

**とちぎ食の安全・安心推進会議**  
**(第17回) 議事録**

1. 日 時 平成27年1月26日(月) 14:00～16:00

2. 場 所 栃木県庁本館6階大会議室1

(高橋生活衛生課課長補佐)

課長補佐の高橋と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、本日の予定を紹介させていただきます。

開会挨拶の後、議事に入りまして、質疑や意見交換等を含めまして、おおむね午後4時の終了を予定しております。ご協力、よろしくお願いいたします。

次に、委員の出欠についてご報告いたします。

飯島委員、小久保委員、仲山委員、増山委員の4名に委員におかれましては、都合により欠席との連絡をいただいております。また副会長の中村委員には、交通事情により若干遅れると連絡をいただいております。

本日は、16名の委員のうち、12名の委員にご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ますことをご報告申し上げます。

それでは、開会に当たりまして、栃木県保健福祉部長、名越宛より御挨拶を申し上げます。

(名越保健福祉部長)

皆さん、こんにちは。栃木県庁の保健福祉部長の名越でございます。

第17回となりました、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。

改めまして、委員の皆様におかれましては、本当に御多忙のところ本会議に御出席をいただきまして、まことにありがとうございます。言うまでもなく、食品の安全性の確保につきましましては、県民の皆様の健康の保護のみならず、日々の暮らしに安心感を与え、円滑な社会、円滑な生活を維持していく上で大切なことでございます。現在、県が取り組んでおります、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画の2期計画は、平成23年度から開始いたしまして27年度までを計画期間としているところでございます。この間、福島原子力発電所の事故によります放射性物質の問題、肉の生食、あるいは浅漬けによる腸管出血性大腸菌食中毒による死亡事例の発生、そして大規模なノロウイルスによる食中毒の発生、食品のメニュー表示の偽装の問題、冷凍食品を初めといたしました異物の混入といったさまざまな問題が発生してきております。

これまで県といたしましては、基本計画に基づく施策に加えまして、その都度、それぞれの事件に対しまして適切に対策を講じてきたところでございますが、引き続き、庁内関係部局はもとより、食品関連事業者や関係団体の皆様と十分連携を図りながら、各種施策を計画的かつ総合的に展開をして参りたいと考えております。

本日の会議でございますが、平成28年度からとなります、次期、これは3期計画でございます、その策定に向け、本県の目指す方向性や強化すべき取組につきましまして、委員の皆様から御意見、御提言をいただきたいと考えております。

また、あわせまして、来年度27年度の栃木県食品衛生監視指導計画案につきましても御説明させていただきたく、課題といたしております。これにつきましてもどうぞよろし

くお願いいたします。

さらに、委員の皆様からいただきました貴重な御意見、御提言を踏まえ、ノロウイルス食中毒対策の新たなシステムを立ち上げまして、現在実践をしているところでございますので、それにつきましても報告をさせていただきたいと考えております。

限られた時間ではありますが、委員の皆様方におかれましては、それぞれのお立場から活発な御議論をいただきますようお願い申し上げます。今日は、どうぞよろしくお願いいたします。

(高橋生活衛生課課長補佐)

それでは、議事に入ります。

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)

御紹介をいただきました、会長を仰せつかっております石井晴夫と申します。どうぞよろしくお願い申し上げます。

議事に入る前に、一言、御挨拶申し上げます。

先ほど、名越部長さんからもお話がございましたように、食の安全安心は、私たちの関心の最も高いところでございます。特に昨年末から今年にかけて、食品への異物混入問題が社会問題となっております。信頼性につきまして、多くの方々から御心配をいただき、そしてまた消費者の皆さんが、関心をお持ちになっていることと思います。今日は、より安全で安心な食環境の構築を目指して審議を進めさせていただきたいと思っております。

食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画につきまして、平成27年度末に現行の計画期間が終わります。そうした中で、28年度から新たな計画が次期計画として始まりますので、その骨子案等の詳細につきまして事務局から説明があるものと思っております。

また、先ほどもお話がございましたように、来年度の食品衛生監視指導計画案、また、新たなシステムを立ち上げましたノロウイルスに対する食中毒の対策等々についても説明があることと思っております。

今後ますます、食の安全・安心・信頼性が確保されますよう、委員の皆様方には、それぞれのお立場から、また、御専門の立場から忌憚のない御意見・御提言を賜りますよう、重ねてお願い申し上げます。開催の挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、以下、座って審議を進めさせていただきたいと思っております。

最初に、3の議題の(1)とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(3期計画)の策定につきまして、始めたいと思っております。事務局から説明をいただいた後に、御意見、御質問等をお受けしたいと思っております。

それでは事務局、説明をよろしくお願いいたします。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

それでは、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画の策定について御説明いたします。

資料1をごらんください。資料1の1番の策定の趣旨でございます。

本計画は、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例に基づき策定しているもので、1期計画に引き続き、2期計画を策定し、各種施策を推進して参りましたが、今般、現計画が平成27年度末をもって完了することから、昨今の食中毒の発生状況や国の施策等を踏まえ、より一層食の安全・安心・信頼性の確保を推進するために策定するものでございます。

2番目の計画の性格でございますが、この計画は、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確

保に関する条例第8条に基づくものでございます。また、県の次期プランや農業振興計画などの関係計画と整合性を図りながらつくるものでございます。

3番目の計画の期間でございますが、県の次期プランにあわせまして、平成28年度から32年度までの5年間といたしております。

4番目の計画策定の方法及びスケジュールになりますが、方法といたしまして、とちぎ食の安全・安心推進会議において、御意見・御提言をいただき、これを計画に反映させて参ります。また、広く県民の御意見を把握するため、パブリックコメントを実施いたします。

庁内での検討・調整につきましては、栃木県食品安全推進本部の検討委員会において行うことといたします。

下の表にスケジュールを示してございます。推進会議につきましては、本日、骨子案について御検討をいただき、本年7月と翌年の2月頃に会議を開催し、計画の素案でありますとか、計画案についての御検討をいただく予定といたしております。

右の欄の食品安全推進本部と書いているものでございますが、検討委員会を推進会議の前後に開催いたしまして、関係各課、あるいは分野ごとに関係各課を招集し、検討をして参ります。また、パブリックコメントにつきましては、11月頃に実施したいと考えております。その後、翌年、第19回の推進会議を経まして、3月に計画を決定、公表していきたいと考えています。議会には、4月になりましてからの報告を予定してございます。

それでは、2ページをごらんください。5番目の計画策定に向けた現状分析と今後の課題でございます。

3期計画を策定するに当たって、3つの方法で現状分析を行いました。まず1つ目は、現計画の評価でございます。平成25年度の計画に基づく施策の事業実績は、おおむね計画どおりに達成されましたが、基本目標1の指標のうち、一部が未達成でしたので、なお一層の推進が必要だと考えております。

詳細は、5ページの参考資料1をごらんください。これは、委員の皆様が昨年お送りしております平成25年度の施策に関する報告書のうち、指標を設定したものの評価になっております。

6つの基本目標、20の施策目標を掲げ、60の個別事業を実施して参りましたが、そのうち年度別の指標を設定した17項目について評価を行ったものでございます。○が年度目標を達成したもの、△が年度目標は未達成だが、前年度より改善したもの、▲は年度目標が未達成であり前年度より改善していないものでございます。

また、6ページでございますが、平成23年度から25年度までの指標と、その達成状況を一覧にしたものでございます。平成23年度に年度目標を達成できず三角がついているところは、基本目標で見ていただくと1、2、4の3つでございましたが、24年度には1つ減って、基本目標で1、2、この2つとなりまして、25年度ではさらに1つ減りまして基本目標1のみとなり、全体ではおおむね順調に進んでいると考えております。

お手数ですが、資料1、2ページにお戻りください。現状分析の2つ目は、食の安全・安心に関する主な出来事でございます。

現計画策定以降のものを掲げてございます。また、現計画策定目前に発生しました福島第一原子力発電所の事故を受けましての放射性物質の食品汚染、それから焼き肉チェーン店での肉の生食などによる腸管出血性大腸菌食中毒での死亡事例、ノロウイルス食中毒の多発や大規模化、表示の偽装問題などがございました。

また、制度の改正としましては、食品表示法制定、それから食品衛生法関係でHACCP導入型基準の規定などが今後盛り込まれてくるというようなことがございます。

こちらにつきましては、7ページの参考資料2といたしまして主な出来事を掲載させていただきます。

再び2ページにお戻りいただきまして、現状分析の3つ目は、食の安全・安心に関する県政世論調査の平成26年度の結果でございます。

県政世論調査は、県が、県民の県政に対する意見・要望などを把握し、県政の参考にするため毎年実施しているもので、無作為に県内全域の成人に対して郵送法で調査しているものでございます。

