

第35回懇話会における議事

[議事1] 令和3年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）について

次の資料をご確認ください。

- 資料1：令和3年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）の概要
- 資料2：令和3年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）
- 資料3：令和3年度奈良県食品衛生監視指導計画に対するご意見等について

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ます。

食品衛生監視指導計画策定にあたり、原案を作成し、この懇話会で示し、意見を調整した上で、県民へ意見募集（パブリックコメント）を行った上で、策定したいと考えております。

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。

当計画の目的、実施対象、実施期間は記載のとおりです。実施にあたっての基本的方針として、

- (1) 食品に起因する健康危害の防止に努めます。
- (2) 食品等の規格基準、食品表示基準の遵守徹底を図ります。
- (3) 食の安全安心に関する情報発信と食品衛生知識の普及啓発の推進に努めます。
- (4) 食品等事業者の自主衛生管理の促進及びHACCPに沿った衛生管理の実施確認に努めます。
- (5) 食品の試験検査の実施に努めます。
を挙げています。

実施体制は消費・生活安全課、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、他自治体等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次のとおりです。

- (1) 記載方法の修正
読みやすく、理解しやすいよう短い文章で記載することとし、全体の記載内容の見直しを行いました。
- (2) 重複箇所の見直し
できるかぎり重複する内容がないよう修正を行いました。
- (3) 食品衛生法改正への対応について
食品衛生法改正への対応が適切に行われるよう衛生管理計画の作成などの指導・助言に努めること、完全施行後の取組状況の確認について記載しました。
- (4) 年間標準監視指導回数の業種等区分の修正
令和3年6月から営業許可業種が再編されるため、従来の営業許可業種を記載する方法から、どのような施設を重点的に監視するべきであるかリスクに応じた内容に修正しました。
- (5) 県民との意見交換（リスクコミュニケーション）について
従来実施していたシンポジウムや意見交換会について、新型コロナウイルス流行により開催が困難となることが予想されます。令和3年度は、動画配信などのインターネット等を利用して、情報発信に努めるよう修正しました。
- (6) 収去検体数について
収去の検体数ですが、検査機関ごとに分けて集計を行っています。
新型コロナウイルスの影響により県内施設の減少、営業自粛等発生しております。

す。その為、保健所で実施する収去検査において検体数の維持が非常に難しくなっております。県内流通食品の衛生状態等確認のため、今後も検体数の確保に尽力いたします。

なお、検体数は減少していますが、検査項目については、昨年と変更なく実施することとしております。

保健研究センター実施分

令和2年度 総数457検体

令和3年度 総数428検体

市場食品検査課実施分

令和2年度 総数414検体

令和3年度 総数438検体

外部検査機関実施分

令和2年度 総数8検体

令和3年度 総数5検体

当計画（案）については、本日、懇話会でいただいた意見を反映し、本年2月上旬から1ヶ月間（30日間）意見募集を行ったうえで、最終的に令和3年度計画として策定したいと考えております。

内容についてお気づき点等ございましたら、期日が短くて申し訳ありませんが、資料3で令和3年2月8日（月）までに提出をお願いいたします。

[議事2] (1) コロナ禍における食の安全の現状について

(食の消費者、食の提供者（製造・流通・販売・調理）各々が生活者としての目線から)

コロナ禍において、奈良県の食の安全への取り組みについてお聞かせいただきたい。

【島委員】

ご質問いただきました食の消費者、食の提供者、各々の生活者としての実態把握は実施しておらず、県としての回答はございません。

飲食店営業等については、テイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（配達）等による営業形態が注目されているところです。

県として、消費・生活安全課ホームページでの消費者や事業者に対して、食中毒予防について周知を行うとともに、公益社団法人奈良県食品衛生協会の協力の下、事業者に対しては、別途チラシ配布により注意喚起を行っているところです。引き続き、保健所等を通じて監視指導を行い、食中毒発生防止に努めます。

今後も、新型コロナウイルス流行の状況を注視しつつ、県民の食の安全・安心に繋がるよう関係機関と連携し、巡回指導や食品の抜き取り検査に取り組んでいきたいと考えております。

[議事2] (2) 奈良県内生椎茸(菌床)栽培農家について

県内農家で中国産菌床を購入している農家はいるのか教えてほしい。

また、現在、国では「中国産菌床を購入して出荷する場合、菌床製造地を表示する

のが望ましい」となっているが、現在、武漢肺炎が国内で大問題の中、消費者に対してより多くの情報を提供する観点から、奈良県としても生産農家、販売小売店等に文書及び立ち入りで表示に協力をお願いする考えはないか。

