

「平成 30 年度食の安全安心推進部会」

と き：平成 30 年 11 月 6 日 14：00～16：00

ところ：兵庫県庁 3 号館 第 3 委員会室

※議事録作成にあたり、発言内容をそのまま文字に起こしており、修正・編集は行っておりませんので、ご了承ください。

【源田食品安全官】

失礼いたします。定刻になりましたので、八木委員がお見えではないですが、ただいまから食の安全安心と食育審議会平成 30 年度食の安全安心推進部会を開会いたします。私は進行を務めさせていただきます、生活衛生課食品安全官の源田と申します。よろしく願いいたします。松原健康局長が参りまして、ご挨拶を申し上げる予定でしたけれども、ただいま、県公館で、平成 30 年度秋の叙勲と褒章の伝達式が執り行われておりますので、局長と西田生活衛生課長ともそちらに行っておりますので、到着が遅れております。したがって、大変僭越でございますが、私の方から開会に当たりまして、一言ご挨拶申し上げます。

委員の皆様には、まずご多忙の中ご出席賜りまして、また常日頃、様々なお立場から食の安全安心の施策を初め、県行政全般に格別のご理解とご協力を賜っておりますこと、まずはこの場をお借りして感謝申し上げます。食の安全安心に関しましては、食の安全安心と食育に関する条例に基づきまして、食の安全安心推進計画を策定し、関係部局連携のもと諸施策に取り組んでいるところでございます。8 月に開催いたしました審議会におきましては、現在の第 3 次の推進計画に基づきます平成 29 年度の取り組み実績と、今年度の予定或いは計画につきましてご説明いたしましたけれども、本日は、今年度現時点の進捗状況をお知らせいたしまして、皆様から率直なご意見を頂戴したいと考えております。

また、併せまして審議会でも少し触れました、約 15 年ぶりとなります食品衛生法の大幅な改正につきましても、もう少し丁寧な情報提供をさせていただく予定としておりますので、よろしく願いいたします。大規模な食中毒でありますとか、広域流通食品への異物混入などの事件、事故が発生するたびに、県民の食への関心は高まります。その際、行政或いは事業者とともに、その対応が十分でなければそれが不信感となります。行政としましては、事件、事故を未然に防止するために計画的にすべきこと、また、事件、事故が発生した際の迅速、的確な対応を強く意識しながら、業務、施策に当たっているところでございますけれども、学識経験者、関係事業者、消費者等の様々な立場の皆様からのご意見を伺いながら、今後の施策、計画が少しでもいいものとなればと考えております。

もちろん、内容によりましては、すぐにできるもの、来年度から対応できるもの、次期計画において反映させるもの、或いは、残念ながら対応できないもの等があるかと思っておりますけれども、忌憚のないご意見、ご助言をお願い申し上げます、私からのご挨拶とさせていただきます。よろしく願いいたします。と申している間に健康局長が到着しましたので紹介したいと思います。松原健康局長でございます。

【松原健康局長】

松原です。今日はどうぞよろしくお願いいたします。

【源田食品安全官】

それでは協議に入ります前に、まず、お手元に配布しております資料の確認をさせていただきたいと思っております。「平成30年度食の安全安心推進部会の次第」、1枚ものでございます。それと出席者名簿及び配席図になっております。それと、資料1「食の安全安心推進計画に基づく取組み状況」、資料2といたしまして、「食品衛生法等の一部を改正する法律の概要」、以上をお配りしておりますので、ご確認いただきますようお願いいたします。よろしいでしょうか。本日は出席者名簿の通り、委員の方全員出席の予定でございます。八木先生については、少し遅れていらっしゃるということでございます。また、食品衛生協会の岩井委員の代理といたしまして、兵庫県食品衛生協会副会長の清水様にお越しいただいておりますので、ご報告いたします。なお、事務局の出席者につきましては名簿のとおりでございます。それでは協議に移りますけれども、本部会での発言は公開となっておりますので、議事録の取りまとめの都合上、マイクの使用をお願いいたします。委員の皆さん方のマイクは非常に高性能で、声を出せば勝手に拾うような状況でございますのでよろしくお願いいたします。それでは、三宅部会長に進行をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

【三宅部会長】

ありがとうございます。部会長を務めさせていただく大阪府立大学の三宅と申します。今日はよろしくお願いいたします。目の前に行政の方がたくさんおられて少し緊張しておりますけれども、委員の先生方からできるだけ活発に様々な意見をいただけたらと思っておりますので、よろしくお願いいたします。それでは次第に従いまして審議を進めたいと思います。まずは、本日の協議事項1、「食の安全安心推進計画第三次の取組み状況について」事務局から説明をお願いいたします。

【源田食品安全官】

はい。協議事項1「食の安全安心推進計画第三次の取組み状況について」ご説明したいと思います。平成29年度からの新たな三次計画がスタートいたしましたけれども、策定以降の状況を資料1-2にしたがいまして、説明をしたいと思います。関係所管課の方からご説明申し上げますので、よろしくお願いいたします。それでは、資料の1、「食の安全性確保」の「(1)安全安心な農産物の生産の推進」の「ア農薬の適正使用の推進」につきまして、農業改良課の方から説明します。

【農業改良課藤田主幹】

農政環境部農業改良課の藤田です。よろしくお願いいたします。失礼ですけれども着席で説明させていただきます。農薬の適正使用の推進についてでございます。農薬取締法等関係法令を遵守することを徹底するため、生産者、農薬販売者等を対象に研修を実施しております。30年度の実績ですけれども、9月末の実績ですが、3地区648名の参加ということで、農薬安全使用技術講習会を開催いたしました。これにつきましては、関係部局と連携して内容を充実させるということで、年度毎にテーマに変化を持たせるなど農薬取り扱い上の遵守事項徹底意識向上に努めております。続きまして、「イの農薬等検査システ

ムの充実」についてでございます。生産段階での農産物の安全確保と、生産者の不安解消のため、兵庫の農産物検査システムによりまして農産物の生産工程のチェック並びに残留農薬の検査を実施しております。これにつきましては、年間の延べ件数ですけれども9月末の実績では、未だ発生してないということになっております。年間大体、500件前後ですね、検査をしているのですけれども、ここしばらくはずっと0件という状態が続いている状況でございます。JAと農業改良普及センターが連携いたしまして、生産者に対する農薬適正使用の指導を行っているところでございます。

【農産園芸課川端班長】

失礼します。「ウの肥料の品質保全と適正流通」でございます。肥料取締法に基づき肥料の登録更新等により、肥料の品質を保全し、安全安心な肥料の生産技術を推進しております。下に件数がございます。29年度実績は34件でございました。一番右のところ9月末実績ということで、15件ですべて更新ということで、例年と同じペースで更新を行っております。以上です。

【農業改良課藤田主幹】

農業改良課です。「エの環境創造型農業の推進」でございます。生産活動に由来する環境への負荷を低減するために、平成4年度から取り組んでおります。2ページに入りまして、表のところですが、環境創造型農業の生産面積ですけれども、この集計につきましては年度末集計ということで、現在は数字が入っておりません。対応のところにも書いてありますとおり、農業改良普及センターによる環境創造型農業栽培技術指導並びにフォーラム等によりまして、普及啓発を実施している他、化学肥料低減栽培技術や実証圃場の設置、講習会等によりまして普及を推進しているところでございます。以上です。

【畜産課中家家畜安全官】

畜産課でございます。「動物用医薬品適正使用等対策の実施」ということで、畜産物への抗菌性物質等の残留を防止するため、畜産農家に対しまして動物用医薬品の適正使用を指導しております。また、併せまして飼料中及び畜産物中の抗菌性物質の残留検査を実施しております。今年度、9月末時点でのこれら抗菌性物質残留検査による年間違反件数は0件ということでございます。計画では今年度につきましては、45検体について検査を実施する予定でございまして、9月末時点では7検体の検査実績があるということでございます。

続きまして、「イの家畜伝染病予防対策の実施」というところでございます。高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザの発生予防及び蔓延防止のため、検査を定期的実施しております。今年度につきましては、県下39農場につきまして、定期的なモニタリング検査を実施する計画でございまして、9月末時点では15農場が検査済みということで、いずれも異常はございませんでした。

なお、養鶏農場に対しましては、毎年、年1回以上は立ち入り検査を実施いたしまして、飼養衛生管理基準の遵守、また早期通報の徹底、それから発生予防のための消石灰散布等を指導してございまして、昨年度29年度につきましては、本県での鳥インフルエンザの発生はございませんでした。以上です。

【水産課佐藤主査】

水産課です。水産物の安全確保対策として、養殖業者への水産用医薬品の適正使用の指導、貝毒検査を

実施しております。まずは水産用医薬品の適正使用指導について説明させていただきます。県内には養殖業者が60経営体ございます。その内、海面が20経営体で残りが内水面での養殖になります。これらの養殖経営体に対しまして、水産用医薬品の適正使用に係る講習会であるとか、巡回指導、もしくはパンフレットによる指導を行っております。3ページをご覧ください。指導率ですけれども、30年度9月末実績で100%ということになっております。これは講習会であるとか、巡回指導、文書での指導等で、すべての養殖業者に対して何らかのアクションを行っているということでございます。

次に、巡回指導の実施回数ですが、30年度9月末実績で9回と、昨年度と同レベルで実施しております。これまでに水産用医薬品での不適切な使用事例はございません。

【水産課久保主任】

続きまして貝毒検査についてご説明させていただきます。水産課ではアサリ、カキの安全確保のために、生産時期に応じた定期的な海水中の有毒プランクトンの調査や、貝毒検査を実施しております。平成30年度の計画では57回を予定していましたが、9月末実績で93回となり、平成29年度の実績を大きく超える結果となっております。今年度貝毒検査が増えている理由としましては、大阪湾では、平成14年以降アサリ等二枚貝で貝毒が頻繁に発生してございましたが、本年は大阪湾で貝毒原因プランクトンが非常に高い密度で発生し、それが播磨灘等周辺海域にも拡散いたしました。そのため、大阪湾での毒化に続いて、周辺の播磨灘や近隣海域でも広域的、大規模に貝毒が発生し、本県でもこの貝毒原因プランクトンが複数の調査地点で確認され、さらに、これまで瀬戸内海側で検査を行ってきたアサリ、マガキに加えて、本年は臨時的にトリガイ、アカガイの検査も行いました。結果、4月以降にその4種類すべてで毒化が確認された状況で、このため、貝毒検査の実施実績が増えている状況となっております。以上です。

