

令和7年度第1回広島県食品安全推進協議会議事録（概要）

日 時：令和7年8月4日（月）10時00分～12時00分

開催場所：広島 YMCA 国際文化センター本館 401 会議室

出席者：（敬称略）

【座 長】 谷本 昌太 （県立広島大学人間文化学部長）
学識経験者 山内 雅弥 （国立大学法人広島大学広報担当主幹）
細野 賢治 （国立大学法人広島大学大学院統合生命科学研究科教授）
馬渕 良太 （県立広島大学生物環境資源科学部准教授）
消費者代表 田房 明美 （広島県地域女性団体連絡協議会事務局長）
生産者代表 池田 道晴 （全国農業協同組合連合会広島県本部副本部長）
村井 晃真 （広島県漁業協同組合連合会）
事業者代表 奥延 浩寿 （一般社団法人広島県食品衛生協会専務理事）
松永 晋一郎 （日本チェーンストア協会中国支部）
石川 秀次郎 （広島県スーパーマーケット協会）

1 議事次第

- (1) 開会
- (2) 挨拶 増井健康危機管理担当部長
- (3) 議事
 - ア 「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」の進捗状況について
 - イ 令和6年度食品衛生監視指導結果について
 - ウ 令和7年度推進プランの計画について
 - エ 「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」の改定について
- (4) その他（質問事項）
- (5) 閉会

2 配付資料

- 資料1 食品の安全に関する基本方針及び推進プラン数値目標に係る令和6年度の実績
資料2 「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」令和6年度の実施状況と評価
資料3 令和6年度食品衛生監視指導計画に基づく実施結果
資料4 食品の安全に関する基本方針及び推進プラン 令和7年度の計画
資料5 「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」の改定について
資料6 質問事項（こども食堂について）
参考資料1 食品の安全に関する基本方針及び推進プランの概要
参考資料2 広島県食品安全推進協議会設置要綱

3 議事概要

【座長】

本日の協議会では、食品の安全に関する基本方針及び食品の安全に関する推進プランの進捗状況について、行政、生産者、事業者、消費者、それぞれの立場で御意見を願います。

① 「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」の進捗状況について

【事務局】

○資料1、2により、食品の安全に関する基本方針及び推進プラン数値目標に係る令和6年度の実績について説明

推進プランに関わる数値目標実績について、衛生管理に関する数値目標の「有症者50人以上

の集団食中毒事件数（過去5年平均）」は0.8件で昨年度目標の2.2件以下を達成した。また「講習会受講者に占める HACCP を理解している者の割合」は68%で昨年度目標の60%を達成した。残りの3項目については令和7年度の目標値を掲げているため、達成見込みとして記載している。危機管理に関する数値目標の「回収着手報告書提出までの所要日数」については中央値1日（平均1日）であったことから達成見込みとした。食品表示に関する数値目標の「表示違反（不良）による回収件数（過去3年平均）」は18件となった。この数値目標については、令和5年と令和6年の件数を踏まえると、今年度の結果にかかわらず、達成できない見込みである。最後に、リスクコミュニケーションに関する数値目標の「食品に関する苦情のうち、事業者等との対話不足を起因とする苦情の割合」については14%となり、未達成の見込みとした。

数値目標については、衛生管理の柱の2項目が達成。危機管理、食品表示及びリスクミの柱の数値目標は令和7年度の目標としている。活動指標は、41項目のうち、34項目を評価し、未達成が2項目、残り32項目は達成又は概ね達成となった。

○各団体から資料2により令和6年度の取組内容について説明

【全国農業協同組合連合会広島県本部】15～16 ページ

衛生管理では、農産物の安全の確保の取組として3項目あり、いずれの項目も達成とした。

1点目の残農検査、DNA鑑定の実施について、米が中心となるが、地域、品種ごとに抜き取り検査を実施している。2点目食品安全の国際規格FSSCの認証取得について推奨しており、県内のJA関連の県域の施設、鶏卵のGPセンターで2019年に取得をし、継続している。また、精米工場であるパールライス工場でも、2024年に取得をしている。その他、食品安全チームの立ち上げや巡回を実施している。3点目が農薬の危害防止講習会の実施ということで、JAグループと連携して、毎年6月から8月の間で講習をしており、JAの職員に対する研修会も実施している。

衛生管理の活動指標について、資料にGAP認証経営体数の記述はないが、最終目標156経営体としながら、近年、全国的にGAPの認証取得が低迷、或いは若干減少しているところがあり、現在広島県で48の農場で取得をされている。これも1、2件減少しているという状況である。

このことについては、その他のHACCPの取組なり、GAP指導員の巡回、GAP手法を取り入れた履歴記帳等々の推進を図っているところであるが、GAPの指標についての達成率は非常に低い状況ということである。

