

とちぎ食の安全・安心推進会議
(第5回)議事録

1. 日 時 平成21年2月10日(火) 14:00~16:00

2. 場 所 県庁本館6階大会議室2

14時00分 開 会

(田辺総括)

それでは定刻になりましたので、ただいまから「第5回とちぎ食の安全・安心推進会議」を開会いたします。

私は本日の司会を務めさせていただきます栃木県保健福祉部生活衛生課、課長補佐の田辺と申します。よろしくお願いをいたします。

初めに、お配りしました配布資料のご確認をさせていただきます。会議の一番表の次第の下の方に配布資料というのを記載してございますので、申しわけございませんが各自ご確認のほどをお願い申し上げたいと思います。もし不足の資料がございましたらお知らせいただければ配布をしたいと思います。

次に本日の予定を紹介させていただきます。まず栃木県保健福祉部長よりごあいさつを申し上げた後、議事に入りましておおむね午後4時の終了を予定しております。

続きまして本日の会議の委員の出欠についてご案内いたします。委員の今委員、恩田委員、高橋勝泰委員、手塚委員におかれましては都合により欠席との連絡を受けております。また長尾委員につきましてはただいまこちらに向かっているという連絡を受けております。

出席の委員は現在15名でございます。推進会議の委員総数の過半数に達しておりますので、推進会議の規則第5条第2項の規定に基づき本会議が成立いたしますことをご報告いたします。

なおこの会議は公開で行います。議事録につきましては県のホームページで公開いたしますのでご了承ください。

また会議中ご発言の際は目の前にマイクがございますので、そのマイクのボタンを、真ん中の手前でございますが、押しますと赤いランプがつきます。それでご発言くださるようお願いいたします。なおマイクの集音がちょっとよくございませんので、少し口を近づけていただきまして発言をお願いしたいと思います。発言が終わりましたらもう一回その真ん中のボタンを押してくださるようお願いをいたします。

それでは開会に当たりまして、栃木県保健福祉部長、荒川勉からごあいさつを申し上げます。

(荒川部長)

皆さん、こんにちは。保健福祉部長の荒川でございます。

第5回の「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。

各委員の皆様には公私ともに大変お忙しい中、本日の会議にご出席をいただきましてまことにありがとうございます。

昨今の食を取り巻く状況を見ますと、相次いで発生する食の安全と信頼性を揺るがす事件・事故によりまして消費者の食に対する不安がますます大きくなってきております。私たちは健康な生活を送るために食事というものは欠かせないわけでございまして、毎日

の食生活に不安を感じるということほど不幸なことではないかというふうに思っております。こうした状況の中で食の安全と信頼性に対する県民ニーズにこたえていくためには、行政が積極的に取り組んでいくというのはもちろんでございますけれども、食品事業者みずからの法令の遵守、自主的な衛生管理の推進など、消費者の信頼にこたえる事業活動がより強く求められる状況になってきているというふうに思っております。

県におきましては「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」に基づきまして各種施策を推進しているところであり、今後とも委員の皆様のご意見をいただきながら積極的に取り組んでまいりたいと考えております。

本日の会議では「平成21年度栃木県食品衛生監視指導計画（案）」及び栃木県食品自主衛生管理認証制度、いわゆるとちぎハサップの推進についてご審議いただく予定でございます。

委員の皆様には、県民が安心して日々の食生活を送ることができるよう活発なご討議をお願い申し上げまして、開会に当たってのあいさつとさせていただきます。よろしくお願いいたします。

（田辺総括）

荒川部長は所用のためここで退席をさせていただきます。ご了承をお願いいたします。

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

（石井会長）

皆さん、こんにちは。ご紹介いただきました会長を仰せつかっております石井でございます。

先ほど荒川保健福祉部長さんからもお話がございましたように、今日は大きく2つの議題を用意してあります。大変重要な議題でございますので皆様方の活発なご意見、また方針をいろいろご示唆賜れば大変ありがたいというふうに思っておりますので、どうぞ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、議事の方を進行させていただきます。

まず議題（1）でございますが、「平成21年度栃木県食品衛生監視指導計画（案）」につきまして事務局からご説明のほど、よろしくお願いいたします。パワーポイントですね。

（八木沢副主幹）

保健福祉部生活衛生課の八木沢でございます。

「平成21年度栃木県食品衛生監視指導計画（案）」につきましてご説明いたします。

まず21年度計画案につきましては既に2月3日から3月4日までの1カ月間、パブリック・コメントを実施しているところでございます。今回私の方からは監視指導計画の体系的な概要も含めまして、今年度計画と比較しての主な変更点を中心に説明させていただきます。委員の皆様からのご意見を頂戴したいと思いますのでよろしくお願いいたします。

では早速監視指導計画の体系的な概要からご説明いたします。

既にご承知のとおり監視指導計画につきましては、厚生労働省が策定いたします食品衛生監視指導指針に基づきまして各都道府県等が食品衛生法第24条と、本県の場合はさらに「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」に基づきまして年度ごとに

策定しているものでございます。

主な項目といたしましては、監視指導の実施体制及び関係機関との連携に関する事項と、その他監視指導の実施に関する事項、食品等の検査に関する事項等、このような項目につきまして定めているものでございます。

では主な変更点について早速説明してまいりたいと思います。

まずお手元の監視指導計画（案）の1ページをごらんいただきたいと思います。第3の1、これは監視指導等の実施体制及び関係機関との連携に関する事項の1番の（1）、監視指導の対象といたしまして、まずは昨年10月に改正いたしました食品衛生法施行条例に基づく届け出施設を新たに監視指導の対象として盛り込みたいと考えております。

次に2ページをご覧いただきたいと思います。2ページの中ほどの3番、関係機関との連携確保に関する事項の（1）、厚生労働省及び他の都道府県等との連携で、これにはア・イ・ウとありますが、そのうちのアの前半につきましては今年度計画と同様でございます。その下の、特に茨城県・群馬県及び宇都宮市とは輸入食品等の検査情報の共有に努めるという規定を盛り込みたいと考えております。

その理由といたしましては、検査情報を共有することにより検査する食品の重複を避けるなど、より効果的な食品検査の実施が可能になるということで、これにつきましては既に今年度の途中から実施しているところではありますが、21年度計画に盛り込みたいと考えております。

さらに2ページのその下の（3）のところになりますが、農林水産省、具体的には栃木農政事務所との連携になりますが、今年度計画ではJAS法に基づく食品の表示に関して情報交換や合同監視の実施等により連携を図るとしてきたところではございますが、昨年9月に発覚しました事故米穀の不正規流通問題などを考えますと、農林水産省サイドとは食品の表示だけでなく食品の安全性全般について連携を図っているというのが現状でございますので、これらの現状を反映した内容に修正したいというふうに考えております。

次に3ページをごらんいただきたいと思います。第4の監視指導の実施に関する事項の（2）、立入予定回数でございます。営業施設等への年間立入予定回数につきましては監視指導の重要度により5つのランクに分類しまして、さらに過去の監視指導の状況等により各保健所ごとに必要に応じて立入回数を増やすなど、効果的な監視指導に努めるというのはこれまでどおりでございます。

21年度の立入検査実施計画につきましてはお手元の資料11ページになるかと思いますが、11ページの別表1に立入検査の実施計画を入れてございます。この実施計画について今年度計画に対しての変更点といたしましては、まずAランクの対象施設について見直しを加えたいと考えております。今年度の計画におきましては前年度に法違反による行政処分を受けた施設と、もう一つ総合衛生管理製造過程承認施設をAランクの対象施設にしていたわけですが、21年度計画におきましては今年度に、すなわち21年度に法違反による行政処分を受けた施設をAランク対象施設にしたいというふうに考えております。

その理由といたしましては、これまで行政処分を受けた施設については次の年に3回以上の立入検査を実施するという対応してきたわけですが、この監視指導もフォローアップというのが一つ大きな目的としてありますので、食中毒等の法違反を起こした当該年度に3回以上の立入検査を実施していきたいというふうに考えております。

もう一つ、総合衛生管理製造過程承認施設につきましては、高度な自主衛生管理が行われているということで厚生労働大臣の承認を受けている施設ということでございますので、それらの施設については従来の業種のランク分けのところに戻しまして、例えば食肉製品製造業であればBランクに、清涼飲料水製造業についてはCランクにそれぞれ戻して監視

指導を実施してまいりたいと考えております。

もう一つ、このランク分けについて見直しを加えたいと考えております。こちらの飲食店営業の旅館と仕出し弁当・そうざい製造業、これらの施設については施設によって規模やあるいは製造食数、提供食数の差が大きいという現状がございます。このような状況から、同じ業種であってもそれらを規模の大きさや提供食数などでさらに分類して、それぞれランクを分けて監視指導を実施していきたいというふうに考えております。

例えば飲食店営業（旅館）というのは具体的にはホテルや旅館が対象施設になるわけですが、大規模というのは大体客室定員数で300ないし500人以上の客室定員がある施設を大規模としたいと。小規模と言いますと大体50人規模程度を目安として線引きをします。残りは一般のCランクに位置づけて監視指導を実施していきたいというふうに考えております。また仕出し弁当やそうざい製造業、これらについては大体1日の製造食数、提供食数が大体50から100で線引きをしましてランク分けをしたいというふうに考えております。

お手元の資料、前に戻りまして4ページをご覧くださいと思います。（2）の重点監視指導事項でございます。今年度計画におきましては、食品等事業者に対する適切な原材料の使用と期限表示の指導強化、もう一つはノロウイルス食中毒の防止対策を掲げていたわけですが、来年度計画におきましてはまず一つ目として食品等事業者における記録の作成及び保存の徹底。もう一つはカンピロバクターによる食中毒の防止対策の徹底。この2つを重点監視指導事項に挙げたいと考えております。

