とちぎ食の安全・安心推進会議 (第14回)議事録

- 1. 日 時 平成25年7月29日(月)15:00~17:00
- 2. 場 所 栃木県庁本館6階大会議室2

(司会)

ただいまから、第14回とちぎ食の安全・安心推進会議を開催いたします。

私は、本日の司会を務めさせていただきます保健福祉部生活衛生課、課長補佐の清嶋と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは初めに、本日の予定を紹介させていただきます。まず開会挨拶の後、今回、委員の改選に伴い、構成メンバーに変更がございましたので、委員を御紹介申し上げ、続いて会長及び副会長を選任していただきます。その後、議事に入り、報告事項も含めまして、おおむね午後5時の終了を予定しておりますので、御協力をよろしくお願いいたします。なお、本日は16名の委員のうち、14名の委員に御出席をいただいておりますので、とちぎ食の安全・安心推進会議規則第5条第2項の規定に基づきまして、本会議が成立いたしておりますことを御報告申し上げます。

それでは、開会に当たりまして、佐藤副知事から御挨拶を申し上げます。

(佐藤副知事)

皆さん、こんにちは。副知事の佐藤と申します。

第14回とちぎ食の安全・安心推進会議の開催に当たりまして、一言御挨拶を申し上 げます。

委員の皆様方におかれましては、きょうは足元の悪い中、お集まりいただきましてまことにありがとうございます。また、食品安全行政を初め、県政の推進につきまして、日頃から格別な御理解と御協力をいただいておりますことを、厚く御礼申し上げます。また、このたびは、本会議の委員を快くお引き受けいただきまして、まことにありがとうございます。

さて、食は私たちの生命に直結するばかりでなく、健康で豊かな生活を実現する上で欠かすことのできないものであります。そして、一昨年の福島第一原子力発電所事故による食品中の放射能の内部被曝の問題や、昨年8月になりますけれども、患者が400名を超えた大規模な食中毒事件などによりまして、食の安全の確保を求める県民の期待はますます大きくなってございます。

現在、栃木県では食をテーマに、地域経済が成長・発展し、活力あふれる「フードバレーとちぎ」を目指し、農業や食品関連産業の一層の振興を図っているところでございます。併せて、より安全で安心な食環境の構築を目指し、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(2期計画)に基づき、食品の生産から消費に至る施策を、全庁挙げて総合的かつ計画的に推進し、食の安全と信頼性の確保に努めているところでございます。

本日の会議では、県の放射性物質に対する食品の安全性の確保に関わるこれまでの取り組みの総括と昨年度の食品衛生監視指導計画の実施結果、並びに今般、この7月からでございますが、見直しを行ったBSE検査についての報告を予定しておりますので、委員の皆様におかれましては忌揮のない御意見を賜りますようお願い申し上げまして、会議冒頭の挨拶といたします。本日はどうかよろしくお願いをいたします。

(司会)

ありがとうございました。

それでは続きまして、委員を御紹介いたします。本日の会議は、委員改選後、初めての会議でございます。本来であれば、皆様お一人お一人に辞令をお渡しするところですが、時間の都合もございますので、お手元の資料とともに机の上に辞令を置かせていただいておりますので、御了承願います。

それでは今回、委員に御就任いただいた皆様を御紹介いたします。

石井晴夫様。

猪瀬尚孝様。

植木朋子様。

菊池惠子様。

久保泉様。

小久保彌太郎様。

竹内明子様。

中村次郎様。

中村好一様。

仲山光弘様。

前田勇様。

增山英子様。

增渕正二様。

室井利徳様。

また、本日は御欠席されておりますが、飯島一彦様、そして佐原吉大様にも委員に御就任していただいておりますので、御紹介申し上げます。

続いて、事務局の紹介をさせていただきます。

保健福祉部長、名越究です。

農政部次長、南斎好伸です。

保健福祉部生活衛生課長、田辺悦夫です。

農政部経済流通課長、大口篤志です。

それでは、続きまして会長、副会長の選出を行います。

会長、副会長は、とちぎ食の安全・安心推進会議規則第4条の規定により、それぞれ 一名を委員の互選により選出することとなっております。

選出について、いかがいたしましょうか。どなたか推薦をお願いいたします。

(小久保委員)

これまでもこの会議の会長、副会長をやっていただいていた、会長としては東洋大の石井先生、それから副会長では自治医科大学の中村先生にお願いしたらどうかと思いますが、いかがでしょうか。

(司会)

ありがとうございます。

会長には石井晴夫委員、副会長には中村好一委員を推薦していただきましたが、御意 見、ございますか。皆様いかがでしょうか。

(拍手)

(司会)

ありがとうございます。

御異議がないようですので、会長を石井委員に、副会長を中村委員にお願いすること

といたします。よろしくお願いいたします。

それでは、石井会長、中村副会長、正面の会長席、副会長席におつきくださるよう、 お願いいたします。

(会長・副会長 座席移動)

(司会)

それでは石井会長、一言御挨拶をお願いいたします。

(石井会長)

皆さん、こんにちは。ただいま、会長を仰せつかりました石井晴夫と申します。

前回に続きまして、会長職を担うことになりました。皆様には大変、前回から御指導、御鞭撻をいただきまして、栃木の食の安全・安心をいかに確保していくかということにつきまして、さまざまな観点から御指導をいただきました。本当にありがとうございます。微力ではございますが、今回も皆様の御指導を賜りながら、全力を尽くしてまいる所存でございます。中村先生はじめ、委員の皆様にはさらなる御支援、御協力を賜りたいと思います。どうぞよろしくお願い申し上げます。

さて、先ほど佐藤副知事さんからもお話がございましたように、東日本大震災に伴います原発事故につきましては、まだ本県でも林産物に関しまして若干の放射性物質が検出され、またBSEに関しましても制度が変わりまして、48カ月以上の牛が検査対象になるということで、全頭検査から制度が変わりました。そういう中で新たな制度、施策というものが現在求められております。今回の推進会議でもその辺が重要な観点として県から御報告があるというふうにお聞きしております。そういう中で、さらに昨年度の食品衛生に関する監視指導計画の実施結果、また、この7月からのBSEへの制度変更、そういう重要な案件が今回の推進会議では用意されております。

どうぞ皆様、それぞれの御専門のお立場から忌憚のない御意見、御提言を賜りますようお願い申し上げまして、会長としての御挨拶とさせていただきます。ありがとうございます。よろしくお願いします。

(司会)

ありがとうございました。

続きまして、中村副会長からも一言御挨拶をお願いいたします。

(中村副会長)

副会長を仰せつかりました自治医科大学の中村でございます。もとより微力ではございますが、栃木県の食の安全・安心の推進につきまして尽力させていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

7月、私自身、非常に感銘深いといいますか、今、石井会長の方からも話がありましたように、先月末でBSEの全頭検査がついに終了いたしました。私も内閣府の食品安全委員会のプリオン調査部会の委員としてこの問題に関わっておりまして、今年の4月3日に、48カ月以下の検査を行わなくても、影響があるとしても無視できる程度であるということで、それを受けまして行政庁の方で各都道府県あるいは市を指導した結果になりましたけれども、今月から全頭検査はやめにして、48カ月を超える場合のみ検査を行うということになっております。

そういうことで、食品の安全・安心について、いろいろと世の中が変わっていっている中で、やはり私自身としては国民あるいは県民の方に正しい知識を身につけていただきたい。そういう中で何が安全で何が安心なのかということを十分理解していただきたいと考えております。そういった面で尽力できればいいなと思っておりますので、いろいろとよろしくお願いを申し上げます。

(司会)

ありがとうございました。

ここで、副知事は所用のため退席させていただきますので御了承ください。

(佐藤副知事 退席)

(司会)

議事に入ります前に、本会議の位置づけについて、再確認の意味で簡単に御説明をさせていただきます。とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(2期計画)の冊子の51ページに、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例が掲載されておりますので、ご覧いただければと思います。

2枚めくっていただいて、55ページになりますが、本会議は、第20条に基づき設置された県の附属機関であります。基本計画や食品の安全性の確保に関する事項について、いただいた御意見を県に建議することができるとなっておりますので、よろしくお願いいたします。

現在、基本計画は平成23年度から27年度までの2期計画が策定されておりますが、 福島第一原子力発電所の事故を受けて、平成23年12月に、放射性物質に対する食品安 全管理体制の強化を基本目標に追加し、追補版を発行しております。

