

# 平成30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：平成30年8月9日 14:00～16:00

場 所：栄町庁舎 4階 第41会議室

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 開会

## 2 あいさつ（県農林水産部 次長）

## 3 委員の紹介

（県）今年度の検討会議委員の紹介（欠席者についても所属や名前等を紹介）

## 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（平成29年度版）

（案）について（県）資料1、資料2に基づき概要説明

## 質疑の概要

### 基本的方向1 食品等の生産から加工・調理・販売に至るまでの監視指導体制の充実

（資料2：P7～P22）

（委員）P14の「食品表示に関する監視指導」について。食品表示法が施行され、現在表示方法の変更を検討している。食品表示法による表示は、これまでと比較し、本質的なところ以外に、細かいところも変わっており、変えるときに難しい部分があると思っている。改善指導や不適正表示が221施設あったということだが、違反の程度や内容を教えて欲しい。

（県）軽微な事例には、名称とか原材料名の間違ひがある。食品表示法になり細かいところが変更されたため、例えば、「原材料名」とするところを「原材料」とした場合、不適切となる。この他、青空市やファーマーズマーケット等で野菜の産地の表示がないなどといった事例が多い。

（委員）不適切な表示に対する改善の指導はどのようにされているのか。

（県）大きな違反の場合、直ちに訂正を指示する。

事項名が少し違うなどといった軽微な間違ひで、包装紙が残っている場合は、それがなくなった時点とすることもある。しかし、多量に残っているような場合は、ある程度で、きりをつけて変えるよう指導している。

（委員）これまで、3件くらい表示の問題についてメールが来た覚えがある。製造者に連絡し、訂正するよう指示している。

## 基本的方向2 食品関連事業者等が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備（資料2：P23～P43）

(委員)P23 の「三重県食品の自主衛生管理認定制度」は、食品関連事業者がH A C C P手法に基づき行う自主衛生管理に対する三重県独自の制度だが、これは、一般的なH A C C Pとどの程度違いのある制度か。

(県) 今年の食品衛生法の改正により、H A C C Pが制度化された。この制度化されたH A C C Pは、コーデックスのガイドラインに基づくH A C C Pの7原則を要件とする基準となっている。

県の制度は、国の認定制度(総合衛生管理製造過程承認制度)とほぼ同等の制度。

(7原則：、「1. 危害要因分析」、「2. 重要管理点の決定」、「3. 管理基準の設定」、「4. モニタリング方法の設定」、「5. 改善措置の設定」、「6. 検証方法の設定」及び「7. 記録と保存の設定」)

(委員)9施設とあるが、認定数か。

(県)これは、新たに取り組みをはじめた施設の数。もう少しすると認定されてくと思う。現在、16施設を認定している。

(委員)「みえのカキ安心システム」がある。消費者へ周知していると思うが、消費者がこの取組を理解しているかどうかの確認はどのようにしているか。ホームページに掲載されているが、アクセス数のカウント等しているか。

(委員)カキが安全だというものではない。

(委員)カキは、ノロウイルスが話題になるとき、原因といわれる。実は今年も、マスコミの報道で、原因がカキと決めつけて報道されそうになったことがあり、それが間違っていることを理解していただくのに非常に苦慮した。

「カキ安心システム」は県と漁師が一緒になって情報公開の形をつくるということで、ノロウイルスについて貝と水の分析結果をホームページで公開している。

(委員)「安心」の指標か。

(委員)分析結果の報告であり、安全を保証するものではない。ノロウイルスに関しては、カキが原因になる場合もあるが、明らかにカキ以外が原因であることが多い。また、同程度の摂取をしても、感染する人とならない人がいるということもあるので、情報の提供の仕方については注意がいと考えている。

また、カキの養殖業者の集まりに県も一緒に入っただき、カキ養殖について、今後5年間どのような活動をしていこうかという生産現場の取組「広域浜プラン」を作った。この中で、「みえのカキ安心システム」のことも協議の中に入れ、これからどういう風に活用していくかという議論をさらにすすめるということとしている。

