

平成30年度第3回みやぎ食の安全安心推進会議議事録

日時:平成31年1月29日(火)

午後2時から午後4時まで

場所:県庁行政庁舎9階 第一会議室

1 開会

2 委嘱状交付

第9期委員に委嘱状交付

3 挨拶 (金野環境生活部次長)

4 みやぎ食の安全安心推進会議について

委員改選後最初の会議となることから、みやぎ食の安全安心推進会議について、事務局から説明しました。

5 議事

(1)会議の成立

15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、会議は成立しました。

出席委員

西川委員, 氏家(幸)委員, 熊谷委員, 大友委員, 加藤委員, 平田委員, 日野委員,
馬場委員, 氏家(直)委員, 佐々木仁委員, 高橋委員, 佐久間委員, 佐々木圭亮委員

欠席委員

星委員, 鈴木委員

(2)会長・副会長選出

金野環境生活部次長が仮議長を務め、委員の互選により、会長に西川委員、副会長に星委員、熊谷委員が選出されました。

(3)新会長・副会長挨拶

西川会長

宮城大の西川と申します。ただいま、会長ということで御承認いただきました。ありがとうございます。小金澤会長が長年務められた後を引き継ぐという形で今回、務めさせていただきますが、非常に責が重いと言いますか、前会長が非常に活発にいろいろなことをされた中で、私のような者がということをおもっております。これも委員の皆さんの御協力がないとできませんので、どうぞよろしくお願いいたします。

この食の安全安心推進会議ですが、東京オリンピックを見据えて、今、食品衛生法の改正それから食品表示法の改正が行われました。特に食品衛生法の改正では、HACCPの義務化が行われるということで、様々な取組が進んでおります。なかなか分かりにくい制度ではありますが、委員の皆様にはなるべく忌憚のない御意見をいただきながら、県民の皆様にと

分に御理解を得てすすめるということにしないといけないと思っております。それから、食品営業、製造業の方々についても十分に浸透していかなければいけない制度ですので、そのあたりも行政からの後押しが必要だと思っております。

それから昨今、食中毒の問題などもいろいろな場面で注目されていまして、特にアニサキスなんかは昨年非常に注目されております。そのあたりも含めて県民の安全を守る意味でもこの会で活発に議論をして県民の皆様に十分に理解をしていただくことが大事で、そういう会にしていきたいと思っておりますので、どうぞ皆さんよろしくお願いいたします。

熊谷副会長

宮城県消費者団体連絡協議会の会長の熊谷です。副会長ということなので、県民にとって、食の安全安心推進会議が県民のために良くなるような会議になることを願い、一所懸命頑張りたいと思っておりますので今後ともよろしくお願いいたします。

(4)会議内容

情報公開条例第19条の規定により、公開で進めることとなりました。

議長は、みやぎ食の安全安心推進条例第18条第1項の規定により、西川会長が務めました。

〈 西川会長 〉

それでは、会を始めたいと思いますが、まず当会議は、消費者及び事業者・生産者代表、学識経験者から構成されている会になります。それぞれのお立場から、貴重な御意見を広く頂戴する場にしたいと思っておりますので、議事進行に御協力をよろしくお願いいたします。

本日は、次第の議題を御覧いただいていると思いますが、議題にありますとおり、「平成31年度宮城県食品衛生監視指導計画(案)」について協議をしていただきます。それでは最初に事務局の方から説明をお願いいたします。

〈 事務局 渡邊課長 〉

それでは説明をさせていただきます。まず本題に入ります前、食品衛生監視指導計画の説明の前に、食品衛生法、食品表示法の改正について、資料3、資料4により御説明いたしたいと思っております。まず、資料3の方を御覧いただきたいと思います。

食品衛生法につきましては、昨年6月13日に改正されておりまして、先ほどの御挨拶でもありましたが、平成15年以来の改正となっております。改正の趣旨の方を御覧いただきたいと思います。食をとりまく環境の変化といったことが書いてありますが、これは、近年の世帯構造の変化に伴いまして、調理食品であるとか外食等への需要が増加したといったようなことがございます。そして国際化等と書いてございますけれど、これについては、輸入食品の増加といった食のグローバル化といったことがございますし、今後2020年には、東京オリンピック・パラリンピックが開催され、また食品の輸出促進といったこともあるということで、国際標準と整合的な食品衛生管理が求められているというところがございます。また、近年では、都道府県等を越える広域的な食中毒の発生があるといったことで、それらに的確に対応するといった理由によりまして、今般の改正に至っているというところがございます。

改正の概要のところを御覧いただきたいと思います。大きく7つほど挙げております。ここで

は、このあとに御説明をすることになります、来年度の監視指導計画に関連する項目を中心に簡単に御説明をさせていただきます。

1つ目としては、一番上に記載があります「広域的な食中毒事案への対策強化」についてです。この背景といたしましては、平成29年に関東地区を中心に発生した、腸管出血性大腸菌O157による食中毒事案におきまして、広域発生食中毒事案として早期探知が遅れ、共通の汚染源の調査や特定が効果的に進まなかったという反省点がございまして、これを踏まえて新たに規定されたものでございます。この資料の2ページを御覧いただきたいと思いますが、この食中毒事案から、対応が必要な事項ということで、箱囲みの下のところ、アスタリスクが書いてあると思いますが、1つ目として、地方自治体間、国と地方自治体間の情報共有等とございます。この事案におきましては、県と保健所設置市といった複数の自治体間での情報共有、国と複数の自治体間の情報共有が不十分だったという課題があったということでございます。2つ目として、国民への情報提供とございますが、複数の自治体でお互い十分な調整もせず、調査結果の報道発表を行ってしまったといったことがあって、情報の混乱が生じてしまったといったような課題があると。3つ目に遺伝子検査手法の統一とありますが、自治体によりまして遺伝子検査手法が異なるといった課題がございました。これらから導き出された対応事項ということになります。その下の方に書いてございますが、このため、国と関係自治体の連携・協力の場として、地域ブロックごとに広域連携協議会を設置をいたしまして、広域的な食中毒事案等への対応を行うとされたものでございます。具体的には、厚生労働大臣が、地方厚生局の管轄区域ごとに、地方厚生局と都道府県、保健所設置市を構成員といたしまして、広域連携協議会を設置して、この協議会を活用して対応に努めることとしております。これについては、今年4月1日から施行されることになってございます。監視指導計画(案)にも盛り込んでいるというところでございます。

また1ページに戻っていただきまして、改正の概要の2つ目でございます。2番目「HACCPに沿った衛生管理の制度化」でございます。HACCPについては、食品衛生管理手法の1つでございますが、これを原則すべての食品事業者を導入させるというのが、HACCPの制度化ということでございます。これについては、2020年度に施行されるということになっておりまして、さらに1年間の猶予期間ということでございます。事実上、2021年からということにはなりません。それまでの間に、県においては、食品衛生法施行条例というものがありますし、みやぎHACCPというものもあるのですが、そういった見直しを行いながら、それとともに対象事業者に対して、制度の周知であるとか導入の支援を行っていくということになります。

資料の3ページの方を御覧いただきたいと思いますが、上の方に書いてございますが、すべての食品等事業者が衛生管理計画を作成するということになります。その下に2つありまして、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(HACCPに基づく衛生管理)といったものと、取り扱う食品の特性等に応じた取組(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)、この2つに分けるということになっております。この際の施設規模の要件だとか、具体的な基準等につきましては、今年6月に政省令が公布される予定ということでございます。

また1ページの方に戻っていただいて、少し飛ばしますが6「食品リコール情報の報告制度の創設」についてでございます。これにつきましては、営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築とございます。現在、これについては各自治体で、それぞれの条例におきまして自主回収の規定を設けていたところですが、それを法制化するものでございます。これについては、2021年の施行が予定されているということで、食品衛生法に食品リコール情報制度が記

載されたということに併せて、実は食品表示法も改正がされているということで、資料4の部分でございます。こちらは昨年の臨時国会で12月14日に公布されているというものでございます。改正の概要にございますように、食品関連事業者等が食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品、例えば、アレルギーだとか消費期限の欠落といったものでございますが、これらが原因で自主回収をする場合には、行政機関への報告を義務付けることでございます。施行日は食品衛生法と同日としており、2021年の施行予定となります。

先ほど飛ばしてしまいましたが、このほか、営業許可制度の見直し等々はあるのですが、ここではこの説明は以上とさせていただきますと思います。

〈 西川会長 〉

それでは、今の説明で皆さんの方から御意見いただきたいのですが、いかがでしょうか。

食衛法の中では7つの項目が概要として出ていまして、一番重要なところとしてHACCPの制度化とカリコール情報の報告義務化とかありましたが、何か分からないところとかありますか。

