

平成29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30年2月22日（木）14時00分～16時00分

2 場 所：石川県庁行政庁舎1407会議室

3 委員の出席：15名中12名

4 結 果

（1）議題

- ・平成29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30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 「平成30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 「加工食品の原料原産地表示の拡大について」 農業安全課

（3）意見交換の概要

【農業生産工程管理（GAP）について】

委員：GAPは消費者にとっても大切なものと思います。今までにどれぐらいGAPを取り入れている産地が増えたのか、また今後GAPを増やしていくためにどのような目標を持っているのか、説明をお願いいたします。

事務局：GAPにはいくつかの種類があり、ハードルが高いものから順に、グローバルGAP、アジアGAP、JGAP、県版GAP、JA-GAPがあります。GAPは食品安全、環境保全、労働安全に資することから、これまでも必要性を周知してきたところです。現在、第三者が認証する制度としては、県内では2経営体がグローバルGAP、3経営体がJGAPを取得しています。経営体の数では合計5つ、農場の数では合計6つになります。また、昨年3月に東京オリンピックパラリンピック競技大会組織委員会が、選手村等で使用する食材の要件を決定しました。その中で、グローバルGAPやアジアGAP、JGAPはもちろんですが、県版GAPについても、農林水産省のガイドラインに準拠したものであれば認めるということになりました。このことから、生産者の方もこれまで以上にGAPへの関心が高まってきています。こうしたことを背景にして、現在、県版GAPの見直しを行うとともに、普及を進めるために、指導者の育成に力を入れたいと考えています。県農林総合事務所から各3名、JAから最低各1名、日本GAP協会の研修を受講し、平成29年度は38名の指導者を育成したところです。

委員：HACCPの制度化が検討されていますが、これは食品の製造・加工施設や飲食店等が対象であり、農産物生産の部分は管轄外です。したがって、これからGAPがとて大切になってきますので、これを拡大する手段を講じていただきたいなと思います。生産者団体を中心として普及していくという方法もあるかと思います。

委員：米を生産する際には、安全安心のためのいわゆるトレーサビリティの仕組みとして、生産履歴記帳を行っています。GAPも安全安心な農産物の生産という目的を持ちますが、トレーサビリティとGAPの関係をどう理解すればよいのでしょうか。

事務局：農産物のトレーサビリティ、すなわち生産履歴の記録がしっかりできていることにより、安全安心が確保され、食品事故等の際には被害を最小限に抑えることが可能になります。GAP、特にJGAPやグローバルGAPの認証を受けるときには、こうした記録がしっかりされていないと認められないので、GAPを推進する中で、生産履歴がしっかり記録されたものが流通していくということにもなります。いずれも、消費者や流通事業者の信頼を獲得することにつながるものです。

【衛生管理（HACCP等）について】

委員：HACCPは具体的にいつ制度化されて、そのハードルはどの程度のものなのでしょうか。

事務局：HACCPについては、現在のところ、国が食品衛生法の改正を検討しており、素案に対するパブリックコメントが終了したところです。この素案によると、飲食店施設の規模の大小によって、A基準、B基準といった異なる基準を設け、大規模施設についてはHACCPを導入し、小規模施設に対しては本格的なHACCPに比べて緩めた形で、HACCPの考え方に基づく衛生管理を行うこととしています。ただし、詳細については国の方で検討中であり、まだ示されておりません。今後、詳しい内容が示されれば、食品衛生責任者研修会等を通じて事業者の方にお伝えしていきたいと思っています。

委員：食品衛生協会では、これらのことを見据えて、会員の方々に対して、HACCPに基づく衛生管理の指導の手引書を作り、講習会等、様々な形で情報提供しています。

委員：食品衛生法が改正されたら、県の条例もすぐに改正されるのでしょうか。

事務局：法律だけでなく、政省令についても改正があると思われます。大きな改正ですので、ある程度の準備期間が設定されると思われますので、その間にしっかりと対応していきたいと考えています。

委員：その他にも、B基準に取り組む施設向けに、各事業団体に参考になるマニュアルを作ってくださいという指示が厚生労働省から出ています。そのため、企業団体がこれを作成し、企業団体の会員さんに広めていく時間も必要になります。法律が通ったからと言って即発効ではなく、結構な準備期間を見ているものと思います。

