

<第25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をいただきありがとうございます。

皆様ご承知のとおり、5年前の今日、東日本大震災が発生し、多くの尊い命が失われました。思い起こせば震災の起こった日は今日と同じ金曜日で、地震とその後の津波が多大な被害をもたらすことなど思いもかけない出来事でした。5年目の節目を迎えた今日、懇話会の開催に先立ち犠牲となられました方々に黙祷を捧げたいと思います。ご起立をお願いいたします。

黙祷。

ありがとうございました。ご着席ください。

ただいまより第25回奈良県食品安全・安心懇話会を開催いたします。

私は、本日の司会を務めさせていただきます消費・生活安全課の中谷でございます。よろしく願いいたします。

なお、本日は県政フラッシュの取材が入っておりますことをご了承ください。放映につきましては本日午後10時54分を予定しております。

それでは、開催にあたりまして、当課課長姫野より挨拶を申し上げます。

○姫野課長

皆様こんにちは。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。「第25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、ご出席いただきありがとうございます。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。

これまで県では、食品衛生法施行条例の改正や検査体制の整備など、出来る限りの体制を整え、県民の皆さまの安全な食生活の維持・向上のため努めてまいりました。その総合的な安全・安心確保対策の根幹となる「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」を基に、関係部局で構成する奈良県食品安全推進本部を設置し、横断的に対応できるよう備えており、毎年度、食品衛生監視指導計画や食の安全・安心行動計画を策定し、食の安全への取り組みを行っているところです。後ほど担当から説明がありますが、来年度の食品衛生監視指導計画の実施につきましては、それぞれのお立場で、お力をお貸しいただきますようお願いいたします。

食にまつわる出来事として、この1月には廃棄カツの不正転売事件があり、食品安全行政に携わる私たちとしては、衝撃的な内容の事件でした。フードチェーンにおけるそれぞれの立場におられる皆様も、私と同じ思いを持たれたのではないのでしょうか。一旦廃棄さ

れた商品が流通に乗ってしまったという、あってはならない事件でした。

冷凍食品への農薬混入事件もそうですが、近年の食にまつわる事件は、悪質で故意的なものが目立っており、これが消費者の不安を増大させていることは明らかです。このような現状において、県民の皆様方が安心して食生活を営めるよう、日々の監視指導に励みたいと心新たにしました次第です。

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申し上げます。

～開会～

○事務局

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

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します。

議事1、平成28年度奈良県食品衛生監視指導計画につきまして、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4として奈良市の監視指導計画案も含まれておりますが、中核市である奈良市は独自に計画を策定していますので、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、食品衛生法第24条において、年度ごとに策定することが規定されており、当県では、原案を作成し、意見募集（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示し、意見を調整した上で策定することとしております。

計画全てについてこの場で説明はできませんので、概要版として資料1をつけておりますので、これに沿って説明いたします。適宜、資料2もご覧ください。

当計画の目的、実施対象、実施期間は記されている通りです。実施にあたっての基本的方向として、(1)食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導、(2)食品の試験検査の実施、(3)食品に起因する健康危害の防止、(4)食品等事業者による自主衛生管理及びHACCP手法の導入並びに奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）の普及の促進、(5)食品表示の適正化に向け、食品等事業者への監視指導の充

実、(6) 県民への情報提供と意見交換を挙げています。実施体制は、当課、県内4カ所の保健所、2カ所の食品衛生検査施設が主体となり、必要となれば、国、県庁内他部署と連携をとっていきます。

昨年度計画からの主な変更点を6に記しています。計画本文のページ数を参考にしてください。

(1) 平成27年7月1日から奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度(通称:ならハサップ)がスタートしたことから文言を追加しました。(計画本文 p.1、p.2、p.5、p.8)

(2) 食品表示法が施行されたことから、文言を追加しました。(計画本文 p.1、p.4、p.6)

(3) 重点的に監視指導を実施すべき項目について、近年の食中毒発生状況を踏まえ、文言を修正しました。(計画本文 p.4) 具体的にはウイルス性食中毒に平成27年6月から食品衛生法に基づいて、豚肉や内臓を生食用として販売・提供することが禁止されましたので計画案に記載しました。

当計画(案)については、本年1月29日から2月26日の1ヶ月間意見募集を行いました。その結果、3名の方から10件の意見をいただきました。

資料3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ので、説明させていただきます。資料2と資料3の平成28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。

まず、1つめ(計画案4ページ)ですが、食品事業者に加えて、教育機関や家庭での冬の食中毒対策が強化されるよう要望がありました。これに関してですが、ノロウイルスによる食中毒や自然毒食中毒(フグ毒、キノコ毒、ソラニン類等)は当計画においても、重点的に監視指導を実施すべき項目に挙げており、引き続き、学校等教育機関の給食施設を含む食品等事業者への監視指導及び啓発・情報提供を行っていきます。

また、家庭での食中毒予防のため、県民の皆様に対しても、引き続き、啓発チラシやホームページ等により一層の対策を行っていきます。

なお、これらを効果的なものとするよう関係機関との連携に努めます。

次に、(計画案4ページ)、適正な食品表示が実施されるよう関係機関との連携の確保と消費者や食品事業者への情報提供について、要望がありました。このことに関してですが、本県では、すでに食品表示法に関しては当課で一元化しており、施行に対しても、円滑に監視・指導や情報提供が行えるものと考えていますが、必要に応じて関係部局との連携にも努めます。

また、食品表示の情報提供については、相手に応じたできるだけ分かりやすいものとなるよう努めます。

次ですが、(計画案5ページ)食品の廃棄問題に関連して、フードチェーンにおける、適切な食品表示が進むよう、食品表示に係る重点監視指導の推進及び県民、食品事業者等関係者への積極的な情報提供に関する要望と事業者に対する商品廃棄に関する処理の確認について要望がありました。

このことに関してですが、この事件を受けて廃棄物対策担当部局における監視指導が強化されていますが、同様の事例が確認された場合には、担当部局と連携して、問題食品の流通防止等の措置を講じます。

また、通常の監視指導時に、販売食品の表示確認に努めるとともに、必要に応じて食品の廃棄状況の確認を行います。

次に、(計画案 8 ページ)、より多くの食品企業で、HACCP 手法の取り組みが進むよう食品企業への普及啓発の充実と県民への理解が進むよう周知・啓発について要望がありました。

このことに関しては、機会をとらえて、報道資料の提供やホームページへの掲載等で周知と啓発に努めます。

なお、今後の認証の状況については、随時ホームページで公表していきます。

また、国における HACCP の義務化については、今後の国の動向を注視していきたいと考えております。

次に、(計画案 8 ページ) 地域包括支援センターや社協等と連携した地域の食品衛生啓発についての要望がありました。

このことに関しては、ご意見を参考に、実際に地域における福祉を担当されている機関への情報提供の方法等について、地域福祉担当部局と協議していきたいと考えております。

次に、(計画案 8 ページ) リスクコミュニケーションについて、大きな会場だけでなく、小規模な単位で大学生や比較的若い世代への意見交換の場を持つ等の工夫とリスクコミュニケーションの強化についての要望がありました。

このことに関しては、本県では、毎年の恒例行事となっている中学生を対象にした「ジュニア食品安全ゼミナール」や大学生を対象にしたリスクコミュニケーションを開催しており、今後も若い世代への情報提供・啓発活動について、積極的に行っていきます。

また、保健所単位の地域密着型のリスクミについても引き続き開催していきたいと考えております。

なお、リスクコミュニケーションの内容については、食品衛生に関する動向や県民の皆様のニーズを勘案し、適時適切な情報発信に努めます。

最後に、(計画案 1 2 ページ) 食物アレルギー検査の要望がありました。

食物アレルギー対策の必要性については認識しており、監視指導の際に、食物アレルギー対応食品を製造している食品事業者に対して、最重要事項として、徹底した製造管理や自主検査の実施に努めるよう指導を行うとともに、必要に応じて自主検査結果を確認しております。

計画作成にあたっては、限られた予算の中で、検査の必要性、過去の違反状況等を考慮しており、食物アレルギー対策については、上記のとおり食品事業者への徹底した衛生管理の指導を主軸としており、収去検査は、その補完的役割と位置づけ、実施したいと考えております。

