

令和 6 年度第 2 回みやぎ食の安全安心推進会議 会議録

作成者：食と暮らしの安全推進課

開催日時：令和 6 年 8 月 2 日（金）10：00～正午

開催場所：宮城県庁第一会議室

出席者：出席者名簿の通り

14 名/15 名 出席により会議成立

会議次第：

1 開会 （司会：食と暮らしの安全推進課 前場総括）

2 挨拶 （挨拶：環境生活部 佐々木部長）

3 議事 （議長：西川会長）

（1）議題

令和 5 年度「食の安全安心の確保に関する基本的な計画（第 4 期）」に基づく施策の実施状況（案）に係る
評価について

（資料 1～4）（説明：食と暮らしの安全推進課 吉岡課長）

（2）報告

イ みやぎ食の安全安心県民総参加運動について （資料 5）（説明：食と暮らしの安全推進課 川本技術副参事）

ロ 食品に係る放射性物質検査結果について （資料 6）（説明：食と暮らしの安全推進課 川本技術副参事）

（3）その他

4 閉会

議事録：議題については、案により推進会議の評価として決定

発言録：

（開会）

定刻になりましたので。ただ今より令和 6 年度第 2 回みやぎ食の安全安心推進会議を開会いたします。

開会にあたりまして、宮城県環境生活部の佐々木部長よりご挨拶を申し上げます。

（挨拶）

皆さんおはようございます。本日は大変お忙しいところ、また暑い中、みやぎ食の安全安心推進会議にご出席いただきましてありがとうございます。委員の皆様方におかれましては、日頃より本県の食の安全安心推進行政につきまして格別のご理解とご協力を賜っておりますこと、この場をお借りしまして、厚く御礼申し上げたいと思います。

昨日梅雨も明けて、夏の暑さが続く中、食中毒のリスクが非常に高まっているという状況になっています。先日も県内で初めてユウガオに関わる食中毒が、そして昨日はアニサキスに伴う食中毒を発表させていただいたところでございます。

県では今月、食品衛生月間ということで、それに基づき食品取扱施設への監視指導を強化し、また消費者への皆様には手洗いや、加熱調理などの徹底の注意喚起を行い、食中毒の防止と衛生管理の向上を図ってまいりた

いと思っていますところでございます。

さて、本日、今年度２回目の推進会議でございます。協議事項は令和５年度「食の安全安心の確保に関する基本計画（第４期）」に基づく施策の実施状況に係る評価につきまして、ご審議いただきたいと思っていますところでございます。

前回の会議では、令和５年度の施策の実施状況を報告させていただきました。その後、委員の皆様には各施策の実施状況を評価していただいたほか、貴重なご意見、ご提言を数多く頂戴したところでございます。お忙しい中ご対応いただきましたこと、重ねて感謝を申し上げます。また、西川会長には、委員の皆様からのご意見、ご提言を、本会議の評価案として取りまとめていただきました。心より御礼を申し上げたいと思います。

県といたしましては、いただきましたご意見ご提言を踏まえ、今年度における施策実施や来年度以降の実施計画への反映を通しまして、食の安全安心の確保に向けた取組みを、より一層着実に推進してまいりたいと考えております。本日の会議では、それぞれのお立場から忌憚のないご意見を賜りますようお願い申し上げ、挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

（会議成立報告）

本日の会議は１２名の委員にご出席をいただいております。（２名遅れて出席により１４名参加）

みやぎ食の安全安心推進条例第１８条第２項の規定に基づき、委員の半数以上のご出席により本日の会議が成立しておりますことをご報告いたします。

なお、委員の委嘱替え等により新しい委員がご出席されておりますのでご紹介申し上げます。

宮城県生活協同組合連合会加藤委員に代わり石川宣子委員です。

宮城県地域婦人団体連絡協議会櫻井委員に代わり木村佳代子委員です。

全国農業協同組合連合会宮城県本部小野委員に代わり熊谷正樹委員です。

（資料確認）

議事に入る前に、本日の会議資料を確認させていただきます。お手元の資料をご確認願います。

資料１の【令和５年度食の安全安心の確保に関する基本的な計画（第４期）に基づく施策の実施状況（案）】から資料６の【食品に係る放射性物質検査結果】まで６種の資料に加え、追加で１枚の資料をお配りさせていただきます。すべてお揃いでしょうか。

それでは議事に入ります。当会議は情報公開条例第１９条の規定により、これまで通り公開で進めさせていただきますと存じます。議長につきましては、みやぎ食の安全安心推進条例第１８条第１項の規定により会長が務めることとなっておりますので、西川会長よりお願い致します。

（西川会長）

皆さんおはようございます。本日もよろしくお願いいたします。先ほど部長からの挨拶にもありましたが、食中毒が懸念される時期になっております。県民の皆様の食に対する安全を確保する上でも、大事な会議になっておりますので、忌憚のないご意見をよろしくお願いいたします。

それではまず、【令和５年度「食の安全安心の確保に関する基本的な計画（第４期）」に基づく施策の実施状況に係る評価】について協議をしていきたいと思います。当会議ですが、消費者および事業者、生産者団体、それから学識経験者から構成する会になりますので、それぞれの立場から貴重なご意見等を広く頂戴する場に

したいと思います。議事進行にご協力よろしくお願いいたします。

それでは早速ですが、議題の 1 となりますが、【令和 5 年度「食の安全安心の確保に関する基本的な計画（第 4 期）」に基づく施策の実施状況に係る評価】について事務局から説明をお願いいたします。

（事務局説明）

事務局の食と暮らしの安全推進課の吉岡でございます。本日はよろしくお願いいたします。

令和 5 年度「食の安全安心の確保に関する基本的な計画（第 4 期）」に基づく施策の実施状況（案）に係る評価について説明いたします。

令和 5 年度の施策の実施状況につきましては、6 月 4 日の第 1 回推進会議で説明の上、施策の達成度について小分類ごとに A：達成している、B：おおむね達成している、C：達成していない、の 3 段階評価をお願いしたところでございます。皆様からいただきました評価につきましては資料 3 で取りまとめております。

評価の集約後に会長へ報告し、皆様の評価を踏まえて推進会議の評価の案として取りまとめていただきました。本日はその評価案について御審議いただき、推進会議の評価を決定していただきます。決定しました推進会議の評価につきましては、施策の実施状況に盛り込み、今月中に知事を本部長とする宮城県食の安全安心対策本部に諮り、9 月定例県議会で報告の後、公表する予定としております。資料 2 については、資料 1【施策の実施状況】の概要版となっておりますので、後ほどご覧ください。

それでは資料 1 をご覧ください。こちらは委員の皆様には評価いただきました。施策の実施状況でございます。

資料 1 の 59 ページをお開き願います。

こちらが会長に取りまとめていただきました、推進会議の評価の案でございます。評価案の内容について紹介させていただきます。

まず、I「安全で安心できる食品の供給の確保」の 1「生産及び供給体制の確立」です。

(1)「生産者の取組みへの支援」につきましては、B 評価となっており、昨年度と同様です。

環境保全型農業直接支払交付金取組面積が基準値を下回り、令和 7 年度の目標達成は困難と思われ、評価方法の再検討が必要である。一方で当県の環境保全米は先進県であるため、環境保全米の良さを積極的にアピールしてほしい。GAP の導入・認証数が低調であるが、今後は行政からの支援のあり方も含めて推進してほしい、などの内容です。

(2)「農林水産物生産環境づくり支援」につきましては、A 評価となっており、昨年度と同様です。カドミウム基準値超過米の適正管理、カドミウム低吸収イネ品種「東北 235 号」の実証研究の進捗、高病原性鳥インフルエンザや豚熱などの発生予防とまん延防止が迅速かつ適切に実施されたことは高く評価できる。貝毒、ノロウイルス対策については、監視強化により未然防止体制が良くなったことが評価できるが、毎年規制が掛けられていることから、原因究明と抜本的対策について継続的に検討していただきたい、などの内容です。

