

令和8年度 第1回 徳島県食の安全安心審議会

○日 時／令和8年7月1日（水）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／小原 貴明、紅露 清恵、佐藤 丞、多田 眞寿美、江本 満、松本 真穂(web)、
森 エミコ、吉川 幸代、鳴滝 貴美子、乃一 由子、山下 浩美、多喜 秀司、
石本 寛子、片山 正敏、小林 由子、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8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、吉成交通・生活安全担当部長から御挨拶を申し上げます。
吉成部長	（挨拶）
司会	続きまして、会長から一言お願いいたします。
会長	本日は、委員の皆様には、足元の悪い中、御参加いただきましてありがとうございます。 部長からお話ございましたように、本日は食の安全安心審議会におきまして、令和7年度の徳島県食品衛生監視指導計画実施結果と、徳島県食品表示適正化基本計画実施結果について御審議いただくことになっております。 3月11日に途中までの結果について御審議いただき、御意見をいただいたところでございますが、また本日も忌憚のない御意見をいただきまして、徳島県の食の安全安心の推進のために御尽力いただけたらと思いますので、審議にあたりましての御協力をよろしくお願いいたします。
司会	本日は、25名の委員中、19名の委員の皆様にご出席をいただいております。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、県ホームページで公開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。これからの議事進行につきましては、会長にお願いいたします。
会長	それではただ今より議事に入ります。 議事の１「令和７年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（案）」につきまして、事務局から説明をお願いいたします。
事務局	まず令和７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します。資料３ページからは、詳細版の数字ですので、あわ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」について報告します。詳細につきましては、資料１７ページ及び１８ページを御覧ください。 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７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７年度におきましては、監視数として 5,842 回の監視を計画しておりましたが、実績としましては 6,725 回ということで、計画に対して 115.1%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６年度の数に記載しておりますが、それに比べても増加しているという状況です。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 4,164 回の監視を行っております。このため、全ての監視指導施設数としましては、10,889 回となっています。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 149 件という状況になっております。 18 ページを御覧いただきますと、施設基準違反が 8 件、衛生管理基準が 56 件、表示違反が 37 件、食中毒 6 件、その他 48 件となっております。これら違反に対する指導状況としましては、改善指示ということで指導票の交付や口頭注意、説諭といった、内容に応じた改善を進めさせていただいています。最も件数が多かった形態としましては、18 ページの C ランクの飲食店営業（一般食堂・レストラン、A 以外の旅館業）で 24 件の違反を確認しました。衛生管理基準の違反ということですので、清掃や設備の衛生的な取り扱いに関する規定です。すぐに改善が見込まれる場合は口頭注意、時間を要したり確実な措置を確認したりする場合は指導票の交付を行っています。 続いて、「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。 （1）食中毒防止対策の①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まいりました。先週もノロウイルスによる食中毒事件を公表したところですが、体調不良の調理従事者を介して発生に至ったと考えられており、引き続き調理従事者に対しては健康状態の確認を重点的に周知したいと考えております。②カンピロバクターによる食中毒につきましては、昨年度は発生事例がございましたが、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）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時等、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
--	--