まず食品等事業者における記録の作成及び保存の徹底につきましては、事故米穀の不正規流通問題におきまして、流通ルートの解明に当たりまして当該品の仕入れ元に係る情報の記録と保存の重要性というものが改めて認識されたところでございます。事故原因の究明やあるいは拡大の防止、違反食品等の回収等の措置に当たりましては、関係する記録の作成及び保存がいかに重要かについて周知徹底に努めていきたいというふうに考えております。

もう一つ、カンピロバクター食中毒の防止対策の徹底でございますが、近年の全国の食中毒の発生状況を見ますとカンピロバクターと、もう一つはノロウイルスによる食中毒が多発傾向にあるという状況がございます。平成20年の県内での食中毒の発生状況を見ますと全体では15件の食中毒が発生したわけですが、そのうちの5件がカンピロバクターによる食中毒でございました。この5件すべてについて原因食品が特定できたという状況ではないんですが、主なメニューの中に鳥刺し、鳥レバ刺し、牛レバ刺しといったメニューが含まれていたという状況がございます。こういう状況から関係施設に対しましてはこれらの食品の不適切な提供を避けるよう、監視指導の徹底に努めていきたいというふうに考えております。

またカンピロバクターの食中毒の防止対策につきましては、食品等事業者だけではなく消費者に対しても、これらの食品を含め生食肉等については十分に加熱して摂食するなど、注意喚起も含めて正しい知識の啓発に努めてまいりたいというふうに考えております。

これに伴いまして今年度の重点監視指導事項であります適切な原材料の使用と期限表示の指導徹底。

もう一つ、ノロウイルス対策につきましては、まず4ページの（3）の食中毒予防対策のところでもノロウイルスについて個別に規定しまして、引き続き監視指導を行っていくと。

もう一つ、適切な原材料の使用と期限表示の指導の強化につきましては5ページの（4）食品表示に係る監視指導事項、こちらで改めてこの計画の中に盛り込みまして、引

き続き監視指導に努めてまいりたいと考えております。特に期限表示につきましては食品製造業者と食品販売業者に対する監視指導の中身が若干異なりますので、それぞれの指導の対象、食品製造業者・食品販売業者、それぞれに分けて指導内容を整理してございます。

次に食品検査に関する事項でございます。お手元の資料では6ページの4番、食品等の検査に関する事項になります。具体的な収去検査の実施につきましては13ページから14ページにかけての別表3に掲載してございます。

主な試験検査の区分といたしましては規格基準検査と遺伝子組換え食品、アレルギー物質含有食品の検査、有害物質検査などに分けられるわけですが、それぞれの検査区分と検体数につきましては、今年度計画と比較しての検体数の違いはこの表のとおりでございます。

まず規格基準検査につきましては平成19年度の収去検査の実施結果を参考といたしまして、規格基準違反あるいは衛生規範の不適合の検体数が多かった食品群について、検体数をふやして検査してまいりたいと考えております。また有害物質検査につきましては、輸入加工食品を対象として残留農薬検査を大幅に検体数を増やして実施していきたいというふうに考えております。食品検査につきましてもより効果的な検査の実施に努めてまいりたいと考えております。

次にお手元の資料7ページの第6、食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項をご覧くださいと思います。食中毒もしくはその疑いについての情報を探知した場合には当然直ちにその原因究明と拡大防止に努めているところではございますが、昨年の4月から5月に清涼飲料水を原因とする化学物質による健康被害事案が全国的に発生いたしました。このような状況を踏まえまして、食中毒発生時の対応として化学物質による健康被害が疑われる場合と、さらにもう一つ(3)になりますが、健康食品による健康被害が疑われる場合などについての対応方針を盛り込みたいと考えております。ただしこれらの記載内容につきましては、既に現場において対応している状況を整理して盛り込んだものでございます。

最後になりますが、自主回収に関する対応でございます。お手元の資料では9ページの4番になります。自主回収に関しましては当該事業者の迅速かつ的確な対応と、再発防止のための原因究明につきましても、既に現場の方では支援しているところではございますが、この記載内容につきましても既に現場で対応している状況を整理して盛り込んだものでございます。自主回収に対する対応につきましても引き続き当該事業者に対して積極的に支援してまいりたいと考えております。

以上、監視指導計画の体系的な概要も含めまして、今年度計画と比較した場合の主な変更点についてご説明させていただきました。以上です。

(石井会長)

どうもありがとうございました。大変詳しく来年度に向けての指導計画案をご説明いただきました。

ただいまのご説明につきましてご質問・ご意見等、よろしくお願ひしたいと思います。どなたからでも結構でございますので。

ちょっと一つお聞きしたいんですけど、冒頭、13ページに21年度の実施計画が出ておまして、回数、先ほどもずっと13ページ・14ページのご説明をいただいたんですけど、20年度の結果というのも何か公表はするんですか。

(八木沢副主幹)

20年度の結果ですか。

(石井会長)

いろいろ検査をやられて、その結果です。

(八木沢副主幹)

まだ20年度の結果については整理したものが今のところございません。
発表ということですか。

(石井会長)

ええ、そうです。発表について、今後行う予定はありますか。

(八木沢副主幹)

この実施結果につきましては6月の末日までに公表するという事になってございます。

(石井会長)

ありがとうございます。

どうぞ、委員の皆様。

黒内委員、どうぞ。それでは大変恐縮でありますけれどもご指名で、よろしくお願ひ
します。

(黒内委員)

私はよく言うんですけれども、どんないい計画をつくっても実効性が担保されているか
ということが一番重要だと思うんです。そういう意味ではこれまで、栃木県ではありませ
んけれどもいわゆる消費・賞味期限切れや使い回し、あと事故米の虚偽表示など、いろい
ろありましたけれども、私の記憶の中ではどちらかといえば内部告発によって明らかにな
ると。立入調査など、そういうもので見つかったというのは余り見ないんですけれども。
そういう意味では、これは、非常に監視指導計画の内容はすばらしいと思うんですけれど
も、前回は結果が出て、それについてきちんと検査しましたと。しかし実態としては別の
ところからこういう食の不祥事が表に出ているということがありますので、実効性の担保
ということを特に留意してこの指導計画を運用していただきたいと。これは質問というよ
りは要望であります。

(石井会長)

ありがとうございます。

いかがでございますか、事務局の方。引き続き実効性の担保を図ってくださいという黒
内委員のご指摘なんですけれども。お答え、何かありますか。

(八木沢副主幹)

生活衛生課の八木沢でございます。

委員ご指摘のとおり、やはり実効性を伴うというのは当然必要なことだということで認
識しております。また例えば内部告発的な情報を探知すれば、例えば立入検査を実施する
に当たりまして事前通告を行わずに施設に立ち入るなど、そういった形でより効果的な立
入検査といえますか、監視指導といえますか、そういったことにも努めているところでご

ざいます。

あとはやはりそれぞれの施設ごとの指導状況によりましては、この計画のランク分けの回数にはこだわらず根気強く立入検査をしていくというのは基本的なことでございますので、引き続き効果的な監視指導に努めてまいりたいと考えております。

(石井会長)

課長、お願いします。

(小野塚生活衛生課長)

今、担当の方から、監視についての内容について説明がありましたけれども、あわせて今現在もう既に進められていますけれども、県民の皆様からの食品に対する苦情等につきましての連絡をいただくシステムの構築というものやっております。現にそういう情報も上がってきております。

さらには知事へのアクセスなどにも食品に対する苦情等のアクセスがあります。それらに対しまして一つ一つ事実というものを確認する監視というものもやっております。以上でございます。

(石井会長)

ありがとうございます。

どうぞ、委員の皆様。津久井委員、お願いします。

(津久井委員)

9ページの3の栃木県食品自主衛生管理認証制度、とちぎハサップですね。これの取得の促進ということで力を入れてやっていると思うんですけども、実績が余り上がっていないという報告が前回あったように聞きますが、今年度やはり監視行動を強くしていくというよりは、やはり業者の皆さんにとちぎハサップを積極的に取得をしていただいて自分の事業所は安心できるですよという意識を高揚していく。その方が非常に食の安心・安全につながっていくのではないのかなという感じがしますので、当局の方はどのような考え方でこの点について進めるんでしょうか。

(石井会長)

どうぞ課長、お願いします。

(小野塚生活衛生課長)

今、先生からのご指摘につきましてはこの後にとちぎハサップのことについて議題にさせていただきますので、そのときにご説明させていただければと思うんですが、よろしゅうございますでしょうか。

(津久井委員)

はい、わかりました。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

どうぞ、お願いします。

(小野口委員)

13ページですけれども、これは「宇都宮を除く」でいいんですか。宇都宮は入っていますか。

(石井会長)

はい、お願いします。

(小野塚生活衛生課長)

今、委員がおっしゃっているとおりで、宇都宮は含まれておりません。

(石井会長)

ありがとうございました。
どうぞ、お願いします。

(柿沼委員)

先ほどのパワーポイントのスライドで、一番最後に自主回収に関する対応ということで、向こうのスライド、スクリーンでは「排除されるように支援する」と書いてあったんですけれども、これはどちらが正しいんですか。こっちの資料では指導すると書いてあるんですけれども。

(八木沢副主幹)

申しわけありません。支援が正式でございます。

(柿沼委員)

支援が正しい。支援をするということは、例えば市場から回収をするというようなときに、例えば行政の担当官がいわゆる撤去する手伝いをするなど、そういうようなことも含むんですか。どういったことの内容で支援になるのか、ちょっと教えていただきたい。

(八木沢副主幹)

実際に人的に支援するというのではなくて、例えば実際の関係自治体への情報提供や、あるいは消費者への周知のノウハウなど、そういった部分での支援ということでご理解いただければと思います。

(柿沼委員)

ありがとうございます。

(石井会長)

よろしいですか。
どうぞ、委員の皆様方。小久保委員、お願いします。

(小久保委員)

