

令和6年度 第1回 徳島県食の安全安心審議会

○日 時／令和6年7月1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／住村 洋昌、加渡 いづみ、内山 眞弓、大久保 秀幸、藤村 松男、廣瀬 真樹、山口 ももか、松浦 葵、山下 浩美、乃一 由子、森本 尚子、山田 靖仁、伊丹 慎治(web)、石堂 一巳(web)、谷野 圭助(web)、関澤 純、多田 利光、高橋 章(web)、小林 由子(web)、石本 寛子

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6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、勝間 徳島県危機管理部長から御挨拶を申し上げます。
勝間部長	（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	皆さん、お忙しいところ、今日はお時間をお割きいただきありがとうございます。 最近は健康食品をめぐる大きな事件が起きつつあって、なかなか大変だと思います。 また消費関係では、厚生労働省から食品衛生基準行政が消費者庁に移管するということで、大きな変化があります。 これとも関係あるのですが、食品表示の方では、国際的なルールにできるだけ合致させようということで、例えば、一例ですけれども、日本では水は食品表示の中に入っていないのですが、国際的なルールでは水分を表示するというような規定になっています。こういったルール改正を実際に日本でするのかどうかという問題もあります。 またもう1つ国際的なルールということで、食品衛生で、厚生労働省が進めていますが、HACCPと言う、事業者さんが製造管理をきちっと自分で管理していくという仕組みが今進行中で、それぞれ御努力されて

司会 会長 事務局	いると思います。 徳島県を見ますと、幸いと言って良いか、今のところ食中毒はそれほど目立った大きな事故が今ないということで、事業者さんと、行政の御努力の賜だと思います。 食品表示についても、徳島県では特別な条例を作って、消費者の方の御理解を強めるということが続けていて、リスクコミュニケーションでも、小中高校大学も含めて、出前講座みたいな形で、いろいろ御努力されているというのは非常に特筆すべきところだと思います。 今日はこういったことも踏まえて、それぞれのお立場から、委員の皆様には積極的な御提言や御質問をいただければと思いますので、よろしくお願いいたします。 本日は、25名の委員中、20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。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。 冒頭申し遅れましたが、オンラインで参加してくださっている方もおられると聞きますし、今日は傍聴の方もおいでというふうに伺っておりましたので、いろいろ変わった議論ができればと思っております。 ではまず議題1「令和5年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（案）」について、事務局から御説明をお願いいたします。 令和5年度徳島県食品衛生監視指導計画の実施結果（案）について、資料1-1概要に沿って説明します。 「1 重要度別監視指導の実施状況」について御説明します。16、17ページの別紙2も併せて御覧ください。 監視計画の設定は、16ページの別紙2のように、食中毒の発生頻度やリスクに応じて業種をAからDに分類し、監視頻度別にランク設定して実施しています。
--------------------------------	--

	表の一番上を例にしますと、前年度に行政処分を受けた施設についてはAランクに属しており、年2回の標準監視回数で実施する必要があります。該当施設数は3つあるため、計画する監視回数が6回と算出されます。その他の業種も同様になります。Eランクに関しては、随時監視としています。 資料1-1に戻っていただきますと、まず、令和5年度は、計画の監視数としては5,894回でしたが、実績としましては6,096回監視指導を実施し、計画に対して103.4%という結果になっております。この数値に関しては、昨年度の令和4年度を横に掲載していますが、そちらと比べても上がっている状況です。随時監視については、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及び届出施設が対象となり、延べ4,393回の監視を行っています。なお、すべての監視指導施設数は10,489回でした。また、要指導施設数は124施設で、昨年度の205施設より減少しています。これは、法改正によりHACCPが義務づけられましたが、そのように新たに対応が必要になったことへの指導の減少により、要指導施設数が減っていると考えております。 引き続き、監視指導計画に沿って、監視指導を進めて参ります。 「2 主な監視指導の内容」について、6ページの「4 重点的に実施する監視指導事業」以降も参考に御覧ください。 (1) 食中毒防止対策の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をしました。②ノロウイルスによる食中毒につきましても、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ことを啓発し、適切なタイミングと頻度による手洗いの励行を指導しました。 (2) HACCPに沿った衛生管理の取組支援につきましては、食品営業施設の立入時や営業許可継続手続時に衛生管理の実施状況を確認して指導しています。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定着を支援しています。 (3) 適正な食品表示への対策につきましては、栄養成分表示や原料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て、表示違反の排除に努めています。また、リスクコ
--	--

会長	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ます。 「３ 食中毒の発生状況」について、資料２０ページも参考に御覧ください。 令和５年度に県内で発生した食中毒事件は５件となっています。 令和５年度は、７月に寄生虫のクドアを原因とするもの、１１月にはウエルシュ菌を原因とするもの、１２月にはアニサキスを原因とする食中毒が発生しました。また、１月にノロウイルスによる食中毒が２件起こっています。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しています。 「４ 収去等検査結果」について、１８ページに検体数の内訳を掲載していますので、参考に御覧ください。 食品の検査は不適切な食品を排除して、食品の安全を確保するために実施しており、令和５年度の計画では、保健所、保健製薬環境センター、食肉衛生検査所で２，４０５検体の計画でしたが、実績としては、２，３５８件でした。計画を達成できなかったのは、食肉衛生検査所において、野生イノシシ肉の検査をしていますが、豚熱の影響で野生イノシシの検体が確保できなかったことが影響しています。また、違反検体数は１検体で、内容は、漬物に使用されていたソルビン酸カリウムという保存料の使用基準違反でした。 ２１ページの別紙６には、違反苦情処理状況、２２ページの別紙７には、相談・指導件数及び講習会の実施状況を掲載していますので、参考に御覧ください。 ただいま事務局から説明がありましたが、この内容について御意見等や御質問等ありましたら、発言をお願いいたします。 ２０ページの食中毒発生状況に関する報告ですが、１月にノロウイルスを原因とする食中毒が発生しています。ノロウイルスというのは、割と丈夫というか、どこにでもいるようなウイルスで、例えば大規模な食中毒としては、刻みのりを作っているところで手で刻みのりを刻んでそれをあちこち全国に販売したところ、そののりからノロウイルスの食中毒が全国的に発生したというようなこともあり、そう
----	--

