

とちぎ食の安全・安心推進会議(第 29 回)議事録

1 日 時 令和 3 (2021)年 7 月 8 日 (木) 14 : 00~16 : 00

2 場 所 県公館

3 委員総数 16 名 (全員出席)

(1) 出席

荒牧委員、井澤委員、石井委員、今村委員、木村委員、齋藤委員、佐藤委員、白石委員、高橋委員、竹内委員、手塚委員、中村委員、永嶋委員、堀口委員、前田委員、増淵委員

(2) 事務局

塚田保健福祉部次長、中村農政部次長兼農政課長、八木沢生活衛生課長 ほか

4 議事録

(司会)

ただいまから第 29 回とちぎ食の安全・安心推進会議を開催します。

始めに今年度 1 名の委員の方の交代がありましたのでご紹介します。名簿に栃木県農業協同組合中央会から藤澤 勝委員の後任として井澤 杉生委員となりました。

それでは本日の予定を説明します。開会の挨拶の後、議事に入りますが、質疑や意見交換等も含めて概ね午後 4 時の終了を予定しています。

次に委員の出欠についてご報告します。本日は 16 名の委員の皆様全員の方々に出席いただいています。従いましてとちぎ食の安全・安心推進会議規則第 5 条第 2 項の規定に基づき、過半数の出席の規定を満たしていますので会議が有効に成立していることをご報告申し上げます。

それでは開会にあたりまして、栃木県保健福祉部参事 塚田 三夫からご挨拶を申し上げます。

(事務局：保健福祉部参事)

第 29 回とちぎ食の安全・安心推進会議の開催にあたり、事務局を代表して一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様方におかれましては、ご多忙のところ本会議に、ご出席を賜りまして深く感謝申し上げます。

また、食品安全行政をはじめとして各種施策の推進につきまして、日頃から格別のご理解、ご協力をいただいておりますこと厚く御礼を申し上げます。

さて新型コロナウイルス感染症の世界的な流行によって、私たちの生活様式、それから地域の経済活動が従来の姿から一変する未曾有の事態となっております。

本県の現状としましては、新規感染者数が下げ止まり傾向にある一方で重症病床の使用率が高止まりという状況で、また変異株による感染の急拡大が懸念されるなど引き続き緊張感をもって対応すべき状況が続いています。そのような中、食は私たちが健康で豊かな生活を送る上で欠くことのできない大切なものであります。

食品の安全性を確保することは、県政の基本的な課題の一つでございます。しかしながら、例年食中毒の発生や食品の不適切な表示などにより食品の安全性に対する信頼を損なう問題も後を絶たない状況でございます。また、食を取り巻く状況においては、食のグローバル化、外食産業の需要の増加や健康意識の高まりなど大きな変化が見られているところでございます。

県といたしましては、食の安全性の確保のためとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画の4期計画をスタートさせました。生産から消費に至る各段階で関係機関連携のもと全庁を横断的に推進してきたこれまでの施策の継続を基本としつつ、食の安全、安心に係る情勢の変化や国の政策等を踏まえまして、より一層食の安全、安心、信頼性を確保するため各種施策を総合的かつ計画的に推進してまいります。

本日の会議では、3期計画の実績及び4期計画に基づく本県の目指す方向性や今後強化すべき取り組みについてご審議をいただきますので、委員の皆様方におかれましては、忌憚のないご意見を賜りますようお願い申し上げます、開会のご挨拶とさせていただきます。

本日はどうぞよろしく申し上げます。

(司会)

それでは、これより議事に入ります。この後の進行につきましては、会議規則第5条に基づき石井晴夫会長に申し上げます。

(会長)

新型コロナウイルス感染症が起き、私たちの生活が様々な場面で大きな変化があったと思います。また、栃木県庁においては、保健福祉部をはじめ、この感染症における対応策においてご尽力いただいているところです。その様な中、東京オリンピック、パラリンピックの開催が、もう間もなく始まります。政府を挙げて一致団結してなんとか安全、安心を担保しながら関係各位がこの一大イベントを何とか成功させなければならないと取り組んでいるところです。

ご存知の様に平成15年に食品安全基本法が制定されました。もうすでに20年近く前になります。また、平成30年には食品衛生法も大幅に改正されています。この法改正では、特に工程管理の重要性が取り上げられ、今日も事務局からご説明があると思いますが、HACCPが導入されています。

そういう中で食の安全、安心、信頼性をどの様に確保するのかを、オリンピックパラリンピックの開催を通じて日本の素晴らしさをPRしたいということで、いま、政府を挙げて取り組まれていると聞いています。

そういうことも含めて、本日のとちぎ食の安全・安心推進会議は、大変重要な会議であると私も認識しています。委員の皆様と一緒に、この食の宝庫、また私たちの生活の糧であり癒しになる、この栃木の食の素晴らしさを何とか国内外、世界にも広げていきたいと思っております。皆様方の様々な場面で、ご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。開催の挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは着座にて、これから議事を進めます。

先ほど司会からも話がありましたように、今日は議題としてとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（3期計画）の実績、そして、また2番目としてとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（4期計画）の概要、皆様方にご尽力いただいた4期計画、その他報告事項が用意されています。

それではこの（1）3期計画の実績と（2）4期計画の概要の二つは関連していますので2題を通して事務局からご説明をいただいた後に委員の皆様からご意見、ご質問などをいただきたいと思っております。

では、まず議題1とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（3期計画）の実績について、事務局からご説明をお願いします。

（事務局：生活衛生課長）

はじめに、この基本計画の策定の根拠の方から、ご説明します。

条例第1条にありますとおり、この条例は食の安全、安心、信頼性の確保に関して基本理念を定め県及び事業者の責務に加え、県民の役割を明らかにすると共に食品の生産から加工、流通、消費、さらには廃棄、再生にわたる施策を、総合的かつ計画的に推進することを目的としています。

次に基本計画についてですが、条例第8条第1項で、知事は食の安全、安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための基本計画を定めると規定しています。

さらに、条例第8条第4項における基本計画の策定にあたってですが、あらかじめとちぎ食の安全・安心推進会議の意見を聴取することとしています。

次に3期計画の概要についてですが、この計画は生産から消費に至る食品の安全性と信頼性を一貫して確保することを目指して策定したもので、計画期間は平成28年度から令和2年度までの5年間でした。

計画の基本的な考え方ですが3つございまして、一つ目が生産から商品に至る一貫した食品の安全性と信頼性の確保、二つ目が県民、事業者、行政といった関係者の相互理解と協働の推進、三つ目が食の安全と信頼を支えるため、県をはじめとした関係機関の体制の充実と連携強化、これらが計画の基本的な考え方です。さらに、次のページの施策体系一覧の一番