その調査項目の中に食の安全・安心に関する項目がございますが、その結果、食品の安全性について不安を感じていると回答した方は、全体の72%でございました。そのうち、不安の内容は、多いものから、食品添加物、残留農薬、輸入食品、放射性物質と続いておりました。また、食の安全に関する知識や情報を得られていないと回答した人でございますが、全体としては、得られていないと回答した方は減少の傾向があるものの、性別・年齢別で見ると30歳代女性で高くなっておりました。

詳細は、8ページからの参考資料3、ここに県政世論調査の結果の抜粋を載せてございます。

食の安全に関する知識や情報の取得についての全体の集計は9ページの間31でございますが、10ページにその性別、年齢別の集計がございまして、女性の30歳代が得られていると回答した人が少なく、得られていないと回答した人が多いという特徴がございました。

資料の2ページに戻っていただきまして、これらのことから、今度はその2ページの右側の枠のほうでございまして、この右上に掲げたようなことが今後の課題であるというふうに考えるに至りました。ここに書いてあるとおりでございまして、農業生産工程管理の一層の推進、県産品の安全性と将来性の確保、監視指導の強化ですとか、食品と事業者のHACCPの導入促進、それからノロウイルス食中毒の発生防止、適正表示の推進、あるいはリスクコミュニケーションの効果的な実施や若い世代に対する情報発信と理解促進など、こちらに書いたようなことでございます。

次に、6番目の計画の方向性でございまして、平成25年度の施策の評価におきましては、おおむね目標を達成しておりますことから、基本的には、現計画をベースに食に関する事件や食中毒の発生状況、国の施策等を踏まえた要素を加味いたしまして、施策内容を充実強化するものといたしました。

7番目の計画の基本的な考え方でございます。現計画の基本的な考え方は、概要版の2ページに掲載されておりますので、こちらもお合わせてごらんください。

3期計画では、現計画とおおむね同様といたしましたが、ただし1つ目の丸が、生産から消費に至る一貫した食品の安全性と信頼性の確保につきましては、現計画の説明では食品供給行程の各段階における食品の安全性と信頼性を確保するための施策としておりましたところを下線を引いたとおりに変更いたしまして、関係機関で連携を図り、より総合的に進めていくことといたしました。

資料の1の3ページをごらんください。8番目の計画の骨子案を御説明いたします。3ページの左側が現2期計画で、右側が3期計画の案の骨子ということでございます。2期計画の変更箇所、これにつきましては、2期計画との変更箇所につきましては太字にして右側に書いてございます。

3期計画では、基本目標1を生産から消費に至る安全と信頼の確保とし、現計画の基本目標1から3を一つにまとめ、より総合的に施策を進めていくことといたしました。また、適切な情報提供による安全と信頼の確保といたしまして、食品の表示や生産情報など、生

産から消費に至るまでの一貫して適切な情報提供を必要とする施策をここにまとめてございます。

(6) のトレーサビリティにつきましては、米トレーサビリティ制度の周知が図られてきたことから、定着を推進に変更し、今後は推進をしていくことといたしました。

さらに、その下(7)の食品の安全性に関する理解促進につきましては、県政世論調査の結果、食の安全に関する知識や情報を得られていないと多く回答した若い世代にも効果的に情報が伝わるように、情報発信を強化するなどいたしましたして、理解促進を図って参るという骨子にしてございます。

基本目標2の環境に配慮した生産から消費に至る活動につきましては、引き続き、進めて参るということで、2期計画から骨子の中身につきましては特に変更はございません。

基本目標3の県民、事業者、行政間の情報の共有と相互理解、信頼関係の確立のところでございますが、県政世論調査で不安感の高かった食品添加物や残留農薬、輸入食品、放射性物質などに関して、効果的なリスクコミュニケーションを実施するなど、県民、事業者、行政間が連携・協力して情報の共有と相互理解をより一層推進して参ります。

最後に、基本目標4でございますが、現計画の基本目標6、(5)、2期計画の一番下のところになりますけれども、そこに追加いたしました放射性物質に対する食品安全管理体制の強化についての掲載方法の見直しをいたしました。

施策につきましては3期計画でも継続してまいります。放射性物質の検査やリスクコミュニケーションなどは、それぞれ他の基本目標に盛り込むこととし、その上で、(1)として、放射性物質対策を含めた食品安全行政を総合的に推進していくことといたしましたところでございます。

変更箇所の説明は、4ページにも記載してございます。

3期計画骨子案につきましては、以上のとおりでございます。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

ただいま、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(3期計画)の策定につきまして説明をいただきました。

御意見、御質問等をお伺いしたいと思います。内容は、若干多岐にわたっておりますので、まず計画策定に向けた現状分析としまして、1番、現2期計画の評価、2番、食の安全・安心に関する主な出来事、3番、食の安全・安心に関する県政世論調査結果の報告がございましたが、このことにつきまして、御意見、御質問等を最初に賜りたいと思います。どなたからでも結構でございます。委員の皆様、よろしく願いいたします。

増渕委員、どうぞ。

(増渕(三)委員)

2期計画の中で、要するに生産段階のGAPですか、農業生産工程管理のことですが、これも言われてかなり年数がたっているような状況だと思いますが、この状況というのは未達成ということですが、どれぐらい進んでいるのか、どんな状況になっているのか、御説明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。事務局、いかがですか。

(経営技術課)

経営技術課の澤田と申します。

GAPにつきましては、増渕委員がおっしゃったように、県では平成18年度から本格的にGAPの推進ということで取組を開始してございまして、平成25年度の段階におき

ましては、県全体で農協の生産組織、生産部会162組織にGAPの導入が図られているといったような状況になってございます。

その中で、指標にございますGAPの導入にあわせて、今進めておりますのが農場点検ということで、各生産組織の事務局が実際に農家の庭先まで出向きまして点検を行うという、実地指導を推進しているわけですが、この取り組みが若干遅れておりまして、指標に達してないといったような状況になっております。

この取組につきましては、現在、指導者の養成というようなことで、毎年度指導者養成講座を開催するなど、指導者の育成を図っておるところでございまして、年々増加傾向にございますので、引き続きまして目標達成に向けまして努力して参りたいと考えておるところでございます。

(増淵(三)委員)

わかりました、結構です。

(石井会長)

ありがとうございました。

補足、ございますか。お願いします。

(林業振興課)

林業振興課の大金と申します。

キノコをGAPの導入ということで、林業振興課のほうで所管するキノコのGAPのほうも計画に上がっているところでございますが、キノコについては、現在、福島原発の事故に伴いまして出荷制限等がかかっている地域が多いということで、なかなか目標が達成できてないというのが現状でございますが、一方で出荷制限解除に向けた別の意味合いでのGAPというものを導入しながら、生産再開に向けた安全な栽培方法を現場で取り入れているような状況になってございます。以上です。

(石井会長)

ありがとうございました。

きのう新聞にもありましたけど、原木に関しても調査のほうはかなり進んでいるっていうことでございますか。

(林業振興課)

原木については、なかなかこれまで手をつけられていなかった部分ということで、ございますのも、非常に県内の原木、汚染がされているところとされていないところと、ばらつきが大きいということで、検査をするのに非常に時間が今までかかっていたんですが、来年度の予算で非破壊検査機ということで、原木をオガ粉にせず、そのまま測れるような器械を導入して、検体を多く検査できるような体制にして、安全な原木を選べるようにしていきたいということで、今まで県外産の汚染されていない原木を導入してきたところですが、県内産の原木も使えるようにしていければということで、これからの取組として、昨日の新聞報道の内容となっております。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

増淵委員、どうぞ。

(増淵(正)委員)

GAPの評価が黒三角ですが、本来、この評価の基準というベースになるものというのとは何かあるのですか。

つまり、導入率だとか、何か具体的な数字があつて、この評価はされているのでしょうか。

(石井会長)

いかがでございますか、事務局。

(経営技術課)

平成25年度の目標数値が145組織というようなことで、GAPの実践及び、先ほど申しました農場点検まで行う組織ということで、145という目標を立てておるところでございます。最終的には、これは10名以上で構成されますJAの生産組織などの80%をクリアしていこうという最終目標がございまして、それが190という平成27年度の目標になっているのですが、その途中経過といたしまして、平成25年度145を目標としましたところ、現段階で96というような状況になっている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。

竹内委員、いかがでございますか。お願いします。

(竹内委員)

このGAPは、非常に何か難しいという感じはしますが、どういう生産者に対して援助をしていくのかというのは、よほど力を入れていただかないと、なかなかこの差が埋まらないのではないかと感じますが、いかがでしょうか。

(石井会長)

ありがとうございます。重要な御指摘をいただきましたので、事務局いかがでございますか。

(経営技術課)

