

## 第20回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

- I 日時 平成28年2月9日（火）午前10時から午前12時まで
- II 場所 千葉県教育会館2階 203会議室
- III 出席者 丸山委員、渡辺委員、加藤委員、高梨委員、菅谷委員、杉崎委員、  
片岡委員、三宅委員、古川委員、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27年度事業・対策等実施結果（見込み）について
- ②千葉県におけるHACCP普及の取組について

#### (2) 議題

- ①廃棄食品の流通について

### V 会議要旨

#### 【議事】

羽田会長あいさつ

本日はお忙しい中、千葉県食品等安全・安心協議会にお集まりいただき、ありがとうございます。

この協議会は、消費者、生産者、製造加工業者及び流通業者とそれぞれの立場の方々に集まりいただき、千葉県の食品の安全・安心について議論していただく会でございます。

先月から報道されている、産業廃棄物処理業者による廃棄食品の不正転売事件は、非常に大きな問題ですので、本日の議題として取り上げております。それぞれの立場から、協議をしていただきたいのでよろしくお願いします。

また、以前から引き続き HACCP について、協議を進めておりますが、昨年度の協議会において、食品製造業への HACCP による衛生管理の普及について報告書を作成いたしました。

後ほど、千葉県における取組の内容等について事務局から説明をしていただき、質疑応答等を行いたいと思いますので、よろしくお願いします。

食の安全・安心の確保について、どのようなところを改善しどのように維持していくのかが、大きな問題であり、県民の関心も非常に高まっておりますので、忌憚のないご意見をお聞かせいただき、千葉県の食品に関して安全・安心を確保していきたいと考えておりますので、ご協力をお願いします。

#### (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27年度事業・対策等実施結果（見込み）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

事務局から、いろいろな取組について資料を基に説明があったところですが、何か御質問、御意見あるいは来年度に向けての御助言等お願いします。

- 北村副会長  
食品等の安全・安心確保に関する基本方針に係る事業について、毎年、継続して同じような内容で行なわれているが、大きな変化や事件をふまえて、基本方針について考えている事があれば、教えていただきたい。
- 事務局  
事業内容及び実施方法について、より効果的なものになるよう、見直していきたいと考えています。
- 羽田会長  
県立保健医療大学での対象は栄養士を目指している生徒ということですが、この生徒を対象とした理由は何でしょうか。既に授業で習っているのではないですか。
- 事務局  
食中毒について、詳しく授業等で習う前の学年を対象にしています。また、大量調理施設での注意点などを盛り込み、手洗いチェッカーを用いた正しい手洗いの実習を行っており、関心をもって参加いただいております。

## ②千葉県におけるHACCP普及の取組について

事務局から資料に基づき報告

質疑応答

- 羽田会長  
昨年度の協議会からの報告書を受け、今年度を実施された4回のチャレンジセミナー&相談会や報告会並びに、国の支援を受けたモデル事業について報告があり、アンケートによると千葉県において普及が進んでいるように思います。また、来年度も同様の計画が行なわれるという報告でした。  
このことについて、御質問、御助言等お願いします。
- 北村副会長  
千葉県の取組は、全国的に大変注目されており、他の自治体から高い評価をいただいていると聞いております。  
問題点を上げるとすると、チャレンジセミナーにおける講師の方々は大変よく勉強していますが講義での話が、以前、国がHACCPを導入しようとして失敗した時と同じようになってはいないか（HACCPは難しい、一般衛生管理ができていないと導入できないなどと誤解を招くような話しぶり）という点です。もう少し緩やかなHACCPということを入れていくことが、小規模の企業への普及には大切になると思います。また、先月の半ば頃に国の方針としてHACCPの義務化についての報道がありました。このことをふまえて、やわらかい部分と硬い部分とをおり混ぜながら行なうとさらに普及が進むのではないかと思います。
- 片岡委員  
千葉県にはどのくらいの事業者があるのでしょうか。また、目標があった方がよいと思いますがどのように考えていますか。  
食品安全マネジメント協会という団体があり、規格・認証スキームの検討の中でHACCPに対する取組についてABCの3段階による段階的取組を構築していま

す。Cランクは輸出を目指すFSSCのような認証レベルですが、A・Bクラスはもう少し簡易的なHACCPを考えています。このようなことも参考にして取り組んでいくといいのではないのでしょうか。この協会との連携を図っていくことがありましたら協力いたします。

○ 事務局

許可件数しか把握していませんので、実際に千葉県に何事業所あるのかという具体的な数字は分かりません。昨年度アンケート調査を実施した事業者は、製造業・給食施設・仕出しを行なっている業者約12,000件に対して行いました。ただし、12,000件全てが、工場形態の事業所ではないので正確な事業所数は把握しておりません。今回は、このアンケートに答えていただいた事業所にこちら側から積極的にセミナーの開催通知をお配りし、参加を促しております。また、民間認証を認定している団体等と情報を共有し協力しながら進めていきたいと考えています。

