

令和2年度 第2回石川県食品安全安心対策懇話会 結果概要

1 日 時：令和3年2月19日（金）10：00～12：00

2 場 所：県庁行政庁舎14階 1407会議室

3 委員の出席：15名中12名

4 結果

（1）議事

- ・令和2年度食の安全・安心の確保に関する行動計画の実施状況及び
令和3年度食の安全・安心の確保に関する行動計画（案）について

（2）意見交換の概要

（座長）

関係課から説明がありました内容について、委員の皆様からご意見、ご提案等を伺いたいと思います。

（委員）

例年の会議ですと食中毒の発生件数の情報提供をいただいていたのですが、今年は入っていないのでしょうか。

（事務局）

食中毒の発生状況ということで17ページに数字だけは載せております。令和2年度実績はアニサキス、カンピロバクター、ヒスタミンによる食中毒が各1件発生しました。

（委員）

HACCPの経過期間が今年度で終わることなので、本格的に導入されるようなのですが、そのHACCPの導入前と後で食中毒発生件数が変わるか、或いは食中毒発生の対応が変わるというところを行政の方にはしっかりフォローしていただきたいと思います。漫然と情報収集をしていたのでは分からないと思いますので、きちんとそこはサイエンティフィックに解析をしていただきたい。多分いい方向に行くのではないかと思いますけれども、万が一、効果が上がってないのであれば、どこに弱点があるのかという解析までしていただくようお願いしたいと思います。

（委員）

資料6の令和3年度石川県食品衛生監視指導計画（案）の8ページの下段の方で、先

ほどもお話がありましたH A C C Pの制度化について、指導助言及び定着の推進を行いますということで、県の方で計画をしっかりと記載されてらっしゃいます。いよいよ今年の6月1日が施行期日ということで、あと数ヶ月しかないのですが、そういった中で、行政をはじめ、関連の職員団体の皆様が、H A C C Pの普及推進活動に大きくお力をお入れになられていることは、私もよく存じ上げているところでございます。その中で感動的な話になるかと思いますが、食品事業者様への浸透度合い、手ごたえは大体どれぐらいでしょうか。

それから消費者側の皆様にもお聞きしたいのですが、消費者の皆様には、このH A C C Pの制度化というのは、食品事業者様が取り組んでいるということが、皆さんご理解が進んでいらっしゃるのか。もしそういったご理解が進んでいけば、食品事業者様もやはりお客様相手ですから、そういった導入については非常に積極的に取り組んで、加速度をつけて取り組んでいくのではないかなと思うのですが、

1つ目は行政側に対して、もう1つは消費者の方でまだ周知されていないとかそういった感覚があるのでしたら、そういったご意見も消費者の方からもいただきたいなと思ひまして、お願いできますでしょうか。

(事務局)

H A C C Pの制度周知ということで、今年度は大変多くの機会の講習会等々を計画・企画させていただいて実施方向だったのですが、コロナの影響もありまして、そういった講習会の中止等はございました。ですが、こちらにいらっしゃる食品衛生協会様、食品協会様、或いは各製造業の個別の団体様等々から、個別に1つずつ押さえてくような形で、できる限りの活動をしております。また、商工会ですとか、そういった関係機関の方もご協力いただいて、また県内の各地域保健所を中心とした講習機会もできる限り実施してきたところでございます。

手ごたえというと、資料を配布させていただいている事業者数は増えてはきておりますけれども、実際にこの効果確認というのは、巡回して、ちゃんと手元にその資料を置いて、そういう意識を持ってやっているかということを確認していかないと分からないところがございまして、まだまだ進めないといけないのかなという感覚です。

また先ほど委員から、食中毒の発生状況をH A C C Pの効果としっかりと解析するよいうにという貴重なご意見ありがとうございます。食中毒の件数ももちろんですが、食品事故や広くいろいろな苦情というような形で、保健所等では様々な情報を受けております。そういうものもH A C C P或いは一般的衛生管理の徹底ということで、浸透して減少することを目指しておりますので、そのあたりも併せて数値を追っていただければと思っております。

(委員)

消費者の方はどのような認知度でいるかということですが、正直言ってこれは

もう本当に個人差があるかなと思います。生協の組合員さんであるならば、関心度・認知度は高いのではないかなというふうに思っております。それはこちら側としても、情報発信をしていますので、ご興味のある方は見ていただいているというふうに思います。

