

## 〈第20回奈良県食品安全・安心懇話会 議事録〉

### ○事務局

本日はお忙しいなか懇話会に出席いただきありがとうございます。  
定刻となりましたので、ただいまより第20回奈良県食品安全・安心懇話会を開催いたします。  
本日の司会を務めさせていただきます消費・生活安全課の中谷でございます。よろしくお願いいたします。

開催にあたりまして、姫野消費・生活安全課長から一言挨拶を申し上げます。

### ○姫野課長

（委員の）皆様こんにちは。当懇話会の事務局をお預かりしている消費・生活安全課の姫野でございます。しばらく食品の担当を離れておりましたが、また戻ってまいりましたのでよろしくお願いいたします。「第20回奈良県食品安全・安心懇話会」の開催に当たり、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様方におかれましては、ご多用中にもかかわらず、本日の懇話会にご出席いただき有難うございます。また、平素より、県政の推進にご理解・ご協力を賜っておりますこと、この場をお借りし厚く御礼申し上げます。

さて、食品の安全・安心に関するトピックスでございますが、本年の6月に国会におきまして、食品表示法が可決成立いたしました。ご承知のとおり本法は食品衛生法、JAS法、健康増進法の食品表示に関する部分を一元的に定める法律となっております。この法律の施行は交付の日から2年以内とされておりますので、遅くとも平成27年には施行される見通しとなっております。具体的な表示のルールは今後消費者庁において検討することとされておりますので、新たな展開等がございましたら、当懇話会において委員の皆さまにご報告させていただきます。

昨年度は全国的にノロウイルスによる感染性胃腸炎の患者が急増し、平成18年度に次ぐ高水準にあると言われておりましたが、気温の上昇と共に本年5月頃には下火となりました。一方、4月末ごろからは、腸管出血性大腸菌による有症事例が全国的に増加してきております。本県におきましても他府県と同様、腸管出血性大腸菌による散発事例が見受けられますので、気を引き締め、引き続き監視指導を徹底していく所存でございます。

食の安全を脅かすリスクは、消費者指向の細分化やライフスタイルの多様化に伴います。広がっております。このような背景から委員の皆さまにおかれましては、それぞれの専門分野のお立場から忌憚のないご意見を頂戴できれば幸いです。

最後になりますが、本日の懇話会が実り多きものに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。

～開会～

### ○事務局

懇話会設置要綱に基づき、座長を今村様にお願い致します。

### ○今村会長

それでは、議事の進行をさせていただきます。

本日は、4名の傍聴人がおられます。

傍聴される方は、傍聴要綱に従い、懇話会の円滑な進行にご協力頂きますようお願いいたします。

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

それでは、平成24年度奈良県食品衛生監視指導結果につきまして事務局から説明をお願いします。

### ○事務局

それでは、事務局より議事1について説明いたします。

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法で年度ごとに策定することが規定されており、素案について1ヶ月間意見募集（パブリックコメント）し、修正案を3月に開催する懇話会でお示しし、意見を承った上で策定しております。本計画の基本的な方針としましては、食品衛生法のみにとどまらず、農

林部との連携により農林水産物の生産から食品の販売に至る一連のフードチェーンの各段階において、監視指導を行っております。例えば、私どもの所管する製造・加工・流通段階においては、食品関係営業施設に立ち入り、衛生状況の監視指導を行ったり、食品を収去、いわゆる抜き取り検査を実施し、残留農薬や食中毒菌等の検査を行っております。また、食中毒が多発する夏場や食品の流通量が増加する年末には重点項目を毎年決めて、集中的な監視指導を行っております。

さて、結果についてですが、資料1、奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果〔概要〕をご覧ください。

食品衛生法では、中核市である奈良市は独自に計画を策定しなければならないことから、ここでは、県の監視結果概要についてご説明いたします。奈良市の結果については、資料3、4として付けておりますので、改めてご覧ください。

まずは、監視指導結果についてです。これは業種ごとに監視回数を定め、それぞれの年度の達成率を示したものです。

平成24年度は、全体的な集計で見ると、監視達成率は110.1%と計画達成はされていましたが。しかしながら、個々に見るとばらつきがあり、100%を下回り、計画達成されていないものも見受けられます。具体的に言うと、年3回の監視計画である行政処分施設、大規模飲食店、広域流通食品製造業という社会的影響の大きい施設の監視率は達成されないまでも改善されていますが、年2回や1回の監視計画の中小規模の施設の監視率は下がっています。このことから、さらに保健所と連携を図り、計画的な立入検査・監視指導の徹底を行うようにしていきたいと思っております。

次に、下段は食品等の収去検査の実施状況です。

毎年度の予算の削減により検査件数の維持には苦慮しているところですが、24年度は保健所、中央卸売市場の効率的な実施に努めたことなどにより、計画では1005検体でしたが1099検体の実施と、予定より90検体余り多く検査することができました。

次に、2ページでございますが、こちらは、食品の検査のうち農産物等の残留農薬に係る検査について示したものでございます。

上段は、県産モニタリング、すなわち出荷前又は出荷時の生産段階の残留農薬の検査状況の推移でございます。24年度は96検体について、それぞれ116項目の検査を実施いたしました。

下段は、収去検査の結果です。流通段階での県内産、県外産の農産物、及び輸入農畜産物の検査状況です。昨年度は、139検体検査を実施いたしました。

モニタリング、収去検査あわせて235検体の検査を実施いたしましたが、違反はありませんでした。内訳につきましては、県内産が152検体、県外産は39検体、輸入は44検体でした。いずれも昨年より検体数は増加しています。地産地消の気運や国内産の需要が高いことから、今年度も農産物のモニタリング検査や収去検査の増強を図りたいと考えています。

食品関連の相談状況については、例年同様健康食品についての相談が最も多くなっております。

詳細については、資料2として取りまとめ、奈良県ホームページ掲載しておりますので、ご覧ください。

大まかな説明でございましたが、以上でございます。

#### ○今村会長

ありがとうございました。ただいまの説明につきましてご意見ご質問などございましたら挙手をお願いします。

予定件数よりも多く収去は出来たということでありまして、少しでも多く収去を実施していくという姿勢であると理解しています。

この件につきましてはよろしいでしょうか。では、次の議題に移らせていただきます。

続きまして、食の安全・安心行動計画（平成24年度～平成25年度）について事務局から説明をお願いします。

#### ○事務局

お手元の資料5、「奈良県食の安全・安心行動計画」の1ページと2ページをご覧ください。

前回の懇話会の説明の繰り返しになりますが、食の安全・安心確保に関する奈良県の方針として、「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」を平成15年12月2日に策定いたしました。これは当

時学識経験者等からなる策定委員会にて立案し、計画の策定にあたってはパブリックコメント手続きを行い、県民からの意見も反映した形で策定しております。

本方針は3つの基本方針からなり、まず1番目には、消費者への食の安全・安心の確保ということで、食に関するリスクコミュニケーションが含まれます。2番目には、生産から流通・消費に至る、いわゆるフードチェーンにおける食品の安全確保、リスク管理です。3番目には、新たな食品安全行政に対応するための体制等の充実です。本懇話会はこの3番目の方針に基づき開催しております。

毎年作成しているこの「奈良県食の安全・安心行動計画」は、「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」に基づき、実施する事業を基本方針ごとに紹介し、前年度の実績と今年度の取り組み目標を設定しています。

当課に関する事業をご紹介します。2ページをご覧ください。消費者との相互理解と意見の反映として、本懇話会と意見交換会等の開催を明記しております。後ほど、昨年度に実施しました第2回目のリスクコミュニケーションの開催結果を報告いたします。

6ページをご覧ください。食品の安全・安心に関する教育活動に関する事業で県民の「食の安全・安心」についての理解を促進するために、消費生活センターで実施している事業を明記しております。今年度は、食の安全・安心講演会を予定しております。

7ページをご覧ください。食品表示の適正化事業について明記しております。

18ページや19ページには、食品衛生監視指導計画に基づく監視に関することを明記しております。昨年度の食品衛生監視指導結果については、先の議題で説明をいたしましたとおりです。

簡単に当課の事業を紹介いたしましたが、今年度の行動計画において、「食育の推進」について記載変更しておりますので、引き続き健康づくり推進課から説明をいたします。

#### ○健康づくり推進課

食育の推進について少し説明させていただきます。

食育につきましては、平成24年度から第2期奈良県食育推進計画に基づき推進を図っているところでございます。第2期の計画の概要につきましては、計画の4ページをご覧くださいと思います。今期は資料にも書かせていただいておりますが、食育により健康な心身をつくり、健康長寿を目指すことを基本目標としております。これの推進には食の安全・安心確保は重要なものであり、これまでどおり健康に配慮した店舗の充実や給食施設に対する衛生管理等の食の安全も含めた研修会の実施、またホームページやリーフレットによる食に関する情報提供を行って参ります。この度食の安全・安心行動計画を作成するにあたり、取組目標を食育推進計画の指標に定めたものとしたために、これまで各取組ごとに指標を記載していたものを食育の推進として4ページに一つにとりまとめて掲載しました。そのことについてご了承いただきたいと思います。