会長	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。 続いて、「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ページを御覧ください。 令和7年度に県内で発生した食中毒事件は4件となっております。5月に寄生虫のクドアを原因とするもの、8月に県内では十数年ぶりに黄色ブドウ球菌を原因とするもの、9月に強い芽胞を形成するウェルシュ菌を原因とするもの、3月にノロウイルスを原因とする食中毒が発生しました。これら食中毒が発生した施設に対しましては、基本的に原因が確定した段階で営業停止の処分を行いまして、施設の清掃、消毒等の再発防止に向けた教育を実施しております。 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ページを御覧ください。 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ます。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産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を、その他、食品の放射性物質検査を外部委託で実施しております。 また、違反の検体数ですけれども、令和7年度としては1検体、内容としては残留農薬の基準超過という形で1検体を違反ということで措置させていただいております。本年3月開催の令和7年第2回の審議会にて概要を少し説明させていただいたところです。内容としましては、基準について0.5ppmのところ0.65ppm検出されましたが、健康被害が考えられる値ではありませんでした。農産市での販売であったことから、県では回収について指導を行い、売り場からの撤去、POP表示による注意喚起を行いました。 以上で令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果(案)についての説明を終わります。 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。 消費者の立場として、委員から御意見をお願いいたします。
委員	いろいろとたくさんの検査をしていただいているので、安心しております。検査の仕方也有很多な方法があるのですね。そういうのももうちょっと詳しく教えていただけたら、もっともっと安心できるかなと思います。
会長	少しご説明いただけるのであれば、その場合、追加でお願いできますでしょうか。
事務局	保健所での検査についてですが、保健所には食品衛生監視員といった職員がおりまして、こちらの職員が、例えば販売店で市販のものがありましたら、保存料とかそういったものを使われておりますので、それが適正に使われているかどうか、そういったところを確認するために検査をさせていただいているところです。 検査自体は保健所で実施する場合がありますし、農薬等の検査であれば、やはり専用の機械がある保健製薬環境センター、食肉の検査であれば食肉衛生検査所といったところで、検査をさせていただいているところです。
委員	それって抜き打ちでなさるんですか。
事務局	そうですね。基本的には抜き打ちとなっております。情報があって、そこへ行くというのではないんです。苦情等がありましたら、持って帰って検査するケースも当然ございます。
会長	ありがとうございました。 消費者の立場として、委員から御意見をお願いいたします。
委員	適正な食品表示への対策というのは、具体的にどういったものですか。
事務局	食品表示法に基づき食品表示基準が定められております。後ほど説明させていただきますが、食品表示ウォッチャーからの情報提供等に基づいて適正かどうか調査させていただき、不適正なものについては

	修正いただくようにしております。詳細については、議題２で説明させていただきます。
会長	ありがとうございました。 生産者の立場として、委員から御意見をお願いいたします。
委員	議題２の表示に関する説明を聞いた上で、質問させてください。
会長	ありがとうございました。 食品関連事業者の立場として、委員から御意見をお願いいたします。
委員	残留農薬について違反が一件あったということで、例えばスーパーで販売されているもので、原産地表示が県産とは違うといったことも分析しているのでしょうか。
事務局	原産地に関する分析について、こちら後ほど説明しますが、２７ページの上段「(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」の分析件数１７０件が実績となります。その分析の中でも一番多いのは、国産か外国産かという分析です。
会長	ありがとうございました。 学識経験者の立場として、委員から御意見をお願いいたします。
委員	私の所属する協会では、食鳥処理の検査を担っております。生肉の危険性についてもどんどん広報してほしいです。
会長	３月の審議会の際に、オートキャンプ場でのバーベキュー等で鶏肉の加熱不十分によるカンピロバクター食中毒が発生した事例があったため、県民に対しても啓発をお願いしたいという意見があったと思いますが、事務局いかがでしょうか。
事務局	カンピロバクター食中毒につきましては、全国の病因物質別の食中毒事件数・患者数ともに３番目に多いです。３月の審議会での御意見を踏まえまして、従来でしたら飲食店等の事業者中心に啓発をさせていただいたところですが、家庭等も踏まえた啓発が必要ということで、令和８年度の計画の中で引き続き取り組ませていただいております。

