

令和5年度第2回山口県食の安心・安全審議会 概要

1 日 時 令和6年3月13日（水） 14:00～15:30

2 場 所 県庁4階 共用第3会議室

3 出席者 10名（欠席2名）

4 会議録

議 題 1：令和6年度山口県食品衛生監視指導計画（案）について

委 員：計画は、今年度（令和5年度）末までに策定し、翌年度（令和6年度）4月から実施するという理解でよいか。

事務局：お見込みのとおり。

委 員：HACCP指導強化期間（4月～9月）の重点的な取組みとは何か。

事務局：食品衛生法の改正により新許可業種となった水産製品製造業、漬物製造業、食品の小分け業を対象に、重点的に監視を実施する予定である

委 員：事業者数としては、どれくらいあるのか。

事務局：対象施設数は100件程度である。

委 員：水産製品製造業とは、具体的にどういった業種か。

事務局：例えば、魚練り製品や干物など、魚介類の加工を行う業種である。

委 員：今年発生した食中毒について、代表的な事例はどのようなものか。

事務局：例えば、全国的な事例では、青森県の駅弁業者が製造した弁当による食中毒については、本県にも患者がおり、報道発表を行ったところ。

また、本県で発生した食中毒としては、山陽小野田市の飲食チェーン店において加熱不十分のハンバーグが提供されたことで、O157による食中毒が発生した。

委 員：監視・指導は、何人で行うのか。

事務局：各保健所の食品衛生班の職員（概ね4～8名）が、管轄地域の各施設に対して監視・指導を行う。

委 員：食品衛生協会でも、飲食店等の衛生面についての検査・確認を行っている。HACCPに沿った衛生管理の実施は義務であるが、実態として不十分な施設も多い。

事業者に対する、HACCPに係るさらなる啓蒙活動が必要であると同時に、消費者が、HACCPに適切に取り組んでいる事業者を識別できる仕組

づくりを進めていくことも大事だと考える。県、食品衛生協会、消費者等で協同していきたい。

HACCPに限らず、消費者が、安心・安全な事業者を識別できるような仕組みがあれば良いと考える。

委員：食中毒の予防対策について、調理従事者に対する講習会が毎年度実施されているが、1度きりではなく繰り返し学習できるような体制になっているか。

また、各イベント等では、車での移動販売も多いが、それらの食中毒対策への取組状況はどうか。

事務局：各者への講習会等については、食品営業許可の更新のタイミングや、食品衛生責任者養成講習会等において、食中毒予防に関する知識や、法改正等による新たな知識などをお伝えしている。

委員：猪や鹿などのジビエの衛生管理について、特に田舎では、法的に認められた処理施設によらず、個人により処理が行われる事例も見受けられる。

フグの素人調理による食中毒の発生と同様、ジビエにおいても、消費者へ向けた衛生管理に関する周知・啓発があるとよい。

事務局：情報発信のテーマの参考とさせていただきたい。

議題2：令和6年度食の安心・安全関連事業（案）について

(1)「食の安全」について

委員：防災対策として、被災地における食の安心・安全に関する取組（食中毒やアレルギー対策等）は、関連事業の中で実施されるのか。

事務局：災害等により避難所が設立されるようなことがあれば、担当課の所管業務として、衛生監視・指導等を適切に実施することになる。

委員：保健所等も対応するという理解でよいか。

事務局：保健所も含め、関係各部署が一体となって対応する。

委員：令和6年度関連事業について、予算規模等、令和5年度関連事業との比較がわかるとよい。

事務局：後日、一覧にしてお送りさせていただく。予算規模については、多くの事業で増減がある。

(2)「食の安心」について

委員：「X」による情報発信について、ハッシュタグの活用等、情報を拡散するための工夫があった方がよい。

事務局：広く拡散できるような工夫を検討してまいる。

委員：「食品表示ステップアップ制度」における「食品表示責任者」とは、法令の規定に基づくものか。

事務局：法令に基づくものではなく、県条例（山口県食の安心・安全推進条例）に規定されるものである。具体的には、県が実施する食品表示責任者養成講習会を受講した者が「食品表示責任者」となる。

委員：「食品表示担当者」とは何か。「食品表示責任者」とは違うのか。

事務局：「食品表示責任者」の指導・監督のもと、各工程において食品表示の確認等をする者のことである。

委員：小規模な事業所においては、「食品表示責任者」と「食品表示担当者」を別に配置することが困難な場合もあるかと思うが、それぞれ別の者を配置しなければならないのか。

事務局：適切な確認体制・方法等を講じた上で「食品表示責任者」が「食品表示担当者」を兼ねることも可能である。

委員：「食品表示ステップアップ制度」への参加事業所については、HP等での公表のみならず、ゆくゆくは、参加事業所が製造した食品にマークをつけるなど、消費者が買い物の現場で判断基準にできるようなものがあると良い。

事務局：食品表示法等との兼ね合いもあるかと思うが、消費者の食の安心につながるよう、ゆくゆくは、そういったことも検討してまいりたい。

(3)「参画と協働」について

委員：学校における食育については、管理職や学級担任も役割を担う一員ではあるが、やはり中心的な役割を担うのは栄養教諭等である。下関市では給食センターの民営化に伴い、学校の栄養教諭が減ると聞いており、不安に思っている。栄養教諭の不足等への対応はどうなっているか。

事務局：下関市においては、来年度から新下関に給食センターができることは、話に聞いているところ。下関市において体制づくりを進めていると思われるので、例えば、受配校においても栄養教諭による巡回等により、適切な食育が実施されるものと考えている。

委員：最近の学校給食については、センター方式が増えてきており、民営化等により栄養教諭の人数も減ってきているので、各学校への巡回は難しいかもしれない。紙媒体の他、いわゆる「スマホ市役所」等も活用しながら、食育が広がれば良いと思う。

また、食育に関する指導は、子どもに対してだけでなく、大人に対しても必要であり、健康増進課の新規事業のような取組があることは、良い事だと思う。

事務局：県内においては、センター方式が増え、自校方式が減ってきている市

町もある。

おっしゃるとおり、栄養教諭は1名等で、訪問指導がしづらいという課題もあるが、コロナ禍で培われたICT等の活用により、遠隔で指導できるようなシステムが、少しずつ構築されつつあるように感じている。そのあたりを工夫し、研修を深め、ICTがうまく使えるように推進していくのではないかと認識している。

委員：令和4年3月に、鯨食3種が文化庁の100年フードに認定された。

「長門大津くじら食文化を継承する会」では、認定された鯨料理について、小学校や公民館等で試食会を開催したり、郷土料理として調理実習などで作ったりしているが、あまりそれらが知られていない。鯨食に関する取組が、観光振興や郷土料理の継承に繋がるように、県事業により、もう少しPRがあると良いと考える。

事務局：鯨肉の消費拡大については、学校給食における鯨食習慣の継承の取組や、鯨フェアの開催等、鯨を取り扱う飲食店を増やす取組を行っているところ。長門の事業についても、今後関係各所と連携し、さらに鯨食が普及していくように、連携の中でPRしていければと思う。

議題3：食を巡る事案への対応状況等について

委員：食品の自主回収の発生状況について、回収者が個人名となっているのはどういう意味か。

事務局：法人ではなく、個人が事業者となっている場合は、個人名が掲載されている。