

平成 30 年度第 2 回滋賀県食の安全・安心審議会 開催概要

1 日時

平成 30 年 11 月 26 日（月）午後 2 時から午後 4 時まで

2 場所

県庁北新館 5－B 会議室

3 出席委員

市村委員、丘委員、北川委員、桑田委員、椎野委員、橋本委員、疋田委員、
福渡委員（会長）

4 欠席委員

雲林院委員、黒川委員、棚橋委員、新山委員、林委員、村上委員、村田委員

5 事務局

辻 生活衛生課長、長宗食の安全推進室長、鍬田同室長補佐、
佐谷同室監視指導係長、東野主幹、井上主査、伊藤主任技師

【関係各課】

県民活動生活課（木曾副主幹）、健康寿命推進課（井上副主幹）
薬務感染症対策課（平田主査）、食のブランド推進課（山下主任技師）、
農業経営課（小久保主幹）、畜産課（山中主査）、水産課（臼杵主幹）、
保健体育課（池崎指導主事）

6 内容

《開会》

- （１）生活衛生課長あいさつ
- （２）委員紹介
 - ・ 会議の成立報告
- （３）議題
 - ・ 「（第 2 次）滋賀県食の安全・安心推進計画」（原案）について

7 議事

会長が議長となり議事に入りました。

（議長）

（第 2 次）滋賀県食の安全・安心推進計画（原案）につきまして、事務局から
ご説明願います。

（事務局）

※ 資料 1、2（22 ページまで）について説明

(議長)

では、ただいまの説明に対しまして、ご意見、ご質問等ですけれども、今ご説明がありましたように施策 9 と 10 が重点施策でありますので、まずは施策 9 の「食品製造工場への H A C C P 導入」と施策 10 の「飲食店等の自主衛生管理の推進」、これにつきましてご意見、ご質問等ございますでしょうか。

(委員)

H A C C P について、製造業に関しては昔から導入されてまして、かなり厳しい衛生管理のもとで、今日まで来ております。しかしながら、食品衛生協会の会員さんはほとんどが小規模の飲食店の会員さんでございます。そんな中、この H A C C P をどのような形で皆さんにわかっていただくかということ、ここ 2 年ぐらい前から日本食品衛生協会では、滋賀県食品衛生協会も交えまして、幾度となく講習会を開いております。

小規模の飲食店の状況はといいますと、衛生管理はわかっている、横文字の H A C C P とはなんのこと？という店がまだまだおられます。

この場をお借りしまして、生活衛生課食の安全推進室の皆さんにお願いしたいのですが、一緒に講習会を開いていただいて、食品衛生協会 8 支部全体が、同じような形の講習会を開きたいと来年度も計画をしておりますので、その節はまたよろしくお願いします。

(事務局)

今おっしゃっていただいたことは、施策 10 に該当すると思います。ここの具体的な取組にも挙げさせていただいておりますとおり、まず、県では来年度と再来年度に、全ての施設に「衛生管理計画」作成の周知を実施いたします。

それとともに「衛生管理計画」作成のための講習会を開催いたします。これは、県内 6 保健所において年 1 回、2 年間で計 12 回開催することになります。

しかし、これだけでは十分ではないと思いますので、食品衛生協会さんが実施いただく講習会にも県はできる限り協力させていただいて、全ての施設になるべく早い時期に、「衛生管理計画」が作成いただけるよう、様々な方向から実施して参りたいと考えております。

(委員)

9,500 施設っていうのはとても多くて、本当に大変だと思うんですけども、やはり消費者の立場としては、お店にそういう講習を受けましたよみたいなそういう表示、プレートなんかは掲げられてるんでしょうか。

(委員)

食品衛生協会では、全国ネットで五つ星事業というものを掲げておりまして、これは 5 つの衛生管理を行うというものであり、それを書面で残していくようにしております。

この5つの衛生管理を行っているお店に対してはプレートを配布し、衛生管理ができれば星を1つずつ貼っていくようにしています。

これを、レジ付近に貼っていただいて、差別化ではないですけども、実施している店に行ったら、こういう5つの衛生管理をやっているんだとわかるようなものを3年前から一生懸命普及しております。