それでは、この後の進行については、石井会長にお願いいたします。

(石井会長)

それでは早速、議題の方に入らせていただきたいと思います。

本日は報告事項のみとなっております。

(1)の「放射性物質に対する食品の安全性の確保に係る取組(栃木県)について」から始めたいと思います。

それでは事務局から、御説明お願い申し上げます。

(斎藤生活衛生課食品安全推進班長)

生活衛生課食品推進班長の斎藤でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、平成23年3月に発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故以降、栃木県が取り組んできている放射性物質に対する食品の安全性の確保に関わる取組についての現状をまとめましたので、御報告いたします。

まず、経過でございますが、東電の福島第一原発の事故に伴う放射性物質による食品汚染に対応するため、オールとちぎ体制で食品の放射性物質検査を開始し、基準値を超過するものの流通防止を図ってきました。

また、平成23年11月、本県の食の安全と信頼性の確保を目的に作成した、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(2期計画)の見直しを行いまして、放射性物質に対する食品安全管理体制の強化の項目を追加し、放射性物質に対する食品の安全性の確保に努めているところでございます。

県ではオールとちぎ体制で農産物、畜産物、水産物などに対する取組や、食品製造業者等への支援などを通しまして、放射性物質に対する食品の安全性確保に取り組んでおります。また、県ホームページ等の活用やリスクコミュニケーション等を通じまして、県民の皆様への情報提供などに努めております。

取り組みの全内容につきましてはこのスライドのとおりでございますが、お配りしました資料ナンバー1には全て掲載しておりますが、本日は時間の制約がありますので、内容を絞って御説明いたします。具体的には朱書きになっている部分ですね、その部分について説明させていただきます。

では、本県の取組について御説明いたします。

まず、食品中の放射性セシウムの基準値でありますが、当初は暫定規制値でしたが、 平成24年4月から、より厳しい基準が導入されました。

モニタリング検査の結果、食品の基準値を超過した場合は、直ちに県から該当市町に対し、出荷自粛を要請します。さらに基準値を超えた食品について、その後の検査で複数の市町で基準値を超過するなど、地域の広がりがあると国が判断した場合、原子力災害対策特別措置法に基づき、国から出荷制限が指示されることとなります。このような対応をとることで、基準値を超過したものが市場に出荷、流通しないようにしております。

次に、農産物に対する取り組みの内容です。

農産物に対する安全対策の取組としまして、農産物等の検査による安全確保対策と、 生産現場における技術対策の支援を実施しております。

農産物等のモニタリング検査は原子力災害対策特別措置法に基づき実施しており、安全な農産物以外は出荷しない方針のもと、国のガイドラインや平成24年度の検査結果を踏まえ、平成25年度もモニタリング検査を実施しております。

平成25年度のモニタリング検査は、販売目的で生産される全ての品目を対象に検査を 実施しています。検査時期、区域は平成24年度の検査結果に応じて一部の区域設定を拡 大し、原則、市町ごとに一定以上の検査を継続し、出荷前及び出荷が長期にわたる品目は 2から3カ月おきに実施しております。なお、汚染状況重点調査地域は佐野市、鹿沼市、 日光市、大田原市、矢板市、那須塩原市、塩谷町、那須町を指しております。

モニタリング検査は毎週火曜日を基本に、必要に応じて行いまして、週一回、検査結果をまとめ、県政記者クラブに発表しておりますが、基準値を超過した際にはその都度、公表しております。

県内の栽培面積が10ヘクタール以上、又は、平成24年度検査で50ベクレルを超過した品目については農業試験場で検査を行い、その他の品目は各農業振興事務所で検査を行っております。

平成25年度のそれぞれの具体的な検査計画は、この表のとおりでございます。平成24年度の検査結果に応じて、効率的な検査ができるような検査計画を立てています。昨年度の検査結果から比較的高い放射性セシウムを検出されることが懸念される品目や区域については、より丁寧に検査を行っております。また、基準値を超過した果樹類などについては、出荷制限が解除されるような技術対策の徹底などの除染対策を行っております。

過去に基準値を超過した茶、クサソテツについては、放射性セシウムの除染対策や吸収抑制対策に取り組み、解除のための検査を行って、十分安全であることを確認し、出荷制限が解除されています。牛肉につきましては平成23年8月に出荷制限となりましたが、現在は全頭検査を行うことで出荷が認められています。

モニタリング検査の流れは、まず各農業振興事務所が市町村や農業団体と協議し、農産物の採取日時やサンプリング提供農家を選定します。農業振興事務所の職員が圃場から農産物を採取し、検査機関に搬入します。農作物を細かく切り刻むなど、前処理を行い、検査容器にすき間なく詰めます。検査容器を測定装置にセットし、一定時間の放射線量を測定し、結果の解析を行います。

平成24年度の農産物モニタリング検査は161品目、6,861検体の検査を行いました。それぞれの大まかな分類ごとの検査数はスライドのとおりで、野菜・果樹類、水産物の一部で基準値を超過する事例が見られました。

平成25年、この6月末時点での農産物モニタリング検査は153品目、1,000検 体の検査を行いました。それぞれの大まかな分類ごとの検査数はスライドのとおりで、昨 年度から超過が継続している水産物以外は、基準値を超過した検体は全くありませんでし た。

続きまして、生産現場への技術支援につきまして、こちらは調査研究、要因調査、農水省や大学の最新の知見を踏まえ、放射性物質に関する農業技術対策指針を策定し、県ホームページ、チラシなどによりまして、現場への周知を図っております。

放射性物質に関する農業技術対策指針の主な内容ですが、圃場や地域の汚染状況の確認、 土壌からの吸収抑制対策、農作業による被曝の防止、肥料・土壌改良資材・培土等の製造・使用、収穫物の汚染防止、作物別技術対策となります。

農業技術対策研修会も実施しております。農業生産者を対象とした放射性物質対策研修会として、農業振興事務所ごとに各1回開催しております。また農業大学校において、就 農希望者を対象とした講義を延べ6回開催しました。

次に、畜産物に対する取組です。

畜産物のモニタリング検査は生乳、豚肉、鶏肉、鶏卵、蜂蜜、牛肉について、ご覧のとおり実施しております。なお、平成24年度に検査した畜産物は全て基準値未満でありました。

次に、安全・安心な畜産物を生産するための飼料対策についてです。ご覧のとおり、土の天地返しや深耕作業、カリ肥料の散布による牧草地の除染、農家ごとの牧草の放射性物質検査や検査結果をもとに適切な給与量を指導するなどして、家畜の飼料の安全性を確保しております。

次に、出荷時の安全対策として、牛肉は全頭について、その他の畜産物は定期的にモニタリング検査を実施し、安全性を確保しております。

次に、水産物に対する取組です。

水産物の安全対策についてですが、検査は天然魚及び養殖魚を対象にしています。天 然魚は県内の河川・湖沼で漁獲されて流通するアユ、ヤマメ、ウグイなどについて、魚種 ごとに主要漁場を選び、解禁直前から漁期終了まで、定期的に検査を実施しております。 また、県内で養殖されたアユ、ニジマスなどについては、県内の全ての養魚場を対象に、 定期的にモニタリング検査を実施しております。

検体は県職員が立会いのもと、または県職員とともに漁協組合員や養殖生産者が採集します。検査部位はアユやワカサギなど、全身が料理に供されるものは魚全体、マス類など、必ず内臓を除去して料理に供されるものは筋肉を対象としています。

天然魚の採捕の方法は釣り、投網としましたが、冬季など、魚が岩陰に潜んでいると きは電気ショッカーを併用しました。

平成24年度までの検査実績ですが、天然魚はアユ、ヤマメ、イワナなど、723検体。養殖魚はアユ、イワナ、ニジマスなど、216検体の検査を行いました。養殖魚からは基準値を超える放射性セシウムを検出した例はありませんでした。現在、中禅寺湖の天然マスに、日光市・足尾町地区の天然イワナを除き、出荷制限等の指示はありません。中禅寺湖のマス類、それから日光市・足尾町地区のイワナはキャッチ・アンド・リリースによる釣り行為のみが認められております。

次に、平成25年度の検査計画ですが、天然魚については平成24年度までに魚類から 放射性セシウムが検出された水域を中心に、モニタリング検査を継続しています。養殖魚 については平成25年度も全養魚場を対象に、モニタリング検査を継続しております。

