

令和元年度 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2年2月21日（金）10時00分～12時00分

2 場 所：県庁行政庁舎1002会議室

3 委員等の出席：15名中13名（委員11名、委員代理2名）

4 結 果

（1）議題

・令和元年度食の安全・安心の確保に関する行動計画の実施状況及び令和2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

（委員）

1点目は昨年の懇話会で食の安全安心の行動計画について今までの取り組み状況や行動計画の結果を総括したものを報告書としてまとめたかどうかと提言したのですが、それがどうなったのかを聞きたい。これと併せて、「食の安全安心情報誌フードコミュニティいしかわ」が、平成17年9月に創刊号がスタートして今年度で30号になるということで、良い情報誌が約30号もできるので、これも合わせて一つのまとめを作ったらどうか。

2点目は、残留農薬の検査について、35検体は具体的にどのような検査されているのか、どのような野菜を検査されているのか。その野菜が全て検査で適正でしたということですが、例えば不適正の場合どのような対応するのかお教えてください。県産の野菜の安心安全とかブランド力のアップのために、県産の農産物の残留農薬の検査をすることによって、それが安全であることが証明できれば、さらに全国発信する時に石川県の野菜は安全であるということバックアップできるのではないかとということで、ご検討いただきたい。

3点目は、行動計画の記載の方法ですが、検査をたくさんの項目でされているが、結果が適正だったのか不適正だったのか表示がされていない項目も見受けられた。できれば記載の方法を統一したらよいと思うのでご検討いただきたい。

（事務局）

1点目の行動計画については法令の改正やその時々の中での県内の食品事業者等の環境の変化ですとか様々な状況変化に応じて毎年、この懇話会等で意見をいた

だきながら見直しを行っている。年々積み上げて行ってその時期に最適なものを計画したいと考えており、現時点では過去のものから集大成として記録を残していくということは考えていない。また、「食の安全安心情報誌フードコミュニティいしかわ」については、現在、石川県のホームページに過去に発刊した号も含めて全てのタイトルは掲載しておりますが、制度の変更等で古い内容をお配りすると支障があるもののファイルは掲載しておりません。そのため、これまでに発刊したものをまとめた冊子を作って配布することは考えていない。

2点目残留農薬の検査について、薬事衛生課で実施していることは市場流通しているものの収去検査でして、この35検体の選択の基準は石川県で消費される農産物の多いものから順番で、そのうち県内産で出荷地があるものは農業安全課で産地を選定し出荷場で収去し、県外から入ってくるもので県内消費の多いものであればスーパーの店頭で収去して検査している。また、基準値を超えた場合については、この基準は食品衛生法で規格基準が決められており、その基準値を超えた物は安全でないということで、原則、野菜の場合は自主回収措置や回収命令という措置で対応することになっている。農産物が安全安心を担保するために残留農薬の検査を実施したらどうかとの提案については、基本的にはブランド野菜に限らず、JA等で共同販売している農産物は、ほぼ出荷前には全て残留農薬検査を実施されている。その内容を情報発信するという場面はほとんどないが、間違いないものが流通することを前提とした上で、残留農薬検査は一般に実施していることをご承知おきいただきたい。

(委員)

1点目は、HACCPに沿った衛生管理の制度化の施行が今年の6月1日からということになっているのですが、石川県としての条例改正の取り組み状況を確認させてください。

2つ目は、HACCPに沿った衛生管理の制度化についてまだまだ知らない食品事業者が多いのを実感しているところであるが、制度の周知に係る研修会等の動員の方法について、改めて何か次年度に向けて取り組み方、告知の仕方について今までのことを踏まえて検討していることがあるのか聞きたい。

(事務局)

1点目のHACCPに係る自治体の条例改正について、これまでの県条例では一般的な衛生管理のものとHACCPのものと選択制になっており、今回の改正では国の政省令に基づくもととなり、県の条例の関してはHACCPに関する選択制の規定は削除することとなる。この条例改正は6月1日に施行ということですので、条例ですので県議会の議決を得る形になる。6月議会ですと間

に合わないので、令和2年2月25日から開催される当初議会に提案する形で進めている。

2点目のHACCPの制度化の周知は、本県の場合、食品衛生責任者については1年に1回最新の知識を得るための研修を受けることと条例で定められておりまして、食品衛生責任者研修の受講率について食品営業許可を受けた食品事業者の9割以上の方が受講いただいております、制度の周知はできていると思う。国が確認した業種ごとのHACCPの手引書の周知については、対象となる人数の方が多き業種で手引書ができた業種から順に周知を考えておりますし、県庁各課でつながりのある食品等関係団体については、団体ごとの説明会を通じて周知していきたいと考えております。今後、県が直営で主催する研修会等がありましたらホームページや資料提供等で積極的に周知していきたい。

(委員)

今後、原則としてすべての事業者にはHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなるが、どのくらいできていればHACCPに沿った衛生管理を実施していると言えるのか、石川県の保健所が衛生監視に行かれる際の判断基準をどのように考えているのか教えてほしい。

(事務局)