(事務局)

「衛生管理計画」作成講習会というのは、今までの食中毒予防の講習会とは少し違います。

今回食品衛生法が改正になり、全ての施設にHACCPに沿った衛生管理が義務化されたことから、例えば「うちの施設ではこういう管理をします。」という計画を作っていただくための講習会ですので、今回はこの講習会を受けたからといって、ワンランク上の店舗というものではございません。

まだ「衛生管理計画」を作成していない施設に対しまして、2年間かけて計12回講習会を開催して参ります。

(委員)

HACCPに沿った衛生管理を行おうとした場合に支援だとか、そういうところに補助とかそういうものは、考えておられないのでしょうか。

(事務局)

HACCPとはソフト面での管理ですので、施設を改修しなければ導入できないというものではありません。ですので、財政的な支援は考えておりません。

(委員)

みんなに周知するというのが一番何事においても難しいと思います。

講習会をされるときにお願いしたいのは、対象になるところに具体的な、本当に簡単な事例を挙げて、誰でもわかるように説明してもらいたいので、よろしくお願いしたいと思います。

(事務局)

各業界、各業種ごとに作ったマニュアルがありますので、そういうものを活用しながら、一律に講習をするのではなく、業種ごとに注意しなければならないこと等も考えながら、実施して参りたいと思っております。

(委員)

当協会でも簡単にできるマニュアルを作っており、もう少しお時間をいただいたらお示しできると思いますので、よろしくお願いします。

(事務局)

一般的な衛生管理を土台として、飲食店であれば加熱するものは十分火が通っているか、お肉ですと中心部まで 75 度で 1 分以上は加熱されているかを簡易なところで確認をするというのが、飲食店における H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理です。

一般的な衛生管理につきましては従来からしていただいている内容ではありませんので引き続き実施していただき、加えて、重要な工程がどこかを認識していただいた上で、管理いただくことになります。

飲食店等ですといろいろなメニューがございますので、それぞれのメニューにより衛生上重要な点を管理いただいて、食中毒の防止に努めていただきたいと思います。

(議長)

今の施策 9 と 10 を重点的にお願いしておりましたが、9 と 10 だけではございませんので、1 から 11 の政策も含めまして、ご意見、ご質問等ございますでしょうか。

(委員)

この施策を推進するにあたって、2 ページの食品関係事業者のところにも記載がありますが、生産から販売という言葉があるんですが、やはり販売したらもう業者は関係ないっていうようなそういうあり方で本当にいいんでしょうかっていうところをちょっと述べさせていただきたいのです。販売以降のご家庭での食品の管理、そして調理そして食卓に上がって口にするまでが必要だと思います。

消費者からコールセンターにかかってくるお問い合わせなんかでは、家での管理に原因があることが多々あるんですね。そういうところにおいても、食材の管理の仕方等も、きちっとの販売する側からも伝えていくという責任はあると思うんです。

やはり生産から食卓まで一括してモノの流れを見ていかないと、やっぱり所々で切ってしまうと他社への責任という観点が出てきてしまって、問題意識が薄れてしまうっていうことがすごい重大な問題を起こすっていうことになりかねないので、やはりその考え方をもうひとつ提案の中できちんと定義していただきたいなと思います。

(事務局)

2 ページをご覧ください。滋賀県食の安全・安心推進条例の中で、県民の方、関係事業者、県がそれぞれの立場の役割を示させていただいております。関係事業者の方には食品表示に関する様々な法律に基づき、責任ある対応をしていただくことが必要ですし、県としましても、県民の方が家庭において食中毒の発生防止に努めていただくための啓発等に取り組むことが必要です。また、表示等を参考にさせていただけるよう、正確な情報を発信するなど、食中毒や食品による健康

被害を減らす取組を進めたいと考えております。

(委員)

