

## 令和元年度第1回岐阜県食品安全対策協議会 議事要旨

- 1 日時：令和元年8月8日（木）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	国枝 慎太郎
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	副会長	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
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	（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30年度 食品の安全性の確保等に関する報告（案）について

## 5 議事要旨

(高橋食品安全対策係長 (生活衛生課))

ただいまから、令和元年度第 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致します。

はじめに、岐阜県健康福祉部次長の堀より、ご挨拶申し上げます。

(堀健康福祉部次長)

平素から、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、また、大変暑い中、ご出席いただきまして、ありがとうございます。

食品安全対策協議会は、平成 14 年 8 月の設置以来、委員の皆様から、食品安全についての様々な問題に対しご議論をいただいております。

委員の皆様におかれましては、引き続き、県の食品安全に関する取組みを見守りいただき、自由闊達にご意見をいただきたいと思います。

県では、平成 15 年 12 月、県議会議員の提案により岐阜県食品安全基本条例を制定し、本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。この計画の策定にあたっては、当協議会からご意見をいただいておりますが、今年度からは第 4 期を迎え、「コンプライアンスの周知啓発の推進」、「双方向のリスクコミュニケーション」、「地産地消の推進」など 8 つを重点施策として位置づけて取り組んでいるところです。

本日は議題として、昨年度、実施してきました食品安全に関する取組みや、その結果について説明させていただきます。委員の皆様から、忌憚のないご意見をいただければと考えておりますので、本日はどうぞよろしくお願い致します。

(高橋食品安全対策係長 (生活衛生課))

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 1~5 となります。不足はございませんでしょうか。

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、梶川会長をお願いいたします。

(梶川会長)

岐阜大学の梶川と申します。よろしくお願い致します。

本日は、岐阜県議会厚生環境委員長である国枝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。

(国枝委員)

岐阜県議会厚生環境委員長を仰せつかっております。岐阜県は西濃の北部、揖斐郡選出の議員でございます。

食品の話でございますが、私もまだ小学生、中学生の子どもがおりますし、先日介護施設等にお邪魔しましたが、特にこの時期、夏祭り、また各種バザー等のイベントが多くなってくることがあります。そういった、一般の皆さんが参画して成り立つような行事で、この猛暑の中、どのように衛生的に食品を管理していくかが課題であると思っております。

一方では、今、豚コレラということで、岐阜県の豚肉等について、安全、衛生的な管理をどうしていくかというところもございます。

安全対策というところでは、一時期韓国などで事件化されましたが、海外で加工されたものが日本に入ってくる中で、どういった管理をしていくかということも、私としては課題と考えております。

こういった会議で、いろいろとご意見をいただければと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

(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「平成30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。このことについて、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います。

では、まず事務局から、「平成30年度 食品の安全性の確保に関する報告(案)」により、30年度の県施策について説明願います。

(佐橋食品安全推進室長(生活衛生課))

議題に入る前に、今年度から新たに委員となっていただいた方もおみえでするので、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。このほか、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」があります。

この法律を受けて、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」を策定しております。この条例では、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、昨年度までは第 3 期ということで、各施策に取り組んできました。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 にお示ししております。

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 30 年度 食品の安全性の確保等に関する報告（案）」は、本年 9 月の県議会に報告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 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、第 2 章では 6 ページから、具体的に定めた 23 項目の施策ごとに、平成 30 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、項目ごとに、目標値に対する達成率を表ということで整理してあります。

この数値目標ですが、本計画の進捗状況を管理するために設定しているもので、施策ごとに合計 67 項目の目標を定めています。計画の最終年度であった平成 30 年度は、このうち 63 項目の目標を達成しています。

目標未達成であった 4 項目ですが、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「メールマガジン登録者総数」について 72%、同じく施策の方向 2 の (3) 県民の意見の収集と活用「食品安全モニター登録者数」が 81%、施策の方向 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 85%、「県産品愛用推進宣言の店の新規指定数」が 90%の達成率でした。平成 26 年度から平成 30 年度までの 5 年間の実績については、資料 3-3 にとりまとめておりますので、ご覧いただきたいと思います。

それでは、資料 3-2 の 2 ページをご覧ください。

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 項目ありますが、平成 30 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す。詳細な内容は 6 ページに記載しておりますので、併せてご参照ください。

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るところです。

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と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。

数値目標としては、食品表示等総合講習会では、平成 30 年度までの累計目標 1,000 名に対して 2,205 名の受講がございました。また、食品衛生責任者講習会は、目標 130 回に対して 175 回実施しました。

重点 2、食中毒防止対策の推進です。詳細な内容は、6、7 ページに記載しておりますので、併せてご参照下さい。

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。

県では、毎年度策定している「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行っています。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となっている 1 年ごとの計画であり、今回ご説明をさせていただいている「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。

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、レベル 1～3 の 3 段階に分類し、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、また、近年、社会的に問題となった業種等を中心に、必要に応じて食品検査や施設の拭き取り検査を行い、監視強化に努め、食品事故の発生を防止することとしています。監視目標回数については、レベルごとに優先度を考慮して実施することとしており、危害度レベルの高いレベル 1 の施設に対しては、年 2 回以上の監視指導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、述べ 23,569 施設の監視指導

