

平成27年度第4回みやぎ食の安全安心推進会議議事録

日時:平成28年2月8日(月)

午後2時から午後4時まで

場所:県庁行政庁舎11階 第二会議室

1 開 会

2 挨拶 (佐野環境生活部長)

3 議 事

(1)会議の成立

16名の委員のうち13名が出席したことから、みやぎ食の安全安心推進条例第18条第2項の規定により、会議は成立した。

出席委員

小金澤委員(会長), 熊谷委員(副会長), 西川委員, 氏家(幸)委員, 佐藤委員,
阿部(誠)委員, 加藤委員, 丹野委員, 伊藤委員, 國永委員, 氏家(直)委員, 佐々木委員,
阿部(正)委員

欠席委員

大友委員, 官澤委員, 水野委員

(2)会議内容

〈 小金澤会長 〉

皆さん、こんにちは。今日の議題ですが、次第の中に書いていますが、次年度の委員の改選も含めて、本日の会議以降のスケジュールで、委員改選など節目の時期が近づいてまいりました。皆さん、色んなお立場の方々がお集まりですので、そのお立場から貴重な意見を出していただき、進めさせていただきたいと思います。では、早速、議事進行に移りたいと思います。

それでは、議題に入ります。「平成28年度食品衛生監視指導計画」案について議論していただきと思います。では、事務局から説明願います。

〈 事務局 金野課長 〉

それでは、「平成28年度宮城県食品衛生監視指導計画」(案)について説明いたします。説明は資料1から資料3と参考資料としてお配りしている参考資料1「食品衛生監視指導実績」を使って説明します。

まず、資料1を御覧ください。監視指導計画(案)の概要について記載しております。

計画策定の趣旨ですが、知事は食品衛生法の規定に基づき、県が行う食品営業施設等に対する監視指導の計画を県内における食品等事業者の施設の設置状況、食品衛生上の危害の発生状況、その他の実情を踏まえ毎年定めることになっております。

本計画の内容としては、監視指導や食品検査を行う実施体制、重点的に取り組む事項、監視指導や食品検査の計画、自主的な衛生管理の推進、県民への情報提供等です。なお、本計画

は「みやぎ食の安全安心推進条例」に基づき策定した「食の安全安心の確保に関する基本的な計画(第3期)(案)」に位置づけられております。

平成27年度からの主な変更箇所を下線を引いております。

重点①(3)を御覧ください。昨年度豚肉を生食用として販売、提供することが禁止されたことから、その周知徹底、監視指導を行っていくことを今回追加いたしました。また、重点の⑥ですが、条例改正等によるHACCP型衛生管理の推進、それから、昨年発生した賞味期限切れ冷凍食品の販売事案等に対する対応として、衛生管理体制の推進を今回重点取り組みとして位置づけました。詳細につきましては、資料2「監視指導計画案」と参考資料1「食品衛生監視指導実績」を使って御説明します。

資料2, 2ページをお開きください。「第2 重点取組」ですが、ここでは、食中毒の予防対策や重大な事件・事故の発生状況を踏まえて強化すべき事業を「重点取組」として整理しております。「1 食中毒の予防対策」では、6月15日から7月14日までの1か月間を食中毒予防月間と定め、啓発活動や旅館等への一斉監視、衛生講習会を実施します。また、冬期間に多発するノロウイルス食中毒防止としてパンフレットの配布や衛生講習会等により啓発を行います。

次に(3)ですが、平成23年に富山県の焼肉チェーン店で提供された牛ユッケなど牛肉を生食したことが原因と考えられる腸管出血性大腸菌による食中毒が発生したことを受けて生食用食肉について食品衛生法の規格基準が定められました。昨年6月には、内臓を含む豚肉の基準が追加され、生食用としての販売、提供が禁止されたことから飲食店や食肉販売業者に対する周知、監視指導を行います。

次に、(4)ですが、平成24年8月に北海道で発生した白菜の浅漬けによるO-157の食中毒や平成26年7月に静岡県で発生した「冷やしキュウリ」(きゅうりの浅漬け)によるO-157の食中毒事件を受け、浅漬けを含むつけ物加工業者や魚介類加工業者に対して、引き続き適切な食品等の衛生管理の遵守について徹底を図ります。

次に、2食品の放射性物質の検査と情報提供です。「農畜水産物等の放射性物質検査計画」に基づき、流通食品等の放射性物質検査を実施し、検査結果を県民に分かりやすく情報提供してまいります。平成26年度の食品中の放射性物質の検査状況については、参考資料の「食品衛生監視指導実績」25ページに記載しております。上段(1)が流通食品の検査、下段(2)が宮城県食肉衛生検査所で行っている牛肉の検査結果です。いずれの検査におきましても、全て基準値以下となっています。

資料2に戻っていただき、次に「3 輸入食品の検査」です。輸入食品の安全を確保するため、輸入食品中の残留農薬や残留動物用医薬品、遺伝子組換え食品、食品中のアレルゲン等の検査を実施します。

平成26年度の検査実績については、参考資料1の「食品衛生監視指導実績」18ページの6を御覧ください。6の「残留農薬等に関する調査」といたしまして、平成22年度から26年度まで記載してありますが、26年度に検査したもののうち残留農薬については、77件のうち33件が輸入食品によるものです。動物用医薬品24件、カビ毒5件、これが輸入食品に関するものです。それから、食中毒菌は、37件のうち29件、遺伝子組み換え食品につきましては10件、特定原材料アレルギー物質48件のうち、半分の24件、添加物が29件、合わせまして283件のうち154件について、輸入食品の検査をしており、全て基準をクリアしております。結果の詳細につきましては、19ページ以降に記載しております。

また、資料2にお戻りいただき、「4 食品の適正表示の推進」です。食品製造・加工業者等に対し、食品の適正表示について監視指導を行うほか、食品衛生責任者等を対象とした講習会を開催し、適正な表示の遵守・徹底について指導します。

また、3ページ(4)ですが、食品表示法が平成27年4月に施行されたことを受けて、出前講座等を活用し、食品表示について、これまでとの主な改正点等について県民に周知してまいります。

次に「5 重点監視施設の監視」です。広域または大規模な健康被害の発生を防止するため、大型飲食店や広域流通食品を製造・加工する施設等を重点監視施設として監視指導を行います。8ページを御覧ください。重点監視対象業種を別表1に定めております。9ページには別表2に監視目標回数を記載しております。参考として平成27年度の重点監視施設数と監視計画を記載しております。平成26年度の実績は、計画数877に対して監視実績は1,038となっております。

次に「6 衛生管理体制の推進」です。先ほどもお話したとおり、平成28年度はこの衛生管理体制の推進について、特に力を入れていきたいと考えております。

(1)及び(2)については、HACCPに関する記載となっております。本県では、国のガイドライン改正に伴い平成27年2月に食品衛生法施行条例で規定する管理運営基準を改正しました。管理運営基準は食品事業者が公衆衛生上講ずべき措置について規定しているもので、従来型の管理運営基準に加えて、新たにHACCP導入型管理運営基準を規定し事業者がいずれかを選択できるようになっております。

また、平成16年に制度を開始した宮城県独自の「みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度」についても、今回の条例改正に合わせて、事業者がHACCP導入型の管理運営基準を段階的に導入できるよう昨年10月に改正しました。

