

令和2年度第3回みやぎ食の安全安心推進会議議事録

日時：令和3年2月9日（火）

午前10時から正午

場所：東京エレクトロンホール宮城
602中会議室

1 開会

2 挨拶（環境生活部鈴木部長）

3 議事

（1）会議の成立

15名のうち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

西川委員（会長）、星委員（副会長）、氏家委員、熊谷委員、加藤委員、大友委員、浅野委員、三枝委員、庄司委員、立花委員、庄子委員、高橋敏也委員、高橋伸治委員、佐々木圭亮委員

欠席委員

熊谷委員、佐々木仁委員

（2）会議内容

議題 令和3年度宮城県食品衛生監視指導計画（案）について

【 西川会長 】

それでは始めたいと思いますが、本日は議題が一つと報告事項が3点、それからその他ということになっておりますのでよろしくお願いします。

当会議は消費者及び事業者、それから生産者代表、学識経験者から構成されております。

それぞれの立場から、貴重なご意見を広く頂戴する場にしたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。併せて議事進行にご協力よろしくお願いいたします。

それでは議題に入りたいと思います。「令和3年度宮城県食品衛生監視指導計画（案）」につきまして事務局から説明をお願いいたします。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

食と暮らしの安全推進課の小野寺でございます。着座にて説明させていただきます。

令和3年度宮城県食品衛生監視指導計画（案）について、資料の1から3により御説明いたします。

それでは資料1、令和3年度宮城県食品衛生監視指導計画（案）の概要を御覧ください。

令和2年度計画からの主な変更点として、本年6月より施行となる食品衛生法の改正にあわせて、「HACCPに沿った衛生管理の推進、許可業種の再編及び届出制度の導入への指導」等を計画に盛り込んでございます。

本計画は、第1から第7までで構成され、「第1 計画策定の趣旨」、「第2 実施体制」に続き、「第3 重点取組」として、「1 食品営業施設監視指導方針」、「2 食中毒の防止」、「3 食品検査」、「4 HACCPに沿った衛生管理の推進」の4つの項目を掲げてございます。「第4 監視指導」として、食品施設の監視及び食品検査の実施の中で、HA

CCPに係る指導のほか、先ほど説明いたしました、許可業種再編・届出制度の導入に伴う事業者の移行について指導することとしてございます。続きまして、「第5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理に関する指導」、「第6 県民との意見交換及び情報提供」、「第7 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上」となっております。以上が、本計画の構成となっております。

続きまして、監視指導計画の中、内容についてご説明いたします。資料2を御覧ください。資料中に下線が引いている部分が、昨年度から加筆修正を行った部分となっておりますのでご承知ください。

1ページをお開きいただきます。「第1 計画策定の趣旨」の、「1 計画策定の目的」です。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」の中で、県及び都道府県、食品等事業者、消費者といった食の安全に携わる全ての者に対する責務が定められております。

本計画はこれを前提として、「食品衛生法」をはじめとした関係法令及び国が示す「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づいて、食品関連事業者の施設の設置状況、食品衛生上の危害の発生状況などといった本県の実情を踏まえつつ策定するものでございます。

なお、本文中の「ふぐの処理等の規制に関する条例」については、今年の2月議会に上程することとしており、現時点では条例番号が付されていない状況でございます。

次に、「計画の位置づけ」ですが、この計画は食品衛生法第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でございます。

また、同時に「みやぎ食の安全安心推進条例」に基づき、今年3月に策定予定となっている、第4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」として位置付けられているものでございます。

「計画の対象地域」については、仙台市を除いた宮城県全域としております。本計画の期間は、令和3年4月1日から翌年の3月31日までの1年間としてございます。

2ページをお開きください。続きまして、「第2 実施体制」です。「1 監視指導」は、食品取扱施設への監視指導、食品等の試験検査、国や関係自治体との連携といった、各施策を実施する際の体制です。「(1) 営業施設等に対する監視指導」及び「(2) 食品表示の監視指導」については、主に県内に9ヶ所ございます保健所及び支所、登米市米山町にございます食肉衛生検査所に配置されている食品衛生監視員により行うこととしてございます。

「2 試験検査」の「(1) 食品等検査」は、宮城野区幸町にございます保健環境センターが主体となって実施いたします。「(2) と畜検査等」は、主に食肉衛生検査所に配置されている「と畜検査員」や「食鳥検査員」により、食用の適否や疾病の有無について検査を実施いたします。「(3) 食品等の検査の信頼性の確保」は、試験検査にあたっては、その検査精度が重要ですので、定期的な内部点検や外部精度管理により、検査の信頼性の確保に努めることとしております。

「3 連携」の「(1) 国及び関係自治体等」は、輸入食品は、輸入食品や広域流通食品等に係る違反や食中毒が発生した場合に、国や担当する自治体と連携を図り、被害の拡大防止などについて迅速な対策を講じることとしております。「(2) 関係部局」は、生産段階において、農薬や動物用医薬品等に関する規制に違反していると疑われた場合や、放射性物質に汚染されていると疑われる場合に、本県の農政部及び水産林政部などと連携して、速やかな情報共有をはかり、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

食中毒が疑われる場合には、保健福祉部及び教育庁等の担当部局と連携して、児童生徒の健康被害の未然防止や拡大防止に努めて参ります。加えて、食品に起因する疑いのある健康被害を即座に探知できるよう、保健福祉部と連携した初動調査体制や情報の共有に努めて参ります。

これらの実施体制につきましては、3ページの図1に示してあるとおりでございます。このような、各部局部署との連携により、迅速かつ効率的な計画の実施に当たって参ります。

4ページをお開きください。続きまして、「第3 重点取組」です。ここでは、食中毒の予防対策や重大な事件事故、国の施策の動向なども踏まえて令和3年度に特に強化すべき事業を「重点取組」として整理しているものとなります。

まず「1 食品営業施設監視指導方針」についてですが、「(1) 重点監視施設の監視」として、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設定し、重点的に監視指導を行います。ページ下の「表1」に業種ごとの重点監視対象施設区分を掲載してございます。

11ページを御覧いただき、表3に参考として令和2年度の業種毎の施設の監視目標回数及び計画、それから実績を記載してございますので、参照いただければと思います。

4ページにお戻りください。「(2) 食品の適正表示の推進」として、食品の製造・加工業者等に対し、食品の表示について監視のうえ、食品表示基準の遵守状況を確認し、不適正表示を発見した場合には指導を行うとともに、講習会などで適正表示の遵守・徹底について周知を行うこととしています。

5ページを御覧ください。2つ目の重点取組は、食中毒の防止です。「(1) 営業施設等に対する指導」として、「イ 加熱不十分な食肉等の提供による食中毒の発生を防止」について、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ほか、鶏肉については、未だに生または加熱不十分での喫食による食中毒が継続して発生していることから、生食の危険性が正しく理解されるよう周知に努めて参ります。「ロ 調理従事者を介した食中毒の防止」として、ノロウイルスに感染した従事者を介して、汚染された食品が原因となる事例が全国的に多く報告されていることから、食品従事者の健康管理についても指導を徹底して参ります。

「(2) 汚染食品の流通防止」として、県内に流通する食品を対象に、食中毒の原因となるノロウイルス、カンピロバクター、サルモネラ菌等について汚染状況を調査し、汚染が確認された場合には、関係施設等に対し監視指導を行い、食中毒の発生を未然に防止して参ります。