を行いました。これは、目標とした監視指導回数に対して、223%の実施率となります。

また、食品衛生責任者を対象とした講習会において、食中毒防止について周知啓発を行ったほか、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 100 検体の細菌検査を行いました。なお、検査の結果、カット野菜と浅漬けの合計 2 検体から大腸菌を検出、鶏肉、豚肉及び牛肉の合計 4 検体からサルモネラ属菌を検出、牛豚ミンチ肉 1 検体から腸管出血性大腸菌 O26 を検出、という状況であったことから、食品事業者に対し、取扱いについて適正な衛生管理を指導しました。

学校等の給食の安全確保については、調理施設への立入指導を行ったほか、給食調理従事者を対象とした衛生講習会を開催し、食中毒防止について周知啓発を行いました。集団給食施設の調理従事者を対象とした衛生講習会では、平成 30 年度までの累計目標 10,000 名に対して、13,599 名の受講がありました。

3 ページをご覧ください。重点 3、アレルギー物質対策です。詳細な内容は 8、9 ページに記載しておりますので、併せてご参照下さい。

特定の食物を原因とする食物アレルギーを持つ人は、年々増加傾向にあると言われております。また、全国的には、食物アレルギーのなかでも重篤な症状であるアナフィラキシーショックによる健康被害も報告されています。

県では、このような状況をふまえ、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、117 の食品製造施設に対して監視検査を実施しました。累計目標 500 施設に対して、5 年間で 569 施設の立入検査を行いました。

そのほか、県内に流通する菓子や惣菜などの加工食品 32 検体について、アレルギー物質の検査を行いました。累計目標 150 検体に対して、160 検体の検査を実施しています。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 件あったため、この 3 件に対しては、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自主衛生点検の実施ということで、指導を行いました。

重点 4、食品表示対策です。詳細な内容は、13、14 ページに記載がございますので併せてご参照ください。

食品表示は、消費者が食品を購入する際に食品を選択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、食品表示が適正に行われるよう、食品の製造施設や販売店への立入

検査や、食品事業者に対する講習会を実施いたしました。

特に食品表示適正化強化月間と定めている7月と12月を中心に、食品表示に関係する各行政機関の担当者が合同で817回の立入検査を実施しました。この合同立入検査は累計目標2,500回に対して、3,724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1,730回、米トレーサビリティ法に基づく立入検査を1,122回、機能性表示食品の外見検査を18回実施しました。

そのほか、食品表示に関する周知ということで、事業者の方を対象とした食品表示等総合講習会や、消費者の方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、それぞれ目標の回数又は受講者数を上回る実施状況となっています。

4ページをご覧ください。重点5、食品廃棄物対策です。詳細な内容は、14、15ページに記載しておりますので、併せてご参照ください。

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157%となっています。

そのほか、弁当屋等の施設1,290施設に延べ1,807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ことから、休業している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す。詳細な内容は、16、17ページに記載しておりますので、併せてご参照ください。

食品に対する安心感を向上させるためには、監視指導や検査等、食品の安全性確保に関する取組みだけではなく、その取組みを伝えていくことが重要です。そのため、県では、食品のリスクやその対策について、県民の皆さま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るところでございます。

昨年度は、食物アレルギー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等の参加者数は累計目標 9,000 名に対して 12,555 名、参加者の理解度は目標 90%に対して 96%という結果でした。

5 ページをご覧ください。重点 7、食品の安全を守る人材の確保・育成です。詳細な内容は、21、22 ページに記載しておりますので、併せてご参照ください。

食品の安全性確保に携わる行政職員が、事業者に対し適切な指導・助言を行えるよう、また、効率的に監視指導や検査を行えるよう、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っていただく、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ってまいりました。

5 つの研修会の実施回数について数値目標を設定していますが、いずれも目標を上回る回数を実施しました。

この第 3 期計画の期間は昨年度までとなっておりますが、各施策については、昨年度策定した第 4 期計画に基づいて、引き続き取り組んでいくこととしております。目標未達成であった 4 項目についても、4 期計画の数値目標として設定させていただき、目標達成に向けて引き続き推進を図ってまいります。

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。

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。

(上林委員)

全岐阜県生活協同組合連合会の上林と申します。よろしく申し上げます。

今 30 年度の報告をいただきました。私はこの協議会の委員になって長く、6 年目になるのですが、毎年こうやって振り返って、私たちが申し上げた意見を計画に盛り込んでいただいて、年々進化しているなど感じていますし、岐阜県で色々な食の安全について取組みをしていただいているありがたいと思って聞いておりました。

リスクコミュニケーションというところに関して、消費者に伝えるために、

県だけでなく、業者などと連携してやってはどうかということで、生活協同組合の方にも声掛けいただきました。組合員で食に関心のある方も多いので、そちらの方に県の講座をしていただいたり、今年度もいくつか計画をしていたりします。引き続き、他団体との連携も強めていただければいいなと思いました。