HACCPの定着について、FSSC22000の取得というところは、先ほど説明したとおりである。全農の畜産関係直営牧場における、農場HACCPの実地審査受験ということで、高宮の実験牧場、三次のCBS（キャトルブリーディングステーション）で順次認証を受けており、神石実験牧場でも取得予定である。食品自主衛生管理認証の取組について、三次のGPセンターで認証を受けている。県内の全農直営産直市「とれたて元気市」の広島店及びとなりの農家店では、紙による履歴記録の確認をしながらシステム化を進めているところである。

GAPの実践については先ほど説明したとおり、若干認証取得というところは低迷しているが、この手法を取り入れた履歴記帳の推進として、各JAにおいて回収確認や保管を実施している。

生産履歴記帳の推進における品目ごとの状況は、米については、JA米として出荷いただいております、99%の履歴記帳を確認している。牛肉については、法制度もあるため定着している。鶏卵についても、出荷農場や産卵日等の確認が取れるトレーサビリティシステムを継続している。園芸関係では、市場販売については共同販売を中心に浸透している状況である。産直市の登録出荷者については、それぞれ周知をしており、概ね遵守されている。

リスクコミュニケーションについては、産地からの情報発信充実ということで、県内のスーパーで展開している地産地消コーナーにおいて、POP等の販促資材等で地産地消についてPRしている。SNSでの発信については、Instagramやその他のメディアを活用して展開しており、参考として、Googleの閲覧ユーザー数は6月単月で3万人程度となった。

精米工場の視察受け入れについては、取引先、生産者の工場視察を実施している。

【広島県漁業協同組合連合会】18 ページ

衛生管理の活動指標について、貝毒安全対策として貝毒検査を実施しており、年86検体の目標に対して、実績は80検体となった。

令和6年9月から令和7年5月において、貝毒行政検査、自主検査を実施した。
関係機関との連携などを図って情報を共有し、安全確認をした結果、毒化したカキの流通はなかった。

【広島県食品衛生協会】20～21 ページ

衛生管理の項目について、広島県食品自主衛生管理認証の新規取得件数が年間2件を指標としているが、実績としては更新が4件だった。

取組内容について、自主衛生管理の推進として、広島県自主衛生管理認証事業について、製造業を主体に、また食の安心・安全五つ星事業について食品販売業・飲食業を主体に重点事業として取組み、概ね達成とした。

HACCP の定着について、各種リーフレットの配布、講習会への参加促進などにより啓発を行い、概ね達成とした。食品の衛生管理の核となる人材の育成として、記載のとおり各種講習会を開催し達成とした。

危機管理の項目では、従業員教育として食品衛生講習会へ参加し達成とした。

食品表示の項目では、食品表示の自主点検の強化として、食品適正表示調査を実施し、達成とした。

食品表示に関する知識の習得については、食品の適正表示推進者に対するフォローアップ講習会を2回実施し達成とした。

消費者への相談対応については、食品の適正表示推進者が事業所ごとに対応しており、達成とした。

リスクコミュニケーションの項目については、県内15支所において各種講習会、キャンペーンの中で意見交換を行っている。また、消費者への情報提供の充実として、各支所において「夏の食中毒予防期間」のチラシ配布やポスター掲示などのキャンペーンを実施し達成とした。

【日本チェーンストア協会中国支部】22～23 ページ

衛生管理について、自主衛生管理の推進では各社第三者機関による衛生調査を行い、客観的な検査と評価を実施しており、達成とした。

HACCP については、各社導入を完了しており、工程管理を継続して実施している。

食品の衛生管理の核となる人材の育成については、講習会セミナーへの参加を各社に案内をし、店舗単位で人材を輩出するという形で行っている。

衛生管理については、いずれの取組も達成とした。

危機管理については、お客様の相談窓口の設置と危機管理ガバナンスの体制を各社構築しており、マニュアル化している。

苦情の集約・解析体制の構築についても、各社苦情対応マニュアルを設定しており、達成とした。

迅速な自主回収の着手については、リコール制度をしっかりと浸透させたうえで行政と連携して対応している。

従業員教育については、特に各社共通として強化しているところが、入社時の教育である。人の流動が非常に激しくなっているため、入社時の食品安全の教育というところを強化する形で実施している。

危機管理についても、いずれの取組も達成となった。

食品表示の実地点検については、開店前、営業中及び終業後に定期的に点検という形で各社ルール化して実施している。

自主回収については先ほど説明したとおり周知を図っている。

知識の習得については、食品適正表示推進者の設置ということで、各社単位で勉強会及び協会全体での勉強会を実施している。

消費者への相談対応については、各社お客様専用のフリーダイヤルを設置し対応している。

食品表示についても、いずれも達成となった。

リスクコミュニケーションでは、協会としての交流会について、昨今WEB ミーティングが根付いてきており、月1回の開始が実施できているが、もう少し頻度を上げて開催していきたいと考えている。

