

2011.06.06 : 平成 23 年厚生環境委員会

- ・ 腸管出血性大腸菌による食中毒について
 - ・ 無料、無人の使用済み家電品の回収所について
-

井加田委員 今ほども御答弁がありましたけれども、県外被害者も合わせると 4 人も死亡されており、本当に大変な事態になっていると改めて言わざるを得ないと思います。

せんだって、地元ということで砺波市長からも要請があって、それなりの補正予算を組んで監視体制の強化を図っていくという知事のお答えがありましたけれども、その後、牛角高岡店においても O-157 の集団食中毒が判明しており、ここでも立入検査が 2008 年 11 月以来行われていなかったとの報道がされておりました。

今は食中毒が非常に多く発生する時期であり、やはり、事実経過のさらなる検証は必要という思いで 2 点ほど質問します。

法的拘束力のある国の基準であり、今回、食材の点検までは多分行っておられなかったのではないかとと思われるのですけれども、今後、国で考えられる基準は、食肉提供の具体的な基準や食材の点検が義務づけられて、違反した場合については罰則規定があるという中身で理解をしてよいのかということが第 1 点です。

それから、実効性のある監視指導體制の構築について、これは前回もお答えいただきましたけれども、一斉監視においては県の食品衛生監視員と県の食品衛生協会の衛生指導員の 2 名体制で、地域を決めて行っているということでした。

まず、2 人 1 組のチームが 1 日当たりに行う監視件数、そして 1 件当たりの指導時間はいかほどなのか。また、その際の具体的な指導内容についての 2 点についてお伺いします。

島田生活衛生課長 お答えします。

まず監視指導につきましては、現在、国に生食用食肉の衛生基準について、食品衛生法に基づくものとしていただきたいと要望を出しています。食品衛生法に基づく基準となりますと、当然、生食用食肉の食材はどういうものを使っているかとか、国の基準にきちんと合致したものが出されているかということも点検できるようになると考えています。

現在のところは、ガイドラインですので、そこまでは強制できないという状態です。

それから 2 人 1 組で回る監視指導の実態について、1 日当たりの件数とか、どれくらい指導しているか、また具体的な指導内容という御質問であります。まず、食中毒予防の徹底のため、県で食品衛生監視計画を策定しまして、食中毒が多発します 7 月や、食品の取り扱いが多い 12 月などに一斉監視を、それからまた集団給食施設については一斉点検を

別途行っているところです。

この監視指導の実施に当たりましては、できるだけ多くの施設が巡回できるように、地区ごとに巡回日、それから時間——午前中に回るとかを決めまして、委員のお話にもありましたとおり、食品衛生協会の食品衛生指導員の方や食品を取り扱う事業者の中から、経験豊富な方にも同行いただいて、一斉に監視指導を行っているところです。

平成 22 年度は、監視対象施設 2 万 5, 504 に対し、延べ 2 万 4, 885 回の監視指導を実施しており、県下 8 つの厚生センターの本所と支所の衛生課の職員約 40 人で、7 月と 12 月の 2 カ月間で、職員 1 人当たりで 600 件程度の監視指導を行ったところです。

監視指導の内容ですが、これは法に基づきまして、お店の施設の基準がいろいろと決まっておりますが、そういうものが適合しているか。それから食品等の管理状況、従業員の衛生管理の状況について、聞き取り等で実施しているところです。

それで 1 日当たりの件数と指導時間については、日によったり、地区によったり若干ばらつきがあり、一概には言えませんが、同じ地区で 1 日約 10 件から 20 件程度回っており、時間については 1 つのお店当たり 10 分から 20 分程度という形になっています。

井加田委員 国の生食用食肉の基準については、当然、ガイドラインでなくて、規制のあるものが監視項目に入ってきますし、恐らく具体的な監視項目になると思いますので、ぜひ実効性のあるものを期待しています。

それから、今、1 人当たり年間で約 600 件、そして 1 日当たり約 10 件から 20 件程度、1 カ所当たり 10 分から 20 分程度というお答えでした。

私は学校給食の関係の方に点検の状況をお聞きしてきました。大型チェーン店と同類では考えられないのですけれども、学校給食は大阪の堺市の O-157 以来、衛生監視は大変厳しくなっています。現在、学校給食現場の独自のマニュアルがあり、本当にマニュアルに沿って衛生管理作業は徹底した内容になっています。

一例を挙げれば、作業ごとにエプロンを変えたり、履物を変えたり、食材ごとに専用のまないたや、ざるを使うとか、大変つぶさに細やかなものになっていますし、生肉も、中が 85℃以上を何分間維持するとか、はしを生と焼き物を混ぜるなんていうことはまずあり得ない、そういう状況になっていまして、調理員の衛生管理の意識は非常に高いです。

厚生センターは、年 1 回、4 月、5 月に抜き打ち検査で全学校に入られ、1 校当たり 2 時間から 3 時間をかけて検査や改善点についての衛生指導がされ、年間の作業スケジュールや記録類などのチェックもつぶさに行っていかれるとお聞きしています。

