

平成29年度第1回岐阜県食品安全対策協議会 議事要旨

- 1 日時：平成29年7月27日（木） 13：30～15：40
- 2 場所：全建総連岐阜建設労働組合県本部 5階 大会議室
- 3 出席者

区 分	団 体 名	役 職 等	氏 名
学識経験者	岐阜大学応用生物科学部	准教授	梶川 千賀子
	(公社)岐阜県栄養士会	副会長	長屋 紀美江
消費者	全岐阜県生活協同組合連合会	会員	上林 美也子
	岐阜県食生活改善推進員協議会	会長	羽場 富子
	岐阜県生活学校連絡協議会	書記	田中 露美
	消費者代表（公募）	-	高木 まどか
	消費者代表（公募）	-	柴山 拓治
	消費者代表（公募）	-	道上 弥生
生産者	全国農業協同組合岐阜県本部	副本部長	梶田 泰久
	岐阜県女性農業経営アドバイザー ーいきいきネットワーク	理事	戸川 千恵
	(公社)岐阜県食品衛生協会	理事	浅野 高道
流通業者	(公財)岐阜県学校給食会	理事長	岩本 修治
	岐阜県卸売市場連合会	会長	林 幸治
	(株)バローホールディングス	品質管理室長	国富 直人

4 議題

- 「平成28年度 食品の安全性の確保等に関する報告（案）」について
「食品安全対策協議会の本年度の活動（案）」について

5 議事要旨

(平岡食品安全対策係長 (生活衛生課))

ただいまから、平成29年度第1回食品安全対策協議会を開催いたします。なお、本日の発言内容につきましては、議事録として記録し、公開させていただきます。後日事務局よりご確認をさせていただきますのでよろしくお願い申し上げます。

はじめに、岐阜県健康福祉部次長の西垣より、ご挨拶申し上げます。

(西垣健康福祉部次長)

皆さんこんにちは。岐阜県健康福祉部次長の西垣と申します。

本日は今年度第1回の食品安全対策協議会を開催させていただきましたところ、皆様には大変お忙しい中ご出席いただきましてありがとうございます。併せて平素は岐阜県の食品安全行政の推進にあたり、格別のご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

本県では、平成15年に県議会議員の提案により岐阜県食品安全基本条例が制定され、それ以降この条例に基づき5か年の計画である食品安全行動基本計画により施策を進めているところです。昨年度本協議会の委員の皆様からご意見をいただきながら、平成26年度よりスタートした第3期計画の中間見直しを実施いたしました。その結果、平成28年1月に発生した食品廃棄物の不正転売事案に対応するために、新たな重点施策として「食品廃棄物対策」を追加いたしました。

食は私たちの生活に直結するものであり、食品の異物混入や食中毒など食にまつわる課題や問題は後を絶ちませんが、今年度より見直しを実施した第3期計画に基づき、関係する部局と連携し、県全体で、食の安全・安心の確保に努めてまいります。

本日は議題といたしまして、昨年度実施しました食品安全に関する取り組みや結果について事務局の方から説明させていただきます。その内容は本日の委員の皆様の見解も踏まえまして9月の県議会に報告することとなっております。委員の皆様から、忌憚のないご意見をいただければ幸いです。

本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。

(平岡食品安全対策係長 (生活衛生課))

では、本日の資料の確認をさせていただきます。本日の資料は次第、名簿、配席図、資料1, 2, 3-1, 3-2, 4, 情報提供の資料となります。不足はございませんでしょうか。

この協議会は、お手元に設置要綱がございますように平成28年、29年度の2年を任期として委員をお願いしておりますのでご承知おきください。

以後の進行につきましては、梶川会長にお願いしたいと思っております。それでは梶川会長よろしく申し上げます。

(梶川会長)

今年度から、岐阜県議会厚生環境委員長の田中委員、岐阜県女性農業経営アドバイザーいきいきネットワーク理事の戸川委員、岐阜県卸売市場連合会長の林委員の3名の方が新しく委員として協議会に参加していただくことになりました。本日は田中委員が所用のため欠席となっておりますので、戸川委員、林委員の2名には、自己紹介とご挨拶をお願いしたいと思います。折角ですので、お名前だけではなく、食品安全に関して気になっていることなどお話しいただければと思います。

(戸川委員)

岐阜県女性農業経営アドバイザーの戸川と申します。今年度より委員として協議会に参加することとなりました。家では農業をやっており、自分でも異物の混入などに注意しながら農業を行っております。

(林委員)

林と申します。私は魚の関係の会社を経営しております。本日の資料を見ますとアニサキスといったことも書かれておりますが、生鮮食品を扱っておりますので、特に食中毒など食の安全には注意を払っております。この協議会において、様々な立場の方からご意見をいただきながら、食品の安全の確保に努めてまいりたいと考えております。

