

とちぎ食の安全・安心推進会議（第32回）議事録

1 日 時 令和6（2024）年7月9日（火） 13:30～15:30

2 場 所 県公館大会議室（宇都宮市昭和1-1-38）

3 出席者（名簿順）

- (1) 出席委員 荒牧委員、石井委員（会長）、今村委員、菊地委員、中田委員、中村委員（副会長）、野澤委員、前田委員、松本委員、室井委員、茂木委員、和久井委員
- (2) 欠席委員 小菅委員、服部委員、藤波委員、堀口委員
- (3) 事務局（県） 谷田部保健福祉部次長、廣川農政部次長、小島医薬・生活衛生課長ほか

4 議事録

【司会】

それではただいまから、第32回とちぎ食の安全・安心推進会議を開会いたします。

それでは始めに、本日の予定を説明させていただきます。開会挨拶の後、議事に入りますが、報告事項も含めまして、概ね午後3時30分の終了を予定しておりますので、御協力のほどよろしくお願い申し上げます。

それでは、開会に当たりまして、栃木県保健福祉部次長から御挨拶を申し上げます。

【保健福祉部次長】

本日はお忙しいところ、また暑い中を会議に御出席をいただきまして大変ありがとうございます。

また、日頃から食品行政をはじめとします県政の推進につきまして、皆様方には大変お力添えをいただいておりますことを、改めて感謝申し上げます。どうもありがとうございます。

さて、食は、私たちが健康で豊かな生活を送る上で欠かすことのできない大切なものであります。そのため県では、食品の安全性を確保することは、県政の重要な課題の1つであると位置付けているところでございます。

また、食の多様化、グローバル化が加速する中で、食品表示の適正化や食品ロス対策等の環境問題への対応など、近年の食を取り巻く状況につきましては、県民の関心もますます高まっている状況にあるかと思っております。

新型コロナウイルス感染症が昨年5月に5類感染症となって1年余りが経過しているところでございますけれども、飲食を伴うイベントの開催が増えるなど、食品業界は賑わいを取り戻しつつありますが、その一方で、食中毒、また食に起因する健康被害、こういったものが全国的に増加をしているという状況にございます。特に最近では機能性表示食品の安全性を根本から揺るがす重大な事案が発生しまして、現在国や事業者などにおいて、原因の究明が進められております。国では関係法令の改正を含めて今後の対応について検討を進めているというところでございます。

こうした中にありまして、県では、令和3年度から開始しました、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」の4期計画に基づきまして、生産から消費に至る各段階で、関係機関並びに関係団体との連携のもと、より一層の食の安全・安心・信頼性の確保に向けた各種施策を総合的かつ計画的に推進をしていくとしているところでございます。

本日の会議では、4期計画の進捗状況、また令和5年度の食品衛生監視指導計画の実施結果を報告させていただきます。委員の皆様方におかれましては、忌憚のない御意見を賜りますようお願いを申し上げます。私からの御挨拶とさせていただきます。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

【司会】

次に、昨年度の会議から交代のあった委員について、事務局から御紹介いたします。

【事務局】

今年度、8名の委員の方の交代がありましたので、紹介いたします。

2枚目の委員名簿を併せて御覧ください。

名簿の5、栃木県議会から、五月女裕久彦 委員の後任として 小菅哲男 委員。名簿の8、栃木県市町村消費者団体連絡協議会から、浅沼和子 委員の後任として、会長の 野澤克子 委員。

名簿の9、公益社団法人栃木県栄養士会から、佐藤敏子 委員の後任として、副会長の服部貴子 委員。名簿の10、一般社団法人栃木県食品産業協会から、増渕正二 委員の後任として、会長の 藤波一博 委員。名簿の13、栃木県農業士会から、江俣伸一 委員の後任として、副会長の 松本富男 委員。名簿の14、栃木県女性農業士会から、大高京子 委員の後任として、会長の 室井真佐美 委員。名簿の15、株式会社下野新聞社から、高橋淳 委員の後任として、論説委員部長の 茂木信幸 委員。名簿の16、栃木県農業協同組合中央会から、高橋久夫 委員の後任として、農業対策部長の 和久井要子 委員。

以上となりましたので、どうぞよろしくお願いいたします。

【司会】

次に、委員の出欠について御報告いたします。

本日は、委員名簿にあります16名の委員のうち、12名の委員に御出席いただいております。従いまして、とちぎ食の安全・安心推進会議規則第5条第2項の規定に基づきまして、過半数の委員の出席の規定を満たしており、本会議が有効に成立いたしますことを御報告申し上げます。

それでは、これより議事に入ります。この後の進行につきましては、会議規則第5条に基づき、会長に議長をお願いいたします。

【会長】

皆さんこんにちは。どうぞよろしくお願いいたします。

本日も大変お忙しい中、本推進会議にお集まりいただき本当にありがとうございます。

副会長先生はじめ、委員の皆様から様々なお立場で忌憚のない御意見、御提案を賜りたいと思います。

今日も議題がたくさん用意をされております。皆様方の御協力を賜りながら、実りある会議としたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、早速でございますが、議題（1）の「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（4期計画）の令和5（2023）年度の各種施策の実績について」から始めたいと思います。

まず、事務局から御説明をいただきました後に、委員の皆様から御意見、御質問等を賜りたいと思います。

それでは事務局から御説明をお願い申し上げますが、説明は着座のままで結構でございますので、どうぞよろしくお願いいたします。それでは事務局よろしく申し上げます。

【医薬・生活衛生課長】

医薬・生活衛生課ですが、昨年までは、生活衛生課で食品衛生担当業務を担当しておりましたが、この4月1日の県庁の組織改編により、医薬品を取り扱っておりました薬務課と一緒の課になり、1つの課としてスタートしました。今後医薬・生活衛生課として、食品衛生を担当いたします。よろしくお願いいたします。

それでは、本日は、前回の会議から1年ぶり、また、今回新たに委員になられた方もいらっしゃると思いますので、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画、4期計画の令和5年度の各種施策の実績報告の前に、当該計画につきまして簡単に御説明いたします。

お手元の資料の「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（4期計画）」の冊子を御覧ください。

この基本計画は、この冊子の40ページから41ページにかけて記載がありますように、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例第8条に基づき、平成20年3月に初めて定められたものです。

4期計画では、令和3年度から令和7年度までの5年間を計画期間としており、今年度は4年目となります。

この冊子の1ページ目を御覧ください。この4期計画策定の趣旨でございます。この計画は、食の安全の確保に向けた施策を継続的に推進することを基本に据えながら、国の施策や、食中毒の発生状況など、食を取り巻く状況の変化と課題を踏まえ、生産から消費に至る、食品の安全性と信頼性を一貫して確保することを目指して策定されたものです。

計画の基本的な考え方につきましては、2ページ上の部分を御覧ください。前回の3期計画の各施策を継続することを基本としながら、3つの基本的な考え方により施策を体系化し、総

合的かつ計画的に推進することとしています。

まず1つ目の、生産から販売に至る各段階における食の安全の確保では、事業者による自主的な取り組みを推進するとともに、行政による監視指導等により、食品の安全性と信頼性の確保や、生産から販売に至る各段階において、環境に調和した事業の推進を図ることとしています。

次に、2つ目の、食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化では、総合的な食品安全行政を推進するため、関係機関の連携を強化するとともに、食品等事業者に対する監視指導体制の充実強化をはじめ、危機管理体制の強化を図ることとしています。

続きまして、3つ目の、消費者の食に対する信頼性の確保におきましては、食品の安全性に対する県民の信頼を確保するため、消費者、事業者、行政等関係者間の情報共有及び相互理解の推進を図ることとしています。

2ページ下の部分は、施策の体系と展開のイメージ図です。消費者の食に対する安心は、消費者が事業者や行政の取り組みについて理解を深め、信頼によって初めて確保維持されるという考えのもと、消費者、事業者、行政が、一方通行の関係ではなく、それぞれの役割について、互いに正しく認識し合って相互の理解を深めながら、この3者が一体となって5年間の様々な取り組みを着実に推進させていくという関係性を模式的に示したものです。

