

とちぎ食の安全・安心推進会議  
(第2回)議事録

1. 日 時 平成19年8月7日(火)13:30~15:30

2. 場 所 栃木県総合文化センター 特別会議室

(岡本課長補佐)

それでは、開会に当たり、田中一成栃木県保健福祉部長よりごあいさつを申し上げます。

(田中保健福祉部長)

ご紹介いただきました栃木県の保健福祉部長の田中でございます。

第2回「とちぎ食の安全・安心推進会議」の開催に当たりまして一言ごあいさつを申し上げます。

委員の皆様方におかれましては、ご多忙中のところ、会議へのご出席を賜り心から感謝申し上げます。

申し上げるまでもなく「食」は私たちの大切な命を育み、健康な生活を送るために欠かすことのできないものでございます。食品の安全性を確保することは、県民の皆様が安心して生活を送る上で極めて重要だと考えております。

しかしながら、県内におきましては、禁止されている動物用医薬品が使われたニジマスが出荷された問題、あるいは食品衛生法違反によります製品の回収命令、全国的には食肉卸売業者による偽装表示など、食品に関する問題が相次いで発生しており、食の安全性に関する消費者の不安、あるいは不信の払拭と食品事業者への信頼回復、こういったことが大きな課題となっております。

このため、栃木県では、この「食の安全・安心推進会議」における皆様のご意見・ご議論を踏まえながら、消費者を初め、食品関連事業者や関係機関と十分連携を図り、食の安全・安心に係る各種施策を計画的かつ総合的に展開してまいりたいと考えております。

本日の会議は、前回、これは2月に開催したものでございますが、こちらの会議でご提案をいただきました「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」、こちら仮称ですが、こちらの素案についてご検討いただくほか、平成18年度の栃木県食品衛生監視指導計画の実施結果や最近の食の安全に関する事例などに対する取り組みについてご報告を申し上げます。

委員の皆様方におかれましては、県民が日々安心して食生活を送ることができるよう活発なご議論をお願い申し上げ、あいさつといたします。どうかよろしく願いいたします。

(岡本課長補佐)

続きまして、本日初めてご出席されました委員のご紹介をいたします。

自治医科大学公衆衛生学教授、中村好一副会長です。

(中村副会長)

中村でございます。よろしく願いいたします。

(岡本課長補佐)

有限会社那須高原今牧場取締役専務、今克枝委員です。

(今委員)

今です。よろしくお願いいたします。

(岡本課長補佐)

社団法人日本食品衛生協会技術参与、小久保彌太郎委員です。

(小久保委員)

小久保です。よろしくお願いいたします。

(岡本課長補佐)

事務局でも一部異動によりまして変更がございますので、ご紹介をさせていただきます。我妻農政部次長でございます。

(我妻農政部次長)

我妻です。よろしくお願いいたします。

(岡本課長補佐)

ここで資料の修正をお願いしたいと思います。

資料2枚目の委員名簿でございますが、一番上段、石井会長につきましては、所属な  
んでございますけれども、本年3月をもちまして作新学院大学をやめられていらっしゃい  
ますので、削除の方よろしくお願いいたします。

それでは、この後の進行につきましては、石井会長にお願いします。よろしくお願いいたします。

(石井会長)

皆さん、改めましてこんにちは。大変お暑い中、また、お忙しい中、お集まりいただき  
まして、本当にありがとうございます。きょうは第2回目の「とちぎ食の安全・安心推進  
会議」でございます。前回第1回目ですさまざまな食品を取り巻く偽装問題、それから、ま  
た最近でもいろいろ問題、トラブルが発生しております。そういう中できょうの第2回目  
というのは、大変重要な意義を持つものだというふうに思っております。

前回からのご議論をいただいております「とちぎ食の安全・安心基本計画」の、仮称  
でございますが、骨子案を本日ご議論をいただくことになっております。皆様方の活発な  
ご意見、そしてまたご指導のほど、よろしくお願いいたします。

それでは座らせていただきまして、議事の方に入らせていただきたいと思います。

それでは、本日の議題の先ほど申し上げました1の「食の安全・安心・信頼性の確保に  
関する基本計画（仮称）」（素案）につきまして、事務局からご説明をお願いいたします。

(内田生活衛生課長)

着座して説明させていただきます。

内容に入る前に、計画策定に当たっての食の安全・安心・信頼の考え方のスタンスをご  
説明したいと思います。配付資料「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計

画（仮称）」の素案の2ページをごらんいただきます。

環に囲まれた3つの円柱は、生産から消費に至るまでの円柱1、2、3を流れていく各段階をあらわしています。また、3つの円柱の下にある黒い矢印は、食品が生産や製造などの工程を経て消費されていく中で、各工程で食品廃棄物となり、リサイクルされ、生産現場などに戻る一連の流れを示しております。3つの円柱を取り囲む黒い環は、各段階の関係者の相互理解による信頼関係の構築を示しております。また、3つの柱の土台は、それらを推し進めるための体制整備や関係機関同士の連携強化を示しております。また、上の円盤は、安心を示しております。

つまり、この図は、安全が基盤にあって、さらに相互間の信頼があるということにより、安心が生まれてくるということを示しております。このスタンスのもと、基本計画の3素案をまとめております。

では、同じ資料の1ページから順番にご説明していきます。

一番上の は、策定の趣旨です。まだ箇条書きですが、基本計画策定に至る経過を簡略に記載しております。

次に、上から2番目の は、計画の位置づけです。この基本計画は、食品安全基本法並びにとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例、それぞれに基づいているということを示したものです。この基本計画が策定された後には、現指針は廃止をいたします。また、この計画は栃木県の総合計画であります「とちぎ元気プラン」の部門計画でもあるということを示しております。

次の の計画期間については、後ほどご説明したいと思っております。

上から4つ目の は、基本的な考え方ですが、条例第3条の基本理念のもとに、ここに記載した3つの考え方を基本として計画を策定することを明記しました。ここには最初に図でご説明した安全・安心・信頼のスタンスが反映されております。

次に、3ページをごらんいただきます。

全体的な説明をしますと、左の網かけ部分に大項目がありまして、次に中項目があります。大項目と中項目をあわせて大綱部分といたしました。中項目の右側には具体的な課題・施策の小項目がありまして、一番右側には該当する条例の条項を記載いたしました。なお、私が今言いました大項目、中項目、小項目、大綱部分は、仮称として説明に使わせていただきます。

1ページに記載した基本的な考え方の第1番目は、食品の生産から消費に至る一貫した食品の安全と信頼の確保を基本としております。3ページの図の左側にあります大項目1、2、3がここに該当します。従来の指針から大きく体系を見直したフードチェーン、これは生産から消費に至るものという意味で説明いたしますので、このフードチェーンに沿ったものといたしました。生産、製造や加工等の段階で食品の安全性や信頼を確保するだけでなく、消費段階においても、食品の安全性を正しく理解することが重要です。キーワードは「安全と信頼」といたしました。

基本的な考え方の2番目は、関係者の相互理解と協働の推進です。県民、事業者、行政間で情報を共有し、リスクコミュニケーションを推進することがお互いの理解を深め、食への信頼性を高めることとなります。大項目4がここに該当いたします。キーワードは「信頼」といたしました。

基本的な考え方の第3番目は、食の安全と信頼を支える体制、関係機関の連携です。人材の育成なども含めた体制整備がフードチェーンにおける食の安全を支えます。体系の大項目5がここに該当します。キーワードは「安全と信頼」といたしました。

なお、条例3条の基本理念の概要を1ページの下枠内に参考として記載してありま

す。

それでは、各大項目の中の内容をご説明いたします。4ページをごらんください。

第1項目のうち1と2は、事業者側の取り組みや行政側の監視指導により食品の安全性と食への信頼を確保するものです。条例第9条生産及び供給体制の確立、第10条監視・指導及び検査の強化、第15条自主基準の設定及び公開に該当しております。

また、大項目3は、消費者への食育等の推進や相談体制の充実により消費段階で安全と信頼を確保するものです。条例第13条県民参加、第16条食育等の推進、第17条危害情報の申し出に該当しております。

なお、条例7条環境への配慮については、大項目1から3すべての項目に該当するものです。

大項目1に戻りまして、フードチェーンの入り口として生産段階における安全と信頼の確保です。GAP、これは農業生産工程管理と、今、訳されていますけれども、GAPなど安全な農産物を生産するための取り組みを推進するほか、生産現場における監視指導を強化し、農産物に対してトレーサビリティの考え方を導入促進していきます。

農産物には、畜産物、水産物やキノコなどの食用の特用林産物、これらすべてを含めております。また、環境への配慮を盛り込んだものといたしました。GAPについての資料はお手元に配付してありますので参考までにごらんください。

大項目2はフードチェーンの第2段階、製造・加工・流通・販売段階における安全と信頼の確保です。HACCP方式を取り入れた自主衛生管理など、食品業者などが安全な食品を製造するための取り組みを促進する一方で、監視指導や検査を強化いたします。また、複数の法律により規制されている食品の表示について、関係部局が連携して適正化を推進して、消費者の食品表示に対する信頼を確保します。

大項目3はフードチェーンの最後、消費段階における安全と信頼の確保です。県民自身が食品による危害の被害者となることも、加害者となることもあることを念頭に県民が食品の安全性に対し正しく判断できるよう目指します。危害申出制度を初め、消費者相談体制の充実を図ります。

大項目4は県民、事業者、行政間で情報を共有しリスクコミュニケーションを推進することで相互の理解を深め、信頼関係を確立することを目的とするものです。条例第11条情報の共有及び相互理解の促進、第13条県民参加に該当しております。

大項目5は、以上の目指す方向を支える基礎として、食の安全・安心、信頼性の確保のための体制及び関係者の連携強化を目指すものです。食の安全・安心の確保に関する専門的な知識を有する人材の育成や健康危機管理体制の確立などを目指します。条例第12条体制の整備及び強化、第14条人材の育成に該当しております。

以上が基本計画の素案の説明でございます。

次に、全体のまとめ方についてご説明いたします。第1回の推進会議では基本計画は長期的な方向性を示したものの、いわば大綱部分とし、具体的な施策については、数年単位の行動計画として別にする方がよいとのご意見をいただきました。1ページの上から3つ目になりますけれども、括弧書きの計画期間をそっくり省いていただくと、1ページから5ページまでが前回のご意見を反映した長期的な方向性、いわば大綱部分を示した基本計画となります。

次に、6ページをごらんください。これは大項目4の(2)リスクコミュニケーションの推進に関しての記載例でございます。網かけされているところが先ほどご説明した素案、すなわち長期的な方向性を示した大綱部分です。大きな括弧書きにしております。そして基本計画を長期的な方向性として示したものとした場合、それを実現するための具体

