

令和8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8年7月10日（金）10時00分～12時00分

開催場所：県庁本館6階講堂

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）
	馬淵 良太	（県立広島大学生物資源科学部准教授）
消費者代表	田房 明美	（広島県地域女性団体連絡協議会会長）
	西村 千賀子	（公益社団法人広島消費者協会会長）
生産者代表	宮脇 昌広	（広島県農業協同組合中央会）
	池田 道晴	（全国農業協同組合連合会広島県本部副本部長）
事業者代表	富田 厳穂	（一般社団法人広島県食品衛生協会常務理事）
	山藤 伸吾	（日本チェーンストア協会）

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7年度食品衛生監視指導結果について
 - ウ 「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 配布資料

- 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7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7年度の実施状況と評価
- 資料3 令和7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」の改定について
- 資料5 質問事項：ウエルシュ菌による食中毒の発生状況について
- 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、推進プランの改定について、行政、生産者、事業者、消費者、それぞれの立場で忌憚なく十分な協議を行っていただくようお願いする。

- 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
- ② 令和7年度食品衛生監視指導結果について

【座長】

議題（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及び議題（2）令和7年度食品衛生監視指導計画の実施結果について、行政の取組は事務局及び保健所設置市

から、生産者・事業者・消費者の取組は各機関から報告をお願いする。

【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 7 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 1.0 件で令和 7 年目標の 2.0 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 72%で令和 7 年度目標の 70%を達成した。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 1 日以内という目標としているが、中央値 1 日（平均 0.9 日）であったことから達成とした。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）」は令和 7 年度の目標として、8 件以下としていたが、実績として 22 件となり、未達成であった。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」については令和 7 年度目標を 10%以下としていたが、実績として 19%となり、未達成であった。

数値目標については、衛生管理及び危機管理の柱の 3 項目が達成。食品表示及びリスクコミュニケーションの柱の 2 項目が未達成となった。活動指標は、41 項目のうち達成又は概ね達成が 33 項目、未達成が 5 項目となっており、事業の終了等による評価対象外が 3 項目となった。

○ 資料 3 により、令和 7 年度食品衛生監視指導結果について説明

年間立入件数は 13,000 件の計画に対し、実施件数は 14,082 件、達成率は 108%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 3,149 件、うち輸入食品は 292 件であり、達成率は全体で 93%、輸入食品としては 122%となった。違反件数は 2 件で、違反率は 0.06%であった。違反食品の詳細は、2 件ともアイスクリームの検査において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 7 年は、県内で集団食中毒が 9 件、有症者数が 348 名、散发食中毒としては 9 件、有症者数が 25 名であり、合計 18 件の食中毒が発生した。有症者数は全体で 373 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 7 年 3 月時点は合計 101 施設、令和 8 年 3 月時点は 99 施設が認証を取得している。

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。

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】資料 3（5～14 ページ）

食品関係施設への立入検査について、計画が 14,500 件、実施件数が 18,460 件となった。

食品等の試験検査については、目標が 1,240 件、実施数が 1,083 件であり、このうち輸入食品としては 51 件、違反は 0 となった。

違反状況の詳細については、資料 9 ページに、農産物と水産物の対策、貝毒対策及び食肉衛生対策について掲載している。

違反発見時の対応について、食中毒等の対応が 6 件、その他食品表示の対応が 3 件あり、計 9 件の違反があった。

食中毒予防対策としては、一番発生の多いノロウイルス、カンピロバクターに重点指導を行っており、また、この夏に起きやすいアニサキス食中毒対策等を継続して行っている。

市内に流通する食品の拠点における食の安全確保について、中央卸売市場の早朝監視及び広島市食肉市場におけるとさつ検査の状況を掲載している。

一斉監視については、国から通知がある夏期一斉、冬期一斉の他に大規模イベントにおける巡回指導を行っている。

危機発生時の対応について、食中毒の発生状況としては、令和 7 年度は 8 件となっている。内訳としてノロウイルスが 4 件、クドア・セブテン・ブクスターという寄生虫によるものが 2 件、フグ毒によるものが 1 件となっている。

