

とちぎ食の安全・安心推進会議（第30回）議事録

1 日時 令和4(2022)年7月14日(木) 14:00~16:00

2 場所 県公館大会議室(宇都宮市昭和1-1-38)

3 出席者

- (1) 出席委員 浅沼委員、荒牧委員、石井委員、江俣委員、大高委員、菊地委員、佐藤委員、五月女委員、高橋(淳)委員、高橋(久)委員、中田委員、中村委員、堀口委員、前田委員、増淵委員
- (2) 欠席委員 今村委員
- (3) 事務局(県) 北村副知事、塚田保健福祉部参事、八木沢保健福祉部参事兼生活衛生課長、中村農政部次長兼農政課長 ほか

4 議事録

(司会)

ただいまから第30回とちぎ食の安全・安心推進会議を開催いたします。

始めに、本日の予定を説明させていただきます。まず、今回、委員の改選がございましたので、開会挨拶の後、委員を御紹介申し上げ、続いて会長及び副会長の選任をお願いいたします。その後、議題に入りますが、報告事項も含めましておおむね午後4時の終了を予定しておりますので、御協力をよろしくお願い申し上げます。

なお、本日は16名の委員のうち15名に御出席をいただいております。従いまして、とちぎ食の安全・安心推進会議規則第5条第2項の規定に基づきまして、過半数の委員の出席の規定を満たしており、本会議が有効に成立いたしますことを御報告申し上げます。

それでは、開会に当たりまして、栃木県副知事 北村 一郎から御挨拶を申し上げます。

(副知事)

後ろから御挨拶を申し上げます。皆様こんにちは、副知事の北村でございます。

第30回「とちぎ食の安全・安心推進会議」の開催に当たり、一言御挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、食品安全行政をはじめ、県政の推進につきまして、日頃から格別な御理解と御協力をいただき深く感謝申し上げます。また、この度はお忙しい中、今年度からの当会議の委員について御快諾をいただき重ねて御礼申し上げます。

まず、新型コロナウイルス感染症につきましては、全国の状況と同様、本県においても感染が急拡大している状況にありますので、引き続き基本的な感染防止対策を徹底していただきますとともに、ワクチン3回目、4回目接種について、積極的に検討いただくようお願いいたします。

さて、「食」は、私たちが健康で豊かな生活を送る上で、欠かすことのできない大切なものであり、食品の安全性を確保することは県政の基本的な課題の一つであります。また、食の多様化やグローバル化の進展などもあり、食を取り巻く状況について、県民の関心はますます高まっております。

このような中、県におきましては、食の安全の確保を図るため、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」の4期計画をスタートさせたところであり、生産から消費に至る各段階で関係機関並びに関係団体との連携のもと、より一層、食の安全・安心・信頼性の確保に向けて各種施策を総合的かつ計画的に推進することとしております。

今年10月にはいよいよ「いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会」が開催されます。安全・安心な食による「日本一のおもてなし」の実現に向け、オールとちぎで取り組んで参りますので、委員の皆様方にもお力添えを賜りますようお願いいたします。

この他、県ではマイナンバーカードについて、全県民の取得を目指して取り組んでおりますが、県民の取得率は6月1日現在で約42%と思わしくありません。こうした状況を踏まえまして、それぞれの企業・団体の従業員や御家族の皆様に対するマイナンバーカード取得の呼びかけに御協力くださいますようお願いいたします。

本日の会議では、4期計画の進捗状況のほか、令和3年度の食品衛生監視指導計画の実施結果を報告させていただきますので、委員の皆様におかれましては、忌憚のない御意見を賜りますようお願い申し上げます。

(司会)

続きまして、会長、副会長の選出を行います。会長、副会長は、とちぎ食の安全・安心推進会議規則第4条の規定により、それぞれ1名を委員の互選により選出することとなっております。いかがでしょうか。

(委員)

会長には、石井 晴夫 委員、副会長には中村 好一 委員を推薦します。

～出席委員から「異議なし。」の発言あり。～

(司会)

異議がないようですので、会長を石井 委員に、副会長を中村 委員をお願いすることといたします。それでは会長、一言御挨拶をお願いします。

(会長)

皆様こんにちは。今日は第30回目の推進会議として、初回から参加させていただいておりますが、この30回を振り返ってみますと、様々な国内をめぐる食品に関する議題、審議がよみがえって参ります。特にこの30回目を向かえまして、先ほど北村副知事からもありましたように栃木県の食品あるいは農産物が、皆様方のご尽力あるいは格別な御指導により国内はもとより国外でも高い評価を得ていると痛感しております。それもひとえに皆様方の、この推進会議を通じた成果であると確信しております。その様な中で今期また新たな委員の皆様方と会議を迎えられることを心から感謝申し上げたいと思います。

食品も新たな時代、新たな環境変化を迎え、国全体がカーボンニュートラルということで炭素の取引をオープンにするということで、有益な資源に替えようとする様々な取組が日本を中心に世界で起こっています。CO₂が悪いというのは、もはや過去の話であると様々なサイエンティストが言っております。そのような中で、いち早く栃木県は農産物の生産に関してもエコロジーを積極的にカーボンニュートラルに先駆けて様々な形で取り組んだ成果が、一步一步国内外の環境変化に対しまして先陣を切って、リーダーとして動いているということは様々な方々が御理解していることと思います。皆様方の特別な御支援、中村 副会長の様々な御協力と格別な御指導によりまして今期も委員の皆様方と栃木県の農産物、栃木県から生産される食品が国民や世界の方々に有益となるような、更に健康で安心できるものであるように是非引き続き御指導賜りたいと思っております。今期も大変お世話になりますが、よろしくようお願い申し上げます。

(司会)

副会長からも一言御挨拶をお願いします。

(副会長)

この推進会議の役割といいますか、私自身こう考えているということを申し上げさせていただきたいと思います。この会の名称は食の安全・安心ですが、「安全」は比較的、簡単ではありませんが、例えば国では食品安全委員会があり、そこで安全性に対する科学的な評価がされ、それをもとにいろいろ法規制、食品衛生法等で法規制を行っています。都道府県、ここでいうと栃木県が食品衛生に関与しておりますが、そこでは条例等で規制をかけたり、あるいはそれが守られているかどうか監視を行う、そういったことで安全の体制は整っています。一方で「安心」というのは一人ひとりの心の持ち様であり、「安全」だから「安心」だと我々は考えを押し付ける訳にはいきません。従ってどういう形で「安心」を皆様に持っていただくかを考えなければいけない、ということが難しい課題であると思っています。この会の役割ですが、ややもすると、このような会議は行政を突き上げるような会になりがちであります。行政、何やっているのかと。しかし、この会はそのような場ではないと考えております。県で一番の食の安全、安心に大きな役割を果たしているのは、農政部と保健福祉部、その他いろいろな部署が関与しておりますが、それに対して、この会の委員は、そういったことに関係している組織、団体を代表した委員として参加いただいています。その中で最も重要なことは、情報共有。それぞれの組織、団体でこのようなことをやっていますという情報を共有して、それをもとに自分の組織、団体でやることを、こういうふうにはできないか、あるいはあの組織、団体がこのようにやっているのであれば協力して新たなことをやったらどうだろうか、そういったことでこの会を活用していく、最終的には県民の食に対する安全、安心に繋がるように一歩でも近づくことができればよいと思っていますし、それが私自身が考えている本会議の役割だと思っています。そういうことで石井会長をサポートして、副会長として役割を果たしていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