次に、特用林産物に対する取組です。

キノコ、タケノコ、山菜等の特用林産物の安全対策につきましては、まずは安全なものだけを流通させるという観点から、モニタリング検査体制の強化を図っています。食品の新基準値100ベクレル適用以降は、販売目的で生産される品目全てを対象に、原則、市

町ごとに毎月、検査を実施しています。

特用林産物の検査は平成23年の4月18日から開始し、平成24年度までにキノコ類901検体、ワサビ48検体、タケノコ72検体など、合計で59品目、1,205検体の検査を実施いたしました。

こちらの写真は、栃木県林業センターにおいて検査を実施している状況です。

冒頭でも説明させていただきましたが、特用林産物についても、基準値を超過した場合は県からの出荷自粛要請や国からの出荷制限措置が出ます。このような対応をとることで、基準値を超過したものが市場に出荷、流通しないようにしております。

こちらは平成25年6月30日現在の検査結果に基づく特用林産物の出荷自粛・制限の 状況です。原木シイタケの露地栽培、原木シイタケの施設栽培、乾シイタケ、原木クリタ ケ、原木ナメコ、タケノコ、野生キノコで出荷自粛・制限の指導、措置がとられておりま す。その他、野生の山菜についても、ワラビやコシアブラ等において、延べ13市町で出 荷自粛・出荷制限の措置がとられております。

原木シイタケについては現在、出荷制限等による影響を大きく受けていますが、安全・安心な原木シイタケの生産・出荷を再開していくため、各種対策を進めています。まず、生産基盤の再生を図るため、原木シイタケを生産しているほだ場ごとにほだ木の放射性物質検査を実施するとともに、汚染されていない新たなシイタケ原木への更新を支援しています。また、林業センターにおいて放射性物質の影響に関する実証試験等を実施し、その成果をもとに安全な原木シイタケを栽培するための作業マニュアルを作成し、生産者の方々に対する普及指導を行っております。

次に、水道水に対する取組についてです。

水道水については、県内公設水道事業者及び水道用水供給事業者は定期的に検査を実施しております。水道原水については県内3水系、4カ所で毎週1回、検査を実施しています。検査は保健環境センター等の一般の検査機関で行っております。

平成24年度は水道水3,406検体、水道原水200検体の検査を行い、全て検出 下限値以下でありました。平成25年度も水道水の安全を確認するため、引き続き検査を 実施していきます。

次に、食品製造業者等への支援の取組です。

栃木県産業技術センターでは県内で製造された工業製品、加工食品を対象に放射線量測定、放射線核種測定を実施しております。産業技術センターは本所と四つの支援センターからなり、本所ではGMサーベイメータ、NaIシンチレーションサーベイメータによる放射線量の測定、ゲルマニウム半導体検出器による放射性核種の測定を実施しております。各支援センターではGMサーベイメータによる放射線量の測定を実施しています。

このうち、加工食品についてはゲルマニウム半導体検出器による放射線核種の測定のみを行っています。食品製造業者等が取引先から放射能検査の報告書を求められたとき、産業技術センターを利用していただければ、測定結果報告書を交付いたします。

放射性核種の測定についてです。対象は県内事業所を有する企業が製造し、出荷する食品、飲料物を含む製品です。測定料金は当面の間、無料となっております。検体は前処理を施したもので、一申請当たり6検体まで受け付けております。交付する測定結果報告書には、測定条件、検体採取日、検体結果が記載されます。なお、産業技術センターは国の発行する食品等に関する輸出証明について、農林水産省に登録された分析機関であり、測定結果報告書は輸出証明発行の際に必要な書類として有効なものになります。

平成23年度、24年度の放射性核種測定の実績です。測定は平成23年8月19日から開始し、23年度は553検体、24年度は519検体、計1,072検体を測定しま

した。主な検体は小麦粉、清酒、ソースなどの加工食品などです。

以上、産業技術センターでの測定業務について説明いたしましたが、産業技術センターの支援を希望する場合などは直接にお問い合わせをお願いいたします。

次に、学校給食に関する取組です。

学校給食については、各県において実施している農産物のモニタリング検査結果をもとに、市場に流通している食材を使用していますが、県教育委員会では子供や保護者等の学校給食に対する一層の安全・安心を高めるため、学校給食の放射性物質検査を2種類行っています。一つは、学校給食を食べる前の食材の事前検査です。もう一つは、子供たちが食べた後の事後検査になります。

まず、子供たちが学校給食を食べる前に、使用する食材にどの程度の放射性物質が含まれているかを測定する検査です。この検査は、学校等が給食で使用する食材を検査場所に持参して検査を行うものです。平成25年度からは学校給食で使用する食材だけでなく、学校農園等で栽培されている農産物等も検査の対象としています。検査の対象は、検査を希望する県内の国公私立学校及び幼稚園、保育所になります。検査はNaIシンチレーションスペクトロメータによる簡易検査を実施しております。検査の場所は県内五つの教育事務所で実施しております。検査結果が50ベクレルを超える場合は学校給食に使用しないこととしております。

こちらの写真は検体を検出器にセットしている様子です。検査結果が出るまでに約30 分間を要します。その後、結果を見て、学校給食に使用するかを判断します。

こちらは検査の実績です。食材の検査は平成24年4月から開始しております。平成24年度の実績は合計1,669検体の検査を実施し、給食から除外した食材はありませんでした。

次は、児童・生徒が食べた学校給食に放射性物質がどの程度含まれているかを測定する 事後検査です。実際に提供した学校給食一人分を日ごとにビニール袋に入れ、冷凍保存し ます。それを一週間まとめたものが1検体となります。検査対象となるのは、検査を希望 した市町の学校給食施設と、県立特別支援学校です。平成24年度は157検体を検査し、 国が示す食品中の放射性物質の基準を超えた検体はありませんでした。

次に、自家消費野菜等に対する取組です。

自家消費野菜等の対策につきましては、栃木県消費生活センターにおいてNaIシンチレーションスペクトロメータを用いてセシウムの測定を行っています。主な検査対象食品としては、県内の家庭菜園等で取れた野菜、食用の山菜、キノコなどです。なお、出荷制限や採集制限されている食品や、簡易検査機器では検査できない飲料水などは検査の対象外となります。

検査の流れについては、まず県及び市町の消費生活センターへの相談、センターからの 事前説明、食品の準備、前処理、それから持ち込み、検査と進み、結果が出ますと相談者 への説明があります。結果につきましてはホームページで公表されます。

これは食品の前処理を行っている様子です。まず、野菜等は土や汚れなどを落としてから、細かく切ります。指定された袋に入れて、消費生活センターに持参します。

こちらは平成23年12月から平成25年3月までの検査実績です。野菜、果物、米など、合計で229検体の検査を行い、一番多いのは野菜の37%でありました。

基準値を超過したものは、こちらに出ています5件であります。サンショウの葉、天然のイワナ、天然のヤマメ、ハツタケ、サクラシメジであります。基準値を超過した食品については、関係機関に情報提供するとともに、消費者に対して流通・喫食・譲渡の自粛を指導しております。

今まで各項目の検査の状況や出荷自粛・制限等について説明してまいりましたが、現在 の出荷自粛・制限の状況について、説明いたします。

このスライドは、先ほど特用林産物のところで説明したものの再掲になります。

これは特用林産物以外の出荷自粛・出荷制限の状況です。出荷自粛は、ユズが日光市で、レンコンが那須塩原市で、また野生のニジマス、ヒメマス、ブラウントラウトは中禅寺湖で採捕されたものが対象になっています。出荷制限については、クリが大田原市、那須塩原市、那須町。牛肉は全市町が対象になっていますが、全頭検査を実施しており、安全性が確認されたもののみ出荷可能となっています。イノシシ肉は全市町が出荷制限になっていますが、管理施設で検査を受けたものが出荷可能になっています。シカ肉は全市町が出荷制限の対象になっています。野生のイワナは、県内の渡良瀬川のうち、日光市・足尾町内の区域において採捕されたものが出荷制限となっております。

次は、情報の公表についてです。

県ではホームページを活用して、放射線・放射能関係情報の提供を行っております。今まで御説明しましたとおり、部局ごとに実施していますモニタリング検査について、結果を速やかに公表しています。各部局で公表されたデータは県ホームページの放射能・放射線に関する総合情報に集約されます。

