

とちぎ食の安全・安心推進会議（第26回）議事録

1 日 時 令和2(2020)年1月30日(木) 14:00~16:00

2 場 所 県庁本館6階大会議室2

3 委員総数16名(出席者13名、欠席者3名)

(1)出席

荒牧委員、有本委員、石井委員、今村委員、木村委員、糸委員、齋藤委員、竹内委員、中村委員、前田委員、増淵委員、山本委員、横松委員

(2)欠席

高橋委員、藤澤委員、堀口委員

(3)事務局(県)

海老名 保健福祉部保健医療監、清水 農政部次長兼農政課長、八木沢 生活衛生課長 ほか

4 議事録

(司会)

ただいまから「第26回とちぎ食の安全・安心推進会議」を開催いたします。

それでは、始めに本日の予定を説明させていただきます。

開会挨拶の後、議事に入りますが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ので、ご協力をよろしくお願い申し上げます。

次に委員の出欠についてご報告します。

高橋委員、藤澤委員、堀口委員につきましては、都合により欠席との連絡をいただいております。本日は、16名の委員のうち13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 保健医療監 海老名英治よりご挨拶を申し上げます。

(事務局：保健福祉部 保健医療監)

第26回「とちぎ食の安全・安心推進会議」の開催に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、ご多忙のところ本会議にご出席をいただきありがとうございます。

さて、食の安全の確保は、県民の皆様の健康の保持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最も大切なことの一つであります。

現在、県では、平成28年度から令和2年度までの5か年間の計画期間とする「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」の3期計画に基づき各種施策に取り組んでいるところでありますが、食の安全を揺るがす事件等が一向に後を絶たないだけでなく環境に配慮した取組や農畜産物の輸出促進に向けて安全管理等の一層の向上を目指す必要があるなど今後の課題は少なくない状況にあります。

県としましてはこれまで、基本計画に基づく施策の推進に加え様々な食に関する事

件や課題についても、その都度庁内関係部局が連携し適切に対策を講じてきたところ
です。特に今年は「東京オリンピック・パラリンピック」が開催されることから、庁
内関係部局はもとより関係団体や食品関連事業者の皆様と十分に連携を図りながらオ
ールとちぎ体制で各種施策を総合的かつ計画的に展開して参りたいと考えております。

本日の会議は、令和3年度からとなります4期計画の策定に向け本県の目指す方向
性と強化すべき取組について委員の皆様からご意見ご提言をいただきたいと考えてお
ります。また、併せまして来年度の栃木県食品衛生監視指導計画案についてもご説明
させていただきます。

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
忌憚のないご意見を賜りますようお願い申し上げます。

(会長)

会長を仰せつかっております。

本日は、次期計画の骨子案を中心に審議いただきます。

国会では令和2年度の予算審議が本格化しています。私が係わっているものとして
国土強靱化、持続可能なライフラインなどの生活をいかに安心安全にしていくかの取
組みが盛り込まれ策定されています。昨年は、特に台風15号により千葉県を中心に広
域にわたり今まで想定していなかった電柱の倒壊、大規模停電、断水等多くの被害が
長期に渡りました。また、その後、台風19号で県内でも河川の一部決壊、水害による
農林産物への大な被害がありました。全国的にも東日本や信濃川が決壊するなどの大
きな被害が発生しております。これらにより、河川管理、下水の仕組み、砂防、堤防
を守るなどの生活基盤整備とともに食の安全を一体に考えていかなければならないと
いう国の方針の中で栃木県がきめ細かい対応をしていただけるということはたいへん
有り難く重要であると考えています。食の安全を確保するための取組において、本県
が全国のトップランナーとして大変期待をしています。次期計画が実り多いものとな
るよう進めたいので皆様のご協力をお願いします。

それでは、議題に入ります。議題(1)の「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関す
る基本計画4期計画の策定について」から始めます。事務局から説明をいただいた後に委員
の皆様からご意見、ご質問をお受けいたします。では、事務局より説明をお願いします。

(事務局：生活衛生課長)

「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」の4期計画の策定につ
いてご説明いたします。

お手元の「資料1」をご覧ください。

まず「1 策定の趣旨」ですが、この基本計画は「とちぎ食の安全・安心・信頼性
の確保に関する条例」に基づき平成20年3月に1期計画を策定して以来、各種施策を
計画的に進めて参りました。今般、現在の3期計画が来年度をもって計画期間の最終
年を迎えることから、食中毒をはじめとした食に関わる事件・事故の発生状況や国の
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4期計画
を策定するものです。

2番目の「計画の性格」ですが、条例に基づく基本計画であることに加え県政の基
本指針である「とちぎ元気発信プラン」や「栃木県農業振興計画」などの関係計画と
整合性を図りながら策定するものです。

