

平成30年度第1回山口県食の安心・安全審議会 会議の概要

1 日 時 平成30年5月29日（火） 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2名）

4 概 要

(1) 議題

- ア 食の安心・安全の推進について
- イ その他

(2) 主な意見等

- ア 食の安心・安全の推進について

【HACCP関連】

- 小規模事業者には情報が入ってこない。県として支援をどう考えているか。
→営業許可更新時の講習会での情報提供や公共メディアを活用した周知を図ろうと考えている。

- 農林水産省によれば平成33年までにB基準を含めて80%を達成する予定であるが、県はどういった関わり合いをしていくのか。また、罰則規定は設けられる予定はあるか。
→保健所職員の監視指導の中で導入を指導・助言していくものと考えている。
罰則規定は規定されていないので、指導を継続して行うこととし、罰則や許可取消までは考えていないものと思われる。

- 保健所による指導で導入支援に取り組むのか。
→保健所の監視指導が最前線での対応となる。業界団体等を通じた県全体への普及啓発も必要と考えている。

- 生産者団体としてはGAPもあるので支援をお願いしたい。

- HACCPやGAP、GIなど横文字が並ぶので、消費者の方に分かりやすい説明等を啓発の中に折り込んでいただき、用語はもちろん事業者が頑張っていることも理解してもらえるようにしてほしい。

- 業界の手引書は何百となるが、現行の保健所職員の人員で対応可能か。
→HACCPは基本的に「7原則12手順」であり、業種による特徴的な部分を加味して監視指導・助言していく予定のため対応可能と考えている。なお、HACCP監視員も国の講習会等により養成している。

- A基準・B基準（横軸）、業界の大規模・小規模（縦軸）による矛盾の発生を危惧している。また、HACCPが義務化される中で、事業者には義務感が強いので、自分たちの事業を安定的にやっていくための手法ということをどのようにアプローチしていくのが大事。食品衛生協会も会員にHACCP制度の周知をする役割を担っているので、行政と連携をとりながら進めていきたい。
→重要なポイントと考えており、県としても連携を図っていきたい。なぜ制度が必要なのか等を講習会等を通じて周知していきたいと考えている。

【食中毒】

- 県内発生食中毒件数は下関市分を含むのか。
→含む。

- 発生箇所は一般食堂、仕出し屋が上位。ここへの指導を徹底すれば食中毒は減ると思うが、県での具体的な対策は何か。
→全国的に下げ止まり傾向にある。そのため、HACCPの導入によって進めていくものと考えている。また、県監視指導計画において、前年度の発生状況や特徴を見ながら重点的監視項目を定めて監視している。
これらを踏まえ、今後どのように対応するか検討していく。

【食品表示】

- 遺伝子組み換え、原材料、原産地等の他に重要な表示はあるのか。
→アレルギー、栄養成分、機能性食品等の新しい分野などがある。

- 消費者が理解できるよう、食育に取り入れて子ども達へ学校等で教育していただきたい。
→健康福祉部や教育庁との連携を前向きに考える。

- 地域での食育活動において、近年は表示も取り入れており、健康づくりにも重要なポイントであり、県とも連携していきたいと考えている。

○資料1 P 3 「2 (1) 自主管理体制の整備促進」において、県はどのように関わろうと考えているか。

→引き続き、監視指導や営業許可更新の講習会等によるものと考えているが、裾野を広げられるよう、ご意見等をいただきながら今後の施策や取組を検討したい。

【参画と協働】

○食の安心について、農業への関わりを含めて幼稚園児への周知を積極的に行ってほしい。また、地産地消について、県の特産品は多いので、アイドルの活用等により一層の県外PRを行ってほしい。

○幼稚園から大学生まで、県からいただいた食に関する情報等を提供している。県民がより身近に情報を得ることができるような方法があればいいと思う。

○「山口県食の安心・安全推進協議会」において、県からの発信だけでなく、委員の活動を情報交換できれば効果的に情報が広がる。

イ その他

○A基準・B基準と山口県高度衛生管理工程との違いを教えてください。

→山口県高度衛生管理工程はA基準であり、そうざい製造業、菓子製造業の2業種。B基準は設けていない。

○A基準は輸出と関連していて証明をもらうが、B基準の場合どこが担保するのか。

→B基準の場合、承認等を出すものではないので、輸出したいのであればA基準が必要。B基準での輸出は難しいと考える。

○B基準が守られていることはどこが監視して担保するのか。

→HACCPは記録が重要なので、県が監視指導の中で記録等をチェックしていくものと考えている。

○事業者の従業員の国際化が進んでいる。従業員に対して衛生管理を画像などで説明するツール等はあるのか。

→標準的なものは国も県もない。多言語マニュアルや写真を取り入れている事業者は既にある。