

## 令和元年度 第2回山形県食の安全推進会議

### 【開催概要】

開催日時 令和2年2月12日(水) 13:30～15:15  
開催場所 山形県庁 1602 会議室  
出席委員 岸昌子、横尾峰子、大武義孝、黒澤ちよ子、長谷川正芳、佐藤修一、蔵増由加里、山口秀子、高橋勝幸、藤科智海、黒川あゆみ、金光秀子  
(順不同、敬称略)

### 【次第】

- 1 開会
- 2 挨拶
- 3 協議
  - (1) 令和2年度山形県食品衛生監視指導計画(案)について
  - (2) 改正食品衛生法に係る県の対応について
- 4 閉会

### 【議事録】

#### (1) 令和2年度山形県食品衛生監視指導計画(案)について

[事務局]

資料1-1及び資料1-2に基づき説明。

[座長]

説明の内容について、質問・意見等はないか。

(質問・意見等なし。)

#### (2) 改正食品衛生法に係る県の対応について

[事務局]

資料2及び資料2(追加)に基づき説明。

[座長]

説明の内容について、質問・意見等はないか。

[委員]

資料2(追加)に、農業と水産業は許可・届出の対象外と記載されているが、届出業種に精米業が入っている。玄米で出荷をしている方は対象にはならないと思うが、農家で精米して自主販売をされている方が非常に多いと思う。そういった場合はどちらになるのか。

また、改正後の業種に「食品の小分け業」が入っているが、これはどういったものになるのか。

[事務局]

農業、水産業といった採取業の線引きについては、厚生労働省の方で業界団体と調整しているところであり、まだはっきりしない部分もあるが、基本的に、農家から買い取り、業として精米や選果をする場合は届出が必要になる。基本的に、農家が直接売るといような行為については対象外と聞いている。

「食品の小分け業」については、許可業種となっている製造業の製品（食肉製品など）を小分けして販売する業態として、新たな概念ができたものである。食肉製品の製造などは食品衛生管理者を置いて、きちんと管理することになっているが、食肉製品となったものをブロックで仕入れて、スライスをして、改めて包装して販売するような業者については、食品衛生管理者を置いての管理までは必要ないといった背景もあったと思う。改正後は、このように許可業種の製品を小分け包装・加工業として行う場合が「小分け業」に該当することとなる。スーパーでトレーパックに小分けするようなものは、対象にはならない。

[委員]

もち加工をされている農家の方がいると思う。その場合、保健所に届出を出すことになると思うが、制度改正による変更点は、食品表示法の変更ぐらいか。

[事務局]

許可・届出の対象としないのは採取業と考えられる部分なので、お米を採って精米して販売するまでは採取業で構わないが、さらに加工する（もちを作る）ということであれば、もち加工の届出をしてもらうことになる。食品表示の部分については、これまでどおり対象となる。

[委員]

今の質問について、これまで農家の段階でやっていた部分の自由度がどうなるかについて少し心配なところがあるということだと思う。精米についても、他のところに頼んで精米しているなどといったこともあると思う。小分けについても、農家段階で小分けする場合はどうなのかということかと思う。そういった場合は届出不要ととらえてよいか。

[事務局]

精米を業としてされる場合は届出が必要であるが、業となるのかどうかについては、頻度などを勘案しなければならないと思う。届出が必要かどうかについては、個別に具体例で相談していただくという形で対応させていただきたい。

[委員]

監視指導計画について、「県民に適切な情報を提供する」ということで、ホームページやSNSなどの媒体を活用して情報提供に努めるという話があったが、具体的にどのSNSで情報発信しているのかを知りたい。私は結構SNSなどを見るが、昨日ツイッターなどを少し見てみたところ、「食の安全ほっとインフォメーション」という単語を検索して、表示された最新のものが、2016年のものであった。「努める」と書いてあるが、あまりやられていないのかなというところがある。私と同年代ぐらいの人だと、結構ネットの情報を見たりしているので、そういったところにもう少