(司会)

ここで副知事は所要のため退席させていただきますので御了承願います。

それでは、これより議題に入ります。このあとの進行につきましては、会議規則第5条に基づき、会長に議長をお願いいたします。

(会長)

それでは、議題に入ります。

議題1の「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（4期計画）の実績について」から始めます。事務局から説明いただいた後に、委員の皆様から御意見、御質問をお受けしたいと思います。では、事務局より説明をお願いします。説明は着座のままで結構です。

(事務局：参事兼生活衛生課長)

4期計画の実績についての議題に入る前に、本日は推進委員の改選後初めての会議でありますので、この基本計画策定の根拠であります「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」について簡単に御説明させていただきます。第1条で、この条例は食の安全、安心、信頼性の確保に関して基本理念を定めており、県及び事業者の責務に加え県民の役割を明らかにするとともに、食品の生産から製造、加工、流通、消費、更には廃棄、再生にわたる施策を総合的かつ計画的に推進するというを目的としております。次に基本計画についてですが、第8条第1項で、知事は食の安全、安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための基本計画を定めると規定されています。更に、第4項で知事は、この基本計画策定にあたってはあらかじめとちぎ食の安全・安心推進会議の意見を聴かなければならないとなっています。

次に4期計画策定の趣旨ですが、この計画は、食の安全の確保に向けた施策を継続的に推進することを基本に据えながら、国の施策や食中毒の発生状況など、食を取り巻く状況の変化と課題

を踏まえ、生産から消費に至る食品の安全性と信頼性を一貫して確保することを目指して策定したことになります。計画期間が、令和3年度から令和7年度までの5年間としており、本年は計画期間の2年目になります。この計画の基本的な考え方ですが、3期計画の施策を継続することを基本としつつ、3つの基本的な考え方により施策を体系化しています。1つ目が、生産から販売に至る各段階における食の安全の確保になります。これは事業者による自主的な取組を促進することや、行政による監視指導等により食品の安全性と信頼性の確保を図ることとしております。また、生産から販売にいたる各段階において環境に調和した事業を図ることとしております。2つ目が、食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化としており、これは行政間の関係機関の連携強化を図るとともに監視指導體制の充実強化をはじめ危機管理体制の強化を図ることとしております。3つ目が、消費者の食に対する信頼性の確保になります。これは消費者をはじめ事業者、行政の関係者間の情報共有及び相互理解の推進を図ることとしております。

続いて、4期計画における施策体系では、3つの基本目標に対して、14の施策目標を設定し、45の個別事業を掲げています。これらの個別事業におきまして20の指標を設定して進捗状況を管理することとしています。この指標に対する目標値は、3期計画では1年ごとに目標値を設定していましたが、4期計画では計画期間最終年度である令和7年度の目標値としております。ただし、進捗状況の管理については、年度毎に目標値の考え方にに基づき実績を評価し報告等を行うこととしております。4期計画の概要については以上になります。

次に、4期計画の令和3年度の実績についてです。それぞれの施策目標に対する目標値は最終年度における令和7年度の目標値になりますが、各年度で進捗状況を管理することとしており、今回は令和3年度の実績について報告させていただきます。本日の会議では、委員の皆様方から御意見をいただきまして、今後の施策に活かして参りたいと考えております。なお、この報告書につきましては、条例に基づきまして9月の県議会に報告し、その後、県民の皆様にも公表することとしております。それでは農政部所管の事業から御説明させていただきます。

（事務局：次長兼農政課長）

基本目標1の(1)の一つ目の施策目標として、「①安全で、環境に調和した農産物の生産の推進」を掲げています。GAPとは、農業生産工程管理ということですが、農産物の生産の各工程で、作業等の記録点検、評価を行い生産工程を改善していく取組です。こうしたGAPの実践により、農薬の適正使用などを徹底し、農産物の安全性向上を図るとともに、化学肥料や化学合成農薬の使用低減、地球温暖化防止や生物多様性の維持・向上にも配慮した、安全で環境と調和した農産物の生産を推進していくこととしています。目標値の一つ目の指標「ア 県GAP規範に基づく取組及び農場点検を行う組織」ですが、令和3年度の農場点検の実施率は39%となっています。「農場点検」とは、部会や直売所などで取り組むもので、組織の役員や責任者などが、農業者の圃場や出荷調整施設の問題点を明らかにし、それをもとに、各農業者が改善を図っていくものです。各部会や直売所へ農場点検の必要性などを説明するなど、取組を支援した結果実施率が増加したものと思われまます。また、二つ目の指標「イ 農薬使用者・農薬販売者に対する立入検査数」では、年間200件を目標としているところ、令和3年度の実績につきましては216件となっています。立入検査を通して農薬使用者や農薬販売者に対する適切な農薬の管理と使用について改善指導を行いました。三つ目の指標「ウ 天敵農薬の使用面積」についてです。天敵農薬とは、農薬として登録された昆虫やダニのことで、害虫を食べたりすることで、害虫による被害を軽減する効果があります。この使用面積は、令和3年度は1,217haとなっております。使用面積の増加の要因は、今までの主流であったハダニの天敵の使用に加え、アザミウマやアブラムシの天敵も普及が進んできたことが考えられます。このほか、放射性物質対策については、土壤中

の放射性セシウムの吸収を抑制するため、水稻、大豆、そばの栽培におけるカリ質肥料の導入支援、安全安心な農産物を流通させるためのモニタリング検査を実施しています。また、土壌診断に基づいた肥料の適正使用や、化学肥料や化学農薬の使用低減など、環境と調和した農業の推進を図って参ります。

次に、基本目標1の二つ目の施策目標として「②安全で、環境に調和した畜産物の生産の推進」を掲げています。ここでは、畜産物の生産において、家畜の飼養衛生管理の更なる向上や動物用医薬品の適正使用などにより、安全・安心で環境と調和した畜産物の供給を推進していくこととしています。目標値の一つ目の指標「ア 動物用医薬品、飼料に関する指導・検査数」では、毎年100件を目標としているところ、令和3年度は185件の立入検査を行いました。

