

## <第26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26回奈良県食品安全・安心懇話会を開催いたします。私は、本日の司会を務めさせていただきます消費・生活安全課の中谷でございます。よろしくお願いいたします。

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

#### (出席委員紹介)

それでは会議に先立ちまして、委嘱状の交付を行います。

ご出席11名の委員を代表しまして、吉田由香様に委嘱状を交付させていただきます。

中くらし創造部長、準備のほどお願いします。吉田委員、前までお進みいただけますでしょうか。

#### (委嘱状交付)

### ○事務局

吉田様、どうぞお戻りください。その他の委員の皆様には、失礼と存じますが、事前にテーブル上の封筒に委嘱状を入れておりますので、ご了承願います。引き続きまして、中くらし創造部長からご挨拶を申し上げます。

### ○中部長

ただ今紹介をいただきました、くらし創造部長の中でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

第26回奈良県食品安全・安心懇話会の開催にあたりまして、一言ご挨拶を申し上げます。委員の皆様におかれましては、ご多用中にもかかわらず、ご出席いただき誠にありがとうございます。また、平素から、県政の推進にご理解、ご協力を賜っておりますことに、この場をお借りいたしまして、厚くお礼申し上げます。

ご案内のとおり、平成16年から開催をしております本懇話会も、今年で13年目を迎えます。生産から消費に至る各フードチェーンの代表者と食品安全に関する学識経験者の14名の委員の皆様で構成しております。

本懇話会の委員につきましては、昨年度末で任期満了を迎えたことによりまして、改選をさせていただいております。新たにご就任をいただきました皆様、また、引き続き就任をいただきました皆様、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

特に、これまで本懇話会を牽引していただきました県立医大の今村先生の後任として、委員をお引き受けくださいました高谷様におかれましては、遠路、関東からお越しいただきましたことに心から感謝申し上げますとともに、そのお持ちの豊富な経験と高い見識によりまして、ご指導を賜りますようお願い申し上げます。

さて、昨今の食品にまつわる事件等を振り返りますと、本年1月に、東海地方で、廃棄された食品の横流しを行い、食品衛生法違反や詐欺罪などの容疑で関係者が逮捕・起訴されるという事件が起きたことは皆様の記憶に新しいことと存じます。幸いにも、本県内では流通した形跡はありませんでしたが、過去に例を見ない事件であり、食の安全を根幹から揺るがすような事件であったと思います。

食品に関する事件・事故が発生するたびに、行政に対してましては食品の安全性確保に関して、より一層の取組みが求められているのではないかと認識をしております。

これまで県では、奈良県食品衛生法施行条例の改正や検査体制の整備など、出来る限りの体制を整えて、県民の皆様の安全な食生活の維持・向上のため努めてまいりました。その総合的な安全・安心確保対策の根幹となる「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」を基にいたしまして、関係部局で構成する奈良県食品安全・安心推進本部を設置し、横断的に対応できるよう備えており、後ほど担当から説明をいたしますが、毎年度、食品衛生監視指導計画や食の安全・安心行動計画を策定し、取り組みを行っているところです。

また、現在、国におきましては、HACCPによる衛生管理の普及に取り組んでおり、近い将来の義務化も視野に入れた検討がなされていることは皆様もご承知のことと存じます。

本県におきましても、昨年度、奈良県食品衛生法施行条例を改正し、HACCPによる衛生管理を規定するとともに、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度、通称「ならハサップ」と言いますが、それを創設いたしまして、HACCPの普及に努めているところでございます。

本日の議題の一つとして取り上げておりますが、まもなく「ならハサップ」の認証施設が誕生する運びとなっております。

本懇話会は、設置要綱にも記載のとおり、生産から消費にわたる食品の安全・安心の確

保に関して、幅広く意見交換を行い、委員の皆様からのご意見を県の施策に反映することを目的として、設置いたしております。委員の皆様から忌憚のないご意見を頂戴いたしまして、闊達な意見交換の場となりますことを期待しております。

本日は誠に短い時間ではございますが、最後までよろしくお願い申し上げます。

○事務局

ありがとうございました。

(配付資料の確認)

それでは、奈良県食品安全・安心懇話会設置要綱をご覧ください。第4条第2項の規定では、会長は委員の皆様による互選により定めとなっておりますが、ご意見がございましたらお願い致します。

○坂上委員

冒頭の挨拶でもご紹介がありましたが、今村先生の後任としてご就任いただいた高谷委員に会長をお願いできればと思いますが、いかがでしょうか。

○事務局

高谷委員をご推薦いただきましたが、他にどなたかご意見等はございませんでしょうか。特にございませんようですので、それでは、拍手をもって、ご賛同いただけますでしょうか。

皆様のご賛同を得ましたので、それでは懇話会設置要綱に基づき、会長を高谷委員にお願い致します。会議の座長は会長が行うこととされておりますので、高谷会長、座長席にお願いいたします。

○高谷会長

私は、実は前任の今村さんとはBSEが国内で発生した頃、厚生労働省にいました。今村先生が主管課の筆頭の補佐をやられていまして、私が担当課の監視安全課というところの課長をやられていまして、国内で人にもBSEが発生したという噂が出たんです。その対応でドタバタした仲でありまして、今村先生に「私の後任をお願い

します」といきなり電話がかかってきて、私は生まれも育ちも大学も全て北海道で、せいぜい東京ぐらいで終わりにしたいなと思ったんですけども、また奈良まで行くのかと思いながら先生のお話なのでお引き受けさせていただきました。

事前に事務局から少し略歴を話せと言われたんですけど、もともと私は獣医師なものですから、北海道では酪農が多いですから、卒業してからは牛、馬、豚、鶏、それからミツバチ、家畜伝染病の検査を主にやっておりました。多分、皆様方はミツバチが家畜だとは思ったことはないんだろうと思うんですけど、ミツバチ腐蛆病という病気があるんですね。蛆が腐るんですよ。蜂の子が腐る病気。これを見つけたとき、その巣脾、箱ごと全部燃やしてしまうんです。

家畜は経済動物ですから、伝染病が見つかるのと全て殺処分、一殺多生という言葉があるのですが、1頭殺してほかを助ける。人間の場合、そうではないですね。感染症になっても治療して治すというのが普通なんですけど、そういう仕事をやっけて、何を血迷ったかそこをやめて海外に行く予定をしていたんですけど、それが駄目になり、それから愛知県に行って保健所に勤めたんですけど、県庁に異動になっていきなり国へと。あっち行ったりこっち行ったり流浪の旅をして、ようやく今、埼玉に落ち着いております。

そんなことをやってきたものですから、多分、食品衛生を担当していたのは昭和58、9年ぐらいからやり出したんで、そういう意味では結構長いかな、40年以上やったかなと。皆様方のやったことがないことをやったという自負がありますので、何とか皆様方のお力になれるのであればと思っております。

いろんな事件にあって、チェルノブイリの事件があったり、毒入りワイン事件があったり、全部経験をしておりますので、皆様方にご参考になるようなお話が少しでもできるかなと思って、坂上さんに指名されて忸怩たる思いがありますけども、就任をさせていただきましたので、ぜひ今後とも皆様方のご協力いただきながら、この会を進めていきたいと思っております。よろしくどうぞお願い申し上げます。

## ○事務局

ありがとうございました。申し訳ございませんが、ここで中くらし創造部長と姫野消費・生活安全課長は、公務のため、退席させていただきます。それでは高谷会長、よろしくお願いいたします。

## ○高谷会長

本日は、2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頂きますようお願いいたします。また、終了予定が午後4時となっておりますので、議事がスムーズに進みますよう、委員の皆様にはご協力をお願いいたします。

議事1、食の安全・安心行動計画（平成27年度～28年度）につきまして、事務局から説明をお願いします。

## ○事務局

お手元の資料1、「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。

再任いただきました委員の皆様には毎度の繰り返しになりますが、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5におきまして、昨年度に実施しました第2回目の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。提案議題にもあげていただいております食品表示につきましても、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。21ページをご覧ください。「HACCPの普及啓発」として昨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3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。

