管理を理解していただき、日常の作業にその管理を取り入れていただくという普及の

取組も継続して実施してございます。

今後も、普及と定着の両面から農場HACCPを推進し、その後の工程へと安全・安心をつなげ、畜産物の安全性の向上を図ってまいります。

私からの説明は以上でございます。

(石井会長)

それでは、どうもありがとうございました。ハサップにつきまして、詳細な説明をいただきました。ただいまより、御意見、御質問等をお伺いいたします。

まずは、食品事業者に対するハサップの普及ということで、とちぎハサップの推進について、課題や対策などの説明がございましたが、その辺から入りたいと思います。いかがでございますか。

それでは、この会議の前に小久保委員と話をしまして、小久保委員が東京都にいらした1996年に、既に栃木県ではハサップの導入について、小久保委員と雑誌で座談会をやらせていますので、その辺も含めて、小久保委員、冒頭、大変恐縮ですが、御紹介をしていただけますでしょうか。よろしく申し上げます。

(小久保委員)

今、紹介していただきました小久保です。私はあえてHACCPと言わせていただきますが、これが縁で、長年、栃木県の委員をやらせていただいています。

今回の委員会でHACCPが取り上げられるということで、今日お持ちしましたが、これは1996年の雑誌です。これを見ますと、もう既に栃木県で、この3年ぐらい前から、20年以上前から食肉衛生を対象に、いわゆる農場から食卓までというのを、HACCPの考え方を取り入れて、安全性を図っていこうじゃないかということを事業として立ち上げて、こんな立派な報告書ができています。

実は、その2、3年後に国が、今、紹介されました総合衛生管理製造過程承認制度というHACCPを取り入れた承認制度を立ち上げたということで、栃木県は全国に先駆けてHACCPを取り入れたということがあります。

実は、この事業をやっているときに食中毒が起きまして、そのときに、厚生サイドと農政サイドが協力して、食中毒の解明や処理を行ったので、この事業が非常に生かされて、多様に成果が上がったということが報告されたと記憶しています。

私は、このHACCPのことについて、今でも全国的に普及に努めているのですが、1つは、皆さん方、非常に難しいとか、高度だとかいう概念をお持ちだろうと思いますが、私は、やればやるほど、何だ、今までやっていたことを整理するにすぎないじゃないかという概念が非常に強くなってきております。

ただ、言えるのは、非常に具体的に予測するという事だけなんです。だから、施設によって、つくっている食品、それから、つくる環境、全部違います。ところが、このHACCPシステムというのは、つくっている環境に対応した問題点をちゃんと明確にして対応していこうということで、これは当然のことなのですが、非常に合理的だと思います。だから、世界でこれがスタンダードになっていると思います。

先ほどスライドでも紹介されたように、昨年、日本は日本食を積極的に輸出していこうというようなことが取り上げられまして、そのとき、当然問われるのは食の安全性です。安全性のときにどうしたらいいか。これは、HACCPを取り入れてやっていかざるを得ないということで、輸出食品については、HACCPを取り入れて、それで、つくっている。

それから、もう一つは、皆さん御承知のように、日本は、今、カロリーベースで60%ぐらいが輸入に頼っています。だから、安全な食品を輸入したいのですが、そのときにや

はりHACCPを求めたい。そのときに、自分の国がまずちゃんとやっていかなければいけないじゃないかということで、昨年閣議決定で、再興戦略の中でHACCPを取り入れていこうということになりました。

実は、管理運営基準は栃木県でも食品衛生法の第50条で条例化されていると思いますが、これの見直しがありまして、5月にガイドラインが出ました。そのときに、先ほどスライドでお示しされたように、HACCPを取り入れた管理運営基準を条例化していこうじゃないかということがあります。これはどうなるかわかりませんが、10年後には義務化をにらんでいるというようなことが言われております。

そういうふうに、全世界的に、それから、日本の中でもHACCPを取り入れていこうという機運が非常に高くなっているのですが、栃木県は、そういう意味では、全国に先駆けて既に実績があるということで、20年以上前、それから、とちぎハサップでも既にやっているということで、今回、先取的にやっていたという実績を生かして、今後、県として対応していただければよろしいのじゃないかと思っております。

私は東京都に住んでいますが、よく考えてみると、東京都は大消費地です。私は、栃木県というのは非常に食品産業が盛んだと思っております。特に、畜産の面で全国でも有数ですし、そういう面で、HACCPシステムを取り入れた安全な食品を供給していただければ、県民もいいし、我々東京都に住んでいる者もいいじゃないかと思っておりますので、ひとつよろしくお願ひしたいと思っております。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

小久保委員から、栃木県は全国に先駆けて、いち早くハサップに取り組んでいるということで、これからもっとそういうことをPRしたほうがいいのではないかなというようにお話を賜りました。

既に食品事業者で、とちぎハサップ、また、マル総を取得しておられますフタバ食品の増淵委員からも一言、御感想でもいいですが、先ほど、そんなに難しくないというお話もございましたが、そこも含めて、取組の状況をお話し賜れば大変ありがたいと思っております。よろしくお願ひします。

(増淵(正)委員)

ハサップ自体は更新が必要なので、そのたびに内容をチェックすることをやっているわけですが、持続的にやっていけば、ハサップというのは、安全・安心を担保する一つの手段だと思っております。

一方、私ども、輸出を今年からやっているのですが、特に、東南アジアなり中国はハサップが必要だということは重々我々もわかっていましたし、それを利用していただいております。

ただ、アメリカになると、ISO22000だとか、さらに、いろんな観点でもっと強化しなくちゃならないISOが必要であったり、輸出の面だけ見ると、ハサップだけでは足りないのかなという感じがしないでもないというところがあります。

あとは、私どものほうもハサップを大分前からやっていますが、どこにハザードがあるかということと、我々も一回アレルゲンの問題で製品を回収した経過がありまして、そういうところを見ると、ハサップの概念的なことがわかっていても、社員並びに我々の仲間が、どこに危害分析のポイントがあるのかということ絶えず求めていかないと、意外と落とし穴があるので、継続的な運営をやっていく必要性というのが重要だなと思っております。

(石井会長)

ありがとうございました。やはり更新がずっと続いてくるので、社員全体の皆さん、それから、また関係者が常に情報を共有して、同じ意識と認識を持っていかないとなかなか難しいというお話を賜りました。

