

令和5年度第1回岐阜県食品安全対策協議会 議事要旨

1 日時・場所：令和5年8月8日（火）13：30～15：30

2 場所：岐阜県庁 3階 301-303 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（本協議会会長）	応用生物科学部教授	矢部 富雄
	（公社）岐阜県栄養士会	代表理事	後藤 美保
消費者	全岐阜県生活協同組合連合会	専務理事	佐藤 圭三
	岐阜県食生活改善推進員協議会	副会長	小藪 年枝
	岐阜県生活学校連絡協議会	書記	河野 美佐子
	消費者（公募）	—	田中 実
	消費者（公募）	—	南谷 陽介
生産者	全国農業協同組合連合会 岐阜県本部	副本部長	藤塚 正和
	美濃酪農農業協同組合連合会	常務理事	西尾 正幸
	（公社）岐阜県食品衛生協会	副会長	池田 喜八郎
流通業者	（公財）岐阜県学校給食会	理事長	永治 友見
	（株）バローホールディングス	リスクマネジメント部 品質保証課課長	国富 直人

4 議題

- ・令和4年度 食品の安全性の確保等に関する報告案について
- ・岐阜県食品安全行動基本計画（第5期）案について

## 5 議事要旨

### 【池上食品安全対策係長（生活衛生課）】

ただいまから、令和5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。後日事務局より御確認を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渡辺より、御挨拶申し上げます。

### 【渡辺健康福祉部次長】

平素は、岐阜県の食品安全行政の推進にあたり、格別の御理解と御協力をいただき、誠にありがとうございます。

また、本日はお忙しい中、また、酷暑の中、御出席を賜りまして、誠にありがとうございます。

皆様方におかれましては、食品安全行政の推進にあたりまして、格別の御理解・御協力をいただいておりますことに、厚く御礼を申し上げます。

食品安全に関する状況でございますが、今年すでに11件、食中毒が発生しております。昨年1年間の発生件数と並び、非常に件数が増えている状況です。

また、患者数においては、今日現在349人で、昨年1年間の185人を大きく上回っています。

中でも、ノロウイルスによる食中毒は1月から5月までの間に7件発生しており、患者数は329人にのぼります。

発生した場所は、旅館、和菓子屋、保育所、ゴルフ場のレストランなどとなっています。ゴルフ場のレストランは利用客が多く、患者数が200人を超えています。

5月から、新型コロナウイルス感染症（以下、コロナ）が5類感染症に移行し、日常生活が戻ってきていると思います。様々な会合の機会も増える中で、大規模な食中毒がひとたび発生すると、多くの患者が出てくるというリスクがあります。

そういった中で、このような事態を防ぐために、食品に関わる皆様一人ひとりの対策が重要になります。また、家庭内感染もありますので、県民の皆様一人ひとりが、手洗いなど基本的な衛生管理を確実に行う必要があることから、関係者の皆様と連携をしながら、しっかり対策を実施していきたいと考えています。

本日は、「令和4年度食品の安全性の確保等に関する報告」及び来年度からの「第5期食品安全行動基本計画」について議題とさせていただきます。

令和4年度の食品の安全性に関する事業については、コロナ禍で事業の中止や縮小が相次いだことにより、指標とした67の指標のうち、100%以上の達成率となった項目は、全体の7割弱となっております。後ほど事務局から説明させていただきますが、今年度もしっかりと取り組んでいかなければいけないというところです。

第5期計画については、委員の皆様から御了承いただきました骨子をもとに、計画案を作成いたしました。委員の皆様には、それぞれのお立場から、忌憚のない御

意見をいただきたいと思います。

それでは皆様、どうぞよろしく申し上げます。

#### 【池上食品安全対策係長（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、配席図、資料1～7及び参考資料となります。不足はございませんでしょうか。

なお、本日御出席予定であった、県議会議員の若井委員及び株式会社大光の徳井委員につきましては、欠席の御連絡をいただいておりますのでよろしく願いいたします。

この会議は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。会長は、矢部委員、また副会長は、後藤委員をお願いしております。

では、以後の進行につきましては、矢部会長をお願いいたします。

#### 【矢部会長】

岐阜大学応用生物科学部の矢部と申します。本日はお忙しい中お集まりいただきありがとうございます。

先ほども渡辺次長の御挨拶の中にありましたように、今年度から、コロナ禍以前の平常に戻ったというような体制で進んでおりますが、その影響かどうか、食品安全の方では、昨年度と比べますと、非常にペースが早い段階で、いろいろな対策が必要となっている状況です。

私どもの岐阜大学では、今日からオープンキャンパスということで、県内外から高校生が大学に集まっています。昨年度までは入場人数に制限がある中で開催しておりましたが、今年からは通常通り対面で、制限なくということでやっております。

私が今所属している応用生物科学部は、学生数は大体1,000人弱ぐらいの規模です。明日と明後日の2日間、オープンキャンパスがあり、大体例年ですと、高校生が3,000人ほど集まります。そういった中で、やはりコロナ以前の状態が戻っているという状況です。

ただ、コロナが収束したわけではないというところもありまして、新聞報道等によりますと、岐阜県と愛知県は、近隣の県と比べて、少しコロナの感染率が高いというところもありますので、そういった意味でもまだ、開放感に溢れている状況ではありますが、特に食品に関する安全に関しては、コロナ禍以前を思い出すという作業が必要な状況になっていると思います。食品等の安全は、やはり制度的にも体制的にも、県民の皆様の健康に直結するようになるところになるかと思っておりますので、そのことを踏まえて、第4期の実績を基に、第5期計画の策定を進めていけるとよいのかなと思いますので、御協力のほどよろしくお願い申し上げます。

それではこれから議題に入りたいと思います。

本日の議題は、令和4年度食品の安全性の確保等に関する報告について及び食品安全行動基本計画第5期案についてとなっております。

これらのことにつきまして、まずは事務局から説明をいただいた上で、皆様の御意見を伺いたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

#### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

##### 【資料1】

食品安全推進室長 安江と申します。昨年度に引き続き、室長を務めております。よろしくお願いいたします。

それでは資料1から御説明いたします。

岐阜県では、食品安全行動基本計画を作成し、食品の安全性の確保等に関して様々な施策を行っているところです。

この食品安全行動基本計画に定められた施策の進捗状況については、毎年度県議会に報告し、公表することとなっております。

この資料1「令和4年度 食品の安全性の確保等に関して講じた施策について」は、その報告書案で、来月から始まる県議会に提出することとしているものです。資料をひとつめくっていただくと、「条例21条の規定により食品の安全性の確保等に関して講じた施策について報告します。」という知事から県議会へのかがみの文書になります。

1枚めくっていただくと、目次になります。

この報告書の構成は、第1章で食品安全行動基本計画のあらましと令和4年度の目標達成状況が記載されています。

第2章では、施策ごとに令和4年度の施策の実施状況を記載されており、本日は資料2として配布しておりますが、25ページからは、数値目標の達成状況を整理して一覧表にしてあります。

1ページを御覧ください。ここでは、食品安全行動基本計画のあらましが記されています。

この内容については、これまでの協議会で、何度か御説明した内容のある内容になっており、おさらいになります。この計画は、食品の安全性の確保等に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、岐阜県食品安全基本条例第20条の規定に基づき策定しています。

現在は第4期目の計画となっております、令和元年度から今年度、令和5年度までの5年間の計画です。

第4期計画は、3つの施策の方向性をもって25の施策を設定し、各施策には具体的な対策と数値目標が定められています。

3つの施策の方向性については、左の四角の中に記載しています。施策の方向1

が食品等の安全性の確保、施策の方向2が食品に対する安心感の向上、施策の方向3が将来にわたる安全な食生活の確保となっています。

また、施策は25あるのですが、このうち、コンプライアンスの周知啓発の推進、HACCPの導入支援などの8つの施策については、重点施策とし、メリハリのあ  
る計画としています。

2ページを御覧ください。

施策にはそれぞれ指標が定められています。

第4期計画には指標として67項目ありますが、このうち45項目が目標を達成して  
います。割合としては67%の達成率となっています。

以下、4ページまでは、8つの重点施策について、目標達成状況を記載していま  
す。内容については、後ほど資料2により説明いたします。

5ページから24ページまでは、25の施策ごとの取組み状況がそれぞれ記載されて  
います。非常にボリュームがありますので、時間の都合で、本日は説明を割愛させ  
ていただきます。

## 【資料2】

資料2を御覧ください。

資料2は、67指標の一覧です。先ほど御説明したとおり、67指標、45指標が目標  
を達成しています。割合としては67%の達成となっています。

達成できなかった指標は22指標です。多くはコロナの影響が理由となっています  
が、資料3により、後ほど御説明します。

この資料2では、8つの重点施策の目標達成状況を御説明いたします。

資料1と2は併せて議会に提出されるもので、資料2のページ数は資料1の24ペ  
ージに続くため、25ページから始まっています。

資料2、25ページです。1つめの重点施策は、コンプライアンスの周知啓発の推  
進です。指標は3つです。

上から2段目と3段目の食品衛生責任者講習会の受講者数、ホテル・旅館・飲食  
店等の立入検査件数の2指標は目標を達成いたしました。

事業者対象とした食品表示等総合講習会の受講者数については、令和元年度から  
4年度までの累計で、2,000人を目標としていますが、昨年度末時点で946人とな  
っており、達成できませんでした。

