

令和3年度第2回食の安全安心審議会

日 時：令和4年3月23日（水）午後2時から午後3時45分まで

場 所：グランヴィリオホテル1階グランヴィリオホール

出席者：内山 眞弓，吉田 妙子，喜島 寧子，大久保 秀幸，武野 香澄，高津 廣美，
齋藤 正治，谷野 圭助，稲木 俊生，松村 晃子，石本 寛子

【Web 出席】

川口 桂乃，宮崎 芳江，乃一 由子，山田 靖仁，犬伏 知子，関澤 純，岡崎 貴世

発言者

議事内容

事務局 定刻がまいりましたので、ただいまから令和3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。
本審議会は、本日委員総数25名のうち、過半数の18名の方にご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、本審議会が成立していることをご報告させていただきます。なお、会長及びご希望のありました委員におかれましては、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会議でのご参加となっております。皆様ご理解のほどよろしくお願いいたします。
なお、この審議会につきましては、報道関係の方に公開しております。通常実施しております一般傍聴は、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策のため、今回は中止としております。審議会の審議内容につきましては、後日県のホームページで公開することとしておりまして、議事録作成のため録音をしております。また、記録資料といたしまして、写真の撮影をしております。御了承ください。
それでは、開会にあたりまして、徳島県瀬尾政策監から御挨拶を申し上げます。

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、会長から一言御挨拶お願いいたします。

会 長 皆様こんにちは。年2回皆様とお会いできるチャンスがありますが、残念ながら今回もコロナ対策の必要からオンライン参加となり、委員の皆様と直接対話できないのが大変残念で申し訳なく思います。
私の方は、色々資料をいただいて、少し気付いた点を後ほど述べさせていただきたいと思っております。本日のところは審議会での司会は副会長様をお願いいたしますので、どうぞよろしくお願いいたします。
それでは、今日は皆様、活発な御討論をいただきたいと思います、よろしくお願いいたします。

事務局 ありがとうございます。
それでは、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、よろしくお願いいたします。

副会長 それでは、議事の進行をさせていただきますので、御協力の程お願い申し上げます。
議題(1) 令和3年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況及び令和4年度計画案についてということで、最初に事務局から御説明をお願いします。

事務局 （説明）

副会長 ありがとうございます。続きまして、安全性評価部会におけます検討状況を部会長の私から御報告させていただきます。
安全性評価部会につきましては、1月20日に開催されまして、7人の部会員が御出席されました。そこで、今、御説明がありました令和3年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況及び令和4年度計画原案につきまして説明があり、協議が行われたものです。
主な意見といたしましては、まずコロナの影響で飲食店における持ち帰りや宅配食品の利用が増えているけれども、食中毒防止対策で、特に注意し啓蒙強化する点の具体策について御質問がありました。
また、HACCPにつきましては、アドバイザー育成のこれまでの成果と次年度の目標、それから現在の導入状況と今後の方針について、特に現場の委員からは罰則とか許可更新時の書類確認がないので継続していくのが難しいといった御意見もありました。事務局からは、できるだけ続けていくための簡略化・習慣化が大切だというようなお話がございました。
それと、来年度計画で、新たなリコール報告制度情報の理解推進と適切な利用について触れてはどうかというような御意見がありまして、反映されております。他には、今御説明がありました取去計画の件数についても御質問がありました。
以上、評価部会での審議状況について、御報告させていただきました。
ただいまの御説明、あるいは評価部会の報告につきまして、何か御質問、御意見ございませんでしょうか。

委員 3ページの令和3年度食中毒発生状況のところでも御説明がありましたが、No.3の8月の飲食店ですけれども、この焼肉店、とても美味しくよく利用していたお店で、今でも利用します。
食中毒が起こった後にお店に行きましたが、先ほど事務局から御説明があったように、お皿から生のお肉を取るトングと焼き上がったお肉を自分たちのお皿に乗せるトング、綺麗に分離をされていて、すごく徹底されているなあと感心しました。
結局のところ、原因が分からないということだったのですが、知識として知りたいのは、以前の審議会でも、鶏肉にはかなりの確率でカンピロバクターがいるという話もあったし、この0157に関して、もし汚染された生のお肉をトングで鉄板の上に乗せて、そのトングでそのまま焼き上がったすぐ隣のお肉を掴んで自分の皿に取っていくというような時に、トングが媒介して食中毒って起こるのか、その程度の細菌量で感染するのかなという、基本的なところを知りたいです。

