

## 令和6年度第1回三重県食の安全・安心確保のための検討会議 概要

日時：令和6年8月5日（月）13：30～14：40

場所：三重県庁 講堂棟 3階 第131・132会議室

出席委員：8名（欠席者1名）

会議の公開：会議は公開開催（傍聴者：0人、報道関係者：0人）

### 1 あいさつ（県農林水産部 次長）

### 2 開会

### 3 委員の紹介・辞令交付

（県）検討会議委員の辞令交付および紹介（欠席者についても所属や名簿等を紹介）

### 4 事項

#### （1）食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（令和5年度版） （案）について

（県）資料1に基づき概要説明

##### 質疑の概要

意見無し

#### （2）三重県食の安全・安心確保行動計画（令和6年度）について

（県）資料2に基づき概要説明

##### 質疑の概要

（委員）GLOBAL G. A. P. がどのぐらい導入されているか教えてください。

（県）GAPの認証について、GLOBAL G. A. P. の数は今すぐにはわかりませんが、JGAPとAS IAGAP、GLOBAL G. A. P. があり、その合計件数が40件となっています。

（委員）例えばGLOBAL G. A. P. だと申請手数料はいくらですか。

（県）10万、15万から20万とか、かなり高いです。

（※JGAP10万円、AS IAGAP15万円、GLOBAL G. A. P44万円）  
それぞれ旅費は別途負担

#### （3）各団体からの食の安全・安心の確保に関する情勢報告と施策への要望について

（委員）いろいろと資料を読ませていただいて、なかなか読みきれてはいませんが、真摯に対応されてきていることはわかってきたところです。

消費者は、食の安全・安心確保はあって当たり前のように思っています。私自身も含めて「絶対大丈夫だ」と、そういうふうに信じています。この検討会議に参加することで、生産者と消費者の信頼関係を築くために、行政や関連組織で様々な施策が講じられていることも少しずつ理解はするようになってきました。

食卓に届くまで、生産過程での環境への負荷も含めて、持続可能な生産や管理体制がきちんとされていることが安心に繋がると考えています。

消費者としては、地産地消が理想ではありますが、日本の食料自給率の低さから、世界中から食料を輸入する時代になってきました。

先日、厚生労働省の検査体制等についての説明をZoomで聞きましたが、それで不安がなくなったかといえば、正直に申しますと実際のところそうでもありません。科学的根拠はもう示されていますが、それをきちんと守っているのかとか、疑えばきりはありませんが、一消費者としてはそういうことを考えてしまいました。

また、皆さんご存じのように、機能性表示食品のことで健康被害が出ました。重篤ではないにしても利用した方で被害報告がありました。

これを機に私も初めてトクホとの違いなどを知ったわけですが、健康になるために利用したのに、このような結果を招いたということ、また紅麹はすべて悪者みたいな扱いになったことは少し残念ではありました。正しく理解することが、いろいろなパニックに陥らないのかなと思ひ、やはり消費者への啓発は大事なことだと思ひました。

今年度予定されている三重県と共催の研修会について、健康食品等を学ぶ内容が一案として企画されていると聞きました。すごくいいタイミングで、成功すればいいなと思っております。

被害が出てから検討するということが繰り返されているように思いますが、ブームに流されないように冷静な消費者でありたいなと思っております。また、行政には情報や啓発のさらなる充実をお願いしたいと思ひます。以上です。

(委員) 私たちは、生活習慣病予防料理と食育について主に取り組んでいます。特に、資料にもあったように、児童に対する食育が必要だと感じていて、今後は日本の食文化と郷土料理について、重点的に取り組んでいかなければならないと思ひています。

私たちは日本食生活協会のいろいろなメニューがあります。昨年、郷土料理に関する取組として、初めて伊賀市の島ヶ原中学校の子どもたちと一緒に伊賀に伝わる郷土料理に取り組みました。

今の子どもたちを取り巻く食生活は、ハンバーグやカレー、ラーメン、唐揚げ等が家庭料理の中で多く取り込まれています。統計より、20代から39代ぐらいの若いお母さんの世帯のうち54%から57%は、食文化をきちんと伝えられていないことが見えてきています。食文化を伝えられていない子どもたちが、将来的に日本の食文化や郷土料理、和食について、どれだけ伝えていけるのかをととても危惧しています。

