

令和7年度 第1回 徳島県食の安全安心審議会

○日 時／令和7年8月25日（月）午後2時から午後4時まで

○会 場／徳島県庁10階 大会議室（会場とZoomによるハイブリッド開催）

○出席者／大久保 秀幸、小原 貴明、紅露 清恵、佐藤 丞、土井 哲、松本 真穂、
森 エミコ、山下 利幸、吉川 幸代、乃一 由子、山下 浩美、伊丹 慎治(web)、
斎藤 正治(web)、多喜 秀司、森本 尚子、安藝 健作(web)、石本 寛子、
片山 正敏、小林 由子(web)、高橋 章、谷野 圭助(web)、増田 泰伸、森本 亮祐

発言者	議事内容
司会	定刻が参りましたので、ただいまから、令和7年度第1回「徳島県食の安全安心審議会」を開会いたします。 本日は、会場とWebによるハイブリッド形式によりまして、開催をさせていただきます。 開会にあたりまして、佐藤 徳島県生活環境部 交通・生活安全担当部長から御挨拶を申し上げます。
佐藤部長	（挨拶）
司会	続いて、委員の御紹介をさせていただきます。 本日の審議会は、委員改選後初めての招集となります。資料の出席者名簿を御覧ください。8月の委員改選により、再任の委員13名、新たな委員として、12名の方に就任いただいております。本来でしたら、委員の皆様から御挨拶いただくところではございますが、議事の都合上、名簿にて紹介に代えさせていただきます。 続きまして、本日の会議の定足数について御報告いたします。 本日は、25名の委員中23名の委員の皆様にご出席をいただき、徳島県食の安全安心推進条例施行規則第10条第2項の規定により、有効に成立していることを報告させていただきます。 本審議会につきましては、報道関係及び一般の方に公開しております。本日の議事録は、後日県ホームページで公開する予定としておりますので、よろしくお願いいたします。なお、記録のため、録音および写真撮影をさせていただきますので、御了承ください。 それでは、議事に入りたいと思います。 委員改選後の初の会合ですので、会長及び副会長が選出されますま

佐藤部長	での間の議事進行につきましては、佐藤 交通・生活安全担当部長が務めさせていただきます。 それではただ今より議事に入ります。 議事１「会長及び副会長の選任」についてでございます。 徳島県食の安全安心推進条例第２６条第２項の規定により、会長及び副会長は、委員の互選により定めることとなっております。どなたか御推薦をお願いできないでしょうか。
委員	会長につきましては、経験豊富で、これまでも副会長として会を支えてこられました県医師会の石本委員、副会長は、食品安全に関する知識や経験が豊富な徳島大学の高橋委員をお願いしてはどうでしょうか。
佐藤部長	ただいま、会長には石本委員、副会長には高橋委員ということで御意見をいただいております。 他に御意見はございませんでしょうか。 ないようでしたら、お諮りいたします。会長に県医師会の石本委員、副会長に徳島大学の高橋委員を選出いただきましたが、御推薦のとおりということでしょうか。 御異議なしとのことですので、会長は石本委員、副会長は高橋委員にお願いしたいと思います。それでは、会長・副会長は席の移動をお願いいたします。 ここで、ただいま選任されました会長・副会長から一言ずつ御挨拶をお願いします。
会長	ただいま会長に御推薦いただきました石本でございます。これまで副会長として、関澤会長の下、この会議に当たって参りました。なかなか不慣れではございますが、皆様方の御支援をいただきまして、徳島県民の食の安全安心を守るために、会議を有意義なものにして参りたいと思いますので、引き続きどうぞよろしくお願いいたします。
副会長	ただいま副会長に御推薦いただきました高橋と申します。徳島大学では、医科栄養学科で教鞭をとっております。それから同時に、徳島大学病院で、栄養部の部長させていただいております。現場にも関わっております。この経験と知識を生かしまして、私のできる範囲で、徳島県の食の安全安心に貢献できるよう頑張りたいと思います。よろしく

	お願いいたします。
佐藤部長	ありがとうございました。 これからの議事進行につきましては、会長をお願いいたします。
会長	それでは引き続き議事を進めて参ります。 議事２「部会長及び部会に関する委員の指名」について、事務局から説明をお願いします。
事務局	部会につきましては、徳島県食の安全安心推進条例第２８条の規定により、安全性評価部会が設置されております。部会に属する委員は、同条例施行規則第１１条第１項の規定により、会長が指名することとなっております。また、部会長についても、同条第２項の規定により会長が指名すると規定されています。その他詳細につきましては、徳島県食の安全安心審議会部会設置規程を御参照ください。
会長	部会長及び部会に属する委員は、それぞれ会長が指名することとなっておりますが、前回、部会長を務めさせていただいておりましたので、部会での検討内容等を鑑み、私の方から、後日指名させていただくこととしてよろしいでしょうか。 御異議がないようですので、そうさせていただきます。部会員になっていただく方には、事務局を通じて御連絡いたしますので、よろしくお願いします。
会長	続いて、議事３「令和６年度 徳島県食品衛生監視指導計画 実施結果等」について、事務局から報告をお願いします。
事務局	徳島県食品衛生監視指導計画について、新たに委員になられた方もいますので、簡単に説明させていただきます。 食品衛生法第２４条におきまして、各自治体は、国が定めた指針に基づき、毎年度、リスクコミュニケーションを通じて、地域の実態に応じた食品衛生の指導計画を作成するということが定められておりました。この計画に基づき、県は監視指導を実施することとされております。徳島県では、監視指導計画につきまして、当審議会の方に毎年諮らせていただきまして、次年度の計画を立てるという形をとらせていただいているのですが、実施結果についても、毎年報告をさせていただ

