

平成 30 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 30 年 8 月 3 日（金）13：30～15：30
- 2 場所：岐阜県水産会館 2 階 中会議室
- 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	代表理事	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	副会長	澤田 綾子
	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）	-	水谷 洋子
	消費者代表（公募）	-	高山 信秋
生産者	全国農業協同組合岐阜県本部	副本部長	梶田 泰久
	岐阜県肉用牛協会	副会長	野々村 浩志
	(公社) 岐阜県食品衛生協会	理事	池田 喜八郎
流通業者	(株) 大光	購買本部・購買第一グループ長	徳井 正樹
	(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 29 年度 食品の安全性の確保等に関する報告（案）」について
- 「第 4 期岐阜県食品安全行動基本計画骨子」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 30 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より、ご挨拶申し上げます。

(西健康福祉部次長)

みなさん、こんにちは。健康福祉部次長の西と申します。

平素は、岐阜県の食品安全行政の推進にあたりまして、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。そして、本日はお忙しいところ、また、非常に酷暑で大変な中をお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

この食品安全対策協議会は、平成 14 年 8 月に設置されまして、それ以来、食品安全についての様々な問題につきまして、ご議論をいただいていたところでございます。委員の皆様におかれましては、県の食品安全に関する取組みを見守っていただき、そして自由闊達なご意見をいただきたいと考えております。

さて、県では、平成 15 年 12 月、岐阜県食品安全基本条例というものが県議会議員の発案により制定されまして、この条例に基づき食品安全行動基本計画を策定しております。現在は、第 3 期計画ということで、平成 26 年度から 30 年度、今年度までの 5 か年、という形で進めています。関係部局が本日後ろの席に控えておりますけれども、県全体で食品の安全・安心の確保に向けて、努力しているところでございます。

本日は、昨年度、実施してきました食品安全に関する取組みや、その結果について、まず説明させていただきます。また、本年度策定予定となっております、第 4 期の岐阜県食品安全行動基本計画について、その骨子を出させていただきます。県の今後 5 年間にわたる食品安全行政の方向性をお示しするというものです。本日は、これらについて、委員の皆様から、忌憚のないご意見をいただければ幸いと思っております。

それでは皆様、本日は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、資料の確認をさせていただきます。本日の資料ですが、次第、それから名簿、配席図、資料の方が 1~5 となっておりますので、不足等がないかご確

認お願いします。

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30年、31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。

さて、本日は最初の会議となりますので、会長、副会長の選任までは事務局のほうで進行させていただきます。

(佐橋食品安全推進室長(生活衛生課))

改めまして、みなさま、こんにちは。事務局を預かっております岐阜県健康福祉部生活衛生課食品安全推進室長の佐橋と申します。私の後ろに並んでいるのは、県庁関係課の担当者でございます。

県では、岐阜県食品安全・安心推進本部という内部組織を作っておりまして、各課連携して食品の安全推進に取り組んでいるところでございます。

このため、本日は、推進本部関係課の担当者もこの会議に参加させていただき、意見交換を行わせていただいております。

岐阜県食品安全対策協議会設置要綱により、会長、副会長は岐阜県健康福祉部長が指名することとなっておりますので、事務局から会長、副会長を指名させていただきます。会長には、平成28、29年度に会長を務めていただきました梶川委員に引き続きお願いいたたく、指名させていただきます。副会長には、平成28、29年度に副会長を務めていただきました長屋委員に引き続きお願いいたたく、指名させていただきます。

では、以後の進行につきまして、梶川会長、よろしく申し上げます。

(梶川会長)

みなさんこんにちは。岐阜大学応用生物学部の梶川と申します。引き続き会長を務めさせていただきます。皆様からのご意見をもとに、円滑に議事を進めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。以降、私の進行で、委員の皆様のご発言、事務局の説明等は、着席でお願いしたいと思っております。

では、今年度最初の会議ということで、委員の方が過半入れ替わっておりますので、副会長の長屋副会長から名簿順に、一言ずつ自己紹介をお願いしたいと思います。その際に、食品安全に関し気になっていることなどがありましたら、教えて頂ければと思います。

(長屋副会長)

前回に引き続き副会長を仰せつかりました、岐阜県栄養士会から参りました、長屋と申します。食品安全につきましては、栄養士として、様々なところで関わってくるところでございますので、また、色々ところで栄養士として安全

対策に向けてお役にたてることがあれば、関わっていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

(上林委員)

全岐阜県生活協同組合連合会の上林といいます。岐阜県生協連というのは、岐阜県内の生活協同組合、コープ岐阜や医療生協、大学生協など、そういった生協の連合会なのですが、私は、その中のコープ岐阜の方で、副理事長をさせて頂いております。その関係で、消費者の枠でこの協議会に参加させて頂いております。26年度から参加しているので、今年で5年目になりました。いつもありがとうございます。食品安全について気になる事、と言われましたが、やはりこの異常な暑さで、物は腐りやすいのだらうなということで、食中毒等がやはり一番怖いなと思っております。この会議でもよく言われますけれど、遺伝子組換えや添加物など、いろんなことを気にされる方がみえて、特に生協の組合員さんなんかではそういう声も多いのですが、実際に亡くなったり病気になったりと人に害があるのは食中毒が一番多いというのは、ここでもよく聞いていたので、特にこんな夏は危ないかなというふうに思っております。また2年間、よろしくお願い致します。

(澤田委員)

岐阜県食生活改善推進員の澤田と申します。消費者の団体として、食を通じた健康づくりのボランティア活動を様々行っております。まず、食品安全対策協議会、こういう立派な会議があって、こういう面々がお揃いになれるということは、意義深いことだと思います。勉強させていただきたいと思っておりますので、よろしくご指導くださいませ。お願いいたします。

(田中委員)

岐阜県生活学校連絡協議会の田中と申します。生活学校の方は、食品のほか、衣食住に関わる様々な活動を行っております。食品の協議会の方に私がかかわるようになりまして、食品の安全対策ということで、多方面の方々がこうやって色々協議したりしているということを知りまして、それから、食に対しても興味を持って進めていくようになりました。私たちの活動の中で、本当に一般の消費者の方にも、こういう会があって、こういう風にきっちりやっているということをお知らせしていく活動があればなあと思っております。またこれからもどうぞよろしくお願い致します。

(高木委員)

消費者代表、岐阜市の高木と申します。

2年前に初めてここに来たときは、県が食品安全に関してやっていることが一切見えておらず、疑いの目で見ておりました。また、食品自体に関しても、遺伝子組換えや添加物、外国産の食品等は大丈夫なのかというような、疑問でいっぱい気持で、ここに参加させてもらっていました。2年間この場で消費者代表として、生産者や流通業者の方、県の方に色々と説明をしていただいた中で、私自身の見方も、懐疑的なところから、もうちょっと自分が勉強しなければいけないかなというふうに立場が少しずつ変わってまいりました。

今回2期目に参加させていただくということで、またちょっと違った視点で、私自身、物が見ていけるといいなあというふうに思っております。

私が今一番気になっているのは、塩分です。本人には自覚がないところで蓄積されるものなので恐ろしく思っています。

また色々教えて頂きます。よろしくお願いします。

(水谷委員)

消費者ということで、今年から新任で参加させていただいております。食生活に関しては、やはり「安全」ということを、毎日の生活で何十年と気をつけてやってきました。今、孫が近くにおりますので、子供から孫へもっと安全な食品を食べさせてやりたいという気持ちで、新聞の公募を見て応募させていただいて、今この場所におります。よろしくお願いいたします。

(高山委員)

消費者代表ということで、今年度から委員となりました、高山と申します。調理関係の仕事をしております。また、子ども食堂の運営や、多治見市の食生活改善推進員協議会にも参加しております。こんな風に立派な会議をしてみえるということは初めて知りました。今日はぜひ、勉強させていただいて帰りたいと思います。よろしくお願いします。

(梶田委員)