また、今年度、食育の普及啓発の推進を図るため、そこに書かせていただきましたように奈良県食育推進ロゴマークを作成しました。中央には東大寺の大仏様、周りに大和野菜と大和の特産品を配置しております。ロゴマークにつきましては、県ホームページの健康づくり推進課のトップ画面からサイトに繋がりますので自由にダウンロードできます。皆さまには是非ご使用いただきたいと思います。

#### ○今村会長

ご説明ありがとうございました。ただ今の説明につきましてご意見・ご質問などございますでしょうか。

#### ○森委員

8ページのところですが、大和野菜の産地育成と流通体制の確立について取り組むというホームページのご説明をいただきたいと思います。

#### ○今村会長

8ページの大和野菜について説明できますでしょうか。

#### ○農業水産振興課

大和野菜の振興対策につきまして簡単にご説明させていただきます。大和野菜とは、平成17年度

から始まったものでありますが、大和の伝統野菜、祝だいこん、宇陀金ごぼう、大和いも、大和きくな、いろいろございますが、奈良県内で伝統的に作られてきた野菜類の中から非常に特徴的なものを取り上げまして、現在18品目認定しております。それと、大和のこだわり野菜と申しまして、特産品的に作られているもの、香りごぼう、半白きゅうり、大和寒熟ほうれん草など5品目を認定しております。これらをまとめて奈良のブランド大和野菜という形で振興しております。

8ページに書いてます消費者交流会についてですが、消費者の方に大和野菜をまず認知していただき、大和野菜の種類とどのようなものであるか説明させていただく場としております。平成24年度は、消費者交流会を3回実施しましたが、この3回は全て消費者からの開催要望があり、それに応える形で実施したものです。平成24年度につきましては、帝塚山の自治会、大和郡山市保健センター、帝塚山大学で実施いたしました。今年度は目標2回となっておりますが、ご希望がございましたら是非対応させていただきたいと考えております。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。森委員、今の件につきましてよろしいでしょうか。

○森委員

説明ありがとうございました。質問したいことは、年間の生産量は金額ベース、重量ベースがあると思うんですがどのように推移しているのでしょうか。

○農業水産振興課

重量ベースの生産量に関しては十分まとめきれていないのですが、金額ベースでは、卸売価格換算で平成17年度は3億4000万円でしたが、平成24年度は5億8000万ということで倍近くまで増加しています。これは大和野菜の品目数が増加しているという影響もありますが、主要な品目の販売額が増加していることも影響していると思われます。

○今村会長

森委員、今の件につきましてよろしいでしょうか。

私の希望的意見を申し上げたいと思いますが、この取り組みは奈良県の地場産業である野菜作りを広げていくという点で重要であると思いますので、積極的な消費者との交流会の開催や、県が進めている南部東部振興と併せて普及していただきたいと思っております。

五條、吉野、宇陀の生産者の方々を含めて県下全域で農業が活性化することを期待しておりますので、奈良ブランドとして頑張ってくださいと思います。

7ページの食品表示の適正化の部分で、食品表示法ができたと思うんですけど、景品表示法、食品衛生法がバラバラに記載してありますが、食品表示法の件で今回は改訂しなかったのでしょうか。

○事務局

食品表示法ですが、今年の6月に成立しておりますが、現段階では今までどおり食衛法、JAS法、健康増進法等個別の法律によって運営しておりますので、今の段階では従来どおり執り行い、食品表示法が施行された時には、状況を勘案して記載方法を変えていくものと考えております。

○今村会長

分かりました。他ご意見ご要望等ございませんでしょうか。

○寺田委員

奈良県食の安全・安心行動計画7ページ食品表示の適正化のところで、食品表示サポーターの登録数が平成24年度計画では100名ですが、実績では49名となっております。

食品表示サポーターになれば表示の勉強にもなると思いますので、是非、皆様にはこの目標人数を達成できるよう、食品表示サポーターへの参加を呼びかけていただきたいと思います。

○今村会長

今の件について事務局から何かございますか。

○事務局

ご意見ありがとうございます。私どもは講演会などの色々活動を通じてサポーターの登録をお願いしておりますが、あくまでボランティアでお願いしておりますので、目標人数は下げる事無く100名の登録を目指して頑張っておりますので、委員の皆さまも知り合いの方等で食品表示サポーターに登録していただける方がおられましたら、是非ともご紹介いただきたいと思います。

○今村会長

ありがとうございました。

続きまして、『食に関するリスクコミュニケーション 食について考える「安全・安心な社会を目指して」』の開催結果について事務局から説明をお願いします。

○事務局

事務局からご報告いたします。資料6をご覧ください。平成24年度なら食に関するリスクコミュニケーション 食について考える「安全・安心な社会を目指して」と題しまして、明治大学教授の北野大氏を講師に招きまして、平成25年3月18日(月)なら100年会館中ホールにて、300名という多くの参加をいただき無事開催することができました。

内容としましては、北野先生より食の安全・安心について、我が国の食品安全行政、消費者心理、さらにはご自身の専門分野である毒性学の観点から、食品添加物や農薬の安全性についてなど、幅広く講演していただきました。

講演後は参加者との意見交換会を実施し、活発な意見交換が行われました。

また参加された方には、アンケートを実施しておりまして、202名の方にご回答いただきましたので、結果についてご報告いたします。

男女比は男性が35.6%、女性が64.4%で、50歳代と60歳代の方で半数以上を占めておりましたが、割に幅広い年齢層の方々にお越しいただいたと思います。

職業は、消費者の方が最も多く80%弱ほどでした。この会を何でお知りになったかという点、「県民だより」と答えた方が多く、36.6%いらっしゃいました。

参加された目的ですが、食の安全・安心について興味がある方、理解を深めたい方あわせて半数を超えており、次いで、北野先生の話を知りたいからという結果でした。次に、内容や進め方についての結果ですが、概ね満足いただけたのではないかと考えております。

それから、資料には記載しておりませんが、アンケート自由記載欄でご意見・ご感想も頂いておりますのでいくつかご紹介させていただきます。「北野さんの人柄が出ており、質問を受け止めてくださって良かった。」、「とても参考になった。怖がりすぎず、意識を高く持って食と向き合おうと思います。」「先生の静かな語り口で、押しつけがましいところがなく、よかった」など、概ね内容に関しては満足していただけたのではないかと思います。一方、「マイクが聞き取りにくかった」とのご意見が複数あり、これらのご意見は、今後の開催に役立てていきたいと思っております。

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

開催結果の報告については以上となります。

○今村会長

ご説明ありがとうございます。ただいまの説明につきましてご意見ご要望等ございますでしょうか。

○坂上委員

資料6を拝見させていただいたのですが、アンケートの回答者数が300名中202名ですが、回答率は良いのでしょうか。

また、(2)年齢ですが、20歳代が19.8%、30歳代が7.4%、以下40歳代・・・の順番でしょうか。

○事務局

アンケートの回答率ですが、例年に比べて特別良いとか悪いとかいうことはなく、ほぼ例年どおりではないかと思えます。ただ、参加者は例年に比べて多い人数ですのでアンケートの回答者数自体は増えていると思えます。

(2) 年齢のグラフですが、資料がカラーでないので分かり難いですが、20歳代が一番少ない1.0%で、30歳代が2.5%、40歳代が7.4%、50歳代19.8%、60歳代37.6%となっております。ホームページではカラーのグラフを掲示しておりますのでよろしくをお願いします。

○今村会長

ありがとうございます。他にご意見等ございますでしょうか。

それでは次の議題に移りたいと思えます。

ここからは、委員の皆さま方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、最初の提案議題ですが、BSE検査について坂上委員よりご提案をいただいております。坂上委員からの説明をお願いします。

○坂上委員

資料7を見ながら説明したいと思えます。BSE（牛海綿状脳症）対策として続いている国産牛の全頭検査を巡り、都道府県などが頭を悩ませています。国は7月に検査基準を緩和するのに合わせて、全頭検査をやめるよう全国に通知しましたが、続ける自治体があつてもあれば、検査を受けていない牛肉は消費者から敬遠されかねないとして、多くの自治体は「ほかが一斉にやめるのなら」と横にらみを続けている状態です。奈良県ではこの件につきましてどのように対応されるのでしょうか。

○今村会長

ありがとうございます。これにつきまして事務局から回答をお願いします。

○事務局

BSE検査については、国が関係法令を改正し、本年7月1日より、BSE検査対象牛の月齢が48か月齢を超えるものとなったのを機に、本県を含む、全国すべての検査実施自治体が全頭検査を見直し、法定検査対象牛のみの検査に変更しました。

ここで、せっかくの機会ですので、BSE対策の再評価に至った経緯と本県の取組みについて、少しお時間を頂いて説明したいと思えます。

ご存じのとおり、BSEは牛の病気のひとつであり、BSEプリオンと呼ばれる病原体が、主に脳に蓄積し、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死亡すると考えられています。また、この病気が牛の間で広まったのは、BSE感染牛を原料とした肉骨粉を飼料として使ったことが原因と考えられています。この牛の病気は、人への致死的な影響が示唆されたことにより世界的な大問題となりました。1995年に英国で変異型クロイツフェルト・ヤコブ病患者が初めて確認され、その後、この病気の患者が多数確認され、調査によりBSEとの関連性が示唆されています。