	ています。この度は令和６年度の実施結果と、令和７年度の実施状況及び計画について説明をさせていただきます。 まず令和６年度徳島県食品衛生監視指導計画の実施結果につきまして、資料１ページに沿って説明させていただきます。資料３ページからは、詳細版の数字ですので、併せて御紹介させていただきます。 まず「１ 重要度別監視指導の実施状況」について報告させていただきます。詳細につきましては、資料１７ページ及び１８ページを併せて御覧ください。 監視指導計画の設定につきましては、１７ページの一番左にありますように、監視指導の対象をランク別にＡからＤに分けまして、それぞれ重要度・危険度の高いものから監視の頻度が高くなるようにランク設定をして実施しております。表の一番上を例にさせていただきますと、前年度に行政処分を受けた施設についてはＡランクに該当しており、回数としましては、年２回以上監視をするということで計画しております。令和６年度の場合は、当該施設数は３つとなっておりますので、計画する監視回数としましては６回以上という形で算出されます。その他の業種も、業種に合わせて、業種（施設）というところと標準監視指導回数とをかけたような形で計画を立てて、その回数に合わせて監視をするように計画を立てております。また、Ｅランクに関しては、随時の監視という形で、回数を設定せずに監視を行っております。 １ページを御覧いただきますと、まず令和６年度におきましては、監視数として５，９０５回の監視を計画しておりましたが、実績としましては６，２４２回ということで、計画に対して１０５．７％という回数の監視を行っております。この数値に関しましては、右側に参考で令和５年度の数に記載しておりますが、それに比べても若干上がっているという状況になっております。先ほどＥランクというところがありました、随時の監視につきましては、と畜場や食鳥処理場のように毎日監視を行っているような施設や、許可施設ではなく届出施設が対象となり、延べ４，２７２回の監視を行っております。このため、すべての監視指導施設数としましては、１０，５１４回となっております。監視に伴いまして発生しました要指導施設、軽い・重いを含めまして違反があった指導件数としましては１５５件ということで、監視数も増えておりますが、昨年度の１２４件よりも幾分増加している状況になっております。
--	---

	引き続き、令和7年度も監視指導計画に沿って、監視指導を進めて参る予定であります。 次に「2 主な監視指導の内容」について報告させていただきます。詳細につきましては、資料7ページを併せて御覧ください。 計画を策定するときに、その年に重点的に実施する監視指導事業というものを挙げさせていただいておりまして、その内容について記載させていただいている項です。 (1) 食中毒予防対策の①カンピロバクターによる食中毒につきましては、生あるいは加熱不足の食肉の提供が食中毒の原因として疑われる事例が多いことから、飲食店に対して、中心部まで十分な加熱調理を行うように啓発しております。②ノロウイルスによる食中毒につきましては、調理従事者による食材の汚染が原因となる事例が多いこと、体調不良がなくてもノロウイルスを保持していることがあるということ等を啓発し、適切なタイミングと頻度による手洗いの実施を指導して参りました。 (2) HACCPに沿った衛生管理の徹底につきましては、食品営業施設の立入時や営業許可継続手続時等に、衛生管理の実施状況を確認し指導しています。また、徳島県食品衛生協会と連携して、HACCPアドバイザーによる巡回指導により、食品事業者のHACCPに沿った衛生管理の徹底を図っているところであります。 (3) 適正な食品表示への対策につきましては、栄養成分表示や原産地表示などの相談指導を行うとともに、食品表示Gメン等による監視指導を実施し、表示違反の排除に努めています。また、リスクコミュニケーションを推進するなど、効果的な消費者教育を実施しているところです。 次に「3 食中毒の発生状況」について報告させていただきます。詳細につきましては、資料21ページを併せて御覧ください。 令和6年度に県内で発生した食中毒事件は6件となっております。令和6年度は、6月に寄生虫のクドアを原因とするもの、7月にカンピロバクター・ジェジュニを原因とするもの、10月に植物性自然毒であるツキヨタケを原因とする食中毒が発生しました。また2月から3月にノロウイルスによる食中毒が3件起こっております。これらの事例につきましては、調理される方からの二次汚染が原因と推定されております。原因食品につきましては、明確に判明しない場合、何日に提供
--	--

