

第27回青森県食の安全・安心対策本部会議議事録

1 日時

平成30年7月26日（木） 10時00分～12時00分

2 場所

ウエディングプラザアラスカ3階「エメラルド」
(〒030-0801 青森市新町1丁目11-22 電話017-723-2233)

3 参加者

青森県食の安全・安心対策本部委員20名（うち代理出席5名、欠席1名）
県関係課21名

4 会議議事概要

(1) 開会あいさつ（県農林水産部 石戸谷農商工連携推進監）

本日、委員の皆様方におかれましては、お忙しい中、第27回青森県食の安全・安心対策推進本部会議にご出席いただき、本当にありがとうございます。また、日頃から、「攻めの農林水産業」の推進をはじめとして、県政各般にわたりましてご協力を賜っておりますことに対し、心から感謝申し上げます。

さて、食の安全・安心対策につきましては、青森県基本計画『未来を変える挑戦』において、安全・安心で優れた県産品づくりや、消費生活と食の安全・安心確保を重要な施策として位置付けておりますほか、「攻めの農林水産業」基本方針におきましても、施策の柱に掲げ、県を挙げて取り組んでいるところです。

また、食の安全・安心対策を推進をするための「青森県食の安全・安心対策総合指針」につきましては、本年二月に改訂したところであり、それぞれの関係者の連携・ご協力の下、今年度から新たな取り組み期間がスタートしたところです。

本日は、この新たな指針に基づく、平成29年度の実績と平成30年度の実行方針につきまして報告・ご説明させていただくほか、法律改正によりまして、関係事業者の対応が必要となりますHACCP制度と原料原産地表示制度につきまして情報提供させていただくこととしています。

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承り、今後の私どもの食の安全・安心対策の推進に活かしていきたいと考えております。

(2) 新委員紹介

新委員として、青森県水産物卸売市場協会 会長 若井由治委員、公益財団法人青森県獣医師会 会長理事 小山田富弥委員の2名を紹介した。

(3) 議長の選出

出席委員の互選により上野委員を議長に選出した。

(上野議長挨拶)

ご承知の通り、改正食品衛生法が国会で可決され、おそらく、来年のこの会議には、2020年の東京オリンピックの絡みで、HACCPの導入やGAPの導入、あるいは広域食中毒への対応だとか、いろんなことが話題になると予想されるが、今回の27回の会議に関しては案件が一つということで、時間的な余裕があるというふうに伺っている。

そこで、この会議の終わりの方に、委員の一人ひとりの方から、この食の安全・安心対策本部会議に参加された感想であるとか、あるいはこの会議の今後の在り方であるとか、意見を一人ひとりに伺おうと考えているので、よろしく願います。

(4) 案件

ア 青森県食の安全・安心対策総合指針に基づく平成29年度取組実績及び平成30年度取組方針（資料1に基づき食の安全・安心推進課説明）

総合指針は、昨年度、本部会議の意見を踏まえ改訂を実施。

改定後の体系は、基本方針の1から6までの6本の柱の方針を整理しており、それぞれの方針ごとに、2ないし6本の行動計画を整理したところ。

基本方針の1は、「生産者は消費者の視点に立って県産食品を生産し提供していきます」という方針。ここで掲げた目標は3つ。

目標の1つ目は、認証GAPの関係。29年度を取組は、東京2020オリンピック、パラリンピック大会を契機に、認証GAPの普及拡大を図るため、「青森県GAP規範」を策定。それから、各県民局に「GAP相談窓口」を新たに設置し、農業者への支援体制を整備したところ。また、新規就農者等へのGAPの説明会を開催するとともに、認証GAPの取得を目指す組織等に対しては、専門アドバイザーの派遣費用の一部を助成したところ。

その結果、29年度末は、前年より産地数で5つ増え19産地になった。

30年度の方針では、「GAPをする」を推進するために、「相談窓口」の継続設置の他、GAPに関心がある農業者を対象とした研修会を開催するとともに、指導体制を強化するために、県あるいは農協の指導者を育成・確保することとしている。また、「GAPをとる」ということを推進するために、認証GAP取得費用の一部を助成することとしている。

目標の2つめは、エコファーマーの関係。29年度の実績は、農業者の技術向上や、新規取組者を増やすために、生産技術それから販売力向上のための研修会を開催した。また、エコ農産物販売協力店の設置、生産者と実需者のマッチングにより販路拡大を支援したが、取組者の高齢化等により、認定者数は前年より減少している。

30年度は、引き続き、農業者の生産技術や販売力向上のための研修会の開催、マッチング等によって販路開拓を支援していく。

3つめの目標として掲げたのが、環境に優しい農業の関係。この実績は平成28年度の実績となる。有機農業と特別栽培の取組面積は横ばいで推移したが、環境保全型農業直接支払交付金については、りんごの黒星病が多発して、防除のために農薬散布回数要件を達成できなかった農業者が交付申請を取り止めたということがあり、取組が減少している。

なお、次年度の取組拡大において、地域特認取組となる、水稻のIPMの実践と畦畔除草の実施、こちらを新たにメニューに追加をしたところ。

30年度の取組方針は、環境にやさしい農業の技術向上のための研修会、生産者と実需者のマッチングなど販路開拓を支援する他、交付金制度については、さらに生産者に周知を進め、交付金を活用した取組の拡大を図りたい。

その他の取組としては、有人・無人ヘリ協議会や、共同防除組織などによる農薬の飛散防止対策の実施、それから、土づくりの匠ということで、県では模範となる農家、農業者の方を認定しているが、こちらは、前年度より増え、現在51名になっている。それから、稲わらの焼却面積も県で調査しているが、こちらは前年度より10町歩ほど減り、563町歩となっている。

基本方針の2つ目の柱は、「食品関係事業者は食品の衛生管理を徹底していきます」ということで、こちらについても3本の目標を掲げている。

目標の1つめは、食品衛生に関する事業者向け講習会の関係。29年度の実績は、取引先を対象とした食品表示、それからHACCPの研修会など、業者向けの衛生研修会の開催回数は375回、参加人数は16,186人となり、前年度と比べると開催回数、参加人数とともに減少したが、開催した団体の割合は3ポイント増えたところ。

30年度は引き続き、食の安全・安心の信頼確保のために事業者向けの研修

会の開催、人数を確保するとともに、29年度に開催できなかった組織については、連携して開催するよう努めていく。

目標の2つ目は、食中毒の発生の関係。29年度の実績では、食品取扱施設に対する監視指導や、食品衛生責任者を対象とした講習会等において指導した結果、29年度の食中毒の発生件数は2件、患者数は40人ということで、前年度と比較し、件数で2件、患者数は29人減少した。

30年度は、食中毒が発生しないよう仕出し弁当業者等の大量調理施設に対して重点的に指導を行うほか、近年、発生の多いノロウイルス等の食中毒予防に関する啓発活動を強化していく。

目標の3つめは、HACCPの関係。29年度の実績は、県内の食品等事業者に対して、保健所による施設監視時や食品関連イベント等においてHACCPの必要性等について普及啓発を行った。その結果、認証施設は前年度から18増え109施設、導入が確認された施設は前年度から16増え33施設となったところ。

30年度は、食品関係事業者に対して、国が進める制度化に関する情報提供を行う他、HACCPへの取組、HACCPの導入を積極的に支援していく。なおHACCPの制度化については、この後、委員にも情報提供をする。その他の取組としては、学校給食施設におけるドライ運用とドライシステム化が若干増加した。

基本方針の3つめは、「消費者は自ら食品の安全確保に取り組んでいきます」ということで、目標を2つ掲げている。

1つ目の目標が、消費者向け研修会等の開催。29年度の実績では、消費者向けの食品の安全・安心対策に関するイベントや講演会、公開講座などの開催回数は77回、参加人数は26,768人となった。前年度と比較すると回数は微増、参加人数は34年度に掲げている目標を超える実績となった。

30年度は、食品の安全・安心対策に関するイベントや講演会、公開講座等を開催し、正しい知識普及に努めていく。また、平成29年度に取組が出来なかった組織については、開催するよう努めていく。

目標の2つめは、学校給食における県産食材の利用の関係。こちらの実績は28年度の実績となる。学校給食における県産食材の利用割合は、28年度で66.2%となった。前の年を少しだけ下回った。種類別では、米、牛乳の利用割合は高いが、野菜や水産物は低い状況。

30年度は、学校給食用野菜の供給拡大に向けた産地、流通加工事業者等による検討会、学校栄養士等を対象とした生産現場での現地講座、調理講習会、県産加工品の試作品開発に向けた検討会、展示試食会などを開催する予定。

その他の関連の取組としては、消費者と生産者の交流だとか、消費生活相談窓口への相談件数。こちらは17件ほど減っている。

基本方針の4つ目は、「行政は食品の監視指導・検査体制を充実強化していきます」ということで、これについては目標は1つ、監視ウォッチャーの関係。

29年度の実績は、食品表示ウォッチャー、29年度、86名の方をお願いをした。これらウォッチャーにより、食品表示状況のモニターを継続実施するとともに、報告された不適正店舗に対しては、その後個別指導を行い、表示の改善を促したところ。不正店舗の割合は前年度と同じ1.1%であった。