そうですね、GAPの導入には、農業者、生産者の方の意識を変えていかなければいけないという部分がございます。そのために生産組織の事務局になっております、例えば農業協同組合の職員の方、そうした方々も対象に、このGAPの導入や指導ができるというような指導者を育成するというところで、毎年度、指導者養成に取り組んでおるところでございます。

さらにその農場点検につきましても、農場点検を実施に移すための研修というのでも取り組んでございまして、そういったことから、徐々に広げていければということで考えておるところでございます。

(石井会長)

竹内委員、よろしゅうございますか。ありがとうございます。

生産者の立場で、猪瀬委員、いかがでございますか。

(猪瀬委員)

GAPをやったことでメリットというか、価格とか、それに反映できるかどうかということになると、なかなか現状難しい。場合によっては、仕事としては、生産者にとってはプラスアルファの仕事の中で、やっぱりそういうものが、インセンティブが目に見えたものがないと、どうしてもおろそかになってしまうと思います。

ですから、我々はまずGAPの前に、それを包含する生産履歴、これはきちっと本当のことを記帳してくださいと、まずは基本で。その上でGAPという形をとってくださいと。手間暇かかりますが、それが消費者にも理解されて、そういうものであれば手間暇っていうんじゃないで安全安心だから高く買ってもいいよと、これはちゃんと農家がつくって、地産地消でつくってとか、場合によっては、そういうことだから買ってもいいんだよと、高くてもと、そういう何か食の教育じゃないですけど、やっぱりヨーロッパあたりでは、自分でそこでつくったものは高くてもしょうがないんだと、地方、農村を守るためにはと、そういう食の教育、そういうのも大いに関係するのではないかなと。これはやらなくちゃ

いけないのは、生産者としては当然ですが、そういうこともやっぱり環境をつくっていくことも必要ではないかなと常々思っているところです。以上です。

(石井会長)

ありがとうございます。今、社会的にコーチングも含めて、先ほどもリーダーの育成というお話がありましたけど、やはりリーダーはGAPを推進する要ですね。栃木県の農産物にとっても非常に重要なセールスポイントになりますので、その辺、何か経営技術課として施策というか、今後の何か未来像みたいなのをお持ちでしたら、ちょっと御紹介いただくと生産者も励みになると思います。何かありますか。

(経営技術課)

未来像というと難しい部分もあるわけですが、環境といった部分につきましては、現在、エコ農業とちぎという施策を推進しておるところでございますので、その中で安全安心の確保といった部分でGAPも位置づけておるところでございますので、そういった環境に配慮した農業の展開というような中でも、先ほど猪瀬委員がおっしゃられたような、その消費者の理解といったものも推進していければなというふうなことを考えております。農業者の取組を消費者も理解していただいて、進んで県産の農産物を買っていただけるような、そういう雰囲気といいますか、環境、醸成づくりに我々もちょっと努めていければと思っ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。ぜひエコ農業とちぎの自己宣言のほうを大いに広めていただいて、それがイコールで栃木県農産物の評価が高まる、要するに貨幣評価も高まる、そういう方向にぜひ持っていただけると生産者の皆さんもモチベーションが上がるんじゃないかと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。

どうぞ、委員の皆さん、ほかにございますか。前田委員、お願いします。

(前田委員)

アンケート結果ですが、これを見ますと、おもしろいなって思ったのは10ページです。大体、男性も女性も年齢層が高くなるにつれて情報が得られているという割合が高くなっていく傾向にあります。女性の場合、30代でがくと情報が得られているとする割合が減っています。このあたりはどういう解釈をされているのかということをお教えいただきたい。あとは8ページの食の安全性について不安に思うものというところで、これは食に関するいろいろな問題がトピックス的に出てきますが、そういう社会事情にもかかわらず、常に25年も26年も一番不安に感じているのが食品添加物に対する不安ということで、このあたりも何らかの形で情報発信とか、あとは情報の共有という形で、この結果を取り入れて何か反映していただきたいなという要望です。

最初のほうは、アンケート結果に対する解釈ですが、もし何かあれば教えていただきたいです。

(石井会長)

ありがとうございます。

事務局、いかがでございますか。清嶋班長、お願いします。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

それでは、1つ目の30代女性が非常に不安というところの率が高いということでしょうか。なぜ、情報が得られていないということでございますが、これは推測でしかございませんが、やはり30代女性、子育て真っただ中という中におられまして、時間も非常に少ない、そういうことがあるのではないかと思います。加えて、例えば何かリスコミの機会がございましたら、そこに出てきたくてもなかなか出てこられない、そういったこ

ともあるのかと思います。

あわせて情報発信の仕方につきまして、委員の御提言を受けまして、今後この部分をどのようにして補強していくかと、3期計画に向けての課題と捉えまして、ぜひ検討課題として取り入れていきたいと思っております。

あともう一点、不安に思うもの、食品添加物、これがいつも高いところにあるということですが、この県政世論調査でこのような調査をいたしますと、必ず食品添加物、残留農薬、この辺のところは非常に不安に思うものという上位に上がってくるものでございます。

福島第一原子力発電所の事故以降、放射性物質というものが上に上がってまいりましたが、またそれが少しずつ下がりがちで、従来のような上位3つは余り変わらないという、そのようなことになっておりますが、そういうようなことも踏まえまして、例えば今年度などもリスクコミュニケーションにおきまして、残留農薬、それから動物用医薬品などにつきまして、テーマにいたしましたものはございます。添加物につきましても、今後リスクミのテーマとして取り上げていく方法等を考え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した。ほかにございますか。

どうぞ、副会長、お願いします。

(中村(好)副会長)

前段の質問ですが、10ページのグラフを見ますと、確かに30代の女性のところが20代よりも左側2つのカテゴリーが少なくなっており、それでこういう特に30代の女性でというふうに出てきたと思うのですが、その横に出ているNを見ると、このカテゴリーって、そんなに数多くないんですね。そういう意味では、ぜひここは統計学的には検定をやって、偶然起こったかっていうのをきちんと検証しなければならない話じゃないかなと私自身は思いましたので、その辺は検討をしていただければと思います。

ただ、全体的にその知識とか情報の取得が完全に行われているわけではない。従って、これに対して普及啓発、あるいは情報発信を積極的に引き続き行っていくというのは、もうこれは重要な話だと思いますので、そここのところは、誤解のないようにお願いしたいと思っております。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

はい、了解いたしました。

(石井会長)

可能な限り、検定もやっていただけると、今の副会長のお話をさらに裏づけられるということになると思います。

どちらにしても、30代の女性の方が情報を得られてないと、これは県下の情報のみならず、全体的にやはり情報不足というか、本当に将来性のある情報というのが、なかなかこれだけ情報過多であふれている中で、やはり消費者の皆さん、特に若い方がその情報の信憑性というか、正しい情報は何なのかということがよくわからないところ、1つ大きな問題になってきていると思いますので、そこも栃木県はきちっとクリアして、この今回の案を今示していただきましたところで、消費者段階における安全性の、(7)の食品の安全に関する情報発信強化による理解促進ということで、さまざまな施策をこれから3期計画に向かって進められるのではないかと思いますので、ぜひこの辺を充実させていただければありがたいと思っております。

それでは、既に現状分析も踏まえた今後の課題のところにも議論が入っておりますので、今後の課題も含めて、皆様方からの御意見や御質問を賜りたいと思っております。どうぞよろしく申し上げます。

どうぞ副会長、お願いします。

(中村(好)副会長)

来年度までが2期計画で、3期計画を、2期計画が全部終わってから立てるといふわけにはいかないのでは仕方ないと思いますが、2期計画に基づく施策の評価についてGAPも含めて、黒三角が2つついています。ただ、これは昨年度までの評価ですよね。今年度もあるし、もう1年、2期計画がありますが、その残り1年ちょいで、この黒三角を何とか消すということは可能なのでしょうか、それとももう相当難しい、どういう御判断をされているのでしょうか。

(石井会長)

事務局、いかがでございますか。

(林業振興課)

キノコGAP導入産地について、黒三角ということになってございますが、先ほども御説明いたしましたように、現在、キノコ、シイタケについては出荷制限がかかっている地域が数多くまだあるということで、まずは、その出荷制限解除と放射能対策に向けた対策をやっていくことが重要かなと考えておりますので、27年の実績を目標達成に向けてということになりますと、ちょっと今の時点では難しいかなと考えておるところでございます。

(生産振興課)

生産振興課でございます。

生産者等に対する監視指導の強化につきましての黒三角、1つございますが、これにつきましては、養殖衛生管理に関する巡回指導という目標が未達ということで、平成25年度については黒三角ということになりました。