平成28年度につきましては、講習会や食品衛生監視員による監視指導に加え公益社団法人宮城県食品衛生協会の協力も得ながら、HACCP型による衛生管理手法の導入について推進してまいりたいと考えております。

次に(3)ですが、昨年、賞味期限切れ冷凍食品を販売する事案が県内で発生しました。本事案の発生を受けて、仕入れた原材料の点検や適切な管理、仕入れ状態や出荷に関する記録の作成・保存、科学的・合理的根拠に基づく消費期限等の設定、異物混入防止対策など、管理運営基準の遵守について周知徹底を図り、違反した取り扱いがなされないよう監視指導を実施してまいります。

続きまして、「第3 実施体制」では、営業施設や監視指導、食品等の試験検査を実施する体制について記載しております。

4ページの「3 連携」につきましては、県の関係部局との連携はもとより、国及び関係する都道府県、近隣県等との連携を密にし、食品による健康被害の発生防止に努めてまいります。

続きまして、「第4 監視指導」のうち、「2 事業者に対する監視指導」につきましては、県内に流通する食品の安全を確保するため事業者に対する監視指導を行います。取り扱う食品、製造工程、施設の規模、食中毒や不良食品の発生状況等を考慮して、監視目標回数を定め、また10ページから11ページの別表3に食品群毎の生産段階、製造・加工段階、貯蔵から販売までの段階での監視指導項目を掲載しております。県内の保健所・支所では、これらに基づいて、計画的で効率的な監視指導を行ってまいります。

平成26年度の監視指導件数については、参考資料1の「食品衛生監視指導実績」の1ページ

と2ページに営業許可施設の監視指導件数を記載しております。左側に業種が記載してありますが、食品衛生法でこれらの業種については、許可を取るようになっております。その業種毎に監視指導計画が記載してございます。平成26年度は、県では、約23,000件の施設に対する監視指導を行っております。3ページには、給食施設等営業許可を要しない施設の監視指導件数を記載しております。平成26年度は、県で約15,000件の監視指導を実施しているところです。

資料2の4ページにお戻りください。「3 食品等の収去検査等」につきましては、食中毒の発生防止や食品衛生法で定めている規格基準に適合しない不良食品を市場から排除するなど食品の安全を確保するため、製造・加工された食品や輸入食品、広域流通食品の収去検査を行っております。年間の検査計画については、12から13ページの別表4を御覧ください。

12ページには、食品衛生法で定めている食品の規格基準等の検査について検査項目と検体数をまとめております。13ページには、残留農薬や残留動物性医薬品、アレルギー物質、放射性物質、TSE検査などの検査について、検体数や品目をまとめております。

平成26年度の検査件数については、参考資料1の11ページを御覧ください。11ページに収去検査結果について記載しております。平成26年度は3,506件の検査を行い8件が不適となっております。8件の内訳といたしましては、大腸菌群3件、そのほか表示が不適正なものとなっております。それから、18ページ以降は、先ほどお話した残留農薬等の検査について記載しております。後ほど、御覧ください。

それでは、また資料2の5ページにお戻り下さい。(3)ですが、違反事例の多い食品等に対してその原因等を追求する調査や効率的な検査法の開発等、食品衛生に関する課題解決に向けた調査研究に積極的に取り組んでまいります。今年度は、食中毒原因物質であるヒスタミンについて、従来ですと2日間要していた検査日数を半日に短縮する分析法を宮城県の保健環境センターで確立しましたので、次年度以降ヒスタミンによる食中毒対策に生かしていくことしております。

次に、「第5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導等」のうち「1 自主管理体制の確立」及び「2 みやぎ食品衛生自主管理認証制度」の推進につきましては、先ほど資料1の概要で説明したとおりです。

6ページを御覧ください。3では、食品衛生推進員による自主活動の推進、また4では、公益社団法人宮城県食品衛生協会が行う食品衛生責任者講習会や食品衛生指導員による巡回指導等の円滑な実施について、助言指導・支援を行います。

続きまして、「第6 県民との意見交換及び情報提供」ですが、「3 消費者への食品等による健康被害発生防止のための情報提供」につきましては、公益社団法人宮城県食品衛生協会との共催による食中毒防止パレード、その他、パンフレット配布、講演会、ホームページ等を通じて情報提供を行うほか、健康被害の発生を防止するため必要な情報は報道機関に情報提供するなど正確で迅速な公表に努めます。

次に、「第7 食品衛生に係る人材の養成及び資質向上」では、厚生労働省等が主催する研修会、あるいは、県主催の新任担当者研修会、監視技術研修会等を計画的に実施いたしまして、食品衛生監視員の資質向上に努めてまいります。

なお、13ページの後ろには、「主な用語の解説」を付けております。次に資料3を御覧ください。策定作業のスケジュールをお示したものです。本日お示ししている計画案は、2月1日から29日までの期間、パブリックコメントを実施しております。本日の推進会議のご意見及びパブリック

コメントの結果を踏まえ、3月下旬に計画を策定し、国へ報告するとともに公表することとしています。

以上、「平成28年度宮城県食品衛生監視指導計画」(案)について説明を終わります。

〈 小金澤会長 〉

ありがとうございました。では、今の説明で、何か質問等はありませんか。

〈 加藤委員 〉

質問です。まず、3ページの衛生管理体制について質問です。改正前にみやぎHACCPで登録認証された事業者に対してはどうなるのかということがよく分かりません。新しいマークをとるためには、別の登録手続きをとらなければならないのでしょうか。

次に、監視指導計画案について、パブリックコメントを求めるに当たり、多く人に実施状況を知ってもらわないと意見を出せないと思います。どこかで見られる場所があるのでしょうか。6ページに県のホームページで公表しているとありますが、参考資料1のように実績の情報を多くの県民が知ることができるのでしょうか。教えてください。

最後に、資料3で「2月中旬に修正案作成」とありますが、現在、監視指導計画案について、パブリックコメントの募集をかけていますので、本日の推進会議での委員の意見は別段反映されないということでしょうか。確認です。各委員は、各自パブリックコメントで出してということでしょうか。

〈 事務局 金野課長 〉

1点目の既存でみやぎHACCPを取得していた方ですが、改正したものは既存を包含する内容になっている訳です。改正はステップアップ方式で4段階になっています。一番下、第一段階の部分、ステップ1が今までの従来型のみやぎHACCPに該当する部分です。危害要因が3つありまして、微生物と化学物質、異物という3つがありますが、このうちの微生物に対する危害分析、HACCP型の管理をしましょうというのが従来のみやぎHACCPの取組でした。既存の方々は暫定的にステップ1に入っております。そこから、他の危害要因、化学物質や異物の部分に取り組むとステップ2に上がります。工場で作られているアイテム全部で取り組めばステップ3に上がります。この段階的に上がるステップ3は、条例で目指しているHACCP型の管理運営基準になります。そこまで、段階的に上がるように指導していこうと改正型を作ったものです。

