

平成 30 年度滋賀県食の安全・安心審議会 開催概要

1 日時

平成 30 年 8 月 21 日（火）午後 2 時から午後 4 時まで

2 場所

県庁北新館 5-A 会議室

3 出席委員

市村委員、丘委員、北川委員、黒川委員、桑田委員、椎野委員、棚橋委員、
鏑田委員、新山委員、橋本委員、林委員、疋田委員、福渡委員（会長）、
村田委員

4 欠席委員

雲林院委員

5 事務局

辻生活衛生課長、長宗食の安全推進室長、鍬田同室長補佐、
佐谷同室監視指導係長、東野、井上、伊藤

【関係各課】

県民活動生活課（木曾副主幹）、健康寿命推進課（井上副主幹）
薬務感染症対策課（平田主査）、食のブランド推進課（山下主任技師）、
農業経営課（小久保主幹）、畜産課（山中主査）、水産課（臼杵主幹）、
保健体育課（永井係長）

6 内容

《開会》

1 健康医療福祉部長あいさつ

2 委員紹介

・会議の成立報告

3 会長の選出について

・会長選出

委員の互選により、福渡委員が会長に選出されました。

・会長代理の指名

福渡会長から新山委員が会長代理に指名されました。

4 議題

(1) 「滋賀県食の安全・安心推進計画」の一部変更について

(2) 推進計画に基づく平成 29 年度の施策の実施状況等について

(3) 食品衛生法の一部改正について

(4) 「(第 2 次)滋賀県食の安全・安心推進計画」骨子案について

(5) その他

- ① 平成 30 年度県政モニターアンケート(食の安全・安心)の結果について
- ② 連絡事項

《閉会》

生活衛生課長あいさつ

7 議事

会長が議長となり議事に入りました。

(議長)

では、まず議題(1)「滋賀県食の安全・安心推進計画」の一部変更につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

本日は議題が非常に多くございますので、活発な議論を進めていくと同時に、皆様の多くの意見を事務局にお伝えしたいと思っておりますので、できるだけ質疑応答は簡略に、また説明も簡潔明解にさせていただきますようお願いいたします。

(事務局)

※ 資料 1 について説明

(議長)

ではただいまの説明に対しまして御質問等ございましたら、どなたからでも結構ですようお願いいたします。

(委員)

地場産物の割合ですけど、今、現状何%なのですか。何%を何%にするのですか。

(事務局)

平成 29 年度の数字が 28.5%です。

平成 28 年度が 29.7%でしたので、平成 29 年度は若干下がっておりますけども、そのような数字になっております。

(委員)

その中でお米が占める割合は何%ですか。

滋賀県の農産物は米がほとんどであることから、米だけで 25~26%程度は担保されてしまいますよね。

あとの 4%をその時期に採れる野菜を食べてもらうとしても、米の割合は非常に高いのかなと思います。

反対に、それ以外のものを食べてもらうことについては、作っていないものをどうやって食べてもらうのかということです。コストの部分も当然関わってくると思いますが、どうすればよいのか考えていかないと絵に描いた餅になっ

てしまうのではないのでしょうか。

(事務局)

この割合は、食材数から算出した割合です。1日の給食で使用する全食材数に占める滋賀県産の食材数ということです。平成29年度の28.5%の場合、給食に使用する全食材数が100とすれば、滋賀県産の食材数としては28.5ということです。

重量ベースではないため、米の重量割合が高くても、1日の給食に使用する米の食材数としては、1ということになります。

(議長)

ほかにいかがでしょうか。

ほかに御質問がないようでしたら、この議題につきましては、終了とさせていただきます。

では続きまして、議題(2)の「推進計画に基づく平成29年度の施策の実施状況等について」事務局から報告をお願いいたします。

(事務局)

※ 資料2について説明

(議長)

ではただいまの報告に対しまして、どの施策でも構いませんし、どなたからでも結構ですので、御質問等ございましたらお願いいたします。

(委員)

施策の中でよく出てくるのがしらがメールですけど、スマホを持っておられる県民の方の何%がこのしらがメールを受け取れる状況になっているのでしょうか。

また、結局受け取れる状況にない人にいくら発信しても、情報は伝わりませんので、受信できる方を増やすっていうのも、目標数に挙げるべきではないかなと思います。

それがある程度上がっていくと、情報発信したときに、食中毒注意報とかも受け取れるので、その部分も目標値として大きいのではないかと思います。

それともう1点が、11ページのGAPの推進について、平成26年からGAPに取り組む生産組織数が126、130と増えたんですけど、また116、112に減っていったらですね。