副会長 事務局お願いします。

事務局 腸管出血性大腸菌はとても少ない量で感染することが分かっていますので、トングで十分感染することが分かっています。原因不明とはしていますが、トングが原因である可能性が高いというのは、実は、新型コロナウイルスが発生する前は、野菜は野菜用トング、肉は肉用トングを置いていたようですが、個人持ちになったようです。肉を取るトングと焼き上がった肉を取るトングが一緒というよりは、肉を取るトングで生野菜を掴んでいた可能性もあるのです。以前だったら野菜は野菜用のトングで、皆それぞれ取り分けていたのですが、コロナ禍において共有はあまりよくないということで、トングを個人分けにした結果発生してしまった可能性があります。
0157自体は、数個とか十数個とかいう単位で簡単に感染は起こしますので、個人差はありますが、特に高齢者や子どもに感受性が強く、健康な人は無症状もありますが、非常に少ない菌量で感染することが分かっています。

委員 カンピロバクターは鶏肉にかなりの確率でついているということでしたけども、0157は、生肉にどれくらいの確率でついているものなのでしょうか。

事務局 正確なデータは分かりませんが、現在、と畜場におきましても最終は殺菌工程があるので、表面はある程度殺菌できていると思います。ただ、表面しか消毒できません。また、内臓は50%以上の確率で存在しているのと、肝臓はカンピロバクターも0157も高率で存在しています。0157は牛では症状を示しませんが、と畜場では腸管の中には存在していると

仮定しながら作業していますので、糞便から枝肉に付着しないようにとか、汚染すればそこを削り取るといった作業をしており、さらに最終的に表面を殺菌、消毒するという行程があります。ただ、肉なので深部までは消毒ができないので、菌が残ることはあり得ると思います。

委員 分かりました。
それで、指導計画案でお願いですけれども、指導監視の対象となる営業店舗のなかにオートキャンプ場のような所も是非とも加えていただけたらと思っています。
新型コロナウイルス感染拡大時期は、家族でバーベキューをすることが増えておりました。オートキャンプ場でも、事前に頼めば牛肉とか豚肉とか鶏肉とかその場でも提供してくれる所もあります。そこで焼く順番を間違えると、加熱が十分でなくて、カンピロバクターに感染したりします。食肉を提供する際にも、一声かけていただくようなことを、ポスターチラシとかで掲示をしていただけたらなと思います。オートキャンプ場は食品衛生法の所管ではないのでしょうか。

事務局 キャンプ場自体は所管していませんが、お肉を販売する店は食品衛生法で所管しており、販売店から消費者への肉の取扱いについて啓発をお願いしております。

委員 ありがとうございます。

副会長 他に、何か御質問、御意見ございませんでしょうか。

委員 令和3年度の食中毒発生状況を見させていただきますと、徳島県では4件発生していて、4件のうち原因施設が飲食店と書かれているものがあります。おそらく全国的に見ても、飲食店での発生が一番多いかと思いますが、この飲食店は2ページにある業種別の重要度別の飲食店のどこに該当するのでしょうか。

副会長 飲食店がABCDのどのランクに該当するかという御質問です。

事務局 飲食店は、A、B、C、Dにあります。飲食店の規模や、多く提供するところ、主にお弁当、仕出しをしているところ、旅館、ホテルに関しましてはAランクにいます。750食以上出していないようなところに関しましては、Bランクに飲食店営業（A以外の仕出し、弁当）っていうところ、もう1つ下のCランクにも、一般食堂・レストランがあり、今回の焼肉店でありますと、このCランクになってくるかと思います。多くはCランクの飲食店営業、食数を出しているところでは、A、Bランクになります。