3番目の「次期計画の期間」は、令和3年度から令和7年度までの5年間としてお
ります。

4番目の「次期計画策定に向けた現状分析」です。1つ目は「現計画についての評

価」になります。「参考資料2」をご覧ください。3期計画に基づき実施した各種施策の実施状況及び目標達成状況について取りまとめた資料になります。資料の裏面をご覧ください。昨年7月に開催した第1回目の会議でもご報告しましたが、3期計画では、4つの基本目標、19の施策目標を掲げて57の個別事業を実施しております。その57の個別事業のうち16の項目について年度ごとの指標を設定し、その達成状況について評価を行ったものを一覧にしたものがこの表になります。一番右側の「達成状況」の欄の「○」が年度目標を達成しているもの。「△」が未達成で現在のところ未達成が1項目ありますが、全体的には計画がおおむね順調に進んでいるものと考えております。「資料1」に戻りまして、現状分析の2つ目は「食の安全・安心に関する近年の情勢」です。「参考資料3」も併せてご覧ください。外食や中食（なかしょく）の需要の増加といった食のニーズの多様化、輸入食品の増加などの食のグローバル化の進展。また、今から3年前になりますが、刻みのりが原因となったノロウイルスによる食中毒や関東地方を中心に広域的に発生したサラダ類が原因とされる0157による食中毒など複数の自治体にまたがる食中毒が依然として発生しているという現状があります。このような中、国は一昨年6月、15年ぶりとなる食品衛生法の改正を行い広域的な食中毒事案への対策強化やHACCPに沿った衛生管理を制度化することとしました。3つ目は「県政世論調査の結果」になります。「参考資料4」をご覧ください。県政世論調査は、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、調査の実施方法や回収結果等については資料に記載のとおりです。調査項目として、食の安全・安心に関する項目がありますが、食品の安全性について不安を感じていると回答した人は「大いに感じている」「多少は感じている」を併せると58.7%。平成26年以降のデータをみると、年々減少傾向にあります。参考までに10年前の平成21年が79.3%でしたので順調に減少傾向にはあるようですが、依然として約6割の人が食品の安全性について不安を感じているということになります。

次に、これらの現状を踏まえて「次期計画の方向性」ですが、「資料1」に戻っていただいて3期計画の施策の評価としては、おおむね目標を達成していることから基本的には現在の計画をベースとして主に次に掲げる項目4点を加味しつつ施策を充実強化させるものとして考えております。1点目は、2年後の令和4年に本県で開催される「いちご一会国体」及び全国障害者スポーツ大会「いちご一会とちぎ大会」を控え県産の農産物や畜産物の安全性をはじめ大規模イベント等に提供される食品の衛生管理をより確実なものにすること。2点目は、県内のと畜場を再編する形で今年の4月には、いよいよ新しい食肉センターが稼働するわけですがこれに合わせて本県の食肉をはじめとした農畜産物の輸出促進、県産品や農畜産物の販路拡大を見据える中でそれらの安全性と信頼性の確保がますます重要になること。3点目は、食中毒をはじめ規格基準違反などの不適切な食品による健康被害を未然に防止するための対策をより強化する必要があること。4点目は、食の安全に対する不安の低減については、リスクコミュニケーションをはじめとして粘り強く、消費者、生産者、事業者、そして行政間の相互理解を促進する必要があること。

以上の点について、次期計画に盛り込むことにより施策の充実強化を図って参りたいと考えております。

次に、今後のスケジュールについて、下の表にまとめました。本日、1月30日の推進会議において骨子案についてご検討いただいたあと年度明けの4月に庁内関係各課による食品安全推進本部検討委員会を開催し計画の素案の作成に向けて協議・調整を行います。そして、今年の7月の推進会議においては、その計画の素案についてご意見・ご提言をいただいたあとパブリックコメントの実施を経て、来年1月の推進会議において、最終的な計画案についてお諮りすることとしております。そして、いよいよ4期計画の策定と公表は、来年の3月。県議会へは4月になってからの報告を予定しております。

次に「次期計画の骨子案」についてご説明いたします。資料は「資料1」の「3期計画 骨子」と「次期計画 骨子案」の部分をご覧いただきたいと思います。

これからご説明する内容に関連する箇所については、網掛け、アンダーライン等を付していますので参考にいただければと思います。まず、基本目標についてですが次期計画の基本目標の考え方として生産から販売に至る各々の事業者による安全確保のための取組があり、次にそれらの事業者の取組に対して行政が監視指導や検査を行う体制を整備、充実させる。そして、これらの安全な食品を提供するための事業者や行政の取組を県民、消費者に理解していただくという主旨で3つの基本目標といたしました。つまり、基本目標1は「生産から販売に至る各段階における食の安全の確保」基本目標2は「食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化」、基本目標3は「消費者の食に対する信頼性の確保」としたいと考えております。そして、「基本目標」と「施策目標」の構成です。現在の3期計画がおおむね目標を達成していることから、現在の計画をベースとして主に4点ほど修正、見直しを加えることとしました。1点目は、基本目標1について3期計画では基本目標1を4つの小項目を設定していて「適正な表示等による安全と信頼の確保」については具体的な事業として施策の展開に個別に盛り込んでいくこととしております。また、「消費段階における安全と信頼の確保」については、次期計画の基本目標3「消費者の食に対する信頼性の確保」に盛り込んで、基本目標1を構成する小項目の目標を4つから次期計画では「生産段階での安全確保」と「製造・加工・流通・販売段階での安全確保」の2つとしました。2点目は、3期計画の基本目標2の「環境に配慮した生産から消費に至る活動」の取組を、生産から消費に至る各々のステージの中の、どの段階、どの場面で取り組むのかをより明確にさせるため、施策目標と、さらには、具体的事業として施策の展開に盛り込むこととして、基本目標としての項目立ては削除することとしました。3点目は、3期計画の基本目標4の(1)～(3)ですが、内容としては行政としての取組に関する項目ですので、次期計画では、基本目標2の(1)「体制の充実及び関係機関の連携強化」に盛り込むこととしました。4点目は、3期計画・基本目標1の小項目の目標4つのうちの「消費段階における安全と信頼の確保」と、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の推進、信頼関係の確立」をまとめ、次期計画では、基本目標3「消費者の食に対する信頼性の確保」としました。

