

平成27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：平成28年2月29日（月）午後1時30分～午後3時30分

2 場 所：石川県庁行政庁舎8階 801会議室

3 委員の出席：15名中12名

4 結 果

（1）議題

- ・平成27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平成28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）報告事項

- ①食品安全対策室「食品表示に関する相談対応について」
- ②薬事衛生課「平成28年度石川県食品衛生監視指導計画の概要（案）」
- ③水産課「内水面養殖業者の増加に伴う水産用医薬品適正使用の指導について」
「毒を有するソウシハギに係る注意喚起」

（3）意見交換・質疑応答

【工程管理・衛生管理について】

委 員 HACCPについて、一昨年、県内の畜産農家一戸が農場 HACCP の認証を取得しましたが、目に見えたメリットがなかなか無いことから、普及が進んでいないと感じる。ただし、その HACCP 農場については、試算では数百万円の経済効果があったとされており、生産者も安全・安心のために努力するという考え方は徐々に普及してきている。

そういう面から、JA 版 GAP とは、かなりハードルの高い制度なのか。具体的な取組内容や、生産・出荷されたものにどのようなメリットがあるのか。

委 員 JA グループでは、安全・安心を売り物にしておりますことから、生産管理ということで、種苗の段階から収穫に至るまでの手順など、ちゃんとしたものを生産し流通できるように進めているところでございます。

事務局 農産物関係の GAP の内容は、HACCP の農業版といった位置づけとなります。今のところ、法律に基づく取組ではなく、生産者、農場の自主的な取組となっています。内容としては、生産物・食品の安全、環境の安全、労働者の安全などの項目について、農場内のリスクを事前に取り除いていくという内容です。

GAP には認証機関があり、国内の JGAP、国際的にはグローバル GAP の認証がありますが、ハードルは高く認証コストもかかるため、メリットがないとなかなか進まない状況です。輸出される方はグローバル GAP が求められる場合もありますが、JGAP については、なかなか目に見えたメリットは無く、取得したからといって高く売れるということもなく、また、流通面で有利になる

といったこともありません。

そこまで高度なものでなくても、農家の自主的な取組として、JA で作る JA 版 GAP というものがあり、これについては既に県全域の稲、麦、大豆で取組が進められております。

委員 石川県は GAP に取り組む生産者が非常に少ないと聞いています。他県では生産地単位で取り組んでいて、それが消費者に上手く伝われば、差別化も図れ、評価が上がる。また、トータルで農薬の使用を抑えることができれば、消費者にとって非常にメリットはあると思うが、県としては、GAP はあくまで民間で取り組むことというスタンスなのでしょうか。

事務局 GAP は、農薬を減らすなどの取組ではなく、農家が農業生産をする際には、農薬取締法や種苗法などの農業に関係する法令を守って生産活動をしているということを目に見える形で取組もうというものです。農家は、いつどんな農薬を散布したという記録を残しており、他にも、燃料を使用する際に、タンクの燃料が漏れない様な措置をしてあるかなど、当然やっていることを、誰が見ても確認できるように記録する取組です。

事務局 小規模農家が多く、JA に共販で出荷する方が多い状況なので、JA が自ら決めた JA 版 GAP を生産者に伝え、守っていただき、安全性を確保していただいている。中には国のガイドラインに沿った JGAP に取り組みたいといった生産者も出てきており、県に相談していただき、支援していくということです。

石川県内の農家には、普及啓発を続けていますが、なかなかメリットが見えてこないため、基本的には県が推進するより、農家が自ら選択し県は支援する。

徐々にではありますが、JA 版 GAP についても、国の基準に基づく項目に近づくよう、毎年少しずつ、格上げしていただいております。

委員 生産者は JA 等へ出荷する際に、必ず生産履歴を添付しています。ただ、生産者は生産履歴がどう利用されているのかが全く分かりません。それがハッキリすれば、生産者としてはもっと良いなと思います。

