

## 第2回山梨県食の安全・安心審議会議事録

平成26年4月22日掲載

日 時 平成26年3月24日（月）午後1時30分～3時

場 所 山梨県庁本館2階特別会議室

出席者 （敬称略）

（委員）：石倉委員、漆原委員、大塩委員、北野委員、小林委員、  
田草川委員、長澤委員、中田委員、三神委員（50音順）

（事務局）：企画県民部理事 小松理事

消費生活安全課 古屋課長、広瀬総括課長補佐、小沢課長補佐、  
向山主査、小林職員、小田切職員

兼務職員 児童家庭課 河野課長補佐、衛生薬務課 浅山課長補佐、  
健康増進課 伊丹課長補佐、林業振興課 鷹野課長補佐、  
農政総務課 原農政企画監、  
果樹食品流通課 上野課長補佐、  
花き農水産課 塩崎課長補佐、農業技術課 近藤課長補佐、  
スポーツ健康課 白滝課長補佐

傍聴者等の数 1名

### 会議次第

- 1 開会
- 2 企画県民部理事あいさつ
- 3 報告事項【公開】
  - (1) 「平成26年度山梨県食品衛生監視指導計画」(案)について
  - (2) 食の安全・安心に関わる最近の状況について
  - (3) その他
- 4 その他
- 5 閉会

### 概 要

- 1 開会 司会：消費生活安全課 広瀬総括課長補佐
  - 2 企画県民部理事あいさつ  
(資料確認)
  - 3 報告事項【公開】 (進行：議長(会長))
    - (1) 「平成26年度山梨県食品衛生監視指導計画」(案)について
- 事務局から、「平成26年度山梨県食品衛生監視指導計画」(案)について、資料1-1、1-2により説明。

○ 質疑は以下のとおり

(議長) ありがとうございます。ご説明いただきました。ご質問がございましたらどうぞ。いかがでしょうか。はい、A 委員。

・ ノロウイルスの発生原因について

(A 委員) ご説明ありがとうございました。今の説明の資料で、7 頁に過去 3 年間の食中毒発生状況がありまして、時によって、件数も違いますし、患者さんの数もだいぶ違うんですけども、特にノロウイルスの場合、食中毒とそうでない場合は、集団下痢というんですか、どうやって分けているのか。給食施設なんか特に多いと思うんですけども、どういう場合が食中毒でどういう場合が食中毒ではないのか、どんなふうに判定されているのか、お伺いしたいと思います。

(事務局) こちらの方ですけども、統計にはちょっと載せてないんですけども、この他にも、各施設、老人保健施設とか、または保育園なんかでも、ノロウイルスの集団感染等が発生していますけれど、そちらの方は、食に関係していないということで、計画には載せてないんです。食中毒かどうかという判定ですけども、ノロウイルスにより発生した消化器症状が、そこで提供している食事に関連したものかどうか、というところで、原因がそこで提供した給食またはお弁当、また、そこで調理されたおやつを食べてとか、原因が食品に関連したものであるものについては、食中毒ということで、そこに製造責任がございますので食中毒と判断しまして、営業施設または製造施設を行政処分という形で、営業停止または営業禁止という処分をしております。

また、集団感染事例におきましては、食品に関係なく、例えば人から人への感染、または、感染施設のトイレ等で嘔吐してしまって、嘔吐処理がちょっと不十分で、他の人に感染してしまったという形で、感染経路が食品を介さないものについては、その施設の管理に一部不備があったということで、集団感染事例というところで、主に健康増進課で再発防止のための注意喚起を公表しているところでございます。衛生薬務課としては、その中で食品に絡むものは、事業者の製造責任または営業者の責任というところで、行政処分という形で、再発防止措置という形で施設に行きまして、施設の再発防止措置、または講習会などを実施させていただいて、再発防止ができたというところで、だいたい、食品営業停止期間 3 日とか、または、原因がわからないものについては、営業禁止という形で、再発防止措置が確認出来るまで長期間営業を禁止と、区別をさせていただいております。