(梶川会長)

ありがとうございました。それでは、議題に入りたいと思っております。

本日の議題は「平成28年度 食品の安全性の確保等に関する報告(案)について」となっております。昨年度委員の皆様のご協力をいただき、第3期の食品安全行動基本計画の中間見直しを実施させていただきました。

昨年度においても、食品の異物混入や食中毒、食品の不適合表示の事案等は依然として発生しており、食品の安全・安心に関する県の対応も重要になっております。そこで事務局から議題に関する報告をいただいたうえで、委員の皆様のご意見を伺いたいと思っております。

では、まずは事務局から、議題に関する報告について申し上げます。

(野池食品安全推進室長（生活衛生課）)

岐阜県健康福祉部生活衛生課食品安全推進室長の野池と申します。本日は事務局として県から3名出席しております。

議題についての説明に入る前に、今年度から新たに委員となっていた方もおみえですので、県がどのような枠組みで、食品安全行政を行っているのかを、簡単にご説明させていただきます。

まず、飲食に起因する衛生上の危害を防止するための法律として食品衛生法があります。この食品衛生法に基づき、県では、飲食店などの営業の許可業務、食品関係施設の監視指導、食品中の農薬や添加物の検査などを行っています。ほかに、食品表示に特化した法律として、食品表示法があり、これに基づき食品の適正な表示について指導を行っています。

食品安全全般にわたる法律として、農林水産物の生産から食品の販売・消費に至るすべての工程における食品の安全性確保に関する施策を総合的に推進することを目的とした「食品安全基本法」があります。

これを受けて、県では平成15年に全国で先駆けて、「岐阜県食品安全基本条例」を策定しました。本条例では、基本理念、関係者の役割や責務、施策の推進の方向を明確にし、県民の健康で安心できる生活の確保に寄与することを目的としております。

この条例に基づいて、県の実施する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「岐阜県食品安全行動基本計画」を策定しており、現在は、平成26年度から平成30年度までの第3期計画期間中となっております。昨年度は、この計画の中間年度にあたることから、本協議会においてもご意見をいただき、3月に中間見直しを実施したところです。現在は、中間見直し後の計画に基づいて県の施策を推進しております。

今回ご報告させていただくのは資料3-2にありますように昨年度の施策の実施結果を取りまとめたものとなっております。報告書につきましては、本日ご意見をいただいた後、関係課での最終確認を実施し、9月の議会に報告を行い、県民の皆様へ公表する予定となっております。

それでは、昨年度の計画の実施結果について説明させていただきます。まずは、資料3-2の目次部分をご覧ください。

この報告書の構成は、第1章の1ページに当計画のあらましを記載しており、2ページは昨年度実施した第3期中間見直しの概要、3ページから5ページまで、第3期計画に定めた6つの「重点施策」別に計画の目標達成状況を記載しております。そして、第2章では6ページから、施策ごとに28年度の実施結果を記載しています。23ページからは、数値目標の達成状況として、目標とした指標の達成状況を一覧表にして整理してあります。

では、23ページの一覧表をご覧ください。本計画の進捗状況を管理するために、施策ごとに合計65項目の指標について目標を定めており、28年度は63項目で目標を達成しております。

目標未達成であった2項目については、26ページの中ほど、施策の報告3の2、地産地消の推進に関する4つの指標のうち「学校給食における県内産野菜の使用割合」が88%、「県産品愛用推進宣言の店の数」が94%の達成率でした。全体としては、前年度に比べ、達成項目が1項目増えるなど、おおむね計画に沿って、順調に進んでいる状況です。

それでは、3ページをご覧ください。

本日は、6項目の重点施策について説明させていただきます。

まずは重点1のコンプライアンスの推進です。

これまで、産地偽装などの不適正表示、ホテルやレストランにおけるメニューの食材に係る偽装、廃棄食品の転売などの問題が発生しています。これらの問題に対して、県では食品事業者にコンプライアンスに対する意識定着を促し、再発防止を図っています。

具体的には、食品事業者を対象にした食品表示等総合講習会や、食品衛生責任者を対象にした講習会を開催し、食品表示法、食品衛生法、景品表示法などの関係法令の周知徹底とコンプライアンス意識の向上に努めました。

数値目標として、食品表示等総合講習会は累計目標600名に対して1,289名の受講、食品衛生責任者講習会は目標130回に対して、167回実施いたしました。

食品表示に関しては、平成27年度に食品表示法が施行され、新たな表示基準が作られたこともあり、事業者の関心も高く、26年度以前は200～300名程度の参加でしたが、27年度は591名、28年度は425名と多くの事業者を受講いただきました。