事務局	いったことで、今回の調理師さん、調理関係者からの感染っていうことを考えまして、特に実際に調理に当たられる方、また家庭でもその注意が必要じゃないかなと思います。 ノロウイルスにつきましては、やはり手洗いで防止するというのが一番有効というふうに言われております。ノロウイルスは腸の中で増えまして、便の方に排出されるのですが、トイレの後の手洗いが不十分であると、もし腸の中にノロウイルスがある場合には手を汚染して、それが食品を触った時に食品の方にウイルスが移って感染が広がったりとか、あとドアノブとかそういうところからの感染、物を介して感染するのがありますし、嘔吐物、吐いた所の処理が不十分だと、例えば絨毯の上に吐いたときとかは、ウイルスがとても小さいので、処理ができていないと歩いた時に舞い上がって吸い込んでうつるというような話も出ておりますので、とにかく処理の方法とかも御家庭で気をつけていただけるように一般の方に対する啓発もしておりますし、事業者の方に対しては、いつウイルスを持っているかわからない、どこでウイルスをもらうかわからないので、調理の前だとか、厨房に入る前だとか、あとトイレの後とか、要所要所での手洗いを指導させていただいているところです。
会長	ノロウイルスで死亡事故は少ないと思いますけども、おなかを痛めたり、熱を発したり、下痢をしたりということはあると思います。今お話があったように、各人が実際に調理に当たる前後で十分注意をするということが非常に大事だとわかっておりますけれども、各職場、また御家庭で、注意をぜひ広げていただきたいと思います。 いわゆるカンピロバクターについても、鶏肉を生に近い状態で十分熱を通さないで食べるということで発生しているということを聞いておりますので、この場合はかなり厳しいギラン・バレー症候群と言う症状を起こすこともありますので、御注意いただければと思います。
副会長	最近ニュースなんかで、漬物の製造業者さんが、小規模な所が多いので、今後経営を継続するかどうか、食品衛生法の改正でどうするかというところで悩みながら、いろいろ自治体の補助も受けながら施設を改造して継続するようになったというニュースもあったかと思うのですが、県内の漬物製造業の状況とか、もしわかれば教えていただけたらと思います。

事務局	今日時点の正確な数は把握してないのですけども、大体１２０件前後の方が、漬物製造業許可を県内で取得されています。 我々衛生部局の許可を出す側の立場といたしましては、できることといたしましては、十分に説明をして、皆さん御高齢でいきつかけなのでやめようかなと思われるような方もいらっしゃるのですけれども、できるだけ継続、ちょっとでもやりたいという気持ちがあれば、手続が煩雑だとかで諦めるのであれば、そこは保健所の窓口で十分にサポートできますし。施設を用意するのがちょっと大変そうというふうに言われている方もいらっしゃるのですけど、自宅の台所では許可は取れないのですけれども、もしどこかに場所があれば、この場所のどこに流しをつけたらいけるかもとか、使えるようなところはできるだけ使うというふうな御相談に乗れるように体制をとっていますので、できるだけ気軽に、ちょっと敷居が高いと思わずに保健所に気軽に御相談くださいといつも呼びかけているところです。
会長	本県のジビエですが、割と蔑視される方も多いそうで。特に何か注意することはございますか。
事務局	豚熱についてまず御説明させていただくのですけれども、昨年度３月３１日までの時点で、４９例の豚熱が県内で発生されていて、豚熱に感染している野生イノシシが発生・発見された場所から１０キロ圏内の区域は自由に持ち出しができないというような制限があります。それで検体の確保がちょっと難しかったというところがあります。 鹿肉とかジビエに関しましては、講習会とかを実施しまして、狩猟者の方とか、あと処理をされている方とかに対して、写真を用いてこういう危険があるとか、あと実際の処理しているところを見ていただいととかで、できるだけ衛生的にしていただけるような取組を県ではしております。
委員	１１ページの理化学検査の質問なのですけども、アレルギー物質の検査をしてらっしゃると思うのですけれども、県の方で今検査ができるアレルゲン物質の方を教えていただければと思います。
事務局	今までにしたもので言えば、卵、小麦、えび、かに、そば。記憶のかぎりで申し上げますけれども、それらは検査しております。あとは手元になくてはっきりと申し上げられないのですけれども、義務化さ

	れているものについては対応ができるようにはしています。
委員	検査項目ができない施設っていうのが結構増えて、検査方法が確認されていないということをよくお聞きするので、県の方がどのような状況なのかなというのをお聞きしたくて質問しました。
事務局	今言った5つは記憶にあるのですが、すみません。
会長	アレルギーというのは、場合によってですけども死亡事故に至る場合もございますので、注意していただかないと。最近見たニュースですけども、米粉パンというふうに書いてあったものを調理師の方が使ったのだけど、実際には小麦粉ということが別に大きく書かれていたらしいのですけども、気がつかないで、それを子供が給食で食べて、確か亡くなったのじゃなかったかな。そういうので、一番極端な場合がお子様で亡くなるということもあるので、アレルギーについては、各家庭でもぜひ御注意いただきたいと思います。
委員	5ページの3(4)食肉衛生検査所に、シカ肉・イノシシ肉のE型肝炎等モニタリングとありますね。これは大事なことだと思います。食材を安全に食すには、消毒と加熱が一番と思うのです。私の小さい頃、いろんな猟をしますと、いろんなものがたくさん獲れた。魚のみならず鴨や白鷺なんかそのようなものを。母親がさばいてくれましたが、一番気をつけたのは、もうしつこいぐらい炊くこと。そうでなければ当たる可能性があるということですね。しっかりそういうことは心に残っております。 そして6ページの一番下のふぐ毒・貝毒等のマリントキシン対策。特に貝の牡蠣、これを生で食べるのは危険を伴いますね。これも私の母親は必ず、もうしつこいほど煮付けて醤油で味つけていた。 それと7ページのイベント等における食中毒防止対策。店の前にズラッと並ぶと十分な加熱が出来ていないときがあります。 そして9ページ上から2番目の健康食品。昨日、私の趣味のイベントがあつて、休憩時のときに健康食品の話が出た。製品の名前は忘れたのですが、非常に元気になると。これを聞いていた周りの人が、私も飲んでいると。これは何に効くのですかと私聞いたのです。でもよくわからないと言うのですね。よくわからないのに飲んでいられるのですかと聞いたら、元気になるのだと。こういう感じがある。買う方にも、消費する