今後、農林水産省(部)の事業でも、郷土料理についてもっと見直し、取り組んでいただけたらと思ひます。

それから、食の安全・安心ということで、私は日頃思っていることが「国内製造」という表示についてですが、産地は書いてなくて、国内製造というのが書いてあり、これは、どこの国の原材料かということをととても心配しています。特に、加工食品については全く書いてないものもありますし、消費者として商品を購入する側とし

ては、輸入食品なのか、国内食品なのか、国内で作られたものなのかということをし、しっかり書いていただくと安心して購入できるのではないかなと思っています。

そしてもう1つ、健康についてですが、この間テレビで高血圧の予防に「DASH食品」というのがありました。今日の資料を見ましたが「DASH食」ということが全然書かれていなかったの、それがいいものなのかどうかは私にはわかりませんが、もし本当に生活習慣病予防にとっていいものであれば、今後、県民に広く教えていただくような取組を考えてほしいと思っています。以上です。

(委員) まず1点目、地物一番ということで、我がグループも給食への提供をどんどん広げていきたいと考えています。一方、給食無償化が進むなか、無償化されると、学校がいろいろお金を使いやすくなるんじゃないかと考えられているようですが、裕福な市町はそれでいいと思いますが、裕福ではない市町はかえって、いいものを使えなくなるというような懸念があると思います。

その辺り、三重県や県内市町がどのように考えているのかが少し気になっているところで、仮に無償化が進んでいくのであれば、しっかり地元産にお金が使えるように、県からも支援いただきたいと考えています。

あと、GAPやHACCP、今日の資料にありませんが環境負荷低減の関係で、取組についてはすごくいいと思いますが、そういう取組を農家がしても価格に十分反映されないという意見をちらほら聞いています。

今後、環境負荷の低減も進めていくことになるかと思いますが、そのあたり取り組んだだけしっかりとメリットが出るように、私たちも進めていきたいと思っていますので、三重県でもよろしくお願ひしたいと思っています。

あともう1点は大したことではありませんが、私は漬物が好きです。すでに施行されましたし、食の安全確保は当然大事なことです、ああいう事件があつてしょうがないとも思いますが、極端な取組でデメリットが大きくなるというかそこまでしなくてもいいんじゃないかとも感じています。

過度な対応があるとかえって消費者の方や、ずっとやってきた生産者の方も困ったりしますから、何とかそのあたり慎重な検討、決定がされるよう、対応していただけるといいかなと少し思っています。以上です。

(委員) 最近ですと、三重県内に限りませんが、海水温が結構上昇しており、今まで取れていなかったような魚がたくさん取れたり、逆に今まで取れていた魚がいなくなったりしているなか、ソウシハギという毒のあるカワハギの仲間が増えてるんじゃないかとおっしゃられる漁師さんがみえます。私たちでは通常流通されないような魚がどれぐらい取れているか把握していないのですが、そういった声が少し気になっていて、県として把握されてるかどうかということです。

また、この魚は今までも何回か間違つて店に並んでしまい、買った人がいるという事件も発生しています。その辺の注意喚起はどうなっているのかというところ。

もう1つが、ソウシハギは調べるとパリトキシンという毒素を出すことがわかっています。この毒素については三重県で昨年12月にブダイを食べた人がパリトキシ

ンと推定されるような食中毒が起きてるという結果も出ています。これについて、ブダイでも出てくるのかという点も気になるところですので、その辺のモニタリングをこれから行政としてどうしていくのかが気になります。以上です。

(委員) 今日、三重県の食中毒発生件数や人口比当たりの事故件数についてネットで簡単に調べてきました。三重県は他県と比べて、事故発生件数および人口比の発生件数も非常に低く、47都道府県の中でもトップクラスの低さという資料を見ましたので、この三重県食の安全・安心確保というのが、他県以上にうまくいっているのかなというふうに感じております。