(委員) 取組をしていることが、消費者に届いて欲しい。そのカキが安全・安心ということももちろんだが、システムを知らない人が多い。

(委員) マスコミの時はそういう感じだったので、説明し、正しい報道をしていただいたということがある。

(委員) 一般消費者への周知は非常に難しい。現在は違うのだが、「みえのカキ安心システム」をはじめた当時は、ノロウイルスの原因はカキと考えられていた。そのため、カキを標的とした取組だが、カキは危ないという情報になっている。分析した結果が悪くても、実際には管理されており、食べたらず健康被害が出るわけでもない。この取組で発信する情報は、マイナス情報であり、生産者はこのような情報は発信したくはないが、理解の上発信している。一般消費者が、毎日気にするのもどうかと思う。

(委員) では、何のために発信している取組なのか。

(委員) 飲食店など、生産者と消費者の間に立ち提供する事業者向けの情報と考えている。カキを消費者に提供するとき、消費者に被害が出たのであれば、提供者が悪くなくても、提供者の責任となる。提供者らに対し、情報発信する取組である。また、生産者にとっては、出荷時の状況が把握でき、売り方の参考とできるはずだが、この取組の今後の活用の議論があるようならうれしい。

(委員) 周知という言葉が良く出るので、本当に周知されているのかと疑問になる。

(委員) 提供者に周知して欲しい。三重の取組がきっかけになり、全国的に情報発信している。産地間競争の一つだろう。

(県) 御意見のとおり、事業者の判断の目安として欲しい情報である。海水やカキからウイルスが検出されている海域から出荷されるカキについては、汚染されている可能性があるため、生食用ではなく加熱用に回すという判断の目安にできる。県民向けに周知という意味では徹底できていないかもしれない。

(委員) 事業者への周知はされており、利用されているのか。

(県)はい。しかし、事業者だけでなく、県民に対しても、ウイルスが検出されているようなら、生のカキがあっても、自ら食べないという選択肢もあると思うので、そういったことに役立ててほしいという思いも込めての情報提供になっている。

(委員)「みえの安心食材表示制度」は、すごくいい取組と考えているが、私の周囲では、あまり理解されていない。そのため、どんどんアピールして欲しいということをお願いしてきた。P24 のプレゼントキャンペーンのような取組をされることは、非常に評価できるが、反応はどうだったか。

(県)プレゼントキャンペーンは、平成 28 年度から取り組んでいる。平成 28 年度の時は、応募数が 1,000 足らずだったが、平成 29 年度は、3 割アップし、約 1,300 の応募があり、反応は伸びている。引き続き実施する予定。

なお、消費者に感心を持ってもらうという目的以外に、キャンペーンを告知するチラシを県内の直売所やスーパー等に配布することで、これらの事業者への周知もはかることができるというメリットもある。

(委員)昨年度、自主回収を行った事業者に対して、その後どのような対応が行われたかを一般消費者が知るためにはどうするか、という質問が出されたかと思うが、何か動きはあったか。

(県)自主回収ではなく、食中毒に対する質問だった。自主回収については、ホームページに掲載し、事業者には、回収についての店頭表示をさせるなどといった指導をしている。

(委員)食中毒については後ほど伺います。

GAP について、感想ですが、農業高校の GAP は素晴らしい取組だと感じている。これから育っていく人たちは、そういうことが、スタンダードとして教育されていくと思い感謝している。何か補足があればお願いします。

(県)GAP 認証の取得推進については、昨年度から重点政策としてすすめている。現在、農産物で 34 事業者、畜産物で 1 事業者ということで、まだまだ少ない状況である。31 年度末まで、オリンピック前までには、農産物で 70 農場、畜産物で 6 農場になるよう、GAP 指導員の育成も含め推進している。なお、農産物については、今年度末までに、この 70 を達成しようとはがんばっている。

