

<第21回 奈良県食品安全・安心懇話会議事録>

○事務局

それでは、定刻になりましたので、吉本委員がまだ来られていませんが、連絡をとっているところですので、申し訳ありませんが、はじめさせていただきます。

本日はお忙しい中、懇話会に出席をいただき、ありがとうございます。

只今より、第21回奈良県食品安全・安心懇話会を開催致します。私は、本日の司会を務めさせていただきます、消費・生活安全課の中谷でございます。よろしくお願い致します。

はじめに、今回新たに委員にご就任いただきました大倉様のご紹介をさせていただきます。奈良県特用林産振興会において、山本八郎様が副会長をご退任されました。それに伴い、同会幹事の大倉忠肇様に、平成25年12月16日より委員を委嘱させていただきました。どうぞよろしくお願い致します。

それでは、開会にあたりまして、本来ならば、当課課長姫野が出席し、挨拶をさせていただくところではありますが、何分、奈良県議会開催中でして、緊急に対応すべき事案が生じたので、挨拶文を代読するという形をとらせていただきます。

委員の皆様におかれましては、ご多用中にもかかわらず、ご出席いただき有難うございます。また、平素より、県政の推進に御理解・御協力を賜っておりますことを、この場をお借りしまして厚くお礼申し上げます。

さて、今年度は、年末より冷凍食品から農薬が検出される事件が発生しました。後ほど、委員からの提案議題として意見交換いただきますが、平成20年に発生した中国産冷凍ギョーザ事件の記憶が蘇り、食に対する不信感を招く結果となりました。今回と中国産冷凍ギョーザ事件との決定的な違いは、国内工場で発生したことでありまして、国産食品に対する信頼が根底から崩れ、食に関する不安が増大しました。食品安全行政を所管する当課といたしましては、一日も早く、再び信頼を回復出来るよう努める所存ですので、皆様のご協力を賜りますよう、よろしくお願い致します。今回の事件につきましては、製造者である株式会社アクリフーズにおいて「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」を設置し、真相の解明に着手しました。当懇話会の今村会長が、第三者検証委員会の委員長に就任され、ご尽力いただいているところです。会長におかれましては、後ほど、今回の事件について専門家の立場から情報提供や助言を賜りたいと存じます。

また、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。今年度も多発すると予測されておりましたが、幸いにも、全国的に事件数・患者数とも、現時点では平年並みとなっております。しかしながら、大規模な事案の発生等も見られることから、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。

食の安全は人々の関心が高い領域で、生活に密着していることから、食にまつわる事件等がある度に不安感が呼び覚まされます。また、個々人の食生活や体質なども異なり、食の安全への対策は複雑になってきております。そのような状況をよく見極め、さらなる

「安心」につなげるよう取組みたいと考えておりますので、委員の皆様におかれましては、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いものとなりますことを祈念いたしまして、私からの御挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願い申し上げます。

以上です。

議事に先立ち本日ご出席いただいた委員のご紹介をさせていただきます。

正面は会長の奈良県立医科大学教授 今村知明様です。

左側から、公募委員の寺田道子様です。同じく公募委員 中山 茂様です。奈良県生活学校運動推進協議会 山岡芙美子様です。奈良県食生活改善推進員連絡協議会 吉田由美子様です。先程ご紹介しました奈良県特用林産振興会 大倉忠肇様です。奈良県農業協同組合 上林一男様、公益社団法人奈良県食品衛生協会 岡山日出男様です。奈良県旅館・ホテル生活衛生同業組合 下谷幸司様です。日本チェーンストア協会 南野 和人様です。市民生活協同組合ならコープ 森 宏之様です。近畿大学農学部 教授 坂上吉一様、公益社団法人 奈良県栄養士会 福原罔子様です。奈良佐保短期大学特任教授 矢和多多姫子様です。

出席幹事課は座席表のとおりでございます。

続きまして、本日お配りした資料のご確認をお願いいたします。

第21回奈良県食品安全・安心懇話会次第、委員名簿、座席表、奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱、意見交換提案事項、第20回までの開催状況です。

また、本日は会議用資料として9つの資料をお配りしております。

資料1 平成26年度奈良県食品衛生監視指導計画(案)

資料2 平成26年度奈良県食品衛生監視指導計画(案)に対する意見募集結果について

資料3 平成26年度奈良市食品衛生監視指導計画(案)について

～平成25年度計画からの主な変更点～ 及び

平成26年度奈良市食品衛生監視指導計画(案)

資料4 平成25年度リスクコミュニケーション「ジュニア食品安全ゼミナール」のアンケート結果

資料5 なら食に関するリスクコミュニケーション ちらし

資料6 「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」関連資料

(記者会見配付文書 及び 第三者検証委員会次第)

資料7 食品表示Gメン等の消費者庁への併任発令について(消費者庁報道資料)

資料8 食品表示法の概要

資料9 ノロウイルスによる食中毒の発生予防について(厚生労働省通知)

以上の9つでございます。不足等はございませんでしょうか。

それでは懇話会設置要綱に基づき、座長を今村会長にお願い致します。

○今村会長

はい、それでは議事を進行させていただきたいと思います。本日は、3名の傍聴人がおられます。傍聴される方は、傍聴要綱に則りまして、懇話会の円滑な進行にご協力をお願いします。また、終了予定が午後4時となっておりますけれども、議題がたくさんございまして、議事進行、努力したいと思っておりますけれども、少し延長するかもしれません。議事がスムーズに進みますよう、その際には委員の皆様にはご協力をお願いします。

議事1、平成26年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）につきまして事務局から説明をお願いします。

○事務局

配付した資料には資料3として奈良市の監視指導計画案も含まれておりますが、中核市である奈良市は独自に計画を策定しておりますので、ここでは、県の監視指導計画等についてご説明いたします。

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、当県では、原案を作成し、意見募集（パブリックコメント）を行い、提出意見とそれに対する県の考えをこの懇話会でお示し、意見を調整した上で策定することとしております。

それでは、資料1の平成26年度奈良県食品衛生監視指導計画(案)をご覧ください。当計画に関しましては、昨年度大幅な見直しをしておりますので、本年度は細部について見直すべき事項を洗い出し、加筆修正いたしました。

まず、4ページの重点的に監視指導を実施すべき項目ですが、①ノロウイルスによる食中毒、②細菌性食中毒④寄生虫による食中毒の事項に近年の事例を踏まえた記述を追加しております。特に前回の懇話会でも議題にあがったアニサキス食中毒についても盛り込みました。

次に、8ページの真ん中当たり、食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項の（5）ですが、前年まで、公益社団法人奈良県食品衛生協会との連携に関して、2カ所に分かれて記載されていたのを、1カ所にまとめて記載いたしました。盛り込まれている内容自体は変更しておりません。

さらに、9ページの食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項で、我々食品衛生監視員や検査担当職員が参加している研修や講習会、学会等を盛り込みました。こういった会を通して勉強し、日々スキルアップを図っているところです。

次ページ以降は本年度の監視指導回数と検査実施計画です。検査実施検体数につきましては、ほぼ昨年並みの数字を確保しております。

では、この資料1と資料2[平成26年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）に対する意見募集結果について]の両方を見比べながらご覧ください。

監視指導計画（案）については、平成26年1月24日から2月23日の1ヶ月間意見募集を行いました。その結果、7名の方から23件の意見をいただきました。

資料2で意見募集結果について、提出された意見及び県の考え方を取りまとめている

す。

それでは、1件ずつ説明させていただきます。

まずは計画案4ページ第2 監視指導の実施に関する事項 1 重点的に監視指導を実施すべき項目 (1)食中毒発生防止対策に関する事項に関して3つの意見をいただいております。

①ノロウイルス食中毒について

平成25年度の事象として、平成26年1月に発生した浜松市給食パンによる集団食中毒や平成26年2月に発生した北九州市ノロウイルスによる感染性胃腸炎などを列挙してください。

その理由として、

平成26年度計画の直近の事象として記憶に新しい平成25年度の食中毒事件を明記したほうが注意喚起として適切であるから。

これに対しまして、県の考えとしましては、

具体的な事例を全て監視指導計画に盛り込むのは難しいですが、平成25年度においても、大規模なノロウイルスによる食中毒が発生した旨記載いたします。

②細菌性食中毒について

「一昨年」⇒「平成24年8月」に修正

その理由として、時期を明確にするため。

これに対しまして、県の考えとしましては、

ご意見の通り、時期を明確にして記述いたします。

③自然毒食中毒について

この中に、「未成熟なジャガイモによる食中毒」に対する注意喚起も入れた方が良いと思います。

これに対しまして、ご意見の趣旨はよくわかりますので、お答えとしましては、

ご意見は、次年度以降の計画作成の際の参考とさせていただきます。

また、全体について、

食中毒とはいえませんが、アレルギー物質対応について、近年、給食等でのアレルギー物質の混入により、子どもたち等への深刻な被害がでています。

同ページにはアレルギー物質等の表示に関する指導については掲載されていますが、原材料のアレルギー物質の確認、調理時のコンタミ防止、あるいは混入している可能性のある物質についての確実な情報伝達とそういったことに関する現場への啓発・指導の対応を追記されたい。また、学童保育や保育施設、福祉施設など、小規模な施設についても対応

されることを望みます。

その理由として、

食物アレルギーは、各人によって原因もアレルギーのある場合の反応はことなり、該当者でなければ、認識の甘さがでてしまいがちです。結果として、学校給食等における大きな事故につながっており、調理従事者とその利用に関わる全ての当事者に定期的な啓発が求められると考えます。

これに対しまして、県の考えとしましては、

各保健所では、通常行っている監視指導において、施設立入時に衛生管理と併せて、アレルギー物質による健康危害発生防止についても指導しております。

次に 同じく計画案 4 ページ、(2)適正な食品表示の監視指導について 3 つご意見をいただいております。

1 つめが、

食品表示の監視・指導強化を要望します。

その理由として

昨年 10 月以降に発生したホテル、百貨店をはじめとする不適切なメニュー表示の問題は、県の特産品にも表示偽装の問題が発生し、信用が問われています。再発の無いよう、監視指導の強化をお願いします。(同趣旨他 1 件)

2 つめが、

平成 25 年 10 月マスコミ報道に大きく取り上げられた近鉄旅館システムズの景品表示法違反事件に言及すべきである。平成 25 年 12 月 19 日消費者庁による近鉄への措置命令、及び同日付け奈良県による近鉄への景品表示法に基づく指示を明記すべき。

その理由として、

平成 26 年度計画の直近の事象として記憶に新しい平成 25 年度の偽装表示事件を記載しない理由がないから

3 つめが

昨年のホテル、旅館業等の適正でない食品表示の問題は、消費者として大きな不安と憤りをおぼえました。適正な表示の徹底とはありますし、その他のページのも関連の指導や違反時の対応についての記述はありますが、コンプライアンス遵守と適切でない対応があったことがわかった際の事業書としての処理についても、良識ある対応がされるよう、呼びかけていただきますようお願いします。

この3つの質問につきましては、趣旨がよく似ておりますので、まとめて回答いたします。

これらの意見に対しまして、県の考えとしましては、

一連の不適切なメニュー表示の問題は景品表示法に係る事案であります。当計画は食品衛生法第24条に基づいて定めるものであり、法の解説には、「食品衛生法における監視指導に加え、と畜場法、食鳥処理法に基づく検査や監視指導についても本計画の対象となる」とありますので、景品表示法に係る事案は当計画の対象ではないと考えます。

なお、食品表示に係る各機関との連携は計画案3ページに記しており、今後も違反、疑義情報の提供等積極的な連携を図っていきます。

次に、計画案6ページ、3 違反を発見した場合の対応について、

① 「都道府県市」⇒「自治体」もしくは「都道府県または市」に修正。

理由として

都道府県と市を並べる表現を見たことがないから。

これに対しまして、県の考えとしましては、

政令指定都市、中核市及び保健所設置市はそれぞれ独自に保健所を持ち、都道府県同様、許認可・監視指導の権限を持っております。即ちこれらの市は食品衛生行政においては、都道府県と並列の関係にあり、都道府県市と表現する事に特別問題はないと考えます。

