

## 令和元年度食の安全安心推進部会

日時：令和元年 11 月 13 日（水） 10：00～12：00

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ますのでご了承ください。

### 【源田食品安全官】

それでは定刻になりましたので、ただいまから食の安全安心と食育審議会令和元年度食の安全安心推進部会を開会いたします。開会に当たりまして、味木健康局長より御挨拶を申し上げます。

### 【味木健康局長】

おはようございます。御紹介にあずかりました健康局長の味木でございます。委員の皆様におかれましては本日大変お忙しいところ、令和元年度食の安全安心推進部会に御出席いただきましてまことにありがとうございます。また、平素から県政の推進に格別にご理解ご協力いただいておりますことを、重ねて御礼申し上げます。7 月に食の安全安心と食育審議会を開催いたしました。第 3 次食の安全安心推進計画及び食育推進計画につきまして皆様から熱心な御審議いただきましたことを厚く御礼申し上げます。さて本日でございますが、その推進計画に基づきます取り組み状況につきまして、関係しております健康福祉部、農政環境部、教育委員会などの県関係各課から、今年度 9 月末現在の進捗状況をご報告させていただく予定としております。また食に関する情報といたしまして、食品衛生法の改正につきましては昨年度の推進部会でご説明させていただいたところでございます。HACCP の制度化等を含む内容となっておりますが、この関係の政省令の公布を待っておりました。予定では、6 月ぐらいに政省令が交付される見込みとなっておりましたが、10 月になってやっと政令が出まして、施行期日及び営業許可届出業種などが定められたところでございます。また、省令につきましては先週 7 日になりまして HACCP 事項を定めた省令が公布されまして、残る許可営業の施設基準等を定めます省令が 11 月末に交付されるという予定となっております。いずれにいたしましても、今後の食の安全安心推進計画の施策にも大きく関わって参りますので、その動向を注視しつつ、また関係の皆様の見解をしっかりと聞きながら、今後の食の安全安心確保のために円滑に施策が展開できるよう努めてまいりたいと思っております。本日は限られた時間でございますが皆様方にはそれぞれの立場から、現在の推進計画に基づく取り組み状況につきまして様々な忌憚のないご意見ご助言いただきますようお願い申し上げます。どうぞ本日はよろしく願いいたします。

### 【源田食品安全官】

ありがとうございました。本日の出席者はお配りしております名簿の通りでございます。八木委員が都合により欠席されております。また、岩井委員は所用により少し遅れて来られるということであらかじめご連絡をいただいておりますのでよろしく願いいたします。なお、事務局側の出席者は名簿の通りで紹介は割愛させていただきます。それでは協議に移りますけれども、本部会での発言は公開となっておりますので、議事録の取りまとめの都合上マイクの使用をお願いしたいと思います。おそらく委員の皆さんのマイクは自然と拾う形になっておると思っています。それでは、三宅部会長に進行の方お願いいたします。

### 【三宅部会長】

はい。それでは次第に従いまして議事を進めたいと思っております。私本日もちょっと大学の用事で 11

時 30 分には退席させていただきますけれども、その後事務局が引き継ぎますので御了承をお願いします。本日の協議事項、食の安全安心推進計画第 3 次の取り組み状況について、事務局から説明をお願いします。

**【源田食品安全官】**

はい。食の安全安心推進計画第 3 次の取り組み状況につきまして資料 1 をご覧いただきます。この資料によりまして、今年度の現在までの取り組み状況につきまして、各課から説明いたします。

(源田食品安全官及び関係各課より食の安全安心推進計画第 3 次の取組状況について資料 1 について説明を行う。)

**【三宅部会長】**

ただいま事務局から説明がありましたけれども、これらの説明のあった取り組みに対して何かご質問、ご意見ありましたらお願いします。ちょっとすいません。私の方から質問の前にちょっと整理をさせていただいてもよろしいでしょうか。例えばですね、一番近々のところで言えば、10 ページの真ん中ほどにあります◎の食の安全安心出前講座というのは、8 ページにあります真ん中の (3) ですね、ここでお話があった取り組みにこれ重なる部分だと理解してよろしいでしょうか。また別のものなんでしょうか。8 ページの場合食の安全安心に関する情報発信という話でお話があったと思うんですが、それと 10 ページの真ん中の部分の出前講座と重なっている。

**【生活衛生課食の安全安心推進班 小笠原班長】**

同様の取り組みということになります。

**【三宅部会長】**

同様だけど別なんですか。この中でやられてるわけではないという。ちょっとその辺が。

**【源田食品安全官】**

3 つの柱で整理をいたしてますので、1 つの事業であっても例えば、別の場所に食品を介した健康被害の拡大・防止のための事業でもあり、食への信頼確保のための事業でもあるってことで再掲的な部分もあるわけであります。

**【三宅部会長】**

わかりました。何かご質問ご意見あれば。

**【浜田委員】**

1 ページの特に農薬等検査システムにつきましては農業改良課の方と一緒にさせていただいてますが、そもそもですね、今先ほど三宅部会長言われた 10 ページですけど、要は市町によってかなり濃淡の差があると思うんですけどね。偏ったところの方々にはある程度、いろんな形で意識啓発は出来てるんですけど、市町へのどういふのかな、パラレルというか一般的な指導であって計画みたいなものまでは立てるように指導とかされてるんですか。それが一つとね、先ほど言いましたように県内の生産物については、県の皆さんと一緒に検査システム等活用してますが、特に兵庫県の場合他県から来たりとか業者が多かったりとか輸入品とかいろいろ入ってくるんですけど、そういうものについての検査状況とかですね、対応等について何か対応されてるかどうか。聞かせていただければ、ありがたいです。

**【源田食品安全官】**

はい。市町との関わりなんですけれども、市町ということだと思んですが我々の部分については、確かにその計画を定めてくださいよとか市町としてこうしてくださいよということはないですね。ただ、市の例えば給食の部分だとかこういうテーマで情報が欲しいので何かただけませんかというようなご相談を受ければ、出前講座というように形でいろんな情報発信するっていうことはこの衛生サイドとしてはございます。こうしてください、ああしてくださいということは直接的にはないですけど、農林サイドの方では何かあったりしますか。特にないですか。

**【浜田委員】**

我々も農薬を使っていますし、減農薬でかなりやっていますけど。安全な農薬の使用というのもありましてね、リスクについては本当に徹底してですね、皆さん何とか耳に届けるように我々もJA通じてしたり消費者の方にはね、伝わるようにしてもらいたいなど。

