

## とちぎ食の安全・安心推進会議（第33回）議事録

1 日 時 令和7(2025)年2月12日(水) 13:30~15:30

2 場 所 栃木県公館大会議室(宇都宮市昭和1-1-38)

### 3 出席者(名簿順)

- (1) 出席委員 荒牧委員、石井委員(会長)、今村委員、菊地委員、小菅委員、  
中田委員、中村委員(副会長)、野澤委員、服部委員、藤波委員、  
堀口委員、前田委員、松本委員、室井委員、茂木委員、和久井委員
- (2) 事務局(県) 谷田部保健福祉部次長、廣川農政課長兼次長、  
小島医薬・生活衛生課長 ほか

### 4 議事録

#### 【司会】

ただいまから第33回とちぎ食の安全安心推進会議を開会いたします。

はじめに、本日の予定を御説明させていただきます。開会挨拶の後、議事に入りますが、報告事項も含めまして、おおむね午後3時30分の終了を予定しておりますので、御協力のほどよろしくお願い申し上げます。

次に、委員の出欠について御報告いたします。本日は委員名簿の16名の委員全員の方に御出席を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項の規定に基づきまして、過半数の委員の出席の規定を満たしておりますので、本会議が有効に成立いたしますことを報告申し上げます。

開会に当たりまして、栃木県保健福祉部次長から御挨拶を申し上げます。

#### 【保健福祉部次長】

本日は大変お忙しい中、当会議に御出席いただきまして大変ありがとうございます。

日頃から食品安全行政をはじめとしまして、県政の推進には格別の御理解、御協力をいただいておりますことを改めて御礼申し上げます。

さて、食は、健康で豊かな生活を送る上で欠かすことのできない極めて重要なものであります。そのため、県では食の安全確保を県政の重要な課題の一つに位置付けているところでございます。

一方で、近年の農水産物の産地偽装などの不適正な食品表示や、いわゆる「健康食品」による食中毒などの影響からか、県民の食への関心が非常に高まっている状況にございます。今年度の県政世論調査をしてみると、8割弱の方が食の安全について不安を感じていると、そのような結果も出ております。

そうした中におきまして、これまで県ではとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画に基づきまして、施策の推進を進めているところでございます。これに加えまして、食に関する突発的な事案や課題に対しましても、その都度、関係機関と連携をし、適切な対応に努めて参りました。

引き続き、庁内はもとより、関係団体や食品関連事業者の皆様方と一丸となりまして、生産から消費に至る各段階における各種施策を、総合的かつ計画的に展開して参りたいと考えております。

本日の会議では、令和8年度からを計画期間といたします、次期基本計画の策定に向けて、本県の目指す方向性などにつきまして、皆様方から忌憚のない御意見を頂戴したいと思っております。限られた時間ではございますけれども、それぞれのお立場から、是非様々な御意見をいただきますことをお願い申し上げまして、私からの挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

**【司会】**

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、会長に議長をお願いいたします。

**【会長】**

皆さん、こんにちは。よろしくお願いいたします。

只今、次長からお話がありましたように、令和7年度で今の4期計画が終了し、令和8年度からは第5期計画が進められる予定でございます。

今日は、事務局から、様々な今までの検討課題を踏まえて、骨子案を御説明いただけるということでございます。

今また、食の安全・安心というものが重要になってきております。報告事項もいくつかございます。皆様方も御関心が非常に高いのではと思っております。

食の安全・安心は、日々の私たちの生活の最も基本的なものであると思っております。同時に、先日、埼玉県の大川市で下水道管の中で最も大きな直径約5mの流域下水道管が破損しまして、道路陥没が起こってしまったということで、非常に様々なライフラインが地中だけではなく、トンネルや橋梁、橋も含めて、今一斉に老朽化対策、あるいは耐震化をしなければならない状況でございます。

私たちはこの食の安全・安心を常に考えながら、この社会インフラ、生活インフラをどうやって次の世代に安全な形でつないでいくか、ということが必要であると思っております。

皆様方の格別な御支援、御協力を賜りながら、この食と生活インフラは一体でございますので、色々な角度から御教えいただければ大変ありがたいと思っております。

限られた時間でございますけど、それぞれのお立場から忌憚のない御意見、御提案を賜れば幸いです。どうぞ、よろしくお願いいたします。

それでは議題（1）とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画5期計画の骨子案についてから始めたいと思います。

事務局から御説明をいただいた後に、委員の皆様から御意見、御質問等をお受けしたいと思います。

では、事務局から御説明お願い申し上げます。

**【医薬・生活衛生課長】**

本会議は、今年度7月に第1回を開催し、「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期計画に基づき実施した令和5年度の各施策の進捗状況について、御報告させていただいたところです。

今年度、第2回の会議となります本日は、現在の「4期計画」が令和7年度までの計画期間であり、令和8年度からの次期計画となります「5期計画」を策定するため、委員の皆様から御意見等を伺うこととしております。

本日は、来年度の5期計画の策定に向けての骨子案を御説明いたしますので、よろしくお願いたします。

はじめに、基本計画のこれまでの経過ですが、資料1の2ページを御覧ください。

この基本計画は、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」に基づき、平成20年3月に第1期目としての計画策定以降、各種施策を計画的に進めて参りました。

平成23年度から27年度までの2期計画からは、「環境に配慮した生産から消費に至る活動」を基本目標に加えたほか、平成23年11月には、東日本大震災の際の東京電力福島第一原子力発電所の事故を受けて「放射性物質に対する食品安全管理体制の強化」を、施策目標に追加しております。

続く平成28年度から令和2年度までの3期計画では、2期計画における施策の充実、強化を図ることとし、基本目標を整理しております。

そして、令和3年度から7年度までの、現在の4期計画では、「事業者」「行政」「消費者」のそれぞれの視点から、考え方を整理し、各々の役割と取組が分かりやすくなるように整理し、各種施策に取り組んでいるところです。

次に、「1. 策定の趣旨」を御説明いたします。3ページを御覧ください。

現在の4期計画に基づきまして、生産から消費に至るまでの食の安全の確保に関する各種施策に取り組んでいるところでございます。今般、4期計画が来年度の令和7年度をもって、計画期間の最終年を迎えますことから、これまでの食中毒をはじめとする食に関わる事件、事故の発生状況や、国の施策等を踏まえまして、引き続き、本県における食品の安全性と信頼性の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、次期計画となります5期計画を策定するものでございます。

次の「2. 計画の位置づけ」ですが、条例に基づく基本計画であることに加えまして、県政の基本指針である「栃木県次期プラン」や「栃木県農業振興計画」などの関係計画との整合性を図りながら策定することとしております。

次の「3. 5期計画の期間」につきましては、令和8年度から令和12年度までの5年間としております。

次に、4ページを御覧ください。5期計画策定に向けて「4. 県民の食の安全を取り巻く現状と課題」として整理いたしましたので、御説明いたします。

まず、ひとつ目の「(1) 4期計画の評価」になります。

前回の第1回の会議でも御報告申し上げましたが、4期計画では、3つの基本目標、14の

施策目標を掲げまして、45 の個別事業を実施しております。その中で 20 の項目について、目標値を設定し、その経過や達成状況をまとめたものが 4 ページと 5 ページの表になります。

現在、4 期計画の最終年度の目標達成に向けて取り組んでいるところであり、これまで食品関係施設に対する監視指導や食品検査の実施の一部に、新型コロナウイルスの感染拡大の影響もありましたが、全体としてはおおむね順調に進んでいるものと考えております。

続きまして、6 ページを御覧ください。

現状と課題の 2 つ目は、「(2)食の安全・安心に関する近年の情勢」になります。

「①食品に関する制度の変化」でございますが、平成 30 年 6 月に食品衛生法が 15 年ぶりの大きな改正となりまして、広域的な食中毒事案への対策強化や、食品等事業者における HACCP に沿った衛生管理の制度化などが令和 3 年 6 月に完全施行となっております。

次に、「②食品に関する事件・事故の発生」についてでございます。

コロナ禍後の食中毒事案の増加をはじめ、昨年 3 月の紅麴を含む、いわゆる「健康食品」による大規模な食中毒事案や、令和 4 年以降の熊本県産アサリの産地偽装に代表される、不適正な食品表示に関する事例が続発するなど、複数の自治体にまたがる広域的な食中毒や食品表示法違反事案が依然として後を絶たない状況となっております。

