

## 令和元年度第2回神奈川県食の安全・安心審議会議事録

### ○小笠原生活衛生課長

これより、令和元年度第2回神奈川県食の安全・安心審議会を開催いたします。

神奈川県食の安全・安心推進会議の幹事会で幹事長を務めております生活衛生課長の小笠原です。本日全体の進行役を務めさせていただきますので、よろしく願いいたします。

今回、委員の皆様方のお席にはマイクを設置しております。ご発言の際は特段の操作は不要ですが、マイクに近づいてご発言いただきますよう、お願いいたします。

それでは、審議会の開会にあたり、神奈川県健康医療局生活衛生部、加藤生活衛生部長からご挨拶を申し上げます。

### ○加藤生活衛生部長

ただいまご紹介いただきました、健康医療局生活衛生部長の加藤でございます。委員の皆様には大変お忙しい中、また寒い中、令和元年度第2回神奈川県食の安全・安心審議会にご出席いただきまして誠にありがとうございます。本県では、神奈川県食の安全・安心の確保推進条例に基づき、本審議会の答申をいただいて策定したかながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第4次）により、取組みを進めております。今、新型コロナウイルス肺炎が大変大きな問題になっております。食に関しては、昨年は幸いにも本県において食品による重大な事件はありませんでしたが、近隣県で豚の感染症であるCSF（豚熱）の感染が確認されました。当県でも年末年始にワクチン接種が行われ、落ち着きを取り戻しつつあるところでございます。本年7月には東京2020オリンピック・パラリンピックが開催されます。県内ではセーリングや野球、ソフトボールなど4つの競技が行われる他、事前キャンプ等様々なイベントが行われます。これらに関連して、飲食の提供機会も増えることと考えられますが、食の安全・安心の確保は、最も優先的に取り組まなければならないこととございます。6月には、国際標準の衛生管理手法であるHACCPに基づく衛生管理を規定した改正食品衛生法が施行となります。県としましては、食品等事業者が新たな制度にスムーズに移行できるよう支援してまいりたいと考えております。

さて本日は、指針に基づく令和2年度の「食の安全・安心行動計画」の案をお示しいたします。この行動計画は指針に基づく施策を推進するための単年度計画でございます。委員の皆様には、食の安全・安心について忌憚のないご意見をいただき、活発な議論を通じて本県の食の安全・安心の確保の推進にお力添えをいただきますようお願いいたしまして、挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

### ○小笠原生活衛生課長

ありがとうございます。座ったまま進行させていただきます。神奈川県食の安全・安心審議会規則第5条第2項により、本審議会の定足数は過半数となっておりますが、本日は16名の委員の皆様のうち、現在12名の方々にご出席をいただいておりますので、定足数を満たしていることを報告します。また、川田委員、倉迫委員、四條委員、矢野委員から、本日、所用によりご欠席の連絡をいただいております。

本日の審議会は、委員改選後初めての開催でございます。本日の次第の裏面が審議会委員の名簿になっておりますので、私から、委員の皆様を名簿順にご紹介申し上げます。まず、上野委員でございます。

### ○上野委員

上野です。リスクコミュニケーションの研究をしております。どうぞよろしくお願いい

たします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、岡部とし子委員でございます。

○岡部とし子委員

岡部とし子でございます。相模女子大学で学生に食品衛生を教えております。よろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、岡部伸康委員でございます。

○岡部伸康委員

神奈川県新聞の岡部と申します。私どもは情報発信を主としておりますので、食の安全・安心のために、その機能を生かせるように頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、川田委員でございますが、本日ご欠席のご連絡をいただいております。続きまして、木村委員でございます。

○木村委員

東京海洋大学の木村と申します。今回から初めて参加させていただきます。私の専門は食品の微生物の安全性で、教育、研究を行っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、吉田委員でございます。

○吉田委員

吉田と申します。どうぞよろしくお願いいたします。鎌倉女子大学で家政学部長をしております。専門は食品衛生で、学生に教えております。どうぞよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、鶴飼委員でいらっしゃいます。

○鶴飼委員

鶴飼でございます。県漁連から参りました。漁業者は、県内に1,800人から1,900人ぐらいいらっしゃいますが、日ごろから鮮度の良い水産物を届ける、ということで頑張っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、川口委員でいらっしゃいます。

○川口委員

川口でございます。今回初めて出席させていただきました。神奈川県食品衛生協会から参りました。どうぞよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、倉迫委員は本日ご欠席でございます。続いて、小嶋委員でいらっしゃいます。

○小嶋委員

イオンリテールの小嶋でございます。よろしくお願いいたします。お客様サービスグループマネージャーとして、南関東エリアのお客様の声と店舗衛生を担当しております。よろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

四條委員は本日ご欠席でございます。続きまして、阿部委員でいらっしゃいます。

○阿部委員

公募委員の阿部と申します。普段は管理栄養士として栄養指導や、レシピ開発などを行っております。初めてなので分からないことばかりですけれどもよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、柿本委員でいらっしゃいます。

○柿本委員

皆様こんにちは。今回初めて委員になりました柿本でございます。私は、ユーコープ生活協同組合で理事をしておりました。現在は神奈川県消費者団体連絡会で幹事をしております。どうぞよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、長野委員でいらっしゃいます。

○長野委員

初めて参加させていただきます。長野と申します。普段中学生、高校生の子供をもつ専業主婦でございます。消費者目線でいろいろ勉強させていただければと思います。よろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