以上、長くなりましたが、各意見とそれに対する県の考え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28年度計画として、3月中に策定したいと考えています。以上でございます。

○今村会長

ありがとうございました。ただ今の事務局からの説明に対しまして、ご意見、ご質問など、ございませんでしょうか。では森委員。

○森委員

後ほどのところでもちょっと関係があると思うのですが、質問が二つありまして、先ほど食品事業者への情報提供と消費者への情報提供という監視指導計画の意見に対して、回答のところがホームページへの掲示なども使ったりということがあるのです。啓発チラシというのがあるのですが、効果的な宣伝の方法はほかにもあると思いますけれども、そのあたりも。

例えば、ホームページにつきましては実績で、数字で教えていただきたいのですが、どれぐらいのアクセスが実際にあるのか、あるいは啓発チラシにつきましては何枚作られて、何枚貼り付けたのかということとかがありましたら、項目にわたって回答を付けていただいておりますけれども、ご質問したいと思います。

それが1点目。

2点目は、もう一つは収去の検査のやり方についての改善があるのかどうか。本文のところで申し上げますと、5ページの「5. 施設への立入検査及び食品等の検査に関する事項」の「(3) 食品等の検査実施計画」のところに、「農薬等のポジティブリスト制度に対応し」云々、「なお、直売所等における農産物については、出荷前の残留農薬モニタリング検査」などという記載がずっとあるのですが、この収去の方法等は従来と変わってないのか、あるいは改善されたのかどうかということをお伺いしたいと思います。

○今村会長

事務局からご説明をお願いします。

○事務局

まず最初の質問のチラシの部分になるのですが、HACCPのチラシというものです。後ほど議題の中でもご紹介させていただくのですが、今回、HACCPの導入状況調査というものをしております、そのために今、1500枚ほど作りまして、調査の対象施設に対して760枚をお配りしたという状況でございます。また、引き続き、そういったHACCPのチラシを活用しまして、食品事業者の皆様に啓発していくということ

でございます。

あと、消費者向けということになりますけれども、そちらは特段チラシについては作成してございませんので、また来年度以降、効果的な啓発ができるよう、委員のご提案も参考に検討していきたいと思っております。

引き続きまして、ホームページのアクセス数で、当課に対するアクセスということですが、食品以外、私どもも課でやっておるのですけれども、それも含めてということですが、ちょっと古くて申し訳ないですが、平成24年度の実績で1万2827件ほど、大体これぐらいの数で推移しております。

続きまして、農薬の検査ということですが。出荷時の検査ということで、これにつきましては、ご提案いただきました森理事長様、JAならけん様、あと県と協定を結んでおられます地の味土の香の直売所を対象に出荷前、もしくは出荷時の検査を従来と同じような方法で実施しておるといったことでございます。

ちなみに、農薬の残留基準違反が検査してから数年の間にはないということをお願いいたします。

以上です。

○今村会長

はい、ありがとうございました。森委員、いかがでしょうか。

○森委員

改善をお願いしたいところは、また後ほど申し上げたいと思っております。ありがとうございました。

ほかにご意見はございますか。

○福原委員

最後の質問というか意見の中で、食物アレルギーの対策というところで述べられておりますけれども、アレルギーというのは持っている人と持っていない人がいますので、その食品自体を調べてもひょっとしたら意味はないのかなと思っております。

ここに上げられておりますように、小学5年生の女の子がチーズを食べてはいけないのに、それをおかわりして食べたということもありますし、私は今、保育園の給食にかかわっているのですけれども、その中で個人への対応というのが非常に大事になってくると思っておりますので、その辺の対応も含めてお答えになったほうがいいのではないかなと

思います。

以上でございます。

○今村会長

ありがとうございました。今の点、事務局から何かありましたら。

○事務局

食品安全の計画ですので当課の担当としてご回答したのですが、委員のおっしゃっている食育なり、教育なりということで、個々の子どもさんへの対応ということで、いわゆる関係部局との対応という形を入れられるかどうかというのは、検討させていただきたいと思います。

○今村会長

続きまして、議事2、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度について、前回の懇話会からの進捗状況を、事務局からお願いします。

○事務局

「ならハサップ」につきましては、従前より、懇話会委員の皆様から貴重なご意見をいただくとともに、応援いただきありがとうございます。

「ならハサップ」の進捗状況ですが、要綱に基づき、昨年9月の指定研修3日目終了から3ヶ月のトライアル期間を設けての本年1月の指定研修最終日ということもあり、前回9月の懇話会に報告したことから、指定研修の実施以外は、認証マークのデザインを確定したこと等の細かい事務的作業はありますが、特に大きな進捗はございません。

ですので、まずは、研究会会長でございます坂上委員に、HACCPプラン作成研修会の実施状況、特に最終日の状況、さらに研修を終えての修了証の発行や事業者の意向等につきまして、お話いただけますでしょうか。その後に、こちらから今後の予定や認証マークにつきまして、簡単にご説明した後に皆様のご意見等を伺いたいと思います。

○坂上委員

分かりました。それでは、私から経過報告をさせていただきます。

お手元の資料6に1ページでまとめてありますので、それを見ながら説明させていただきます。

事務局の説明のとおり、3日間の研修を昨年9月4日に終了しまして3カ月以上経過ということで、実際に今年、2016年1月19日に実施をいたしました。

当日、ここに書かれておりますように、18社、28名の受講者がありまして、4グループに分けまして、奈良県の関係者4名と奈良県HACCP研究会の関係者5名及びアドバイザーの先生方8名でフォローアップ研修を進めました。その中には今年度、申請をしなくて次年度以降に申請を考えている企業も含まれておられました。本研修における意向確認において、実際、7社8件の申請意向がありました。また、次の行ですけれども、参加に当たりまして各自がHACCPに必要な基本的な自社の製品説明書、製造工程図、危害リスト、HACCPプランを作成の上、トライアル期間を経た上で参加ということが条件になりました。

まず、1月19日の午前中ですけれども、最初の事務連絡の後、奈良県中和保健所の上係長様から、ここに書かれていますように、認証申請における注意点についての解説をいただきまして、その後、グループ内、四つのグループで順次発表、質疑応答、評価のまとめを実施いたしました。

午後からは午前中に続きまして各グループ内で発表、質疑応答、評価のまとめを実施しまして、その後、各グループを担当されましたアドバイザーの先生方から、的確な所見について報告をいただいております。また、その閉会の後ですけれども、我々奈良県HACCP研究会で修了証の判定会議を実施いたしました。アドバイザーの所見に基づいて問題なし、もしくは軽微な所見については修了証を発行し、認証申請までには是正を呼びかけるということで、修了証につきましては、一応最終的に9社に出しております。

続きまして、フォローアップ研修会に参加した企業間で若干の温度差がありましたので、それにつきましては次年度以降に再受講を呼びかけるということでございます。

最後の行のところですが、県への申請につきまして、現在2社につきまして概ね必要書類が整っているということですので、残りの5社につきましても準備を進めているということです。

今回、フォローアップ研修は初めての試みなのでけれども、その中で時間の関係で細かいことは申しませんが、課題も若干あったということが正直なところですが、「ならハサップ」の申請に近づいているということは事実です。

以上が経過報告です。

#### ○事務局

ありがとうございました。

初年度ということをお願いにはならないのは承知しているのですが、やはりそこは、新たな試みもあり、運用してみて初めて分かる課題や問題点も多々あり、「奈良県HACCP



P研究会」とともに一つ一つ対応しながら、何とか進めているところでございます。研究会には、ご苦勞を多々おかけしており申し訳なく思うとともに、その丁寧、適確な対応、本当に心強く、ありがたく感じているところでございます。

今後は、坂上委員からのご報告にもありました指定研修を修了した事業者からの認証申請に対しまして、要綱上は、県と保健所での書類審査や施設審査となるわけですが、これに関しては、単に受け付けた書類を機械的に審査し、機械的に判定するのではなく、必要に応じて、保健所担当における助言や指導等、できるだけ丁寧な対応を行っていきたいと考えています。