事務局	方にも原因があるのですね。県の方をお願いしたいのは、こういうものは十分検査しておられるのでしょうか、そういうのに目を通して欲しいと思いますね。 まず消毒、加熱が大切とおっしゃっていただいたことについては本当にそのとおりで、やっぱりお肉とかは十分に加熱して召し上がってくださいということで、一般の方にも常に機会があるたびに啓発させていただいております。 マルシェについてもいただいたかと思うのですが、屋外で例えばテントだったりする場合には、いつも基本的には最終加熱したもの、ジュースの小分けしたものとかは除きますけれども、最終加熱したものということで、許可が出ている状況です。加熱の不十分なもの等、もしそういう状況があったら保健所に言っていただいたら確認させていただいたりはしております。ただ許可を出すときに、十分に加熱するようにとか、最終的に加熱した後は触ったりできるだけ汚染がないような取り扱いをするようにということで、最初から指導はさせていただいております。 あと健康食品の検査のことなのですが、我々食品の部局と鴨居が違つかもしれないのですが、医薬品の成分とか、無承認とか、医薬品みたいな成分が含まれていないかとかいう検査というのは別途しているところではあります。
委員	あと1つだけよろしいですか。 ふぐの料理ね。免許を持った人でも、トラフグを一番嫌いますね、猛毒があるから。このトラフグの、基本的には同じなのでしょうが、料理の仕方とか、こういうふうな手順でとか、こういうことに気を付けるといった講習のようなものをして欲しいなと思います。
会長	漬物の有名な秋田県のイブリガッコというのがあるのですが、先ほど副会長からお話が合ったように、漬物の制度が届出から許可制になったために、自家製造したものを持って行ってそのまま売ということは厳しくなったのですね。それに対して、水道、浄水施設や自宅の台所じゃなくて共同の設備を使って製造すればこれは合格ということらしいので、そういったことについて県の方でも支援をしますのかというお話があったと思いますのでぜひ活用していただきたいと思います。

事務局	また健康食品については、後で時間を取ってお話をさせていただければと思います。 他にございますでしょうか。もしございませんようでしたら、議題1について、原案に対して、今貴重な御意見をいただきましたので、それを加えて採択するということで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。 では次の議題に移りたいと思います。 議事2「令和5年度徳島県食品表示適正化計画実施結果（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5年度徳島県食品表示適正化計画実施結果（案）について御説明させていただきます。資料23ページから実施状況、25ページから計画について掲載しております。 それでは実施状況の説明の前に計画について簡単に説明させていただきます。 26ページをお開きください。目的、実施方針、計画の期間が示されておりまして、食品表示の適正化に向けた普及啓発及び監視指導を実施するため、単年度施策を数値目標とともに設定し、取り組んでいるところです。本日、その実施状況について御審議いただきます。 27ページから29ページにかけての4つの重点施策について説明させていただきます。1つ目は、27ページの「食品関連事業者等による食品表示適正化」について、具体的な施策としましては、食品表示制度の講習会の開催でありますとか、相談体制の充実ということに取り組んでおります。2つ目は、「消費者教育による食品表示の正しい理解の促進」について、出前講座、例えば子育て世代への講座や、栄養成分表示のセミナーにも取り組みました。また、先ほど申しました講習会等も含まれるところです。3つ目は、28ページの「監視指導体制等の充実」について、食品表示Gメンの調査・指導活動や、食品表示ウォッチャーの活動になりまして、科学的産地等判別分析にも取り組んでいるところです。4つ目は、29ページの「リスクコミュニケーションの推進」について、教育機関等との連携による講座や、消費者庁との連携によるリスクコミュニケーター養成講座・シンポジウムの開催などに取り組みました。各施策とも重なり合う部分が多いため、区別するのでは
-----	--

	なく、一体的に取り組んでおります。 数値目標につきましては、３０ページに示しておりまして、（１）食品表示関連講習会等参加者数から（９）食の関する正しい知識の普及に関するイベント等参加者数まで個々に定めているところです。 それでは、それぞれの実施状況について御説明させていただきますので、資料２３ページ、資料２ 令和５年度徳島県食品表示適正化計画の数値目標及び実施状況をお開きください。 （１）食品表示関連講習会等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２０９名となっています。内訳につきましては下段に示させていただいておりまして、県央部で３回、１３１名、県南部３６名、県西部４２名の参加を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動画再生数につきましては、視聴回数を目標とさせていただいているところ、年間計画６，０００回に対して令和５年度が６，３２５回の再生となっております。 （３）食品表示相談窓口の充実につきましては、内容としては出張相談窓口の設置とさせていただいておりまして、計画の５回に対して実績も５回となっております。 （４）教育機関等との連携による講座開催数につきましては、計画としましては１年間の回数が目標値となっております。計画２５回に対し実績は２８回となっております。教育機関別の詳細につきましてはその下段に示させていただいておりまして、小中学校においてはジュニア食品安全ゼミナール１０回 ３１７名、中学校においては３回 ７９名、高校では食品表示ゼミナール９回 ２４２名、大学各種学校では６回 １８８名開催をしているところです。 （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２，３８３件で、７４．５％という状況になっています。令和５年度につきましては、新型コロナウイルス感染症が５類感染症に移行され、監視活動に努めましたが、未達成に終わりました。引き続き、監視指導にしっかり取り組んでまいります。 （６）食品偽装等の抑止力となる科学的産地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。 （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１，４２１件の調査を実施しています。こちらにつきましては、消費者協会の会員を始め、子育て世代の皆さんにウォッ
--	---