続いて、2つめの重点施策、HACCPの導入支援です。すぐ下の欄になりま  
す。指標はHACCPに関する研修会の参加人数の1つの指標としていますが、こ  
れは達成できています。

3つめの重点施策、食中毒対策です。指標は4つです。

食品衛生監視指導計画中の施設監視達成率、コンプライアンスの周知啓発の推進  
にも指標としており、再掲ですが、食品衛生責任者講習会の受講者数は目標を達成

しました。集団給食施設の調理従事者等を対象とした衛生講習会の実施回数が目標値 50 回のところ 38 回、ぎふジビエ衛生ガイドラインに沿った解体処理施設数が目標値 40 回のところ 26 回となっており、達成できませんでした。

4 つめの重点施策はアレルギー対策です。指標は 2 つです。

食品衛生監視指導計画中の食品製造施設への立入調査は達成しましたが、アレルギー検査については、令和元年度から令和 4 年度までの累計で目標 120 検体のところ、118 検体となっており、達成できませんでした。

27 ページの、5 つめの重点施策、食品表示対策です。指標は 5 つです。

食品表示関係法令に基づく合同立入検査の実施回数、食品表示法に基づく立入検査の実施回数、それから、コンプライアンスの周知啓発の推進との再掲になりますが、ホテル・旅館・飲食店等の立入検査件数、以上の 3 指標は目標を達しました。

これもコンプライアンスの再掲になりますが、事業者対象とした食品表示等総合講習会の受講者数、それから、消費者を対象とした食品表示に関する講習会の実施回数は目標値 200 回のところ 150 回で、目標を達成することはできませんでした。

同じく 27 ページの、6 つめの重点施策、双方向のリスクコミュニケーションです。指標は 2 つです。

リスクコミュニケーション事業等参加者の理解度は目標を達成しましたが、リスクコミュニケーション事業等の参加者数は令和元年度からの累計で、4,800 人を目標とするところ、4,232 人で目標値に達することができませんでした。

次の 28 ページの、7 つめの重点施策、学校等における食品安全教育の推進です。指標は 2 つです。これはいずれも目標を達成できませんでした。

食品安全教室の参加者数については、令和元年度からの累計で 4,000 人を目標としていますが、実績は 3,338 人で達成することはできませんでした。

食品安全セミナー参加者の理解度については、食品安全セミナーが中止となったため、達成できませんでした。

同じ 28 ページの、8 つめの重点施策地産地消の推進です。

指標は 5 つで、県内学校給食における県内産牛乳の使用割合、県産品愛用推進宣言の店の新規指定数、キノコの生産量については目標を達成しましたが、農産物直売所の販売額、県内学校給食における県内産野菜・果物の使用割合については目標を達成できませんでした。

### 【資料 3】

次に、資料 3 の目標未達成の指標一覧を御覧ください。

未達成となった 22 指標について、整理した表になります。

表の中央には、未達成の理由がコロナに関連したものと豚熱に関連したものとを区分して整理しております。

目標未達成であった 22 項目のうち、コロナの影響によるものは 19 項目、豚熱感

染拡大の影響によるものは2項目で、その他の理由が2項目でした。このうち、未達理由がコロナ、豚熱感染の両方によるものとなっているのが1項目ありました。

講習会や研修会などの対面で行う事業、具体的には1ページのNo. 1 食品表示等総合講習会、3ページのNo. 12 消費者向け食品表示に関する講習会、4ページの14のリスクコミュニケーション事業等、5ページのNo. 18 食品安全教室、No. 19 食品安全セミナーについては、コロナの流行状況に応じて密を避けるため、中止や、規模を縮小することがたびたび起こりました。

さらにこれらの事業は食品安全セミナーを除いて、毎年度の累計を目標としているため、オンラインによる講習会を積極的に導入するなど工夫し、徐々に回復させてきているのですが、令和2年度や3年度に落ち込んだ参加者数を4年度に挽回するまでに至っていない状況です。

また、令和4年7月～9月には、コロナの患者数が最も多数となった第7波の影響で、多くの保健所職員や検査を行う保健環境研究所の職員が、コロナ対応に追われ、第7波の流行中には、県内に流通する食品の検査事業を全県下で中止せざるを得ない状況になりました。この影響が出ているのが、1ページのNo. 4のアレルゲン検査、2ページNo. 5 放射性物質検査数、No. 6 残留農薬検査数、No. 7 食品添加物の検査数、No. 8 の遺伝子組換え検査数、No. 9 残留動物用医薬品の検査数、No. 10 輸入食肉の残留動物用医薬品の検査数です。

No. 9 と 10 の残留動物用医薬品を除き、これらも累計の目標ですが、令和2年度、3年度はなんとか対応し、目標をクリアしてものが多かったのですが、第7波の保健所と保健環境研究所の業務量増大が著しく、断念したものです。

今年度に入り、コロナの影響はほとんどなくなっており、これらの累計となっている指標について、最大限、目標を達成できるよう努めているところです。

続いて豚熱の影響があったのは、1ページのNo. 3 ぎふジビエ衛生ガイドラインに沿った解体処理施設、5ページのNo. 20 のぎふジビエ登録店舗数ですが、平成30年に豚熱が発生して以降、今もなおイノシシに感染している個体が散見されており、イノシシのジビエとしての利用に規制がかかっている状況が影響しています。さらにNo. 20 のぎふジビエ登録店舗数については、コロナの影響も受け、ジビエの取扱いをやめたお店があったことが原因となっています。

コロナと豚熱の影響によるものでないのも2つあります。1つは、4ページのNo. 16、食品安全対策モニター人数は、目標500人のところ325人で達成率は65%でした。令和4年度に新たに38人の方に登録いただきましたが、モニターは任期があり、任期満了となる方に再登録の案内をしましたが、再登録者が3分の1にとどまったことが未達理由です。引き続き、様々な機会を通じ、登録募集をPRしていくことにしていますが、食品への安全性に対する安心感が広がる中、登録数を増やしていくことは非常に難しくなっているように感じています。

No. 17 の食品安全相談員の数も、コロナと豚熱の影響に関係なく達成できなかつ

た指標となっています。こちらは、飛騨保健所の食品安全相談員の募集をかけていたのですが、確保できなかったことが未達理由です。飛騨保健所では、引き続き募集をしており、人員確保に努めてまいります。

以上が、令和4年度 食品の安全性の確保等に関する報告案になります。

#### 【矢部会長】

後ほど、意見交換及び質疑応答の時間を設けますが、ここままで、何か御不明点等がある方がいらっしゃいましたら、発言していただくようお願いいたします。

それでは、引き続き、『食品安全行動基本計画（第5期）案』について、事務局から説明願います。

#### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

次期計画である第5期岐阜県食品安全行動基本計画の現段階の事務局案について御説明します。

#### 【資料4-1】

今年2月に開催した際に、お示しした資料を、会議で出た御意見などを踏まえ一部改変した資料です。左側は現状、右側が次期計画の方向性になっています。

左上の枠が現行第4期計画の基本目標、施策の方向を記載しております。

第4期計画の基本目標は、「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」としています。

施策の方向として、食品等の安全性の確保、食品に対する安心感も向上、将来にわたる安全な食生活の確保の3つの方向に向けて施策を展開することにしていきます。

左側の真ん中に第5期計画に向けた主な課題を示しております。これは私どもが考える、主な課題を整理したものです。

1つ目がHACCPに沿った衛生管理です。

令和3年6月から食品衛生法に基づき、食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理が義務づけられましたが、まだまだ適正に運用していない施設が多く存在しており、全県下に定着していると言えない状況にあるというのが課題の1つです。

2つ目が食中毒です。

県内外において、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスの食中毒が多発している状況は続いています。冒頭の次長のあいさつにありましたように、今年はノロウイルスの食中毒が多発しています。

3つ目が食品表示です。

食品表示の関連法令が年々複雑になっているということもあり、事業者の理解不

足、誤植による違反件数が横ばいの状態が続いています。また令和3年度には県内でうなぎの産地偽装の事件が起こり、全国的には中国産アサリを国産と偽装して販売するといった案件があり、なかなか偽装表示は根絶せず、散発しているということで、まだまだ課題であると考えています。

4つ目がリスクコミュニケーション事業です。

こちら先ほど御説明したとおり、コロナの発生で対面式の講習会やシンポジウムの開催が中止、規模を縮小した影響で、リスクコミュニケーションを目的としたイベントの参加者数は減少しております。