この結果、販売場所を移したにもかかわらず変更届が出ていない、また、売り場に動物用医薬品の販売場所である旨の表示がされていないなどの事案について改善指導を行い、適切な動物用医薬品の管理や使用の推進を図ったところです。二つ目の指標である「イ HACCP方式に基づく管理手法の指導」についてです。この「HACCPに基づく管理手法」とは、HACCPの考え方を取り入れ、危害要因を防止するための重要管理ポイントを設定し、継続的に監視、記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法のことです。HACCPを取得あるいは取得を目指している農家を対象として指導することとしており、令和3年度は、全21戸の農場に対して実施しました。今後も、すでに認証を取得している農場に対しては、構築したシステムを適切かつ継続的に運用していくよう指導をしていくとともに、これから認証を目指している農場については、認証取得に向けた指導を行い、畜産物の安全の確保に繋げて参ります。三つ目の指標であります「ウ 人(じん)獣(じゅう)共通感染症のサーベイランスの強化、家きん飼養農場に対する高病原性鳥インフルエンザウイルス検査実施件数」については、毎年30戸を国の方針により検査することになっており、これに、9戸の県独自のモニタリング検査を加え、令和3年度は39戸について実施しました。検査の結果、全戸の陰性を確認しております。今後もリスクが高まる冬場を中心として検査を実施し、鳥インフルエンザの発生防止を図って参ります。この他、安全安心な畜産物の流通を図るため、放射性物質対策としてモニタリング検査を実施するなどしています。基本目標1の三つ目の施策目標としまして「③安全で、環境に調和した水産物の生産の推進」を掲げています。ここでは、水産物の生産において、水産用医薬品の適正使用等の養殖衛生管理の更なる向上や放射性物質検査の徹底を図ることにより、安全・安心で環境と調和した水産物の供給を推進することとしています。その下の目標値の一つ目「ア 養殖等経営体に対する養殖衛生管理指導」では、養殖魚の病気の軽減や安全性確保に向け、県内の58の養殖場等に対し、病気の被害や医薬品の使用状況の実態調査を行うとともに、水産用医薬品の適正使用を指導しています。二つ目の指標「イ 各漁協管内における放射性物質モニタリング検査」では、令和3年度、全ての漁業協同組合管内において検査を実施しました。引き続き、放射性物質モニタリング検査の実施により、水産物の安全性を確保して参ります。農政部からの説明は以上となります。

(事務局：林業木材産業課課長補佐)

特用林産物とは、森の恵みのうち木材以外のものをいい、きのこや山菜が主な物となります。きのこや野生の山菜については、放射性物質の影響で、市町ごとに、国から出荷を制限されている品目があります。そのため、「13 特用林産物の放射性物質対策による安全な生産促進」として、放射性物質濃度のモニタリング検査や、農産物直売所等に対する監視指導を実施しています。監視指導につきましては、販売所を巡回して出荷制限品目やモニタリング検査を実施してい

ない品目が店頭に置かれていないことを確認し、放射性物質の食品の基準値 100Bq/kg を超えた食品の流通を防止しています。

続きまして、「14 特用林産物の生産再開への支援」です。出荷制限品目のうち、原木しいたけについては、栃木県きのこ生産工程管理基準による安全な栽培方法の普及や、非破壊検査機を用いた原木の安全性の確認により、出荷制限の解除が進んでいます。原木しいたけは、生産者ごとに、国へ出荷制限の解除を申請して、国の許可を得た上で、更に、販売前のモニタリング検査でしいたけの安全性を確認してから販売しています。今後も、モニタリング検査と、農産物直売所等の監視指導による注意喚起を継続し、基準値を超過した生産物の流通防止を図り、安全・安心な特用林産物の生産に努めて参ります。

次に、タケノコの出荷制限解除について御説明します。今年6月21日に、県内で初めて矢板市のタケノコの出荷制限が一部解除されました。今回の解除は、基準値 100Bq/kg を安定して下回ることが確認できた竹林のみの解除となります。今後、矢板市産として出荷・販売できるタケノコは、解除竹林から産出され、県の出荷前検査で基準値以下であることを確認した場合に限りまゝ。更に、出荷先についても確認し、適切な流通管理をすることで解除されていない生産物の流通防止を図ります。今後も、市町や解除希望者と調整しながら、解除区域の拡大を目指して参ります。説明は以上です。

（事務局：参事兼生活衛生課長）

続きまして、保健福祉部所管の事業について御説明させていただきます。

施策目標の一つ目として「①食品等事業者による衛生管理の推進」を掲げております。ここではHACCPに関する取組を含む四つの指標を設定しておりますが残念ながら二つの指標で目標を未達成という結果でした。まず、このHACCPに沿った衛生管理について簡単に説明させていただきます。このHACCPに沿った衛生管理については食品衛生法の改正により昨年の6月から原則すべての食品等事業者に義務化されました。この改正法の中で事業者の規模などの違いにより取り組む中身が異なります。その規模というのが食品を取り扱う従業員の数が50人以上であれば大規模事業者、50人未満であれば小規模事業者でになります。そして、それぞれに求められるものが、まず大規模事業者はそれぞれの事業場の施設あるいは設備をはじめ製造・加工する食品が様々ですので事業者自らが原材料や製造方法などに応じて衛生管理計画を作成し、その計画に基づいて衛生管理を行わなければならないこととなります。小規模事業者については、例えば一般飲食店とか食肉あるいは魚介類の小売り販売といった施設がありますが、こういったところは作業工程が大方共通している部分が多いので、より柔軟に簡略された方法として既に各業界団体が作成した衛生管理に関する手引書を参考に衛生管理計画を作成し、その計画に基づいて衛生管理を行っていくものであります。目標値の「(ア)大規模事業者への専門監視件数」ですが、大規模事業者は県内に約100の施設がありますので、これらの施設を対象にHACCPに基づく衛生管理について監視指導を行う専門的な監視指導チームを編成して、より専門的な指導あるいは助言を行うこととしております。この専門監視件数を指標としています。この目標値の考え方は、対象施設が約100施設あるので、これらを5年間で全施設に対し監視指導を実施することとしていますが、昨年度は年間20施設の目標値に対して14施設の監視に止まったという状況です。その理由といたしましては、新型コロナウイルス感染症の影響で保健所業務として、新型コロナウイルス感染症の疫学調査や感染者の搬送などの業務を優先せざるを得なかったという状況があります。また、一部の営業者の方から「できれば施設への立入を控えてほしい。」といった依頼なども多数あったと報告を受けております。次に目標値の小規模事業者についてですが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について基本となる5つの項目を設定し、それらの項目