次に計画案7ページ 4 一斉取締りの実施に関する事項 (3)観光地一斉取締りの実施について、

「国際文化観光平和県を標榜し」⇒削除

この理由として

標榜していなくても観光地における食品の安全確保は必要であるから。

これに対しまして、県の考えとしましては、

誤解を招く表現でもありますので、ご意見の通り削除いたします。標榜の有無にかかわらず、観光地一斉監視は積極的に行っていきます。

次に、計画案7ページ食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項について、

クライシスマネジメントの態勢整備をより充実されることを要望します。

理由として

昨年12月に発生したアクリフーズ(株)の農薬混入事件の発生は、国内製造食品において

も、製造・流通過程の監視、衛生管理の向上に加え、「食品防御（food defense）」の視点によるクライシスマネージメントが課題となっています。今回の計画では、食中毒健康危害発生時の対応、食品事故に関する公表、食中毒発生防止の啓発などについて触れられていますが、緊急時における的確な情報を県民に速やかに提供していく態勢の整備をより充実されることを要望します。また、日常の事業者への情報提供や啓発、訓練が必要であり、関係行政機関だけではなく、事業者も参加する食品防御、クライシスマネージメントの学習、訓練の実施を要望します。（同趣旨他1件）

これに対しまして、県の考えとしましては、

本項は、「食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項」であり、食中毒事件に限定せず、健康危害が発生している、あるいはすると予測される場合は速やかに保健所を中心とした県内各機関が対応し、県民の皆様への情報提供をいたします。

また、クライシスマネージメントにつきましては、事業者の種別や規模などは様々であり、それにより起こり得る危機も様々であるため、まずは各事業者自らが危機の可能性を調査し、分析・検討して策定すべきことであり、県主導の学習・訓練の実施は難しいと考えます。もちろん県はその策定についての相談等には対応いたします。

次に計画案7～8ページ、食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項全般につきまして、

今年度の6月に公布され、2年以内に施行予定の「食品表示法」の概要、目的、基準等を事業者理解・普及させるための活動計画を追記すべきでは。

奈良県においても、食材偽装事件が発覚し、消費者の誤解を招く、景品表示法違反（優良誤認）事件があった。このような食材偽装を二度と起こさないための対策を取る必要があると思います。

理由として

今回の事件の背景には、事業者の食品表示に関する法令への認識不足と部門間での連携不足があったと思われる。第5の3の項目には消費者への啓発計画が記されており、事業者に対しても普及啓発計画が必要と思われます。

この意見に対しまして、県の考えとしましては、

食品表示法につきましては、昨年6月に公布されましたが、執行体制を含め、その詳細は未だ決定しておりません。このため、来年度の計画に盛り込むのは時期尚早であると考えます。また、景品表示法に関しては前述の通り、本計画の対象ではないと考えます。

次に、計画案8ページ、食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項
(3)HACCP手法の導入の普及啓発につきまして、

特定非営利活動法人 奈良県 HACCP 研究会への支援と奈良県版 HACCP 認定制度の制定を要望します。

理由として

HACCP 手法は食品衛生管理システムの国際的なグローバルスタンダードであり、平成 25 年 6 月に閣議決定された、「日本再興戦略-JAPAN is BACK-」において、食品の大幅な輸出促進が図られるなか、海外から求められる農林水産物、食品の安全基準に対する HACCP の普及が不可欠となっています。

食の安全の向上と産業の活性化、地域共生を願い、平成 23 年度より、奈良県食品安全・安心懇話会の後援および奈良県関連部門の支援により奈良県工業技術センター（現奈良県産業振興総合センター）、社団法人 奈良県食品衛生協会（現公益社団法人）、市民生活協同組合ならコープの共催で HACCP 研修会に取り組んできましたが、これを発展させた奈良県 HACCP 研究会は、今年度 2 月に特定非営利活動法人（NPO）として設立しました。

今後は、奈良県食品衛生監視指導計画に収載の HACCP 手法の普及・啓発を民間の立場で補完していきたいと考えていますので、これからも奈良県食品安全・安心懇話会並びに奈良県関係部門の横断的支援をいただきますよう要望します。また、より多くの食品企業が取り組むことができる奈良県版 HACCP 認定制度の制定を要望します。

これに対しましては、

奈良県版 HACCP 認定制度または奈良県食品衛生管理施設登録制度等の制定については、奈良県食品安全・安心懇話会においても、継続して議事検討しているところです。また、本日の議題にもあがっておりますので、詳細につきましては、後ほどお話いたします。

次に、計画案 8 ページ、情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項について、2 つの意見をいただきました。

1 つ目が

食品衛生の問題だけには限りませんが、広い世代にわたっての消費者教育が行われるよう、消費者教育推進基本計画の策定とその実施を望みます。

その理由として、

消費者としての正確な知識を日々身につけること、良識ある行動ができること、さまざまな事故に対応もできる力のあることで、消費者、事業者ともに、食品衛生管理についても社会的な基本を備えることができると思われるからです。

2 つめが、

食品衛生に関する身近なテーマでの住民参加型の意見交換の場の設定の拡充を要望します。

その理由として

「食品衛生に関する身近なテーマで、県民の皆様と気軽に意見交換をする場として、保健所単位での地域等を対象とした小規模なリスクコミュニケーションを実施します。」と計画されていますが、地域の実情に応じた手段により、わかりやすく公表するとともに、消費者及び事業者を含めた住民からの意見を広く求める工夫が必要と思います。

これら2つの意見に対しまして、県の考えとしましては、

後ほど報告いたしますが、平成25年度は、中学生を対象に「ジュニア食品安全ゼミナール」を、また各保健所では大学生を対象に比較的少人数参加のリスクミを開催いたしました。事後のアンケートでは、正確な知識が身についた、判断力が養われた等の意見が寄せられました。今後もこういった地域密着型のリスクミを開催して参ります。結果はホームページで公表いたします。また、「なら県政出前トーク」という制度があり、より地域に密着した情報を提供いたします。

なお、消費者教育推進計画は消費者教育の推進に関する法律に規定されており、前述の通り本計画の対象ではないと考えます。

次に計画案9ページ 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項 (2)食品等事業者に関する事項について、2つの意見をいただきました。

1つ目が、食品営業者、従事者および集団給食施設の調理従事者に対し、食中毒予防のさらなる啓発の充実を要望します。

その理由として

全国的にノロウイルスによる食中毒が多発しています。奈良県内でも学校の食堂でノロウイルスによる集団食中毒が発生しました。許可を必要としない施設（給食施設など）に対する監視指導率の向上など啓発の充実を要望します。

2つ目が、

- ・食品衛生管理の情報提供はどのように行っているのか。
- ・製造販売業者に未然防止対策研修等の実施状況は。

これら2つの意見に対しまして、県の考えとしましては、

ノロウイルスによる食中毒対策は、本計画の重点監視指導項目でもありますので、各保健所の監視指導において、重点的、効率的かつ効果的な監視指導・啓発を行ってまいります。

次に計画案10ページ、別表1 平成26年度年間標準指導回数について、ご意見をいただいております。

監視指導については、指導回数はかかっていますが、その内容について書かれていません。食中毒のこと、アレルギーのこと、表示のこと、など、こういった内容で何をポイント

トにされているのか、わかりませんので、強化されるポイントも追記が必要ではないでしょうか。

これに対しまして、県の考えとしましては、

計画案4ページにおいて、重点的に監視指導を実施すべき項目を設定しております。また、各施設の状態に対応して、保健所の監視時には通常、単独の項目ではなく、衛生管理に加え、表示やアレルギー物質による健康危害発生防止についても併せて指導しております。

次に、計画案11ページ 別表2 食品等検査実施計画について

検査の拡充を要望します。

その理由として、

平成24年12月東京都調布市で、給食を食べた小5女児が「アナフィラキシーショック」を起こし、死亡する事故が発生するなど、食物アレルギー問題は生命に関わる重要な問題です。一連の食品偽装表示問題で、成形肉にアレルギー物質の乳、小麦が含まれていた事件があったことから、監視指導のさらなる強化とともに、食物アレルゲン検査の検体数の拡充を要望します。

また、県内農産物の残留農薬検査については、昨年よりも増やした計画となっておりますが、一方で県内に流通する農産物（輸入農産物を含む）の残留農薬検査については減らす計画となっております。昨年12月には、奈良県の収去検査により、他府県産の農産物において残留基準値を超える事例が確認され、自主回収に至ったものがありました。このような経験から、他府県産の農産物残留農薬検査においても、検体数の拡充を要望します。（同趣旨他1件）

これに対しまして、県の考えとしましては、

当県の収去検査におけるアレルギー物質検査は主に管内製造業者の製品を収去していますが、確かに予定検体数は7検体と少数ですが、管内製造業者の自主検査を補完する形で、相応の効果があると考えております。また、流通品を無作為に収去して検体数を増やすことが、食物アレルギーによる健康危害の防止に効果的であるとは言えないと考えます。

本年度の農産物の残留農薬検査においては、昨年12月の事例のように県内産の野菜が他府県へ流通してから検査で基準値を超えるということがないように、県内産の出荷前モニタリング検査の検体数を増やしており、その趣旨をご理解いただきたいと思います。

次に計画案14～15ページ食品衛生監視指導計画に関する用語集について、

1つ目が

【さ】

食の安全・安心に関わる法律等として、不正競争防止法、商標法、酒税法などもあると思います。これらについても、用語解説を入れた方が良いでしょうと思います。

これに対しまして、県の考えとしましては、

確かに食の安全・安心に関わる法律として標記の法律が挙げられますが、本計画に直接関わるものではないため、変更の必要はないと考えます。

2つ目が、

【や】薬事法につきまして、

以下ですが、太字部分の追加が必要と思います。

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療機器の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、指定薬物の規制に関する措置を講ずるほか、医療上特にその必要性が高い医薬品及び医療機器の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的とする。

これに対しまして、県の考えとしましては、

ご意見の通り、条文に即した記述に変更いたします。

最後に、全体につきまして、

平成 25 年度は、食品中の放射性物質検査の拡充に取り組まれたことを県保健研究センターの見学の際、説明を受けました。県民の不安に応じていただき、感謝申し上げます。一方、昨年 10 月以降に発覚した不適切なメニュー表示の問題で、ホテル、百貨店をはじめ県の特産品にも表示偽装の問題が発生し、消費者のブランドへの信用が問われる事態になりました。さらにノロウイルスなどの食中毒の集団発生や、株式会社アクリフーズ群馬工場が製造した一部の冷凍食品から農薬のマラチオンが検出され、当該製造業者による商品の自主回収が行われました。

このような情勢の中、今年度の特徴や重点的に取り組まれたことなどを踏まえ、次年度の計画策定にあたり、どのように生かしていくのかを、どこかで文章で表現してください。また、最新の実施状況結果を平成 26 年度計画にどのように反映されているかが一目では分かりません。予算確保が厳しくなる中、選択と集中が必要になっていることと理解しています。京都府では平成 25 年度食品衛生監視指導計画実施状況の中間報告をわかりやすく公表する事例などがあり参考になります。

これに対しまして、県の考えとしましては、

本計画に基づく監視指導の結果は例年6月末までに公表しています。また、例年秋頃の次年度計画策定時に、各保健所担当者間で重点監視項目等の洗い出し作業を行い、重点監視項目を設定しています。それ以降あるいは計画年度途中で重大事案が発生した場合、本計画に記載がなくとも、適切に対応いたします。

なお、本計画に基づく収去検査の結果は四半期ごとに当課ホームページで公表しております。

そして、ご意見に京都府の例がありましたが、当県におきましても、監視指導回数等を含めた監視指導計画の中間報告については、来年度以降検討していきたいと考えております。

以上、非常に長くなりましたが、各意見とそれに対する県の考えを述べさせていただきました。本日、当懇話会でいただいたご意見も併せて検討させていただき、最終的に平成26年度計画として、3月中に策定したいと考えております。

以上でございます。

○今村会長

なかなか膨大な量の説明がありましたが、それぞれ意見を出していただいている委員もおられると思いますので、今の県からの説明に対して、また追加の意見等ございましたら。では、森委員。項目を明確にさせていただいてよろしいですか。

○森委員

7名のうちの1名でございます。森です。よろしく申し上げます。

項目4つ出ささせていただいております。4番目に出ささせていただきました、4ページに検査の拡充を要望します。考え方や対応策についてご説明がございましたけれども、食物アレルギー検査の検体数の拡充の要望をしたいと思います。7件しかないというのは、やはり、今の状況からすると、不十分です。

