

平成27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27年7月16日（木）13：30～15：20
- 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	教授	前澤 重禮
	岐阜大学応用生物科学部	准教授	梶川 千賀子
	(公社)岐阜県栄養士会	副会長	高木 瞳
	岐阜県議会	厚生環境委員長	山本 勝敏
消費者	岐阜県食生活改善推進員協議会	会長	羽場 富子
	岐阜県生活学校連絡協議会	書記	田中 露美
	消費者代表（公募）	-	山田 恵美子
	消費者代表（公募）	-	林 円
生産者	岐阜県女性農業経営アドバイザー ーいきいきネットワーク	理事	伊藤 すみれ
	(公社)岐阜県食品衛生協会	理事	山田 彰
流通業者	(公社)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	松浦 弘
	(株)バロー	商品統括課 課長代理	国富 直人

4 議題

「平成26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

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

ただいまから、平成27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のでよろしくお願いいたします。はじめに、岐阜県健康福祉部次長の土井よりご挨拶申し上げます。

(土井健康福祉部次長)

皆さんこんにちは。岐阜県健康福祉部次長の土井です。

本日はお忙しい中、またお足元の悪い中、本協議会にご出席いただきましてありがとうございます。平素は、県の食品安全行政の推進にあたり、格別のご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

本協議会は、幅広く皆様のご意見を聴取することを目的として、平成14年8月に設置されたもので、これまで食品安全に対して様々なご意見をいただいております。

本日の議題についてですが、皆様からもご意見をいただき作成しました、岐阜県食品安全行動基本計画の平成26年度の年次報告をさせていただきます。こちらの報告は、条例に基づいて岐阜県議会にも報告する予定です。

その他といたしまして、食品表示法の施行についてとHACCPの導入推進についての2つについてご説明をさせていただきます。食品表示法の施行については、平成27年度4月1日から施行がなされ、JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に係る部分を取りまとめ、新たな法律として規定されたものです。HACCPの導入推進については、岐阜県食品衛生法施行条例の改正を行い、衛生管理の手法であるHACCPを食品事業者の皆様を導入していただけるよう、7月1日から施行しております。

食品安全に関わる事案は多く発生しており、新聞等でも報道されております。私どもも緊張感を持って対処していきたいと考えております。本協議会において委員の皆様からの忌憚のないご意見をいただければ幸いです。それでは皆様、本日はどうぞよろしくお願いいたします。

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

では、資料の確認をさせていただきます。

本日の資料は、会議の次第、名簿、配席図、資料1、資料2、資料3-1、

資料3-2及び参考資料1から3となります。不足はございませんでしょうか。
以後の進行は前澤会長にお願いしたいと思います。前澤会長、お願いします。

(前澤会長)

皆さんこんにちは。第1回岐阜県食品安全対策協議会を進めさせていただきます。本日から山本委員、梶田委員、伊藤委員、松浦委員の4名の委員の方が新しい委員となっております。梶田委員は所用でご欠席ですが、新しくご出席されている3名の委員の方々から簡単に挨拶をいただきたいと思います。

(山本委員)

ただいまご紹介にあずかりました岐阜県議会厚生環境委員長をしております、山本勝敏と申します。厚生環境委員長として食品安全対策協議会に委員として参加させていただいておりますが、特段学識や経験があるわけではありませんので、勉強していきながら、委員として発言していきたいと思います。よろしく申し上げます。

(伊藤委員)

はじめまして、伊藤すみれと申します。生産者でトマトを作っております。愛情をもって、一生懸命作っておりますので、よろしく申し上げます。

(松浦委員)

岐阜県卸売市場連合会の会長をさせていただいております、松浦と申します。市場の方でも衛生関係でもお世話になっております。この食品安全対策協議会はいいい機会でありますので、勉強をさせていただきます。よろしく申し上げます。

(前澤委員)

ありがとうございました。ではお手元の次第に従いまして議題に入りたいと思います。昨年度から、岐阜県食品安全行動基本計画が第3期に入りました。昨年度は食中毒や異物混入、偽装表示等の事案も発生しており、消費者の関心も高い状況です。進め方としまして、まず議題、その他について一括で事務局から説明をいただきます。その後委員の皆様からご意見を賜りたいと思います。それでは、事務局から説明をお願いします。

(和座食品安全推進室長(生活衛生課))