会長	ありがとうございました。 その他、意見や質問はございますでしょうか。 委員、お願いいたします。
委員	食中毒の発生件数について、１ページ概要版は４件、１８ページ違反内容の食中毒は６件、行政処分状況の営業禁停止は５件となっておりますが、件数が異なる理由は何でしょうか。
事務局	説明させていただきます。令和７年３月に食中毒が２件発生しております、令和７年度に食中毒の断定をしておりますが、発生したのは令和６年度ということで、概要版の食中毒の発生件数は４件、違反内容の食中毒は６件となっております。行政処分についてですが、５月に発生したヒラメを原因とする食中毒に対しては行政処分の対象となっております。厚生労働省から、ヒラメを廃棄等することにより、食中毒の拡大・再発防止が可能である場合は行政処分の対象とならない通知が出ておりますので、その１件を除く５件が行政処分状況の営業禁停止の件数となっております。
会長	ありがとうございました。 その他、意見や質問はございますでしょうか。 委員、お願いいたします。
委員	食中毒の防止対策としては、調理従事者の体調管理と手洗いが重要だと思っております。先日発生した食中毒についても、６月にノロウイルスの食中毒ということで、ノロウイルスは冬季に発生が多いですので、時期が過ぎると少し安心してしまふ部分があると思いますが、注意を促すことが重要だと感じました。徳島県は全国的に言いますと抑えられている方だと思っておりますが、気をつけていく必要があると思っています。
会長	ありがとうございました。その他、ございますでしょうか。 それではお諮りしたいと思います。 令和７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は、原案の通りとさせていただいてよろしいでしょうか。よろしいですか。ありがとうございます。 では次の議事に移りたいと思います。

事務局	議事２「令和７年度徳島県食品表示適正化基本計画実施結果（案）」について、事務局から説明をお願いいたします。 議事２の令和７年度徳島県食品表示適正化基本計画実施結果（案）について御説明させていただきます。資料２５ページから実施状況、２９ページから計画について掲載しております。 ３月の審議会でお話させていただいたように、今年度が計画の最終年となっております、今年度中に計画の改定について準備させていただき、令和９年度に更新して移行する予定です。 資料２６ページの実施結果について御説明させていただきます。 （１）食品表示適正化に関する施策の一つとしまして、食品表示関連講習等参加者数ということで、安全衛生課の方で食品表示に関する講習会を開催しております。令和７年の回数につきましては５回、参加者数につきましては、計画が２００名に対しまして実績は２０３名となっております。昨年８月の審議会の際に、委員の方から、事業者に寄り添った取り組みを少し検討していただけないかという御意見をいただきまして、令和７年度については防災ステーションで実施し、隣にある道の駅の方にもお声掛けし、講習会を開催させていただいております。令和８年度につきましては、今まで鳴門の方ではしていなかったのもので、鳴門での講習会を検討しております。 （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きましては、基本計画にもありますが、情報を発信していくということで現在取り組んでいるところです。法改正等ありましたら、スライドショーに音声を入れて動画を作成し、YouTube と県のホームページに掲載しているところです。資料は１月までの結果になっていますが、県のシステムの都合上、起点を設けての累計になりまして、令和７年度につきましては計画が６,０００回に対しまして１月時点の回数を考慮して、実績は７,０１７回以上となります。 （３）食品表示出張相談窓口の設置回数につきましては、計画の５回に対して実績が６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きましては、小中学校では食品安全ゼミナールと題しまして、食品のリスクでありますとか手洗いの仕方について出前講座を行っております。高校では、食品表示の見方や栄養成分表示の活用について実施しておりまして、計画の
-----	---

