

令和6年度 第2回 徳島県食の安全安心審議会

○日 時／令和7年3月13日（木）午後1時から午後3時まで

○会 場／徳島グランヴィリオホテル グランヴィリオホール

（会場とZoomによるハイブリッド開催）

○出席者／内山 眞弓、多田 眞寿美、紅露 清恵、大久保 秀幸、藤村 松男、廣瀬 真樹、山口 ももか、山下 浩美、鳴滝 貴美子、乃一 由子、森本 尚子、伊丹 慎治(web)、石堂 一巳、関澤 純、小林 由子(web)、石本 寛子、岡崎 貴世

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2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、今日はお忙しいところ、御出席いただきましてありがとうございます。また、Webで御参加の委員さんもおられると聞いておりますので、よろしくお願いいたします。 本会議は、「食の安全安心審議会」というふうになっており、議題の中では、「監視指導計画」という言葉がありますがけれども、監視指導だけでなく、食の安全安心に関しましては、信頼と理解ということで、県だけでなく、消費者の皆さん、事業者の皆さん、また専門委員の皆さんのお力を借りて、共同して進めていくということになろうと思います。 先月は、シンポジウムにおいて、食品安全委員会の先生においでいただき、皆さんも勉強されたと思いますが、食中毒もまだまだ発生しておりますので、皆さんの力で何とかこれを少なくし、減らしていければと思っております。 本日はよろしくお願いいたします。

司会	本日は、２５名の委員中、１７名の委員の皆さんに御出席をいただき、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。
会長	それではただ今より議事に入ります。 冒頭申し上げましたように、監視指導の御議論ですけれども、皆さんとしては、できるだけ和気あいあいと、自由にいろいろ御意見を出していただいて、県で何をしていけば良いかということについて、委員の皆さんから忌憚ない御意見や御質問をいただければと思っておりますので、よろしくお願いいたします。 それでは議事１「令和６年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況及び令和７年度徳島県食品衛生監視指導計画（案）」について、まず事務局から説明をお願いします。
事務局	「令和６年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況及び令和７年度徳島県食品衛生監視指導計画（案）」について説明します。 １ページの資料１－１を御覧ください。 「令和６年度徳島県食品衛生監視計画の進捗状況」について示しております。 「１ 監視指導実施状況」について、令和６年４月１日から１２月３１日までの９カ月間の状況となっています。 監視指導対象は１９，３２１施設で、１２月末までの監視指導件数は９，５３７件です。この監視指導件数９，５３７件のうち、「目標監視回数あり」が５，８１９件、「目標監視回数なし」が３，７１８件となります。なお、「目標監視回数あり」の監視指導件数５，８１９件ですが、年間目標数５，９２１件の９８．３％となりますので、現時点において監視指導計画が順調に達成できているところです。 なお、監視指導件数の内訳は、２ページの別添１を御覧ください。

	表の一番左側の列にアルファベットがありますが、このうちA～Dは目標監視回数があるものになります。Eは目標監視回数がなく随時立ち入りとしています。表の右側に、それぞれのランクごと、業種ごとの施設数、監視目標数、12月末時点の監視数の内訳も記載されております。D欄の下に小計がありますが、こちらに先述した目標監視回数5,921件と、現時点の監視指導件数5,819件が記載されております。 「2. 食中毒発生状況」について、1ページに戻ってください。令和6年4月1日から令和7年2月14日までの状況を記載しております。 この期間に県内で発生した食中毒事件は4件です。昨年度の同時期と比べ1件少ない状況です。今年度の食中毒は、6月に病因物質は不明であるが原因施設が提供した食事以外に共通の感染源がないことから食中毒と断定したもの、7月にカンピロバクターを病因物質とする食中毒、10月に毒キノコが原因の食中毒、2月にノロウイルスが原因の食中毒が発生しています。 「3. 収去等検査」について、令和6年4月1日から12月31日までの9カ月間の状況となっています。 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あるい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た微生物検査、残留動物用医薬品検査、一般食品の放射性物質検査を実施しております。 (1) 検査検体数について、保健所が1,059検体、保健製薬環境センターが125検体、食肉衛生検査所が730検体となり、全体としては1,914検体となります。これは計画の予定数と比較しますと、全体で81.6%の進捗状況となり、所属ごとに見ましても、記載のとおり、計画どおり進んでおります。なお、3ページの別添2に詳細の検査数の内訳を記載していますので、参考に御覧ください。 (2) 違反発見状況について、9月に水煮のごぼうささぎりにおいて、漂白剤である次亜硫酸ナトリウムの基準値超過が発見されております。こちらの商品は、流通品の検査と合わせて、流通前の事前指導として収去した、流通させる前の商品であったため、自主回収はなく、同一ロット商品もないため、廃棄等の措置もありませんでした。なお、保健所からは、製造工程を再確認し、再発防止策を指導しております。
--	--

