

平成 30 年度第 2 回岐阜県食品安全対策協議会 議事要旨

- 1 日時：平成 30 年 10 月 16 日（火）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
	岐阜県議会	厚生環境委員長	加藤 大博
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
流通業者	（公財）岐阜県学校給食会	理事長	青木 廣志
	（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

「第 4 期岐阜県食品安全行動基本計画（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2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)

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。

また、本日はお忙しいところをご出席いただきまして、ありがとうございます。

本協議会におきましては、委員の皆様、食品の安全に関する最新情報を提供させていただくとともに、食品安全についての様々な問題についての議論をいただいております。

本日は、「第4期岐阜県食品安全行動基本計画」について、計画案を出させていただきます。当計画につきましては、8月に開催しました第1回の協議会の折に、骨子案を出させていただきます。ご意見をいただいたところでございます。今回はいただいたご意見を踏まえ、計画案を作成しております。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。

また、本年9月に国内で26年ぶりとなる豚コレラが県内の養豚場で発生いたしました。発生農場における防疫措置は、すでに終了しておりますが、野生イノシシにおける豚コレラの発生は続いている状況でございます。現在の状況も含めまして、県として行いました豚コレラへの対応について、情報提供をさせていただきます。

それでは皆様、本日はどうぞよろしくお願いいたします。

(平岡食品安全対策係長 (生活衛生課))

それでは、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、資料となっております。不足はございませんでしょうか。

なお、生活衛生課課長の野池ですが、本日は他の業務の都合により、少し遅れて出席させていただきますので、よろしくお願いいたします。

では、さっそくですが議題に入りたいと思います。以後の進行につきましては、梶川会長にお願いいたします。

(梶川会長)

岐阜大学の梶川です。以降の進行は、すべて着席にて行いたいと思いますので、ご協力お願いいたします。

本日は、公共財団法人岐阜県学校給食会理事長の青木委員、岐阜県議会厚生環境委員長である加藤委員が初めての顔合わせとなりますので、自己紹介とご挨拶をお願いしたいと思います。食品安全について、気になっていることなどお話ししていただければと思います。

(青木委員)

前は全国大会がありまして、欠席させていただきました。今年から岐阜県学校給食会の理事長を務めております、青木と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

(加藤委員)

県議会の厚生環境委員会の委員長をしております、加藤と申します。前は出張しておりまして、出席できませんでした。

食品安全に関することで関心のあることという話がありましたけれども、基本的に、大概のものを食べてもお腹を壊すことはありませんので、個人的には何の心配もないのですが、最近、色々なイベントで、食中毒の危険性があるということで、餅つきなど昔は行っていたことができなくなった、あるいは取りやめてしまったという地域がたくさんあります。食品安全は大切な分野ではあるのですが、どこまでリスクを許容して、どこから制度として抑止をしていかないといけないかということを整理していかないと、なんでも危ないということになってしまいますので、そういう部分については、こういうところで議論を深めて頂いて、色々なモデルのケースを作っていただければなと思っております。大変お世話になりますが、よろしくお願いいたします。

(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います。

本日の議題は「第4期 岐阜県食品安全行動基本計画(案)について」となっております。本年度は岐阜県の食品安全行動基本計画の第3期の最終年度となっております、第4期計画の策定が計画されております。

このことについて、事務局からの説明をお願いします。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

それでは事務局より、本日議題となっております第 4 期岐阜県食品安全行動基本計画 (案) につきまして、ご説明させていただきます。

お手元の資料 1 をご覧ください。

平成 15 年、全国に先駆けて、議員提案により「岐阜県食品安全基本条例」が策定されました。「岐阜県食品安全行動基本計画」は、この条例第 20 条に基づき、食品等の安全性の確保と食品に対する安心感の向上に関する施策の方向や指針、具体的な行動目標を定めるものです。

計画期間は 5 年間となっております。今年度は、平成 26 年度から実施してまいりました第 3 期計画の最終年度にあたることから、今年度中に第 4 期計画を策定することとしており、前回の協議会においても委員の皆様からご意見をいただいているところでございます。

それでは、計画の概要について説明させていただきます。

第 4 期計画は第 3 期計画を踏襲し、引き続き、「食品等の安全性の確保」「食品に対する安心感の向上」「将来にわたる安全な食生活の確保」という 3 つの施策の方向に向かい、施策を推進していくこととしております。

第 4 期計画では、「施策の方向」に向かい、25 の施策を推進してまいります。この 25 の施策のうち、「コンプライアンスの推進」「HACCP の導入支援」「食中毒対策」「アレルギー物質対策」「食品表示対策」「双方向のリスクコミュニケーション」「学校等における食品安全教育の推進」「地産地消の推進」の 8 つの施策については、特に力を入れて取り組むものとし、「重点施策」として位置付けております。

資料 1 の 2 ページをご覧ください。こちらには、第 4 期計画の現行計画との主な相違点をまとめています。

まず、重点施策についてですが、引き続き、重点施策として取り組むものに加え、新たなものとして次の 3 つを重点施策として設定しております。

この 3 つの施策については、次のページの資料 1-1 の説明を兼ねて説明をさせていただきます。

次ページの資料 1-1 をご覧ください。これは、「岐阜県食品安全行動基本計画 新旧対応表」でございます。

今回、第 4 期計画の施策について、改めて整理をし直したところがありますので、その点について、まず、説明をさせていただきたいと思っております。

第 3 期計画を見ていただきますと、施策の項目について数字に括弧がついて

いない大項目に対して、数字に括弧がついている小項目が必ずしも設けられていませんでした。第 4 期計画では、大項目に対して必ず小項目を設けるよう見直しをさせていただきました。

