

令和7年度第2回山口県食の安心・安全審議会 概要

1 日 時 令和8年3月23日（月） 10:00～11:30

2 場 所 県庁4階 共用第3会議室

3 出席者 11名（欠席1名）

4 会議録

議 題 1：令和8年度山口県食品衛生監視指導計画（案）について

委 員：山口デスティネーションキャンペーン（以下「山口DC」という。）の開催に伴う食中毒予防対策の強化・徹底について、対象となる「観光関連施設」とは具体的に何か。小規模な飲食店等も含まれるのか。また、具体的にどういった対策が求められるのか。

事務局：対象には、小規模な飲食店も含まれ、その他、宿泊施設（ホテル、旅館等）や、みやげ品店においても実施する。指導強化月間においては、HACCP監視の他、衛生管理計画の実施状況等について、必要な助言・指導をきめ細かく行う。

委 員：食品関係組合等に属さない事業者は、食品衛生管理に関する情報を得る機会が少ない。そういった事業者に対しては、食中毒の予防対策について、どのように訴求していくのか。

事務局：食品関係組合等に属さない事業者であっても、HACCPに沿った衛生管理は必要。HACCP強化月間等において各飲食店を巡回し、衛生管理計画の実施状況を確認したり、最近の食中毒の発生状況等を伝えたりするなど、丁寧に説明し、理解をいただきながら指導してまいる。

委 員：特に小規模事業者にとっては、HACCPの管理は負担になっている。小規模事業者であっても取り組めるHACCPの仕組みを作っていただきたい。

委 員：食品の消費期限が延びる（長くなる）という話を聞いたが、どうか。

事務局：国が示している食品期限表示の設定のためのガイドラインが改正された。これにより、消費期限・賞味期限の設定に関する考え方が見直された結果、食品によっては、設定された期限が従来よりも長くなる場合があるものとする。

委 員：ノロウイルスによる食中毒の予防には、事業者におけるHACCPに沿った衛生管理のみならず、消費者における食品衛生に関する理解も不可欠であり、消費者教育が重要であると考えている。（例：啓発チラシの作成・配布）

事務局：消費者理解の促進により、事業者・消費者・行政の連携もより高まると考えている。具体的な施策にどのように反映していくかなど、これからの食の安心・安全推進基本計画の改定の中で、委員の皆様からも御意等をいただきたい。

議題 2：令和8年度食の安心・安全関連事業について

(1)「食の安全」について

委員：令和8年度においても、計画に沿って、各関連事業に着実に取り組むという理解でよいか。

事務局：お見込みのとおり。

(2)「食の安心」について

委員：例えば地域によっては、一人暮らしの高齢者等に弁当を配布する活動が実施されている。「こども食堂における食品衛生管理の支援」とあるが、これは、そういった福祉目的の食事提供行為を念頭に、「こども食堂等」と捉えてもよいか。

委員：差し支えない。

委員：県において、福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理の指針のようなものはあるのか。

事務局：保健所あてに任意の届出を行うこととしているが、指針のようなものはない。

委員：届出の際に、実施の上での注意点などについて、口頭やパンフレット等により指導等をしているという理解でよいか。

事務局：お見込みのとおり。

委員：こども食堂の開設場所や数などを確認できるものがあるか。

事務局：県のHPに、県内のこども食堂の数や地域等が掲載されている。

委員：食の安心コミュニティ活動リーダーの活動により得られた結果や情報は、県において活用されているのか。あるいは、今後、県民がそれを広げていくような施策を実施する予定はあるのか。

事務局：食の安心コミュニティ活動リーダーの活動は県において集積し、事例集により各リーダーに共有している。広く一般の県民にも、活動事例を共有できるよう、検討してまいりたい。

委員：「一般指導対策事業」について、令和7年度比で予算が大きく増額している理由は何か。

事務局：試験検査機器の更新等に係る経費を計上しているためである。

(3)「参画と協働」について

委員：県産品の利用拡大について、ふぐ、あんこう、くじら…など、県西部の特産品を対象にしたものが多い。山口DCの開催に併せ、他地域の食材のPRもしていただきたい。(例：あまだい(日本海)、はも(瀬戸内海))

事務局：東部の特産品のブランド化も進めているところであり、それらと併せて展開していきたいと考えている。

委員：あいごの有効活用もお願いしたい。

委員：山口県の沿岸漁業者が獲った魚をPRしていただくべきだと思う。山口県の業者が獲った魚を、学校給食でも活用するという形にできればと思うので、よろしく願います。

事務局：同様に参考にさせていただく。

委員：「ぶちエコやまぐち3R+推進事業」について、昨今の物価高により家計も大変な中、料理のリメイクは、家計の節約にも繋がり、大変良い取り組みであると思う。協力のもと、「3R+」を拡げていただきたいと思う。

事務局：料理のリメイクや食材の使い切りなどを1人でも多くの方に実践いただきたいと考えている。今後様々な取組みを募集して、情報発信していきたいと考えている。御協力をお願いする。

議題3：山口県食の安心・安全推進基本計画の改定の方向性について

委員：関係制度の改正等への対応について、いわゆる「健康食品」の安全性・有効性に関しては、機能性表示食品のみへの対応を想定しているのか。あるいは、機能性表示食品以外の食品であっても、表示されている有効性に関して疑義があるような食品も含める意味で「健康食品」としているのか。

事務局：制度改正の内容に沿って、機能性表示食品への対応を念頭においたものであるが、その他の「健康食品」であっても、例えば、機能性表示食品でないにもかかわらず機能性の表示をしている食品など、不適正な表示がされているものについては、通常の監視業務等の中で適切に対応してまいる。

委員：自分の周りでは、低栄養で欠食する人が増えているという調査結果があるなど、県民の健康実態については心配な点もある。そういった点も整理していただきたいと思う。

事務局：令和8年度に、高齢者と若い女性を対象とした低栄養対策を実施することとしている。実態がわからないところもあるため、まずは調査を実施し、実態把握に努めながら、施策の展開を検討していきたいと考えている。

委員：多様化する食品の提供方法に関して、食べ残しの持ち帰りに関するガイドラインについては、はがき程度のサイズの要約版があると良い。事業者の負担軽減にもなるし、消費者にとっても分かりやすいと思う。食べ残しの持ち帰りに関しては、飲食店は大変気になっていると思うので、願います。

委員：ポスターを貼ると良いのではないか。

事務局：検討させていただく。