○高谷会長

事務局から結構早く簡単に、なかなか手際よく進めていただきました。

皆さん、今の説明でご理解いただけましたか。何かご意見、ご質問等いただければと思います。

○森委員

森でございます。4ページの「食育の推進」のところで県の方針が出ておまして、健康寿命に減塩がかなり効果があることが分かったため、対策の推進を重点にやっておられます。この内容をもう少しご説明いただけたらありがたいと思いますので、よろしくお願ひします。

○高谷会長

では、よろしくお願ひいたします。

○健康づくり推進課

健康づくり推進課でございます。ご質問ありがとうございます。

県では平成25年に何に取り組んだら健康寿命を延伸することができるのかということ国内外の論文を活用いたしまして、統計学的に推測しましたところ、減塩、たばこ対策、そして運動、もう一つの柱としましてがん検診、この4部門に取り組んでおります。大きな中でこの食を通じた健康寿命日本一を目指す取り組みということで、この減塩対策に取り組んでいるところでございます。

特に減塩については、平成26年度に減塩ソング、そして減塩の紙芝居、リーフレット、こういったものを作成しております。それから、あと、高血圧の方のための減塩教室マニュアルですね。教室を開催するためのマニュアル、こういったものを開発させていただきまして、この四つの減塩ツールを活用して効果的に減塩の取り組みを進めているところでございます。

特に子どもさんたちにもなじみがあるように子育て世代、小さい頃からの味覚の形成というのが非常に将来的な健康寿命の延長に大きく影響するということもございまして、子育て世代の方を対象にとっても分かりやすいツールを開発させていただきまして、それらを保健所を通じて県民の方々にお使いいただきますとともに、委員にご就任していただいております栄養士会様ですとか、また食生活改善推進員様にご協力をいただきまして、県民の健康の普及啓発を進めているところでございます。

また、減塩ソングにつきましては、スーパーマーケットなどで流していただきますようにCDを作成させていただきまして、普及啓発にもご協力をいただいているところでございます。簡単でございますが、以上でございます。

○高谷会長

森委員、今の説明でよろしかったですか。

○森委員

はい、大変よく分かりましたので、推進をさらに期待したいと思います。よろしく  
お願いします。

○高谷会長

ほかの委員の方、何かご質問等はございませんか。

それでは、議事を進めさせていただきます。

続きまして、議事2、平成27年度奈良県食品衛生監視指導結果について、事務局から  
お願いします。

○事務局

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、意見を賜っ  
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、フ  
ードチェーンの各段階において、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。業種ごとに年間の監視回数目標値を定め、  
それぞれの年度の達成率を示したものです。平成27年度は、全体的な集計で見ると、監視  
達成率は104.8%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27年度は、901検体について

検査を実施いたしました。次に2頁でございますが、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230検体の検査を実施しましたが、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。

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。

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。平成19年度以降、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

ありがとうございました。どなたかご質問、ご意見等ございますか。では坂上委員。

○坂上委員

資料3について、1点確認ですが、監視指導結果のところ飲食店のレストラン等300食以上について、平成25年、平成26年、平成27年と変化はありますけれども、今後を含めましてもう少し監視の達成率を上げるための何か工夫とかそういうことをされるのか、差し支えない範囲でお教えいただければありがたいと思います。

○高谷会長

事務局のほう、よろしいですか。では、お願いします。

○事務局

坂上委員からご指摘のとおり、このレストラン等300食以上については、低い数字となっております。

今後ですが、昨年度と同様の回答になるかもわかりませんが、食品衛生担当者会議という機会もありますので、その中で監視率の低いところについては重点的に監視指導を行うように、措置していきたいと思っておりますので、ご理解をお願いしたいと思います。

○高谷会長

という答えですけど、よろしいですか。

○坂上委員

はい。期待しております。

○森委員

この件で気になるんですけど、これは低い数字が続いているということになると思うんですね。

それと、昨今、インバウンドということで、奈良市はもちろん奈良県全体で外国人がいろいろ食事される機会が非常に多いということで、日本の食が注目されている。B級品も含めてですけど、いろいろ関心がおありなので、そういうところの監視はどういう方向、方針で進められていかれるのかというのを、ちょっとこの数字を見ると不安になったりするので、計画を聞かせていただけたらありがたいと思います。

○高谷会長

結構、きつい質問ですけど、どうですか。事務局、大丈夫ですか。

## ○事務局

まず外国人インバウンドということですが、外国人の宿泊に限らず監視指導計画の中では年2回、年1回、年0.5回、5年に1回と、リスクに応じて設定しておりますので、今後もその計画どおりにしていけるように努力をしていきたいと思えます。

具体的な計画ということなのですが、監視指導計画というものがそもそも奈良県の計画でございますので、その計画を達成できるように我々は頑張っていくということでご理解をお願いしたいと思います。

## ○高谷会長

という事務局からの答えです。森さん、いかがですか。いいですか。

多分、飲食店で並べて3つあって、レストラン、仕出し・弁当、旅館・ホテル、これで食中毒を起こしたらどこが一番被害が大きいか、患者さんが出るかというところ、レストランの下の仕出し・弁当、旅館・ホテル、そういうところを重点的に監視指導を行うという気はしたんです。

それでこんな数字が出てくるのではなかろうかと想像するので、ただそこは満遍なく監視指導をするのがいいだろうと思うんですけど、食中毒が1件起きたときの被害患者がどのくらい出るかというところ、多分、仕出屋さんとか旅館・ホテルで発生すると大きいですから。多分、そういうところを監視員の方々も重点的に監視指導しているだろうと想定するので、こういう数字が出る可能性が十分あるなと思っております。

そういうこともあるんですけども、こういうところでやっぱり平均的になるように監視をしていただくのが、こちらの仕出し・弁当、旅館はたくさんやってもらっていて大変結構ですが、レストランもやはり先ほどの森さんがおっしゃったような観光客を相手にするということを重点に、そこを大事にするということであれば、ここもしっかりとさせていただくのが大事かなと思います。よろしくどうぞお願い申し上げます。

余り座長が仕切っちゃいかんのかもしれないけど、私の経験上、そんな感じがしま

す。

続きまして、議事3、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度について、事務局から説明をお願いします。

#### ○事務局

それでは「ならハサップ」についての状況を説明いたします。状況を説明する前に、懇話会会長をはじめ、幾人かの委員が変わられているなか、ここ何回かの懇話会で進捗状況についてご説明しているところでもございますので、前々回の懇話会での説明と重なりますが、簡単に改めて本制度の概要を説明したいと思います。再任の委員の方にとりましては、再度のことで申し訳ありませんが、少しでもお時間をくださいますようお願いいたします。

我が国におけるHACCPの普及啓発の第一人者としてご活躍されておられる高谷会長の前で当県のHACCP事業について語るのも恥ずかしいのですが、よろしくご教授くださいますようお願いいたします。

これは、奈良県独自にHACCP手法を取り入れている事業者を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、昨年7月1日に認証制度の実施要綱が施行し、スタートいたしました。

改めてのことですが、この制度は、ここにおられる岡山委員が代表である奈良県食品衛生協会、森委員が代表である生協ならコープが主宰団体となって発足したNPO法人奈良県HACCP研究会、会長はこれまたここにおられる坂上委員でございますが、この研究会との協働としてスタートしております。その意味でも、この懇話会のご支援が大きな助けとなっているところでございます。

制度の概要について、7月6日に研究会主催で行われたHACCP導入研修会（事業者向けのHACCPの説明会）において、私が受け持ちました制度説明のためのスライドの抜粋を本日の資料としております。以前にも説明しているところであり、限られた時間でもございますので、大まかにお話いたしますが、ご容赦くださいますようお願いいたします。

それでは、資料5をご覧ください。HACCPとは、毎度申しておりますが、食品衛生管理のための有効な手法・手段であり、スライド番号2、3で、その概要を示しております。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することにより、製品の安全