「(3) 県民への啓発」ですが、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、食品取扱施設への一斉監視や、衛生講習会の実施、啓発資材の配布などを通じて食中毒予防啓発活動を行います。

3つ目の重点取組は、「食品の検査」です。「(1) 食品の放射性物質の検査と情報提供」として、本県においては、引き続き生産物のほか、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、安全安心確保のためにも、結果について県民にわかりやすく情報提供して参ります。「(2) 輸入食品の検査」ですが、輸入食品については、厚生労働省において輸入時の審査や検査が行われているものの、県としても輸入食品を取り扱う事業者に対する監視指導を実施するとともに、輸入食品の検査を実施することとしております。

6 ページをお開き願います。4 つ目の重点取組は、「H A C C P に沿った衛生管理の推進」です。食品衛生法の改正により、令和 3 年 6 月より原則全ての食品等事業者が H A C C P に沿った衛生管理を行うこととなるため、事業者の実施状況の確認や必要な指導・助言を実施し、法改正への円滑な対応を促すこととしております。

また、県では、昨年度より食品等事業者の H A C C P に沿った衛生管理の導入及び実践を支援するために、「宮城 H A C C P 導入・実践支援制度」通称みやぎチャレンジ H A C C P の運用を開始し、食品等事業者の H A C C P への取り組みを支援しております。

7 ページを御覧ください。続きまして、「第 4 監視指導」ですが、「1 生産者に対する監視指導」については、農林水産物の生産者等に対する指導を、関係法令に基づいて農政部及び水産林政部局において実施することとしております。「2 食品等事業者に対する監視指導」については、11 ページの表 3 を御覧ください。先ほどご説明いたしました重点監視施設の他、食中毒や不良食品を発生させた施設につきましても、重点的に監視を実施することとしてございます。

8 ページをお開き願います。表 2 に食品ごとの主な監視指導項目を示してございます。生産段階の農作物や畜産物等については、農政部及び水産林政部において指導を行うこととしてございます。製造・加工や貯蔵・調理・販売等の段階における監視指導項目については、H A C C P に沿った衛生管理の制度化を受けて記載内容の見直しを行い、主に衛生管理計画の作成や一般衛生管理の実施及び記録、重要工程管理の実施及び記録、衛生管理計画の検証について指導することとしております。

7 ページにお戻り願います。「2 食品等事業者に対する監視指導」の後段におきまして、本計画より「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」の施行に合わせ、輸出事業者に対しては輸出先国の条件に沿った施設の適合性の確認や衛生証明書の発行を行うことを盛り込んだほか、食品用の器具又は容器包装関連事業者に対しまして、原材料のポジティブリスト制度の導入を受け、公衆衛生上必要な措置の遵守や原材料についての情報提供が適切に行われるよう指導することとしております。

「3 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設への対応」につきましても、令和 3 年 6 月からの制度改正に合わせ、事業者の必要な手続きについて、適宜説明を実施し、事業者が円滑に新制度へ移行できるよう説明してまいります。

「4 食品等の収去検査等」については、(1) として、食中毒の未然防止や、規格基準等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、加工された食品や、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、東京電力福島第一原子力発電所事故による、放射性物質基準値超過食品の流通を防ぐため、県内に流通する食品等について、放射性物質検査を実施いたします。

資料の 12 ページと 13 ページを御覧ください。表 4 に、「令和 3 年度の年間検査計画」をまとめてございます。12 ページでは、不良食品や苦情の発生などを考慮し策定した「食品の規格基準等の項目」についての検査計画を、13 ページは、他自治体における違反事例や検査における輸入食品検査の状況を踏まえて、「特殊検査項目」を中心とした検査計画について記載してございます。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、保健環境センター、食肉衛生検査所などの検査機関で検査を実施することとしてございます。

7 ページに戻ります。「5 と畜場・食鳥処理場における検査」については、8 ページの(5)に記載のとおり、と畜場法及び食鳥処理法の改正に伴い、新たに、と畜検査員及び食

鳥検査員の行う外部検証の実施について盛り込んでございます。

14ページをお開きください。次に、「6 食中毒等健康被害発生時の対応」については、食中毒が発生した際には、被害の拡大防止と再発防止のために、国で定める「食中毒処理要領」及び「食中毒調査マニュアル」、ならびに県で策定している「食中毒事件処理要領」に基づき迅速に調査をし、原因究明に努めて参ります。

また、平常時より関係部局や関係自治体との連携を図り、食中毒事案発生時には迅速な原因究明や被害拡大防止に努めることとしております。

本計画より新たに(3)として「健康食品における対応」を盛り込み、住民からの苦情相談等により、健康被害の探知に努めることや、指定成分等を含む食品を取り扱う営業者や医療機関等からの情報収集のほか、被害拡大防止のため厚生労働省への迅速な報告、医療機関への受診勧奨等を行い、健康食品による健康被害拡大の防止を図ることとしています。

「7 監視指導及び収去検査等による違反発見時の対応」については、これまで説明して参りました監視指導や食品の収去検査等の結果、法の規定に違反している状況を発見した場合には、(1)のとおり食品等事業者に直ちに改善指導を行うとともに、それにかかる食品が販売や営業に使用されることのないよう、(2)のとおり、回収や廃棄などの措置を事業者に求めます。当該食品が他自治体に流通している場合や、法の規定に違反している食品等事業者が他自治体にある場合には、所管する自治体と連携し、基準を超過した食品が流通することのないよう速やかな対応をいたします。そして、(3)のとおり、施設の調査や改善指導等の必要な措置を講じた上で、食品衛生法等に基づき、違反者の名称や危害の状況を公表することといたしております。

15ページを御覧ください。続きまして「第5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導等」です。ここでは、先ほどご説明いたしました重点取組の「4 HACCPに沿った衛生管理の推進」と関連する内容となっております。「1 食品等事業者における自主衛生管理体制の確立」については、食品衛生法改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化が令和3年6月から本格的に運用開始することから、制度の周知について徹底することとしております。「2 HACCP導入・実践支援制度」につきましても、先に6ページでも説明いたしましたが、事業者のHACCPへの取り組みを技術的に支援すべく創設した制度について、個別相談に応じるほか、要望に応じてHACCPに関する講習会の開催を行うこととしております。「3 と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに沿った衛生管理」については、と畜場法及び食鳥処理法の改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化が、令和3年6月より完全施行されることを踏まえ、外部検証の実施による技術的指導を行うほか、小規模な食鳥処理場に対しても、HACCPに沿った衛生管理を指導します。「4 食品衛生推進員による自主活動の推進」、「5 食品衛生関係団体に対する指導、支援」を行うことにより、地域の情報収集や食品衛生指導員による、地域に密着した自主活動の円滑な実施について支援して参ります。

16ページを御覧ください。続きまして「第6 県民との意見交換及び情報提供」ですが、後ほど本計画策定にあたってのスケジュールをご説明いたしますが、本会議終了後にパブリックコメントを実施することとしてございます。「2 計画の実施状況の公表」については、計画に基づき実施した監視指導実績について、四半期ごとにホームページ等を通じて公表することとしております。「3 意見・情報交換」については、食の安全安心セミナーや地方懇談会を開催することで、消費者・生産者・事業者及び行政等の連携を図ることとしております。「4 消費者への食品等による健康被害防止のための情報提供」につい

