

## 第24回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

- I 日 時 平成30年2月13日（火）午後1時30分から2時40分まで
- II 場 所 Qiball きぼーる（千葉市ビジネス支援センター）13階 会議室1・2・3
- III 出席者 羽田委員、土肥委員、加藤委員、首藤委員、高橋（初）委員、  
金木委員、松浦委員、高橋（克）委員、小俣委員、杉崎委員、  
片岡委員、安達委員

### IV 議 事

#### (1) 報告事項

- ①食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る平成29年度事業・対策等の実施結果（見込み）について
- ②「ちばGAP」制度について
- ③HACCP制度化へ向けた最近の動向について
- ④平成29年度「HACCP普及・推進事業」の実施結果について

#### (2) 議 題

- ①今後のリスクコミュニケーションの開催方法について
- ②その他

### V 会議要旨

#### 【羽田会長挨拶】

よろしくお願ひいたします。それでは一言ご挨拶申し上げます。本日もいろいろと報告事項、議題があります。その中でもGAPとかHACCPとか横文字が多くなって、わかりにくいと思いますので、できるだけわかりやすく説明していただきながら、リスクコミュニケーションの結果、そして、今後リスクコミュニケーションをどのように進めていくかということをご議論いただきたいと思ひます。また先ほど挨拶にありましたように、食品衛生法が改正されるということなので、これに伴って、国や県がその方針に基づいて、動きがあるかと思ひますが、食品の安全を守るといふ立場に変わりはありませんので、引き続きよろしくお願ひいたします。

それでは、次第に沿って会議を進めていきたいと思ひます。

#### 【議事】

##### (1) 報告事項

- ①食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る平成29年度事業・対策等実施 結果  
について

事務局から資料に基づき報告

質疑応答・意見交換

特になし。

## ② 「ちばGAP制度」について

安全農業推進課から資料に基づき報告

### 質疑応答・意見交換

#### ○ 高橋（克）委員

千葉県女性農業者ネットワークの高橋です。ただいま、GAP制度についての説明があり、どうもありがとうございました。わたくしたち千葉女性農業者ネットワークでも昨年の通常総会後の研修会で、GAPについて具体的な事例を紹介していただきながら勉強しました。始め、GAPの概要を聞いたときは、とてもハードルが高そうだという印象でしたが、GAPの取り組みというのは、GAP認証を受けることではなく、基本は安全に作業できるようにすること、そして、今、営農している場所で持続的に農業ができるようにすることであるというお話をしていただきました。私の住む香取地域でも、今月の末には農業事務所のセミナー研修生や若い後継者たちと一緒に、ひとつの経営体をモデルに、チェックポイントを確認するという作業を勉強する予定があります。まだまだ少数の農家がやっと勉強を始めたという段階だと思いますが、経営の効率化を図る手段として取り組んでいき、多くの農家が取り組むようになればよいと思っています。そして、この制度を多くの方々に周知していただいて、ロゴマークの貼ってある米や野菜を消費者の方に選んでいただけるようになってほしいと思います。以上です。

#### ○ 安達委員

認証の期間が1年とありますが、1年経つと、もう一度最初からやりなおして取り直すということでしょうか。

#### ○ 安全農業推進課

認証は基本1年であり、認証を継続したい方は再度申請していただいて、農場評価をもう一度やっていただくこととなります。認証を取ったから終わりではなく、そこから継続的に取り組んでいただくことが大事になりますので、1年後さらに継続したい方は、申請いただいて、再度チェックして、農場評価等を行っていく予定になっております。

#### ○ 羽田会長

グローバルGAPとか、アジアGAPとかありますが、それらを国際水準GAPと言うようですが、求められるものは、当然、国際水準GAPの方が高いと考えてよいものかどうか、それから、「ちばGAP」を取れば、東京オリンピック・パラリンピックに出すということを国際的に認められているのか、そのあたりについて教えてください。

#### ○ 安全農業推進課

まず、グローバルGAPとかアジアGAP、いわゆる国際水準GAPといわれているものは、国のガイドラインに示された食品安全、環境保全、労働安全の他に人権保護とかその他商品回収時に実際やるべきことなどが含まれています。GAPそのものがヨーロッパを中心に出てきた取り組みなので、例えば、国際水準GAPの中では、外国人労働者は残留資格のある者を適切に雇うこととか、人権保護では、宗教で差別してはいけないとかいったことが含まれています。ただ、ちばGAPについては、国のガイドラインに沿った都道府県版GAPということで、そこまでではなく、食品安全、環境保全、