委員 水産分野での HACCP の効果についても、現実問題としては、生産者にとっては経済的メリットとして、取組んだだけ価格に跳ね返ってこないという側面もある。より良い衛生管理をすることへの必要性は認めるのですが、経済的メリットがないことから取組は進んでいない。だからといってやらないのではなく、衛生管理に気を遣いながら、生産・出荷しており、ご理解いただけるよう伝えていくことも大事だと考えます。

委員 行政などが HACCP について、国際的にはどのくらい普及していて、例えばヨーロッパへ輸出する際は HACCP を取っていないと輸出できないなどの情報を周知していただくと、生産者の方も励みになるのかなと思います。

委員 我々の立場からすると、確かにヨーロッパ等への輸出、また、向こうの工場ではそういったことが求められることも認識はしていますが、EU に輸出するなどは先進的な一部の業者の取組であり、まだそこまでは至っていない。

TPP に関連して、輸出に転じるという施策もありますので、そういったものの中で取り組んでいく課題の一つであると認識しております。

【行動計画（案）について】

委員 食品衛生とは食中毒をなくすためにやっけていて、ゆくゆくはゼロになるべきものなので、目標がずっと7件以下となっているが、この目標自体を下げないといけない。

観光客がこれだけ増えたにも関わらず、現時点で件数が増えていないのは良くやっけていていると思うが、ぜひ7件以下で安住をしないでいただきたい。食中毒が出る限り、食品衛生行政は成功していない。食中毒を駆逐できれば、食品衛生行政は成功だと思っけておりますので、よろしくお願いいたします。

事務局 私ども薬事衛生課としましても、決して7件以下で良かったと言う訳ではなく、食中毒はゼロに近づけていくのが使命だと思っけております。協会さんとも連携し件数を必ずゼロに、という気持ちで取り組んでいきたいと思っけております。

委員 危機管理体制にある食中毒発生時の対処の仕方というのを消費者にも理解を浸透させていかないと、こういうことが起こった場合、ここに相談すれば良いなど、周知していただきたいと思っけます。

座長 行動計画(案)の中で、食肉取扱い施設、高齢者施設、カット野菜工場の監視指導の内容についてどのような指導をされているのか。

事務局 カット野菜工場につきましては県内に6件あり、O-157関係でカット野菜の衛生管理もちゃんと監視指導していくということです。

高齢者施設は114施設あり、数年前に高齢者施設での食材由来のO-157の事件があったことから、監視指導に取り組むということです。どちらも、O-157対策ということで、計画(案)に記載しております。

委員 食品表示110番の情報提供の内容とその対応、その後どうなったかを聞きたい。食品表示について、昨今マスコミを賑わせている偽装問題ですとか、横流しに繋がる案件があったかなどが気になった。

事務局 食品表示110番は、消費者の方から直接、食品表示に関する情報提供をしていただくための受付窓口で、生鮮食品の産地表示の指摘や、産地表示が無いといった情報提供が多くなっけておりますが、情報提供を受け、行政が確認に行くと適切に表示がされているのですが、その表示場所が店舗の隅にあるホワイトボードなど、消費者からは分かりにくく、そのため情報提供されるということがございました。

【食の安全・安心推進条例について】

委員 食の安全・安心推進条例の制定前後で、劇的に変わった取組があるのか。事業者の自主的な取組への支援というのであれば、行動計画の中に事業者の取組についても記載されていると、また、消費者もこれだけの取組でこれだけの知識が増えたなど、評価ができると、県民全体として、食の安全・安心に取り組んでいくということが見えてくると思っけます。

事務局 条例制定の前後での変わった点ですが、平成16年2月に石川県食の安全・

安心の確保に関する基本方針を策定し、食の安全・安心を確保していこうという取組を進めてきました。昨年3月に新幹線の開業に合わせ、条例を制定し、県民のみならず、来県者に対する食の安全・安心の確保にも取り組むこととしました。