その下の枠が昨年11月に開催した際の、食品安全対策協議会の各委員の方々の主な意見になります。

- ・HACCPに沿った衛生管理は、消費者、食品関連事業者、行政が一体となって取り組んでいくべきである。
- ・アニサキス、腸管出血性大腸菌による食中毒の予防方法や、HACCPの取り組みを消費者が知らないことが多い、広く周知すべきである
- ・子供たちへの啓発、教育は非常に重要で、引き続き取り組むべきである。
- ・各種検査、食品衛生法に基づく検査のことを指しておりますが、検査結果、流通状況などデータをしっかり分析して取捨選択しながら、実施すべきである。
- ・インターネット上で食品を購入する際の留意点として消費者教育を進めるべきである。
- ・災害時の食品安全性の確保について引き続き計画に盛り込むべきである。
- ・SDGs、持続可能な開発目標の推進にして計画に位置づけるべきであるといった意見をいただいております。

このように、様々な課題をいただいておりますが、これまでの計画全体の進捗には、よい評価もいただいております。その評価の根拠となっているのが、県民の皆様への食品に対する安心感の向上です。

資料5の5ページを開いてください。

ここに示した折れ線グラフについては、昨年度の第2回協議会で御説明しておりますが、ポイントは四角の折れ線が不安と感じている方です。平成18年度の調査では76.3%の方が不安と回答しています。これが昨年度には不安と答えた方が15.7%になっており、60ポイント以上、下がっています。

安心と答えた方ですが、丸の折れ線グラフで、平成18年度が19.6%、これが昨年度は56.1%になっており、40ポイント以上増加しています。

#### 【資料4—1】

資料4—1の右側に移り、次期計画の方向性について御説明します。

県民の皆様への食品への意識の状況を踏まえて、基本計画に基づく施策はうまく進んでいる、次期計画の方向など骨子はこれまでも継続してよいということを御理解

いただいております。基本目標、施策の方向は現行の計画を踏襲したいと考えています。

#### 【資料4-2】

基本的施策、重点施策、指標等の変更点について、資料4-2で御説明したいと思います。

持続可能な開発目標SDGsについてですが、理念の繋がる施策を計画に明示したいと考えています。

基本的施策及び施策の見直しですが、HACCPは、第4期計画の基本施策は自主衛生管理の推進ということですが、すでにHACCPは義務化されましたので、次期計画案ではHACCPの取組みの推進として、第4期計画の施策名、HACCPの導入支援を、次期計画案では、HACCPの適正運用の推進にしております。

また、第4期計画では放射性物質対策を施策の1つにし、東日本の農産物を中心に検査を行ってきました。いずれも違反事例は見つかっておりません。こういったことから、施策として残しますが、環境汚染物質の中に包含する形をとって組み入れるということにしております。

次に重点施策です。次期計画案ではアレルギー対策と、地産地消の推進を重点施策から外すことを考えております。

アレルギー対策については毎年度、食品のアレルギー検査を行ってきましたが、平成28年度最後に陽性事例がなくなっています。

それまではしばしば、アレルギー物質が誤って混入しているという事例がありましたけれども、関係者には浸透してきたということで、重点施策から外そうと考えています。

それから地産地消についてですが、委員から、しっかり取り組んで欲しいという御意見を受けております。決して軽んじているという意味ではないのですが、農政部を中心に、様々な取組みが進んでいるということで、この計画において重点施策として推進していくという段階を終えたものと整理をしております。

次に、指標についてです。累計指標は廃止したいと考えています。

資料の例では農産園芸課の、県内で生産した大豆種子の遺伝子組換え検査数を掲載しております。

第4期計画には、他にもこうした累計指標がありますが、先ほど御説明したとおり、令和2年に達成できなかったことをずっと引きずってしまうということが起こっております。

年度ごとに議会に報告する指標ですので、累計指標はわかりにくいということも委員の方々から御意見をいただいておりますので、累計指標をやめ、年度ごとの指

標にしたいと考えています。

次に、ぎふ農業・農村基本計画に定められている指標についてです。

具体的にはぎふ清流GAP実践率、ぎふ清流GAP消費者認知度、地産地消率及び学校給食における地場産物の使用割合ですが、これは現行の農業・農村基本計画に令和7年度までの目標値が定められています。

令和8年度以降は改めて次期の農業農村基本計画に定められるということになっておりますので、令和8年度以降は、この指標について、次期農業・農村基本計画に定める指標を適用するということを明記したいと思えます。

資料4-2の裏面です。食品衛生法に基づく検査の指標です。

アレルギー検査、残留農薬、食品添加物など、食品衛生法に基づく検査の指標は第4期計画では検体数としてきました。例示は県内に流通する食品の残留農薬検査です。

第4期計画では毎年160検体実施し、その累計を指標としてきましたが、食品衛生法に基づく検査の検体数の目標値は、食品衛生監視指導計画にも定めています。

食品衛生監視指導計画は食品衛生法に基づいて、毎年度策定しています。こちらにも、パブリックコメントを経て策定するものですので、実際にその前の年に起こった食品衛生に関することを踏まえて、さらに、検査技術も進んできますので、毎年度、丁寧に検体数を定めたいと考えています。

食品衛生監視指導計画に定める検体数についてはその達成率を次期計画案の指標としたいと考えております。

次にHACCPについてです。

第4期計画ではHACCPに関する研修会参加人数を目標にしていました。第5期計画では、研修会参加人数を評価するのではなく、各施設のHACCPの実施率を目標に掲げます。

昨年の調査で、実施率は52%、半分ぐらいしか実施していないことがわかっておりますので、95%を達成したいと思っております。100%ではなく、95%としたのは、新規業者については、HACCPが導入できていない段階でも営業は開始できることになっているからです。毎年、新規の営業は2,000件ほどありますが、新規業者が営業開始後半年以内にHACCPを導入した場合には、概ね95%を達成できることとなりますので、実質100%の目標値と考えていただいてもよいと思えます。

来年度、ほぼ100%とするという非常に厳しい目標値で、他県にはないものになっていますが、県下の保健所、食品衛生協会など関係団体と一体となり、真摯に取り組んでいきたいと考えています。

ここまでが次期計画案の主な変更点になります。

資料4-1に戻ります。

協議会の委員からの御意見を踏まえて実施計画に新たに掲載する事項として今御説明した以外にいくつかあります。

右下、新たに記載する事項の2つ目の黒丸ですが、HACCPに沿った衛生管理について、消費者向けのリーフレットを作成し、出前講座やシンポジウムなどを様々な機会に県民の皆様に広く周知します。HACCPを県民の皆様が知らないということがあって、なかなか営業者に対してプレッシャーになってないのではないかという御意見もありましたので、HACCPについてしっかり県民の皆様にも周知していきたいと思っています。

4つ目の黒丸です。

シンポジウム、出前講座などのリスクコミュニケーション事業については、オンラインによる個別参加の受け入れやサテライト会場の設営、サテライト会場とは、本会場をWEBでつなげた会場で、本会場の講義をリアルタイムでスクリーンに映し、質問も受ける形式のものですが、このように参加方法の選択の幅を広げていきたいと思います。

5つ目の黒丸です。

インターネットを介した電子商取引サイト、ECサイト、ともいいますが、ECサイトの食品情報提供にかかるルールの検討が、国際的にも検討されており、また消費者庁でも今検討されていると聞いております。こういった最新の情報を入手し、ECサイトで食品を購入する際の注意点について理解を図っていきたいと思っております。

6つ目の黒丸です。

食品の安全に関する県民アンケートについては、新たに中高生を含めることとし、幅広い年代から意見を聴取することにしたいと考えています。

資料4-1の裏面を御覧ください。次期計画の体系図になります。

施策の方向1については、食品等の安全性の確保についてはコンプライアンスの推進、HACCPの取組みの推進、監視指導検査の推進、危機管理体制の構築の4つが基本的な施策となります。

施策は14の施策からなります。このうちコンプライアンスの周知啓発の推進、HACCPの適正運用の推進、食中毒対策、食品表示対策の4つを重点施策といたします。

続いて施策の方向2の食品に対する安心感の向上については、リスクコミュニケーションの推進、食品の安全・安心に関する教育の推進、食品の安全に関する各認定制度の活用の3つを基本施策としています。

施策は6つとなっていますが、このうち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2つを重点としております。

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は、県内産農畜産物の生産消費の推進、食品の安全を支える調査研究、食品の安全を守る人材の確保、3つを基本的施策として、4つの施策があるという形です。

資料6を御覧ください。資料5が、次期計画案となりますが、概要版の資料6にて御説明します。

計画の総論についてです。2ページを御覧ください。

計画の位置付けです。議会報告でも御説明しましたが、計画の位置付けの1つ目は食品安全基本条例となっております。この条例は条例の第20条に計画が位置付けられており、食品の安全性の確保等に関する目標や、食品の安全性の確保等に関する施策の方向などを定めることとなっております。

