

令和5年度第2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10月18日（水）13：30～15：30

2 場所：岐阜県庁 20階 2001-2002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	副会長	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
	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

- ・岐阜県食品安全行動基本計画（第5期）案について
- ・ぎふ農業・農村基本計画について
- ・リスクコミュニケーション事業の展開について

5 議事要旨

【食品安全対策係 浜崎技術主査（生活衛生課）】

定刻になりましたので、ただいまから、令和5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。後日事務局より御確認をさせていただきますので、よろしく申し上げます。

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】

皆さんこんにちは。健康福祉部次長の渡辺でございます。

本日は、会長の矢部先生をはじめ、皆様お忙しいところ御出席いただきありがとうございます。

前回は、8月の大変暑い時期にお集まりいただきました。

今日はもうすっかり秋となり、チラシをお配りしていただいておりますけども、農業フェスティバルが4年ぶりに開催されますので、お運びいただければと思います。

前回の協議会の冒頭で、今年度はノロウイルス食中毒が非常に多いというお話をさせていただきましたが、残念ながらその傾向が続いております。

9月の終わりの時点で8件ということで、去年は2件だったので、これから冬季にかけて、さらに件数が増えていくことを危惧しております。食中毒全体を見ても、今年は県内で12件の食中毒が発生しており、すでに、昨年1年間の食中毒発生件数11件を超えています。

引き続き、みなさんと協力して、特に手洗いについて、注意喚起を徹底していかなければならないと考えています。

また、患者数が多い傾向にあり、全体で405人となっています。大規模のところで、結婚式場やゴルフ場で食中毒が発生しており、この2件の患者数は405人中322人と、大きな割合を占めています。直近の食中毒も、各務原市の結婚式場で起きています。

大規模というと、青森県八戸市の老舗の弁当屋が調理した弁当を原因とした食中毒が発生しました。この業者の弁当は、スーパーや百貨店などで駅弁として売られている商品で、患者は、北は北海道から南は九州にまでおよび、500人を超えている状況です。

地元の保健所の調査で、委託製造した米飯の受入れの手順を適切に定めていなかったことや、従業員の健康管理が不十分であったなど、まさにHACCPによる衛生管理が十分ではなかったことがわかってきました。ますます、HACCPの重要性が高まってきているということで、第5期計画においても中心的な課題であり、皆様の御意見を頂戴して、計画に反映していきたいと考えておりま

す。

前回の協議会で皆さまから御指摘をいただいた事項について、後ほど説明をいたしますが、計画に盛り込んで、進めていきたいと思っておりますので、御協力をお願いいたします。

また、これまでの協議会の皆様方の御意見の中で、地産地消に関する御意見が非常に多かったので、担当課から説明させていただき時間を設けています。

もう一つ、消費者の皆様への食品の安全性に関する広報ということで、今回はバローさんに御協力をいただき試験的に実施し、御意見もいただきましたので、御報告をさせていただきたいということで、大きくその3点で進行いたします。

皆様方には忌憚ない御意見をいただきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

【食品安全対策係 浜崎技術主査（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 1-1、1-2、2、3、4、ぎふ農業・農村基本計画（令和3～7年度 中間見直し）概要版、ぎふ清流GAP紹介リーフレットとなります。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っております。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】

本日は、第2回の岐阜県食品安全対策協議会ということで、前回の結果を受けてですね、まとめたもの、或いは先ほど御紹介がありましたように、その他に2つの議題について、忌憚のない御意見をいただきたいと思っておりますので、よろしくお願い申し上げます。

本日の議題は『食品安全行動基本計画（第5期）案について』、『ぎふ農業・農村基本計画について』及び『リスクコミュニケーション事業の展開について』となっております。

これらのことについて、事務局から説明をいただいたうえで、皆様の御意見を伺いたいと思っております。

なお、第5期計画については、第1回協議会で委員の皆様からいただいた御意見をもとに、事務局で検討した内容について。続けて、第5期計画の策定後に配布する概要版の案についてお話をいただきます。

では、まず『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）】

お手元の資料を御覧ください。こちらは8月の第1回協議会において、第5期計画案に対する委員の皆様方からいただいた御要望をまとめたものです。

大きく5つの事項に対して御要望があったということで整理しております。

1つ目は指標についてです。

食品衛生監視指導計画に基づく監視・検査の指標が達成率の記載となっておりますが、実数を併記すべきではないかという御意見がありました。

2つ目はHACCPの推進に関する事で、HACCPの導入状況を正確に把握するには、事業者に対して、立ち入りして確認すべきである。それから、県民の皆様へのHACCPに対する認知度もしっかり把握しながら、事業を推進すべきだという御意見がありました。

これらへの対応については、もう1つの資料に記載しております。

食品衛生監視指導計画に基づく監視・検査の指標に実数を併記することについて、令和4年度の実績の分母と分子を記載することといたしました。食品監視指導計画に基づく監視目標回数達成率の指標では、1,786施設の監視を監視指導計画の目標としておりますが、実際に立ち入りしたのは2,460施設で達成率が138%となっております。

このように実数を記載した指標が他にもございまして、該当ページを資料に記載しています。また今後、各年度の実績についても、達成状況を評価する上で、このように実数をお示しして、議会や協議会で評価していただこうと考えています。

次に県民のHACCPに対する認知度です。

基礎となる令和4年度の実績がないので、策定までに今回の計画に指標として示すのは間に合いませんが、2年に1回実施する県民アンケートの結果をもとに、認知度を把握しながら政策を展開していきたいと考えております。

HACCPの推進に対するもう1つの御要望であった、導入状況の把握についてですが、たくさんある施設について短期間で把握するためには、やはりアンケート以外には方法がないと考えておりますけれども、保健所の立ち入り時に実態を確認しておりますので、それを集計して、継続して事業所の実態を確認していきたいと思っております。

今一部のデータが出てきていますが、HACCPを導入している施設が全体としておおよそ50~60%程度になる見込みです。従って、アンケートで調査した導入率と同程度なのかなということで、引き続きアンケート調査も行いながら、実際の導入状況、立入の結果ですね、これを分析し、乖離がないか確認しながら、把握に努めていきたいと思っております。

3つ目が食中毒対策についてです。

学校における、手洗いなどの基本的な教育が大切であるとか、飲食店、食品営業業者への指導、普及啓発を徹底して欲しいといった御意見がありました。

私たちにとって、食中毒対策は、食品の安全を確保する上での根幹と考えておりますので、第 5 期計画においても、重点施策としてしっかり取り組んでいきたいと考えております。

4つ目が地産地消についてです。

食品の安全性や食料の安定供給を確保する上で、地産地消にもっと力を入れて取り組んで欲しいという御意見をいただいております。

特に第 5 期計画では、地産地消を重点施策にしなかったことを受けての御意見ということで認識しております。前回の協議会でも御説明したとおり、地産地消については、この計画とは別に、ぎふ農業・農村基本計画で目標を定めて、県としてしっかり取り組むこととしておりますので、本日はそちらの計画について、農政部の担当課から御説明します。

5つ目が広報についてです。

県が実施している取組みについてさらに積極的に広報すべきであるという御意見がありました。食品の安全に関する情報については地道な広報も非常に大切だということは、課内でも伝えております。

例えば、食品の安全に関して不安に思った方が、岐阜県ではどんな対策をしているかということで、ホームページで調べたら、監視状況や検査計画のデータが掲載されている。それを御覧になって、安心・安全がサポートされているということをお理解いただいたり、岐阜県はしっかりと対策しているんだな、ということをおもっていただける。それほど頻繁にホームページで結果を確認される方は少ないかもしれませんが、そのような広報も大切なことだと考えています。

そういった時に、しっかり取組みを伝えられるような状態に整備していかなければいけないということは、常々担当者にも伝えております。

最近では、食品安全に関して大きな事件がなく、不安感が高まっていない中で、県としては様々な情報を発信していますが、これまで経験したことのない、反応の低さといいますか、リスクコミュニケーション事業に参加される方が少ない状況が続いております。

今後、皆様にいろんな御報告をしてアドバイスをいただきながら、新たなリスクコミュニケーション事業を展開したいと考えております。その中の 1 つとして、バローさんに御協力をいただいて、買い物中のお客さんを対象に広報を行って、その結果について検討を行っております。本日は、後程その結果を報告し、今後の展開のために御意見をいただきたいと考えております。

続いて基本計画の概要版について御説明します。

事務局で第 5 期計画の概要版の案を作成しました。県民や事業者の方々に、計

画に関して御説明する際にはまず、概要版を見ていただくこととなります。

本編は非常にボリュームがありますので、説明が概要版のみ使用するケースが多く、ある意味、本編よりも多くの方に見ていただく可能性が高く、大切なものであると認識しています。

表紙は計画そのもののイメージを作るために大切なものだと考えておりますので、この3つの写真、またはイラストを掲載したいと思っております。表紙の左側には食品の安全性を確保するために、県の職員が監視指導している様子。右側には、リスクコミュニケーション事業ですね、研修会やセミナーの様子を掲載します。この2つが基盤となって安全・安心な食卓を作っていくイメージで、真ん中には笑顔で、家族で食卓を囲んでいるイラストや画像を掲載してはどうかと考えています。