性を確保するものでございます。

次に、制度説明の前に、制度への勧誘も込めて、メリット等を説明しております。通常よく目にする、一般的なメリット、デメリットを、デメリットと言っても一概にそうでもない、といった意見を示しております。

次のページの2つのスライドで、認証制度へのチャレンジを促しました。小規模だし、大変そうだし、大げさだしといったことで、躊躇しているのであれば、必ずしもそのようなことでもないので、まずはチャレンジを考えてはどうでしょう、そのことは企業資産を増やすことにもなり得ますよ、といった内容でございます。

次のページ、スライド番号7からは、制度の概要でございます。認証の対象でございますが、製品認証ではなく、原則、施設に対する認証であることを規定し、対象業種については、制度スタートにおいては、製造を広く捉えての食品製造関係業種としております。

次のページのスライドでございますが、まずは認証の基準ですが、当然ながら、HACCPの手法を行っていることとして、12手順のすべてを適切に行っていることとし、更にもう一つ、県が指定した研修を受講し、修了していることと規定いたしました。これが本県の制度の独自性と言いますか、ミソでございますが、この規定に基づき、研究会が行うHACCPプラン作成研修会を指定研修とすることにより、研究会とのコラボを実現するとともに、ほとんどできていないプランを持参しての申請や白紙状態での申請相談をなるべく防ぎ、逆に、HACCPへの興味はあるが、プラン作成に億劫さを感じている者に対しては、この義務づけが一步踏み出す取っかかりになるのではと考えております。

前にも言いましたが、このような制度は、私たちのパワーが足りない部分につきまして、研究会の助けによるもの、いわゆる後付けのような感じで構築してきたものであり、私たちが、これがミソであると言えるものではないのですが、先に制度化している自治体のなかには、認証を取れるところは粗方取り終えたなかで、次の段階の事業者へのアプローチの方法を検討しているところが多く、恥ずかしながら、結果的に当県の制度が、検討すべきモデルの一つとなっているところもあり、その意味でも、今後も研究会の助けを借りながらこのシステムを維持していこうと考えているところでございます。

下のスライドは、その指定研修の概要を表したものでございます。この指定研修は、チームリーダー要請講座のような资格的なもの、座学だけでなく、実地研修を含んで実際に自らのプランを作成し、トライアルを行い、これを研修実施者である研究会が確認するものでございます。

次のページの2つのスライドは申請についてであり、認証に更新制度を設けました。認証事業者にとっても、認証を取ったら終わりということではなく、それを育てていくことが重要であると認識し、そのための検証、改善していく機会として有効と考えております。

次のページのスライドをご覧ください。上のスライドは、そのあたりを含めた取得までの流れとなります。指定研修であるプラン作成研修会を修了すると、結果的に申請の添付書類であるHACCPプランに関する各種書類が一応はできているということでございます。

下のスライドは、指定研修参加、プラン作成への勧誘でございます。プラン作成研修を受けることに損はない、チャレンジに損はないということでございます。

次のページの2つのスライドは、認証を取得したことの対外的、視覚的なメリット、安全安心のPRについてお示しいたしました。具体的には、認証書の掲示、当課からの認証事業者に関する情報発信、事業者自らの情報発信、認証マークの表示等でございます。

また、導入研修会の抜粋資料とは別に、これも以前の懇話会を出しているものですが、参考までに、当課のホームページで制度概要と認証習得のフローを紹介しているものを資料6としてお出ししております。

雑ぱく、早口で申し訳ございませんが、ここまでが制度のおさらいでございます。

次に制度初年度である昨年度の結果でございますが、指定研修の受講者は、8月と9月の3日間の研修に18社31名の参加があり、トライアル後の1月の最終研修の最終受講者は、18社28名でございました。

最終的に、そのうちの5社5施設から、年度末に認証申請があり、これに対して、管轄保健所と当課で何度も検討を重ね、その結果をもとに、管轄保健所から申請事業所との詳細な確認作業やフォローを続けてきたところでございます。前回の懇話会では、この時期には、初めての認証がなされている計画として説明していましたが、未だ認証に至っておりません。申し訳ございません。言い訳になりますが、初年度ということもございまして、事務的に紆余曲折したことは否めません。しかし、ただそれだけでなく、やはり、自信を持って認証したい、事業者にとってもどこにでも出せるプランとしたいとの思いから、管轄保健所が時間をかけて丁寧にフォローしてきた結果であることも事実でございます。

ご心配をお掛けして申し訳ありませんが、ようやく先月後半から今月前半にかけて、実地調査を実施しており、審査の前にその5施設とも認証されると明確に言うことははばかられますが、今述べたとおり、丁寧にフォローしていることもあり、まもなく認証する運

びとなり、その際は公表いたしますので、もう少しだけお待ちくださいますようお願いいたします。また、今年度も昨年同様の流れのとおり実施することといたしまして、現在、指定研修が実施されております。そこで、今年度の指定研修の実施状況を研究会会長である坂上委員にご報告願いたいのですが、会長、よろしいでしょうか。

○高谷会長

坂上委員、よろしく申し上げます。

○坂上委員

それでは、続きまして今年度の平成28年度のHACCP研修会のことについて説明したいと思います。お手元の資料7をご覧くださいませ。両面になっているかと思えます。

まず最初のところですが、「研修会の概要」ということで、平成23年度からここに書いていますように、奈良県食品安全・安心懇話会の講演とか奈良県の関連部門、食品衛生協会とならコープの協力を得まして、HACCP研修会というものの開催しまして、多くの賛同を得てきました。

平成25年にその取組を発展させて、奈良県HACCP研究会を立ち上げました。

平成26年度2月に県の認証を得まして、NPO法人奈良県HACCP研究会を法人格としました。昨年度、平成27年7月に「奈良県HACCP自主衛生管理認証制度」、通称「ならハサップ」が施行されて、昨年度も研修をしました。

今年度ですけれども、今年度は既に7月6日にHACCP導入研修会を開催いたしました。それに関しましては、下の「2. 研修会の概要」のところから書かれていると思うんですけども、時間の関係で省きますが、まず下のほうですけど、「2) 参加者」のところ。44社70名の参加を得まして、その他行政関係と講師、スタッフ等総勢93名で奈良県産業振興総合センターで開催をいたしました。

講師等につきましては中谷主幹を始め、ここに書かれている方々が講師ということ

になります。

続きまして、8月30日です。1ページ目の下のほうですが、HACCPプラン作成研修会になりますけれども、これも奈良県産業振興総合センターで開催しました。

スケジュールに関しましては、次のページを開けていただきますと、最初のほうで書かれております。

参加者につきましては、27社40名が参加し、講師、スタッフ等を合わせて合計で62名です。

それに関しましては、一番下のところに左側がHACCP導入研修会、4月6日の写真と、右側に8月30日の平成28年度HACCPプラン作成研修会がございます。

右と左を見てもらったら分かりますけれども、左の場合は座学ですけども、こちらに関しましては今後やります研修をグルーピングしていますので、人数を絞ったということになります。

それで、ここまでが今回ですけども、また1ページ目に戻っていただきまして、今年度の続きになるのですけれども、「1. 研修会の概要」の(3)を見ていただきますと、8月30日の研修まで終了していますけれども、9月に関しましては明日になるのですが、9月7日に実地研修をいたしまして、その後9月15日にまた研修をしまして、その後一定の期間、3カ月弱を経まして、来年の平成29年1月19日の4日間で開催するプランになっております。

内容に関しまして、また裏面のところを見ていただきたいのですが、最後の4日目の講習会後に開催する修了証判定会議等で評価を行いまして、修了証を発行するという段取りになっております。

