

## 平成 29 年度 第 1 回食の安全安心推進部会

日時：平成 29 年 12 月 15 日(金) 14：00～16：00

場所：兵庫県庁 3 号館 6 階第 3 委員会室

※議事録作成にあたり、発言内容をそのまま文字に起こしており、修正・編集は行っておりませんので、ご了承ください。

### 【藪本健康局長】

みなさんこんにちは。健康局長の藪本です。本日は委員の皆さんにおかれましては、年末のお忙しい中、又寒さの厳しい中、食の安全安心推進部会にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。また、平素から皆様におかれましては、食の安全安心分野を始めといたしまして、兵庫県行政の推進につきまして、深いご理解とご協力をいただいている事に対しまして、この場をお借りしまして、厚く御礼を申し上げます。ありがとうございます。さて、みなさんご存じのことと思いますが、県内で牛の生レバーを提供した営業者が逮捕されました。また、一般の家庭でのことではありますが、素人の方が調理したフグの食中毒も発生しております。このような食をめぐる事件を踏まえまして、兵庫県として、一層県民の皆様を含めて、事業者に対する指導の必要性を再認識したところです。今後とも適切な対応をとって参りたいと思います。また、国におきましては、HACCPの制度化を含みます食品衛生法の改正案が来年の通常国会に提出される予定です。厚生労働省におきましては、食品衛生法改正の懇談会が開かれまして、そこでの様々な意見等のとりまとめに関する情報が公開されておりますので、本日我々の知る範囲におきまして、ご紹介させていただきたいと考えております。これらは、本県の施策にも大きく関わってきますので、その動向に十分注意いたしまして、食の安全安心の確保のため、円滑な施策を展開できるよう努めて参りたいと考えております。本日は次第にもあります様に、第3次の食の安全安心推進計画の取組み状況と、先ほど申し上げた食品衛生法の改正についてご説明させていただいた後、ご協議いただく予定しております。限られた時間ではございますが、委員の皆様におかれましては、それぞれの立場から、忌憚のないご意見をいただきますようお願いいたしまして、簡単ではございますが開会の挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願い致します。

### 【西田食品安全官】

ありがとうございます。本日の司会進行を務めさせて頂く、健康福祉部健康局生活衛生課食品安全官の西田と申します。よろしくお願い致します。それではここから着座で失礼します。まず、最初に出席者名簿をごらんください。本日は委員が全員出席されております。また、事務局側の出席者は名簿のとおりでございます。紹介につきましては、省略させていただきます。それでは協議に移りますが、本部会のご発言は公開となっておりますので、議事録のとりまとめの都合上、マイクの使用をお願いします。委員の皆様はマイクはしゃべられると自動でスイッチが入るようになっております。事務局はトークスイッチを押した上で発言をお願いします。それでは、ここから、今年度も植村部会長に進行をお願いします。よろしくお願い致します。

**【植村会長】**

はい。わかりました。それでは、次第に従いまして議事を進めたいと思います。本日の協議事項1 食の安全安心推進計画第3次の取組み状況について、事務局から説明をお願いします。

**【西田食品安全官及び関係各課】**

食の安全安心推進計画第3次の取組み状況について、資料1を用いて説明。

**【植村会長】**

ありがとうございました。全庁的な食の安全に関わる項目について説明を頂きました。本年度から新たな指標を設け、各課施策に取り組んでおりますこれらの取組みについて、何かご意見等ございますでしょうか。委員の皆様方のご意見、質疑に入りたいと思います。よろしくをお願いします。どこからでも結構でございます。

**【浜田委員】**

J A関係ですけど、神戸肉ではご心配とご迷惑をおかけしまして申し訳ありません。9ページの食品表示法に違反した事業者への指示、この件が入ってるのかなと思ったら特にないんです。今の所はないでいいんですか。資料2（1～9ページ）に基づいて説明。

**【担当課】**

食品表示に関することですが、今の所はなしで大丈夫です。

**【浜田委員】**

すみませんでした。それからHACCPの件ですけど、県版HACCPの推進第1ステップですかね、それはいいんですけど、国の食品衛生法の改正もあると聞きまして、そうなると県版のHACCPについては、どういう取扱いになって、食品衛生法の関係でいけば認められるのかどうかをお聞かせ願いたい。

