

第16回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

- I. 日 時 平成26年1月30日（木）午前10時から午前11時30分
II. 場 所 千葉県教育会館6階 604会議室
III. 出席者 丸山委員、高橋(初)委員、渡辺委員、熱田委員、長田委員、榛葉委員、
高橋(克)委員、内山委員、今井委員、平山委員、片岡委員、三宅委員、
北村委員、羽田委員

IV. 議 事

(1) 報告事項

- ①食品等の安全・安心確保に関する基本方針に係る平成25年度事業・対策等実施（見込み）結果について
- ②景品表示法等に基づく表示の徹底について
- ③その他
 - ア 現在のBSE対策について
 - イ 農薬（マラチオン）を検出した冷凍食品に係る健康相談等の状況について

(2) 議題

- ①今後のリスクコミュニケーションについて
- ②その他

V. 会議要旨

【議事】

羽田会長あいさつ

委員の皆様にはお忙しいところお集まりいただきありがとうございます。

本協議会は、様々な立場の方々にお集まりいただいて、我が国の、そして千葉県の食品の安全・安心を考えようという会でございます。昨今では、食品表示の偽装問題、ノロウイルスの流行、あるいは冷凍食品からマラチオンが検出された件など、様々な食の安全・安心に関する問題が起こっているところです。こういった様々な問題に関して、本日は資料に基づいて議論していこうという次第でございます。こういった問題は感情的になっても仕方がなく、確かな技術を皆様で共有して適切に対応していく、あるいは対策を立てていくことが重要かと思えます。

そのためには、本協議会の一つの大きな柱であるリスクコミュニケーションを効率的あるいは効果的に行っていくことが最も重要かと思えます。今回は、これまでの取り組みに加えまして、イオンリテール株式会社のご協力をいただきまして、来月、今までと違った取り組みを行うと聞いております。こういった取り組みの紹介も含めて議論を行い、良い方向へ進みたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

(1) 報告事項

- ①食品等の安全・安心確保に関する基本方針に係る平成25年度事業・対策等実施（見込み）結果について

事務局から資料に基づき報告

【質疑応答】

○羽田会長

リスクコミュニケーションにつきましては、各対象に分けて行われているということですが、北村副会長におかれましては、リスクコミュニケーションに関して、何かご意見ございますでしょうか。

○北村副会長

一般的なリスクコミュニケーションについては千葉県とは異なっており、やはり放射性物質関係に関するものが各地で行われています。本日いらっしゃっているイオンリテール株式会社をはじめ、様々な流通関係事業者を中心に、地域において非常に細かいリスクコミュニケーションが行われています。大部分が今でも食べて大丈夫かという不安と、それと同時にこういう風にすれば問題ないのだ、現在流通しているものに関しては問題ないのだということに関する理解が増えているということです。ただいずれにしても、対外的に放射性物質が含まれているかどうかゼロリスクの問題はまだ残っておりますので、それで議論されるとなかなか理解されがたいようです。そういう意味で今流通しているものの安全性についてもっときめ細やかに説明していく必要があるかと思えます。

○羽田会長

放射性物質についてももちろんですが、BSE 問題についても今までいろいろな議論があって、そのあと県民の皆様のご理解が得られたという流れもありますので、地道に行っていくことが大切だと思っております。

②景品表示法等に基づく表示の徹底について

事務局から資料に基づき報告（県民生活課）

【質疑応答】

○羽田会長

景品表示法に係る表示の偽装については、食の安全には直接は関わってこないのですが、材料が偽装されていたにも関わらず実際の価値より高い値段がついていたなど、消費者の信頼を揺るがすものであり、様々な検討が行われたということでございます。

資料にあるとおり、消費者庁が国の機関として方針を定めて様々な対応をされ、それに基づいて千葉県としても行動している状況といった説明がございました。県としてこういった対応をしていけばよいか、こういったことを行っていけばよいのではないかなど、意見がございましたらお願いいたします。

県からの要請を受けて、適正な表示の徹底に協力した県食品衛生協会の内山委員、いかがでしょうか。

○内山委員

ただいま説明のありましたように、今回の事例を受けて、事務局より食品の適正な表示について徹底して欲しい旨の依頼があり、各支所長に対して申し出内容について伝達したところです。

