

令和元年度第1回滋賀県食の安全・安心審議会 開催概要

1 日時

令和元年8月21日（水）午後2時30分から午後4時30分まで

2 場所

県庁北新館 5-A会議室

3 出席委員

市村委員、雲林院委員、北川委員、北村委員、澤田委員、田村委員、橋本委員、
疋田委員、福渡委員（会長）、三ツ矢委員、村田委員

4 欠席委員

黒川委員、棚橋委員、新山委員、村上委員

5 事務局

奥田生活衛生課長、長宗食の安全推進室長、鍬田同室長補佐、
佐谷同室長補佐、山田、吉田、伊藤

【関係各課】

県民活動生活課（木曾副主幹）、薬務感染症対策課（花房主査）、
食のブランド推進課（森野参事）

6 内容

《開会》

1 健康医療福祉部長あいさつ

2 委員紹介

・会議の成立報告

3 議題

・推進計画に基づく施策の実施状況等について

① 滋賀県食の安全・安心推進計画に基づく平成30年度取組実績について

② （第2次）滋賀県食の安全・安心推進計画の概要について

③ （第2次）滋賀県食の安全・安心推進計画に基づく2019年度取組計画

《閉会》

生活衛生課長あいさつ

7 議事

会長が議長となり議事に入りました。

（議長）

それではまず、議題（1）「推進計画に基づく施策の実施状況等について」のうち、①滋賀県食の安全・安心推進計画に基づく平成30年度取組実績について、事務局から説明をお願いします。

なお、当審議会では、説明は簡潔明瞭にさせていただき、出来る限り質疑応答の

時間を多く取るようにして進めたいと思います。よろしく申し上げます。

(事務局)

※ 資料1について説明

(議長)

では、ただ今の報告に対しまして、御質問等がございましたら、どなたからでも構いませんのでお願いいたします。

(委員)

6ページの事故の教訓という欄で、「原因施設となった一部の飲食店では、殺菌水と称した溶液で」と書かれていますけど、この場合の「殺菌水」とはどういった成分が含まれているのかお教えいただけたらと思います。

(事務局)

県内で鶏肉を生食用として提供している施設を対象に、殺菌水の使用実態調査を昨年度実施しましたところ、8施設で殺菌水の使用が認められ、確認できたのは2種類でした。一つが高度さらし粉製剤、もう一つが電解次亜水というこの2つの殺菌水でした。

この検証ですが、カンピロバクターを鶏肉に添加しまして、先ほど申し上げました殺菌水2種類を浸漬およびもみ洗いで処理したところ、どの程度の殺菌効果があるのかという検証を実施しました。

その結果ですが、まず1つ目の高度さらし粉製剤で処理したところ、菌数は10分の1程度の減少にとどまりまして、カンピロバクターの殺菌効果というのはほとんどないのではないかという可能性が考えられました。

一方、電解次亜水につきましては、もみ合い処理をした一部の検体で、菌数に少しばらつきはあったものの、10分の1から100分の1程度の減少は認められまして、一定の殺菌効果はあるのではないかということが考えられました。

ただ、今回添加したカンピロバクターの菌数が、最終的な検査をする際の定量可能な菌数の上限値を少し超えてしまっていたため、殺菌水で処理した後の検体の菌数についても定量可能な菌数を超えていたものも多く、十分な検証ができなかったというところです。

(議長)

他にいかがでしょうか。

(委員)

25ページから28ページにかけての食育の推進ならびに地産地消の推進のところ、学校給食の取組についてです。非常に重要な取り組みだというふうに思っております。

我々漁連としても、27ページの(2)の2つ目で、琵琶湖産魚介類の提供ということで水産課から委託を受けておりますけども、学校給食の場合は給食費が限られておりますので、給食センターとか栄養士さんのほうで食材を調達されるのに入札等をされるということがあります。

なるべく安くあげるっていうことですが、一方、こういった地産地消の推進であるとか、あるいは安全な食べ物ということになりますと、やはり一定のコストがかかって、なかなか入札にははまらないという相反する部分があると思いますが、こういった取り組みを進める上で、そういったことが実際に課題になっているのかどうか、あるいは課題であるとするれば、農産物の場合ですと食のブランド推進課さんあるいは農業経営課さんのほうでの取組になるかもしれませんが、こういった取組が必要だということであれば、県全体として考えるのであれば、やはり商工労働部さんのほうから一定の補助金とか出して、こういった取組を進めるようなことも検討されたらいかがかなと思うのですが、その辺の見解をお聞かせいただきたいのが1点です。

