

平成29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29年11月30日（木）14：00～16：00
- 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
	岐阜県議会	厚生環境委員長	田中 勝士
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
	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
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

- 「第4期食品安全行動基本計画策定に向けた意見聴取」について
「食中毒に関する情報提供」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垣より、ご挨拶申し上げます。

(西垣健康福祉部次長)

健康福祉部次長の西垣と申します。

委員の皆様方には、本日大変お忙しいところご出席いただきまして、ありがとうございます。また、平素は、本県の進める食品安全行政の推進にあたりまして、格別のご理解、ご協力をいただきまして、改めて御礼申し上げます。

近年ではご承知の通り、少子高齢化の進行や働き方の多様化、さらには世帯構成の変化等により、外食や中食への需要が増加する一方で、健康志向の高まりとともに、いわゆる健康食品が普及しております。さらには輸入食品の増大による食のグローバル化など食品の安全を取り巻く環境も変化している状況です。こうしたこともありまして、現在厚生労働省において、約15年ぶりとなる食品衛生法の改正に向けた検討が進められており、HACCPによる衛生管理の制度化、営業許可制度の見直し、また食品回収情報の報告制度など多岐にわたる内容について議論がされております。依然として食中毒や食品への異物混入事案が後を絶たない状況にあることから、国民の食品の安全性に対する不安感や不信感を払拭していく法の整備が期待されるところであります。

県としましても、岐阜県食品安全基本条例に基づく食品安全行動基本計画を策定し、関係部局が連携して県全体で食品の安全・安心の確保に努めているところでございます。この計画期間は5年間となっており、現在は平成30年度までの第3期計画に基づき各種施策を実施しております。平成31年度からは第4期を迎えることとなりますが、食品の安全を取り巻く環境の変化に対応するために、新たな計画策定に着手しているところでございます。

本日の議題は、「第4期食品安全行動基本計画の策定に向けた意見聴取」とさせていただきます。事務局から食品安全に関する最近の動向などを情報提供させていただいた後に、委員の皆様にはそれぞれのお立場から自由闊達にご意見やご要望をいただけたらと考えております。

それでは、皆様、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, 4, 5となります。不足はございませんでしょうか。

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います。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、新たに委員をお願いしております岐阜県議会厚生環境委員長である田中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。

(田中委員)

ご紹介いただきました県議会厚生環境委員長の田中と申します。

県民の皆様の食の安全に対する関心は非常に高いものがありますし、そういった問題の多様化に対していかに対応していくかということが大きな課題であると思います。今日の協議会では第4期計画を策定するための意見聴取といった面が大きい会議であると聞いています。ぜひ皆様から忌憚のないご意見をいただければと思います。よろしく申し上げます。

(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期食品安全行動基本計画策定に向けた意見聴取」についてとなっております。第3期食品安全行動基本計画は平成26年度から平成30年度の5年間の計画となっており、平成31年度から新たに第4期計画が始まることとなっております。

そこで、事務局から現在の食品安全の現状や第3期における課題などを情報提供いただいたうえで、第4期食品安全行動基本計画策定に向け、委員の皆様からご意見を伺いたいと思います。

では、まず事務局から、議題に関する説明をお願いします。

(野池食品安全推進室長 (生活衛生課))

第4期食品安全行動基本計画策定に向けて、皆様方からのご意見をお伺いする前に、食品安全確保に関するこれまでの県の取組状況や、食品安全に関わる最近の動向について、情報提供をさせていただきます。

資料1をご覧ください。

資料1は、平成13年以降に発生した食品安全に関する様々な事件に対し、国と岐阜県が、どのような対応を行い、それをどのような形で食品安全行動基本計画に反映し、取り組んできたかを取りまとめたものです。

平成13年には、国内初のBSE感染牛が発見され、また、その他にも偽装表示や中国産野菜の残留農薬問題などが発生し、食品の安全性に関する危機管理体制の在り方などが課題とされ、国民の食の安全に対する不安が高まりました。

こうした状況を受け、食品の安全性に関するリスク評価を行う食品安全委員会が内閣府に設置され、平成15年度には食品安全基本法が制定されました。岐阜県においては、全国に先駆けて、平成16年度に食品安全基本条例を施行し、第1期食品安全行動基本計画を策定しました。

平成20年1月に発生した中国冷凍餃子による農薬中毒事件では、県民の食の不安を払拭するため岐阜県食品安全相談員を設置するとともに、食品安全連絡会議を設置し、事業者と行政が共同で県内に流通する食品の安全確保を図る体制整備を行いました。第2期行動基本計画には、「検査体制の強化」を重点施策の一つとして位置付けしました。

平成20年には、県内では飛騨牛偽装表示事件、全国では事故米の不正流通事件の発生があり、それぞれ、再発防止対策を行動基本計画に反映し、取り組みを行ってまいりました。

次のページにまいりますが、平成23年に発生した東日本大震災に伴う福島原発による放射性物質汚染の問題では、国においては東日本の17都県を計画検査の対象としていますが、岐阜県では、独自にいち早く放射性物質の検査体制を整備し、県内産や東日本産の食品の検査を実施してまいりました。計画には、第2期計画の中間見直し時に反映させました。

平成23年と24年には、生食用食肉や白菜浅漬けによる腸管出血性大腸菌食中毒事件が大きな社会問題になりました。県では、直ちに監視指導の強化を行うとともに、「食中毒の防止対策の推進」を第3期計画の重点施策に位置付けしました。