ただ一方で、全国の食中毒の発生件数は、昨年1,000件を超え、患者数も1万人を超えたということで全国的には少し増加傾向にあるというデータも見ました。増えている食中毒については、ノロやカンピロバクターといったところが増えているようですが、牛肉については、以前、大腸菌O157の問題で非常にクローズアップされました。鶏肉を中心としたカンピロバクターについても増加傾向にあるようなので、こういった啓蒙もしていくといいのかなというふうに思っています。

あと、当然ですが、食の安全・安心を確保しつつ、生産性を高めていくということが両輪で求められていくわけで、最近、農林水産省からロボットやDXの普及の関係で、「食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン」というものが出されています。

当社でも、やはりこういった新しい設備を導入するというような変更で、うまく衛生管理をしないと大きな問題に繋がりがねないということで、私たちも変更点管理をしっかりとやっています。

これから、食の安全・安心を確保しつつ、生産性も高めていくといったところの両立のための何か施策等もあればいいのかなというふうに思いました。以上です。

(委員) 先ほどあった海水温の上昇と毒魚ですが、これは間違いなく三重県にも被害がくると、間違いなく尾鷲の方でくると考えられます。

すでにアオブダイによる死亡事例も出ています。沖合の方では毒魚が揚がっていることを把握しているかもしれませんが、こちらではまだわかってないと考えられますので、普及啓発、注意喚起をお願いしたいことが一つです。

次に、HACCPについて私たちや県でも取り組んでいます。導入はほとんど進んでいません。今年度、関係者の方にはお願いですが、日本食品衛生協会は厚生労働省からの予算で、HACCPの講習を全国で実施することとなっています。

これについて、三重県は日本食品衛生協会の直営です。全国で数ヶ所あります。基本的には食品の許可対象施設の中の飲食店営業がメインですが、いわゆる飲食店だけでなく、許可対象の給食についても飲食店営業です。業態は全く同じでも、外部事業者へ委託せず自前で行う場合は許可対象ではなく届出となります。いろいろな方がいますので、そういう方々にも連絡して欲しいなということで、関係者の方に資料を配布いただければ嬉しいです。

期日は11月14日勤労福祉会館で午後1時半から2、3時間ほどの研修を行います。関係者の中には教育委員会の方もいると思いますので、特に給食はあると思いますので。HACCPのことは全てですが、内容は初歩の初歩です。

例えば、先にお願ひしましたGLOBAL G. A. P. ですが、これはほとんど取ってないと思います。実は、片手以上に（費用が）いると思いますし、更新にもかかる。そうすると、これだけのコストをかけて野菜を作るかとなると、なかなか難しいわけですね。HACCPも、事業者さんのメリットがあるかということ、事故防止になるでしょうけどそれ以上に負担ばかりなんです。

ですから、安全は安全ですが取り組みにくいということで、私たちも苦勞しています。その辺、県民の理解を深められるよう、「ここはHACCPやっている」というマークつける事業をしています。

それが5つ星です。ここは5つ星で、衛生対策やってますよという取組ですが、そういうことをもう少し、食品安全課だけでなく県の広報でしっかりと周知してもらいたいです。そういう店を選んでくれと。あんまり多くはありませんが、全国で展開していますので、県からも発信して欲しいなということで、研修会の分だけ後で関係者に資料を配っていただきたいと思います。食品安全課は講師として、よろしくお願ひします。

(委員) 私たちはいろいろな機会で県民の栄養指導をしています。栄養表示の指導、アレルギーも含めた質問や、最近多いのは機能性表示食品についてで、要は「誰に聞いても、食べていいのか、悪いのか、私にとってどうなるのかわからない。」「病院には行きたくないし、薬も飲みたくないからこの食品でどうにかならないか。」ということで栄養士に聞いてきます。機能性表示食品やトクホの商品について、どういうものかということは私たちも説明します。私たちの指導では、なかなか難しいのかなと思いますが、「3ヶ月ぐらい続けて毎日飲まない、これは効果がないものですよ。」ということをお話ししています。ドクターからも明確な返事がないなどで、結果、栄養士のところに行くことが多いのかなと思います。