(3)「事業者の取組みへの支援」につきましては、B 評価となっており、昨年度と同様です。HACCP 制度に関する研修会を 2 区分に分けて開催したことは評価できるが、参加施設数が低調である。また HACCP の考え方と取り入れた衛生管理は、事業者母数を考えるとかなり少なく感じるため、改善が必要である。一方、みやぎ HACCP 導入支援について、昨年より増えているものの、普及が遅れている。食品衛生協会とともに着実に成果を上げ

てほしい、などの内容となっております。

続いて 60 ページとなります。

I の 2「監視指導および検査の徹底」です。

(1)「生産段階における安全性の確保」につきましては、A 評価となっており、昨年度と同様です。立入検査や巡回指導、監視指導が適切に行われていることは評価できる。しかしながら、動物用医薬品販売の違反が依然一定件数あることから、監視の取り締まりだけではなく、適正な販売方法の周知徹底をお願いしたい。高病原性鳥インフルエンザについては、早期発見の体制が維持されており高く評価できる。引き続き異状を早期発見する体制維持に取り組んでほしい、などの内容となっております。

(2)「流通販売段階における安全性の確保」の評価につきましては、A 評価となっており、昨年度と同様です。食品検査率が若干低下傾向にあるものの、食品営業施設への監視指導が 100%を超えて実行されている点は評価できる。食品検査、食肉、食鳥、かき処理施設の監視指導等により安全安心への貢献は高い。次年度以降の要望として、祭りの屋台販売やキッチンカーでの販売、デリバリーや持ち帰り販売、ジビエ加工事業者への監視指導についても計画に盛り込んでほしい、などの内容となっております。

(3)「表示の適正化の推進」につきましては、A 評価となっており、昨年度と同様です。食品表示に関する適正な指導、食の 110 番による監視指導はリスク管理の一つの仕組みとして十分に機能しており評価できる。また食品表示ウォッチャーの取組みにより食品表示に関心が高い消費者が増えている。食品表示に関する研修会・説明会の実績回数が目標を下回っていることから、さらなる普及啓発に努めてほしい、などの内容となっております。

(4)「食品の放射性物質検査の継続」につきましては、A 評価となっており、昨年度と同様です。県内の農林水産物、流通食品等について、放射性物質検査計画に基づく計画的な検査が実施・公表され、不安解消に努めたことは評価できる。今後も検査の徹底と検査結果の適正な情報公開を期待する、などの内容となっております。

続いて 61 ページとなりますが、II「食の安全安心に係る信頼関係の確立」の 1「情報共有及び相互理解の促進」です。

(1)「情報の収集分析及び公開」につきましては、A 評価となっており、昨年度の B 評価から上がっております。食の安全安心に係るアンケート調査を実施し、県民の意向を把握するとともに、HP 等で迅速に情報提供した点は評価できる。また「食材王国みやぎ」の Facebook、Instagram による効果的な情報発信により、フォロワー数が増加している点も評価できる、などの内容です。

(2)「生産者・事業者及び消費者との相互理解の促進」につきましては、B 評価となっており、昨年度の A 評価から下がっております。消費者モニターの「県からの情報提供が十分・概ね十分と感じる」割合が前年より増加している点は評価できる。みやぎ食育コーディネーターが実施する研修会等への参加人数は大きく目標を下回っているため、今期は増員に向けた取組み強化を期待したい。

栄養教諭等と連携しながら給食を生きた教材として活用すると共に、栄養教諭・学校栄養職員が不在の学校にも食材の産地情報等が伝わるような食育を展開して欲しい、などの内容です。

(3)「放射性物質に関する情報の共有と相互理解の促進」につきましては、A 評価となっており、昨年度と同様です。放射性物質に関する情報提供は、「みやぎ原子力情報ステーション」や X (エックス) で適切に行われている。住民等の持ち込み測定では、一部基準値を超過するものが確認されていることから、継続的な検査の徹底と検査結果の情報公開により消費者の不安解消に取り組むことを期待したい。ALPS 処理水の海洋放出については、風評被害なども含めて、きめ細やかな対応が必要である。引き続き検査結果を含め情報の公表をお願いしたい、などの内容となっております。

続いて 62 ページになります。Ⅱの 2「県民参加」です。

(1)「県民総参加運動の展開」につきましては、B 評価となっており、昨年度と同様です。消費者モニターの活動率、消費者モニター登録者数は堅調であるが、30 歳代以下の新規登録者の割合が昨年度を下回った。SNS、QR コード付きポスターなどによる募集活動の推進を願う。また、食の安全安心取組宣言者数、食の安全安心に関する講習会参加者数はコロナ禍後も回復していないため、積極的な啓蒙活動を願う。知識習得のための各種講習会、みやぎ出前講座、地方懇談会等については、集客も含め積極的な開催を願うとともにオンデマンド配信などの新たな手法も取り入れてほしい、などの内容となっております。

(2)「県民の意見の食の安全安心の確保に関する施策への反映」につきましては、A 評価となっており、昨年度の B 評価から上がっております。消費者モニターアンケート等からの意見を反映したイベントの企画・開催等、県民の食の安全安心への不安の払拭に寄与している点は評価したい。引き続き食の安全安心に鋭敏な若い主婦層・子育て層を巻き込んで、食の安全安心の確保に努めてほしい。「食の 110 番」の取組は今後も積極的に取り組んでいただきたい。食品表示については、消費者の関心も高まっていることから、各保健所においても食品表示の相談ができることを広く周知願いたい、などの内容となっております。

続きまして 63 ページとなります。

Ⅲ「食の安全安心を支える体制の整備」につきましては、いずれも A 評価となっております。食の安全安心対策本部会議、食の安全安心庁内連絡会議を通じ、部局横断的な情報共有や施策が実施されており、縦割り行政の弊害を感じることはない。

食に関する危機の未然防止も有効に機能しており、食の安全安心への貢献度は高い。

カキのノロウイルス低減法についてスケールアップ試験を実施し、効果が認められた点は高く評価でき、早期実装に向けてさらなる研究の進展を望む。また、貝毒プランクトンについての発生状況や環境条件の把握、かきむき処理場への HACCP 導入等の監視指導を徹底したことは評価できる。

原乳、牧草の検査を継続していること、土壌から牧草等への放射性物質の移行のメカニズムについて、解明と低減化に取り組んでいること、キノコ原木としての県内産原木林の再生・利用に向けた取組で、葉の放射性物質測定により濃度を推定できる可能性もあり、モニタリングを含めて調査研究を加速してほしい。

国、市町村、関係機関等と連携等が積極的に推進され、着実に食の安全安心の確保に繋がっていると考えられる。一方で紅麹サブリ事件や学校給食用牛乳の事案では、情報収集、県民への情報提供が十分でなかった点

も垣間見えるため、引き続きリスクコミュニケーションにも注力して、さらなる食の安全安心の確保に邁進してほしい、などの内容となっております。

以上が推進会議の評価の案でございます。続きまして資料 3 をご覧ください。

上段に総評案とございます。先ほど説明しました会長による評価案となります。A が 14 項目、B が 4 項目、C が 0 項目となっております。

次に資料 4 をご覧下さい。

こちらの資料には、委員の皆様から頂戴しましたご意見に対する県の考え方を記載しております。時間の関係もありますので、かいつまんでご説明いたします。資料 4 の 1 ページをご覧下さい。表の左から 4 行目に施策番号が記載されております。

施策 1「環境保全型農業」につきまして、更なる生産拡大に向けて、消費者への PR、生産者の PR を推進願う、といった内容となっております。

県としては、生産拡大に向け、生産者を対象とした研修会の開催や消費者への PR など各種取組を進めてまいります。

施策 2 の「GAP」につきまして、研修会の開催、指導者の育成や経費負担に関する意見をいただいております。

引き続き、国際水準 GAP の取組みを促進するために検討を重ねていくとともに、研修会等を通じて人材確保に努めてまいります。また「みやぎ農場 GAP 取組宣言」等の制度を活用して、意識の高い生産者の取組みの見える化を図るとともに、国の制度・交付金を活用して GAP の取得・維持を推進してまいります。