また、当然ながら、本事業は次年度以降も実施することとなっておりますので、先に申しました課題や問題点につきまして、研究会とともに再度検証しながら、次年度の実施が円滑なものとなるように努めていきたいと考えており、そのための研究会との意見交換のための会議を次年度の早い時期に行いたいと考えています。

加えまして、認証マークにつきまして、簡単にご説明いたします。

前回の懇話会では、職員作成の認証マークの原案をお示ししておりましたが、この認証マーク原案を基に、デザイナーにより認証マークを確定いたしました。また、認証事業者にお配りするデザインマニュアルを作成しましたのでご紹介します。

お手元の資料7をご覧ください。認証マークデザインマニュアルでは、1から3ページで認証マーク、カラー再現規定などを定めており、4ページでは使用禁止例を、5から6ページでステッカーの使用例と名刺の使用例を掲載しております。

続きまして資料8をご覧ください。こちらは認証マークの表示基準です。認証事業者は、この表示基準に従い、認証マークの使用をいただける旨を規定しております。

デザインマニュアルにつきましては、原則として認証事業者のみへの配付とし、認証マークの不正使用の防止を図りたいと考えておりますので、資料7の取扱いには十分ご注意ください。

今後認証が進み、店頭で認証マークを見かける機会が増えることを期待しまして、説明を終わります。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。この件につきまして、ご質問やご意見、いかがでしょうか。

この懇話会も長きにわたって議論が行われて、ついにここまでやってきたと感慨深いものがあるのですけれども、長く委員をされている森さんから。

○森委員

資料の説明、この後されるのですか。国の流れ、動きとか、我々生活協同組合連合会でも聞いておりますと、いろいろな国際的な関係の中で日本の食品等事業の安全の取組

がいろいろあるわけですが、レベルを上げるために食品安全行政が競争が一段と激化していく中で、競争力を付けることも必要なことでございますし、奈良県全体の行政の中で産業振興ということが大きな課題でございます。

今日は私、意見を出させていただいていますが、状況の説明は後ほどされるんですか。今日は10番、11番と資料を出していただいております。

#### ○事務局

こちらにつきましては、後ほど議事の提案事項でご説明をさせていただきたいと思っております。

ただ、国の動向についてはまだ不明確な点も多くて、簡単な説明でございますので、もしよろしければ業界の取組とかご紹介いただければ幸いです。

#### ○今村会長

他はいかがでしょうか。これをぜひ進めていってもらわなければいけないし、できるだけ早い時期に第1号の認証が出ることを期待しております。

それでは、続きまして三つ目の議題に移らせていただきます。平成27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」及び「ジュニア食品安全ゼミナールに伴う意見交換会」の開催結果につきまして、事務局からのご説明をお願いいたします。

#### ○事務局

平成28年1月22日、奈良市立春日中学校にて「ジュニア食品安全ゼミナール」と、「ジュニア食品安全ゼミナールに伴う意見交換会」を開催いたしました。

「ジュニア食品安全ゼミナール」は、参加者を公募するリスクミと趣向を変え、若い世代に食の安全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、平成25年度より実施しております。

開催当日は、まず、当課が県内の保健所の監視体制及び検査体制について説明を行い、次に内閣府食品安全委員会より、食の安全に関する5文字の言葉を作り上げるクイズ形式の、「食品安全ファイブリーグ」を実施しました。クイズの内容は、リスクについての考え方から健康食品に至るまで、幅広いものでした。ジュニアゼミナールを最大限有意義なものとするため、生徒対象に事前にアンケートをとり、そこで寄せられた疑問などを情報提供やクイズに盛り込みました。

また、参加者の理解度や満足度を確認することを目的として、終了後にもアンケートを実施しました。資料9をご覧ください。食の安全性に関する興味や知識を計る4項目のアンケートについてですが、ジュニアゼミ参加後は、全ての項目において有意義な結果が得

られました。自由意見では、この機会を得て食品の安全性に興味を持ったという意見が多数みられました。クイズ形式で楽しく学べたことで、まだ食品安全についての授業を受けていない中学1年生にとっても取り組みやすかったと思いますが、知識を吸収しようとする意欲の高さに主催者側の私たちが驚きました。

さらに、今年度初めての取組みとしまして、「ジュニア食品安全ゼミナールに伴う意見交換会」として、近隣の学校の栄養教諭、家庭科教諭にジュニア食品安全ゼミナールの様子を見ていただき、今後のリスク教育等について意見交換を行いました。参加者には小学校・中学校・高等学校と、生徒の成長における各段階の教諭が参加していただいたことから、成長の過程における生徒の様子や興味の変遷についても、理解を深めることができました。

なお、先月2月24日には、消費者庁食品表示一元化検討会委員を務められました森田満樹さんを講師にお招きして、なら食に関するリスクコミュニケーションを開催いたしました。参加者162名と、食品表示法に対する関心の高さが窺える盛況ぶりでした。また、懇話会委員の先生方にも多数ご参加いただき、積極的な意見交換をいただき、ありがとうございました。こちらの方は、アンケート結果等とりまとめ途中ですので、次回懇話会にて、詳しく紹介させていただきます。

今後も、今回報告させていただいた「ジュニア食品安全ゼミナール」「ジュニア食品安全ゼミナールに伴う意見交換会」の実施や、各保健所単位で実施する比較的小規模なリスクコミについても開催していきたいと思っております。

○今村会長

ありがとうございました。ただ今の件につきまして、ご意見、ご質問など、ございませんでしょうか。では坂上委員。

○坂上委員

1点教えていただきたいのですが、平成25年からジュニア食品安全ゼミナールがずっと開催されているということで、12月は中学校1年生ですけれども、多分忘れているのですが、今までの中でジュニアですから中学校1年生、ずっと過去にやったのかと。

それと、従来の場合、1年生でされているので今後2年生、3年と学年によっても若干違うかなと思いますが、今後のことも含めまして答えられる範囲で教えていただければありがたいです。

○今村会長

では、事務局からある程度方針が決まっているのかということ。

○事務局

学年については、こちらから中学校1年生でお願いしていますと言っているわけではないのですが、学校と調整する中で中学校3年生は、この時期、受験前で忙しいので1年生でお願いすると学校から指定があるので、確かに委員がおっしゃるように、2年生だったり3年生だったりとかというのができれば楽しいかなと思うのですが、現状、1年生だけしかしていません。

○坂上委員

中学1年生でデータをかなりためて得るということで、事情は分かりました。どうもありがとうございました。

○今村会長

よろしいですか。

○坂上委員

はい。

○今村会長

議事4、ここからは委員からの提案議題について、意見交換をしていきたいと思います。

まず、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度の普及推進について、森委員からご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○森委員

ここに書かせていただきました先ほどの説明、この後でいただけたと思います。よろしくをお願いします。

趣旨は食品等事業者への取組ということと同時に、広くは県民の理解、消費者、市民の理解がもう一方で必要な制度かと思っています。でなければ、事業者も取得する状況にならないので、その点で市民、消費者への宣伝計画と食品等事業者向けの宣伝計画につきまして、どの程度の計画をお持ちなのか伺いするということです。

したがって、私の意見は事業者向けはもちろん説明が必要でございますけれども、一般の県民市民に広く知らせる計画が必要だと考えておりますので、述べさせていただきましたけれども、まず説明があれば、伺いたいと思います。

○今村会長

ありがとうございました。では事務局から資料の説明をお願いします。

## ○事務局

前回の懇話会において、森委員、森田委員、高橋委員から「ならハサップ」の広報について、またHACCPそのものの広報についてご発言をいただいたところです。

「ならハサップ」の状況については、先の議題で坂上委員からご説明をいただいたとおり、1月19日に指定研修が終了し、現在事業者においては申請準備中という段階で、まもなく認証申請がなされる見込みです。

今後県において審査を行い、認証した暁には、認証した旨と併せて「ならハサップ」について、報道資料などを活用して広報をしてまいりたいと考えています。

また、県民の皆様に対しては、保健所等による講習会の機会を活用したり、ホームページやその他の機会を捉えてHACCPの普及・啓発に引き続き努めてまいりますので、委員の皆様方におかれましても、普及・啓発にご協力をくださいますようお願いいたします。