農産物の残留農薬検査についても、122検体と増やしていただいている状況かと思いますが、前年の状況と今年の数の状況を少し報告していただいて、他府県のものも含めて検査を増やしていただきたいと思っております。

3番目には、放射性物質検査につきましては、表でいうと、11ページの65検体でございますけれども、この数は前年から増加したのかどうか、714検体についてのトータル件数についても、前年比で増えているのかどうか、このあたりを増やすように要望してきましたので、要望したいと思いますので、よろしく申し上げます。

それから、もう一つ、4番目の中の、後ほどまた出てくると思うんですけれども、クライスマネジメント2ページの第3項目に書いていただいておりますけど、質問したいのは、年末年始の県の行政対応がこのような事件が起こった場合にどうされるのか、ということと、今回どうされたのかと併せて、少し状況報告をしてもらいたいと思います。

今回幸いに重篤被害に至ることがなかったということでしたけれども、もし仮にそういう案件に及んだ場合に、我々も当事者として対応してきましたけれども、クライシス体制としては、どういう対応をお考えなのかとお聞かせ願いたいと思います。

4つ、実は出させていただいておりますが、時間の関係もありまして、その中から2点、ご意見を重ねて、申し上げたいと思います。

○今村会長

それでは、今の2点、事務局の方から回答できますか。検査件数の件と、クライシスマネージメント。

○事務局

まず、検体数に関しまして、昨年度(計画)との比較なんですけれども、全体の総数に関しまして、昨年(計画分)は1,336検体行っております。今年の計画では、1,284検体ということで、約50検体くらいは減っていますが、大きな変化ではないと考えております。

農薬の検査ですが、県内産と県外産と合わせますと、昨年度、今年共に250検体です。放射性物質検査に関しましては、昨年度は計画段階では67検体といたしておりました。最終的に、97検体まで増やしております。以上が、昨年度と今年との、検体数の差でございます。

○事務局

続きまして、アレルギー物質の検査の検体数の拡充の要望ということでございますが、まず、アレルギー物質につきましては、先ほど申し上げましたとおり、製造者における自主検査の補完的な意味で行政検査しておりますので、私共としては、今の検査件数・体制で、ある程度効果がでていると評価しております。

農薬の検体数なんですけど、過去の懇話会から、検査検体数の拡充の要望を引き続き受けていることは認識しております。何分、予算、人員、検査機関等の能力の都合もありますので、今年度(25年度実施分)からは一件も減らさず維持しておるということをご理解いただきまして、何卒、この計画でご了解いただきたいと思います。

○今村会長

クライシスマネージメントの話で、年末の対応について。

○事務局

クライシスマネージメント、特に、アクリフーズの関係でございますので、後ほど議題の中であがってきますので、その中で県がどのように対応したか、県がクライシスについてどう考えているかについては、そのときでよろしいでしょうか。

○今村会長

クライシスマネージメントは、後でということですね。

○事務局

はい、そのときに、県がした対応をお話しさせていただきます。

○今村会長

検査件数に関して回答がありましたけれども、森委員、よろしいでしょうか。

○森委員

はい、要望いたしておるとおりです。

○今村会長

アレルギーの表示の検査の回答ですけれども、今の回答だと自主検査の補完として今の数が足りているということだと思うので、(資料2に記載の)回答だと、増やしても効果がないと書いてありますので、少し意味が違います。回答の仕方は考えていただかないと。

○事務局

回答の仕方については、考えてそのようにさせていただきます。

○森委員

我々が最近体験している状況を申し上げておきます。商品管理を仕様書によって行っておりますけれども、メーカーの事情で、充分認識せず、アレルギーの使用が、結果として行われていたという事例が、このところ、増加してきております。そんな意味で、生産現場ではもちろん厳密な管理を行っておりますけれども、流通の段階でも、もちろんわれわれやっておりますけど、考えられないようなものが使われたという事例を体験しておりますので、監視の体制としては、必要があると体験上考えておりますので申し上げます。よろしくをお願いします。

○今村会長

アレルギー表示については、実際に、事件、事故も結構起きてきていますので、可能な限り、これは、年度内の予算で(件数を)増やしていけるように、是非、努力をお願いしたいと思います。1桁なのでね、1桁というのは、さみしいものがあります。

他、ご意見等、ございますでしょうか。よろしいでしょうか。ちょっと、時間が全体的に厳しいので、もしあれば、たくさん意見いただいていますので、あとの議題と重なっているものがありますので、その際に言っていただいても、結構です。

次の議題に、移らせていただきます。食に関するリスクコミュニケーション「ジュニア食品安全ゼミナール」について、事務局からの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4〕をご覧ください。平成25年度食品に関するリスクコミュニケーション「ジュニア食品安全ゼミナール」と題しまして、12月4日に桜井市立桜井西中学校の1年生130名に対して、内閣府食品安全委員会と共催して標記リスコミを開催いたしました。

今回は従来のリスコミと趣向を変えまして、若い世代に食品の安全性について興味を持ってもらい、冷静に判断する目を養うことを目的とし、中学生を対象に開催いたしました。

当日は食品安全委員会担当者の講義をもとに、グループに分かれ、5文字の食品安全に関連のある言葉を作り上げる、食品安全ファイブリーグというクイズを行い、大いに盛り上がりました。その後、食品安全委員会の山添委員長代理との意見交換会が行われ、農薬や輸入食品、アレルギーについての質問が出て、理解を深めてもらえたと思います。

今回のジュニアゼミでは参加してもらった生徒さんの理解度や満足度を測れるように事前と事後にアンケートを実施しております。その結果を紹介させていただきます。

1つめの「食の安全について考える」ということに関しましては、事前アンケートでは自分が食べているものについて考えたことがある生徒さんが約半数でしたが、事後アンケートでは約3/4の生徒さんが安全性について「考えてみようと思う」と回答しました。また、農薬、添加物についても、正しい知識を得てもらえたのではないかと思います。さらには、4つめのアンケートの「自分で判断できる知識が身についた」と答えた生徒さんが事後アンケートでは6割を超えました。このように、終了後には、正しい知識と冷静な判断力が身につけてもらえたかと思えます。その下はすべて事後アンケートですが、概ね満足していただけたと思えます。

今回は初の試みでしたが、教育委員会保健体育課及び現場の桜井西中学校の協力も得て、食品についての正しい知識を伝えられたと思えます。あとは、この内容を子供さんのほうから家庭で話題に取り上げてもらえれば、さらに広がるかと思っております。今回の取組を参考に、今後も各保健所単位で、学生生徒を対象にした比較的小規模なリスコミを開催し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。

開催結果についての報告については、以上となります。

また、資料5にある通り、来たる3月25日には、「なら食に関するリスクコミュニケーション」食の安全教室 in 奈良と題しまして、科学ライターの松永和紀さんを講師にお招きして、第2回目のリスクコミュニケーションを学園前ホールにて開催いたします。松

永さんは科学的に最適な食情報を提供する消費者団体「フーコム」を設立し、情報発信している方で、食に関する情報を正しく読み解くために貴重な講演になると確信しています。既に懇話会委員の皆様には参加証を発送いたしておりますので、お時間の許す方は是非ご来場くださいますようお願いいたしますとともに、お知り合いの方にもお声かけくださいますよう、重ねてお願いいたします。

○今村会長

はい、ありがとうございます。この件につきまして、何かご意見質問等ございますでしょうか。

○坂上委員

ちょっと教えていただきたいんですけども、初の試みということで、すごく、今後がいいかなと思うんですけども、今後の個人的な要望と、中身について1点質問させていただきます。中学1年生を今回対象にされましたということで、今後小規模で各保健所で僕自身の考えとしては、中学1年生だけではなくて、今後2年、3年と学年を変えて、やっていただいた方が、よりいいかなあ、というのが、まず1点です。それから、内容に関して、事前・事後アンケート設問3(農薬の安全性)で、事後になると、6割以上が「安全」というのは判るんですけども、例えば「思わない」という場合、ホームページに書いてあるかもしれませんが、具体的に、どんな各意見があったかどうか、差し支えなければ教えていただきたい。以上です。

○事務局

学年についてですけども、日程等をセッティングする段階で一番時間的に余裕がある学年が1年生であったということで、学年については、今後フレキシブルに対応していこうと思っております。他府県の場合、小学校高学年から中学校3年生までさまざまな学年でやっておりますので、学年によって、理解度等は違うと思うんですけども、そのへんも含めて、今後は幅広く考えていこうと思っております。

アンケートの結果ですが、選択のみのアンケートでしたので、「思わない」場合の具体的な意見は確認できておりません。

○坂上委員

確かにいただけてないと判りませんが、より理解をあげるためには、項目でできるだけ書いてほしい、生徒は書きにくいと思いますが、そういうのがあるほうが、より改善に繋がるかなと思います。以上、ありがとうございます。

○今村会長

次の議題に移らせていただきたいと思います。〔議事3〕奈良県における食品衛生施設認証制度について、事務局からの説明をお願いします。

○事務局

奈良県版HACCP認証制度については、平成21年度から当懇話会の議題として議論されてきました。

前回の懇話会の繰り返しとなりますが、昨年度の懇話会におきまして、奈良県HACCP研究会において、審査・認証を受け持つ第三者認証機関となるための活動等の状況を鑑みて、研究会を含めての制度設計を前向きに検討すると当課の意向を表明しました。

先月、研究会については、特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会として、正式に設立されたと報告を受けております。

これを受けまして、来年度（平成26年度）より、奈良県の認証制度について制度設計の段階に移りたいと考えています。

以前にも申しておりますが、奈良県としてはミニHACCP認証制度が馴染むのか、または食品衛生管理優良施設認定制度が馴染むのか、奈良県の食品業界の状況や意向などを踏まえ、検討したいと考えております。

少し話は変わりますが、現政権は日本経済の再生に向け、①大胆な金融政策、②機動的な財政政策、③民間投資を喚起する成長戦略、三本の矢と呼ばれる政策により、日本経済の再生、デフレからの脱却を図ろうとしていることはご承知のとおりです。

三本の矢のうち、第三の矢でございますが、平成25年6月14日に日本再興戦略が閣議決定されました。この中で、2020年（平成32年）に、農林水産物・食品の輸出額を現状の4,500億円から1兆円への引き上げを目指すこととされています。

また、環太平洋戦略的経済連携協定（TPP）の交渉も現在行っているところでございますので、食品の輸出入がさらに増えると見込まれます。

グローバルな「食市場」を獲得するためには、国際標準であるHACCPを取り入れ、日本も同レベルで安全性が確保された状況にする必要があります。

誤解のないように補足しますが、現状、日本の食品衛生水準は高いと国際的に認識されてはいますが、対外的に客観的な安全レベルを証明するものがないため、HACCPの導入が必要であるということです。

欧米を始め、多くの国でHACCPの導入が進み、輸出要件として義務づける等、貿易上必須になりつつあります。

そのため、現在厚生労働省において作業中ですが、今後、HACCP導入型基準を新たに導入する予定がされています。

さて、HACCP導入型基準については、あまり聞き馴染みがないと思いますが、昨年8月に、「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」が設置さ

れました。3回の会議においては、HACCPによる工程管理の普及推進に係る具体的内容について審議されました。その「中間とりまとめ」が示され、より一層HACCPを普及するためには、食品営業施設の衛生管理基準に、HACCPの手法を取り入れることが推進に繋がると整理されました。

これが導入されれば、日常の衛生管理を従来の管理運営基準により行うか、HACCP導入型基準により衛生管理を行うか、食品等事業者が選択することとなります。

なお、従来の管理運営基準は、施設基準とともに、HACCPシステム導入の前提となるべき一般的衛生管理プログラムに該当する部分です。

日本では、法律に基づくHACCP導入施設の認証制度が総合衛生管理製造過程の承認制度、いわゆるマル総のみであることから、HACCPの導入には施設設備の大規模な改修等が必要となり、コスト負担が大きいとの認識があり、承認を得ること自体が目的化していた面があることも否定できません。

また、HACCPによる衛生管理は高度な衛生管理であるとの説明が、その導入が高度で難しいものとの誤解を招いていることも相まって、食品衛生法に規定するマル総は事実伸び悩んでおります。(H25.12.24現在：530施設770件)

今後の経済成長を見据え、HACCPによる衛生管理を促進し、世界を相手に自由な輸出入を行うためには、HACCPの推進が急務となっております。

幸い、国においては自治体HACCPを生かしつつ、HACCP導入型基準を推進する方針を示していますので、奈良県の認証制度の検討段階では、今後の国の動向を見ながら、マル総やHACCP導入型基準といかに棲み分けていくのか、そのあたりも十分に検討し進めていきたいと考えています。