次に 2 ページをお開き願います。

一番下の行から 3 ページにかけて記載している、施策 9 では「HACCP」について多くの御意見をいただいております。

HACCP は原則としてすべての食品等事業者には義務付けられているため、今後も継続して施策を推進してまいります。また、導入が進んでいない小規模事業者に対しては、継続的に丁寧な指導を継続してまいります。

施策 10 では食材王国みやぎ地産地消推進店について多くの御意見をいただいております。

登録後の推進店に対して、利用した県産食材の名称やメニューなどの報告を求め、利用状況の把握に努めております。今後も登録店を広く募集しながら地産地消に取り組んでまいります。

次に 5 ページをお開きください。

施策 21 では食品表示等に関する研修会について御意見をいただいております。

通常の開催に加え、動画配信などにより、より多くの方に参加いただけるよう推進してまいります。

次に 6 ページをお開きください。

施策 24 および 25 では SNS 等を活用した情報発信等についてご意見をいただいております。

県ホームページに加え、X（エックス）等の SNS も活用しながら、広く情報発信を継続してまいります。

次に 7 ページをご覧ください。

施策 28 では食育に関するご意見を頂いております。

食育コーディネーターの活動については、みやぎ食育通信での紹介やラジオ番組の食育コーナーへの出演など、計画的に情報発信を行っております。今後も生産者をはじめとした宮城の食育を推進していく関係者との連携を強化して、効果的な周知を図ってまいります。

次に 8 ページを開きください。

施策 32～34 では、県民総参加運動に関するご意見を頂いております。

消費者モニター、特に若年層の獲得に向けて、保育所や子育て施設等でのチラシ配架に加え、SNS を活用した情報発信を強化してまいります。また、研修会等につきましては、引き続き録画配信等により、より多くの方が参加できるよう推進してまいります。

次に 9 ページをご覧ください。

施策 36 では、食の 110 番に関するご意見を頂いております。

食の 110 番は様々な観点から寄せられる質問・ご意見等となっており、令和 5 年度は特に事業者からの相談が増えたものとなります。引き続き関係機関で連携して、丁寧な対応を実施してまいります。

以上が主な県の考え方の内容となっております。時間の関係でご説明できない部分も多くありますが、後ほどご確認いただけたらと思っております。

令和 5 年度の施策の実施状況につきましては以上でございます。

（西川会長）

事務局からの説明、ありがとうございました。推進会議としての評価を今説明いただいたのですが、私の方で資料 3 の方で、今ご紹介ありましたが総評ということで、A・B・C をつけてございます。

資料 3 をご覧いただきたいのですが、先ほどの説明の通り、それぞれの項目で、B と A となっております。今年は達成している A が 14 項目ということで、昨年よりは 1 つ増えている形になります。で、B が 1 つ減っているという形になり、C はなしという形になっています。

今説明いただいたのですが、その中で皆さんからの意見を少し取り入れた形での総評にしております。ご覧いただいたと思うのですが、1 つ補足するのとなれば、(2) の農林水産物生物環境づくり支援というところで、カドミウム低吸収イネ品種「東北 235 号」について、これは実証研究も進んでいて、先ほども消費・安全対策交付金の事後評価会議をやったのですが、早急に進めていただきたいと思っています。土地、土壤のこともありますので、低カドミウム米ということが大事になってきますので、そこはできれば、少し早めに動いていただきたいと思っています。

それから (3) の事業者への取組み支援、先程も話ありましたが、HACCP についてはかなり、仙台市もそうですが、遅れていると思います。当然、国の施策として、全事業者に対しての導入ということを推進しているわけですが、やはり、県の人員体制もある中で、なかなか難しいことと思うのですが、是非とも引き続き食

品衛生協会との連携も含めながら、進めていただきたいと本当に思っておりますので、よろしくお願いいたします。

中分類の 2 の (2) 流通・販売段階における安全性の確保ですが、これについては委員の皆様からも意見がありました。もちろん安全性を確保できてはいるのですが、最近やはり屋台やキッチンカー、デリバリー等の販売も増えているので、この辺りについても、やはり安全性の確保が大事だろうというご意見がありました。それを盛り込んだ形になっておりますが、これも引き続きお願いしたいということ、またジビエ等の加工業者についても、少し増えてきておりますので、これについても安全性の確保をお願いしたいと思っておりますので、監視指導を引き続きお願いしたいと思います。

それから (3) の食品表示の適正化のところですが、これについては、研修会・説明会の実績が下回っています。コロナ禍が終わったので、そろそろ回数、あるいは参加者を含めて増えてきてほしいところですが、なかなか増えていない状況です。これについても、県民の方々の関心は高いわけですので、ぜひとも普及活動を推進していただきたいと思っています。

それから大分類の 2 の 1 の (1) 情報の収集、分析及び公開です。これは、昨年の B から A に変わっております。かなりこの辺りは改善されていると思えました。食材王国みやぎの Facebook とか Instagram、こういった SNS の活用がかなり効果的なのだろうと思いますので、フォロワーも増えていますので、ここは引き続き継続していただければ、もっと県民の皆様の関心も高まるだろうと思っていますので、お願いしたいと思います。

県民参加のところで、県民総参加運動の展開については、B となっています。30 代以下の方々の新規登録者数が増えていないという現状がある中で、委員の皆様方もやはり厳しい意見が多かったところです。これについても SNS の発信もそうですし、あと QR コード付きのポスターの作成配布ということもぜひお願いしたいと思います。また、懇談会などについても、実際にそこに参加しなくても視聴できる仕組み、オンデマンド配信などの手法についても、是非とも検討していただきたいと思います。県民の皆様方も、やはり意識を持った方が多いので、会場に来られなくても見られるように、こういうこともぜひお願いしたいと思っています。

あとは体制の整備の (3) 食の安全に関する調査研究のところですが、ノロウイルスの低減法です。これは実際にスケールアップ試験を行っているので、これも詰めているところが非常に評価したいと思っています。その一方でやはり貝毒の低減について、もちろん検査体制は整っており、それは問題ないのですが、やはり抜本的な対策というところがなかなか難しいところではあります。そこについてもやはり進めていただきたいと思います。

東北大など大学等でも、この貝毒のプランクトンを除去するような、そういう微生物の研究も進んでいますので、そういうところとも連携しながら、是非ともお願いしたいと思います。今年幸いそれほど多くの貝毒発生がないのでまだいいのですが、時期になりましたらまた発生頻度が増える可能性が高いので、ぜひそのあたりお願いしたいと思います。

私の補足ということでは以上となりますが、委員の皆さんからは是非とも、そのあたり私の意見について、まだ反映されていない等を含めて是非とも忌憚のないご意見いただきたいと思います。

(氏家委員)

3 つあるのですが、まず 1 つは GAP についてです。手続き等が煩雑であるということで、実績が伸びていないといったお話でまとめられていたのですが、もう一つ伸びてない原因として、その GAP を取得することによ

ってのメリットがどうなのかが非常にクエスチョンマークです。国内ではなく、輸出では必要な場合もあるかもしれないのですが、事業者にとってどのようなメリットがあるのかなっていうところをもう一度質問したいと思いました。