**【源田食品安全官】**

今おっしゃったような農薬の使い方とか、栽培環境だとかっていうことに付随する苦情が寄せられる窓口としては、市町っていうのが一義的にはあると思うんですけど、ただそういった場合でも、おそらく栽培環境に関するご指導とか衛生管理だとかっていう面では、市町の窓口がそれに対応すべきかどうかっていうとそうではなくて我々県の方にご相談いただいて、栽培環境であれば農業改良課とか、加工段階であれば我々生活衛生課っていうところで役割を分担しながら対応していく、っていうのが通常の流れだと思います。ただ隣の畑に農薬をこんな状態で散布されて困っているんですわっていうような苦情が最初に届くのは、場合によっては市町の方かもしれないのでそういう意味では連携っていうのは必要だというふうには思っています。そういうところで何か。

**【浜田委員】**

何かないかなと思いますよね、市町ごとで差があるんではないかと。それから9ページの食品表示法の違反ですけど、やっぱり初めに説明されたように県民からの情報に基づいて指示とか命令出されるわけですよね。どういう監視体制で見つけたかよくわからなかったんですけど。要はこういうことも市町ごとに濃淡があって、やっぱりそういう正確な情報とか知識に基づいて、皆さん県民が注意していただくことになるんでね。そういう意味では必要ごとに目標を持ってですね、なんか浸透してもらった方がいいのかなと思います。

**【源田食品安全官】**

こういった違反の探知っていうのはいろんなパターンがあって、消費者の立場の方が疑問に思われて行政機関に訴えかけられるっていうパターンもありますし、行政機関がみずから抜き取りのチェックをしていますので、それは国も県もやっていると思う。そういった中で違反を或いはその疑いがあるようなものを見つけた場合には、そこを管轄している自治体に対してあるということ、市町によってそういう意識の高いところ低いところとか、そういうものがもしかしたらあるのかもしれないんですけど、特に偏った話ではないんじゃないかなと思います。すいません。

**【浜田委員】**

ありがとうございました。

**【源田食品安全官】**

それと検査の関係ですけど、検査についてはその農薬等についてもですね、JAさんなんかに関

与されている1ページにあるような事前チェックとしての検査はもちろんですが、4ページの食品(6)の部分ですね、1,000検体程度の検査を計画的に実施してるんですけれども、その中には、輸入食品をターゲットにした検査があったり、肉に残留する医薬品をターゲットにした検査があったりっていうことで、いろんなものやってはいます。

**【颯川委員】**

すいません。今の話のちょっと続きなんですけれども、輸入のものに関しては原材料のところまでそういう残留農薬のチェックがいくんでしょうか。例えばそのパンを、パンとかお菓子とか作る場合の小麦ですね、日本で作ってるものであってもそういう輸入の小麦に残留農薬が使われている。でもそれが製品になった後でも残って含まれているというような、そういうようなところまでのトレースっていうのはされているのかどうか。それと次にもう一つなんですけれども、2ページ3ページのところの食肉関係のところなんですけれども、鳥インフルエンザについてはわかります。それと豚肉ですね、ここにはちょっと豚は全然出てきてないんですが今紙面を毎日にごわせている豚コレラですね、それは兵庫県の方にはまだ入ってきていないようなんですが近くまで入ってますし、いろんなところで拡大している。もう結構前からもう1年あまりになりますでしょうか。しかし、終息ということはなくてむしろ拡大しているかなというふうな感じは持っております。それについてはですね、やはりワクチンの接種を予防ということでされていると思うんですが、その辺ちょっと詳しい状況をですね、わかりませんが、県外でそういうものは発生していて兵庫県はないとはいっても、実際にはお肉として、原材料として入ってきたりしますよね。それで、この後の詳しい進捗というか計画ですね予防計画も含めてですけれども、いつ入ってきてもおかしくないような状況だと思っているので。それと、今例えばコープなんかでも、清浄豚肉というような名前で、そういうお菓子の少ないものを出してるわけなんですけれども、これはもう豚コレラについてはもう常にワクチンを接種、かなりの量接種しなくちゃいけないような状況ですと、もう清浄豚肉自体がもう消滅していくんじゃないかというようなそういう不安ですね、そういうものを感じておりますがそのあたりいかがなんでしょうか。

**【源田食品安全官】**

はい。まず、輸入食品。

**【颯川委員】**

原材料の残留まで。

**【源田食品安全官】**

まず輸入食品のチェック体制っていうのは、当然輸入元である国内での対策があれば水際としての輸入段階でのチェック、流通した後のチェックっていうのがあって、水際での対策は国の検疫所等がやります。その段階で、品目、或いは国の違反等の状況に応じてこのものについては輸入するすべてを検査して、そこで合格してからじゃないと流通させないよっていうレベルのものもあれば、流通は認めるけれども検査をしておく必要があるねっていうようなものがあります。それは検疫所の守備範囲としてやります。一旦輸入が認められて、国内流通すると我々各自自治体の出番なんですけれども、そこは先ほど言いましたような計画的に流通しているものを抜き取って検査するっていうのはやっているんですけれども、輸入量だとか流通量に比較するとごくごく一部にしか過ぎない検体数を全国の自治体がそれぞれやってるっていうことで、それで十分なのかなって言われるとそこは統計的に意味を成すほどの検査ではないとは思ってます。ただそういうのをやってます。そのときに、例えば違反加工食品であっても農薬等の成分についてはポジティブリスト制というような、割と以前に比べて厳しい体制になっているので、加工食品で例えば

違反がでたよってということがあれば、管轄する輸入食品の場合は輸入者ですよ、輸入者を管轄する自治体に通報して通報を受けた自治体が責任を持って輸入者に対してチェックする、ということで輸入者は現地の工場のレシピだとか原材料の適法性だとかっていうものを責任持って確認して行政に対して報告をしていく、というような仕組みになっております。あとは、豚コレラについて、まず農場でのワクチン接種であるとか現在の動向といたしますか、それについては畜産課の方から。

#### 【畜産課上原衛生飼料班長】

はい。畜産課の上原と申します。豚コレラですね、まずワクチンの方ですね、豚に対するワクチンにつきましては、すでに野生のイノシシで今後これらの感染が確認された県においては予防的にワクチンを使うということで接種も開始がされておまして、今のところ 12 県でワクチン接種ということになっております。一番兵庫県に近い側で滋賀県がですね、野生のイノシシで発生があったということでワクチンの接種がされておりますし、また関東ですね、埼玉、群馬、こういった豚の飼育頭数の多いようなところでも、イノシシでの感染が確認されたということで今ワクチン接種が始まっておるところでございます。一方兵庫県につきましては今のところですね、野生のイノシシにおいても豚コレラの発生は確認されておられませんし、もちろん豚での感染も確認されていないというところで、一応国としましては野生のイノシシで豚コレラの感染がされた場合にですね、予防的にワクチンを使うということで、国が接種推奨地域ということで認定をした上で県の方がワクチンを打っていくというような仕組みになっておりますので、現時点では兵庫県においてはまだその段階ではないということでございます。ただご指摘のとおりですね、感染の方は昨年 9 月からですね、1 年以上たちますけれども終息がされていないという状況でございますので、兵庫県の方におきましても豚での発生を何とか食い止めるというところで、今家畜保健衛生所の方がですね、豚のそういった農場に対しては立ち入り検査等行いながら指導する一方で、県の方としましてこの 9 月補正におきまして、農場における防護柵ですね、農場に野生のイノシシが進入してこないような防護柵の設置に対する支援ということも打ち出しをさせていただいておりますので、そういったところで農場への豚コレラの侵入というものを防いでいこうということで、今取り組んでおるところでございます。