について、それぞれの営業者が取り組んだ項目の数、その平均の値を指標としています。この5項目点検表を使った監視指導を行い、その点検結果をその場で営業者に交付し、引き続きこのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の取組を指導することとしております。この目標値の考え方といたしましては、4期計画の最終年度であります令和7年度までに、この「点検5項目」に対してすべての施設で平均4項目以上をクリアするとしていますが、昨年度の実施結果としては平均で2.7という結果でした。

施策目標の2つ目として「②食品等事業者に対する監視指導の充実」を掲げ、ここでは3つの指標を設定していますが、残念ながら3つとも未達成との結果でした。一つ目の「ア. 食品関係施設に対する監視指導」につきましてはHACCPに沿った衛生管理の導入、定着をはじめ食中毒予防対策など重点監視指導項目として実施しましたが、目標の計画件数が7,500件に対し5,159件、達成率が69%でした。2つ目の「イ. 食品表示合同監視指導」につきましては、農林水産省の関東農政局をはじめ、宇都宮市保健所などとの合同による監視指導を実施しました。目標計画件数が86店舗に対し61店舗、達成率が71%でした。3つ目の「ウ. 食品検査の実施」につきましては、目標計画件数が3,112件に対し1,475件、達成率が47%でした。それぞれ達成できなかった理由としましては、先ほどの大規模事業者、小規模事業者への対応と同様新型コロナウイルスの感染拡大が大きく影響したというのが主な理由です。このように計画どおりの実施が難しい状況ではありましたが、できる限り効果的かつ効率的な監視指導を努めることにより自主的な衛生管理の推進に努めました。特にHACCPに沿った衛生管理の取組につきましては事業者の多くは、その必要性については理解していますが、問題はいかに営業者に実行へ移ってもらうか、つまり営業者の意識改革になると思います。そういうことで私どもといたしましては、それぞれの施設に応じて丁寧かつ細やかに指導助言を行うなどその意識を変えるための取組を粘り強く指導していく必要があると考えております。引き続き、新型コロナウイルス感染症の流行状況等を見極めながら計画的、効果的な監視指導を実施して参りたいと考えております。この他の指標につきましてはおおむね目標を達成しておりますが、引き続き生産から消費に至る食品の安全性と信頼性を確保することを目指しまして、各種事業を推進して参りたいと考えております。説明は以上となります。

(委員)

3点ほど質問させていただきたいと思います。先ほど説明がありましたHACCPについてですが、昨年の6月に原則としてすべての事業者にHACCP導入の動きとなりましたが、その定着について、県として具体的にどのような施策を考えているのか、お聞かせいただければと思います。

(事務局：参事兼生活衛生課長)

先ほどの説明と重複しますが、営業者の皆様がHACCPに取り組む、その必要性というのは十分御理解いただいていると認識しております。では、その営業者に今度は実際に行動に移ってもらうにはどうしたらいいか、というところがポイントであろうと考えております。例えば、ここで難しいのが、例えば県内の営業施設、飲食店で8,000件、宇都宮市を含めると12,500件ぐらいの施設があります。この施設数に対して行政だけでこの営業者の皆様方に具体的に取組むように説明していくのは、現実的になかなか難しいです。それが現状であると思っています。そこで行政として働きかけたいのが県食品衛生協会、そういう関係団体と連携してこの取組を進めて行かなければいけません。幸いにして食品衛生協会も積極的に行政に御協力いただいておりますので、この流れで今後も続けていきたいと考えております。

(委員)

しっかりと連携をして、営業者に説明をしていただけたらと思います。

次に2点目ですが、新型コロナウイルス感染症の感染防止対策として行われている密の回避の必要性を考慮し、飲食店において調理品のテイクアウト販売、店舗の敷地内等に自動販売機を設置して冷凍食品を販売している営業形態をよく見かけるようになりましたが、このような食品の販売方法について、衛生面が適正に確保されているか非常に不安感をもっています。県ではどのような対策を講じているのか、お聞かせいただければと思います。

(事務局：参事兼生活衛生課長)

確かにこのコロナ禍の中で、テイクアウトとかデリバリーなどの営業形態が増えているという実態を把握しております。それぞれの施設に対しての注意喚起というのは、先ほどの説明と関連していますが、なかなか個別に指導するのが難しいのが現状です。例えば、県のホームページ、SNSなどを活用することにより県の方から情報発信するという働きかけを行っております。これについては食品等事業者に対してはもちろんです、実際にその食品を購入された消費者の方も店頭で買ってから家に帰って食べるまでの時間が長くなればなるほどリスクが高まります。このように営業者に対する指導だけではなく、実際に消費される消費者の方々への注意喚起も重要であることから各種SNSを活用して、営業者だけではなく、消費者にも注意喚起をしてきたという状況です。

(委員)

しっかりと注意喚起をしていただきたいと思います。

最後の質問ですが、大きく話題になりました熊本県産アサリの産地偽装の事件がありました。食品の産地偽装は消費者を欺く行為であり、あってはならないことであります。直ちに是正されることが重要であります。もし本県で違反が見つかった場合、どのように指導していくのか、お聞かせいただきたい。

(事務局：参事兼生活衛生課長)

食品表示の偽装という捉え方で答えさせていただきます。なかなかその表示が適正なのかあるいは偽装なのかを見極めるのが、実際の食品を目の前にし、その表示だけで見極めるのは難しいというのが現状です。これまで県としては、先ほどもお話ししましたが食品表示の合同監視を実施しております。この合同監視については、これまでは販売店を対象に実施してきましたが、今年度からは食品製造の施設を対象とし立入調査を行い、実際にどういった原料を仕入れていて、それを使ってどういう食品を製造しているのか、それを各種帳簿とか、実際の表示と照らし合わせて、その表示が適切なのかどうかというのを実際に立入調査して実施するといった対応も今年度から始めたところです。そういった形で引き続き、その適正な食品表示を推進していきたいと考えています。また表示については、私どもが所管しています食品表示法だけではなく、景品表示法とか、あるいは不正競争防止法とか、更には刑法上の詐欺に当たるような事例も稀にあります。そういった形で関係機関と連携しながら対応しているところです。

(委員)

ありがとうございました。コロナ禍の中で、調査等を拒む事業者があるのでしょうかけれども、大変であると思うが、今後もしっかり立入調査していただきたい。

(会長)

ありがとうございました。テイクアウト等のお弁当では、梅雨の時期のほか、毎年ノロウイルス等を原因とする問題がでてきますので、テイクアウト食品を含めまして、いろいろな形で県民の意識を高めるなどの基本的なことを今後進めていただけたらと思います。課長から話がありま

したように、購入して食べるまでの時間が長くなればなるほど鮮度も悪くなりますので、いろいろな取組をお願いできたらと思います。

(委員)