労働安全という3つの取り組みなので、国際水準GAPはちばGAPよりハードルが高くなっていくのかなと思っております。

オリンピック・パラリンピックの組織委員会から農産物の調達基準については、国際水準GAPであることと、それに準じたものであること、国ガイドラインに沿った都道府県版GAPであることということになっておりますので、このちばGAPの認証証書、いわゆる県の確認を受けたものについては、オリンピックでの提供の「スタートラインに立てる」ということとなります。実際、買ってもらえるかどうかについては、また別で、オリンピックの会場とか選手村で使う食材を調達する会社が決まるところなので、その方々がどのGAPを選択するか、国際水準GAPなのか、ちばGAPでよいのかということとなります。ちばGAPを取ったからと言ってすぐにオリンピックで使われるというわけではなく、スタートラインに立てるということとなります。

○ 羽田会長

各国の料理を作る方が買うかどうかということになるのですよね。もう一つ、質問ですが、結局のところ、認証の手順を見ると、セルフチェックをしたうえで申請して、県の審査とありますが、文書審査のみという理解でよいのでしょうか。

○ 安全農業推進課

まず、セルフチェックということで、農業者の方が自分でどこまでできているかチェックしていただいて、そのセルフチェックで100点、すべてに○が付いたら、農業事務所申請していただいて、チェックした内容を、県の職員が農場に見に行き確認します。その確認した内容の報告を受けて、その内容ができていないかを県の審査会で、審査委員が審査して認証する流れで考えています。

○ 羽田会長

わかりました。資料の④のところは、きちんと実地検査をするということですね。

○ 高橋（初）委員：高橋と申します。ここに書いてあるGAPというのは農業の方だけなのですが、オリンピック・パラリンピックでは、肉、魚とかもあると思うのですが、県の方の畜産とか水産とかはどうなのでしょう。

○ 安全農業推進課

実は、安全農業推進課でやっているのは、農産物ということで、野菜とか米とか果物などですが、実際、畜産版のGAPもあるのですが、県ではそれほど進んでいないと聞いております。水産の方では、GAPではないが、持続可能性のある認証の制度があり、県内の一部の漁港では検討されていると伺っております。

○ 土肥副会長

土肥でございます。御説明いただきありがとうございます。確認ですが、認証証書の交付が、東京オリンピック・パラリンピックの対応のため、平成32年度で終わりということなのですが、先ほど、実際にセルフチェックをやって、PDCAを回すという話をされたにもかかわらず、ここで認証が終わってしまうのか、PDCAをどのようにチェックされるのか、そのチェック体制があるのかどうかを教えていただきたいのですが。

○ 安全農業推進課

東京オリンピック・パラリンピックには県の確認ということで、認証証書が必要になる

のですが、オリンピック後は、認証書はなくなったとしても評価については継続していく予定でいます。これがPDCAということです。農業事務所で農場評価をして結果を返し、1年後にまた、続いているかどうかを確認するというイメージを考えている。ただ、国のガイドラインがオリンピック後に見直されるという情報があり、見直しとして想定されるのは、国のガイドラインが国際水準GAP並みにハードル上がってくるのではないかとすることがある。その場合には、その時点で国のガイドラインや他県での状況を見て再度検討することになるかと考えています。ただ、評価自体は、残していくのではないかと考えていますが、国の動向次第になると思います。

○ 土肥副会長

ありがとうございます。今の話では、オリンピック、パラリンピック以降は、農業事務所でチェック体制を取っていて、農家と協力しながらPDCAを回していくということですよね。なぜ、それをしつこく言っているかということ、継続してやっていただきたいと思うからです。また、次の資料3で事務局から説明があるかと思いますが、食品衛生法の改正があって、HACCPが制度化されるわけです。皆様をご存知かどうかかわからないのですが。そうすると、フードチェーン、生産から消費までという中で、一番問題となっていたのが、生産者の部分だったわけです。なぜかということ、農産物を仕入れたとしても、それが安全であるかどうかということはどう決めたらいいかというのが非常に難しかったのです。ですから、GAPを取得している人に対しては、ある程度、食の安全について、例えば、農薬の使用手法や基準とか、そういうものをきちんと記録することによって、その農作物について安全であるということが明らかになればよいと思う。その原材料を仕入れるところ、つまり、学校給食、飲食店、野菜を使っている会社等にとっては、その安全性が必要とされていると思う。ぜひ継続してやっていただければと思います。

さらに、先ほど畜産の話があったのですが、畜産というのは、と畜場法という法律があって、ある程度規制がされていると思います。例えば、動物用医薬品等の規制もある程度されておりますので、心配はいらないかと思いますが、やはり、魚とか農作物について、特に農作物については、人がやることですので、継続してやれるようにご指導をお願いしたいと思います。