30年度は、93名にウォッチャーになっていただき、モニターを継続実施するとともに、報告された店舗に対しては、きめ細やかな指導や表示の改善を促しながら、不適正店舗率0%を目指していく。

その他、関連の取組では、食品衛生に関する食品の立入検査、収去検査については立入検査で件数で2,000件ほど減っている。それから、県食品衛生指導員による巡回指導、それから放射性物質の関係につきましても、農林水産物等のモニタリング調査の他、牛肉、それから学校給食用食材、これらについてそれぞれ調査等をしたところ。いずれの放射性物質検査においても基準値を超える放射性物質は検出されていない。

5つめの方針は、「県は緊急時における対応を整備・強化していきます」ということ。こちらに掲げている推進目標は、高病原性鳥インフルエンザ、それから口蹄疫の発生の関係。

29年度の実績では、本県における高病原性鳥インフルエンザ発生時の防疫対応を踏まえ、10月にマニュアルを改訂した。また関係者による連絡会議を開催し、新たに設けた防疫資材の備蓄場所、三戸町であるが、こちらから発生地への資材輸送を想定した実動演習を実施したところ。発生については鳥インフルエンザ、口蹄疫、いずれも発生はない。

30年度は、鳥インフルエンザ及び口蹄疫の発生に備えて、関係者による情報連絡会議を開催する。鳥インフルエンザについては、発生時の動員職員を対象とした演習、それから防疫資材の備蓄場所、こちら今回は青森市になるが、発生地への資材輸送、それから発生農場の現場で指揮する防疫対策チームの対応を確認するための実働演習を実施する。

口蹄疫については、疑い事例発生時の対応や、移動制限区域の設定方法等に関する机上演習を行うこととしている。

その他の実績としては、内閣府の食品安全委員会の主催による会議等へ参加して情報収集等をしている。

最後の基本方針、6つめの基本方針は、「食に関する情報共有と相互理解を

促進していきます」ということで、こちらは県民意識についての目標、1本である。

29年度取組では、県民意識をとらえるアンケートの方法ですが、これまでには食品の安全や食育等関連イベントへの来場者を対象にアンケート調査を行ってきた。ただ、そうした来場者はそもそもが食の安全・安心に関心が高いのではないかということで、委員の指摘もあったので、調査対象者について見直しをし、青森県生活協同組合連合会の協力を得て、幅広く生協組合員へのアンケート調査を行わせていただいた。

その結果、1,008人から回答を得て、食の安全・安心に関する基礎的知識を持つ県民の割合、こちらは80%でしたが、前年度ととらえかたはちょっと違ったが、5ポイント減少。県産品に対する信頼度は59%で前年度より11ポイント減少したところ。

30年度については、講演会やイベント等を通じて、食に関する正しい知識の向上を図るとともに、県が進めている、土づくりを始めとした安全安心な農産物生産に関する情報発信等により、県民の信頼度の向上を図り、さらには県産品の消費拡大に結びつけていきたいと考えている。

その他の取組としては、消費者等からの要請を受けて県が実施した研修会、こちらは4回ほど実施している。

また、県のホームページに放射性物質等に関する情報を随時公開している。アクセス数は若干減っている現状。

(浅利委員)

基本方針3の「消費者は自ら食品の安全確保に取り組んでいきます」というところの、1の「食品の安全・安心に関する消費者向け研修会等の開催」についてだが、その組織割合が40%ということで、28年度、29年度ともまったく数字が動いていないことから、この対象の組織の考え方にちょっと無理があるのではないかなと思うが、この対象の組織について見直しをしてはどうか。

→ (食の安全・安心推進課)

今、ご指摘があった意見については、昨年、これを改定する際にも話題となっている。ただ、目標とすれば、関係者が意識統一をし、一体となって、それぞれが、それぞれの役割分担でできることをやっていくべきということで、100%という目標を設定している。

まだ取組期間中であり、今年度からスタートしたばかりなので、目標を見直

しするという事は、このあと状況をみながら考える必要があるかもしれないが、個別にどういうことが出来るのかということについて情報交換をしていきたいと思っている。

(若井委員)

同じ基本方針3の2の「学校給食における県産食材の利用割合」の中で、「野菜や水産物では低い状況にある」等々が書いてあるが、これは経済的な問題なのか、現場での作業上の問題、衛生管理の問題なのか。

→ (総合販売戦略課)

今の質問の水産物・野菜に関して、いずれも、すぐ調理できる加工品が無いというのが現状で、現場から使いづらいと指摘されている。

(若井委員)

値段が高いとかそういうことではなくて、使いやすいように手が入っていればこれが増えていくということか。

→ (総合販売戦略課)

本県の学校給食は、9割がセンター方式をとっている。このため、大量の食事を短時間で調理する必要がある。よって、加工品の野菜、または、加工品の水産物が求められているわけだが、これに該当する県産物の割合が、現時点でまだ少ないという状況である。

(若井委員)

どの程度加工してあれば利用できるかという情報は流してくれないと、対応する方も非常に難しい。たとえば魚であれば、骨取りまでやるのは国内ではほとんどできないので、労働コストが安い中国など、外国から調達しないとうまくいかないという問題があるし、美味しくない。美味しくないものを食べさせて、それが果たしていいのかという問題もあるし、野菜だと、一旦加熱したものなのか、カット野菜なのか、その辺の情報をいただければ助かる。

→ (総合販売戦略課)

この取組に関しては、今後、生産者と給食現場のマッチングに努めながら、改善していきたいと考えている。

(古舘委員)

アンケートのところだが、実績が県民の信頼度が59%、目標が95%で、

あまりにも高いと思う。昨日たまたま子どもたちにも聞いたが、県産品よりもすぐ使えるものをお母さんが買っている。そういう子どもたちの意見もあったので、子どもから大人に伝えて買い物をしてもらうのが一番いいので、子どもに対してのイベントとか教育とか、そういうものもしてほしいと思う。

→（食の安全・安心推進課）

子供に向けて、という意見である。

食育を進める中では、現在、ターゲットごとに様々な取り組みをしており、子供については、児童、小学生を含めてであるが、県産の食材を使った和食体験を含め、おむすびづくり体験会とかさまざまやっており、すぐに数値で現れるというのは難しいが、地道に、着実に進めていきたいと思っている。

（成田委員）

今のアンケートの関係で、これは前回から内容は一緒なのかということと、それから県産品を積極的に購入している人の割合と信頼度はどう関係しているのか。

（上野議長）

これは前の会議の時にも話題になっていて、数値的には70から59まで下がったので気になるところであるが、その辺のところを説明いただければと思う。

→（食の安全・安心推進課）

アンケートに関してお伝えする。

確かに、アンケートの見直しをするということで、前回、前々回と2回ほど委員の方々から意見を伺い、見直した。28年度の現状70、それから平成29年度の実績59という県産品の数字は、同じ設問内容での質問ではないので、数字は多少斜めに読む必要があると考えている。

ただ、委員の皆様からの意見等を踏まえ、信頼度にしても、基礎的な知識などにしても、より実態に即した形のアンケートに修正できたという自負もある。

その点、100%完璧なアンケートというものもないが、目標をいずれも95%ということで、高い数字が並んでいるが、当初掲げた目標を変更することなく、日頃の活動を踏まえた形で、着実にこの数字をあげていきたいと考えているので、今後とも気づいた点を県庁に意見等を寄せてもらえれば、改善した形で取り進めていきたいと思っているので、よろしくお願ひしたい。

（上野議長）

信頼度をひとくくりにして出したので、たとえば県産品が、県外から来たものに比べて値段が高いのでそっちを買ってしまうという話が出ていたが、そうすると、必ずしも積極的に購入するということと信頼度というのはちょっとズレているような感じがするので、まとめ方や表現の仕方で工夫が必要かなと思ったが、そのようなことですね？

前の質問内容だと、県内の消費者の意思が明らかにできないことがあるということでもいろいろ考えていただいて、アンケートの内容を変えたという経緯がある。

いずれにせよ、これからいろいろな取り組みをする中で、同じようなアンケート項目でそれがどういうふうになっていくかということを見ていくことで、またいろいろ対策が出てくると思うので、その辺をよろしく願います。

(若井委員)

今、県産材が高いという話が出たが、今後、なぜ高いのかということアピールしていかないと消費は伸びない。青森の魚を買う理由は、鮮度が良くておいしいということが圧倒的に多い。県外から来たものは当然安い。だから、県産材は品質が良くて、高い。しかし、それはやむを得ないところもあるので、そういう視点では、差別して評価してもらわないと、十把一絡げで、何でも高いと思われてしまうのは困ったものである。

どうやって県産材をうまく輸送するか。消費者へ輸送するエネルギーコストを考えた時に、地産地消がいいに決まっている。それで、地産地消でコストをかけないでやってみるが、その鮮度を維持するためには施設が必要であって、そういうことをやっていたら高くなるとか、それからすぐに人手をかけなければ鮮度を維持できないという問題がある。