まずは矢板市のタケノコが解除できたことが大変よかったと思っております。有識者会議の時には、お世話になりました。それで実はここ13年間ぐらい消費者庁が一般消費者の放射性物質に汚染された食品に関し、買うとか買わないとかの意識調査を毎年行っておりました。そのデータをいただいて分析し直し論文で発表しました。その時にわかったことが1点あります。放射性物質の検査をしているということは、何かあるのではないかと思っている人達があつた数年増えてきた感じですが、それで栃木はまだキノコとか検査しなければいけないものがハッキリ残っています。お米、野菜、果実、牛、豚、魚など実に様々なものを検査していますが、すぐにとつていう話ではありませんが、的を絞つて検査をしていかなければいけないもの、そうでなくても大丈夫なもの、要するに十年以上検出限界値以下であるようなものに対して、どのように扱っていくのか議論を始めていただければと思います。というのは、先ほど言いましたとおりデータを再分析した時に検査をしているから危ないのではないかと思う人達が出てきたのであれば、検査をしているから安心という、これまでのやり方を変えていかないと、そこを変えていかないと、思います。報告書にもアクセス数が2万とありますが、このアクセスも気になって見ている。その両方の意味合いが含まれてきたのではないかと思います。検査しているので何かあるのかと思う人が出てきています。今すぐ何にかしなければという話ではないのですが、4期計画のちょうどその評価が終わる5年経った時ぐらいまでに、現在と同じやり方でいいのかどうなのかを、この計画の中で検討していただければ良い方向に進んでいくと思つた。

(会長)

放射性物質について、我々は検査しているから安全だと思つていますが、消費者の観点から重要な御指摘がありました。事務局から何かありますか。

(事務局：次長兼農政課長)

農産物の放射性物質モニタリング検査は、本県の場合は、本県を代表とする農産物に品目を限定して実施しています。これまでは検査した結果問題ないということ公表することによって安全安心をアピールするという意識でいきましたが、委員の御発言のとおり、逆の効果や見方もあることを踏まえ、内部で検討させていただきます。

(委員)

御説明いただいた内容の中で、一番気になった、関心があつた箇所は、HACCPの小規模事業者向けのところで、「点検5項目」があります。令和3年度の実績として2.7項目でしたが、今後これを増やしていかないと駄目な状況であると思つています。この辺り少し小規模事業者にとっては、難しいところもあると思つています。例えば③と④の違い、重要管理ポイント、例えばお惣菜屋さん同士の作業が共通しているというような説明がありましたが、その辺りを考えますと③と④は具体的に何か、「こう実行してみよう。」などと指導されているのか。そういったところが、私には関心があります。実際2.7項目ですが、その辺りはこの①から⑤で達成している事項が多い、少ないみたいなどころも評価されているのかというところも関心があります。その辺りはいかがでしょうか。

(事務局：参事兼生活衛生課長)

数値的な情報ですが、この5項目のうち①の手引書があるかないか、これについては確認した施設の96%が手引書を既に整備していました。この項目が④と⑤になるに従つて実施率が低くなり、特に④は36%という実施率でした。まず手引書については先ほど御説明したとおり、その業界

団体が用意していますので、それを各自の施設に合わせてアレンジしていただければよく、次に実際に今度は営業者の方が記録をするという行動に移ってもらえるか、もらえないかというところでもかなり差が出てきてしまうものと考えています。このHACCPの基本である記録を付ける、まずはそれをやらしてもらおうというのも1つの狙いとして、基本的なポイントとしてこの5項目の中に「⑤記録の有無」を入れた意図があります。まずはこの5年間で記録を付けるということを特に力を入れて営業者の皆様働きかけていきたいと考えています。

(委員)

ただいまの説明で分かった部分があるのですが、③の一般衛生管理ポイントと④の重要管理ポイントの違いというのが事業者にとって、どれくらい理解がされ、区分けされているか。あるいは設定が難しいと思います。私自身もイメージできないところがあります。その辺りについてはいかがでしょうか。

(事務局：参事兼生活衛生課長)

一般衛生管理ポイントと重要管理ポイントの違いとなりますと、このHACCPというのは微生物の食中毒の原因となる微生物をいかに制御するかというのがポイントになるわけですので、例えば分かりやすく言いますと、その加熱調理工程が明らかに重要管理ポイントになるわけですが、そういったことについて小規模事業所においては管理するポイントが大方共通しています。このように作業を確認し、その確認した結果を記録するところを重点的に、それぞれの施設に対して個別に分かりやすく説明、指示していきたいと考えています。

(会長)

冒頭説明がございましたが、県食品衛生協会は、当初からHACCPの推進に御協力いただいております。いろいろ御意見があると思いますので、御発言をお願いいたします。

(委員)

今、生活衛生課長から説明がありましたが、私どもは県の御指導、御助言をいただきながら、導入の前から会員を指導してまいりました。私たちにも食品衛生指導員などがいますので、その皆様が地域を回ってHACCPに対する導入の確認をしてきました。会員の皆様は頭の中でHACCPは理解できているのですが、先ほど話のありました記録、何かあったときは記録を遡ってこういうことがあったから、今後はないようにしようとか、一番が食中毒ですが、起きると大変なことになるのが分かっていますが、手間は掛かりますが、記録を付けていくことを、再度皆さんに指導していきたいと考えています。特に今年は国体があります。間違っても事故を起こすことがないように改めて県の御指導、御助言をいただきながら一緒になってHACCPの導入、安心・安全のために努力していきたいと思います。以上でございます。

(委員)

大規模事業者への専門監視件数が現状20施設で実際14施設でしたが、これは急に減ったということですか。

(事務局：参事兼生活衛生課長)

この20施設というのは、県内の大規模施設が全体で約100施設あり、これについて5年間を通して全施設立入調査をしてHACCPについての取組状況を確認することとしております。この100施設を5年間で全部回るという目標を掲げていますので、1年当たり20施設を監視する計画としております。それに対して令和3年度の実際の立入検査数が14施設との結果であったということです。

(委員)

私は 20 施設をやっていないと、もともとの予定が達成できないので、なぜ 6 施設ができなかったのかをお聞きしたい。

(事務局：参事兼生活衛生課長)

実際には、先ほども御説明しましたが、まず新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、保健所側の事情として予定通りなかなか計画が立てられなかったというのが一つでございます。一方で事業者側との日程の調整がつかなかったということもございまして、結果として目標の 20 施設の立ち入りができなかったということでございます。

(委員)

事業者が喜んで受け入れるという気持ちがないということですか。

(事務局：参事兼生活衛生課長)

事業者によっては保健所の立入調査で、いろいろとアドバイスさせていただきますのでウエルカムな事業者もあれば、どちらかと言うと立入調査に来ないでほしい事業者もあるのが現状です。

(委員)

立入調査をぜひ頑張っていただけたらと思います。お願いいたします。

(会長)