例えば、施策の方向 1 では、施策の「1 コンプライアンスの推進」に、(1) コンプライアンスの周知啓発の推進という小項目を設定しました。

その他、施策の方向 1 では、「4 危機管理体制の構築」に、(1) 危機管理対策の推進、施策の方向の 2 では、「3 食品の安全に関する各認定制度の活用」に、(1) 食品の安全性に関する各認定制度の普及推進、施策の方向 3 では、「2 食品の安全を支える調査研究の推進」に (1) 食品の安全を支える調査研究の推進・活用、「3 食品の安全を守る人材の確保」に (1) 食品の安全を守る人材育成の推進というように、それぞれ、小項目を設定しました。

また、このように見直した結果、重点施策については、大項目に設定するのではなく、小項目に位置付けるということにさせていただきました。

その重点施策ですが、前回の協議会において、委員の方から、HACCP の制度化に対する対応についてご意見をいただきました。

HACCP の制度化については、平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正・公布されました。これまで、HACCP は、自主衛生管理の手法の一つとして位置付けられ、その導入は事業者の判断で行われていたのですが、今後は、全ての事業者が対象となるため、これまで取り組みを行っていなかった事業者に対して、積極的に HACCP 導入を支援する必要があります。この点について、施策の方向 1 の「2 自主衛生管理の推進」の下に (1) HACCP の導入支援として、新たに位置づけ、重点施策とさせていただきました。この理由として、第 3 期計画において、施策の方向 1 の 3 「(1) 食品関連施設の監視指導」の中に「自主衛生管理の推進」が位置付けられていたのですが、第 4 期計画では、そこから抜き出して、大項目とし、その下に「HACCP 導入支援」を位置付けさせていただきました。

また、第 3 期計画では、食中毒防止対策が重要として、大項目として特出ししていたのですが、この中身が、「3 監視指導・検査の推進」の (1) 食品関連施設の監視指導で位置づけられていたものと実質的に変わらないことから、今回、第 4 期計画では、食品関連事業者の監視指導を (1) 食中毒対策として、置き換えさせていただきました。

その他の新たな重点施策として、施策の方向 2 の「2 の (1) 学校等における食品安全教育の推進」については、前回までは、大項目の「2 食品の安全・安心に関する教育の推進」を重点施策としていたのですが、より、ご意見として挙げられていた「学校等における食品安全教育の推進」を重点とさせていただきました。

また、施策の方向 3 の「1 県内産農畜産物の生産・消費の推進」については、

よりご要望が多かった(2)地産地消の推進を重点施策とさせていただいております。

第4期計画において新たに設けた施策について、施策の左側に、ひし形で「新」の印をつけさせていただきました。

先ほどご説明させていただきました、「施策の方向1」のHACCPの導入支援をはじめ、「施策の方向2」の学校等における食品安全教育の推進、地域社会における食品安全教育の推進、食品の安全に関する各認定制度の普及推進の合計4つについて、新たな施策として取り組んでいくこととしております。

では次に、計画の具体的な構成について説明させていただきます。

資料2をご覧ください。

まず、「総論」ということで、この計画の基本的な事項についてまとめています。また、第3期計画での取組み状況及びその課題を示したうえで、第4期計画で重視すべき事項についてまとめております。

9ページからは「各論」ということで、具体的な施策について項目ごとにまとめています。「各論」は、「現状と課題」について記載したうえで、「目指す方向」として大まかな方向性を記載しています。そして、「主な事業」として、具体的に県のどの課が、どのような取り組みを行っていくのかを記載しています。

具体的に一つ、各論を見ていきたいと思えます。資料2の12ページ「自主衛生管理の推進」をご覧ください。12ページには、「現状と課題」「目指す方向」「主な事業」が、それぞれ掲載されています。そして、13ページには、事業に関連する「コラボレーション」について記載しています。また、「指標」として数値目標を設定し、取り組みがどのように進んでいるのかを、管理していきます。そのあとには、第3期計画と同様に、「岐阜県からのメッセージ」ということで、県から「消費者」、「食品関連事業者」の皆さんに向けて、それぞれメッセージを発信させていただいております。県が、どのような狙いを持って事業を実施しているのかを分かっていたくとともに、消費者や食品関連事業者のみなさんに、主体的な関わりや取り組みをしていただきたい、という思いを込めています。このほか、わかりにくい言葉について「用語解説」を、施策の項目ごとに記載しております。

なお、今回の資料にはお付けしておりませんが、巻末に、数値目標の一覧や、参考資料として「岐阜県食品安全基本条例」等を掲載する予定でございます。

それでは、新たに設定した施策について、ご説明させていただきます。

12ページをご覧ください。HACCPの導入支援でございますが、現状と課題の部分は、これまでご説明したとおり、HACCPによる衛生管理が制度化されたこと

から、これまで取り組んでこなかった事業者に対して、導入の支援が必要ということ。目指す方向として、事業者自らが営業の規模や事業内容にあった衛生管理計画を作成できるよう支援します。主な事業として、HACCPに沿った自主的な衛生管理手法の導入支援として、研修会の開催や、各種の HACCP の取り組みを支援する事業について、事業者が活用しやすいものを選択していただけるよう、情報提供するなどし、HACCP 導入を支援します。その他、事業者団体の食品衛生協会の中で、指導的な役割を行っている食品衛生指導員への助言や、岐阜県 HACCP 導入施設認定制度を活用していただき、HACCP 導入を促進します。

次に、63 ページをご覧ください。学校等における食品安全教育の推進でございます。現状と課題として、食品の安全を確保するためには、未来を担う子供たちに対し、子どもたちから食品の安全に関して正しい知識を身につけてもらうことが必要で、そのために、学べる場を提供していくことが重要になります。目指す方向として、子どもたちから食品安全に関する正しい知識を身につけることで、将来、自ら判断して選択できるよう、教育を行います。