これはなぜ減っていったのかということと、それはどういう問題があるのかと、その問題に対してどういうふうに取り組もうとしているのかを教えてください。

(事務局)

まず、しらしがメールの件です。

スマホを持っておられる県民の方の何%がこのしらしがメールを受け取れるようにしているかというところまで把握できるのかわからないです。

ただ、しらしがメールはスマホに限らず、県民の方ご自身が受け取りたいと思う情報を、受け取りたい媒体から登録するものでございます。

先ほど申し上げたとおり、現在、県民 5 万 7000 人の方が登録されており、そのうち食の安全情報を登録されている方が 3 万 4000 人です。

GAPに関する質問に回答させていただきます。

滋賀県GAPの推進方針というものを平成 19 年度に作成、平成 27 年度末に 2 回目の改定をしております、その当時に出荷等されておられます生産組織数がおおよそ 160 ございまして、毎年年度末にアンケート調査等いたしまして、実施の有無を確認しているところでございます。

その中で、平成 27 年をピークに減衰しているところでございますが、その理由を産地のほうに尋ねたところ、大きく二つございまして、一つ目は、産地の高齢化に伴う書類事務の負担感によるものです。GAPは、いくつかの点検項目をチェックリスト形式で行うものから点検確認を行うまでいろいろございますが、多くはチェックリスト方式をとっておりまして、そういったことがいろいろな書類事務の中で負担に感じ、事務局のほうで取りやめたという形が多くございました。

二つ目は、今まで市場出荷を中心に出荷をされておられた産地が、生産者数の減少ないし、また、地場産の直売所等の増加によりまして、直売出荷の増加を理由に取りやめたというような回答をいただいております。

これに対しまして当課といたしましても、全ての産地 160 の産地で取り組んでいただくということを目指しておりますので、関係機関ですとか現場の指導普及員、JAの営農指導員等を通じまして、指導啓発という形をとっているところでございます。

(委員)

農家がメリットを享受できるような制度にしないと、ほとんどの農家は東京オリンピックなど関係ないので、増えていかないのではないのでしょうか。

認証を取れば、行政はどのようなバックアップしてくれるのかを示していかないと、なかなか難しいのではないのでしょうか。

(事務局)

ありがとうございます。

GAPの取り組みそのものは基本的には非競争分野でございまして、GAPをやっている、または第三者の認証を受けて認証というお墨つきをいただいてGA

Pに取り組んでいるという場合でも価格には反映されないのが現状でございます。

基本的には、農産物自体が安心安全な農場管理で生産されたというものを担保するものでありまして、なかなかそれを表に出してブランド化というものに結びつけるものではないというところがございますので、ひとえに食の安全・安心という中で、その安全性を担保するために取り組んでくださいということで進めていくというのが一義かと考えております。

(議長)

他にいかがでしょうか。

(委員)

意見を申し上げようかと思ったんですが、申し上げる必要もなく県のほうの認識はきちんとしておられます。つまり、GAPはブランドのためではなくて、全ての農産物の安全を確保するためということですね。

しかし、日本ではなぜかGAPという名称だけで推進され、また、認証と結びつけられることが多いのですが、GAPの認証をとることと、全ての農産物の安全を確保するということはまた次元が別ですので、そこは区別されたほうがいいのではないかと思います。

特に新しい計画骨子については、そのことを申し上げようと思っていました。

もともとGAPというのは、食品安全管理の上では一般衛生管理と言われる、最もベーシックな管理に相当するものであり、その農業版のことです。

何がベーシックな衛生管理かという、農産物を生産したり、食品を製造する作業場の衛生、天井や床や作業台などを衛生的に保ち、従業員の衛生を実施し、衛生教育を行うなどになります。

一般衛生管理は、食品製造工場でも輸送業者でも小売店でも必要ですが、農場で行うものをGAPと言います。しかし、GAPの内容は一般衛生管理だという説明があまりなされず、認証を取ることだけが言われています。

確かに先ほどおっしゃったように、認証を取るとなると、特に国際認証はお金もすごくかかりますし、大変っていうのが先立ちます。そうじゃなくて、必ず実施しないといけない基礎的な衛生管理をするものなんだと理解されれば、農家の方たちは、自分たちの作ったものを衛生的で安全に消費者に届けたいといけないうえ、この考えを持っておられるはずですので、取り組み方が変わってくるのではないかと思います。

(事務局)

