

## 平成25年度第1回三重県食の安全・安心確保のための検討会議

日時 平成25年8月9日 午後2時から午後4時

場所 三重県合同ビル 4階 G401会議室

出席 10名（全委員出席）

会議の公開 会議は公開開催。傍聴者なし。

### 三重県食の安全・安心確保のための検討会議質疑概要

#### 事項（1）

食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（平成24年度版）（案）について

#### ○基本的方向I（資料p8～16）について

（委員）報告書は色々なところに数値が載っていますが、例えばp11 生食用牛レバー提供禁止の297施設、浅漬の製造業者20施設等、件数が書いてありますが、県内のどれくらいの施設に対して行ったのか分母が分からないので、補足で説明願います。

（県）平成23年度のユッケ事件の対応の際、内蔵（ほとんどが牛レバー）を提供している施設が県内（四日市市を除く）に297あることを掴んでおり、今回その297施設を対象としました。浅漬については、漬物製造の届出があった施設のうち、浅漬を製造している施設全てに電話調査等で確認しました。そのうち、業として製造している20施設に立入検査を行いました。

（委員）p14 学校給食の放射性物資検査は、どのような食材に対して行ったのですか。また、29施設で実施したとありますが、給食施設の数はそれ以上あると思います。どちらの施設で行ったのですか。

（県）給食1日分（施設によっては5日分）を混ぜて1検体として検査しています。また、給食は、学校で作っているところや共同の給食施設で作っているところがあり、各市町1施設、全29市町で実施しました。

（委員）p3 食中毒のことについて、最近アニサキスの症例があるかと思いますが、三重県での症例数は分かりますか。

（県）平成24年度は0です。

（委員）食中毒の発生件数は医師から保健所に報告があった件数をカウントしているのですか。

(県) 食中毒と思われる患者を診察した場合は法律で保健所に届け出ることになっています。医師の届出に基づき保健所が調査をしています。原因究明のため、食材や患者の便や吐瀉物等も調べ、食中毒かどうか総合的に判断しています。

(委員) アニサキスの件数は増えていますか。

(県) これまで原因が分からなかった食中毒について、アニサキスが原因だと分かることもあり、アニサキスの確認は進んでいます。しかし、事業者のアニサキス対策が進んでいることもあり、実際のところ、アニサキスの食中毒が目立って増えていることはありません。

(委員) p19 自主回収の報告がされたもののうち回収数量0というのは、あまり問題がないものだからですか、それとも気がつくのが遅かったからですか。

(県) 回収数量0の食品は、生和菓子等いずれも消費期限の短いものです。そのため、自主回収が始まった時点で既に消費されるか消費期限が過ぎて廃棄されるなどしたため、自主回収をかけたけれど事業者の元に回収できなかったことが大きな要因になっていると思われます。

(委員) 食中毒について、監視指導等の結果、牛レバーの生肉や浅漬による食中毒の発生を防止できたのは徹底したご指導をいただいていると確認させていただきました。生食等も今は子どもたちも好んで食べるというのを聞いておりますし、食生活も多様になってきまして、食中毒予防も大変だと思いますが、ここまでやったらいいというものではないと思います。監視指導等も今後続けていただきたく思います。それと同時に、私たち消費者にとっても自分自身で気をつけることが大切だとは思いますが、県や事業者さんから県民への継続的な啓発をしていただけると、家庭でもっと注意して関心が持てるようになると思いますので、是非よろしくお願ひしたいと思ひます。

(県) 監視指導については、今後も継続してまいりますし、また新たな事例があればそれに対応して強化して実施します。情報については、正しい情報を皆さんに知っていただくというのが一番大切なので、いろいろな形で情報提供していきます。

(委員) 食中毒について、立入検査の際、働く人の衛生や、まな板を肉用と野菜用で分けるとか、そういった細かい指導はあまりされていないのですか。

(県) 保健所の立入の際に発見したもので、その場で指摘できるものは必ずしていますし、食品に関しての衛生教育ということで、事業者の方に集まっていただいて最近の食中毒の傾向や防止方法を聞いていただく場があり、その中で、調理器具の使い分けやリスクの高い食材等についても細かく知っていただくようにしています。また、責任者の方に知っていただくだけでなく、従業員教育もしていただくようお願いし、研

修等の実施記録を確認させていただいています。しかし、残念ながら平成24年度は10件の食中毒が起きています。

#### ○基本的方向Ⅱ（資料 p17~24）について

（委員） p22 安心食材（人と自然にやさしいみえの安心食材）について、80名の登録増との説明がありましたが、品目数はどれくらい増えたのですか。

（県） 1つの作目に複数の生産者が登録されています。

（委員） 品目数がどんどん増えるというのではなく、人が増えていくということですか。

（県） そうです。品目はある程度限られており、その品目の中で登録農家数が増えていくと考えていただければ分かりやすいかと思います。

（委員） 98品目908件の登録がありますが、三重県で販売されている生鮮食品をかなり網羅しているのですか。908件というのが多いのか少ないのか分かりませんが。

（県） 県内の農家戸数に対し登録農家は少ない状況です。

（委員） 県はこの制度を推進しているのですか。

（県） はい、認定品目と認定事業者の拡大を推進しています。

（委員） 農家に対してどのような普及促進を行っているのですか。

（県） 県の出先機関や農林水産支援センターとも協力して呼びかけています。

（委員） 地産地消と地物一番とかいう言葉がはやっていますが、それは本当に安全なのですか。農家が色々手続きしてちゃんとしたものを出しているのですか。それとも自家用に作ったものが余ったから出しているのですか。