続きまして、水谷委員でいらっしゃいます。

○水谷委員

初めまして、水谷です。香料会社で勤務後、日本食品添加物協会の食添GMP審査員をしております。このほか地元での活動等現役に負けずに頑張っておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

矢野委員につきましては、本日ご欠席との連絡をいただいております。以上が委員の皆様でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、続いて審議会の会長、副会長の選出でございます。会長、副会長の選出につきましては審議会規則第4条第2項により、委員の皆様の互選により定めるということになってございます。いかがいたしましょうか。

○吉田委員

よろしいでしょうか。私の方から推薦させていただきたいと思っております。まず、これまで審議会の副会長としてご尽力いただいた、岡部とし子委員に会長を引き受けていただけたらと思っておりますが、いかがでしょうか。また、副会長ですが、これまで国の審議会あるいは食品衛生に関わる様々な委員や日本食品衛生学会会長を務める等、食品の安全・安心に関するご専門でいらっしゃる、木村委員に副会長を務めていただけたらと思っておりますが、いかがでしょうか。

○小笠原生活衛生課長

ただいま会長を岡部とし子委員、副会長は木村委員というご発言がございましたが、皆様ご意見はいかがでしょうか。

異議がないようでございますので、岡部委員、木村委員にお引き受けいただきたいと思います。よろしいでしょうか。ありがとうございます。

それでは、今期2年間、岡部委員に会長を木村委員に副会長をお願いしたいと思います。

それでは恐縮ですが、席のご移動をお願いできます。会長、副会長からそれぞれ一言ずつご挨拶をいただければと存じます。よろしく申し上げます。

○岡部とし子会長

岡部でございます。先ほど申しましたように相模女子大学で食品衛生等を教えております。これまで西島前会長のもと、副会長ということで進めさせていただいておりましたが、今期から会長ということで、非常に責任が重く、気持ちを新たにしております。委員の先生方のご協力をいただきまして、頑張っていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

副会長よろしくお願いいたします。

○木村副会長

改めまして、東京海洋大学の木村でございます。ご推薦をいただきましたので、微力ではありますが副会長として務めさせていただきたいと思っております。先ほど申しましたように私の専門は食品の微生物でございます。この審議会に参加するのも今回からであります。この審議会は神奈川県食の安全の全般を扱うという非常に重要な会と拝察しております。限られた力ではございますが、会長をサポートして、できるだけお力になればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○小笠原生活衛生課長

ありがとうございます。それでは本日の会議についてご説明します。本日の会議は、県の附属機関等の設置及び会議公開等運営に関する要綱に基づきまして、会議及び会議記録につきましては公開となっておりますのでご承知おきください。次に、資料の確認をさせていただきます。

○生活衛生課青山GL

生活衛生課食品衛生グループの青山と申します。よろしくお願いいたします。座って失礼させていただきます。お手元の資料ですが、次第及び資料は事前にご検討いただくために、2月4日付でお送りしております。なお、資料1及び参考資料4についてはお送りしたものと変更箇所がございます。机上に該当ページを置いております。変更箇所の資料を使用する際に、ご説明をさせていただきます。まず、次第、裏面が各委員の名簿となっております。資料1 かながわ食の安全・安心行動計画令和2年度版(案)となっております。こちらには、先ほどの変更のある該当ページ13、14ページと19、20ページがあります。資料2、神奈川県食の安全・安心確保の推進に関する指針(第4次)の一部改正。資料3、食品衛生法改正に伴う条例改正等について。参考資料1、神奈川県食の安全・安心審議会規則及び傍聴要領。参考資料2、神奈川県食の安全・安心推進会議設置要綱。参考資料3、かながわ食の安全・安心行動計画2019年度版(12月まで)実施結果。参考資料4、かながわ食の安全・安心行動計画令和2年度版(案)新旧対照表。参考資料5、神奈川県食の安全・安心確保推進に関する指針(第4次)。また、机中には参考資料として、神奈川県食の安全・安心確保推進条例、同条例施行規則を閉じ込んだものを置かせていただいております。

○小笠原生活衛生課長

資料に不足などございませんでしょうか。それではこれ以降の進行につきましては岡部会長にお願いしたいと思います。

○岡部とし子会長

それでは、議題、かながわ食の安全・安心行動計画令和2年度版（案）を事務局から説明していただいた後、ご意見をいただきます。事務局から資料の説明をお願いいたします。

○生活衛生課植村技幹

それでは資料の説明をさせていただきます。生活衛生課の植村と申します。よろしくお願いいたします。

資料1をご覧ください。こちらは、「かながわ食の安全・安心行動計画（令和2年度版）（案）」です。網掛けしている箇所が、昨年度との変更点となっております。また、机上に「資料1の13ページ14ページ」「資料1の19ページ20ページ」と、「参考資料4」を置かせていただきました。先ほど資料説明で申し上げましたが、4日付でお送りした資料に誤りがありました。14ページの「5 食品営業者等における自主管理の促進」「（1）食品営業施設等における自主管理の促進」「ア 衛生管理等の促進」の文言を修正しておりますのと、20ページの「ウ いわゆる健康食品の検査」での今年度の実績についてアスタリスクが削除されておりました。恐れ入りますが、修正版に差し替えをお願いいたします。また、参考資料4は、文章について、昨年との変更点を新旧対照表としたものですが、本文記載ページ箇所に誤りがありましたので、修正したものをお配りしておりますので、併せてご覧ください。