概要版の内容を見ていただきますと、まずは計画の総論です。岐阜県食品安全行動計画とは、ということで、岐阜県食品安全基本条例に基づく計画であると。計画期間は5年間で、第5期計画では、平成6年から10年度までの計画となります。

その下には目標と解説を記載しております。

さらにその下には施策の方向として、食品等の安全性確保、食品に対する安心感の向上、将来にわたる安全な食生活の確保の3つの方向で政策を展開するということですね。

それから、実際の政策の実施にあたっては、SDGsの理念を取り入れることも記載しております。

次に、各論です。施策の方向1では、基本的施策として、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を掲載しております。

次は施策です。重点施策のみを記載しております。それぞれの実施内容と、関連する用語の説明をしています。

次に、体系についてですが、重点施策以外のすべての施策を記載しています。

次に、県が設置する相談窓口、保健所やその支所であるセンターの窓口一覧を記載しております。

このような形式で、計画の概要版を作成しようと考えております。

また、計画本編ですが、構成については、第1回協議会でお示ししたのから変わっておりません。先ほど御説明した、食品監視指導計画の指標について実数を記載すること、それからHACCPに対する県民の皆様の認知度に関する記載をいれたこと以外には、大きく変わったところはありません。一方、デザイン面では、前回の計画案から、現場の写真などを掲載して、少しでも皆さんにわかりやすいように、私どもなりに工夫をしております。

【矢部会長】

ここまでで、御意見や御不明点等ございましたら、発言いただくようお願いいたします。

また、皆様にお送りしました計画の全文につきまして、前回の協議会より、ただいま御説明がありましたけれども、写真等の追加をしております。

さらにこのような写真や図を入れた方がわかりやすくなるのではないか、あるいはレイアウトはこうした方がいい、といったことを含めまして、あらかじめ御覧いただいているかと思っておりますけれども、この場で御意見がございましたら御発言いただければと思います。

【佐藤委員】

岐阜県生協連の佐藤でございます。よろしくお願いいたします。

概要版に関してですが、すっきりまとめていただいたと思います。一読した感想になりますが、申し上げます。概要版の中で、コラボレーションという記述が目標のところに始まり、何回か出てきていますが、横文字が苦手な方も多いかと思いますし、もう少し平易な言葉といえますか、日本語に言い換えた方が、より理解が進むのではないかと感じました。

また、SDGsのマークが入っていて、見栄えの面でも良いことだと思います。気がついた点は、施策の方向3の、「将来にわたる安全・安心な食生活の確保」というところで、SDGsの目標2が当然入っていますが、広い意味で捉えると、例えば目標14や15の、海の豊かさを守るとか、陸の豊かさを守るとか、そういったことも、安全・安心な食生活の確保に含まれるのではないかと理解していますので、もう一度御検討いただくとよいかと思っております。

それから、HACCPに関して、県民の皆様へという文章がありますが、その最後の部分が、「HACCP導入の有無を食品選択の参考としましょう」という締めくくりになっていますが、これは読みようによっては、デメリット表示になるおそれがないかということです。HACCPの導入のために努力をされている事業者さんも、まだまだ中小の事業所では多いと思いますが、これから導入しようとしている事業者の方々に対して、不利益が発生しないような言い回しに見直していただいた方が、今の段階ではよいのではないかと思います。以上です。

【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

ありがとうございます。まずは、コラボレーションの記述についてですが、おっしゃるように、多く使用しています。共同という意味で使用していて、こ

のあたりは第4期の計画と同じ表現を使っていますが、計画の大事なキーワードとして使っておりますので、少し説明を平易なものに変えていけないか、検討させていただきます。

SDGs に関しても、もう一度目標の一つひとつについて、検討していきます。SDGs の内容は多岐に渡り、関係課との調整も必要になりますので、広い意味で、計画に関連するところがないか、検討していきます。

HACCP の記述については、表現が難しいところです。HACCP の取り組みは義務化されていますので、本来であれば、みんなやっているということで、食品の選択の参考にはならないものです。この最後の行については、配布しています、で終えてもよいのですが、「HACCP に熱心に取り組む事業者を応援しています」という表現ではいかがでしょうか。

趣旨としては、協議会の皆様にもたくさんいただいた御意見で、消費者が HACCP を知っていれば、事業者における HACCP の積極的な取り組みに繋がっていくだろうということです。少し踏み込んで書きすぎたかもしれません。いずれにしても、修正する方向で検討をさせていただきます。

【田中委員】

この概要版について、大変精度が高く、感心していますが、基本的には、基本計画から抽出した概要版というくくりになっていると思います。

基本計画に対して、忠実に概要版に落とし込むという考え方で作成されているかと思います。

それで、これを配る対象というのは、一般県民とか一般消費者の皆様には配布するわけですね。それなら、行政や、ここに集まっている委員の皆様が、これはよくできていると、計画もこのとおりに書いてあると思っても、それではいけないのではないですか。

一般県民にわかる内容で落とし込みが必要ではないかと私は考えております。

例えば、HACCP という言葉が先ほどありましたが、これにカタカナで読み方をつけるとか、コンプライアンスは法令遵守とかですね。こういうものを大量に印刷して県民の皆様には配布するというのは、例えば新聞でも、例えば司法でも、憲法にも言えることですが、中学生レベルで、中学生が理解できる内容でなければならないと思います。ですから、行政の計画をそのまま概要版に作りかえるという発想をすると、これは、関係者はいいものできたという理解になりますが、一般県民からは少し離れたものになるのではないかなと思うので、もう少しわかりやすく、わかりやすいというのは、私どものような関係者ではなく、全く基礎知識のない方がわかりやすくするために、ひと工夫必要ではないかなと思います。

そのあたりを、再度検討していただければと思います。

【矢部会長】

御意見ありがとうございました。

そうですね、コンプライアンスという言葉もそうですけども、先ほどのコラボレーションの御指摘と、ある意味共通しているところもあるかなと思います。

今日の要望事項の中でもありましたけども、特にHACCPが広く、一般消費者にどの程度認知されているかというところを含めたときに、例えば、ハサップ、という音がだんだん広がってきて、いろんなところでハサップという言葉聞くようになった時に、それが文字にすると「HACCP」と書くものだということは、特にHACCPという言葉は、つづり通りに読まないこともあって、やはり想起しにくいのかなというところではあります。

概要版を作成する意義が、一般の県民の方に周知する、或いは、聞いたことがあるというレベルではなくて、十分理解していただいて、こういう計画に基づいて、皆さんの食品の安全に県や事業者が携わっているということを知ってもらうことにあるという視点で考えると、今の御指摘は非常に重要だと感じました。

その辺り、先ほどありましたコラボレーションの言い換えというところと合わせてということになるかと思いますが、事務局からはいかがでしょうか。

【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

まず概要版を配布する対象ですが、消費者、事業者を含めた県民に配布をします。このくらいのボリューム感のままで進められるとよいかと思っています。

計画の概要版に関していえば、この資料にさらに平易な言葉で説明を付け加えるということだと、かなりボリュームが多くなって、興味がある内容のみを読みたい、という方がそこまで辿り着けないのではないかと思いますので、それはそれでまた工夫が要るのかなと考えます。例えば、個別の、出前講座などの事業において、今の御意見を参考に中学生にわかるような資料を作成するということが課題となるかと思っています。

概要版はあくまでも、事業者の方を含めていろんな方に見ていただくものなので、ある程度このままの形で進められればと思いますが、中学校、高校における出前講座でも使用するようなわかりやすい内容のものがあったらよいかと思いました。ただ、ある程度内容を知っている人であれば、この概要版の内容は理解しやすいかなと思っています。又、これを見て基本計画本文を見ていただきたいということですね。概要版では、施策の内容を深く知ろうしてもわからないので、概要版で関心を持っていただいたところを計画本文の方で見ていただくこと

いうことに繋がればいいなと思います。

概要版は、非常に広い範囲でいろんなことが書いてあるので、特定の内容のみ丁寧に記載すると、他の内容との兼ね合いが難しいというところもあります。

難しいところですが、非常に貴重な御意見をいただきましてありがとうございます。

【南谷委員】

概要版の表紙に、「食品の安全性にかかる監視指導の様子」、「リスクコミュニケーションの様子」、「笑顔の食卓」の3つのイメージを水平に並べて掲載するというのですが、消費者の視点で見ると、最終的に「笑顔の食卓」というところを目指していただきたいと感じます。

どちらかという、横並びというよりも、監視があつて、リスクコミュニケーションがあつて、最後、皆さんの安全な食卓を守っているという順番なのかなと思います。

イメージとしては、台風の天気図ではないですけど、他のイメージは少し小さく載っていて、笑顔の食卓が大切ということで協調されるような、そういう表紙の方がいいのではないかと考えました。

【矢部会長】

表紙は、中をめくらない人であっても、目につくところで、そのメッセージ性という視点で考えたところのレイアウトの重要性に関する御指摘かと思いますが、事務局からいかがでしょうか。