養殖衛生管理に関する巡回指導と申しますのは、魚の養殖生産者、全養殖生産者に対しまして水産試験場による巡回指導を行って、適切な養殖衛生管理を指導するということなんですけれども、平成25年度につきましては、栃木県漁業協同組合連合会という組織におきまして、新しくアユの種苗生産施設というのをつくりました。そちらのほうで巡回指導の労力が平成25年につきましては大きく割かれまして、25年については一部巡回指導を行えなかった養殖生産者があったということでございます。

本年度につきましては、もう既にアユの種苗生産施設については稼働が始まっておりますし、また、ほかの全養殖生産者に対する巡回指導についてもおおむね行われているということですので、本年度については達成する見込みとなっております。

(中村(好)副会長)

ありがとうございます。そういう意味では、本年度1つは消えるだろうということで、キノコ農家については、ぜひ今御説明いただいたようなことを脚注かどこかにきちんと書いていただいたほうがいいと思います。そうしないと、何かこれを見ていると栃木県がサボってるみたいな印象があるので、栃木県の責任ではなくて、・・・みたいな感じで書いていただいたほうが、最終的に2期計画の評価もしなければならぬと思いますので、その辺のところは御検討のほどをよろしくお願いいたします。

(石井会長)

ありがとうございます。

どうぞ、委員の皆様、本骨子案につきまして御意見等を賜りたいと思います。

前田委員、お願いします。

(前田委員)

3期計画の案について、よろしいですか。

何年ぐらい前からこういう言葉が言われているのか私は知らないのですが、6次産業化みたいな、そういうキーワードで、農産物の生産から加工、そういったところまで含めた、そういう一貫した食べ物の生産とかに対応するために、最初の生産から消費に至るということで一つにくくられてはいるのですが、その中で、やはり生産段階とか製造加工とかいうことで、また細分化されているというところから、そういう6次産業みたいなところに対応できるような目標の設定というのも必要ではないかなと感じました。あとはこれも1番のところで消費段階における安全と信頼の確保というところがありますが、あるいはその上の適切な情報提供というところもあるのですが、このあたりと、あと3番の県民、事業者、行政間の情報共有、あるいは相互理解、このあたりの、目標に対する整理といいますか、あるいは事業内容に対する整理なんかも必要ではないかなと感じたのですが、そのあたりはいかがでしょうか。

(石井会長)

ありがとうございます。

事務局はいかがでございますか。清嶋班長お願いします。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

6次産業化というところからは少し離れますが、考え方としまして、例えば製造、加工というようなところにつきましては、HACCPの考え方の導入促進ということが入ってきてございます。生産段階におきましても、そのような考え方は入ってきておりますので、タイアップする具体的な仕組みというものにつきましては、今後考えていかななくてはいけない部分かもしれません。生産から製造、加工、流通というふうに、何らかの形で情報も共有して、県の取組としてもつなげられるようなことを今後研究していきたいと考えております。

(前田委員)

この内容を拝見した限り、1番の項目の幾つかと3番とが重複する内容に感じられたのですが、一部ですが重複しているのではないかと感じたので、そのあたりの区分けを教えてくださいたいのですが、いかがでしょうか。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

確かに2期計画におきましては、この辺がいずれにも区分けできますような施策がまじり合っていたというような傾向がございました。それで、3期計画の骨子としまして整理いたしましたのが、基本目標1に入っております情報提供による安全と将来の確保、この部分につきましては、行政側から提供していくもの、正しい情報を適切に、よいタイミングで提供していくという、そこに主眼を置いております。

下のほうの3番目の食品に関する情報共有の推進というところは、まさにリスクミという部分でして、行政も、それから消費者も、そういったところが一体になって情報を共有して理解し合う、一方的な行政側からの情報提供ではなくて、情報の共有、リスクミを進めていくという、そういう観点で考えて整理いたしております。

(石井会長)

ありがとうございます。

清嶋班長の冒頭の御説明にもありましたように、今回の3期計画の案のところでは、かなりこの2期計画と違うところというのは、包括的なところで総合関連というものを念頭に置きながら案が示されておりますので、その辺はぜひ冒頭のところの今回の3期計画の策定についてのところでしっかり相互依存、相互関係というものが非常にオーバーラップしてますよね、項目ごとに、今、前田委員の御指摘にもありましたように、ですから、その辺は十分念頭に置いていましてというところの何か御説明をいただけると県民の皆さんも

わかりやすいのかなと、今お聞きして思いましたので、その辺、また工夫をお願いできればと思います。よろしくをお願いします。

そういう形で、前田委員、よろしゅうございますか。はい、ありがとうございます。

どうぞ、ほかにございますか。もう全体を通じてで結構でございますので、よろしゅうございますか。

増渕委員、お願いします。

(増渕(正)委員)

基本計画とは直接リンクしないのですが、兼ねてからちょっと意識していたのですが、いわゆる食品添加物が非常に不安だという結果が出てるわけですね。こういうことに関して、その食品添加物がちゃんと普通に国で認められているものであって、使用を間違えなければ、逆に食品を安全にしているということだと思います。そこが何かこう、これだけ食品添加物に不安があるということが異常なことだと思うんですけども、そういうことに対する食品の安心安全という指導、あるいは啓発等について、こういう問題を一つのテーマとして捉えるということも必要なのではないかなという気がしますが、いかがでしょうか。

(石井会長)

ありがとうございます。

事務局、いかがでございますか。国の指導とか指針をきちっとクリアしてれば安心だということをもう少し、そちらの面からも検討したほうがいいと。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

増渕委員の言われましたように、食品添加物が不安というのは、やはりリスクが不足しているということがあるのかと思います。実際、設定をするときにどのような形でその基準値が設定されていくのか、というようなことを本当に設定にかかわっている方からのお話を聞くことで理解が深まるというふうには考えております。そういう機会を増やしていく必要もあると考えております。

(増渕(正)委員)

私自身が食品添加物について若干疑問があるから言うわけではないですが、例えば日本だと天然色素、例えばいろんな花とか植物の色素を使っている、過去そういう問題は長く使っても問題はないということですね。そういう色素を使ったとしても、例えば日本外に行くとアウトですよ。むしろ日本以外の国では、主に合成着色料が安全性を担保されているので、そういうものを使ってくれということで、我々日本と真逆の対応になっているわけですね。

かねてから安全性というものは国が認めているわけですが、本当にそういうところが不安があるのかなというふうに思います。これはちょっと個人的な意見で申しわけないですが、何となく世の中にいろいろな意見があって、添加物イコール、何となく安心できないと、国の話になりますけれども、そういうところに若干私なりに感じている部分があったのでお話ししました。先生のほうがよくおわかりになるかもしれません。

(石井会長)

はい、どうぞ。

(菊池委員)

私は消費者団体の立場なものですから、今の食品添加物についてということで、やはり私も加工品の情報を私たちが正しく知らなくてはいけないと思って表示を見ます。いっぱい入っているのはあまり買わないようにしようかなと、こういう意識が私たち消費者の立場ですとあるわけです。今の話を聞いて、きちんと基準を守って食品ができていって

う意識は確かに私たちもあるのですが、そこら辺がやっぱり不安があるとアンケートには出てくるのかなと思います。

添加物の勉強をするとそのときはわかるのですが、漬物でも何でも保存料が入っていてずっと日持ちがするなどそこら辺がやはり何か不安に思っていることから、こういう結果が出るのではないかな、そんな感じが私、消費者として思っております。

例えば食パンを買って6カ月も常温のところに置いて全然カビが生えてこない。そういうものが食べていいかどうかという、そういう問題もあるので、やはりここのところを私はもう少しきちんとあらわしてほしいなと感じているところです。以上です。

(石井会長)

ありがとうございました。

事務局、いかがでございますか。食品添加物の、これはやはり消費者の皆さん、一番関心の高いとこだと思いますが、その辺については何か。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

昨今の異物混入などでもございますが、先ほど菊池委員がおっしゃいましたような、カビが生えていないから、かえて危ないのではないかというような御意見もあれば、その自然の農産物に虫がもしいるとすれば、逆に農薬をあまり使っていないのではないかと、そういう推測されるわけですが、本当にいてもおかしくないような虫を1つ見つけただけでも過剰に反応されてしまうようなこともございまして、まさに消費者の方の食品に対する理解といいますか、お互いということになりますけれども、理解を深めていく機会をもっと増やしていくことが必要なのではないかということを経験の御意見の中から感じたところでございます。そういったところを次期計画に向けまして反映させていきたいなと考えた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、竹内委員。

(竹内委員)

昔から不安に感じることっていうと、食品添加物と残留農薬っていうのは、1、2なんです、ずっと変わらなく。それは、やっぱりなぜかというのもあるのでしょうか、あまり部分部分に、何ていうか、ここはすごく高いから、ここだけ学習しようとか、そういうことではなくって、トータルで見えていったほうがいいと思います。