【生活衛生課福永副課長】

生活衛生課からは、(4)の「食肉の安全性の確保」についてご説明いたします。食肉衛生検査の実施についてですが、食用としてと畜解体される獣畜いわゆる牛豚であります。また家きんに対しまして、食べることが不適切な肉を排除するために、と畜場法及び食鳥検査法に基づきまして、食肉衛生検査員による全頭全羽の検査を実施しております。9月末現在の実績につきましては、表のとおりでございますが、獣畜につきましては、平成21年度の約6万2000頭をピークにですね、減少傾向が続いているところです。しかし、食鳥検査の食鳥につきましては順調に増加しているところであります。また、BSE対応につきましては、昨年平成29年4月から法改正によりまして、BSEを疑う牛のみ検査する体制となっております。

続きまして、この「食肉センター及び大規模食鳥処理場へのHACCPの導入」につきまして、ご説明していきます。次のページ、4ページを開いてください。県下5ヶ所の食肉センターと6ヶ所の大規模食鳥処理場に対しまして、このたびの6月の食品衛生法の法改正を踏まえまして、すべての施設にですね、HACCPの導入を進めるということで、9月末現在の進捗状況につきましては、食肉センターで2、食鳥処理場で2の4施設ではございますが、今年度、他に食肉センター1、食鳥処理場1の2施設が導入予定であり、現在その助言指導に努めているところでございます。以上です。

【生活衛生課小笠原班長】

続きまして生活衛生課から（５）の「食品営業施設等への監視指導の推進」についてご説明させていただきます。兵庫県食品衛生監視指導計画というものを毎年策定しております。この中で食中毒や違反食品等発生リスクに応じて、監視対象施設を A から E まで 5 段階にランク分けいたしまして、監視指導を計画的に行っております。平成 30 年度の計画 25,194 施設に対して、9 月末現在で 15,891 施設、監視率 63.0% となっております。また平成 29 年度の計画からですね、30 年度に対して、約 3000 施設ほど計画数が減少していますが、これは明石市が 4 月 1 日から中核市となりまして、明石市管内の施設に対しては、市が監視指導を行うこととなったために、減少いたしておりますのでその旨説明させていただきます。それから続きまして（６）の「食品検査の充実強化」でございます。「食品の規格試験等の安全対策の実施」ということで、県内で製造、加工、流通する食品等の安全性の確認のために、食品衛生法に基づく食品検査を実施しております。年間目標食品検査実施検体数ですけれども、これも、平成 29 年度の計画 1089 検体に対しまして、まず、本年度の計画数が 1001 検体と減少しております。これについても、昨年度まで明石健康福祉事務所で実施し県として集計をしておりました検査の分が、今年度から減少しておりますので、このような数字となっております。実績といたしましては、現在では集計しておりませんで、年度末集計とさせていただきますが、これまでのところ計画どおりに検査は実施されているところでございます。

【生活衛生課福永副課長】

では引き続き、7 の「HACCP の考え方に基づく衛生管理の推進」についてご説明して参ります。HACCP の衛生管理の推進につきましては、食の安全安心と食育に関する条例に基づきまして、食品の製造等の工程を知事が認定する「食品衛生管理プログラム認定制度」、通称「県版 HACCP」と食品衛生法に基づきます国の「総合衛生管理製造過程承認制度」、通称「丸総」の制度を推進しているところでございます。9 月末現在の件数は 71 件と、昨年度末からそれぞれ 1 件廃止されているところでございます。しかしながら、現在、食品衛生法の改正を踏まえまして、県版 HACCP につきましては、相談、申請件数が大変増えておるところでございます。参考にですが、年度内の認定予定といたしましては、菓子、液卵、大量調理工程のそれぞれの 1 件ずつが認定される予定で現在その作業を進めております。また、14 件の施設から認定に向けた相談がございまして、助言、指導に当たっているところでございます。

引き続き、5 ページを見ていただけますでしょうか。この 5 ページの方には、平成 30 年度の主な取り組みをご紹介させていただいております。まず県版 HACCP をより普及推進するために、右下のピラミッドの衛生管理ステップアップのイメージ図、これを用いましてですね、事業者の皆様にはまずこれでご説明しております。その際に HACCP の取り組みに当たりましては、この図にありますとおり下段のですね、一般的衛生管理に加えて、HACCP の手法を用いた衛生管理について助言指導させていただきます。事業者の方が取り組まれた後は、その取り組み状況につきましては事業者の方々に所定の確認表というのがございます。それを自ら確認していただきまして、すべてに取り組まれたと確認されればですね、最寄りの健康福祉事務所に届出をしていただく制度、「ひょうご HACCP 基準要綱」に基づきまして届出をしていただいております。

この届出につきましては、審査等はございませんので、届出後はですね、食品衛生監視員により、取り組み状況を確認させていただき、さらにステップアップを目指した助言指導を行い、県版 HACCP 等へ

の取り組みにつなげていくという指導させていただいております。また、普及指導に当たりましてはさらにこのリーフレットや国が作成、監修した手引き書等を用いて指導を行っているところでございます。また2番目の県版 HACCP の推進関係事業といたしましては、食品製造業者の人材育成を支援するために、平成15年度から毎年リーダー養成セミナーを開催しております。本年度につきましては、9月に1回、また明日から2回目のリーダー養成セミナーを開催する予定としております。これは550名以上のリーダーを養成してきた実績がございます。また、消費者等に対する認定施設の認知度を向上させるために、認定施設を見学する「HACCP 親子学習バスツアー」を夏休みの期間に集中して実施しております。さらに、様々な機会に配布できるような啓発資材、今日は委員の皆様の方にも配布しております。認定施設の紹介パンフレットやクリアファイルなど、またボールペン等を活用して啓発をしているところでございます。以上です。

【生活衛生課小笠原班長】

(8)の「食品営業施設等における自主衛生管理の促進」でございます。アの「食品営業施設等における自主衛生管理の促進」でございますが、事業者による食の安全安心の自主的な取り組みを促進するため、食品衛生協会と連携し、協会指導員による営業施設等への巡回指導等の技術的支援を行っております。その下の「◎食品衛生責任者養成講習会の受講者数」でございます。兵庫県では許可施設には必ず1人以上食品衛生責任者を設置することとなっております、届出も義務づけがされております。責任者として、通常は調理師とか栄養士とかいった一定の資格を持った者が当たるのですが、何ら資格がない者につきましては、食品衛生責任者養成講習会という指定の講習会を受講いただいて資格を取得していただいております。平成30年度の計画は1300名受講でございました。これは平成29年度の計画数からですね、300名ほど減となっておりますが、こちらも、平成29年度の明石市での受講実績を踏まえて、数字を計算しております。9月末時点での受講者は691名、現在までの累計は5万957名となっております。

【消費流通課小西主幹】

それではイの「卸売市場における品質管理の高度化の促進」の所を説明します。鮮度保持のためには、産地から小売店までのコールドチェーンの確保が重要と考えております。このコールドチェーンというのは生産から消費まで低温で物品や農産物を保って運ぶという物流方式、これの呼び方ということになっております。ここでコールドチェーンの役割を確立するためには、ここにありますように食品の流通拠点である卸売市場における品質管理の向上が必要になっていると考えております。そういった卸売市場でそういう品質の管理向上のためのマニュアル作成、こういったものを、中央卸売市場或いは地方卸売市場中心に指導しているということです。こういったものは法律的には義務ではないですが、そういったマニュアルを作成することによって、品質管理の高度化を図り安全安心な農畜水産物、こういったものを提供していくという体制を構築しようとしています。以上です。

【生活衛生課小笠原班長】

続きまして「(9) 食事の未然防止対策の推進」でございます。食中毒による健康被害をできるだけ少な

くするための取り組みといたしまして、講習会等を開催いたしまして、情報提供等しておりますけれども、万が一食中毒が発生した場合には、迅速な疫学調査による原因施設、原因食品の究明を行い、拡大防止に取り組んでおります。また再発防止にも取り組んでおります。また県下で発生いたしました食中毒の統計や参考事例を毎年食中毒事件録として取りまとめまして公表をしております。6ページの◎の「学校給食を原因とする食中毒の年間事件数」でございますが、平成30年度目標は0件であり、9月末現在も0件となっております。ここ20年程度、学校給食による食中毒は本県では発生いたしておりません。

【体育保健課】

学校給食衛生管理推進研修会開催状況でございます。学校給食関係者の衛生管理の知識と、学校における食育への理解を深め、学校給食の充実を図るために、各地区での衛生管理を始めとする学校給食の取り組みについての実践発表、衛生管理関係者による講義など研修会を開催いたしました。学校給食調理従事者及び栄養教諭等を対象に計画どおり県下5地区で実施されまして、727名の参加がありました。以上でございます。

【生活衛生課小笠原班長】

はい。続きまして、「大量調理施設を原因とする食中毒の年間事件数（学校給食を除く）」でございます。大量調理施設といいますのは、同一メニューを1回300食以上または1日750食以上を提供する施設のことを言います。このような大量調理施設で食中毒が発生いたしますと、非常に規模の大きな食中毒となりまして、患者数が1000人を超えるような食中毒にもなり得ます。このような食中毒を30年度の目標といたしましては0件としておりますが、9月末現在でも発生はいたしておりません。対応といたしましては、発生時の公表による注意喚起、県ホームページへの情報の掲載、消費者への出前講座、営業者への衛生講習会等、感染症担当課と連携し関係機関へ通知する等の対応させていただいております。

次に「家庭における自然毒による食中毒の年間事件数」でございます。平成30年度の目標は0件でございますが、9月末現在で既に1件発生をしております。事例といたしましては、9月28日に発生いたしました毒キノコ、ツキヨタケによる食中毒が発生いたしました。これは豊岡健康福祉事務所管内の新温泉町ですかね、2人の方が知人からもらい受けたキノコを調理いたしまして食べたところ、2名とも食中毒症状を発症したということで、原因であるキノコがツキヨタケであるということも鑑定されております。このような家庭における食中毒、フグや毒キノコ等における事件は毎年のように発生しております。このような家庭における食中毒、毒キノコのページも今年度既に更新させていただきましたし、また食の安全安心フェアや、パネル展示等で、特にキノコにつきましては但馬地域におきまして発生が多く、イベント以外にも有線放送なんかでも、住民に対して情報提供させていただいているところでございます。以上です。

【総合農政課武田主幹】

続きまして総合農政課からご説明させていただきます。（10）の「食の安全に資する研究の推進」ということで、ア、「農林水産物の安全性確保に資する試験研究の推進」を県立農林水産技術総合センターに