ては、(1)として、食中毒予防月間には各保健所支所等でキャンペーンなどを開催し、食中毒防止の啓発を行うほか、(2)として、海水温の上昇に伴い「魚介類による腸炎ビブリオ注意報」を発令するなどし、注意を喚起して参ります。(3)として、生食用食肉以外の食肉を食べることへの危険性、あるいは野生キノコ等の自然毒、アニサキスによる食中毒などについて注意喚起をして参ります。(4)として、食品等の安全や自主回収に関する情報のホームページ等を通じて消費者に情報提供し、健康危害の発生を防止するために必要な情報については、適宜報道機関への情報提供を行うなど迅速な公表に努めて参ります。(5)といたしまして、放射性物質検査に関する情報についても、随時ホームページに検査結果を掲載するほか、基準値の超過があった場合には回収措置を講ずるとともに報道機関への情報提供を行い、迅速かつわかりやすい公表に努めて参ります。

17ページを御覧ください。最後に「第7 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上」ですが、「1 職員の資質向上」のうち、食品衛生監視員については、HACCP制度化への対応など、職員自身の資質向上が必須となることから、各種研修に食品衛生監視員を派遣するとともに、内部研修による知識の習得や、大規模施設への立入検査の際などに保健所の管轄を越えた合同立ち入りを実施することで資質向上を図って参ります。「2 食品等事業者の資質向上」としては、食品衛生責任者に対する講習会を定期的で開催するほか、事業者自身がHACCPに沿った衛生管理を進める上で必要な支援を行い、事業者の資質向上を図って参ります。

18ページ以降は、「主な用語の解説」をつけてございますので、後程参考にしていただければと思います。

次に資料3を御覧ください。計画策定のスケジュールを示してございます。

本日いただきました意見を踏まえ、2月中旬から1ヶ月間、パブリックコメントを実施いたします。この結果を踏まえ、3月下旬に本計画を策定し、公表するとともに国に報告することといたします。

なお、資料4といたしまして、令和元年度の監視指導実績をお配りしております。参考にしていただければと思っております。

以上で「令和3年度宮城県食品衛生監視指導計画(案)」についての説明を終わらせていただきます。

【 西川会長 】

はい。ありがとうございました。

ただいま事務局の方から、令和3年度の宮城県食品衛生監視指導計画の案ということで説明をいただきましたが、これから審議に入りたいのですがまず、皆さんからご意見或いはご質問等お受けしたいと思っておりますので、挙手していただければと思います。

【 西川会長 】

佐々木委員どうぞ。

【 佐々木圭亮委員 】

ちょっと聞き漏らしたと思うのですが、食品衛生監視員が、米山にもいるということよろしいでしょうか。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

いわゆる食品衛生監視員は保健所に食品等への指導・監視等を行うためにいるのが普通だと思いますが、食肉衛生検査所にもと畜検査員と兼務という形でおります。同じ人なのですが食品衛生監視員という資格も持っています。それで、併設しております食肉処理場がございますので、そちらの監視等も行っているということでございます。

【 佐々木圭亮委員 】

はい。わかりました。ありがとうございます。

【 西川会長 】

はい、三枝委員どうぞ。

【 三枝委員 】

教えて欲しいのですが、1ページの計画の対象地域が「仙台市を除いた宮城県全域とする」となっておりますけども、これは仙台市が政令都市だから独立に同じようなことをやっているからだと思うんです。それはいいのですが、配付資料のデータの最後の食中毒とかいろんなものが仙台市も含めた形で公表されています。このようなことを考えると「仙台市を除いた宮城県全域とするが、仙台市とは連携を持って実施している」と連携していることが見え方がいいと思います。

県民としては、仙台市とそれ以外って何か差別じゃないが、私は食の安全安心の活動の仙台市の方にも属してるのですが、同じようなことをやっております。大阪は二重行政が問題なりましたが、立場が違うから理解できるのですが、仙台市との連携をとっていることをきちっと書いて、この会議の中に仙台市が除かれているのは当然ですが、情報の連携や調査を一緒にやる場合もあれば、講習会やセミナーを一緒にやる場合もあるのではないかと思います。私、宮城県の食の安全安心のモニターをやっていますが、仙台市民なんです。そういうことからすると、仙台市以外の人を中心になってやらないとだめなことになるのですが、仙台市と連携をしているということで、全体の整合性がとれるような感じがするのですが、勝手な意見で失礼します。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

確かに宮城県の中の仙台市ということで非常に微妙な立場でございますが、食品衛生法上になりますと、仙台市は一つの自治体となりますので、県と同等でございます。それぞれが食中毒の処分の権限等を持っています。県と仙台市と一緒に連携することもあるんじゃないかということですが、今度ふぐの制度も変わりますが、今まで2年に1回行っていたふぐの講習会につきましては仙台市と一緒にやっておりました。調査につきましては一緒に行くことはないのですが、当然何かあった場合には連携をとりながら、情報交換しながらやっていくのは間違いなくございます。

それで、決して仙台市は仙台市、宮城県は宮城県ということではなく、一緒に同じ方向を向いてやっております。

例えば、制度の設計につきましても、宮城県さんどうします、仙台市さんどうしますと、お互いに情報交換をしながら、条例の改正等いろんな制度の構築をしている状況でございます。

統計上では宮城県、仙台市と分かれているのはご理解いただきたいと思っております。
いわゆるモニター等につきましては、食品衛生法と別なところで行っている取り組みです
ので、仙台市民も含めて、一緒になってやってくことにさせていただきます。

大変恐縮でありますけど、食品衛生法に基づく計画につきましてはそれぞれの自治体で、
設定することになってございますので、そこはご理解いただきたいところです。

【 西川会長 】

そういう理解でよろしいでしょうか。

こういった会にも必ず仙台市の職員の方も、来ておりますし、仙台市の会議にも県の方
が必ず出席しております。

【 西川会長 】

加藤委員どうぞ。

【 加藤委員 】

まず質問が、2点と意見を出させていただきます。

まず質問の1点は生食肉、5ページの加熱不十分な食肉等の提供のところ、依然とし
て鶏肉の生食のことで食中毒が出ているということなんですが、その要因についておわか
りであれば、教えていただきたいと思えます。

あと健康食品のところ、14ページで新たに入ったこの健康食品における対応で、住民
からの苦情相談等とあるんですが、健康食品、に関する苦情相談を受け付けるところは、
どこなのかを教えていただきたいと思えます。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

はい。ありがとうございます。

まず1点目の鶏の生肉の件です。牛肉、豚肉につきましては、生の肉は禁止と法律で決
まっております。

ただ、鶏については生食が禁止されていない状況でございます。鶏肉の肉も生で食べ
ちゃいけないと規制すべきじゃないかといったような声が、全国から挙がっているところ
で、国に対してもそういった表示を出すべきじゃないかという動きが、今あるところで
ございます。現在は規制がかかっていない。特に九州の方では生で食べる文化が以前から
ありまして、食文化が各地に広がっている中で、事故が起きている状況がございます。

それから、例えば焼き鳥等で不十分な加熱ということもありますし、ドリップによる二
次汚染によって食中毒が起きる場合もございますので、こうしたことも踏まえ、鶏の肉を
生で食べるのは非常に危険だということを、法律で決まっているわけではないのですけれ
ども、しっかりと、事業者、それから消費者の皆様に啓発していかないといけないと考
えているところでございます。