③その他

ア 現在の BSE 対策について

○羽田会長

BSE 検査については本協議会においても議論がなされてきたところですが、昨年 7 月より 48 か月齢以上の牛について検査を行うこととなりました。このことについて事務局より説明いただき、議論を行

いたいと思います。

事務局から資料に基づき報告

【質疑応答】

○羽田会長

7月以降のBSE対策につきまして、万全な対策が行われているという説明がございました。ひとつ伺いたいのですが、扁桃については、牛タンからは分けられているという認識で間違いはないでしょうか。

○事務局

タン（舌）についてはSRMではございませんので、市場に流通しています。頭部については、全体のうち、頬肉及び舌は食用として認められているが、本来それ以外の頭部の肉についても食用可能である部分があります。30か月齢での区分が可能であればそういった部分についても食用に利用できるはずですが、扁桃がSRMであり、扁桃をしっかりと除去しない限りは頭部を食用に供することができません。扁桃は肉眼的に識別可能であるが、組織が周囲の粘膜に散らばって存在しているため、と畜場においてナイフでそぎ取っても頭部に扁桃の組織が残ってしまい、その場で全て取り除くことは難しいことがわかっています。

○羽田会長

タン（舌）でも奥の方になると、扁桃が存在することはないのでしょうか

○事務局

舌については、安全を見越して扁桃を除去していますので、ご心配には及ばないと考えられます。

○羽田会長

基本的には今のBSEの検査システムで我が国の対策は万全であり、我が国のと畜された牛は安全だと考えられます。

イ 農薬（マラチオン）を検出した冷凍食品に係る健康相談等の状況について

事務局より説明

【質疑応答】

○羽田会長

マラチオンを故意に混入された事件について、千葉県での対応を説明いただきました。現在、健康相談を県内保健所で受け付け、残品について検査を進めており、こういったことについてホームページ上で1週間ごとに公表されているという説明がありました。

○片岡委員

資料の括弧書きの前の数字は何を示しているのでしょうか。

○羽田会長

これは1月22日から28日までの1週間での相談件数を表しています。

○片岡委員

食品の検査結果で「不検出」とあるが、この検出限界値はいくらでしょうか。

○事務局

実際に検査に携わっている者がこの場におりませんので、後日改めて回答させていただきます。

○片岡委員

特に回答の必要はありませんが、こういった事件のニュースが流れますと、商品を実際に口にしていなくても、持っているというだけで気持ち悪くなってしまう方もおられ、また無関係の商品でも問い合わせがあったりします。不検出というのはよくあることなのか、気になった次第です。

○事務局

資料にも載せておりますが、体調不良を訴えている人数とは、回収商品を食べた体調不良を訴えた方の人数ですがという前置きで、詳細については現在保健所において調査中であり、事件の商品との因果関係は判明しておりませんといった注釈をつけているところです。片岡委員がおっしゃるように、こういった事件がありますと、その会社の製品を召し上がって体調が悪くなったというようなということで相談に来る方もいらっしゃいます。残品がある場合は検査をしていこうという方針で、マラチオンに限らず有機リン系農薬の検査を行ってきたところです。食品の検査状況については現在のところ全て不検出という結果です。

○羽田会長

「食品の検査状況」とは、持ち込まれた食品の検査という解釈で間違いなかったでしょうか。

○事務局

左様でございます。

○羽田会長

その受け入れ窓口というのは保健所でしょうか。

○事務局

左様でございます。各保健所が窓口となって、ご相談いただいた方から提出いただいたものです。

○北村委員

先ほど片岡委員からのお話にもあったように、私ども NPO の方にもいくつか関連情報の提供がありました。その中で、何点か注意すべき点がございました。

1 点目は風評被害の問題です。数年前に、食肉製品で O-157 が検出される事例がありました。O-157 の検査を受けた食肉製品が、実際には不検出であるのに検出されたという情報が流れる事件がありました。その時は食肉製品が原因だったわけですが、それによって中元シーズンに陳列されたハム等の食肉製品がほとんど売れなかったというような風評被害がありました。今回も、全く関係のない業界の方から照会がありまして、私は練り製品関係の会社にいるのですが、そこにも「食べて具合が悪くなったので農薬の検査してくれないか」、「保健所に頼んだがやってくれないのだけどうしてくれる」、というような相談がありました。そのようなことが非常に多くなっています。

