

令和5年度第2回食の安全安心審議会

日 時：令和6年3月25日（月）午後2時から午後3時30分まで

場 所：徳島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：若竹 雄太、内山 眞弓、多田 眞寿美、紅露 清恵、藤村 松男、松本 眞樹、
山口 ももか、松浦 葵、山下 浩美、鳴滝 貴美子、乃一 由子、森本 尚子、
山田 靖仁、伊丹 慎治、石堂 一巳、谷野 圭助、関澤 純、多田 利光、高橋 章、
松村 晃子、石本 寛子、岡崎 貴世

発言者	議事内容
司会	<p>定刻が参りましたので、ただいまから、令和5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>本審議会は、委員総数25名のうち、過半数の21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10条第2項の規定により、本審議会が成立していることを御報告させていただきます。</p> <p>さて、この「審議会」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、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、開会に当たり、消費者くらし安全局長からご挨拶を申し上げます。</p>
消費者くらし安全局長	(挨拶)
司会	続きまして、会長から一言お願いします。
会長	<p>こんにちは。今日は前からお付き合いいただいている委員さん、また今回初めてお会いする委員さんもおられ、活発な御議論をよろしくお願ひしたいと思います。この3年間ほどはコロナがあったため、いろんな面で皆さんも生活や食の安全、その他でご不便があったと思いますが、一面ではコロナ対策ということで、食中毒対策の方も少しは進んだようで、比較的少なくて済んでおりますが、一方で国際的に標準的な衛生管理基準ということで、HACCPが適用されるようになり、事業者</p>

	<p>さんや消費者さんの中でもどうやったらいいのだろうというふうにご苦勞を感じる面もあると思います。一例としては、直接ではございませんが、健康食品で最近いろいろ事故が起きているようですけれども、こういったこともできる限り少なくしていきたいと思ひますし、皆さんが一生懸命、力を合せてご協力いただければと思ひます。それでは簡単ですが、ご挨拶に代えさせていただきます。ありがとうございます。</p>
司会	<p>ありがとうございます。では、会長に進行をお願いし、議事に移らせていただきます。会長よろしくお願ひいたします。</p>
会長	<p>議事1の令和5年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況及び令和6年度計画(案)について、事務局からご説明をお願いします。</p>
事務局	<p>説明させていただきます。</p> <p>令和5年度徳島県食品衛生監視指導計画の実施状況について、1ページの資料1-1に沿って説明します。1 監視指導の実施状況ですが、2ページの別添1の詳細の内訳を併せてご覧ください。監視指導は、食中毒の発生頻度に応じて監視頻度をAからDにランク分けし、目標回数を決めて実施しています。監視指導対象となる施設は18,969施設となり、監視指導件数は9,530件となります。そのうち、目標監視回数があるものに関しては、監視件数が5,712回となり、年間目標5,992回のうち、95.3%ほど行っています。目標監視回数がないものは随時監視していますが、こちらは3,818件となります。コロナウイルス感染症が5類感染症の扱いになり、保健所による営業者への監視指導も以前の状況に大分戻っています。</p> <p>次に2 食中毒の発生状況ですが、令和5年度に県内で発生した食中毒事件は現時点で5件となり、昨年度より1件多くなります。今年度の食中毒は原因別に分けると、寄生虫によるものが2件、細菌によるものが1件、ウイルスによるものが2件となります。1番目は7月に飲食店で起きているものですが、クドア・セプトエンピクターという寄生虫によるものが起きております。7月4日に提供した食事のどれかが原因と考えられ、クドアが原因物質ですので、恐らくヒラメの刺身が原因ではないかと推定されています。2番目は11月に学生寮で起きているもので、11月12日に提供した昼もしくは夕方の食事ではないかということで、ウェルシュ菌が原因とされております。3番目が12月に飲食店で発生したもので、しめ鯖が原因となるアニサキスの食中</p>

毒です。4番目が1月に飲食店で発生しており、1月2、3日に提供した食事が原因で、ノロウイルスによるものとなります。同じく1月に惣菜製造業で、12月11、12日に製造した冷凍おせちを原因としたノロウイルスによる食中毒が発生しています。

次に3 収去等検査ですが、3ページに検体数の内訳を載せていますので、参考にご覧ください。収去検査は、保健所で食品の微生物検査や添加物等の理化学検査、保健製薬環境センターで農産物や食肉などの残留農薬や有害物質検査、食肉衛生検査所で食肉を中心に微生物検査や残留動物用医薬品検査、一般食品の放射性物質を実施しています。

(1) 検査検体数は1月までの集計となり、保健所で1,101件、保健製薬環境センターで139検体、食肉衛生検査所で803件となり、全体で1,636検体となり、計画の予定数に対して7割程度の進捗状況となります。(2) 違反発見状況ですが、これまで違反発見が10月に1件あり、塩漬からソルビン酸カリウムの基準超過が発見されています。これに関しては、回収及び製造所への指導を保健所で行っています。