県の生活衛生課で食品安全推進室長をしております、和座と申します。本日

はよろしく申し上げます。

本協議会は、設置要綱にあるとおり、県民と協働して食の安全を確保するため、幅広く県民の意見を聴取しております。委員の皆様におかれましては食品の安全・安心確保に向け、県が行う施策に対する積極的なご意見を賜りたいと考えておりますので、どうぞよろしく申し上げます。

今年度から新たに委員になっていただいた方もおみえですので、県がどのような枠組みで食品安全行政を行っているかを簡単にご説明します。まず、食品の衛生を確保するための法律として食品衛生法があり、この法律に基づき県が飲食店などの営業の許認可業務、食品関係施設の監視指導、農薬や添加物の残留検査などを行っています。また、食品表示について新しく食品表示法が定められました。詳しくはのちほど説明させていただきます。

資料3-2の1ページ目に、食品安全に係る取り組みの経緯が記載してあり、平成15年度に食品安全に係る基本理念を定め、国、県、食品事業者の責務、消費者の役割などを定めた「食品安全基本法」が制定されました。これを受けて、岐阜県では「岐阜県食品安全基本条例」を策定し、食品の安全・安心に関する基本方針を盛り込んでおります。条例全文は資料2に記載してあります。この条例により、県は「岐阜県食品安全行動基本計画」を5年区切りで作成し、年度ごとに実施結果を取りまとめ、県議会に報告書を提出しております。資料3-1は第3期計画が記載されており、資料3-2は平成26年度の実績報告書の案となっております。

資料3-2について説明させていただきます。この報告書は第1章で第3計画のあらましと6つの「重点施策」別にまとめた実績を記載しております。そして第2章では具体的に定めた22項目の施策について実施した結果を記載しております。さらに21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記載しております。

2ページに、全体のまとめを記載しております。数値目標65項目のうち、集計中の2項目を除き、61項目で目標を達成しており、概ね計画に沿って順調に進んでおります。ここからは、時間の関係もありますので6項目の重点施策について説明をさせていただきます。

「重点1」コンプライアンスの推進についてですが、これまで産地偽装、賞味期限の改ざん、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などの問題が発生しております。食品事業者にコンプライアンスに対する意識定着を促し、事業者によるコンプライアンス体制の構築を支援しました。具体的には、食品事業者を対象に講習会を開催し、JAS法、食品衛生法、景品表示法など食品表示に係る関係法令の周知とコンプライアンス意識の向上に努めました。また、景品表示法に基づくメニュー表示の管理体制の整備を促進するため、

岐阜県食品衛生協会に委託して、食品衛生指導員による飲食店等への巡回訪問、講習会、意見交換会を行いました。

「重点2」の食中毒防止対策の推進についてですが、県では毎年、食品衛生監視指導計画を策定し、食品営業施設の監視指導、残留農薬の食品検査などを実施しています。監視指導について、食中毒等の危険性を3段階のレベルに分類し、弁当を1日1,000食以上調理する施設や、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回以上の立入回数を目標に重点的な監視指導を行いました。また、飲食店等の営業施設に設置しなければならない食品衛生責任者約22,000人を対象に講習会を行い、食中毒予防について周知啓発をしました。そのほか、県内に流通する食肉・カット野菜等120検体について細菌検査を行った結果、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターは検出されませんでした。

近年、ノロウイルスによる食中毒が多発しておりますので、ご説明いたします。参考資料1について上段は全国、下段は岐阜県の過去10年間の食中毒発生状況を記載しております。ノロウイルスが非常に多く、平成24年から平成26年の3年間をみますと、全国では約35%、岐阜県では約44%がノロウイルスを原因とした食中毒が発生しております。裏面には平成26年度の岐阜県内の食中毒発生状況の一覧を記載しております。発生件数20件中13件がノロウイルス食中毒と非常に多くなっております。厚生労働省の情報によりますと、約8割が調理従事者からの感染が原因となっています。また、月別の発生状況を見てみますと、ノロウイルス食中毒は冬季の発生が非常に多くなっていることがわかります。このようにノロウイルス食中毒が多発している現状を踏まえまして、食品事業者や消費者に広く注意喚起を行うため、昨年度ノロウイルスに特化した食中毒注意報・警報の制度を新設いたしました。11月6日からノロウイルス注意報を、1月と3月には更なる注意喚起を促すため、2回のノロウイルス警報を発令しました。

