

<第28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。

ただいまより第28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・生活安全課の本岡でございます。よろしく願いいたします。

始めに、この度、新たに懇話会委員にご就任いただきました山中様のご紹介をさせていただきます。山中様、どうぞご起立ください。

市民生活協同組合ならコープにおいて、森宏之様が理事長をご退任されました。

それに伴い、専務理事の山中教義様に、委員を委嘱させていただきました。どうぞよろしく願いいたします。ご着席ください。

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28回奈良県食品安全・安心懇話会の開催に当たり、一言、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、とりわけ食品安全推進行政にご理解・ご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、食にまつわる出来事といたしましては、毎回、トピックスをご報告させていただいているところでございますが、食の安全・安心というテーマをしている関係上、毎回残念なご報告になってしまっているところでございます。

皆様、ご承知のとおり、先月には、埼玉県及び群馬県のスーパーマーケットで腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件が発生しました。私たちが日々利用している身近な施設で発生した食中毒事件であり、食品の衛生的な取り扱いについて、継続して啓発していく重要性を再認識したところでございます。

腸管出血性大腸菌による食中毒調査と感染予防対策につきましては、厚生労働省から9月1日付で通知が発出されており、関係機関に周知して対策を強化しているところでございます。今年8月の腸管出血性大腸菌O157の患者数は例年より多く、直近5年間で最も流行した年のピーク時を超える水準となっております。

また、国立感染症研究所によりますと、8月中旬に発生したO157につきましては、同じ遺伝子型のO157が、広域で検出されていることが判明しております。

県におきましては、食中毒の原因調査はもとより、ノロウイルスやO157の感染症の届出が出た場合におきましては、食中毒、感染症の両面から初動調査を実施し、関係機関間で連携いたしまして、調査、原因究明を実施しているところでございます。

幸い奈良市も含めまして県内では、O157を原因菌といたします食中毒事件は発生していないという状況ではございますが、単発事例は例年どおり発生しているところでございます。今後とも県民の皆様方が安心して食生活を営めますよう、日々の監視指導や啓発を強化する所存でございます。

また、後ほどの議題でも取り上げますが、加工食品の原料原産地表示義務化につきましては、9月1日から施行され、全ての加工食品に義務付けられたところでございます。消費者の商品選択や国産品の消費拡大を図る目的で、まずは一步前進したという意見もございます反面、複雑で分かりにくいといった意見もございます。完全施行の2022年までに私どもといたしましても制度の周知を図り、表示の適正化に努めてまいりたいと考えているところでございます。

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申し上げます。

～開会～

○事務局

それでは、奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱に基づき、座長を高谷会長にお願いいたします。

○高谷会長

それでは、私から議事を進めさせていただきます。

本日は、1名の傍聴者がおられます。

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をいただ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。

それでは、議事1でございます。「食の安全・安心行動計画（平成28年・29年度）について」、事務局からご説明をお願いいたします。

○事務局

では、お手元の添付資料1の「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。

委員の皆様には毎度の繰り返しになりますが、今回新たに就任いただいた委員の方もいらっしゃると思いますので、再度ご説明いたします。

県では、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、まず基本方針1ですが、「消費者への食品安全・安心の確保」です。食に関するリスクコミュニケーションなどがこれに該当します。基本方針2は、「生産から流通・消費における食品の安全確保」です。生産から消費に至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。基本方針3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設置・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。

消費・生活安全課に関する事業を簡単にご紹介いたします。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、議事3におきまして、昨年度に実施しました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。

続きまして、6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。後の議事5で食品表示についての議題を提出いただいておりますが、食品表示の取り組みについては、こちらに記載しております。

「食品衛生監視指導計画に基づく監視結果」については、このページ及び16～19ページに記載しております。詳細については、議事2で説明をいたします。

最後になりますが、21ページをご覧ください。「HACCPの普及啓発」として平成27年度より制度創設し運用を開始いたしました奈良県HACCP自主衛生管理認証制度について記載しております。HACCP導入の普及を促進させ、より安全な食品の流通を目指して参ります。この件につきましては、このあと、議事4で詳しく説明をいたします。

簡単に当課の事業を紹介いたしましたが、関係各課とも昨年度の実績と今年度の目標を定め、食の安全・安心の確保に取り組んで参ります。以上です。

○高谷会長

事務局から資料1を簡単にまとめてご説明いただきましたが、今のご説明に対して、ご

意見、ご質問等ございませんか。

特にないようですので、議事を進めさせていただきます。

続きまして、議事2、「平成28年度奈良県食品衛生監視指導結果について」、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局

それでは、ご説明させていただきます。資料に関しては資料2から4をご準備ください。

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、食品衛生法に基づき、食品やその材料の生産から加工・流通・販売までの一連の段階の各段階において、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、残留農薬や食品添加物及び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、結果の概要について、資料3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、1.監視指導結果についてです。業種ごとに年間の目標とする監視回数を定め、それぞれの年度の達成率を示したものです。目標とする監視回数については、資料2の2ページ、表4-1でご覧いただくことができます。結果ですが、資料3をご覧ください。平成28年度は、全体的な集計で見ると、監視達成率は122.1%と計画が達成されました。ただし、個々に見るとばらつきがあり、100%を下回り、計画が達成されていないものも見受けられます。本年度以降もさらに保健所・検査機関と連携を図り、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。平成28年度は、916検体について検査を実施いたしました。

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あり、下段は、収去検査の結果、すなわち流通段階での残留農薬の検査状況です。

県産モニタリング、収去検査を合わせて237検体の検査を実施しており、基準値を超過した事例はありませんでした。今年度も引き続き農産物の残留農薬検査を継続してまいりたいと考えています。

次に、3ページでございますが、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。健康食品に関する相談内容としまして、保健所においては、事業者の方からの表示相談が大半を占め、消費生活センターにおいては、消費者の方から、いわゆるお試し商法と言われている「低価格で1回限りと思わせて、契約すると実際には複数回の定期購入契約になっているもの」についての相談が多かったです。なお、健康被害に関する相談はありませんでした。

また、資料3には記載がございませんが、食中毒の発生状況については、昨年度は奈良県が7件、奈良市が2件、計9件でした。近年、低い水準で推移しております。

今後とも県民の生命及び健康を保護するため、計画的、効果的及び科学的な知見に基づいた監視指導の実施に努め、食品等に起因する健康危害の要因を可能な限り低減させてまいります。

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に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。

○高谷会長

資料2、3、4を使つての議事の説明でありましたが、どなたかご質問等ございませんか。

特にないようですので、議事を次に進めさせていただきます。

それでは議事3、「なら食に関するリスクコミュニケーション」の実施結果について、事務局からご説明をお願いいたします。

○事務局

ご説明させていただきます。資料5をご準備ください。

平成29年3月24日、かしはら万葉ホールにて「なら食に関するリスクコミュニケーション」を開催しましたので、その実施結果を報告いたします。

開催当日は、料理研究家・おいしいもの研究所代表の土井善晴さんを講師にお招きし、「料理をすると良いことがあるという話「料理をする力と意味」を考える」と題しまして、ご講演いただきました。土井さんより、食や食の安全安心に関する話、また持続可能な食事の形として一汁一菜の紹介、その上で、栄養的に問題がなく、食べ飽きることがない和食の魅力などについて分かりやすくご講演いただき、また講演後の参加者との意見交換会では活発な意見交換が行われる盛況ぶりでした。懇話会委員の先生方にもご参加いただき、