○今村会長

はい、ご説明ありがとうございました。なかなか踏み込んだ回答だったかと思います。県版HACCPをやっという意志表明のように私には聞こえましたが、今の説明について、ご質問、ご意見などございますでしょうか。

○坂上委員

県の説明をいただきまして、繰り返しになるんですけども、平成23年から奈良県のHACCP研修会を実施しており、その延長線上で今年の2月にNPO法人奈良県HACCP研究会を立ち上げました。我々としましては、今年度、新年度も、HACCPの研修会を続けて、より一層がんばっていきたくて考えております。余談となりますが、HACCP研修会というのは、農水省の補助もいただいております。今後、我々としましては、奈良県版のミニHACCPの認定制度を制定することを目指して行きたいと考えておりますので、皆様方にもご協力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。この件について、他、ご意見等ございますでしょうか。

国のマル総の承認や監視などの手続きも全部県におりてくる流れがあって、それとあわせてこちらを検討していただけるということですので。

国のマル総をHACCPということそのものが、差し障りがあると思います。あれは施設整備基準だと思うのでHACCPと違うところがあると思います。

だから、奈良県が作ろうとしているものをミニHACCPとわざわざ言わなくても

今から奈良県が作られるHACCPがHACCPの本質であって、マル総はHACCP＋施設整備基準だと思うので、そんなに、ミニとか言わなくて、私は良いように思いました。

○坂上委員

私は、前向きに進むことを願っております。ありがとうございます。

○今村会長

この懇話会としても、ずっと作るべきだということで進めてきた内容が進んだということですので、この懇話会の成果としても、非常に重要な成果であると考えております。よろしいでしょうか。

はい、では、これはまた、県の方とNPOの方で、是非話を進めていただくことを、お願いしまして、この議題終わりたいと思います。まだまだ、たくさんありますので、お付き合いをお願いしたいと思います。委員からの提案議題で、1つ目「冷凍食品の農薬検出問題について」提案理由の説明を矢和多先生からしていただくようにお願いします。

○矢和多委員

たいした提案ではないんですけども、だいぶ話題になっておりましたので、多分この懇話会で出てくるだろうと思いましたので、敢えて、私の方は、いつもこういうことが出たときに非常に不安をおおるような風潮を感じておまして、例えば、いろんな時に「昨日アレ食べたけど、大丈夫やったんやろうか。」といった質問が飛んできたりするわけですが、大抵の場合因果関係がないのでは、ということをおっしゃっていただきました。

今回も最初に、異臭を感じたという時点で、原因が分からない段階では、不安も多々あったわけですし、現に症状を訴えた方もいらしたわけですが、原因判明後の症状の報告等につきましては、かなりの部分が気のせいではないのかしらというふうに関心された訳であります。

実際には検出も殆どされていなかった、正確には分かりませんが、報道の範囲では検出も殆どされていなかった中でも、非常に不安を感じて、大量の回収があったわけですね。もちろん、回収はしなければいけないし、最大限の安全性は確保しないといけないものでもありますので、そういう意味ではここでの懇話会といいますか、先程のクライシスマネ

ージメントから言いますと、最大限の安全性を満たさないといけないことは判るんですけども、敢えて一般の方には、それほど心配しなくてもいいんだというメッセージも、いつも感じているところです。

今回は割と早く原因がはっきりしたので、そういう風評被害もあまり拡大せずに終わったかなと思ひ、良かったかなと思ひますので、感想を述べさせていただきました。以上です。

○今村会長

事務局の方からお願いします。

○事務局

とりまとめ状況、もう一点が奈良県における対応状況について、まず説明させていただきます。資料6については、今村先生が第三者検証委員会委員長に就任していただいておりますので、後ほど説明をいただきたいと思ひます。資料6についてはその際に使用するということで、お願いします。

アクリフーズ群馬工場が製造した冷凍食品から農薬成分が検出した事件は、平成20年に発覚した中国製冷凍餃子事件の記憶と重なり、国民に非常に大きな衝撃を与えました。国内でもこのような事件が起こったと、国民の食に対する不安が高まったのは事実です。アクリフーズの報道資料からの情報ですが、回収対象商品数は6,400,000パックと見込まれており、3月3日現在、5,913,236パックが回収済みです。回収率は92.4%です。

お客様から同社に対する問い合わせの状況ですが、約100万件の電話問い合わせがあったようです。

回収品の異臭確認の結果ですが、25商品について確認されております。回収状況から計算すると、約23万商品に1商品の割合で異臭が確認されています。

25商品のうち、警察に提出した6商品を除いた19商品のうち12商品からマラチオンが検出されております。最高濃度はコーンクリームコロッケで15,000ppmとなっております。矢和多委員が提案議題に記載いただいた厚生労働省のホームページも、この検出結果を用いて試算が行われています。

全国自治体の公表資料の取りまとめ状況ですが、2月28日現在、有症事例の相談件数は、2,385件、有症者数は2,879名となっております。また、消費者等から提供いただいた商品の検査は998検体行われましたが、何れからもマラチオンは検出されておられません。

奈良県における対応結果ですが、奈良市を含めて41件47名の健康被害に関する相談が寄せられました。ただし、保健所の調査の結果、冷凍食品の喫食と健康被害の因果関係が特定された事例はありませんでした。

また、相談者から商品の提供を受け、行政で検査をした商品は17件ございましたが、

何れからもマラチオンは検出されませんでした。

○事務局

委員からお話のありましたクライシスマネージメントの件ですが、県の行ったクライシスマネージメントということですがけれども、年末に国から情報が入りまして、年始早々、元旦に、私と担当の者が県庁に来ましてその情報を全部精査して、保健所にデータを送って、各保健所の衛生課長に状況を説明をして、今後の対応を協議したところです。それに伴いまして、年始明けて5日からがほとんどだったんですけれども、情報共有を密にしていったところです。

ただ、担当者会議の中で、もう少しデータについての密なる伝達方法はないのかという意見もありましたので、例えば、各家庭のFAXなりパソコンなりを利用できることも多いので、長期休みであっても、早急な、しかも詳細な情報が各保健所まで、伝わるような方法を検討しようと思っているところです。

以上が冷凍食品に関する状況ですが、1月31日付けでアクリフーズは「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」を設置し、今回の事件について検証に取りかかりました。当懇話会の今村会長が、この検証委員会の委員長に就任されておりますので、今村会長から差し支えのない範囲で情報提供いただければと存じますので、よろしくをお願いします。

○森委員

今のクライシス対応、大変ご苦労さんでございました。結果として、先程委員からもありましたように、事なきを得たような事案でほっとした訳ですがけれども、こういう事件が起こりえるという前提で体制をとらないといけない時代だということが、最大の教訓だと思いますので、この事案についての、対応状況を文書で報告いただきたいと思います。

各流通業者も相当努力をして対応してまいりましたので、結果、こういうことで収まって、犯人も判明しまして、だいたい何が起こったかは良く判った訳でございます。けれども、今回のことを、ある意味で教訓にして、今後こういうことが起こらないことを望みますけれども、起こった場合の対応が、保健所間のいろいろな情報伝達、年末年始とか土曜日・日曜日を挟んで発生する場合は、大変多ございますので、対応をより迅速に、また、きっちりやっていただけるように要望しておきたいと思います。よろしくをお願いします。

○今村会長

文書で、今の経緯等を懇話会に報告をしていただくことはできますか？

○事務局

行政の対応について、文書対応については厳しいのかなと考えるのですが。

○今村会長

すると、土日や年末にかけての危機管理の心構えみたいな紙を作ってもらえることはできますか。

○事務局

基本的に、今回の対応も通常の食中毒と同じような形で、年末年始に限らず、休日・夜間、1年365日通して、緊急連絡網、体制をひいてございます。

特に年末年始・GWについては、長期休みに入りますので、連絡が誰にもつかないということでは、行政執行というのがうまくいかないの、人を指定して、必ずその者が対応できるようにと、もしその者が対応できない場合は第二対応者として名簿等を作成しまして、連絡体制をひいております。今回は、事件ということで、トピックスになっておりますけれども、通常の食中毒対応も連絡体制に則って、適正に行っておりますので、現状の対応は適切であると認識をしております。

○今村会長

今回はうまくやっていただいたという認識の中で、その体制がどのように組まれているかということ、改めて説明してほしいとのことですので、言っていただいた内容を紙で配ってもらえると、回答になると思うんですけども、どうでしょうか。

○事務局

次回の懇話会で、口頭で説明いたしました緊急連絡体制につきまして報告できるように検討させていただきたいと思います。

○今村会長

それで、よろしいでしょうか。

○寺田委員

すみません。

○今村会長

はい、それでは、寺田委員。

○寺田委員

今のことで、お二人が県庁に駆け付けて、その後がなかなか大変やったみたいなんですけれども、インターネットとかで、県民の皆さんにこういう状況になっていますよとお知らせすることもできると思うし、休みやったからできなかった、年始になって動き始めた

というのではいけないと思いますので、そのへんのところを、職員が来まただけではなくて、きちんとしておくべきだと思うので、お願いいたします。

○事務局

わかりました。言い忘れかもしれませんが、元旦に、県のホームページに情報を全部載せまして、保健所には県民の方から情報を見たいという方がおられたら、ホームページを紹介して下さいということをお伝えしました。今後いい案がありましたら、ご提案のほどよろしく申し上げます。

○今村会長

今回の事件、回収商品数でいえば空前の事件で、行政側から見れば、自主回収の総件数からはそんなに大きくない面はあるんですけど、事業者の皆様からみたら、空前の大事件だったと思うので、だいぶ温度差があるように感じています。

事業者の側の方が、情報がどちらかというと早くまわったので、行政側が休みに入ってからホームページに載せようと思っても、なかなかホームページに載せる担当を捕まえるのが難しかったりとか、他の県でも、休みに入ってから、対応をとろうと思うと色々難しい面があったように聞いてますので、一次体制としての連絡体制は非常に良くできてると思うんですけども、二次体制としての連絡というのは、まだまだ、今回の事件を、奈良県のというわけではないですけども、他の都道府県を見ていると、感じるころがありましたので、体制の整備の中では、そういったことも是非考えていただければと思います。

○今村会長

資料6について、先に説明をさせていただいて、また、質疑を続けたいと思います。

私、何の因果か、検証委員会の委員長をすることになりまして、今、週に2回から3回のペースで東京へ行って、何十人もの方にヒアリングをして、事件に深く関与しております。守秘義務があって、あまり話せないのですけれども、公表資料の範囲内でご説明させていただきますと、資料6にありますように、今回、アクリフーズが自主回収と言う形で、事件は動いています。

毒物混入した人は既に逮捕されて、容疑者として調べられているという状況です。この事件の経緯ですが、3ページからの記者発表資料におおまかに書いてあるのですけれども、いくつか、事件としては、問題点があります。

まず、最初に苦情があったのが、11月13日ということで、そのあと、11月中にかなりの(10件以上の)苦情がありまして、それもかなり厳しい異臭ということでありまして、12月13日の時点では有機溶媒の検知がされていて、さらに、25日の時点では定量(有機溶媒の量)がはっきり出て、この時点でも結構な問題だと思うのですけれども、さらに28日になって、マラチオン(有機リン系の農薬)が見つかって、29日に記者発表をした

という事件でございます。この記者発表の際に、ここの会社、大きく失敗されてまして、5ページの資料の一番上に「コーンクリームコロッケの毒性について」というコメントがあって、そのコメントの一番最後に、一度に60個のコーンクリームコロッケを食べないと発症しない量となりますというふうに記者発表されているんですけども、このときに使われた数字が、上に書いてますLD50という数字で、LD50という数字は動物に投与した場合に半分が死ぬ量なんです。だから、致死量なんです。致死量を発症しない量として発表してしまっているところにちょっと大きな問題がありまして、これを厚生労働省から翌日に指摘をされて、すぐに訂正の記者会見をされているんですけど、致死量を、無毒性量として発表してしまったあたりは、非常に大きな問題であると思います。

ですので、整理をいたしますと、最初に苦情があってから、農薬であると判るまでに時間がかかった、発表した際に、発表者側に大きな誤解があって、随分危機管理が甘かったですよねというような事件です。

