

令和4年度 第2回石川県食品安全安心対策懇話会 結果概要

- 1 日 時：令和5年2月13日（月）10：00～12：00
- 2 場 所：県庁行政庁舎11階 1109会議室
- 3 委員の出席：15名中12名
- 4 議事
(1) 令和4年度食の安全・安心の確保に関する行動計画の実施状況及び
令和5年度食の安全・安心の確保に関する行動計画（案）について
(2) 意見交換

【意見交換の概要】

（委員）

資料1の監視指導計画案の内容について、計画数を出していますが、全数やっているのか、一部しかやっていないのか分からない。許可対象業者の数を示してもらえば、どのくらいやっているのかイメージがしやすいと思います。

（座長）

同じく、5ページ、農業政策課の令和4年農薬販売業者への巡回指導のところ、県内でどのくらいの数があるのか、教えてください。

また、どういう違反があって、それをどう改善、指導したのか記載したほうが、取り組みの実際が県民にも伝わると思うので、あわせて教えてください。

（農業政策課）

県内の農薬販売事業者は、大体600店舗あります。そのため、3年に1回か2年に1回の頻度で巡回すると、一通りできるように実施しております。

よくある違反内容は、農薬と農薬でないものを一緒の棚に並べていたケースが多く、その際は、県で作成したチラシ等を巡回した際に配布し、指導をしています。

（委員）

10ページの生食用牡蠣では何が検出されたのか、11ページのテトラサイクリン類は、何のテトラサイクリンなのか具体的なことが良く分かりません。

12ページのHACCP、13ページのノロウイルスの計画数と実績が随分違っているのはどうしてなのか、もう少し説明がほしかったなと思います。

(薬事衛生課)

10 ページ、生食用牡蠣の違反については、生食牡蠣の成分規格検査をしており、E. coli 最確数、つまり大腸菌で2件違反がございました。

11 ページ、テトラサイクリン類は、オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン、ドキシサイクリンです。

HACCP の監視計画の計画数と実績件数に少し対比がある件について、昨年度から調査対象数が許可業種の整理に伴い、ぐっと減りました。実績については、今までの施設管理の確認に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認もあり、時間がかかってしまっております。かかる時間は施設によってまちまちで、HACCP の説明からするところもあれば、しっかり見て確認して適切な指導を行っているところもあり、実績数が伸びにくくなっているというのが現状です。

今年度は施設ごとに A、B、C のランクを付け、監視回数を決め、1 万 5 千件を計画としていますが、あくまで目標であり、目標に向かって取り組んでいるところです。今、HACCP の端境期ということもあり、ある程度実績を積み重ねればもう少しきちっとした計画、実績を出していけるんじゃないかなと考えております。

(委員)

計画数について、13 ページ、旅館等の監視指導計画 1,000 件あって、実績は令和 3 年度 437 件、4 年度は 682 件。やらなきゃ駄目なところがあると思うので、320 件抜けるのはどうなのか、というのが1つ目です。

もう1つ、5 ページの GAP について、GAP はオリンピック絡みで始まったわけですけど、お金かかるんですよ。GAP 認証しているところに対して、県として助成するとか、何か取り組みはありますか。

GAP 認証農産物は単価があがるわけでもないし、このご時世、いろいろなものに経費がかかっているのに、GAP を申請したら、それ相応の単価で誰か販売してくれるとか、入口で生産者にこれだけのことをやらせたのなら、出口があるのが当たり前だと思うんですが、いかがですか。

(生産流通課)

今、県が認定している、いしかわ GAP につきましては、審査料とかはいただいております。ただ国の方針として、近頃、輸出拡大とか、国際的な農産物の取引が増加していることを受け、GAP の取組みを国際水準の内容に引き上げてくださいます。

令和 6 年度末までに今の県で定めている GAP の内容を国際基準の GAP の内容まで引き上げるか、もしくは県の GAP を廃止するか、どちらか選択していただきたいということを言われております。それをどう採用するかは、農家の方々のご意

見をしっかり踏まえながら、今検討しているところでして、令和 5 年度を目途に考えていきたいと思っております。

また、国際基準の GAP は民間の認証機関が認証しますので、例えば GLOBALGAP、ASIAGAP、JGAP を取ろうとすると 70～80 万、更新費用は 20 万程度かかると聞いており、生産者の大きな負担になっていると考えておりまして、このあたりも県としてどんなことができるか検討していきたいと思っております。