し力を入れていただけると、もう少し身近に感じて、気をつけようと思うのかな、と思った。

昨日、SNSのユーザー数などを少し調べてみたところ、ユーザー数が一番多いのはラインで、次がツイッター、インスタグラム、フェイスブック、といった情報があった。そういったユーザー数が多い媒体で山形県の食の安全を発信していくと、SNSなどは拡散性が結構高いので、注目してもらえないのではないかと思う。一つの意見として聞いてもらえたらと思う。

[事務局]

通常、食中毒の予防や啓発の際は、まず、プレスリリースをして、マスコミ各社に情報を出している。特に注意喚起が必要なものについては、関係部局、関係機関や市町村に出したりして、市町村からは市報に出してもらうなどといったことを行っている。例えば食品安全衛生課では、平成30年の綱木川ダムの濁水の問題のときには、県のフェイスブックで呼びかけをしたりなど、SNSの活用をしてはいるが、まだまだ足りないと思っているので、今後、前向きに検討したいと思う。

[事務局]

ツイッターについては、食中毒が発生した際には、すぐ情報をアップするようにしている。御指摘のとおり、やはりツイッターなどでアップすれば、見ている方も多く、拡散するというところもある。主には山形県のツイッターで発信しており、フェイスブックもあるが、そういったところでの情報発信を今後とも積極的に行っていきたいと思う。

どうしても、何かあった時に情報を流すといったパターンが多く、さきほどの御指摘のとおり、平常時の情報提供がなかなかできていないと思うので、そこを留意して対応していきたい。

[委員]

「食品表示110番」について、市民や県民の方が110番をするコーナーかと思ったが、検索してみたら、そうではなかった。県民と県のやりとりがもっと活発にできたら、もっと楽しいコーナーになるかなと思う。県民がここにアップすると答えが返ってくるというようなコーナーがあってもいいのかなと思う。

要望として、難しいとは思いますが、「焼ふ」の「ふ」や「と畜」の「と」などを、漢字にルビを振って表記するなどしてほしいと思う。常用漢字以外を使えないということで、日本全国でひらがな表記に移行しているようだが、山形県は漢字にルビを振るという表記にはできないものかと感じた。

[事務局]

食品表示については、まず、県の方で食品安全モニターや適正表示ボランティアをお願いしており、日常の買い物の中で、食品の表示内容が分からない、分かりづらいものなどを定期的に報告してもらおうという活動も行っている。110番というようなことについては、最寄りの保健所や食品安全衛生課に個別に問い合わせいただければ対応させていただくので、連絡をいただきたいと思うが、やはり敷居が高いというご意見があったので、今後、消費者の方にも気軽に聞いていただけるようなものを検討したいと思う。

漢字とルビの表記については、一般的に誰にでもわかりやすくというのが前提にはなるが、検討したいと思う。ただ、「と畜」の「と」だけは、今漢字では書かないことになっているので、ご理解いただきたい。

[委員]

食品表示について、食品等事業者自らが適正な表示を行わなければならないということで、今年の4月から、いろいろなことが大きく変わろうとしている。この監視指導計画を見ると、11月が食品表示推進月間となっている。年度初めの4月からというのは大変かもしれないが、今年のように大きく変わるときは、もう少し早くしたほうがいいのかと思った。また、私どもで販売してるものの中にも、まだ対応できていない事業者が作ったものがあり、4月から改正になることを話したりもしているが、栄養成分表示もあり、かなりハードルが高いように感じており、4月からうまく進まない可能性があるなど思っている。経過期間もあったので、きちっとしなければならないわけだが、優しく指導していただいて、事業者がなくならないようにしてほしい。今回の消費税増税により、例えば酒屋などがかなりおやめになった。8%と10%の対応ができないためやめるという、そういった経済活動の活力がなくなっているということもあるようで、漬物を作られたり、いろいろな方々がいると思うが、ぜひ優しく指導をしていただきたい。食品衛生協会でも、いろいろな講習会をしていただいているわけだが、ぜひ指導していただいて、そういった方々が適正な表示で販売ができるような体制づくりをしていただければいいのかなと思う。

[事務局]

食品表示がやはり一番難しい。食品表示強化月間11月というのは、これまでの移行期間の流れで、ここに集中して製造業の皆さんを対象に、講習会の開催などを実施したということであるが、問い合わせ対応や保健所職員による施設回りなどは年間を通じて行っている。実際、業者から個別に、商品ごとに具体的な問い合わせが多く寄せられている。講習会では一般的な部分しか言えないが、個別に問い合わせいただくと、答えられる部分が結構出てくる。