消費者への情報提供については、行政の行う予防月間を店頭で告知し、お客様へ周知している。

情報収集・提供システムの確立については、各社システム担当部署を設置して情報の一元化管理を行っており、実質的な運用は各社品質管理、お客様相談室などが個々に実施している。

食物アレルギーへの対応については、具体的な表示をするということで、コロナが終わり、試食を各社積極的に行っている中で、共通として無人試食は行わないようにしている。

また、ばら売りする場合は、特にアレルゲン表示推奨品目を含めた表示を徹底するようにしている。

リスクに関する総合的な理解については、各社コンプライアンス委員会を設置し、実施している。

リスクコミュニケーションについても、いずれの取組も達成となった。

【広島県スーパーマーケット協会】24～25 ページ

衛生管理では、自主衛生管理の推進、HACCP の定着、食品の衛生管理の核となる人材の育成という 3 つの取組を実施している。

自主衛生管理については、HACCP が法制化されていることから、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理へと移行し、定着しつつあるため、概ね達成とした。

HACCP の定着については、HACCP に準拠した自社手引き書に基づいて、本部店舗の役割分担を明確にし、自社衛生管理のシステムの PDCA を回している。マニュアルの現場に併せた改訂と共有を進めており、概ね達成とした。

食品の衛生管理の核となる人材の育成については、HACCP の考え方を取り入れた食品安全リーダーの育成とリーダーによる社内人材育成、外部専門業者の活用等を進めている。

この取組についても概ね達成となった。

危機管理では、お客様相談窓口の設置と管理体制の構築、苦情の集約、迅速な自主回収の着手及び従業員教育の 4 つの取組を実施している。

お客様相談窓口の設置及び関連部署との情報共有を進めており、各社ホームページ上に相談窓口を設置して運用している。

苦情の集約等については、危機管理マニュアルの更新と情報共有を実施している。

迅速な自主回収の着手については、自主回収発生時は全店指示、短時間での完全回収を行っており、これら 3 項目は概ね達成とした。

従業員教育については、従業員との危機管理マニュアルの更新時の情報共有ということを勧めており、概ね達成とした。

食品表示については、食品の表示の自主点検の強化、表示不備による自主回収等の実施、食品表示に関する知識の習得及び消費者への相談対応の 4 つの取組を実施している。

1 つ目は開店時食品表示ルールによる点検及び追加品出し時の点検を行っており、概ね達成とした。

表示不備による自主回収等の実施については、表示不備発見時に即対応しており、概ね達成とした。

食品表示に関する知識の習得については、食品表示検定の資格制度を推進し、資格取得を従業員に推奨している。これは、我々の上部団体の全国スーパーマーケット協会が WEB で実施するスーパーマーケット検定制度の中に、表示検定という、表示についての資格検定の仕組みがあるため、この取得を推進している。

消費者への相談対応ということでは、ホームページ及び店頭で対応していくということで、以上 4 つについて、概ね達成とした。

リスクコミュニケーションについては、活動指標の目標を年間 20 回としている。我々の協会のメンバー企業が広島県下に 13 社あり、13 社それぞれが行っているリスクコミュニケーションとともに、協会として実施したものを含め 15 回実施した。なお個々の企業や店舗単位で実施しているものもあるが、それらの細かい部分については省略している。

取組としては、消費者への情報提供の充実、情報収集・提供システムの確立、食物アレルギーへの対応及び食品のリスクに対する総合的な理解の 4 つがある。

消費者への情報提供については、食品リスクや防災備蓄、コロナ感染防止等のリスクに関す

る情報提供をホームページや店頭で実施している。

情報収集・提供システムの確立については、農林水産省や厚生労働省、消費者庁及び県の関連部署から受信した様々なリスク情報を各企業の窓口にて全て配信し、それらの情報を企業内で共有してもらっている。

食品アレルギーへの対応については、食品表示法に準拠して完全に実施している。

食品のリスクに対する総合的な理解については特記事項に記載のとおり、先ほど説明した協会の検定制度に食品表示検定や食品安全衛生検定もあるため、これらの受講により、それぞれの企業のスタッフがリスクとは何かということを理解し、能力を高めていただいている。

これら全体的に概ね達成とした。

【地域女性団体連絡協議会】26 ページ

食品表示の取組として食品表示に関する知識の向上及び実践ということで、食品表示セミナーを庄原市で開催予定であったが、残念ながら大雨警報発令のため、やむを得ず中止となった。今年度についてはすでに実施済みである。

【座長】

本日欠席の広島県農業協同組合中央会（13 ページ）、広島県生活協同組合連合会（27～30 ページ）、公益財団法人広島県消費者協会（31 ページ）及び広島県酪農業組合（19 ページ）からも取組の報告があったので、資料で報告に代えさせていただく。

