

## 平成28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29年2月7日（火）午後3時00分～午後5時00分

2 場 所：石川県庁行政庁舎1101会議室

3 委員の出席：15名中7名（うち1名代理出席）

### 4 結 果

#### （1）議題

- ・平成28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29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

別添の資料のとおり各担当から説明

- ① 「平成29年度石川県食品衛生監視指導計画（案）」 薬事衛生課
- ② 「食品表示に関する相談対応について」 食品安全対策室
- ③ 「毒を有するソウシハギに係る注意喚起」 水産課
- ④ 「高病原性鳥インフルエンザについて」 農業安全課

#### （3）意見交換の概要

##### 【鳥インフルエンザについて】

委員：高病原性鳥インフルエンザについて、買い控えや風評被害は既に出ているのでしょうか。また、県としての啓発をどのようにされるのでしょうか。

事務局：現在のところ、買い控えとか風評被害の情報は本県の方には上がっておりません。風評対策については、県民の方に正しい知識をお伝えするため、会議の場で伝えたり、ホームページに掲載したり、ポスターの配布などをさせていただいているところです。

委員：実際に買い控えているかどうかは分かりませんが、消費者からは、日常会話で不安の声が聞こえてきます。私の方からも、鳥インフルエンザより、むしろきちんと加熱してカンピロバクターを防ぐ方が大事なんだよと話すのですが、中々伝わりにくいので、分かりやすい情報を県の方から出していただければと思います。

委員：一般の調理する方にとっては、カンピロバクターが心配で鶏肉から少し離れ、さらに鳥インフルエンザと聞くと、鶏肉は不安だという感覚が強まるのではないかと思います。私達は一応、色々な話を聞いて分かっているのですが、一般の方への啓発が必要かなと思います。

事務局：まず鶏肉はしっかり加熱して食べるということが基本です。肉類は基本的に、カンピロバクターやサルモネラなど食中毒菌に汚染されている可能性があるので、インフルエンザより食中毒を起こす菌の方がリスクとしては高いので、しっかり中心部まで加熱して食べていただくことが大切です。また啓発の方法を検討したいと

思います。

委員：養鶏事業者は、高病原性鳥インフルエンザの対策については、鶏舎周りの消毒や動力噴霧器による鶏舎内の消毒、鶏舎等に野鳥が侵入しないための対策を、今までずっと取り組んでおります。今回、加賀市で発生した事例について、養鶏農家は注意して衛生対策に取り組んでいることをご理解いただきたいと思います。

座長：鳥インフルエンザに備えた訓練をされたと聞いていますが、どのような状況でしょうか。

事務局：昨年11月に県、市町、団体等の約130人が参加して訓練を実施しました。あってはならないことですが、万一養鶏場で鳥インフルエンザが発生した場合、鶏を殺処分にする必要があるので、そのための訓練ということで、手順を体験、確認していただきました。また、養鶏農家の方々に、外部から病気を侵入させないための対策を承知いただきました。

委員：鳥インフルエンザは本県ではまだ農場で発生していませんが、発生した場合は鶏をすべて殺処分するという話がありました。処分した鶏は埋めるのでしょうか。

事務局：農場の敷地内に埋めます。

委員：埋めた後はどうするのですか。

事務局：埋めた後、三年間は掘り返さないことが法律で決まっています。三年経つと、ほとんどが微生物により分解されます。

委員：土壌汚染や地下水汚染など、環境問題の心配はないのでしょうか。

事務局：水源には気をつけた上で、ブルーシートを敷いて、消石灰等も入れて対応しております。

### 【ソウシハギについて】

委員：ソウシハギは群れで捕獲されるものですか。

事務局：漁獲の状況を見ていると、1匹から数匹程度で捕獲されます。数百、数千の群れは、少なくとも能登半島周辺では確認されていません。基本的には南の系統の魚なので、対馬暖流に乗って北上してくるものです。

委員：こうしたことは、これから温暖化によって増えてくると思います。先手を打った対策として、南の方でどのような魚種が出るかということも調べていただきたいです。また、ホームページに載せる際には、間違っって食べないように、似た魚であるウマヅラハギ等との違いを具体的に比較した形で載せていただけると分かりやすいと思います。

事務局：参考にさせていただきたいと思います。

座長：市場には今まで出回ったことはないのですか。

委員：ありません。

委員：釣りをされていて釣れるのですか。

事務局：釣れたという報告はありません。あくまでも業者の方が海から獲った時に数匹混じっていたという報告です。

委員：趣味で魚釣りをしている一般の人が食べてしまうかも知れないですね。

事務局：ご存知ない方は危険がありますので、そういうことがないように県の方でも一般の消費者の方に向けてもPRしていきたいと思います。

委員：石川県では七尾市を中心にふぐの振興に力を入れています、ふぐも色々な種類がありますので、これからの観光の目玉になっていく時に、飲食店の取り扱い対策も必要になってくると思います。