的な取り組みとして、小項目にある具体的な課題、施策部分について6ページの網かけ部分の施策の方向（施策目標）の下に、また、その下にはさらに小項目の中から項目を抽出し、指標として位置づけするものであります。指標の下にはわかりやすく図、用語説明を記載したいと思っております。以上のとおり、網かけの大綱部分もあわせてごらんいただいた方がわかりやすいかと思っております。

事務局において素案の検討を重ねる中で、中期的な方向性を示した大綱として計画部分と具体的な施策を示した小項目は一体化した方がわかりやすく、また数年のスパンで計画全体を定期的に見直していく方が社会の変化を反映できるものになるのではないかと考えました。そこで全体を基本計画として位置づけ、従来、指針、行動計画と二本立ちになったものを一本化し、条例第8条に基づく基本計画にしたいと思っております。

一本化した場合の各施策のイメージは、6ページ、7ページのようになりますが、その場合、計画期間を定めることとなります。計画期間については、1ページに戻りますけれども、上から の3つ目になりますが、栃木県の総合計画である「とちぎ元気プラン」の終了期間とあわせて、今回は平成20年から平成22年までの3年間とし、計画期間に3年と記載することとなります。なお、これ以降は県総合計画の計画期間5年と合わせていきたいと考えております。

最後に、8ページになりますけれども、従来の指針の内容と基本計画案の内容との対比を示したものでございます。

以上で説明を終わります。よろしくご検討をお願いいたします。

（石井会長）

どうもありがとうございました。

今のご説明につきましてご質問、その他ご意見等賜りたいと思えます。よろしく願います。

どうぞ願います。

（小野口委員）

私、栃木県生活衛生同業組合協議会の小野口と申します。

意見ということでお聞きいただければと思いますが、ただいま事務局の方で説明いただいたことにつきましては、一つは、食品安全確保指針、既にできておりますが、それと、今度やっている行動計画、それを1つにまとめて、今回の基本計画としてやっていきたいというのが事務局の案だと思います。これにつきましては、私は、賛成ということでご理解いただければと思います。

その理由といたしましては、まず、平成15年の5月に制定されました食品安全基本法、これを受けまして、平成16年3月にとちぎ食品安全確保指針を策定したわけでございます。翌年の17年の3月に「とちぎ食の安全・安心行動計画」というのを発効いたしましたわけです。続きまして平成18年、昨年ですけれども、10月1日付けで「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」というものが施行されました。これを受けまして、今回の基本計画の策定を進めているわけですが、この中で条例の附則にも記載されていますとおり、「指針は基本計画とする」となっております。そういうことからして、当然、これから基本計画ができました暁には、この指針というのが基本計画にかわるということで理解しております。

それとあわせて、行動計画については、この条例の中には何らうたっていないんですけれども、計画もあわせて基本計画に盛り込むということで、先ほど事務局の方で説明が

ありましたので、それを1つにまとめて1つの基本計画としてすることは支障ないもの  
私は思っております。

以上です。

それと、あと一つ、計画期間のことについてでございますが、これはあくまでも県民  
の目標とする共通指針としてつくられました栃木県総合計画、今回は「とちぎ元気プラ  
ン」ということになっておりますが、この中の部門計画に記載されていることでありまし  
て、今回の期間が2005年から2010年までの5年間と総合計画はなっております。  
それにあわせて今回の基本計画につきましては、とりあえず2010年までの3年間とい  
うことに合わせるということでございますので、それも支障がないんじゃないかと。それ  
とあわせて、以後につきましては、総合計画に合わせた5年間でやっていくと。その間に  
見直しするべきところは見直ししていくということによってやっていけば結構だと思いま  
す。

そんなことで今回の計画期間を2008年から2010年までの3年間とすることに  
ついては、まことに賢明だと思っております。

以上でございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

今のご説明をいただきまして、さらに事務局のご説明を補っていただきまして、本当  
にありがとうございました。

どうぞ、ほかの委員の皆様、ご質問やご意見、さらにいただきたいと思いま  
す。どうぞよろしくお願いいたします。

先ほど来、ご説明、事務局、そしてまた、小野口委員からも詳細なご説明をいただき  
ましたので、今回、方向性を示した大綱の部分と施策を推進するに当たりましての行動計画  
部分をまとめて1つの基本計画とした方がより効果的であるというご説明をいただきまし  
た。前回第1回の委員会では、この会議では、どちらかといえば、分けた方がいいんでは  
ないかというご意見もいただきましたが、今回のさまざまな、今、事務局、そして小野口  
委員のお話のように、条例第8条並びにとちぎ元気プランとの整合性等々さまざまな観点  
から1つにした方が、より効果的かつ実態に即したやりやすい方向だということだと思いま  
す。

それで、今回の基本計画期間は3年間という基本計画としたいというご説明でござい  
ましたので、こういった内容、それから、また次回からは、栃木県の総合計画に合わせた  
5年間の計画としたいというご説明でございます。そういう方向でよろしゅうございま  
すでしょうか。

(はい)

(石井会長)

ありがとうございます。それでは、その方向で進めていただきたいと思いま  
す。よろしくお願いいたします。

それでは、続きまして、2番の平成18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ご説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

(内田生活衛生課長)

もう一つ、審議していただきたいのは、この基本計画に盛り込む内容についてご審議い  
ただければ、大変ありがたいんですけども。

(石井会長)

内容ですね。内容の方も先ほど事務局の方からご説明がありましたので、内容につきまして、それでは委員の皆様、ご意見等を賜りたいと思います。

はい、お願いします。

(高橋委員)

農協中央会の高橋でございます。

中身につきまして、ちょっとお伺いしたい点がありますが、4ページですね。生産段階における安全と信頼の確保とございます。(1)に、安全な農産物の生産ということで、GAPの取り組みを推進とすると、こういうことになっております。このGAP自体の推進につきましては、私どもとしても賛成でございますが、現在、農協においては、生産履歴の記帳についても取り組みを進めておるところでございます。この生産履歴記帳の取り組みについては、本計画については、どのように考えておられるのか、その点のご説明をいただきたい。

それと、GAPを、これは記載イメージの方、6、7ページを見ますと、例えば、1の生産段階における安全と信頼の確保の中で(1)について6、7ページのように多分記載されるのではないかと、こういうふうに思いますが、現時点でこの3年間にGAPをどの程度まで普及させようとしているのか、その点についてお伺いしたいということでございます。

(石井会長)

ありがとうございます。

事務局の方、お答えをお願いします。

(河南経済流通課長)

農政部の経済流通課でございます。まず、1点目の生産履歴の位置づけという点についてお答えを申し上げます。4ページの1の(3)のところをごらんいただければと思うんですけども、今、高橋委員の方からお話あったとおり、特にJAグループにおかれては生産履歴の記帳運動というのを熱心に取り組んでいらっしゃるということは我々も承知しているところでございます。その上で、ここでの位置づけということなんですけれども、我々としては生産履歴を日々つけていただくということは、当然といえますが、今まで以上にやっていただきたいと思っております。このペーパーの中では、(3)のところにありますとおり、履歴をつけていただくことを前提といたしまして、さらにその公開まで踏み込んでいただきたいと思いますという、そういう考え方を示したところでございます。

(石井会長)

高橋委員、よろしゅうございますでしょうか。

(高橋委員)

それが1点。

(石井会長)

1点ですね、2点目。

( 河南経済流通課長 )

それから、2点目、GAPに取り組む生産組織の数でございますけれども、現時点では平成22年度までにおおむね15の生産組織においてGAPを導入していただきたいということで取り組んでいるところでございます。

( 高橋委員 )

1点目については、当然のことであるということでございますが、私どもとしても、この計画の中に生産履歴記帳をより一層推進するということを位置づけてもらえれば、JAグループとしては、これを受けて、より一層真剣に、しかも積極的に記帳を進めることになるのではないかと思いますので、ぜひ、そういう位置づけをしてもらえればありがたいというふうに思っております。

それから、2つ目の22年度までに15部会ですか。15生産部会。すると、例えば、イチゴで1部会とか、ニラで1部会とか、そういう感じでしょうか。

( 河南経済流通課長 )

そのように考えております。

( 高橋委員 )

そうですか。そうしますと、例えば、イチゴすべてのJAの部会がイチゴを全部やるんだと、こういうことではなくて、当面、この3カ年の間にそのような15部会の取り組みを進めて、それらを検証した結果、さらに進むべき点、あるいは問題点等を十分審議した上で、検証した上で、さらにどう持っていくか、そういうふうに考えていると、こんな感じでしょうか。

( 河南経済流通課長 )

基本的には、今、高橋委員の方からお話しいただいたとおりでございます。ただ、すみません、1点補足をさせていただきたいんですけれども、特に我が県の農産物の顔でありますイチゴにつきましては、皆様ご記憶に新しいとおり、ことしの2月に不幸な事件がございましたので、特にイチゴに関してのみは前倒してといいますか、今、ご紹介した数字をさらにもっとふやす形で働きかけていければというふうに考えているところでございまして、そこについては現時点で具体的な数字があるわけではないんですけれども、先ほどご紹介した数字よりはさらにもっともっと踏み込んだ形に取り組んでいければと考えております。

( 高橋委員 )

わかりました。

( 石井会長 )

ありがとうございます。

今の生産段階における安全と信頼の確保、特に委員の皆様、生産関係の委員の皆様おられますので、補足的にご意見、ご質問等ございますでしょうか。

それでは、また後ほどさまざまなご意見賜りたいと思いますが、それでは、順を追って2の製造・加工・販売段階における安全と信頼の確保につきましていかがでございましょうか。

どうぞ。

(竹内委員)

生協連の竹内でございます。

このたびはいろいろとご迷惑をおかけいたしまして申しわけございませんでした。

今回のミートホープ社のような件については、JAS法の中でも、要するにだめだったというか、適用できなかったということがございますけれども、そういう場合のこの3番のところでは、そういうことをなくするようになるためにはJAS法の改正を待ってやるということでしょうか。それとも独自にもっと強化していくということなんでしょうか。

(河南経済流通課長)