以上が中間報告と、それから今後の報告ということにしたいと思います。以上でございます。

○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、昨年度は18社31名であったものが、27社40名ということで、増えていることが分かり、また、導入研修会への参加者も昨年を上回っております。HACCPに興味のある事業者、HACCP手法を取り入れることが必要と考える事業者、HACCP認証を必要とする事業者が増えたことが要因なのか、手前味噌ですが、ならハサップの制度の浸透によるものか、はたまた、その両方であるのかは分かりませんが、いずれにしてもHACCPの普及にとって、本制度は、少しは寄与しているのではと考えております。その意味では、倍増などすれば好ましいでしょうが、それはそれで、研究会のご負担も相当なものとなりましょうし、始まって2年目の進捗としては、運営困難とならない数字かとも思います。

制度の運用開始にあたり、当方も研究会も、紆余曲折、試行錯誤しながら、何とか進めているところでございまして、その意味では、研究会のご努力には本当に感謝いたしているところでございます。委員の皆様には、温かく見守るお気持ちと叱咤激励するお気持ちでご意見等くだされば幸いです。長くなりましたが、以上でございます。

#### ○高谷会長

大変たくさんの方の難しそうな説明をしていただきましたけど、よく理解できましたか。

次に行ってもよろしいですか。意見はございませんか。

私から注文をつけていいですか。

#### ○事務局

よろしく申し上げます。

#### ○高谷会長

本当は座長がこんなことを言っちゃいけないけど。資料5、パワーポイントの数字で言うと12ですけれども、「認証の更新」、「有効期間 3年ごと」。最後の「PDCAサイクル」とあるでしょう。余りこういう片仮名をいっぱい使うと事業者も面食らっちゃうので、PDCAサイクル、正しいんですけど、こういう用語はなるべく使わないようにしていただきたいなと思うんです。

どの専門家も言うんですよ。P D C Aサイクルをうまく回せと。Pが「P l a n」だとか、Dは「D o」だとか。H A C C Pと言われただけで引くじゃないですか。何それ、片仮名でというのがあるので、この手を使うのが私は一番嫌いで、P D C Aサイクルって、また分かったような分からないような言葉を言ってと。「P l a n」「D o」「C h e c k」「A c t i o n」とか、用語で言えばそうなのでしょう。そんなこと言われると分からないじゃないですか。「P l a n」、「D o」、行動だよとか、計画を立てて、ちゃんと実施をして、チェックをして、それに従ってきちんと処置をする。何か「P D C Aサイクル」はいいんだけども、日本語で書いて「P D C Aサイクル」と言わないほうがいいんじゃないかなと思っているんですけど、その辺、行政の方々ももうちょっと考えていただければありがたいなと思います。

それから、専門家のN P Oの先生方も、その辺も含めて考えていただかないと、例えばラーメン屋の営業者にこんなことを言ったら面食らっちゃって、「何やるんだ、自分たち」と思っちゃうから、これはよろしくお願いをしたいと思います。

私は前からこの言葉を使わせないようにしたいなと思っているんです。それだけでなくH A C C Pって何か難しいものだと思われるのが嫌なんで、そういうことも含めてもう一度検討していただきたいと思います。私の希望です。そうやれという意味ではなくて。以上です。

#### ○事務局

聞いていてそのとおりでありまして、H A C C Pというのはそんなに難しいものではないですよと導入研修会で説明しておりますが、会長がおっしゃったとおり、難しい言葉を使わないように、今後気をつけて資料づくりをしていきたいと思います。ありがとうございます。

#### ○高谷会長

続きまして、議事4、奈良県におけるH A C C Pの導入実態調査結果について、事務局

から説明をお願いします。

#### ○事務局

当県におけるH A C C Pの導入状況については、保健所が日常の監視指導を行った際に把握した断片的な情報は保有しているものの、網羅的に調査を実施したことはない状況でした。H A C C Pによる衛生管理の義務化も視野に入ってきていることから、昨年度（平成 27 年度）導入状況調査を行いました。

なお、一昨年度（平成 26 年度）には、厚生労働省において、各自治体の参加を募り、H A C C P 導入実態の調査を行ったところですが、当県においては、諸般の事情により、参加を見送ったところですが、奈良市においては、国の調査に参加しております。

まず調査方法です。平成 28 年 2 月～3 月にかけて調査を実施しました。奈良市を除く県内の食品製造施設、飲食店営業のうち大量調理施設を対象としております。ただし、菓子製造業については全施設を対象とせず、保健所が導入状況について把握しておくべきと判断した施設のみを対象としました。

実施方法ですが、対象施設 7 5 9 施設に調査票を郵送し、回収した調査票について回答を集計しております。回答状況です。今述べましたように 7 5 9 施設に調査票を郵送しましたが、郵便物の不着やすでに廃業していた 1 9 施設は調査対象施設から除外して集計することといたしました。従いまして、調査対象施設数は 7 4 0 施設としております。回答があった施設数は 2 4 5 施設で、回収率は 3 3 . 1 % でした。

次頁、回答者の属性です。業種別に見ますと、そうざい製造業が 1 7 . 8 %、めん類製造業が 1 7 . 4 %、菓子製造業が 9 . 7 % の順となっております。流通状況別に見ますと、営業施設の所在する市町村のみで流通は 1 9 %、都道府県のみで流通は 1 3 . 4 % であり、合計すると 3 2 . 4 % となります。一方、複数の都道府県において流通が 6 3 . 6 % となっております。年間販売額別に見ますと、5 , 0 0 0 万円未満 5 3 . 3 %、次に 1 0 億円～5 0 億円未満が 1 5 . 6 % となっております。雇用者数別に見ますと、0～4 人が 4 4 . 9 % と半数弱を占め、5～9 人が 1 8 . 4 %、1 0～4 9 人が 1 6 . 5 % となっております。1 0 0 人以上の施設も 1 1 . 5 % 存在しておりました。

次頁、H A C C P の導入状況です。調査票の回答選択肢の「1. 施設全体として導入している」及び「2. 一部のライン又は一部の種類の製品のみを導入している」の合計の割合は 6 . 2 % でした。因みに、全国平均は 1 1 . 0 %、奈良市は 7 . 5 % という結果です。

た。これに「3～7. の導入計画がある」と「8. 具体的な導入計画はないが、導入に関する検討をしている」を加えると、全体の29.0%（全国平均は21.4%）となりました。「9. 関心があるが、具体的には検討していない」の割合は32.1%（全国平均は30.9%）となっており、この層が導入を具体的に進めれば、全体の61.1%（全国平均は52.3%）でHACCPの導入が進むことが期待されます。一方、「11. HACCPのことをよく知らない」の割合は15.0%（全国平均は19.5%）となっており、HACCPに関する周知は一定程度進んでいますが、引き続き、普及啓発が必要と考えております。

なお、資料にも記載しておりますが、当県の調査は先に説明いたしましたとおり、全施設を調査対象としておりません。具体的には飲食店営業や菓子製造業は、保健所が調査必要と判断した施設のみを対象としております。一方、国の調査は、飲食店営業を含めた全ての施設を対象としておりますので、当県においても全ての営業施設を対象とした場合、HACCPの導入割合や認知割合が低下することとなることにご留意いただきますようお願いいたします。

最後に、HACCP導入のメリット、複数回答可能としておりますが、「社員の衛生管理に対する意識が向上した」及び「社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった」が75%で最も割合が大きく、以下「クレーム、事故が減少した」50%、「製品に不具合が生じた場合に対応が迅速に行えるようになった」30%、「HACCPを求める事業者（小売業者等）との取引が増えた」30%の順になっておりました。

○高谷会長

この件につきまして、ご意見、ご質問など、ございませんでしょうか。坂上委員、どうぞ。

○坂上委員

資料8の2枚目の裏面のところ、差し支えない範囲で教えていただきたいんですけども、上のほうの流通状況別のところですけど、奈良県の場合、複数の都道府県に63.6%となっておりますが、この複数というのはどれぐらいの県にまたがっている

のかなというのが、もし資料がありましたら、参考までに教えていただければありがたいと思います。

○高谷会長

ありがとうございます。事務局、分かりますか。よろしくお願いします。

○事務局

H A C C P のアンケートの選択肢が二つ以上の都道府県にまたがって流通するという聞き方をしていますので、流通状況までは、この調査の中では把握できていないというのが答えになります。

