

令和6年度食の安全安心推進部会 議事要旨

1 日時 令和6年 11月 19日 (火) 14:00~16:00

2 場所 ラッセホール ハイビスカス

3 出席者 別紙名簿のとおり。

4 議事要旨

(1) あいさつ (保健医療部 波多野次長)

本日は大変お忙しい中、食の安全安心推進部会に参加いただきまして、誠にありがとうございます。また平素は本県の保健医療行政推進、食の安全安心の多大なご理解、ご協力賜りますこと、改めてお礼申し上げます。ご存知のように一昨日兵庫県知事選挙がございまして、斎藤知事が再選されました。県政の混乱という形で皆様に心配をおかけしましたが、また、職員一丸となって取り組んで参りますので、引き続きご協力いただきたいと思います。よろしく願いいたします。

本日は食の安全安心推進部会ということで、最近の食の安全安心を取り巻く状況ですが、食中毒の件数がコロナが終わって増えているというような状況です。令和2年、3年、4年はコロナがありましたので、手洗いやマスクなど、衛生管理に皆さん気をつけていたということ、外出の制限もありましたので、食中毒の発生はこの3年間、落ち着いていた状態でした。が、昨年コロナが5類感染症に移行になり、昨年度の発生件数がリバウンドというか、令和元年並みまで非常に増えてしまっております。今年の発生件数はまだ県内の食中毒3件という状況ですが、これから12月1月2月と、冬の時期になりますと、食中毒が増えてくる傾向でございます。これは油断できない状況です。昨年も同じような傾向でした。ノロウイルスやカンピロバクターの発生が目立ちますが、キノコやサルモネラというのでも発生しているので十分警戒しなければいけないというふうに考えております。また今年は3月に紅麹の問題も発生し、健康食品を食べて健康被害に遭うということが起こりましたが、機能性表示食品につきましても健康被害の情報提供として事業者には義務づけられたところです。

このような国の制度改正の状況や食中毒の発生の状況の情報を食品関係の事業者の皆さんにしっかり情報提供させていただくこと、これから年末年始にかけて、人が多く出歩くようにもなりますので、飲食店の皆様に対して、監視指導に取り組んでいきたいと考えております。

本日は第4次食の安全安心推進計画の取り組みの状況と県版 HACCP のあり方について議題があります。国の HACCP 制度が義務づけられたことによって、県版 HACCP のあり方というのは、しっかりと議論しないといけない状況になっております。これにつきまして、委員の皆様方の忌憚のないご意見をいただきたいと思いますので、本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。

(2) 食の安全安心推進計画(第4次)を踏まえた令和6年度の取組状況

資料1に沿って事務局から取組状況について説明。

○審議内容

(柳本委員)

細やかに説明いただきありがとうございました。私ども兵庫県食品産業協会という団体から参加させていただいています。以前にも何回かお話したかもしれませんが、今消費者は健康志向とともに、値上げの中でお値打ちの商品を買いたいということがある。我々の業界の会合でよく話題にもなって、当社の会社の中でも割とテーマになるのが表示の問題です。栄養成分表示などを消費者の方も見る頻度が本当に高くなって、会社への質問などもある。味や価格だけでなく栄養成分表などのウエイトが高いなど。逆に、我々食品メーカーとしても、商品をより消費者の人によく理解いただきたいと思いますということで、パッケージの表示にもものすごく気を遣っている。正確に正しくお伝えする、わかりやすく伝えるという意味でも、大事になっている。

その中でもこの栄養成分表示の仕方は、衛生協会などでもよく話題になるのですが、本当に難しい。保健所によっても、指導や管轄が違う等で。5 ページ目の食品の表示のところで、途中経過 6 ヶ月で 395 件、うち栄養成分表示が 156 件。去年度の年間では問い合わせ件数が 769 件で去年は 235 件。つまり、あくまでも単純計算ですけど、去年は、全体 769 件中、235 件が栄養成分表示の相談件数。単純計算で、栄養成分表示に対する質問が去年よりは計算では 3 割ほど増えています。