また、平成25年に発生したホテルなどのメニュー表示の不適合表示事案に対応して、「食品表示対策」についても同じく重点施策として位置付けを行いました。

平成28年1月に発生した食品廃棄物の不正転売事件の際には、食品衛生監視員の増員や廃棄物の立入権限を付与するなどの対応を行い、昨年度、第3期計画の中間見直し時に重点施策として追加をしたところです。

このように、県内外で発生した事案を受け、その問題解決にあたりとともに、再発防止に向けた取り組みを行い、食品の安全確保に努めてまいりました。

続いて資料2をご覧ください。

こちらは、第1期から第3期までの行動基本計画の概要と流れをまとめたものです。

第1期と第2期計画は、大筋で同じ構成となっており、こちらにお示ししている3つの目標を掲げ、3つの着眼点に沿って、第1期では30のアクション、第2期では33の具体的なアクションを設定し、事業を実施しました。

第2期計画の最終年度には、第1期、第2期を通じた実施結果の検証を行い、資料の下段の枠内にある6つの事項を、次の第3期計画で取り組むべき課題として抽出しました。

資料2の裏面をご覧ください、

現在の第3期計画は、「すべての県民とのコラボレーションにより将来にわたって安全で安心な食生活ができる岐阜県の実現」を目標に掲げ、3つの施策の方向に沿って施策を展開することとしています。第1期、第2期計画の実施結果の検証で抽出された6つの課題に加え、昨年度の中間見直しで追加した食品廃棄物対策の7つを重点施策として、食品の安全確保に向けた取り組みを行っているところです。

この計画は、平成26年度から30年度までの計画となっており、今年度は4年目にあたるわけですが、これまでの取組みの中でいくつかの課題が見えてまいりました。

資料下段の枠内をご覧ください。

1点目は、食品安全に関する県の各種認定制度の普及推進に関する課題です。参考資料として、10ページの資料4をご覧ください。

この資料は、県の各種認証制度をまとめたものです。HACCP導入施設認定制度のほか、ぎふ食と健康応援店やぎふクリーン農業表示制度などがありますが、事業者や県民に十分浸透していない状況があり、制度の目的に沿って一層の効果を上げるため、広く普及させていく必要があると考えています。

4ページにお戻りください。

2点目は、アンケート調査や講習会などにおいて、県が行っている施策が県民にわかりにくい、食品の安全確保のための取組みを県民が理解することが食品に対する安心につながる、といったご意見をいただくことが多いことから、県の取組みを広く周知する必要があると考えています。

3点目は、現在の計画で設定している数値目標の項目と数値について精査を行い、現状を踏まえた実効的な目標を設定していく必要があります。

4点目は、第3期計画で、関係機関や県民とのコラボレーションを、施策を実施するための手法として取り入れています。今後、内容の充実を図り、より効果的に施策を実施していくため、さらに連携を深めていく必要があると考

えています。

最後に、資料3に沿って、食品安全における最近の動向について情報提供させていただきます。

5ページをご覧ください。

近年、食生活を取り巻く環境が変化し、調理食品や外食・中食を利用することが多くなると共に、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸などの観点から、食生活を含めた国民全体の健康志向が高まっております。

こちらに示しましたグラフは、食において何を重視するかについて年度別、年代別の調査結果となっております。左の年度別グラフでは、「健康志向」と「簡便化志向」が進んでいる状況がうかがえます。

右側の年代別グラフでは、60代以降で「健康志向」が高くなっており、健康を重視する傾向にあることが分かります。また、安全面については50代以降で高くなっており、食品の安全に関心が高いことが分かります。

下のグラフは、食料支出に占める外食・中食の割合を5年ごとに取りまとめたグラフとなっております。

平成16年から平成26年までに外食・中食の割合が、共働き世帯では、17%、65歳以上の夫婦のみの世帯では、14.4%増加しており、外食・中食需要が高まっていることが分かります。

6ページをご覧ください。

外食・中食産業へのニーズが拡大する中、食品関係施設における食中毒対策の必要性がますます高まっている状況となっております。

近年、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多数発生していることや、昨年度発生した冷凍メンチカツや刻みのりの食中毒、今年度発生した、惣菜の系列店におけるO-157食中毒など、複数の自治体にまたがる広域な食中毒事例が多くなっています。こうしたことから、国、都道府県などの連携をより強化し、食中毒対策を講じていく必要があります。

消費者委員会等が行ったアンケートによると、現在、国民の半数程度がいわゆる「健康食品」を摂取しているとの結果がでており、国民全体に広く浸透している実態が明らかになっています。

しかし、健康食品の多くは、成分の含有量や品質管理について法的規制がなく、安全性に問題のあるものが販売される恐れがあることや、効能効果があるような誤解を招く広告が行われている実態があるなどの問題が指摘されています。

6ページ下段の表は、過去に健康被害が発生し、取締り、指導が行われた事例をまとめております。一番下にあるプエラリア・ミリフィカについては、前回のこの協議会の際に情報提供させていただいたものです。

また、7ページには不適正表示により取締りの事例を示してあります。特定保健用食品や機能性表示食品など、国が許可又は届出を受けた食品について、許可や届出が行われている内容以外の表示や広告を行っていたり、表示どおりの成分が含まれていなかったことから、景品表示法や健康増進法に基づく処分が行われています。

食品検査の状況についてご説明させていただきます。全国の自治体において、流通食品について、残留農薬や食品添加物の基準が守られているか、遺伝子組換え食品やアレルギー物質などについて適正に表示された食品であるか等の検査を行っており、岐阜県においても毎年度、計画的に検査を実施し、安全性を確認しています。

8ページにまいりますが、放射性物質検査については、東日本大震災発生後に国の主導のもと東日本の17都県で実施されております。岐阜県では、独自に県内外の食品の検査を実施しています。