食衛法、食品表示法についてはこれから様々な場面で出てまいりますので、その中で御議論いただければと思いますので、よろしく願います。

それでは、平成31年度宮城県食品衛生監視指導計画(案)について事務局から願います。

〈 事務局 渡邊課長 〉

それでは、引き続きまして、平成31年度宮城県食品衛生監視指導計画(案)について、資料の5～7を使いまして説明いたします。

なお、資料8ということで、平成29年度の監視指導実績をお配りしております。御意見の際の参考としていただきたいと思います。

それでは、資料5を御覧いただきたいと思います。監視指導計画(案)の概要について記載してございます。

本計画の内容としてしましては、第1「計画策定の趣旨」、第2「実施体制」、第3「重点取組」ということで、1番目に食品営業施設監視指導方針、2番目に食中毒の防止、3番目が食品検査、4番目が自主的な衛生管理体制の推進、第4が監視指導ということでは、保健所等が実施する監視の内容等、第5が「自主的な衛生管理の指導」、第6が「県民との意見交換及び情報提供」、第7がこれら事業を進めていく上で必要となる「食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上」について、記載しておるところでございます。

平成30年度、今年度の計画から変更した主な部分としては、第2の実施体制の本文の記載において、先程御説明をいたしました広域連携協議会の活用を反映させております。

また、2020年に施行予定のHACCP制度化への対応につきましては、第3の重点取組、第5の食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導の記載において追記しておるところでございます。

それでは、本文について御説明いたします。

資料6の方をお開きください。資料6の監視指導計画(案)の1ページをお開きいただきたいと思っております。第1とありまして1番目、「計画策定の趣旨」ですが、食の安全性の確保に関しましては、平成15年に制定された「食品安全基本法」において、食の安全に携わるすべての者に対す

る責務について定められております。国や都道府県は、監視指導等の施策を策定し、それを実施する責務があること。食品関連事業者は、消費者に食品を供給する立場として、食品の安全性の確保について一義的な責任がある。食品を供給するすべての工程において必要な措置を適切に講じる必要があること。そして消費者は、知識と理解を深め、適切に食品を選択し、均衡のとれた食生活を送ること、などと規定されております。そしてこれを前提として、食品衛生法をはじめとした、食の安全に関する各法令に基づく食品衛生に関する監視指導等について、食品関連事業者の施設の設置状況や食品衛生上の危害の発生状況などといった本県の実情も踏まえまして、重点的に、かつ効果的に実施することを目的に、本計画案を作成しておるところでございます。

次に、2の「計画の位置付け」でございます。この計画につきましては食品衛生法第24条において、県で毎年度策定することが規定されている法定計画ということでございます。それと同時に「みやぎ食の安全安心推進条例」に基づきまして、平成28年3月に策定しました第3期の「食の安全安心の確保に関する基本的な計画」のうち、食品衛生に関する施策を具体的に推進するための実施計画として位置付けております。

そして、3番目の「計画の対象地域」ということでございますが、仙台市を除く宮城県全域ということで、仙台市は食品衛生法等により県と同等の権限があるということでございまして、仙台市を除いた宮城県全域ということでございます。

計画の期間につきましては、毎年度定めることとなっておりますので、平成31年4月1日から翌年の3月31日までということにしております。

次に、2ページをお開きいただきたいと思います。第2の実施体制というところでございます。まず1 監視指導、これにつきましては、(1)の飲食店などの営業施設等に対する監視指導、(2)食品表示のアレルゲン等衛生事項に関する指導、これにつきましては県内9ヶ所の保健所、支所に配属されております食品衛生監視員が実施をするということになります。食品衛生監視員につきましては、県職員でございますが、獣医師・薬剤師等の資格を持つ職員を知事が任命する形をとっております。この監視員により実施をするということになります。

保健所におきましては、こういった監視指導のほか、異物混入といった苦情であるとか、食中毒が起きた場合の調査をしたりですとか、事業者や消費者からの表示に関する相談に応じるといった面の業務も行っております。

また、流通している食品の検査のため、店舗や工場から食品を収去するといったような業務も実施をしております。2の試験検査におきましては、食品衛生監視員が収去した食品の検査を、主に保健環境センターという県の試験研究機関があるわけですが、そちらの検査担当職員が実施することになります。また、食中毒調査などで実施する食品検査、また患者などからの便の検査なども、保健環境センターで実施をするということでございます。

この結果に基づきまして、食品衛生監視員は、食品事業者等に対しまして、必要な指導を行うこととなります。

(2)のと畜検査等というところでございますが、これは食肉となる豚とか牛とかの検査をと畜検査と呼んでおります。そういう検査と、あとは鶏の検査を行う食鳥検査というものがございまして、これらを食肉衛生検査所という県の機関がございまして、そこに配属されている県職員がと畜検査員なり食鳥検査員となりまして、知事から任命されまして、実施されておまして、食用肉として適切かどうかの検査を実施するというところでございます。

(3)の食品等の検査の信頼性の確保につきましては、試験検査にあつては、その精度管理が重要ということになりますので、内部研究をしたり外部管理によりまして、検査の信頼性の確保に努めるということにしておるということでございます。

次に連携でございます。(1)の国及び関係自治体等については、今般の食品衛生法の改正に対応した記載としてございます。平常時から、食中毒、流通食品に起因する事案が発生した際の、より緊密な連絡・連携体制を確保すること、こうした体制を確保しつつ、国が設置する広域連携協議会を活用して、広域的な食中毒事案、広域流通食品の違反事案が発生した場合は、情報共有、食中毒患者等の拡大・防止のための対策について協議をしていくということとなります。

(2)の関係部局については、生産段階において、農薬や動物用医薬品などに関する規制への違反が疑われる場合や、放射性物質の汚染が疑われる場合には、本県の農林水産部などと連携をして、速やかな情報共有を図りまして、安全性を確保することとしております。また学校給食などで問題が生じた場合には、保健福祉部なり、教育庁なりと連携しながら、未然防止、拡大防止に努めて参ります。「また」以降の記述につきましては、先ほども御紹介いたしました平成29年度の広域のO157の食中毒事例において、実は食中毒発生以前に感染症発生のパークがあったということが言われています。このことを踏まえまして、保健福祉部との連携によりまして早期探知に努めるため、追記をしております。

これらの実施体制については、3ページに図示をしております。上段の、大きく囲ったところが、宮城県の組織における本計画に関する体系になります。先程御説明しました9ヶ所の保健所と支所については御覧のとおりということでございます。このような体制により、迅速かつ効率的な監視指導を実施してまいるとのことでございます。

次に、4ページの方をお開きいただきたいと思っております。第3の重点取組というところです。1「食品営業施設監視指導方針」でございます。ここで、まず、監視指導の方針として、項目を2つほど挙げております。(1)の重点監視施設の監視については、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選定し、重点的に監視指導を行います。4ページ下の方に、表1といたしまして重点監視対象施設を掲げております。また、9ページの表3には、監視目標回数を記載しておるところでございます。参考といたしまして、10ページに平成30年度の重点監視施設数と監視計画件数を記載しております。また、4ページに戻っていただいて、もう一つの重点的監視指導方針として(2)の食品の適正表示の推進を挙げております。イにございますように、食品の製造・加工業者等に対しまして、食品の表示について監視の上、間違った表示等については適正な表示とするよう指導を実施するというところでございます。特に、アレルギーを含む製品に関する表示については、誤表示がありますと、アレルギー保持者に対しまして健康被害を生じさせるおそれがあるということでございます。使用原材料の点検などの監視指導を徹底していくということでございます。また、消費期限等の表示については、科学的根拠に基づき設定する必要がありますので、監視指導の際に十分確認を行うこととしております。

ロでは、一斉監視を行う旨を記載しております。夏期と年末には、量販店等広域流通食品販売店舗を対象といたしまして、食品の適正な表示について一斉監視を行うとともに、違反率の高い食品群については、重点的な指導を実施します。また、平成27年4月に施行された「食品表示法」のうち、一部の項目に関しては2020年3月までを猶予期間としております。旧法からの速やかな切り替えについて支援するとともに、食品衛生講習会などでの周知や指導等を徹底してまいり