委員のおっしゃるとおりでございますし、基本的にはGAPというものは全てが取り組むものでございますし、認証は基本必要としません。

我々としてもまずは、取り組んでいただくGAPを実施するというところで、国のほうも2030年までに全ての産地でGAPを実施するという方針を立てており

ますので、それに基づき、それに従って進めているところでございます。

また、国の別の補助金制度がございまして、そちらのほうでもGAPが絡んできておりますので、それとあわせてGAPの実施というのを進めていきます。

認証につきましては、数字として出てまいりますので、先走って認証という言葉が出ておりますが、実需者から求められて必要とされる、また経営改善につながると考えておられる経営体において認証を取っていただくのに、こちらとしてサポートさせていただくというスタンスでおります。

(委員)

お考えはとてもよくわかりますし、きちんとしておられると思うんですが、例えば今度、骨子を作っていかれるときに、パブリックコメントを出されたりしますね。

つまり県民にきちんと議論してもらいたいと、生産者にも議論してもらいたいということになりますね。

そのときに、今のような説明が書かれていれば、県民から見ても、県民全体の食べるものの衛生、安全を確保しようとしてくれるんだなってわかりますし、生産者のほうも、そういうことを自分たちはGAPという取り組みですんだということがわかると思うんですが、書いていないと、何だかわからないけれども、何かやらないといけないというふうな形になると思いますので、そのところよろしく願います。

(議長)

他にいかがでしょうか。

(委員)

国際水準のGAPという書き方をされていらっしゃったかなと思います。

今、JGAPというものはあまり信頼性が高くないと聞いております。また、アジア系であったり、ほかの国のほうのGAPの水準が必要だということも聞き及んでおります。

一方で、今しがたは、最低限やるべきことをやるんだと、本来、やって当たり前前のことをきちっと管理をしていくんだということですよ。

このことは、HACCPで言えば、認証であったりISOであったりというものではなくて、改正食品衛生法で進めようとしてされているB基準レベルのものでいいということになる。

そんな話と比較して考えると、今、進めようとしてされていることが果たして国際水準なのかと思います。

ですから、書かれていることと、今の御説明では乖離があるかなと思います。

国際水準と書かれるっていうところの意図は何かということをお教えいただけますか。

(事務局)

国際水準とさせていただいていますのは、国のほうでも実は定義を明確にはされておられません。

今のところ、我々としてはJGAP、AS IAGAP、GLOBALG. A. P. とされる第三者の認証制度を備えたGAPの認証制度を国際水準GAPというふうに呼んでおります。

ですので、この場合の国際水準というのは、この三つの認証制度でございます。

GLOBALG. A. P. につきましては青果物をGFSIで承認された認証スキームとなっていますので、国際的にイオンさんですとかマクドナルドさんといったような企業でも認められる制度です。次点のAS IAGAPと言われるもの、これがJGAPを改善したものになりますけども、こちらのほうが昨年度に同じくGFSIに承認申請をしておられまして、約1年後のこの秋ぐらいにその結果が出るというふうに聞いております。

(委員)

農林水産省のとくに生産局サイドの説明はそのようですが、食品安全・衛生サイドの消費安全局の説明は少し異なると思います。

どう違うかといいますと、GAPのもとになっている一般衛生管理そのものが国際的な標準であるということです。

それがなぜ国際的な標準であるかということ、食品安全、衛生については、管理のあり方を、国際機関に各国政府が集まって議論して、ガイドラインなどを出しています。

その国際機関がコーデックス委員会であり、コーデックス委員会が食品衛生のための作業の一般原則という文書を出しています。

そこに定められていることが、一般的に一般衛生管理と呼ばれるもので、それを現場でどのように作業するかというところまで落とし込んだものがGAPです。

このように、コーデックスの作業原則を実施することが国際標準を満たすことになります。

ヨーロッパでも、そのレベルを農場に食品衛生法で義務づけて実施をしております。それができたら十分なわけです。

先ほど御紹介があったいくつかの国際GAPは、民間の取引上の規格であり、例えば小売のグループが要求するGAPであったりします。

取引相手から要求があれば必要かもしれませんが、県民に提供する時、あるいは輸出する時でも基本的なことができていけばいいはずで、少なくとも、農業者の方々が国際標準として実施しないといけないのは、一般衛生管理です。

そこに誤解が生まれ、農水省でも、様々なGAPがあり、中身がそれぞれ違って混乱があったため、何が本当に必要なラインなのかを整理するために、ガイドラインがまとめられました。