4ページの真ん中のカンピロバクターの件なんですけれども、実は東京都で生食用食肉による事故が非常に多い。特にカンピロバクターが多いんです。今、安全情報評価委員会

の方で、これは一つの食文化なので、それを食べちゃいけないというわけにはいかないの
で、食べるにはどういうふうにしたらいいかということで今、検討中なんですけれども。
これは検討中で、その中にやっぱりさっきちょっとおっしゃっていた消費者の問題とい
うのがあるので、そこら辺のところも含めて今、アンケート調査も行いつつあるんです。栃
木県の方で正しい知識の啓発及び注意喚起に努めるなど、いろいろ書いてありますけど、
具体的にどういうふうに考えているのか。それからどういうふうにやってそういうことを
示していこうとしているのか、ちょっとお教えいただければ参考にさせていただきたいと
思っているんですけれども。

(八木沢副主幹)

まず具体的な情報の中身といたしましては、まだまだ消費者の方々の中にはこういった
生肉、食肉についてのカンピロバクターの汚染の実態というのにまだまだ認識が薄いとい
う実態があるかと思えます。ですからそういった、まず鶏肉あるいは牛肉、こういった生
肉についてのカンピロバクターの汚染の実態というのをまず情報の中身としたいというふ
うに考えています。そういった情報について保健所レベルでは各種講習会もやっておりま
すし、また例えば広報の媒体といたしましては各消費者の身近な情報源であります各市あ
るいは町の広報紙を利用したり、当然県のホームページなどには既に掲載している情報で
はございますが、各種そういった広報媒体等も今後積極的に活用しながら啓発していき
たいというふうに考えております。

(小久保委員)

今の件ですが、確かにそう思うんです。O-157なんかは結構マスコミに騒がれてい
るので皆さん知っているんです。カンピロバクターというのは皆さん意外に知らないとい
うところがあるんです。そういうことも含めて啓発していただければと思います。

(石井会長)

どうぞ小野塚課長。

(小野塚生活衛生課長)

すみません、もう一つ。

先生もご存じだと思うんですけれども、生食用レバーの加工基準に適合していると畜
場は、全国220幾つかのと畜場のうち、6カ所のと畜場が衛生的に処理されているとい
うことで、そこから処理されて出されたものについては生食で喫食してもいいですよとい
うのがあります。ですから営業者に対しては、生食用で本当に食べられるというもの、衛
生的に処理されたもので生食で食べられますよというようなものについて生食に使いな
さいというふうな指導を図っております。

ですから牛レバーについては、何でもかんでも牛レバーだったら新鮮だから生食でい
いですよということになると、それは非常に危険性があるということで、特に今、小久保
先生がおっしゃっているようにO-157、あるいはカンピロバクター、サルモネラとい
った本来動物が腸内に持っているものでございます。それらに汚染されているという可能
性が多大にある、そういうものは喫食しないようにということで、熱を加えてというこ
とで指導をしているところでございます。

(石井会長)

ありがとうございます。

どうぞ委員の皆様。はい、お願いします。

(長尾委員)

今の意見と関連するんですけども、そうした食中毒を予防するための検査の項目というのは恐らく13ページのところに出ているんだと思うんですけども、カンピロバクターというのは項目としては恐らく「その他」の中に入ってくるんですか。

食肉に関してはカンピロバクターという項目を一つ立てて、それをきっちりと検査するんですよというふうな仕組みをつくってもいいんじゃないかというふうに感じたんですけども、そのあたりは教えていただけますか。

(八木沢副主幹)

お手元の資料13ページの別表3の1番、これは規格基準検査の一覧になってございまして、残念ながらカンピロバクターにつきましてはこの中の検査項目には入っていないというのが現状でございます。実際のカンピロバクターの汚染の実態につきましては、また別個に検査をしなければならないという項目になります。

(長尾委員)

そうすると別に、そういったカンピロバクターを含んだ項目があるというふうなことでいいですか。別にあるわけですね。

(八木沢副主幹)

現段階で検討している内容といたしましては来年度に、市場に流通している生食肉等を対象としてカンピロバクターを検査項目として、その汚染の実態について調査をするという方向で今、検討してる状況でございます。

(長尾委員)

わかりました。

あと同じように、この下にノロウイルスの事例が多いというようなことで、やはり13ページの表の中では細菌は出ていてもウイルスについてはノータッチな形になっているんですけども、同じような形で今後そういった取り組みを進めていくと考えてよろしいのでしょうか。

(八木沢副主幹)

ノロウイルスにつきましては、カンピロバクターと同じように規格基準の中には入っていないということで。じゃあ同じように市場に流通している食品を対象に実際検査ができるかということになるんですが、これはちょっと専門的な話になりまして、食品から分離することがなかなか難しいという実態があったり、整理しなければならない問題がありまして、汚染の実態を調査するというのはちょっと現段階では難しいというふうに考えております。

(長尾委員)

そのあたりの事情も大体わかるんですけども、ここに具体的にノロウイルスの食中毒というのが大規模化しやすいというふうに危険性をうたっているから、それを具体的に掌

握したり、それを防ぐ手段というのが現場の人たちへ徹底に努めることだけだと少し弱いような感じがするんです。

現段階の技術ではいろいろと難しいところもあるのかもしれないですけども、その辺について県の方でも率先して新たな検査法を。後ろの方に衛生監視員の大学や研究機関での研修などというのもありますので、取り組んでいってください。ノロウイルスが食品を介して大規模化するということをやっぱり防いでいかなければいけないと思うんです。その辺を具体的に進めていただければと思います。

(石井会長)

お願いします。

(八木沢副主幹)

ノロウイルスによる食中毒の防止対策につきましては、近年の傾向といたしまして調理従事者を介しての食品の汚染というのが原因になって食中毒が発生するという、そういう事案がふえているという状況がございます。平成18年に、これは本県も含めて全国的にノロウイルスによる食中毒が多発傾向にありました。その後平成19年・20年と、全くゼロになったというわけではないんですが、現段階の傾向としては減少傾向にあるという実態がございます。

その一つの要因といたしましては、平成18年度に全国的に多発傾向にあったと。多発傾向にあって、ノロウイルスに対しての認知度がかなり高まったんじゃないかなというふうに考えています。それはやはり行政的な注意喚起なり、あるいは監視指導も一つの要因として挙げていいんじゃないかなというふうに考えています。

確かに委員のご指摘どおり食品のノロウイルスによる汚染の実態というのも正直気になるところではあるんですが、食品を取り扱う人を介しての食品の汚染による食中毒というのが多発傾向にあるという実態を踏まえまして、その対策としては食品を取り扱う人たちに対しての注意喚起、あるいは監視指導というのも現実効果のある対策じゃないかなというふうに考えております。

(小久保委員)

ちょっとよろしいですか。

(石井会長)

関連でございますか。どうぞ。

(小久保委員)

13ページのタイトルがちょっとぐあいが悪いような気がするんです。細菌検査じゃなくて微生物検査にして、「その他」のところにカンピロバクターも含める。例えばさっき規格基準検査とおっしゃっていたけれども、0-157は入っていないわけです。そういうものを入れているんですから、もしあれだったらその他の微生物検査としてカンピロバクターを入れるとか、そういうふうに。タイトルを細菌検査じゃなくて微生物検査にしてやった方が私はいいいんじゃないかという気がします。いかがですか。

(石井会長)

はい、どうぞ。

(小久保委員)

この表で大腸菌と書いてあるのがちょっと気になる場所なんですけれども、これはE. coliですよ。それはちょっと誤解のないようにちゃんとした方がいいと思います。

(石井会長)

事務局の方、よろしゅうございますか。

(八木沢副主幹)

今、アドバイスいただきまして、どういうふうに整理できるか改めて検討させていただきたいと思います。

(石井会長)

ありがとうございます。

この分野では中村副会長さんが専門でございますので、ちょっとコメントをいただきたいと思いますが、よろしく願います。

(中村副会長)

ご指名でございますので。

それほど専門というわけではないんですけれども、こういう形で県の方で監視指導といいますか、いわゆる規制行政を行う。これはこれで非常に重要なことだと思いますし、またやはり何回か前の本会議でも私は申し上げたと思いますけれども、やっぱり民間団体、例えばこの中に食品衛生協会の名前が出ておりますけれども、そういったところの自主的な管理というの、これもまた重要なものだと思います。そういう意味で両者が車の両輪のような形で食品の安全・安心ということで高めていただければと、私自身は思っておりますし、その中のきょうは官の方の話だというふうに理解しております。

そういう中で毎年、監視指導計画につきまして、実態に応じて少しずつバージョンアップしていただいているのはいいのかなと思います。例えば立入検査実施計画の区分Aにつきまして、今までは前年度だったのが今度は今年度ということで、もう何か起こしたらすぐ厳しくやるぞというようなことができた。逆に言うところに該当する施設が全く出てこなければそれはそれでいいなと思うんですけれども、そんな形でうまくやってくださっているなと私自身は思っております。

そういう意味で、例えば先ほどの自主回収の話も出ましたけれども、そういったところにうまく、監視だけじゃなくて指導・支援といったことも含めてやっていただければいい方向に進むんじゃないかなと思っておりますので、今後ともぜひよろしく願いたいと思います。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。

どうぞ小野塚課長、願います。

(小野塚生活衛生課長)

すみません、中村先生ありがとうございました。

本当に私も、今、先生がおっしゃっていただいている内容につきまして、官というか、

私どもがやらなくちゃならないのは基本計画の中でやらせていただくということと、合わせて民については、きょうもいらっしゃいますけれども食品衛生協会の中村会長の団体といろいろ連携を図って、食品衛生の、特に自主衛生管理についてお願いをさせていただいていますので、今後もさらなる連携の体制を構築して進めていきたいというふうに考えておりますので、どうぞよろしくお願ひしたいと思ひます。