委員ご提案の宣伝計画については、現状計画として文書化しておりませんが、ご意見を参考に今後検討したいと思えます。

ここで、お時間を少し頂戴いたしまして、「ならハサップ」にもつながることですので、この事業以外での今年度及び来年度の本県のHACCPに関する取り組みについて2点紹介したいと思います。

資料10をご覧ください。まず1点目ですが、現在県内の製造業者を中心にHACCP導入状況調査を実施しております。

調査項目の詳細はお手元の資料を改めてご確認いただきたいのですが、HACCPの導入状況や導入後のメリット、認証の取得状況や食品の輸出状況などについて設問を設けており、これにより、調査対象者に対して、HACCPについての周知ができたと考えております。

現状を確認するとともに、調査の結果を分析し、「ならハサップ」認証を含めたHACCP導入を促進する方策等を検討してまいりたいと考えております。

続きまして2点目ですが、現時点ではあくまでも来年度の予定であり、まだ確定していないこととご理解いただきたいのですが、「地域連携HACCP導入実証事業」というものを実施したいと考えております。

資料11をご覧ください。この事業は、厚生労働省の委託事業であり、今年度からスタートいたしました。今年度は資料に掲載の6自治体が参加し事業を進めております。

HACCP導入促進に向けた地域の連携を図るとともに、導入の過程・結果で得られた効果等について、助言・指導を行う全国の自治体や関係事業者等において幅広く共有するとともに、中小事業者をはじめとした民間事業者のHACCP導入がより促進されるための方策の検討に活用されるものです。

平成28年度も継続実施されることとされており、現在、厚生労働省に応募書類を提出し、選考結果を待っている状態です。

提案事業が採択された場合には、初めてその予算内で事業が実施できることとなります。

本県の提案内容は、三輪素麺製造業者を対象として事業を実施することといたしておりますが、本事業により、その後の県内食品事業者へのHACCPの普及、また「ならハサップ」認証の広がりにつなげたいと考えております。

なお、三輪素麺については、産官金（産業界・行政機関・金融機関）が連携してブランド力、品質の向上を目指しており、県庁内においても部局横断の「三輪素麺ブランド力向上プロジェクト」により販売拡大、産業振興に取り組んでおります。そのためには品質向上がブランド力の向上や販路拡大に繋がる重要事項と認識し、一丸となって取り組みを進めているところです。

このようなHACCPに関する新たな事業への取り組みも、HACCPについての県内の気運を高めることとなり、県民への広報、ひいては「ならハサップ」の周知につながるものと考えております。

○今村会長

ご説明ありがとうございました。森委員、いかがでしょうか。

○森委員

分かりました。積極的に対応いただきまして感謝したいと思いますし、私どもの関係のいろいろな取引先や他県にもまたがる取引先もありまして、食品の安全を高めるためには施設の整備も必要ですし、何よりも従業員がそのことに興味を持って、好意を持って製造に当たっていただくことは非常に大事でございますので、奈良県においてもいろんな意味で県民も関心が強い分野だと思っておりますので、これからいろいろ工夫をいただいて宣伝計画を策定いただきたいと思います。よろしく申し上げます。

○今村会長

ありがとうございました。ほか、この件についてご意見等はございますでしょうか。よろしいでしょうか。それでは2つ目の「HACCP導入の段階的義務化について」の提案議題ですが、坂上委員から、ご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

HACCP導入の段階的義務化についてです。まず、ここに2行ちょっとと次のページの添付資料1がございますので、両方参照しながらお聞きいただきたいと思います。

まず、読ませていただきますと、添付資料1は2016年1月13日の読売新聞に載っていた記事です。食の安全に国際標準導入を義務化ということで、非常にインパクト

が大きいかと思えますけれども、記事が掲載されております。

次のページを見ていただきますと、ここに内容が書かれていますけれども、やはり中小企業の導入率が依然として3割にとどまっているということがあります。2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けてのことですから、食の安全をアピールするためにも、国際的なということで述べられています。

この添付資料を見ていただきまして、再び元に戻りますけれども、この報道に関しまして、可能な範囲で結構ですので奈良県のお立場、国と変わらないかもしれませんが、コメントをお願いできればということで提案事項とさせていただきました。

○今村会長

ありがとうございました。では事務局から説明をお願いします。

○事務局

3月7日月曜日に、東京都内で「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」が開催されましたが、ご提案事項は、この検討会の開催を受けて報道された新聞記事です。

資料12をご覧ください。これは検討会の次第の抜粋でございます。厚生労働省のホームページから入手したものです。開催後間もないため、議事録がまだ公開されていないので、会議内容の詳細については把握できておりませんが、新聞記事に掲載の「段階的に義務化」というキーワードは、厚生労働省の資料等では確認できませんが、私どもが出席した別の全国会議では、将来的な義務化を見据えたロードマップの作成を進めることとされており、作成に当たってはこの検討会で検討することとされています。

資料の5ページに記載のように、検討会は7回の開催が予定されており、本年（平成28年）12月に検討結果のとりまとめがなされる予定です。

議題1（資料3）の監視指導計画（案）に対する意見募集結果の説明と重複しますが、本県としましては、今後の動向を見守って参るという立場でございます。

以前の懇話会でも説明いたしたとおり、HACCPの導入は、「日本再興戦略」に基づく農林水産物・食品の輸出促進、TPP発効による輸入食品の安全対策のため喫緊の課題となっており、また新聞記事にありますように、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、日本の食の安全をアピールしなければならないことが背景にあります。

しかしながら、まだまだ不透明なことも多く、これからという感がいたします。いずれにしても、今後、将来の義務化に向けた対応を余儀なくされることは十分に考えられ、先に述べました2つの新しい取り組みもこれを視野に入れたものでございます。

○今村会長

ご説明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

主なスケジュールを含めましてご説明をいただきましたので、これで結構です。

○今村会長

ほかこの件につきまして、ご意見等はございませんか。では森委員。

○森委員

この資料の中にも生協関係、日本生活協同組合連合会とあるのですが、内堀さんというのは私も知っているのですが、委員になっております。日本はまだ食品業界の再編がこれから進むということになりますけれども、海外では系列化、買収とか、かなり進んでございます。世界食品安全イニシアチブという世界的な動き、取り組みがございまして。今村先生もよく御存じだと思いますが、それは日本の各流通大手がそれぞれのお考えでご参加されていますけれども、生活協同組合連合会にもこれにも積極的に対応はしていきたいということで、今、議論を我々はしているところでございます。

私どもの取引先は必ずしも大手とは限っておりませんので、記事にもございますとおり、零細食品企業を応援しているという立場でもございますので、この取組を生協としましても食品業界全体のレベルアップのために、輸出までするところは少ないかも分かりませんが、そういう国際的な基準に耐え得るような製造工程の管理をしていただけるように、取引先と勉強会は別途、生協内でやってきておるところでございます。

そういうことで、これが今後、農水省ばかりではなくて、厚生労働省も参加された上でいろいろと進むことを我々は期待しておるところでございます。

○今村会長

ありがとうございます。ほかこの件についていかがでしょうか。よろしいですか。

では3つ目、「廃棄カツ不正転売事件にかかる奈良県への影響について」の提案議題ですが、坂上委員から、ご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

提案理由はここに書いていますけれども、本日、既に資料3の監視計画のところでも出ておりダブりますが、確認という意味で2016年1月20日に、ここに書かれております廃棄カツの不正事件が勃発しまして、かなり食品業界を揺るがしたということですので。この件に関しましては、ここに載せていませんが、たしか今村先生も読売新聞にコメントをされていたように記憶をしております。



ここに書かれているとおりですけれども、やはり確認の意味で一連の廃棄物処理関連のことに关しましては、若干奈良県にも波及があるんじゃないかということで、奈良県内の影響について、なければいいのですけれども、そこら辺のところを確認したいということで提案理由とさせていただきます。以上が説明でございます。