	以上が、令和6年度の実績になります。 次に「令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画（案）」について説明します。 資料5ページに、策定のポイントという形でまとめております。 本計画は徳島県における食の安全安心を推進するために、食品衛生法に基づいて策定しており、毎年度、策定するようになっています。 今回の計画は、令和7年4月1日から令和8年3月31日までのものとなっており、計画の内容は令和6年度の食中毒の状況、あるいは違反発生状況等を踏まえ作成しております。 その中で重点的に実施する監視指導事業としては大きく分けて4つの項目、1つ目は食中毒防止対策、2つ目はHACCPに沿った衛生管理の徹底、3つ目は輸入・輸出食品の安全性確保対策、4つ目は適正な食品表示への対策となっています。 計画の内容は、7ページから掲載しています。今年度の計画から変更した部分を中心に説明します。 11ページを御覧ください。 「4 重点的に実施する監視指導事業」において、四角で囲んでいる部分がありますが、その中の「Ⅱ HACCPに沿った衛生管理の徹底」のところの2点目について、今までは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着に向けた助言・指導」としていましたが、義務化されて5年が経過しますので「定着に向けた」の部分を削除しております。 これに関しまして、12月に開催されました安全性評価部会におきましては、HACCPの取組が定着しつつある中、それが十分に活用されるような支援や指導が必要であるという御意見をいただいております。令和7年度は、徳島県食品衛生協会さんのお力もお借りいたしまして、HACCPの取組のさらなる向上、ブラッシュアップに力を入れることとしております。具体的には、多種多様にわたります事業者さんに対して、HACCPの計画書が営業内容にあった計画か、クレームや被害事例があった場合はその対策が盛り込まれているか、また必要に応じて計画の見直しを助言することで十分な活用を図り、食中毒の予防につなげていきたいと思っているところです。
--	---

	12ページを御覧ください。 (カ)ふぐ毒・貝毒のマリントキシン対策について、令和4年と令和5年に、本県でふぐの稚魚混入のおそれがあるシラスを自主回収した事例が1件ずつ発生したことから、令和6年度の計画には、「近年ふぐの稚魚が混入したちりめんじゃこ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、引き続き製造業者に対し、特に目視確認等の徹底について指導を行います」という記載をしておりました。しかし、今年は自主回収事例がなく、全国的に増えているという明らかな傾向もないこと、また事業者への指導も徹底されていることから、削除させていただきます。 13ページを御覧ください。 (キ)有毒植物の誤食による食中毒防止対策について、10月に有毒キノコによる食中毒が、県内で発生いたしました。このため、「食用と確実に判断出来ない植物は、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげない」という啓発をする旨追記いたしました。 15ページを御覧ください。 「5 その他の監視指導事業」の(2)食品に含まれる放射性物質対策について、これまで、検査対象を明確には記載せず、「厚生労働省が公表する検査結果などを参考に」という記載でした。令和7年度の計画は、「野生の鳥獣肉や山菜など、他の自治体で食品中の放射性物質の基準値を超えた品目を中心に検査対象を選定し」と検査対象を明確にしております。なお、平成27年以降、当検査において、放射性セシウムは全く検出されていない状況であります。 16ページを御覧ください。 (9)いわゆる「健康食品」対策について、機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供が義務化されたことを受けまして、法令に基づいた記載内容に修正をしております。 こちらに関しましては、安全性評価部会の方で、機能性表示食品などで健康被害が生じた場合の対応について、消費者や事業者に対しての周知を徹底してほしいという御意見をいただきました。計画では、ホームページ等を活用して周知啓発を図ると記載しておりますが、他にも保健所が実施する事業者及び消費者対象の各種講習会においても広く周知する予定です。
--	--