それは子どもの安全を守るということで行われている現場の一例であります。もちろん毎年、厚生センターで調理員全員が衛生講習も受けるという状況でありますから、監視ということもありますけれども、それなりに食を取り扱う皆さんは命を預かっているという

ことで、従事するすべての人が衛生管理の知識と経験が大事だろうと思います。

一斉監視のようなあり方、あるいは改善というところで考慮いただきたいのですけれども、人も変わりますから、本当に繰り返し、毎年折に触れて衛生指導を行い、これは一義的には店の責任でもありますが、監視体制の中でも実効性のある中身は必要ではないかと思いますが、いかがでしょうか。

島田生活衛生課長 今ほど委員のお話にありましたように、学校給食施設につきましては、一たん食中毒が起きますと非常に広範囲にわたることから、教育委員会と協力して、詳細なマニュアルをつくったり、長時間かけて監視指導をしているところです。

それで一般的な店——特にチェーン店などにつきましては、広範囲に手広くお店をやっておられることと、先ほどのお話にもありましたが、従業員についてもアルバイト等が多いこともありまして、きちんとした監視指導が必要と考えております。

食品衛生の監視体制につきましては、今ほど申しましたとおり、40人の職員で2万5,000件余りの監視指導を実施してきているところですが、今までは営業時間の関係や抜き打ちということで、立ち入ることができない店舗が存在したところですが、こういう店舗について、おっしゃるようにきちんと監視指導をしていきたいと考えております。

井加田委員 個人営業の方ですと、例えば注意をしながら、お客さんが食べる時にどういうふうにしてやっているか目の端でわかるわけですが、大型チェーン店で、責任者が現場にいないといいますか、それこそアルバイトで入れかわり立ちかわりという状況であるとすれば、そのへんはなかなか衛生指導を徹底する状況にはないと思います。

これは営業再開のポイントでもあるかと思いますが、厚生センターの監視や指導もさることながら、経営責任というところでの衛生チェックも、何らかの法的規制といいますか、拘束力のあるもので食を守るという思想をきちんと持った上で、責任を持った営業をしていただくことが基本ではないかと思いますが、こちらの管轄ではないのかもしれませんが、その点について、どのようにお考えでしょうか。

生肉の衛生基準はわかるのですけれども、逆に店としての体制についての監査基準のようなものはないのでしょうか。

島田生活衛生課長 今回の事件を受けまして、まずきちんと回ることをしたいと考えてい

ます。

それから、個人のお店やチェーン店など、店によりいろいろだと思いますが、それぞれの事情、状況に合わせて、最終的には安全な食を提供できる体制がきちんとなっているかについて、しっかり見ていきたいと考えています。

井加田委員 前回は実のある監視をしていただきたいと申しあげましたけれども、やはりまだいろいろなところに問題があると思います。そういう意味では、実態に即した検証も引き続き行っていただきながら、食品衛生監視業務にかかわる職員、現場の職員の皆さんが法的な権限を持って監視業務を適正に行っていただけだと思いますので、職員の充実あるいは徹底した専門教育や実務経験は必要だと思っております。

今後とも、検査体制の配置要員も含めて、検査機器や、体制の補強について、本当に適正であるのかどうかを見直し、御検討いただきたいと思います。

見直しと体制強化を図っていただきたいということを要望させていただいて、これで質問を終わります。

井加田委員 実は先ほどの施策の説明で、1つ疑問がありましたのでお聞きします。最近、無料、無人の使用済み家電品の回収所が、旗を立ててあちこちで大変増えているように思っています。私はよく承知していなかったのですけれども、だれが管理しているかわからない空き地に無料で、場合によってはだれもが置いていくという状況になっています。

これは、環境政策課長から先ほど報告いただいた「2 環境への負荷が少ない循環型社会の構築」で、使用済小型廃家電等を回収し、常設回収ステーション設置への支援という内容の項目があったので、このことと関係するのかと思いました。あちこちで非常に増えていて、だれもいない、だれが入ってもわからない、場合によっては、危険物や、その不法投棄みたいなものも混在しているのではないかということから、このまま放置してよいのだろうか単純に疑問に思っています。

そこで、まず、だれが管理しているのか。廃棄物処理の関係で問題がないのかということをお聞きしたいと思います。

藤平蔵廃棄物対策班長 それではお答えいたします。

委員が御指摘のとおり、家電品等の無料回収業者につきましては、県内でも各地で存在

が確認されているところです。

そのため県で、各市町村を通じて実態把握のための調査を実施したところ、ことし3月現在で、35カ所で無料回収業者の存在が確認されたところです。

また、その回収の形態については、おおむね中古使用や金属スクラップ等として売却が可能な品目のみを回収し、回収したものはほぼ全量をリサイクル業者等に売却し、また、回収場所には対応するための人を配置しているという状況でした。

なお、現在のところ、明確な違反行為等は確認されていないところです。

しかしながら、一部には近隣住民等から苦情が寄せられている事例もあることから、県ではこれまでも、市町村と連携しながら、立入調査を実施してきたところです。

今後とも、必要に応じて監視指導を行ってまいりたいと考えているところです。

井加田委員 私も少し近所を回ってみましたが見る限り、いつ行っても、だれも管理人はいませんし、だれでも自由に入れるし、置くものも全然規制がないのです。本当に問題がないのでしょうか。

