

平成27年度第1回 愛媛県食の安全安心推進県民会議 議事概要

〔日時：平成28年2月22日（月）14：30～15：30
場所：県議会議事堂4F 環境保健福祉委員会室〕

1 開 会

2 会長・副会長の選任

会長に舟橋委員、副会長に渡邊委員を選任。

3 代理出席の審議

川本委員の代理者の出席を認めることを了承。

4 議 事

(1) 平成28年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について

- ・平成28年度の監視指導、収去検査等の方針を定めた標記計画（案）について、計画概要及び27年度計画からの変更点を中心に、**資料P1～4**に基づき説明

〔舟橋会長〕

他県の事例だが、食品製造業者から食品の処分委託を受けた産廃業者が、その廃棄物を食品として流通させた事案は、本県における食の安全安心の確保の上でも重要な問題であると思う。監視指導としては廃棄物処理の管理の面が中心になると思うが、食品衛生も関わってくると思う。平成28年度監視指導計画の中で、本来廃棄すべき食品の流通対策や監視指導の強化は盛り込まれているのかどうか。

〔薬務衛生課〕

廃棄食品の不正転売事案について、現時点では当該問題食品が県内で流通しているという情報はない。ただ、厚労省監視安全課から問題食品の流通防止と消費者への情報提供について、廃棄物担当部局や関係自治体と連携して対応するよう連絡があり、また、消費者庁表示対策室からは業務用加工食品の表示の適正化について事業者へ周知を行うよう連絡があった。これを受けて、本県では、事業者に対し、食品衛生法の順守、安全性が確認されていない食品の流通防止、業務用加工食品の適正表示について、食品衛生監視員による立入検査時の指導を徹底するとともに、メールマガジン、ホームページ等により周知を行っている。監視指導計画の「①県の実情に即応した監視指導」と「②情報発信」のホームページとメルマガの周知で対応している。

〔濱野委員〕

業種別監視指導回数が示されているが、例年、この程度の施設数に対し、このよう

な件数で監視指導をしているのか。

[薬務衛生課]

監視指導については、松山市分を除いた県下 24,292 施設に対し、リスクを勘案して A から E まで、年 3 回から 3 年に 1 回までランク分けをして、リスクが高いものに傾注して監視している。各保健所生活衛生課の食品監視グループに「食品衛生監視機動班」を設置し、四国中央を除く西条、今治、中予、八幡浜、宇和島の各保健所に機動班車を配置し、2 名班員体制で調査をしている。監視指導目標 15,699 回、これは延べ件数であるが、この 100% 達成を目標に、月間事業も勘案しながら、計画的に監視指導している。また、食中毒は年間を通して発生しており、特にノロウイルスによる食中毒など、夏場に限らず冬場も気を許せないことから、監視指導目標を 100% 達成するよう監視指導しているところである。

[今井委員]

A ランク施設に H A C C P 導入施設とあるが、この年 3 回の A ランク施設に当社が該当する。去年まで監視は年 1 回だったと思うが、28 年度は 3 回くるということか。

[薬務衛生課]

あくまで目標ではあるが、達成できるようにしたいと考えている。

[今井委員]

資料 4 ページの 27 年度からの変更点に、H A C C P による衛生管理の普及推進とある。当社では、新人が入ってくると、順次、東京や大阪の日本食品分析センターなどの講習会に行かせている。もし、愛媛県でもそのような勉強会、3 日間くらいかけて行う勉強会があれば助かるのだが、そのような講習会の予定はないか。

[薬務衛生課]

H A C C P の専門の研修会としては、例えば、消費者事業者向けには今井委員にも講師になっていただいた食の安全安心県民講座、初級レベルであれば食品衛生協会が実施している自主衛生管理の講習会で実施しているところである。しかし国の H A C C P の承認をとられているグリーンヒルさんのレベルになると、レベルの高い研修をお求めであろうと考えるので、県外の講習会をお探しになるのも一つの手段かと思う。必要に応じていろいろな研修会を探していただき、事業者の方向性や目標にあう研修会を選択していただければと思う。