ます。

次に5ページでございます。2の「食中毒の防止」につきましては、(1)営業施設等に対する指導として、まず、イとして加熱不十分な食肉等の提供を原因とする食中毒防止を挙げております。牛肉の生食には規格基準が定められております。また、豚肉とか牛や豚の肝臓の生食は禁止されています。これらが遵守されていることを監視指導するということと、結着肉などのいわゆる成型肉を調理する際には十分加熱するよう指導するということにしております。最近では、これらの規制の一方で、鶏肉の生または加熱不十分、そういった食中毒がかなり全国的に増加しておるということになっておりまして、本県においても散見されているところです。あらためて十分な加熱が大切であることを事業者には指導徹底したいということと、焼肉店等に対しましても、十分な加熱、器具の使い分け等の徹底について、利用者への情報提供を指導して参りたいと思っております。

次に、ロで調理従事者を介して発生する食中毒の防止についてでございます。全国的に食中毒原因の大半を占めているノロウイルス食中毒というのがありますが、これの原因として9割以上占めているのが、感染した調理従事者からといったような事が言われています。食品の安全管理だけではなくて食品従事者の健康管理も食中毒予防には重要であることもしっかりと徹底してまいります。

(2)汚染食品の流通防止では、流通食品に汚染が確認された場合の監視指導を記載しております。次に(3)の、県民への啓発の部分では、6月15日から7月14日までの1ヶ月間を、「食中毒予防月間」と定め、啓発資材の配布などを通じまして食中毒予防啓発事業を行います。また、食肉の加熱、山菜、きのこに関する注意喚起も行ってまいります。

次に3の「食品検査」でございます。(1)に食品の放射性物質の検査と情報提供を挙げています。国のガイドラインでは、昨年度から流通食品については検査対象から外れておりますが、本県においては、生産物のほか、主に県内で製造された流通食品等の放射性物質検査を継続することとしております。結果については県民の皆様に分かりやすく提供してまいります。

(2)は、輸入食品の検査についてということでございます。輸入食品につきましては、厚生労働省で策定する「輸入食品監視指導計画」に基づきまして、厚生労働省において、輸入時の届出に対する審査や検査が行われる仕組みになっております。しかしながら、消費者の輸入食品に対する関心は高く、不安感は依然としてあるといったことから、本県では、輸入食品を取り扱う事業者に対する指導と輸入食品の検査を継続することとしております。検査の項目につきましては、厚生労働省の監視指導結果などにおいて違反が見られる事例などを考慮いたしまして、残留農薬や残留動物用医薬品、遺伝子組換え食品、アレルギー、かび毒などについて実施することとしております。

次に6ページでございます。4「自主的な衛生管理体制の推進」については、食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、政省令が6月に公布される見込みであることを前提といたしまして、講習会を開催し、制度の周知を図ってまいります。また、(2)のとおり、県独自の認証制度である、みやぎHACCPでございますが、これを積極的に活用いたしまして、HACCPを導入するための一助となるよう、制度の周知を図ってまいりたいと思っております。

続いて、7ページ、第4ということでございまして、具体的な監視指導の内容について、御説明いたします。1の「生産者に対する監視指導」についてですが、農林水産物の生産者等に対する指導につきましては、関係法令に基づいて農林水産部において実施をするということでござい

す。8ページの表2の方を御覧いただきたいと思います。生産段階における主な監視指導内容について記載をしておるところでございまして、農薬取締法や飼料取締法、家畜伝染病予防法などに基づきまして、法を所管いたします各課室において監視指導を実施することということになります。

7ページにお戻りいただいて、続きまして、2「食品関連事業者に対する監視指導」についてです。4ページで御説明しました重点監視施設のほか、食中毒であるとか、不良食品を発生させた施設等について、監視指導を実施することとしております。監視指導件数については、保健所ごとに、9ページの表3を目安に地域の実情を考慮して定めることとしております。施設の規模、食中毒や不良食品の発生状況などを考慮して、計画的に監視指導を実施して参ります。

続きまして、3の「食品等の収去検査等」でございます。(1)として、保健所・支所では、食中毒の未然防止や、規格基準などに適合しない不良食品の排除、適正な表示の確認など、食品の安全性を確保するために、県内で生産・製造・加工された食品、広域流通食品、輸入食品の収去検査を実施いたします。

(2)としては、福島第一原発事故による放射性物質基準値超過食品の流通を防止するということで、県内に流通する食品及び県産牛等について、放射性物質検査を実施いたします。11ページ、12ページを御覧いただきたいと思います。表4として、「平成31年度年間検査計画」についてまとめたものでございます。まず11ページの検査計画につきましては、規格基準等項目について、各保健所ごとに不良食品や苦情の発生も考慮したものということでございます。また12ページでございますが、こちらについては先ほども申しましたが、検疫とかの輸入食品検査の状況を踏まえながら、特殊項目を中心とした検査計画について記載しております。これらはいずれも保健所の食品衛生監視員が収去等を行いまして、保健環境センターなどの検査機関で検査をするということでございます。輸入食品の検査は特殊項目検査の中で実施いたしまして、その検体数は表の中でカッコ書きで再掲しております。

7ページに戻っていただきたいと思います。4といたしまして、「と畜場・食鳥処理場における検査」ということでございます。記載内容につきましては、従前から食肉衛生検査所において実施してきたものではございますが、これまでの計画では、食肉検査・食鳥検査に関する記載が実は薄かったこともあり、新たに項目立てをさせていただきました。

この中の(3)では、TSE・BSE検査について記載しております。略語の意味といたしましては、TSEは伝達性海綿状脳症といわれるものでございまして、牛や山羊、羊などの脳がスポンジ状になる疾病の総称ということでございます。BSEについてはそのうちの牛海綿状脳症の略称でございます。BSE検査につきましては、以前は48ヶ月齢を超える全頭について対象としてきたということがあるのですが、平成29年4月からは、24ヶ月齢以上でかつ神経症状を呈する牛を検査対象とするよう、改正をしておるということでございます。山羊や羊についても、臨床症状を呈するものを対象ということでございます。この改正のあった平成29年4月以降では、TSE・BSE検査の検査実績は0頭ということになっておりますが、今後も検査対象畜が搬入されることを想定しなければなりませんので、引き続き検査体制を整えておるということでございます。

次に、13ページを御覧いただきたいと思います。5でございます。「食中毒等健康被害発生時の対応」です。食中毒発生時の県の役割は、被害の拡大防止と再発防止というのが最大の目的ということになります。国で定めております食中毒処理要領であるとか、食中毒調査マニュアル、県で策定をいたしました食中毒事件処理要領に基づきまして迅速に調査をしてまいります。また、

当然のことではございますが、専門的知見を有する保健環境センター等とも連携をして調査等を進めてまいります。

次に、6といたしまして、「監視指導及び収去検査等による違反発見時の対応」についてでございます。監視指導や食品の収去検査等の結果において、法の規定に違反している状況を確認した場合には、(1)にございますように、事業者に対し直ちに改善指導を行う、違反食品等が販売や営業に使用されることのないように、(2)のとおり回収や廃棄などの措置を事業者に求めます。そういった食品が他の自治体に流通している場合や、法の規定に違反している事業者が他自治体にいるといった場合には、所管する自治体と連携をして、基準を超過した食品が流通することのないように速やかに対応するというようにしています。そして、(3)のとおり、これら必要な措置を講じるとともに、食品衛生法等に基づき、違反者の名称の公表などを行っていくということとなります。

続きまして、14ページをお開きいただきたいと思います。第5といたしまして食品関連事業者に対する自主的な衛生管理の指導等についてです。1の食品関連事業者における自主衛生管理体制の確立につきましては、先程来何度も申し上げておりますが、今般の食品衛生法改正によりまして、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことを受けて記載をしたということでございます。2のと畜場及び食鳥処理場におけるHACCP導入支援についても、同時にと畜場法、食鳥処理法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたということを受けて記載したものです。

1の自主管理体制の確立の(1)におきましては、HACCPに沿った衛生管理の制度化について、周知を徹底するというのと、(2)では、HACCPに沿った衛生管理におきましては、HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理、この2つに大別されると先ほど申し上げましたが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理については、各業界団体が作成する手引書を参考に簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うこととされています。このため、各業界団体と連携した普及啓発を行っていくこととしています。

次の2のと畜場及び食鳥処理場においては、と畜場法、食鳥処理法がともに改正され、HACCPに沿った衛生管理が義務付けられております。ただし、現行法においても、既にHACCP導入型基準というのを選択できる仕組みとなっていたということがございまして、県内のと畜場、大規模食鳥処理場においては、もう既にHACCP導入済みということになってございます。引き続き、適切な運用について指導することとなってございます。なお、小規模な食鳥処理場については、今後公布される政省令の内容を踏まえながら、指導していかなくてはならないということでございます。