	も言われてまいりました。例えば、今日頂戴しておりますこのお茶を御覧ください。パッケージには、いわゆる食品表示、原材料から始まりまして保存方法、期限表示などが表示されていますが、実はパッケージにはそれだけではなくて、例えばリサイクルの区分、環境への配慮、地域貢献など多くの情報が書かれています。つまり、1つの商品を買ったときに、消費者が読み取らなければいけない表示が、非常にたくさんあるわけです。消費者がそれらすべてを本当に理解できているのかというと、これはかなり難しい問題だと感じています。情報については、食品表示だけ重点的に見るのではなくて、やはり総合的に、地域貢献や環境表示もすべてを見ることが必要です。そういった中で、今回は食品の適正表示という問題に絞っておりますけれども、消費者の「食の知」というのをどのように高めていくか。要するに情報を整理して、対話の場を設定して、それによって信頼関係を結んでいくという、消費者と事業者と行政のリスクコミュニケーションが非常に大きな役割になると、教育現場としても授業の中で考えている次第です。
会長	食品表示等については、消費者庁のホームページを見ると、基準だけでも500項目ぐらい、たしか500ページぐらい、非常に細かくいろいろ決められているようです。それすべてを理解するというのはなかなか一般の方に無理だと思いますけれども、ポイントをとらえて、先ほどアレルギーの話もありましたけれども、一番身近なところで、表示に関連してまたいろいろサイトも充実していただくということがありがたいと思います。
司会	オンラインで質問をいただいているので、代わりに読み上げさせていただきます。 「リスクコミュニケーターはどのようなものでしょうか」という質問です。
事務局	リスクコミュニケーター養成講座を受けていただいて、修了した方を中心に、食品表示適正化推進員として活動いただいております。 食品表示適正化推進員といいますのは、食品表示適正化等に関する条例に規定されておまして、県との連携でありますとか、監視指導はもとより、県との連携で一般消費者の方への伝達というような意識啓発の活動をしていただいている方をいいます。 資料32ページの※17に「科学的な根拠に基づいた正確な情報を

	選択する能力を有し、正しい情報を発信して、身近な消費者を合理的な選択に導く事ができる人材」と示されておりますが、実際のところは、食品表示適正化推進員として活動いただいている方が非常に割合として多くおまして、市町と消費者協会の方が現在、委嘱されているところです。
会長	確認なのですが、リスクコミュニケーターとして修了された方は、消費者協会さんなどを通して、実際にバラバラに活躍するということでしょうか。
事務局	消費者協会の方や、市町の消費者行政に携わる方などそういう業務をされている方にリスクコミュニケーター養成講座を受講いただいて、修了していただいた後、条例に規定されております食品表示適正化推進員として地域で活躍いただいております。
委員	23ページの(5)に食品表示Gメンによる立入調査件数の実績と計画の比較が書かれているのですけれども、計画は3,200件なのですよ。実績が2,383件で約70%の達成率なのですけど、計画どおりに達成できなかった原因っていうのは何があるのかなというふうに数値から見えました。 想定としては、このGメンの人数というのは何人ぐらいいらっしゃるのですかね。例えば、何人いらっしゃるかによって、本来出ているこの計画の数字というのが妥当かどうかという部分もあるのかなというのをこの数字から読み取れて。例えばですね、1ヶ月5人の人が1日2ヶ所行ったとして、20日間稼働したら年間で大体2,400件数ぐらいですよ。それでいうと、達成率が大体年間で2,400ぐらいがボーダーラインになってくるのですよね。Gメンが5人ぐらいなのかなと想定したのですけど、そうであるならばGメンさんの人数によって、達成率も70%が低いか高いかというのが変わってくるのではないかなというふうには、この客観的数字だけだったらそういうふうに読みとれます。
事務局	まず食品表示Gメンの人数につきましては、県内保健所、県庁の安全衛生課、各部局、そして各県民局等の出先機関の全部で84名でございます。昨年度は83名でほぼ同数でございます。 計画数としてその数字が妥当であるかということなのですけど

	も、まずは令和４年度の実績が２，３０９件でありまして、昨年度７０～８０件上積みできたところなのですが、抜本的な改善にはつながらなかったところです。現計画の件数につきましては、令和４年度の審議会におきましても同様に目標数に対する質疑がされておりまして、その際に、非常にやっぱり難しい数字ではあるけれども、できるだけそれを工夫しながら、まず食品表示の信頼確保に努めることが第一の目的であるので、すぐに下方修正するのではなく、頑張っていきたいというような答弁をさせていただき、計画を提出させていただいたところでございます。 Gメンの調査につきましても、表示制度も複雑化していった、表示がもうほぼ全面に書かれておりまして、なかなか隅々まで確認するのは難しいこともございます。ただ、計画を改定して、４年間は３，２００件というところで取り組んでいくところですので、まだ１年というところでもあり、昨年同様、今年も頑張っていきたいと考えております。
事務局	少し補足で説明させていただきますと、令和元年度の監視件数で言いますと３，２２２件ということで、３，２００件はやっぱり超えていたと。それと、やはりコロナ等がありまして、食品の事業者さんへなかなか監視指導に行けないというようなそういう事情等もあって少し減ってきているというような状況がありますので、そのあたり御理解いただけたらというふうに思っています。
委員	県の職員さん、それから外の保健所さん含めて全員で８４名ということで、県の他の通常の業務と兼任しながらこの３，２００件がクリアできるように、Gメン専属でずっと業務をこなしているのではなくて、通常の他のいろんな業務をこなしつつこの立入検査をされていると考えたら、すごい膨大な仕事量というか。仕事量とこの件数を逆に考えたら、通常業務とこんなのをこなしながらもこの件数は大変な努力でないかなと。てっきり、何人かGメンっていうのは専属にそのために置かれている人の配置があるというふうに想定していたので。なので、職員さん兼任となれば大変ですが、逆に頑張っていらっしゃるなという数字かなと思います。
会長	「調査・検査」という文字が入っているのですが、法的な権限はここにはないと思うので、何かおかしいということだったらそれを相手に指導をするということでしょうか。