【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

ぜひ参考にさせていただいてそのようにしたいと思います。

笑顔の食卓の素材が無く、悩んでいるところではありますが、そこを一番大きくして、その他のイメージを小さくということですね。これまでの計画の概要版は、野菜の写真などを使用していましたが、人の写真にすることで、一目で内容のイメージができるかなと思っております。

【矢部会長】

最近ですと、ChatGPTで写真を作れてしまうわけでありまして。ただ先日、私が作りましたら、写っている人の指が6本あったので、注意しなくてはいけないところですね。そもそもChatGPTは、こういう公的な書類上での使用の可否について、まだ議論がありますが。

先ほどの御意見を受けて、メッセージが伝わるような構成にさせていただけれ

ばと思います。

私からも1つ申し上げます。

先ほどのSDGsのアイコンといいますか、カテゴリーに関する御指摘もあったところですが、今の概要版では、アイコンが横並びに12、3と掲載している状態ですので、何となく順番が違うと、序列があるのではないかという気がしてしまいます。

そこまで思う人がいるかどうかはわかりませんが、これから先ほどの御指摘の通り、もう少し関連のあるアイコンが増えるとすると、単純に数字の順番になっていると、そういう違和感がないかと思いますので、そのあたりを考慮していただけるといいのかなと思いました。

【矢部会長】

それでは続きまして、食品安全行動基本計画に関わって、岐阜県における清流GAPや地産地消の取り組みについて、岐阜県農政部の方から説明をしていただこうと思います。冒頭で議長より説明がありましたように、前回、御指摘があったところ、詳細に説明いただきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

【農政課 小椋係長】

この計画は、令和3年度から7年までの4年間を計画期間としており、県農政の取組みの方向を示す農政部の最上位計画でございます。

また中間見直しということで、計画は令和2年度に策定したのですが、その後の物価高騰や、みどりの食料システム戦略、アフターコロナなど、計画策定時からの急激な情勢の変化を踏まえまして、本年3月に関連施策の追加などの見直しを行ったところでございます。

内容についてですが、まず、基本理念と4つの基本方針に関しましては中間見直しの際に変更することなく、引き続き、清流の国ぎふの未来を支える農業農村づくりを目指し、推進しているところでございます。

次に、基本方針に沿った各種取り組みについて、先ほど話題に上りましたところを中心に御紹介いたします。

安全で身近なぎふの食づくりについてです。

地産地消県民運動の展開という項目において、朝市や直売所、量販店や飲食店などにおける県産農産物のPR活動や、地産地消による農業の持続可能性に配慮した流通、消費行動の普及啓発の実施、学校給食や社員食堂等における地場産農産物の利用、さらには子供たちによる収穫体験ですとか、郷土食の調理教室などを行う地域団体の活動を支援しております。

続いて、安心と信頼を届ける農畜水産物の生産展開についてです。

現在、GAPについては、環境保全や食品安全を図る上で、世界基準になりつつあります。

県では、令和2年にぎふ清流GAP評価制度を創設いたしまして、ぎふ清流GAP推進センターと連携しながら、広く農業者、それから産地の方へ普及を進めております。

また、ぎふ清流GAP農産物を取り扱う、企業や団体をぎふ清流GAPパートナーとして登録し、その方々と共に、産地が行うPR活動を支援しております。

この他、家畜伝染病に対する取組みや、ぎふジビエに関する取組みについても、記載しており、それぞれ目標を定めて推進しているというところがございます。

本日は、食品安全に関連があると思われるところを中心に説明させていただきました。

引き続きこの農政につきましても御理解、御支援を賜りますようによろしくお願いいたします。

【矢部会長】

それでは、後程意見交換及び質疑応答の時間を設ける予定となっておりますけれども、ただいまの御説明につきまして、何か御不明な点等がございましたら、今この場で御発言いただきまして、回答をいただこうと思っておりますがいかがでしょうか。

前回この協議会で、地産地消との絡みとといいますか、そこが重点ではないかというところとの流れで、ぎふ農業・農村基本計画の事業として、十分にといいますか、重点的に取り組んでいるということを御理解いただきたいというところで、補足説明をしていただいたところがございます。

それでは、後ほど御意見を伺う時に、何かがありましたら御発言をお願いしたいと思います。

それでは最後になりますけれども、リスクコミュニケーション事業の展開ということで、株式会社バローの皆様にご協力いただきまして、今、県が行っている食品の安全に関する啓発事業につきまして、事務局から御説明をお願いいたします。

【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

こちらでリスクコミュニケーションの事業について、いろいろお話をしましたが、

実際に店頭で、バローさんに協力していただいて、POPの掲載や店内放送を

実施しましたので、その結果について御報告いたします。

協力していただいた店舗は、鏡島店、市橋店です。

啓発した内容は食中毒予防、それから栄養成分表示ですね。鏡島店では店内放送、市橋店では食品表示のPOPを掲示しました。

この取組みを1ヶ月半、2月13日から3月31日まで行って、そのうち3日間、そこのお店でお買い物をされた方にアンケート調査を実施したという内容になっております。

食中毒のPOPには、厚生労働省のホームページに掲載されている2つのデータを使用しています。お肉をしっかり焼いて食べようねということで、食肉による食中毒防止を呼び掛けるものですね。もう一方は、厚生労働省がいろいろ推進していきまして、食中毒予防の6つのポイントというものがあり、こちらを表示したPOPです。

実際に掲載した場所が、 Gondola という冷蔵のショーケース、その真ん中のところ。大きな平たいショーケースの真ん中のところに掲示しております。

お肉はしっかり焼いて食べようねのPOPは肉売り場、それから6つのポイントのPOPは麺類の売り場に掲示しました。

もう1店舗は、栄養成分表示のPOPを掲示しました。買った食品の食塩相当量はということで、食塩相当量の表示と、それから食塩の摂りすぎを防ぐための普及啓発の内容ですね。一方は、栄養成分表示をちゃんと確認していただくということで、脂質を例にPOPを作成しております。

この栄養成分表示を活用して食品を選んでいただきたいということでこのようなPOPを作成しました。掲示した場所は、総菜売り場のショーケースの1番後ろの方です。

それから店内放送です。ノロウイルスの注意報、警報について、それから栄養成分表示の活用について、それぞれサービスカウンターでアナウンスしていただきました。読み上げます。

岐阜県生活衛生課よりお知らせします。ノロウイルス食中毒が多発しているため、現在、ノロウイルス食中毒注意報（警報）が発表されています。ノロウイルスは、アルコール消毒はあまり効きませんので、トイレの後、調理の前、食事の前に石けんを使い、手洗いを丁寧に行ってください。

もう1つ、栄養成分表示の活用についてです。

岐阜県生活衛生課よりお知らせします。皆さんは、食品に表示されている栄養成分表示をしっかりと見えていますか？栄養成分表示を見れば、その食品を食べた時にエネルギーや食塩がどのくらい摂取できるかがわかります。平成28年の県民栄養調査によると、岐阜県民の30～60代男性の約3割が肥満であり、また男女ともに約7割の方が食塩を取り過ぎています。毎日の食事が自分の健康に

繋がっているため、買い物のときに栄養成分表示を見て食品を選び、健康管理の第一歩を踏み出しましょう。このような内容です。

次に、これらの取組みについて、お買い物を終えた方々にアンケート調査を実施していきまして、その結果です。

POPについては少し残念な結果になっていきまして、食中毒予防については、29人に伺ったところ、気づいた方は1人しかいませんでした。栄養成分表示のPOPについては、多少増えています、それでも気づいたのは3人の方のみという結果でした。

気づいた方以外にも、アンケートを取った方全員に、POPそのものを間近で見させていただきましたが、その中でもわかりやすかったと言っていた方が24人中2人しかいなかったということで、非常に厳しい結果となっています。

今、POPを見てお気づきになっているかもしれませんが、字が小さい、掲示場所が遠くて見えなかった、値段と商品しか見ていないなどの御意見がありました。

試験的な取組みですので、結果を恐れずにやっていますが、字が小さい、内容自体もわかりにくいということで、注目されなかったようです。

続いて、店内放送ですが、こちらは私どもが想定した以上に、多くの方に聞いていただけていました。

食中毒については40人中15人で37.5%、栄養成分表示の放送は少し少ないですが、39人中8人が聞いていたという結果となりました。店内放送の内容はわかりやすかったか、という質問に対しては、39人中13人、だいたい3割ぐらいの方にわかりやすかったと回答していただいています。

こちら先ほど先ほど読み上げて、お気づきになったと思いますが、栄養成分表示の方が少し長いですね。

知っていただきたい内容がたくさんあるために、このように長くなってしまうのですが、そういうこともあって、放送の話すスピードが早いとか、声が小さくて聞きとりづらい、関心がないから耳に入ってこないなどの御意見もありました。