主な事業としまして、小学生を対象とした「食品安全ジュニアクイズ大会」、手洗いマイスターと連携した「手洗い教室」、中高校生を対象とした出前講座、先生や保護者を対象とした講習会、親子で学ぶ食品安全セミナーを開催します。

次に 66 ページをご覧ください。地域社会における食品安全教育の推進でございます。現状と課題ですが、安全で安心な食生活のため、消費者自身が食品等についての知識を身につけ、自身の判断で食品を選択することが重要ということ。目指す方向としまして、食の安全安心に関する学習の機会を提供し、食品についての正しい知識に基づいた判断ができる消費者の育成ができる消費者教育を推進するということです。主な事業としまして、出前講座の開催、食品のリスク等に関する情報提供を行ってまいります。

68 ページをご覧ください。食品の安全に関する各認定制度の普及推進でございます。現状と課題でございますが、県では、現在、7つの食の安全に関連する認定又は登録制度を設けています。目指す方向としまして、これらの認定制度等について、事業者や県民にさらに周知し、制度を浸透させ、活用していただきます。主な事業としましては、69 ページから 70 ページにかけて掲載している HACCP、クリーン農業やGAPなどといった各種認定制度の取得支援事業、情報提供を行っていくこととしております。

最後に、今後の計画の策定スケジュールについてご説明させていただきます。資料 1 の 2 ページの下段をご覧ください。

本日の協議会終了後、いただいたご意見をもとに、計画（案）を修正の後、今月下旬から来月上旬にかけて、県内 5 箇所において、県民の皆様との意見交

換会を実施する予定です。

今回の協議会の案内に同封してご案内させていただいているところではありますが、ぜひ、各圏域で開催する予定の意見交換会にご参加をいただきますよう、ご協力のほどよろしくお願いたします。

また、12月中にはパブリックコメントを実施し、これらを通じて一般県民の方から幅広くご意見をいただくこととしています。

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。その後、3月に県議会厚生環境委員会で報告をさせていただき、県民の皆様への計画の公表は、来年3月末を予定しています。

事務局からの説明は以上となります。

(梶川会長)

では、委員の方のご意見を伺っていきたくと思います。

今回の計画案に関しましてのご意見や、ご質問など、ご自由に発言いただきたいと思ひます。

(上林委員)

全岐阜県生協連の上林です。

まず、資料1-1の新旧対応表ということで、まとめなおされたことをご説明いただきました。すっきりまとめられていると思ひます。

4期については、今聞いた範囲でしか言えませんが、64ページの学校の食品安全教育の推進ということで、中高生や学校の先生、保護者を対象にということを入れて頂きました。ありがとうございます。ここのコラボレーションという中に、食品衛生協会さんの手洗いマイスターと書いてありますけれども、一番コラボしなければいけないところは学校だと思ひます。学校教育に消費者教育等の色々な教育を取り入れるのは、縦割りの関係で難しいと聞いておりますが、ぜひ教育委員会とも協力していただいて、授業の時間が取れるようにしていただきたいなと思ひました。

66ページの地域における食品安全教育にはコラボレーションの項目が載っていないのですが、推進していくには、どこかとコラボしてやるのが一番効率がいいと思ひます。岐阜県の方で色々なことをお知らせしているのに県民には認知されないというのは、この会でもよく話題に出ています。地域の消費者団体等と上手にコラボして、安全教育ができればいいのではと思ひました。昨日もたまたま地域の人と、キノコを採りに行って崖から落ちた、けがをした

人や亡くなった人もいる、という話をしておりました。最近、キノコで食中毒ということもよく聞きます。一般消費者の方に、キノコは危ない、食中毒は危ないというような教育をしていくことが大事だと思っておりますので、ここは重点にはなっておりませんが、ぜひ色々な団体とコラボして進めて頂きたいと思っております。

(田中委員)

岐阜県生活学校連絡協議会の田中です。

計画の案ということで、しっかりまとめられているということを感じておりました。先日も豚コレラの件で、こういうふうに対処しました、という報道がありましたので、食品安全に対してやっているということが報道によって皆さんに伝えられたのではないかと感じております。ほかのことで、私たち消費者は知らない事が多いと思うので、そういった消費者向けの対策をやっていただけたらと思っております。

先程手洗いのことを言われたのですが、学校や親の方で教育をしているようで、うちに帰ってきてすぐ手を洗うということは、しっかりできているのかなと思っております。これからもやっていってもらえたらと思っております。

(高木委員)

消費者代表の高木です。四つ質問と意見を言わせていただきます。

一つ目は、この冊子ですが、こういうものを作られて、どこで公表するのか、ということです。県の職員の方が見られるのか、あるいはセミナー等の説明会で配られるのでしょうか。私たちはこういうものがあるということも全然知らず、どういうふうになっているのか疑問に思いました。

二つ目は、県の HACCP が増えているという話を、一昨年くらいから伺っていて、ミナモのマークがついているのを見たことがあるような気がします。色々な規制があって安売りするわけにはいかないのだと思いますが、消費者としてはマークが分かりやすく、今だとミナモちゃんが一番なじみがあるかと思うので、そういうマークで消費者にアピールをしていただければと思います。

三つ目は、少し前に PTA の役員等をやっておりまして、講演会の講師を頼むのに困っていたことがあります。以前、県の方でも講師を出すという話を伺ったのですが、こういう話をしてもらえますよ、例えば食品の安全についてこういうことができますよ、というようなリストを出して、PTA の役員や、地域で色々な活動してみえる色々な団体に、色々なアピールをして出していただくと、もっと活動が広がっていくのではないかと思いました。

四つ目ですが、51 ページに「30・10 運動」というものが載っていました。私

が常に気になっていたことで、これはぜひ取り組んでいってほしいと思います。主人が、会から帰ってくると家でご飯を食べるので、お金を出して会に出ているのに、なぜ食べずに帰ってくるのかということ、前から疑問に思っておりました。お話の方が多くて食べる間がないということも言うのですが、30分間は立たずに料理を食べるということを広くアピールしていただいて、それが当たり前になるといいと思います。