放射能・放射線対策の総合情報の工夫点としましては、まず県民が必要な情報にたどり着きやすいようにするため、県民の関心の高い項目を優先して分類し、リンク先の内容をイメージしやすいよう、各項目名の工夫や内容説明、例示を併記し、項目ごとに問い合わせ先を整理しました。また、県が特にお知らせしたい事項をアピールできるよう、注目情報を整備しました。

これは県ホームページのトップページであります。東日本大震災関連情報を掲載しています。

次に、注目情報等を整理して、掲載しております。

食品等のモニタリング検査の結果を分類して、掲載しています。

また、モニタリング検査の結果等の情報については、県ホームページ以外にも、マスコミを通じた情報発信や県の広報誌、各種イベントなどを通じて、放射性物質に対する食品の安全性の確保に関わる取組の情報について、県民の皆様に情報提供を行っておりますので、ぜひ御確認をお願いしたいと思います。

最後になりますが、放射性物質に対する食品の安全性の確保に係る相談窓口です。何か 疑問なこと、わからないこと、情報提供してほしいことなどがありましたら、ここにあり ます関係課にお問い合わせをお願いしたいと思います。

県では、これからも農産物等の放射性物質検査や消費者の皆様への理解促進の事業等を 通しまして、食の安全と信頼性の確保に努めてまいりますので、安心して栃木県産の食品 を食べていただきたいと思います。

以上で説明を終わらせていただきます。ありがとうございました。

(石井会長)

どうもありがとうございました。詳細にわたる御説明でございました。

それでは、ただいまの御説明の内容につきまして、御意見、御質問等お願い申し上げます。

(前田委員)

学校給食に関してですが、食前検査で50ベクレルという値をおっしゃっていましたが、 これは国かどこかの指針が出ている数値を利用されているのですか。

(石井会長)

いかがでございましょうか。

(健康福利課)

国では先ほどスライドの中で示されていました食品の基準値が出ていたかと思いますが、 こちらは簡易検査になっておりますので、食品中の放射性セシウムスクリーニング法に示 されているとおり、50ベクレルとしています。それを超えた場合にはもう一度、精密検 査の方を行いまして、基準値を超えているのかどうか判断して対応するようにします。

(前田委員)

50というのは、これはキログラム当たりということになりますか。一人分当たりということではなく。

(健康福利課)

はい。一キログラム当たりの値になっております。

(前田委員)

検査結果は基準値を超えたことは、24年度に関してなかったという御報告だったと思いますが、仮に食前検査で超えた場合、もうその日の給食は準備されているものですから、 それは給食として出されるということですか。

(健康福利課)

いいえ。食材検査の場合ですと、大体1日前ぐらいに該当の食材を持ってきまして検査をしております。今まで食材検査に関しましては全て検出しておりませんので対応を具体的にはしていませんが、超えた場合には直ちにストップがかけられるようにしております。

(前田委員)

どうもありがとうございます。

(石井会長)

ありがとうございました。

(増渕委員)

産業技術センターの方で食品産業の検体を無料で検査していただいているということですけれども、これは結構混んでいるというか、集中しているのですか。状況がちょっとわからない。実際、私どもの会社ですと他の民間の検査機関に出して集中的に毎月やっていて、その費用は全部、東電に請求しているので差し引きで全然問題はないのですが、なぜうちの会社の連中がそこに行かないのか、ちょっと不思議でしようがないものですから。どんな状況ですか。

(工業振興課)

個別の、それぞれの日ごとにどうかというのは、ちょっと詳細なデータはありませんが、 取り扱い件数から見ましても、特段混み合っているというふうな状況はないかと思います ので、センターの方にぜひお問い合わせいただければと思います。

(増渕委員)

ありがとうございます。

(石井会長)

ありがとうございました。

(中村副会長)

ただいま説明がありましたので、ちょっと確認ですけれども、要するに市販の食品については国の基準の一キログラム当たり100ベクレル、あるいは牛乳、子ども用は少し厳しくなっておりますけど、それを満たしている。自家製の食べ物については県の消費生活センターの方に御相談くださいという、従来の考え方で引続きよろしいわけですね。

(田辺生活衛生課長)

はい。そのとおりです。

(中村副会長)

先ほどの前田委員からの御質問の学校給食については、まず食材として市販のものということでそこをクリアして、なおかつ食前検査でもう一度検査をして、検査体制等々から一キロ当たり50ベクレルというところに基準を持ってきているけれども、そういう意味では、もとのものがクリアしているので、常識的にはこういうことはないだろう。それでも念のためもう一度ということでやっているという理解でよろしいですね。

(健康福利課)

そのとおりでございます。

(石井会長)

ありがとうございます。ほかにございますか。

(竹内委員)

ホームページとか、そういうところにアクセスされるのはどれ位いらっしゃるのでしょうか。

(田辺生活衛生課長)

ちょっとアクセス数までは今すぐ確認はできませんので、次回に報告をさせていただい てよろしいでしょうか。申し訳ございません。

(石井会長)

ありがとうございます。

(竹内委員)

やはりあまり多くはないのかなという感じはしますね。広報のところを、じゃあどうしたら、もう少し行き渡るのかなというところを、お考えをいただくとありがたいなと思います。

それからこのごろ聞きますのは、やはり出荷自粛、出荷制限の状況、14ページにございますけど、なぜまだこういうことになっているのかというようなところがもう少し詳しく出てきますと、もっと安心が与えられていくのではないかなという気がしますが、いかがでしょうか。

(田辺生活衛生課長)

最初の広報の仕方でございますが、いろいろな方法はあると思いますので、それについては研究させていただいて、広報担当課とも調整しながら、もっと見ていただける広報のホームページのやり方を考えていきたいと思います。

もう一つ、出荷制限がかかっているのは、なぜ今も引き続いてそうなっているのかということですが、前回の推進会議でも御説明させていただきましたけれども、どうしても山のものがなかなか除染されず、繰り返し基準値を超過してしまうという現状があります。これは山とか水の流れのない湖の中ではいたし方ない現状だと思いますので、そういうことを御理解いただくしかないと思っています。ただ林産物についてはいろいろ除染の仕方とか栽培の仕方、さらにはその支援をさせていただいて、かなり改善されてきております。そういう部分についても、これからホームページ等を活用して皆さんにお知らせしていきたいと思っております。

(石井会長)

ありがとうございます。

(斎藤生活衛生課食品安全推進班長)

先ほどのホームページのアクセスの数ですが、確認取れましたので御報告いたします。 昨年度の東日本大震災の関連情報サイトへのアクセスですが156万3,929件という 数字が出ております。

(石井会長)

ありがとうございます。

(増山委員)

私は酪農をいたしております。学校給食の中で牛乳が50ベクレルということになっておりますが、学校給食では限りなくゼロに近い、ゼロでなくてはならないというようなお話もお伺いしております。もしもこれが50ベクレル以下でもそういう数値が出た場合に、これは安心という面だと思いますけれども、県としてはそういう場合、どのような対応をされるのでしょうか。

(健康福利課)

学校給食の牛乳につきましては簡易検査であるため検査対象から除外となっておりまして、市場に流通しているものはもう安全が確保されているという考えで、食材として使っております。超えた場合には、県の関係各課と相談して対応していくということになると思いますが、現在のところは安全が確保されているということで使用しております。

(増山委員)

ありがとうございました。

(石井会長)

どうもありがとうございます。ほかにございますか。

(室井委員)

根本的にこれをちょっと聞きたいという部分がございまして。いわゆるここでセシウム ばかりのことが出ておりますが、ほかにも、放射性物質というものの中にはアルファ線を 含むもの、ベータ線を含むもの、ガンマ線、いろいろございます。ストロンチウムは全然 どういうものなのかも私もちょっとわかりませんが、そういったものの測定云々というと ころ、今後そんなものの調査とかは御予定にあるのでしょうか。お願いします。

(田辺生活衛生課長)

まずストロンチウムにつきましては現在国の方で検査をやっております。かなり長時間の検査時間を要するものですから、検査結果が公表されるのが、なかなかまとまって出てこないというのがあります。もう一つ、基準の中におけるそういうストロンチウム等については、今回の福島原発の関係の線量の種類でストロンチウムの割合等がわかっておりますので、そういうものを勘案して、セシウムで基準を設ければストロンチウムも含めた基準値になるというふうに、国の方から聞いております。

(室井委員)