【 食と暮らしの安全推進課 千田技術副参事兼課長補佐（総括） 】

はい。2番目の質問でございます。

健康食品に係る住民からの苦情相談を受ける窓口というところでございますが、保健所
の食品担当、薬事担当、或いは栄養担当というところで、食品に関わる複数の部門で受け

る可能性があります。

今回は食品衛生法が改正され、指定成分ということで4成分指定をされまして、プエラリア・ミリフィカなど、過去に健康被害が多かったものについて指定成分等含有食品ということで、それらの営業者からの情報提供を国に上げるということが、規定されたわけですが、一般住民からの健康食品を接触した後の健康被害については、それを聞き取り、受診勧奨につなげ、国に報告する。国はそういった情報を全国的に集めて、販売の停止、注意喚起などの措置を講じるという流れができ上がったこととなります。

あと錠剤ですとか、入っている成分により、医薬品でないと流通できないものもございます。そういった成分が入ってないものは逆に食品という扱いで、流通してることとなりますので、保健所としてはいろいろな窓口で情報が入ってくる可能性がございますので、連携しながら対応をしていくという形になるかと思えます。

【 西川会長 】

加藤委員よろしいですか。

【 加藤委員 】

はい。

【 西川会長 】

あと、ご意見をどうぞ。

【 加藤委員 】

はい。ありがとうございます。

それで、この健康食品における対応についてなんですが、私が所属する宮城県生協連も一部団体で加わって消費者団体を作っているのですが、そこで先日、医薬品と健康食品の危ない関係ということで学習会を行い、コロナ禍の中130人を超える来場があり、いかに関心が高いかというのを実感いたしました。

消費者庁の調査でも、国民の6割以上は、何らかのサプリメントや健康食品を、日常的に摂取しているということもわかっております。

その後、講演会で皆さんがびっくりしたのは、厚労省が決めている指定成分当含有食品じゃなくても、自分が持っている高血圧とか心臓病といったいろんな持病について、医療機関からもらっている薬との弊害が非常に大きく、その病気を直そうと思って飲んでいたものが逆に悪化させていたということもあり、参加された方は実際に自分の父親や母親に飲ませているサプリメントをお持ちになって、講師の方に質問をされており、いかに消費者の関心が高いかというのがわかりました。国でないからちょっと難しいかもしれないのですが、監視計画の2ページの監視指導のところ、第2実施体制の1の監視指導の(1)(2)の次に(3)を作ってください、いわゆる健康食品や機能性表示食品が増えていて、簡単に血圧を下げるとかいろいろ書いてあるものも多々あり、そういった中に、病気の薬を飲んでの方が飲んではいけない成分が入ってるかもしれないということがありますので、健康食品を監視指導することもご検討いただければと思います。いわゆる健康食品についても、監視指導していただけると安心と思います。それに加えて、消費者・県民の方へ健康食品と医薬品の弊害ということについても、医療機関や薬局や厚労省もやっておりますが、県

としても、情報提供啓発に、強めていただければありがたいと思いますので意見として出させていただきます。よろしく申し上げます。

【 西川会長 】

はいありがとうございます。一言申し上げます。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

はい。貴重なご意見ありがとうございます。

すぐに来年からというのは検討を要し、関係部局も多いこともございますので、その辺も調整のうえ、また我々のところにそういった情報はなかなか寄せられてないのが現状でございますので、その辺の情報収集に努めながら、これから検討して参りたいと思います。

【 西川会長 】

加藤委員おっしゃっていることも最もなことですし、国の方でも対策をしているかと思うのですが、国と県と市で連携して情報収集する仕組みがあまり整ってないことも実情だと思うので、それをまず整備してからだと思うんです。今回はまず窓口という形で整備するというかと思っておりますので、これから取り組んでいくにあたっての取っかかりと考えていただけないかと思っております。

ただこちらの方でもやっぱり、検討しているってことを表記するかどうかについては一度事務局と話をしたいとおもうので、ちょっとお任せいただいてもよろしいですか。加藤委員よろしいでしょうか。

【 加藤委員 】

はい、わかりました。

【 西川会長 】

その他いかがでしょう。

はい。氏家委員どうぞ。

【 氏家委員 】

二つ、質問と意見を述べさせていただきたいのですが、一つ目はとても単純なことで、申し訳ないのですが、資料4の一番前にあります、監視指導実績のところのパーセンテージがかなり極端に多いものと、少ないものとあるようなのですが、これは必要性とリンクしているものなののでしょうか。

【 西川会長 】

まず、資料4の1枚目のところでしょうか。

監視の実施率ってところが、800%とか300%とかっていう形でかなり高いところがあるということでしょうか。

【 氏家委員 】

非常に高いところと100%に満たないところがあるので、これが必要性とのリンクが

あるものなのか教えていただけますか。

【 食と暮らしの安全推進課 千田技術副参事兼課長補佐（総括） 】

監視指導率については年度初めに、それぞれの施設に応じて、監視計画数を決めさせていただいております。

施設につきましては6年更新になるところが多いものですから、更新の際には必ず見に行くということがございます。また苦情或いは不良食品の発生等があれば、当然現地調査ということで入る形になりますので、それを見越して計画を立てておりますが、結果として計画どおり回れない、或いは計画よりかなり多く回ったという形になり、必ずしも100%近くになっているものばかりではない状況になっております。

トータルとしては昨年度の場合許可施設に対する監視率が116%であったことになってございます。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

1つ補足させていただきますけども、そのパーセンテージが高いところは施設数が非常に少ないところで、例えば、もともと多いところをちょっと多くまわってもそんなに上がらないんですけども、例えば8施設しかないところを8回まわれば100%ですけども、ちょっと多くまわるとすぐ150%となってしまうので、そういったところで事故等があればすぐ上がってしまうところがありますので、その辺には数字的なマジックもございませんので、ご理解をいただきたいと思っております。

【 氏家委員 】

はい。わかりました。ありがとうございます。

【 氏家委員 】

もう一つはHACCP関係についてなんですけど、研修会・講習会を実施するということが、何ヶ所かに出てきていると思うのですが、この研修会・講習会については、集合しての研修という形で実施しているのでしょうか。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

今までの講習会では、対面式の講習をして、その後グループワークを実施していました。

実は、この間同じ形式の研修会をやろうと計画したのですが、密になる状況を避けたほうがいいと考えまして、初めてウェブでやらせていただきました。

本来は3日間やる予定だったのですが1日になってしまい効果的にどうなのかという心配はありましたが、少なくともウェブであれば、時間に都合の付く人は見られるということもあり状況によっては効果がある。講習会・座学形式で伝えるのであればウェブで十分できるといった感触がございましたので、目的によって実際に対面で行う、それからウェブで行うということを使い分けていきたいと思った次第です。

【 氏家委員 】

ありがとうございます。

私もコロナになって、マイナスな面ばかりではなく、形式としてウェブを利用してやっ

た方が、例えばH A C C Pを取るために従事員の研修会をやりたくて、各事業所でも困っているところだと思うのですが、研修会をウェブを利用して、同じ研修を全員に受けさせるといった体制を整備されるとより良いのかと考えました。

