

令和4年度第1回山口県食の安心・安全審議会 概要

1 日 時 令和4年7月26日（火） 14:00～15:30

2 場 所 県庁3階 職員ホール

3 出席者 7名（欠席5名）

4 会議録

議題：食の安心・安全推進基本計画（第3次改定版）骨子案について

資料1：「山口県食の安心・安全推進基本計画」の改定について

質問等なし

資料2：「山口県食の安心・安全推進基本計画」（第2次改定版）における評価指標等について

委 員：食品表示責任者と食品表示適正事業所の違いは何か。

事務局：食品表示責任者とは、食の安心・安全推進条例において、県内に事務所または事業所を持つ食品関連事業者が設置するよう努めることとされている食品表示に関する責任者のことである。食品表示責任者になるためには、定期的に講習会を受講する必要がある。

表示適正事業所とは、仕入れ、製造、出荷・販売等の各工程において、県の作った基準に基づくチェックを実施し記録するという、表示に関する模範的な取組をする事業所として県に認定された事業所のことである。

委 員：指標「表示適正事業所数」の未達成理由に、「表示適正事業所と認定されるハードルが高い」とあるが、どういうことか。

食品表示は、食品の原材料や原産地をもとに商品を選択する場合、唯一の判断材料である。正しい表示がされていることが原則であり、それが食の安心・安全に繋がっている。認定数増に向けた支援を行うなどの施策を行うべきではないか。

事務局：食品表示は、全ての事業者が法律に従い、適切に行うことが義務付けられている。これを前提に、食品表示適正事業所制度は、表示の間違いが発生しにくい管理体制のひな型を県が作り、必要な体制を設けた事業所を県が認定する制度である。

表示適正事業所の認定数が少ないことが、適正な表示が行われていないということに繋がる訳ではない。

なお、「ハードルが高い」旨は、事業者からの意見の一つであり、こうした意見を踏まえながら、取組を進めていく必要があると考えている。

委員：食品事業者である委員の方に伺う。食品表示適正事業所認定制度について、事業者の立場としてどのように考えているか。

委員：取扱商品が多い事業者だと、申請に必要な書類の作成にかなり時間がかかる。なおかつ担当者もいろいろな業務を抱えているため、すべてを網羅するとなると複数人が必要であるが、そうするとコストの問題も出てくる。

委員：事務局に伺う。食品表示適正事業所として認定を受けた事業者が取扱う商品の種類は、少ないか。

事務局：認定を受けた事業者は5社のうち、2社は取扱商品が少ない。そのため、比較的、認定申請に取り組みやすかったのではないかと考える。残りの3社のうち、1社は惣菜を製造する事業者で、取扱商品の種類は多い。残りの2社は商品の種類が比較的限られている。

委員：表示適正事業所の認定を受けるには、取扱商品のすべてについて申請する必要があるか。

事務局：業種を限定して申請することもできる。

例えば、個別のラインで総菜と菓子を製造する事業者の場合、菓子の部分だけで認定を受けることができる。

委員：4年間、表示適正事業所数が増えていない。これまで、どのように取り組んできたのか。

事務局：事業者の自主的な取組のみで、認定基準に適合させることが難しいのが現状である。個別に事業所を訪問し、現状の表示の管理体制をもとに、事業所毎に具体的な取組を助言する必要がある。こうした取組が、十分ではなかったと考える。

また、この2年間は新型コロナウイルスの感染拡大により、県も保健所も余力がなく、このような結果になってしまった。

委員：表示適正事業所認定制度について、どういう仕組みであれば効率的で効果的なのかを検討し、改善に繋げていただきたい。

委員：食品表示責任者制度に、食品表示検定を追加してはどうか。

事務局：食品表示の法律に基づくルールはかなり広範にわたっており、事業者によって注意すべき点が大きく異なる。

例えば、農産物は原産地を「山口県産」というように表示するが、魚であれば水域名を表示する。全業種を網羅して説明すると、かなり情報量が膨大になるため、食品表示責任者養成講習会は、業種に関係なく聴講してもらえる内容となっている。

なお、講習会では、例題に沿って食品表示を作成する実習を行っているが、食品表示検定のような到達試験は採用していない。

頂いた御意見については、計画改定に当たり検討していきたい。

委員：県が行っている講習会は、事業者に対して親切で丁寧だと思う。食品表示検定は全部の食品に対する検定試験なので、それを制度に含めることで食品表示責任者の質も上がると思う。ぜひ検討していただきたい。

委員：資料2の3ページ、食品営業施設の監視指導実施率がパーセンテージで示されているが、分母はいくらか。

また、評価指標について、パーセンテージで評価されているものと、件数で評価されているものがある。件数の方が全体のボリュームをイメージできて、県の取組を伝えやすいのではないか。

事務局：監視指導実施率の分母は、毎年度作成する山口県食品衛生監視指導計画の監視指導計画件数である。許可の種類、業態及び事業者の規模に応じた係数をかけて件数を決定している。それらを合計すると、約2万件である。パーセンテージを使う理由は、評価の仕方としてわかりやすいということと、許可件数により数字が動くためである。