2点目の監視指導計画の実績を確認できる場所は、当課のホームページにアクセスしていただくと監視実績が確認できるようになっております。

3点目の資料3のスケジュールですが、2月中旬で修正案作成というのは間違いです。現在、パブリックコメントを2月末まで行っております。また、本日の会議での皆様の意見をお聞きまして、パブリックコメントと合わせまして、計画を修正し、3月下旬に作成します。修正案の作成は2月中旬ではなく、3月のパブリックコメントをいただいた後に修正させていただきます。失礼いたしました。

〈 加藤委員 〉

確認したかったのは、そういうことではなくて、パブリックコメントが既に募集されているということ

です。当会議で、委員が意見を言っても関係ないのですねということです。以前は、委員の意見を反映させて修正した計画をパブリックコメントに出すという流れでしたが、今回はそうではありません。既にパブリックコメントが募集されていますので、一個人としてパブリックコメントに意見を出すことなると思われます。だから、この場で委員として意見を言ったとしても、その意見は反映されませんので、ここで意見を出す必要はないのかなと個人的に思いました。

〈 事務局 金野課長 〉

ここでいただいた意見は意見として、最終案を作成するときに検討させていただきます。パブリックコメントとしていただいた意見も同じように扱います。

〈 小金澤会長 〉

既にパブリックコメントを行っていますよね。今までは、この会議で意見を聞き、修正後の計画でパブリックコメントを行っていたのに、何故、今年は、意見を聞かずにパブリックコメントを始めたのかということです。

今回は、委員会で議論する前からパブリックコメントに出してしまっています。委員会の中で議論した計画でのパブリックコメントにはなりませんので、結局、一般市民のパブリックコメントに影響はないのかということです。露骨に言えば、手順が違うんじゃないですかということです。今までとどうして方針を変えたんですか。主旨が違うんじゃないですかということを言っています。

〈 事務局 金野課長 〉

今回は、当課で作成した計画案で一般の県民の方からも意見をもらいますし、この場での委員の意見もいただき、最終案に反映させていきたいと思っています。会長が言われるように本来であれば、推進会議で意見をいただき、それを修正したものをパブリックコメントをすべきだったのかもしれませんが、今回は並行でさせていただきました。申し訳ないです。

〈 小金澤会長 〉

ということでよろしいですか。パブリックコメントが開始されていますので、今更どうのこうの言っても仕方ありませんが、委員の皆様の御意見は、検討させていただくとのことですので、今日、ここで意見を出していただければ、きちんとパブリックコメントと一緒に検討をするということですので、ここで意見を言わないというのではなく、御意見をお聞かせ願いたいです。よろしいでしょうか。

〈 加藤委員 〉

了解しました。

〈 小金澤会長 〉

その他、ありませんか。では、佐藤委員どうぞ。

〈 佐藤委員 〉

質問が2点です。一つはヒスタミンです。従来より研究し、成果がでたとのことですが、福島県の学校給食で賞味期限が切れたサンマのすり身を食べて食中毒が起きた事案があります。今回、ヒ

スタミンに関しては、魚介類、加工品など9検体を検査することになってはいますが、具体的にどうい
うものを検査対象としているのでしょうか。また、今回、特に入れた3の(3)で「仕入れた原材料の
点検について・・・」とありますが、ここではどのようなものを見ることにしているのでしょうか。ヒスタミ
ンは検査対象なののでしょうか。それがかなり重要なかなと思います、その部分をお尋ねしたいで
す。

もう1点ですが、TPPの基本合意によって、遺伝子組換え食品や食品添加物の規制が、今後
合意違反や損害賠償の対象になってくるわけです。これは国の施策なので、県が一義的にどう
できることではないと思いますが、一方で、県として問題が発生するのを水際で食い止めるた
め、検査というのは重要になってくると思われれます。資料2の2の(3)の輸入食品に関して、平成
25年の154件検査に対して、平成28年度は、何件検査することになっているのでしょうか。また、
これについては、今後、拡充していく考えがあるのかどうかを教えてください。

〈 事務局 金野課長 〉

ヒスタミンというのは、赤身の魚の中に入っているヒスタミンの産生菌が加工段階で魚に付いて
しまい、流通段階で消費者の手に届くまでや製造過程で温度管理が悪い場合、産生菌によって
ヒスタミンが産生されて、100g当たり100mgまで増えると食中毒を起こすと言われてい
ます。

今回、ヒスタミンの分析方法が迅速化できることになりましたので、製造から流通の段階で、ど
の部分でヒスタミンが増えるのかを追跡できないかと考えています。

具体的な内容はこれから検討していきますが、ヒスタミンの食中毒で福島県の例が挙げられま
したが、消費地の方での事件が起きています。宮城県は魚の町でもあり、宮城県内で加工したも
のもその中に含まれていて、遡り調査として、同じ製造者が同じように出したもので、そういう事件
を起こしていないか等そういう調査依頼もきております。

そういう中で、どういう部分の取り扱いが不十分で、ヒスタミンが増殖してしまう可能性があるの
か、もう少し追いかけてみたいなと思っております。来年度の検査に入れられないのか検討中
あり、具体的にはこれから詰めていく予定です。

それから、TPPの関係で輸入食品の検査についてはどうなっているのかとのことですが、輸入
食品の検査件数につきましては、平成28年度計画では164件の検査を計画しております。

また、今後、輸入食品の検査件数を拡充する予定はあるのかどうかですが、検査は国内の加
工品もきちんとやっていかなければいけないと思っております。宮城県は、生産県でもあります
ので、自分のところで作られたものもきちんと確認しなければいけないということもありますが、流通
している食品の中で輸入食品も増えて来ていますので、輸入食品もきちんとしなければいけ
ないと思っております。生産県の立場と消費県の立場の2面性を持っております。

そういった中で、輸入食品は、150～160件程度、毎年継続して検査してきています。その時
々で、色々違反している事例や国からの情報などをいただきながら、その時に必要であると思
われる検査項目を決めて、取り組んでいる状況です。

輸入食品については、平成16年に食品衛生法が改正になった時に残留農薬に対しポジテ
ブリスト制が始まりました。世界で使われている農薬全部に基準をかけるということになりました
ので、その検査の中で、それぞれの農薬の項目はできるだけ検査するようにしようと取り組んで
まいりました。そういったことを含め、その時々の中での必要があるものを検査しており、来
年度については164検体の検査数を考えております。以上です。

〈 小金澤会長 〉

よろしいでしょうか。では、次に伊藤委員どうぞ。

〈 伊藤委員 〉

資料2の7ページ。食品等事業者の質の向上とありますが、食品衛生責任者の講習会を定期的に開催しているとありますが、どれくらいのスパンで開催しているのか教えていただきたいです。

それから、もう1点です。飲食店の営業許可を受ける時、食品衛生責任者がいないと許可をもらえないことになっています。食品衛生責任者は、調理師など資格者がいる場合または講習会を受けた人が食品衛生責任者になれるとのこと。食品衛生責任者がいなくとも、次回の研修会を受講予定であれば営業許可が出ているとお聞きしました。もし、そうであれば、次の講習会を受けるまでの期間がありますので、その間、営業許可を受けて営業していることになっています。そうであれば、その期間中、暫定的な研修会等をするものなのか、または、受ける予定で営業許可を出しているものなのか、どうなっているのか、その2点を確認したいです。

〈 事務局 金野課長 〉

食品衛生責任者は、営業施設毎に必ず置くようになっております。この責任者の方に対しては定期的に講習会を受けていただくことになっておりまして、最初に許可を取得していただく時に責任者を決めていただきます。