	１７ページを御覧ください。 ウ 食品等事業者による自主回収(リコール)への対応について、これまでの記載に加えて、「必要に応じて、製造所等へ立入を行い、衛生管理の改善や再発防止について指導を行います」を、以前から実施していることではありますが、今回追記しております。 ２５ページを御覧ください。 別紙２ 食品の収去等検査計画について、検査計画の内容に変更はありませんが、アレルギー物質に関する検査について一部運用の変更を予定しております。これまでアレルギー物質に関する検査について、食品表示があるものと、給食のように食品表示がないものについて、当監視指導計画により検査を行って参りました。令和７年度からは食品表示があるものについては、この後御説明させていただく「食品表示適正化基本計画」により実施する予定としております。なお、当計画における検体数は減らすことなく、給食のように食品表示がないもののアレルギー物質検査や、年々需要が高まっております産直市に出品される加工食品等の細菌検査などに代替できればと考えております。 ３７ページを御覧ください。 本計画案についてパブリックコメントを実施し、１件の御意見をいただいております。 内容は、徳島県職員採用試験における、大学卒業程度の「食品衛生監視員」の専門職試験の試験区分の新設に関する御提言でした。また補足として、人事院が実施する国家公務員職員採用試験は、大学卒業程度の専門職試験として、食品衛生監視員採用試験が行われているといただきました。 調べましたところ、国の「食品衛生監視員」の業務内容は、全国の検疫所における監視指導検査のようでした。現在の徳島県の採用試験ですが、薬剤師、獣医師などの職種で採用された後、「食品衛生監視員」となる資格を持つ職員が保健所などに配属され、配属された職員に食品衛生監視員を任命しているところです。 今回いただきました御意見につきましては、今後の施策を推進する上での参考とさせていただきたいと思っております。 以上が、令和７年度徳島県食品衛生監視指導計画（案）に関する説明となります。
--	--

会長	続けて、「安全性評価部会」の部会長から、評価部会での検討状況などを御報告いただきたいと思います。
部会長	１２月１８日に開催されました「徳島県食の安全安心審議会 安全性評価部会」での検討状況につきまして、御報告をさせていただきます。 事務局からも説明があったところですが、まず、小林製薬の紅麴の問題を受けまして、もうすでに機能性表示食品制度の見直しや、食品衛生法での報告義務づけが行われたところではございますが、健康被害が生じた場合の対応やその情報について、消費者や事業者に対して周知を、さらに原因が判明した場合、しばらく時間がかかると思うのですが、その段階でもその内容について情報提供を徹底してほしいとの御意見がございました。 続きまして、HACCPに沿った衛生管理につきまして、HACCPに沿った衛生管理が義務化されて５年が経過し、事業者において取り組みが定着しつつある中、それが十分に活用されるような支援や指導、例えばHACCPアドバイザーの再教育とか、講習会も含めまして、それらが十分必要であるというような御意見がありました。先ほど御説明がありましたように、計画や、来年度の事業にも反映いただけるというふうにお聞きいたしました。 それから収去検査のタイミングについて、事例がありましたけれども、流通前なのか後なのか、その実施状況等についても御質問があったところです。 なお、令和７年度計画（案）につきましては、計画の方向性について、部会にて承認をいただいております。 安全性評価部会からの報告は以上でございます。
会長	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。
委員	１点目、１１ページ「４ 重点的に実施する監視指導事業」について、（１）食中毒防止対策としてノロウイルス対策が記載されています。 私は趣味でふれあい健康館の教室に行っているのですが、２月に、いつもはつらつとしている女性の方が、「牡蠣にあたって大変な目にあっ

会長	た」と言っていました。「どれだけ食べたのか」と聞いたら、「５個食べた。そんなに多くないでしょう。」と言いました。「どのようにして食べたのか」と聞くと、「炭焼きと、醤油を入れてだいぶ煮たものを食べた」と言いました。牡蠣は十分に煮込んでいきますと身が縮んでいきます。その方がそこまで十分に加熱したか分かりませんが、牡蠣を食べる上では、それくらい十分に加熱しないと安心して食べられないということを知っていないといけないと思いました。 ２点目、１３ページ（３）輸入・輸出食品の安全性確保対策について。 世界各国の食材がたくさん日本に入ってきています。それぞれの国で、安全性に関する対策はしていると思いますが、輸出にしる、輸入にしる、安全性に関する対策がしっかりできているかどうか、改めて確認する必要があると思います。 １点目のノロウイルスの件ですが、ノロウイルスというのは、かなり感染力が強くて、以前、作業者が刻みノリを手でつまんで、そのノリを使った食材でたくさんの患者が出たという事例もありました。そのように、非常に感染力が強いということが知られておりますので、これは日本でも、事例がたくさん出ているので、事業者さんも含めて、注意していく必要があると思います。 ２点目の輸入食品についてですが、輸入食品については、入ってくるときに、日本では検疫所を通して検疫が行われておりまして、かなり徹底されていると思いますけれども、それでも入ってくるものの中にはあるかもしれません。そういうことで、国の方でもしっかり頑張って止めてほしいと思います。違反事例というのは非常に数少ない１％以下だと思いますけれども、日本に入ってくる輸入食品の３割は中国から、１割ぐらいがアメリカからということがわかっておりますが、違反事例として、アメリカから入ってくるナッツ類の中に、アフラトキシンという発癌性物質が見つかったという事例が報告されています。国によってどこから危ないということではなく、皆さんも安全なものを選んで食べていただくということを強調したいと思います。
委員	食の安全や災害対策は忘れた頃に起きるのでね。食の安全について、日頃から知っておく必要があると思います。
会長	先ほど部会長からも話がありましたが、部会の委員さんが御検討されて積極的な御提案がいくつかあったと聞いておりますので、それを