(水谷委員)

水谷と申します。

食品の安全安心ということに関して一生懸命にやっていらっしゃるということで、心強く思います。生活面において、安全・安心が一番大事なことだと思います。手洗いについては、学校や家庭においてよく行き届いていると思うのですが、手洗いの後に、清潔なタオルなどで拭くとか、消毒をするとか、そういったことにも、もう少し気をつけてやっていったらいいかと思います。

それから、食べきりや、30・10運動ということが挙げられているのを見ると、日本は平和であるなどと思います。世界の中には食べ物の不足や、貧困、戦争などに困っている地域がある中で、食べ残しがあるとか、破棄するものが沢山あるというようなことはもう少し考える必要があると思います。食べられるだけのものを食す、作る、という生活態度は本当に大事だと思います。

(高山委員)

消費者代表の高山と申します。

先週送っていただきました基本計画の資料を見ておきまして、よく分からなかったのですが、今日お話を聞いて、よく分かるようになりました。

少し思ったのは、施策の方向 1-3-6 の遺伝子組み換え食品対策と、施策の方向 1-3-11 の輸入食品対策は関連があるのではないかとということです。先日新聞の特集で、「遺伝子組み換えでない」表示の基準が厳しくなるという記事がありました。その中に、トウモロコシやジャガイモが、実はこんなに輸入されていて、それは不分別なのだとありましたので、輸入食品との関係もあるのではないかと思いました。

それから、68 ページにある現状と課題の表の項目に数字が入っていませんが、これは0件ということで良いのでしょうか。

もう一つ、学校教育は非常に大切なことだと思います。例えば毎年防災訓練を行うと、忘れていても、ああそうだった、と思い出すことがあります。安全安心の項目はそれほど極端に変わるものではありませんから、気長に長期的に、幼稚園から小中高、大学まで継続して教育することで、そうだった、と、ちら

ちら思わせることが大事だと思います。私はたまに料理教室に行くのですが、たいてい男は私一人です。たまに男性もみえるのですが、2回目はみえないことが多いです。奥さんに言われてくることが多いので、興味がなく続かないんですね。小学校からずっとやっていると、動機づけになっていくと思いますので、長期的にやることが大事ではないかと思います。

(梶川会長)

一旦、事務局の方で、消費者の方のご意見・ご質問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))

高木委員から4点質問があった件についてですが、まず、計画の公表については、本体と概要版を作成しまして、それを配布するということになります。配布先についてはまた改めてお答えします。

HACCPについてですが、現在県の方で認定している施設が55施設ございます。営業許可を出している食品事業者の件数は、把握できているだけで35,000件程あるのですが、更に、今まで営業許可が必要ななかった事業者さんもHACCPに取り組む必要があるということで、そこについてはまだ県の方も把握しきれていないということがございますので、今後その実態調査も進めながら、合わせて周知・支援をしていくわけでございます。その中で、ミナモちゃんマークについては、現在認定している55に対して、それぞれ申請をいただいて、名刺や製品の包材などに使っていただくという形になっておりますが、まだ見かける機会は少ないのが現状になっております。これも県の方でも積極的に取り組んでいきたいと考えております。

三つ目に、講師について、どのようなものがあるのかということですが、広報課の方が出前講座ということで一覧として取りまとめられておりまして、ホームページに掲載されておりますので、そこから情報を取っていただく形になるかと思っております。食品安全に関する出前講座も、その中に御案内させていただいておりますので、ぜひご活用いただければと思います。

(廃棄物対策課)

廃棄物対策課では、本年度から「ぎふ食べきり運動」といまして、食べ残しをなくすよう取組みを始めております。30・10運動については、特に宴会の時に、お酒ばかり飲んでいてご飯を食べず、食べ残しが多くなっているということで、最初の30分間と終了前10分間は食べましょうということで取組みが行われており、岐阜県でも今年度からこのような取組みをしていきたいと

考えております。こちらについては、9月から飲食店の方に協力店ということで登録をいただきまして、これからの忘年会・新年会シーズンに向けて広く広報していきたいと思っておりますので、また皆様にもご協力いただければと思います。

[補足]県の認定制度の空欄となっていた部分については、数値を挿入し、その旨を委員の方にお知らせしました。

(梶田委員)

梶田と申します。

前回の資料と見比べて、ずいぶんとまとまりがいいなと感じます。分かりやすく項目を整理されているなど実感いたしました。

新たな項目として挙げられているのを見ますと、HACCPと食品安全に関わる認定制度の普及の二つは、生産側・製造側の取組みについて新たな項目が設定されたのかなと思いますし、学校教育と地域社会における教育の推進の二つについては、現場など、より消費者に近い所で教育推進をしていくということで項目が盛り込まれたのかなと理解しております。

その中で、学校等における食品安全教育の推進ということで、新たに重点施策として設定されておりますが、63ページを見ると、目指す方向として「将来、自らが判断し選択できるよう教育します」と書いてあります。もう一つ、地域における食品安全教育の推進の中でも、現状と課題の中で「自身の判断で食品を選択することが重要」と書かれています。それぞれ、各個人が自らの判断で安全で確かな食品を選択することを目指すということなのだとして理解しております。行政や教育の場ではなかなか難しいことかもしれませんが、画一的に消費期限や賞味期限がこうだから、と数字で判断するだけでなく、食品が、本当にいいのかどうか、食べてもいいのかどうかという、昔の人が判断のもとにされていたような知識や知恵に踏み込んで取り組んでいただくと、より良いのかなと思います。食品廃棄も非常に問題になっている中で、そういったことまで踏み込んだ教育の推進がお願いできたらうれしいなと思います。