続きまして、食品衛生法の改正に関する情報提供をさせていただきます。

食品を取り巻く状況の変化に対応するとともに、国際基準との整合性を図る目的で、現在、国では、食品衛生に係る各種の制度や規格基準の見直しが検討されています。

現在、食品衛生法に基づく許可の対象業種は、飲食店や菓子製造業など、34業種ありますが、食中毒のリスクや営業の実態に応じた見直しと、併せて、新たな届出制度の創設が検討されています。既存の34業種については整理し統合される一方で、これまで許可も届出も必要なかった営業の一部についても、許可や届出の対象とする方針とされています。

食品事業者自らによる衛生管理の向上を目的として、全ての食品事業者を対象にした、高度な衛生管理手法であるHACCPによる衛生管理の制度化が検討されています。

岐阜県では、これに先駆けて、県独自の「HACCP導入施設認定制度」を平成27年7月に創設しており、これまでに25施設を認定しています。

食品衛生法に違反する食品については、都道府県知事などが事業者へ回収を命令できるようになっており、その他、食品事業者が自主的に食品の回収を行う場合もあります、その自主回収の報告を求める制度は食品衛生法にはないため、岐阜県を始め、多くの自治体が条例などで、食品の自主回収の報告を事業者へ義務付けています。

現在は自治体ごとの差もあり、統一的な運用となっていないことから、報告の対象範囲や報告の基準を明確にした全国共通の報告システムの構築が検討されています。

食品に用いられる器具及び包装容器について、国際基準に合わせて規制を強

化する方向で検討が行われています。

現在は、基準の定められた物質のみが規制される「ネガティブリスト制度」と呼ばれる方法が採用されており、基準のない物質については、安全性に問題があることが判明しても法による規制ができない制度となっています。

一方で欧米諸国では、認められた物質以外は原則使用を禁止とする「ポジティブリスト制度」を取っており、より厳しい基準となっています。器具・容器包装の安全性を高めるとともに、国際的な整合性を図るため、わが国でもポジティブリスト制度に移行する方向で検討が行われています。

最後に、食品表示法に関する情報提供をさせていただきます。

食品表示法は、食品表示に関する包括的かつ一元的な法律として平成27年4月に施行されました。

生鮮食品の経過措置期間は平成28年9月末までとなっており、すでに完全施行されており、加工食品については、平成32年3月31日までに新たな表示基準に完全移行をすることとなっています。

それに加え、平成29年9月1日に、全ての加工食品について、原料の原産地表示を義務付ける改正が行われ、平成34年3月31日までに原料原産地表示に対応していく必要があります。

県では、経過措置期間中に円滑な移行ができるよう事業者への周知、指導等を行っているところです。

事務局からの説明は以上となります。

第4期計画策定に向けて、食品安全に関する現状などを踏まえて、皆様方から自由なご意見を頂戴できればと思います。

(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。

第4期計画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。

今の報告をお聞きして、健康食品を国民の半数程度が使っていると知り、驚きました。

以前この協議会でもお話しましたが、食の安全で一番問題視しているのは、食中毒とアレルギーで、この2つは命に直接かかわるものだと思っています。残留農薬や食品添加物、遺伝子組換え食品等は、以前は問題視されることもありましたが、様々な規制ができ、検査体制も強化されているため、売られてい

るものは安心できると思って購入しています。

食中毒に関しては、学校での調理実習などでジャガイモによる食中毒がいまだに起きていたり、バーベキューではトングの使いまわしや加熱不十分による食中毒がいまだに起きているということを聞きます。こういうリスクなどを県民に知らせるといことがまだ弱いのだと思います。学習会などに参加する県民の方は高い意識を持っていますが、そういったところに参加しない、あまり食に対して意識をしていない人に伝えるということが難しいのだと思います。

私は消費者ネットワークにも所属しているのですが、様々な消費者問題に対しての学習会に参加するのですが、学習会に参加する人は高い意識を持っているため被害には合わないのですが、参加しない人にどのように普及啓発をするのか苦慮しています。こういった問題への意識を高めていくために、学校教育の中で消費者問題について広めていけないかということを考えています。食の安全に関しても同様に、子供たちに対して、食中毒の危険性や食品表示の事などを教えられれば、成人した際に意識を高く持っていられるのではないかと思いますので、教育と連携を取って啓蒙活動を行っていったらいいと思いました。

(羽場委員)

岐阜県食生活改善推進協議会の羽場と申します。

基本計画においては、様々な面において施策を設定されており、食品の安全・安心を守っていただけているかと思いますが、計画がすべて実行されることを願っております。

老人が利用するデイサービス業界において、利用者から聞いたことがあるのですが、期限切れのおやつが出されたり、指輪などをつけたままで調理をしていた。しかし、配膳の際にはいかにも衛生面に気を使っているように手袋を使用しているといった相談を受けたことがあります。相談に来た際には、発熱、おう吐、下痢等の食中毒症状があったということがありました。その際にデイサービスの業者が謝罪に来たが、その件に関して保健所などへ報告するのはやめてほしいと言われ、心配でデイサービスにいけないといったことをお聞きしました。食品の安全対策がどれだけのモラルの下に守られているのか心配でしようがないとおっしゃっていました。

これから先の社会では高齢化が進み、デイサービスの利用者が増えてきますので、こういったところまで安全対策が実行されることを願っています。計画が絵に描いた餅にならないように協力して、施策を実行していただければと思います。

(高木委員)