この他、農業高校や教育委員会事務局とも連携をとりすすめている。これまで、県立明野高等学校が茶で JGAP を取得し、農業大学校はトマトで ASIAGAP を取得した。今年度は、県立明野高等学校と県立四日市農芸高等学校が、違う作物で G-GAP と ASIAGAP を取得する計画である。残りの 3 校も ASIAGAP を取得する計画で、今年度中には、県内に 5 校ある全ての県立農業高校が GAP を取得する計画である。

### 基本的方向3 情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備（資料2：P44～P54）

(委員)P48 に子どもに対する食育の推進という項目があげられている。いろいろな活動とリンクして、食の安全・安心の施策を進めていくのはすばらしいことである。しかし、必ずしも、食の安全・安心という視点でない取組も上がっているのではないか。

例えば、朝食を作るという活動を推進していくのであれば、そこで食品の衛生的な扱い方や安全性、食品の選択方法などを上手にリンクさせないと、食の安全・安心に関する教育の推進の項目としてあげるのには、間違いだと思う。

食事バランスの中に食の安全・安心が入らないとはいわないが、食の安全・安心に特化したイベント、あるいは、課を超えた取組とかいうのがあってもよいのではと思う。

(県)P48、P49 の表現は、「食育の推進」として、こういう事をしたという説明になっている。しかし、朝食メニューコンクール等のコンクールは、食材の選択方法など、いろんな情報をあわせて提供できる機会だと思う。そういった視点も入れてコンクール等をするのであれば、ここに書き込むときには、書き方の視点が、食の安全・安心に関する施策の推進という視点で書き込みをすべきというご指摘だと思う。

実際の活動面で、あわせてできるか検討させていただくとともに、食の安全・安心の推進に関連しているようであれば、その視点も入れた説明としたい。これは、今後宿題ということにさせていただく。

(委員)地産地消なら安全という考えも関わっているが、地産地消イコール安心では無いということもこの会で話題になりました。

(委員)輸送コストについては、地球に優しい取組だが、地産地消が安全・安心ではない。

(委員)「ではない」とは言わないが、イコールではない。

(委員)松阪肉のある三重県に対米輸出が可能な食肉処理場がないことが悲しい。現在の食肉処理場はすでに改修済みだが、今後、さらに輸出が可能な食肉処理場にするような方針はあるか。

(県) 対米輸出ができない施設が、衛生基準が低いというわけではない。一定の衛生基準はしっかり守られた施設となっている。ただ、対米輸出となると衛生の管理基準の視点が違うことや、アニマルウエルフェアの取組が義務づけられるとか、そういった点で輸出ができない。けっして、衛生基準が低いというわけではないことをご理解願いたい。

国内には、今、群馬と宮崎が対米輸出可能な食肉処理施設となっている。三重県の食肉処理施設は対米輸出が可能な基準にはいたっていないが、こういった点や県内の生産量なども含めて、食肉処理施設のあり方について検討は続けている。

#### 基本的方向4 多様な主体の相互理解、連携及び協働による県民運動の展開

(資料2：P55～P62)

(委員) P59 に食の安全・安心ミニ情報の広告チラシのイメージというのがあるが、どのような所に入るのか。

(県) 広報誌等の少し空いたスペース等に、食の安全・安心に関わる簡単な情報や、季節にあわせ、的を絞った情報を載せさせていただいている。

(委員) ここに県のホームページのQRコードをのせるのはいかがか。

(県) スペースさえあれば可能と考える。今後検討する。

(委員) 魚食リーダーは、どういう目的で育成されているのか。三重県漁業協同組合連合会関連の取組か。

(委員) メンバーは出している。

(県) 家庭で魚を食べる機会を増やすため、その調理方法や時短で簡単にできる料理方法を伝えられるような人物を魚食リーダーとして育成している。魚食リーダーは魚食の推進のため、例えば、スーパーマーケット等でその料理方法等を紹介している。

(委員) 先ほどの食育の推進と一緒に、ここに書くのであれば、食の安全・安心の視点を入れて欲しい。

(県) 魚は、生食することも多く、処理方法を間違えると食中毒に直結する。食の安全の視点はある。

(委員) 講習の中に食の安全に関わる内容があり、魚食リーダーは食の安全に関わる知識にも詳しいのか。

受講者の募集はどのようなところに声をかけているのか。何人ぐらい認定しているのか。

(県) 食の安全に関わる知識にも詳しい。

募集については、三重県漁業協同組合連合会から漁業者の方に声をかけたり、スーパーなどの流通加工関係に声をかけており、51人認定している。今後は活用を広げていきたい。