事務局	計画にぜひ生かして欲しいと思います。 １ページの、「３ 収去等検査」で、１２月３１日までで８１％程度の収去率だったということですが、３月時点ではもっと増えていると思いますけれども、職員さんの御多忙とか不足ということは考えなくてもよろしいでしょうか。 ８１％というのは１２月末までの数値で、順調に推移出来ていると思います。多忙かどうかにつきましては難しいのですが、一年間の計画を４月の時点で立てておりまして、確実に１年のうちで、この時期にこの検体、この種類を検査するというのを決めておりますので、計画がうまくいかないことは、突発的な事案が起こらない限りはないと思います。
会長	１１ページ「４ 重点的に実施する監視指導事業」の「Ⅱ HACCPに沿った衛生管理の徹底」において、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の助言・指導」ということで、食品衛生協会さんの御協力も得て進めておられるとお聞きしましたが、何か御意見はございますでしょうか。
委員	HACCPアドバイザーが食品衛生協会の非会員の施設に指導に行った際に、会員になると何か特典があるのかと尋ねられるのですが、わかりやすい事例や、広報があれば教えていただきたいです。
事務局	HACCPアドバイザーさんには、会員の方だけではなく、非会員のところにも訪問して巡回指導していただいているところです。 非会員の方に対する食品衛生協会に入っているメリット等について、ちょっと私の方からは難しいのですが、今後も食品衛生協会さまの力を借りることがあると思いますので、食品衛生協会と連携して、スムーズに進めていけるように協力していきたいと思っております。よろしくお願いいたします。
会長	東京都で作っている「食品衛生管理ファイル」という数ページのパンフレットをWebで見たのですが、徳島県でも「食の安全安心ポータルサイト」というのがありますので、食品衛生協会さんのお力もいただいて、徳島県なりのわかりやすい資料を提供していただけると、中

事務局	小企業の方も御参考にできるのではないかなと思っておりますので、よろしくお願いいたします。 部会長からもありましたが、１６ページ（９）いわゆる「健康食品」対策について、国の方で昨年９月から、健康被害情報の収集提供について義務化されましたけれども、県として具体的な情報収集と提供について、どのような手だてがされているかということ、もう少し詳しくお話いただけたらと思いますが、いかがでしょうか。 まず消費者に対しての周知徹底の方法につきましては、出前講座や消費者向けの講習会などがありますのでその場を利用して、周知・啓発させていただいたり、ホームページに掲載したり。事業者さんに対しましては、営業許可の手続の機会がありますので、その手続時や、定期的に受けていただいている講習会の場でも周知をしております。また、事業者さん向けにホームページでも周知をしているところです。 県の対応なのですけれども、３月に発生し、４月に入りましてから、健康相談は数件あったところです。これについて、国の要領がありますので、それに基づいて、報告が必要なものは国に確実に報告をしております。大阪市の方から照会があった場合には、因果関係の究明のため、大阪市に対して内容をすべてお返ししております。また、御相談の方に対しましては、検査を勧めるようにしております。
会長	１９ページ「１０ 食品等事業者の食品衛生自主管理の推進」の（２）（３）で自主検査の推進、自主管理の支援とありますが、中には中小企業の方もおられると思うので、ぜひ協力していただきたいと思います。
委員	パブリックコメントに関しまして、食品衛生監視員の資格を有する方というのは、「医師、薬剤師、獣医師、あるいは食品衛生監視員の養成施設を修了した方」となっております。現在、県が薬剤師、獣医師で採用しているということは、それ以外の、例えば食品衛生監視員養成施設を卒業した、食品についてよく学んでいる大学卒業の学生は漏れているということになると思います。したがって、現状であれば、優秀な人材がもしかしたら選ばれないという可能性があると思いますので、ぜひともこの内容に関しては御検討いただきたいというふうに考えております。