それから、フタバ食品さんは、アイスクリームで、今、輸出のほうもいろんな形で取り組んでおられるということでございますので、またいろんな食品のほうで、それぞれの国に合ったところで、ただ、ベースはハサップというところだと思いますので、そこもまたぜひ県内のいろんな事業者さんに啓蒙活動していただければ大変ありがたいと思います。

中村次郎委員には大変恐縮でございますが、栃木県食品衛生協会の会長というお立場で、このハサップについて、お考え、あるいは、御感想がございましたら、お願いしたいと思います。

(中村(次)委員)

突然の御指名でございますが、私どもも認証機関になっております。何件か認証しておるわけです。いろいろお話がありましたが、なかなか大変だということがありますが、取得してしまうと、メリットというか、利益といいますか、非常に大きいものがあると思います。

取得をしているということで、相手方に与える安心感が非常に大きいです。取得すれば取得しただけのことがあるなということが言えるのではないかと思います。

(石井会長)

ありがとうございました。やはり取得すると、思った以上に安心感、それから効果、消費者に対する価値と申しますか、そういったものが高まってくる。

竹内委員、消費者団体の立場でいかがでございますか。

(竹内委員)

消費者の立場からすると、ハサップを取得したところが安全だという認識は少ないのだと思います。もう少し広報していかないと、ハサップというシステム自体がどういうものか、今、ビデオでありましたが、ああいうのを、小さなところでもいいですから、やはり学習会を開いていくということも大切なのではないかなと思います。

(石井会長)

ありがとうございます。この辺は、県はいかがでございますか。いろいろ取組をされていると思いますが、学習会とか、広報、広聴のための啓蒙活動、取組はいかがでございますか。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

ハサップそのものについてはありませんが、リスクコミュニケーションにつきましては力を入れてやってきておりまして、大きなものとしては、全県を対象にしたものを1回、それから、地域でも数回やってきております。

ただ、ハサップそのものをテーマにして、何度も学習会的なリスクコミュニケーションをやるというようなことは、今までは取り組んできておりません。地域のリスクコミュニケーションで、実際にこういった取組が行われている工場さんを見学しながらリスコミを進めるというようなものは、ぼつぼつ入っております。

今のお話でございますので、ぜひ、そういった地域リスコミ等におきましては、ハサップを認証・取得しているようなところを取り上げて、一緒に入っていただくというような形で進めていければよいと感じたところでございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。どうぞ、委員の皆様、何なりと。

(室井委員)

こんにちは。那須塩原から来ました室井でございます。

GAPについての質問をしてもよろしいでしょうか。

私も、実際に取組をさせていただいていることの中に農業問題のことがあるんです。私もそのところに足を踏み入れるような形になったというのは、国で見るところ、あとは、地方で見るところの公会計で見たとき、医療費の問題というのがあったんです。

医療費というところをどうやったら減らすことができるのか。もちろん、その中身というのは、助成金なり何なりということも、病院を立てるときにあるのですが、その辺の問題というのが、国家予算のうちの半分近く、こんなふうになっていいんでしょうかねなんていうことを考えながら、我々がそういうことを考えるときに、何ができるのかというところで行き着いたところというのが、土から医療までという分野で考え出したわけなんです。

ハサップと聞いていて、確かに、いいですよという感じはあるんですが、それ以前に、GAPというところをもうちょっと力を入れられたらいいんじゃないかなというのがあります。

というのは、例えば、農薬を使って、それで、また農薬検査ということじゃなくて、もともと農薬というものを使わないという方向です。あとは、化学を使わないという方向。因果関係がどうかということはこちらはわかりませんが、それを使わなかった作物と使った作物と2つに分けて実験をしたりとかということもしました。それを実際に食べてもらった人もいます。これは非公開のものですが、不思議と健康状況というのは変わりました。

一般的に西洋医学で言われているような部分では、例えば、糖尿病の方なんかは絶対に治らない、といった感じのところがあります。あとは、血圧がずっと上がりっ放しの人は降下剤を飲みっ放しですよみたいな話もあるわけです。

ただ、我々、そういったことで、試みとして、その辺の無農薬、無化学というところで、フルオーガニックという形での食べ物を……。全部が全部それで補えるかということ、補えない部分というのもありますので、まずは、一番ベースとなっているところとしては、お米です。お米もなるべく玄米で食べてもらおうという形をとらせていただいています。

その理由として、ぬかそのものを削ってしまうとパーハーがどんどん下がってしまうということがございますので、パーハーというところの問題というのを私たち考えてやっています。

実はアルカリ米をつくっているんです。ふだん、作物について、穀物ということでは、パーハー7.0以下のものしかほとんどでき上がってこないということも、重々承知のことだったんですが、ただ、実際にアルカリ性に転じられるようなものというのをつくることができた。パーハーが大体8. 幾つまでということまで持てましたので、そういうものを毎日食べてくださいというところで、病気の方にちょっとやってみたんですが、健康的なものというところでは効果は出たようです。

ただし、いろんなもの、ほかにもおかずなどを食べているわけですから、実際、完全な裏づけということにはなりません。ただ、毎日毎日食べているようなものというのをちょっと変えただけでも、このように糖尿の方の血糖値が下がったとかということが見られれば、こういう取組の仕方というのも一つあっていいんじゃないかなというところで、農業問題をやらせていただいています。

ただ、今回、ハサップというお話ですから、その辺は余談ではありましたが、GAPというところで、例えば、農薬を使わせない、化学を使わせないというところで、もう一つの見方として、こういうものを導入させたいということであれば、さっき言ったような土づくりというところから話をどんどん入れていって、それで、こういったGAPとかとい

うのを導入しやすいような……。

みんな、お金のことになると、やっぱり頭を抱えるという時代でもありますし、そういう形で、導入するという上では、そういった方向性というのも提案したいなと思いますが、行政側としては意欲的にそういうところに動いていただけるのかどうかというのもお聞きしたいです。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

今、お答えの前に、対策班長さんからGAPの説明がありましたが、GAPの行き着く末というのは、きょうの資料の最後にありましたが、ハサップと衛生管理ガイドライン等々の基準が示されていますが、ハサップのほうに、Good Agricultural Practice でパンフレットを配ったり、いろんなことをやって、資料にもデータが出ています。

それで、GAPとハサップはどのような関係なのか、そこも含めて回答をお願いします。

(小久保委員)

HACCPの考え方を取り入れて安全管理をやろうとしたのですが、HACCPというのは、御承知のように、危害要因を除く、減らすというのが目的です。ところが、農産物の場合は、減らしたり除く加工工程がないのです。ないからいいじゃなくて、じゃあ、どうしようかということで、先ほどもお話があったように、農薬を少なくするとか、それから、土をちゃんとするとか、そういうことを始めようじゃないか。それがいわゆるGAPという感じですよ。