それが、非常に大きな問題なので、検証委員会が立ち上がることになりまして、9ページを見ていただきますと、私と、うちの準教授の赤羽先生が副委員長で入りまして、松永さん、今回奈良県のリスキミに呼んでいただいている方も、この委員に入りまして、今、週に1回から2回のペースで、激しくやっております。

ただ、関係者が膨大なので、時間は結構かかっておりますけれども、できるだけ早い時期にこれをまとめて、発表していきたいと思っております。私からの説明は、以上です。

この件も含めて委員の皆様のご意見、ご質疑等ございましたら、よろしくお願ひします。森委員、生協のお立場から、特にないですか。

○森委員

生協も今回相当当事者でございまして、最初から、この発表の中身は問題だと、生協連から抗議していたわけですが、厚生労働省から言われて訂正されたということで、我々に十分な説明はありませんでした。

今回も、教訓はいろいろあるわけです。結果は先ほどのようなことでよろしかった訳ですけども、相当信頼がなくなったことと、冷凍食品の売り上げは、各量販店の皆様も同じですけど、激減しました。今現在も、これはまだ、完全に回復していません。

その上で、やはり食の安全と言う問題を改めて、事業者全体も消費者と一緒に考えるべきだと思いますので、今村先生が従来から指摘されている、ディフェンスという視点から、実際に、日本の国内でも状況がこう変わっているということで、認識を変えないといけないうことを、改めてわかったというところでございます。

○今村会長

ありがとうございます。

事件の検証をされていて思うのは、この事件の発表が年末年始に当たりましたので、発表する側も、情報を受けた側も年末年始状態で大混乱したというのが、今の現状だと思いま

す。厚生労働省も県庁も担当者の人は出てきたんですけれども、それ以外の人がいなかったもので、どうにも動けないという状態が結構でできました。だから、起こる時期によっても事件の処理というのは大きく差が出てくるなあと、実感としております。

他、ご意見等いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

また、検証委員会としても報告書がでると思いますので、今後とも情報提供させていただきたいと思います。

また、危機管理のことも、今後、資料として出していただけるということで、この件についてもフォローはしていきたいと考えております。

では、引き続きまして、議題の4-2食品表示について、いくつか、ご提案いただいております。順番に行きたいと思いますが、まず、坂上委員からのご提案「立入検査権について」ということで、ご説明をお願い致します。

○坂上委員

それでは、私の方から説明をさせていただきます。

(委員からの意見交換提案事項) 2ページの2、食品表示ですけれども、2013年12月27日付けの読売新聞に食品表示のことが書かれています。上の文章のところですが、食材表示に関して、徳島県が県の立ち入り検査権を盛り込んだ条例の改正を議会に提出と出ていましたので、私の考えとして、奈良県でも、昨年から今年度にかけて、食材表示違反がクローズアップされているという関係と、国が食品Gメン制度をとっているというので、奈良県でも、徳島県と同様に立入検査権を盛り込んだ条例の改正というものを目指してはどうかということ、見解をお伺いしたいということ、提案させていただきました。以上です。

○今村会長

ありがとうございました。担当課が、消費・生活安全課になるんですね。

○事務局

はい。奈良県は、全国でも稀でして、食品安全行政をしているところが消費者行政も一緒になって、消費・生活安全課ということになっておりますので、当課で所掌しております。私が直接の担当ではないんですけれども、判る範囲で答えさせていただきたいと思います。

結論から先に申しますと、現時点では、検討する予定はございません。

せっかくの機会ですので、少し、立入検査権についての考えを述べたいと思います。

景品表示法における立入検査権については、条文により、「都道府県知事は、違反する行為があると認めるときに指示ができ、この指示を行うために必要と認めるときは、立ち入ることができる。」とあります。

この「必要と認めるとき」の解釈が重要であり、例えば食品衛生法の立入検査（臨検検

査)は、その重要性から、広く、単に「必要があると認めるとき」と規定しています。しかし、そうであっても、逐条解説には、「法の目的からして、食品の安全性の確保等の必要があると認められるときであることは当然であるが、単に行政庁の一方的な必要性の認識のみならず、さらに客観的な必要性が認められることが要求される。」とあります。これは、憲法での個人の権利と自由が保障されているなかで、公共の福祉のためには、権利の一部が制限されることを公権力として認められており、だからこそ、この権限は必要最小限に止まるべきものであり、濫用されてはならないものであり、これが「必要があると認めるとき」という限定規定となっているということです。

さらに、立入検査というものは、食品衛生法、JAS法はもとより、景品表示法においても、関係者の同意を前提とせず強制的に立ち入ることができ、拒否した者には罰則の適用があるといった強権的なものでもあります。

また、これらの法では、立入検査権に付随して、帳簿書類の検査等の権限もあり、このような大きな公権力の行使は慎重に行うべきであることは言うまでもありません。

そのために、JAS法などでは、法の規定とは別に、モニタリングとしての「任意調査」といった内規的な名称を用いて、施設の立入を行っているくらいです。

注目すべきことは、食品衛生法と景品表示法における立入検査の権限の範囲は明らかに異なることであり、食品衛生法においては、必要を認識すること以上に要件がないことに比べて、景品表示法は、違反の可能性の認識が要件になっており、これは健康被害に直接関係する食品衛生法に比べて、景品表示法に対する公権力行使の必要性のハードルを上げていることによるものと考えられます。

これらのことを念頭に、再度、景品表示法における立入検査を考えると、現行法の目的達成のためには、違反行為への指示を行う目的以外への権限の行使は、法の必要性を超える恐れのある公権力濫用ということになりかねないのではと思います。

従って、結果として、法律でこのように解釈されていることについて、同じ立入検査という権限を、県条例によって、上乘せ的に強大にすることには、当然、慎重を要するべきであり、直ぐには検討する考えは持っていないという現状です。

ただし、全く否定しているものではなく、今回の食品メニュー表示問題を受けて、景品表示法の改正等を含めて、権限等のあり方について議論されているとも聞いており、今後とも、消費者庁等の動向には注視していきたいと考えています。

○今村会長

ありがとうございました。坂上委員いかがでしょうか。

○坂上委員

権限が必要最小限という経緯がわかりましたので、それで結構かなと思います。

○森委員

時間がないところ、すみません。意見を言わせてもらいます。

先程の冒頭であった表示の監視指導強化を1番目で出させていただきました。今回どう考えるかなんですけど、奈良県ブランドの毀損が起こったということですので、監視指導強化はするべきだと思います。立入権限がなくとも同意のもとで、今回どう動かれたかということ、これも文書で報告があつて然るべきだと思います。観光全般にもある意味影響があつたと思いますのでね。ある特定ではないという見方、みんなやっていたということもできますけど、今回一番始めに書かせていただいていたホテル・百貨店をはじめとした不適切なメニュー表示には対応してもらいたいし、県の考え方のところ書かれているような文章を読みますと、がっかりするわけです。県行政全くできないのかってことではないと思いますし、また、実際対応されたということも聞いてますので、その権限をむしろ強化してもらいたいと、実際の担当（保健所のみなさんとか）は考えられていると思っていますので、この懇話会でも、問題だというふうに、私は考えていただきたいなと思っています。

○今村会長

今の件、事務局からはいかがでしょう。

○事務局

寺田委員の方から、管理体制についてどのようになっていますか？ということで伺っていますので、これにつきましては、消費・生活安全課の方で対応したこと、国のGメンについての委嘱の問題のこと等がありますので、その辺は、そこで説明してさせていただきますと思います。

○今村会長

寺田委員、提案理由の説明をお願いします。

○寺田委員

立入検査権とか全く知らなかったんですけど。せっかく奈良県産のものがいいと思うから奈良県産っていう名前を付けたいのであれば、奈良県産のアピールをずっとしていただきたいためにも、表示をきちんとチェックしていただきたいなあと、どんな管理体制があるのかなあと思っただけです。

スーパーとかに表示をチェックするシステムってありましたよね。そういう人でも勿論食べたからってこれは何産の何と言うほど判らない、例えば大和肉鶏かどうか判らないかもしれないんですけども、「これは何とかです」っていうことを、誰でも言えるのか、「これは大和肉鶏だ」と言えるのか、きっと県に届出っていうのはないわけですよね。き

つと。お肉にしてもお野菜にしたって、奈良県産ですよって、そういうシステムではないわけですよ。

○今村会長

では、今の件、全体を包括した内容で、説明をお願いします。

○事務局

お伺いしていた内容で、私が考えていたのが、新聞などで皆様ご存知の、旅館とか百貨店とかのメニューに関する産地偽装に対するお答えを準備しているんですけど、そのお答えでよろしいですか。

○今村会長

基本的には、今の内容で、説明をお願いします。

○事務局

管理体制がどのようになっていたのか、という説明をさせていただきます。

昨年10月に県内の旅館等施設において、食材産地等の不適正表示が発覚したため、消費者庁とともに立入検査を実施しました。調査の結果、景品表示法に違反する事案を認められた施設については、昨年12月、同法に基づき、再発防止策を講じることなどについて、消費者庁が措置命令、県が指示等を実施しました。

上記以外の自主公表により不適正表示を把握したその他事業者に対しても、事案の内容を確認し、現在指導等を行っております。

また、県旅館・ホテル生活衛生同業組合及び県飲食生活衛生同業組合に対し、メニュー等の不適正表示に関する自主点検を要請するとともに、(公社)奈良県食品衛生協会を通じ、会員に対して、自主点検及び表示の適正化に向けた取り組みを進めるよう要請しました。

昨年12月には、県と県旅館・ホテル生活衛生同業組合との共催で、適正な表示に対する理解を深めるため、メニュー表示の適正化に関する講習会を開催し、さらに、食品営業許可施設に対する県及び奈良市保健所の年末一斉監視において、飲食店等に対してパンフレットを配布し、注意喚起を実施しました。

今後は、現在、消費者庁で策定中のメニュー表示のガイドラインを基に、食品衛生関係者に対する研修会を開催するなど、その周知徹底を行い、一層の表示の適正化を図る予定です。

また、事業者は、これまで表示に関して事業者内部の情報共有や相互チェック体制が不十分であったことから、消費者庁では、事業者のコンプライアンス意識の確立を図るとともに、表示に関する管理体制を明確にするため、事業者に必要な体制の整備を義務付けたり、都道府県知事への措置命令権限の付与を行うなどの景品表示法の改正案の提出を検討

しております。

なお、本件は、景品表示法に係る案件でしたので、昨年は、消費者庁並びに都道府県景品表示法担当者が対応しましたが、消費者庁は、出先機関を持たないことから、資料7のとおり平成26年2月から半年間程度、全国約200名の農林水産省の食品表示Gメン（表示・規格指導官）が消費者庁職員を併任し、景品表示法に基づく、レストラン、百貨店等への監視業務に取り組む予定です。

本県としましては、これらの取り組みを実施することにより、奈良県産品に適切な表示がなされ、食材産地等の不適正表示が再び行われることのないよう、再発防止に努めて参りたいと考えております。

○今村会長

マーケティング課からご説明をお願いします。

○マーケティング課

管理体制というのではないのですけれども、不適正な表示が行われていた事案の背景には、調理を行われた料理人をはじめ、経営者、メニューを考えられておられた関係者に、寺田委員が仰ったように、「大和肉鶏」とは何か、「大和野菜」とは何か、ということについて、認識不足があるとの報道もなされているところです。

そういったことを受けまして、あらためて、県産農産物の生産者・団体と協働して、ホテル、旅館、飲食店の方々に対しまして、食材の紹介カタログ本を配布させてもらったり、説明会を開催するなど、正しい情報、県産農産物がおいしいというだけではなく、食材の背景だとか、どういう特徴があるのか、業務でお使いの方々、また、その方々を通じて消費者の皆様に一層の情報発信に努めさせていただいているところです。残念ながら、冊子を配布終わりました、増刷中ということで、増刷が終わりましたら委員の皆様にお届け出来るようにさせていただきますけれども、そういったものを持って、情報発信に努めております。

併せて、県民の皆様、消費者に直接情報提供とする取り組みとして、直接交流する食のイベントを通じて情報発信をしております。生産者の方々と共に、今年度の事例で言いますと奈良フードフェスティバル、シェフエスタとかといったイベントを開催していますが、こういったイベントですとか、県産農産物のPRフェア、農協さんのまほろばキッチンのお借りさせてもらったりですとか、スーパーさん、量販店さんの店頭を一部お借りしてPRフェアなどを開催しております、そういったところを通じまして、消費者の方々にとっても食材を正しく見きわめていただけるような情報提供にも今後とも努めていきたいと思っております。また委員の皆様にもご協力いただければと思います。以上です。

