

とちぎ食の安全・安心推進会議（第31回）議事録

1 日 時 令和5（2023）年7月13日（木）14:00～15:30

2 場 所 県公館大会議室（宇都宮市昭和1-1-38）

3 出席者

- (1) 出席委員 浅沼委員、荒牧委員、石井委員、今村委員、江俣委員、大高委員、菊地委員、五月女委員、高橋（淳）委員、高橋（久）委員、中田委員、堀口委員、前田委員
- (2) 欠席委員 佐藤委員、中村委員、増淵委員
- (3) 事務局（県）高橋保健福祉部次長、増田農政部次長、小島生活衛生課長 ほか

4 議事録

（司会）

ただいまから、第31回とちぎ食の安全・安心推進会議を開会いたします。

始めに、本日の予定を説明させていただきます。開会あいさつの後、議事に入りますが、報告事項も含めて概ね午後3時30分の終了を予定しておりますので、御協力をよろしくお願い申し上げます。

それでは開会にあたりまして、栃木県保健福祉次長から御挨拶を申し上げます。

（保健福祉部次長）

とちぎ食の安全安心推進会議の開催にあたりまして、一言御挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、食品安全行政をはじめ、県政の推進につきまして、日頃から格別の御理解、御協力をいただきまして、深く感謝を申し上げます。また、本日はお忙しい中、当会議に御出席いただきまして、重ねて御礼申し上げます。

さて、言うまでもなく、食は私たちが健康で豊かな生活を送る上で、欠かすことのできない大切なものでございます。食品の安全性を確保することは、県政の重要な課題の一つと位置付けております。また、食の多様化、グローバル化が加速するほか、食品表示の適正化や食品ロス対策等、環境問題への対応など、近年の食を取り巻く状況につきましては、県民の関心もますます高まっているというところでございます。

このような中、県といたしましては、令和3年度から開始しております「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」の4期計画に基づきまして、生産から消費に至る各段階で、関係機関・関係団体との連携の下、より一層の食の安全・安心・信頼性の確保に向けた各種施策を総合的かつ計画的に取り組んでいるというところでございます。

また、先月でございますが、日光市で開催されました、G7男女共同参画女性活躍担当大臣会合におきましては、食品に起因する大きな事故もなく、国内外から大勢の方々に栃木の食を堪能していただけたのではないかと考えております。開催に御協力いただきました関係者の皆様方に対しまして、改めて御礼を申し上げたいと思います。

さらに本年は、概ね現在と同じ栃木県の県域となっており、ちょうど150年の節目の年を迎えております。今後、各方面でイベントが開催される予定となっております。この150年を契機としまして、全ての県民がふるさと“とちぎ”に想いを寄せるとともに、県民一人ひとりが、活力と希望に満ちた、とちぎの豊かな未来に向かうことができますよう、オール栃木で

盛り上げてまいりたいと考えております。委員の皆様方におかれましても、それぞれのお立場から御力添えを賜りますよう、お願いを申し上げたいと思います。

本日の会議では、4期計画の進捗状況のほか、令和4年度の食品衛生監視指導計画の実施結果を報告させていただきます。委員の皆様におかれましては、忌憚のない御意見を賜りますようお願い申し上げます。

(司会)

次に委員の出席につきまして御報告致します。

本日は委員名簿にあります16名の委員のうち、現段階で12名の方に御出席いただいております。従いまして、とちぎ食の安全・安心推進会議規則第5条第2項にあります、過半数の委員の出席の規定を満たしていることから、本会議が有効に成立いたしますことを御報告申し上げます。

それではこれより議事に入ります。この後の進行につきましては、会議規則第5条に基づき、会長をお願いいたします。

(会長)

皆様こんにちは。どうぞよろしくお願い申し上げます。

先程来、マスクの扱いに関しましてもお話がございましたように、今年のゴールデンウィーク明けにコロナウイルス感染症の位置付けが5類に移行したということで、全国的に色々なイベントが、3年ぶり4年ぶりに開催されるということです。今年は宮祭りが盛大に開催されるとのことで、大変嬉しく思っております。また、8月26日には宇都宮LRTの開業式もあるということです。先程、保健福祉部次長からお話がございましたように、G7の男女共同参画担当大臣会合でも、栃木県の素晴らしさが世界的に発信されました。多くの方々が参加され、ネットなどでも発信されたということで、今改めて、イベントと食の扱いが色々な形で注目されています。

皆様方も御存知のように、東京では電車に乗っていると半分ぐらいの人がマスクをしていません。大学に行きますと、4/5の学生はマスクしていません。食事や懇親会なども、密の中で本当に楽しそうです。何とかこういう状態を長く保ってもらい、そのためには行政側の尽力、努力がその背後にあります。これは国、都道府県、市町村、全国至る所で御努力をいただいているということで、本当に感謝を申し上げたいと思います。医療機関もいろいろな形でこの3～4年間御苦労されてきていますが、まだ気は抜けないということをよくお話がされております。

そのような中で、ぜひ皆様方が、この食の安全・安心推進会議がそのリーダーとなって、今後も、栃木が素晴らしい食の宝庫であることをPRしていただき、多くの方々に栃木の魅力を五感で体験してもらえよう、今後ともお願いしたいと思います。

委員の皆様方から、それぞれのお立場から御指摘、御意見、そして御質問等も賜れば大変ありがたいと思っております。

それでは着座にて議事の方を進めさせていただきます。

議題の(1)とちぎの安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画4期計画の実績についてから始めたいと思います。まず事務局から御説明いただいた後に、委員の皆様から御意見・御質問をお受けしたいと思います。説明は着座のままをお願い申し上げます。

(生活衛生課長)

本日は前回の会議から一年振りとなりますので、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画4期計画の令和4年度の各種施策の実績の前に、計画につきまして簡単に御説明します。

お手元の資料の資料1を御覧ください。この基本計画ですが、40ページから41ページに記載がありますように、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例の第8条に基づいて、平成20年に初めて定められました。4期計画の現在においては、令和3年度から令和7年度までの5年間を計画年度とし、今年度は3年目になります。

資料1の1ページ目を御覧ください。4期計画の策定の趣旨ですが、この計画は、食の安全の確保に向けた施策を継続的に推進することを基本に据えながら、国の施策や食中毒の発生状況など、食を取り巻く状況の変化と課題を踏まえ、生産から消費に至る、食品の安全性と信頼性を一貫して確保することを目指して策定されたものです。計画の基本的な考え方は、2ページの上の部分をお読みください。3期計画の各施策を継続することを基本として、3つの基本的な考え方により施策を体系化し、総合的かつ計画的に推進することとしています。