**【福永副課長】**

浜田委員のおっしゃる通り、一応先ほどの説明の中にありましたが、2月の通常国会にHACCPも含めて大幅な食品衛生法の改正する中に、HACCPを制度化させようと、食品衛生法の中に位置づけようとしている旨説明を聞いております。県版HACCPにつきましても、国の総合衛生管理製造過程と指標を一緒しておりますが、総合衛生管理製造過程が国の方の法律にございます。これについては、国の説明では、法改正後はこれを削除する、この制度をやめるように聞いておりますが、私共の県版HACCPにつきましても、このまま継続していくのが今の方針でございます。県版HACCPの要件の中にあります今回の法改正の中にもあります、基準A、基準Bという考え方があります。これはCODEXの国際基準で求められているHACCPの基準なんですけど、兵庫県版のHACCPについては、このCODEXの7原則について全て履行している。厳格なHACCPを取り入れた施設ということで、認定にあたっては厳格に審査させていただいておりますので、そういうものにつきましても、今後制度

化にあたっては、基準Aというカテゴリーに該当すると認識しておりますし、間違いないことだと思います。これについては、知事の認定制度のインセンティブですので、今後の法改正とは別に、地方自治体は各認定制度を持ってありますが、国もこういった制度について廃止しなさいという意向も示しておりませんので、この制度は残していこうと今思っております。

**【植村会長】**

よろしいですか。はい、どうぞ。

**【岩井会長】**

本当は3点お伺いしたいんですけど、時間の関係もありますので、まずは2点だけ。時間がありましたら3点目をお伺いしたいと思います。1点目は9ページの表示の適正化っていう中に、例えば私たちがズワイガニの表示は兵庫では松葉ガニ、北陸に行きますと越前ガニとなっておりますが、数年前から、いわゆる松葉ガニという表示は、京都、兵庫、鳥取、島根で揚がったものでなくてはならないと。それから越前ガニという表示は、福井、石川、富山、新潟でないとできない。それ以外はズワイガニと表示しなければならないと、私たち旅館業界の中でそういう話を聞いておるわけなんですけど、こういったこともこの適正な表示という部分になるのかと言うことと、例えば本来消費者庁が決めたということなんですけど、本来、ズワイガニのことを山陰地方では松葉ガニと言い、北陸地方では越前ガニという見方からすれば、ズワイガニであれば、北海道産であろうが、ロシア産であろうが、兵庫県においては松葉ガニという表示をしても間違いじゃないんじゃないかと思うんですけど、消費者庁等はそういう形にされておられて、また兵庫県もそういう形にされているのかを伺いたいと思います。それから2点目は、5ページの自主衛生管理の促進という部分なんですけど、私共は食品衛生協会が自主管理をするということで、本来昭和22年に食品衛生法が出来ましたときに、翌年に我々食品衛生協会ができました。その後各地にそういうものができるようになって、それぞれが、行政だけでは100%指導できないと言うこともありますので、自主的にそういうことをするようにということで、聞いておりますが、昨今食品衛生協会に参加する組合員の数が大変減ってきております。兵庫県で平均すると47~8%になっておりますし、大都会例えば、尼崎、あたりでは西宮では14~5%となっております。これの大きな原因のひとつには、大会社のチェーン店だとか、コンビニエンスストア等が独自のところで管理しているのだから、そういうところに入ってわざわざしなくていいよと受け止められていることもあるという風に聞いているわけなんですけど、そういうことであれば、こういった自主衛生管理のあり方っていうのも、考え方を変えないといけないといけない時期になったのではないかと。例えば、大会社は大会社できっちりやって、それぞれの地域ではやらなくていいようにするのか、それができないのであれば、大会社であっても、そういった各地の食品衛生協会に入っていく中で、自主衛生管理を進めていくようにするのか、何かそういうことを決めないといけない時期にきたんじゃないかなと思います。その2点を伺いたいと思います。

**【植村会長】**

よろしいですか。お答えいただきますでしょうか。

**【消費生活課】**

カニの表示については、消費者庁から明確な通知はまだないんですけども、確かにおっしゃる通り、そういう問題が出てくるのが予想されますので、今後周知指導を徹底させていただこうと。方向性を明確にしていきたいと思います。表示とはずれるんですが、食品の、カニの問題で言えば、カニの送りつけ商法って言うのも最近出ておまして、勝手に越前ガニや香住のカニを送りつけて、それで料金を勝手に請求すると言うことも、食に関する相談で増えて来ているという現状です。以上です。

