

平成30年度第3回山口県食の安心・安全審議会 会議の概要

1 日 時 平成30年9月10日（月） 10:00～11:30

2 場 所 県庁4階 共用第4会議室

3 出席者 11名（欠席2名）

4 概 要

（1）議題

山口県食の安心・安全推進基本計画（改定版）最終案について

（2）意見・提言等

◎計画最終案について、全会一致で了承。

◎参考資料P17、委員氏名等の掲載を了承。

【全 体】

○本計画については、練りに練られたものだと思う。基本計画の内容としてはこれでいいが、今後、各項目の具体策をできるだけ早く実施していくことが重要。

【H A C C P 関連】

○全ての食品等事業者へ導入を目指すのに、支援チーム目標が100事業所というのはいかがなものか。

○小規模事業者にはどういう説明をすればいいのか。どういう進め方をするのか。

→・県内には許可・届出合わせて5万事業所はあるが、100事業所しか支援しないということではないのでご理解いただきたい。

- ・具体的には、やまぐち衛生ジャンプ事業所制度や衛生管理届制度の利用、消費者への情報提供、業界団体等が開催する実務担当者が参加する衛生管理計画作成に向けた講習会への県職員の派遣及び助言、営業許可の更新講習会における実務レベルの講義、新規参入事業者へ講習会の開催等により、全事業者に対して導入支援を行う。（資料3P19）

○支援チーム目標の100事業所は、基準Aに対するものか。

→「H A C C P に沿った衛生管理」を導入しようとする食品等事業者を支援することとしており、基準Aと基準Bの両方。実態としては、基準A中心となると想定される。（資料3P18）

○この業種は基準Aでなければならない業種というものがあるか。

→・国は、基本的には、全ての食品等事業者は「H A C C P に基づく衛生管理」を行うという考え方の中で、一部の食品等事業者は、「H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理」でも良いという線引きをしている。

- ・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でもよい食品等事業者は、小規模事業者と想定され、今後、食品衛生法施行令等で規模等についての線引きが示されると聞いている。ここに該当しない限りは「HACCPに基づく衛生管理」が必要であると考えている。

○資料1「全ての事業者」は、運搬だけの事業者も含まれるのか。

→運搬の工程において、衛生的に管理しないと食品が傷むような工程を持つ事業者は含まれると考えられる。

○学校給食に金属片が混入していた事案があったが、現在、学校給食の現場で金属探知機等を使用している事例はあるか。

→県内では聞いたことがない。全国的にはあると聞いたことはある。

○小規模事業者でも、既に、仕入れ段階での安全確保や作業場の衛生管理状況の点検等の自主的な取組を進めている食品等事業者は多いと思うが、今後、食品衛生法に基づく衛生管理の点検については、具体的にどう進めていくのか。

→定期的な立入検査、許可申請時の現地確認などの機会に、事業所の導入状況の確認や必要に応じた助言、指導の実施を考えている。

○消費者として、HACCPが詳しく分からないので、勉強する機会があれば是非声をかけてほしい。

【食品表示関連】

○食品表示の信憑性が問題になる事案があるので、消費者は表示の何を信じれば良いのか、というのが問題となっている。

【リスクコミュニケーションについて】

○災害が頻繁に起こっているが、今後は、緊急時の食の安心・安全の対応策など、食品関連事業者や行政がどう情報提供を行えば良いのか考えることが必要。例えば、「アレルギーのある子の食品はどこに行ったら買えるのか紹介してほしい」という話がよく出ると聞いており、1つのテーマとなってもおかしくないと思う。

→資料3 P 28「やまぐち食の安心・安全推進協議会」を中心として、消費者と業界団体が結び付いて推進していきたい。県は支援する立場であり、機会の提供についても協力するので、消費者が知りたい項目や、食品関連事業者がアピールしていきたい内容を話し合っただけで決めていただき実現していきたい。個々のテーマはその中で決めていただきたい。

○消費者への普及や知識の習得を、今後、どのような団体と、どう促進を図っていくのが重要。消費者団体としても一緒にできることは進めていきたいと思っている。

○食品衛生法が改正されて、消費者は一体何をどうしたら良いのか、分かりやすくしていかないと、何がどう変わったのか、問題が起こった場合にどう対応するのかが伝わりにくい。

○食の安心コミュニティ活動リーダー登録者数は「維持する」となっているが、増やさないのか。

→高齢化が進んでいることで辞める人はいても新規が増えない状況であり、数年間増えないことも考慮し、リーダー数は充足していると捉えている。今後は、登録者数のキープを目標としている。

【食育について】

○食育活動をしており、料理教室前などの手洗いの習慣を広めているが、災害時の、水が出ない・手が洗えない・うがいができないような場合は、健康を崩す要因になりかねないので、その場合のリスクや対応策を考え、地域活動において活用できると健康を害さないことに繋がると思う。日ごろから知識を得ておくとうい。

○現在、家庭では中食・外食が増えている。食品の表示を適正にさせていただくことに合わせて、栄養バランスも表示できれば、食の安心・安全プラス健康として、県民の役に立つと思う。

【地産・地消について】

○資料3 P 3 4 (3) 地産・地消の推進①「・消費者や～」について、事務局の説明では具体的な事例があつて分かりやすかったが、計画の記載においては他項目と比較すると分かりにくい難しい言葉（ニーズ、フィードバック等）で記載されているので、どこと協力して、どう対応していくのか等、具体的に記載することはできないか。

→需要サイドと消費者サイドの連携がメインであり、体制の考え方として記載している。単年度予算のため、記載できる事業に限界があることをご理解いただきたい。