次に令和6年度徳島県食品衛生監視指導計画は、資料5ページになります。資料1-2に策定のポイントを書いています。本計画は食品衛生法に基づいて監視指導の実施に関する計画を策定し、計画期間は令和6年4月1日から1年間となります。計画の内容は令和5年度の食中毒や違反発生状況等を踏まえて作成しています。重点的に実施する監視指導事業は、主に食中毒防止対策、HACCPに沿った衛生管理の徹底、輸入輸出食品の安全性確保対策、適正な食品表示への対策、の項目としており、特に食中毒とHACCPに関しては徹底したいと考えています。実際の計画内容は9ページからとなり、今年度から変更した部分を中心に説明したいと思います。まず、10ページ、4重点的に実施する監視指導事業の(2) HACCPに沿った衛生管理の徹底を、今年度は取組支援としていますが、ここを徹底と変更しています。また、今年度は定期的検証に係る研修会の開催と書いていますが、来年度は、営業施設監視指導等における実施状況の確認と変更しています。次に、(ア) ノロウイルス対策に関して、令和6年1月に2件続けてノロウイルス食中毒が発生していますので、その旨を下線部のところに追加しています。調理従事者の健康管理や、二次汚染対策を中心に指導を行っていくこととしています。次に11ページの(カ) 弁当製造業者等における食中毒防止対策に関して、青森の八戸市の大規模食中毒発生を受けて、原材料の受入れ確認を指導する旨を追加しています。次に12ページ、(キ) ふぐ毒・貝毒等のマリントキシン対策に関して、県内でふぐの

	<p>稚魚混入の恐れがあるため自主回収した事例が令和4年、令和5年に1件ずつ発生しており、全国的にも同事例が多く見られるため、少し表現を変更し、近年、ふぐの稚魚が混入したちりめん等の水産製品が製造販売される事例が全国的に増えていることから、その部分を足しています。次に19ページ、(2) 普及啓発事業、ア ホームページ、メールによる情報提供に関して、下線部のところで、パブリックコメントを実施した結果、35ページの1～3と意見をいただいています。この意見の1番の部分を反映し、県内での食中毒発生情報や食品回収情報等を随時提供しますと、変更をしています。また、ウ 講習会の実施の部分も追記をしており、講習会の実施の中で、実践活動の支援と、部会の意見をいただき少し変更しています。次に24ページ、別紙2ですが、食品の収去等検査計画の数値の部分になります。このうちの食肉衛生検査所が実施する検査の部分ですが、シカ肉・イノシシ肉の検体数を50としていますが、110から50と数を減らしています。この理由としては、令和4年7月に県内でも死亡野生イノシシから豚熱への感染が確認されており、それ以降、これまで49件の野生イノシシの豚熱感染が確認されております。豚熱に感染している野生イノシシが発見された場所から、大体半径10キロ圏内の区域からは、簡単に持ち出しができませんので、今現在、シカ肉・イノシシの検査が、ほぼシカ肉検査に限られています。そのため、検体数を現状に合わせ大幅に減らしています。25ページの別紙3で、業種（施設）別の重要度別監視指導回数は本年度と同じ監視頻度で監視を行う形で予定しております。</p> <p>以上で、説明の方終わらせていただきます。</p>
<p>会長</p>	<p>どうもありがとうございました。続きまして、安全性評価部会の部会長である、副会長から評価部会での検討状況など、何か補足すべきことがございましたらお願いいたします。</p>
<p>副会長</p>	<p>部会の協議結果についてご説明させていただきます。1月24日に開催した際、食品衛生監視指導計画実施状況及び6年度の計画案につきましてご提案いただいております。1つ目は、資料10ページの4 重点的に実施する監視指導事業に(5) 食品ロスの削減を入れたらどうか、この頃SDGsや食品ロスが非常にテーマとなっており、作る責任使う責任を考え、持続可能な生産消費形態を確保すると、追加してはどうかというご提案がございました。事務局からは、主体的に担当する部署があるので、そちらの方で具体的に進めるよう、こういう意見があったこと</p>

	<p>をお伝えするとありました。2つ目は、15 ページ、5 その他の監視指導事業の（9）で、いわゆる健康食品対策内に、健康食品の定義の明確化をもとに健康被害情報の収集処理提供に進める、と追加してはどうかと話があり、事務局からは、国の通知がまだ出てない状況のため、下り次第、計画に反映していくとありました。実際に 3 月中旬に通知は来ているので、それに基づいて今後検討していくと回答をいただいています。次の提案が 18 ページの 11 県民との意見の交換リスクコミュニケーションの実施内に、講習による知識の習得にとどまらず、持ち場の状況を踏まえ自発的に食品安全を考え実践できるように支援すると、追加してはどうか、とございますが、先ほど事務局からご説明ありましたように、ウ 講習会の実施に実践活動の支援を追加し、反映いただきました。</p> <p>それから質問では、1つは冷凍食品で実際に県内でも 1 月に冷凍おせちが配られて県外にも食中毒が発生し、ノロウイルスが原因だったようですが、その具体的な原因は調理員さんに起因したものでしょうかとあり、事務局からはタイムラグがあったので限定はできませんが、恐らくそうだろうという話でした。それと、急速冷凍の食品の問題はこれから注目されると思いますが、国の方に状況について提出はあるのかとあり、事務局からは調査まとめ次第、詳報として国に送っているという話でした。それから、HACCP に関する質問ですが、HACCP に対応しなければいけないが、営業をやめる事業者も出てきているのか、また、実際に県全体として HACCP の進捗状況は順調にしているのか、という質問がありました。事務局からは、ハード面は許可に合うような施設は必要ですが、それ以上求めるような形はないこと、食品衛生協会の指導員の方々がかなり力を入れて営業者に HACCP の指導をしているので、徐々に浸透していると考えているという話でした。この食品衛生監視指導実施状況及び計画案についての部会での意見は以上です。よろしく願いいたします。</p>
会長	<p>ありがとうございました。このことについて、御質問、御意見などがありましたらお願いします。</p>
〇〇委員	<p>計画案と評価部会案に関して賛同します。特に食品ロス是非常にSDGs でいわれている内容ですので、やはり盛り込んでいた方がいいと思っています。それから私も、冷凍食品の食中毒対策は非常に重要だと感じております。冷凍食品は、購入した消費者が割と長い間、自宅の</p>