続きまして3ページ及び4ページにつきましては、施策体系及び目標値が記載されております。先刻御説明申し上げました3つの基本目標に対しまして、14の施策目標を設定し、これに関連する45の個別事業を掲げております。4期計画では、これらの事業に対し、全体として20の指標を設定し、各種施策の展開を図っているところでございます。

それぞれの指標につきましては、各年度において進捗管理を行いながら、計画期間の最終年度である令和7年度に目標値として設定しております。なお、毎年の進捗状況におきましては、目標値の考え方に基きまして、各種施策の実績を評価するとともに、本会議の後、9月の県議会への報告を経まして、県民の皆様公表することとしております。

本日は、令和5年度の実績の御報告として御説明させていただきます。

4期計画の概要については以上でございます。

それでは、4期計画に基づく令和5年度における各種施策の実績につきまして御説明をさせていただきます。

お手元の資料の2、「令和5年度食の安全・安心・信頼性の確保に向けた施策に関する報告書（素案）」を御覧ください。この素案は、4期計画の基本目標ごとに、令和5年度の各種施策の実績報告及び各指標の進捗状況をまとめたものです。

この素案の構成ですが、2枚目の裏面に目次、続く1ページ目に4期計画の位置付けや趣旨、基本的な考え方が示されており、2ページ及び3ページに施策体系を、続きまして4ページから6ページにかけて20の基本目標ごとに目標値の進捗状況を掲載しています。7ページからは、事業の実績として、3つの基本目標に設定されている14の各施策目標における個別の事業内容と、(1)目標値、(2)指標の進捗状況、(3)事業の実施状況として、それぞれの目標を達成するために取り組むべき内容について取りまとめています。以降、同様の形式で施策目標ごとに整理しています。

各施策の目標値については、4期計画の最終年度である令和7年度における目標値ではありますが、各年度の各目標値に対する進捗状況として報告するものです。本日の会議において、令和5年度の実績につきまして委員の皆様御説明させていただき、御意見をいただきながら、今後の施策をさらに推進して参りたいと考えています。

それではまず、農政部所管の事業の方から説明いたします。

【農政部長】

農政部に関する実績につきまして報告をいたします。

7ページを御覧ください。

時間の関係もありますことから、目標値の実績を中心に報告いたします。

基本目標1(1)の1つ目の政策目標として、①安全で、環境に調和した農産物の生産の推進を掲げています。ここではGAPの実践により、農薬の適正な使用を徹底し、化学肥料や化学合成農薬の使用の低減、更には安全で環境と調和した農産物の生産を推進していくこととしています。

GAPとは、農業生産工程管理のことで、農産物の安全、環境の保全、作業者の安全を確保するため、農産物生産の各工程で、作業などの記録・点検評価を行いまして、生産の工程を改善していく取り組みです。

1つ目の指標、ア：県GAP規範に基づく取り組み及び農場点検を行う組織ですけれども、昨年度の農場点検の実施率は前年度から2ポイント増えて49%でした。この時点における目標値を概ね達成しています。農場点検は、出荷団体や直売所などの責任者等が、生産補助や出荷調整施設の問題点を明らかにして、それをもとに各農業者が改善を図っていくものですが、こうした取り組みの必要性への理解が進み、実践が拡大したものと考えています。

また2つ目の指標、イ：農薬使用者・農薬販売者に対する立ち入り検査数では、昨年度は207件の実績でした。立入検査において、農薬使用者や農薬販売者に対して、適切な農薬の管理と使用について、改善指導を行って参りました。

3つ目の指標、ウ：天敵農薬の使用面積について、昨年度は前年度から50ヘクタール増えまして、1,208ヘクタールとなりました。天敵農薬とは、農薬として登録された、害虫を食べる昆虫ですとか微生物などのことです。引き続きこうした天敵農薬の活用を含む総合的病害雑草管理、いわゆるIPMの様々な手法について、ほ場での実証試験を通じて、それぞれの生産に合った、効果的な方法の普及に引き続き取り組んで参ります。

次に10ページを御覧ください。

2つ目の政策目標、②安全で、環境に調和した畜産物の生産の推進です。この政策目標では、畜産物の生産において、家畜の飼養衛生管理の更なる向上や、動物用医薬品の適正使用などを図ることにより、安全・安心で環境と調和した畜産物の供給を推進していくこととしています。

1つ目の指標、ア：動物用医薬品、飼料に関する指導・検査数では、毎年100件を目標としているところ、昨年度は122件の立ち入り検査を行いました。この結果、売り場において動物用医薬品とその他の雑品が混在して販売されていたなどの事例について、販売事業者等に対する改善指導を行い、適切な動物用医薬品の管理や飼養の推進を図ったところです。

2つ目の指標、イ：HACCP方式に基づく管理手法の指導について、HACCPを取得している又は取得を目指す畜産農家を対象として実施することとしており、昨年度19戸のほ場に対して実施しました。

HACCP方式に基づく管理手法とは、農場における衛生管理を向上させ、安全な畜産物の供給を推進するため、HACCPの考え方を取り入れて危害要因を防止するための重要管理ポイントを設定し、継続的に監視記録を行うことによって農場段階で危害要因をコントロールする手法のことです。

今後も、すでに認証を取得している農場に対しては、構築したシステムを適切かつ継続的に運用していくよう指導して参りますとともに、これから認証を受ける農場については、認証取得に向けて指導をし、畜産物の安全の確保につなげて参ります。

3つ目の指標、ウ：人獣共通感染症のサーベイランスの強化については、鳥インフルエンザウイルス浸潤状況を確認するため、毎年検査をすることになっており、昨年度は39戸の実績となっています。

検査の結果、全戸陰性でした。

今後もリスクが高まる冬場を中心として、検査を実施して、鳥インフルエンザの発生防止を図って参ります。

続いて13ページを御覧ください。

3つ目の施策目標、③安全で、環境に調和した水産物の生産の推進です。ここでは水産物の生産において、水産用医薬品の適正使用等の養殖衛生管理の更なる向上や、放射性物質検査の徹底を図ることによって、安全・安心で環境と調和した水産物の供給を推進することとしています。

1つ目の指標、ア：養殖等経営体に対する養殖衛生管理指導では、県内の57の全養殖場に対して、病気の被害や水産用医薬品の使用状況の実態調査を行うとともに、水産用医薬品の適正使用を指導し、病気の軽減や養殖業の安全性確保に向けた取り組みを推進しました。

2つ目の指標、イ：各漁協管内における放射性物質モニタリング検査では、昨年度はすべての水域において検査を実施しました。基準値を超えるものは検出されませんでした。引き続き、放射性物質モニタリング検査の実施により、水産物の安全性を確保して参ります。

農政部からの説明は以上です。
どうぞよろしくお願いたします。

【医薬・生活衛生課長】

それでは、続きまして保健福祉部所管の事業について、主な項目、特に、令和4年度に目標値に達しなかった部分について中心に説明いたします。同じ資料の16ページをお開きください。

基本目標1の(2)製造・加工・流通・販売段階での安全確保において、施策目標に定めています食品等事業者による衛生管理の推進について御説明いたします。

食品等事業者による衛生管理については、改正食品衛生法の完全施行により、令和3年6月から、原則としてすべての食品等事業者においてHACCPに沿った衛生管理の取り組みが義務化されたところです。

このHACCPシステムについては、食品製造施設、また製造する食品ごとに、原料の受け入れから製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの食品由来の健康被害を引き起こす可能性のある衛生上の危害要因を、科学的根拠に基づいて適切に管理する、国際標準としての手法です。

資料の1、4期計画の冊子の12ページのところに図がございます。大規模事業者と小規模事業者への指導の違いについてですが、HACCPの義務化において、大きく2つに分けられています。左側の食品を取り扱う従業員が50人以上の大規模事業者については、HACCPに基づく衛生管理として、事業者自らが原材料や製造方法に応じて衛生管理計画を作成し、実施することとされております。

一方で、右側の一般の飲食店などの従業員数が50人未満の小規模事業者、主に小売販売を行う事業者については、作業工程がおおむね共通していることから、各業種の業界団体が作成している手引書を参考として、簡略化したアプローチによりHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うこととしています。