現在、県内学校給食会では、東北6県の青果物は使用できず、輸出についても他国では未だ厳しい状況の中、県内消費者に対する情報提供はしなければならないと思う。

【酒井委員】

現在、奈良県では中国産の菌床を購入している生産者については把握していない状況です。

また、奈良県農業協同組合にも確認したところ、同じく把握はしていないとのことです。

食品表示につきましては、林野庁及び農林水産省より届く通知について、各関係機関へ周知をしている状況です。

〔議事2〕(3) ゲノム編集技術応用食品等の取扱いについて

最近、テレビ報道でゲノム編集がトマトに行われたとありました。通常のトマトより高血圧に効果があると言われていましたが、他の食品にも活用されていくと思うのですが、今後、どのような食品に応用されていくのか、また、販売される時には、ゲノム編集食品であることが明示されるのか教えていただきたい。

【福原委員】

次の資料をご確認ください。

資料4：ゲノム編集技術応用食品を適切に理解するための6つのポイント

資料5：ゲノム編集技術とその応用食品等の取扱い

ゲノム編集技術とは、遺伝子の変異を利用する品種改良技術の一つで、マスメディアでは、「筋肉量を増やした真鯛」「芽に毒がないじゃがいも」「卵アレルギーの人でも可食な卵」等が取り上げられています。

ご質問ありました血圧を下げたり、ストレスを緩和する効果があるアミノ酸の1種である「ガンマアミノ酪酸を多く含んだトマト」は令和2年12月にゲノム編集食品として初めて、流通販売の届出が厚生労働省へされ、受理された商品になります。

ゲノム編集技術応用食品に関する概要については、資料4をご覧ください。

生物の遺伝子情報は、非常に長いDNAの配列によって決められています。自然に生じる突然変異はDNAのどの部分に変異が起こるかランダムですが、ゲノム編集技術はDNAの特定の部分を狙って変異を誘発させることができます。

このゲノム編集技術応用食品に対する取扱いについては、令和元年9月19日、厚生労働省により「ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱要領」が定められ、また同日、消費者庁により食品表示基準Q&Aが改正され、ゲノム編集技術応用食品に関する事項が新設されました。

これら国の要領によりますと、ゲノム編集技術応用食品の取扱いは、ゲノム編集技術によって生じた変異のリスクが、従来の育種技術と同程度なのか、遺伝子組換え技術と同程度なのかによって区別されています。

資料5の厚生労働省が作成したゲノム編集技術を利用して得られた食品等に関する資料をご覧ください。

タイプ3のように、DNAを切断するだけでなく、その生物が元々持っていない外

来遺伝子を組み込む場合は、遺伝子組換え技術と同程度のリスクがあるため、国の安全性審査を受けた上で、食品表示基準に基づく遺伝子組換え表示制度に従い表示を行うことが義務づけられます。

一方、タイプ1のように、DNAを切断するだけで変異が起こるかどうか自然に任せる場合は、従来の育種技術と同程度のリスクであるため、事業者の責任のもと安全性を確保した上で国に届出をする必要はありますが、表示の義務付けはされません。

タイプ2のように、DNAを切断した後に変異が起こりやすいよう修復の手本となる鋳型を使う場合は、挿入または置換されるDNAの長さによってどちらの取扱になるかが分かります。

なお、国の要領では、消費者の自主的かつ合理的選択の観点から、厚生労働省に届出されて同省のウェブサイトで公表されたゲノム編集技術応用食品またはゲノム編集技術応用食品を原材料とする食品については、積極的に情報提供に努めるべきとされています。

また、国として、ゲノム編集技術と遺伝子組換え技術の違いなどについて、消費者が正しく理解できるよう情報発信に努めたいとしています。

このため、消費・生活安全課としては、保健所による監視指導において、前述した要領等に基づき必要な表示を行っているか等を確認するとともに、国が行うゲノム編集技術応用食品の情報発信内容について県民視線に立って確認し、場合によっては国に対してわかりやすい情報発信を求めていくことも必要と考えています。

また、県自らの情報発信としては、県のホームページにおいて各省庁のホームページとリンクを行うのはもちろん、県民だよりなどによる情報発信についても検討したいと思います。

また、監視指導等において、県内事業者からゲノム編集技術応用食品の表示に関する相談があった場合は、消費者の立場に立って「消費者に対して積極的に情報提供」するよう、丁寧にアドバイス等をしていきたいと考えています。

[議事2] (4) 「HACCPに沿った衛生管理の制度化」完全施行後の衛生指導及び支援について

食品衛生協会では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」には、五つ星事業HACCP型があり、今後も普及活動を行ってまいります。