30年度のところで一番気になっているのは、豚コレラのことです。20ページの「食品の安全を支える調査研究の推進」の中に、「家畜の疾病の発生防止、発生時の対応等」という記載はあったのですが、30年の9月から発生して、今なお収束しないこの問題について、30年度の報告として記載がないのはいかななものかなと思いました。重点項目として人材育成が挙げられていますが、発生した時の対応なども、今後重点となるのではないかなと思いました。豚コレラについては、後程情報提供があるかと思いますが、30年度の報告としても何かあると良いかなと思いました。

(澤田委員)

岐阜県食生活改善推進委員の澤田です。よろしくお願いします。

いつもながら、立派な報告と資料をありがとうございました。

私は今、遺伝子組換えというものに興味を持っております。日本はカロリーベースの食料自給率が38%と、減る一方になっていて、大変気にしております。資料の11ページに「遺伝子組換え食品対策」ということで、検査の結果を載せていただけていますが、遺伝子組換え食品をあまり悪者扱いしていると、食べるものがなくなるような気がします。遺伝子組換え食品も、毒ではないと思いますので、正確な情報だけいただければ、安全で、食べられるというふうに、だんだん流れていくのかなと思っております。食料自給率を増やしていくことは中々大変だと思いますが、色々な情報をお願いいたします。

(田中委員)

岐阜県生活学校連絡協議会の田中と申します。よろしくお願いします。

この30年度の報告ということですが、施策をしっかりやっているなと感じております。ただ、県がしっかりやっただけのことを、知らないというお声を聞いたりもします。私たちがこちらへ来させていただいて、勉強させていただいていることを皆さんに広めていくことが、私たち消費者代表の勤めかなといつも感じております。

先程、豚コレラについての話題があり、報告の方に少し載っているということをお聞きしましたが、もう少し分かるような形で報告があると良いかなと思っています。

(高木委員)

消費者代表の高木と申します。よろしく申し上げます。

私も今回、任期 4 年目ということで参加させていただいております。初めてこの会議に参加させていただいたときは、輸入食品は本当に大丈夫か、遺伝子組換えの食品は嫌だ、特に外国から入ってくるものについて、残留農薬は本当に大丈夫なのか、検査はしてもらえているとは耳にはするけれど本当にそうなのか、と全て懐疑的に見ていた状況で、ここに参加させていただいておりました。それから何年か、行政がどのような取組みをしているのかということと、生産者の方や流通業者の方が努力していらっしゃることを、実際に聞くことによって、少しずつ考え方が変わってきました。ここで数字を見させていただいて、かなりの数の検査を、見えないところでやったださっているのだなということを実感しております。

目標の数字について、例えば、全施設の何パーセントとか、全流通量の何パーセントとか、そのような基準があるのかなということ最近考えております。目標を達成されたことは努力の積み重ねだと思いますが、その目標は、国の方で基準があるのか、それとも岐阜県の方で定めてみえるのか、このくらいやれば、という科学的な根拠があるのか、目標値を定める基準をお伺いしたいというのが一つ目です。

二つ目は、資料 3-2 の 18 ページに、県民の意見の収集ということで、食品の安全性についてのアンケート調査結果、食品の安全性について不安に思う項目というのがあるのですが、これは、消費者の生の数字だと思います。私自身もこのように感じていましたが、実は、輸入食品、食品添加物、残留農薬、食品表示の偽装などは、実際の検査をしていることによって、不安に思う必要がない問題だと思います。遺伝子組換えについても、科学者に言わせると、一部分だけ変えているので、心配になるレベルではないと、世の中で、自然に起こる遺伝子の変遷の方がよっぽど心配だという話を聞いたことがあるのですが、そうすると、そんなに心配することではないと思います。では、何が心配なのかというと、アレルギーや、健康食品・サプリメントのような、一番下の方に挙げられている、みんなが心配に思っていないようなことが、実際は心配なことが多いのではないかなと最近思っています。一般の消費者が心配しているようなことに対する対策はやっているということが伝わっていないので、消費者はもうちょっと勉強してほしいな、と思っておりますが、私自分では何もできないので、どうしたらいいかな、と思っております。

(水谷委員)

消費者の水谷と申します。こちらの会議に出席させていただいて日は浅いで

すが、皆さんの意見を聞いて勉強させていただいております。

食品の安全性の確保に、これだけたくさん検査をされていること、そしてその検査によって、私たちは安全に安心な生活を送っているのかなと思い、感謝しております。

高木さんがおっしゃいました、サプリメントなんかは、すごく生活に浸透しているように思いますが、その不安も感じております。

豚コレラに関しては、以前は殺処分の様子がテレビに流れたり、新聞に載ったりしていましたが、最近は少し少なくなっているような気がします。その後の経過や、業者の方の苦勞についても、私たちは知りたいなと思っておりますので、そういったことも知らせていただければいいなと思います。

(梶川会長)

消費者の方から意見を伺いました。事務局の方から、何か回答できること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))

30年度の報告について、豚コレラに関する記載が非常に少ないのではないかとご意見をいただいております。食の安全性について、生産から消費までを全体として見れば、豚コレラに関するものも、この中に入ってきてもいいと感じられているということだと思います。

現状、食品の安全性に関する相談の所には、一部記載をさせていただいておりますけれども、ご指摘のあった、人材育成のところ、記載ができるか、というところについては、また検討させていただきたいと思っております。