責任者は、栄養士や調理師などの有資格者であれば責任者になれるのですが、そういった資格を持たれていない方が責任者になるには講習会を受講していただくこととなります。

ただ、講習会につきましては、毎月1回ではなく、それぞれの保健所で新規の方を対象に年に2回開催しており、早い時期の方に受けていただくことになっています。従って、半年の間に講習会を受けていただくルールになっております。営業を続けている間に責任者の方に定期的に講習会を受けていただくことになっておりますし、営業許可の有効期間の更新に当たる時期に講習会を受けていただいております。

〈 伊藤委員 〉

ということは、責任者の方は、営業許可を受けてから、その期間中は講習会は受けないということですね。また、新しく講習会を受ける方は年に2回しかありませんので、その間は講習会等を何も受けずに営業ができるということですね。それについての対応策はないのでしょうか。

〈 事務局 金野課長 〉

食品の営業許可を受ける時に、必ず保健所に来ていただき、内容を伺っています。その上で、許可の概要についてお話をしながら、その許可を取るための基準や食品衛生法のルールも説明し、施設ができた時に施設の状況等を確認してから許可を出しております。また、監視指導も行っていますので、監視指導でお邪魔した際にも管理運営基準等色々お話しさせていただいております。先ほど、管理運営基準を重点的に行っていく計画とお話ししましたが、そういった部分で講習会までの期間を補って、対応させていただいているところです。

〈 小金澤会長 〉

よろしいでしょうか。要は、空白の期間はどうしてもできてしまうということです。しかし、その期間は、保健所と緊密な連絡を取り、対応しているということです。他にありませんか。

〈 丹野委員 〉

輸入食品の検査について教えていただきたいです。この前、消費者の勉強会がありましたが、その際に輸入食肉において、牛肉で言えばホルモン剤、豚肉で言えばラクトパミンが心配だと言われました。日本の生産現場では、これらは使用禁止になっています。しかし、食肉として輸入するのは、それらを使用しているも、基準値以下であれば輸入できるという二重行政となっています。アメリカやカナダは、使用が禁止されていないため、それらを使用した食肉が日本に輸入されてきています。TPP問題でもっと輸入が増えてくるだろうと言われています。これに対して、国、行政はどう国民を守るのかという大きな質問をされ、私も答えに困ってしまいました。

牛肉については、従来から指摘されている内容です。アメリカ、カナダは生産現場で使用OK。しかし、EUでは全面輸入禁止。こういった状況の中で、県の食肉検査で、自主的にラクトパミンのサンプリング検査は可能なんでしょうか。国からしなくていいと言われているのでしょうか。どういった対応を今後されるのですか。検査だけするのは可能なんでしょうか。現在、これは検査されているのでしょうか。

〈 事務局 金野課長 〉

食品衛生法の中で、残留農薬であれ、動物用医薬品であれ、ポジティブリストとして基準値以上のものは、流通できないことになっております。

〈 丹野委員 〉

それはそうですが、輸入食品のモニタリング検査の中にラクトパミンや牛肉のホルモン剤などが現在項目として入っているのでしょうか。

〈 事務局 金野課長 〉

国からきているモニタリング調査には、入っているかどうか、ですか。

〈 丹野委員 〉

国から定められた部分と県としての課題を考慮した時に、これは検査に加えるべきことなのか、必要なのではないのかと思いますが。

〈 事務局 金野課長 〉

残留農薬であれ、動物用医薬品でも海外で使用されている場合であっても、国内で流通されるものであれば、それは食品衛生法の基準が適用されます。

〈 丹野委員 〉

例えば、ラクトパミンそのものというのは、国内では使用禁止になっています。それを使用した食肉が輸入されています。その輸入食肉で検査をしているのかどうかです。

〈 事務局 金野課長 〉

実際の検査として宮城県ではやっておりません。国内で禁止になっているものについて国で検査しているかどうかは確認しないとわかりません。国からきているモニタリング検査項目の中に入っているかもしれませんが、今はわかりませんので、確認して後で報告させていただきます。

〈 小金澤会長 〉

県は、今検査していないということですね。国の対象になっているかもしれないということですね。

〈 事務局 金野課長 〉

はい。県は、今のところ検査項目には入っていません。国はわかりませんので、お調べして報告します。

〈 小金澤会長 〉

その他、ありませんか。

〈 國永委員 〉

佐藤委員と重なるかもしれませんが、TPP関連でお聞きしたいです。食品の衛生管理体制の推進の(3)に仕入れた原材料の点検や適切な管理とありますが、果たして適切な管理はどこまでできるのか疑問に思いました。

例えば、原材料の中に食品添加物が入っていたとしても、製品化されていればその会社から販売され、原材料の添加物は表示しなくともいいような形になっていると思うのですが、原材料の点検管理はどんな形で行うのかお聞きしたいです。

〈 事務局 金野課長 〉

基本的には、入ってくる原材料の鮮度であるとか添加物や異物がないかとか、そういう外観の検査がありますし、表示が付いていますので表示の中でどんなものが使われているかを見ます。

〈 國永委員 〉

製品化された表示の中でどんなものが使われているかを確認するということですか。

〈 事務局 金野課長 〉

原材料によって色々あると思います。加工された原材料もありますし、野菜とかもあるでしょうから、それぞれに応じて鮮度や汚れ等をみます。

また、どこから入ったものであるかとか、表示がついていれば、表示の中でそれぞれの業者さんが実際に自分で使うものとして仕入れたものかどうかをみます。あるいは、期限がきちんと守られているのかや保存方法が記載してあれば、そのとおりに保存してあるのかなど、そういったところを見ます。

〈 國永委員 〉

かなり大変な作業だと思いますけれどもよろしくお願いします。

〈 小金澤会長 〉

その他ありませんか。

〈 西川委員 〉

1の自主管理体制の確立で、「併せてみやぎHACCPを活用して、新HACCPの仕様に基づく自主的な管理運営体制を導入する」とありますが、みやぎHACCPと条例HACCPではどちらを優先して取得させると考えているのでしょうか。すみ分けはどのようになっていますか。

〈 事務局 金野課長 〉

条例HACCPは、かなり求めているものが高いランクのものです。危害分析では微生物、異物、化学物質の全てで、工場内で作られている全製品においてHACCP型の衛生管理をしなければなりません。そこを初めから目指してしまうと大変ですので、段階的に区切って、最初は一番危害要因が多い微生物から始まって、だんだんそれを増やしていこうというものです。条例HACCPを進めるに当たって、みやぎHACCPを使っていただこうというものです。

〈 西川委員 〉

皆さん、みやぎHACCPをやりなさいという話ですね。とにかく、みやぎHACCPから入っていきましようということですか。

〈 事務局 金野課長 〉

はい。みやぎHACCPを使って広めていきたいと思っています。

〈 西川委員 〉

みやぎHACCPは、ステップが4段階で、第1段階からステップアップしていき、第3段階をとれば、条例HACCPに相当するということですから、第3段階は条例HACCPと同等ですよというところまで話を進めることでよろしいですか。

