

愛知県食の安全・安心推進協議会平成28年度第1回会議

平成28年7月20日（水）

午後2時から午後3時30分まで

愛知県自治センター 6階 第602・603会議室

1 議題（1）

あいち食の安全・安心推進アクションプランの平成27年度計画の進捗状況について

（資料1により事務局説明）

《質疑応答等》

○委員

アクション9 愛知県HACCPについて

目標100のところを49施設とあるが、愛知県HACCPというものが難しいからなかなか達成できないのか。

⇒委員

それは愛知県リスク管理優秀店認定制度で、HACCP導入よりも少しハードルが低いものである。

⇒委員

HACCPについては、平成26年5月12日に厚生労働省が食品営業者が実施すべき管理運営基準に関する指針について大幅に改正した。平成28年5月24日にはHACCPを2年以内に義務化する方針を明らかにした。

今までは国のHACCP（丸総）と別に、県で愛知県版HACCP認定事業をやっていたが、義務化はされていなかったことから比較的受けられる事業者が少なかった。

我々は6月27日、28日、7月7日の3日間においてHACCP取得認定講習会を開催した。50名の募集のところ早々に50人以上の応募があった。今日も生活衛生課の職員が講師をやっておられる。局長や課長にもお願いしており、予算的なこともあるだろうが、回数を重ねて行きたい。

一般食品営業者においてはHACCP、小・零細営業者においてはリスク管理優秀店認定制度があり、リスク管理優秀店は約1,300施設認定している。

HACCPが義務化されることから、今後たくさんとられるであろうと推察されている。

難しい云々ではなくて、我々食品衛生協会も同様に5万弱おられる会員の皆様にいかにとっただけか大きな課題となっている。

○委員

廃棄食品について一件落着いたようだが、非常に大きな問題。

農水省の発表によると 2012 年の食品ロス は 642 万トン。莫大な数字である。これは名古屋ドーム 3.8 個分の容量である。県内の食品も含まれている。

カツにおいてはわずか 3 万 6000 枚ということだったが、壺番屋からダイコーにすでに 59 万枚以上流れていると中日新聞や日経新聞等に載っていた。今後どのように対処していくのか。

すでに弁当屋、給食屋等に流れている。栄を歩けば 250 円、290 円の弁当がいくらでもある。はたしてこれはまともな流通経路を経た原料なのだろうか。

廃棄物に関しての対策についてどのような改正をされたのか主だったことを教えてほしい。

⇒生活衛生課

工場では、規格外の製品やサンプルなど、大量に廃棄物が発生する。

これらが絶対食品として流通しないような体制をとるべく、保健所等の監視指導計画を改正し、重要管理ポイントの 1 つとして徹底する。施設に監視に行った際には、廃棄物が適正に処理されているか確認していく。

廃棄物処理業者については申し訳ないが今日は環境部が不在ではっきりとは申し上げられないが、十分な対応をしていくと思われる。

⇒委員

我々の会員にも弁当屋や給食屋が多くいて、何とかならないだろうかというような苦情も多くよせられている。県も指導を徹底して行ってほしい。

⇒生活衛生課

私どもは指導する立場でもあるが、共に食の安全・安心を保つための業務をやっているの、よろしくお願ひしたい。

⇒委員

資格を持った食品衛生指導員が約 1,500 名おり、昨年度は 13 万施設まわった。生活衛生課長にも今後も指導をよろしくお願ひする。

○委員

アクション 2 家畜伝染病発生頭数について

1 割減にしようとしたができなかったとあるが、この原因等について教えてほしい。

⇒畜産課

原因としては、牛の伝染病の摘発が増えたことがあげられる。

667 頭という数値は豚に換算した数値で、牛 1 頭に発生すると 5 頭分になる。ニワトリでは 50 羽発生すると豚 1 頭分になる。

逆に言うと、牛に多い病気をきちんと発見できたということで、検査体制がきちんとしているという面もあるといえる。

○委員

先ほどの廃棄物関連の話だが、「衛生部分はこちらの課で、廃棄物は環境の方」と言われて

も、消費者にとってその区分にはあまり意味がない。じゃあ、結局どうなったの？ということが重要。

私も食品ロスをなくしましょう、と言っている立場だが、食品ロスを減らすのはいいが、こういうやり方は違うという意見をいただき、その通りだと思う。規格外のものを、規格外と納得して買うのは消費者としてはOKだが、異物混入の可能性があるものは口に入ってはいけない。それは食品ロス、ロスじゃない以前の問題。食品流通のループから完全に排除されないといけない。それをどこが監視して、どこがストップをかけるのかはよくわからない。結果としてどうなったのかを知りたいと多くの人が思っていると思う。