澤田委員、高木委員の方から、遺伝子組換えについて非常に興味がある、というお話をいただいております。遺伝子組換えについては、安全性を確保したもののみが流通しており、安全性未検査のものは流通しないというのが大原則となっております。その部分については、未審査のものも含めて、流通していないことを、少ないながら検査しているという現状でございます。

また、高木委員の方から、こういった検査の数値目標はどのように決められているのか、というご質問がありました。国の方では、輸入食品に関して、違反状況をふまえながら、統計上の確率的な処理をして検査項目を決める、ということが行われています。輸入食品については、国が主体的に行い、自治体はそれを補完するような形で行うという位置づけになっており、どれだけやるべきか、というようなことについては、国の方で決められているわけではありません。実態としては、それぞれの自治体の人員等もふまえて、やれる精一杯の範囲をやっているというのが実情でございます。

健康食品、サプリメントに関して、ご心配があるとの話がございました。これまで、健康食品についての被害状況の把握体制が十分ではないということがあり、昨年度改正された食品衛生法の中では、特別に注意を要する成分というものを国が指定し、それについてウォッチするなかで、健康被害情報を把握していくという仕組みを整えたという状況でございまして、今後、その辺りについての対応ができていくのではないかと考えております。

(野池生活衛生課長)

豚コレラについて、補足的な話をさせていただきます。皆さんご心配されてみえるところですが、この報告書の中にどこまで盛り込めるかと考えた時に、こちらの報告は、あくまでも食品安全という視点になりますので、発生の対策や病気の予防など、豚コレラそのものに対する対策的なことは入らないのかなということになります。16 ページには、リスクコミュニケーションということで、相談窓口の対応状況について記載をしております、豚コレラに関して72件の相談があつて対応したということが書かれているのですが、ここを、食べ物としての安全性を消費者に伝えた、という書きぶりにして、内容的な充実を図ろうかなと考えているところです。豚コレラは非常に大きな問題ですが、食品として食べたときに健康にリスクがあるというものではございませんので、その辺りをはっきりとお伝えする言葉で、この報告書自体もリスクコミュニケーションのツールの一つとして、多くの方に正確な情報をお伝えするという形で対応させて頂こうかなと考えております。

(梶川会長)

では、引き続き、生産者代表委員ということで、梶田委員の方からお願いします。

(梶田委員)

生産者の委員で参加させていただいております、全農岐阜県本部の梶田と申します。よろしく申し上げます。

30 年度の取組み、非常に分かりやすく、だれが見ても分かりやすいかな、という感覚で読ませていただきました。

その中で、先程高木委員も少しおっしゃっていましたが、これを何回やりました、何パーセント達成しました、というその回数がどうなのか、というところが少しわかりにくいのかな、と思う場所が何件かありました。8 ページの食品関連施設の監視指導などは、対象となる施設が何施設あり、そこに何回行きました、だから 2 回の目標は達成しました、という表現で非常に分かりやすく見

させてもらいました。一方で、例えば、7ページの、集団給食施設の調理員の研修は13,599名の受講があったとなっていますが、調理員が3万人いた中での1万3千だと、一人1回も行っていないのか、というような思いになると思うので、その規模感が分かるものがあれば、それを入れてもらおうと、資料として見やすいのかなという思いを抱いたところでございます。

また、重点施策ではないのですが、目標未達の4項目があったということでした。その中で、地産地消のお店を20店作るという目標で18店しかなかった、というのがあって、生産者側として、私どもの努力が足りなかったな、と思えますが、こういうことで未達成だったという理由があればお聞かせいただきたいです。

先程から話題に出ております豚コレラですが、非常に県民の関心が大いだと思います。先程野池課長もおっしゃいましたが、食品としては全く問題がないものだとも思っております。その部分をしっかりと理解してもらう中で、豚コレラの問題というのは、食品として危険というわけではなくて、どちらかというと、豚コレラで産地がなくなってしまうと、地産地消ができないとか、生育用の医薬品が使われた外国の肉が入ってきやすくなるとか、そういったリスクがあるから産地を守っていただきたい、というような言い方をしていたら、生産者としては非常にありがたいです。食品として、ことさらこの場面で持ち出して、ということとはしていただきたくない、という思いを付け加えさせていただきます。

(野々村委員)

肉用牛協会の野々村と申します。よろしく申し上げます。

まず、前回の協議会の折に、行動基本計画の策定で私の方でわがままを言いました、申し訳ありませんでした。早速対応していただいて、良い表現になったかなと思います。ありがとうございました。

業種が畜産なので、豚コレラに触れさせていただきたいと思います。報道で、白い防護服を着ている方をよく見かけれると思うのですが、殺処分にあたられている方、実際に命を止めている方は獣医師さんです。県の職員の獣医師さんもみえますし、獣医師会から応援で入られている獣医師さんもみえます。穴を掘って埋めて、というところでいくと、建築関係の業者さんに応援で入っていただいています。一番多く活躍していただいているのは岐阜県の職員の方で、職域をまたいで、今まで豚に触ったことのないような方も防護服を着て、一生懸命防疫にあたっていただいて、感謝しております。4,000頭が一つの目安で、それ以上は災害派遣ということで自衛隊の方にも応援を依頼しているようですが、それ以下のものについてはほぼ県で行われている。非常に迅速に、定められた