それでは、資料1のページをおめくりいただきまして、1ページ目をご覧ください。ローマ数字Ⅰとして、「かながわ食の安全・安心行動計画（令和2年度版）の位置づけ」を記載しています。

神奈川県では、平成21年、県民の健康を保護し、県民の食品及び食品関連事業者に対する信頼の向上に寄与することを目的とした「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」を制定しています。そして、この条例に基づき「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第4次）」を策定しています。指針は、食の安全・安心の確保に向けた、令和元年度から3年度の中期的な目標、施策の方向を定めたものになります。この行動計画は、第4次指針に基づいて、令和2年度に実施する具体的な事業計画をお示ししているものとなりますので、基本的な取組内容について、令和元年度に食に関する大きな事故などはなかったことから、変更はしておりません。

なお、ページ左下に注釈と用語集の記載ページを記しておりますが、こちらは案が決定次第、正しく修正をいたしますので、本日はこのままであることをご了承ください。

次に2ページ目をご覧ください。この条例、指針、行動計画の関係について記載していますので、併せてご覧ください。

3ページ目をご覧ください。ローマ数字Ⅱとして、「令和2年度 食の安全・安心の確保に向けた取組みの事業体系図」を示しています。

このページの左側、縦書きのところ、「生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保」、ページをおめくりいただいて、5ページ目、下の方の左側、「リスクに関する相互理解（リスクコミュニケーション）」とあります。この2つを大きな柱として掲げ、これを達成していくために必要な10の施策を掲げています。施策の中で重点的に取り組む事業は、点線の枠で囲っています。

それでは、ページをおめくりいただきまして、7ページ目をご覧ください。ローマ数字Ⅲとして、「令和2年度食の安全・安心の確保に向けた取組み実施計画」の、「生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保」のうち、「生産段階」として、7ページから8ページにかけて、「1 生産者等における自主管理の促進」について記載しています。

「(1) 農業者の自主管理の促進」の「GAP(農業生産工程管理)の取組支援」について、これまで第三者認証GAPの取得を支援してきましたが、令和2年度はGAP認証取得に関わる支援は継続しつつ、幅広くGAPの実施を支援することとしております。

(2)「畜産農家の自主管理の促進」では、畜産物の安全性の確保のための取組みを記載しております。内容に変更はございません。

(3)「漁業者等の自主管理の促進」は、水産物の安全性の確保のため、漁業者等における自ら実施可能な取組みを促進することとしています。「ア 水産物の鮮度保持対策の支援」では、技術的な助言は漁業者に実施していることから、「漁業協同組合等」から「漁業者等」へ表記を変更しています。同様に、「ウ 漁港における衛生対策の充実」では、県民の方が分かり易いよう、漁業者に対する具体的な取組内容の記載に変更しております。9ページをご覧ください。2「生産者等に対する指導等の実施」について記載しています。こちらの「(1) 農業者等に対する指導等の実施」については農薬の適正使用の推進について記載しており、昨年度と変更はございません。こちらの表には、平成30年度の計画と実績、今年度の計画と12月末の実績、令和2年度の計画数値を掲げています。具体的な数値目標を設定できるものについては、計画と実績を一覧表として掲載することとしています。

「(2) 畜産農家等に対する指導等の実施」では、調査件数、立入検査件数の見直しを行っております。ページをおめくりいただきまして「イ 家畜の衛生検査」において、2月5日から「豚熱」と名称が変更になった豚コレラへの対応を追記しています。

続いて「(3) 漁業者等に対する指導等の実施」から13ページの「4 遺伝子組換え作物との交雑等の防止」については、取組内容に変更はありません。

それでは、ページをおめくりいただきまして、14ページから「製造・輸入・調理・販売段階」の「5 食品営業者等における自主管理の促進」を記載しています。

「(1) 食品営業施設等における自主管理の促進」ですが、食品等の安全性を確保するため、安全性の確保に第一義的な責任を有する食品営業者等に対する講習会、団体の活動の支援等を通じて自主的な取組みを促進するとともに、食品営業者等のモラル向上を図るため、講習会等を通じて、法令順守の重要性について引き続き啓発を行うこととします。

「ア 衛生管理等の促進」では、改正食品衛生法が令和2年6月に施行されることに伴い、HACCPに沿った衛生管理が、原則全ての食品営業者に義務付けられることとなりました。HACCPの導入支援は個々の営業者に対して、より丁寧な指導を行うため、これまで以上に時間をかけた指導を行う必要があることから、「HACCP制度化の普及啓発」としていた表記を「HACCP導入に向けた指導を行う」、と変更しております。

「イ 食品衛生責任者等衛生講習の実施」、15ページに移りまして「ウ 食品衛生自主管理の促進活動の支援」、「エ 流通・販売業者への情報提供等」の取組みについては、今年度と同様に実施します。

「(2)と畜場における自主管理の促進」です。こちらも元年度と同様に衛生管理責任者、作業衛生責任者等に対し、講習会を実施して、自主管理の促進を図ります。

続きましておめくりいただき、16ページ「(3) 学校における自主管理の促進」ですが、これらも今年度と同様に「学校給食における食品の腸管出血性大腸菌O157検査等」を実施することで、学校給食において使用される食品の安全性を確保します。