苦情への対応については、市民等からの申し出が 294 件、内訳が資料 12 ページ上の表のとおりであり、有症苦情が大半を占めているような状況である。

リスクコミュニケーションについて、食品安全情報センターによる情報発信として、専属の職員が安全情報を発信しているが、昨年度から広島市公式 LINE の健康という分野での配信を始めており、これに伴って令和 8 年度からはメールマガジンを廃止した。

食品衛生に関する知識の普及については、広報誌等での情報発信をしているところであるが、広島市保健所公式 LINE を昨年度から立ち上げ、食品事業者等を中心に最新のトピックスを随時配信している。

講習会については、基本的に動画配信を主としながら、要望があるところに出向いて講座をしている。

小学校での上手な手洗い授業の実施について、小学 1 年生を対象に、手洗いの仕方を発展、模擬演習をしながら食中毒予防について考えてもらうという取組をしている。

最後に、担当職員の資質向上として、食品衛生に関する調査研究に昨年度から力を入れており、主な発表として資料に掲載している 5 項目を発表した。

【呉市】資料 3（15～21 ページ）

監視指導結果について、年間立ち入り検査件数の計画数が 2,800 件、立ち入り総件数が 3116 件、達成率 111.3% となった。

行政処分が 2 件となっており、魚肉ねり製品及び生食用の生かきの成分規格違反に対して行った。

年間収去検査件数について、計画数が 400 件、輸入が 20 件、実施件数が 329 件、輸入が 22 件となっており、達成率 82.3%、輸入の方が 110% となった。

違反件数は 2 件となっているが、先ほど説明したとおり、魚肉ねり製品及び生食用生かきの成分規格違反があった。

一斉監視について、国の夏期一斉及び年末一斉、また、県の夏期の食中毒予防期間の一斉監視の状況を記載している。

食品表示適正化推進月間ということで、表示に特化した件数を記載している。

第 7 では呉市内における食中毒の発生状況について記載しており、令和 7 年度は 3 件発生し、有症者数は 3 名となった。内容としては、家庭が原因施設となったアニサキスが 1 件、このほか、カンピロバクターが 2 件発生したが、それぞれ 1 名ずつであったため、原因施設等は不明であった。

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）の実施として、食中毒予防と食品衛生確保の取組ということで、行政と食品衛生指導員 25 名で意見交換を行った。

食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上ということで食品衛生監視員等の資質向上等を行うため、広島県や厚生労働省が開催する研修会や会議に 41 回参加し、参加人数は延べ 57 名と

なった。

【福山市】資料3（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、年間監視状況は、目標監視件数 6,500 件に対し、監視件数 6,416 件、監視率 98.7%であった。HACCP の更なる推進を図るために広域流通施設や製造施設を中心に監視を行った。

監視指導では施設の衛生管理、施設の不備など、指導件数として 251 件、行政処分は 4 件であった。

各種一斉監視等の結果について、(1) の国の通知に基づく夏期一斉から年末一斉については表に示したとおりである。県の制度に基づくものは (2) の方に示しており、夏の食中毒予防期間、食品表示適正化推進月間の状況を掲載している。

食品等収去検査等に関する事項について、まず食品収去検査については、年間の目標検査数 800 件に対し検査件数 804 件となり、実施率は 100.5%であった。検査により不適となった件数はなかった。

と畜場における食肉検査数は表に示しているとおりであり、BSE スクリーニング検査の対象となった牛はいなかった。

食中毒の発生状況について、福山市では昨年 1 月から 12 月、1 年間での発生は 5 件、有症者数は 218 名となり、死者はいなかった。

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及びリスクコミュニケーションの実施に関する事項、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に記載のとおりである。

【座長】

続いて生産者、事業者、消費者からの取り組みについて報告をお願いします。

○ 各団体から資料2により令和7年度の取組内容について説明

【広島県農業協同組合中央会】13～14 ページ

主に人材育成支援に取り組んでおり、具体的には、全国機関と連携し、GH 農場評価員の育成や HACCP 研修への参加支援、JGAP 指導員の取得推進では広島県農林水産局と連携して、GAP 基礎研修への参加を呼びかけのほか、JGAP の団体認証の取得支援を行っている。