期間の半分ぐらいの期間で、ほぼ作業を終了されます。頭が下がります。そういった余分な仕事がありながら、通常の仕事の方もやっていただかなくてはならないので、すごく大変だと思いますが、よろしくお願いします。

最近よく言われるのが、野々村さんの所は牛で良かったね、ということです。確かに、今回の病気では、牛にうつることはありませんので、殺処分などはないのですが、だんだん日にちが経ってくることによって、特に畜産関係の方の疲弊が大きく、色々な会合に支障が出たり、行われなくなることもあります。

今日の午前中も牛を1頭出荷してきたのですが、と畜場が豚のと畜も一緒にやっている関係で、と畜場の方にも影響が出ています。岐阜県の豚は、11万5千頭のうち、5万8千頭が殺処分になって、半分以上いなくなりました。そうすると、と畜場に入ってくる豚がおらず、手数料等の収入も落ちてきます。すぐにどうこうということはないのですが、すぐには生産の方の回復もしませんので、私たちも一緒に使っている施設が今後どうなるのかという不安もあります。と畜する日にち等も限定されてきています。つい最近うちの近所で、足を悪くした牛が出ました。通常は、すぐと畜して、使えるところは使う、ということになるのですが、今日はと畜業務は行いませんので明日にしてください、となると、足が悪くなって寝てしまっている牛を、この暑い中、一晩余計に保持しなければなりません。きちんと出荷できたので良かったのですが、商品としての価値は当然下がりますし、そういう影響もあるということだけご承知おきいただければと思います。

最後に、これからお盆に向かって、バーベキューなどをされると思うのですが、せっかく、口に入る前までの部分で多くの方が一生懸命安全に気を使ってリレーをしてきた食材ですので、トングなどの正しい使い方をして、楽しい時間を過ごしていただきたいと思います。その時に、数が少なくなって入手しにくいかもしれませんが、県内産の豚肉を、また、できれば飛騨牛を買っていただいて、生産の現場を応援していただければ嬉しいかなと思います。

(国富委員)

流通業者の代表で、バローの品質管理を担当しております、国富と申します。

前回前々回のこの会議で意見したものを取り込んでいただいて、柔軟に対応していただいたことをお礼申し上げます。また、達成率も、5年という期間で着実にクリアされていて、マネジメントとしても評価されているものではないかと思えます。

その中の未達事項で、リスクコミュニケーションの、メールマガジンと食品安全対策モニターがありますが、こちらのピークは、メールマガジンだと平成28年で、30年が一番低い。モニターは初年度の平成26年がピークで、それか

らずっと下がっています。ここに対しては、対策としてどのようなことをされるのかな、ということと、それ以外にも指標があるのではないかなと思いますので、その辺りの施策があれば教えていただきたいです。また、目標の実績について、累計のものと単年のものがありますが、累計の達成率は非常に分かりやすいのですが、単年ごとの推移でみたときに、達成したとしても、今のように初年度が高くてそれから減っているとか、そういったものが短期的には見えないというところがありますので、このあたりも何か見直しをしていただければ、見やすくなるかなと思います。

2点目は、10ページの残留農薬の検査についてです。県内に流通するものの検査を行ったということになっています。他県の農産物でも残留農薬の回収事例が増えているということがあり、県内産農作物の安全性を担保するという意味で、こちらの農産物中に、岐阜県内産のものはどのくらいの比率であるのかということを知りたいです。

3点目は、7、8ページ目の食品関連施設の監視指導について、非常にバランスよく実施されていることが理解できたのですが、こちらがHACCPの制度化が出てきたときに、監視指導の方法、見方がどのように変わるのかということです。回数が非常に多いものですが、こちらに関して影響が出るのかということをお聞きしたいです。

(梶川会長)

ここで一旦、事務局の方で回答ができることがあれば、コメントをお願いします。

(佐橋食品安全推進室長(生活衛生課))

未達成の項目の理由についてということで、まず、メールマガジンの登録者総数ですが、これは食品の安全に関する情報、県の取組みを県民の皆様に周知する目的で、「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン」という形で配信しているものですが、配信不能者が多く、登録者数が減少したため、目標が達成できなかったということです。

モニターの登録者数ですが、情報提供希望者として登録している方に、モニター案内通知の送付をさせていただいて、モニター人数の増加を図ってきたのですが、再登録の意向調査を行う中で、再登録者が1/3ということで、目標達成に至らなかったという結果です。

学校給食についてですが、現場の方で県産農産物の使用を推進している一方で、まとまった量が必要とされることと、安価で、という部分があり、冷凍野菜やカット野菜の使用が進んでいる状況の中で、使用割合が減少しているとい

うことです。

県産品愛用推進宣言の店については、ある程度登録が進む中で、新規について開発があまりできていない、という状況です。

そういう中で、メールマガジンやモニターの登録については、地道に取り組んでいくしかないのかなと考えているところです。

国富委員の方からご指摘いただく中の、県内で流通する農産物の中のお県産のものについては、今は手元に資料がございませんので、改めてお示しさせていただきますと思います。