県が発信していただいていることとかはよくわかってるんです。

でもそれは、発信側の視点であって消費者の方がそれを受け取って伝わっていますかっていうところは大きな問題だと思うんです。伝えると伝わるは違うんです。

受け止める消費者の視点に立った時に、それがより理解しやすいものであったりとか、問題意識を改善するものになるかというような工夫を、ちょっと考えていく必要があるのかなと思います。

この評価、成果ですが、何回講習したから目標を達成しましたとか、やったことが成果ではなくて、それに対して何か動きかけることが大きく成果として現れてくるわけで、どこに目標を置くかがもっと深めないといけないところかと感じております。

(事務局)

消費者の方々のご意見はできるだけいろいろな機会に聞くようにはしていますが、それを施策に反映する上で、消費者の視点に立ったものとしているかというご意見だと思いますので、今後も事業を計画していく際には工夫して実施して参りたいと思っております。

(委員)

H A C C Pの制度化について、営業者だけでなく消費者の方に対しても、予算化してテレビ番組等も活用し、P Rをしていただきたいと思います。

(委員)

資料等について、どこから引用しているデータなのか等記載されていないんですけど、「H A C C Pとは」というところは厚生労働省のHPから抜粋しているかと思いますが、すべて出典元を書いておいた方がよいのではないのでしょうか。

そして、オーガニック農業については説明いただいたらわかるんですけど、この中で、施策の方向に「新たに」と書いてしまうと、具体的な取り組みと目標がいるのかなと思います。この「新たに」という言葉がいらないのではないのかなと思いました。

そして、22 ページなんですけど、道の駅等とありますが、農協の直売所も対象ということでよろしいでしょうか。

最後に、21 ページのところなんですけど、問題点に記載の「重点を絞った効率的な監視指導」とありますが、どういう内容なのでしょう。

(事務局)

まず1点目の出典や引用の記載ですが、これらについては、出典元等の記載が

必要ないこと、著作権の侵害にあたらないことを確認しております。

(事務局)

施策4、施策の方向に環境こだわり農業の象徴的な取り組みとして新たにオーガニック農業に取り組みますとありますが、これは「新たに」ではないののではないかというご意見でございますけれども、本県のオーガニック農業、いわゆる有機農業につきましては、今まで農業者の自主的な取組にお任せしていたところがございました。

今後は、その環境こだわり農業をより一層進めていくための象徴的な取り組みに位置付けしていくことにあたりまして、県として普及支援をしていくという、ちょっとした大きな方向転換をすることから、「新たに」という言葉を使わせていただいている次第でございます。

(事務局)

施策11のスーパー、道の駅等で販売されるというところでございますが、スーパー、道の駅「等」の中には、農協の直売所はもちろん含んでおりますし、そうざいを販売しているあらゆる店舗を含みます。

次に、21ページの「重点を絞った効率的な監視指導」とは、先ほどもお話ししましたように、食品営業施設には様々な業種や様々な規模の施設がありますので、全ての施設に対して一律に指導するのではなく、業種や規模に応じて、また施設ごとのリスクに応じた監視指導を行うということでございます。

今後は、施設ごとに「衛生管理計画」を作成していただき、それに基づいて自主衛生管理を実施していただくこととなりますので、我々監視員は、その実施状況を点検、指導して参りたいと考えております。

(委員)

オーガニック農業については、これまで農家の自主的な取組であったものを県として普及すると、大きな転換をするのであれば、具多的な取組や目標を設定しないといけないのではないのでしょうか。

(事務局)

食の安全・安心推進計画におきましては、滋賀県産の農産物につきまして広く安全・安心を確保する観点から、誰もが取り組めるもの、または、取り組むべきものとして、ベーシックな取組としております環境こだわり農業の一層の拡大に位置付けたところでございます。

一方、オーガニック農業につきましては、滋賀ならではの象徴的な取組として位置付けて推進をしているものではあるんですけれども、誰もが取り組めるようなものではございませんで、面積的にも仮に10年後、1,000ヘクタールといったところまで拡大したとしても、本県の水稲作付面積からしますと3%ほどにすぎませんことから、象徴的な取組の域を出ないというところで、こちらの食の安