(2) 国体開催に向けた衛生対策の取組状況について

- ・ 2 月 16 日に策定された食品衛生対策要領の概要と、来年度実施することとなる具体的な監視指導内容を、資料 P 5 ~ 6に基づき説明

[舟橋会長]

対象施設中、大会 3 か月前に報告することとされている「臨時食品営業施設」と「臨時出店営業施設」の違いについて、より具体的に説明していただきたい。

[薬務衛生課]

大会期間中の食品提供施設については要領があり、「臨時営業」は営業許可の対象となるもので、いわゆるプロの事業者が短期間であっても事業を行う場合は、臨時であっても営業許可が必要である。一方、「臨時出店」はプロではない方、例えば P T A や、通常は商売をしていない方が、臨時に食品を提供したいというときは届出をしていただくこととしている。このように、営業者なのか、一般に事業者ではない方がその期間に限定して食品を提供するのかということで、タイプを 2 つに分けて整理している

(3) 食品表示法施行後の状況について

- ・平成 27 年 4 月 1 日に施行された食品表示法の概要及び食品表示基準の主な変更点並びに法施行後の県の執行体制及び周知啓発状況について、資料 P 7 ~ 12に基づき説明

[舟橋会長]

主な変更点 11 の新たな機能性表示制度がスタートしたということで、全国的にかなりの申請が出ているという話をニュース等で聞いたことがある。県内企業の申請状況や、県における制度の申請支援や相談体制はどのような状況か。

[薬務衛生課]

届出状況については消費者庁のホームページで確認でき、現在、届出が受理されている商品は、2 月 19 日現在で全国で 220 商品。サプリメント形状の加工食品が 117 商品、その他の加工食品が 100 商品、生鮮食品が 3 商品で、計 220 商品である。なお、うち 2 商品については撤回届出書が提出されたとホームページに掲載されている。

県内の状況については、2 月 19 日現在、届出受理商品は 1 商品と聞いている。

[健康増進課]

県内の商品については、産業創出課で届出の支援をしていると聞いている。産業創出課の支援により、現在、届出をしている事業者が数社あると聞いているが、今のところ届出の受理には至っていないとのことである。

[川本委員代理]

機能性表示食品制度について、県産品であれば例えばみかんとか、健康に良さそうな地元の商品がたくさんあると思うのだが、行政として、それぞれの事業所に対するバックアップとか、そういうことを利用して拡販に努める考えがあるかどうか伺いたい。

[薬務衛生課]

先ほど健康増進課から説明したとおり、産業創出課のほうで、県内で機能性表示制

度を利用して商品開発をしようという企業には、県がコンサルとタイアップして支援していると聞いている。半年間の支援期間で届出にこぎつけるよう支援している状況である。

[今井委員]

機能性表示は、うまく広告できれば売上げがぐっと伸びると思う。当社は株主でもあるファンケルさんに青汁を作っているのだが、ファンケルで出している「えんきん」が、機能性表示食品として出したら、今までとそう変わったようには思わないのだが、出した途端 1.5 倍くらいになった。コマーシャルも頻繁に出していて、私もそれまで「えんきん」を飲んでいて「効かないかな」と思いやめていたのだが、テレビでコマーシャルし始めたら、効くような気がしてまた飲み始めた。このような制度をうまく利用した上で、コマーシャルをしなければ良くて悪くても売れないと思う。コマーシャル次第みたいなどころがある。消費者はテレビでうまくやればそれがいいものだと思います、実際に商品の中身を実感するところまでいかず、ぱっと買ってしまおうところがあるように思う。先ほどみかんの話が出たが、県でというのは無理かもしれないが、そのような商品をうまく作っていければ売上げにつながっていくと思う。

[濱野委員]