(座長)

生産者の方の意見もなるべく吸い上げてコミュニケーションをとっていただきたいのと、金銭面だけではなく、専門的などころの負担も落とし込んでいただきたい。

(委員)

10 ページ、牡蠣貝の検査は養殖牡蠣が対象でよろしいですか。

(薬事衛生課)

養殖と天然どちらもございます。

(委員)

この検査結果は中央市場にも共有されているのでしょうか。

(薬事衛生課)

収去をいただいたところへ返すことになるので、検査結果を知りたいのであれば、生産者から提示してもらう形になると思います。

(委員)

流通に関わる人間が、ある程度検査状況を把握できるようにしてほしいです。

27 ページの県政出前講座、食中毒予防の講座 3 回はどういうところを対象にされたのでしょうか。

(薬事衛生課)

県民の方ならどなたでも申込可能ですが、今年度は公民館、学校、地域活動支援センターで出前講座を実施しました。

(委員)

県の食中毒発生状況を見ると水産物がものすごく多い。中央市場でも HACCP に

基づいた衛生管理ということで、温度管理を徹底的に指導しています。

ただ、水産物は鮮度の劣化が早く、お客様の手に渡った後の扱いによって変わってきますので、講座は今後もぜひ、取組んでいただきたいと思います。

(座長)

現在、食中毒の統計資料を見ていると事件数 1,000 件、患者数 20,000 人程度になっていますが、なかなかそれ以上下がってこない理由として、家庭での管理が問題だと考えておりました、そういうところでやはり啓発活動とか、研究開発が必要だと思います。

食中毒の傾向が昔と今では違うことや、生産者の意識が高いことを踏まえて、行政もそれに合わせた消費者向けと生産流通業者向けのリスクコミュニケーションをとってもらうことによって、より安心安全のレベルが上がっていくのではないかなと思います。

(委員)

質問ですが、10 ページ生食牡蠣の成分規格検査で E. coli が 2 検体出たということですが、その対象ロットについて、確実に流通に回らなかったのかどうか、確認させてください。

監視指導計画について、お願いが 1 つありまして、事業者の衛生管理の認識というのが現場ではまだ理解不足だな、と感じております。例えば、卵を使っているボウルで卵を使わない原材料を使った製品を一緒に作っていて、アレルギーも残ったままだけど、表示には出てこない。特に小規模な事業者さんはコンタミネーションに関してなかなか理解を深められていないと思います。表示の検査をする際には、アレルギーを含めた衛生的な器具の取り扱いについても指導していただければと思います。

(薬事衛生課)

牡蠣について、基本的に検出したものは加熱用に回すように指導しています。

もう 1 点について、器具の衛生管理、洗浄も含めて確認等はしているところですが、今一度その点も含めまして、今後の監視に活かさせていただきます。

(座長)

HACCP では生物学的、科学的、物理学的な危害要因があり、4 つ目にアレルギーが注目されています。このあたり県民に対する情報提供、事業者への指導がやはり必要だと思います。

(委員)

13 ページのノロウイルス食中毒予防対策で旅館等も監視指導されているようですが、今年度どこのお店をどのように回るってというような計画はあるのでしょうか。

(薬事衛生課)

この店舗を回るとかは各保健所の監視員が決めており、計画では特に決めておりません。過去食中毒が発生した場所など、行かなくてはいけないところ以外は、1か所に複数店舗集中している旅館街を回るとか、時間的な都合、人的な都合もあるので、効率的に多く回れるように考えています。

(座長)

情報番組で大便した後の拭き方が取り上げられていて、8回巻いて拭いてもトイレットペーパーの穴より細菌やウイルスの方が小さいので、大腸菌やノロウイルスが手に付いてしまうということが説明されていて、一般消費者にはインパクトがあったのではないかなと思っています。

このように、ただ単に手洗いしましょうね、っていうだけではなく、なぜ必要なのか、という衛生教育が重要になると思います。

加えて、調理従事者がノロウイルスの感染源となることが多いので、視察・巡回行かれた時に説明していただきたいと思っています。

(委員)

10 ページ、貝類の食中毒対策について、違反の生食用牡蠣は再検査をして原因究明までされたのでしょうか。

次に16 ページ、環境政策課の飲用水の検査で、井戸水で一部で基準不適合がみられ、指導を行いましたと書いてありますが、どのような指導をされたのか、また、広域的な汚染なのか、スポット的な汚染なのか、教えていただきたいと思っています。

