

## 令和5年度第1回三重県食の安全・安心確保のための検討会議 概要

日時：令和5年8月4日（金）13：30～14：45

場所：三重県農協健康保険組合 JA三重健保会館 3階 大研修室

出席委員：9名（欠席者1名）

会議の公開：会議は公開開催（傍聴者：0人、報道関係者：0人）

### 1 あいさつ（県農林水産部 次長）

### 2 開会

### 3 委員の紹介

（県）検討会議委員の辞令交付及び紹介（欠席者についても所属や名簿等を紹介）

### 4 事項

#### （1）食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（令和4年度版） （案）について

（県）資料1に基づき概要説明

##### 質疑の概要

（委員）基本方向3の③の学校給食への地域食材の提供・使用について、本冊を見ても特に量的なことが載っていませんが、数字的な資料はありますか。

（県）手元に資料がないため、お答えすることができません。

（委員）基本的方向1について、食品の衛生管理指標の不適合が37件と書いてありますが、多いのか少ないのか判断がつかないので、例年の状況を聞かせてください。

（県）これは収去検査といい、一般に販売されている食品について、国の規格基準や県の衛生管理指標に適合しているかを確認する検査で、記載内容が昨年度の結果です。

例年、同じ検査を実施しており、令和3年度は検体総数が令和4年度よりも少し多いですが、不適合は33件ありました。令和2年度はコロナの影響であまり収去ができなかったため、令和4年度より総検体数が少ないですが、不適合は22件ありました。

特に令和4年度が突出して多い又は少ないということはなく、何か特別な要因があったということでもありません。

#### （2）三重県食の安全・安心確保行動計画（令和5年度）について

（県）資料2に基づき概要説明

##### 質疑の概要

（委員）基本的方向2のコンプライアンス研修会について、開催内容はどのようなものになりますか。

（県）今年度の研修会について、すでに3部で開催時期等含め調整中です。内容は、関心が高まっている産地偽装や表示を中心に検討しています。

### (3) 各団体からの食の安全・安心の確保に関する情勢報告と施策への要望について 質疑の概要

(委員) 食の安全については、基本的方向として情報提供や学習機会の提供、相談対応の充実と記載されていますが、食の安全についてはネット上に様々な情報が溢れていて、中には危険を煽るようなものもあり、私達消費者としては混乱することもあるため、何よりも正確な情報を発信していただきたいと思っています。

生活協同組合コープみえとしては、科学的知見に基づいた情報発信やコロナ禍でストップしていた産地訪問、食育活動を再開しています。また、BDHQ、食習慣や栄養バランスを知る簡易的ツールを活用し、食生活の改善に向けた学習コーナーも行いました。

組合員の間では、昆虫食・コオロギの話やゲノム編集食品、遺伝子組換え食品等に対する関心が高いことが伺われます。ゲノムに限らず食品表示法も変わり、分別生産流通管理や多様な表示方法も変わってきており、追いつかなくなってきました。

組合員の中には海外原材料に対しての不信感が強い方もおり、それらも含め日本の食料自給率も低いということもあるため、様々な情報提供が必要だと考えています。

三重県生協連としては食の安全・安心の学習会を三重県と共催しており、昨年度は「カフェインについて考えよう！」を開催しました。今年度も引き続き、連携の取組を進めていただきたいと思います。

(委員) あくまでも食のボランティアとして活動している団体であり、このコロナ禍の3年間は実際の活動がほぼゼロに近い状態です。

私たちは消費者として買う立場のものとして、食の安全について行政や多方面からの監視等に取り組んでほしいと考えています。

昨日新聞でアサリの偽造問題が掲載されていて少し驚きました。記事の最後に「消費者は何を基準にして買い物をするか」と、「生産地を見て買い物をするという消費者は7割」と記載があり、その7割に自分も入っていると感心ながら記事を読みました。

消費者としては、表示されてるものを安心し、信用して買い物をするしかありません。

最近、身土不二(しんどふじ)といい、自分の買い物に行ける範囲で採れたものを購入することを基本とする考え方が見直されています。私は自身の購入先の商品が、生産者が誰か、生産地はどこかなど細かく表示されており、それらを参考にしながら買うようにしています。

とにかく消費者として安全なものを購入できるような施策をお願いしたいと思います。

(委員) 3点申し上げます。

1点目、給食、地域農産物の使用の関係について、給食無償化の影響で予算がどうなっているかはわかりませんが、ぜひ力を入れて進めていただきたいです。

2点目、GAPの関係について、私たちも多様な取組を進めているが、GAPに取り組んでも買い取ってもらえる値段が非取組農産物とあまり変わらないという話を聴きました。取り組むことできちんと差別化されるよう、情報発信をぜひお願いしたいです。

3点目、先日、県から食品表示の改正について乳幼児食品の表示方法を変える旨の文書を受け取りましたが、複雑に感じました。表示については、消費者がわかりやすい表示になるよう制度設計していただけたらと思います。以上です。

(委員) 三重県栄養士会では、これまで県が実施していた食フォーラムについて、今年度は県から委託を受けました。規模は今までのような大きな規模ではありませんが、令和5年12月2日に勤労者福祉会館で開催することになりました。これについては、食生活改善推進協議会の皆様にもご協力いただくこととなっており、ありがとうございます。

