

食の安全推進のための意見交換会議事録

平成 27 年 1 月 27 日（火）

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）アクションプランの進捗状況について（10 月末まで）	
議題（２）関係課の事業について	
議題（３）その他	
を通して	
発言者	内容及び回答
静岡県生活 協同組合連 合会	<p>資料 6 について質問をいくつかさせていただきます。</p> <p>最初は 17 ページの HACCP と県衛生協会が実施しているミニ HACCP との違いです。</p> <p>16 ページの 2 の管理運営基準改正の内容について HACCP 導入型の評価をされると思いますが、ただ営業者がいずれかの基準を満たすこととなると、従来型基準に比べて HACCP 導入型をとった場合は、かなり認証コスト等を含めて負担がかかると思うが、そうした場合は HACCP 導入型基準を選択した企業に対しては、例えば、巡回指導を免除するとかの導入に向けたインセンティブを県の施策として考える方向があるのか。合わせて、これは HACCP 原則の基準と書いてるので、県内で言うとミニ HACCP も導入されているのであって、HACCP 導入型基準の中にミニ HACCP を入れるつもりはあるのか。</p> <p>もうひとつは（２）の報告義務の強化について質問させていただきます。1 点目は再確認ですが、営業者が報告義務を怠った場合の罰則とか行政指導が今はあるのかどうか。</p> <p>今後、例えば、異物混入になった場合に罰則とか行政指導とかがあるのかどうか。</p> <p>2 点目は、例えば異物混入で報告義務することは訳ないことだが、問題はその後で、自主回収とか社告とかで営業者は多大な負担が発生します。自主回収ということで、発生した業者が判断することになっているが、世の中の動きは、全国紙一斉に広告を載せて全品回収し多大なコストがかかる。さらに良品まで回収するため、環境上よろしくない。問題は報告の後の自主回収や</p>

	<p>販売中止の判断をするときの保健所などの行政基準の基準を教えてください。</p>
事務局	<p>それでは、HACCP のほうから、HACCP とミニ HACCP との違いというところですが、ミニ HACCP 自体は食品衛生協会様の認証制度で、協会の方がここのお店は、ここ施設は HACCP を導入しているということで、協会が承認するという制度であります。</p>
静岡県生活協同組合連合会	<p>中身はまったく一緒であると理解していいですか。</p>
事務局	<p>HACCP 自体の 7 原則 12 手順とかは導入するにあたり、協会が指導しています。</p>
静岡県生活協同組合連合会	<p>認証機関が違うということで理解していいのですか。</p>
事務局	<p>今回条例にある HACCP は認証することではなく、HACCP というソフト、衛生管理のシステムを幅広く業者に導入、馴染み易くするというところで管理運営基準に入れたという趣旨であり、認証とは違うというところあります。</p> <p>2 点目のいずれかの基準を満たすことという質問でございますが、従来型基準を満たしていれば、管理運営基準を遵守していることになります。</p> <p>まだ HACCP 導入したばかりの業者は、当然 1 2 手順ができていない場合もある。</p> <p>その場合でも、従来型基準ができていればそれは問題ないということになります。</p> <p>導入するに当たってインセンティブはあるのかという質問ですが、これは導入型基準ですので、今後導入すれば施設に対してはあるかと思います</p>

	<p>が、これは啓発のために入ましたので、まだそこまでは至っておりません。あと県内のミニ HACCP が入るかどうかについては、HACCP の手順に沿って実施している施設であれば、これは HACCP を実施しているとなります。次に営業者の報告の義務化についての 1 点目の怠った場合に罰則があるか。これは管理運営基準でありますので管理規準に違反すれば罰則は従来どおりにあります。</p> <p>2 点目の報告の後の自習回収の多大なコストがかかることについて、行政側が問題視している今回報告を求めているのは、健康被害につながるものであります。</p> <p>これがただ単に品質が悪いという健康被害につながらない物まで報告を求めているわけではない。健康被害につながるという判断とか実際に健康被害が出ている場合には、報告をいただいた後、場合によっては行政処分となる可能性もありますし、その場合はルールに則った回収ということになります。ただ、恐れだけで回収するというのではなく、健康被害の恐れがある場合に回収を指導していくということになります。以上であります。</p>
事務局	<p>HACCP に関しては、国の方向性としまして、これで普及啓発用に導入して、各地方でどれくらい導入しているか進み具合をチェックしながら、数年後とっておりますけど、義務化を検討したいとっております。以上です。</p>
静岡県生活協同組合連合会	<p>義務可能方向で検討しているのですか</p>
事務局	<p>そうらしいですね。まだそれが決定というわけではありません。</p>
静岡県消費者団体連盟	<p>質問ではなく、お願いでございます。</p> <p>そのうちの 1 点は県民生活課のほうから表示マニュアルをいただきまして、これは本当にわかりやすく出来ております。</p> <p>26 ページの誤認の問題ですけれど、ケース 2 の無果汁の清涼飲料水等のところですが、5%未満の物につきましては、書いてありますように果実名を</p>