② 令和6年度食品衛生監視指導結果について

○ 県及び保健所設置市から資料3により令和6年度食品衛生監視指導計画に基づく実施結果を報告

【広島県】1～4 ページ

年間立入件数は19,000件の計画に対し、実施件数は17,618件、達成率は93%となった。試験検査は、3,400件、うち輸入食品240件の計画に対し、実績は3,165件、うち輸入食品は254件であり、達成率は全体で93%となった。違反件数は1件で、違反率は0.03%であった。違反食品の詳細は、牛乳で細菌数及び大腸菌群の成分規格違反があった。

一斉監視について、資料に掲載している各期間において、施設に立ち入り調査を行い、衛生管理の徹底や不適正表示の改善及び不良食品の排除などの指導を重点的に行っており、資料に監視した件数、指導件数、試験を実施した件数を記載している。

食品等別重点監視指導・検査について、大規模な健康被害の発生や食品表示の偽装等を未然に防止するため、広域流通食品を製造する施設等の重点監視を実施した。また、安全な食肉の流通確保のため、大規模食鳥処理場において食鳥検査を実施した。

食中毒等健康危害発生時の対応について、食中毒事件発生時は、「広島県食中毒対策要綱」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、原因究明、拡大防止及び再発防止を図った。保健所設置市を含めて、令和6年は、県内で集団食中毒が10件、有症者数が257名、散发食中毒としては4件、有症者数が4名であり、合計14件の食中毒が発生した。有症者数は全体で261名、死者数はゼロだった。

食品等事業者の自主的衛生管理の推進について、食品衛生講習会及び食品衛生責任者の養成講習会を開催した。開催回数等については、記載のとおり。

広島県食品自主衛生管理認証制度の推進については、事業者の自主衛生管理体制を推進するため、認証取得の取組を支援した。認証施設数の推移として、令和6年3月時点は合計99施設、令和7年3月時点は101施設が認証を取っておられる。

関係者相互の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）について、県民との意見交換の場ということで、食品安全推進協議会を開催した。

また、食品の安全安心確保対策や食品衛生等についての講習会の開催や、関係団体主催のシンポジウムにも参加した。

消費者への情報提供としては、県ホームページ、広報誌、SNS等で食中毒予防及び食品の安全に関する情報を提供するとともに、監視指導の実施状況について公表した。また、農薬の適正

使用や食品衛生に関する講習会等を開催した。

【広島市】5～14 ページ

「Ⅳ 効率的な監視指導の実施」に、実施結果を掲載している。食品関係施設への立入検査については、目標件数 15,100 件に対し、実施件数 17,397 件となった。これは現在開催されている全国高校総体インターハイの監視を前倒しで 1、2、3 月と実施したため、それらが実施結果として上乗せされた。

次に、「2 食品等の試験検査」について、「(1) 検査件数」は目標件数 1,350 件に対し実施件数が 1,194 件、うち輸入食品は 58 件である。実施率が少し低下したが、食中毒予防対策は 95%程度実施しているものの、食肉衛生対策の実績が低下したため、全体が低下したという状況である。

違反状況としては、1 件成分規格違反があったため対応している。

「3 違反発見時の対応」について、食中毒等の対応が 5 件、その他、食品表示関係の対応を合わせて 15 件の違反対応をしている。

「5 市内に流通する食品の拠点における食の安全確保」の「(2) 広島市食肉市場」では、先ほど食肉衛生対策の検査件数が少し低下したと説明したが、実際には食肉市場のと畜検査を強化しているため、全体の検査数は例年どおりとなる。

「7 危機発生時の対応」「(1) 食中毒発生時の対応」について、令和 6 年度としてノロウイルス食中毒が 4 件発生している。

また、「(2) 苦情への対応」について、全体として 378 件、そのうち有症苦情が 177 件だが、この中には近年増えてきている 0157 などの感染症を疑う有症苦情も含まれている。

「8 HACCP に沿った衛生管理」、「(1) 導入状況の確認」について、HACCP チームを立ち上げて、導入が進んでいない小規模飲食店を重点的に啓発指導に取り組んでいる。

「(3) HACCP に関する講習会」として、グループワークを取り入れた「HACCP 導入セミナー」を開催しており、個人事業主の飲食店営業者であっても取り組みやすいようにしている。

「Ⅵ リスクコミュニケーションの推進」、「(2) 食品衛生に関する知識の普及」の「イ 広報紙への掲載や広報番組の放映」について、市民球場のアナウンス等も継続しているほか、令和 6 年度からは新しいサッカースタジアムでのアナウンスも行っている。

「エ 小学校での「上手な手洗い授業」の実施」について、ここ 10 年ほど続けているが、希望する小学校の 1 年生を対象に、手洗い授業というのを実施しており、昨年度は 54 クラス 1,609 名の小学 1 年生に手洗いの講座をしている。「2 市民や事業者との意見の交換」「(1) 食品衛生推進員活動の支援」について、今年度から各区で実施していた活動を、広島市全体で活動できるよう、より強化しているところである。