○今村会長

ありがとうございました。では事務局から説明をお願いします。

○事務局

この事案については、テレビニュースや新聞等で報道等がされておりましたが、まず概要について情報提供いたします。

本年1月に、カレーチェーン店を展開する愛知県内の「株式会社壺番屋」が製造した冷凍ビーフカツについて、製造工程でプラスチック様異物が混入した可能性があり廃棄されたにもかかわらず、同県内のスーパーマーケットの店頭で販売されていたことが端緒となっております。

当該ビーフカツは、株式会社壺番屋が愛知県内の産業廃棄物処理業者「ダイコー」に処分を依頼したものであり、同処理業者が岐阜県内の「みのりフーズ」に不正に転売し、その後複数の卸売業者等を経て、消費者に販売又は調理後提供されました。

その後、ビーフカツ以外にチキンカツの不正転売が発覚し、さらに、壺番屋以外の製品108品目が「みのりフーズ」の施設内で発見されました。

岐阜県は、発見された108品目のうち、販売元や製造元等が表示されている製品について、管轄する25自治体に調査を依頼しましたが、奈良県内の事業者が販売元又は製造元等である食品はないため、本県は調査依頼は受けておらず、保健所等による監視指導においても不正転売された食品の流通は確認しておりません。

また、県内において、不正転売された食品の喫食によると思われる健康被害の申出や相談も受け付けておりません。

資料13の14ページをご覧ください。この事案を受けて環境省では動植物残渣を取り扱う産業廃棄物処分業者への立ち入り検査強化を各都道府県等産業廃棄物行政担当部局に通知しております。この資料の1ページですが、厚生労働省からも食品衛生担当部局に通知があり、廃棄物の食品としての転用が確認された場合には、問題食品が流通しないよう連携し厚生労働省に報告することとされております。現在のところ、廃棄物対策担当部局による全国的な立入調査の結果、他に同様の事案の報告はなく、県内の対象4施設についても問題がなかったことを確認しております。

引き続き保健所等による監視指導を継続実施し、不良食品の排除等に努め、食の安全を確保してまいります。

○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

特に追加意見はございません。説明を了解しました。

○今村会長

特に影響はなかったと。社会的には、大変インパクトのあった事件でしたけど。

○坂上委員

そうですね。今村先生のコメントを含めまして、インパクトがあったかなと思います。

○今村会長

これは食品の問題以前に人としての道徳があります。まず廃棄物処理法の違反、その次に詐欺が来ると思います。その後に食品衛生の話が来ると思っています。大前提が余りにもずれているということが、この事件の恐ろしさだと思います。

○森田委員

あれだけの事件で、消費期限が切れた魚とか生の肉も入ってますよね。それぞれに流通しているのに、食中毒も、消費者からおなかが痛くなったとかそういう苦情が全然出てないということは、何か不思議やなと思うんですけどね。カツなんかでも解凍しているものをまた再凍結して、多分消費者のほうに出回っていると思うんですよ。でも、それが出回っても何の被害届もない、おなか痛が起こらないって不思議やなと思ってね。

ということは、まだまだ食することができるものを廃棄しているということになりますよね。それは会社のほうも、それで何か起こったら会社の責任になるし、ひょっとした会社が潰れるかもわかりませんね。だから、変なことはできないから早め早めに廃棄するというのはよく分かるんですけどね。賞味期限、消費期限の切れる寸前であっても、その間のちょっとした間は食べることはできると思うんですよ。それが事件で実証されていると思うのです。

だから、食事も食べられなくて困っている人がいっぱいおられるのに、それをそっちへ回す。NPOで、東京のほうで企業とタイアップしてやっていますけれども、そういう個々のお店とかそんなんでも、もっと国を挙げて使えるものは使うという形に持っていけないと、何か消費者が遊ばれているみたいな感じがするんですよ。そのところがちょっとどうかなと思うんですけどね。国も取り組んでいくということは、ニュース

でもおっしゃっていますけどね。でも、それは大きな声を出してしないと、国がバックアップしないと、企業は怖いからできないと思うんですよ。

消費者も悪いところがあると思うんですよ。そのとおりに使っていないのに、ほら、こうなるとやられたら、それこそ反論できませんのでね。その状況が分からないので。だから、お店に関しても企業に関しても、ちょっと引いて物事を考えるということは分かりますので、国が後押ししてあげて、そういう要素を出さないような形に持っていかないと、この問題は片付かないのではないかなと思います。

生活学校では、ちょうど平成26年で50周年になりましたので、その記念事業で問題の食品ロス、大きいことはできないけれども、家庭からごみを減らしましょうということで、平成26年度から取り組んでいるんです。全国的に生活学校のほうで、まずは会員さんの冷蔵庫の中を調べましょうということで取り組んだんです。

そしたら、一番多かったのが調味料を廃棄している。ちょっと残っているからほかそうとかそういうのが多くて、食べられるもの、野菜とかそういうものの廃棄は、生活学校の方は年代が高いですので、捨てるということに抵抗感を持っておりますので、それは少なかったんです。

それをもとにして平成27年度はレシピを使って、奈良県生活学校では、小学校のPTAの会長さんに参加をいただきまして、校長先生も「そしたら、うちでしたらいいよ」ということで、料理講習会をさせてもらったんです。レシピ集をもとにして。それは野菜をもとにしてするお料理なんですけどね。そしたら、若い人が、「こんな、家に帰ったら子どもが食べるかな」と言ったら、「いや、食べへんと思いますわ」と。野菜は子どもさん、余り食べない。でも、人って食べたら、これなら子どもも食べられると思うから、子どもと一緒に料理を作りたいと思うし、「冷蔵庫の中ももう一回調べて、なるべくそういうものを使っていきたい」と若いお母さんがおっしゃっておられたから、そしたらそういう取り組みをしていたら若い方にも賛同をしてもらえるのかなと思いまして、今年、平成27年度の奈良県大会を食品ロスを出さない調理の工夫というので、木下クッキングの木下先生が講師になって来てくださりまして、もしそれをするんだったら、料理実習しながらしてあげようということで、先生が助手の方と二人で作られて、その材料も持って来てくださって、こういうのが簡単にできますよという調理実習を踏まえた奈良県大会でして、こんなこと、今までしたことがなかったのでどうなるのかなと思ったら、皆さんが喜んでくださって、会員さんとか一般の方もいらっやっていたけれども、食に関することは水の次に大切であると思うんです。それもよく分かっ

ておられますので、物すごい好評で、今からこういうのをしていきたいという感想をいただいたのですけれども、そういうふうには足元から、私たちが家の中から食品ロスを出さないでおこうと思います。

こんなん微々たるもので、私がいつもどこかに行っても余りいい返事はもらえないのですけれども、賞味期限ってありますよね。賞味期限、もうこれ以上、食べられませんよという時期はあると思うんですよ。でも、私らみたいになんて年いった者やったら、これぐらい食べられるわと食べるのですけれども、若い方は絶対それしないんですよ。1日でもずれたらあかんと、ぼんと捨てはるんです。その量が物すごく多いんですよ。

だから、家庭からごみを出さんとしましよ、食品ロスを出さんとしましよと言っても、若い人にそういう賞味期限、消費期限は生ものとかそんなので分かるのですけれども、賞味期限は過ぎても食べられますよというのを報道してもらったら、また変わってくるのと違うかなと思うんですけども、企業からしたら、それをしたら食べ方が間違っていて、企業が悪いと言われたら怖いからそれはできないと思うんですけどね。そのところは難しいんですけれども、今日、ここに小さい記事に載っていたから、うれしいわと思っていたので、賞味期限というのがあるから、それをちゃんとしていかないとけないというのはここに書いてくれていたから、やっぱり思っておられる人がいらっしゃるんだなと思って、今日はちょっと安心したんですけどね。食品ロスはやっぱり大きな問題だと思いますので、これからも取り組んでいただいて、安心して若い人がここまでは食べられますよというのが分かるように、また教えていただけたらありがたいなと思います。取りとめのないことを申しました。

