

令和2年度第2回食の安全安心審議会

日時：令和3年3月22日（月）午後2時から午後4時まで

場所：徳島県庁 10階 大会議室

出席者：関澤会長、石本副会長、泉委員、加渡委員、吉田委員、秋成委員、多田委員、藤村委員、福島委員、宮崎芳江委員、乃一委員、斎藤委員、森本委員、山田委員、犬伏委員、谷野委員、稲木委員、松村委員

発言者	議事内容
事務局	<p>定刻がまいりましたので、ただいまから令和2年度第2回徳島県食の安全安心審議会を始めさせていただきます。</p> <p>開会にあたり、本審議会は総委員数25名のうち、現在のところ過半数の18名の方に御出席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9条第2項の規定により本審議会は成立していることを御報告させていただきます。なお、関澤会長におかれましては、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策のため、インターネット回線によるWeb会議での御参加をお願いしております。それでは、開会にあたりまして瀬尾政策監から御挨拶申し上げます。</p>
政策監	（挨拶）
事務局	続きまして、本日Web会議で御参加いただいております、会長から一言申し上げます。
会長	<p>本日も多くの委員の皆様と御一緒に食の安全安心審議会に参加でき感謝いたします。昨年に引き続き、コロナ感染拡大防止のため、私はWeb参加となり、事務局に大変お手数をおかけし、副会長様に司会、進行の御苦勞をお願いし申し訳なく思います。委員の皆様には御理解、御協力をお願いいたします。</p> <p>全国的にコロナ感染収束のめどが見えず、多くの県民の皆様には御不便と苦痛、医療や福祉関係者の方に大変な御苦勞を負っていただいております、ねぎらいとお礼をお届けします。食の安全については、2018年の食品衛生法大改正を受けて、HACCP制度導入のほか食品事業者の営業許可、届出制度の改定などもあり、県庁や本日御出席の事業者さんも大変な御努力をされておいでと思います。また食品の容器包装に使用されるプラスチックのポジティブリスト制度導入、欧州連合では2010年に構築済ですが、これまでも広く安全や美観のために使われてきた2000近い合成樹脂原料と1500近い添加剤の安全性評価による許可制度が5年後施行を目指し始まり、このことについて私所属のNPOでは先月勉強会を開催し結果を安全衛生課にお伝えしました。たとえば牛乳パックの外装は紙ですが、中にアルミ箔とさらにプラスチックが使われて液体漏れを防いでおり、私たちが知らずに享受してきたプラスチックの恩恵と、プラスチックごみ削減の関係を考えることも必要です。さらに自然災害の頻発を受けて、災害食の予備やローテーション、またコロナ対策で手洗い励行などの衛生習慣が定着し、テイクアウト持ち帰り、デリバリー配達が増えたと言った新しい生活スタイルの広がりもあり、安全・衛生確保との関係にも気を配ることが大切です。県庁では、消費者庁との有機的連携のもと、県民・事業者さんとの知識の共有と協働を担保するリスクコミュニケーションを先駆的に進めている誇りを持ち、さらなる前進を勝ち取って行かれることを祈念します。本日の審議会が実りあるようによりしくお願いいたします。</p>
事務局	ありがとうございました。では、副会長に進行をお願いすることといたしまして、議事に移らせていただきます。副会長よろしく申し上げます。

副会長 それでは議事の進行をさせていただきます。
まず、議題(1)の令和2年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況及び令和3年度計画案につきまして、事務局の方から説明をお願いいたします。

事務局 「令和2年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況及び令和3年度計画案について」

副会長 それでは、私の方から評価部会の報告をさせていただきます。安全安心評価部会は、1月21日に部会員10名中7名御出席いただきまして、開催されました。その時点での実績と令和3年度計画原案について御説明いただいた後、意見交換が行われ、主な意見としては、HACCPの導入状況についての御質問、新型コロナウイルス感染症の影響で衛生意識が向上したことにより、食中毒発生数に変化はないのかという御質問、それから新型コロナウイルス感染症対策、テイクアウトやイベントの衛生対策、鳥インフルエンザ等、消費者は敏感になってきているので、引き続き監視指導の徹底をお願いしたいという御要望、それから、発災時及び発災前の食品衛生の準備対応について検討する必要はないか、というような御意見をいただきました。
災害発生時及び発災前の食品衛生の準備対応については、事務局からは対策を進めているところとの説明がありましたが、これについて事務局の方いかがでしょうか。