だからリスクコミュニケーションや食の安全に関する知識の普及という部分でもあると思う。愛知県で大きな事件が起こったわけだから、特集ページでも作ってきっちり教えてもらわないとスッキリしない。逮捕者が出たから行政的には終わりなのかもしれないが、次が本当はないのかという心配を消費者みんながしていると思う。逮捕者が出たから納得できるかという、食べてしまったひとは全然納得できないであろう。これで終わりにしないでほしい。

WEBやFacebookなどいろんな発信の手段を持っているのだから、それで発信したのか、それに対する反応はあったのか、そのへんも教えていただきたい。

⇒生活衛生課

食品衛生法では、原料が採れた後、製造工程から流通、消費者の手に渡るまで保存方法、保存温度なり、すべて網羅してこと細かく網をかけている。

今回の事件が異例なのは、一度そこから出て行ったものがまた戻ってきてしまったということ。食品衛生法でも廃棄物の処理に関する規定はあるが、それはあくまでも施設の衛生状態を保つ観点からであった。今回の事件を受け、出て行ったものが、その先がどうなっているのかまでを踏み込んで確認していくこととしている。

これで終わりにしてほしくないということだが、私どもとしてもこのようなことが二度とあってはならないと考えている。食品メーカーも同様であり、今まではそのまま廃棄していた食品を、袋を破って汚泥と混ぜて廃棄し、絶対に食品として戻って来ないようにというような対策をとっているメーカーもある。私どもも、メーカーや販売店と一緒に取り組んでいく。

情報発信については、今回の事件の発覚が1月12日で、それ以降、徹底的に流通経路を確認した。確認が出来次第、その都度毎日のように報道発表し、取扱い店等の情報を発信した。今後も公式ホームページ等でできるかぎり発信していく。

今回の事件についてはアクションプランの改訂や監視指導計画の見直しも行ったので、今後もしっかりやっていくのでよろしく願います。

⇒委員

今、丁寧なお答えもあったが、もう一つ目安にお話します。

消費期限云々に、3分の1ルールというものがある。製造日から賞味期限日の3分の1を過ぎたものは完全に店頭からひかれるという暗黙のルールである。これも食品の廃棄につながる。

また、一般廃棄物と産業廃棄物とがあり、製造段階での廃棄物は産業廃棄物。ダイコーは産

業廃棄物を取り扱う業者だが、消費段階での廃棄物は一般廃棄物である。各自治体にはゴミの減量推進委員会などがありゴミの問題で頭を悩ませている。3分の1ルールは2分の1ルールに変更されつつある。今日生活衛生課講師に聞いてきた。世界的に3分の1ルールはよくない。

○委員

アクションプランの年度計画の目標設定について

実績に回数だけが書いてある。回数だけが問題ではなく、どれだけの人が参加したかなど本来なら内容を併記すべきではないか。

⇒生活衛生課

わかりやすい目標設定ということで回数のみの記載としているが、中味が大事だというのは確かにそのとおりである。今後検討していく。

○委員

アクション14 輸入食品について

放射性物質や遺伝子組換えの検査はしているのか

具体的に指導計画というものがあってそれに基づいて検査しているということだが、外国から来るものについて検査しているのか。

被害事例があるかどうかは食してかなり時間が経たないとわからないのではないか。

0件としてよいのか。

⇒生活衛生課

輸入食品については検査を行い、数値的な基準をすべてクリアしたものが流通する。検査項目については遺伝子組換えの検査も行っている。

⇒委員

ということは、食品衛生監視指導計画の中に遺伝子組換え農産物の検査も含まれているということか。放射性物質や残留農薬の検査もやっているのか。

⇒生活衛生課

実施している。

⇒委員

主には検疫所でやっていて、企業でも自主検査を行っている。

⇒委員

検疫所は数%しかみていない。

2 報告(1)

平成28年度あいち食の安全・安心推進アクションプランに係る行動計画について
(資料2、3により事務局説明)

《質疑応答等》

○委員

アクション8 廃棄された食品の不正流通について

アクション19 食の安全に関する知識普及について

私は名古屋市の食品ロス削減懇談会のメンバーで、毎日新聞にも記事を書かせていただいたが、おそらく食品ロスが発生する限りこういった問題は起こりうるであろう。

あつてはならないのはもちろんそうだし、あつてほしくないという願いはわかるが、行政としてはやはり「あるものだ」と考えて対処法を講じておくことが大事だ。

またさらに踏み込んで積極的に食品ロス減らしていく必要がある。先ほど3分の1ルールの話もあったが、まだ水だけ。他の飲料を含めどうやって減らしていくのかをセットで考えていくことで食の安全・安心が担保される。そういった意思表示をすることが非常に大事なのでは。