ありがとうございました。

参加者の理解度や満足度を確認することを目的として、講演後にアンケートを実施しました。資料5をご覧ください。今回、763名と大変多くの方に参加いただきました。その内訳として、「(2) 年齢、(3) 職業」にありますように、幅広い年齢層の消費者の方に多数ご参加いただきました。次に、2ページ目ですが、「(5) 講演会に参加された目的」についてですが、「土井善晴氏の講演を聞いたかったから」、「食」に関して興味があったから」というご意見が多かったです。また、アンケート「(6) 内容や進め方について」、②や③にありますように、講演会によって食の安全・安心について理解が深まり、講演会で知った内容を食生活に活かせるというご意見を多数いただき、有意義な結果が得られました。

それから、資料には記載しておりませんが、自由記入欄として、ご意見ご感想等もいただいておりますのでいくつかご紹介いたします。「すごく為になりました。食に関する考え方が変わりました。」、「質問コーナーも充実して楽しかったです。」、「食の基本を教えてください、ありがとうございました。」などのご意見ご感想をいただきました。

実施結果の報告については、以上となります。もう一点、資料はございませんが、今年度の開催内容について、少しご紹介させていただければと思います。平成30年2月16日に、毎日新聞社生活報道部編集委員の小島正美さんを講師にお招きして、奈良市学園前ホールにて「なら食に関するリスクコミュニケーション」を開催いたします。小島さんは、新聞記者として、食品、健康、医療問題などを長年担当されており、食品のリスクの見方、信頼できるメディア情報の見極め方についてご講演いただく予定です。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。懇話会委員の皆様には、日程が近づきましたら、参加証を発送させていただきますので、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。

今後も、「なら食に関するリスクコミュニケーション」の実施や、各保健所単位での比較的小規模なリスクコミュニケーションを実施していきたいと思っております。以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございました。それでは、議事3について何かご質問、ご意見はございませんか。

では、坂上委員。

○坂上委員

個人的な意見として言わせていただきます。今回、参加者がすごく多いのは、土井善晴

先生が講演されたためだと思うのですが、1点、年齢構成のところでお伺いしたいのです。

資料5のところですが、20代と30代が非常に少ないような印象があります。考えられる要因として、開催の曜日というのは非常に大事かと思ひまして、例えば土曜日や日曜日も今後は考えてもいいのではと思ひました。次回の「なら食に関するリスクコミュニケーション」の曜日は、もう変更できないと思ひますが。

○高谷会長

坂上委員、ありがとうございます。土日というのは、人それぞれ、いろいろな行事があるかもしれませんが、事務局でその辺のことはどのように考えるのか、ご意見だけお聞きして、また考えておいていただければと思ひます。

他にございませんか。では、吉田（由香）委員。

○吉田（由香）委員

この「なら食に関するリスクコミュニケーション」に参加させていただきまして、資料5の2ページの講演会に参加された目的にありますように、土井善晴氏の講演を聞いたかったという要素がとても強い会場の雰囲気であり、内容であったと思ひました。消費者が大半の参加でとても分かりやすい内容で、内容に関して何も文句はないのですが、こういった軽めといいますか、参加者が喜ばれるような内容を意図されていたのかどうか、ちょっと疑問に思ひましたので教えていただけたらと思ひます。

○高谷会長

何か事務局のほうで今のご質問についてお話することはありますか。意図していたのか、意図していなかったのかということですが。

○事務局

意図していたということではございませんが、「なら食に関するリスクコミュニケーション」は食品安全に関する専門家の方をお呼びすることもございますし、そういったときにはもっと簡単に分かりやすくという意見もございまして、今回は講師を選定する中で土井先生を選んだということでございます。

○高谷会長

ありがとうございます。多分、この食に関するリスクコミュニケーションというところで、その表題が「料理をすると良いことがあるという話「料理をする力と意味」を考える」ということなので、土井先生になったのではないかと思ひます。だから、ここの表題次第

だと思うので、この辺のことも含めて、また県で考えていただければと思います。

吉田委員、よろしいですか。

それでは、次の議事に進みます。議事4「奈良県HACCP自主衛生管理認証制度について」事務局からご説明をお願いします。

○事務局

それではHACCP認証制度についての状況を説明いたします。

また、併せて、HACCPに関する国の動向についても説明したいと思います。

本懇話会でも述べているとおり、この認証制度は、HACCP手法を取り入れている事業者を奈良県独自に認証することにより、HACCPの普及に努め、事業者の衛生向上に寄与するための事業であり、懇話会のご支援のもと、NPO法人奈良県HACCP研究会との協働として平成27年7月より実施しているところでございます。当研究会については、奈良県食品衛生協会とならコープが主宰団体であり、懇話会の坂上委員が会長でございます。

さて、毎年7月、その年度の事業を始める前に、研究会が主催して、この認証制度の紹介・説明を含めた、事業者向けのHACCPの説明会としてHACCP導入研修会が実施されているのですが、本年度は7月12日に実施されました。

この内容については、主催者である研究会の代表でございます坂上委員に後ほどご報告いただきたいと存じますが、端的に印象を述べるならば、私の制度説明の部分はともかくとして、他の2名の講師の講義内容がすばらしく、明快であり、心熱い講義であり、これが、参加者のこれまた真剣で熱い思いとマッチして、大変有意義なものでありました。この研修会も3回目ですが、年々、参加者の意識は、HACCPに関して、いろいろな情報を見聞きしたり取引先からの要望があるなどして、相当に高まっていることを感じさせるような雰囲気でありました。

それでは、その際に使用しましたスライドを資料としまして説明させていただきます。特に、今回は、HACCP自体の説明とか「ならハサップ」のこと以外に、参加者が今まさに聞きたい、知りたいことであろうと思われるところの、来年に予定されていますHACCPの法的な制度化につきまして情報提供しましたので、そのあたりを中心にご説明いたします。そのため、本筋の「ならハサップ」の制度内容につきましての改めてのご説明は、従前と変わらないため省略させていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

資料6をご覧ください。

スライド番号13までがHACCPの現状説明であり、HACCPとは食品衛生管理のための有効な手法・手段であり、危害防止につながる重要な工程を連続的にモニタリング

管理することにより、製品の安全性を確保するものであること、そのために国際的な基準となっており海外、特に欧米ではその導入が進んでいること、それに比べて導入が遅れている日本の現状を説明するものとなっております。このあたりは従前からご説明しているとおりでございますので、先に進ませていただきます。

スライド番号14から17までをご覧ください。我が国におけるこのような現状を改善し、HACCP導入を推進するために、国は「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を昨年3月に立ち上げ、法的な制度化を検討し、昨年12月に「最終とりまとめ」を公表しました。

今まさに旬な情報ですので、このことについて少しご説明したいと思います。

スライド番号14ですが、この検討会は計9回開催され、業界団体からのヒアリングや討議を重ね、HACCPを制度化するための具体的な枠組みを検討し、とりまとめを行いました。スライド番号15にその概要を簡単に記述していますが、あくまでも検討会としての最終とりまとめですが、要は、すべての食品等事業者が対象であり、このスライドと次のスライド番号16にあるとおり、一般衛生管理に加えてHACCPによる衛生管理の手法を取り入れた「衛生管理計画」の作成を義務付けるものとなりました。ただし、小規模事業者等への配慮として、2つの基準を設けることとしており、スライド番号17のとおり、基準Bとして、HACCP原則そのままでも、その考え方に基づく、弾力的な運用を可能としています。

また、すべての事業者にとっての導入が過度な負担とならないよう、それぞれの業種における事業者団体が業種に合った手引書を作成し、国はこれへの助言や確認をすることとしており、スライド番号18のとおり、国は、今後そのための技術検討会を重ねる予定でございます。