事務局 災害発生時及び発災前ということで、特に避難所におきまして、これまで災害発生時に食中毒が発生している状況があります。そうした中で食中毒を防ぐために必要な対策として、それぞれの避難所の計画や災害対応マニュアルで食中毒対策もこれまでも記載されているところではあります。特に南海トラフ大震災の発生が懸念される中、より具体的な対応が求められており、最終的には市町村の避難所運営マニュアルに記載ができるように具体的なものを各県の担当部局とも連携しながら、マニュアル化の方向を示したいと考えております。さらに、発災前の食材の準備につきましても、関係団体と連携しながら調理食品がどの程度準備できるのかということも含め、そうした場合には水の確保であるとか、様々な複合的な要因が重なって参りますので、そうしたところも勘案しながら進めていきたいと考えているところです。

副会長 それでは、令和2年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況と令和3年度の計画案につきまして御説明と部会の御報告をさせていただきましたが、委員の皆様から御意見とか御質問ありましたらお願いしたいと思います。

委員 コロナ禍での学校給食の話が先ほど出ましたが、今の学校給食の設備の乾式導入率について、お伺いしたいと思います。全国的に乾式の学校給食調理場の推進が文部科学省からも行われておりますが、全国的には単独で31.9%、共同で52.7%となっております。県下の学校給食設備の状況と、これからの学校給食施設の整備事業についても、交付金が国から出るようになっておりますが、徳島の交付金の現状をお聞きしたいです。

副会長 ただいまの御質問、学校給食の乾式方式の県下の導入状況について。

体育学校 学校給食担当のものです。昨年度、全国的に調査した結果があるのですが、申し訳ありません、徳島県の細かい数字を今ここでお答えできる資料を持って参りませんでしたので、また後日返答させていただきます。

委員 同時に、国から交付金が出ているので、徳島としてどれだけ利用して子どもたちの学校給食環境改善に対して行っているか、同時にお答えいただけたら幸いです。

副会長 現状と今後の方針というところですね、また改めて御回答をお願いいたします。他に何か御意見ございませんでしょうか。

委員 苦情食品発生時の対応と異物混入に関しまして、私の体験を申し上げますので、参考にさせていただければ幸いです。
一昨年、近くの量販店でパンを購入いたしまして、翌日にそのパンを食べようとしたところ黒いものがあり、ブラシの柔らかいようなものが入っていました。あまり心配ないと思って食べようとしたのですが、妻がそれは製造会社に連絡してこういうものが発生した、対応してくださいと案内するのが親切というものだと言うので、量販店に行って「こういうものが出ました。製造元に連絡して下さい。」と言いました。すると、「そんなものが入っていたのですね、すみませんでした。」と代わりに同じ種類のパンをいただきました。そして、これは製造元に発送して調べてくれと連絡しますと言ってくれました。それから 4、5 日経って、このパンの製造会社から小包が送られてきました。封筒の中には、「あなたからの異物混入の報告を受け、製造ラインを点検しました。そして、その異物が製造過程のごみの除去装置のようなものに使用されていると、それに間違いございません。改めてお詫び申し上げます。」そのような案内文が来ました。そして、全工程の製造ラインの写真とそのブラシがついている機器の写真がつけられていました。「ここで混入しました、このブラシは取り外しエアース式の除去装置に変更しましたと書かれていました。今後、このような不始末が起こらないようにスタッフ一同、十分気をつけて製造に尽力します。御報告ありがとうございました。消費者室一同」と書かれていました。「当社製品のセットを送りますので御査収ください。御迷惑をおかけしました。今後とも当社の製品を御愛顧くださいますようお願い申し上げます。」と書かれておりました。その点に関して、私は報告して良かったなと思っております。追伸に、どのような些細なことでも御報告頂ければその点について対処いたします、と書かれておりました。大きなパンの会社でしたので、ちゃんとした対処方法として送ってくれました。報告の大事さというものを、私は感じました。