3のみやぎHACCPの普及推進につきましては、これも今後公布される食品衛生法政省令との整合等について、整理する必要があると考えてはおります。ただこのみやぎHACCPについては、認証制度として、ある程度のニーズがあると考えておりまして、また、導入の足掛かりであるとか、ステップアップ制ですので、進捗レベルの指標としての役割はあるものと考えております。引き続き、普及啓発を行って参りたいと思っております。

このほか、4の食品衛生推進員による自主活動の推進、5では、公益社団法人宮城県食品衛生協会の活動への支援について記載をしております。

続きまして、第6でございます。県民との意見交換及び情報提供の1についてでございます。後ほど、この計画策定に当たってのスケジュールを御説明したいと思っておりますが、本会議終了後にパブリックコメントを募集することということにしております。

また、2の計画の実施状況の公表についてということですが、計画に基づき実施した監視指導実績については、四半期ごとにホームページなどを通じて公表することとしております。配布しております資料8の平成29年度の監視指導実績につきましても、すべてホームページにより公表済みのものでございます。

3の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いてでございますが、(1)のとおり、食中毒予防月間には各保健所、支所ごとにキャンペーンなどを開催し、食中毒予防の啓発を行ってまいります。(2)でございますが、海水温が上昇いたしますと、腸炎ビブリオといったような菌の繁殖が活発となりまして、例年になるのですが、魚介類による腸炎ビブリオ注意報を発令して、そういうことになれば来年度も注意を喚起いたします。(3)では、生食用食肉以外の食肉などを食べることへの危険性などについて、啓発をしていくということでございます。(4)では、事業者が自ら判断し実施する自主回収に関する情報、それと健康食品について国から示された注意喚起の通知などについても、随時ホームページに掲載の上、情報発信をしてまいりたいと思っております。

最後に16ページでございます。第7ということで、食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上についてでございます。1つめは、我々県職員の、指導する立場の職員の資質の向上についてでございます。(1)の食品衛生監視員につきましては、厚生労働省等の各種講習会に職員を派遣いたしまして、資質の向上を図っていただくということもありますし、年に5回程度開催している県の中の担当者会議、または新任研修会ですとか、あとは監視技術研修会などによりまして知識を習得していただいて、資質の向上を図るということでございます。(2)のと畜検査員や食鳥検査員、(3)の保健環境センターなどの食品検査担当職員につきましては、こちらも厚生労働省等の各研修に派遣をするとともに、内部で研修会を開催するといったことで、技術の習得に努めるということにしております。

2の食品等事業者の資質向上につきましては、義務的な講習会ということでは、食品衛生責任者に対する講習会の受講を指導してまいるといったことでございます。またHACCP研修会など随時行うほか、各種団体で開催する講習会への講師派遣への対応など、そういったことで事業者の資質向上を図って参ります。

この資料の17ページからは、主な用語の解説をつけておりますので、御参考にしていただきたいと思います。

次に資料7の方を御覧いただきたいと思います。計画策定作業のスケジュールをお示しております。本日いただいた御意見等も踏まえまして、2月中旬から1ヶ月間、パブリックコメントの募集を行っていくこととしております。この結果を踏まえまして、3月下旬に計画を策定し、公表するとともに国に報告するというようになっております。

食品衛生監視指導計画(案)についての説明は以上とさせていただきますが、委員の皆様方におかれては、本日御意見をいただくところではございますが、その他、後ほど御意見等がございましたら、後日で構いませんので、メール、FAX等によりまして、御連絡いただければと考えております。説明は以上でございます。

〈 西川会長 〉

ありがとうございます。ただいま説明いただきましたけれども、平成31年度宮城県食品衛生監視指導計画案ということで、何か御質問等ございますでしょうか。

〈 加藤委員 〉

質問と意見が 7 点ほどございますが、一度に言った方がよろしいでしょうか。ひとつひとつ小出しにしていった方がよいですか。

〈 西川会長 〉

そうですね。ひとつひとつ小出しでお願いします。

〈 加藤委員 〉

1点確認なのですが、監視指導計画案の下線のある部分は、新たに追記になったり、また法律が改正されたことにより、文章を変えたということだよという理解でよろしいでしょうか。

〈 事務局 渡邊課長 〉

そのとおりでございます。全般的に、文言を変えているところもあるのですが、変わったことを特に強調したいところということでございます。

〈 加藤委員 〉

ありがとうございます。それで、特に強調したい部分に下線をしているということで、まず2ページのところなのですが、2番の試験検査(1)のところ、まず一つ教えていただきたいのですが、保健環境センターの検査担当職員の今現在の人数ですね、配置されている、いろいろな部署があるようなのですが、今現在の職員の人数をまず教えていただきたいのが質問です。まず、質問を先にします。

あとは、2点目の質問が6ページ4番のHACCP制度化による周知、支援のところなのですが、(1)の上から5行目のところで、制度周知を図るとともに導入への支援を行うという文章があるのですが、具体的にどのような支援なのか教えていただければと思います。なぜかという、各業界団体で大きなところは手引き書等を作成されている、それに基づいてやるというある一定程度の目安があると思うのですが、本当に小規模零細飲食店のようなそういったところは、なかなか独自だったり業界団体の手引き書といったものがあるかは分からないのですが、そういった小さい規模の飲食店等に対しての導入への支援も含まれていると思いますので、具体的にどのような支援をお考えか教えていただきたいと思います。

あとは、14ページのところで、14ページの1の(2)、こちらも今の内容と同じで被るので、両方どのようなことをお考えなのかということの質問です。

質問は以上で終わりにします。

〈 西川会長 〉

ではまず、2点お願いします。

〈 事務局 渡邊課長 〉

では、保健環境センターの組織体制と人数については、昨年度調べたものなので、今どうなのかと若干異なっているかもしれませんが、全体としては63人ということです。部としては5つ部があります。企画総務部というところと、微生物部、生活化学部というところと、大気環境部と水環境部

というところがあります。私どもの食品衛生が関わる部分としては微生物部、細菌検査、微生物検査という部分ですね、また、生活化学部、これは農薬や添加物に関わると思っていた良いのですが、それぞれが関わってくる。ちなみに、微生物部が17人。生活化学部は10人という人数になっています。少し増減があるかもしれませんが、そのような感じです。

あとは、HACCPのことですが、小規模飲食店等への対応ということだと思いますが、実は日本食品衛生協会の方で、手引き書を作っております。制度の周知ということは、制度がこうなりますよという話を、実際にはこのような手引き書を使ってやっていくんだよということを、宮城県食品衛生協会の指導員さんと協力をしながらやっていくというイメージです。

〈 西川会長 〉

よろしいですか。食品衛生協会からの支援もお願いしていくという形になっているということですね。他に質問はどうでしょう。あまりこんなことと思わないで、分からないと思ったところを聞いていただければ良いと思います。

〈 佐々木圭亮委員 〉

宮城県食品衛生協会の佐々木と申します。先ほどの課長の説明なのですが、小規模零細の方が我々の団体のほぼ8、9割を占めているのですが、当事者そのものがなかなかこの法律の理解に達していないということで、講習会は開催するのですが、集まらない。まだ尻に火がついていない状況な訳であります。県としても講習会を開催していただいているのですが、日本食品衛生協会からも講師を派遣していただくのですが、なかなか理解ができない。最近になってやっと、皆さんが慌てふためいている状況で。果たしてそれが実現できるのかどうか、逆に今度は心配している状況になっている訳なのです。

いつも講習会を開催して、簡単な案内をしてしまうので、本当に真剣になって知らせようと我々も話をするのですが、なかなか参加できないということは、自分一人が講習会に行くために、お店をお休みしてしまうという方が多く、5割ぐらいいらっしゃるので、非常に苦勞というか頭を痛めている部分があるのですが、どうしたらそれが解決できるのか、それを逆にお聞きしたいところなのです。切実な問題なのです、これは。法律が施行した場合には、皆さんびっくりしてしまうので、非常に懸念している部分であります。なにか一つ解明方法をよろしくお願いします。

〈 事務局 渡邊課長 〉

なかなか難しい問題だと思うので、この場ですぐということは難しいのですが、今はまだ施行前で本格施行までにはまだ時間があるということなので、その間に徐々にでも良いから周知を浸透させていくということがありますし、また手引き書を見ただけでは本当に分かるのかという部分もありますので、実地で指導するというようなことももしかしたら必要なのかな、というふうに認識しております。そのやり方については、当然のことながら食品衛生協会さんと協力してやっていくことになると思うのですが、その具体的なやり方については、政省令が6月には出ますので、その後に具体的に詰めていくということになるのではないかと思います。