(委員) P58の食の安全・安心に関して、テーマを設定し、出前トークや出張講座をしたとのことだが、出張講座は3回のべ58人の参加となっている。今後の実施計画と周知はどのように行っているのか。

(県) 出前トークは、県の各部署でテーマを決め、20人以上の集まりからの要望に対して、要望者のもとに伺い、講習会をさせていただくというもので、県全体でPRしている。

出張講座は、当課独自の講座で、出前トークより少人数の要望を受けている。周知については、イベント等で、チラシを配ったり、ホームページに掲載してPRしている。

県民の要望に基づく実施なので、特に目標等は定めてはいない。しかし、できるだけ使っていただきたい。

(委員) 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（平成29年度版）（案）については、本日の会議での意見等を受けて、事務局で検討し、とりまとめ、公表に向けて事務手続きを進めるようお願いいたします。

## **(2) 平成30年度食の安全・安心確保に関する事業（平成30年度三重県食の安全・安心確保行動計画）について（報告）（県）資料3に基づき概要説明**

### **質疑の概要**

(委員) 基本的方向3の③で、若い世代に対する食の安全・安心意識の向上対策があるが、高齢者対策はあるか。高齢者への弁当の配達等で、昼にもらったものを夜に食べるとか結構あるように思うが、高齢者に対する食の安全・安心とか、そういうとりくみはあるか。

(県)国から、高齢者の配食サービスに対する、栄養面でのガイドラインのようなものはできている。配食事業者に対して、「高齢者への配食サービスはガイドラインを参考にしましょう」という取組が国ではじまったところである。ガイドラインの中に、食中毒対策等、食の安全・安心の部分も含まれているので、事業者にガイドラインの普及をはかる活動も必要と考えている。高齢者対策については、関係課と連携し、介護事業所の給食サービスや配食サービスへ向けた情報発信を検討していきたい。

(委員)事業者への指導だけでなく、高齢の消費者への情報提供も検討していただきたい。

(委員)29年度はなくて、30年で新たに発生している項目はあるか。

(委員)基本的方向2の⑥は新たな取組ではないか。

(県)基本的方向2の⑥「『みえジビエ』フードシステム品質・衛生管理マニュアル(仮称)」は、平成23年度に制定したみえジビエの生産販売にかかるマニュアルをバージョンアップしたものである。これまでのマニュアルの運用の中で生じてきた問題の見直しや新たな知見などを加え、より安全・安心な、みえジビエを提供できるようにと制度の改正を行うものである。

(委員)概要にはないが、それにあわせて、「『みえジビエ』フードシステム登録制度(仮称)」に新たに取り組むのか。

(県)新たな取組ではなく、これも従来の制度の一部改正。これまでは、解体処理施設やジビエを販売する店、加工する施設を登録していたが、今回の改正のポイントは人にも焦点を当て、捕獲に従事する人、解体に従事する人など、施設だけでなく、人も登録の対象とするものである。より安全・安心なジビエを提供するため、先ほどのマニュアルとあわせて、登録制度も今年度、改正の予定としている。

(委員)基本的方向3について、29年度は食品表示に関する研修会を行われたり、リーフレットやパンフレットを使うなどして消費者への情報発信が行われたが、今年度も同様な形で予定しているか。

(県)29年度、食品表示の研修会について全市町に声かけをしたところ、要望のあった四日市市と名張市で開催した。30年度については、食の安全・安心という大きなテーマの研修会を鈴鹿医療科学大学で実施しており、食品表示をテーマとした研修会を開催する予定は今のところない。

(委員)流通業もH A C C Pの対応準備を進めているが、基本的方向2の②に、食品関連事業者、食品関連事業者団体に対し、最新の関連情報を的確に提供するとあるが、具体的にどのように提供される予定か。