副会長 これについて何かございますか。

事務局 御報告ありがとうございます。丁寧な対応をする非常に模範的な事業者だった、ということだと思います。HACCP の導入に際しても、私たちが特に必要だと申し上げているのが、PDCA サイクルを活用した衛生の推進ということです。実際に、このような苦情であるとか様々な危害、意図しないような事象が発生したときに、そのことを糧にしてさらに改善を積み上げていくといったことが、どんな製造事業でも大事になってきますので、お客様からの意見を大事にする会社は PDCA サイクルが回せていくということになっていくと思います。

委員 行政側の方にも、色々な問題は提起されるのですね。その場合はその業者に対してこのような対処をなさるのですか。

事務局 消費者の方が製造会社に直接言われて、保健所に連絡をしないという場合もございますし、会社に言わずに保健所に来る方、両方に申し上げていただく方、様々なパターンがあり、どちらにしても会社はそれを十分調べ上げて、今後そのようなことがないように進めていくということが PDCA サイクルの基本でありますので、保健所にそういった話があった場合は十分に指導しております。

委員 よろしく願いいたします。

副会長 他に御意見ございませんでしょうか。

委員 素人なので、詳しいことを御存知の方がいらっしゃれば教えていただきたいです。カンピロバクター、特に鶏肉についているケースが多いかと思いますが、例えば精肉店に売っている鶏肉にはカンピロバクターは結構割合でついてるものなのかどうか。また、カンピロバクターを殺すには十分な加熱ということですが、大体何度ぐらいで加熱すればこの菌は死ぬのかということについて、専門の知識をお持ちの方がいらっしゃれば教えて頂きたいです。

事務局 カンピロバクターについての御質問ということで、まず一つ目は販売されている鶏肉にもカンピロバクターが結構ついてるものなのかという御質問ですけれども、これにつきましては以前厚生労働省が調査をしております、6割以上ついてるという結果から9割ついてるというものまでございます。ほぼカンピロバクターがいると考えていただいてもいいのかなと考えます。2つ目、死滅させるための加熱温度ということでございますけれども、一般的な細菌は75度で1分以上加熱した場合は死滅するということが言われております。カンピロバクターも、その温度と時間であれば十分死滅させることが可能です。

委員 ありがとうございます。カンピロバクターの食中毒で思い出すのは、去年の夏、家族で県内のオートキャンプ場に行きました。そこでバーベキューをして、学習したのですが、炭火焼をしていて牛肉から順番に焼いていきました。鶏肉が最後に残った。炭火の火がどんどん弱くなって、最後に焼いた鶏肉は十分な火が通らなかったのだと思います。長男が後日食中毒のような状況になったので、病院に行くとカンピロバクターと言われました。
食品衛生監視指導計画というのは、基本的には事業者さんが主対象ととれるのですが、自分の経験からすると、例えばバーベキューで提供された食肉を十分に加熱するのは、業者ばかりでなく、消費者側もそういうことにも気を配ってないと、食中毒っていうのは出るわけですから、業者さんの方に指導されるというのは当然でしょうけれども、それを使う側、食べる側、特にそういうバーベキューのようなことですと家庭内の調理とは違って十分な火が通らないまま食べるということもあるので、そこまで手の届く監視指導計画でしょうか。

副会長 自家での食中毒対策、それについて監視指導計画に含まれているのかということですね。事務局、お願いいたします。

事務局 監視指導計画は、事業所の方向けで啓発指導していく部分と一般の消費者の方に向けての両方の側面がございます。カンピロバクターも、例えば県のホームページであったり、リスクコミュニケーションの会を開いた時に啓発資材を配ったりするというような形でお知らせをさせていただいているところですが、さらなる充実が必要になってくるのかなということが感じられましたので、検討させていただきたいと思います。