なお、飲食店等は調査から除外しておりますので、全ての施設を対象とすると、複数の都道府県において流通という割合がもっと下がると思われますので、ご留意をお願いいたします。

○高谷会長

よろしいですか。

○坂上委員

はい。

○高谷会長

続きまして、議事5、「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、事務局から説明をお願いします。

○事務局

前回の懇話会で少し触れましたが、平成28年2月24日、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、消費者庁食品表示一元化検討会の委員を務められました森田満樹さんを講師にお招きし、「食品の表示から考える食の安全 ～食品表示からわかること～」と題しまして、ご講演をいただきました。森田満樹さんから、食品表示法の概要、アレルギー表示や栄養成分表示、健康食品の制度と表示などを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。また、懇話会委員の先生方にも多数ご参加をいただき、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9をご覧ください。今回162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、アンケート「(3) 職業」にありますように、消費者の方だけでなく、食品関連事業者の方も多数参加いただき、食品表示法に対する関心の高さがうかがえました。次に、裏面に移りますが、アンケート「(5) 講演会に参加された目的」についてですが、「食の安全に興味があったから」、「食の安全について理解を深めたかったから」というご意見が多く、参加者の食の安全への意識の高さが窺えました。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、資料には記載していませんが、自由記入欄として、ご意見ご感想等も頂いておりますのでいくつか紹介いたします。「食品表示法の変更点がよく分かり理解が深まった。今後の食品購入の際に参考にしたい。」、「健康食品の意識が間違っていた事にびっくりした。」、「メーカー、生産者、消費者庁任せでなく、自分で判断していくことが大切だと思った。」などのご意見ご感想をいただきました。

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。

実施結果の報告については、以上となります。

## ○高谷会長

ありがとうございました。質問のある方はご意見、ご質問等をお受けします。

いらっしゃいませんか。森委員、何かございませんか。

○森委員

こういう機会をもっと積極的にしていただけたらと思いました。

それから、機能性表示食品について、私は特に関心がありますが、健康というものの捉え方がいろいろあるわけですけれども、これを食べれば良くなるとか、それこそいろいろあるのですが、実際のところ、まだ制度が国民に十分理解されてないまま商品がどんどん発売されていく状況が今ありますので、どういう意味があるか、どういう中身で制度が作られているのかという背景をもっと知ることが、消費者にとっては非常に大事だなというふうに思いました。大変いい学習の機会だったので、さらにまたこういう機会を設けていただくよう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。こういった講演会をもっとやってほしいという意見でしたが。森田満樹さん、結構詳しいですね、この人。ずっと長くやってるから。私もよく知っています。なかなか博学というか、いろんなことをやっている人です。家庭もあり何もありで大忙しで走り回っていますけどね。いい方なので、多分頼めばすぐ飛んできてくれますよ。そういう方です。

続きまして、議事6です。ここからは委員からの提案議題について、意見交換をしたいと思います。まず、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度の普及推進について、森委員からご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

○森委員

この制度の普及が進んできたことを大変うれしく思っております。

私どもでは取引先の皆さんにも積極的に参加を呼びかけておりますので、今日お持ちしましたのは、県もこれから宣伝をやっていただくように聞いておりますが、26万組合員全員に配ることになっております機関誌「あをがき」という冊子を開けましたら13ページ、14ページ、私どもの取組の全般を説明しておりますけれども、今回

の研修会を紹介させていただいて、消費者自身がこういう制度が県に作られて、認証マークを表示した製品が県内外に流通していきますということを、お知らせすることがよいかと思っております。

それから、品質管理にもこだわっておりますので、社外的には活動レポートを毎年発行しております。今日お持ちしました冊子の最後のページになりますけども、9ページのところを見ていただきますと、この活動の紹介を特に分かりやすくさせていただいております。

この冊子は私どもの取引先全体に配布をしております。別途、私どもは別の研修会の機会を持っておりますので、その場でも紹介いたしますけれども、我々の取引先に限らず県外のいろんな関係業種の方々、組織、会社もありますし、個人もいらっしゃるわけですけども、できるだけ県行政からも知らしめる活動をやっていただきたいと思いい今日お持ちしております。

つきましては、消費者が関心を持つことによって、食品事業者等が具体的な取組を進めていただくことが社会を作ることにつながり、ひいては公正な競争関係が形成され、消費者がより安心して商品を購入できる状況を作ることによって、奈良県ブランドの製品・商品がこれから普及され、活発に県の関係業種が繁栄することを願って、この活動を進めていきたいと思っております。

また皆さんの協力をいただきたいということで、今日は紹介のために持ってまいりました。よろしく申し上げます。

趣旨は具体的に策定されている計画等ございましたら、広報活動などの計画がございましたら、お知らせいただけたらと思います。

○高谷会長

ありがとうございました。それでは、事務局から、説明をお願いします。

○事務局

ただ今森委員から、ならコープにおける啓発活動をご紹介いただきましたが、ならハサ

ップについて啓発をいただいておりますことをこの場を借りてお礼申し上げます。

先の議題で、坂上委員及び事務局からの説明のとおり、今年度の指定研修の受講者は27社40名の申込みがあり、8月30日から研修がスタートしたところです。前回の懇話会の繰り返しとなりますが、認証した暁には、報道資料などを活用して認証した旨と併せて「ならハサップ」について広報をしてまいりたいと考えております。

近い将来のHACCP義務化も見据えて、食品等事業者に対しては、保健所の監視指導の機会を捉えてHACCPによる衛生管理を普及啓発し、また「ならハサップ」についてもチャレンジしてみませんかと問いかけたりもしています。県民の皆様に対しましては、保健所による講習会の機会を活用したり、ホームページ等により引き続き周知をしているところです。

引き続き普及・啓発に努める所存でございますので、委員の皆様におかれましてもご理解ご協力を賜りますよう、よろしく申し上げます。今後認証施設が誕生すれば、製品等に「ならハサップ」の認証マークが表示され、自ずと県民の認知度が上昇していくことも期待いたしまして説明を終わります。

○高谷会長

ありがとうございました。ほかにどなたかご報告ございませんか。

この調子で行くと4時までに終わっちゃいそうですね。では、ちょっと私のほうから質問してもいいですか。HACCPには少し関連すると思うのですが。

たしか国のほうから管理運営について、従来型とHACCP導入型というような両方が示されて、県としては両方、条例で定めましたか。

○事務局

平成27年4月から両方定めて選択性にしております。

○高谷会長

現在のところ、皆さん、条例ですから守らなきゃいけないですよ。どちらか選択せないかん。どちらが多いですか。

○事務局

従来型基準のほうがまだまだ多いというところです。

○高谷会長

やっぱり県としてはH A C C P型を入れたいですかね。

○事務局

業種にもよりますし、製造者の選択によるところですので、大規模な施設であったり工場形態、それから大量調理施設についてはH A C C P 導入型に移行していただきたいと考えておりますが、例えばたこ焼き屋さんとか、なかなかH A C C P になじまない業種については、H A C C P を必ずしも導入する必要はないのではないかと個人的には思います。

○高谷会長

H A C C P というのは一般的衛生管理がしっかりできているということが重要なんです。一般的衛生管理って何をするのかというと、ハードも大事ですけれども、ソフトもしっかりやるというのが大事です。

そもそも一般的衛生管理のほとんどを占める管理運営基準なり管理運営に関する条例がそもそもいつできたかということなんです。昭和47年の法律改正で取り組むようにされたんですね。

なぜ昭和47年かというと、消費者の方もよくご存じだと思うんですが、昭和47年以前に大きな食品事故が二つあった。

一つは粉ミルクにヒ素が混入した「ヒ素ミルク中毒事件」がありました。もう一つは米ぬか油の関連でP C B、「カネミ油症事件」というのが起きました。

一つ目の粉ミルク中毒事件は、第二リン酸という添加物が原因でした。これは乳化

剤なんですね。粉ミルクを溶けやすいようにする第二リン酸だったんですが、その会社は当初、純粋な第二リン酸を使って製造していたのですが、高いから製品を安くするにはもう少し値段の安い第二リン酸を使ったと。それが工業用だった。工業用と食品用というのはどのように精製するか、不純物を取り除いて食品用にするのに、安ければ当然、精製が十分されていなかったんでヒ素が残ったままです。それを使ったがために、ああいう悲惨な事件が起きた。

