

食の安全推進のための意見交換会議事録

平成 25 年 12 月 4 日（水）

県庁西館 4 階第三会議室

（出席者から出された質疑及び意見を中心として）

議題（ 1 ）現アクションプランの進捗状況について（ 9 月末まで）

議題（ 2 ）食の安全推進に関する主要事業 等

議題（ 3 ）新アクションプラン基本方針(案)について

議題（ 4 ）その他

を通して

発言者	内容及び回答
静岡県消費者団体連盟会	インターネットモニターアンケートの年齢層はどのようになっていますか。
事務局	各世代まんべんなくモニターになってもらっていますが、30 代 22%、40 代 26%、50 代 16%とこの辺が一番多い年齢層になります。男女比率は、男性 52%、女性 48%でほぼ拮抗しています。
静岡大型店・スーパーマーケット連絡会	アクションプランの目標値として、人口 10 万人あたりの食品を原因とする健康被害の発生者数を 10 人以下としているが、県が目標とする場合、10 人まではよかったとか悪かったとかではなく、目標値はあくまでゼロとすべきではないか。われわれ指導する時は 10 人以下でよく守れたとなるかもしれないが、10 までいいという錯覚を与えてしまう。労働災害にしても火災にしても前年度と比較して多いとか少ないとかあるかもしれないが、目標値としてはゼロとしているのではないか。みなさん、お考えがあるとは思いますが。
事務局	目標値の考え方として、崇高な目標を定めてそこに邁進するのも大事だと思いますけど、県の総合計画では、背伸びすれば達成可能な数値をまず考えるということで、それが目標値ということになってございますので、交通事故もゼロとか食中毒患者がゼロっていうのは当然の話なんですけど、何とかいけるだろうという数字です

静岡大型店・スーパーマーケット連絡会	この10人以下という数字は、全国で飛まつ感染などでノロウイルスが増えてきた中で、この数値が全国平均であって、それをクリアしたいという趣旨の目標値なんですか。
事務局	本県の県政情勢といたしますか経済規模だとかがほしい全国10位であり、食中毒の発生状況を比べてみますと、ほしい10位という位置が10人という目安になるものですから。
静岡大型店・スーパーマーケット連絡会	本音と建前の話をしますね、私も本当は鉄道屋なんですけど、鉄道で事故をゼロにするという時に、去年10件あったときに、今年は5件にするという目標は絶対たてないんですね。ゼロをどのように確保するための予防、あるいは指導に重点を置くもんですから、この10と言ったとたん、薄れたような感じを受ける。分かりやすい見える目標値としてはあるかもしれないが、目標値のたて方としてはどうかなと思う。
事務局	従来、夏場に食中毒という概念があって、確かに数字も高かったんですが、それはほぼ押さえ込み成功しているんですが、ここにきて、ノロウイルスが爆発的に増えているもんですから、去年を除いてこの2、3年をみると、10、11月までは、10人以下の目標を達成できるかなと思っていると、ノロウイルスでやられてしまう。より一層、ノロウイルス対策を実施していきたい。
静岡県立大学学長	最近、レストラン等のメニューで偽装表示が世間を賑わしているが、今、お歳暮の季節で中身は大丈夫かと考えると不安になる。そういうものを作っていること自体、あるいは、調理して出すこと自体、料理人のモラルとうか、その辺があるような気がしないでもない。ある原料を使っていかに上手に作るかというのがコックさんの腕の見せ所だと思うんですが、肉などの適当な材料を持ってきて、ごまかすという悪いんですが、ホテルなんかでやっていたということについて、行政としてはどのような指導をどの程度行っているのか伺いたい。

県民生活課	<p>飲食店とホテルが2万3000軒程ありますが、おっしゃられたとおり、モラルというのが非常に問題にだと思ふ。今回の議会でも質問が出る予定になっていますが、その先生も料理人としてのモラルの問題だとおっしゃっているんですが、実際のところ20社くらい立ち入って言われているのは、例えば、お肉で一般的にステーキとしているものに関して、牛脂を注入したり、成型したりやっているんですけど、それに対して、表示をしなければいけないということを経済レベルというよりも消費者庁のQ&Aでそういう細かいものが書かれておまして、その認識不足というの也被われております。今は消費者庁のホームページに食品表示というのがあり、それをクリックするといろいろなデータが載ってるんですが、なかなか正直たどりつかないレベルなんですね。そんな中で、消費者庁がガイドラインを作るという動きをしています。一方でモラルという問題もありますけど、国がいくらルールをつくっても、やっぱり変わらないことだと思ふんですね。百貨店の協会さんなどでは、協会自らがルールを作っていくとか、抑止効果を狙っているんですかね、業界自ら襟を正していただいて、業界として本来は取り組むべき問題だと思ふます。というのは、これだけいろいろ過去もミートホープの問題とかありましたが、非常に多くのしかも有名どころがやっていて、また繰り返すということなどで、確かにコックさんかなんかはコストなんかも考えていると思ふますが、最終的にはモラル、モラルっていうのはなかなか行政がやる部分ではない。一番きついのは消費者の方がおっしゃることで、いろいろ聞いていると最近ホテルなんかではお客様が材料大丈夫ですかなどと聞き始めているようなので、より厳しい目を持ってきている。レストランや結婚式場では晴れの舞台では残念な結果となってしまうので、県としてやることは繰り返し啓発していく、それから業界団体の対応をしていくそれに尽きるのかなということかなと思ふます。</p>
静岡県立大学学長	<p>おっしゃることはよく分かりました。作る側も消費者なんですよね。自分が逆の立場になった場合どう思ふのか。子供達の教育にとっても、悪い影響を及ぼすことが多すぎる。海外で韓国がどうの、中国がどうのといいますが、日本だってこっだけやってるじゃないかと、日本の信頼性や安全性も危機なんではないでしょうか。</p>