副会長 ありがとうございます。食中毒季節の前には必ず新聞にも掲載していただいておりますので、引き続き御協力をお願いいたします。
他に御意見ございませんでしょうか。無いようでしたら、関澤会長さんの方から御意見コメントをお願いしたいと思います。

会長 カンピロバクターの話も色々出ておりましたが、ウエルシュ菌による多くの患者発生がみられるという報告でした。ウエルシュ菌は耐熱性の芽胞を作りますので、加熱すれば大丈夫ということではなくて、加熱したものをできるだけ早く消費することで長時間保存を避けるという御指導を徹底していただければと思います。またコロナ関係で、一斉休校や休業、営業時間短縮などにより監視指導回数が少なくなったということでしょうか、そういったことでコロナ関係あるいは災害発生と

の関係で柔軟に監視指導を進めていただければと思います。また、資料1の普及啓発でホームページによる情報提供が詳しく載っております。子ども向けクイズやジュニア食品安全ゼミナール、食品の自主回収、食の現場などがありますが、その中で、「ティラミスの自主回収」をクリックすると外部情報になり、そこには自主回収の話題は見つかりませんでした。また、20 ページ以上にわたり漬物製造、水産加工、農産加工、栄養補助食品製造など特定食品業者のリストが掲載されていますが、この事業者さんがどういうものなのかの説明が無く、不明となっています。せっかくの情報ですので、掲載情報について職員がチェックするか、または外部にチェックしてもらう仕組みがあると良いと思いました。

副会長 ありがとうございます。今の御意見についてはございますか。

事務局 食品の自主回収情報のホームページにおいて、外部リンク先の事業者あるいは他自体の掲載期間が終了し、リンク切れになっていたということだと思われます。チェックを十分にしております。また特定事業者の説明についても、改善を検討したいと思います。

副会長 それでは議題(2)に移らせていただきます。令和2年度徳島県食品表示適正化計画実施状況及び令和3年度計画案につきまして、事務局の方から説明をお願いいたします。

事務局 「令和2年度徳島県食品表示適正化計画実施状況及び令和3年度計画案について」

副会長 引き続き、評価部会の意見について御紹介させていただきます。先程御説明がありました数値目標のところ、(1)の食品表示関連講習会等の参加数が200人達成できるのかという御意見、(2)その時の評価部会の目標は動画再生回数が1000回となっていたのですけれども、それにつきまして難しいのではないかとというような御意見をいただいておりますが、もう既に1000回達成しているということです。ということで3000回になっております。それと、会長からの話もございましたように、県のホームページが分かりにくいというような御意見もございました、特にそれからホームページ以外にもインターネットを活用しない高齢者への配慮もお願いしたいというような御意見でした御紹介をさせていただきます。それでは今の御報告につきまして委員の皆様から御意見等をお願いしたいと思います。よろしく申し上げます。

会長 食品表示適正化講習会開催以外に、相談窓口解説、表示Gメンや表示ウォッチャーによる調査まで重層的な取組みをされているということは、全国的に珍しく、徳島県のユニークな取組みだと思います。またせっかくポータルサイトという素晴らしいサイトを作っているのですが、特定食品事業者さんのとのリンクが必ずしも上手くいってないために分かりにくいという面が見られたのは残念だったと思います。これらをさらに改善して、徳島県の特徴と思われる表示適正化計画をさらに推進して、成果を上げて、事業者さん、また消費者の方の知識の共有活動を進めていただければと思います。よろしく申し上げます。

副会長 ありがとうございます。
それでは、委員の皆様から御意見、御質問ございましたらお願いいたします。

委員 食品表示について、私は農業をしているのですが、栽培日誌を記録しています。収穫までそれをつけて、大体この時期に収穫しますというのをJAに提出しているのですが、他のジャンルはどうなのでしょう。例えば、わかめとか昆布とかの商品について養殖日誌のようなものを作って提出しているのでしょうか。