調査した職員は、比較的、栄養成分表示の方があまり理解されてなかったという印象だったということでした。

やっぱりたくさん情報を一気に発信しても、なかなか伝わらないのかなと感じました。

その他に、アンケートの設問を変えて、栄養成分表示についてお聞きして、その結果をまとめております。

買い物をする際、栄養成分表示を参考にしていますかという質問に対して、65%以上の方が、参考にしているということでした。意識している栄養成分は何

ですか、という質問に対しては、エネルギーと食塩相当量と回答された方が多くいらっしゃいました。

次に、栄養成分表示を参考にしない理由というところで、活用の仕方がわからない、関心がない、参考にする必要がないという回答がありました。

最後に、今後食品を選ぶ際に栄養成分表示を見ようと思うかという質問をしたところ、それまで関心がなかった方が、アンケートをとった後には、そう思うと答えた方がいらっしゃったので、これもしっかり私たちが栄養成分表示の重要性や必要性をきちんとPRすれば、見てくれる方が増えるようになる実感が得られたのではないかと考えております。

引き続きいろいろ試行錯誤しながら、取り組んでいきたいと思いますが、今後のために、説明した御感想や御意見などを聞かせていただきたいと思っておりますのでお願いいたします。

【矢部会長】

御説明ありがとうございました。

先ほど申しましたとおりこの後、意見交換及び質疑応答の時間を設けたいと思っておりますが、先ほどのリスクコミュニケーション事業の展開についての御説明について、今この場で不明な点等を確認したいということがございましたら、御発言いただきたいと思っておりますがいかがでしょうか。

では、私から1点だけ。例えばお肉はしっかり焼いて食べようねというPOPが、お肉売り場にあるという状況ですが、先ほど概要のところでも御指摘があったように、HACCPを導入しているところを見極めてというような一文が、もしかするとネガティブに捉えられることになる可能性があるということと、同じ線上にあるとすると、販売している肉の上に、しっかりやっけて食べようねと書いてあると、しっかり焼かないといけない肉なのかな、というような認識に繋がってしまうのではないかと。

ネガティブな印象になるかどうかは、まさにそこがリスクコミュニケーションとして、しっかり焼かないといけないものとそうでなくてもいいものと、食品がどうしたら美味しくなるか、美味しさを損なうような行動をしていないかというところの、線引きとしてのそのリスクというものをどう捉えるかを県としてどうやって伝えていくかというところだと思います。

その中で、やはり消費者の方々もそうですが、事業者の方からも歓迎されるような、双方が重なる範囲のリスクコミュニケーションを見つけていかないといけないのかなというところがあります。まずは、もちろんぱっと消費者の方に伝えるというところが一番重要かとは思いますが、それが何というか、あらぬ方向に、誤解を与えるようなメッセージにならないようにという工夫が必要なのか

などと思います。もちろん正解があるわけではないですが、こういったリスクコミュニケーションは、何かひと工夫必要な、難しさをはらんでいるものかと思ひまして、また、いろいろ正解があるようなないような、という内容なので難しいですが、御検討いただければと思います。

【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

今いただいたお話については、バローの国富さんとも調整をさせていただいたところです。国富さんは衛生管理を担当されていて、私たちに近い発想があるかと思いますが、意見交換の際に別の部署からもお話があったということで、そのあたりをお話いただければと思います。

【国富委員】

今回の取組みにあたり、売り場をお貸ししましたが、やはりそういったネガティブに捉えられる可能性のある表現については、かなり検討をしました。

例えば、総菜売り場で、ラベルにカロリー表示をしています。それを見てカロリーが高いと思われる方も多いです。

ただ売り場としては計算値で算出したカロリーを表示しているので、どうしても低く見積もることはできないのですが。そのあたりの内容を掲示すると、ネガティブなイメージにならないかなというお話はさせていただいていました。

知らないということに対してのアドレスとしては、知ってほしいことが行き過ぎないということがおそらく大事で、例えば県民の方に伝える内容として、食塩の摂取量が多いから減らそうというように、やはりポイントを絞ることで目につきやすい、どうしても、伝える情報が多くなってしまうとインパクトがなくなってしまうと思います。

例えばウイルスに対して、手洗いを徹底するということをどんどん放送する方が、多分わかりやすかったのかなと思います。

ここは非常に難しく、どうしても値段が非常に表に出てしまうというところもあって、そういった意味はやはり、POPは文字の大きさや置く場所がポイントになるのかなと。

当社の方で一部の店舗では、食品ロスの対策として、手前どりというPOPを掲示していますが、商品の目の前に設置しているので、非常に目につきやすいです。

やはり商品に近いところにPOPをつけると、やっぱりお客さんの視界には入りやすいです。POPに関しては、その2点がポイントになるかと思ひます。

うちとしては、お客さんに何か伝える場合には、店内放送を一番多く使用します。

お客様が聞いていらっしやらないというお話がありましたが、ネットの書き込みなどを見ていると、BGMが自分の好きな歌手だったとか、そういうことがあると書き込みがされるんですね。バローの店内でこういう曲が流れていたとか。そういう書き込みが結構あるので、お客さんはしっかり聞いていらっしやるということで。ですので、やはりそういった点で、店内の放送は、かなりお客さんに伝えることをしっかり吟味すれば、かなり精度よく届くのではないかと思いますので、また検討いただければと思います。

【矢部会長】

私は、この食品の栄養表示で書かれているものが体に入った後どうなっているかということに専門にしていまして、今お話があったとおり、この表示に出てくる数字というのは計算で、嘘のない数字が出てきているわけですが、例えばエネルギーのカロリーというものがすべてこの計算値どおり、我々食べたものがすべてカロリーになっているとすると、本来、肉或いは脂質と脂質は我々の体を作らないといけないものですが、カロリーになるということは全部エネルギーで消費されてしまうということですから、我々の体は食べたものから何も作られないことになってしまいます。

そういう意味では、実際に摂れるカロリーはこれよりもかなり少なくなります。そのあたりは我々の仕事といえますか、それをどういう世界に広めていくかというところで、こういった表示がそこに反映するように、実際に食べられる消費者の皆様が、ちゃんとこれを参考にできるように、何とか仕組みを我々は作っていかないといけないと考えております。しかし、なかなかまだ過渡期というところもありますので、そういう意味でこのリスクコミュニケーションの中で、消費者の方がこういった数字からどういうふうに、今度はリテラシーのところになってきてしまいますけども、判断する材料にするかというところですね。それを何とか、このような事業を通して、認知が広がるとよいなと思いますので、また引き続き、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは本日、3点御説明いただきましたけれども、これらの内容につきまして、委員の方々に御意見や御指摘など、自由に発言していただきたいと思っております。

【佐藤委員】

よろしくお願いいたします。

先ほどは、「ぎふ農業・農場基本計画」の御説明をいただきましてありがとうございました。この資料は以前にも拝見したことがありますが、直接説明を聞いた経験は無かったので、よい機会でした。

感想というよりは質問ですが、資料の中で、「新たな情勢変化への対応が必要」という記載がありまして、「物価高騰・食料安全保障」、「みどりの食料システム戦略」、「アフターコロナ」と3つの項目があります。この情勢を踏まえて見直しをしたということで「中間見直し」ということだと思います。食料安全保障について言いますと、国の「食料農業農村基本計画」の3つの柱として挙げられているのが、国内生産と輸入と備蓄です。これを県の施策に置き換えて考えると、国内生産は県産品の生産や利用普及になると思いますが、輸入や備蓄の視点が、ぎふ農業・農村基本計画に取り込まれているかどうかということですね。この計画は食料安全保障計画ではなく、あくまで農政分野が中心の建て付けになっているものと考えますが、おそらく国の3つの柱については、農政審議会で議論されているかと思いますが、もし、審議会で何か議論をされたのであれば、その議論の内容も踏まえて教えてください。

【農産園芸課 河合係長】

農産園芸課の河合でございます。私は農産園芸課の所属ですが、農政課で計画の見直しに携わっておりましたので、回答させていただきます。

まず基本的な考えとして、食料安全保障というものは、国が責任をもって取り組むべきことであると、我々も考えております。ただ、各県ごとに食料自給率が示されていますし、県民の食料は、可能な限りその県で生産するというところで、生産の部分については、計画で取り扱っております。

一方、輸入や備蓄に関しては、県でというよりも、やはり国が責任をもって取り組むべき施策と考えておりますので、ぎふ農業・農村基本計画の中には位置付けておりませんし、農政審議会の中でも、輸入や備蓄に関する御意見はいただいていない、ということで回答させていただきます。

【佐藤委員】

ありがとうございます。私の考えですけれども、国の中で岐阜県の役割が何かと考えた場合は、現在、生産で国の食料安全保障に貢献できる部分が、他県と比べて全国的に見て大きいのではないかと考えておりますので、本当にたくさん、地産地消を推進する中で、全国の食料に安全保障の一環として、何か貢献できるところを岐阜県として生み出していけるとよいかなと思いますので、よろしく願います。

【小藪委員】

リスクコミュニケーション事業について、大変興味深く拝見しました。消費者としては、買い物をする時に、欲しい品物の前に掲示ポップがある

と、注意して見ます。私たち、食生活改善推進員協議会は、食塩相当量と野菜ファーストの啓発を中心に活動しておりますので、特にこの食塩相当量の表示には目が留まりますが、食中毒の掲示物なども、目の前にあると注意して見るのではないかと思います。また、先ほどお話があった店内放送については、何気なく歩いていてもふと耳に入ってくるということがあるので、そちらもよい取り組みだと感じました。