2 点目については、食品ではフードディフェンスという言葉があるのですが、これに対してマスコミが詳しく説明してくれないことです。意図的に入れられたものと非意図的に食中毒があった場合とは分けて考えなくてはならないと思います。日本では、中国産冷凍ギョーザ事件もありました。また、和歌山毒物カレー事件では死者が出ました。もうひとつ有名な事件としては、もち菓子に農薬を入れて被害者が出たものがあり、農薬を入れた人が自殺をしています。こういった特異な事例がいくつか存在しています。

また、最近では大きなスーパーにおける食品に針刺し事故が非常に多いです。昨年 12 月頃から 1 月中旬にかけて非常に多くなっています。いずれも犯人はまだ捕まっていないとのこと。こういった食

品テロや、フードディフェンスについても意識することが、新しいかつ重要な問題として起こっているのではないかと考えています。

(2) 議題

①今後のリスクコミュニケーションについて

事務局から資料に基づき報告

【質疑応答】

○羽田会長

まず、イオンリテール株式会社の御協力により、新しい試みが来月行われるとの説明がありました。こういった取り組みが広がっていけばよいと思いますし、リスクコミュニケーターとして県の職員を教育するというお話がありましたが、本来はこういったリスクコミュニケーションに参加した一般の方がリスクコミュニケーターとなって、広がっていくのが有効な方法かと思います。

まずイオンリテール株式会社の三宅委員よりお話を伺いたいと思います。

○三宅委員

千葉県では今回が初めてですが、全国では弊社の店舗を使っていただく同様のリスクコミュニケーションを年間およそ30回から40回くらい津々浦々北海道から九州まで各地で行っております。ほとんどが小学生のお子さんと親御さんにセットで来ていただいて、お子さんに体験していただく形をとっております。店舗のバックルームでどんな作業をしてどんな準備をしてどんな衛生管理をしているかは、なかなか一般の市民の方が見る機会はないと思いますので、大変喜ばれております。お子さんにも店内を回っていただいたり、各地でいろんな種類があるのですけれども、私たちといたしましても身近に感じていただくいい機会だと捉えておりますので、協力させていただけるのはこちらとしてもありがたいと感じています。

このリスクコミュニケーションについてですが、先ほど北村副会長からもお話のあったように、何を消費者の方に伝えていくべきなのかというテーマについて、来年度も大学生や小学生を対象としたリスクコミュニケーションを計画されているのですが、このテーマを設定することが非常に難しいことだと個人的には感じています。マラチオンが検出された冷凍食品についても、私どももお正月から対応に追われておりました。消費者の方が非常に不安になってらっしゃるということを感じております。冷凍食品については事件後、売上が20%ダウンしており、異なる商品につきましても「においが変だ」といったお申し出が事件前と比べておよそ2倍になっています。それくらい皆さん敏感になっていて、ちょっとおかしいと不安になっていらっしゃって、こちらとしてはどうしたらその不安を和らげられるのかという視点でいつも考えさせていただいています。正しい知識をどれだけ持っていただくのか、先ほど検出限界値の話も出ていましたが、検出限界値についてもメディアの方々がとても一方的であったり、ちょっと偏った説明をされていたりするのを見るにつれ、それに振り回されてしまっている消費者についてとても歯痒く感じております。検出限界値の話を小学生にするのかという話が違いますが、何を、どんな情報を消費者に知っていただいて、それを基にきちんと判断していただく、そういった賢い消費者になっていただくために私たちに何ができるのか、行政の方々と事業者と一緒に考えていきたいと日々考えております。

針の混入については、先ほど副会長から割と頻繁にあるという話がありましたが、私どものところで

も針の混入を公表するとどこかで模倣犯が出てまいります。ですから、私どもは、必ず警察に届けて対応をお任せしています。しかし残念ながら犯人はなかなか捕まらず、愉快犯といったものがあちこちで出現してしまいます。私たち事業者としては、そういった事例が出た際にはハンディの金属探知機を全商品にかけるといった対応をするのですが、こういったことに関してもきちんとした情報を消費者の方に正しく知っていただくことが大切だと考えております。