大学でも、対面が難しいときに、ビデオで撮ったものを見せるということも、結局ビデオの利点というところで、動画で伝えられる方が、百聞は一見にしかずじゃないですけども、口でこうやってと説明しているよりも、動画の方が効果が大きいという経験もあったので、今後そういったウェブ利用の研修会をたくさん導入して、見っ放しじゃなくって、それに対しての感想等を送ってもらう等で、受講したとみなしたり、ポイント制とかいろんなことが考えられるのかと思いましたので、ご意見述べさせていただきます。ありがとうございます。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

はい、ありがとうございます。

ウェブに関しましては、県庁が一番遅れてるのかもしれませんが、少しずつ会議もウェブでできるように、ハードを整備している最中のところでございます。

それからY o u T u b e等の動画をやっているところもございますので、これから研究していきたいと思っております。

また一方、ウェブでやると、私はパソコン使えないという人が必ず出てきますので、その辺のフォローアップも併せてやっていかないと、特に零細な事業者の方についてはご年配の方もいらっしゃいますから、その辺をバランスよくやっていくことが、課題なのかと思っております。

【 西川会長 】

氏家委員よろしいですか。

【 氏家委員 】

はい、ありがとうございます。

【 西川会長 】

そのほかどうでしょう。

佐々木委員どうぞ。

【 佐々木圭亮委員 】

パソコンの件に関してですが、宮城県食品衛生協会でも、これから業務委託により、H A C C Pの研修会をやる予定なのですが、先ほどおっしゃったように、ウェブの会議という予定にすると半分以上は対応できません。スマホがあれば大丈夫なので、準備してくださいってなんですけどスマホすらない。もちろん、パソコンはありませんということで今苦勞をしているのですが、若手がどんどん出てくると、それが変わっていくだろうと話をしていきます。現実に研修会を、開催しようとする、会議場の方から、まず初めから半分、100名入るところも半分という規制があるんです。あと、貸してくれないところもあって非常に苦勞するのですが、コロナ禍の中の研修会ということで、学校形式にして講習をやっていますが、中には高齢の方もいらっしゃる、そういうのには参加しません

となります。例えば県の合同庁舎を貸していただければ広い会議室もあると思うので、そういうところだとある程度収容できると思うのですが、このコロナ禍ですし、貸していただければそれがいいのですが、場面によっていいときと悪いときとあるのですね。

ホテルでも無理を対応いただき、講習会の会場を作るのですが、研修会がスムーズに行くように、我々がやるのはB基準の研修なので、大規模な工場ではないのですが、そういう方たちを対象に研修をやるので、できるだけ早いうちに、研修会を終わらせたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

以上です。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

ありがとうございます。

今おっしゃったとおり、実際にやろうと思ってもパソコン、或いはスマホがないということから、大変ご苦労されているとのことですね。

食品衛生協会さんには、県の委託事業としてお願いしているということもございますので、何とかお願いしたいと思っております。

契約のこともございますので、なかなか会場というのも一概に難しい面はあるのですが、必要な協力はしていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

【 高橋伸治委員 】

高德海産の高橋でございます。

6ページでございます。4番のHACCPに沿った衛生管理の推進という部分ですけれども前回も同じようなことを触れたかもしれないのですけれども、まず、HACCPを導入してどんどん積極的に推進していくというのは、誰しも反対するものはないと思うんです。けれども、HACCPを推進するためのいわゆる、品質管理を実際に行う人材の不足が、課題というか、募集かけても、そういう専門的な知識を有する人材自体が絶対数が少ないのと、そういう人材は、基本的には大手さんの方に入っていきますので、地方だとか、中小企業だとか少人数規模の会社に、そのような知識と経験を有するものが、入りにくいというか、そのすそ野がまだ広がってないという実態がございまして、これを推進推奨していくに当たりましては、官と、我々民と、学というか、こちら辺がしっかりと連携して、人材の教育や育成を行って、そういう人材をふやしていくような、仕組みづくりが必要なかと思っております。

一方で、いわゆるコンサル様と言われるような、経営・法律だとか、そういう部分はものすごく知識は持っているんですけれども、逆に現場の実態を知らないのもので、そのすり合わせというか整合性がないような、頭でっかちな部分のところも出てきたりもするので、その辺の部分のギャップをどう埋めていくか、知識だけあってもやっぱり生産ラインだとか、製品を作って流通させてみて消費者に届くまでの流通の過程を知らないで知識だけ持っている人が、「あーしないとダメ、こうしないとダメだ」となると、それ実際にやろうとしたら物を運べなくなるよとかですね、そういうことをおっしゃるコンサル様もいらっしゃるの事実なんですよ。

その辺の部分のうちうまく整合性整えていけないといけない部分と、あとどうしてもそういう、デフレの環境下の中で、なかなか難しい部分もあるのかもしれないんですけれども、この食の安全安心を推進していくに当たりまして、私の方は加工工場の製造に携わる会社

ですけれども、どうしてもそういう部分をしっかりしていこうとすると、掃除をちゃんとやりましょうとか、品質管理の人間を何名雇いましょうとか、菌の検査をこのようにやっていきましょうとかなると、コストはかかるんです。

安全安心に対するコストという部分がかかっています。この部分のコストに対して、消費者の皆様オープンな部分なのでなかなか言いにくい部分もあるのですけれども、このコストってどこで誰がどうやって見ていけばよろしいのかとか、実際我々水産加工業の中でも、しっかりしてる会社・設備・建物と、そうではない工場や経営者や、その差という部分があったときに、見積もり段階で、A社B社、安いからこっちみたいな部分というのも、実際問題としては出てきます。

この辺のリアルな部分の安全安心に対するコストをどのように見ていくかという部分は、避けては通れないんじゃないかなと思っておりましてその辺の部分が、個人的には悩んでるというか課題というか、当社1社だけの問題ではなくて、消費者も含めた全体の問題になるので問題提起するしかないっていうか、この場をお借りしましてですね問題提起ということで、お願いしたいと思います。

以上でございます。

【 西川会長 】

非常に難しい問題ですが、人材については、我々っていうか、ここに3人教員がおりますけど、大学の人材の供給というのは大事な部分だと思ってます。当然、食の安全についての授業なんかも担当していますけども、高橋さんおっしゃるように就職面で、地方に就職する人が少なくなっているのは事実だと思います。何とかしないとイケないとは思っています。

あと食の安全については、当然企業としてやってかないとイケないのは当然なんですけど、まだ消費者の方に、品質にお金がかかっているのだという意識が少ないので、啓蒙活動をやっていかないとイケないと思うんですね。

安全が当然だと皆さん思っているけども、それはコストかかっているんだと。ただコストをかけて安全を確保すれば、企業に利益が出るということも、わかってきているので、どこかに接点があると思うんですが、決めていかないとイケないだろうと思っています。

あと教育の中では、学生に言うのですが、当然、いろんな法律があってそれを遵守すれば、非常にいいものができるのだけでも当然企業はコストがあるので、どの辺りで落とし込むかというのが大事なんだと。ですから、大事なのは、県庁の方もそうですけど、社員の方全員が食の安全衛生に対して意識を持たないとイケないということで、品質管理の部署だけの人が思えばいいということではないということなんです。働いてる方はそう思わないとイケないし、当然経営者もそう思わないとイケない。ですからHACCPを導入すればすべてうまくいくかというところとそうじゃないわけで、いかにソフト面を充実させるかというところとやっぱり課題があるということ意識しないとイケないと思っているところなんです。