#### 【源田食品安全官】

豚コレラは豚・イノシシの病気であって、万が一感染した豚肉を食べても大丈夫だよということであったり、ワクチンを接種した豚肉を食べることによる健康影響の恐れはないというような評価のある中ではありますけれども、家畜の肉でありますとか乳でありますとか、そういうものについては健康な獣畜からのものというのが最も大前提のことでありますので、関係部局連携のもと健康な家畜を生産し、またと畜場において適正な検査でもって豚コレラも含む家畜の疾病異常については適正に排除する、ということで取り組んでおるところです。ちなみに 3 ページのと畜検査の頭数の中には、豚の検査の部分も入っております。兵庫県では豚をと殺している食肉センターが県全部では 3 ヶ所になるのかな。そこでのそれらすべて含んだ数字だということでご理解いただければと思います。

#### 【三宅部会長】

すいません、ちょっと関連して私の方から質問なんですけど、兵庫県はイノシシの捕獲・狩猟もある程度力を入れてるといふか多いと思うんですけども、イノシシの豚コレラの感染状況のモニタリングのようなことはどの程度やられているのでしょうか。

【畜産課上原衛生飼料班長】

家畜保健衛生所の方が実施している検査というのは、あくまで死亡した野生イノシシ、それに限ってはそういった通報があればですね適時実施しております、これまでのところ昨年9月以降12件そういった事例がございまして検査をしておりますしてすべて陰性を確認しておるという状況ではございます。

【三宅部会長】

いわゆる食肉にするためのイノシシの捕獲のところからの調査のようなことはやっておられない。

【畜産課上原衛生飼料班長】

そうですね、今のところそこまではしてません。

【源田食品安全官】

今日の新聞に出てました、豚コレラっていう名称を農林水産省が変えるんだということで、人が感染するコレラとを混同して風評被害が起こらないようにということで、クラシカル・スウィン・フィーバーという言い方にすることで言うておりますので、あまり心配なさらずにちゃんと県も連携とって対策してるんだよということでご理解いただければと思います。

【三宅部会長】

基本的にはヒトには感染しないということとだからといって、やはり心配される部分があるので、もし感染した場合はその食肉は市場には回らないということはきちんとやられてるということは間違いなと思います。

【岩井委員】

すいません。ちょっと遅れて参りまして大変失礼いたしました。ちょっとその間にもしかしたらお話があったかもしれませんが、ちょっとわかりにくい点があるので、ちょっと3点ほど質問させていただきたいと思います。内容は4ページ5ページの内容でございます。その前にですね、ここに出していただいているこの数字何件とか何パーセントとか何名とかいってる数字、今まで私は会議や委員会よく出させていただいて増えた減ったとかですね、そういう感覚でしかなかったんですが、ちょっと最近食品衛生協会でもいろいろ検討する中でこういう数字っていうものの中に基本が基礎がどうなってるかということをやっと今まであんまり意識してなかったんですけど、その点をまず教えていただきたいんですが、ここに出ている件数とか数字は兵庫県全県の数字なんですか、それともいわゆるその県が管轄して例えば政令都市・中核都市を除いた部分の数字なのか、まずそれをちょっと教えていただけますでしょうか。

【源田食品安全官】

確かにそのご指摘はなかなか鋭いところがありましてね、先ほど言いました、と畜検査3ページの最下段のと畜検査頭数についてはこれが全県保健所設置市、政令指定都市も含む数字ではあるんですけども一方で、4ページのこの◎の2番目ですね、これは食品衛生監視指導計画というものは、各保健所設置市は独自で立てておりますので、そういった意味でのなかなか評価っていうのは難しいということもありまして、食品衛生監視指導計画に基づく数値については、県の管轄エリアで保健所設置市は除くエリアということになります。また次の試験検査の部分についても同様でございます。先ほどの3ページの下の部分以外は、保健所設置市は除くエリアです。ただ、農林関係については、そんな区分けはないですよ。

**【岩井委員】**

数字っていうのが1人歩きするもんですんで、できれば何かそういうところをね、全県対象になるか或いはいわゆる政令都市あるいは中核都市は除くとかね、そのところをちょっと入れていただいた方が、正確な理解ができるなっていう点についてでございます。

**【源田食品安全官】**

おっしゃるとおりです、これは改めます。

**【岩井委員】**

5ページの一番上のところのですね、件数目標とそれから実績が出ているわけなんですけど、例えば県版 HACCP 認定及び HACCP の承認がですね、30年度計画85件で30年度実績72件、累計110件となっております。今度は令和元年度の計画もまた85件になっててですね、その実績76件というふうな累計114件という形になるとこれ単純に足すと数字が合わないんですね、なぜ合わないかと言いますと、この76件というのは72件の中に含めた数字つまり4件がこの累計の110件に加えられて114件になってるということですよ、そういう表示の仕方になってますよね。他の所は累計は累計でデータ取ってるわけでありまして、この例えば85件っていうのが、毎年ね85件がいて、そこから落ちこぼれてくるのがあってっていうことで含めて、今現在目標値でこれだけの数字という意味で出されているっていうことで多分理解しているかなと思うんですが、ちょっとその累計との関係がですね、その表示方法としてはちょっと見る人が見たら全くあれっていう形で増えてしまうんですけど、これはこういう表示の仕方では従来からこうされてるんですが、こういう表示の仕方ではよろしいんですか。

**【源田食品安全官】**

まず件数については、先ほどの保健所設置市も含めた数で、85件っていうのは令和元年度末現在で85件認定施設が存在するよという意味での数字でして、累計をわざわざ入れてますのがちょっと言い訳がましいんですけども、110件という目標を掲げておってもですね、幾ら新たに認定をしても、その後廃止されたり事業自身をやめられたりっていうところがあってなかなか目標への達成が難しいということで、そうは言っても実績としてあげてきてるんだからなるべくそういうものが見えるような計上の仕方はないだろうか、という事で工夫した結果が累計ということになってます。

**【岩井委員】**

85件が、今年度、目標でありますよ。それに対して現在76件だから、もうとったけどどうも今はもうなくなってしまってるやめてしまったところがあって、今現在76件です、とそういう見方というわけですね。今おっしゃったことはわかるんですが、変に累計があるばかりにですね、ちょっとこの数字を考えたらあれっていう感じで。それと他の数字ほとんど今年度目標に対して実績はどうですかっていう形になってるわけですのでね、その辺のところ、ちょっと表現の仕方表示の仕方もですね、あくまでこれはこういう数字なんですよっていう形のものの表現がないとちょっと勘違いするかなと思います。それでこの中でですね、110件例えば30年度で累計110件、現在72件という形になっておりますが、今県版 HACCP は確か今年8月現在で44件というふうにネット等では出てるわけですが、この差の部分はその国の HACCP の承認件数と考えてよろしいですね。これは両方が重複してるというケースもあるんですか。