	25 回に対して実績が 32 回となっております。高校については、過去一桁のところ 14 回開催することができました。 (5) 食品表示 G メンによる立入調査・検査件数につきましては、計画件数が 3,200 件に対しまして調査件数が 2,935 件で、9 割程度の達成度ではありますが、実際に令和 3 年、4 年の時に過大ではないかというところがありましたので、ウォッチャーなど他の効率的な運用を考え、調査を進めていければと考えております。 (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きましては、計画 170 件に対し実績も 170 件であります。基本的に分析は、国産か外国産かの分析になってきます。分析方法につきましては、安定同位体分析や無機元素の分析があります。分析法の精度というのは 90 数%ですので、違反値が出た場合は再検査します。それでも違反の場合については、どのように製造して販売しているかについて調査をいたします。ここで我々が一番気を付けている点は、あくまで行政検査でありまして、犯罪捜査ではないということです。県の職員が行政検査を行っておりますので、その後に指示、公表という形です。指示の内容は、修正してくださいということと、表示を間違えないような対策を講じなさいということです。わかめの件につきましては、裁判もあったかと思えますけれども、県警に告発するような流れとなっておりまして、行政検査を行っておりますので指示という形となっております。 (7) 食品表示ウォッチャーによる調査件数につきましては、計画 1,300 件に対して 1,652 件の調査を実施しています。令和 6 年度は 1,510 件でしたので、前年から 100 件程度増加しています。消費者目線での情報提供について、今後もウォッチャーとの連携や効果的な運用についても考えていきたいと思っております。 (8) 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きましては、計画 900 名に対し 1,231 人の参加をいただいております。基本的にリスクミというものなんですけれども、教育機関等への出前講座、子育て世代への出前講座、シルバー大学校の講座、リスクコミュニケーション養成講座、食の安全に関する講座としてアレルギーの表示のアレルギー物質が何かというような講座を開きました。その他としまして、輸入食品の安全性でありますとか、アレルギーに関する表示の講演会を開いているところです。また、体験型リスクコミュニケーションということで、産地直売所の集荷場、この場合はすきとく市で生産者の方のお声を聞かせていただいたところがございます。
--	---

会長	2 食品関連団体等との連携による講習会等としまして、事業者でありますとか団体からの要望等による講習会です。教育機関等での講義については、県立農業大学校での講座をさせていただいているところです。事業者と連携したリスクコミュニケーションについては、46 名の方に出席していただいています。 昨年につきましては、食育推進全国大会が開催されまして、安全衛生課がブースを出展し、ワークショップも開催しております。ブース来場者数は 1,048 名、ワークショップ参加者数は 237 名、合計 1,285 名に参加いただいております。 説明は以上です。 ありがとうございました。 動画再生回数について累計は出るということで、令和 8 年分は今の数字を除けば令和 8 年 1 月からの数字が出てくると思っています。基本計画の本文にもありますが、情報発信は重要ですので、もう少ししていただければと思います。G メンによる立入調査・検査件数なんですけれども、実績は計画の 9 割ということで、今後はウォッチャーさんとの効率的な調査というような御説明がありました。 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、先ほどと同様に御意見をいただきたいと思います。 では、委員、お願いいたします。
委員	食に関する正しい知識の普及ということで、例えばお金を出して何かを購入したり食べに行ったりということであると、やはり高校生の世代がメインになると思うんですけれども、正しい知識ということに関して言えば、小学校や中学校あたりへの普及も大事なのかなと思っています。小学校の場合であれば、当然年齢によって理解できるできないというところも、もちろんあると思います。中学生ぐらいになりますと、ある程度知識を持っていますし、理解もできると思いますので、大人に対する内容と似たような内容をやっていただいてもいいのかなと思います。令和 7 年度の回数でいうと、小学校が 11 回、中学校が 2 回ということなんですけれども、県内は公立私立含めて小学校 182 校、中学校 74 校ありますので、もちろん全てということは難しいんですけれども、もう少し間口を広げていただければ、自分たちでお金を払って何かを買ったり、食事をしたりする際に正しい知識を持って取り組むことができると思いますので、お願いできたらと思います。