最初の基本方針の1で、生産者は消費者の視線に立ってということがあるが、それは食品表示法でもあるが、それでは消費者目線という言葉は正しい目線かと言いたい。結局、法律の中では消費者も学習してください、その目線で、となっているにもかかわらず、学習がマスコミに踊らされている。食中毒のアニサキスの問題もそうだが、アニサキスは人から人にうつることはない。そういったこともよく知らない方がアニサキスは危険だと言って、すごく大きくマスコミで報道されてしまうので、先ほどからの高いという表現もそうだが、マスコミには正しい報道をしていただきたいというのが私の意見である。

(上野議長)

値段のことも含めて消費者に県産品をどうアピールするかということになる

かと思う。その辺、実態を踏まえた県民へのアピールの仕方も考えていく必要があるということ。

それともう一つ、消費者トラブルというのは食品に関連するリスクを軽減する非常に重要なことだが、その努力というのはマスコミに正しい知識を消されてしまうような一面もあるということで、そういう場合には行政もまた力を入れて行かなければならないということになる。

その辺は、行政側としてはどうするのかという話はあるか。

→ (食の安全・安心推進課)

情報発信については、これまでもさまざまやってきたつもりではあるが、今のような意見も踏まえて、工夫するところは工夫して続けていきたいと考えている。

(松井委員)

県民へのアンケートの件であるが、県産品に対する信頼度（県産品を積極的に購入している人の割合）となっているが、まず質問の内容がわからないのと、それからスーパーでは時期、時期の旬の食品を扱う。旬の食品はおいしいし、安いしということ。

アンケートを取る時期と、その質問内容によっては相当変動するのではないかなと思う。冬場は青森県産はなかなか出回らないので、そういう時にアンケートを取ると「うちは積極的に購入してない」となるし、夏場になって青森県産品がたくさん出てくると、「やっぱり安くて美味しくてよく利用する」という意見になると思う。すなわち、その時期と質問内容によって相当数字が変化するのではないかと考える。

(上野議長)

アンケートはもう少し細かくとってみてはどうか。時期という問題も今あったので。そして、これは継続してやっていくと、いろいろ見えなかったことも見えてくるようになると思うので、よろしく願います。

(山谷委員)

同じくアンケートの件だが、調査対象者を見直して生協組合員へアンケートを実施したと言っていたが、調査対象者のポイント、見直しのポイントはどのあたりか。

それと、アンケートは1年に1度なのか、季節を決めてやってるのか、きちんと毎年同じにやってるのか、その辺を聞きたい。

→（食の安全・安心推進課）

対象者は、生協連の組合員の方々ということで昨年度は実施した。これまでの本部会議では、対象者も含め、先ほどのアンケートを取る時期についても出たが、アンケートの質問内容の継続性はある程度図っていく必要性はあるだろうということであった。そこで、対象者についても、考えられる範囲内で、幅広い対象者ということで見直した。また、アンケートの時期としては、秋に1回のみなので、複数回アンケートを取ることも含め、今後のアンケートの取り方をさらに検討していきたいと考えている。

（真野委員）

基本方針の5のところで揚げられている目標が、最近、すごく異常気象で、水害や地震などで大変になっていることから、2の災害時における安全・安心な食料の確保だけではないが、ここにも目を向けて少し推進しておかないと、実際に災害にあってからだと遅いような気がする。2のところの状況がどういうふうになっているか聞きたい。

→（食の安全・安心推進課）

今回の資料では紹介していないが、県では防災部局が中心になり、緊急時における食料確保について計画を作り、いろいろな事業者との協定を結ぶなどして、対応しているところ。

（上野議長）

防災部局とこの会議の関係者の方はコンタクトを取って、共同でなにかやるようなことは、まだやっていないということでしょうか？

→（食の安全・安心推進課）

具体的な目標に入れ込んでいなかったため、今日はそこまで準備はしてきていない。

（5）情報提供

ア HACCPの制度化について

（資料2に基づき、保健衛生課から説明）

前回の国会で、食品衛生法の一部を改正する法律が成立し、6月13日に公布されたところ。

大きな柱として7つほどポイントがあるが、その中の1つとしてHACCPの制度化が含まれている。

HACCPの制度化について、食品衛生法改正の背景と概要、HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、それから県の取組について紹介する。

まず、食品衛生法の改正の背景・趣旨。

今年には食品衛生法施行70周年にあたるということで、食品衛生法もだいぶ歴史がある法律だが、前回の食品衛生法の改正が平成15年となっており、約15年が経過したところ。国のまとめによると、この15年間には世帯構造の変化を背景として、調理食品であるとかあるいは外食・中食への需要の増加、食へのニーズの変化、それから輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった、環境が大きく変化しているという背景がある。

また2つ目の○だが、都道府県等を超える広域的な食中毒の発生、それから食中毒発生数の下げ止まりなど、食品による健康被害への対応が喫緊の課題となっている。また2020年の東京オリンピック・パラリンピック、あるいは来年のラグビーワールドカップなど、日本国内へたくさんの海外からのお客様が来日するという状況である。また、今、国を挙げて食品の輸出促進にも取り組んでいるところであり、食品衛生の基準については、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められるようになってきている。

「外食や調理食品へのニーズの高まり」ということで、食料支出に占める割合が、資料では青が「調理食品」、赤が「外食」となっているが、いずれも、前回の食品衛生法改正の頃から見ると、どちらも大きく伸びている状況にある。また特に高齢者世帯においても同じように調理食品・外食の利用頻度が高まっているという統計がある。

こちらを踏まえて、中食・外食産業の市場規模で、いずれも増加傾向にある状況である。

しかし、資料2ページ目の下段の方にもあるとおり、食中毒の患者数については、平成15年度あたりでは事件数が減っており、患者数が3万人程度出ていたものが、平成28年の統計では、事件数が1,100件程度と、それから患者数も2万人程度ということで、長い目で見ると若干減少傾向にあったが、ここ7、8年をみるとほぼ横ばいで推移しているということで、さまざまな取組、事業者の皆様の取組により、食中毒の事件というのは以前から見ると減ってはいるが、ここ数年の減り方には、ちょっと鈍化してきているという傾向がある。ここに、新たな取組が必要とされている理由があるというふうに考えている。

次に、3ページ「食品衛生法等の一部を改正する法律」の概要。

改正の趣旨としては、我が国の食を取り巻く環境変化や国際化等に対応して、

食品の安全を確保するために色々な施策を講じるというもの。

今回の改正の概要としては、1番から7番まである広域的な食中毒事案への対策強化。特に県域を越えて、いくつかの県にまたがって患者が発生するような事件については、厚労省が速やかに対応していくようなこの体制を、法律の中にも改めて位置づけるというもの。

2つ目には、ただ今のテーマである「HACCPに沿った衛生管理の制度化」である。原則として、全ての食品等事業者の方に、一般的な衛生管理、もともとやっている衛生管理に加えて、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めるというもの。しかし、一律にHACCPに沿った、HACCPそのものを導入するということを求めているのではなく、規模あるいは業種等を考慮して、一定の事業者の方については取扱う食品の特性等に応じた衛生管理、若干簡略した取組を認めるという二段階の取組となっている。これについては、後ほどもう少し詳しく説明する。

3番目は、特別の注意を必要とする成分等を含む食品等、いわゆる健康食品について、事業者の方に健康被害発生について、情報を感知したら行政に報告する届け出を規定するもの。

4つ目の「国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」については容器包装に使われている色々な化学物質について規定する制度を見直すもの。

5番目の「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」は、現在食品衛生法で34種類、飲食店営業や魚介類販売業、食肉販売業など、色々な業種を規定しているが、これについては必要に応じて見直しをすることによって、国で作業を始めているところ。

6つ目の「食品リコール情報の報告制度の創設」は、事業者の方が自主回収等を行う場合に、国で統一的なシステムを作りたいということ考えている。

またその他として、所要の整理を行っている。

また今回の「食品衛生法等の一部を改正する法律」は、基本的には公布の日から起算して2年を超えない範囲内で、政令で定める日から施行される。よって、一番長くて2020年の6月13日までに施行されることとなっている。この具体的な施行の日については、まだ国で未定ということ、一番長くて6月13日で、キリのいいところで4月1日とか、いろいろな案について検討していると聞いている。HACCPの制度化についても、2020年の6月13日までに施行されることになっている。

4ページは、HACCPについて、参考として別添の資料をつけている。HACCPによる衛生管理だが、事業者自らが食中毒菌汚染等の危害要因をあら

かじめ把握した上で、原材料入荷から製品出荷までの全ての工程の中で、どのような危険があるかをあらかじめ分析して、その危害要因を除去・低減させるために特に重要な工程を管理して製品の安全性を確保する衛生管理手法であり、先進国を中心に義務化が進んでいる状況にある。