続いて重点2の食中毒防止対策の推進です。

食中毒を未然に防止するため、食品関連施設に対する立入指導や食品検査、食品衛生知識の普及啓発を行っています。

まず、食品営業施設に対する監視指導の状況ですが、毎年度県が策定している「食品衛生監視指導計画」に基づいて、食品営業施設の監視指導を実施しています。この監視指導計画は、食品衛生法に基づいて各自治体が策定することになっている1年ごとの計画であり、今回ご説明をしている「食品安全行動基本計画」よりも、食品衛生分野に特化して、より具体的な取組み内容を定めているものです。

この監視指導計画では、営業施設を食中毒等の危険性などから3段階のレベルに分類し、大量に調理をする大規模な施設や、広域に流通する食品を製造す

る施設などをレベル1として、年2回以上の立入を行うこととしています。昨年度は、レベル1の施設に重点をおきながら、全体で述べ24,267回の監視指導を行いました。これは、目標とした監視指導回数に対して219%の実施率となります。

また、食品衛生責任者を対象にした講習会において、食中毒防止について周知啓発しました。

その他、県内に流通する食品の細菌汚染実態調査を行い、食肉、野菜、浅漬けなど60検体の細菌検査を行いました。目標は、26年度からの累計で300検体であり、100%の実施率となっています。

なお、昨年度の検査の結果、生食用野菜及び浅漬けの計2検体から大腸菌が検出されたため、製造者に対して原材料の取扱について適正な衛生管理を行うよう指導しました。

また、学校等の給食の安全確保については、重点課題として取り組んでおり、調理施設への立入指導のほか、給食の調理従事者を対象とした衛生講習会を開催し、食中毒予防について周知啓発しました。3年間の累計で、講習会受講者6,000名の目標に対し、7,705名の受講がありました。

4項目に関して数値目標を設定しておりますが、全て達成しております。

次に重点施策3のアレルギー物質対策です。

消費者庁によりますと、全国で1～2%（乳児に限定すると約10%）の人が何らかの食物アレルギーを持っていると考えられており、増加傾向がみられるとのことです。

県では、このような状況を踏まえ、アレルギー物質に関して使用原材料の点検、製造工程の確認、意図しない混入の可能性の有無などについて109の食品製造施設に対して監視指導を実施しました。累計目標300施設に対して、3年間で339施設の立入検査を行いました。

そのほか、県内に流通する食品のアレルギー物質検査を行い、菓子やそうじいなどの加工食品32検体の検査を行いました。累計目標90検体に対して、96検体実施しています。検査の結果、表示にないアレルギー物質（乳）が2検体から検出されたため、すぐに施設の立入指導を行い、製品の自主回収、製造器具の洗浄の徹底、機械の清掃作業マニュアルの作成などの指導を行いました。

続きまして重点4の食品表示対策について説明します。

食品表示は、消費者が食品を購入する際に、商品選択をするための重要な情報源であり、また、保存方法や期限表示など購入後の食品の取扱いに関する情報提供という意味でも大切な役割を担っています。

県では、食品の製造施設や販売店への立入指導、食品事業者に対する講習会

を実施し、適正な表示がされるよう指導を行いました。

特に、7月と12月を食品表示適正化月間と定め、食品表示に係る各行政機関の担当者が合同で、昨年度は664回の立入検査を実施しました。この合同立入検査では累計目標1,500回に対して、2,040回実施しています。

合同立入検査以外では、食品表示法に基づく立入検査を1,560回、米トレーサビリティ法に基づく立入検査を1,001回実施、特定保健用食品製造施設に対しては、1施設に年1回の検査を実施しました。

その他、食品表示に関する周知のため、事業者を対象とした食品表示等総合講習会や、消費者を対象とした食品表示基礎講座、栄養成分表示講習を開催し、それぞれ目標の回数又は受講者数を上回る実施状況となっています。

続いて重点5双方向のリスクコミュニケーションです。

食品の安全性は、県民にとって身近な問題であり、食品のリスクやその対策について、県民に対して様々な形で情報提供を行っております。また、行政からの一方的な情報提供だけでなく、関係者が情報を共有し、それぞれの立場から意見交換を行い、正しい知識や情報に基づいた判断能力を身に付けていただく双方向のリスクコミュニケーションを積極的に進めています。

昨年度は、輸入食品の安全性をテーマに食品の安全・安心シンポジウムを開催し、パネルディスカッションにより活発な情報交換を実施しました。

また、食品安全に関する出張出前講座や小学生を対象としたジュニア食品安全クイズ大会を実施し、啓発及び意見交換を行いました。

数値目標については、リスクコミュニケーション事業などの参加者数は累計目標5,400名に対して7,252名、参加者の理解度は目標90%に対して93%という結果でした。

