

令和5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6年1月25日（木）13:30～15:00
開催場所 山形県庁1001会議室
出席委員 岸昌子、今田久美子、佐藤栄子、青柳隆弘、長谷川正芳、二ノ戸長作、
蔵増由加里、中嶋武司、藤科智海、早坂美希、金光秀子
（順不同、敬称略）

【次第】

- 1 開会
- 2 挨拶
- 3 協議
 - (1) やまがた食の安全・安心アクションプランの令和5年度取組状況について
 - (2) 令和6年度山形県食品衛生監視指導計画（案）について
 - (3) その他
- 4 閉会

【議事録】

- (1) やまがた食の安全・安心アクションプランの令和5年度取組状況について

〔事務局〕

資料に基づき説明。

〔座長〕

質問や意見等はないか。

〔委員〕

イワガキとイガイの検査海域について、イガイは1海域で大丈夫なのか。

〔事務局〕

イガイについては、原因となるプランクトンが発生すると貝毒が発生する。現在は代表して1海域で検査しているが、以前は複数の海域で検査しており、その段階で結果が大体一致するということがあり、1海域に統一した経緯がある。イワガキについてはどちらかという川から流れ込む水が原因となり、大腸菌等検出される可能性が高いということで、7海域に分けて行っているという状況である。

〔委員〕

ありがとうございます。もう一つ聞きたいのが、学校給食における、県産農産物の積極的な利活

用を図るよう支援をしていくのは非常に必要だと思うのだが、みどりシステム戦略の話などでも、例えば有機農産物の利活用も学校給食において取り組んでもいいのではないか。他県では結構やっているところもあるので、その辺どのように考えているのかを教えてください。

[事務局]

学校給食は各市町村で実施しているが、学校給食における有機農産物の取扱いについては、有機米給食や、一部に有機野菜を使った給食など、既に実際に行っている市町村もある。これからそうした取組みも徐々に広がってくるのではと思っているが、有機農産物の確保などが課題になっていると聞いているので、そのあたりを解決させながら今後より普及させていく必要があると考えている。

[座長]

県の方としても何か応援できるところはぜひ応援していただきたいと思う。

(2) 令和6年度山形県食品衛生監視指導計画（案）について

[事務局]

資料に基づき説明。

[座長]

それでは、質問や意見等ある方はいるか。

[委員]

令和6年5月末まで許可を受ける必要がある漬物製造業者が気になる場所である。例えば新聞記事などでは、補助金を出すとか、いろんな形での支援をしている自治体があるのを見たりした。説明のあった指導助言等を進めていくという形で、漬物製造業者が辞めずに続けていける状況にあるのかということはどうか。

[事務局]

本県では、漬物製造業が許可制になる前から、届出製造業ということで届出をいただいております。その際に保健所から、家庭とは別に作業所を設けるよう指導しているのですが、全く一から製造所を作らなければいけないという状況ではなく、施設が整っている状況で営業していただいている。一方でネックになっているのが営業者さんの高齢化であり、許可を取ってまでするか迷うというようなお声も聞こえてきている。そういったソフト面での課題はあるかと思うが、ハード的に大きな改修が必要になるという状況は本県ではない。

[委員]

HACCP に沿った衛生管理への対応について、小規模事業者が多いので、導入や定着に時間がかかっているということだが、これは義務であるのに、そんなに時間をかけていいのか。6年度のこの重点取組で、果たして6年度進むのだろうかという心配がある。

[事務局]

おっしゃる通り、義務化されているのに、まだ取り組んでいないというのはどういうことなんだと思われる方も多いかと思うが、HACCP の概念としては先ほど申し上げたとおり、講習会等で啓発を進めており、大部分の方には把握していただいているという状況であるが、どうしても個人営業や従業員の方が少ない業者の場合は、わかっていることをマニュアルにしたり、事細かに記録するというのが後回しになることが多いという状況だと思うので、保健所ではそういったところを辛抱強く、粘り強く指導しており、やはりこの部分については時間がかかってしまうという状況である。

[委員]

食肉組合では、HACCP に向けて毎日チェックする項目をまとめたカレンダーのような形のものを、組合員に2年前から届けている。最初の頃は、やはり慣れてないというのがあり、冷蔵庫の温度確認を、毎日1回にするか2回にするか、3回にするかなど、店によって変わるのだが、とにかく記録して保存するというのを徹底しようということで、食肉組合の食品衛生指導員が、1人何件か回って、徹底するようにした。今年度回ったところはちゃんと記録をつけているかを見せてもらい徹底しているところである。80歳近い店主の方が、今までしてないのをするというのはかなり戸惑うところもあったが、何とかつけてほしいと指導したところ。

(3) その他

[事務局]

追加資料に基づき説明。

[委員]

