

平成30年3月29日（木）
午後2時から3時30分まで
愛知県自治センター6階
602・603会議室

1 議題

- (1) あいち食の安全・安心推進アクションプランの平成30年度計画について
(資料1により事務局説明)

《質疑応答等》

○委員

平成30年度の計画は掲載されていますが、平成29年度の進捗状況についても報告してもらいたいです。

⇒生活衛生課

平成29年度の進捗状況については、平成30年度第1回食の安全・安心推進協議会で報告する予定です。

○委員

アクションプラン9 HACCPに基づいた食品営業者の自主管理の推進について
HACCPについて国レベルのHACCPと県版HACCPの違いが分かりにくいので教えて欲しいです。一般の方にとってHACCPは分かりにくいと思います。

⇒生活衛生課

HACCPについては自主衛生管理の方法ですので国と県の違いはありません。HACCPにはA基準とB基準があり、B基準に比べA基準の方が厳しくなっています。一般の方への周知も今後の課題だと認識しています。

○委員

アクションプラン15 安全な食肉の流通確保について

生のお肉の危険性が伝わっていないことに危機感をいただいています。

⇒生活衛生課

生肉の危険性については生肉でも新鮮だから大丈夫とっておられる方がいらっしゃいますので、今後も啓発をしていきます。現在、生活衛生課では生肉の危険性、

カンピロバクター等の食中毒についてのリーフレットを作成中で今後事業者等に配布予定です。

⇒委員

生肉について追加ですが、最近、ステーキハウスやハンバーグ屋さんで、表面は焼けていますが中は生で、お客さん自身が添えられている焼き石にハンバーグを焼き付けて食べるお店が増えています。しかし、添えられた小さな焼き石では、ハンバーグの中身を十分に加熱することができるとは思えません。食中毒が起き際、お店の人は「よく焼いてから食べて下さい」と伝えましたと責任を逃れられるのかもしれませんが、果たしてそれで県民の食の安全は守られるのでしょうか。

自宅でやるのとお店でやるのは違うと思いますので、その辺まで踏み込んだ指導をお願いしたいです。お店の人に伝えたからよしとするのではなく、本当に十分に加熱されているのか、十分に加熱できる条件が整えられているのかも確認してほしいです。

○委員

アクションプラン9 HACCPに基づいた食品営業者の自主管理の推進について

HACCPについては自主衛生管理とおっしゃっていたが、制度化されるということでもよろしいでしょうか。

⇒生活衛生課

HACCPについては法的に制度化されるということで法案が国会に提出されております。A基準とB基準に分かれて制度化されることが示されています。A基準につきましては、コーデックスの基準を満たしたもので大規模施設の業者を対象として導入されます。A基準を小規模の業者に導入するのは難しいため、HACCPの考えに基づきまして衛生管理計画を策定するものをB基準としています。まだA基準とB基準の明確な線引きが示されていない状況ですので、国から示された時点で県もそれに沿った指導をしていくことを考えています。

○委員

アクションプラン9 リスク管理優秀店認定制度について

リスク管理優秀店認定制度がHACCPの制度化に伴い廃止されることは理解できますが、すでに取得して継続している事業者に対しては、どのような方向性にもっていかれるつもりか伺いたいです。

⇒生活衛生課

HACCPのB基準につきましては、今まで実施してきたHACCPに基づいた自主管理の推進事業におけるリスク管理優秀店認定制度の基準と合致すると判断しましたので、B基準の内容が明確化した時点で、事業者の説明して指導していきます。リ

スク管理優秀店の認定をとっている施設については、B基準を満たしていると考えていますので、引き続き自主衛生管理をお願いします。

⇒委員

食品衛生法の改正の中で営業許可制度の見直しについてご説明いただけますでしょうか。

⇒生活衛生課

製造業、飲食店、販売業と大きく分けて3つに整理していく予定です。また、健康被害の少ないものについては届出制度が創設される予定ですが、まだ、詳細な内容が示されていませんので、詳細な内容が示された時点で県としても対応を検討していきたいと思えます。

⇒委員

愛知県食品衛生協会において現在衛生指導員は1,500名いますが、そのうち300人ほどがリスク管理優秀店の認定制度に関わっています。その方たちを主力にしてこのHACCPの制度化について指導育成をやっていきたくと思っています。生活衛生課と一枚岩になってやっていかなければならないと思えますので、今後ともご指導のほどよろしくをお願いします。

○委員

アクションプラン18 学校における食の指導の充実について

学校給食における県内米粉パンの年間活用食数についてですが、実績によって目標を下げるということは、目標を断念したということなんでしょうか。それとも目標を達成するために帳尻合わせをしているのでしょうか。どちらなのか教えていただきたいです。