県としては、食品等事業者の規模や製造する食品等に応じて、HACCPに沿った衛生管理の導入、定着を促進することを目的に、大規模事業者に対しては、本庁が主体となって編成している監視指導チームである専門監視の実施により、また、小規模事業者に対しては、健康福祉センター、いわゆる保健所が実施するHACCPの取り組み具合をチェックするための、対象事業者の衛生管理として基本となる5項目点検表を活用しながら、丁寧な個別指導を実施しているところです。

資料の2の報告書の素案16ページを御覧ください。

ア：大規模事業者への専門監視件数については、年間20施設の実施を目標としていたところ、令和5年度は23施設との結果であり、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で目標値に達しなかった令和3年度及び令和4年度に比べて増加し、3年ぶりに目標値を達成したところです。

県としましては、食品等事業者に対する食品の検査を含めたHACCPに沿った自主衛生管理の定着促進を積極的に図っていく一方で、食品の安全性の確保に向けた事業者へのフォローアップを含めた、行政としての取り組みも重要であると認識していますので、今年度も引き続き、目標値の達成に向け、計画的かつ効果的な食品衛生監視指導に取り組んでいるところです。

続きまして、イ：小規模事業者のHACCPの取り組み具合の確認状況ですが、これについては、年度ごとの目標値は設定されていないものの、年度ごとに5項目点検表に対する取り組み具合の進捗を確認することとしています。なお、目標値としては、最終年度である令和7年度に平均4項目以上の実施ということとしています。

この点検対象の5項目については、まずHACCPの考え方を取り入れた手引書を業界が作成しており、これをきちんと活用しているかが1つ。その手引書が自分の施設の衛生管理や作業工程が当てはまっているかどうかというのが2つ目。3つ目に、原料の受け入れ、手洗い、健康管理などの通常の一般衛生管理が設定されているか。4つ目が、温度設定等の、いわゆるHACCPの考え方にあります重要管理ポイント、殺菌や異物の除去などがきちんと設定されているか。5つ目に、それらの衛生管理を行った上で、記録が保存されているか、という5つです。これはHACCPシステムの基本です。

令和5年度は、令和4年度に比べて0.2上昇し、平均3.1項目となっています。

引き続き、食品等事業者の規模、製造する個別の食品やその工程、そして何よりもHACCPの理解度に応じて、HACCPに沿った衛生管理の定着促進が着実に進むよう、1施設ごと丁寧に対応

して参ります。

次に、同じく資料の2の21ページを御覧ください。

基本目標1の(2)の施策目標②食品等事業者に対する監視指導の充実です。

目標値の表の指標名、アからウに記載があります、食品関係施設に対する監視指導、食品表示合同監視指導、食品検査の実施については、栃木県食品衛生監視指導計画に基づいて、健康福祉センターを中心に、その実施率100%を目標としているところですが、令和5年度の結果としましては、アの食品関係施設に対する監視指導は、目標とする計画数6,000に対して達成数5,915件、達成率は99%でした。

これにつきましては、新型コロナウイルス感染症が5類になったのが、昨年度の5月であり、1ヶ月間はなかなか対応が難しかったというところが考えられます。100%には至りませんでした。概ね達成されたものと考えております。

なお、当該項目につきましては、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、目標値に達しなかった令和3年度及び4年度に比べて、ほぼ同目標値となっています。

次に、イの食品表示合同監視指導については、令和5年度は目標計画数86件に対して、達成数98件、達成率が114%でした。

先ほどの監視指導の結果と同様、令和3年度及び令和4年度に比べて増加し、今回目標値を達成したところです。

続きまして、ウの食品検査の実施について、いわゆる収去検査についてです。

計画数2,161件に対して、達成数2,230件、達成率が103%で、こちらも同様、目標値を達成したところです。

以上、目標値に対して、令和3年度及び4年度の結果、未達成でした事業を中心に申し上げて参りましたが、これらの項目以外の、先ほど農政部長の方からも説明がありました、基本目標1の生産段階での安全確保の他、基本目標2、及び基本目標3に関する各種施策は、目標値を達成しており、中でも、令和2年度以降、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で開催がなかなか困難でありました、大きな柱の一般県民の方々との直接的な意見交換については、

「食の安全に関するリスクコミュニケーション in 県庁」をはじめ、「食品安全セミナー」、
「食品安全教室」の他、「子育て世代を対象としたリスクコミュニケーション」を出張講座も含めて、令和5年度は感染症予防対策を考慮しながら開催し、様々な年齢層に対して、食品の安全性に対する不安の軽減、相互理解の深化を図ることができたと考えています。

以上のように、4期計画の大きな柱でもある、食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションや、SNS、YouTubeを含む情報発信の実施等についても、計画に沿って実施しており、これらのことを含めて、4期計画全体としては、令和5年度は順調に推移したものと考えています。

この4期計画の推進に当たりましては、引き続き、生産から消費に至るまで更なる食の安全・安心・信頼性の確保に向けて、それぞれの目標値を達成できるよう、各種施策に積極的に取り組んで参ります。

4期計画に基づく令和5年度の実績に関する説明は以上です。

【会長】

ありがとうございました。

令和3年度、令和4年度、この2年間はコロナの影響で十分な対応がなかなか難しかったというお話を承りました。

しかし、令和5年度は、大きく目標値を超えるような数値を出していただきまして、この間の1年間の御尽力、心から感謝を申し上げたいと思います。

それでは早速、委員の皆様から御説明に関しまして御意見・御質問等を賜りたいと思います。

どなたからでも結構ですので、御発言の方、よろしく御願い申し上げます。

【委員】

詳細に御説明いただきありがとうございます。

御説明を聞いて、非常に多岐にわたる施策に対して精力的に取り組んでいただいているということが分かりました。

この報告書を拝見して、1点お尋ねしたいのは、HACCPの小規模事業者への指導のところですが、目標値が平均4項目以上の実施というのが令和7年度の最終的な目標値になっているわけです。

が、この実施期間に関しては、17ページの(3)の事業の実施状況のところ、確認施設数ということで18,000分の2,712ということで記載があります。この2,712に対して、点検をやっていたという理解でよろしいですか。

小規模事業者ということで、非常に数が多くなって大変な労力だと思いますが、対象となるのは18,000すべてが対象となる可能性があるという理解でよろしいでしょうか。

【医薬・生活衛生課長】

はい、おっしゃる通りです。

【委員】

労力の許す範囲で行うということでしょうか、その年度ごとの推移を、この表の中に示していただくということは可能でしょうか。

【医薬・生活衛生課長】

可能です。

【委員】

小規模事業者に関しては、数が多いもので、それに対してどれぐらい指導・点検が行き届いているのかが年度ごとに分かればより理解が進むのではないかと感じました。他の項目でもパーセントで何件分の何件のように、具体的な数値が出ているところがありますので、もし可能であれば、この平均の項目数は、点検がどれぐらい浸透しているのかというのを理解する上で、この表の中に書き込んでいただく年度の推移はあった方がいいとは感じました。

御検討のほどよろしく申し上げます。

【会長】

事務局、対応よろしく申し上げます。

【委員】

日頃は県の行政の皆様、特に衛生関係の方にお世話になって、御指導いただきながら我々も進んでおります。

今、件数の話がありました。もちろんすべての飲食店様が私たちの会員ではないのですけれども、健康福祉センター、保健所の御指導・御支援を仰ぎながら、私たちが巡回指導員が自主的な衛生管理という形で各情報を得ながら、HACCPに対する衛生管理をお互いに見守りながら、そして県の御指導を仰ぎながら進めているところです。

先ほどコロナの話もありましたけれども、コロナ禍の中で、飲食店さんがやめたり、新しくまた始まったりと、この件数の把握というのは県でも難しいのかなというのは感じています。とにかくこのHACCPについては、私たち団体の中では十分頭の中にも入っておりますし、そういう意味では、これからも県の御指導を仰ぎながら、進めていきたいなという形でございます。できれば全飲食店さんが当方の会員になっていただければ、もっともっと広がると思うのですが、なかなか現状はそういきませんので、そういった意味でも、仲間同士という形で県民の食の安全安心を守るという形で、HACCPに基づいた食の安全に取り組みながら頑張っているということを付け加えさせていただきます。よろしく申し上げます。