補足しますと、コロナ禍ですので、どうしても保健所の業務が多忙を極めているということと、立入調査に対して事業者側も保健所から人が来られると非常に心配するところがございます。そのような話を私は聞いています。今回例年であれば委員からも御指摘がありました毎年 20 施設、5 年で 100 施設ということだったのですが、この 3 年間はコロナ禍で緊急事態宣言やまん延防止措置などの期間がありましたので監視件数も伸びないということを知っております。コロナ禍が収まれば、また、むしろ逆に監視件数が増えてくるのではないかと考えております。事務局の方もバランスを考えながら保健所も保健福祉部が統括しておりますので是非よろしく願いいたします。

もうひとつ報告事項がありますので、報告事項を受けて、時間の許す限り、まだ御発言いただけない委員の方をお願いしたいと思います。次に、報告事項(1)の「令和 3 年度栃木県食品衛生監視指導計画」の実施結果について、事務局から説明をお願いいたします。

(事務局：生活衛生課食品安全推進班長)

それでは、令和 3 年度の栃木県食品衛生監視指導計画の実施結果につきまして、御説明させていただきます。先刻のとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（4 期計画）の食品等事業者に対する監視指導の充実の項目で実績の説明がありましたが、一部重複しますことを御了承ください。

栃木県食品衛生監視指導計画につきましては、食品等の安全性を確保し、県民の健康保護を図るため、食品衛生法第 24 条に基づき昨年策定し、監視指導等を実施したものです。なお、令和 3 年度の監視指導等の実施につきましては、新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、計画的な実施が難しい状況ではありましたが、必要な感染防止対策を講じながら、できるだけ効率的な実施に努めたところでございます。「1 監視指導の実施に関する事項」について説明いたします。「ア 営業施設への立入検査」についてです。各営業業種ごとの危害度、過去の行政処分、指導の状況等を勘案し、立入検査を行いました。監視指導計画数としては 7,500 件でありましたところ、達成数としては 5,159 件の結果であり、達成率は 68.8%でありました。なお、違反等の確認件数は、21 件であり、使用水の残留塩素不足等が 15 件と最も多く見られ、管轄保健所による

指示書等の交付等を行い、改善指導に努めたところです。過去5年の監視指導件数等の推移は、令和2年度、令和3年度の監視指導件数が減少している状況となっております。この監視指導件数の達成率が目標値を下回った理由といたしましては、新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、保健所の食品衛生を担当する職員が通常の業務のほか、新型コロナウイルス感染症の患者調査等に係る業務についても対応せざるを得ない事態となる期間が重なったこと、特に、緊急事態宣言やまん延防止等重点措置の期間については、飲食店においては、営業の自粛に対応している店舗も多かったほか、保健所等による、緊急時を除く通常の食品衛生業務の遂行、すなわち、食品等事業者への立入等による接触等が原因となって感染拡大につながることはないよう、特に配慮が必要であったため、積極的な施設への立入りを見合わせざるを得なかった状況であったこと、食品等事業者からも、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、立入の延期等を強く要望する声も多々あったことなどによる影響が主なものと考えられます。

続きまして「1 イ 重点監視指導事項」について御説明いたします。食中毒等の発生状況などを踏まえて項目を設定し、重点的に監視指導等を実施したところです。主な項目とその実施概要について説明いたします。まず、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルス、自然毒などの食中毒予防対策についてですが、各食中毒の予防対策のポイントを踏まえまして、特にノロウイルスについては、11月～翌年3月を「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」としまして、重点的な注意喚起と併せて監視指導を実施しました。また、県ホームページ、SNS等を活用した食中毒予防の普及啓発を積極的に実施しました。

次に、HACCPの導入推進・定着支援につきましましては、営業施設の業種、規模等に応じて、手引書の確認のほか、一般衛生管理や重要管理ポイント、更に、記録・保存などの実施について、点検表を活用しながら、効果的な監視指導を実施しました。また、新型コロナウイルスの感染拡大の状況における食中毒予防対策につきましましては、喫食までの時間が長目になるなど、食中毒の危険性が高まるテイクアウト等に対する衛生管理の徹底について、関係業者に対する指導を実施しました。

続きまして、「ウ 食品等の一斉取締りに関する事項」について御説明いたします。高温多湿となる夏期は細菌性食中毒が多発傾向であり、また、物流が盛んになる年末年始は、食中毒との関連が強いノロウイルスなどを原因とする感染性胃腸炎が流行する時期でもあります。いずれの時期も食中毒等の食品事故の防止は特に重要であることから、集中的な監視指導を実施しました。夏期一斉取締りについては、7月及び8月に実施し、監視指導件数としては781件、食品の収去検査は111件となっております。一方、年末一斉取締りについては、12月に実施しました。なお、ノロウイルス食中毒予防推進期間としては、引き続き年明け以降も実施しました。監視指導件数については、494件、食品の収去検査については187件となっております。

続きまして、「2 食品等の検査に関する事項」について御説明いたします。県内で生産、製造、加工又は販売される食品等を対象とした行政による収去検査につきましましては、食品検査計画数としては3,112件でありましたところ、達成数としては1,475件の結果であり、達成率は47.4%でありました。なお、違反等の確認件数は、2件であり、その内容につきましましては、2件ともアイスクリーム類の大腸菌群陽性の事例でございました。いずれも一般消費者への流通前に結果が判明したほか、同ロットの現物自体も既に無く、また、健康被害の情報も確認されていないことから、廃棄命令等などの措置は講じませんでした。製造業者に対し衛生管理の徹底等に係る指示書を交付し、改善の指導を行いました。過去5年の食品等の検査件数等の推移は、監視指導件数と同様、食品の検査件数も減少している状況となっております。この食品の検査件数の

達成率が目標値を下回った理由といたしましては、監視指導件数の達成率の場合と同様、新型コロナウイルスの感染拡大の影響によるところが大きい状況となっております。

続いて、「3 食中毒等危害発生時の対応に関する事項」について御説明いたします。令和3年度の食中毒発生状況につきましては、合計9件の発生が確認され、患者数としては145名でありました。病因物質別では、アニサキス5件、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、ノロウイルス、不明がそれぞれ1件でした。過去5年の宇都宮市を除く県内の食中毒発生件数と患者数の推移は、特に最も件数が多かったアニサキスによる食中毒は、近年、全国的に最も多く見られる食中毒となっており、本県をはじめ、全国的にも発生件数の増加傾向が確認されています。このアニサキスによる食中毒以外の4件のうち、3件は原因施設が特定されたことから、営業禁止処分を行うとともにその内容を公表し、報道機関等を通じて、健康被害の拡大防止の注意喚起を行い、幅広く呼びかけたところです。アニサキス食中毒予防の注意喚起につきましては、今回、委員の皆様にご配布させていただきました、7月3日付けの「県民だより 7月号」に掲載し、新聞折り込みにより広く周知を図りました。