〈 事務局 金野課長 〉

はい、そうです。

〈 西川委員 〉

国の対米やEUなど、指名食品衛生監視職員の研修会についてですが、これは、どれくらいの規模、保健所毎に一人ずつ配置する規模で講習会に参加させているのか教えてください。

〈 事務局 金野課長 〉

国の研修会に出席することで、その資格がとれるものですが、対米、対EUのHACCPができた時から、かなり年数が経過しております。宮城県の食品衛生監視員の中でもこういった資格をとつ

ている人数は結構おります。保健所に必ず一人はいる状況になっております。県職員ですので、ずっと食品だけをしている訳ではないのですが、入れ替わりがあっても対応がとれるように毎年研修に出して、職員の層を厚くしようとやっております。

〈 西川委員 〉

そこまで、やっておられるならいいです。まだ、問い合わせもかなりあり、十分な対応が取れてないところもあると聞いたものですから、その当たりも拡充して配置等を考慮して進めていただきたいです。

〈 事務局 金野課長 〉

はい。ライセンスを持っている職員はいても、どうやって業者さんに上手く説明してやる気を出してもらうかが今後の鍵です。テクニク的なことを進めて行かなければいけないと思っているところでは。

〈 西川委員 〉

よろしく申し上げます。

〈 小金澤会長 〉

関連して、HACCPの場合、条例で決められましたけれども、当面は条例に該当するみやぎHACCPのレベル3までいけない業者が沢山いるのは仕方がないことですか。

〈 事務局 金野課長 〉

管理運営基準ですが、従来型の管理運営基準と、今回条例で定められたHACCP型の管理運営基準の2つがあることになっています。今は、どこの県でもそうなのですが、事業者さんはそのどちらかを選んで衛生管理を行います。

ですから、HACCP型まで持って行けない方は、従来型をきちんとやっていただきます。HACCP型の方に少しずつシフトしていくように、行政側で指導していくのが、今後の役割になっております。

〈 小金澤会長 〉

さきほど、加藤委員の質問のときに、既存の部分に関してはレベル1なのでレベル3まで行っていない訳ですね。その場合は、既存ではHACCPでしたのに、みやぎHACCPというレベル1であって、条例HACCPに該当するレベル3まで行っていませんので、また、HACCPを取得しなければいけないのですか。

〈 事務局 金野課長 〉

今は、暫定でステップ1の認証になっていますので、当然その方達はレベル3まで行くのがとても近い方々ですので、レベル3まで行くように重点的に指導していくということで考えています。

〈 小金澤会長 〉

よく分かりませんが、ステップ1、ステップ2、ステップ3という段階を思い出して、次の段階に行く時は、同じ高さで登っていかないといけないのかと思っておりましたが、ステップ1からステップ3まではひょいと簡単にいけるのでしょうか。登り方の問題で、ほとんど段差がないのかどうか。簡単なんですね。

〈 事務局 金野課長 〉

はい。最初のステップ1を取るのが一番大変だと思います。ステップ1の微生物管理を取れば、次の化学物質や異物など、例えば、化学物質は添加物や重金属を原料として使用するかどうかですので、一度、微生物でやり方を覚えてしまえば、その次はそんなに難しいことだとは思えないと私は考えています。

〈 小金澤会長 〉

もし、そうなら、きちんとそのことを伝えた方が良いのではないのでしょうか。皆さんに伝えないとなかなか普及していかないのではないですか。どうしても難しいというイメージがあるでしょうから、ステップ1を取ればなんとかなりますので、皆さん取って下さいねと言わないと。ステップ1、ステップ2、ステップ3と同じ等間隔の登り方なのかなと皆さん思っていらっしゃると思います。そうでもないということを普及すること、啓発することを狙っているのであれば、きちんとアナウンスすることが必要ではないのでしょうか。

その他、よろしいでしょうか。

〈 氏家(幸)委員 〉

ヒスタミンに戻りますが、従来、ヒスタミンの食中毒は漁の仕方であり、大型魚ははえなわ漁船で捕獲後、港に揚がってきた時にはヒスタミンの食中毒の原因になるような物質が増えてしまいました。学校給食でも問題になりました。なぜなら、加熱しても量が減らないというところが大きな問題だからです。仙台市の学校給食では、大型のマグロやメカジキは入っているか入っていないか分からないですし、いくら、熱をかけても減りませんので、できるだけ使わないようにという申しあわせになっています。ところが、今回のようにサンマやイワシ等の小型の魚を加工したものから食中毒が起きるといことは、何を食べても安全じゃないような感じになってきています。今回は、加工の段階で、かなり活きの悪い状態の魚だと業者が知っていて、その上で加工していたという過失的なものもあると思います。食べている側は冷凍状態だと匂いも分かりませんので、回避できないのが非常に怖いですし、現場でどのように判断すればいいのか難しいです。食中毒の症状自体は、そんなに重篤ではないと言われていますが、大きな食中毒を招くような状況になる可能性もありますので、是非、これは基準を設けていただき、検査も義務化して欲しいです。宮城県だけの問題だけではないと思いますが、先進県ですので、努力していただきたいです。

〈 事務局 金野課長 〉

魚が揚がってから食卓にいくまでのどの段階でヒスタミンが増えていくのか、まだ分かっていない状況ですので、そういった部分も追跡していきたいと考えています。こういう原因でヒスタミンができていくと分かれば、そこを指導していけばいいので、そういったところを追求していきたいと思っています。基準化をしますと、これは国の仕事になってしまいますので、県ではできませんが、

まずは、増える原因を調べていきたいと思います。

〈 氏家(幸)委員 〉

よろしくお祈いします。あと、検査が2日間から半日に短縮されたのは素晴らしいこと。検査費用はどれくらいかかりますか。というも、ノロウイルスの検査は1件5,000円程度かかります。10月から3月までは、大量調理をしているところは、毎月するように言われておりますが、1件5,000円はかなり高価です。早くなった分、値段がどうなったのか気になりました。

〈 事務局 金野課長 〉

この検査は、行政の検査ですので、一般からお金をいただいて受付はしておりません。検査料金がどれくらいかかるかは、私は把握しておりません。

〈 小金澤会長 〉

よろしいでしょうか。では、他にありますか。

〈 阿部(正)委員 〉

HACCPについてお尋ねします。今回、従来型の管理運営基準に加え、新たにHACCP型が導入されるわけですが、営業者の皆さんは将来どうなっていくのか非常に心配しております。まだよく周知されてお祈いせんので、是非、分かりやすく重点的に周知をお祈いしたいです。

HACCP事業が導入されて、食品衛生指導員の方々のお力をお借りたいと言われております。食品衛生指導員は、今も巡回しておりますが、高齢化で人数が減ってきています。特に景気も悪いですし、若い方がなりたがらないのが現状です。そういった現状で食品衛生指導員がHACCPの指導巡回をして歩けるのか検証してありますか。簡単に指導員にお祈いしたいと言われても、今も重労働ですし、ほとんどボランティアで行っているような状況です。お店を休んで巡回指導をしている方も沢山おられます。それについて、どのように考えているのか教えてください。

〈 事務局 金野課長 〉

1点目ですが、HACCPが義務化すると新聞等にでており、どうなるか不安をいただいている営業者さんがいられるということだと思ひますが、この件について、国からの情報は何もございせん。当然、情報が入りましたら、食品衛生協会を通じて情報提供をしていきたいと思ひます。