用いた商品名とか果実の絵、写真、果肉果汁に似た味、香りを用いてはならないというのは知っていたのですが、5%未満でも数値は低いと思っていましたけど、最近、大手清涼飲料水メーカーの柚子レモンは、柚子の絵が商品に描いてあり、表示には1%未満であり、再度表示マニュアルを確認したら、果肉、果汁、又は無果汁、無果肉が何%と表示している場合は合法となる訳ですね。

それで、消費者庁と公正取引委員会に、この商品のコピーをしまして送らせていただきました。消費者庁からは回答はありませんでしたが、公正取引委員会からは「消費者庁にも出されましたか。」とありましたので「消費者庁へも出しました」と、もし出していなければ、公正取引委員会から消費者庁へ提言書を回そうと思っていたとの回答があった。

あと大手清涼飲料水3社に質問しましたら、2社は今後の商品開発に参考にさせていただきたい。1社は合法的であるので問題はないと回答があった。本当に1%しか入っていないのに、柚子がたっぷり入っている印象を明らかに受ける物ですから、合法的であっても改善してほしいなということがあります。

また国のほうにも今後もいろいろ見かけましたらお願いしていきなと思っています。

それともうひとつは、今回話題になっていみせんでしたが、じゃがいも等の炭水化物を多く含んでいる物を120以上の高温で揚げたり、焼いたり、炒ったりした場合に、アクリルアミドという発ガン性物質が出来て、国の機関でも人に対して発ガン性がある項目に分類されている。これは2002年にわかっているようなことでしたが、先日、関東農政局との意見交換会がありまして、その時に、農水省からパワーポイントで説明をして下さったのですが、一般の消費者の方にいろいろ食の話をしていただく時に、ポテトチップスの袋を見せて、これに発ガン性物質のアクリルアミドというのが含まれていることをご存知でしょうかと聞くと、知らない人ばかりで、この間も関東農政局にも、一般消費者は知らないのだからそういった事実があるということを知らせていただきたいとお願いしましたら、ホームページに載っているのでそれを見てほしいという回答があったのですが、ホームページを見る人ってまだまだそんなにいない、特に年配の人はホームページを使われない人

は多いし、若い人は関心のある場合は見るかも知りませんが、あまり見ない方が多いと、今、アナログの世界からネットになっていると思いますけど、アナログの世界に戻っていただいて、県民に対しましてこういう事実がありますよと、また調理法、煮る、茹でる、蒸すとかという形、フライドポテトでも多いのですが、切った状態で2時間水に浸すとアクリルアミドが40%軽減すると、そういった調理法でいいですので、県民にチラシでお知らせしていただきたい。県民がそれを知ったうえで、どのような調理をするのか、ポテトチップスとかフライドポテトをどれくらい食べればいいのか対策になりますので、是非知らせていただきたいなと思います。

事務局

ありがとうございます。最初の「景品表示法」について何かありますか。

県民生活課

消費者連盟様から情報提供を受けております。
大手の事業者であるということで、県だけでの対応というのは難しい案件ではありますが、消費者庁にも情報の提供をしてどういった対応が出来るのか確認をしましてご返事申し上げたいと思いますので、よろしくをお願いします。

事務局

2つ目のじゃがいもの件について
アクリルアミドの情報提供を勧めてほしいという件でございます
確かに情報提供の難しい点がございまして、アクリルアミドの発ガン性が実際、どれくらいあるのかというところでございます。
国際がん研究機関で発ガン性の分類をいろいろな物質でされているが、そこでは4段階に分けています。1段階目の一番トップは、人に対して発ガン性がある。これはコールタールとかアスベストとかが入っています。
アクリルアミドは2Aに属するもので、人に対しておそらく発ガン性があるということで、アクリルアミドや魚のこげであるベンチピレン、ディーゼルエンジンの排気ガスがその中に分類されています。
あと、2B、人に対して発ガン性を示す可能性がある、これはクロロホルムとかコーヒー等となっています。
3番目が、人に対して発ガン性について分類が出来ない、例えばお茶、カフェイン、コレステロールが入っています。

4番目は、人に対しておそらく発ガン性がないというところで、カプロウラク
トン、ナイロンの原料というものがその中に入っています。

ですから、アクリルアミドは人に対しておそらく発ガン性があるというもの
に分類されていますけれども、委員がおっしゃったように、どのくらい日本
人がポテトチップスを食べているのかとか、そこらへんがはっきりしていけ
ば、注意喚起が出来ると思います。ですので、発表の仕方がこういった同じ
仲間、このくらいありますよというものと同じような情報提供してあげな
いと、誤解を招いてしまうという恐れがあって、国のホームページもこのよ
うな表現をしまして、それが難しいので大々的に行っていないのではない
かと考えています。