(議長) ありがとうございます。よろしいでしょうか。ただ今のお答えということで、A 委員。

(A 委員) もう一つ、いいでしょうか。

(議長) はい、どうぞ。

(A 委員) ありがとうございます。食品に由来するということですが、そうすると、給食施設では、保存食を取っていて、その保存食から細菌検査をしています。比較的、保存食というのは調理後すぐ保存しますので、菌も増えなかつたり。給食というのは、100人とか何百人とか、一緒に一度に食べるには、時間とか、もっと前に作らないと、決められた時間に一度に提供できない。ということになりますと、調理後から喫食までの時間があって菌が増えるということがよく言われていますが、そういう検食の中から細菌検査をして食品由来という判断をしているのか、調理員さんの検便をして、そこから菌が出た場合には、給食施設の責任と言いますか、そこではないのかという判定をする場合もあるのかなあというふうに思いますけれども。我々の仲間も、非常に冬になると気を遣って、栄養士、調理員さん、気を遣っているんですけども、施設の中から調理員さんがもらっちゃってる。食品には付いてないんだけど、調理員さんの便から出たから給食由来だよ、というふうな判定をすることもあるのかななんて、ちょっと疑っているんですけども、その辺はどうなのでしょう。

(事務局) 質問ありがとうございます。確かにノロウイルスというのは、他の細菌とは違っていて、食品中では増殖をしませんので、給食から取ってノロウイルスから検出されるというのは、かなりレアケースという形で、牡蠣の中腸腺から取れば、かなりの確率でノロウイルスが検出されることがあるんですけども、一般の食品の検食からは、普通の細菌と違っていて、なかなか全国でもノロウイルスの検出は難しい状況で、今の検査技術ですと食品からノロウイルスが取れるのは、5%、6%位ではないかと言われております。検便とか嘔吐物質とか、調理員さんの検便からのノロウイルスは確実にでき現在、ノロウイルスの検査に関する技術が全国的に普及されております。山梨県でも、確実に検査できるようになっております。県としましては、発症者の発生状況を確認しまして、発症者が本当に短期間に集中してる、一峰性、と私達言わせていただいていますけれども、ある一定の期間そこに集中して発生している場合には、おそらく何か、発症した人達は共通した暴露点があるんじゃないかというところを調査しまして、共通しているところが食事だけだということであれば、その食事が由来しているんじゃないかということで、私達、検査の中では症例定義（患者の一定の基準を定めること）ということをさせていただいて、ここから調理従事者の検便をするなど、健康状況を確認しています。で、今全国でも一番多いのが、ノロウイルス食中毒については、調理従事者がウイルスを持っていて、それを食品に付けてしまって、それを食べて食中毒になるという事例（不顕性感染事例）が、浜松でもやっぱりそうだったんですけども、全体の8割から9割が調理従事者からの二次汚染が原因と言われておりますので、発症状況等確認しまして共通事項を見つけまして、それが食事なのか、もしくは何か施設のイベントなのかというところを、保健所の検査員が

確認をしまして、食中毒か、または、それ以外の感染の暴露があったのか、というようなところを確認させていただきまして、食中毒かどうかの判断をつけるところでございます。

(議長) ありがとうございます。よろしゅうございましょうか。

他に何か、今の指導計画について、ご質問はございますか。よろしゅうございますか。

それでは次に、「食の安全・安心に関わる最近の状況について」でございます。事務局からご説明をお願いいたします。

(2) 食の安全・安心に関わる最近の状況について

○ 事務局から、「県産特用林産物の放射性物質について」資料2-1により説明。

(議長) ありがとうございます。事務局の説明が終わりました。ご質問がございましたらお願いいたします。よろしゅうございましょうか。では、どうもありがとうございます。

では引き続いて、ご説明をお願いいたします。

○ 事務局から、「平成26年度県産農産物の放射性物質検査計画について」資料2-2により説明。

(議長) ありがとうございます。ご説明いただきました。この件について、ご質問ございますでしょうか。はい、どうぞ、A委員。

・ 放射性物質検査の検出数値の考え方と今後の検査について

(A委員) 3年前の震災があつて、事故が起きたから、こういう検査体制が行われるようになったと思われるんですけど、その震災前のデータというのは取られていたのか。それと比べて、その当時は検出、不検出だったのか。やっぱり、一部検出ということは、その辺の影響がある可能性もあるのか。あるけど、ここは大丈夫だという可能性もありますが、そういう可能性も考えられるのか、前のデータがどうだったのか。この中には、ゼロということは、ないんじゃないのかなと思うんですけども。