機能性表示が売上げにつながるのには確かにそうだと思うが、消費者はそういった機能性について、「健やかな毎日に」や「ひざの悩みに」などの健康食品の広告やCMを見ると、薬ではなく食品であるのに、つい過度に効果を期待して購入してしまう。インターネットでは法律ぎりぎりのようなコマーシャルもあるようで、機能性の表示の書き方など消費者が誤解しないかと心配しているのだが、このようなチェック、審査はどのようにしているのか。

[健康増進課]

機能性表示の審査については、都道府県を通すことなく、消費者庁に直接届出されることとなっているので、詳細については、こちらで消費者庁のホームページに受理状況として公表されない限り、各企業がどのような届出をしているのか、どのような効果をうたっているのか、現状では把握できない。食品について、虚偽誇大な広告であれば、健康増進法に基づいて指導している。

[薬務衛生課]

食品であっても、医薬品のような表現や広告をしている場合は、旧薬事法に基づいて薬務衛生課が指導する。度を越えた表現はどうなるのかというと、法律名は変わったが、旧薬事法に基づいて指導している。

[今井委員]

「個人の感想です」というのが書かれてあるので、そこも見て賢く判断していただいたらと思う。

(4) 輸出促進に向けた衛生面での取組状況について

- ・第2次愛媛県食の安全安心推進計画の基本施策「グローバル化に対応した食の安全安心の確保」に関連して、対EU輸出水産食品に係る衛生部局による支援状況及び対中国輸出水産食品に係る衛生証明書の発行状況について資料P13~15に基づき説明

[舟橋会長]

輸出水産食品についての取組の紹介だったが、水産食品以外、農作物、加工食品等の県の取組はどのような状況か。

[薬務衛生課]

輸出相手国との交渉により、相手国が求める書類を迅速にそろえるということが前提となる。相手国が衛生証明書をということであれば衛生証明書を、その他、産地証明書や、相手国によっては放射性物質の検査結果を求める国もあることから、相手国が求めるものに対し、迅速に対応することを基本としている。

(5) その他

[舟橋会長]

せっかくの機会なので、これまでの説明内容や審議事項を踏まえたご意見、そのほか食の安全安心に関してのご意見などがあれば。

[木原委員]

学校給食で、材料の大豆にそばが入っていたという報道があった。大豆になぜそばが入っているのか不思議に思ったのだが、すでに調理しているところがあり、調理済みの給食を廃棄したという報道であったが、廃棄した食材の分析、アレルギー検査はしているのか。報道によると、なぜ混入したのかについては調査中ということであったが。

[松山市保健所]

実施主体は松山市教育委員会であり、我々松山市保健所も情報提供を受けているところ。現時点で受けている情報の中では、廃棄された食品のアレルギー、そばの検査をしているという話は聞いていない。学校給食については納入等が複雑で、市教育委員会が選定した事業者が納入した大豆からそばが出てきたということらしいが、我々も事後報告を受けている状態である。今回は、喫食前に分かったため健康被害が全くなかったことから、保健所も報告は受けているが、保健所が調査をしているわけではなく、教育委員会の方で混入原因について市の学校給食会を通して調査中とのことである。

[健康衛生局長]

新聞記事以上の情報は承知していないが、人間に対してアレルギーを起こす物質を、

アレルギーを持つ人の口に入らないように除去しようということで、慎重な対応をとったものと考えている。新聞記事によると、そばが混ざっているのが目視で確認できたということで、全体の量からすると非常に微量なものだとは思いますが、どの程度の量によって暴露すると患者さんが発症するかどうかは、個人のアレルギーの程度によるもので、そばの品質に関わらず、そばの濃度と口から入る量の問題である。そのため、慎重を期してそのような対応をとったものと考えている。廃棄したものを詳しく成分分析するよりは、なぜ混入したのかを調査するほうが重要と考える。

[木原委員]

そう思う。

5 閉 会