スライドでも先ほど一般的衛生管理プログラムというのがありました。これの農産物の部分をGAP、いわゆるギャップと言っています。だから、HACCPは、とる、除くというのが主な目的。そこら辺のところをちゃんとしようというのがGAPの目的ということだと思います。それで、農林水産省は、農産物等は、GAPで安全性を図っていかうとしたのだと思います。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

今、小久保委員から詳細な説明を受けましたが、事務局からどうぞ。

(経営技術課)

GAPの中でも農薬の取組項目の考え方を示しております。先ほど、スライドの中でお示しました栃木県GAP規範。これは農家の方へのテキスト的な資料としてもお使いいただけるものになっているのですが、その中で、使用基準に沿って農薬を適正に使用するというもの以外に、なるべく農薬を使わない手法を取り入れるという考え方も示しております。

1つには、病害虫の発生予察情報というものを県から提供して、それに基づいて、必要不可欠な農薬を使用するとか、または、その情報に基づいて、なるべく農薬を使わない手段で防除するとか、そういった考え方を示しております。そういった考え方を現場に定着させるために指導員の養成に取り組んでいるわけです。

そのほかに、県では、環境保全型の農業というようなものに加えて、地球温暖化防止ですとか、生物多様性の維持向上ですとか、そういったものの取組を加えました「エコ農業とちぎ」という施策を今年度から本格的に展開をしております。

農業者の方には、「エコ農業とちぎ」を実践しますという宣言をしていただくようなことと、消費者の方にも、そういった農業者を応援していただくということで、応援の宣言をしていただくという手法で、環境に優しい農業の取組を広めていこうといった運動を今年度から展開したということでございます。そういったものも含めて、総合的に、環境に

優しい、環境に配慮した農業を推進しているといった状況になってございます。

(室井委員)

農家さんたちのお話を聞いていると、例えば、農家さんから作物をお預かりして売る立場の団体から、例えば、これだけの農薬を使ってください、これだけの化学肥料を使ってくださいというお話があるというのは、ちょっとおかしいじゃないかなというのがあります。流通させるためのものとして本当に安全なものということであれば、それを使っているのでしょうか。

稲はもともとがとにかく強いんです。品種改良したから弱くなるというような話ではないそうです。そういった薬とか何とかというのが必要なのか。地方からでもいいから、その辺、変えられるのかということをお我々はいつも考えて動いているわけです。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

先ほど来、小久保委員、それから、また経営技術課からも詳細な説明がありましたように、GAPのほうは、そういう意味では概念的な話で、ハサップのほうは、どちらかといえば、生産工程の中で、先ほど小久保委員から、不純物があれば除くし、生産工程はきちっと管理しなきゃいけないし、重要なポジションをきちっと管理するシステムだということを説明いただいて、よくわかりました。

そういう意味では、農場HACCPの認証取得とか、養牛、養豚、養鶏というような、こういうシステム化されたところに使えて、農産物のほうは、土壌のことも含めた中で、そして、また最終的に生産工程で農家の方がしっかり自分のところをつくっていますという自己宣言、今回、そういうシステムを導入していただいたという説明がございましたので、いろんな意味で、幾つもオーバーラップした取組が必要だということの認識をお聞きしたということによろしいですね。

(増淵(正)委員)

ハサップにまた戻りますが、2つのポイントがあると思います。1つは、制度的に非常にいい制度で、商品の安全・安心を担保する1つのシステムだということ、それをいかにして普及させるかということが行政側のほうも非常に興味があるところだろうと思うんですが、具体的なやり方なんかを実際にどういうふうに考えておられるのかを聞きたいのが1つ。

もう一つは、ハサップ自体も商品の安全・安心を担保する1つのシステムとしてはいいのですが、システムだから担保されるわけではなくて、それを運営する会社なり組織が絶えずどこに問題があるのかということを探していくことが必要です。

運営上のシステムというのも、実際やると、毎月どこに問題があるかを考えていかないと、このハサップが生きてこないということになると思います。完璧なものではないかもしれませんが、やる人たちの取り扱い方によって非常にいいものになっていくということになるのだろうと思います。

(石井会長)

ありがとうございます。

事務局、いかがでございますか。それから、何か問題があったときに、県への相談窓口みたいなのはあるのですか。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

とちぎハサップに取り組みたいという御相談に関しましては、生活衛生課が窓口というのが現在の状況でございます。ハサップを普及させていきたいということがございまして、さまざまな取組がありますが、まず1点としては、このハサップというのを知っていた

だくというのが一番かと思っております。

それから、実は、取り組みたいと思っても、なかなかうまくいかない。そういう事業者さん向けまして、ハサップ導入の支援セミナー、つい先日にも実施したところでございますが、そういう機会も取り入れてきているわけですが、さらに進めていきたいと思っております。

あとは、実際に、食品事業者の方の、直接窓口となっている保健所、健康福祉センターでございますが、そちらに食品衛生監視員等がおります。監視員等は、違反等があれば、取り締まりにも当たっているわけではございますが、決して違反があることを願っているわけではございません。そうならないような支援という部分にも携わることが可能ですので、今年度からは積極的に相談に乗ってほしいというようなことを各センターの職員には申しているところでございます。それらを総合的に今後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)

ありがとうございます。

(菊池委員)

私は消費者団体なので、安心というのは大事なので、ハサップは導入してほしいと思っております。ただ、規模的に大きいところはできる、中小企業のところではできないというネックがあるところにもう少しこれをきちんとしないと進んでいけないと思うので、そんな考えをみんなですることができるような形をしていただければいいのかなと思います。

それから、ハサップでこれができたと先ほど増淵さんが言っているように、私のところは大丈夫だとか、そんなことがないように、マンネリ化はしないような形。そういうことで、チェック体制もちゃんとしていかないといけないのじゃないかなと思います。

(石井会長)

ありがとうございます。事務局、いかがでございますか。規模が大きいところは導入しやすいけれども、小さいところというのはなかなか難しいんじゃないかという指摘もございました。そういったところの取組ですね。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

それはこれから本当に考えていきたいということと、まずは製造業からかなということがございます。もちろん大手さんはそうですが、小さな製造業などにつきましては、安全を製造業の売りにしていけるようなシステムづくりというものができていけばいいなと考えておりますので、今の御意見等を参考にさせていただきまして、今後の施策に反映させていきたいと思っております。