しかしながら、国内の中小企業、中小規模の事業者においては、これは農水省の統計だが、増えてはいるが、まだ低い状況にあるというふうに見ていただきたい。

5 ページのHACCPに沿った衛生管理の制度化について概要を説明する。

国では「HACCPに沿った衛生管理の制度化」という言葉を使っている。このHACCPに沿った衛生管理というのは、全ての食品等事業者、食品の製造・加工・調理・販売等を行う方ですが、その方々が衛生管理計画を自ら作成しますよ、ということ。ただこの枠組みが2つあり、資料の真ん中のグリーンで示されている方だが、食品衛生上の危害の発生を防止するために、特に重要な工程を管理するための取組み。ここがHACCPに基づく衛生管理。今まで国の資料で、基準Aという言葉を知っている方もいるかと思うが、ここはコーデックスのHACCP 7原則に基づき、いろいろな計画を立てて管理を行うということで、これはいわゆる国際的に通用するHACCPと言われている部分である。このHACCPに沿った衛生管理については、事業者の規模等を考慮して、ある程度大規模な事業者には手を挙げてやっていただくとしている。あとは、と畜場だとか食鳥処理場の事業者には、このHACCPに沿った衛生管理、国際的に通じるHACCPをやっていただくとしている。

一方、先ほども簡単に説明したが、簡略されたアプローチによる衛生管理を行えるという業種も設定することとしている。これは「取り扱う食品の系統等に応じた取組」、オレンジで示されているところだが、国ではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理としている。ちょっと前であれば「基準B」という言葉で整理されていたものである。

こちらの方は、各業界団体の方が厚労省の助言を受けながら手引書を作成して、それに基づいて個別の事業者は、簡略化されたアプローチによって衛生管理を行う。その手引書をもとに、そこに自分の実情を書き加えることで、ある程度HACCPの考え方を取り入れたものと、国際的なHACCPそのものではないが、考え方を取り入れた衛生管理をここで普及していこうというもの。

対象となる事業者については、どれくらいかと言えば小規模の事業者。ただ、この“小規模”という言葉で今のところ括っているが、国でも従業員が何人いれば“小規模”なのか、あるいは専任の衛生管理担当者を置けるのか・置けないのか、あるいは資本金みたいところで区切るのか、その区切り方につ

いてはまだ検討段階だということで、具体的には示されていない。

2つ目の◆のところは、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理であるとか、お菓子を自分の店で焼いてそのまま提供するような状態、これについてはHACCPの考え方で認定しようということ。

それから3つ目のところは、提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種、飲食店営業だとかそういうところ。

それから4つ目だが、一般的な衛生管理の対応で管理が可能な業種、包装済みの食品だけを取り扱う場合だとか、そういうところについてはHACCPではなくても、考え方を取り入れた衛生管理でいいでしょうという枠組みを作っているところ。具体的には今後の検討課題とされている。

あと、もう1つは、一番左側に「対EU・対米国等輸出対応」とあるが、国内のHACCPについては、この「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つの枠組みとなるが、諸外国ではそれ以上に上乘せ基準を作っていることがあるので、もし輸出とかを積極的に行っていく場合には、これに加えた別の取組が必要なケースもあるということ。

いずれにしても、HACCPの考え方を何らかの形で取り入れる、あるいはHACCPそのものをやっていただくというところで、まだ具体的な区分けはこれからの作業とされているところ。

取組を進めていくための国と地方自治体の対応としては、下に1から5まで囲っているが、これまではHACCPの基準について、各自治体で条例でHACCPをやっていると認めるためには、これこれこういうことをやってくださいという具体的な基準を各自治体での条例で定めていたので、例えば青森市と青森県では若干違うということもあったかもしれないが、今後はそういうことがないように法律で規定される。

また各保健所には、食品衛生監視員の指導方法についても、今、国で積極的に講習会などをして進めているところである。また国際基準との整合化だとか、あるいは手引書の内容についても、国で統一的にチェックしているので、全国どこの保健所のどこの職員にきいてもわかる、内容等を検証ができるという取組を進めているところ。

6ページ目について、これまでの検討でHACCPの導入、法律にどのように盛り込むかについて、いろいろな関係団体、18業種22団体からヒアリングを行った。その結果、どのように取り組んでいけばいいのかということについて、HACCPを法律に盛り込んでいくか、今、国で進めているところ。

先程紹介した、厚労省がチェックして、各事業者団体に作っていただいている手引書だが、今、オープンにされているのは6ページの一番下のところ、業

界団体から厚生労働省に提案されている手引書であり、小規模な飲食店だとか、食品・添加物製造の団体があり、スーパーマーケットにおける調理加工販売まで、今、ここに示してあるのが厚労省のホームページなどで公表されているところである。県のホームページからもリンクされているので、後ほど、確認いただきたい。

また、ここには、十数種類載っているが、他にあと、上の方にあるヒアリングを実施した団体など、いろいろな業種で手引書を作成しており、月末からまた来月の頭にかけては、いわゆる缶詰やレトルト食品などを始めとしてまとめた手引書についても、国で検討会が開催されると聞いている。

次の7ページ目。HACCPについては、HACCPに基づく衛生管理と、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理と2つに分かれているということだが、HACCPに基づく衛生管理については、国際的なHACCPとイコールなので、それは今まで色々なテキストがでているものをそのまま使えばいいが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理については、まだ、だれがどこまでやればいいのかということを示されていないところで、進め方としては、まず食品等事業者団体が、厚労省のチェックを受けながら、HACCPの考え方に基づいて手引書を作成しているところ。厚労省から手引書を各都道府県等に通知して、全国どこでも統一的にHACCPの基準を定めていくとしている。

また3つ目だが、この手引書が出た食品等事業者は、自分のところにあった計画を少し修正しながら使って準備をしてもらう。ただ、その管理は今までと同じように、まずは施設内清潔保持、あるいは食品取扱者の衛生確保などを柱とした、一般衛生管理を基準としたものであり、特に必要がある場合には、いわゆるCCP、広く記録をまめに付けなければいけない工程で衛生管理を行うことができる。ただ必要がなければ、それは当然設定しなくてもいいということ。

また必要な記録を行っていただく。清掃だとか、あるいは原材料の受け入れのチェック、あるいは従事者の衛生、例えば体調管理だとか、あるいは清潔な身なりをしているかだとか、そういうところについては必要な記録を行っていただくというのを基本的な考え方としている。

8ページ目は、その動きを踏まえて、現在の県の取組について簡単に説明する。

HACCP普及・推進事業費という事業。平成30年度と平成31年度の2か年の事業として現在取り組んでいるところ。左の現状と課題としては、HACCPは食品衛生の国際標準と事実上なっているわけだが、現在、県内という

か国内全体では普及が伸び悩んでいる状況。これを踏まえ、右側の事業内容だが、事業者の取組を積極的に支援していきたいということで、真ん中のところにある青森県HACCP推進連絡会議、これが6月4日にいくつかの事業者団体の方に集まっていたが、現在の国のHACCP制度化についての作業状況だとか、あるいは各団体を中心とした相談対応体制などの構築だとか、情報発信のルートを作っていくことについて申し合わせしているところ。

それから右の方のHACCPセミナーは、今日、十和田地区で開催しているが、県内6カ所に設定しており、100名ぐらいずつ申し込みいただいてセミナーを開催しているところ。今年の夏には県内6地域で各1回ずつ開催しているが、やり方は今アンケートを採っているが、冬にも6回ぐらい開催したいと考えている。

それから下の方の消費者の認知度向上ということで、消費者に対してポスターなどを作って、いろいろなチャンネルでこういうものを配布して、HACCPというものについて認知度向上を図っていきたいと考えている。このような取り組みで、県内にもHACCP制度化について、事業者の方になんとかスムーズに対応いただいて、県産食品を県外あるいは海外へ発信されるお手伝いができればと考えて行っているところ。

(若井委員)

HACCPに関して説明があったが、HACCPを父親が引き受けた時に、アメリカのHACCP、大日本水産会のHACCPを取得した。また、そのとき、衛生管理ということではドライ品を扱うのは非常に優しいが、ウェットのラインとドライのラインとが交錯するので、それを7ページのところに書いてある「一般衛生管理を基本とし、必要に応じてCCPを設けて衛生管理を行う」となっているが、HACCPというのはご承知の通り文化である。それで、EUHACCPというのは非常に厳しいことは皆さんご承知のとおり。それでは、本当に向こうの基準は厳しいのかというと、あれだけの国、国境をまたいでルール化して、本当にうまくいっているのかってということがまず一つある。ただ彼らは、日本は貿易相手なので、いわゆる政策的なHACCPに対するものの考えというのはある。例えば、アメリカのHACCPだとFDA。それからEUであればEU規則。これを熟知しておかないと、向こうに輸出するということを考えている方がいるとすれば、それを読まないで理解できない。

いわゆる一般衛生管理、これが施設は関係ないとか言いながら施設面に関して必ず制約がある。私がHACCPを取ったのは、ここの製造ラインに関しては絶対大丈夫だと、取れる可能性があるということで取らせた。そうするとそ