この中で、第10回ベジー1グランプリも同時開催を予定しており、7月1日から9月30日の期間で公募し、ウェブ投票によりグランプリを決定します。これまでは主に野菜をたっぷり使ったお弁当を条件とし審査していましたが、今回はお弁当のほかに糖尿病等の生活習慣病予防のための野菜をたっぷり使ったレシピも併せて公募しています。

12月2日には、名古屋大学の医学部附属病院糖尿病・内分泌内科の杉山先生と三重大学医学部附属病院の栄養士の和田先生を招き、それぞれ「肥満と糖尿病」、「超高齢化社会と栄養の課題」ということで講演を予定しています。

また、外食産業で健康づくり応援の店についても県から委託を受けており、新規登録に向け、野菜をたっぷり使ったお店2軒に対し交渉中です。

私たちの食の団体は、複数の協議会があり、さまざまな分野の食に関わっています。どこでもそうですが、値上げや食材調達の問題について非常に苦労しています。やはり基本は安心・安全なものを使いたいということが根本でありますので、食の安全・安心確保に向けた取組を進めていただきたいと思います。以上です。

(委員) 三重漁連でございます。すでに報道されているためご存じかと思いますが、今年の3月4日に実施された東海農政局による立入調査で養殖のマダイについて産地がおかしいという指摘を受け、早急に内部調査したところ、確かに産地を誤表示したものを出荷していたことについて、この場を借りてお詫びいたします。

内容としては、本来もともと三重漁連というものの、愛媛県産、和歌山県産、三重県産の3種類の真鯛を扱っていました。通常、三重県産で出荷する真鯛について、注文数量の急増や生簀の魚の死亡といったさまざまな都合で、今すぐ沖の養殖漁場に行き、魚を調達するということが難しい時があり、その際、現場で産地を混ぜて出荷してしまったという背景でございます。どうも申し訳ございませんでした。

まだ東海農政局の調査も続いておりますが、指摘を受けた時点で内部調査を行い、外部の弁護士を入れた調査チームを立ち上げと調査をしており、現在産地については是正済みです。どうも申し訳ございませんでした。

(委員) マックスバリュ東海としては、オーガニックや無農薬等の商品、地物商品などの売り上げ自体も上昇している中で、表示や衛生の部分についても評価しているところです。その中で懸念していることは、徐々に増えてきている地物の事業者、特に生産者が持ち込む生産物の取扱いについてです。特に表示は細かく見ているものの、なかなか全部見切れないという部分もあります。やはり事業者、生産者の教育も随時進めていただきたいと思います。

我々の業界も、食品衛生、食品表示について、今まで以上に勉強していく必要があると思いますが、会社での教育にも限界がありますので、施策にもあるように事業者の教育や監視指導を進めていただきたいと思います。以上です。

(委員) 太陽化学からは意見というより、食品製造事業者としての取組の中で参考になればと思った内容を報告させていただきます。

1点目、弊社はFSSC22000やSQFといった食品の安全、品質に関するマネジメントシステムというものを導入しており、その中で一番求められるのは経営層へのコミットメントになります。ビジネス上と食の板挟みの中で何か問題が起きてしまう可能性があることから、食品の安全・安心を守っていくために経営層のコミットメントが必ず求められています。これは基本的方向2に該当すると思われませんが、経営層を含めた教育を進めていかないと、実際に働いている人達だけでは食の安全はなかなか守られないのではないかというのが1点です。

2点目、そういったマネジメントシステム、認証団体の中では「食品安全文化」というキーワードが要求事項となってきており、SQFではすでに要求事項とされています。結局ルールを作って監視しても、1から100までルールを作ることはできないし、食品安全という土壌がある状態でないとそのルールも機能しないということで、私たちは企業なので企業の中に文化として食品安全というものを醸成していくことが求められています。この文化が企業として醸成されていれば、例えばですが、ルールがなくても適切な判断ができるようになります。ルールにあった行動をするのではなく、ルールがなくても食品安全になるような行動ができるといった文化を企業として作っていかうと、そういうことが求められてきている時代になっています。そのため弊社でも今はルールや監視は当然ありますが、一番重要視しているのは「食品安全文化」の醸成ということで、企業内でいかに醸成していくかに重きを置いて活動をしています。

県の活動の中でも参考になればと思い紹介させていただきました。

(委員) 食品衛生協会です。毎年8月は「食品衛生月間」ということで、県と国と日本食品衛生協会が連携し、啓発ポスターを各保健所の壁に貼っています。なかなか浸透していませんが、食中毒の発生しやすい夏と秋に啓発活動に取り組んでいるため、ポスターを見かけたらご承知いただきたいと思います。

また、食品等事業者を対象とした「食の安全・安心・五つ星事業」を推進しています。当事業は①従事者の健康管理、②毎年の食品衛生講習受講、③衛生害虫等の駆除

対策、④食品衛生管理記録、⑤食品賠償責任保険加入の5つの食品衛生管理項目をすべて実施している施設に対してHACCP型プレートを表示し、一つでも実施されていなければプレートを掲示できないというものです。費用は、新規登録4,000円、継続2,000円としており、衛生管理実施状況の確認は、全国の保健所や食品衛生指導員等が行っています。