生産者の区分ということで、参加させていただいております。全国農業協同組合岐阜県本部で副本部長をしています、梶田と申します。全農岐阜県本部というのは聞きなれないかと思うのですが、これは農協の組織で、特にその中でも流通を担わせていただいております。何かと農産物の脆性が指摘される中で、岐阜県では、県を中心に、県 GAP やぎふクリーン農業、生産履歴の記帳など、そういう取り組みを通じて、農産物の安全安心を担保しようと取り組んでいる

と思っております。そういうことを知っていただくということもありますし、なおかつ、こういう協議会の中で、生産者としてまた安全について勉強したいという気持ちで参加させていただきますので、2年間よろしくお願いをしたいと思います。

(野々村委員)

岐阜県肉用牛協会副会長をやらせてもらっています、野々村といいます。私は岐阜市で120頭ほどの肉用牛を飼っております。平成3年から今の仕事を始め、今日に至るまで、O157、BSE、セシウムの関係など、そういった食品衛生に関する色々な事案が起こっております、これは、私自身も経営を断念しようかというほど大きな問題でありました。生産現場としては、みんな真摯に取り組んでおりますので、皆さんの質問に答えられるように、現場の状況を皆さんに伝えるようなことが出来たらいいなと思っております。今日はよろしくお願ひします。

(池田委員)

岐阜県食品衛生協会の理事の池田でございます。今年度から新任ということで、皆様方にお世話になります。食品衛生協会としましては、消費者の方々に安心安全な食品を届けるという責務で行っております。また、指導員部会におきましては、手洗いマイスターの講習会を設けまして、日本一のマイスターの資格取得率を誇っております。調理する方といたしましては、手洗いに始まって手洗いに終わるといような安心安全に心掛けております。また、県の委託を受けまして、食品衛生責任者講習会を岐阜県下一円に行っております。全国的には、この講習会の責務がないところが多いようですが、岐阜県では食品衛生責任者の設置が一施設に一人義務付けられておりまして、このような講習会等を毎年行っております。今日初めてでございますので、皆様方に色々ご指導いただきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

(徳井委員)

新任で、本年度からお世話になります、株式会社大光の徳井と申します。私どもは、岐阜県大垣市に本社を構えまして、東海地区を中心に、広域にわたって、業務用食品等の卸売業と、現在46店舗となりました、業務用食品スーパーのアミカとして小売業を営んでおります。私は本社の購買本部という部署で、主に商品の仕入を担当させていただいております。この度は、当協議会に参加をさせていただきまして、誠にありがとうございます。まだまだ勉強中ですので、今後、当協議会で得られる、皆様方からの貴重なご意見等を活かし、微力

ではございますが、岐阜県の食の安心安全のために貢献していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

(国富委員)

株式会社バローホールディングスの品質管理を担当しております、国富と申します。3期目になりまして、今年は5年目ということになります。バローホールディングスという会社ですが、傘下の方には、スーパーマーケットのバローやホームセンターバロー、中部薬品等、36の企業がありまして、全国的には800弱の店舗数を構えているという状況です。ただ、創業地は恵那、スーパーマーケットの本部は多治見であるなど、岐阜県を地盤として商売をさせて頂いております。また、創業はスーパーマーケットということで、まさに食品の安全そのものを扱う業態でありますので、またぜひ、この機会を通して食品の安全に関して勉強していきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

(梶川会長)

委員の皆さんありがとうございました。それでは、議題に入りたいと思いません。

本日の議題は「平成29年度 食品の安全性の確保等に関する報告(案)について」と「第4期 岐阜県食品安全行動基本計画骨子について」となっております。これらについて、事務局から報告をいただいたうえで、皆様のご意見を伺いたいと思っております。では、まず事務局から、「平成29年度の食品の安全性の確保に関する報告(案)」により、29年度の県施策についてのご説明をお願いいたします。

(佐橋食品安全推進室長(生活衛生課))

議題について説明に入る前に、今年度から新たに委員となっただいた方もおみえになりますので、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おります。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るところでございます。

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・消費に至るまで、全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」がございまして。

これを受けて、県では、平成 15 年、全国に先駆けて、「岐阜県食品安全基本条例」を策定いたしました。本条例では、基本理念、関係者の役割や責務、施策の推進の方向性を明確にし、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いるところであります。

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 30 年度までの第 3 期計画により、各施策に取り組んでいるところでございます。県条例と、第 3 期行動基本計画については、お手元の資料 2 及び 3-1 にお示ししてございます。

この計画に基づく施策の実施結果は、県条例において年度ごとにとりまとめ、翌年度の県議会に報告するとともに、県民の皆様公表することとなっております。資料 3-2 の「平成 29 年度食品の安全性の確保等に関する報告(案)」は、本年 9 月の県議会にて報告する予定の報告書の案でございます。

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、目次の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 ページから 5 ページまで、第 3 期計画に定めた 7 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、2 章では 6 ページから、施策ごとに、29 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ございます。

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 67 項目の指標について目標を定めており、29 年度は、63 項目で目標が達成しております。

目標未達成であった 4 項目については、26 ページの中ほど、施策の方向 2 の (2) 食品の安全と信頼に関する情報提供の「メールマガジン登録者総数」が 91%、同じく施策の方向 2 の (3) 県民の意見の収集と活用の「食品安全モニター登録者数」が 90%、続いて施策の方向 3 の 2、地産地消の推進に関する 4 つの項目の指標のうち、「学校給食における県内産野菜の使用割合」が 92%、その下の、「県産品愛用推進宣言の新規指定数」が 70%の達成率でした。

それでは戻りまして、2 ページの方をご覧ください。

本日は、時間の関係から、7 項目の重点施策について説明をさせていただきます。さきほど、ご説明した数値目標 67 項目のうち、重点施策に関する目標は 25 項目でございますが、29 年度は、いずれも目標を達成しております。

重点 1、コンプライアンスの推進でございます。2 ページ及び詳細な内容は 6 ページに記載してございますので、ご参照ください。

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 800 名に対して 1,785 名の受講がありました。食品表示に関しては、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なってきたことから、26 年度以前は 200～300 名程度の参加でございましたが、27 年度は 591 名、28 年度は 425 名、29 年度は 496 名と、多くの事業者を受講いただけました。

また、食品衛生責任者講習会は、目標 130 回に対して、171 回実施しました。

重点 2、食中毒防止対策の推進でございます。2 ページと、詳細については 6、7 ページをご参照下さい。

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おります。

まず、食品営業施設に対する監視指導の状況でございますが、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おります。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をすることとなっている 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、より具体的な取り組み内容を定めているものでございます。

この監視指導計画では、営業施設を、食中毒の危険性などから 3 段階のレベルに分類し、大量に調理を行う大規模な施設や、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 22,339 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、209%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ついて、食中毒防止について周知啓発しました。

そのほか、県内に流通する、食肉、野菜、浅漬けなど 60 検体の細菌検査を行いました。検査の結果、カット野菜他計 5 検体から大腸菌、鶏肉及びステーキ

の計 3 検体からサルモネラ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をいたしました。

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を行いました。平成 26 年度からの 4 年間の累計で、講習会受講者 8,000 名の目標に対し、10,661 名の受講がございました。

重点 3、アレルギー物質対策でございます。3 ページ及び詳細については 8、9 ページをご覧ください。

特定の食物を原因とする食物アレルギーを持つ人は、近年増加傾向にあると言われております。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 113 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 400 施設に対して、4 年間で 452 施設の立入検査を行いました。

その他、県内に流通する食品のアレルギー物質検査を行い、菓子や惣菜などの加工食品 32 検体の検査を行いました。累計目標 120 検体に対して、128 検体の実施となっております。検査の結果はすべて陰性でしたが、微量に検出された事例が 3 検体あったため、製造器具の洗浄の徹底、製造スケジュール管理によるコンタミネーション防止対策及び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。