それから、さきほど地産地消の話が皆さんからありましたように、三重県は地産地消を進めているかもしれませんが、天候被害もあると思います。これに左右されて品薄や価格高騰等があると、県民の皆さんにはすぐに関わってくることなので、それも県民の皆さんのお話を聞いているとよくわかります。また、海洋汚染で魚の質が随分落ちてきているとか、品物が薄くなっているということも随分感じています。魚を食べなさいと言っても、なかなか「高い」とか、「魚がない」といった声をよく聞くので、安定した供給ということが大切なのかなと感じています。

それともう1つ、県民の皆さんには特定保健指導ということで関わらせてもらっていて、三重県でも30代から40代の男性の肥満について、大体BMIでいうと35とか30以上の方をよく指導しています。食の問題だけでなく、仕事やストレス等も随分関係していて、食べることだけいっても仕事でできないということも随分感じています。今年は、精神的な面での指導ということも計画に入っているようでしたので、それも一緒に進めていただきたいと思います。以上です。

(委員) 私の方は何かをやっているというわけではなく、逆にこの検討会議で得た情報を授業で伝えていますので、今日は魚の毒はフグだけじゃないという情報を次の食中毒の授業で使いたいなと思いました。ありがとうございます。

(県) いろいろなご意見ありがとうございます。私どもからは、食の安全・安心窓口を持っていますので、その立場からお話させていただきます。

いろいろな情報を提供、啓発してほしいといったご意見をいただきました。もちろんそれが大事だと思っていますし、ホームページやいろいろな媒体を使って取り組んでおりますので、それは引き続き進めていきたいと思っています。

食品に関わる県の部署が多岐にわたっており、バラバラに提供しても消費者の方や事業者の方はわかりにくいと思いますので、一連して「食の安全・安心ひろば」という形で、引き続き、しっかりと提供させていただきたいと考えています。

(県) 先ほど、GLOBAL G. A. Pの認証件数に関するご質問について、40件と回答しましたが、勘違いしており、GLOBAL G. A. Pの件数はわかりませんが、合計件数は57件で、個別認証が50件、団体認証が7件でしたので、訂正させていただきたいと思います。

あと、当課がGAPの推進について担当しておりますが、先ほど言われましたように、手間等の関係でなかなか取得や取組が進まない状況です。昨年度、GAP推進方針2030ということで新たな推進計画を立てまして、さらに進めていくこととしています。進まない理由としては、やはり手間やお金がかかるわりに、消費というか、流通に繋がらないということで、昨年度からGAP認証農産物を使ったマッチングの取組や、一般消費者の方にGAPの取組を知っていただくため、相可高校の食物調理科の方と連携し、GAP認証農産物を使ったお弁当の販売やまごの店でコース料理を作っていたり、「GAP認証食材メニューフェア」を開催するなど、多くの消費者の方に知っていただけるようGAPの推進に向けた取組を進めていこうと考えております。

(※GAPの認証件数57件のうち、GLOBAL G. A. Pは7件)

(委員) ひとつだけお願いしておきます。GAPといっても本来のGAPを進めていくべきであって、三重県版GAPというのはやめたほうがいいと思います。

(県) 紅麴と食中毒と漬物の話が出ましたので、この3点を説明させていただきたいと思います。

紅麴については、機能性表示食品等の自主回収の方法や回収命令の仕方といった部分の法的整備が整っていなかったところがあるため、今後そういうことができるように、現在整備を進めているところです。表示についても、少し変わっていくような話も聞いていますが、それがまだどうなるかは、まだ私たちのところにも届いてない状況です。食中毒の三重県内の発生状況はご存じだと思いますので、ここでは割愛させていただきます。

あと漬物の話について、三重県はもともと漬物製造業の方に届出をしていただいていた。施設もきちんとコンクリート等の作業場で排水できるようにとか、手洗いと流しをつけるように、といった行政指導をしていましたので、他県に比べて混乱なくスムーズに許可を取っていただけているのではないかなと思っています。

加えてHACCPの取組ですが、先ほどお話がありましたように、コーデックスの考え方、コーデックスの方法である7原則12手順のHACCPというのはなかなか難しいです。しかし、現在は、どの飲食店や製造業の方でも、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の取組を導入されているという状況です。

そのため、秋田県のいぶりがっこのことをよくお聞きしますが、秋田県さんに伺ったところ、結局は行政や国からの支援等を受けずに、きちんと皆さん自力で許可を取られたというような話も聞いてますので、漬物業者がなくなる心配はないのかなというふうに考えているところです。