左側の列の基本目標 2 の環境に配慮した生産から商品に至る活動、これを加え 4 つを基本目標としてきました。

次に施策の体系一覧ですが、3 期計画ではこの 4 つの基本目標において、19 の施策目標と 57 の個別事業を展開して参りました。そして、これらの事業の進捗状況を確認するため、18 の指標を設定していました。

次に事業の実績と達成状況について、ご報告したいと思います。

まず農政部所管事業をからご説明します。

(事務局：次長兼農政課長)

基本目標 1 の「生産から消費に至る安全と信頼の確保」についてですが、生産から製造、加工、流通、消費に至る各段階で政策目標を設けてあります。その中でも生産段階における安全と信頼につきましては、主に農政部が関連する項目となっています。

まず一つ目の「(1) 安全な農産物の生産の推進」につきましては、GAP、農業生産工程管理とも呼ばれていますが、この導入促進による安全な農産物の生産を推進しており、GAP の実践及び農場点検を行う組織数、これは、JA の生産部会などで 10 名以上の生産組織を指しており、その生産者組織数と組織の割合を示しています。指標の達成状況でございますが、令和 2 年度の実績は、目標値の 58 組織、30% に対して組織数が 63、36% で目標を達成しています。5 年間の主な成果としまして、内部点検や第三者認証などの農場点検を行う生産組織の他にも、自己点検による管理を行う生産組織を含めると 90% を超えており、農業者の GAP の理解が深まり、導入が促進されたと考えています。今後も農場点検に取り組む生産組織が増えるよう働きかけを行っていくこととしています。

次に二つ目の施策目標の「(2) 生産者等に対する監視指導の強化」についてですが、ここでは農薬の使用者及び販売者、それと畜産、水産それぞれに対する監視指導を通して農薬や動物用医薬品の使用、あるいは養殖衛生管理等を適正に実施することで、安全と信頼の確認に努めています。この施策目標では三つの指標を設定しています。

一つ目の農薬使用者、農薬販売者に対する立入検査につきましては、毎年度 200 件の検査を目標値としていますが、令和 2 年度の立入検査数は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、一時立入検査を控えていたこともあり、181 件と目標達成することができませんでした。5 年間を通してみますと、年度平均では 200 件の立入検査を実施しており、農薬の使用者や販売者に対しても適正な使用販売等について指導できたと考えています。今後も不適切な販売や使用が行われないうように継続して立入検査を実施することとしています。

二つ目の指標である動物用医薬品、飼料に関する指導、検査数につきましては、毎年度 150 件を目標値としており、令和 2 年度の指導検査数は 165 件と目標を達成しています。こちらについても引き続き監視を継続して生産段階における安全と信頼の確保に努めて参りたいと考えています。

三つ目の指標であります「養殖衛生管理に関する指導実施業者数」につきましては、毎年度 50 件を目標としていますが、令和 2 年度の指導実施業者は 60 件で目標を達成しており、生産者の水産用医薬品に対する知識と養殖衛生管理技術については一定の普及が図られたと考えています。引き続き、養殖生産者に対する養殖衛生管理指導を計画的に取り組んでいくこととしています。

次のページのトレーサビリティの推進と生産情報公開の促進では、米の生産流通の適正化を目的とし、米トレーサビリティ制度の周知と違反事業者への改善指導を実施しています。米トレーサビリティ法に基づく立入検査での指導事項改善率は、立入検査による違反が確認された場合、指導を行った結果、改善した割合を示しています。指標の目標値と令和 2 年度を含む 5 年間の実績はいずれも 100% であり、違反者についてはその都度、指導することによって改善が図られてきています。今後も米トレーサビリティ制度の理解を促進し、米の適正な流通を促進していくこととしています。

続きまして基本目標 2 「環境に配慮した生産から消費に至る活動」でございます。

施策目標は「(2) 環境と調和のとれた生産活動”エコ農業とちぎ”」でありまして、指標は「生物農薬等の環境に配慮した素材の使用面積」としています。ここでの生物農薬とは天敵昆虫や微生物を利用した殺菌剤や殺虫剤のことです。達成状況ですが、令和 2 年度は目標値の 12,000ha に対し実績が 10,670ha で目標を達成することはできませんでした。その要因とし、イチゴ栽培を中心に天敵昆虫の導入が進んだ一方、天敵昆虫の効果によって長期間、害虫の抑制が可能となったことから全体として生物農薬等の資材の使用量が減ったものと考えています。環境に優しい防除の取り組み自体は、進んでいると考えており、今後はいちご以外の品目についても天敵昆虫の導入を推進していくこととしています。

農政部からの説明は以上でございます。

(事務局：生活衛生課長)

農政部以外の項目につきまして、主に目標値を達成できなかった指標を中心に説明します。

基本目標 1 の「(1) 安全な農産物の生産の推進」の二つ目の指標、原木しいたけの出荷制限一部解除の市町数ですが、これは安全、安心な原木しいたけを消費者に提供していくために栃木県きのこ生産工程管理基準、いわゆるきのこ GAP に基づく栽培方法を普及させ放射性物質の影響による出荷制限の解除を県内のすべての市町で進めて参りました。しかし、令和元年度から指標を達成することができませんでした。その理由としては、出荷制限一部解除が進んでいない、具体的には塩谷町と上三川町になりますが、これらの町において、この対象となる生産者が廃業してしまったということで解除に取り組めない状況にあります。このような現状ですが、この 5 年間の成果とし、きのこ GAP を策定したことにより安全対策に取り組んだ生産者については、いつでも出荷制限の一部解除ができるようになったことが挙げられます。また、残された課題といたしましては、野生の山菜、きのこについて

放射性物質に係るモニタリング検査の結果を確認する前に出荷、販売されていたり、あるいは原子力災害対策特別法に基づく出荷制限区域で採取されたものの流通を未然に防止する必要があるといったことも課題として挙げられます。このようなことから、引き続き4期計画では、きのこGAPに基づく栽培方法の普及を通してより安全なキノコの栽培を促進させると共に、野生の山菜、きのこを販売する施設などの巡回指導に取り組んで参ります。