○ 片岡委員

この認証には費用はかからないのですか。

○ 安全農業推進課

県の職員が行くので認証費用はかかりません。ただ、取り組みの内容によって、例えば、農薬の保管は鍵のかかるところで保管しましょうとか、燃料のガソリンは専用の缶で保管しましょうとかいうものがあるので、それが今の取り組みでできてないようでしたら、そういった費用はかかります。認証自体については、県で行うものなので、無料です。

○ 片岡委員

わかりました。それと、土肥委員の質問と関係しますが、認証書が出なくなったときに、こちらが原料を買う時、GAPしてますかと聞いた際に、GAPをしているという

証明などは何もないのですよね。そうすると、こちらとしては、やってないとみなすことになってしまうのですが、今後、新しい認証ができるのか、それとも法律が変わるかもしれないという話があったのですが、それではっきりすれば、また認証が継続できるのかどうかお聞きしたい。

○ 安全農業推進課

オリンピックに対しては、県の確認ということで、他県では、知事の認証証書を出しているところが多いです。オリンピック以外の場合でも、基準にすべて適合しているところについては、評価書を交付する予定です。農業事務所長名で「あなたはちば GAP に適合している」という評価書になります。

○ 片岡委員

GAPに取り組んでいるという評価を何らかの形で出るのですね。

○ 安全農業推進課

セルフチェックで 100 点だったけど、例えば農業事務所での農場確認の時にだめだった場合には、ここを改善しましょうという改善提案書というのが出て、改善して 100 点となった場合に評価書を交付します。

○ 片岡委員

ありがとうございました。

③ HACCP 制度化へ向けた最近の動向について

事務局から資料に基づき報告

④ 平成 29 年度「HACCP の普及・推進事業」の実施結果について

事務局から資料に基づき報告

(報告事項③、④については、まとめて質疑応答を実施)

質疑応答・意見交換

特になし。

○ 羽田会長

ありがとうございました。HACCP の最近の動向、それから現在の HACCP に関して県が取り組んでいること、それから参加者の状況、参加者の約 8 割の方が満足ということは、約 8 割の方ができらるうと思っているとほぼ同義とみていいかわかりませんが、そういうことだという御報告でした。まだ他に聞きたい、情報を入れたいということがあればお願いします。

HACCP に関しては、前回、前々回もやっておりますので、大体ご理解いただいていると思いますが、よろしいでしょうか。よろしいということでしたら、これで、よいとの判断かと思えます。

## (2) 議 題

### ①今後のリスクコミュニケーションの開催方法について

事務局から資料に基づき報告

質疑応答・意見交換

#### ○ 羽田会長

どうもありがとうございました。平成 29 年度の前回の協議会で、お示しされた方針に従って、実際にやってみたということで、特に、今までのリスコミにプラスして、他課事業を活用したリスコミの開催をしたということです。1 時間余りクイズ形式を入れてやってみたということでしたが、いくつか問題点もあるということでした。来年度も他課事業を活用したものを継続してやっていきたいということですが、いろいろ御助言その他、御意見、質問などありましたらお願いします。いかがでしょうか。

質疑応答形式というのは、教える方のスキルもいるので、慣れも必要になってくるかとは思いますが、今までの経験からこんな風にやってみようかという御助言があればぜひお願いします。イオンではかなり慣れているのではないかと思いますがいかがでしょうか。

#### ○ 安達委員

そうですね、当社は場所だけはふんだんがあるので、使っていただければと思います。一般消費者に対するリスコミの実施は大変よいことだと思います。地域の消費者の皆様もイオンのバックヤードはほとんど見たことがないので、特に作業場の中にはなかなか入れることはできないが、小窓から見ただけでもどれくらいの衛生管理を行っているかは見ていただくことはできますし、一番喜ぶのは、後ろにある大きなエレベーターに乗っていただければ、遊園地みたいでうれしいというのはあります。ぜひ場所は使っていただきたい。

#### ○ 羽田会長

他にいかがでしょうか。片岡委員、よろしくお願いします。

#### ○ 片岡委員

リスコミの取り組みということですが、栄養教諭さんに対する研修では、2 時間半の時間があるのであれば、HACCP の概要とさらにクイズもやってもよいのかなと思います。クイズには、実例がかなり載っていますので。食育ボランティアさんは、一般の方なので、もし、時間がないのであれば、概要だけというふうに、メリハリをつけてやられたら、非常によいのではないかと思います。一般体験型というのは、子供さんも非常に興味あるでしょうし、われわれも小学生相手に醤油を絞ってもらったりするのですが、結構皆さん一生懸命やったりします。自分で絞った醤油を持ち帰ってもらってるかは、ちょっとわからないのですが、手を醤油臭くしながらやってもらったりしているので、毎年何人も来てもらって楽しんでいただいていると思うので、こういう取り組みは非常によいと思います。