続いて重点6の食品の安全を守る人材の確保・育成です。

食品の安全性確保に携わる行政職員が事業者に対し、適切に助言指導が行えるよう専門性の高い知識や技術を習得するため、国や県などが開催する各種研修会に参加し、知識の習得や検査技術の研鑽に努めました。

また、食品関連事業者の中で指導的役割を担う食品衛生指導員や農薬管理指導士の養成や活動の支援を行いました。

数値目標は、食品衛生監視員等研修会、食品表示担当者研修会、保健所試験検査担当者研修会、食肉衛生検査技術研修会、病勢鑑定技術研修会の実施回数となっておりますが、いずれも目標を上回る回数を実施しました。

平成28年度報告書案についての説明は以上になります。

(梶川会長)

では、委員の方のご意見を伺っていきたいと思います。

県の実績や取組みに関してのご意見や、期待すること、今後重点をおいて考えていくべきと思われることなど、ご自由に発言していただきたいと思います。

(長屋委員)

私たち栄養士会としましては、学校給食、大規模調理施設など様々なところで行われる取組みに対して今後も積極的に協力していきたくて考えています。

(上林委員)

今回の会議の資料に目を通して昨年度の協議会で議論をした食品廃棄物に対するの報告があまりないように感じました。昨年度に中間見直しを行い、今年度から重点施策となったため、昨年度の実績報告には記載がないのは理解できますが、平成27年度に起こった事件に対して平成28年度中に県として対応を行ったことについて県民に知っていただくために報告をした方がいいのではないかと感じました。

今年度以降もこの計画に基づいて県の施策を行っていくと思うのですが、食品表示法が施行されたこともあり、近年生協の中で減塩など食生活の関心が上がっている。そういった点についても県として力を入れてほしいと思います。

現在各地で子ども食堂やふれあいサロンなどといった活動をされているが、食中毒のリスクはあると思います。活動自体は広まってほしいことなので、あまり厳しく規制をするべきではないと思うが、県として食中毒のリスクがあるということを認識してほしいと思います。

(羽場委員)

一消費者として、県が実施している施策の目標数値が年々上がっているなか、目標数値を達成できており一安心と感じています。

今年は猛暑ということで、暑い日が続いているので、一般家庭の食中毒の警鐘に力を入れてほしいと考えています。私たち協議会の中でも食中毒予防について役員に情報提供していきたくて考えています。

また、農薬の安全性の普及啓発が消費の拡大につながると思いますが、家庭菜園での農薬の使用に関して不安に思うことがあります。

県の保健医療課が配布している食品表示に関するリーフレットを活用し、様々な場所で啓発に利用させていただきました。

先日、学校給食の関係者と話をする機会があったのですが、給食では当然インスタントのだしを使っていると思っていたのですが、インスタントを使用せ

ず、減塩に気をつけているということを知ってうれしく思いました。

(田中委員)

事務局からの昨年度の実績の報告を受け、数値目標の達成状況について聞きしっかりと実施されていると感じました。

食品廃棄物対策について今年度より計画の見直しを行ったことで、今回の報告では廃棄物対策について記載がないことは理解できるが、廃棄物対策についても記載があればいいと思いました。

子ども食堂はフードバンク等の活動を最近では行っている団体があるが、県としてもそういった団体があることを認識していただきたいと感じました。

(高木委員)

昨年度この協議会に参加するまでは食の安全について食品添加物や遺伝子組換え食品について不安に感じていました。一般消費者としては、食の安全に対する知識がないので、一部の報道や自分の思い込みを信じてしまいましたが、先日専門家の人の話を聞く機会があり、食品に含まれる添加物などは基準値を満たしているものであれば、食塩によるリスクと同程度であるという話を聞き、知識がないことで情報に踊らされることがあるのだと感じました。そういった一部の情報に惑わされることなく、食中毒や食物アレルギー等実際に命の危険に直結する要素を重要視していかなければと感じました。食中毒や食物アレルギー等直接命に関わることについて、重点施策となっていますが、さらに一般消費者に対して危険性を周知してほしいと感じました。

最近、家庭菜園で育てた野菜などを近所の簡易販売所などで販売している人がいるが、そういった野菜の農薬の使用状況について不安に感じています。そういったものに対して、行政として確認する機会があるのか教えてもらいたいです。

(柴山委員)

数値目標に関して、高い達成率を達成しており県の取組に感心しました。私は、定年前は業務用料理食材の一次卸の会社に勤務していました。食品の販売店となるため、製造メーカーに指導を行い、異物混入対策などの問題に対して苦心しました。以前テレビで、素手で農作物を収穫している農家もある一方で、枝豆の選別をする際にもマスクをしながら作業をしている場面を見て、衛生管理の意識に差があると感じたという意見を聞いたことがあり、そこまで消費者の安全志向に対する関心が高まっているのだと感じました。先日知人が栽培していたトウモロコシについて、使用できない殺菌剤を使用していたということ