おいて行っております。内容は、農林漁業者、農林水産関係団体、県民からなどの要望を踏まえまして、農林水産物の安全性確保に資する技術開発、それから試験研究を進めているところでございます。指標につきましては記載のとおり平成27年度以降の累計になりますが、平成29年度の計画が18件に対しまして実績が18件。平成30年度につきましては23件を計画としておりまして、現在取り組み中でございます。31年度になれば、集計できる状況でございます。対応としましては、農林水産関係団体、行政機関等からの要望をもとに、試験内容を研究しておりまして、主な事例としましては例えば平成30年度でしたら、たまねぎ生産に大きな被害を発生させた、タマネギべと病、これの多発要因の解明ですとか、効率的な防除技術の開発など、現在10課題に取り組んでいるところでございます。以上です。

【県立健康科学研究所川元研究主幹】

「残留農薬等検査法の調査研究の推進」ということをご説明をさせていただきます。食品中の農薬等の残留検査における効率的な計算方法の開発などを生活衛生課とともに、流通食品の安全性に関する調査研究を進めております。平成30年度の計画でございますが、700成分の計画に対しまして、平成30年6月末で実績としまして、700成分を実績としては挙げさせていただいております。以上です。

【生活衛生課小笠原班長】

柱の2番目、「食品を介した健康被害の拡大防止」としまして、(1)の「危機管理体制の構築による健康被害拡大防止」について、医務課は本日出席しておりませんので生活衛生課の方から説明させていただきます。健康危機ホットラインというものが医務課主管で設置されております。ここでは健康に関するあらゆる情報がそのホットラインにもたらされるのですけれども、その中でも食品の摂取による健康被害の発生ですとかその恐れに関する情報についても、このホットラインを通じて迅速に探知させていただいております。365日24時間体制で受け付けをしております。平成30年度9月末実績といたしましては、18件が食品関係で受け付けをさせていただいております。すべて即時対応させていただいております。もし食中毒を疑うような事例がホットラインに受け付けされましたら、土日にかかわらずですね、所管の健康福祉事務所等が動きまして、体調不良患者等、或いは原因と疑われる施設等の調査を行っております。続きまして(2)の「トレーサビリティの導入促進」でございます。

【生活衛生課福永副課長】

ご説明します。アの「食品トレーサビリティの推進」につきましてはですね、食の安全安心に係る問題発生時に迅速に対応するため、これは平成21年度に県独自でガイドラインを策定いたしまして、県内の食品事業者の皆様に取り組んでいただいているところです。ガイドラインにつきましては、いつ、どこから、何を、どれだけ入荷し、出荷したかを広く管理する基本的なレベルのステップ1から高度なレベルのステップⅢまで、各段階を設定し、施設のレベルに合わせた段階的な普及定着に取り組んでおるところでございます。実績は年度末集計ということで、昨年度末実績でいきますと、98.8%、これはレベル1の導入状況になります。いずれにいたしましても100%を目指し、維持できるように食品衛生監視時に指導させていただいているところです。なお、事故発生時に健康被害の拡大が予想される広域流通食品の製造施設や大量調理施設等に対しましては、より高度なステップ2、3の導入を推進し

ているところでございます。以上です。

【生活衛生課小笠原班長】

(3)の「食の安全安心に関する情報発信の充実強化」でございます。危機管理事案や食中毒の発生など、情報を報道発表やホームページを活用して県民へ迅速に発信いたしております。またホームページで発信する情報の内容につきましては、できるだけ県民のニーズに応じてわかりやすく情報提供するように努めております。以上です。

【消費流通課秋月主幹】

「3食への信頼確保」「(1)ひょうご食品認証制度の推進」の安全安心で個性特長のある食品として県が認証しております認証食品ですけれども、農政環境部関係各課が連携いたしまして、その食品の生産流通消費の拡大を図っております。生産拡大の指標といたしまして、認証食品の県内流通割合を指標として挙げておりますけれども、29年度は計画37%に対し36%の実績、30年度につきましては、38%の計画ですけれども、年度末集計とさせていただきます。あとは流通消費拡大の取り組みといたしまして、認証食品を取り扱う販売店であったり、飲食店の拡大、また、取り扱いを行っていただくよう商談会などの開催によるマッチングを図ったり、グルメフェアなどのイベント実施、県民向けにホームページやフェイスブックにより情報発信等に務めております。

【消費流通課小西主幹】

それでは(2)番の「食品の適正表示に関する監視指導の徹底」というところですが、まず食品表示に関する監視指導の推進実施状況ですが、こちらの表にありますように、数値において、目標数値を設定しております。もちろん指示とか命令とかがあったものなので、目標もゼロということを立てております。上の説明にありますように食品表示法或いは景品表示法、こういった法律に基づいてきちんと適正表示されているかどうかと、こういうものは平常時から検査等をしているわけですが、或いはここにありませんが、食品表示110番という相談窓口、こちらに来たものについて検査しているというところがございます。そういった中で今年度、検査を実施していたんですが、残念ながら30年9月時点で1件ということで発生しております。これは8月頃に出た案件ということです。

下に1件の概要が書かれていますが、牛肉、食肉で発生した事例ということでございます。食肉の場合は、その名称、牛肉ですとか豚肉、そういったものを表示する。あとは原産地表示をしなければいけない。国産でしたら国産、外国産でしたらアメリカ産ですとかそういった産地を書かないといけない。この二つを書かないといけないのですが、そういったものが欠落していたということで、指示と公表ということで対応したというところがございます。ただ、中身につきましては、世間でいう偽装とかそういったものがあつた訳ではないので、あくまで表示が欠落していたということで指示公表としたというような案件でございました。

次のページにいきまして、「食品表示に関する相談受付件数」ということで、目標設定を掲げております。29年度につきましては実績が618件で、今年度30年度は9月末現在で662件と、食品表示に関する相談があつたという数字を集計しております。下の方に各課のそれぞれの相談内訳があるのですが、これは食品表示法に関するものが、消費流通課、生活衛生課、健康増進課の3つの所管となっております。

消費生活課につきましては、景品表示法ということになっております。食品表示法に関しましても、27年の法改正で、JAS法、食品衛生法、健康増進法のそれぞれの法律の食品表示に係る部分が、この食品表示法となっておりますので、食品表示法の所管と言いますと、今でも3課に跨っているということになります。消費流通課につきましては食品表示法のうちの品質事項、これが名称と原産地とかそういったものの表示に関するもの。生活衛生課が衛生事項、これは添加物ですとか、アレルギーといったものの表示。健康増進課が、保健事項、これは栄養成分表示とかいったもの、それぞれで所管が分かれておりまして、それぞれの内容についてそれぞれの課で対応しているというような状況で、それぞれの担当課で相談があった件数をまとめた数字がこの数字という状況となっております。以上です。

【生活衛生課福永副課長】

その下ですね、四角囲いがございます。平成30年度の主な取り組みといたしまして、表示の適正化に向けた対策の強化ということで、レストラン百貨店等におけるメニューの不適切表示の問題の再発防止のために、事業者等へですね、景品表示法の周知、普及啓発指導を行うことにより、適正な表示に向けた指導に取り組んでいるところでございます。取り組む内容としては、1及び2の「景品表示法の啓発」と「不当表示の監視指導」ということでございます。

引き続き、「(3) リスクコミュニケーションの普及推進」につきまして、アの「くらしの安全安心相談体制の強化」についてですが、これにつきましては、消費生活総合センター及び県内にはもう1ヶ所あります但馬消費生活センターにおきまして、商品やサービス等ですね。消費生活全般に係る相談に関しまして、対応するというところで指導しているところでございます。食に関する相談受付件数につきましては、9月末実績としましては157件ございます。下の対応の欄にも括弧書きしておりますが、このうち健康食品関係が83件という実績となっております。引き続き、イの「食品の安全性に関する啓発知識普及の推進」につきましてお願いいたします。

【生活衛生課小笠原班長】

出前講座等による食の安全安心に関する知識の普及、出前講座といいますが、県が主催して行う講習会ではなくて、住民とか事業者等が開催する講習会に講師を派遣してくださいという要望がある場合に、それに対応しまして、こちらから講師を派遣して、講習を行う場合のことを出前講座と呼んでおります。出前講座等による食の安全安心に関する知識の普及のほか、ホームページ等広報媒体を活用いたしまして食の安全安心に関する情報の迅速正確な発信を行い、食の安全性や食品表示制度についての県民への正しい理解を普及しております。平成30年度9月末時点で149回、受講者は5639名の方に受講いただいております。講師の派遣はですね、県生活衛生課並びに県下の12の健康福祉事務所で広く実施しております。内容といたしましては、消費者、事業者等の依頼によりまして、食中毒の予防、食品添加物、HACCP等を演題として、要望のあるテーマに沿った講習会意見交換会を開催させていただきます。

10ページをお開きください。四角の破線で囲まれた中の平成30年度の主な取り組みということで、1の「子供に対する食の安全安心普及啓発事業」を説明させていただきます。平成26年度に子供向けに紙芝居を2種類作成しておりまして、これらを生活衛生課及び各健康福祉事務所にも配置しております。

大人だけでなくですね、幼児から各ライフステージにおいて、それぞれの世代の理解力や興味に対応した内容で、食の安全安心に関する教育普及啓発を行おうという事業でございます。各健康福祉事務所等が要望に応じて行うほかですね、一部、一般社団法人兵庫県食品衛生協会にも、事業委託をしております。この中で、県下6ヶ所の地域を募集いたしまして開催しております。その中で、特に紙芝居、それから、手洗いチェッカーという、手洗いの状況をチェックできる専用のローションにブラックライトを当てれば洗い残しが分かるといったような実習的な取り組みでもってですね、特に子供中心に事業を実施していただいているところでございます。

【生活衛生課福永副課長】

引き続きまして2の「消費者団体による食の安全安心に関する啓発」につきましては、兵庫県消費者団体連絡協議会と連携いたしまして、食品表示に関する講演会、また食品製造業への施設見学、さらにパネル展示等を通じまして、食の安全安心に関する正しい知識の普及啓発を推進しているところでございます。この下にございます「食の安全安心に係る講演会等の開催状況」につきましては、実績は年度末集計ということで、40回の目標に向けて開催をしております。主に食育との連携の中で、講演会を開催しているということでございます。以上です。