「HACCPに基づく衛生管理」において、今後の普及・支援について説明をお願いします。

【松井委員】

令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者の皆様にHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいただくこととなります。

県広報誌やホームページの他、令和元年12月に公益社団法人奈良県食品衛生協会と食品衛生法改正の案内リーフレットを奈良市を除く奈良県内すべての食品関係事業者あてに送付し、郵送にて周知を行いました。

また、随時、保健所にて、食品等事業者からの個別相談に対応している状況です。次年度以降も県広報誌にてHACCPについて周知をする予定としております。

[議事2] (5) 「営業許可制度の見直し」の周知について

コロナ禍の影響で事業者が、「営業許可制度の見直し」に対する認識対応されてい

るか心配です。県の取り組みについてお聞かせいただきたい。

参考資料として岡山県のホームページを添付いたします。
<https://www.pref.okayama.jp/page/676317.html>

【松井委員】

前の議事でもお伝えしたとおり、令和元年12月に公益社団法人奈良県食品衛生協会と食品衛生法改正の案内リーフレットを奈良市を除く奈良県内の食品関係事業者あてに送付し、郵送にて周知を行いました。その他、昨年と今年に開催しました「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」においても、時間を設けて参加者に説明を行うなど周知に努めています。

また、本年2月中に、「営業届出制度の創設」の対象となる県内事業者に対して郵送による周知を予定しております。

今後も県広報誌などを利用するなどの周知機会確保に努めるとともに、いただきました資料を参考に、消費・生活安全課のホームページを3月末迄を目途に改修をいたします。

[議事2] (6) じゃばらの栽培ならびに販売等についての提案

じゃばら(学名: Citrus jabara hort. ex Y. Tanaka)は、遅くとも江戸時代の頃より、和歌山県北山村(飛び地)の庭先で栽培されてきた。1979年に品種登録され、村営農場で1985年に初収穫を得ているが、1997年に種苗法上の品種登録は失効している。

農林水産省統計では、じゃばらは、おもに和歌山県、愛媛県、三重県で栽培され、和歌山県の収穫量は約138トンで、全体の70%以上を占めている。愛媛県の収穫量は約33トン(全体の約17%程度)、また、三重県の収穫量は約19トンとされている。

なお、じゃばらを使用した商品については、ジャムや飴、その他が販売されている。和歌山県がメインではあるが、近隣の奈良県南部(上北山村等)でも栽培は可能と思われる。過疎化問題がクローズアップしている奈良県南部において、産業育成につながるのではと思われる。

本件に関して、奈良県の見解等をお聞かせいただければ、ありがたい。

【坂上委員】

県内じゃばらの栽培状況については以下のとおりです。

- ・五條市西吉野町で柿農家3名が共同で栽培管理をして、補完品目として約80a栽培されています。用途は全て加工用で、販売先は和歌山県の加工業者です。
- ・下北山村(北山村の隣)でも1名が10a栽培しており、村の加工施設で生しぼり果汁やポン酢、マーマレードなどに加工され、販売されています。

以上のことから奈良県内でも栽培は可能ですが、新たな産業にするにはある程度まとまった園地で栽培する必要があり、北山村でも農地を造成して栽培しています。

また、収穫した果実は生果での販売は難しいので、加工業者に販売するか、加工施設で自家加工して販売する必要があります。

いただきましたご意見も含め、今後の産地づくりに取り組んで参ります。

[議事2] (7) 五條市の「もものすけ(かぶ)」について

2020年12月8日のNHKのならナビで、五條市の「もものすけ（かぶ）」が取り上げられていた。簡単に手でむくことができ、生のままで食べられ、柔らかい食感が人気とのことである。

現在、大和野菜としては、25種類が認定されているが、もものすけ（かぶ）が、新たな大和野菜への認定に向けて、可能性があるのではと考える。県内の農産物の育成につながるのではと思われる。

本件に関して、奈良県のご見解をお伺いしたい。

【坂上委員】

「もものすけ」は、奈良県内のナント種苗株式会社から販売されているカブの品種です。

大和野菜は、「伝統野菜」と「こだわり野菜」からなり、以下のように定義しております。

伝統野菜・・・戦前から奈良県内で生産が確認されている品目。地域の歴史文化を受け継いだ独特の栽培方法等により「味、香り、形態、来歴」などに特徴をもつもの

こだわり野菜・・・栽培や収穫出荷に手間をかけて栄養やおいしさを増した野菜や本県オリジナルの野菜など

「もものすけ」は、企業が販売している品種であることや、現在のところ上述の定義には当てはまらないことから、大和野菜への認定は難しいと考えています。