BSEはその感染経路をコントロールすれば、感染拡大を防ぐことができる疾病であり、その効果的な対策である肉骨粉飼料の規制により、世界的にBSE発生が激減しており、最大年間37,316頭の発生から、昨年は21頭であり、BSEリスクは大きく低下しました。

日本も厳格な規制が功を奏し、平成15年以降に出生した牛についてはBSE発生事例が皆無になり、本年5月には国際政府間組織である国際獣疫事務局（OIE）から「無視できるリスクの国」いわゆる清浄国の認定を受けました。

このようなリスク激減を背景に、厚生労働省は食品安全委員会にリスク評価を諮問し、最終的に食品安全委員会は科学的知見に基づき、「検査対象月齢を48か月齢超に引き上げても、人への健康影響は無視できる。」とする評価結果を答申し、これを受けて厚生労働省は、このとおり法令を改正したところです。

思えば、そもそも、日本国内でのBSE発生を契機として、リスク分析手法の採用を始めとした新しい食品安全のためのシステムを確立する必要があるとされ、平成15年に食品安全基本法ができ、

そのなかで、科学的知見に基づいて、客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関として食品安全委員会が設立されたわけであります。

その機関が、設立の契機となったBSEの評価について、十分な科学的知見に基づき、リスクが無視できると判断したわけですから、私たち食品安全行政に携わる者は、このシステムの存在価値とともに、評価結果については肯定して問題ないと思っています。

そこで、最初に述べました本県の全頭検査の見直し対応についてですが、このように科学的に安全性が確保されており、法的にも検査を行う必要がないこと、さらに、全国的に全頭検査を見直すなかで、本県だけが継続することは、奈良県の月齢確認や特定危険部位の除去が不十分であるのではなどとの疑念を抱かせる恐れや、食肉流通の混乱を招くおそれがあることが容易に推察できることなどから、全国的な動向に歩調を合わせて見直すことと決めました。

最後に、今述べました、この月齢確認と特定危険部位の除去について、本県でBSEの対応をしている食品衛生検査所の取組みをご報告します。

私たちは、この二つの徹底が、今回の法改正が、安心して県民の皆さまに受け入れてもらえる最重要ポイントと考えています。

そこで、食品衛生検査所は、相当な業務負担になるのですが、このことについては、特に、関係業者に任せきりにすることなく、月齢確認は、牛トレサビリティ法に基づく耳票番号において、すべての牛について、パソコンを用いて申請書の月齢記載に間違いがないかチェックをかけており、特定危険部位の排除についても、作業現場に担当者を貼り付けることとして常時監視を行っています。

これらの徹底により、検査対象牛であるにもかかわらず検査不要としたり、特定危険部位がと畜場外に出ることは決してなく、ご安心いただけるかと思います。

○今村会長

ありがとうございました。今の説明につきましてご意見等ございませんでしょうか。坂上委員いかがですか。

○坂上委員

わかりやすい説明でしたので、特に質問はございません。

○今村会長

他の方でご意見、ご質問等ございませんでしょうか。

坂上委員からご提案いただいた段階では、まだ、日本中ばらつきがでそうな状況でしたが、最終的に全国的に統一されて良かったと思います。

○坂上委員

そうですね。おっしゃるとおりだと思います。

○今村会長

よろしいでしょうか。では、次の提案議題に移らせていただきます。

続きまして、輸入食品の安全対策等につきまして山岡委員より提案議題の主旨を説明願います。

○山岡委員

先日テレビ(BS)で「震える牛」という映画を見ました。大手ミート会社と食肉加工会社が食品廃棄物(病気や腐った肉)で作ったミートミンチが暴かれていくのですが、警察はバラマキでお金を貰っているからミート大手会社と肉加工会社の不正を抑えられないんです。巨大組織と警察や政治家が絡んで、殺人まで起こり、本当に恐ろしい映画でした。

食品廃棄物を受け取ってくれる所が無いからお金を払って業者に引き取って貰うんですが、不法投棄と違って食品ですから、それが儲かるというヤクザが絡んだりしまして、小説は事実の方が奇なりという言葉もありますし、現実であり得ると思って映画を見ていたんですが、恐くて眠れませんでした。

私はここ2ヶ月ほど新聞の隅から隅まで読んだんですが、本当に中国は恐ろしいと思ひまして、誰

が水際で止めているんですかね。日本は輸入食品に頼らないと食べていけないと思うのですが。まさか奈良県だけキレイということもあり得ないですし、学校給食の先生をしている友人に聞いたところ、中国から野菜を輸入しないと限られた食費でやっていけないと言っていました。そう考えると日本は中国野菜で溢れているわけですね。どうやって安全を確認しているんですかね。

○今村会長

そうですね。中国からの輸入食品に対するの対策について事務局より説明をお願いします。

○事務局

中国から食材が大量に輸入されている今日、どうやって食の安全を確保しているのか、すなわち輸入食品に対する安全対策についてですが、中国産に限らず海外から輸入される食品は、日本の食品衛生法に適合している必要があり、検疫所（厚生労働省）は食品の輸入時にモニタリング検査を実施し、検査に不合格の食品は回収・廃棄・積み戻しされることになっています。

また、輸入者や商社は、現地の食品製造施設を厳しく監視し、輸入される食品の安全性を担保しています。

検疫所のモニタリング検査結果についてですが、一番直近で公開されている「平成24年度輸入食品監視統計」によると、輸入件数の多い5ヶ国は、上から中国、米国、フランス、タイ、韓国となっており、そのなかでも中国は抜きん出て多い状況です。

また、これに合わせて、輸入件数に対する検査率も、米国10.1%、韓国5.6%に対して中国の検査率は15.1%と高く、中国産の食品が特に厳しく検査されていることが分かります。

そのようななか、中国産食品の違反件数は221件と最も多くなっていますが、これは、今述べたとおり、輸入件数、検査件数の多さによるものと考えられます。

事実、中国における検査件数に対する違反率は0.22%であり、米国の0.81%やタイの0.71%と比べると、違反率は低い結果となっています。

しかし、平成20年に中国産冷凍ギョーザに有機リン系殺虫剤が混入され、10人が中毒症状を起こしたことから、全数検査を実施していない以上、「危険な食品が検査をすり抜けて国内に入ってくるのでは。」と心配される方も少なくないと思います。

ただ、先日、中国で冷凍ギョーザ事件の初公判があったように、冷凍ギョーザ事件は冷凍ギョーザ工場従業員の会社に対する不満が引き金となった「犯罪」であり、食品に毒物や異物を混入する犯罪は他の国でも起きており、中国で製造された食品だから直ちに危険とは言えないと考えられます。冷凍ギョーザ事件のような犯罪や個人輸入を除けば、今のところ中国産食品による健康被害は報告されておらず、中国産食品が飛び抜けて危険とは言えない状態です。

○今村会長

ありがとうございました。あと、給食担当の方からも説明していただいでよろしいでしょうか。

○保健体育課

学校給食に使用する食材の安全確保の現状について報告させていただきます。食材の購入に関しては市町村教育委員会が設置者となり主体的に行っていただいております。先程の中国産冷凍ギョーザ事件以来、可能な範囲で国産食材、国内加工品の使用拡大に努めております。

また、食品を購入する際にはメーカーから検査成績書（微生物検査、理化学検査）を可能な限り取り寄せ、安全確保に努めておりますし、野菜などの生鮮食品に関しましては、ほぼ国産で賄っていただいている状況です。

学校給食は安全が一番重要ですので各市町村の方も承知していただき実施していると思います。

食材に関しては、学校給食衛生管理基準により、市町村教育委員会で年一回以上微生物検査、理化学検査等を実施していただいております。同様に県立学校も学校ごとに実施しております。その結果については今まで特に違反事例は無かったように思います。

また、地産地消、地場産物の活用促進という形で各市町村教育委員会で県内産食品の利用を積極的に取り組んでいただいているところです。



○今村会長

ありがとうございました。今の説明につきましてご意見等ございませんでしょうか。  
山岡委員いかがですか。

○山岡委員

中国産を疑うとキリがないですしね。

○今村会長

そうですね。他にご意見・ご質問等ございませんでしょうか。

事務局から説明がありましたように、実際、輸入食品に関する中国の違反率はそれほど高くない状況でして、これは、日本に輸入される食品が、中国に流通している平均的なものではなく、上位1%、すなわち、非常に品質の高いものが輸入されるため、それに対してアメリカやタイは平均的な食品が輸入されるため、違反率が4倍から5倍ほど高い状況になっております。違反率だけでみると中国の方が低いんですね。

ただ、中国では時々信じがたい事件・事故が起きており、上位1%と言われていた食品がブローカーに騙されて粗悪な食品が混ざったりするので、一概には言えませんが、総じて見た時は中国からの輸入食品の方が違反率が少ない状況になっております。