**【源田食品安全官】**

あります。一部ごくごく少数です。

【岩井委員】

いわゆるその件数と者数ということは、若干ちょっと一部ダブってるところがあるというふうに見てよろしいわけですね。県版 HACCP は認定になってますよね、この国の方は承認になってますよね。これも我々が考えると非常にわかりづらいあれなんですけれども、これはあれですけど知事が認定するというのでこれ承認という形にならないので、あくまで認定っていう考え方でよろしいのでしょうか。

【源田食品安全官】

そうですね。国の食品衛生法に基づいて承認という言葉を使ってますし、あえてそこまで区別する意味合いがあるのかと言われると合理的な説明は難しいんですけども、県の HACCP については認定という言葉です。

【岩井委員】

従来こういう形でですね、認定であれ承認であれ、数字がきちっと出るわけなんですけど、本来実はその下のカッコにくるんでいる部分の中ですね、いわゆる昨年6月の食品衛生法改正ですね、いわゆる HACCP の考え方を取り入れたという制度でいわゆる B 基準というものが、来年再来年、今もう省令でたんですかね、先月政令は出て今度は省令が出てっていう形ですね、法が変わって、食品扱う全業種に対して義務づけられるとっていう形になって参りますね。これは承認とか認定じゃないわけですから、義務を果たすためにどこまでやれたかっていうところをこれから進めていかなければならないわけなんですけど、その辺のところをどういう形でまず進めることができるのかっていうことをですね、義務であってもそういうことであると事実上努力義務になりますのでね、本来の考え方からするとなかなか進めていきにくいので、これは全国で難しいとするなら兵庫県として今後どういう形ですね、またこの第三次の計画の中にそういう B 基準のものを含まれた目標と、それとそれに対する結果みたいなものがどういう形で表現できていくのかっていうところが少しおわかりであれば。すいません。

【三宅部会長】

すみません。その辺に関してはおそらく事務局の方、その他の部分で説明があると思いますのでそこでまたもう一度こういうご議論いただいてもよろしいですか。とりあえずここまでのところでの質問ということでよろしいですか。

【岩井委員】

はい、すいません。最後ですが8番目のですね、自主管理を進めていきますよっていう形で出ております。これはあくまで食品衛生協会がいわゆる行政ではやれない、全部を網羅できないっていうことで、その食品衛生協会制度ができたときに自主管理という中で指導員制度っていうのができていたわけですね。その時にいわゆるその指導員っていうのは、食品衛生協会の会員の中から選ばれていくわけで、それに対してこういう形で指導の講習やっていってできるだけ増やしていきたいですね、そして食の安全安心信頼を高めていきたいと思いますという形でできてるわけですが、これはあれですよ、あくまで指導員が指導するのは協会の会員だけじゃなくて、いわゆるその全食品を扱う業者に対しての指導という形になって参りますね。そうすると、結局許可を受けてる人と指導員とのその辺の数字のですね、編成みたいなもの或いはそこにおける大きな問題点、また今時間ありませんから申し上げませんが、大変大きな問題がたくさんありますね。つまり、協会会員よりも指導員になる方よりも許可件数の方が大変多い。本来の許可件数の会社が全部食品衛生協会に入っていたらそれの中から指導員が選ばれて指導していけば、非常に内容のある食の安全をやっていく手段になるんですけども、今、都会部を含めて会員がどんどん



減ってきておりましたね。そうすると指導員の数がなかなか確保できなくなってくる。将来的に減っていく可能性が十分あります。そのところのひとつこの計画の中にですね、やはりその指導員を増やすためには、自主管理である団体の会員を増やしていかなければならない。そのためにはどういう形でいくかということもですね含めてこの中に入れていただくようにしていけば、実質実績が出てくるかなという思いがいたしますんで、大変難しいことでありますけれどもそういうところもご検討いただければと思います。大変長くなって申し訳ありません。

#### 【三宅部会長】

時間もちょっと限られておりますが、中道委員、加藤委員の方から何かもしご意見ありましたら、簡潔にお願いしたいです。

#### 【加藤委員】

私一つ質問なんですけど、食の安心安全及び食育の推進計画ということで、食育の問題ってのは非常に大きく取り上げられることが多いんです。そういう中でいわゆる食品のフードロスですね。これがよくマスコミ等でです。そういったことに対してですね今、農協さんのグループ JA さん、それから漁協さんのグループ JF さんあるいはコープさん。それから、スローフード協会とか地域のですねいろんなグループの方が一生懸命なったらですね、そういった食育と関連してですね、食育の一環としてのいわゆるフードロスどう減らすか、これだけ安心安全に対してですねきめ細かく対応したら、そういう安心して食べられる食べ物がなぜそんなに残って捨てられるのか、そうしないためにもいわゆるお作りになる方への感謝等も含めてですね、これからどういうふうに、消費者にもっともっとアピールしていくかということは大変な問題じゃないか。それで私ちょうどいたこういって食育のポスターですね、非常によく出来ておられると思います。こういうのを見せるとですね、みんなそうね、食べ物を大事にしなきゃいけないと。兵庫県の食べ物というのは安心なんですよ安全なんですよっていうようなことをですね、ちょっと言ってあげるとかですね。それが何で捨てるんだろうとそういう声がよく出ますんでその辺もですね、今後のいわゆる取り組みとしてですね、テーマが食品の安全安心、これについてはよくわかります。素晴らしいことだと思うんです。もう一つの食育とそれに伴ってフードロスはどうか削減するか、こういったことについての取り組みが必要じゃないかと思います。それからもう一つはですね、私は食育と関係があるような内容なんですけど、これだけ高齢者増えてきました、それで私の住んでおります伊丹市あたりでもですね、地域ごとにいろんな食活動或いはカフェ運動、コープさんがやっておりますがそういったカフェ運動、そういったところでですね、食がよく取り上げられるんですけども、万一の事故があったらどうなるんだろう。その辺のこともですね、PR もこれから必要じゃないかなとそう思っております。だから安心安全については、私は消費者の立場からしましてもですね、すごい取り組みなんだなってのは常々感じております。そういうものがそこまで取り組んでるのになぜ食品ロスがこんなに増えるんだろう。ここのアピールがこれから必要なんじゃないか。それからもう一つ気になりますが、最近流行りの子供食堂。

#### 【三宅部会長】

すいません。はい。ここは食の安全安心部会ということで食育の方はまた全体の中でご発言いただいたほうがいいのかもかもしれませんけども、もし今のご質問に対して、行政の方から何かあれば。