ただ、消費者全体ですと、聞いたことがあるけれども、それが自分たちの暮らしにどんなメリットになるかという実感がおそくないのではないかなというふうに思います。安全に食品を買える、食べられる、そういったことが大前提でありますので、難しいことまでは考えたくないというか、皆きちんとやっているのだろうという思いの方が多のかなとは思っています。そういうふうに、見受けられるかなと思います。

(委員)

消費者の方か施設利用者の皆様は、食品事業者様がそういったことに取り組んでいるという前提で、信頼して、施設ですとか買い物に行くという感覚ということですので、やはり事業者様向けに引き続き支援活動、導入支援の活動をお願いしたいなと思います。あと我々にできることもあるかと思えます。皆様のご家庭で、台所をお守りになられている方々に、そういった事業者や飲食店がHACCPやっているかどうか、我々自身が一消費者として関心を全員が持っていくってということが、やはり推進も繋がっていくのかなと感じた次第ですので、引き続きそういった部分で、行政の方はまたご指導いただきながら、普及、ご支援の方よろしくお願いいたします。

(座長)

今の質問に関連するのですが、11ページのHACCPに沿った衛生管理及び製造基準等の遵守状況の監視・検査という項目があって、その下にHACCP手法による衛生管理指導495件と書いてあります。実際、もう取り組みが始まっているかどうかといった手ごたえはどうでしょう。

(事務局)

こちらは各保健所の方からの監視指導などの集計ということで、立ち入り検査時に指導をしています。その時、着手している、始めたばかり、できていると、3段階で今後評価していくような形になっていくと考えております。確実にできている部分、いわゆる第三者認証、ISOやJFSBなど、そういう方々については記録とか毎年監査を受けていますかというような確認で済みますし、一般的な飲食店等の方々は、今やっている部分について、困ることはありませんかとか、そのような形の指導になっていく予定です。ただし、まだ始めたばかりという方が多いというのが現状でございます。

(委員)

マスクについて、資料3に関わる、2ページ目で従業員の安全性管理というところで、飲食店営業の方のマスクに対する意識が徹底されていないというか、十分情報提供され

ていないのか、本人の意識がまだ追いついていないのか分からないのですが、気になる点があるので、具体的に飲食店営業の方に指導していただきたいと思います。マスクを下ろした、或いはしてない状態で、調理をしながらお客様の相手をしてしゃべることが、時々見受けられます。もう1つは、フェイスガードと出ていますが、マウスガードは効果がないという意見も出ているようで、マウスガードをやっている飲食店の方もいらっしゃる。実際の指導にあたっては具体的に、マスクをしていてもおろした状態で客としゃべりながら調理して、それを提供しては駄目だというようなことを指導していただくか、フェイスガードだったらいいのか、或いはマウスガードは駄目というような、具体的な指導をしていただきたいと思います。

(委員)

情報誌の件なのですが、とてもいいことが書いてあって、本当に活用していただきたいなと常々思っております。各自治体と言いますか、公民館ですとか女性センターですとか、そういう公のところには設置はしてありますが、例えば、私どもの団体のところにも送っていただいて、会議や研修会をするときに、こういう情報誌を皆さんに知っていただいて、これを使って勉強もできたらいいかなと常々思っておりますので、また私どものような団体のところにも少し配付をお願いできたらと思うのですが、いかがでしょうか。

(事務局)

ありがとうございます。フードコミュニティいしかわにつきましては、消費者団体、生産者団体、また事業者団体50部ずつ送付させていただいております。また追加でご入用でしたらお声がけいただけたらと思います。

(委員)

今まで私は、団体のところでいただいたことはありません。公民館であったり、そういうところに設置してあるところからいつもいただくのですが、せっかく50部ずつ配布していらっしゃるのでしたら、皆さんにただ回すのではなくて、研修会とかに使用してくださいというふうに、せっかくこういう情報を出していただくのですから、こういうものを見れば、誰でも今こうなのか、ということが少しでも分かっていたらいいかなと思いますので、事務局の方にも送ってくださるのであれば、ぜひ皆さんに、上だけ回すのではなくて、下の方におろしてくださいということを添えていただければありがたいかなと思いますのでよろしく願いいたします。

(委員)

