

令和5年度 愛媛県食の安全安心推進県民会議 議事概要

日時 令和6年2月20日(火) 14:00~15:00
場所 愛媛県庁第一別館3階 第3、第5会議室
出席者 委員7名

1 開 会

2 副会長の選任

- ・ 委員の互選により、副会長に茨木委員を選任

3 議 事

(1) 令和5年度愛媛県食品衛生監視指導の実施状況について

- ・ 令和5年度の食品衛生監視指導の実施状況について説明

[舟橋会長]

食品衛生監視指導の監視実施施設数について、全体で見ると実施率85.1%と問題ないが、保健所毎で見ると、実施率の低い保健所もある。また現時点で100%を上回っている保健所もある。実施率の低い保健所は業務が多忙等、何か事情があるのか。

[事務局]

各保健所で立てた監視目標を基に計画を作成し、最終的に監視目標数を達成できるよう監視指導を実施しているが、その時の各保健所の業務量や状況等により、年度の早いうちに監視指導を多く行う保健所と、後半に監視指導を行う保健所があるため、現段階(12月31日現在)では保健所により差が出ている。

[舟橋会長]

食品等収去検査の実施状況について、概ね計画通りに進んでいると思う。その中で計画をかなり上回っている品目もある。これらの品目は違反や何か問題があった等、計画を大きく上回る実施状況となっているのには理由があったのか。

食品衛生法の改正による影響もあるのか。

[事務局]

違反や何か問題があった品目でよりたくさんの検査を実施しているわけではない。収去計画はこの件数まで検査しようというものになるので、より検査できそうな品目については、追加で実施している品目もある。また、計画の段階では製造があった製品でも、

検査の実施時期によっては年間を通しての製造が終わってしまっている食品もある。その場合、別の食品を検査することもあり、そういった影響が出ている。

食品衛生法の改正の影響によるものではない。

[舟橋会長]

食中毒発生状況一覧について、クドアによる食中毒が多く見えるが、愛媛県はヒラメの養殖が盛んなこともあり多いのか、何か別の理由で多いのか。また、他県と比較した場合、愛媛県での発生は多いのか、特段多いというわけではないのか。

[事務局]

他県と比較して愛媛県での発生が突出して多いということはない。

[舟橋会長]

令和4年度はその他の原因による食中毒が少ないため、クドアによる食中毒が多く見えてしまうところもあるかもしれない。

[事務局]

それも考えられる。

(2) 令和6年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について

- ・ 令和6年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について説明。

[舟橋会長]

令和5年度計画からの変更点で、食品衛生法の改正により新たに許可が必要になり、経過措置期間（令和6年5月31日まで）が終了する水産製品製造業や漬物製造業について、スムーズに許可申請ができているのか、また対応ができず、廃業する事業者が多いのか、県内の状況を教えて欲しい。

[事務局]

今まで営業許可の対象ではなかったもので、施設基準に一部合致しないものもある。そういった施設は直していただきながら、基本的には営業が継続できるように保健所から助言をさせてもらっている。

HACCP対応になったことから、一部ハード面ではなく、ソフト面で対応し衛生を担保できるようになっているので、概ね、御相談いただいている施設が営業を継続できるように指導させてもらっている。

漬物製造業については高齢者の方も多く、「許可を取るんだったら、もうやめようか

な」という方も中にはいる。

農家の方が個人でやられている所がなかなか基準に合わない所もある。

〔茨木副会長〕

概要 2 ページ表 1 の指導回数について、18,009 の施設数に対して、令和 6 年度の監視目標は 7,810 回の監視を行うこととなっているが、この監視目標回数の数字の出し方や根拠を教えてください。

〔事務局〕

同表「監視指導回数」のとおり、施設を事故の発生や危害が大きいものから小さいものに A～E のランクに分け、A ランク施設については年 2 回、B ランク施設については年 1 回のように各ランクの施設数ごとに、監視目標数を設定している。

〔茨木副会長〕

例えば、C ランクの施設だと、2 年に 1 回は保健所の監視が入るといふことか。

〔事務局〕

はい。

〔舟橋会長〕

概要 1 ページの HACCP に沿った衛生管理について、法改正により HACCP が制度化されたということで、監視指導を行う中で小規模な事業者にも行き届いている状況なのか、まだまだ継続した支援が必要な状況なのか、現状を教えてください。

〔事務局〕

愛媛県では 10 年以上前から HACCP を導入していただこうと、事業者には講習会の中で必ず HACCP についての講習を行い、周知を行ってきた。また HACCP 導入に関しては飲食店の団体や食肉組合等、それぞれの業界団体や組合がそれを利用すれば HACCP の導入ができる、また記録簿になるという「手引書」を作成し、それぞれの業種に合わせたものを国が公表していて、その「手引書」を利用し小規模な施設でも導入を進めてもらっている。まだ一部では法律が改正されたばかりのこともあり、導入されていない施設も若干あると聞いている。

（3）その他 伝達事項等

- ・ オンライン等を利用した本会議の開催方法の検討や、委員任期満了について説明

ご意見等なし。

自由意見

- ・ 食の安全安心に関するご意見等

[舟橋会長]

監視指導について、それぞれ個々に指導を行うことで指導された内容や問題点、課題について、指導された施設はその内容を把握できると思うが、それ以外の方は「こういう指導を受けた」という情報がわかれば「自分たちも直していこう」と改善事項がより普及すると思うが、ホームページに限らず各業界等とそういった情報の共有は何かされているか、指導された個々との一対一での情報のやり取りだけになるのか。

[事務局]

業界の中で情報共有しているかについては把握していないが、県の中では県下の施設に対して、同じレベルで同じように立ち入りできるように人材育成も兼ねて担当者会議を開催し取り組んでいる。

また、個別の指導内容については県の方から各業界等に情報提供していない。

[大原委員]

全国食肉事業協同組合連合会では農林水産省と厚生労働省からの指導があり、年に2回は巡回指導のような形でアンケートをとり個々のHACCPに対する認識や知識、食中毒等の食の安全安心に関する知識を確認し、事業者理解を深めてもらえるよう講習会も年に数回実施している。

4 閉 会