(石井会長)

どうもありがとうございます。はい、どうぞ。猪瀬委員。

(猪瀬委員)

ハサップということでいろいろ聞かせていただくと、1次、2次、3次産業となりますが、2次、3次のところでの管理というか、取り除きというか、そんな感じに聞こえました。

我々、農業協同組合ということで、1次に相当関係しているところです。まず1次ということであれば、現在、県の山田班長も説明されていましたが、ハサップというよりGAPがあって、GAPの中で、チェック項目で、生産履歴記帳という話がありました。我々とすれば、GAPというのは、プロセス、結果じゃなくて、プロセスの管理が重要だよという認識を持っております。

前々から、GAP的なものは、検討とともに指導を受けてやっていって、主要な作物は

GAPという形で今やっております。そういう中であって、プロセスを担保する、後でわかるようにするのは生産履歴記帳かなということで、我々、昔から今も思っている。

ただ、そこのところを、先ほどのハサップですと、原料を取り入れて、そこで製品をつくってということで、対象とする方が場合によっては非常に少ない。

だけど、第1次ということになると、それぞれ中小農家、兼業農家を含めて大勢の方がいて、管理というのは、非常に難しさがあります。ややもすると、そういう話をしたけれども、場合によっては忘れられる、おろそかになる。これは、今、我々が一番危惧しているところで、イロハのイなのですが、生産履歴をしっかりとつけましょうと。

それをつけるということは、決められた農薬を使うとか、適正な濃度で使うとか、適正な時期に使うというのは当然ですが、そういうことをもう1回改めて、それぞれ自覚した中でやっていって、安全・安心、新鮮なものを外に出しましょうということで、2月に改めて、大会をやったり、モニタリングということで、突然行って、どうなんだとか、あるいは、記帳していることが本当かどうか、いろいろやっていって、非常に苦労してきた。

いずれにしても、これは地道で大変ですが、そういうことをきっちりやって、まさに安全・安心・信頼を得ていきたいなと、こんなふうに思っておるところであります。

それから、いろいろ出ていきましたが、こういう条件つきで販売してもらおうとか、いろいろありますが、何でもかんでも一緒に集めて、同じ値段ということじゃなくて、そこは、例えば、米であれば、JA米ということで差別化した中で、高く売る、還元もしてやるということもやっております。何が何でも一緒に同じと、誤解もいろいろあるようですが、そういうことではないということも御理解いただきたいと。

ハサップについて質問ですが、そういう現状の中で、我々、1次の生産の段階で、ハサップということについて、我々、どんなふうに捉えていっていいのか疑問が湧いたのですが、そこら辺のところを教えていただければなと思います。よろしくお願いします。

(石井会長)

ありがとうございます。事務局、いかがですか。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

国が打ち上げてきました再興戦略でハサップの導入が出てきたわけですが、実を申し上げますと、一部の大手食品企業でありますとか食品関係に携わっている方々にとっては、ハサップという言葉は耳にしていることであっても、一般の方、消費者の方、あるいは、中小の方等はなかなかなじみがない、よくわからないというようなことがあるかと思えます。

国が10年後義務化を念頭に置いているということがありますので、まずは知っていただく。安全ということが、余り目立たない、表には出てまいりませんが非常に必要であるということを知っていただくというところからまず始めたいという考えでおります。

今、ここで何を、すぐどうするというようなことはなかなか出てこないと思いますが、そのために、栃木県の食品をどういうふうに今後仕向けていくかというようなことを含めて、御意見がいただければと思ったところでございます。

(石井会長)

猪瀬委員からの御指摘もあり、1次、2次、6次という、1次の場合には本当に1次産業で、そのときには、先ほど経済流通課からも説明がありましたように、農家さんは自分のところできちっとやっていますよという、これから新しい農業方針としては、自己宣言をするという形の中で、2次というと、今度は製造工程のほうに入ってくる。

それから、最終的に6次産業化という新たな製品をつくる。そうすると、きょうの資料がずっと生きてきて、ハサップというのはこうですよ、そして、GAPという形で、いい農業製品をきちっとつくりますよという概念規定ができてくる。

2次、そして、6次に入ってくる段階では、さらにシステム化する工場で食品をつくる段階になれば、それぞれのハザードマップ、今、危険のエリアとかで出していますが、ハザード・アナリシス、きちっと分析をしますよ、そして、何かあれば、重要拠点、クリティカル・コントロール・ポイントは全部チェックしています、何かあればすぐ直しますと。きょうの資料1というのは、そういう意味で、よくできた資料だなと関心を持って、今、お聞きしていたところです。

ですから、今後、1次産業、農業産業から2次、工程のほうに入ってくる、そして、また6次産業化というようなところで、きちっと役割分担の中で使えますよという青写真を、これから事務局と私たちも相談しながら次回に向けて進めさせていただければと、お聞きしていて思った次第でございます。

時間の関係もございますので、議題2を先に進めたいと思います。「平成25年度栃木県食品衛生監視指導計画」の実施結果につきまして、事務局から説明をお願い申し上げます。

(小島生活衛生課食品安全推進班副主幹)

それでは、生活衛生課食品安全推進班の小島と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

「平成25年度食品衛生監視指導計画」の実施結果について、御説明いたします。

本県では、食品等の安全性を確保し、県民の健康保護を図るため、食品衛生法第24条及びとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画に基づき、年度ごとに「食品衛生監視指導計画」を策定し、営業施設等の監視指導、食品の検査などを行っております。

監視指導の実施体制及び関係機関との連携についてです。食品衛生検査施設8施設を対象に、試験検査の業務管理を実施しました。外部精度管理は、一般社団法人食品薬品安全センターにより、8施設において、延べ31項目を実施しました。

次に、関係機関との連携確保についてですが、食中毒の発生及び違反食品等の発見時には、関係自治体と連携し、原因の究明、健康被害の拡大防止及び違反食品の速やかな排除に努めました。

続いて、監視指導の実施状況です。まず、営業施設への立入検査の状況ですが、業種ごとの危害度、過去の行政処分、指導の状況を勘案し、対象施設数3万7,966件に対し、延べ1万6,406件の立入調査を実施しました。

その内容としましては、施設設備の構造及び衛生管理の状況、食品の取り扱い状況等について、監視指導を実施しました。

違反の件数は265件で、使用水の不適切な管理が104件、ほかには、製造者名、賞味期限、食品添加物等の表示欠落などの表示違反や、異物混入などが確認されました。これらに対する措置としては、指導票の交付、報告書・誓約書の徴収などを行い、改善を指導し、その後の確認を行いました。