他には、イノシシやシカをジビエとして食用に活用することが勧められており、県では農政部と連携して「ぎふジビエ衛生ガイドライン」を策定し、関係者への衛生講習、ジビエ処理施設の立入を実施し、ジビエの衛生管理について指導しました。また、集団給食施設に対して、立入指導を行い調理済み給食の細菌検査、調理従事者への衛生講習を実施し、食中毒予防に努めました。手洗いの程度がその場で確認できる手洗いチェッカーを現場に持ち込み、視覚的に適正な手洗いが出来ているかを確認し、指導しました。

「重点3」のアレルギー物質対策についてですが、消費者庁のデータでは全国で1~2%の方が何らかの食物アレルギーを持っているとのことです。岐阜県教育委員会の調べでは、食物アレルギーを有する幼児児童生徒数は約13,

000人で、全体の5.9%を占めており、増加傾向にあります。平成24年には、東京都の小学校で乳アレルギーの生徒がチーズ入りチヂミを食べ、死亡した痛ましい事件もありました。県ではこのような状況を踏まえ「学校における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、研修会で周知するなど、学校におけるアレルギー事故防止に努めております。

また、昨年度はアレルギー除去食を導入している給食施設のうち16施設の除去食を検査し、乳、卵について適正に除去されていることを確認しました。流通している加工食品に対して、食品製造施設に立入し、製造工程の確認やコンタミネーションの確認を行い、アレルギー物質の適正表示を指導しました。さらには食品検査を行い、表示にないアレルギー物質が含まれていないことを確認しました。

「重点4」の食品表示対策についてですが、食品表示は消費者が食品を購入する際の選択として大きな役割を果たしております。冒頭の次長あいさつでも少し触れましたが、食品表示法について別紙のパンフレットをご覧ください。この法律は平成27年4月1日から施行されましたので、このパンフレットを作成し、各種講習会で使用しております。食品表示法は、JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に係る部分が一つの法律として統合されました。すでに施行されているのですが、生鮮食品は1年6か月、加工食品は5年の猶予期間が設定されております。主な変更点として、アレルギー表示の変更、製造所固有記号の変更、原材料と食品添加物の表示方法の変更、栄養成分表示の義務化があります。また、新たな制度として「機能性表示食品」が追加され、食品の機能性を表示できるものとなっております。

また、食品製造施設や販売店への立入、流通食品の添加物検査による添加物表示の確認、食品事業者に対する講習会を行い、適正な表示がなされるよう指導しました。特に7月と12月を強化月間と定め、JAS法や健康増進法、景品表示法などの担当者が合同で監視を行いました。さらに、メニュー表示の適正化を図るため、景品表示法についての講習会を行うとともに、岐阜県食品衛生協会に委託して、食品衛生指導員による飲食店等への巡回訪問を通じ、メニュー表示の管理体制の整備促進に努めました。

「重点5」の双方向のリスクコミュニケーションの推進についてですが、あらゆる分野において行政が県民に対して情報提供を行う機会がある中、特に食品の安全性に関しては身近な問題です。そのため一方的ではなく、リスクや対策について、あらゆる情報を共有し、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着けるために積極的にリスクコミュニケーションを進める必要があります。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行うこと

ができました。また、小学生を対象としたジュニアクイズ大会や、少人数単位で開く出張出前講座に職員を派遣しました。参考資料2には、出張出前講座の食品安全に関する6つのテーマ、食育に関する2つのテーマについて、裏面には今年の実施状況について記載しております。昨年度は食育を含め44回実施しており、一昨年よりも多くの方から要望があり、好評をいただいていると思っております。

「重点6」の食品の安全を守る人材の確保・育成についてですが、食品の安全性確保に携わる行政職員が事業者に対し適切に指導助言が行えるよう、常に最新の知識や技術を習得する必要があります。国や県などが開催する各種研修会に参加し、知識の習得や検査技術の研鑽に努めました。また、自主的な衛生管理活動を行っている岐阜県食品衛生協会の指導員の研修会などへ行政職員を講師として派遣し、技術的な支援を行いました。

最後に、HACCPについて説明させていただきます。参考資料3をご覧ください。中段より下に従来型とHACCP型の製造管理について図で比較してあります。従来型では、加熱等の工程を経て最終製品となり、その最終製品を抜取検査にてチェックしております。この方法では問題が発生した場合、どの工程で問題が発生したのかが把握しにくいという欠点があります。HACCP型では、それぞれの工程で管理をすることで、問題が発生した場合、どの工程で問題が発生したのかが把握しやすく、食中毒予防や異物混入対策に有効です。県としましても、岐阜県食品衛生法施行条例を改正し、HACCP導入型基準を新たに設け、7月1日から施行をいたしました。事業者にはHACCPの導入を推進していくために、HACCPを導入している施設に対して県が認定する制度を創設しました。認定された施設には認定マークの使用が認められますので、商品等にご活用していただければと思っております。