若い人たちに対しては、やはりきちっとした食の安全問題についての学習会というのは非常に必要だと思います、30代のお母さんたちに対しては。そういうところに強化して、全体の食の安全についての学習会をやるとかいうことで、それでこちらを見ると、アンケートで要するに食品の安全性が向上していると思いますかというところでは、やはり向上している、少しは向上しているが70%近くおいでになるわけですから、昔から比べれば、よほど食の安全問題というのは向上してきているわけですから、あまり部分にぐっとしないで、全体に学習していくというようなことが非常に大事なのではないかなというふうにも思います。

(石井会長)

ありがとうございます。

ぜひ、3期計画の中でもうたわれております、7の食品の安全性に関する情報発信強化、その中で県のほうも多分、さらに強化する小学校とか中学、あるいは高校、大学まで含めた県内の学校のさまざまなチラシとかパンフレットとか、そういったところにも啓蒙活動とか、そういったところの情報発信をされるのではないかと思いますので、ぜひさまざまな局面で広報活動を強化していただければありがたいと思います。ありがとうございます。

今日は、まだまだ議題がたくさんございますので、また前後しても結構でございますので、一応、3期計画の方向性、基本的考え方、県のほうからお示しいただきましたので、委員の皆様のお意見を賜りながら、こういう方向で進めていきたいと思っております。また、この後も議論を戻っていただいても結構でございますから、一応、議題の1はこれで終わりにさせていただきます、次に(2)に進めさせていただきますと思います。

それでは、(2)の平成27年度栃木県食品衛生管理指導計画(案)につきまして、事務局から御説明をお願いいたします。

(小島生活衛生課食品安全推進班副主幹)

生活衛生課食品安全推進班食品衛生チームリーダーの小島と申します。私から御説明させていただきます。

では、座らせていただきます。

それでは、資料ナンバー2でございますが、平成27年度の栃木県食品衛生監視指導計画(案)につきまして、御説明させていただきます。

お手元の資料ですが、既にお送りさせていただきました計画案の本体である資料のほかに、本日概要についての1枚紙を追加させていただき、あわせて資料ナンバー2として配付させていただきました。

では早速、概要についての1及び本体の1ページをご覧くださいと思います。この計画の趣旨ですが、食品等の安全性を確保し、県民の健康保護を図るため、食品衛生法に基づき年度ごとに策定しているものでございます。

内容につきましては、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画と整合性を図りながら、県が実施します監視指導や食品検査、あるいは自主衛生管理の推進などにつきまして、本県の実情を踏まえて効果的に行うため、基本的な方向性や重点的に実施すべき項目等について定めるものでございます。

本体の1ページの左側には目次がございまして、計画案全体としての内容がご覧いただけるかと思っております。計画案では、本県の食品衛生の監視指導に係る多くの項目がございまして、ここでは今般新たに追加、あるいは変更した部分を中心に説明させていただきます。

では、主な実施項目の概要について御説明いたします。

概要についての2の(1)及び本体の4ページをご覧くださいと思います。本体では、中ほどの3、重点監視指導事項の(1)のAにありますノロウイルスの項目でございます。ノロウイルスによる食中毒につきましては、冬場を中心に全国的に続発し、また、発生した場合の患者数も多い傾向があることから、この時期、特に対策が重要であります。本県におきましても昨年度の12月に県内の旅館で250名を超える大規模な食中毒が発生するほか、昨年3月にも弁当による70名規模の食中毒が確認されております。

ノロウイルス食中毒予防対策につきましては、昨年2月4日に開催されました当会議におきまして、本日ご欠席ではございますが、委員の小久保先生からノロウイルス食中毒防止対策の重要性に関するご助言等もございまして、県としてのノロウイルス食中毒予防対策を具体的に検討し、今年度から取り組みを開始した事項を記載させていただきました。

内容としましては、今年度新たに栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間を定めまして、幅広い広報活動、通知、監視指導、衛生教育等により、積極的な注意喚起を行うというものです。特に当該期間中にノロウイルス食中毒の発生の危険性が高まった場合には、改めてノロウイルス食中毒特別警戒情報を発信する、さらなる注意喚起を行うこととしました。

なお、このノロウイルス食中毒予防対策につきましては、次の議題でも改めて詳しく説明させていただきます。

次に、概要についての2の(1)に戻りまして、この表中、上から2番目のイベントに伴い提供される食品の衛生管理についてです。本体では、5ページ中ほど、下の(3)でございます。昨年10月7日までねりんピック栃木2014が開催され、一部台風の影響はありましたが、食品に関する事件、事故等は一切なく、成功裏に終了することができました。今後も本県において多くのイベントの開催が予定されておりますので、食中毒等の食品衛生上の危害防止のため、引き続き関係する弁当の製造施設等に対して、事前に重点的に監視指導等を実施いたします。

次に、概要についての2の(1)に戻りまして、食品表示法についてです。本体では、5ページの下段の(5)になります。食品表示法につきましては、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度とするため、平成25年6月に公布されたところですが、今年6月までに施行となる予定であることを踏まえまして根拠法律となる文言を記載いたしました。この計画案では、部分部分に食品表示法に関する記載がありますが、同様の理由でございますので、あらかじめ御了解いただきたいと思います。

次に、概要についての2の(1)に戻りまして、HACCPに基づく衛生管理の推進についてです。本体では、6ページの中ほどの(7)でございます。栃木県では、食品衛生法に基づき、食品衛生法施行条例で食品等を取り扱う営業者が遵守しなければならない公衆衛生上講ずべき措置、基準を定めております。今回、この措置基準に食品等の衛生管理の手法として国際的に広く普及しているHACCPの考え方を取り入れた新たな基準を設け、当該基準、または現行の基準のいずれかを遵守する規定とする条例改正を検討しているところです。

このHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手法の導入は、国において将来的な義務化も見据えた段階的な導入を図ることとしており、また、食中毒の発生防止や異物混入を初めとする食品衛生法に違反するような食品の製造を未然に防ぐことに対しても大変有効であることから、県におきましても食品等事業者に対し、HACCP導入型基準の普及啓発を行ってまいります。

次に、概要についての2の(1)にまた戻っていただきまして、食品等事業者における保健所等への情報提供の指導でございます。本体では、6ページ中ほどの(8)でございます。これにつきましては、昨年度発生いたしました冷凍食品への農薬混入事案を踏まえまして、保健所等が食品衛生上、健康被害にかかわるような必要な情報を早期に探知し、食品等事業者とともに被害拡大防止対策を速やかに講じる必要があることから、食品等事業者に対しまして消費者等からの食品等に関する苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できない情報を受けた場合には、速やかに保健所等に情報を提供いただくよう指導を徹底いたします。

なお、本体5ページの下段の(4)放射性物質に関する事項といたしましては、食品の安全性に対する不安の払拭を図るため、引き続き県内で生産及び製造される食品や流通する食品について、牛乳、乳児用食品、海産物及び食肉等を中心に放射性物質検査を実施し、基準値を超過する食品の流通防止を図る予定でございます。

その他、概要についての2の(2)の施設の監視指導につきましては、製造施設等の減少に伴う監視計画数の若干の減、(3)、(4)の食品等の収去計画等につきましては、昨年とほぼ同様の計画数を予定しております。

また、本体11ページをご覧いただきたいと思います。右上の施設見込み数ということで、今日の配付資料には記載しております。お送りしました資料では、昨年12月末の時点の施設数そのものを記載しておりましたが、年間を通して数字が動きます関係で、施設

見込み数として改めさせていただきました。なお、合計の数字自体は微増となっております。

このように、今後、本計画案の確定に向けて軽微な文言や表現の修正等が発生する可能性がありますので、その点は御了解いただきたいと思います。

以上、新たに追加、あるいは変更した部分を中心に説明させていただきました。

最後になりましたが、この計画案につきましては、1月末ごろから広く県民の皆様からご意見を伺うためにパブリックコメント、意見募集を実施することとしております。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。

それでは、ただいまの御説明に対しまして、御質問、御意見を賜りたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

県内でも大きなイベントがまた4月から年度を変えて予定されております。市町村も含めて、お弁当の食中毒問題というのは、やはり注意していても出てしまう。これは何か根本的な対策というのではないのですかね。これはほかの全国的にも同じような問題が出ておまして、各県レベルでいろいろやっているらしいんですけど決定打がないということなんですけど、本県としては何かありますか。事務局のほうでお考え、何かございますか。すみません、ちょっと外れるのですが。

(小島生活衛生課食品安全推進班副主幹)

ノロウイルスにつきましては、通常の細菌性の食中毒と違いまして温度管理のコントロールはなかなか難しいです。また、冬場に流行する、後ほど御説明いたしますが、感染症で扱われる感染性胃腸炎の原因の一つにもなっております。