同じく経済流通課からお答えいたします。

今回のミートホープ事件につきましてのJAS法の適用につきましては、今、竹内委員からお話のあったとおりでございます。

質問にお答えする前に、JAS法についてちょっとご案内申し上げますと、消費者の方がその選択する食品なり、あるいは農産物をきちんと選べるような表示をきちんとつけて販売していただくという考え方に基いて法律がつくられております。したがって、現在の法律において直接的に規制をしておりますのは、特にスーパーのような、あるいは一般の小売店のようなところに並べられる食品、そこにきちんとした表示がなされている。そこに並べられているような農産物あるいは食品につきましては、単に小売店のみならず、小売店に例えばその品物を卸した卸売会社、仲買人の方のところまでずっとさかのぼって、きちんと生産現場までさかのぼって、その情報の伝達が伝えられるようにしなければならないというのが今の法律の仕組みでありまして、一方で、今回のミートホープ社の事件のような業務筋といいますか、プロ同士の取引が行われるところにおいては、日々の取引関係の中できちんと見ることができるだろうという前提のもとに現時点においては法律の規制対象になっていないというものでございます。

ただ、今回、ミートホープ社の事件では、いわゆる業界内部同士の取引であっても、偽装が見抜けなかったという反省を踏まえて法改正すべきではないか、規制の対象を広げるべきではないかという議論がありまして、事件が明らかになった直後から、現在、農林水産省において有識者の方々による会議を開いて検討を重ねているというふうに承知をしているところでございます。

その検討を待った後で県として動くのか、それとも、その前に踏み込むかということがご質問の趣旨だったと思うんですけれども、まず、行政上のどういう権限が行使できるか。実際にJAS法に基づく例えば立入り検査をしたときにも、虚偽の報告があった場合、あるいは立ち入りを拒んだ場合、そういう場合には罰則の担保があるわけなんですけれども、それが法律の裏づけがない時点では、そういう強制的な罰則等に裏づけされた権限が行政上与えられていないという面がありますので、なかなか強制的な権限を持ってということは難しいかと思っているんですけれども、他方で、県民の方々に安全・安心の食品を提供していくという観点からは、強制力はない形にせよ、いろんな形で、具体的にはまた考えていかなければならないと思うんですけれども、指導していくということが、我々に求められているスタンスかというふうに承知をしております。

(石井会長)

ありがとうございます。

関連して何かございませんでしょうか。  
お願いします。

(黒内委員)

土用のうしのときに、例の中国産の冷凍かば焼が、国内でも使用を禁止されている、例の抗菌剤でしたっけ、ああいうのを群馬のスーパーで検出されたという記事がありましたけれども、栃木県はどうかわかりませんが、最近、そういう海外からのいわゆるいろんなものが入ってきていますよね。そういう点で、水際で防げず、国内の流通に乗ってしまうケースもあると思うんですが、そういう海外のそういうものに対する監視とか、そういうものが何かあるんでしょうか、県レベルで。

(内田生活衛生課長)

海外からの輸入食品ということで、最初に入ってきた時点で検疫所でやはり検査していますけれども、国内に入った場合に、そういう情報があった場合、例えば、何かおかしいという情報があった場合には、健康福祉センターに食品監視員がいますので、そういうものを活用して食品の安全の確保に努めてまいりたいと考えておりますし、実際にもやっております。ただ、情報がない場合には、これは何もできないということは、通常の一般監視の中でも、輸入食品の監視というのとはしておりますので、特に輸入食品が危ないから特に監視するということは今はとっておりません。

(黒内委員)

冷凍技術とか、あとは輸送時間をかなり短縮されて、世界のあらゆる食料品がかなり日本にも入ってくる時代になって、かば焼なんかの問題は中国産のやつ、象徴的なものだったと思うんですが、素朴に思うんですけれども、やはり食の安全ということ考えた場合は、もう少し海外からのそういう食料品もどんどん入ってくるということ、好ましい好ましくないは別にしても、そういうのを前提にして、やっぱり食のこういった基本計画の中にそういうのを盛り込んでいく時代じゃないかなというふうに思うんですが、今の計画の中でも十分対応できるというふうに考えているんですか。

(内田生活衛生課長)

私どもは、一般監視の中で国内産も国外産もより好みしないで調べております。特に何か事件があった場合には、それを標的にして監視いたしますけれども、通常監視の中では、特に一般的に監視するという程度で、特に定めては見ておりません。何かあった場合には、必ずそれを目標にして監視いたします。

(黒内委員)

くどいことは言いませんけれども、適正表示というんですか、それが信頼感の中で前提にしていますけれども、実際はミートホープでもわかるように、偽装表示があるわけで、中国産だけでなく、海外のもので偽装表示とかので、どんどん入ってくると、そこら辺の部分で非常に不安を感じるものがありましたので、ちょっと意見を言わせていただきました。

(石井会長)

どうぞ、部長、お願いします。

( 田中保健福祉部長 )

要するに、事件が起こってから動くというふうにちょっととらえられると困るんですが、やはり合理的な理由があれば、特定国の特定の物品に関しましての収去等の監視を行うということは、今後やっていきたいと思っております。ですから、事件が起こってからではなくて、例えば何か合理的な、例えば情報が入ったとか、あるいは特定国のものについては事件が海外でも起こっていると。ですから、日本国内での予防的にやるということではできるんですけども、ただ、そういった情報をあやふやなままで、例えば、特定国のものをねらい撃ちにするというのは、なかなか国際協定上、そういったことは合理的な理由があるかどうかというのは、後々国際問題に発展することもありますので、そういったことについては、十分に踏まえた上で、今おっしゃられたようなことで、情報が入っているということであれば、そういった食品監視を強めるということは可能です。ただ、逆にそれがない、漠然とした状況の中では、やはり特定国のものをねらい撃ちにするというのは、これはなかなかそういった国際関係上というものもありますし、私ども、WTOにも、これは都道府県は縛られますので、そういった点については、十分に注意をする必要というものもあります。

( 黒内委員 )

ちょっと誤解を受けたようなので、別に特定国をねらい撃ちにということじゃなくて、食のグローバル化がかなり進んでいますので、やはりそういう海外からのものが入ってくるということを前提にした基本計画の中に、そういう視点もあってもいいのではないかと思ったので意見を言わせていただきました。

( 石井会長 )

ありがとうございました。

ぜひ、食のグローバル化という非常に重要なご指摘をいただきましたので、今後の検討に加えていただければありがたいというふうに思います。

はい、お願いします。

( 小久保委員 )

私、小久保です。

今のご意見は、私も大賛成です。今回、これ、私、見させていただいて、何か足りないないと、こう思っていたんですよ、実は。それは、私、東京都出身なんですけれども、東京都も非常に輸入食品の安全性というのを大きくとらえているんですね、ああいうところですから。栃木県も避けられないだろうと思うんですよ。かなり栃木県の中で消費され、流通している食品、輸入食品が多いと思うんです。この基本計画の中に、そういうのを何か明文化というか、私はすべきじゃないかというふうには思っています。

( 石井会長 )

ありがとうございます。

いかがでございますでしょうか。明文化をすべきではないかということでございますが。これは基本計画の中にですね。

( 内田生活衛生課長 )

いろいろな国際間の協定もありますので、慎重に検討させていただきたいと思います。

(長尾委員)

今の関連するんですけれども、そうすると、国内間という面でも同じような問題があると思うんですけれども、例えば、BSEの20カ月齢以下の牛に対する補助金が打ち切られるというふうなことに對する各県の対応は、今のところ、足並みがそろわないという状況がありますよね。新聞の報道によると、幾つかの県は引き続き自前で継続する、あるいはやる方向で検討中ということですが、栃木県は今のところ未定だというふうなことで報道されていますけれども、この大項目の1とか2、栃木県で生産されるものを生産者に対して何らかの制約、あるいは約束事を設けて、栃木県で生産、あるいは加工されるものを安全ですよということで繰り出していくというふうなことと、栃木県で暮らしている我々が食べる物がどれくらい安全なのかというふうなことというのは、少しスタンスが違って、今、問題になっているグローバル化、海外に目を向けなくても、日本中で、いろいろなところで、いろいろな形でBSEの検査を受けたものが栃木県にも当然入ってくると。そういうような栃木県としてどうするのかというふうな、栃木県の生産物に対するものと、栃木県の中で消費されるものの安全をどういうふうに確保するのかというふうなことについては、少し分けて、きちんと後者の方についても、もう少し目を向けなければいけないんじゃないかなという印象を私も持ちました。

(石井会長)

ありがとうございます。

ほかにございますでしょうか。

お願いします。

(中村委員)

いろいろなお話が出てまいりましたけれども、私、飲食関係のものですから、ほとんど毎日宇都宮の中央市場にまいります。今朝も行ってまいりました。これは実際の話でございますけれども、今日は中国のマツタケを見てまいりました。現在、入っているのは中国しかありませんから、去年と比べると、何と申しますか、ものすごくよくなったんですね。去年まで中国のマツタケというのは非常にひどいものでした。ですけれども、今年は本当に「これ、中国の」というくらい変わっています。ですから、やっぱり国内でいろいろな声を挙げると、外国っていいですかね、向こうでもいいものを送ってくるようになるんじゃないかと思えます。これは実際の話ですから。

それに、あと、ウナギのお話が出てまいりました。私のところもいくらか関係しておりますんですけれども、6月に静岡で集りがございまして、私、行ってまいりました。そのときに、生産者というか、生、生きているものを生産しているものだけですけれども、加工品ではありませんけれども、集まっているいろいろお話を聞いてまいりました。

日本に入ってくる中国の製品、あのかば焼になっているものですね。あんなでも検疫でだめになったわけなんですけれども、あと、どうするのと聞いたんですよ。そうしたら、ヨーロッパへ持っていけば、いくらでも売れると、こう言っていましたね。ですから、私は、ある程度、日本の検疫というのは信頼してもよろしいんじゃないかなと思えます。

例えば、マツタケですけれども、毎年入ってまいりますですね。一番わかりやすいですから、マツタケが。宇都宮では、国内のものというのはほとんど入ってきません。高く使えませんが、北朝鮮、去年まではそうでした。北朝鮮、韓国、

カナダ、中国から入ってきます。ですけれども、去年は初めて入ってきたんです。どこだと思いませんか。トルコから入ってきました。トルコです。その前はブータンか。メキシコ、モロッコ、そういうところから入ってくるんですよ。ですから、何と言いますかね、土瓶蒸しにでもすればわからなくなっちゃうんでしょうけれどもね。そういうものも入ってくるやつをとめることができるというか、安心なもの、我々、飲食関係者は市場に並んであれば、全部安心だと思うわけです。

ですから、先ほどからお話がありましたように、国内での検査、または検疫、これをちゃんとやっていただくということは大前提だろうと思います。それを入れる入れないは別にしましてですね。ですから、日本の私は検疫はある程度信頼してもよろしいんじゃないかなと。実際に、ウナギでそのように感じました。

以上でございます。

(石井会長)

ありがとうございました。

ほかにございますでしょうか。

お願いします。山岡委員。

(山岡委員)