	<p>もう一点、放射能の関係で、県の東部の野生きのこに放射性物質が検出されたのは、原子力発電事故によるもので、気流の影響かもしれないが、これらは野生だということですが、御殿場とか小山町とかのものは食用にはしていないのでしょうか。</p>
事務局	<p>おっしゃられたとおり、東電の影響だと思う。半減期が3年の Cs134 が検出されているので福島第一原発事故によるものだと思う。</p> <p>それから、食用にしているかということですが、幸いなことに静岡県からとりに行く方は個別で山菜取りに行く方がほとんどでした。山梨県側では、商売としてやられていまして、打撃を受けているようです。本県でも調査しましたが、1軒、道端で自分でとってきた山菜とかそういうものを売られているところで野生きのこをあったので、やめてもらったとの報告を受けてございます。</p>
静岡県立 大学学長	<p>福島沖では、海の魚にストロンチウムが出たとされていますが、静岡県では心配はないのですか。</p>
事務局	<p>はい。</p>
静岡県漁 業共同組 合連合会	<p>申し上げたいことが2つある。1つ目では学校給食への地場産品の導入について、和食が世界無形文化遺産に登録されようとしている中で、国民一人あたりの魚の消費量が全年齢層で落ち込んでいる、特に若い層で魚離れが進行している。われわれの団体の魚普及協会では、毎年40の高校で食材を提供して調理実習に魚を使用してもらおう努力をしているが、生産者からの要望としては学校給食でもっと地元の魚を扱ってもらえないかというのが強い。なかなか生徒一人当たりの上限など問題はあるのですが、このプログラムの中での指標値とみると、市町村における協議会の設置というのが指標値となっているが、協議会ができてその先が進まない。協議会設立を促すだけで、地場産品の導入は各市町村にお任せしましたよ、その先は知りませんよとみえるので、そのへんはもう一步先まで踏み込んでもらいたい。</p> <p>それから、もう一点は、しずおか農産物認証制度ですが、中身は結構で、う</p>

	<p>なぎが3団体登録されてますけども、このしくみでは、天然もの水産物は絶対あがってこない。生産履歴が海の中の物まではあきらかにできませんので、このしくみ、枠組みでは先に進めない。天然の魚が認証されないということになるので、野菜は計画生産できるが天然の魚は無理なので、認証されるような別の枠組みができないかなと思います。</p>
<p>学校教育課</p>	<p>地場産品の例ですが、県としては、学校栄養職員や学校栄養教諭等を通じて地場産品を使うように働きかけていまして、例えば、子供たちに地場産品を使ったメニューコンクールを開催して、地場産品に興味を持ってもらう取り組みをしている。また、魚の使用については、学校、市町に対し、バランスよくお願いしているが、一回の給食は200円前後と制限があるなかで、どの時期にどのように使うか等、検討していきたい。</p>
<p>経済産業部茶業農産課</p>	<p>協議会を作って終わりではなくて、当然、その先の生産者と使う方々との話し合いだとか、途中で市場を介在して協力体制を進めているところですが、水産物については、和食の世界文化遺産への登録について、今日か明日、アゼルバイジャンにおけるユネスコの会議で決まると思う。知事も和食文化推進ということで、お茶のお米も魚も日本人の暮らしのなかで当たり前のもので、和食の魅力をもう少し県民に対しPRできないかといろいろ考えているところではあるものですから、魚の普及推進を含めて推進していきたい。</p>
<p>(一社)静岡県調理師協会</p>	<p>先ほどの偽装表示の問題の話の中で、県民生活課長さんお話の中で、料理人のモラル問題と言われたが、ではなぜ、県が連絡文書というか指導の関係の9団体に料理人の団体が入っていないのか。なぜ、はずすのか。議会で料理人のモラルの問題と答弁するといっていたが、調理師協会としては不満です。ホテルなんかの場合はそうではないですよ、仕入れとあれとは全部別ですよ。その関係で違いが出ていると相当聞いています。料理人だけの問題ではないと思います。議会で答弁するときは注意してもらいたい。それと同時に、連絡というか指導の文書になぜ調理師協会を入れなかったんですか。</p>

事務局	9団体で店を開いている方々にすべてに行渡ると考えていました、配慮が足りませんでした。
(一社)静岡県調理師協会	後日、講習会をやってもらえるんですか。やってもらえるなら、機会をもってもいい。
県民生活課	先ほどモラルという話をしましたけども、調理人というよりは事業者さんのモラルという考えをでして。
(一社)静岡県調理師協会	それだけの問題ではないんですね。今はホテルなどが問題になっていますが、個人でやっているところも出てくると思う。衛生課のほういかがですか。検討してもらえますか。
事務局	検討していきます。景品表示法については、先ほどありましたように、国の基準がまだはっきり示されていないので、示されてから、こういう表示というかポップ表示はだめだよということも分かり次第お知らせするとともに、県民生活課と相談して講師派遣できたらと思います。