2つ目の位置付けは持続可能な開発目標、SDGsです。

次期計画から位置づけようとしているのですが、HACCPの導入支援、双方向のリスクコミュニケーションなどの8つの施策については、SDGsに繋がる施策として整理しています。

3ページです。現行の第4期計画は令和元年度にスタートし、今年度までの計画となっております。次期計画は来年度、令和6年度から令和10年度までの5年間の計画になります。

社会情勢等の変化関係法令の改正等があった場合には、必要に応じて中間見直しをするということになっておりますが、過去の中間見直しは第1期実施を除いて、毎回行われており、第4期計画は令和3年度に中間見直しを行っております。

下のスライドです。こちらは推進体制になりますが、引き続き、この体制は継続したいと考えています。

各課の課長から構成される岐阜県食品安全安心推進連絡会議により全庁的かつ横断的な体制で計画を推進していくことにしており、本日お集まりいただきました岐阜県食品安全対策協議会も引き続き設置し、食品安全に関する意見を聴取の上、施策を推進していきたいと思っております。

続いて4ページです。

本年度については本日協議をしているところですが、毎年度の実施状況については、議会報告をすることになっております。

その計画の事業評価を行うため、各施策に指標を設定し、検証して議会に報告、ホームページで公開ということになります。

以降、6ページまでは、これまでに御説明したとおりとなります。

7ページからは各論です。重点施策について、御説明したいと思っております。

コンプライアンスの周知啓発の推進です。

食品に関する様々な問題が起こる背景というのは食品関連事業者のコンプライアンスの欠如や関係法令に関する理解不足があるということで、県民の皆様と食品関

連事業者の信頼を確立するにはコンプライアンスの取組みを徹底することが不可欠であると考えております。

事業としては食品関連事業者に対する講習会の開催、メニュー表示等の合同監視の実施、食品廃棄物の適正処理を推進していきます。

指標は食品表示に関する講習会や、食品衛生責任者実務講習会における受講者の理解度、ホテル、旅館、飲食店等の合同立ち入り件数を指標といたします。

続いて8ページです。

HACCPの適正運用の推進ですが、先ほど御説明した通り、令和4年度時点で52%であったものを、令和6年度には95%に設定しております。

主な事業として、講習会や立入時の指導などで支援していくほか、食品衛生協会の食品衛生指導員が事業者を指導する事業を行っていますので、その助言、岐阜県HACCP導入施設認定制度やHACCP導入店のステッカーの配布、掲示を推進していきたいと考えています。

ここには記載しておりませんが、毎年度、アンケート調査だけではなく、業種や地域の傾向など、細かく分析し、推進を図っていききたいと考えています。

同じページの食中毒対策です。

アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスなどの食中毒が多発しています。原因は飲食店が多いのですが、事業所の給食や家庭においても多発しています。また、全国的には、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌などの食中毒で死者が発生する事例も起こっています。

事業としては、食品の関連事業者への監視指導、それから普及啓発により食中毒未然に防止していくということになります。

指標としては、食品衛生監視指導計画に基づく監視目標回数の達成率、食品衛生責任者実務講習会の理解度の他に、今回の新たに加えたものですが、県民の皆様への周知が重要ですので、実施計画から新たに年4回の計画的な広報の実施を加えました。

この4回の時期というのは、山菜による食中毒が増える春、細菌性食中毒が増える夏、野生キノコによる食中毒が増える秋、ノロウイルスによる食中毒が増える冬。この四つのシーズン前に、市町村や関係団などと連携し、しっかり周知を図りたいと思います。

13ページ、食品表示対策です。

食品関連事業者への監視指導、県民の皆様への正しい知識の普及などで進めていくこととなります。

食品表示は食品表示法のほか健康増進法、景品表示法、それから薬機法と多くの法律に規定されており、生活衛生課、県民生活課、薬務水道課が所管しています。関係課がしっかり連携して事業を行うことを重視しています。

指標については下のスライドになりますが、食品表示関係法令に基づく合同立入

検査の実施回数、食品表示に関する講習会、コンプライアンスの指標になっており、再掲になりますが、ホテル、旅館、飲食店等の立入を関係課と連携し、実施する事業を指標としています。

また、ここでも県民の皆様幅広く食品表示を知っていただくことは大切だと考えており、消費者向けの食品表示に関する講習会を指標としています。

15 ページ、下のスライドになります。ここからは施策の方向2、食品に対するリスクコミュニケーションです。

双方向のリスクコミュニケーションです。リスクコミュニケーション事業はこの数年間コロナの影響で縮小せざるをえなかったのですが、工夫しながらやっていきたいと思っております。

シンポジウム、講習会などの事業で、毎年度、1,000人以上の県民の皆様と県の方の双方向のリスクコミュニケーションを図っていきます。やはり大事な施策ということで、目標を掲げて、重点的に取り組んでいきたいと思っております。

17 ページ、学校等における食品安全教育の推進です。

この学校教育の推進は、第4期から加わっておりますが、現在の食品安全対策協議会においても、学校での教育の重要性がたびたび指摘されております。

小学生を対象としたジュニアクイズ大会、手洗い教室、中・高生向けの出前講座などを開催して毎年度1,000人以上の児童生徒に食品安全の教育を実施していきます。

次期計画案の説明は以上になります。

非常に多岐にわたる計画で、十分に御説明できていないかと思っておりますが、委員の皆様からの御意見をいただく場ですので、御意見を聴く時間を優先しました。

かなり端折っておりますが、御容赦ください。

#### 【矢部会長】

ありがとうございます。それでは、事務局から説明をいただきましたので、その内容を踏まえて、委員の方の御意見を伺ってきたいと思っております。

今回示された令和4年度の議会報告案及び次期計画案についての御意見や、御指摘など御自由に発言していただければと思います。恒例に習いまして、消費者代表、生産者代表、流通事業者代表、学識経験者の順番で御意見を伺ってまいります。こちらから御指名させていただきますので、よろしくお願いいたします。

ではまず、消費者の方よりお願いいたします。

#### 【佐藤委員】

岐阜県生協連の佐藤と申します。今年度もよろしくお願いいたします。

御報告ありがとうございます。

資料4-1に関しまして、少し気が付いたことがありますので、お願いします。

施策の方向性について、3つの方向性が示されておりまして、第4期の内容を踏襲しているということですね。これについては、意見はありませんが、1つ目の食品等の安全性の確保や食品に対する安心感の向上について、先ほど御報告いただいたアンケート調査の推移などを見ましても、この20年間ぐらいの食品安全行政の進捗と申しますか、消費者と事業者が一体となって取り組まれてきた成果が出ているというように感じますので、安全性の確保や、安心感の向上につきましては、コロナが第5類に移行したことをきっかけに、コロナ禍以前の取組みが再開できるように、ぜひ一緒に進めていきたいと思っております。

気になるのは、将来にわたる安全な食生活の確保という点で、昨今、食料安全保障の重要性が言われていますが、裏面の施策の方向性3の中にも、まずは、安全なということもそうですが、食料の確保ですね。現在の日本が海外との関係性の中で、食料調達に買い負けている。そういう状況の中で物価が高騰する、必要な物が手に入りにくくなっているというような状況を第5期計画の中で、どのように具体化していくのかというところが、今の御説明の中では見えてこないという感想を持ちました。

また、地産地消の推進を、重点施策から外すということで、計画の中に盛り込まれてはいますが、今の食料の安定的な確保の中で、地産地消の推進は、やはり切っても切り離せない重要な項目になるのではないかと考えます。計画の柱にするかどうかは別として、食品の安全保障という中で、地産地消の推進をどのように位置づけていくのかというところをもう少し掘り下げていけるとよいかと感じました。

#### 【矢部会長】

ありがとうございました。

ただいまの御指摘は、食料の安定確保、或いは、地産地消との関係性というところで、どのように盛り込めるかというような御指摘だったかと思いますが、こちらにつきまして、事務局からコメントをいただけますでしょうか。

#### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

確かに、食料の安定確保というのは重要な問題ではありますが、食品安全基本条例や、条例に基づく食品安全行動基本計画の趣旨からは外れるのではないかと思います。

食料を確保する上での、安全性の確保は、取り組んでいくべき課題であります。食料そのものの確保というところは、農政部が中心となって計画を作成して、取り組む内容になってくるかと思っております。食料の確保ということに関しては、これまでの計画や、次期計画でも課題として設定することは想定しておりません。

**【矢部会長】**

ありがとうございました。

基本的にはその方向性の中で、食品の安全というところと、安定確保というところは、どちらも大前提として、食品の安全性が担保されていることがあると思いますが、いわゆる地産地消、地元のものというところで、盲目的に安全なものとして結びついて、それが明確に実態を伴っているということが言えるのであれば、岐阜県の地物は、非常に安全だということを全国にアピールできる状況が実現するということであり、望ましいことだと思います。逆に、地元のものであればもう身近なもので、すぐに手に入るという利便性を優先して、安全性をないがしろにするということがないようにしたいというところが、この計画の骨子には含まれているのかなと思います。