**【植村会長】**

2点目は、可能ですか。

**【生活衛生課西田食品安全官】**

2点目の問題ですが、確かにこれからのHACCPの義務化とか、そのあたりも含めると、営業者側の自主責任が強く求められる時代に来ているのは間違いないです。ただ行政としましては、食の安全安心は、行政が法律に基づいて遂行していく、ここは譲れない部分です。その中において、食品衛生協会と連携して、県民の食の安全安心を守る。この目的については、今後も変わらないと思います。今も委員がおっしゃられたように、食品衛生協会として今後のあり方又、会員数の増加等現在検討中でございます。これについてもこれからも意見を交わして、行政と食品衛生協会、又民間も含めて、食の安全安心を推進していくことが重要だと考えております。

**【植村会長】**

ありがとうございます。ちょっとそれに関係するか、微妙な所ですが、業者さんあるいは事業者に対する勉強会のことですが、例えば、農業技術講習会というのは、講習して、テストして、技術者を認定して、そして3年毎にそれを更新していたと思います。それに対して、町の店に行ったら食品衛生責任者の看板があがっているんですが、5ページの食品衛生責任者は、あれは1回講習を受けて、責任者の認定を受けたら、一生さらに追加勉強しなくてもそのまま有効なんですか。あるいは、先ほど指摘ありましたように、団体加入の数が減っているというところをちゃんと把握しておいて、団体に加入していたらそういう講習も受けるということにも繋がってくるのかなと思ひまして。少し質問させていただきました。

**【生活衛生課天野班長】**

食品衛生責任者の定義的などころから説明させていただきます。食品衛生責任者は各営業施設の中で、特に衛生管理をリーダーとして担って頂く方、というような形で、条例にも規定されております。この方達については、県の要綱とか、そういったところにおいて、ある一定以上の資格要件といった形で、講習の時間等を定めて、その中で勉強して頂いた方がなるというものです。たしかに、ご指摘のとおり、一度6時間とかの講習会を受けられた方が、食品衛生責任者となります。また、食品衛生責任者については、医師、薬剤師、獣医師等の食品衛生の知識をもっている方については、食品衛生責任者の講習等は免除されることとなっております。

**【植村会長】**

ありがとうございます。新山先生。

**【新山委員】**

先ほどお話しがありました、食品衛生協会の存在意義のようなことと、それから県食品衛生協会との連携というところですが、私はアメリカはよく知らないんですけども、ヨーロッパやカナダや、オーストラリアを見てみますと、食品衛生、食品安全について、最低限のことは全て実施されないといけないので、規則化されてきます。そういう法律に規定されていることを実現するためにも、業者さんたちは自分たちで協力しあって達成することが基本となります。その場合は産業ごとに専門職業組織が組織されていて、そこが取り組むことになっています。ですから、例えばHACCPが義務化されるようになったときに、ヨーロッパの義務化はもっと早かったですけど、どういう風に参加しようかという時に、大手は独自にやりますけれど、ヨーロッパの食品産業は中小の事業者が圧倒的に多いので、中小の事業者がどうやって実現するかと言う時に、お互いに助けあって専門職業組織がガイドラインを作る。そのガイドラインを食品安全庁等に送って、それで適切かどうか確認してもらって、場合によっては手直しをしたりして、自分たちが実施できるようにしていくというやり方がされています。それに対して日本の今度のHACCPは、違うやり方をとっていると聞いています。だいたい国が法律を決めたらまず全国行脚をして、今度の法律はこうなりましたと言うことを説明して回って、今回は、国と事業者さんだけであって、間の業者さん自身の組織はあまり活躍してないですね。私は実質的に食品安全や衛生を実現していこうと思うと、やっぱり事業者さん自らが組織を作られて、一番どこが難しくどこが見やすいとか分かっておられるのは事業者さんですので、自ら取り組めるようにされていくのが、一番効果的で、それが食品産業に対する信頼にも繋がるのではないかと思います。

そういう意味で日本は食品衛生協会が民間組織としてあるので、とても重要だと思います。行政がそこと連携してやっていかれるというのも、意味のあることだと思いますし、加入率が減っているということであれば、むしろどうやればいいのかというのを相談されて、機能できるようにしていくことが必要なんではないかと思います。