れ以外のラインが全部やっているかと言うと、そこで取るために行った衛生教育、その文化を作った上で、他の作業員に対してもそれを浸透させていくというやり方をした。

だから、HACCPの考え方だけで、文化だけですよという表現も誤っているし、施設に金をかけるということも、対応に金をかけてそれでなんとかなるというものでもない。

これから特に実施する場合は、記録の保管である。記録というのは、どういう記録の作り方をするかということが勝負になるので、その辺を具体的に、個別の企業に合った指導をしていただかないと。そういった意味では、青森では県薬剤師会、食と水の検査センターにバイタルのコーディネートを受けるとか、そういうことをしないとうまくいかないのではないかというのが私の本音である。

→ (保健衛生課)

食品衛生監視員向けの研修については、ここ2、3年ほど厚労省において研修自体は実施されている。ただ、その受けた内容を実際の個別の事業者はどう落とし込んでいくかというところは、ご指摘があったとおり大きなテーマであると感じている。

今、国では、各団体に手引書を作っていたいただいているところである。まさに、自分の施設で何が必要かということは、事業者それぞれだと思われる。

よって、私たちは具体的にいろんな事業者の施設に伺った時に「おたくだったらこういう感じでどうでしょうか。こちらですとこういう感じでどうでしょうか」と、なるべくきめ細やかに相談を受けられるようにしていきたいと思っている。

ただ、そこに至るには、事業者は、自ら、私のところではこういうやっている。こういうところを毎日記録が必要なのではないかというところを、あらかじめ自分たちで考えることができるように、ある程度知識をつけて取り組むことが重要だと思われるので、そういうところについてはセミナーだとか、いろいろな講習会や機会を捉えて、我々も積極的に情報を発信して、お互い議論を進めながら皆さんに取り入れてもらえればと考えている。

(若井委員)

これをやるにあたっては、お金が非常にかかる。それからHACCPというのは1回取ったからいいというものではない。必ず期間毎にまた受けなければいけないし、その時にまた新たな情報があれば新たな指摘が必ずある。それを必ず克服しなければいけないということは、皆さん覚悟しなければいけないとい

うことと、HACCPの義務化ということの表現が、HACCP的な考えを導入してやるということが義務化であって、これによつての罰則とかはない。その辺の罰則に関して今後どうなっていくかということもお聞かせ願いたい。

→ (保健衛生課)

罰則については、法律の中では基準として定められている。ただ、法律違反ということになると、まず行政的なアクションとしては、改善の指導だとか、例えば営業の停止とかということが法律の中では設けられている。ただ、いきなり営業停止とかでどんどんやっていくのではなくて、それは目的ではなくて手段でしかないので、まず食品衛生安全を確保するための取組をきちんとできるかどうかを評価して、最終的には営業停止という仕組みはあるが、そこまでいかない段階でHACCPの導入という形を整えていただければと考えている。

(上野議長)

5ページの緑のHACCPに基づく衛生管理が義務化されるような大規模な事業者というのは、だいたい県内にどのくらいありそうか。基準は決まっていないという話だが。

→ (保健衛生課)

厚労省が出している手引書を見ると、1つの事業者において、業態によっては10名以上従事している、あるいは50人以上従事しているとかという線引きはしている。

そこら辺の数字を見ると、県内で基準AのHACCPに基づく衛生管理を義務としてやらなければいけない事業者というのは、実はそれほど多くないのかもしれないと考えている。

具体的に県が所管するところは大体2万件程度あるが、2万のうちの50なのか100なのか1,000なのかと言われると、数字的にお示しできる状況にはない。

(若井委員)

今回のHACCPの義務化は、何も食品を作る人だけではなく、我々、水産の卸であろうが青果の卸であろうが、搬送途中の運送業者であろうが、そういったところも含めて全てHACCP対応をしなければいけない。そのHACCP対応というのはHACCPの考え方を導入する。

例えば温度に関してはこういうに管理していますとか、そういうルール化をしなければいけないとなった時に、一般消費者に対しては、そのコスト負担は

当然負担していただかなければできないことである。

そういったことも踏まえた上で、どこまで国がやってくれるのか、行政としてどこまで補助してくれるのか。ただ一般業者に求めれば何でもできるというふうに言われても、さすがのユニバースさんもそれはできないということになると思われるので。本当にその辺、どこまでそれができるのか。

考え方としては賛同できるが、実施要領となった時に、自分たちの業界だけではできないので、全体のトレーサビリティなものの考え方をどうやってやるかということ踏まえた上で、指導をいただかないと対応のしようがないという実態だろうと思う。

(川村委員)

コーディネーターとしてアドバイスをする。これはなかなか技術的に経験がないと、様々な企業があるので難しいと思われる。薬剤師会においても、専門家を1人でも多く養成することで、県内の意欲のある企業に対応している。

組織名が変わり、新たに財団法人としてスタートした組織なので、これから具体的に要望に応えられるようなスキルを持ち、県内唯一のアドバイスできる機関として進めていきたいと思っているので、よろしく願います。

また、ちょっと切り口は変わるが、新しい法律が公布になったわけだが、A-HACCPは新しい法律に沿って変えるのか、それとも辞めてしまうのか。

→ (保健衛生課)

A-HACCPの位置づけ的なものだが、今、国で進めているHACCPの考え方を受け入れた衛生管理とHACCPに基づく衛生管理の間で、取組内容に大きな段差がある。

特にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理は、この簡略された方では業界団体が作った大体こういうところだろうという危害要因分析と呼ばれる、自分の施設でどのような危険性があるかを分析する雛形的なものが示されていて、事業者がそれを活用するということであるが、HACCPは、基本的には自分の施設でどういう被害があるかということをもまず分析して、では自分はどうするかということをも自分で考えるところが肝だと我々は考えているので、A-HACCPの基準の一つとしては、自分でまず実際に分析してみようというところを設けているので、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理というのは若干HACCPに寄った基準AとBの間にあるような位置付けと考えている。

よって、HACCPの考えを取り入れた衛生管理をやっているところや、簡略されたところをやっている方が、実際に国際的に通用するHACCPに取り組

んでみたいという時に、まだ敷居が高いので、簡単なやり方でステップを踏んでみたい、ステップアップのための取組としてやってみたいという方に対して、A-HACCPをお勧めしている。A-HACCPの取り組みについては、HACCPに基づく衛生管理の簡略化されたものとして位置づけて、今後はそれでやってみたいという方にお勧めしていきたいと思っている。

(川村委員)

それは、この法律ができる前であれば十分通用するものだと思います。ただ、現場の事業者として、基本的にはすべての飲食店を含めて、飲食店が一番食中毒の発生の割合が高いところなので、ここに一生懸命にやってももらわないと食の安全は担保できないと思われる。

そのようなところを含めて、大きな事業者もA-HACCPを取得して、県庁のホームページにも載っているわけだが、改正食品衛生法ができた以上、そういう考え方は当然重要なことであると思うが、では現場でどうしようかということ。法律で決まっている方を優先するということは当たり前のことで、今の状況は、言うなれば日本でいうダブルスタンダード。

基本方針の中にもある平成34年141、これは実効性を持たないと思われる。

そうするとA-HACCPは自然消滅するのでは。当事者にとってそれは任意であり、義務でもないので、やること自体は構わないが、いずれ、「昔、そういえばA-HACCPってあったよね」っていうことになるのを非常に危惧する。

→ (保健衛生課)

A-HACCPという基準、元々HACCPに取り込みたい、HACCPに基づく衛生管理に取り組みたいという方、敷居が高いという方に対してお示ししている基準なので、まさにおっしゃるとおり、HACCPに基づく衛生管理というゴールに達して、A-HACCPではなく、皆、そちらの方をやりたいのでそちらの方に移っていくというのは、まさに我々の理想とするところ。

A-HACCP自体を目的とするのではなく、さらに上を目指すためのステップとしてお示しするが、ただHACCPに基づく衛生管理をやりますよという方については、そちらを積極的にお勧めし支援していく。

形骸化というか、HACCPは理想ではあるんですが、ただツールとしてまだ使いたいという方には支援していきたいと考えている。

もう1つ、飲食店営業についてだが、まさに食中毒の大きな部分は飲食店営業で起きている。そちらについては、今、食品衛生協会さんと連携しながら、

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理で記録とかを付けていただくことになっているので、なるべく無理なくやっていただけるやり方についても、アプローチをしているところ。食品衛生責任とか、いろいろな立場の方に対する講習会を検討しているところ。

(川村委員)

今、ここで明確化する必要はないが、今の話を考えるに、A-HACCPは、言うなればHACCPの認証を取得する企業にプレとして、A-HACCPで馴染んでもらうという位置づけに今後変わるのではないかと思われる。

あともう1つ。今、それに沿った衛生管理の制度化ということで、とにかく飲食店が最も苦手とするのは記録である。それからモニタリング。夫婦でやってるような飲食店や学校給食でも、調理師さんたちはモニタリングは苦勞している。フライヤーなど、揚げ物の中心温度、本当に頭の下がるような頑張りで一生懸命やっている。