【生活衛生課小笠原班長】

ウの「食の安全安心フェアの開催」について説明させていただきます。県民、事業者、行政が相互に情報意見交換を行う機会として食の安全安心フェアを開催しております。目標としましては、各健康福祉事務所がそれぞれ1回は開催するといったところで、平成29年度の計画13ヶ所から、平成30年度は12ヶ所に減っております。明石健康福祉事務所の分が減じられた数字となっております。9月末現在では、8ヶ所においてすでに開催済みでございます。食の安全安心フェアでは、食に関するそのイベントだけではなかなか集客がありませんので、例えば市ですとか、大規模に開催される集客能力のあるようなイベントにブースを一角設置させていただいて、その中で、パネル展示や手洗い実習をしたりとか、それから先ほどの紙芝居の活用であったりとか啓発資材の配布等によりまして、それぞれ各事務所におきまして、実施されているところでございます。

それから次の「(4) 食の安全安心と食育審議会の開催」でございます。食の安全安心と食育審議会を定期的で開催し、推進計画の進捗状況を踏まえた計画の見直しについて審議するほか、ご意見を先生、今日お集まりいただいておりますけど、先生の皆様にご意見をちょうだいしております。またその意見を施策に反映するという目的で開催しております。◎の今年度の審議会の開催回数、開催状況でございますけれども、平成30年度は2回計画をされております。9月末現在では、すでに8月8日に第1回の審議会が開催されておりますので、実績としては1回となります。また四角の中には計上されてございませんけれども、本日食の安全安心推進部会が開催されておるところでございます。

【源田食品安全官】

説明は以上ですが1点だけ補足させていただきます。先日、8月に開催しました審議会におきましても、今、ご覧いただきました資料と類似の資料でもって説明させていただいたんですけれども、その際、委員の先生からこの指標と目標値の記載について、計画的にできることと、目標に近いものが混在して

いるねというご意見でありましたので、計画は計画、目標は目標ということで記載を変更させていただいております。1 ページで言いますと、◎の2項目の年間違反件数というのも計画ではなくて目標であるということで、目標とさせていただいていますし、次のページの年間件数なんかも、そのような意味合いで従来「計画」と記載しておいたものを「目標」というふうにさせていただいております。それでは部会長よろしくお願いたします。

【三宅部会長】

はい。ただいま事務局から説明がありましたが、平成29年度から新たな指標を設けたということによろしいですね。各課施策に取り組んでおられますが、これらについて何か質問ご意見がありますでしょうか。

【浜田委員】

本当によく頑張っているという数字で、感心させていただいており、ありがとうございます。ただ一つ、気になったのはですね。明石市の部分は報告にはないと、計画には入っていますけど。明石市から報告をもらうとか対応状況について聞くことは可能なんでしょうか。

【源田食品安全官】

例えば食品衛生の監視指導に関する件数でありますとか、そういった実績を集約するということはもちろん可能ではございます。ただ、この推進計画は、この基となっています、例えば、今申し上げました食品衛生の監視指導につきましても、それぞれの自治体で監視指導計画というものを定めておるところでして、兵庫県では、説明にもありましたけれども、営業の施設をAランクからEランクまで5段階に分けて、それぞれ年間の目標の監視回数っていうのを違えております。リスクの高いところはより手厚く、そうでもないところは複数年に1回でいいだろうというようなところで、計画を立てておるんですけども、そのような計画そのものはですね、神戸市は神戸市、姫路市は姫路市、明石市においても明石市で独自で定めておりますので、それを集計したときになかなか評価がしづらいということもありますので、もちろん情報を集約いたしまして、可能な範囲で皆さん方にお示しするということはできますけれども、そのような状況があるということをご理解いただきたいと思っております。

【浜田委員】

そういえば神戸市も姫路市も違うんですね。せっかくここまで充実されてね、食品安全のために頑張っておられてですね、市行政ではここまできちんとやられているのかなど。そういうところまでね、意見がいただける行政ではなくなったとは思いますが、なんかのきっかけでやっぱり、遅れることなく食品の安全安心について、同一歩調を少なくとも取ってもらえたらなと思っておりましたもので。すいません。そんなところです。

【三宅部会長】

今、意見をいただいた点というのは、確かにおっしゃるとおり、少しトリッキーな感じがあって、例えば、食中毒の発生等ですね。やはり食中毒発生というのは、大きな都市で起こりやすいとなると、行政

区割りをしたときに、県という形でいくと、起こらない部分を集めてきて報告を上げるということで、0に限りなく近づいていく部分もありえるかなという気もするので、その辺もおそらく、もしかしたら今ご意見の裏にあったのかと思いますけども、その辺はいかがですか。

【源田食品安全官】

この推進計画そのものは、県として定めたものでございまして、それに基づく状況といいますと、今申し上げたような事だろうかと思いますけれども、その他参考資料といたしまして、県下で政令市ごとに、どういった発生状況なのかということは十分お示しすることは可能ですので、次回以降、また、今ご指摘いただいたのは食中毒であるとかということなんですけれども、その他、どういった情報を皆さん方にお示しできるかということを考えながら、参考情報としてお示しすることを検討していきたいと思えます。

【三宅部会長】

他に何かご意見ありましたら。

【中道委員】

単純な質問ですけどね。私のところは丹波市で、ちょっと田舎でございまして。アの1の「農薬の安全安心な農産物の生産推進」のところで、「農薬の安全使用技術講習会を開催」とありますけど、これ3地区というのはいろいろと回られるのでしょうか。それとも決まっているのでしょうか。

【農業改良課】

これは決まっております。神戸、姫路それから加東市で開催しております、それで全県の方々にはそれぞれの会場に来ていただいて参加していただくということになっているんですけども。

【中道委員】

ちょっとすぐ周りが田んぼなんでね。思うんですけど、たくさん散布されているところとか、家の窓が白くなるぐらい散布されるところもあります。これ見てたら、安全のことを考えていただいているのかなと思うことがあるんですけど。そういうのは、市に任して、行かれた方に任して講習員の方に任して、そこから指導してもらっているということですか。

【農業改良課】

県の方からそういった農薬を取り扱われる方ですね、農業者の方、生産組合の方ですとか、販売業者の方々、そういった方に講習会参加していただきまして、特に今ご心配ありましたように、撒く時の注意とかですね、そういった周りにちゃんと配慮してくださいですとか、できるだけ撒く時には周辺の方々も連絡するなどして、注意喚起はさせていただいております。

【中道委員】

そんな撒きますという報告は頂いたことがないんですけど、雪のように白く撒いてある時にちょっと

どっかに言っていきたいなと思うんですけど、そういう時はどこへ報告したらいいですか。市ですか、農協ですか。

【JA 委員】

JA でもいいですし、書いてありますように農業改良普及センターでもいいですし。家が近いということであれば、JA でも確認に行かせて貰いますけれど。

【中道委員】

JA が近いんで JA に。ほんとに雪のように。絶対に虫はつかないと思いますけれど。撒いて無農薬として売っているの。道の駅とかにね。信用できへんと思っております。個人的な余談となりました。すみません。ありがとうございます。そういうところにまた相談いたします。

【三宅部会長】

そういうご心配の声があるということですので、ご対応のほどよろしく申し上げます。他はいかがですか。

【加藤委員】

加藤でございます。今日のテーマと直接関係ないかもしれませんが、4 ページのですね食肉センター及び大規模食鳥処理場、ここの項目に関連してですね。最近、いわゆるシカ、イノシシの被害が多いということと、それからマスコミ等でもジビエ料理、シカ、イノシシを中心とした野生動物の料理のニュース等が非常に多い。今の兵庫県では青垣ですか、あそこに関連施設があるようですけども。私は、身内が農業に携わっている者もありまして、シカとイノシシの害にはもうほとんどお手上げやと、加藤お前どないぞならんのかということをお県の方にちょっとおいておいてくれと。それ実際の悲鳴だと思っておりますけど。もうジビエ料理或いは野獣肉、シカ肉だとかイノシシ等の処理、或いは衛生管理等についてですね、

県の方で今後どういう風に、今も対応しておられるんですけども、一層の拡充していかれるのかということ。それから、シカ肉、イノシシ肉等の流通拡大と安全ということについてのですね、お考えをちょっとお聞きしたいと思います。

それと、もう一つ。8 ページのいわゆる認証食品なんですけども。私もよく利用しますが、生産者と販売店、飲食店とのマッチング、この辺は非常に大事じゃないかと思っております。実は今日もたまたまなんですけども、阪急電車に乗りますと、こういう情報誌を出しております。その中でですね、神戸線沿線で地元の野菜をたっぷり使ったお店があると。それからこういう店もあるということで、これ情報は非常によく出ております。ですからその辺のですね、いわゆる一般民間業者或いは神戸の電鉄会社等も含めてですね、そういったところへの情報提供といったことについてもですね、やっておられると思うんですけども。今後ますます必要になるんじゃないかと思っております。

それからもう一つ。私は伊丹市市民ですけども、伊丹市にスマイル阪神という農産物直売所があるんです。非常に流行っております。10 年目を迎えましたですけども、もう年々人気が上がっております。開店の小一時間前から行列をしていると、そういったようなスマイル阪神というすばらしい施設があり

ます。そこに都市農業応援センターっていうのを併設しておりますですね。そういったところとの連携が非常にいいと。私はそれで他の農業地区についてもですね、非常にいい実例じゃないかと思しますので、こういったことについてもですね、情報提供してあげていただきたいなと思います。以上ちょっと長くなりましたんですけど、ジビエの関係と、情報発信についてのお考えなり今後の方法を少しお聞かせいただきたいと思います。

【源田食品安全官】

はい。ジビエの関係につきましては、確かに野生鳥獣による被害の防止ということで、まずは駆除をされる、その駆除した個体をどう有効活用していくかっていうところで、今、盛り上がっているジビエ料理への利用ということがあるんだろうと思います。私ども衛生部としましては、その有効利用の名のもとに食用に供されるということであれば、家畜として飼われている牛や豚については、公的な検査員の検査の篩を通して安全なものが出ていくシステムの方で、野生のフィールドの中で、どんな物を食べて育ち、どんな状況にあったとかっていうことが分からないような個体を食品にするっていうことは、より神経質になるべきものであるという考えの中で、シカにつきましては、シカ肉の活用のガイドラインっていうものを作っております。それについては、解体するまでの環境をこういう状況に保ちましようねとか、処理するにあたっては、消化器系の内容物が食べる肉に汚染しないように、どうするべきかというようなことを示しながら、処理される場合には気をつけてやっていただきましようねということでやっております。

また一方では、適切に扱えるような環境を整えるために、お金を出しましてですね、そういった処理をする施設を整えるにあたって一部補助を出すような仕組みもございます。ちょっと今日は担当課がないので、正確な情報は申し上げられないんですけども、ジビエを取り扱う環境を整えるための経費を一部補助する、そういうことで環境整備をましようねと。そこで扱うにおいてはこういう取り扱いでやってくださいよっていうことを、こちらサイドのガイドラインでお示しながら、できるだけ安全なお肉が流通するような体制をとということで連携してやっておるということでございます。