[補足] 後日、委員の皆様へ、平成 30 年度食品中の残留農薬検査における国内産 73 検体のうち、69 検体が県内産のものである旨を回答させていただきました。

HACCP の制度化に関して、今後の監視指導の在り方についてご質問いただきました。HACCP の導入については、法改正があり、この 6 月には政省令が出る予定だったのですが、現在、国の作業が遅れておまして、ようやくパブコメが実施されている状況で、政省令が 9 月か 10 月になるのではと言われております。Q&A を見ておきますと、HACCP の導入に伴って、自治体の行っている監視指導も効率化できるのではないかとされているのですが、具体的なものについてはまだ出ていません。これまで国が行っている HACCP に関する査察では、1 工場に 1 日張り付いて、状況を見たうえで書類の方の確認をするということを行っています。国と同様の方法をとると、これまでどおりの施設数を立入することはできないのではということで、監視の方法についても見直しを必要がありますし、今後その目標設定をする際にもそういったことをふまえてやっていく必要があるかなと考えております。

(梶川会長)

それでは最後に、国枝委員の方からお願いします。

(国枝委員)

報告に関してではないのかもしれませんが、3 点お聞きしたいと思います。

まず、6 ページ目に、県内流通する食品に関する調査ということで、食肉、野菜、浅漬け、カット野菜、鶏、豚、牛肉等の汚染状況の調査をされているということがございます。一方で、7 ページ目のジビエについては、ガイドラインに則った指導はされているのですが、汚染実態調査はやらなくてもいいのでしょうか。

2点目は、豚コレラが絡んできますが、今、我々の地域でもワクチンの散布をしております。ゆくゆく解禁になった場合に、経口ワクチンを食べたいのししというのは、食肉としての流通が可能なのか、どうチェックしていくのか、また、豚肉は海外への輸出ができなくなるけれども、経口ワクチンを接種したいのししは、輸出的にはどのような課題があるかということをお聞きしたいです。

3点目は、県議会の方でも質問させていただきましたが、ゲノム編集食品について、この夏に規制緩和されて届出が必要なくなるというような話があったのですが、現状わかることで、ゲノム編集食品についての国の方針等が分かりましたら教えていただきたいと思います。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

ジビエの施設については、処理方法が適切かどうかということで、枝肉のふき取り検査をさせていただいているところがございます。適切に処理されているかという部分の指導に活かすということで、そういった細菌検査をしている状況です。

(国枝委員)

それは、汚染実態調査をされているということですか。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

直接流通しているジビエを検査するというのではなくて、処理施設で処理をしながらそこに菌がお肉に付着していないかということ、枝肉の表面を拭き取って検査するというので、やらせていただいています。

(国枝委員)

豚や牛などと同等の検査はできているのでしょうか。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

同等とは言えませんが、まずはきれいな枝肉を確保しようという観点での検査をさせていただいているところです。枝肉を処理するとき菌が付着すると、それ以降の、枝肉をブロック肉にするなどの過程で、くっついている菌が他の部位にくっついて汚染が広がったり、温度管理が悪いとそこで増殖したりという心配がございますので、まずは最初の部分の確認をさせていただいているところで、そのあとの流通の過程を経てどうか、という調査は現状ではしていないというところです。

(国枝委員)

今後はされるのですか。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

未定です。

2点目ということで、後程の資料にもありますが、経口ワクチンについては、食品安全委員会の方が評価をしております、いわゆる経口ワクチンに使われている成分についても安全性の確保がされており、それを食べたいのししを食べたとしても健康に影響はないという評価が出ているということになります。

輸出ができるかについてはコメントができません。申し訳ありません。

3点目のゲノム食品については、現状の品種改良と同等だと評価されるような編集、他の生物からの遺伝子はその植物や生物に残らないという前提であれば、評価や審査が必要ないということになっています。この夏までに届出制度を作ってスタートさせるということだったのですが、これもパブリックコメントが7月の末に終わったような状況で、届出制度の要綱はまだ出ていないというのが現状です。それと並行して、表示のことも議論されていたかと思うのですが、表示の義務化にあたっては、表示が違反だということが科学的に確認できるような方法がないと、表示を義務化しても実効性がないのでは、という話の中で、今はそういう技術が確立されていないため、表示の義務化については見送られる方向だと聞いております。

(梶川会長)

このほかに、何かご意見はありますでしょうか。

(上林委員)

先程の豚コレラの件で、追加します。食品の安全性という意味では、豚は何も危険なことはなく安全ということで、この報告書に載せるのは場が違ったのかなと思いました。

ただ、先程野々村委員からも教えていただきましたが、獣医さんや関係の方、県の職員さんなど、色々な方が疲弊しているという話が、消費者にも入ってきます。たくさん豚が殺されているということで、一体どれくらいの豚が殺されているんだろうとっていて、先程、数字的にもほぼ岐阜県の半分の豚だということをお聞きして、ちょっとびっくりしたところもあります。

生協なので、メーカーさんと交流もさせていただいている中で、生産者の方が、毎朝どきどきしながら豚を見に行くというような話もあって、消費者としても心を痛めているし、私の周りの人たちは、早くワクチンを使ってほしいと