で、全て廃棄処分をしたという話を聞きました。このようにきちんと基準を満たした農作物だけが市場に出回るということを知り、安心しました。

(道上委員)

昨年1年協議会に参加して、県として食品の安全対策をきちんとやっていると感じました。この協議会に参加することで、自分が日頃買い物をするうえでも役に立つ知識を得ることができました。この前テレビのデータ放送で7月と12月が食品表示強化月間ということを見たのですが、この計画にも組み込まれているということを知ることができました。岐阜県内でフードバンクやフードドライブの施設がどこにあるのか、また、そこでの食品の取扱いはどうなっているのか県では把握をしているのでしょうか。

(梶川委員)

ありがとうございました。ここで一度今までに出た意見や質問に対して事務局の方からご説明をお願いします。

(野池食品安全推進室長(生活衛生課))

さまざまなご意見ありがとうございました。長屋委員には今後ともご協力いただけるということでありありがとうございます。特に、食品表示法の関係で栄養成分表示の義務化について今後県としても取り組んでいく必要がありますので、ご協力いただければと考えております。

上林委員から昨年度の食品廃棄物の取り組みについての記載がないというご意見をいただきました。ご指摘のとおり今年度より計画に盛り込まれたため、事前に立てた計画に対する取組結果としては、報告書に記載されないということになります。しかし、昨年度から廃棄物対策に対する取り組みは進めておりますので、どのように監視指導を進めてきたかということをご報告書に記載することについて検討させていただきたいと思っております。

減塩につきましては食品表示法に基づきまして、食塩相当量として表示が義務化されますので、消費者の方にとっても分かりやすい表示になると思っております。表示の面でも、また他課の所管になりますが、食育の面でも県民の方に周知していきたいと考えております。

複数の委員の方から子ども食堂についてご意見をいただきましたが、子ども食堂の全体像については正直なところ把握できていないというのが現状です。良い取り組みではありますが、当然食中毒等のリスクも考えられますので、推進と安全確保の両面から連携して進めていきたいと考えております。食品の営業許可を持たない方がボランティアとして行っている場合もありますので、

今後の課題として考えていきたいと思ひます。

今年猛暑のため食中毒に注意していただきたいというご意見をいただきました。県としましても食中毒の防止に向け全力を注いでいきたいと考えております。先ほど道上委員より7月の食品表示強化月間についてのお話がありましたが、それと合わせまして食品衛生の取り締まりの強化月間となっております。監視指導の強化や、食品衛生協会とも連携しながら食中毒防止についての注意喚起をしております。今後とも力を入れて取り組んでいきたいと考えております。

田中委員には廃棄物対策についてとフードバンク、フードドライブについてのご意見をいただきました。フードバンクについては農産物流通課より補足説明をさせていただきます。

(農産物流通課)

フードバンク、フードドライブについては当課においてもまだ把握ができておりませんので、今後の課題としております。

(野池食品安全推進室長(生活衛生課))

子ども食堂やフードバンクについてはまだ取組みが始まって間もないということで、行政としても把握しきれていないということが課題としてありますので、関係課と情報共有しながら把握に努めていきたいと思ひます。

高木委員からは添加物や遺伝子組換えなどについて不安に思っていたが、専門家の話を聞き、考え方が変わったというご意見をいただきました。当然一般の県民の方々は専門家のような知識がないので不安に思うことがあると思ひますので、行政としても多くの方に知識を収集する機会をできる限り設けていきたいと考えております。シンポジウムや出前講座、食卓の安全・安心ニュースなど情報提供する機会を活用していきたいと思ひしております。食中毒、アレルギー、食品表示など人の命に関わることについては計画でも重点施策としており、双方向のリスクコミュニケーションということで消費者の方へ知識を届ける取組みを行っておりますので、今後も注力していきたいと思ひます。

家庭菜園の農薬についてご心配されているというご意見をいただきましたが、個人で栽培されている方の規制というのは難しい部分もあるのですが、直売所に関しては県でも取組みを行っておりますので、農産園芸課よりご説明させていただきます。

(農産園芸課)

直売所については、各地域にある農林事務所の普及指導員が直売所出荷者を

対象とする栽培研修会や農薬の使用講習会を実施しておりますので、そちらで農薬の適正使用について啓発活動を行っております。先ほど素手で収穫を行っているというお話がありましたが、食品安全は農薬の適正使用だけではなく、県としては収穫する際にしっかり手を洗うことや、収穫時に使う手袋と他の作業の際に使う手袋を分けるなどといったGAPと呼ばれる農業生産工程管理の手法を生産者に実践していただくことにより、衛生管理も含めた食品安全を推進していくという取り組みを行っております。

