

## 令和4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5年1月25日(水) 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、荒木のぞみ、工藤隆弘、山田茂雄(代理)、  
二ノ戸長作、蔵増由加里、山口秀子、中嶋武司、藤科智海  
(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4年度取組状況について
  - (2) 令和5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4年度取組状況について

[事務局]

資料1-1～1-5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]

食品適正表示推進者養成講習会について、これは関心ある市民であれば、誰でも講習会を受けることができるのか。来年度は最上でも開催してほしい。

[事務局]

事業者の食品適正表示の推進ということで始めている。受講料は必要となるが誰でも受けることができる。開催地については、村山と庄内で例年開催しており、今のところ最上・置賜での開催予定はない。要望があれば、出張セミナーという形で、食品表示法について、食品安全衛生課職員が伺って話をするという取組みもあるのでご活用いただきたい。

[委員]

我々の取組内容について報告させていただく。山形丸果中央青果株式会社では、県内の1,500名

ぐらいの生産者から、年間通して色々な品目を出荷していただいている。その中で、山形丸果園芸連という組織がある。そこでは、農薬問題や、これからの山形県の農産物について何をつくれればしっかり収入が得られるのか、そういう会合を年に2回から3回生産者を集めてやっている。会合では、生産者一人一人、各支部に協定書や災害時の補償などについて情報提供したり、農薬に関する説明会をしたりするなど、連携して一番大事な食の安全について取り組んでいる。4年度についても、新しい果物や野菜も含めながら、どういうものをつくれれば良いかや農薬の使用基準等についての会合を11月15日に開いた。山形県には果物にしても野菜にしても非常に多岐に渡って、全国に発信できる品目があるので、我々としては、徹底して、安全・安心な果物や野菜を提供するためにこうした事業展開をやっているということをお知らせしておければと思ったところである。

[委員]

今回、初めて出席させていただいている。県から指導いただいていた時と同様に、山形市が中核市になった段階で、山形市に保健所ができ、食肉公社では山形市の食肉検査員から指導いただいているため、今まで通りに私どもが安全安心な食品を提供できるというところであるが、山形市保健所がオブザーバーにいないということを初めて知った。県の村山保健所の管轄内に山形市の保健所が入っているのか、お伺いしたい。

[事務局]

山形市は、令和元年に中核市に移行したが、中核市については、地域保健法により保健所を設置しなくてはならないと定められており、中核市となった山形市は保健所を設置した。保健所を設置した場合、その保健所の管轄内に食肉検査所があった場合は、食肉検査業務もしなければならないため、当時、県の内陸食肉衛生検査所が、山形市食肉衛生検査所に移行した。市の食肉衛生検査所になってからも令和3年度まで県から獣医師を派遣した。正式な県からの獣医師の派遣というのは既に終了したが、県のOBの獣医師が4人ほど任期つき採用で働いており、技術を継承していくようやっている。

## (2) 令和5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2-1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]

重点事項のうち、特に事項2と3に関して、現状においてうまく進んでいるのかどうか教えていただきたい。

[事務局]

HACCPに沿った衛生管理について、大規模事業者については、国の総合衛生管理製造過程と

いう承認に取り組んでいた事業者もあり、比較的導入が進んでいるが、小規模事業者や高齢の事業者にはまだ十分浸透しているとは言い難い状況である。すべてを記録する「見える化」が、この衛生管理の基本であり、そういったところの習慣付けや、しっかり理解していただいていると取り組んでいただくということが必要になるので、粘り強く、導入を図っていかねばならない。営業許可制度の改編については、更新に合わせて順次切り換えていくということで進めているので、こちらは順調に進んでいる。

[委員]

HACCPの件に関して、山形市内に現在こども食堂が14軒以上開設されていると思うが、我々の法人ではフリースクールも一緒に運営しており、給食を提供している。我々のような小さい規模で食事を提供する場所にもそういったことをご指導いただけると、とても助かる。また、地産地消ということで、地元の方が山菜を採りに行ったり、野菜を採ったりしたものを提供いただくことがあるが、当法人としてはそういったものは残念ながら利用することはしていない。そういったことも含めてご指導いただけると、今後いい影響が与えられると思うので、よろしくお願ひしたい。

[事務局]

山菜やきのこのおすそ分けは、食中毒につながっていることが多く、判断は慎重に、もらってから注意するよう、また、安易なおすそ分けは控えるよう呼びかけさせていただいているところである。また、HACCPというと少し堅苦しくなるが、実際にやっている衛生管理を紙に落とす、記録に残すというのが、HACCPの考え方の基本である。各工程で、何に気をつけなければいけないかというのを洗い出し、重点的にポイントを押さえて、管理をしていただくということなので、さほどハードル高くなく、厚生労働省の手引書なども活用していただきながら、取り組んでいただきたいと思う。先ほども申し上げた出張セミナーで、衛生管理について話を聞きたいという場合は、最寄りの保健所や当課にご連絡いただければ対応させていただく。

[座長]

色々な事業者からご相談があったときは、個別対応もされているということでよろしいか。

[事務局]

対応させていただいている。

### (3) その他

[座長]

その他、何か意見等あれば、御発言いただきたいと思います。

[委員]

先ほどの監視指導計画について、令和7年から「くるみ」が義務表示に追加とある。食品表示は、エネルギー表示やアレルギーの基準の変化など、目まぐるしく変わる中で、今度消費者庁で、Codex、食品の国際規格に合わせて、また食品表示を見直そうという動きが出ているようだ。「水」

を原材料表示に加えるというもので、一般の消費者は、原材料に「水」と書かれた場合、かなり戸惑いがあると思うので、こういった情報についてSNS等での発信をお願いしたい。