委員：金沢市中央卸売市場では、コールドチェーンについて検討しています。今後の施設のあり方においては、形を変えていかなければ、なかなか安全安心な管理はできないだろうと思います。中核市場としての役割機能を果たすため、まず施設をしっかりとって、商品を管理することを検討しています。

【食中毒について】

委員：アニサキスによる食中毒について、石川県でどのような被害が出ているのか、

今後、県としてどのような対応を考えておられるのかお聞きします。

事務局：アニサキスによる食中毒は、平成28年以降本日までで、金沢市内で4件発生しています。県としては、飲食店等の巡回指導や、食品衛生責任者研修会、ホームページによる情報提供等を通じて事業者に注意喚起を行っています。また、国では、原因と考えられる魚の流通温度等、取扱い状況の調査を実施し、必要な予防対策を検討していると聞いており、こうした情報を注視してまいります。

委員：フードコミュニティいしかわを読み、浅漬けや塩辛による食中毒について知って、驚きました。近年は段々減塩が進んでおり、また、暖房が効いた部屋で調理することもあるので、食中毒が発生しないか気になりました。また、昨年10月、きのこによる食中毒についての講演会では、かつて安全だと言われたが、今は安全ではなくなったきのこが挙げられていました。石川県では多くの方がきのこをとりにかれます。これらのことを、もっと知っていただく方法を考えていただければと思います。

事務局：作成したフードコミュニティいしかわ等はホームページに掲載して常に見ることができるようにしています。また、食中毒予防についての県政出前講座を実施していますので、ご利用いただければと思っています。その他の方法についても検討していきたいと思っています。

委員：以前多かった腸炎ビブリオ、サルモネラ等による食中毒はかなり減少し、統計ではノロウイルスとカンピロバクターによるものが食中毒全体の5割、6割を占めています。この二つの食中毒を封じ込めることができれば、業界では安心して食事を提供できると考えています。ノロウイルスに対しては決定的な対策はなく、手洗いをすることが一番大切ですので、食品衛生協会では、会員企業の方々に手洗いの徹底を呼び掛けるとともに、夏休みに子供手洗い教室を開催したり、日本食品衛生協会が推奨する手洗いマイスターの認定講習会を実施したりしています。食品衛生指導員の方に手洗いマイスターの認定講習会を受けていただいて、手洗いマイスターになっていただいて、広く手洗いの徹底を普及していきたいと考えています。ご協力をよろしくお願ひしたいと思っています。

委員：ノロウイルスについては、月に1回従業員の検便検査をしています。検査後に感染したら、症状が出るまで分かりません。他に簡単に分かる方法はないのでしょうか。

事務局：ノロウイルスに感染しても発症しない方もおられます。症状が出ていれば、食品を直接扱う作業から外れていただくということが大事ですけれども、症状がなくても感染している可能性があると考えて、しっかりした手洗いをして作業していただくことが一番大事です。

委員：手洗いに始まり手洗いに終わるということです。例えば、使い捨て手袋を使用する場合も、手洗いをおろそかにすると、ゴム手袋をとるときに汚染する危険性もあります。トイレの外に次亜塩素酸の消毒液を置いている施設も多くあります。症状が出ない感染者の割合は、サルモネラの場合は0.2%ほどと言われますが、ノロウ

イルスの場合、冬季の調理人対象の調査で5%ほどというデータもあります。つまり、多くの調理人がいれば、誰かがウイルスを持っている危険性があるということです。手洗いは今、二度洗いが推奨されているのですね。

事務局：そのとおりです。もしウイルスが手に付着していても、流水で二回手洗いをを行うことにより、洗い落とすことができます。

委員：手洗いの件ですが、冬場に冷たい水で手を二回も洗えというのは酷な話ですので、食品衛生協会では事業者の方に対して、できればお湯の出る手洗い設備を設けるようお願いしています。

【食品表示について】

委員：原料原産地の表示制度についてですが、例えば、幕の内弁当の場合、原材料が20種類ぐらいあるのですが、どのように表示するのでしょうか。

事務局：使用した原材料の中で、一番重量が重いものの原産地を表示することが必要です。

委員：アレルギーについて、表示義務がない飲食店やホテルのメニューにもアレルギー物質が記載してあるのですが、例えばお祭りの屋台で販売されているものに関しては、質問しても答えてくれない店が多いのですが、指導をされているのでしょうか。

