

平成20年11月20日厚生常任委員会

鈴木（ひ）委員

食の安全・安心推進についてお伺いをいたします。

まず最初ですが、安全・安心を推進するわけですから、当然、ゴールというのは何らかの形であるわけでございます。これを見てみると、目的、そしてまた理念というようなことを書かれていらっしゃるわけでございますけれども、実質的には、食品の安全、また安心というのは、私は少なくとも食品衛生法やJAS法を見た限りでは、なかなか難しいのではないのと、ぼろぼろに穴があいている法律だなというように私は正直感じているんです。

この中で、県が推進をしていく、県民の安全と安心というのは、どういうところに目標を置いて進められるおつもりですか。

生活衛生課長

まず目的といたしまして、食の安全・安心という言葉を使わせていただいています。これは食の安全・安心という一連の言葉という形でとらえさせていただきたいと思っています。

個別にいたしますと、安全というのは、正にセーフティーという形で皆さんが健康的であるという形であります。安心になりますと、それぞれ皆様方の個人差というのがございます。そういうことで一律に安全あるいは安心というのを別々に考えることはできないでしょうということで、食の安全・安心は一括のものと考えております。

ゴール的なものとしたしましては、最終的には、やはり健康第一ということで、県民の方の健康保護でございます。そして、それに伴って安心が付いてくる。健康第一で安全が確保できれば、それが最終的なものとしたしましては、安心も担保できるということがございますし、また、条例をつくることによりまして、いろいろ偽装等もございましたけれども、そういう事業者等の方々も自分たちの責務というのをしっかり持つことになり、これから自分たちが取り組んでいく動機付けにもなると思っております。

鈴木（ひ）委員

ちょっと言っていることが私はあまり分からないんですが、要は私がここで何を言いたいのかというと、食品衛生法やJAS法の中で、実際、偽装というのがもう現実にあるんだと。対面販売で、これはどこどこ産ですか、いつ作られたかと言わない限り、それは答える必要がなくて、そういうことがまかり通っている。例えば、失礼ですが、町中で売られているお弁当などはその類だと思うんです。その中で何を安全として、何を安心の基準として置くのか。これを全部、まとめて安全ですよ、

安心ですよなんて、県が言うことはできないわけでございまして、この基準を何に置くのか。

私は見て、ちょっと驚いたのは、条例の基本理念の中で、「消費されるまでの各段階において科学的知見を基本として食の安全・安心の確保に必要な措置が行われること」と書いてあるんですが、科学的知見とは何ですか。

生活衛生課長

食品等では食品衛生法に基づいた基準等がございます。その基準等につきましては、安全に、こういうものであれば大丈夫ですよという根拠が設けられております。

例えば、細菌数はどのくらいでなければいけないとか、あるいは化学物質は何ppmでなければいけないとか、そういうものがございます。そういうところのものが科学的根拠になっております。それらに基づいて、食品衛生法においては規格基準等が定められている状況であります。

鈴木（ひ）委員

お言葉ですが、私は少なくともJAS法や食品衛生法を見た中では、食品衛生法、JAS法の中で書いてある科学的・合理的な根拠を用いなければならないとあるが、その科学的な根拠、合理的な根拠については、何らこういうものだと法的には書いていないんです。そういう中で県として今おっしゃったものというのは、一つ一つそういうものをつくるとおっしゃっているんですか。

生活衛生課長

一つ一つつくるということではございません。食品衛生法というのは神奈川県だけのものではございませんので、基準をつくるに当たっては、人間がそれをどれだけ食べてはいけないんだよという基準を設けるところは、リスクをしっかりと管理しておかなければいけないということで、食品安全委員会というものが国につくられてまして、そちらの方で一括して管理されております。ですから、神奈川県がこうですよ、あるいは、ほかの県がこういうものですよというのは、法的根拠がない中で指導の範ちゅうで決めることはできますけれども、現状は法に基づいたものが国民全体的に担保されていると思っております。