**【植村会長】**

よろしいでしょうか。先ほど兵庫県の方針として、さらに磨き上げて県版HACCPを継続していくと言う意思表示があったと受け取りました。こういった、ISOや団体や組織等の認定機関がそれぞれ基準を設定し、認定しているが、兵庫県は兵庫県で独自の特徴のある安全に対する基準を磨き上げていくというのが、兵庫県に対する課題でもあるし、我々委員会としての責任もあるし、という風に理解してよろしいんでしょうね。他の委員の先生方のご意見も賜りたいと思います。今の問題にこだわらず、どこからの切り口でもいいので、どうぞ自由に発言していただきたいと思います。川井委員どうぞ。

**【川井委員】**

私共は、県版HACCPの取得を目指しているんですが、今かなりいろいろなセミナーが行われていて、企業でやろうとしているところが増えて来ていると思うんですが、それを保健所の方で色んな処理を仕切れるかどうか。今は時間がかかっている。それで、これから益々増えてくることと思うんです。これ

は私が心配することじゃないのかもしれないですが、以前よりずいぶん厳しくなっています。なかなか認証されないような状態になっているみたいなんです、今後、今申しましたとおり数が増えてきた場合、会社においても一つ取ればいいというものでもない、色んな制度をとらないといけないので、その辺がどうなのかなと思います。いかがでしょうか。

**【生活衛生課福永副課長】**

おっしゃる通り、今審査中の案件も2～3件ございまして、実際これまでの認定施設の経緯をみてきても、申請を上げてもらって最終認定までが1年くらい最低でもかかっているケースが多いです。というのは、HACCPを厳格に審査しようとした場合、システムの中に入っている、記録、改善に至るところ、措置、そういうものも厳格に運用されているのかどうか認定の際に厳しく見させて頂いている。書類だけができたからと言うことで認定してしまうと、その後のHACCPの肝心のPDCAサイクル、よりステップアップ、改善していくという方向性を考えると、最初、できるだけ厳格にできているのかどうかを見ております。その分時間がかかっているのは正直なところです。今後HACCPの制度化と整合性を合わせる際には、先ほど新山先生から話しもありましたが、各業界団体が手引き書というものをこれからHACCPを広く普及させていくために作成途中です。今はまだ日本食品衛生協会が作成した、ごく小規模な飲食店向けの手引き書がアップされていますが、内容は基準Bという厳格なCODEXの7原則には位置づいておりませんが、私共はその一つ上の段階に今位置づけておりますので、その整合性はこれから先どうとっていくのかは、検討の余地があるかと思えます。それから、限られた10工程について、これから制度化されていく中で、それ以外の方からもしそういう要望がたくさん上がってくるようなことであれば、再度その工程のあり方も検討を要するとは思っております。審査に関することにつきましては、制度化に併せてそれだけの手引き書が復旧されてくれば、事業者の方の着手のための参考となる資料がたくさん出てくるので、色んなケースのものを応用しながら、着手していただくところにおいては、今よりは着手しやすく、取り組みやすくなるだろうと思っておりますので、その流れの中で、私共、限られた人材しかおりませんが、効率的に回せるよう進めていきたいと考えております。

**【植村会長】**

よろしいですか。

**【川井委員】**

もう一つよろしいですか。基準AとBの違いは明確になっているんですか。

**【生活衛生課福永副課長】**

実は、2月に法案提出しようとしている厚生労働省も、一切明らかにしていません。考え方だけです。先ほど日本食品衛生協会が作った分が飲食店向けでは出ておりますが、飲食店でも色んな規模があるんですが、小規模な事業者は基本、基準Bという考え方の一定の方針は示しています。その範囲は、飲食店あるいは販売業、魚介類、食肉販売業だとか、あるいは乳類販売業だとか、製造以外のところについて、基準Bの方針の例として示しておりますので、これが明らかになるにはもうしばらく時間がかかる

だろうと言うのが、今の情報です。

**【川井委員】**

大きく分ければ、生産事業と、いわゆる販売事業と言う、そういう分け方なんでしょうか。

**【生活衛生課福永副課長】**

はっきりと申し上げにくいのは、食品衛生法を大幅に改正するというのを先ほども述べさせて頂きました。食品衛生法の中には、今34業種の許可業種が定められております。その許可業種以外に全国自治体の条例でその都道府県でのみにある許可業種もございます。そういうのが、今ばらばらになっておりますので、国は一括して再編してしまおう、考え方を整理してしまおう、という方向性で食品衛生法の中で許可業種を見直そうとしておりますので、その許可業種が見直されたと同時に、基準AとBの考え方も示されるだろうと思っております。