(野々村委員)

野々村です。よろしく申し上げます。

豚コレラの方の問題に関してですが、来月中ごろから狩猟が解禁になります。昨日会合で、恵那の方の方が言われていたのですが、狩猟で採ってきたイノシシを、解体して精肉に近い状態にするのは精肉店さんをお願いしていたのを、今年はやらないということで、弱ったなという話でした。今、26頭、陽性と確認されたイノシシがいるということですが、県内と言っても限定されて

いて、飛騨や恵那の方については、人が持って行くというようなことがなければ、飛ぶことはないかと思えます。今後、ジビエ等について、提供を自粛するのか、どういった方針で行うのかを伺えたらと思えます。あまり過剰に反応して不安をあおるようなこともいかがかと思えますが、まわりまわって野生のイノシシの食肉が、飼料として豚の方に回って、ということも完全に否定できるわけではないという状況らしいので、そういったことも含めて、県の方ではどういったふうに考えておられるのかということをお伺えたらと思えます。

(梶川会長)

野々村委員からのご質問については、この後「豚コレラについての対応について」県から説明いただきますので、その際にご回答いただければと思えます。

(青木委員)

学校給食会の青木と申します。

私は学校給食ですので、食品の安全に対する教育を充実させるというのとはとてもありがたいなと思っております。特に、親子で学ぼう食品安全セミナーの開催ということで、食品の生産現場を施設見学して、食品の安全にどうやって配慮しているかということをお理解してもらおうということはとても大事だと思います。

学校給食会では、ご飯、パン、麺等を学校に入れさせてもらっているのですが、工場が県内に全部で27か所あります。私もこの4月に給食会に来まして、その工場を全て回らせていただきました。その中で思ったのは、各工場の衛生管理や安全性に対する意識は非常に高いということです。工場に入ったとき、私服の段階から、粘着性のローラーでゴミを取り、着替えた後にもう一度ローラーでゴミを取る。それから、エアーというところで強い風を吹きかけて中へ入っていく。トイレで外に出た際には、トイレにおいてある様々な消毒剤を使って手を洗ってから中に入る。手洗いが済んでも、入り口のところでアルコール消毒をしないと外へ出られないという工場もあるほどで、そういった衛生に関する意識はかなり高いと思えます。

それでもまだ不十分な所もありますので、私どもの方で年3回訪問して、その都度そういったところを指摘して、なんとか子どもさんたちの安全に配慮していきたいということで努力しております。そういった各工場の努力を教育の中で認識していただくと、安全というものを理解するための大きな力になっていくのではないかと思います。

少し観点を別にすると、私が今後ということについて思うことは、食品安全に関して広い視点を持ってほしいということです。提供者側というのは、例え

ば異物が混入していると、それが自分たちのところで原因があったのではないかという認識にまず立ちます。何か虫が入った時にはその虫の成分が入っていないか、糸くずが1本入った時には従業員がそういう服を着ていないかどうか、プラスチックの何かが入っていたときには、掃除をするデッキブラシが同じものを使っていないか等、色々な工程を検査します。デッキブラシで同じものがあつたとしたら、そのデッキブラシは全て変えてしまう場合があります。

そうやって、子どもたちにわたる食品の安全性を確認してやっているわけですが、どうしても異物の混入が起こってしまうケースもあります。その中には、明らかに食品を加工する工場に入ったと分かるものもありますが、分からないものもあります。業者側としては、可能性としてはこういうところであるのではないか、だから次回、この点について衛生管理の徹底をして万全を期していきます、という回答しかできません。そうすると、子どもたちの安全を守らなければならないのに、うやむやに終わってしまいます。原因が特定できない場合でも、給食の配膳や調理を含めた各過程の中であるとしたら、こんなところではないか、という目で見つめ直し、改善策を図っていくことがない限り、子どもたちの食品の安全を最後まで確保することはできないと思っています。一例ですが、ご飯の中に虫が入っていた、ということがあつたとします。そういつたときに、まず私たちは、どういう状況があるのかということ調べるのですが、その前の段階で、どういうふうにご飯の上に虫があつたのかということに注意を払ってほしいわけです。この資料の中に教職員の研修という項目もあるのですが、子どもの口の中に入るまでに、何か自分たちが見落としていることはないのか、何か問題はないのか、という目を養うことを大事にしていきたいと思います。

(徳井委員)

株式会社大光の徳井です。

現行の第3期計画と第4期計画案の新旧対照表ですが、大変見やすく、分かりやすくなって良いと思います。

その中の、第4期計画案の重要施策である食品表示対策に関しまして、先日栄養成分表示の講座に参加させていただきました。当社といたしましては、製造業ではございませんので、自社で栄養成分表示を作成する機会はほとんどなく、今回参加をさせていただいたことで理解ができましたので、非常に勉強になりました。11月13日に岐阜県図書館で開催される、食物アレルギーがテーマの食品の安全・安心シンポジウムにも参加をさせていただくことになっております。

また、今回HACCP導入の支援が重要施策として新設されました。今後、HACCP

に沿った自主的な衛生管理手法の導入支援として、研修会の開催が予定されているとのことでしたので、是非、参加をさせていただきたいと思います。今年の6月に公布された改正食品衛生法の中で、HACCPに沿った衛生管理の導入が制度化されたということですが、流通業という形の中での細かい説明がまだ不十分であるかと感じております。私自身も理解できていない部分が多々ございますので、こういった研修会等には積極的に参加をさせていただき、より理解を深めて、皆様に安心安全な食品をお届けしたいと考えております。

(国富委員)

バローホールディングスの国富と申します。

3期の方から、専門用語の解説等が入って、その他の箇所も非常に分かりやすくなっていて、内容がコンパクトになったという印象です。また、毎回思うのですが、数値目標がすべての項目に設定されているということで、これは非常に参考になる点かなと思います。