GH 農場評価制度は GAP の一步手前というような位置付けとしており、GH 農場評価員は GAP の規格に示す内容をどの程度達成しているかを評価して、農業経営や農業技術の改善指針の提供等による改善指導を行うことができる資格である。講習会への参加を呼びかけ、昨年は 10 名の参加があった。HACCP の基礎研修は、全国機関が主催する研修であるが、8 名の参加があった。

JGAP の指導員に関しては、基礎研修へ 1 名、実践研修へ 6 名が参加した。

JGAP 団体認証については昨年度、1 件の取得があった。JA 広島市管内の小松菜、水菜、ナスを栽培する生産者グループの団体認証の取得にあたり、広島県や全国機関と連携し支援をした。

【全国農業協同組合連合会広島県本部】15～16 ページ

1 点目の衛生管理の項目の農産物の安全性の確保の取組について、一番上、残留農薬及び DNA 鑑定とあるが、これは米についての取組であり、出荷地域及び品種ごとに抽出検査を実施し、基準を超える流通はさせないということで実施しているが、令和 7 年度中に基準を超えるもの、あるいは DNA による品種の混入等はなかった。

一次加工を伴う鶏卵 GP センター、あるいは精米工場では、国際認証規格である FSSC22000 の認証取得をし、継続運用を行っている。

生産現場に向けては、JA グループ全体の取り組みとして、各種講習会などで農薬安全防除運動を展開している。

全体としては概ね達成から達成としている。

2 点目、衛生管理の項目、HACCP の定着という項目であるが、1 点目は先ほど同様、鶏卵 GP センターや精米工場での管理徹底である。2 点目は農場 HACCP についてであるが、和牛肥育の高宮実験牧場、あるいは繁殖牛の三次 CBS（キャトルブリーディングステーション）では認証取

得をして更新審査を受けて継続をしている。神石実験牧場については今年度認証取得予定となっている。

食品自主衛生管理認証制度の取組についても三次 GP センターで継続運用している。

産直市において、直営のとれたて元気市 2 店舗においては、カミナシシステムというアプリデータを活用したシステムを導入し、HACCP の取り組みを実施している。

2 点目、危機管理の項目、GAP 実践の取り組みについて、先ほど広島県農業協同組合中央会から触れられたとおりである。ただし、水稻については、GAP 手法を取り入れた形の生産履歴の記帳を求めている、JA で取り扱う水稻の約 99%、ほぼ全量 GAP に準じた取組ということで回収、確認を行っている。なお、令和 8 年産からは、温室効果ガスの発生抑制を目的として中干し期間の延長や、その確認のほか、秋の耕起、秋耕に関する事についても確認することになっている。概ね達成と評価している。

3 点目、食品表示の項目においては、生産履歴記帳の推進について、品目別に記載している。米については先ほど触れたとおりである。

牛肉についてはトレサ法に基づくシステム運用が定着をしている。卵についても、JA グループのトレーサビリティシステムの運用で、餌の原料等々も含めた履歴の確認を可能としている。

野菜の関係では、産地の各種会議で履歴記帳を推進し、共販出荷を中心に概ね実施が浸透してきている。

産直出荷者についても、小規模生産者がほとんどであるが、生産履歴を JA に提出することを要件としており、加工品については食品表示の研修会を実施し、その中で必要項目の確認を行い、誤表示の撲滅を図っている。全体としては概ね達成から達成としている。

4 点目、リスクコミュニケーションの項目では、産地からの情報発信として、各種 SNS や売り場のポップ展開など JA グループの広報媒体を利用して情報発信をしており、概ね達成とした。

食品のリスクに対する総合的な理解という取り組みについては、工場視察の受け入れや、食肉販売店の店頭における食中毒への注意喚起、また産直市では山菜の知識不足による事故を回避するために研修会を実施するなど情報共有に努めている。

【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は、広島県食品自主衛生管理認証、新規取得件数、年間 2 件を目標としているが、実績としては新規が 1 件となった。

取組内容については、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、製造業を中心に、また、食の安心・安全・5 つ星事業について、食品販売業、飲食業を中心に重点事業として取り組み、概ね達成とした。

HACCP の定着については、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については、記載のとおり、各種講習会を開催し、達成とした。