委員 ありがとうございます。実際に食中毒を発生させているような飲食店に対する監視指導がちゃんと対応しているかということを知りたかったのです。Aランクの大量調理しているような飲食店では、施設自身でも対策をとっているところだなと思ったりしました。もしかしたら、小規模な飲食店で、衛生管理が行き届いていなくて食中毒が発生しやすいのではないかと思ったりしましたので、監視指導の回数と実際の食中毒の発生状況がリンクしているのかどうかというのを知りたかったのです。ありがとうございます。

副会長 他には御意見ございませんでしょうか。

委員 質問があるのですけれども、よろしいでしょうか。
私が気になったのが、ノロウイルスの食中毒が発生したときに、手袋の使い方に不備があったかもしれないということを言われていたかと思うのですが、私自身もバイキングとか行ったときに手袋を使うことがあるんですけど、どういう風に使ったら感染を防げるっていうのがよく分かってないんですね。どういう手袋の使い方をすれば、感染が一番防げるのかっていうのを知りたいと思いました。

副会長 ありがとうございます。事務局お願いします。

事務局 手袋の使い方についての質問だったかと思うのですが、この施設の方、ノロウイルスに感染していた、また症状がそれほど出ていなかった人もいらっしゃる状況で、トイレの後の手洗いに関して、まず基本的に水で洗い流すっていう手洗いが不十分なまま、それで手袋を履こうとした時に、手袋の表面にいかにも触れずに履けるかってちょっと想像してもらったらいと思うのですが、触れずに履くって非常に難しいですよ。またその手洗い不十分な手のままでいろいろな物を手袋に至る前に触っているかと思えます。なので、手袋を履いてからその汚染された所を触るとまた手袋が汚染される。でも、履いている安心感で色んな物を触り出すっていうことが起きてしまうので、手袋を履くからといって、手洗いを適当にしてはいけません、そういったことかと思えます。

委員 そういうことだったんですね。感染防御のために、そういうグッズの正しい使い方について、使う人にも理解してもらおうといいんじゃないかと思いました。教えていただき、ありがとうございました。

副会長 よろしいでしょうか。コロナウイルスも同じで、手袋でも過信しないように、手洗いが一番ということですので、よろしくをお願いします。
他には御意見ございませんでしょうか。ないようでしたら、会長さんの方からよろしくお願ひいたします。

会長 お手元に配付した資料をご参照頂きたいと思いますが、まず、今年度に発生した食中毒ですが、消費者の方々にはアニサキス、セレウス菌って何だろうといった方が多いのではないかと思います。小規模な場合も含め事業者さんに対して、なぜ手袋を履いてもノロウイルスによる食中毒が起きたのか、手洗いはきちんとできていたかとか、丁寧な御指導が必要だと思えます。また、〇〇委員さんの御質問にもありましたように、腸管出血性大腸菌については少ない菌数でも感染し、発症する可能性があることは、必ずしも皆さん御存じないと思われま。2000年初め頃の東京都の牛枝肉と流通食肉の検査で数%に菌が見ついているというデータもあり、危険性が高いということを周知していく必要があるかと思えます。
食中毒防止対策で、HACCPに沿った衛生管理の徹底のなかでは、実際に起きた食中毒事件を参考にしつつ御説明されれば、更に有効な対策が進められるだろうと思えます。安全性評価部会の方でも御議論いただいたようですが、コロナ対策で、持ち帰りとか宅配が増えており、新しい事態に対して事業を強化していただきたいと思えます。
食品表示について、熊本県のアサリや静岡県のワカメの報道がありました。難しいところがあります。原料原産地表示の方法が新しくなり、複数箇所から仕入れている場合、「又は表示」や「大括り表示（たとえば輸入品または国産）」がされる場合があるようです。きちんとした原料原産地表示は徹底しにくいと思えますが、事情を踏まえ御指導をいただきたいと思えます。
健康食品について、配付資料で紹介していますが、昨年にFDA所長が執筆したナチュラルミステイクという本が翻訳されて出版されました。天然食品が安全という信仰への注意を解説した本で、御関心があれば読んでいただきたいと思えます。
HACCPアドバイザーについては、熱心に育成してくださっているということで有り難いと思えます。また、用語解説の綴りについては、配付資料をご覧頂いて御検討いただければと思えます。
〇〇委員さんや〇〇委員さんから御質問があったことは、実際の事例を踏まえているので、大変参考になったと思えます。是非、県庁の方でも参考にさせていただいて、対策を具体化していただければと思えます。