#### ○ 羽田会長

ありがとうございます。今までの御意見では、基本方針としては、こういう形でいいのではないかとということかと思いますが、メリハリをつけて、プロになる人はプロなみのことをしてもらわなくてはいけないとか、一般の人は、実際経験することは非常の重要だという意見が出ました。そういう方向性、方針でよろしいでしょうか。特に御異論がなければ

ば、それを進めてくださいということでもよろしいでしょうか。

○ 土肥委員

特に異論はございませんが、継続事業として、毎年行うこの学校栄養職員の研修というのは、同じ方が受けるということでもよろしいでしょうか。

○ 事務局

同じ方というとどういったことでしょうか。

○ 土肥委員

要するに、対象者が、今年度受けた方が来年度も同じように受けるのかということです。

○ 事務局

今年度は、食育ボランティアという形での参加者でありましたので、調理に直接携わる方もおられますし、食生活改善に携わる方もおります。会社に所属している方、個人の方などさまざまな方がおられて、職種を含めて幅が広がったのですが、この学校栄養職員ですと、普段学校給食の調理とか、献立を考える方が中心になりますので、基本的なことはご存知の方かと思えます。したがって、少し突っ込んだ内容ができると考えております。

○ 土肥委員

資料の3番目の計画が今回2回目となりますね。失礼いたしました。要するに、2回目以降やるのか、初めてやるのかによって先ほど片岡委員が言われたように、メリハリをつけていただくこと、毎年同じ方が受ける場合、例えば、栄養教諭については、ある程度レベルを少しづつ上げていって、学校給食に活用できるようにしていただく方法がよいだろうし、栄養改善の方も同様に考えてよいだろうし、ボランティアの方には、自宅での衛生管理を含めて、自分自身の家庭で食中毒を起こさないようにするという、そういう考え方で周知する方向で考えていただければよいのではないかと思います。

○ 羽田会長

ありがとうございます。よろしいでしょうか。それでは、事務局案について承認するかどうかを決めなくてはならないので、承認していただける方は拍手いただく、クレームのある方は、手を挙げて意見を言うていただくという形にしたいのですが、よろしいでしょうか。拍手をいただければ承認という形にしたいと思います。

(一同拍手)

それでは、承認ということですので、このように進めてください。

## ②その他

○ 羽田会長

本日の議題としては以上になりますが、議題4(2)その他として、事務局から何かありますでしょうか。

○ 事務局

一点、お話したいことがございます。次年度のことになるかと思いますが、先ほどHACC Pの制度化について、お話させていただきました。今年の6月ぐらいまでには、食品衛生法改正が国会に提出されると思います。そうするとそれほど時間を置かずに、全事業者が制度化の波にのまれていくことになるかと思えます。今、県内で食品衛生法で許可対

象となっている34業種で、許可件数は約6万5千件ほどございます。それと県で把握しております許可がいない業種、いわゆる不要許可業種、これにつきましても3万件以上あります。それだけでも合わせると10万件近い事業者が県内にあります。これがすべてHACCP制度化の対象となってくるわけです。先ほどお話ししましたように基準Aというのはある程度規模の大きなところが対象となると思われまので、こちらの方は、なるべく県で対応していこうと考えておりますが、いわゆる小さな事業者、町の居酒屋さんや定食屋さんのようなところもすべてHACCP制度化の対象となります。そうした方にどうやってHACCPを普及浸透させていけばよいのか、県でも非常に危惧しているところでは。

県の食品衛生監視員、全部合わせても170名程度しかおりません。それで10万件近い事業者を見ていくのは非常に困難と考えております。もしよろしければ、来年度、また改めてご説明いたしますが、当協議会の中でHACCPをどのように浸透させていったらよいのかというのを御議論いただければと思っております。

来年度のことで大変恐縮ですが、こういったことを考えておりますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

○ 羽田会長

ありがとうございました。10万件をどうしたらいいかというのは、なかなかいい案が出てこない気がしますが、何とか形をつければならない。これこそメリハリを付けてということになるかとは思いますが、そういう議題が次回待ち受けているということをお知りおきください。よろしいでしょうか。それでは、時間もまいりましたので、本日の議事は終わりにしたいと思います。

以上