消費者代表の高木と申します。

昨年からの協議会に参加させていただき一番変わったことは、HACCP等の岐阜県が認定する制度というものがあるということを知ったことです。消費者としてスーパー等で商品を購入する際には、選ぶ基準となるものはマークだと思います。今までも岐阜県産を選んで購入していたのですが、やはり地元のものの方が安心ということがあるので、県の認証制度によるマークがあると消費者としてその商品を選びやすいといったことがあると思います。しかし、そういったマークや認証制度があるということを知らない人が多いといった実感があります。

2点目は、今まで私が心配していたものは先ほど上林委員もおっしゃっていましたが、残留農薬や遺伝子組換え食品、食品添加物であり、そういったものが少ないものを選んで購入をしていました。ところが、様々なところでしっかり検査が行われているといった話を聞く中で、日本において、スーパーなどで店頭で並んでいるものについては、基本的に安全であろうということを実感できたということがあります。では、これからこういった基準で商品を選択していくかという、忙しいときに中食・外食に頼る気持ちも分かりますが、できるだけ野菜やお肉を買ってきて調理をしたいと考えています。中食・外食における食品の衛生が気になるだけでなく、元となる野菜やお肉などの素材についてもしっかりと衛生管理を行っていくことが大切だと思います。岐阜県産の野菜や飛騨牛などのトレーサビリティを見ると安心しますので、最初の素材について、行政の方でしっかり検査をしてほしいと思います。消費者としては購入するところは選びますので、安心できなければいくら安くても便利でも購入しないということがあります。情報提供をしていただくことでこういったことを判断する基準になります。野菜やお肉などの素材に対する検査と、それらをきちんと生産する体制づくりをして岐阜県内の農業を守っていただくことにも力を入れてもらいたいと思います。

(柴山委員)

消費者代表の柴山と申します。

まず、県の施策を着々と実行しており、きちんと対応されていることについて感謝します。最近テレビや新聞などでいわゆる健康食品やサプリメントについて目にする機会が多くあります。そういった広告を目にするといかにも、効果があるように書かれているのですが、私が整形外科に行った際に、ヒアルロン酸の飲み薬をもらおうとすると先生から気休め程度だから効果はないと言われました。テレビなどで広告されているサプリメントはほとんど気休め程度の

ものだとも言われました。そういった商品の中には一流の製薬メーカーや食品メーカーが販売元となっているものも多くあるが、一流メーカーがサプリメントなどを販売していることで消費者に安心感を与えるような広告となっていると思います。県だけではなく、国レベルの問題であり、国としても特定保健用食品等について指導はしているとは思いますが、健康食品等が世の中にあふれていると思う。

もう一点は、時々新聞などで、製造中にプラスチックの破片などが混入していたとして、同一ロットの商品の何十万個について全部を回収するといったことを見る機会があります。そういったことを目にするたびに、はたしてこれでいいのかと思っています。被害にあわれた方は、影響があるでしょうが、自主回収をしたり、社告を出したりと業者としても対応が大変だと思います。何十万分の一の確率で異物が入っているということで、全てを回収するといった状況について何とかならないかと考えています。世の中の時勢としてこういった事故があった場合には、公表をして消費者の安全を確保するためには致し方ないとは思いますが、個人的には疑問に感じております。

(道上委員)

消費者代表の道上と申します。

今年の夏は特に食品の食中毒に関するニュースを多く耳にして、一番不安に感じています。個人的な疑問ではあるのですが、営業停止という処分と営業禁止という処分があると思うのですが、どういった区別があるのか食中毒のニュースを見る中で疑問に思いました。また、買い物の際に思ったのですが、食品の産地表示についてですが、店頭でのPOP表示には産地が記載されているのですが、袋詰めされている商品については何も記載されていないものがあるがこれについて問題はないのかどうか疑問に思いました。資料4にありましたが、岐阜県GAP確認制度について平成29年11月1日に制度が開始したとありますが、現時点でこの制度がどのように運用されているのかを教えてください。

(梶川会長)

それでは事務局の方からこれまでに出たご意見についてご回答をお願いします。

(野池食品安全推進室長(生活衛生課))

委員の皆様方ご意見ありがとうございました。

まず、健康食品について上林委員、柴山委員からご意見をいただきました。

一部の特定保健用食品や機能性表示食品については、国により確認をしたり、届出を受けたりして表示の内容など確認されているのですが、大多数のものはこういったものではなく、事業者により任意で表示をされているものになります。大前提として薬ではないということがありますので、いくらメーカーによりそれらしい広告がされていても国による許可や届出のもとに表示しているものではないということです。原則としては、バランスのとれた食生活をするということが一番だとは思いますが、補助的な意味で使うことについては効果があるのではないかと考えています。いずれにしても適切な表示がされることと健康被害が起きないようにする取組みが今後重要であると考えています。

食品による健康被害については、上林委員、羽場委員、道上委員から食中毒についてのご意見をいただきました。食中毒対策というのは計画の第1期から第3期まで取り組んできていますが、今後も引き続き重点施策として取り組むべき大きな要素であると考えています。営業者に対する指導、給食施設に対する指導、消費者への啓発の3つが非常に大切であると考えていますので重点的に取り組みたいと考えています。

上林委員の方から研修会などに参加しない人に対してどのように取組みを伝えるかが難しいというご意見をいただきましたが、私どもとしても、頭を抱えている問題です。学校教育の中で子供たちに伝えていくというのは、非常に有効な要素ではないかと思えます。こちらについて、体育健康課の方から何かご意見ありますでしょうか。

(体育健康課)