県庁行政のサイドとしては、まず指導することがまず第1ですので、それから始まっているわけですので、いかに企業とか或いは消費者の方にうまく伝えていくか、そして理解していただくかということをもっと積極的にやっていただくということにかかってくるのかと思います。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

非常に難しい問題かと思っております。

なかなか我々規制行政としてその辺をどのようにフォローしていくかというところが非常に難しい部分があると思います。

例えば産業振興とかの部署等ともその辺はしっかりやっていかなくちゃいけないと思いますが、この会議の中で、こうしますというふうに明確な答えはなかなか難しいということはお理解をいただきたいと思っております。

ただ、我々としては食による人への健康被害の防止がまず大前提にありますので、そのために何をすべきなのか何ができるのかといったところで、国でこれが必要だろうというのが、HACCPとなってございますので、我々としては、まず、事業者の皆様にはHACCPの導入をお願いするというのが、一番の目標と思っております。

【 西川会長 】

加藤委員、みやぎ生協さんが高く買ってくれるということですかね。

【 加藤委員 】

申し伝えておきます。

今に関連してなんですけど、宮城県でせっかく消費者モニターが千人以上いるので、食品衛生法や食品表示法の改正の関係で、みやぎ生協を含め、食品関連事業者は、大変な状況だと思うんですね、法や制度が変わってこういうふうになりますという情報だけじゃなくて、こういった法律改正があると、事業者は頑張っってこういうことを行う、みたいな消費者の目線と、事業者側の目線でもとらえたものをせっかく消費者モニターの方にモニター通信で伝える機会があるので利用して、ちょっとずつ啓発というか情報提供していくというのも一つの手じゃないかと思っております。今、ホームページ御覧くださいっていう世の中、せっかく丁寧に郵送で送っているんで、情報提供ということでモニターの方にだけでもちょっとずつ、事業者の大変さとか、こういったことでHACCP導入による食中毒も防ぎますみたいな、メリットみたいなのを消費者の方に伝えるというのもご検討いただければと思います。お願いいたします。

【 食と暮らしの安全推進課 小野寺課長 】

はい。貴重なご意見ありがとうございます。

今後の発行にあたっては、その辺も考慮しながら、紙面づくりに励んで参りたいと思っております。

【 環境生活部 鈴木部長 】

はい。貴重なご意見、誠にありがとうございます。

行政は得てして縦割りになっちゃいまして、その縦割りを何とか切り崩していかなければいけないということなんですけども。

我々の環境生活部サイドはどちらかというと規制側で、今日は実は農政部、水産林政部は振興側ですよ。事業者側に立つ側も入っておりますので、県庁内でその縦割りをなるべく、最後はどうしても縦割りは残っちゃうんですけども、なるべくその垣根を低くするような形で、先ほどご指摘のありましたような情報提供のあり方は、これから考えていき

たいと思います。

ありがとうございました。

【 西川会長 】

貴重なご意見どうもありがとうございました。

私から1点だけ質問させていただきたいのですが、食品衛生法の改正で食品用の器具とか容器包装のポジティブリストが出てきたんですけど、これについては、検査みたいなことをやる見込みはないのですか。その辺どうですか。

違う部局の担当なのかもしれないんですけど。

【 食と暮らしの安全推進課 千田技術副参事兼課長補佐（総括） 】

今回の法改正で合成樹脂製の容器包装について、その合成樹脂の基本をなすキーポリマーとかですね、それに添加するものについてポジティブリスト化されたということになっています。

5年経過措置が設定されていますが、今後、食品の収去検査をしている保健環境センターとも調整をしながら、検査ができるかという、いろいろ検査法の確立とか妥当性の検証とかがございますのでそういったものを進めて参りたいというふうに考えております。

【 西川会長 】

はい。わかりました。

じゃあこれから、スタートする形だということですね。

あと1点だけお願いしたいのはポジティブリストの解説が前の農薬の時はあったのかもしれないですが、今回ないので、用語解説でまたポジティブリストを加えていいかもしれないと思いました。ご検討いただければと思います。

その他、皆さん方からいかがでしょう。大分時間が経ってしまいました。

はい。それでは、最初の審議の議題が長くなってしまいましたけど、令和3年度の宮城県食品衛生監視指導計画につきまして、少し課題が残っておりますがまずこういう案で、お認めしてよろしいでしょうかいかがでしょう。

よろしいですか。はいそれでは、お認めいただいたということにしたいと思います。どうもありがとうございました。

報告 イ 食品衛生法の改正に伴う関係制度の見直しについて

【 西川会長 】

では続きまして報告に入りますがまず最初に、「食品衛生法改正に伴う関係制度見直しについて」ということで、事務局からお願いいたします。

【 食と暮らしの安全推進課 千田技術副参事兼課長補佐（総括） 】

はい。それでは報告事項のイ「食品衛生法の改正に伴う関係制度の見直し」についてご説明をさせていただきます。

資料5「新しい営業許可・届出制度が始まります！」を御覧ください。平成30年の食品衛生法の改正により、営業許可の業種が見直されました。また、営業届け出制度が創設され、営業許可業種及び届け出不要な業種以外の営業者は保健所に届け出を提出すること

になりました。

ページ中央の図を御覧ください。食品衛生法改正前の状態を図の左側の部分にお示ししております。法に基づく許可34業種のほか、宮城県では独自に条例により、かき処理場の許可、漬物加工業、魚介類加工業、ウニほやのむき身処理加工業などの登録業が規定されておりました。法改正後令和3年6月1日以降は、図の右側になりますが、食中毒のリスク等を考慮し、法に基づく許可業種としまして、緑色でお示ししている部分でございますが、Aに示す32業種が新設・再編されることになりました。またグレーでお示ししておりますが、Cに示す食品の輸入業や貯蔵業、運搬業などの業種については届け出不要と規定され、AとC以外の業種につきましては、保健所への届け出が必要な業種として、区分Bのピンク色の部分になりますが、こちらが新たに設けられたということになります。これに伴い、県独自の許可と登録業を規定しておりました条例につきましては廃止となります。下段に新たな許可業種32業種をお示ししております。

2ページを御覧ください。許可業種のうち、再編されるものについて具体的な例を挙げて説明いたします。ページ中央の図、「主な業種の再編イメージ」を御覧ください。左側の改正前の列の上から2番目に、「喫茶店営業」というものがございましたが、令和3年6月1日以降は業種の見直しにより、飲食店営業に統合されます。また左側の改正前の上から5番目の「みそ製造業」や6番目の「醤油製造業」などは、原材料や製造工程が共通する業種ということで、「みそ又はしょうゆ製造業」に統合されます。右側の令和3年6月1日以降の列を御覧ください。食中毒等のリスク等を踏まえ、一番上のところでございますが、新たに液卵製造業や、一番下のところでございますが漬物製造業が新設されております。漬物製造業は現在の宮城県条例による登録業の漬物加工業から、許可が必要な漬物製造業への移行となっております。一方、右側の改正前の上から3番目と4番目のところでございますが、加工はせず、包装品のみを仕入れてそのまま販売するといった形態の食肉販売業や魚介類販売業などは、食中毒のリスクが低いと考えられ、今回許可から届け出に移行することになります。2ページ上段の黄色の点線で囲んでいる部分の二つ目のチェックのところでございますが、今回の法改正により、一つの許可業種で取り扱える食品の範囲の拡大ということが行われており、保健所での許可申請を受け付ける際には、今まで以上に事業者からの丁寧な聞き取りによる業態の把握が必要となっております。