(石井会長)

どうもありがとうございます。

8ページの第8の2に情報及び意見の交換ですが、先ほど小野塚課長さんの方からもお話がありましたように、さまざまなリスクコミュニケーションを図るような施策をしていて、栃木県は先進県だと思います。ですからこういう形で。やはり内部告発があってそれで動くということだけじゃない。今朝のニュースを見ていましたら、事故米の転用で社長さんが逮捕されたとニュースに出ていましたけど、そういったことじゃなくて本県の場合には、こういうリスクコミュニケーションを今、非常に積極的に取り上げていただいておりますので、こちら辺をさらに積極的に広めていくとかなりすそ野が広がり、先ほど黒内委員の方からもお話がありましたように、いろんな形でまさにリスクをヘッジする、そういう施策が広がってくるのではないかなと。きょうは時間の関係があってこのところのご説明はなかったんですけど、第8も大変重要なところだと思っております。

どうぞ委員の皆様。

どうぞ竹内委員、お願ひします。

(竹内委員)

2ページの3の(1)のところなんですけれども、特に茨城・群馬というのが出ているんですけれども、どうして特に茨城・群馬まであるのかと。広域的に流通する食品や輸入食品でしたら、やっぱり東京や埼玉ということを経験交換の中に入れておいた方がいいんじゃないかなというふうに思ひますけど、何かありましたらお願ひいたします。

(石井会長)

ご説明お願ひします。

(八木沢副主幹)

茨城・群馬・宇都宮市に限定した理由でございますが、毎年これらの自治体とは、年1回になりますけれども、食品衛生関係の会議をもっております。その会議の中で昨今、消費者等々から注目を浴びています輸入食品、特に輸入加工食品についての検査を実施するに当たって、一つの自治体での対応よりも情報を共有して実施した方がより効果的で効率的ではないかという、そういう状況を反映しましてこのような計画にまとめてございます。

あと、じゃあなぜ輸入加工食品に限定するんだというご意見もあるかとは思ひますが、一般収去検査といいますか、ほかの検査の情報につきましては現在厚生労働省の方で全国的な情報の共有といいますか、ネットワーク化というんでしょうか、そういったことも検討しているという情報がございまして、その辺の状況をみながら、またこれらの関係自治体ともほかの食品の検査情報の共有についても検討してまいりたいと考えております。

(石井会長)

竹内委員のご指摘のところ、広域的にというと本県に隣接している隣、埼玉県ですね。

それから栃木の食品が一番消費されているのは京浜地区、特に東京都ですね。その辺はここに追加するわけにはいかないんですか。2ページの関係機関との連携確保に関する事項で。

小野塚課長、お願いします。

(小野塚生活衛生課長)

今、担当の方からも申し上げさせていただきましたけれども、とりあえず全国の情報を共有しようというふうな考えは、食の事件・事故が起きている中においては当然やるべきことということで考えています。その辺で自治体間の連携を図るというふうな大義名分を掲げているんですがなかなか進まないというのが現況で。とりあえず近県である茨城・群馬、宇都宮市と連携を図ったということでございまして、当然今、委員がおっしゃるように今後は埼玉・東京、関東近県、あるいは全国というふうなことからネットワーク化を図っていききたいというふうなことで、それを栃木県が中心となって進めていききたいというふうに考えておりますので、どうぞよろしくお願ひしたいと思ひます。

(藤沢委員)

これは茨城・群馬と宇都宮市ということで。これは栃木県じゃないんですか。その辺の見解がちょっと難しいのかもしれませんが。

(小野塚生活衛生課長)

ご承知のとおり、食品衛生法という法律に基づいてやっているものでございまして、宇都宮市については平成8年に中核市という市になりまして、中核市というのは食品衛生法を直接所管する自治体になりましたから、ですから宇都宮市については直接食品衛生法を所管しているということでございまして、宇都宮市でも同じ検査をしているということで、宇都宮を除いた栃木県と、茨城・群馬と情報の共有化を図ったということでございます。

(藤沢委員)

わかりました。

(石井会長)

ありがとうございました。
はい、どうぞ。

(八木沢副主幹)

先ほど竹内委員からのご指摘で、例えば埼玉あるいは東京都との情報の共有という点についてなんですけれども、今後検討していく中で、例えば関東ブロックの課長会議等々でこういった内容の提案というのも検討してもらい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。
どうぞ委員の皆様。はい、小野口委員、お願いします。

(小野口委員)

ただいまのような共有という点なんです、例えば近県ともどもの情報共有というのは

結構なことなんです、それと併せて、せっかく今回の安全・安心推進会議の中では県内での農畜産物との絡みがあるんです。先ほどのカンピロバクターにしても動物の生食にしても。それらとの検査の共有。

例えば畜産であれば家畜保健所、家畜衛生研究所。それと手前ども衛生部で言えば食肉衛生検査所、衛生研究所等々のデータの共有といたしますが、そういうことも何らかの形で情報交換をしておけば検査するに当たってもまことにいいんで、その辺の共有というのはどう考えているかちょっとお聞きしたいんですが。

(石井会長)

事務局の方、いかがでございますか。小野口委員からのご質問ですが。

(小野塚生活衛生課長)

私ども食品衛生法を所管する部署としましては、当然肉の検査、レバーの検査から始まって、ここに書いてあるような検査をしているわけでございますが、これにつきまして、もし疑わしいもの、あるいは理化学部門・生化学部門で陽性になったもの、何かが出た場合については当然その所管する、トレーサビリティじゃございませんけれども後追いをする上で、農務サイドの方に情報を提供していると。それで指導を図ってもらっているというのが現況でございます。

(小野口委員)

逆に、例えば農政部の方でやられた検査、家畜検査、生産段階での検査についてのデータ、そういうものを衛生の方に何らかの形の提供というのはあるのかどうかということなんです、この辺はどうなんですか。

(山口農政部次長)

家畜の病気や、今、話になりました畜産物のいろんな汚染された製品など、常に衛生の方と農政部の畜産の方は連絡をとりあっています。例えばそれとは直接関係のない鳥のインフルエンザなどでも連絡を密にしてやっておりますので、今まで、例えば出てきた病気でBSEですとか、それから牛乳の炭疽病だとか、いろんな病気が出た経緯がありますけれども、それで不都合が生じたというのはないというふうに思っていますけれども。

(小野口委員)

そういうことは大変重要なことかなと思うので、せっかく同じ行政の中でやっているものですからお互いのこういう共有といたしますか、そういう意味ではぜひその辺を大いに推進していただければと思います。

(石井会長)

ありがとうございます。ぜひ今後とも情報の共有化、それから連携の方、よろしく願います。

ほかにありますか。

はい、どうぞ、津久井委員。

(津久井委員)

4ページの(2)アで、食品等事業者における記録の作成及び保存の徹底の中で、事故

米穀の不正規流通問題では、流通ルートを解明するにあたり、当該品の仕入元等に係る情報の記録と保存の重要性が再認識された。これが・・・・、米の・・・の中で、・・・内、・・・的な点が違うということが、・・・ないだろうとは思いますが、米を隣りにあげてみたりとか、または、・・・っていて、廃棄するものを・・・、・・・の・・・の・・・が・・・、生活の部分を含めて考えていただけたら。〔音声不明瞭〕

（山口農政部次長）

ミニマムアクセス米で事件が起きたことにつきましては、県は直接関係していないという話です。売り渡したのがそもそも農林水産省で、監視しているのも農林水産省だということで、そのおひざもとというのか、すぐ監視している前で事件を起こし、なおかつ立入検査を100回近くやっていて見つからなかったということでマスコミからたたかれているという話で、この部分につきましては実際に県がどうのこうのしたとか、するとかという話はありません。

一方、先生の飼料用米という話なんですけど、水田の有効利用という意味で田んぼに米をつくって、それを家畜のえさにしましょうという話なんですけれども、この場合一番の問題はえさ用の米としてつくったにもかかわらず人間の方に回ると問題だと。これは一番の問題は、衛生的な問題もあるんですけども、要するにえさ用の米の値段と食用の米の値段が相当開きがありますので、せっかく政策的にお金をかけてやった部分が食料用に横流しされると、そういう政策上問題があるというのが第一だと思うんです。

通常ですと、例えばお米を普通につくった場合、飼料用としてつくろうが食料用としてつくろうが、できた製品は衛生的な意味では問題がないと思うので、どちらかというところそういう監視の部分だと思うんです。

これにつきましては今のところ、例えば収穫するときには栽培者自らが収穫するだけではだめで、立会者を入れなさいと、そんなふうな話が出ていますので、この部分も制度的には、どういうふうにやりなさいというやり方については農林水産省の方の指示に従ってやるんだと思います。ですからあとは県の方とすれば、それをどういう形で協力というか監視していくのか、それはマニュアルか何かが出た段階できちっとやっていくと。とりあえず今のところはそういうことしかないと思うんです。それが間違いなくできるのかは、それは間違いがないようにやるという話をするほかはないというのが現状です。

（石井会長）

経済流通課長。

（河南経済流通課長）

若干今の点について補足をさせていただきます。今まさに次長の方からお話をさせていただいたような文脈の中で、国の方で今の通常国会に食糧法と呼ばれるお米や麦に関する法律の改正法案が提出されることになっています。その中で例えば飼料用のお米など、主食用と呼ばれる普通のご飯用以外に用途が限定されたお米についてはきちんと限定された用途に使いなさいということ義務づけるとともに、それに反する行為があったときにはきちんと罰則をかけるというような中身の法律になるというふうに聞いています。

それとあわせてお米がどういうふうに流通していくか。お米に関するトレーサビリティの法律が別途、新しい法律で出される方向だというふうに承知をしています。そういう全体の枠組みが新たに導入される中で、きちんとお米がどういうふうに消費者の方々まで渡っていくか、また食用になるべきでないものがきちんとそういうふうに処理されて