⇒健康学習室

学校給食における県内米粉パンの年間活用食数については、平成28年度の実績が243万食数であったため、下方修正をしたこととなりますが、状況といたしましては児童が減少したということがあります。事業内容の中に学校給食における県内産米飯の実施回数がございます、こちらの回数が上がってきますと、県内米粉パンの年間活用食数が下がってしまう状況がございますので、やむを得ず下方修正せざるを得ませんでした。一方事業内容の中の子どもを対象にした調理コンクールの応募件数は実績により上方修正をおこなっています。

2 報告

(1) フグの有毒部位の販売事例について

(資料2により事務局説明)

《質疑応答等》

○委員

ヨリトフグの肝臓は、地元では長年食されていたと伺っておりますが、実際に通報があるまで県もしくは保健所の方では全く把握していなかったのでしょうか。

⇒生活衛生課

県としましては、通報があるまで全く把握していませんでした。県内でフグを処理して販売する施設は各保健所に届出を行いますので、フグがよく食べられるシーズンになりますと届出のある施設に対し監視・指導を行っております。フグの毒につきましては、個体差がかなり大きいので、経験則で食べて問題なかったからといって、次同じような種類のフグを食べても食中毒にならないという保証は全くありませんので、フグの肝臓は有毒部分として今後も衛生管理を徹底していきたいと思っております。

○委員

テレビではヨリトフグの肝臓についてずっと販売してきたと報道されていましたが、県は全ての小規模の店舗においてフグの販売状況について把握できていたのでしょうか。

⇒生活衛生課

フグの取扱施設については、小規模の店舗を含め万弁なく監視・指導していますが、今までヨリトフグの肝臓が販売されていたという事実が確認されたことはありませんでした。今回の件が大きく報道されたことにより、自治体の規制によりヨリトフグの肝臓が販売できないということが周知されたと思っておりますので、今後とも監視・指導を行っていきたいと考えています。

○委員

資料を拝見すると、フグによる食中毒についての所には、「一般に肝臓、卵巣、皮の毒力が強い」と書かれていますが、愛知県ふぐ取り扱い規則条例施行規則では、「よりとふぐの可食部分は筋肉、皮、精巣」となっています。ヨリトフグの皮が可食部分になっているのはどうしてでしょうか。

⇒生活衛生課

フグの有毒部分につきましては、国の通知によりフグの種類と食べられる部分が表示されていて、ヨリトフグについては筋肉、皮、精巣は食べられますが、フグの種類によっては、筋肉は食べられるけれども皮は食べられないなど異なってきます。

(2) 新たな加工食品の原料原産地表示について

(資料3により事務局説明)

《質疑応答等》

なし

3 その他

《質疑応答等》

なし

○委員

この会議は半年に1回ずつ開催されますが、その都度新たな食に関わる問題が起きています。最近では、エキノコックスという寄生虫が知多半島の野犬から見つかりました。人に感染すると肝癌、肝膿瘍を発症したりします。エキノコックスは北海道のキタキツネから人への接触感染が知られてきました。北海道ではエキノコックス症の患者さんが年間200人確認されています。今後県内でも野良犬の対策等エキノコックス症への対策が必要となってきます。一般的な人への対策としましては、食事の前の手洗いも大切になってきます。感染してから発症するまで10年かかることもあるので非常に怖い病気だと思っています。県としても対応が求められる大変な問題が起こりつつあると認識しています。本日話題にできました生肉の問題、HACCP、フグの有毒部分の問題等こういう事例を新たにして私たちが対応策を考えることにより食の安全が守られていくと考えています。統計的に見ると東京、大阪では食中毒が年間10万人に1人の割合で発生していますが、愛知県の人口は600万人ですので、それで見ると年間60件の食中毒事件が発生することになりますが、実際は60件も発生していません。大阪や東京と比べますと大都市圏ではありますが、消費者、事業者及び行政の連携がうまくいっていると思います。県におきましては、本日各委員から出された意見・提言を踏まえ、今後の取組に反映していただくようお願いいたします。

○委員

食品ロスについてですが、議論が進んでいない現状ですのもっとオープンな議論をするべきだと考えています。生肉等の危険なものについては、お年寄りやお子さんがある家族などターゲットを絞って啓蒙していくことが大切だと思っています。今国会に提出されるかは不明ですが、食品ロス削減推進法ができるか、できないかというところに差し掛かっています。もしこの法律が成立すると食べ残しの持ち帰りについても議論が必要になってきます。消費期限切れのものをどうするかなど東京の会議で議論され、自己責任という意見がでていますが、この自己責任についての議論が全国でも愛知県でも進んでいないのが現状です。この法律が成立すれば、食の安全・安心推進協議会のこの場でも議論は不可欠となってくると思います。今後ともよろしくお願いたします。