〈 高橋委員 〉

HACCPの関連でございますけれども、昨年11月の河北新報に、食品衛生認証7割未取得と

いう新聞記事が出ているわけでございます。宮城県内の帝国データバンクの仙台支店が調査した内容なのですけれども、これによると取得していないところが7割以上あるということで、これを宮城県の事業者はどうやって浸透するのかということ、HACCPの本来の意味だとかをちゃんと説明してあげないと、いざ、導入となったら大変な問題になるということで、やはり行政からの、ホームページに載せるだけではなくて、いろいろな周知の方法があると思いますので、本気になって考えないと、大変だなというのが今実感として思っているところなので、要望ですけれども、行政としていろいろな機会があるときに、いろいろなメディアを使うとか方法はある訳で、周知していただきたいと思う次第であります。

〈 西川会長 〉

要望ということでよろしいですね。

〈 加藤委員 〉

今のお二人のことと関連いたします。今各業界団体の手引き書というお話があったのですが、HACCPが制度化になったときの監視指導計画案にある周知とか支援というのは、一言で言えばそうなのですが、業界団体といってもたくさんありますよね、その研修一つとっても、食品業界それぞれがバラバラで違うと思うので。県が研修やセミナーを行うという今までのやり方と同じようにやっていては、なかなか進まないのではないかと思ったもので、先ほど支援というのは具体的にどのようなものなのかということを含めてのことではございました。

〈 事務局 渡邊課長 〉

業界団体ということでは、資料3の4ページでございまして、4ページの下の方に現在のところですが、業界団体から厚生労働省に提案されている手引き書(例)というところで、今のところこれだけあるわけですね、また、すべての事業者が対象ですので、許可業者としては宮城県で2万件くらいなのだと思うのですが、この対象はもっとということになると思います。ですので、どういった方向で周知をし実際支援していくかというのは、非常に大きな課題となっております。そういうことも含めまして来年度、じっくりと検討させていただきたい、ということしか今は申し上げられないということでございます。

〈 西川会長 〉

その他いかがでしょうか。

では、私から。講習会みたいなものは、例えばHACCP一本でなくて、中には高度な継続ができる業者さんとか、それから飲食店対応といったような、分けて講習といったことはあり得るのでしょうか。

〈 事務局 渡邊課長 〉

当然、それはあり得ると思います。現在も、みやぎHACCPの講習会をやっておりますけれども、その中でも初心者用、それからもっとステップアップした人用といったような、3段階でやっていたりしますので、当然のことながらレベルアップができるということになっております。それを来年度はさらに拡充していくというようなことで考えてございます。

〈 西川会長 〉

声かけの仕方も考えないと、なかなか実際の事業者が聞きに来るのかどうか。初心者ということですが、何か他に言い方があるのかもしれませんが。そのあたりも考えていかなければならないでしょう。

その他いかがでしょうか。御意見とか。この機会ですので、御質問いただいている方はよろしいのですが、31年度の監視指導計画案について、一言で結構ですので御意見あるいは、要望等あれば、お聞かせいただくと助かりますが、氏家先生からお願いします。

〈 氏家幸子委員 〉

今のHACCPの問題ですが、7つのステップがありますけれども、HACCPに準じるといったことがその企業のアピールにもなるので、取った方が良いというのはたぶん、HACCPのことを知っている営業者、事業者さんとかは考えていらっしゃると思うのですが、取得できないのはどこが一番ネックなのか、いったいどこで引っかかるのか、考えていて疑問です。今、従業員としても製造の方だと、どうしてもパートさんとか臨時の方がたくさん入って、講習会などが開きにくいとか、そういったことがいろいろネックになることは、なんとなく想像はつくのですが、どのようにお考えか、お聞かせいただくとありがたいと思います。

〈 事務局 渡邊課長 〉

取っかかりとして、何かの施設整備が必要なのではないかと誤解をしている人がいらっしゃいます。実はHACCPは管理の方法なので、施設整備は要らない。ただ、民間認証においてはそれを求める場所もあつたりするので、ごちゃごちゃになって混同されてしまうのですが、実はそうではないということなのです。そこから始まるのだと思うのですが、あとやはり、危害を分析して重要管理点はここだと決めて、モニタリングをして記録をしてということを、パッと聞くととても面倒に感じるということがあります。なので、手引き書を皆さんに作っていただいて、こういう業界・業態であればここが重要だという部分がある程度例として出しつつ、そして記録にしても、用紙・様式みたいなものを手引き書に、ここを見れば良い、書けば良いですよといったことを、今お示している所だと思うので、それを普及させていくということなのだろうと思っています。

〈 氏家幸子委員 〉

記録部分も大変でしょうか。

〈 事務局 渡邊課長 〉

そうだろうと思います。今までたぶんやっていないことだと思うので、一日終わった後に書くのが癖にならないと大変。最初は面倒なことだと思います。

〈 熊谷委員 〉

説明を聞いていたので、だいたい分かったような気がいたします。

〈 加藤委員 〉

先ほど、2ページで研究担当職員が昨年63人とお聞きしたのですが、追加下線部分で、より効

率的というか、また新たな業務がここに追加されたように受け取ったのですが、今現在の人数で事足りるという理解でよろしいのでしょうか、という確認です。

あと、14ページなのですが、昨年も質問していたら失礼なのですが、第5の4、食品衛生推進員の記載がございます。後ろの17ページからの用語解説で、食品衛生推進員と食品衛生指導員という2つが載っているのですが、ちょっと指導員と推進員の違いがよく理解できないのですね。この2つというのは、食品衛生法に基づいて、こういう人を置きなさいとなっているのでしょうか。それであれば、用語解説というのが自治体毎に変わるというのがあるのかと思います、失礼ながら、他の県の所を見たら、すごくわかりやすく解説していたものがあつたので、もう少し宮城県も指導員と推進員の違いを用語解説では、明確にさせていただきたいというのが、私の要望です。

15ページの第6なのですが、県民との意見交換及び情報提供というタイトルになっているのですが、意見交換という部分がどこにも見当たらないと私は理解したので、もしこの意見交換というのをこの中に入れていただくのであれば、項目立てていただいてきちんとリスクコミュニケーションの観点から、項目を立てていていただきたいなという。できれば意見交換というのは外さない方向で検討いただきたいというのが要望です。以上です。

〈 事務局 渡邊課長 〉

1点目ですが、全体として63名ぐらいいるのですが、全部が全部食品衛生に携わっているわけではないのです。水質とか大気を測定する人達ですとかいるわけです。その内微生物部17、生活化学部9人、このうち微生物は半分ぐらいは感染症をやっておりますので、実際には生活化学の9人プラス5、6人といった人数だとは思いますが。それで、より効率的・高精度な検査法の開発等と言っているのは、例えば分析法のより迅速的効率的にやる方法はないかといったことをやっていることがございまして、例で言えば、下痢性貝毒の検査法を開発して迅速にやるといった実績、こういったことでより効率的にやる方法を日々開発するというところを取り上げているということでございます。

食品衛生指導員・食品衛生推進員の点でございますが、わかりやすい県の名前を教えてくださいましてでしょうか。ぜひ参考にさせていただきたいと思っております。

〈 加藤委員 〉

検索したところ長野県(食品衛生協会)が、私にはとても理解できました。

〈 事務局 渡邊課長 〉

ちなみに、指導員とは、食品衛生協会で委嘱している。推進員は法律でということ。

〈 加藤委員 〉

それは知っています。違いが分からない。理解できない。

〈 事務局 渡邊課長 〉

記述は気をつけます。

〈 大友委員 〉

HACCP, これは業者さん, 零細企業, 大手いろいろあると思うのですがけれど, 小さい人達をいかに認識していただいて, 講習に出てきてもらうか, というのはいろいろな団体でいろいろな講習をするのに, 人を集めるのが大変というのがあるので, これらは死活問題がかかっているのです, その所は県で何回も, しつこく事業者の方に説明して, 出てきてもらって, いろいろな小さいところでも衛生的な管理というのを認識してもらうのが大切だと思います。そのようにお願いしたいと思います。

〈 平田委員 〉

意見を一つ申し上げます。5ページの県民への啓発の所と, 15ページの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のところと, 去年アニサキスのことがかなり話題になっていると思うので, ここを見ると, 生食の肉ということは書かれているのですが, 魚のことが書かれておりませんので, そこはどうなのかなというところが。あれほど話題になり, 周辺でもけっこう健康被害があったものですから, そこを検討していただければと思います。