	した食事というような場合は、表としては不明という形で記載させていただいておりますので御了承ください。 次に「4 収去等検査結果」について報告させていただきます。詳細につきましては、資料19ページ、22ページ及び23ページを併せて御覧ください。 19ページの一番右のところに、収去検体の例としてどのような食品が該当するか、22ページに違反苦情の処理状況、23ページに相談・指導件数及び講習会等の実施状況について記載しております。 1ページを御覧いただきますと、食品の検査につきましては、不適切な食品を排除し、食品の安全を確保するために実施しており、令和6年度は、保健所、保健製薬環境センター、食肉衛生検査所で、延べ2,345検体の計画で実施し、実績としましては2,287検体の検査を行っております。また、違反の検体数ですけれども、令和6年度としては1検体、内容としては漬物の添加物の使用基準違反、漂白剤の使用基準超過という形で1検体が違反ということで措置をさせていただいております。 令和6年度の計画に基づく監視指導結果につきましては以上となります。 引き続き、令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画の進捗状況につきまして、資料25ページに沿って説明させていただきます。実際の計画につきましては、資料29ページからを御覧ください。 25ページは、令和7年度の計画につきまして、4月から6月末までの3ヶ月間の状況を取りまとめたものを示しております。 まず「1 監視指導実施状況」について報告させていただきます。 監視指導対象としましては、19,126施設、現在の監視指導回数としましては、1,661件となっております。内訳としましては、先ほどのAランクからDランクの目標回数がある分の監視が764件、Eランクの随時監視が897件となっております。なお、目標回数ありの監視指導数764件につきましては、年間の目標数5,526件の6.1%というものにあたっております。4月から6月の数値につきましては、昨年度との明確な比較というのができないのですが、月割で考えますと、やや低めという形になっております。ただ、食品の監視指導につきましては、夏期の一斉及び年末年始の集中監視というものが中
--	--

	心となっておりますので、例年と比べてほぼ同様の数になっていると思われます。なお、監視指導件数の内訳につきましては、26ページに今年度の目標及び現状を一覧表として示しておりますので、そちらも併せて御覧ください。 次に「2 食中毒発生状況」について報告させていただきます。 4月から8月6日までの状況を記載しておりまして、発生件数としては、5月に発生した食中毒1件を記載しておりますが、資料をお送りした後、8月11日に食中毒がもう1件発生しておりますので、現状としましては食中毒が2件発生しているという状況になっております。2件目の食中毒につきましては、8月11日に発生し、喫食者数が74名、有症者数が12名、黄色ブドウ球菌が原因物質として考えられているところです。そのため食中毒の発生件数としましては、昨年度の同時期と同数程度という形になっております。 次に「3 収去等検査」について報告させていただきます。 (1)検査検体数について、保健所では食品の微生物検査や添加物などの理化学検査を、保健製薬環境センターでは農薬物もしくは食肉などの残留農薬検査や有害物質検査を、食肉衛生検査所では食肉を中心として、微生物の検査や残留動物用医薬品検査、一般食品の放射性物質の検査などを計画しております。現状としましては、保健所で209検体、保健製薬環境センターで32検体、食肉衛生検査所で214検体となっております。 (2)違反発見状況について、現時点での違反は発見されていません。 以上で徳島県食品衛生監視指導計画についての説明を終わります。
会長	ただいま事務局から説明がありました内容につきまして、御意見、御質問があれば頂戴したいと思います。
委員	計画等については審議会では委員から意見が出て修正というのがあると思いますが、実施状況についても修正があるのでしょうか。
事務局	監視指導計画につきましては、前年度や当年度の実施結果を審議会にて御報告させていただきまして、それに基づいて次年度の計画の案