消費者団体の山岡と申します。

次の消費段階における安全と信頼性の確保でもいいと思うんですが、今、お話を承っています、非常にいろいろな偽装とか、いろいろなものが起こったときに、消費者というのは、いろいろなものを選択するというような状況に置かれているんですが、実際はすごく弱い立場でして、後からすべて物事がわかってきて、そして、こういう大騒ぎになるわけですよ。ここのところにも食品の安全性に関する理解促進というふうに書いてあるんですが、やはり、表示等の知識を積極的に行政が提供するということが書かれておりますが、いろいろな事件が起きたときも、やはり消費者の知識不足みたいなことも言われてくるわけですね。ですから、やはり、もうそろそろ賢い消費者にというのではなくて、消費者の立場からも、何か一緒に行政と理解促進、信頼関係をやっていくために、自らも検査をできるような体制づくり、それが食品表示ウォッチャーというふうには私は思っております。今現在、実際に栃木県でもやられているわけですが、1年1年でウォッチャーは終わりですよ。そうしますと、先日もテレビでもちょっと見られた方多いと思うんですが、本当にきちんとした消費者教育で実績を積んでいくには、ある程度の期間をかけて育成するというようなことも大事で、そういう方たちに担っていただいて、もう少し県民に幅広く表示とか、いろいろな知識をともに学びながら、声を出していけるような体制づくりというの、一つ実践に移していく、消費者が実際に行動がとれるような体制づくりというのをどこかに盛り込んでいただけたら、ありがたいなと思います。

以上です。

(石井会長)

ありがとうございます。

事務局の方、いかがでございますでしょうか、今の山岡委員のご発言。経済流通課長、お願いします。

(河南経済流通課長)

まず、ウォッチャー制度につきましては、これは一般の県民の方々から、毎年、山岡委員の方からあったところでございますけれども、最近ですと、100人から110人ほど、1年間委嘱を我々の方からさせていただいて、特にスーパー等の小売店を中心に年4回、巡回の結果を我々に報告をしていただいで、その結果、必ずしも結果が芳しくない店舗には我々の方から指導させていただくということで進めさせていただいているところであります。

その際、従来、応募者の方が多かった場合には、去年、前年にやった方にはちょっとご遠慮していただくというような運用をやっていた時期もございました。けれども、年によって応募の状況が変動することもあると、2年連続お願いしているという方もいらっしゃるという状況でございます。

ただ、今後の運用につきましては、今、委員の方からございましたご指摘も踏まえまして、より堅固な知識を持っていただいた方を核として、そこから知識が広がっていくというような考え方だと承知いたしましたので、よく検討させていただきたいと考えております。

(石井会長)

ありがとうございました。  
お願いします。

(五月女委員)

今の意見にちょっと関連があるのかもしれませんが、体系の5の中で、食の安全と信頼の確保のための体制整備及び連携強化の中で、さっきちょっと説明がありました、人材の育成も含めるということで、ここを見ますと、専門の知識を有する人材を育成するというので、非常に私、この辺は大切だなと思っているんですが、具体的に県の方でこの育成について案がありましたら、どんなふうな育成をしていくのか、今の段階でわかれば教えていただきたいと思ったんですが。

(石井会長)

よろしく申し上げます。

(内田生活衛生課長)

ちょうど今年度の予算でリスクコミュニケーターという人材育成を図っております。その方はリスクコミュニケーションもできますし、また職場、また地域に行って、こういうことがあるんですよというリスクについて伝達していただく。それと、人と人との仲介をして、わかりやすい説明をしていただくということで、その育成として予算をとっているものがございます。

(五月女委員)

それぐらいですか。

(内田生活衛生課長)

消費者向けにはそれだけですね。あとは自分ところに食品衛生監視員というのがいますけれども、それらの研修などには人材育成ということでも育成をしていくつもりです。それと、忘れまして、あとは食品衛生推進員ということで、県が食品衛生の知識を特

に習得された方に、食品衛生水準の向上のために営業施設、衛生管理方法などの食品衛生に関する事項について相談と助言を行っていくということで、これは食品衛生協会に食品衛生指導員という方がいますけれども、その中から選ばれた者にこういう推進員という称号を与えて活動させております。

(五月女委員)  
わかりました。

(石井会長)  
よろしいですか。  
これは先ほどのリスクコミュニケーター、それから食品衛生推進員、それからまた監視員、人数は大体何人ぐらいと、あと、ほかの他県と比べて人数は大体横並びなのか、その辺ちょっとわかりましたら、わかる範囲で結構なんですけれども、お教えいただければありがたいと思います。

(内田生活衛生課長)  
リスクコミュニケーターについては、これからの事業でございますので、今これから募集しようと思っておりますけれども、人数的には今のところ不明でございます。  
よその県についても、まだリスクコミュニケーターという制度、できたばかりな制度なものですから、取り入れているか、取り入っていないか、その辺を我々まだ調査しておりません。

(石井会長)  
推進員と監視員、これは大体どのぐらいでしょうか。

(内田生活衛生課長)  
推進員は30名です。

(石井会長)  
食品衛生指導員というのは何人ぐらいあるんでしょうか、大体指導員の方は。

(内田生活衛生課長)  
指導員は1,200名おります。それと食品衛生監視員、これは行政の職員ですけれども、60名ほどおります。

(石井会長)  
こういう方々が何かおかしいなと思って、そうしたら、例えば保健所で、あるいは県の方の機関で。

(内田生活衛生課長)  
こういう方々から表示がおかしいとか、あそこは、例えば、無許可じゃないんですかとか、変なもの、つくっていないですかという情報は、やはり健康福祉センターの方を通ってきます。それで、我々も調査しに行くということになりますけれども。

(石井会長)

ありがとうございました。

今、もう全体的なご議論をいただいていますので、どうぞ、委員の皆様。

はい、お願いします。

(小野口委員)

小野口でございます。

先ほど来、出ている意見なんですけれども、最終的には、最終的にはというか、食の安全・安心という言葉そのものに尽きるんじゃないかと思うんですが、安全という言葉そのものは、やはり監視とか検査とかをやって、行政が判断して、これは安全な食べ物ですよ、食品ですよという判断をつけるんだと思うんですね。その場合に、どういうあれが必要かという、今おっしゃるような監視員もそうでしょうし、推進員もそうでしょうし、コミュニケーターもそうでしょうし、そういう人たちが網羅して行って、この食品は安全なんですよと、そういうことをいかにPRできるかだと思うんですね。

安心ということは、これはちょっと安全とはちょっとニュアンスが違うと思うんですが、安心ということは、私の考えでは、これはやはり行政とか、あるいは生産と小売店といますか、販売店、その人たちと消費者との間の信頼関係、それが初めて構築されて、安心という言葉が出てくるんじゃないかなと思うんです。

ですから、まずもっては安全という言葉が出せないとだめだと思うんです。そのためには、今回の基本計画の中にも、いかに安全をアピールできるかということのために、いろいろな人の育成や、資料にも書かれていますけれども、そこをしっかりとつかんで、予算をとるべきところはとって、しっかりと人材育成をした上で、行政の方から、安全なんですよ、栃木県の生産物は安全なんですよということを、どんどんPRできるような、そういうことをすれば、安心して消費者が消費してくれるんじゃないかなと思います。

(石井会長)

ありがとうございます。

事務局の方、何かご意見ございますでしょうか。今の小野口委員のご指摘、総括的な取りまとめをやっていただいたような感じでございまして、非常にその間の、まさに今、課長の方からもご説明がありました人材育成の中でリスクコミュニケーター、まさに役割が非常に重要だというふうに思います。そういう間を取り持つブリッジの役割を果たして、まず、安全でなければ安心というのは、もう絶対その後、出てこないということでございますので、栃木県産の農産物、食品すべてにわたって、安全宣言ではないですけども、安全だという、他県と比べているのではなくて、栃木は心配ないと、栃木産は心配ないというところを何とか、こういうしっかりとした根拠に基づいて打ち出して、そうすると、おのずとさまざまな取り組みがなされておりますので、そういう安心も付随してくるんじゃないかというお話だと思います。

そういう中で、ぜひ、委員の皆様のご意見、ご指摘を受けていただきまして、さらに、また、細かいところは、きょう、事務局の方からご提示がなされております。記載イメージというか、イメージもありますし、それからまた、指針と基本計画、どこが違うのかということで、かなり基本計画の方は全体的に網羅していただいておりますので、そこも含めて全体討議として、委員の皆様からさらにご意見賜ればありがたいと思います。

どうぞ、委員の皆様。

(大山委員)

大山と申します。

非常に食品の安全性、非常に疑問が多くて、マスコミ等、あるいは海外農産物と、非常に疑問を皆さんが持っているのが多いのかなと思います。そういう中で、この指針の中で、4番目の県民、事業者、あるいは相互理解、あるいは信頼関係の確立という部分が大きくあるかと思います。我々も生産現場として取り組んでいることが、非常に消費者までなかなか理解が得られない部分。これはやはり流通の中で、生産から消費までの流通の中で情報がかかり変わってきてしまうんじゃないかと。そういう部分があるのかなと。

今、具体的に、いろんなところで生産者と消費者の交流とか、相互理解促進ということも進んでいるみたいなんですけれども、行政としては、栃木県としては、具体的にどんなふうな方向でこの部分を網羅していくのか、ちょっとお聞かせ願いたいと思います。

(石井会長)

ありがとうございます。

課長、お願いします。

(河南経済流通課長)

特に生産にいそしんでおられる生産者の方々と、それから消費者の方々の交流ということで、これは特に各JAさんですとか、主体的に今、取り組んでいただいているというふうに、我々としても思っているところでございます。

そういう流れを後押ししようという考え方に基きまして、今年度からの事業なんですけれども、より現場に近いといいますか、従来は座学といいますか、講堂みたいなところに集まっていたいて、農業とはこういうものですよというような形で、勉強していただくという形でのリスクコミュニケーションということをやってきたわけなんですけれども、それに加えまして、現に圃場に近いところまで行っていただいて、生産者の方々が農産物の安全性を確保するために、どういう取り組みをされているのか、どういう苦勞をされているのかというのをじかに話をいただいて、そこで消費者の方々にも理解を深めていただくと、こういう取り組みに対する補助事業を、限られた予算ではありますけれども、まさに今年度から開始をしたところでございます。

また、その実施状況も見ながらということではあるんですけれども、こういう取り組みをさらに広げるような後押しについては、我々としても考えていきたいと思っております。

(大山委員)