【呉市】15～21 ページ

まず第 5 の監視指導結果について、年間の計画件数は 3,500 件に対し、立ち入り総件数は 3,058 件、達成率が 87.4%だった。

年間収去検査の目標は、400 件で輸入食品は 20 件に対し、実施件数は 395 件実施、達成率が 98.8%となり、輸入食品においては 24 件で実施率 120%となった。どちらも違反件数はなかった。

夏の食品一斉監視について、7 月 1 日から 8 月 31 日に実施し、件数は 489 件であり、表示について 100 件となった。文書指導等は 10 件あったが、表示の部分については 0 件であった。

また年末一斉監視について、立ち入り件数 246 件、表示について 87 件、文書指導が 9 件と表示について 8 件となっている。

第 7 の食中毒等健康被害発生時の対応については、令和 6 年度は集団食中毒、散発食中毒とも 0 件となっている。

第 8 食品事業者の自主衛生管理の推進については、講習会を食品取扱者 40 回、一般市民等が 12 回で合計 52 回開催しており、参加人数は 1,459 人であった。

広島県食品自主衛生管理認証制度の活用については、呉市においては 13 施設が認証を取っている。

第 9 関係者相互の情報交換及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施の「1 市民

への情報提供」として、監視指導計画の公表ということで、呉市ホームページ等で掲載している。

「2 消費者への食品危害の発生防止のための情報提供」としては、呉市のホームページ、また市政だより等を通じた情報提供を行っている。

また、消費者教育等については、講習会等を行っている。

「3 リスクコミュニケーションの実施」について、昨年度は食品衛生指導員等 28 名を対象に HACCP 普及に関する現状と課題というテーマをもとに行った。

【福山市】22～24 ページ

食品関係施設への立ち入り検査に関する事項について、「1 年間の監視状況」は、目標件数 7,500 件に対し 6,945 件で、監視率は 92.6%であった。行政処分としては 1 件あった。HACCP のさらなる定着推進を図るために、広域流通施設や製造施設を重点的に監視した。

監視指導では、施設の衛生管理や設備の不備などの指導件数として、197 件となっている。

「2 各種一斉監視等結果」については、国の通知に基づくものとして、夏期・年末の一斉監視を実施し、県の制度に基づくものとして、夏の食中毒予防期間、食品表示適正化推進月間を実施した。件数については資料のとおり。

食品の収去検査については、年間目標件数 800 件に対し、検査実施が 785 件で、実施率は 98.1%となった。不適となった件数はなかった。また、と畜場における食肉検査の数は、記載のとおり。BSE スクリーニング検査の対象となる牛はいなかった。

食中毒の発生に関する事項については、福山市では昨年、2024 年 1 月から 12 月の間での食中毒の発生はなかった。

食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項について、講習会は食品等事業者、市民、一般消費者に対して食中毒予防の講習会を実施した。全部で 86 回、参加人数 2,120 人となっている。

リスクコミュニケーションの実施及び食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上に関する事項については、資料のとおり。

(質疑)

【座長】

全体としては、数値目標では、5 項目中 2 項目が達成、活動指標では、評価対象の 34 項目のうち 32 項目が達成または概ね達成となったという報告だったが、何か御質問等あるか。

【細野委員】

細かい点で恐縮だが、全農広島の池田部長に伺いたい。

GAP 認証が若干減少気味とのことであるが、私が聞いた限りでは、農業者が安全安心に関して意識が低くなっているというわけではなく、その他に何かしら要因があつて、やむを得ず GAP の認証が減少しつつあると伺ったが、何か情報をお持ちであれば伺いたい。

【全国農業協同組合連合会広島県本部】

詳細までは把握しきれていないが、全国的に東京オリンピックまでが、食材の提供に当たって GAP や HACCP というところの制限がかかっていたという背景があり、農場の方も認証取得に取り組まれた経緯があるが、それ以降は、認証取得にかかるコストなどにより、取得まではしないということが少し増えていると考えている。一方で生産履歴記帳について推進をしており、その中で GAP 手法という形の様式を作って、それに依拠していったら実質的には進めているということでもいいと伺っている。

【座長】

数値目標のうち、表示違反不良による回収件数の結果が、昨年度実績では 18 件ということであり、実績と目標の間が縮まっていないが、それについてはどういった要因が考えられるか。

【事務局】

後の議題でも説明する予定であるが、表示違反については令和6年度第2回の協議会で説明した状況から傾向に変化はない。

事業者の表示制度への理解不足というよりは、依然として期限表示の誤りやアレルギー物質の表示漏れといったチェックミスによるものが多数を占めている。

このようなミスがどうして起きるのか、発生要因と考えているのが、従業員教育の不足や、人手不足というところがあって、チェック体制に不備があるのであらうと考えているので、事業者への注意喚起というところを継続していきたいと考えている。