(野池食品安全推進室長 (生活衛生課))

柴山委員の知人の方が使用できない殺菌剤を使用していたために、全て廃棄をしてしまったというお話ですが、農薬に関しては、使う際の使用基準と流通している農作物には残留農薬の基準がありますので、この基準を超える場合には廃棄ということになります。使用基準を守れば、残留農薬基準を超えないように設定されています。農薬の基準値に関しては、十分安全率を見込んで設定されていますので、すぐに人の健康に害があるとは考えにくいのですが、基準を守って使用していただくことが重要であると思います。消費者の方についても農薬や食品添加物がもたらすメリットも理解していただき、食品を選んでいただきたいと思います。

道上委員については、テレビのデータ放送で食品表示強化月間であるということをお気づきいただき嬉しく思います。

(梶田委員)

平成28年度の実績報告に関して65項目中63項目について目標を達成したということで敬意を表したいと思います。ただ未達成の2項目について、ともに地産地消の関係ということで、私たち生産者としては非常に残念に思います。しかし、未達成の2項目についても達成に向けて努力をされたことと思います。特に学校給食における県内産野菜の使用については時期や量の問題もありますので、なかなか想定通りにはいかないこともあると思います。

数値目標の達成率についてですが、200%を超える達成率となっている目標については再見直しや精査をする必要もあるのではないかと思います。

(戸川委員)

地産地消の関係の目標の達成率が低いのは生産者として残念だと思います。私が収穫を行う際は、手袋、帽子の着用については徹底しております。消費者の方に安心・安全に食べていただけるように異物混入対策など徹底していきたいと思っています。

(浅野委員)

保健所と協力しながら、安心・安全な食品を提供するように力を入れております。アレルギー表示や栄養成分表示など食品に関わる現状は日々変化をしていくので、対応に力を入れております。また食中毒予防に関しては、ノロウイルスやカンピロバクターなどそれぞれの食中毒にあった予防を行うよう監視指導に重点を入れていきたいと考えています。食品の安全について一般の方たちは食品の表示などには高い関心を持っているが、家庭での食品の衛生対策についても注意をしてほしいと思います。

また、衛生管理が不十分な営業施設に対しては、保健所から厳しく確認をしていただきたいと思います。

(岩本委員)

先ほどから事務局の方のお話や、委員の方々の意見を聞いて学校給食への関心が高いと感じ、改めて食品の安全・安心について学校給食が担う食の安心・安全に対する役割が非常に大きいと感じました。

第3期計画の中間見直しの中にHACCPの導入の促進とありますが、岐阜県内において食品製造業者におけるHACCPの理解度はどのくらいなのか教えていただきたいです。また、HACCPの制度を県内の業者にどのように浸透させていくつもりなのか教えてもらいたいです。数値目標といったものがあれば合わせて教えてください。

(林委員)

本日協議会に初めて参加させていただき、直接消費者の声を聞く機会となつてよかったです。ヨーロッパでは製造から流通までHACCPの認証を受けており、日本でも2020年のオリンピックに向けて製造から流通までHACCPを取得する流れになると思います。今後2020年に向けて国や県より指針が示されると思いますので、対応していく必要があると考えています。

(国富委員)

重要施策の2に食中毒防止対策が挙げられていますが、食中毒の件数が平成28年度にかけてどのように推移したのかお聞きしたいです。平成28、29年度とキザミのりのノロウイルスなど全国的に大きな事故が起きているが、岐阜県としてどのような対応を行ったかということが明記されていればいいと思います。

重点施策として挙げられている双方向のリスクコミュニケーションについて

ですが、累計目標については達成をしていますが、平成28年度は過去3年において参加者や理解度が低いように感じますが何か原因はあるのでしょうか。また、平成29年度はこれを受けて、何か対策を考えているのでしょうか。

(野池食品安全推進室長(生活衛生課))

さまざまなご意見ありがとうございました。梶田委員から達成率が200%を超えるような目標設定はいかかなものかといったご指摘をいただきました。5年間という期間を設けて設定した目標であり、例えば表示の目標数値に関しては食品表示法が施行された関係で講習会の回数や受講者の数が急増したという事情があります。監視指導の件数に関しましても様々な事件が起こりますと緊急に対応が必要になることもあり、当初の目標を大きく超えるといったことがあります。今後次期の計画を策定するに向けて、より適切な目標設定をしていきたいと思えます。

戸川委員には生産者としてより適切に生産をしていただいているようで、ありがたく思っています。引き続き安全・安心な食品に向けて取り組んでいただければと思えます。

浅野委員には食品衛生協会として保健所と連携して様々な取組みをしていただきありがとうございます。表示や食中毒防止などに関して事業者の方には次々と規制の強化が行われており、対応に追われていることは承知をしております。消費者の方の安全・安心に対する期待に応えるためにも行政としてもできる限り協力をさせていただきますので、引き続き対応をお願いしたいと思います。保健所への要望として、不衛生な施設に厳しい指導をしてほしいといったご意見をいただきました。施設の改善など保健所の方から必要な指導をさせていただきます。