(県)先ほど、食品衛生法が改正されたことをお伝えしたが、具体的な所はまだ何も伝わってこない。情報があれば、食品衛生協会等の関係団体を通じて情報提供をはかりたい。

なお、今回の法改正は、H A C C Pの義務化がクローズアップされているが、他にも改正点がある。法改正時の資料には、県をまたいで発生する広域的な食中毒に対する協議会の設置や食品衛生法に基づく34分類の許可業種の再編もあったが、具体的にどうなるかといったことは、今年末か年明けといわれている政省令がでるまでわからない。

H A C C Pについて、国の説明では、大規模事業者と中小の事業者とで、H A C C Pについて、高度なものか簡易なものかといった差を設けるとの説明だが、大規模事業者と中小の事業者の境界線の説明がまだない。また、許可業種の再編も食品関連事業者には大きな改正といえるが、この情報もない。さらに、許可業種以外に、冷凍食品や牛乳など、温度管理が必要な食品を扱う事業者を対象とした届出制度を設けるともしている。とにかく情報が入れば、ホームページやリーフレットを作成し、関係団体等を通じて、周知をはかりたい。

(委員)用意されたものは以上です。全体を通して、三重県の食の安全・安心に関する内容について、全体を通して、どのようなことでも結構ですので、ご意見いただければと思います。

(委員)県は、様々な食の安全・安心の確保に関する施策を実施しているが、それらが一般の消費者に届いているかといった把握をしているか。

(県)食の安全・安心に関する県民の方の意見や関心度は毎年アンケート調査を行っている。

調査結果は、ホームページ等でも出しているが、やはりまだまだ、不安を持っている方が大勢みえる。不安の原因は、食品添加物や農薬など、正確な情報が周知されていないことによる不安もある。御要望があれば、出前トーク等で啓発をさせていただいているので、よろしく願いしたい。

なお、予算の都合上、出前トークの内容紹介や募集、アンケートの実施や結果公表についてはインターネットシステムを活用している。御要望があれば、情報は提供させていただく。

(委員)G A P手法、H A C C P手法、三重県農業協同組合中央会も当然、関連があるので、県と一緒にがんばっていきたいと考えている。

(委員)今年度の計画については、質問や意見がでました。県は、それも踏まえて施策を進めていただきたい。

(県)29年度の分にいただいた意見、30年度の分にいただいた意見、取り入れられるものは、できるだけ取り入れ、今年度の施策にも生かしていきたい。

#### 閉会あいさつ(県農林水産部 次長)

長時間にわたり熱心なご議論いただきましてありがとうございます。本日いただいた意見や厳しいご指摘もありました。年次報告の食育の部分は書き方を工夫するということで修正すべき所は修正させていただきたいと思います。

また、30年度の取組については種々、ご意見をいただきました。やはり、選択集中という中で、効果の高い取組にしっかり取り組んでいきたいと思っておりますので、引き続きよろしく申し上げます。本日はどうもありがとうございました。

(委員)食中毒をおこした事業者への対応について。

(県)食中毒があったら、基本的に事業者名や原因となった食品を公開し、ホームページにのせている。昨年度のご意見は、その後の事業者への対応が報道にのらないので、どのような対応をしたか及び事業者が改善したのかといった情報がないというものだったと記憶している。

食中毒を起こした事業者が、処分されたことは、報道関係者は取り上げるが、改善されたといった情報については、別の委員の方からもご意見が出たが、報道関係者にとって需要がないということから、報道資料提供は行っていない。

食中毒を起こした事業者には、営業禁止や営業停止をさせ、解除となったらホームページから個人情報削除している。

期間中に何をしたかという、必要な教育や訓練で、保健所がその店に行き、徹底的に従業員とか経営主に指導し、店にあるような食材は、危ないと思ったら、全部廃棄させたりとか、掃除を徹底させたりとか、同様に行っている。事業者ごとに、特に何かをしたということがないので、個別に発信はしていない。こういったことが全部終わると解除としている。

～終了～