#### 【源田食品安全官】

はい。フードロスの関係につきましては、今の食育推進計画の中にもごく一部、意識はしておったと思います。また、その削減に関する法律が 10 月 1 日に施行されてましてその中でですね、努力義務ではありますけれども、都道府県に対しては推進計画って言うんですかね、フードロス

削減のための計画を策定するよう努めるものとするという規定がございますので、食の安全安心と食育の推進計画とは別にですね、そういった食品ロス削減のための計画は横断的に連携を取りながら作っていくものではないのかな、ということが感覚的にはございます。

【加藤委員】

わかりました。テーマとしてね、食の安全安心及び食育と推進計画と出ておりましたので、失礼しました。

【源田食品安全官】

地域のカフェでありますとか子供食堂における事故を未然に防止するための指導ということは、我々食の安全の側面での取り組みアプローチということでもありますので、場所を管轄する保健所にご相談をまずいただいた上で、事故のないようにしていくような指導をこちらの方からして差し上げるというのが流れかなと思ってます。

【加藤委員】

わかりました。

【三宅部会長】

すみません。ちょっと時間もあまりないんですけども、私の方からちょっとコメントとお願いをちょっと話させていただいてよろしいですか。幾つもお話しいただいていわゆる大きな三つの柱というものに基づいて整理していただいているんですが、逆にちょっとそこでわかりにくい部分というか見えてこない部分がちょっとあるのかなというふうに感じました。例えば、農薬の問題の話っていうのが3ページ、2ページでしたかにあたりする、或いは農薬の話ですね、それが最終的に例えば収去検査のところで、マーケットのところで残留農薬としてどうなってるかという繋がり部分であったりですね、その辺がちょっとやっぱり見えにくくなってきているような気がするんで、それが可能かどうかちょっとわかりませんが、こういう取り組みをされている、それが結果としてどういう効果が出ている、或いは効果が出てないんであれば取り組みを少し修正といいますか工夫する必要がある、そういう関係性もちょっと考えていただきながらご説明いただけると非常にわかりやすくなるかなという気がしました。そこのところをちょっとお願いしたいと思います。

【源田食品安全官】

どの程度、できるかは、自信はございませんがご指摘を踏まえて。

【三宅部会長】

はい、よろしく願います。じゃあすいません申し訳ありませんがここちょっと失礼させていただきます。

【源田食品安全官】

あとは事務局の方で引き継ぎます。中道委員、はい。

【中道委員】

ちょっとだけ関連してるかもわかりませんが、農薬のこれ、県と協定したエリアだけですか、管理されてるエリアだけですか、農薬の安全安全使用技術のこの姫路・神戸・加東市だけになっているんですね。あと、他の地域の私のところ前もちょっと言ったと思うんですけど、地方の方

は非常にたくさん農薬撒いて立派な野菜を取ってるんですよ。もうどういふのかな、そういう地区のところでこういう野菜を売ってるブースがたくさんあるんですけど、そこ行くとも絶対虫も食べてない綺麗な玉ねぎとかじゃがいもとか、もう本当に大きい立派なこれはもう全然無農薬ですよって書いてありますけど、絶対農薬が撒いてあると思うんですけど、そういうところ辺はやっぱり地域で、地方の私のところでしたら丹波市なんですけど、そこらへんの農協さんとか他のどこか県さんのところで受けてるんですかね。農薬の散布状況。

**【源田食品安全官】**

まず今ありました講習会の開催場所3地区ということについては、これどういう理由でそういう風になってるかっていうことと、それ以外はどうなのかっていうことでちょっと確認しましょうか。

**【農業改良課環境創造型農業推進班 藤田班長】**

農業改良課の藤田です。はい。この講習会につきましては全県の農業者、生産者の方々とかそれを指導する方々、予約販売する方々を対象にしておりますので、ただちょっと会場とかそういった設備の都合とかもございまして神戸・姫路・加東市の3ヶ所で開催してるということで、それぞれ皆さんの行きやすいところですね、そういったところに参加していただいているということになっております。

**【源田食品安全官】**

ですから対象は全県だけでも、開催場所が3ヶ所。

**【中道委員】**

はい。3ヶ所で全県ですけどという意味ですね。そしたらこれを受けられても講習受けても守ってらっしゃらないということになるんですね。ずっと車で走っておりますと真っ白な畑になるところが沢山あります。田舎なんでね、ちょっとずっと農道を走っておりますと沢山散布してあります。だからこの農薬沢山撒いてらっしゃるからこういう立派な野菜ができるんやなと思っております。

**【源田食品安全官】**

以前もありましたけれどもですね、まず農薬の散布の状況ですね、例えば栽培者の方がどのように農薬を使ったらいいのかなということについては、JAさんも非常に指導的な立場で関わられるということ。

**【浜田委員】**

前回ね言われまして、JAの営農指導通じて確認に行きました。その方は周りから苦情もあるというのは皆さんよく知っておられたらしくてね、当然ですね、その方だけではないですけど、基準オーバーしてですね、出されて個人で売の場合までは我々も監視はできてませんけれども、ただ直売所に出していただく限りはですね、JAの方でトレーサビリティであったりとかですね、そういうのは確実に書類をもらって点検した結果、並べるようにできてますので、個人で出す場合に限っては、我々もJAとしてもどうしても点検はできていません。JAの直売所に出す場合は、書類を点検して出してもよろしいよという許可を出してもらってます。だけどそこに出ない場合はどうしようもないです。ただ確実にいえることは、基準は農家の方は守ってますということは聞きました。はい。そこまでしかちょっと言えません。

**【源田食品安全官】**

ご覧になったイメージとして、これって使い方間違ってるんじゃないのっていうものであっても、ルールに違反してないっていうケースも多々あると思いますので、その辺りも栽培者、農業者への指導と併せて消費者の立場への正しい情報の提供っていうのが課題としてあるのかなというふうには思います。

**【中道委員】**

ありがとうございます。農業の方がちょっと一軒ですけど親しい方なんで、農薬多いんでないですかっていうと、こういうふうにしてきれいな野菜作らないと都会の方に売れないとおっしゃいました。そしたらまたよろしくお願いします。それからもう一つ全然その今のここに書いてあるのに関連するかどうかわからないんですけど、肥料のことなんですけど、この前のテレビですすね、今エシカルっていうのが大事ですすね、これから。やっぱりプラスチック繊維を無くそうっていうのが今運動になっております。そこでちょっとテレビでやってたんですけど、プラスチック製の米粒ぐらいの大きさのいい肥料まいて畑とかに田んぼとかに撒くと、だんだんその肥料が溶けていって、何回も何回もその一つのところに肥料やらなくてもいいっていうのができているそうです。それが肥料がなくなって中のプラスチックだけが残ると、それがなぜか川から海へ流れて魚が食べるというような状況で、それをまた人間が食べるということでプラスチック製品をなくそうということになってますけど、肥料のところに関連するかなと思ってちょっとお聞きしたいんですけど、そういうのでちょっとテレビでそれを知ったんですけど、そういう肥料ってあるのですか。