次に基本目標1の施策「(3) 食品営業者等による自主衛生管理の推進」ではHACCPに関する取り組みを含む三つの指標を設定しています。

一つ目のHACCPに取り組む施設数では、最終年度の目標数400施設に対しまして実績が371施設と目標値の約9割という結果でした。これまでの取り組みとしては、各種講習会や個別の導入支援を目的としたセミナーをはじめ、栃木県食品衛生協会さんなどの関係団体にご協力いただいたの個別支援等を実施して参りました。結果的には、達成率が約9割という結果でしたが、これはあくまでも感覚的な所見になりますが、実際には、その営業者の皆様方は、多くの方々がHACCPによる衛生管理に取り組んでいるのが実態ではないかと考えています。ただ残念ながら、その実態を把握しきれていないのではないかと、そこが課題の一つと考えています。この件については、食品衛生法の改正により今年の6月から全ての食品等事業者が取り組まなければならないことになった訳ですが、現状としては小規模事業者の多くが未だにHACCPに対する不安感といいますか、抵抗感といいますか、漠然としたそういうイメージを持っているのではないかと、あるいは理解していてもなかなか実行に移せない、そういうことが、導入が済まない大きな要因になっているのではないかと考えています。このような現状あるいは課題に対して、今後は事業者に対してはHACCPによる衛生管理の実行に向けて一歩踏み出していただける、その様に行動へ移ってもらえるために、それぞれの施設に応じて丁寧かつ細やかに研修会を行うなど、意識を変えるための取り組みが必要であると考えています。引き続き、監視指導や各種の講習会の実施をはじめ栃木県食品衛生協会さんにご協力をいただく中で食品事業者に対する個別の支援指導に重点を置くことにより、効果的なHACCPの導入支援に取り組んでいきたいと考えています。

二つ目の指標でHACCPの普及に関する講習会受講者数ですが、こちらも令和2年度目標値を達成することができませんでした。その理由としては、新型コロナの影響により講習会1回あたりの受講者の数を減らさざるを得なかったということが挙げられます。講習会の内容は、食品衛生責任者を対象とした講習会を定期的で開催してきましたが、昨年度の実績としては76回開催していますが、この開催回数自体は例年よりだいたい10回ぐらい多い開催でしたが、受講者数についてはトータルで例年より約2,000人少ない3,655人という状況でした。これまでの5年間を通して見てみると概ね計画通り開催することができたと考えています。引き続きHACCPによる衛生管理についての理解と導入促進を目的とした講習会の開催に努めて参ります。

次に施策目標を(4)の食品営業者等に対する監視指導の強化ですが、ここでは二つの指標を設定しています。

一つ目の食品関係施設に対する監視指導の達成率ですが、令和2年度が78%で目標を達成することができませんでした。実際の監視指導を行った件数としては、計画件数が13,400件に対し実績が10,424件という結果でした。達成できなかった理由としては、これも新型コロナの関係で保健所の業務として新型コロナ感染者の疫学調査とか、あるいは感染者の搬送業務を優先せざるを得なかったという現状があり、一方で営業者の方からは、できれば施設の立ち入りを控えてほしいという申し入れもあり、このような結果になりました。当初の計画通りの実施が難しい状況ではありましたが、可能な限り効果的かつ効率的な監視指導に努めたことにより自主的な衛生管理の推進に努めることはできたのではないかと考えています。

続きまして二つ目の食品検査の達成率ですが、こちらは昨年度の達成率が79%でこちらも目標を達成することができませんでした。実際の件数としては計画件数が3,279件に対し実績が2,588件でした。こちらも達成できなかった理由は、先ほどの監視指導の内容と同じです。この食品検査、また先ほどの監視指導もそうですが、今後は新型コロナの流行状況を見極めながら、より計画的、効果的な実施に努めてまいりたいと考えています。

最後に、この令和2年度について総括しますと指標を設定しました18項目のうち残念ながら、新型コロナの影響などにより未達成が7項目ありました。この様な要因を除けば、この3期計画は、5年間全体としては概ね目標は達成できたと考えています。

3期計画の実績については以上でございます。

(会長)

続きまして、議題2は関連があるので、冒頭言いましたように、議題2のとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(4期計画)の概要につきまして説明を受け、そして、その後で全体討議に入りたいと思います。それでは事務局から説明をよろしく願います。

(事務局：生活衛生課長)

それでは続きまして、4期計画についてご説明します。

4期計画は、今年の1月27日書面開催でしたが、この推進会議で皆様から最終案に対し、ご意見をいただき、それらを元に、この3月に策定となりました。皆様には貴重なご意見をお寄せいただき誠にありがとうございました。本日は4期計画策定後初めての会議となりますので、改めてこの4期計画の概要についてご説明させていただきたいと思います。こちらの4期計画の冊子を使ってご説明します。

はじめに、この計画策定の趣旨ですが、こちらについては先ほどご説明しましたとおり、3期計画が概ね目標を達成していると判断し、3期計画を継続するという趣旨で取り組むこととしています。

続いて、この計画の性格につきましても3期計画を引き継ぐものとして、計画期間が令和3年度から令和7年度までの5年間としています。

続いて計画の基本的な考え方ですが、3期計画の継続を基本としつつ4期計画では食品の生産、製造、販売を行う事業者をはじめ、行政、消費者の役割を明確にするため、これらの三者を柱として基本目標を3つ設定しています。

一つ目が主に事業者に関するもので、事業者による自主的な取り組みを推進すると共に生産から販売に至る各段階において環境に調和した事業の推進を図ることとしています。

二つ目は主に行政に関するもので、関係機関の連携強化や監視指導體制の充実強化などの体制の強化を図ることとしています。

三つ目は、主に消費者を中心に消費者、事業者、行政など、関係者間の情報共有や相互理解の推進を図ることとしています。

その下のイメージになりますけども、消費者の食に対する安心は食品事業者や行政の取り組みについて相互に理解を深めて信頼が持てるようになることにより生じるとの考えのもとで消費者、事業者、行政が一方通行の関係ではなくて相互に理解を深めながら5年間の取り組みを推進させていくという関係性を示しています。

施策体系及び目標値についてですが、次の資料3ページをご覧ください。

3つの基本目標に対して14の施策目標を設定し、45の個別事業を考えています。基本目標に対して、これは4ページになりますが20の指標を設定して施策の展開を図ることとしています。

この指標に対する目標値は3期計画においては1年ごとに設定していましたが、4期計画では計画期間最終年度の令和7年度の5年後の目標値としました。なお、進捗管理は年度ごとに行い、目標値の考え方に基づいて実績を評価してもらいたいと考えています。

4期計画の概要については、以上です。

続きまして施策目標ごとの指標と取組事業についてご説明します。

(事務局：次長兼農政課長)

4期計画の施策体系一覧ですが、主に農政部に関連する基本目標の1「生産から販売に至る各段階における食の安全の確保」の(1)「生産段階での安全確保」①、②、③についてご説明をさせていただきます。

基本目標1の(1)施策目標「①安全で環境に調和した農産物の生産の推進」では、農産物の生産においてGAPの実践により、農薬の適正な使用などを徹底し農産物の安全性向上を図っていくと共に化学肥料や化学合成農薬の使用低減、地球温暖化防止や生物多様性の維持向上にも配慮した安全で環境と調和した農産物の生産を推進していくこととしています。