事務局 わかめにつきましては認証制度がございまして、仕入れから出荷に至るまですべてトレーサビリティができるような業者を今、県で認定しております。わかめの生産又は加工業者に対して、今 24 件が認定されていますが、まだまだ少ないので、これから普及しなければいけないというところではあります。わかめ業界におきましても過去に様々な問題がありまして、認証の有無に関わらず、我々への情報提供としまして仕入れたところからどんな加工をし、どこに出荷したかというのを全て管理できるような指導等を実際に行っている事業者を認証するという制度はございます。それ以外の業者につきましても、適正に表示ができていない事業者に対して認証するような制度もございまして、様々な制度の普及啓発しながら様々な業者の方にノートに書いてあるような日誌でも結構ですので、全てが追えるような形を作ってもらえるようお願いをしております。

副会長 他にどなたかございますか。

委員 1 月の評価部会の折に、先程御報告いただきました、ポータルサイトの件について 1000 件を目標ということで、1000 件大丈夫ですかって質問したのは私ですけれども、この資料を送っていただいて、いきなり再生回数の目標が 3000 回になっているので驚きましたが、先程の説明でも 1000 回は軽くクリアしたということをお聞きして、県の事業者さんを含めた意識が皆さん高いことに、驚きと嬉しいという気持ちになり、3000 回というのは妥当な目標かなと思いましたので、活用促進というこの文言も非常に良いと思いました。ありがとうございました。

副会長 ありがとうございました。私も意外でした。
他に、御意見御質問ございませんでしょうか。

委員 賞味期限の事ですけれども、産直市で賞味期限の偽装がありました。お客さんがお菓子を買って食べたら、なんかおかしいなと思って賞味期限を見たら、元の賞味期限をマジックで消して、その上にラベルを貼り替えて出荷していたようです。そのメーカーさんの商品を全部撤去して出荷停止になりました。こういった情報は、どのあたりまで報告が上がっているのかなと思ひまして。自分のところでおさえているのでしょうか。

副会長 どう監視されているかということですね。事務局の方、お願いします。

事務局 1 年 2 年の賞味期限だとあまり問題にならない場合もありますが、体に害を及ぼす恐れがある表示もあり、例えば刺身や鮮魚では、消費期限切れを食べると危険な場合があります。アレルギー表示など、体に影響を及ぼすような表示もあります。特に産直市は多くが地元で採れた野菜などが販売されており、一部表示が十分にできていないというところもあります。ですので、県下の産直市、大小問わず全てというわけにはいきませんが、順番に監視指導を毎年行っているところです。もし表示違反が発見された場合は当然指導を行います。よくあるのは、消費期限は、農家さんや作られた加工所で、なんでこの日を設定しているのか、2 か月という表示であればなぜ 2 か月かと、根拠を持ってもらう指導もしております。もし何か異常があるようでしたら近くの保健所や県庁の安全衛生課に連絡いただければ、対応させていただきます。

委員 野菜だけではなくて、お菓子とか他にいろんなものを販売しているので、それについてはどうでしょうか。

事務局 一般的なお菓子であれば、菓子製造業の許可が必要です。保健所でも指導しますので、疑問に思われたら近くの保健所、安全衛生課に御一報いただければと思います。

副会長 他にはございませんでしょうか。
それでは、次の議題に進ませて頂きます。(3) 徳島県食の安全安心基本指針の改定案につきまして、事務局の方から御説明をお願いいたします。

事務局 「徳島県食の安全安心基本指針の改定案について」

副会長 ただいまの説明につきまして、委員の皆様から御意見御質問をお願いいたします。

会長 食の安全安心基本指針に、8つのポイントの目標を設定し、さらに対策の評価を見直していくのは大変重要なことだと思います。このなかで環境への対策になるかと思いますが、SDGsとの関係では食品ロス削減が言われており、例えばフードバンクや子ども食堂などについても考慮されてはいかがかないと思いました。HACCP導入では中小零細業者さんたちがどうしたらよいか不安に思われているのではないかと思います。私は、保育所の給食担当者の方にHACCPを教えてほしいと頼まれて資料などを用意しましたが、残念ながらコロナ禍で講習会は延期になりました。しかし、子どもも理解できるような動画などを使い、御支援したいと考えているところです。この審議会の名前にもありますように、安全安心ということが言われておりますが、「安全は第一で、安心はその次」という方もおいでです。コロナ禍でも明確になりましたように、人により感受性や置かれた状況で異なり、不安の持ちようは多様なのは当然だと思います。予備知識や不安の持ち方で落ちこぼれや差別がされることなく、安全と安心双方の確保をともに大切に考えて、その基礎として県民のヘルスリテラシーを高めるために、消費者や事業者さんも含め、また消費者庁さんとも協同して、県民が疑問や不安を持つときに容易に調べたり聞いたりできる支援体制を充実させていただければと思いました。以上です。