そういう意味で、私は、A-HACCPはHACCPをとるためのプレだと思う。ついでに取ったら、県も推奨しているし、それでA-HACCPもおまけに取っておこうかなって。HACCPを取っているところはA-HACCPは簡単である。

悪い制度ではないが、そこに馴染んでいくためには、やはりそういう下地も必要なのかなと思う。やはり位置づけとしてそういう方向になっていくときに、果たしてもう1回手を挙げて、グローバルに輸出していきたいと。EUにしても台湾でも、そのような形でやってこうという人たちは、果たしてそこに興味を示してくれるのかなというところ。

(熊木委員)

今、HACCPについていろんな説明をいただいたが、今年の6月13日に食品衛生法等の一部改正の法律が公布され、32年には、国はHACCPについて制度化すると言っている。

本県の場合、食品等に関する事業所は、HACCPの必要性は認識している。それなのにHACCPの導入が進んでいない。これは一部の人には理解しているが、対象になる業者は結構分からない。公布されたばかりであればなおさら。

よって、青森県が、食の安全・安心をやっていかなければいけないという場面であれば、もっと講習会だとかPRだとか、またはその業種ごとにパターンが違ふとすれば、業種別の説明なりをするべきなのかなと思う。

せっかくこうやって取り組んで、青森県は食料供給の重要な基地の県だとす

ると、もっと周知する必要がある。そういうことでやっていただきたい。

(上野議長)

2つ目として「原料原産地表示制度について」、事務局から説明をお願いする。

イ 原料原産地表示制度について

(資料3-1、3-2に基づき、食の安全・安心推進課から説明)

まず資料3-1のカラーの方を見ると、「全ての加工食品に原料原産地表示が必要になります」と書いている。その下の青枠の四角だが、食品表示法に基づく食品表示基準が29年9月に改正され、全ての加工食品（輸入品を除く）重量割合上位1位の原材料について、原料原産地の表示が必要になった。

下を書いてあるが、29年9月1日から34年3月31日までが経過措置期間となっている。

1枚めくって、左側の方だが、表示方法のイメージ図ということで、黄色いところを見ると、原則①は、国別重量順表示である。重量割合上位1位の原材料が、生鮮食品の場合は、その産地を表示することとなっている。2か国以上の産地の原材料を混合し使用する場合は、重量の割合の高い順に国名を表示するというので、右側に例があるが、原材料名のところで豚肉（アメリカ産、国産、その他）と書いている。この場合はアメリカ産が1番使われていて、次が国産、3番目がその他の国ですよという意味。

その下の方にある原則②だが、製造地表示の国別重量順表示である。重量割合上位1位の原材料が加工食品である場合は、その製造地を表示する。例えば（アメリカ製造、国内製造、青森県製造等）。重要割合上位1位の原材料に使われた生鮮食品の産地がわかっている場合は、その産地を表示することもできる。

右側に例があり、2つ並べているが、原材料のチョコレートのところに（ベルギー製造）と書いている。その下にある例が、使った生鮮食品の原材料の原産地で、原料原産地名と書いてあり、ガーナ（カカオ豆）、インドネシア（カカオ豆）ということで、チョコレートに使った原材料の産地を書いている。

黄色の四角の下にカッコ書きで書いているが、産地や製造地の切替えなどのたびに容器包装の変更が生じると見込まれ、国別重量順表示が困難な場合、例外がありますよということ。

その下にあるのが例外①ということで、「又は表示」である。この場合は、豚肉（アメリカ産又は国産）ということで、過去の使用実績は、アメリカが1

位、国産が2位で、該当製品では、豚肉がアメリカ産か国産か、どちらかを使っていますよという意味である。3か国以上になる場合は、下にあるが、2つの方法が選択できるということ。左側にあるのは、先ほどの「又は表示」ということで、(アメリカ産又はカナダ産又はデンマーク産)と書く方法がある。右側の方にある緑のところ、こちらは例外②ということで「大括り表示」である。3か国以上から輸入している場合は、(輸入)ということでもとめて書いている。原材料豚肉(輸入)と書いている。その下の薄い緑のところを見ていただきたい。こちらが輸入と国産の重量順が表示不可能という場合。こちらの場合、「大括り表示+又は表示」ということで、原材料名のところに豚肉(国産又は輸入)と書いている。これは、過去の実績では国産が多いが、個々の製品では国産が多いのか輸入が多いのか、それが頻繁に入れ替わって表示できない場合の例外ということ。

続いて、資料3-2をご覧ください。

こちらが、新たな原料原産地表示制度に関する周知活動状況である。1番、研修会の開催実績等ということで、

(1) 29年度は食品表示法研修会を7月に行ったほか、加工食品の原料原産地表示制度説明会を11月に行っている。その他に研修会を9回行っており、合計で11回、840名参加している。

(2) 平成30年度であるが、食品表示制度セミナーを5月に行っている。HACCP研修会も7月に6回行うこととしており、今日の午後に1回、明日2回である。これを含めて6回である。その他研修会が5回となり、合計12回で270名の参加見込みとなっている。

2番目、広報誌等による周知ということで、

(1) まずコープあおもりの組合員向けの広報誌、こちら30年3月号、4月号、それぞれに掲載をしていて、各5万部となっている。

(2) 商工会議所・商工会ということで、五所川原の商工会議所の会報、十和田の商工会議所の会報に掲載することとしている。あと、十和田・弘前・八戸・むつは調整中である。黒石は今後協議することとしている。三沢市の商工会は、食品事業者に周知していただけるということでチラシを配布している。あと、商工会連合会のメールマガジンに原稿の掲載を依頼している。

3番、事業者団体への周知ということで、保健衛生課で開催したHACCP推進連絡会議が6月にあったが、こちらで事業所団体10団体に周知している。

この他、県民局による啓発活動を随時行っているほか、県のホームページに掲載している。

(上野議長)

それではご意見、ご質問があったらお願いします。

(向井委員)

婦人会は一般会員が消費者でありながら、なおかつ生産者でもあるので、よく知っていなければならない内容の事柄であり、私自身も勉強させていただいた。

それで、この食品表示のことだが、消費者庁の方といろいろ連絡を取り、昨年2回、今年には既に1回やり、8月の下旬にもう一度、県内の婦人会を集めて学習会をしたいと考えている。食品を正しく理解して食べようということ。そのことによって生産者である婦人会は、それでは、私たちは何をしなければいけないのだろうかということ、生産者としての立場で学習する。消費者だけの婦人会員もいるので、その人たちはどのようにして食品を自分たちのものにして取り入れていけばいいのかということ、結構高齢の方が多いが、こういった食品表示のことで改めて誰もが、こうしてられない、私たちももっと関心を持って食品に立ち向かっていかなければいけないという、こういった段階に来ているので、今日は大変勉強になった。

(川村委員)

今回、加工食品も原産地を入れろということで、資料の2ページの確認だが、原則②、製造地表示の国別重量順表示、2つあるわけだが、チョコレートの例を出しているが、これで間違いはないか？原材料名のチョコレートというのは原材料の表現になるのか。それはいいが、であるならば、その下、原料原産地名、これガーナって国の名前が先に出るのか、新しい表示では。これは「カカオ豆（ガーナ）」なのでは。

→ (食の安全・安心推進課)

原料原産地名を書くときは地名とか国名を書くことになっていて、この例はこれでよい。

(川村委員)

ただ、ガーナというのは国の名前だが、私が今、問うているのは「カカオ豆（ガーナ）」なのかということ。

→ (食の安全・安心推進課)

そういう書き方もあるが、原料原産地名として欄を設けた場合は、国名からということになる。一般的な生鮮食料品だと「リンゴ（青森県産）」と書く例

もあるので、原材料名のところに書く場合は委員がおっしゃった書き方になってくると思われる。

(川村委員)

②はそういうことだと理解していいですね。

①は「豚肉 (アメリカ産)」、それから2か国の場合も豚肉、全てそのような表示例ということで記載しているわけだが、今度、チョコレートだけになると国の名前が先に出てカッコ内が原料名と、その表示の順番が違うのではないかなということで質問をしたわけだが、この順番は問題ないということでよいか。

→ (食の安全・安心推進課)

この順番というか、国が先に来るのではということですね。下の例は原料原産地名という欄をここで設けている。そうしたところは国名から入っていくと理解いただければよいと思う。

(川村委員)

原材料名となった場合には、材料が先に出て国名がカッコの中でということですね。ここのチョコレートというのは、チョコレートという原材料ということですね。カカオ豆ではなくて。

→ (食の安全・安心推進課)

業者がチョコレートを仕入れて使う場合は、原材料名のところにチョコレートと書くこととなる。

(若井委員)

非常に気になっているのが、「豚肉の産地は平成〇年の使用実績順」と、どの年度を基準年度でやるかということと、これの実績をどうやって把握していくのか。それから初めて作った時、実績がない時、どうやってやるのかということがある。その辺はどうなっているのか。

→ (食の安全・安心推進課)