別添の参考資料 1 に「近年の食の安全・安心に関する主な出来事」としてまとめましたので、後ほど参考として御覧いただければと思います。

資料 1 にお戻りいただき、7 ページを御覧ください。

先ほども若干ふれましたとおり、県民の食環境の変化として、「③新型コロナウイルス感染症の影響による食生活の変化」が挙げられます。

新型コロナウイルスの感染拡大に伴いまして、飲食店等での外食自粛が求められた中で、家庭外で調理された食品を自宅や職場に持ち帰って食事するといった形態、いわゆる「中食」が増加し、コロナ禍の外食自粛の解除後となった現在でも、多く定着している状況でございます。

その他、「④SNS や動画配信サイトの普及やデジタル化の加速」や、8 ページを御覧ください。「⑤外国人労働者や訪日外国人の増加」により、情報発信の方法や、言語の問題など、正確で分かりやすい食の安全に関する情報を伝えるための工夫が、これまで以上に必要になっております。

続きまして、「⑥食品ロス削減への関心の高まり」ですが、令和元年に「食品ロス削減の推進に関する法律」が施行となり、栃木県でも令和 3 年 10 月に「栃木県食品ロス削減推進計画」を策定し、「もったいない」をひとつずつ。」をキャッチコピーに、事業者、消費者、行政が一体となって、食品ロス削減の取組を推進しているところです。

食品安全の観点におきましては、食品ロス削減への取組には、ケースによっては衛生面への十分な配慮が必要なことも少なくないことから、食品の早めの喫食や再加熱、適切な保存方法等の周知、注意喚起等を含めた啓発など、食品ロス削減につながる食品の安全性確保へ

の取組を行っていく必要があります。

続きまして、9ページを御覧ください。

現状と課題の3つ目は、「(3)食の安全・安心に関する県政世論調査結果」になります。

県政世論調査は、県民の県政に対する意見・要望などを把握し、県政への参考にするため毎年県において実施しているものでございます。

調査の実施方法等の詳細につきましては、別添の参考資料2を後ほど御覧いただければと思います。

今年度10月に実施された結果ですが、「食品の安全性に対する不安を感じている」と回答した人は、「大いに感じている」「多少は感じている」を合わせて78.4%でした。令和元年以降のデータを見てみますと、令和4年までは60%程度の横ばいでしたが、令和5年度以降増加傾向で、昨年度と比較すると11.9ポイントの増となり、約8割の回答者が食品の安全性について不安を感じているということになります。

「食品の安全性について不安に思うもの」としましては、「食品添加物」が60.9%と依然として最も多く、続いて「賞味期限・消費期限」が43.0%、「食中毒」が41.8%となっております。

10ページを御覧ください。

これらの現状を踏まえまして「5. 5期計画の目指すべき方向」ですが、本計画の目的である、「食の安全」と「食の安心・信頼性の確保」のためには、食品の安全性が科学的な根拠に基づき確保されていることに加えて、その取組を消費者、生産者を含む事業者、行政等の関係者が情報共有し、相互の信頼性をより高めながら、食に対して「安心」と感じられるレベルへの到達に向けて、基本目標の1を「生産から販売に至る各段階における食の安全の確保」、基本目標の2を「消費者の食に対する安心・信頼性の確保」とし、更に、食の安全を将来にわたり継続的に確保するためには、食の安全に関わる全ての人材が、十分な知識・技術を有する高い専門性を持つことが極めて重要でありますことから、基本目標の3として、「将来にわたる食の安全の確保」を位置づけまして、5期計画では、これらを3本柱として、食の安全・安心・信頼性を確保するための施策を、総合的かつ計画的に推進して参りたいと考えております。

以上を踏まえまして「6. 5期計画骨子案の基本目標、施策目標」について、改めて御説明いたします。11ページを御覧ください。

左側の表は、現在の4期計画の状況、そして、右側の表が、次期計画となります5期計画の骨子案となります。

基本目標につきましては、先ほどの「5. 5期計画の目指すべき方向」で御説明いたしましたとおり、基本目標1といたしまして「生産から販売に至る各段階における食の安全の確保」を4期計画に引き続き設定、また、基本目標2といたしまして、一部食品関係施設に対する監視指導や食品検査の実施を組み直し、「消費者の食に対する安心・信頼性の確保」を設定、更に、基本目標3といたしまして、組み替え新規として「将来にわたる食の安全の確

保」を設定しました。

なお、現在の4期計画の施策の評価としまして、おおむね目標を達成しておりますことから、基本的には現在の施策を継続することとしており、4期計画から表現等を変更している箇所を下線を引かせていただいております。

まず、基本目標1では、(1)として生産者、(2)として製造・加工・販売者等の事業者、(3)として生産者や事業者に対して支援・監視指導を行う行政、と3者の立場に分類し、それぞれの施策目標を立てております。

基本目標2では、消費者の食に対する安心・信頼性を確保するため、(1)消費者、事業者、行政間の情報の共有と、(2)消費者、事業者、行政間の相互理解の促進としました。主に消費者に対する情報発信、相談体制の確保、リスクコミュニケーションを計画的に実施していく予定でございます。

基本目標3では、将来にわたる食の安全の確保として、(1)食の安全を守る人材の育成、(2)食の安全を支える調査研究の推進、そして、より安全・安心・信頼性が確保できる食環境の確保を目指して、(3)持続可能な社会の実現のための事業・消費活動の推進を施策目標といたしました。

先ほど御説明いたしました、現状と課題につきましては、来年度策定する5期計画における施策の展開としての個別事業の中で取り組んでいくこととしております。

続きまして、資料2（A3サイズの資料でございます）を御覧ください。資料2では、細かくて恐縮ですが、4期計画からの位置付けの移行状況を矢印で示しております。主な変更部分としましては、4期計画においては、行政を視点として、基本目標の2に位置づけております、食品関係施設に対する監視指導や食品検査の実施などの取組を、5期計画では、目的別の3つの基本目標に、それぞれ組み替えて盛り込む形になります。

また、現在の4期計画では、基本目標の3(2)①「消費者、事業者、行政間の相互理解の促進と支援」の中に、ライフステージに応じた食の安全に関する教育を含めておりますが、次の5期計画では、基本目標の3(1)の「食の安全を守る人材の育成」として、改めて組み直して位置付けることとしております。

最後に、12ページを御覧ください。A

「7. 5期計画策定の方法及びスケジュール」について御説明いたします。

本日の会議におきまして、5期計画の骨子案について御意見等をいただいた後、県において骨子として決定し、来年度の4月に庁内関係各課による、栃木県食品安全推進本部検討委員会を開催し、5期計画の素案作成に向けて協議、調整を行う予定でございます。その後、来年度7月に予定しております、第1回目の会議において、委員の皆様から、その素案について御意見等をいただき、必要な修正等を行ったのちに、パブリックコメントを経て、来年1月の第2回目の会議におきまして、最終的な計画案についてお諮りすることとしております。

なお、5期計画の決定、公表は、来年の3月を予定しております。

長くなりましたが、以上が5期計画の骨子案についての御説明となります。  
どうぞよろしくお願いいたします。

#### 【会長】

ただいま、医薬・生活衛生課長から御説明をいただきました。  
このことにつきまして、皆様から御意見、御質問等賜りたいと思います。  
どうぞお願いします。

#### 【委員】

御説明どうもありがとうございました。

誤解をされていたらと思ひまして、一点。まず、リスクコミュニケーションを推進していくということは、とても重要なことだと私も認識しております。ただし、リスクコミュニケーションは不安を解消するために行うものではありません。結果として不安が解消される場合はもちろんありますが、それを目的としてリスクコミュニケーションを行うべきではないので、そこを誤解しないでほしいと思っています。そこから考えますと、今回の基本目標の2ですけれども、「消費者の食に対する安心」という言葉がここに入っているのですが、これがちょっと違和感があります。

安心はどうやって得るかという、3つあると言われております。1つは、リスク管理機関の信頼性です。もう1つはリスク管理機関の専門性です。3つ目は価値類似性です。要するに、消費者の思う、いわゆる安全というのは、多分皆さんが感じている価値だと思うので、それに向けて行政が推進するということで、そこはもう得られているものだと思います。

ただ、最近、ちょっと安全とは無関係な、例えば、オーガニックの給食の話などが出てくると、価値が類似してないということになって、別の人たちからの不安が出てくるということです。

それを考えると、この計画の中に「安心」という言葉は使わない方が無難だと思っています。

ここ10年ぐらいは農水省や厚労省、また食品安全委員会など、「安心」という言葉を使わないような努力をしてきております。

欧米においては「安心」という言葉ではなく、やはり「安全と信頼」という言葉で、いろいろなことが語られていますので、その一点を少し気をつけていただきたいと思っています。