○山岡委員

ただ、BSEのリスクは今もゼロではなく、完全防止策の必要性は変わらないと思うので、中国対策を怠ったら怖いと思うんですね。

話が飛びますけど、私の家の近くに激安スーパーがあるんですね。その隣にも激安ホームセンターができたんですけど、「中国産うなぎ」と堂々と表示して販売するから誰も買わないんです。売れないまま山積みになっているのを見ていると、風評被害も気の毒だと思うんですが、一旦「中国産が怖い」というイメージが染みつくとなかなか払拭されないですよ。日本も相当アメリカに騙されていると思うのですが。

○今村会長

そうですね。違反率だけ見れば、残念ながら国内の方が色々な違反が検出される状況になってますので、同じリスクという意味では輸入食品も国内もほとんど変わらない状態です。

それでも心情的な面もあるので90%の人はできるだけ国内産を使用しようという流れがあって、国内の食品、それも独自に検査されたものを使っているということなのですが、冷凍ギョーザ事件のように個別に毒物混入が発生すると、どんな検査をしても検出することは難しくなってしまいます。

日本でも和歌山のカレー事件のような事件は起きておりますので、毒物混入事件はどこでも起きることです。中国だから毒物混入が発生したわけではないと思います。

この件につきまして、他にご意見・ご要望等ございませんでしょうか。

よろしいでしょうか。では、次の提案議題に移らせていただきます。

続きまして、寄生虫による食中毒について坂上委員より提案議題の説明をお願いします。

○坂上委員

新聞報道を見ると、今年度、アニサキスによる食中毒が急増していることが報道されており、6年間で患者が約10倍になっているとありました。

奈良県では、近年どのような状況にあるのでしょうか。

また、アニサキスは、加熱やマイナス20℃以下の冷凍で死滅すると思うのですが、そのような具体的な指導や啓発について、奈良県の現状はどのようなのでしょうか。

また、今回の提案議題ではありませんが、寄生虫による食中毒ということで、突然で悪いんですがクドアによる食中毒の現状についてもお答えいただけないでしょうか。

○今村会長

ありがとうございます。では、事務局から可能であればクドアの話も含めて説明をお願いします。

## ○事務局

まずはお渡ししている資料8の訂正なのですが、裏面グラフ下部に「奈良県では過去10年発生なし」とありますが、正確には保健所へ食中毒として届け出されたものがないという意味で、実際には診療された事例はあるということでご理解をお願いします。

我々がアニサキスと普段言っているこの名称は属名で、その中でも10種類以上の種があります。そのなかでも、特に食中毒の原因として知られているのが、主に*Anisakis simplex* (アニサキス・シンプレックス)、*Anisakis physeteris* (アニサキス・フィセテリス) の2種です。これらを海産魚介類、特に多いのがサバ、サンマ、イカ等の生食により感染します。症状としては食後2～8時間の潜伏時間をおいて激しい腹痛を呈します。他の多くの食中毒と異なり、下痢を呈さないのが特徴です。この激しい痛みは虫体が胃壁や腸壁を穿孔することによりおこります。通常完全に貫通することはほぼありませんが、虫体が死滅するのを待つか、物理的に除去しない限り、痛みは続くこととなります。この激しい痛みのため、多くの症例では病院にかかり、内視鏡で虫体を取り除くケースが多いそうです。なお、虫体は冷凍や加熱で死滅するので、なるべく生食を避けるのが最も確実にこの食中毒を避ける方法です。

次に、アニサキスの生活環ですが、本来アニサキスは鯨、イルカなどの海獣類に寄生し、卵を産みます。その卵が中間宿主であるオキアミに摂取され、そのオキアミが海獣類に摂取される。これが基本的な生活環です。ただ、魚類やイカなどがオキアミを摂取し、これを海獣類が摂取することでもサイクルは回ります。人は通常オキアミを生では食べませんが、オキアミを摂取した魚やイカを生で食べることにより、人に感染することとなります。この生活環の中ではアニサキスは特に悪さをするわけではないですが、ヒトは本来の宿主ではないため、アニサキスにとっても、本来の居場所ではない所に来てしまっているのです。なんとかしてそこから抜け出そうということで、胃壁や腸壁に穿孔し、激しい症状がでることとなります。

そして、アニサキス食中毒の発生状況ですが、過去5年間の推移を見ると、確かに増加しており、本年は既に、12件・12人の事例が発生しています。ただ、魚の寄生虫を研究している学者によると、近年特に魚に寄生するアニサキスの数が増えたというデータがあるわけではなく、また、国立感染症研究所が医療機関の協力を得て解析したデータでも、実際に、医療現場ではアニサキスの患者数は増えていないということです。しかし、これまで原因不明による食中毒であったり、医師がアニサキスと診断できなかったものが、近年の検査技術の進歩や、医師・患者の知識の向上により、アニサキスと断定できるようになったこと、及び食品衛生法における届出が確実にされるようになったことにより、統計上の数字が大幅に増加したと考えられます。なお、当県では過去10年間においてアニサキス食中毒は発生しておりません。

予防法ですが、冷凍（マイナス20℃、48時間）または加熱して、虫体を死滅させるのがもっとも確実です。要は生食をできるだけ避けるということです。ただ、生で食べる場合には、虫体は内臓に寄生している場合が多いので、内臓の除去を徹底する。また、肉眼で確認しづらいですが、他の食中毒の原因となる微生物と異なり、確認できますので、調理時に目視確認をすることで対処できます。あるいは包丁で細かく刻む調理法をしたり、食事の際はよく噛むなどして、虫体自体に物理的ダメージを与えるというのも効果的です。

当県におきましても、日頃の監視指導や講習会等において、上記の内容を事業者さん、消費者の方々に伝えることで予防啓発を図っており、当課のホームページでも情報を掲載するなど、今後もさらに徹底することで、アニサキス食中毒の発生を防いでいきたいと考えています。

クドアについてですが、昨年、平成24年度におきましては、ヒラメを原因として2件の食中毒が発生しましたが、それ以降は県内で発生しておらず、全国的に見ても発生件数は少なくなっています。厚生労働省でも調査を実施しているのですが、主に韓国産の養殖ヒラメが多かったということで、業者には検査をさせているのですが、事実上、韓国からの養殖ヒラメの輸入がストップして、クドアによる食中毒がかなり減少しております。クドアにつきましても当県のホームページに関連ページを掲載しており、また、監視指導の中で引き続き啓発を実施しています。

## ○今村会長

ありがとうございました。今の説明につきまして坂上委員いかがですか。

○坂上委員

たいへんわかりやすい説明ありがとうございました。近年、寄生虫の検査技術が向上し、医師の届け出の徹底により見かけ上の寄生虫食中毒が増加しているということで納得しました。

報道の方もそういった部分について正しく認識していただきたいと思います。

○今村会長

ありがとうございます。他の方からご意見ご質問はありますか。

○中山委員

寄生虫は何度ぐらいで死滅するんですか。

○事務局

60度1分間の加熱で死滅すると聞いております。

○今村会長

アニサキスについて他の方からご意見はありますか。

アニサキス食中毒が最近増加しているのは検査技術が向上したからであって、アニサキス自体の数は昔から変わっていないんですよ。シメサバを食べればある一定の割合でアニサキス症が起きるといのはあまり知られていないんですが、よく知っておくべきだと思います。アニサキス症はイトミミズ様の虫が胃にへばりついているだけなので、今までは食中毒であるとの認識が医師に無かったのですが、近年は、寄生虫による腹症を全て報告しようという認識が広まって見かけの件数が増えてきているわけです。

私が学生実習の時に、全員でシメサバをさばいたんですが、ほとんどのサバにアニサキスがいました。シメサバやイカにアニサキスが寄生していれば必ず発症するのではなくて、運の悪い人が発症します。また、アニサキスはよく噛んで虫を噛み切れれば死滅します。

クドアについても、昔はヒラメはあまり生食しなかったのですが、近海で養殖のヒラメが入手できるようになってからは刺身で食べるようになり、目に見えない小さなクドアを食べてしまうと食中毒症状を発症します。クドアも虫なので少し冷凍すれば死滅するのですが、冷凍すると刺身の価値が落ちるので生の状態で流通しているんですね。

アニサキスもクドアも両方食中毒に整理されて数が増えてきていますが、昔からあった問題ですし、消化器の先生であれば普通に年間1～2回は診察していると思いますので、奈良県庁の方も是非注意喚起していただきたいと思います。

○今村会長

続きまして、遺伝子組換え食品添加物の安全性評価につきまして中山委員より提案議題の主旨を説明願います。

○中山委員

遺伝子組換え食品については、厚生労働省で安全性審査が終了し、公表されたじゃがいも、大豆、てんさい、トウモロコシなど8つの作物があり、作物に害虫や雑草抵抗性を持たせることは理解できるのですが、遺伝子組換え添加物については、資料9を見ても生産性の向上などと書いてあり、内容がよく分からないので、安全性評価や基準等について教えていただき、消費者としてどのように受け止めればいいのか教えていただきたいと思います。