整理表では、法律で定められている事項、コーデックスが作業原則で必要だと

している事項、これらが必要事項ということで整理をされた経緯があります。

ですので、県民の食の安全に責任を持つ立場で、県政をされるのであれば、やはり、コーデックスで議論されている一般衛生管理を行うことがまず何より重要で、それができれば十分だ、できていない可能性が高いですので、まずそれを実施することが重要だというふうに、問題整理されたほうがいいのではないかと思います。

(事務局)

ありがとうございます。おそらくガイドラインが農水省の生産局のほうから出てたかと思うんですけども、それに基づいて各都道府県がそれぞればらばらであったGAPの制度を準拠という形で確認されておりました、滋賀県版GAPにつきましても昨年度に認証を準拠の確認というのはいただいております、平成29年度の春にはホームページのほうに準拠済みという形で出ております。

(委員)

それが国際標準です。

(事務局)

オリパラの関係もございますし、国のほうでは都道府県GAPにつきましては、2020年オリパラ以降、順次、認めないといえますか、そういった形で進めておられますのでさらにその上を目指していく必要があるというふうに考えております。

(委員)

それは違うんじゃないかと思います。オリンピックパラリンピックに対応するというのは、選手村に食材供給するための対応ですよ。

それははっきり言って滋賀県の県民には何の関係もないことです。

生産者はそれができれば、売り上げが伸びるかもわかりません。それができたほうがいいにこしたことはないと思います。東京で開かれるのに日本で提供できる業者がいなくて海外から輸入するなどということは大変格好悪いことですので、できたほうがいいですが、それはいくつかの施策のうちの一つであって、それを目指すというふうなものではないと思います。

それよりもまず、先ほどおっしゃった整理されたGAPをどの農家も実施できるようにすることが重要ではないでしょうか。

直売所は関係ないってということじゃなく、今直売所で販売される物はすごく多いわけですけども、農協でも直売所の農産物の安全性を確保することを重視している状態だと思いますし、まず、そういうことをされることのほうが重要なんではないかと思います。

(事務局)

オリパラを目指しているというわけではありませんで、国の方針として 2020 年以降については、都道府県 G A P は順次発展的解消というふうに言っております。

それを受けて、G A P の水準というものを、グローバルですとかアジアといったところにも引き上げていくというのがありましたので、県としましては、まずはその県版 G A P を基準に全産地のほうで取り組んでいただくことを進めながら、順次、国のほうとあわせてレベル感の引き上げを考えてるところです。

(委員)

しつこく意見を言うようですが、食品安全の専門家から見ても、商業上の取引に使われてる認証制度を目標にするということはとても違和感がある考え方です。

なぜそれを国が進めるのかに非常に疑問があります。

省庁でも生産サイドの部署では生産振興の意図が出てくるからではないかなと思いますが、なぜ消費者の健康保護の立場から食品安全を実施する部署で一括されないのかとの問題も感じます。

国の方向付けに全然対応しないというわけにはいかないということもわかりますが、でも、やはり各自治体がもうちょっときちんとそのあたりのことを検討されて、国に意見を出すくらいのがあってもいいのではないかなと思いますし、そういうお考えを持っておられる自治体はいくつかあるはずで、少し生産局の対応が混乱しているのではないかと思います。食品衛生について、認証の取得をベースに進めることをやっている国は、先進国のヨーロッパではありません。

言い方とか対応の仕方は難しいかもわかりませんが、そこは慎重になさってよいと思いますが、きちんと整理をして基礎から積み上げていくというお考えが必要なんではないかと思います。

(事務局)

ありがとうございます。

(議長)

他にいかがでしょうか。

(委員)

まず 1 点目は、5 ページから 6 ページにかけてのところなんですけど、10 万人あたりの食中毒患者数が、全国平均よりも滋賀県のほうが患者数が多いということが結果として出ております。

その中で、今まで 1 度も全国平均を上回ることもなく同じになることもなかったんですけど、目標が高いのか、それとも取り組みの内容がまずいのか、そのあ

たりもうちょっとしっかりやられたほうがいいんじゃないかなと思います。

特に平成 30 年度の取り組み計画についても、前年度の踏襲というふうな感じが受けられるので、もう少しインパクトのあるようなものに変えていかれたらどうかというふうに思います。

もう 1 点は 26 ページなんですけども、学校給食での地産地消の推進のところ

です。
ここは野菜のことばかり書いてあるんですけども、滋賀県は面積の 6 分の 1 ほどが琵琶湖であり、琵琶湖の湖魚を学校給食で使うような施策の推進というものを、こういうところでは取り上げていただくわけにはいかないんですかね。