次に、この計画で素晴らしいと思った点が基本目標の3です。これは、多分今流行の言葉で言うと、サステナビリティのことを指しているのではないかと考えております。

企業におきましても、サステナビリティの活動の開示を求められて、投資家がそこを非常に注目していることを考えると、例えばふるさと納税などで、栃木の農産物などを購入してくれる人たちが、栃木県のこの計画にサステナビリティの部分が入っているということで、価値が出てくるのではないかと私は考えました。この基本目標3はとてもいいのではないかと思います。

サステナビリティは環境保護、社会開発、経済発展の三本柱になっており、環境保護の中にフードロスを出さないということが含まれていますので、計画の中には、この部分にもフードロスについて目標とか書いていただくと良いと思います。

そして、社会開発のところでは、専門人材のところ、いわゆる行政職員のレベルアップのところがこの基本目標の3にも関連しておりますので、そこを追加でお伝えしようと思いました。

以上です。

#### 【会長】

ありがとうございます。

今、委員から大変重要な点、たくさん御指摘いただきました。

事務局、回答よろしくお願いします。

#### 【医薬・生活衛生課長】

御意見、ありがとうございます。

まさにこのサステナビリティと言いますか、SDGsについても、計画の中ではもちろん引き続き位置づけていく予定でございます。

食品安全基本法や条例の中にも、循環型社会や、環境への配慮といった部分がありますので、御意見を参考にさせていただければと思っております。

#### 【会長】

ぜひ、よろしくお願ひしたいと思います。

今の委員の御指摘は非常に重要な点でございます、これから栃木県の農産物や食肉も含めた食品全体のグローバルな展開、この間も香港で農産物の展示会でイチゴもたくさん展示されておりましたけれども、そういう中で委員のサステナビリティという観点、特に安全というところと、信頼・トラストですね。これについて、非常に関心が高かったという意見を聞いておりますので、是非、この5期計画の時には目標の3番目も重点的に述べていただければと思っております。

#### 【委員】

私どもは生産の現場におります。今、農産物の話をさせていただきましたけれども、生産の現場に必要な農作業の日誌ではないのですが、生産履歴の記帳運動ということで、どんな肥料・農薬を使ったかというのを徹底し、こんな時期にはこんなことをしているとといったところの取組の指導であったり、残留農薬というようなところでは検査もしっかりするというようなことで、各JAが生産者と共々取り組んでいるところではありますが、生産履歴においては手で書く方も当然多いので、デジタル化やDX化、そういったところへの取組も、個別事業の中で御配慮いただけたらと、支援としてお願いできたらと思っております。

私どもも、そういう意味では、スマホを使ったり、パソコンを使ったりして、デジタル化も進めているところなので、行政の皆さんとも一緒に、そういったところでしっかりと安全を確保していくということも支援いただけたら、というように思います。

**【会長】**

デジタル化、DX化について、事務局いかがでございますか。

**【農政部次長】**

JAグループ栃木で、生産履歴活動をしていただいているというところです。

DX化をどのように進めるかというところについては、だんだん紙以外の方が増えてきているという状況にもありますので、現場と団体様等から御意見いただきながら、やりやすい方法を導入して参りたいというように考えております。

**【会長】**

是非、生産履歴も農業従事者の方が簡単に記入できるようなシステムをお願いしたいと思っております。

**【委員】**

4期計画の評価ということで、まだ本年度、令和6年度は途中です。

4期計画の最終年度が来年度ですが、数値を見ますとおおむね順調に推移しているところもあれば、まだ難しいのではというところもあります。

現在進行形ですので、なかなか難しい部分があるかと思うのですが、次期計画に反映させる際に、この現状の数値をどう捉えて、どこを強化すべきかというところに関しての県のお考えをお伺いしたいと思います。

**【医薬・生活衛生課長】**

御質問ありがとうございます。

資料1の4ページ、5ページでお示した20の目標値について、5年間ということで、新型コロナウイルス感染症の影響もございまして目標に至らない年もございましたが、食の安全ということで、非常に重要性が高いということで、現在は、保健所においてもコロナ禍前の監視指導の状況に戻りつつあります。

一方で、食品の監視の面で申し上げますと、HACCPの導入は法定事項等になりまして、今までは法改正後に、経時的に進捗状況を把握するという目標値を設定していましたが、これからは法定事項ですので、対応して当然、ということもございます。この点では、監視指導計画を毎年作成し、そのランクごとに、別の視点から、その計画を立てて進めていくということもございます。

結論としましては、指標については一つ一つ進捗状況を見ながら、関係法令の整備状況や、新たな事案の発生等を踏まえながら、個別事業として検討していきたいと考えております。

**【会長】**

ありがとうございました。

**【委員】**

4期計画の中の4ページで、天敵農薬の使用面積がだんだんと増えてきて、とても良いことであると思っております。

私も農業をやっているのですが、もっと使いたいと思うのですが、なかなか情報が入ってこな

いので、もっと手軽に使えると言うと、ちょっと語弊があるかもしれないのですが、使いたいと思っている人に情報提供をお願いできたら嬉しいと思います。

**【会長】**

ありがとうございます。

事務局、いかがでございますか。

**【農政部次長】**

環境に優しい、という手法でございますから、面積が少しでも増やせるように取り組んで参りたいと思います。その周知という部分でございますので、もう少しわかりやすい資料とか、パンフレットとかを用意したりしまして、末端にまで、農家にまで行き届くように努力して参りたいと思います。

**【委員】**

4期計画の個別事業の中に、農薬使用に関わる指導者の育成とありますが、私たちが農薬をかけるのに、何と何を合わせたらよく効くのか、そういう情報ももっとあるといいと思いました。

**【会長】**

事務局、いかがでございますか。

農薬の使用方法に関する説明とか、なかなか薬品は難しいですが、それらの効果と適正な使用についてです。

**【経営技術課主幹】**

農薬の使用の仕方とか、どういう組み合わせがいいのかとかいったものは、現場の普及員の方からも、各農家から問い合わせがありましたら答えられるように、指導できるように体制を整えていきたいと思います。今後とも現場における普及員による指導を徹底させていきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

**【委員】**

4期計画の中に県のGAP規範とありますが、とりあえず農産物に関してのGAPを広げるというのがとりあえずの目標であるのでしたら、私も水稻の生産者の一人ですが、いきなりGAPをやると言っても見当がつかないというところがあります。

その前の段階、数年前でしたらリンク・ティとか、有機農法等があったのですが、今はないですね。GAPに行く前の段階、みどり認定とか、国からはみどりシステムが示されているのですが、生産者は、入りやすいところからいけるとと思います。入ったはいいが、販売するときの値段とか経済性を考えて合うのかというと、ちょっと疑問符があると思います。皆さんそれでしたら、従来どおりの生産の仕方の方がいいというようになりやすいのですが、このように取り組めば、それなりに経済効果、生産性も上がるし、コストも下がる。それで、環境にもいいということ、理解はしてくれると思うのですが、ただ、やれと言われてもなかなか手が出ないので、その生産の仕方とか、加工、流通、販売までの、一貫した目標みたいな感じで示していただけるとか、補助していただけると助かると思いますので、その辺

りも考えていただければと思います。

**【農政部次長】**

認証制度ですね。JGAP とかグローバル GAP とか、かなりハードルが高いというお話を確かに聞いております。

そうは言いましても、裾野をしっかりと増やしたいというように考えておりますので、そこは前段階のお話がありましたけども、もうちょっと伝わるような研修会ですとか、そういったことを充実させながら進めて参りたいと思っております。

**【委員】**

その GAP に関してですが、私はおっしゃる通りだと思っております。特にグローバル GAP になると、それなりのコストがかかりますよね。認定された後に監視の方が来られるので、そういう補助とかが県から出ると取りやすいのではないかと考えています。

一方、利用する側ですね。食べる側からすると、先ほど、海外からの旅行客が増えているというお話があった通り、日光とか世界遺産がありますよね。世界遺産というのは、世界中で認められている遺産ですよ。そこで提供される、例えば農畜産物がこの GAP のものです、となると、それは日本政府がオリンピックを開催した時に提供される食材は GAP のものじゃないとダメですってやっていたのとまったく同じで、そういう意味では、栃木県はまさに世界遺産があることによって、その GAP をやっていくメリットというのは広く世界に出せるのではないかと思います。以上です。

**【会長】**

ありがとうございます。大変重要なコメントもいただきました。

事務局、いかがですか。

**【農政部次長】**

ありがとうございます。

貴重な御意見だと思います。インバウンド対応ということでも力を入れておりますので、そういう受け皿という意味でも、きちんと質が確保された農畜産物を提供している観光地だ、というようなところも推進の一つの方策としながら、検討して参りたいと思っております。