2点目ですが、食品衛生指導員に対して何をお祈いしようと思ひているかといひますと、当課では、HACCPのパンフレットを作成しております。「条例が変わって、HACCP型と従来型ができました。どちらかをやっけていきます。やっけてみたい時、保健所が相談に乗ります」といった内容を巡回の時にお話していただければと考へております。具体的にHACCPのやり方を踏み込んで御指導願うということではなく、先ほど述べたように、従来型とHACCP型の管理運営基準ができて、どちらかを選択してやっけていく、HACCP型をやる場合には保健所に相談して欲しい、保健所で監視指導に来た時に聞いて見て下さいというようなことを巡回時にお話していただければと考へております。

〈 阿部(正)委員 〉

確認させていただきますが、巡回指導はパンフレットを配布するだけでいいということによろしいですか。中身は何も話さなくていいということですね。

〈 事務局 金野課長 〉

そうです。詳しくは保健所に聞いて下さいということです。

〈 小金澤会長 〉

よろしいでしょうか。だいぶ時間をとりました。よろしければ、色々意見を出していただきましたので、これを踏まえて、事務局で検討して、監視指導計画を策定していただければと思います。

では、これで、議題の「平成28年度宮城県食品衛生監視指導計画」(案)について審議を終わります。

次に、2の報告に移りたいと思います。まず、「イ みやぎ県民総参加運動」について、事務局から報告をお願いします。

〈 事務局 佐々木技術総括 〉

平成27年度みやぎ食の安全安心県民総参加運動の進捗状況について、資料4を使って説明します。「資料4」を御覧ください。

まず、消費者モニター事業と取組宣言事業からなりますが、その中からかいつまんで説明させていただきます。

食品表示ウォッチャー事業ですが、6月から12月の期間に延べ1,265店舗で調査を実施しております。うち、24店舗で表示に何らかの不備があったと報告されております。その内容ですが、生鮮食品の原産地表示が漏れているとの報告が18店舗で大半を占めておりました。表示不備の報告があった店舗につきましては調査を実施し、今後、取りまとめ結果をホームページで公表するすることとしております。

次に、研修会・講習会のうちの「食の安全安心セミナー」についてですが、県内3会場で開催することとしておまして、大河原会場では「トランス脂肪酸」を、大崎会場では「残留農薬」をテーマとしたほか、共通テーマとして今年4月に施行されました「食品表示法」について、講演を行いました。大河原会場では34名、大崎会場では31名の参加をいただいております。また、仙台会場では、「食品中の放射性物質」をテーマに、明後日2月10日に開催予定です。

お手元の資料2枚めくっていただきますと3枚目に開催案内を添付しております。内容につきましては、福島大学の瀬先生から基調講演をいただくほか、各分野からの取組事例発表、パネルディスカッション、会場との意見交換を行うこととしています。パネルディスカッションでは、小金澤会長にファシリテーターをお願いしておりますほか、消費者代表といたしまして、加藤委員にも御登壇いただくことになっております。

それでは、資料4の最初のページに戻っていただきまして、次に研修会・講習会の2点目のモニター研修会ですが、先月29日に一般社団法人食品添加物協会から講師をお招きいたしまして、「食品添加物の役割と安全性」をテーマに開催いたしました。42名の参加をいただきました。次に、食の安全安心」基礎講座とモニターだよりですが、年3回発行することとしており今年度は、6月、10月、12月の計3回発行しており、モニターに送付したほか県ホームページに掲載しております。

その下の欄、生産者との交流会と食品工場見学会につきまして、前回の推進会議で御説明させて頂いたとおり、39名の参加をいただいております。

その下の欄、モニター登録ですが、各種広報媒体を活用して広報活動を行ったほか、みやぎまるごとフェスティバルにおいて、出展したブースで募集活動、その他の集客行事や幼稚園などに訪問するなどして59名に登録いただきました。若年層の登録につきましては、推進会議で御意見をいただいておりますが、30代以下の方は、20名登録いただいております。

次に取組宣言について、御説明いたします。取組宣言事業の広報ですが、リニューアルしたロゴマークを活用しまして、取組宣言の一層の普及を図るため、県の広報媒体やコミュニティFMなど各種広報媒体を活用したほか、県内7箇所ですべて800名あまりの参加をいただきました事業者向けの食品表示法説明会において、広報を行うなど事業の普及を図っております。

次に、まるごとフェスティバルは、10月17日、18日に開催され、取組宣言者による出展と県ブースの出展を行いました。

最後に取組宣言者の登録についてですが、今年度は新規登録が32者あった一方、廃業等による登録抹消が80者あったため、現在、2,994者の登録となっております。

資料を1枚めくっていただきますと、広報活動や研修会の様子を掲載しております。写真上段は、水産の日のPRとタイアップした幼稚園への消費者モニターの広報様子を下段は、先月末に開催いたしました消費者モニター研修会の様子を掲載しております。以上、平成27年度みやぎ食の安全安心県民総参加運動の進捗状況について、報告させていただきました。

〈 小金澤会長 〉

ありがとうございました。ただ今の説明に対しコメントはありませんか。今までやってきたことの確認です。よろしければ、来年度以降こうした方がいいというものがあれば、事務局に言っていただければと思います。よろしく申し上げます。

では、次に口の食品に係る放射性物質検査結果について事務局からお願いします。

〈 事務局 佐々木技術総括 〉

では、次に平成27年度食品に係る放射性物質測定結果について、御説明いたします。

平成27年4月から12月にかけて実施いたしました「食品に係る放射性物質検査結果」について、「資料5」で御説明させていただきます。

県では、平成26年3月に策定しました東京電力福島第一原発事故被害対策実施計画(第2期)に基づきまして、県が実施する放射線・放射能の測定を体系的に実施し、その結果を速やかに公表することを目的といたしまして、「宮城県放射線・放射能測定実施計画」を定めております。

これにより県の関係部局において、出荷前の農林水産物、畜産物、及び野生鳥獣や出荷後の流通食品、その他学校給食等におきまして、各々検査を実施しております。

出荷前の検査点数ですが、表の上から見ていきますと、野菜、果実、穀類などの農産物では1,666点、原乳95点、牛肉21,367点、豚・めん山羊などの食肉は91点、海産、内水面魚種などの水産物は1,593点、きのこ・山菜類などの林産物は1,372点、イノシシ、ニホンジカなどの野生鳥獣類は101点で、合計26,285点の検査を実施いたしました。

うち、水産物で1点、林産物では41点、野生鳥獣肉では35点の合計77点が基準値を超過しております。基準値を超過した品目は、右の欄に書いてありますとおり、「いわな」、「こしあぶら(野

生)」、「わらび(野生)」、「ぜんまい」「イノシシ」、「ニホンジカ」、「ツキノワグマ」など既に国から出荷制限指示等を受けている品目となっております。

なお、基準値を超過した品目につきましては、国から出荷制限指示等を受けた品目ですので、市場には出荷しておりません。

次に、出荷後の流通食品の検査といたしましては、飲料水1点、乳児用食品55点、一般食品150点の検査を実施いたしました。基準値を超過したものはございませんでした。

その他として、学校給食関連ですが、実際に供された給食一食分の検査216点、給食に使用する食材等674点の検査を実施いたしました。基準値を超過したものはございませんでした。