	というのをお示しし、御意見に応じて修正を加えて計画を策定するという形で毎年進めさせていただいておりまして、昨年度御審議いただいたものの結果として、現状を報告させていただいています。
委員	計画を見させていただきましたが、徳島県としての特徴がなく、他県と名前を変えても分からない計画と感じます。また、他県との比較ができませんでした。例えば、南海トラフが起こることが予想されているが、それに対する対策等が記載すべきではないですか。
会長	また今後計画等を策定するときに、委員さんに御意見いただいたり、事務局から他県との比較についても説明していただけたらと思いますので、よろしくお願いいたします。
委員	私の方から４点質問させていただきます。 まず１点目。１ページの食中毒の発生状況について、私の興味からなのですが、ノロウイルスの型が特定されておりましたので、この２月３月で起こった食中毒の原因施設である飲食店の地理的な関連、つまりノロウイルスが関連をして広がったものなののでしょうか。 次に２点目。１７ページの業種別の監視指導回数なのですが、対象施設数が多いことも関係すると思うのですが、飲食店営業がやはり多いなと感じております。この飲食店営業に対しての指導内容では具体的に何が多かったのかというのをお示しいただけたら助かります。 次に３点目。先ほどの食中毒なのですが、ツキヨタケの鉄板焼きが原因の食中毒が発生していますが、このツキヨタケはこの飲食店が仕入れたものなのか、お客様御自身でお持ち込みになられたのか、また飲食店の方がツキヨタケを御自身で採取されたものなのかというものをお聞きしたいと思います。 次に４点目。これは単なる感想なのですが、２２ページの違反・苦情等総処理件数が３２３件、それに対して立入が１５５件になっていますので、消費者の方から寄せられた御意見に対して半分のものがやはり検討をしなければいけないようなものなのかなと読み取れました。というのも、弊社もいろいろな営業させていただいていく中で苦情がやはりございます。その中で、食品の安全として対応するべきものと、単なるやっかみで言っていられちゃうものというものがありまして、その比率が半分よりも少なかったものですから、保健所に対しては半分ぐらいが食品の安全を守るべきものだったのかなというのが、大

事務局	変ここで参考になりました。 まず食中毒につきまして、令和6年度の2月3月に起きているノロウイルスについてなのですが、地理的には、2月に発生しているものが徳島市、3月に発生しているものが東みよし町と三好市にかかるものになっており、それぞれの食中毒について、特に人の行き来でありますとか、調理員の行き来があるとかそういう関係性があるというようなものではないので、それぞれ個別に発生した食中毒ということになっております。 阿南市のツキヨタケの食中毒につきましては、お客様がお店の方に採取したものを持ち込んで、そこで提供した、その店にいた方で食べた方が体調不良になられたということなので、お店が仕入れてきたものではないという事例になります。
委員	その場合は営業停止とか何か指導というものは、お店は受けないということでしょうか。
事務局	形としましてはお店の方が調理して提供したと言う形になりますので、やはりお店としてはそういうものを提供してはならないということもありまして、営業停止処分をさせていただいているという形になります。 次に17ページの飲食店営業に対する具体的な指導内容ですが、指導内容は店によって多岐にわたるのですが、自分のこれまでの経験の中でよくあるのが、行ったらちょっとお店の衛生状態が良くなかったのが指導して欲しいとかですね。こういうところが気になったので、こういうところは駄目なんじゃないかと。保健所の方で、ちょっとこの部分を改善するように指導してくれないかというようなことの御相談というか、苦情というか、ちょっと区分が難しいところですが、そういうのをいただいて、実際見に行かせていただいて、実際どういう状況ですかとお話を聞かせていただいて、こういうことでいろんな方が見られていますし、十分気をつけて衛生状態を向上させてくださいねと指導するのが飲食店としてはやはり一番多いかなと思います。 次に22ページの違反・苦情等総処理件数が323件のところ、実際に立入したのが155件ということで、委員が考えておられるより多い印象なのですがどうですかということですが、保健所に多いのが先

	ほどお話しした、お店に行って気になったので指導してくださいというものであると。その他の相談としましては、「家で食べ物を開封したらこんなふうになった。これは食べられるのだろうか。」とかそういうようなものから幅広にあります。どちらかと言うと、保健所に言ってくるとなると、やっぱりお店が原因のものというのが多いので、一般的な相談よりは、保健所として現状を確認しないといけないような内容のものが多く、立入件数が多くなるのかなと思います。
委員	最後にもう1点。23ページの食品衛生相談・指導の「その他」の内容が942件と一番多いですが、どのような内容があるのでしょうか。
事務局	全体の6,725件の中で、「食品関係営業許可・届出」につきましては、こういうことをするのだけれども、どういう許可・届出が要るだろうか、許可とか届出の対象になるのだろうかというような御相談になります。「食品表示」につきましては、食品表示の御相談になります。「飲食物提供行為」につきましては、許可に関する相談との切り分けが難しいのですが、学校のバザーであるとかお祭り等で、許可不要なものについて、どういうものを提供するか、あとはこういうバザー等するのだけどどういう衛生管理をしたらいいですかみたいな御相談になります。それ以外の、先ほど申しあげました「家で鍋に肉を置いていたらちょっと色がついたのですが、これは食べられるでしょうか。」とか、他の区分に当てはまらないような内容をすべて「その他」と区分させていただいております。
委員	こういった数字のところを読み解くと、消費者の方の動向だとか心理がわかりやすくなるので質問させていただきました。 弊社でも、苦情とかそういったものに対しての対応というのは大変シビアにやってはいるのですが、消費者の方の挙げていらっしゃる意見が少し変わってきているとか、そういう内容をおっしゃるのだなという、消費者教育というのにも必要だなと感ずることがあるものですから。「何かあったらすぐに保健所に言うぞ!」と誘導みたいな形でおっしゃる消費者の方もいらっしゃるの、それが保健所の方に御迷惑がかかってないかなというのもすごく興味がありまして質問いたしました。ありがとうございました。
会長	質問にありましたように、ノロウイルスが昨年度多かったのですけ