【消費流通課小西主幹】

消費流通課です。認証食品の拡大を図るために、マッチングが大切じゃないかというご意見でございましたけれども、商談会につきましては、例年2回の計画で開催しております。平成29年度につきましては、高速道路のサービスエリアやパーキングエリアを対象とした商談会が1回ともう1回は、飲食店やホテル等を対象として開催をいたしました。この商談会につきましては、今年度も引き続き開催して参る予定でございます。阪急電鉄等々との連携ということで、ご意見いただいたんですけども、認証食品を取り扱うレストランガイドっていうものを発行しております、広く県民の皆様にお配りするよう努めておるんです。例えばJRさんであるとかにも、配架いただけるようお願いしたんですけども、これまでのレストランガイドでは、JR何駅とかそういうJRにプラスになるような阪急さんにプラスになるような情報がなかったということで、ちょっとお断りをされまして、ラック等を置かしていただくには、ちょっと経費が大分かかったということで、断念をしている状態です。今後そのレストランガイドに駅の名前を入れるであるとか、あと今、ご意見ちょうだいしまして電鉄が出してる情報誌との連携っていうのはぜひ参考にさせていただきまして、今後電鉄に、ご相談を持ち掛けていきたいな

と思っております。あとスマイル阪神につきましては、認証食品の登録販売店となったださってまして、いろんなPRグッズ等お配りしておりますので、その都市農業センターとの連携という面につきましても、もっと深く来訪されました方へのPR等に努めていただくように、引き続き、指導していきたいと思っております。ありがとうございます。

【加藤委員】

頑張ってください。お願いします。

【生活衛生課福永副課長】

すみません、ジビエの関係で補足がございます。シカ肉につきましては、県が作りましたガイドラインで衛生的な管理も含めて、疾病に関することもそこに盛り込んで、適切に取り扱えるように施設の管理者の方に私どもの健康福祉事務所の食品衛生監視員また食肉衛生検査員の資格を持ったものもですね、協力しながらご指導させていただいているところでございます。イノシシに関しましては、国がそういったガイドラインもすでに作成しておりましたので、それも活用しながらジビエの処理施設については同様に指導させていただいたというのが現状でございます。

【三宅部会長】

ジビエに関して私も詳細を伺いたかったのですが、実際に協力しているという話ですけども、実際にその解体のところに必ずと畜検査相当の方がいらっしゃると考えていいのですか。それとも、必ずしもそうではないということでしょうか。

【生活衛生課福永副課長】

申し訳ございません。ちょっと説明不足で申し訳ございません。施設の管理者の方々に対して、私どもの食品衛生監視員或いは食肉検査員等々が連携した中で、講習会ですとかいうそういう情報提供ですとか、そういった機会がガイドラインの普及の際にも進めてきた経緯ですので、実際に処理解体するときに判断される方は、施設の管理者ということになるかと。

【中道委員】

それは先生おっしゃるとおり素人の方も処理されております。近くなんで少ないんですけど業者の方が捕ってこられて、個人的に解体して、肉いらんかとか来られますけれど。

【三宅部会長】

生活衛生課からの説明は。

【生活衛生課福永副課長】

商品として流通するもの、或いは食肉販売店等ということで販売されてるものにつきましては、県の許可を取っていただいた施設です。食肉処理業として許可を取っていただいた施設が私どもが把握しているだけでも40数ヶ所ございます。そこにメインが行っているかどうかはそのときの状況にありますけ

れども、産地である丹波地方であったり但馬地方であったり、そういったところでは、その施設で専用の施設で解体をします。ただし、野生ですので、山で、或いはそういう猟をするところで、と殺はしておりますし、一旦放血はしておりますが、はく皮、内臓除去する部分につきましてはその施設に搬入してからということをご指導させていただいて、それを遵守していただいているというふうにこちらも理解しております。一定のルールを事業者さんも持っていて、極端な話、1時間2時間経ってしまいますと、内臓温度です、商品価値、品質がもうそもそも落ちてしまうということで、できるだけ40分程度とか、そういう範囲の中で動かれているということもお聞きしておりますので、温度管理というのが一つ大きな指導の中でもさせていただいているところです。

【浜田委員】

シカとイノシシとクマとサルはですね、野生鳥獣害の管理計画というのが国から指示が出ておまして、県でその計画を立てることになっておまして、それで、その計画をオーバーするときは一斉に、クマなんか一斉に、去年あたりから800頭ぐらいでしたかね、それを超えていますので、即座に募集して、猟銃を持った人に射殺するようにですね、募集したのですが、去年一頭ぐらいですか確か。それからシカでもイノシシでもそうですが、全部処理するのは、その場所で免許のある人しかできません。そこへ持っていかなきゃならないので、イノシシを例えば殺したり捕まえたりしてもですね、処分できないのが問題なんです。持って行くのに市の許可をもらってようやく持っていけるんで、それにもとても手間がかかると言われておまして、持っていけばお金もらえるんですけど。県と市から補助で1頭当たり6000円くらいで。そういう形でやっているんですけど、言われたように相当なね、県内で8億ぐらいいってたんですかね、ちょっと減ってきたんで、農産物の被害がちょっと減ってきたんですけど。本当に意欲を削ってしまうような、それから施設投資もいるんで、非常に大変な農業者が多いと思います。本当に処理するのも大変ですけど、この場所で勉強させていただいたんですけど、せっかく産地、こういうのを産地というかわかりませんが、給食にしてですね、鳥獣のですね、ジビエを給食にとかいう話も出ていました。ここで勉強してもらったんですけど、シカでもイノシシでもやっぱり、かなりその食品に細菌とかですね、いろんな、毒があると言ったら変ですけど危ないんで。そういう処理をちゃんとして初めて給食に出せるんで、簡単に、捕ったからということで出すものではないですよとここで勉強させていただきました。そういうことでした。

【三宅部会長】

委員からもご意見をいただいておりますので、その辺も広報というのでしょうか。県民の方にもしっかりと情報提供していただけるとありがたいなと思いますので、よろしくお願いします。

【浜田委員】

あと加藤委員が言われましたスマイル阪神の話ですけどね。ありがとうございます。県内に54箇所ほどJAが管理して直売所を運営しておまして、去年の直売所の売上が125億ぐらい。直売所への来店者数700万人を超えていますので、それなりに実績があって評価されつつあるなと思っています。有効事例を横流ししながらですね、情報共有して、生産者と消費者とを本当に理解しながら進めていきたいなと思っています。詳しい方がいらっしゃるんですけど、JAのとこだけちょっと言わせていただ

きました。

【加藤委員】

ちょっともう1つ、関連なのですけど。

【三宅部会長】

すみません。まだ意見言われてない委員方がおられるので、ちょっと後でよろしいですか。御意見言われてない先生方、もし意見があれば。

【新保委員】

はい。HACCP なんですけれども、何年か先に強制的に HACCP の承認をとらなければいけないというふうになっていると思うのですが、あまり進んでないような気が、印象としてするんですね。どうしてそこで止まっているのか、取る人がどうして少ないのかというのを少しお聞きしたいのと。例えば消費者がね、HACCP のことはあまり知らないと思うんですよ。今有機栽培だったり減農薬だったりっていうことは、とても食の安全に対して関心が深いので、消費者も目の色を変えて表示なんかも見ていると思うんですけれど、HACCP に関してまだまだ浸透していないというか、そういうコープこうべも食品工場とかお弁当作っているところとかあるんですけど、取ると言いながら取っていないのですが。それをこの何年か先に、全体的に浸透させるにはどうしたらいいかっていう考えをお持ちなのかっていうのと。最後のページ、30年度主な取り組みの中で、幼児小学生、中学生高校生という食の安全に対する啓発事業っていうところがあるんですけども、幼児、小学生の低学年に関しては紙芝居でももちろん行けると思うが、中高生に関して紙芝居使う訳にはおそらくいかないと思います。そういう面に対するDVDなんかを作られているのかどうかっていうことと、その中に兵庫県って、こんなふうにして食の安全を守っていますよっていうことを、認証食品なんかをちゃんと交えて、マークをちゃんと見せてこういうのをスーパーで見つけたらとても安全なのでということ、盛り込んだものを作って中高生に見せるということもしてもらわないと。なかなか進まないのは認証食品の審査に出ても、必ずマークをつけてくださいって申し上げて、だいぶ徹底してきているのでほとんどの物について農産物にはそれが付けられていると思うんですけれども、まだまだ見かけるのが少ないので、スーパー全体とか販売所全体に行き渡る程の産量がないと思うんですね、それをどういうふうにして増やしていったら消費者に知っていただくかということも、こういう中高生のところのDVDにしっかり盛り込んでいただいたらいいかなというふうに思いますので、よろしく願いいたします。

【三宅部会長】

すみません。私から振っておいてあれですが、前半のHACCPの話は、この後(2)の議題の中でまた詳しく説明があると思いますので、その説明が終わった後に改めて答えていただくということでよろしいでしょうか。2番目の後半部分に関してよろしく願いします。何かコメントがあれば。

【生活衛生課小笠原班長】

まず、子供に対する食の安全の普及というところで、私、先ほど幼児と小学校低学年を中心に説明させ

ていただいたんですけれども、当然ながら小学校の高学年ですとか中高生とかっていうふうになってきますと紙芝居で、というわけにいきませんので。学校等からもし強い要望がありましたら、出前講座のような形で、食品衛生監視員が学校に派遣されて、そこでその対象とした生徒たち児童たちの年齢に応じた内容を講習という形ですることも可能であるし、また手洗いチェッカーのようなツールを使った方法での実習体験っていうのも可能かとは思っております。ただ学校に関しましては、どうしてもカリキュラムがありますので、こちらからは押し売りのようにはなかなか入っていきませんので、学校からの要望があれば、当然ながらそういうこともさせていただいております。また、食の安全安心フェアですとか言ったような市民イベントみたいなところではですね。子供といいましても結構いろんな世代の子供さんなり、大人も含めて、参加されました方々を対象に、食の安全安心の普及啓発をしておりますので、そこにおきましても、手洗いはもちろん紙芝居ももちろんですけど、あと分かりやすいパネルを展示させていただいて、それによって、学習していただいたりとか、質問があれば、相談コーナー、食の安全安心の相談等なんていうようなものを設けまして、なんでも聞いていただけるようなやり方での対応っていうのも実施はしております。DVDは県としては、作成はしてはおりませんけれども、日本食品衛生協会とかいったような団体の既成のものが幾つかありまして、要望があればそういったDVDを活用した講習会なりということも可能ですし、講師が出向いていかなくとも要望があれば貸出だけとかいったようなものも、所有しておるものであれば可能かと思っておりますので、DVDを活用した啓発っていうのも実施可能な状況にもございます。ただそこに認証食品を絡めてっていうことになってきますと、それはちょっと衛生部局の方ではあんまり、そこまでまだ意識していることはしていないのですけれども。