2つあるのですが、1つは、いただいた資料の23ページの食品表示110番の相談窓口の設置というところで、情報提供件数3件と言うことですが、せっかく設置されて

いるのに、寂しい状況だなあとお思いまして、ふと思ったのですが、この窓口というのは金沢市も共通でしょうか。それとも金沢市は外れているのでしょうか。

(事務局)

この表示の受け付け窓口については、県下全体を通して、金沢市の分も含めまして、一旦、食品安全対策室、県の方に入ってくるケースがございます。その中で、金沢市が所管する衛生事項の内容等があれば、金沢市の方に連携して、処理をお願いするような形をとっております。基本県全域の中の窓口として、不安解消或いは適正化を図るという目的で設置しております。

(委員)

あと27ページのところで、食に関する相談窓口の機能強化について、これもやはり金沢市の方からご相談のあれが受けるということで、この件に関しては一緒にやってらっしゃるということですよ。やはり相談件数が少ないので、PRがもう少し行き届くと、表示について聞きたいと思う方もいらっしゃるのではないかなと。私は件数が少ないのは金沢が抜けているからかなと思ったのですが、せっかく設置されたのでぜひPRをしていただきたいとお思います。

(事務局)

この27ページの相談の受け付けは、県保健福祉センターにおける件数でして、金沢市の集計は含まれておりません。23ページの方は、情報提供として金沢市の分は今回この3件、或いは2件には含まれておりませんが、相談があった場合には排除するわけではなく、一旦お受けさせていただいて、金沢市の方にご相談をさせていただくという形をとっております。

(委員)

食品をスーパーから買ってくる時に、果物などもプラスチックでいちいち包装されていることが多くございます。この問題はこの委員会の対象かどうか分からないのですが、過剰包装かなという気がしております。今のコロナの状況ですと1つ1つ包んでいただいた方が安心ですが、平時であればここまで必要なのだろうか。物によっては傷つきやすいとか、長期保存のために必要なものもあるかもしれませんが、そこは研究も必要かもしれません。そこはご検討いただきたいなと思っております。この委員会で対象になるか分かりませんが、食品に関連して日々気が付いていることとございます。

(事務局)

食品を販売する店舗等において、衛生確保するという観点で個別に包装されているというのが現状かと思っております。個別に店舗で販売しているコロケとか惣菜などは、製造

や調理をしてから、時間をおいて消費されるということもありまして、店舗での個別の包装がされているものは、衛生的な確保という観点で必要なのかなとは思いますが。過剰という部分に関しては、私ども衛生の方の立場では、何とも申し上げにくいところです。

(委員)

この委員会の対象外だということでしょうか。

(事務局)

対象外ととらえていただければと思います。

(委員)

分かりました。では、適当な然るべきところで、そういうことが取り上げられるといいなと思います。

(委員)

昨年の初めぐらいから、県の廃棄物処理課の方から、プラスチックゴミの相談をいろいろ受けておりまして、スーパーマーケットでそういう包装をなくすのはかなり不可能なことに近いのですが、間もなくお惣菜のプラスチックトレイの代わりに袋を使うということで、県の方から支給されるというふうにお聞きしております。これを発端といたしまして、プラスチックごみの減少に関しては、スーパーマーケットとしてもいろいろ進めていきたいなと思います。ただしコロナで、ばら売りなどもできない状況です。また原材料表示とか、栄養成分表示等々の問題があって、なかなか前に進まないのが現状です。

(座長)

そういう形で一部は進んでいるようです。

(委員)

ご認識をいただいているということは分かりました。良い方向に行くの良いと思います。今はとにかくコロナが最優先なので、ちょっと事情が普段と違いますが、よろしく願いいたします。

(委員)

今のお話ですが、昔はグラム売りがいろいろな部分がありました。ただ、今委員もおっしゃったように、コロナの件で、試食宣伝もまかりならないということで、そういった裸売りはあまりスーパーの方ではやっておりません。商品によって、例えばブドウとかイチゴとか、そういったものはやはり軟弱ものですから、袋に入れるというわけにい

かないという部分で、どうしても昔からプラチックで包装しています。ただし、みかんやデコポンなどは、袋とか、バラ売りとかでも販売しており、全てがプラスチックに入っているわけではないです。なるべく裸売りは、極力手で触らないような形で、卸の方でもそういった加工をしたいとやっているのが現状です。産地からプラスチックに入ってくる部分はそのままで、どうしても品目によってはプラスチックになってきますので、それはやっぱりご了解していただきたいなというふうに思いますので、よろしくお願ひします。