事務局	調査しまして、すぐわかるような指導はその場で指導します。例えば原料原産地表示が欠落していますよというのはすぐなのですが、食品表示基準につきましては複雑になってきており、こういう表示をしても差し支えないというような言い回しが非常に多くてですね。どっちだろうというのについては、持ち帰って課内で相談というような形をとらせていただいております。
委員	関連しますが、23ページの(5)と、24ページの(7)。先ほど質問があった立入調査とか食品表示ウォッチャーによる調査を行うときは、商店・事業者にあらかじめ言っているのですか、言っていないのですか。直接行ってするのですか。
事務局	事前に店舗に通告するという事はないです。
委員	直接行って調査するわけなのですね。
事務局	はい。
委員	その方がいいですね。通告しておきますと、準備しますよね。
委員	立入調査とか検査をされた結果っていうのは、その時にどういう指導をして、こういう指導件数だとかいうふうなまとめとか、それを次回に生かすみたいなことというのはされているのでしょうか。
事務局	内部では共有はしているのですがけれども、たとえ情報提供者であっても、そこに対して指導したとか調査したというのは一切言わないようにしているところなので、資料にも掲載はしておりません。
委員	多いのであれば、県全域で指導しないといけないみたいなこともあるのかなと思ったので、その辺のところをあまりオープンにしないとのことであれば、他にもできていないのがたくさんあって、消費者としては困る部分も出てくるのかなというふうにちょっと思ったもので聞いてみました。
事務局	オープンにしていないというのは、やっぱりその店舗というのがわかったことに対して風評被害がある場合っていうのが一番懸念され

	るので、オープンにはしないところです。ただ指導に関しましては、直接事業者さんに指導に参りますので、調査をした事業者さんにつきましては、適切に実施していると考えております。
会長	今の御質問のお答えですけれども、直接どここの業者さんということじゃなくて、こういう事例があったという事例集みたいな形で何かおまとめいただければ、他の方の御参考にもなるのではないかなと思います。
事務局	先ほどの御質問でございますけれども、先ほど説明があったように、個別個別の事案の状況となるとなかなか公表できないのですけれども、例えば監視指導の結果こういう違反だったとか、こういう指導を行ったとか、そういうことにつきましては、これまでこの中には掲載してないのですけれども、そのあたりどのような形で反映できるか、また県の方で検討させていただきまして、報告させていただきたいというふうに考えておりますので、どうぞよろしくお願いします。
事務局	付け加えさせていただきます。実際書面としては残しては不是ののですが、講習会等で、例えば原産地表示の欠落があったりとか、特定原材料の表示の部分が間違っている事例があったというのは、その地域の講習会で口頭で御説明させていただくことはあります。
会長	せっかく活動された成果ですから、いろいろそれを活用していくということは非常に大事だと思います。 もし他になれば、この議事2 食品表示適正化計画実施結果（案）について、御質問、御意見があったことを踏まえて、御承諾いただいて、よろしいでしょうか。 はい。ありがとうございます。 それでは、もし議題としての御意見、御提案があれば、よろしくお願いします。 特にございませんでしょうか。 もしなければ勝手ながらですが、資料3として配られている「いわゆる健康食品」などについてという資料を。

	これは先ほど御質疑があった健康食品について、実際に健康食品とは何なのだろうというふうに多分多くの方は十分御理解いただけていないのではないかなと思って作りました。 法律では、健康増進法、食品表示法、食品衛生法というような法律で、それぞれ特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品、指定成分等含有食品についての指導というようなことがなされています。この食品と医薬品という区別を法律では厳密にやっているのですが、下の方にありますように、食品というのは医薬品以外のものが全部食品ということがあって、食品中に医薬品の成分があってはいけなくなっています。それぞれ実際どう区別するかというと、一般の食品では特に印はありません。 いわゆる健康食品はいろいろあって、サプリメントとか、健康補助食品なんかが。 機能性表示食品っていうのは、昨日私もドラッグストアに行ってみてみたのですが、確かに機能性表示食品と書いたものが売られています。その中には今回問題になった紅麹や難消化性デキストリンだったりとかいろんな事例があるので。 他に、栄養機能食品ということで、すでに安全性が評価されていて、必要な摂取量も決まっているビタミンやミネラルについては、特に断りなく売ることができます。 それから特定保健用食品というのは、個別に許可を国がして安全性を評価したものについて、その範囲内において、トクホ、特定保健用食品ということで表示しているものになります。その時はこの右下のマークが付くということです。この特定保健用食品については、表の上の方で「種類・対象等」という欄がありますが、疾病リスク低減表示とか規格基準とか、条件付きというような種類があって、条件付きは、条件付きでよろしいというふうに許可されたもの、規格基準というのは、すでに規格や基準の決まっているものについて、それはその規格基準の範囲内で表示しても構わないというふうに許可されたもの、疾病リスク低減っていうのは、カルシウムが骨に良いとか、葉酸が妊娠中のお母さんに良いとか、そういった限られたものについて表示ができるというふうに、いろんな種類があってわかりにくくなっていると思うのですね。
--	--