いう思いでいます。先程も言われましたが、経口ワクチンを食べたいのししが安全なら、経口ワクチンを食べた豚も安全なのだろうし、そもそも今、食べても何ともない豚がたくさん殺されてしまっているということに、胸が痛くて、早く何とかしてほしい、というのが消費者の思いです。ワクチンが使える方向にいかないかなと思っています。

(梶川会長)

最後に私の方から意見なのですが、今、インターネットなどの情報提供システムが変わってきていて、ツイッター、インスタグラムなどいろいろ新しい方法が出てきています。メールマガジンなどの登録数はだんだん減っていったるものが多いので、新しい発信方法を4期の中で取り組んでいくという考え方で見直して頂ければと思います。

先程国枝委員からもありました、HACCPの制度化については、国の方の情報提供が遅れていますが、2021年の6月ごろまでに義務化をするという方針になっています。非常に小さな飲食店、ケーキ店や喫茶店なども対象になっていくのですが、HACCPの制度化自体をまだ把握していない方も多いように思います。こういった場に出ている方や、業界や県に近い方は情報があって、講習会等に参加して情報を共有しているのですが、本当にこれからやらなくてはいけない末端の小さなところでは、この10月からの消費税導入のための軽減税率とか、電子マネーとか、そういう所の対応が優先であって、HACCPに取り組まなくてはならないという情報すら持っていないと聞いています。なので、これからは、HACCPというのは、もっと末端の方たちもやらなくてはならないのだという情報を提供していく、監視指導や達成に対して罰則規定は設けられていませんけれども、地道に情報発信していかななくてはならないのかなと思います。今まで衛生監視の立入対象じゃない施設は、大変な努力が必要なのかなと思いました。

3期についてはこのように立派な報告書を出して頂いたのですが、4期についても、こういった報告書が出ていくように取り組んでいただけたらと思います。

(野池生活衛生課長)

HACCPの制度化についてですが、県として大きな課題だと考えているのが、許可制度や届出制度の新設により、これまで許可をもっていなかった施設が新たに届出対象となって、それら全てがHACCPの制度化の対象になってくるということです。こういった、これまで県として実態が把握できていなかった施設に対して、HACCPの制度化のことをどうお知らせして取り組んでいただくのかということで、これから非許可の業態についての把握を進めていきたいと考えているところでございます。

小さな飲食店という例がございましたが、現在許可をもっている業者さんにつきましては、報告書の中にも時折出てくる「食品衛生責任者講習会」を実施しており、許可をもっている全ての業者さんに責任者を立てていただいて、講習会に出てもらうことを義務化しております。昨年度は175回、16,340名の方に受講していただいております。許可をもっている施設数は35,000ほどあるのですが、一つの業者さんが飲食店と菓子製造業を一緒に持っていたり、スーパーのように一つの施設で魚と肉と牛乳を売っていたりと、業種の数多くても施設は一つということがございますので、16,340名というのは、ほぼ100%に近い営業者の方に受講頂いていることとなります。また、岐阜県の場合は毎年受講を義務付けており、ここ数年来は、HACCPの制度化について、毎年繰り返し、色々な形でお知らせしております。これからもお知らせを継続していくほか、今後は取り組んでいただくということで、徹底してまいりたいと考えております。

(梶川会長)

それでは、報告事項として「豚コレラ発生に関する対応」について、事務局の方から説明をお願いします。

(高橋食品安全対策係長(生活衛生課))

資料5をご覧ください。

豚コレラの発生に関する対応として、全ての内容をこの資料に網羅することはできなかつたのですが、かいつまんで状況を説明させていただきたいと思っております。

まず、概要ですが、平成30年9月9日に岐阜市内の養豚場において、国内で26年ぶりとなる豚コレラが発生いたしました。令和元年8月1日までに、農場では、国内で34例の発生が確認されています。34例目は、最近福井県で発生した事例となっております。

繰り返しになりますが、豚コレラは、強い伝染力と高い致死率が特徴です。日本では家畜伝染病予防法で家畜伝染病に指定されています。そして、豚コレラは、豚、いのししの病気であり、人に感染することはございません。感染豚の肉を摂取しても人体に影響はありません。

二つ目ですが、農場における発生状況について説明いたします。

初発は平成30年9月9日、岐阜県で発生したものととなります。横軸がただいま発生している県の発生状況、縦軸が時系列となります。岐阜県では19例、愛知県では31年2月に発生し、それ以降13例が確認されております。三重県、

福井県では、この7月に1例ずつ発生が確認されており、国内での合計は34事例となります。

野生いのししにおける発生状況ですが、調査対象区域、豚コレラ陽性判定の死亡いのしし確認地域の中において死亡または捕獲された野生いのししについて、ウイルス検査を実施しております。県内で陽性判定となった野生いのししは8月5日時点で816頭に上っています。

他県の状況についても下の表に挙げさせていただいておりますが、それぞれ、こちらで調べた最新の情報を掲載させていただいております。愛知県では、7月31日時点で59頭、長野県では7月31日時点で39頭、三重県では8月6日時点で4頭、福井県では7月30日時点で7頭、最近発生が確認された富山県では8月5日時点で3頭となっております。