それから先ほど御質問されていた殺菌水の関係でちょっと気になったので質問させていただきますが、殺菌水を使った後は水洗いをされるのでしょうか。それとも殺菌水を使ったまま提供されるのでしょうか。水洗いとかされずに提供される場合は、食品添加物としての取り扱いにならないのかどうか、その2点を教えていただきたいと思います。

(事務局)

学校給食の関係ですが、野菜等につきまして地場産のもの給食で利用しようという取組でして、重量割合も現状28.5%が学校給食で地場産物を利用する割合ということで、全国平均よりも高いと聞いております。

学校給食施設もどんどんセントラルキッチン化と言いますか、規模が大きくなってきておまして、量的にもある程度まとまって集めないといけないということもあって、それになかなか産地が対応できないといった課題もありまして、学校給食を運営している市町と出荷いただく生産者の方がお互いに情報交換や話し合いをしながら、課題を個別に解決いただかないと、県が何とかするというのはなかなか難しいかなと考えているところでございます。

(事務局)

後半の殺菌水に関しての御質問ですが、殺菌水処理した後は、水ですべて洗い流すような処理をいずれの飲食店でもされておりました。

(議長)

他に御質問はいかがでしょうか。

(委員)

7ページのところに関連して質問させていただきます。

食品の検査で、パックされていないお惣菜や購入した後でラップされるような食品、あるいはコンビニの店内キッチンで調理された食品に関しては、検査の対象になっているのでしょうか。

(事務局)

第1次の推進計画では、現在の食を取り巻く環境の変化の部分を取り入れていなかったと言いますか、従来の包装形態のものを収去して検査をしてきましたけれども、この後説明をさせていただく第2次の計画の中では、外食や中食が増えてきているということから、そういった検体を増やしていこうという計画にしております。

(委員)

7ページの1番目、県内で製造される食品の検査についての質問をさせていただきたいと思います。

微生物検査は544検体を検査されたということですが、違反された食品の中に微生物検査に関する問題は無いように思います。微生物検査と申しますと、例えば黄色ブドウ球菌でありますとか、大腸菌でありますとか、基準を超える細菌数があるのかとか、そういったところもお調べになっているかと思うのですが、これは全く問題なかったということでしょうか。

それとも、違反には至らないので記載されていないのでしょうか。

(事務局)

資料に記載しております微生物検査は、今おっしゃられました大腸菌等の成分規格のあるものも当然入っていますけれども、衛生規範といたしまして、弁当やそうざいなどを製造する時の規範がございます。そういった規範に基づいて製造されているか、菌数が制御されているかというような検体数も相当数入っておりますので、その中では、違反というようなものではないが、指導をする場合はございます。

(議長)

他にいかがでしょうか。

では、他に御質問等がないようでしたら、続きまして②(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画の概要および③(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画に基づく2019年度取組計画について、事務局から一括して説明をお願いいたします。

(事務局)

※ 資料2および資料3について説明

(議長)

ただ今の説明に対しまして、御質問や御意見等がございましたら、どなたからでも結構ですのでお願いします。

今後5年間の食の安全・安心に関する県の取組について、施策の方向、それに連なる具体的な施策を説明されましたが、皆様の積極的な御質問、御意見等をお願いします。

特に、来年6月に予定されている改正食品衛生法の施行により、全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになりましたので、認証制度を見直し、HACCPを証明する制度に形をかえとのことですので、昨年、推進計画(案)を審議した際にも説明がありましたが、この点も含めて何か御質問や御意見等はございますでしょうか。

(委員)

施策13の食育の推進に入るのかどうか分からないのですが、最近、子供食堂っていう話が出てまいりました。滋賀県にも子供食堂が何件かはあるかなと思っているのですが、こういう子供食堂の数とか場所などは把握なさっているのかをお聞きしたい。また、子供食堂もこういうHACCP検査の対象になっているのかどうか、それをお聞きしたいと思います。

(事務局)

滋賀県内の子供食堂の数は増えている状況で、平成30年3月23日現在の資料によりますと95施設ございます。

こういった施設は営業という形態ではないため、許可をする施設ではないのですが、ただ食材を使われることから、保健所に相談等があった場合については、衛生指導等をしているというのが現状でございます。

(議長)

他にいかがでしょうか。

(委員)

1点お願いと、何点か質問をさせていただきます。

冊子の19ページに水産物の安全性の確保を示していただいております、ここで、アニサキスの食中毒の話を挙げていただいております。

以前ですと、アジとかイワシなどが滋賀県で生食できる状況ではなかったのですが、かなり冷蔵・冷凍技術、あるいは輸送技術が進んで食べられるようになって、アニサキスが県内のスーパーで売られる食材から出てくるということだと思います。