そのような中で、発症しないでも体の中にノロウイルスはお持ちである方も中にはいらっしゃるというようなことで、毎年毎年それが繰り返される状況です。従いまして、特に食品を扱う方については、もうノロウイルスを御自身で持ってらっしゃるというような考えをもとに、日頃からの手洗い、健康管理を徹底していただくということを皆様に注意喚起を粘り強く積極的に実施していただいて、各事業所の食品衛生責任者等の方々がきちんとその危険性を理解していただき各従業員の方々の末端まで浸透していただくと、そういったことを地道に続けていくというようなことしかないと思っております。

(石井会長)

ありがとうございます。

とにかく静岡県で何回か事例があったケースでは、宿泊施設等々や、あるいは事業所でですね、その責任者の意識の低さが非常に問題になったことがございまして、最近でもですね、ですから、その辺の啓蒙活動と申しますか、最低限やらなければならないことっていうのをもう一度、やはりこれから夏場にかけて注意喚起をぜひよろしくお願いしたいと思います。

委員の皆様、どうぞ、どなたでも結構でございますので。

植木委員、何かございますか。どうぞ、ほかの問題でも結構です。よろしゅうございますか。植木委員、はい。

(植木委員)

真岡市では、昨年市政60周年記念ということで、イチゴのロールケーキを60メートルつくりました。そのときに、健康福祉センターの方から衛生的に問題があるということで一度は却下になったんですね。やめてくださいということになったんですが、市はどうしてもやりたいということで、方法を変えて実施されました。

最初は、参加者が不特定多数ということでいろいろ衛生的に問題があるということで却下になったと聞いております。いろいろ、どういう経緯で実施になったかというのはちょっとわからないのですが、最終的には調理実習という形で、参加者をあらかじめ決定して、実施されたということを知っておりますので、御参考に。何というんでしょう、行政が一度却下したものが実施されたということで、ちょっと衛生的にはどうだったのかなと思うところなんです、特に問題があったということは聞いておりませんので、そういうことがありましたということで、一応、参考にお話しします。

(石井会長)

どうも、貴重な情報をありがとうございました。

ほかにございますか。竹内委員、お願いします。

(竹内委員)

ちょっとここで、指導計画のところでお話しするのがどうかわかりませんが、合っているかどうか。10ページのHACCPの問題ですけど、3番のところでは県民にパンフレットや各種広報媒体を活用して、広く知らせて普及定着を図ると出ていますが、先日、私どもの団体で消費者に向けてのHACCPの学習会をしたわけですね。そのときに、全く、HACCPというのは名前はわかっているけれど、ほとんど中身はわからないというのが現状でして、栃木のHACCPと、そしたらこれから国がやろうとしているそのHACCPとどう違うのかとか、それから宇都宮市のHACCPが栃木とどう違うのかとか、やっぱりそういう問題がいろいろ出てきたわけですね、質問、疑問として。やはり広報媒体っていうか、広報だけじゃあ、この問題は広く県民にはやっぱりわかっていけないので、各消費者団体にも学習会をしていただくように働きかけていく必要は私はあるというふうに思います。

(石井会長)

ありがとうございます。これも重要な御示唆をいただきましたので、事務局はいかがでございますか。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

HACCPの導入促進、あるいはHACCPの推進ということにつきましては、前回の会議でも申し上げましたように、確かに非常にその啓発、県民の方への啓発は難しいところであると思います。事業者の方につきましては、現在もHACCP導入促進セミナーのような形で促進の支援をさせていただいているところですが、県民の方につきましてもさまざまな形で知っていただく努力をしていかななくてはいけないと思っております。

どのような形で次期計画に反映させていくか、お知恵も拝借するようなことになるかと思いますが、考えていきたいと思っております。反映させていただきたいと思っております。

(石井会長)

ぜひ県のイベント、そしてまた先ほど竹内委員の御示唆にありましたように、消費者団体の各種学習会ですね、これはやはり大変効果があると思いますので、ぜひそういったところの推進をよろしくお願いしたいと思います。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

補足でございますけれども、県政出前講座などのようなものも可能であれば、そういったところでもHACCPをお知らせしていきたいと考えておるところでございます。

(石井会長)

ありがとうございます。ほかにございますか。

(菊池委員)

HACCPの講座というか学習会をするということですが、やはり私たちも宇都宮まで来るのは大変でした。県北、県南、県央、そういう地域別に学習会を持っていただくと、身近に若い人もというか、そういう人を募ることもできるので、そういう考えて県の方にはお願いできればなと思います。いかがでしょうか。

(石井会長)

ありがとうございました。御検討をよろしくお願いします。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

了解いたしました。

(石井会長)

ほかにございますか。

この後も議題3も関係しておりますので、それでは先に議題3も御説明をいただいて、それで全体議論をまた進めたいと思います。

(3)のノロウイルス食中毒対策につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

(小島生活衛生課食品安全推進班副主幹)

それでは、引き続き小島から御説明いたします。

それでは、配付資料はナンバー3、要領と黄色と赤のリーフレットでございますが、せっかくですので、今日はスライドを用いまして御説明させていただきたいと思います。

宇都宮市も含めた栃木県内のノロウイルス食中毒の発生状況ですが、平成16年から25年度の過去10年間の発生状況を見ますと、件数では現在全国的にも食中毒事例が多発しているカンピロバクターを超えており、このように46.3%と約半数を占め、最も多い状況でございます。

また、患者数全体につきましても69.4%と約7割を占める結果となり、こちらも最も多い状況となっております。

ノロウイルスによる食中毒につきましては、全国的に大規模化する事例が多い状況であり、本県におきましても、このように100名を超える事例が毎年のように発生しております。

非常に字が細かくて申し訳ありません。このグラフは、過去10年の県内のノロウイルス食中毒の発生状況について、横軸として、こちらは1月から翌年3月までの間を経時的な流れとして示しており、棒グラフは、こちらは県内のノロウイルス食中毒の発生累計、一方で、この折れ線グラフは県内のノロウイルスの原因の一つである感染性胃腸炎の患者の発生動向、いわゆるサーベイランスによる1年間を通した県内の医療機関からの報告に基づいた患者の発生状況でございます。

このように本県において感染性胃腸炎の患者の増加が始まる11月から翌3月にかけてノロウイルスの食中毒の発生件数も増える傾向が改めて確認され、ノロウイルス食中毒件数の累計76件のうち、84.2%に当たる64件がこの11月から3月までの間に発生していることがわかりました。この時期には、特にノロウイルス食中毒予防に関する注意喚起が必要であると再認識したところであり、ノロウイルス食中毒予防推進期間を新たに定め、注意喚起の徹底を行うこととしました。また、第2段階として、感染性胃腸炎の患者数が1医療機関当たり1週間に4人以上診断された場合、また同様に、この患者数の増減、1週間後との増減が2週にわたって計算上0.6人以上となった場合には、ノロウイルス食中毒の発生の危険性が高まったと判断し、特別警戒情報を広く発信することといたしました。

その根拠といたしまして、平成16年から平成25年までのそれぞれのシーズンにおきまして、栃木県内において一番初めにノロウイルス食中毒が確認された時期と、この1、

定点医療機関当たりの1週間の患者数が4人と、その付近の患者数の比較を行ったところ、過去10シーズンのうち7シーズンが、この4人以上と判明した2週間以内で初発が確認されております。ほかのこのパターンですけれども、3シーズンがこの患者数に達する前に早い段階で発生していることがわかりました。

一方、この1医療機関当たりの診断者数が3人と、少しレベルを上げてみますと、判明後、4週間にわたって発生が確認されるということもあって、この特別警戒情報の発信時期としては少々早いと思われました。逆に5人になった場合は、こちらの判明した時期の前に食中毒が発生してしまう事例が4事例と、若干増えてしまうということもあって、逆に遅いというようなことに考えられました。

これは1定点医療機関当たりの1週間の患者数が、先ほど申し上げた2週連続で計算上0.6人以上という条件で当てはめたものでございますが、これもまさに同じような状況でございまして、判明した判明週も含めて7シーズンが2週間以内に発生していると、3シーズンは早期に、もう既に発生してしまったということでございます。

こういったことから、この基準に達成する前にノロウイルス食中毒の発生が確認されていることも踏まえまして、これらの1定点医療機関からの患者数による基準ということのほか、これらの基準前であっても、この推進期間中に県内においてノロウイルス食中毒を初めて確認された場合は、同様に3つ目の基準といたしまして、特別警戒情報を発信することとしたところです。

これはイメージでございまして、昨シーズンの本県の事例を当てはめたものです。まず、定点医療機関当たりの感染性胃腸炎の患者数4人以上ということ当てはめた場合、この12月2日の週にその前の週の方が判明します。12月25日の週の患者数が確定します。そうすると、この確定した週の2週間後に、この12月18日にこのシーズン県内初めてのノロウイルス食中毒が発生しております。実は、この事例が、先ほども申し上げました患者数250名以上となった旅館で発生した事例でございました。