あまり納得のいくようなことではないとは思いますが。それは確かにこれを聞いて、本当にそのように解釈していいのかどうかというのは、本当に疑問だとは思っております。ほかにもプルトニウムとか、いろいろとちょっと毒性の強いものとかもございます。その辺の特性云々というところも開示していただけるような形になればなと思っております。ただ、これも多分、国のガイドラインということがそこにはあるのでしょうけど。県としてはそういうところ、国に求めていくのかどうかということも、ちょっと意欲的なところでお話を伺えればと思いますが、いかがでございましょうか。

(田辺生活衛生課長)

国のストロンチウムやプルトニウム等の検査結果が出ましたら、当然、栃木県でもホームページにアップして皆さんに情報提供を積極的にやっていきたいと考えます。

(室井委員)

なかなか解釈はちょっとできませんが、とりあえず、その辺まででしょうかね。ありが

とうございます。

(石井会長)

ありがとうございます。

原発の事故以降、放射性物質というのは国も県の方もいろいろな説明会をやっていただいたのですが、時間がたちまして、なかなか、県民の皆さんへの周知徹底というのができていないというところは確かにあると思います。県と国の方も、ストロンチウム、セシウム、ヨウ素などについて、いろいろな形で説明されました。その辺のことをまた改めて、県の方も、県民の皆さんによく御理解いただけるような形で、PRしていただければ大変ありがたいと思っております。そこもまた事務局とよく相談して進めたいと思います。よろしくお願いします。

(菊池委員)

9ページに載っています原木シイタケの放射線対策の件です。私も大田原に住んでいますので、シイタケが出てくるのはなかなか難しいのかなと思っておりますが、こういうふうにして更新して新たなシイタケの原木と言っておりますので、生産者とか、そういうところで指導している経過というのはどうなっているかというのを教えていただきたいと思います。

(林業振興課)

林業振興課から説明させていただきます。

原木シイタケですが、出荷制限が数多くの市町村で今現在かかっているような状況でして、出荷制限の解除というものをしていくために生産基盤から安全なものにしていくということで、県外から汚染されていない原木を調達してきて、生産者の生産現場で使ってもらうというようなことを昨年から始めております。昨年度の実績といたしましては、県外、県内で一部、影響の少ない原木というものも活用しましたが、全体で42万本の原木を現場に投入して、生産現場の改善を図っております。今後こういったもので生産して、安全な栽培というものが確立してきた段階で、国の方への出荷制限の解除というものを申請をしていきたいと考えております。

あと、現場の栽培方法、影響を受けにくい栽培方法というものを、各種実証試験をやりながら、わかったものを小まめに生産者に情報提供していくということで、今現場に取り入れながら、できるだけ放射能の影響の少ない栽培方法というものを取り入れながら、今、鋭意努力をしているところです。

出荷制限のかかっている市町村、市町村単位で出荷制限かかっておりますので、あと原木シイタケ、露地栽培と施設栽培ということで分けて検査を実施しておりますので、施設栽培については県北を中心にちょっと制限がかかっている状況ですが、県央・県南地区はまだ基準値を超えるような値は出ておりませんので、そういったところのものは流通しているということになりますが、出荷制限がかかっているところのものは出荷制限が解除されないと流通ができないというような管理をしております。

(石井会長)

ありがとうございます。

出荷制限がかかっているのは、原木シイタケの中でも市町村の個別の、先ほど名前が一覧表に出ていましたが、そういうところから出るものに限定されてきています。さらに県としては試験場を初め、いろいろな形で栽培方法も検討していただいて、原木の入れかえも含めて、さまざまな観点から今取り組んでいただいていますので、早晩、シイタケに関してもいい方向に行くと思います。また県央・県南は大体大丈夫なので、県北の対応に積極的に今取り組んでいただいています。農政部の方からも御説明等、補足がもしござい

ましたら、よろしくお願いします。

(大口経済流通課長)

経済流通課長の大口でございます。

シイタケにつきましては今、環境森林部の方から説明があったとおりですが、基本的には今後、除染等が進んでいく中で安全性等を確認していくという全体としての流れがあると思います。その進みぐあいと、あとはやはり国の考え方等を確認しつつ、県民の皆様に安全なものが必ず流通していると思っていただけるように、これからも取り組んでいくことが大事であると考えております。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

まだ全体討議の時間がございますので、次の「平成24年度栃木県食品衛生監視指導計画実施結果」等々の御説明を受けて、また最後に全体討議もしたいと思いますので。次の(2)の実施結果につきまして、事務局から先に御説明を賜りたいと思います。よろしくお願いします。

(増山生活衛生課課長補佐)

生活衛生課食品衛生推進班の増山と申します。説明させていただきます。

平成24年度食品衛生監視指導計画の実施結果について、報告いたします。本県では食品等の安全を確保し、健康保護を図るため、食品衛生法第24条及び「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、年度ごとに食品衛生監視指導計画を策定し、営業施設等の監視指導や食品等の収去検査を行っています。

監視指導の実施体制及び関係機関との連携ですけれども、監視指導の対象は食品衛生法、県条例の営業許可施設、給食施設、と畜場、食鳥処理場、県条例の届け出施設などです。実施機関は生活衛生課、各健康福祉センター、食肉衛生検査所。試験検査は保健環境センター、広域健康福祉センター、食肉衛生検査所などです。

関係機関との連携確保については、食中毒の発生及び違反食品等の発見時には関係自治体と連携して原因の究明、被害の拡大防止及び違反食品の速やかな排除に努めました。

監視指導の実施ですが、業種ごとの危害度、過去の行政処分、指導の状況等を勘案し、対象施設数3万7,926件に対して延べ1万5,567件の立入検査を実施しました。施設設備の構造及び衛生管理の状況、食品の取り扱い状況等について監視し、指導しました。

違反の件数は153件で、使用水の不適切な管理が75件、ほかには製造者名、賞味期限、食品添加物等の表示欠落などの表示違反や、異物混入などがありました。これらに対する措置としては指導票の交付、報告書・誓約書の徴収などを行い、改善を指導し、確認しました。実施計画では1万3,555件の計画でしたが、今回は1万5,567件の実績となっております。

監視指導の実施です。監視指導の中に重点監視事項というものを決めまして、ノロウイルスやカンピロバクター、腸管出血性大腸菌食中毒の防止ということで、ノロウイルスによる食中毒が非常に多発しているということもあります。調理従事者を汚染源とした事例が多いことから、食品事業者に対し、正しい手洗い方法や吐物等の適切な処理方法について周知するとともに、日ごろの健康管理の重要性等について指導を徹底しました。

カンピロバクター等による食中毒を防止するため、食品事業者に対し、加熱用の食肉を生食用として提供しないよう、指導を徹底しました。消費者に対しては、食肉や内臓肉は中心部まで十分に加熱して食べる等の、正しい知識の啓発及び注意喚起に努めました。

生食用食肉の規格基準に関する監視指導についてです。平成23年4月に生食用食肉

を原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件が富山県等において発生したことを受けて、平成23年10月に新たに生食用食肉の規格基準及び表示基準が設定されました。この新たな基準が遵守されるように、夏季一斉取り締まり等を通じて、生食用食肉を取り扱う飲食店、食肉処理施設及び食肉販売店等の営業者に対し、重点的に監視指導を行いました。また平成24年7月から牛の生レバーの提供が禁止されたことを受けて、食品関係事業者への周知及び監視指導を行い、あわせて一般消費者等への啓発にも努めました。

今年度の調査研究事業として、食肉のカンピロバクター、サルモネラ等の汚染状況調査を実施しております。

イベント等における食品関連施設の監視指導です。平成24年8月に本県において発生した、全国スポーツ大会で提供された弁当による大規模な食中毒事件、患者数414名を受けて、大規模なイベント等においておおむね300食以上の大量の弁当等の食品を提供する場合には、主催者から事前に情報の提供を受けて食品を製造する施設の衛生指導等を行う体制を構築し、情報の収集及び監視指導に努めました。また「とちぎ元気グルメまつり」を初めとした届け出対象の大規模イベントの開催に際しては、食品を提供する施設の事前指導及び監視指導を実施し、食品衛生上の危害の発生防止に努めました。

浅漬け製造施設に対する監視指導です。北海道等において、浅漬けを原因食品とする 腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生したことを受けて、浅漬けを製造する167施 設に対し、立入調査を行いました。衛生規範の遵守が広く営業者に徹底されるよう、浅漬 けや、生で喫食するカット野菜の製造施設に対する重点的な監視指導の取り組みを、引き 続き現在も実施しています。