**【会長】**

ありがとうございます。

あと、HACCP についても、しっかり対応しているということを宿泊施設とか観光施設はもっと PR していただきたいですよ。

**【委員】**

骨子案として出していただいたものに対して、これは項目しか上がってきていませんので、項目の用語的などところでの指摘しかないのですが、例えば、新しく設定していただいている、基本目標 3 になりますけど、「将来にわたる食の安全の確保」が、例えば(2)ですと、また同じように「食の安全を支える」とか、「将来にわたる食の安全に取り組む」とか、そういったフレーズとしては同じものが繰り返されていて、実際はその中身がこの項目

をただ見ただけでは、ちょっと漠然としてしまっていて分かりにくいというような印象は受けました。

例えば、(1)①です。食の安全を守る職員の項目ですと、資料2を見ますと、こちらは基本目標2(1)②から矢印がありますので、何となく技術的な、そういう業務を担う職員の技術的な向上であるというような印象もあるのですが、項目を見たら伝わるような設定の仕方がいいのではないかとこのように思います。

同じようなことが、(1)①の食の安全を守るとか、こういうところも、上の(1)の表題と全くかぶっていて、細分化する意味があまり感じられない印象になっていますので、その辺りを御検討いただければと思うことと、あとは、基本目標3の食の安全というところなのですが、将来にわたると入っているところで、何となくサステナビリティとか、そういうニュアンスを出されるような工夫がされているのではないかとこのことは分かるのですが、その食の安全と持続可能性というのは、また別の要素のような気がします。将来にわたる食の安全という大きな基本目標の中で、そういう二つの要素に対して、うまく表現できていないような印象も受けたので、その辺りも、もう少し工夫がされたらどうかとは感じました。

あと、項目のことではないのですが、こういう会議に来ましたら、考えに浮かんでくるのは、紅麴の問題のような、これまであまり経験してこなかった、機能性表示食品とか、そういうものが、今後も需要が高まってくると予測できますので、そういったことを念頭に置くと、行政指導の面では、非常に難しい点を抱えていると思います。

例えばイベントなどで弁当を出した業者さんが簡単に特定できるとか、そういうケースだと比較的営業停止とかすぐに対応を取りやすいのですが、紅麴みたいな広域で販売されていて、それがいつ食べられたかわからない、特定できにくいようなものが原因で食中毒が起きた時に、県としても、そういう情報を多少なりとも吸い上げることができると思うのですが、どういうふうにして、情報を共有していくのか、リスクを県民の方と情報共有していくのかというところは非常に難しい問題を抱えていると思いますので、管理体制の整備的なところですね、私もこういう案がいいとお示しできないところが申し訳ないのですが、例えば、先ほど、職員の資質の向上といった項目が挙げられているのですが、そういったところが、原因を特定する上で重要な要素になっていくのではないかとこのことも感じます。ある程度エビデンスがないと生産者とか、加工業者とか、そういったところの、利益にも関わるところなので、その辺りも御検討いただければと思います。

**【会長】**

はい。ありがとうございました。事務局いかがでございますか。

**【医薬・生活衛生課長】**

御意見ありがとうございます。

まず、将来にわたる食の安全の確保という表現が意図しているのは、人材面であったり、環境面であったり、食の安全というこの会議の大きなテーマでもありますので、計画期間のみではなく、将来にわたる安全の確保というような意図でございますので、その表現について

て、御意見を踏まえて検討させていただければと思っております。

重複しているような表現についても、個別目標に盛り込んでいくことも含めて、検討させていただきたいと思っております。

2つ目の、健康被害の情報収集についてでございます。

今回の紅麴については、機能性表示食品への対応として、国の方でも食品衛生法や食品表示基準を改正しまして、健康被害が起こって、医師の診断を伴うものについては、事業者がその情報を収集し、そして行政側に情報提供するというようなところが、施行されました。一方で、逆に一般消費者の方からの通報というのも、重要な情報が隠れている場合もありますので、通報があり次第、食中毒処理要領に基づいて、健康被害の拡大防止のため、当然、原因不明の段階でも、疫学調査や試験検査結果を踏まえて、行政的に処分が必要であれば速やかに実行し流通を止めることも重要ですので、引き続き関係法令に基づいて対応して参りたいと考えております。

なお、機能性表示食品について、今般これだけ大きな問題がございましたので、次期計画においては、食品関連事業者に対する食品表示基準の遵守に向けた対応や食品衛生法に基づく監視指導について盛り込んでいきたいと考えております。

#### 【会長】

ありがとうございました。

この骨子案、計画につきましては、来年度2回の推進会議が予定されておりますので、その2回の中で、御意見を賜って、詰めていきたいというように思っておりますので、また引き続きよろしくお願い申し上げます。

#### 【委員】

我々の団体は、約50社のメーカーが入っております、団体も5団体ぐらいあるのですが、だいたい加工メーカーが多いです。

この5期計画の案につきましては、安心・安全が一番重要です。

紅麴の話も出ましたけれども、製造加工する上で栃木県のHACCPに基づいて、資料の3にも色々HACCPの事が載っておりますけれども、製造過程の中で職員の教育の問題とか、ISOに関してきちんとした管理をしながら、安心・安全な商品製品を提供して、グレードアップしていければと思っております。

クレームをゼロにするというのは、日々の中で難しいことではあるのですが、社員の教育も含めましてやっていかなければ、というように思っております。

計画の体系の目標で先ほど話が出ましたけれども、人材の育成についても深掘りしてやっていかななくてはいけないというように思っております。

この4期計画が令和3年度から7年度になっています。5期計画は、いつからいつまでになりますか。

#### 【医薬・生活衛生課長】

令和7年までが4期計画ですので、8年度から12年度の5年間になります。

#### 【委員】

私たちは、栄養士、管理栄養士の職能団体となっておりますけれども、会員や県民に対する情報の発信というところで、どのようなツールを使って、どう伝えるかというところが、非常に課題としているところですが、県の4期計画の評価の基本目標の3の①の情報の共有推進というところで、情報の発信回数という回数が示されているところなのですが、これにつきまして、ちょっと質問させていただきたいと思います。

こちらの情報発信について、どのようなツールで情報発信をしていて、回数ではなくて、受け取る側がどのくらい受け取っているかとか、閲覧しているかというのが評価に値するところだと思うのですが、もし閲覧回数とか、そのようなところが分かっていたら、教えていただきたいと思います。

#### 【医薬・生活衛生課長】

御質問ありがとうございます。

この情報発信につきましては、私たちも非常に重要としておりまして、年間、この目標の週1回以上の発信というのは、毎週1回、定期的にその時点の重要な話題ですとか注意事項について発信するほか、食中毒の発生の際は随時発信しておりますが、方法についてはX(旧Twitter)ですとか、そういったSNSを中心に周知しております。

受けた側のアクセス回数については、把握しておりません。

#### 【委員】

ありがとうございます。

SNSの活用が多い世代については、きっと伝わる可能性はあると思うのですが、情報の選択というところが若い世代の課題になっているのではないかというように感じているところです。

また、SNSの活用が少ない世代には、このSNSを使った情報発信では伝わらないというところで、情報発信について、食事の安全とか安心で非常に大切なことなので、伝わるような形で情報発信をしていただきたいと感じているところです。以上です。

#### 【委員】

先ほどの委員と同じなのですが、5ページの食の安全に関する情報発信回数ということで、年々少なくなっているのはどういうことで少なくなっているかということと、先程のお話にも出ましたが、結構高齢の方が多いため、情報が正しく伝わらない、SNSをきちんと見られない、ただ口だけで情報が広がってしまって、先ほども話が出ました紅麴の問題の時には、結構健康サプリを飲んでいる方がたくさんいらっしゃいましたので、尾ひれがついて、当時は多分味噌だったと思うのですが、麴を使ったものは全部ダメなのではないかという間違った情報がどんどん膨れ上がってしまって、收拾がつかなくなってしまうような状態が結構あったものですから、この回数が減っているのはなぜかということ、事業者また行政の方の適切な情報、確実な情報が消費者の方に極力伝わるような仕組みがあればいいというように思っております。

## 【医薬・生活衛生課長】

御意見、ありがとうございます。

まず、御指摘の発信回数が減っているという点ですが、先ほど申し上げました週1回以上の発信、1年を通じておおむね50回以上というのは定期的に発信するのですが、その他の臨時の発信につきましては、食中毒の発生など、県で重大な、又は広域的な食中毒が発生している、死亡事例があるというような時に必要に応じて追加で発信しております。従いまして、50を超えるものについては、そういった事例の発生次第で数に変動しますので、おそらく令和3年、4年では、新型コロナウイルス感染症の関係もあって、感染対策の徹底なども含めて広く呼びかけるツールとして活用しておりましたので、年によって数が多い少ないという可能性があります。