なお、参考としまして、国から出されました、「最終とりまとめ」の一枚物の概要を別に資料7として添付しております。

国は、このような検討結果を受けまして、これを踏まえたHACCPの制度化の法案を来年の通常国会に提出する予定と聞いています。施行までの猶予期間、準備期間は3年間を基本にして検討しているようでございますが、この期間や具体的な制度内容、例えば基準Bの具体的な範囲等、まだまだ明らかになっておりません。そもそも検討会意見がすべて反映されると限ったことでもございません。県としましては、今後も国の動向に注視し、必要に応じた情報提供などに努めたいと考えております。

スライド番号20からは「ならハサップ」の事業説明でございます。認証においては、研究会が実施する指定研修の受講が必要なこと、その指定研修において実際に自社のHACCPプランを作成することなどを説明するとともに、認証取得のメリットについても説明し、動機付けを促しております。先に述べましたとおり、時間の都合上、申し訳ござい

ませんが詳しく説明することはいたしませんので、必要に応じまして、資料をご確認いただければ幸いです。

研修会でのHACCP導入の最後の押しとして、スライド番号34のとおり、フードチェーン、いわゆる食品の継続した流れにおいて、川下である消費者からの食の安全への要求が流れを遡上し、結果的に川上の事業者へのHACCPの要求となることを示しました。過去の懇話会の場においても委員から「ならハサップの充実には、消費者への周知やHACCP自体への意識向上が必要であり、そのための県の対応を望む」との意見をいただいております、その啓発方法の一つとして、資料8のとおり、消費者向けのHACCPチラシを作成しました。一つ前の議事にありましたリスクコミュニケーションの会場で参加者763名すべての方に配布するとともに、機会を捉えて保健所等で配布し、消費者の機運の高まりに努めているところでございます。

今現在、ならハサップにおける本年度の指定研修が実施されているところでございます。

ですので、ここで、今年度の指定研修の実施状況を、また先に実施されました導入研修会の全体的な状況を、研究会会長である坂上委員にご報告をお願いし、その後、もう一度、私から、今現在の認証に向けた事務の状況をご報告したいと思うのですが、座長、よろしいでしょうか。

○高谷会長

はい、どうぞ。

○事務局

では坂上委員、お願いします。

○坂上委員

それでは、資料9をご覧ください。先に開催しました平成29年度のHACCP導入研修会のまとめを、私から説明させていただきます。

まず「1. 研修会の概要」につきましては時間のあるときに経緯等を見てください。

次に「2. 当日の概要」のところですが、1つ間違いがありまして、開催日時は平成28年ではなく29年の間違いで、平成29年7月12日に開催しました。

「(3) 当日のスケジュール」のところですが、午後から夕方まで開催しまして、先ほどの中谷参事の懇切丁寧なならハサップについてのご説明と、事務局からの説明と休憩を挟みまして、2名の先生から懇切丁寧な説明がありました。

「(4) 参加者」の内訳を見ていただけますと、今年度は、一般企業から44社76名、奈良県行政関係者10名、我々講師とスタッフで14名の100名で開催しました。今年

度で3回目ですが、毎年、意識が高まりつつあるという印象です。

それから、次の「3. 参加者アンケートから」をご覧ください。「(1) HACCPによる安全性の国際水準の確保についてはどのようにお考えですか？」という質問で、「①とても重要だ」や「②重要だ」のほうにかなりシフトしているところから、関心度が高いということが伺えると思います。

次のページをご覧ください。アンケート「(2) 本日の話を聞かれて、ハサップ全般への興味や自社での取り組みについて」の質問で、「①ぜひ取り組みたい（現在取り組んでいる）」や「②検討したい」、それからトーンは下がりますが、「③興味はある」といった上のほうにシフトしております。

同様に「(3) 本日の話を聞かれて、ならハサップへの自社での取り組みについて」の質問で、「①ぜひ取り組みたい」や「②検討したい」、「③興味はある」という内訳になっております。

また、「(4) HACCPプラン作成研修について」の質問で、「①参加申込みしたい。すぐに認証取得を目指したい。」というのが17名、「②参加申込みしたい。今後の認証取得を目指したい。」というのを含めると合計34名になり、多少下のほうにばらついてはいますが、意識が高いということでございます。

「(4) その他の意見」は、時間のあるときに見ていただければと思います。

最後に「4. 事務局まとめ」を見ていただきますと分かりますが、各講師の先生が懇切丁寧な説明をされて、有意義な導入研修会となりました。このページの下から4行目をご覧くださいなのですが、「また、今後の研修会への参加意向が示されていることから、より多くの参加企業が認証取得に向けチャレンジしていけるようにできればと考える。今後は、HACCPプラン作成研修を奈良県行政とタイアップして、ならハサップやHACCP手法の普及を民間の立場で普及・啓発を図るべく取り組みたい。」です。以上が導入研修会の報告でございます。

次に、今後の予定です。資料9の3ページになりますが、平成29年度のHACCPプラン作成研修ですが、既に第1回目を8月30日（水）に実施しております。実施内容につきましては、「1. 研修の概要」の(2)のところに書いておりますが、奈良県産業振興総合センターのイベントホールで実施しました。受講者は、20社40名に絞りました。講師、スタッフはここに書いておりでございます。

当日のスケジュールは、②に書いていますが、午前中の最初にグループ分けの確認をしまして、それから危害要因について説明し、その次に奈良市の先生から製品説明書、製造工程図の作成について、県の郡山保健所の先生からならハサップ申請時に必要となる関係書類等についてご説明いただきました。午後からは、アドバイザーの先生から危害要因分析とCCPの決定のポイントについて、県の先生からHACCPプランの作り方について

ご説明いただきました。

「2. 事務局まとめ」の最初のところに書いていますが、当日は、6グループに分けて、グループ内の役割分担を確認したうえで、各アドバイザーの先生がつき、今後の研修で必要となることを説明させていただきました。

次に、下から7行目あたりに書いていますが、次回2日目は9月7日（木）にありまして、（株）味の和路様のモデル工場を見学して、プランの作成を行う予定です。

その後、3日目を9月19日（火）に、4日目を平成30年1月18日（木）に実施しまして研修プランを終えたいと思っております。

以上でございます。それでは、中谷参事に戻したいと思います。

○事務局

ありがとうございました。

坂上委員のご報告によりますと、指定研修受講者は、20社40名ということで、たいへん充実したものとなっており、ありがたいことと存じます。それにより、運営の力量も大きくなり、ご苦勞おかけいたしますが、よろしくお願いいたします。

7月の導入研修会のご説明もございましたが、先に述べましたとおり、そのとき感じた事業者の熱い雰囲気そのままの状況が、指定研修受講の充実につながったものと思います。

最後に、昨年度の指定研修に基づいての、今現在の認証事務の状況についてご報告いたします。

昨年度の指定研修修了は19社でありましたが、今現在、各保健所におきまして、16社から申請にかかる相談を受けており、このうち実際に申請がなされたものが5社あり、これにつきましては、現在、担当保健所と当課で書類確認をしているところでございます。確認におきましては、前回の懇話会での「できるだけ早い事務処理を望む」とのご意見もあり、事業者との必要なやりとりは疎かにはしないようにしながらも、必要以上に遅くなることのないように行っているところであり、整理ができれば、実地審査を行い、適正であることの最終確認がなされれば、新たな認証取得となる運びでございます。

私からの説明は、以上でございます。

HACCPの普及啓発の第一人者であり、国の動向にもご精通なされている座長の方から、何か補足することや、国の新しい動き等の情報がございましたら、ご教授くだされば幸いです。