県と教育を連携してといったお話がありましたが、社会に出る前に教育するというのを目的として体育健康課としては、G I F U食のマイスタープロジェクト事業として「高校生食育リーダー」という事業を立ち上げております。この事業は、高校に、食の専門家を派遣して、ニーズに応じた教育をしていくといった事業となっています。例としては、文化祭の際に食事を提供することがありますが、そういうときの食中毒や衛生面に関わる講義や、社会に出た際に食の自立ができるように、自分で食品を選んでいくための講義を実施しています。

(野池食品安全推進室長 (生活衛生課))

各種の認定制度においてマークや制度自体の周知についても大きな課題としていきますので、様々な広報媒体や手法を取り入れて今後周知徹底していければと考えています。安全対策ということで、外食・中食などの調理食品の衛生管理も大切だが素材の野菜など農産物の安全確保についても大切であるというご

意見を高木委員よりいただきました。道上委員からはGAPの制度について質問がありましたので、農産園芸課の方からご回答をお願いします。

(農産園芸課)

GAPについては今年に入ってから新聞などで目にする機会も増えたかと思いますが、良い農業の実践というように訳されるものになります。要は持続可能な農業にしていくために、必要なのは何かという視点から始まっておりまして、農業経営を持続していくために食品安全、環境汚染、労働安全の3つの主要な観点から農場内の生産から出荷にいたるまでの各生産工程をチェックして、食中毒や残留農薬、異物混入など危害が発生する前にリスクを減らすためにいかにして取り組むのかを求めていくのがGAPになります。

一般にGAPというとこれまではグローバルGAPやJ-GAPといった、民間の団体が運営して認証するといったものでした。しかし、これには審査や申請に至るための指導を受けるのに膨大な費用がかかるため、販売先から求められない限り、なかなかGAPの取組みが生産者の方に広く進められないといった現状がありました。

J-GAPに関しては現在4000農場程度国内で認証が取得されているのですが、その8割程度がお茶の農場となっています。なぜお茶の農場ばかりかといいますと、数年前からお茶のペットボトルなど飲料に使う茶葉に関してGAPの認証を取ることを生産者に求めたことがきっかけでお茶の産地はJ-GAPを取ったという背景があります。なので、GAPの認証を進めるとなると経営判断により認証を取るものなので、行政としては強制することはできないのですが、オリンピック・パラリンピックを契機に、認証を取るのではなくGAPの取組みを行うよう求めるのが行政のスタンスとなっております。

これまで県としては、ぎふクリーン農業を中心に環境保全型農業を推進してまいりましたが、今年度からは環境保全型農業にプラスして、食品安全、労働安全を含めたGAPの取組みを本格的に進めていこうということになり、県としてGAPの指導員を養成したり、生産者向けのセミナーを開催したりといった事業を進めています。岐阜県GAPというのはいわゆるグローバルGAPやJ-GAPとは異なり、農林水産省が最低限求める水準のガイドラインを定めており、ガイドラインに沿ってGAPを改訂したものです。岐阜県では岐阜県GAPに沿った取組みを県が確認する制度を11月1日から開始しました。この確認制度は民間における商取引に利用できるものではありませんが、東京オリンピック・パラリンピックに調達してもらいたい生産者はグローバルGAP、J-GAPの他に県の確認を受けることによって供給できるということで、より道が開けたということです。県としてもそのために、また、GAPの考え方

を生産者に広く浸透させていくということを目的として、この制度を新設して11月1日から運用を始めております。今週から10地域を回り、説明会を行っていますので、今後、申請が行われると思います。

(野池食品安全推進室長 (生活衛生課))

先ほど食中毒についてお話をさせていただきましたが、道上委員より営業停止と営業禁止の区別が分からないといった意見をいただきましたので、ご説明させていただきます。営業停止、営業禁止のいずれも食中毒など食品衛生法上、違反があった際に県による行政命令として出すもので、どちらの処分が重いというものではございません。営業停止とはあらかじめ期間が決まっていますのでその期間が終了すると自動的に処分が解除されるもので、営業禁止とはいったん営業を禁止し、安全が確認されたらその時点で営業禁止を解除するといった期間を定めないものとなっております。営業禁止をしたからといって、長期間営業ができないわけではなく、施設の改善や再発防止の取組みが行われれば、数日で解除になることもあります。岐阜県では、平成27年まではすべての食中毒について原則5日間の営業停止処分としてきましたが、食中毒の事例によっては非常に大規模になることもあれば、原因がはっきりしていて5日間経過しなくても安全確認が十分行われるといったこともあり、ケースによって様々であることから、平成28年よりあらかじめ期間を定めない営業禁止処分とするよう取扱いを変更しています。他県でも、営業禁止にする事例が多くなっていますが、営業停止として期間を区切っている県もあると聞いております。

生鮮食品の産地表示についてもご質問いただきました。加工食品については、容器包装に表示をすることが決められておりますが、農産物のような生鮮食品の場合には店頭でのPOP表示が認められておりますので袋に表示することが義務付けられているわけではありません。

柴山委員から自主回収についてご意見をいただきました。全国で見ると1年で1000件近い自主回収がされており、報告されていないものを含めるとさらに多いと予想されます。そのすべてが安全面のリスクから回収されたかというところではない事例も散見されます。例えば誤字脱字や、病原性のある物質は確認されないが味がいつもと違うということで回収することもあります。自主回収ということで、メーカーによる判断のもとで、行われるものであるため、健康被害を引き起こす恐れのある危険なものを除いては行政が関与できないところですが、しかし、今後国による自主回収の報告制度が確立されることで少なくとも、こういったものが自主回収の報告の対象となるのかについて明確化されると思いますので、判断の参考となるのではないかと思います。

(梶川会長)

それでは生産者代表の委員からご意見を申し上げます。

(梶田委員)

