

平成26年7月11日（金）

午後1時から2時30分まで

自治センター 12階 E会議室

1 議題

あいち食の安全・安心推進アクションプランの平成25年度進捗状況について

（資料1により事務局説明）

《質疑応答等》

○委員

アクションプラン18「学校における食の指導の充実」について、目標の「学校給食において地域の産物を活用する割合」の平成23年及び平成24年度の数値はどうなっているか。

また、「学校給食における県内産米粉パンの年間活用食数」及び「学校食育推進者養成講座を開催」について、目標値に比べて実績値が低いがこれはどうしてか。

⇒健康学習課

「学校給食において地域の産物を活用する割合」について、平成23年度は39.2%、平成24年度は38.8%、平成25年度が38.7%となっている。平成22年度は37.0%であり、平成23年度で数値は上昇したが年々下がってきている。

また、「学校食育推進者養成講座を開催」の参加者について、従来は450名を目標として行っていたが、平成25年度から高校も対象としており、当初、全校各1人ずつ参加すると計画を立てていた。しかし、実際は参加が希望制となったため、数が減ってしまった。

「学校給食における県内産米粉パンの年間活用食数」について、県の給食会が取りまとめを行い、各市町村からの発注で数が決まっており、目標より数が下回っている。

○委員

アクション19「消費者に対する食の安全に関する知識普及」について、事業内容の「食品衛生講習会」は誰に対してやっているのか。

また、アクション20「食の安全に関するリスクコミュニケーションの推進」について、事業内容の「食の安全に関する総合相談窓口の設置」の72件の実績とは、相談件数なのか、設置箇所なのか。

さらに、アクション15「安全な食肉の流通確保」について、この実績はと畜場や食鳥処理場で行われているのは分かるが、野生の猪や鹿肉を処理する場所について、県はどのように対応しているのか。

⇒生活衛生課

アクション19の「食品衛生講習会」について、保健所において消費者から要望があった場合に、消費者に対して講習会を開催している。

アクション20の「食の安全に関する総合相談窓口の設置」について、実績は問合せの件数。

ジビエの猪について、中日新聞（7月9日夕刊）にE型肝炎ウイルスが場所によっては高率に検出されたという記事が載った。ジビエの衛生管理について説明する。と畜場法の検査対象は、牛、馬、豚、めん羊及び山羊の5種類と決まっており、猪や鹿等のジビエは公的な獣医師の検査対象ではないが、全く衛生管理をしてないわけではない。猪等のジビエの処理、販売する場合は、食品衛生法で食肉処理業、食肉販売業、また提供する場合は飲食店営業といった営業許可が必要である。ただ、処理等については、と畜場法の検査対象ではなく、国から衛生管理基準も示されていない。愛知県においては、平成23年2月に「野生鳥獣に係る衛生管理ガイドライン」を定めて、処理業者に「解体する前」「内臓を出すとき」「ハク皮するとき」及び「解体した後」に適正に検査するよう指導している。E型肝炎ウイルスは、衛生的な解体を行っても獣畜に残るため、出荷・販売業及び飲食店等で保健所の監視員が「十分に加熱して提供するよう」と指導している。今後も、ジビエを取扱う販売店及び飲食店に指導を行っていく。

○委員

アクション9「愛知県版HACCP認定制度を始めとする食品営業者の自主管理の推進」について、小規模経営でHACCP認定を受けている施設は少ない。現在、愛知県食品衛生協会の会員数は約47,800社だが、リスク管理優秀店は累計で1,419施設と少ない。愛知県食品衛生協会の監視員等が指導し、リスク管理優秀店の加入を推進しているが、加入が伸びていない。今後も県の協力をお借りしたい。

また、アクション10「食の安全に関する検査・製造技術の研究及び指導」に関して、愛知県食品衛生協会は食品の衛生センターを有し、検査を実施しているが資金的に苦労している。県から何か援助がもらえればと思っている。

2 報告

(1) 本県の食中毒の発生状況について

(資料2により生活衛生課説明)