個別事業については、主な事業として、1の「GAPの実践による安全な農産物の生産促進」、2の「農薬の使用者及び販売者に対する監視指導の実施」、6の「環境と調和した農業の推進」などに取り組んでいくこととしています。

目標値として、三つの指標を設定しています。

まず指標の一つ目として、県GAP規範に基づく取り組み及び農場点検を行う組織を現状

の29%から60%に倍増させるということを目標としています。

指標の二つ目としまして、農薬使用者、農薬販売者に対する立入検査を年間200件にすることを目標としています。これは県内の農薬販売業者が約1,000件あるということで、概ね5年に1回検査を行う目標を設定したものです。

指標の三つ目として、天敵農薬の使用面積を現状の1,059haから、毎年50ha増やして1,300haとすることを目標としています。

施策目標の②「安全で環境に調和した畜産物の生産の推進」では、畜産物の生産において家畜の飼養衛生管理の更なる向上や動物用医薬品の適正使用等を図ることにより、安全、安心で環境と調和した畜産物の供給を推進していくこととしています。主な事業としては8ページになりますが、7の「畜産農家の家畜生産における飼養衛生管理レベルの向上」、9の「家畜生産現場への監視、指導の強化・充実」を図っていくこととしています。

その下の目標値ですが、三つの指標を設定しています。

まず指標の一つ目として、動物用医薬品や飼料に関する指導、検査数」では取扱量が多い、あるいは過去に違反があった事業者等について重点的に検査を実施することとして、年間100件の指導を行っていくことを目標としています。

指標の二つ目として、HACCP方式に基づく管理手法の指導を年間15戸に対し指導することを目標としています。なおHACCP方式に基づく管理手法は、HACCPの考え方を取り入れて危害要因を防止するための重要管理ポイントを設定し、継続的に監視記録を行うことにより農場段階で危害要因をコントロールする手法であり、農家への指導や普及、定着を進めたいと考えています。

指標の三つ目として、人獣共通感染症のサーベイランスの強化を図るため対象農家の30戸に対して毎年検査を行うことを目標としています。

施策目標の③「安全で環境に調和した水産物の生産の推進」では、水産物の生産において、水産用医薬品の適正使用等の養殖衛生管理の更なる向上や放射性物質検査の徹底を図ることで、安全、安心で環境と調和した水産物の供給を推進していくこととしています。

主な事業ですが、中段にあります11の「養殖衛生管理の普及、指導の推進」、12の「放射性物質モニタリング検査の実施による水産物の安全性の確保」を図っていくこととしています。その下の目標値ですが、二つの指標を設定しており、一つ目の「養殖等経営体に対する養殖衛生管理指導」は、県内に60ある全養殖経営体に対し毎年検査を実施することを目標としています。

二つ目は、各漁協管内における放射性物質モニタリング検査を、県内に21あります全漁協管内の魚の検査を実施することを目標としています。

農政部からの説明は以上でございます。

(事務局：生活衛生課)

農政部以外の事業について、ご説明させていただきます。

基本目標 1 (1) 生産段階での安全確保の「④安全で環境に調和した特用林産物の生産の推進」として、野生山菜、きのこ販売所の巡回を指標としています。

先ほどの 3 期計画の実績報告のところでも触れましたが、野生の山菜、きのこ、これらの特用林産物は、原子力災害対策特別特措法に基づく出荷制限区域が設定されており、本県では未だに放射性物質濃度が高い地区やあるいは品目などがあり、現在 18 品目 23 市町に出荷制限の出荷自粛がかけられています。

このような現状におきまして、県では啓発活動やモニタリング検査を実施していますが、近年では事業者に限らず個人で道の駅とかインターネット販売などで近隣やあるいは自宅周辺などから出荷制限区域で採取したその特用林産物を販売するなどの事例があとを絶たず目立つようになってきました。

これらのことから、目標値として巡回対象の販売所、これは令和 2 年時点で 191 箇所ありますが、これらすべてを年 1 回以上指導することとしており、放射性物質が基準値を超過した特用林産物の流通防止対策を強化していくこととしています。

3 期計画から実施している栃木県きのこ生産工程管理基準いわゆるきのこ GAP の推進についても、引き続き取り組んで参りたいと考えています。

基本目標 1 (2) 「①食品等事業者による衛生管理の推進」は、こちらで HACCP に沿った衛生管理の定着促進を施策目標としまして大規模事業者への専門監視数と小規模事業者の取り組み具合の確認を新たな指標としました。

まず HACCP に沿った衛生管理、こちらについては先ほど申し上げましたが、食品衛生法の改正により、今年の 6 月 1 日から原則全ての食品等事業者に義務化された改正法の中で事業者の規模に応じた取り組みが求められています。

その規模が食品を取り扱う従業員の数が 50 人以上であれば大規模事業者、50 人未満であれば小規模事業者と分類されます。

そして、それぞれに求められるものが、大規模事業者については事業者自らが原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作って衛生管理を行い、一方、小規模事業者についてはより柔軟に簡略された方法で、これはすでに各業界団体、例えば飲食店とかあるいは製造業であれば菓子製造業とか、そういう各業界団体が作った衛生管理に関する手引書があり、この手引書を参考にそれぞれの施設に合わせた衛生管理計画を作成して衛生管理を行う仕組みになっています。

まず、大規模事業者を対象とした指標ですが、この大規模事業者については現在のところ現場の方で把握している実態として県内には大体 100 施設あり、これらの施設に対して HACCP に基づく衛生管理を中心に行う専門監視の中でより専門的な指導や助言を行うこととしています。この目標値としての専門監視数の考え方ですが、対象施設として約 100 施設を設定しており、これらの施設を 5 年間で全施設の監視指導を実施することとしています。

また、小規模事業者につきましては、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の中でも特

にポイントとなる基本的な 5 項目を設定して、これらについての取り組み具合を手法として点検 5 項目と呼んでいます。参考までに用語の解説の 34 ページの 14 番で点検 5 項目という用語の解説があります。例えば HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書があるかどうか、手引書の通り衛生管理が行われているか、あるいはしっかりと普段から衛生管理の記録を付けているか、これらの点検項目を記載した点検票を使って監視指導を行って、その監視結果を事業者に交付し、継続してこの HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組むよう、事業者に対して指導を支援することとしています。目標値の考え方としては、この点検 5 項目に対して、この計画の期間中には全ての施設で平均 4 項目以上クリアするよう目指すこととしています。