滋賀県は農業県で米の生産がすごくありますが、野菜については、ほとんど少ないです。

学校給食の方といろいろお話し合いもしてるんですけど、この地産地消の部分で卸から入れる野菜は大変少のうございます。

地産地消といってもなかなか納入できないという状況の中で、地産地消の割合を高めるためには、湖魚の活用をしてもらえないかなというふうに思うんですけど、いかがでございましょうか。この 2 点お願いいたします。

(事務局)

まず 1 点目お答えさせていただきます。

決して目標が高かったわけではなく、平成 26 年度には、いずれも 60 名程度の規模のウェルシュ菌食中毒事件およびサポウイルス食中毒事件が発生したこと、平成 27 年度には、ノロウイルス食中毒事件により 168 名の患者が発生したこと、平成 28 年度には 2 件のウェルシュ菌食中毒事件により 101 名および 218 名もの患者が発生したことが一因であると考えます。

大量調理施設の食中毒の発生防止には、自主衛生管理の推進が重要であることから、マニュアル等に基づく管理の徹底を指導していきます。

さらに、カンピロバクター食中毒事件については、平成 27 年度には 11 件、平成 29 年度には 7 件と多く発生したことも一因であると考えます。

なので、今年度は、昨年度多く発生いたしましたカンピロバクター食中毒を減らすために、生食または加熱不十分な鶏肉を提供するすべての飲食店を対象に、鶏肉の生食での提供自粛を強く指導しております。

また、事業者だけでなく、消費者に対しては、街頭啓発や意見交換会およびマスメディアを利用した情報提供により、鶏肉を生で食べないように、カンピロバクター食中毒予防について啓発しているところでございます。

湖魚のほうは水産課ですけれども、委員に御指摘いただいた内容については、地方創生のお金をいただきまして、平成 28 年度から既に実施しておりまして、昨年度、学校給食児童に 11 万食以上提供していくという形でやっております。

漁連さんの御協力を得ながら進めているわけですが、それも今年度で地方創生のお金が一旦切れるということで、この計画に載せていけるかというのはちょっと

とわからないですけども、食のブランド推進課とも協議しながら、できる範囲で入れていけるようであれば入れていきたいなというふうには考えております。

(委員)

琵琶湖の魚の関係はぜひとも入れていただいて、ここに書いていただくだけでも全然違うと思うので書いていただいて進めていただきたいなと思っております。

そして、食中毒患者数の対応については十分理解はしてるんですが、食品衛生協会もおられますし、私も食品衛生協会の理事をしているんですけど、食協さんともっと力を合わせてやれることがあると思うので、県のほうから食協さんのほうへいろいろお願いし、されたらいかがかんと思っております。

(委員)

私は食品衛生協会のものでございます。先ほど各市町には、オリンピックはあまり関係ないという御意見でございましたが、HACCPの衛生管理につきましては、厚生労働省からも食品衛生協会のほうへ通知がきております。

委員の皆様もよく御承知だと思んですが、私どもはHACCPについて、県とタイアップし7保健所を交えて、これから皆さんにPRしていきたいと考えております。

末端の飲食店はまだまだHACCPに対する考えが甘いといえますか、何か難しそうだと考えている店が多いです。

今年から来年にかけて、食品衛生協会といたしましては、県の保健所と一体になってHACCPの考えを皆さんにPRしていき、飲食店にお客さんが行った時に、この店はHACCPをやっているんだということをレジ等々で目立つようにしてもらえるようにアピールしていきたいと考えております。

そういう観点から、県のほうも、それから保健所の職員さんにも、協会と一緒に協力していただきたいということが私の希望でございます。

(事務局)

ありがとうございます。

ただいまのHACCPの推進につきましては、従来の衛生管理から一歩進む形の管理になってくるかと思えます。

食品関係施設への監視につきましても、今後はHACCPに基づく管理ができているかということを確認していくことになります。

その考え方を今現在、滋賀県下で、許可数でいいますと2万件ぐらい、施設数でいいますと1万数千の施設がありますが、そういった施設の皆さんに周知していこうと思えますと、ただいま力強いお話をいただきましたが、食品衛生協会をはじめ関係団体の皆さんの御協力がないと、それぞれに浸透するというようなことも難しいかと思えます。

当然、行政も保健所を中心に、活動を進めていくわけですが、そうい

った協力についてはお願いすることになるかと思っておりますので、その節はよろしくお願ひしたいと思ひます。また、この計画の中でもそういった方針で進めていければと思ひております。

(委員)