二つ目の米ぬか油のPCBの事件は、米ぬかを搾って油にしたら、そのままでは色は悪いし、匂いは悪いし、こんなもの食用に使えないので、脱色脱臭という工程が必要なんです。加熱をするんです。加熱をすると、色と臭いが取れる。

ただ、水を幾ら熱しても100℃にしかならないけども、100℃だと脱色脱臭はできない。もっと沸点の高い物質、それがPCBなんですね。PCBは200℃とか300℃まで熱して、ようやく沸点に到達するので、そういう熱媒体を油の層の中にパイプを通して、パイプの中に熱媒体を通すんです。そうすると、油全体が加熱するじゃないですか。そうすると、脱色脱臭ができるんです。

ところが200℃とか300℃まで上げると、気泡が入ってくる。管の中を通るときに物すごい音がするんです。すごい衝撃が起きるんです。

多分、皆さん方、牛乳工場とかいろんなところに行くと、蒸気が通っている管があちこちあって、カンカンと音がするのを聞いたことがあると思うんですが、あれがウォーター・ハンマー現象といいます。

そうすると、すごい圧力がかかっているから、つなぎ目が裂けてくる。それで漏れて油の中にPCBが入っちゃった。その事件が昭和47年以前に起きたんです。ミルク事件とカネミ油症。

それで国は何を考えたかというのと、それまではハードしか営業許可の対象にしてなかった。これでは駄目なので、ソフトで管理をしっかりさせようというので法律改正をして、衛生管理をこうしなさいというふうに出してきた。それが今の従来型の管理基準なんです。

少なくともそれをしっかりやれば、衛生管理はできるんです。別にHACCP型ではなくてもいいんです。HACCP型のやつはチームを作れとか何とか、従来型には書いてなかったことを書いてある。高齢の営業者にチームを作れといったって、ラーメン屋さんでチームを作れって「おい、2人でか」と。たこ焼き屋さんは「1人でこんなことやって、チーム作れってどうやって作るのよ」と。少なくとも食品衛生の基本は、衛生管理の基本は、従来型の衛生管理をしっかりやるというのが当たり前の話なんです。

これは今から44年前ですよ。44年前に国が言って都道府県が作ったはずなんです。当時は条例ではないですよ。地方分権してなかったから。食品衛生法施行細則に県が規定して皆さん方に示した。そういう衛生管理をまずしてからHACCPに移行しないと、HACCPをいきなり導入するのは無理がある。だからベースをしっかりさせないと、衛生管理はうまくいかないんです。

それで、平成15年の法律改正で食品事業者の責務とか消費者がやるべきことって書いてあるじゃないですか。だから、消費者の方々も事業者を責めるだけではなくて、自分たちは何をすべきかということを法律の条文をしっかりと読んでいただいて、それを皆さんに伝えてほしいと思います。

HACCPをやれというのも大事なんですよ。でも、それは従来型の衛生管理をしっかりやって、やればおのずとできる話なんです。

ただ、HACCPの7原則12手順をずっと読んでいくと、12手順をやっておけば7原則はその中に入ってきているんだから、12手順をしっかりやる。過程で当然のことながら、チームを作らないかん、何を作らないかんって出てくるんですけども、それで一昨年かな、食品衛生協会の専務をやっていたときにヨーロッパに調査に行つて、そのときにコーデックスというところに行つて、コーデックスがHACCPを推進しているところですが、その事務局に行つてお話を聞いたときに、レストランは対象ですかと言ったら、当然入りますと。HACCPの対象になりますと。ただ、大変なんですよねと言ったら、そんなに慌てないでゆっくりやればというのが向こうの

言い方なんですけど、余りギリギリとやっちゃうと、いや、そんな難しいんなら、やだというのが出てくるから、そんなに慌てずにゆっくりレストランもできるようなこともいろいろ考えてやりなさいよというのが一つある。

それと、今、国際的なHACCPの7原則12手順についても自分たちはこれだけやるのは厳しいというので、柔軟的な対応をどうやったらいいかというのは現在、国際的にも検討しているんですよ。例えば記録をつけなさい。多分ほかの委員も知っていると思うんですが、記録って細かくいっぱいずっと書いていくのは大変よ、いやいや、そんなことを全部ラーメン屋の営業者にやれというのは無理だよな。それだったら、幾つか走り書きをしておいて、何月何日、ここでどういうことをしたよというメモ書きしたやつをべたっと貼って、これを記録と読んでもらえるとか、そういうことも一つ考えることができるんだらうと思うので、やっぱり奈良県HACCPも柔軟性をどうするのかということも含めて、お考えいただければありがたいなと思っています。

それから、今の監視安全課長と話をしたんですが、「おまえどうする。義務化するんだろ」「うん」「遅くても、オリンピックの2年前にやらないと間に合わないんじゃない」「そうだよね」みたいな話をしていたら、遅くても2018年には法律で義務化してくるだらう。そうしないと、2020年に間に合わないじゃないですか。2年ぐらい前にやらないと多分動かない話だと思います。

ということなので、そんな状況だとあと2年しかないかなという話であるので、そこも含めてもう一度、私が一番気にしているのは、管理運営基準をしっかりと事業者につなげないとHACCPどころではない。きちんと自分たちがやるべきことをやらないで、HACCPにこだわると良くないかなという気がしています。

私もHACCPの推進にあちこち駆けずり回って時々文句を言っているんですけど、事業者の方々からメリットは何だって聞かれるのですが、これは消費者に安全な食品を提供するための義務じゃないのか、当たり前の話だぞ、メリットは何ですかという話ではないではないかという話をしたんですけど、そう思わせるようなことをしてあ

げるのが大事かなというふうに思っていて、消費者の方々も自分たちが何をすべきかということを経営者を読みながら、そういうことで事業者を責めるだけではなくて、そういうところで協力をさせていただければ大変ありがたいかなと思います。

5分ほどお話をさせていただきました。

続きまして、食品表示について、内田委員から、ご提案をいただいておりますので、提案理由の説明をお願いします。

#### ○内田委員

私どもの日本チェーンストア協会関西支部というところは、関西圏のスーパーで構成しておるんですけども、そこでお客様から毎日ご意見とかをいただくんです。その中から一つお話しさせてもらおうかなと思いついて、提案いたしました。

先ほど資料3の奈良県の食品衛生監視指導結果で、3番に食品関連の相談状況について書いておられまして、相談件数が477件で、その中にも書いてあったんですけども、健康食品に関する相談が最も多く寄せられている。

私どものほうもデータをとっておいて、この中でご意見を承るときに年齢も聞くんです。聞きにくいですけど、後々のためにも教えてくださいというふうをお願いして、同じような結果が出たので、資料9の今度はカラーの資料を見てください。

先ほど「食品の表示から考える食の安全」というところの資料で、「年齢」が円グラフで出ておられて、まさにこれなんです。何を言いたいのかと言いますと、60歳台の方が25%で、70歳台の方が24%、80歳台の方が3%、私どものスーパーに来ていただくお客様は年齢層が非常に高くなってきている。

自分もそうなんですけれども、この字が読みにくくなって、スマホ老眼というか、スマホでしたら拡大すれば分かるんですが、食品には必ず表示がある。いろんなことを書き過ぎて見にくいということをお客さんからいただく。「どこを一番見たいですか」ということを聞くと、まず売価をはっきりしてくれと、産地をはっきりしてくれと、これで十分なんやというお客様もいます。