委員	ど、感染者も多くて。コロナが流行していたときは手洗いの徹底などかなり気を使っておられたと思うのですが、その辺の気が少し緩んでくるところがあったのかもしれませんが。引き続き事務局や保健所を通じて啓発をしていたださればと思います。 １ページの一番上、監視指導の実施状況なのですが、計画が５，９０５回のところ、実績が６，２４２回ということで、非常に良い数字じゃないかというふうに全体的には見えるのですが、質問したいのは１７ページになります。全体は非常に良い数字だったのですが、１７ページの個別の数字を見ていくと、ちょっとばらつきがあるなというふうに感じております。この表で一番上に位置していますＡランク、それからその次のＢランクというのは、当然ながら年に２回以上か年に１回以上ということで、重要度が高いというふうに認識できるのですが、例えばＡランクに位置付けられております上から２つ目、食肉処理業（シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る）とありますのでジビエの食肉処理といったところなのですが、対象施設が１３で監視指導回数が２回以上ということですから、監視目標数は２６とあるわけなのですが、実際に指導ができたのは１２にとどまっている。また、食肉製品製造業も対象施設が２８あって監視目標数は５６とありますが、実際は３９にとどまっている。Ｂランクでもですね、上から２つ目の飲食店営業について、対象施設が８４９で監視指導回数が１回以上なので、監視目標数は８４９のところ実際は５９４。そうざい製造業も４５０に対して２７４。つまり、重要度が高いＡランク・Ｂランクの中にも、目標が達成できていない業種がある。他方、下の方にありますＤランク、これは５年に１回の監視指導で良いということですが、上から２つ目の飲食店営業の対象施設は５，３３９とあり、これを割ると年１，０６８になるところ、実際は１，９０７となっている。こういった重要度が低いランクのところへの監視指導を、もっとＡとかＢとか重要な方に振り分けることができなかったのか、人員はさけなかったのかというのがちょっと素朴な疑問です。
事務局	御意見ありがとうございます。進捗状況については、毎年、審議会等に合わせて取りまとめておりまして、回数が足りないところについては重点的に行くようにというふうな形で調整させていただいているのですが、Ｄランクが多いというのは、一斉立入等を行ったときにどうしても多くなるというのがありまして。それはそれで良いのですが、今後

	は計画を達成できるように、引き続き調整していきたいと思います。ただAランクにありますシカ肉イノシシ肉の施設につきましては、多くの施設が毎日営業しているものではないという特色もありまして、検査等をするときに合わせての立入はできるのですが、突然行って見せていただけるような状態ではないというようなことがあるので、こちらにつきましては、こちらの都合で回数を増やすというのがなかなか難しいと。また、大きな飲食店や総菜製造業等になりますと、立入時の衛生管理等があるので、事前の予約等をしないとなかなか入りづらいというのもありまして。できるだけアポ等をとって回数を増やせるようにはしているのですが、上手くいっていないというところもありまして、今後の課題とさせていただければと思います。
委員	改善できるところから改善をお願いできたらと思って質問しました。ありがとうございました。
委員	17ページに関連して、施設に関する指導回数は掲載されていますが、最近はネット販売が多くなっていると感じます。ネットで販売しているような事業者に対する監視指導の状況はどのようになっているのでしょうか。
事務局	内容によりますが、ネットで売られている方も、売っているものを作っている施設があります。施設で作ってネットで売っているものに関しては、その製造施設の立入とともに販売方法等を見せていただいて、問題があるようであれば指導しております。保健所で、ネットで買った商品について御意見いただくときも、その製造施設が徳島県にあるときは、保健所等が立入をして実際見せていただいたり、販売形態についてお話を聞かせていただくという形になっているので、ネット販売であっても、それを作っている施設に対して監視指導をしております。
会長	他に御意見はございませんか。 ないようでしたら、本日の意見等を踏まえて、事業を進めていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。
会長	続いて、議題4「令和6年度 徳島県食品表示適正化基本計画 実施状況等」について、事務局から説明をお願いします。