次に17ページ目をご覧ください。「6 食品営業者等に対する監視指導等の実施」について記載をしています。「(1) 食品営業施設等に対する監視指導」です。先ほど「食品営

業者等における自主管理の促進」で申し上げたとおり、食品営業者等は、令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。県といたしましては、食品営業者等が円滑にHACCPに沿った衛生管理ができるために、食品営業者等がHACCPを正しく理解できるよう指導・助言を行います。このため、より時間をかけた丁寧できめ細かな指導・助言を行えるよう、「食品営業施設等の監視指導」では令和2年度の監視指導計画数を若干下げさせていただきました。

続きまして「(2)と畜場、食鳥処理場等に対する監視指導」です。ページをおめくりいただきまして、と畜場等の監視指導件数は、豚肉の輸出件数が減少していることに伴い、若干下げております。続いて「イ 食鳥処理場等の監視指導」についてですが、こちらは食品衛生法の改正により「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と文言修正を行っております。続きまして「(3)と畜場における衛生検査」については、「イ 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品等の検査」の計画数を、と畜件数の減少に伴い若干下げる予定としております。続いて、19ページご覧ください。「ウ BSE検査」は変更ありません。その下、「(4)流通食品等の抜き取り検査等」は、「食品衛生監視指導計画」に基づき、計画的に抜き取り検査を実施しています。「ア 食品等の検査」では、HACCPの推進に伴い、収去対象施設や検体数等の見直しを行いました。めくっていただき20ページ「(5)食品中の放射性物質への対応を推進する取組み」は、県内流通加工食品等の放射性物質検査の実施や、市町村との連携等を記載しています。次に「(6)輸入食品の安全性確保を推進する取組み」は、輸入食品の抜き取り検査や食品等輸入事務所等に対する指導、情報提供等を行い、さらなる安全性の確保に取り組む旨を、「(7)食品等の自主回収の報告制度の徹底等」については、食品等の自主回収の報告制度の適切な運用と、食品関連事業者に対して、適切かつ速やかな回収等を指導することを記載しております。22ページ「(8)違反発見・苦情相談時の対応」については、違反・苦情に対して適切に対処すること、食品営業者等への指導について記載をしています。いずれも継続して取り組むことで、食の安全・安心の確保の推進を図るものとなります。

次に、23ページをご覧ください。「7 製造段階等における助言・指導等に係る人材育成及び調査研究」です。食品営業者の自主的な管理の促進を図るため、「(1)食品営業者における指導的立場の人材育成」では、団体等で指導的な立場となる人材の育成を推進します。「(2)食品衛生監視員等に対する研修」及び「(3)食の安全・安心に関する調査研究」については、行政機関職員が食品営業者に対する適切な助言・指導等を行うため、取り組むものです。

めくって24ページ、「8 食品表示の適正の確保の推進」ですが、こちらは第4次指針において重点的な取組みとしており、2年度も引き続き、重点的な取組みとするものです。ここでは、各法令を所管する関係課が連携を図りながら、監視指導や啓発、県民の皆様への情報提供を行うことによって、食品表示の適正の確保を推進することとしています。「ア 相談窓口による対応」から始まりまして、26ページの「コ 食品表示に係る情報提供の促進」まで、今年度と同様に、県民の皆様が適正な食品の選択ができるよう、適正表示の推進に取り組んでいきます。

続きまして、27ページをご覧ください。こちらは、大きな柱の2つ目「リスクに関する相互理解(リスクコミュニケーション)」です。「9 情報の共有化の推進」ですが、食の安全・安心の確保は、県と県民、食品関連事業者の方々が互いの理解を深め、協力して取り組むことが重要です。そこでリスクコミュニケーションを図り、関係者間の信頼の向上

を推進していくこととしています。「ア かながわ食の安全・安心基礎講座等の開催」では、今年度から始めた、大学生等を対象とした「食の安全・安心ラボ」を令和2年度も開催します。このほか、「ウ 食の安全・安心に関する情報発信等」、28ページの中程「エ 小学生への食の安全・安心の情報提供」、「カ e-かなネットアンケートを活用した情報提供」、「キ 食品関連事業者の自主的な取組みの情報提供」、29ページの中程の「コ 県内保健所設置市及び国の機関との情報共有」、30ページ「サ 県内市町村と連携した情報提供」、これらは、引き続き重点的な取組みとして位置付け、実施していきます。

続いて31ページの「10 関係者による意見交換の促進」は、食の安全・安心の確保のため、関係者間で意見交換を行い、県の施策に反映していく取組みです。「ア かながわ食の安全・安心キャラバンの開催」は、重点的な取組みとして、県民の皆さんの関心が高いテーマについて、県内各地で意見交換を行うものです。令和2年度も関係団体と協力しながら開催し、情報共有や相互理解を図ることとしています。

続いて32ページ以降は用語集となっており、用語の時点修正を行いました。参考資料4の3ページ目をご覧ください。食育の第3次神奈川県食育推進計画の実施期間を令和の年号に修正しました。続いて、食品衛生責任者ですが、食品衛生法の改正により、設置根拠が条例から省令に変わり、病院、学校給食施設等の届出施設にも設置が必要となったことから修正をいたしました。次に特定原材料ですが、食物アレルギーを引き起こすとして食品表示法で表示すべきとされている落花生の表記がピーナッツでも可となったこと、また、特定原材料に準ずるものとして「アーモンド」が追加となったため、修正を行いました。最後に、豚の感染症として全国で猛威を振るっている豚熱について、新たに記載することとしました。資料1の説明は以上となります。