副会長 それでは、お諮りしたいと思います。
議題(1) 令和3年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況及び令和4年度計画案につきましては、原案のとおり承認いただいでよろしいでしょうか。
御異議はないようですので、承認させていただきます。

続きまして、議題(2) 令和3年度徳島県食品表示適正化計画実施状況及び令和4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 (説明)

副会長 評価部会における議論について、御報告させていただきます。
主な意見といたしましては、実施方針のなかで SDGs 関連に触れられておりますが、食品ロス削減の推進と同時に賞味期限の理解推進と安全な食生活の確保を記載してはどうかというような御意見がありました。
リスクコミュニケーションの推進におきまして、消費者庁の不表示ガイドラインを踏まえた食品添加物の無添加、不表示の持つ意味と食品添加物の安全性の適切な理解推進を謳えないかという御意見がありました。
それから、現場の方の意見ですけれども、食品表示ウォッチャーの活動で、大手メーカーのほぼ 100%表示ができています。それを調査する意味についてあるのかどうか、今後は違う方向から調査をするべきではないかというような御意見もあつて、事務局の方からは産直市等ではまだ不備があるので、そういったことも踏まえて検討していきたいというような事務局の回答がございました。
以上、評価部会における議論を御報告させていただきます。
それでは、ただいまの説明等を踏まえまして、何か委員の皆様から御意見、御質問ございませんでしょうか。

委員 46 ページの V 令和4年度計画数値目標、先ほど御説明いただいたとおりですけれども、令和3年度の実施状況が 37 ページにあって、令和3年度の計画でも目標は 3,200 件であったと。この年度末の実績見込で 2,000 件ぐらいになるのではないかと。その背景としてコロナの感染拡大の問題があったという御説明でした。
令和3年度の実績がほぼ 2,000 件であるのに対して、令和4年度はやっぱり3年度と同様の 3,200 件を目標に掲げていらっしゃる。令和4年度でもコロナっていうのはそうそう簡単には収束するとは思えない。そういうなかであつて、この令和4年度の 3,200 件の目標ですけれども、いかにしてこれを達成しようとしているのか、工夫とかそういうのがあれば、知りたいなと思つていました。

副会長 事務局お願いします。

事務局 コロナがもうそろそろ収束するのではないかと考える上で、この目標を立てております。また、G メンは 80 名いるのですけれども、そのかなりの部分を保健所の方が占めておりまして、この 3,200 の半分以上を保健所の方で立入検査を行っていただいております。それで、やはりマンパワーが足りない。コロナの関係で、業務をそちらに集中するために行けていないということを聞いております。もしコロナが収束しなくなれば、この 3,200 は難しいのではないかなということで考えております。

副会長 他に御意見、御質問はございませんでしょうか。

事務局 コロナの影響は当然あるのですが、マンパワーは如何ともしがたいところがあるのですけど、保健所の体制も変わってきていると思うのです。コロナで、丸々2年経ちます。コロナが続く限り規模を縮小していくのかっていうと、やはり工夫をしていく必要があると思つてます。
それと、一番大きな理由はマンパワーもあるのですが、そもそも立ち入る店が休んでいたというのもあるのです。時短をお願いし、相当期間休んでいたの、その影響があつて立ち入れないということがあります。
食品表示は、表にある場合もあれば、裏にある場合もあるので、どうしても食品を直接触るので、アルコール消毒するのですけど、やはりお店の方も気にされるような時もあると思うので、まん延防止等がいろんな県で出て、感染者数が多い時には立ち入りについて

いうことはありますが、今後我々も考えて、抑止力となるこのGメン活動っていうのは続けていく必要があると思いますので、工夫をしながらやり方示しながら、ちょっとでも数が近づけるように頑張っていきたいとは思っています。

副会長 他に御意見、御質問はございませんでしょうか。

委員 37ページに令和3年度の表示適正化計画の件数が載っておりますが、例えば5とか7の食品表示Gメンによる立入検査、それから食品表示ウォッチャーによる調査件数がありますが、この立入検査の結果っていうのは、どのようになっておりますか。