（県） 産直市場へ出荷される農家の方は全部登録されていますし、基本的なことは押さえていると思います。余ったから、というのではないと思います。

（委員） JAでは、ファーマーズマーケットでも生産履歴や記帳をチェックしていますので、安心していただければと思います。

（委員） 残留農薬もチェックしているのですか。

(委員) チェックしています。

(委員) 農家は高齢化しています。農薬のラベルに書いてある細かい注意書きなどはないのではないですか。

(県) 全国的にも県でも残留農薬の検査をしていますが、直売所等での履歴の確認もしっかりされていますし、農薬の適正使用についての農家の意識は高くなっています。

(委員) 安心食材の基準はもっと厳しいのですか。

(県) 慣行栽培よりも農薬を減らした栽培となっています。

(委員) でも、それは地産地消とは結びつきませんよね。地産地消は食育の関連であって、食の安全・安心とはどんな関係があるのですか。

(県) 食についてはイメージで語られることも多いので、きちんとした情報を発信することも県の役割のひとつです。

(委員) 三重県で売られている生鮮食品が、全てが安心食材になれば。

(委員) それでは他の県の農産物は危険ということか、ということになります。

(委員) 各県が農産物の安全・安心を高め合っていくのが望ましいと思います。

(県) 消費者の選択肢が増えたと考えていただければと思います。

(委員) 地産地消で地元のものを使うのがなぜ安全・安心になるのですか。例えば、愛知県のもはだめなのか、津でできた食材の方が安全なのかと言われると違うと思います。

(県) それは別の話だと思います。鮮度はいいかもしれませんが。

### ○基本的方向Ⅲ（資料 p25～29）について

(委員) ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」について、以前より内容は充実したと思いますが、三重県ホームページからの行き方が分かりにくくなりました。以前は「暮らし」をクリックすると出てきましたが、今は「健康・福祉」をクリックして更に「健康」をクリックしないと出てきません。

(県) ご意見ありがとうございます。工夫したいと思います。

(委員) p29 食の安全・安心確保に関する施策提案の窓口とありますが、これは県民から県への提案を受け付ける窓口ですか。

(県) はい。

#### ○基本的方向Ⅳ（資料 p30～33）について

(委員) p31 放射性物質に関する説明会は、どう周知して、何人集まったのですか。

(県) ホームページ掲載したほか、チラシを各市町や県の関係機関に設置しました。また、国との共催だったので、そちらからの広報もありました。約170人の申し込みがあり、当日の参加者は150人程度でした。消費者、学校関係者、事業者、学生等の参加がありました。

#### ○年次報告書全体について

(委員) 「生食用食肉」という用語が使われていますが、牛の肉であることを明確にしておかないと、豚や鶏、ジビエ等の肉も生食できるとの誤解を招きます。肉の生食文化はありません。肉を生で食べるのは、けしからんことだと思います。その辺をきちっと整理して、他の肉は生で食べるものではないという概念を持ってもらわないといけません。

(委員) p9 農薬の適正使用について「軽微な不備」とありますが、記載漏れは軽微な不備ではなく、最大重大事項です。「軽微」の記載は削除すべきと思います。

(委員) 鰹の刺身に白い虫がついていることがあります。表面だけでなく中にも入っていますか。食べても大丈夫でしょうか。

(委員) 丸い虫はテナクラリアだと思います。食べても問題ありません。

(委員) 詳しく回数や件数が書いてあるところとそうでないところがあります。数字がなく「推進しました」「指導を行いました」となっているところは、数字が書いてあるところと比べて、ちゃんとやっていないように見えます。なぜ数字がないのかと思います。あるけれどそこまで詳しく書く必要がないからというのであれば加えていただいた方がよいかと思います。

(委員) 表現が分からないところや普通の人では分からない言葉がでてくるので、分かりやすい言葉に直せるものは直していただきたいと思います。難しい言葉を使われるとカモフラージュしているのではないかと感じてしまいます。用語解説をしていただいているので、わかりますけれども。

(県) 言葉が一般的でないということはあるかと思います。「こんな言葉が分からない」と教えていただけると修正しやすいので、ご指摘願えたらと思います。

## 事項 (2)

### 平成 25 年度食の安全・安心確保に関する事業について

(委員) p10 きこの安全性についての記載がありますが、安全でないきこのがあるのですか。

(県) しいたけ等のことですが、安全でないということはないです。

(委員) p3 BSEの発生防止についての記載がありますが、BSE清浄国になったのに、なぜ三重県が蔓延防止を行わないといけないのかと思います。

(県) 御意見は、わかりました。

(委員) シメジを購入した際、冷蔵庫に入れず長い間保存してもカビひとつ生えなかったもので、何かしてあるのかと思い捨ててしまいました。防かび剤を使用しているのですか。