アクション8でその部分に触れたというのは大きな1歩ではあるが、廃棄食品を減らすという面では足りない。個人的な意見だが、今回のダイコーの件では、金属片ならまだしもプラスチック片の混入という点ではおそらく食品衛生法違反を問えなかったのでは。営業許可等での逮捕のみになるのか、見ておこうとは思う。

誰がどこで食品ロスと判断するかという問題がある。消費者が各家庭でこれは食べられるかどうかの判断する際に、とくに若い人は表示だけ見ている。消費期限というものが15年前に国際規格に合わせる形でできた。それまでは製造日表示で自己判断していた時代もあったのに、表示だけで判断する時代になってしまった。食品ロス問題は行政のみでは無理である。そういった面ではアクション19の知識普及はもちろん大事だが、じゃあそれによってどうするのかといったところまで言及されていると、愛知県で起こったこの事件が糧となって、他の自治体にはないより進んだ効果的かつ具体的な食の安全・安心が実現するのではないかと思う。

⇒生活衛生課

アクション19について、知識普及の先に何が生まれるかという問題であるが、確かに知識を伝えるのみという部分はあったと思う。今後食の安全・安心を考えて行く上で今の御意見を参考に検討していく。

⇒食育推進課

我々の課では、食育推進という観点から消費者の方に食品ロスの削減につながる行動をとっていただくということで、あいち食育いきいきプランを定め、その中で、消費者の方が食材の購入の仕方や調理の仕方などで食品ロスを減らしましょうということ啓発している。啓発だけにはなってしまうが、県のホームページやパンフレットで発信している。

報告（2）

本県の食中毒発生状況について

（資料4により事務局説明）

《質疑応答等》

○委員

説明のあった食中毒については、我々の会員が原因で申し訳ない。

しかし行政講習会等毎年必ず開催している。

それとはまた別に、会員はじめ一般の方から食品表示やアレルギーに関する講習会をやってほしいとの要望が非常に多くある。予算がかかるのは承知しているが、食品事業者の問題になんとかご出資いただきたい。アレルギー食品についての講師をしていただきたい。来年度はぜひともHACCP及びリスク管理優秀店に関する講習会事業を、1回といわず2回、3回と開催したい。ぜひ予算取りをお願いする。

4 その他

○委員

小学生対象の夏休みの工場見学ツアーの案内をもらったが、お子さんに知っていただくというのは有意義だとは思いますが、あのような形だと、私のような興味のある大人が参加できない。

大人でわざわざ参加するのはかなり熱心な人だと思うので、対応してほしい。

以前、大人向けのツアーに参加したがいつの間になくなってしまった。ぜひ再開してほしい。

⇒生活衛生課

実は以前までは子ども向け1回、大人向け1回とやっていた。ところが、大人向けの参加人数が少なく、子どものほうは要望が多かったため、子ども向け2回としたが、また要望があれば検討する。

⇒委員

大人だけのためにというのが難しいならば、子ども向けの内容だが、見学会の2割は大人対象といった枠を作っていただくなどの対応してほしい。

私も見学型の講座を主催するが、参加費をいただいても人が集まる。なのに県がやると参加費が無料なのに人が集まらないのは不思議。ぜひとも再考をお願いする。

⇒生活衛生課

アイデアをいただいたので再考していく。ありがとうございました。

○委員

HACCPの問題だが、東京オリンピックが背景にあるということもあり、東京だけでなく全国に普及させるという動きがある。県としてもしっかりやっていただきたい。

私が思うのは食品衛生責任者についてで、各飲食店には責任者が必ず必要で、責任者の行動やアドバイスをもっと生かして、衛生面を向上させてほしい。

食品ロスについても、製造業者があんなにたくさんの食品を廃棄しているということが今回

の事件でわかった。一般廃棄物処理業者の対応もカギであるのではないか。メーカーや製造業者もしっかり廃棄物を減らすようにしていただきたい。

○委員

安全・安心というのは奥深い。食品ロスと食の安全・安心の問題では相反する主張も錯綜する。最終的な着地点というのは安全安心の規格を求めるよりも、もっと抽象的な「いい食事」という概念ではないか。人と親しくなるときのツールとしても食事は利用される。いい食環境はいい社会を作る。いい食環境・社会のもとに安全・安心はついてくると私は思う。

○事務局（生活衛生課）

つくづく行政は縦割りで、自分の所管する法律を外れると力がないなというのは痛感している。皆様の御意見を反映させて、できるだけ垣根を越えて、各部局、食品衛生協会などと協力して、さらに愛知県の食の安全・安心に努めていく。

以上