

## 令和4年度第3回山口県食の安心・安全審議会 概要

1 日 時 令和5年2月15日（水） 10:30～11:30

2 場 所 県庁3階 職員ホール

3 出席者 9名（欠席3名）

### 4 会議録

議 題 1：食の安心・安全推進基本計画（第3次改定版）最終案について

#### ■資料1～3

委 員：食の安心・安全推進基本計画（第3次改定版）の計画期間が、令和4年度から令和8年度となっているが、今年度からスタートした計画となるのか。

事務局：計画期間について、山口県が進める「やまぐち未来維新プラン」に合わせて設定している。このことについては、山口県庁内の他計画とも整合性を取りながら、計画策定の今年度から計画期間に含めるものとして整理している。実際に計画をスタートさせるのは、来年度からとなる。

委 員：新規目標指標である「地産・地消推進拠点の新規設置数」について、目標数を100施設とした根拠は何か。

事務局：これまでの実績等を踏まえ、5年間に毎年20施設の新規設置を目指す。

委 員：地産・地消推進拠点とはどういったものか。

事務局：地産・地消推進拠点とは、「販売協力店」や、「やまぐち食彩店」等である。これらは、地産・地消を積極的に推進するスーパーや、山口県の食材を積極的に取り扱う飲食店等であり、そのような店を地産・地消の拠点として増やしていく。

委 員：地産・地消推進拠点の拡大を図るということは、やまぐち食彩店を増やす取組を同時に進めるということか。

事務局：お見込みのとおり。

令和3年度末の時点で、地産・地消推進拠点は719店舗あり、それをさらに拡大させていく。

委 員：資料3の25ページにおいて、迅速な情報の共有化として「SNSを活用」とあるが、そのページに掲載されている画像は、ホームページと情報誌とメールのものしかない。このページで説明されているSNSとはメール

のことか。

事務局：SNSというのはメールのことではなく、今後、情報の発信に用いる新たなツールである。まだ完成していないため、資料3の25ページにある画像には掲載していない。

委員：リスクコミュニケーションの実施回数を目標指標に掲げられているが、実施回数で評価することは適切なのか。

事務局：リスクコミュニケーションというのは、事業者と消費者の方がお互いのリスクを話し合う非常に重要な場であると考えている。

評価の仕方について、参加者数と実施回数のどちらで測るべきかというところであるが、県民の皆様に対し事業者との意思疎通を図る機会をどれだけ与えたかという点を重視し、実施回数を目標指標とさせていただいている。

委員：やまぐち食の安心・安全情報誌について、一県民として配布された情報誌を見たことがない。どのようなところに配布されているのか。

事務局：現在、情報誌の発行部数は1回につき約11,000部である。主な配布先としては、大学、事業者団体、市町村等である。

また、それ以外に、理美容所にも配布させていただいている。これは、理美容所で待ち時間を持て余すお客様への読み物として、また、理容師・美容師の方がお客様との会話の糸口になるよう、理美容所からリクエストを受けて配布しているものである。

今後も配布先を広げ、多くの方に読んでいただくよう努力していく。

委員：デジタル化を謳われているが、インターネットを利用しない高齢者にはアクセスしづらいのではないか。

事務局：デジタル機器を使用されない方に対する紙媒体等での情報発信も継続して行っていく。

委員：資料3の24ページに記載されている「食の安心コミュニティ活動リーダー」について、その活動内容について知りたい。

事務局：食の安心コミュニティ活動リーダーとは、事業者との意見交換会等に自主的に取り組んでいただく方であり、活動内容としては、事業所見学、料理教室や手洗い学習への参加といったものがある。

なお、これらの活動は必ずしも、食の安心・安全コミュニティ活動リーダーの方が主催されたものに限られる訳ではなく、地域のイベント等へ参加して行われる食の安心・安全に関する啓発活動についても含まれる。

委員：現行計画には「食品表示適正事業所数」が目標指標にあるが、改定後の計画では「食品表示ステップアップ制度参加事業所数」となっている。食品表示適正事業所について、最終的にどれくらい増やすという目標値はない

のか。

事務局：表示適正事業所については、事業者にとって認定されるハードルが高く、なかなか認定までに至らなかった。

食品表示ステップアップ制度は、食品表示の管理体制に最初のステップを設け、そのステップに参加された事業所を食品表示の管理に取り組んでいる事業所として段階的に評価していき、最終的に表示適正事業所認定が最上位の評価となる。

食品表示ステップアップ制度について、参加事業所数の目標値を 2,500 事業所としているが、それに含まれる表示適正事業所の具体的な目標値は設定していない。

## 議 題 2：令和 5 年度山口県食品衛生監視指導計画（案）について

### ■資料 4

委 員：資料 4 に「H A C C P に沿った衛生管理を行う食品等事業者」として、対象が約 20,000 施設となっているが、これは県内にあるすべての施設なのか、それとも、県内にあるすべての施設のうち、20,000 施設ということなのか。

事務局：約 20,000 施設の内訳は、許可施設が約 15,000 施設、届出施設が約 5,000 施設である。許可施設数約 15,000 施設は、県内にあるすべての許可施設の数となる。一方、届出施設は H A C C P に沿った衛生管理をしなければならない施設としなくても良い施設に分かれており、この約 5,000 施設は、県内にあるすべての届出施設のうち、H A C C P に沿った衛生管理をしなければならない施設である。

委 員：許可施設の「許可」とは、営業許可のことか。

また、「事業者」ではなく「施設」と表記しているのは、同じ事業者でも複数の施設を所有している場合があるからか。

事務局：許可施設の「許可」は営業許可のことである。

また、「事業者」ではなく「施設」と表記している理由については、お見込みのとおりである。

委 員：食中毒予防対策の強化において、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が多発しているとあるが、食中毒はアニサキスによるものが一番多い。アニサキス食中毒が挙げられていない理由は何か。

事務局：アニサキス食中毒について、国の機関による医療機関のレセプトに基づく調査によれば、アニサキス症の患者は年間約 20,000 人と推定されている。そのうち、食品衛生法に基づき保健所が食中毒として探知した件数が統計資料として上がってくるという実態がある。

そのため、統計上のアニサキス症は増えているが、実態として増えている

かは評価が難しいところである。

また、魚が活着ている間は、内臓にいるアニサキスが、魚が死んだ後に身に移行することを防ぐために、速やかに内臓を取り除くことが有効な対策とされていた。

しかし、近年、漁獲直後であっても、身にアニサキスが存在することが明らかになっており、生魚を食べる食習慣のもと、有効な手立てを取れないためである。

委員：(意見書により提出)

食中毒事件発生件数等の資料では、ノロウイルスやカンピロバクターを病因物質とする事例は多くなく、資料中の「多発している」は説得力がないように感じられる。

例えば、カンピロバクターの推定患者数では、200 万人程度／年という論文も出ていることから、表現方法に工夫があればと思う。

アニサキスは、温暖化とあわせて、潮流の蛇行等による原因で暖流の流れが変わったという報道があるため増加しているという認識が定着しつつあるのではないかと感じる。

事務局：いただいた御意見は、今後の計画策定の際の参考とさせていただきます。

### 議題3：食を巡る事案への対応状況等について

#### ■資料5

委員：山口県におけるアニサキス食中毒の発生は、他県と比較して多いのか。

事務局：山口県におけるアニサキス食中毒の発生が、他県よりも多いという認識はない。