〈 日野委員 〉

HACCPについてなのですが, 消費者の立場としても, どの程度事業者の方々が対応できるかというのは懸念されている事案なのですが, それで一つ思うのが, 現在食品関係というのは外国人の従業員の方が多く入られていると思うのです。これから国の推進としても, 外国人の労働者を多く受け入れて, たぶん職種が拡大されて, 食品関係の方も入ってくると思うのです。そういったときに, 日本人としての言葉や説明で, 理解いただけるかどうかというのも懸念される一つです。それで, いろいろな国の方がいるので, 食生活とか食文化の違いもあると思うので, そういったきめ細かい点でのフォローというのなかなか大変だと思うのですが, これからは外国人労働者の方を受け入れる体制であるという以上は, HACCPの面でも, いろいろな国の方に対応できるようなものを何か一つ考えていただけたらと思った次第なのですが。

〈 西川会長 〉

検討課題ということで, お願いします。

〈 馬場委員 〉

流通業界側から見ますと, HACCPについてなのですが, 企業さん側はこれからおそらく浸透して, しっかりHACCPの認証を取得されるだろうと。我々も野菜とかに付加価値をつけようということで, 味噌・漬物などに流通に乗らないものを付加価値をつけて売りましょと, 本当に一人二人でやっている農家さんが, 突然スーパーでは産直コーナーから退場という状態になるのは, どういう対処をしていったら良いのかなというところがありますので, そのあたりの広いキャッチアップの仕方を, マニュアルのような, あるいはこういうルールでやれば救われますよ, というものがあると非常にありがたいと思っておるところでございます。要望として申し上げます。

〈 事務局 渡邊課長 〉

まさにそのための手引き書ということがありますが, 読みますと非常に簡潔でわかりやすい内

容になっておりますので、ここだけはやってほしいというような所はわかっていたいて、やってほしいということなのだろうと思います。

〈 西川会長 〉

これならできるというようなものを、作らなくてはいけないのですよね。

〈 氏家直子委員 〉

氏家です。私も個人農家なので、先ほどの佐々木委員が言った、自分が抜けてしまうと仕事はかどらないというか、できないというのが、全くその通りだなと思っていて、私も今は2月だから、結構余裕があるので出てこられますけれど、真夏の暑い時期にやはり日中の会議と言われると、「うーん」と思うところもあるので、HACCPの講習会なりは、日中來られるよりは夜出やすいという人もいますので、時間帯で分けてもらうなど検討してもらわないと、出づらいのだろうなど個人事業主の立場からは、本当に考えさせられる意見だったなと思います。

あと、馬場委員がおっしゃったとおり、直売所の加工品部会という所があるのですが、直売所にも加工品を作っている方々がいるので、裏のお知らせ板に、HACCPの研修がありますというように、貼り出されていたりするのですが、おじいさんおばあさん方はHACCPという横文字を見ただけで自分には関係ないと思うのが普通で、まず横文字というだけで、もう分かりづらい部分がもちろんあるのですが、今リーフレットだとかが簡単に押さえられているものがありますよという話がありました。どれだけ簡単か、目にしていないから分からないのですが、本当に今、直売に出している味噌とか、漬け物が直売所から消えたらまず売り場がどうなるのだろうかと心配があるので、直売所も会社の方が取り組んではくれています。やはりわかりやすく、そして、講習も受けやすくという時間帯と見やすさ、わかりやすさを含めて、頑張ってくれたらうれしいなと思います。

〈 佐々木仁委員 〉

仙台食肉市場の佐々木でございます。HACCPの関係につきましては、まさしく当市場も該当し、導入しないといけない気持ちでおりますけれども、今現在の当市場のHACCPの進捗状況を御紹介させていただきますと、当市場の場合は開設者が仙台市ということで、市並びに衛生検査所の指導をいただきながら、コーデックスのガイドラインに基づく7原則12手順に則って、作業はとりあえず完了している状況でございます。今現在、提出している書類の精査並びに助言をいただいているという状況でございます。まず、最終的には今年度3月までには、導入宣言をしたいということで、鋭意すすめているという状況下でございます。なお、当市場の場合は、と畜、解体処理、内蔵処理までは、牛豚ともに並行した中で作業をすすめておる状況でございます。加工の部門につきましては、前回も御紹介させていただいたのですが、仙台HACCP5段階のレベル3まで取得しておりますけれども、会社として、と畜解体の部分がコーデックスに基づく、導入ということを目標にしておりますので、加工の方にも、作業は遅れるかもしれませんが、コーデックスのガイドラインに基づく作業を進めたいということで、現在すすめておるという状況でございます。

なお、HACCPというのはあくまでも、予防システムということで、事故が起こってからやるものではありませんので、そういった意味では想定される危害要因をいかに抽出した中で、実施するかと。そういった意味では、社員の衛生知識なり、さらには教育というのが、最も重要であるという認識を持ってございます。義務化が2021年6月といわれておりますけれども、早く作業を進めて取

ることに越したことはありませんので、そういった意味で関係先の指導をいただきながら、今現在すすめておるといった状況下でございます。

あと、もう一つ御質問なのですが、8ページの資料の方に、家畜伝染病の関係が書いてありますけれども、まさしく昨年9月でしょうか、26年ぶりに岐阜県で豚コレラが出たということで、野生のイノシシ関係の部分では、愛知まで確認されていると。本県においても、野生のイノシシなりの検査とかは県としてやっているのでしょうか。質問です。

〈 畜産課 鈴木総括 〉

畜産課です。野生イノシシにつきましては、岐阜県とかでは一部捕獲したものでも検査をやっていますけれども、宮城県の場合は死亡したものについて検査をやっています。ただ、明らかに交通事故といえますか、車にぶつかったような状況のものについては、最近はやっていないという状況です。今のところは全て陰性という状況です。

〈 佐々木仁委員 〉

そうすると、検査はある程度やっているという解釈をしてよろしいわけでしょうか。

〈 畜産課 鈴木総括 〉

そうですね、はい。

〈 佐々木仁委員 〉

わかりました。ありがとうございます。

〈 佐久間委員 〉

利久の佐久間でございます。意見ということではないのですが、弊社もセントラルキッチンにおいてはHACCPを取得させていただいておりますけれども、これがもっと広がっていったら、各現場店舗の取得といったところまで広がっていったときに、どうやって落とすかということで、昨今御意見というか感想の点でなのですが、やはり人手不足が非常に深刻になってきてまいりまして、募集してもなかなか集まらないという状況の中で、HACCPの、ある程度製造部門ですと、集中して作業分担もできてといったこともあるのですが、サービス現場ではお客様の数を見越した従業員の配置であったりとか、作業のチェックで先ほどもあった、記録というところでいうと、おざなりになりがちで、そればかりやっているわけにはいかないという現場もある中で、先ほどからも皆様から出ている、わかりやすくであったりとか、使いやすくであったりとか、その辺のところ、社員はしっかりと配置もするのですが、やはり、アルバイトやパートさんも多い事業所といったところもありますので、飲食でいうとその辺のところも配慮いただけるとありがたいなと思っております。よろしく願いいたします。

〈 西川会長 〉

それでは皆様から御意見いただきましたが、私から1点だけ教えていただきたいのですが、指名の食品衛生監視員を置くという、養成することになっていて、これから必要な場面が増えてくると思うのですが、その対応というのは大変だと思うのですが、どれくらいの人数を選定していくか、そう

いう計画があれば教えていただきたい。

〈 事務局 渡邊課長 〉

人数の計画というのは具体的にはないのですが、毎年度講習会をやっておりまして、それに参加をして資格を持つ人が年々増えているという状況にあります。

〈 西川会長 〉

保健所ごとに、例えば石巻といったようなところに、配置をしていくというようなことはあるのでしょうか。窓口を設けてそういう対応をするというようなことでしょうか。

〈 事務局 渡邊課長 〉

結果的にそういうことになると思います。

〈 西川会長 〉

それでは皆様から御意見と申しますか、御要望をいただいたところですが、今日いただいた意見等を踏まえて、事務局の方で、検討をしていただくということになると思いますので、よろしく願います。それでよろしいでしょうか。

それではこれで、「平成31年度食品衛生監視指導計画(案)」についての審議を終了したいと思います。

続きまして報告事項に入りますが、「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」について、事務局から願います。