今後も、紅麴関係製品のような事案もそうですし、食中毒もそうです。そのほか重要な制度改正もそうですが、必要に応じてSNSの方でも発信をしていきたいと思っております。

もう一つ、SNSに限らずというような御指摘をいただきましたが、例えば食中毒の発生などは、法に基づいて広く周知をする、県で公表する対応をとっておりまして、営業禁止などの行政処分を伴うものについては、公表しているところです。

SNSだけではなく、公表の手続き上、県庁内の記者クラブという報道機関の方にお知らせすると、県ホームページでも随時提供しております。また、必要に応じて関係団体の皆様にも会報誌等で御協力いただいて、重要な制度に関わること、あるいは重大な事例発生等については、広報誌、県民だより等も活用しながら、多くの皆さんにお知らせできるように、当然、新聞、ラジオ、テレビも活用しながら対応することとしているところでございます。

可能な限り様々なツールを活用し、広くお知らせしていきたいと考えております。

## 【委員】

食の安全の確保ということで、まだ骨子案ということなので、ぜひ受け止めていただきたいということです。

消費者がこれから5年、2030年を迎えるに当たって、消費者が不安に思っていることは、今日アンケートにありましたけれども、添加物とか紅麴の問題とかが、今はあると思いますけれども、ここ5年の間にどうなるかというのは、想像はつかないのですが、今、消費者が困っているのは、やはり米の値段が下がらない、物価が高いということなのだろうと思います。それは食の安全なのかというように言われるかもしれませんが、非常に食の安全は幅広いから、団体では食糧確保まで食の安全ということを言っておりますので、その辺りの問題を是非お願いします。

それから、ゲノムの問題はこれから広がっていくと思いますけど、表示の問題があると思います。選択できるということが大事だと思います。

それから、今話題になっている昆虫食です。昆虫食は、実際に家庭の台所にこれからあと5年すると食卓にのるようなことになるのではないかなと思うのですが、そういう時に県として受け止めてもらって、人材確保、育成というように受け止めてくださっても結構なの

ですが、是非その辺りのこと。それから環境問題です。本当に食の確保につながることで、温暖化の問題の対策についてです。

それから、栃木県でも出ましたけど、PFASとかPFOSとか、この問題を非常に不安に思っていると思います。実際にその調査をして原因究明まで大変だと思うのですが、そういったことを消費者は不安に思っているということも、団体の組合でもいろいろな学習会をしておりますので、是非とも受け止めていただいて施策の中に盛り込んでいただければというように思いますので、御検討いただければと思います。

#### 【会長】

たくさん貴重な御提案、御意見いただきましたので、事務局の方はしっかり受け止めていただいて、よろしくお願ひしたいと思ひます。

また、相互に情報提供もしていただいて進めていただければと思ひます。

#### 【委員】

私からは質疑2点、よろしいですか。

1点目が、資料2と11ページですね。先程、別の委員からもありました、基本目標の3のところ、新規となっているものですが、資料の2ですと、目標の3の辺りから来たり、あちこちから入ってきて新規になっているということだと思ひますが、この特出しをした理由を簡単で結構ですでお聞かせ願ひたいということが1点です。

もう一点が、基本目標の3②、将来にわたる食の安全に取り組む人材の育成という点です。これが具体的にどのような内容なのか、資料2の目標の3(2)①辺りから移動してきてるのですが、内容が消費者、事業者、行政間の相互理解の促進と支援というのが、将来にわたる食の安全に取り組む人材と変わっているんで、その辺りの内容についてお聞かせ願ひればと思ひます。

#### 【医薬・生活衛生課長】

ありがとうございます。

基本目標の数は3つで変わらないのですけれども、一部組み替えを行ってあります。

4期計画の基本目標の2の部分が、視点によって分散してしまうところがありました。食品表示を含めた監視指導や食品の収去検査、人材の育成や体制整備などがすべて含まれていました。今回、例えば監視指導については、生産から販売に至る食の安全の確保というカテゴリーに整理をしました。

人材の育成については、基本目標の3に人材の育成として整理し、カテゴリーを移動したものでございます。つまり、将来にわたる食の安全の確保という項目において人材の確保が非常に重要であり、刻々と事情も変わり、制度も変わっていく中で、食を提供するという立場の人たちは、今後にわたって最新の知識技術の研さんは必要である、ということが一つ、また、環境への配慮として、やはり廃棄物を減らす、あるいはSDGsの問題というものを将来にわたるといふ括りをつ一つ設けて、人材育成も含めて整理をしたところでございます。

人材育成の具体的な考えについてですが、消費者の方々には食品が原因で病気になるとは

思っていない、安全なものが常に提供されていると当然思っております。

その食を提供する立場の人たちが、先般の新型コロナウイルス感染拡大を踏まえた食生活の変化、紅麹関連製品の問題、それに伴う制度の改正等の最新の知識を修得した上で、チームとして事業所の衛生管理の旗振りをしていくという形になって、製造や調理に取り組んでいただくといったことが、重要であると考えております。

県が現在も取り組んでおります「食品安全教室」をはじめとして、小中学生のほか、食品等事業者の責任者となる栄養士や調理師の養成施設あるいは専門学校、更には農業高校など食品に直接携わる方々について、計画的に出向いて出張講座などにより、業界における衛生面等のリーダーシップをとる人材を育成していきたいと考えております。

こういった人材育成については、ワークショップ形成も取り入れながら、実施していきたいと考えております。

#### 【委員】

私たちはやはり一番食中毒に関連が深い、というとおかしいですけど、計画を実行する立場の団体なのかなと思っています。

県の保健福祉部の皆様、保健所の皆様、行政の皆様から御指導いただいて、食の安全を目指して、各種講習会、セミナーを通して各団体の知識と、安全に対しての推進、普及に努めているところであります。

基本計画の中の基本目標の3で食の安全に関わる人材の育成ということを目標に取り上げていただいて、私たちもこれに向けて実施しやすくなっていくのではというように思います。

食の安全を守る職員の資質向上と書いてありますけれども、私たちにとって職員の皆様からは食品衛生法の改正や紅麹関連製品問題、新型コロナウイルス感染症など、環境が日々変わる中、知識を得ていただいているのが、すでに職員の皆様の資質の向上にもなっていると私たちの立場からは思っております。

安全に取り組む人材の育成といたしましては、先ほど申しましたように、県のOBの方々とか、今の県の皆様から、セミナーや講習会を催していただいて、私たちの中の指導員養成講座というものがありますので、そこで私たちは自主的に指導員を養成して、飲食店は相当多いですから、県の職員の皆様が一軒一軒見回りされるのは現実的に不可能なので、教をいただきながら、それを正確に伝えて、食の安全につなげていくというのが、私たちの人材育成のやり方であると感じています。

私たちの団体は7,000弱の組合員がいますけれども、決して飲食店全員が入っているわけではありません。私たちも会員の増強に努めますけれども、皆さんも「団体に入っているか」というような、お店行ったら一言声かけてくれるとありがたいという感じがいたします。

HACCPについても、今日資料として配付いただいた自主衛生管理カレンダー、食品衛生会員の中には、こう言い方はおかしいですが、情報に疎い方もいると思いますけども、これによってHACCPに沿った衛生管理が進められる、自主的に指導できるようなものを県で作っ

ていただいたりして、私たちは非常に動きやすいという形でありがたく思っています。

もちろん各事業者規模のいろいろな業界の手引書がありますけれども、これも役立てながら、HACCPはもう法律ですから、これをきちんと守るという形で私たちも責任を持ってやっていきたいというように思っています。

先ほどから、訪日外国人、特に県外、海外の方がいらっしゃるという形で、食と食を通じた日本文化を楽しみにしてくださる方が多くいらっしゃると思いますので、私たちは食中毒を起こさないように頑張っていきたいということと、誰もが食中毒を起こしたいと思って仕事をしていないということだけは、御理解いただきたいと思います。

また、情報発信で、食中毒の範疇に入りますが、ふぐを食べて食中毒とか、毒きのこを食べてとか、スイセンを間違えて食べたとか、未だにこのようなことが情報として行き渡っていないことが不思議ですけれども、私たちも、例えば保健所には毒きのこの見本やいろいろなパネルも貼ってありますので、そういうものを通じて、消費者の方々にも分かりやすく発信していきたいと思います。

あともう一つ。本当に個人的なのですが、農薬はなんでイメージが悪いのでしょうか。農薬というだけでイメージが一般的に悪いです。人に薬というと助かった、という感じなのに、農薬というだけで悪くなる。農のサプリメントというのもおかしいのでしょうか、農薬のイメージアップを広げるのも大切なことであると思います。