実際に現場の中でそういうふうな取り組みを、相互理解の取り組み、あるいはリスクコミュニケーションの取り組みを現場の中でいろいろやっただいては実際に見てきているんですけれども、そういうものが非常に県民の皆さんに広がっていかない。情報が徹底していかないという部分が何かあるのかなと思うんですが、そういう面でもっとうまくPR等を活用しながら、本当に相互理解の部分をこれから推進していかないと、なかなかお互いの理解というのは進まないのかなと、ぜひ、もっと強力なお願いをしたいと、そんなふうに思います。

(石井会長)

ありがとうございます。

大山委員は、トマトの生産をされておられるんですけども、トマトも相当、今、減農薬というか、推進をされておりました、そういったことが、なかなか消費者の方々に伝わってこないということで、どうもまだ誤解を受けている、相当農薬が使われているんじゃないかと。これはトマトだけではなくて、ほかの野菜等々もそうなんですけれども、そういう中で、今、課長の方からお話がありましたように、今年度から新たな取り組みを予算も設けてやっていただきましたので、ぜひ、その辺の消費者に安心して、味はもう日本一のトマトを栃木県産はつくっていただいていますので、あとはそういう安心の部分、ぜひ広めていただいて、まず、県内の消費者の方々が安心だということのご理解をいただかないと、全国的にそれが普及していかないというような認識があるものですから、今後ともよろしく願いいたしたいと思えます。よろしく申し上げます。

どうぞ、委員の皆様、ほかに、まだ時間ございますので、  
お願いします。

(高橋昭明委員)

安全と安心の話聞いていたんですが、安全というのは、行動だと思うんですね。安心というのは、心ですから、心で感じるもの。ですから、行動はいかに農薬の問題とか何か知ってもらうことが行動だと思うんですね。牛乳にしても野菜にしても、栃木県のものはこうであるから安全だと。これは行動だと思うんです。それを聞いた人は、「ああ、それなら安心」、心で感じて、栃木県のもは非常に安心で安全だと。

それと、食育の推進なんです、ここに出ておりますけれども、県としては食育に関して、どういう方法で食育を進めておられるか、ちょっとお聞きしたいんですが。

(石井会長)

次長、お願いします。

(我妻農政部次長)

食育の取り組みでございますが、一昨年7月に食育基本法が制定されました。それをスタート地点としまして、国において基本計画が策定されまして、県においても、昨年の12月、「とちぎの食育元気プラン」を策定しまして、予算的な裏づけもとりながら、5つの重点テーマ、項目を絞りまして、その中に重点プロジェクトとして、特にその中で子どもたちに対する食育に焦点を当てたプロジェクトを立ち上げまして、現在、事業に取り組んでいるところでございます。

この食育に関しましては、行政だけで働いても県内全域に浸透することにはならないと思っておりますので、過日、地域の方々、産業界の方々、生産者の方々、学校の関係者等32名の参加をいただきまして、食育推進連絡会を立ち上げまして、年間の計画に基づいて、どんな事業展開をしていこうとするのか、それから、会員相互で情報を共有化する、あるいは提案する、要望する、こういった縦、横、斜めの関係で、できるだけ速やかに県内全域に浸透すると、こんなふうなことで、現在進めているところでございます。

(高橋昭明委員)

今、スーパーやなにかに行きますと、商品に、販売店の、全部、賞味期間が表示されているんです。それで、今、若い世代を見ますと、消費期限が切れると、必ず捨ててしまう。非常にもったいない話だと思うんですが、あれは暫定的だと思うんですけども、例えば、梅干しとか、みそ、ああいうものも賞味期限が入っているんです。私もきのう、ス

ーパーあたり見てきますと、大体2カ月ぐらいの賞味期限になっているんです。ところが、あれは1年でも2年でも大丈夫じゃないかなと。若い世代は賞味期限が優先になっている。非常にむだなことがあるんじゃないかなと。だから、まず、食育でも、やっぱり視覚、目で見て、においでかいで、味をみる。あとは保存の方法で、大分賞味期限が変わってくると思うんですけども、そういう教育も食育ではないかなと考えるんですね。日本は非常に資源がない。外国からいただいでいて、とにかく賞味期限優先と、切れたら捨てちゃうと。その教育は食育に入るのかなと思っているんですが、非常に資源を大切にしましょうというのは、そういう教育をしてもらいたいなと思っているんですがね。

(我妻農政部次長)

消費期限ないし賞味期限と、言葉を使い分けされておられますが、生産から流通、消費に至るまでは、やはり業界が自立規範できちっとやってもらう話になるうかと思いますが、消費者の手に渡ってから、その管理をどうするという話になりますと、これはもう個人の自由意志の世界になってくると思います。この消費期限、賞味期限をオーバーしたときの対応がどうするのかというのは、ちょっと今即答はできないんですが。

その前に高橋委員のおっしゃられた意味は、まさに、限りある資源を有効に循環させて使うべきだと、そういった教育も食育の中に当然あるべきだということと理解いたしますと、もうまさにそのとおりで、できるだけ、葉っぱや根っこまで調理して食べるとか、余ったものはコンポストに入れて発酵させて、次の堆肥にするとか、あるいは、それを家庭でやったり、あるいは行政を絡ませてやるとか、そういうところまでの教育は当然必要になってくると思いますし、それも当然食育推進の中には環境問題という形で進めていきたいというふうに考えております。

(石井会長)

どうぞ、中村副会長。

(中村副会長)

今に関連しまして、3番の消費段階における安全と信頼の確保の中の(1)です。ここの部分は、消費者に対する普及啓発ということで書かれていると思うんですけども、ぜひ、将来の消費者、子どもたちに対する教育といったようなことも具体的な施策の中では1項目盛り込んでいただけたらと思います。よろしくお願いします。

(石井会長)

ありがとうございました。

よろしくお願いします。

それでは、順番にいきます、あとで、すみません。

お願いします。

(今委員)

先ほど賢い消費者という言葉が出てきましたけれども、私も生産者の立場から、どうしても生産者がぎゅうぎゅう締められているような気がして、消費者の方ももっと勉強して賢くなってくださいという思いが結構強かったんですが、最近になって、やっぱり食品表示の関係で、私も生産者ですけども消費者ということで、かなり勉強していないなと思ったんですが、さらに、最近になって、やっぱり日本の安全なもの、本当に栃木県のも

のは安全ですよと言われた栃木県のものだけを食べられるという人ばかりじゃないですよ。日本のものばかりを、少々高くても買ってそれだけを食べるといふうにはならなくなってきましたよね。たまたまうちの娘が、今、出産で帰ってきていて、買い物任せましたら、やっぱり中国産の、「これ安かったから買ってきたよ、お母さん」とか言って、さすがにウナギとか、テレビに出たものは買わないですけども、買ってくるんですね。やっぱり、私は、ニンニクみたいに、生で食べるようなものは中国産はやめてねというようなことを言いますけれども、やっぱりお金ですよ。どれだけの生活、手取りがあるかという、そういうところで、安いものも選ばなきゃならないという生活スタイルがあるわけですよ。ですから、やっぱり食品表示の面は、本当にきちっとチェックしていただきたいなと思います。

それと、酪農の生産現場ですので、子どもたちを対象に、食育から労働から、いろいろなものの体験を現場として提供していますけれども、体験に入ったら、私たちの方からしたら、もうゲストではない、お客様ではないということを知ってほしいですね。やっぱり体験に入ったら、現場の人の言うことをきちんと聞いてほしいし、そういうつもりで来てほしいということです。それが、でき上がったところに入って、きれいなところで体験するのが本当に生産現場の体験になるかといったら、それは違うと思うんです。やっぱり汚いものも触らなければいけないし、それこそ牛ふんでも何でも踏んづけなきゃいけないし、搾乳の体験をしたら、まず、汚れている乳頭を拭くところから体験して、出てくる牛乳が温かいという感じを体感してほしいというのがありますから、すべての体験をした後が問題なんですよ。

先生方の体験教室というのを受け入れたときに、私たちはそれがもとで病気になったら、非常に困るわけですよ。例えば、0157、あそこの牧場で体験したら、何かみんなでお腹を壊してどうのこうのというのも結構聞こえてきますので、そういうことを予防するためにも、先生方の体験教室のときに、特に強く言ったんですね。普通の洗剤のほかには病院で使う殺菌ですか、手を拭いた後にシュッシュツとかけて殺菌をする、そこまでお願いしますねとお伝えしたら、「そんなこと」と言った先生がいらしたんですよ。もう何か自分たちのことしか考えていない。生産現場のことよりも、まず、自分たちは体験に来ていますよ、体験させてますよというところだけであって、例えば、では、自分たちがそこへ来たことで、ここの生産者の人たちがどのような、結局、私たちは大変だとは言いたくないですけども、受け入れることに関しても、自分たちが休憩時間に結局受け入れるわけですよ。仕事の時間は忙しいですから。自分たちが休み時間にそういう人たちを受け入れて、もう本当に心から何とか牛乳を理解してほしい、牛を理解してほしい、肉を理解してほしいという形でやるわけですけども、そういう心ない一言で、どっと疲れが出たりするものですから、食育というのは、やっぱり消費者の方たちが思い通りになることばかりじゃないということを知ってほしいと思いますし、ゲストじゃないということ、私は、例えば体験に入った場合は、そういうことを理解してほしいと思います。

それから、今ちょうど、毎年夏になると、学生さんを受け入れるんですね。学生の場合は必ず1週間、2週間、3週間、1カ月と宿泊体験なんです。数年前に見えた学生も牛舎の仕事、朝、私たちと同じ時間に起きて、上がる時間も一緒ということで、1日同じ行動をするわけですけども、それで初めて牛乳1リットルの重みがわかったということ、三、四年前に男性の学生から言われたんですけども、今、来ている、やっぱり女子学生も、すごいくたくたになって働いて、牛乳の重みがわかりましたと。何も言っていないんですけども、相手の方からそういつてくれたんですね。

だから、労働することってすごく大事なことで、でき上がったところに連れていって、

「さあ体験ですよ」という形もありですけれども、やっぱり本当にどろどろの中に入るとか、牛ふんも踏んづけて、ブラッシングをしてみたりとか、そういうこともとても大事じゃないかなと思っています。

(石井会長)

ありがとうございました。

生産者のご苦労はやはり消費者にも理解していただかなきゃいけないということだと思います。

小川委員、どうぞ。

(小川委員)

まず、今、先ほどから食育という話が出ていますけれども、今の子どもたちは、トマト本来の味とかキュウリ本来の味というのが、だんだんわからなくなってきているんですね。何をもちょうおいしいとかということが非常に難しいです。

それと、先ほどから、安全・安心という話があって、もし、不安だというときに、食品衛生推進員とか指導員のところに問い合わせがいくと、初めてそこで調査にかかるという段階だという話ですね。