いるかというのを押さえていくということが本丸になるんだと思っておりますけれども、この中で現時点では県がどういうふうに関与するか、全般的に国がそれを追いかけるのか、あるいは県も協力してというあたりについてはまだちょっと情報がない状況でありますので、またその法案の中身に応じる形で県が必要なことをやるということであれば、それを果たしていくということになるかと承知をしております。以上です。

(津久井委員)

どうしても人のやることですから。この制度は、確かに転作が行き詰っている中で、また自給率を向上させていくというところでは非常にいい制度ができたなと思って、生産者の方々は喜んでいると思うんです。ただそういったものが不正規に流通されたということになると、せっかくのいい制度も批判の対象になってしまう。米政策も根底からまた覆されてしまうという危険性を含んでいる制度なものですから、ここの部分できちっと国の方に対しても、また県の当局としても今度は生産の現場が自分たちのもとにあるわけですから、そここのところの罰則規定についてもかなり厳しいものや、監視規定についてもきちっとチェックができるような、トレーサビリティというものがつくれますよと。それでいて安心ですよということをやはり明確に消費者の皆さんに伝えていただきたい。事後の対策ではなく事前の対策として、心してやっていただければなという感じがあったものですかから質問させてもらいました。そんなところです。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

どうぞ。

(高橋昭明委員)

昨今フグの問題がありますけれども、栃木県としてはフグに関する条例や法令というのはどういうふうになっているのでしょうか。食べに行きますと活魚のフグがたくさん泳いでいる店がありますけれども、先日大分フグの問題でテレビで取り上げられているんですが、県としてはどういう考えでしょうか。

(石井会長)

いかがでございますか。

どうぞ事務局、お願いします。

(八木沢副主幹)

本県におきましては、フグの取り扱いにつきましては県で指導要綱を定めまして、その中でフグを取り扱う人の条件と、フグを飲食店等で提供する場合にどういうふうに措置を講じなければならないかということを整理してございます。

具体的に申し上げますと、いわゆる飲食店等でフグ料理を提供する場合は、フグ営業という形で呼んでいますけれども、フグ営業をする場合には営業施設ごとに1名以上のフグ処理者、あるいはフグ取扱者、そういった資格を持った人を置かなければならないということで要綱として整理しまして、これに基づいて指導しているところでございます。

(高橋昭明委員)

その資格というのはどういう資格なんですか、フグ料理をできる資格というのは。

(八木沢副主幹)

フグ処理者とフグ取扱者の2種類資格があるんですけども、まずフグ処理者というのは、フグそのものを処理して実際に調理あるいは加工、一連の作業ができる人をフグ処理者と。もう一つ、フグ取扱者というものがあるんですけども、これはマルフグをさばくということとはできないんです。既に処理されているフグの身欠きフグなど、そういった有毒部分を除去したのから取り扱えるという資格、2つに分けて資格を整理してごさいませぬ。

(高橋昭明委員)

それは県の方が資格の認定というのをするわけですね。

(八木沢副主幹)

そうです。

(高橋昭明委員)

そうすると一番のフグ処理者が、例えば肝だとか卵巣だとか、そういったところを除去するという、そういう扱いができるという認識でよろしいんですか。

(八木沢副主幹)

そうです。

(高橋昭明委員)

ありがとうございました。

(石井会長)

ほかにございますか。はい、どうぞ。

(長尾委員)

先ほどのお米のことで、ミニマムアクセス米の対応に対する事務局のお答えで確認したんですけども、ミニマムアクセス米が農水省の管轄で動いているというふうなことについてはわかるんですけども、先ほどのお答えですと、国の管轄なので県としては関係ないんだというようにもとれるようなお答えだったと思うんですけども、横割と言うんですかね、そのあたり、県の関与についてをどうするかというのがこの会だと思うんですが、そのあたりもう一度教えていただけますか。

(石井会長)

いかがでございますか、事務局の方。
経済流通課長、お願いします。

(河南経済流通課長)

すみません、先ほどお答えさせていただいた国が一義的に関与しているということにつきましては、お米のミニマムアクセス分につきましてはいわゆる国家貿易のような形で、国がまさに外国から商社も使いながら買っている。しかもその際にどういうふう

どこに売り先を見つけていくかというようなところについても国の判断で売り先を見つけています。今回の事故米穀の話は、その過程において食用には適さないものが出て、管理が極めて甘い形で流通させてしまったというのが実態かというふうに思っております。

その点では政府として米を買って、それを実需者の方に販売していくというところについては国が一元的に管理をしているということだとは思いますが、一方で先ほどちょっとご紹介いたしましたトレーサビリティの話ですとか、そういったところにつきましてはまた国と地方でどういう役割分担をするかということについては、また法案の細かいところが出てきた場合には、きちんとそれに応じた形で県としても責務を果たしていくということになるんじゃないかというふうに思っているところでございます。

(長尾委員)

先ほどのトレーサビリティについて、飼料用のお米についてのものが進んでいるというふうに聞こえたんですけれども、ミニマムアクセス米のそのあたりについては。末端まで来た場合には、結局消費者から見ればどちらも、加工用・非食用であってもお米です。そのあたりを。

(河南経済流通課長)

すみません、説明が不十分で申しわけありませんでした。

お米のトレーサビリティ法というのはお米を扱う各事業者、それはいわゆる中間流通業者といいまして、大量に扱うところから、いわゆる町のお米屋さん、あるいは外食というような形でご飯という形にして提供する人、いろんな関与の形があるんですけれども、それぞれの段階においてどういうお米を仕入れて、いつ仕入れました、どういうふうに、あるいはまた別の人に販売をしていきましたといったあたりについての記録を求めていく。それが米トレーサビリティ法のところでありまして、ここについてはちょっと詳細なところは現時点でわかっていないところはあるんですけれども、恐らく非食用といいますか、食用、それからそうじゃないものとはきちんと記録をさせていくということで、変なまざりものというんでしょうか、そういうものがないようにやっていく仕組みだろうというふうに認識をしているところでございます。

一方で、食糧法の改正法というのはそういう、流れを押さえていく話とは別の話として、用途が定められたものに対してはきちんとそれに使いなさいという義務規定と言うんでしょうか、そういう根拠規定を設置する、そういう改正であるというふうに今、認識をしているところでございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

まだまだいろいろご意見あると思うんですけれども、時間の関係もございまして、もう一つの議題、先ほどもう既に話題になっておりますけど、(2)「栃木県食品自主衛生管理認証制度(通称とちぎハサップ)の推進」につきましてご説明いただいた後、またご議論の方をいただきたいと思っております。

それではよろしく申し上げます。

(小林課長補佐)

生活衛生課食品安全推進担当の小林と申します。よろしく申し上げます。

座って失礼します。

「栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎハサップ）の推進について」、説明いたします。とちぎハサップの推進につきましては昨年3月に策定しました「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」において指標に位置づけられておりますが、前回の推進会議で報告しました「平成19年度食の安全・安心・信頼性の確保に向けた施策に関する報告書」の中で推進目標の38%しか達成しておらず、特に達成率が低くなっております。認証数は徐々に増加しているものの目標とした認証数には達しておらず、制度の普及が進んでおりませんので、今後の目標達成に向けて委員の皆様のご意見・ご提案をちょうだいしたいと考えております。

とちぎハサップの推進ということですが、多発する食に関する事件・事故により県民の皆様には食に対する不安・不信が広がっており、その解消のためには県は食品営業施設への監視指導の充実・強化を図るとともに、安全な食品供給体制を確保することが必要です。方法としまして食品関係事業者の自主的な衛生管理を向上させることが重要であり、とちぎハサップの推進が有効であると考えております。

まず現在の推進状況はどうかと申しますと「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画と指標」では、平成20年度の認証数は80件、21年度は90件、22年度は100件となっておりますが、現在26件でありまして、伸び悩んでいる現状がございます。

とちぎハサップでHACCPという言葉を使っていますが、HACCP方式とは何か。これまでの方式とどこがどう違うのかを申しますと、衛生管理における従来の方式は製造工程全般につきまして衛生的な環境を整えるとともに、食品を衛生的に取り扱うことにより安全な食品が製造されていると考え、最終製品の抜き取り検査をして、その結果がよければほかの製品もすべて安全であると考えられるものです。これに対しHACCP方式は衛生的な環境整備と衛生的な取り扱いはもちろんですが、原材料の入荷から製品出荷までの全工程においてあらかじめ起こり得る危害要因を科学的な裏づけに基づいて予測し、その危害要因を健康危害が起こらないレベルに確実に減らしたり排除するための重要な管理点CCPを特定し、そのCCPを継続的に監視・モニタリングすることにより、すべての製品の安全性を保証するという工程管理を基本にしています。HACCP方式の安全確認は抜き取り検査の結果ではなく、主にCCPの監視記録により行われます。

では、このようなHACCPの考え方を取り入れましたとちぎハサップ制度はどのようなものであるかと申しますと、店舗に並ぶ食品や飲食店で提供される食品は、パッケージや外見を見ても衛生的につくられているかどうか消費者からは見えません。このように消費者からは見えないところで衛生管理に努力している食品事業者を積極的に評価しようというものです。

先ほど申しましたHACCPの考え方を取り入れた基準を県が策定しまして、その基準を満たした食品製造施設や食品販売施設を、県が指定した認証機関が認証の審査及び決定を行います。認証を受けた施設は店舗や製造する食品のパッケージに認証マークを表示することができます。現在県が指定した認証機関は栃木県保健衛生事業団と栃木県食品衛生協会の2カ所です。県は認証を取得した施設の情報を情報機関へ提供したり、県のウェブサイトに掲載するなど、公表を行います。このように施設名、会社のホームページにリンクするURL、業種などを写真つきで掲載しております。