【新保委員】

意識してください。何のためにやっているかわからないです。審査会を開いていますし、加工食品なんか審査会もやっているはずなんですよ。せっかくそういうふうにして兵庫県一生懸命やっているのに、今おっしゃったのを聞いていると、学校側が、こちらから積極的に出向いて行くことはできませんとおっしゃいましたけど。じゃあ、ここになんのために書いているのか。中高生のところに言われるまでほっといて、言われたら行きますっていう出前講座であれば、年間にどれぐらいの件数が来ているかわからないんですけれども、何もしなければ、学校側からわざわざ急にこういう出前講座来てくださいというのはおそらく数えるほどだと思えるんですね。それで、子供のうちからこういうことをちゃんと勉強して知って欲しいという思いが県の方であるのであれば、もう少し積極的に関わっていかないと、せっかくこんなふうにして書いているのに、何もしてないのと同じじゃないですかって言われても仕方がないと、私は今のお答えを聞いて思いました。とても残念です。

【源田食品安全官】

確かに、一番弱い部分であるというふうに認識しております。小学生とかであれば、親子で夏休みの宿題を絡めた意識づけっていうところでチャンスはありますし、小学校自身も食育等の意識も高く持っていらっしゃるので、割とチャンスは掴みやすいいいところであると。ただ、やはり、中学校とか高校生っていうのはなかなか、こちらとしても、今弱い部分だなということで自覚はしておりますので、また、どのような対応が可能なのか。それこそ認証食品を所管している関係各課と相談連携をとりながら、少しでも、そのあたりを埋めていければなというふうには考えておりますので。

【三宅部会長】

よろしいでしょうか。では、清水委員。

【清水委員】

すみません。私は代理出席なんでもうひとつ把握してないところがあるんですけども。ちょっとお聞きしたいのですが、5ページのところに食品衛生責任者養成講習会があるのですけれども。この中で、私は西宮から来たのですけれども、西宮で申し込みがあるのですけれども。目の不自由な方が申し込みって来られないですかね。そういうところは、どの辺までとちょっとこっちは言えないので。受けるか受けないですったもんだあったんですけども。これ、県の方でどう見とられるのかなと思ってね。見えないんだけど、誰か連れて講習に来ますということなんですけども。

【源田食品安全官】

あんまり実例として把握してないこととして。ただ一部外国人の方で、多少、日本語の理解がっていうところがあって、補佐するような方を伴い、それで受講済みというような例はあったかと思う。逆に西宮さんの場合はどうされているのでしょうか。

【清水委員】

今おっしゃった外国人とか、結構インドの人がね、たくさんおられるんですよ。普通はちょっとしゃべるんだと思うんですけど、こういう読み書きができないのでね。それそのまま6時間やっとなる訳ですけどもね。今回その目の不自由な方がでて来られて。どうしようかなということ、断るわけにもいかないし。保健所の所長を交えて話したんですけども。とにかく通そうと。人柄をということになったんですけどね。それを県の方でどう見ておられるかなっていうのをお聞きしたいなと思ったので。

【源田食品安全官】

正直申し上げてその実例を経験はしていないですし、これは先ほどの説明の中にもありましたけれども、許可営業に当たって、設置していただく必要のある資格を取るための講習会ということとして。そういった方が営業施設で責任者として従事されているケースがどれほどあるのかなというのが分からないのですが。今までそういうことを他でお聞きしたことがないっていうことからみると、あまりないのかなと。ただ、今後そうなった時に、食品衛生責任者として従事いただくにふさわしい環境を整えていくのかっていうのは、今すぐに申し上げにくいので、宿題とさせて頂ければ。

【清水委員】

正直言って、確かにこちらも困っておるんですわ。確かにそのことについては。結局、修了書を出すわけですからね。

【源田食品安全官】

その一度だけのケースですか。それとも何度かそういう経験がおありということですか。

【清水委員】

今までの感じでは問題がないんですよ。それは見てきた訳ではないんですがね。ただそれは、責任者としてどう見るかということです。

【三宅部会長】

よろしいでしょうか。ご存知だと思いますけど、昨年障害者支援法が改定されて、なかなか厳しく、厳しいという言い方はおかしいですけども。障害者寄りの形に変わってきていると思います。それで実は大学も同じような話があつてですね。申し出があつた場合はそれは断れないというのが基本姿勢ですので、今おそらくここで議論しても何も答えは見つからないと思いますので、特に行政の方も、関係各所とちょっと意見交換していただいでですね。おそらくそれを受けるといふ方向で、そのために何をするかということも議論していただくのが必要なと。それを受けて、ご質問にあつたようなケースはどうしたらいいかということに対して何らかのガイドラインといいますか、何か指針のようなものが出てこないとおそらく対応できないと思いますので、その辺は今後、おそらく、みんなで考えていかなきゃいけないと思います。ぜひよろしくお願ひしたいと思います。

資格なんかもそうで、私は獣医師ですけど、そういう方が獣医学部に入ってきて、国家試験を受けられるのかという話があります。それは無理だとは言えないという状況の中で、農林水産省の立場はどうかと。それは無理だという話になると、最終的に訴訟になるという可能性もありますので、そういうことも含めて対応する必要が出てきていると思いますので、ぜひご検討よろしくお願ひします。ちょっと時間もあれなんですけど、もし加藤委員、何か追加発言があれば簡潔にちょっとお願ひしたいのですが。よろしいですか。

【加藤委員】

安全安心ということを前に打ち出して頑張っておられると思うのですが、県下のいろんな優秀な農産物、水産物がありますので、そういったものの情報発信といったものをこういう中に入れていただいたらどうかと思います。最近びっくりしたんですけども養父市の蛇紋岩米というのを手に入れまして、そのおいしさはびっくりするくらいで。他の銘柄米、そこどけという感じです。ところが知っている人はゼロに近いと。そういった兵庫県には隠れたおいしいもの、安全安心なものがたくさんありますので、そういう情報発信についてもまた、安全安心の裏付けの商品ということででも情報発信していただければなと思います。

【三宅部会長】

ありがとうございます。最後に私から1点だけ。先ほど食中毒事件録というのが5ページの一番下のところに出ていたようですが、これは冊子体ですか。冊子体しかないのでしょうか。

【生活衛生課小笠原班長】

印刷物を作って各健康福祉事務所、中核、政令市も含めて送付はしてございましたけれども、もちろん印刷する前の電子媒体もこちらではあるんですが、HPまでは現時点では掲載されていないと思います。

【三宅部会長】

実は今、グーグルで調べましたら出てこないの、こういう形で公表していますというのであれば、今の世の中、誰を対象にというのがありますが、消費者目線でというのであれば、やっぱり電子媒体で、検索すれば引っかかってくるような形でやっていただいた方がいいのかなと思います。これだけではないと思いますが、ぜひ取り組んでいただければと思います。

【生活衛生課小笠原班長】

ありがとうございます。検討させていただきます。

【三宅部会長】

では、時間もかなり経ちましたので、もしよろしければ次の協議事項に入らせていただければと思いますが、よろしいでしょうか。では、事務局の方から説明をお願いします。

【生活衛生課小笠原班長】

では資料2と右肩に書かれている資料をお手元をお願いします。まず1枚目の上段には食品衛生法の改正の背景の主旨というスライドの印刷物がございます。3つほどその背景としてポイントがございまして、まず、食品衛生法については、改正から約15年が経過しておりまして、食へのニーズの変化、輸入食品の増加など、我が国の食や食品を取り巻く環境が大きく変化しているということが一つ。それから二つ目に、広域的な食中毒の発生等が依然として起こっておりまして、なかなかその食中毒の発生数

が下がらない、下げどまりになっているということで、健康被害に対する喫緊の課題となっています。それから三つ目といたしましては、2020年のオリンピック、パラリンピックの開催を見据えまして、国際標準との整合というのが求められているといったような背景からですね、下段の方の資料になりますが、平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。

改正のポイントといたしましては、7点ございます。一つ目が広域的な食中毒事案への対策強化、二つ目にHACCPに沿った衛生管理の制度化、それから三つ目に特別の注意を必要とする成分等を含む食品、いわゆる健康食品なんかのことを想定しておりますが、その健康被害情報の収集、それから四つ目に、国際整合的な食品用の器具容器包装の衛生規制の整備、五つ目に営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設。六つ目に食品リコール情報の報告制度の創設。七つ目はその他といたしまして、食品の輸出に係る規定の創設となっております。

この施行の期日が1の広域的な食中毒事案の対策強化につきましては、公布後1年を超えない範囲で施行されます。それから、5番の許可制度の見直し等と6番の食品リコール情報につきましては、公布後3年以内に施行で、それ以外の項目につきましては、公布の日から2年を超えない範囲で施行されるということが公布されております。これらの7つのポイントの詳細が次のページから資料がございまして、

次のページの上段1、広域的な食中毒事案への対策強化といたしまして、国と関係自治体で、食中毒事案に対応するために、地域ブロックごとに広域連携協議会というものを設置いたしまして、もし広域的な事案が発生した場合には、これらの協議会で広域的な対応をしていこうというものです。

二つ目のHACCPの制度化でございまして、HACCPの制度化につきましては、基本的には、すべての事業者にてですね、HACCPに基づく衛生管理というのが制度化されます。但しですね、取り扱う食

品の特性等に応じた取り組みということで、小規模な事業者であったりとか、それから小売販売のみを目的とした製造・加工者、それから食品の種類が非常に多い飲食店や給食施設等、それから一般衛生管理の対応で管理が可能な包装食品等の販売のみを行うようなリスクの低い施設等につきましては、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理ということで対応します。HACCPに基づく衛生管理といえますのは、現在で言う非常に厳しい管理が求められている国の承認施設であるとか、県においては県版のHACCPの認定施設のような管理を想定した取り組みを求められているもので、右側につきましては、非常に小規模な施設まですべての事業者を対象としております関係で、弾力的な、取り扱う食品の特性に応じて、HACCPでいいよという内容となっております。

ただ、この小規模か大規模かといったような境目が現在のところ国から示されておりませんので、おそらく中小の事業者にあっては、今自分がどちら側に振れるかによって、今後どのHACCPを行っていくのが気にかかっているところであろうと思います。