2つ目ですが、HACCP等のことがいろいろ出てきましたが、HACCPで一番大事なことは、みんなで取り組むというような、パートの人から全員がちゃんとHACCPの考え方を周知しているということが大事だと思います。現場に行くと、管理者だけが理解していて、全然講習会も開いていないような現状があるということを耳にします。そのあたりの指導が大事かと思います。それから、去年は吉田屋さんで、9月に大きな食中毒事件がありました。原因はご飯でした。そしてご飯の運搬時などの問題で、食中毒菌がセレウスと黄色ブドウ球菌ということでした。今年もまだはっきりはしていませんが、ウナギのお弁当ということで、それも多分、ご飯の盛り付け等の工程での、黄色ブドウ球菌が原因といった話も出てきています。両方共通するのはご飯、それから弁当です。お弁当のように時間を置いて食べることになってくると、ご飯はどうしても水分を含んでいることと、それからご飯を冷やすということまでは、なかなかできかねると思います。そうすると細菌の発育に適正な温度、20度から50度あたりと言われますが、ご飯の温度はそのあたりになり非常に危険なのではないかということ、その二つの事例からすごく感じています。そこで立入検査などの時にご飯工場等もたくさんあると思いますので、重点的にそういうところに気を付けて見ていただけたらと思います。

あと3つ目ですが、資料1の61ページのところに、栄養教員等の不在の学校についての問題点を書いてくださった方がありまして、栄養教員等が所属している学校であればいいのですが、所属していない学校では、なかなか食育が進んでいないのではないかと思います。私、ちょうど所属校と受配校との、食育の差について研究をしているのですが、明らかに受配校では食育が行われていないという結果が出ています。宮城県内で聞いてみたところ、栄養教員等が所属している学校には、自分は所属しているわけだから、センターで仕事をしていても、学校には行くことは可能であるが、受配校に行くとなると、出張届が必要になり、出張扱いになると届けも必要で旅費も出るようになる。そして復命も必要になってくるということで、非常に受配校での食育が非常にやりにくいと言いますか、ほとんど不可能に近いような、そんな事例も聞きます。今、学校の統廃合が進んで、センター化が県内でも進んでくると、食育がなかなかスムーズにできないという学校が非常に増えてくるということにも繋がってくると思いますので、常時所属校だけでなく、受配校にも栄養教員が行って食育が行われる事は、児童生徒側から見たら、教育の機会均等ということにも関わってきますので、ぜひ改善をお願いしたいと思います。

(食暮課)

ご意見ありがとうございました。3つの質問ですが、各担当所属課から回答させていただきたいと思います。まず私の方から1つ目、HACCPの件でございます。委員からご指摘もありましたHACCPの管理について、従業員まで浸透していないのではないかなというご質問だったと思いますが、確かにその通りでございます。HACCPを作る側の経営者や責任の方については十分理解しているのですが、周りの調理する人や、それに係る人がHACCPを理解していないというようなことは確かにございます。そのため、保健所といたしましても、そういう方に対しても十分理解できるように指導していきたいと考えておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。

続きまして、吉田屋のご飯、お弁当などによる食中毒が多発しているのではないかなというお話でした。こちらにつきましては吉田屋さんですとか、最近起きましたウナギ弁当の事件もあるのですが、こういうものでな

ぜ食中毒が起きるのかと言いますと、一番大きな理由は過剰な数のお弁当を作らなくてはならないという状態にあります。経営者の方が十分な量を作れないのに、それを無理に作ってしまうというケースが非常に多いです。そういったことのないように保健所としても指導していきたいと考えています。お弁当の場合は放冷が非常に重要でして、大きなお弁当施設では放冷場所をきちんと確保しなさいというような基準になっております。そのため、立ち入りした際には、そういうところもきちんと指導していきたいと考えております。

（みや米課）

GAP のメリットの関係ですが、委員おっしゃられた通り、輸出する際に GAP を求められる、認証を求めるということはあるのですが、国内ではまだ取引において、GAP が必須の要件というところまでには至っておりません。仕入れる側からすれば GAP 認証を取っていることで、その原料の生産工程についてある程度その担保されるということで、仕入れる側にとってのメリットはあります。一方、生産者側の方のメリットは、価格的なメリットはなかなか見にくいのですが、取り組んだ方のアンケート等によると、従業員の責任感が増した、販売先への信頼確保、営業のしやすさが増した等、どちらかということ、自らもその生産工程においてのリスクをいろいろ見つけることができ、経営改善に繋がるというようなメリットがあるように聞いております。

（保体課）

保健体育安全課でございます。教員の出張ということも関わりますと教員の服務に関することなので、当課としては、担当外になりますので、なかなか話できるところではございませんが、栄養教員が不在の学校に対して、食育を展開してほしいというところであれば、今後、どのような形でその不在の学校にも食育の内容が、充実して行えるように、何かしら考えてまいりたいと思います。教員の服務関係は、当課ではお答えできないところでございますので、ご承知おきいただければと思います。よろしくお願いします。

（氏家委員）

いろいろ難しい問題があると思うのですが、直接的な、いろんな手段はあると思いますけれども、ぜひ直接的に指導できるような機会を考えていただければと思います。

（西川会長）

HACCP についてはおっしゃる通り、氏家先生もそうですし、県の見解もそうですが、やはり企業は教育訓練の体制が取れています。営業所の中でやらないといけないので。逆に私が心配したのは経営者、社長がよく知らないで HACCP をやっているということをよく見てしまうところがあります。従業員の方々への教育訓練をしっかりやるということです。県としてもそのあたり（HACCP の教育を）どうやっているのか、ということを探ねてほしいです。

また、食品衛生協会の方でもそういう指導をされていると思うのですが、当然記録が残っているはずですので、そういう（教育訓練の）チェックをしてもらえばと思います。もちろん働いている方は、「仕事をやった上で教育訓練まで聞きたくないよ」という人も多いと思うのですが、そこはやはりしっかりやらないといけないと思います。ぜひチェックしてほしいと思います。

あと GAP についても、私どもの大学、グローバル GAP をネギでやっているのですが、確かに効果は見えにく

いのですが、ただこれからやはり必要になってくる仕組みだと思います。教育上（GAP の取組）行くと、若い人が社会に出て行ったあとに、そういうこと（正しい生産工程管理など）をやらなければならない、という意識が高まっているのは事実です。できれば、経費が掛かるという部分が負担になってくるため、経費の部分を、ある程度県や、国などでうまく見ていく形、仕組み、グローバル GAP だとお金が掛かるため、JGAP 的なところで経費を削減するという取組をされていると思うのですが、そういう面も県としても考えていただけないかなと思います。よろしくお願いいたします。

（西川会長）

他に皆様方が何かご意見あれば、どうぞ。

（及川委員）

宮城県食品衛生協会長の及川でございます。

HACCP と GAP について、私は今 GAP を調べていたのですが、Good Agricultural Practices となっているのですが、HACCP は Hazard Analysis and Critical Control Point です。GAP には「農業」が出てくるのですが、HACCP には「食品」などの単語が出てきません。これ（HACCP）は、NASA の宇宙局で宇宙食を開発する際に、徹底的に（安全性の検証を）行ったことからきているのですが、Hazard Analysis です、これは危害分析から始まるものです。そのため、危害分析から始めると、「こうしてはいけない」というような感じがあり、積極的ではないものです。そのため、この HACCP というものを民間に広める場合は、（積極的な言葉で）簡単にもっと広める言葉があるとよいと考えます。

また、一番の問題は、ご夫婦で飲食店を営んでいる年配の方々など、「（HACCP など）こんなことやっていられませんよ」と言うのですが、しかしやはり記録を残すということは大切なことであり、「原料をきちんとまずは目で見て」、そして「必要な温度で測る」と、これは当たり前の話ではありますが、それを行政と我々食品衛生協会も、丁寧に教えております。

せっかくこの「食と安全安心」と言いながら、店舗数を減らすことがあってはいけないと思いますが、この HACCP という難しいことをクリアしないと、営業を続けられないという（言い方であつたりすると、飲食店の方々などからは）「恐ろしくてやれないわ」「やめちゃうわ」と言われることもあります。GAP と HACCP とを考えますと、HACCP に対してもっと簡単に説明できるようにしていけないといけないと、私は食品業者としてそのように思っております。GAP の方、Agricultural が出てくるということで、非常にわかりやすい。一方、HACCP は Critical Control Point の前に、Hazard Analysis が出てくるわけですから、（表現が）硬いと思います。この辺をみんなで柔らかく説明するような、そういう運動をしていければなというふうに思っております。以上です。

