

平成30年度第4回山口県食の安心・安全審議会 会議録

1 日 時 平成31年3月18日（月） 10:00～11:20

2 場 所 県庁4階 共用第3会議室

3 出席者 10名（欠席3名）

4 会議録

(1) 議題1：「平成31年度山口県食品衛生監視指導計画（案）」について 資料1

○居酒屋の店頭での弁当販売について指導しているか。

→「飲食店営業」という業種の1つとして指導している。

なお、弁当の販売は許可不要の行為であるが、炎天下で長時間放置しないなどの指導は講習会等を通じて行っている。

○2020年までに栄養成分表示への対応が必要であるが、県内でどれくらいの事業者が対応されているか把握しているか。

→表示の可否は、表示事業者や仕入れて販売する事業者の規模によっても変わるものであり、事業者数は把握できない。講習会や施設の立入検査時に適正に表示するよう指導している。

○栄養成分表示について、小さい事業者では対応が困難であり、経過措置を過ぎると回収事例が多くなる可能性も高いが、県のバックアップ体制はどうか。

→基本的には事業者の責任により表示してもらうこととなるが、食品表示責任者養成講習会等に力を入れていく予定である。小規模事業者であれば、表示が不要な場合もあるので、これを含めて周知していかなければならないと認識している。

○計画P17「氷雪」とは何か。

→氷雪製造業で作られている「氷」そのものを指す。

(2) 議題2 : 「平成31年度食の安心・安全関連事業」について 資料2

○お届け講座はどのように申し込むのか。

→保健所エリアであれば保健所へ、全県レベルであれば生活衛生課へ依頼をしてほしい。県ホームページに様式を掲載しており、事前にご相談いただければ対応する。

○HACCPの周知はどう行うのか。保健所でも定期的に講習会を開催するのか。どのような形式で開催するのか。幅広い周知が必要と考えるので漏れのないようにしてほしい。

→各事業者団体が講習会を開催することで会員への支援を予定している。業界団体へ講習会を積極的に開催してほしいと文書を出すことも考えている。必要であれば、HACCPお届け講座で講師を派遣できる体制を整えていることもお知らせする予定である。団体がない場合は、県から直接案内を行うことも考えている。
なお、事業者だけでなく消費者への周知も必要なため、市町の協力を得て広く周知していこうと考えている。

○HACCP導入義務化を知らない事業者等に対して、相談窓口等を設けた方が支援漏れを防げると思うので、設置を検討されてはいかがか。

→当課に食の安心ダイヤルや食の安心相談室、保健所に安心相談員をそれぞれ設置しているので、こちらへご連絡いただきたい。近年、事業者からの問い合わせも増えている状況である。

○消費者への周知とはどのようにするのか。

→依頼があればお届け講座を開催する。また、HACCP導入促進事業の「見える化」の取組や、教育関係と連携してHACCP導入事業所に工場見学に行ってもらう等、様々なツールを活用して周知を図っていこうと考えている。

○P4：食品衛生検査充実強化事業と資料1P17の関係性はあるのか。

→①食品中のアレルギー物質検査60検体

資料1別表3「アレルゲンのスクリーニング検査」40検体+別表4「食品中のアレルゲンの検査」20検体の合計

②食品の残留農薬検査90検体

資料1別表4「生鮮食品の残留農薬実態調査」90検体

③輸入加工食品の残留農薬検査45検体

資料1別表4「輸入加工食品の残留農薬検査」45検体

④輸入食品の添加物検査180検体

資料1別表3「輸入食品」180検体

にそれぞれ記載している。

監視指導計画には検査の全体計画、予算が必要な検査項目は資料2で予算計上してあると理解してほしい。

(3) 議題3：食を巡る事案への対応状況等について 資料3

- P1：「収去」の対象は、スーパーで売られている食品を無償提供されたものと、製造所で提供されたものの両方か。
→両方である。スーパー・製造所問わず、販売される状態の食品を無償で提供いただいている。

- P2：同じ場所から2回農薬基準超過が出たのは何か理由があるのか。
→事業者が自主検査に力を入れており、農家は違うが、偶然2つ判明して回収したと聞いている。

- P2：栗饅頭のアレルゲンの表示欠落について、この日付け以前はきちんと表示されていたということか。
→収去検査の段階で乳成分が検出され欠落していたことが判明した事例である。通常は自主検査で欠落等に気付いて回収報告が出される。それ以前のは回収していただいている。

- HACCPを導入したからといって、食鳥処理場でカンピロバクターが減るわけではない。「HACCP導入=安心」ということではない。その鶏肉を使う場合は、飲食店も気を付けなければならない。消費者はHACCPシールを貼るとその食鳥処理場が安心と思ってしまう。そこを混同しないようにうまく周知してほしい。
→食鳥処理場で処理された鶏肉が飲食店で提供される場合、食鳥処理場でもHACCPによる衛生管理を施し、できる限りカンピロバクターが原料となる鶏肉に付着しないような衛生管理の方法をとる。各段階でそれぞれ衛生的な取扱をいただくと重要である。
HACCPを導入すれば絶対安全とまではいかないが、導入すれば今までよりは、食中毒事件が減るものと考えている。国の説明でも、HACCP導入自体が頭打ちになっている食中毒件数の更なる削減になるとされている。
県としても誤解が生じないように、講習会やお届け講座等において説明させていただければと考えている。

(4) その他

- 山口県食の安心・安全推進基本計画において、総合衛生管理製造過程承認施設（P46）は廃止されるはずだが、なぜ記載されているのか。
→法律上、存在はしないが、承認は数年間残る予定のため。今後も国と連携した監視指導が必要と考えている。当計画策定段階では不明確な状況であったので、このように記載している。

- 「山口県高度衛生管理工程」は今後どうなるのか。
→HACCP導入経過措置期間中に、廃止を含めて検討する予定である。