以上、平成27年4月から12月までに検査実施した点数は、合計で27,391点で、うち基準値超過は77点となっております。

なお、今年度になってから、新たに国から出荷制限指示または県から出荷自粛要請を行った品目はございません。

また、資料には掲載しておりませんが、今年度、水産物では、「ウナギ(天然)」「スズキ」の出荷制限及び自粛要請が県全域で解除されましたほか、水産物の「ヤマメ」、林産物の「くさそてつ(ごみ)(野生)及び(栽培)」「原木しいたけ」「たけのこ」において、出荷制限が一部解除となっております。

資料の下の方、住民持ち込み測定についてですが、測定点数は、2,926点のうち196点が基準値超過となっております。主な基準値超過品は、こしあぶら(野生)、わらび(野生)など自然から採取した山菜となっております。

これらの調査結果は、「放射能情報サイトみやぎ」で、品目別に公表しております。詳しくは、資料に掲載のホームページを参考にさせていただきようお願いいたします。

以上「放射性物質検査結果」の御報告とさせていただきます。

〈 小金澤会長 〉

ありがとうございました。今の検査結果について何かお聞きしたいことはありませんか。

よろしいですか。こういう結果で検査しても出てこない状況にあります。御苦労さまでした。

ハの「平成28年度みやぎ食の安全安心推進会議スケジュール」について、事務局からお願いいたします。

〈 事務局 佐々木技術総括 〉

「平成28年度みやぎ食の安全安心推進会議スケジュール」について、「資料6」で御説明させていただきます。

来年度、平成28年度における当推進会議の開催につきましては、計3回の開催を予定しております。御検討いただきます主な内容は、「第2期計画に基づく施策の実施状況に対する評価」及び「宮城県食品衛生監視指導計画(案)の検討」の2点でございます。

まず、1点目の「第2期計画に基づく施策の実施状況に対する評価」ですが、これは毎年度、県議会に報告する「施策の実施状況」のうち、「推進会議の評価」について、協議、決定していただくものでございます。

議会報告までのスケジュールについて御説明いたしますと、まず6月上旬に開催します1回目の会議におきまして、事務局で作成した「平成27年度における施策の実施状況(案)」について

御説明させていただきます。

委員各位におかれましては、施策の実施状況について評価していただき、期日までに評価表を事務局あてに提出していただきます。御提出いただいた評価表は、事務局で取りまとめて会長にお送りし、会長には「推進会議全体としての総評」を作成していただきます。

作成していただいた評価(案)については、8月上旬に開催する2回目の会議において御協議いただき、「推進会議としての評価」を決定していただきます。

この「推進会議の評価」を盛り込んだ「平成27年度における施策の実施状況」につきましては、その後、知事を本部長とする「宮城県食の安全安心対策本部会議」での了承を経まして、9月に開会されます定例県議会に報告いたします。

次に、2点目の「宮城県食品衛生監視指導計画(案)の検討」では、次年度、平成29年度の食品衛生監視指導計画(案)について、来年2月上旬に開催する3回目の会議において御検討いただきます。計画(案)は、パブリックコメントも行った上、3月中に策定、公表いたします。

それぞれの会議の開催につきましては、これまでのとおり前もって文書で御案内させていただきますので、よろしくお願いいたします。

右端には参考として、みやぎ県民総参加運動事業のうち、消費者モニター事業の実施計画を記載してございます。「モニターだより」は5月、9月、12月の計3回を発行予定としております。

また、「食の安全安心セミナー」、「モニター研修会」などの開催につきましては、その都度、文書で御案内させていただきますので、御都合がよろしければ、是非御参加をいただきたいと思います。

以上「平成28年度みやぎ食の安全安心推進会議スケジュール」について、御説明させていただきました。

〈 小金澤会長 〉

ありがとうございました。今のスケジュールについて何かございますか。

今年は、計画を作る関係で4回ありましたが、来年は平年に戻って3回となります。8月から2月の間は、セミナーなどで対応していき、皆さんと会えるようにしていくということですので、よろしくお願いいたします。

それから、委員の任期が2年ですので、第3回の推進会議で第8期の委員となります。今のメンバーは第2回の8月までとなります。責任を持って、第2期の施策の実施状況評価を去年と同じように行っていただきたいと思います。皆さん、今度は2回目で慣れていらっしゃると思いますので、よろしくお願いいたします。

質問がなければ、次に3の「その他」をお願いいたします。

〈 事務局 金野課長 〉

それでは、「その他」といたしまして、本日3点情報提供いたします。1点目は、「栗原市(旧若柳町)におけるカドミウム基準値超過米の発生について」、2点目は、「株式会社ヒット仙台に対する食品表示法に基づく措置について」、3点目は、「廃棄物処理業者による廃棄食品の転売事案について」、を情報提供させていただきます。

では、1点目から情報提供させていただきます。

〈 農産園芸環境課 井上副参事 〉

井上です。参考資料2で御説明いたします。こちらは、栗原市の旧若柳町におけるカドミウム基準超過米です。基準値についてですが、下に記載してあるとおり、食品衛生法の基準で玄米及び精米においては、0.4ppmを超えてはいけないこととなっております。

1月8日に記者発表しており、それを受け新聞社、テレビ局等から問い合わせもあったことから、委員の皆様は何らかの情報は入っていることと思います。販売した平成27年産のつや姫155袋の一部から、カドミウムの基準値超過米が発生したというものです。販売元は、同じロットの155袋のうち153袋を自主回収し、隔離いたしました。残りの2袋については、出荷期日等から勘案し、既に消費された可能性が高いと考えておりますが、仮に、消費された場合でも健康被害はないと思われま

す。経過ですが、平成27年12月16日に基準値超過米の発生を確認したとの連絡を受け、販売元が自主回収した153袋の検査を1月6日までするよう指示いたしました。うち61袋が基準値を超過しており、その61袋は、焼却するよう指示するとともに要因解析を進めてま

す。来年産に向けての対応ですが、管理区域を指定いたしまして、水管理の徹底を行い、基準値超過米の発生、流通防止の徹底を行っていく予定です。以上です

〈 小金澤会長 〉

ありがとうございました。この件について、何か御意見はございませんか。

一つだけいいですか。焼却処分をするよう指導するとありますが、焼却したことを確認していますか。後で出てくる話と同じですが、焼却するようにと指示をしても、結果的にそれがどこかにいってしまい、流通してしまったということがないようにしていただきたいです。焼却されたことが確認できる体制になっているのでしょうか。

〈 農産園芸環境課 井上副参事 〉

はい。隔離していた米は、農協、栗原市職員、県職員が確認しております。また、焼却する時も立ち会っております。

〈 小金澤会長 〉

その点が今一番不安視されておりますので、確認でした。ありがとうございました。

では、次に「株式会社ヒット仙台に対する食品表示法に基づく措置について」お願いします。

〈 事務局 金野課長 〉

それでは、参考資料の3を御覧下さい。「株式会社ヒット仙台に対する食品表示法に基づく措置について」御報告をいたします。

まず、1の対象事業者ですが、株式会社ヒット仙台という亙理町所在の業務用食材の卸売業者でございます。

経過といたしまして、(1)の賞味期限の不適正表示ですが、賞味期限を改ざんしている疑いのある旨の「公益通報」が昨年6月30日に塩釜保健所岩沼支所にありました。公益通報者保護制度とは公益通報者保護法により、公益のために通報を行った労働者に対する解雇等の不利益な取り扱いの禁止等が規定されている制度であります。その取り扱いに当たっては当然、通報者が