先ほどの新保委員がおっしゃいました、すべての事業者が承認をとらないといけないかもしれないというお話ですけれども、これはすべての事業者に制度化はされますけれども、決して承認とか認定とかいったような、行政のお墨付きのようなものをもらわないといけないというわけではございません。ただ、制度化という形で、皆さんおしなべてこういうことをする人はHACCPに取り組んでくださいね、というふうに制度化されるということになります。次のページの上段の資料になりますけれども、現在、HACCPの導入に向けていろんな取り組みが国の方でもされておりまして、技術検討会というのが開催されております。第1回は昨年6月29日から始まりましてですね、今7回開催されております。この中で協議されております内容と言いますのが、食品等の事業者団体がそれぞれ策定されたHACCP導入のための手引書の確認であったりとか、HACCPに沿った衛生管理に関する事項が検討されておりまして、この資料の一番下の四角囲いの方にも業界団体から厚生労働省に提案されている手引書の例というのが幾つか例示されております。

ここに掲示されておりますのは、第3回の検討会までに確認されたものが掲載されておりますけれども、これ以外にですね、小規模な清涼飲料水製造業であったりとか、容器詰加熱殺菌食品、醤油、パン類、冷蔵倉庫業、こんにやく粉の製造などもすでに確認はされている業種になります。これらの検討会は今後も引き続き継続されますので、今、団体が作成している手引書については、それぞれ順次協議に乗っていくのではないかと思います。

その下の資料でございますけれども、参考ということではHACCPとは何ぞやというのが、基本的なことですけれども書いてございます。事業者自らが予め危害要因を把握して、特に重要な工程を管理して食品の安全性を確保する管理手法でございます。国内におきましては、右下のグラフで大規模層、一応ここでは食品販売金額が50億円以上の事業者を対象としての大規模層と言ってるようでございますが、この層では60から80%の間で推移しておりますけれども、それが中小規模になりますと、20%前後をうろうろしているような状況でございます。なかなかその中小規模でのHACCPの導入というのが課題になっておるというところでございます。次のページの上段資料ですね、先ほど言いました、弾力的な対応というものが少し説明されております。本当に末端の小規模の施設までは厳しいHACCPは難しいですので、その施設にした応じた対応が重要ですということでございます。

三つ目のポイントとなります。特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集でございます。こちらはですね、過去にその健康被害情報の収集が制度化されていないので、万が一発生

した場合に収集が困難であったりとか、発生拡大を防止するための法の適用の根拠が不足しているというのが現状であって、それを規定していこうという流れでございます。ここで対象となるのが、特別の注意を必要とするものとして、厚生労働大臣が指定する成分を含有する食品ということになります。ですので、すべての健康食品がというわけではなくてその中でも、特に、国が認めて成分を指定していきますと、その指定成分を含む食品につきましても、健康被害が発生すれば、届出が必要だとかいったような制度ができてきます。もちろんその指定外になっている健康食品につきましても、任意の情報収集を従来通り引き続き行っていくということになっております。次のページの上段に参考といたしまして、健康食品による健康被害の現行の対応が資料となっております。主な過去の対応事例といたしまして、アマメシバだとかコンフリーという食品、これらを含む食品につきましても、過去に食品衛生法を適用して販売禁止ですとか流通禁止といったような処分がされた経緯がございますけれども、その下の太い線から下ですね。ガルシニア、コエンザイム Q10 等につきましては消費者注意喚起もしくは事業者への行政指導に終わっておるといったような現状が示されております。

ポイントの四つ目でございます。下段の資料で、国際整合的な食品用器具容器包装の衛生規制の整備でございます。現在、日本はですね、容器包装につきましては、ネガティブリスト制度といたしまして、使ってはいけないものだけを指定して、それ以外のは使ってもいいよという制度になっております。これが改正後にはポジティブリスト制度に移行します。これは使ってもいいものだけを指定してそれ以外のは原則禁止ですよという捉え方の制度になります。対象となっておりますのは、容器包装といたしましてもすべてではなくて、特に合成樹脂を対象とした改正が行われる予定となっております。次のページをご覧ください。上段にですね、器具容器包装のポジティブリスト制導入の状況が記載されております。ネガティブリスト制度は右側、この中に日本は含まれておりますが、米国や欧州はすでにポジティブリスト制度となっているという資料になります。

続きましてその下段のポイントの五つ目、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設でございます。現在ですね、食品衛生法に基づきまして、許可を必要とする業種というのが34業種、政令で定められております。それが下の段の四角の中に囲われている、1から34に係る業種になります。これ以外のもは許可が必要ないとされております。まだ自治体によっては、条例で許可が必要な業種というのを定めている自治体もございます。これをどのように改正していくかと言いますと、例えば現行ですね、スーパーやコンビニなんかが見込まれるのですけれども、販売する品目に応じて、許可がいろいろとございます。お肉を売る場合の許可、魚を売る場合の許可というふうに複数の許可を取得しないと、スーパーやコンビニというのは開店ができない状況にあります。これをまとめてですね、総括したような許可業種としてできないかどうかといったような検討がなされております。また販売業につきましては、取り扱う品目によって、もし、リスクがもう少し低い食品を取り扱う場合に限っては許可ではなくて、届出でもいいんじゃないかといったようなこの届出制度の創設というの、この中で検討されています。それから現在は自治体が独自に行っておるような許可対象外の製造業につきましても、高いリスクのものにつきましては今回、許可対象になるかもしれないその部分も同様に検討されておるところでございます。次のページ、上段に現状についてということで、先ほど申し上げましたような、コンビニやファーストフード等々の事例といたしまして、どのような許可業種を何種類ほど取得して営業されているのかといったような実態が例として挙げられています。また、各自治体が条例許可業種として対象にしておるものを国が各自治体にアンケート調査をいたしました結果で例示されております。ちなみに兵庫県で

はですね、条例許可業種というのはございません。また届出制度というの、現在法律ではないんですけども、県の条例、規則におきまして、許可対象以外の営業施設に関しては、届出はございません。今ある届出は集団給食施設といたしまして、営業行為ではないですけども、1回20食以上の食品を特定の者に提供するような業態に関してのみ届出の義務を課しております。この食品の営業規制に関する検討会というものがですね、この業種の見直しに関しても行われておりまして、本日までに7回開催されております。この中で、地方自治体の現状であるとか事業団体からのヒアリング、それから食中毒等食品事故のリスク度合いも踏まえて、許可対象、届出対象またはそれ以外といったような枠組みが決まってくるということになっております。

続きまして、下段の6番目のポイントですね、食品のリコール情報の報告制度の創設でございます。

これはいわゆる食品の自主回収、事業者が自ら行う自主回収の制度についてでございます。現在法律上は自主回収については明記されたものがございません。自治体の対応に任されている状況でございますが、それぞれ自治体の条例、規則なり或いは要領、要綱といったようなもので運用されています。それを新たに制度化しようといったもので、国はですね、全国的なシステムを構築いたしまして、そのシステムを活用して事業者から届出を受けるようなことを考えております。次のページの上段の資料でございますけれども、自治体の自主回収報告制度というのが、真ん中の円グラフに条例規定、もしくは条例以外の要綱等の規定、それから規定していないところの割合が示されております。兵庫県ではですね、自主回収の様式とかみたいなものまでは詳しく定めてはいないのですが、食品衛生法基準条例の中で、「営業者は製造し加工もしくは輸入した食品等による健康被害または法に違反している食品等について、県民局長に報告すること」という一文が規定はされております。これによって、自主回収も運用しておるところでございます。

続いて、下段の七つ目のポイントでございます。七つ目は、輸入食品それから輸出食品に係る規定の整備でございます。輸入食品につきましては、輸入食品の安全性の確保のために、HACCP管理や衛生証明書の添付を輸入の要件としますよといったようなことが規定される予定になっております。それから輸出食品につきましては、輸出先国の衛生要件を満たすことを示すために衛生証明書の発行等の関連事務を法規定するといったような内容になっております。

ポイントについては以上でございますけれども、最後のページの上段に改正食品衛生法の施行スケジュールが示されております。6月13日に公布されまして、1つめのポイントの広域連携につきましては1年以内施行でございますので、すでに10月1日から30日を期限にパブリックコメントがございまして、すでに意見募集は締め切られております。この後、省令や監視指導指針の公布がございまして、施行という流れになっていく予定でございます。②から、③④⑤につきましては、まだ詳しいことは、こちらでは分かっておりませんが、実はこの11月末から12月にかけて、国が説明会を行うと言ってきておりますので、この中で検討状況の説明を我々は聞くことになるかと思っております。その後、最終的にパブリックコメントを経まして、政省令の公布は来年の4月から6月の間ぐらいではないかなと思っております。HACCPに関しましては、公布後2年以内施行なんですけれども、施行したときに1年間の経過措置がつく予定になっておりますので、本格施行となるのは実質3年以内という事になります。③④は、公布後3年以内施行ですので2021年施行に向けての作業となっております。それから、⑤⑥⑦は2年以内施行なんですけれども、⑥と⑦に関しましてはですね、指定成分を具体的に指定していくという事務手続きが国の方で行われますので、「食安委」は食品安全委員会ですね、それから「薬食

審」と書いてあるのは薬事食品衛生審議会のことなんですけれども、これらの機関の中で具体的な成分が協議された結果といたしまして、その成分の内容も含めて、パブコメが行われてからの省令告示、公布という予定になっております。県といたしましては、これらの法改正の動きを踏まえましてですね、来年度に条例の改正をしていかないといけないということで、6月までに出るであろう国の政省令の内容を見まして、来年度に作業に入っていこうと思っておりますので、先生方のご意見等も頂戴しまして、お諮りさせていただけたらと思っております。以上です。

【三宅部会長】

ありがとうございました。では今の事務局の説明を受けてご意見を伺います。まず先ほどちょっと保留させていただいた質問に対して、もし追加の質問等があれば、或いは同じ質問内容でいいのであればお答えをいただけたらと思っております。よろしいですか。先ほど質問いただいたこと、部分的には先ほど説明の中でも答えていただいているのですが。