最後に次期計画の基本目標と施策目標について簡単に整理させていただきます。基本目標1では、生産段階の各分野と製造・加工・流通・販売等各分野の事業者に対する取組の大きく2つの分野に分けて、それぞれの施策目標を設定することとしました。基本目標2では、各種計画の策定や監視指導体制の強化、行政側の各分野における人材育成など行政側の内部体制の充実・強化に関する取組としてまとめました。基本目標3では「消費者、事業者、行政間の情報の共有」と「相互理解の促進」の2つとし「情報の共有」は、相談体制の充実・強化など主に行政や事業者側の取組。一方、「相互理解の促進」は消費者、事業者、行政の3者で理解を深める取組として整理することとしました。

以上が4期計画の骨子案についての説明になります。どうぞ、よろしくお願いいたします。

(会長)

それでは、この内容についてご意見、ご質問等がありましたらお願いします。

(委員)

3期計画の「生産から消費に至る食の安全と信頼の確保」では、安全な農産物の生産の推進と環境と調和のとれた生産活動の「エコ農業とちぎ」が記載されています。今回、「安全で環境に調和した農産物の生産推進」となっておりますが、「エコ農業

とちぎ」がとれた理由と、このアンケート（県政世論調査）を見ますと依然として残留農薬に対する不安を感じている方が多くいます。それに対してどのような対応を考えているのか。また、4期計画では骨子が大きく変えられた理由を教えてください。

（事務局：農政部次長兼農政課長）

エコ農業の推進は、4期計画では「環境に調和した農産物の生産の推進」に入れており「エコ農業とちぎ」を無くしたわけではありません。

また、残留農薬に対しての対応は、農産物の生産の中で一番重要な部分であります。県では、生産工程管理（GAP）を推進させ本人の確認だけでなく本人とは別の者が生産工程をチェックすることで安全、安心の精度を上げていきたいと考えています。

（会長）

「エコ農業とちぎ」の認証は、現在どのくらいですか。

（事務局：経営技術課）

令和2年1月現在で実践宣言者数が2,635件、応援宣言者数が3,230件です。その農産物を販売する店舗数は、県内29件となっています。

（会長）

自分で認証を申し込んだ自薦とエコ農業とちぎを応援する者が4桁の数字ということで、経営技術課はたいへんすばらしく取り組んでいらっしゃいます。また、販売店が県内29施設数とたいへん増えて喜ばしく思います。

生活衛生課としての補足がありますか。

（事務局：生活衛生課長）

当課としては、流通食品を対象とした収去検査を計画的に実施していますが、実施できる検体数にも限りがあります。この様な現状があるのでいかに効率よく検査を実施するかを検討していくこととなります。例えば、過去の規格基準違反の状況を見ながら県内の生産量が多い農産物を検査実施するとか、可能な限り効果的、効率的に実施することにより農薬の残留基準値違反の農産物が流通しないように対応を図っています。引き続き、効果的、効率的な収去検査の実施に努めて参ります。

（委員）

GAPはどの程度普及していますか。

（事務局：農政部次長兼農政課長）

令和2年1月末現在で、グローバルGAPは12件、アジアGAPは1件、J-GAPは11件で、農業大学校や農業高等学校、それと一般の農業者、または、観光農園などで取得されています。

（委員）

オリンピックに向けてGAPを使った農産物を栃木県として頑張ってお出ししようとなったと思いますが、どの程度の比率となっていますか。

(事務局：農政部次長兼農政課長)

全体の農業者の数からみると少数ですが、とちぎGAPなど第三者認証ではないGAPの導入は、徐々に増えてきています。昨年度については、いちごの残留農薬の問題があり農政部では大問題であると捉えて県内のすべてのいちご部会に対していちごGAPとして農場確認を行う取組を進めており、今年度中にはほぼすべての部会で確認を行う予定です。

(委員)

HACCP導入で小さい事業者も実施せざるを得ない状況であり食品ロスの削減など各企業の負担が大きくなっています。HACCP導入の中で中小企業へ財政的なお手伝いをする様なことは考えていますか。

(事務局：生活衛生課長)

結論から申しあげると財政的な支援は実際的には不可能ですが、行政はいかに事業者側に立って物事を見て支援していくのが求められていると考えています。例えば、HACCPの推進について厚生労働省は今までと違ってどの様にすれば事業者が理解して導入できるか推進策を検討しています。県としても具体的な方策として栃木県食品衛生協会等の民間団体の力を借りながら可能な限り事業者側の立場に立って支援していきたいと考えています。

(委員)

私どもの会社でもHACCP、ISO、FSSCを全部やっていますが、もうちょっと規模が小さな会社だとなかなかたいへんだと思いますので財政的支援策を考えていただけたらと思います。

(事務局：生活衛生課長)

農林水産省サイドでHACCPの推進に関連しての財政的な支援がありますが、具体的な中身については条件が設けられています。例えば、施設の規模とかが条件となっており一般的ではありませんが、国では支援策を用意しています。

(委員)

いまの発言に関わることですが、栃木県食品衛生協会には食品衛生指導員が現在911人おり、その上に食品衛生推進員が県内に44名います。他県では、食品衛生推進員が1,000名を超えているところもあり、例えば茨城では1,351人、群馬県でも100名を超えています。宇都宮市では食品衛生推進員が5名しかいません。その食品衛生推進員とは食品衛生に関する意識が高く、食品衛生指導員も意識が高いが食品衛生推進員はその上をいき、より行政に近い意識を持っており手洗いマイスター制度も率先してやっていただいています。いろいろな場面で活躍していただいている食品衛生推進員が、なぜ栃木県でこんなに少ないのですか。HACCPを推進していくには食品衛生推進員が一生懸命に推進していくべきであり、より事業者に近い立場なので費用が掛かるのかもしれないが、もっと食品衛生推進員を増やす様な発想をしていただければ有り難いと思います。この様になぜ食品衛生推進員を増やすことが出来ないのか、栃木県はなぜこんなに他県と比べて少ないのかお答えください。