多くの店舗でこのような取り組みが実施されると、皆さんの意識が変わってくると思います。あとは、わかりやすいパンフレットやリーフレットがあると、当会の会員も、1人でも多くの方に普及啓発ができると思いますので、よろしくをお願いします。

【矢部会長】

ありがとうございました。リスクコミュニケーションでは、POP等々で、消費者の皆様はどう伝えるか、難しいところがあるかと思いますが、引き続きよろしくお願いします。余談ですが、野菜ファーストを全国に広げているのは、私達、京都大学と岐阜大学の共同研究の成果で、取り組みを始めてから15年たって、ようやく広がってきたというところですよ。

【田中委員】

3点ほどお話ししたいと思います。

まず、HACCPの認知度について、次期計画に盛り込むというお話がありました。先日、行政関係の方と会議をすることがありましたので、HACCPの対応をどうしているのか、伺いました。食品衛生の分野に関しては回答をいただきましたが、その他のことについては、もちろんその方々に関係が深い分野の話題だと私は認識していたのですが、「大変不勉強で、わかりません」というような返答がありました。

それで、これは、今私達が作っている食品安全行動基本計画が、今が第1期目ならわかりますが、第4期目で、さらに来年からは5期というところで、その段階というのは、なんというか、こうやって協議会をやってきていますが、私ども消費者の他の委員の方々は、関係団体の方々がほとんどですよ。今回の会議の話は、ちゃんと末端まで伝わっていますか。知らない方もたくさんいらっしゃいますよ。ですから、どういう話になっているのかと。

団体の上部の役員さんだけで話がおさまっているのであれば、末端まで伝えないといけないと思います。一般県民はその方々から話を聞いて、認知をします。ですから、まず専門家が、組織を通じて、組織内で知識を確実に私は共有して欲しいなというのが1つの要望です。

それから 2 つ目は、ぎふ農業・農村基本計画についてです。この計画の冊子が、地元においてあるのを目にしました。今日の会議で使う資料と同じものがあるなど思っていました。

これは市町村に対する配布のみなのかということですね。完成から 7 ヶ月経っていますが、県民の皆様方に対して、これを手にとって、県の職員の方が説明されたことはあるのでしょうか。

このぎふ農業農村基本計画の概要版について、どういう扱いをしているのか、お聞きしたいと思います。というのは、これは今日の議題になっている、食品安全行動基本計画の概要版の行く末と同じことだと思います。

ぎふ農村・農業農村基本計画の概要版を手にとって、県民の皆さんに説明することがなければ、食品安全行動基本計画の概要版も同じくカウンターに置かれておしまいになるのではないかと懸念しております。この計画の行く末を思うと、まず先に、今年の 3 月に見直しがあつてできたこのぎふ農業・農村基本計画の概要版をどういうふうに県の方が活用されているかということをお聞きしたいと思います。

それから、そのぎふ農業・農村基本計画の中で一つだけ。これは回答が可能なのかちょっとわかりませんが、地域資源を生かした農村づくりということで、耕地面積の指標があります。令和元年時点で 55,700ha ということで。それが、令和 7 年には 54,000ha になるということで、これ 1,700ha 減となるわけですね。これは、観測としてはこうなりますよということを県民の皆様にお知らせするわけですよ。

この数字の考え方について教えていただきたいと思います。これは、県が耕地の減少をこの 1,700ha 減で食い止めるということなのか、過去 5 年や 6 年間の流れから見て、令和元年の時点で推測すると、令和 7 年には普通にこうなりますよという数字なのか。どういう経過でこの目標を設定されたのか、お聞きしたいなと思います。

【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

HACCP の認知度が低いということですね。1 期計画から HACCP に取り組んでいたのに、という話ですが、もともと HACCP は自主衛生管理ということで、熱心に取り組まれる企業だけが導入していたものです。1 期の計画では、あまり HACCP という言葉は、多分出てきていなかったのではないかと思います。

4 期も自主衛生管理の一環というところからスタートしておりますので、例えば輸出をするとかですね、大きな取引先と取引する際の時の条件になっている

とか、そういうことで取り組んでいる事業所が多かったです。

本格的に、HACCPの導入を取り入れてきているのは、食品衛生法の改正が契機になっています。これも、令和3年の6月から施行されていますので、おっしゃるように行政の担当が知らないということは、深刻な状態かもしれませんが、1期計画から、今のようにHACCPを前面に押し出して取り組んでいたということではありません。4期計画の途中から法的に義務化されておりますので、食品衛生協会の方もそういう認識だと思います。

そういう意味でやっぱり認知度をしっかり捉えて、おそらく地域性もあると思いますので、ある地域ではHACCPを広く導入していたり、反対にそうではない地域もあったり、あとは業種ごとにも、おそらく差があるので、しっかりそのあたりを分析しながら、そういう意味で認知度を測ったり、導入率をしっかりと解析しながら、第5期計画では取り組んでいきたいと思います。

おっしゃる通り反省しなければいけないことはあると思いますが、引き続き、そのように対応したいと考えています。

【矢部会長】

令和3年6月から義務化される前の段階、施行があつてというところで、それが第4期の計画の中に入っているかと思いますが。

ただ、今現在は義務化されている状況の真ただ中にある中で、先ほど冒頭の挨拶でもございましたけれども、食中毒が増えてきたということがありますね。

或いは、先ほどの青森県の弁当屋の例等で、このHACCPを義務化することによって、こういったものが、なくなるのが、趣旨というか、そういった方向性に対して、むしろひどくなっているような状況ですので、そういう意味ではやはり浸透して、それが当たり前の状態になるということが非常に重要だと思います。ただ今、御指摘にありましたように、それぞれの指導的立場にある部署も含めて、いかに浸透させていくかということも、コミュニケーションの一環かと思っておりますので、また引き続きよろしく願いいたします。

【農政課 小椋係長】

今の2点目パンフレットの件につきましては、10,000部ほど印刷をいたしまして、県内の市町村や、農協など、関係機関にお配りをしております。

特に現地機関ですね、農林事務所というところがありまして、こういうところが、地域の認定農業者の集まりですとか、集落営農の集まりですとかそういう関係者が集まった時にお配りをして、説明をするというようなことは実施してお

りまして、計画の内容の普及に努めております。

ただ、今御指摘のあった、例えば消費者の方に、計画の内容を説明したかという、なかなかそういう機会がなかったものですからできておりませんが、もし知りたいという県民の方がいらっしゃれば、何か機会を通じて、できればいいなと思っております。

そして、耕地面積の規模ですね。これにつきましては、概要版にも記載がありますように、なかなか直接的に県がいろんな施策を打っても、直接この数字に影響してこないというところですね、観測指標というところになっております。

その他にも、目標指標というのをいろいろ、40 数項目掲げておりまして、耕地面積に関わるような、例えば水稲作付面積や、担い手であります新規就農者の育成数ですとか、そういう個別の具体的な政策目標をクリアしていく中で、この耕地面積を何とか維持しようというふうになったのがこの観測指標でございます。

先ほど委員の御指摘にありましたように、どちらかという、下がっていく数値を食い止めたいということで、目標は設定しており直接的にこれを目標として、施策を打ち出しているということではなくて、目標指標の結果として、こういうふうになったらいいなというところをお示したものでございます。

【矢部会長】

御指摘の 2 点目のところで、概要版を 10,000 冊印刷して、市町村や農協等に配布しているということでしたけれども、御質問の意図といたしますか関連としては、今回の食品安全行動基本計画の概要版を作った場合に、参考になるのではないかといいところだったかと思えます。

ちなみに、岐阜県食品安全行動基本計画の概要版の方は、どの程度、配布する予定になっているかということがもし決まっていればお知らせいただきたいと思えます。

【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

同程度の 10,000 部から 5,000 部程度だと思います。もちろんホームページに掲載するので、どうしてもホームページに頼ってしまっておりますが、ただ食品安全行動基本計画そのものを消費者の皆様へすべて理解していただくというのは非常に難しいのかなと思っております。個別に、例えば今、地産地消という話もありますし、HACCP とかですね、あと食中毒対策ですね。個別には丁寧に、わかりやすい資料を作って御説明して、あと直接リスクコミュニケーションという形でどんどん啓発していきたいと思っておりますが、基本計画すべてをわかっていただく機会というのはなかなか作れないと思えます。この計画策定に際して

は、今度5圏域を回って皆様と意見交換をします。

なかなかこの計画が始まってしまうと、個別の話はできますが、基本計画全部お話ししようということになると、そこまで時間を一般の方々にとっていただいて、御説明するというのもなかなか難しいのかなというように思います。

こういうことを岐阜県は取り組んでいるということをしてPRすべきだという御意見かと思いますが。計画が始まるとそういう、個別の事業を丁寧に伝えることが求められているのかなと考えています。