それから、他の食品で不検出のものについては、これからは検査しなくてもいいのかなと、私は思ってるんですけど、さらにこういうものを引き続いてやっていくのか。ということは、これからも増える可能性と言いましょか、検出する可能性もあるというふうにもみていらっしゃるのか。その辺のことを伺いたいと思います。

(事務局) はい。まず、東日本の震災以前に放射能の検査を実際に農産物でやっていたかということでございますけれども、実施しておりませんでした。実際に、この震災があつた後に国の方で基準値を示して、この基準値についても当初は暫定基準値などという表現

を使いつつ、実際に国の方でもどれが基準値になるのか、試行錯誤されていたというところでございますけれども、今現在は日本で示している基準値を参考にやっています。委員からのご指摘がございましたように、ゼロという表現は使っておりません。というのは、結局器械の性能等見るなかで、これ以下のものについて、もう器械が数値的に示せないという限界値がいくつと、そういうものを限界値と言ってございまして、実際に放射能汚染されていないものを測るにしても、結局ゼロという表現は使えないので限界値という表現にさせてもらっているというところが現状でございます。

で、26年度以降も引き続きやるというところにつきましては、確かにこの事前会議のなかで、もう止めて安全宣言を出してもいいのではないかと、言う委員もいらっしゃいました。ただ、実際、直売所などで売る場合、先ほどお話しあったかと思いますが、実は野生のきのこでは、基準値をちょっと上回るものも出てきているという時に、それを買いに来た方が、その横に置いてある農産物を見て、これはどうなんだろう？ということをやったり思うというところで、それについての担保をぜひ取っていききたいということでございます。また何かしらの要因で、被爆というか汚染が増えるのかということは、決して思っておりません。ならばであれば本当に農産物だけでも安全宣言を出した方がいいのではないかと、言う委員もおりますけれども、やはり実際に、特に直売所等で販売するような場合は、やはりきのこであっても農産物であっても、人によっては同じものではないかと認識される方もいらっしゃるという中で、次年度も引き続きやっていこうというようなところでございます。

(議長) ありがとうございます。よろしゅうございましょうか。

それでは引き続き、ご説明をお願いいたします。

○ 事務局から、「景品表示法のガイドライン（案）について」資料2-3により説明。

(議長) ありがとうございます。いかがでございましょうか。大変詳しく書いてありますので読んでいただくとよろしいかと思います。どうぞ、A委員。

・ 甲斐サーモンという表記について

(A委員) 甲斐サーモンは、どうですか。

(事務局) そもそも、このサーモントラウトの問題ですが、サーモンをサケ、トラウトをマスと言う分類ですが、サケとマスの分類そのものは、水産学者によれば、全てサケ科の魚であるということで、サケとマスの分類が現在のこういう分類で良いのかという話が出ている状況でございます。

甲斐サーモンというのは、ニジマスなんですよ。ニジマスを1kg以上に育てて県で

基準を作って、それを満たしたものであるということです。既に、甲斐サーモンを取り扱っている業者の方等からは、いろいろ問い合わせが来ているんですが、現時点でまだガイドラインが出ておりませんで、今のところ私共の方といたしましては、ご心配であれば、甲斐サーモン（ニジマス）という表現にしておいてくださいとお答えしております。

この件につきましては山梨県だけではございませんで、他のいくつもの県で、やはりニジマスあるいはニジマスを使った品種があるんですけれども、そういうものをそれぞれ、なんとかサーモンという名前を付けて作っています。それもあって、業界の皆さんと、水産養殖業の皆さんの方からも、この表記についてはちょっと異論があると聞いておりますが、いずれにせよ、ガイドラインで示されてから、どうするかという状況です。