まず、1つ目の、生産から販売に至る各段階における食の安全の確保では、事業者による自主的な取組を推進するとともに、行政による監視指導等により、食品の安全性と信頼性の確保や、生産から販売に至る各段階において、環境に調和した事業の推進を図ることとしています。

次に、2つ目の、食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化では、総合的な食品安全行政を推進するため、関係機関の連携を強化するとともに、食品等事業者に対する監視指導体制の充実強化をはじめ、危機管理体制の強化についても図っていくこととしています。

続きまして、3つ目として、消費者の食に対する信頼性の確保では、食品の安全性に対する県民の信頼を確保するため、消費者、事業者、行政と関係者間の情報共有及び相互理解の推進を図ることとしています。

2ページの下部分は、施策の体系と展開のイメージ図です。消費者の食品に対する安心は、消費者が事業者、行政の取組について理解を深め、信頼によって初めて確保、維持されるという考えの下、消費者、事業者行政が一方通行の関係ではなく、それぞれの役割について互いに正しく認識しあう、相互の理解を深めながら、この三者が一体となって5年間の様々な取組を推進させていくという関係性を模式的に示しているものです。

続きまして、3ページ及び4ページをお読みください。施策体系および目標値が記載されています。先刻御説明しました3つの基本目標に対して、14の施策目標を設定し、これに関連する45の個別事業を掲げています。4期計画におきましては、これらの事業に対し、全体として20の指標を設定して、各種施策の展開を図っているところです。それぞれの指標については、年度毎に進捗管理を行ないながら、計画期間の最終年度である令和7年度の目標値として設定しています。なお、毎年進捗管理については、目標値の考え方にに基づき、各種施策の実績を評価するとともに、本会議の後、9月の県議会の報告を経て、県民の皆様に公表することとしています。4期計画の概要については以上です。

それでは、4期計画に基づく令和4年度における各種施策の実績について、御説明します。

お手元の資料の2をお読みください。令和4年度食の安全・安心・信頼性の確保に向けた施策に関する報告書(素案)をお読みください。

この素案は、4期計画の基本目標を基に、令和4年度の各種施策の実績報告及び各指標の進捗状況をまとめたものです。この素案の構成ですが、2枚目裏面に目次、1ページ目に4期計画の位置付けや趣旨、基本的な考え方が示されており、2ページ目には施策体系、続く3ページ目及びその裏面の4ページには、目標値とその進捗状況を掲載しています。5ページからは3つの基本目標に設定されている14の各施策目標における個別の事業内容と目標値、実績としての事業の実施状況及び今後の施策の展開として、それぞれの目標を達成するために取り組むべき内容について取りまとめています。以降、同様の形式で施策目標ごとに整理しています。各施策の目標値については、4期計画の最終年度である令和7年度における目標値ではありますが、各年度の各目標値の進捗状況として報告するものでもあります。

本日の会議におきまして、令和4年度の実績について委員の皆様にご説明し、御意見をいただきながら、今後の施策をさらに推進して参りたいと考えています。

それではまず、農政部所管の事業から御説明します。

(農政部次長)

4期計画の実施状況について、農政部に関する事項について報告します。

報告書の5ページをご覧ください。時間の関係もありますので、目標値の実績を中心に報告します。

基本目標1の(1)の1つ目の施策目標として、「① 安全で環境に調和した農産物の生産の推進」を掲げています。ここでは、GAPの実践により、農薬の適正な使用を徹底し、化学肥料や化学合成農薬の使用低減、さらには安全で環境と調和した農産物の生産を推進していくこととしています。

GAPとは、「農業生産工程管理」のことで、「農産物の安全」「環境の保全」「作業者の安全」を確保するため、農産物生産の各工程で、作業などの記録・点検・評価を行い、生産の工程を改善していく取組です。

1つ目の指標「ア 県GAP規範に基づく取組及び農場点検を行う組織」ですが、令和4年度の農場点検の実施率は47%でした。「農場点検」は、出荷団体や直売所などの責任者が、生産ほ場や出荷調整施設の問題点を明らかにして、それをもとに各農業者が改善を図っていくものですが、こうした取組の必要性への理解が進み、実践が拡大したものと考えられます。

また、2つ目の指標「イ 農薬使用者・農薬販売者に対する立入検査数」では、令和4年度は206件の実績でした。立入検査の結果、農薬使用者や農薬販売者に対し、適切な農薬の管理と使用について改善指導を行ってきました。

3つ目の指標「ウ 天敵農薬の使用面積」について、令和4年度は1,158ヘクタールでした。天敵農薬とは、農薬として登録された害虫を食べる昆虫などのことです。令和4年度に若干取組面積が減りましたが、引き続き、こうした天敵農薬の活用を含む総合的病害虫・雑草管理、いわゆるIPMのさまざまな手法について、ほ場での実証試験を通じて、それぞれの生産にあった効果的な方法の普及に引き続き取り組んで参ります。

次に8ページをご覧ください。2つ目の施策目標「② 安全で環境に調和した畜産物の生産の推進」について御説明します。この施策目標では、畜産物の生産において家畜の飼養衛生管理の更なる向上や動物用医薬品の適正使用などを図ることにより、安全・安心で環境と調和した畜産物の供給を推進していくこととしています。

1つ目の指標「ア 動物用医薬品飼料に関する指導検査数」では、毎年100件を目標としているところ、令和4年度は156件の立入検査を行ないました。この結果、売り場において

動物用医薬品とその他の雑品が混在して販売されていたなどの事例について、販売事業者等に対する改善指導を行い、適切な動物医薬品の管理や使用の推進を図りました。

2つ目の指標である「イ HACCP方式に基づく管理手法の指導」については、HACCPを取得している、又は、取得を目指す畜産農家を対象として指導することとしており、令和4年度は全22戸の農場に対して実施しました。HACCP方式に基づく管理手法とは、農場における衛生管理を向上させ、安全な畜産物の供給を推進するため、HACCPの考え方を取り入れ、危害要因を防止するための重要管理ポイントを設定し、継続的に監視、記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法のことです。今後もすでに認証取得している農場に対しては、構築したシステムを適切かつ継続的に運用していくよう指導していくとともに、これから認証を受ける農場については、認証取得に向け指導し、畜産物の安全の確保につなげて参ります。