【座長】

より一層注意喚起をよろしく願います。他、何か質問等あるか。

それでは続いて、事務局から今年度の取組等について説明をお願いします。

③ 令和7年度推進プランの計画について

【事務局】

○資料4により、食品の安全に関する基本方針及び推進プラン令和7年度の計画について説明

(質疑)

【座長】

数値目標のうち、食品に関する苦情のうち、事業者等との対話不足を起因とする苦情の割合の今年度の目標は10%以下となっている。

令和6年度の実績は14%と未達成となっているが、これを達成させるため具体的な取組について教えていただきたい。

【事務局】

引き続きの対応にはなるが、事業者に対して講習会や監視指導の機会を捉えて、苦情対応のマニュアル整備や、消費者への丁寧な説明の必要性について啓発を行う必要があると考えている。

また、この後の議題で説明する予定であるが、事業者等との対話不足を起因とする苦情として計上する事例の中には、事業者の対応に特段問題は見受けられず、保健所が調査を行って苦情者に説明することで最終的には納得いただける事例も多くなっている。

行政からは、引き続き消費者に対して食の安全に関する正しい情報発信を行っていく必要があるが、社会情勢の変化によって以前よりも保健所など第三者による調査や説明が必須と考える消費者も増えているのではないかと考えている。

【座長】

目標が達成されるよう、よろしく願います。

令和7年度の推進プランの数値目標達成に向けての取り組みを実施していくということで、各団体の皆様にもご協力をお願いしたい。

続いて食品の安全に関する基本方針及び推進プランの改定について、事務局から説明をお願いします。

【事務局】

○資料5により、食品の安全に関する基本方針及び推進プランの改定に関して、改定までのスケジュール（予定）及び現行推進プランの振返りについて説明。

(質疑)

【山内委員】

2点ほど質問というか、意見も含めて。

1点は今、外国人の観光客、インバウンドという方々が増えてきている。

また一方で、飲食店等の従業員も外国人が結構いるということで、外国人に向けた情報発信というか、そういった視点も次のプランでは必要ではないかと思う。

併せて大学などでは、結構イスラム圏からの留学生もいるということで、食品衛生そのものの問題ではないが、安心という点で、ハラルについての表示ということも関係してくると思うので、そういったことも含め検討いただければいいと思う。

もう1点目は、食物アレルギーという話もでたが、確かに流通段階では細かく表示されているということもあるが、外食等ではなかなかアレルギーの表示あるいは情報提供が難しいのではないかと思う。もしもこれが重大な事案となると大変な問題になるので、そういった特に中小や飲食店等で、情報をいかに提供していくかというところも取り組んではどうかと思う。

【事務局】

御意見ありがとうございます。

【座長】

他に質問等あるか。

それでは私から質問する。

改定のスケジュールについて3ヶ月間延長ということだが、その間のプランの取り組みや目標等についてどのようにしていくのか。また、次期プランの終期については5年後の6月ではなく、令和12年度末までということではどうか。

【事務局】

現在検討中であるが、延長期間は暫定的に7年度の取組を継続し、数値目標等の実績については、延長期間が3カ月間と比較的短期であることと、また前年度の実績と比較をしやすくするためにも、7年度末で一旦取りまとめることを考えている。

また、改定後のプランの終期についても検討中であるが、食品衛生監視指導計画等については年度区切りの計画となっているので、こちらの推進プランについても区切りは年度単位としたいと考えている。

④ その他（質問事項）

【座長】

資料6に記載のとおり、1題の提出をいただいている。なお、質問事項に関しては、資料に関係課からの回答を示しているのので、確認されたい。

また、質問事項の回答について、追加の質問等があれば、担当課に個別に問合せいただくようお願いする。

その他、全体を通じて意見や質問はないか。

【細野委員】

近年の猛暑に関して、食品安全行政上で、何か気づかれることや、対応など考えていることがあれば伺いたい。

【事務局】

確かに気温の上昇により、食品の温度管理というのはすごく大切であるが、一方で以前のように腸炎ビブリオ等による食中毒が多発しているかという点と、そういった状況ではなく、やはり冬場にノロウイルスによるものが多いというところであるので、猛暑だからということで、食品衛生への影響というのは特段把握できていない。

【座長】

保健所設置市においてはどうか。

【広島市】

食中毒ということだけで言えば、手洗いの励行に注力して取り組んでいる。

全国の食中毒の発生状況から、人の流通が増え、製造能力を超えた製造をすることで、普通に衛生管理ができていれば事故が防げるような、サルモネラ属菌や黄色ブドウ球菌などによる食中毒が、時折全国で発生している印象がある。広島市での発生はないものの、注意が必要かと思っている。