○高谷会長

説明ありがとうございました。私の意見はさておいて、まずは委員の方々、今のご説明に対してご質問等はございませんか。

それでは、特にならぬので、一言、私の私見を含めてお話させていただきます。冒頭の姫野課長からの挨拶で、またもやO157が発生したという報告がありましたが、同じお店が食中毒を出すことは、毎年ほとんどないんです。ということは、明日は我が身というのはあり得るんです。だから、食中毒って怖いんですよね。まれに複数回出すところもあります、滅多にないんです。国が出している統計上、年間、食中毒の発生件数は1000件ぐらいで、患者数は2万～3万人ぐらいです。この1000件も毎年、違うところで発生しているのですよ。ということは、衛生管理のどこかで手抜きがされているのか、気が抜けてしまったのかというのは、やはり起こり得るという事情を見れば、衛生管理を科学的に行うHACCPを企業がしなきゃいけないのは、メリット云々の話ではなくて、消費者に安心して食べていただけるような食材なり製造物を提供するという意味からすると当然のことなんです。だから、それをどうやって事業者認識させるのかというのが大事だと思うんです。

7原則12手順の話はいかにもややこしく、たくさん何かをしなくてはならないということで大変だと捉えられがちですが、そこをどうやって必要最小限度、こういうことをやらなければ、科学的な説明ができないでしょうということを説明してあげなきゃいけないのではないかという気はしております。

私も今、HACCPの研修会に毎年、6カ所ぐらい出かけているんですが、そこで話しさせていただくのは今のような話です。皆さん方はHACCPという横文字を使うと、何か別なものをさせられているような気がするでしょうけど、あなた方がやるのは当然の話ではないのかと。安心して消費者が食べていただくような食材を提供するというのは当然のことではないのかと。それをするには、やはり科学的に説明できるようなことをやるのが当然のことだと話をしています。

考え方としては、衛生管理をどうしようかの世界ですから、少なくともソフトなんです。

ところが、今の日本の食品衛生法の中では営業を許可するのはハードしか見ていないんです。施設基準が合っていれば許可をするということになっていますから、そのハードが先に来ているのでソフトが間に合っていないんです。

なので、ソフトは昭和47年の法律改正でできたんです。事件が起きたから、都道府県知事はきちんとかような対処をしなさいと。

つまり、ヒ素入りのミルク事件があったり、PCBが入った油が売られたり、その都度、食品衛生管理者設置義務を法律改正で定めたんですけど、それでも事故が続くということで、これはソフトをきちんとしなくてはならないということで、昭和47年の法律改正で管理運営基準準則というのを国が示したんです。それがソフトの始まりなんです。それに力を入れて国も都道府県も事業者にも衛生管理をきちんとしていけば、今のような食中毒がどんどん増えるということはなかったはずだけでも、そうでなかったというのが実情で

あるわけです。

だから、そこに行き着くんです。少なくとも奈良県も管理運営基準準則のようなものを条例で定めているはずですが、従来型の管理運営基準というのとHACCP型の管理運営基準というのを定めているはずですが、少なくとも従来型の管理運営基準でしっかりと衛生管理をしていただければ、今、国が目指している基準BのHACCPは少なくともやれます。ましてや、ならハサップは基準Aに相当するようなやり方ですから、これさえしっかりと進めていただければ、絶対に文句は出ないはずなんです。メリットがある、ないという話は、事業者にとってはそれはないはずなんです。当然のことながら、自分たちが提供したものを食べる人たちが健康被害が起きないようにするには、きちんと科学的に説明できるように管理しなくてはならないというのは当然の話なんです。メリットがあるかと言うほうがおかしい話なんです。そこを事業者にどうやってきちんと説明するのかというのが一番大事な気がしております。

それで、今後の経過はどうなるかという話ですが、厚生労働省の課長やHACCPの室長に聞いたところ、食品衛生協会が作った飲食店営業の手引書と、食品添加物協会が作った添加物製造業の手引書が出てきたくらいで、今年中にどのぐらい手引書が出てくるのか、これからだろうという話をしておりました。

先ほどから話題になっておりますどんな予定かということですが、来年の通常国会、4、5、6月あたりで提出したいとのこと。

あと、今は制度化と国が言っていますが、当初は義務化だったはずですよ。途中で制度化になったんです。義務化にしたら当たりがきつから制度化にするよう事務次官に言われて制度化になったんです。だから、実際のところ義務化と同じです。ヨーロッパもアメリカも義務化ですからね。

また、今のところ、施行までの猶予期間は3年と考えているようです。3年か5年かというのがあるんでしょうが、5年にしたら途中で忘れてしまうだろうと。だから、3年にしようかと今は考えているとのこと。ただ、国会で5年にしよう意見が出るかもしれないので、結果どうなるかまだ分かりませんが、今のところは3年でいきたいとのこと。

なぜそう言っているのかというと、と畜場法が3年で、食鳥処理場が5年だった経緯があるんです。それで、5年だと途中で忘れてしまうから駄目だと、3年でいきたいということなので、来年の通常国会が通ったとすれば、2021年に施行くらいの予定でいければいいとのこと。

手引書の件も、出てきたらなるべく早く審査し業界団体と話をし、修正があれば修正して、公表したいと。それによって、全国統一的な基準で運用をしたいということになります。

現在はそのような状況であります。

H A C C Pという言葉がいいのかどうか分からないですが、一番大事なのは、いかに事業者それをきちんとやってもらうかと、奈良県にも農林部があるでしょうから、そことよく協力していただいて、少なくとも原料を作っているところはしっかりしたものを作ってもらわないと。原料を受け取ってから工場の中だけ衛生管理をいかに一生懸命やっただけで原料が駄目なら駄目なんです。

だから、G A Pと一緒にやってH A C C Pもやっていただければいいなど。G A PとH A C C Pは一気通貫です。G A Pをしっかりやってくれないと、H A C C Pを幾ら頑張ったって駄目ですから、そのことも含めてしっかり協力してやっていただければ大変ありがたいと思います。

私の意見はこのぐらいにして、次の議事に進ませていただきます。議事5、ここからは委員からの提案議題でございまして、意見交換をしていきたいと思います。まず「(1) 加工食品の原料原産地表示について」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いたします。

○坂上委員

「(1) 加工食品の原料原産地表示について」、提案事項を説明いたします。

添付資料その1にありますように、2017年8月1日付の読売新聞の記事の解説の中で「加工食品 複雑な産地表示、今夏にも義務化」とあります。

また、調査対象の大幅増で、食品Gメンの監視の限界があるのではと述べられております。

本件に関して、奈良県での対応方針について、お聞きしたいということで提案させていただきます。

なお、冒頭で姫野課長から9月1日施行ということをお聞きしましたが、意見提出時点では分かりませんでした。以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございました。それでは、ただいまのご提案について、事務局から説明をお願いします。

○事務局

前回の懇話会において、加工食品の原料原産地表示の義務化についてどのような状況であるのかご質問をいただき、その時点では具体的な施行時期は未定であることをお伝えいたしました。施行時期が決定しましたのでお知らせします。

加工食品の原料原産地表示については、冒頭の挨拶でも申しましたとおり、9月1日に施行されました。

4年半の猶予期間がありますので、2022年（平成34年）3月31日までは、従前の表示も可能となっております。

では加工食品の原料原産地表示とはどのような表示がなされるのかということですが、前回の懇話会での説明と重複いたしますが、簡単に説明をしたいと思います。

お手元の資料10をご覧ください。

今までは一部の加工食品にのみ義務づけられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品に拡大されました。

2ページの上段に記載されておりますとおり、産地が表示されるのは、重量割合上位1位の原材料について、その産地が表示されます。

その表示方法ですが、4ページのように国別重量順表示が原則となっております。この表示例では、ウインナーソーセージの原材料のうち、豚肉が一番多いので、豚肉について産地表示がなされています。その産地は、アメリカ産が最も多く、国産、その他の国という順になることが分かります。