	特に一般の方は、健康食品とひとくくりに言われていると、それで健康になるのだと思って購入するという方が非常に多くおられて。日本でも3～4割の方は、消費者庁の調査でサプリメントをとっているとのこと。 アメリカなどは、医療費が高い国ですから、自分で自分を守るので、疾病予防のためにサプリメントをとる人が半分以上ということらしいです。そのためにアメリカでは、サプリメントというのは非常に大流行ですが、それを日本で真似していったらどうだということで導入されたのが機能性表示食品です。 ただ、アメリカの制度と、日本の制度やヨーロッパの制度は大きな違いがあって、アメリカの方はFDAという食品医薬品基準局というところが監督をしております、疾病予防を含んで表示してよいというふうになっているけど、日本では疾病予防というのは特定保健用食品の限られたものだけにしか書いてはいけないということになっています。 ところが紅麴の場合には、コレステロールを下げますというようなコレステなんとかとかという名前で売られたのですね。実際に調べてみると、モナコリンKという物質があって、それは私も摂取しているのですけど、コレステロールの高い人はスタチンという種類の薬があって、コレステロールを下げるのに効くのですけれども、スタチンの成分が紅麴の中にはあったということです。それはヨーロッパでは健康食品としては禁止されているのですが、日本ではその区別が曖昧だったために、モナコリンKというスタチンの成分が大量に入ったものがそのまま売られていたということが問題になっているということですね。 他に、製造工程の管理をしてなかったことや、被害情報の届出が十分でなかったこととか、そういった問題点がまだまだいろいろあるのですけど。 日本の場合は、機能性表示食品は、食品表示法の中で、機能性を表示するという目的で作られた制度なのですね。アメリカのサプリメントの方は、DIETARY SUPPLEMENT HEALTH AND EDUCATIONという食品補助サプリメントと健康教育がセットになった法律があって、まず健康教育ということが法律の題名にもあって、それでサプリメントを適切に使うという趣旨で作られているそうです。 その辺で、やはりサプリメントと言いながら、日本では何となく健康
--	---

委員	になるということで売られてしまっている。目が見えるようになるとか、お腹の調子がよくなるとか、いろいろな形の製品がありますけど。そういった仕組みなので、健康食品の定義が曖昧なまま、事業者から届出がされれば、文書上間違いがなければ、消費者庁さんは受理するという仕組みになっているそうです。 それについて、見直しが必要じゃないかということで、今、機能性表示食品の検討会が開かれていて、パブリックコメントというような段階になっていますので、皆さんもし関心があれば、消費者庁のホームページを御覧になって、どんなことが言われているのか、どんな問題があるかというところを、わかる範囲で、パブリックコメントですから誰でも意見を言えるので言っていただくということが大事なかなと思います。 この機能性表示食品制度というのは、最初に発足した頃、私はパブリックコメントで、被害情報の集約体制を確立すべきだと言うことと、それを公表する仕組みを作りなさいということを意見としては出したのですが、当時の消費者庁の長官さんは、それはありますということで答えられてしまったのですが。実際には実効性がなかった。どういう場合に計上して、いついつの範囲で、どこまで届け出るかという具体的な指示がはっきりしてなかったのですね。そのために紅麹に関しては、数ヶ月経ってからやっと届出したり、最近になって、前は5名の死亡が確認されましたが実は76件も疑いのある例があるということで、今調査中です。 やはりせつかくの制度ですから、それが実効性を持って、被害情報が集約されて、また同じことが起こってはいけないわけですから、できるだけ早く公表していくということが必要なんじゃないかなと思います。 他の件でも、もし何か今話題あるいは自分が気にしている食品安全関係、あるいは表示関係の御質問等があれば、せつかくの機会ですのでどうぞ。 管理栄養士として大学で研究をしております、一般の方の健康食品の利用についてもたびたび話題に上がることがありますが、何を根拠に自分の体に良いのかわからないままに摂取している方が多く見られることが問題となっていると感じております。そういう点で、健康
----	--

事務局	食品の正しい利用や、この食品は特定保健用食品なのか機能性表示食品なのかとか、どのように法律で規定されているものなのか、摂取する本人がちゃんと理解して摂取ができるような知識を消費者にもってもらえたらいいなと考えております。 先ほど、消費者の正しい知識という話をいただきまして、今年特にシンポジウムを開催する際に、テーマは健康食品かなと実際に考えております。委員がおっしゃるようなレベルになるか、当然一般の方を対象にしたシンポジウムですけども、今の御意見を参考に、シンポジウム開催に向けて取り組みたいと思います。
会長	先ほどの御説明で欠けていたのですが、資料3の表の上から4行目の指定成分等含有食品ということで、食品衛生法で6つの成分を含んでいるものについて、厳しく取り締まるという制度が発足しました。その中には、プエラリア・ミリフィカという成分で、簡単に言えば女性ホルモン作用を持っている植物があって、その成分を大量に濃縮してあるものを摂ったらいろんな障害が出てしまうということが実際に症例としてたくさん出てきて、それで厳しく取り締まるようになったということです。他にもいくつか症例が報告された6つの成分について指定して、これを取り締まるというふうな状況になっているということです。 なので、何か事故が起きないと取り締まりがいかないという状況なので、被害情報をしっかり把握できる体制というのがどうしても必要となってくると思います。
司会	Webで質問が1つ来ております。 紅麴を県だったりメーカーの方で試しに試食はしているのかという質問です。
事務局	試食というのは実施しておりません。
委員	先ほどの委員さんの方からの御質問とかぶるのですが、やはりウォッチャーさんその他、監視・指導件数を挙げていただいているのですが、委員が集まるときに、こういう違反の件数があったよというだけでも言っていただけたら、我々もそれに対して、野菜や果物等を扱っていますので、スーパーに行きましてこの表示ができていないとかがあ