〈 事務局 食と暮らしの安全推進課 平塚総括 〉

それでは、報告のイ「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、御説明いたします。資料9 平成30年度「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」事業の進捗状況を御覧ください。まず、「食品表示ウォッチャー」につきましては、6月から12月まで7か月間にわたり、延べ1,364店舗でモニタリングを実施することができました。不備が報告されたものについて、県で確認調査を行った結果、生鮮食品の原産地表示の欠落が5件確認されましたので、改善指導を行いました。今後、取りまとめ結果を県ホームページで公表することとしております。

次に、「モニター研修会」につきましては、7月17日に、「身の回りに潜む食中毒」をテーマに開催しました。

「モニターだより」につきましては、4月23日に第19号、10月15日に第20号を発行しております。

次に、「食の安全安心基礎講座」につきましては、「食品衛生の監視指導業務と食中毒予防啓発・苦情相談業務」について、モニターだより第19号に掲載いたしました。また、「米トレーサビリティ制度」について、モニターだより第20号に掲載いたしました。

次に、「生産者との交流会」・「食品工場見学会」につきましては、今年度は昨年度よりも1回増やして3回実施いたしました。まず、11月6日には、有限会社マルセンファームさんで「生産者との交流会」、株式会社一ノ蔵さんで「食品工場見学会」を開催しました。また、11月16日と22日には、有限会社アグリードなるせさんで「生産者との交流会」、キリンビール株式会社仙台工場さん

で「食品工場見学会」を開催いたしました。

次に、「モニター制度の広報」につきましては、コンビニエンスストアでのチラシ配架、ラジオ放送、子育て情報誌、県民ロビーコンサート、みやぎまるごとフェスティバル、新聞などによりモニターの募集を行いました。

「モニター登録」の状況といたしましては、平成30年4月以降、42人の新規登録、28人の取消しがあり、登録者数は1,018人となっております。

次に、「アンケート調査」につきましては、6月27日に各モニター宛て依頼いたしまして、522人から回答がありました。調査結果は、本日、のちほど御報告いたします。

次に裏面を御覧ください。「講習会」につきましては、「食の安全安心セミナー」を、12月7日に、「食品安全を守る仕組みと食品添加物の安全性」をテーマに開催いたしました。今後、2月1日には「だし文化」と「食品表示」、2月20日には「食品中の放射性物質」をテーマに開催する予定でございます。

「地方懇談会」につきましては、各地方振興事務所におきまして、親子を対象とした農業体験交流、地域食材の収穫加工体験などを開催しております。

次に、「取組宣言事業の広報」につきましては、コンビニエンスストアでのチラシ配架、ラジオ放送、県民ロビーコンサート、新聞などにより周知を図りました。

「みやぎまるごとフェスティバル」につきましては、県庁1階ロビーに県民総参加運動のブースを開設するとともに、県庁前の駐車場で取組宣言者が出展し、取組宣言ロゴマークシールを貼り付けた商品の展示販売を行いました。

最後に、「取組宣言者の登録」の状況につきましては、平成30年4月以降、新規登録が17者、廃業等に伴う取消しが21者あり、登録者数は2,999者となっております。

以上、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、御報告を終わります。

〈 西川会長 〉

はい、ありがとうございます。それでは今の進捗状況について、御質問とか御意見ございますでしょうか。よろしいですか。

では、続いてアンケートの方お願いします。

〈 事務局 食と暮らしの安全推進課 平塚総括 〉

続きまして、(ロ)みやぎ食の安全安心消費者モニターアンケート調査結果について御報告いたします。資料10「みやぎ食の安全安心消費者モニターアンケート調査結果報告」を御覧ください。1ページ、上の方に記載しておりますが、アンケートの対象者は、6月28日現在のモニター登録者1,007人でありまして、このうち、522人から御回答をいただきました。回答率は51.8%で、昨年度に比べ微増しております。次に、回答者の属性ですが、男女別では、男性が127人、24.3%、女性が394人、75.5%となっております。年代別では、60代が149人、28.5%、70代が125人、23.9%などとなっております。「同居している未成年家族の有無」、「宮城県の居住期間」、「新規・継続の別」、年代別回答率につきましては、記載のとおりとなっております。

次に回答結果ですが、時間の関係上、内容をかいつまんで御説明させていただきます。昨年度と比較して、若干の変動がありましても、ほぼ同様の傾向にある設問については、一部省略して御説明をさせていただきます。2ページをお開きください。問1は、「食の安全安心全般への不安」

を尋ねる設問です。「不安を感じる」と「やや不安を感じる」の合計は61.6%となり、昨年度に比べ5.0ポイント増加しています。

3ページを御覧ください。問2の回答結果は、不安を「強く感じている」を5点、「全く感じていない」を1点などと点数化し、その平均値を記載しております。不安感は、「輸入食品の安全性」が最も高く、次いで「食品添加物」、「環境汚染物質」などとなっております。

4ページをお開きください。問3は、「昨年と比較した意識の変化」を尋ねる設問です。「不安を感じるようになった」と「やや不安を感じるようになった」の合計は26.3%となり、昨年度に比べ12.0ポイント増加しています。

5ページを御覧ください。問4は、安全で安心できる食品を供給するために重要だと思ふ取組と、十分に行われていると思ふ取組を尋ねる設問です。重要な割に不十分と思われる取組は、「流通・販売段階における安全性の確保」、次いで、「生産者の取組への支援」などとなっております。

6ページをお開きください。問5は、食の安全安心に係る信頼関係を確立するために重要だと思ふ取組と、十分に行われていると思ふ取組を尋ねる設問です。重要な割に不十分と思われる取組は、「生産者・事業者及び消費者との相互理解の促進」、次いで、「情報の収集・分析及び公開」などとなっております。

9ページをお開きください。問7の「県からの情報提供」につきましては、「十分である」と「おおむね十分である」の合計は50.9%となり、昨年度に比べ5.7ポイント増加しています。

11ページをお開きください。ここからは、「食と放射性物質について」のアンケート結果となります。問9は、「食品中の放射性物質の基準」に関する設問です。昨年度に比べ、基準値に関する知識は増えているものと見られますが、「基準値はもっと厳しくするべきだ」という回答や、「基準値以内であっても放射性物質の含有量が低いものを食べたい」という回答も増えております。

13ページをお開きください。問10は、「食品中の放射性物質について、どの程度気にしているか」を尋ねる設問です。「非常に」または「ある程度」気にしている回答者は69.7%となり、昨年度とほぼ同じとなっております。

14ページをお開きください。問11ですが、食品中の放射性物質を気にしている理由としては、昨年度と同様に、「人体への影響が不安」が最も多くなっております。

18ページをお開きください。問13は、「どのような食品が不安」かを尋ねる設問です。「きのこ・山菜類」が47.3%、「魚介類」が40.4%となり、昨年度に比べ、大きく減少しています。

21ページをお開きください。問14は、食品を購入するとき、放射性物質の検出結果や出荷制限・解除の情報を確認しているかを尋ねる設問です。「必ず」または「たまに」確認している回答者は46.7%となり、昨年度とほぼ同じとなっております。

24ページをお開きください。問16は、一度基準値を超えた後に、基準値以下あるいは不検出となった食品について尋ねる設問です。「検出されていても基準値以下なら食べる」という回答が22.7%となり、昨年度と比べ、7.1ポイント増加しております。

25ページを御覧ください。問17は、「行政の取組として必要と思ふもの」を尋ねる設問です。昨年度と同様、「検査状況や結果のわかりやすい公表」が7割以上となっております。

続きまして、「資料10-2」を御覧ください。こちらは、今年度実施したアンケートの設問のうち、過去数年間にわたり設問としていたものの回答結果をまとめたものになります。適宜、御覧いただければと思います。

以上、平成30年度の「消費者モニターアンケート」の調査結果の概要を御説明いたしました。この調査結果は、モニターの皆様にお送りするとともに、県のホームページに掲載いたします。報告のイについては、以上でございます。

〈 西川会長 〉

ありがとうございました。ただいま御説明いただきました消費者モニターアンケートについて、御質問とか御意見ありますでしょうか。

〈 氏家幸子委員 〉

モニターアンケートですけれども、うちの大学で、同じような設問で行った結果がありますので、少しだけ紹介させていただいてよろしいでしょうか。

およそ同じ問題でやっておりますが、今年のはまだ出ていなかったもので、昨年度の結果と比較してちょっと御紹介したいと思います。

まず、年齢ですけれども、60代、70代がこちらは非常に多いのに対して、20代であるということ、健康栄養学科なので管理栄養士を目指しているという特性があつて、一般の若者よりは少し食に関しての意識は高い。ただ非常に衛生とか、食品のことについて、危機感といったものはあまり持っていないといったプロフィールということで、お聞きいただきたいと思います。まず食の安全安心については、モニターの方はやや不安を感じているといったところが非常に高かったのですが、学生はあまり不安を感じていないというのが約40%と一番高いという結果です。食の安全性についての不安は、先ほどとちょっと違うのですが、学生たちは食中毒、異物混入というものについて、一番高く出ています。考えられるのは、外食とか買って食べるとかというのが多いと、自分自身に対する危機感というのは、食中毒や異物混入の方で、あまり広く考えていないのか。大気汚染とか、そういったことについてはあまり意識がないのだなと考えました。残留農薬とかも多いところはありました。