（議長）ありがとうございます。よろしゅうございますか。他にご質問ございますでしょうか。また、ガイドラインが決まりましたらお示しいただければと思います。

では、引き続きお願いいたします。

○ 事務局から、「冷凍食品に係る健康被害の状況について」資料２－４により説明。

（議長）ありがとうございます。冷凍食品についてのお話が終わりましたので、次の項目について、ご説明をお願いいたします。

○ 事務局から、「第２次食育推進基本計画の一部改定について」資料２－５により説明。

（議長）ありがとうございます。この件につきまして、ご質問ご意見ございますでしょうか。よろしゅうございますか。ありがとうございます。

それでは、その他についてでございますけれども、委員の皆様から、何かございますでしょうか。大変たくさんの詳しい資料を拝見したところでございますけれども、何か、ご意見やご質問がございましたら、お伺いしたいと思います。

ないようでしたら事務局の方からお願いいたします。

（３）その他について

○ 事務局から、「平成２５年度広域食品表示合同調査の結果について」、「食品表示ウォッチャーについて」、「消費生活情報誌かいじ号１１４号について」参考資料１、２により説明。

（議長）ありがとうございます。何かご質問ございますでしょうか。今の件について、よろしいでしょうか。ありがとうございます。

これまで、報告事項を大変詳しく、またご質問にお答えいただいておりますので、皆様の方から何か、食の安全・安心に関わることで、ご意見がございませ

たり、お気づきになったことがございましたら、せっかくの機会ですのでいかかでしょうか。

はい、どうぞ、B委員。

#### ・ 食品の表示について

(B委員) 景品表示法のガイドラインの案というのが、先ほどご説明があったわけですが、昨年のいろいろな問題の時に、非常に全国的に有名な一流の店舗でそういう問題が発生して、そしてそのマスコミの取材を受けて回答しているのを見ると、非常に、そんなことを知らないの？というふうな回答が多かったように思うわけです。こういった新しいガイドラインを設定して、そのガイドラインをそういった業者さんに示していくのに、ただ文書で示すということではなくて、もうちょっと講習をすとかいろいろな方法、より突っ込んだ方法もあるのではないかと、その時点で思いました。こういった問題が末端の業者さんによりわかりやすく伝わるような方法を取っていただきたいなというふうに思います。

(議長) ありがとうございます、この件についていかがでございましょうか。

(事務局) 消費生活安全課の課長、古屋です。本日はご苦労様でございます。今お訊ねの件ですが、ガイドラインの正式なものは、近々に消費者庁の方から公表されると思います。私共の方でも、できるだけいろいろな関係者の方に広く周知とか浸透を図ろうということで、2月の大雪で延期となり、開催が先々週になってしまったんですが、「食の安全・安心を語る会」という形で、生産者さん、流通業者さん、一般の皆さんも見えまして、近々の一番の懸案事項に対する対応策とかを、直接お話をさせていただく機会を設けておりまして、先般も、今お話ししたガイドラインの関係を説明させていただいたところです。また今後も、委員さんがおっしゃったように、ただ通知をお渡しするだけではまだまだ不十分だと思いますので、いろいろな形で直接関係者にお集まりいただいでご説明させていただく機会ですとか、また本日最後にこんなふうなかいじ号を配ったんですけれど、いろいろな方法や媒体などを使いながら周知を図っていきたいと考えております。

(議長) ありがとうございます。よろしく願いいたします。よろしゅうございましょうか。他に何か、ご意見ございますか。どうぞ、C委員。

#### ・ 食品表示ウォッチャーについて

(C委員) 最後に出ました食品表示ウォッチャーの募集ですが、これは大変一般の関心の高い、良いことだと思いますし、先ほど116名の応募でしょうか、任命でしょうか。これを見ますと振り分けたのでしょうか。30名程度の募集とありますが、私はこれは謝

札の金額もありますけれども、十分な金額だし、ある程度思い切って人数を増やしてもいいのではないかと。関心を持ってもらうことが大事だと思うので。調査結果について、それをどう活かしていますか。特別な問題のものがなければそれはそれでいいと思うんですが、改善という形、なんか具体的な形で状況がさらにどこかで告知をされて、こんなケースがありましたと、一般の事業者にとっても注意を喚起するようなことになっていくといいのかなという気もいたしました。なかなか、観念的には一般的にわかっているんだけど、こんな感じでチェックされて、注意されて、比較的いいと思います。ある程度緩みますと、どうしてもしっかりとできない気もしますので、こういう形の制度として賛成です。お礼をして、もうちょっと100人とかいいんじゃないかなという気がしたので、一言申し上げました。