鈴木（ひ）委員

今のお話は分かりました。ですけれども、それであるんだっただらば、例えば、今のいろいろな事例がございしますが、安全という角度、それを聞いて心配だという安心という角度、これは私、全然違うのではないかと思うんです。

そこに今おっしゃった安全なら安全というものがあって、それについてくる安心というものはまた違う。私が申し上げたいのは、実は何でこんなことを言ったのかというと、北海道のお菓子の賞味期限の問題で、社長が、うちの社内規定では賞味期限は4箇月なんですと言っていたわけ。社内規定で4箇月ということは、よく

聞いたらばそうかと、要は賞味期限等は、各企業等々で作る段階で勝手に決めていいものであって、この中に書いてあるような科学的な合理的な論拠というのは法的に書いてないものであるならば、疑おうと思ったら全部疑えるんです。例えば、これがもし、今、私は少なくとも勉強も少しさせていただいて分かったというものになるならば、一つ一つ全部違っていく。料亭のおかみさんが例の期限切れのものを発酵しているかどうか、たたいて確かめたとかというのが出ているのを見ると、全部こういうことが県民にどんどん分かって、情報が開示されて、賞味期限というものも危ないよと、これも各企業が勝手に決めているんだということになっていったときに、どんどんその情報が出たときに、果たして今のこの状況下の中から、例えば、私が県に今回条例等々で、より賞味期限や、また、この科学的論拠ということについて、もっともっと知らせめさせてくださいとなっていたときに、果たして今おっしゃった国全体としては、これこれこういうものがありますよと言っているも、県としてそれに対して何らかの対応をすべきではないかということになってくると、安全・安心という言葉という中に、せめて、私は安全というものを指すものであるから大事なことだと思いますが、安心という言葉というところまで踏み込むことなのかという、言葉のあやかもかもしれませんけれども、思うんですけれども、いかがですか。

生活衛生課長

まず、安心の部分につきましては、先ほど委員が言われました、それぞれ賞味期限等が個別に設定されているのではないかということでございますけれども、これにつきましては、やはり国の方がガイドラインを定めておりまして、こういうような検査をしたことによって、この食品は何日までもちますよ、これはもちませんよという形で、例えば先ほど言った4週間なら4週間、1箇月なら1箇月というものが設定されています。これは正に科学的根拠に基づいて設定されているものという御理解を願いたいと思います。

それから、食品の安全・安心の確保の中で安心の部分を外してもいいのではないかという御質問ですけれども、それにつきましては、やはり条例の検討委員会等も設置させていただいていますけれども、その中でも御議論いただいています。食の安全だけに力点を置いて考えた方がいいのではないかという委員の方もおられますし、一方では行政が安心を確保することも重要だと言われている方もございます。

そういう方の意見等も踏まえまして、食の安全・安心というのは、これから条例の制定をしていくわけでございますけれども、何しろ消費者の方が今不安を持っていることは事実でございます。それを払しょくするためには、安心をつくるために安全をまず確保しなければ、これは成り立たないものだと思っています。

鈴木（ひ）委員

分かりました。ただ、私は最後にまとめとしてお話し申し上げたいのは、事実、東京都の条例は安全です。安心まで入れていません。僕はそんなところで安心と入れることによって、きちっとした安心とは何なのかというものを入れなければならないものに帰着するので、条例として果たしてなじむものなのかどうかということが心配なことと、今もおっしゃった中で、例えば、安全の問題についてでも、肉の全頭検査をやっても、ひき肉になったならば、そんなものは何も関係なくなるわけです。そうやっていったときには、どんどん消費者の知恵が、要するに深まれば深まるほど、現状でいいのかという不安というのは情報量と相比例するんだと。これが今、日本の中でなかなかそういうものがないので、果たして本当に安心なんて付けていいんですかと、そういう観点で、またお考えいただければと思います。