基本目標 2 の施策目標「②監視指導体制及び検査体制の充実強化」として、こちらで食品表示関係者の事例検討会の実施を新たな指標としました。食品表示は、食品表示法の他に健康増進法あるいは不当景品類及び不当表示防止法、いわゆる景表法などの複数の法律が関係しています。また、この食品表示法は、平成 27 年に施行されて以降、表示の内容とか、その表示方法について頻繁に改正が行われていますので事業者に対して的確な指導あるいは助言を行うためには、担当分野以外の法令への理解や最新の情報が必要になっています。このようなことから職員の資質向上と監視指導体制の充実強化を目的として事例検討あるいは情報交換を定期的に行っていこうとしています。

基本目標 3 の施策目標 (1) 「①消費者、事業者、行政間の情報の共有の推進」ですが、ここでは新たに「食の安全に関する情報発信回数」と「県内小中学校を対象とした講習会の実施市町数」を新たな指標としました。食の安全に関する情報発信では、週 1 回以上の発信を目標とし、県内や近県で発生した食の安全に関する情報を速やかに発信するなど情報共有の取り組みを推進して参りたいと考えています。また、3 期計画においては小中学生を対象とした講習会の受講者数を指標としていましたが、これを見直して宇都宮市を除く 24 の市町を 5 年間で一巡することとしました。食の安全に関する基本的な知識を習得できる機会を県内まんべんなく提供していくこととしました。

また、消費者、事業者、行政間においては、情報共有を進めた上で相互理解の促進を進めることが重要であると考えており、事業者と消費者の交流いわゆる顔の見える関係性の構築による信頼関係の確立について、リスクコミュニケーションの実施等を通して、今後も継続して取り組んでいきたいと考えています。

4 期計画における主な事業については以上です。

どうぞ、よろしく願いいたします。

(会長)

詳細なご説明をありがとうございました。議第 1 と 2 でご説明いただきました。それでは、ただいまから、これまでの内容について御意見、ご質問等をお願いします。

(委員)

グローバル GAP と県 GAP の違いはなんですか。

(事務局：次長兼農政課長)

グローバル GAP は国際的な基準で、とちぎ GAP は栃木県 GAP 規範を設けて、それを第三者確認する栃木県独自の取組です。J-GAP というのは日本 GAP 協会が行っています。グローバル GAP や J-GAP では審査費用がかかります。とちぎ GAP の第三者確認は無料で、裾野を広げ簡易に取り組めるよう栃木県独自の規範を設けて行っているものです。

(委員)

質問になります。HACCP に関することですが、国は大規模と小規模の二つに施設を分類していますが、現実 50 人以上と小規模で 30 人のところと、例えば 5 人のところと、現実としてかなり規模が違っていると認識しています。国は 50 人を線引きして設定していますが、より栃木県が県民に寄り添う計画にしていくためには、50 人以下を一括りにしていいものか疑問です。国は線引きせざるを得ないが、計画の目標で平均 4 項目以上の実施と書いてありますが、そこは従業員が 40 人のところと 5 人のところと違うのではないかと思います。県が 50 人以下を一括りにして考えることについてのメリットを教えていただければと思います。

(事務局：生活衛生課長)

大規模、小規模の分け方、国の分け方について説明しましたが、実際の取り組みとしての 5 項目点検については、基本的に小規模に対して取り組んでいきます。しかし、実際、国は規模による自主的な衛生管理を求めています。それは自主的に自分の施設が小規模だからこれでよいということではないと思っています。

実際に県の方では、いろいろな HACCP を推進する事業を行っています。例えば先ほど触れましたが、各種講習会を実施しており、50 人以下の規模の事業者でも、実際に大規模施設に求められる HACCP の取組を目指して講習会に参加する事業者もいます。

まず機械的に、大規模、小規模と分けていますが、実際のところ目指すものは自主的な衛生管理です。それぞれの事業者の求めるものによって個別、丁寧に県としては、その事業者の期待に応えられるように対応していきたいと考えています。

(委員)

ありがとうございます。個別に対応すると凄く対象施設数が多いので、頑張ってください。

(会長)

委員のご指摘は大変重要なことです。是非、事務局では重々ご認識いただいて御対応いただければと思います。

(委員)

私も同じところが気になりました。HACCPの小規模事業者に対する取組のところで、3期計画の指標ですと施設の数でしたが、そこが今回、法改正により小規模事業者を対象とした指標にしたとあります。この平均4項目以上が、3期計画ですと達成した施設が371施設と、これが概算で全体に対しての割合として371施設数というのはどれぐらいになるかにもよるとは思いますが、結局、この指標が設定されたとしても、例えば極端なことを言いますと371施設すでに達成されているところを中心に指導をされた場合、平均としては高い数値になることが想定できます。その様なことを全く実施していない施設であれば、平均として低いものになることも想定できます。その辺りは私も371施設というのが全体における割合のどれぐらいを占めているのかということがわからないので何とも言えないのですが、指導する労力的なこと物理的な限界があると思いま。どの様に対象となるような施設を選んで行かれるのか、何か計画がありましたらお教えてください。

(事務局：生活衛生課長)

結論から申し上げますと、平均4項目をどの様な施設を対象とするのかとのご質問につきましては、普段、保健所で営業施設の監視指導で立入調査していますが、その監視結果としまして、必ずその施設が点検5項目に対して、どの程度、取り組んでいるかをチェックし、記録して、その結果を事業者に残し、その結果を全て集計して平均することになります。そうすると4点とか、3点という結果になります。この様な集計の仕方を考えています。対象施設を選んで点数を付けるということではなくて、普段の監視の結果として、その年度、年度をトータルで県内の小規模施設のHACCPに対する取り組みが、どのレベルなのかというのをリサーチすることも一つの目的として、取組を行いたいと考えています。

それと3期計画の実績としての371施設ですが、目標400施設数に対しての371施設数という結果でした。この371施設数は、例えばとちぎHACCPとか、あるいは国の総合衛生管理製造過程とか、あとは民間団体が創設している認証制度など、そういった認証を取得している事業所の数をトータルしたものです。3期計画では、その対象施設は認証を取得している施設の数を目録設定したのですが、現在、既にHACCPが義務化されことから、その対象施設数の母数を設定するのが難しいことから、3期計画の指標とは違う形での指標を設定しました。

(委員)

ありがとうございます。

そうしますと、これまで何らかの認証を受けていない施設に対しては、今後義務化ということで、促していく政策も必要ではないのかと思います。その様なことを指標の中に盛り込まれてはいますが、取り込みの中では全く認証を受けていない様な施設に対しても促す取り組みが盛り込まれていますか。

(生活衛生課長)

HACCP が義務化されたことにより、その実態としては、例えばとちぎ HACCP のような認証を取っている事業者というのが、徐々に取引先の相手から、第三者認証が求められる状況に変わってきています。HACCP を実施していることが当たり前という時代になりつつあるので、今度はこのとちぎ HACCP のような第三者認証というのが、徐々に存在価値が高まりつつあるので、これまでもとちぎ HACCP の認証を県として勧めてきましたが、今後、さらに、このとちぎ HACCP 取得促進を栃木県食品衛生協会さんにご協力いただきながら取組を進めて参りたいと考えています。