**【植村会長】**

ありがとうございます。この件に関しては、また後ほど国の動向の説明がございますので、またご質問なりしていただいたら結構かと思えます。そのほかどうですか、渡部委員。

**【渡部委員】**

10ページの主な取組みのところ、一つ来年度にお願いしたいことがあるんですが、最初に県民局長から挨拶の中で、牛生レバーの提供の話が出ました。肉を生で食べたいという消費者のニーズがある限り、業者がついつい提供してしまうと。肉を生で食べる危険性について、もっとPRしていただきたいと思えます。子どもが食べると後遺症が残ったりして、重症化しやすいと言われてますよね。食育の方では小学校で色々活動していただいていますので、小学校や中学校で、肉を生で食べることの危険性についてもっと家庭科の時間とかを利用して、もっとPRしていただきたいなと思えます。

**【植村会長】**

ありがとうございます。よろしいですか。

**【中道委員】**

7ページの食を介した健康被害の防止についてで挙げて頂いているのは、国内の色んなところを検査したりして、消費者に対する安全性をいただいているんですが、少し思うのは、量販店の外国産が売ってあるスーパーがありますよね。そういった所で一部国産を売っているのはあるんですが、ああいうのはどうなんですかね。値段的に安いし、例えば野菜でも安いです。そういう所で買う人が多々おります。それで、この前も知り合いの方が貝であたりまして、食中毒やからと言ったんですが、寝たら治ると言っていて、報告されなかった。そう言うのって、色んなところで多々あると思うんです。外国から入ってきたものについて、どういう風に健康被害を防止するか、県や国は考えておられるのかというのが、前から不思議でした。もう一つ、居酒屋さんとかあるんですが、外国産ばかり使っている居酒屋がちょこちょこ、私のいる田舎であるんです。そういう所の食べると、下痢するとか刺身であたったとかよく聞く

んですが、そういうところの徹底というのがよくできていないように思うんです。分かっている限り、市民にはこんな食べたらあかんよと言っていますが、私も啓発はしていますが、それにはまだ及ばないと言うか、一般市民にはこういうことが広がっていないことがあります。それともう一つよろしいですか。私もこの食品衛生責任者というのを講習受けさせていただきました。さっきどなたかおっしゃったように、3年なり、5年に1回、もう一度教育というのか、もう一度講習を受けて、食に対することを知りたいと思うんです。もらったら、それっきりではなく、私もあるところに表示を貼っておりますけど、それで一生とらなくてもいいと言うのは、更新しなくてもいいのか不安に思っております。以上です。

**【生活衛生課福永副課長】**

中道委員のおっしゃられた外国産というか、輸入食品については、国と地方自治体が検査を分担しております。国の方は輸入件数は何百万件という形で入ってきております。なので、全ての食品をあらゆる項目で検査はできないと、全体では10%弱というか、9%強のところでは検査を実施しているんですが、その考え方も、過去に特に違反があった国や項目については、重点的に常にモニタリングしております。万が一そこに違反があれば、そこで積み戻して帰らせるか、あるいは焼却等の処置をして、出回らないようにする措置がされております。もちろん既に出回ってしまったものについては、回収するとして、輸入業者さんにその責務を課しているのと、各都道府県に一報で連絡が入ってきます。その調査関係にも協力します。それと各自治体、兵庫県や政令中核市も収去検査という形で輸入食品をセレクトして、検査をしております。その際にも万が一何かあった際には、すぐ一報を入れて、回収等の手続きをとるようにしておりますので、基本把握は100%はできませんが、ある程度までの把握はできますし、他の自治体との情報交換も密にできるようになっておりますので、その辺については、100%と言うと切りが無いのですが、できる限りの検査をしております。

**【中道委員】**

それで、私の方も、県か保健所の方に言おうかと、本人に言ったんですけども、言わないでくれと言うことで、個人情報なのでもう言わないでおいてと言われたので、言わなかったんです。

**【生活衛生課福永副課長】**

もし、何かご心配なことがあれば、連絡窓口がございますので、ご連絡していただけたらと思います。

**【中道委員】**

わかりました。

**【生活衛生課天野班長】**

先ほど食品衛生責任者の更新の話がありまして、お店を始めて開業された方だとか、そういった方につきましては、一定以上の知識をもっていて、衛生対策をしていただくということで、食品衛生責任者の設置というものがなされています。その後のフォローも大切です。そういったものにつきまして