食品衛生月間です。特に夏、夏季はカンピロバクターやサルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌という細菌性の食中毒が全国的に多発しており、8月の1カ月間を国が食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及啓発をより一層強力に推進しています。

本県では消費者、営業者に対する講習会を22件、1,022人が参加しましたが、これを開催しました。そのほか、テレビやメールマガジン、ホームページ等による広報などを実施し、食品衛生思想の普及啓発に努めました。

食品の検査です。違反食品を排除することによって食品の安全性を確保するため、県内で製造あるいは県内に流通する食品を対象に、4,140検体を収去、これは製品の検査ですけれども、延べ3万0,245項目について検査を実施しました。

このうち食品の放射性物質検査については、県内で製造された、あるいは流通する食品を対象に、375検体について収去検査を実施しました。

食品等の規格基準の違反件数は20件で、アイスクリーム類や発酵乳からの大腸菌群の検出でした。違反施設に対しては指示書の交付等を行い、改善を指導しました。

衛生規範不適合の件数は46件で、洋生菓子からの大腸菌群の検出や、弁当・そうざいの一般細菌数の超過でした。衛生規範不適合な食品については製造施設等に立入検査を行い、衛生指導を実施しました。

有害物質のモニタリング検査では、輸入加工食品で農薬フェントエートの残留基準違 反がありました。自主回収を指示し、流通量の調査、回収に努めました。

食中毒等の健康危害発生時の対応です。食中毒の発生状況は6件で、前年度と同じ数でした。患者数は625名で、前年度より469名増加しました。これは8月の大規模イベントでの食中毒事件が非常に大規模なものであったということが関係しています。

飲食店の営業施設が6件でした。許可営業施設の営業者に対しては、食品衛生法55 条に基づき、食品衛生に係る衛生的環境が確保されるまでの間、営業の禁止を命じました。 行政処分を受けた営業者、処分内容等の情報を速やかに公表し、被害の拡大防止及び 注意喚起に努めました。

リスクコミュニケーション等に関する事項です。情報の共有及び意見の交換、県のホームページ、広報媒体等を活用し、消費者等に対して食品の安全等の情報提供に努め、消費者等を対象とした食中毒予防や適切な食品表示についての講習会や、県政出前講座等を25回開催しました。また、とちぎ食品安全フォーラムを4回開催し、放射性物質と食品の安全性や、漬物の衛生管理に関する消費者の正しい理解の促進と意見交換の推進に努めました。

人材の養成及び質の向上です。食品営業施設の従事者や集団給食施設の調理従事者、延べ6,201名に対し、食中毒予防を中心とした衛生講習会を実施しました。県調理師連合会に大量調理施設に従事する調理師を対象とした衛生講習会の実施を委託し、5回の講習会において延べ462名に大規模食中毒発生防止を中心とした衛生講習会を実施しました。

食品衛生責任者については、再教育講習会を食品衛生協会に委託し、72回開催し、 延べ5,908名の責任者に対して食品衛生に関する最新の知識の習得を促しました。

以上で説明は終わりですが、今年度も25年度の監視指導計画に基づき、食中毒等の 事故の防止、そして衛生管理の向上を図り、食品の安全性の確保に努めてまいります。

以上で説明は終わりです。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

それでは、ただいまの御説明につきまして、御意見、御質問等ございましたらお願い をいたします。

(小久保委員)

食中毒の発生が昨年、非常に私は少ないと思います。ただ1例だけ、残念ながら原因が わからないのがありますけれども、この大規模食中毒は全く原因がわからないのですか。 (増山生活衛生課課長補佐)

この大規模食中毒について、幾つかの検便から細菌も取れたようですけれども、ただ断定するまでには至らなかったという事例でした。

(小久保委員)

微生物だとか、その辺も全くわからないのですか。

(増山生活衛生課課長補佐)

製造段階と流通段階で、非常に大分長い時間が経過していて、能力オーバー的なところがあったようですので、その辺が少し、食品に対する影響が関係していたのかなという推察はできましたが、病因物質の断定までには至らなかったという事例です。

(小久保委員)

それから、カンピロバクターが焼き肉で1例出ているということです。これはおととしですか、生食牛肉の規格ができてから、O157とかカンピロバクター食中毒は激減したという話ですけれども、栃木県の場合は、その前はかなり出ていましたか。

(田辺生活衛生課長)

規制以前は、年間7、8件は必ず出ておりました。

(小久保委員)

やっぱり非常に規格の効果があったという解釈でよろしいですか。

(田辺生活衛生課長)

はい。その後、23年10月以降ですが、年間1か0という数字です。

(小久保委員)

これからも食中毒が出ないように努め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。

先ほどの御説明にもありましたけど、ノロウイルスは、これだけ対応が言われているのに未だなかなか、特にホテルとか旅館の宿泊施設から、全国的にも根絶されていない。宿泊施設の管理徹底というのは相当、県の方でも指導していただいていますが、やはり責任者がよく変わるので、認識が甘くなってしまうのでしょうか。宿泊施設では大規模になりますので、生活衛生課では、新しい新任の経営者や調理担当者への説明というのはどのように御対応されているのかお聞きしたいです。

(増山生活衛生課課長補佐)

各営業施設においては、食品衛生責任者を置くことが義務づけられていますが、それに対する講習会をまずやりますが、またそれ一回だけではなくて定期的に再教育講習会も開催していますし、最新の情報を各団体等を通しまして提供しているところです。

(石井会長)

ありがとうございます。ぜひ徹底してください。

どうしても経営者や担当がかわったときにそういう問題が出てしまうケースが全国的にも見られます。ぜひ本県では根絶していただければ大変ありがたいと思っております。 (中村副会長)

今年の2月か3月の厚生労働省の食中毒の委員会で、ノロウイルスの大規模発生というのが2件、いずれもやはり従事者から感染したことが疑われると報告されました。1件は明らかに消化器症状を持った人が調理に従事していたと報告されました。それに対しまして私は、厚生労働省は直接は許認可権限はないけれども、都道府県は許認可権限を持っているので、そういったものを使いながらうまく指導してくださいというお願いをいたしました。そういう意味では、今おっしゃったような講習会等々も大切ですけれども、個別の指導といったようなこともぜひやっていただきたいし、その後、実は終わった後である委員から、「従事する位はまだいいのよ」みたいなことを言われまして。本人が「消化器症状があるから今日は控えさせてください」と言ったのに「それでもやれ」と言った責任者がいるとか、そんなひどい話も出てきています。ですから指導をうまく個別にやっていただくとともに、やはりそういうひどい、指導に従わないようなのはもう公表するとか認可を取り消すとかそういったことで、死人が出る前に、ぜひきちんとした対応をしていただければと思いますので、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。

(前田委員)

営業施設への立入検査についてですが、ここで表にも出ていますが、区分を設けられていまして、これは過去の行政処分ですとか指導の状況でこういう区分をされているという理解でよろしいですか。

(増山生活衛生課課長補佐)

はい。Aランクというのが一番危害度が高いランクとして位置づけられているのですが、こちらはその年に食中毒等の事故を起こした施設ということで設定しています。Bランクからはやはり危害度の高いということで、これも毎年見直しているということもありますが、今年度はやはり食肉による、生食用の食肉であるとか、そういうものを提供する施設、あるいは大規模な調理施設などです。また、ランクも毎年見直しているところであります。

(前田委員)

例えば違反件数 1 5 3 件の分布なんかを見ますと、ここの区分で、特にこの区分では多いとか少ないとか、そういう立ち入りの件数に対する割合ですとか、そういうものでデータを解析されたような結果はあるのでしょうか。それは一つには、指導してこられたと思うのですが、そういうものの有効性とか、そういうものの評価にもなるのではないのかなと思いまして、質問させていただいています。

(増山生活衛生課課長補佐)

もちろん母数が違いますので、一番多いのはやはり一般の飲食店の施設が監視の件数も、数としてだけ見ると多くなるということがありますので、その辺は許可の件数を踏まえた上での違反の割合の高いところであるとか、守れないところであるとかというのを、今後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。よろしくお願いいたします。

(竹内委員)

輸入加工食品の農薬のフェントエートですけれども、有機リン系の殺虫剤でございます よね。

(増山生活衛生課課長補佐)

はい。

(竹内委員)

基準値が7月2日に改定されていると聞いたのですが、11の農薬の改定がされたときに、これも改定されて、来年の1月から適用になると思います。かなり広く農産物にも使われていると思いますが、どういうふうに周知徹底していかれるのか、ちょっとお聞かせをいただきたいと思います。