事務局	申し訳ありません。すべて言わなかったのですが、他にも食品衛生監視員として、医師や栄養士さんなど他の職種の方もいらっしゃいます。
会長	私も東京都の職員さんで、農芸化学の専門で活躍されている食品衛生監視員の方を存じ上げておりますので、そういう分野の方ももちろん該当するのではないかなと思います。
委員	私どもは、食の安心安全を守るため、従事者の衛生管理に取り組んでいるのですが、今年ノロウイルスが大変猛威をふるっていきまして、一つ困りごとが発生しております。といいますのも、ノロウイルスに感染した方は、医師の診断をもちまして、従事することを休んでいただくのですけれども、御家族が感染している方の取り扱いについて、大変困っております。法令で、日数ですとか、休んでもらうことだとかが医師の指示に従うというものに値しませんので、会社の方から「休んでください」と言いましたら、食品衛生とは別の問題で、休業補償はどうかとかそういったところにも関係してくるので、社則で決めることがなかなか難しい案件になってきております。国が明示していないものに対してしてどうこうというのは難しいかもしれませんが、例えば科学的根拠をもって社則を決めるといたしましたときに、その科学的根拠というのを1つ参考として挙げていただく、例えば、こういうデータがあるので何日ぐらいお休みされることを推奨しますとかそういうものがあると、労使間の間でスムーズな食中毒予防ができると私たちは考えているのですけれども、そこがうまくいっておらず、こちらの方も御検討いただけたらなと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。
会長	非常に悩ましい問題を御指摘いただきありがとうございます。すぐにお返事は難しいかもしれませんが、御検討いただくということでお願いしたいと思います。 他に御意見はございませんか。 それでは、第1号議案について、いくつか重要な御指摘や御質問、御意見をいただきましたが、計画の修正が必要となりましたら、会長一任とさせていただきますとよろしいでしょうか。 よろしいですか。それでは第1号議案について、皆様の御意見を取り入れた上で、修正や追加をお願いするというところで採択させていただ

事務局	きたいと思います。 続いて、議事２「徳島県食品表示適正化基本計画実施状況」について、事務局から報告をお願いします。 「令和６年度徳島県食品表示適正化基本計画の数値目標及び実施状況」について説明させていただきます。 実施状況につきましては、４０ページと４１ページ、基本計画につきましては、４３ページからになります。 なお、昨年までは、単年度計画に基づく形だったのですが、今年度からは基本計画に基づいて実施していく形になっています。 ４０ページを御覧ください。徳島県食品表示適正化基本計画の実施状況について、１２月３１日時点の数値を上げさせていただいております。 （１）食品表示関連講習等参加者数について、目標２００名のところ、６回開催いたしまして、参加者数は２２３名となっています。食品表示関連講習というのは、安全衛生課が実施してまして、食品表示に関する制度について説明する講習会になっています。これは県央・県南・県西で毎年実施しております。 （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いて、目標６，０００回のところ、約２，０００回伸び悩んでいます。理由につきましては、制度の改正が、令和４年の原料原産地表示の完全施行を受けて一段落ついたということが考えられるところです。そこで、条例に基づき認定しております「適正表示推進事業者」の、食の安全安心に関する取組について、ポータルサイトに動画をアップして、新たに広報しております。 （３）食品表示出張相談窓口の設置回数について、目標５回のところ、６回となっています。先ほど申し上げました食品表示講習会の時に、質問があったら来てくださいといった形で相談窓口を設けさせていただいております。 （４）教育機関等との連携による講座等開催数について、目標２５回のところ、２８回開催いたしまして、参加者数は７１９名となっています。小学校と中学校につきましては、食品安全に特化した、手洗い講習も含めた「食品安全ゼミナール」、高校につきましては、食品表示や、
-----	---