#### ○今村会長

ご意見、ありがとうございます。今、ご説明の内容、この次に福原委員からご提案いただいている食品の生産過剰生産と報道についてというところでのコメントがかなりあったと思うので、お話の流れがあるので、次に福原委員から4番目のご提案の理由と事務局の説明を併せてお願いしたいと思います。

#### ○福原委員

森田委員さんが私の言いたいことを全部言っていただいたような気がするんですけども、ありがとうございます。

今、大きく報じられましたけれども、このほかにも本当にたくさんあると思うんです。コンビニでお弁当を売れ残って、そこで売ったらあかんとって捨てられる、そういう

うこともたくさんあると思うんです。

お商売をされている方は、利益がなかったら困りますので、無理のないことやと思いますけれども、本当に世界中で子どもたちも何千人という人たちが命を落としている、あるいは日本でも子どもの貧困ということで、食べ物が無いという子どもたちもたくさんおりますので、その辺のところも、ただこんなんやったと報道するだけでなしに、もうちょっと深く問い詰めてやっていただけたらいいのかなと。これは私のつぶやきです。

○今村会長

ありがとうございます。この件について、事務局から説明をお願いします。

○事務局

食品ロスについては第 19 回、第 20 回の懇話会でも議論があったところです。食品ロスについては、農林水産省、消費者庁など関係機関が連携して以前から取り組んでいるところです。

資料 14 の内容を抜粋して説明いたします。FAOによると、世界の栄養不足人口は、減少傾向ではありますが、依然として 8 億 4 千万人と高水準であり、これは 8 人に 1 人が栄養不足の割合です。また、栄養不良により、発展途上国で 5 歳になる前に命を落とす子どもの数は年間 5 0 0 万人です。

一方、農業生産から消費に至るフードチェーン全体で、世界の生産量の 3 分の 1 にあたる約 1 3 億トンの食料が毎年廃棄されています。

我が国については、農林水産省の平成 2 3 年度の推計では、年間約 1 7 0 0 万トンの食品由来の廃棄物が排出され、そのうちまだ食べられると考えられる量、いわゆる「食品ロス」は年間 5 0 0 ～ 8 0 0 万トンと推計されています。この内訳は、食品メーカーや飲食店などの事業者からの排出は 3 0 0 ～ 4 0 0 万トン、家庭からの排出は 2 0 0 ～ 4 0 0 万トンです。この年間 5 0 0 ～ 8 0 0 万トンという量は、2 0 1 1 年の世界全体の食料援助量約 4 0 0 万トンをはるかに上回る量です。

一方、我が国のカロリーベースにおける食料自給率は、約 4 0 パーセントで先進国の中で最低水準です。

資料 15 の平成 2 8 年 2 月 1 0 日朝日新聞の朝刊をご覧ください。

では、我が国の食品ロスについてですが、食品メーカーや卸売り、小売りでの廃棄理由は、欠品を防止するための過剰在庫、新商品販売で店頭から撤去、異物混入や印刷ミスによる廃棄、外食産業での仕込みすぎなどがあります。また、3 分の 1 ルールという食品業界の慣習も廃棄につながっています。しかし、この背景には消費者が食品に対して新しさと完全さ、品ぞろえを求める要望に応え生き残ろうとする企業努力があります。

平成 2 8 年 2 月 1 8 日毎日新聞の朝刊をご覧ください。

フランスでは、2 月 3 日に大型スーパーを対象に、売れ残りの食料の廃棄を禁止し、生

活困窮者に配給する活動を行う慈善団体への寄付を義務づける法律が成立しました。違反するたびに罰金が科せられます。

平成28年3月7日朝日新聞の夕刊をご覧ください。

日本でも、賞味期限が近付いた食品に値引きシールと合わせて、消費者に売れ残りを救ってくれるよう促すキャラクターをあしらったシールを貼るスーパーもあります。

また、家庭からの排出が我が国では200～400万トンあるため、食品メーカーだけでなく、消費者も食品ロスに対してアクションを起こす必要があります。たとえば、冷蔵庫の在庫管理と計画的な買い物、食材の使い切り、食べきれない料理は持ち帰るなどです。

食品ロスの削減については、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、消費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。

○今村会長

ありがとうございました。この件に関しましては、色々なご意見があろうかと思いますが、いかがでしょうか。福原委員、提案者の立場からいかがでしょうか。

○福原委員

消費者は、もっと賢くならないといけないなと思いますけど、やはり食料自給率がなくなったらもっと上がるというふうに言われていますので、私たちも食に関する仕事といますか、職業ですので、また考えていきたいなと思います。

○今村会長

ありがとうございます。いかがでしょうか。

○高田委員

スーパーマーケット13社の団体ですので、今言われたのは大きい製造ではないんです。食事用の惣菜ものとかも食品ロスになるのです。

スーパーマーケットのお客様への目的というのは、お客様がいつ来ても欲しい商品が欲しい量だけ欲しいときにいい状態であるというのが、一応基本になっておるのですが、水産物とか生鮮物とかは朝の早くから晩の遅くまで、時には24時間、そういうわけにはいかないのですけれども、現実としては商品がそろっておらないと、なかなかお客様の支持が得られないということになります。夕方とかに極力少なくすると、あっちのお店のほうが品揃えがいいとか、この料理のメニューは作りたいけど、この商品がないという形があるので、どうしても多めに作ったりします。そういう中でも、極力

控えます。10売れるのであれば11ぐらいまで作るとか、数字、作る量というのは、各担当者がいろいろ決めております。マーケティング調査するのは商品ですけれども、お店の惣菜ものとか作ったりするには、お給料の入っている日とか、入っていない日であったり、天候とか雨とか、お祭があつたり、そういうのを十分調査して製造量を決めて努力はしておりますけれども、最終的に全部売り切れる量を目指しております。

陳列に関しても、何ケースあれば半分は新しいものを出したり、横に置きましたり、全部置くにしてもやっぱり後ろからとられる方も多かつたりしますので、そういう形で食品ロスというのは全体的に減らしていくという考えを持っております。

入荷の3分の1ルールも、私どもグループの東京本部の代表のイトーヨーカ堂とイオンが委員にも入られていますけれども、そういうので徐々に改善していくのですけれども全部がやらないと、自分ところだけが先にとというのは、なかなかならないと思います。現状はそういう状況です。

○今村会長

ありがとうございました。ほかはいかがでしょうか。

○矢和多委員

ちょっと違う面から申しますと、個々のそういうことは確かに大事だと思います。

あと、今回のようにメーカー側がちょっとした何かのミスで全部回収を廃棄というのも、とても気になる場所なのですね。それは安全と安心の差だと思うんですね。安全を100%見ようと思つたらですけれども、ほぼ安全なものでも安心の部分で不安があるからということで捨てていく部分があつたりするところ辺が、ちょっと話が飛びますけれども、添加物とか農薬とかもそうなんですけれども、無農薬とか無添加とかといつたら飛びつく人がいるけど、一応安全は確保されているはずなんだけれども、何か不安があつて摂らないのと同じように、何かひょつとしたらという部分での、そういう気持ちを逆にメーカー側が汲むから、捨ててしまわないといけないというところの問題もあろうかと思うので、難しいことだなと思います。だから、出す側はできるだけ安全を確保したいと思います。

余りよくない例かもしれませんが、衣料品とかだつたら、ちょっと傷があるからという理由で安くして売られるわけですよ。食べ物で、ひょつとして、ある部分ではそういうことができないのかしらと思つたりするわけですけれども、例えば包装がちょっと痛んでいたりするだけでも全部廃棄されるとか、ほぼ健康上、問題はないであろう

というものでも、回収廃棄処分になるような部分について、何そういう救いの手で。フードバンクとかではそういうものが活用されるということですから、そういう形ででも、もちろん一つの方法だと思いますけれども、ほぼ安全であろうものは活用できる方法はまだまだあるのかなという気がしております。