	<p>冷凍庫に置いてあるものです。通常、飲食店での食中毒は、その場で、短期間で食中毒は収束するものですが、冷凍食品は長期化する可能性があるため何か問題があった場合はできるだけ早く、消費者にその情報を届けるのが重要かなと考えています。今回はノロウイルスの問題と思いますが、それよりも冷凍食品であることの方が、重要かなと思います。今回はおせちで、季節ものということで、短い期間、あまり大規模化することなく食中毒が収束したと思いますが、これが一般の食品ならば、もしかしたら半年、一年後に食中毒の患者が発生することも起こり得ると思います。広域化しやすい、長期化しやすいということで、冷凍食品に関する対策がこの中に入るの難しいかもしれませんが、何か気に留めるようにしたらいいのではないかと感じました。以上です。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。事務局より回答をお願いします。</p>
<p>事務局</p>	<p>おっしゃられるように冷凍食品は、かなり保存期間が長くなることで、今回の商品に関しては、すべて注文して、配達ということで、かなり救われた部分はあったような事件であります。これがもし通常の一般冷凍食品であれば、この回収もかなり大変で、ずっと食中毒が続いた可能性はあります。事業者さんは冷凍したがる傾向はありますが、そのあたりの指導は行っていきたいと思います。</p>
<p>〇〇委員</p>	<p>計画対策に対しては別に異議はございません。7～21 ページまでに多くの対策が掲げられており、非常に素晴らしいです。そして28～34ページにかけて、用語解説がされており、非常に参考になりました。魚介類に多くの細菌があり、ヒラメや馬の筋肉にもいることは知らなかったです。そして、35 ページに令和6年度徳島県食品衛生監視指導計画原案による意見の募集結果がございます。1 番目に重点的に実施する監視指導事業として、HACCP に沿った衛生管理の徹底が挙げられており、昨年ニュース等でイベントや出店で食中毒の発生が感じられたことに関連し、県でイベント出品者等に対して行っている指導内容や、具体的に消費者が知ることができる仕組みづくりがあれば良いと考える。このように記載されており、私もその通りと思います。イベントに限らず、ゴールデンウィーク等に多くの方が昼食時に並んでおり、その時に食事した人で、揚げるのが浅かったのではないかと、体の調子が悪くなった、そのような話を時々聞きます。</p>

	<p>そして3番目、食品表示についての普及啓発をもっとしてほしいとあります。私、鳴門に住んでいますが、わかめが有名で、徳島ヴォルティスがJ1に在籍時は、多くのサポーターが徳島に来ました。その方々は1、2日前に徳島に来ていましたが、この時に一番よく売れたのが鳴門金時と鳴門わかめ、特に鳴門わかめは品切れでした。製造業者が減少し、生産者も減ったので、ないと言いますと、サポーターがわかめができた時に送ってくれと、それでお金を払って帰るような状態が、ある程度あったそうです。そういうことも鑑みて、県外や外国産の表示を排除する問題が起きます。無くなったかと思えば、またある程度期間をおいたら、また表示している。それが生産者に大変迷惑を被っているわけです。これがどうにかならないかと思います。一生懸命作っているのに妙な目で見られるかもわかりません。完全に無くしてくれる方法を、行政として関わって、こういう誤った表示をするのは、もうやめてほしいと、そのようなことを考えます。以上でございます。</p>
会長	<p>ありがとうございます。いくつか御意見あったと思いますが、食品表示の関係について事務局より回答をお願いします。</p>
事務局	<p>議題2で説明する内容も含まれますが、36ページ食品表示適正化計画の中にて、産地偽装等の抑止力となる科学的産地判別分析の件数と目標を掲げており、こちらは、目で見て中々分からないことを、科学的な分析手法を通じ170検体実施しております。そういった不適正な表示が行われていないか、科学的な分析を用いて調査を実施していますので、令和4年に徳島市内の事業者で鳴門わかめに関する不適正な表示があり、指示公表を行ったところです。判別分析を用いて、産地偽装等をいち早く見つけ防止するよう、徳島県食品表示Gメンが中心になって監視指導を続けていきます。</p>
〇〇委員	<p>ありがとうございました。これが完全になくなれば県外の人でも安心して買えると思います。大変と思いますがよろしくお願いします。</p>
会長	<p>ありがとうございます。私もわかめの最初の騒動があった時に、対策協議会会長をしましたが、科学的な検査はとてもお金がかかるそうですね。遺伝子検査でなくて、同位体検査という方法を使いますが、検査の充実も一つありますけれども、食の安全安心情報ポータルサイトの中で、わかめの加工現場の見学会でも開催されていると載っております。</p>