は、食品衛生協会等とタイアップしながら、講習会、定期的に各保健所と一緒にしながら、地域の中の食品衛生講習会と言ったものを、夏とかの時期に実施しまして、そういった中でお声掛けさせていただいておりますので、毎年そういった所に参加していただいて、知識を高めて頂くと言うようなことを進めております。

**【中道委員】**

消費者代表なので食品衛生責任者を取りに行ったんですけど、夏にあるとか言うのは、どこかで一般向けにチラシ等が出ますか。案内がわからないから、できてないですね。

**【植村会長】**

参考にしてください。そういった意見として。

**【岩井委員】**

その件で、食品衛生協会が各飲食店の皆様に、先ほどのお話のとおり、夏であったりそういう時期になりますと、必ず講習会を開催いたします。そこに来て頂くようにしておりますが、営業しておられない方には案内がいない可能性があります、営業している方については、必ずいくようになっております。それが、これからHACCPのいわゆるB基準というものの中には、そういったものをきちんと受けてるということも、まだB基準のやつが正確に出来ていないのですが、こんどは営業許可をいただく時の一つの指標になるということです、各飲食店の皆様は、やはりそこをきっちり、食品衛生講習会を受けて頂くということになりますし、食品衛生協会の中に巡回する指導員というものがおりまして、そういう人たちが必ず回って参ります。ただ、食品衛生協会の組織が小さくなってきますと、そういったこともできなくなってしまいますので、それが今後に対する今後に対する危惧として残るので、その辺のところを考えなければならぬと申し上げたいと思います。以上です。

**【植村会長】**

ありがとうございます。大分時間を取ってるんですけども、また後でご意見承りますので、次の協議事項2食品衛生法改正について、これを事務局から説明していただきたいと思います。よろしく願います。

**【生活衛生課天野班長】**

資料2に基づいて説明。

**【植村会長】**

ありがとうございました。非常に広範な、大規模な食品衛生法改正の動きについて情報提供していただきました。何か質問等ございますか。先ほども話がありましたように、まだ厚生労働省の方で検討中なので、わからない所、疑問な所がたくさんあると思うんですが、いずれ法改正が出たら、またパブリックコメントで広く国民から意見を求められることになると思いますので、色々いまから勉強しておいて、

しっかりと見つめたいと思いますが、何か質問等ございますでしょうか。

**【田中委員】**

これによると施行は9月、10月くらい、

**【生活衛生課天野班長】**

残念ながら、説明会の中でも厚生労働省の方からその部分は示されませんでした。今時点においては、2月の通常国会を目指して、まずは公布に向けて上程をするという所までしかございませんでして、施行等については未定であるということです。

**【田中委員】**

7ページ見るとラグビーワールドカップ2019の開催に向けて、国際基準に合わせる必要があるかなと思って。19年来ますよね。

**【植村会長】**

いかがでしょうか。今説明していただきましたが、先ほどの話題に若干戻って頂いても結構ですので、私共の安全推進部会として考え方を共有し、そしてまた上の審議会へ意見を提出しますんで、皆さん方の意見を賜りたいと思います。はい、新山委員どうぞ。

**【新山委員】**

ちょっと準備不足なので、どういう質問をしていいのかわからないので恐縮です。食品衛生法全体の改正ということで、それに関する質問です。ちょっと唐突な言い方ですが、最初に説明があったように、前回の改正が食品安全基本法ができた時にそれに対応するような体制でしたね。ただその時の改正は、私の印象では、食品安全基本法が先ほどおっしゃったように、リスクアナリシスの導入を明記したわけです。食品衛生法はそういうリスクの概念で衛生管理を行っていくと転換できていなかったように思うんです。今回それがどれくらい転換できたのか気になりまして、先ほどのご説明を伺ってまずと、例えば、営業許可制度等業種のリスクに応じてですとか、健康食品についてもリスクの高い成分を含む場合どうこうと言う風に、かなりリスクという用語が導入されて、そこで考えていくという風になっているので、かなり導入されるようになってきているのかなとは思っています。ただ、食品衛生改正後に大きな問題になったことが1点あったと思うんです。それは何かと言うと、こんにゃくゼリーの死亡事故がありましたね。あれは、どういう問題として扱うのかと言うのが、消費者庁で大きな問題となったようで、食品衛生上の問題かどうかははっきりできなかったように思います。というのは、食品衛生法の対象になるかどうかという判断で、確か、現在の食品衛生法は対象を定めるのが、事案主義というか、羅列主義というか、どういうハザードを対象にするかというのが並べてあって、それに該当れば扱われるけれど、該当しない場合には扱われないと。こんにゃくゼリーのような、しかもこんにゃくゼリーが問題になった状況が、そこに挙げられているものに該当しなかったようなんです。あの弾力性と形状が組み合わさって喉に詰まるという状態で、こんにゃくを原料にしているからではなく、こんにゃく自体は食べ物ですし、何の問題もないんですが、一種のそういう物理的なハザードになるのかもしれ