J A全農岐阜の梶田と申します。

事務局からの資料を拝見し、よくまとまっているなど感じました。私たち生産者としては消費者の方に安心して食べてもらえるような農畜産物を提供するために日々取組みを行っております。肉、野菜、米に関してはトレーサビリティで確認ができるよう取り組んでおります。野菜に関しては、県と共同で残留農薬の検査や放射能の検査、ぎふクリーン農業の取組みを通じて少しでも安全を担保することのできるよう取組みを行っております。先ほど事務局からの説明にもありましたが、近年非常に外食・中食が増えているという現状があります。外食だとトレーサビリティで把握できるのは外食業者が仕入れるところまで、中食についても同様となっております、農産物を収穫してから消費するまでの形態が近年変わってきていると思います。野菜などの出荷先が半分以上加工業者向けになっています。また、ネットなどにより県の枠を超えて流通するといったことも増えてきています。そういった中で、どれだけ農産物などの安全が担保されていくのかということが危惧されます。そういった中で自己防衛をしていく必要があるのだが、なかなか自己防衛ができない環境になっていると思います。

そんな中で、先ほど上林委員がおっしゃった個人の教育が大事だというご意見はその通りだと思いました。資料にいろいろなコラボレーションを取り入れた取組みをしたいという記載があります。学校教育で地産地消などの取組みをされているようですので、今後も消費者としてどのように食品の安全に関わっていくかという観点からもコラボレーションを進めてもいいと思います。県の枠を超えた流通が広がってきているという現状を踏まえ、将来にわたって安全で安心な食生活ができる岐阜県の実現に向けてどのように取組みを機能させていくかということも第4期に向けた課題であると思います。

(岩本委員)

岐阜県学校給食会の岩本と申します。

これまで実施されてきた基本計画ですが、非常に幅広い観点から本質的な点も盛り込まれており精度の高い計画となっていると思います。第4期に向けてですが、これまでは安全・安心を確保するために制度を築きあげてきたと思うが、今後は築いてきた制度がいかに実効性のある制度として現場に浸透しているのかという観点から考えた方がいいのではと思います。今回の資料にもある数値目標の見直しやコラボレーションの実施というのがこれに当てはまると思い

ますが、数値目標としても研修会を何回したとか立入調査を何回したということよりも製造者や販売者の意識がどのように変化したのかということが大変難しいと思うが、計画に盛り込むことが大切だと思います。

2点目は、冒頭に上林委員もおっしゃいましたが、消費者に自分の身は自分で守るということを意識付けるということです。行動基本計画は行政が施策を行うためのものですので、消費者へ責任を押し付けるような書き方はできないと思います。しかし、実際には行政が制度に基づいて施策を行うことも大事だが、消費者自身が自分の身は自分で守るという意識を世の中全体でつくっていかないといけないと思います。なかなか難しいと思いますが、第4期計画に何らかの形で盛り込んでいただきたいと思います。マイスタープロジェクトのような学校教育の中で食品の安全・安心確保などの知識を、学校にいるうちに教育していくこともいいと思います。ほかに社会人に対してそういった学ぶ機会を設けることが出来るのであれば、何かの機会に行っていくことも必要だと思います。

(林委員)

中央市場の林と申します。

流通業者として1点意見を申し上げたいと思います。HACCPに関しまして、前回の協議会でもお話したのですが、オリンピック・パラリンピックに向けて生産から流通までHACCPによる衛生管理を目指すということで、県も今後規定をつくるのだと思います。

加工品については大手企業を中心にHACCPに対応をしているのですが、零細業者はまだHACCPに対応できておりません。小売業者の中にはまだHACCPに対する認識が低いところもありますので、そういったところでどうやってHACCPを浸透させていくかが大きな課題であると思います。また消費者の多くもHACCPがどういうものであるかを理解している人はあまりいないと思います。今後HACCPを推進していくにあたり、こういった人々にどのように知らせていくかが課題となると思います。町の八百屋などでは設備を導入するお金が出せないことがほとんどです。小売店のほとんどはHACCPの取組みは行っていないが、衛生管理はしっかり行っています。HACCP認定はどこまで必要で、どの程度の重みがあるのか、HACCPを取得していないと営業許可を出さないといったことがあれば意識も変わると思うが、現実問題どのようにHACCP制度を浸透させていくのか心配しております。

(国富委員)

バローの国富と申します。

第1期～第3期の取組みをまとめていただいて、改めてさまざまな事件に対してしっかり対応されてきたことが分かりました。

まず食中毒に関してですが、食中毒は広域型の事案が増えてきていますが、流通経路が複雑化し、原因が分かるまで非常に時間がかかり、その間に被害が広がってしまうといったことがあります。我々としては原因が特定されるまでの間、マスコミを通じていろいろな憶測が流れてきてその対応に追われています。原因が分からない段階ということもあると思いますが、行政の方から注意喚起などを出していただけると我々としてもできる範囲で対応を行うことができますと思います。

2点目は、健康食品に関してですが、いろいろな場所で売られており、行政としてどこが表示などの監視をしているのか、また県としてどのように考えているのか疑問に思います。

3点目はHACCPについてですが、HACCPのポイントだけを抑えるのではなく、一般的な衛生管理をきちんと行わないと導入したとしても安全な食品とは言えないので、HACCPの在り方について県としてどう考えているのか、また、厚生労働省のHACCP制度とどのように違うのかははっきりしてもらえればと思います。最後に、自主回収の届出の制度化という点ですが、国によって進められているということで、我々としては、どういったときに、どのように商品回収を進めるか悩みますので国として届出制度ができるということとはとてもありがたいと思っています。

(田中委員)