<p>〇〇委員</p>	<p>すが、やはり皆さんの実際どのように売られているのか、どんなご苦労なさっているかを、もっと広く知っていただくことも非常に大事なかなと思います。そういった意味でご意見ありがとうございました</p> <p>12 ページにて、イベント等における食中毒の防止対策とありますが、私も農産物の生産者ですので、生産者の視点から考えたら、近年マルシェが徳島県ですごく流行し、年々マルシェが増え、各自治体で最低でも一箇所、多いところは2、3箇所と、生産者から見たら大変ありがたい、良い機会ですが、一方で小規模なマルシェ、例えば、生産者が5～10組と本当に小さなマルシェが増えており、そういった中で、我々生産者の知識が乏しいのもありますが、生鮮食品以外に自分たちの栽培した果樹や作物が加工品に変わり、本来、製造許可や届出が必要なことを知らない生産者が多くいて、小さなマルシェに自分たちの作った加工品を並べています。マルシェが活発になることはすごくいいことで、生産者にもありがたいことと思いますが、やはり直売所や、それから大手企業さんが、直売所に生鮮食品を、我々生産者のものを並べていただくときに一定のルールや厳しい検査、JA 直売者なら使用農薬の履歴等を出される。一方で、小さいマルシェはそういうものが必要ございません。しかし、昨今の社会情勢を見ますと、やはり画期的な地域の賑わいという部分で、地域の人が主体で行うのはいいですが、小さなマルシェで手に取ったクッキーを見たら表示がない、この方は製造許可がないはず、でも、なんでこんな食品が売りに出ているのかなと、すごく不思議に思い、そういうことがマルシェで起こります。この計画には、そういったことをうたわれていませんが、小さな5～6人で小規模のマルシェをする際、ルールが分からないから製造許可がない、食品表示もない商品がどんどん地方の田舎のマルシェには出てきます。そのため、こういったことが今後増えることに対する対策は想定して、将来的にはそういったことをしっかり行政の皆さんも含めて考えていただけたらと感じています。よろしくをお願いします。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございます。マルシェが開催されるのは非常に良いことだと思うのですが、行政の方でどこで開催されるかはキャッチされるのでしょうか？</p>
<p>事務局</p>	<p>行政の方で、全てのマルシェがいつ行われるか、把握はやはり難しい</p>

	<p>です。今言われている本当に小さい、ごく一部の方がされるものを把握できるかといったら、随時監視には出かけていますが、そこに遭遇しない限り、わからない状況です。農林の方や、農業の方向けに、食品には許可や届出がいることをご案内するのですが、届いてない方もいらっしゃるのでは、広報には努めていきます。また、気になるものがありましたら、どうぞ最寄りの保健所に伝えていただければ、指導させていただきたいと思います。</p>
<p>会長</p>	<p>行政の方でもマルシェを開催する方は、県庁にも相談いただければと思います。私が聞いた範囲では、秋田県でいぶりがっこという家庭内製造の漬物が、新しい HACCP に合わないのでは、売れなくなる状態で、行政の方で少し手伝って、共同の専用施設を設け、台所でなくて別の場所で管理して作るような仕組みを考えると、色々対策を考えていらっしゃるようです。せっかくの地元特産のものが、続いていけるようできるだけ助けてもらえるために、何かご相談があれば、どうぞということも広報していただければと思います。ありがとうございました。</p>
<p>〇〇委員</p>	<p>先ほどのマルシェに関連して、小規模な個人事業主の出品も増えていきますし、専門的な知識を持たない方などが屋台を開いているのが多く見受けられると思いますが、専門的な知識を持たない方たちが運営主体となると、どのように検査が行われるか、また、評価指標がどのようなものか、衛生管理のルールなどを私たち消費者がしっかりと把握できる取り組みは、どのようなものが行われているのでしょうか？</p>
<p>事務局</p>	<p>行政としては、安全な食品を提供していただくため食品衛生法がある、というお話はさせていただきますし、ホームページやリーフレット等で啓発しています。大きいから、小さいからでルールが変わるわけではないです。小さなところも同じルールに乗って、食品を提供いただく必要があるのを伝えていますが、先端の小さいところまで届いていないのが現状と、今お話を伺って思っております。また広報の仕方を検討しながら、そのあたりにも届くようにしていきたいと考えております。</p>
<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。先ほどのご説明の中にあっただと思うのですが、徳島食の安全安心情報ポータルサイトというのがありまして、ここで一般の方がお持ちになるような疑問点や、食品表示について、ちょっとした知識がすぐキャッチできるようになっております。こういう</p>

<p>〇〇委員</p>	<p>のをもっと上手く活用できないかなと思います。</p> <p>例えば委員さんでご覧になった方はどのくらいおられますか。</p> <p>すでにご覧になっている方もいらっしゃると思いますが、結構まだまだ知らない方もいると思いますので、それをもっとみんなが知れるようにチラシ等で、こういうのがありますよと、皆さんに有益な情報を知っていただくことがすごく大事だと思います。ありがとうございました。</p> <p>輸入食品について、円安の影響により令和5年度は非常に多く日本に輸入されています。その中で今回130検体調べられ、何も問題がなかったと報告を受けていることは確かでしょうか。そして、何もなかったといえば、残留農薬や種の問題が色々ありますが、そのあたりがこれから消費者にとっては非常に危惧されることかなと思っています。その中で、輸入野菜は、非常に年間増えてきているのが現状です。生鮮野菜が年間約60万t、そして輸入野菜が110万tとなっています。その中で、皆さんも今食べられると思いますが、枝豆やブロッコリー、里芋、ほうれん草、グリーンピースなどで中国産の冷凍食品として日本に入ってきているのが、8割以上を占めています。中国といえば、非常に農薬が危ないと、皆さん言われてございますが、最近は非常に良くなっているという噂もされています。今回、令和6年度の実施としては10検体と今表示してございますが、この検体数が非常に少ないのではなかろうかと危惧しています。この辺りはもう少し検査し、消費者が安全な野菜を購入できる取組みが必要だと思いますので、よろしく願い申し上げます。以上でございます。</p>
<p>事務局</p>	<p>輸入食品に関しても広域流通しているので県内でも検査はしていますが、まず、輸入の段階で国が検査しています。全てができていないわけではないということで、県の対策としても県内流通のものを、検査をしています。現在、表の中で輸入食品が何検体も見えない作りになっていますが、県内産も検査していますけれども、今言われている輸入冷凍野菜も検査しております。こういった意見もいただいていますので、輸入食品ももう少し多めに検査するとか、検討していきたいと思っています。</p>
<p>〇〇委員</p>	<p>輸入食品について関連でお願いします。日本全体で1割ぐらいしか検査してないと聞いたことがあるのですが、その中で(3)輸入輸出品の安全性確保対策のアのところですが、国内における違反事例を参考として、必要な検査を行いますとありますが、直近で何かそういうこ</p>