重点監視指導についてです。食中毒予防対策としましては、本県では、ノロウイルスによる食中毒が依然として発生しており、調理従事者を汚染源とした事例が多いことから、食品事業者に対し、正しい手洗いの方法や吐物等の適切な処理方法について周知するとともに、日頃の健康管理の重要性についての指導を徹底しました。

また、カンピロバクター等による食中毒を防止するため、食品事業者に対し、加熱用の食肉を生食用として提供しないよう指導を徹底しました。

一方、消費者の皆様に対しては、食肉や内臓肉は中心部まで十分に加熱してから食べるなどの正しい知識の啓発及び注意喚起に努めました。

イベント等における食品関連施設の監視指導についてです。平成24年8月に全国スポーツ大会で提供された弁当による患者数が414名となる大規模な食中毒が、本県で発生

しました。

これを受けて、規模の大きいイベント等において、大量の弁当等の食品を提供する場合には、主催者から事前に開催情報を受けて、食品を製造する施設の衛生指導等を行う体制により、情報の収集及び監視指導に努めました。

また、今年1月から2月にかけての冬季の日光国体など、大規模イベントの開催に際しましては、栃木県食品衛生協会などとの関係団体との連携を深め、衛生講習会や監視指導を集中的に実施し、食品衛生上の危害の防止に努めました。

食品の検査についての報告です。食品の安全性を確保するため、県内で製造、あるいは、県内に流通する食品を対象に、3,877検体を収去、いわゆる抜き取り検査を実施し、延べ2万7,411項目について検査を実施しました。このうち、流通食品の放射性物質検査については、県内で製造された、あるいは、流通する食品を対象として、332検体について収去検査を実施しました。食品等の規格基準の違反件数は9件で、主にアイスクリーム類からの大腸菌群の検出でした。

違反施設に対しましては、指示書の交付等を行い、改善を指導しました。

衛生規範不適合の件数は21件で、洋生菓子、弁当・惣菜等からの大腸菌群の検出のほか、一般細菌数超過が確認されました。

この衛生規範不適合の食品につきましては、製造施設に立入検査を行い、衛生指導を実施しました。

有害物質のモニタリング検査では、魚介類のオキソリン酸の残留基準違反が1件あり、廃棄命令等による行政処分を行いました。

続いて、食肉等の食中毒菌の汚染実態調査についてです。本県では、昨年7月から12月にかけて、県内で流通している鶏肉、豚肉及び豚レバー108検体について、食肉との関連が深いカンピロバクターなどの3種類の食中毒菌について、検出状況を調査しました。

今回の調査では腸管出血性大腸菌は検出されなかったものの、カンピロバクターやサルモネラ属菌が一部の食肉から検出されました。特に、鶏肉については、検体数58検体のうち約半数に当たる48.3%から、カンピロバクター、もしくは、サルモネラ属菌が検出されました。

これを受けて、県では、夏の食中毒予防対策と併せて、食肉の生食を控え、十分に火を通してから食べるよう、その他の衛生管理を含め、報道機関を通じて広く注意喚起に努めました。

こちらは報道のときの記事でございまして、非常に細かくて申しわけございません。県で実施した今回の調査結果を踏まえて、肉はよく加熱してから食べるなど、夏季の食中毒予防について県民に呼びかけていただいています。

食中毒等の健康被害発生時の対応についてです。昨年度の食中毒発生状況は、宇都宮市を除いて3件で、件数としては前年度の半数でした。また、患者数は339名で、前年度より286名減少しました。

病因物質別で見ますと、ノロウイルスが2件、腸炎ビブリオが1件でした。原因施設別では、3件全てが飲食店営業の施設でした。原因施設の営業者に対しては、食品衛生法第55条に基づき、食品衛生に係る衛生的環境が確保されるまでの間、営業の禁止を命じました。その際、行政処分の対象営業者、処分内容等の情報を速やかに公表し、健康被害の拡大防止及び注意喚起に努めました。

次に、リスクコミュニケーションについてです。県ホームページ、広報媒体等を活用し、消費者等に対して食品の安全の情報提供に努め、消費者の皆様などを対象とした食中毒予防対策や適正な食品表示についての講習会、県政出前講座等を22回開催しました。

また、とちぎ食品安全フォーラムなどを3回開催し、放射性物質と食品の安全性やBSE対策の見直しに関する消費者の皆様の正しい理解の促進と意見交換の推進に努めました。

最後に、人材の育成及び資質の向上についてです。食品営業施設の従事者や集団給食施設の調理従事者延べ5,143名に対し、食中毒予防を中心とした衛生講習会を実施しました。栃木県調理師連合会に対して、調理師を対象とした衛生講習会の実施を委託し、5回の講習会において、延べ500人に食中毒発生予防対策を中心とした衛生教育を実施しました。

また、食品衛生責任者に対しては、再教育講習会を栃木県食品衛生協会に委託して70回開催し、延べ6,193名に食品衛生に関する最新の知識の習得及び重点項目の再確認などを促しました。

以上で、昨年度の「食品衛生監視指導計画」の実施結果の説明を終わります。詳細は冊子をごらんいただければと思います。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

それでは、ただいまの御説明に関しまして、何か御質問や御意見ございますでしょうか。

はい、どうぞ。副会長、お願いします。

(中村(好)副会長)

最初の営業施設への立入検査で、違反の状況の中で、水が104件と一番多かったのですが、これはどんな問題なんでしょうか。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

主なものとしては、井戸水等を使っているところで、残留塩素が検出されなかったというようなものになります。これらにつきましては、指導後、改善されています。

(中村(好)副会長)

要するに、飲用不適切な水を使っていたということですよ、残留塩素が適切でないということは。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

はい。何か病原物質が検出されているということと直につながるわけではございませんが、残留塩素が検出されることというのを規定しておりますので、それがなかったということになります。

(中村(好)副会長)

ぜひその辺の指導は厳しくお願いいたします。

今回は病原微生物が出ないということで、それはそれで事がなかったわけですが、万一何かあったときには非常に大きな問題になりかねないので、よろしくお願いいたします。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

はい、わかりました。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

ほかにございますでしょうか。

(前田委員)

一昨年ですか、平成24年8月のスポーツ大会での大規模食中毒で、病因物質不明とありますが、これは何か特殊なケースですか。食中毒菌であるとか、そういったところはわかっているのですか。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