危機管理の項目については、従業員教育として、食品衛生講習会へ参加し、達成とした。

食品表示の項目については、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取得については、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 3 回開催し、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おり、また、消費者への情報提供の充実として、各支部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

1 つ目、衛生管理については、各社定めた HACCP 工程管理に沿って管理をしている。

人材育成について、食品衛生責任者の講習会等のセミナーの参加を行い、3 項目すべて達成

としている。

2 点目、危機管理については、お問合せ窓口を各社設置し、原因分析から再発防止までを実施をしている。

食品リコールの事案が発生した場合は速やかに食品衛生申請等システムで申請をするようにしており、4 項目すべて達成としている。

食品表示については、各社定めた自主点検を実施している。表示知識の取得についても、外部研修への参加、また社内勉強会を実施することで達成とした。4 項目すべて達成である。

4 点目、リスクコミュニケーションについては、毎月各社情報交換会を実施している。

それぞれ各社で設置しているコンプライアンス委員会において、食品のリスクに対する総合的な理解を進めている。4 項目すべて達成とした。

【地域女性団体連絡協議会】26 ページ

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、令和 7 年 7 月 30 日に庄原市の自治振興センターで開催した。

消費者庁食品表示課食品表示調査官の香取明仁氏と東島正太郎氏を講師として講演を行い、参加者は 41 名であった。

【広島消費者協会】31 ページ

消費者協会は、食品表示の取組として、27 ページの広島県消費者団体連絡協議会の報告の真ん中の欄に掲載されている、食品表示ウォッチャーによる調査件数、目標 1,000 件に対して、実績 1,004 件という活動に協力したものである。消費者協会としては 247 件の調査を実施した。

【座長】

本日欠席の広島県漁業協同組合連合会（18 ページ）、広島県スーパーマーケット協会（24～25 ページ）、広島県生活協同組合連合会（27～30 ページ）及び広島県酪農協同組合（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。

（質疑）

【座長】

全体としては、数値目標では、5 項目中 3 項目が達成、活動指標では、41 項目のうち達成または概ね達成が 33 項目、未達成が 5 項目、評価対象外が 3 項目になったという報告だったが、何か御質問等あるか。

それでは、私から質問する。

数値目標の中で、表示違反（不良）による回収件数の目標が到達していない現状があるが、その原因等についてどのように考えているか。

【事務局】

令和 5 年度頃から、続いている傾向であるが、この表示違反（不良）による回収件数というもので、計上される事例は、事業者の理解不足というものというよりは、販売業者や製造業者による期限表示等の誤り、チェックミスというような事例が大半を占めるという状況が続いている。

このような食品表示のミスの事例が減少できていないという状況があり、その原因は、チェック体制の不備ということかと思うが、さらにその背景には、人材育成での課題等が要因となっているのではないかと考えている。

また、この自主回収の届出制度が、前回の法改正（H30 年法改正）の時から創設されたが、この制度が事業者の間で浸透してきているというのも、自主回収件数が減少していないという状況の一因となっているのではないかと考えている。

今後のプラン見直しにおいては、こうした表示ミスの対策について、しっかりと注意喚起、普及啓発を強化していく必要があると考えている。

【山内委員】

同様に未達成の数値目標について、リスコミについても、10%以下を目標としていたところ令和7年度も19%であったということで、ここ数年で若干悪化しているという風に数字では見えるが、事業者等との対話不足の割合ということで、事業者と消費者の対話が足りないという風に思われるが、その要因はどこにあるのかということをも具体的に考えないと、数値目標の達成は難しいのではないかとと思うがどうか。

【事務局】

まず、この割合をどのように計上しているのかについて説明すると、保健所に寄せられる異物混入等の苦情のうち、保健所に連絡をする前に、消費者が事業者と話をされて、対話をされた上で、それでも、納得できないからということで、保健所に寄せられるような苦情の割合ということで計上している。