[事務局]

まだ国内ではそのような動きがあるという情報は入っていないが、そういった際には周知をさせていただく。

[委員]

旅館業をやっている、この季節になると食中毒に対していつも神経をピリピリさせている。会合があると、いつも食中毒対策についてどうしたらいいのかという話題がたくさん出てくる。でも、この頃はカンピロバクターなどの食中毒は聞かなくなった。10年前はしょっちゅう色々出てきていたが、指導の賜物だと思う。おかげ様で我々業界では食中毒の発生は落ち着いてはいるようだが、やはり季節になると、みんなそういう心配をされておられるようだ。ここで気を緩めることなく、こういったことは注意してくださいね、という文書を流していただくと、なお引き締まるのではないかと思う。ぜひ、継続していただくようお願いしたいと思う。

[事務局]

食中毒の発生件数の減少は、業界の皆様の努力の賜物だと思っている。今後とも啓発してまいりたい。

[事務局]

旅館というとノロウイルス対策が重要だが、県の旅館組合のほか、本日出席の山形県食品衛生協会の、県内に630名いる食品衛生指導員がそれぞれの地域で活動している。さらに、本日オブザーバーとして出席している保健所が指導にあたっている。ノロウイルス食中毒の最近の発生は日配弁当であったり、飲食店だったりとということで、旅館からは出ていない。これは山形県の一つの特徴である。今後も一緒に対策をやっていききたいと思う。

[委員]

私ども食品衛生協会の取組みについて、ご紹介させていただきたいと思う。先ほどノロウイルスのお話があったが、食中毒の予防対策として、昨年11月に最上保健所にご協力をいただきながら、ノロウイルス対策の講習会を実施させていただいた。その時には食品事業者を中心に40名あまりの方に集まっていただき、保健所の方から講師をしていただいて、開催させていただいた。

[委員]

今回初めてこのような会に参加させていただき、食に関する様々な分野で、皆さんが本当に努力をされているし、消費者として、やはり食べ物を大事にいただかなくちゃいけないということを改めて感じた。今子供がいるが、学校給食でも地産地消の色々な食材を取り入れていただき、それを安全に提供していただいて、それもやはり、皆様のご努力の賜物だと思い、本当に今日は感謝することがたくさんの方の会議だったと思う。どうもありがとうございます。

[事務局]

今、鳥インフルエンザや豚熱等が発生しているが、私どもの役割としては、食べても感染しないということをやはり正しくしっかり強調、発信しなくてはと思っています。例えば高病原性鳥インフルエンザについては、国内だけの発生ではなく、世界規模で発生している。国内では、昨年10月に岡山で初発があって以降、1,180万羽ほどが処分されている。アメリカも一千万羽、韓国も400万羽は超えている。ヨーロッパについては、件数は公表されているが、何万羽かはわからないとのことである。鳥インフルエンザウイルスは、ノロウイルスと比べて、非常に環境変化に弱いウイルスで、ノロウイルスにアルコールは効かないが、鳥インフルエンザウイルスにはアルコールが効く。一般に出回らないので仮にということだが、鳥インフルエンザウイルスが付着した鶏肉を食べた場合を考えていただくと、まず胃に行く。胃というのは、非常に酸性であり、pH2くらいで蔵王の温泉と同じくらい。そのため、鳥インフルエンザウイルスは、その胃酸だけで死んでしまう。仮にウイルスが付着した食べ物が、次の十二指腸に行ってしまった場合でも、鳥インフルエンザウイルスは腸の粘膜にくっつかないため、食べても感染もしない。このことをしっかり発信していきたいと思う。ただ、中国やベトナム、エジプトで鳥インフルエンザの人への感染例はあるが、これは食べて感染したのではなく、家庭にて自分でさばいて自家消費する中で鳥がバタバタ暴れたりすることで、極めて大量のウイルスを吸い込んでしまい、肺の上気道で感染をしてしまう場合がある。国内ではそういう状態というのは考えづらい。鳥インフルエンザが発生した養鶏場では、殺処分ということで、職員が入るが、感染防護具を装着するなど完全装備で入る。そのためそういう状況は日本では考えられない。そういった意味で、食べても感染はしないのご理解いただきたいと思うし、今後とも私どもも情報を発信していきたいと思っている。

[委員]

我々の農業の物品販売や農薬を販売している上で、いわゆる農薬の安全使用という面で、啓発など様々なことをさせていただきたいと思っている。農薬の安全使用について、生産者の方に伝えながら、食の安全に努めさせていただく。

[委員]

先ほどの鳥インフルエンザのことだが、やはり殺処分しか方法はないのか。

[事務局]

家畜伝染病予防法という法律があり、その中の特定疾病ということで、法律だとそうせざるをえない。家畜衛生の分野からいうと、テストアンドスローターという言葉が昔からあり、徹底した検査で陽性が判明した場合、摘発、スローター、つまり処分ということで、日本では厳格に家畜伝染病予防法に基づきやってきた。日本は島国ということがあり、特に、昔は海外悪性伝染病と言ったが、そういった侵入を徹底的に阻止するというので、テストアンドスローターをしてきた。世界的に見ても、アメリカや日本、韓国も、早期発見・早期淘汰ということで、まん延防止のために厳しくやっている国なのかなと思っている。鳥インフルエンザや豚熱などのほか、平成22年に宮崎で発生した口蹄疫という伝染病は感染力が非常に強い。まん延を早期に防止するという意味で、今後とも早期発見・早期淘汰でやっていくことになると思う。

[座 長]

以上をもちまして、本日の協議を終了させていただきます。皆様の会議の円滑な運営にご協力いただきまして、どうもありがとうございました。

(終 了)