（西川会長）

ありがとうございました。

ご意見という形でよろしいですか。ありがとうございます。その他いかがでしょう。本当に気がついたというのは何でも結構ですので、ご発言いただけたと思います。湯川さんどうぞ。

（湯川委員）

公募委員の湯川です。前回キッチンカーと屋台についての衛生管理について質問させていただいたのですが、今回はその調理済みの商品の管理ではなく、調理工程について質問です。手袋の着用や手指消毒についての規程はあるのでしょうか。

最近、屋台でお買い物をすると、例えば調理と金銭の受け渡しとずっと手袋を使っていて、一方で取り換えるシーンを見ない場合があります。ずっと同じものをつけていらっしゃるものが気になったっていうのと、逆に手をお怪我されているのに、手袋をしないで調理をされている方を見ると、先ほどの黄色ブドウ球菌の話も出ましたが、せっかく保管の環境はちゃんとしているにも関わらず、衛生的ではないではないかなと思いました。

病院で働いていたもので、より目に付くのかもかもしれませんが、そこまで厳密ではなくても、統一されたルールがあると安心して使えるかなと思います。その辺が監視指導の中に入っているのかどうか教えてください。

（食暮課）

ご意見ありがとうございます。手指消毒と調理用の手袋についてのご質問でございました。

手指消毒につきましては、確かに「きちんと手を洗って消毒してください」というような指導はあるのですが、「必ず手袋をつけないといけないですよ」という規程はありません。そのため、手袋をつけていないからといって違反というわけではありませんが、よくあるのが、先ほど言われましたように「手袋をつけているから安全だ」という意識があって、手袋を使っていろいろなもの、例えばお金を触った後、そのままの手袋を使って調理をするというようなことはよくあります。その際にはきちんと手袋の管理についてご指導させていただいているところでございます。やはり手袋というものは、非常に盲点でございまして、先ほど言いましたように「手袋をつけているから安全だ」というのが一番怖いので、衛生的な意識をきちんと持っていただくということは非常に重要ですので、今後とも進めさせていただきたいと思っております。

（西川会長）

よろしいですか。その他、皆さん何かご意見やご質問はありますか。また、資料３でABCの評価を付けておりますが、この総評に対するご意見でも結構です。何か言っていただければ、どうぞ。

（石川委員）

石川です。初めて参加させていただきますので、これまでの会議の中で出たご意見かもしれません。伺っておきたいところが、流通段階のことなのですが、今や食品業界では自分のところで全部一から十まで作るということをやっているところは、本当にだんだん少なくなっていると思っております。原材料も含めて、今やコールドチェーンが発達しておりますので、おそらく安全な輸送手段は講じられているのだろーと思っておりますが、今後、やはり輸送の問題もだんだん出てくると思っています。例えば原料を自分の工場に入れる時は、受け入れの時におそらく各工場などでチェックをして、自分のところから搬出する時には安全性をチェックするというような形で行っているのではないかと感じますが、流通段階の衛生検査、チェックはされているものなのでしょうか。

（食暮課）

ご意見ありがとうございました。コールドチェーンということのご質問だったかと思えます。確かに、最初

の生産段階から消費者の口に届くまでをきちんと管理するというのが HACCP の考え方ですので、当然流通段階でどのように運ばれたかということ大変重要になります。実際、そういった流通段階での温度管理をどう確認するかというところになりますと、やはりその場に、例えばトラックがあれば確認はできるのですが、現状なかなかそういうことはできません。そこで、どういうことをしますかと言いますと、やはり HACCP の記録を確認させていただいて、問題ないかというところを見ていくというものでございます。

（二階堂委員）

私、食品工場をやっていて、温度帯が常温とチルドと冷凍と 3 温度帯を全部扱っております。工場の中では当然 HACCP があるのですが、最近、私たちの食品工場では、HACCP がかなり一般の店舗さんまで要求されるものになってから、さらにそれだけではなく、衛生基準規格といったものを求められることが多く、JFS 規格だとか GFSI 規格だとか、場合によってはその国際的に認証が必要だったりするようなものが最近かなり周りからは求められるようになってきており、実は HACCP だけ持っているという、ある程度の規模を超えた段階では足りなくなってきました。

そういう意味では、かなり管理状況の要求というものは厳しくなる方向にあり、もちろん 3 温度帯の温度管理は全部別になっています。場合によっては冷凍庫一つとっても、魚、肉、その他全部分けて、それぞれ冷蔵庫に温度計がついているので、毎日全てチェックして記録する等、当然そういうことはやっております。あと流通の段階ですが、トラックが取りに来た時に、私たちもその得意先も流通業者も気にするのが、運んでいる時のたった数秒とか、数 10 秒でもその間の温度が冷蔵庫、冷凍庫から出されるため変化します。トラックまでの本当に物の数秒なのですが、そこですら室温の状況管理だとか、運ぶ状態というのも、すべてチェックして行っていることが通常です。

ただ、これは法律にはないので、やはり事業者や得意先からの要求、やはりその工程検査というものが得意先から入るため、そこでチェックされるということが多いので、万全を期しております。また、流通の段階でセンター等に運ぶのですが、もちろんそのセンターの中もすべて室温が基準で管理されております。冷蔵物だったら 10 度以下、5 度以下。冷凍であれば、ものによって、全て管理基準が変わってきます。それぐらい厳密にやっている状況です。

仮に店舗でちょっと不具合があったとしたら、私たちの今までのクレームのケースを確認していきますと、店舗についてからの扱いの方が非常に心配される点があります。やはり売り場に並ぶ時の取り扱いが心配されることが多く、やはりトラックから出されてからどうなっているかっていうことを、その確認が私たちは逆にできません。店舗様についてから、意外とダンボールに入った状態で、売り場には持っていくのですが、その時間、距離等の問題など、そちらは私たちでは分かりかねます。

ただ、やっぱりスーパーさんの話を聞いていると、なるべく効率的に安全に品質に対して、優しい状況で出来るように配慮されてきていると思います。かなりそのバックヤードの倉庫でも、保管管理が厳しくなっておりますので、消費者の方々、いろいろご心配されると思いますが、業者側では相当、ここ 10 年 20 年で、そういった管理に関してはだいぶ厳しい状況でされているということを、工場側からではありますが、意見としてお伝えしたいと思います。

（西川会長）

ありがとうございます。

今話しがあったように、今、流通も含めての管理になってきていて、やはり HACCP だけでは対応しきれない部分というものはかなり出てきています。そのため、例えば FSSC などそういったものを取らないといけなくなる、要求されてきているところが増えていきます。もちろん国の施策としては HACCP をまず導入ということになるのですが、実際、業界の方では流通まで管理して進めているということで、石川委員も当然、みやぎ生協の方でよくお分かりだと思うのですが、そういうことも行われるということで、県民の安全だけでなく、国民全体の安全も確保しているということでご理解いただければと思います。

その他どうでしょう。何かご意見、あるいはこの評価についてのご意見あれば、木村委員。

(木村委員)

私、初めて参加して、よくわからない点があるのですが、食育コーディネーターによる食育推進活動の参加人数がずいぶん大きく下回ったということが載っていました。それで私は食育コーディネーターをやっておりまして、コロナの前は若いお母さんと子供たちと一緒に、何か教えて欲しいということで活動しておりました。

私たちのグループは6人おり、その方たちが私と同じ年代で75、6歳ぐらいです。これですずっと活動していたのですが、コロナで中断しまして、去年県の栄養士さんの方からお電話いただきまして、石巻で親子向けの活動をやってくれないかということで、宮城の郷土料理のはっと汁はどうかしらってお母さんたちから言われて、それを去年の11月にやった経緯があります。