3つ目の指標「ウ 人獣共通感染症のサーベイランスの強化」では、鳥インフルエンザウイルスの浸潤状況を確認するために毎年検査することになっており、令和4年度は39戸の実績となります。検査の結果、全戸で陰性となっています。今後もリスクが高まる冬場を中心として検査を実施し、鳥インフルエンザの発生防止を図って参ります。

このほか、安全・安心な畜産物の流通を図るため、放射性物質対策としてモニタリング検査を実施しています。

続きまして11ページの、3つ目の施策目標「③ 安全で環境に調和した水産物の生産の推進」について説明します。ここでは水産物の生産において、水産用医薬品の適正使用等の養殖衛生管理の更なる向上や放射性物質検査の徹底を図ることにより、安全・安心で環境と調和した水産物の供給を推進することとしています。

1つ目の指標である「ア 養殖等経営体に対する養殖衛生管理指導」では、県内の58の養殖場に対しまして、病気の被害や医薬品の使用状況の実態調査を行うとともに、水産用医薬品の適正使用を指導し、病気の軽減や養殖魚の安全性確保に向けた取組を推進しました。

2つ目の指標の「イ 各漁協管内における放射性物質モニタリング検査」では、令和4年度、全ての漁業協同組合管内において検査を実施しました。引き続き放射性物質モニタリング検査の実施により、水産物の安全性を確保して参ります。

農政部からの説明は以上です。

(生活衛生課長)

それでは続きまして、保健福祉部所管の事業の主な項目について御説明します。

資料の2、報告書(素案)の13ページをお開きください。基本目標1の(2)製造・加工・流通・販売段階での安全確保について、施策目標に定めています、「① 食品等事業者による衛生管理の推進」について御説明します。食品等事業者における衛生管理については、改正食品衛生法の完全施行により、令和3年6月から、原則として全ての食品等事業者においてHACCPに沿った衛生管理の取組が義務化されたところです。このHACCPシステムについては、御存知のとおり、食品製造施設、また、製造する食品ごとに、原料の受け入れから製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの食品由来の健康被害を引き起こす可能性のある衛生上の危害要因を科学的根拠に基づいて適切に管理する国際標準としての手法です。

資料の1、4期計画の12ページを御覧ください。12ページ目の下の図ですが、HACCPの義務化については、大きく2つに分類されます。左側の、食品を取り扱う従業員の数が50人以上の大規模事業者については、「HACCPに基づく衛生管理」として、事業者自らが

原材料や製造方法に応じて衛生管理計画を作成、実施することとされています。一方で、右側の一般の飲食店などの従業員の数が50人未満の小規模事業者や、主に小売販売を行う事業者については、作業工程が概ね共通していることから、各業種の業界団体が作成している手引き書を参考としながら簡略化したアプローチにより、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うこととされています。

県としては、この食品等事業者の規模や製造する食品に応じて、HACCPに沿った衛生管理の導入定着を促進することを目的として、大規模事業者に対しては、私たち生活衛生課が主体となって編成している監視指導チームにより専門監視を行い、小規模事業者については健康福祉センターが監視を実施しています、HACCPの取組具合をチェックするための、対象事業者の衛生管理の基本となる「5項目点検表」を活用しながら、丁寧な個別指導を実施することを指標としています。

資料の2、報告書（素案）の13ページを御覧ください。「ア 大規模事業者への監視指導件数」については、年間20施設の実施を目標としていたところ、令和4年度は18施設との結果であり、令和3年度に比べ増加はしているものの、目標値にはあと2施設というところで達成には至りませんでした。この専門監視件数の達成率が目標値を下回った理由としては、昨年度の新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、通常業務として監視指導業務を担う健康福祉センターにおいて、食品衛生業務が大幅に縮小され、膨大な新型コロナウイルス感染症に係る疫学調査業務に対応せざるを得ない状態となったこと、特に、昨年8月は「BA5対策強化宣言」と県内の宣言があり、結果として夏期一斉取締り期間と重複してしまったという事もあります。その他、健康福祉センターによる監視指導が原因となり、関係する食品製造施設内への感染拡大につながることはないように、計画的な関係施設への立入検査を見合わせざるを得ないというようなことがありました。こうした状況に加え、食品の事業者等から、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、立入検査自体を延期してほしいという申し入れも実際にありました。以上申し上げた内容が、計画どおりに進まなかったというところの主な原因と推察されます。

県としては、食品等事業者に対する食品の検査も含めた、HACCPに沿った自主衛生管理の推進を積極的に図っていく一方で、食品の安全性の確保に向けた事業者へのフォローアップも含めた行政としての取組も重要であると認識しています。今年度は目標達成に向けて、計画的かつ効率的な食品衛生監視指導を実施予定としているところです。

続いて、その下の「イ 小規模事業者のHACCPの取組具合の進捗状況確認状況」ですが、これについては年度ごとの目標値は設定されていないものの、年度ごとに「点検5項目」に対する取組具合の進捗を確認することとしています。なお、目標値につきましては最終年度である令和7年度に、「平均4項目以上の実施」ということにしています。令和4年度は令和3年度に比べ0.2上昇し、平均2.9項目でした。引き続き、食品等事業者の規模、製造する個別の食品やその工程等に応じて、HACCPに沿った衛生管理の導入・定着が着実に進むよう、施設ごとに丁寧に対応して参ります。

次に、同じく資料の2の18ページを御覧ください。基本目標1の(2)施策目標の「②食品等事業者に対する監視指導の充実」です。目標値の表の施策アからウにかけてです。食品関係施設に対する監視指導、食品表示合同監視指導、食品検査の実施の3つについては、栃木県食品衛生監視指導計画に基づき、健康福祉センターを主体として、その実施率100%を目標としているところですが、令和4年度の結果としては、「ア 食品関係施設に対する監視指導」については、目標とする計画数6,600に対して、達成数が4,852件、達成率が74%

した。次に、「イ 食品表示合同監視指導」については、目標計画数86件に対して、達成数52件、達成率61%でした。続きまして、「ウ 食品検査の実施」については、計画数2,280件に対して、達成数1,796件、達成率79%であり、アからウのいずれも未達成の結果となっています。達成できなかった理由としては、基本目標1の専門監視の実績の場合と同様で、新型コロナウイルス感染症の感染拡大が健康福祉センターの食品衛生に係る業務体制に大きく影響したということが原因と考えられます。