事務局	<p>とがあれば教えていただきたい。無かったら結構ですが、お願いいたします。</p> <p>近年で特にこれというのはないですが、国の方でもいくつか農薬が基準を超えているとか、そういう情報はありますので、特に大きな事件が最近は起きてないかと思いますが、国の様子も見ながら県も採取するものは決めているところです。</p>
会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>たまたま私は昨年、横須賀の輸入食品の検査センターを訪問しましたが、輸入食品について国が責任を持ってやっており、その結果が厚生労働省のホームページに掲載されています。この輸入食品の違反率は国内産と比べてそんなに高くないです。国別で見ると輸入割合は、中国産の輸入食品が3割ぐらいでアメリカ産が1割ぐらいと思いますが、違反率ではアメリカ産が高く、なぜかというとなッツのアフラトキシンという発がん物質が検出されます。中国産だけ目の敵にしていると見られがちですが、日本に入ってくる分について、そういうこともあるとお考えいただきたいなと思います</p>
〇〇委員	<p>取去検査の数値について、検査数が例年よりも達成率が低いのが気になります。先ほど食肉衛生検査所の方は教えていただいたのですが、私が危惧しているのは逆の方で、弊社は行政の方々にご指導を賜っている方の立場でして、近年いただくご指導が大変きめ細やかで、実直で、理に適った内容という印象が大変強くなっています。今、大変クレームも増え、専門知識がなく、日常の知識もないレベルの、それがなぜクレームか？というクレームが恐らく行政さんの方にもたくさん上がっているのですが、それに対し本当にフットワーク軽く、きめ細やかに対応されていて、通常業務の上に HACCP のご指導や、そういう大きな業務がかぶさってきているにも関わらず、本当に一生懸命やられている。だから、この数値が伸びないのではないかと思い、行政の方々のご苦勞だとか、人員も増えていないと聞いておりますし、皆さんの方がアップアップしてしまわないかというのも、大変心配をしております。</p> <p>その中で、私は食品ロスと食品の安全、両方の業務をしていますが、こちら表裏一体、そして相対するテーマでして、本当にバランスが難しいと日々の業務で感じていますが、11 ページの（カ）で、弁当惣菜業</p>

	<p>者における食中毒防止対策で、書かれている中ですが、原材料の受け入れ確認や検食の保存を含めた自主衛生管理を徹底するよう指導します。また、期限表示は、必要に応じて時間まで表示するよう指導します。と、ありますが、自主検査にて消費期限、賞味期限を決めております。これを日で設定するのでしたら、検査の時間がある程度、帯ができますが、時間管理になると、より消費期限が短い商材に関しては、夜中に検査する必要が出てきたり、検査自体どうしようかなと思っています。その兼ね合いで、13ページの期限表示で、製品の期限表示の一覧とその根拠が製造所等に備え付けてあるか、見ていただくこととなりますが、これに対して、真摯に誠実に対応するとなれば、この時間管理になると、検査体制もより厳しく困難になっています。こちらで、お伺いしたいのですが、例えば、どういう場合に時間までの表示が必要と認識されるのか、また、ご指導受けても、機械の問題もあり、ラベルなどの問題で困難な場合、どのような流れでさらなるご指導を賜るのか、お教えいただければ幸いです。よろしくお願いいたします。</p>
事務局	<p>必要に応じて、時間まで表示するよう指導します。と書かせていただいておりますが、これに関してはできないものはあると思います。品物によっては、ある程度時間単位で、朝のものが夕方にはダメになるものも、あるかと思えます。そういうものに関しては、何時までという表示がないと、中々難しいとこちらは思っています。</p>
〇〇委員	<p>例えば、今まで仕出し弁当だと、4時間とか、7時間とか、弁当惣菜の衛生規範があった頃はそれを参考にしていたのですが、その後、日付管理になり、それからコンビニさんが時間管理を勝手に走られた時に、行政さんは逆に困られたように把握していますが、時間でなくて日付でしてくださいということで、かなりご指導されていたかなという印象がある中で、例えば、その前の衛生規範の時にあったような商材に対しては、そういう時間を意識して、気をつけてやっていけばいいというような認識でよろしいでしょうか。</p>
事務局	<p>行政から期限表示をこうなさいと中々言いづらいところではありますが、製造者がここまでなら食べてもいいというので、日にちを表示すると、その日の夜中までになると思います。そこまでの安全性があれば、日にちでもいけると思えます。ただ、時間で区切らないと安全性が担保できない形の製品であれば、やはり、時間は要るのかなと捉えてお</p>