ませんが、ともかく、それが取り上げられるような規定がないと言うことで、いわゆる隙間事案とか言われて、消費者庁でも非常に対処に困ったようです。そういうことから考えると、事例を挙げるのではなくて、何が食品安全問題として重要かということ、リスク管理の最初に議論して、食品安全問題を特定するということからリスクアナリシスを始めますし、その後、リスクが許容できる状態にあるのかなのかということも評価します。その前に、何をリスク管理の対象として取り上げるのかというのは、疫学的な情報だとか、様々な動物実験の結果だとかを勘案して、同定していくという考えですね。そして、そのリスクの大きさを評価するという事ですので、始めからこれが重要な問題だと言うことで決めておくような物ではないんです。新たな問題が出てきたときには、その評価の枠組みとして対象にしていくというのが、リスクアナリシスの考え方だと思いますので、そういう考え方で食品衛生に対応するということにしておかないと、食品衛生法を変えても、対象が予め定められているものだけになると、やっぱり隙間事案が出てくると思います。要は、そういう風に、突然変異や新たな状況はどんどん発生してきますから、新たな状況に対して、リスクに基づいて判断して取り上げるという風な規定の仕方になっておればいいんですけど、その辺りは議論になっているのかなかと思ひまして。

#### 【生活衛生課天野班長】

すみません。厚生労働省からの情報では、新山先生の質問に対してお答えできるような情報が今の所ないんですけど、ただ、リスク分析の手法が導入されたのが平成15年というところで、あの考え方で、リスクというものを、食品安全委員会等が事前に様々な情報を収集する中で、そういうリスクというもの、何をどういうものがあるのか集積するというのも変わってきています。それと、リスクというものが、人に対してどれくらいの影響があるのかを科学的に評価するというのが変わったというのが、平成15年の改正のひとつだったと思います。それと、食品衛生法の中ではリスクに応じてと言う部分では、食品衛生法の監視指導のシステムというものが、それぞれの自治体の中で衛生管理計画とかを定めて、地域の状況に応じて、リスクに応じて監視指導を科学的に実施しているという形にかわっていったと。その中で、兵庫県ではリスクの条件に応じてランクを分けて、監視指導をするという形に変わってきました。実際食中毒の事案とか、そういったものを見ても、ここ10年については、全国的にも、兵庫県においても、食中毒の件数というのは下げ止まりというような状況ではありますけど、平成10年、それ以前と比べると大きく食中毒の件数、患者数ともに減ってきている。そういう状況の中で、リスクに応じた対策といったものがなされてきている効果があったのではないかなと思います。それと、今回食品衛生法の改正というものについては、国際的な標準に合わせていくという流れ、それと規制改革といった両面から、食品衛生対策の一部改正ということを進めようというのが今の国の動きで、食品衛生対策の大きな流れの中では、先生のおっしゃられる予防衛生の部分が最も重要だと思うんですけど、その部分も基本的には含まれながら対応されていくのだろうと思われまます。

#### 【植村会長】

はい、ありがとうございます。

#### 【生活衛生課福永副課長】

すみません1点だけ。先生が言われた中で、この資料の中にもあります、リコールというのも制度化を

全国統一した形で集約する。事件事故等があった場合はまずここで集約される。その際、HACCPの中にも実は、各企業様の方に事故対応とかクレーム対応とか、そういったものの措置も含めて、どういったようにするかという事を、衛生管理計画、HACCP計画の中に書きなさいと、位置づけなさいということになっておりますので、企業側の方でも対応がいち早くなるだろうと。これが浸透すれば、どの企業もそれに取り組めるということで、今まで以上に対策、対応が早くなるのではないかと思います。