原則は国別重量順表示ですが、これによる表示が困難な場合には、例外的な表示が認められております。5ページの「製造地表示」、6ページの「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示＋又は表示」といったものが例外表示であり、表示ルールを複雑化させていると言われております。

さて、奈良県の対応ということでございますが、食品表示の監視指導に関しましては、当課のほか県内保健所の食品衛生監視員が、販売されている食品の表示を確認したり、収去検査時に表示を確認したり、製造施設の立入検査時に施設の衛生状況の確認と併せて表示の確認を行ったりしております。

また、県内の量販店に対しては、農林水産省近畿農政局が販売食品の表示の確認を計画的に行っております。

ただ、原料原産地表示については、全ての加工食品に義務化されるので、これまでと同じ体制では無理を感じるなど、疑問視する意見も寄せられております。

また、表示ルールが複雑なため、表示を行う事業者が正しく理解して、正しい表示ができるのか懸念されるといった意見もございます。

始まったばかりの制度でございますので、表示の監視指導方法については、今後消費者庁から示され、それに基づき確認するという事になるかと思いますが、まずは、事業者に対して制度の周知を図り、正しく表示をしていただくということが重要かと考えておりますので、ホームページを活用したり、保健所の監視指導時等を活用して、啓発していきたいと考えております。以上です。

○高谷会長

事務局からの説明について、ご質問等はございますか。

吉田（由香）委員はいかがですか。

○吉田（由香）委員

全ての加工食品ということで、今の体制では無理を感じるとおっしゃられましたが、まだ9月1日からということで日も浅いのですが、今後どのような体制にされるおつもりなのでしょうか。

○高谷会長

事務局、答えられますか。

○事務局

なかなかお答えしにくいところなのですが、現行、例えば一番いいのは人を増員して、その表示を監視していくということが挙げられます。この新聞記事もそういった観点でも書かれています。

ただ、奈良県にとっても農林水産省、国にとっても、今のご時世、人員増というのがなかなか難しいところがございますので、正直、ローラー的に全て見ていくのがなかなか難しいところではあるのですが、県内で製造する食品に関しましては、日常の監視指導時に確認したり、販売店にも行きますので、そのときに表示の確認をします。また表示の根拠や、国別重量順ということで一番重量の大きい国はどこだという資料も業者できっちり保管していただくことになっていきますので、必要に応じて資料を確認しながら、適切な表示がされていることの確認をできる範囲でやっていきたいと考えております。

○高谷会長

というお答えしか多分できないだろうと思うんです。それで我慢していただけますか。

それでは、他にございますか。では、吉田（由美子）委員。

○吉田（由美子）委員

これは誰のための表示かと見ていて思うんです。消費者が、この「大括り表示」とか「大括り表示＋又は表示」を見たときに、国産又は輸入と書いてあると、これは何だろうとやっぱり思う訳ですよ。国産を含む4カ国以上の産地というのを知っている人だったら、この表示の意味は理解できるのですが、普通の消費者というのは、ここまでの細かい表示

の意味と内容というのが、果たして理解できるのかなというのが非常に不安になりますが、そのあたりはどうでしょうか。

○高谷会長

事務局、答えられないですよ。それで、私も少し意見があるんですが、これは妥協の産物ですよ。消費者側と製造者側がどうやって表示をまとめようかと話し合う中で、何でも書けと言うからこうなってしまうんですよ。

皆さんは、農林水産省が毎年出している食料需給表というのを見たことがありますか。輸入量が国内に占める割合でどの程度あり、またそこから食べられる重量はどの程度あり、食べられなかったり捨てるものを含めると、どの程度あるか示された統計表があるんです。

お米以外国産で間に合っているものは、まずないんです。豚肉に国産と表示されていても、国産だけで作れるというのはあり得ないんです。

そのため、原料原産地を全部書けとなると、こうなってしまうんですよ。おそらく無茶な要求をしたんですよ。

食料の現状がどうかというのをしっかり見極めながら表示を考えてもらわないから、おそらくこうなってしまうんです。

今、日本の輸入食品に占める割合というのは、カロリーベースを使っていますよね。あれは食料需給表からとるんですよ。では、なぜ変わったかという、私がちょうどその狭間にいたんですが、総理大臣に輸入食品の占める割合はどの程度だという質問が出て、それぞれ重量で出したんですよ。そうすると、測り方が違うから、当時の厚生省と農林水産省と大蔵省の税関の重量の数字がみんな違うんです。中身の入った器を含めた重量の測り方もあれば、食べるものだけの重量の測り方もあるので、数字が違ってくるんです。それで、私と農林水産省の担当と2人でどういう数字にしようかと国会の中で調整したんです。重量で駄目だから供給熱量率にしよう。供給熱量率というのはカロリーベースの話なんです。これが食料需給表に出ているんです。これは統一しようということで変えたんです。

食料需給表を見ると、大豆だって何だって、どう考えたって国産表示が全部できるなんてあり得ないんです。例えば、「北海道産大豆使用」と書いているものは、北海道産大豆が100%じゃないですからね。100%使用と書いていない限りは、北海道産の大豆を少し使えば「北海道産大豆使用」と表示していい訳です。だから、どうしても表示を全部書けとなったら、こうなってしまうので、そこを消費者にもしっかりと説明をして、世の中はこういう状況だと、これでは何も分からないってクレームが来るに決まっていると言ってあげないと。

だから、こういう表示を出すときは、消費者庁もそういうことをきちんと注意書きで書

いてあげないと、これは分からないですよ。豚肉の自給率なんて、確か5割もなく、3割ぐらいしかないはずなので、どう考えたって「国産」と表示できないんです。そんなものなんですよ。

食料自給をもう一回しっかり勉強していただいて、これは無理だよな、やれと言われてればこの程度しかできないな、というのは分かってくるはずなので、そこも含めて消費者の人に理解してもらわないといけないのではないかという気がします。

それでは、私の意見はこのぐらいにして、次の議事に進ませていただきます。

次に行ってよろしいですか。

続きまして、議題5の「(2) 遺伝子組換え食品の表示見直しについて」、坂上委員からご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をよろしく申し上げます。

○坂上委員

提案理由です。遺伝子組換え食品の表示見直しについて、添付資料その2にありますように、2017年5月17日付の読売新聞の記事で、「遺伝子組み換え(GM)表示見直しへ」とあります。GM食品の表示制度につきまして、見直しの検討作業は4月より消費者庁で進められているというところでしょうが、現時点でどの程度の進捗状況か分かりませんので、奈良県が分かる範囲でお教えいただきたく提案事項といたしました。事務局の資料が本日添付されていますが、その辺りも含めてご説明いただければと思います。以上です。

○高谷会長

事務局、よろしいですか。

○事務局

では、まず、現行の表示制度について、ご説明いたします。

資料11をご覧ください。こちらは、消費者庁の遺伝子組換え表示制度に関する検討会での説明用資料となります。4ページ目、スライド14にこれまでの経緯がありますが、遺伝子組換え食品の表示義務が制度として始まったのは平成13年からで、現在、表示の対象となっているのは、大豆やとうもろこしなど、スライド16に示す、8つの農作物と、33の加工食品です。

具体的な表示のルールについては、スライド15にございますが、大きく、ⅠとⅡに分かれます。Ⅰは、従来のもので、栄養成分などが変わらず同等のものです。除草剤の影響を受けにくくした大豆や、害虫に強いとうもろこしなど、農作物の作りやすさについて、遺伝子組換えがされたものとなります。