座長：石川県の話ではありませんが、毒を持っているカニが見つかったという話がありましたね。今の話にあった、温暖な地方の毒を持った魚なども含め、そういうものがこれから石川県にも関係してくるかも知れないので、対策をよろしく願います。

委員：ソウシハギについて、写真を見ると明らかに毒々しい色で、ウマヅラハギは白い魚であることから区別できるのですが、魚屋では皮を剥かれたカワハギが売られていると思いますので、皮を剥いた状態でカワハギと区別できるのかどうか、分かれば教えてください。

事務局：皮を剥くと、特徴的な体表の部分は分からなくなりますが、唯一尾びれは他のカワハギ類に比べると長い特徴がありますので、そうした面での区別は可能かと思えます。ただし、それは対比して見慣れていないと分からないというレベルの違いではあります。

座長：釣り人が釣る危険性を考えると、釣り道具屋には注意喚起情報を送っているのですか。

事務局：釣り道具屋に対して、例えばファックスを送っているということは、今のところはしておりません。その辺も検討させていただきたいと思います。ただ、新聞等でその都度その都度取り上げていただいているということもありますので、一般の方にもある程度は浸透しているのかと思えます。

委員：最近、漁師さんの直売、直送など市場外流通が増えて来ており、間違っソウシハギが流通するようなことが起こらないか少し心配です。

### 【ジビエについて】

委員：ジビエの食肉についての検査体制はどのようになっているのか、教えてください。

事務局：食肉等の残留物質検査は家畜の残留基準に基づくものであり、ジビエについては基準が設けられておりません。国の衛生ガイドラインに基づいて、ジビエを食べる時にはよく加熱して食べるようにという指導をしています。

座長：ジビエの食肉処理施設に立ち入って検査等はしているのでしょうか。

事務局：農林水産部で獣医師会と連携して衛生指導をしています。

委員：イノシシの捕獲数が増える中で、一般の家庭でのジビエの消費が求められており、冷凍肉を宅配でお届けして家庭で加熱調理してもらうことも検討されているのですが、その際の検査体制や取扱方法が必要になると思います。それから、若いお母さん方の中には、家畜の肉は添加物等が入っていて心配だが、ジビエは野生だから安心だと思っている人もいます。それは逆に危険ですので、そうしたこと

を冷静に判断できるような情報提供が必要かと思えます。

事務局：野生獣肉については、トリヒナ等の寄生虫や E 型肝炎等の肝炎ウイルスを持っていることがあり、喫食する際にはよく加熱すれば死滅しますので、加熱が一番大切だということを啓発しているところです。

### 【工程管理・衛生管理について】

委員：HACCP が平成 30 年頃に法制化され、すべての業種に義務付けられると聞いています。食品衛生協会では昨年度からステップアップ衛生管理セミナーという形で、HACCP についてのセミナーを実施しておりますので、支援をお願いします。

座長：昨年 12 月に、厚生労働省から食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終取りまとめが出され、これを見ると食品衛生監視員の役割が少し増えるのではないかという気がします。この取りまとめでは、企業が衛生管理計画を作ることとされ、その衛生管理計画の作成にあたっては、食品の業態や特性を考慮し、業界団体等と連携しながら当該計画の策定及び実施の支援を行うことが必要とされています。同とりまとめによると、「国、地方自治体の具体的な施策については十分に連携を図りながら食品等事業者に対してきめ細かな支援を行っていく必要がある。また HACCP の導入支援、検証を適切に実施することができるよう、具体的な計画を策定するなど、スケジュールを事業者とも共有しながら進めていくことが必要である。その際、より効率的な支援を行うため、業界団体等との連携を図っていく必要がある。さらに、研修の充実等により食品衛生監視員の資質の向上を図り、その体制強化に努める必要がある」と書かれています。食品衛生監視員を始め、石川県全体で支援する必要があると感じますので、ご検討していただければと思います。今まで HACCP と言えば、工場への原材料の入荷から出荷までということでしたが、オリンピックを見据えて原材料の生産から消費までという文言が入り、フードチェーン全般の様々なことが関連してくると思います。石川県も観光県となり、海外の人も含め様々な観光客が訪れるので、一層気を付けてやっていかなければならないと思います。その辺もまた、お願いしておきたいと思います。

委員：GAP について、東京オリンピックにおいて選手村に搬入する食材は GAP を実施した食材しか使用されないという話を聞きます。これは具体的にどのような形で今後推進されるのか教えてください。