HACCPについてですが、これから認定制度をどのように運用していくかという課題の中で、今はまだ申請数が少ないので問題ないのですが、中小事業者が一斉に申請をした際に認定作業ができるのかを含めて、運用方法などをしっかり検討する必要があると思います。

昨年発生した冷凍カツの不正流通事案についてですが、廃棄するはずの食品を廃棄しないで流通させたということで想定していないことが起こって、食の安全を脅かしたということについて、もともと悪意のある業者が行うことについてどのように対処していくかを考えないといけないと思います。捨てるべきものを捨てない、それを仕入れて販売する、出所を確認しないで販売したといった利益を追求するあまりにモラルハザードが起き、そういったことをおろそかにした事業者に対してどうしていくかということだと思います。

そういったことへの対策としては2つしかなく、1つは罰則の強化です。法整備の必要があるのかもしれませんが、そういったことをするとそれ以上のリ

スクがあるというように事業者が感じるほどの罰則が必要だと思います。2つめは監視指導体制をきちんと構築することだと思います。行政だけでは限界があるので、例えば食品衛生協会の指導員の方が巡回して、監視・指導を行っていますが、そういった方たちとしっかりとした連携体制をつくっていくことが必要だと思います。

よく耳にすることが2点ありまして、例えば食品衛生指導員の方が地元の実業家の方に立ち入って現場の確認をしようとしても、任意の指導員のため強制的に立入が出来ず、実業家の方から協力をしてもらえないということがあるようです。そういった指導員の立場を確立させること、それに伴って指導員の方のスキルを向上させる研修を充実させることも必要だと思います。

最後は、毎年食品事業者を対象に講習会を実施していると思いますが、講習会の在り方も見直す時期に来ているのではないかと思います。例えば直接調理をする人、仕入れて販売するだけの人など食に関わる人が全員同じ講習を受けているわけですが、食をめぐる環境が多様化していることを考えると、それぞれの事業者に応じた講習の在り方が出てくると思います。大変だとは思いますが、そうしたことも必要なのではと思います。あと、特に全国にチェーン展開されているようなレストランや流通業者はどうしてもその地元に対しての協力体制が薄いという実情があると思います。全国チェーンであろうと地元の業者であろうと同じ食品に関わる事業者として協力体制を築いていく地盤をつくっていくのが県の役目だと思いますので、そういった環境整備を含めて取り組んでいただければと思います。いろいろな規制や制度の構築というのは、おそらくここ数年の中で進んでいると思いますが、それを機能させるためにも指導監視体制の強化、地域の環境づくりを総合的にやる必要があると思いますので県としてもよろしくお願いします。

(梶川会長)

事務局として今までの意見に対してご意見をお願いします。

(野池食品安全推進室長 (生活衛生課))

委員の皆様方、貴重な意見をありがとうございました。

梶田委員から県の枠を超えたネット販売が増えてきているので、その安全対策をどのようにするのかといったご意見や、コラボレーションをする中で教育の大切さについてご意見をいただきました。こちらについては、岐阜県の食の安全は岐阜県だけで完結するものではないので、岐阜県という枠にとらわれずに幅広くとらえて県民の食の安全を守っていけるような計画にしていきたいと考えています。コラボレーションについてはぜひJAの方でもご協力いた

けるとありがたいと思いますので、よろしく申し上げます。

岩本委員からは今後いろいろな制度についてどのように実効性のあるものにしていくかという意見をいただき、これから非常に重要な点だと思えます。特に数値目標についてですが、これまでも協議会の場で、講習会の回数や立入件数で本当に評価したことになるのかといったご意見もいただきました。そうした指標を設けるということも、避けられない点はありますが、もう少し実際の成果として事業者の認識の変化や、消費者の認識の変化についての指標を候補として考えていきたいと思えます。消費者教育についても、学校教育や一般の方の教育について、リスクコミュニケーションという形で現行の計画にも盛り込まれていますが、より一層推進していきたいと考えております。

林委員、国富委員、田中委員からHACCPについて今後どのように推進していくのかといったご意見をいただきました。正式に国によって制度が示されていないということもあり、県としても方向性を決めかねている部分があります。零細事業者に対してHACCPをどのように普及させていくかということに関して、林委員がおっしゃったようにHACCPの取組みは行っていないが、衛生管理はしっかりしているといった小売店があるということでしたが、HACCPという言葉が重要ということではなく、中小規模の事業者に対しては取組みやすい形で、HACCPの考え方を取り入れていくことを目指しています。

国としても関係団体に分かりやすい手引書を作って普及させるという方向で進んでいまして、日本食品衛生協会により、小規模な飲食店向けのHACCPの取組みの手引書ができていますので、こういったものを活用して普段の衛生管理をしっかりすることがHACCPの考え方を取り入れるということだということ伝えていければと考えています。県のHACCP認証制度については、小規模なところというよりは、国でいうA基準と呼ばれる本格的なHACCPに対応した部分を先行して進めているところですので、なかなか取組みが進んでいない現状ではありますが、事業者からの相談件数も増えていますので、国の制度に先行して、事業者に取り組んでもらうきっかけとして活用したいと考えています。今後国の制度が整備されれば、内容をみて県の制度も対応する必要があると考えています。

国富委員からHACCPを含めて4点ご意見をいただきました。食中毒の広域事例については、複数個所で発生しているものを結びつけるのに時間がかかり、国としても、最近のポテトサラダを原因とした食中毒以後、国と自治体との協力関係について検討を進めておりますので、岐阜県としてもほかの自治体や国とも連携して取り組んでいきたいと思えます。また、情報がある場合には事業者の方へも情報提供をさせていただきます。