事務局	食品表示適正化基本計画について、耳馴染みがない方もいらっしゃるので、その成り立ちを御説明させていただきます。 食品表示の適正化等に関する条例が平成２７年に、食品表示法施行に合わせて制定・施行されました。この背景としましては、その当時、食品表示の不適正事案というのがいくつかありまして。例えば全国的な話になりますが、飲食店メニューでの銘柄の偽装表示でありますとか、徳島県においても鳴門わかめの偽装があったということもあり、また、食品衛生法の許可施設以外の事業所による食の安全を脅かすような事案があったということもあって、この条例が制定されました。基本理念といたしましては、県民の健康の保護というのが最も重要であるということ、消費者に信頼される県産食品の生産及び供給の振興、徳島ブランドの発展に寄与ということで、この条例が策定されています。この条例の施策の特徴といたしましては、食品表示適正化基本計画による施策の推進と、県産食品に対する魅力向上につきまして、ブランド担当が行っていますので、それを担保する「県産食品の表示を行ったものについてはきちんと書類を残しましょう」という対策、そして、食品衛生法の対象外の業種の届出でございます。その食品表示適正化基本計画について、まず説明させていただいて、その数値目標の結果について次に説明させていただきます。 資料６２ページを御覧ください。計画の基本的な事項につきまして、記載しております。 「計画の基本理念」は、先ほど申しましたが、県民の健康の保護が最も重要であるという基本認識、消費者に信頼される県産食品の生産を振興、そして県、食品関連事業者等及び県民の相互理解というようなものであり、それに対する施策を展開しております。「計画の期間」としては、令和５年から令和８年までの４年間、この計画に沿って進めていくということでございます。６５ページ「具体的取組」としましては、「１ 食品関連事業者等による食品表示の適正化」として、食品関連事業者の方に対する制度講習会でありますとか、適正表示相談窓口というのを実施しながら、適正表示に向けた支援を行っております。「２ 消費者教育による食品表示の正しい理解の促進」としては、食に対する正しい知識の普及啓発でありますとか、相談窓口、また、学べる機会ということで出前講座等の実施を行っているところです。栄養成分表示等の活用に向けた消費者教育の推進というのも行っております。「３ 監視指導体制の充実」としては、事業者を支援し、消費者教育を行った
-----	---

	上で食品表示を監視するという形で、食品表示Gメンによる調査・監視指導を行っているところでございます。また、消費者や市町村と連携した食品表示監視ネットワークの強化ということで、食品表示ウォッチャーという形で、消費者の方にも情報提供いただいております。67ページに「活動指標」としまして数値目標を挙げておりまして、食品表示関連事業者の講習会の参加者数、教育機関等との連携による講座の開催数、食品表示Gメンによる立入調査・検査件数、食品偽装等の抑止力となる科学的産地等判別分析件数といったものを数値目標とし、取り組んで参りました。 令和6年度徳島県食品表示適正化基本計画の数値目標及び実施状況について御説明させていただきます。資料58ページを御覧ください。 (1)食品表示関連講習等参加者数については、県が食品関連事業者に呼びかけながら実施したものです。基本計画の数値目標200名に対して6回開催し223名の方に参加いただいております。 (2)食の安全安心情報ポータルサイトの動画再生回数については、県で各種動画を作成し、ホームページやY o u T u b e等にアップしているところです。視聴回数の数値目標6,000回に対して7,626回となっております。 (3)食品表示出張相談窓口の設置回数については、講習会等の場で相談窓口を設置させていただいた回数です。数値目標5回に対して9回となっております。 (4)教育機関等との連携による講座等開催数については、数値目標25回に対して、小学校9回、中学校7回、高校7回、大学等4回、合計27回開催しております。 (5)食品表示Gメンによる立入調査・検査件数については、数値目標3,200回に対し3,037回実施しているところです。 (6)食品偽装等の抑止力となる科学的産地等判別分析件数については、数値目標170件に対して170件となっております。 (7)食品表示ウォッチャーによる調査件数については、数値目標1,300件に対して1,510件となっております。 (8)事業者と連携したリスクコミュニケーションの開催については、数値目標3回に対して3回となっております。 (9)食に関する正しい知識の普及に関するイベント等参加者数については、リスクコミュニケーションの開催でありますとか、教育機関等との連携というのを含めての数値となりまして、数値目標900人
--	---

	に対して1, 042人に参加いただいております。 先ほど食品表示関連講習等の開催回数が6回だったのですが、食品関連業界団体等と連携し、依頼があったものに対しては、9回実施し256人に参加いただいております。また、農業大学校等からの依頼により、1回9名の方に講義を行っているところです。 リスクコミュニケーションについて御説明させていただくと、リスクコミュニケーションとは、リスク、つまり危険に関する情報や対応について、関係者で情報共有、意見を交換し、相互の理解を深め信頼を構築することで、例えば同じ出前講座を行っていてもそれぞれの世代によって違いがありまして。例えば小学校ですと、信頼関係構築というよりは漠然とした知識不足による不安というのが多いということで、不安解消のために知識をお伝えしていくセミナーを開催しております。高校生ぐらいになってきますと、食品表示を見ながら、その情報の見方でありますとか読み取り方等、知識だけでなく理解を深め、自分の消費活動につなげていくというような取組を行っています。体験型、令和6年度で言いますと「なると金時の加工場を見に行こう！」については、事業者との意見交換や対話等によって理解を深めて信頼関係を構築していくということで、一口にリスクコミュニケーションという言葉で括ってはいるのですが、多様なやり方で信頼関係の構築を図っております。 以上で徳島県食品表示適正化基本計画についての説明を終わります。
会長	ただいま事務局から説明がありました内容につきまして、御意見、御質問があれば頂戴したいと思います。
委員	消費生活センターにも食品表示に関する苦情などの相談をしますが、県にも表示相談窓口を設置すると、二重行政になるのではないのでしょうか。
事務局	消費生活センターは消費者行政一般の相談を受け付けていますが、食品表示の、例えば「こういう表示って良いの?」といった御相談が消費生活センターにあったとして、答えられないことがあるということで、消費生活センターの相談員から県の相談窓口へ電話がかかってきて、県の方からお答えをお返しするということが多いです。消費生活セ