もう一つの共同事業として、食の安全フォーラムというものを行政の方と一緒にやらせていただいているのですが、先日も名古屋で輸入食品の安全性に関してというテーマで行いました。こういったテーマですとホールいっぱい人がいらっしゃるのですが、何の残留農薬の検査を何回やってどういう工程を経て日本に入ってきているのか、厚生労働省の方が来てそれを説明します。しかしなかなか消費者の方には伝わっていない、やはり中国産だとか、そういったことになってしまっていることに対して、ものすごく悲しい現実だと思います。テーマを考える時は、私の方に何を不安に思っているのかといった消費者の声が集まってきますので、それを参考にテーマを選び、丹念にリスクコミュニケーションを行っていければ良いと思っています。

○羽田会長

現場の立場からの詳細な御説明をありがとうございました。

異物混入といったことに関して徹底していかなければなりません。先日も非常に多くのノロウイルスの感染者が出てしまったが、パンを一枚一枚異物がないか見たその手が汚染されていたという話で、通常は一つだけの施設で収まるべきところが、多くの児童が感染してしまったという話もあります。こういった対応をすればよいかと考えますと、あまりヒステリックになってもいけないし、事情をよくわかっていないといけないという意味で、マスコミも十分勉強してから報道していただきたいという面もあります。これは医療分野においても、予防接種を問題だと取り上げて、そのあと一気になくなってしまってその後大流行するだとか、色んなプラスとマイナスの面があります。食品においても同様で、ゼロリスクということを大仰に言ってしまっただけでかえって色んなリスクが発生するということが起こりえます。今のイオンリテール株式会社の取り組みのような民間の現場の声、取り組みを十分取り入れていかないと効率的な賢い消費者にはなれないと思います。

このことに関して御意見をお伺いしたいと思います。

○丸山委員

今回のマラチオンが検出された冷凍食品の件で言いますと、先ほど北村副会長からフードディフェンスや食品テロといったお話がありました。最近マスコミでもそういった言葉が知らされており、今行政的には新たなプログラムだとかガイドラインとかいうものをまだ研究中だと思いますけれども、こういったことについて多くの方に知ってもらうというのも、テーマかなと思います。ただ、今回の問題については犯罪ですから、基本的には犯罪についてはまず消費者が自ら身を守ることが大変重要です。つまり、口に入れておかしいと思ったらすぐ吐き出す・食べない、そこできちんと取っておいて保健所等に届け出るとか、すぐに医療機関にかかるというような啓発が、当たり前ですけれども重要かと思えます。ですから、ノロウイルスについてもマラチオンの件についても性質は異なりますが、消費者が犯罪、食中毒等色んな問題を含めて食というのはゼロリスクにはならず、どうしたら自分の身を守れるか、考えることが基本になるのではないかと思います。

○高橋（初）委員

リスクコミュニケーションについて、大学生や専門学校生対象の時には、今食事のバランスが崩れていると思われるので、そういう特に若い方にはバランスのとれた食事をして下さいということを全面的に出していただきたいと思います。

また、結着肉についてですが、若い人は肉をたくさん食べます。牛肉は中が生でも大丈夫というのがありますけれども、サイコロステーキというものは色んなお肉を固めて作るものなので、こういうお肉は中まで火を通さないとO-157になるので、食べ方なども教えていただければ良いのではないかと思います。

○羽田会長

様々な御意見や取り組みが出されました。

こういう取り組みは固定したもの、習慣的なものを何となくやっているというのではなく、この委員会での御意見を十分取り入れて日々変えていくという姿勢が重要かと思います。また、先ほど三宅委員からもありましたように、様々な情報が集まってくる中で、それは一体どういう情報かお聞きして、委員の中で周知を図ることもいいのではないかと思います。

今日の報告を現場に持ち帰って、次回の協議会の際にその状況をお知らせいただくことでこの協議会も活性化していければと思います。

それでは議事を終了します。