以上、目標値に対しまして、未達成の事業を中心に申し上げましたが、この4項目以外の、基本目標1の生産段階での安全確保のほか、基本目標2、基本目標3に関する各種施策は目標値を達成しており、中でも令和2年度以降、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で開催が困難だった、一般県民の方々との直接的な意見交換については、「食の安全に関するリスクコミュニケーションin県庁」をはじめ、「食品安全セミナー」「食品安全教室」のほか、「子育て世代を対象としたリスクコミュニケーション」を出張講座も含めまして、感染防止対策の徹底を図りながら開催できました。様々な年齢層に対して、食品の安全性に対する不安の軽減、あるいは相互理解の深化を図ることができたと考えられます。このような食の安全、安心に関するコミュニケーションや、SNS、YouTubeを含む情報発信の実施についても、計画に沿って実施しており、これらのことを含めると、4期計画全体としては概ね順調に推移していると考えています。この4期計画の推進にあたっては、引き続き生産から消費に至るまで、更なる食の安全・安心・信頼性の確保に向けて、それぞれの目標値を達成できるよう、各種施策に積極的に取り組んで参ります。

4計画に基づく令和4年度の実績報告に関する説明は以上です。

(会長)

ありがとうございました。大変詳細な御説明をいただきました。

それではただ今から、御説明内容について、委員の皆様からの御意見・御質問等を賜ります。

(委員)

質問をさせていただきたいと思います。

まず1点目ですが、GAPのところですが、5ページの目標値のア、県GAPの規範に基づく取組として、47%という御報告をいただきました。GAPには、GAP、J-GAP、アジアGAP、県GAPとあります。目標は県GAPとなっていますが、G7にしてもそうですが、栃木県は世界的に注目される県だと思えます。そのような点から考えてみると、県GAPも大事ですが、アジアGAPやいわゆるGAPに向けた県の考え方を持っておくべきではないかと思えます。この計画では読み取れないので教えていただければありがたいです。

もう1つは、13ページのHACCPの件です。先程、目標値のイで2.9項目という御報告がありました。小数点以下は項目としては存在しないですので、分布が気になります。例えば2と3が多いのか、例えば1と0が多くて、4項目のところがとても多いとか。正規分布しているかどうか分からないので疑問に思ったところです。

もう1点です。農政部も生活衛生課も、情報発信に力を入れているのは重々承知していません。両課はこの計画書上は同じものを取り扱っています。31ページには発信件数が書いてありますが、とちまる食の安全通信が82件発信し、農政部のツイッターは26件発信していると。この82と26の中に共通して同じ内容があるのか知りたいです。その理由は、農政部のツイッターのフォロワー数は6,000を超えていてすごいと思っていますが、一方残念ながら、とち

まるの方は200に満たないっていうところです。せっかく農政部のツイッターのフォロワーが多いので、協力関係を築くととちまるの方も見てもらえるのではないかと思います。

(農政部次長)

農政部のGAPの方からお話します。

県におきましては、令和3年度から令和7年度に栃木県のGAP推進方針を作り、GAPの精度向上や推進に取り組んでいるところですが、基本的に栃木県GAPについては内容について76項目あります。J-GAPでは120、グローバルGAPでは218ということで、次々とハードルが上がっていく形になります。県におきましても、世界水準のGAPを目指して行きたいと考えていますので、GAPを引き上げるために、県としての検討も必要だと考えており、現在、GAP、J-GAPをとっている方には支援をし、それ以外の方には、引き続きハードルの低い、栃木県GAPの水準まであげていただき、さらにハードル上げられるように県としても、指導員等を利用して推進して行きたいと考えております。

(生活衛生課長)

御質問ありがとうございます。御指摘のように、HACCPの推進については、大規模事業者と小規模事業者とを分けて考える必要があります。大規模事業者については、HACCPチームにより、自主的にどんどん進めていただく。一方で小規模事業者は、なかなかHACCP自体が難しく、HACCPとは何かというところから始まる。そのような状況の中で、改正食品衛生法が施行後の進捗状況がよく分からないということもあり、この「5項目点検表」の活用が始まりました。

5項目点検表では、先程説明した、業界がモデルとして作成している手引書が手元にあり、すぐ確認できるかという項目を5項目の1つ目としています。2項目目は、その手引き書が自分の施設の製造している製品や工程、衛生管理に合致しているか。3項目目は、一般衛生管理です。内容としては食品の受け入れ体制や消毒、健康管理、掃除など。そういった一般衛生管理が網羅できているか。4つ目がいわゆるHACCPの重要管理点です。加熱状態や異物除去、そういったことがきちんとポイントとして捉えられているか。5項目目は、そういったシステムをきちんと記録しているかどうか。以上が5項目です。小数点の段階はありませんが、その平均点数をもって、県全体の進捗を見ようとしているものです。

分布としては、手引き書については、手元にあるというのは95%以上。続いてこの手引き書が現場に合っているかと言うことになると、7割に満たない状況になっています。さらに一般衛生管理、CCP、その記録となりますと、4割に下がっていく。いずれもだいたい4割程度というところです。ですので、健康福祉センターの職員が一軒一軒、時間がかかっても、HACCPの目的・手法も含めて、丁寧に御説明した上で、記録となるもの、例えば衛生管理カレンダーを活用しながら、少しずつでも点数を上げられるよう働きかけをしているところです。

御質問がありました、情報発信に対する農政部との共有についてですが、共通したものはございません。それぞれ独自に行っています。我々のとちまる食の安全通信の内容についても、当然食品衛生だけではなくて、生産段階のものやきのこの問題などを含めて発信していますが、現在は共通での実施はしておりません。

(委員)

ありがとうございます。GAPに関しては、全員がJ-GAP以上になるのは無理だろうと思っていますので、リーダーシップが取れるようなGAPの農家とアジアGAPの農家の方をしっかりと作って行くことが大事ではないかと思います。GAPで作られた食材を手に入

れられるからこそ、世界に向けて発信できると思っています。そうでなければ、今、インバウンドでたくさんのお客さんが来ていますが、継続してきてもらうことを考えると、世界標準の農作物、畜産物が栃木にはあるよというのが売りだと私は思います。距離的にも東京から近いですので、お客さんは呼びやすいと思います。

HACCPに関しては、今の説明で分かりましたが、平均も大事ですが、4項目という項目の数が大事なのだろうと考えていました。1番、2番が70%以上になっているということです。逆に言うと3、4、5のところだけで評価をしてもよいのではと感じました。