続きまして、「4 情報共有・リスクコミュニケーション、食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項」について御説明いたします。「ア 食品の安全性等についての意見交換会等及び食品事業者向けの衛生講習会等」についてですが、消費者等、食品営業施設従事者等、食品衛生責任者を対象としまして、講習会等を延べ136回開催し、合計6,840名の参加者となりました。次に「イ とちぎハサップ認証機関、食品衛生監視員等を対象とした研修会等」についてですが、食品事業者のハサップに対する取組を支援する人材の資質向上を目的とした「HACCPアドバイザーフォローアップ研修会」を開催し、とちぎHACCP認証機関の担当者10名のほか、保健所等行政担当者20名が参加し、研鑽に努めました。衛生講習会等への参加者の状況につきましては、新型コロナウイルスの感染拡大以前の状況と比較しますと、少ない参加人数でありましたが、昨年度の状況からは、参加者が若干増加傾向となっております。令和4年度におきましても、新型コロナウイルスの感染拡大状況等を踏まえ、十分な感染予防対策を講じながら、効果的な監視指導計画の実施に努め、できる限りの食品の安全性の確保を図って参りたいと考えております。

以上で、令和3年度の栃木県食品衛生監視指導計画実施結果についての説明を終わります。

(委員)

丁寧に御説明いただきましてありがとうございます。初めての参加なので2、3質問をさせていただきます。理解できないところがあるのですが、GAPに基づく農場点検の組織の数字ですが、これが実際にどういう組織か分かりません。JAをはじめとした農業団体が県内に174団体あるとみてよいのか、もっとあるのか教えてください。

また、畜産物のHACCPですが、県内の畜産農家は下の表を見ると1,034施設あるということなのか、そうではなくもっとあって、HACCPをとっているところが1,034施設あり、そのうちの21施設を指導しているのかを教えてください。

また、気になったのが小規模事業者のHACCPのところ、やはりHACCPを認識して自分の施設に落とし込むには個別な指導が必要ではないかと前から思っているのですが、なかなかこの目標を達成するのは非常に難しいであろうと思います。そういう意味では、分母が大きいので指導する人が連携していかなければ難しいと思いました。

(事務局：次長兼農政課長)

まず、GAP実施組織数ですが、分母が174施設とありますが、こちらは農協等の生産部会などのうち、構成員が10名以上の組織です。このうちGAPに取り組んでいるのが164組織で、残りの10施設が高齢等でなかなか取組が進んでいないと聞いております。

また、1,034戸は、飼養衛生管理基準の指導を実施した農場で、これはHACCPとは別で、家畜の飼養衛生管理基準の遵守について指導した数です。21戸はHACCP取得済あるいは取得を目指している農場の数で、HACCPの助言、指導を実施しています。

(会長)

ただいま委員から御質問がありましたが、この事業の実施状況の⑦飼養衛生管理レベルというのとHACCPに基づく管理手法の指導では、HACCPの方がレベルが高いということなのか。

(事務局：次長兼農政課長)

飼養衛生管理基準は、家畜伝染病の発生を予防するため、例えば養豚農家であれば豚舎毎に着替えをする等、全ての農場が必ず守らなければならない最低限の基準です。一方、HACCPは、畜産物の安全性を担保するための管理手法であり、飼養衛生管理基準を守った上で、更に管理するポイントを設定することになります。

(委員)

GAPの取組ということですが、栃木県の方ではGAPの推進を定めており、更に県と連携しながらJAとしてもGAP推進方針を定めております。特にいちごにつきましては、本県の主要な農産物として、5年間で全ての生産者にGAPの取組をしていただこうと、内部点検であったり、第三者認証を受けたりと取り組んでいます。いちご以外のものについては、生産者自らGAPのチェックシートで確認してもらっています。また、農薬や肥料ですが、生産履歴記帳を用いて使用の記録を付け、それをJAやJA職員がきちんと点検し、きちんと守れているかどうかをチェックさせていただいているという状況です。今後も県と連携して参ります。

(会長)

連携を密にし、GAPを推進していただけたらと思います。

(委員)

HACCPですが、昨年からはまるということ、その際に大規模事業者の数はある程度少ないので、たぶんそれなりにいくのではないかと考えていたのですが、小規模事業者はかなり厳しいのではないかと考えていたのですが、案の定、厳しい状況ではないかと考えています。今年はまだあと3か月程度で始まる国体もありますので、「こういったことを国体がありますので皆さんやりましょう。」ということで進めていただけたらと思います。

あと1つ、食品衛生監視の関連ですが、アニサキスに関しまして、県主催で講演会をやったと思うのですが、非常に勉強になる話が多く、是非、今年もどんなテーマでやるのか楽しみにしています。いいテーマでお願いしたいなと思います。ちなみに私は講演会を聞いてから刺し身が食べられなくなりました。

(委員)

今日、確認したかったのが、大規模と小規模の事業者の方々が取り組まれているHACCPについてです。実は医療機関とか保育所とか、いわゆる学校給食の関係者は、栄養士会の会員です。管理栄養士は、フードサービスマネジメントとか衛生管理に多く関係していますので、今日、色々とお聞きした情報を持ち帰りますが、本日議論されていたHACCPについて管理栄養士は教育を受けていますし、必ず学んでおり、食品衛生管理者の資格も取れる位置づけの学習を

している団体なので、栄養士会がHACCPの推進に何かお力になれたり、我々の方でも衛生管理を徹底し、例えば病院では食中毒を出さないとか促進していきたいと考えています。また、特にアレルギーに関する事業にも触れていただきたかった。栄養士会として何か支援させていただくような立場になればと思っています。

(委員)

今回初めて出席させていただきました。女性農業士会でもGAP等の勉強会を更に進めていきたいと改めて考えました。また自分自身としても女性グループでお弁当等の仕事をやっておりまして、10月の国体のお弁当の注文も受けております。今日の話でHACCPは記録を重要視していると改めて痛感しております。これからも私たちのグループでもしっかりとやっていきたいと思っております。私たちのグループは、全員が調理師免許や栄養士免許、管理栄養士免許を持っていますので、それを更に活かして安全なお弁当、おかずを作っていきたいと感じました。また先ほど食品の安心とはどういうことなのかとの話がありましたが、御老人の配食弁当をさせていただいておりまして、皆様のお顔を見てお弁当を渡すということを行っており、その時、皆様のホッとしたお顔を見て、また私たちの顔を見て、御老人の方がホッとしたお顔をされる、それも食の安心なのかと思ってやっております。今日は大変良いお勉強させていただきました。ありがとうございます。

(委員)