岩本委員と林委員よりHACCPについてご意見、ご質問をいただきました。製造者の方はどれほどHACCPが理解されているかといったご質問ですが、HACCPの導入、実行に対しての理解という面からみるとまだまだ理解が進んでいない現状です。しかし、国がHACCPの義務化に向けて動いているという情報は保健所から様々な機会を通じて情報提供をさせていただきますので、今後HACCPに取り組んでいかなければいけないという意識は浸透していると考えております。県としましても、主に製造業者の方に向けてHACCPの研修会を実施しておりますが、昨年も従来に比べ参加希望者が増え、個別の相談件数も増えております。国のHACCP導入の義務化に向けて県としても取り組みを強化していきたいと考えております。具体的な進め方については、国の法制度がどのようなになるのか、方針が示されてから決まっていくという状況です。国はA基準とB基準の2種類の基準を設けるとしており、製造業者に

対してはより厳しい基準であるA基準、飲食店や販売店、流通業者に向けては比較的取り組みやすいB基準を適応するとしておりますので、内容を見ながら具体的な指導方針を設定していくことを考えております。岐阜県としましては岐阜県HACCPの認証制度を設けまして、製造業者には県の認証を取ってもらうよう働きかけをしており、現在20施設に認証を取得していただいております。今後、県のHACCPの推進を進めるにあたり、国による制度の様子を見て、国の基準に合った指導を行っていきたいと考えております。そのため現在具体的な数値目標を立ててはいないのですが、次期の計画を立てる際には考慮していく必要があると考えています。製造業者だけではなく、小売店などは、B基準になると思いますが、HACCPの義務化について影響があると考えております。

国富委員より食中毒の件数の推移についてご質問をいただきました。平成28年度岐阜県における食中毒の発生件数は、岐阜市を除き13件であり、件数としては少なかったのではないかと思います。例年、平均すると20件程度の食中毒が発生しておりますが、食中毒の発生は偶発的な要素があり、年度によって変動が大きいいため短期的に傾向をとらえることは難しいと思います。10年、20年といった単位で見てもおおよそ20件程度で推移をしております。食中毒の内容としましては、過去には腸炎ビブリオなど食品の温度管理が悪くて菌を増やしてしまったことが原因となる食中毒が多かったのですが、最近はノロウイルスやカンピロバクターなど少数の細菌が原因で発生する食中毒が主流となっておりますので、新しい対策が必要になってきたかと思えます。

リスクコミュニケーション対策の参加者数と理解度について単年度で見ると伸びていないというご指摘ですが、事業内容としては毎年度同様に実施しているのですが、一般の方からの申込によるところがございますので、人数につきましては目標としながらもコントロールしづらいという現状があります。理解度につきましては、一般消費者の方に分かりやすいようにリスクコミュニケーション事業の推進を行っていきたいと思います。

(梶川委員)

貴重なご意見ありがとうございました。ほかに何かご意見等はございますか。

(岩本委員)

先ほどHACCPの義務化についてご説明いただきましたが、将来的にHACCPを導入していないと食品製造の営業を認めないということでしょうか。

(野池食品安全推進室長 (生活衛生課))

認めないということはないと思いますが、営業許可や更新を受ける際にどのようにHACCPに取り組んでいるかという書類の提出を求めるといった国による案が出ていますが、導入が間に合わなかったからと言って許可がされないとといったことではなく引き続き指導を行うといった形になると思います。しかし、具体的な指導方針についてはまだ国から示されていないという状況です。

(緒方生活衛生課長)

食品の流通が国際化するなかで、海外ではHACCPに関する衛生管理が導入されており、海外と貿易を行う上で、国内でしっかりと衛生管理をしているという指標となるHACCPを導入していないと貿易の障壁になるとして国としては本気でHACCPの義務化に向けて取り組んでおります。しかし、導入の方法としましては、HACCPを取得していないと営業を認めないというわけではなく、販売に対するメリットとしての導入を目指しているのだと思います。

(岩本委員)

安心・安全を確保するために国を挙げてHACCP制度を浸透させるといった動きには賛成であるが、その認定をさせる過程で、中小企業や零細企業が必要な設備を入れられないなどしてあおりを受ける可能性もあるのではないかと不安に思います。

(緒方生活衛生課長)

先ほども説明させていただきましたが、そのためにA基準、B基準といった2つの基準を設けて各業者の実態に即したHACCP認証の取得を行うことになるのではないかと思います。しかし、具体的な話についてはまだ国により示されていないといった状況です。