70ページにある指標で、ジビエのところがあるのですが、2021年まで目標があって、それ以降は横線が入っています。この辺りの目標が設定されているところとされていないところの違いをお聞きしたいです。

また、重点施策として HACCP と学校の食品安全教育というのが新たに追加されているわけですが、例えば13ページの HACCP の導入支援ということで、追加施策として、自主的衛生管理の導入支援という施策が加わっているにもかかわらず、指標自体は2017年度の実績に比べ数が減ってしまっています。重点施策としてやる以上は、この指標に対してプラスに働く何かを設ける、若しくは新たに指標を追加することを検討していただければ、更によくなるのではないかと思います。

(梶川会長)

これまでのご意見に事務局の方から回答があれば、お願いします。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

国富委員からご質問に関して、数値目標でバーが振ってある所については、改めて確認をして報告させていただきます。13ページの導入支援の部分の指標についてですが、HACCPの導入については、法律が公布されたところであり、政省令に関しては今後出てくるということで、具体的中身というのは厚生労働省のホームページを見ながら情報収集しているところです。現状、指標としてお出しできる部分についてはここまでというところがあります。今後、指標については追加等も含めて検討してまいりたいと思います。

[補足]関係課に問い合わせ、現段階では目標設定が困難であるとの理由から「-」としている旨を確認し、委員の方にお知らせしました。

(梶川会長)

それでは、最後に、加藤委員の方からお願いします。

(加藤委員)

色々お話を聞かせて頂いて、ああそうだなと思っていたのですが、青木委員のお話を聞いて、小学校の頃、屋上でお弁当を食べる機会がありまして、隣で食べていた友達のお弁当にカメムシが飛んできて、気づかずにそのまま食べて大パニックに陥っていたのを久々に思い出しました。生産工程の途中で異物が入るということになれば大変なことではありますけれども、口に入ってくるまでは色々なことがありますので、色々な可能性を考えていかなければいけないということを改めて思ったところでございます。

一緒にしてはいけないのですが、災害の時に、どのような方が被害にあわれるかという、避難勧告や警報が出ていて、家の中でおとなしくしていただきという話も出ているときに、外へ出て、田んぼや川の様子を見に行ったりして、風にあおられて用水路に落ちたり、川に流されたりということが非常に多いです。食品安全行動基本計画というのが危機管理の一環ということを考えていくと、二つの要素があると思います。一つは、消費者である皆さん方が、賢くなっていたかかないといけないということ。もう一つは、生産者の皆さん方の中で、HACCPをはじめとしたルールをきちっと守ってくださる方々を差別化しなければいけない、ということだと思います。

昔はおそらく、町の中とか地域の中とか限られた中で商品が動いていましたので、あそこの八百屋さんの大根は古いから買っちゃだめだとか、あそこのお寿司屋さんは危ないぞというような情報を、地域で共有されていたものと思います。それはまさに、消費者が賢かった、ということです。消費者がそういう情報を持っていれば、悪質な生産者は淘汰されていくわけですので、生産者の方が特別な何かをしなくても、そうした危ない業者はいなくなっていくわけです。ただ、今は時代が変わりまして、大光さんのアマカや、バローさんもそうですけれども、国内に限らず世界中から食品を集めていて、どのような状況で作られているかということが分からないような物が、私たちの周りでは流通しています。そうすると、あそこの親父がどうこう、という話では判断がつかなくなって、消費者の皆さんには正しい知識を持っていただかなくてはならないということになります。消費期限と賞味期限の違いについて、皆さんは当然ご

存知だと思いますけれども、おそらく、そういった基本的なことを知らない方もたくさんみえると思います。

この基本計画というのは、県が施策として進めていくことですので、これはこれできちっとやっていっていただければと思います。KPI（重要業績評価指標）も、何回やったとか、何店舗増えたとか、そういうことではなくて、例えば、どういった知識を消費者の皆さんと共有することができたかというようなことを指標の一つにさせていただきたいと思います。

また、生産者、流通の皆さんについて、ちゃんとやっているところをきちんと評価する、そうでないところと差別化をするために、県の方はこういうことをやりましたよということを数値化させていただきたいなと思います。業者さんの方はそれをきちっとやることで、豚コレラなり食中毒なりが起きた時に、普段ちゃんと対応しているところであれば、それは一時的なものであって、その業者の食べ物が駄目だということにはならないということの、一つの保障になっていくものではないかと思います。

網羅的にやってみえますので、色々なことが書いてありますけれども、基本的には、消費者の皆さんにはどういった知識を持っていただくか、事業者の皆さんには差別化をきちっと図って行って競争力をつけていただく、ということの2点に尽きると思いますので、そういった計画をこの中できちっと色分けをしながら進めていっていただきたいと思います。

HACCPで作られたものでも、長期間冷蔵庫に入れたままにしておけば悪くなります。HACCPで作った食べ物が本当に安全な食べ物かということとそんなことはありません。キーボードなんかは便器よりも細菌がいっぱいるという話もよく聞きます。手洗いもちろん大事なことではありますけれども、学校でやらなくても、家庭でできることもいっぱいあります。県はこの間、家庭教育支援条例というものを作りましたので、そういったものの中で、単に学校の先生とのコラボ、ということではなくて、広く、保護者の皆さんや地域の皆さんとコラボしていただいて、そういう知識を広めていく努力をしていただきたいと思いますので、よろしくお願いします。

（梶川会長）

ありがとうございました。このほか何か、聞きたいことや言っておきたいことがあれば挙手をお願いします。

最後に私の方から意見を言わせていただきますと、国富委員の方からも出ておりますが、HACCPの指標に関しまして、まだ政省令が出ていないということはあるのですが、2年以内には完全施行されて、移行期間を含めると2021年6月までには、ある程度県が主導的に、特に衛生管理計画の策定・導入・運用には、