もう一点、とちぎHACCPの認証機関は、栃木県保健衛生事業団と私どもの栃木県食品衛生協会と2つですが、今現在認証取得施設が130施設ありとちぎHACCPを進めていくのに食品衛生協会は130施設のうち3分の1を認証しています。県食品衛生協会において現場で認証を専業で従事している者は1名なのであつぱあつぱしています。県からの予算措置はゼロであるとお答えいただいておりますが、是非HACCPを指導するという意味では、もう少し予算措置していただくなり人を派遣していただくなりしてとちぎHACCPを進めていただきたいです。目標値数が400施設のなかで132施設ではほど遠いです。その辺の解釈をどの様に考えているのか伺います。

(会長)

食品衛生推進員はどのような方がなれるか資格を併せてお答えください。

(事務局：生活衛生課長)

1つ目の推進員を増やせないかとの質問についてですが、食品衛生指導員というのは、栃木県食品衛生協会から委嘱している方々と位置付けられます。基本は営業者の中から委嘱を受けて食品衛生指導員となります。一方で食品衛生推進員は、食品衛生法に位置づけられている方々で県内に約1,000名の食品衛生指導員がいますが、その方々を地域ごとに中心となって地域でがんばっていただきたいとの位置づけで都道府県知事から委嘱されて活躍しています。隣の群馬県や茨城県では、食品衛生指導員イコール食品衛生推進員として県が委嘱しています。本県の場合は、それでは食品衛生法の目的とは若干違うのではないかとの判断で、それぞれの地域でリーダーの立場で活躍していただける方々を県食品衛生協会または健康福祉センターから推薦していただき、その方に知事名で食品衛生推進員として委嘱しています。増やせないかとのことについては、10年前に検討した経緯があり現在の44名は増やした結果です。しかし、今後HACCPの推進に当たって食品衛生推進員を増やす必要があるとのご意見があれば、協議させていただけたらと考えています。

2点目のとちぎHACCPの推進にあたっての予算措置、あるいは人的支援対策を考えていないかとの質問についてですが、予算措置については、とちぎHACCPの認証機関については、栃木県保健衛生事業団と栃木県食品衛生協会の各々に、とちぎHACCPの推進を図る事業で一定の予算措置をさせていただいております。本年度は、来年度に向けての予算措置は終わってしまったので、再来年度に向けての予算措置に向けて検討して参ります。なお、人的な措置については、どの様な形で支援できるかについて積極的に考えていかなければならないことであるので、引き続き検討させていただきます。

(委員)

食品衛生法が改正となり、食品表示の5年間の経過措置もいよいよ終わりを迎え今年の4月1日から100%必ずやらなければいけないことになっています。今、協会では、盆と正月と一緒にやって来た騒ぎになっています。業者によってはHACCPどころではなく、食品表示の方がたいへんだと言っているのが事実でして、この様な状況だからこそ食品衛生指導員や食品衛生推進員が、もちろん県や保健所がいろいろな講習会をがんばってやっていただいているところですが、なかなか追いつけないのが現状で、是非課長の回答のとおり来年度以降の対応をよろしく願います。

(事務局：生活衛生課長)

認証機関に協力依頼をしている事業に対する予算措置はしています。来年度予算については編成作業がほぼ終了していますが、人的な支援についてどのようなことが適切なのか、引き続き検討して参ります。

(委員)

第3期と第4期を比較しての説明がありましたので、非常にわかりやすく聞かせていただきました。その上で第4期の方が基本目標とかが非常に明解でわかりやすいと思いました。私は消費者の立場で来ていますので特に3番の「消費者の食の信頼性の確保」を次期では明確化していただきましたし、施策についても何をしたらよいか何をしてもらえるのが非常に分かりやすく明解にさせていただいたと思いました。特に4つ目のところで「環境に配慮した消費活動の推進」では、消費者が事業者を変えるということもこれから非常に大事な消費者の役割となっていくと思えますので、環境に配慮した消費活動に特に力を入れて活動いただきたいです。私たちも消費者としてこの食品がどういうところで作られているのか、背景がどういうものなのか、私たちのところに回ってきたものがどういうものなのか、どういうものに気をつけて選べばよいかということ、是非研修をする機会があってその中で学び本当に栃木県の消費者が賢明な消費者になるような活動をして行きたいと思えますので、その点に力を入れてください。第4期では、非常に明確で明解であるとの印象です。

1点だけ、今、申し上げた環境に配慮した消費活動の推進ということで、これまでやっていなかったがこれから力を入れてやっていく事業があれば今お答えできる範囲で教えてください。

(事務局：生活衛生課長)

具体的には、まだどういった事業でこの辺りを推進していくのかということについては明確になっていないというのが現状です。先程説明させていただいたが、今後県庁内の関係課が集まり個別の施策の作成に入ります。この資料1の右側の欄に3期計画の個別事業を参考に次期計画に当てはめたものが、例えばここでは食育とかを入れていますが具体的にはどうゆうものが施策、事業があてはまるか、どういった事業をあてはめていくかということについては今後検討させていただくこととなります。

(委員)