#### 【会長】

ありがとうございました。

大変重要ないくつかの御意見、御提案いただきましたので、事務局の方でしっかり受け止めていただいて、次期計画に向けて御対応いただければと思います。

#### 【委員】

県民のために次期計画の作成をありがとうございます。

基本目標の3の食の安全を守る人材の育成というところで、将来にわたる食の安全に取り組む人材の育成について、私は職員以外の誰かというところ、すべての子どもたちがこれからの人材であると感じました。

最近、インフルエンザなどの感染症がとても増えていまして、コロナ禍では手洗いだったり、消毒だったり、マスクだったり、皆さんとても対策をされて、一時期はインフルエンザも減ったのですが、やはり新型コロナウイルス感染症が5類になって、マスクも自由になったり、手洗いとかも疎かになったりということで、最近また感染症が増えてしまったなと感じています。県民の安全で安心な食生活を確保するためには、やはり特に子どもたちへの食育の一環として手洗いがとても大切ということで、正しい手洗いの仕方を、食の安全の基本なので、再確認して取り組んでいきたいと感じます。

栃木県保健福祉部の作成された、「正しい手洗いの方法を身につけよう」というポスターがとても可愛いイラストで、正しい手洗いがわかりやすい、素晴らしいものなので、私はそれをダウンロードして、自宅の手洗い場に貼って手洗いを家族でやっています。本当に県民

のお一人お一人がしっかり正しい手洗いをするということが大事だと思うので、これを各家庭や各学校とか各施設に、手洗い場所に、今貼っているところと貼っていないところとあるのですが、それがあれば皆さん少し意識していただけたらと思うので、洗い場の目につくところに掲示していただくということで、ダウンロードできない方もいると思うので、配布とかも無料でしていただけたらと非常に助かると思いました。

資料1の5ページの、県内の小中学校対象とした講習会の実施というところで、小中学校でどのようなテーマを実施されたのかというのにも気になりました。正しい手の洗い方も大事ですし、ほかにもどういうことを講義されたのか、というのをお聞きしたいと思いました。

もう一つ。資料2の23番の4期計画の23番の消費者の学べる場の提供促進というところで、安全に関するリスクコミュニケーションとか、食の安全セミナーについて、本当に素晴らしい勉強する機会ということで、私も食生活改善推進員の仲間と一緒に何度か参加させていただいているのですが、日程を知るのが遅くて、前回は予定があったので参加ができなくて残念でした。もし令和7年度の日程が決まり次第、早めに教えていただけたら、予定を調節できるので、みんなを誘って参加させていただきたいと感じています。

ありがとうございました。

#### 【医薬・生活衛生課長】

御質問ありがとうございます。

資料1、5ページの小中学校を対象とした講習会の実施でございますが、テーマとしましては、小中学生ですので難しいことではなく、今、委員がおっしゃったような、正しい手洗いということを実施しています。食中毒の怖さなどもあります。大腸菌を例に、菌は短時間に増えてしまうというような話と、実際にデモンストレーションとして、手洗いをする前と後で、ルミテスターという機械を使いまして、きちんと洗っていないと汚れが蛍光色でわかってしまうようなもの、洗い残しがはっきりとわかるものを使いまして、目に見える形で手洗いの効果、あるいは必要性というものを各小学校、中学校には衛生教育の一環として、出前講座により実施しております。

講座の後にアンケートを取らせていただくと、食中毒の予防を家庭でも実践してみようとか、よくわかったとか、中には私たちも気づかされるような質問などありますが、反応は非常に良いので、これからも続けていきたいと考えております。

#### 【副会長】

一点。確かに手洗いは非常に重要なのですが、この時期、冷たい水でというのはかなり厳しいものがあります。そういう意味では、これは保健福祉部とか農政部ではなくて、教育委員会になるのですが、保育園、幼稚園、学校などで、手洗い場で温水が出るようにして、その上できちんと手洗いをしましょうというような形にしていただけたら大変ありがたいと思います。

#### 【会長】

副会長から重要な御指摘、御提案がありましたので、冷たい水で手を洗うというのが慣れ

ていない子供もたくさんいますので、御検討いただければと思います。

#### 【委員】

この辺りを散歩しながらぐるぐる回ったのですけれども、お店がいっぱいある印象を受けまして、監視指導するのも大変なのではと、こういう仕事をしていると常に感じています。日中だけではなく、夜のお店もあるから、指導も全部というのは本当にきついのではというように感じました。

4期計画では、HACCP を皆さんに定着していただくよう、大変御苦労があると思います。

先日、お米屋さんから、もう大田原産のお米は申し訳ないけど入りませんというように言われました。ちょっと高いのですが、地産地消ということで大田原産の米を購入していたのですが、次回からは栃木県産のコシヒカリに変わるということで、9月まで、要するに新米ができるまで、全部大手が買い取ってしまったというように言われて、テレビでもやっているからそうなのかとは思ったのですが、患者さんやその他の方に提供しなくてはいけないということはもちろん分かっているので、栃木県産が間違いなく入ることは大丈夫と思いますが備蓄米が早く販売されてほしい、という話もありました。そういう面でも本当に安心できるのかと感じました。

それ以外に、アレルギーのお子さんがいて、例えば、誕生日会で皆さんにはケーキを出すと、その親から、「なぜうちの子だけゼリーなのか。みんなもゼリーにしてほしい。」とか、逆の立場から苦情が来ているところもあると聞きました。そういう悩みを持った現場の方もいて、最初からアレルギーについて子供にきちんと説明すれば良かったというのと、同じケーキでも小麦粉を使えないのだから、それに対応したもので飾ってあげればよかったというふうに後から反省はできますけれども、やはり子供の立場、その他の立場で思うと、それはちょっとショックだったのだろうと、親から苦情が来たというのも、わかるように感じました。

あと、紅麴が話題になった時は、周りに専門家がこんなにいると思うぐらいにいろいろな情報が入ってきてはいたのですけれども、私たちもたまたま、練り製品だったので、紅麴が入っているのを見つけて、それがいけなかったわけではないのですけれども、その当時だったので、業者に返品をしたことがありました。そうして、情報が更に広がり、あることにも、ないことにもなってしまうということです。

とちまる情報ですが、週に1回発信するのも、普通一般の人はまず見ないと思います。わざわざ時間が空いたから、今日それを見ようという人は正直いないと思います。専門の職に就いている人しか見ないということが、多分多いのではないかなと思います。広報とか県民だよりとか、新聞で出た時は見ますけれども、わざわざそのSNSを見るというのは難しいと思います。それは、その職に立っている方が、仕事の一環ではないですけど見て、それを発信していくというのが、大切なことなのではないかなと思いました。

今後も、紅麴に代わった何かが出てくるのではないかという不安がありますけれども、関心を持っていきたいと思いました。

以上です。

**【会長】**

ありがとうございました。

貴重な御意見をいただきました。事務局よろしく申し上げます。

では、時間の関係もございますので、その他の情報提供、令和7(2025)年度栃木県食品衛生監視指導計画案につきまして、及び、紅麹関連製品への対応について、事務局から、できれば簡潔に御説明をお願い申し上げます。

**【食品安全推進班長】**

それでは、「令和7(2025)年度栃木県食品衛生監視指導計画(案)」につきまして、御説明させていただきます。

お手元の資料でございますが、右肩に「資料3」と印刷されているものが計画の概要で、別途、お配りさせていただいた「資料3-2」と印刷されているものが「本文」となります。

食品衛生につきましては、日々の監視指導や普及啓発を粘り強く継続して実施することが重要と思いますので、計画の構成や項目などの概要については、今回は変更ありません。それでは、本文の説明をさせていただきます。

本文のページをめくっていただきまして、目次の次のページの「はじめに」につきまして、新型コロナウイルス感染症が令和5年5月に5類感染症に変更されてから1年以上が経過したことに伴い、関係する箇所の記載を一部削除し、コロナ禍後の状況としています。本文の中でも、コロナ禍に特化したような内容につきましては、一部、削除などをしております。

この計画につきましては、本文の1ページの第1の趣旨にありますとおり、食品等の安全性を確保し、県民の健康保護を図るため、食品衛生法第24条に基づきまして、年度ごとに策定しているものでございます。

内容につきましては、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」と整合性を図りながら、県が実施します「監視指導」や「食品検査」あるいは「自主衛生管理の推進」などにつきまして、本県の実情を踏まえて効果的に行うために、「基本的な方向性」や「重点的に実施すべき事項」などについて、定めるものでございます。