県としましても今後やりかたについて考えていきたいと思っています。

以上です。

県立大学
学長

アクリルアミドについては、私の研究室でやっていたし、国とも一緒にやっ
ていたのでアクリルアミドそのものはポテトチップの中にあるアミノ酸と炭
水化物と一緒に反応してできる、一般的な反応ですけれども、結果とし
てそれが人にガンを引き起こすかは、量の問題もあるので、例えば塩はその
ものは発ガン物質ではないが、発ガン性物質が人にガンを引き起こすのを促
進する作用があるということで、ただし量が必ず係わるので、ポテトチップ
スを1日何キロも食べる人は別ですけれども、そうでない限り人への影響も
そんなに大きくないです。そういうものが文献的なものや静岡県立大学でも
やっていますが、全国や海外の情報も集めて整理されています。そういうも
のもいい意味で発信させていただくといいかなと思って、また大学に戻った
らお知らせしますけど、

少なくとも、ポテトチップスの袋100グラムくらいのもの、あれを毎日食べ
ることでガンになることはありませんが、ただ人にガンを起こす可能性があ
ることが見えていまして、そういうレベルであると、これは2002年、ノルウ
ェーとかヨーロッパでかなり問題なってそれから研究が進んだということ
で、それを少し整理してから県にも提供できると思っていますので、よろし
くお願いします。

事務局	量的なことも大体見えてきたということによろしいのでしょうか。
県立大学 学長	そうですね。
事務局	わかりました。またその辺の情報提供をおねがいします。
幹事長	生活をしていて、色々な要素があると思いますが、アクリルアミドでポテトチップスを異常に食べることで発ガンすることはあるのでしょうか。
県立大学 学長	考えられないです。動物実験で量的なものとかで発がん性が一番強いものではなくて、その次に強いというものであってポテトチップスだけでガンが起るものではなくて、人はポテトチップス以外にいろいろな物を食べるのあって、その中でトータルで考えなくてはいけないので、ポテトチップスを食べて人に対する影響がどのくらいあるのか厳密にはわかりませんが、食べ過ぎるなということで、もうひとつはアクリルアミドを作る条件を緩和するような、例えば温度を下げて作ったらどうだとか、食べあわせも考え、いろいろな物を食べていれば問題ないと思いますけれども、偏ったものそれが発ガン性のあるものであれば多量に取ってしまうので、食生活の面で考えていく必要があると思います。
事務局	ありがとうございます。そろそろ時間が迫ってございますが。
静岡県食品 衛生協会	県食協の遠藤と申します。 15ページの食品表示について、お聞きしたいことがあります。 3法が一元化するということがありますが、事業者についても消費者庁への一括ということで今までの食品衛生法の保健所がらみで、一本化することで行政として説明会とか講習会とかで周知する事業を考えているのであれば教えていただきたい。
事務局	周知に対する事業であります。

	<p>まずは表示をする方々につきましては、説明をする例えば夏場の衛生講習会の中で周知を徹底していくとかを考えております。</p> <p>あと、各施設に食品表示の中心となるような方を養成するような事業について検討しております。食品表示責任者という仮称の名称を考えていますけれども、そういった方々を義務化ではありませんが、それ置いて食品表示を各施設でしっかりやっていただくこと事業を検討しております。</p> <p>それをもって表示の適正化を考えております。</p> <p>その他に何かご質問はありますか</p>
<p>県立大学 学長</p>	<p>食品表示の栄養機能食品それから特保の関係もございますけど、今度の6月から色々出てきますので、消費者庁の関係で、栄養性の表示をしたものについてはその対応もありますし、あと食品についても認証マークについても厚生労働省の方で付けていくということで、食品丸ごとや食事としてそれが健康にいいものについては認証マークを付けていくことを厚生労働省は考えているのですよね、そういうものに対して静岡県も情報を持って対応していかないと、これを見ておかないと皆売るようになるので、そうすると食事が偏ってしまうので、そのへんの情報を入れられて、健康な食事について認証マークを考えているので6月ごろに出てくると思う、さっきの機能性表示食品につきましては、科学的根拠と安全性とかで、いろいろの物が次から出てきて、あと症状選べといわれても難しいので、県でリーダーシップを取っていただけるとありがたい。</p> <p>あと安倍川花火大会以来、大学でも気をつけているのは、何かイベントのときに必ず何か作って売ったりすることあります、一般の方に売ったりします。県立大学では、消火器を置くとか、食品の研修を受けるとかのルールを作ったが、地域でもいろいろイベントがありますが、その辺で指導できるのか教えてください。</p>
<p>事務局</p>	<p>食品を提供するようなイベントについては、保健所のほうに事前に義務までではないが届出をしていただいて、提供する食品をお聞きして、生ものは控えるようにとか、衛生上の注意点を指導させていただいております。</p>

幹事長	もし、木苗先生の方から講師の派遣依頼がありましたら対応を考えてさせていただきます。
県立大学 学長	部活の連中が資金活動でやりますので、全部事前に研修しないと危ないですよ。
事務局	市町の大きなイベントのときに業者さんを集めて、講習に来てほしいという依頼があります。
県立大学 学長	やはり起きてからでは困りますよね。
事務局	貴重なご意見ありがとうございます。 それでは時間も参りましたので、その他何かありますか。 それでは長時間にわたり活発な討議誠にありがとうございました。 本日の議事は終了しました。 以上を持ちまして食の安全推進のための意見交換会を終了させていただきます。