	ンターは、特殊詐欺でありますとか売買契約や商取引上何かがあつての相談というのが多く、食品表示に関する相談に対する対応というのは、専門的なものでもあり難しいものもあると思われます。ですので、連携をしながら対応しているというように受け取っていただければと思います。
委員	私もいろいろ消費者センターに相談させていただいていますが、どのような相談が消費生活センターから県にあるのでしょうか。
事務局	最近の事例で言いますと、表示の欠落や貼り忘れなどで「食品を購入したが、表示はなくて良いのですか？」というような事例があります。このことにつきましては、例えば店内製造のものと、仕入れて売る食品では一部必要な表示が違ってきます。インストア加工の場合ですと、添加物やアレルゲンの表示は必要ですが原材料の表示は省略できるとか。そういうような事例もありますので、具体的に相談をお伺いしながら、お答えさせていただいているところです。
委員	消費生活センターでも食品表示の相談を受け付ける体制を整える必要があると思います。
委員	５８ページ（１）食品表示関連講習会等参加者数で、数値目標２００人に対し実績が２２３人ですが、これが多いのか少ないのかというところが１つ疑問になります。というのも、Ｇメンによる立入件数が年間で約３，０００件、ウォッチャーによる調査件数が約１，５００件ということで、重複する部分があったり、何回か見に行かれたのがすべて１回としてカウントされてのこの数字なのかなとは思っているのですが。（１）食品表示関連講習会等参加者数というのは生産者サイドが参加される講習会で、２の（１）食品関連業界団体等との連携による講習会や（２）教育機関等での講義というのは消費者サイドに対する講座だと考えておりますが、もちろん消費者サイドの方にも、知識や共通認識を持っていただくのはすごく大事なことだと思いますが、生産者サイドも食品表示についての知識共有を進めて、もう少しそのバランスを強化していった方が、結果的に徳島県の食品表示適正化に繋がるのではないかと思います。質問させていただきました。
事務局	（１）食品表示関連講習会等参加者数について、数値目標２００人が

	多いか少ないかというのは、もう少し担当職員としては参加いただきたいの思いが実際あります。それがどれぐらいかという話は、多ければ多いに越したことはないので何とも言えませんが、記憶している限りコロナ以降、参加者が少なくなっているというようなことが実感としてあります。(1) 食品表示関連講習会等参加者数の内訳を見ていただくと分かるように、県南・県西の方が少ない状況であるため、呼びかけないといけないというところが今後の課題であるのと、県央部に事業者が多いということもあって、令和6年度は、2(1) 食品関連業界団体等との連携ということで、産直関係など比較的多くの出品を持たれている方のところと連携しながら、9回ほど講習会を開催させていただきまして、参加者数の増加を図ったところですが、製造者の方に呼びかけながら、引き続き取り組んで参りたいなと思っております。
会長	(5) 食品表示Gメンによる立入調査・検査件数について、例年ちょっと少なく、各委員から御意見があったように思うのですが、昨年度増えたというのは何か理由があるのでしょうか。
事務局	まずはGメンの頑張りによるところが大きいのですが、保健所の方の指導が増えたというのが1つと、県庁の方で言いますと、飲食店メニューに関する啓発等が多く増えたということで、今回の3,037件まで増加したという感じになっています。これまであまり飲食店メニューに関する啓発までは行けていなかったのですが、「飲食店メニューで県産物表示食品はありますか?」「県産物表示食品の場合は、仕入伝票等を残してくださいね」というような啓発と、実際帳票を見せていただき、表示に疑いがないかという調査をさせていただいたという形になっています。
会長	他に御意見はございませんか。 ないようでしたら、本日の意見等を踏まえて、事業を進めていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。 最後に「その他」ということで、せっかくの機会ですので、何か御意見等がございましたら、御発言をお願いしたいと思います。
事務局	事務局から、食育推進全国大会の結果について報告させていただきます。 第20回食育推進全国大会が6月7日、8日にアスティ徳島で開催