《質疑応答等》

○委員

愛知県食品衛生協会は、今年の11月から来年の1月末までをノロウイルス食中毒予防強化月間と名付け、予算50万円をかけて講習会等を実施予定である。しかし、予算50万円では約5箇所しかできず、講習会も思うようにできないため、県の協力をお願いしたい。

○委員

名古屋大学の学祭で食中毒が発生したと思うが、大学祭や屋台等、臨時で食事を提供する場所の管理はどうなっているか。

⇒生活衛生課

大学構内で、特定の人に対して行われる営業に関しては、営業許可等の法的規制をしていない。しかし、届出があったときに食品の品目、調理内容の確認、食品に触る人の検便及び食中毒の予防3原則を守るよう指導している。

屋台、いわゆる露店について、露店による営業については、営業許可制になっており、営業区域等を所管する保健所に申請し、許可を取得したら、愛知県内の営業はできるようになる。ただし、露店で全ての食品ができるというわけではなく、最終的に加熱処理できる品目しか作れないよう品目規制をかけている。安全を確保するために、しっかり加熱し、そのまま提供できるものを許可対象としている。

○委員（追加質問）

かき氷が販売されているのでは。

⇒生活衛生課

一部、従来からあったもの、例えば、かき氷やドリンク等の簡易な加工のものについては、許可があるところで作られた氷を使用する等の規制を設け、営業者に対して許可を出している。

○委員

愛知県は、全国的に食中毒発生件数が多く、発生件数は平成25年度で全国第2位という発生地域である。発生場所は飲食店で非常に多いため、飲食店も含めて食中毒予防の対応をしっかりとれるように、行政からも支援をお願いしたい。

(2) 厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会「食肉等の生食に関する調査会」について

(資料3により生活衛生課説明)

《質疑応答等》

○委員

食品事業者、飲食店営業者及び肉の販売者等は豚の生食は危ないと知っていて販売しているのか、知らないのか。また、学校では加熱についてどのように教育されているのか。

⇒生活衛生課

先日、東海北陸地方の食品関係の担当者が集まった会議で、関東圏で豚、関西圏では牛、東海圏は鶏を生で食べる習慣があるという話があった。愛知県では、豚肉は生で食べるのは危ないと承知の人が多い地方だと思われる。業者についても、指導等を行っており、承知の業者が多いと思われるが、全ての事業者にアンケート等を実施したわけではないため、詳細は不明である。

⇒健康学習課

最近、食育ということで様々な科目の中で食に関する事項を扱う。生食については、主に家庭科の調理において教えている。

○委員

最近男子も家庭科を学び、調理実習で調理についての知識を持っていると思うが、私達の時代では、男性は技術を学び、女子だけが調理実習を習っていたため、調理に関する知識が少し足りないかもしれないと思う。

馬刺しについて、地域によっては郷土食としてサービスエリア等で簡単に購入することがきるが、豚の生肉の問題が起きてから生肉を避けたいと思っている。一方、家庭の習慣として生肉を常々食べているところでは、リスクを感じているところが少ないと思う。生食への対応について、具体的な対応策の検討は早急に行われるのか、また対応策については消費者にどのような媒体で啓発されるのか。

⇒生活衛生課

国の対応方針について、情報が入り次第、ホームページを含め様々な方法を使い情報発信していく。禁止されるのであれば、強調して様々な方法で啓発していきたい。

○委員（追加要望）

インターネットを利用できない人もいるため、新聞やその他目に付きやすい媒体を使って啓発をしてもらいたい。

3 その他

○委員

景品表示法について、どこの課が所管しているのか。また、事業者に対して、措置命令はどうするのか、どのように指導するのか。

⇒県民生活課

所管課は県民生活課である。

措置命令等については、県から出せないものの、メニュー表示の不適正問題については、行政指導等、現在の法律の中で出来る範囲のことをした。また、具体的な事業者名等の公表はしていないが、指導件数等は記者発表している。改正景品表示法は今年の12月に施行となるため、今後、消費者庁から説明があると思われるが、それを踏まえて、景品表示法に基づく事業者への適正な指導に努めていきたい。

○委員

6月6日に参議院を通過した法律で、まだ施行されていない。そのため、内容が今つめられていると理解していただきたい。

以上