○ 事務局

目標についてですが、今年度は132事業者の参加でしたが、少なくとも5年程度は現在行なっているセミナー方式を行なわないと普及していかないと考えています。現在は県が主体となって開催していますが、今後、各保健所単位で開催できるようにしていきたいと考えています。また、将来的に義務化となれば対応は変わります。目標数値を申し上げることはできませんが、以上のような取り組み方で行なう予定です。

○ 羽田会長

義務化の可能性は高いと考えていいのですか。

○ 事務局

義務化に関して、厚生労働省は、最初に原材料となる食肉関係である、と畜場及び食鳥処理場から義務化を考えているようです。次に既にHACCPを導入している事業者の多い業種に対し義務化をしていこうと考えているようです。

## (2) 議題

### ① 廃棄食品の流通について

事務局から資料に基づき報告

質疑応答

○ 羽田会長

廃棄食品が流通した問題については、各委員のお立場で御意見があると思います。

今回の事件は、廃棄物業者が料金をとって請け負った廃棄物を売り、二重に儲けたというとんでもない事件です。監視指導を強めていくことが必要になるとともに監視方法について検討が必要になると思います。一方、直接的な因果関係ではありませんが、廃棄する食品が多すぎるといいういわゆるフードロス、弁当など極めて安くしなければ商売が成り立たない状況、いわゆる3分の1ルールなどが国における商習慣など、社会的背景についても各委員のお立場から御意見を伺いたいと思います。

○ 丸山委員

処理業者がマニフェストを偽造していたと聞いていますので、処理業者への監視指導の強化とともに、法制的あるいはシステムの欠陥をどのように改正していくかということが必要だと思います。また、今回の事件の発覚は、社員の方が問題の食品が流通しているのを発見したのが発端であると聞いております。行政の監視等において問題を発見することはなかなか難しいので、内部通報制度の整備（通報者の保護等）の充実や市場に流通している商品については、消費者や関係者からの保健所や消費者センターへの通報により早期発見がなされると考えられますので消費者、事業者及び行政の連携が必要と考えます。

○ 渡辺委員

儲けのためには手段を選ばないという考え方に問題があり、不法投棄などの問題は、監視を強化していかななくてはならないと思います。食品の安全・安心を確保するために事業者には努力していただきたいと思います。

○ 加藤委員

今回の問題は、単に廃棄物の問題としないで食全体の問題としてとらえるべきではないかと考えます。大量生産・大量消費という構造に問題があり、食品のロスにもつながっています。この構造を食全体の根の深い問題と捉えて考え直さないといけないと思います。

○ 高梨委員

我々の事業からも廃棄物は出ます。魚を加工した時に出るあらを産業廃棄物処理業者に渡した時点で、これらは産業廃棄物になります。しかし、この廃棄物を加工し再利用することや、食べられるのに処分する等、処理という部分が不透明であるように思われるので、見直しが必要であると考えます。また、事業者においても、排出した廃棄物がどのように最終的に廃棄処理されているのかを確認する責任もあるのではないかと、ということについて見直す機会になったと思います。

○ 菅谷委員

この事件は、製造者が問題があったとした食品を安全・安心を確保するために廃棄したのであり、廃棄処分するにあたり、許可を取っている業者に依頼した。ここまででは製造者として万全の態勢で臨んでいたが、実際には、廃棄されているはずの食品が売られていたという事件です。廃棄処分を依頼した食品が販売されるということは、想定外のことであります。最終処分までの確認を行なうことは限界があると思います。製造業者ができることは、製造時の品質管理及び生産量の管理を徹底することでロスを少なくし廃棄処分する食品を減らす方法を考えていくことだと思います。

○ 杉崎委員

栄養士が勤務している給食施設においては、安全で安心な給食を提供することが大前提です。原材料となる食品を購入する時は、衛生管理が生き届いたところから納品していただくように心がけています。また、納品時には食材の鮮度や温度管理等についても徹底してチェックを行なっております。この問題を受けて、

あらためて、給食施設から出る廃棄物を減少させるように努力していきたいと思  
います。

○ 片岡委員

以前に当社において横流し事件があり、マニフェストだけでは管理不十分である  
と考え、廃棄時の立会などを行なっていました。毎回となると難しい問題で  
す。マニフェストは、偽造されると我々ではわかりません。やはり、産業廃棄物処  
理業者への監視指導の強化が必要と考えます。また、日本では食品の自主回収が大  
変多く、年間約 1,000 件程度あります。自主回収に関する基本的な考え方があいま  
いで、事業者は消費者の信頼を裏切ってはいけないという考えで行なうことがあり、  
自主回収に関する基本的な考え方を国が示していただけると判断しやすくなると思  
います。

○ 羽田会長

賞味期限、消費期限など、日本のシステムについてどのようにお考えですか。

○ 片岡委員

3分の1ルールは、いつの間にかできてしまい、海外ではあまり聞かれないよう  
です。また、自主回収についても、海外ではほとんど聞かれないようです。健康に  
被害を及ぼさないのであれば、回収等は行なわれないと聞いたことがあります。

例えば日本では、農薬の基準違反の場合、健康被害を起こさない量だが、基準違  
反であるため自主回収しており、自主回収情報を社告などに出し、目につくように  
するため、農薬だけが目立ち、農薬は危ないものだという消費者の意識が以前より  
高まってしまうということも聞いています。