副会長 事務局お願いいたします。

事務局 まずウォッチャーについては、県消費者協会さん、それから子育て世代のお母さん方に委託をして調査をしていただいております。
日頃のお買い物など、そういう時にしておりますが、今年度もほぼ100%に近い99%台だと思いますが、問題なしというような表示が多いとそういうような結果でございました。段々と上がってきて、そういう結果になっているということです。
それから、Gメンにつきましては今、数字を手元に持ってないのですが、すみません、この実施状況のなかにも載せておりません。
それで、確かにGメンで行った時に、我々が現場に行くわけですが、口頭指導する場面もかなりございまして、3,200件のうち何件の不適正な表示があったかというのが今数字を手元に持ってないのですが、不適正な表示が見つかることもございます。
また、不適正な表示の数については、次の審議会等で御報告させていただくということでよろしいでしょうか。

委員 せっかく一生懸命やっているのだから、活かすというか現状に基づいて対策を立てていくっていうのが一番良い方法でないかなと思いますので、よろしくをお願いいたします。

副会長 他にはございませんでしょうか。Web参加の委員様、何か御意見ございませんか。

委員 今年の4月から完全施行されている原料原産地表示ですけど、複数から仕入れた場合は、ややこしい表示がされるということでございます。消費者としてどのような形で理解したらいいのか、どのような形で説明されるかということをお聞きしたいところでございます。二点目でございますけど、今年、熊本県産のアサリが大きな社会問題になりました。長いところルールということで今まできたわけございまして、熊本県では1週間から半年で出荷されたということで、中国産偽装ということで問題となりました。
生しいたけにつきましても、徳島県産の菌床しいたけ、全国一の産地であります。徳島県で菌床ブロックを作って、香川県で栽培・収穫した場合には、原産地としては香川県産として現状販売されております。また、中国で作られた菌床ブロックが船に乗って岡山県に着き、岡山県でしいたけが栽培・収穫された場合は、岡山県産として各スーパーで販売されているのはOKということで、消費者庁で容認しています。今、徳島県のしいたけの栽培の方々と我々市場関係者で、議員さんを含んだなかで消費者庁に表示の見直しを陳情いたしました。先日、自民党の評議委員の総会で生しいたけの原産地表示の見直しについて議論されています。一週間ほど前に聞いた話によりますと、今回、徳島県で菌床ブロックを作り香川県で栽培されたしいたけにつきましては、原産地表示は菌床ブロックを作った徳島県、採取地として収穫した香川県というのは任意で表示したらいいということで話がされていると。そして、中国から輸入した菌床ブロックについては、原産地は中国、採取地が岡山だったら岡山県とするということで変わってくるとお聞きしております。この見直しによりまして、国産のおいしいしいたけが消費者の口に入るとということで私達も喜んでおりますので、徳島県の特産物、そして消費者へ安全安心なものをお届けするということが県の皆様にも御支援いただきたいと思っておりますので、よろしくお願い申し上げます。