全・安心推進計画におきましては、環境こだわり農業技術の拡大という部分を目標取組とさせていただいたところでございます。

(議長)

いろいろご意見ご質問をいただきましたが、次に施策 12 から施策 15 について、事務局から説明をお願いいたします。

(事務局)

※ 資料 2 (22 ページ以降) について説明

(議長)

では、ただいまのご説明に対しまして、施策 12 から施策 15 ですけれども、ご意見、ご質問等ございましたらお願いいたします。

(委員)

もっと消費者も食の安全について興味を持つことが大事なことなんだということとはよくわかりました。

「おいしが うれしが」っていう言葉はよく聞くようになったんですけども、食に関する安全の情報っていうのは、消費者として知らないことも多いので、いろんな方向から情報提供をお願いしたいと思います。

インターネットから情報を得る方は多いと思うんですけども、多過ぎるっていうことと、ほんとに何が正しいのかわからないので、こういうところで情報をもらえたらと思います。

(事務局)

おっしゃる通りでございまして、今は情報が溢れ過ぎていて、正しい情報も間違った情報もあると思います。

このような状況の中、滋賀県のホームページ「食の安全情報」についても、アクセス件数も更新回数も前の 5 年間の約 2 倍になっていますので、皆さんにご満足いただけるよう、さらに、正しい情報をタイムリーに詳しく、また、わかりやすく提供していきたいと思います。

(委員)

県からそういう情報があるということを知らない人も多いので、県民に広くお知らせしてもらいたいと考えております。

(事務局)

公の機関から県民の皆さんに情報を提供するということは、できるようでなかなか難しいことです。そういう情報を持っているのだけれども、それを提供するようなツールがないということで、難しいところもあります。

特徴的な目にとまるようないろいろな事業をするため、例えば、先日実施しました食中毒の模擬訓練などで、資料提供することによって取材に来ていただき、記事にさせていただけることで、注目していただけることになります。我々も工夫をした上で施策を進めていかななくてはならないと考えております。

また、県としてもいろんな広報媒体ツールを持っております。「しらしがテレビ」に出て食中毒予防の広報をすとか、県の広報紙「滋賀プラス1」などを活用させていただきながら、いろいろな手段を使って発信していくとともに、もう一つは興味を持って見ていただけるようなインターネットの情報づくりを今後進めていき、より工夫して実施していきたいと思っております。

(委員)

施策 11 のいろいろな検査の件ですけど、以前テレビで、日本の農業の商社が、海外に行って、農産物を作るには、安全性を確保した上で、農薬はこれくらい使用して日本に送ってくるので、日本に入ってくる時には安全ですよ、っていうようなことをやっていたんですが、でもやっぱり安全なんだろうか、裏を見てもわからない文字がいっぱい書いてあるし、心配になります。けど、今の国の施策ではどんどんものが入ってくるので、もう歴然とそれは感じるんですね。

そういう時にも検査していただく、もしその中で何か問題があった時は新聞に出ますけども、それがあある意味、税関でも検査してもらっているとは思いますが、消費者としては、県も検査してくれているのかと思うと安心感もあります。輸入食品は減ることはなくて、先ほども農地を増やすとか、畑作を増やすとか、言っておられますが、年々減っています。その中で、やっぱり輸入食品に頼らざるを得ない今の現状を見てみると、検査していただくことがあるんだというのが消費者としては、心のよりどころとなりますので今後も検査をお願いしたいと思います。

また、地産地消は喜ばしいことなんですけど、なかなか少ない現状ではあるとのことですので、今後も大いにすすめていっていただきたいと思います。

(事務局)

施策 11 でお示ししている試験についてですが、輸入食品については今おっしゃった通り、県政モニターアンケートの結果でも不安が十分解消されていない状況にあります。また、国産の農産物については畑作が減少し、輸入食品に頼らざるをえない現状にあるというのも事実です。

よって、限られた数ではありますが、輸入食品の検査を増やして進めて参りたいと考えております。

(事務局)