(委員)

私の方から2点質問させていただきます。県政出前講座で、コロナ禍の中でも実施していただいてありがたいなと思っております。ただコロナの収束というのも、ワクチン接種がどのように進んでいくかや、県民の不安もあって、なかなかみんなで集まって学習会をすることが難しい状況は変わらないと思います。例えば、来年度、リモートでの講師派遣や、WEBでの対応はどのようにしていらっしゃるのか、また考えていらっしゃるのかお聞きしたいのが1点です。

そしてもう1点、相談窓口のところですが、消費者側としたら、表示とかに不具合があった場合に、まず頭に浮かぶのが県の窓口ではなくて、そのメーカーとか、買ってきたところに問い合わせることの方が多いと思います。県民がどういうところに不安を持っているのか、どういったところが分かりにくいかということ、その相談窓口のところで把握をしようと思うのであれば、例えば県内の小売業の方であったり、メーカーの方であったりとか、消費者の方から相談を受けたときに、こっちにも情報提供お願いしますというような連携をされているのか。もしくは、それは企業さんでやってください、こちらはこちらにかかってきたものだけを対応しますというのか、お聞かせいただきたいと思います。

(事務局)

まず出前講座のウェブ開催についてですが、ご要望がございましたら対応することは可能ですので、オンラインの環境などを事前に確認させていただきまして、オンラインでの講座を開くことができます。

(事務局)

相談窓口110当番と書いてある23ページですが、食品表示に関する違反内容の通報や、事件化する通報に値するような内容の情報提供です。例えば偽造だということを裏付ける資料を添えた通報などの110番といった窓口が23ページのものです。

また27ページの相談窓口は、例えば健康被害が発生したというような、消費者の方からの苦情があったケースとか、或いはそういう調査の相談など、各保健所にあった集計が主なものだということで、一般的なこの食品はどういう表示をしたらいでしょう

かとか、これを店舗でどういうふうに衛生確保をしたらいいでしょうかとか、様々な相談については、別途適時保健所などで承っているところです。

（補足）事業者に直接相談があった場合、県への情報提供はお願いしておりません。県の相談窓口にご相談があったものだけ対応しています。

（委員）

各JAやいろいろな部分に行くと、県の普及員や指導員が、やはり足りないという話を聞きます。なかなか若い人が、年配の方に、指導ということではなく、勉強という部分ではやっぱり生産者の方が数段上なのですが、もう少し県の普及員の育成をやっていたきたいということと、GAPに関して、石川県は遅れているのかなと思っています。生産者の思いもあるので何とも言えないのですが、この辺のGAPに対する生産者の思いはどれぐらいのものがあるのか教えていただければと思います。

（事務局）

まずは、普及員の育成についてですけれども、委員がおっしゃる通り、非常に普及員の若返りといいますか、経験の浅い人が増えています。それからベテランの普及員というか、そういったところがこれから退職していくということで、その世代交代は、非常に大きな課題にはなっております。それに対して、スムーズにそういった世代交代ができるように、研修をしっかりとやっていきたいと考えています。

GAPについてですけれども、農家の取り組みという中で、基本的な、農家が当然、食品の安全に対して取り組むべき内容であります。ですので、普及員を通じて、私どもも農家に伝えてはいきますけれども、やはり人によって温度差があるというのは確かかなところであるかなと思います。もう1点につきましてはそういった中で、やはり法人ですとかは雇用という側面もございまして、そういった労働衛生の観点ですとか、もちろん当然、食品の安全ということに対しての責任というところ、そういったところを指導しているところであります。

（座長）

最後に、今のGAPの話もありますし、先ほどのHACCPの話もあります。いろいろ、来年から原料原産地表示が施行されますし、また、お話がありました許可届け出制度も始まります。遅れをとらないように、何らかの機会を通じてですね、ぜひその事業者様方にお伝えしたいと思います。計画では1万1千5百件ですか、そういうところの事業者、お伺いされるということなのでコロナ禍でどうなるか分かりませんが、ぜひタイムテーブルを作られて、施行期間に間に合うようにご尽力をお願いいたします。