今、先ほどから話していますように、栃木県のトマトとかイチゴとか、非常に生産者の中で本当に安全につくっている生産者がたくさんいます。そういう方々に、例えば、その人たちも流通で競争になると、安全じゃないところと同じ価格帯になっちゃうわけですね。それで、消費者は、先ほどおっしゃったように、安いものを選んでしまうということで、見分ける力は私たち消費者にはないわけです。

それで、私は一つ提案というか、例えば、安全マークみたいなものを、これは例えば、種の状態からずっと安全につくってきましたよという何か安全マークみたいなものが張られたら、消費者は高くても、「ああ、これは安全なんだ」と思って買えると思うんですね。今、私たちが、例えば、買い物に行って、必要以上に安いと、安いからちょっと危ないんじゃないかといって買わないわけです。だけど、高いものは高いから安心だと思って買うけれども、本当に安心かどうかはわからないわけですね。そういう意味で、例えば、せっかく栃木県がこれだけ安全・安心に力を入れていけば、安全につくっている生産者を保護する意味でも、安全マークみたいなものをつくっていただいて、これは無農薬で、これはもう安全で、そういうものは全くありませんよというものをつくっていただくと、非常にありがたいなというふうに思います。

ぜひ、選ぶ力がなくなっていく子どもたちに対して、今、私たちが食育でいろいろ推進していますけれども、そういう子どもたちに、先ほどおっしゃったように、賞味期限と消費期限の違いなども、例えば、本当はおみそはずっと長い間食べられるもの、例えば、梅干しは何十年たっても食べられるものだという、私たち古い人間は思っていますけれども、今、生産過程では、1回強い塩分で漬けたものを塩出しして、加工して、減塩なんていって売っているということも事実です。それは逆にいえば、長い保存はきかないわけです。そういうことも子どもたちには教えていかななくてははいけないのかなというふうに考えています。

(石井会長)

ありがとうございます。

農政部の方から、Eマークとか、リンク・ティのお話が出ましたので、ぜひ、ご議論を

お願いします。

(我妻農政部長)

安全だときちんと保証した、そういうマークをつけて、そういうものが欲しい消費者の方の選択に資するというようなお話だったかと思うんですけども、現在、私どもでやっている表示制度の1つとして、リンク・ティ制度というものがございます。これはTというのは栃木のTで、消費者と生産者をリンクするということによって、リンク・ティといったふうに、我々、名前をつけているんですけども、化学肥料と、それから化学農薬、この使用料を慣行の2分の1以下に減らして生産をされている農家の方を認定して、その方がつくる生産物に対してマーキングをして、出荷をしていただくというようなことで取り組んでいるところでございます。

ただ、一方で悩ましい点もございまして、と申しますのは、そういう農薬あるいは化学肥料を減らした生産というのは、それなりに手間がかかって、農家の方々は相応の対価と申しますか、例えば、長くなった労働時間の対価をいただきたいという、当然そう思われるわけなんですけれども、現実には、では消費者の方々が選択をしてくださっているかという、なかなかそれ以外のものと価格差がつきづらいというのが実情でございまして。

したがって、そういう点も含めて、消費者の方、生産者の方双方がメリットを感じていただけるようなどういったシステムがあるかということについては、引き続き我々としても検討を重ねていきたいと思っております。

(石井会長)

大いにリンク・ティをPRしていただきまして、さらに周知を図るということで、よろしく願いいたします。

それでは、高橋委員、すみません、お待たせしました。

(高橋勝泰委員)

先ほどの賞味期限、消費期限の問題は、ここの中にきちんと解説はあるんですね、これ、7ページに。これ、キッズボックスということで、子どもと一緒に読んでくださいよと、こういって解説されています。こういうものが、これは出されているのは、内閣府から出されているんですね。これが実際に何部ぐらい栃木県に出回っているものなのか。一般の家庭で、これ、読んで、お子さんとこういうものを読んでいるものかどうか、その辺のところをちょっと伺いたいと思うんですが。

(石井会長)

いかがでございましょうか。事務局の方。この食品安全の点ですね。

(内田生活衛生課長)

部数としては30部程度なんですけれども、インターネットでもダウンロード可能になっておりますので、ぜひ、ご利用いただければと思っております。これについては30部しかないということです。ほかについては、本の形になっておりますので、ちょっとどのぐらいでというかということ、ちょっとわかりませんですけども。

(高橋勝泰委員)

一般の家庭には配られていないと、そういうことでよろしいですか。

( 亀山主幹 )

冊子としては30部しかまいておりませんが、インターネットで公表していると。それから、そういう知識を得るための冊子といいますか、情報誌という意味では、ここでは食の安全、こういったお配りしたところに載っているということですが、その他いろいろなパンフレットにも、そういうことは盛り込んで配布をさせていただいておりますので、この冊子に限らず、いろいろな形でPRはさせていただいておりますので、いずれか、どんな形で目にされていることではあると思います。

( 石井会長 )

ぜひ、大いにPRしていただきまして、よろしく申し上げます。  
先ほど、先に、富永委員が手が挙がっていますので、どうぞ。

( 富永委員 )

消費期限と賞味期限のことについてですけれども、私、退職した以前は家庭科の教員をしていたんですけれども、調理実習をするときに、昔は賞味期限を過ぎたものをお店で売っていて、それを子どもが買って来て、ちょっとお腹痛いなんて言われたこともあるんですね。それで、ちょっと心配したんですけれども。ですから、やはり賞味期限と消費期限というのは、きちっと守って、一般の人はそれ以外のものは使用するのには気をつけるべきだと思うんですけれども、お店では、田舎の場合、今みたいに衛生観念が発達していないときは、賞味期限とか消費期限を過ぎたものを平気でお店に出して売っていたところがあったんですね。私たちも買い物の練習をさせるときには、よく賞味期限とか消費期限について教えてから調理実習をすることになったんです。最初に買い物のお勉強をすることになったんです。

ですから、今、消費期限がちょっと省エネにつながらないからという、こういう記事を見てびっくりしたんです。それで、やはり食べ物を捨てないように、冷蔵庫の中にいつもまでも置かないで、余りむだな買い物をしないで、必要なだけ買って、消費期限のうちに自分たちで使い切って食べましょうということであって、消費期限とか賞味期限を過ぎた食品がいいとは、私は思わないんですね。なるべく新しいものを食べて、健康な生活をした方がいいと思うんです。

そういう関連がありますと、業者の方の悪口になってしまうんですけれども、不二家の事件みたいなことも起こりまして、また、省エネのために古いものを平気で業者の人が出して、消費者は古いものを、また、牛乳関係もそうですね、食べて、買わされてしまうということも起こりますので、私は省エネのために消費期限とか賞味期限の問題じゃなくて、それは使い方の問題だと思います。

以上です。

( 石井会長 )

ありがとうございました。  
それでは、藤沢委員、どうぞ。

( 藤沢委員 )

私ども流通販売の方向から、ただいまご意見がありました賞味期限、消費期限についてというのは、販売する段階において、消費期限、あるいは賞味期限というのは一つの目

安であるという製造メーカーの方からの、製造段階において、日にちを決めるに当たって、例えば、牛乳なんかですと、10 以下の冷蔵庫に、私どもは常々実験をしております、現在は大体10日から14日ぐらいの充填してからの賞味期限を決めておりますけれども、これは本当の目安であるということは、消費者の皆さんも随分今はわかってきたようです。それで、それを過ぎても、例えば、消費者のその個人の考え方によって、「これは目安なんだから大丈夫なんだよ」と飲食する方もいらっしゃいますし、あるいは賞味期限を境にご意見ございましたように、「あっ、もうこれは切れたから」と、すぐ捨てる方もいらっしゃる。これはその人の個人の考えであるとは思いますが、だれでもにおいがあった、粘ついて、だめになったものは食べるとは思いませんけれども、販売段階においては、例えば、半年賞味期限のあるものを販売するに当たっては、この販売期間がどんどん短くなっていることは事実です。賞味期限ぎりぎりまで販売をすることはまず今は流通、販売、小売段階においてはなくなりました。あと、1カ月賞味期限を残してというより、20%ぐらいの手前のところを我々の販売賞味期限というふうに位置づけをしております、消費者の方に、例えば、あしたまでしかもたない乾物を、きょう、お安くしますよ、あしたまでで切れちゃいますよという販売をするところもあるかもしれませんが、これはそういう販売は、今は随分と減ってきておりますし、賞味期限あしたまでのものを、きょう売ったところという、我々は賞味期限の切れたものを売ることは、これは犯罪だと思っております。

ですから、消費者の皆様方の教育という意味で、こういう冊子も消費者の方になかなか届かない部分もあるかもしれませんが、私ども業界においては、お客様の方に賞味期限はこういうことで目安ですよとか、独自のお客様の食育の、ある意味では教育といたしましょうか、お客様方の食育に対する、我々がまたより一層県の方、あるいは行政の方とも協力し合いながら、さらに強めていくという方向であることは事実なので、これからはますますそれは進めていきたいなと思っておりますが、少なくとも賞味期限は、一つの目安ですが、消費者の皆様には、それはきちっと私は守るべきだと思います。その方が。もちろんもったいないというご意見もわかりますけれども、一つの区切りをつけて食品はやはり回転していくという必要性、健康の面からにおいても消費期限は重要なことだと私は思っておりますし、今後も業界としては、「期限を過ぎても大丈夫ですよ」なんてことは絶対に申し上げないつもりでございます。

(石井会長)

ありがとうございました。

それでは、時間が迫ってまいりましたので、手短にそれでは、お二人の委員からまだご発言いただいておりますので。

(恩田委員)

すみません。栄養士会なんですけれども、私たちの団体は、現場を抱えている栄養士がおりますね。その賞味期限、特に私は病院に長く勤めておまして、患者さんは常に賞味期限を見て、牛乳でも、やっぱりそういう乳製品、そういうものは特に気をつけて見ております。期限の切れたものを出した途端に、クレームがきますし、また、事を起こせば、責任問題がこのごろは大変重要になってきておりますので、栄養士の今は傷害保険まで入っているような状況でございますので、やっぱり安心した、そういう食品を提供していただけるということは、私たち現場を持っている栄養士にとっては、大変大切なことで、賞味期限、そういうものは守っていただきたいなと思っております。

(石井会長)

ありがとうございます。

どうぞ。

(柿沼委員)