重点 4、食品表示対策でございます。3 ページ及び詳細については 13 ページ、14 ページをご参照ください。

食品表示は、消費者が食品を購入する際に、食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おります。

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 月を食品表示適正強化月間と定め、食品表示に係る各行政機関の担当者が合同で 640 回の立入検査を実施いたしました。この合同立入検査は累計目標 2,000 回に対して、2,907 回実施をしております。

合同立入検査以外では、食品表示法に基づく立入検査を 1,489 回、米トレーサビリティ法に基づく立入検査を 973 回、機能性表示食品の外見検査を 24 回実施しました。

そのほか、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、栄養成分表示講習会を開

催し、それぞれ目標回数又は受講者数を上回る実施状況となっています。

重点 5、食品廃棄物対策でございます。4 ページ及び詳細は 14 ページ、15 ページをご参照ください。

平成 27 年度に、産業廃棄物処理業者及び食品製造業者により食品廃棄物が再び食品として販売されるという事件が発生し、大きな社会問題となりました。県ではこれを受けて、食品衛生監視員に廃棄物処理法に基づく立入監視権限を付与し、食品関連施設の立入監視時に、食品廃棄物の適正な処理について確認するなどの監視指導を行いました。食品衛生監視指導計画中の食品製造施設監視達成率は 169%となっております。

そのほか、県内の食品廃棄物を取り扱う廃棄物処理業者に年 2 回の立入、弁当屋等の施設 1,292 施設に延べ 1,870 回の監視指導を行いました。

この事件では、休業している食品製造施設で発生したということから、休業施設の状況を定期的に監視しました。

重点 6、双方向のリスクコミュニケーションでございます。4 ページ及び、詳細については 16 ページ、17 ページをご参照ください。

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おります。

昨年度は、健康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いたしました。

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等の参加者数は累計目標 7,200 名に対して 9,768 名、参加者の理解度は目標 90%に対して 97%という結果でございました。

重点 7、食品の安全を守る人材の確保・育成でございます。4～5 ページ及び詳細については 21 ページ、22 ページをご参照ください。

食品の安全性確保に関わる行政職員が、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さんに努めました。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、病性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いたしました。

29 年度報告書案についての説明は以上でございます。

(梶川会長)

ありがとうございました。続きまして、この第 3 期計画からつながっていきます、第 4 期岐阜県食品安全行動基本計画の骨子について、事務局から説明をいただき、それを踏まえて、順番に皆さんからご意見を賜りたいと思います。

その際には、第 4 期の計画を中心にご意見をいただければと思います。

それでは、事務局から、「第 4 期岐阜県食品安全行動基本計画骨子」及び「食品安全対策協議会の本年度の活動（案）」について説明をお願いします。

(佐橋食品安全推進室長（生活衛生課）)

続いて、第 4 期岐阜県食品安全行動基本計画骨子についてご説明いたします。

資料 4、1 ページをご覧ください。この骨子でございますが、昨年度開催をいたしましたこの協議会において委員の皆様方からお伺いした意見をふまえて取りまとめたものとなっております。

第 4 期計画は、2019 年度から 2023 年度までの 5 年間の食品等の安全性の確保と、食品に対する安心感向上に関する施策の方向性や指針、具体的な行動目標を定めるものでございます。

1 ページから 2 ページは、食品安全についての現状と課題についてまとめたものでございます。食品安全における最近の動向といたしましては、広域的食中毒の発生や食物アレルギー等による健康被害など、生命に関わる問題が生じているほか、事業者のコンプライアンスの欠如による事件が依然発生しているということが挙げられます。また、本年 6 月に食品衛生法が 15 年ぶりに大きく改正されました。この改正は、我が国の食をとりまく環境変化や、国際化等に対応し、食品の安全を確保するためのものでございまして、広域的食中毒事案への対策強化や、HACCP に沿った衛生管理の制度化等が盛り込まれた内容となっております。改正事項の施行日でございますが、項目ごとで異なりますけれども、公布後、1 年から 3 年ということになっておりまして、段階的に施行されるということになります。

2 ページ目をご覧ください。第 3 期計画における主な成果と課題をまとめてございます。主な成果として、先程、平成 29 年度の報告案の説明でも申し上げま

したが、全指標 67 項目のうち、平成 29 年度は 63 項目の目標を達成しております。その中の主なものを掲載しておりますが、計画当初の目標数値を大きく上回ったものの例としまして、施策の方向 1 食品等の安全性の確保のうち、白丸の一つ目、食品関連事業者向けの講習会受講者数、白丸の四つ目の緊急情報メールの登録者数、施策の方向 3 将来にわたる安全な食生活の確保の白丸の一つ目の事業者等への技術支援の回数などの項目が挙げられます。また、施策の方向 2 食品に対する安心感の向上の白丸の二つ目の食品の安全性に関するアンケート調査結果によれば、食品について不安を感じる層の割合が、平成 26 年度に 5 割近くあったものが、平成 29 年度には 3 割程度まで減少するなど、一定の成果があったことがうかがえます。

一方で、課題として、県民の食品に対する安心感を更に向上していくことが挙げられます。HACCP 制度を始めとして、県の制度や取組みがあまり浸透していないということから、事業者や消費者を対象とした講習会の開催等により制度を周知し活用していく必要がございます。また、未来を担う子供たちに対し、食品の安全に関する教育を行っていくことも重要でございます。県民が正しい知識・情報に基づいて自ら判断し、選択できる能力を身に着けるため、子供たちのほか、幅広い世代の県民それぞれに対応した消費者教育を行っていく必要がございます。「地産地消」については、県民による関心が高いことから、今後の更なる取組みが期待をされております。

第 4 期計画では、これらの現状や課題を踏まえた施策を展開してまいります。

3 ページをご覧ください。3 ページから 6 ページまでは、第 4 期計画の概要をまとめております。第 4 期計画では、目標や施策の方向性について、第 3 期計画を踏襲することとし、3 つの方向に向け施策を展開していきたいと考えております。また、重視する方法として、「コラボレーション」につきましても、継続して取り組んでまいります。このコラボレーションは、特に消費者や事業者と関係する取組みが多い「施策の方向 2」に取り入れることで、より効率的な施策の推進をはかってまいります。

県として特に力を入れて取り組むこととしている重点施策でございますが、先程お示しした、現状と課題を踏まえ、7 つの施策を重点施策として位置付けてございます。施策の全体の構成は、7 ページにある体系図の通りとなっております。

続きまして、施策ごとの第 4 期計画における取り組み内容についてご説明いたします。

4 ページ目をご覧ください。まず、「施策の方向 1」の食品等の安全性の確保については、4 つの施策がございます。1 つめの「コンプライアンスの推進」については重点施策としており、産地偽装や期限の改ざん等の事件が依然として

発生していることから、消費者と食品事業者の信頼関係を確立するため、事業者のコンプライアンス意識の向上が最重要課題となっております。具体的な取組みといたしましては、関係団体と連携し、各種講習会における周知、県のホームページやSNSなどによる情報提供などにより啓発を行い、コンプライアンス意識の向上を図ってまいります。

2つめは「食中毒防止対策の推進」についても重点施策としております。広域的食中毒を防ぐという観点から、特に集団給食施設など公共食等の安全性の確保については重要課題と位置付けております。具体的な取組みとしては、食品衛生関連施設に対する監視指導のほか、講習会や広報・イベントなどで、事業者や消費者に対し衛生知識の普及啓発を行います。

次に、3つめの「監視指導・検査の推進」についてでございます。この中には、12の細分化された施策が含まれています。そのうち、「アレルギー物質対策」と「食品表示対策」を重点施策としております。

食物アレルギーは場合によっては命に関わることもあるため、適切に表示がされるよう指導を行うとともに、表示に関する正しい知識の普及啓発を図ります。食品表示については、表示内容も複雑化しており、事業者に対して正しい知識を周知し、適正に表示がされるよう指導を行ってまいります。

5ページをご覧ください。4つめの「危機管理体制の構築」については、食品関連事故の発生に備え、迅速かつ的確に対応ができるよう対応マニュアルの整備、見直しを行い、職員に周知徹底します。また、食品事業者に食品の危機管理に関する情報提供を行い、健康被害の未然防止や拡大防止を図ります。