	栄養士会の方にも御協力いただいて、栄養成分表示の啓発を行ったりしています。大学につきましても、同様に啓発を行っているところがございます。 (5) 食品表示Gメンによる立入調査・検査件数について、目標3,200件のところ、2,539件というところで、昨年の3月末の最終結果が2,380件だったと思うのですが、それに対してかなり上積みできています。第1回の審議会で委員さんから御質問がありました指導内容についての詳細は、後ほど御説明をさせていただきます。 (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いて、目標170件のところ、124件となっておりますが、2月末時点で分析機関には170件お送りさせていただいていて、現在、結果を待っているというところがございます。先ほど食品衛生監視指導計画についての説明で、食品表示があるものについてのアレルギー検査は、食品表示適正化基本計画の方で実施する旨話がありましたけれども、まずは数件から行おうと考えております。給食等の衛生を中心としたモニタリングと、表示のモニタリングという形で、同じアレルギーの調査でありながら手法が違ふということで事業者さんが混乱しないように、保健所とも打ち合わせしながら実施していこうと思っていますのでよろしくお願いします。 (7) 食品表示ウォッチャーによる調査件数について、目標1,300件のところ、1,096件となっておりますが、2月末時点で約1,500件の御報告をいただいております。ありがとうございます。 (8) 事業者と連携したリスクコミュニケーションの開催について、目標3回のところ、リスクコミュニケーター養成講座と体験型リスクコミュニケーションで2回開催しております。リスクコミュニケーター養成講座は、消費者大学校大学院で行ったところです。体験型リスクコミュニケーションについては、鳴門金時の加工場で、徳島市川内町にある農家ソムリエーズという大きな団体のところに行かせていただきました。この生産者は、GAP認証も取得して頑張っているところがございます。なお、先ほど御説明させていただきましたが、今年度、「適正表示推進事業者」として認定しております株式会社丸本を取材させていただきまして、適正表示や食の安全安心に向けた取り組みについて、ケーブルテレビで1月から3月まで放映させていただきました。こちらからの一方通行的なところではあるのですが、広報という形でリスクコミュニケーションを実施させていただいて、合計3回の開
--	---

	催となります。 (9) 食に関する正しい知識の普及啓発に関するイベント等参加数について、目標900名のところ、931名の方に参加いただきました。内訳としましては、出前講座でありますとか、リスクコミュニケーター養成講座、健康食品や食中毒に関するシンポジウムとなります。食中毒に関するシンポジウムにつきましては、2月15日に開催したということで数字が入ってないのですが、75名参加をいただきまして、合計1,000名程度の参加をいただいたところです。 また、食品関連団体等との連携による講習会等について、目標値は設定していませんが、12月末まで4回開催いたしまして、182名の方に参加いただきました。なお、1月以降も産直等で講習会を実施しております。 (5) にありましたGメンの立入調査について、もう少し詳しく説明させていただきたいと思います。 Gメン調査でどのような指導をしているかということですが、例えば、一括表示で原料原産地名が抜けているとか、加工食品の原料原産地名の表示が「国内製造」ではなく「国産」となっていたり、使用した加工食品の中の添加物が抜けていたり、期限表示を枠外に示す場合に具体的な表示場所が示されていなかったり、アレルギーの中心が読点になっていたりといった、複雑な食品表示に関する制度の中の細かい部分がほとんどになります。生鮮食品については、見切りでワゴンセールしている野菜だけ産地表示が抜けてしまったという事例があります。 第1回の審議会で委員から、食品表示を非常に熱心に眺めている方がいらっしゃるというのがありましたが、食品表示について情報提供いただくウォッチャーさんも、ここまで食品表示が複雑になると、実際買ってみないとわからないというようなお話もありまして、ウォッチャーさんの調査につきましては、もう少しテーマを絞って、わかりやすい調査、調査の効率化ということを、来年度から検討したいと考えています。
会長	続けて、部会長から、御報告をいただきたいと思います。
部会長	それでは安全性評価部会での検討状況について報告させていただきます。 まず食品表示Gメンによる立入検査件数につきまして、昨年度も数