○今村会長

ありがとうございました。なかなか難しい問題だと思います。

○森田委員

そういうふうに今、緩やかになればメーカーさんも助かると思います。余りにも消費者が神経質過ぎると言ったらおかしいですけどもね。こんなことを言ったら自分に返ってくることなのですけどもね。自分たちの管理が悪いのは問題視しないのですけれども、相手方にすれば、これ見よがしにこんなんありましたよとかいって突き上げられるから、止めとこう、止めとこうと言って企業のほうもこれぐらいなと思っても、それが引くようになりますのでね。だから、消費者のほうも考えていかないと、企業とかメーカーさんとかお店だけが悪いだけでなしに、自分たちも悪いということを認識しないといけないと思います。

食品ロスはどうとかこうとか言って、あちこち電話かけて、私、主人に言われましたが、「おまえな。人に偉そうに言うけど、自分とこの冷蔵庫を見てみ」と。そしたら、やっぱり奥のほうに詰め込んだり、野菜でもあってもまた買ってくるというのが、自分自身がこれはあかん、あかんと思って、止めとこう、止めとこう、買わんとこうと思いつつも買ってしまうこともありますけれども、その意識がちょっとだけですけど、私の中にも芽生えてきたかなということなんですけどね。

でも、ほかの方から聞いていたら、物すごく管理している人が多いので、自分も見習わなあかんと思います。まず、自分のところで意識問題を、消費者は自分のほうに向けて考えて、相手のことも考えてというふうにしないと、うまいこといかない気がするので、その賞味期限とかそんなんでも、家で娘と話をしても、理屈はそうやけど、企業からしたら、消費者のほうがかちんとした管理しないのに文句付けられたら自分ところがやってられないし、企業も倒れるかもわからないし、それは無理やわと。それで私もちょっと納得したんですけど、それはそうやなと思って。相手側ばかり言うのではなく、自分のほうにも目を向けて考えていかないといけないなど。昨日のことなのですけれども、娘と話をしていて、それは消費者のほうもちょっと考えなあかんわというの



で話が終わって、それはそうやなと私も納得したんです。

だから、そういうのは先生、やっぱり小さいコミュニティのところで話をしていかないと駄目なんですかね。大きなところで言っても、こんな、どうもなりませんものね。やっぱりそれは地域地域に帰って考えていかないと。草の根ですかね。

○矢和多委員

輪を広げていかななくてはいけませんね。

○森田委員

そこに尽きますかね。ありがとうございました。

○今村委員

何度か製造流通のお話が出ていますが、いかがでしょうか。

○高橋委員

昭和工業団地から参りまして、以前も紹介してもらいましたけれども、サンヨー食品というインスタントラーメンを販売している会社の製造部門を受け持っております。太平食品工業から参りました。メーカーの気持ちをかなり慮っていただきましてありがとうございます。大変うれしく思いました。

しかしながら、製造者としてお客様に召し上がっていただくもの、口にさせていただくもので間違いがあるものは間違っても出荷はできません。

例えば、C o C o 壺番屋さんのほうでも食品にプラスチックでしたか、異物混入の可能性があるとということで廃棄をされたというように理解しております。

食べられるものと食べられないものがあって、食べられるものなのに勿体ないというお話をいただきましたけれども、どれに入っているか分からないものを出荷できるというのは、もうロシアンルーレットみたいな感じになってしまいますよね。外れた人がいるというか、それを食べて実際、健康に被害が発生すると会社は補償をはじめ大変な状態になりますし、それが今、インターネットなどで広まっておりますし、こんなことで話が広がってまいりますと、会社の存続の問題となってしまいますので、勿体ないことではあるのですが、そちらを皆様のほうにというのは難しいところでございます。

しかしながら、メーカーでもできることをやっておりますし、事務局様のほうから配っていただいています資料14は私ども参考にした資料でございまして、即席麺業界の

ほうでいたしましたのが、そちらのスライドの16でございます。賞味期限の延長というものをいたしました。こちらは2014年の4月に、それまでカップ麺は賞味期限5カ月ものを6カ月に、袋麺を以前は6カ月だったものを8カ月に延長しています。

こちらのほうは食品ロスという観点はもちろんだったのですけれども、2011年3月11日の東日本大震災がきっかけになったというのも大きなものです。以前より森田委員様からお話がありましたけれども、賞味期限、消費期限の違いですね。手前ども賞味期限のほうで日にちを書かせていただいておりますけれども、そちらのほうはその日が来たからと言って、そのまま廃棄、次の日には食べられないというものではないんですね。以前からももっと食べられるものですよねというお話はいただいておりますけれども、実際は業界、手前どもも日本即席食品工業協会という団体に入っております、こちらは即席麺メーカーですとか、こちらに関係しますかやくのメーカーさんですとか団体、個人の方が入っている団体なのですけれども、ガイドラインを決めまして賞味期限を決めておったのですけれども、大震災を契機としまして、やはりもう一回、期限の見直しをしよう。インスタントラーメンというのはもうちょっと防災の備蓄食品としても一回見直していただきましょう。賞味期限を精査して見直しましょう。

そうしましたら、食品ロスの削減にもつながりますし、備蓄食品としても採用していただけるのではないかとということで、できることからということで、賞味期限の延長をいたしている状態でございます。

こちらの資料もかなりいろいろ書いてございます。3分の1ルールの話もございまして、今までの取引における慣習とかもございまして、本当にいろいろ複雑に絡んでおります、なかなか食品ロスというものが減らされてない状態ではあるのですが、一人ひとり、団体であったり、企業ができることと話を合いですとか、企業努力で何とか減らしていこうという状態で、日々努力はしております。実際、作った製品がまたただいまと戻ってきて自分たちの手で破棄しなければいけないというのは、とても悲しいんです。すごく悲しいんです。そちらのほうは減らしていきたいと思、これからは減らしていく努力というのを続けていきたいと思ます。

○今村会長

ありがとうございました。今のご意見を含めて何か。

○紙森委員

今、皆様のご意見を伺ってですけれども、消費者としては、これ、皆様のご意見

も含めて、食品を選ぶ力を付けるということが大切なのかなというふうに思います。何をして選んで購入するのか、期限もそうですけれども、本当に食べられるか、安全なのかということを見きわめる目を持つということは、とても大切かなと思ひまして、表示のことも含めて、県のほうで少し消費者に啓発活動なり、消費者がそのようなことも含めて、力を付けるという学習の強化などもしていただけたらいいのかなと思ひました。

○今村会長

ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。

○坂上委員

ちょっと繰り返しになるのですが、資料15の一番最後の新聞を見て感じたのですが、平成28年3月7日の朝日新聞です。この内容を見ていますと、名前を出したらいけませんけれども、東京都の大型チェーンがシールを貼る、「フードレスキュー」ですね。

ただ、その次のところを見ると、都のモデル事業として初めての試みですよということで、こういうのもきっかけですから、ほかの県にも波及して、奈良県を含めてですけれども、そういうのが進めば、小さな力がすごく大きくなるのと違うのかなというのを思ひまして期待したいと思ひます。

○今村会長

ありがとうございました。ほかにいかがでしょうか。

なかなか議論の尽きない問題で解決策が非常に難しい問題だと思ひます。一人ひとりが意識を持って、作る側も食べる側も少しずつ意識を持ってやっていくしか対策はないのかなと思ひます。

大分時間も過ぎているので次の議題へと移りたいと思ひます。最後の議題で、食品標準成分表について、坂上委員からの提案事項です。坂上委員、お願いします。

○坂上委員

提案事項の5番です。食品標準成分ということで、ここに書かれておりますように、食品標準成分表が5年ぶりに改正された記事に関しましては、一番最後の添付資料2というところにあります。

その最初のところに書かれておりますけれども、今回、5年ぶりの改訂ということで、

300 品目が新たに加わるのと、あと食生活の変化に伴って大幅改訂となっております。

これに関しまして、例えば下から二コマ目の真ん中ぐらいなのですが、テレビも報道されたのですが、ひじきのことを初めて聞いたのです。従来の鉄鍋で調理をしていたときは、ひじきの鉄分の量が物すごく多かったのですが、ステンレスの鍋で煮たら普通でしたと。そんなのもテレビで見てちょっとびっくりしたのですが、こんなことがあったかという記憶があるのですが、いずれにしても5年ぶりの改訂ですから、これに関しまして、また最初に戻りますけれども、やはり周知徹底ということを県にについてもお願いしたいかなど。それは一応提案ということでさせていただきます。