(会長)

協会のご支援をいただきながら、4、5人しか従業員がいない小規模事業者ではマンパワーがないので、そのような事業所に対して認証を促すような仕組みを何かお考えになっているのでしょうか。

(委員)

HACCP を実施しているのかと言われたら、やっていないとは言えません。今後はどの様に HACCP を実施しているのか、HACCP の見える化を営業者は実施していかなければいけません。お客様に対して見える化をしていかなければいけません。そこで、県生活衛生課と検討、打ち合わせしたことが、先ほどの5項目です。HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引き書があるかが1項目で、一般衛生管理を設定しているか、工程管理の中で CCP を決めて実施しているかなどが4項目以上となるよう、これから行政と協会の食品衛生指導員の活動の中で、合同で指導していく共通のマニュアルとして、5項目の指標を点検して行き、それが見える化に繋がるのが一番良いと考えています。営業者のやる気に繋がりますし、従業員が50人以下の事業所は多いですが、その営業所をどうやって HACCP に参加させるか、HACCP を自分の物にさせていくかを考えると、いまはこの5項目点検がよい方法ではないのかと思っています。これを食品衛生指導員に薦めたいと思いますし、行政は食品衛生指導員に共通の項目を点検しようと薦めていただければ有り難いと思っています。

(事務局：生活衛生課長)

参考情報として、例えばこの県庁内の飲食店でもこのとちぎ HACCP の認証を取得しています。こういった一般のレストランでも取得可能な制度ですので、広くこの制度を紹介していきたい、推進していきたいと考えています。

(会長)

ありがとうございました。是非、モデルケースみたいなものを出すと他の方々もやりやすいのではないかと思います。よろしくお願いします。

(委員)

消費者の立場から一点お伺いしたいと思います。野生の山菜ときのこの販売所の巡回のところで、出荷制限されているものがインターネット等で、それから自宅の周辺で販売をされているという事例の話がありましたが、県はどのような方法で把握されたのか、把握された後にどの様に消費者に周知徹底されたのかということをお伺いします。

(事務局：生活衛生課長)

どの様に情報入手したかということですが、この事例は国がインターネットを通じて購入し、検査をした結果として基準値超過の実態が明らかになり、国から出荷者が県内の方だということで情報提供がありました。この事例については、特用林産物を所管している課と、販売施設を所管する健康福祉センター、生活衛生課で対応しました。

庁内では関係する課が、この様な事例の情報が入った場合は、すぐに関係課が集まって所管する健康福祉センターとか、環境森林事務所、場合によっては農業振興事務所が、販売者あるいは販売施設に行き、実際どこから採取し、どれくらい販売したのかを速やかに調査をして、もし問題があるような状況が確認できれば速やかに改善指導を行い、さらに、再発防止対策を速やかに講じられる体制を整えています。

(委員)

ありがとうございます。そうすると、例えば 2020 年度にそういう事案が何件くらいあって、そして先ほど質問したのですが、それをフィードバックというか、消費者が分かるような形で、どの様に周知徹底していますか。

(事務局：生活衛生課長)

基本的に県ホームページで事例を速やかに公表しています。更に4月、5月の山菜が芽吹いてくる時期、秋のきのこシーズンを見据えて県内の市町に対して注意喚起の広報を依頼しています。

(委員)

地産地消がいま進められており、地産地消としてなるべく身近な物を取り入れようと活動や生活している方が多いです。その様な状況下では安全、安心が非常に重要ですので、是非、そういう事例が発生した時には消費者が分かるような形で是非周知していただきたい。

(副会長)

今の件に関して、別な観点から県にお願いがあります。この話はきのこの放射性物質の話ですが、実はきのこについてはもっと恐ろしく、いわゆる食中毒、毒きのこにより、すぐに健康影響が出ます。ご存じのように昨年、栃木県内において、不幸にしてきのこによる食中毒により死亡事件が発生しています。それに対しても、毎年一回以上監視指導を行うという事なので、放射性物質だけでなく毒きのこについても御指導いただければありがたいので、よろしくをお願いします。

(会長)

そのような案件がでたら消費者側からが多いでしょうが、通報制度とかの窓口が明らかになっていないと、どこに、どの様に通報して良いのか分からないことがあります。是非、多面的に消費者の方が分かりやすいような対策を講じていただきたい。

(委員)

二つお願いしたいことがあります。

HACCPの問題は、小規模の事業者さんはいま本当に大変な状況であると思います。そのような所にHACCPを実施しろと言っても、なかなかHACCPを実施することは難しいと思います。

現状、廃業したいとか、その様な状況の業者が多いことと思います。その様な状況で、よほど業者を援助していかないと、なかなか5項目達成ができないと思いますので、すぐにHACCPを実施しろという指導ではなく、すこし気長に支援、援助をしていただきたいと思います。

もう一点は、県でもカーボンニュートラルの実現を掲げています。全体を通してどれだけ温暖化問題に対して実践していくのか、カーボンニュートラルをどの様に実施していくのかという視点をこの施策の中でも持っていただきたい。

(事務局：生活衛生課長)

一点目につきましては、ご要望を承りました。実際、事業者の皆さんが、まず事業者の意識を変えるところに重点を置いて行きたいと思いますので、その中で、委員からのご指摘に関しては各保健所の方にも伝えていきたいと思います。

(会長)

二点目は、カーボンニュートラルの件ですので、次長兼農政課長の方でお答えください。

(事務局：次長兼農政課長)

農産物の生産におきましても、その視点は重要ですので取り組みたいと考えています。

(会長)

県でもエコ農業とちぎを推進して7、8年経ち、かなり浸透してきていることと思います。最近では横ばいであると聞いています。その後の取り組みはかなり進んでいますか。

(事務局：次長兼農政課長)

環境に配慮した農業というのは、これまでも取り組んできていますが、カーボンニュートラルの観点からは、これまで以上に注目されていますので、環境森林部を中心に全庁挙げて取り組んでいくこととしており、農業についても、その中でしっかり取り組んでいきたいと考えています。

(委員)

生産から消費までをトータルで考えていかないと達成できる状況ではないので、施策に取り入れていただければと思います。

(会長)

この4期計画でも、農業のサプライチェーンの重要性が謳われていますので、是非、委員のご指摘を踏まえて、今後の取り組みをサプライチェーンごとに強化して、生産から消費までを一貫して、部分的ではなく全体を通じてカーボンニュートラルに取り組んでください。

(委員)