最後に、行動計画の実施結果ですが、今回参考資料1としましてご参考までにお配りしています。2019年度の実施結果から、ホームページの閲覧数等を記載することとしております。年度の終了後、取りまとめのうえ検証し、ホームページ上で公表することとさせていただきますのでよろしくお願いいたします。説明は以上になります。

○岡部とし子会長

指針に基づく行動計画ということですので、審議会から意見を述べたいと思います。では、委員の先生方ご発言をお願いいたします。どうぞお願いいたします。

○柿本委員

柿本でございます。お聞きしたいことが3点ございます。まず、参考資料3の2019年度の実施結果についてです。15ページ記載のURLのアクセス数ですが、このページにアクセスした方が、健康食品の何を調べているかを把握していますか、例えば、ビタミンCやタンパク質というような物質名で検索するなどです。2点目は、23ページ中段で、食品表示に関わる情報提供の促進をさせていただいているとのことで、トランス脂肪酸などは日本ではまだ表示の義務がないので、とても良い取組みだと思えます。他に何か重点的に情報提供したものがあったら教えていただけますか。3点目は、資料1「食の安全・安心行動計画（令和2年度版）」の19ページ、流通食品の抜き取り収去検査の計画が昨年度、その前と比べて減少に転じているのはHACCPの運用がうまくいっていることによるという説明でしたが、これは抜き取り検査をする製品の種類を重点的に減らしたものであるのか、それとも押しなべて平均的に減らしたのか、教えてください。

○岡部とし子会長

以上3点について、ご説明をお願いいたします。



○薬務課中村主任技師

1点目の健康食品のホームページについて薬務課の中村からご説明させていただきます。着座にて失礼いたします。ホームページに掲載している内容の何を閲覧されているかという質問については、閲覧内容の把握はできておりませんが、ご覧いただける内容としましては、当県が行っている、医薬品や医薬類似品、健康食品に医薬品成分が入っているかどうかを確認する検査で、実際に医薬品成分が検出された事例について、記者発表を行った資料があります。この他、他の都道府県において、医薬品成分が検出された事例の記者発表情報を過去3年間分掲載しておりますのと、一般的な注意喚起を掲載させていただいております。以上です。

○生活衛生課青山GL

食品表示に係る情報提供については、ホームページ上で事業者の自主的な取組みを紹介しており、今年度、新たに行ったということはございませんが、今年度中に更新できるよう検討しております。

次に収去数の減少につきましては、HACCPによる衛生管理を導入するにあたり、国はHACCPによる衛生管理が導入された施設については、自主的な衛生管理が向上し、全工程の中で危害要因を除去低減することで、安全性を確保するとしています。そういったHACCPが導入された施設については検証的な意味合いで、今後も収去検査を実施はしますけれども、回数を今までよりも頻度を下げて行うということから、収去数を下げている状況がございます。

○岡部とし子会長

柿本先生よろしいですか。

○柿本委員

ありがとうございました。

○岡部とし子会長

他にどなたか。上野委員、どうぞ。

○上野委員

はい。リスクコミュニケーションの取組みで、これまで行ってきた取組みが様々あり、着実に実施されており、また今後も計画されていることは、すばらしいと思います。

リスクコミュニケーションというと、平常時のリスクコミュニケーションと緊急時のリスクコミュニケーションに概念的に分けられます。今やられている取組みは平常時のリスクコミュニケーションで、それは非常に重要だと言われておりますが、緊急時のリスクコミュニケーションとしては、参考資料5の「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第4次）」23ページに、「（2）緊急時の対応」ということで記載があります。こちら情報共有という観点で可能な範囲でアピールされては、と思うのですが、いかがでしょうか。

○生活衛生課青山GL

緊急時の対応として、昨年末、豚熱（CSF）の流行が発生した際に生活衛生課のホームページと畜産課のホームページとリンクさせ、食品には問題ないということ等を掲載し、情報提供を行ったのが、今年度の対応となります。

○上野委員

そのような実際にやられた取組みがあるならば、県民の皆さんに向けて、緊急時に何か問題が起きたときには、神奈川県はこういった取組みを関係者と連携してやります、とい

う、アピールのようなものがあったらいいかなと思います。具体的な事例も併せて挙げるといいと思いますので、そういうアピールもされるとより向上するのでは、と思い意見しました。

○生活衛生課青山GL

ありがとうございます。

○岡部とし子会長

検討いただければと思います。他にどなたか。はい、お願いいたします。

○水谷委員

感想でもよろしいですか。

○岡部とし子会長

はい。水谷委員、どうぞ。

○水谷委員

参考資料3は2019年度の実施結果ということでまとめておられます。何をやるかという計画のもとに、こういうことをやったという結果があるのですが、その結果が実際どう評価されたのか。例えば、食品の検査をして大腸菌陽性がいくつ出て、といった場合、県として結果に対する評価については、どこかにまとめておられるのでしょうか。

○生活衛生課青山GL

収去検査等の実施結果はこちらの資料には載せておりませんが、年度終了後にホームページに年度ごとにまとめたものを掲載しており、違反内容等は掲載しております。検査の結果、施設に対する指導は行っておりますが、具体的な対応や指導内容の詳細は掲載しておりません。