事業者に比べ消費者は情報が少ないので、その情報を得る機会を是非いただき情報を持ったうえで自分で選別したり行動を起こしたりできるような、その様なところから事業を実施していただきたいのでよろしくお願いします。

(副会長)

資料1の1番の施策展開の案で環境に配慮した消費活動の推進が一番下にあり食品ロスがその上に入っています。食品ロスについては、ゴミを作っているということでできる限り減らす環境への負荷を減らすということで、是非次の環境の方かと私自身が思ったのでその辺も含めてご検討ください。

(会長)

次回施策の展開のところで審議できるよう事務局に整理をお願いします。

(委員)

2つほどお願いがあります。

1つ目ですが、過日小さなお子さんをもつ若い母親の会に参加させていただきました。食品に非常に関心がある若い母親たちであり、その中で心配されていたことが種子法の改正に伴い遺伝子組替えとか、ゲノム編集とか、そういった物が安易に出回ってしまうのではないかと、子供達がそういった物を手にし易くなることを大変心配していました。そうした母親達の不安解消については、どの様な取組みがされるのかが一つです。

2つ目は、学校給食についてですが、毎年学校現場からの行政への要望事項として、給食室の環境整備の改善という要望が毎年のように出ています。学校現場では、アレルギーの対応とか作業がたいへん複雑化してきています。その様な中で給食室の環境の改善が遅れており、高温多湿の中で子供達の給食を作るというのはどうなのか非常に心配をされています。学校現場の栄養士さんの不安解消をどの様に対応していこうとしているのか、お聞かせください。

(事務局：農政部次長兼農政課長)

まず1点目の種子法の改正に伴う若い母親達の不安ということですが、種子法の改正によって、正確に申し上げますと主要農産物種子法になりますが、県で種子を生産する義務を外した法律改正がありました。ただ、今回、県では種子法が廃止されたことに伴い、県としてしっかりと優良な種苗を安定供給するための条例を議会の理解を得ながら制定しました。その中で県が生産する種子については、奨励品種として県の風土、気質で生産してきたわけですが、こういった県で生産する種子については、遺伝子組換えなどをした種を使って品種を改良していかないなどを含めきちんと確認したうえで品種を供給していく方針です。県が供給している種で安心して生産が出来るように取り組んで参ります。

(委員)

県民にご配慮いただいていると思いますがそれが県内の若い母親に県民にきちんと大丈夫だよと県がこういう風に対応しているのだとしっかりと伝わるような方法を、今後考えて欲しいと思いますがいかがですか。

(事務局：農政部次長兼農政課長)

県としても安心な種子を供給していくということをPRしていくことが大切だと思いますのでどの様なことが出来るか検討して参ります。

(事務局：栃木県教育委員会学校安全課)

学校給食における環境基準については、学校給食衛生管理基準という衛生管理の決まりがあり、その中に室温が25℃以下、湿度80%以下の規定がありますが、あくまでも食品の衛生管理という意味で基準が設けられています。調理従事者の労働環境は、作業が複雑化する中で適切な環境を保つということはとても意味があると思っておりますが、その他にも食品が安全で食中毒を起こさないために25℃以下、80%以下を保て

るようにエアコンの設置などについて市町に対してできるだけお願いしています。しかし、古い施設の場合エアコンを設置しても機能が発揮できない様々な条件がありますので、その辺りの改善が難しい現場もあると聞いています。予算が伴いますのでその必要性は認識されていると思いますので、県としても引き続き市町に改善を働き掛けて参ります。

(委員)

県としてもその必要性は理解をしていると思います。いろいろな優先順位もあると思いますが、これは食の部分ですので是非老朽化対策を含め予算の問題があるのはわかりますが是非頑張ってもらいたいです。早い内にできるだけ取り組んでいただくことをお願いします。

(会長)

一端事故が起きれば複数の児童生徒が被害を被ってしまう大変、重大な事故につながりますので是非教育委員会から設置者に対して強くご要望いただけたらと思います。

(委員)

次期計画で「(1)生産段階での安全確保」を①から④の4つの施策に分けられていますが、この中身とその右側の施策の展開を見ると4つに分けられた必要性があるのか疑問がでてきました。①では、農薬との記載がありその違いがありますが、その他に関しては「農産物」、「畜産物」、「水産物」、「特用林産物」に分けているだけで施策内容はほぼ一緒ではないか疑問があります。あと、現状分析の中で印象的なのが食中毒対策ですが、それが①から④に関係性があるのか見え難い形になっています。食中毒の経緯は様々なのでどの様な形で関連付けられていて、施策の中にどの様に盛り込んでいくのかが少し見え難い形になっているので、その点をご検討いただけたらと思います。

(事務局：生活衛生課長)

まず、1点目の生産段階の部分ですが、現在のところ基本目標から施策目標を分類していますが、先程触れたとおり、今後施策の展開を検討していく中で、この4つに分けた施策目標を分ける必要がないということになれば、修正を加える可能性もあることをご理解ください。ただ、この計画に基づいて各種事業を行っていくわけですが、行政側としても分かりやすくするひとつのまとめ方としてこういうのも良いと考えこの体系にしました。

2点目の食中毒の防止対策ですが、これについてはストレートに食中毒予防対策というよりも先程から話が出ているHACCPを推進することにより、自主的な衛生管理、行政から言われていやいや衛生管理をするのではなく、事業者自らが事故を未然に防止するためにはどうしたら良いのかということ、より普及させることによって、それに食中毒も含め食品に関わる事件事故が減るということがより効果的であろうと考えて関連付けをしています。

(委員)