私たちの地域では若い人にも、もう少しこのコーディネーターというものを若い人たちが受け入れてくれるような、そういった講習をもっともっと広めてやればいいのかと思います。県では月に何回か、コーディネーターの講習会をやっています。なかなか私たちもそれに参加するってことが困難になってきております。ですから、若い世代の人たちがこのコーディネーターを受け入れるような体制をとってほしいと願っております。

(西川会長)

もし何かあればご意見どうでしょうか。要望ということになります。

(健推課)

健康推進課でございます。みやぎ食育コーディネーターを担当しております。いつもありがとうございます。

今ご指摘がありましたように、今回の実績も少なくなってきました。背景にはコロナ禍の部分がございますが、委員お話の通り、世代の交代ですとか、そのような部分も背景にはあります。県といたしましても、昨年度コロナ明けで研修会の方を再開しました。コーディネーターの皆様がなお各地域での講座などにもマッチングできるように応援していきたいと思っておりますのと、遠方などでコーディネーターの方も研修会に来られない、または若いお母様たちが参加する機会がマッチングできないということもありましたので、SNS または動画など、デジタルの部分を少し配信できるような形の研修や事例などをコーディネーターの皆様と共有して、新しい形を模索していきたいと思っておりました。また今後スタイルを変えて活動件数や参加人数が増えるように、進めてまいりたいと思います。よろしくお願いします。

(西川会長)

よろしいですか、ありがとうございます。その他いかがでしょう。

それでは皆さん方から意見を頂戴しましたけれども、まずは資料3の評価について、総評Aが14項目、Bが4項目。それからCは0項目ということで、評価したわけですが、これについて、特にご意見なければお認めする形でよろしいでしょうか。

（会場より発言）

はい。

（西川会長）

ありがとうございます。それではこういう形で進めさせていただきたいと思います。

なお、この施策の実施状況につきましては、9月の定例の県議会に報告することになっておりますので、よろしく願いいたします。

ではこれを持ちまして、令和5年度食の安全安心の確保に関する基本的な計画（第4期）に基づく施策の実施状況（案）に係る評価については終了したいと思います。

それでは続きまして、報告に移りたいと思います。まずイの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説明をお願いいたします。

（事務局説明）

報告のイ「みやぎ食の安全安心県民捜査課運動」の進捗状況についてご説明申し上げます。

資料5をご覧ください。

今年度の各種事業の進捗状況をかいつまんで説明をさせていただきます。

まず、食品表示ウォッチャーにつきましては、今年度は100名に委嘱済みで、早速6月から活動いただいております。6月分調査は97名から報告があり、延べ報告店舗数は195、そのうち表示に疑義のあった店舗については4件あり、関係機関と連携して対応しております。

次に「モニターだより」につきましては、今月中に第37号を発行し、モニター宛て送付するとともに県HPでも併せて公開する予定です。なお、37号では「食の安全安心基礎講座」として、「食品添加物について」を掲載予定です。

続いて次の「モニター研修会」につきましては、7月25日に「残留農薬」をテーマに開催しました。講演では、食品安全委員会による基準値設定に係る各種試験などのお話を頂きました。当日会場での参加者は40名、後日録画配信の視聴希望者は59名となっております。

続きまして「生産者との交流会」と「食品工場見学会」につきましては、10月から11月にかけて各3回開催を予定しております。訪問先については現在調整中ですが、第1回は10月24日、第2回は10月29日、第3回は11月7日に予定しております。

続きまして、モニター制度の広報でございます。

「モニター制度の広報」につきましては、各種広報媒体の活用、コンビニエンスストアへのチラシ配架とともに、引き続き、子育て世代の登録者獲得に向け、児童館等へのチラシ配架を予定しております。

「モニター登録」の状況としましては、今年度に入り5人の新規登録と30人の登録取消があり、登録者数は7月26日時点で1,133人となっております。昨年度末と比較して25人の減となっております。

裏面をご覧ください。

続きまして「アンケート調査」につきましては、7月11日に消費者モニターアンケートを送付しております。回答率向上のため、スマートフォンなどから回答が可能な電子申請フォームの設置、抽選で150名へ「だて正夢のパックご飯」をプレゼントするほか、モニターだより発送時などに回答への催促を実施してまいります。

続きまして、講習会でございます。「講習会」につきましては、「食の安全安心セミナー」を秋以降の2回開催する予定です。第1回は「自然毒」をテーマとして、9月27日に実施する予定です。

続いて地方懇談会でございますが、「地方懇談会」につきましては、県内各地方振興事務所において計画・実施する予定としております。現在のところ5圏域、9件の開催が見込まれておりますが、より開催の機会が増えるよう、関係機関・課室と調整してまいります。

続きまして「取組宣言事業の広報」につきましては、各種広報媒体を活用するとともに、コンビニエンスストアへの消費者向け事業周知チラシの配架等により周知する予定としております。

続けて、「取組宣言者の登録」の状況につきましては、今年度に入り93者の新規登録、29者の登録取消があり、登録事業者数は7月26日時点で1,962者となっており、昨年度末と比較して64者の増となっております。

最後に、「SNSによる情報発信」です。推進会議でも意見を多くいただいたSNSの活用について、4月にX（エックス：旧Twitter）を開設し、食の安全安心情報を発信しております。7月26日現在、36件の投稿をし、内訳は食中毒の発生情報が5件、放射性物質検査結果が20件、その他、消費者モニターや取組宣言などに関する内容が11件となっております。資料にQRコードを記載しておりますので、ぜひご覧ください。

私からの説明は以上でございます。

（西川会長）

ありがとうございました。みやぎ食の安全安心県民総参加運動についての事業説明でしたが、何か皆さんの方からご質問等があればお聞きしたいと思います。いかがでしょうか。あるいはわからない点でも結構です。どうでしょう。吉田委員、どうぞ。

（吉田委員）

吉田です。各種広報媒体をコンビニエンスストアとか、そういったところへ配架しているということですが、普段からコンビニエンスストアの配架コーナーなどに目を通すのですが、昨日チラシを初めて見ました。意外と見る人は少ないような感じがしましたので、もっと女性・男性もそうですが、実際に食に関わる、料理をするなどの、そういった人たちが見る場に配架されていても良いのではないかと思ったのですが、その辺ご一考いただけたらどうかと思います。

（食暮課）

ご意見ありがとうございます。見る機会をたくさん増やすということは、私たちもそうあるべきというふうに考えておりますので、紙媒体で、例えば店舗さん、コンビニエンスストアさんも含めて店舗ですが、そういったところへの働きかけ以外にも、より多く見ていただけるよう、例えばSNS、今お話ししたばかりですがけれども、SNSでのご案内であるとか、そういったものをもっと活用するべきなのかなという思いは持っております。

ます。引き続き見ていただく方が増えるよう取り組んでまいりたいと思います。

(西川会長)

よろしくお願いいたします。よろしいですか、その他いかがでしょうか。

(湯川委員)

先日、消費者モニターのアンケート、QRコードから回答させていただきました。紙ではなくて、スマホで回答できるっていう点、とてもやりやすくて良いなと思いました。ただ、アンケートのボリュームがやっぱりあるために、こう一ページだとかなりスクロールが小さくて下の方に行かないといけないっていうのが、すごく細かいところですが、やりにくいかなと感じまして、例えばページ数を分けて今 1/5 ページです。2/5 ページですみたいにすると、より答えやすいのかなと感じましたっていうのが一点と、あと食品表示ウォッチャーを以前させていただきまして、内容についてはチェック項目が結構簡単なものが多い印象だなとの意見を以前差し上げたところ、目的が県民の知識の底上げのため、簡単な項目が多いという答えをいただきました。もし例えばウォッチャーで 2 回目、3 回目っていうのが可能なのであれば、例えば新たに加わったアレルギー項目をチェック項目に増やすといった、もう少し難しいチェックがあっても県民への周知にも繋がっているのかなと思いました。意見でした。

(食暮課)