【会長】

ありがとうございます。

小規模事業者の皆さんも、貴団体に入ると、ステッカーとかマークとか、そういったものも表示していただけるのですか。

もともとHACCPはマークがありますよね。

【委員】

自主衛生管理カレンダーとなどがありますので、HACCPに基づいた形でやっておりますし、先ほどお話いただいた各業界のガイドライン、これが厚生労働省のホームページにも載っておりますので、それをもとに、皆さんが、HACCPに沿った衛生管理を行っているところです。

とちぎHACCP認証制度も行っておりますので、毎回とちぎHACCPの認証企業も増えております。小規模事業者とはまた別になりますけれども、HACCPという形はもう私たちの頭の中で、令和3年6月から、全員頭に入っておりますので、なるべく100%に近づけるように私たちが頑張っていきたいと思っておりますので、厳しく見守っていただければ幸いです。

よろしく申し上げます。

【委員】

生産の現場の視点で少しお話させていただきたいと思いますが、GAPの話がこの資料の中には出てきていたのですが、JAグループとしては、組合員である生産者の皆さんには、それぞれの品目に対して生産基準を各JAで決めているものですから、それに従って生産履歴をしっかりとつけてくださいということで、肥料をまきました、適正に病気が発生しないように農薬を使いました、だから希釈倍率とかどれぐらいの量を使ったかといったところをしっかりとやりましょうと伝えています。

それに関しては、記帳した報告をJAの担当がチェックをするというやり方をとっていますし、外部の目というわけではないのですが、私共であったり全農がそのチェックの現場に行って、適正にやられているかどうかといった取り組みの中で、安全性を確保していきましょう、という運動の展開をしているところであります。

私どもの中では、そういった取り組みをしていますが、どうしてもJAグループ以外の農業をやっていらっしゃる方、農業者の方がいらっしゃるかと思いますので、何かそういった人への指導といいますかアプローチといったところを教えてくださいたい。

【農政部次長】

JAグループ以外の農業者に関しても、様々な機会を通じて、指導しているところです。

【委員】

各分野から御質問があって、それぞれ御拝聴していて勉強になりました。

個人的にお伺いしたいのは、学校給食のアレルギーに関する部分のことです。

以前も論説で取り上げたことがあるのですが、食物アレルギーと学校給食のあり方という部分で、資料2、19ページの部分ですけれども、種々指導体制をとっておりますということで報告されています。学校現場との連携が非常に大切なわけですが、例えばアレルギー症状を持つお子さんたちが所持する医薬品の投与とかですね、そういったものが教育現場で徹底されているかどうかというところも、非常に問われるところです。その辺は、県の方がどの程度把握されているのかお聞きしたいです。

【副会長】

学校でアレルギー反応が起こったときに、応急処置として使うのはエピペンという、アドレナリンが入った注射がございます。

これは、アレルギーがある子供さんは常に持ち歩くようにということで、医療として指導がされているわけですが、できれば学校に1本、備え付けを置くことができたなら県の教育委員会でも検討するのですけれども、実は、1人1本しか処方できないということになってまして、複数ということができない現状です。

その辺のところの規制を改定して、いわゆる保険による処方だけでなく、学校に1本おけるような形にして万一の時に誰でも使えるような形にぜひ持っていきたいということは働きかけていきたいと思っておりますので、その辺のところ御支援いただければ大変ありがたいと思っております。

【会長】

今の副会長の話は非常に重要なことで、やはり各学校に最低限1本ずつあれば、緊急事態のときに対応できるということになりますので、その入手方法だとか、保管管理など課題はあると思いますが、ぜひ、またこの問題を共有していただいて、実現できるようにお願いしたいと思います。よろしくお願ひします。

【委員】

自分の家では農業をやっている、HACCPとかGAPとか、問題がありますが、なかなか管理が難しく、どのようにしたらいいのかというのが自分では認識されていないので、どうだったらいいいのか、というのを、もう一度確認したいと思ひます。

【会長】

手法等は、手引きやガイドラインなど色々ございますので、記入しやすさ、わかりやすさ管理のしやすさ等々、またぜひ、県と一緒に御指導いただければと思ひます。

【委員】

同じような質問で申し訳ないですけど、GAPについてお聞きしたいのが、この資料の4ページ

にあるように、安全で環境に調和した農産物の生産の推進の中のアで、県 GAP の規範に基づく取り組みが、農場点検を行う組織が、元年の時に 29%が 39、47、目標値が 60 となっています。パーセンテージではいいかなと思いますが、組織の数、分母が分からないのと、どのぐらいの数、組織が、GAP とか県 GAP、輸出に関係しなければアジア GAP とかグローバル GAP は必要ないかもしれないですけど、JGAP になってくるとやはり経費がかかってくるので、私たちは生産者でありながら経営者なので、その辺の費用対効果が見受けられないというか、わからない人が多いです。

実際に、付加価値として販売できる人も確かにいますが、そうでない農家、生産者、経営者はあまり興味を持たない、というか、持てない、持つ必要がないというのでしょうか。できればそういう安全性についての考えを推進したいのであれば、それに見合うという表現も変ですけど、費用対効果がちゃんと確認できればもっと広がるのかなとは思いますが。その辺の兼ね合いは難しいのでしょうか。

【農政部次長】

ただいまの御質問でございますけど、まず前段の部分は、GAP の実践組織は 168 という分母になります。農協等の生産部会のうち構成員が 10 名以上の組織、これを分母にしています。そのうち 82 組織が取り組んだということで 49%というような状況です。

後段の、なかなか取り組むメリットを見いだしにくいというようなお話ですが、今の食料・農業・農村基本法の改正などがあり、食の理解、食の安全性の理解の醸成という部分も入っていると認識しております。安全安心な農産物の生産にコストがかかるのだと、いうことですね。それを入手するにはそれなりの対価というのをお支払いしなくてはならない。消費者はそれを理解した上で、消費行動に入ってください、という、安全ということに価値を与えるということが今後は必要になってくると考えております。そういったことが持続可能な農業に必要なものになってくるものと考えており、県としては、今年度、こういった消費者の理解促進運動を新たに組みたいと考えてございます。

【会長】

ありがとうございます。

先ほどの委員からの御質問もございましたように、費用対効果ですね、こういう施策を農業従事者の皆さん、生産者の皆さんが、HACCP 等を入れていただくと、コストはかかりますよね。それに対して消費者が安心して購入できると、そのことについて価値を見いだし、価値を共有できる、あるいは価値を創造する、今まで以上に、栃木県の農産物の価値を高める。これをどうしたらいいのかということは、長年農政部で我々も皆さんと一緒にやってきたマーケティングの中でもまだまだ浸透しない。これをどのようにやったらいいのかというのを、これからまた、5 期計画の時にみんなでアイデアを出して、栃木の農産物の付加価値向上策、栃木の農産物の安全・安心・信頼性を確保できている農産物っていうのは、そう多くはないので、生産者の見える化が栃木県の場合には非常にできていますので、是非それを価値換算してやっていきたいというように思いますので、いろいろな知恵を出して、また皆様からも御協力いただきながら検討を進めていただければと思っております。

是非、農業士会もよろしくお願いします。

【委員】

基本、消費者としては店頭に並んでいるもの等は厳しい検査の上で出ているものと思って安心して私どもは食しております。

先月は HACCP ということで、食品工場見学にも行かせていただいて、社長自らの説明も聞かせていただきました。

そういう中でお聞きしたいのが、天敵農薬についてです。昆虫とか、微生物など先ほどお話にありましたが、栃木県もアイガモとかの天敵農薬みたいな感じで実施はされているのでしょうか。また昆虫とかその微生物の名前もわかっただけで教えていただければと思います。

【農政部次長】

ちょっと手元に資料ございませんので、改めて御説明したいと思います。

【委員】

小規模事業者の HACCP の考え方がだんだん浸透してきているとは思いますが、小さなお店は、まだかなと行った先でも思うところがあります。それでも HACCP という言葉だけでも分かって