特定されないよう十分に配慮することが求められていますが、この事案に関しては通報者の了解が得られているため、通報時期を6月30日と明示しています。

岩沼支所では、この通報を受けてヒット仙台に対して調査を行ったところ、ボイルタラバガニなど14種類の品目について、賞味期限の表示が不適正な状態、具体的には、期限表示がされたラベルをはがす、あるいは、期限表示部分をこするなどして、無表示又は表示が不明瞭な状態で出荷をしていたものです。

このため、ヒット仙台に対して、自社が取り扱っている商品の表示を点検するとともに、不適正表示の原因や改善策について報告するよう塩釜保健所が昨年10月9日付けで食品表示法に基づき指示を行いました。

なお、県ではヒット仙台から出荷されていた商品と冷凍倉庫に保管されていた商品の計17点について検査を行いました。大腸菌群や細菌数など、食品の規格基準に違反するような衛生上問題のある商品は確認されませんでした。

自主回収が行われている商品は、資料の下の囲みに記載のとおりです。昨年の12月段階の数値でして、2月4日時点で岩沼支所の調査で2014年以前に出荷されていた商品が見つかりましたので、自主回収が追加されております。対象商品としましては、フグの白子が追加され、15種類となっています。自主回収の数量は、1330.75kgから2642.75kgに変わっています。

次に裏面を御覧下さい。(2)アレルギー表示の欠落についてです。塩釜保健所岩沼支所は、指示を行った後も会社から仕入れ台帳や出荷伝票など帳簿の提供を受けて調査を行っていました。この中で、「海老新丈団子」という商品にアレルギーの原因となる物質として食品表示基準で表示が義務づけられている「えび」と「卵」が含まれているにも関わらず、その旨の表示をしないで販売されていたことが判明しました。さらに、その一部については出荷先の特定ができないことも判明したことから、塩釜保健所は、昨年11月30日に食品表示法の規定に基づいて商品の回収を命じました。

回収命令の対象につきましては、資料中段の囲み記載のとおりです。

次の3の県の対応といたしましては、まず(1)として、ヒット仙台が食品表示に関するルールを遵守するよう会社側から提出された改善報告に沿って、遵法意識の徹底や管理体制の見直しなどが確実に実施されるよう継続的に指導してまいります。また、県民の健康に重大な影響を及ぼしかねないような不適正表示が他にないかどうか等に付いて、引き続き帳簿類の精査を行っております。この調査の中で、加工食品の不適正表示の事案、あるいは仕入れた商品にラベルが同封されていたのに、そのラベルを貼らずに出荷していた事案がありましたので、これらについても自主回収を行っているところでございます。

また、(2)及び(3)ですが、今回、回収命令まで至ったことを踏まえまして、食品表示の確認の徹底を業界団体や関係団体に通知するとともに、各保健所に対して、比較的規模の大きい重点監視施設や、それ以外の食品衛生法の許可施設等に対する監視指導の際に仕入れ原材料の確認などの徹底を指導するように通知いたしました。いずれも、平成27年12月1日付けで実施しております。

さらに、(4)ですが、食品事業者を対象とした食品表示法の説明会につきまして、今年度も県内7箇所を実施したところですが、来年度以降も開催しまして、制度の周知や食品表示の重要性の啓発に努めていくことにしております。

今回の事案では、公益通報制度の下で通報者が特定されないような十分な配慮と慎重さが求

められたところですが、県といたしましては必要な調査を行い、法に基づく指示や命令を行ったところ。また、会社ぐるみで食品表示に対する遵法意識が欠如していたことが浮き彫りになったことから、保健所あるいは関係団体に対して指導の徹底等を通知したところであり、これら種々の対策・指導を着実に実施することにより、食品表示の一層の適正化を図ってまいります。この件につきましては、以上です。

〈 小金澤会長 〉

ありがとうございました。何か御質問はございませんか。よろしいでしょうか。

〈 加藤委員 〉

関連して、アレルゲンのことですが、販売したヒット仙台が悪い訳ですが、表示がないものを仕入れた旅館・ホテルの認識はどうなのでしょう。アレルゲンの症状を持つ保護者の方などは心配だと思います。厚労省や文科省では、ガイドラインを作成し、学校や保育所など現場で周知徹底するようにしており、修学旅行などで児童が沢山泊まるような旅館・ホテルは、県としてきちんと監視指導を強化していただきたいと思います。

〈 事務局 金野課長 〉

加藤委員の発言のとおりです。さきほども御説明しましたとおり、原材料として受け入れる業者側の対応が非常に重要ですので、施設に監視指導した際に、昨年、原材料の点検確認を十分に指導するようにと徹底しているところですが、来年度についても、重点的に行っていきたいと考えております。

〈 小金澤会長 〉

ありがとうございました。他にございませんか。よろしいでしょうか。

では、最後に「廃棄物処理業者による廃棄食品の転売事案について」をお願いします。

〈 事務局 金野課長 〉

廃棄物処理業者による廃棄食品の転売事案について、参考資料4で御報告いたします。

概要でございますが、カレーチェーンのCoCo壺番屋が廃棄した冷凍カツなどの食品が、処理を受託した愛知県内の産業廃棄物処理業者から、岐阜県内の食品関連会社へ不正に転売され、店頭で販売されるなどしていたものです。

愛知県などは、現在も調査を継続中であり、当該処理業者は別の会社が廃棄した食品についても、同様の行為をしていたことが判明しています。

本事案に対する県の対応といたしまして、本県では、昨年県内で発生した食品表示の不適正事案を受け、各保健所に対し、平成27年12月1日付けで食品営業施設等への監視指導に際し、仕入れ原材料の確認などの徹底を指導しているところであり、今回の件も踏まえましてしっかりと監視指導の際に指導していきたいと考えております。これが1点です。

次に、県内の産業廃棄物処理業者のうち「動植物性残さ」を取り扱う27者に対しまして、各保健所の廃棄物担当部門が重点立入調査を行っています。

2月5日現在で27者中23者への立入調査が終了しておりまして、不適正な事案は確認されて

おりません。産業廃棄物処理業者への立入調査で万が一同様の事例が確認されれば、該当食品の流通防止や県民への情報提供を迅速に行うこととしております。

なお、これまでのところ、県内で同様事例の報告や情報提供はございません。以上です。

〈 小金澤会長 〉

ありがとうございます。この件は、新聞報道もされておりますし、知事からも記者会見で大丈夫といわれております。

よろしければ、今日の全て審議が終わりになります。では、ありがとうございました。議事を司会に戻します。

〈 事務局 大町総括 〉

大変ありがとうございました。

次回の開催ですが、御説明申し上げましたとおり、6月上旬頃を予定しております。後日、日程調整をさせていただきたいと存じますので、何とぞよろしくお願いを申し上げます。

以上をもちまして、会議を終了させていただきます。長時間にわたりまして大変ありがとうございました。