もちろん県民の方々にどのようにアピールするかということで、地産地消というキーワードは既に、言葉としては大分浸透しているところです。

そういった状況で、実態としての地元産の食品の安全性というところが、実現できるといいと思います。

**【小藪委員】**

御説明ありがとうございます。

岐阜県食生活改善協議会の小藪と申します。

いろんなことがすべて私にとっては相当難しいことで、これとって質問はございません。

**【矢部会長】**

ありがとうございます。今後とも、動向を見守っていただければと思います。

**【河野委員】**

生活学校の河野でございます。私もこれといった質問はありませんが、生活学校の方向性としては、先ほど佐藤さんがおっしゃったように、地産地消で、安心・安全が整っていることを前提として、食品ロスの削減を進めております。今現在行っているものとしては、フードドライブ、フードパントリーに向けて、皆さんが協力して進めているところですが、食品ロス削減の部門は、こちらとは違って、環境の方の担当ということで。前の協議会の際にお聞きしました。

皆さんが同じように、SDGsではないですけども、同じように満足できるようにという、私たちの願いがありますので、その辺りの事業を進めているところで

**【矢部会長】**

先ほどのお話の中で、地産地消との関連もありますけれども、今御指摘の食品ロスの削減というところも、必ずしも食品の安全と無関係ではないと思います。つまり、食品ロスを削減しようという盛り上がりが高まるほど、できるだけ、ちょっと日がたったものでも食べてしまおうという事態に結び付きかねません。

そのあたり、やはり、我々食品安全対策協議会においても、食品ロスとの共存をどうしていくかは重要な問題だと思います。事務局から一言ございますか。

**【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】**

廃棄物対策に関しては、過去に、岐阜県では、本来廃棄すべき食品を流通させていたという事例があり、そういうことがないように、厳しく取り締まっていかなければいけないと考えています。

1つはHACCPを推進することで、廃棄になるような無駄な食品が減ってくるため、HACCPについてはやはり重点的に取り組んでいきたいと思います。コンプライアンスもしっかり周知しながら、食品の安全性の確保と食品ロスの削減の両立について、しっかり検討しながら進めていきたいと考えています。

**【田中委員】**

3点ほどお聞きしたいことがございます。

今回、自治体の水道の水源地から、国の基準値を上回る有機フッ素化合物が検出されたということをお聞きしました。国は検査結果を公表して、注意喚起をするという通知をしていましたが、今回は公表されていなかったということで、県から指導されたと聞いています。

地方自治法は基本的に、地方公共団体性善説に立っていますから、関係機関への対処の仕方は非常に難しいかなと思います。ただ、行動計画があっても、行動を実行しなければ、単なる本棚に置いてある本と一緒にってしまうわけですね。今回の件について岐阜県では、現行の第4期計画でどのように対応されたかを伺いたいと思います。

2点目は、岐阜県には、農薬管理指導士という制度がありますが、今回の水道の化学物質検出で、化学化合物の危険性と聞くと、県民が不安に思うということが、私も身に染みてわかりました。農薬も化学化合物の中で、ある意味、危険なものだと私は思っていますが、岐阜県に農業管理指導士は今何人いるのでしょうか。この計画の中では、農薬管理指導士は、農薬の適正な使用方法について助言指導するとありますが、私の中では、農薬管理指導士はやはり、より専門的な知識がある、例えば国家資格の毒劇物取扱責任者か、その相当職の人が、県の研修を受けて、指導的立場に立つものではないかなと思っています。

また、県の研修だけで認定された方は、あくまで農薬適正使用アドバイザーに任

命して、組織替えをした方がよいのではないかと思います。

計画の記載内容を見ると、県が指導を許可したことになっています。現場で、農薬管理指導に関して、事故等は起きていないのでしょうか。事故が起きてしまった場合には、それは県の責任なのか、それとも指導した人の責任なのかということもお聞きしたいです。

3点目は、広報の仕方、或いは見せ方です。昨年度の会議に出席して、県や、国内で食品の安全に関するいろんな問題がありました。

この協議会では、議論している内容が、実はそのような事案に対応するタイムリーなものであったことも多々あったと思います。しかし、この協議会でそのような議論をしているということをマスコミが取り上げることはありませんでした。会議録はホームページで公開していますが、どちらかという、ルールに基づいて公開するというスタンスに終始している印象を受けますので、これまで以上に積極的に広報することが必要だと思います。

この基本計画が県議会に報告されたらそれが終着点で、その後はおそらく他の計画の中に埋もれてしまうのではないかとすることを案じているので、今後の計画の広報のあり方についてお聞きしたいと思います。

#### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

1つ目に、水道水の有機フッ素に関するお話がありましたが、この計画は、既に国で設定されている、全国的に統一された基準があるものについて、しっかり監視していくという性質のものでして、国で基準が設定されていない事に対応するのが、県としては難しいところがございます。

国の動きとしては、今年の2月から食品安全委員会で現在検討されていますので、もしかすると近い将来、食品等の安全性に関わる有機フッ素の基準が設定されるかもしれません。そのような国の動向を見ながら、皆様にも周知し、必要に応じて対策を講じていきますが、現状では、次期計画に反映することが難しい状況です。

農薬管理指導士については、担当課に回答をお願いします。

#### 【河合技術課長補佐兼ぎふ清流GAP推進係長（農産園芸課）】

農産園芸課の河合と申します。

農薬管理指導士の実態について、お手元の資料1に令和4年度末時点の実績を掲載していますが、現在1,397名です。

今、御指摘いただいた内容につきましては、今後も農薬管理指導士に関する研修会を開催しますので、検討してまいります。以上です。

#### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

3つ目は広報のお話かと思っています。

今回の協議会についても、県庁の記者クラブに開催の案内をしていますが、対応する記者がいないということです。私は20年近く食品の安全に関する事業に携わっていますが、過去には非常に多くの報道機関の方がいらっしゃったこともありました。それは決していい状況ではなく、例えば、食品表示偽装が相次いだ際や、O157が多発した際には多くの報道がなされました。

そういった問題がない状況で、どう広報していくかが課題ということで、おっしゃるとおりかと思えます。

次期食品安全行動基本計画については、このように、協議会の場で委員の皆様に御意見をいただいているということで、広く周知をしていく必要があると考えています。

広く県民の皆様知ってもらうために、どのように広報していくべきか、現状では何か画期的なアイデアがあるわけではないのですが、協議会の委員の皆さん方と一緒に、こつこつ周知していければと思います。

#### 【矢部会長】

ありがとうございました。先ほど御指摘のありました3点については、基本的にやはり何も無いときには、表面に出てこないといえますか、サッと通り過ぎてしまうような情報だと思います。もちろん、この基本計画の中に書かれていないものほど、ピックアップされることがない状況になるかと思いますが、食品の安全に関することについては、常時アンテナを張るというような体制で、よろしくお願ひしたいと思えます。

また、広報について、報道機関の方々は基本的に、県民の皆様がどの程度関心を持っているかという物差しに基づいて動いていらっしゃるという性格がありますので、そういう意味では先ほど御指摘がありましたように、食品の安全対策が県民の皆様一人ひとりの生活にとって、密接に関わっている重要な課題であって、報道機関の方々にとっても無視できないものである、と認識してもらえよう状況をいかに作るかということが非常に重要かと思えます。

基本的には、世間的に話題となるような事案があつてから、報道機関の方々が殺到するのではなく、岐阜県の皆様は食の安全に対して関心が高いですし、今回のような協議会等に対して、報道機関の方々にも日頃から関心を持っていただくためのアイデアが必要ということだと思いますので、引き続きよろしくお願ひいたします。

#### 【南谷委員】

実績報告、次期計画の案についてはすべて賛成いたします。その中で1つ、食中毒対策についてですが、個人でキノコを食べたり、個人で魚を釣ってきて食べることで起こる食中毒と、お金を払って飲食店で食事をして起こる食中毒は、かなり性

質が違うのではないかと、消費者の立場では思います。

実績報告を拝見すると、達成率が何%と、数字としては上がっていますが、実際に昨年と比較して、食中毒の患者数が増えている中で、食中毒が起こった飲食店等では、食品衛生責任者講習会に参加していたのか、またその理解度について、90%程度となっていますが、食中毒が発生した飲食店等の方は、内容が理解できていたのかということが知りたいです。

数字で見ると、表面上は達成しましたというように見えますが、結果として見えてこないのが、自分の責任で食品を採ったり、調理したことによって起きる以外の食中毒について、もう少し掘り下げて対策をとっていただけると、消費者としては安心かなと思います。以上です。

#### 【矢部会長】

ありがとうございました。

食中毒対策に対して、個人の責任で起こってしまったことと、食品関連事業者の不行き届きによって起こってしまったこと、やはり、行政としては、基本的に分けて考えた上で、もう少し対策がとれないかという御指摘だったかと思います。この点につきまして、事務局からお願いします。

#### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

飲食店等で食中毒が起こった場合は、現在は営業禁止の命令を出しています。以前は、5日間の営業停止ということで、5日間で営業再開という形をとっていましたが、しかし現在は禁止ということで、原因がわかればもちろん排除していただきますが、根本的な運営方針の見直しや、衛生管理を確認して、原因となり得るものは全て排除した状態で再開ということにしています。

御指摘いただいたとおり、人がやることですから、従業員の方もそれぞれのお店で多くいらっしゃる中で、100%安全と言える状態で運営することは本当に大変です。多くいる中の1人でも不手際があると、食中毒は起こってしまうので、従業員教育の徹底ということは指導しているところです。

食中毒が起きた店舗にも様々なものがあり、一目で衛生管理ができていないとわかるようなところもありましたが、最近の傾向としては、衛生管理を普段からしっかりとしていたものの、ちょっとした不注意で食中毒が起こってしまうというようなところがあります。

それから、消費者に関する注意喚起ですが、先日、職場の集まりでBBQを行い、レバーをよく焼かずに食べてしまい、食中毒になるということがありました。その場合は、肉の販売店ではなく、消費者に責任があるように思います。そういうこともしっかりと普及啓発していきます。

**【矢部会長】**

数値の指標として目標が定められ、それをクリアしたという報告の陰に隠れた形で、実質的なところですね、実際にはいろんな方がいらっしゃる中での再発防止の徹底をお願いしたいと思います。

それでは続きまして、生産者代表の方から御意見をいただきたいと思います。

**【藤塚委員】**

全農岐阜県本部 藤塚でございます。今年度もよろしくお願いたします。

生産者の立場からいきますと、安全で安心な県内産の農畜産物を、安定的に供給するのが使命ですので、引き続き取り組んでまいります。

第5期の基本計画につきましては、このような内容で差し支えないかと思えます。

1点だけ確認させていただきます。ぎふ清流GAPについては、私どもも、普及のための取り組みをしている中で、生産者、農業者の方の視点でいうと、取り組む意義、メリットを求めるものではないですけど、取り組んだことの付加価値という考え方もあります。

そのような中で、次期計画の指標となっている、GAPの消費者認知度が、令和4年の実績が3.5%、令和6年度には20%を目指すということで、消費者の認知度を高めるための取り組みについては積極的に実施していただきたいと感じておりますが、具体的にどんな取り組みを想定しているのか、お聞かせください。

**【河合技術課長補佐兼ぎふ清流GAP推進係長（農産園芸課）】**

農産園芸課の河合と申します。

ぎふ清流GAPにつきましては、まず農業に従事される方々御自身が、持続可能な農業を展開していく上で必要だということで、農家の皆様にその意義を御説明しているところでございます。

一方で消費者の皆様に対しましても、認知度向上ということで、県として取り組んでおります。

具体的な内容で申し上げますと、例えば、清流GAPパートナーということで、量販店の皆様等の中で、清流GAP商品を取り扱う意向のある方に対して、清流GAPパートナーの認定をいたしまして、そういったお店の方々と連携をして、販売フェアなどの取り組みをしております。また、令和5年度は、インフルエンサーとの連携による、SNSを活用した情報発信等も考えながら、認知度の向上を図っていきたいと考えております。

先ほど御指摘がございましたように、ぎふ清流GAPの認知度について、知っているとお答えいただいた消費者の方は、3.5%にとどまっております。しかし、同様のアンケートで、GAPについて聞いたことがあるとお答えいただいた方は、令和

3年度に19%で、令和4年度は23%という結果が出ています。内容はよく知らないけれども、何となく聞いたことがあるという方が増えてきておりますので、引き続き、清流GAPパートナーの皆様と連携をして、販売フェアの回数を増やしなから、認知度の向上を図って参ります。以上です。

#### 【矢部会長】

GAP制度を推進していく上で、生産者の方々にとっては、その意義といいますか、かけた苦勞が、どういうところに反映されるのかは重要になってくると思います。

先ほど冒頭にもありました、地産地消を進めていく上で、SDGsに繋がるばかりではなくて、気象条件が毎年変わるような、現況における、持続可能な農業ということで、生産者の方々の意識と、安全であるという視点、或いは、トータルでいろんなことを考えた上で、食品等を選択する消費者の方々の意識の両立が、生産と消費の両輪で、取組みを推進することにつながるということですね。この辺りがやはり、本来はもう少し報道機関等を通して、広く周知することが効果的だと思います。

ただ、やはりオリンピック等ですね、公的な国際的事業の中で、日本の農産物は全く取り扱いがないという状況もありますので、そういった中で、地道な取り組みは必要だと考えます。

そんな中で、岐阜県におけるGAPの認知度は、19%、20%、23%と、上昇傾向にあるということで、全国的に見ても比較的認知度が高い印象を受けますので、引き続きよろしく願いいたします。

#### 【西尾委員】

牛乳や乳製品等の製造販売をしております、美濃酪の西尾と申します。どうぞよろしく願いします。

第4期計画についての実施状況と、第5期計画の構想ということで、先ほど事務局から説明がありました。

すべてが重要な施策ですが、生産者の立場からいきますと、とりわけHACCPについてですね。第4期計画までは導入支援、これから第5期計画では適正な運用というところで、これは非常に、有意義であると感じました。

ただ、この資料6のまとめのところを見ますと、HACCPに基づく衛生管理の指標についてですが、食品関連事業者400人以上にアンケート調査を行い、その結果を基に、達成率を図るということですね。しかし、アンケートの回答結果を指標にすると、客観的にはできていないことでも、回答者独自の基準で実施していると回答して、実態とそぐわない結果が出る可能性が高いのではないかと思います。可能であれば、食品関連事業者が実際に取り組んでいるか、事業者の外部の方が客

観的に見て、実態の確認をするなど、達成率の正確性を高めるための取組みを実施していただきたいと思います。

**【矢部会長】**

HACCPの運用については、非常に重要なことで、すでに法律で実施が義務付けられている状況で、本来であれば実施率は100%であるべきですが、その中で、実施率の正確性をどのように担保していくかという御指摘ですね。

**【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】**

第5期計画の作成にあたり、HACCPの指標については大変悩んだものの1つで、実態の把握が難しいところです。

例えば、1年に1回見に行って、その時は記録をつけていたけれども、その後は記録していないということもあり得ます。

県が立入に行きますよと言え、取り組んでいることにしているかもしれないので、ある意味アンケートでしかわからないこともあるのかなと思います。早くリアルタイムで全体像を把握したいということで、アンケートの結果を指標にしております。

ただ、アンケート結果と実態の乖離は注視していかなくてはいけないので、保健所の立入検査のデータを集めることも必要だと考えています。しっかりデータを取ってアンケートの結果に実態との乖離はないのか、実施していると回答を受けてそれで終わり、ということではないので、おっしゃるとおり、確認作業が必要だと思います。

今のところは、各事業者で、衛生管理計画を作成し、その計画に沿って事業所を運営し、点検をしていることが、HACCPを適正に運用していると言える条件としています。次期計画の指標では、それが実施できているか、アンケートによって把握し、立入検査の結果をもとに、アンケートの回答の正確性を確認するというところで進めてまいります。

**【矢部会長】**

ありがとうございました。

そういう意味では消費者からの監視、監視の目といいますか、HACCPがどの程度実施されるのかという周知も含めて、広報という話が冒頭でもありましたが、その辺りとの密接な関連性と、それを受けて、生産者の皆さんが、大変な作業にはなるかと思いますが、HACCPの取組みが当たり前のようになって、それほど負担に感じなくなる、そういうシステムが、何かできてくるといいかなと思います。よろしく願いいたします。

【池田委員】

岐阜県食品衛生協会の池田でございます。

先ほど冒頭に渡辺次長のお話にありましたように、ノロウイルスですね。

我々、食品衛生協会は、食中毒の予防と消費者の方々に安心安全な食品を届けることに尽力しておりますが、このノロウイルスにつきましては、手洗いマイスター事業と様々な講習会を実施しております。

4月ごろまで6件ぐらいノロウイルスによる食中毒が発生していたと思います。私の地元の郡上で3件、ノロウイルスによる食中毒が発生しまして、いずれも従業員の中からも検便で検出されたということです。

従業員から、トイレの部位やドアノブなどを介して広がるわけです。コロナ禍では、手洗いと手指消毒ということでしたが、コロナには有効なアルコール消毒が、ノロウイルスには効きませんので、念入りな手洗いの励行を徹底したところでございます。

それで、先ほどお話がありましたように、可児のゴルフ場のレストランで、大規模なノロウイルスによる食中毒が起きましたので、年間のノロウイルスの患者数が増えているところですよ。

昔ですと、生牡蠣を食べるとノロウイルスという時代もありましたが、現在では、ウイルスということで、どこから発生するのか、やはり、手を介してということがあり、手洗いの徹底が大切であると考えております。