(議長) ありがとうございます。この件について、いかがでございましょうか。

(事務局) この「食品表示ウォッチャー」というのは、県民の皆さんに知事名で委嘱してやっていただくんですが、任期は1年という形になっております。基本的には市町村に行き渡るように配置もしており、日常の買い物の中で、例えばスーパー等とかでお買い物されたりする時に、消費者目線で、生活者の視線から表示を見ていただいております。地域で、草の根でやっていますよということと、毎年1年間の委嘱とさせていただいているのは、その人達も食品表示について意識を深め、またいろいろな制度の内容ですとか表示の仕方ですとか、そういうものについても学んでいただきたい、というようなこともありまして、平成15年くらいからこの制度を導入して、延べ千数百名になっていただいているところです。そういう意識や目線を持った消費者を育てていくという面と、地域でそれぞれの日常の買い物の中で関心を持っていただくというような制度で、運用をさせていただいております。

またこれにつきましても、継続してやっていきたいと思えますし、あと人数を増やすというのもすぐにはちょっとできないわけですが、二つの側面を持っているなかで、今まで1,000人以上の方達に協力していただいたというところです。年度当初に委嘱式もやりまして、研修も受けていただき、四半期ごとに定期報告もいただいております。お気づきの点があれば、その情報に基づいて、内容、状況を各店舗に確認しに行ったりするという形で運用させていただいているところでございます。

(議長) ありがとうございます。平成15年からということでございますから、かなりの方にやっていただいたということで、目的は達成したということですね。他にございませんでしょうか。よろしゅうございましょうか。どうぞ、D委員。

## ・ 食の安全・安心と微生物について

(D 委員) この食の安全・安心というのは、中心にありますのは、食中毒だと思うんですが、食中毒の対策の中心になっているのは、食中毒の原因が悪い微生物、細菌なので、それできるだけ排除するというのが重要な対策の一つになると思うんです。今、食中毒に関わらず、現代では悪い微生物を殺菌する、農薬をかける、そういったように、薬で排除するというのが一般的なやり方になっていて、それが一番悪い微生物を、まあ良い悪いと分けるのは、なかなか難しいですけども、悪い微生物を排除する方法として、すべてを排除するというやり方が一番簡単であり、それが一番よく行われているんですけども、そうすると、良い微生物も一緒に排除してしまうという結果を招いてしまうんですね。それが、食品の生産現場もそうですけれども、農業の場でもそういうことが言えます。

いわゆる生物というのは、皆さんご存知のように人間の細胞が60兆あり、それを上回る100兆の腸内細菌がいて、それが機能することで我々の免疫力を高めるとか、我々の健康を維持してくれている。例えば抗生物質なんかを飲み続けたりすると、腸内細菌のバランスが崩れて免疫力が低下する。それから農業の現場でも、農薬をかけ続けているとかえって菌に弱くなってしまって、作物も弱くなってしまふ。そういった農産物を食べると我々の健康も、そこはまだ、はっきりと科学的には証明されていませんけれど、我々の健康も損なうんじゃないかというようなことが考えられている。ですので、悪い微生物を増やすのはよくないんですけど、減らす方法としてすべてを排除するという方法以外に、他の方法をぜひ考えていただきたいと思うんですね。

その方法というのは、良い微生物を増やすということです。例えば、腸内細菌であれば、ビフィズス菌とか乳酸菌を増やす。身近なところで言いますと、発酵食品を食べて腸内細菌、善玉菌を増やすといったことが、家庭で行われていることだと思うんですけども、それは、いろんな段階でできることで、現在は農薬を使ったり、防腐剤を使ったり、いろんな薬、抗生物質を使ったりしているんですけど、食物を生産するいろんな段階で良い微生物を増やすということを考えていただきたいのです。まだ、そのノウハウは科学的にしっかり示されていないんですけど、草の根では、例えば発酵食品の他に発酵液というもの、掃除に使ったり排水溝に使ったり、家庭菜園で肥料のような形で使うことによって、作物が元気になって悪い微生物が増えなくなるとか、家では悪い菌、ばい菌が増えなくなるとか、そういったことが広がっております。