(石井会長)

いかがでございましょうか。

(増山生活衛生課課長補佐)

食品衛生法としては一律基準で決まっているものであったかと思いますが、こちらの方はやはり周知徹底を各検査機関や生産者団体、生産者の関係するところにも周知徹底しなければいけないと考えています。

(竹内委員)

やはり周知徹底をしていただいて、出ないようにしていただくのが一番大事だと思います。今まで使っていた農薬でしょうから、生産者の方は大変だと思います。そこのあたりをよろしく御配慮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。ぜひ御指摘を、配慮していただければと思います。よろしくお願いします。

それではもう一つ、議題がございますので。「BSE検査に関する栃木県の取組について」、事務局から説明いただいた後、さらに皆様から御意見を賜りたいと思います。それではBSEの関係で御説明お願いします。

(増山生活衛生課課長補佐)

それでは引き続き、説明させていただきたいと思います。

牛海綿状脳症、BSE検査に関する栃木県の取組について、説明いたします。

まず初めに、国内のBSE対策の経緯を簡単に説明させていただきます。2001年、 平成13年9月に国内で初めてBSEが発生し、同年10月から肉骨粉飼料の完全禁止と 全国のと畜場に出荷された牛のBSE全頭検査、スクリーニング検査が開始されました。 今年の4月までの間に検査対象月齢が2回引き上げられましたが、全国の自治体で全頭検 査が継続されてきました。

今年の5月、厚生労働省は食品安全委員会の科学的な評価結果、検査対象月齢を48カ月齢超としても人への健康影響は無視できるということを受け、6月にBSE対策特別措置法の施行規則を改正し、7月1日からBSE検査対象月齢を48カ月齢超に引き上げることになりました。この間、国際獣疫事務局OIEが日本を、無視できるBSEリスクの国の認定をしています。

食品安全委員会の食品健康影響評価の概要です。BSEの原因と考えられる異常プリオンについては輸入規制、飼料規制、食肉処理工程でBSEプリオンを蓄積する特定危険部位SRMの除去及び焼却により食肉を汚染することはないなどにより、人が牛肉を食べることにより、BSEプリオンによるvCJD、変異型のクロイツフェルトヤコブ病を発症する可能性は極めて低いと考えられるとしています。

牛から牛にBSEが蔓延したのはBSE感染牛を原料とした肉骨粉などの飼料を使っていたと考えられることから、牛などを原料としてつくられた肉骨粉は飼料への使用が禁止されています。 2002年1月産まれの最終発生以降に生まれた牛については、11年にわたりBSEの発生は確認されていません。今後BSEが発生する可能性はほとんどないということから、結論として、国内措置の検査対象月齢を48カ月齢超に引き上げたとしても、人への健康影響は無視できると判断したことになります。

これが48カ月齢超、48カ月齢超えにする具体的な根拠の一覧です。発生確認の最低月齢、外国における発生48カ月齢以上でほぼ、98%の牛が発症すると、経口投与実験で、現実的に48カ月齢以上でないと異常プリオンタンパク質がたまらない、そのようなことから48カ月齢超ということが決められました。

本県の対応ですけれども、5月から6月にかけて消費者団体、生産者団体、流通団体へ 検査対象月齢の見直しについて説明し、意見をいただいたところ、反対意見はありません でした。科学的根拠は理解できるので、県民に丁寧な説明をしてほしい。全頭検査を終了 する場合は全国一斉で終了してほしいなどの意見がありました。

そこで6月5日にとちぎ食品安全フォーラムを開催し、県民への丁寧な説明を実施しました。食品安全フォーラムには166名の県民が参加しました。消費者64名、生産者9名、食品事業者22名、教育関係者4名などです。厚生労働省、食品安全委員会及び県がそれぞれの立場から、今回の見直しについて説明しました。

フォーラムについてのアンケートでは103名が回答し、検査体制の見直し後の牛肉の安全性の確保について、93名が安心できる、90%。5名が安心できない、5%、うち全頭検査継続要望が1名。未記入は5名でした。質問の中には反対意見はありませんでした。

このような形で県民に丁寧に説明し、関係者の理解を得ながら、全頭検査の見直しの理由として厚生労働省は、検査対象月齢を48カ月齢超に引き上げたとしても人への健康影響は無視できるとしたこと、OIEは日本をBSE正常国と認定したこと、国が全国自治体に対して全国一斉でBSE全頭検査の見直しを要請したこと、国及び県の説明会を踏まえ、消費者・生産者・流通業者等の理解が得られたと判断できること、以上の4点を総合的に勘案し、本県はBSE検査対象月齢を引き上げても県民の安全が確保できると判断し、検査対象を48カ月齢超に引き上げることにしました。

これから実際にと畜検査、処理される牛の検査について説明したいと思います。栃木県内には食用に供するため、と畜場が県内に5カ所設置されています。食肉衛生検査所が県

北、宇都宮、県南、3カ所設置されています。

食肉衛生検査所の仕事内容ですが、病気や異常が見られる食肉を排除するため、一頭ごとに、獣医師の資格を持つと畜検査員が検査を行っています。業務の一部としてBSE 検査を行っていますが、これ以外にさまざまな業務を行っています。食肉施設の衛生管理指導。食肉の拭き取り検査。食肉の放射性物質検査などです。

これは県内3食肉衛生検査所でBSE検査の状況を示しています。3カ所の食肉衛生検査所で平成24年度は1万3,093頭がと畜検査及びBSE検査を受けています。これは全頭検査で、BSEの全頭検査でやったときの頭数です。7月1日から検査対象月齢が48カ月齢超に引き上げられましたが、平成24年度の内訳で48カ月齢がどの位あったかといいますと、33%。全国で見ると、全国では17%で、栃木県は約2倍の割合で48カ月以上の牛が多いということになります。これは本県が全国2位の乳牛の飼育頭数を有していることが影響しているのかと考えられます。また県内で処理される牛は、県内で生産され出荷される牛の約2割程度で、約8割は県外に出荷されているということもあります。

食肉の検査の流れです。食肉の検査、と畜検査の流れですが、と畜場に搬入された家畜は生体検査、解体的検査、解体後検査、内臓の検査、枝肉検査などですけれども、それとBSE検査と進み、合格すると検印、合格印が押され、流通することになります。解体処理工程の中で、舌及び頬肉を除く頭部、脊髄、回腸遠位部などのSRMを完全に除去します。特定危険部位を完全に除去します。一方、生体検査で不適合になると、食用殺禁止。解体前で不合格になると、解体禁止。解体後検査で食用適、不適の判断ができない場合は検査保留となり、精密検査を実施し、不合格の場合は廃棄処分となります。一方、精密検査に合格した場合は通常検査の流れで進みます。現在県内での発生はありませんが、BSE検査でBSEの疑いがある場合は確定検査が実施され、BSEが確定すると廃棄処分になり、食用にはなりません。

これはSRM、特定危険部位です。BSEのプリオンはこのSRM、脳や脊髄、小腸の一部などに蓄積します。

日本では全月齢の扁桃及び回腸遠位部、小腸の一部ですが、30カ月齢超えの頭部、脊柱及び脊髄を特定危険部位としています。BSEになると、特定危険部位へのBSEプリオンの蓄積量がふえてきます。

BSE対策の改正点をまとめてみますと、7月1日からBSE検査対象牛が48カ月齢超となりました。しかし、SRMの除去範囲は変更されていません。つまり、扁桃と回腸遠位部は全ての月齢が、頭部・脊柱・脊髄は30カ月齢以上の牛が対象となります。SRM除去は、人が変異型クロイツフェルトヤコブ病に感染するリスクを軽減する上で大変重要な対策です。このSRMの除去、焼却義務づけが食肉処理工程で最も重要なBSE対策と言われています。

食肉衛生検査所では安全な食肉を生産するため、さまざまな検査や監視指導を行っていますが、BSE検査はそのうちの一つにすぎません。今後も安心して食肉を食べていただけるよう、O157などの病原細菌汚染防止のため、と畜検査及び監視指導を通して、食肉処理工程の衛生管理の強化を図っていきたいと考えています。

以上です。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

それでは、ただいまの御説明につきまして、御意見、御質問等ございましたらよろしくお願いします。

それからまた、全体討議でも、前に戻っていただいても結構でございます。 (増渕委員)