○今村会長

ありがとうございます。では、事務局から説明をお願いします。

○事務局

食品添加物の製造には微生物が用いられることがあります。従来用いてきた微生物に新たな性質を

付け加えた遺伝子を導入して遺伝子組換え微生物を作り、これを用いて製造するものが遺伝子組換え添加物です。主として添加物の生産性向上や品質向上を目的として、遺伝子組換え微生物が利用されます。

現在、厚生労働省から安全性審査の手続きを経た旨の公表がされている遺伝子組換え添加物は、資料9でお示しさせていただいております7種類16品目で、加工助剤として使われる酵素や、栄養強化のためのビタミンなどがあります。(α-アミラーゼ、キモシン、プルナラーゼ、リパーゼ、リボフラビン、グルコアミラーゼ、α-グルコシルトランスフェラーゼ)

例えば、α-アミラーゼは、加工助剤として、主にでん粉の加工(液化でん粉の製造)に用いられています。食品用α-アミラーゼ生産菌として従来から使用されてきたバチルス属菌等に、改変α-アミラーゼ遺伝子を導入することにより、α-アミラーゼの生産性や耐熱性を高めています。

キモシンは、チーズ製造の際の凝乳酵素で、天然のキモシンは仔牛の第4胃から製造されます。天然添加物の代替品として安定供給のために開発され、同様に生産性向上が図られています。

次に、安全性審査についてですが、厚生労働省からの評価依頼を受けて、食品安全委員会では、委員会で定めた安全性評価基準に基づいて、人への健康影響の評価を行います。

遺伝子組換え食品などの安全性評価は、これまで食べられてきた食品(非遺伝子組換え食品)と比較することにより行われます。評価にあたっては、遺伝子組換えによって新たに加えられた性質と、組換えによる悪影響が生じる可能性がないかという点が検討されます。具体的には、遺伝子組換え技術を利用したことで、アレルギーを引き起こす物質や有害成分が新たに発生したり増えたりしていないか、栄養素の量が大きく変化していないかなどを確認します。

遺伝子組換え添加物の評価も同様に、安全性評価基準に基づいて、遺伝子組換えによって新たに加えられたすべての性質と、組換えによる悪影響が生じる可能性がないかという点について、遺伝子を組み込む元々の微生物や従来の添加物と比較して評価を行います。遺伝子が組み換えられたものをそのまま食する遺伝子組換え食品と異なり、最終産物としての添加物製品に、新たな有害成分が存在していないかどうかの確認が行われます。目的として生産された有効成分だけでなく、混入するおそれのある夾雑物等の非有効成分の安全性評価が行われます。

特に、添加物は、性質や用途、製法などが多岐にわたることから、それらを考慮した評価を行います。例えば、添加物のうち酵素などは、食品の製造過程で変性したり失活したりする 경우가多く、最終的には食品から除去されていることも多くあります。このため、精製度や使用形態、食品中の残存なども考慮しながら、個別に評価が行われています。また、有効成分以外の新たなタンパク質が産生される場合には、そのタンパク質の毒性やアレルギー誘発性等の有害作用についても安全性評価が行われます。

それぞれの添加物ごとに安全性評価で重点を置くべき点が異なっており、遺伝子組換え添加物の精製の程度、その使用形態及び非意図的に混入するおそれのある夾雑物等の非有効成分も含めた食品中での残存量等も考慮し、製品ごとにケースバイケースで安全性評価が行われています。

○今村会長

ありがとうございました。一般の方には難しいので、もうちょっとわかりやすく説明していただきたいのですが。

○山岡委員

私は厚生労働省が許可しているなら奈良県もそれに従わなければいけないと思うのですが、遺伝子組換え添加物って食品に必ず入れなければいけない物なののでしょうか。

生産性向上というのは、製造者側の利益であり、消費者から見れば遺伝子を組み換えてまで生産性を向上して欲しくないと思うのですが。

○今村会長

添加物を食品に入れるべきかという話と、その添加物を遺伝子組換えで作るべきかという話は分けて考えていただき、添加物独自の問題は共通の問題であり、中山委員よりご提案いただいたのは添加物を遺伝子組換えで製造したときの安全性の確認を確認したいということです。

○中山委員

説明ありがとうございました。ちょっと自分でも理解できてない部分があるのですが、酵素などは本当に食品に残留しないのでしょうか。

○事務局

加工助剤ということなので食品中には残留しないことが多いです。

○今村会長

加工助剤という言葉も普通は一般的ではないですね。

簡単に説明すると製造時に加えて、最終食品から消えて無くなるという意味で使っていると思うのですが、専門用語ですよ。

○中山委員

説明を聞いても専門用語の意味が分からないので、それがなぜ食品の安全性に繋がっているのか私たち消費者には理解できないと思うんですよ。

○今村会長

簡単に説明しますと、遺伝子組換えを使って添加物を製造するという過程と、遺伝子組換え添加物を食品の製造工程で使う2種類の過程がありまして、添加物を製造する際にできた遺伝子組換え物質は一切残らないんです。例えば資料9にはアミラーゼやキモシンなどの物質が載っておりますが、遺伝子を組み換えているのは目的の物質を生成する微生物の方であって、目的の物質そのものは工業的に合成したものとほとんど変わらない物質なんですよ。

○山岡委員

昨日の話なんですけど、(遺伝子組換え添加物については)イギリスは禁止しているのに、デンマークは禁止していないと聞いたんですけど、どうなんですか。

○今村会長

遺伝子組換え添加物の安全性審査を行っているのは日本ぐらいで、他の国では安全性審査は実施していないですし、そもそも加工助剤という考え方で最終食品に遺伝子もタンパク質も残らないので大丈夫であるという考え方なんです。遺伝子組換え添加物を使用すると安く、効率よく製造することが可能であり、例えばデンマークであればトウモロコシなど穀物の遺伝子組換えは反対しているのですが、遺伝子組換え添加物の場合は審査の必要が無いと言っています。一方、アメリカではトウモロコシなどの遺伝子組換えの穀物を生産しているのですが、遺伝子組換え添加物はあまり使っていないので両国が食品の輸入・輸出を行うとお互いの見解が異なるので摩擦が生じます。

遺伝子組換え添加物の安全審査を実施しているのは日本ぐらいなので、逆に言えば日本はこの分野について最先進国なんですよ。ただし、今後は貿易障壁になるので、この体制をどこまで守れるか分からないという印象を持っております。

○事務局

それぞれの国の国民性といいますか、日本や韓国ではBSEや遺伝子組換え食品については非常に関心を持って排除するという性質があるとされておりまして、ポテトチップスのアクリルアミドの問題や、植物油のトランス脂肪酸に注目している国もありますので、ある程度国民性ということも関与してくると思います。

加工助剤なんですけど、簡単に説明しますと、例えば綿を白くするために漂白剤を使っても、最終製品には漂白剤が残らないという意味なんですよ。

本日は遺伝子組換え添加物の議題ですが、例えば納豆などの大豆加工食品ではよく「遺伝子組換えでない」との表示を見かけますが、実は、遺伝子組換えや不分別である旨を表示する義務はあっても、遺伝子組換えでない旨を記載する義務はないんですよ。

国際的には遺伝子組換えでない旨をわざわざ表示するのは、対比的に遺伝子組換えの方が優良であ

るような意味にとらわれかねないという認識なんです、日本の場合は遺伝子組換えでない旨を業者が自主的に表示しているのが現状です。

○山岡委員

加工助剤について説明されましたけれども、漂白剤を使った布を作ると大量の水が漂白剤で汚れますよね。私は漂白剤は使って欲しくないですね。

○今村会長

遺伝子組換えでも安ければいいと思う方もいれば、遺伝子組換えに抵抗がある方もおられて、両者が拮抗して存在していると思うんですね。

また、漂白剤の話にしても、流通サイドから見れば色が綺麗な商品の方がよく売れるという現実があると思います。何か、流通の立場からご意見ありますか。

○南野委員

先程、会長がおっしゃったように遺伝子組換えは生産性を高めるために遺伝子を組み換えたもので、結局、(遺伝子組換えを使用する)目的としましては、安定した生産ということで、価格が一番大きな原因であると思います。

遺伝子組換えでないという表示は、食品メーカー側でその表示が優位であると判断して表示を行っていると思うのですが、(遺伝子組換えもそうでない物も)選択の幅をもって流通させていかなければならないと考えております。

安い商品をお求めの方のために、効率を上げていくと、従来の方法では高くつくので、こういったことになったのかなと思っています。

○今村会長

ありがとうございました。他にご意見、ご質問等ございませんでしょうか。この議題については、科学的な説明もあって難しかったと思います。今後も同じ議題があると思いますので事務局には次回はもっと分かり易く説明していただきたいと思います。

○事務局

今後の事もございますので、補足しますと、そもそも遺伝子組換え添加物とは、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物」を略したものであり、一般の方は「遺伝子を組換えた添加物」であると誤解されているものと思います。そうではなくて、実は、遺伝子を組換えられているのは微生物であって、微生物から出てくる $\alpha$ -アミラーゼ自体には何ら変わらないんですよ。それでも、それ以外の有害物質の混入など、どこにリスクを考えるかによって対応も異なると思われ、そのために日本だけ遺伝子組換え添加物に一つの基準を持って、安全性審査を実施しているものと考えられます。

