

平成 28 年度第 2 回広島県食品安全推進協議会議事録（概要）

日 時：平成 29 年 1 月 26 日（木）午後 2 時 00 分～ 4 時 00 分

場 所：県庁北館2階 第1会議室

出席者：（敬称略）

【座長】	鳥帽子田 彰	（国立大学法人広島大学大学院医歯薬保健学研究院教授）
【副座長】	田中 秀樹	（国立大学法人広島大学大学院生物圏科学研究科教授）
消費者代表	高田 公喜	（広島県生活協同組合連合会専務理事）
	徳田 洋子	（公益社団法人広島消費者協会会長）
	市川 幸子	（広島県地域女性団体連絡協議会事務局長）
生産者代表	久保井 晃浩	（広島県農業協同組合中央会広島県JA営農支援センターセンター長）
	仁城 明彦	（全国農業協同組合連合会広島県本部JA担当部長）
	山本 勇二	（広島県漁業協同組合連合会代表理事会長）
事業者代表	真嶋 幸雄	（一般社団法人広島県食品衛生協会専務理事）
	藤川 純裕	（日本チェーンストア協会中国支部（株）イズミ）

1 議事次第

- （1）開会あいさつ
- （2）議題
- （3）情報提供
- （4）閉会

2 議事概要

（1）「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」に関する取組について

・ HACCP の推進について

・ 資料 1 に沿って、県食品生活衛生課から説明。

平成 29 年 1 月現在で、広島県内で HACCP 導入を確認した施設は約 2 %となっている。

徳田委員：HACCP の導入は現状で 2 %程度と導入が遅れている。課題は何か。

県食品生活衛生課：施設の大半を中小規模、飲食店などが占める。全製造施設の約 2 割が広域流通食品製造施設であり、プランでも平成 31 年度目標に導入率 20%を掲げ、これらの施設に重点的に推進する。

座長：HACCP は輸出や TPP など国際的な取組で必要とされるが、輸出しなくても自主衛生の向上に取り組むことが必要だ。今後 HACCP を推進するためには、導入メリットやコストについて理解を進める必要がある。

座長：国から示されている HACCP 義務化方針について説明してください。

県食品生活衛生課：資料 6 の説明

昨年の 3 月～12 月までに、計 9 回の検討会が開かれ、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」が公表された。フードチェーンを構成する製造・加工・調理・販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCP による衛生管理手法を取り入れるとの方向性で、衛生管理の基準は、原則としてコーデックスの 7 原則を要件とする基準 A、弾力的な扱いを可能とする基準 B の 2 通りが示された。今後、小規模事業者向けのガイドラインも作成されることとなっている。

この内容を踏まえ、今後の推進に関する検討会を開催することとしている。導入意向のある施設に対する HACCP 導入支援や HACCP 講習会の開催について検討を図る。

座長：事業者での HACCP 導入の取組はどうか。

真嶋委員代理：食品衛生協会では本年度から食の安全・安心五つ星事業により店舗の自主管理を推進している。従事者の健康管理の実施・食品衛生講習会の毎年受講・衛生害虫駆除の実施・食品衛生記録・賠償保険加入を5つの柱に、自主点検をすすめており、HACCP の導入につながるものと考えている。

高田委員代理：生協ひろしまでは加工品等の製造で、HACCP の導入を進めている。

座長：HACCP への理解は遅れており、TPP の動きが流動的であることから様子見されている。国の方針も見据え、数値目標 20%の実行可能な推進について継続して検討してください。

・ 県民への意識調査について

・ 資料2資料2-2に沿って、県食品生活衛生課から説明

プランの進行管理のため、3年に一度実施する県政世論調査が実施されない年度は、県ホームページから広く回答を募集する方法で、意識調査を実施する。本年度の実施結果から、回答件数についてはもう少し増加させることで調査の精度が上がると考えている。

高田委員代理：

・ 広く県民の声を聴くという視点からは、ホームページ回答数はもう少し多い必要があるのではないかと。また、県の職員が対象のアンケートは偏っているとの見方があると言わざるを得ない。

・ 昨年消費者庁と農水省が加工食品の原材料について議論し、TPP への対応のためすべての加工品に原産地表示するとの案が取りまとめられた。この案では、例えば原料小麦で「アメリカ・カナダ又は国産」との可能性表示をされることもありうる。重量表示を知っていれば理解できるかもしれないが、誤認につながることも考えられ、信頼性がある表示だと消費者に認識されるのか疑問だ。流通している食品の表示を信頼しているかとのアンケートの設問があるが、消費者にとってわかりやすくないと表示の信頼性は上がらない。表示についての十分な情報提供やわかりやすい普及啓発をお願いする。

