

## 令和3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4年1月26日（水）14：00～15：45
- 2 場 所：県庁行政庁舎11階 1102会議室
- 3 委員の出席：15名中13名
- 4 議事  
令和3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4年度食の安全・安心の確保に関する行動計画（案）について
- 5 意見交換

### （委員）

非常に堅実に広範な食品に関わる監視指導をされていて、県民として行政を信頼したいと思います。わからないな、と思った点について、適宜質問させていただきます。

食肉・魚類の残留物質検査について、残留基準の無いものについては残留してはならないと定められている、ということですが、動物医薬品の使い方に関して、監視指導を実施されているようなのですが、具体的にどういう監視指導をされたのかなって思いました。

例えば、適切な医薬品が使われているのか、使ってはいけない時期に使っていないか等を確認されているのでしょうか。

食品行政の21世紀における最大の健康問題は抗生物質に対する耐性菌の問題です。人間の使い方はもちろん問題ですが、食品である動物や魚類に関しても世界的に非常に大きな問題になるのですが、今はコロナの陰に隠れて声が小さくなっておりますけれども、そこにどのくらい力点をおいて監視指導をなされているのか。使わなくてすむものなら、使わないのが一番でしょうけれども、使わなくてはいけないのであれば使い方が問題になるので、食品と抗生剤という観点から抗生剤が使われる食品に対して、どのくらい注意を払って、監視指導を行っているのか伺いたいな、と思いました。

(事務局)

今、非常にAMR、薬剤感受性は問題となっており、国を始めとして、力を入れて対策をとっているところです。具体的に、畜産農家におきましては抗生物質等の医薬品はどのように使用されているのかを監視しております。

畜産農家で使われている医薬品は基本的に管理獣医師が施用し、指示を出しておりますので、その指示内容を書面で確認させていただいて、適切に守られているのか、出荷時期が守られているのかを監視させていただいております。

(事務局)

水産のほうでは、基本的には畜産と同じ対応をしております。魚病の診断までは県担当職員がやりますが、処方箋や用法の指導書を出していただくのは獣医師さんをお願いする形になりますので、水産総合センターでは、その後の使用状況とか必要書類を確認させていただいて、適正に使用されているか等を確認しております。

(委員)

抜き取り検査で本当に残留していないかは確認されていないのでしょうか。

(事務局)

畜産では生産現場での抜き取りは行っておりません。出荷後の食肉処理施設から抜き取りし、検査させていただいています。

(委員)

金沢市場運営協会です。我々の市場では全国の養殖業者から入荷があります。運営協会では保健所の指導を受けて検査しております。具体的には今までの実績ですけれども、三重県産の養殖タイ・ヒラメ・シマアジ、氷見のブリ・ヒラメ・シマアジ等、定期的に抗生・抗菌剤等の検査を行っております。流通段階では抜き取り検査を沢山行っております。

(座長)

国際機関の情報によると 2050 年にはガンの死亡者数よりも薬剤耐性菌で亡

くなる方が増えることが推測されており、伊勢志摩サミットの時も主要な議題の1つとして上がっていたため、新型コロナウイルスの話が無ければ、政府としても動かれていたかもしれません。

11ページ下段の輸入食品の検査について、輸入先を絞って調べられているのか教えていただきたいです。

(事務局)

産地は絞っておらず、県内に流通する輸入食品全てが対象となります。輸入食品の検査実績63件の内訳ですが、13件につきましては食肉等の残留物質の検査を実施しているところです。残り50件につきましては、加工食品の食品添加物検査を実施しています。例えば、お菓子の食品添加物や輸入果実の防ばい剤の検査をしております。加工食品に関しては、国内で使用できない添加物、甘味料サイクラミン酸や酸化防止剤TBHQ等についても検査を実施しております。

(座長)

この内容に関連して、水産課の話になりますが養殖は淡水か海水どちらでしょうか。

(事務局)

県内では、内水面の養殖業者が多いのですが、海面の養殖業者もおります。

(事務局)