【源田食品安全官】

先ほど部分的にお答えしたというのが、承認とか認定を取るものじゃないよってということなんですけれども。もう少し丁寧に説明しますと、法の条文がどう書かれているかと言いますと、国が HACCP に関する取り組みの基準を定めます。そしたら、営業者は規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならないっていう規定なんです。ですから、これが HACCP が制度化されたってということなんですけど、具体的には事業者の方が何をしないとイケないかと言いますと、今の資料2の2ページ目の下の欄ですね、HACCP に沿った衛生管理の制度化のスライドにあると思うんですが、その制度化の概要と書いたすぐ右のところですね。すべての食品等事業者が衛生管理計画を作成するとありますよね。ですから、衛生管理計画を定めて計画に基づく管理を実行して、その状況について記録保管するっていうことが実際に求められるということであって、その衛生管理計画の認定を取らないといけないかっていう仕組みではないということです。この計画を定めていただくような作業をどのようにして周知していくかっていうことなんですけれども、もうすでに委員ご指摘の通り HACCP の認知度っていうのは、まだまだ不十分ではあると思うんですが、この食品衛生法改正によって HACCP が制度化されるぞということが、国を初め様々な機会が発信されて、それを受けて、事業者さんたちの意識が高まっているということは事実として私も受けとめています。ですから、最初の HACCP の認定制度の説明の中で、まだ認定に至っていないけれども、近々認定しそうなものが3件ある。しかも相談対応しているのが十数件あるということも、HACCP の制度化と言われてから急に相談が増えているということで、皆さん方の意識が高まっているっていうことを実感しているのは事実です。

また、また様々の業界団体主催という形になりますけれども、つい先日も神戸市内でセミナーを開催しまして、私も講師として参りました。ですからそういった機会をとらえて、今は悲しいかな政省令が出ていけませんので、具体の情報発信ができないので、制度化されるぞされるぞということに止まっていますけれども、その後に政省令の具体的なものが出れば、集中的に説明会をする必要がありますでしょうし、施行までの間、或いは施行後、猶予の1年間というのがまさに準備の期間中でございますので、いろんな営業開始しようとする相談があった際、或いは、定期的に既存の施設を監視指導して回る際に

具体的にどういった計画をとるという手続きを踏まえて定めなければいけないのかについて周知を図るとというのが、私どもの考えているところです。周知の方法は、そういった個別のアプローチと説明会、業界団体を通じた周知ということで考えており、認定とか認証を取得するという手続きではないということです。また、できているかどうかは監視の際に確認するということです。今も定期的にお店を回っています。その時には、県の条例で定めた基準に合っているかどうか不十分な点は何かという観点から監視し、不十分な点を指導している。それと同じような形で、その中に衛生管理計画を定めないといけないというルールが追加されというような意味合いにとらえればいいのかと思います。お店を回って来たときに、衛生管理計画をちゃんと定めていますか、まだですか。これを参考にして衛生管理という計画を作ってくださいねという周知をする、或いは新規でお店をやりたいんですという相談があれば、そのときに、ハードの許可の手続きとは別に管理運営上こういう管理計画がいりますよ。それはこういうふうに定めてくださいよということを知知していくということです。

【新保委員】

認証食品なんかで農薬が検出されました、認証食品から外しますよっていう、そういう厳しいものではないっていうことですよ。こういう所改めてくださいちょっと計画を立てて出したものと、ここが不適合というか、できていませんよみたいな確認の場面はあるけれども、取り消しますよっていう、そういうことではないということですよ。

【源田食品安全官】

衛生管理計画を定めて運用された段におきましても、それで十分100%っていうことでなかなかないので、衛生管理計画の中身を見てそれに基づく記録等々の照合をしながら、この部分が不十分ですねとか、もっとこうされたらどうですかっというしながら、衛生管理状況を向上していくというのが狙いですから。

【新保委員】

ちょっと今まで取ってらっしゃる方、県版HACCPにしる何にしる取ってらっしゃる方は、それを取っていますよっていうことがよく工場なんか書いてありますよね。でもそれはなくなってしまって、今までの人よりは、言い方悪いですけど、楽になるのですか。

【源田食品安全官】

先行して取り組んでいただいたおかげで、この法改正には、ソフトランディングというか楽に対応できるということで十分理解できると思います。

【三宅部会長】

他にご意見ありましたら。ちょっと私から一つよろしいですか。結局あんまりまだよく分かっていないので、みんな困っているというのが実情だと思うんですけど。例えば、県版HACCPっていうのをやられている。これは基本的にはですね、マル総といいますか、総合衛生管理に則った部分と私は理解していて、理解がまずければ教えていただきたいんですが。今、国が目指している昔でいう基準AのHACCP

の基準に則ったというやり方のところは、結構食品安全マネジメントの部分をかかなり入れてくるような話が出ていると思うんですが、そのあたりのギャップがあるのかなのか、或いはあるとしたらその辺は県として、どういうふうに対応されているのかというのが、もし何かありましたら教えてください。

【源田食品安全官】

まず県版HACCPとマル総につきましては、今のHACCPの制度化のお話で言いますと、先ほど申し上げました衛生管理計画を定めるというのが具体的に作業になります。衛生管理計画を定める方法に2種類あるよと。1つは、コーデックスがガイドラインに示す、HACCPの7原則を踏まえた形で衛生管理計画を定めるべき業種、業態。もう1つは、そうではない業種については、もう少し簡略化したアプローチで衛生管理計画を定めていただければいいよと。簡略化したアプローチでというのはどういう意味かって言いますと、先ほども紹介しました各種業界団体が手引き書というものを作成しておりますので、ご自分の業種、業態に合った手引き書を参考に作ればいっていいということになります。マル総についてはそれと同じHACCPの7原則を適用した形で構築していく国の承認制度で、県版HACCPはどうかというと、HACCPの部分につきましては、同じくコーデックスの原則に基づいたプロセスで構築していただくことを念頭にしている。ただ、プラスしてトレーサビリティの要件とコンプライアンスっていうものも加味した基準にしていると。マネジメントの部分プラスした制度が県版HACCPということになります。

【三宅部会長】

その辺もある程度網羅されているということですね。県版の方でもすでに。

【源田食品安全官】

ですから、B基準といいますか簡略化したアプローチでいいよと言われている業種にあっても、さらに県版HACCPに取り組んでいただくことによって、ステップアップできて、マネジメント可能になっていくというようなところもございますし。

【三宅部会長】

経営理念であったり、そういう部分もある程度県版の方には入っているということですね。単純に本当に衛生管理だけに特化しているような極端なものプログラムではないということですね。

【源田食品安全官】

経営理念というところまでは、ということはありませんが。

【三宅部会長】

単純に本当に衛生管理だけに特化しているような極端なものプログラムではないということですね。何かご意見ありましたら。先ほどいくつかすでに問い合わせ等があったというお話で、おそらくそういうふうに問い合わせしてくるところはまだ良くてですね。問い合わせすらしてこない、そのうち何か上から言ってくるであろうとか、別に関係ないだろうと思っているところがあるかもしれませんが、まずこ

こが一番大きな問題になってくるかなと思うのですけど。

【源田食品安全官】

問い合わせが増えている要因としましては、業界団体等が、さあみんなHACCPに取り組んでいこうねという働きかけをしている状況があると思いますし、またその受けとめとして、新保委員がおっしゃったような制度化されるイコールなんか認定、認証を取らないといけなくなるんだってというような思いもあって、急に相談が増えているような節といたしますか、そういう状況がございます。

【三宅部会長】

という状況のようですが。こういう状況だということ以上のことが出てきにくいような案件かと思しますので、もしご質問がなければ、また今後の動きは意見交換をさせていただくということで、この議題については、これでよろしいでしょうか。はい。それでは、予定の時間が少し過ぎましたけれども一応時間になりましたので、これで意見交換を終了したいと思います。今日の意見を踏まえて、各課で引き続き食の安全安心推進施策に取り組んでいただければと思いますので、どうかよろしくお願いします。では委員の皆さんがこれでよろしければ、進行をお返ししたいと思います。よろしくお願いします。

【源田食品安全官】

三宅部会長ありがとうございました。それでは、松原健康局長から閉会にあたりまして一言挨拶申し上げます。

【松原健康局長】

委員の先生方ありがとうございました。いろんなご意見をいただいたと思っております。中核市の話も最初に出たと思います。中核市も含めてですね、全県のデータをお示したほうがいいものと、県が所管するものだけで事足りるものと、やはり2種類あるかと思っておりますので、その見せ方については今後検討していきたいと思っております。それと併せて明石市はこの4月から中核市ですので、うまく先行している神戸、西宮と同レベルでやっていけるかどうかとか、そういったところも大事になって参りますので、実際あかし保健所にも県職員が行っておりますけれども、レベルを同じくして、事業を進めていけるようにというところについても配慮しているところであります。またジビエのお話も出ました。私も淡路島の洲本市職員であったときに、派遣されてですね、市の職員だった時があるんですけれども。シカ肉なんか食べさせてもらいました。ああいうふうにして、なんて言うんですかね、ジビエ料理が案外盛んなんですけれども、自然毒そういったものにも注意を払っていけるようなPRをしていかなければならないのかなと思っております。また、食品衛生責任者の障害者の件でありますとか、子供に対する食の安全安心の普及啓発事業で、小学校高学年からどうして行くのかというようなお話が出ました。ここについては宿題ということで対応させていただきたいと思っております。あとは食中毒事件録も、普通はホームページによくこの頃掲載されていて、紙ベースにはならないよというのが多いんじゃないのかと思うんですけれども。この事件録については何か逆になっておりますので、紙ベースのものがあるのであれば、電子ベースのものも、ホームページにも掲載していくことを考えていきたいと思っております。

また、中道委員から真っ白な雪のような農薬を使っているんだけど、無農薬だって言うてはるというお話があったと思うんですけど、本当だとするとちょっとゆゆしき問題ですので、ちょっとそこはですね、きちんと所管の保健所なりに言うてですね、ちょっと目配りをして状況を確認していきたいと。また、HACCPにつきましては、もう本当に小さい喫茶店から、たこ焼き屋さんとかそういうところも全部HACCPの概念を入れていかんとあきませんので、そういうところが入れるHACCPと、でっかい工場とのレベル差は当然違うと思いますので、小さいところでも入れるようなものということで国は進めていっておりますから、簡単な制度にならざるを得ないのじゃないかなと思っています。ただ、国指定とか今県指定のHACCPをとられたところが、しんどいめをただけやったなあということになるのもちょっといかなものかなっていうのがありますので、そこについてはさらに国の進んだHACCP制度をこの工場は持っていますよとか、何なりかの、なんて言うんですか、ステータスを持って頂けるような取り組みとか工夫をしていきたいというふうに思っています。いずれにしましても政省令が出た段階で、いろんな方のご意見をいただきながら、そこは検討していきたいと思っております。

今日いろんなご意見いただきましたので、一步一步、実現できるように取り組んで参りますので、引き続きよろしくお願ひしたいと思っております。

【源田食品安全官】

それではこれをもちまして本日の食の安全安心推進部会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。