事務局	りましたら、我々も店に対して指導を行えるような立場にあるというところでありますので、そのあたりも公表をしていただいたら非常にありがたいなというように思っています。 特に我々青果物というのは、産地から見るのですよね。その中で、店によりますと、今徳島県産はないのに徳島県産と書いているなというのが、我々プロの目から見ますとそういうのがよく見受けられるところがあるのです。だからそのあたりも我々も指導していきたいなというように思っています。 それともう１点お聞きしたいのですが、食品表示になるかどうかちょっとわからないのですが、広告で売り切れ御免というのは、何か違反ですか。 まず１点目の指導した件数、例えば２，３０２件のうち違反の内容及び件数について教えていただきたいとのことなのですが、どこでどういう違反でというのは、内容をそろえて、審議会の場で御説明できるような形にさせていただこうかと思えます。内容をそろえるというのは、その場で言ってすぐ貼り直してくれるようなまで違反とするのかとか。そういうものについて目ならしをさせていただいて、何らかの形で回答させていただくようにします。 もう１点、売り切れ御免につきましては、間違いかどうかは非常に難しいです。実際、その最後の１つで売り切れたというのであれば間違いではないので。
委員	広告にたくさんあると載っていて買いに行って、なかった場合にいくつ仕入れていたのだというような。買いたいのになかったなというところもあるので、ああいう表示の仕方はどんなものかなと思ったので。
勝間部長	まず食品Ｇメンとかウォッチャーとか、しっかりと我々も活動しています。申し上げているとおり、我々が見つけた生の情報をそのままお伝えするとなれば、いろんなハレーションが起こったり風評被害も発生する可能性もあるので、そのままということではなかなか難しい。ただ実際にＧメンとかウォッチャーが活動して、食の安全安心を県としてもしっかり守っていつているという姿を県民にお伝えするのも必要

委員	だろうと思います。そのお伝えの仕方については少しお時間いただいて、そういう打ち出し方をさせてもらえるような形をとっていききたいなというふうに思います。 それと、例えば売り切れ御免であるとか、最終商品であるとか、食品表示の出し方ってかなり難しくなっていますよね。 どんどん法改正がされるために、本来は消費者のメリットになるような情報をどんどん載せていってくれているはずなのだけど、いざ目を向けると、あれ、ここに何書いているのだろうとか、意味がちょっとわからないよねみたいな話が。やはりそこはリスクコミュニケーションのような形で、こういうような表示をしていますよ、あるいは事業者の方々が、こういうような表示になっているとこの商品は安全ですよと言ってもらえとか、あるいは実際に消費の現場、例えばスーパーとかに行って実際に 1 つの商品を見たときに、どういう情報がそこから読み取れるのかというようなことも研修としてやっていくような取組というものもしていきたいなと。もちろんそれがすぐできるかどうかというのはあるのですけれども、今後の話としては、やっぱりそういうような取組というものは続けていかないといけないのかなというふうに思います。 法律上はどんどん良くなっているはずなのですよ。ところが、それを読み取る力がやっぱり我々の側にもないし、消費者の場合も、これをどういうふうに使ったらいいのだろうと。栄養成分表示にしてもそうですよね。そういうようなことを、しっかりと消費者の方々とコミュニケーション、特に徳島のように、生産者あるいは事業者の方と消費者が近いようなところであれば、そのところで上手くコミュニケーションを図るようにすれば、事業者側の方の安心度、あるいは消費者の安心度というものを高めていけるのじゃないか。県はおそらくこういうものの仲介役になっていくようになると思うので、そういう役割はしっかり果たしていきたいなと思いますので、よろしくお願いします。 2 点、サプリメントのことと、ウォッチャーさんのことでお話させていただきたいなと思います。 サプリメントのことですが、サプリメントは栄養所要量とは違う目的で消費者の方は摂られていると思いますので、所要量で決められて
----	---

勝間部長	いる量を求めて飲んでいるのではないと。要は、その所要量どおり飲んでも何の効果もないのじゃないかという方が、オーバードーズだとかそういう問題が起こっているのだと思うのです。 ただ、その分子栄養学ですね、あるサプリメントで栄養素を摂ったことで、どれだけの効果が起こるのかというのは、それほどまだ確立をされていない段階だと思います。諸外国、アメリカなどでは、いろんなデータが出て、それに基づいてされていらっしやって。一般の方も、その根拠に基づいて、自分に適した量をチョイスされていらっしやるのだと思うのですけれども。まだ日本においては分子栄養学というものが確立されていないので、そこにあたっては、やはりそちらの方のこれからの発展が望まれるのかなと思っております。 次にウォッチャーさんとかGメンさんのことなのですが、決してクレームではないのですが、当社の売り場で、どなたかなって思うような、Gメンさんなのかな、ウォッチャーさんなのかな、表示好きの方なのかなという方が、すごく長い間商品をずっと見ているのですけれども、それが誰なのかわからないので、周りの消費者の方から見たら、何か悪いことしたのか、何かあったのとすごく不安を持たれるということがよくありまして、うちのスタッフの方にも問い合わせがあります。それで、問題がなければそのまま帰られるので、そういうケースが多いかと思うのですけれども。やはりうちの店員もスタッフも不安に思いながら、何だろうと思いつつ、その状況を看過しているというのか、そういうところがありますので、例えば見たけど大丈夫でしたよみたいな一言がいただけたら、お手間だとは思いますが、そうだったのかと。あと消費者の方に聞かれた時も、見ていただいたのだけ大丈夫でしたという御返答もできるのかなとよく思うことがありまして。ただ皆さんすごくよく頑張ってくださいまして、弊社のスタッフの時間を割かないように気を配っていただいているのだらうなと思っているのですけれども、時々そういったことが起こるので、お店の方からも今日は何か本部の方に連絡ありましたかというのが時々きます。そういった現状がございますということで、御報告です。 まずウォッチャーの話ですけれども、事前にお知らせすることなくお店も入らしていただいて、正直言うと、何かなみたいな形で調べさせていただくということがあろうかと思います。ただ、その行為自体が、周りのお客さんから見たときにちょっと…というふうなこともある
-------------	--