3ページを御覧ください。新たに創設された営業届出制度についてご説明をさせていただきます。ページ上段の黄色の点線で囲んでいる部分を御覧ください。太字で記載されている部分でございますが、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、一部の業種を除き、保健所に届出を新たにすることになります。届出施設は、「食品衛生責任者の設置」と、「HACCPに沿った衛生管理の実施」が求められます。「届け出に該当する業種」でございますが、Aの32許可業種と、Cの届け出が必要な業種以外のすべての業者が対象となっておりますので、幅広い業種が届け出をするということになります。中段のピンクの部分でございますが、届け出が必要な業種の例を挙げてございますが、左側の販売業では、例えば包装品のみを取り扱うような魚介類販売業や食肉販売業、弁当販売業、八百屋などの野菜果物販売業などが届け出をすることになります。中央の製造加工業では、いわゆる健康食品製造業、調味料製造業、製粉業や海藻の加工業などが届出対象となります。ページ下段に「経過措置の概要」とございますが、令和3年6月1日時点で届け出が必要な営業を営んでおられる事業者は、令和3年11月30日までに届け出をしていただくこととなっております。

最後の4ページを御覧ください。改正された施設基準について説明をさせていただきます。今回の営業許可業種の見直しにあわせまして、施設基準が改正されます。「新しい施設基準」につきましては、「各営業に共通する基準」の他に、「営業ごとの基準」が定められており、この部分につきましては現行の基準と比べて大きな変更はございませんが、さらに生食用食肉やふぐを取り扱う施設では、それぞれの基準が上乘せされることとなります。ページ下段では「新しい衛生管理の基準」としまして、いわゆるHACCPに沿った衛生管理の制度化について記載してございます。Aの食品衛生法の許可業種及びBの食品衛生法の届け出業種に該当する事業者は、HACCPに沿った衛生管理として、衛生管理計画を作成し、実施の記録を取り、計画を見直すということが求められております。HACCPに関しましては、事業者の方からの注目も大変大きいところでございますので、県のホームページで詳細な情報を掲載しているほか、飲食店営業や従業員が50人未満である事業所において参考にすることができるとされております各事業者団体が作成した手引き書をQRコード等で案内をしております。

ただいま説明いたしました制度改正につきましては、県ホームページや、法改正説明会、HACCP研修会、食品衛生責任者講習会等で周知して参りますとともに、関係事業者や関係団体に通知をして周知を図って参る予定でございます。

続きまして、資料6を御覧ください。

「ふぐの処理等の規制に関する条例の制定について」ご説明をさせていただきます。

初めに、「1. 条例制定の趣旨」を御覧ください。これまで、ふぐの取り扱いにつきましては、厚生労働省からの通知に基づき、「ふぐの取り扱いに関する指導要綱」を策定し、ふぐによる食中毒防止のための対策を行って参りました。今般、食品衛生法施行規則が改正され、営業者の遵守事項として県知事等が認めたふぐ処理者等にふぐを処理させる旨が規定されるとともに、通知により全国統一的なふぐ処理者の認定基準が示されました。これを受け、ふぐ処理者の認定等について必要な事項を条例に規定し、ふぐによる食中毒防止対策を行うものでございます。

「2. 条例案等の概要」を御覧ください。左側に現行要綱、右側に条例案の概要をお示ししております。表の上段より、まず認定制度についてでございますが、現行の要綱では講習会を受講したものを「ふぐ取扱者」として登録し、登録済票を交付して参りました。

条例案では試験を実施して合格した者のうち、免許申請した者を「ふぐ処理者」として登録し、「免許証」を交付いたします。試験は学科試験と実技試験を行い、実技試験ではふぐの種類、臓器の鑑別、毒性部位を分別する処理の実技試験を行います。認定対象につきましては、現行要綱では、「未処理ふぐを調理、加工、販売する者」及び「未処理のふぐを販売する者」として参りましたが、条例案では認定対象を「ふぐを処理する者」とし、「未処理ふぐの販売者」に対しては、講習会受講の努力規定を要綱で定める予定として参ります。ここで処理というのは、ふぐを食用の目的で卵巣等の毒性部位を除くということをお知らせしております。

表の2段目「遵守事項」に関しましては、現行の要綱においては、主に「的確な処理に係る事項」について規定して参りました。条例案では、「的確な処理に係る事項」に加えまして、免許証の譲渡や貸与の禁止等について定めて参ります。

表3番目の「行政処分等」に関しましては、現行の要綱においては特に定めはございませんでしたが、条例案におきましては、不正に免許を取得した場合の資格の取消、或いは遵守事項に違反した場合の従事停止等の行政処分、または無免許でふぐを処理した場合等の

罰則について定めております。

表4段目の「施設の届出」につきましては、現行の要綱では、ふぐ取り扱い者、取扱施設の届け出を求めておりましたが、施行規則の改正に伴い、食品営業許可申請時に「ふぐを処理する施設である旨」について記載をすることから、これにより「ふぐ処理施設」を把握して参ります。

表5段目、「その他」といたしまして、他自治体による認定者の取扱につきましては、現行の要綱では当該自治体の認定基準にかかわらず認定をしておりましたが、本条例案では当該自治体の認定基準が国の示す基準を満たしている場合に限りまして、試験合格者と同等に扱うものとしたします。

最後に既存のふぐ取り扱い者についてですが、条例施行後におきましても、免許を受けた者とみなしまして、県内に限り、ふぐの処理に従事することは可能としております。

本条例案につきましては県議会2月定例会に上程する予定としておりまして、公布後、関係者及び関係団体に制度変更に係る周知を行って参る予定でございます。

説明は以上でございます。

【 西川会長 】

はいありがとうございました。食品衛生法の改正に伴う関係制度の見直しということで、営業許可・届出制度、それからふぐの処理ということで話ありましたが、ちょっと時間の関係ありまして、ご質問があれば1点だけお聞きしたいんですがいかがでしょうか。よろしいですか。

細かいところにつきましては、再度問い合わせをしていただくか、ホームページ等を御覧いただくことで、ご理解いただけるかと思えます。少しわかりにくいところもありますので、もう一度見なおしてからでも結構ですのでよろしくお願いいたします。

報告 口 令和2年度「みやぎ食の安全安心県民総参加運動」事業の進捗状況について

【 西川会長 】

はい。それでは続きまして、口の「令和2年度みやぎ食の安全安心県民総参加運動の事業の進捗状況」についてお願いいたします。

【 食と暮らしの安全推進課 千田技術副参事兼課長補佐（総括） 】

それでは資料7、令和2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御覧ください。

前回の会議でも報告させていただいておりますので、前回の会議以降、特に動きがありました項目に絞って説明をさせていただきます。

まず一番上の食品表示ウォッチャーにつきましては、97名の食品表示ウォッチャーに9月から12月までの4ヶ月間、ご活動いただきました。延べ695店舗でモニタリングが実施され、疑義有りとして29件の情報が寄せ寄せられました。県で確認調査を行い、4件につきましては、調査権限のある行政機関に情報提供をしております。また3件について、表示に誤りが確認され改善指導を行いました。