【南谷委員】

たまたま、昨日テレビを見ていたら、愛知県で食中毒が流行っているということで、どうしたら防ぐことができるのかということをお弁当屋さん取材をされていて、HACCPに沿った衛生管理をするというような回答をしていました。これまでは、HACCPという言葉聞く機会があまり無かったのですが、この協議会に出席するようになって、言葉も覚えまし、意味もわかってきたところで、そういう人を増やせるといいなと感じています。

この委員に応募したきっかけも、自分の体を作っている食品であったり、子供たちがこれから大きくなっていくにあたって、安心安全な食品を食べてもらえればいいなということで、食品の安全性の確保のために、県がどのような取り組みをしているのかを知りたいと思ったことでした。

今、私は一般企業に勤めていますが、最近、課題になったことが、消費税のインボイス制度が、取っていないけどどうしようかというようなことが、この9月の末から10月にかけてありました。それでも制度が施行して、取引先から問い合わせが入ったりすることもありましたが、そこまでの罰則というか、優遇がされないところであれば一気に盛り上がってくるのかなというところです。

HACCPについては急激に実施率を上げるのは、政治的に難しいことだとは思っているので、本当に時間をかけて、少しずつ、進めていっていただきたいというのが願いです。

【矢部会長】

先ほどお話がありましたように、HACCPは法律で義務化されたという状態で、基本的には、我々が車を運転するときに、法定速度は守るものだという認識と同じレベルの段階だとすると、先ほど言いましたけど、基本的には消費者も、事業者も、それが当たり前という状態で、ただ、どうして当たり前かというのは、身に染みて知っているという、そういう環境が理想だろうと思います。まだ、そ

の状態に達するまでの過渡期という、法律も含めてそういう段階なのかなと思います。強制力はもちろんあるはずですが、その辺りも含めてこういった基本計画の中でも、当たり前ということが広まっていけばいいのかなと思います。

【藤塚委員】

2点ありまして、まず1つは本日の会議の事前に資料送っていただいた中で、議題として「ぎふ農業・農村基本計画」があがっていて、疑問に思いましたが、いろいろ説明の趣旨を聞いて理解しました。私どもは普段からこの計画に関わるような事業が多いので、このような機会に、議題として説明していただけてよかったと思っております。

2つ目はリスクコミュニケーション事業の展開ということと、この結果を聞いて、私ども、消費者の立場から考えるとこのような結果になるのかなと感じております。周知の手法としましては、動画、画像、YouTubeやインスタグラムですね。費用面等もありますがそういったところも検討していくとよいのではと考えておりました。

【矢部会長】

やはりリスクコミュニケーションを伝えたい対象の方が、年齢も含め、或いは立場も含め、様々な方がいらっしゃると思いますので、伝えたい方に伝わる方法という意味で、今御指摘があったように、いろんな手段を使って伝えていくべきなのかなというふうに思います。コスト面では、どんどんインフラとしては下がってきているところはあると思いますので、また引き続きよろしく願います。

【西尾委員】

最初に、概要版についてですが、私が見た印象では、うまくまとめられているかなと感じました。ただ、先ほど田中委員から御意見がありましたように、見られる方によっては、伝わらない内容もあるかなというところです。配布する相手方にもよりますが、基礎知識がない方にとってもわかりやすいものを作成するとよいのではないかと思います。

コミュニケーション事業の展開については、実際にバローさんの2店舗で、POPを掲示したり、店内放送をしたということで、その結果、あまり大きな成果が得られなかったということでした。しかし、人数は少なくても、それに気が付いた方や関心を持った方がいらっしゃったということですから、今回の2店舗だけではなく、多くの飲食店或いは食品に関係する様々な事業所ですね。そういったところに協力を得て、実施する場所を増やせば、知ってくださる方も増え

ていくと思います。そのような取組みをさらに広げていけるといいのかなと思いました。

それ以外に、広報で活用するということになると、テレビや、FMなどもあります。1番は、人気のテレビの人気番組で取り上げてもらうようなことがあるといいのですが。

実際に、牛乳が体にいいというような内容がテレビで放送されると、牛乳の売り上げが一気に上がります。県の食品などに関しても、そこまで達することができると思います。

それと冒頭の挨拶から何度か話題にのぼっている、青森県で発生した食中毒に関して、この事業者は、平成27年度に青森県がHACCPの認定事業者として認めていました。ということは、認定を受けるだけでなく、実際にどのように実施しているかということが重要だと感じます。前にもお話したとおり、やはり事業所に任せるのではなく、ある程度の検証ですね。事業所の外部の機関が検証して、認定をまた更新するというような検証作業も、必要ではないかと思しますので、また御検討をお願いします。

【矢部会長】

広報の方法も含めて、御意見をいただきました。やはり県民の皆様に伝わらないと意味がないというところがありますし、そこで盛り上がっていくとか、抽出されてそこからさらに広まっていくという意味での効果的なところがあるかと思います。

また最後、HACCPについて、青森県で先日発生した食中毒に関してですが、この事業所は、弁当販売の業界ですと、表彰されるような大きなところで、それがゆえに、弁当を販売すれば売れるということで、全国で注文が殺到した中で、ご飯だけいろんなところに調理を委託していて、その管理がもとで食中毒が起こってしまったということですね。

販売の大元の大きい事業者がHACCPの認定を受けていたとしても、本来はそこが関係する事業者を管理しなければいけません、そこから派生して、末端まで浸透していかないといけない状況ですね。

認識の違い、或いは多忙で衛生管理がおろそかになってしまうような状況から、何とか、今回のことも教訓として伝えて、改良ですね、これからどうしていくのか考えていく必要があるかなと思います。

【池田委員】

私たちの団体にも関係の深い、ノロウイルスやHACCPの話題が出てきました。HACCPの講習会も進めておりますが、なかなか達成率といいますか、

まだ認定を受けるに至る事業所が少ないように思っております。

ちょうど試行期間が過ぎて、法律で義務化されましたが、法整備ができたといっても、罰則規定や過料がないという法律ですので、努力義務というか、導入をお願いすることしかできない状態です。

罰則規定や、導入していない事業所が営業できないということがないので、事業者にとっては良いかと思いますが、HACCPの推進には足かせになっている部分もあるのかと思います。

先ほどお話がありましたインボイス制度について、導入していない企業と取引しない事業所があるのと同じで、大手の食品関連の事業所では、HACCPを導入していないと取引していただけないということもありますので、今も保健所の栄養士さんに各お店のメニューに栄養成分表示をしていただいております。

それと合わせて、ぎふ食と健康応援店のステッカーを貼っているお店がありますが、それと同じようにHACCPの認定店のステッカーを見て、消費者の皆様が、お店に入って、安心して食事や買い物をしていただける環境づくりですね。まさに今日のこの会議で集まるいろんな意見を踏まえながら、協会としても進めたいと思っております。

それからノロウイルスに関して、先ほど渡辺次長からお話がありましたように、昨年度は11件で、今年のははや12件ということで、さらに、これから冬場を迎えて一番ノロウイルスの発生が多い時期となります。

以前は、ノロウイルスの発生は、ほとんど牡蠣などの二枚貝が原因という印象でしたが、今は排出物から、感染するということで、私たちの団体では常に、会員の皆様に、手洗いに始まって手洗いに終わるということで伝えております。また、今では、新規に営業許可を申請する場合は、触れずに手洗いができる手洗い場がないと許可がいただけないということもあって、そういう自動化と、石鹼を使用した丁寧な手洗いを徹底しつつあります。

それから、地産地消についてですが、以前、農政部の方に、岐阜県は、野菜の自給率が50%くらいというのは聞いたことがあります。日本全体でみると、カロリーベースで15%くらいということですが。

岐阜県は海がないので、海産物以外で、50%を超えているということを知りましたが、各分野で、自給率の維持、向上を進めていけるといいのかなと思います。

今、観光の分野では、地産地消ということで、地元で消費するものを地元で生産するという考え方があり、また、地産外消ということで、県外からいらっしゃる方に地元で作ったおいしいものを食べていただくという方向の動きもあります。いずれにしても、地元のをまず愛するということが一番だと思いますので、また、この機会にいろいろ御指導いただきたいと思っております。

それから食塩の相当量は書いてありますが、昔は相当塩分を摂取していて、地

方によっては標準の3倍くらい摂取していたようなところもあると思います。

それで、お医者さんが、座談会にいらっしやって、味噌汁や、辛い漬物などに含まれる食塩を過剰に摂取することで、脳溢血や心臓などの様々な疾患に繋がるという説明をされて、食生活改善推進協議会の方々も、各地でそういう説明をされていました。

その時に、味噌汁一杯に塩分が何グラムあるとか、漬物や副食で塩分をこのぐらい摂取するとか、パンフレットなどを配って説明ということを以前にされていたと思いますが、またよろしくお願いをしたいと思います。