この件に関して、農協を通じて出荷したラフランスからということで、中央会の方でも農協と連携をして、食品安全衛生課の指導を受けながら対応してきた。我々、出荷前の残留農薬分析ということで、農産物を出荷する前に検査をしているが、今回名古屋市の収去検査で、こうした事案が発生したということがわかったものであった。農協では、直ちにホームページにこうした事実を公表するとともに、業者なり、購入されたと思しき方に連絡を取って、丁寧に対応したところである。年明けに、農協にも現地での状況を伺っているが、健康への影響というか、そういった連絡はないということである。先ほど食品安全衛生課からあったとおり、毎日1.6kg食べても大丈夫だとは言うものの、こうした事案が発生しないように、我々も現場と連携してしっかりと安全安心な農産物を提供してまいりたいと思うので、よろしく願いたい。

[委員]

ちょっと教えていただきたいのだが、先ほどそのリンゴには使用できる農薬だと話があったけれども、ラフランスには必要性のないものという認識でいいのか、それともできれば使えるようにしてもらいたいといったこともあるのか、どういうことなのか。

[事務局]

農薬は、用途がそもそも決まっているので、それ以外の作物には使用できない。農薬全般にそう

いった登録制度でやっており、この作物には使える、それ以外には使えないということが農薬の使用基準に定められている。今回のものについては西洋なしには使えない農薬であり、それを使いたいということがあったとしても、使用できない。なお、農薬自体は新しいものではなくだいぶ昔からあるものなので、それをこれから、西洋なしも適用してほしいという話が出るかということ、そういうことではないのではないかと考えている。

[委員]

そういう意味では単にミスということか。リンゴとラフランスを両方生産していた生産者が洗浄を怠ったのか、足りなかったのかといった、そういうミスがあったということなのか。

[事務局]

それに関しては当課からも調査に参加して、現地でも聞き取り等を行った。複数の作物を生産している方で、正確にこれが原因というところを特定するには至っていないが、農薬散布機、スピードスプレーヤーに、リンゴ等他の作物で使った農薬がタンク内に残っていたところに、違う農薬(西洋なし用)を入れて撒いてしまっただけかかかったのではないかと推定され、今回はミスが原因ではないかということでJAさんや農業技術普及課でそれぞれ研修会等を実施して再発防止に努めていると聞いている。

[委員]

農薬の検出というのは、例えばラフランスの皮の部分からの検出なのか、果肉まで含めての検出なのか、教えていただきたい。消費者として、例えば洗って皮をむけば、多少残っていたとしても問題なく食べられるものなのか教えていただきたいと思う。

[事務局]

検査としては皮ごと、実も含めて、全てを検体として検査をするということになっており、皮をむくと、だいぶリスクは減るということである。

[委員]

農薬のかけ方としても、表面に散布するようなものなのか。

[事務局]

今回のケースでは乗用の機械で散布するので、霧状にして全体に撒くという形で、表面に対してかけるというものになっている。

[座長]

やはり皮の方が、たくさん、それがうまく洗い流せていればということか。他はいかがか。それでは、この問題に限らず、全体として少し委員の皆さんから意見をいただきたいので、まだご発言されてない方を中心に、何かあるか。

[委員]

今日の山形新聞でブロッコリーを指定野菜にという記事が出ていたのだが、昨今ブロッコリーの栽培が増えてきていると思い、スーパー等を見ている。ブロッコリーはとても栄養価が高く、色合いも良く、非常にいい野菜なのだが、それだけに害虫がつくのではないかなと思っている。これからやはり山形県でも耕作放棄地の土地を利用して栽培する方も増えてくるだろうと想定するのだが、その中で、ブロッコリーの農薬などについてはこれからどのような指導をされていくのか、そして山形県ではまだ 10 位の中に入っていないようだが、どのぐらいの栽培量を想定されていくのか教えていただきたい。

[事務局]

ブロッコリーの生産量や、栽培管理等については、農業技術環境課が所管になるので、後で、担当課から今の内容について確認して、委員の方にはご提供させていただきたい。

[座長]

それなりに県内に生産されている方はいそうだと思う。指定野菜になることは農家にとってみたら、かなりやりやすくなるような形かなと思うので、そういう意味では山形県のブロッコリーの生産を伸ばしていてもいいのではないかと思うところもある。他はいかがか。

[委員]