この事業もなかなか浸透していませんが、このプレートが掲示されている施設があれば、本事業実施施設だと認識いただければと思います、宣伝させていただいた次第です。

また、事項1で食品の検査について、違反食品と指導基準違反とは全然違うということでしたが、そのことについて詳しく聞かせてください。

(県) 序盤でご質問いただいた際、三重県の食品の衛生管理指標というのものがあ、その違反があると説明させていただきましたが、これはあくまで指標です。

多くの食品の中で、国の規格基準が定められているものは一部のため、それ以外の食品について県で独自に指標を設け、指標を超えていれば改善を指導しています。これについては法違反ではなく、あくまでも改善指導の参考とする値です。

(県) 各委員よりいただいた要望や情報提供について、令和6年度の行動計画に十分に反映し取り組んでいきたいと思います。

(県) 学校給食のことについて、当課は教育側ではありませんが、食育推進事業としてわかっている情報を報告します。

県では、第4次三重県食育推進計画（以下「食育推進計画」という。）を令和3年から令和7年の5箇年事業として策定しています。その中で、学校給食における地場産物の使用割合の増加を目標としており、現在、令和4年度の直近の国の調査によると、学校給食の中での地場産物使用割合は、金額ベースで57.8%でした。また、全国で見ると使用割合1位は山口県で85.6%、三重県は30位でした。食育推進計画では、この使用割合を令和7年に向けて65%まで上げていくという目標が設定されています。

食育については、当課が特に力を入れている事業ではありますが、単独ではなく県庁の関係各課と連携しながら進めています。以前、学校給食関係者から、学校給食の食材活用を検討する際や食育授業を実施する際の参考となるよう、食材となる農林水産物の特徴や生産工程、生産量等の情報をまとめた資料の要望があり、「みえの食材」という啓発資料を作成しています。現在21品目分の作成が済み、今年度10品目追加し、計31品目とする予定です。

また、量販店や市町からの地場産物の活用促進に向けた相談に対し、生産者や農協とのマッチングに取り組むとともに、三重県食育推進連絡会議ならびに三重県地域食育推進連絡会議において学校給食を含めた幅広い食育の推進に取り組んでいます。以上、補足です。

(県) GAPについて、全農はじめ農協や関係団体の協力により、県の認証取得の推進が

図られています。昨年度末現在でGAP認証を取得した農場は、団体認証を含め105件、農場数としては264農場でした。課題としては、先ほど要望にもあった通り、GAP認証農産物の認知度が上がらず、価格にも反映されないことと認識しています。これからは個々での認証取得よりも、産地や部会ごとといった団体認証を、関係団体や普及指導員を中心に推進するとともに、認証取得農産物の周知に取り組む必要があると考えています。

2年後に開催が迫る大阪関西万博では、調達する食材は基本GAP等国際認証を取得しているものを条件としています。そういった機会も含め、GAP認証取得農産物の認知度向上を図りたく、また、これについては当課だけでできる取組ではないため、関係各課との連携により推進して参りたいと考えています。

(委員) 県内にGLOBALG.A.P.を取得している農場は何百もありますか。

(県) 取得している農場はありますが、何百はありません。

(委員) 認証の種類を作り過ぎていると思います。HACCPは対応できるように内容を分けていますが、全ての認証制度を同時に進めることは無理があるのではないのでしょうか。

(県) 表示について、かなり心配されていることが分かりました。

まず、先日の報道についてですが、昨年度、当課が指示・公表したアサリの産地偽装を行った3事業者について、三重県警が書類送検し、その過程で別事業者を見つけたという内容でしたので、新たに産地偽装が判明したということではありません。

次に表示について、確かに分かりにくく、制度もすぐ変わるため、県としても職員向けに食品表示基準の参考になるものを作成していますが、年に何度も更新する必要があり、なかなか追いつけないというところが現状です。

また、生産者の表示に関する教育を進めてほしいとの要望について、県で職員研修ということで年3回、食品表示を担当する職員向けの研修会を開催していますが、それでもまだ教育が必要ということであれば、やり方を見直す必要があると考えました。

ここ数年間はコロナの影響で講習会等の開催ができなかった部分もあるため、今後は様子を見ながら検討していきたいと考えています。

個人的意見になりますが、私も一消費者であり、表示を見て食品を買うため、分かりやすい表示で、書かれていることは真実であってほしいと考えています。今後食品表示について何かあれば情報提供をお願いします。

(委員) 本会議はどちらかというと事業者の立場で発言する場のため、私は教育者として消費者を育てる立場として参考になる意見が多くありました。

ただ、食品表示の件は、消費者が一番見るところではありますが、私自身はそれに頼り過ぎるのもどうかと考えています。調理に関わる授業をしている中で、食材選び

は大切だと感じているため、学生には自分で判断して購入するための見る目を養って  
もらいたいと考えています。

#### (4) その他

議題なし

閉会

～終了～