これにつきましては、食中毒ということでは確定しております。病因物質につきましては

は、食中毒菌検索という所定の方法で検索した結果、確定できるものが検出されなかったということですが、疫学的に見まして、患者の発生状況、喫食の状況、そういうことから、間違いなく食べ物から中毒を起こしたものであると確定したという状況でございます。

(前田委員)

検査の手法的には特に問題はなかったということですか。これだけ規模が大きいと特定しやすいかなという印象もありますが。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

検査上の問題ではなかったと思っております。

いろいろなケースがございますが、このスポーツ大会につきましては、確定できるような、これと決め手になるような菌は検出されていない。ただ、状況から見て、間違いなく食中毒であったということでございます。

(石井会長)

ありがとうございます。

それでは、(3)を御説明いただいた後、また時間があれば討議をお願いしたいと思います。

それでは、(3)その他として2つございます。1つは食品表示等の適正化について、それから、もう1つ、「ねんりんピック栃木2014」に係る食中毒予防対策の徹底について、続けて事務局から説明をお願い申し上げます。

(入野県民生活部くらし安全安心課消費者行政推進室室長)

県民生活部くらし安全安心課消費者行政推進室、入野と申します。よろしく願いいたします。

昨年10月に、ホテルの事業者等がメニュー表示とは異なる食材を提供していたという事案が連日報じられまして、大きな社会問題となりました。まだ皆様方の御記憶にも新しいことと思いますが、こうしたメニュー等における食品表示問題を受けて、国の動きなどについて、御報告を申し上げます。

お手元に配付いたしました資料の3、食品表示等の適正化についてという資料をごらんください。

1といたしまして、景品表示法の概要でございます。私ども、くらし安全安心課では、不当景品類及び不当表示防止法、いわゆる景品表示法を所管しております。

法の規制内容につきましては、①に記載のとおり、景品につきましては、過大な景品類の提供の禁止、②表示につきましては、実際よりも著しく優良と誤認される恐れのある表示の禁止。昨年のメニュー表示などもこれに該当いたしますが、いわゆる優良誤認、あるいは、有利誤認等を規制するものでございます。

次に、(2)といたしまして、法改正の概要をごらんください。国は、今般のメニュー表示などの問題を受けまして、景品表示法を改正し、本年6月に公布をいたしております。施行は12月でございます。

主な改正といたしまして、まず都道府県の権限の強化と、それから、国の執行体制の強化ということでごくくれるかと思っております。

まず、都道府県の権限強化について、御説明を申し上げます。

表の右側、都道府県の現行というところをごらんください。現在、都道府県は、①違反事業者に対して違反行為の取りやめなどの指示をすること、それから、②といたしまして、違反事業者がこの指示に従わない場合は、消費者庁長官に対して、適切な措置をとるべきことを求めることができます。

この指示と措置請求というものが、今回、改正されました。表の中ほど、太線で囲んだ

部分、改正後というところをごらんください。改正後、都道府県には、違反事業者に対しまして、違反行為の差し止めや再発防止策を実施するなどの措置命令、さらに、表示の裏づけとなる合理的な根拠を示す資料を知事に対して提出するように求めることができるようになった権限が新たに付与されました。この権限につきましては、左側に記載した、国と同様の対応をとれるとなっております。

ただいまの説明を図示したものが2ページに記載してございますので、後ほど、参考に、ごらん願えればと思います。

1ページに戻りまして、このほか、新たに追加された点といたしますと、1ページの下、⑤から⑦に記載がございます。⑤国の執行体制の強化、それから、⑥事業者が講ずべき管理体制といたしまして、いわゆるコンプライアンスの体制を確立すること、⑦その他といたしまして、課徴金制度の導入がございます。課徴金につきましては、新聞報道等ございましたが、現在、詳細な制度設計は国のほうで詰めているところでございます。

12月の施行に向けましては、今後、国が政令や指針などによって具体的な内容を示すとしておりますので、県におきましても、必要に応じまして、事業者等へ情報を提供してまいりますこととしております。

次に、2ページをごらんください。2といたしまして、本県の対応状況でございます。

(1)にございますとおり、消費者庁のほうで、本年3月に、「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」、いわゆるガイドラインを策定し、公表いたしましたところでございます。ガイドラインにつきましては、お手元にお配りしてございます厚めの別冊となっております。

県ではこのガイドラインを活用いたしまして、6月に食品表示適正化推進研修会を開催いたしまして、事業者等への周知徹底に努めたところでございます。

さらに、来月、8月には、主に消費者の皆様方向けの食品表示セミナーを開催することとしております。お手元にチラシをお配りしましたが、こうしたチラシによりまして、県民の方々の参加を広く呼びかけることとしております。

また、(2)といたしまして、食品表示適正化強化月間でございます8月と12月には、国や宇都宮市とともに、店舗における食品表示の合同監視を実施することとしてしております。

このほか、啓発資料の作成でございますとか、コンプライアンス確立研修の実施、あるいは、事業者が自主的に行う講習会への職員派遣などを通しまして、引き続き食品表示の適正化に取り組んでまいりますこととしております。

3ページは改正法の概要でございます、4ページ、5ページにつきましては、県が本年2月に公表いたしましたJAS法に基づく措置状況を添付いたしましたので、参考にござらんいただければと思います。

くらし安全安心課からの報告は以上でございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

それでは、続きまして、ねんりんピック栃木2014に係る説明をお願いします。

(小島生活衛生課食品安全推進班副主幹)

それでは、生活衛生課、小島より御説明申し上げます。

資料の4、5をごらんいただきたいと思います。ねんりんピックにつきましては、10月4日から7日にかけて開催が予定されております。先ほど、部長の挨拶にもありましたように、多くの方の来県が予定されております。万が一にも飲食に起因する健康被害が発生することのないように、関係団体との連携を図りながら、食品営業者に対する衛生指導、

注意喚起を強化し、食中毒予防対策に万全を期していくこととしております。

既に取り組は始まっておりますが、現状を簡単に御説明いたします。

県の実践といたしまして、食品関係事業者に対する監視指導の実施、食品の収去検査の実施、衛生教育の実施、関係事業者に対する食品の自主衛生管理の確認をチェックしております。

関係団体との連携でございますが、食品衛生協会とともに、食品衛生責任者の講習会を活用した衛生教育の実施、巡回指導を活用したリーフレットの配布、ホームページを活用とした注意喚起を行いました。また、栃木県生活衛生営業指導センターの実践として、旅館ホテル業、飲食業に対する注意喚起、県で作成したリーフレットの配布を協力いただいております。