	<p>ります。なので、全てを時間表示とか、惣菜だから時間表示とか、そういう文言ではないのですが、指導に行った者とお話ししながら、それだったら時間表示がいますねとか、そういうお話になっていくのかなと思います。これだからとか、そういうつもりで記載していませんので、ご理解いただけたら助かります。</p>
〇〇委員	<p>わかりました。どうもありがとうございました</p>
会長	<p>なかなか大変なことと思います。消費期限と賞味期限の検査方法について、一番進んでいるのはヨーロッパの食品安全庁で、日本もそれに合わせて少し改正した指針を出すんじゃないかなと思われま。結局、検査方法とのセットで初発菌数がどれくらいかや、食材の種類とか保存方法等の組み合わせで考えていくのが、かなり大事なことだと思います。</p> <p>それでは、お諮りします。議事1について、令和6年度徳島県食品衛生監視指導計画を案とおりにすることに御意見ございませんか。 (意見無し)</p> <p>それでは、議事を進めます。</p> <p>議題2 令和5年度徳島県食品表示適正化計画実施状況について事務局から説明をお願いします。</p>
事務局	<p>令和5年度 徳島県食品表示適正化計画数値目標及び実施状況についてご説明させていただきます。36ページの(1) 食品表示関連講習会等の参加者数が令和5年度の計画は200名で、令和5年度1月末時点で全て講習会を終えており、209名でございます。併せて37ページをご覧ください。こちらの内訳で、1 県主催の食品表示制度講習会で、1～5番の5回ということで、合計209名のご参加をいただいております。続きまして、(2) 食の安全安心情報ポータルサイトの動画再生回数は令和5年度の計画が6,000回で、1月末時点で6,099回と目標の6,000回の達成を超えている状況です。詳細については39ページをご覧ください。徳島県 YouTube チャンネル掲載の1～21番目までを合わせて、6,099回でございます。36ページに戻りまして、(3) 表示出張相談窓口の設置回数で、計画が5回、1月末時点で5回ございまして、その内訳については37ページをご覧ください。右側の出張相談窓口に丸がついているところで、事業者の方と対面で相談会を実施していま</p>

す。36 ページ(4) 教育機関等との連携による講座等開催数の目標が 25 回で実績が 28 回となりまして、詳細については 38 ページ をご覧ください。消費者向けのリスクコミュニケーション等開催実績の一番上にあるジュニア食品安全ゼミナール、こちらは小中学生を対象にしたもので 1～13 番目までの 13 回と、次段の食品表示ゼミナールは、高等学校、高校生を対象にしたもので、1～8 番目について、食品表示法や景品表示法とか色んな中身があり、そちらの方で 8 回と、その下のその他の教育機関との連携ということで、県立農業大学校から四国大学短期大学部までの 7 回ということで、合計 28 回実施させていただいています。

続きまして、36 ページにお戻りいただき、(5) 食品表示 G メンによる立入調査・検査件数ということで、令和 5 年度の 3,200 件に対して、1 月末現在で 2,106 件でございます。続きまして、(6) 食品偽装等の抑止力となる科学的産地等判別件数ということで、先ほどご質問いただいたところですが、こちらは科学的な手法を用いた産地等の判別で 170 検体を目標に実施しており、鳴門わかめを中心として、監視強化に努めているところでございます。1 月末時点で 159 検体行い、実績としては予定の 170 検体を実施しているところでございます。続きまして、(7) 食品表示ウォッチャーによる調査件数ということで、目標 1,300 件で、こちらは、県の消費者協会の皆さん、子育て支援ネットワークの皆さん方をお願いし、年間 1,300 件の調査をお願いしており、1 月末時点で 1,366 件となっております。続きまして(8) 事業者と連携したリスクコミュニケーションの開催ですが 38 ページをご覧ください、一番下の事業者連携のリスクコミュニケーションで、消費者大学校におきまして講義の開催と、1 月末時点ですが、先ほど会長の他、ご紹介ありましたように体験型のリスクミを 2 月 15 日に鳴門わかめの関係で現在ホームページに結果を載せていますが、製造現場を見に行くというのも実施しており、3 月末で 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の参加者数ということで、令和 5 年度の計画 900 名に対しまして 967 名と、38 ページの一番下の 36 回を全部足した 967 名でございます。先ほどの鳴門わかめの体験型リスクミですとか、事業者と連携したリスクコミュニケーションのシンポジウム型のリスクコミュニケーションを消費者庁と共催で実施しておりますが、1 月末の実績を載せておりますので、2 月 23 日に実施しており、こちらが 85 名、先ほどの体験型リスクミが 10 名で 1,062 名と、967 名から上積みされ 1,000 名を超えるご参加をいただいて、消費者

<p>会長</p>	<p>の方々に安全知識の普及啓発に努めているところでございます。 説明については以上でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>続きまして、部会長から評価部会での検討状況など、何か補足すべきことがございましたらお願いいたします。</p>
<p>副会長</p>	<p>いくつかご質問がありましたので、ご紹介させていただきます。一つは、アレルギーの推奨表示についてマカダミアナッツが追加され、まつたけが削除されるという情報があるのですが、年内の変更となるのかご質問がありました。これは、昨年12月の国の会議で消費者庁から公表されているようですが、まだ正式な通知はないという回答でした。続いて情報ポータルサイトについてですが、動画回数が39ページで、先ほどご説明がありましたところですが、回数がそれぞれの項目で三桁と少ないことと、作成者は誰かということ PR が少ないのではないかというご意見がございました。作成は職員ですが、今後積極的にPRを行っていきますという回答でした。それから掲載されている動画のタイトルで、栄養成分表示と栄養強調表示はどのように違うかということについては、中身が違うということで、回答がありました。続いての質問ですが、食品表示制度講習会やジュニア食品安全ゼミナール等の目標の設定の仕方がどうかというお話です。これは、各エリアごとに講習会をカバーする人数を設定しているかという質問に対して、食品ゼミナールについては、学校からの要請を受けて行っていることで、中々学校については各学校がどのくらい実施しているかという実施率をつかめない、授業の関係でこちらからそういうことを設定するのは難しいというお話でした。それから、食品表示制度講習会で美波町はなくなったのかというご質問について、もうすでに美波町は終了したため南部エリアは阿南市で実施したという回答でした。それから食品安全ゼミナールについて、給食等の時に地元の食品など身近なものを説明して、興味を持つ方法もあるのではないかというお話でしたが、すでに栄養担当の先生からオファーいただいているので、説明していただいているので、それにプラスして、ゼミナールをやっているという回答でした。それから先ほど、少しご議論ありましたけども、食品偽装防止となる科学的判別件数についてご報告があったのですが、検査結果に問題はなかったのかという話につきまして確認させていただきましたが、今のところそういう結果はなかったというご回答でした。</p> <p>評価部会の報告は以上です。よろしくお願いいたします。</p>