あと山梨県では、有機農業の推進にも力を入れてくださってまして、昨年、一昨年も「有機農業の推進について語る会」というのを開催してございまして、そこに2年とも奇跡のリンゴで有名な木村秋則さんが来られて、講演をさせていただいたんですけども、木村秋則さんもよくおっしゃってるんですけども、農薬を使わないで良い微生物を増やして健康に育った野菜というのは、放置しても腐りにくくなると言われてるんですね。木村秋則さん以外の生産者の中でも、そういうことを示す方が段々いらっしゃってきて、これを我々が科学的に証明することが大事なんですけども、原料を生産する段階で良い微生物の

生態系の中で育った腐りにくい農産物を原料として使えばその後も腐りにくくなるので、添加物の使用も減らすことができ、食中毒の原因になる微生物も低減することになることが考えられますので、作物の生産のいろんな段階で微生物全体を排除するのではなくて、良い微生物を増やすというような方法を、これから検討させていただきたいし、それを推進するために私もこれから研究しなければいけないんですけども、そういう方法も、今、草の根で少しずつ広がっているんだということを、ぜひ皆様にも知っていただけたら有り難いなあとと思います。

(議長) ありがとうございます。大変良いお話を伺わせていただきました。せっかくでございますから、今年度も最後、どうぞE委員もF委員もG委員も、少しずつ短くご意見を伺いたいと思いますけど、いかがでしょうか。

#### ・ 委員になったの感想

(E委員) 審議会委員をさせていただきまして、食品の安全・安心の確保というのは大変広範囲でして、法律や条例によって細部にわたって行われていることで、私達が安心して健康的な食生活を送れるんだなあとこのことを感じております。行政、生産者、事業者、消費者、それぞれが役割を担っているんだということを理解しております

(議長) ありがとうございます。では、F委員、一言。

#### ・ メニュー表示について

(F委員) メニュー表示については消費者団体として国に意見書を提出しました。山梨県でも有名なホテル等でメニュー表示問題が出て大変だったと思いますけれど、私ども生活協同組合や生協組合員・消費者の主な意見は、「使ったものはそのまま表示して欲しい」ということです。ですから、国会論議で話題になった、「鮭弁当」は名称として認知されている等については、「サーモントラウト弁当」という表示で全く問題ないという認識です。

消費者は使った食材名をそのまま表示していただきたいこと、正しい情報の下で、自分で選択するというのが大切なことというような内容で、国に意見書を出しましたので簡単に報告させていただきました。

(議長) ありがとうございます。G委員お願いいたします。

#### ・ 委員になったの感想

(G委員) 私は食生活改善推進員を地区と甲府市でやっておりますが、食を通じて地域に推進しているんですが、やはり親子の料理教室も男性料理教室も、また先日は160人の高齢者の食事をしましたが、やはり一番心配なのが食中毒で、2日間に渡ってやるわけです

が、マスクから爪切りから、もう本当に気を遣いまして、2日間で疲れちゃうくらいみんな気を遣って今回はやらせていただきましたが、やはりそういうものを、地域でも高齢者が多くなりまして、推進できたらなと思っております。

(議長) ありがとうございます。県からの報告事項、大変たくさんお聞かせいただきました。また皆様からもご意見をいただきましたので、これで終わらせていただきたいと思っております。

これで議長の任を解かせていただきます。どうもご協力ありがとうございました。

#### 4 その他

##### ・ あいさつ

(事務局) 本日は活発なご意見をいただきましてありがとうございました。冒頭理事が申し上げますとおり、この審議会につきましては、県民の食の安全・安心に係る重要な施策や報告事項につきましてご報告やご審議をさせていただいているところです。また、範囲が非常に広いため、こちらに控えている福祉保健部・森林環境部・農政部・教育委員会と、広範囲にわたる行政の所管するところと横の連携をとり、審議会を開催させていただいているところです。

この食の安全・安心は終わることのない議題であると思っておりますので、来年度も審議会を開催させていただきまして、いろいろとご報告をさせていただき、ご意見をいただきたいと思っております。本年度は本日が最終となります。引き続き県につきましても横の部局の連携をしっかりと行って、関連するそれぞれの法令、また皆様への理解を進めていきたいと思っておりますので、どうぞ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。

#### 5 閉会