**【農産会園芸課農産班 大河内主幹】**

すいません、農産園芸課の大河内です。肥料のことに関してはちょっと申し訳ございません、テレビでご覧になったエシカルですかね、ちょっと存じておりませんが。

**【中道委員】**

はい。プラスチックを無くそうと今消費者団体の方では取り組んでおまして、これ古いはがきでちょっとペンケースを作ったんですけど、そういうことでプラスチック製品を無くそうっていうのが今はやっているんです。

**【源田食品安全官】**

それは、いわゆるマイクロプラスチックの環境汚染だとかいうことを意識して、プラスチック製品をなくしていこうっていう運動がエシカルという。肥料には、そういうプラスチックを利用して肥料の効果を持続させるようなテクニックがあるのかっていうご質問だと思えばいいんですかね。

**【中道委員】**

海に流れているというのをテレビでしてました、テレビニュースで。それ全然関係ないかもわかりませんが。

**【源田食品安全官】**

浜田委員、何か。

**【浜田委員】**

言われたようにね、おそらく、マイクロコーティングしてですね、期間を長期化するようなシス

テムだと思っんですけど、おそらく私が知ってる限りそういう場合にプラスチック製をですね、使ってるのは聞いたことはないんですけどね。テレビで紹介されたのならきっとそうなんでしょうけど。エシカルというのはそもそも、数年来ちょっと私も最近、今年ですね兵庫県取り組んでですね、エシカル消費ちょっと宣伝かねてですね、国は指導してました。倫理的な消費を心がけようという形で、コープさんと一緒に手伝いさしてもらったんですけどね。知る限りではなくそうというのはその通りなんですけど、それを使って肥料として活用しているという事例は私も知らないんです。はい。そういうところがあったんでしょうね、きっとテレビでされたんですから。

**【中道委員】**

すいません。

**【源田食品安全官】**

おそらく肥料を使う生産現場の状況は、その海洋に流れていってマイクロプラスチックとして問題になるんだよっていうところまで意識は、行き届いてない可能性もありますよねきっとね、無責任に言いますと。だからそういうのがテレビで紹介されてるんであれば、実際そういうものがあるのかなあと。

**【浜田委員】**

それでもね寒冷紗とかマルチ使って苦労して、それが結局一年ごとにね、産業廃棄物になるんで捨てるのも注意して管理はされてますけどね。そういう風な苦労はしてるんですけどね。それを小分けして外に流すようにはしないようにしていると思いますけど。

**【颯川委員】**

いいですか。コープこうべの方ではエシカルに関しては勉強会とかこないだの兵庫県のエシカルラボなんかもありましたけれども、詳しく勉強会だとか講習会だとかやっています。市、またいろんな取り組みも兵庫県下いろんな場所です、コープこうべのあるところでやっておりますので、但馬とか丹波ですね、丹波の方でもやってるかな。また、機会がありましたらコープこうべの方のそういうものには参加されてはいろいろ勉強になっていいかと、お誘いしておきます。

**【中道委員】**

ありがとうございます。

**【加藤委員】**

今の問題に関して私 JA さんのやられる直売所、伊丹市はスマイル阪神ってのあります。神戸にも御影に直売所あります。各地にいろいろなところに直売所あります。その直売所もですね、人気の上がりぶりを見ますとですね、JA さんの取り組みがね、かなりこの理解されてきたと思っんですけどね、安心ですよ安全ですよっていうね、そういったことも言わず問わず語りでね、きちっと表示してやっておられる。だからそういう地道な努力をしておられるね。JA さんそれから JF さんもそうですけど、そういったことをですね、安心安全という観点からもですね、もう少し PR してあげてもいいんじゃないかなと思いますね。伊丹市のスマイル阪神あたりはもう開店前から大行列ですから。それから、そういった農業者の方が非常に真面目に取り組んでおられるという事例をですね、安心安全という観点から、今後はもっと PR してあげるべきじゃないかな、消費者の立場からそういう風に思います。はい。

【**颯川委員**】

はい。いいですか。3ページのね、海のプランクトン貝毒のところなんですけれども、こちらについてはその表が出ていて、有害なプランクトンが有毒なプランクトンが増えると食中毒発生、貝毒が出てくるということで、例年発生はしてるんですね、その貝毒というのはね。それは気象つまり気候によるもの自然に発生するという、それが増えるっていうのはやはりその気候によるものなのですか。現在その動向っていうか。

【**水産課資源増殖室漁場整備班 大石班長**】

水産課の大石です。海域の環境ですね、いろんな条件がございます。例えば水温でもあれば栄養塩というのもございますし、他のプランクトンが増えてないときにたまたまこのプランクトンが増殖するような条件がそろって増殖をするという形で、大阪湾では過去からですね、もう何十年前からもかなり増殖していたんですけども、昨年度大阪湾で非常に増えたのが播磨灘に流れ込んだっていうのが、昨年度大発生したという条件がそろったという基本的にはそういう自然条件によるものになります。

【**颯川委員**】

気候変動によってこの台風もそうなんですけれども、非常に海温が上がっているという状況が、海水温ね、台風なんかも異常に発生したりしてる世界的に。ということはそういう意味では海水温が上がる、年々上がってるのかエルニーニョとかいろんな条件によるのかもしれないですけども、貝毒っていうのは減らない増える動向ではあるんですか。

【**水産課資源増殖室漁場整備班 大石班長**】

兵庫県海域につきましては、ああいうものは一度増えますとですね、ちょっと種みたいなものが底に沈みますので今も増える傾向ですね。それは水温ということに限らずですね、現在その増えていってる状況であるので増えるということなので、一つの条件によってということはちょっと断定はできないです。

【**颯川委員**】

はい。ていうことはやはり、この先もウォッチしていかなきゃいけないっていう。はい、わかりました。

【**岩井委員**】

一点ですけれども、プランクトンとの関係、例えば我々でも業界の中でですね、たまにカンパチなんかですね、それを食べたことによる食中毒が発生しましてね、その原因はいろいろ調べてる中で厚生労働省の中にはそういう分野があって、なかなか年間100件ほど原因が不明っていうのがあるわけですが、その中に例えばあるプランクトンが有毒でですね、本来南のところに住んでるみたいなものが、今おっしゃるように海水温が上がってきてですね、いわゆるシガテラ毒でしたっけ、ああいうプランクトンがですね、摂取したものを食べることによって起こりうる食中毒っていうのもあるっていうふうに教えていただいたんですが、そういったものを例えば、海温がここまで上がってきたこれこういったところのこういう魚について危険ですよみたいなですね、そういう形っていうものはできないものなのかな、それがあればですね、かなり食中毒の防止も可能になってくるなということですね、ちょっと思ったわけなんですけどもね。そのへんところってなかなか、そのある水域のこういう有毒のプランクトンが、ここまで来るとちょっとこう大変なんで、その辺のところそれを主に取ってる魚介類については、摂取をできるだけ控えるような方向がいいですみたいな注意報みたいなですね、なんかそういうものがあれば、我々食品を扱