食品の安全性の確保等に関する報告、食品表示法、HACCPについての説明は以上です。

(前澤会長)

ありがとうございました。第3期の基本計画が昨年度からスタートしまして、重点施策をピックアップして説明いただきました。事務局の説明を受けて、それぞれのお考えや、ご質問等の忌憚のないご意見をいただきたいと思っております。それでは羽場委員からご意見を伺いたいと思っております。

(羽場委員)

6つの施策を重点的に実施していただいております、細かいところまで対策を実施していただいているようでうれしく思います。食の安全は生産者と消費者の

信頼で成り立っているところもありますので、生産者の方が食の安全に配慮していただいていることを信頼しております。食卓の安心・安全ニュースですが、非常に分かりやすく、食に関する知識を増やすことに、大変参考にさせていただいております。

(田中委員)

平成26年度に実施された食品安全対策はしっかりと行っていると思いましたが、食品の表示方法について新しく法律が施行され、変わってきているとご説明いただきました。食品の表示というのは、20歳代から70歳代の各年代にとって、最近の健康ブームもあって、関心が高いことであると思います。県でもいろいろと対策をされているので、PRしていくともっと安心につながると思います。あと、食品ロスについて最近問題になってきていると思いますので、食品衛生や表示との兼ね合いがあると思いますが、何か対策を取ることが出来ればいいと思います。

(山田委員)

消費者として、食の安全・安心は食品を買う時の最大の関心事項ですので、コンプライアンスの推進や偽装問題について、マスコミで騒がれたときだけではなく、今後も検査などの対策を進めていっていただきたいと思います。意図的に行っている企業等に対しては、罰金などの罰則・制裁をもって対処していただけると、企業側も責任を感じるのではないかと思います。

食中毒について、年によって極端に増えている年があるようですが、色々と原因があるかと思いますが、このように増える年がなくなれば消費者としては安心することができます。放射性物質や残留農薬、遺伝子組換え食品などの、すぐに症状がでることはないが、将来的に症状が出る可能性のある食品に対する抜き打ち検査を行っていただいておりますが、まだまだ少ないイメージがありますので、もっと増やして欲しいと思います。

(林委員)

食中毒に関して、先日食品安全委員会のモニター会議に出席し、5人程度のグループに分かれ話し合いをしたのですが、グループの中の人々が家庭でカンピロバクターにかかったとの話を聞きました。ただ、潜伏期間が長いので、どの食品が原因かはわからなかったようです。事務局の説明では、ノロウイルス食中毒が最も多くなっていますが、家庭での食中毒発生状況が数字に表れてくると、また違った結果になるのかなと思いました。食中毒の予防には「つけない」「ふやさない」「やっつける」というキャッチフレーズがありますが、消費者に

もっと浸透させていく必要があると感じました。

HACCPについて、とても良い取り組みと思いますが、以前ぎふクリーン農業を進めるときに、申請にコストがかかりすぎてできない、という話を聞いたことがあります。HACCPは農産物というよりは、工場での食品生産と思いますが、かかるコストが少し心配になりました。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

まず、山田委員のご意見の中で抜き打ち検査を増やしてほしいとありましたが、現在県では、残留農薬検査や細菌検査など、1,742検体の検査を実施しております。抜き打ちでスーパーなどに行き検体を収去し、過去から順次数を増やししながら、現在の検査数となっております。

(山田委員)

これは全体の流通量に対して何%くらいのなるのでしょうか。多いのでしょうか、少ないのでしょうか。

(緒方課長 (生活衛生課))

食品の検査について、どこまでやれば十分な検査か、ということですが、輸入品に対する検疫を例にとりますと、輸入量に対して数%行えば安全というデータがありますが、県内に流通している食品については、今何が問題かということを見極めて、それに特化した検査を重点的に行っています。カンピロバクターが問題なら鶏肉を重点的に、中国産の農薬が問題なら中国産の食品を重点的に行う、といったように、効率よく検査を行っています。もちろん、予算が十分にあり、人員も多ければ、多くの検査を実施するのが良いとは思いますが、なかなかそうはいかないのが現状であります。