先ほども御説明いたしました調理師連合会との実践として、県内5カ所の衛生講習会で県リーフレットを配布しまして、注意喚起を深めてまいります。

次のページでございますが、直接行う監視指導の重点項目として、事前監視と当日監視について説明します。事前監視については、食中毒予防のための予防3原則、適切な調理方法や衛生管理についての確認をするとともに、ノロウイルス対策として、健康管理の徹底と適切な手洗いを呼びかけているところです。

大会当日も、お弁当の適切な保管と、残ったものは持ち帰らず、適切に廃棄していただきたい旨を、事務局、あるいは、喫食者に直接呼びかけていくことを予定しており、食中毒対策に万全を期していきたいと考えております。

連携状況については、この資料のとおりでございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

それでは、今まで御説明いただきました全てにわたって、時間が残りございませんが、残された時間の中で御討議をお願いしたいと思います。

糸委員は、今回から初めてということでございますので、感想も含めて、何かございませうでしょうか。

(糸委員)

初めまして。栃木県栄養士会会長を今年度の7月から任されてやっています。

私もハサップという言葉を知っていたのですが、普及はどうしたらいいかというときに、まず、私、栄養士の立場で言いたいのですが、正直言って、知らないと思います、栄養士たちも。だから、養成校の人たち、第2世代の人たちが、小学校は出前講座で安全・安心、指導のときにも、安心な食材を使ってくださいね、安心なものを、病名に応じて、こういうものを使ってくださいねと指導するんです。

今、地産地消のことを取り上げて、いっぱいそういうものでうたってはいるのですが、その中で、私たち、栄養指導をしていくときに、最終的に、食べるものがどうなるか、宇宙食に私たちもなっていくのかなと思っているんです。

なぜかという、嚙下困難の人たちが刻みをしながら、食材、調理師さんたち、栄養士さんたちが現場でやっていくときには、最終的にはああいうもの、働く人が手間をかけて、今の若者は本当に食べ物というものを知りません。食材に対しても知らないですし、最終的には宇宙食になって、それこそ選んで、それをコンビニで売ってとか、そういうことになっていくのかなと。

コンビニ食が売られて、子どもたちもそういうもので育っています。そして、今のお母さんたちもコンビニで育ったお母さんたちが多いです。つくってくださいと言っても、知りません、食材に対しても知りません、見たことありませんという親たちがいっぱいいら

っしゃいます。その中で指導していくのですが、一番大事なものを今ここでやられているんだなということを私はひしひしと感じております。

だから、県の人をもっと自信を持って、安全を小学生に伝えるだけじゃなくて、もうすぐ世の中に出る人たちのところにも行って、こういう大事なことを言ってもらいたいかな。そうすると、若い人たちも経営者になっていきます。

そして、僕たちが習ったこと、僕たちが父から習ったことってこういうことだったんだ、これを取り入れていこうというので、もっと普及というのが信憑性のあるものになるのかなと思います。とても大事な安全。生まれたときから飲み物を飲んで、最終的に食べられなくなると死んでいきますので、大事なものなのかな。だから、もっともっと養成校のところで頑張っていってもらいたいかな。

せっかく出前講座がありますので、学校の先生たちは絶対協力します。私が行っている学校も本当に協力すると思いますので、ぜひ取り入れてやってほしいと思います。

(石井会長)

ありがとうございました。

増山委員、いかがでございましょうか。

(増山委員)

私はGAPのことでお伺いしようかなと思っていました。

私は水稲と酪農の経営をいたしております。それで、毎日牛乳を生産しているわけですが、酪農家は食品関連事業者ということで、食品安全基本法に基づきまして、安全な牛乳を生産するための取組というのは義務づけられているんです。

それで、記帳で、毎日記録として、動物医薬品の投与とか、農薬の使用記録とか、ミルクカーとか、バルククーラーという牛乳をためておくところの洗浄とか、確認記録は、必ず3つは最低限記帳していかななくちゃいけないんです。

そのほかに、飼材の交換とか、肥料作物にどんな肥料を使ったとか、どのぐらいの量を使ったとか、もちろん農薬もですが、それと、家畜排泄物の量目とか、利用状況とか、また、今はいろんな防疫体制も強化するというので、農場に立入者のチェックとか、いろんなシステムというか、記帳することをいっぱいやっていて、認証GAPとか農場HACCPとか、そういう認証こそは受けてないですが、それと同じような対策を常に講じているというような状況です。

それで、最後に、農場HACCPのところは養豚農家とか養牛農家とかありましたが、酪農家も含めまして、これから拡大するので、どのような業種とか作物とか、そういったものを具体的に御検討されていれば、今後、どのように拡大させるのか、お話があればお伺いしたかったんです。

(石井会長)

よろしく申し上げます。

(齋藤畜産振興課主幹兼課長補佐(総括))

畜産振興課の齋藤と申します。

畜産のほうでは、主に、今のところ、養豚とか酪農でやらせていただいておりますが、今後はそれを全畜種に広めていこうと考えております。

増山さんがお聞きになりたかったのは、それでよろしいですか。

(増山委員)

そうです。それで、10年後に義務化されるというお話がたびたび出ていますので、数的にそれをつくっていくのではなくて、実際に私たちはやっているという自負みたいなものがあるのですが、その辺どうなのかなという思いもありまして、今後、どういうふうな計

画があるのかなと思ったんですが。

(齋藤畜産振興課主幹兼課長補佐(総括))

ただ、ハサップにつきましては、本県では、実際、認証を受けている農家はまだ1件もございません。手前の農家が2件、それと、また少し手前の農家が数件あるという状況でございます。

先ほどの10年後の義務化というのは、生産者サイドではなくて、先ほどの2次産業、3次産業のほうのお話だと思います。畜産農家につきましては、正式に認証が始まったのが平成23年度でございますから、先ほど、小久保先生がおっしゃった、取組は早かったのですが、制度のほうがなかなか追いついてなかったものですから、時期が早過ぎたというようなところもありまして、なかなか進んでいないのが実情です。

したがって、今後、指導する立場の人間の養成、体制の問題といったものを整えつつ、飼養衛生管理基準もしっかりしたものが示されまして、今、増山さんおっしゃったように、農家にいろいろ記帳とか残しておくものがだんだんふえていってしまって、難しいところではあるのですが、そういったものがまず基本になりまして、その上でハサップのほうにつながっていくということもあります。今後とも積極的に、どんどん消費者に安全なものを届けていただけるように、畜産振興課としても家畜保健衛生所等と連携する中で進めていきたいと考えております。

