

令和元年度第1回山口県食の安心・安全審議会 会議録

1 日 時 令和元年8月26日（月） 14:00～15:40

2 場 所 県庁4階 共用第2会議室

3 出席者 9名（欠席3名）

4 会長等選任

会長に藤田健委員、副会長に岩崎美穂委員が選任された。

5 会議録

(1) 議題1：山口県食の安心・安全推進基本計画（第2次改定版）の取組状況 について 資料1

○「HACCP導入事業所の見える化」とはどのようなものか。

→HACCP導入事業所にシールを配付し、県のホームページに導入事業所のリストを掲載する。

○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる事業所への導入の進捗状況を知りたい。

→現時点で、対象事業所を規定する政省令が公布されていない。

○栄養成分表示に係る経過措置期間が今年度末までとなっているが、表示変更に対応しなければならない県内の事業所数と、対応できている事業所数を知りたい。

→栄養成分表示については、事業者の規模や商品・販売の形態等により対応の要否が異なるものであり、事業所数を把握することは困難である。

なお、来年3月の食品表示法の完全施行に向けて、今年度の食品表示責任者の講習会に、保健所ごとに小規模事業者向けの講習会の枠を設ける等、事業者の適正表示に向けて対応している。

○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施している事業所数は、どのように把握するのか。

→事業所数の把握に当たっては、食品衛生監視員による立ち入り調査に加え、HACCPシールの配付状況等を活用する。

○資料3の「高度衛生管理工程認定制度」において、「HACCPの考え方を取り入れて策定した「衛生管理基準」に適合している事業所」として菓子製造業とそうざい製造業の2種類が認定対象となっているが、それ以外の事業

所もHACCPの対象となるのか。

→「高度衛生管理工程認定制度」は、昨年6月の食品衛生法改正より前から実施している県独自の制度である。これとは別に、法改正に伴って、全ての食品事業者を対象としたHACCPの導入が制度化された。

○食品表示について、経過措置期間終了後に違反があった場合、罰則等の処分はあるのか。

→食品表示法違反に対しては、違反内容によりすぐに罰則がかかるものとそうでないものがある。後者については、罰則適用前に改善の指示が行われ、それに合わせて公表される。改善されなければ、措置をとるよう命令され、それでも改善されなければ罰則適用という流れになる。

○メーリングリストの募集は引き続き行われているのか。

→メーリングリストの募集については、モニター参加者への紹介や各種講習会等での募集など積極的に取り組んでいる。

メールだけでなく、紙媒体も作成しており、こうした情報発信の場を広げていきたいと考えている。

○メーリングリストについては、大学にパンフレット等を送っていただければ学生に配布ができる。

→是非御協力をお願いします。

○「若い世代を対象とした講習会等への参加者数」について、県立大学に協力をいただき、大学の授業の場で講習を行ったと説明されたが、他の大学では行わないのか。

→今後、県内の大学に広げていきたいと考えている。

○メーリングリストの登録者数について、目標値を「維持する」ではなく、「増やす」にしてはどうか。

→目標値は食の安心・安全推進基本計画で昨年設定したものであり、当面変更できないが、増やすよう取り組んでいきたい。

○「食品ロス取組協力店舗数（累計）」について、目標値は300店舗以上であるが、昨年度の実績が302店舗となっている。累計ということは、今の状態が維持されるということか。それとも、協力店舗には定期的に更新するための審査等があるのか。

→現状において店舗数が目標値を上回っているが、あくまでも目標値ということで、今後はこれ以上を目指して取り組んでいきたい。

更新等については、設置している要綱に定義していない。

○廃業しない限り店舗数は維持されるのか。

→その通りである。

○「食品ロス協力店舗」というのは、前回の計画にあった「やまぐち食べきり協力店」と同じなのか。また、やまぐち食べきり協力店の定義を教えてください。

→「食品ロス協力店舗」と「やまぐち食べきり協力店」は同じである。定義としては、食品ロス削減の取組を実践される旅館、ホテル、飲食店となる。情報提供、情報収集、仕入・保存・調理、料理提供、有効活用の5つの取組項目から3つ以上の取組項目を実践すると宣言されたお店を、やまぐち食べきり協力店として登録する。（事務局：食の安心・安全推進基本計画の末に用語説明があるので参考にされたい。）

○「やまぐち減塩ライフ&1ベジ推進プロジェクト事業」の「1ベジ」とは何か。

→「1ベジ」は「ワンベジ」と読む。山口県の野菜摂取量が個人の目標値である350グラムに少し足りていないこと、野菜を食べた後で炭水化物を摂取すると血糖値の上昇が緩やかになること等から、「一皿野菜を増やしましょう・一番先に野菜を食べましょう」という意味を掛け合わせている。

○資料1の6ページにある「食品中の食中毒菌汚染実態調査」の「*E. coli*」とは何か。

→大腸菌（学名 *Escherichia coli*）の略称であり、「イーコリ」と読む。

○資料1の3ページに掲げられている「HACCP支援チーム支援事業所数（累計）」の目標値が100事業所となっているが、HACCPを導入しなければならない事業所が全て網羅されるという理解でよろしいか。

→HACCPを導入しなければならない県内事業所数について、正確な数値を申し上げることは難しいが、営業許可等件数は約4万件であり、目標値が格段に少ないのは事実である。

これは、HACCP支援チームにより支援すべき対象を区分し、独自での対応が難しい零細事業所等に対しては手厚く支援し、規模の大きな事業所については、独自に対応していただくべきものとの考えによる。

○資料1の5ページ、「一斉監視指導、点検等の実施状況」にある不適施設とはどういった施設となるのか。

→衛生上の不適例では、冷蔵庫での食品の保管状況が適切ではない等があり、表示の不適例であれば、製造者の住所の記載が適切でない等がある。早急に改善が求められるものではないが、適切な衛生管理等を維持する上で必要な指導を行った施設となる。

○若い世代を対象とした講習会等の取組について、大学への働きかけも重要で

あるが、高校を卒業して社会に出られる方もいるため、高校の家庭科の授業で必要な知識として教えられるよう家庭科教員に働きかけをしていただきたい。

→関係課に相談させていただく。

○資料1の3ページにある「食品関連事業者の自主的な取組」について、「自主的」とはどういったものか。

→基本的に、HACCPの取組や食品表示等は事業者が適正に行うべきものである。行政からの指導等がなくても、事業者が自ら進んで適正に行うという意味である。

(2) 議題2：関係制度の改正等について 資料2

○栄養成分表示について、分析によらない計算値を用いてもよいのか。計算値だと、実測値と比べ、多少の誤差が出るのではないか。

→計算値を用いてもよい。計算値による表示については、細かいルールがあるため、個別に御相談いただくか、講習会等で事前に質問をいただければその場で周知できる。

○計算値を用いる場合、根拠を示せればよいか。

→根拠資料等を示された上で、実測した場合との誤差について説明ができればよい。