それから先ほども言われております、HACCPについてですが、これもコロナ禍でしたが、講習会を飲食業、お菓子製造業、ホテル・旅館業というように、業態ごとに分けて行いました。

先ほどもお話がありましたように、やはり導入率が低いということがあります。零細な個人経営の店舗もありますので、とにかく記録をつけていただくということで、365日のHACCPカレンダーを作りまして、まず、冷蔵庫の温度管理や、賞味期限、事業者自身の健康状態などをどんどん書き込んでもらうということにしております。

若い経営者の方は今パソコンで管理を実施されていて、消費者にも衛生管理に努めているとアピールできますので、引き続き取り組んでいきたいと思っております。

それからの地産地消について、以前から言われておりますがやはり、県産品、岐阜県産の食品等を岐阜県で消費することが理想でございますが、やはり、需要と供給のバランスがあるのかなと思っております。

私は観光分野と、ホテル旅館業にも携わっておりますが、その中で今、地産地消に関わって、地元で消費する食品等を地元で作ろうという動きがあります。そして、他府県からいらっしゃるお客さんにも、岐阜県の食材を食べていただくという意見が出ておりますので、これからこの取組みが広がっていくのではないかと考えています。

いずれにしても岐阜県の産物を安心して食べていただくという方針に変わりはありませんが、そんな取組みを今始めているところでございます。

#### 【矢部会長】

ありがとうございました。

それでは続きまして、流通業者側からご意見をいただければと思います。

#### 【永治委員】

学校給食会の永治でございます。よろしくお願いたします。

毎回変わらないような観点からお話を申し上げることをお許しいただきたいと思いますが、第4期計画を踏まえ、第5期計画を作成するにあたって、思いをお話させていただきます。

1つ目に、重点施策からは外れましたが、心構えとしては、より丁寧にとということで、食物アレルギーに関する健康被害を防ぐことについてです。

より丁寧にとということで、私ども学校給食に関係する事業者といたしまして、やはり取り扱い物資についての原材料の内容の明細、また特定原材料の有無等の情報を確実に、学校給食施設にこれまでも提供して参りましたが、より丁寧に、取り組んでいかなくてはならないと思っています。

昨日、保健所の方々にも力を借りして、私ども加工委託工場を県内で23箇所持つておりますが、その1つに、工場調査に入りました。

各工場の衛生管理や施設設備の状況を把握しながら、大変昨日は厳しく、適切な御指導をいただけたと、強く思っているところです。

そういった委託工場の衛生管理等の調査をより丁寧に、引き続き実施していかなくてはいけないと思っています。

2つ目に、学校等における食品安全教育の推進についてです。

学校給食に関係する事業者として、学校給食施設等で行われる食品安全に関する行事等で、積極的に活用してもらうため、検査機器の貸し出しを行ってきました。

そういったものがある中学校では生徒会の委員会活動を活用して、実際に子どもたちが食品の安全について、具体的に取り組むことで、自ら考えて行動をする、自己管理能力を育成することにも大きく役立っているように思います。

そういった点で、学校における食品安全教育の推進にも、より具体的に携わっていきたいと考えております。

最後、3つ目ですが、より発展的にとことを考えております。

これは地産地消の推進についてですが、やはり、学校給食に関係する事業者として、県内農産物を活用した献立を広く啓発をすること、及びそれぞれの地域の食文化を理解して、食の安全安心に関する事業、そういったものを実施することによって、さらに、地産地消に関する事業の充実に向けて取り組んでいきたいと考えてい

ます。これまでやってきたからではなくて、一味加えながら、より具体的に、より発展的な推進に努めていきたいと思っていますところです。

また、物資開発委員会というものを行ってござりまして、岐阜県産の農畜産物を使用して、学校給食にふさわしい製品の研究開発というところを今後も発展的に行っていきたいと思っております。以上です。

#### 【矢部会長】

ただいまは現在取り組まれていること等の御紹介をいただいたところですが、特にすべて、学校給食というところで、先ほどの池田様からのお話もありました手洗いというところも含めて、やはり学校での教育、それが、大人になっても、ずっと記憶として残っていくとていうところがあるかと思っておりますので、そういう中で、学校給食という実際に食べ物を口にする中での実地体験が、非常に大きい教育のテーマとなっているのではと思います。引き続きよろしく願いいたします。

#### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

先ほど御紹介があった物資開発委員会には、私も毎回出席させていただいて、非常に熱心な議論がされていますし、アレルギーのお話がありましたが、丁寧に1つ1つ確認していただいているということで、5期計画の重点施策からは外しておりますが、重要なことで、学校でもかなり意識していただいて、会議の度に頭が下がる思いをしています。

#### 【国富委員】

私の方からですが、第5期の計画のところの基本政策であるとか、重点施策に関しては基本的には賛成いたします。

細かい話になりますが、特に今回、自主衛生管理の推進からHACCPの取り組みの推進ということで、適正運用の推進という形に切り換えられて、さらに重点施策としても、衛生管理の実施率が令和4年度の実績が52%のところ、95%と目標を高く掲げることが理由ですが、事業として、岐阜県HACCPの導入施設の認定制度の推進というのがありますが、指標はありません。確か食品衛生法の改正のときに、この自治体HACCPに関してはどうなるのかという話があったと思いますが、あえて指標として挙げられていないのは、積極的な推進という形をとらないのかということをお聞きしたいです。

もう1つ、HACCPのところ、当然事業者に関しては、非常に具体的な施策が挙げられていますが、消費者向けへの周知というところでいくと、HACCPというものがそもそも、消費者の方々に一般的に認知されているのか、私もよくわからないところです。

そうすると、このぎふ清流GAP消費者認知度のように、HACCPに関して、

一般消費者の方の認知度がどの程度かというところも数値として入れた方が、周知に取り組んだ成果が明確になるのではないかと思います。

最後に、第5期計画の指標として61指標とありますが、達成率で見ると5年間ほぼ全部、同じ数字に見えます。

ただよく見ると、目標を数値で見ると毎年異なっているということで、この目標数値自体は毎年見直しされるという認識でよいかということを確認させていただきたいと思います。以上です。

### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

1つ目の岐阜県HACCP認定制度のお話についてですが、他県では、多くの県が認定制度を廃止しました。HACCPの実施が義務化されたのに、認定する必要がないということが理由ですが、そのような県が多い中、岐阜県では継続しています。

生協の方からも、中小事業所で、ISOやFSSCなど民間の認証制度が取得できないような事業所がHACCPの認定を受けられるように、県が支えるべきではないかと、以前に御意見をいただきましたが、その際に、そういった支援は必要だと改めて思いました。

ただ、目標値の具体的な数値を出すのは難しいと感じています。

岐阜県でなくても、民間の認定制度を取得していただくという方法もありますし、実際に、別の認定を取得したからということで、岐阜県HACCPの認定の更新は辞退されるという事業所も数多くあります。

そういう理由で、岐阜県HACCPの認定件数について具体的な指標を定めることは難しいと考えております。

指標は設定していないけれども、積極的にHACCPの考え方に基づく衛生管理を実施しようとする事業者を我々が支援する、受け皿を作る事業であって、今後も引き続き推進していくということです。

次に、認知度については、現状、令和4年度の実際のHACCPの消費者認知度がどの程度かわからないため、次期計画で目標を設定することはできません。

計画に指標を定めない場合であっても、委員の皆様には状況をお知らせしながら、施策がうまくいっているかどうかの確認作業はできるのではないかと思いますので、認知度の把握方法については検討いたします。

3つ目、目標値の設定についてですが、より見やすい形にしなくてはいけないということは考えております。食品監視指導計画の数値目標の実施率を適用する場合は、目標とする具体的な数値は示したいと考えています。次回の協議会では修正案をお示しできればと思います。

### 【矢部会長】

先ほどの国富委員からのお話について、岐阜県独自の制度に対して、数値目標として表には出てこないものの、指標を設定していない施策については積極的に取り組まないということではなくて、目標として、毎年一定数、最低限達成しなければいけないものと、その時々で起こる事案に適切に対応していくものがあるって、双方を両立して進めていく体制にはなっていると理解したいと思います。

それでは続いて、学識経験者の方の御意見を伺いたいと思います。

### 【後藤委員】

こんにちは。公益社団法人岐阜県栄養士会、副会長の後藤と申します。

第4期計画の内容を踏まえて、第5期計画を作成していただいたということで、令和4年度の協議会で皆様いただいた御意見がかなり網羅されているという感想を持ちました。

その中でも、食中毒や食品表示については、第5期計画においても重要施策として取組みを継続されるということや、指標の累計表示を廃止されるというお話がありました。

確かに、コロナがこれほどまでに長い間流行し、私たちの生活に影響を与えたことは、私の中では大変大きな出来事で、皆様も同じように感じられたと思います。このように、5年後の先を見通すことがどの業界でも難しい状況で、累計指標をやめて、年度ごとに評価していくというのはよい試みだと感じました。