(増山委員)

ありがとうございました。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

補足ということで、先ほどの義務化の件につきましては、厚生労働省サイドの話として出てきているものでございまして、そういうことを見据えているというような表現になってございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

まだまだ皆さんのほうから御意見や御質問もあると思いますが、時間が参っておりますので、この辺で、中村副会長から、まとめをしていただきまして終了させていただきます。

それでは、中村先生、お願いします。

(中村(好)副会長)

すみません。いつもまとめではなくて、言いたいことを言わせていただいております。

本日のお話を伺っていて、特に4番目、資料4のねんりんピックの話について、全国から大勢の方が栃木県にお越しいただくのはいい話ですが、十分食中毒には気をつけなきゃいけないなど。時期的に嫌な季節だなというのは、まだ10月上旬で、暑い日もあって、食中毒に最適の時期かなという気がします。

生活衛生課のほうは十分ご存じと思いますが、こういうときに問題が起きるのは、いっぱい来るからというので、能力以上に引き受けてしまう事業者が出てくる。例えば、お弁当の製造なんていうのも、ふだんは100個、200個つくっているところが、この際、500個みたいなことでやると何か問題が起こることなので、その辺のところは、ぜひ能力の範囲内でということでご指導いただければいいのかなと思います。

それから、もう1点、ノロウイルスが資料4の3ページ目に出ていますが、ちょっと早いかないという気もしないわけではないんですが、これを見ていて、ノロウイルスだけやっていけば、ほかのところも大体行けるのかなという気がいたしました。

1点落ちているとすれば、手に傷がある人については調理に従事しないように。これはブドウ球菌による食中毒の予防ということですが、それを入れれば大体これでいいのかなと、ほかの食中毒も含めて、そんな感じがしましたので、その辺のところをうまくご指導いただけたらと思います。

実は、ノロウイルスに関連してですが、本日の会の冒頭、名越部長のご挨拶、あるいは、石井会長のご挨拶の中にもありましたが、今の世の中、結構言われているのが、例の中国からの鳥肉の話でございますが、これを考えたときに、中国の鳥肉がということではなくて、食品の安全といったことを考えたときに、もっと広い視点で考えなきゃいけないのかなと。

私自身は、期限切れの鳥肉よりも、そもそも子どもにチキンナゲットを食べさせることがいいことかという話から出てくるんです。そういったところから考えなきゃいけないのかなと。

あの事件につきましては、期限切れの肉を食べても死なないだろうというのが出ていましたが、それよりは健康ということに問題があるのかなと。

それから、中国だけに特化していますが、本当に日本は大丈夫ですかという話になったときに、実は危ないんですよという話。脅しじゃなくて、実例を1つ挙げます。

実は、前回、2月にこの会があった後、私、そのままその足で東京に行きまして、厚生労働省の食品関係の委員会に出ておりました。そのときに、1月に起こりました、浜松市での学校給食のパンを介したノロウイルス感染の報告が浜松市の保健所から出ました。

パンを製造していた工場の従業員からパンに移って、それが給食で広がったというのが結論でございましたが、ところが、従業員というのが健康な保菌者であるという結論なんです。それはどうしてかという、資料4のパンフレットにもありますが、当然のことながら、消化器系の症状があるときには調理・製造過程に従事しないというのは常識的な話ですが、実はそれが徹底されていないのじゃないか。

と申しますのは、消化器系の症状は、吐き気、嘔吐、下痢、あるいは腹痛。吐き気、腹痛は、自覚症状ですから、言わなければわかりません。それから、嘔吐と下痢については、汚い話かもしれませんが、トイレに行って自分で個室で始末すれば周りにわかりません。そういうことで、恐らく、申告しなかったんだろうと。

もう一つ、大きな問題があるのは、そのパンをつくっていた工場は、外国人労働者が相当いたそうです。いわゆる非正規雇用でございまして、例えば、朝、自覚症状、そういった消化器系の症状についてはチェックしていますという報告ですが、さっき言ったように、私は何もありませんと言ったらわからない。

逆に、「私、実は昨日から下痢しています」と言うと、じゃあ、「今日は仕事をしないで帰ってね」となって、その日の賃金をもらえなくなるような状況だとすれば、隠して当たり前でしょうというような感じがいたします。

その日の厚労省の資料の中では、昨年の後半に出たノロウイルスによる感染症の半分が健康保菌者からの感染ということになっていました。本当にそうであるとすれば、我々が日常食べているものの半分は、製造者とか、あるいは、調理者のふん便に汚染されているという話になるんです。幾らなんでもそれはないでしょうということです。

何が言いたいかというと、中国から食品を輸入するというのは、安いからというのがありますが、国産といえども、そういったこともありますよ。そういう意味では、安いものには必ず理由があるんだと。じゃあ、高ければ安全かということ、逆は真ではないと思いますが、そういったことをもっと我々研究者も言わなきゃいけないなと思いますし、国民にもそういった啓発をしていかなきゃいけないのかなと私自身は思っております。

ただ、今のような問題をどう変えるかといったような話は、雇用の問題とか、そんなことがあるので、すぐ解決策を出せと言われても、私としても……。むしろ石井先生のほうがご専門かもしれませんが、そんなことを思っている昨今でございます。

すみません。まとめにはなっていませんが、以上でございます。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した。今日のまとめにふさわしい、的確なコメントをいただきました。本当にありがとうございました。

それでは、若干定刻の時間を超過いたしました。本日の議事はこれで終了させていただきます。

事務局におかれましては、各委員からいただきました御意見、御提言を行政として反映していただき、さらに本県の農畜産物の安全・安心をぜひ全国に、あるいは、海外にも大いにPRしていただいて、栃木県の農産物、それから、食肉、食品、ありとあらゆる分野にわたって、今後も行政と関係者の皆さんが一体となって行政を進めていただければと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、司会のほうに議事をお返しいたしますので、よろしくお願いいたします。

(高橋生活衛生課課長補佐)

石井会長、ありがとうございました。

委員の皆様には、大変貴重な御意見をいただきまして、ありがとうございました。

ここで、次回開催日程等について、御案内いたします。次の会議は、来年1月下旬を予定しております。とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画の次期計画の策定方針について議題とさせていただく予定でございます。改めて御案内させていただきますので、委員の皆様には、お忙しいところ恐縮でございますが、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16回とちぎ食の安全・安心推進会議を終了させていただきます。本日はまことにありがとうございました。