次に、「施策の方向 2」の「食品に対する安心感の向上」について、ご説明させていただきます。1つめの「リスクコミュニケーションの推進」については、3期計画から引き続き、「双方向のリスクコミュニケーション」を重点施策として取り組んでまいります。関係団体、関係機関と幅広く連携して、シンポジウムやセミナーなどを実施したり、食品関連事業者が実施している施設見学等の取組みを県のホームページで紹介をするなど各種のリスクコミュニケーション事業を展開してまいります。また、対象となる県民の年代別に合わせた媒体により情報発信を行うなど、効果的な情報提供を行ってまいります。

2つめの「食品の安全・安心に関する教育の推進」と、3つめの「食品の安全に関する各認定制度の普及推進」については、新たな施策として追加するものがございます。「食品の安全・安心に関する教育の推進」については、重点施策と位置付けております。具体的には、食品衛生協会の手洗いマイスターと連携し、子供を対象とした手洗い教室や食品安全教室などの開催、教育委員会と連携し、学校等の先生や保護者を対象とした食品安全に関する知識の普及啓発などを行ってまいります。

「食品の安全に関する各認定制度の普及推進」については、HACCPをはじめとした県の各認定制度について、説明会や個別相談等により事業者の認定取得を支援することで認定数の増加を図ります。また、消費者の認知度を向上させるため、関係団体や、認定事業者と連携し、講習会などの機会を利用し、広く消費者に制度を周知するとともに、認定取得事業者の取組みを紹介してまいります。

6 ページをご覧ください。続いて、「施策の方向 3」の「将来にわたる安全な食生活の確保」について、ご説明させていただきます。

1 つめの「県内産農畜産物の生産・消費の推進」は、課題として挙げられることから、新たに重点施策として取り組んでまいります。将来にわたり、県内産の安全安心な農畜産物を確保するために、ぎふクリーン農業をはじめとした環境にやさしい農業などを支援し、県産農畜産物の魅力や安全性を県民に広く発信し、地産地消の意識を高めることや、学校給食における県産農畜産物の使用を推進いたします。

2 つめの「食品の安全を支える調査研究の推進」については、食品関連事故の発生や食品を取り巻く状況の変化に対し、迅速・的確に対応していくため、食品の安全性を確認するための検査方法や農畜産物の生産技術などに関する調査研究を行い、危機管理や生産管理に関する実践的な技術の向上を図ります。

3 つめの「食品の安全を守る人材の確保・育成の推進」については、食品関連事業者への適切な指導・助言を行うため、食品の安全性の確保に携わる行政職員には、時代のニーズに対応した知識と高い専門性が必要とされております。また、食品関連事業者には、正しい知識を持って適切に自主衛生管理を行うことが求められています。このため、行政職員向けの計画的な教育訓練を行うとともに、自主衛生管理に向上が図られるよう食品関連事業者に対する支援を行ってまいります。

以上が、第 4 期行動基本計画の骨子の説明となります。

続いて、今後の計画の策定スケジュール及び今年度の食品安全対策協議会の活動についてご説明させていただきます。資料 5 をご覧ください。

10 月に予定しております第 2 回の協議会において、計画の原案をお示しする予定でございます。皆様からのご意見を伺った後、10 月から 11 月にかけて県民との意見交換会、11 月から 12 月にパブリックコメントを実施し、一般県民の方から幅広くご意見をいただくこととしております。いただいた意見をもとに、計画案の調整を行い、2 月に予定している第 3 回の協議会において報告させていただきます。県民の皆様への計画の公表は、来年 3 月末を予定しております。

事務局からの説明は以上でございます。

(梶川会長)

ありがとうございました。これまでの事務局の説明に関しまして、これから委員の皆様から名簿順にご意見を伺っていきたいと思います。

県の実績や取り組みに関してのご意見や質問、あるいは期待すること、今後重点を置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)

第4期の行動計画を拝見しまして、重点項目、重点施策がたくさんありますけれども、私ども栄養士会といたしましては、特に食品表示法の改正に伴った栄養成分の表示等の講習について協力して取り組んでいくということでございますので、それらにつきましてもまた何かありましたらお役にたてるかなというふうに思っております。

(上林委員)

まず、29年度のご報告をありがとうございました。本当にたくさんの検査や講習会がなされたのだなということを、毎回ここで報告を聞くたびに実感いたします。ありがたいことだと思います。

26年度は食に不安を感じる人が5割いたのが29年度の調査では3割になったというように、食に不安を感じる人が減少したとありました。廃棄カツの問題や、BSE、0157など、何か大きな問題が起きると、不安というのがどんと上がるわけで、何もないとだんだん下がってくるのかなと思うのですが、この「何も起きない」ということも、こういう検査や講習会が功を奏しているからこそ、何も起きていない現状だと思います。丁度その廃棄カツの問題があった時にも私はこの委員会にいて、それに対して重点施策が作られてというところを見てきましたが、県内で起きてしまった事件ということで、岐阜県では特に色々な対策が打たれたのではないかなと思うので、逆にどこよりも安全な県になったのではないかと感じております。引き続きよろしくお願ひしたいと思ひます。

4期について思うことは、これからは、やはり今、子ども食堂やふれあいサロン等への対策が必要なのではないかなと思います。コープぎふの組合員さんでそういう活動をされている方もみえます。食べ物を提供する場が色々なところでできているのは良いことではあるのですが、そこには、何かあったら、という危険を孕んでいると思ひています。

また、フードバンクやフードドライブについても気になっております。どこ

かで使わなかったものが、困った人に使われるという良いことではあるのですが、その流通や保管のことについて、だれが保証するのかという問題があるので、今後県としても見ていっていただきたいところだと思っております。

もう一点、リスクコミュニケーションということで、広報的な部分は改善されてきているのではないかなというふうには思いますが、それでもまだ、リスクコミュニケーションと言う面では不十分だと思っております。県だけでなく、色々な団体とコラボレーションすることを大事にしていただけたらいいなと思います。

また、教育機関との連携ということも、重点施策として入れて頂きました。その中で、先生や親さんに対する教育ということ为先程おっしゃっていたのですが、私が思うのは、子供に教育をしてほしいということです。自分で判断できる子供、冷静で柔軟な判断ができるような子供を育てるような教育を、連携の元で行っていただけたらなと思っております。

(澤田委員)

まず、私の一番身近なところですが、私どもは健康づくりが主の活動をしておりますので、平成17年に食育基本法ができて、それ以来、3、4歳から包丁を持たせて実習をするという、かなり力を入れた取組みがありまして、私どもも委託として請け負いまして、健康増進課の栄養士の先生方から指導を受けながら、たいへん楽しく進めております。まずは手洗いから、ということで、つい3日前も、夏休みの教室で、薬用の石鹼を使いまして、かなり長い間手洗いをやらせました。

食品の安全安心、食中毒にも関係ある事ですが、学校給食というのは、出来上がったものをすべて2週間冷凍保存されているということで、私どもも子供たちと一緒に食事を作り、食を提供しておりますので、同じことをしなければいけないということで、もう10年やっております。先日も苺大福を作りましたので、今も1個だけ冷凍保存してあります。あれは、2週間経ったら私が食べようと思っておりますが、学校給食等では膨大な食材が2週間経って廃棄されるのが、少し残念に思います。今までは、この十何年間、おかげさまで何もないので、すべて廃棄になりました。そこのところも良いのか悪いのか、宿題としてずっと思っております。

(田中委員)

29年度の報告の方では、色々な検査について、数字的にも立派な結果が出ていて、いい報告書ではないかと感じているところです。色々ご苦労さまでございました。今度の4期に向けては、この29年度の報告も参考にしながら、色々