○今村会長

ありがとうございました。寺田委員に少し解説させていただくと、この話を一番分かりにくくしているのが、食品衛生法の表示と景品表示法の表示では意味が違うということなんです。食品衛生法って安全に伴う表示なので、本当は期限が1週間後なのに2カ月先だというようなことを書いたら、危ないからすぐに立ち入ってそんなことするなということが言えるんですね。でも、景表法というのは、優良誤認なので、この車500キロ出せませってという表示と同じ扱いなんです。安全ではなくて、高く買わせようとか、本当は違うのに買わせようということなので、食品に限らず、景表法というのは、いろんな範囲に及ぶんですね。ですから、立入権を持たせたら、食品だけの立入権ではなくなってしまうし、今回の偽装も、景表法でやるということは、西陣織ではないのに西陣織だと言って売ると同じ扱いのものに対する対応となるので、全体に食品の対応と異なった対応になるんですね。

普通はそういう対応なので、課としては、同じ行政でも、他の県では消費者担当のところなので、商業部とかがやっているんですけれども、奈良県では食品担当の課がやっているの、隣同士でやっているの、全く同じようにやっていてなぜやらないんだということになるんですね。他の県では、やらないなりの組織の違いがあるんですけど、ここは同じ課でやっているの、一段と分かりにくくなっています。それは奈良県として、同じ課がやっているから、より親密に対応できるという面ではメリットなんですけれども、なぜやらなかったかという説明の部分は、すごく分かりにくくなっていると思うので、少し解説だけさせていただいて、それを前提としてまた質疑をしていただくと、わかりやすいかなあとと思います。今の件、どうでしょう。

○寺田委員

きっとその奈良県産の認識不足もあるのかなと言ってくれたように、奈良県産を使ってアピールしてもらうのはとても嬉しいし、今後もしていってもらいたいので、これを言ったから奈良県産をやめようと言うのではなくて、レストラン等で奈良県産を幅広く使っていただくのはマーケティング課の方もありがたいんだと思っています。それを、誤表示というのか、知って高い肉であると、普通の肉を使って大和肉鶏と言わないように、っていうのは、違う課なんですよ。

○今村会長

奈良県は同じ課(消費・生活安全課)なんです。法律が違うから、その対応が変わってくる。食品の対応と同じようにやるわけではなくなってしまうというあたりに、ややこしいところがあると思うんです。

○寺田委員

しっかり認識してもらって、よろしくお願いします。

○今村会長

もともと景表法というのは、くじみたいなものなんで、この宝くじ100%当たりますって言う事業者への立入と同じようなレベルで対応、同じ法律の条文で対応する形になりますので、そのやり方としては食品みたいに、危険だから深く立入って収去して検査するという権限を持ってないんですね。おそらく、徳島県もこの条例が成立するかどうか微妙なところだと思うので、もし徳島県で通って動き始めるんだったら検討に値するかなあと思うんですけど、できない可能性が多々あるなああと、できても動かない可能性が多々あると思うので、少ししんどそうに見えました。

表示が続いてまして、中山委員からもご指摘いただいておりますので、ややこしい話ですので、回答も多分工夫して説明してもらわないと分かりにくいと思います。提案理由から、ご説明をお願いします。

○中山委員

今、会長の方からお話があったんですけども、せっかく奈良県が1つの部署（消費・生活安全課）で窓口になられているということですので、景品表示法は独禁関連から出てきた法律が消費者法に代わってきていますよね。だから、奈良県こういう形で消費者の窓口になっているわけですから、もっと事業者への普及活動を積極的に行っていただきたいなど。計画書の中でも意見出ささせていただいたんですけども、先程マーケティング課の方から説明あったように、事業者の方の認識不足といいますかね、そういったところが非常に多いと。例えば、これは人から聞いた話なんですけれど、東京都で事業者説明会の中で、サケ弁当というのが弁当業界の中では一番売れ筋の商品なんですけど、99%鮭なんて使われていない。殆どがニジマスだと。ニジマス弁当に名前を変えたら売れなくなると、弁当サービス協会から売れなくなるといったような形で非常に陳情されて、そしてこの前の答弁の中で、森担当相がサケ弁当という表示は間違いじゃないですよと言ったようなことを、正確には回答がでていないと思うんですけども、そういうお話をされた。

だから、奈良県の特産品というものがあいながら、その辺をもっと事業者の方にPRするような、周知させるような啓蒙活動、あるいは勉強会、表示講演会的なものを計画書の中で是非盛り込んでいただけたら、もっと認識されていくのではないかなと。

私の提案議題の中で一番気になったのは、不当景品類及び不当表示防止の一元化の内容、これはまだまだ、2年間の猶予があるようなプレス発表をされていましたが、是非この辺も、窓口は1つというメリットを活かしていただいて、ぜひ、展開していただければ、と思ってお話を出させていただきました。

○今村会長

はい、では、事務局から。

○事務局

委員はご承知だと思うんですけども、食品表示法というのは、3法（食品衛生法、JAS法、健康増進法）ということで、食品表示に関する規定を統合して、包括的一元化ということで、食品に関わっている法律ということで、先程会長よりお話のありました、食品に限定せず広く商品を規制対象としている景表法、不正競争防止法、計量法などは除かれています。特定のものに特化されている牛トレサビリティ法とか米トレサビリティ法は除かれています。公正競争規約につきましては景品表示法に基づく規約・協定でありますので、業界ルールに則ってなされているものですので、食品表示法には包括されていない、ということです。

本当に、さっき会長が言われましたことを我々が先に言わなかったことから申し訳なかったんですけども、景品表示法というのは、実は、食品表示法の中に景品表示法との適応について規定されており（14条）、景品表示法の適応の中で食品表示法の規定は景品表示法の適応を排除するものと解してはならないとなっています。逆に言えば違うということから排除するなということなんですけれども、景品表示法の逐条解説を読ませてもらうと、景品表示法は、「不当な表示等などによる顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めるものであって、一般表示者の利益を保護することを目的とする法律である。ということなので、そもそも優良誤認があるかということなので、所謂一定の行為を捉えて、それが優良誤認にあたるかどうか事後的に規制していくということで、食品衛生法というのは基準を決めて、守られているか満たされているか、事前的に規制をしていくということで、そもそも両者の規定というのは法目的に基づいて独立しているものですので、食品表示法には入れられないし、違う法律なので、逆に言えば、排除してはならない。今回の食品偽装のような問題みたいなものがあつたので、あきらかに違う法律だから、全く排除するなっという話ではないですよという形で入れられているものです。

その辺を先に言って、実は違う法律だということをおけば良かったので。

先程森委員も仰ったように、そういう意味で計画の中には盛り込むものではないと言う意味で書かせてもらったので、決して後ろ向きではございませんので。それと、今どんな状況かということをお話させていただきます。

新しく制定された食品表示法とは、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法に規定されていた食品表示に係る規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として創設されたものです。

この新たな食品表示制度の基本的な考え方は、食品一般を対象としている3法の表示部分を新法で一元化するものであり、その他の様々な食品表示に係る法律は、新法を考えるにあたっては除かれています。

除かれたものには、まずは、食品に限定せずに広く商品等を規制対象とするもの、例えば、虚偽、誇大な表示を禁止する景品表示法、商品の品質等の誤認惹起表示を禁止する不

正競争防止法、適正な計量の実施を確保する計量法などがあり、また、特定の食品を対象とするものであり、かつ、当該食品の諸制度の一部として表示制度が設けられているものとして、例えば、牛トレサビリティ法や米トレサビリティ法などがあります。

また、公正競争規約とは、景品表示法の第11条に基づく協定又は規約であり、消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けて、事業者又は事業者団体が表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界のルールであり、先に述べたとおり、景品表示法に基づくものであるため、食品表示法に包括されていません。

次に、食品表示法の内容についてですが、資料8にその概要をお示ししています。

左上が法の全体の概要であり、「食品を摂取する際の安全性」については、食品衛生法からのもの、「一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保」については、JAS法からのものであり、この目的のため、3法の食品表示に関する規定を統合した制度となっています。右側にそのための考え方が書かれていますが、整合性がとれ、分かりやすい表示にするとあります。資料8にはこの他にも、目的、食品表示基準、立入検査などについて書かれていますが、結局のところ、基本的には、食品衛生法とJAS法がほとんどそのまま合わさったようなものになっています。

表示事項については、食品表示基準（4条）のところに書かれているとおり、具体的な例示として、名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関係事業者等が表示すべき事項とあります。

食品表示法に関する今後のスケジュールですが、施行が「公布の日から2年以内」となっており、これは平成27年6月ですので、それまでに具体的な表示基準の整理・統合を行い、施行令や施行規則で規定することとなり、現在、食品衛生を所管する厚生労働省、酒類以外の食品を所管する農林水産省、酒類を所管する財務省により協議が行われていますが、決定された事項についての情報はまだ具体的には入ってきていません。夏頃にはある程度見えてくるかなという状況です。

また、食品表示法が施行されても、1～2年の経過措置期間を置くこととなりますので、実際に運用されるのは、それからということになります。また、具体的な執行体制についても現在、検討されているところです。今の現状を引っ張るのかなという感じです。

栄養表示については、近年、生活習慣病等の増加などが世界的に問題視されており、その対応策として適切な食事と運動の重要性が指摘されていることから、表示の義務化が可能な枠組みとなりました。実際の義務化については、これから具体的な検討に入り、新法の施行後概ね5年以内（状況により早まるかもしれませんが）を目指しつつ、環境整備の状況を踏まえ決定することとなっています。

また、栄養表示以外についても、例えば、外食に対するアレルギー表示や加工食品の原料原産地表示など、調査を実施しながら検討課題となっています。

内容については、以上です。

○今村会長

ありがとうございました。中山委員、いかがでしょうか。

○中山委員

非常に、中身が複雑だと思いますけれども、難しいとは思うんですけども、でも、逆にせつかく窓口が一元化になったということも、もっと奈良県の場合はうまく利用できるんじゃないかなと。だから、特に県内の加工食品の製造企業だけじゃなしに、例えばそういったような一般の流通関係のお店なんかでも、これは最近ちょっと減ったと思うんですけど、例えば具体的に言いますと、「朝とれのイチゴ」と、こう書いてあって、その横に、例えば50%引きの同じイチゴが並んでいると。これ、朝とれっていつの朝なのという感じ。これも1つの優良誤認の表示に当たるんじゃないかとか、細かく言えばそこまで、その辺をもっと事業者の方に広く認識してもらおうような講習とか、これをもっと早く展開しておけば、2年あるいは3年、もっと前倒しになった場合でもすぐに対応できるような体制を、県のほうで指導していただければ、というような感じがまだまだ残っているという状況があります。

○事務局

ただ、奈良県は逆に言えば、そのような課ですので、先ほど言いましたような旅館・ホテル生活衛生同業組合、これは当課の生活衛生が担当していますし、食品衛生協会さんは食品が担当しているんですけども、同じ課であるからこそ、景品表示法のチラシの配布であったりとか応援体制とかが即座にとれたということも認めていただければと思います。

○今村会長

そういう意味では、1つの課になっているということはメリットですよ。ただ、まだこの食品表示法は中身がはっきりと見えていないところがあって、国のほうも結構混乱して、先ほど中山委員からご指摘があったサケとかは混乱のきわみなんです。あれ、食品衛生法から見たらアレルギー表示でサケと表示しろという話ですけど、JAS法から見たらマスでサケと表示するなんてとんでもないという話で、それを1つの法律にするというのは、じゃ、どっちなんだという話になるので、それがたくさんありますから、そいつを全部整理していかないと、県としては対応が一元化してできないという面があって、その全体の取りまとめがどうなるかというのを見てからでないと動きにくいというのがあるんだというふうに思います。とはいえ、今、実際には一元化して奈良県は動いていますので、そのメリットというのはぜひ生かしてもらいたいというふうに思います。