委員	のかもしれませんけれど、そこは御容赦いただきたいという部分と、できるだけそういう不信を招かないような形で活動させていただきたいと思いますので、もしこれはちょっとというようなことがあればまた仰っていただければなというふうに思いますのでよろしくお願いします。 サプリメントの話なのですけれども、サプリメントの効果とか、あるいは所要量以上に、例えば適正な使用量以上になったらどうなるのかという話になってくると、なかなか我々もそれをどういうふうに消費者の方にお伝えしたらいいのかということは非常に悩ましいところではございます。 例えば厚生労働省、いわゆる公的な機関の方から、副作用がありますよというようなところが出てくれば、我々としてはお伝えすることが非常にしやすくはなるのですけれども。ただ一般的に、1つとか2つの個別の事例をもって県として何かアクションをするというのは、非常に難しいというのが実情としてございます。そういう面でも実は我々としても、それを消費者の方々、あるいはもう一方では事業者の方にどうお伝えしていったらいいのかということが悩ましいところであるというのが本当のところではございます。 そこについては、我々まずは例えば今回の紅麴がわかりやすい例ですけれども、国の動きとかそういうところを注視させていただくのと、それとやっぱり諸外国での知見というのも増えてきていますので、それを集めていくっていうのは国の役割であると思いますので、そういったまずエビデンスの方をしっかりと国の方で押さえていただいて、我々は事業者の方、消費者の方々に対してどういうふうにアナウンスをしていくか、そういうところはしっかりと押さえながら広報をしていきたいというふうに思っております。こういうような広報をやった方がいいのじゃないとか、あるいはこういうエビデンスが出てきているのだけど国はどういう考えているのだろうかみたいなことがあるのであれば、また教えていただければなというふうに思いますので、どうぞよろしくお願いします。 今委員からお話があった食品表示ウォッチャーの受託をさせていただいているのですけれども、もう相当長い期間させていただいて、私の方には情報としては、もう事業者様が素晴らしい表示ということで、そんなに問題はないということを大半お聞きしているのですけれども。
----	---

会長	受託事業と言いましてもほとんどボランティアのような感じの事業で、十何年か前までは商品を購入して確認するだけの予算はあったみたいですけれども、今は必要な物は購入して確認できても、自分に必要のない物についてはお店でしっかり見ている方もいらっしゃる、そういう方が御迷惑をおかけしているのだと。 研修のときに県の担当者ともよく話し合いながら、どのような形でウォッチャーの調査をするのが適正なのかお話ししながら、御迷惑おかけしないような形で調査をしたいと思っております。 ウォッチャーさんとかGメンさんも、それぞれの立場があるのでしょうけど、なかなか難しいですが、適切な形で活動し、その成果も広げていくというのは、今日のお話の中でも大切になると思われます。 また、実際の細かい基準を国に作っていただくということも非常に大事だと。例えば、機能性表示食品については、実際に食経験があれば安全性は担保できているという前提に立っていて。でもその食経験というのは実は成分そのものじゃなくて、その素となったお野菜とかに含まれている。その野菜を食べたらこういう健康に良いことがあるというのを、濃縮した成分についてそのまま当てはめてしまっているという例があります。 こういったものについては、ヨーロッパのEFSAと言う食品安全評価委員会では、20年以上の食経験がなかったら安全と言わないと言われている。日本では2年以内でも、形が変わったものでも認めてしまっているという状況があります。そういった基準のあり方自体を考え直してもらい必要もあるのですけれども、国にはそういったことをきちんとやってもらって、また、県や事業者のレベルでは、実際の現場でそれぞれ消費者さんや、お互いの会話の中で、活動や考えを伝え合っていくということも大事だと思います。
司会	Webで質問が来ているので読み上げさせていただきます。 紅麴の件で、メーカーの方では人が実際に食べてという試験はされているのかというのと、もしされている場合に、実際食べて試験をしたよという情報が表示の方に盛り込まれているかどうかという質問です。
会長	発売前のデータとしては一応いくつか論文を出さないと機能性表示

	食品っていうのは認められないのですが、その論文そのものがちゃんと科学的なレベルに達しているかどうか、どういう科学誌に投稿されたかとか、国際的な判断基準を満たした論文かどうかということが本当は重要とされるべきなのですが、特定保健用食品ではそれができていますけれども、機能性表示食品がそこまでいなくて。いくつか自社の社員が加わって作ったような論文も根拠として使われてしまっていると思います。そういったことで、科学的な根拠とする判断基準ももう1回、国にきちんと考え直していただく必要があるということですね。 それでは貴重なお時間をいただいて、大変活発な御議論ありがとうございました。 今日のこういう結果を十分生かした形で、今後とも県の食品安全安心行政をすすめていただけたらと思います。 大変、ありがとうございます。 司会をお返しします。
司会	ありがとうございました。 では会長から一言お願いします。
会長	今日は貴重な御意見を賜って非常にありがたかったと思います。今後とも是非また皆さんのお力を借りてどんどん安全安心な食品行政をしていただけるかと思います。お疲れ様でした。
司会	審議会の終了に当たり、勝間危機管理部長より御挨拶を申し上げます。
勝間部長	(挨拶)
司会	以上をもちまして、令和6年度第1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。