計画を立てられたこととっております。計画書の方も、重点施策のところ为抓手とされていて、いいのではないかとこのように感じているところでは。3期の課題として、地産地消というところで、関心が高まっているものの、色々な事情で、現状が進んできているということが書いてあります。学校給食においては、県産品の使用割合が23%というふうに低いということですが、給食だと予算等の問題もあるので無理はないかなと思っておりますが、色々訴えかけて、予算の方も確保していただくと良いのではと思っております。

あと、県の方でこのことをやっているということ、計画もこんなふうになっているということ、広く県民の皆さんに伝えていくことが、私たちとしては大切なことだと思っております。それを伝えていくには、どんなふう、どんな方向で行うのがいいのかということも、なかなか自分たちでは考えつかないこともありますので、県の皆様方の方から、私たちに、こんなふうにしてほしいというような案がもしあれば、教えて頂きたいと思っております。

(高木委員)

この前「こんなところに日本人」というテレビの番組を見ておまして、エクアドル産の、田辺さんという方の農園のバナナについてやっておりました。そのバナナはほとんどが日本に輸出されているということで、たまたまスーパー、バローさんに行きましたら、田辺農園のバナナがちょうどあったので、すぐに手が出ました。一消費者の私の実感としては、何か「安心の材料」というものがあると、安心出来るということがあります。たとえば、田辺さんが作ったバナナは、テレビで見たシーンが目には浮かんでくるので、安心なような気がして買う。また、誰々さんが作ったトマトです、というような表示があると、知った人ではないけれども、ちょっと安心感があって買う。誰々さんということの表示がなくても、岐阜県産という表示があると、やっぱり買います。地産地消ということで、ぎふクリーン農業等色々ありますが、やっぱりそのマーク、ラベルがあるとちょっと安心するということがあるので、そういうところでアピールをしていくながら、岐阜の農業も大事にしてほしいです。そういうものを上手く繋いでいただくことを、岐阜県にぜひやっていただきたいです。色々な検査をしていただいていることは、このデータを見ると分かりますが、実際に一消費者の身としては、そういうことをやってくださっているという実感がないんですね。だから、PRというか、こんなふうにしてありますから、こういう点では安心ですよとか、それをもうちょっと出してもらってもいいのかなと思っております。あと、ああいってキャラクターとか、ロゴとか、マークとかというのに消費者は弱いので、例えばミナモ君が農作物のPRをするとか、そういう親しみやすいものが、クリーン農業以外にもあるといいかなと最近思っ

おります。せっかく地道な活動をされていると思いますので、広くアピールをしていただいて、県民に伝えていただくと、消費者としても安心できるかなというふうに思っております。

(水谷委員)

こんなにたくさんの検査をされているのだな、ということが一番感じました。現場で検査をされた職員の方のご苦勞を感じましたし、これだけの回数をされているということも初めて知りました。その上に立った食品の安全を、私たちは噛みしめている、食べさせていただいているのかなと思ったりもしております。

私はクリーン農業で作られている物を、よく使わせていただいておりますけれども、やはり、学校給食等には、そういった県の、あるいは地域で作られたものを使っていたきたいということは考えております。

(高山委員)

普段私が思っていることは、例えば食品添加物ですけども、単品については基準がありますが、複合品についてはどうなっているのかということは何も思っています。これとこれを使うとどうなる、というような検査はないと思うんです。そうした、複合的に使う場合の研究やデータがあれば、また一つの勉強になるなと思います。

それから、食品廃棄ですけども、出来上がった弁当を捨てる、そういうこともあるんでしょうけど、もう一つ、例えば、作ったものが、商品にならないから処分する、というのがあると思っています。私は子ども食堂をしていますが、とにかく安いお金で、大人は300円、子供は100円で、5、60食を提供しておりますので、廃棄される商品にならないものを頂戴できないかなというふうに思ったりします。あるいは生活困窮者に対して、商品にならないようなものを安くお分けするというようなこともできないかなと思います。これは縦割りではできないので、横ともつながりあってやっていただけたらと思います。

それから、先程の方も申されましたが、やっぱり、まず子供がこれからの社会を生きていきますから、子供たちへの教育は大切だと思います。私が一番驚いたのは、寿司といえばすし太郎を振ったそれこそがお寿司ごはんだと思っていて、本物を知らないということです。例えば、ミツカン酢へ行って本物の酢を味わってくるとか、そういった、本物を教える教育というものをもっと普及できるといいかなと思います。

それから、消費者にとって輸入品は関心がある事だと思いますが、防腐剤等について我々は全然分かっていないと思います。触るだけでも危ないから、う

ちの子供にはバナナは一切触らせないと言っている方もいます。そんなことについて、何か勉強になることがありましたらぜひ教えて頂ければと思います。

(梶川会長)

一旦、事務局の方で、消費者の方のご意見に関して何かコメントがあればお願いします。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

色々な意見をいただきました。ありがとうございます。

まず、長屋委員さんからは、食品表示法の中の栄養成分表示講習会の委託を受けて頂くということで、ありがとうございます。今後とも協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

上林委員さんには、29年度の報告事項について、たいへんお褒め頂きまして、ありがとうございます。しっかりとやらせていただいた結果が成果として表れているということで、私どもも今後継続して事業等行って参りたいというふうで考えております。

そういった中で、4期の計画についてということで、特に子ども食堂、あるいはふれあいサロン等、食べ物を提供していく場が増えてくるというご発言がございました。昨年度も子ども食堂等についてご意見をうかがっていると認識しております。今年度は、私どもの方で、まず子ども食堂の実態がどうなっているかということ把握させていただいた上で、調理に当たっての、食中毒防止を踏まえた自主的な衛生管理ということで、どういったところに取り組んでいただければいいのかという部分について、子ども食堂を含めた福祉施設等の衛生管理の指針的なものを策定して、お示しできればと考えているところでございます。

また、フードバンク、フードドライブということで、ご意見いただきました。この点については、行政として実態を把握できていないところでございまして、今後の検討課題、研究しなければいけないところだなと認識をさせていただきました。あとは、子どもさんにまず教育をしてほしいという意見でございます。まずはとっかかりということで、お子さんたちを対象に、まず食品衛生の基本のきとして、食品衛生協会さんの方が実施をしている手洗い教室、こういったものを活用しつつ、その広がりについてどこまでやれるのかということ、また検討して参りたいと考えております。

澤田委員さんから、同じように、お子さんへの教育の取組みということで、3、4歳から実習をされているというようなことでございました。特に手洗いを入念に教えて頂いているということで、たいへんありがたいというふうに感じております。

また、学校給食について、2週間保存をしなければいけないということで、大変さを実感されたということです。私どもも、指導として2週間しっかりと保存をしてくださいとお願いをしているところでございます。これも、食中毒が多発したことを契機に、再発防止、原因究明の一環ということで、取り組みが始まったものでございますので、今後とも継続して取り組みをして頂ければありがたいと考えております。

保存した食品は、2週間経ったらお食べになる、ということでございました。おそらくお食べになっても大丈夫なのだろうとは思いますが、今、廃棄される食品が多いということがあって、今年度県庁の中でも、廃棄物対策課の方で食べきり運動というものを始めたというところがあります。それと食中毒の防止の観点はどうするのかというようなことがあるわけですが、まずはその場で食べきっていただくという活動で、それにプラス、持ち帰っていただくという場合には、その際のリスクというものを、事業者の方、消費者の方それぞれにお伝えしたうえで、そういったことをしていただくという取り組みとして、まずは始めさせていただきたいと今考えているところでございます。おそらくそういった取り組みも今回この4期計画の中の肉づけの中では、計画の方に入ってくるのではないかなというように考えております。

田中委員さんからも、報告についてたいへんねぎらいの言葉をいただきました。本当にありがとうございます。学校給食の地産地消という部分については非常に大切だということでご意見いただいたところでございます。予算的なところではどうなのかというようなご発言もございました。