AMRの話が出ていましたので、補足で24ページ「調査研究の推進」において、食の安全・安心の確保に関する全般に関して科学的知見を経て、対策に盛り込むために、保健環境センターにおいて調査研究が進められております。令和3年度実績において「石川県における薬剤耐性菌の保有状況の把握」について調査研究を実施しておりますことを補足でご説明させていただきます。

下段の検査体制の整備で、食品の検査等に絡んで必要な機器の拡充を行っていることも補足でご説明させていただきます。

(座長)

研究課題は単年ではなく、継続してされているのでしょうか。

(事務局)

基本的に研究期間は3年間で、委員の方々からご意見を頂戴しながら、進行させていただいていると思っております。

(座長)

私も薬剤耐性菌を調べていると、近年のほうが耐性菌の割合が高いという傾向がありましたので、研究は継続して実施することが重要だと思います。

(委員)

5ページ下段のGAPの話でございます。今年度は農産物の安全性確保に向けたGAPの推進ということで、今年1年間懇話会のテーマとして進めてきたわけですが、以前、意見交換会の際に「GAPは法制化されないのか」とご質問があり、農林水産省からは「まだ法制化されない」という話でした。石川県ではルビーロマンを始め、加賀しずく・のとてまり・ひやくまん穀・百万石乃白とか県独自の食品が出回っております。県独自の農産物自体の評価が高い、ということもありますが、石川県産の農産物の安全性とか信頼性の向上を図るっていう意味で、GAPの法制化は難しいとしても、県独自の物差しで県民に対して食の安全・安心っていうのをGAPという観点から何か新たな方策は講じていけないかなと思います。例えば、条例化とか通知等で推進していただければありがたいので、今後の検討課題として、よろしく願います。

次に、11ページ輸入食品の話です。輸入食品は基本的に国が検査するため業務については国が行っておりますが、県内に出回る輸入食品に関しては県が独自でしており、県民としては非常に安心できるな、と思いました。今回63件全て適合でしたが、不適合だった場合、県として今後どのような対応をされるつもりなのか。例えば検疫所のほうに報告するとか輸入業者に対して指導するとか、不適合な食品があった場合直ちに回収するのか、県民に対して食べないように情報提供するのか等、対応策があれば教えていただきたいと思えます。

次に16ページのジビエについてです。イノシシ・シカの肉はジビエとして広く普及推進している、という話でしたがクマ肉は石川県におきましては白山地区では昔からクマ肉を食べる習慣があると聞いております。また、薬学の世界では、クマの胆のうをクマの胆として古くからお薬として利用しているようです。

クマの胆以外にもクマの肉を食べる風習が白山麓で昔からありますが、16ページの衛生管理はイノシシ・シカを対象としておりますが、今後クマ肉も指導をしていくのか、教えていただきたいというのが3つ目の質問です。

もう1つ、19ページにアレルギー物質と遺伝子組換えの話が出ております。これは質問ではなく、分かれば教えてほしいのですけれども、最近ゲノム編集食品という言葉が出ております。厚生労働省のホームページ見ますと、ゲノム編集技術の応用食品としてGABAが多く含まれるトマト、可食部を増量するマダイ、高成長のトラフグとかゲノム編集食品として掲載してあります。今後このような食品が多分、一般的に流通してくるのかなって思うのですが、流通予測とか、具体的に本県でこのような食品の検査をするのかっていう情報があれば教えていただけますでしょうか。

(事務局)

GAPについて、ご提案いただきましてありがとうございます。第1回目の懇話会の際にも委員の皆様からせっかくGAPを認証しているのに、農産物からは認証されているかどうか分からないのは残念だ、というご意見などもいただいておりますので、そういったご意見を踏まえて、今後の国の動向や他県の事例も参考にさせていただいて、引き続き研究させていただこうと思っております。