情報発信については、これまで食品安全とかがない限りは本当の縦割りだったところ、安全というキーワードで農政部と生活衛生のところでコラボレーションできるようになっているので、お互いをリスペクトし合うような形で、情報を共有していることが次のステップにつながるのではないかと思います。フォロワーの獲得や、県民の方々が情報収集しやすくなるのではないかと思います。

(委員)

説明ありがとうございました。

説明の中で、適正な食品表示の実施についてお伺いしたいのですが、食品表示にはそばや卵などのアレルギー表示が義務付けられると聞いています。令和7年の4月から、新たに「くるみ」の表示が義務化されると聞いております。アレルゲンを含む食品に関する表示は、健康被害を防ぐために大変重要な表示であります。県としてどのように事業者に周知して行くのかお聞かせください。

(生活衛生課長)

ありがとうございます。

アレルギー物質というのは、非常に重要で、健康被害の一つです。食中毒等とは性質が違いますが、物によっては重篤化するということで、私どもとしても非常に重要視しています。

その食品表示上のアレルゲンは、必ず表示しなければならず、省略できない項目の一つですが、特に特定原材料とあって、「くるみ」もこの春に新たに加わりました。もともとエビ、カニ、そば、卵、乳などが特定原材料になっています。くるみは、これまでの全国の調査によると、健康被害が大きい、患者数も多いということで、今回特定原材料の一つに加わりました。食品表示のラベル作成という業者側の環境整備もあり、経過期間が2年ありますが、我々としては、制度については既に決定しておりますので、啓発資料を作成して、ホームページは当然ですが、監視指導の中で事業者積極的に情報を提供する、あるいは食品表示の講習会を、保健所レベル、あるいは我々レベルでも実施しています。そのような形で広く周知して行きたいと考えています。業者側、あるいは消費者側に、新たにくるみ加わったことについては、積極的に周知していきたいと考えています。

併せて、余談ですが、木の実の1つであるカシューナッツも同じ通知の中で、健康被害が見受けられるということが記載されています。現在、国の方で整理をしていますので、将来的には特定原材料として加わるのではないかとということも含めて、周知していきたいと考えております。

(委員)

ありがとうございます。実は、私の長男も蕎麦アレルギーなので非常に感心がございました。子どもの頃、祖母が蕎麦を打っている脇に行くと、涙とくしゃみが止まらなくなりました。もしアレルギーが分からなくてそのまま食べていたら、本当に危険な状況だったのでは

ないかと思えます。そのようなことがないように、是非今後とも頑張っていただければと思います。

(委員)

どうも御説明ありがとうございます。又、コロナ禍で対応が難しい状況の中、対策を実施して頂きましてありがとうございます。

それで、私が気になったのは、この報告書です。これは県民の方にも公開されるものですか。

(生活衛生課長)

基本的に公開になります。

(委員)

中身を見まして、目標値に対して実績値が書かれていますが、先程御説明いただいたような実績に対する評価や考え方がこの報告書の中では記載されていません。各数値とか、対応等は個別に詳しく書かれていますが。例えば、先程のGAPの導入施設や、HACCPの関連のところもですが、実績が目標値に達してないところもあります。それを御説明いただきたい。今回、説明していただいて分かったところもあります。実績値に対して、あるいは現状に対して、何故目標値に到達してないのかという理由がこの報告書を見るだけでははっきりと分からない体裁になっているような気がします。表の中身に対して、解釈が添えられている方が良いのではないかと感じました。

それに対して、今後の施策の展開が、少し分量が多いのではないかと感じます。どのような理由で、今後の施策の展開というのが出て来たのかというのが分からない。例えば昨年度の報告書に対して書かれている今後の施策の展開とその内容を、今年度分の報告書に貼り付けて出したとしても、全然違和感なく通じるような内容になっているのではないかと思います。ですから、4期計画の中で色々設定されている項目があって、各年度の実績値がこうだから、来年度はこういう対応を計画しているというような説明付けが書かれている方がいいと思います。非常に沢山の項目を挙げていますが、ひとつひとつ確認していく気が失せてしまうといいますか、そういった印象を私は受けました。今までの体裁もあるので、なかなか変えていくのが難しい面もあるのかも知れませんが、御検討いただければと思います。

もう一つが、計画の最初の方の目標で、農産、畜産、水産等分野ごとに「環境に調和した」というところがあります。これが目標値の中でどう関係しているのかが分かりにくい感じがします。食の安全ということなので、環境に調和とか、そういうことは考えなくてもいいのかもしれませんが、昨今こういう気候変動が激しくなってくる中で、重要視されるところではあると思います。例えば、放射性物質測定とかは関連性があるのかもしれませんが、化石資源を消費しないとか、そういったところで考えますとちょっと見えづらいのかなと思います。もし説明を盛り込めるのであれば、関連性について御説明いただけたら分かりやすくなるのではと思いました。

(生活衛生課長)

ご意見ありがとうございます。

まず、環境についてですが、この「環境に調和した」という表現は、食品安全基本法の中に、このような計画を策定する上では盛り込むべき内容であるということが明記されています。環境をどのよう関連付けるかというのが、この計画を策定したときにも議論になったと記憶しています。私たちが考えるものとしては、例えば食品ロスやフードチェーン、廃棄物、SDGs等になりますが、食品業界を挙げて、このような環境にも配慮するよう認識をして

います。食品ロスに関する取組についても記載をしております。生産から流通にかけて、どのようにこの施策の展開の中で表現していくかについては、検討させていただければと思います。

併せて、施策の展開の部分につきましては、確かに結構ボリュームがあり、重複していることもあります。今回の報告におきましては、5カ年計画の序盤ですので、今後様々な施策を行う中で課題が発生したり、完了するものもある中で、後半に向けて内容を検討させていただければと思います。本年度は、計画の中間年なので、今回についてはこちらで検討させていただき、今後また御相談させていただければと思います。

(保健福祉部次長)

ただ今の委員の御意見は、まさにPDCAサイクルをこの計画の中でどう回していくのかを分かりやすく報告してほしいということであると理解しました。これまでの計画の書き方がおざなりになっているというところとちょっと語弊があるかも知れませんが、書き方につきましては、先程生活衛生課長から話がありましたように、今後に向けてという部分もありますが、可能な範囲で対応できる部分は対応していきたい、検討していきたいと思います。

(会長)

ありがとうございます。委員からは、県民の皆様が見た時によく理解できるようにというお話だと思いますので、保健福祉部次長の今のお話にありましたように、工夫をしていただければと思っております。どうぞよろしく申し上げます。