私は農業士会の副会長を務めていますが、JAの生産部会でGAPに取り組んでおります。またトレーサビリティについてですが、私達JA関係で出荷しているの必ずトレーサビリティを実施しないと出荷できませんので、これも全員で取り組んでいます。また、収去検査なども受けておりますが、これもやはり食の安全・安心に関わることでありますので協力しております。そしてまた私の場合は、鹿沼のいちご部会も受けもっていますが、そこでも自主的に出荷前の農薬検査などを行い、安心して消費者の皆様へ食べてもらえるような取組をしているところです。生産者としてはそのように取り組んでいます。ここで一つ輸入品が今かなり店頭で出回っていますが、その検査体制などがあるのかをお聞きしたいと思います。

(事務局：生活衛生課課長補佐)

輸入食品では、基本的に厚生労働省検疫所の収去検査が実施されているケースが多いという実態があります。栃木県で計画的に実施している収去検査では、基本的に県内流通品で、県内で製造されたものを中心に実施するという方針で行っております。一部、輸入品等を収去して検査していますが、多くの輸入品は国で検査を実施している状況でございます。

(副会長)

今の説明の補足ですが、基本的な規制は国産であろうと輸入品であろうと食品衛生法に基づき変わりがなく、同じ基準で規制されています。先ほど説明がありましたように、食物検疫、動物検疫と輸入の段階でもうひとつ規制が掛かってくる、ある意味、二重の規制となっており、安全性については国産品とは変わりません。このような規制が食べる人が安心と感じるかどうかとは、また別であると思っています。以上です。

(委員)

HACCPが小規模の営業者に言葉だけでも定着してきたことが今日分かりました。この何年かはそれが一番の課題だったのではないかと思います。今までHACCPという言葉がなかなか馴染んでこなかった。しかし、SDGsは割と素早く馴染んでいるのですが、HACCPについては言葉を覚えるということが、ここ何年か皆様が進めてきたことで、1つの目標を達成したのではないかと思います。私自身も勉強になりました。ありがとうございます。

(委員)

私達が買い物するときは、表示を見て買い物をしております。表示がまさか偽装されているなんて、あるのか、ないのか分かりませんが、信頼しております。そのような偽装なんてあり得ないと思っております。もう1回勉強したいと思っております。ありがとうございました。それからもう1つ、アニサキスの勉強をしたいと思っております。是非、やってください。

(会長)

それでは定刻の時間が参りましたので、全体を通じて副会長から全体の講評をお願いしたいと思います。

(副会長)

本日の会議で、第4期の5カ年計画の1年目が終了したということで、達成状況等について御報告いただきました。新型コロナウイルス感染症の影響でなかなか目標、第4期は説明がありましたように、年ごとの目標ではなく最終年度での目標値ということですが、そこに向かってとの話の時に、やはりこれではというのが、新型コロナウイルス感染症の影響が出てきたのかなというようなことがあったのですが、これをなんとか取り戻していただきたいと思っております。大変な苦勞を事務局がされていると分かりました。

あと何点かありますが、アニサキスについてです。栃木県だけでなく全国的に数が増えています。先日、報道機関に大きく取り上げられていました。本当に増えているかどうかについてですが、私は疫学が専門です。疫学者はまず患者数が増えたときには、まず本当に増えているのかどうかを考えます。見かけ上増えているのではないかと。アニサキスは恐らくそうだろうと思いません。昔からある病気なのですが、お腹が痛い、アニサキスもあるよということで、内視鏡で覗いて見てアニサキスがいたと、胃の壁にちゃんと付いていて、きちんと取り、食中毒ですので届出を出すことで数が上がってきていると思っております。見かけ上で増えてきたことではありますが気を付けなければならない。これをどうやって防ぐのかと申しますと、よく見て、アニサキスがいれば食べないということが予防の上で重要であると考えた方がよいと思っております。

それからもう一つが昨年度の監視の結果、違反件数で一番多かったのが使用水の不適切管理で、残留塩素の不足でした。これは井戸水ですよね。公共の上水道で残留塩素の不足があったらとんでもない話です。たまたま監視に行った時に残留塩素が出ない。普段から管理がまずく、塩素の消毒装置を定期的に点検していないとか。毎日残留塩素濃度を測定しなければならないと思っておりますが、そういったことができているのか、できていないのか。そういう箇所を日頃から監視していただければありがたいと思っております。

最後になりますが、食中毒でノロウイルスが冬場に多くなっていますが、食中毒は伝統的に夏場が多いです。私が昔保健所に勤務していた頃、一番危ないって言われていたのが9月の敬老の日でした。お年寄りを集めてお弁当を配って、そこで食べてくれればよいのですが持ち帰ることがあり、そこで問題が起きます。私が出た保健所で問題が起きたことがあり、次の年から持ち帰らせるなど、終わりにすべて弁当を回収しろと荒治療が行われました。今年、栃木県で似たような話となれば、予定されている国体があると思っております。そのようなことを十分注意していただきたいと思っております。事業者の方に、能力以上のことは受注しないということをぜひ知っていただきたい。これまでの2年に渡るコロナ禍の影響で経営は大変だったと思っております。これを何とか取り返したい。よく分かります。しかし、能力を超えたことをやると問題が必ず何かが起こります。その能力というのが、ハード面とソフトの面があります。ハードは機械的な話です。ソフトは人の話でこれも、なんでもいから人がいればいいという話ではなく、きちんとした知識、能力、経験をもった人の数がある。それがないと、とんでもないことが起こるのは知床の観光船の事故

でも示されています。その辺のことは十分配慮した上、やっていただいて大切な国体を変な形で台無しにしないように、みんなでやっていけたらと思っています。以上、気が付いた点であります。

(会長)

どうもありがとうございました。本日の全体の講評に相応しい的確な重要なお話をいただきまして本当にありがとうございました。

今期、新しい事業でスタートしますので、このメンバーで様々な観点から栃木県の食の安全安心信頼性の確保に関する推進を積極的に進めて参りたいと委員の皆様と事務局が一体となって関係各位の御協力を得られながら始めていきたいと思っております。今後とも格別な御支援、御協力を賜りますようお願い申し上げまして、本日の議事を終了させていただきます。事務局においては、各委員からいただきました御意見、御提言を行政として反映していただきたいと思っております。

本日は、長時間に渡り、熱心に議論いただきありがとうございました。この辺で、進行を司会にお返しいたします。

(司会)

ありがとうございました。

委員の皆様には、大変貴重な御意見をいただきました。4期計画の実績につきましては、今後本日の皆様からの御意見を参考に修正し、公表する予定となっております。今後とも栃木県の食の安全・安心の推進のため、各種施策への御理解・御協力をお願いいたします。

それでは、以上をもちまして、「第30回とちぎ食の安全・安心推進会議」を閉会させていただきます。本日は、誠にありがとうございました。