また、ゲノム編集のトマトについて、去年、GABAが多いゲノム編集トマトが初めて一般に流通販売された、というニュースがありました。私どもが知っている限りでは、石川県内においてGABA編集トマトを栽培しているとか、流通しているという情報は把握しておりませんので、おそらくまだ県内では流通していないと思います。

(座長)

遺伝子組換えは外来性のものを導入する、ゲノム編集の場合は内在性のものを改良しているものなので、意味合いが違うっていうのを消費者に分かりやすく伝える必要があるのではないかな、と思います。

(事務局)

輸入食品で違反が発見された場合、国に報告することになっております。具体

的なフロー図は載せていませんが、健康被害の程度によって多少変わりますが、20ページ危機管理の整備のフロー図と似たような対応をとることになるだろうと思います。

また、食品衛生法の改正に伴って広域連携っていうのも盛り込まれおり、当然、国に報告するっていうのはありますが、そういった対応につきましては、範囲・健康被害の程度に応じて、広範囲に連携し、対処していくことになると思います。

3点目のジビエについてですが、里山振興室でジビエのガイドラインを作成しております。里山振興室の担当者に聞いたところ、ジビエのガイドラインでは農作物に被害を及ぼす鳥獣を対象としているため、クマについては現在、ガイドラインに載せることは考えていないようです。ただ、クマにつきましては寄生虫のリスクがあるため、提供する業者に関しては十分加熱して提供するか、処理などにつきましてもガイドラインに準じて、というところまでいけるかは何とも言えないところですが、衛生管理につきましてははっきり指導していく必要があると感じております。

(事務局)

話にありましたマダイやトラフグについてですが、こちらで確認したところ、種苗を他に配布するようなことはしておらず、また、販売については今のところネット販売に限られており、意図的に欲しい人でないと手に入らないようになっています。

座長からゲノム編集について説明がありましたが、このマダイ・フグにつきましても筋肉の成長を抑制する部分を働かないようにして大きくしたもので、同じ筋肉であるには変わらないと生産会社のほうも言うておりまして、確かにその通りですので、消費者に不安を抱かせないよう、正しい情報を伝えていければと考えております。

(委員)

食肉の残留物質について、先ほど委員からあったとおり、市場に出回っている肉については残留基準を満たしていると思うのですが、ゼロではないですね。抗生剤やホルモン剤を使っていない食肉っていうのは現状非常に少なく、僕らみたいな高齢者は食べてもそんなに影響は無いと思いますが、小さな子供たちにできるだけ食べさせたくないっていう思いで商売をさせていただいていま

す。これを規制すると市場にお肉、特に豚や鳥が出回らなくなると思いますので、あと加工肉も含めてですけれども、今後どういう規制が行われるのか、生産者の方も大変だと思いますので非常に難しいところだと思うのですが、将来見据えて何か手を打っていただければと思います。

(委員)

4つ確認とお願いがあります。1つ目ですが、9ページの鶏卵施設のモニタリング検査について、2戸陽性が出たと記載がありますが、鶏、埃・鶏舎等いろいろなところをサンプリングしているようですが、こういったところでサルモネラが発見されて、どういう是正をされたのか、教えていただければと思います。

2つ目ですが、15ページの乳処理施設における監視指導について、お願いなのですが、昨年富山県で大規模な乳製品工場で食中毒事故が起きました。原因については皆さんご承知かと思いますが、今後、監視をするときにはそういったことに対するリスクがどうなっているのか、というポイントで見ていただいて、県民が牛乳を召し上げる時に安心できれば、と思います。

3つ目ですが、17ページのパン、炊飯工場の巡回指導について、私が知る限り、学校調理施設で異物の報告は何件か毎年出てきております。異物報告データを事前に入手されて製造工場へ出向いて、改善されているのかを確認しているのでしょうか。異物混入がなかなか減らないと聞いておりますので、どのように情報共有して現場指導しているのか教えてください。

最後、22ページですけれども食品表示は消費者の関心も非常にあるかと思うのですが、こういった研修会の開催情報の案内はどこで知ることができるのか教えていただければと思います。