○水谷委員

基本的な事項として、まず計画をして実施して評価して、それを次の年度へ繰り返していくというのが、PDCAサイクルの考え方です。そういう観点からいくと、結果はこうだけでも、その結果に対して自分達の評価をしっかり行い、次に結びつけていただくと費用対効果についてもはっきりすると思います。民間企業であれば当然、株主総会等で言われることと思いますが、そういうことを県でもやっていただけるといいな、という感想を持っています。

○小笠原生活衛生課長

ご意見ありがとうございます。ただいまのご意見は、まさにそのとおりでございますが、我々が行っている取組みの一部では、法律に定められている基準に適合しているかどうかの確認が大きな一つの柱になっております。先ほど委員のご発言にあった、食品の検査というのは、その基準と照合し、合わないものは違反食品ということになるので、直ちに回収等の命令をする。それについて記者発表し、その業者に対して、是正の改善をしていく、ということを行っております。これは法律に基づく事項ですので、線引きがしやすく、対応結果も分かりやすいので、まさに効果として一番見えやすいところであります。一方で、基準には適合していますが、よりよい衛生管理のもとに、製造、調理をしていただくということに関しては、今担当が申し上げたように、例えば、ここをこうの方が良い、といった具体的な改善内容を、いわゆる助言や指導という言葉を使用しますが、個別の指導内容は公表までせずに、それぞれの施設ごとに応じた監視結果として、我々の中で蓄積をしていく、といった取組みになっております。

むしろ委員の皆様からは、リスクコミュニケーション事業の中で、これだけ情報提供し

ました、意見交換しましたとあるが、その結果どれだけ消費者の方に食の安全・安心の確保が理解されているのか、といったことに関して、非常によくご指摘をいただきます。これに関しては、それぞれの事業の中でアンケートを取る等で評価をさせていただくのですが、一度にできる取組みに大勢参加いただくことができないこともあり、次の取組みへの反映は、まさにこの審議会の中でご意見をいただきながら改善をしつつ、次の年度への取組みに生かしていく形で進めさせていただいております。以上でございます。

○水谷委員

ありがとうございます。

○岡部とし子会長

はい、鵜飼先生お願いいたします。

○鵜飼委員

2点お伺いします。1点目は、資料1の10ページから11ページにかけて記載のある、「イ養殖魚類における水産用医薬品の残留検査」の計画が、令和2年度の計画は10検体と少なくなった理由を教えてくださいと1点目です。もう1点は14ページです。水産関係で例えば三崎ですと、マグロの加工場等が多くありますが、市場自体は三浦市がHACCPについての整備をするということになっています。今回は加工場などもHACCPが適用されていくと思いますが、ここで書かれている衛生管理の導入に向けた指導を行うところ、これは具体的に、個々の加工場等にはどのような指導を考えられているのでしょうか。そのあたりが分かれば教えてくださいと1点目です。以上です。

○岡部とし子会長

2点、事務局からお願いいたします。

○滝口水産課長

水産課からお答えします。今までずっと15検体やっておりましたけれども、基本的には毎回、全て違反件数はございませんでした。来年度でございますけれども、引き続き、栽培漁業関係の種苗と内水面で生産される養殖の魚介類について検査いたしますが、予算等の関係で来年度は10検体とさせていただきます。

○鵜飼委員

予算の関係ということですね。

○滝口水産課長

もちろん、比較的安全性が保たれているということで下げさせていただきました。

○鵜飼委員

わかりました。

○生活衛生課青山GL

2点目の魚介類加工品等を加工、製造する施設へのHACCP導入については、原則として従事者50名以下の小規模な施設については、国の方で手引書が出ておりますので、加工施設や製造施設に、まずは講習会等を実施して、広く普及していきます。また、必要に応じて個別に施設に行き、手引書の普及をしていきます。原則、従事者が50人以上の大きな施設については、HACCPの危害分析等は自社で行わなければならないことから、別途、専門で監視している職員が伺って指導していきます。

○鵜飼委員

わかりました。加工場は小さいところが多いので、できるだけ、こまめに支援等を行っていただきたいと思っております。以上です。

○岡部とし子会長

他にはありますか。水谷委員、どうぞ。

○水谷委員

今のお話と関連して質問いたしますが、漁業組合のような事業者団体が、何か指導支援等をやるということはないのですか。

○鶴飼委員

漁業組合連合会では、国からの様々な通知に基づいて指導をしたいと考えていますが、専門的な知識はほとんどないので我々ができる範囲でやっていければと思っています。

○水谷委員

業界の規模等、様々と思いますが、今の厚生労働省の施策は私の感覚ですと、ほとんど業界に丸投げと感じています。各業界でそれぞれ指針を作って、その指針を厚生労働省が承認してホームページに掲載し、各行政職員はそれをそのまま持って行き、監視員が確認するというシステムになっている気がするのですが、その辺りはいかがですか。

○生活衛生課青山GL

小規模事業者については、おっしゃるとおり手引書が発出されておりますので、それに沿った形で指導していきます。国の方がその手引書内容について確認を実施して発出しています。小規模事業者ですと、一般的にコーデックス委員会が推奨するようなHACCPの危害分析を行うことが、難しい状況がございます。