4月からスタートということで、これまで5年間の猶予期間でいろいろ行ってきたが、まだ包装材が残っていて、昔のものと併用して使用しているという業者もいると聞いている。

表示については、分かる範囲ですすぐお答えするが、難しいものについては私どもも分からない部分があるので、消費者庁に確認をとった上でお答えしている。今後も個別に問い合わせいただきたいと思う。

[委員]

食品表示について、ゼリーを作っている方と話をしたときのことだが、ゼリーの中にレモン果汁を入れたということで、裏にレモン果汁と書いてあった。それが果物のレモンのことか確認したところ、ポッカレモンとのことであった。ポッカレモンを使っていると、酸味料と香料を表示しなければならないことを説明し理解いただいた、といったことがあった。やはり食品表示はものすごく奥が深いと思う。そのため、柔軟にケースバイケースで、細かに対応していきたいと思っている。

[委員]

資料2の、HACCP（ハサップ）による衛生管理の制度化について、各飲食店が衛生管理計画を作り、それに沿って点検するということだと思うが、飲食店で作るということは、かなりばらつきが出てくるのではないかという気がする。県の方で最低限の見本のようなものを準備する予定はないのか。

[事務局]

飲食店については、業界団体が作ったHACCP導入の手引書があり、それに衛生管理計画の作り方、食品ごとの危害分析なども記載されている。この手引書は、厚生労働省が内容を確認した上で作成されたものである。

衛生管理計画は、難しそうに聞こえるが、どこをどのようにチェックするかというもので、項目があり、いつ、どのようにという表の様式まで手引書に記載されており、事業者ごとに、何をどうするのかマルをつけるなどして簡単に衛生管理計画ができる形になっている。それを活用して事業者ごとに作成してもらうことになるため、あまりばらつきは出てこないと思う。ただし、その後の記録などについて、事業者の方でしっかり管理してもらわなければならない。

[事務局]

飲食店は個人でやられてる方が多く、できるだけ負担がかからないような方法を考えている。業界ごとの手引書ということで、すでに80近くの手引書が出されている。小規模な一般飲食店については、日本食品衛生協会から出されている。

唐揚げを例にとると、唐揚げは中心温度が非常に重要であり、そこがHACCPにとっての重要な管理点になる。一般の飲食店に、中心温度の計測を求めるのは非常に難しいため、色で判断し、チェック表でチェックするなど、極力負担にならないような方向で業界団体の手引書が作成されているので、自分のお店に合ったような形で手引書を活用していただきたいと思っている。

[委員]

HACCPはもともと宇宙飛行士が宇宙に行ったときに、物を食べておなかが痛くなっても医者がいないから、安心安全な食品を作りましょうということで、国際的に始まったものである。これを、国が中小企業の製造メーカーにも求めている。とてもハードルが高い制度だと思う。北海道ではHACCP衛生管理ということで、自主衛生管理の認証制度を導入しているが、山形県はそういう動きは今後ないのか。

[事務局]

いわゆる自治体HACCPと言われているもので、北海道、札幌市のほか、何箇所かで実施している。その後、食品衛生法の改正が行われ、飲食店などについては、厳密なHACCPではなく、HACCPの考え方を取り入れた、ハードルの低いやり方を求めている。自治体HACCPは、法改正前に制度が始まっているため、少し、レベル、ハードルが高い。法改正の趣旨は、ほぼすべての事業者にはHACCPの考え方を取り入れるという内容であるため、今のところ自治体HACCPは考えていない。

### (3) その他

[座長]

その他、食の安全安心等に関して、意見等あれば、発言いただきたい。

[委員]