(事務局)

鶏卵のサルモネラの件について、計画に記載の鶏は採卵鶏のことを指しており、収去させていただいて卵の外、鶏舎内の埃、床のスワブを検査しており、陽性の2戸については、いずれも埃からサルモネラが分離されたと聞いております。清掃等で低減していくので、清掃の徹底を指導しているところです。

(事務局)

乳処理施設の監視指導につきまして、今年度富山市内におきまして大規模な

事故が発生しているところです。石川県内におきましては、大規模な乳処理施設ってというのは1施設のみで、この施設につきましては、例年監視指導計画で年間3回の立入検査を計画し、実施しております。具体的には牛乳製品の検査と施設のライン・水道管等の洗浄状況や殺菌工程の衛生管理状況につきまして、立入調査をしているところです。

(事務局)

17ページの保健体育課のパン・炊飯の巡回状況につきまして、保健体育課は本日出席しておりませんので、どのようなフローで巡回しているのか確認し、後日回答させていただきますので、よろしく願いいたします。

続きまして、22ページについてですが、県については昨年度フードコミュニティという形で消費者向けに情報配信しているところです。また、国のほうでも消費者向けのパンフレットを作成し、ホームページに掲載しています。また、食品安全対策室で設置している相談窓口で対応するとともに、要望に応じて県政出前講座も行っております。

[補足]

保健体育課では、主食であるパン、炊飯の委託工場について、巡回指導を実施しており、副食を調理している学校給食調理施設については、基本的に、設置者である市町教育委員会が指導を行っています。他に、国の示達事業「学校給食の衛生管理等に関する調査研究」において、文部科学省の講習を受講した指導者が、保健体育課指導主事と共に、学校給食調理施設への指導を行っています。委託工場への巡回指導は、異物混入の有無にかかわらず、毎年、全施設へ定期的に巡回指導を実施し、主食の加工における施設設備および調理過程の衛生について指導しています。また、「学校給食の衛生管理等に関する調査研究」では、全市町の学校給食調理施設を対象に、市町教育委員会が指定した施設に対し指導しています。

異物混入事故の情報共有について、学校給食調理施設には基本的に、設置者である市町の教育委員会が事故の情報収集および各施設への情報共有を行っています。保健体育課には、危険度の高い事故や、県内全域に注意喚起が必要な場合において、事故の概要とその対応を含めた報告があり、それらについては、市町教育委員会へ情報共有しています。(近年、市町教育委員会へ情報共有が必要な



事故は報告されていない。) また、学校給食調理施設の衛生管理責任者である、県内栄養教諭・学校栄養職員に対しては、県教育委員会が毎年実施している講習会において、異物混入防止を含めた学校給食における衛生管理について指導しています。

#### (事務局)

乳処理施設への監視指導について補足ですが、県内でも過去に乳処理事業者による事故がありまして、他県の例でも停電時に滅菌機あるいは冷蔵庫が動かない状態になって品質不良あるいは食中毒が発生した事例がございます。

県内の乳処理事業者はH A C C Pを導入しておりますが、停電時に復旧させる方法や対応、タンクに入っている乳はどう扱うのかっていうことは、事業者ごとに検討したうえで、プランを作って実践していると思います。そういうことを現地保健所と打合せして行っているのが現状です。

異物混入に関する学校給食の指導についてですが、現地保健所のほうでは、異物の苦情等、その都度、混入時の処理対応について、改善指導を実施しております。その他、学校給食の製造業者に対して実際に発生した事例を共有し、発生及び混入防止対策の徹底をH A C C Pの考え方に沿って導入して実施しているのが現状であると思います。

#### (委員)

2点質問お願いいたします。14ページ上段、17ページ上段の監視指導ですが、計画と実績が大きく乖離しているので、ご確認いただきたく存じます。色々な監視指導を適切にやっていたいただいているところですが、あまりにも実現できない計画を立てているのではないかなと感じたので、そうであるならば現状に合わせた計画を立てて進められた方がいいのではないのかなって思いますので、ここの考え方を教えてください。