冊子の下のほうにありますように、琵琶湖の魚介類にはアニサキスはいないということを赤字で書いていただくと非常にわかりやすい。また、琵琶湖の魚でビワマスという琵琶湖固有種で非常においしい魚がおりますけれども、これも非

常に人気が出てきていますが、アニサキスはいないので、こういった普及啓発をしていただくうえで、引き続き、琵琶湖の魚にはアニサキスがないということ、風評被害等に気を付けていただいて、普及啓発・指導をお願いしたいと思います。これが1点でございます。

質問に移らせていただきます。

私も今年から委員なので知らない点があって、失礼な質問をするかもしれませんが、資料7ページの3番、輸入農産物の安全性の確認ということで挙げていただいておりますが、輸入農産物の場合は国でやっている、水際でやっていると思うのですが、それを県でやる必要があるのかどうか。国でやっているのであれば、この予算を県産農産物の残留農薬検査等に使われた方がいいんじゃないか、これをやられる理由っていうのを教えていただきたいというのが1点。

それから資料の3に移りますけれども、セーフフードしが適合証明のところで、新たに証明書を発行するというのですが、誰が証明者になるのかを教えてください。

それからまた食育、学校給食のところに戻ってしまって申し訳ないのですが、学校給食で食育ということで、地場産品あるいは安全・安心な食材を使っていたらこうとしますと、どうしてもやはりコスト高になってくる。先ほども言いましたように、学校給食のほうは経費を削減する、できるだけ安く抑えるということで、入札制度とかで安価な方に走られるという傾向があるかと思っております。

当然そうなってくると、県内産ではなくて県外あるいは国外の安いものを使うということが出てくるのかと思うのですが、そういった中で、学校給食で食育あるいは安全・安心な子供たちに食べ物を提供していく、そういったことを推進していくのには、具体的には講習会をされるということを書いておられますけれども、それで十分と思っておられるのか、もっと進めていくにはどのようにしていけばいいのか、その辺の課題、あるいはもう少し具体的に言いますと、学校給食に教育委員会から一定の補助を出して、県内産を使うといった取組も検討されたらどうかと思うのですが、その辺の考えを聞かしていただければと思います。

(事務局)

1点目と2点目について、まとめてお答えさせていただきたいと思っております。

農産物の検査をなぜするのかということですが、残留農薬の御心配を県民の方々はお持ちということで、輸入食品が中心となる部分もございます。

県内産農産物については、残留農薬検査を実施し、違反のない状況です。

国が水際で実際に行っている輸入食品の検体数は、平成28年から平成30年にかけて、9万6000件、9万7500件、9万8500件と、これは輸入食品がどんどん増えている環境もございますけれども、検疫所での検体数は増えております。

それらの検査の違反状況を見ますと、食品の規格基準関係が違反の約半数を占めていますが、この中に農薬の残留基準超過が含まれます。

県民の意向でも輸入食品の残留農薬などの検査が必要なことと、県内のものは安全だということを含めて、検査を実施させていただいているのが現状でございます。

ます。

次に、セーフフードしが適合証明は誰がするのかについては、現在まだ検討中ではございますが、認証は知事がさせていただいておりますので、知事で証明ができないかと担当課では考えているところでございます。

(事務局)

学校給食の関係でございますけれども、例えば米の場合でしたら、すべて滋賀県産近江米が給食で使われているというところまで来ております。また野菜は3割近く、28.5%まで、一定進んでは来ております。

それについてまず、そういったものが使われているということをもっときちっと、子供達あるいは子供達を通じて保護者の方にも知ってもらうということも大事だというふうに考えます。例えば 28.5%を 30%にしようという目標を考えておりますけれど、少し増えた部分というよりも、現在でも3割近くは使われているといったことをきちっと言っていけないといけないということで、我々も少し反省しております。

特に米はもう全てが近江米になっていて、しかも 19 市町のうち 18 市町で環境こだわり米にしてもらっているという実態もございますので、そうしたことをきちっと、まずは今の子供達にお知らせして、それを食育にもつなげようというようなことをしていかなければならないと考えており、その辺を学校給食会さんと相談しながら進めていければと思っています。

先ほども御質問いただきましたコストの関係、コストの差額をどう考えるのかということですが、先ほどもお答えしましたが、コスト面についてはその部分の差额的なものを県がどうこうというのはなかなか難しいところがございます。その辺については各市町で地場産との兼ね合いで、工夫、努力、検討いただくなり、県の事務所単位で給食サイドとJAさんなどとの地産地消も含めた情報交換の場も設定しておりますので、そうしたところでの話し合いで進められないかということを考えているところでございます。

(議長)

