

食の安全推進のための意見交換会議事録

平成 29 年 2 月 1 日（水）

県庁西館 4 階健康福祉部会議室

（出席者から出された質疑及び意見を中心として）

資料 1	平成 27 年度 食の安全推進のための意見交換会の御意見と対応（事務局）
資料 2	「しずおか食の安全推進のためのアクションプラン」の進行状況（事務局）
資料 3	景品表示法に基づく表示等の適正化（県民生活課）
資料 4	食育の推進（健康増進課）
資料 5	牛海綿状脳症（BSE）検査対象の見直し（衛生課）
資料 6	冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒事案（衛生課）
資料 7	食品表示の適正化推進のための取組み（衛生課）

を通して

発言者	内容及び回答
静岡県生活協同組合連合会 事務局	<p>1 冷凍メンチカツによる食中毒事例を踏まえ、県独自で「そうざい半製品」の規格を策定する予定はあるか。また、国が規格を策定する動きはあるか。</p> <p>2 そうざい半製品を製造するその他の業者についても指導が行われたのか。</p> <p>現在のところ、厚生労働省及び本県において、「そうざい半製品」の規格を策定する予定はありません。</p> <p>なお、本事案を踏まえ、平成 28 年 11 月 18 日付けで「加熱工程のないメンチカツ等の挽肉製品の製造について」と題した通知を関係団体に発出し、「原材料は、可能な限り殺菌工程を設定すること」「調理方法や使用方法等、安全な喫食方法をわかりやすい表現で消費者に情報提供すること」を指導しております。</p>
静岡県生活協同組合連合会 事務局	<p>今回は、たまたま県内に被害者が出なかっただけ。食品製造加工業は県の地盤産業であり、今回のような事例があると、印象が悪い。「そうざい半製品」については、この機会になんらかの前向きなアクションをお願いしたい。</p> <p>加熱調理を前提とした食品を製造・販売する事業者に対しては、文字の大きさや配置にも配慮した容器包装への表示等、安全な喫食方法をわかりやすい表現で消費者に情報提供するよう指導してまいります。</p> <p>さらに、「そうざい半製品」と称される食品でも、食品の特性上、（規格が定められている）冷凍食品となんら変わらない食品は、冷凍食品の規格に合わせるよう事業者へ指導してまいります。</p>

静岡県立 大学准教 授	「食の安全に対する県民の信頼度」はインターネット調査か。 食に関する大きな報道の直後だったり、食中毒が起きやすい季節だったりすると回答結果が左右されるのではないか。
事務局	調査の回答は、郵送によるものです。 「食の安全に対する県民の信頼度」は大手菓子製造業者による表示偽装、中国産冷凍ギョウザ等の事案を受けて平成19年が40.5%、平成20年が41.8%と低かった。その後、事業者による自主回収、公表等が迅速に行われるようになったこと、消費者もあらゆる媒体を使って食に関する情報収集を行っていることなどを背景に、食に関する大きな報道の直後であっても、調査結果が大きく影響されることは少なくなってきたと感じる。 行政としては、引き続き、消費者に対して、時機を逸することなく、食に関する緊急情報の発信や食品表示に関する正しい知識の普及に努めてまいります。
静岡県立 大学准教 授	昨年度、大学祭で調理されたクレープを原因とした食中毒事件があった。学園祭で食品を提供する模擬店などに対する指導はされているのか。
事務局	保健所において、イベント（学園祭を含む）等における食中毒を防止するため、イベント等の主催者に対し提供食品の事前把握及び食品の取扱いについて必要な助言を個別に行っている。
静岡県消 費者団体 連盟会長	1 「そうざい半製品」の規格策定については、消費者団体連盟として厚生労働省に要望書を提出した。県としても是非、前向きに検討して頂きたい。 2 県が作成した食品表示のパンフレットをコピーして使ってもよいか。
事務局	「そうざい半製品」については、先ほどご回答したとおりです。食品表示のパンフレットの著作権は県にあり、自由に印刷し、普及して頂ければ幸いです。
資料8 機能性表示食品制度への対応(新産業集積課) 資料9 青果卸売市場検査における指導(農業戦略課) 資料10 静岡県における農畜水産物等の放射性物質検査(地域農業課) 資料11 安全・安心な静岡茶への取組(お茶振興課) 資料12 機能性表示食品制度を活用したうんしゅうみかんの需要拡大(農芸振興課) 資料13 食の安全・安心への取組み(水産振興課) 資料14 食品の安全性に関する緊急情報の発信(危機政策課) 資料15 「食の安全推進」に係る県教育委員会の取組(健康体育課)	を通して
発言者	内容及び回答
静岡県漁 業協同組 合連合会	生鮮魚介類の機能性食品の表示については、養殖魚で可能だと思うが、天然魚でも可能なのか。天然魚で可能であった場合、届出は生産者が行うのか、販売者が行うのか。
事務局	機能性成分がどれだけ食品に含まれるかが届出時のポイントとなる。天然魚の場合、魚によって機能性成分の触れ幅が大きいことが考えられる。そこをどうやって担保していくかを、全国の漁業者は苦慮しているのではないか。 なお、届出は、機能性成分を表示する表示責任者が届出を行うこととしている。