1ページから4ページの3行目まであります、大項目の第3につきましては、監視指導や食品の検査、関係機関との連携をどのような体制で実施しているかを示したものになります。

4ページの第4「監視指導の実施に関する事項」でございますが、食品営業施設などへの立入り検査につきましては、安全確保上の重要度などを勘案しまして、年間の立ち入り予定回数をA~Fの6つの区分に分類しています。

それぞれの区分に該当する業種や施設数につきましては、14ページにお示ししています。Fランクにつきましては、許可外業種ということで、苦情などがあり、必要があれば立ち入りを行えるように計画に入れていますが、特に計画的に監視するものではありません。基本的には、食品衛生法に規定されているものには、このような業種もあると認識していただ

ればと思います。

14 ページの下の食肉衛生検査所につきましては、県内に1つの事務所であり、と畜場と小規模認定食鳥処理場について、独自に計画を定めて監視しています。特に、食肉衛生検査所に隣接しております、とちぎ食肉センターは、非常に厳しい認定基準をクリアしたアメリカやEUを始めとして、8か国に牛肉を輸出しており、食肉センターでの衛生管理と食肉衛生検査所における指導体制、また、それぞれの記録について、輸出認定に適合しているかどうか、関東信越厚生局による査察を毎月受けており、昨年5月には厚生労働省立ち会いのもと、アメリカの食品安全検査局（FSIS）の査察を受けたところです。

5ページにお戻りいただいて、3の「重点監視指導事項」についてでございます。

(1)のHACCPに沿った衛生管理の定着促進に関する事項につきましては、HACCPに基づく衛生管理を実施する、いわゆる大規模な事業者につきましては、県内におよそ100施設あります。これらの施設につきましては、実質的に導入されていますので、5年で一巡するペースで監視指導を行うこととしています。これらの施設につきましては、製造工程や記録の確認などを行いますと、1日で1施設の立ち入り調査となりますが、本庁職員と保健所が協力して監視しています。

一方で、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うことになっています小規模な事業者につきましては、基本的な記録ができるよう、公益社団法人日本食品衛生協会の記録書をベースとした「自主衛生管理カレンダー」を、県と宇都宮市の食品衛生推進員の協力のもと作成し、配布しています。本日、追加でお配りさせていただいたものですが、令和7年度用には、業種別の手引書を簡単に入手できるようにする説明書を新たに作成して、カレンダーと併せて配布しています。真ん中の辺りにA4の紙が3枚挟まっていますが、業種別の手引書の入手先をまとめたものを新たに追加しています。

なお、このカレンダーは、令和7年度版は2月末頃に県のホームページにも掲載して、一般の方でも御覧いただけるようにする予定です。

(2)の食中毒予防対策につきましては、事件の件数が多い食中毒として、アデノウイルス、イデアニサキス、ウデカンピロバクターについて挙げております。これらについては、それぞれ、予防対策として気をつけるポイントが異なっております。

ノロウイルスはコロナ禍で全国的に発生件数が減っていたのが、最近増加傾向にありますが、とにかく、調理従事者の健康管理と手洗いが重要です。

アニサキスにつきましては、患者数は少ないものの、事件の発生件数としては全国でも最も多いものとなっています。

カンピロバクターにつきましては、今年度はノロウイルスの発生件数の方が多くなっていますが、昨年までは、10年以上前からノロウイルスを超える件数が発生しています。

以前は、牛レバ刺しや加熱不足の鶏肉が原因となっていますが、近年は、鳥刺しや鶏レバ一のあぶり、低温調理した鶏肉、あるいは、客が多いときに加熱不足で提供してしまった焼き鳥といったメニューが原因となっています。

これらの食中毒につきましては、時期や提供方法に応じた普及啓発、注意喚起を継続して実施して参ります。

また、発症した際に重大な健康被害となる可能性がある腸管出血性大腸菌と栃木県で度々発生するキノコや山菜などによる自然毒の食中毒について、項目に上げております。

そのほか、(3)で食肉等の提供、(4)で大規模なイベントが開催される場合の対応、(5)で食品表示について、継続して指導、普及啓発している内容ですので、御確認いただければと思います。(6)については、コロナ禍後のテイクアウト等の増加を想定した物でありましたが、更に、フードロスの観点からも、昨年12月15日に国が示しました、「飲食店での食べ残しの持ち帰りに関するガイドライン」についても、調理してから食べるまでの時間が長くなることからこの項目に入ると思いますので、客が食品を持ち帰りにより高くなるリスクの低減対策を飲食店が適切に講じること、持ち帰って食べるまでの食品の適切な取扱いを利用客に伝えることなどについて、飲食店に情報提供してまいりたいと思います。

4の食品供給工程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施について、詳細は15ページの別表2となっておりますので、後ほど御覧いただければと思います。

8ページに戻っていただきまして、5の監視指導の強化に関する事項について、この項目は、一斉取締りや各種月間について定めています。(4)特用林産物などの放射性物質対策については、特段の強化月間は設けていませんが、実際に山菜やキノコが流通する時期は限定されており、それに併せて、関係部局と連携して監視指導していますので、この項目に記載しています。今後も、引き続き庁内関係部局と密に連携して対応して参ります。

続きまして、9ページの第5食品等の検査について、検査項目などの詳細は16ページと17ページに記載してあります。検査する食品と検査数は、各地域の実情や試験検査機関のキャパシティなどを勘案、調整した上で計画しております。

なお、10ページの3にありますように、食品の試験検査に当たりましては、適切な業務継続により検査項目数を維持しながら、検査結果を出すまでの記録と、その検証を適切に行い、検査が適切に行われて、必要な精度が確保されていることを継続して確認して参ります。

次、第6の違反を発見した場合の対応について、違反食品が流通しないよう速やかに必要な措置を行い、再発防止の指導を行うこととしています。

7の食中毒等健康危害発生時の対応について、引き続き、関係自治体や国とも連携し、対応して参ります。

昨年の紅麴の事件を受けて、この6行目に、利用者から健康被害の報告を受けた事業者から県に届出があった場合の対応として、「機能性表示食品の届出者等」の記載を追記しました。

11ページの第8について、この計画の結果を始めとして、食品に関連して公表する事項について定めています。

第9の情報の共有及びリスクコミュニケーションに関する事項ですが、1の監視指導計画の策定に係るパブリックコメントですが、明後日14日の金曜日から開始し、1ヶ月間意

見をいただく期間となりますので、御意見がありましたらお寄せいただけるとありがたいです。

2で県からの情報提供と、それぞれの立場相互の情報共有について、3で食品事業者による自主回収への対応を定めています。

第10のHACCPに沿った衛生管理の推進として、HACCPは自主衛生管理が基本となり、行政の監視だけでは広く網羅することが難しいところもありますので、県食品衛生協会を始めとした民間団体の協力もいただきながら、総合的に推進して参りたいと考えています。

第11の食品衛生に係る人材について、1が監視指導する職員について、2が食品関係事業者について、それぞれ資質向上するための事項を定めています。

今後、本計画案の確定に向けて、軽微な文言や表現の修正等が発生する可能性がありますので、その点は御了承いただきたいと思います。

続きまして、紅麹関連製品への対応について、7月の会議以降の状況を御説明させていただきます。

2月10日時点で厚生労働省のホームページに掲載されていた内容が1ページの下表と2ページの上の図になります。

まず、1ページの下表について、こちらは小林製薬が把握した延べ数として報告のあったものです。2月2日時点の医療機関を受診した方が2,681名、そのうち、腎疾患のみの方は1,942名となっています。また、入院治療を要した方が、551名、そのうち、腎疾患の方が347名となっています。この症状を訴える方の内、どのくらいの方が関連製品との因果関係があるかどうかなどについては公表されていません。死者数が402名となっておりますが、小林製薬から死者の情報について報告を受けた大阪市が、全国の自治体に調査依頼をかけたものが2ページの上の図で、399例の方の調査の進捗状況となります。こちらの図は、2月6日時点の数値となっています。遺族の方からの399例の死亡の届出のうち、271例で該当する製品を摂取していないことが確認されました。製品を摂取したと思われる128例のうち、調査に対する遺族の同意を得られたのが74例、そのうち、医師から情報収集の同意を得られたのが51例、調査終了したのが49例となっています。しかし、調査が終了した49例で、どの程度の因果関係が判明したのかなどについては、まだ公表されていません。

なお、この事件が報じられた当初に、3名の死者と報道されていましたが、その3名については、その後の調査で、2名が商品を摂取しておらず、1名については患者を診察していた医師により、製品と死因の因果関係が否定されたとのことでした。