また、県民の皆様方に広く伝えていくことが大切というご意見をいただきました。私どもも、やっていることをいかに皆様方に伝えていくか、というのは非常に課題だと考えております。アンケート結果では確かに、不安を感じる人の割合が下がったということがありますけれど、こういった活動というのは継続的に地道に取り組んでいくことが必要と考えております。またいいお知恵があれば、伺えればと考えております。

高木委員さんからは、安心の材料があると良い、というご意見をいただいたところであります。県の認証制度については、それぞれ認定マーク等を用意しておりますけれど、なかなかそれが目に留まらないということで、4期の計画の

課題にもなっているところがございます。引き続き、消費者の方が安心を実感できるような身近な取り組みということで、やってまいりたいと考えております。

水谷委員さんにおかれましては、今回初めてご参加いただいたという中で、検査がたくさんされているということで、その上に成り立った食品の安全ということをご認識いただいたというご意見をいただきました。そういったことを引き続き消費者の方に伝えていく取組みを継続してやってまいりたいと考えております。

また、ご自身でも、クリーン農業で生産された農産物を使用されてみえるということで、県内産の食品を使っただきたいというご発言がございました。なるべくそういったものが流通の中で目に留まるような形で県としても取り組んでまいりたいと考えております。

高山委員さんからは、食品添加物に関して、複合的に摂取するとどうなるのかというご意見をいただきました。食品添加物の安全性審査の中で、複合的に摂取する際の検査等については実施をしていないというところがございます。研究をされているかというのは、私はちょっと認識をしていないのですが、今までの食生活の中で、体内で複合的に摂取しているというところもございますので、それをふまえて、特に問題がないのではないかという見解を示している学者さんもあるというように認識しているところがございます。

食品廃棄物の関係ということで、こういったもののなかで商品にならないものを活用して何かできないかというようなことでございます。一般的な話としては、そういったものの安全確保というものがどうなっているのかということから考えると、おすすりもなかなかできにくいというところではないのかなと思っております。どのように管理をして、どのように扱うのかということをも明らかにして、安全性を確保したうえで使っていくことが大事ではないかなと考えております。

また、教育として、お子さんたちに本物を教えるということができないか、ということでございます。なかなか本物に触れる機会がない点だと思います。消費者の方も、農産物が生産されている現場、あるいは食品が作られている現場をなかなか承知されていないということもございますので、ぜひともそういった生産現場、あるいは作られている現場、まずはそういったところを見て頂きながら、考えていただくとかかりにしていいただければと考えております。

私の方からは以上です。

(野池生活衛生課長)

地産地消で、県内産食材を給食に使ってほしいというご意見をお二方ほどからいただいていたかと思うのですが、現在の計画の中の目標として、将来にわたる安全な食生活の確保ということで、「地産地消」を施策に掲げております。その中の具体的な目標として、学校給食の県内産野菜の使用割合を増やしていくということで、目標値を25%としておりますが、29年度は23%ということで達成率が100%には至らなかったという現状があったということでございます。この点については過去の協議会でも色々なご意見をいただいているところでございまして、県としても県内産の物を一定割合使うという目標を出しているわけなのですが、例えばこの異常気象の影響等で、県内産のものの入手が困難であるなど、そういうことがあると目標通りにいかない事がでてくるというふうに聞いているところでございます。あとは、もちろん適地で作るというのが大切な部分もありますので、岐阜県内の物だけでは色々な食材をすべて賄うわけにはいかないということもあって、全国の食材ですとか、または輸入品等を活用して幅広いメニューを子供さん方に体験してもらおうということも一つ大切なことではないかと考えているところでございます。これについては引き続き県としても目標達成に向けて取り組んでまいりたいと思っております。

それからもう一つ、高木委員の方から、ロゴだとかキャラクターを利用して県の色々な制度をPRするといったというご意見をいただいたと思っておりますけれども、これにつきましては、現在計画をしている第4期計画のなかで、新たな項目といたしまして、食品の安全に関する各認定制度の普及推進というのを追加して、おっしゃってみえたクリーン農業もございまして、安全施策というのと、HACCPという安全な生産管理の方式ですとか、農産物の生産に係るGAPのような、色々な認定制度がございまして、こういうものについて、事業者の方、そして消費者の方にも幅広く理解をしていただけるよう取り組みをしていこうと思っております。ちなみに、県のHACCP認定のマークなのですが、ミナモを使ってございまして、ミナモの顔がついていて、HACCPという文字と岐阜県という文字がついております。現在54の事業所の方が認定を取って見えますが、全体に比べればまだ数は少ないですので、目にする機会はなかなか少ないのですけれども、これから先、もっと認定数を増やしていこうと思っておりますので、もし目にする機会がありましたら、これがそうか、岐阜県と書いてあるなということで見て頂けるといいかなというふうに思っております。よろしくお願いたします。

(梶田委員)

29年度の実績の報告を先程いただきました。非常に一生懸命取り組まれた

結果がよく分かったなあと思います。特に、67 項目のうち 63 項目の目標を達成したということで、その努力について、感謝を申し上げたいと思います。その中で、重点施策につきましては、特にコンプライアンスの推進では、私たちも日ごろ注意をしている食品表示の講習会の関心が年々高まっている、講習の参加者も増えているということで、これは努力の賜物かなあというふうに受け取りました。食品衛生責任者講習会についても、確実に人数が集まって啓蒙をされているということで、本当に感謝を申し上げたいと思います。また、アレルギー物質については、しっかり 120 検体の検査をされているということで、安心につながっているのかなあと思いました。食中毒の関係で、60 検体を調査して、カット野菜 5 検体から大腸菌が出て、鶏肉、ステーキ 3 検体からサルモネラが出たと書いてあって、結構出ていることに驚きを感じたところであります。食品廃棄物については、岐阜県としてしっかり取り組んでもらって、その取り組みが、地域の安心感につながっているのかなあということ、個人的には思いますし、皆さんも思ってみえるかなあと思います。

その中で、67 項目のうちの 63 項目で、残る 4 項目が達成できなかったということで、生産者として、それから生産者組織として、ちょっと悲しいのが、先程も出ておりましたが、学校給食の県内産の割合の目標が達成できなかったということと、県産の愛用の推進店の新規の開拓が、目標に少し届かなかったということです。ここについては、生産者組織を代表するものとしては、もう少し頑張れたらよかったかなあというふうに感じております。

それらのことを踏まえた中で、第 4 期の目標が出てきているわけですが、ひとつは、廃棄物の対策が、重点施策から外れるというふうになっています。この 2 年間取り組まれて、これでもう重点からは外してもいいというふうに判断されたのか、それとも、岐阜県だけではなくもっと広域で対応しなくては等の理由があるのかは分かりませんが、外れたことについて、ちょっとお聞きしたいです。もう一つは、先程の、67 項目のうちの未達成の 4 項目がある中の 2 項目、地産地消という部分について、重点施策の 7 番で県内産農畜産物の生産・消費の推進という項目を入れて頂いたということについては、非常に感謝をしたいですし、これについて、4 期にしっかり取り組んでいただけたらありがたいということをお願いします。

(野々村委員)

食品の上に、安全で安心で、という言葉が、最近ではほぼほぼ枕詞に近いような形で書かれておりますけれども、安全性が確保されていても、安心できないということが一番の問題であって、どのように安心していただくかという、やっぱり情報の提供、その仕方、そういったものが大きく関わってくると思

ます。ほぼほぼもう克服できた BSE だと思っておりますが、BSE の発生当初、テレビで「肉骨粉」という言葉が、非常に言われました。実質どうだったかといいますと、そのものが入っている餌というのはありませんでした。にもかかわらず、肉骨粉というのが独り歩きしたというのは、やっぱり伝え方の問題だろうと思います。プレスリリースのときにも、これは農水だったと思いますが、最初は、感染した牛を燃やしていた、とされていたのが、後で、燃やしていなかった、というふうになってから、一気に情勢が変わりました。だから、とにかく、そういうプレスリリースとかにおける、安心感の確保というのは非常に重要だと思いますので、その辺りについては常に重点であると思っただければありがたいなと思います。我々団体に関しても、常に PR していくように努力していきますので、どうかご協力をお願いしたいと思います。