22 ページの真ん中あたりですが、食品の試験検査の実施状況というのが出ております。国産品で 1,558 検体、輸入品で 198 検体の検査をしています。その中で違反が見つかったのは 2 検体というような状況でございます。

ですので、なかなか検査だけで、違反品を見つけるというのは非常に難しいような状況でもございます。

輸入食品が外国でどのように作られているのか見えにくいので、水際で検査をして全部やろうという発想も一つでございますし、もう一つは、輸入する加工食品がそれぞれ原産地でどのように作られているのかをチェックするというのも一つ大事になって参ります。

そのチェックする方法がH A C C Pです。国内でH A C C Pが義務化されるということは、国内に入ってくる外国の食品についてもH A C C Pが義務化されるということになります。今後は外国から入ってくるものについても、H A C C Pの衛生管理が徹底されているという意味でも、今回のH A C C Pの義務化は大きな意味があるということでございますので、検査をすれば安心ということだけではないということもご理解いただきたいと思います。

(議長)

それでは他にご意見、ご質問等ございますでしょうか。

ないようでしたら今は12から15でしたけれども、全体を通しましても、ご意見、ご質問等ございますでしょうか。

(委員)

みんなが安全にやるのが普通なんですけど、危険も隣り合わせにあるということの認識が必要かなというふうにすごく感じております。

施策9の食品衛生監視員というのはどういう方が、どういうことをやってらっしゃって、今何人ぐらいいらして、各事業所に行ってどのような指導をするのか具体的に教えていただけますでしょうか。

(事務局)

食品衛生監視員は食品衛生法に基づく監視員で、各保健所等に数名ずつ配置されております。現在、本県には60名程度おります。

また、食品衛生法において営業許可が必要な業種が34ございまして、それら営業施設の許認可検査でしたり監視指導でありましたり、食中毒調査を行ったり、また、講習会等での衛生教育などを実施しております。

(委員)

滋賀県版G A Pの「滋賀県版」というのは、何が全国的なもの、または国際的なものと違うのでしょうか。逆に言うと何が滋賀県の売りになっているのでしょうか。

(事務局)

滋賀県版G A Pにつきましては、国のガイドラインの中で5つほど項目が定められております。食品安全、環境保全、労働安全というようなそれぞれのカテゴ

リーで、これは満たしてくださいねっていうようなガイドラインがございます。

滋賀県版GAPにつきましては、そのガイドラインについてすべて満たしているということで準拠の確認はいただいているところです。

県版GAPの特徴といたしましては、琵琶湖に対する環境保全等々も県版GAPに入れ込んでいるというところでは、他府県とは違う特徴というところでございます。

(委員)

これに特に力入れてるとか、滋賀県だからこれをやるんだというアピールするものがあると、マスコミにも取り上げられ、県民に届くのではないのでしょうか。

(委員)

施策 15 について、消費者に対しインターネット等で知らせるということですが、登録しておけば、その方の携帯に注意情報みたいな形で情報が配信されるというのがあります。例えば、ノロウイルスが流行っているので手洗いをしっかりしましょうというような情報配信はいかがでしょうか。

(事務局)

12 ページの施策 1 をご覧ください。具体的な取組の②の下段に知らせる滋賀情報サービス（通称「しらしが」）登録数の拡大というものを挙げております。

この「しらしが」に登録していただきますと、災害情報とか光化学スモッグ情報と同じように食の安全に関する情報も発信しております。

最近もノロウイルス食中毒注意報発令時に、「しらしが」を発信しました。

(議長)

他にはいかがでしょうか。

ご意見、ご質問は出尽くしたということでよろしいでしょうか。

ではないようですので、どうもありがとうございました。

では、この計画（原案）につきまして、事務局から聞いておりますことは、本日の審議会の意見を踏まえ、関係団体や県民の皆様からも意見を求めた上で、最終案として取りまとめまして、また次回の審議会においてご報告いただくのとことです。

これをもちまして本日の議事を終了させていただきます。

熱心なご審議ありがとうございました。