情報の確認方法ですけれども、県のモニターの方では、新聞とか県政だよりとかというのが結構高いのですけれども、学生はまず確認していないというのが半分おまして、確認するにしても確認の方法としてはテレビ・ラジオというのが30%を超えている。新聞は7.8%と非常に少なく身近に新聞がないという状況が分かるかなというところ。それから、情報提供の満足度というのは、どちらとも言えないというふうなことになっています。

それから、基準値についての知識とかという設問がありますが、基準値以内であってもできるだけ放射性物質の含有量が低いものが食べたいというのが、県の方の結果と同じということで、そんなにそのあたりは変わりません。関心度なのですけれども、放射性物質については、モニターでは、ある程度気にしているというのが50%を超えていますが、学生の方はあまり気にしていないというのが、49.8%ということで、若干差が出ているかなというところ。そして、気にしている理由は、人体への影響が不安だから。このあたりは同じで断トツで出ています。気にしていない理由なのですけれども、検査が十分に行われていると思っているからというのが40%。それから、学生の場合には基準値以下なら安全と思っているからというのが34.5%というのが断トツに出ています。現在不安な食品というのが、非常に知識が少ないと思いながらいたのですが、学生の方は魚介類というのが43.5%。その次に野菜で35.3%で、県の方ではキノコ・山菜類が64.3%とありましたが、このあたりは学生は15.2%ということで、あまり情報を見ていないのかなというふう

に、思いました。

それから、食品を購入する時の情報確認ということですが、「たまに確認している」が、県の方では34.6%ですが、学生の方ではそこは8.1%ということでした。最も多いのが、「気にしていないので確認していない」が39.8%。それから、「売られているものは安全だと思っている」というのが約30%という、このあたりが一番多いという感じになっています。それから、食品を購入する時の確認ですが、これについては店頭表示というのが、県と同様で多いです。ただやはりここでも、新聞については、県の方では69.3%ですけれども、学生の方は9.8%とやはり10%以下で、確認するにしても、店頭またはテレビ・ラジオとなりまして、そういう所が多いという結果になっています。

それから、基準値以下になった食品についてなのですが、ここは「不検出なら食べる」というのが、県の方では結構多いのですが、学生の方はばらけていまして、「不検出なら食べる」が36.5%で、「不安なので食べない」というのが37.2%ということで、そのあたりが風評被害とつながっていくような回答かなと思ひながら、私は見ていました。

それから、行政への期待ですけれども、こちらは、検査状況や結果のわかりやすい公表というのが58.3%、安全性のPRというのが50.5%なので、このあたりは県のモニターと一緒に感じでした。

それから、マークの問題があつて、みやぎHACCPの認証ということですが、健康栄養学科の学生なのですけれども、見たことはある、聞いたことはあるというのが27.2%、全く知らないというのが、1年生も含んでますが33.9%で、知っていると答えたのが8.5%、ある程度知っているというのが13.1%とまだまだ周知されていないかなという感じでした。また、取組宣言のマークについては、見たことがある、聞いたことがあるというのが33.6%でしたが、知っているは、ある程度知っていると合わせても18.7%。そして全く知らないが25.4%ということで、やはり県の意識が高い方がモニターになっていて、かなり違いがあるかなということで、御紹介させていただきました。以上です。

〈 西川会長 〉

ありがとうございます。モニターの年代の構成によって、かなり差は出てくるかとは思ひますが、できれば若い人をもう少し増やしていくことも努力しなくてはいけないかなと思ひます。その他、御意見いかがでしょう。

〈 加藤委員 〉

質問です。資料10の5ページの所なのですが、非常に宮城県生協連の私からすると、流通販売の購買生協を抱えている観点で、今HACCPについてだいぶ皆さんから意見がありました。生産段階は安全性確保というのに皆さん満足度は、ほぼほぼ、なのですけれども、いざ生産段階で安全性確保されたものが、流通とか販売になった時に、安全性を問題だと思ひているという理解でよろしいんですね。ちょっとこの、販売業者からすると、生産段階で問題ないのが売り場に出ているのを、不安に思ふというのをなぜ、というふうに思ふのですが。関東地区であったO157の件があるのかしらと思ひ、非常になぜと。購買生協を抱えている身としてはここが非常に。

HACCPを頑張って店に出しているのに、なぜ売り場で不安がられるという、非常に私としてはどういふことで、ここが不安なのかと、知りたいところですが、推測できるところはどのいふのでしょうか。矛盾を感じてしまつて、申し訳ございません。

〈 西川会長 〉

いかがですか。加藤委員の所のように、取組が素晴らしいところもあれば、様々な所があるということを示しているような気もするのですが。かなり差があるということを示しているような気がします。

その他いかがでしょう。

それでは、みやぎ食の安全安心県民総参加運動についての報告はこれで終了します。最後になりますが、食品に係る放射性物質検査結果についてお願いします。

〈 食と暮らしの安全推進課 平塚技術補佐 〉

続けて説明させていただきます。平成30年4月から12月末日までの9か月の間に実施いたしました食品に係る放射性物質検査の結果について、簡単に御報告いたします。

資料11を御覧ください。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、県が実施する放射線・放射能の測定を体系的に実施するために「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、出荷前の農産物、林産物、水産物、畜産物や野生鳥獣、出荷後の流通食品、その他の学校給食等において、各々検査を実施しております。

県といたしましては、今年度も引き続き、検査を実施しております。

では、平成30年12月末日までの検査結果について、御報告いたします。

出荷前の検査ですが、野菜類、果実類、穀類、茶の農産物は1,492点。原乳は45点。牛肉は20,154点。豚、めん羊、山羊などは87点。海産魚種、内水面魚種などの水産物は14,210点。今回からは、県内の魚市場等において実施している簡易検査の点数も記載しております。きのこ・山菜類などの林産物は881点。イノシシ、ニホンジカなどの野生鳥獣肉は245点で、合計37,114点の検査を実施いたしました。林産物については、881点中、37点で基準値を超過しておりますが、全て既に国から出荷制限指示等を受けている地域の野生のコウタケ、コシアブラ、タケノコ、タラノメ、ワラビとなっております。このうち、大崎市と加美町の野生ワラビにつきましては、平成30年5月28日付けで新たに出荷制限指示が出されたものでございます。野生鳥獣肉については、245点中、14点で基準値を超過しております。これらも、既に国から出荷制限指示を受けているものになります。野生鳥獣肉の欄の下段に記載しておりますニホンジカ145頭につきましては、出荷を目的に全頭検査が行われたものでございます。県では、基準値(放射性セシウム100 Bq/kg)を超える生産物が流通しないよう、引き続き、出荷前の検査を徹底してまいります。

次に、出荷後の検査ですが、飲料水や一般食品等の流通食品は、216点検査を実施いたしましたが、基準値を超過したものはございませんでした。次に、その他の検査の学校給食に使用する食材ですが、482点検査いたしましたが、基準値を超過したものはございませんでした。続いて、住民持ち込み測定についてですが、これは、県内の全市町村で山菜や自家栽培、自ら採取した食材などを住民が持ち込み、測定を実施しています。測定点数は、1,001点で、うち59点が基準値超過となっております。主な基準値超過品は、野生鳥獣肉のイノシシ、林産物のコウタケ、コシアブラなどとなっております。

この調査結果は、「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、資料に記載のホームページを参考にしてくださいませようお願いいたします。以上で報告を終わります。

〈 西川会長 〉

はい、ありがとうございます。ただいまの放射性物質検査結果ですけれども、何か御質問ございますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、報告事項はこれで終わりですので、時間が超過してしまいましたが、以上で議事的一切を終了いたします。事務局にお返しいたします。

〈 食と暮らしの安全推進課 高橋部副参事 〉

本日は活発な御議論をいただきまして、誠にありがとうございました。次回平成31年度の第1回推進会議は5月最終週の開催を予定しております。詳細が決定いたしましたら、文書にてお知らせいたします。以上をもちまして、平成30年度第3回みやぎ食の安全安心推進会議を終了いたします。