遺伝子組換え農作物を原料とした場合、不分別で入っているかどうか分からない場合は、表示の義務がかかります。一方で、遺伝子組換え農作物を使っていない場合は、使っていないことを表示してもしなくても良いという任意表示となっています。

ただし、②にありますように、大豆油、醤油、異性化液糖など、組み換えられたDNA及びこれによって生じたタンパク質が検出できない加工食品は、表示義務となっておりません。

また、同じく例外規定として、原材料の全体重量に占める割合が上位4位以下のもの、意図せずに混入してしまった割合が5%以下のものについては、表示の義務がありません。

遺伝子組換え表示制度は、制度開始から約15年が経過しており、遺伝子組換え食品のDNA分析等の技術が向上していること、遺伝子組換え農作物の作付面積が増加し、流通実績が変化していることなどが指摘されています。スライド5をご覧くださいと、遺伝子組換え農作物の作付面積割合が1998年から2015年の間に増えていることが、わかります。

また、スライド17は、諸外国の表示制度の概要となります。日本とEUのところを比較していただくと2つ大きな違いがあります。左から2番目の、DNA・タンパク質が検出できないものについて、日本は対象外となっておりますが、EUは義務表示となっております。2つ目ですが、隣の欄で、意図せざる混入率が、日本は5%、EUは0.9%となっております。

遺伝子組換え表示のあり方については、「食品表示一元化検討会」において、一元化の機会に検討すべき事項とは別に検討すべき事項と位置づけられ、今年度検討会が設置されました。既に4回開催され、今年度末を目途に取りまとめを行うこととされています。

現在までの開催状況ですが、現在の状況の整理、消費者ニーズの把握のためのヒアリングが終わり、次回の検討会では、論点の整理、それから遺伝子組換え表示の義務対象品目の考え方についての議論が予定されています。

今後、事業者の実行可能性を確保しつつ、諸外国の表示制度なども参考に、消費者が求める情報提供ができるような制度を目指して検討される予定です。以上です。

○高谷会長

ありがとうございました。坂上委員、いかがですか。

○坂上委員

大変分かりやすく、ありがとうございました。

1点だけ教えていただきたいのですが、スライド17のところ、国によって差があり、

例えば、今、日本とEUで差があるということですけど、今後、こういう分野に関して国際調和でもう少し日本とEUの間や、他の国も含めて調整というのはされる可能性はあるのでしょうか。その辺りを可能な範囲でお教えいただければありがたいです。

○高谷会長

事務局、答えられますか。代わりに答えましょうか。

○事務局

はい、よろしく申し上げます。

○高谷会長

食品衛生も含め、世界的なこういう基準を設定する、コーデックスという組織があるんです。食品表示部会もコーデックスの中にありますので、遺伝子組み換えの表示について、やはり統一の必要性があるということであれば、輸出入のこともあるので、国から提案してもらった方がいいのだらうと思います。多分、やっているのではないかと思うんですが。

EUがなぜこんなに厳しいのかというのは、1つ理由がありまして、もともとEUも遺伝子組み換えには反対だったんです。しかし、遺伝子組み換えをしたものについては、必ず表示させるからということで、EUの消費者の理解をとって作付、流通を認めたんです。そういう経緯があるので、EUは結構厳しめなんです。日本と違うのは、そういうことです。EUは、遡り調査みたいなのをきちんとできるようにするには、表示がきちんとしていないと駄目だからということで、それを条件にすると説明して、EUの消費者団体も含めて評価をして、このようになっています。それで、EUはどこの国よりも一番厳しいはずですよ。

そんなところでまとめさせていただいてよろしいですか。

○坂上委員

EUが一番厳しいのは分かりました。一般論ですけども、国際調和というのは、多分どの分野もやっていると思うんですが、やはり今後もなかなか進まないのかなと理解しました。ありがとうございました。

○高谷会長

綿実なんて要らないですよ。綿の実、食べないでしょう。これは、油を搾って綿実油を作る原料ですよ。

昔は、綿実を食べようと計画して動いたことがあるんですが、綿実にはゴシポールとい

う色素があるんです。ゴシポールは、不妊症になる可能性があるので、綿実を食用にしなくなりました。ゴシポールの毒性は、男性にしか効かないんですが、綿実を食べると精子が一時的に機能を発揮しないんです。しかし、油にするとタンパクが入ってきません。綿実には綿実油の原料ですから、あまり心配する必要はないのではという気はしております。

以上ですが、次の議事に行ってください。

それでは、次に行かせていただきます。続きまして、議事5の「(3)ピーナッツ菓子から基準超のカビ毒が検出した件について」、坂上委員からご提案をいただいております。提案理由の説明をお願いします。

○坂上委員

ピーナッツ菓子から基準超のカビ毒が検出した件についてです。添付資料その3にありますように、2017年7月21日付の朝日新聞デジタル（医療ニュース）の記事で、「ピーナッツ菓子から基準超のカビ毒」とあります。アフラトキシンの基準値は1キログラムあたり10マイクログラムであるところ、これを少し超える12マイクログラムが検出されたと報道されております。健康被害はないとのことですが、奈良県内にも出回っている可能性もありますので、今後のことも踏まえ、奈良県での見解等をお教えいただきたく提案事項といたしました。事務局の資料が本日添付されていますが、その辺りも含めてご説明いただければと思います。以上です。

○高谷会長

それでは、事務局、よろしくお願いします。

○事務局

まずアフラトキシンについて少しご説明をいたします。

資料12をご覧ください。

アフラトキシンは、アスペルギルス属のカビが作り出すカビ毒であり、1960年にイギリスでブラジル産のピーナッツミールを飼料として七面鳥に与えたところ、10万羽以上が次々と斃死した事例が発生しました。その後の研究で、アフラトキシンが原因であったことが発見されました。

アスペルギルス・フラバスが作り出した毒（トキシン）ということでアフラトキシンと名付けられております。

原因となるカビは、東南アジア、アメリカ、ブラジルを始め、熱帯～亜熱帯の自然界に広く分布しており、国内では、西日本より南の地域で自然界から検出されたことがありますが、国産の食品では、アフラトキシンの規制値を超えたものはありませんので、輸入食

品の対策が重要となっております。

アフラトキシンが検出される食品は、新聞記事にあるピーナッツのほかトウモロコシ、豆類、香辛料、木の実が主であり、小麦や米などの穀類から検出されることもあります。

アフラトキシンの発生は、一般的に収穫後に生産地で起きると考えられています。生産地からの輸送中や保管中にも発生する可能性があり、食品の乾燥の程度、収穫や貯蔵時の温度や湿度に影響されます。

アフラトキシンは、非常に強い毒性を持っており、大量に摂取すると急性の肝障害を起こします。主な症状は黄疸、急性腹水症、高血圧、昏睡などとなっています。

一方、少量を長期間摂取した場合の慢性毒性としては、肝臓がんの可能性が高くなります。

国連食糧農業機関と世界保健機関の合同専門家会議でアフラトキシンについて評価されていますが、遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であることから、耐容摂取量、すなわち、摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される摂取量は示されず、「摂取は合理的に達成可能な値にまで低減されるべき」とされています。

また、内閣府食品安全委員会でも食品健康影響評価がなされており、食品からの摂取は合理的に達成可能な範囲で、できる限り低いレベルにするべきであるとされています。

これらの評価を受け、国内では食品から検出される総アフラトキシンとして、1キログラム当たり10マイクログラムを超えて検出した食品は、有害・有毒な物質が食品に含まれるという理由で、食品衛生法違反として取り扱うこととされています。

さて、委員から提出いただきました添付資料その3、朝日新聞デジタルで報道された事案について、その概要を説明いたします。

本年7月、三重県が、岐阜市内の加工者が小分け包装した豆菓子三重県内の販売店で収去・検査したところ、総アフラトキシンが1キログラムあたり12マイクログラム検出されました。規制値を超えて検出したため、食品衛生法違反として回収の措置が執られたというものでございます。