ご意見ありがとうございます。まず、アンケート調査につきまして、電子的な手法でご回答いただけるように私ども配慮はしているところではございましたが、回答しやすさという視点が不十分じゃないかというところで、それはごもっともだと感じたところです。電子的な手法によっても回答しやすくなるように、改善をしてまいりたいと考えます。今後取り組んでまいりますので、ご承知のほどよろしくお願いいたします。

それから、ウォッチャー調査の項目等々につきましても、ご指摘の点については、今後検討して、それが取り入れられるように取り組んでまいりたいと考えているところでございます。

(西川会長)

よろしくお願い致します。ありがとうございます。その他いかがでしょうか。なんでも結構です。どうでしょう。

(意見無し)

よろしいですか。それでは報告イミヤギ食の安全安心県民総参加運動については終了したいと思います。

では続きまして、報告の口になりますが、食品に係る放射性物質検査結果について、事務局から報告いたします。

(食暮課)

引き続きまして報告口「食品に係る放射性物質検査結果について」ですが、資料 6 を御覧ください。令和 6 年 4 月 1 日から 6 月 30 日まで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、御報告いたし

ます。

まず初めに検査の概要ですが、県では、国の原子力災害対策本部が定めた「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づいて、四半期毎に「農畜水産物等の放射性物質検査計画」を定め検査を実施しております。

これにより県の関係部局において、出荷前等の農産物、林産物、水産物、畜産物や野生鳥獣、出荷後の流通食品等において、各々検査を実施しております。

では、検査結果について、御報告いたします。

出荷前等の検査についてですが、農産物、畜産物、水産物、林産物、野生鳥獣肉を合わせて 11,187 点検査いたしました。

林産物で基準値を超過したものが計 34 点ございました。内容としまして、林産物は野生のコシアブラ、タケノコ、ゼンマイとなっております。

出荷後の検査ですが、一般食品等の流通食品は、92 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。

次に資料の下段の住民持込測定結果をご覧ください、住民持ち込み測定は、県内の市町村で自家栽培や自ら採取した食材などを住民が持ち込み、測定をしているものです。44 点の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。

検査結果については、「みやぎ原子力情報ステーション」で、品目別に公表しております。資料に記載の URL を参考にしてくださいますようお願いいたします。説明は以上となります。私からの説明は以上でございます。

(西川会長)

ありがとうございました。ただいまの説明に対して確認したい点とかあればご意見いただきたいと思います。

(二階堂委員)

私も詳しくわからないので教えていただきたいのですが、放射性検査結果を見ると、キノコが基準値越えて引っかかっていることがあると思っていました。キノコの基準値というものはあるのですが、いつも出てくるとなると、この基準値の設定について、まず資料 6 で（基準値が）100 と 50 とあり、乳以外が全部 100 です。キノコ以外が前回も出ていなくて、このキノコだけが出るのに対しても、基準値が全部 100 と一緒になっており、この辺で一つどうなのだろうということと、あとキノコがいつも検出されるのですが、他の県やエリアではどうなっているのかなと思いました。原発・震災の問題からもう十年以上経っている中で、今後、このキノコについて、資料の下の方を見ると廃棄されると書いてあるのですが、これは続くものなのかどうなのか、毎回キノコが気になっていたのもので、教えていただければと思います。

(林振課)

林業振興課です。この 34 点ですが、これは非破壊検査を実施したタケノコのスクリーニングレベルを超過したものを改めて精密検査したものであるため、キノコではなくほとんどがタケノコでございます。タケノコとキノコと一部出荷制限解除ということで、全量検査をすることによって、一部解除を認められているのですが、どうしても野生のものであるため、面的な解除といえますか、他のものと違って改めて出てくるもの、毎

年出てくるものがすべて安全であると言うことが難しいため、非破壊検査機による全量検査をして、一部解除としております。また他県の動向ですが、この非破壊検査機の導入は、宮城県は結構進んでおります。他の県ではなかなか非破壊検査機の導入がないため、非破壊検査機による全量検査による一部解除というものが進んでいない状況であり、精密検査による超過した数字が他の県ではない状況かと思います。

（西川会長）

よろしいですか、例えば他県というと、例えば近隣の方はどうなのですか。その宮城県の近隣の県ってということなのですか。

（林振課）

そういう意味でのお話です。

（二階堂委員）

基準値を超過しているという結果は出ているのですが、このタケノコは安全なのかどうかということがすごく大事だと思っています。他の県で検査していないということであれば、本当に基準値を超えたタケノコが危険なのか、ということを徹底して調べるとか、必要ではないかと思いました。

基準値を越えているものがダメであるという判定をするのであれば、やはりタケノコは流通をたくさんしているわけですので、他県やそこの違いを知りたいと思うのではないかと思います。本当に宮城県だけが超えているのか、他はどうなのか。この状況がずっと続くとなると、本当にこの100という基準値を超えた段階でタケノコは危険なのかと。

実はタケノコは、私は田舎育ちなので、あちこちでみんな取って食べていますし、もらうこともあります。そういったものへの不安はない方がいいかと思っています。いろいろな生産者さんから聞くと、宮城県はすごく検査が厳しく、他県のものよりも水産物が何かでは、実は超安全なものが多いと聞いています。そうであれば、本当にこのタケノコが危ないのかという疑問は、正直残るかと思います。

（林振課）

他県のタケノコなどの出荷状況というものが、やはり全面的に出荷制限状態、出荷制限指示を受けている状態であるため、市場に流通することはほとんどありません。ただ貰い物や自分の裏庭で採ったものといった、自家消費の部分については状況の把握は難しいところでございます。

（西川会長）

宮城県では、その測定して安全なものを出荷・販売しているという形でよろしいですね。

基準値の100がいいかどうかというのは、いろいろな議論があります。

その他いかがでしょうか。

二階堂委員が気にされている、これ（林産物の基準値超過）について毎回出てくるのでということだと思いますが、検査をしっかりやっているの、販売しているものについては安全確保したうえで実施しているということでご理解ください。自己消費分については確かに私も難しいと思います。

（二階堂委員）

生産者からすれば困っているのではないのでしょうか。私がタケノコを作っている生産者であれば面白くないと思います。

（西川会長）

そこはもう一度、県の方でもまた考えていただければと思います。

（庄子委員）

農家をしています庄子と申します。放射性物質の検査結果の話をしていてお聞きしたいことがあったのですが、（***事業者名***）の生産者さんコーナーにおいて、全面的に山菜類は売らないと、農協さん伝いで私もお達しを頂いたこともあり、実際お友達が最近、山うどの新芽を持っていったら、持って帰ってくれと言われて、持ち帰ったということがあったのですが、なぜ（***事業者名***）だけこのように厳しいのかということをお聞きしたいと思いましたが、聞きたいと思いました。

（食暮課）

ありがとうございます。なぜ（***事業者名***）だけそんな厳しい取り扱いをされているのかという、疑問に思っているということだとは思いますが、（***事業者名***）が事業者として、そのリスクを評価した上で、実際（***事業者名***）もこのように山菜類からまだ検出されている現状がある、おそらくそういうことを踏まえた上で自社の取り扱いとしてリスクを回避したいという思いで、ご判断をされているのではないかと、推測されるところでございます。

なぜ（***事業者名***）だけが厳しいのか、私どもから（***事業者名***）に厳しく「こう取り扱ってください」ということを申し上げることもないですし、そのあたりは各事業者さんのお考え、ご判断によるものというふうに理解しております。

（西川会長）

よろしいですか。その他いかがでしょう。

（二階堂委員）

今、（***事業者名***）の話を読まれたと思いますが、確かに（***事業者名***）の事業者側の判断だと思います。ただ事業者がどうやって判断するのかということになりますと、一つはやはり県などから出てくる資料だと思います。こういった検査結果を見て、多少基準値越えの品目が出ているということになると、バイヤー側の決定権を持っている人がリスクを回避するというふうに考えると思います。県にお願いするとしたら、安全性というものもあるのですが、本当に消費者や生産者の方々を考えての、その資料提示と調査を行っていただきたいと思っております。