私の方から二つちょっと感想というか、まずラフランスの件だが、これだけの量を一生涯食べても影響ないという規制をしているということ自体も、何とかする方法はないのだろうか。生産農家の皆さんは何千万もするような機械で膨大な果樹園を一気にやるわけだから、これだけの安全性が担保されているのなら、ここで議論するよりはこっちをもっと我々の総意として、こんなに安全なのだから認めてあげたらどうかということでは言いようがないのか。それから、HACCP の普及については、跡継ぎもいない高齢のご夫婦 2 人ぐらいが本当に一生懸命やっつけるところに、食品衛生指導員が、ボランティアで普及活動をなす、これが現状である。だから、まずそう難しく考えないで記録を取って保存するという基本だけは、ほとんどの方が今やっつけているという状況であるから、ほとんど HACCP がされてないのではないかということではないというご理解をいただければ大変ありがたいと思う。食品衛生指導員というボランティアの方々も、特段の権限を持っているわけではなく、食品営業許可の更新時期に合わせて、厨房などの食品の衛生管理に対して、会話を通しているいろいろお願いをするというぐらいの立場でしかないの、食中毒が実際発生をしたら、今度は保健所の出番があつて、きちっとした対応がとれるが、その辺を広くご理解をいただければ大変ありがたい。一生懸命安心安全の提供のために、個々の職場、お店、それぞれが頑張っているということだけは申し上げさせていただきたいと思う。

[委員]

いろんな農産物に対するご意見なども聞き、協力させていただいているところである。我々の業界はやはり食の安全、内容、品質をしっかりと消費者に提供することが一番大事なことであり、生産者が 1,000 名近くいるので、支部ごとに農薬講習会などは随時毎年やっている。また、今現在消費者が求めているものが、品目としてどういうものがあるのか、どういう集荷の形態がいいのか、我々

現場からの意見と、農薬会社など提携する会社の方々のご意見をいただき、また生産者とともに出荷協議会などを年に2回、総会は1回行っている。その中で、農薬については、この品目についてはこれでいいが、この品目については使っては駄目ということを徹底して、何回も繰り返しそういう指導をしながら今ご出荷をいただいている状況である。何々の農薬を使って体に大変有害だなど、消費者の方々が懸念される新聞記事が非常に出ているが、我々市場と生産者とが一体となって、違反が出ないように指導を徹底して、消費者に安全安心な青果物を提供することが、我々青果業界にとっては、一番大事なことである。総会の席などでそういうものを常に啓蒙しながら、今一生懸命やっているような状況なので、県や農協中央会などいろいろな打ち合わせをしながらこれからもやっていきたいと思っているところである。昨年の9月5日には、全国の種苗会社12社を呼んで、我々青果市場として、野菜の方でこれから何を全国に展開して、消費者に提供すればいいのかについて、育種研究会を開催した。生産者や農協の関係の方々にもおいでいただき、こういうものを作って、消費者にお届けしていくという、生産者のこれからの食に対する認識や、また今非常に問題となっている生産者の方々の負荷の部分について、農薬の高騰や暖房、交通の輸送についても、いろんな問題、負荷の部分があり、生産者の農業の拡大とか、そういうものが非常に窮屈になっている状況であるので、求められているものをしっかり提供することで、安定した高収入というか、それが大きく出てくるのでないかということ、研究会の場で生産者の方々に提供しながらやったということで、報告として話をさせていただいたところ。今後我々も、安全安心については本当に一番大事なことなので、青果業界一丸となって、販売の方もしっかり頑張っていきたいというところである。

[委員]

HACCPについて、確かに山形県内の業者で、国際HACCPをとっているメーカーは本当にわずかだと思う。それはなぜか、まずは工場の改修等の資金面、中小企業では、どうしてもやはり投資ができない。あとは、人である。社長がHACCPをすると1人旗を振っても、絶対できないのがHACCPだ。従業員の方全てが同じ目線で同じように広く管理しないとできない。そういう中でやはり人材不足で、派遣のような臨時の方が入るとなかなかマニュアルが浸透できないというのが現状だと思うが、その中でやはり業界が頑張って指導を行いながら、山形県なりのHACCPの衛生管理というのを徹底しているので、その辺を消費者の方にもご理解いただき、山形の食べ物、加工品、果物全て安全安心ということで、どんどんPRしていただければと思うので、よろしくお願ひしたい。

[委員]

食肉衛生組合として、県の研修会という形で47名の方が研修を受けた。衛生についても、栄養表示その他についても年に何回か研修をして、いろんな指導を受けている。食肉は、食肉公社に生体を搬入した後、獣医師であると畜検査員の先生方が、まず生体を見て、割って、中身を見て、ちょっと疑問があるものは、細菌検査をして、全部検査した上で、安全なものが出荷される。食肉は脱骨してから、チルドで出回るが、コールドチェーンというか、温度管理を徹底して出荷・搬送されるので、肉屋まではOKなのだが、その後、お客様には中の温度を何度まで焼いてくれとなかなか言えない。それでも、お客様には、中まで焼いてくださいというところをちゃんと言ってくださいということをお客様に言っているところである。普通のところでは、食中毒は起きないというふうに自負しているところである。また、安全に関しては、食肉業界一丸となってやっているの、安