私どもは、農家、生産者の団体である。消費者の皆様に、科学的にも安全で、精神的にも気持ち的にも安心な食材を提供する立場から、J Aグループでは、このような取り組みをしているということを紹介させていただきたい。先ほど精米という話もあったが、粳（もみ）の貯蔵保管をするカントリーエレベーターという施設が県内各所にある。カントリーエレベーターがH A C C P制度化の対象になるのかどうか一つ課題になっていたが、対象外になったということで承知している。ただ、安全安心を提供する立場からすると、H A C C P制度化の対象になるのかならないのかということが議論になっていること自体、しっかりと受け止めなければならない。とは言っても、山形だけでやってもだめなわけなので、全国のJ Aグループあげて、衛生管理のレベルを上げようということで、全国段階で、マニュアルのようなものを整備して、少しでも安全安心な、消費者の方々から理解を得られるような、そういった取り組みをしている。こういった法改正の趣旨を踏まえ、我々も取り組んでいるということなので、ご承知おき願いたい。

[委員]

スーパーでタグ付きのヨシガニを買って、たいへん美味しくいただいたが、脚が一本なかった。タグ付きなのに脚が一本取れていたことについて、お店の方に聞いたところ、カニが自分で脱ぐこともあるとの説明だった。消費者としては、脚が取れていないものがタグ付きのものと思っているので、販売する時点で脚が取れてしまったものはタグを取るものかなと思うが、タグがついたまま販売しても違反などではないのか、そういった取り決めはどのようになっているのか、食品の安全面とは少し違うと思うが、教えていただきたい。

[事務局]

庄内北前ガニの場合は、脚が付いているなどの細かい規格があり、出荷段階でクリアしていれば、活ガニとして、タグを付けて出荷するというような体制になっている。カニはストレスや危険を感じた場合などに、ハサミや脚を自ら落としたりする自切という行動を起こすことがあるため、流通の過程でそういった行動を起こし、足が取れたのかもしれない。

ヨシガニの規格等については、確認させていただきたい。

※ヨシガニについての確認結果

ヨシガニは、山形県で水揚げされた活ズワイガニを示すものです。それ以外のブランド規格等が決められているものではありません。このため、脚が取れていたとしても、ルール違反になるようなことはありません。

[委員]

消費者の感覚として、ハムやウインナーなどによく「無塩せき」と書いてあるが、塩分が無いとか少ないと思う人も多いようであるため、「無塩せき」を使わないで、例えば、「発色材不使用」や、「亜硝酸ナトリウム不使用」など、分かりやすい表示にしてほしいと思っている。

[委員]

さきほどからH A C C Pが話題に上がっており、消費者の皆さんも大変興味を持っているようである。厚労省はじめ中央官庁の方でも、現場に落とし込んでみたものの、とても消化しきれないと

いう事実がある。このため、食品安全衛生課長はじめ、行政の皆さんも相当苦労されていると思う。

先ほど委員から、業種ごとの手引書について質問があったと思う。日本食品衛生協会の会合に行くと、600業種・業態の手引書が必要とのことである。かなりの数であるため、統一というのはまず不可能である。

最も心配している現場サイドでは、これをクリアできないと営業できないということになれば、2割ぐらいの業者が廃業せざるを得ないというぐらいの危機感も持ちながら、そして消費者に安心安全をお届けするというのが食品に携わる者の最低限の責務だということで、今啓蒙活動を含め対応しているところである。また、山形県食品衛生協会の中に指導員部会があり、8つの支部で構成されているが、各支部の指導員が、HACCP対応の指導方法などを勉強しながら、業者に寄り添った形で力になれるよう、今一生懸命頑張っているところである。私どもも、最前線に対して、“今までやってきたことを見える化して、文字に起こして記録するものであり、簡単なものですよ”、ということの説明しながら、頑張っているところなので、ご理解いただきたい。

#### [委員]

HACCPに関して、青果市場協会では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うこととしている。手引書については、1か月前ぐらいに手元に届いた。最初、中央市場を想定して作られ、地方卸売市場はそれに倣いながらやっとできたものである。中身を見ると、手を洗ったり、髪の毛や服装のことなどの当たり前のことで、最低ラインの衛生管理であるため、できないことはない。今までやってきたことを見える化したもの、という感じである。ただし心配しているのは、この衛生管理に対しての指導や検査などはあるのか、というところであり、その辺をお聞きしたい。

#### [事務局]

新規の営業許可や、5～6年ごとの営業許可の更新の際に、保健所の職員が許可施設へ確認に行くので、その際に、記録表の確認などによりHACCPによる衛生管理を確認させていただくことになる。

(終 了)