当初は、苦情対応に際して事業者と消費者がしっかりと対話することによって、そういった割合が減っていくということで始まっている目標であるが、現状として、どのような事例が含まれているのか分かる範囲で確認したところ、事業者としての対応や食品の安全性に、特に問題があるようには思われない事例であっても、消費者の方の納得が得られず、保健所が第三者的に調査等の介入をし、その調査結果を説明することによって、納得いただけるという事例も多い。こうしたことから、今後、推進プランの改定に当たっては、リスクコミュニケーションの取組の結果を測る指標として、より適切なものとなるよう、見直しを予定している。

【細野委員】

座長の質問にも関連するが、食品表示の目標を3年間の平均で8件以下という設定をしているが、令和6年度と令和7年度の件数が合計49件となっており、令和8年度に0件であっても、3年平均では16件になる。今後何年かけて目標を達成していくのかということと、単年度でこれぐらいの件数に抑えるといった目標を立てていった方が良いのかと思うが、どうか。

【事務局】

今回、プランの見直しというタイミングであるため、目標値をどのように設定するのかというところについては今後検討していきたい。

なお、食品表示の自主回収報告の対象となる件数は、期限表示やアレルギー表示等、食品の安全性に重要な影響を及ぼす項目と位置付けられているため、そもそもは、やはりそういったものが起きないほうがよいという考え方があることも踏まえ、どの辺りに水準を設定するのかを検討していく必要があると考えている。

【馬淵委員】

今後の目標値は検討していくということであるが、食品表示とリスコミの目標について、食品表示は横這いで、リスコミは一見増えているように見えているが、この目標の適正度について、要は食品表示のウォッチャーが頑張れば頑張るほど、食品表示の違反発見は増えていくだろうし、苦情についても、SNSの発達等で、苦情が言いやすい世の中になっていけば増えていくと思われ、件数が多いから世の中が悪くなっている、食品のリスクが増えているというわけではないので、それも含めて達成できる目標の設定でよいのではないかとと思う。目標が厳しすぎて一見達成はできていないが、このぐらいの数値であればリスクが増えないということで、達成できる目標の方が良いのではないかとと思う。

質問としては、リスコミの数値目標が増えていっている要因とはどこにあるのか、もう少し教えてほしい。

【事務局】

あくまでも想像になるが、御指摘のSNSの発達による影響は間違いないのではないかと考えている。SNS上では、日々様々な事例が拡散をされているため、第三者的な介入や確認が必須であると考えている消費者も増えているのではないかと想像している。

【広島消費者協会】

食品表示ウォッチャーに協力している団体としては、調べる数が増えればリスクが増えるということもなく、たくさんの食品を調査したところ、違反がないということですごく安心できた。

③ 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

【座長】

続いて議題（3）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4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ついて説明

（質疑）

【山内委員】

リスクコミュニケーションについて、新しい指標を作るということで、消費者が食品安全に関して正しい知識を持っているかという観点でやりたいということで、大変結構かと思う。

その知識の内容をどういう方面で質問項目に取り入れるかというところは、しっかり議論した方が良いような気がするが、それと併せて、この数値目標はあくまで消費者の側の受け入れということで、事業者側には全く今までの件ではあまり問題がなかったケースが多いということだが、そうはいってもコミュニケーションは両方があるので、事業者側にもそういった知識をもっておられるかということに合わせてされた方がいいのではないか。

【事務局】

事業者から消費者に向けて、リスクコミュニケーションとして発信される内容もあるため、そうした内容の正確性が担保されるよう、事業者・生産者も含めて、正しい知識を普及していくことは必要と考えているため、検討する。

【座長】

消費者アンケートについて、具体的に今検討している項目はあるか。

【事務局】

食中毒予防はもちろんのこと、食品の安全性ということで、その他リスクコミュニケーションとして発信している内容として、残留農薬、食品添加物、食品表示等がある他、事業者の取り組んでいる HACCP について、消費者の認知を向上するということも必要と考えており、これらの項目について、周知に取り組むとともに、その浸透度を測っていきたいと考えている。

【座長】

今まで、そういったアンケートの実績があるということか。

【事務局】

過去、食品の安全性に関する知識の認知度を問う消費者アンケートをスポット的に行っており、そうしたデータ等を参照して目標値の検討を行いたいと考えている。

【座長】

回収着手までの所要日数の説明において、栄養成分表示等の表示に係る違反等については、把握が困難であったのか。

【事務局】

食品表示に係る違反や不良のあった食品を自主回収する際は、食品表示法の規定に基づいて、届出をすることになっているが、その届出対象となる事項が規定されており、それが食品の安全性に重要な影響を及ぼす事項ということで、期限表示やアレルギー等がその代表的なものと