では、他にいかがでしょうか。

(委員)

冊子の9ページの部分ですが、「持続可能な開発目標SDGsの視点」と書いていただいていると思います。今日の朝日新聞に、これの関係で県は補助金がもらえないとかいう記事を読んだもので、これを視点に入れられている計画は、そちらのほうの予算が削られるのかどうか、もし削られるようでしたらこの目標は達成できないし、そこら辺の関係はいかがお考えかなと思ひまして。今日新聞を見て、急に質問をさせていただいて申し訳ないんですけども、朝日新聞に載っておりました。県のほうで補助金が大幅に減ると、SDGsの視点でもらえなくなるということが載っておりましたので、ちょっと大丈夫かなと思って質問をさせ

ていただきました。

(事務局)

9ページに書かせていただいております持続可能な開発目標SDGsの3つの目標については、食品の衛生管理等に関わる部分では補助金等を見込んだものではなくて、県で予算立てをしている部分でございます。ただ、詳細が出ますと今おっしゃられたような部分が影響するかもしれませんが、今のところ影響がないと思っております。

(委員)

冊子 23 ページの適正な食品表示の推進に関連して、質問、要望させていただきたいと思っております。

食品表示の中でも、栄養成分表示の義務化対応というのが迫っております。

そうした中で、栄養成分の数値を計算して表示をするということにつきまして、各事業者の方々が、今、検討もされていると思っております。

こちらにつきましては、国民、県民の健康増進を図っていくという意味では、広い意味での食の安全・安心というところにつながっていくかと思うのですが、それにつきましては、確かに簡単な食品でありましたら御自身で勉強されたり、また栄養士さん、管理栄養士さんの指導を受けて対応されるというようなことのできると思うのですが、複雑な製造工程の食品につきましては、分析機関に依頼しないとなかなかできないというのが現状であります。ただ、民間の分析機関に依頼をいたしますと多額のコストがかかります。そういった中で、例えば大阪府ですと分析センターを設置されて、府民の方でありますと大変安価な価格で計算もできるというような仕組みをお持ちです。

滋賀県につきましても、そういった対応、食品の栄養成分表示が適正にできるような対応を御検討いただけるとありがたいと思っております。

(事務局)

御質問のありました栄養成分分析については、県では実施していないというのが現状でございます。

その体制を大阪のようなかたちに持っていこうと思うと、機器なり人材なりいろんなものの構築が必要になってまいりますので、今この場で検討しますということはなかなか申し上げられませんが、食品につきましては、事業者の責任において、またその衛生管理も含めて表示も行っていただきたいと考えております。HACCP自体が、自らの食品に責任を持って、消費者の方に提供していただくということですので、できればいいんですけども、今現在、県にはそのような体制はありませんので、事業者の方で努力いただければと考えております。

(委員)

今、御質問のあった件ですが、私も実は今がんばって栄養成分表示を計算して

いるところですが、といいますのは、いわゆる成分表示をしないといけないという対象の店ではないのですが、小規模店ではその必要性がないってことははっきりしているのですが、今、私の店でも盛んに各道の駅に出荷をしております。その道の駅自体の売上げが相当な金額になっていますので、いわゆる出荷者自らが食の安心・安全ということから、1回チャレンジしてみようということで、個々の店は小さな店ばかりですけれども、それを今やりかけております。

ところが今おっしゃったように、検査機関に出しますと、1検体1万2000円ほどかかります。一気に出してもなかなか検査してもらえないということで、高島市のある食品業者、これは湖魚の佃煮をやっておられる会社ですけれども、自社の製品を検査しようということで、5~600百万円かかるらしいですけども、その機械を導入されまして、自分のところだけではもったいないからということで、近くの道の駅だとか、食品衛生協会のほうにも話がありまして、安くやらせていただくということで、今言いましたような金額の約半値で受け取ってもらえるということで、これから道の駅の出荷者はおそらくそっちのほうへ持っていったりされるかと思えます。

ちなみに、やはり計算をやろうと思うと、ずぶの素人とではなかなか難しい。例えば栄養士さんだとか、そういった経験者のいらっしゃるお店だと、割と早く計算ができるのですが。とにかく自分で計算したものと比較するために、1度はそういう検査機関に出して、誤差がどれくらいあるかなってということを見てみようかなと思っています。

ちなみに今、安曇川の道の駅で出荷者が気張ってやっていますけれども、来年の1月1日には、全製品にそういう表示ができるように今頑張って奮闘しているということを御紹介させていただきます。

(議長)