もう 1 件は、今日たくさん資料の中で、今のように、前年の件数であるとか、その項目によって必要なトレンドを見るために必要な過去の数などを見えるようにしてもらえれば助かるなど思いました。経過を検証もしながら、関係報告をあわせてしていただければわかりやすいなど思いました。

(事務局)

健康増進課の方では、今ご指摘いただいた食品の栄養成分表示についての相談を担当しております。ご指摘いただいた件数についてなんですけれども、カウントの仕方として、同じ商品ライン、例えばフレーバー違いであっても、1 件としてカウントするというのもあって、1 つの業者さんでも立て続けに相談されると一時的に増えてしまうというのもあり、そういった影響もあるのかなとは思っています。ただご存知の通り、栄養成分表示の義務化がもうすでに始まっているので、全体の傾向としては感触的に業者さんのご相談は落ち着いてきているなどという印象ではあります。いただいた通り、今後の傾向を見る点では当課においても件数は随時追っかけている状況ですので、またお気づきの点がありましたら、ご意見頂戴したいと思います。

(三宅部会長)

後半の意見については、要するに昨年度等々の比較がしやすいような資料があれば、ありがたいということです。おそらく、行政の方でも、前年と比較されていると思いますので、その辺で例えば、特に変わってないであったり、増えたり減っていたりということがあれば、よりアピールにもなると思いますので、そのあたりは是非できる限りご協力いただきたい。

(森垣委員)

昨年からの委員会やらせていただきまして、いろいろ資料を拝見させていただいております。また農林水産部の皆様には日頃から JA の方のご支援など、ご協力いただきましてありがとうございます。お願いのような部分が多いかと思っております。

資料の 1 ページに GAP について書いてありますが、JA グループがこの 3 ヶ年で力を入れていこうということで、先日、県大会を開催しました。その中の話の 1 つに営農指導員の強化ということも主眼に置きながら、生産部会などに GAP の手法を用いた営農指導、経営管理というものを進めていこうということ、決議し意思統一しました。GAP 認証を取る、ではなくて、GAP のいわゆる 5 項目について、しっかり生産部会と、そういう手法を通じて、経営管理していきましようということを伝えていこう。そのためにも営農指導員さんも GAP についていうことをしておかないといけないという話をさせていただいたところです。

それぞれ、農作物・農畜産物を作るにあたってはしっかりと、栽培管理をしていかないといけないという中で、JA グループが力を入れてこの 3 ヶ年、取り組んでいきたいというふうに思っていますので、県行政の皆様につきましても、その GAP について、JA グループをご支援いただくのと一緒に、どこかの生産組織の方にも、お力添えいただけたらなというふうに思っております。

一方で、次の 2 ページになりますけれども、環境創造型農業推進。これについても、食料システム戦略の中で、有機と無機というような形で議論がされている中ですけども、当然にこの環境創造型農業を意識しながらの営農努力になるかと思っておりますので、これにつきましても、またご一緒にいろいろとお力添えをいただきたい。

10 ページのひょうご食品認証制度の推進の中で、令和 6 年度 9 月末に 2356 品目という実績値

が出ていますが、昨年度末よりも何か減少傾向にあるのかなと思いますが、この認証食品数の減少について、何か要因とかわかりましたら、教えていただきたい。

もうひとつ、11 ページにつきまして、県民に対する講習会等の年間参加者数というのが、去年と今年 4787 人と数字が一緒ですけども、ターゲットというか、どの人達に対して、講習をしているかということも教えていただきたい。

(事務局) 流通戦略課の方から、認証食品の数のことについてご説明させていただきます。高齢化などで原料調達ができなくなったり、生産体制が維持できないということでやめられるところも、ちらほらございますが、全体的には、減る部分もあり増える部分もありというところで、この 2300 から 2400 まで辺りの数字の間を行き来しているような状況でございます。

(事務局)

11 ページの方の講習会についてお答えさせていただきます。生活衛生課です。こちらの方は、人数はたまたま一緒ですけども、対象としては様々な方から保健所に依頼が来ます。事業者さん、消費者団体、婦人会など様々な方々から来ております。それを一括して集計して、この数という形になっております。

(三宅部会長)