食中毒に関してですが、私たちは、岐阜県内の病院や、福祉施設、老人保健施設ですね、そして学校等に勤めている管理栄養士の職能団体ですが、給食を提供する立場にあって、やはり一番重要視していくべきは、食品安全であると考えております。

O157の事件が学校でもありまして、事故発生から30年近く経とうしておりますが。やはりそこからは、安江室長も御存じかと思いますが、HACCPの上をいくような、厳しい衛生管理の中で、給食を提供させていただいております。

先ほど話題に挙がった、キノコや釣ってきた魚のような、いわゆる自然毒の類については、個人の責任というのもあるかもしれませんが、細菌性の食中毒の予防については、ノロウイルスもそうですが、やはり手洗いに始まって、手洗いに終わるということで、コロナ禍にあっても、給食室の衛生管理はほとんど変わりませんでした。

調理従事者の体温も、以前私が勤めていたところでは測っていただいていた、朝の時点で体温が37度あると、大抵昼ぐらいには熱が上がって、インフルエンザの可能性があるので帰ります、というようなこともありました。それぞれの職場の状況にもよると思いますが、体温など、科学的な根拠に基づいて体調確認をすることや、熱があるので休みます、ということが言える開かれた職場の環境づくりという

ことは今後も大切にしていきたいと思っております。

また、いい加減な手洗いではなく、しっかりと手洗いを徹底していかなくてはいけないなということで、自分の職場で啓発していきたいと思えます。

それから食品表示の方ですけれども、コロナの影響で、講習を受けられる方が増えなかったというお話もありましたが、病院や、医療関係の施設で管理栄養士として勤務している方のお話を聞くと、やはり在宅で療養される時、今後はもっと増えていくと思いますが、例えばお茶にカロリー表示があるように、何キロカロリー、塩分をどれだけ含んでいる、ということが、自身の食生活の指標になっていくということがありました。

表示に注目することで、何を食べたか振り返る際に、おにぎり1個に含まれている食塩でも、具によってずいぶん違うということがわかり、患者さんにもお知らせして、自宅で療養していただく時に食事の指導がしやすくなったという意見もありました。

食品の表示は、健康に関心の高い方も、それほど関心を持っていない方も一律に見ることができて、食品について理解を深められるという性質があるので、大変重要なものだと思っています。

あわせて食品ロスの話もありましたが、消費期限と賞味期限の違いについてですね。賞味期限は美味しく食べられる期限、そして消費期限は、ここまでなら安全が確保できますよという期限で、それぞれの違いを周知していかなければいけないと考えているところです。

それから、栄養士会には、栄養ケアステーションといって、フリーランスで働く管理栄養士の組織があり、コロナが5類に移行しまして、在宅施設、グループホームなどから、栄養指導であるとか食べ方の指導ということで、多くの依頼が入ってきています。

そういったこともあって、これから対面による業務もどんどん増えていくと思いますので、今後とも衛生管理の取組みを継続してまいります。

#### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

学校給食もそうですし、病院給食もそうですが、O157が発生した頃には、検食のために給食施設から冷凍庫がなくなるようなことありました。あの時以来、給食はその施設においては、他の食事を選択する余地がないので、厳しく取り締まらなくてはならないということで、私たちも立入検査等、様々な対策をしてきました。

20年前に大きく意識が変わり、手洗いという課題は、給食においてはクリアされていると感じております。

賞味期限、消費期限に関してお話がありましたが、消費期限誤りは健康危害が発生する可能性があり、規模に限らず厳しく指導をしております。賞味期限誤りについても、個々の事案の実態を詳細に調査して、適切に対応をしております。栄養成

分表示は、それこそ消費者に見ていただかないといけないというところで、なかなか認識していただくのが大変なところではありますが、意識して健康管理をしましょうというPRを安全とは別の視点ですけども、実施しております。

ただ、せっかく表示を見ていただいて、間違っていないように、適正な表示について併せて指導していきたいと考えております。

#### 【矢部会長】

それでは最後に私の方からコメントをさせていただきます。

今回の令和4年度の実績のとりまとめについては、県の方に御足労いただき、私の方でもチェックをさせていただきました。

またそれに基づいて、第5期計画についても検討させていただきました。

基本的にやはりこれまで100%といいますか、理想としてやっていきたいことと、コロナもそうですが、現実的には、突然やってくる思いもしない事柄が発生して、それに対しての対応という業務も出てくるかと思えます。そういった様々な想定外のことが起きたときに、それでも食品の安全という点ではやはり我々の生活を支えることになるかと思えますので、どういった想定外のことが起こったとしても、揺るがない体制というのを理想として作っていければいいかなと思っております。

そういう意味では、国の施策ではありますけどもHACCPの施行といいますか、徹底というところは、基本的に国際的な観点からも非常に重要なところだと思いますし、またそれが先ほどもありましたように、一人一人、生産者の方々の立場からもそうですし、一般の消費者の方々にとっても、それがどのくらい重要なものであるかということ、それを認知してもらう必要があるのかなと思えます。

一方で、次期計画に向けて、例えば放射性物質の検査等々は一般的な環境汚染物質に関わる安全性の検査の中に取り込まれるというような形で、簡略化というところもあります。

私自身は実は福島出身で、農家の出身ですから、私の親は現在も農業に携わってしまして、しいたけ農家でしたが、震災以来、いまだに出荷停止の状態です。

福島の、原発から近い場所ではありませんし、そこに普通に住んでいるのですが、そこから採れる天然のしいたけは、検査をすると放射線が出てくるという状態です。

そういう意味では、普段口にしている食品は、しっかりと安全を担保した上で、出荷しているとか、生産者の側で、きちんと検査をして出荷しているということは、安心安全の一番最低限のレベルだということ、なかなか全国的に報道はされないところです。安全・安心の基準を満たさない食品は、そういう大元のところまでとどめているということですね。

ただ、県として、消費する側の立場で考えると、そのように計画としては簡略化する、或いはそれを、逃れて消費されるようなものがあるかないかという程度の検

査で、確かにいいのかなとは思いますが。

一方で、食中毒のところに關しては、あまり話題になっていませんでしたが、やはり依然として、アニサキスによる食中毒の件数もノロウイルスの件に並んで多いということで、岐阜県は海が無い県であるにもかかわらず、そういったアニサキスの食中毒が多いというところは、やはり全国的に食品の流通が盛んだということの表れでもあろうかと思ひます。また、コロナの影響で、ウイルスという言葉に対して、一般の方々が非常に敏感になっている中で、ノロウイルスは依然としてあるというところでは、先ほどあった手洗い、それから手洗いと消毒の違いですね。消毒の効果があるウイルスと効果がないウイルスがあるというようなことも、一般の方々も含めて、やはり一番は、学校で小さい時から安全性を高めるための行動について知ってもらい、徹底していくことが重要なのかなと思ひます。

こういった指針の中で、県民の方々に、食べ物安全・安心について、意識しなくても浸透していくっていうようなところを理想としていければいいと考えております。

そういう意味で、先ほど指標の例としましては、令和4年度の実績が挙げられていて、第5期の計画では令和6年度から令和10年度までの目標値というのが掲げられていましたけれども、特に、例えばHACCPの実施率で言いますと、先ほど御指摘もありましたが、52%から95%というところかなり急激に跳ね上がるという状況になります。これはある意味、令和5年度の実績がどうなるかによって、令和6年度にかけて、目標値がはね上がっているのか、基本的に令和5年度の時点でもうすでに達成して、そこを淡々と実施していくのか、ということになるかと思ひますので、そういう意味では、最終年度である今年度の実績が、どのようになるかということをもた見たいと思ひますのでどうぞよろしくお願ひいたします。

その他に御意見等ございませんか。なければ、最後に、次期計画策定に向けての今後のスケジュールについて、事務局から説明させていただきます。

#### 【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

資料7を御覧ください。

本日の第1回食品安全対策協議会でいただいた御意見を踏まえ、次期計画案を事務局で検討、見直しを行い、10月18日（水）に開催を予定している第2回食品安全対策協議会において、もう一度、御説明、御意見を伺った後、10月下旬から11月上旬にかけて、5圏域で県民の皆様との意見交換会を行います。11月中旬から12月中旬には、パブリックコメントを実施します。

この間、会議やパブリックコメントでいただいた御意見を受けて、必要な見直しを行い、2月には第3回の食品安全対策協議会で最終計画案を報告させていただきます。計画を完成させて3月の厚生環境委員会へ報告、公表ということにしてお

ります。

**【矢部会長】**

最後に、皆様、何か御意見等はございますか。  
それでは事務局の方にお返ししたいと思いますので、よろしく申し上げます。

**【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】**

本日いただいた御意見を参考に、いくつか課題もいただいておりますので、それを踏まえて第5期計画の骨子案を作成させていただきます。次回の協議会は10月18日（水）を予定しておりますので、改めて御案内いたします。

**【池上食品安全対策係長（生活衛生課）】**

それでは、第1回食品安全対策協議会を終了させていただきます。  
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。