

# 平成30年度 愛媛県食の安全安心推進県民会議 議事概要

〔 日時：平成31年2月19日（火）14:00～15:00  
場所：県議会議事堂4F 総務企画委員会室

## 1 開 会

## 2 会長、副会長の互選について

引き続き、舟橋委員を会長、渡邊（雅）委員を副会長とすることです承。

## 3 議 事

### （1）平成31年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について

- ・平成31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29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〕

業種別監視指導回数の監視目標数と収去検査件数が前年度と比較し減っているが、このことについて問題はないのか。他県と比較してどのような状況なのか。

〔薬務衛生課〕

監視指導回数の目標件数については若干減となっているが、ほぼ同等、昨年度並みとなっている。収去件数の減については、国からの残留農薬摂取量調査の委託事業がなくなったことによるもの。他県との比較については、他県は施設数×3回などとするものもあるが、本県は実情に合わせた目標件数としており、現時点でも、1保健所を除き100%を超えている状況であり、実際にはこれよりももっと活動している状況。

〔舟橋会長〕

実際に検査を行ってみて、過去の違反の状況はどうか。

〔薬務衛生課〕

収去検査の過去の違反事例については、化学物質の添加物基準超過の違反事例が年間数件ある程度。

[舟橋会長]

アレルギー物質を含む食品検査において、検査項目が前年度は卵だったが、今年度は乳に変わった理由は何か。

[薬務衛生課]

アレルギー物質は予算の都合上、卵、乳、小麦を3年ごとに入れ替えて検査しているため、今年度は乳となっている。この方式で特に問題は生じていない。

[舟橋会長]

HACCPについては、「HACCPに沿った衛生管理の導入推進」にとどまっているが、国がさらに基準を明らかにしていけば、より具体的な指導を行うのか。

[薬務衛生課]

食品衛生の監視指導の在り方が変わってくるため、記録書類等を確認することがメインの監視指導となる。その前提として、衛生管理計画の妥当性評価をする必要があるため、国等で開催される研修会に職員を順番に派遣し、他の監視員の指導者となるような人材の育成を図っている。

HACCPについては全事業者対象となるため、講習会等で周知を図っている。

[木原（美）委員]

県内でHACCPは、どれくらい浸透しているのか。

[薬務衛生課]

HACCP自体は認証とは別物であるが、愛媛県の求める事項で認証を出している県版HACCPについては、24施設あり、主に菓子製造メーカーである。そのほか、大企業は、民間認証のFSSC2200やISO22000に移行している。今後、国の認証、行政の認証が廃止となる方向のため、必要な第三者認証に移行していく流れとなっている。

ただ、小規模事業者については、これからの状態。

[濱野委員]

食品表示法の施行に伴う食品表示方法の変更について、あまり周知されておらず、移行期には消費者が表示を見て混乱するのではないか。

[県民生活課]

消費者も事業者もともに知識を深められるよう、毎年1回、食品表示・安全に関する講習会を実施することで周知を図っている。

〔濱野委員〕

新たな食品表示の方法が業者にも消費者にも浸透するようにお願いしたい。

## （２）食品衛生法等の改正の概要について

- ・平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の改正に関して、厚生労働省において検討されている内容や今後の改正のスケジュール等について、資料P5～10に基づき情報提供

〔木原（嘉）委員〕

当店さいさいきて屋は、直売がメインであり、天日干の乾物が多い。出品者は素人の集まりであり、法令に基づく衛生管理についての指導が難しいが、食の安全は大切であり、どのように指導をしていけばよいか。

〔薬務衛生課〕

乾物の製造業についても法令に基づく届出が今後は必要になる可能性がある。現在許可が不要な業種についても、許可を要することになるかもしれないことを、保健所からも周知するが、各直売所においても出品者に伝えてほしい。漬物、ジャム、白もちも許可を要することになるかもしれない。

〔舟橋会長〕

営業許可制度の見直し、届出制度の創設については、詳細が未定とのことだが、小規模業者に対する行政の支援体制はどうなっているのか。

〔渡邊（博）委員〕

愛媛県食品衛生協会では、営業許可取得時、更新時に講習会を開き、HACCPの話も、5年程前から段階的に行っている。協会として食の安心安全五つ星事業を展開しているが、小さい店にはなかなか広まらない。記録簿の簡易的なものを広めている状況。

〔舟橋会長〕

2年以内に施行であるが、このまま進めていけば大丈夫なのか。

〔薬務衛生課〕

HACCP導入の業種別手引書が厚生労働省のホームページに順次掲載されており、食品衛生協会の講習により、小規模業者も徐々に対応できてきている。大規模事業者

は独自に管理計画を作成する必要があるが、小規模事業者はこの手引書を利用し、それを参考にすれば対応できる。

### (3) その他

[舟橋会長]

愛媛には、甘とろ豚のブランドがあり、四国の中でも一番豚が多いが、豚コレラの対策はどうか。

[薬務衛生課]

豚コレラについては、農林水産部所管となるが、豚コレラに限らず家畜防疫は消毒第一であり、保健福祉部関係施設では、例えば、と畜場では車を介して感染拡大することのないよう消毒の徹底を指導している。

## 4 閉 会