また中には生鮮食品のようにいつまでと書かんでも、私たち毎日使っているから分かるよというお客様もいるんです。

そういうお客様もいてはるし、また若いお客様には本当に1日でも切れると、もうごみ箱にポンと捨てるような方もいらっしゃって、がっくりするんです。これから食品衛生の大きな転換期になっておって、本当に消費者が聞きたいのはどんな情報なんかというのをある程度、行政も把握はしていると思うんですが、もう一遍ちょっと立ち戻っても遅くはないと思います。

なぜかといいますと、この頃、やっとなスコミがいろんなことを取り上げ出してきて、初めて「あれ、これでええんかな」という意見が私どもに入っておりまして、懇話会で私ども提案するのではなく反対に聞きたいなと思ひまして、ちょっと書かせてもらいました。以上です。

#### ○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きまして、事務局から、食品表示に関して情報提供をお願いします。

#### ○事務局

食品表示に関するご意見ということですので、まずは昨年4月1日から施行されました食品表示法についてご説明させていただきます。当懇話会におきましても何度か食品表示法は議題として取り上げておりますので、ご存じの委員の方も多くいらっしゃると思いますが、今回より委員にご就任していただいた方もいらっしゃいますので、制定の経緯も含めて、簡単にご説明させていただきます。

資料10をご覧ください。従来、食品の表示につきましては、食品安全の部分を「食品衛生法」、品質の部分を「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」、いわゆる「JAS法」、栄養表示の部分を「健康増進法」と、異なる法律が根拠となり表示が行われていました。異なる法律が根拠となっていたことから、用語の定義や解釈が異なっていることもあり、事業者や消費者にとって分かりにくいという問題がありました。

食品表示法は、まず食品表示の根拠となっていた異なる法律を一つにまとめ、食品の安

全性確保に係る情報が消費者に確実に提供されることを最優先としつつ、これと併せて、消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報が提供されることを目的として、制定されました。

制定の過程で、消費者庁におきまして、学識経験者、消費者関連団体、事業者団体等からなる「食品表示一元化検討会」が開催され、委員からご意見のありました内容についても、議論が行われておりました。検討会での議論の内容は、消費者庁のホームページで公開されており、その最終の報告書におきましても、表示の見やすさについては、①食品表示をよりわかりやすくする、②今後、高齢化が進展する中で、高齢者の方々が食品表示をきちんと読み取れるようにするといったように、食品表示の文字を見やすくするための取組の検討が必要との意見が挙げられましたが、今回の法律制定のタイミングにおいては、改正には至りませんでした。

今後引き続き、現在の表示事項等が、消費者にとって、真に必要な情報であるかを検証し、表示を行う事業者の規模が大小問わず実行可能なものであるか否かも含めて、検討されていくものだと思います。今回はもともと異なる法律からなっているものを一つにまとめることが大変であったこともあり、他の事項については、将来における見直し点とされましたので、今後も引き続き見直しが行われていくと思います。

その中で、県としましては、この場でいただいたご意見等を、必要に応じて国に提案する、また、今後見直しが行われた内容等について消費者や食品関係事業者等に対し、情報提供していくことが重要と考えております。以上です。

#### ○高谷会長

ありがとうございました。私も表示というのは大変重要な事項だと思っているんですよ。消費者の方々が物を見て情報を得るといのは、表示でしか得られないわけですから、表現の仕方がいい加減だと一番困るんですね。

ただ、消費者の方が何が一番知りたいのか、何を求めているのか。あそこにいっぱい書かれている項目を全て知りたいのか、知りたいのは何だというのはやっぱりあるんだろうと思うんですね。そんなにたくさんないんだろうと思うんですけど。

書けば書くほど字が小さくなるのは当たり前なんですよ。アメリカの表示はもの

凄いですね。虫眼鏡で見ないと見えないぐらい書いてある。何が書いてあるのか。

だけど、彼らは法律違反になったら困るので、全部書いてある。それだと何のために書かれたか、消費者の人が見ていて分からないでしょう。

だから、そこでやっぱり一番知りたいのは何、これはどのぐらいの大きさでとかいうのもありかなと思うんですけど、そこは全然思っていないですね。

ただ、表示の意味を、先ほどおっしゃっていた1日過ぎたらポンと捨てるって、それは賞味期限であるにもかかわらず、1日過ぎたらポイと捨てられちゃうこともある。消費期限ならこれは1日過ぎたら健康被害の可能性があるのでポイというのもありかもしれない。もともと英語を日本語に訳した表現なので、賞味期限だ、消費期限だという話があるのかな。

消費期限は「use-by date」ですね。賞味期限は「minimum durability best before」とか「date of best before」。

英語を日本語に訳しているから賞味期限っておいしい期限と言って、それは十分に大丈夫な日にちだよというのは「minimum durability」「date of minimum durability」という話だと思うんですけど、そんなことも一生懸命広報してあげないと、賞味期限が1日切れただけでポイはないだろうと思うんですけど。

昔はドイツでは賞味期限が切れたら、ディスカウントするというのがあった。牛乳でもですよ。そういう国もあるんですね。日本は日付について、めちゃくちゃ厳しいんですね。

そこも含めてまた消費者の方々と相談しながらどうやって普及していくのか、どういう意味かというのもとても大事なかなという気がしております。

引き続きまして、岡山委員から食品衛生講習会の案内について資料が提供されますのでご説明をお願いします。

## ○岡山委員

資料の最後のノロウイルス食中毒の3枚についてなんですけれども、一つは情報提

供とお願いですが、このノロウイルス食中毒予防の講習会、これは公益社団法人日本食品衛生協会の事業の一環でありまして、私どもの県支部も共同で、毎年11月から2月までの間をノロウイルス食中毒予防の啓蒙啓発月間というような位置づけで開催をさせていただいております。

3年目に入るんですけれども、去年、一昨年、特に一昨年に関しましては、御存じのように広島と静岡で大きな学校給食での食中毒が発生しまして、この講習会にたくさんの方の受講者がお出でになりました。

昨年もそこそこはお出でいただいていたんですけれども、年々、喉元を過ぎればというような感じになってございます。

ただ、ノロウイルスに関しましては、大変怖うございます。ご存じのように拡散もします。毎年、開催地を順々に県内の保健所を中心に回ってございまして、今年度は宇陀市と奈良市で開催を予定いたしております。日程はご案内させていただいておりますとおりでございます。

そちらのほうでノロウイルス食中毒予防の講習会をさせていただきますので、できますれば、委員の皆様方のそれぞれの団体の下部組織様等にご案内をいたしまして、今ここでもう一度ノロウイルスの怖さ、あるいはノロウイルス食中毒の対応策というのを一から勉強いただいて防いでいただきますようお願いとご報告を申し上げたいと思います。

それから、もう一点、後になりましたが、HACCP認証の件で、事務局からご説明をいただいたんですけれども、今年度の申請に関しましては、初回であるので長引いておるといふふうにご説明をいただいたんですけれども、次年度からどういうふうなタイムスケジュールでもって、認証までの期間というのはどういうふうにお考えいただくんでしょうか。その点、1点ご質問申し上げます。

○高谷会長

事務局からよろしく申し上げます。

○事務局

ありがとうございます。

H A C C P 認証につきましては、先ほど来から申しているとおりに、確かに今年につきましてはいろいろ事務的に紆余曲折したところもありまして、遅れていることは本当に申し訳ないです。

来年度につきましては、この調子でいくと1月に最終、それからその後の申請は3月、4月になると思いますので、今年の反省も踏まえまして来年度は、もう少し早く認証できるようにしていきたいと思っております。

○岡山委員

まだ第1回の認証施設もできておりませんので、余り強く言うのは失礼かなと思うんですけども、できますれば私どもも短い期間で認証をどんどんと与えてあげていただいて、そういうシステムを当然県のほうもお考えになられていると思うんですけども、できる限り短期間で認証できるような形で、今後お考えいただければと思っております。

○高谷会長

ありがとうございます。

多分それは取り組もうとしている人たちの励みにもなるから、なるべくそのようにしていただけたら。岡山委員からのご要望だと思っておりますので、事務局、よろしく願いいたします。