御指摘を踏まえ、わかりやすい発信方法を検討していきたい。

委員：資料2の3ページ、エコやまぐち農産物認証件数について、生産者に認証のメリットを周知しているか。

また、未達成理由にトビイロウンカの影響等が挙げられているが、認証を目指した生産者はいたが、認証件数が目標値に届かなかったということか。

関係課：エコやまぐち農産物認証制度は、化学農薬・化学肥料を県慣行基準より50%以上低減して生産された農産物をエコ50、化学農薬・化学肥料をまったく使用せず生産された農産物をエコ100として県が認証する制度である。認証された場合、エコやまぐち農産物マークのシールが使用できるメリットがあり、それらを周知している。

目標値が未達成である理由を検証したところ、とりわけエコ50の認証者について、害虫被害により農薬の低減ができなかったという声があげられた。

なお、認証を目指していた生産者の人数について、具体的な数字は把握していないが、数件ほど認証を断念している。

資料3：「山口県食の安心・安全推進基本計画」（第3次改定版）（骨子案）

委員：新型コロナウイルス感染症の流行から3年経過し、コロナの影響により目標値を達成できなかった指標もある。

今後はコロナとの共存を考え、目標値を安易に下げることなく目標達成できるやり方を模索していく必要がある。

事務局：指標のうち、保健所業務に係る監視・検査とリスクコミュニケーションが新型コロナウイルス感染症の影響を大きく受けた。

監視・検査については、HACCPの制度化に伴い監視のあり方を検討するとともに、多くの検査件数を積み上げるのではなく、適切で効果的な指標を設定する。

リスクコミュニケーションについては、従来のやり方ではコロナによる影響を受けてしまうため、リモートによる実施や新たなツールを活用した新しいチャンネルを検討した上で目標値を設定する。

委員：資料3の4ページにある「検査機関の国際標準化」とは具体的にどのようなことか。

事務局：行政機関等による食品検査は、国の業務管理要領に従っている。

検査機関に係る国際標準規格は、ISO17025であるが、幾度の改定を経たISO17025と要領の内容が乖離している。そのため、国は、ISO17025に準拠するよう要領改訂を進めている。

大きな変更点は、精度管理に関する監視体制の強化である。製品保証の国際標準化規格であるISO9000シリーズの考え方を取り入れ、しっかりとして工程管理により検査の信頼性を高めることになる。

こうした国の動きに対応し、県が行う検査の信頼性を確保していかなければならないと考えている。

委員：すべての検査機関がISO17025に準拠することになるのか。

事務局：業務管理要領改定の影響を受けるのは、要領の対象である登録検査機関と行政等の地方検査機関である。

委員：国が検査機関をISO17025適合として認証するのか。それとも、ISO17025の考え方を国が取り入れて実施するのか。

事務局：すべての地方検査機関がISO17025認証を受けることは、難しいといわれている。国は、ISO17025の考え方を取り入れて、業務管理要領を改訂すると聞いている。

委員：資料3の4ページにある「若い世代に向けた食の安心・安全に関する情報の積極的な発信」について、水産大学では、現在、新型コロナウイルス感染症の影響により外部から講師を呼べないため、リモートで講習会

等を行っている。

同様の手法で、県と学校が協力し、学生向けの講習会を実施することで、若者向けの情報発信を行うことができると思う。

事務局：「若い世代に向けた食の安心・安全に関する情報の積極的な発信」について、講習会に限らずSNSを利用した情報発信等も考えている。是非ともご協力をお願いします。

委員：資料3の4ページの施策の方向について、「検査機関の国際標準化」が「新規」ではなく「拡充」となっているのはなぜか。

事務局：これまでも食品検査の信頼性の確保に取り組んでいるため、「拡充」とした。「新規」「拡充」の区分については、意見を踏まえて検討したい。

委員：資料3の4ページにある「事業者の自主管理の取組の促進」について、色々な事業者に対応した「具体的な管理のパターン」を示した方が効果的と思うが、いかがか。

事務局：御提案のように、様々な事業者の実情に応じた管理体制の充実に向けた取組や支援が必要であると考えます。

HACCPの制度化により、各工程での管理が重要となるが、的確な実施には、従業員一人一人への教育をしっかりと行う必要がある。中小の事業者には、この教育に関する部分について、細やかな支援が必要と考えている。

そうした点に留意して、新たな取組を拡充していきたい。

その他

委員：「やまぐち食の安心・安全メール」で届く食品の自主回収情報について、「健康への危険の程度」の項目に「CLASS I」または「CLASS II」と書かれているが、一般の消費者はCLASSが何か分からない。クラス分類の詳細に関する説明として、リンク先のURLの記載があるが、最初の画面で緊急性が分かるようにしてほしい。

事務局：クラス分類について、メールの書き方を検討したい。