2ページの下が、この事件を受けて国が定めたものを、ざっくりとまとめたものです。

1として、事業者が健康被害と疑われる情報を受けた場合の消費者庁と県への届出が義務化されました。これは、昨年9月1日に施行され、同日実施となっております。

2として、令和8年9月1日から、いわゆるサプリメント形状の機能性表示食品については、GMP（Good Manufacturing Practice 適正製造規範）に基づく衛生管理が遵守事項となります。

食品の衛生管理で用いられます HACCP は、一般的な衛生管理がある程度確保されていることを前提として、安全確保のために重要な工程を重点的に管理するもので、全体的な安全レベルを一定以上に保つことを目的としていますが、GMP というのは、品質も一定以上の水準を確保することを目的としているもので、HACCP でいう重要な工程だけでなく、一般的な衛生管理とされているところについても厳格に管理するものです。薬効成分の均一性なども求められる医薬品の製造などで用いられているシステムで、サプリメント形状の機能性表示食品は、成分の濃縮などを行うため、通常の食品よりも厳格な管理を求めるものと思われます。事業者には義務づける管理レベルや監視体制などについて消費者庁が検討を行い、令和8年9月1日から実施されることとなります。

2の(2)で、その他の信頼性を確保するための措置として、今年の4月1日から実施されますのが、これまでは事業者が届出すればそのまま受理されていた機能性表示食品について、その機能性の裏付けとなるデータとして適切なものを提出させ、消費者庁が確認することとなります。

3の国と地方の役割分担について、食中毒調査などでは、関係自治体が連携して対応し、大規模又は広域食中毒などでは厚労省が設置する広域連携協議会を活用することが規定されていましたが、健康被害の発生機序が不明であったり、原因特定のために高度な調査が必要な場合、必要に応じて国が対応することとされました。

これまで、事例毎に国と自治体が協議して必要な対応をしまして、紅麴の事例では、原因物質の検出や、発生機序、検出された化合物の特性や実験動物における腎毒性の確認など、一自治体に対応するのが難しいことについて、国が対応して原因究明されましたが、改めて、国が関与することが明記されたというところです。

紅麴製品に関する経過については、以上でございます。

#### 【会長】

時間のないところで、的確に御説明いただきました。

御協力ありがとうございました。

定刻を回っておりますけど、御質問等いかがですか。

#### 【委員】

質問よろしいでしょうか。

器具・容器包装のポジティブリスト制度の猶予期間が5月31日で終わります。

今の監視指導計画の中で、その器具・容器包装のポジティブリストについてはどのように考えていくのでしょうか。記載がないようにみえます。

企業の方は、材質を調べて、書類を担保していると思いますが、それを監視指導の中で、行政の皆さんが確認していくことについて、どう整理されているかを教えていただきたい。

#### 【会長】

事務局いかがでございますか。

#### 【食品安全推進班長】

この監視指導計画は、食品の許可のあるところ、あるいは届出のあるところを対象としておりまして、実際の容器包装を製造しているところについては、把握できておりません。

**【委員】**

製造ではなく、容器包装を使っている企業についてです。1ページの第1のところ、器具及び容器包装と書いてあります。これは、以下「食品等という。」としているので、どのように対応するのかがよくわからなかったもので、教えていただきたい。

**【会長】**

事務局、今、即答できないようでしたら、調べていただいて、委員皆様に、情報は後日提供いただけた方がよろしいですね。正確な情報が提供できると思いますので、よろしくお願いいたします。

**【副会長】**

一点補足させてください。

資料3-2の説明で、宇都宮市を除くという記載がありましたし、説明がありましたが、食品衛生法の規定で、宇都宮市は中核市として県とは別になっています。したがって、県の計画では、宇都宮市は入らないということで、逆に宇都宮市は宇都宮市独自で、保健所の生活衛生課で同様の計画を立てて、県とも協力しながら進めているということを補足させてください。

**【会長】**

ありがとうございました。

この補足も事務局でしっかり受け止めていただきたいと思います。御存知だと思いますが、中核市以上は、政令指定都市もそうですが、独自に保健所を設けて、そこで業務を行っているということでございますので、よろしくお願いいたします。

それでは、最後に全体を通じて副会長からまとめをよろしくお願い申し上げます。

**【副会長】**

今日の会議は、特に次期計画の骨子について、いろいろありましたけれども、特に私の方から付け加えることはございません。皆様から色々御意見が出されました。

一点、先月、食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションがございまして、今回のテーマは、紅麹事件を受けたこともあるのでしょうかけれども、健康食品というのがテーマでございまして、国の食品安全委員会から講師をお招きして、県の担当の方も参加していただいて、ディスカッション等々がありました。常々、申し上げているのですが、安全というのは制度とか数字とかで示すことができるのですが、安心というのは、それぞれの人がそれを受けて自分がどう感じるかということによるので、これはもう個人の捉え方になります。その時に、やはり、まず正確な情報に基づいて、これが安心なのか、そうではないのかということをお判断していただきたいということを申し上げます。

もう一点は、どうも日本人というのはゼロリスクを求める傾向がございまして、確かにリスクがないということについてはその方がいいのですが、ゼロリスクにするために

は、多大な労力が必要ですし、当然そのためにはコストがかかります。そこまで考えて、どの辺りで手を打つかというところがリスク管理なのではないか、というように思っております。

そういう中で、フォーラムに参加しまして、健康食品というものを考えるときに、よく対比されるのが医薬品でございます。医薬品と比べると、健康食品というのは、有効性、安全性に関して非常に甘いところ、例えば、医薬品は承認される前にいろいろな試験があって、有効性、安全性が確認されておりますし、例えば、今使われている薬と合わせて使うと効果がなくなるとか、あるいは逆に逆に作用が増強するとか、そういったこともある程度明らかにされております。

ところが、健康食品というのは、そういったことはほとんどないので、医薬品、薬を飲んでいる人は、健康食品はとらない方がいいでしょうという話が出ました。私自身、これまでは、「薬を飲んでいるけれど、この健康食品はどうか、サプリメントはどうか。」と聞かれた時、「いいけれども、薬の代わりにはなりませんよ。」ということ saying だったのですけれども、考えを改めまして、「やっぱりやめましょう。」と、少し私自身も進歩しました。

そういったことも含めて、繰り返しになりますけれども、正しい知識に基づいて、安全かどうかということをそれぞれの人が判断していただきたい、というように、私自身は思っております。

それから、今日は事務局から、最後に紅麴の現状どうなっているかということが出ましたけれども、まだ全容が明らかになってないような状況でわからないのですが、個人的に注目しているのは、これは食中毒で、これに対して大阪市がどういう行政処分をするのか、というのを実は注目しています。食中毒が出た時に営業停止とか営業禁止と行政処分が行われますけど、刑罰ではありません。その処分の期間に、安全をもう一度きちんと確立するためのもので、例えば実際には掃除、消毒を行うとか、あるいは従業員の再教育を行うとか、そういうことを営業をやめている間に実施してから再開しなさいということなのですが、この紅麴を作っている会社が果たしてそれができているかというのは甚だ疑問です。

どのように大阪市が判断するのかというところは、傍から、見ているところでございますが、その辺りのところは、やはり正しい知識という意味では、皆さんも注目していただければいいのかなと思っております。

ちょっと長くなりましたけど、以上感じていることを申し上げます。

#### 【会長】

どうも、ありがとうございます。

私たちも真剣に考えなくてはならないところを教えていただきました。

定刻の時間も参りましたので、委員の皆様から補足と御意見や御質問等ございましたら、事務局の方に何なりとお申し出いただければ、事務局と私の方で情報共有しまして、お答えをさせていただきますので、御遠慮なさらず何かございましたらいつでも御連絡をいただければと思っております。

事務局におかれましては、各委員の皆様から本日いただきました貴重な御意見、御提案等を御提言も含めてしっかり栃木県行政に今後とも反映していただきますよう、切にお願い申し上げます。

本日は長時間にわたりまして、熱心に御協力いただきまして、本当にありがとうございました。

それでは司会を事務局にお返しますので、よろしく願いいたします。

**【司会】**

会長、ありがとうございました。

委員の皆様には大変貴重な御意見をいただきまして、誠にありがとうございました。

次回の本会議の開催につきましては、令和7年度第1回目の会議となり、本年7月中旬頃を予定してございます。

委員の皆様におかれましては、任期が令和7年3月31日までとなっております。

会議の開催につきましては、次期委員に改めて御案内させていただきます。お忙しいところ恐縮でございますが、引き続き委員に御就任いただいた場合、御出席のほど、よろしく願いいたします。

以上をもちまして、第33回とちぎ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。