では、他にいかがでしょうか。

私も質問がありまして、施策10、冊子21ページですけども、衛生管理計画の作成状況の確認は、おそらく県内のほぼ全施設を対象とされていると思いますが、例えばそうしますと、その上の食品衛生推進員による営業者への周知と助言、これはそのうち半分ぐらいを、1年ないし2年でやっていこうと、そういった規模でどんどん進めていこうという計画でしょうか。

(事務局)

衛生管理計画の作成については、21ページに記載しているところを見てもらいますと、5,000施設と、そのあとに9,500施設とあるのですが、施策9のところで2,000施設となっていて、1万6500の施設があるというような状況です。そういった施設を製造と飲食というように仕分けをして、記載させていただいております。基本的には全ての方が、必要に応じた、HACCPの考え方を取り入れた、またHACCPに基づく計画を組んでいただくということが必要になっているということです。

(議長)

これで、全てをカバーできる計画になっているということですね。

(事務局)

はい。

(議長)

ありがとうございます。他にはいかがでしょうか。

(委員)

資料2の15ページですけれども、先ほど言いましたように、全ての飲食店にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を制度化、義務化されて、頑張っ各店はやろうとしているわけですが、関係部署にお願いしておきたいのは、今まで頭では皆さん、衛生管理をやっておられるのですが、今回のこのHACCPにつきましては、全て記録を残すということが1番大切な部分かと思ひます。

計画の中に書いていただひてひます食品衛生推進員、私もその1人ですけれども、知事の委嘱を受けておりまして、県内約300名が動ひて全ての飲食店に啓発に行ひてひますが、そしてまたその推進員を対象に、県のほうでも講習会を各地域で開催していただひてひます。

ですけれども、なかなかこの推進員を動かしてひこうと思ひると、理論はわかってひても指導ということになると難しい部分が大分ありますので、改めてお願いですけれども各地域の保健所におきましては、行政として十分なフォローをしていただひきたいと思ひます。

また、許可施設に対して、許可の更新時には必ずそういう内容を取り入れた講習会をしていただひきたいというのが希望です。

十分、取り入れていただひて、お考えいただひきたいなと思ひます。

(事務局)

推進員の皆さんや事業者の皆さんの協力がなかつたら、なかなかできない部分ではござひますけれども、食品衛生法で定められた内容でござひますので、食の安全推進室も含めまして、保健所からも指導はさせたいと思ひます。

紹介させてもらひますと、6月から7月にかけて、食品衛生推進員の方々を対象とした講習会を既に始めさせていただひてひます。

この後、9月、10月、年末にかけてですけれども、飲食店を対象とした講習会を県下6か所で実施するということを進めてまいりたいと思ひます。また来年度も同じような形で実施を予定してひるところです。

既にHACCPの管理ができてひるような施設もござひますが、許可数が2万と非常に多いので、まだまだこれから取り組んでひくところに対する指導については今年度、来年度、引き続き行ひ、またその後につきましては、先ほども記録が大事だというお話がござひましたが、食品衛生監視員が施設に立ち入った時

に、そういったものを見せてもらうというような形での監視指導を続けてまいりたいと考えております。

(議長)

他にはいかがでしょうか。

ないようでしたら、最初の取組実績も含めまして、議題（1）全体につきまして、御質問、御意見等はございますでしょうか。

(委員)

以前にも同じ意見があったら重複して申し訳ないのですが、しらせる滋賀情報サービス「しらが」の登録者数を 2023 年で 4 万件と出しておられますが、滋賀県はスマホ所有率が高いということは皆さん御存じでしょうが、携帯電話の、例えばドコモとか、そういうところと連携するチラシを張っておくとか、何かそのようなことは既にされているのでしょうか。

私もここで「しらが」を初めて知ったのですが、なかなかその時にしなければ、後からだ忘れてたり、面倒くさかったりっていうので、何か県民に対してのきっかけをいくつも作っておくっていうのは大事な事かなと思っています。

(事務局)

「しらが」につきましては、以前から、県で各種情報を発信させてもらっていますが、保健所等の窓口等でチラシを置いておくなど、県民の皆さんの目に触れるようにという取組はしておりますけれども、今後も広げられるように対応を考えていきたいと思っております。

(議長)

他にはいかがでしょうか。

特に御質問等が無いようでしたら、議題（1）につきましてはここで終了とさせていただきます。

それでは議題（2）その他につきまして、事務局から何かありますでしょうか。

(事務局)

※ 資料 4 について説明

(議長)

終わりの時間に近づいてきておりますが、まだ少し時間に余裕がありますので、コメントあるいは言い忘れたというようなことなど、よろしいでしょうか。

特に無いようでしたら、これをもちまして全ての議題を終了させていただきます。

熱心な御審議、どうもありがとうございました。