それでは認証を取得するためには事業者は何をするかということですが、事業者は衛生管理の具体的な方法をみずから定めて衛生管理方法を文書化したマニュアルを作成し、マニュアルに基づく衛生管理を行います。製造工程において危害を分析したり、管理内容を記録する点において、HACCPの考え方を取り入れております。

これはマニュアルの一例です。機械・器具類の衛生管理として冷蔵・冷凍設備の清掃について作成したものです。このようなマニュアルを項目ごとに作成します。これは冷蔵設備の点検記録の一例です。それぞれでこういった記録なども必要となります。

制度導入のメリットとしましては、食品関係事業者にとっては自主衛生管理の努力が客観的に評価され、社会的信頼が得られます。また大規模な設備改善をしなくても衛生管理水準を上げることができます。結果的に食中毒などの事故発生リスクを低減することができます。消費者にとっては認証施設などの公表された情報が、食品を購入したりお店を選ぶときに役に立ちます。またそのような食品やお店を選ぶことにより、消費者自身が食中毒などの食品事故にあう機会を減らすことができます。

実際に認証を取得した事業者にアンケートをして聞いたところ、よかった点としましては、従業員の衛生意識が向上した。苦情が少なくなった。苦情対応で理解が得やすくなった。取引先から信頼を得、よい評価を得た。などの声がありました。反対に苦労した点としましては、マニュアル作成が難しい。毎日記録をとるのが慣れるまで大変だ、というような声がありました。

これまでの取り組みとしましては平成17年11月に制度を創設し、19年度にかけて業種ごとの基準の作成、事業者説明会、事業者訪問、制度の広報などを実施してきました。事業者説明会は業種を追加するたびに開催し、アンケートなどで訪問希望のあった事業者へ個別訪問して詳しく制度を説明するなど、認証に向けた意欲を持っていただくための働きかけをしてまいりました。対象業種は基準の追加作戦により23業種に拡大しました。栃木県の特産品であるゆば製造業など、営業許可対象ではない業種も認証業種の対象になっております。また認証制度については新聞への広告、タウン誌への広告、グルメガイドブック広告、テレビCMや県政広報の県民だより、テレビ、ラジオなどによりPRしてまいりました。

このように平成17年度に制度を創設して以来取り組みを推進してきましたが、当初期待していたようには制度の普及は進みませんでした。そのため事業者を訪問して直接聞いた内容やアンケート内容からどうして認証が伸びていかないのか、平成19年度までにそれまでの取り組みを総括し問題点を検討しました。その結果、事業者がマニュアル作成を難しいと考えていることや、消費者への認知度が低いことが問題であり、マニュアル作成について何らかの支援が必要であること、また認知度を高める必要があるという課題が浮かびました。

それらの課題に対する取り組みの一つとして、平成20年度からはこれまでに実施してきた事業者訪問に加え、新規事業としてマニュアル作成セミナーを開催しました。また認知度を高めるため新たな広報を追加しました。

衛生管理マニュアル作成セミナーにおいては、認証取得への取り組みや取得後の状況を具体的にイメージできるよう、県政広報番組の中から既に認証を取得した事業者を紹介し、またメリットについても説明するなど意欲の醸成を図りました。その後マニュアルづくりのための講習・演習を行いました。事業者の方々に実際にマニュアルづくりを体験していただくことにより、マニュアルづくりが思っていたほどには難しくないとことを理解していただきました。

セミナーの様子です。このセミナーはマニュアルづくりについて理解が進むきっかけとなっています。

また、広報事業は消費者への認知度を高めることに重点を置き、これまでの内容に加えインターネットバナー広告、バス車体広告など、新たな方法を取り入れております。広報内容を一部紹介します。

新聞広告です。制度のPRだけでなく、認証取得の事業所の名称をこういうところに入れております。

タウン誌広告です。同じく事業所の名称を入れてPRを行っております。

インターネットバナー広告です。いわゆるグルメ検索サイトのバナーでPRし、そこからとちぎハサップへリンクするようにしました。

バス車体広告です。消費者に広くマークを認知していただくために宇都宮を中心とした鹿沼方面、日光方面で5台のバスに年間を通じて実施しております。

このように取り組んでまいりましたが、今後は次のように取り組みます。事業者訪問については新しいアプローチを試みます。まず多くの事業者と直接接する各健康福祉センター食品担当者が監視などの際に、とちぎハサップ認証取得が可能と見られる事業者には積極的に制度の紹介を行います。それをきっかけにとちぎハサップの戸別訪問を実施して、とちぎハサップ取得の意欲を高めます。またマニュアル作成セミナーを引き続き開催し、取り組みへの支援を行います。さらに個別のアドバイスなどの個別支援も予定しております。また消費者に向けての広報も引き続き実施してまいります。

このように制度の普及に向けてさらに積極的に取り組んでまいりたいと考えておりますが、委員の皆様のご意見・アドバイスをよろしくお願いいたします。

(石井会長)

どうもご説明ありがとうございました。

大変重要なとちぎハサップの推進でございます。先ほど来、津久井委員からのご質問も出ておりますので、先に津久井委員のご質問について事務局の方からお答えをいただいております。

じゃあ津久井委員、大変恐縮ですけどもう一度質問をお願いします。

(津久井委員)

やはりこのHACCPを浸透するということが事前の予防策にもなるし、もう一つは意識革命が業者さんの製品の付加価値を高めていく。加えて消費者の皆さんの安心、とちぎから出てくる食品に対する安心・安全という意識が高まってくるということで、非常に効果は大きいのではないのかなという感じがします。

ただ、今、説明を聞きますとやはりマニュアルをつくるということに難しさがあるというお話もありましたし、何点かなかなかそれに取り組むのが厄介だと。また加えてそれをやっていくことに関しての経済的な負担が事業所のところにどのくらいあるのか。やはり人的負担があるのか、金銭的な負担があるのか。そういったところも踏まえて県の方としては、先ほどお話をさせていただきましたように事前の策として非常に効果の高いものですから、それらを推進するある程度の目標値を上げているわけで、その目標値が上がるまでの財政支援等も含めて、人的支援と財政支援等も含めて強力に推進をしていく必要があるのかなと思って質問をさせていただきました。

(小野塚生活衛生課長)

とちぎハサップにつきましては、一つネックになっているのは先生ご指摘のとおり衛生管理マニュアルをつくること。衛生管理マニュアルはご案内のように製品を製造する工程の、入荷から製品として出る出荷までを衛生的に処理するという工程を文書化したものでありまして、それに基づいてそれぞれ衛生的にやられたかということでチェックをするというものなのでございますが、製品はつくっているんだけどマニュアル化することが

なかなかできないということで、それは決してマンパワーやあるいは財政的支援ということじゃなくて、営業者自身がそういうふうな知識というか、そういうものを持ってもらうということが第一に必要なわけで、それができていないというのが現状でございます。

そういうことでございますので、やはりマニュアルをつくって、そのマニュアルどおりに製品をつくっていただくというのが私どもが自主衛生管理を推奨していく上で最も大事なことでございますので、その支援をしていくということで。自主衛生管理ですからマンパワーあるいは財政的支援という支援の仕方というのは、なかなかこれは県としてもできかねる課題であるんですけども、ただやっぱりとちぎハサップの認証をしてもらうような施設、つまりマニュアルをつくって、そのマニュアルどおりに製造していく工程のものをやっていただくということで、そのマニュアルづくりについては私どもそういう専門家、例えばコンサルタントのような業者さんを意欲のある、承認を受けようとする営業施設に対して紹介するなど、そういうふうな支援を今後進めていきたいというふうに考えています。さらに今まで進めてきました事業者説明、あるいは具体的に健康福祉センターで食品衛生法に基づく監視指導をしたときにあわせて、とちぎハサップのマニュアルづくりについての支援というのは引き続きまた粘り強くやっていきたいというふうに考えております。以上でございます。

(津久井委員)

かなりいいところまで来ているんだろうという感じはしているんですが、もう一步の押しが足りなくてどうしても普及が進まないのではないのかなと。全部の業者の方々にこれに入ってもらおうというのは非常に難しいところはあるかもしれないけれども、もう一押しというところでの、私は言わせてもらったのは、今年度なら今年度に限って、選択と集中というふうに知事も言うておられますから、食の安心・安全、また栃木の食文化の高揚ということを考えていっても、こここそ選択と集中の中では集中をしてやっていかなきゃならない部分ではないかと。こういった食の安全委員会までつくって、やはり皆さんのご意見をいただいて、そしてその中でもこういった課題が挙がってきているということは、重点課題として挙げてもらっているわけですから、それに対してはマンパワーと財政支援はできないというのはちょっとさみしいんで、もう一つひねりをしていただいて動きをつくっていただければという感じがいたしますけれども、再度で申しわけありませんが。

(小野塚生活衛生課長)

大変申しわけないんですが、私の説明が非常に悪かったかと思うんですけども。

いわゆる財政的支援、マニュアルをつくってあげますからというふうなところで、人や財政を支援してマニュアルをつくるという、積極的に県がかかわっていくということじゃなくて、要するにそういうノウハウは当然営業者にあげますし、さらにまたそれ以上に実際マニュアルをつくりだす作業については例えばコンサルタントなどです。

例えばコンサルタントというのは食品衛生認証機関の食品衛生協会や保健衛生事業団の中で認証チームとは別にコンサルチームもありますので、そういう方々に事業者がやるべきマニュアルづくりの方に行って支援をしていただくということについて、私どもが直接かかわって行ってやっていきたいということで。そういうふうなことを今まで以上に、来年度からそういう事業を進めていきたいというふうに考えているところでございます。申しわけございませんでした。

(津久井委員)

ありがとうございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

はい、どうぞ。

(小久保委員)