○水谷委員

いわゆるB基準ですね。業界団体が力を持っているところはかなりしっかりやるし、力のないところは行政の方が非常に苦労することになると感じています。

○生活衛生課青山GL

食品衛生監視員も手引書を確認しながら、施設の実情に応じた助言をしていく予定です。小規模施設については、そこでフォローしていくという形としたいと思います。

○水谷委員

そういう時、業界とタイアップして協力するなどされるといいのでは、と思います。

○生活衛生課青山GL

わかりました。

○岡部とし子会長

よろしいですか。吉田先生お願いします。

○吉田委員

吉田でございます。2点ほど、お聞きしたく存じます。まず、今回この参考資料3の2019年度実施結果に、URLとともにアクセス数を記載いただいたことで、県民の皆様が興味を持つ部分が非常にわかりやすくなったことは、評価できるころだと思えます。

今回初めてアクセス数を載せていらっしゃるのですが、実際には経時的に見なくては分かりませんが、このアクセス数の多少の差について県としてのお考えがあれば、お聞きしたいと思います。特にアクセス数が多い部分は県民の皆様も非常に注目する部分かと思えますので、そこへの情報提供などのお考えがあるか、何か取り組んでいきたいことなどございましたら、教えていただきたいということが、1点目です。

もう1点ですが、リスクコミュニケーション事業の「食の安全・安心キャラバン」に参加させていただく中で手洗い指導等を実施しており、県民の皆様から毎回いただくご意見をここでご紹介することが、私の一つの仕事とっております。先ほど上野委員からお話

があったように、通常時の食品の衛生や安全性等についてホームページなどに情報が載せられていますが、今回参加したキャラバンの中で緊急時に関する質問がありました。例えば災害時には国や県から様々な情報が出されますが、本当に身近なところで災害があった場合、具体的にどのように実行すればよいか分かる情報をいただきたい、というご意見がありました。また、特に目や耳の不自由など障害のある方たちに、災害時の安全管理等を伝える方法など詳しく教えていただく機会があれば嬉しい、というご意見もありました。これらの声も含めてお考えいただき、県のご意見を教えていただきたいと思っております。

○生活衛生課青山GL

1点目のアクセス数につきましては、今年度集計を始めた段階ですので、具体的な取り組みや、どこに力を入れるのか、という調整は、まだできていない状況でございます。

2点目の災害時の食品衛生に関する情報は、現状、災害時の食中毒予防等については必要に応じて情報提供をすることはありますが、例えば具体的に災害時の水がない状態での手洗いについて、具体的に示すような情報提供は実施できていない状況です。また、目や耳の不自由など障害のある方たちに対する対応についても、現状は十分な対応ができていない状況がございます。

○吉田委員

災害が発生した段階でできる限りの行動をするということは当然ですが、日頃から緊急時の具体的対応の情報があると皆様が安心して、いざという時に行動しやすいかと思っておりますので、ぜひ少しずつで結構ですから、災害時の具体的対応などの情報提供もいただくと非常に県民の皆様の参考になると思います。

今回、県で行われているアンケート調査結果を見ていますと、今まで5、60代の方の回答が多くありましたが、最近は3、40代の回答も増えて割と若い方が見ていらっしゃるのかなと思います。そのような意味では、広報媒体としてホームページでの情報提供は県の取り組みが評価されていると思いますので、ぜひこれからもうまく利用していただけたらと思います。

○小笠原生活衛生課長

補足させてください。災害時の話ですけれども、我々は食品衛生を所管しております。例えば災害発生時に避難所においてどのように食品に関連する危害を防止するかということの情報発信はまだ十分でないところはあります。一方、災害時の対策として、避難所運営の中での食中毒の予防や、感染症予防は大変重要なことで、広い意味での健康を害さないように、という形の取り組みや情報提供は災害担当部署が行っています。ただ、委員がおっしゃられたように、いざ災害が起きたときに食品衛生上の危害を防止するための大切な点などを、平常時に、ピンポイントで情報発信できていない部分があるので、そこは課題だと認識しております。特に、障害者の方へのアプローチができるのかという点は押し付けのような情報提供にならないように、災害対策の部署とも話をした上で、どのようなやり方がいいのか勉強したいと思っております。ありがとうございました。

○吉田委員

ありがとうございます。

○岡部とし子会長

何かご意見、ありませんでしょうか。はい、柿本委員お願いいたします。

○柿本委員

柿本でございます。評価が不明なので、次年度の要望が1点ございます。資料1の27ペ

ージと28ページ、情報の共有化の推進のところでは、先ほどもご意見が出ましたが、大学生を対象とした食の安全・安心ラボを実践されていて私は非常に大切な活動だと認識しております。県内には多数の大学があり、学生もたくさんいらっしゃると思いますので、ぜひ下宿を始めるタイミングなど、大学生が興味を持って参加し、日常生活に役に立つ内容にさせていただき、充実したものになるように希望いたします。また、29ページの食育の推進に関する施策というところですが、私が所属しているコンシューマーズかながわは、食育フェスタに初回から参加させていただいております。年々参加者が増えていると実感しています。お子様や栄養の勉強をしている若い学生さんなどがいらっしゃるようで、実績を上げていると認識しております。県内の小学生に配布するリーフレットですが、これは他の行政が出しているもの等を参考にしたりはしていますか。私は、東京都のリーフレットを見る機会がありましたが、親子で挑戦しようという内容であったり、配布方法も工夫をしているようです。ぜひ大事な機会なので、小学生の皆さんの心に残るリーフレットを作っていただくようお願いしたいと思います。