きたのかなと思い、その御苦労はすごいなと思います。

私たちは、HACCP というのは結構難しい、大変と感ずますし、費用もかかる、あと HACCP に沿った衛生管理に対応したから何になるのかとかの利益面も考えてしまいますが、これがだんだんステップアップできればいいかなと感じました。

また、私は県北在住ですけれども、自分でこういう会議に入ると、豚熱が発生したときも関心も持ちましたし、こういう1歩が必要なのだなと思っています。本当に小規模のお店の方たちも、関心を持ってきたということで、1歩ずつ進んでいるのかなと思います。

HACCP もそうですし、こういう何件何件というのもありますけれども、本当件数をこなすというのはかなりの労力だというふうなことを実感いたしました。

【委員】

日頃から、県民の食の安心安全のために皆様ありがとうございます。

私は食生活改善推進員をやっているのですが、毎年「食のリスクコミュニケーション」など、連絡をいただき、そちらに参加させていただいて、最近では同世代の食生活改善推進のメンバーと一緒に参加をさせていただいています。皆さん、そういうのがあることを知らなくて、行ってみたいということで、参加させていただいて、37 ページのところですけども、リスクコミュニケーションの事業内容の食品安全セミナーで、「ギョギョギョッと驚くなかれ魚介類とあなたの知らない食中毒の世界」と、あと食の安全に関する、リスクコミュニケーション in 県庁の「食品添加物について考える」など、参加させていただいて、普段聞けないお話を聞かせていただけてよかったです。食生活改善推進員の方たちは、年配の方も多くて、行ってみたいけど県庁まで行かれないという方もいらっしゃるって、地域を回っていただくことは難しいかもしれないですけど、話を聞いてみたいという方はいらっしゃるって、本当にためになる会を開いていただいている県民としては、そういう話を聞いて、勉強して、自分たちの食の安全を自分たちで守っていく、家族とかに話して食中毒が起きないようにとか、そういうことをやっていきたいなと思います。

なかなか広い地域でやるのは大変だと思うんですけど、また御検討をお願いします。

いつもありがとうございます。

【委員】

まず、今日の御報告をいただいて、これだけの取り組みをされて、非常に御苦労があったなと思いました。

ほぼ目標を達成しております、すごく評価ができるというふうに思います。

やはり HACCP であったり、GAP であったりということが、重要になっているのだと思いますけれども、そういったことがなかなか価値に反映しないっていうところの、まだまだ露出が少ないのだろうなというふうに思います。

いろいろな団体がありますけれども、基本的に農産物であったり畜産物であったりの取り扱いをするバイヤーとかのところ、栃木県の取り組みについて、このような、食の安全の問題であったり、農産物の有機農法の取り扱いをできるだけ知らせるようにしているわけですけども、そういった意味でも非常に管理が行き届いていると思っています。

令和6年度も、是非、しっかり取り組んで欲しいと改めて思いました。

1つ11 ページで、牛の個体識別制度の円滑な推進の実績のところ、「不足耳標に関する対応」96 件と書いてありますけれども、これは実際に（耳標が）ついていなくて、指導してつけさせたということか、教えてください。

【農政課次長】

確認して、後で報告させていただきます。

【会長】

それでは、まだこの後議事がありますので、(2) その他に移りたいと思いますが、事務局から何かございますか。

それでは、報告事項の(1) 令和5年度栃木県食品衛生監視指導計画の実施結果について、事務局から御説明をお願いします。

【食品安全推進班長】

医薬・生活衛生課食品安全推進班長です。

令和5年度の栃木県食品衛生監視指導計画の実施結果について、御説明させていただきます。

資料としましては、資料3-2が13ページから構成される全体版で、資料3-1が、概要を両面一枚にまとめたものとなります。

結果については、資料3-1の概要版に沿って説明いたしますけれども、今年度は、8名の委員が変わりましたので、栃木県食品衛生監視指導計画について、簡単ではございますが説明いたします。

資料3-2を1枚開いていただき、はじめに、を御覧ください。

食品衛生法第27条で、都道府県等が地域の実情を勘案して、監視指導の実施に関する計画を毎年度定めることとされており、これに基づいて策定したものとなります。

また、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画でも、この監視指導計画等に基づき、重点的かつ効率的、効果的な監視指導に努めることとしており、その結果を指標としているところです。

それでは資料3-1の概要版に戻っていただきまして、御説明いたします。

1 監視指導の実施に関する事項について御説明いたします。

まず、営業施設への立入検査についてですが、県内の健康福祉センターでは、業種ごとの危害度、過去の行政処分、指導の状況などを勘案して、立入検査を行っています。計画数6,000件に対して、達成数は5,915件、達成率は98.6%でした。また、違反事例はありませんでした。

裏面の表1を御覧ください。

令和3年度から、計画数自体が減っていますが、令和3年度に、食品衛生法が大きく改正されて、許可業種の統合や、許可外業種への変更、今まで許可だったものが、届け出等になったものもありますし、HACCPに沿った衛生管理の義務化などが整備されたこと及び食品衛生法の改正に伴って、栃木県食品衛生条例が廃止されたことなどを受けた状況で、適切な監視指導を勘案して定めたものとなっています。

また、令和2年度から4年度までは、保健所職員のコロナ禍対応への動員や、感染拡大防止に配慮しての人との接触を制限したことなどにより、達成率が目標を下回っておりましたが、昨年度は5月に新型コロナウイルス感染症が5類感染症に移行した後は、積極的な監視指導の実施に努めて、達成率は概ね目標に達しました。

続きまして、資料の表面に戻っていただき、1のイ、ウの重点監視指導事項について御説明いたします。

まず、HACCPの定着促進について、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する小規模事業者の取り組み具合の確認のために、5つの項目を設定した点検表を活用しながら、効果的な監視指導に努めました。

次に、食中毒対策ですが、健康被害に関することですので、代表的な食中毒についてここに列記しておりますけれども、対象業種や取り扱い食品に応じた指導や注意喚起に努めました。

特に、発生件数及び1事例当たりの発症者数が多くなるノロウイルスにつきましては、11月から翌年3月を、栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間としまして、重点的に監視指導を行うとともに、ノロウイルス食中毒の多発が予想された令和5年11月30日には、特別警戒情報を発信し、啓発と注意喚起に努めました。

また、県ホームページやSNS等を活用した各種食中毒予防の普及啓発を積極的に実施しました。

最後に、大量の食品が提供されることがある各種イベントの情報を収集し、食品提供施設に対する監視指導などを行うなど、危害発生防止に努めました。

続きまして、ウの食品等の一斉取締りに関する事項について説明します。

高温多湿となり、細菌性食中毒の多発傾向となる7月から8月を、夏期一斉取締り期間として、また、ノロウイルスなどの感染性胃腸炎の流行時期で、特に物流も盛んになる12月を年末一斉取締り期間として、集中的な監視指導を実施しました。

それぞれの監視指導と収去検査の件数としましては、夏期一斉が960件と253件、年末一斉が731件と51件となっております。

続きまして、2の食品等の検査に関する事項です。県内で生産、製造、加工又は販売される食品などを対象とした行政による収去検査につきましては、2,161件の計画に対して、2,230件実施し、103.2%の達成率となっております。検査の結果、違反となった食品はありませんでしたが、必要に応じて衛生管理改善の指導を行いました。

裏面を見ていただきまして表2を御覧ください。

令和2年度から4年度にかけて、コロナ禍によって大幅に検査実施数が減少しましたが、監視指導同様、5類感染症移行後は、積極的な収去検査実施に努め、令和5年度につきましては、目標達成することができました。計画数につきましては、食品衛生法のHACCPの義務化によって、工程管理による衛生の確保が重視されるようにされるようになったため、新しい制度での指導対応と適正な収去数を県として定めております。

続いて、資料の表に戻っていただきまして、3の食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項について説明いたします。

令和5年度は6件の食中毒が発生し、患者数は97名でした。病因物質別では、ノロウイルスが5件、アニサキスが1件となっております。ノロウイルス5件につきましては、原因施設に対して営業禁止処分を行うとともに、その内容を公表し、注意喚起を行いました。アニサキス1件につきましては、原因食品の特定には至っておりません。