【矢部会長】

実際にHACCPを浸透させるために、事業者の皆様にも最前線でお願されている立場で、御発言いただきありがとうございます。

なかなかやっぱり努力義務というところで、特に零細な事業者にとっては非常に厳しい状況かなと思いますし、先ほど例にもありましたように、インボイス制度も、見方によっては零細な事業者がどんどん追い詰められていく、罰則がなくてもそういう状況になっているという状況を考えると、HACCPの導入においても同じように、零細な事業者が圧迫されるという、そういう状況が今後考えられるということかと思えます。

地産地消も含めて、地元等で内部を盛り上げていくということも考えると、そこは防ぎつつ、推進していくというものかと思えますので、引き続き、いろいろなアイデアが必要なのかなと思います。

それから、ノロウイルスがどんどん増えてきますね。違った見方をすると、コロナが余りにも浸透してしまって、アルコールをつければ、コロナにはならないというような感覚で、すべてのウイルスがアルコールで防げるという感覚がどうしても浸透してしまっていて、ノロウイルスの予防には逆効果になっているのかなというところがあります。やはりノロウイルスのような、膜を持たないウイルスに対して、アルコールは何の効果もありませんので。

そういう意味では、しっかり石鹸を使って手洗いをするというところをいかに御指導、それをまたリスクコミュニケーションとして浸透させていくかというところが重要かと思えます。

地産地消を逆にした地消地産という言葉は時々聞きますが、改めて聞いて、確かに観光という側面で考えると、いいキーワードだなと思えますが、こういったところも、どこかでまた地産地消も含めて、充実していければいいかなと思います。

最後の塩分については、実は厚生労働省が推奨している塩分量は1日7グラム程度ですけれども、実はWHOで発表している推奨摂取量は5グラムです

ので、日本は国を挙げて妥協している状況です。したがって、どうしても血圧が上がっていくのを止められない状況に今はなっています。

ただ、国際基準と同じに設定してしまうと、なんの味もなくなってしまいますので、その妥協の産物のところで、いかに健康を目指していくかというところが、いろんな方の腕の見せどころではあると思います。また引き続きそれもリスクコミュニケーションの内容として入ってくるのかなと思いますので、よろしくお願いたします。

【永治委員】

学校給食に携わる者として、現状・計画に関わる取組みについて御報告をさせていただきます。

概要版の表紙にある笑顔の食卓ということに関わって、まず私自身が学校に勤務していた時のことですが、子供たちの登校の様子を見てみると、朝から、元気がない表情を浮かべている子供がいました。その表情のまま、午前の授業を受けたり、休み時間も運動場に出て遊ばなかったりするような子供もいました。

しかし、そんな表情を浮かべていた子供が、給食を食べた途端、元気になり、午後はガラッと違った姿で過ごすことができました。まさに食べるということが、子供たちの生活の中で、とても大切であるということを実感させられた瞬間でした。

私どもが現在関わっている学校給食は、子供たちの健全育成については不可欠なものであると、改めて強く思ったところです。

今回、取組みを紹介させていただく1点目は、HACCPについてです。

南谷委員さんがおっしゃったように、学校現場ではHACCPを熟知しているものは少ないのではないかと考えられます。このような現状を踏まえ、この場にいらっしゃる県教育委員会の皆さんが、学校現場に対して、いろんな角度から情報を提供していただいているところです。

他方、私ども学校給食会には、全国学校給食推進連合会という組織があり、その中で、HACCPに関する研修に活用できるDVDを作成しました。各都道府県学校給食会では、栄養教諭、学校栄養職員、教職員、または直接給食を提供している加工委託工場の皆さんが、DVDを活用した研修会を実施しているところです。

2点目に、食中毒対策としての学校現場における手洗いは、とても大事な役割を果たすと考えています。

私ども学校給食会では、手洗いチェッカーやルミテスターなどの貸出しを積極的に行っています。

特に、各学校の養護教諭の皆さんには、栄養教諭、学校栄養職員さんと連携し

ながら、実際に子供たちに道具を活用してもらい、洗う前、洗った後、どのくらいきれいに洗えているかを各自が確認し、今後の手洗いに活かすよう取り組んでもらっているところです。

また、委託工場に関係する方々に対して、食品安全推進室長の安江様を招いて、衛生管理講習会を実施してきました。今後も食中毒、衛生管理に対する研修を充実させていかなければならないと考えています。

続いて3点目ですが、学校給食における地産地消の食品の活用については、補助をいただき、県内約17万人の子供たちに、地場産物の大切さを知ってほしいという願いで取り組んできました。これは、給食は生きた教材という表現をされますが、地元のものを使うことによって子供たちの地元に対する捉え方が、大きく違ってくるものだと考えます。

自分の地元で自信を持つ、自分の地元ではこんなものがあると誇りに思ってもらいたいということを願いながら、地産産物の活用促進を図っているところです。

県内の栄養教諭、学校栄養職員の皆さんには、この地場産物を活用した開発物資等を考えていただいています。

最後に給食会としては、次のような事業を実施しています。

一つは、栄養教諭、学校栄養職員の皆さんを対象に、学校給食調理発表会というものを実施しています。これは県内を（岐阜市を含む）7地区に分け、それぞれの地区で選ばれた代表の皆さんに、「岐阜の味を伝える学校給食～食育への生かし方～」をテーマに、地場産物を活用した献立をもとに、食に関する指導についてともに高め合い、生きた教材として学校給食の充実を図ることをねらい実施しているものです。

二つ目に、小学校5、6年生の子供さんを対象に、私が考えたメニューコンクールというものを実施しています。子供たちは、県内それぞれの地域で自分たちの地元にある産物を使って、学校給食にふさわしい献立を自分の力で考えるということに取り組んできました。平成25年から今年度で11年目を迎えますが、今年度はなんと、152校、県内の約40%の学校から4216点のメニューコンクールの応募がありました。3日間に及ぶ第一次審査、そして昨日、本審査を行ってきたわけですが、1枚1枚の応募票にあるメニューに、私もすべて目を通させてもらいました。その応募票には、子供たち自身で考えたメニューであったり、近くの地域の方々からいただいたものを使って考えたメニューであったり、さらには、嫌いな食べ物を妹や弟、友達が食べられるようにしてあげたいという願いが込められているものも多くありました。

こうした子供たちが一生懸命考えた背景には当然、保護者の方々や学校の先生方の温かい支えがあればこそですが、今後も地場産物の活用促進を図りながら、子供たちの力が様々な場面で発揮されるよう取り組んでいきたいと思っ

ています。

【矢部会長】

学校給食会議としての活動を今御紹介いただいたところですが、やはり学校において口にする食品というのは、子供たち今後が成長していく上で、いろんなところに影響していくものだと思います。

特に、地産地消については、生きた教材という表現がございましたけれども、まさに我々も、どうして、その土地ごとの特産物、或いはその地産地消で作られるいろんなメニューがあるのかということと、また、地産地消と健康、長生きするということとの関連性を今非常に懸命に研究しているところです。

おそらく、地域の食品をそういった生きた教材として実感しているお子さんが、のちのちまたそれを発展させてくれるのではないかなと思いますので、リスクコミュニケーションの推進はそういう学校給食の場でどの程度素地があるかということにも繋がってくるかなと思います。

また引き続きよろしく願いいたします。

【国富委員】

計画に関しては、非常によくまとめられていいかなと思いますが、最終的に消費者の視点で見ると、HACCPという言葉自体、私もバローで導入した時に、パートさん、アルバイトさん含めた従業員全員に、まずは「ハサップ」という読み方を覚えてもらいました。

それから、HACCPを知らないという方にも、説明してもらえる程度に理解してもらおうということで、読み仮名をつけて、その下に簡単な説明を入れて、一番、従業員の目に留まる入口のところに張り付けて、今も貼ってあります。

当然入社してすぐの従業員もそれを見ますし、そういった教育を現場でも実施しています。また、入社時の支援に関しては、入社時の教育で、衛生管理について1時間程度教育して、HACCPへの理解を深めてもらうということを実施しています。

ただ、これを持続していくのはやはり、かなり難しいところもあります。慣れてくると、言葉は覚えていても、中身自体が空洞化していくことがあります。その辺りは県の計画でも指導していくということですので、それを契機に、我々事業者としても、もう1回、HACCPに沿った衛生管理をしていきたいと改めて思いました。

1つ、現状を教えてくださいなのですが、今回の話の中で、食中毒に関しては説明がありましたが、岐阜県内の自主回収事案には何か傾向があるのかなということですが。

消費者庁のHPを見て、アイスクリームの回収事例が今年が多いのかなと思っています。

各都道府県が収去して検査して、結果がでてきているのかなと思いますが、検体の収去に関して、変更されることがあるのか、自主回収の傾向などを教えていただきたいと思っています。

また、今回、ぎふ農村・農村基本計画を拝見して、ジビエの認定についてですね。豚熱で混乱したということもあるかと思いますが、現状どうなっているのか、簡単に構いませんので説明していただければと思います。