それから、もう一点、これも安心ということに関して、検査ですけども、BSE の方はだんだん緩くなってきてまして、今までは出荷した牛すべてを検査するという形だったのが、今は、48 か月以上で死亡した牛をというような格好で、年々月齢が上がってきております。それから、放射性物質、セシウムの件ですが、これは今もまだ、岐阜県産の牛肉については継続して検査しておりますが、出ないですね。針も振れないです。それでも、検査を一回始めると、もういらないだろうというような結果であっても、なかなかやめられない。その裏側には、地域性も今回のセシウムの場合にはありますけれども、大手の流通業者さんからの要望であるとか、そういったものもあるわけです。ただ、ただではありません。結構な金額です。ですので、ただ単純に検査検査ということではなくて、重要なのかどうなのかという位置付けについて、合理性というものを含めて検討することも必要ではないのかなというふうに思っておりますので、どうぞよろしく申し上げます。

(池田委員)

29 年度の報告案でございますが、どの数値もクリアして、大変伸びているということで、前回までの委員さんのご努力があったのだなあというふうに感じしております。

我々食品衛生協会は、三者懇談会というのを県全体で行っておりまして、私は郡上でございますけど、旧 7 町村をそれぞれ回って、保健所の先生とか、市役所の健康課、そして消費者の皆さん、各種団体の皆さんと、食品衛生協会の役員、また、業者というようなことで、色々懇談会を行っておりますが、その中で、今は表示だけに頼っている人が多いというお話がありました。消費期限と賞味期限を一緒にしてしまっ、賞味期限切れだということ表示に頼って廃棄してしまう。

それから、今、日本食品衛生協会が進めております五つ星事業について、岐阜県食品衛生協会も取り組んでおまして、飛騨が特にこの五つ星事業をやっております。これは HACCP の前哨ということで取り組んでいるわけですが、岐阜県の方も岐阜県版 HACCP ということで取り組んでみえます。HACCP は ISO 国際基準という、この基準がないとオリンピックの食材としては扱っていただけないというようなことですが、HACCP ですと、生産性の記録や、衛生管理など、大変難しい面もあると思います。我々の業者は、一人でやってみえるお店もあれば、何十人何百人でやっている業者さんもありますので、千差万別ですが、消費者の皆さんにとって安心安全な食の提供がしたいという考えに変わりはありませんので、ここで色々な意見をいただきながら取り組んでいきたいと思っております。

(徳井委員)

平成 29 年度の目標達成状況を確認させていただきまして、これほど様々な活動をされているという事に驚きました。たいへん喜ばしく素晴らしい結果だとは思われますが、この資料をいただくまで、これほどまでの活動をされていたことを私は知りませんでしたし、私のようにご存じでない方は大勢いると思われまので、非常にもったいなく PR 不足であると感じました。

第 4 期計画につきまして、様々な講習会が予定されていると思われまます。私どもは流通業者という立場です。流通業といいましても、小売業、卸売業、倉庫業、運送業と各分類がございます。今までに流通業という大きな括りでの講習会には参加をさせていただいておりますが、各分類で個別に開催してご指導をいただけますと、より一層の理解を深めることができると思われまますので非常にありがたく、ご検討をお願いいたします。

私どもは、流通業者として、皆様方に安心安全な食をご提供する立場であり、非常に責任重大な仕事をさせていただいていると、本日、再認識をさせていただきました。これからも日々勉強して、精進していきたいと思われまますので、今後ともご指導をよろしくをお願いいたします。

(国富委員)

4 期の計画では廃棄物の対策が外れて、地産地消というところで課題のあった未達成事項が施策の中に入ってきたということで、より積極的な安全という取り組みになるのかなというのが率直な感想です。

あとは、質問等が色々あるのですが、まず、平成 29 年の報告案に関して、2 点質問があります。まず、4 ページの、廃棄物の休業製造施設が 7 か所ということなのですが、これが「把握をしている」ということで、ある程度限定されて

かということでございます。

野々村委員さんからは、情報提供の方法が非常に重要だというご意見をいただきました。これについては、行政がやはり一番不得意な分野なのかもしれないと思っています。地道に継続的に情報発信をするということはもちろんですけど、当然、公表する際には、誤り等がないような形で、しっかりと正しい情報を伝えてまいりたいと考えております。

池田委員さんからは、食品衛生協会として、自主衛生管理の中で今後制度化される HACCP について、五つ星事業ということで、独自に取り組んでいただいているということでございます。大変心強く感じております。制度が施行される前に、ぜひとも、導入の促進ということで、取り組んでいただければと考えております。よろしくお願ひしたいと思ひます。

徳井委員さんからも、県が実施している事業についての情報提供の仕方、PR 不足であるというご意見をいただきました。これについては、同じ回答になりますけれども、引き続き地道に、まずはしっかりと情報提供を継続的にやってまいりたいというふうにご検討しております。

4 期については、流通業者さんということで取り組まれていく中で、今後食品衛生法の改正の中で、流通業者さんの中でも、運搬等の事業者さんも含めてすべての食品事業者さんが HACCP 対応をする必要があるというふうにご国の方から言われているということもござひます。そういった事業者さん全てを県の方が十分把握をしているというわけではござひませんので、そういった部分もしっかりと把握に努めながら、制度の説明をしてまいりたいと考えております。

そして、国富委員さんから、ご質問を 6 点ほどいただいております。まずは休業施設の 7 か所については、営業許可を受けた施設の中での把握ということでごござひまして、保健所で把握をしているもの、あるいは食品衛生協会さん等の指導員さんの情報提供をいただきながら把握をしたものでござひます。これで漏れがないかということについては、なんとも言えないというところですが、少なくともそういった中で把握をしているものについてはしっかりと確認をさせて頂いているというところでごござひます。

2 点目ということで、食中毒の危害度に応じて監視の状況を分けているということで、ただ、実際にリスクが高い所については今のところ食中毒の発生がなく、リスクが低いというふうで判別されたレベル 3 の方から食中毒が発生している状況ということで、今後それをふまえて、発生率で監視の状況を変えるの

かというご指摘でありました。これについては、基本的な考え方については、今のところ大きく変えるという予定はしておりません。ただ、食中毒を発生させている施設は、それ以降 3 年間はレベル 1 に格上げをいたしまして、監視指導を年 2 回以上行うという仕組みを取っているところでございます。また、今後、HACCP の制度が導入されることになると、当然そのメリットとして、食中毒の危害防止、あるいは異物混入の危害防止というようなことが言われておりまして、行政としてもその監視の在り方を変える必要があるというようなことは国からも言われているところでございます。どのような形で今後進めていくのかという部分については、まだ法が改正されたばかりで、政省令についても示されておらず、実際の運用方法も示されていないという現状でございまして、情報提供をさせていただくことが今はできないということでございます。こういった情報については、食品事業者さんについては、年 1 回の食品衛生責任者講習会等の機会がございまして、そういった機会をとらえて、しっかりと制度の説明、運用方法、そういったことをお伝えしていきたいと考えております。

また、4 期の計画の中の自治体 HACCP と HACCP の制度化の関係はどうなるのかという質問をいただいております。まずは、県 HACCP の制度を、HACCP の制度化の導入の促進のためにしっかりと活用をしていただきたいというふうに位置づけを、今はしております。ただ、今後 HACCP が制度化された際に、この県 HACCP の制度の在り方をどうすべきか、というところについては、今検討をしているところでございまして、また整理がつき次第、色々な形で情報提供させていただければと考えております。