最終的には保健所がチェックをして指導を行うというふうに Q&A に公表されております。この策定案ができた段階、21 年ぐらいにはまた新たな指標を作っていただいた方がいいのかなと思います。まだ情報が非常に少ないという状況で、こういった形で盛り込んでいただいて、重点施策に位置づいているということで、今後取組みを進めて頂ければと思います。

もう 1 点なのですが、これまで、特に前回の会議で、子ども食堂のことが随分と話題に出ていたかと思うのですが、この行動基本計画案をざっと見たところ、どこにも子ども食堂の話が出てきておりません。地域の教育であるとか、衛生管理のところなどに、それが入っていけば、より安全対策として推進しやすいかなと思います。

では、全体に対して課の方から説明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))

委員の皆様には様々なご意見をいただきまして、ありがとうございました。いただいた意見をもとに、修正等を加えて各圏域で行われる意見交換会に臨んでまいりたいと思います。

(野池生活衛生課長)

途中からの参加となり、失礼いたしました。色々のご意見をいただいた中で、反映をしていくべきものが見えてまいりましたので、そちらは計画案の中に盛り込んでいきたいと思います。

消費者の方の目を養っていくことの大切さという意見を、何人かの委員の方からいただきました。私どもも、例えば食中毒対策ということで、どうしても製造者や飲食店の方に目が行きがちな部分がありますけれども、やはり、食品の安全というのは、生産から消費までの一貫した中でやっていくものでございますので、どれだけ生産者が頑張っても、途中過程である運搬業や保管業、販売業、それから消費者の方の取り扱いが悪ければ、安全な食品を食べることができませんので、どこか特定のところというわけではなく、食品安全全般の、全ての過程で目を配っていきたく思っております。

色々のご意見をいただいた HACCP につきましても、国の方も食品に関わる全ての事業者を対象にするということがございます。生産から消費に至る、あらゆる事業者が対象になるということですので、幅広に取組みを進めていきたく思っております。会長からは、HACCP 推進に関する新たな指標が必要ではないかというご指摘をいただきました。私どももその点については十分認識しておりますので、今後、もう少し状況がはっきりした段階で、中間的な見直しというような形で、早い段階で指標を入れていきたいと考えております。

もう 1 点、会長から子ども食堂についてのご意見もいただきました。こちらについては、現在実態調査ということで進めているところでございますけれども、最終的には、何か指針やマニュアルのような形で子ども食堂の方々に使っていただけるものを作成することを考えております。計画案の食中毒対策の中には、学校や弁当屋などの集団給食施設における「公共食」等に対する対策がございますので、この公共食という部分で、子ども食堂も加えていけたらと考えているところでございます。次回にはそういった形でお示しできるように進めてまいりたいと思います。

本日は様々な意見をいただきまして、誠にありがとうございました。参考にさせていただきます。

(梶川会長)

では、基本計画案につきましては、以上で終了させていただきたいと思えます。この後は、その他の情報提供ということで、「豚コレラ発生に関する情報提供について」ということで、事務局の方から説明をいただきます。先程野々村委員の方から質問もありましたので、合わせてご回答いただければと思います。

(平岡食品安全対策係長 (生活衛生課))

説明の前になりますが、先程高木委員の方から計画が完成した際にどこに配布されるのかというご質問がございました。具体的には、今回ご参加いただいている関係団体や、市町村、保健所等を通じて配布をさせていただくということ、また、県のホームページの方にも掲載させていただきますので、どなたでもご覧いただけるというような形になっております。

それでは、県内で発生した豚コレラについて、県が行いました対応についてご説明させていただきます。資料 3 をご覧ください。

まず、豚コレラというものがどのようなものかということをご説明させていただきます。豚コレラウイルスを原因としまして、豚、それからイノシシが感染をいたします。症状につきましては、発熱、元気消失、食欲減退といったものが見られます。この豚コレラは、強い感染力と高い致死率を特徴としております。発生状況ですけれども、国内では、明治 21 年に初めて発生が確認され、その後、断続的な発生が見られましたが、平成 4 年に熊本県で発生が確認されたのを最後に国内での発生はございませんでした。海外においては、近年では、アジアを中心に広く発生が見られているような状況になっております。人体への影響についてですけれども、豚コレラは、豚やイノシシの病気であるので、人に感染することではなく、感染した豚の肉を食べても人体への影響はござい

せん。

続いて、2番の概要ですが、今回県内で発生した概要の方を説明します。発生は9月9日、農林水産省における判定により、豚コレラ確定ということになりました。発生が確認されたのは、岐阜市内の養豚場で、飼養頭数は全部で610頭でした。

3番の発生までの経緯というところですが、9月3日に発生農場で死亡しました豚1頭を、県の中央家畜保健衛生所の方で解剖を行い、ウイルス検査を実施しました。7日にウイルス感染の疑い、8日に県が再立入を行いまして、農場にいた虚弱豚、弱っている豚の検査を実施したところ、ウイルス検査の方法の一つであるPCR検査というものがあるのですが、そちらの方で陽性判定が出ました。9日に、農林水産省、国の方で精密検査を実施しました結果、豚コレラ患畜確定というところになりました。

裏面の方に行ってくださいまして、発生が確認された後の対応です。9日の午前6時に豚コレラの発生が確定しました後、速やかに、発生農場における殺処分及び埋却を行いました。発生農場から半径3km圏内を移動制限区域、半径10km県内を搬出制限区域として設置し、また消毒ポイントの設置を行いました。更に、発生農場と同じ堆肥場を使用していた農場、同一のと畜場を使用していた農場、同じ獣医師に受診していた農場を監視対象農場と設置いたしまして、監視対象農場からの出荷自粛、と畜場の営業自粛を行いました。