県民の皆様にも明確にわかるような形でご提示いただけたらと思います。

(会長)

今回、生産段階での安全確保が4つに分かれています。農政部の方も所管が明確になり各課あるいは農政全体として分かり易く取り組み易くなったかなどこれを見て取り得る方策は明確になったかなどの印象を私は持ちました。

先程農薬の問題で農政部次長から発言がありましたが、今年はオリンピック、パラリンピックが開かれますので栃木の農産物をPRする絶好のチャンスです。現在、東南アジア、シンガポール、タイ、バンコク等で栃木の農産物は非常に注目されています。

(委員)

父兄は学校給食費を払うのであれば、安全で信用できるものをちゃんと明確にしてほしいと言っていました。だから誰かが説明できることが一番大切だと思います。例えば、私は中学校で「農業って楽しいものだよ。」と説明しに行きますが、例えば生徒がそうすると農業というものは「こんなに面白いんだ。」、その生徒に「こういう風に育てるんですよ。」と言うと「こんなおいしいものが出来るんだ。」と、実感が湧いてくるんだと思います。だから、この様な経験はこれからも必要だと思うのですが、こういう細かいことからやっていかないとなかなか落ち着かないのかなあと思っています。

(会長)

ありがとうございます。次どうですか。

(委員)

私は加工やお米を生産しています。今回、食品表示が変わることでたいへん苦労しましたが、この機会に私たち加工している側は衛生面とか栄養成分も勉強させていただいてためになった部分がたくさんありました。改まって栄養成分がこんなにあるのだとかないのだとか、タンパク質がこんなにあってすごく良いのだとかを感じ、今回、大変な思いはしましたが今年の4月が変わることがすごく楽しみです。今後、いろいろな食品に表示されるわけですが、消費者の皆さんにこれがこうなのだと表示できることが私たち加工や生産している立場から消費者にあらためてお知らせできるものがあります。確かにHACCPもそうですがそんな表示ができたなら良いなと多くの生産者は思っているので消費者との繋がりがあつたら良いのかと多く感じました。また、先程委員から農場や加工しているところを見たい消費者の方々がいるとの話がありましたが、栃木県農業士会と女性農業士会ではオープンファームをやっています。加工所とか農場とかを一般の消費者に公開しています。パンフレットはあちらこちらにいっぱい置いてありますので、これを機に多くの方に農場とか加工所とかを視察していただけたらありがたいと思います。

(会長)

貴重な情報をいただきましたので事務局の方でも是非PRしていただきブリッジの役割として一躍を担っていただければと思います。

では、もう一つ議題がありますので事務局から話を聞いてまだ意見をお聞きしていない委員にご発言いただきたいと思いますので議題(2)の「令和2年度栃木県食品衛生監視指導計画案」について事務局から説明をお願いします。

(事務局：生活衛生課 食品安全推進班 課長補佐)

それでは令和2年度栃木県食品衛生監視指導計画(案)について、ご説明いたします。

資料2の概要における昨年度との変更点は「監視指導の実施に関する事項」枠「営業施設への立入検査」の二つ目「食肉の輸出認定に係る指導」を新たに追加しました。また、「重点監視指導事項」において「HACCP導入の推進」を変更しています。

この計画は、計画案1ページ目の「第1趣旨」に記載がありますが食品等の安全性を確保し、県民の健康保護を図ることを目的に食品衛生法第24条に基づき年度ごとに策定しています。計画内容については「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」と整合を図りながら、「監視指導」や「食品検査」あるいは「自主衛生管理の推進」などについて、本県の実情を踏まえて「基本的な方向性」や「重点的に実施すべき事項」などを定めています。

次に3ページをご覧ください。

「第4監視指導の実施に関する事項」ですが、食品営業施設等への立入検査については業種ごとに危害度、監視指導の重要度を勘案して年間での立入り予定回数をA～Eの5つに区分しています。それぞれの区分に該当する業種や施設数は、11ページに記載してあります。また、許可及び届出数は12月末時点での数になります。

次に4ページをご覧ください。

イの食肉衛生検査所についてですが、今年の4月芳賀町に新しい食肉センターが開設されます。この食肉センターは宇都宮市内から移転するものですが、と畜場と食肉のカット工場が一体で整備されており食肉を海外に輸出する認定の取得を目指しています。特にアメリカ、ヨーロッパへの輸出認定に当たっては、食肉センターに相当程度の高い衛生管理水準が求められていますので、現在隣接して整備中の新しい食肉衛生検査所が中心となり助言指導を行うこととなります。より高い衛生管理と輸出認定に向けて食肉センターと県と国が情報を共有しながら対応して参ります。3の「重点監視指導事項」(1)食中毒予防対策に関する事項については、食中毒発生件数が多いノロウイルス、カンピロバクター、寄生虫について挙げております。これらについては、引き続き食中毒防止に対して普及啓発、注意喚起をして参ります。また、ウの腸管出血性大腸菌については、近年広域的に発生するような事案が散発しています。また、腸管出血性大腸菌による食中毒の要因となることも多い食肉の取扱いについては、5ページ目の(3)に特記しています。また、自然毒ですが、昨年の食中毒による国内の死者3名はすべて自然毒が原因でその内訳は2名が山菜のイヌサフラン、1名がフグによるものです。この3件は自分が採取してきたものを家庭で調理したものであります。引き続き、自然毒による食中毒の注意喚起も行って参ります。(2)のHACCPの導入推進に関する事項については、圧倒的多数を占める小規模な事業者にはACCPをいかに取組ませるかが課題であると捉え、若干具体的な内容を昨年度から追記しています。なお、小規模な事業者については、本書に記載してあります各業界団体が厚労省と協議して作成した手引書を元にした簡略化されたアプローチによりHACCPに取組むことになっています。