私は実はこの認証基準の作成をお手伝いさせていただいたものなんですけれども。

これは東京都なんかでも自主衛生管理の認証制度という同じようなことをやっています、やっぱり事業数が伸び悩んでいるというのは同じ悩みなんです、実は。というのはやはりHACCPシステムについて知らない方が非常に多いということと、非常にこれに対する誤解があるんです。難しい、お金がかかる、複雑だなど。それをまず払拭してもらいたいということで、実は昨年11月に、これは私ども日本食品衛生協会が農林水産省から委託事業でHACCP研修をやっています、栃木県でも中村会長の協力で宇都宮市で講習会をやりました。やっぱりHACCPシステムについて正しい知識を持っている方とにかん普及させていかなきゃならないと、それがまず根本だろうと。

それからやっぱり消費者に知っていただくということが必要です。今のパワーポイントを見ますとかなりそこら辺の宣伝はやっているようなので、あとはやっぱり正しい知識を持った方を養成しなきゃいけないということなんです。今、農林水産省で実は全国レベルで講習会をやっています。農林水産省の事業費を使って、かなりの方が集まっています。

それからもう一つはやっぱり日本は非常に輸入に頼っていると、60%ぐらいが輸入品だということで、相手に安全な食品を求める。安全にどうやってつくったらいいか。これはやっぱりHACCPシステムということで、これは国際標準になっていますから。厚生労働省なんかでもこれを義務化するかしらないかはわからないんですけれども、義務化に向けてという、今、調査をやっているそうです。日本から世界を含めて。これは5,000万円ぐらい使って調査をしています。もうちょっとこれをやっぱり広げて、日本国内で広めない相手に安全な食品を求めることは非常に難しいという見解なんです。農林水産省でも平成18年の調査ですと平均10%ちょっとなんです、普及率が。中小はもっと2,3%です。それを5年後に50%まで持っていきたいということで、それにはやっぱり人材育成ということが非常に大事だということで今、やっています。栃木県もそういう意味で、さっき小野塚課長さんもおっしゃっていたように、いろんな面でやっぱり行政が支援をしなきゃいけないということで、今、コンサルタントだとか、そういう人を養成するなど、そういうことも農水の方で細かいことをやっているようなので、だんだん効果が出てくるかなというふうには思っていますけれども。

かなりいろいろな面で宣伝されているので、栃木県は東京都と違って大分いいなと私は見ていたんですけれども。今後頑張っていたきたいというふうに思っています。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

どうぞ、小川委員。

(小川委員)

消費者の立場でお話させていただきます。私は、ちょっと海外に住んでいた経験がありまして、日本の食品というのは非常に安全で安心だという通説があって、値段が倍しても

求めているというのが日本の食品なんです。そういう中でやはり逆に、日本の中では安全なものの中に生活していますから、より安いものを買うという思考にどうしてもなってしまうんだと思うんです。

私も大変栃木県のH A C C Pのこういう問題はとてもいいことだと思いますし、逆に栃木の食品は安心だということを全国に知らせるためにもいいマークではないかなと思っています。それは逆に何かと言うと、まずは今現在なかなか伸び悩んでいるということもあって、魅力のある食品がはっきり言うと少ないと思うんです。買いたいというものにそのマークがついていないということかなと思うんです。ですから例えば極端なことを言うと日常使う、今一番私が目につくのは小麦粉やそういうものが目につくんですけども、はっきり言うと毎日の生活にそれほど小麦粉は必要のない生活、今現在は逆に加工しているものを求めるということになるんです。とするならば、もっと加工した食品の中にこのマークが目につくようになると、もっと皆さんは買い求めるんじゃないかと思うんです。それはやはり何かと言うと、加工されていても、例えばこの食品は安心なんだよということになれば、主婦は他少値段が高くても買い求めてくれるんじゃないかと思うんです。ですからぜひこの目標をそういう現材料的なものにアプローチするのではなくて、主婦がより求められて便利なもの、加工食品や、極端なことを言うと野菜でもいいと思うんですけれども、例えば今現在地産地消も大変定着してきて、より安全な野菜を買いたいと言って生産者のところまで足を運ぶような時代になってきています。ですからもう少し身近なものにマークをつけていくというのも一つの方法じゃないかなというふうに考えます。

それともう一つはやはり、いろんな意味で健康被害も大きな時代になってきていると思うんです。ですからそういう健康的な見地からも安全・安心なんですよという形も大切なのではないかなと思います。ぜひこれを普及するという意味では、例えば県民の日があるように、一年に1回でもいいですけど、こういうマークのついた食品は特別値引きで皆さんに提供して、そういうものを知らせるということも必要じゃないかと思っております。

私としてはやはり栃木県から出ていく食品やそういう材料が安全だということが、日本国内で一番知られてくるということが、これから栃木県にとってはいろんな意味で魅力のある県になっていくんじゃないかと思って非常に期待をしております。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

今のご意見、非常に重要でございますのでまた引き続き、さらに事務局の支援の方、よろしく願います。

どうぞほかにございますでしょうか。じゃあ順番にまいりますので、大山委員、どうぞ。

(大山委員)

今お話がありましたようにH A C C P認証制度なんですけれども、今、野菜というお話があったんですけども。私どもはトマトで、県の認証の中でリンク・ティという減農薬・減化学肥料とか、あるいは有機栽培という認証も使って何年かやっているんですけども、実際この認証を受ける農産物がなかなか進まないという部分があるかと思えます。あとで農政の方でお話ししてもらえばわかると思うんですが。

取得をすることによってメリットというのは生産者、ここには従業員の衛生の意識が向上したと。やはりそういう認証を受けることによって生産者、あるいは従業員の意識の高揚が図れるということだから大きなメリットなんです、なかなかPR等をしながら消

費者まで理解がなかなか求められないことによって、生産者あるいは認証を受けた側にメリットが返ってこないというのが大きな進まない要因としてあるのかなと思っています。ですからせっかくこういういい認証制度をつくりながら、ぜひ消費者から選択、選んでもらえるような形づくりというのがないと、なかなかこれは進まない一つの要因かと思っていますものですから、その辺は具体的にどんなふうに考えているか、ちょっとお聞かせ願いたいということです。

(石井会長)

事務局の方、いかがでございますでしょうか。

(小野塚生活衛生課長)

今、委員がおっしゃっていただいていますように、まずもって消費者の皆さんにいかに安全・安心というものを理解してもらうかということでこの制度を立ち上げたわけでございます。そこには先ほど小川委員の方からもお話がありました、マークをもうちょっと消費者にはっきりわかるようにということでご指摘をいただいているわけですが、私どももホームページや、先ほどスライドでもご説明させていただきましたけれども、バスの車体に載せたり、あるいは下野新聞社の方の記事に載せたりということによってやっております。さらに小川委員の方でおっしゃっていただきました県民の日でも、県民の皆さんにこういう制度がありますということで訴えております。

23業種ありますので、23業種の中で認証をとった施設については、例えば旅館・ホテルでしたらホテルのはしに認証マークを入れてもらうなど、もう既に総菜の製品のパックには認証マークをつけているというところがございます。たがしかし、実はこの指導を図っているんですが、全部が全部ぜひ入れて、栃木県で認証されたものですよということで、首都圏に持っていっても、どこへ持っていってもやってくださいと言っているんですが、なかなか。事業者を認定して、認証に沿った製品はつくっていただいているんですけども、認証マークまでつけるということに至っていないというのが現況で、この辺もさらにもう少し今後粘り強く、認証業者については認証マークをつけて消費者に安全・安心を訴えていきたいと思いますということで指導を図りたいというふうに思っております。

そういうことでございますので、安全・安心だという製品、この製品が安全・安心なんですよというふうに消費者にわかってもらうというふうな、まずそういう方策をやっていかなくちゃならないのかなというふうに考えているところでございます。以上でございます。

(石井会長)

ありがとうございます。

(大山委員)

確かに今ご説明あったとおりだと思んですが、なかなかいいそういう認証制度をつくった中でもなかなか普及していかない、なかなか理解されないというのはこれからの大きな課題になります、個々の課題整理にもありますけれども。

要請ばかりじゃなくて、何かこういうふうな、そういうPR活動、あるいは表現というのがしっかりした活動をしっかりやっていないんです。なかなか認証を受ける業者がなかなか進んでいかないというのが現状だと思いますので、ぜひその辺を積極的にような方策をぜひよろしく願います。

(石井会長)

小野口委員、どうぞ。

(小野口委員)

私の方からこういうことを言ってはあれなんですけど、私の方で今、生活衛生営業指導センターというところなんですけど、そこでも同じようなことをやっているんです。厚生労働大臣の登録なんですけど、標準営業約款というのがあるんです。やはりお店に対して約款の制度をつくって、Sマークというものなんですけど、それも同じようなことが言えるんです。それをつけるとお客さんが黙ってきてくれるんじゃないかという、そういう概念を持っているわけです。だけど意外とそうではないと。だけれどもうちの方では指導的にはどんどんそれをやりなさいと。消費者に安心してそこにはかかれますよという意味でのマークなので、ぜひ取得してくださいということを言っているわけです。

今の時代、特に今回のようなこういう認証制度というのはそれなりにお金がかかるわけです。業界・企業としてみれば、例えば10万がかかれば20万・30万の見返りがあるんじゃないかと、そういうことを期待するわけです。そのときにやっぱり必要なのはいかにPRが、これがかかっているのが安全・安心なんですと、先ほど来言っているように消費者がこれを実際にわからないと、買ってもらえないとどうしようもないわけですから、この製品を。そのためにはやっぱり認証制度の消費者に対するPRで徹底的なことをやればある程度企業もわかってきて、じゃあおれのところもとってみるかなと、そういうふうになってくるのかなという感じがします。その辺をぜひこれからのPRの一助にしてもらえればと思うんですが。

(石井会長)

どうもありがとうございます。

はい、どうぞ。お願いします。

(柿沼委員)