裏面の表3を御覧ください。

過去5年間の宇都宮市を除きます県内の食中毒発生件数と、患者数の推移を示すグラフです。ノロウイルスにつきましては、ここ数年、全国的に増加傾向でありますけれども、本県でも、令和3年度から増加傾向が見られます。アニサキスについては、5年間に18件発生しておりますけれども、各事案では、発症者1名となっております、半数の9件で、原因食品の特定には至っておりません。

表面に戻っていただきまして、4の情報共有・リスクコミュニケーション、食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項について御説明いたします。アの食品の安全性等についての意見交換会等及び食品事業者向けの衛生講習会等について、消費者、食品営業施設従事者、食品衛生責任者などを対象としまして、講習会などを延べ221回開催し、11,276名が参加しました。イについて、食品事業者のHACCPへの取り組みを支援する人材の資質向上を目的として、HACCPアドバイザーフォローアップ研修会を開催し、とちぎハサップ認証機関の担当者5名及び、保健所等の行政担当者13名が参加し、研鑽に努めました。令和6年におきましても、引き続き当該計画に基づく、効果的な監視指導の実施に努め、できる限りの食品の安全性の確保を図って参りたいと考えております。

以上で、令和5年度の栃木県食品衛生監視指導計画の実施結果についての説明を終わります。

【会長】

ありがとうございました。資料3-1を中心に御説明をいただきました。

委員の皆様から御質問、御意見賜りたいと思います。

【委員】

食中毒の発生件数のところで、昨年度アニサキスが、令和4年度の11件から1件まで減少して、それに対してノロウイルスは、これはおそらくコロナ禍の対応がなくなったところが原因で増加傾向というような御説明が先ほどからありますが、それに対してのアニサキス数の減少ってというのは、何かとらえている原因みたいなところがあれば、教えていただきたいと思えます。

【医薬・生活衛生課長】

御質問ありがとうございます。

エビデンスというような確証はないのですが、もともと一気に増えた段階で、なぜこんなに増えたのかというような議論もございました。そのときにはアニサキスの事例が引き金になって各医療機関においても検査体制が確立したという可能性もありますし、また地球環境といいますか、寄生虫が活動しやすい環境にあったのか。今回も、件数が非常に少なくなったというのは、検査体制は変化ないと思うのですが、直接的ではないのですが我々も県民だよりなどにより、-20℃以下で冷凍するとか、よく目視検査をしてくださいとお伝えしています。その他にも各保健所でも、立ち入り検査のときに、提供するときは、販売店においてもよく確認するようにというようなことを重点的に指導してきたのも、1つの要因ではないかと考えております。

結論としては、残念ながら確証を持てるような理由はございません。

【委員】

私もこのような委員をさせてもらって、食中毒に関して講話をしようと資料を色々取り寄せ

て、県の方にもお願いして、パンフレットとかをいただきました。このパンフレットは取り寄せてすぐ役に立った。それをまた発信するっていう仕事もできるようになったし、今後もまた皆さんに、本当に普通の方に、ノロウイルスがちょっと増えているとかということも分かりやすく説明したいと感じました。

【委員】

やはり食中毒という、一番私たちが身近に携わっているところだと思います。

先ほどから申し上げていますが、県の皆様の御指導のもと、いろいろな情報があり、私どもが消費者の方に説明する機会も増えました。

まず手洗いが衛生の第1ですので、私たちの団体では手洗いマイスターという制度がありまして、その推進員がいろいろな所で手洗いの講習に行ったりするなど、まずは手洗いが一番の食の安全の方法であるということを伝えていきます。

宇都宮市の食品安全フェアで、今度の8月、宣伝ではありませんが8月3・4日の金・土曜日で福田屋の3階で、食品安全フェアがあります。そこではノロウイルスについての情報のポスターなどがたくさん貼ってあります。

食の安全はもちろん、お店も守る、食べる消費者の方々も、情報によって自分の健康は自分で守るという認識も随分増えてきたのではないかと、一番感じられます。

それによって、こういうノロウイルス、アニサキスは、だんだんまた減っていくと、本当にうれしいことではないかと思えます。私たち営業者は、食中毒を起こさないのが一番大切ですから。

先ほどお話が出た HACCP は儲かる儲からないではなくて、HACCP を実施することによって、食中毒を防止できるという、それが一番私たちにとってのメリットですから、その意味で HACCP を本当に大切に思っています。

また、豚熱や鳥インフルエンザなどが発生する度に県の皆様はいろいろなところで御苦労されているというのはすごく感じますので、非常に感謝申し上げます。

新型コロナウイルスに対する対応もいろいろなことをやっていただいて、その意味では、私たち県民の命を守ってくださったということで改めて感謝申し上げます。ありがとうございます。

【会長】

様々な御支援をいただきまして、心から感謝申し上げます。

また豚熱に対しても、県の適切な瞬時の対応、本当にありがとうございました。

それでは報告事項の(2) その他の宇都宮市食品安全推進計画について、事務局から御説明をお願い申し上げます。

【医薬・生活衛生課長】

議題の中でも御説明させていただきましたように、県の「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」においては、食品の製造・加工・流通・販売段階での安全の確保や、消費者の食に対する信頼性の確保に関する部分については、宇都宮市を除く目標値という掲載となっております。

このことは、宇都宮市が中核市であることから、地域保健法の規定上、宇都宮市として独自の計画を策定し、取り組みを進めているという実情を御理解いただきたいと思います。

本日は、せっかくの機会ですので、宇都宮市の食品安全への取り組みにつきまして、委員の皆様にご説明させていただく時間を設けさせていただきました。

宇都宮市の保健所の方から御説明をいただきます。

【宇都宮市保健所主幹】

宇都宮市では、本年の3月に第4次宇都宮市食品安全推進計画を策定しましたので、それについて御報告いたします。

資料は資料4を御覧ください。

まず、第1章の計画の策定につきましては、こちらの背景と趣旨ですが、令和3年6月の改正、食品衛生法の完全施行により、すべての食品等事業者を対象に HACCP に沿った衛生管理が義務化されるなど、食品等事業者自らがより一層食の安全確保の取り組みを推進していくことなどが求められています。

また、近年の飲食店の営業形態の変化、外国人市民・外国人観光客の増加など、社会情勢が

変化する中で、更に食の安全安心を確保するためには、行政だけでなく、市民、事業者、関係団体等の関係者が連携協力しながら、主体的に取り組みを進めることが必要であるなどの、様々な課題に対応するために、現行計画、第三次計画を改定いたしまして、第4次宇都宮市食品安全推進計画を策定しました。

計画の位置付けですが、第6次宇都宮市総合計画、それから、宇都宮市食品安全条例第7条に規定する計画であります。

計画期間は令和6年度から令和10年度までの5年間となっております。

次に、この4次計画の策定に当たり、現状と課題、食の安全に関する現状と課題について御説明します。

1の前計画の評価、こちら3次計画の評価になりますが、3つの基本目標がございまして、まず1の「食品の安全性を確保します」の評価ですが、食中毒の発生リスクの高い施設などを重点的に監視したことなどにより、成果指標の目標である、食中毒の発生件数4件以下に対して、令和4年度は1件でした。

次に、基本目標の2の「市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深めます」ですけれども、こちらは、成果指標の目標は、市内で製造されました食品が安心だと思える市民の割合80%を目標といたしまして、平成30年度は34.6%でしたが、令和4年度には72.4%まで向上させることができました。

次に、3の「食の安全と安心を支える体制を強化します」ですが、こちらの成果指標の目標は、関係団体等と連携した食中毒予防、啓発事業実施回数10回を目標といたしまして、令和4年度には8回開催することができました。

続きまして、2の市民等意識調査ですが、まず市民の意識調査ですけれども、(1)から(8)までありますが主なものについて御説明します。

(4)の「HACCPという言葉の認知度」については、知らないが60.7%で、HACCPの認知度は低い状況にあり、また、(8)の「食の安全性確保のため行政に期待すること」についてお聞きしたところ、食品検査の充実や食品関連施設の監視指導の強化などが6割を占めているような状況でした。