賞味期限とか消費期限の話でちょっと盛り上がっているところで、何かかなり巻き戻ってしまうんですけれども、3点ほどお伺いしたいような内容があります。

まず、1点目は、GAPの取り組みを推進するとともにということが1の大項目に書かれていると思うんですけれども、実際の取り組み、栃木県の計画としての取り組み的には、例えば栃木県のとちぎハサップのような形で、例えば栃木GAPみたいな形でのそういった取り組みで推進をしていくのかという計画があれば、それを教えていただきたいということが、まず1点目と、2点目に関しまして、4番の県民、事業者、行政間の情報の共有、相互理解というところで、食品に関する様々な、当然生鮮食品から加工食品とか、さまざまな食品が流通していくと思うんですけれども、そこに関する情報の提供ということで、例えば、とちぎハサップで認定されているような業者さんとか、リンクTで特別栽培をしている農家さんとか、そういった実際取り組みをされている人を広く、例えば県民とかに公開、公表していくというようなことについて、どういった計画とか、どういったアイデアがあるのかという点が2つ目と、もう1つ目が、一番最後の5番目になるんですけれども、(3)の安全な食品の生産に関するための技術開発とか研究の推進ということがありますけれども、今後、例えば、そういった研究の推進とか、そういった内容について、例えば、県で独自で何かこういった計画とか、それが実際に県の機関だけでやられるのか、それとも、例えば県内とか県外も問わず、そういった研究機関と合同でやっていくのかとか、そういった案とかがあればお聞かせ願えればと思います。

(石井会長)

ありがとうございました。

それでは、課長、お願いします。

(河南経済流通課長)

では、私の方から1点目のGAPについてのご質問にお答え申し上げたいと思います。

GAPにつきましては、現時点では全国一律に、これが正当だというようなものは存在をしておらず、さまざまな取り組みが同時並行的に走っているという状態でございます。

そういう中で栃木県におきましては、栃木県版のGAP導入指針という考え方を記したようなものを昨年の3月に策定をしておきまして、現時点では、それに基づきまして、実践モデル産地をまずはつくっていきこうということで、平成17年度から幾つかの生産部会の方々と一緒に取り組みを開始しているという状況でございます。

(石井会長)

部長、お願いします。

(田中保健福祉部長)

ただいま幾つか質問いただいて、表示の話、HACCPの話、近県も含めた研究の協力

体制の話ということもあったんですが、基本的には、今、お手元にお配りをしておりますが、昨年、議員立法という形でつくっていただきました「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」、これをごらんになっていただきますと、本日ご指摘をいただいた内容につきましては、ほぼ網羅的に基本理念その他の中で記帳されておりますので、本日、お示しをいたしました基本計画の素案ということでお示したわけですけれども、今後、これを煮詰めていく段階で、きょういただきましたご意見につきましては、この条例の方とも照らし合わせながら、具体的なところを盛り込ませていただきたいと思います。

なお、研究につきましては、先日、後ほど、事故報告ということでもさせていただきますけれども、ニジマスの例の薬品の問題がありましたが、実はこれにつきましては、近県との連携の中で、実は本県、標準物質を持っていなかったんですけれども、そういったものも研究機関同士の連携の中で、非常に素早く対応したというような事例もありますので、そういった点におきましては、引き続き、本県だけの研究機関ということではなくて、隣県も含めた、そういった研究体制を引き続き強固なものに連携していきたいと思っております。

いずれにいたしましても、今回、この条例に基づいて、この検討会も含めてご議論させていただいておりますが、この計画の策定につきましては、引き続ききょうのご意見、また、条例の内容も踏まえまして詰めさせていただければと思います。よろしく願いいたします。

(石井会長)

どうもありがとうございます。

まだまだたくさんのご意見あるんじゃないかと思っておりますけれども、時間も大分迫っておりますので、まだ、もう1つ、議事がございます。

それでは、2の平成18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、事務局からご説明をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

(高橋課長補佐)

それでは、事務局から平成18年度栃木県食品衛生監視指導計画実施結果についてご報告させていただきます。

食品衛生監視指導計画の実施結果につきましては、6月29日に公表しております。お手元の資料1枚目をめくっていただきまして、2枚目からが公表した資料になっております。また、戻っていただきまして、1枚目に概要を取りまとめたものをつけておりますので、それによって報告させていただきます。

平成16年度より栃木県では食品衛生監視指導を食品衛生法第24条及び栃木食品安全確保指針に基づいて計画を立てて、それに基づき実施しております。それについて、結果については公表するというので先ほどお話ししたとおり、18年度分については公表しております。

その内容について概要だけ説明いたします。

監視指導体制及び関係機関との連携に関する事項。医療施設等の監視指導、県内の5カ所の健康福祉センター及び2カ所の食肉衛生検査所で、食品衛生法、家畜情報、直腸検査法及び関係法令等に基づき営業施設等の監視指導を実施いたしました。

試験検査及び精度管理。県内の8カ所の食品衛生検査機関で試験検査の業務管理についての内部点検及び内部、外部精度管理を実施いたしました。信頼性確保部門責任者による内部精度管理の評価、外部精度管理計画の作成を行いました。

そのほかに関係機関との連携として、国、他の自治体、教育委員会、農政部、健康福

社センター内関係課の連携といったもので、特に表示に関する監視指導について連携を行いました。

監視指導実施の結果、1年間を通しました監視につきまして14,413件の施設について監視指導を実施しております。それで、その中で特に夏と年末に一斉監視として集中監視の期間を設けて、特にその期間においては重点項目を設け、集中的に実施しております。

夏期の一斉監視については、7月から8月の2ヶ月間、食中毒の多発する季節において、飲食店、製造業等について4,618施設、4,618件の監視を行っております。重点項目として、アレルギー物質等も含めまして適正表示の徹底、カンピロバクターや腸炎ビブリオ等夏場の食中毒の予防対策といったものを重点項目にしております。また、異物混入対策についてもあわせて重点指導いたしました。

年末、特にお正月を迎えてたくさんの食品が動く年末について、12月の1カ月間集中的に監視を行いました。大量・広域流通食品について飲食店、製造業、販売店などについて1,896件監視を行いました。この中でも適正表示、特に冬場のノロウイルス、フグの食中毒の予防対策、それと多量に食品が流通する市場の衛生管理というものを重点事項として実施いたしました。

それで、そのほかに、通年、通常の監視といたしまして、7,899件、合計1年間で14,413件の監視を行いました。あわせて監視の計画に基づきまして3,735件の流通する食品についての検査を実施しております。

番の違反事実の公表に関する事項について。食中毒21件を除きまして、収去で農薬の残留基準値超のイチゴについて、県ホームページに掲載いたしました。既に流通されてしまっていたイチゴなのですが、流通の拡大防止、あるいは、それを食べてしまった消費者の不安感の払拭といったものを目的として公表いたしました。

食中毒と健康被害発生対応について。18年度に県内で21件、患者数651名の食中毒が発生いたしました。それに関して地元の保健所で、健康福祉センターで指導を行い、それについての公表を行いました。公表の中身については、営業停止、禁止といった処分に関する公表と、あるいは家庭で起きた毒キノコによる食中毒といったものについては、注意喚起ということを目的に公表いたしました。食中毒の原因物質で見ますと、ノロウイルスによるものが12件、毒キノコによるものが5件、カンピロバクター、植物性自然毒によるものが2件ということで21件になります。

そのほかに、食品等事業者の自主衛生管理実施の事項につきまして、食品衛生管理カレンダーの作成、配布2万部になります。これはカレンダー形式で、食品事業者が毎日チェックすべき項目、自分でチェックして、自分で管理できるような形のカレンダーを作成し、県内の食品事業者について、食品衛生推進員あるいは指導員さん、あるいは保健所が配布ということで、県内広い地域、多くの事業者に配布することができました。また、県のホームページで食品衛生情報として、とちぎハサップ、自主衛生管理に役立つ各種情報を提供いたしました。それと、食品衛生協会の食品衛生指導員による食品営業施設の巡回指導、県職員の食品衛生監視員の監視で十分に行き渡れないところを補完的なものの巡回指導といたしまして14,695件について巡回指導していただきました。

人材育成と資質の向上。食品衛生監視員等を対象とした研修会の開催、あるいは職員の研修施設への派遣、あるいは、食品関係事業者等を対象とした講習会の開催ということで、資質の向上を図りました。

リスクコミュニケーションの実施に関する事項としまして、食品安全フォーラム、消費者を対象とした講習会、意見交換会等の開催、延べ68回、4,006名の参加という

ことで実施いたしました。

手短ですが、以上で18年度の実施計画、また監指導計画の実施結果とさせていただきます。

(石井会長)

どうも、ありがとうございました。

今の18年度の報告につきまして何か皆様の方からご意見やご質問ございますでしょうか。

どうぞ、お願いします。

(小久保委員)

第5番目の2番目、県ホームページによる情報提供、これ、どの程度見られていますか、アクセス。

(星野主査)

一月で約2万件のアクセスになっております。

(石井会長)

これは内訳は県内とか県外で区別はできない。

(星野主査)

アクセス数ということで、その対象者が県内か県外かは把握しておりません。

(石井会長)

ありがとうございます。

(小久保委員)

これはふえる傾向ですか。減る傾向ですか。

(星野主査)

5年ほど前にホームページをリニューアルしまして、その段階で3カ月ぐらいかけて1万件ぐらいのアクセスだったものが倍にふえました。その後はずっと月2万件ぐらいのアクセスで推移しております。

(石井会長)

ありがとうございました。

よろしゅうございますか。

どうぞ、ほかの委員の皆さん、何かございますでしょうか。

それでは、また最後にご議論いただきたいと思いますが、3のその他の議事の方に移りたいと思います。

県内における食の安全に関する事例等につきまして、事務局からご説明の方をお願いします。

(亀山主幹)

事務局よりご報告いたします。

お手元の県内における食の安全に関する事例、報告と記載されております資料をごらんください。2点ほど報告いたします。それぞれ発生事案につきまして報道機関への資料提供を行っておりますので、その資料でもって説明させていただきます。

1ページをごらんください。まず、1点目ですが、これはマラカイトグリーンという未承認医薬品に係る未処分ニジマスに関する事例です。4月24日の新聞報道を受け、事実関係を調査、対応いたしました結果を5月1日に発表したものです。

1のこれまでの経過ですが、昨年5月、他県において未承認の薬品を使用したニジマスの卵が県内の業者に販売されたという情報提供を受けたため、事業者に対して当該ニジマスの出荷停止及び処分について適切な対応を要請し、すべて処分したとの報告を受け取りました。

しかし、2の調査結果の概要のとおり、金精川漁業生産組合において当該ニジマスの一部を販売、そして、まだ約6トンのニジマスが残っているということが判明いたしました。このため4月27日、残っているニジマスから8検体分、それぞれ1キログラムを採取し、保健環境センターにおきまして残留分析検査を実施したところです。