11日に、発生農場における埋却の方が終了しまして、防疫措置としましては、この11日で完了ということになっております。その後、21日に監視対象農場からと畜場への搬入が再開、28日には搬出制限区域が解除されました。防疫措置が完了した9月11日から28日が経過した10月10日に移動制限区域が解除されまして、全ての消毒ポイントについても解除されております。

続いて5番の野生イノシシにおける豚コレラの発生状況です。豚コレラに感染した野生イノシシが発見されたことを受けまして、現在も調査を行っており、10月15日現在で、死亡または捕獲をしたイノシシ163頭中、豚コレラ陽性が判明したのが、26頭という結果になっております。現在も、野生イノシシの浸潤状況調査の方を継続して実施しているところです。

最後に、6番の食の安全安心に関する対応ですけれども、各保健所に設置しております「食の安全相談窓口」の方で相談対応を行い、10月15日時点で51件の相談がありました。主な相談内容としましては、「豚肉を食べても大丈夫か」「死んだイノシシから人が感染することはないか」といったような内容でした。また、県民の方に豚コレラに関する正しい知識を周知するために、ホームページに情報を掲載しているところです。説明の方は以上になります。

野々村委員の方から先程ご質問をいただきましたが、野生のイノシシが飼料として豚の口に入る可能性があるというところで、県の方の対応としては今後どうなるのかというご質問であったかと思えます。野生のイノシシのこと、ジビエのこと、野生のイノシシから豚に感染するかということになりますと、環境管理課や畜産課、農村振興課など、他課にまたがることとなりますので、現時点で今後の方向性は決定していないというところですので、今この場で県がどういうふうな対応を取っていくかということは、まだお答えすることができない、という回答になるかと思えます。

(西健康福祉部次長)

現在は自粛という状態になっていますが、先程ご指摘がありましたように、これから狩猟のシーズンということになり、どうしたらいいかということは、県内部で当初の段階から検討し続けているところです。

非常に難しいのは、今、ご説明で繰り返しありましたように、人の口に入っても基本的に感染することはないということで、食品安全上の問題があるわけではなく、やはり防疫上の問題であるということです。万が一入ってきたときに、そこから養豚場に広がる恐れはないかという懸念が残っていたということがあり、また、肝心の養豚場の方はあれから出ていないという形だったのですが、イノシシについては未だに出続けているというところがあって、非常に判断に苦しんでいるところがあります。

陽性イノシシは、全県下くまなく出ているというわけではなく、特定のエリアということになります。丁度今、そのあたりの見極めをするために検査をし続けている状況にあります。幸い、今のところは、出たエリアに隣接ないしは比較的近いエリアに集中しているという状況ですが、そういった状況も見ながら、対策を進めていくことになると思います。先ほど申し上げたように、当初からこの件については、我々の内部では議論を続けておりますので、もう少しお待ちいただければという状況でございます。

(梶川会長)

ただいまの事務局からの情報提供を受け、内容について何かご質問がある方がいらっしゃいましたら、挙手をお願いします。

(野々村委員)

我々畜産農家は、病気等は非常に気をつけて生産しているわけですが、今回の豚コレラの発生は、岐阜県で36年ぶりということのようです。県の職員でも、36年前の獣医師という、もう現役ではないわけで、豚コレラを初めて見る

人ばかりだったというのもあったのかもしれないのですが、ちょっと後手に回った部分は否めないかなと思います。

この問題で、当該農家が一番の被害者ではないのかなと私は感じております。保証は多少されたとはいえ財産も失い、この後廃業されるのではないかというようなことも予想されています。関連する農家も出荷停止等があり、豚は体重によって規格が決められていて、大体成体で 110kg 位で出荷しているのですが、それを大幅に超えてしまうと、格付けが落ちて、取引価格も下がってしまいます。1 週間とか 10 日とか、長い所は 3 週間くらいの間出荷停止ということで、大変きつい思いをされていたということです。

また、堆肥センターの問題ですけれども、肉牛農家で 7 件、当該農家を除いて養豚農家は 2 件が共同の堆肥場を使っています。私もその堆肥センターを使っているのですが、まだ先が見えない状態で、3 か月使用禁止という話まで出ておりますので、これは大変なことになったというのが、今、我々の状況です。

ぜひ皆さんにお願いしたいのは、海外へ行かれた時に、変なものを持って帰ってきていただきたくないということです。畜産製品など、防疫上駄目だと言われている物を隠して持ってみえる方もいるそうです。そういうことを決してしないでいただきたいと思っていますし、安易に海外で、家畜関係のところに用もないのに立ち入るようなことは避けて頂きたいなと思います。昨日の話ですが、高山市が非常に危機感を覚えておりまして、JR の高山駅に乗降される外国人のお客さんが非常に多くなってきたため、かなりお金がかかるのですが、出た所に消毒用のマットを敷こうかという話も出ておりました。ですので、皆さんには、できる限りそういうことを守っていただきたいということを改めてお願いしたいです。

(梶川会長)

他にご質問等はありませんか。

では、ないようですので、これで本日の議題は終了し、事務局の方にお返しします。

(平岡食品安全対策係長 (生活衛生課))

委員の皆様、本日はありがとうございました。本日頂いた意見を参考に、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。

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。本日チラシをお配りさせていただいておりますが「食品の安全・安心シンポジウム」を 11 月 13 日に県図書館において開催いたします。今年度は、食物アレルギーをテーマに講演会や意見交換会を行います。ご都合がよろしければ、ぜ

ひご参加いただければ幸いです。また、皆様方の会員の方やお知り合いの方にもお声かけいただくようお願いいたします。

それでは、第2回の食品安全対策協議会を終了いたします。次回、第3回の食品安全対策協議会は2月ごろ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。