○今村会長

ありがとうございます。

それでは、事務局側から。最初は健康づくり推進課からご説明をお願いします。

○健康づくり推進課

健康づくり推進課の小川と申します。よろしくをお願いします。坂上委員から簡単にご説明もありましたが、もう一度、最初に日本食品標準成分表について、簡単に説明させていただきたいと思います。

日本食品標準成分表は、食品にかかる栄養成分の基礎的なデータ集として文部科学省がまとめたものとなっています。穀物、野菜、肉、魚など常用される食品の標準的な成分値を1食品、1標準成分値を原則として100グラム当たりの数値で示したものとなっています。昭和25年に初めて取りまとめられて以来、60年以上にわたって活用され、平成27年末に7回目の改訂となります。

今回の改訂では、日本人の食生活の変化に伴う大幅改善となっております。食べる機会が増えたベーグル、ブロッコリースプラウトなどの食品の追加、子どものアレルギーなどに配慮した米粉パンなどの米粉食品の追加、健康に配慮した発芽玄米、青汁などの食品の追加、日本人の伝統的な食文化を代表とする刺身や天ぷらなどの追加、栄養成分表示の義務化にも対応した鳥の唐揚げ、トンカツなどの調理後食品の追加、また参考としまして外食の増加や弁当、惣菜など持ち帰って食べる中食利用の増加から、チキンカレー、ギョウザ、八宝菜などの惣菜についての計算方法を分かりやすく掲載されることになりました。

その結果、前回より310食品の増加で、2191食品を対象に掲載されることとなりました。

この成分表といたしますのが、栄養指導や生活習慣病の予防などの観点から、学校給食や病院などの給食の場で、食事療法の問題などを抱える一般家庭でも活用されています。そのほか教育・研究や行政においてもよく活用されるものとなっております。

今回、ご提案にありました奈良県内での指導につきましては、健康づくり推進課では、市町村に対して保健所が会議や研修会などを通して情報提供をしていくこととなっております。

また、保健所では健康増進法に基づいた給食及び栄養管理体制の整備の向上を図るために、病院、介護保健施設、社会福祉施設、保育所、学校、事業所などの特定給食施設に対して、個別の巡回指導や集団指導、研修会などを実施しているところです。

このような機会を利用して今回の改定につきましても、特定給食施設などに対して日本食品標準成分表2015年版を活用した給食管理を行うよう、周知、指導をしてまいりたいと思っております。

○今村会長

ありがとうございます。続きまして、保健体育課から説明をお願いします。

○保健体育課

保健体育課の上村でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食は、文部科学省が定める学校給食栄養摂取基準量を目標として、日々の児童生徒の献立作成を行っております。その中で学校給食は給食管理と日々の給食を教材として食に関する指導を行うことを目的に実施しています。

今回の食品成分表の改訂について、特に学校給食の献立を作成しております栄養教諭・学校栄養職員への周知について、先月2月26日、県立教育研究所で開催されました平成27年栄養教諭・栄養職員の研究発表会におきまして周知をいたしました。その際、個別指導への対応や献立作成の対応をしていただくため、パソコン等の食品のデータの入れ替え、更新をするなどの対応についてお願いしたところです。

また今回、改訂されました成分表につきましては、県栄養士会の学校健康事業部の担当者から成分表の紹介があり、奈良県学校給食栄養研究会を通じて県内の栄養士が購入する予定となっております。

また、学校給食の設置者であります市町村教育委員会への周知といたしましては、平成28年4月5日に学校給食担当者会議が、また、4月21日木曜日には健康教育等担当者連絡協議会を予定していますので、この中で市町村教育委員会のご代表の方、県内

の県立学校のご代表の方への周知をさせていただき、献立作成時への対応をお願いする予定です。

○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

もうこれで結構かと思います。特にありません。

○今村会長

この点につきましては何か。

○福原委員

奈良県栄養士会には、この成分表が変わりましたことにつきまして、この成分表を作られた委員の方、どなたかにおいでいただいて、生涯教育の中で研修会をいたしまして、会員の栄養士に広めていきたいなと思っております。

奈良県栄養士会も公益法人ですので、どなたでも参加できますので、一応予定としては6月25日土曜日を計画しておりますけれども、何分にも裕福な団体ではありませんので、今、講師をどの方にしようとか、あるいは遠いところの先生が多いので交通費も要るなということで今、講師を選んでいるところでございますので、もしよろしければ奈良県の栄養士会のホームページをご覧くださいまして、参加していただけたらなと思います。ご紹介までにさせていただきました。

○今村会長

ありがとうございます。ほかいかがでしょうか。かなり大きな改訂だったようで。

○矢和多委員

あと5分ほどあるのでちょっと余談を。ひじきの鉄分がすごく減ったということで、すごく衝撃を与えているようでございますけれども、そもそもひじきってそんなに大量に食べるものではありませんし、乾燥したものでしたら、食べる量というのが5グラム、10グラムまでの範囲ということですから、そんなに大きな期待は持てないものではあったわけです。

ただ、こういう成分表で全てのものについて言えるのですけれども、100グラム当

たりで出てきますと、乾燥した海苔なんかすごい数値が出てくるわけですがけれども、現実問題、栄養にどれだけなるかと言われたら、それほどでもないというあたりが、なかなか栄養士を目指す学生でも理解をさせるのが大変なのです。

しかも、鉄について言いますと、吸収率というのはすごい差がありまして、ひじきとか野菜とかの鉄というのは吸収率が本当に数%なんです。吸収率の良いお肉とかレバーとかでも20%そこそこというようなものでありまして、そういう動物性の鉄に比べますと、植物性の鉄って5分の1か6分の1かの吸収率になるんですね。

なので、数字だけを見て、びっくりされないようにというところではございます。

あと、一般の方が栄養価計算されることは余りないと思うのですけれども、もし興味があれば、健康食品で何々が何々の何倍というコマーシャルをするようなときに、そのもとになるのは、そもそも幾らあるのというあたりを見るとおもしろいかと思います。だから、大してもともとそんなにないものと比較して何倍あるなんていうコマーシャルをしているのはばかげているなど、我々は思うのですけれども、一般の方でもそういう使い方はちょっとぐらいおもしろいかもしれないと思います。

それから、健康食品で言いますと、このポリフェノールも出てきたからいいなと思ったら幾らも載ってないのですけれども、項目だけは追加されているけど、中身を見たらそんなにはデータとしては出てないのです。いろんなもの、摂れば摂るほどいいみたいな感覚を一般の方はお持ちなので、そこは摂取基準でいう、どれだけとったらいいかに対してどれだけとれるかということを考えて、成分表で数値を見たり、健康食品のコマーシャルに対応していただけたらいいなと思います。

○今村会長

ありがとうございます。要はバランス良くということですよ。何かに偏って摂ったり、栄養食品に期待し過ぎて、そればかりを摂るということは非常に危険だということだと思います。

ほかいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

事務局のほう、何かありますか。

それでは、これで懇話会の議事は全て終了したのですが、全体を通して何かご意見等がございますでしょうか。

○森田委員

食品ロスの件に関しては、引き続き、こちらのほうでも取り上げていただいて、検討

させていただいたらありがたいなと思います。よろしくお願いします。

○今村会長

こちらではというのは、この懇話会でということですかね。これはぜひ議題として森田委員から提案していただければと。それが一番いいと思います。事務局が積極的に取り上げるというのも難しい議題だと思うので。

○森田委員

やっぱり食品ロスということは一遍に解決できる問題と違いますので。長いこと、積み重ねていかないと定着しないと思いますので、またよろしくお願いします。

○今村会長

分かりました。ほかにいかがでしょうか。

それでは本日の議事に対する意見交換を終了します。事務局に進行を戻します。

○事務局

ありがとうございました。

それでは、閉会にあたりまして、課長姫野より、ご挨拶を申し上げます。

○姫野課長

本日は長時間にわたり、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ご意見につきましては、担当課あるいは関係課間で連携し、できる限り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たいと考えておりますので、今後ともよろしくお願いします。

本日は、ありがとうございました。