<p>会長</p>	<p>ありがとうございました。議事2について御質問、御意見等ありますか？</p>
<p>〇〇委員</p>	<p>私は和田島でちりめんを製造しております。このポータルサイトは知りませんでしたし、こういうふうには21項目あるうち、特定食品製造事業者ということで、令和6年6月1日から食品衛生法が変わり、営業許可を取らなければ営業できないということで、本当に実際、私たち今25軒ほどあるのですが、そういうふうには加工場自体を改修しなければならないということで、経費が莫大にかかる。本当に実際に今10軒ほど和田島ちりめん、うちも自分の船で採ってきて自分の家で加工してちりめんとして製造しております。そういう家が実際に減ってきております。それに対して、フグのことにもつながるのですが、私たちもできる限りとってはいるんですが、ただ海の中はちりめんだけではないので、やはりいろいろな魚が混じってきます。できる限りとるようにしておりますが、私たちのちりめんは、基本的にその日、当日出荷をしておりますので、そういうふうには時間をかけますと、遅くなってしまい、翌日、またその次の日になってしまいます。それだったら、和田島のちりめんの値打ちがないということで、極力、私たち漁業者は当日出荷を心がけており、このフグの稚魚と言いましても、本当に1、2cm だったら分かって本当にとるようにするのですが、実際1、2mm なんです。それを何トンのちりめんからとることはほぼ不可能です。私たちは5kg箱で出荷しており、後でキョーエイさんとか、仲卸の方で小売業者さんがパック詰めする時、量も少なるので、見やすくなると思います。できれば、そういう形でやっていただければと思います。やはりフグが入ってございましたら、私たち製造業者にも話が来まして、もう一度改めて、頑張るとるようにしますということではあるんですが、本当に1、2mm これ何っていうものなんです。それを全て、文字の中でも製造業者に徹底しますと書いてありますが、はっきり言いますが、それは無理なのです。本当に、もうわかめだけじゃなく、ちりめんの製造過程も来てください。どういう風な環境でやっているかも、知ってほしいと思います。和田島も、ワカメの養殖しております。実際、今わかめの収穫が和田島も始まっていますが、しらすはこの5月以降からになるかと思うのですが、私も食品衛生法の許可も取りましたし、全然来ていただいて問題ないと思います。できれば、ちりめん業者のことも、もう少し知っていただければと思っております。</p>

事務局	<p>以上です。失礼しました。</p> <p>ちりめんは、こちらも十分、製造業者に行ったりして、無理な部分がありますが、フグの稚魚だからテトロドトキシンがないと言い切れないことで、他県からそういうことを受けて違反じゃないかときてしまうと、どうしても製造者を指導しなければいけない、フグの稚魚の大きさも他県では3cm、5cmが混じっていたような事例から、うちの県はもうほとんど1cm程度のフグの稚魚なのですが、そういうのが入っているっていうので、きてしまいます。そうすると、法律に従って処理せざるを得ないということで、製造者さん、結構頑張ってくださいているのは十分承知しているのですが、そのような状況になっています。国にどこまでの大きさのフグなら入ってもいいのか聞くのですが、ただ、それは根拠がなく、入っているかもしれないということでやはりダメと言わざるを得ない状況にあり、ご苦勞をかけてしまっているなとは思いますが、そういう形になっております。</p>
〇〇委員	<p>私たちがもちろん出荷するときは見ますが、やはり本当にたくさんの中箱の中で、その日に50箱、100箱と箱詰めしますので、時間に追われています。そういう風な状況の中で、すべて取り除くのは、本当にほぼ無理です。それを小売業者さん等に徹底して、もう1cm以上だとちりめんの中に入っていたら必ずわかるのですよ。それをやっぱり目視でとっていただくという、私たちがもちろん連携というか、もう取らなければダメなのですが、消費者の方としてはフグがやっぱり毒があるというので、恐らくそういう風なことで、保健所なりに連絡がいくかと思うんですが、できれば1回でもそういう検査の数値的なものがあれば、どれぐらいのものだったらいけるというのも根拠になりますし、できれば何cmなら駄目とか、いけるとかいう具体的なことを調べていただければありがたいなと思います。お願いいたします。</p>
会長	<p>ありがとうございます。厚生労働省、あるいは食品安全委員会にも関係するかもしれませんが、どのようなレベルで問題になるかということをもう少し実情を踏まえて、規制してほしいということだと思います。</p>
〇〇委員	<p>36ページの令和5年度の実施状況を拝見させていただいて、当初の計画に対して、実績と比較できるようになっているのですが、これ全体</p>