今話題に出たので補足で 1 点質問してもよろしいでしょうか。講習会等がいろんなカテゴリの中に散見されて、明らかにこれは他とは違うというのはわかる一方で、例えば 11 ページの所など、県民に対する講習会、青年向けあるいは食の安全安心に係る講習会等というのは、重複しているのか、全く別なのか。あるいはその 12 ページの方にも、いくつか講習会のようなものがあるのですが、その辺の関係はどうなっているのですか。

(事務局)

集計の仕方がわかりにくく申し訳ございません。基本 HACCP 講習会や出前講習会、青年向けというのは全部重なってはいないです。それぞれをジャンルごとに集計しております。

(濱田委員)

生活クラブ生協都市生活から初めて来させていただきました。先ほど森垣委員がおっしゃられた、1 ページにある GAP について、私たち生活クラブは自主基準を設けていまして、その中に、次年度から GAP を入れるとしている。兵庫県でもそういう意識が持たれ、今後普及啓発を図るところには大変興味を持ちました。また、質問が 1 つあって、2 ページに主な部分で環境創造型農業推進のところに黄色 LED による病虫害防除すると農薬を減らせるということですけども、これだと電気がかかりますが、その部分は農家の方の負担になるのでしょうか。もし農家の方が負担するのであれば、県から何か助成とかそういうことが考えられているか、教えていただきたい。

(事務局)

農業改良課です。黄色 LED につきましては、この技術は実は本来であれば電源があるところではないとなかなかできないのですけれども、これは太陽光パネルの簡易なものを使っていろんな場所のできる技術で、普及がしやすくなったということもあり、電源は太陽光パネルを使うのでランニングコストはそんなに掛からない。初期費用については、例えば実証するというような、県に協力いただくようなものでしたら国の事業もありますので、そういうものを使っていただく。ただ普及段階では農家の方に負担していただいて、使っていただくということになっております。

(井上委員)

兵庫県立大学の井上です。私は、11 ページの青年向け食中毒予防の教室の開催についてなんですが、高校生の時からこういった知識を教えていただければすごくありがたいなと思いました。これは自宅での調理、大学生になってからの一人暮らしをしたときの自宅での調理に焦点を当て

た内容なのか、それとも食のリスク全般について、内容を実施されているのか、少しそこをお聞きしたいです。

(事務局)

生活衛生課です。一人暮らしをしていく大学生の前の高校生が対象ですけども、この一番の目的は、カンピロバクターによる食中毒が非常に多くなっています、その原因が鶏の生食またはタタキですけども、それが若年の方が食べられることが多くなっているということがあります。なので、一人暮らしや大学生になり、居酒屋に行くようになるとそのメニューが目に見えてくることになるので、それに対して、前もってそこは危険があるというのを伝えることを第1の目的として始めた事業になります。それに合わせて、当然、一般的な食中毒の啓発の方もさせていただいています。

(井上委員)

ありがとうございます。家庭での注意だけじゃなくって私も居酒屋で鶏刺しとかの食中毒について周りでもよく聞くので、やはりそういったことも焦点を当てて啓発をもっとしていただきたいなと思いました。

(三宅部会長)

私からも何点か今の件に関連して。カンピロってかなり減りました。5年10年ぐらい前から比べるとかなり件数も減ってきているという感覚がある。もちろん出るところで出ているんですが、若者をターゲットにしたっていうのは、非常にいいアイデアだと思います。

その一方で、フードフェアみたいなものが原因になってカンピロバクターなどが集団で患者が出たりするというのが全国的に見えてきているので、そのようなところも含め、つまり年齢だけではなくターゲットをある程度、より効果的なところも含めて工夫していただけるとありがたいなという印象を持ちました。

それに関連して質問ですが、監視指導のところ、重点度ランクをつけてということ、大規模等、それ以外の形でやられていますが、重点度をつけてやる場合には、重点が高いところは回数を増やしている、それと内容的に差をつけるということですか。

(事務局)

生活衛生課です。監視指導は回数傾斜です。Aランクが一番多くて、Eランクが一番少ないという形で、傾斜してリスクが高いところ、または、発生したら集団発生が起りやすいようなところを、Aランク。例えば生食用食肉もAランクですし、定員が100を超えるような旅館などもAランクというような形です。一般のところはCランク。普通の飲食店はCランクぐらいになりますが、そういう形で傾斜配分をしています。