う、行政の人にとって見たら非常に安全にしていくような形になるかなと思うんですけど。

**【水産課資源増殖室漁場整備班 大石班長】**

よろしいですかね。シガテラ毒に関しましてはもうかなりサンゴ礁とかですね、そういった本当の南方の方で由来するものです。ですので、兵庫県海域で例えば水温の上昇に伴ってシガテラ毒が発生したとか、そういうことでは今全然ございません。である種のプランクトンで、その魚自体が例えば赤潮プランクトンのように死んでしまうことはあるんですけども、そのプランクトンを捕食することで食材として有害になるっていうのは、基本的に貝毒プランクトン以外では、本県ではほとんど状況としてはないです。

**【岩井委員】**

ネット情報など見ますとね、最近そういう赤道近くにいた魚が上がってきたり、やはりそこで摂取したものがそういう形で食べてしまってそれに我々人が食べるとですね、それによる食中毒出るんだけど、原因がはっきりしないんで原因不明の食中毒みたいな件が出てるというふうな、ネットの情報の中にありました。ちょっと確認させていただきたい。

**【源田食品安全官】**

なかなかそのプランクトンでの注意報みたいな対策は難しいので、どうしてるかっていうとやはり過去の食経験に基づいてこの魚種は食べないっていうことですよ。それを市場、業者であるとか漁業者であるとか、飲食店業者、魚介類販売業者っていうところがそれを確認すれば流通させない、提供しないっていうところで対策がとられている、ということでご理解ください。大変恐縮ですけども時間が参りましたので、このあたりにさせていただいて、情報提供をさせていただきますが、時間があまりありませんので、簡単にご説明させていただきたいと思います。

**【生活衛生課食の安全安心推進班 小笠原班長】**

お手元のカラーの資料をご覧くださいと思います。スライドナンバーが右下にありますのでこちらのナンバーでご案内させていただきます。まず食品衛生法なんですけれども、ご存知のとおり1番目のスライド見ていただいたら、昨年6月13日に一部改正の法律が公布されて、その改正の大きな内容としては概要にある、1番から7番までのポイント、7つのポイントでございました。このうち1番目の広域的な食中毒事案への対策強化というのは、平成31年4月1日からすでに施行されております。2から7のうち、5番6番の営業許可制度の見直しと、それから食品リコール情報の報告制度の創設に関しては、施行がですね公布後3年以内施行ということで、施行予定は令和3年6月1日になっており、それ以外の2番3番4番7番に関しましては、2年施行ということで、来年の6月1日から施行の予定となっております。ただ一部経過措置が設けられております。その下の2番目のスライドにスケジュールがございます。法律が公布された後ですね、政省令のスケジュールが遅れておったんですけども、見ていただいている部分では9月の頭頃に政省令公布となっておりますがこれがさらに遅れまして、政令に関しましては10月9日、それから一部の省令に関しては11月7日に公布されております。またHACCPに関する規定に関しては11月7日の公布で明らかになっておりまして、許可の見直し等については、まだ、今後省令が公布される予定となっております。また一番下の6番7番にあります指定成分、容器包装とあります。これは特別の注意を必要とする成分を含む健康食品のようなものに関して、特に必要なものに関しては成分を指定してこうという動き、それから容器包装に関しましては合成樹脂製のものに関して使用できる物質を指定して、それしか使えないようなポジティブリスト制度を設けるといったような趣旨ですが、こちらについてもまだ成分名を告示されていくような動きは今後の動きとなって参ります。次のページをめくっていただきまして、スライドナンバ

一の3番ですね、こちらカラーでいきますと、水色の左の四角い箱が法律に規定された内容、右側のオレンジ色の箱が政令に規定された内容で、その中にあるグリーン色の箱は省令によって規定される内容ということになっております。今まで法律の中で、小規模事業者等といったような表現で、HACCPの取り組みに関して二段階で厳しいHACCPが義務づけられる事業者と、それから手引き書によって、少し簡略化したHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務づけられる事業者、という線引が明瞭ではなかったんですけども、政令省令が公布されたことによりまして書きぶりが明らかになって参りました。右側の小規模な営業者等というオレンジ色の箱ですね、見ていただけましたらこれが政令に規定されました内容でございまして、1号から4号までございます。1号については、小売りを主な目的として製造もしくは加工する事業者さん製造直売のようなもしくはそれに近いような、売り方を考えている製造業者ということになります。それから二つ目が飲食店営業等の調理業に該当する部分が第2号です。3号が、容器包装入の食品を貯蔵運搬販売する業者さん、第4号として、前3号以外のものとして、50人未満の小規模な事業者さんなどが規定されております。特にこの中の第2号と第4号につきましては、さらに省令に細かく記載がされておまして、上のスライドだと緑の箱の中なんですけれども、この緑の箱を具体的に省令の文章で表現したものがこの次の4番目のスライドになります。第2号の内容が、下の4番目のスライドの第66条の3に規定されている。それから第4号の委任をうけて省令で規定したものが第66条の4に規定されているものになります。資料上は規定案とあります。公布前の資料でございまして若干文言の修正等は行われておりますけれども、大きな趣旨は変わらずこのまま規定されております。それから、すべての事業所に対してHACCPが義務づけられるといった原則の中で、一部HACCPに取り組むことを免除されている事業者がございまして、それが3番のスライドに戻っていただきましたら、右側の下のオレンジ色の箱なんですけれども、公衆衛生に与える影響が少ない営業、ということで、一部、食品の輸入業ですとか、それから常温で保存して食品が健康に被害を与えるような劣化が見られないような食品をちょっと運搬するような事業者、それから、包装食品の販売業、容器包装の輸入業等につきましては、HACCPによる衛生管理というのを免除されております。ということで、上半分につきましては小規模の事業者と、いわゆる昔でいうBプランが適用される事業者、下半分がHACCPが免除される事業者さん、ここに該当しない事業者さんは、厳しいAプランのHACCPの衛生管理が求められる事業者さんということになります。それから、ちょっと時間がないので、7番目のスライドに飛んでいただきまして、こちらは営業許可制度それから届出制度の創設に関する資料になっております。現行では、許可が必要な業種というのが公衆衛生に与える影響が著しい営業として政令に34業種定められておまして、これ以外の業種に関しては許可業種以外という分類で何ら法律上は規定がありません。ところが自治体がそれぞれですね、条例で許可制度を持っていたり、それから届出制度登録制度といったようなものを持ってそれぞれに把握して指導を行ってきたような現状がございまして、これに対してですね、国は、まず長く34業種の見直しがされていなかったものですから、現在の状況に合うような、業種の見直しを行うということと、それから自治体によってバラバラの取り扱いとなっていたようなそれ以外の業種に対しても、取り扱いを全国一律にするためにですね、届出制というのを創設しまして、許可を取るほどではないけれども、把握が必要な事業者については届出をさせる。それからさらに今リスク上そんなに問題にならない、十分低い業者につきましては届出も対象外とするといったような3段階の制度でもって、この業者を把握しようとしております。この次の8番目のスライドですね。こちらにつきましては、その中で、新たに規定される要許可業種というのが32業種になります。34から32にはなりますけれども、単純に業種が減ったというわけではなくて、統合、再編されたものもあれば、届出業種として、許可ではなく届出業種に移行するもの、それから新たに許可が必要になってくる業種などがそれぞれございまして、例えば、新設する業種といたしましては漬物製造業ですとか、それから液卵といいまして殻付きの卵ではなくって、それらの卵からつくられる液状の業務用に使われる液卵の製造業ですと