奈良県内での流通状況でございますが、岐阜市からの情報によると、回収対象商品は、県内36店舗に1,200袋が入荷されておりました。その回収状況を保健所が調査した結果、176袋が製造者に返品されたことを確認しました。

先ほどアフラトキシンは、輸入食品の対策が重要と申しましたが、我が国ではどのような対策をとっているのかをご説明いたします。

輸入食品については、厚生労働省の検疫所で収去検査等を行っておりますが、生産地の事情や輸送時の状況、過去の違反実績等を勘案して、法違反となるおそれがあると認めるときは、輸入者に検査を受けることを命令することができるように食品衛生法で規定されております。

輸入ピーナッツについては、例外なくこの検査命令の対象となっており、輸入に当たっては、予めアフラトキシンの検査を実施し、基準値以下であることが確認された後に国内流通できる仕組みになっています。なお、検査結果が判明するまでは留め置かれ、違反の場合には廃棄や輸出国への積み戻しの措置がとられます。

したがって、基本的には輸入ピーナッツについては、全て食品衛生法に適合したものが輸入されているため、その時点での安全性は確保されていると考えております。今回アフラトキシンの規制値を超えたのは、その後の運搬・保管状況からアフラトキシンの増えが起きた可能性が考えられます。

なお、参考資料として資料12に各国の規制状況を載せておりますので、ご確認いただければと思います。説明は以上になります。

○高谷会長

いかがでしょうか。

○坂上委員

私も検査の段階では、基準値以下だと思っています。ということは、この事案に関しては、レアなケースですけれども、検査後、小分け前の保管のときに、保管状況が悪かった等で増えたというのは、たぶん妥当性があると思うんです。こういう事案が起こるということは、今後も事業者にも周知徹底が必要かと感じました。以上です。

○高谷会長

ありがとうございます。元輸入食品の担当をしていた者として、一言謝らなくてはいけない気もします。

アスペルギルス・フラバスがくっついていれば、カビ毒が産生されるので、輸送途中、保管途中で増えるということはあると思います。カビ毒だけだったら、それがどんどん増えるということはないはずなので。

また、アスペルギルス・フラバスが付いているとすると、均質汚染ではないですね。そうすると、検体をどうやって取るかによって当たるのも八卦、当たらないも八卦ということがあります。確か今、検体を2キロぐらい取って検査をしているはずですが、どういう取り方をするか、つまり、取ったところにいけば当たるんですが、隅っこのほうにいたら当たらないということがあります。だから、そういう危険性があります。このカビ毒に関しての検査を一粒一粒やれば一番いいんですけど、それをやると輸入品がなくなってしまうからね。

中国産のピーナッツは、大粒と小粒が入ってくるはずで、意外に小粒がアフラトキシンの

汚染されているおそれがあるので、今回のピーナツは小粒のものかもしれません。

ただ、ppbで言えば、10ppbと12ppbの世界。すなわち、アフラトキシントータルの基準が10ppbのところ、検出されたのが12ppb。また、アフラトキシン自体の毒の分類としては、アフラトキシンB1、B2、G1、G2の4種類あるんですが、毒性が一番強いのがB1なんです。総アフラトキシンで12ppbで、この中にB1がどのくらいあるかですけれども、おそらくそんなに心配しなくていい数字ですよ。ピスタチオだと、ppmが出ることもあります。イラン産のピーナツで、どうしてそうなるのか、イランまで調べに行ったこともあります。そのくらい出る時は、出ます。アスペルギルス・フラバスにもものすごく汚染されていると、大量に毒素を作ってしまうので、大変なんです。

このアフラトキシンについては、発癌物質であり、ここまでなら安全と言い切れないため、基準値が作れず、できるだけ低くしましょうという努力義務しかないんですね。それは仕方がないことだと思います。それでも、B1、B2、G1、G2含めてトータルで10ppbの世界なので、そんなに神経を尖らすことはないのではないかと思います。

ただ、肝臓がんの発癌物質であることには間違いないので、お酒のおつまみにピスタチオ、ナッツ、ピーナツを食べるのが大好きだろうけど、ひねたやつは食べないように。無理して殻を開けて食べる必要はないですし、殻の開いてないやつは食べないように注意された方がよろしいです。

それでは、次の議事に進ませていただきます。

最後ですけれども、議題5の「(4) 殺虫剤フィプロニルについて」、大倉委員からご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をよろしくお願いします。

○大倉委員

お盆前後のニュースで聞いたのですが、殺虫剤であるフィプロニルが、欧州又は韓国で検出され、あちらでは大変な問題になっています。少量の摂取では健康への影響はないとのことですが、卵は物価の優等生と言われるくらい毎日使用されるものです。卵自体は、日本にそれほど輸入はないと聞いていますが、加工品として輸入されるものは問題ないのでしょうか。よろしくお願いします。

○高谷会長

事務局、説明をお願いします。

○事務局

今回の事例について調べてみましたが、国内ではあまり大きく報じられておらず、情報が十分に得られなかったのが断片的な情報となりますが、7月にオランダやベルギーの養

鶏場から出荷され、EUで流通していた卵から殺虫剤成分のフィプロニルが検出され、回収措置が講じられたというものです。

EUでは、フィプロニルは鶏などの食料生産動物（家畜）に対する使用は認められておりませんが、鶏舎の清掃・消毒を行った業者が違法に使用したことが原因とされています。

卵から検出された濃度は、卵1kg当たり0.003～1.2mgです。

資料13をご覧ください。これは厚生労働省が作成したQ&Aですが、2ページのQ&Aの5によると、EUで検出した最大濃度1.2mg/kgで汚染された卵を使用して、その卵を14%含むケーキを作った場合、子どもでは0.54～1.4kg、成人では3.4～9.3kg食べても健康への影響はないと試算されております。

EUは農場から食卓までの食の安全確保に力を入れているところ、使用が認められていないフィプロニルが不正使用されことやベルギー国内での汚染が5月ないし6月に判明していたのに、EU各国への報告が速やかになされず7月中旬になったことから、大きなニュースとなったものと思われま

す。また、8月中下旬には、韓国や台湾においても自国生産の卵からフィプロニルが検出されたと報道されております。

さて、国内の状況ですが、EUや韓国と同様、日本でもフィプロニルを食料生産動物に使用することは認められておらず、国内での不正使用の情報もないため、追加的な調査など特段の措置は講じられておりません。

委員お尋ねの輸入の件ですが、日本養鶏協会の公表資料によると、鶏卵の自給率は95～96%で推移しており、輸入は5%程度となっております。輸入品のほとんどは加工用の粉卵が占めています。主な輸入相手国は、オランダ、アメリカ、イタリアとなっております。今回の事例を受け、厚生労働省において貿易相手国に確認した結果、フィプロニルに汚染された鶏卵や液卵などがEU、韓国、台湾から輸入されていないことが確認されております。加工食品については、Q&Aの2、3に記載のとおり、EU、韓国からフィプロニルに汚染された食品の輸入はないことが確認されており、台湾については、現在確認中となっております。

また、Q&Aの6に記載されていますが、念のための措置として、EUなどから鶏卵や加工品の輸入届出があった場合には、その全てについてフィプロニルの検査を検疫所において実施することとされております。