まず、「平成〇年の使用実績順」ということだが、過去3年以内の使用実績から表示することになっている。使用実績を把握するのは、実際に帳簿とかを整理して積み上げる必要がある。これまでの実績がないものや新たに作る商品は、今後の計画を立てていただくことになる。

(若井委員)

そうすると計画書は保存義務があるということですね。新たに作るものに対

しては、そのとおりになったかどうかということの検証が義務化されるのか。計画書の保存義務があって、そのとおりになっているかどうかということは、次に実績になるわけだが。実績がついた段階で、その計画どおりにいかなければ、新たな最初に製造した年のもので表示を変えるようにしなければいけないのか。

→ (食の安全・安心推進課)

計画と実績が異なった場合ということですね。そこは申し訳ないが、まだ事例の蓄積が十分でないので、そういう相談があった場合は、個別に対応させていただきたい。

(6) 意見、感想

(大塚委員)

消費者協会の大塚といいます。

先ほどの説明の中で、資料1の7ページのところに、消費者協会とあり、消費生活相談窓口の食に関する相談件数が62件から45件と、17件減った。内容は、主にこういう内容が特徴的な内容だったとありますが。

私ども消費生活センターでは、県から委託を受けて様々な相談業務を実施しているが、去年の全体の相談件数が大体8,500件。これは県のセンターと支部の方、独自にやっている八戸とか弘前の分を全部合わせて8,500件。その中で食に関するところが去年は45件あった。これは全体から見たら少ないのかなと思うが、食に関する相談件数はそういう状況。

それで、私どもでは、先ほど委員の方から、消費者ももっと勉強した方がいいのではないかという話もあったが、私どもでは消費生活、独自に消費者大会を事業でやっているが、その中で去年、GAPについて勉強をしようということで、新聞にいっぱい出ている五所川原農林高校の校長先生にお出でいただき、高校生がGAPを取ったいろんな経緯、いきさつをお話いただき、GAPというものについてある程度勉強をした経緯がある。県内から300人から400人くらいの方が消費者大会に参加いただき、GAPについて勉強をした。その他に、県の委託を受け、食品表示の関係とか、去年はメディア、広告に騙されない食生活ということで、群馬大学の先生に講師をしていただくなど、こういうことを着実に、細かくいろいろやっている。そういうことで、消費者も賢くなろうと、私どもも一生懸命地道にやっているということを紹介させていただいた。

(古舘委員)

コープあおもりの古舘です。

うちでは、県からの提供を受けて、組合員向けの情報誌に載せたところ、反応がすごく大きくて、先ほど説明があった資料の「大括り」というところの「輸入」となっているところが緩くなると、国名が分からないから、中国とかそういう外国名などは、やはり、きちんと書いてほしいということを組合員は感想として書いていた。

私たちは皆、健康的な生活をするため、口から入るもの、それが安全なものであるかどうかということに対して、皆さん、関心があったので、これからも県と連携してやって行きたい。あとは、こういう所に来て、アンケートもしたが、アンケートの結果というものについても、これまでの結果だけ、パーセントだけでなく、もっと詳しく、私たち消費者の方に戻ってくるような、このところはもう少し変えていきたいとか、そういう方向に持っていけるようなものにしていただきたい。

(向井委員)

今日、いろんなお話を聞かせていただき、HACCPとかいろいろ出てきたが、食品に関する一括りの決まりができたということで受け止めた。

それで、それぞれの立場で皆さんお話をなさった気がする。特に生産者の方々は、本当に身につまされるようなことがこれからもあるのではないかと。しかし、食品の出回り、運送などの機械が良くなっているために広範囲にわたっていると思うし、食品などを処理するための水関係だとか、そういったものがかつてのものよりもずっと良くなっているので、それだけ消費者もある面で過敏になっている部分があると思う。

私たちは消費者の立場だが、消費者としてはそういったことを全部加味して、食品をムダにしないように受け止めていこうと、そして生産者の立場も考えてムダをしない、しっかりしたものを求めて消費していきたいと感じた。

(山谷委員)

食生活改善推進連絡協議会、山谷です。

私たちは地産地消などを念頭に置いて、市民の皆様と関わり合いながら食材に関わっている。ほとんどの皆さんの声は、手軽に入るものもいい、旬は考えない、値段である。ちょっと前は、そう答える方がとても多かった。一応、私たちもそれには負けないように一生懸命訴えているが。

現実と私たちの理想はちょっとかけ離れており、こういう会議でいろいろ勉強

することで、やはり市民だけではなく私たちの会の構成員たちにも、もっと勉強していただかなくてはならないことが多くあると思った。

(成田委員)

J Aグループの成田といいます。よろしくお願いします。

先ほどらい、GAPやHACCPの話が出ているが、生産現場にいると値段が高くなる、コストが上がるということはある。ただ、それはやっていかなければいけない訳で、表示の仕方としても県内産のものの安全のアピールみたいなことは、もっと力を入れてやっていかなければならないなと感じている。

食料農業農村基本方針というのがあるが、これに基づいて、食料自給率の来年以降の数字を作ろうということになっている。これまで、食料自給率50%であったものが、今40%に下がっており、さらにまた下がるんじゃないかと。

ということはどういうことかということ、日本の食料、農村、農業についての価値が下がってしまうんじゃないかと。この自給率を食の安全の保障のためにもぜひ上げていきたいと考えているので、消費者の皆さんにも賛同していただきたく、よろしくお願いします。

(熊木委員)

青森県漁連の熊木と申します。

今回の会議の中でHACCPの制度化とか、原産地表示の制度化とか、制度化が進めばいろいろ制約も出てくるが、そういったことを生産者サイドでもしっかり認識をしていかなければならないと思う。

あと食の安全・安心を語るには、今の制度化もどの辺まで掘り下げていくのか、そういう不安も解消しなければいけないということで、場合によってはそういう勉強会などを単独でやらなければいけないのかなと思っている。

県産品の信頼性を上げていくため、皆で活動できるようなPR活動等しながら消費の向上につなげていかなければいけないと思っているので、よろしくお願いします。

(中村代理委員)

畜産をやっている青森県畜産連です。今日、会議には会長の山内委員のピンチヒッターという形で参加した。

資料は、事前に配布されたものを読んできたが、今、こうやって会議に出てみて、いろんな意見を伺ってすごく勉強になった。

七戸町に道の駅があるが、私どもでは、道の駅からちょっと入ったところに

家畜市場を開設している。年間で大体1万頭ぐらいの牛の取引をしている。市場は年間で36、7回開催しており、現在、心配される一番大きい問題は口蹄疫であり、入場する車両は消毒している。

今、やれることはそうやっているが、このような会議の中で、様々な制度、ルールを伺っていると、もっと理解を深めなければならないと改めて感じている。

自分たちの組織の中でも、機会をとらえて、このような勉強をしながら理解を深め、協力をしていきたいと改めて思っている。

(篠崎委員)

青森合同青果の篠崎と申します。中央市場青果の卸売りをしています。

先ほど、若井社長から水を向けられたが、学校給食の地元の食材の使用率の数字が出ると、いつも野菜の使用率が低いので、すごい悪い通信簿をもらった子どものような感じを受けている。

ご理解をいただきたいのは、先ほど全農の成田さんがおっしゃったが、青森県の食料需給率は確かに120%ぐらいで、青森県は独立しても食っていけるとい話が5、6年前に出た。実際、野菜に関して言うと、青森は夏秋の野菜の産地、夏・秋に生産が集中している土地柄なので、潤沢にいろんな品目が出回るのは、6、7、8、9の4か月くらいである。この間に夏休みが挟まるので、ものはあるけれども給食の需要がないということで、それでこういう数字になるのかなと思っている。

あと、この使用率。先ほど若井社長がおっしゃっていたが、金銭ベースでも重量ベースでもなくて、確かこれは使用回数ベースだと思われる。材料が10個あったら、それぞれが1個ずつしかカウントしていないように記憶しているので、そうなるとう青森県は、例えばタマネギなど、品目によって全く生産がない野菜もある。出回るのは7、8月の2か月間くらいだが、ここ4、5年ちょっと増えてきたバレイショについても、出回るのは8月いっぱいであり終わる。

そういう条件の中で、この給食の使用量を出されると、言い訳に聞こえるかもしれないが、非常に厳しい数字が出る。ある時にはしっかりと給食の方では県産の野菜、あるいは県産の果実を十分使っていただいているので、あまり数字だけを取り上げて、低いとはつぱをかけられるのはちょっと嫌だと思っている。

あと、今回の会議の趣旨とはちょっとはずれるが、ぜひ県にお願いをしたいことが1つある。それはリンゴ黒星病対策で、今朝も産地の方と話をしたが、

はっきり申し上げると、ここ数年、化成肥料を抑制する、いわゆる減肥減農の栽培を推奨してきた。薬をかける回数も、当然減らすのがいいが、実際減らしてきたし、これはどうか分からないが、その農家が言うには、弱い薬になってきているということ。3年前に黒星が出そうだという時も、初動が遅れたことが去年の黒星の発生、そして今年の大発生につながっているとのこと。