(山田委員)

すぐ体に不調が現れるようなものは分かるのでいいのですが、放射性物質や残留農薬などについて幅広い検査を行っていただけると、違反の事実が出てこなければ安全だと思え、消費者として安心できるのですが。

(緒方課長 (生活衛生課))

放射性物質や残留農薬などの検査については毎年毎年継続的に行っており、その結果をホームページで公表しております。もちろん、違反がありましたら、事業者に対して罰則や厳しい対応をして、食品の安全を図っていくつもりです。

(和座食品安全推進室長（生活衛生課）)

林委員のご意見の中でHACCPについてのコストの話がありましたが、まずは品質管理がしっかりしている工場形態の食品事業者から導入が進むと考えており、こういうところはすでにHACCPに対する基準をクリアしているところが多いと思いますので、工場の改装等のコストはそれほどかからないと考えております。

(伊藤委員)

生産者として、トマトやきゅうりなどを生産する際、かなり厳しいGAPという検査があり、生産の現場、袋詰め、作業場などの検査があります。野菜を作るときに農薬を使用していますが、量や使用方法について気をつけております。残留農薬についても十分気をつけており、消費者の信頼を得られるよう努力しているところです。

(山田委員)

私ども食品衛生協会は食を提供する側ということで、県内約22,000の事業所の方々は食中毒を一番心配している状況があります。その食中毒を防ぐために、責任者を対象とした食品衛生責任者講習会を毎年行っております。講習会では実際に食中毒を起こした事例等を紹介しております。先ほど、罰則規定のお話がありましたが、ひとたび食中毒を起こすと「5日間の営業停止処分、さらには患者さんに対する補償等もあり大変なこととなりますよ」と事例を踏まえて食品の取扱いに注意していただくよう呼びかけております。衛生管理を徹底させるために、食品衛生指導員が抜き打ちで巡回指導をし、冷蔵庫の温度の記録をきちんとつけているか等の助言を行っております。

(三輪係長（農産園芸課）)

先ほど林委員のご意見の中で、ぎふクリーン農業のコストの話が出ましたが、3年間で更新となっており、更新の際には残留農薬の自主検査結果を提供していただく取り組みをしています。残留農薬の検査にはどうしても費用が掛かりますが、県の方で半額の助成を行っており、少しでもコストアップの軽減を図っております。ぎふクリーン農業は、単に農薬や化学肥料を減らしていただくだけではなく、農薬の散布記録や肥料の記録などを取っていただくこととなっております。林委員のご意見でのコストというのは、このような事務コストのことを指されていると思います。たしかに記録を取るのは事務コスト負担になるのですが、食の安全に対して消費者は強い関心を持っており、残留農薬について自分では使用していないことを示す証拠としても使えますので、生産者の

方々には記録をつけていただくことをお願いしております。

伊藤委員が取り組んでみえる、GAP（＝農業生産工程管理）がありますが、これは農業生産物の工程の中で区分ごとにチェックをして、安全な農産物を作り、環境への負担を減らしましょう、というものです。食の安全だけでなく、労働衛生、環境も含めてPDCAサイクルでチェックを行うものです。

（和座食品安全推進室長（生活衛生課））

残留農薬の検査についてお話がありましたが、資料3-2の9ページに県で行っている残留農薬の検査をまとめてあり、農産物等は155検体の検査を実施しております。使用頻度の高いものを中心に1検体あたり120項目ほどの検査を行っております。

（岩本委員）

重点2の食中毒防止対策の推進の中で、食中毒発生の危害度が高い施設に対して監視指導を行っているとのことですが、この監視指導の中身を教えてください。

（和座食品安全推進室長（生活衛生課））

施設に立入しまして、施設基準が担保されているかどうか、清掃状態は良いか、給食施設などですと実際に調理している姿を見ながら手洗いが出来ているか、不適切な食品の取り扱いをしていないかなどを目で見て、または書類・記録を見て確認しております。