その結果、当該医薬品が検出されませんでしたので、既に出荷されたニジマスを食べたとしても、当該医薬品による健康被害はないものとする旨をコメントし、資料提供いたしましたものです。

この後、金精川漁業生産組合に対する指導を継続してまいりましたが、7月4日までに金精川漁業組合によりまして、ニジマス約6トンすべてが焼却処分とされました。これには担当の県職員も立ち会っており、処分を確認しております。

次に、2ページの7月11日付けの違反食品の回収についてです。

これは7月2日に県北健康福祉センターで県内業者のハウライ株式会社が製造したヨーグルトの収去検査をしたところ、当該製品から大腸菌群が検出されたため、食品衛生法に基づいて7月11日、当該製品と同じロットの製品の回収を命じたものです。この製品は7月1日に製造されたもので、県内及び東京都などに出荷されておりました。

内容につきまして記載した資料が3ページになります。これは2ページの添付資料といたしまして提供いたしました。

資料提供後の経過についてですが、翌日の7月12日に県北健康福祉センターによる製造施設への立入り調査及び指導を実施するとともに、関係自治体に対しまして回収品の確認依頼を行いました。この後7月19日に再び立入り調査を実施し、指導事項の改善状況を確認いたしました。あわせて試作製品の検査を行った結果、問題はありませんでした。

また、回収を命じた製品についてですが、7月26日までに回収が終了したことから、県北健康福祉センター職員の立ち会いのもと、7月31日に廃棄処分が行われました。

以上、報告いたします。

(石井会長)

ありがとうございました。

この件につきまして、何か。

どうぞ。

(黒内委員)

これはハウライの2件目の大腸菌ですか、これは何かちょっと素朴に2点気になったんですが、1点が、これはたしか県の抜き打ち調査で見つかったということなんですが、抜

き打ち調査をしたということは、それ以前にそういう疑わしい情報があったのかどうか。

あと、2点目は、大腸菌の、7月2日ですか、に検査して、それから、公表して、回収を命じたのは7月11日ですよ。2日を含めてまる10日、ちょっと対応が遅いという感じがするんですが、この点については、どういうことなんでしょうか。

(石井会長)

事務局の方、いかがでございますでしょうか。

(高橋課長補佐)

まず、1点目なんですけど、抜き打ち検査、こちらでは収去検査というものなんですけど、お店、あるいは製造所から無償で引き上げて、それを検査をするというもので、今回の収去検査につきましては、先ほどお話しした監視指導計画に基づく計画的な収去検査ということで、何か情報があつての検査というものではありませんでした。

2点目について、大腸菌群の検査結果が出るのに時間がかかった理由なんですけれども、試験検査施設の信頼性確保という業務があるんですけれども、その中で1回目の検査で陽性、確認のために2回目の検査ということで、その結果が出るのに時間を要してしまったということになります。

結果が出てから日にちを延ばしたということではなくて、検査結果が出るまでかかってしまったというのが、この日にちになります。

(石井会長)

よろしゅうございますでしょうか。

(黒内委員)

これ、賞味期限が7月15日と書いてあるんで、多分、かなりみんなヨーグルトを食べてしまった方が多かったらと思うんですが、大腸菌ということで、それほど健康に大きな被害はないという判断をしたのかどうかわかりませんが、食の先ほど安全という話が出ましたけれども、やっぱり安全はきちんと対応できていて、やっぱり安心感が生まれるという話がありましたので、そういう点からいうと、私は非常に対応がまあぬるかったというのを感じております。

(石井会長)

どうぞ、生活衛生課長。

(内田生活衛生課長)

大腸菌ですので、先ほど説明したかと思えます。1回目やりまして、途中でこれはきっと陽性に近いということで、続いて2回目をあわせてやった結果が、さっき言ったこの日にちに結果が出たんですけれども、その間に、大腸菌、いるかいなにかということで、培養検査、増菌培、菌をふやす培地というんですけれども、そういうものにかけますと、やはり正式にやると2日間ぐらいはどうしても培養だけにかかってしまうので、こういう日にちになってしまいました。決して故意に遅くしたというわけではありません。

(高橋課長補佐)

それから、補足なんですけれども、今回、検出されたもの、大腸菌ではなくてはっ酵乳

の規格基準にあります大腸菌群になっておりますので、それだけちょっと。

(石井会長)

どうぞ。

(小久保委員)

私も、今、行政の方がおっしゃったのが非常に気になったんですよね。大腸菌群と大腸菌とは全く違いますので、この辺の区別が、よく新聞なんかで、まず、大腸菌と出ちゃうんですよね。今回のは、酵乳の場合には大腸菌群の成分規格ですので、大腸菌とは違います。そこら辺の取り違え。それから、検査機関は、これはこのぐらいかかると思います。それで、普通、出ることは非常に少ないので、もし出た場合には、やっぱりかなり慎重というのが必要なので、長くかかって1週間ですね。それからちょっと見直しをやって、10日ぐらいは、念を入れたんだと、私は解釈しました。

(石井会長)

ありがとうございました。

ほかによるしゅうございますでしょうか。

生活衛生課さんの方でさまざまな検討を進めていただいているということでございますので。

それから、もう1点、先ほども既に竹内委員の方からお話がありました北海道のミートホープ社の偽装事件に関しまして、先ほどお話がありましたけれども、補足、何か竹内委員、ございますか。

(竹内委員)

このたびはひき肉偽装問題について、皆様にご心配とご迷惑をおかけしましたことを心からおわび申し上げます。

きょうは県の方のご好意によりまして、1枚、皆様のお手元に牛肉偽装問題のおわびとこの間の経過のご報告ということで文書が行っていると思います。これは日本生協連として社告で出した文章でございます。

私どもの栃木の生協も社告の中で、朝日、毎日、読売、それから、下野新聞社さんの方で社告を出させていただきまして同じような内容で出させていただいておりますので、皆さんのお目にもとまっているのではないかというふうに思います。

組合員に対しましては、3～4回ほどチラシと、それからご報告文書をきちんと入れさせていただいております。

なお、2003年3月から、このひき肉、ミートホープ社のひき肉を使いましたコロッケを皆さんに販売しておりますので、2007年の6月までの間の代金につきましてはお返しをするということで決まっております。販売履歴がございますので、お買い求めいただきました組合員さんには郵送でお知らせをしているところでございます。

この問題は、組合員さんが生協にお入りになっていただくということは、非常に安全ということをお求めになってお入りいただきます。そういうような信頼を非常に損なったということで、私たち販売をする側としても、非常に責任を感じております。

おまけにこの商品はコープ商品でございます。コープ商品というのは、法的基準に加えて独自基準を生協では持っております。各段階で自主検査をするなど、主として安全性に焦点を当てて品質保証体系をつくり出しております。しかし、原材料の畜種の判

別をする遺伝子検査ということは今までもやっておりませんでして、ほぼ、商取引で、北海道産の牛肉であるとか、国内産の牛肉であるとか、そういうことを契約上ちゃんとしておりまして、そこをくくっておりますので、こういうことが起こるといことが、日本生協連としても見抜けなかったというようなことでご迷惑をおかけいたしました。

ひき肉を使用しているコープ商品237品目の緊急調査を行って、すべて仕様書で決められた畜種で製造されていることを確認をさせていただきました。それから、237品目に続いて、産地、品種等を特定した原料使用を表示しているコープ商品2,197品目の調査を、今、継続しております、これがまとめ次第、また皆様にご報告をさせていただきますというふうに思っております。

このような事態を起こしまして、品質保証体系をさらに強化し、製造委託先における原料及び原料仕入先の管理状況の点検や遺伝子検査等をより強化し、品質保証体系に組み入れて実施するなど、原料段階での品質確認を強化していきたいというふうに思っております。

秋までには、きちっとしたシステムをつくり上げまして、組合員さんの信頼にこたえられるようなことをさせていただきたいというふうに思っております。

裏側に詳しく書いてございますので、後でお読み取りをいただければ幸いです。

本当に申しわけないことをいたしまして、心からおわび申し上げたいと思います。

(石井会長)

ありがとうございました。

この件につきまして、特に何かご発言ございますでしょうか。

それでは、どうぞ。

(藤沢委員)

今の時代、特に消費者の皆様が安全・安心というのを信じていた業者に裏切られたという消費者様の声もあつたりしますけれども、ある意味では、今回の生協さんなんかは被害者なんですね。信じていたメーカーにある意味では裏切られたという形、メーカーを選んだ方にも責任があると言えば、それまでですけれども。やはりこれは生産者の皆様も信じて生産者の方につくっていただいている。信じて製造していただいている方に裏切られるということのないように、私どももメーカー選び、生産者選びを強化する必要が、今後ますます出てくる。この事件がありまして、スーパーマーケット協会としましては、各製造メーカーさんに再度通達をしまして、自己反省を促がしたというか、そういう認識を持っていただきたいという通達をしたということ、まずはここでちょっとお知らせをしたいなと思いました。

(石井会長)

ありがとうございました。

まだまだご意見たくさんあるのではないかと思いますけれども、時間の関係もございまして、本日の議事は、この辺で終了させていただきたいと思っております。

長時間にわたり委員の皆様には熱心にご議論をいただきまして、本当にありがとうございました。

時間もまいりましたので、この辺で、それでは進行を司会の方にお返しをさせていただきます。よろしくお願ひします。

(岡本課長補佐)

大変ありがとうございました。

ここで次回の開催日程等について、事務局よりご連絡を差し上げます。

(亀山主幹)

次回の開催は来年2月を予定しております。議題は、本日ご検討いただきました、基本計画をもう少し具体的な施策まで書き込んだ最終案をご検討いただく予定でございます。

日程等につきましては、また改めましてご連絡を差し上げますので、よろしくお願いいたします。

この場をおかりいたしまして、1点宣伝させていただきたいんですけども、先ほど委員の方からも安全・安心のマークというふうなことをお話いただきましたが、製造関係と申しますか、食品衛生の自主管理制度、認証制度を進めておりまして、その中で「とちぎハサップ」、お手元の方に資料を配らせていただいておりますものに、そういう認証を受けた施設でつくったものにこのマークを貼ることができるというようなことで進めているんですが、この内容につきまして、8月12日の9時からとちぎテレビでとちぎハサップにつきまして放送させていただく予定になっておりますので、日曜日の朝9時ということで、ちょっと早いんですけども、お時間あります方は、ぜひ、ごらんいただければと思います。

よろしくお願いいたします。

(岡本課長補佐)

以上をもちまして、第2回とちぎ食の安全・安心推進会議を終了させていただきます。

本日はまことにありがとうございました。