- 事務局 原産地表示について、消費者の皆さんに、どういう風に見ていただいたらいいのかという御質問だったと思うのですが、消費者の方については商品選択する時の情報として御活用していただくということになります。
- また、事業者側ですね、おっしゃるように原料を何カ国からも輸入されたり、それから一番厳しいのは天候の不順で急に変わったりした場合にどうしたらいいのかっていうような御相談もこちらにございます。
- それで、会長からもお話がありましたように、「又は表示」とか「大括り表示」で、「輸入」とできる場合もあるのですが、実はこの部分については要件が非常に厳しくて、急に変わっても使えないっていうのが現状です。
- 今、御相談があったところで、解決する方向として、別記に記載をしてその都度いわゆる賞味期限や消費期限みたいな表示の仕方、別にその製品を作った時に印字するというようなことで対応されているというような事業者の方もいらっしゃいます。これから色々御苦労される難しい部分であるとは思っております。
- 二点目のアサリのルールですね、魚介類の場合、生育期間が長いところが原産地になりますということで、今回報道もされていますけど、1年半以上畜養をしていることを条件とするというようなことがありましたが、基本的には、これは完全に個人的な意見ですけど、要はルールをきっちり守ってなかったことが今回の熊本の事件の原因だと思いますので、それが1年半だったどうかではなくて、ルールを守っていれば問題なかったんだと思うんですけども、こういう1年半っていうルールも1つの解決方法なのかなと考えております。
- あと菌床椎茸等については情報収集に努めまして、今後、そういう情報が出ましたら、事業者それから消費者の方に情報提供していければと考えております。
- 副会長 他に御意見、御質問はございませんでしょうか。
- 委員 37 ページ(6)で、食品偽造等防止等の抑止力となる科学的産地等判別件数が170件、令和3年度1月末で164件という風を書いてあって、45 ページの方では、県外で流通する県産品も対象とするという風に書かれてありました。
- 最近ニュースもあったので、その科学的産地等判別件数というのが特定の食品を中心にされているのか、様々な食品に対してもされているのか、具体的にどういう食品に対して行われているのか気になったのですが、教えていただけますでしょうか。
- 事務局 産地判別分析については、わかめ、こんにゃく、うなぎなど、県内で製造されている食品を中心に幅広く多くの品目を対象にしております。
- 副会長 他にはございませんでしょうか。
- 会長 37 ページ食品表示適正化に関する施策のところ、お話があったように、オンデマンド配信とかデジタルツールの活用ということで、非常に成果を上げておられるようなので、今後も是非強化していただきたいと思っております。
- また、消費者向けリスクコミュニケーション開催実績のなかでも、ユニークな学校での多数回のゼミナールなど御努力感謝しますが、一部参加者が極めて少なかったところも見られました。それぞれ理由がおりだと思えますけれども、更に改良してもらえたらという印象を持ちました。
- それから、先ほど〇〇委員さんから御質問がありましたが、原料原産地表示については色々難しいと思っております。新しい状況の中で、食材の供給、またそれを安全に提供するという上で、大きな問題と思っております。県レベルで対応できるものとそうでないものがあると思っておりますが、柔軟に対応していただけないかなと思っております。
- それから繰り返しになりますが、無添加表示について消費者庁で検討されていますが、無添加と言えば安全という信仰が広がっています。特に、文科省の指導要領のなかで、「有害な添加物を含まない」という表現があって、このために家庭科の先生も添加物自体が有害だと誤解されているということがありました。家庭科の先生を集めていただいて、私が食品添加物はこういう基準で安全性を評価しているのですよと話したら、「そうですか」

とご理解いただきました。ましてや、必ずしもよく御理解のなかった教師から教わった子供達は無添加の方が良いと誤解してしまっているということがあると思います。これは古くからの問題だと思いますし、どうしたら天然だから無添加だから大丈夫ということではなくて、しっかり表示を理解していただけるような消費者教育あるいは学校教育が重要になってくるのではないかと思います。

副会長 それでは、お諮りいたします。議題(2) 令和3年度徳島県食品表示適正化計画実施状況及び令和4年度計画案につきまして、原案のとおり承認いただいでよろしいでしょうか。異議はないようですので、原案のとおり決定したいと思います。本日の議事は以上でございます。議事進行を事務局の方にお返ししたいと思います。よろしくお祈いします。

事務局 長時間の御審議ありがとうございました。
それでは本日 Web 会議で御参加いただいでおります会長から、最後に一言お祈いします。

会 長 Web 会議ということで、皆さんと十分な対話できたか不安ですけれども、公募委員さんも含めて活発な御議論ができて非常に良かったと思ひました。
また、安全性評価部会は、副会長の御指導で、非常に丁寧な御議論をいただいでいるということがよく分かったと思ひます。
今年度はこれでひとつの括りとなりますが、皆様からいただいた御意見を大切にひして、県庁の方では来年度に向けて成果を活かし伸展させていただけたらと思ひます。委員の皆様、県庁の皆様の御協力と御尽力に感謝します。

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、瀬尾政策監から御挨拶を申し上げます。

政策監 (挨拶)

事務局 以上をもちまして、令和3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。皆様ありがとうございました。