この後、報告事項が2つありますので、先に御説明いただき、その後残りの時間でお話を賜りたいと思っておりますので、報告事項(1)「令和4年度 栃木県食品衛生監視指導計画の実施結果」につきまして、事務局から御説明をお願いいたします。

(食品安全推進班長)

先程、とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画の報告の中で、「食品と事業者に対する監視の充実」の項目の実績につきましては説明がりましたが、一部重複しますことをあらかじめ御了承ください。

資料の3-1と資料3-2を配布していますが、資料3-1は、両面一枚に概要をまとめたもので、資料3-2は14ページで構成されております実施結果全体版です。時間も限られていますので、資料3-1の概要版で説明いたします。

本計画は、食品衛生法第24条に基づき、昨年策定し、監視指導を実施したものです。なお、令和4年度の監視指導等の実施については、新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、計画的な実施が難しいという状況もありましたが、必要な感染防止対策を講じながら、可能な限り効率的な実施に努めました。

では、資料の1、監視指導の実施に関する事項について説明します。まず、アの営業施設への立入検査についてです。営業業種ごとの危害度、過去の行政処分、指導の実施状況等を勘案して、立入検査を行ないました。監視指導計画数は6,600件のところ、達成数は4,852件、達成率は73.5%でした。なお、違反等の確認件数は8件あり、使用水の残留塩素不足が7件と最も多く見られています。この案件については、管轄保健所による指示書の交付、文書指導等により、改善指導に努めたところです。資料裏面の表1を御覧ください。過去5年の監視指導件数等の推移を示すグラフです。令和2年度、3年度、4年度と監視指導件数が減少している状況となっています。この指導件数の達成率が目標値を下回った理由としては、先程生活衛生課長からの報告にもありましたとおり、新型コロナウイルスの感染拡大の影響に伴いまして、各保健所の食品衛生担当職員が、感染症対策の患者調査等の業務に対応せざる

を得ないという状況があったこと、また立入検査等による接触等が原因で、感染拡大が広がることのないような配慮が必要であったためということ、食品事業者からも新型コロナの感染防止の観点から、立入検査の延期を強く要望する声も多々あったということなどが主な理由となっています。

再び資料の表にお戻りいただき、イ 重点監視指導事項について説明します。食中毒などの発生状況を踏まえ、特に重点的に監視指導を行う項目を設定して監視指導を実施しました。主な項目とその実施概要について説明します。まずは、HACCPに沿った衛生管理については、改正食品衛生法の施行により、令和3年6月1日から原則すべての食品事業者等に義務化されましたので、その定着促進に向けて点検表を活用した効率的な監視指導の実施、保健所窓口での丁寧な相談対応、また、公益社団法人栃木県食品協会とも連携してHACCPの内容を取り入れた講習会の開催などに取り組んだところです。

次にノロウイルス、アニサキス、カンピロバクター、自然毒などの食中毒の予防対策についてですが、原因となる微生物や寄生虫、原因物質の特性と、それぞれの予防対策のポイントを踏まえた食品等事業者に対する監視指導を実施しました。また、消費者に対しては、栃木県のホームページやSNS等活用して、食中毒予防の正しい知識の普及と注意喚起を積極的に行ったところです。特にノロウイルスについては、感染性胃腸炎の流行期を踏まえて、11月から翌年3月を、栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間と設定して、特に重点的な注意喚起と監視指導を実施しています。

また、新型コロナウイルスの感染拡大の状況下では、テイクアウトやデリバリーの需要が高まったところですが、これらの提供形態では、店内で食べる場合に比べて、調理から喫食までの時間が長めになりますので、食中毒の危険性が高まることを踏まえて、衛生管理の徹底について、関係業者、また消費者に対する注意喚起を行いました。

続きまして、ウの食品等の一斉取締りに関する事項について説明をします。高温多湿になる夏期は細菌性食中毒の多発傾向があります。また物流が盛んになる年末年始は、食品の流通量が多くなるとともに、食中毒との関連が強いノロウイルスなどを原因とする感染性胃腸炎が流行する時期でもあります。これらの時期は食中毒等の食品事故を防止することは特に重要であるということから、例年この時期に集中的な監視を実施しています。夏期一斉取締りは、7月8月を実施期間として、694件の監視指導と170件の食品収去検査、いわゆる食品の抜取り検査を実施しました。一方年末の一斉取締りについては、12月を実施期間として、309件の監視指導と68件の収去検査を実施しました。

続いて、2の食品等の検査に関する事項について説明します。県内で生産、製造、加工、または販売される食品を対象として、行政による収去検査を行ったところですが、食品検査計画数は2,280件ですが、達成数は1,796件、達成率は78.8%でした。この検査の結果、違反となった件数は4件で、その内容については、食品衛生法で規定されている成分規格違反、これは清涼飲料水で大腸菌群が検出と言う事案が1件ありました。この事案は、一般消費者の流通前の段階で結果が判明したもので、回収等の対応は必要ありませんでした。また、かんぴょう、惣菜における添加物の使用基準違反が3件でした。この3件は、案件ごとの状況に応じて、違反食品の回収廃棄等の必要な措置の命令、指示書の交付を行ない、再発防止を行ないました。

裏面の表の2を御覧ください。こちらは、過去5年の食品等の検査件数の推移を示すグラフです。表の1の監視指導件数の場合と同様に、食品の検査件数も令和2年、3年度と比べて減少していますが、令和4年度は件数がやや回復したものの、目標達成には至りませんで

した。この食品の検査件数の達成率が目標値を下回った理由としては、新型コロナウイルスの感染拡大に影響によるものです。

続きまして、3の食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項について説明します。令和4年度の食中毒の発生状況は、合計13件の発生が確認され、患者数は100名でした。病因物質別ではアニサキス6件、カンピロバクター2件、ノロウイルスが2件、ロタウイルス、植物性自然毒、これは毒キノコです。それと原因不明がそれぞれ1件という状況でした。食中毒の原因施設として特定された5件の飲食店のうち、4件については営業禁止処分を行うとともに、その内容を公表して、報道機関を通じて健康被害の拡大を防止するための注意喚起を行ったところです。

再び裏面の表の3を御覧ください。過去5年の宇都宮市除く、県内の食中毒発生件数と患者数の推移を示すグラフです。御覧いただくとおり、最も件数が多かったのはアニサキスによる食中毒です。近年、全国的にも最も多く見られるこの寄生虫による食中毒ですが、本県でも、全国的にも、このアニサキスによる食中毒は増加傾向が確認されています。