健康食品について、どのような形で取締りを行っているのかといったご質問をいただきましたが、一部は国でも買い上げを行い、成分の検査や安全性の検査をしていますが、岐阜県としての取組みとしては、表示の確認として、誇大な広告や根拠のない広告をしていないかという観点で食品表示法や医薬品医療機器等法、健康増進法、食品表示法など県が所管している様々な法律に基づき、実際に販売店に定期的な立入検査をしております。その中で、毎年、夏と年末を表示の強化月間としており、立入を行っています。今年の夏の実績では食品表示法に基づき立入をしたのが483店舗、医薬品医療機器等法に基づく検査が197店舗、健康増進法によるものが232店舗、食品表示法によるものが301店舗で、表示検査を実施しています。健康食品の中には、ダイエット効果や男性機能の向上をうたったものがあり、本当に医薬品としての効果がある成分が違法に入っていることがありますので、そういった観点で買い上げ調査を年間20件行っています。

自主回収については、国によって判断基準を示してほしいといった話でしたが、国としては報告を出す義務の対象は示すと思いますが、回収をすべきかどうかといったことについては、あくまでも自主的な回収ですので、メーカーの判断になるかと思います。

田中委員からいくつか今後の方針について貴重なご意見をいただいたので、今後事務局として検討したいと考えています。

(梶川会長)

さまざまな意見が委員の方から出ましたが、この会議は食品衛生行政を中心とした取りまとめとなりますので、厚生労働省の進める施策が中心となっております。食品自主回収情報等や消費者教育に関しては消費者庁が推進しているので消費者庁と厚生労働省の推進方針の違いが出てくるので、今後は消費者庁が取り組む施策にも目を向けていただくような第4期計画にしていただければと思います。

この後食中毒に関する情報提供について事務局からご説明をお願いします。

(平岡食品安全対策係長(生活衛生課))

食中毒に関する情報提供をさせていただきます。11ページの資料5をご覧ください。今年の夏に群馬、埼玉県を中心に腸管出血性大腸菌O-157を原因とした食中毒が発生したため、腸管出血性大腸菌を原因とした食中毒の発生状況について情報提供させていただきます。

まず、ページ上部のグラフですが、こちらは平成10年から平成28年までの腸管出血性大腸菌O-157を原因とする食中毒の発生状況を示したグラフ

となっています。棒グラフは患者数、折れ線グラフは発生件数、下に示した折れ線グラフが死亡者数を表しています。

O-157による食中毒ですが、平成11年を除いて年間10～30件、患者数については100～1000人の間で推移しています。死亡者については、多い年で7～10人の方が亡くなっているという状況になっています。平成23年には富山県の焼肉店で食中毒が発生して5人の方が亡くなりました。平成28年ですが、きゅうりの和え物により10人の方が亡くなるという事例が発生しています。腸管出血性大腸菌による食中毒については、国内では焼肉店、飲食店、食肉販売業者などが提供した食肉を、生や加熱が不十分な状態で食べて感染するといった事例が多い傾向にありますが、平成24年には浅漬けによる食中毒、平成26年には冷やしきゅうりによる食中毒が発生しており、食肉以外の食品による食中毒も発生しております。

下の表は今年発生した腸管出血性大腸菌O-157による食中毒事例の一覧となっています。11月14日時点で、全国で14事例発生しております。死亡者としては8例目の惣菜による食中毒で1人の方が亡くなっております。岐阜県内においても13例目にありますが、飲食店における食中毒が発生しています。最近では腸管出血性大腸菌に汚染された食品が広域に流通していたため、複数の自治体で患者が発生している事例も見られており、自治体間で連携を図り、情報共有をすることが求められています。

続きまして、先日発令しましたノロウイルス食中毒注意報についてご説明します。資料の12ページをご覧ください。岐阜県では冬季に感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発するといった状況にあることから、ノロウイルス食中毒注意報を発令し、食品を扱う方に対して注意を呼びかけています。発令の条件としては、(ア)ノロウイルス食中毒が1か月に2件以上発生した場合、(イ)県内の感染症発生動向調査における定点医療機関当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が、前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合、又は、前週と比較し2倍以上の場合に発令をする条件となっています。今回発令した条件としましては、(イ)の前週と比較し2週続けて1.1倍以上となったということで注意報を発令いたしました。注意報は期間中継続しますが、食中毒の発生状況においては警報を発令することもあります。

現在、県内の発生状況については、現時点でノロウイルス食中毒は3件発生していますが、6月以降ノロウイルス食中毒の発生は無い状況となっています。13ページをご覧ください。こういったリーフレット等を用いて、県民や食品事業者の方へ手洗いの徹底など予防対策等の注意喚起を行いまして、食中毒の発生防止に努めています。食中毒に関する情報提供は以上となります。

(梶川会長)

ただいまの食中毒に関する情報提供に対して、何か質問のある方は見えますか。

質問等無いようですので、事務局へお返しします。

(緒方生活衛生課長)

委員の皆様、本日は貴重なご意見ありがとうございました。本日いただいたご意見をもとに今後の施策に生かしていきたいと考えています。岐阜県としましては、現在まで、食品に関する問題が発生した場合に、予防対策を中心とした施策を展開してまいりました。平成31年度からは第4期の計画を策定し、運用していくこととなります。今回いただいた様々な意見を参考に、第4期計画の骨子案を作成させていただき、第3回の協議会でお示しさせていただきたいと考えています。

(平岡食品安全対策係長 (生活衛生課))

最後になりますが、何かご質問はありませんか。

では、第2回の食品安全対策協議会を終了します。

次回、第3回食品安全対策協議会は2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。