HACCPの取り組みですけれども、これは義務化に向けて必要なことだと思ひますが、その際にも、今後の計画のことも今、出ましたので、計画とも合わせでの意見なんです、HACCPを推進する上でも、もう御承知のとおりだと思ひますが、一般衛生管理が基礎になりますね。

日本でこれまでHACCPの導入が進まなかったのは、実は一般衛生管理の取り組みが弱かったためではないかというふうに、言われています。

厚労省もつい最近まで一般衛生管理という言葉を使わず、5Sという呼び方してました。これは近いようでかなり違います。

ようやく今、HACCPのベースに一般衛生管理が必要だというふうな形で説明されるようになってきています。

HACCPの導入の推進だけでなく一般衛生管理についても改めて、きちんとできてるかどうかを確認し、一般衛生管理の理解の促進も含めて推進を図っていく、立入検査もHACCPができてるかどうかだけではなくて一般衛生管理がきちんと実施できてるかどうか、きちんと見られるべきだというふうに思ひます。

(委員)

ありがとうございます。

平成29年度も、そういった一般的な衛生管理のところが大切だということで、10人以上の飲食店等の事業者ですけれども、一般衛生管理が基本となったマニュアルをそれぞれの施設でつくる取り組みを実施しております。

今後は、小規模な飲食店等についても、一般衛生管理が基礎となりますので、マニュアル等を参考に引き続き進められればと考えております。

(議長)

まだまだ質問等があるとは思ひますが、ほかにも議題がありますので、あとこれだけは質問しておきたいというものがございませうでしょうか。

(委員)

一般衛生管理が全てのベースになると思ひますけれども、そのもとでは家庭での食中毒もさることながら、家庭でのあり方、食肉の生食を小さい子供食べさせるなんてもつてのほか。ハチミツでも事件がありましたように、8カ月の子供に栄養つける目的でハチミツを与えるというようなことが起こっております。

そういう面では、こういう話も大切なんですけれども、学校教育の中で、大いにこういうことがよくないんですよってというお話をする機会が欲しいと考えてお

ります。

また、H A C C Pの話にしてもセーフフードしがにしても、一般の人たちはチラシがあってもわかりにくいので、啓発の工夫と、機会があるごとにやっぱり直接学校現場なり、学生さんもおられますけどそういうところで、話をしていくということが基本じゃないかなと思います。誰でもわかりやすいような浸透の仕方を工夫してほしいなと思います。

(委員)

やっぱり子供たちはまだ全然わかっていません。手洗いが大事とか、肉を生で食べると腹を壊すとか、そういうことは全然わかりませんので、家庭で勉強するという、親の意識がまず大事なことと思います。

食品衛生協会では、保育園等に出向いて、手洗いマイスターということを年間通じて、何百件ほど各市町でやっています。

大変喜んでいただくのは、手洗したものの、検査するとまだばい菌がたくさん残っているという結果が出ます。

そういう教育と言いますか、PRをしてますので、県にも、各市町にも、そういう企画を設けていただいたら、かなり今おっしゃったようなことも勉強になるうかと思いますので、ひとつよろしく願いいたします。

(議長)

では、まだまだ質問等あるかと思えますけれども、申し訳ありませんがこの議題につきましては、終了とさせていただきます。

では続きまして、議題(3)「食品衛生法の一部改正について」事務局から説明をお願いいたします。

(事務局)

※ 資料3について説明

(議長)

ただ今の説明に対しまして、ご質問等ございますでしょうか。

特にないようでしたら、この議題につきましては以上とさせていただきます。

では、続きまして、議題(4)「(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画」骨子案について」事務局から説明をお願いいたします。

(事務局)

※ 資料4、5および6について説明

(議長)

現計画の評価や食品を取り巻く環境変化を踏まえまして、今後5年間の食の安全・安心に関する県の取り組みを骨子案として、説明していただいたわけですが、今後5年間の骨子案ということですので、忌憚のない御意見、御質問等ございますでしょうか。

(委員)

幾つか申し上げます。

まず全体に必要なところがよく抑えられてるのではないかと思います。

その上でなのですが、まず施策1の危機管理体制ですね、事故発生時に健康被害の拡大防止に努めるということはとても重要だと思うのですが、健康被害の拡大防止をどういう方法で行うことが想定されているのかということがちょっと気になります。

それで、こういうことをお考えいただいたらという意見があるんですが、先にちょっとお考えを伺いたいと思います。

(事務局)

危機発生時に備えまして、今までも進めてまいりました模擬訓練事業を対象者の業態を変えて、危害が拡大しないように、体制整備と拡大防止という意味で継続していきたいと考えております。