事務局	間口を広げて食品安全に対して取り組んでいただきたいご要望だと思いますが、その点については、前年お声がけをさせていただいているところに、お話をさせていただいていたんですけれども、例年は小中学校がもっと多く、高校が少ないです。今までは、小学校の中学年から食の安全というものをお話させていただいていたんですけれども、もう少し下の学年も理解できるよう進めているところで、今後の検討としてやっていきたいなと考えております。人口的に少なくなっていると思いますが、回数は減らさず、できるだけ取り組んでいこうと思っはいるのですが、学校行事が多く、上手く組み込めないというのが現状です。
委員	おっしゃられるように、学校のカリキュラムがありますので、なかなか時間を割くのが難しいということは、我々も理解しておるんですけれども、食中毒であったりとか、やはりみんなが自分のこととして考えられるようにするには、正しい知識を取り入れていくということが非常に大事になるかと思っておりますので、当然ニーズも限られて時間も限られている中で、たくさんやっていただいていると思います。
会長	では、委員、お願いいたします。
委員	27 ページの講習会について、会社に案内が届いたんですけれども、日程を見てみると行ける日の場所が遠いのですが、これは毎年受けなければならないのでしょうか。
事務局	受講していただいた方が良いというレベルで、義務ではありません。改正等がありましたら、動画の方にも講習会と同様のスライドに音声をつけて掲載させていただいておりますので、それを見ていただき、分からないところがければお電話いただければと思います。自分が生産するものの表示となってくると、どれが正解かということが難しいと思いますので、個別に御相談いただければと思います。
委員	アレルギーやエネルギーは参考にするものがありますが、生産地や原産地の違いが難しいと感じています。ここ4～5年は、水揚げは自分の会社でして、それを加工業者に渡しております。私の家でも加工するので、それは和田島産で表示しているんですけれども、椿泊の方から淡路の業者へ渡す場合は、徳島県産になるのでしょうか。

事務局	今のご質問は、加工食品でいいんですかね。そうですね、製造場所になりますので、国内製造の表示が一番かと思います。産地という言い方をすると、例えば樺泊と和田島が半々になる可能性がでてくるところでしょうか。加工食品で、例えばパンの表示を見ていただくと、国内製造というのがほとんどかと思いますが、小麦をそんなに日本で作っているわけではなく、小麦粉にしているのが国内というところではあるかと思うので、具体的に個別に御相談いただければと思います。
会長	ありがとうございました。 それでは、消費者のお立場として、委員から御意見をお願いいたします。
委員	購入する商品の表示をよく見ているのですが、生産者の方が表示の作成に苦労されていることがよく分かりました。生産者に適切な表示をしていただけるような方法があればいいなと思います。
会長	ありがとうございました。 それでは、委員から御意見をお願いいたします。
委員	当施設では、表示のことを勉強されているお母さん方も多いです。当施設でも勉強会を行っているのですが、お誘いしても全く響かない方もいらっしゃるんです。もっと分かりやすく、チラシとか何かそういったものがあれば、日頃からもっと意識づきが進まれるのではないかなと思っております。ポータルサイトとかも、知らない方が結構いらっしゃるやいまして、こういうのがありますみたいな感じでお知らせができるものがありましたら利用者の方に情報提供ができ、知識を深めることができると思います。
事務局	全く興味のない方は当然いらっしゃるので、その方々に何かできる方法はないのかというところで、今年はそういった方々向けに何か作成しようかなと思っております。こちらからも啓発資料を作成して情報提供できればと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。
会長	ありがとうございました。