【安江食品安全推進室長（生活衛生課）】

収去検査は、保健所が食品衛生法に基づいて、色々な食品がありますので、販売店の方からいただいて検査をしています。傾向というところ、今は、細菌検査に関しては行政がやや消極的になっている気がしています。例えばHACCPが義務化されて、HACCPを導入している事業者はモニタリングを適切に行えば、1個1個検査しなくていいという考え方があります。それから、弁当、惣菜や漬物の衛生規範が廃止されたということで、検査しても基準がないということですね。その中で岐阜県は、収去という形ではなく、買い上げて検査を実施しています。収去検査ですと行政処分を伴うこともあり、特に基準がない食品に関しては処分が難しいので、検体を買って上げて実態調査ということで、事業者に戻元してHACCPの検証のために生かしていただくという事業はしております。

また、私達の細菌検査の担当の技術も、落ちてしまうので、それを防ぐ意味でも、現在、一定程度検体は確保しています。

法改正で、自主回収について報告が義務化されたことがあって、行政処分で種々の回収命令をかけるケースが少なくなりました。

全国的にも、自主回収していただければ回収命令はしないという傾向があります。

実際その自主回収の内容についてですが、異物混入が多いかなという気がしています。数字がないので、感覚的な話になってしまいますが。

自主回収までいかないにしても、消費者が非常に敏感になっていることもあり、1週間に2,3件は岐阜県にも異物混入事案の情報が入ってきます。ただ、どこで入ったかわからないような事例もあります。それぞれ業者の方々、業界の方が大変なんじゃないかと思っています。

なぜ異物の混入が増えているのか不明ですが、小さい石や金属片など、かなり危ないものの中にはありますが、多くは健康上影響がないものが多いという感覚を持っています。具体的な数字がでないので恐縮ですが、そういう印象があります。

【農村振興課 林係長】

御質問いただきましたジビエの認定について、現在、令和5年3月末時点で、解体処理施設やジビエが食べられるお店、販売するお店など、全部含めると119件ございます。

ただ、令和2年度ぐらいになりますけれども、豚熱の影響でイノシシの取り扱いがどうしても進まず、取扱い数の減少や、新型コロナウイルスが原因で廃業に追い込まれる事業者がありました。

ただ一方でシカの取扱いはかなりの勢いで増えておりますので、全体的には若干微増ないし、現状維持というような形で、令和2年度以降は進んでいるというような状況になってございます。

【後藤副会長】

毎回この食品安全対策協議会に出席させていただいて感じることは、地産地消から食中毒のことから、本当に多岐に渡る内容を取り扱っているなということです。

私の方からは最初に県の方からお話があった、食中毒について、皆さんもお話しされたので、したいなと思います。

食中毒の三原則、つけない、ふやさない、やっつけるということで、つけない、は綺麗に洗うというようなことですね。ふやさないというのは迅速に冷却をする、そしてやっつけるというのは、加熱、殺菌ということで実施してきています。ノロウイルスはこれにさらに持ち込まないということが入りますが。今回の食中毒の記事を見てみますと、黄色ブドウ球菌や、セレウス菌が検出されたということで、これらの菌は割合身近にあるものですね。黄色ブドウ球菌は、傷口の、化膿したところから見つかったもので、おにぎりなどから検出された事例があります。まさに今回もそうであったと思いますが。

このセレウス菌やブドウ球菌の特徴として、増えていく段階で、毒素を作ります。毒素を作るとその毒素は簡単には、100度ぐらいでは死なない。家庭で調理する行程では、毒素を壊すことができないので、そのまま提供されてしまうということで、とても恐ろしいものです。気をつければ大丈夫ですが、そのあたりの知識がないと起こりうることです。

食中毒菌が繁殖しやすい、35度から45度ぐらいまでの温度である程度の時間おいておくと、やはり繁殖してしまいます。インタビューの中で、ご飯が糸をひいていたという話もありました。私達の世代ぐらいまでだと、自分でおにぎりを握ったり、母がおにぎりを作ってくれた時に、暑い日のお昼にお弁当を食べるとき、少しでも糸をひくようだったらやめておきないということは、家庭の中で、

母であったりおばあちゃんにしつけられたことでしたが、最近ではおにぎりをコンビニで買う人も多いと思いますし、なかなかそういった体験がないと対策が難しいと思います。

しかし、消費者も賢くならなければいけないですし、もちろんHACCPの認定を受けたからといって過信するのではなく、日々の積み重ねが大切かなと思います。

私は学校給食に関わる栄養教諭で、平成8年に、0157の食中毒が起こって以来、ずっとHACCPに基づいて、衛生管理をしていて、手洗いであるとか、きっちり豚肉を加熱して、中心温度が85度以上あるかということを毎回、確認して記録して、何時に誰が何をしたかというところの記録まで、毎回行っているのですが、それが、当たり前になってしまっています。

ただ、調理員さんが変わると、最初からそこを教えなくてはいけないというところがあります。バローさんでも新人教育でHACCPの教育をされているということでしたが、なぜやるのかというところがわからないと身についていけないと思います。ですので、なぜこれをやっているか、ということを見つけて話すようにしています。

先ほどのPOPの話もそうですが、伝える難しさですね。昔はちょっと書いた紙であるとか、広告でよかったですが、今は先ほど出たように動画であるとか、QRコードで読み込むとか、いろんな方法があって、どれがどの世代に合っているとか、そういったことを見極めるのは本当に難しいなと思っています。

私は学校給食に関してお昼の放送する時も、長い時間だと聞いてくれないので、短い話をしますが、たくさん伝えたいことがあったとしても、本当に一つに絞らないと、なかなか、生徒の耳に残っていかないということがありますので、やはり対象、焦点を絞ってアプローチするということはとても大事だと思います。

栄養士会の方でも、アフターコロナということで、今後料理教室であるとか、いろんなところで講座が始まりますので、安全のことは、楽しい、食べることはとても楽しいけれども、その裏にやはり安全に裏付けされたものでないといけないということも周知しながら進めていきたいと思っています。

【矢部会長】

先ほどのコメントの中で、消費者を賢くというところがありまして、やはり基本的には食品安全行動基本計画ということで、先ほど冒頭のご質問の中にもありましたけれども、消費者だけではなくて事業者の方もそうですし、毎日の食べ物を食べるという行為は、もう毎日つきものとしてある中で、関係ない人はいない状況であると思います。

それを提供する側、受けとる側という垣根なく、やはりそれぞれがそれぞれの工夫をしていく必要があるのかなと思っております。

やはり今コメントの中にもありましたけれども、先ほどから話題に挙がっている青森県の弁当販売事業所の食中毒に関する話になりますが、私も、ご飯が糸を引いていたというインタビューを見た時に、私の研究の専門は、ねばねば食品で、粘るものを毎日研究対象として見えています。そういうこともあって、これはもしかしたら、学生が、昼ごはんが糸を引いているのを見て、これもねばねば食品だと思ってしまったらまずいなと思っていました。

つまり、もちろんその食品を提供している側に一番の責任があるのですが、食べようとしている方がお弁当のご飯が糸を引いているという状態に、何も危機感を持たないとしたら、これは非常に大きな問題だということですね。

ですから、やはり教育ということだけではなくて、何というか、本能的な危機感というのが、ない時代になってきているのかなというところもありますので、そういう意味では、この今日のテーマでもありますリスクコミュニケーションというところ、これをどのように浸透させていくかということですね。それぞれの対象者のレベルに合わせてということになるかと思えますし、そういう意味で、小さい頃からの学校給食なり、学校での、教育、手洗いも含めてですね、教育というのも非常に重要になってくるのかなと思いました。

ただ、教育という言葉は、良かれ悪しかれ、というところがあって、どうしてもこう教えるっていうことになってしまうと、先ほどありましたように、実はそれを一生懸命聞くのも疲れるという問題があって、伝えたいことがたくさんあればあるほど、なかなか伝えたい人にとっては、どんどん伝わりづらくなってしまふところがあります。

今、国際的には人間の集中力は15分しか持たないということになっていますので、今、世界中、大学の講義も、どんどん短くなる傾向にあります。1回あたりの講義を我々は90分、東大は110分という時間で実施していますが、それでは全然意味がないという批判をされているところです。そういった集中力も含めて、やっぱり興味を持っていただく、それがどのように自分に返ってくるのかというところの危機感も含めて、そういったところを何とかリスクコミュニケーションという形で広めていければいいのかなと思いました。

その基本として、この岐阜県の食品安全行動基本計画が、いつも言うておりますが、日本全国の各県が出している計画の中で、トップリーダーといいますか、これを指標にする都道府県がいろいろ出てくるような、そういうものになって欲しいなと思いますので、また引き続き、忌憚のない御意見等を寄せていただきまして、より良いものを作っていきたいと思いますのでよろしく願いいたします。

それでは皆様に御意見いただいたところではございますけれども、他に付け加えて何か御意見がございましたら御発言ください。

それでは、これにて議事はすべて終了しますので、事務局にお返しします。

【食品安全対策係 浜崎技術主査（生活衛生課）】

大変、貴重な御意見をいただきましてどうもありがとうございます。以上をもちまして、第2回食品安全対策協議会を終了します。

次回、令和5年度第3回の食品安全対策協議会は、令和6年2月ごろの開催を予定しております。委員の皆様、本日はありがとうございました。それでは、お気をつけてお帰りください。