#### ○岡部とし子会長

ご要望ということで、私からも小学生に毎年リーフレットを配布させていただいているということと、今回、実施結果にアクセス数を掲載させていただいていますが、この子供たちに関連する情報がもう少し増えていくと今のお子さんたちは身近にスマホとかもあって見ているかと思しますので、具体的な提案は申し上げられませんが、工夫していただければいいかと思えます。

他に何かご意見はよろしいでしょうか。公募の委員の方々もよろしいですか。

いろいろなご意見をいただきましてありがとうございます。本日の意見につきまして、当局におきまして、来年度の行動計画の策定に当たり、ご検討いただきますようお願いいたします。次に報告事項が2件ありますが、一括して説明をお願いいたします。

#### ○生活衛生課植村技幹

生活衛生課 植村でございます。報告事項（1）神奈川県食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第4次）」の一部改正について」ですが、資料2及び参考資料5をご覧ください。この指針は、食の安全・安心の確保に向けた、令和元年度から3年度の中期的な目標、施策の方向を定めたものとなります。今回所要の改正を行うのは、用語集の解説部分となります。このことについては、指針内容の変更を伴わないため、今回報告事項とさせていただきます。

今回改正する用語のうち「食育」「特定原材料」については、議題といたしました「かながわ食の安全・安心行動計画」でご説明したとおりです。また、「表示義務のある遺伝子組換え食品」には、話題となった「ゲノム編集技術応用食品等」について、解説に追記を行いました。これらの改正について、資料2-2のとおり、ホームページ上で公表し、用語集をダウンロードできるようにしたいと考えております。

続きまして、報告事項（2）食品衛生法改正に伴う条例改正等についてです。資料3をご覧ください。平成30年6月に食品衛生法の一部を改正する法律が成立したことに伴い、関連する神奈川県の条例も改正等する必要が生じております。「1 これまでの経過」には、食品衛生法改正法の公布後の、政省令の公布状況を記載しておりますが、改正に伴う全ての政省令が公布されていない状況でございます。2ですが、法改正の内容は大きく6つあり、当県にある4つの条例「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」、「ふぐ取り扱い及び販売条例」、「魚介類行商等に関する条例」、「食の安全・安心の確保推

進条例」を改正等することとしております。特に、⑥の食品リコール情報の報告制度の創設は、食の安全・安心の確保推進条例第14条と深く関わっておりますが、関係する省令等が公布されておられません。今後、それぞれ改正法の施行日までに、省令等の発出状況を鑑み、必要な手続きを踏みながら、条例改正等を進めてまいりますことをご報告させていただきます。

○岡部とし子会長

ありがとうございました。今の2件の報告事項につきまして審議会から意見を述べたいと思います。ご意見がある先生ご発言をお願いいたします。

○岡部とし子会長

それではよろしいですか。1点、教えていただきたいのですが、今回用語集のところではゲノム編集作物について、遺伝子組換え表示義務のある遺伝子組換え食品というところに追加して記載されています。ゲノム編集の作物につきましては、遺伝子組換えの手法を扱っておりますが、最終産物としては遺伝子組換え作物とは違うということでは扱っているかと思えます。別途用語として設けるのではなく、ここに一緒に入れ込まれた理由は何かあるのでしょうか。

○生活衛生課青山GL

本文上に、ゲノム編集技術応用食品という文言がなかったのですが、やはり皆様が注目している文言ですので、加えた方がよいという判断のもと、関連する用語であるこちらに追記したという状況がございます。

○生活衛生課植村技幹

この指針の用語集は、本文中に記載があるものの説明という形をとっております。指針の本文中にはそのゲノム編集技術応用食品という文言を記載することが難しかったということもあります。ゲノム編集技術応用食品で一番関心があるのは、やはり表示の問題だと思います。そこで、表示義務のある遺伝子組換え食品の解説の中に付け加えさせていただきました。指針の改定等でこの文言が改めて記載できるようであれば、その時には検討したいと考えております。

○上野委員

ゲノム編集技術は、まだいろいろ検討されている技術ですが、遺伝子組換え技術はかなり様々な意見があって、消費者にネガティブに捉えられがちです。その中に入れてしまうとゲノム編集技術もそういうものだという認識で見られることが危惧されます。できればその技術を応用、発展させていきたいというのが研究者の間での意見なので、その中に入れてしまって外に発信していくのは今の段階ではどうかと思えます。

○生活衛生課青山GL

また別でホームページ上で掲載する等の形を検討したいと思えます。

○岡部とし子会長

検討のほどよろしくをお願いいたします。一般に馴染みがあまりないのと、逆に馴染みがないことで、新たに何か意識付けがされてしまうというのが心配なところですね。他に何かご意見はありますでしょうか。よろしいでしょうか。

そうしましたらいろいろのご意見をいただきましてありがとうございました。それでは指針については、事務局どおりの案ということですのでけれども1点、先ほどのゲノム編集のところにつきましてはまたご検討いただきたいと思います。事務局はほかに何かございますか。

○小笠原生活衛生課長

特にございません。

○岡部とし子会長

それでは、以上で本日予定しておりました内容は終了いたしましたので、進行を事務局にお返ししたいと思います。

○小笠原生活衛生課長

本日は大変貴重なご意見を沢山いただきましてありがとうございます。次回の審議会の予定でございますが、今年の7月ないし8月頃の開催を予定しております。また、日程につきましては委員の皆様にご連絡を差し上げますのでその際はよろしく願いいたします。それでは、これもちまして令和元年度第2回神奈川県食の安全・安心審議会を閉会と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。