先ほどタケノコのことを聞きましたが、私としては回答不十分だと思いました。生産者の方が納得するような回答ではございません。今のお話もそうだと思います。なぜ（***事業者名***）はそういう（山菜類を取り扱わない）判断をするかというと、本日出てきているような資料を見て判断される。しかしその資料がどのように調査されているのかということまでは、（***事業者名***）は知りません。私もこの会議に来なければわ

からなかったことですし、そういったことを掘り下げていくと、食の本当の意味での安全、県内で働く生産者の方々に、一番いい環境をどう提供するかだと思います。

厳しく検査をするだけのことが、安全性ではないと私は思っており、先ほど「タケノコは危ないのですか」と聞きました。ただ、この放射性物質について、（自然界において）多少はあるものということは世の中普通だと思います。その上で、どこまで（検出値を許容するのか）ということについて、基準値が100と一律になっていることからして、本当（に安全性を調べた基準値）なのかと私も思う点がありますので、もう少し掘り下げた、専門家との取組みをお願いできればと思っています。

（農政部）

この基準値そのものについては、資料6の1番下にありますが、一般食品については食品衛生法で定める基準値が品目ごとによって決まっております。そこは議論があるところでありますが、同業者やタケノコを作っておられる林業をやられている方からも、そういった議論あるところです。今の基準としては100になっております。品目によっては100以下のものもあるということでございます。

県の実施している検査については、すべてのもの（食品）を実施しているというのではなく、例えば農産物、畜産物については、ほとんど（放射性物質）を検出しないので、モニタリングということで、「その（放射性物質が検出されない）傾向が続いています」という情報を発信している状況になっています。

ただ、先ほどあった林産物については、出荷制限がかかっているのですが、一部解除しています。その（出荷）時にあたって、様々な検査をすることによって、（出荷制限がある中で）出荷ができるということになっており、基本的には出荷できない地域ですが、様々な手法を使って（出荷の）一部解除ができる、というシステムになっております。林産物（では基準値越えの品目も）色々出てきますが、（出荷制限解除のために）積極的に検査をしていることから（基準値越えの点数が）出やすくなっているのかということが、他の品目と違う状況になっております。

（西川会長）

恐らくこの資料を見ただけで（販売事業者側が厳しい）判断をされるため、もう少し詳しく説明を加えたらどうか、ということかもしれないです。資料を見ると、宮城県のタケノコが（基準値を超えており）全部悪いといったイメージに見えてしまうので、何かその辺について、うまい書き方もあるかもしれないです。これだけ（林産物で基準値越えの点数が）出てくるとそう（宮城県の林産物が危ないと）見えてしまうので、それで（事業者が）判断されるとしたら、もう少し丁寧な説明もあるといいと思います。

その後いかがでしょう。よろしいですか。

それでは食品に係る放射性物質の検査結果については以上にしたいと思います。ありがとうございます。

本日は皆さま方から貴重な活発なご意見をいただき、どうもありがとうございます。

本日の議事は一切これで終了となりますが、その他何か事務局からございますか。どうぞ。

（事務局）

事務局から一点情報提供がございます。

次期の「食の安全安心の確保に関する基本的な計画」の策定に向けたアンケートというものを現在実施して

おりまして、その点についてお知らせをさせて頂ければと思います。配布させていただいている資料、最後に添付した一枚紙のアンケートをご覧いただきながら、お話を聞いていただければと思います。

本会議でもご審議いただいております、施策の実施状況の基となりますのが、「食の安全安心の確保に関する基本的な計画」となっております。こちらの計画は5カ年計画となっております、現在の計画は令和7年度までのものとなっております。現在、令和8年度からの次期計画の骨子や素案作成に向けて、事務局内で検討を始めているところではございますが、その骨子や素案の作成に当たりまして、次期計画に県民の意見を反映することを目的として、この資料でお配りしているアンケートを実施しております。

このアンケートにつきましては、県民の皆様が食の安全と安心について、どのような意識を持っているのかというのを把握させていただくものとなります。アンケート結果を踏まえて、次期計画の骨子や素案を作成してまいります。

アンケートの質問項目は問1から問3ということでございますが、質問項目はかなり漠然としておりますが、【「安全な食品」と「安心な食品」というのをどのように捉えているのか】、また、【安心のために県などが実施すべきことは何か】、また、【安心のために県など実施すべきことは何か】、といったところを回答いただきたい内容となっております。また、幅広い意見を収集するために、自由記入の形式とさせていただいております。

このアンケートにつきましては、先ほどの報告にもありましたが、7月11日に消費者モニターアンケートをモニターの皆様へ発送しておりますが、そのアンケートに同封させていただいたほか、当課で実施しております研修会、今後実施する研修会などでも、参加者に対して配布回答をお願いするものでございます。また、これからの宮城県を担う若い世代の意見を幅広く収集するために、西川委員、星委員、氏家委員に加えまして、東北大学の農学研究科にもご協力いただきまして、複数大学の学生さんに対して、パソコンやスマートフォンからでも回答できるように、電子申請システムを利用した形でも実施しております。また、県のホームページやX(旧ツイッター)でもアンケートに協力いただくよう回答フォームへのリンク情報を発信しております。広く県民の意見を収集しているというところ、ご承知いただければと思います。

このアンケートにつきましては、一旦10月の末で区切って集計を行いまして、素案の策定に組み込んでいきたいと考えてございます。このような形の意見収集は初めての試みとなりますので、集計結果につきましては読めないところもございますが、次回の推進会議におきまして、次期計画の骨子を説明させていただく際に、アンケートの回答状況につきましても、併せて報告をさせていただきたいと思っておりますので、まずはこのアンケートを実施しているところをご承知いただければと思います。事務局からは以上となります。

(西川委員)

ありがとうございます。ぜひ皆さん方にもご協力よろしくお願ひしたいと思います。また、こういった資料を、友人の方々とか様々な方々にもぜひ紹介していただければと思いますので、よろしくお願ひいたします。

その他皆さんどうか何かご意見とかありますか。よろしいですか。

それでは本日の議事一切を終了したいと思いますので、進行を事務局にお返しいたします。

(司会)

西川会長、委員の皆様、活発のご議論をありがとうございました。以上をもちまして、令和6年度第2回

やぎ食の安全安心推進会議を終了いたします。

なお、次回の会議は年が明けまして、2月4日火曜日の午前を予定しております。追って開催のご案内を差し上げますのでご出席いただきますようお願い申し上げます。

最後に、第11期委員の満了にあたりまして、環境生活部長の佐々木より委員の皆様にご挨拶を申し上げます。

（佐々木部長）

佐々木でございます。本当に委員の皆様には、この2年間にわたりまして、みやぎ食の安全安心推進会議の第11期委員として、施策に対する評価、さまざまなご意見・ご提言をいただいたところでございます。本日が任期中最後の会議ということになっているところでございます。本日出席をさせていただきまして、本日もいろいろと委員の皆様からご意見をいただいたところでございます。まさにこれは、県民の皆様にとって、そして事業者の皆様にとって、宮城の食の安全安心のためにあるべき姿、提言という形で受け取らせていただいたところでございます。我々としてそういったご意見を活かしながら、これからの施策実施に向けて取り組んでいきたいと思っております。

これまでの皆様の活動に対し、厚く御礼を申し上げたいと思っております。県といたしましては、今、事務局から説明ありましたが、今後は、来年度までとなっています第4期の「食の安全安心の確保に関する基本計画」、これの次期、第5期ということになるわけですが、これの策定に向けた検討の開始も含め、本県の食の安全安心の確保に向けた取組について、進めていきたいと思っております。今後も皆様方のご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。これまでのご活動への御礼とさせていただきたいと思っております。大変ありがとうございました。

（司会）

委員の皆様、2年間ありがとうございました。今後ともご協力をどうぞよろしくお願いいたします。以上をもちまして、本日の会議を終了いたします。長時間にわたりありがとうございました。ありがとうございました。