(委員)

危機管理ということですので、これはもう危害が発生しているという状態に対してどういうふうに対応するのかだと思います。その被害の拡大を防ぐということですが、そのために、第一に必要なと考えられるのが、食品回収ですね、その問題の食品を一刻も早く、消費者の手元、それから市場から回収するというところで、改正食品衛生法にもその回収情報を連絡するという項目が入ったものと思いますが、回収を迅速に行うために、それを担保する措置がトレーサビリティです。

日本では対策が遅れていますが、ヨーロッパやアメリカでは、先ほどの一般衛生管理、HACCPの義務化と同時にトレーサビリティの義務化もされています。

日本では、牛肉と米については、トレーサビリティの導入が義務化されています。

あとは食品衛生法で仕入れ先の記録が定められていますが、努力義務にとどまっています。

どこから仕入れてどこに販売したかということ記録できていると、事故があったときに販売先がわかりますので、回収が容易にできます。

この措置や仕組みを事業者や農場でも導入されていくように促進することが必要なんではないかと思います。

じゃあどう方法で行えばいいかですが、農林水産省消費安全局が手引きや実施マニュアルをつくっています。

特に、実施マニュアルは小売業者、卸売業者、製造業者、外食そして農業、畜

産業、水産業、それぞれが何をすればいいかわかるようなマニュアルをつくっていますので、実際に普及していく手段は既に準備されていると思います。

それから、2点目は施策3と施策9について、先ほど一般衛生管理が重要なのではないかということで申し上げましたので、そこを取り上げられるようにしていただきたいなというふうに思います。

3点目ですが、これはなかなか自治体の施策の中では意見を申し上げても受けとめていただきにくいところがあるのですが、施策4の環境こだわり農業の推進です。

環境こだわり農業を推進するということはとても大事だと思いますが、食の安全施策の中にこれを入れますと、かなり矛盾するところや誤解が出てくるのではないかと思います。

と申しますのは、化学合成農薬や化学肥料を使用しないオーガニック農業の取り組みを推進しますということですが、逆に化学農薬を使う場合には、農薬は全て許可を得たものしか販売できません。許可を得るために、リスク評価が行われています。使用方法も厳しく定められます。少なくとも今の科学でわかってる範囲では安全性が担保されています。

ところが、化学農薬を使わないということになりますと、有機農薬を使う、それについての安全性の評価はされていませんので、化学物質を使っていないという農業ではありますが、使用資材や生産方法について安全性が担保されているかという点必ずしもそうではありません。

それにもかかわらず、オーガニックは安全だというふうなニュアンスの施策がとられると、さらに誤解も生じます。

せっかく、農薬などの対策をしているのに、農薬を使っていれば安全じゃなく使わないほうが安全だという、誤解にもなると思います。ここはやはり別の政策で、例えば環境への対策のために取り組むというところで取り扱われたほうがいいのではないかと思います。

また、加えてですが、付加価値向上についていえば、食品安全は決して付加価値ではありません。特定のものに安全が確保されていればいいというのではなく、全ての農産物食品に安全が確保されるように取り組まれていますので、付加価値にはならないですね。

高い価格のものであろうと安い価格のものであろうと、全て安全を担保しないとイケないので、安全という考え方に抵触する取り組みだと思います。

農家の方の所得を向上させるために付加価値を高めるということは必要ですが、それは局面が違うことだと思いますので、ぜひとも施策を使う場所を御検討いただければと思います。

(事務局)

誤解を招く恐れのある部分の表記については、検討させていただければと思います。

(委員)

施策3のGAPの取り組み推進というようなことが新しい推進計画の骨子の案の中にあるんですけれども、先ほどの、平成29年度、平成30年度の施策の中でもあったんですけれども、オリンピックパラリンピックの関係でGAPが県版GAPなのかJGAPなのかそれともアジアンGAPなのかグローバルGAPなのかという、その辺の部分がどうもお聞かせいただいている、滋賀県なんかであったら例えばホッケー、ボートがキャンプ地を張るといような情報もありますし、既に決まってる部分がありますので、そうしたところへオリンピック参加の選手団等が来たときに、食材提供といような状況の中でGAPに基づき生産された農産物等をどういふうにすれば提供できるのかと言ったようなことも検討していく必要があると思います。

もう1点、GAPの取得について、非常に生産工程においてはいいんですけれども、確か3年で指導員の更新が必要になってくるっていふうに聞いています。

一方、この計画は5年計画でやるんですから当然ずっと5年間、今の国際GAPの拡大に向けて指導できる指導者を育成しますといふのを5年間は支援してくわけですね。その考え方を教えていただければ幸いかと思います。