裏面ですが、県が行っている対策について、これがすべてではございませんが、3点掲載させていただいております。

1つ目、県の組織体制の強化です。令和元年度より、これまで農政部畜産課が所掌しておりました、家畜伝染病の発生予防、畜産物の安全性確保等に関する事務を行う部署として、新たに家畜防疫対策課を設置しております。

2つ目、農場における飼養衛生管理基準の遵守ということで、家畜の飼養者が遵守すべき衛生管理方法に関する基準について定めた「飼養衛生管理基準」に基づいて、衛生管理区域や豚舎内にウイルスの病原体を持ち込まないための対策の徹底を引き続き呼びかけております。

3つ目、野生いのしし対策ですが、野生いのししによる豚コレラの感染拡大を防止するために、「岐阜県経口ワクチン対策チーム」を設置し、平成31年3月から豚コレラ経口ワクチンの野外散布を開始しております。散布地域で捕獲されたいのししの肉は、食肉として流通はいたしません。

また、先程申し上げたとおり、食品安全委員会は、ワクチンを接種したいのししに由来する食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度であるという見解を示しております。

食の安全安心に関する対応ということですが、引き続き、各保健所等に設置している「食の安全相談窓口」で豚コレラについての相談対応をしております。先程、報告書の中で平成30年度末までに72件の相談があったということで報告させていただいておりますが、今年度に入ってから1件相談があり、この7月末時点では73件となっております。主な相談内容としては、「豚肉を食べても大丈夫か?」、「死んだいのししから人が感染することはないのか」といった

相談内容が多くなっております。

また、県民に対して豚コレラに関する正しい知識を周知するために、当課の方でホームページに、「豚肉・いのしし肉を食べても大丈夫ですか。食べてしまったらどうしたらよいですか」といった質問に回答するような内容を掲載しております。

事務局からは以上です。

(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。

(水谷委員)

26年ぶりと書いてありますが、その時の経過や、こういう状況の参考にできるようなことはなかったのでしょうか。

(小林係長(家畜防疫対策課))

家畜防疫対策課の小林と申します。

昔は日本でも豚コレラが猛威を振るっており、岐阜県でも流行っておりました。当時は、昭和の時代ですが、豚にワクチンを接種して発生をおさえるということをしておりました。それが平成10年前半くらいまで続き、それでようやく国内からウイルスを撲滅できた、ということがありました。

ワクチンの接種についてはたくさん要望されておりますが、ただ、経済的な、また科学的な観点から、ワクチンを打つことによって、ウイルスが国内から消滅する時間が遅れてしまうという様々な弊害もありまして、ワクチンの接種については、国も熟慮を重ねており、接種を控えているという状況でございます。ただ、今、このように他県でも発生が広がっていることから、ワクチン接種についての考え方が農林水産省でも検討されているように聞いておりますので、国と情報を合わせながら、対策を進めていきたいと思っております。

(国枝委員)

野生いのしし対策について、散布地域で捕獲されたいのししの肉は食肉として流通しないと書かれていますが、これは、いのししの移動距離等を考えて、本当に流通しないと切り切れてしまう話なのか、確認させていただきたいです。

また、ワクチンについて、「ヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度」というのがよく分からないのですが、これはどういう表現なのでしょうか。

どうして人体に影響はないと言い切れないのでしょうか。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

食品安全については、100%安全というものはない、という前提があります。現在の科学の知見では大丈夫だけれど、将来的に新しい知見が出てきたときに、ということがあって、こういう表現にされているのだと思います。無視できる程度、健康に影響はないということでご理解いただければ良いのではと思います。

(犬飼係長 (農村振興課))

農村振興課の犬飼といいます。

ワクチンに関する事項は、ワクチン対策チームがあり、そちらで所掌しているのですが、私どもの課では、ワクチンを接種したあとの捕獲をしておりますので、その関連でご説明をしたいと思います。

国枝委員も言われたように、移動距離を考慮しますと、絶対と言うことは難しいと思っております。食品の安全性の問題と同じ観点になるかと思えます。

ワクチンをまいてから、その周囲 2km くらいに捕獲のエリアを設け、すぐに捕獲を開始しています。2km というのはいのししの生活圏で、今は繁殖期ということもないので、それほど遠くへ移動しないということもあり、そこを捕獲範囲としています。ワクチンを接種したものは、概ね捕まえて、きちんと検査ができると思っておりますので、流通しないのではないかという状況になっています。

私どもがやっております調査捕獲以外にも、市町村の方では、有害の捕獲をやっていただいております。そちらの方も、できるだけ検体を提出いただいて、検査に回すということをしておりますので、その部分に関しても、豚コレラに感染したいのしし、もしくはワクチンを接種したいのししというのは、今のところ流通に回るようなことはないと思っております。

(梶川会長)

他にいかがでしょうか。

それでは、議事の方は終わりましたので、事務局の方にお返しします。

(高橋食品安全対策係長 (生活衛生課))

委員の皆様、ありがとうございました。本日頂いた意見を参考に、今後の行政の取組みに生かしていきたいと思えます。

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、申込みをいただいている状況です。また、11月には、「食品の安全・安心シンポジウム」を開催する予定です。「食品表示の活用」をテーマに行う予定でございます。いずれもお気軽にご参加いただければ幸いです。

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。お気をつけてお帰りください。