表面、4の情報共有リスクコミュニケーション、食品衛生に関わる人材の養成及び資質の向上に関する事項について説明します。まず、アの食品の安全性等についての意見交換会等及び食品等事業者向けの衛生講習会等についてですが、消費者、一般県民も含めた消費者と食品営業施設の従業者、こちらは食品責任者等も含まれていますが、従事者と食品衛生責任者を対象とした講習会等を述べ201回開催して、合計10,476名の参加者となっています。

次にイのとちぎHACCP認証機関、食品衛生監視員等、これは私ども県職員、保健所に配置されている県職員である食品衛生監視員等を対象とした研修会等についてですが、食品等事業者のHACCPに対する取組を支援する人材の資質向上を目的としたHACCPアドバイザーフォローアップ研修会を開催して、とちぎHACCP認証機関の担当者10名のほか、保健所等行政担当者34名が参加して、研鑽と資質向上に努めたところです。

令和4年度に実施した食品衛生監視計画の結果についての説明は以上です。

(会長)

ありがとうございました。

時間の都合がございましたので、報告事項(2)のその他の宇都宮市食品安全推進計画について事務局から御説明をいただいて、その後、4計画も含めて、時間の許す限り御質問等をお受けしたいと思います。

それでは生活衛生課長、よろしく申し上げます。

(生活衛生課長)

議題の中で御説明しました、県の「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」では、食品の製造、加工、流通、販売段階での安全の確保や、消費者の食に対する信頼性の確保に関する部分については、宇都宮市を除く目標値となっています。このことは、宇都宮市が中核市であるということから、地域保健法の規定上、宇都宮市として独自の計画を策定し、取組を進めているという実情を御理解いただきたいと思います。

本日はせっかくの機会ですので、宇都宮市の食品安全への取組について、委員の皆様へ御説明させていただき時間を設けました。

では、宇都宮市保健所から、よろしくお願いいたします。

(宇都宮市保健所 生活衛生課課長補佐)

それでは、資料4-1を御覧ください。宇都宮市の食の安全安心の確保に関する施策の取組状況について御説明します。

宇都宮市の食の安全安心に関する計画は2本策定しています。まず、宇都宮市食品安全推進計画は、宇都宮市食品安全条例に基づき策定し、現行計画は平成31年度からの5カ年計画で、3つの基本目標、生産から販売に至る食品の安全確保、市民への食の安全に関する正しい情報の提供などによる理解促進、食品関係団体等と連携した食の安全と安心を支える体制の強化を設定し、社会全体で安全で安心な食生活の実現を目指し、食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進しています。資料4に概要版をつけていますので、詳しくはこちらを御覧ください。

また、宇都宮市食品衛生監視指導計画は、食品衛生法に基づき策定する年度毎の計画で、営業施設への立入検査、食品等の検査の実施などの食品衛生監視指導業務を計画的に実施しています。

第3次宇都宮市食品安全推進計画の取組状況ですが、現行計画では基本目標ごとの基本施策を推進するために29の事業に取り組んでいます。また、基本目標ごとに指標を設定し、指標の達成に寄与度の高い11の事業を重点事業に位置付けています。各事業については、資料4-2を御覧ください。現行計画と評価ですが、各事業の評価は令和4年度の目標値に対する令和4年度の実績の達成度から評価を行い、基本施策の評価は、基本施策の構成事業のAB評価の割合から評価を行っています。なお、評価基準については1ページの一番下の表に示したとおりです。次のページを御覧ください。基本目標の評価について説明します。基本目標1「食品の安全性を確保します」の4つの基本施策の評価については、表の評価の欄のとおりです。基本目標1の指標は食中毒の発生件数で、目標値を4件以下と設定しており、令和4年度は1件となっています。基本目標2「市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより理解を深めます」の2つの基本施策の評価については、表の評価の欄のとおりです。基本目標2の指標は、市内で製造された食品が安全だと思う市民の割合で、目標値を80%と設定しており、令和4年度に実施した市民等意識調査で72.4%との結果でした。基本目標3の「食品の安全と安心を支える体制を強化します」の2つの基本施策の評価については、表の評価の欄のとおりです。3ページの基本目標3の指標は、関係団体等と連携した食中毒予防啓発事業実施回数で、目標値を10回と設定して、令和4年度の実施回数は8回でした。総評ですが、基本目標1については、新型コロナウイルス感染症などの影響などを受け、3事業において目標値を下回ったものの、GAPやHACCPの導入支援、現場への監視指導及び食品等検査の充実を図り、全体としては概ね順調に進捗しています。基本目標2及び、基本目標3についても、新型コロナウイルス感染症の影響を受け、出前講座や意見交換会など市民と接する事業を中心に目標値を下回ったものの、ICTを活用した情報発信を重点的に行い、全体としては概ね順調に進捗しています。なお、令和5年度の目標値に現段階で達成している事業については、実績の推移等を勘案しながら、現状の維持向上を図るとともに、令和4年度に実施した、市民等意識調査の結果を分析し、現在、次期計画の策定作業を進めているところであり、栃木県の計画と可能な範囲で整合を図ってまいります。

続きまして令和4年度宇都宮市食品衛生監視指導計画の実施結果ですが、関係機関との連携体制の確保については、厚生労働省、消費者庁および栃木県などの食品衛生関係部局と、適宜適切に連携を図ってきました。また、食品等事業者等との連携として、食品安全講話会を開催し、食品安全確保に係る方針や計画等の検討及び施策の反映を実施しました。(2)の監視指導の実施については、リスク別の監視実施計画に基づき監視を行なったところであり、資料8ページのとおりに、リスク別にタイプ1から4に区分けをし、目標監視回数を定めています。令和4年度については、3,541施設に対して立入検査を実施し、衛生管理の状況