座長：まずはホームページ等から、わかりやすい啓発となるよう検討してください。

県食品生活衛生課：まずは業者が新制度を理解するための周知が必要で、消費者が理解するための取組も必要です。検討して参ります。

座長：不安な項目について指摘があったが、生産者や流通の対策はどうか。

久保井委員代理：原産地表示の件は、今から対応が必要になると考えている。食品の安全に関する取組は、JA グループ全体では安心じゃけん生産運動による生産履歴記帳や GAP の推進に取り組んでいる。

仁城委員代理：JA グループとして、全農でも同じ取組をしている。

山本委員：県漁連では直接販売する組合員は個別に対応している。業者へ販売する組合員が多く、今のところ原産地表示について具体的な対応は必要となっていない。

副座長：数値目標を測定するため平成 29 年度は県政世論調査を実施し、その後はインターネットで調査するということが、インターネット調査は高齢者の回答が少ないといったバイアスが必ずかかることを前提として評価する必要がある。本年度は関係団体にホームページからの回答を依頼したということだが、用紙の配布も手法として必要ではないか。

県食品生活衛生課：ネットだけでなく用紙の配布回収による回答なども可能とし、母集団が偏らないよう広く実施します。

座長：節目の年は予算をとってアンケートを実施してはどうか。各団体に依頼して集めた調査とインターネット調査を合わせて評価もできるのではないか。ただ、正確度・信頼度の向上に注力しすぎる必要はなく、必要な項目の調査を行って頂きたい。アンケート調査の方法は、本日協議された方法で概ねいいということではよろしいか。

(異議なし)

座長：食品への不安感と実際の安全性の乖離があるようだが、リスクコミュニケーションの課題があるのではないか。

・ 健康生活応援店（食物アレルギー）の推進について

・ 資料 3 に沿って、県食品生活衛生課から説明

数値目標の健康生活応援店数（食物アレルギー）を進めるための取組として、「食品のアレルギー表示店」情報発信事業を開始した。協力申出を頂いた事業者情報のホームページで情報提供している。

座長：アレルギー表示店として協力している（株）イズミではいかがか。

藤川委員代理：包装している加工品は義務だが、包装しないでバラ売りする商品が増えており、自主的に表示している。推奨品目も含め 27 品目全部表示をしているような例もあるが、お客様がわかりやすいよう 7 品目に絞って表示している。

座長：表示の見易さなどは課題かと思えます。今後の推進に期待します。

・ 「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」の全体的な推進について

・ 資料 4 に沿って、県食品生活衛生課から説明

プラン全体の推進体制が整備されたので、積極的に推進を図る。

座長：全体的にみると、食中毒が順調に減少している。また、HACCP 導入率 20% については、推進に関する継続した議論が必要ではないかと考える。他に意見はないか。

(なし)

(2) 平成 29 年度食品衛生監視指導計画（案）について

・ 資料 5 ～ 資料 5 - 4 に沿って県食品生活衛生課・広島市・呉市・福山市から説明。

県食品生活衛生課：BSE スクリーニングの検査対象が「48 か月齢超の牛」から「生後 24 か月齢以上の牛のうち生体検査において神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するもの」に変更するとの方針が厚生労働省から示された。これに伴い、検査対象を変更する。

広島市：食中毒対策，HACCP の導入支援，食の安全・安心に関する情報発信に重点的に取り組む。監視指導は，リスクの高い施設へ重点的に実施し，生食用食肉取扱施設，フグ処理施設等をハイリスク食品提供施設として重点的に監視する。また，食品の検査としては，健康牛の BSE 検査が廃止となるため，脊髄除去が適正に行われているかの指標として，GFAP を新たな試験検査項目とする。

呉市：食中毒予防，HACCP 導入に向けた事業者啓発を重点的に実施する。

福山市：HACCP や自主管理体制のための講習会の開催を重点的に実施する。監視目標件数は施設数の減少に伴い減少している。

座長：ノロウイルスの予防は引き続き課題だ。とくに飲食店の場合，外からのキャリアによる持込みが課題になるのではないか。他に意見はないか。

(なし)

(3) 情報提供

・ 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ

- ・ 資料6に沿って，県食品衛生課から説明

・ 冷凍メンチカツを原因とした腸管出血性大腸菌食中毒について

- ・ 資料7に沿って，広島市から説明

広域に流通するそうざい半製品である冷凍メンチカツを原因として，腸管出血性大腸菌食中毒が発生し，飲食店だけでなく家庭で患者が出た。そうざい半製品は冷凍食品のように大腸菌数が規制されてない商品で，数日に亘って製造所で商品が汚染され，またパッケージに沿った加熱調理がなされなかった。事業者に対しては，消費者に見やすい表示を実施すること，消費者に対しては，表示どおりの十分な加熱調理について啓発が必要である。

・ ノロウイルスによる食中毒への注意喚起について

- ・ 資料8に沿って，県食品衛生課から説明

座長：ご意見はないか。(なし) 各機関連携して進めて推進して頂きたい。以上で本日の議事を終了する。

閉会