心してお召し上がりいただきたいと思う。

[委員]

今日の内容には直接関係はないのかもしれないが、会議の冒頭にもあったように、1月1日の能登半島地震を受け、報道なども見ている、やはり食事を安全に衛生的に皆様に供給するというのがなかなか難しいのだなと感じていたところ。栄養士会としても、JDA-DAT という災害派遣のチームがあり、その研修にも参加させてもらっているのだが、やはり被災者の方に食事を提供する際に食中毒を出すということはあってはならないことだなと感じている。非常時になってくると、衛生知識のあまりない方の炊き出しというものもあるのかなと思うが、そういう非常時に対応したマニュアル、衛生管理マニュアルというのは県ではあるのか、ご存知のところがあれば教えてほしい。

[事務局]

非常時に対応という形ではなく、一般の家庭でも使えるような「つけない、増やさない、やっつける」の3原則を守っていただいた調理法ということで、そこを徹底していただくことになるのかなと思う。

[委員]

そういったチェックリストのようなものは、非常時に簡単に入手できるようなところはあるのか。

[事務局]

厚生労働省のホームページの方にもリーフレット等あるのでそちらを活用していただきたい。

[委員]

山形県の県民の皆様の食の安全を守るために、本当にいろいろな方々が業務をされているということを、この会議に参加し勉強させていただいている。食の安全という意味で、食中毒を出さないということもあるのだが、異物混入の問題はどのようになっているのかなと思う。給食センターで、令和5年度には何件かはネジや画びょうなどが入っていたということを新聞報道で見させていただき、原因は分かってないということなのだが、原因は分かっているのか。子供たちが安全に給食を食べられるためにどのようにお考えなのかということをお伺いしたいと思う。

[事務局]

学校給食の異物混入についても、食品衛生ということで保健所において調査、原因究明と指導をさせていただいており、学校給食でそういった事案が発生した場合は、学校から市町村を通じて保健所に報告をいただくようお願いしている。給食センターや、学校内の調理室、そういったところに原因がある場合は、しっかりと指導をしているところだが、令和5年に連続して発生していた画びょうについては、調理室内では使われていないということで聞いており、給食の配膳の際に、何らかの形で混入したということが考えられているので、その部分については、先生方にご指導をお願いするというので、こちらとしては整理させていただいている。

[委 員]

画びょうだけではなく、ネジもあったと思うのだが。

[事務局]

ネジについては、調理器具などを点検すると、ネジが外れている器具があったりするので、そういったところで原因がわかることから、調理前後の器具の点検をしっかりといただくということで、保健所から調理室への指導をしている。

[委 員]

ありがとうございます。その異物混入についての報告はないのか。

[事務局]

件数等は特にまとめていないため、報告等はさせていただいていない。

[委 員]

異物混入の件について、業者に対し「何々が入っていました」と問い合わせると、メーカーはそれを送ってくださいとお願いし、それを確かめてお返りする等の方法もあるのだが、いつ頃どんな形で入れられたかというのは、今は全部分析ができるそうだ。そうすると、大体が、買った方が、クレマー的に電話するのがかなり多い。これはやめてほしいと言ってもこれはどうしようもない事案だと思う。だからやはり山形県民のこういったモラルの高揚とかも少しは必要になってくると私は個人的に考えている。

[事務局]

その点について、業者と消費者の方でやり取りが完結してしまうケースが多いかと思うのだが、保健所にも業者の対応が納得いかないという苦情的なところで寄せられるケースがある。保健所に連絡が来た場合は、消費者の方が利用された状況を、苦情主の方の所管する保健所が聞きとり、その上で製造所を所管する保健所に調査依頼という形で、製造所で混入の可能性があるのかということ調査して、結果をお返しして、地元の保健所に説明をしていただく。消費者の方がどのような状況で異物を発見されたかを第三者が確認をさせていただくという方法があるので、事業者でもそういったことがあるのであれば保健所に持ち込んでいただいてもいいのかなと思う。客観的な調査ということを行っているので、一応お知らせする。

[座 長]

異物混入の話も、この監視指導計画に入れる必要性はないかどうかということもちょっとあったかと思うが、その辺はいかがか。

[事務局]

本当にごく一部を把握しているのかなという認識ではあるが、件数として保健所が把握したものについてご報告することは可能かなと思う。もちろん異物混入はあってはならないと思って指導しているので、資料については、そこを特段記載していなかったが、件数の取りまとめ等については

ちょっと保健所とも相談して検討していきたい。

[座 長]

はい、どうもありがとうございます。それでは、一応皆さんにもご意見をいただいたので、以上をもって本日の協議を終了させていただく。皆さん、会議の円滑な運営にご協力いただきありがとうございました。