○ 羽田会長

マニフェストが正しく運用されているというのはどのようにわかるのですか。

○ 事務局(廃棄物指導課)

廃棄物の流れは、廃棄物を出す人から運ぶ人、中間処理業者、最終処理業者へと  
渡っていきます。マニフェストは、まず廃棄物を出す人から配送業者に渡され、配  
送業者から中間処理業者、最終処理業者へと渡され、最終処分業者は、処分内容を  
マニフェストで中間処理業者へ返し、これを中間処理業者は配送業者へ配送業者は  
ごみを出した人へ渡します。このため、途中の業者が偽造を行なうと全く分からな  
くなってしまいます。通常、立入検査に入った場合、マニフェスト及び管理台帳の  
検査を行い、廃棄物の出入り量等をチェックします。

今回の事件を受けて、県内の産業廃棄物処理業の許可業者のうち、動植物性残さ  
の許可を得て食品廃棄物を取り扱っている事業者 37社に対し立入検査を行なう  
こととし、2月5日現在、27社に対して立入検査を終了しており、食品の転売が  
認められるあるいは疑われるような事例はありませんでした。また、マニフェスト  
の偽造等違反を認められる事例もありませんでした。

○ 三宅委員

弊社においても、みのりフーズから3品確認されており、このうち2品について  
最終的に(株)ダイコーに流れていたことが確認されました。1品については、産

業廃棄物として排出された形跡がどこからも見つからず実態は判明できませんでした。弊社は、商品の製造を委託していることから、製造委託先での廃棄状況について完全には把握できていませんでした。今後は、製造委託先における廃棄物の流れについて、弊社としても把握しておく必要があると考えており、そのフローについて検討しています。廃棄方法についても弊社で管理して製造委託先に依頼する、また、廃棄確認については、毎回の立ち会いは現実的に難しいので、廃棄量などを勘案しどのように効率的・確実にこなせるかを検討しています。

弊社においても商品の自主回収は増えており、回収の判断には大変悩んでおります。全く安全性には問題はなく、健康被害を全く及ぼさない誤表示まで回収しなければならないのかというところでは、判断に苦慮しているところで、ガイドラインのようなものが必要だと考えます。欧米では1 cm以下の異物は、異物とは認めないとされており、法律で異物の定義が決まっています。異物の定義について業界の中では話題になっております。1 mmのプラスチック異物がどのような健康被害を及ぼすのかなどを議論するのはなかなか難しい問題ですが、今回の事件が、このような異物の定義などについての議論のきっかけになればいいと考えております。

○ 古川委員

今回の事案について、取材先を考えてみますと、壺番屋、行政当局、ダイコー、みのりフーズそして実際に販売していた小売店になります。かなり広範囲の取材先となり、社会部総動員では足りないくらいの事件となります。

今回の行政からの発表で、問題の冷凍カツが売られた小売店が発表されていましたが、注意喚起という意味合いでの公表なのかもしれませんが、小売店側も被害をこうむる場合もあるので、公表の仕方、内容等についてよく注意していただきたいと考えています。

○ 北村副会長

今回の問題は、食品として流通させない廃棄物がいつの間にか食品になってしまった。偽造・偽装により食品に改ざんされ、小売店で売られ消費者が手にすることが大きな問題となっています。

食品衛生法の中で、農薬の残留基準改正を行なったときにポジティブリスト制を取りました。この時、直接は使用していない農薬が、隣の畑で使用された際に、飛んできて付着してしまい基準違反となるドリフトの問題が取り上げられました。

例えば、農薬の残留基準が0.01ppmである野菜に0.02ppm農薬が残留していた場合、報道機関は、基準値の2倍の農薬が残留していたと報道します。また、行政はこれに今回の濃度では、健康被害はありませんと付け加えます。このような公表になると消費者は、基準があるのに健康被害はないとはどういうことなのかと疑問を持つと思います。欧米では、基準を超えていても健康に被害を及ぼさない程度であれば、流通を止めることはせず、今後、どうすれば基準を超えないようにできるかを指導することになっています。

また、昨年5月にフランスにおいて、スーパーマーケット消費可能食品廃棄禁止法ができました。ある程度大きなスーパーマーケットで売られている商品で、賞

味期限が迫っているからと言って廃棄してはいけない、寄付をしたり、飼料等に転用するなどして食品ロスをしないようにするという趣旨の法律です。罰則のついてる法律でもあります。

今回の事件を契機に製造過程における指導や流通における確認事項について、食品のロスの問題を含めて考えていく時期ではないかと思えます。この協議会は、生産から消費までのそれぞれの立場の皆様が集まっており、このような問題を協議していく場であると改めて感じました。

○ 羽田会長

ゼロリスクはありえないということを、繰り返し当協議会で論議してきました。また、現時点ではリスクでないと考えられているものが将来リスクになる場合もありますし、エビデンスに基づかない対応が行なわれているという現実もあります。様々な方々が集まっている当協議会において意見を発信し、行政も含めて行動していければ幸いと考えます。