同様に、イメージとして、この患者数の2週連続の増加が0.6人以上ということで、昨シーズンに当てはめると、0.6以上ですから0.77と2.90と、ぐんぐんと上がってきます。こういった状況が確認された時点で、今回その基準の一つというように考えたところです。やはり先ほどの4に以上と同じように、判明した週の2週間後に県内のそのシーズンの一発目が発生しているということになります。先ほどの細かな表でも同じような事例がありますように、この2週間以内に7シーズンが10シーズンのうちに含まれているということで、今回、基準として設定した次第です。

そして、今シーズンの対応を御説明いたしたいと思っております。

今回は、定点医療機関当たり感染性胃腸炎の患者数の増加が0.62以上で2週連続というようなことで該当いたしました。第一段階としては、10月27日付でノロウイルス食中毒、先ほど申し上げました予防推進期間を設定し、正しい手洗い、健康管理の徹底についてお手元の黄色のリーフレットを用いて注意喚起を実施しました。

その後、11月24日の週に、その前の週の方の増加が0.92人と確定して、その前の週の増加分0.71人、ぐんぐんと上がっているところですね、この患者数とあわせて患者の増加が0.6以上で2週連続という条件を満たしたことから、11月28日付で特別警戒情報を発信し、さらなる注意喚起を実施したところです。

これまでのデータでは、この特別警戒情報発信のタイミングから2週間以内で初発事例の多くが確認されておりましたが、今シーズンは、この2週間、こちらの判明週の2週間を過ぎても発生はしばらく確認されておりました。しかし、発信後7週間が経過した、まさに先週、宇都宮市内の飲食店で患者数12名の食中毒が発生の確認をされました。

これが今シーズン初発ということになります。

単純な評価は困難ではございますけども、今回の取組が発生防止対策として一定の効果があったのではないかと考えております。

これは、4人以上というところに当てはめたものですが、患者数はぐんぐん伸びてきているところでして、ただ、今回4人以上ということをご当させますと、4人以上に当てはめた場合は、既に特別警戒情報、先ほどの2週間、既に確定前に0.6人以上、2週連続というようなものを基準として採用しておりますので、この時期ではもう既に発信中ということになりました。

また細かくて恐縮ですが、ノロウイルス食中毒予防に関する注意喚起の方法でございますが、ノロウイルス食中毒予防推進期間、11月の段階ですが、その開始時と今回の特別警戒情報の発信時について2段階として実施しました。それぞれ黄色、赤のリーフレットを作成しまして、報道機関へのプレスリリース、給食施設等を有する事業者に対し、各健康福祉センターにおける監視指導や、衛生教育を実施するとともに、県庁内の各関係部局を通じまして、学校、幼稚園、高齢者福祉施設、保育所などの社会福祉施設、医療機関等に通知するほか、宇都宮市保健所や食品衛生協会との関係団体と連携を図りながら、ホームページ等も活用し、食品関係事業者等宛ての幅広い注意喚起を行ったところです。あわせて、各市町に対しましてもノロウイルス食中毒注意喚起として広報依頼も行いました。

最後に参考でございますが、近県における今シーズン10月以降のノロウイルス食中毒の発生状況です。このデータは、本県に公表事項として情報提供があったもののみを掲載しております。近県では、10月以降、ノロウイルスによる食中毒が各地で発生が確認されております。10月から11月、10月22日段階での一旦集計をしているところでございます。本県においては、先ほども申し上げましたが、12月までの発生はありませんでした。今年になって、先ほどの11月16日の1件が確認されたところです。

今後引き続き注意喚起を推進していくとともに、今後今回の取組を検証し、必要に応じて特別警戒情報の発信基準等の見直しを行いながら、ノロウイルス食中毒の対策の充実を図っていききたいと考えております。

ノロウイルス予防対策に関する説明は以上になります。

(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、御質問を賜りたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。はい、どうぞよろしくお願いいたします。

(植木委員)

ノロウイルスの食中毒予防推進期間ということですが、実際に起こってしまった後に、資料に次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法という案内がありますが、一般家庭ではちょっとなじみがないと思うんですね。ですから、具体的に例えば市販のピューラックスとか、そういった案内をわかりやすくしていただけると、一般家庭で子供がいる家庭で、そういう急性胃腸炎になったときとかの対応がしやすいと思います。

(石井会長)

ありがとうございます。

事務局何か説明をお願いします。

(小島生活衛生課食品安全推進班副主幹)

御意見、ありがとうございます。我々、行政の立場で、特定の商品の名称を使用することはなかなか困難ではございますが、折に触れて、もっとわかりやすい、例えば次亜塩素酸ナトリウムということではなくて、漂白系のものが効果があるとか、表現は検討させて

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。

よろしいですか、はい。ほかにございますか。全体を通じてでも結構でございますので。衆委員、それではよろしくお願ひします。

(衆委員)

栄養士の立場で言うと、市販品を買って。多分これは難しいかなと思うんですね。ただ、さっき言ったように、20代、30代の子育てのときが安全と安心が一番理解力ない、一番その人たちが子育てをやっているの、アレルギー食とか、そういう研修会を50代、60代、70というのは自己管理をよくしようという人がいるので理解が高いと思うんですね、食に対して。ただ、若い人ほど賞味期限を見ます、消費じゃなくて賞味期限を。そして、もううちの子もそうですが、私はどっちかというとなり栄養士の立場で、1日ぐらいは過ぎてもいいと、こう思っているのですが、若い子はもうすぐ捨てます。そういう教育は何か若い人のほうが徹底しているのかなというの思っています。

ただ、県の委託をして、栄養士も今、消費者の食品安全の表示っていう形でマニュアル化をつかって、食品にはもちろん健康管理で塩分もカロリーも脂肪も、いろんなことに対しての食品に対して、食べるほうまでの食に対してのマニュアルをつかっております。そしてあと、医療に関しても糖尿にならないようにということで、どこに行っても同じ指導ができる、管理栄養士がクリニックに行っても指導ができるようにということで、食と医療の両面からマニュアル化して今作成しているのが現状です。

だからもっと、さっき言ったように市販品を次亜塩素酸ナトリウム、さっきおっしゃったように、もっとわかりやすい言葉で、そしてまた、もっと若者が集う、いろんなイベントがあるところは家族で来てくれると思うんですね。城址公園でも、どこでも来てますので、もっとそういうところで食の安全を見やすく表現していただければ、みんな興味を持つと思います。

だから、さっきHACCPのことも言われましたけど、もっとPRをすればいいって、確かにそうなんです。若い人が知らないっていうのも現状ではありますが、今、県にも管理栄養士さんいらっしゃいますので、そういう方がいろんな出前講座をやっていたら、もっと身近に感じると思っています。

(石井会長)

どうもありがとうございました。

事務局、何かございますか、今の衆委員の御意見について。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

御意見、ありがとうございます。可能な限り、皆さんにわかりやすい表現、どこまでできるかということもあるかとは思いますが、やっていきたいと思ひます。御提言、ありがとうございました。

(石井会長)

ありがとうございます。

中村委員、いかがでございますか。お願ひします。

(中村(次)委員)

ノロウイルスのことですが、実は、先ほど会長さんが言われたお弁当のことなんですけども、食べなくても中毒になった例というのがあるんですよ。

おととしかったですね、宇都宮市内でございました。お弁当を幼稚園の卒園式に配ったんですね。持って帰ってきて、おじいさんとおばあさんが食べ、お母さんが残りを食べた

んです。3人ともノロウイルスになったんですけども、幼稚園の子が全然食べなかったんですよ。食べなくても、感染症ですからお母さんからうつったのだらうと、一緒に生活していましたから。だから、全然その商品というか、お弁当を食べなくても食中毒になったという例もあります。

それに私ども、食品衛生協会ですから、いろんなケースを知っていますが腸内検査といますか、検便をやっていただくんですけども、経営者とか正社員はやるけれども、パートはなかなかやらないんですよ。でもね、ノロウイルスの、全部ではありませんが、幾つかですけども、県内で発生した、パートが保菌者だという例が何回かありましたですね。ですから、油断をしないこと以外にはないのかなというふうに思います。

今回、ここにありますように、11月から3月まで非常に長いですよ。5カ月間、ノロウイルス食中毒予防推進期間ですか、まことに的を射たことだなと思います。もう、何と申しますかね、ノロウイルスっていうやつは毎日毎日気をつけること以外に対策はないのだらうと思いますね。だから、パートの方でも何でも、食品にさわると、食材にさわると方は腸内検査というか、検便をやっていただくようお願いをしているんですけど、やっていただけないんですよ。ですから、経営者の考えで大分変わってしまうなということでございます。食べなくてもノロウイルスになるということでありました。