あまりこういう機会がないので質問しますが、BSEに関連して、イギリスに96~8年に滞在していた人は献血ができないのです。BSEに関して日本が正常国になったということですけれども、人間の方は献血ができないという体制にあります。これは今後変化があるのですか、中村先生。

(中村副会長)

イギリスでBSEが一番多かったのが90年代です。その当時イギリスに滞在して牛肉 を召し上がった方はひょっとしたら感染している可能性があるということで、現在献血は 御遠慮くださいということになっております。イギリスも今事務局から説明がありました ように飼料規制をきちんとやりまして、BSEはもうほとんどなくなりました。それに連 動してといいますか、BSEから人に移ると変異型のクロイツフェルトヤコブ病ですけれ ども、変異型クロイツフェルトヤコブ病も確実に減ってきております。イギリスの研究者 はもうこれでなくなってほしいと言っているのですが、実は、ちょっと話が専門的になっ て申し訳ないですが、人の方の遺伝子の関係で、プリオン病に関する遺伝子の129番と いうところが、これがアミノ酸ですけれども、メチオニンかバリンかで。二つ持っていま すので、要するにメチオニンを二つ持っている人とメチオニンとバリンを持っている人と、 バリンを二つ持っている人で、人間は3種類に分かれます。世界中の変異型のクロイツフ ェルトヤコブ病の全員が今のところ、メチオニンを二つ持っているホモの人からしか出て いないのです。バリンが一つ入っている、あるいはバリン・バリンの方はBSEに感染し ないという考え方が一つありますが、どうも感染はしているみたいだということがわかっ ています。感染しているけれども発病しないのか、それとも潜伏期間が長くなっているだ けなのかということで、これはもう神のみぞ知る話です。それでイギリスの研究者で今 戦々恐々としているのは、潜伏期間が長いとすれば、今度はバリンを持っている人から出 てくるのではないかとういことです。向こうはバリンを持っているのが6割ぐらい人口の 中にいますが、日本はメチオニン・メチオニンが9割ぐらいです。そういう意味ではリス クも低いでしょう。ただ、まだそこのところはわかりませんし、個人、個人の方が、先ほ どおっしゃったように90年代あたりでイギリスに滞在した方はその感染のおそれがある ので、申し訳ないけれども献血の方は御遠慮くださいということです。恐らくこれは、規 制が外れるということはちょっとないのではないかと思っております。

(増渕委員)

わかりました。

(石井会長)

ありがとうございます。詳細な御説明をいただきました。

(中村次郎委員)

前に戻ってよろしいということだったので。

資料2の2ページ、一番下ですけれども、違反の発見状況で使用水と書いてあります。 使用水というのは、これは地下水ですか。

(増山生活衛生課課長補佐)

はい。これは非常に多いですけれども、地下水の残留塩素不足といいますか、管理の不備が多かったということです。これもすぐ改善はできますので、改善させて再開ということになります。

(中村次郎委員)

ありがとうございました。

(石井会長)

これは、地下水は、一応、検査はしているところですね。

(増山生活衛生課課長補佐)

年に一回は検査することになっておりますので、その辺も監視指導の際に確認している ところであります。

(石井会長)

ありがとうございます。よろしくお願いします。

(小久保委員)

先ほどの使用水で180件ぐらい違反が見つかった、この内訳は何でしょうか。

(増山生活衛生課課長補佐)

やはり飲食店営業が一番多いです。正確な数字はちょっと今手元にありませんので、申 し訳ありませんけれども、飲食店営業の施設が一番多いです。

(小久保委員)

今日のテーマのBSEと放射線というのは、私はどちらかというと安心な部類かと思います。安全性ということになると食中毒ということなので、ノロウイルスの食中毒が2件出ていますので、ほかの県では、東京都もそうですけれども、警報を出したりして、やはり注意を促すということがあります。講習会もかなり頻繁におやりになっているようですけれども、それは非常に大切なことだと思いますので、これからもそういう点で注意を促すということをやっていただきたいということと、もう一つはやはり食中毒というとほとんど、いわゆる基盤なんですね、ふだん守らないことが守られないということで。国、例えば農林水産省もその辺のところをかなり重点的に、全国展開で講習会を今後やっていこうという体制もありますので、一つそういうことで、栃木県も基盤と、注意を促すということでやっていただければと思います。

(石井会長)

どうもありがとうございます。

ぜひよろしく、県としても取り組んでいただきたいと思います。

時間が迫っておりますので、先にその他の「食に係る最近の動向等」について、事務局から説明いただきたいと思います。よろしくお願いします。

(斎藤生活衛生課食品安全推進班長)

その他としまして、事務局から御説明いたします。

食に係る最近の動向の関係ですが、食品表示法関係になりますけれども、食品の安全性や品質などをわかりやすく表示するため、食品衛生法、JAS法、それから健康増進法の3法が別々に規定している基準を一元化します食品表示法が検討されておりましたが、この6月28日に正式に公布され、2年以内に施行されることが決定いたしました。詳しい表示基準等については今後、内閣府令で示される予定ですが、現時点では、いつになるかは未定ではっきりしません。県としましては、国の動向を踏まえながら関係部局となお一層連携を図って、効率的・効果的な相談とか指導体制の整備のための、現在、協議を進めているところであります。

以上が新たな情報ということで、説明させていただきました。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

ただいまの御説明につきましても含めて、あと時間は極めて限られていますが、皆様の方から何かございませんか。

(猪瀬委員)

BSEの検査ですが、栃木県の実態は今御説明があってわかりましたが、国、輸入の場合、県のレベルと違ってもっと厳しいのかどうなのかということと、これはなかなかわからないかと思いますが、今TPP云々をやっていて、それによってどういう影響があるかないか、わかればということで、教え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。いかがでしょうか。

(田辺生活衛生課長)

国内に輸入されるものについてはあくまで日本の基準が適用になります。日本の基準に 適応したものしか日本には入ってきておりません。

(猪瀬委員)

具体的に県のやり方の説明がありましたが、国はもう少し厳しくやっているとかやっていないとか。国も同じだということですか。

(田辺生活衛生課長)

はい。そう聞いております。

(中村副会長)

具体的に申しますと、要するに厚生労働省は48カ月未満は検査は必要ないということでやっているわけです。アメリカはチェックをやっていないわけです。したがって、この前までは30カ月までしか日本には輸入できませんということで、税関のところでストップがかかっていたし、そういうのをアメリカも輸出しようとしない。それが今度は48カ月までは引き上げられましたということで、それは国内産の牛肉であろうと外国産であろうと同じ条件です。

基本的には月齢がまた引き上げられる可能性はあります。内閣府の食品安全委員会は厚生労働省あるいは農林水産省等からの諮問に対してお答えしていますが、最初に来た諮問が当時20カ月齢だったのを30カ月齢に上げるとどうなのかということです。その次に、それをもっと上げるとどうなのかということで、食品安全委員会で検討したところ、今回は48までで影響は無視することができるとなりました。そういう意味では、もっと上げたときにどうなるかは今後検討していかなければいけない課題だと思っておりますし、それで影響がほとんど無視できる程度であれば、もっと上げていく可能性は出てくると思います。

(猪瀬委員)

先生が言われたように、アメリカでは全然そういう規制はなく、自由に輸出しているということですから、日本でもそういうことになれば、ちょっと心配されるかなと思います。 (石井会長)

ありがとうございます。

当然、48カ月ということになりますと輸入量が増えてくるということで、当然流通のボリュームも増えますよね。そういうことで、外食産業は特に、価格の面というのも期待しているというようなことを聞いております。

まだまだたくさんあると思いますが、定刻の5時になりました。大変申し訳ありませんが、委員の皆様におかれましては、後日でも結構でございますので、まだ御意見等ございましたら事務局の方にお寄せいただければ大変ありがたいと思っております。

事務局におかれましては、各委員の皆様からいただきました貴重な御意見、御提言を行政として大いに反映していただきまして、政策、施策の方にぜひ取り入れていただきたいと希望いたします。

本日は長時間にわたり熱心に御議論、御協力いただきまして本当にありがとうござい

ました。この辺で、進行を司会の方にお返しいたします。よろしくお願いします。 (司会)

どうもありがとうございました。

委員の皆様には、大変貴重な御意見をいただきまして、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御案内いたします。次の会議は来年2月ごろを予 定しております。改めて御案内させていただきますので、委員の皆様方にはお忙しいとこ ろ恐縮でございますが、御出席のほど、どうぞよろしくお願いいたします。

以上をもちまして、第14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。