条例第13条に、事業者による自主的な取組の強化を盛り込んでおり、27年度から食品衛生協会さんに財政的な支援を行うことで、食の安全・安心・おもてなし店の認証支援と、HACCPの導入支援に取り組んでいます。

食の安全・安心・おもてなし店の認証支援は、食品衛生協会さんが取り組む、五つの食品衛生管理項目に自主的に取り組む事業者に五つ星を認定する食の安心・安全・五つ星事業に、本県独自に観光という視点から、おもてなしを付け加えることで、協会さんが認証する事業を支援するものです。これは今年度100店舗を目指しております。

HACCPの導入支援につきましても、更に一歩進んだ衛生管理の導入に向け、食品衛生協会さんがステップアップ衛生管理セミナーを実施するもので、こういった取組を支援しております。

委員 その実績が行動計画に載るとすごく分かりやすいと思います。

【おもてなし店、五つ星店について】

座長 五つ星事業は、飲食店だけではなくホテル・旅館などの認証取得はあるのでしょうか。また、食品衛生指導員さんが積極的に五つ星事業に参加されているのでしょうか。

やはり食中毒というのは、環境とか人の手を介することが多いので、食品衛生協会さんの取組、指導とか、そういった方の活躍も願うので、よろしく願いします。

委員 食品衛生法の許可を持っている全ての施設が対象ですが、指導員さんの中にも、五つ星事業に対する誤解があり、尻込みする人も多いです。今、五つ星に加え、おもてなし店まで認証した事業者は、自分たちの取組を世間に知ってもらい意欲が強い事業者です。石川県の人は一生懸命やっていますが、世間から目立つところに出たがらないという、控えめなところがありますので、取組を対外的に発信しようというのが、この五つ星の取組です。今日現在で、170店舗ほどが五つ星事業に参加しており、ある程度成果はあったと思っています。

食品衛生協会のホームページにおもてなし店のリストを掲載しており、有名旅館や菓子屋が認証されております。

座長 老健施設は五つ星の対象にはならないのでしょうか。

委員 五つ星は、環境や人の手の洗浄、検便の実施などの細かい、従業員に対する躰まで踏み込んだような項目となっております。

高齢者施設というのは、食品衛生法の許可を持っていないところがありまして、我々の活動の場はあくまでも許可を持つ当協会の会員さんが対象なので、こういう事業を通して新たに会員になっていただくことも、一つの目標です。

【その他】

委員 食品衛生協会では、老人福祉施設のノロウイルス対策にも取り組んでいる。福祉施設、保育所、小学校など、ノロウイルスが蔓延したら被害が大きいところを重点的に取り組んでおり、その中で当然、食品衛生に絡む手洗いなどの話もしている。

委員 最近では、高齢者の医療の方針が変わり、自宅や施設など町中で暮らすようになっており、一般の生活する場での食品衛生に重点を置いていかないといけない。

世の中の仕組みが変わりつつありますので、医療体制の変化に食品衛生も追いつくよう取り組んでいただきたい。

委員 私の関係している4箇所の特養施設では、ノロウイルスの流行前に、施設はもとより、家族みんなで手洗いをしましょうということで奨励し、地域全体で取り組んだことが良かったと思います。

座長 県の方も、角度の違った方面からのご支援をお願いしたいと思います。

委員 最近は能登豚というものが売られていますが、お店によって品質が違っていると感ずる場合があり、消費者側からすると「能登豚は品質が安定しているから安心して買える」となることで信頼に繋がる。生産・販売側のブランド意識や品質を守っていく意識を大事にしていていただきたいと思います。

委員 能登豚については、店頭に並んでいるものは2種類あり、能登豚推進協議会のものと、事業者独自ブランドの2種類が市場に出ています。協議会の能登豚は、県内関係者が統一して販売促進に取り組んでいるところで、県産豚肉の消費拡大ということで、消費者の皆さんにもぜひご協力いただきたいと思います。