（岩本委員）

今おっしゃられた指導についてはしっかりやっていただきたいのですが、指導が行き届かないのは従事する個々の人への指導が浸透していないという思いがあります。施設設備の衛生管理や工程管理、温度管理についてはマニュアルに沿って正しいかどうかわかるのですが、それとは別に実際に従事する人の衛生管理の意識、知識や技術は様々で、行政指導で受けたことは末端の人まで行くのが望ましいがどこかで情報が切れていることが多いように思います。これをなんとかしないと食中毒や異物混入の事案を減らすことは難しいと思います。ただ、個々の従業員への指導は事業者の責任だと思いますし、行政としても個々の従業員への指導は難しく、責任者への指導にとどまらざるを得ないのが現状であると思います。しかし、大事なことは個々の従業員の意識、知識や技術を高めることなので、行政で行うことは難しいかもしれませんが、それが可能になるようなシステムを作りあげることができればいいのではないかと思います。

(緒方課長 (生活衛生課))

岩本委員のおっしゃることはもっともです。私どもが指導をしても最終的には事業者の自主的な衛生管理が重要となります。そこで、どうするかという話になりますが、HACCPのシステムはまさに自主的な衛生管理にあたり、行政がやらせるものではなく、事業者又は従業員が自主的にやることを促すシステムですので、県としてはそのような自主衛生管理を支援していきたいと思えます。

(松浦委員)

食品の安全・安心がうたわれており、消費者の方もそこを気にされているとことです。卸売市場も月2回ほど岐阜市保健所の方がみえて、検体を取って、検査結果を公表させていただいております。私どもは卸売業ですので、生産者の方と話す機会もあり食品の安全の話をさせていただくこともあります。また、違反食品について卸売より先に食品が流れてしまいますと收拾がつかなくなってしまうこともありますので、卸売の段階で止められるようにしていきたいと思えますし、過去にそのような事例もありました。

あと、お聞きしたいことがあります。機能性表示食品制度が始まっておりますが、青果物・生鮮食品について受理されたものがありましたら、ぜひ情報を教えて頂きたいと思えます。

(国富委員)

緊急情報メールに登録しておく、食品の自主回収情報や、ノロウイルス食中毒注意報・警報の情報がリアルタイムで得られるため、それを活用して発令された場合は、全店に注意を促し、対策を取るようになっているところです。あと食品表示に関して、先般愛知県のファーマーズマーケットでアレルギー表示の漏れがあったようです。最近では直接生産者が販売をしたりもしており、個人事業者に対しても対策が必要であると思えます。

食品表示法が4月1日から施行されておりますが、新しい表示について消費者庁に相談しようとしても電話が繋がらず、なかなかはかどらない状況ですので、なにか良い方法があればお教えいただきたいと思えます。

あと、岐阜県HACCP認定制度を創設されたとのことですが、今後どのようにして事業者への説明をされるのか、認定までのスケジュールなどを教えて頂ければと思えます。

(和座食品安全推進室長（生活衛生課）)

松浦委員のご意見にありました、生鮮食品の機能性表示食品についてですが、消費者庁に受理されたものはサプリメントや清涼飲料水などの加工食品がほとんどとなっております。届出は県を経由せず、事業者から直接消費者庁に提出されますので、途中の経過は分からず、結果として消費者庁ホームページに掲載されたものしか把握できていない状態です。今現在、生鮮食品で受理されたものはないという認識でおります。

次に岐阜県HACCP認定制度の今後の対応についてですが、9月から10月にかけて、圏域ごとに説明会を開きたいと考えております。HACCP認定に関する申請の方法や認定までのスケジュール等について、食品事業者を対象に行うことを予定しております。

食品表示に関する問合せや相談についてですが、消費者庁に電話がつかないとのことですが、県でも各保健所に表示に関する相談窓口を設けております。表示制度が変更になり、ご回答にお時間がかかるかもしれませんが、各保健所にお問合せいただきたいと思います。

最後にアレルギー物質の事業として、事業所へ立入して、コンタミネーションや表示に誤りがないかを検査しております。立ち入るのは大規模な施設だけではなく、中小規模の施設にも立入検査を行っております。なるべく広くいろいろな事業者の方に対応できるようにと考えております。

(高木委員)

資料3-2の3ページの重点3のアレルギー物質対策の、2つめに養護教諭等を対象に研修会を実施しました、とありますが、これには栄養教諭が入っているのかどうか、入っているのであれば、栄養教諭の記載を加えてほしいと思います。アレルギー症状を発症した時は、養護教諭が大きな役割を果たすと思うのですが、日常の生活の中での食事の対応は栄養教諭が担っていると思いますので、認識を改めていただければと思います。

(原川係長（体育健康課）)