○事務局

ありがとうございました。分かりました。

## ○高谷会長

それからノロウイルス、皆さん、友達を誘ってでも聞いていただければと。

ノロウイルスは今年6月にもどこかでありましたよね。今年、何か異常かなと思って。そもそもノロといったら8、9、10月頃から一般家庭で始まるんですよ。赤ちゃんが感染してね。それが拡散して広まっていくんですよ。

国立感染症研究所というところのホームページを調べていただくと、ノロの感染症の統計をとっていますが、あれのデータがだんだん9月、10月ぐらいから上がってくるんです。11月、12月でどんと増えるということも踏まえると、本当は早く講習会をやればいいのかもしいかなけど、食品を介してというのは大体この辺ぐらいからなので、皆さん方も何に気をつければいいかなと。

講習会では、手洗いをしっかりするんだぞという話が出てくるんだと思うんですが、ノロウイルスは少しの数でも感染しますので、細菌の増え方とウイルスの増え方は全然違うので。細菌は一つが二つになり、二つが四つになるじゃないですか。ウイルスの場合は一旦細胞の中に入ると、そこでもの凄い分裂をするんです。また分裂して、どんと出てきちゃうので、増え方が細菌の比ではないので。だから、少ない量でも感染を起こすということなので、そういうことも含めて、こういう講習会できちんと教えていただけるので、その中で最後は絶対に手洗いが大事と言って終わる話だと思いますけども、ぜひぜひ聞いていただければと思います。

## ○坂上委員

1点、質問があるんですが、岡山委員のノロウイルスの講習会に関しまして、教えていただきたいんです。

第1回と第2回、講師は食品衛生協会の中の専門員がされるのか、できたら、名前とかを入れたほうがいいような気がしたんで。ノロウイルスは100個以下、下手したら10個のウイルスで感染ということもあるので、確かに手洗いが重要ですし、最近二次感染のほうが多いと思います。

○岡山委員

時間が2時間と短い時間でかなり詰めて講習しますので、私ども奈良県食品衛生協会の外部講師、元食品衛生監視員をお務めされていた方々にお願い申し上げまして、講師としております。もちろん日本食品衛生協会のノロウイルス食中毒予防の研修会も受講して、講師として立っていただいております。

ちなみに、ちょっと先ほど舌足らずで申し訳ございませんが、いい機会ですので、内容を簡単にご説明させていただきますと、前年の食中毒の発生状況、ノロウイルスの特徴と対策、それと大量調理施設衛生管理マニュアルの改正などが今年度含まれておりまして、そのご説明と、器具の洗浄・殺菌についてのご説明、それと先ほど座長がおっしゃられました一番大事な手洗いについて、きちんとした手洗いをしているのか、それはルミテスターを用いて、実際に手洗いの前後の洗浄具合を確認いただきながら、手洗いの講習もさせていただきます。

この項目について2時間は大変厳しいんですけども、皆様方、受講される方々も時間の制約もあろうかと思っておりますので、2時間が最大だろうかというふうに考えて講習会をやらせていただいております。以上でございます。

○高谷会長

ありがとうございます。坂上委員、よろしいですか。

○坂上委員

はい。

○高谷会長

ちょうど時間になりましたけど、ほかに皆さん、全般について、ご意見、ご質問等ございませんか。

○矢和多委員

表示のこととも関連しますけれども、資料3の相談のところで、健康食品がすごく多いのですが、どんな内容があったのか、機能性表示食品に関して質問などがあったのかどうか、お伺いしたいと思いますが、よろしく申し上げます。

簡単で結構です。

○高谷会長

事務局は答えられるのかな。よろしく申し上げます。

○事務局

ご質問ありがとうございます。健康食品に関する相談内容ということで、こちらの資料3の中にありますものは、保健所の食品相談窓口と、消費生活センターの相談窓口での相談内容の合計になっておりますので、それぞれ簡単に主なものを挙げますと、保健所に関しましては、基本的には食品関係事業者からの健康食品の表示関係の相談が主でございました。もう一つの消費生活センターでの相談に関しましては、主に一般の方からのご相談で、昨今、問題になっておると思うんですが、健康食品を通常より安くであったり、また例えば1回だけのお試しのような形で、ホームページなどで広告されている商品に関して、実際購入してみると、単回購入ではなく、定期購入に強制的に契約されてしまっていて、それを解約するのが難しいといった契約に関する相談が健康食品に関しては多いと聞いております。

○高谷会長

そのほかにございませんか。

○吉田（由香）委員

資料3のこの表を見て行って達成率が平成25年、平成26年、平成27年と125.0、119.8、104.8とあるのですが、監視予定というものの選定の仕方が分からないので、100%を超えているのをどう評価したらいいのかなというのが、ちょっと疑問に思っていました。

それから、HACCPのところではまだまだ、ずっとずっと先の話かと思うんですけども、認証を受ける企業が出てきたとしましても、講習会等に参加されている数を見ましても18社31名とか28名というところで、1つの企業で理解をされる方は多分ごくごくわずかなのだらうと思います。

その施設が認証を受けたとしても、そこからいろんな人の手を通して消費者の手元に届くわけですので、隅々までせっかくのすばらしいシステムが伝わるようお願いしたいと思いました。感想です。

○高谷会長

計画数について事務局からお願いします。

○事務局

資料2が県の監視指導結果の詳細なものになるのですが、2ページ目のところに表4-1がございまして、そちらに監視回数、それぞれの業種に応じて年に2回、年1回、年0.5回、適宜としており、これと施設数とを掛け合わせることで年間の予定数というのが出てきます。

監視数が予定数と同じであれば100%になりますし、予定数より多く監視できたものは今回のように104.8%ということで、全体としては達成したということになります。

○高谷会長

よろしいですか。監視回数は業種によってそれぞれ考えているんですか。

○事務局

業種ごとに年1回が適当なのか年2回が適当なのかということを考えております。

先ほど会長がおっしゃったとおり、仕出しの危険性とレストランの危険性というのを加味しながら、今は同等ということで年2回としているんですが、懇話会の中で意見を賜りながら、回数を考えていきたいと思っております。

それから、HACCPですが、おっしゃるとおりでフードチェーンというものがありますので、その中の衛生管理ということで、例えば消費者の要求が健康でいたい、だから安全な食品を買いたいという要求が販売店の要求につながって安全な食品を売りたい。だからきちんとした製造者から仕入れたい。きちんとした製造者の要求として、安全な製品を作りたい、だからきちんとした原材料を仕入れたいということがその一つのモデルとしてHACCPというものが使われていくと思っておりますので、答えになってないかもしれませんが、そのフードチェーンの中で、消費者から、販売店からというものの要望・要求というのがHACCPを推奨していく一つの手法なのかなと思っております。

○高谷会長

まだほかにございますか。よろしいですか。では、すみません。初めてこの懇話会の進行をしたものですから、皆様方にご満足いただけるような進行ができたかどうか悩んでいるところですが、一応これで議事のほうは終わらせていただきます。事務局にお返しをいたします。

○事務局

委員の皆様方におかれましては、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。

HACCPにつきましては、いろいろなご意見を、会長も含めてありがとうございます。

ます。我々もHACCPを進めるにあたっては、一般的衛生管理というものをいかに考えていくかというのが課題になっておりまして、会長のおっしゃるとおりでございますので、そこら辺を整理しながら進めていきたいと思っています。

その辺の整理において若干今年が遅れたということも否認しません。当然モチベーションというのは大事だと思いますので、せっかく申請してもなかなか認証してくれないとモチベーションが上がらないというご意見があれば、それは我々としても本意ではありませんので、来年はもっと円滑に進めていきたいと思っています。

皆様から頂戴いたしました貴重なご意見につきましては、担当課あるいは関係課で連携して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・安全の推進が保た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。

そういう意味では先ほども話にもありましたように、この後でも結構ですし、後日、ちょっとここで意見を出しにくかったということでありまして、当課にご意見を寄せていただければ対応できるものは対応していきたいと思っております。

本日は誠にありがとうございました。