モニターだよりにつきましては、12月に26号を発行しております。次号は3月に発行を予定しておりますので、先ほど委員の方からご指摘、ご意見がございました件を含めて検討をさせていただきたいと思えます。それから食の安全安心基礎講座につきましても、

モニターだより第26号に、食品中の残留農薬について掲載をさせていただいております。

続きましてモニター研修会につきましては、1月27日に、「食肉の安全安心」をテーマに研修会を開催し、33名のモニターが参加をし、食の安全安心への理解を深めていただきました。

裏面を御覧ください。上から3行目でございますが、講習会でございます。12月に「輸入食品」をテーマに、先日2月5日には「食品中の放射性物質」をテーマに研修会を開催いたしました。

報告については以上でございます。

【 西川会長 】

はい、ありがとうございました。

ただいまの説明につきまして、確認したいこと等あればお願いしたいのですがいかがでしょうか。大丈夫でしょうか。

はい。どうもありがとうございます。

報告 ハ 食品に係る放射性物質検査結果について

【 西川会長 】

それでは続きまして、ハの部分になりますが、「食品に係る放射性物質検査結果」について、お願いいたします。

【 食と暮らしの安全推進課 千田技術副参事兼課長補佐（総括） 】

それでは資料8を御覧ください。令和2年4月から12月までの9ヶ月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ご報告いたします。

資料の中ほどの食品に係る放射性物質検査結果の表を御覧ください。

出荷前検査でございますが、農産物から野生鳥獣までを合わせて、合計16,614点の検査を実施いたしました。うち、中ほどの基準値超過数の列にお示ししたとおり、計37点で基準値を超過しております。一番右の列を御覧ください。基準値を超過した品目は、林産物で野生キノコ、コシアブラ、ゼンマイ等の山菜類。野生鳥獣肉でイノシシ、ツキノワグマとなっております。また超過したもののうち、野生きのこのコウタケ以外は、すでに国から出荷制限指示等を受けている品目でございます。コウタケの基準値超過を受けまして、一部地域の野生キノコに対し、新たに出荷制限指示が出されておりますが、後程ご説明させていただきます。今年度に入りましてから、出荷制限指示の解除を受けた品目は、前回の報告後に変更はなく、丸森町の栽培ゼンマイと石巻市の露地原木しいたけ1名の2品目となっております。

次に出荷後検査及びその他でございますが、一般食品等の流通食品は255点、学校給食で使用する食材は213点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。

一番下の住民持ち込測定結果の表を御覧ください。住民持ち込み測定でございますが、これは、県内の市町村で自家栽培や、自ら採取した食材など住民が持ち込み、測定しているものでございますが、測定点数は381点で、うち12点が基準値超過となっております。基準値を超過した品目はきのこ類、山菜、タケノコ、野生鳥獣の肉となっております。検査結果については「みやぎ原子力情報ステーション」で公表をしております。

資料の裏面を御覧ください。前回の会議で、気仙沼市で採取された野生コウタケから基準値以上の放射性物質が検出され、気仙沼市で採取された野生きのこの出荷自粛要請を行った旨を報告しております。その後、南三陸町で採取された野生コウタケからも基準値以上の放射性物質が検出されたことから、12月25日付で原子力災害対策特別措置法の規定に基づき、国の原子力災害対策本部長から宮城県に対し、気仙沼市及び南三陸町における野生きのこの出荷制限が指示されました。これを受けまして、気仙沼市及び南三陸町並びに市場等流通関係者に「気仙沼市及び南三陸町で採取された野生きのこ」の出荷を行わないよう改めて要請しましたのでお知らせいたします。

報告については以上でございます。

【 西川会長 】

はい。ありがとうございます。

ただいまの説明に対して確認したいことなどありましたらいかがでしょうか。

よろしいでしょうか。

その他

【 西川会長 】

それでは報告事項は以上になりますがその他ということで、ほかにも資料が配布されておりますので、事務局から報告をお願いします。

【 食と暮らしの安全推進課 千田技術副参事兼課長補佐（総括） 】

その他といたしまして、「飲食店に向けた新型コロナウイルス感染拡大防止に係る取り組み」についてご報告をさせていただきます。

資料9を御覧ください。上段の「新型コロナ対策実施中ポスターの発行について」ご説明いたします。

新型コロナウイルスの感染拡大の抑制と、社会経済活動の維持の両立を図るために、事業者にはしっかりと感染防止対策を実施していただくことが非常に重要であることから、県では昨年8月より、飲食店等事業者を対象とし、一定の基準を満たした新型コロナ感染防止対策を講じている店舗に「新型コロナ対策実施中ポスター」を発行しております。

このポスターを店頭に掲示することで、積極的に感染防止対策に取り組んでいることをアピールできるものと考えております。

ポスターの発行の際には、各店舗での新型コロナ対策の実施を要件としており、裏面に記載の各項目の実施につきまして、自己申告をしていただきまして、ポスターの発行をしているところでございます。この取り組みを通し、各事業者への感染対策の意識が高まり、ひいては利用者の安全に繋がるものと考えております。

2月3日現在で4,520店舗の飲食店にご登録いただいております。仙台市内全域の接待を伴う飲食店及び酒類を提供する飲食店を対象としました。営業時間短縮要請に応じた事業者への協力金の支給要件の一つが、「感染防止対策を徹底しており、県の「新型コロナ対策実施中ポスター」の取得及び掲示をしていること」とされたことから、仙台市内の飲食店によるポスター取得が増加しております。

資料表面の中ほどの、「食品衛生法等に基づく立入検査等における対応について」を御覧ください。

県内の各保健所が、食品衛生法等に基づく立入検査を実施する際や講習会の際に、新型コロナウイルス感染症対策について、チラシや関係団体が作成したガイドラインにより周知を行うとともに、感染防止対策実施状況の確認を行っております。

下の表が、1月15日までの新型コロナ対策感染症対策の周知及び確認の状況となります。

1, 979件の周知を行うとともに、1, 148件について何らかの感染防止対策を実施していることを確認しております。

表には未確認が829件とありますが、講習会参加者に対し周知は行ったものの、実施状況まで確認していないケースや、立ち入り検査時に営業者が不在で確認できなかったケースを計上しております。

説明については以上となります。

【 西川会長 】

はいありがとうございました。

ただいまの説明につきまして何かご質問等ございますでしょうか。いかがでしょう。

はい、それでは無いようですので、議事の一切を終了したことになります。

本日時間になりましたが、議論が活発で非常によかったと思っておりますので、引き続き、皆さま方からご意見いただければと思います。

それでは事務局にお返しいたします。

4 閉会

【 食と暮らしの安全推進課 小林水道事業広域連携専門監兼課長補佐（総括） 】

西川会長大変ありがとうございました。

時間の関係で駆け足の審議をお願いしてしまいまして大変申し訳ございませんでした。

委員の皆様長時間にわたるご審議大変ありがとうございました。

次回の開催は、令和3年6月頃の予定でございます。

追って開催のご案内を差し上げたいと思いますので、ご出席いただきますようお願いいたします。

以上をもちまして、会議を終了いたします。大変ありがとうございました。