最後に、パリトキシン様食中毒についてですが、昨年、食中毒は年統計なので、1月1日から12月31日までが令和5年なんですけど、三重県内は四日市市含めて8件でして、そのうちの1件がパリトキシンではないかと推定される食中毒で、8件のうちの4件がサルモネラの食中毒でした。

そのため、県としてはサルモネラの対策の方に重点を置いてやっているところです。

このパリトキシン様食中毒ですが、魚がプランクトン等を食べますので、そのプランクトンが海域によって毒化してしまい、それを知らずに釣りあげて食べてしまって、人が健康を害するような症状を出してしまいます。筋肉痛と、横紋筋が溶けますので、ミオグロビン尿症といって赤い色の尿が特徴です。

過去にはおっしゃられたとおりに亡くなられた方もいるようです。これも海の状況やプランクトンの毒化といったところもありますので、なかなか予防が難しいのかなと思っています。補足の説明ですが、以上です。

(委員) わからないもので、教えてください。機能性表示食品で、小林製薬の一件が発生しまして、何かだんだんと青カビが発生したとかいろいろありますが、例えば、あの会社は大阪ですよ。でも、それが三重県だった場合、県としてはどういうふうな対策というか、事前に防ぐことは報告しないから防ぎようがないんですけども、そういうところへ定期的に何かされるとかはありますか。それは基本的に国ですか。

(県) 県としてどうするかというのはすごく難しいことで、そもそも機能性表示食品を管轄するのが国ですので、今回も国が主導をとってそういう施設に今後は監視に行こうということになりました。今後は国が主体的に機能性表示食品を作っている施設へ監視に行くようになると思うのですが、私たちも機能性表示食品を製造している施設の把握のしようがない状況です。どういうふうになるのかというところを見てみると、製薬、薬を作るような管理をしていこうというふうに変わるのではないかなといった話も今出てきています。

お薬って健康被害がほとんどないですよ。病気の治す、治さないということや副作用等はあるかもしれませんが、薬の場合それを飲んだからといって悪くなるようなものはないと思うんです。それと同じような管理をしていこうというふうに、今検討されてる段階です。現時点ではこのぐらいしかお答えできません。

(委員) 先ほどの機能性表示食品の件ですが、消費者庁が全6回の検討会を行い、大体こうするよという案が決まり、現在パブリックコメントを取り始めているところです。

主の施策が、GMPを取り入れた管理があり、これは先ほど言われたように医薬品で使われてる管理手法です。アメリカ発だと思いますが、「Good Manufacturing Practice」の略称でGMPに基づいて管理していくことが決まったのと、あとは健康被害を速やかに報告しましょうといったところが消費者庁から上がってきている状態です。

その中に、先ほど言われたように、国が定期的に監査に行くというような内容も一部盛り込まれているのですが、企業側としては、実は健康食品GMPという認証があり、協会さんが認証するんですけども、そういったものが業界的にはすでに常識的に取られていて、しっかりと機能性表示食品の安全性を確保していこうという流れになっているかと思います。

(県) ありがとうございます。

(県) 給食の話があったと思いますが。

(県) 給食無償化については、市町で取り組んでいるところですが、無償化になることで市町の子どもの栄養確保が難しいといったことについては今お答えすることは難しいのですが、当課主催の市町担当者会等で、課題について話し合う機会や情報交換をする機会は設けていますので、今の段階では、そちらで対応しようと考えています。以上です。

(県) ソウシハギの数が増加してるんじゃないかという話については。

(県) ソウシハギが増えるかどうかというのは、漁業者が揚げてきても、そもそも啓発の成果等で市場には流通させないという中で、実際にどれだけ増えているかということを含んでるわけではありません。ただ、やはり黒潮の大蛇行で水温がこれだけ上昇した中でずっと推移していて、当然南方系の魚ですので、漁協へ行ったときなどでは、結構見かけるという話を聞くことがあるかなと思います。そのため、そういった啓発等が重要なのかなとは思いますが。量的なところはそういったところでございます。

(4) その他  
議題なし

閉会

～終了～