(県) きこのに防かび剤はありません。そのシメジは、たまたま生育に合った環境におかれて、まだ生きていたのかもしれません。

(委員) p5 食品表示ウォッチャーと食の安全・安心地域リーダーはどういう団体でまた、廃止の理由は何ですか。

(県) 食品表示ウォッチャーは、県が委嘱した消費者の方に普段の買い物の際に表示を確認していただいていたいました。平成15年度から10年間実施し、年々疑義や通報数が減ってきたこともあり廃止しました。今年度は食品表示ウォッチャーに代わり食品衛生協会と連携しています。食品衛生協会は指導員活動を行っており、今年度は食品表示法についての講習会と事業者からの相談にお答えする事業を実施する予定です。

(県) 食の安全・安心地域リーダー制度は平成17年度から実施し、食についての情報を正しく理解して地域で情報発信していただく方を養成しました。平成22年4月の段階で304名の方に登録していただいていたいました。平成24年度に、それぞれが地域で自主的に活動していただけるようステップアップ講座を実施して制度を終了しました。

(委員) p5 ノロウイルスによる食中毒が増加すると、カキの売り上げが落ちることも

ありますが、ノロウイルスによる食中毒は、ほとんどが介護施設で発生しているのですが、社会福祉関連施設も監視指導の対象になっているのですか。

(県) 介護施設の多くは食品製造施設ではなく、給食施設と同じ扱いとなっているため、p5にある監視指導対象ではありません。しかし、給食施設として立入調査を実施しています。その際、施設に対し、従業員からの感染を防ぐために健康管理や衛生教育をしていただくように指導しています。なお、ノロウイルスは感染症なので、年々右肩上がりが増えるというのではなく、患者数が増えると調理に携わる方が感染する可能性が高くなり、食中毒の発生が増える場合があります。また、事業者の方がカキの安全・安心確保に熱心に取り組んでおられ、県も協力しているところですが、消費者にはノロウイルスはカキだけが原因だという誤解があるようです。食中毒の発生予防とともに、消費者に向けて調理する人を介しても起こりうることを伝えるよう努力してまいります。

(委員) カキについてこんなに力を入れている県はありません。しかし、カキについての情報をこれだけ公表していると、逆に危険なのではと思われることもあります。売り上げが減ることもあり得るのに、事業者の方がデータ公開に応じてくれているのはすごいことです。

(委員) 介護施設は高齢の方が多いので、重点的に、小規模施設なので本来は5年に1回だと思いますが、年に1回程度に指導等を強化していただければと思います。

(県) 小規模だから5年に1回以上は行かないということはありません。ノロウイルス食中毒の防止という視点で対応させていただきます。

(委員) 地域の調理実習に参加すると、手洗いがいい加減なのに驚きます。食器洗浄機・乾燥機がないところもあり、食中毒が心配です。教える側が重要性を認識して手洗いを徹底していただきたいと思います。

(委員) 学校教育では徹底しています。実習はまず手洗いからやりますし、手洗いチェッカーでの確認もしています。一般の家庭での食中毒はあまりないかと思います。お弁当が腐っていたということはあるかもしれませんが作ってすぐに食べる場合、普通食中毒は起こりません。日々の食品衛生の管理については小中高の家庭科でしっかりやることも必要ではあります。

(委員) 食中毒は時代とともに変わっています。手洗いは重要ですが、学校ではなく家庭で教えるべきです。

(委員) 食生活改善推進連絡協議会では、実習の際の手洗いを徹底していますし、食器の消毒も行っています。

(委員) p10 ジビエは大丈夫なのですか。

(県) 県では平成24年3月に厳しい衛生管理マニュアルを作って進めています。マニュアルに基づいた解体施設が県内に3箇所あり、今後も増やしていく予定です。

(委員) リスクコミュニケーションと情報提供についてですが、パブリックコメントでは生協からの意見に対応していただき、ありがたく思っています。また、イベント等生協の活動に協力をお願いします。また、ホームページを見られない人もいます。色々な家庭の隅々まで情報を提供する方法をお考えですか。

(県) 情報提供は重要であらゆる手段での広報を考えています。ホームページは総合的に様々な情報を出す手段として一番優れています。イベントや広報などで情報を伝える努力をしています。良いアイデアがあればご提案いただければと思います。

(委員) 先ほどの年次報告書につきまして、今後の取扱はどうなりますか。

(県) 年次報告書は、いただきました御意見を踏まえまして作成のうえ、9月の県議会で報告し、その後公表します。

行動計画につきましては、現在、各部署で実施していますが取組のなかで、御意見を反映させていただきます。

<終了>