副会長 ありがとうございます。他にはございませんでしょうか。
それでは、今日御審議いただきました令和3年度徳島県食品衛生監視指導計画案、令和3年度徳島県食品表示適正化計画案、それから今後パブリックコメントを予定しております徳島県食の安全安心基本指針改定原案につきまして、委員の皆様にご承認いただけたということですのでよろしいですか。ありがとうございます。
(4) その他とございますが、御意見がございましたら、よろしく願いいたします。

委員 教えてほしいので質問させていただきます。遺伝子組換えの表示をしなくてもいいようになると聞いたのですがどうなのでしょう。お願いします。

事務局 遺伝子組換えの表示は、令和5年4月から表示方法が変わる予定です。変更点は、今の「遺伝子組換えでない」は任意表示です。組み換えたものは組み換えと書かなければいけないと今もなっているのですが、分別流通管理という考え方がありまして、遺伝子組換えたものと組換えてないものを、生産から流通まで通して分別して流通しているっていうのを事業者の方は紙で証明しないといけないとなっています。そのなかで、分別流通管理をして遺伝子組換えでない大豆を出荷しているけれども、やむを得ず5%未満で混じっているものについては、現在の制度では「遺伝子組換えでない」と書けることになっておりますが、令和5年4月以降は完全に混じっていないものでなければ「遺伝子組換えでない」と書けないという仕組みに変わります。ちょっとややこしいですが、遺伝子組換えでないっていう表示が厳しくなるということです。ただ、国内だと遺伝子組換えの大豆っていうのは栽培されていせんので、国内産大豆については現状では「遺伝子組換えでない」と今後も書けるということになります。

副会長 他にはございませんでしょうか。

委員 それから、もう一つ、前から気になっていたのですが、ハマチとかブリに針金みたいな虫が寄生しているのをよく見ますが、どういう生き物なのでしょう。食中毒とか体に害はないのでしょうか。

事務局 多分細長い虫っていうのは代表的なものはアニサキスっていう食中毒の原因になる寄生虫がいますが、その可能性はあります。普通に魚には寄生している可能性がありますので、魚の販売業者さんが切り身、刺身、サクを作る時には十分気をつけて、もし虫がいるようであればそれを除去してくださいと指導はしておりますが、簡単にすべてを除去するっていうことは難しいので、御家庭において刺身とか食べる場合においても十分気をつけてください、とお話しております。アニサキスについては魚の腸管のなかに最初寄生していますが、鮮度が落ちると腸から出て筋肉に入っていくと言われておりますので、できるだけ鮮度の良いものを販売し、消費者の方も気をつけていただけたらと思います。

副会長 それでは他にはございませんでしょうか。

委員 子どもの居場所づくりについて、県下でも助成金等の件数からすると申請団体は2倍以上に急激に増えてきております。そのなかには、子どもカフェやフードバンクなど食に関わるNPO団体とかの任意団体が増えてきております。そういう申請書を見ても様々で、計画が全然分からないところもあるので、食べ物を扱う団体に対する管理基準や、方向性はどうなっていますか。ご飯を食べさせるところから茶菓子程度のところまであるので、既存の施設を運営されているようなところは今までの実績があるので心配ないかと思いますが、新たに民間の方がグループを作って始められるようなところは、提出された計画書の運営経費でしか内容がわからず、本当に不確かなところは助成から対象外して、もう少し考えてから行ってくださいと話をしますが、それぐらいしか基準がないので、今どんどん増やしていこうと県の担当課もしているのは確かなのですが、それに対して食の部分の当然付随してくるので、安全管理も必要になってくるのではないかと思ひ質問させていただきました。