また、食のイベントがかなり増加してきているので、それらにおける食品の取扱いには注意していきたいと考えている。

【呉市】

飲食店等の食品衛生管理については、通常どおり行っているが、近年コロナ禍が明け、催し物が増えてきている。

夏祭り等そのようなもので食品を提供する場合は、保健所に届出をしていただき、その際に加熱をしていないもの等、リスクが高そうなものについては取り止めていただくなど、食中毒の発生防止に努めている。

【福山市】

広島県が言われたとおり、食中毒はやはりノロウイルスが中心である。また、広島市が言われたとおり、コロナ禍で手洗いが徹底されていた頃から意識が薄れてきていて、日頃の衛生管理が十分されていれば防げたというような事故は発生しているが、猛暑が影響しているというところは特段把握していない。

先ほど呉市が言われたとおり、祭りが復活してきており、いろいろなところで開催されている。その中で、近年ゆでめんや、冷たいものをその場でカットして提供するなど、多種多様なものを提供しようとする方が出てきているため、食中毒予防の観点から衛生指導をしてきているが、例えばキュウリの一本漬けをしたいと相談に来られた消費者の方に対し、保健所としては、静岡の事故もあるので仕入れた既製品にしてください、ということ指導しているが、単価のことや十分気を付けるのでということ、理解していただけないケースも増えてきているのではないかと懸念している。

【全国農業協同組合連合会広島県本部】

GAPについて、先ほども質問があったところであるが、認証経営体数は40件程度である一方で、累計としては90件あるということであった。

先ほど説明したとおり、GAPについては、JGAP、ASIAGAPというところの認証取得なり継続が全国的に減っているという資料もある。

については、これが、今後どういう方向になるのか、GAPの認証取得について、あるいは実質的なGAPの推進について、今後我々としてもどのように推進していけばいいかという疑問があり、行政サイドから何かヒントがあれば教えていただきたい。

【農林水産局農業技術課】

GAPの認証件数については、先ほど全農さんに説明いただいたように認証自体46～48件くらいで推移している。新しく認証を取得される方がいても、どうしても経費的なところから更新をしないというケースがある意味増えていることにより、結局認証件数自体はずっと横這い、むしろちょっと減りつつあるという状況にある。

その原因は、先ほど説明していただいたとおり、やはり1つは東京オリンピックまでは非常にGAPに対する対価も強く、認証自体が進んだが、その後全国的に低調な雰囲気になってきていることと、取得した後それが付加価値というか、実際の販売のところでプラスになかなか行き着いておらず、結局取得経費、更新経費と見合うだけのメリットがあまり見えないということで、なかなか進んでいないということがあろうかと思っている。

そうしたときに、実際のメリット、要は販売のところとどうつながるかについて、結局GAPを取り扱う事業者の需要というところがベースになってくるので、HACCPを取り入れられている加工業者や大手販売店など、GAPを望まれているところと結びつきながら販売をしていかないといいないが、この場合、出荷に当たってロットが必要になり、単独でGAP認証を受けている経

営体では、それだけの量がまとめて出荷できないことによって、販売までつながらないということが大きく影響していると思う。

そういう意味で、GAP 認証取得の方法には、単体の経営体が取得するという方法もあるが、団体認証という形で、例えば JA さん等がまとめた形で認証を取っていくという方法がある。このような方法では、ロットも確保できて、実需者ともつながりやすいのではないと思う。

我々としては、このように JA さんでまとまって団体認証を取得していただくというような取組に力を入れていきたいと考えているので、全農さんにもお力添えをお願いしたい。

【全国農業協同組合連合会広島県本部】

認証取得自体が目的ではなく、生産工程管理を広く普及して、安全性の高い生産と出荷をすることが本来の目的になると思っている。

今言われたように、一回認証を取得したら、その手法はわかるのでコストをかけて更新しなくても、農場的には生産工程管理を継続するという方が多いのかと思うが、それが販売者等へ繋がっていくよう、もう少し我々は推進をする必要があるかと感じた。

【細野委員】

今の件で、広島県にちょっとプレッシャーをかけていただきたいというか、知っておいていただきたいことがある。

私が農業者さんから伺っているのが、GAP 審査員のレベルが下がってきているのではないかとということであり、結構いろいろなところで聞かれる。昔の GAP 審査員は、審査項目の中の関連性を把握し、それを有意義な改善命令などの形で出してくれていたため、すごく勉強になったとのことであるが、最近はそうではなくなってきて、〇×しかない審査員の方が増えてきたとのことで、そのような審査であれば、自分たちでできるから審査を受けないと言われる生産者の方が多い。

このようなことについて、未確認ではあるので、広島県から日本 GAP 協会に申し入れをすることは難しいかもしれないが、このような事情で、農家さんがそれなら自分たちだけでもできるという風になってきているという影響だけは認識いただければと思う。