なっている。こうしたものが届出義務とされており、その他の事項に係る不備についても、一部届出をされている事例もあるが、自主回収届出が義務付けられるものではない。

【座長】

そういった事項の表示違反（不良）については、回収対応は行われているのか。

【事務局】

自主回収されている事例もあるが、行政への届出が義務付けられているものではなく、このプランの数値としては、集計をしていない状況である。

【座長】

そうした回収においては、迅速な回収が行われていない可能性もあるのか。

【事務局】

例えばそういったものが誤っていたという場合に、自主回収等の措置がされているのかどうか、ラベルを修正して販売されていることが多いのか等が、当方では手元に情報がないため、なかなか実態として捉えられていないような状況である。

【馬淵委員】

リスクコミュニケーションの数値目標について、消費者アンケートを検討しているということであるが、現行の HACCP に関する数値目標の事業者アンケートのように、理解しているかと問うのであれば、その結果が対象者の主観に左右されるが、それで問題ないのか。また、これまでのある程度客観的な事業者等との対話不足を起因とする苦情の割合から改めたい意図や理由があるのか。

【事務局】

アンケート調査をどのような設問とするかについて、例えば国の方でも実施されているアンケートでは、「〇〇であることを知っているか」というような方法もあるし、または、クイズのような形式で「どれが正しいでしょうか」というようなやり方もありだと思っている。後者のような方法であれば、ある程度実態に即した普及率というのが取れるかとは思っているが、どのようなアンケートをするかについては、御指摘の点を踏まえ、検討する必要があると考えている。

④ その他質問事項

【座長】

ここまでの議題が終了したので、次に、その他質問事項に移る。

国立大学法人広島大学広報担当主幹山内委員から質問事項の提案があった。

【山内委員】

今年の6月に福山市でウエルシュ菌という菌による集団食中毒が発生した。福山市では、昨年末にも大学の寮でウエルシュ菌による集団食中毒が発生したことが、新聞報道されたところである。そこで、近年このウエルシュ菌という、あまり一般の方には耳慣れないと思われる食中毒の発生状況はいかがかということが1点と、一般的に食品というと、加熱すれば安心だと思っている方が多いと思うが、このウエルシュ菌やボツリヌス菌というものは、加熱しても菌が死なず、また、その毒素で場合によっては命に関わることもあるという状況があるが、こうしたことが意外と知られてないのではないかとということで提案した。

特に最近では、ノロウイルスに関してはかなり普及してきたと思うが、こういった、あまり発生頻度の高くない食中毒の対策について、特にカレーなどを作り置きしておくといけないというニュースも聞くが、やはり食中毒事件が発生した時に情報発信されると、非常にわかりやすいのではないかとということで、啓発をお願いしたいということで質問した。

【事務局】

資料5に広島県の過去10年間、平成28年以降のウェルシュ菌による食中毒の発生状況を記載している。広島県内では、過去10年の間に事件数としては6件発生しており、有症者の数は合計209名となっている。

先ほど、山内委員に説明いただいたように、このウェルシュ菌は、嫌気性菌ということで、酸素のないところで元気になるような菌であるので、大量調理、いわゆる深い鍋等を使って調理をするカレー、スープ、シチューやタレ等が、危ない食品と言われており、食中毒の原因食品になることが多い。県内の状況としても、事件数としては6件ということであるが、有症者数としては209名ということで、1回事故が起きてしまうと、有症者の数も多くなる傾向がある食中毒菌である。

普及啓発については、これまでもホームページやSNS、チラシ等によって食中毒予防の普及啓発をしているが、引き続き、事業の一環としてウェルシュ菌についても普及啓発に力を入れていきたい。

【座長】

他に御質問、全体を通して何か御意見等あるか。 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。

○閉会

【事務局】

谷本座長及び御出席者の皆様に感謝する。次回の協議会は8月頃を予定している。