や食品の取扱状況について監視し、必要に応じて指導を行ないました。また9ページ、令和4年度は「いちご一会、とちぎ国体・とちぎ大会」が開催されたことに伴い、提供される食品等の衛生管理の徹底を図るため、宿泊施設や弁当調製施設に対して事前の収去検査や指導を行ったほか、大会期間中における会場内の衛生管理の徹底を指導し、食品の安全確保を図りました。4ページにお戻りください。食品収去については、令和4年度については1,325件実施し、食品添加物や細菌検査等の結果から不適内容を確認した場合は、速やかに施設の立入検査を行ない、再発防止の指導を実施しました。不適内容の内訳については表のとおりです。事業者の自主衛生管理の促進のため、食品営業者衛生講習会や食品衛生責任者講習会などを実施し、食品営業施設の自主衛生管理の徹底や衛生水準の向上を促進しました。(3)健康危害発生時の対応ですが、先程食品安全推進計画の説明の中で、市内における令和4年度の食中毒発生は1件と申し上げましたが、これは令和5年1月に発生したものです。なお、原因究明等を迅速かつ的確に行い、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講じました。自主回収の届出報告は4件ありました。必要に応じて施設への立入調査や衛生指導等を行ない、速やかな改善を指導しました。5ページをご覧ください。市民などからの不良食品等の申出件数は表のとおりで、必要に応じて立入検査、衛生指導などを行い、速やかな改善を指導しました。(4)食品等事業者の自主的な衛生管理の実施については、HACCPに基づく衛生管理を導入している大規模施設に対してHACCPの運用状況の検証を行い、必要に応じて指導を行いました。また、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着状況を確認するため、中小規模事業者が達成度を理解しやすいようにHACCP取組具合点検表を用いまして、確認して定着を支援しました。(5)市民等に対するリスクコミュニケーションについては、出前講習会や手洗い教室を開催し、食中毒に関する基礎知識の普及や手洗いの重要性などを普及しています。また、次のページにいきまして、食品安全情報等ということで、市ホームページ、食品危害情報メール配信、市の広報誌等の媒体を活用して、市民等に情報を提供しています。市民向けのイベントとして、8月の食品衛生月間に合わせ、食品安全フェアなどを開催し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行いました。7ページにいきまして、最後に(6)食品衛生に関わる人材の養成および資質の向上については、市の職員である食品衛生監視員や検査関係職員の知識や立入検査等の技術の維持向上のため研修会等へ積極的に参加しています。また、食品営業施設の自主管理の徹底等資質向上を図るため、食品衛生責任者等に対する講習会などを実施しました。

(会長)

どうもありがとうございました。

宇都宮市保健所生活衛生課課長補佐から宇都宮市の食品安全推進計画について御説明いただきまして、本当にありがとうございました。大変参考になりました。

本来であれば、委員の皆さん全員から色々御意見や御質問等賜りたいと思いますが、当初予定していた時間が来てしまいましたので、どうしてもこれだけは聴きたい、これだけは申し上げたいという委員の方、おられましたらどうぞお願いします。

(委員)

県のまとめですが、近年、消費者としては、HACCPとGAPの問題というのは一番重要だと思っています。そのような中で、いったい母数がどのようになっているのか。表現が分からないので分かるようにしてほしいと思います。他の資料で分かるのかも知れませんが、まとめの中に入ると非常に分かりやすい。

それから、HACCPにしてもGAPにしても、栃木県GAPは項目が違うことについて、どこかで表現してくれると嬉しいと思いますので、是非御検討いただきたいと思います。

(農政部次長)

GAPについては、改めて整理しますのでよろしくをお願いします。

(委員)

目標数字は分かりますが、栃木県の中にHACCPを必要とする事業者数は一体いくつあるのかが、GAPにしてもその生産している業者の数があると非常に分かりやすいと思います。

(会長)

そうすると、本当に必要とされる、あるいはぜひHACCPを取得して欲しいという、行政側の想いも出しているのではないかと思います。そういうところも、今後検討していただければということだと思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。

(委員)

県の皆様、豚熱とか鳥インフルとか、急な大変なところ、御対応ありがとうございます。

HACCPについては、行政の皆様、県の皆様、市の皆様、健康福祉センター、保健所を通して、情報いただき、講演会を開催していただき、また御指導もいただいています。私たちが食品衛生指導員が各店舗を回って普及に努めているところです。行政から十分な情報も指導いただいていますので、本当に問題なのは、私たち事業者の考え方だと思います。年配の方もいらっしゃいますし、会員ではない飲食店もいらっしゃいます。私たちは丁寧にHACCPの導入の必要性について、これからも行政の皆様の御指導いただきながら、地道に勧めていきたいと思っています。LRT、県の150周年、これからたくさんの方が栃木に来県されるとお思いますので、肝心の食の安全と安心を頭に入れながら取り組んでいきたいと思っています。

(委員)

大変簡単な質問で申し訳ないのですが、資料1にアニサキスの食中毒のことが出ていますが、素人なのでアニサキスの食中毒ってどういうことなのか全然わかりません。

(生活衛生課長)

アニサキスというのは、簡単に申し上げますと、青魚の刺身、お刺身の中にいる寄生虫です。もともとクジラとかイルカの腸の中にいる寄生虫で、サバとか青魚を介して人が寄生虫と一緒に食べてしまうと、胃や腸が寄生虫自体から影響を受けて、あるいはそのアレルギー症状を起こして、激しい痛みが発生します。治療としては、医療機関で医師がアニサキスを取り除きますが、その虫自体がもう確認できなくなっていることもあります。基本的に予防するには、お刺身を食べる時には、24時間以上冷凍するとか、寄生虫がいないかどうか、よく見ていただければと思います。寄生虫がいないことを確認した上で食べていただくことが必要になってくるとお思います。

(委員)

生で食べなければ大丈夫ということですか？

(生活衛生課長)

そのとおりですが、日本は食文化的に魚の生食が多いので、生食用で喫食するような時には御注意いただきたいということです。当然、加熱用の食品を生で食べることは避けていただければと思います。

(会長)

ありがとうございます。今日は委員の皆様全員から御意見や御質問をお聞きすることができなくて、本当に申し訳ありません。事務局の方に、御意見・御質問がございましたら、申し上げていただければ、私の方と協議しまして、すぐに御回答申し上げます。本日は本当にありがとうございました。

事務局におかれましては、今日の委員の皆様からいただきました、たくさんの御意見・御提言を、行政としてしっかり反映していただければと思います。

本日は長時間にわたり熱心に御議論いただきまして、本当にありがとうございました。それでは司会の方に進行をお返したいと思います。

(司会)

委員の皆様には大変貴重な御意見を頂き、ありがとうございました。本日御意見をいただきました。4期計画の実績につきましては、今後、御意見を参考に修正し、公表する予定となっております。今後とも栃木県の食の安全安心の推進のため、各種施策への御理解、御協力をお願いいたします。

それでは以上をもちまして、第31回栃木食の安全安心推進会議を閉会させていただきます。本日は誠にありがとうございました。