では、大分表示に時間をとったので、次の議題に移らせていただきます。

次が食品の衛生管理ということで、ノロウイルス関係で2題いただいています。1つが坂上委員から提案をいただいていますので、ご説明をお願いしてよろしいでしょうか。

○坂上委員

それでは、説明させていただきます。

冒頭の、代読になりましたけど姫野消費・生活安全課長の挨拶文の中にもありまして、私がこれを提案したときは、かなり今年はすごく流行するんじゃないかと予想していましたが、現在は平年並みということになっているようですけども、いずれにしても毎年のことです。平年並みにしても、ノロウイルスについてのことですが、基本的に従来からされていると思うんですけども、やっぱりなお一層の衛生管理並びに衛生教育の啓発が必要ということで、まず提案させていただきました。

冬場に限定したことになるかと思うんですけども、やはり病院とかの医療施設の清掃や殺菌に近い、そういうのも必要じゃないかなというので、それについて県の見解等をお聞きしたいというのがまず1点目です。

それから、全体に関係しますけども、2番目のところでは、食材の保存・管理は従来からされていると思うんですけども、そこら辺に関して、どこら辺までの現状なのかなというのを再度聞きたいというのが2番目です。

それから、3番目ですけども、これも従来からあることなんですけども、ノロウイルスの発生の低減を目指すときに、県民の人も含めてですけども、よりよくわかりやすいのを、従来から啓発のポスター、ステッカーの配布があるというのはわかっておりますけども、よりみんなが見やすいような方向という改善というのもどうかなと思ひまして、そういう点を見解をお聞きしたいということで、一応その3点ということでよろしく申し上げます。

○今村会長

あわせて寺田委員からも説明をお願いします。

○寺田委員

給食のパンのところで、手袋をしていてもあかんねんてとかとテレビで見たし、自分が元気やっても何か菌を持っていることになっているということも知らなかって、大変やなということで、企業は困っているんじゃないかなと思うので、企業はこういうふうにしてくださいということをどのように県のほうから働きかけているのかなと思って、お聞かせください。

○今村会長

じゃ、あわせて事務局のほうからの回答をお願いします。

○事務局

坂上委員のご提案から、回答致します。

①ノロウイルスについては、奈良県ホームページ、奈良新聞のコラム「健康だより」で注意喚起を行っております。また、奈良県の監視指導計画においても「重点的に監視指導

を実施すべき項目」に挙げており、年末一斉取締においても、ノロウイルス食中毒の発生防止のため、大量調理施設に対する監視指導を重点的に行っています。

ご提案のありました「冬場の施設消毒について」ですが、

ノロウイルスの食中毒が発生した場合、保健所は営業を停止させ、施設全体の徹底した消毒を行わせます。

ノロウイルスの殺菌については、高濃度（200ppm）の塩素消毒や熱湯（85℃1分以上）ですが、大変な労力が必要であり、施設や器具へのダメージも懸念されます。塩素吸引や熱湯やけど等の危険もあるため、休業日に実施し、十分な水洗と換気が必要です。施設全体の徹底した消毒は、食中毒防止のため実施する効果は大きいですが、このとおり、なかなか通常の作業のなかで実施するのは困難です。また、一度消毒できた施設であっても、調理従事者が保菌していた場合には、一瞬で施設が汚染されることも考えられます。

施設の徹底した消毒が、調理従事者の慢心を招き、日々の衛生管理の怠慢に繋がることも懸念されることから、ノロウイルス食中毒防止対策については、特にリテールHACCP的に、通常の作業において、施設の各箇所や機械器具について、それぞれ、人的なノロウイルス汚染のリスクを調査し、毎日の計画的な殺菌作業と調理従事者の徹底した衛生管理を実施することも、委員のご提案と同様に重要であると考えています。

②検食の保存については、奈良県食品衛生法施行条例と施行細則で定められています。同一内容の食品を同時に50食以上調理する飲食店営業は、検食の保存が義務付けられており、調理済みの食品を食品ごとに50グラム以上、-20℃以下で2週間保存することと、されています。さらに、大量調理施設の場合ですが、同一内容の食品を1日に300食以上調理する飲食店営業は、調理済みの食品に加え、原材料についても原材料ごとに50グラム以上、-20℃以下で2週間以上保存することが定められています。

また、それ以外で、仕出し・弁当・給食など複数の者に提供する料理を調理する飲食店営業については、調理済みの食品を50グラム以上ずつ、10℃以下で72時間以上保存するよう努めることとされています。

食品の検査についてですが、細菌による食中毒のように、食品中で菌が増殖し、菌量が多くなって発生するものについては、保存検食の細菌検査は、原因食品の特定に効果があります。

しかし、ノロウイルスの場合は主に調理従事者等からの汚染であるため、特定の食品が汚染されるのではなく、全体的に汚染されます。喫食調査の統計学的解析により原因食品が浮かび上がることも少ないです。

また、汚染食品のウイルス量は、ごく少量の場合が殆どであり、食品からのノロウイルス検出は困難です。

しかしながら、近年、少量のウイルスであっても、特異的に濃縮し、検出できる方法も確立しつつあり、検査の実施について、検討しているところです。

③ノロウイルスに感染しても症状が出ない場合があります、これを不顕性感染と呼んでいます。不顕性感染を起こす割合はよくわかっていませんが、東京都の食中毒事例における検査では非発症者の約20%から検出されています。また、食品取扱者の定期検便検査でのノロウイルス保有率は0%から6%程度です。

不顕性感染でも、ふん便中には大量のウイルスが排出されています。ノロウイルスは感染力が強く、10～100個程度のウイルスが口に入るだけで、感染・発病してしまいます。ノロウイルスのこのような特徴のため、食品取扱者による食中毒事件や集団感染の予防が困難になっています。

厚生労働省においても、資料9にお示しさせていただいているとおり、2月24日付けで、「ノロウイルスによる食中毒の発生予防」の通知が発出され、その中で、調理従事者に不顕性感染者がいることを前提に指導を行うこととされております。

また、ノロウイルスについては、従来の食中毒3原則ではなく、ノロウイルス食中毒予防4原則であり、「持ち込まない」「拡げない」が追加されています。

ノロウイルスのみならず、食中毒の予防対策として、手洗いは重要です。そこで、県では、(公社)奈良県食品衛生協会と協力して、毎年、啓発用のポスターやチラシを作成し、食品営業施設や給食施設の監視時に配付しております。さらに、(公社)奈良県食品衛生協会において、平成24年度より手洗い講習会を実施していただいております。

また、今年度は、冬場のノロウイルス食中毒予防の観点から、年末一斉取締の期間を例年より1ヶ月前倒しし11月より監視指導をおこなってきました。現在のところ、奈良県では今年度ノロウイルスによる食中毒が2件であり、前年度の6件を下回っています。

○今村会長

では、手洗い講習会については、岡山委員のほうから説明をお願いします。

○岡山委員

ご説明させていただきます。

私ども公益社団法人奈良県食品衛生協会、この活動は食中毒の予防に特化した啓蒙・啓発を行っております。今現在、食品衛生指導員、いわゆる県のほうから2年間の委嘱を受けまして講習会を受けた者が指導員と認められて、その指導員が各地域の事業所などに赴いて食中毒の予防活動をさせていただいております。

今、この参考資料にもありますように、「持ち込まない」「拡げない」「加熱する」、いわゆる3原則、つけない、増やさない、殺すという観点から、まず、つけないということで手洗いの講習会、特に小学校、幼稚園、保育所に向けて、児童・生徒の方々に対して意識づけをしようということで、各地域では細々とやっておったんですけれども、県全体として、今、県内

にございます10支部で手洗いの講習会を盛り上げていこうということで、2年前から各学校、幼稚園、保育園などに声かけをして、今現在開催をさせていただいております。

具体的にどのようなものかといいますと、疑似の菌をつける、いわゆる蛍光塗料ですね。肌には決して有害ではないものなんですけれども、それを生徒さんたちに一度つけていただいて、それを実際に日ごろ学校や幼稚園とかで洗われているように、実際に自分で手を洗ってください、洗剤をつけて洗ってくださいと。それできちっと拭き取ってから、簡易なものなんですけれども、いわゆるブラックライトという、紫外線を当てて、その蛍光塗料が取れていないと光るといことで疑似体験をしていただいて、好評なんですけれども、自分がしっかりと手を洗ったつもりでも、そのほうにかざすとやはり光る部分が多くついておる。そしたらもう一度洗ってみようと。ということで、一度ならず二度の手洗いを推奨していこうということを今行っております。各保健所の職員の方々にもお願いを申し上げまして、保護者の方、なかなか難しいんですけれども、幼稚園の場合はわりと保護者の方にお集まりいただけるようなので、お集まりいただいて家庭におけるノロウイルス対策の講習会を、短くお手伝いいただいたり、ということでやらせていただいております。

申しわけございません、中途になりますけれども、昨年8月末までの資料しかまだ集まってございませんので、昨年は小学校5校と保育園が14園、幼稚園が2園の21校園を開催してございます。ただ、小学校に関しましては、授業の時間というのが細かく緻密にされているようなので、なかなか時間をとっていただくというのは厳しいようでございますので、各地域の教育委員会さんのほうにもお声かけをして、これから次年度はもっともっと広げていこうというふうに考えてございます。

それともう1点、企業さん向けに、公益社団法人日本食品衛生協会と共催しまして、今年度11月から2月までの4カ月間、ノロウイルス特別強化月間、食中毒を予防する月間として講習会を開催させていただいております。特にご存じのように浜松、広島などで発生したその時期から、たくさんの事業所の申し込みがございました。12月11日にはなかなか受講される事業所も少なかったんですけれども、1月に入って2月に入ってから急激に多く増えまして、現在、2月13日までの間、4回開催いたしております。それと奈良市では、奈良食品衛生協会が奈良市にございますけれども、奈良市のご担当とご一緒に講習会もさせていただいております。これからもっともっとそういう事業所向けの講習会もいろいろ企画して、ご案内してまいりたいというふうに考えておるところでございます。

以上でございます。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。

今の説明に対して、坂上委員、寺田委員、いかがでしょうか。

○坂上委員

食品衛生協会様の活動、より理解させてもらってありがとうございます。すごく小学校と企業ときめ細かくされていますので、やっぱりそういうのが地道に効果を示すと思います。

あと1点だけなんですけども、ちょっと私の気になることなんですけども、不顕性感染が20%と、ノロに関しては、先ほど行政からも説明がありましたけども、10個から100個のウイルスで発症ということなんですけども、基本的にウイルスは見えないので、本当に少量で罹患するということは再度啓発しないといけませんし、そういう点では非常に怖いなということ、より認識を全員がしていくことが必要かなと思って、食品衛生協会さんの方に戻りますけども、やはりそういうことがより効果を示すかなということで納得をいたしました。ありがとうございます。

○岡山委員

申しわけございません。今、坂上委員からのお言葉の中で、ふと私がお説明不足な点があったなというふうに思ったのは、事業所向けにテキストとしまして、日本食品衛生協会がノロウイルス予防に特化したテキストを今出しておいて、それには今おっしゃられました、いわゆる手袋を過信するなど。その手袋を決して過信するのではなく、食品の取り扱いに気をつけなさいよという項目が大きく載っています。ですから、それに対しても、講師は私どもの外部講師といたしまして、いわゆる食品衛生監視員を以前されていた方、いわゆる保健所のOBの方をお願い申し上げまして、(公社)日本食品衛生協会が講師向けの講習会を昨年開きまして、その講習会を受けていただいた方がこのノロウイルスの講習会の講師としてできるということで、学んでいただいて各企業様に向けて講習をさせていただいたという経緯がございます。

すみません、以上でございます。

○今村会長

ありがとうございます。

○今村会長

寺田委員、よろしいでしょうか。

○寺田委員

はい。

○今村会長

ノロウイルスの対策、非常に難しい面がありますけども、積極的に取り組んでいただいているようで、今シーズンはちょっと流行としては昨年よりは少なかったように思いますので、ぜひ県としても積極的に取り組みをお願いしたいと思います。

大分時間が過ぎてきまして、次の議題に移らせていただきます。

今回、その他で3つ議題をいただいています、3つ目の自治体HACCP、寺田委員からいただいた分は先ほどの議題で終わったということで、残り議題2つについてお話しさせていければと思います。まずは山岡委員からご提案いただいています消毒液のにおいの件について、提案理由のご説明をお願いします。