	値目標クリアできなかったという状況を踏まえまして、今年度少し伸びてはいるようなのですけれども、達成が難しいというところでして、この数値目標が妥当なのかどうかについて、御意見がありました。またそれに関連しまして、Gメンの任命状況についても御質問がありました。 それから先ほど詳しく御説明もありましたけれども、Gメンの立入検査の結果、表示が不適正であった項目等について御質問があったところです。 その他に、科学的産地等判別分析のアレルギー検査につきまして、表示がされているアレルギー物質について検査するのか、あるいは、含まれているだろうけど表示されていないものについて検査をするのかというような御質問もございました。 主な御意見御質問については以上です。
会長	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。 今事務局の方からの御説明でもありましたように、消費者庁が作っている食品表示基準というのが、確か私の記憶でも1,000項目ぐらいQ&Aがあって、どこを見たらいいかということが事業者さん、特に中小の事業者さんでは、十分把握しきれないという状況があるかと思えますので、御支援や御指導がさらに必要かなと思われます。 消費者協会さんの御協力をいただいて、リスクコミュニケーションを進めているようですが、これについて何かございますか。
委員	リスコミにつきましては、県からの御相談の中で、実施させていただいていて、概ね好評のようです。総人数10人から20人で実施していて、リスコミのことがよくわかったというお声がきています。
事務局	実際参加いただいて、その方が地元に戻ったときに、周囲の人に伝えていただくという形が良いかなと考えています。
会長	監視指導というのももちろんありますけれども、リスコミのように、消費者さんだけでなく事業者さんも含めて理解して、食品表示基準というのはどういうふうになっているのかということを具体的に理解できるように、いろんな形の支援が必要に思われます。職員さんの人数が

事務局	限られておりますので、ウォッチャーさんもおられますけれども、例えばポータルサイトのようなものも活用して、いろんな形で御支援いただくと良いのかなとも思います。 ５２ページに「適正表示相談窓口」というのがございますが、どのくらい相談があるのですか。 適正表示相談窓口の受付件数ですが、令和６年１２月３１日時点で３８２件になります。これは安全衛生課における件数です。内容につきましては、表示に関する問い合わせが２９０件、不適正表示に関する情報提供が９２件で、合わせて３８２件になっています。表示に関する問い合わせ２９０件のうち、製造販売事業者さんからは２６０件になっておりまして、細かく品目でいきますと、加工食品がそのうち１０１件となっています。
会長	他に御意見はございませんか。 ないようでしたら、議事２については、本日の意見等を踏まえて、事業を進めていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。 最後に「その他」ということで、せっかくの機会ですので、何か御意見等がございましたら、御発言をお願いしたいと思います。
事務局	事務局より１点、キッチンカーの許可基準について御報告をさせていただきます。 徳島県が参加します関西広域連合では、令和４年度から、ビジネスしやすい関西に向け、地域における行政目的の達成と、さまざまな事業者の利便性を向上の両立を目指しまして、広域的な基準づくりに取り組んでいるところです。 その一つ、キッチンカーの営業許可基準の共通化の検討が令和４年度より行われております。キッチンカーの営業許可基準については、都道府県が、厚生労働省令や条例をもとに、それぞれ要領等を作成しています。このため、関西広域連合内においても、府県ごとに基準の運用基準の若干の差異が生じておりました。そこで、共通化するにあたり、関西広域連合の事務局が中心となり、各自治体と協議を行った上で営業許可基準の共通化に係る指針案が策定されたところです。３月１日に関西広域連合の知事が出席する委員会においてこの指針案が協議され

会長	まして、令和 7 年 6 月 1 日に運用開始することが決定されました。このため、今後当県では、キッチンカーに関する要領の改正を行うとともに、共通化に関する周知を行っていくこととなります。 キッチンカーについては、各地を移動して、県内だけでなく、関西広域連合というところで営業されていると思いますし、特に徳島県では、過疎地域や山間地域も多いので、キッチンカーの利用というのも非常に大事なことになってくると思います。これについて、関西広域連合で共通の基準で運用していただくということで、よろしくお願ひしたいと思います。 皆さんの方からその他で何か、御提案等がございますでしょうか。 特になければ、令和 7 年度徳島県食品衛生監視指導計画関連の追加情報ということで、監視指導だけでなく、理解と信頼を深めるという意味で、補足させていただければと思います。 「4 重点的に実施する監視指導事業」の中で、「食中毒防止対策」というのがございますけれども、アニサキスによる食中毒が、最近増えております。2 月のシンポジウムでも、アニサキスによる食中毒事例の話が食品安全委員会会長からあったと思います。その他に、クドアとかサルコシスティスという寄生虫による食中毒というのがあります。生で食べるという日本の習慣から結構感染が多いわけですけども、例えばアニサキスの場合は、マイナス 20 度で 24 時間冷凍するか、60℃で 1 分以上加熱することで死滅するということがわかっておりますので、こういった注意も必要です。カンピロバクターによる食中毒というのも、本県でもいくつか発生事例がございますけれども、実際に市販の鶏肉について調べたら、20%から 100%がカンピロバクターで汚染されているということがわかっております。鳥刺しの食中毒で、重症な場合は、ギランバレー症候群といって四肢が麻痺してしまうという事例もあります。ノロウイルスについては、先ほどもお話があったのですが、非常に感染力が強く、例えば恵方巻きの大量受注に際して、従業員の手洗い不足によって感染者がたくさん発生したといった事例や、黄色ブドウ球菌でも、海鮮弁当を能力以上に製造したときに、温度管理不良や衛生教育不足が原因で、500 人以上の食中毒が発生したという事例が他県で報告されています。また、少し前ですけども、ボツリヌスで離乳食中の蜂蜜が感染していて、乳児が亡くなったという、かなり
-----------	---