次に監視指導計画4 ページ、重点監視指導件数が9,000件から8,000件にした理由について、法改正に伴い許可施設が減少した、ということでしたが機械的に減らすのではなく、最近では食中毒の件数が減ってきた、HACCPの導入によって業者さんの意識が高くなったとか、そういう説明がいいのではないかなと思います。

それと、ABCDEというランクをつけていますが、機械的にAのところは年3回監視というのではなく、優良施設は年2回を1回にするとか、この施設はよくないから年2回を3回にしました、というのを踏まえて全体的に昨年は9,000

件だったのを 8,000 件にした、という説明があると非常に説得力があるのかなと思いました。

(薬事衛生課)

10 ページの貝毒について、検出があったものは収去をした方に、何か原因として思い当たる節は無いか確認したり、製造基準の確認はしていますが、本当の原因究明までできておりません。また、検出があったロットは確実に加熱用に回ったか、確認をしております。

(食品安全対策室)

環境政策課の飲用水の検査等につきましては、環境政策課に確認して後日、回答させていただきたいと思います。

(環境政策課より後日回答)

水道水質基準を超過した井戸の所有者には、速やかに測定結果をお知らせするとともに、飲用しないよう指導を行いました。

基準超過が判明した際に、周辺井戸の水質調査を行ったところ、基準超過はありませんでした。

(薬事衛生課)

監視指導計画について、B の年 2 回の施設でも保健所で確認して年 1 回にしたり、現場で臨機応変に対応しているところです。そうした数を合計して 8,000 という数字を出していますが、現場の細かい話になると、うちにはこないところもありますので、今後は保健所と連絡を密にしながら、また検討していきたいと思います。

(委員)

去年の夏、生食材を扱う店舗の現場を視察させていただき、具体的に見ると本当に理解しやすかった。

すべてにおいて具体的な説明を盛り込んで発信するっていうのは難しいとは思いますが、例えば 14 ページ下段の監視指導の計画 60 件に対して、3 年度は実績 14 件、4 年度は 85 件あります。こうした顕著な違いがあるものは具体的にその考察とかを発信していただけたら非常に理解しやすいと感じました。

(薬事衛生課)

14 ページの件は、昨年あまりにも少なかったもので、今年はちゃんと行って下

さい、と保健所にお問い合わせしたら多くなってしまいました。次回から大きく異なっているところにつきましては、もう少し説明を加えたいと思います。

(委員)

HACCP が開始されてまだ1年半くらいですけれど、食中毒の患者数が令和3年度から令和4年度に半減したのは HACCP の効果でしょうか。

アニサキスに関するチラシを配布していただいています、どういう人に配布しているのでしょうか。また、アニサキスに関する講演会を半ば強制的に出させるのか、現状、どのように指導しているのでしょうか。

(薬事衛生課)

県内だけではなく、全国的に食中毒が減っております。それが HACCP と関係あるのかは、分析はしていないのですが、HACCP を普及させることによって食品の衛生管理の意識ってというのは、伝わってきているとは思いますが。

アニサキスの啓発チラシは、飲食店向けに作成したのですが、現状、全数まで配布できておりませんが、監視指導の際にチラシ等を使って、ピンポイントで生食の魚を扱っているお店に対して行き届く様に指導しております。講習会では食品衛生協会さんにご協力いただきながら、食品衛生責任者の講習会を年度に1回受講義務をかしてあり、そのテキストではアニサキスを中心に作成しているので、ある一定数にはアニサキスの啓発ができているという認識です。しかし、必ず結果がついてくるとは限らないので、引き続き注意喚起等していかないといけないと思っております。

(座長)

7ページ、畜産振興・防疫対策課のところ、養鶏場におけるモニタリング結果を出していただいているんですが、農政局では野鳥の検査は環境省の話になるとのことでした。県では野鳥検査とかで部署が違った場合、どのようなコミュニケーションをとっているのか教えていただきたいのです。

(畜産振興・防疫対策課)

当県の場合、鳥インフルエンザに関する検査機関は農林の方にしかございません。野鳥における鳥インフルエンザの検査につきましても農林部局で行っております。そのため、野鳥における検査状況もすべて把握している状況で、もし何かありましたら、逐一養鶏農家さんに情報共有図れるように体制を整えております。