前回の書面会議において、3つの質問をさせていただきましたが、それに対しては、ご丁寧に対応いただき有り難うございました。

4期計画の34番に「地域や学校での食品の安全性に関する知識習得への支援」、2番目のところに「食生活改善推進員等と地域で食育を推進するボランティアへの食品安全情報の提供」があります。現状として小学校の調理実習が、コロナの関係でクラスを半分に分け、調

理自習と、隣の部屋で講義を聞く形で実施されています。校長先生から食生活改善推進員さんでなにかやってもらえませんかという相談があり、今回5年生が青菜を茹でるという調理実習、また、じゃがいもを茹でることは各自の家でやることとなっていたのですが、学校側からじゃがいものソラニンについてのお話をしてほしいと、また、ジャガイモの芽の取り方の実演をして欲しいという相談があり、これは食の安全、安心の大事な部分であるということで、私もとちぎ食の安心安全推進協議会の一員として、正しい情報を子どもたちに伝えたいと、生活衛生課さんに電話でご相談したところ、資料を二日後には、丁寧に送っていただきました。私もしっかり勉強して講義を実施することが出来ました。そのイラスト入りの資料を人数分用意していただき、じゃがいもの安全をどうすればよいかとの話を5年生に対し6回同じ事を約120人にその話をすることができました。また実演も一緒にジャガイモの芽の取り方、包丁を使ったり、ピーラを使ったりしたのですが、子供達もジャガイモの芽に毒があることを知らなかったとか、今回の実習で芽の取り方が分かったから、家でも実践していきたいとか、感想をもらえて本当に良い機会だったと思いました。またこれからの食に関するそういう何か困ったことがあったら、またご相談させていただいて、子供たちの食の生活、安心、安全にもつなげていきたいと思いました。ご報告まで、ありがとうございました。

(委員)

栄養士会の会員の多数が管理栄養士の資格を持っています。この管理栄養士は食品衛生の知識を学んで、病院をはじめ、様々な事業所で食品衛生に関するマネジメントを含めて活動しています。もし、飲食店営業者等においてHACCPの概念が難しいのであれば、栄養士会で見える化とかHACCPは難しいがこうしたら取り組めるとの啓蒙をさせていただくことができます。

医療機関においてHACCPをたまたま自分がやっていましたが、やはり難しいと感じることがありました。HACCPは日常的に実施しなければいけないことなので、是非、栄養士会でも何かを作るものがありましたら協力させていただいて、少し確実にHACCPが普及できるような取り組みにご協力できたらと思います。

(会長)

是非、県の方も栄養士会さんとのコラボレーションを考えていただければと思います。

(委員)

消費生活センターは、どの様に位置付けされていますか。37番に消費者からの食品に関する問い合わせや相談に対する解決法の助言で消費生活センターが書かれています。健康福祉センターと連携するということだと思いますが、今日ご説明いただいた農林部門と衛生部門、農業振興事務所と健康福祉センターが管轄しています。実際、食品表示法は消費者庁が

管轄しているので、消費生活センターが関係していないわけではないと思いますが、ここの連携が結構難しいと実感しています。消費生活センターは、保健所がどのような業務を行っているか存じなく、消費生活センターが国に電話をかけてきたりしています。このような状況なので、職員の連携強化されていくところに資質向上対象と書いてあるので、ここに消費生活センターの相談員の方も少し念頭に置いておいた方がスムーズに業務が回るのではないかと思います。

(事務局：生活衛生課長)

消費生活センターは、本県の場合、本庁くらし安心安全課の中に配置されています。消費者の方からの相談は、そのお住まいの管轄の健康福祉センターではなく、生活衛生課の方に情報が来て、それで健康福祉センターとやりとりすることになっています。この4期計画のポンチ絵では、出先機関の繋がりになっていますが、実態としては、連携については、問題なく運用しています。

(会長)

時間の制約もありますので、もうひとつの報告をお聞きしてから、また時間を見ながら委員の皆様方から意見を賜りたいと思います。

それでは、報告事項(1)令和2年度栃木県食品衛生監視指導計画の実施結果につきまして、事務局から報告をお願いします。

(事務局：生活衛生課課長補佐)

私の方から、食品衛生法及び栃木県食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画に基づく令和2年度栃木県食品衛生監視指導計画実施結果につきまして、概要を使い説明します。

まず、監視指導等の実施状況について、営業施設への立入検査の実施状況ですが10,424件の立ち入り検査を行い、必要に応じて指導助言を実施しました。

立入検査で発見された違反は79件あり、指導内容としては、使用水の管理不適切、残留塩素不足や表示違反などが確認されたため、これに対する改善指導を実施しました。

なお先ほど議題(1)のところでも説明がありましたが、立入検査の実施率は、新型コロナウイルスの影響を受け78%でした。

続いて重点監視事項についてですが、感染力の強いノロウイルスによる食中毒の予防対策については、栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間を定め食品等事業者に対する食品の衛生的な取り扱いを徹底させるための重点的な指導また啓発活動にも取り組みました。

また、本年6月から食品等事業者におけるHACCPが本格施行となることを踏まえて、宇都宮市を除く県内全ての食品等事業者約22,000施設に対して、昨年11月から年末にかけ

て HACCP が義務化されることや、必要な衛生管理の内容について、解説を記載したハガキを郵送するなど、事前周知の徹底に取り組みました。

その他とちぎ HACCP の認証取得を目指す食品等事業者に対して HACCP サポートセミナーを通じて支援を行いました。

続きまして、食品等の検査の実施状況について、県内で製造流通している食品を対象に 計 2,588 検体の試験検査を行ったところ、食品衛生法で定める規格基準違反 2 件アイスクリーム、氷菓について大腸菌群陽性が確認され、衛生規範不適合 22 件洋生菓子などについて、細菌数超過が確認されました。

これらの違反、不適合については、再発防止のため営業所に対し、必要な改善指導等を行いました。

また、食品中の放射性セシウムについて、規格基準の検査を 145 検体行いましたが、基準値を超えたものは見られませんでした。

食品等の検査につきましても先ほどの議題 (1) で説明がありましたが、新型コロナの影響を受けて、検査の実施率は 79% でした。

続いて食品等の一斉取り締まりについてです。

細菌性食中毒が多発する夏期、ノロウイルスによる食中毒が多発する年末の時期に一斉監視指導を実施しました。実施件数については、夏期が 2,662 件、年末が 1,219 件でした。

次に食中毒の発生時の健康危害発生時の対応についてです。

宇都宮市を除く県内の食中毒の発生状況についてですが、昨年度は 9 件発生が見られ、患者数は 17 名でした。

病因物質別は、アニサキスが 6 件、植物性自然毒が 2 件、黄色ブドウ球菌が 1 件でした。

原因となった飲食店営業施設等の事業者に対しまして原因究明の調査、被害拡大及び再発防止を指導し、消費者に対しては速やかに情報を公表し、被害の拡大防止及び注意喚起に努めました。