○山岡委員

すみません、時間がないからあれですけど、今日の前半の会議は消化不良で、眠たかって何を言うてはるのかさっぱりわかりませんで、もうあれ、家へ帰ってから読んでくださいと言う方がよっぽど時間の節減だと思ったんですけどね。私は主婦ですから、本当に身近なことを言っているんですけど、スーパーの方もいらっしゃるけど、おすし、握りずしをつくりはるとき、消毒をピッピッと振っていますのか、南野さん。

○南野委員

そういう消毒はしていませんね。

○山岡委員

でも、ホタテ貝にしてもものすごく臭いんですね。あの消毒のにおいは、「私は毒よ。承知であんた買ってきて、わかって食べてるの」とPRしているようなにおいに私は感じるんですね。モヤシもいつもにおいがするし、消毒液ってどの程度許可されているんですか、先生。

○今村会長

それは事務局からご説明を。

○事務局

においは主観的な部分もあるので、委員がお感じになった消毒液のにおいというのが何に基づくものなのかというのがちょっと特定できないのですが。

○山岡委員

モヤシだけ、次に調べておいてください。冷凍食品だってにおいで気がついたと言うでしょう。においって、人間、自分に要らないものはやっぱり感じると思うんですね。モヤシはしょっちゅう、どなたもご存知だと思います。すごくにおいますよね。だからもう、それなら生のお魚も、「こんな半額、食べんところ」と思って。

○事務局

では、一般的に多く使用されている塩素系の殺菌消毒について、ご説明させていただきます。

食品添加物の1つとして使用される「殺菌料」の主なものに、塩素による殺菌効果が期

待できるものがあり、皆様よくご存知の次亜塩素酸ナトリウムや、次亜塩素酸水などがあります。次亜塩素酸ナトリウムの使用基準は、ゴマへの使用が禁止されているだけで、使用濃度の基準は定められていません。次亜塩素酸水も同様に、最終製品の完成前に除去することが決められていますが、使用濃度の基準はありません。

殺菌料は、食中毒予防にも重要であることは間違いのないことです。皆様ご存じの昨年8月に発生した浅漬けの食中毒は亡くなられた方もおられた大事件でしたが、これを機に、「漬物の衛生規範」が改正され、原材料の塩素殺菌も盛り込まれています。

つまり、効果が求められる濃度より多い量で、しかも、食品自体へダメージを与えたり、製造過程で分解や洗浄しきれない濃度よりは少ない量で使用し、最終的には、分解や洗浄により除去するというので、最終的には残らないように、使用されています。

○山岡委員

そしたら、におうということはまだ残っているということですよ。

○事務局

水道水とかでもカルキ臭とかというのが、ありますし。

○山岡委員

水道水も怖いですけどね。でも、洗って食べますわ。ほかします。その洗う水道も怖いしね。

私、もう消費者が勉強するよりほかにないと思うんですよ。朝どりイチゴとその前の半額って、そんな消費者はみんなわかっていますよ。そんな阿呆じゃないしね。だけど、本当に消費者が勉強しなかったら、これでもかこれでもか、危なかったらもっと入れようとなると思うんです。先生はそんなことはないとおっしゃると思うんですけどね。本当にずっと勉強してきてそう思います。もう見て買わない。

以上です。

○事務局

フェノールとかいろんなものとくっついて、ジクロロフェノールとかになっていたりということも考えられるので、そういうにおいが残るのかなと考えています。

○今村会長

多分においがするのは、次亜塩素酸って塩素系の消毒薬なんです。ほかの消毒薬は毒物なんですけど、次亜塩素酸って分解して普通の塩になっちゃうので、毒として残らない数少ない消毒薬なんです。

○山岡委員

無臭の消毒は劇薬、もっと怖いと私、聞きましたよ。

○今村会長

だから、そのにおいがする、そして毒薬や劇薬でない消毒薬というので、今、すごくあっちこっちで使われていて、食中毒事件が起これば起こるほどきれいに殺菌するという話が出てくるので、よく次亜塩素酸で洗うということが行われると、総じて塩素のにおいがするんですね。こいつはイタチごっこみたいなところがあって、におわないと強い殺菌作用のあるものか洗っていないものなので、それはそれで食中毒を起こしやすいと。においがしていれば、食中毒は起こしにくいけどにおいが不快だということで、常に天秤になっています。

○山岡委員

食べないのが一番ですね。

○今村会長

人間、食べないと死んでしまいますからね。基本的にはよく洗ってすればにおいは消える。置いといてもにおいは消えるものなんですよ。だから、調理のときの工夫で消えていくものとして使われているという面があると思うので、うまくつき合ってもらおうということかなとは思いますが。

○山岡委員

手洗いも、私、子供がノロウイルスや言ってもものすごい石けんを買ってきたんですね。それで洗ったらかぶれてしまって、普通の石けんで洗うと言ったら、そんなんではノロは落ちないと子供が言うんですけど、それも怖いですよ。

○今村会長

そうですね。ノロを消毒薬で殺そうというのはなかなか無理があって、濃い次亜塩素酸で洗わないといけないから手が荒れて仕方がないと思うので、あれは流水で何回も洗う。先ほど、岡山委員から二度洗いという話がありましたけども、二度洗いが一番効果的なんですね。あれはごく少量でも起こすものなので、一旦家の中で起こったら、もう全員二度洗いで、患者さんにさわったものは決してさわらないということをしなないとなかなか防げないですよ。

○山岡委員

もう時間がないので。

○今村会長

では、もう1つ、中山委員から県内の学校給食の現状についてということで議題をいただいていますので、ご説明をお願いします

○中山委員

では、手短に。去年、一昨年だったですか、県内で特別調理室が1カ所あるというふうにお聞きして、しかし、使われていなかったと。いろんなアレルギーの問題がここ頻繁に起こっておりますし、今、その現状がどうなのかなというのと、もう1つは学校給食の普及状況ですね。他の都道府県なんかは、民間の資金を利用したPFI事業等も活発に行われているというふうに聞いているんですけども、奈良県の状況というのをもしご説明いただければお願いしたいと思います。

○保健体育課

失礼いたします。学校給食を担当しております保健体育課の玉井と申します。よろしく願います。

ご質問の件なのですが、ご存知だと思いますけれども、市町村の公立学校の学校給食の設置者は市町村ということですので、県がこれに関してお金をつけて整備するということまでは至っておりません。

現状ですけれども、新しく施設を建てる場合には、やはりこういう要望に応えるべく、アレルギー用のコーナーを設けたりお部屋を設けたりということで、青写真の中には落としていただいているのが現状で、古い施設、今までの既設の施設の中でどれぐらい整備されているかといいますと、アレルギーコーナーを用意して別のコンロを用意したり、調理員さんをその調理の段階だけそこに従事していただいたりというふうなことをやっていたりしているんですが、まだまだ現在の状況は、ほんとうに5本の指に入るぐらいしかできていないというのが現状です。アレルギー対応というのは大分進んではきておるんですけども、特別なお部屋を準備していただいたり調理員さんを増員されたりという現状はかなり厳しいものがあります。

そういうところですので、私のほうもやはり文部科学省の方針のもと、アレルギー対応についてはできるだけ取り組んでいただきたいという旨はお伝えしております。しかし、やはりこれは安易に実施することによって事故につながってはいけませんので、教育委員会それから学校それから保護者等と、しっかりと市町村における方針を持っていただくようお願いをしているところです。学校での受け入れについても、保護者の言い分だけを要望どおりすぐ受けてしまうのではなくて、やはり学校としてどこまでできるのか、どこまでなら事故なくできるのかということとしっかりと協議してやってくださいということは常々お願いしているところです。ですので、今後、施設等、当然老朽化に伴う改修というのが行われると思いますが、そういう中では個々にアレルギー対応についてもご対応いただけるのではないかなというふうに思っております。

以上、アレルギー対応についてはこれで終わらせていただきたいと思います。

また、学校給食、中学校給食の普及状況についてということですが、中学校給食につきましては県内未実施のところがまだあるんですけども、これも平成24年度より未実施のところを検討いただきまして、奈良市に関しましては市長のマニフェストに入っているということでもう既に開始が始まっていて、27年、再来年度までの4年間、24年から27年の4

年間で、未実施であった16校に対して全て自校方式で実施されるという計画が打ち出され、現在進んでいるところです。また、未実施でありました大和高田市、大和郡山市、香芝市それから広陵町、安堵町に関しましても前向きに進んでいるところです。大和郡山市、安堵町に関しましては既に建設の予定も立ち、27年度以降から完全実施ということをお聞きしております。香芝市や広陵町等に関しましては、高田市もそうですけれども、実施の方向で今、検討委員会等を立ち上げて検討していただいているところです。そのような状況ですので、28年度以降になりましたら、今やっていないところに関してもほとんど完全実施につながっていくというふうな状況です。

以上です。

○山岡委員

すみません、もう1つ。学校と言わはったから、PM2.5、あれ、めっちゃひどいでしょう、空気が悪いの。それ、新潟では先生が危ないからって外で遊ばさないで家の中で遊ばせている。そういう指導を奈良もしてほしいわ。すごくひどいですよ。本当にひどいです。

○保健体育課

すみません、担当ではないので即答はできません。

○山岡委員

逃げないで、よろしくをお願いします。

○保健体育課

当課が担当しておりますので、また適切な指導をさせ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。

中山委員、いかがでしょうか。

○中山委員

ありがとうございます。

その今の5件程度というのは、要するに特別調理室ではなくコーナーを設けてという形ですか。

あともう1つ、給食の食べ残しというのはどうなんですか。

○保健体育課

どうなんですかというのは、どのようにお答えしたらよろしいでしょうか。

○中山委員

奈良の場合は増えているのか、その食べ残しに対する対策というのは何か取られているんですか。

○保健体育課

その辺に関しても、ちょっと数量的なことを把握させていただいていなく、大変申しわけないんですけども、食育という観点からも、できるだけ残さず食べましょうという指導は進んできております。各栄養士のほうから聞くとか、栄養教諭とか学校栄養職員の先生方から聞く中では、徐々にではあるけれども、残食というのは減りつつあるというふう聞いております。しかし、全くないわけではなく、やはりこの中学校給食の始まるに当たっても、そのあたりも随分懸念されているところなんです。今、ちょっと食べ残しの問題が、厚生労働省の方ですか、一斉に点検しているということで、奈良県の方にも学校給食の残渣についての調査が来ておまして、各市町村のほうから回答いただいたものを送っているところです。

○山岡委員

今、建設中と聞いたからちょうどいいんです。生駒市は残飯を堆肥に埋めるコンポストみたいなのをして、そしてEMをかけて、それをまた堆肥にして農家にして野菜をもらおうと。絶対いいですからそれをしてくださいね。食べ残しを捨てないで。

○今村会長

中山委員、よろしいですか。

○中山委員

ありがとうございました。

○今村会長

ほか、今のことについてご意見等はございますでしょうか。

この議題にかかわらず、全体を通じて何か追加でご意見等がございましたら。よろしいでしょうか。

ちょっと私の不手際もありまして、議題に時間がかかってしまって延長してしまいました。申し訳ございません。あと、事務局にぜひお願いしたいんですけども、先ほど山岡委員からもご指摘もありましたけども、説明をもう少し、まずは短くですかね。まずはもうちょっと短く説明をしてもらって、もうちょっとやっぱりわかりやすく、一時、かなり努力してわかりやすくしてもらっていたと思うんですけども、今回、説明内容を丁寧にすることを優先されたようで、結構難しかったです。わかりにくかったと思いますので、ぜひ次回からはもう少し短く、わかりやすくしていただければというふうに思います。

これで用意された議題は全て終了いたしました。では、司会を事務局に戻したいと思います。

○事務局

長時間にわたりまして、委員の皆様、ありがとうございました。今、会長が言われたことを肝に銘じまして、適切な時間運営に努めていきたいと思ひます。今日は失礼いたしました。

皆様からいただきました貴重な意見については参考に、それからご要望につきましては叱咤激励と思ひまして、予算もマンパワーもあります、努力して施策に反映していきたいと思ひます。今後ともよろしくお願ひします。

最後に、リスコミの件ですけれども、3月25日、我々としても盛り上げていきたいと思ひています。松永和紀さん、とてもいい方だと思ひていますし、いろんないい情報もいただいております。委員の皆様におかれましては、学生さん、会員さんそれから業者さん、その他関係者の方にもお声かけいただきまして、ぜひとも盛り上げていきたいと思ひますので、よろしくお願ひします。

本日はまことにありがとうございました。