また、新たに法改正に伴う許可から届出制度等ができます。現在食品衛生法の中で営業許可を受ける必要があるのは、公衆衛生上危害の大きいもの、ということで、34 業種が指定をされております。それ以外については許可を取る必要がないわけでございますけれども、岐阜県の中では条例で 3 業種について許可の対象というような形をとっております。ただ今後、HACCP 制度についてすべての食品事業者さんが対象となってくる中で、国が届出制度を作ることを示しております。その中で、今後、その 34 業種も含めて、現在許可であるものが、届出制度に移行する場合もあるというふうに聞いておりますので、その辺については、今後その大きな枠組みが出来た際に情報提供をさせて頂こうと思っております。その際、監視対象がどうかと言われれば、今でも監視の対象はすべての食品事業者さんというような形で整理しておりますので、そういうご認識をいただければと思っております。危機管理体制ということで、具体的なものということでございますけれども、これについては現在も緊急情報メール等を行っているところでございまして、そういった形で各種情報を事業者さんの方に速やかにお届けをしたいと考えております。できれば、この登録の方をもっと PR していた

だいて、登録を増やしていければと考えております。

また、食中毒ということで、アニサキスについてのご質問がございました。アニサキスについては、今年度岐阜県でも1件発生をしているところでございます。基本的に魚介類には、ほぼほぼすべてアニサキスがいる可能性があるわけでございます。まず加熱をすれば大丈夫ということが当然あるわけですが、生で食べて頂く場合には、冷凍していただいた上で、解凍したものを使っていただくというのが原則になろうかと思っております。言われているのが、中心温度でマイナス20℃以下を24時間以上持続していただければ幼虫は死滅するというところでございます。もう一つ、事業者さんの方で対策を取ってみえるというふうでお伺いしているもので、ブラックライトを使うと、暗がりではアニサキスが蛍光で白く光って見えるということで取り除けるということはあるわけですが、筋肉の中に入ると、そういったものを取り除くというようなこともできないということになります。対策については苦慮されていることかと思っておりますけれども、複合的な対策を取っていただく中で、防止の方を進めて頂ければと思っております。そういった中で、食中毒の認定をどのようにしているかというようなことでございますけれども、まず、お申し出があるパターンにも色々ありまして、アニサキスについては、医師からの届出というのが多くなっております。その際には、医師が虫体を確認して診断をされているというようなことがございます。そういった情報プラス、消費者の方が感染をしたという日にちから遡って3、4日ぐらいの疫学調査をして、生の魚をどのくらい摂食しているかというようなことを調査させていただいて、施設が仮に特定できれば、それを原因施設として、食中毒という形で判断をさせていただき、行政処分等を行うわけでございます。ただ、それが複数の業者さんを御活用していただいて毎日お刺身を食べているなどということになりますと、行政的には、どの施設を原因として食中毒になったかということの判断がなかなかつかないということで、確かにアニサキスによる食中毒ですけれども、原因施設が分からないということで、消費者の方にご説明をしたうえで、報告させていただくという形をとっております。

(野池生活衛生課長)

少しだけ追加のご説明を申し上げます。4期計画の重点で、廃棄物対策を今回外して、他のものを入れているわけなのですけれども、重点施策の考え方といたしまして、課題があって何か新たな方策に取り組むものなどを優先的にしているということもあります。廃棄物対策については、重要でないという観点ではなくて、これまで2年半ほどとってきた対策が有効に働いているということで、それを引き続き恒常的な取り組みとして定着させ、継続していきたいとい

うこととございますので、取組みを緩めるという観点ではないということは、ご理解いただければと思っております。

それから、野々村委員の方から、検査の意義とか重要性のことについて御意見をいただきまして、本当にありがとうございます。安全という観点からの検査なのか、安心という観点からの検査なのかということは、特に BSE の時に、国の方が全頭検査をやめると言ってもやめるにやめられなかったということで、痛感したことでございました。最初のきっかけというか出だしが、検査をしているから安全ですということを強く国民に国を挙げて PR してしまった結果、検査をやめると安全でないのではないかとということが刷り込まれてしまったということもあって、制度が変わってもやめられなかったということが実際問題ございました。そういうことの反省をもとに、検査というものの考え方について、どういう観点でやっているのかという合理的な説明等について、折を見て、消費者の方々、事業者の方々に理解を深めて頂く機会を設けていきたいと思っております。実際の検査につきましては、今日のご説明にもありましており、食品添加物、農薬等、様々な検査をしておりますけれども、当然予算ですとか、人員ですとか、色々な制約がある中で、何の検査をどれだけ実施するかということを計画しなければいけないわけですので、100%すべてのもの、すべての項目・すべての食品を検査するというわけにはまいりません。そのあたりは、おっしゃられた重要性だとか合理性、今どんなものが問題になっているのか、どんな違反が出る傾向が高いのか、そういうことを考えて、毎年、年度計画を立てているということとございます。

それから、国富委員から、危害度レベルの分析の中で、レベル 1 からレベル 3 にレベル分けをした中で、実際の食中毒の発生件数は逆転現象が起きているのではないかとのご指摘をいただいたと思うのですが、こちらにつきましては、このレベル分けの考え方として、食中毒等の食品による危害が起こる発生の頻度ということと、それから、その危害の大きさということの兼ね合わせで危害分析をしているということとございます。飲食店の数などから言っても、レベル 3 が圧倒的に多いということになりますので、発生割合としては同じでも、レベル 3 の件数が多くなるという現象がひとつありますし、仮に発生頻度が同じだとしても、レベル 1 でも発生をした場合、非常に大規模なものが起きるということで、頻度と危害を掛け合わせた形で考えると、やはり、大規模な施設ほど危害度レベルが高いというようなことになります。幸いにして 29 年度はレベル 1 では起きませんでしたけれども、ひとたび起きれば大変なことになるということで、重点的な取組みをしたいというふうに考えているところでございます。以上でございます。

(梶川会長)

ありがとうございました。その他、委員の方から何かご意見はありませんか。

最後に私の方から意見を一点だけ申し上げます。第4期の骨子についてなのですが、これは、前年度末に骨子の方針を検討してこういった形で提案したのですが、そのあとに法律が作られて、HACCPに関わることに限っては、1年以内ということで、ちょうどその第4期計画を策定したすぐ後に義務化が全面的に施行されるようなこととなります。国の承認制度が廃止になったときに、県の認定制度はどうするかという問題もありますが、監視指導対象の方で、飲食店、あるいは全営業施設が、岐阜県には3万5千軒ほどありますけれど、これ全てについて県が指導・助言を行うというふうになっております。国は方針を示して、実際の指導監視、あるいは事業者が自主的な取り組みとして導入する、その自主的な取り組みの指導・助言を県がするというふうの説明をされておりますので、非常に大きな事業負担が第4期の当初、纏め終わったとたんに降りかかってくるような形になっております。例えば、重点施策の中の、食中毒防止対策の推進の中に入るのかもしれないですけど、HACCP対応についても重点課題としてなんらかの形で取り上げていただいて、項目立てしていただければと思います。第4期計画が出来上がった後の1回目の見直しの時にでも構わないとは思いますが、非常に混乱を招くことになるかと思っております。国自体、現時点で細かな規則が出せておらず、非常に遅れてはいるのですが、実際に施行はきちっと行われる予定ですので、ぜひとも第4期、前倒しでなるべく重点的に課題としていただければなというのは私からの意見です。

それでは、だいぶ長くなりましたけども、事務局の方にお返ししたいと思います。

(平岡食品安全対策係長(生活衛生課))

委員の皆様、本日はありがとうございました。本日頂きました意見の方を参考に、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。

では、第1回の食品安全対策協議会を終了させていただきます。

次回、第2回の食品安全対策協議会につきましては10月ごろの開催の方を予定しております。

最後に、県生活衛生課が実施する事業について少しだけご案内をさせていただきます。食品の安全、食中毒をテーマにした消費者向けの出前講座を開催しておりますので、ぜひ、ご活用いただければと思います。また、10月にバスツアー形式の「食品安全セミナー」を、11月に「食品の安全・安心シンポジウム」を開催する予定になっております。こちらの方につきましては、次回の協議会の時に詳細をご紹介させていただければと思いますので、よろしければご参加

いただければと思います。

本日はありがとうございました。お気をつけてお帰りください。