先程は、ざっくりとした説明で誤解があってはダメなので詳しく説明したのですが、それがなかなか難しかったということであれば、今後はそのあたりを念頭に入れて説明したいと思います。

○今村会長

わかりやすい説明でしたね。今の説明で皆さまの理解がかなり進んだのではないのでしょうか。今の説明を聞いてから、本題の説明があれば理解できたかもしれないですね。遺伝子組換え添加物は根本的な部分が分かりにくいものなので、まず、ざっくりした説明があって、次に専門的な説明があったほうが一般の方の理解も進むと思いますので、事務局には今後よろしくお願いします。

○今村会長

続きまして、県ホームページで紹介されている県産農産物、飲食店の衛生管理対策について岡山委員より提案議題の説明をお願いします。

○岡山委員

先程も説明ありましたように、県内生産者の方は大和野菜など本当に素晴らしい農林畜産物を生産されているわけですが、県ホームページの「味わう」というカテゴリーの各種サイトにおいて地場産

物の販売促進の観点から県内産農産物、それを利用した飲食店等のサイトが複数紹介されています。

県内産農産物等をPRすることは、県として重要なことと思いますが、どのサイトを閲覧しても紹介されている農産物、店舗等がどのような食品安全対策を行っているかが記載されていません。(例えば大阪府のホームページにおいては、府認証制度等の食品安全対策も同時に掲載されています。)

また、先ほど公表された県民調査において、「食の安心・安全」に関することが第3位にランクされていることから県民の意識も高いと考えられます。

このような農産物、店舗等の食品安全対策は、どのように確保されているのでしょうか。

また、県がホームページで紹介する以上、このような農産物、店舗等の安全対策についても積極的にホームページ上で公表すべきと考えますが如何でしょうか。

#### ○今村会長

ありがとうございます。では、ただいまの提案議題につきましてマーケティング課より説明をお願いします。

#### ○マーケティング課

まず、県ホームページ「味わう」のカテゴリーでどのような事が紹介されているのか説明します。

「味わう」のページはいくつかの関連ページにリンクしており、眺めを楽しんでいただきながら県内産の食材を味わっていただける県の認定を受けた「眺望の良いレストラン」、県特産の農林水産物やその生産者、直売所を紹介する「奈良県食と農のポータルサイト」、その他にも「大和野菜」、「大和畜産ブランド」、「奈良のうまいもの」、「地の味土の香」、「特産品(食品以外も含む)」、「道の駅・直売所」などのカテゴリーがございます。

いずれも、奈良県特産の農林水産物や郷土食を一覧できるように集約したものであり、その味わいや背景、歴史などを県内外に紹介して販売を促進することで生産振興につなげていく取り組みです。

衛生管理対策につきましては、生産者、流通小売事業者、飲食店等それぞれの責務として実施されているところではありますが、岡山委員のご意見のとおり、取り組みの状況を情報提供することで、消費者の安心感につながり、商品選択の判断材料になりうると考えておりますので、今後のサイト作りの参考にしたいと思います。

県の取り組みとしましては、本日配布しました資料5「奈良県食の安全・安心行動計画」の13ページ以降の部分をご参照下さい。時間の都合上、詳しく説明できませんが、13ページでは生産段階における指導・監視の強化、17ページでは製造、加工、調理段階における監視・指導の強化、18ページでは流通段階における監視・指導の強化について書かれております。

その中でも主だったものを紹介させていただきたいと思っております。

まずは、農産物の安全対策について農業水産振興課より説明いたします。

#### ○農業水産振興課

それでは、生産段階における農産物の安全対策について説明いたします。

まず、農家の方は作物を育てる際に生産履歴記帳をつけております。これは農家の方の自主的な取り組みあるいは出荷先からの要望により実施されているものなのですが、農薬使用等の生産履歴を記録する取り組みが広く行われておまして、農家の方には生産履歴をつける時に出来るだけ簡潔な様式を作成していただけるような取り組みを行っております。農産物の出荷の際は、出荷ロット単位で生産履歴情報を取引先や小売店に提供し、要望に応じて開示するような取り組みを行っております。

このほか農薬の適正使用の啓発、残留農薬分析等の検査、ドリフト（自家農地に散布した農薬が隣接する農地に飛散すること）対策として防飛障壁や農薬の飛散状況の研究など環境保全型農業の技術開発等の取り組みも行っております。

その他にも多角的な取り組みも行っておりまして、1つにはGAP（農業生産工程管理）の取り組みも行っております。これは農薬の使用だけでなく、農業者自らが農作業の点検項目を決定し、実際の農作業で点検項目を記録し、評価することによって次の生産に活用するプロセスチェックの手法です。このような取り組みは、環境保全や農産物の品質向上、労働安全の確保等に有効であり、消費者の信頼確保にもつながっていくと思っております。現在、JAならけんの生産流通部会等では実際に講習会やチェックリストを配布して取り組みを進めております。

あと、最後に、農産物の放射性物質の検査を保健研究センターのご協力をいただき、実施しております。この検査は東日本大震災による福島原発事故を受けて実施しており、奈良県の主要な産物である、柿、ほうれんそう、米、小麦、あまご、しいたけ、牛肉、いちごなど約20品目に含まれる放射性セシウムを検査し、検査結果は随時ホームページで公開しています。なお、現時点で奈良県の産物で放射性セシウムは検出されておられません。

○マーケティング課

あと、直売所における取り組みについてお知らせいたします。直売所におきましては、生産者から、農業水産振興課より説明のありました生産履歴の提出を求め、農薬の使用履歴等を確認しております。

特に奈良県と協定を結びました「地の味土の香」の直売所29施設には農薬管理責任者を置き、生産履歴の確認や、生産者に対して農薬の適正使用を指導しております。

最後に飲食店における安全確保について事務局から説明いたします。

○今村会長

その前に、岡山委員が提案しているのは県ホームページ「味わう」のカテゴリー内で、その安全性を情報提供していくべきであるとの話だと思っております。

○岡山委員

ご説明ありがとうございます。以前より、地場産品の安心・安全については懇話会で説明されていたと思います。私はその説明を念頭においた上で、「飲食店の安心・安全はどのように確保されているのか。」との主旨で質問をしたつもりなのですが。

○今村会長

そうですか。それでは事務局より説明をお願いします。

○事務局

飲食店等の営業許可施設については、奈良県食品衛生法施行条例において施設基準が定められています。施設を実地に検査し、適合状況を確認した施設について営業を許可しています。また、営業施設については、同条例において管理運営基準が定められ、衛生管理が行われており、監視指導により遵守状況の確認を行っております。

監視指導計画に基づく施設の監視指導及び収去検査により、県内の食の安全・安心確保に努めており、その結果については、ホームページで公開しております。

○今村会長

岡山委員いかがですか。

○岡山委員

ご説明ありがとうございます。地場産の農産物のPRと、飲食店の安心・安全とがリンクしていればより良いと思うのですが。

○今村会長

明らかに思いが行き違っているように思えるのですが。

今の件につきまして、回答をお願いします。

○マーケティング課

確かに、安全対策の面と、「味わう」のホームページは、互いにリンクせず、完全に別のページになっている状況ですので、技術的に難しい部分もあると思うのですが、利用者の方が両方確認できるようなサイト作りや工夫を施して参りたいと思います。

○今村会長



岡山委員、いかがでしたか。期待した答えは聞けたでしょうか。

○岡山委員

そうですね。引き続きご検討よろしく申し上げます。

○今村会長

今の件につきまして、他にご意見ご要望等ございませんでしょうか。

それでは、次の議題に移りたいと思います。

続きまして、奈良県の自給率について寺田委員より提案議題の説明をお願いします。

○寺田委員

奈良のうまいものや大和野菜などの奈良県産野菜も増えてきて嬉しく思っていますが、奈良県の自給率はアップしましたか。

○今村会長

ありがとうございます。では、ただいまの提案議題につきまして農業水産振興課より説明をお願いします。

○農業水産振興課

奈良県の自給率はここ10年間以上横ばいの状態が続いておりまして、農林水産省の統計を見ますと、奈良県の自給率は生産額ベースで25%から30%の間を推移しております。

カロリーベースで申しますと、概ね15%で横ばいの状態がずっと続いております。

先程説明がありました奈良県の地場野菜「大和野菜」を絡めて話をしますと、奈良県の野菜の生産額は100億円を少し超える程度なのですが、その中で大和野菜は平成24年度で5億8千万円であり、生産額は増えてきているのですが、奈良県の野菜全体の生産額を押し上げるまでには達していないという現状でして、今後とも継続的な生産振興の取り組みを続けていきたいと考えております。

○今村会長

ありがとうございます。寺田委員いかがでしょうか。

○寺田委員

大和野菜は珍しい野菜なので、生産量を増やして奈良県の野菜の生産額全体を押し上げることは難しいと思うのですが、残っている農地があるのであれば活用していただき、自給率アップしていただきたいと思っています。