行政をお願いをしたいのは、病害の防除に関する情報を一早く出してもらいたいということと、あとは皆さんの知恵を借りて、効く薬を何とか出してもらいたい。当然、減肥減農薬をめざすべきだとは思いますが、やはりベースにあるのは、農業というのは経済行為なので、本県の基幹産業のリンゴが多分このままでいくと、今年半作という話にもなっているので、そうなれば青森県のリンゴ農家、そしてそれを取り巻くリンゴ産業が大打撃になるので、ぜひ行政が音頭を取って、英知を結集してこの黒星病対策に取り組んでいただきたい。

(若井委員)

青森県水産物卸売市場協会会長として参加させていただいています。

青森市中央卸売市場の水産物卸をしている青森魚類株式会社の社長です。

先ほど来、いろんなことを提言申し上げたが、食品表示法に関しては審議委員会でものすごく揉めた。座長まで替わって、無理やり最初から原案どおり動いてきているというのが実際のところ。3省合同で食品表示をやっているが、栄養表示に関しては義務化である。では、栄養表示に関してはどこが所管しているかという文部科学省である。3省合同の中で文部科学省が入っていないというのはいかがなものか。

それと、例えば栄養ドリンクがあるが、あれは食品なのか指定医薬部外品なのか。それによって今度は軽減税率の問題も発生する。そうすると、栄養ドリンクでも3種類ある。1つはアルコールが入っているもの、もう1つはアルコールが入っていないもの。でも、それも1%未満にしているので両方とも食品である。指定医薬部外品ではないので食品となる。それがメーカーが変わってリポビタミンDとかになると、指定医薬部外品なので、これは10%というふうになる。

そうすると、皆さん、消費者が商品を選択する時に、判断の材料になるとされている食品の表示だが、内容が分かるかと言ったら、この中で全部分かるという方がいたら尊敬する。

食品衛生法の大臣告示370号で具体的にやっている。例えばおもちやだとか洗剤だとか食品添加物であるとか、そういったものを全部規定している。

その辺を読んだ上でないと理解できない。そういう大臣告示でやっているも

のに対しては通達が出る。毎回通達を読まないで、どこが変わったのかよく分からない。

食品の表示に関してもほとんど通達。フグは危険だが、そういうのは局長通知というのがある。この局長通知の中に別表1というのがあり、どのフグはどの部位を食べてよしと書かれてある。別表1-2はナシフグについて書かれているが、ナシフグは別表1には書かれていない。

そういうものは全部総合的な知識がないと判断がつかない。だから食品の表示、安全・安心となった時に、その安全を担保できるかどうかというのは、そういう幅広い知識がないとうまくいかないということを認識いただければ幸いである。

(松井委員)

食品スーパーのユニバースです。

基本方針2に食品関係事業者は食品の衛生管理を徹底していきますとあるが、私たちは、これを一生懸命やる必要があると考えている。

当社では、青森県や薬剤師協会の指導を受けて、年に4回、青果、食品、水産、総菜、すしの作業場のチェックをしていただいている。悪いところを写真に撮っていただき、社長を含めた幹部会議の場でそれを公表している。点数化して、悪い店の店長は皆の前で改善の対策を報告するわけだが、そういうことを積み重ねていき、作業場の衛生環境は少しずつではあるが良くなってきていると考えている。

食品表示に関しては、表示は非常に難しいので、店で独自で表示をすると間違いも発生するので、本部で一元でデータを管理している。店舗でやると、実際に入ってきた商品は、表示に間違いがないか担当者と店長と鮮度チェッカーと3人でチェックをしている。間違わないようにしているが、実際に店頭に行ってみるとあることから、表示についても努力していきたいと思っている。

最後に、先ほど委員の方から、食品をムダにしないという話があったが、当社には売り上げの何%という廃棄率の目標があり、それに向かって努力しているが、営業は夜12時までの店があるので、やはりお客様にいい食を提供したいということで、0にしてもいけないし、たくさん出しても必ずそれが翌日廃棄になってしまうということで、データを見て予測しながら作り、廃棄を減らしている。この取組を今後も続けていきたいと思っている。

(浅利委員)

青森県栄養士会の浅利といいます。

栄養士会では、それぞれの職場で衛生管理に十分気を付けて安全・安心な給食の提供を検討していきたいと、会員一同思っている。今後ともよろしく願います。

(小玉委員)

青森県調理師会の小玉です。

調理師会では、年に1回、衛生講習会などをやっているが、なかなか人が集まらない。会員が皆、仕事を持っていて、一遍、会社に入るとなかなか抜け出せない。週により火曜日や木曜日にやっているが、会員が皆仕事を持っているので仕事を抜けられないことから、人が集まらなくて大変である。

(川村委員)

薬剤師会の川村です。

食の安全対策本部をどのように評価するかといったことを考えた場合、県民の健康被害がいかに少なくなるか、そう考えていくと、平成28年のデータでいけば4件である。全国では1,100件である。そう考えた場合に、青森県は食の安全・安心という意味では安心して暮らしていける地域だろうと。それは、ここの委員の皆さんの努力も当然あるのではなかろうかと。

ただ、このような対策会議が27回も開かれてきた。これは、やはり行政の皆さんの努力の賜物でもあるのではないかと。

そういうことを踏まえて、28回以降においても、この安全・安心の対策会議が有意義に動くようにということで、決して最近の週刊新潮のキャンペーンには惑わされることなく、関係団体の皆さんには消費者への啓発活動を頑張っていたいただきたい。

(小山田委員)

県獣医師会的小山田です。

獣医師会に関連することは8ページに書いてあるが、高病原性鳥インフルエンザ、口蹄疫の件がある。

宮崎県で発生したときは、29万頭の牛・豚が処分されているし、28年に発生した鳥インフルに関しても、青森県の場合は数が少なかったものの、他県においては十万羽単位の殺処分が行われている。いつも11月頃になると、ハラハラしているのが現状である。

獣医師会においては、平成15年度から県の委託を受けて、食鳥肉の検査業務を行っている。

生産は、当初の4,000万羽強から、平成30年度は6,200万羽。鹿児島・宮崎・岩手・青森の順に多く、青森県では全国で4番目に多く生産されている。

これを獣医師会では30名の獣医師、検査員が検査を行っている。HACCPに基づき検査をし、ユニフォームや全ての物においてHACCPの導入を考慮しながら鋭意努力をしているところである。

今後とも獣医師会に対してご理解を賜りますよう、願ひ申し上げます。

(相馬委員)

学校給食会の相馬と申します。

学校給食は子どもたちの大事な1食を担っている。食品添加物などほとんど全体的に0に近いというか、そのように栄養士達も努力をし、誇れる食事内容なのではないかと、安い給食費ではあるが、内容的にはとても優れているのではないかと自負しているところである。

先ほど、薬剤師会の川村先生にもお褒めをいただいたが、衛生管理に関しても、私も毎年、2、3の給食センター等を視察というか指導に回らせていただいているが、調理員達も、先ほどあった何回も記録するとか、とても一生懸命子どもの健康のために取り組んでいた。

先ほどの数値にもあったが、地産地消の使用割合が何%とか、そういうマイナスの部分もあるが、栄養士達も栄養教諭も、子どもたちに地元のものを食べさせたいと思っている。

そのようなわけで、関係機関の方々と知恵を出し合って%を上げるとか、新しい加工食品などの開発も一生懸命やっている。

やっていると言っても数値が出ないと皆さんは納得できないということがあると思うが、栄養士も頑張っており、関係機関の方々と協力をしてやっていければいいと思っている。よろしく願ひする。

(真野委員)

会議に出させていただき、また、様々な団体の皆様の意見を聴くことができ、知らないことについて勉強ができたことに感謝している。

地産地消についても、学生に教育はしているが、なかなか難しい問題もあることも知ることができた。皆様の意見を聴かせていただき、本当にありがたく思っている。

学校であるので、HACCPにしても食品表示にしても、消費者のためのいろいろな教育について、努力し実施していきたい、よろしく願ひする。

(上野議長)

各委員の皆様から貴重な意見をいただいたので、事務局には参考にしていただきたい。

以上で、本日予定していた議題は全部終了する。会議の進行にご協力をいただきお礼を申し上げます。

(7) 追加情報

(司会)

先ほど篠崎委員から話があった学校給食の関係だが、今現在、県では重量ベースと金額ベース、両方調査をしています。国の方では回数ベースだけのようです。

5 閉会挨拶

(石戸谷推進監)

皆さん、本日は本当にどうもありがとうございました。

食の安全・安心の取組は、全ての県民の皆様に関わってくる取組でもありませんし、また継続的、不断の取組が必要なものでもございます。そういう中で本日、皆様から様々な多岐にわたるご意見を頂戴しました。

私ども、行政としての果たすべき役割というものは非常に大きいものと受け止めております。

本日、皆様からいただいたご意見を踏まえて、引き続き、私ども取り組んでいきたいと思っております。

本当に今日はありがとうございました。