先ほど説明したとおり、Q&Aの5の中で、子どもでも0.54～1.4kg、成人では3.4～9.3kgというような値もございませ

○高谷会長

今の説明でよろしいでしょうか。

○大倉委員

分かりました。違法に行われたものが日本に入ってきて、日本が一生懸命作っている鶏肉や卵などに悪影響が出ることがないように望みます。冬場になれば、鳥インフルエンザの問題もまたいろいろと営業に影響しますので、そういう関係のないところのことで日本の営業されている方に影響が出ないようにと思っておりますので、いろいろあれば早めに報告をお願いしたいと思います。

○高谷会長

ありがとうございました。今の件について、他の委員の先生方、何かご意見、ご質問等ございますか。

○内田委員

私どもはスーパーでの販売でございますので、マスコミ報道なんかありますと、いろいろな意味ですぐに影響がありまして、消費者からの問い合わせがどんどん入ってきます。今年の夏も先ほどありましたように、〇157の報道、それとアニサキスの報道がありました。アニサキスの報道により、刺身がばたっと売れなくなりました。刺身が売れなくなると、次に何を売るのかと言ったら、焼き魚か煮魚を売らないと売上をとっていけないので、こういう意味で非常に厳しいんですね。このような報道があると、主婦の方は非常に敏感になられ、例えば今でしたらポテトサラダなんかは、ガタンと売上げが落ちるんですね。このようなこと以外にも、焼きたてパンなんかは、においがいいんですが、小さな小バエがたかったりすると、写真に撮られ、ネットに上げられたりもします。

テレビのCMで、布巾で食卓を水拭きする際にばい菌を付けているシーンや、子どもがばい菌だらけのお風呂に入っているシーンがよくありました。本当は、世の中には一般の雑菌が山ほどおり、その中で生活しているにも関わらず、こういうCMをやると、非常に敏感になられ、お客様から問い合わせが入ってきます。そういう意味で、正しい教育をしていかなければなりません。カビを例にとって言うと、いいカビと悪いカビがあると思います。また、全部廃棄に回していますと、環境問題の観点もあるなど、非常に難しいところでやっておりますので、正しい報道をしてほしいというのが正直なところです。消費者団体様と話す機会に、こういう問題を突っ込まれて答えにくいことが多々ありますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

○高谷会長

今の委員のご発言は、この殺虫剤の話ではなく一般的な話であり、何でも悪い悪いというのはおかしいのではないかというお話だと思います。それも含めて、この懇話会では少なくとも奈良県内には正しい情報をきちんと出していければいいのではという気がしております。そういう意味で、この懇話会の責任が大分重くなってきたのかもしれませんが、今後ともそういう考え方で進めていただければと思います。

他の委員の先生方、何かご意見は、ございますか。

○下谷委員

旅館・ホテル営業といたしましたら、食品の安全・安心、調理人が安全・安心に調理していただくことが一番大事なことですけれども、建築基準法や消防法などいろいろ規制がありまして、それに準じたものを作っていくというのが一番難しいところであります。

関係ない話ですが、最近、民泊というものが許されてきてまして、外国人を泊めるという意味で基準がずっと下のほうになっているんですけれども、その中で旅館・ホテルというのは、ものすごく難しい基準の中で営業をやっているところを皆さんに認識していただきたいなと思います。旅館・ホテル組合といたしましても、これからHACCPにも取り組んでいきたいと考えておりますので、またどうかよろしくお願ひしたいと思ひます。

○高谷会長

ありがとうございます。他の委員は何かありますか。

○廣井委員

先ほど鶏卵からフィプロニルが検出されたということでございましたが、今、日本では生卵は全部日本国内のもので輸入は全くございません。加工卵は一部輸入しておりますが、隣の韓国でもこういうものが検出されたということでございましたが、今、韓国では鳥インフルエンザの影響で卵が不足しており、日本には一切入ってきておりません。

そうした中で、我々養鶏農家、特に奈良県の養鶏農家においても薬品の扱いは非常に注意しておりますし、こういうものは使っていないと聞いております。また、私も養鶏農家でございますが、一切使っておりませんし、安心して食べていただけたらと思っております。どうぞよろしくお願ひします。

○高谷会長

ありがとうございます。吉田（由美子）委員、何かありますか。

○吉田（由美子）委員

内田委員がおっしゃられたように、消費者・主婦としましては、ポテトサラダを買わないというのは非常によく分かりますし、報道でトングやスプーンが汚いんじゃないか、平場に置いてあると、人が通って、そこに菌が散らばるんじゃないかといった情報が出ると、みんな買わなくなる。そのうち、だんだん人が使ったスーパーのカートをそのまま使うのが嫌だとか、何かいろんなところまで情報が出てしまうんですね。大丈夫というのが、どこを担保にして大丈夫という基準が分からないので、そういうふうに報道されるとアニサキスがあるからお刺身はもちろん食べないということになるし、その辺りをどこでどう調整していくのがベストなのかというのは、難しいところだと思っております。

○高谷会長

ありがとうございました。今、吉田（由美子）委員がおっしゃられたことは大変重要なことなんですが、どうやっていくのが難しいですね。

僕なんかは、「テーブルの上をアルコールで拭くなんて、そんなに無菌にしたら返って抵抗力がなくなって弱くなるよ。」と言って、そんなことさせないですけどね。今のお母様方は、清潔好きが増し過ぎているのかなという気はしないでもないですけども、コマーシャルも含めて、それに今後どう対応していくのか、皆さんがそれぞれどういう認識で動いてくれるのが大事なかなと思います。

それでは、皆さま、それぞれご意見も出していただきましたので、これにて閉会とさせていただきます。

○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。

以前もお話しさせていただきましたが、諸外国にはない抗菌グッズが売れる日本は、身近な清潔な国ということでございましょうが、食の安全・安心に関しましては、国民の方、県民の方、報道も含めまして、自分の考えがいろいろと左右されるような状況でございませぬ。

先ほどリスクコミュニケーションで講師の選定をどのようにしているのかといったご意見をいただきましたが、先ほど申し上げましたとおり、次回リスクコミュニケーションの講師は報道の方です。食の安全に関して、読者を掴むためにセンセーショナルな報道をされるだけでなく、消費者に何を伝えようか、何を伝えるべきなのかということを実際に考え、報道されています。

また、私もこういう仕事をしておりますが、家庭では一般の消費者でございます、一頃、中国産野菜の農薬違反が多かったときには、家内が中国産は絶対には買わなかったりと、一般の家庭と同じでございます。しかし、違反した輸入食品の重量でいうと、実はアメリカのほうがかなり多い。中国からいろいろな種類の物が入ってきているのと、センセーショナルな報道になっているといった話を家族にしていました。先ほど「国産又は輸入」という表示は、意味がないというご意見がございましたが、座長がおっしゃられたように、全部書けという国民の意見によって今の形になったと思います。けれども、実際に、「輸入又は国産」という表示を行うと、会社のほうにクレームが入る可能性がありますので、ラベルの大きさなどいろいろな条件があるかと思いますが、実際はある程度の国名を書くような形になっていくのではないかと思います。

私も現場にいたときに講習会でよく話をしていたのですが、野菜ジュースは、何十種類もの野菜を原材料に使っているのですが、10年も15年も前からそれぞれの会社のホームページでは、トマトに始まり全て原料の生産国を書いているんです。そういったことが気になる人は、ホームページをご覧になるのですが、ホームページを見る人ばかりではない、だから表示しろというような意見も多くございます。いろいろな意見を取りまとめ、食品表示のルールが整理されたところですが、今後も適切な法執行に努めたいと考えているところでございます。

最後に、次回の懇話会につきましては3月を予定しておりますが、監視指導計画のパブリックコメントを行った上での懇話会の開催ということになりますので、次回は資料を事前送付した上で開催するよう努めたいと思います。

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、施策に反映させていただ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、今後ともよろしくお願いいたします。

本日は、誠にありがとうございました。