事務局：GAP は農薬の散布時期を始めとした作業の記録をつけ、自分たちで点検をすることにより、農業生産物の品質向上を目指すものです。現在のところ、県版 GAP として自己点検による GAP の取組を推進していますが、より高いレベルのものとして、第三者認証を行うグローバル GAP と言われるものがあります。グローバル GAP には多くの手間と費用が必要であり、かつ消費者側から求められなかったことから、あまり普及してきませんでした。東京オリンピック、パラリンピックでは GAP で認証されたものしか選手村に提供しないことが組織委員会の中で決まりました。詳細はこれから決まっていくと聞いていますので、注視していきたいと思っております。費用と手間の問題はありますが、GAP を推進していくための指導者の養成については今後も実施していきたいと考えております。

座長：GAP のモデル農家数の目標が3件ということですが、実施する地域、作物、規模を決めているのでしょうか。

事務局：現在のところ決まっているのは、野菜と果樹と穀物といった分類のみとなります。

座長：1件1件の生産者に指導しても中々広まらないので、穀物なら穀物、野菜なら野菜などとグループ化して、グループで実施していただくのが一番良いのではないかと思います。

委員：東京オリンピックの際に、石川県でキャンプするチームに提供する食材については、地元の食材を提供することになると思いますが、それについてもGAPが必要になるのでしょうか。

事務局：今確認できているところでは、選手村に搬入する食材が対象と聞いており、石川県に来られた時のことについては、今後決まっていくと考えています。

### 【食品衛生監視指導計画（案）について】

委員：世代に応じた食の安全の普及啓発とは、具体的にどのような世代にどのような取組をされるのでしょうか。

事務局：世代別に周知方法を工夫し、高齢者、児童、生徒などに対して食品衛生に関する啓発リーフレットを作成して配布しております。今年度は妊産婦向けのリーフレットの作成を予定しております。

委員：個別のリーフレットももちろんですが、庁内で連携して食育に関する情報の中に入れ込んで情報提供をされるとよいと思います。

### 【行動計画（案）について】

委員：行動計画で事業者の取り組みが報告されるのであれば、消費者の取り組みも情報共有という意味で、盛り込んでいただくとありがたいと思います。

委員：水産動物保健対策推進事業についてですが、出荷対象魚の残留医薬品検査を27年度に8件実施したのが、28年度になくなった理由は何ですか。

事務局：従来は投薬するしないに関わらず全て検査していましたが、経営者の方とご相談して検査の意向があった場合に実施する形に切り替えたため、本年度は実績がありませんでした。

委員：34経営体の中にはどのような魚種が入っているのですか。

事務局：イワナ、コイ、カジカ、ブリ、サバ、サーモンなどです。

委員：昨年12月の食の安全安心の確保に関する講演会に参加させていただきました。市販鶏肉の80%以上がカンピロバクターに汚染されていることを前提に料理をしなければならないことを知ったので、それがとても印象に残りました。その後、会員にお伝えして、また、これについて掲載された情報誌のフードコミュニティーいしかわを店の前に貼ったところ、皆さん見ていかれました。今までそういう話が具体的になかったので、そういう講演は是非またやっていただきたいと思いました。

座長：カンピロバクターだけでなく、色々なものがこれから出て来ると思いますので、

意見交換会、講演会の方、よろしくお願ひいたします。

委員：食中毒の発生件数の3分の1ぐらいはノロウイルスであるという中で、かき貝が1つの原因であると言われていいます。かき貝のノロウイルス検査もきちんとして頂いて、安全なかき貝を提供して頂ければと思っております。

座長：輸入食品の検査についてですが、港では検疫所が検査をしていると思いますが、県が実施する検査というのは、流通している食品を買い取って行うものでしょうか。金沢港に貿易用の貨物船が多く入るようになって来ている状況の中で、検査を増やす計画はあるでしょうか。

事務局：輸入食品については、主として検疫所がモニタリング検査を実施しており、違反が発見された場合には検査の頻度を上げるなどの対応をしています。石川県も含めた全国の自治体は、これを補完する形で市場流通しているものの抜き取り検査を実施しています。対象としてはかんきつ類など生鮮食品も含まれ、残留農薬、防衛剤などの添加物についても検査しており、現在のところは県としてはこの形で進めていければと考えております。

委員：県政出前講座について、具体的にどのようなところへ行かれたのか、どういった講師の人が出られたのか、出前講座の効果はどうか、という点を教えてください。

事務局：3回の内訳ですが、消費者団体からの要請で1回、生産者団体からの要請で1回、その他に地域の勤労者団体の要請で1回実施しております。講師は県の職員が講師として出向いております。効果につきましては、終了後に実施した受講者アンケートの結果から、よく理解できた、面白かったという意見を多く伺っております。

#### 【その他】

委員：食中毒を防ぐ基本は手洗いであり、食品衛生協会では調理従事者の方々に啓発普及を行っております。昨年も子ども手洗い教室を実施し、また飲食業界の方々を対象として手洗いマイスター制度として指導員を養成しておりますので、ご支援を願ひいたします。