事務局：屋台も含めて飲食店は義務表示の対象になっていません。容器包装された食品、流通している食品が対象になります。質問しても明確に答えていただけないお店は避けていただくことをお勧めします。

【食の安全・安心の確保に関する行動計画（案）について】

委員：貝毒の検査計画において、次年度の件数を増やした理由を教えてください。

事務局：以前とは試験方法が変わったことから、試験方法の妥当性評価を行っている期間は検査を行うことができませんでした。この評価が終わりましたので、再び検査の件数を増やしました。

委員：水産用医薬品の適正使用指導の対象となる養殖魚の具体的な種類を教えてください。また、農産物の残留農薬検査の対象となる農産物や、輸入食品検査の対象食品の具体的な種類を教えてください。

事務局：水産用医薬品の適正使用指導の対象は、マス類、ドジョウ、クルマエビ、サーモン、ブリ、フクラギ等です。

事務局：農産物の残留農薬検査の対象は、基本的には県内で流通量が多い農産物の上位から選んでおり、例えばコメや、トマト、大根、小松菜等の野菜、ブドウ、ナシ等の果物が挙げられます。輸入食品は、大きく農産物と加工食品に分けられますが、農産物については輸入量が多いバナナ、オレンジ等、加工食品についてはお菓子等が挙げられます。

委員：フードコミュニティいしかわは今年度で26号が発行されましたが、30号

など区切りの良いところで、今まで蓄積されたものを1冊にまとめて、県民の方々に情報提供してはどうでしょうか。

委員：生食用食肉取扱施設の明示についてですが、この件については、過去に食肉の生食による死亡事故があったということで、非常に重要だと思います。今年度の現時点でどれだけの交付件数があったのか、また、その業種が分かれば教えてください。

事務局：平成28年度末までの交付件数は、焼肉店が18、レストランが2、卸売と小売が各1の合計22件となっています。

委員：農産物等残留農薬安全確保対策に関連してお尋ねします。JAグループの直売所でも定期的に残留農薬の自主検査をしていると聞いていますが、これは法律に基づいて義務として実施しているのかどうか、分かれば教えてください。

事務局：あくまで義務ではなく、取引先に信頼していただくための自主検査だと聞いています。実態をしっかりと調べたことは残念ながらありませんが、例えばJAグループが共同販売している場合や、生産者自らお米を販売している場合等に自主検査している事例があると聞いています。

委員：高病原性鳥インフルエンザの発生予察のためのモニタリング検査は、どのようなことを実施するのでしょうか。

事務局：千羽以上の養鶏農家については、6戸の農家で月1回のウイルス検査と抗体検査を実施し、残り12戸の農家では年2回の抗体検査を実施しています。百羽から千羽未満の6戸の農家についても、年に1回抗体検査を実施して、鳥インフルエンザが感染していないことを確認しているところです。

委員：高齢者施設等の監視指導についてですが、最近、高齢者施設が増えている印象がありますので、来年度は120件でも良いのですが、その次の年は130件などと、指導件数を増やしていく必要があると思います。

委員：カット野菜加工場の監視指導に重点を置いているのはなぜでしょうか。

事務局：カット野菜では腸管出血性大腸菌による事故等の恐れがありますので、消毒時の塩素濃度をしっかり守ること等を指導しています。

【食品衛生監視指導計画（案）について】

委員：食品衛生監視指導計画についてですが、食品業界にとっては、食中毒がなくなっていけば非常にありがたいので、引き続き監視指導をお願いしたいと思います。

委員：監視指導計画を見ますと、スカウトジャンボリーが開かれるため、飲食物提供施設等の監視を行うと書かれているのですが、これはこういった施設が対象になるのでしょうか。

事務局：ボーイスカウトの大会ですので、参加される方は自炊が多いのですが、それ

に付随して宿泊施設等を利用されたり、周辺のお店に入って飲食されたりする場合もあるかと思いますので、大会会場周辺のそのような施設が対象になると考えています。