(石井会長)

ありがとうございます。どうも、大変貴重なお話をお聞きしまして、食べなくてもなる、本当にこのノロウイルスの問題というのは、それだけ根が深いと、重要な対策が必要だということをお聞きしてつくづく思いました。

はい、お願いします。

(中村副会長)

例えばお子さんというのは、もうノロウイルスだけじゃなくて、親御さんからいろんな形で、いわゆる我々の業界用語で言いますと糞口感染ですね、便に出たものが口に入る。これはもうあり得る話でございます、ですから、そういう意味では先ほどから出ていますように、ノロウイルスが出たら、次亜塩素酸ナトリウムと書いていますけど、こんな難しいことを覚えなくても薬局に行けばノロウイルスに有効ですという消毒液売っていますから、それで便所とか、あるいは嘔吐したところとか、そういったところをきれいに拭いて消毒していただくというようなことが大切じゃないかと思います。

それから今、中村委員の立場で経営者がっていうようなことをおっしゃっていましたが、今日の説明の中で、最初のほうに出ました県内で起こった大量のノロウイルス、あれは恐らく、いわゆる食品の製造過程で調理者の手についたものがついたのだと思います。

それから、前回のこの会で申し上げましたけれども、ちょうど去年の今頃、浜松で出ました小学校の給食のパンから出たの、あれはもう間違いなく従業員がパンを製造する過程でついたものです。そういう意味では、やっぱり経営者の方には、そののところがきちんと理解していただいて、特に検便というのはなかなかお金がかかりますが、特に消化器の症状が、下痢、嘔吐があるような方はもう一切調理には従事しない。あるいは日頃から当然健康管理、あるいは先ほどもちょっと出ましたが、その症状がなくても持っているということはあるので、この県がつくられましたパンフレットの中にも書いていますけれど、やはり手洗いというのが重要になってきます。

石けんによる事前の手洗い励行を2回以上って書いてありますが、実はこれ、こんなことを言うともふたもなくなるかもしれませんが、あまり石けん自体に消毒というか、そういった効果はないんですよ。むしろ石けんをつけてきれいに全部つけましょと、

そうすると、それを流すときにやっぱり丁寧に流さないといけない、そういう物理的に落とすというほうがずっと効果が大きいので、従って、これは石けんによる事前の手洗い励行2回以上というのは非常にいい方法なんだけども、石けん自体じゃなくて、とにかく流れる水で洗い落とすんだというようなことを、その症状がなくても徹底していただくし、症状がある方については、もう調理には一切従事しないということでやっていただかないといけないと思います。

それからもう一点、これはそれこそ3期計画にこんなことなかなか書けないなどは思いますが、比較的少数の発生、例えばこんなのかなと思ったのは、最後に出ましたけど、今月ですか、県内で1.5人というようなことで出ています。これは、もしかしたら、いわゆるそういう形で集団的に起こったのではなくて、貝の中に入っていた可能性もございします。特にカキについては多いということがよく言われておりまして、それも県パンフレットにありますように加熱すれば問題はなくなりますが、やはりどうしても生で食べるという習慣がある。そういうときには、もう何か、これはなかなか書けないんですけどね、ある程度覚悟しろよと、ノロウイルスに感染する可能性もあるよということで覚悟して食べなさいよ、くらいのことをもっと普及啓発していいのかなという気がします。

私ごとですけど、先週学会に行きまして、夕方から飯食いに行くか、カキ、生があるけどどうすると言うので、生はやめようと、ちゃんと蒸してもらえって言いました。ここに書いてありますように、大体90度で90秒以上加熱すれば不活化しますので、その辺のところの覚悟を、覚悟という言い方はちょっと問題がありますけれども、そういった普及啓発も要るのかなと私自身は思っております。

すみません、ちょっと長くなりましたが以上でございます。

(石井会長)

ありがとうございました。

室井委員、いかがでございますか。最後に、何か御意見とかございますか。

(室井委員)

これといったことは別にございませんけどもね、ただ、何が先か、何が後かっていうことよりも、整合性という話が今日先に出てきたわけですけども、確かにトータル面でやっぱり見ていくってということについてのことを皆さんおっしゃっておられましたので、まさにそのとおりでなということで、私は今日何も言うことがなかったんです。

(石井会長)

ありがとうございました。

まだまだたくさん、皆さんのほうから御意見等あると思いますけど、一応、定刻の時間が迫ってまいりましたので、(4)のその他のほうに移りたいと思います。事務局から何かございますか。

(清嶋生活衛生課食品安全推進班班長)

特にございません。食の安全・安心基本計画につきましては、ノロの対策と同様、総合的に全庁的に連携しまして、フードチェーンからバリューチェーンへということで総合的な対応をとっていきたいと考えておりますことを最後に申し添えさせていただきます。以上でございます。

(石井会長)

ありがとうございます。

フードチェーンからバリューチェーンという大きな流れを生活衛生課から示していただきましたので、ぜひそういう方向に沿って進めていただければと思っております。

それでは、恒例で恐縮ですが、最後に中村副会長からまとめをお願いします。

(中村(好)副会長)

本日、来年度からの3期計画ということで骨子が県から示されましたけれども、2期計画もおおむね予定どおり行きそうだというようなことで、ますますいい計画を今から1年かけて練り上げていただいて、我々も協力をして練り上げていただいて、県内の食の安心安全という機運をもっともって高めていきたいなと私自身は思っております。

そういう方向でやっていただけると思うのですが、先ほどから出ていますように、やはり県民に対する情報発信、あるいは普及啓発、こういったことがやはり一番大切ではないかという気がしております。それは、やはり県民一人一人が何を食べれば安全なのか、安心して食べられるのかというのを最終的には自分で判断しなければいけない、そのための情報発信をとすることは重要じゃないかと思っております。

今日の会議の中でも議論されましたけれども、一番不安に感じているのが食品添加物ということでございます。これはやはり食品添加物を使うことによって安全になる、例えば腐敗を防ぐとか、そういった側面も当然あるわけです。ですから、そういったところを、これは、この食品添加物はそういったことで安全につながって、これはただ見た目をよくするだけ、例えば色をきれいにするだけだから、これは入っているのはやめようとか、そういったことについてきちんと県民の一人一人が判断できるような情報発信といったようなことをぜひ考えていかなければいけないのかなと私自身は思っております。

それから、先ほどのそのノロウイルスの話ですけども、ノロウイルスだけじゃなくて、私がちょっと経験したのは、9月だったですかね、私の大学の近くにありますすし屋からヒラメについての寄生虫で食中毒が起きました。そのすし屋、時々うちも出前として、昼に食べたりしているんですけども、もちろんその食中毒の後も当然とりました。あれもくっついてくるものですね。先ほどのカキについてくるノロウイルスと同じように、これはもう防ぎようがなく、ある意味で、食べないということしかない。

実はヒラメのほうは寄生虫なので、冷凍すれば死にます。だけど冷凍して解凍したヒラメの刺身ってないですよ。似たようなときに実は問題になったのが、馬刺しです。種類は全然違いますが寄生虫がついていて、こちらのほうは特に熊本県が御存知のようにメインの産地ですけれども、その組合がもう徹底して、とにかくきちんと冷凍するんだと、そうしないと自分たちの生活が危ないぞみたいな感じできちっとやっていただいて、最近ほとんど見かけなくなりました。馬刺しはいいが、ヒラメはちょっと困ったなと思うのですが、そういったことについてもやはりある程度覚悟の上で食べなさいっていう言い方はよくありませんが、これも普及啓発になると思います。

そういったことでやっていかなければ、事務局に押しつけるのではなくて、我々自身が、ここの会議の参加者は、実は今年度いっぱい一応任期切れということで、皆さん、ありがとうございましたという、これは会長のおっしゃるべき話かもしれませんが、委員終わっても、そういったことで県民のためということで、それぞれの団体でやっていただければありがたいなと私自身は思っています。

すみません、いつものようにまとまっていますが、感じたことを申し上げました。

(石井会長)

どうもありがとうございました。本当に最後のまとめにふさわしいお話を賜りました。ありがとうございました。

それでは、ただいまをもちまして本日の議事を終了させていただきます。事務局におかれましては、各委員の皆様から出されました御意見、御提言を次回会議の素案に反映させていただければと思っております。

本日は、長時間にわたり熱心に御議論いただきまして、本当にありがとうございました。

この辺で進行を司会にお返ししたいと思います。よろしく申し上げます。

(高橋生活衛生課課長補佐)

石井会長、ありがとうございました。

委員の皆様には、本日は大変貴重な御意見をいただき、ありがとうございました。

また、委員の皆様には、これまでの2年間、推進会議の委員として大変貴重な御意見をいただきまして、本当にありがとうございます。

以上をもちまして、第17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。