かいったようなものが新たに許可対象となってきたり、それからその下の統合のところ見ると例えば飲食店営業現在は喫茶店営業という業種も別にあるんですけども、これら調理業をもう喫茶店も飲食もすべて、飲食店営業という括りで管理していこうといったような内容、それから味噌と醤油というのが今は製造業別々にございますがこれをもう類似のものとして、みそ醤油製造業といったようなふうには括られていくなどをしました結果として、32業種となっております。それ以外の資料につきましてはちょっと時間の都合で説明はもう割愛させていただきますけれども、資料提供ということでまたご興味がありましたらご覧いただけたらと思います。

#### 【生活衛生課 福永副課長】

あとすいません。最後のスライドの10番目と11番目のHACCPに関するところ、若干少し私のほうから説明させていただきたいと思います。10番目のこのスライドの資料につきましてはですね、県版HACCPの認定制度と国のHACCPの承認制度の関係を一目でわかるように示したものでございます。国はこの真ん中のオレンジで示す、6つの工程を承認する制度ですね、平成8年から施行しておりまして、国の承認工程というのはこの六つの食品に限られておりました。当時県はですね、その当時ですね食中毒の発生状況なんかを見ますと、0157やサルモネラ食中毒といったものが大変多くございまして、その原因となる食肉や卵、また当時の大規模な食中毒の原因となる、やはり弁当であるとか給食だとかそういった国の承認制度の対象外であった工程をですね、カバーするために、また国の制度上はですね、大企業が製造する広域流通食品を対象としていたことからですね、県では、中小企業が加工製造調理してなおかつローカルに流通する食品を対象としてですね、平成14年からですね、右と左にあります水色で示したこの10工程を順次増やしながら認定制度というものを運用して参りました。次の11ページを見ていただきたいのですが、これが先ほどの資料1の際にもですね、HACCPを推進するにあたってのピラミッドの絵が枠がこの中にあったと思うんですけども、ここに示しているものは今後の法改正後のHACCPをどういうふうに進捗していくかという中のステップアップのイメージ図として、表示させていただいております。このピラミッドの中でもですね、今回の法改正では、真ん中のオレンジ色と大水青色の部分、これが法改正で示された要件になります。いわゆる二層式になっております。県内のほとんどの事業者の方々大部分はですね、このオレンジ色で示しますHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の施設、この対象となります。ごく一部の方の業者、水色青色の部分になるんですけども、イメージ図を見ていただいた通りですね、今後ともですねこの衛生管理のステップアップする際にはですね、右側にありますステップ1、ステップ2、ステップ3という考え方で、なおかつ先ほどの資料1のところで説明しましたが平成26年度に作成したひょうごHACCP基準要綱の届出システムという制度を活用しながらですね、ステップ1での施設の皆さん方もステップ2に進めるように、そういった助言指導も進めながら、県内の事業所の衛生管理のレベルというものを向上させながら、さらに県版HACCPにつきましても、こういった制度があるということを知りながら、制度を運営して県内の衛生管理のレベルを上げていきたいということで、国の実はHACCPの承認制度は、今回の法改正でHACCPが制度化されるということで一定の役割を終えたという位置付けで、来年6月1日から廃止されるんですけども、県版HACCPにつきましては、引き続きこういった衛生管理のレベルを上げていくための一つのツールとして、維持していきたいと今考えてるところでございます。以上です。

#### 【源田食品安全官】

時間の関係で質問を受けすることができませんので以上とさせていただきますと思いますが、最初の部分で岩井委員の方からご質問にありましたところを踏まえて、コメントしますと、義務化されるHACCPっていうのは衛生管理のお話ですので、日々の管理が適切に行われるかどうかということが問題です。ですから、ある時点の事実を認定するとか承認するとかっていうことではなく

て、事業活動を通じた取り組みを評価するということが必要だと思っておりますので、よろしくお願ひします。

**【岩井委員】**

それがね、やれてるかやれてないかっていうことの現実実態をやっぱり把握する必要性があるんですが、それを認証とか制度でしたらもっとはっきり決まっていますから、いくら目標に対してできましたというようになりますけどもね、これちゃんとやられてるかどうかっていうことを検証するための何らかの方法が、やっぱりこういう中にですね、やっぱり今後入れていく必要性があるのかなと。ただデジタル化は難しいかもしれませんが、その辺のところをやっぱり認識していかないと、ただ決めたよとやってるはずだよという日々やってるはずだよ、であれば、結局現状とあまり変わらないんじゃないかなという気がいたしますのでね。それでいろいろまた検討お願ひします。

**【源田食品安全官】**

ありがとうございます。まさにその確認評価っていうのは、日々の計画的に行う監視指導の中でというのが基本となりますけれども、またそのあたりをどのように皆さんに情報提供するかということについては、検討していきたいと思っております。それでは時間となりましたので終了とさせていただきます、閉会に当たりまして、生活衛生課長西田からご挨拶を申し上げます。

**【西田生活衛生課長】**

生活衛生課長の西田です。本日は長時間にわたりまして御議論御協議いただきましてありがとうございます。またたくさんの貴重な御意見、御提案をいただいたということでございます。この食の安全安心の部会でございますが、食の安全安心部分をとりましたも今日、後ろに集まっております県庁で言いますとこれだけの各部署が横断的に進めているという状況でございます。非常に所帯も大きくなってございますので、なかなか立場立場の意見が合わなかったりとかそういうこともございますし、フットワーク軽くトントンと進めるということも難しい状況ではございますが、本日皆様からいただきましたご意見、ご提案を真摯に受けとめまして、この3次計画をさらに推進していく、また次の計画へとつなげていくとそういったことに取り組んで参りたいと思っておりますので、今後とも引き続きよろしくお願ひいたします。本日はどうもありがとうございました。