○今村会長

日本全体では自給率がカロリーベースで40%ぐらいあると思うのですが、奈良県の自給率が15%と、平均よりかなり低くなっているのはなぜでしょうか。

○農業水産振興課

手持ち資料が無いのですが、やはり米の生産量が少ないからだと思います。

奈良県はどちらかと言えば野菜などが多く生産されておりますので、カロリーベースの自給率は、どうしても低くなってしまいうんですね。特に米の生産量は全国でも最下位から数えた方が早い状況ですので、そういった部分が大きいと思います。

○今村会長

カロリーの低い物を多く生産しているのので、カロリーベースの自給率が下がるということですね。

○農業水産振興課

そうですね。奈良県のような小規模農業の場合は、特色のある農産物を作っていくことで生き残っ

ていかなければなりませんので、近年のヘルシー志向に通じるような物を作っていくのがいいのかもしれない。

○今村会長

ありがとうございます。他にご意見ご質問等ございませんでしょうか。

○福原委員

食料自給率について、本とか専門家の先生の話をお聞かせると、食品の廃棄率を日本全体で減らせば自給率が上がり、また、日本人全員が週に魚を1回食べれば自給率が上がると聞いたことがあるのですが、その点について県としてどのようにお考えでしょうか。

○農業水産振興課

食品ロスについての質問は次の提案議題だと思いますが。

○今村会長

食品ロスについては次の提案議題で答えていただくとして、魚についてはどうでしょうか。

○農業水産振興課

魚については、ちょっと分からないですね。

○今村会長

わかりました。とりあえず食品ロスについての議題が次にありますので先に進みましょうか。

それでは、次の議題に移りたいと思います。

続きまして、食品ロスについて坂上委員より提案議題の説明をお願いします。

○坂上委員

近年食品ロスが問題となっていると思いますが、「奈良県では具体的にどのような対策を講じているのか。」というのが提案理由です。

○今村会長

ありがとうございます。それでは、食品ロスについて説明をお願いします。

始めにマーケティング課より説明をお願いします。

○マーケティング課

ご意見のとおり、食品ロスについては大きな課題であると認識しております。

農林水産省の平成23年の推計では、日本全体で食品由来の廃棄物が年間1700万トン発生しており、その内訳は事業系で640万トン、家庭系で1100万トンとなっております。

食品廃棄物を飼料、肥料、エネルギーとして再利用する取り組みもございますが、食品廃棄物の再利用は全体の2割程度と少なく、多くは焼却や埋め立て処分されております。

前回の懇話会で食品ロスについて議論した際は、森委員より、生協の食品廃棄量を減らす取り組みとしてまだ食べられる加工食品の活用事例をご紹介いただき、また、吉本委員からは、食品工場から出る廃棄物を養鶏場の飼料として再利用する取り組みをご紹介いただきました。

県としましては、食品ロスについて具体的な対策は実施していませんが、森委員、吉本委員からご紹介いただいたような有用な事例を積極的に皆さまに紹介し、応援させていただくことが食品ロスを減らす対策の一助になるのではないかと考えております。

食品ロスの削減につきましては、生産、製造、流通、利用に至る一連の流れの中での取り組みが重要です。それは商慣習の見直し、調理者の意識改革が重要であり、それぞれの立場で連携し、協力していくことが大切ですので「もったいない」という合言葉を盛り上げて食品ロスを減らして参りたいと考えております。

○今村会長

ありがとうございます。続きまして、事務局から説明をお願いします。

○事務局

本年3月11日に開催した前回の懇話会において、食品ロスについて触れましたが、我が国では事業系と家庭系を併せた食品由来の廃棄物は、1年間に約1700万トン排出され、そのうち、まだ食べられると考えられる食品、いわゆる「食品ロス」は年間500～800万トンと推計されております。この内訳は、飲食店や食品メーカーからの排出が300～400万トン、家庭からの排出は200～400万トンです。

食品ロスの削減に向けて、国においては内閣府、消費者庁、農林水産省、環境省、文部科学省が連携し、昨年（平成24年）7月に「食品ロス削減関係省庁等連絡会議」を設置し、削減に向けた取り組みを行っています。

食品ロスの一因となる商慣習である1/3ルールと食品ロス削減に向け食品業界横断で「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を昨年（平成24年）10月に立ち上げ、問題解決を模索していることについては、前回の懇話会でご説明申し上げたとおりですが、食品ロス削減に向け、新たな取り組みを開始したので、この点についてご紹介させていただきます。

食品の製造メーカー、中間流通・卸売業者、小売業者の各企業43社が加盟する「製・配・販連携協議会」と食品メーカー、卸売業、小売業の企業、学識経験者からなる「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」が協同で、加工食品のうち、飲料と菓子の納品期限に関する商慣習を見直す実験を今年8月から順次開始しました。実験期間は半年間です。

新たな取り組みですが、小売店舗への納品期限を、現行の「賞味期限の2/3残し」から「1/2残し」へと緩和し、それによる返品や食品ロスの削減効果を検証するということです。

資料10の6月13日の毎日新聞（朝刊）をご覧ください。

賞味期限6カ月の商品を例に図示されていますが、現行の1/3ルールですと、製造から2カ月経過すると小売店に納品できなくなりますが、緩和により3カ月、つまり1/2まで納品できることとなります。賞味期限が6カ月の食品は、1カ月納品期限が長くなるということです。

これにより、卸売業者から食品メーカーへの返品を減らしたり、食品メーカーでの未出荷在庫の廃棄を減らし、どの程度食品ロスを削減できたかを測定します。

因みに、加工食品の納品期限ですが、日本は2/3残しが平均ですが、アメリカは今回の検証実験と同じ1/2残し、フランス、イタリア、ベルギーは1/3残し、イギリスは1/4残しとなっています。

新聞記事に目を向けますと、「消費者意識変革がカギ」、「消費者の意識改める第一歩に」と記載されていますように、国や食品業界の取組だけではなく、消費者は、過度の鮮度を求める意識を変える必要があり、また賞味期限はおいしく食べられる期限であり、この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるとは限らないことを学習したり、計画的な食品の購入・消費を習慣づけることが必要と考えられます。

なお、お手元の資料は、6月13日の毎日新聞、7月15日の読売新聞、8月5日の毎日新聞を掲載しましたが、8月21日、22日、23日には朝日新聞で連載特集記事もございますので、食品ロスに関する社会的な関心は高まっており、世界の食料事情からは、喫緊の課題と位置づけられています。

○今村会長

ありがとうございました。今の説明につきまして、坂上委員何かご意見ご質問等ございませんでしょうか。

○坂上委員

明確なご説明ありがとうございました。食品ロスを低減するための加工食品の納品期限に関しまして、日本はアメリカやヨーロッパに比べてかなり遅れていることが分かりました。

○今村会長

ありがとうございます。福原委員、今の質問を踏まえてご意見、ご質問等ございませんでしょうか。

○福原委員

先の議題で家庭での廃棄ロスについて質問させていただきましたが、食育という点からも食事は残さず食べ、安売りの食材を買いすぎて使い切れずに捨ててしまうことがないように各家庭全体的で取り組みむことが必要であると思いました。

○今村会長

事務局より家庭での食品ロスについて何か説明出来ますか。

○事務局

手持ち資料は無いのですが、新聞か何かで、京都市と大学が協力して、各家庭から収集したごみ袋にまだ食べられる物がどれくらい残っているか調査したところ、かなりの量のまだ食べられる食品が捨てられていたとの記事を読んだ記憶があります。

福原委員のおっしゃるとおり、つつい安売りの食材を購入し、結局使い切れずに捨ててしまいがちですが、家庭では食べる分しか買わないようにし、レシートを冷蔵庫に貼り付けて、使った食材を消すなどして、冷蔵庫の在庫を可視化するなどの工夫が可能だと思います。

ただ、日本人は新鮮な食材を好む鮮度志向が根付いておりますので、まずは過度な鮮度志向を改める意識改革が必要であると思います。

今の日本は飽食の時代ですので食料には恵まれておりますが、世界に目を向けると食料難の国も数多くあり、食品ロスを減らして1人でも多くの方に食べ物を回さなければならないと思います。

また、前回の懇話会でマーケティング課から紹介ありましたフードバンクのような取り組みが、今後各国で進んでいくことを期待しているところであります。

○今村会長

ありがとうございます。今の説明に関してご意見ご質問等はございませんでしょうか。

それでは、最後の提案議題に移りたいと思います。

奈良県HACCP研究会の活動内容について、森委員より提案議題の説明をお願いします。

また、奈良県HACCP研究会の支援、奈良県版HACCP認証制度や奈良県食品衛生管理施設登録制度の要望についても併せて説明をお願いします。

○森委員

奈良県内の産業を振興するため、奈良県HACCP研究会が発足し、先般8月にHACCP研修会が開催されまして、皆さま方にご協力いただき大変盛況に終わることができました。