事務局 いわゆる子ども食堂や子どもカフェにつきましては、不特定多数を相手にして反復継続して、対価以上のところを取るといえることがあれば、食品衛生法上の許可の対象ということで許可を取っていただいておりますが、特定の同じ子ども対象で営業を目的としてないところについては許可の対象外になるものもあります。あるいは学習目的で、そこでお茶やお菓子を出されるのも許可の対象外というところがあり、今安全衛生課に求められているのはフードバンクとか利用して子どもの貧困対策といったなかで、非常に良いことをやっているのに、公民館を利用して月1回や2か月に1回やる場合については、その間公民館は別のことに使われますので、衛生状態が確保できないということで、その都度許可を取るという指導しているところです。そういった良いことをしているなかで、どう衛生対策を確保しながら事業も推進していくのか、学校関係者の方や福祉関係の部局とも連携し、許可対象、対象外を整理して、担当部局からもどういった事業者が食品を提供する事業をやられているのか安全衛生課や保健所が把握できる仕組みづくりをして、その中で講習会を責任者の方にするような仕組みを整理していこうとまさに今行っている状況でございますので、また情報もいただきながら御協力をいただけたらと思います。

副会長 はい、ありがとうございます。他にはございませんでしょうか。

委員 中央卸売市場の衛生対策について、令和3年6月1日から食品衛生法というのが完全施行を実施されます。売り場の整理整頓、清掃、冷蔵庫内の温度管理の徹底、自主回収が発生した時の事故処理の対応の用紙の提出など、そういう観点から色々な協

議をしながら今取組みを行っております。しかしながら、市場のなかでも小売、仲卸等多数おり、あと2か月が迫ってくるなかでも、非常に意識が薄いというのが現状です。昨年は新型コロナウイルス感染症の影響により、なかなか講習会等も実施ができなかったという経緯もありますが、今年につきましては保健所の方々をお願いをして年に2回はいろいろな講習会も開催していただき、そして徳島県民の皆様方にこの鮮度の良い魚また野菜の提供を行いたいと思いますので、よろしくお願い致します。

それと食品表示については県の方々も平成27年から非常に御尽力をいただきまして、食品Gメンさん5またウォッチャーさんあたりがよくスーパーなどを回られまして、非常によくできているというように私も理解をしております。しかしながら、野菜などにつきましては産地間リレーが春夏秋冬ありまして、徳島の産地が出たら次北海道の産地とか青森の産地など色々産地が切り替わり、野菜の繋がり、果物の繋がりがあります。スーパーによれば、この産地が変わる時期にそのままの表示、北海道の表示がそのままであるとか、そういうのが非常に見受けられるということで、私はスーパーに行くときバイヤーさん店員さんに指摘しております。その辺りも、的確に消費者に良いものを買ってもらえるためにも、もうひとつ突っ込んだなかでの対策が必要ではなかろうかと思っております。今後ともよろしくお願い申し上げます。

副会長 ありがとうございます。それでは、他にも御意見あると思いますが、時間が参りましたので本日の議事を終了させていただきます。では、議事進行を事務局の方にお返しいたします。

事務局 長時間御審議ありがとうございました。本日Web会議で御参加いただいております、関澤会長から一言御挨拶をお願いいたします。

会長 皆さん、今日はオンライン参加ということで、御迷惑とお手数をおかけしました。私のコメントは紙でお配りすればよかったのですが、後でお送りさせていただきましたので御覧いただければと思います。希望としましては、コロナが早く終わってワクチン接種も進んで、皆様と再会できる時を楽しみにさせていただいております。よろしくお願い申し上げます。今日は石本副会長様大変御苦勞様でした。また県庁もお手間ありがとうございました。委員の皆様、貴重な御意見ありがとうございました。

事務局 ありがとうございます。それでは審議会の終了にあたり、福田消費者暮らし安全局長から御挨拶申し上げます。

局長 (挨拶)

事務局 以上をもちまして、令和2年度第2回徳島県食の安全安心審議会を終了させていただきます。ありがとうございました。