(三宅部会長)

実際内容的にはどうですか。例えば施設の老朽化等々、いろんなところでも差別化の必要があったりするかと思いますが、そういうところは、やはり回数を増やして、というようなことをやられているのですか。

(事務局)

監視員が目について指導が必要であればしますが、一義的なランクとしては計画として、そのまま今の傾斜配分です。各健康福祉事務所が、ランクを変える必要があれば自分で変えるようにして、把握ができるようなシステムになっております。

(三宅部会長)

ありがとうございます。時間も過ぎていきますのでそろそろ次に行きたいと思いますが、追加があればお願いします。

(事務局)

本日お休みされておられます岩井委員の方から、6 ページ目の表(8)の HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進について、意見を頂戴しておりますので、読ませていただきたいと思います。

「HACCP に沿った衛生管理」が令和2年6月1日の食品衛生法の一部改正する法律で施行され翌令和3年6月1日で完全施行され、食を扱う全業種で義務化されました。その結果、大規模事業者は「HACCP に基づく衛生管理」が義務化され、小規模事業者は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が各々義務化されています。大規模事業者は対応能力から習得度が高く、着実に実施されていますが、小規模事業者特に飲食事業者はコロナ下もあって十分な講習も受けられておらず、実施がまだまだできていないのが実情です。

県下各食品衛生協会は毎年優秀な食品衛生事業者を表彰していますが、令和3年以降食品衛生監視票の点数が HACCP の実施が不十分(HACCP100 点中 30 点)であるため点数が低くなり、70 点以上を対象とする表彰事業者が激減してきています。

食品衛生法改正の趣旨は小規模事業者を含めた全ての食品等事業者に衛生管理計画書作成および従業員に周知徹底、具体的な方法を定めた手順書作成、衛生管理の実施状況を記録・保存する並びに定期的に検証し内容を見直すことによる衛生管理を求めています。

従業員数が 50 人未満の小規模事業者は、義務化されたとは言え各事業者団体が作成した「手引書」を参考に衛生管理を行うことになってはいますが、十分に作用していないのが現状です。小規模事業者が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を完全実施できる体制を整える為には、より具体的な制度設計が必要です。また事業者だけでなく、消費者が HACCP に取り組んでいる事業者か否か、安心して利用できる事業者(店)か判別できる仕組みが必要です。それが出来れば、極めて小さな事業者も真剣に取り組むこととなります。

公益社団法人日本食品衛生協会は「食の五つ星 HACCP 型」の普及を令和6年度の最重点事業に取り組み、①従事者の健康管理実施店 ②食品衛生講習会受講店 ③衛生害虫等の駆除対策実施店 ④食品衛生管理記録実施店 ⑤食品賠償責任保険加入店 の全ての項目が揃った施設では

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理実施店」として HACCP 型プレートを掲示し、従事者の意識の向上と消費者の安全安心意識の目安に役立てています。兵庫県で HACCP を定着させるには、もう一歩具体的な手法が必要と思います。

(三宅部会長)

ありがとうございます。

岩井委員から非常に貴重な意見いただきましたが、意見2も含めて次の議題の後に、少しこれに関しても含めて意見交換したらいかかかと思えます。とりあえずは議題3の方に進めさせていただきます。

(3) 兵庫県食品衛生管理プログラム認証制度(県版 HACCP)の今後について

資料2に沿って事務局から兵庫県の HACCP 認証制度の見直しを検討する方針について説明。

○審議内容

(三宅部会長)

意見交換ですが、まず岩井委員からの意見を先に紹介下さい。

(事務局)

岩井委員からの意見を読み上げます。

県版 HACCP は食品を扱う全事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務化されたことから存在意義がなくなっている。県版 HACCP 認定制度の認定取得事業者からは取得の効果として、従業員の衛