昨年12月に「学校における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、研修会を実施しました。その段階では管理職を中心として研修を行いましたが、その中には栄養教諭の方も参加していただいております。高木委員のいわれとおり、栄養教諭の記載をすることが正しいと思います。また、今年度についてはすでに研修会を開催しており、栄養教諭、養護教諭の方に参加をしていただいております。

(高木委員)

HACCPの認定制度について気になる点があります。ぎふクリーン農業は生産者の方は色々な努力をされておりますが、消費者まで浸透していないように思われます。このHACCPの制度についても県が認定するという制度ですので、生産者への課題だけではなく、消費者への周知、理解を進めることも必要だと思います。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

県が認定するHACCPの制度は、他県でも実施されているところもあり、それぞれで認定のマークを持っているところもあります。高木委員のおっしゃられるとおり消費者の方にも広く周知することは大切であると考えておりますので、このマークがある食品は安全性が高いということを知っていただけるようにしていきたいと考えております。

(梶川委員)

農薬対策についてですが、食品安全委員会の農薬リスク評価に関して、1年ほど前に評価項目が増え、基準値を見直していると思うのですが、現場での影響や変化について教えて頂ければと思います。

(三輪係長 (農産園芸課))

これまでの農薬の安全性評価は、使用者が浴びた場合の急性毒性と長期的に食べ続けたときの影響を考える慢性毒性の2種類で評価しておりました。濃度が極端に高いものを食べてしまった場合の評価を含めるべきではないかということで、短期曝露評価を加えております。生産の現場では今のところ大きな影響はないと聞いております。

(山本委員)

食品の安全性の確保等に関する報告によりますと、65項目中のうち61項目について目標を達成しており、高い達成率となっていると思います。ただ、この報告の指標の取り方についてですが、様々な目的を持った講習会を実施されておりますが、ある講習会では受講者数を目標にしており、またある講習会では実施回数を目標にしているものがありますが、何回講習会を行ったかよりも何人が参加したかが重要であると思います。もっといえば、講習会での内容を実施しているかどうかの方がもっと重要とは思いますが、それは指標化することが難しいと思います。この計画も昨年度からのものであり、早急に変更することは難しいとは思いますが、次の計画策定や、計画見直しの際に、指標の取り

方を人数にしてはいかがでしょうか。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

前回の計画から同じ指標の取り方をしておりましたので、山本委員のご指摘のとおり、計画の見直しの時期や、次期計画策定時に指標の取り方を検討していきたいと思います。

(山本委員)

参考資料1について、裏面に昨年度の食中毒発生状況一覧がありますが20の案件のみ営業禁止となっておりますが、なぜでしょうか。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

19の案件と20の案件は同一の事業者であり、県の行政処分の規定の中で、年内に2回の食中毒を起こした場合、営業停止期間を延ばすというものがあります。施設自体が汚染されていると判断し、営業停止期間を定めずに営業禁止とし、施設で対策がとれるまで営業禁止としました。現在は営業を再開しておりますが、結果として約1か月の営業禁止となり、近年では例を見ない厳しい対応をしたところ です。

(前澤会長)

ありがとうございました。昨年度の活動に対して、それぞれのお立場からご要望やご質問をいただきました。ほかに聞いておきたいことはありますか。それぞれ今日出たご意見は大変重要なものであり、今後どのようにご対応をされるか、また、このように対応をしたという結果を目に見える形で報告をいただけると大変ありがたいと思います。本日の意見を汲んでいただき、県の食品安全行政に生かしていただければ良いと思います。最後になりますが、ほかに聞いておきたいことはありますか。

それでは進行を事務局にお返しします。

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

委員の皆様おつかれさまでした。本日頂きました意見を参考に、今後の県行政の取り組みにいかしていきたいと思います。

事務局から少しお時間をいただき、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。

今年度も「出張出前講座」を消費者向けに実施しており、既に多数の団体から申し込みをいただいております。

また例年実施しておりますバスツアー形式の「食品安全セミナー」を10月8日、10月14日の2回予定しております。今年度は美濃加茂市のお菓子工場モンテールさんと大野町の柿農家さんへの見学を予定しております。

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。いずれもお気軽にご参加いただければと思います。

これで平成27年度第1回の岐阜県食品安全対策協議会を終了したいと思います。次回、第2回の岐阜県食品安全対策協議会も開催を予定しておりますのでよろしくお願いします。

委員の皆様、本日はありがとうございました。

それでは、お気をつけてお帰りください。