HACCPはあくまで計画図でソフト的なものですので、事業者の従業員の力をどれだけ人数をかけられるかなどそれぞれの体力に個体差があるものですので、例えば、第一の主眼として食中毒を発生させない、基づくHACCPを実践できる事業者ですとクレームを一切ないことを目指す、その他にもイメージを上げられるような衛生確保をどこまで記録しながら実施していくかというレベルは、それぞれの見直しの中で、不備を少しずつ格上げしていくという計画図の設定だと思う。判断は行政の保健所だとか監視員が行って、これを一律にしなさい、あそこの工場がやっているからこれをしなさいと言えるものでもありませんので、できる体力の中での目指す食品衛生の確保をプラン化していただくことを後押ししていく。まして小規模な事業者ですとその計画図については、国が作った手引書を活用して穴埋め形式で、加熱の部分何度何分でやるといった部分の計画を自分で作ったものとしてやっていくことになるわけですが、まず記録を取るということを繰り返していくところからやっていかなければいけないのですが、一律にここの物差しまでやれということは難しいと思うのですが、監視員の見目でそこをどんどん引き上げていけるような監視指導を続けていきたいと思う。

(宮崎委員)

学校給食研究大会年に1回とあり、計画に「地場産物を活用した給食実施のための講習会を開催します。」と書いているが、地域によってなかなか地産地消の食材を使っただけでないところもあるのではないかなと思っている。各学校でどれぐらいの割合で地場産物を使っているか知りたい。

また、学校給食研究大会がどういった内容か具体的に聞きたい。学校研究大会で1位になった方に、全国の学校給食の甲子園大会に出るなど石川県の給食の取り組みをPRしてはどうか。

(事務局)

担当する保健体育課にご意見をお伝えし、後程、回答したいと思います。

(委員)

栄養成分表示について前から話を聞いていて、令和2年4月1日までに対応が必要ということで、例えば販売する店舗に来て、それぞれの商品を見てこれはどうなっているのかといったチェックは行われるのでしょうか。

栄養成分表示について何に表示して、どういうものは表示しなくてよいのかということとは不明瞭なところがある。例えば総菜工場でお弁当を作って各店に配送する場合は表示義務があります。それはいいのですが、総菜工場でおかずだけ盛り合わせて、それを各店に送って、各店でお客さんの注文に応じてご飯を入れる場合、それでご飯も3種類くらいあってそれぞれカロリーが違うのですが、そういった場合どうしたらよいのかと思って。

(事務局)

新たに義務表示となる栄養成分表示を担当する健康推進課でも新たに来年度から保健所と協力して新たに監視指導の体制を整えて、新基準で適正な栄養表示がなされているのかということを確認していく予定をしている。

製造したその場で販売ということに該当している場合に栄養成分表示を省略できるという規定についてですが、ご質問のケースが該当しているか確認の上、後日、個別に回答します。

(委員)

HACCPに沿った衛生管理の制度化ということで、一般衛生管理で対応可能な業種ということで、食品の保管、食品の運搬ということが記載されているが、どういった衛生管理を具体的に行っていく必要があるのかおしえてほしい。令和2年度石川県食品衛生監視指導計画の中の食品事業者向けの講習会・相談会

について、そうした業種に対しての呼びかけや対応はどのようにするのかお教えいただきたい。

(事務局)

まず、HACCPの対象事業者については、常温で流通可能な包装食品の販売と保管運搬と農林水産業は除くという整理されており、そうした業種はHACCPに沿った衛生管理が免除されている。食品の流通において危害の把握は主に温度管理が必要な食品の温度管理しかないので、毎日の冷蔵庫の温度記録がHACCPに基づく分析、記録ということとなる。宅配牛乳屋の手引書を見るとメーカーから受け取った牛乳をお客さんに持っていくまでの温度管理をどのようにすればよいのか、従業員の手洗いという部分を監視項目にするなど、各事業者に応じて手引書が出てきているので業種ごとに周知している。先に重点的に取り組んでいるものとしては、漬物事業者はJAや生産流通課やいしかわ農業総合支援機構の把握している事業者や保健所の台帳で把握している事業者に対して開催を周知して説明会を開いている。また、1回では足りない、地区ごとに開催してほしいといった要望があったら研修会を増やすという形で、大きな業界団体があるところから順次周知している。

(委員)

消費者として家庭においても、地域での調理実習においても、食中毒は常に頭において実施しているが、「石川県食品衛生監視指導計画」の中で「HACCP導入支援研修会・講師派遣」とあるが事業者を対象としたものか、食育の活動をしている団体に講師派遣していただけないか。

(事務局)

一般の方向けについては「食の安全・安心の確保に関する行動計画」の中に県政出前講座がございますので、そちらで一般の方に事業者がHACCPでどのようなことを行っているのかといったことを説明させていただく。出前講座に申し込みいただければ、担当者が説明に伺う。

(委員)

資料にアニサキスによる食中毒、あるいはクドアによる食中毒が出ているが、石川県の場合、鮮魚を重んじて販売しているということがあって、実際にはアニサキス、クドアといった寄生虫についてどういう指導を行っているのか教えてください。

(事務局)

アニサキス、クドアについてですが、リーフレット等で啓発資料を作って、事業者の方々の食品衛生責任者研修会ですとか、魚を販売する店舗等にチラシを配布や指導をしている。その中ではアニサキスについては新鮮な魚体を入れて、内臓を速やかに外すということですか、その際に目視で筋肉部位に移っていないか確認するよう指導している。また、刺し身ではできませんが、加熱することはもちろん冷凍をしっかりとあるか記録をチェックするということがあります。クドアに関してはヒラメなどで注目されているところですが、どうしても産地由来の対策を確保して頂くことがまず一つ重要なのかなと考えております。また、アニサキスの虫体は目視できる大きさですので、ブラックライトを当てるとかなり鮮明にみえると各食品衛生監視員の方から報告されておまして、魚介類販売店舗、スーパーでも調理場にブラックライトを置いて魚体の筋肉部位をしっかりと見ていただくとけっこう事前に除去する予防ができる可能性があるのかなと思っております。