(事務局)

オリパラの関係で、特にホッケー、ボートは米原市や大津市のほうでキャンプ地を張るといふことで食材提供云々といふお話がございました。

食事提供に関してGAPの認証が必要であるといふうな情報はまだ私のほうで得ていないんですけど、確かに国外から来られる方が安心安全だと思っ食べさせていただく食材でございますので、そういったことも考えていくことは必要と考えておりますので、持ち帰って検討させていただきます。

2点目の指導者でございます。いわゆるJGAPの指導員の資格等は基本的に2年の更新でございます、取得してから丸2年が正指導員としての有効期間といふことになってます。指導者の育成としては、基本的には、イニシャル、導入の部分で、継続については県としては支援せずに、普及指導員への指導員等の資格をもっておられる方につきましては、自費で更新していただいているといふうな整理をさせていただいてるところです。

(議長)

よろしいですか。ほかはいかがでしょうか。

(委員)

加工食品の施策9 HACCPの導入といふところでございますけれども、私、本業が豆腐メーカーですけれども、私どもの業界団体で、厚労省から委託を受けて、B基準の手引書を作成いたしました。

ですけど、それを事業者(同業者)に配布するだけの予算がございません。冊子は作ったけど、どこが管理するんやろうと思っております。

京都の組合さんは青年部さんがしっかりしてますので、そこで、講習会をしたり、依頼を受けられたりしておられますけれど、滋賀県は組合がもうなくなっている状況ですので、我々の同業者に対しての指導、支援というのはちょっとできない状況であるんですね。

食品産業協議会でも、衛生管理計画の作成は法律で、どこの工場でも、飲食店もやりなさいって話になってますけれども、それは、県が指定されるのか、あるいは導入したかどうか確認されるのか、それとも、啓発啓蒙だけで、結局実態がないような状況であれば、それは一体どうなるんだろうかと話題になっております。

私どもは幸い、セーフドしがによる自主衛生管理を実施しており、この滋賀県のセーフドしがは非常に評価が他府県でも高いようでございますので、安心して、運用させていただいておるところでございます。

しかし、県内事業者の数を考えていきますと、県の御担当者だけで果たしてできるのかというふうなこともあるし、これは啓蒙啓発で終わりなのか、それとも導入支援ということ書いてありますけども、多業種にわたっての特殊性に対して、きちっと担保されるのか、その辺はどこまでを目標にされているかをちょっとお聞かせいただきたいと思います。

(事務局)

全施設に導入していかなければいけませんので、業種別の講習会というふうなものを考えております。

その中で、組合があるところにつきましては、組合の協力もいただきながら、合わせて、啓発も実施していくことを今のところは考えております。

(委員)

今の話とても気になりました。県も取り組まれるでしょうけど、やはり事業者の方は御自身が自分たちのこととしてどう取り組むかが大事だと思いますので、組合がなくなったとのことでしたが、これをきっかけにもう一度組合をつくられることがあってもよいのではないのでしょうか。多分取り組みは、これだけで終わらないと思います。

これから食品の安全や、品質向上、豆腐の振興を図っていこうとか、そうすると、やはり、同業者で頑張っ一緒に考えていこうということができないのではないかと思います。

県と食品衛生協会や食品産業協議会が力を合わせて、同業者をまとめていくということをされてもいいんじゃないかなと思います。

(事務局)

HACCPの推進については、関係事業者や団体の皆さんの協力が不可欠と考えています。

食品安全を守っていくに当たっては、消費者の方が自ら判断できるよう、行政

からの情報発信ということも大事ですが、事業者が自ら自主衛生管理に取り組んでいただければありがたいと考えております。

また、講習会等で支援していければと考えておりますので、よろしくお願い致します。

(議長)

実は、会議の終了の時間でございまして、いろいろまた御意見御質問等あると思うんですけど、後ほど個別に事務局に行っていただくということでよろしいですか。

(事務局)

まだ御意見があるという方は、個別に食の安全推進室まで御連絡いただければと思います。

(議長)

それでは、御意見を踏まえて、具体的な施策案を作成し、まとめていただき、次回の審議会で審議いただく予定であると、事務局から聞いております。

最後の議題、その他につきまして、事務局よりお願いいたします。

(事務局)

※ 資料3について説明

(議長)

それでは、時間になりましたのでこれもちまして全ての議題を終了させていただきます。熱心に御審議いただき、ありがとうございました。