続きまして、食品等事業者につきましては、(3)「HACCPの運用の問題点・課題」についてお聞きしたところ、HACCPの知識不足を挙げる事業者が3割近くでした。

また、生産者につきましては、GAPは約2割の方が取り組んでいる状況でしたが、農産物の安全性確保の取り組み状況としては、約9割の方が農薬・肥料の適正利用について取り組んでいました。

次に、3の「食を取り巻く環境の変化」については、新型コロナウイルス感染症の流行を契機とした、飲食店の営業形態の変化や、本市を訪れる観光客等の増加、それからHACCPに沿った衛生管理の義務化、食に関する情報の氾濫、食品ロス削減に向けた取り組みなど、これらから導かれた課題を整理しました。

こちらに今説明した通り、前計画の評価や市民等の意識調査、食を取り巻く環境の変化などを踏まえまして、課題を総括したものが、裏面にございます。

まず、基本目標1の「食品の安全性を確保します」では、農産物の安全確保対策の推進のほか、食品等事業者の自主管理の強化、HACCPの導入・定着支援、食品検査の充実、食品等事業者への監視指導の強化の5つを、課題として整理しました。

そして基本目標の2につきましては、「市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深めます」ですが、情報発信の強化、市民のHACCPの理解促進、リスクコミュニケーションの促進、食品ロス削減に向けた、衛生面に関する市民への啓発の4つを課題として整理しました。

続いて、基本目標の3の「食の安全と安心を支える体制を強化します」では、健康危機管理体制の強化と、監視・検査体制の強化の2つを課題として整理しました。

これら基本目標の3つのそれぞれに導き出された課題をもとに、第3章の基本方針としてまとめました。

こちらは、まず、基本理念としては、第4次計画の目指すべき姿になりますが、「事業者、行政が連携して、食品の安全性を確保するとともに、市民自らが食品に関する正しい知識を深めるなど、社会全体で安全で安心な食生活の実現を図る。」としました。この基本理念の実現

に向けまして、基本目標を3つ位置付けました。こちらの基本目標は前計画を踏襲しております。

1「食品の安全性を確保します」では、食品の安全を確保するためには、生産から販売に至るすべての過程で、衛生的に食品が取り扱われる必要があることから、生産段階におきましては、GAPの導入促進をはじめとした農産物の安全確保対策の周知啓発を図るとともに、製造から販売段階においては、改正食品衛生法に基づき、食品関係団体と連携を図り、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を導入・定着の支援を実施して参ります。

また、食品等事業者のHACCPの取り組み状況の検証や、食品表示の確認など、監視指導を行うとともに、食品等の検査により、農産物や加工食品等の流通食品の安全性を確保して参ります。

基本目標の2「市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深めます」では、市民が自らの判断で適切に食品を選択するためには、食に関する正しい知識を身につける必要があることから、市民に正確で分かりやすい情報を提供し、理解を深めていくとともに、普段の生活における衛生意識の向上を図っていきます。

また、市民が食品等事業者の取り組むHACCPをはじめとした、食品衛生の取り組みを理解することにより、食品に対する安心感の向上につながりますので、市民に対してHACCPの理解促進を図るとともに、市民・事業者など食にかかわるすべての関係者が、食の安全確保に係る情報を共有し、意見交換をしながら、相互に理解が深められるよう、食品に関するリスクコミュニケーションを充実して参ります。

次に基本目標の3「食の安全と安心を支える体制を強化します」では、食品の安全性を高めしていくため、行政や食品にかかわる関係団体等が連携を図り、一丸となって施策を推進して参ります。

また、不良食品や食中毒事案等が広域化していることから、市民の安全を確保するため、関係自治体等との連携を強化し、適切に対応して参ります。

次に、第4章の基本目標ごとの取り組みについて御説明します。

まず、基本目標1の成果指標ですけれども、こちらは食中毒の発生件数を令和10年度目標として、0件としました。

また、立入検査時に、HACCPの取り組みを確認できた食品関係施設の割合を令和10年度目標として100%としました。

この2つの成果指標を達成するために、主な事業として、小規模事業者等に対するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入・定着支援や、食中毒リスクの高い施設に対する監視指導の実施などに取り組んで参ります。

基本目標2の成果指標ですが、食品安全に係るリスクコミュニケーション事業への市民の参加者数にしました。こちらは令和10年度目標として550名となっております。この成果指標の目標を達成するために、家庭での食中毒予防や、外国人に対する食中毒予防に関する情報発信に取り組むほか、食品ロス削減に向けた市民への啓発などにも取り組んで参ります。

次の基本目標3、こちらの成果指標ですが、国や他自治体、食品関係団体と連携し実施した食の安全安心に係る事業実施回数を令和10年度目標として、15回実施することといたしました。この成果指標の目標を達成するため、関係自治体等と連携した健康危機管理体制の強化などに取り組んで参ります。

計画の推進ですけれども、1推進体制として、食の安全・安心の確保は、市民一人ひとりにかかわるものであり、市だけでなく、市民や事業者等がそれぞれの役割を果たすことによって、実現できますので、市、事業者、市民、関係団体等の関係者がそれぞれの役割を認識し、関係者が一体となって取り組みを推進して参ります。

また、本計画の着実な実施、推進を図るため、計画の進捗状況の確認や評価などの進行管理を行うこととしています。

宇都宮市といたしましては、この第4次宇都宮市食品安全推進計画に基づき、様々な取り組みを展開し、市民、事業者、行政と関係者が連携協力しながら、社会全体で、安全で安心な食の実現を目指して参ります。説明は以上です。

【会長】

ありがとうございました。

大変わかりやすく御説明いただきまして、本当によく理解させていただきました。
続きまして紅麹関連製品への対応について、引き続き事務局から御説明をお願い申し上げます。

【食品安全推進班長】

資料5を御覧ください。

令和6年3月22日に、機能性表示食品製造事業者による報道発表に端を発した、紅麹を含むいわゆる健康食品による健康被害について、現時点の状況を御説明します。

7月8日、昨日時点の本県の対応状況です。県及び宇都宮市保健所、消費生活センターを合わせまして、相談等の対応数が107件、そのうち何かしらの症状があったとして報告したものは、37件となっています。この対応数には製品の製造者からの報告に基づいて、大阪市から調査依頼のあった事例も含まれます。

また、6月28日に紅麹製品による健康被害が疑われる死亡事例が新たに判明したとの報道がありましたが、現在、国において当該事業者に対する調査の状況等の管理を行っている聞いています。

今朝更新されました厚生労働省のホームページによりますと、7月7日時点の状況として、医療機関受診者が2,247名、そのうち腎疾患が1,678名、入院治療を要したものが452名、そのうち腎疾患が296名、死者数につきましては申し出が233人となっていますが、そのうち、これは7月5日時点で、調査中なのは86例になったとのことでした。

この紅麹関係の個別の相談内容や、調査内容につきましては、紅麹と症状の因果関係が県で把握していないこと及び個人情報観点から、県としましては公表しておりませんので御了承ください。

裏面につきましては、紅麹の事案を受けて、5月31日に開催されました関係閣僚会議の資料です。字が小さくて申し訳ありませんが、国が公表しているものです。

まず、左側にこれまで判明していることが、①から④として記載されています。原因物質として、プレバール酸と2つの化合物の関与が疑われており、国においても調査が進められているところです。

また、機能性表示食品での健康被害に該当すると思われる事例は、今回、回収命令が出ている製品以外には認められませんでした。

なお、④のその他の取り組みの中で、この時点では、患者の約8割は対象製品の摂取を中止することで症状が改善する傾向ということでしたけども、6月30日に開催された日本腎臓学会では、85%の患者で、腎機能が正常値を下回っているという報告がありました。

右側が今後の対応方針となっています。まず、販売した商品を原因とした健康被害の疑いがあると医師が判断した情報が事業者に入った場合は、行政の届け出を義務づけるもので、違反した場合には、食品表示法及び食品衛生法に基づく行政措置を可能とするというものです。次に、製造工程管理について、現在のガイドラインでは、日本や米国のGMP認証、地方自治体のHACCP認証、ISO22000やFSSC22000の認証、またはそれ以外の場合は、取り組み状況について具体的に記載することとされていますが、GMP基準を適用することになります。