昨年度は植物性自然毒、具体的には野生きのこで、先ほど中村副会長の方からもありましたが、残念ながら死亡者が 1 名確認されましたので、植物性自然毒による食中毒の発生防止について、注意喚起を強化して対応しました。

続いて情報共有、食品衛生に係る人材の養成、質の向上についてです。

食品事業者及び従事者、さらに消費者等を対象に各種講習会研修会等を開催して人材の養成、資質の向上を図ることに努めました。

各種講習会における実績参加人数等については、概要の記載の通りです。

最後になりますが、コロナ禍における食中毒予防対策の実施についてです。

コロナ禍において、テイクアウトやデリバリー等の需要が高まりました。

これらの提供形態では、店内で食べる場合に比べて調理してから食べるまでの時間が長くなりやすく、食中毒の危険性が高まることから、食品等事業者に対し衛生管理の指導を徹底

し、併せて消費者に対しても県ホームページ等の広報誌各種メディア等を通じてテイクアウトに伴う食中毒予防対策の徹底について、注意喚起を行いました。

以上となります。

令和2年度栃木県食品衛生監視指導計画の実施結果の説明を終わります。

(会長)

ありがとうございました。

ただいままでを含めまして時間のゆるす限り、皆様から、またご意見とか質問をお受けしたいと思います。

(委員)

天敵農薬の使用面積とありますが、先ほどの説明の中で、いちごの関連使用が一番多いとの説明がありましたが、現状と目標値の数字ですが、現状どの位導入されていて将来的にはどの位を考えているのか教えてください。

(事務局：経営技術課)

いまのご質問に対しましては、本日資料を持参していませんので、即答できませんので、後日お答えさせていただきます。

(委員)

国の方でも、有機農業に力を入れ始めると話を聞いています。特にいちごは栃木県の戦略的な農作物販売として極力農薬を使わないということであれば、付加価値も高まりますのでさらに、この様な取り組みを増やしてほしい。

(会長)

是非、委員の御意見を農政部においてもお含みいただき戦略的な農産物販売のトップリーダーとして、よろしく願いいたします。

(委員)

GAP 指導者の養成について、自分たちが GAP を取らなければならない立場ではありますが、GAP 指導者の養成ということが書かれています。どういった方を養成者として育てていくのかお聞かせ願いたい。

(事務局：次長兼農政課長)

GAP 指導者の養成は、県の普及指導員あるいは JA 職員で現在 300 名ぐらいます。養成講座を受講した後、農場を指導していただいています。

(会長)

それでは時間もだいぶ迫ってまいりましたので、ここで副会長から、本日の全体的なご感想をいただきたいと思います。

(副会長)

全体的に3期計画は、そこそこうまくいきました。しかし、昨年度については、コロナの影響もあり、難しかった時もあったということで、これも仕方がないことと思います。

4期計画が始まりましたが、是非目標達成ということでやっていただければ大変ありがたい。

先日、興味深い新聞記事を見つけました。問題を抱えた新聞記事ですが、ある新聞の一面のコラムにこんな話が出ていました。

ラーメンの上に乗せるメンマ、シナチクともいいますが、現在9割以上が中国からの輸入品だそうです。ところがラーメン屋からの要請で国産品ができないのかと、そこで国産品の取り組みに成功したという話です。成功した人の話の中で、カッコ書きで、その本人が言った言葉ですが、その放置竹林の解消だけでなく食の安全、安心や雇用創出にも繋がるということが書かれていました。竹林の話や雇用創出もそうだと思いますが、問題は食の安全、安心のことです。この会議に関係しているところですが、安心というのは個人がどう受け止めるのかという話で、非常に私感的な話も入ってきます。しかし、安全ということについて、食品については皆さん方、ご存知のとおり食品衛生法の規制によって安全が保障されています。これは国産であろうが輸入品であろうが全く差別なしに同じ規制がかかっています。加えて輸入食品につきましては、日本に入ってくる時の検疫ということで、動物性だと動物検疫、植物だと植物検疫を通らないと日本に輸入できません。その二つの関門を通り抜けないといけない。そういう意味では、安全性において中国産がそんなに問題ですかと、私の疑問ですし、こういう言い方するのもいかなものかという感じがしました。国産が安全であり、中国産が問題であると言うのであれば、やはり根拠を示さないといけない。根拠を示した上で、言わなければいけない話だろうと思います。日本の企業は信用できるが、中国の企業は信用できないというような人もいますが、それでは、ここ一週間ばかり明らかになった、食べ物ではありませんが、日本の空調施設のデータの捏造はなんなのか。しかし食品ではないからいいと思われるかもしれませんが、食品会社の中でそうでない所はありませんと保証できますかというような話になります。そういう意味では、やはりきちんと安全ということについては、データを持って示さないといけないと思います。

新聞のコメントは言葉の流れで言ったのかと思いますが、これは取りようによっては、風評被害の逆の風評加害となります。もう一つはやはり、マスコミの方にもお願いしたいのは、やはりその辺のところを、きちんと考えたものを出していただきたいということを思いました。

結論ではないのですが、それは筋が違うと言われる方がいるかもしれませんが、こういうところが例えば感染症の患者に対する謂れ無き差別とか、そういったところにも繋がる可能性があり、そういう意味では我々自身がもう一度きちんと考えるべき問題ではないかと感じた次第です。ということで問題提起させていただきました。どうもありがとうございました。

(会長)

ありがとうございました。大変重要な点を教えていただきました。我々も、言葉の使い方とか、物事に対する考え方とか、様々な観点からしっかり慎重に言葉を選ばなければならぬと痛切に感じました。

定刻の時間が参りました。まだ委員の皆様においては御意見があることと思いますが、いつでも事務局の方にご質問もそうですが、ご要望をお受けしていますので遠慮なさらずに申し付けただけでしたらと思います。

事務局におかれましては、各委員の皆様方からいただきました貴重な御意見、御提言などを是非行政として反映していただきますようお願いいたします。

本日は、長時間にわたりまして、熱心に御議論いただきまして、誠に有り難うございました。それでは、この辺で進行を事務局にお返ししたいと思います。よろしく申し上げます。

(司会)

ありがとうございました。

皆様には大変貴重なご意見をいただきましてありがとうございました。本日もご意見いただきました3期計画の実績につきましては、今後ご意見を参考に修正し公表する予定となっています。今後とも栃木県の食の安全、安心の推進のため各種政策へのご理解ご協力をお願いいたします。それでは以上をもちまして第29回とちぎ食の安全安心推進会議を閉会します。

本日は誠にありがとうございました。