2点目の27ページの県政出前講座のところですが、フードコミュニティーとか発信する情報っていうのは大変消費者にとって見やすくなっていて、私も見習いたいなって思うところがあります。また、テーマの選定もとてもタイムリーになっており、素晴らしいと感じておりますが、1人でも多くの消費者に見ていただく機会を作っていただきたいと思いますので、県政出前講座のオンライン対応について考えていただきたいと思います。コロナ禍であっても学び

たいていという消費者の気持ちは変わりませんし、オンライン環境がそろったことによって、外に出られなかった方が、新たにお家にいながら情報を得る手段が整ってきましたので、こちらは早急に検討していただきたいな、と思います。ホームページについては、若い世代は動画をよく視聴していますので、YouTubeへの動画投稿等を視野に入れていただければと思います。

#### (事務局)

監視指導の計画と実績数の乖離につきまして、1番の原因は昨年度もそうですが、けれどもコロナの影響が大きく、大型旅館が休業に追い込まれたところもあります。また、保健所では医療監視とか一時中止になったところがあると聞いております。高齢者グループにつきましてもハイリスクな場所でありますから、そういった理由も原因の1つにあります。例年でしたら、計画と近いような数を巡回していたと把握しております。

あと、消費者への出前講座やオンライン対応について、ご助言ありがとうございます。実施に向けまして、何か検討していければと思いますので、その際はアドバイス等をいただければと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

#### (委員)

抗生剤について県内の事業者はちゃんとやっているのはわかりましたが、日本全体でちゃんとやっているのかどうか、あるいは輸入されているのはどうか確認するために、例えば食品添加物とかずっと問題に出てきていないので、そっちの手を抜いて食肉とか魚類の抗生剤の残留検査をすとか、県のキャパシティは限られていると思いますので、メリハリが必要だと思います。21世紀において大事なものは耐性菌を出現させないということなので、重点をそちらへかけていただき、県だけで取り組むのでは無く、国や他県に訴えていただくとか、国を通して世界へ投げかけていただきたいです。石川県だけでやっても、子供たちがいつの間にか抗生剤食べちゃうというのは避けられないので、重点項目とかにしていきたいと思います。

その他、私が食品衛生の原点だと考えているアニサキスについて、毎年、食中毒の半分をアニサキスが占めているので、現場でアニサキスをチェックできる方法はないか県環境研究所に申し上げて一生懸命調べてもらったのですが、現時点では無いそうです。また、一般の業界の方が開発しよう、というモチベーシ

ヨンは小さいのではないかと思うので、例えば、県で補助金を出してスタートアップとか、ベンチャーとかにやらせるとか、もちろん公的なところがやってくださるのがいいとは思いますが、ずっと問題があるのが分かっているのに患者数が多くないからと言って、放っておくっていうのはスッキリしないので何か考えていただければ、と思うのでよろしくお願いいたします。

(座長)

石川県は寿司・刺身の県ですので、他県よりも一歩進んだ取り組みを私も期待したいと思います。

(事務局)

抗生物質について、私が国で養殖を担当していた時の現状をお伝えしますと、20世紀頃は、ブリ養殖現場で抗生物質がよく使われていて、風邪をひいたら養殖ブリを食べれば治るって言われたくらいなのですが、現状では、抗生物質をたくさん使えば当然お金がかかるわけで、ブリの値段が下がった時期には、経営上、医薬品はあまり使いたくない、という状況がありました。そのような中で魚用のワクチンができました。今では、ほとんどの養殖業者がワクチンを使う方向に転換していて、抗生物質はほとんど使われていないという状況になっています。ワクチンをどうやって使うのかというと、一匹一匹注射で打っており、手間を軽減するためいろいろな工夫が取り組まれております。水産の世界では抗生剤・抗菌剤は使わず、ワクチンで対応しようという方向になっていることをお伝えいたします。