その他、機能性表示食品の制度自体の信頼性確保のための措置や、国の関与について見直しをするということになっています。更に、サプリメントに関する規制のあり方や、食品衛生法に基づく規格基準や許可業種などについても検討を進めるということになっているということとされています。

これらの国の対応を注視しつつ、県としては国の新たな措置について適切に対応して参りたいと考えております。

駆け足ではございますが、現時点の紅麹関連の説明について以上となります。

【会長】

それでは、今までの御説明、それから委員の皆様の御発言等々も踏まえまして、副会長から、意見賜ればありがたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

【副会長】

まず、暑い日が続いておりまして、本日は出ませんでしたけど、昨日は栃木県内にも熱中症警戒アラートが出ました。相当数の方が熱中症ということで救急搬送されて、宇都宮市内から

の重症患者も出たというようなことも報道されています。

そういう中で、気をつけていただきたいのは、この時期暑いときには不要不急の外出は避ける、家の中で適切にエアコンを使って涼しくといたしますか、あまり室温を上げないようにする、それから、喉が渇かなくても水分を補給するといったことで熱中症を防いでいただきたいと思えます。

この時期屋外でイベントを企画するときには、まず、熱中症警戒アラートが出たときにはどうするというのを、そのイベントの広報のときにきちんと示していただきたい。屋外のイベントの際は、雨が降ったらどうするかというのは、通常出しますよね。雨天順延とか雨天中止などと同じような形で、熱中症警戒アラートが出たらどうするのかということを出すようにしていただきたいとかですね、あるいは、もう究極の話、時期をずらすことができるのであれば、気候がよくなる10月に移すとか、早目の5月にするとか、そういったことも工夫していただければありがたいと思えます。

そういう中で、食品ということになりますと、やはり高温多湿っていうのは、バクテリアのいい増殖条件になりまして、昔は食中毒と言えば夏ということで決まっていたのですが、最近先ほどから話にありましたノロウイルスとかですね、あるいは、アニサキスなどで、季節性が少し昔と変わってきていますが、やはり細菌性の食中毒、この季節が一番リスクが高いということで、事業者の皆さんにはマニュアルに従った安全管理っていうことを徹底していただきたいと同時に、家庭におきまして、例えば消費期限をきちんと守るとか、あるいは、買ってきた食べ物の保管について、冷蔵が必要なものは適切に冷蔵しておくといった、そういった注意をぜひやっていただいて、先ほどから話題となっております食中毒ゼロを目指していただきたいというように思っております。

それから最後に御報告いただきました、紅麴関連の話ですけれども、1つ怖いなと思いました。普通、薬ですと決められた量を飲まなきゃいけない。あるいは、決められた量以上に飲むと体に何か悪いこと起こるのではないかと普通思うのではないのでしょうか。ところが、健康にいいという食品と名前が変わると、人によっては、食べれば食べるほど健康によくなるのではないかという誤解を与えることもあるのではないかと、そういったことが今回に繋がったのではないかとこのような気がしております。

そういう中で、このようなことが起こったのは規制緩和の影響ではないかと思えます。

規制緩和、いわゆる経済的な規制に対してこれを緩和する、というのは必要な話です。

それに対して、安全性に対する規制っていうのは緩和するべきではない。緩和した結果、紅麴事件だと私自身は思っております。

原則は、経済的な規制と、安全性に対する規制っていうのは全く別の考え方をしなくてはいけないのだらうと思っております。

結びに、くれぐれも食中毒の予防ということについては、皆さん方、それぞれの立場でお気をつけていただければありがたいと思えます。どうもありがとうございました。

【会長】

ありがとうございました。大変重要な点を教えていただきました。

やはり、私たちが、社会の中で生活する上において、経済的規制と社会的規制、特にその中でも、副会長からお話がありました、安全性に対する規制、やはり両面をしっかりと私たちも消費者として、また、1市民として、常に日頃から考えていかなければいけないというですね。大変今日は重要な点を教えていただきました。本当にありがとうございました。

それでは事務局から、補足等々をよろしくお願い申し上げます。

【医薬・生活衛生課長】

1点、皆様にお知らせがございます。

先ほど、こちらのとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する計画、4期計画の説明をさせていただきます。

報告としては昨年度の御報告だったのですが、この4期計画が御案内のとおり来年度で終了の予定でございます。従いまして、次期計画、5期計画についてですが、策定スケジュールについて、来年度、今年分の報告という形となりますが、今年度中に来年度の策定に向けて骨子案をお示しして、皆さんと議論をさせていただければと考えております。

従いまして、今年度は、本日のほかに、年明けを目途に2回目の会議の開催を予定させてい

ただきたいと考えております。

来年度については、5期計画の策定、令和8年度からのスタートというようなイメージで準備をさせていただければと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

【会長】

ただいま事務局から御説明いただきましたように、次期計画の骨子案の検討のために、昨年度は会議が1回でしたけれども、今年度は年2回で、年明けに2回目を開催予定とのことでございました。

次回開催に向けて委員の皆様には、格別の御協力、御支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

事務局におかれましては、委員の皆様から、本日いただきました貴重な御意見、御提案等を踏まえまして、次期計画の策定に向けた調整をお願い申し上げます。

【委員】

今日ここに来るときに、紅麴の問題と、もう1つは昨年起きた白楊豚の表示の問題について説明があるのではないかと考えていました。食の安全の信頼が揺らいだと思います。

そういう意味では、白楊豚で起きたことが正確に何なのか、私は報道しか分かりませんが、基本計画、あるいは監視指導計画の中に反映すべき問題点はなかったのかというところを、是非御検討いただきたいというように思っています。その辺のことについて、御担当する行政側として是非御検討いただけないでしょうか。

【医薬・生活衛生課長】

御意見ありがとうございます。

白楊豚の件につきましては、皆様の新聞紙面においても非常に賑わってしまった、いわゆる食品表示法に関する抵触事案ということで、我々も非常に重く受けとめております。

これについては、先ほど昨年度の報告の中でも御説明させていただいた、食品表示法の監視指導の強化というところもございます。

次期計画の中でも、こういった監視指導の強化あるいは、販売店だけの表示監視指導ではなく、製造所の監視の方を強化したいと考えておりますので、その辺りもぜひ骨子案で示させていただければと思っております。

【会長】

年明けの第2回目の会議時も、できるだけ現状の情報を入手できる範囲で結構なので情報提供があればお願いしたいと思っております。

紅麴の件はなかなか原因が特定されず、今政府の方でも一丸となり、内閣府と厚労省と調査していますが、なかなかの原因究明が難しいというようなことを聞いていますので、また新たな情報が刻々と政府の方のホームページ等にも出てきますので、事務局の方でも次回の会議に向けて最新情報が入手できましたら、教えていただければありがたいと思っております。よろしく申し上げます。

定刻の時間が参りましたので、特に他の質問がないようですので、本日の議事を終了させていただきます。

事務局におかれましては、各委員の皆様からいただきました御意見、御提言、御提案を政策の柱として反映していただきまして、様々な観点から、取り入れていただければ大変ありがたいというように思っております。

本日は長時間にわたり、熱心に御議論いただきまして、心から御礼を申し上げます。

司会を進行役にお返しいたしますので、よろしく願いいたします。

【司会】

委員の皆様には、大変貴重な御意見をいただきまして、誠にありがとうございました。

本日御意見をいただきました、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画、4期計画の令和5年度の実績につきましては、今後御意見を参考に必要な修正を加えまして、公表する予定としております。

また、次回の本会議の開催につきましては、来年1月末頃を予定しております。改めて御案内させていただきますので、委員の皆様におかれましては、大変お忙しいところ恐縮ではございますが、御出席のほど、よろしく願い申し上げます。

以上をもちまして、第 32 回とちぎ食の安全・安心推進会議を閉会させていただきます。
本日は誠に疲れ様でございました。ありがとうございました。