	怖い例もあります。日本ではまだ少ないですが、リステリアという菌による中毒がアメリカではかなり広がっていて、12人の死亡事例もあったということです。この菌は、低温や塩分存在下でも増殖するという特色があり、野菜などは丁寧に洗ってから食べるとか、加熱して食べるということが必要になってきます。 「適正な食品表示への対策」については、アレルギーが怖いわけですが、子どもに発症が多くて、特に最近ではくるみ、あるいは、カシューナッツでの発症事例が多く報告されています。こういったものについて、アレルギーの可能性のあるお子さんを抱えている方は、特に気をつけて食品を選択することが必要だと思います。原料原産地表示については、非常に関心が高いところですが、「国産または輸入」のような「大括り表示」や「または表示」というのがあり、このために、産地が曖昧になるということがあります。これについては、例えば、多数の国から輸入していて、輸入先の経済的な事情や天候異常に対応して輸入先を変えるということがあって、これらの変動に対応して表示の変更を行うのにかなりのコスト負担があって、産地を限定して表示することが難しいというお話を事業者より伺っております。原料原産地については皆さんの関心が高いですが、どういうところから来ているかということをよく見極めていただければと思います。期限表示については、ガイドラインが見直し中で、今までは、理化学検査や微生物検査で安全と思われた数値にさらに安全係数を掛けて設定されていて、まだ食べられるかもしれないものが廃棄されるという事例が多かったそうですけれども、安全係数を1に近づけていってロスを少なくしようという動きがあります。これに関して、食べ残し持ち帰りのガイドラインというのでも検討されているそうです。持ち帰りについては、持ち帰ってから食べた場合の事故については自己責任ということですが、消費者に対して、食べ残しを持ち帰るときに、きちんとその安全性について指導する、あるいは、紙ベースで注意事項を示すといったことを、事業者も徹底することが必要です。表示のデジタル化については、国際食品規格（コーデックス）で、新しい技術として推進を図っているようですけれども、消費者の方がどれだけ理解できるかということで、特に安全に関するアレルギーの表示や保存期間などはデジタル化せずにきちんとパッケージの表面に表示し、安全性以外の品質に関する部分について、部分的にデジタル化を進めようということが検討されています。包装前面の栄養表示については、その食品を食べることで、食事摂取基準に対してどのぐらいの割合の栄養が摂れるかとい
--	--

	うことを図で示しましょうということがいくつかの国で進んでいるようです。 「5 その他の監視指導事業」の中で「いわゆる「健康食品」対策」というのがございますが、2015年に発足した機能性表示食品というものの中で、昨年、紅麹関連商品で事故があつて、死亡者も出たということです。これについては、健康被害があつた際の情報提供が義務化されました。食品安全委員会が発行している「健康食品の19のメッセージ」に留意し、さらに、宣伝であることを隠したステルスマーケティング等の宣伝にだまされないようにするとともに、体調が悪化した場合などは、医師や薬剤師の指導を受けていただきたいと思います。 皆さんにできるだけ御理解を深めていただいて、事業者さんあるいは生産者さんと消費者の間の信頼を深めて、安全安心な食事により、健康を保っていただければと思います。 何か御質問はございますか。何かございましたら、県庁の方を通してお聞きいただければ、お答えさせていただきたいと思います。 それでは、質問等はないようでございますので、以上をもちまして、本日の議事を終了し、事務局へお返しします。 長時間にわたって、委員の皆さまにおかれましては、大変貴重な御意見や御質問をいただいて感謝いたします。
司会	会長ありがとうございました。 委員の皆さまにおかれましても、長時間の御審議ありがとうございました。 それでは、審議会の修了に当たり、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。