委員	それでは、委員から御意見をお願いいたします。 当所属では、８０名のウォッチャーの方がいらっしゃいます。リスコミは人気でありまして、皆さんの食品に対する関心はすごく高いと思っております。引き続きよろしくお願いいたします。
会長	ありがとうございました。 それでは、委員から御意見をお願いいたします。
委員	加工食品の表示を作っている立場として発言させていただきます。お配りいただいているアレルギー表示の見直しについて、令和８年４月１日に施行されているかと思いますが、事前に見直される噂はあったんですけども、実際に施行されるまでメーカーさんは教えてくれませんでした。実際、見直しがあれば、作成している表示を作り直す作業が発生しますが、その場合社員何人かに作業していただく必要があります。近年人材不足でして、実際にこの作業に関われる方が不足していると感じています。表示ラベルは機械で出てきますが、それが合っているかどうかを確認するのは、結局自社になります。やはり忙しいので県へ相談することができない事業者の方も多いと予想するので、先ほどの講習会もなかなか行くことができないというお話がありましたので、こういった見直しがありましたという時に、関連する企業にはこの情報が伝わるようになればいいなと感じております。
事務局	委員から御発言がありました、アレルギー表示の見直しについて説明いたします。食品表示基準の改正があり、特定原材料として「カシューナッツ」が追加され、特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」が追加されました。令和１０年３月３１日までの経過措置ではあるんですけども、追加されたものも記載する必要が出てきています。 もう一点、個別品目ごとの表示ルールが見直されまして、細かいルールなんですけれども、例えば缶詰で充填液の種類によって、水なのかシロップなのか果汁なのかによって記載方法が違ってきます。そういった個別ルールが実はたくさんありまして、見直しがありました。疑問がある場合、個別に御相談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。
会長	ありがとうございました。

委員	それでは、委員から御意見をお願いいたします。 体験型リスクコミュニケーションということで、産地直売所の集荷場を見に行こうということで実施されていますが、こういった仕事をどんどんやっていただきたいと思います。どんどん生産しているところを見ていただいて、消費者の方に知っていただけたらと思います。残念ながら、令和7年に残留農薬の基準超過があったということで、こういう顔を見える関係が増えてきたら、さらに農産物を出荷や販売するようになると思います。直売所でも抜き打ち検査等されていますので、ちょっとしたことで違反のあるようなものはなくなっていくと思います。体験を受け入れる人数については、なかなかたくさんの方に一度に体験していただけないと思いますけれども、参加者の人数が増えるような方法で開催していただければいいのかなと思っています。また、リスクミの方法についてご検討よろしくをお願いいたします。
会長	ありがとうございました。 それでは、委員から御意見をお願いいたします。
委員	1点目、(1)食品表示関連講習等参加者数ということで、今後も継続していただけたらと思います。個人的には、流通するポイントを減らして出荷する農家さんが今後極端にではないでしょうが、増えていくのではないかなと思っています。あいさい広場やよってネ市など、大きなところを中心的に今後もやっていただけたら嬉しいです。 2点目、ポータルサイトの動画再生数ということで、TikTok や YouTube で注意喚起の動画がすごく再生されているという記事を見ましたので、TikTok も情報の周知という点で見ればかなり効果があるのかなと思います。注意が必要だと思いますが、選択肢の一つとしてそういったところを利用するのもあると思いました。 3点目、食品表示 G メンによる立入調査・検査件数について、件数目標を超えることができていないというお話があったと思いますが、個人としては91.7%の達成度なのでそこまで気になさられることはないかなと思っています。目的は表示ミスがなくなることであって、件数を増やすことではないと思います。ウォッチャーと G メンの違いを教えていただけたらと思います。
事務局	ウォッチャーと G メンの違いについてですが、ウォッチャーは現在

	170 名登録いただいております。日常の買い物で疑問を感じた表示を報告いただいております。その中で明らかにこれは確認しておいた方がいいということを県で判断させていただき、具体的な数は申し上げられませんが報告いただいた中で何十件かを G メンが調査しています。 2 点目のポータルサイトの情報発信の仕方については、より効果的な方法を考えていければと思っております。
会長	ありがとうございました。 それでは、委員から御意見をお願いいたします。
委員	食品 EC の市場規模が 5 兆円と言われていますが、インターネット販売での国と県のすみ分けはどのようになっていますか。
事務局	表示については、表示責任者がどこかというところで、広域事業者については国の方になりますが、県も全く調査しないわけではありません。 衛生指導に関しては、施設を管轄する自治体が対応しますので、もし県外に製造所があるということであれば、そちらの施設を管轄する自治体へ情報提供し調査を依頼するという流れになっております。
会長	ありがとうございました。 それでは、委員から御意見をお願いいたします。
委員	食品衛生の方で御質問させていただきたいのですが、食中毒の発生状況について、原因食品が不明になっていますが、患者が共通して食べたものを解析して、おそらくこれだろうという原因食品は分かっているのでしょうか。原因食品が分かれば、食中毒が発生した施設においてどのように改善していくべきかが分かるのかなと思いました。
事務局	提供された食事はメニューとしては分かっておりますが、この中のどれが原因かというところまでは判明していないので、原因食品を不明としております。例えば、黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒でしたら、調理従事者を介していることがありますので、施設に対して手指に傷がないかどうか等、注意すべきポイントがありますので、事業者へ指導させていただいている状況です。