【農林水産局農業技術課】

情報ありがとうございます。

そのところについて、情報を把握していないが、引き続きいろいろと教えていただきたい。

【山内委員】

この協議会で扱う内容かどうかは別として、昨今の米の問題について、聞きたい。

最近では雨も降っていないということもあって、広島県の米の見通しはどうか。

今消費者としては一番そのあたりが気になっているということがあるので、わかれば教えていただきたい。

【全国農業協同組合連合会広島県本部】

米の状況としては、いろいろな方向性があり、生産の状況、流通販売又は価格の状況もある。

生産の状況については、昨今の価格高騰ということがあり、広島県は大半が主食用米であるが、それ以外の飼料用米や加工用に使われるものの取組が減少しているとともに、主食用米についても、横這いという状況で、全体として作付面積が減っているという状況である。

これは今年始まったことではなく、ここ十年ほど毎年米の生産量や面積が減っている中で、現在は作るものが変わってきているということである。

このような状況により、今後価格等がどうなるかという点、今備蓄米がかなり流通されてきて、売り場の方は随分落ち着いてきたのかと思っているし、毎週公表されるスーパーの価格についても、少しずつ下がって 3,500～3,600 円というところであるが、3～4 段階ほどの米が流通している。

一番高いのが、昨年取れた銘柄米、次が入札で出された備蓄米が 3,500 円ぐらい、その後随意契約で出された備蓄米が 2,000 円前後ということで、これに加え、外国産米が流通している。

なかなか手に取られていないようにも見受けられるが、そのようなものが出回っている。また、7月後半から九州沖縄の新米が出始め、4,000円超くらいの価格で販売されている。

この価格が今後どうなるかについては、今後新米が潤沢に手に入るようであれば価格も落ち着いてくるだろうという風にみている。

一方、先日の報道で、主食米の生産量が随分増えているが、需要も実は増えていたというのもあり、その見通しがまだ流通業者の中で咀嚼しきれていないという状況で、まだ卸業者の中には米が手に入っていないこともあり、少し高く購入して流通させようという動きがあるため、今しばらくは、現在の水準が継続するものと見ている。

当然ながら、生産者の生産コストを昨年までのところでは、まかなえていないという実態があるので、この部分について、国もどのあたりが適正価格かという検証を行うとのことであるが、流通価格については、J Aグループとしても検証していきたいと思う。

【山内委員】

作柄の方はどうか。

【全国農業協同組合広島県支部】

今、県内はほぼ出穂、穂ぞろくらいまでいっている。

これまでのところは順調ではあるが、渇水の箇所もあり、特に遅ものについてはまだまだ水が必要な時期ではあるので、そこが心配されているところと、早ものについては高温障害がかなりみられるのではないかとということに加え、カメムシ注意報が出ており、品質的な被害が出てくるのではと、懸念している。

8月中旬から刈り取りが始まっているため、そこは注視していきたい。

【馬淵委員】

講習会受講者に占める HACCP を理解している者の割合について、どのようなことをもって理解しているとしているのかを伺いたい。

大学で食品安全マネジメント協会の HACCP の研修を始めたところであるが、自分自身も、本当に HACCP を理解しているかと問われたら、理解できているかどうか分からない部分もあって、非常に難しいところがあるが、目標の示し方としてはどのようにしているのか。

この目標については、次もこのような続け方が良いものかというのは少し疑問に思っている。

【事務局】

講習会受講者に占める HACCP を理解している者の割合については、事業者向け講習会を保健所において実施している中で、受講者に対してアンケートにより、HACCP の各取組内容について、このような取組が必要であることを知っているかというような設問により、それらをすべて知っていると回答した方について、HACCP を理解していると判断している。

この判断基準においては、講習会の受講時点で理解していたかどうかというところを現在は計上しているが、今年度は新たに、講習会の受講によって HACCP の各取組内容が必要であることが分かったか、という設問を追加し、より精度が高く、どのくらいの事業者が HACCP を理解しているかを把握できるようになったと考えており、今年度のとりまとめにおいてはそのような結果も報告できると考えている。

【馬淵委員】

特に変えてほしいというわけではないが、知っているのと、理解するのと実践するので大分違うので、そのあたりを今後検討すべきかと思う。

【広島県スーパーマーケット協会】

以前この協議会に参加したときには、中国新聞の編集委員も参加されていたと思う。

例えば流通に関連したコンビニや小売販売といったメンバーが、この要綱の中で対象となっていないが、そういう方も今後この協議会の対象に入れることを検討していただきたい。

【事務局】

御意見として伺い、検討させていただく。

【座長】

それでは、今回の協議会はこれで終了とする。円滑な進行への御協力感謝する。

⑤ 閉会

【事務局】

谷本座長及び御出席者の皆様には、長時間にわたり活発に御協議いただき感謝する。次回の協議会は、開催方式は検討中であるが、秋ごろの開催を予定している。