	され、安全衛生課職員として参加したところです。内容につきましては、食の安全をテーマとし、ブース出展とワークショップの実施を行いました。ブース出展につきましては、6月7日、8日で1,048名の参加をいただきまして、食品表示に関するアンケートを実施し、回収が838名の方になっております。参加者には啓発物を配布させていただき、さらにアンケートに協力いただいた方には、食品表示に関するボックスティッシュをお配りさせていただきました。ワークショップにつきましては、参加者237名で、未就学児から小学校低学年までを主な対象としまして、食品パッケージの作成をさせていただいたところです。 アンケート結果については、838名のうち、4分の3から8割ぐらいが県内の方でした。年齢別で言いますと、20代から70代以上の方がだいたい100名程度ずつ。30代、40代の方が家族連れと思われますが多かったような年代構成となっています。食品表示で気になることをお伺いしたところ、「産地表示」と「消費期限・賞味期限」が多かった結果となっております。栄養成分表示の消費者教育にも本県力を入れておりまして、栄養成分表示を見たことがあるかということにつきまして、「見たことがある」とお答えいただいているのは93%程度、その内、「食生活の参考にしている」という方が80%程度。これは、栄養成分表示が義務化されて1、2年目の平成30年度のデータでいきますと、当時316名の方にアンケートを取っておりまして、「見たことがある」という方は87.5%、その内、「食生活の参考にしている」という方が54%程度、「見たことがない」という方は11.7%ということで、当時から比べますと、食生活の参考にするという方も随分増えました。見たことがないという方も、5分の1程度に減ったということで、徳島県内においては、栄養成分表示というのが大分浸透してきたかなと思います。栄養成分表示を食生活の参考にしている方で、「参考としている栄養成分等」として意見が多いのは、平成30年度も今回もあまり変わらない傾向にあるのですが、エネルギーと食塩相当量となっております。もっと知りたいことについては、1日に必要なエネルギーや栄養成分の量というのが自分で分かっていないと、自主的な選択に生かしくいというように御回答いただいているところです。引き続き、自主的な食生活の参考にさせていただくために、栄養成分表示や食品表示の普及啓発や理解を進めるとともに、今後の展開としましては、そこから一歩進んだ、自分に必要なエネルギーや栄養成分の量というものを理解していただけるような取組が必要になってくるの
--	--

	かなと考えております。
会長	アンケート結果について御報告いただきましたが、栄養成分表示を食生活の参考にしている方が、平成30年の54%程度から80%程度まで増えているということで、かなり徳島県民の方の関心が高いということがよく分かりました。 ただいまの御報告につきまして、御意見、御質問があれば頂戴したいと思います。
委員	現在の仕組みとして、何か問題が起こってから表示を義務化することとなっており、対応が後手後手となっていると感じます。表示が義務化されていないものを義務化するよう、国に対して要望してほしいと思います。
事務局	食品表示法が策定された際に、原料原産地の表示というのを、県として消費者庁に対し、提言してきたところです。今現在、栄養成分表示の消費者教育というのを中心にやってきているわけなのですが、表示制度の変更が大きくてなかなかそこまで至っていないというところです。新たな制度を始めたけどやめるというようなところもありまして、制度の改正が事業者・消費者双方にとって良いのか悪いのかということも含めて要検討して、問題があるようであれば要望というのは出てくるかと思います。今すぐ要望の予定があるかと言われると、今のところはないというお答えになります。
会長	また多数の意見があればということですね。 他に何かございませんでしょうか。 事務局の方から最近のトピックス等がありますか。
事務局	今年の特徴として、先ほど委員から、消費者も変わってきているというようなお話もありましたが、商取引の方法が様々になってきています。大箱で注文して余ったものをフリーマーケットアプリとかで売ることができてしまうといったことがありまして、自分で製造していない食品をそのまま販売し、結果として表示が欠落していたというような相談がゼロではないというような状況です。個人が食品を販売できるようになったということで、今まではあまり見なかったような、小分け的な販売というのが見られるようになって、大箱で売るときは箱に

会長	表示がされているので問題ないのですが、小分けすることにより意図しない欠落が生じているというのが今年の特徴です。フリーマーケットとかで見かけましたら、内容に応じて指導させていただきますので、また何かありましたら、よろしくお願いします。 ありがとうございました。何か委員の皆様でもお気づきのことがあれば、県や保健所の方に情報提供いただきたいと思います。 他にございませんか。 それでは、質問等はないようでございますので、以上をもちまして、本日の議事を終了し、事務局へお返しします。
司会	長時間の御審議ありがとうございました。 それでは、審議会の修了に当たり、佐藤 交通・生活安全担当部長より、御挨拶を申し上げます。
佐藤部長	(挨拶)
司会	以上をもちまして、「徳島県食の安全安心審議会」を終了させていただきます。 本日はどうもありがとうございました。