**【植村会長】**

ありがとうございます。はい、どうぞ。

**【岩井委員】**

食肉の安全性確保という中に、現在食肉じゃないので、こういった問題がほとんど出てきていないとは思いますが、最近野生のシカが大量に出てきています。例えば私のいる豊岡市では、今まで山の中にしかいなかったのに、どんどん住宅街に出てきている。それで、それを勝手に食べている人も中にはいると。シカの肉は、京都府さんが、一時久美浜にそういった処理センターを作るという話があったんですが、やっぱり寄生虫等いろいろな問題があってできてないということを知っておるんですが、そういった本当に寄生虫がいたり、あるいは自然毒ではないですが、何らか健康を害するものがあつたときに、勝手に食事をする、食事として使われる場合には大きな問題になるのではないかと。今まで山の中に入っていくかないといなかったもんですから、あまり気にならなかったんですが、最近は本当に集落近くの田畑や、住宅の路地にでも出てきている状況ですから、そういった事を今後、食の安全の中に考えていく必要性があるのかなのか。疑問に思ったので申し上げました。

**【植村会長】**

はい、ありがとうございます。

**【生活衛生課福永副課長】**

ジビエに関しましては、実は県内に44箇所食肉処理施設がございます。これらの施設は全て営業許可を取っていただいて、施設を設けて頂いて対策をする中で、兵庫県の場合はシカに関してはガイドラインを設けており、シカを処理する方々には講習を受けて頂いております。その中には病気の関係もご説明しておりますので、除去して下さいと。食品として出回らないように対策して下さい。と各健康福祉事務所を通じて指導させていただいているところです。イノシシに関しては、厚生労働省と環境省の示したガイドラインに基づいて指導しているところです。

**【植村会長】**

はい。

**【岩井委員】**

一般の住民には全くそういったことはわかりません。今までは猟師であつたり、そういう方が捕ってくるので、今副課長がおっしゃった様な形で対応できたんですが、今日の前の畑でうろうろしているよう

な形で車にはねられて死んでいるよと、それを勝手に食べる人が出てくる可能性がきわめて高い。そういった将来のリスクに関して生活衛生課、もしくは農林の方とも、協力しながら方向性を定めないと、大きな健康被害に繋がってくるのではないかと危惧を感じますので、敢えて申し上げました。以上です。

**【植村会長】**

新保さん今日は意見頂いてないんですが。今日は本当に広範な説明をしていただきましたけど、非常に私共、委員の中、特に私も勝手な意見を言うんですけど、それをよくくみ上げていただいて、やっぱり足腰を強くしないといかんと、そのためには、県民が広く安全安心の問題について関心をもってもらわないといけないと申し上げてたわけですけど、本日各部局からのご説明の中にも、学校の現場で指導したり、あるいは給食の業者に先般の状況を説明したりだとか、非常に努力して頂いている事が見えたと思います。と申しましても、いくら私たちが智恵を絞って出しても、事故って言うのは予想しない時に、あるとき突然に出てくるわけです。それに対して、事故が広がらないように、大きくならないように、最小の小火の段階で封じ込めてしまうという技術は、これは絶対に磨いて行く必要があると思うんです。ですから、私共のこの安全問題に対する、色んなできるだけ勝手な意見を出してもらった方がいいので、それは必ず将来の予期せぬ事故の予防に結びつくであろうと言う風に考えております。まだまだ委員の皆様方の意見もたくさんあると思いますけれど、大分時間も経っておりますので、本日、皆さん方から頂きました意見を、事務局の方で取りまとめて頂き、また、各課におかれましては、引き続き食の安全安心施策に取り組んで頂きたいと思っております。まだまだ言い足りないことがありましたら、是非事務局の方へFAXでも電話でも結構でございますので、たくさんの意見を提出していただきたいと思っております。少し予定の時間より遅れておりますが、以上で本日の食の安全安心推進部会を終了させていただきますので、マイクを事務局の方へお返しさせていただきます。事務局の方よろしくお願ひします。

**【生活衛生課西田食品安全官】**

植村部会長ありがとうございました。最後に1点だけお知らせがございます。

**【生活衛生課福永副課長】**

先ほど私の説明の中でも申し上げました審議会の日程調整を先生方にお渡しします。改めて後日郵送でもご案内させていただきますので、またご返事等よろしくお願ひいたします。

**【生活衛生課西田食品安全官】**

それでは、これを持ちまして本日の食の安全安心推進部会を終了させていただきます。委員の皆様ありがとうございました。