(浅野委員)

食品衛生協会としては指導員向けにHACCPのB基準向けの講習会を行いました。食品衛生協会として国が示した方針に対して個々の業種に対してマニュアルを作り対応していくことも考えています。

食品衛生責任者の方に毎年講習会を受講していただいておりますが、大企業になると講習会で得た情報が組織内で浸透しづらいつらいといった傾向があり、不安に感じています。

(梶川委員)

さまざまな意見をありがとうございました。国としても早急に制度整備を進めており、国から様々な権限が委譲してきている窓口としての県の役割も今後より重要になると思いますので、引き続きよろしく願いいたします。

この後、食品安全対策協議会の今年度の活動案について事務局からご説明をお願いします。

(野池食品安全推進室長 (生活衛生課))

資料4をご覧ください。今年度も例年と同様3回の協議会を予定しております。第2回を11月、第3回を2月に実施する予定としております。第2回の食品安全対策協議会では、現在テーマは未定となっておりますが、食品安全に関する情報提供や意見交換を行う予定としております。第3回の協議会では、第4期食品安全行動基本計画の骨子案を提示させていただき、意見を伺いたいと考えております。

第4期行動基本計画ですが、今年度中に骨子案を提示させていただきまして、来年度県庁内の関係各課で協議を進めまして、平成30年11月の第2回協議会で意見を伺い、パブリックコメントで県民の皆様からもご意見をお聞きし、平成31年3月に計画を策定する予定としております。

事務局からの説明は以上となります。

(梶川委員)

それでは事務局へお返しします。

(平岡食品安全対策係長 (生活衛生課))

委員の皆様、ありがとうございました。

本日いただいたご意見を参考に、今後の行政の取り組みに生かしていきたいと思っております。

事務局より少しお時間をいただき、情報提供をさせていただきたいと思っております。

1点目は最近件数が増加していますアニサキス食中毒に関して情報提供をさせていただきます。寄生虫の一種であるアニサキスの幼虫が寄生した生鮮魚介類を生で食べた場合、人の胃や腸にかみつ়くことで起こる食中毒となっております。こちらを食べた場合十数時間後以降に激しい下腹部の痛みがおこるということで、最近報道で取り上げられる機会が多くなっている食中毒となっております。魚の内臓に寄生していたアニサキスは鮮度が落ちてくると筋肉に移動するといったことが知られていますので、予防方法としましては、内臓を取り除く、

冷凍、加熱を行うといったことが挙げられます。また一般的な料理で使う程度の食酢、塩漬け、しょうゆなどでは死滅しないことが分かっております。

2点目の情報提供としまして、近年プエラリア・ミリフィカを含む健康食品を摂取することで、健康被害があるということが報告されています。プエラリア・ミリフィカとはタイなどに分布するマメ科植物であり、根に女性ホルモン様の作用のある物質である植物性エストロゲンが含まれていることが報告されています。プエラリア・ミリフィカを含む健康食品に関する危害件数ですが、2012年度以降の5年間で209件の危害情報が報告されています。対象としてはほぼ全員が女性で、主な症状としましては、おう吐や腹痛といった消化器症状や、月経不順や不正出血等の女性特有の生理作用に関する健康障害が報告されています。国による健康食品に利用する食品素材の安全性に係る基礎的調査でも同様の結果が示されており、この調査を受け、厚生労働省は現時点で把握しているプエラリア・ミリフィカを含む食品を含む食品を製造・販売・輸入する食品等事業者の情報を各都道府県へ提供し、監視指導と新たな食品事業者を探知した場合の報告と消費者への注意喚起について通知をしております。消費者庁としても、各都道府県の消費者行政担当課へ消費者への注意喚起及び食品衛生担当部局への情報提供を行うよう通知を行っております。現在県内ではプエラリア・ミリフィカを含む食品を製造・販売・輸入する食品事業者は確認されていませんが、県としましては、今後、該当する事業者を探知した場合は監視指導を行うとともに、消費者へ安易な摂取を控えるよう注意喚起を行っております。

事務局からの情報提供は以上となります。

最後に県生活衛生課が実施する事業についてご案内をさせていただきます。「出前講座」を消費者向けに開催しており、今年度も多数の団体から随時、お申込みをいただいております。また、例年実施しておりますバスツアー形式の「食品安全セミナー」を本年度も2回予定しております。11月14日には「食品の安全・安心シンポジウム」を開催する予定となっております。いずれもお気軽にご参加いただければ幸いです。

最後になりますが、何か質問はございませんでしょうか。

では、第1回の食品安全対策協議会を終了します。

次回、第2回の食品安全対策協議会は11月の開催を予定しております。委員の皆様、本日はありがとうございました。