事務局	<p>的に見ると、大体 100%計画に対して 100%もしくは 100%以上にはなっているのですが、(5) 食品表示 G メンによる立入調査・検査件数の項目に限っては、3,200 に対して最終 2,500 と、約 80%ぐらいで、100%をきっているのが、この項目だけが達成してないという理由が、何か現場レベルであったんですかね。例えば G メンの数が足りなかったとか、天候的な状況で全部計画の事業所を回れなかったとか、不思議に思ったので質問しました。</p> <p>ありがとうございます。(5)の今年度の見込み実績が 2,106 ということで、令和 4 年度の実績が 2309 で令和 2 年度のコロナ禍が始まった 4 年間で、令和元年度が 3,222 件と目標は達成しておりました。令和 2～4 年はコロナ禍ということで、保健所の業務が多忙であったり、感染防止のため事業者との接触を少なくする等、対応したところです。令和 5 年度は感染症の位置づけが 5 月から変わったということで、通常ベースに戻ったわけですが、今年度の実績を 2,500 ぐらいの前年並みを見込んでおります。そういった状況も踏まえて、3,200 超えるよう来年度以降、監視に努めてまいりたいという風に考えております。</p> <p>よろしく申し上げます</p>
会長	<p>どうもありがとうございました。</p> <p>他にございますか。それでは、議事 2 について、このとおりとします。それでは、予定していた議題については終了しましたが、何か御意見ございませんか。</p> <p>ないようでしたら、追加資料として、私の方で準備させていただいた資料が 3 つあるので、簡単にお話させていただきます。</p> <p>食の安全安心替え歌ですが、これは徳島県が阿波踊りの伝統をもたれていることを考え、みんなが楽しみながら、食品の安全について、自分の問題として捉えていくことができると思います、ご用意させていただきました。知識として知っているだけでは足りないのが、日常生活の中で何が大事かということ、それぞれの生活や、職場で考えていただいて、共感していけることができればなと思います。それぞれの職場でお使いになって、取り組んでいただけたらと思った次第ですので、よろしくお願ひしたいと思ひます。</p> <p>それから、2 つ目に高甘味度甘味料を中心に甘味認知と安全性評価をめぐる最近の話題として私が 4 年ほど前に書いた論文で、先月、食品添加物についてのリスクコミュニケーションが徳島県主催でありました</p>

が、甘味料も食品添加物の一つですけれども、徳島県は特に糖尿病の死亡率が全国 1 位と続いているという状況もあって、何も甘い物がだめということではないですが、食生活とそれから、普段の生活習慣を考え直していくことはすごく大事だと思います。

その上で高甘味度甘味料、いわゆる人工甘味料とされているものです。この文章を読んでいただくと分かるのですが、海外に比べて日本はずっと少ない使用量です。その甘味を楽しめるということなので、甘味、塩味、旨味、苦味、酸味そういう五感を使う人は美味しいものをかぎわけてきたという歴史があるという風に思います。その中で甘味というものを、どういう風にかぎわけているのかということが、最近の研究で、受容体というタンパク質があって、それが舌の上だけでなく、腸内環境で感知して、それが脳に伝えられて、甘いものを、もう食べるのはこれまでにしとこうとかいうことを判断していくらしいのですね。そういうことも踏まえて、甘味料が健康の上でどういう役割が果たしているかということを考えて、適切に利用していただくということが大事だと思います。特に発がん性が指摘されましたが、その試験は国際的な基準にあった発がん性試験の動物管理が不十分であったとか、データの適切な統計的な処理をしていないということで、きちんとした試験を、原則にのっとり、人と動物の間の違いなどを踏まえる形で考える必要があります。発がん性は非常に大事なことですけど、メカニズムを含めてどういう風に判断していくべきかというのはどんどん進化して、例えば、サッカリンは以前発がん性物質といわれていましたが、これが雄ラットでしか見つからない事が後にわかりました。なぜそうかということ、ラットのオスの膀胱が小さくて、そこで高濃度投与されたサッカリン結晶が析出し、膀胱の壁を傷つけ、それが発がん性の原因になるという結果はわかりました。そのようにメカニズムを踏まえて、ちゃんと理解していくことが必要です。試験方法の実情とか、これからの甘味料等の利用について考え、例えば、糖尿病を少なくしていくためにうまく利用していくということも一つあるかと思いますので、参考までにご覧ください。

それから最後に、「安全と安心」の関係の検討について、食品安全と福島原発事故について最近廃炉作業処理水の海洋放出ということで問題になっております。実際に科学的なデータだけ見れば、確かに問題にはならないのですが、実際には処理施設で多くの事故が起きている、しかも、福島県で去年も一昨年もマグニチュード7 ぐらいの地震が起きて、処理施設のフィルターが壊れたことがあっても、単に検査結果

	<p>だけで科学的に安全性を言うことではまずいんじゃないか。安全というのはどういう風に考えていったらいいか。ここで実際に生活している人たちが、自分の家にまだ戻れない人たちが何万人もおられる。</p> <p>そういった状況を考えながら、どういう風に私たちが食品安全あるいは原発事故を考えてゆくべきかを整理しました。難しいところもありますので、もしご意見あれば、県庁を通して聞いていただければ、全部答えていきますので、よろしく願いいたします。</p> <p>今日は本当に活発なご審議をいただきありがとうございました。今後も頑張っていきたいと思っておりますので、よろしく願いします。</p>
司会	<p>長時間のご審議ありがとうございました。それでは、審議会の終了にあたり、消費者くらし安全局長より、御挨拶を申し上げます。</p>
消費者くらし安全局長	<p>(挨拶)</p>
司会	<p>以上をもちまして、令和5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。</p>