藤平蔵廃棄物対策班長 管理人がいないという状況については、土日営業の関係から、多分平日にはいないものと考えています。

井加田委員 人間の心情として、置きに行く人は土日や夜でも行きますよ。ですから、そういう形で、本当は捨ててはいけないものや危険なもの——場合によっては、不法廃棄に当たるようなものなども、この後混在してくるのではないかと。これは放置できない事象ではないかと思っています。そのことについて、今のところ問題がなく、また35カ所調査されたということですが、私の実感として、もう少し増えているように思います。本当に県内全体の設置箇所はこれだけなのですか。もう一回、御答弁をお伺いします。

藤平蔵廃棄物対策班長 今ほど御報告しました35カ所は、3月に市町村を通じて調査し、判明した数値です。

井加田委員 それでは、例えば家電リサイクル法とか廃棄物処理関係の法律上の問題は、無料回収所については何か問題があると私は思うのですけれども、そのようには認識されていないのでしょうか。

藤平蔵廃棄物対策班長 家電リサイクル法では、小売業者について、同法の対象品目を引き取ることが義務づけられています。しかし、消費者等については、小売業者に引き渡すことについては明確に義務づけをされていません。

そのため、住民等から家電品を引き取る無料回収業者の業務については、家電リサイクル法に明確に違反しているとまでは言えないところです。

また、家電品等の無料回収については、基本的には回収業者が最終的に製品の再利用や、資源化などのリサイクル等を目的とし、価値あるものとして回収していることから、不法投棄には当たらないと考えています。

しかし、これらの業者が引き取りに当たって料金を徴収する場合は、廃棄物処理法無許可営業に該当する可能性があることから、今後とも実態を把握した上で、必要があれば市町村と連携して監視指導を行ってまいりたいと考えています。

井加田委員 問題があると思って質問をしているのですけれども、今の御説明を聞いても何かすっきりしないのです。お金をもらわなければオーケーと。例えば小売店で買ったものを、お金を払ってそこへ持っていくべきものを、お金が要らないからということで、そこにどんどん集まるのではないかと思うのです。

これはいかがなものかと思うのです。もう少し実態を調査いただく御答弁をお願いしたいのですけれども、いろいろな不法なものが無料ということで集まってくることに對して何ら問題ないとお考えなののでしょうか。

藤平蔵廃棄物対策班長 今委員から御質問のあった件ですけれども、あくまでも無料回収業者が扱うのは、リサイクルや中古使用ができるものです。

それで、夜間とかにそういう不法なものを置き去りにしてトラブルになっているという情報は、実際私どもには入ってきておりません。

今現在、家電リサイクル法では、特にこういう指定はありませんが、法的には灰色の状態であることは間違いのないと思っていますので、今後とも、そういう状況等について監視指導していきたいと考えています。

井加田委員 先ほどの質問で、だれが管理しているのかという答えがなかったと思います。実態は35カ所と言われましたけれども、その設置されている方々、いわゆる管理者に当たる方はどのような方なのかを調査いただいておりますでしょうか。

藤平蔵廃棄物対策班長 実際、その回収業者につきましては、廃棄物処理法で言うところの許可業者の方もおられますし、全くそうでない方もおられるという状況です。

集めたその物品については、営業している業者が責任を持って処理、処分することとなっています。

井加田委員 田んぼをつぶして広く、いろいろなものを置いている大きいところもあるし、また小さいところでは、本当に車庫の前の1坪ぐらいのところに旗が立っているところもあるのです。

場合によっては、こっそりそこから取っていく人もいます。無料で置いていくし無料で取っていくという交換の場になっているということも少しお聞きをします。

この全部が本当にどういう管理をされているのかが、非常に気がかりです。ぜひ今おっしゃった灰色のところを、問題があるようであればきちんと対応し、もう少しつぶさに調査をいただきたいと思うのですけれども、よろしいでしょうか。

藤平蔵廃棄物対策班長 今おっしゃったことについては、また私どもで検討し、実施させていただきたいと思っています。よろしく願いいたします。

井加田委員 私も新米ですのでちょっと承知していなかったのですが、使用済小型家電等

の常設回収ステーション設置への支援は、今の件とは関係ないことですか。どのような事業が簡単に説明いただければありがたいです。

藤平蔵廃棄物対策班長 この助成制度については、市町村が使用済小型家電を拠点回収するステーションの設置について補助しているもので、上限 50 万円で 2 分の 1 補助という制度となっています。

現在のところ 5 市、5 カ所で常設ステーションが設置されており、その回収状況は良好なものがあると聞いています。

井加田委員 これはあくまでも市町村が設置する常設のステーションと理解してよろしいのでしょうか。

藤平蔵廃棄物対策班長 そうです。

井加田委員 わかりました。

いずれにしても、灰色というところについて、やはり衛生管理、環境整備といいますが、それから危険防止の観点から、ぜひ丁寧な調査を要望しておきます。