生意識の向上、施設の衛生状態向上、企業の信用度信頼度の向上が上げられてきました。その意味では、制度の存在意義は高いと思われます。

県版 HACCP を食を扱う全事業者に広げ、対応できている事業者に認定証を付与れば、食を扱う事業者及び消費者にも認識されることから、HACCP 義務化の目的がより高めることができます。但しその業務を民間事業者に行わせることは、悪戯に営利に繋がる危険性が高く民間に依存することは賛成できません。

京都市の京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度は HACCP に沿った衛生管理義務化の目的を達成する為の支援制度であり、大変参考になります。

（三宅部会長）

簡単に岩井委員からの話をまとめると、1 番目の意見は、岩井委員の立場からしても、このような制度というのは、ある意味意識の高い、頑張った人はちゃんと褒めてあげようという、そういう考え方でやはりある意味っていうのはあるし、そういうような取り組みを食品衛生協会としてもやられているというような内容かと思います。2 番目のご意見は、今読み上げていただいたとおりで、国がそういう方向をとった以上、大きな事業所に関しては、もうやっていることが当たり前の中で、わざわざそれに対して何かお墨付きを与えるというのは、論理的に少しおかしいという提案があるということではありながら、後半はやはり、やる意義というのは、衛生管理に対するモチベーションを上げるという意味で、非常に有用ではないかと。そういうようなご意見かと思います

（柳本委員）

私自身も答えが難しいなというのが正直なところで、岩井委員からのご意見もあつたとおりです。HACCP はギブアップという場合への補助の役割をどう果たせるか。果たせるとしたら、確かに認定でもできれば、少なからず果たせると思うのですが認定する作業も大変である。今の県版 HACCP があるだけで、啓蒙、或いは、勉強のためのツールという意味で、本格的な HACCP で民間の認証の取れないところに関して助けにはなる教材にはなるという意味かとは思いますが、非常に悩ましい問題だと思います。HACCP を取れないところへの助けとして、これが一助になる余地はないのかなと思います。

（井上委員）

消費者として物を買う立場であれば、こういう制度があると安心して、使えるというのもあるし、アルバイトをする上でも、こういうものにお店が取り組んでいるのであれば、その社員だけが衛生を考えているだけでなく、アルバイトの人たちもその衛生意識が上がるというのは、その店の名声とかにも関わると思う。この制度は、やっていれば、ありがたい。働く立場からも消費者からもありがたいかなと思います。

（三宅部会長）

確かにそうですね。そういう意識をすべての人が持つということに対しては、そういう形というのは確かにあるような気がします。

今回はまだアンケートも今認証取られている企業からの結果だけで、かなりバイアスがかかった結果ではあると思いますので、すべてのアンケート結果が出た上での結果からいろいろ考える必要があるかなというふうに私は感じました。ただ、色々聞いていて、やはり重要なのは、もし、県としてこういう何か、それを認証というものかどうかは別として何かをやるのであれば、その位置付け、何のためにこれやるのかということをもまずは明確にした上でやる必要がある。だからこそこれはこういう形で、企業の方に努力してもらおうということでない、やはり意味づけがないと難しいところがあるかなと思います。

京都市はおそらく、国の制度にのっかって、ちゃんとやっていますよというところで確認印を押してもらおうような制度かだと思いますので、そういう意味づけをきちんとすることが必要になってくるだろうなと思います。

(4) おわりのあいさつ (廣田生活衛生課長)

委員の皆さん、長時間ご苦勞さまでございました。本日は食の安全安心推進計画に基づく、令和6年度の取り組み状況について、途中経過ということで報告させていただきました。貴重で様々なご意見いただいたところです。中でもGAPの内容や、いわゆる食中毒に対しての講習会、そういった内容についてのご意見を様々ご意見いただいたところでございます。引き続き年度末に向けて生産から消費までの対応について、しっかりやっていきたいと思っております。

また2番目の食品衛生管理プログラム、いわゆる兵庫県版HACCP認定制度の関係でございますけれども、まだ途中経過ということで食品の事業者、その他の案件も集めるところでございますので、引き続きその結果をもって、ご意見をいただければというふうに思っております。

本日は時間も過ぎてしまい、十分なお意見が出なかったかもしれませんが、引き続き皆さんのご意見をいただきながらですね進めて参りたいと思っておりますので、引き続きよろしくお願いしたいと思います。