また、令和3年に施行される法改正に伴う業種の変更では、規制に重点を置いた体制から自主衛生管理に重点が移ります。来年度は全事業者に法改正の内容を周知する予定としています。また、以前から自主衛生管理の推進に取り組んでいる公益社団法人栃木県食品衛生協会と連携強化を図り監視指導や各種講習会などをおして法改正内容を周知、助言、指導していきます。

6ページの(4)イベント等の開催に伴い提供された食品の衛生管理に関する事項は、本年開催される東京オリンピック大会をはじめとした各種大規模イベント等に提供される食品について実行委員会などから弁当等の食品を提供する施設の衛生状態の確認依頼がありましたら対応することとしております。5監視指導の強化に関する事項

(4)特用林産物などの放射性物質対策については、特段の強化月間は設けていませんが実際に山菜やキノコが流通する時期に併せて関係部局と連携して監視指導して参ります

7ページの第5食品等の検査に関する事項についてですが、検査する食品と検査数は各地域の実情や試験検査機関の受入能力などを勘案し調整したうえで計画しています。前年と検査内容で大きな変更はありませんが近年で残留農薬の違反事例が起きている作物、また、生産量が全国で10番以内の作物を選定しています。

次に、8ページの第7の食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項の(1)についてですが、広域的な食中毒等に対応するための体制が食品衛生法に盛り込まれ国が主催して広域連携協議会が開催されています。広域的な事件事故発生時などには、引き続き関係自治体と国と広域連携協議会を中心として連携強化して参ります。

9ページの3自主回収に関する対応では、食品衛生法と食品表示法が改正され県の要綱から法に基づく届出に制度移行しますのでホームページなどを利用して関係事業者に周知して参ります。

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、2月上旬頃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を実施することとしております。

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はありますのでご了承おきください。

以上でございます。

(会長)

ただいま監視指導計画案について説明いただきました。これも含めて全体的な討議を進めて参ります。

(委員)

先程委員からも学校の関係の話がありました。実際に意見のある人は、関心のあるご父兄ではないかと思えます。会に出席しない人たちの意見は届きません。意見を出される方は、本当に関心があり頑張ろうと手を貸してくれて有り難いですが手を出さない親たちもいます。先日フードバンクを県北で行っている人の話を聞きましたが、お米を貧困家庭にお届けすると、炊くのが大変なのでお米はいらないと言ってカップラーメンなどの簡単に食べられるものを要求されたとの話を聞きました。この人たちの子供達は、炊きたてのご飯を食べたことがないのかなと寂しい現状もあります。

あと、他の設備でもまだまだだと思いますが、学校給食の施設は子供達が関係していますので厳しく指導しても良いと思います。一般企業が県に指摘されたらお金もないけれど、どうにかしなければいけないとエアコンを付けて25℃以下にしようと頑張るのだから、やはり給食施設に対してはもっと厳しく指導してもいいのではないかと感じています。実際私も給食施設に従事しており人員が足りないとかありますが、保健所が施設を調べにくるときは2～3人でお見えになります。そういうところでも人件費が掛かっているのではないかなと思います。1人か2人で調査に来れば良いのではないかなと思いますが、そろそろとやって来て指摘されてお帰りになります。私たちの方もびくびくして待っています。私たち本当は、その方々にお願いという形をとおして上の方々へ伝えてほしいと本当は言いたいことがたくさんありますが、やはりそこで言いそびれてしまいます。そんな現状があり、ちょっと下の方では意見が出せない人もいます。そういう人たちのことも頭の中に入れて指導してほしいと思います。

(会長)

ご意見、ご提案がありましたので事務局の方もしっかり受け止めておいてもらえればと思います。

(委員)

食の安全安心のことで栃木の皆さんが安心して暮らせるように真剣に意見を交わしていただいていることに感謝しています。

先程の食中毒のところでありましたが、いち消費者としてノロウイルスをどの様に注意していけばよいかわかりやすく発信していただけると更に助かります。

今、私は食生活改善員をやっていますが、次期計画の「3 消費者の食の安全に対する信頼性の確保」の施策の2番の「環境に配慮した消費活動の推進」ということでまだ具体的に考えていないとのことでしたが、食品ロスの削減を含めて例えば野菜とか魚をまるごと料理する方法とか具体的なレシピなんかを県民の皆様に紹介する機会を設けられたらよいのではないかと思います。例えば食生活改善委員がまず自分たちで研修を受けて地域に持って帰り広めるとか、また夏休みであれば学校のサマースクールとかに食生活改善員が行き子供達に教え、その子供達が家に帰り教わったことをお母さんに伝えるとか。また、スーパーに行きますと大根の尻尾の部分はこういう料理方法がありますとか、料理方法が絵として描かれているお店がありますが、例えば大根の皮を使って金平を作ってもおいしいとか、クックパッドの様に検索欄に食品名を入れるとこういう料理がありますよと検索できるアプリがありますが、クックパッドの様に動画まで作成するのはなかなか大変ですが、少しずつ県のホームページ等で料理方法を紹介したりして、皆さんが少しでも分かりやすく食品ロスを減らせる方法はいかがでしょうか。

(会長)

ご意見いただきましたので、事務局はしっかり受け止めていただき次期に向けてご検討いただけたらと思います。

(委員)