事務局	ありがとうございました。 それでは、学識経験者の立場から、委員から御意見をお願いいたします。
委員	県の委託事業（成分表示等の活用に向けた消費者推進事業）をいただき推進しているところです。若年層、中高年層、高齢者を対象にセミナー等で成分表示の見方、活用方法等について取り組んでいるところですがまだまだ時間を要すると思います。
事務局	ありがとうございました。 それでは、学識経験者の立場から、委員から御意見をお願いいたします。
委員	消費者に対する教育については、中学校や高校といった若年層に対する教育を今後もぜひ検討していただきたいです。 （４）教育機関等の連携による講座等開催数について、昨年から増加している理由について、把握されていることはありますか。
事務局	昨年から増えている理由は、把握しておりません。過去に御協力いただいた先生を通じてお話をさせていただいている状況です。
会長	ありがとうございました。その他、ございますでしょうか。 それではお諮りしたいと思います。 令和７年度徳島県食品表示適正化基本計画実施結果につきましては、原案の通りとさせていただいてよろしいでしょうか。よろしいですか。ありがとうございます。 それでは最後に「その他」ということで、事務局から御発言をお願いいたします。
事務局	お配りしている資料の中で、「とくしま安全・安心！飲食店応援事業」について御説明させていただきます。現在６月議会の中で予算を通していただいている資料となります。目的としまして、価格高騰の影響を受ける飲食店利用者を経済的に支えるためにプレミアム食事券を発行するものです。地域の活性化に繋げていくとともに、参加店におきましては衛生管理のことを提出いただくことで、適切な衛生管理の実施も確認したいと考えております。

会長	内容としては、プレミアム率が 50%の二種類のクーポンを発行するもので、補助要件に書かれております『徳島で食べてく?』クーポンはレストラン等の主に食事を提供する飲食店で利用することができ、2,000 円で購入していただきまして 3,000 円分になるクーポンを 30 万冊発行します。もう一種類の『徳島で吞んでく?』クーポンは、居酒屋やスナック等の主に酒類・食事を提供する飲食店で利用することができ、4,000 円で購入していただきまして 6,000 円分になるクーポンを 7.5 万冊発行します。 これらクーポンを令和 8 年 10 月から 12 月の間に、県民問わず使っていただく内容となっております。こちらのクーポンを設けることによりまして、消費喚起のほか、小規模な事業者にも支援が届くよう設定した次第です。 また、衛生管理計画に取り組んでいただいていることから、安全安心な食品を通じまして、県民の生活を直接応援したいと考えております。事業の説明については、以上です。 ありがとうございました。 事務局の説明について、質問はございませんか。また、その他のことについても合わせて御意見があればお願いいたします。 ないですか。それでは、御意見も同じようですので、以上をもちまして、議事を終了いたします。 本日は、熱心な御意見をいただきましてありがとうございました。本日の御意見を踏まえまして、今年度はちょうど食品表示適正化基本計画の最終年度にあたるということですので、県民の方々が表示を自分の健康に生かしていける事業の推進をお願いしたいと思います。
司会	会長ありがとうございました。 以上をもちまして、徳島県食の安全安心審議会を終了いたします。