とちぎハサップ、いまだにちょっとPR的にまだ県民や市民の方に知られていないことが非常に多いと思います。

先ほどスライドでもちょっと映ったんですけども、グルメサイトが載っていたと思うんですけども、最近市民の人やそういった人がいろんな情報を取得するのに、今、携帯電話などの携帯サイトというのは非常に多用されているものだと思うんです。下野新聞社さんのサイトなども見させていただいたりします。そういうふうにだんだんこういった紙媒体から離れていって、大体そういう携帯など、そういう文字情報媒体などが非常に多く浸透している中で、例えばこういった封筒の表面にとちぎハサップとそのQRコードをつけることによって携帯電話ですぐアクセスできるなど。確かに栃ナビさんの角のところにとちぎハサップのマークがついているのは知っていたんですけども、実際携帯サイトの方で見るとたしかついていなかったように今、記憶しているんです。そういったところで、じゃああのマークは何なんだろう、この制度は何なんだろうということを実際知りたいときというのは、結構いろいろな食品に最近QRコードがついて、携帯電話で直接商品情報が読みとれるなど、その制度を読みとれるというようなサービスを行っているところもあるので、実際そういったものを携帯電話等のQRコードを作成してそれを張りつけることや、例えば広告の横につけることによって詳細な情報を即座に見られるような取

り組みなどをしてほしいんじゃないでしょうか。

(石井会長)

ありがとうございました。ご提案ですね。

それでは最後に中村会長さんに今までのものを含めて、認証機関の代表としてまとめていただければありがたいと思います。

(中村委員)

私も認証機関のもので、年度内に2・3取得できそうでございます。またふえるんじゃないかと思えます。

先ほど事務局からもご説明ございましたとちぎハサップ認証施設一覧のところにあるんですけども、あれは業者なんですけれども、お弁当をつくっています。足利の方でやっているんですけども、その人に聞いたんです、私。どんなぐあいだと聞きましたら、お弁当を売るときにHACCPの資格を持っていると非常に楽だと言っていました。特に医療機関、医療関係のところへ売りに行くときと本当によく買ってくださいというようなことで。足利なんですけれども宇都宮までお弁当を運んでおります。ですからこれはだんだんに浸透してくるんじゃないかと思えます、急にということじゃなくて。何も栃木県だけでやっているわけじゃありませんし、全国でやっています。皆さん方もそうだと思うんです。東京へ行かれてもデパートでいろいろなものをお買いになってくると思うんです。特に東京駅なんかはそうだと思うんです。HACCPのマークがついているところだったら安心して買うと思うんです。ですから何も栃木県だけではないので、全国が相手ですから、だんだんに浸透してくればいいんじゃないでしょうか。そんな急と言われても困ると思うんです。やはり条件がありますからなかなか大変ですよ、これをやるというのは。HACCPを取得する方が大変ですから、毎日のことですから。ですからなかなか小さなところではできませんので、ある程度の規模のところじゃないとできないわけですから。

先ほどお米のことでお話がありました。よろしゅうございましょうか。実は芋焼酎のことなんです。うちは飲食関係をやっておりますものですから、だめだと言われた焼酎を、7・80本ありましたでしょうか、ボトルで預かってあったんです、全部捨ててしまったんですけども。あれは焼酎屋が悪いんです。お米屋さんが悪いんじゃないんです。だって芋焼酎でなんで米を使うんですか。そうでしょう。私言ったんですよ、酒屋に。おまえなんでそんなことをするんだと。芋焼酎だと売っているのに米を使っている。なぜかといったら米は発酵するのが早いんです。芋はだめだ、なかなか発酵しないし高いから。ごまかしをやったんです。罰が当たったんだ。芋焼酎だと言って米を使っていたんだもの。自業自得と言えそうなんですけれども。やはり悪いことをしたんじゃないかということになるだろうと思えます。

気長にやりたいと思っていますので、どうぞよろしくお願いします。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

まだまだたくさん皆様方からご意見あると思うんですけども、一応定刻の時間もまわっておりますので、今、中村会長さんから気長にというお話がございましたが、どんな制度でも周知徹底するまで時間がかかりますので、ぜひきょうの委員の皆様方のご意見をぜひ事務局の方も受けていただきまして、さらに普及・促進にご尽力いただければありがたいというふうに思っております。

それでは本日の議事の方はここまでなんですけれども、(3)で「その他」がございます。「その他」につきまして事務局の方から何かございましたらお願いしたいと思います。よろしく申し上げます。

(フクダ)

健康増進課のフクダと申します。よろしくお願いたします。

皆様のお手元に赤いリーフレット「牛乳・乳製品をとりましょう」というものがあるかと思うんですけれども、こちらにつきまして簡単にご説明をさせていただきたいと思っております。

この資料の配布は前回10月の会議に続きまして2回目になります。冒頭のあいさつの中にも健康を保つためには食は欠かせない、その安全・安心を確保することは重要であるというふうにあったわけなんですけれども、これにつきましては「とちぎ食の安全・安心行動計画」、「食品の安全確保のための共同システムの構築」というところに位置づけられておりますアクションは「消費者と行政が一体となった取り組みの推進」でございます。こちらは官民協働の健康づくりの取り組みであるわけなんですけれども、官民協働の健康づくりの推進の手順といたしましては、県民健康づくりに協力してくれる飲食店を「とちぎ健康21協力店」として登録をしていただきまして、外食の栄養成分表示または店内の禁煙・分煙、健康情報の発信、また独自の健康づくり活動などをやっていただいております。業種や店舗の規模によりまして取り組める内容というのはそれぞれ違いがあるわけなんですけれども、お店が取り組める内容で協力をいただいております。

取り組みの内容の一つ、健康情報の発信ということで、協力店となっているお店からこちらの健康情報誌の方を県民の方に配布をしていただいております。平成20年度は4月を除きました偶数月に5回ほど発行いたしまして、前回10月の会議では10月号を、今回は2月号を配布させていただきたくったんですけれども、間に合いませんでしたので12月号の方を配布させていただきました。事業の紹介も兼ねて貴重なお時間をいただきました。ありがとうございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。お知らせの方でございます。また広く委員の皆様にもこういった取り組みをご紹介いただければ大変ありがたいと思っております。

それでは本日の会議は、2年間の任期中での最後の会議となるというふうにお聞きしております。そこで最後でございますので私の方から一言だけお礼を申し上げさせていただきます。その後、司会の方にお返ししたいと思います。

2年間にわたりまして委員の皆様には大変活発なご意見、また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。きょうの監視指導計画も含めまして非常に栃木県、それからまた日本の食の安全・安心に関しましても非常に重要な計画や指針や、そしてまたご提言をいただきました。

また本県にいたりましてはとちぎハサップを生活衛生課さんの方で積極的につくっていただいて、そしてまた周知徹底を今、図っていただいております。それからまた経済流通課さんの方からはリンク・ティやEマーク等々、またいろんな認証制度を県としている取り組みをいただいております。そういう中で先ほど来委員の皆様からお話ございましたように費用対効果や、あるいは事業者さんはそういう重要性を認識しているけどなかなかいろいろ難しいマニュアルや、それからまたマンパワーの問題など、いろんな問題があるというようなご意見も賜りました。

そういう中で本県の食材、食肉あるいは農産物、こういった素材の部分については、これはもう日本一だというふうに私は思っておりますし、これはもう事実だと思います。ですから栃木県の食品をやはり全国に、そしてまた全世界の健康地球民の方々に届けたいというのが私の願いでございますし、そのためにささやかでありますけどいろんな取り組みを、また、私たちいろいろ個人的にも取り組んでおります。現在本県では香港の方に駐在員の方が送られておられますけれども、私たち個人的に上海やシンセンやシンガポールなど、そういったところでも栃木県の特産物、コシヒカリを中心とするさまざまな農産物を、今はとちおとめやニッコリなどを売っておりますけど、これはまだ一部でございます。特にそういった大量生産できるような、これからの21世紀型の農業を本県では施策展開をしておりますので、そこに答える形でやはり地球市民のために、環境だけではなくて、心と体の環境のためにもぜひ広げていきたいという、そういう取り組みを現在しております。

そういうことでまた今後とも皆様方からいろんな形で、大山委員にはトマトの第一人者でございますし、トマトも将来栃木から売りたいというふうに思っておりますし、さまざまな形の今、取り組みを進めておりますので、また委員の皆様にはいろんな場面で、また局面でご指導いただく機会がたくさんあると思っておりますので、ぜひ今後ともよろしく願いしたいと思います。

最後に小川委員からも県民の日でとちぎハサップの日、これを導入したらどうかということで。これはもう県民の日だけではなくてH A C C Pの日を毎月設けてもいいというくらい極めて重要なことでございますし、この取り組みをやはり全国に、全世界に、インターネットという形で今ホームページもつくっていただいておりますので、英語バージョンから。そしてまた食の安全を検索にかけると、もうすぐにとちぎハサップが出てくるという、そういうような取り組みも今後やっていただければもっともっと周知徹底が図れる。

事業者の方々も、先ほども会長さんからもお話がありましたように、お弁当屋さんも本当に足利の事業者さんがやはり宇都宮に来て売れる。今度は足利からダイレクトに全国に今度お弁当を、あるいはいろんなお総菜や食材を売っていただければ、そういうことになると思っておりますので、ぜひ私たちも大いに周知徹底の方にまた取り組ませていただければ大変ありがたいというふうに思っております。委員の皆様には本当に2年間大変お世話になりました、どうもありがとうございました。

それでは長時間にわたり熱心にご議論いただきましてまことにありがとうございました。ここで進行を司会の方にお返しいたします。

(田辺総括)

石井会長には見事に締めていただきまして、大変ありがとうございました。また委員の皆様方にはこれまで推進会議の委員としまして大変貴重なご意見をいただき、大変ありがとうございました。

以上を持ちまして「第5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。

16時00分 閉会