県栄養士会は食品表示の栄養成分表示をするための支援を行っています。委員の「栄養成分表示は大変なことばかりではなく、やることでためになった」との発言を伺い少し安心したところです。大きな事業者は表示が難しくないのかも知れませんが、規模の小さいところでは大変なのかと考え栄養士会はどのようにすれば伝えられるのかと話し合っていたところです。

また、食の安全安心の観点からすると栄養士会は65歳以上の方に対して「栄養パトロール」という事業を行っています。個人宅に伺い食事状況を見るものですが、冷蔵庫内の管理がなされていないケースもあります。特に一人暮らしで食生活を自分なりに工夫して生活されている方には、1食のお弁当を1日3食に分けて冷蔵庫に入れたり、ずっと入れっぱなしでいつ入れたか分からない状態も見られます。包括支援センターと連携する等何らかの方法で高齢者の食の安全に対する支援が必要と感じています。学校給食に対し話がありましたが、施設の栄養士が所属する会の代表として栄養士を中心に大量調理施設マニュアルに準じて作業しているので安心して欲しいとお伝えしたいです。

(会長)

それでは全体的なまとめを副会長お願いします。

(副会長)

本日の議題の1で次期計画の骨子案の説明がありました。

第3期計画が参考資料2でもお示しいただいたように、概ね達成できていると言うことで骨子はかなり変更されています。これは現状を元にした計画と言うことで良いと思います。ただ、そこでひとつ気になったのが参考資料2です。第3期計画があと1年ありますが、1年を残したところで大部分が達成できています。これは栃木県をはじめとして関係団体等の方々の賜だと思えます。しかし、計画自体が少し甘かったのではないかと考えています。県とか関係組織、団体の実力を過小評価したためではないかと思えます。そういう意味でこれから1年をかけて肉付けしていった最終的な第4期計画になると思えますが、その辺のところをきちんと配慮しながら適切な計画にしていってください。ただ、高すぎる計画にすると皆さんこんなのをやられているかとなるので達成できません。その辺りを按配してやっていただけたらありがたいと思えます。

もう一点ですが、私も先ほどちょっと話を出しましたし委員の中からも出ました食品ロスについてです。非常に我が国で食品ロスは問題になっていますが、法律も出来ましたし、あるいはコンビニでの取組みが随分されるようになりました。最近の報道ですが、一部のコンビニでは来週に来ます恵方巻きを今年は予約販売にしたそうです。あるいは先月のクリスマスケーキも予約販売にしたということで食品ロスに対する取組みがされております。これは非常に結構な話です。データによりますと、我が国ではだいたい一人1日お茶碗一杯程度のものを廃棄しているというデータが出ています。これは、私、勉強不足で知らなかったのですが、ゴミとして出ているので処理しなければいけません。市町村などが一般廃棄物の処理に係る費用が全国で年間約2兆円かかっているらしいです。もう一つの問題としてグローバルに考えなければいけないと常に申し上げていますが、数ヶ月前公表されましたが、現在の我が国におけるカロリーベースの食料自給率は37%まで落ちています。我々が食べているものの約3分の2は輸入に頼っています。地球規模で観たときに、全人類に充分食料が行き渡っているかというところとそうではありません。その様な中で、外国から輸入をして捨てているということについて我々は考え直さなければいけません。非常に大きな問題だと思っています。その様な中で、実は数ヶ月前に経験したことですけれど、私どもの大学で研修会をやり、それが終わった後大学内のレストランで立食のパーティがありました。いよいよ終わりかなという時に随分残っており、うちの若いのが「先生、ドギーバッグ貰ってきて持って帰りましょう。」と、ドギーバッグとはご存じでしょうけど、アメリカで食品をレストランから持って帰るときに、本当は自分で食べるのだが犬に食べさせるとして引き取っていくのでドギーバッグというのですが、お店の人に言いに行きましたら「保健所の指示によって持ち帰りはしていません。」と言われました。確かに食中毒予防という観点からそうゆう配慮は充分理解できます。ただ、食中毒予防で持ち帰りが駄目となると、これを拡大していきますと、たとえば出前とか仕出しなんていうのも成り立たなくなります。もっと極端な話になると、コンビニ弁当でも駄目となったりしてもおかしくないと思えます。そういう意味で、是非県の方でこうやれば持ち帰りしても良いよということをご指導していただきたい。もちろん、残ったものをレストランがどうするかというとゴミにするしかありませんので、やは

りそういったところで、食品ロスを減らすようなことになんとか良い方法を編み出しただけだと思います。

もう一つ、この業界は相変わらず起こらないようにこういうことを止めさせています。たとえば「持ち帰りについて今日中にとにかく食べてください。」それでも明日食べたら「食べた者の責任でしょう。お店の責任ではありません。」と、そういったところまでやっていただけると大変有り難いと思います。是非よろしく願います。

(会長)

事務局からその他について何かありますか。

(事務局：生活衛生課 食品安全推進班長)

特にありません。

(会長)

次回会議は7月頃を予定とのことで委員の皆様にはご協力、ご支援をお願いします。

事務局においては出された意見をしっかり反映していただくよう願います。

本日は長時間に渡り熱心に議論いただき感謝します。

この辺で進行を司会にお返しします。

(司会)

委員の皆様には、大変貴重なご意見をいただきありがとうございました。

ここで、次回開催日程等についてご案内いたします。次の会議は7月中頃を予定しております。改めてご案内させていただきますので、委員の皆様にはお忙しいところ恐縮でございますがご出席のほどよろしく願います。

以上をもちまして「第26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。

本日は誠にありがとうございました。