今後の方向としまして、奈良県にも数多くの食品企業がございますが、当研究会への参加を募って行く展望でございます。

また、奈良県には奈良県版HACCP認証制度及び奈良県食品衛生管理施設登録制度の制度整備について要請したいと考えております。

なお、奈良県HACCP研究会は、関係団体の御尽力により、農林水産省の補助事業として認定を受けたところでありますので、この件につきまして、会長を務めていただき、前回の懇話会でもご発言いただきました坂上委員から、簡単にご報告いただきたいと思います。

○坂上委員

それでは奈良県HACCP研究会について説明したいと思います。資料11をご覧ください。

資料は両面ございますが時間がございませんので、平成25年度HACCP導入研修会についてのみ説明したいと思います。

平成25年度HACCP導入研修会は合計4回開催予定であり、第1回目が平成25年8月21日に奈良県産業振興総合センターで開催されました。この研修会には奈良県消費・生活安全課榎谷係長にもご出席いただき、食品の安全性確保の取り組みについてご講演いただきました。また、第2回目

(8月28日)、第3回目(9月4日)では実際にテーマを決めて研修会を開催しました。9月11日には第4回目を開催予定であり、まとめを行いたいと考えております。

当研修会は8月22日の奈良新聞にも取り上げていただきました。

また、研修後に資料11裏面の参加者アンケートを実施したのですが、多くの方から積極的な回答をいただくことができました。

次年度の研修会につきましても、ステップアップして開催していく所存でございます。

最後になりましたが、この取り組みに関して、奈良県ビジターズビューローからイベント看板を無償提供いただき、盛り上げていただきましたことに感謝しております。

○今村会長

ありがとうございました。それでは、この件につきまして事務局より回答をお願いします。

○事務局

奈良県版のHACCP認証施設あるいは衛生管理優良施設の認定制度につきましては、平成21年度から懇話会で議論されているところです。

その議論を踏まえて、昨年度の懇話会の場におきまして、研究会における審査・認証を受け持つ第三者機関となるための活動等の進捗に合わせて、研究会を含めての制度設計を前向きに検討していくとして、当課の意向を明らかにしてきたところです。今、坂上HACCP研究会会長から研究会の活動報告を聞かせていただき、8月21日の平成25年度HACCP導入研修会では私も微力ながら講習の1パートを受け持たせていただき研究会の活動状況を確認しています。

このような現状を見るにつけても、この意向を変える必要がない良い状況であると考えており、前回の今村会長のお言葉を拝借するならば、今現在、お見合いは良好に進行中であると思っています。

○今村会長

ありがとうございました。今の回答につきまして森委員いかがでしょうか。

○森委員

奈良県版HACCP認証制度の制度整備に向けて、様々な調整事項があると思います。法人格を取得したNPOとしての活動が必要な場合は、関係各位の皆様にはご意見頂きたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

○今村会長

ありがとうございます。他にご意見ご質問等ございませんでしょうか。

この件は以前からの懸案事項であり、3～4年前前から毎年議題に挙がっておりまして、内容についてはだいぶまとまってきたと理解しております。NPO法人も立ち上げ中ですし、今後、認証機関としてどれだけ認知されるかが重要だと思っています。

NPO法人は、認証機関としての準備がある程度整ってきていると考えて良いのでしょうか。

○坂上委員

認証機関として充実してきておりますので、可能ではないかと考えております。

○今村会長

国のHACCPである総合衛生管理製造過程承認制度が、地方分権の一環として、早ければ再来年くらいに県に下りて来ようとしておりますので、奈良県版HACCP認証制度は、県が総合衛生管理製造過程承認制度の許認可や監視が始まる時に歩調を合わせることが出来れば効率的であると思います。この件につきまして事務局いかがでしょうか。

○事務局

正式な形で国から総合衛生管理製造過程承認制度が県に下りてくる話は、まだ聞いていないのですが、早ければ再来年くらいに動きがあるのではないかと考えています。

今村会長のおっしゃるとおり、奈良県版H A C C P 認証制度が、県が総合衛生管理製造過程承認制度の承認事務や監視指導が始まる時に歩調を合わせて行くことが出来れば効率的であると思います。

H A C C P 研究会も認証機関として充実してきていると思いますので、今後は総合衛生管理製造過程承認制度が県に下りて来ることを考慮し、県とH A C C P 研究会が協働し、どのようなH A C C P 認証を行うことが出来るのかお互いに相談していけば、自ずと各関係者の役割分担も見えてくると思います。

○今村会長

この件に関して前向きに検討されていることは分かりました。

○坂上委員

以前にも申し上げましたが、近畿2府4県を考えると、やはり奈良県はネックになっておりまして、地方分権の一環として、再来年以降に総合衛生管理製造過程承認制度が県に下りて来るのであれば、その時期に照準を合わせて作業を進めていくのがベターではないかと思っております。

○森委員

皆様に努力いただいた成果が実って来ていることが確認でき、奈良県からも見解を示していただきましたので、今後ともよろしくお願ひします。

○今村会長

ありがとうございました。他にご意見ご質問等ございませんでしょうか。

○寺田委員

他府県のH A C C P 認証制度だとマークがありますよね。

今までの説明は、奈良県のH A C C P 認証マークが2年後からできるということなののでしょうか。

マークができれば、どこで、何をしているのか消費者が容易に確認できて良いと思うのですが。

○坂上委員

確かに、マークの事に関しては想定外の質問なんですけど、行政サイドの事もありますので、私から即答できるものではないと思うのですが、個人的にはいいと思いますので前向きに検討したいと思ひます。

○今村会長

他にご意見ご質問等ございませんでしょうか。

では、もう1つだけ質問があるのですが、G A P とH A C C P の違いについて以前から議論になっていたと思いますが、その棲み分けについては順調に進んでいると考えてよろしいでしょうか。

○坂上委員

ステップバイステップと言いますか、前向きには進んでいると思ひます。

○今村会長

他にご意見ご質問等ございませんでしょうか。

それでは、他にご意見ご質問等がないようですので、提案議題についてはこれで終わりたいと思ひます。その他に全体を通してでも結構ですので、ご意見ご質問等ございませんでしょうか。

○山岡委員

資料5（16ページ）で死亡牛に対する全頭検査と書いてありますが、平成24年は247頭、平成25年には250頭の牛が死んだんですね。どうやって調べたんですか。

資料には検査結果が載っていないので教えていただきたいのですが。

○畜産課

BSE検査は、食肉牛と死亡牛で実施しております。死亡牛とは農場で死亡した牛のことでして、全て県の家畜保健衛生所に持ち込まれ、牛個体ごとの耳標により月齢を確認し、24ヶ月齢以上の牛に関しては死体から延髄を採取し、エライザ法によりBSE検査を実施しております。

今までにBSE検査で陽性を検出したことはありません。

○山岡委員

死亡牛はどのように処分されるのですか。

○畜産課

万が一、BSE検査が陽性であった場合は、家畜保健衛生所の焼却炉で焼却処分します。

陰性を確認したものは、死亡獣畜を化製処理する業者が奈良県内にごいませんので、徳島県の業者に処分してもらっています。

○山岡委員

やはり処理費を払って処分してもらうんですね。

「震える牛」では悪徳処分業者がその死んだ牛を食肉加工業者に納入して、ミートボールになるんです。怖い話ですよ。

○畜産課

平成15年から、全ての牛は各県、各エリアごとの処理場にて適正に処分されております。

○山岡委員

死亡牛は冷凍にしないとますます腐りますよね。

○畜産課

毎日奈良から徳島に運ぶ訳にはいきませんので、死亡牛は検査結果が出るまで家畜保健衛生所の大型冷凍庫で保管し、週に1度、徳島へと運ばれます。

○山岡委員

週に1度。そんなに死んでいるんですか。

○畜産課

そうですね、年間で約250頭の牛が死亡しておりますので。

夏場は牛の死亡事故が増えますので、1日1頭ぐらい家畜保健衛生所に持ち込まれます。

○山岡委員

そうですか。大きな損害ですね。

次に資料5（21ページ）に環境汚染の防止対策で水質とか大気の調査を実施があるのですが、検査結果は掲載していないんですね。検査結果が良好であったということは聞いたら教えていただけるのですか。

○環境政策課

検査結果につきましては、県のホームページで掲載しております。

○山岡委員

わかりました。ありがとうございます。

○今村会長

他にご意見ご質問等ございませんでしょうか。

よろしいでしょうか。それでは本日の議題に関する意見交換はこれにて終了いたします。

○事務局

長時間にわたりましてご意見いただきありがとうございました。

皆様からいただきましたご意見を参考にいたしまして、県の食品安全推進行政を進めて参りたいと思います。

最後に姫野消費・生活安全課長から挨拶を申し上げます。

○姫野課長

委員の皆さまにおかれましては、長時間にわたり、熱心な意見交換を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御意見につきましては、担当課あるいは関係課間で連携し、施策に反映させて頂く所存でございます。

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

本日は、誠にありがとうございました。

○事務局

それでは、ただ今を持ちまして第20回奈良県食品安全・安心懇話会を終了いたします。