静岡県食品産業協議会	放射性物質検査結果（全国）を見ると、野生鳥獣肉類 166 検体中 22%が100Bq/kg 超である。最近、県内でもジビエ販売があるが、検査対象に含まれているのか。
地域農業課	有害鳥獣捕獲で処理された野生鳥獣のうち、食肉として流通する割合は1割弱である。
事務局	平成 28 年度シカ・シノシシを 3 検体検査し、放射性物質検査は基準値以下だった。
(一社)静岡県食品衛生協会	静岡茶を輸出するにあっては、HACCPに基づいた管理、認証が必要だと理解しているが、静岡茶独自のT-GAPにおいて、今後、HACCPに基づいた認証などを考えているのか。
お茶振興課	茶の輸出については、HACCP以外にも、輸入国の農薬管理、防除基準などを多岐に亘る項目をクリアする必要があり、現在のところ、T-GAPにHACCP認証まで含める予定はない。
(一社)静岡県食品衛生協会	県教育委員会では栄養教諭等を対象として、異物混入事故の防止について研修を実施している旨説明があった。 学校給食における食の安全推進の重要性は理解しているが、パンの焦げをも異物と認識され、食品製造業者に改善等の対応を求める事案があると聞く。 学校給食で発見された異物等について、教諭が生徒に対して正しく説明できればと考える。
健康体育課	給食で「健康被害があったもの及び健康被害を及ぼす可能性がある事例」については、県教育委員会に報告される。確かに、パンの焦げや牛乳パックの外装が汚れていたなど、必ずしも健康被害につながらないケースもあるが、学校現場において生徒が発見した事例について、教師が「大丈夫だ」とはなかなか言えない。また学校現場において、何を異物とするか等の線引きは困難なのが現状である。
静岡県食品産業協議会	製造者又は販売者に対して、食品中の放射性物質検査は義務なのか。
事務局	食品や飲料水に含まれる放射性物質には基準値が設けられており、基準値が超過した食品の流通販売は認められないが、製造者又は販売者に対して放射性物質検査は義務ではない。
静岡県生活協同組合連合会	浜岡原子力発電所に関連した想定訓練が実施されているが、農産物の出荷制限・放射性物質検査等の訓練は実施されているのか。
危機政策課	浜岡原子力発電所について、原子力安全対策課を中心に、様々な災害を想定した訓練を実施しているが、農産物の出荷制限等に関する訓練は実施されていない。

静岡県消費者団体連盟会長	<p>三ヶ日みかんをはじめ、機能性表示食品として付加価値が付くと、一般消費者はなかなか手が出ない。お茶もみかんも同じ静岡県産として同じ成分が含まれていると思うので、おいしく頂こうと思っている。</p> <p>なお、静岡の茶葉は洗われないことから、農薬中のダイオキシンの影響が心配だと専門家に相談したところ、お茶にはダイオキシンを排出する効果もあるとの説明に疑問符が付いた記憶がある。</p>
農芸振興課	<p>うんしゅうみかんの機能性表示食品については、みかん全体の消費の底上げを期待するものです。引き続き、県内8農協でも届出に向けた準備を進めております。</p>
静岡県経済農業協同組合連合会	<p>機能性表示食品の届出受理にあたっては、様々な審査があり、「表示されているもの」と「表示されていない」の間の差については、なんともいえない。ただ、うんしゅうみかんに含まれるβ-クリプトキサンチンと糖度とは比例するという研究結果があるので、一般的に甘ければ、β-クリプトキサンチンが含まれていると言えるのではないかと。</p>
静岡県立大学准教授	<p>ダイオキシンは、農薬以外にも土壌等天然由来のものがある。なお、ダイオキシンは脂溶性であるため、体外への排出を期待するのであれば食物繊維の摂取がほうが効果的ではないかと。</p>
静岡県立大学准教授	<p>購買部で販売されていたパンに「卵」の表示が抜けて、直接事業者に連絡をしたことがあった。翌日には、表示されるようになったが、学校等の購買部にパンを卸す業者の表示も確認したほうが良い。</p>
事務局	<p>アレルギー、消費期限等食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものに違反する表示を発見した場合には、必要に応じて食品の回収等の措置がとられる。</p> <p>また、表示の適正については、パンを製造する施設への監視指導時に確認している。</p> <p>今回の事例について、最寄りの保健所にも情報提供頂ければ、製造所における改善確認も出来る。</p>
静岡県経済農業協同組合連合会	<p>ジビエを扱う店が増えてきたが、どのような指導がなされているのか</p>
地域農業課	<p>シカやイノシシの肉を食肉として流通される狩猟者に対しては、捕獲から食肉処理施設に搬入されるまで、「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」に基づき、啓発しております。</p>
事務局	<p>食肉処理施設での解体処理、流通から販売については、営業許可施設として、保健所において衛生的な取扱いや表示について指導しております。</p>
	<p>さらに、飲食店に対しても、野生動物肉による食中毒の発生を防止するため、十分に加熱調理して提供するよう指導しております。</p>