

## 令和3年度第2回食の安全・安心推進審議会

日時：令和3年10月26日（火）14:00～16:30

場所：公立学校共済組合高知宿泊所 高知会館 白鳳

出席：佐竹委員、中澤委員、久委員、松岡委員、小島委員、西込委員、安藤委員、  
刈谷委員、谷内委員、渡邊委員、宮崎委員

議題：次第参照

---

### 1 開会

- ・委員17名中11名の出席で審議会成立。

### 2 健康政策部長挨拶

### 3 議事

#### ◇説明

(1) 「第3次高知県食の安全・安心推進計画」の総括について

- ・計画策定の経緯及び第3次計画の全体的な総括 ……資料3-1（薬務衛生課）
- ・4つの重点取組の取組状況 ……資料2-2（環境農業推進課、薬務衛生課）
- ・その他、第3次計画における課題等 ……資料2-2  
(環境農業推進課、薬務衛生課、水産流通課、保健体育課)

(2) 「第4次高知県食の安全・安心推進計画」素案の検討について

- ・計画策定の考え方及び重点取組項目 ……資料3-1（薬務衛生課）
- ・第4次計画（案） ……資料3-2（環境農業推進課、薬務衛生課、水産流通課）

#### ◇審議

##### 委員

虫害IPM技術の普及率が若干下がっているのは、新規参入者により分母が増えたためか。

##### 環境農業推進課

分母が変わったわけではない。取組は進めているが、年度によりキュウリのウイルス病が発生し、薬剤防除に切り替えるということがあり、若干の増減がある状況。

##### 委員

食中毒の発生件数について、4件から10件への増加というのは、200%超えで大変な事態。ノロウイルスが下がってアニサキスが増えているのではないかと思うが、アニサキスは何からきているのか。

## 薬務衛生課

最近はサバ等の小型の青物への対策が課題。カツオのアニサキス対策は数年前から量販店において進んでおり、節で売る場合の注意喚起もしていただいている。カツオに関しては一定抑えこめており、実際に原因となることは少なくなった。

加えてカンピロバクター食中毒も全国的に多い。原因としては居酒屋での鶏のタタキ等生に近い状態での提供ということがほとんどを占めている。

ノロウイルスについても引き続き対策を行うが、カンピロバクターについての飲食店への周知、そしてサバ等のアニサキス対策が今後の大きな課題。

## 委員

高知県には魚の生食文化という特色があり、消費量も多いので、おそらくかなり気をつけていたり、黙っておられたりということがあるのでは。

今後コロナウイルスが落ち着いて経済の回復を図るときに、高知県の生食文化の安全性を保たなくてはならないが、安全性を保つには HACCP が効果的。食中毒対策は薬務衛生課の担当だが、水産部門でも鮮度保持の技術や紫外線照射等によるアニサキス対策を検討できないか。水産業の安全性という面で飲食店の回復の後押しとなるよう、薬務衛生課だけではなく、水産の部署とも連携して行ってほしい。

## 委員

自分も春にイカでアニサキスにやられた。病院に行くと胃からアニサキスが2匹でて、本日2人目と言われた。重症にならず良かったが、結構しんどかった。アニサキスと言葉は知っていても、実際に見たことがなければ、魚を見てもなかなか見分けがつかないと感じた。表に出ていないだけで食中毒事件は10件以上あると思う。

## 薬務衛生課

アニサキスは現在カンピロバクター、ノロウイルスを越えて一番多く、全国的に対策が急がれている。飲食店も HACCP の取組が必要なので、指導の際はアニサキスという危険要因について話をしていきたい。しかし高知県の水産業は看板であるので、必要以上に言って売れなくなることも避けたい。水産部局とも手立てを検討していく。

## 委員

水産流通課の高鮮度処理については、アニサキス対応にはできないのか。

## 水産流通課

高鮮度処理は漁獲物の神経締めや血抜き等の処理であり、魚の腹わたの処理は市場においてはしていない所が多いため、現段階ではアニサキス対策とはなっていない。

## 委員

高鮮度処理という名前は考えてつけられたと思うが、鮮度が高いというのは当たり前だと言われ高付加価値にならないと考える。おいしさの保持等の意味合いの名前の方が付加価値がつくのではないか。

別枠でアニサキスの高鮮度処理をしていただけたらよいと思うが、コスト面で単純にはいかないだろう。10年後には気温が1.7度上がるので水温も上がるだろうから、寄生虫の動きへの影響が心配。水揚げから流通、販売まで温度管理を徹底してほしい。

#### 委員

薬務衛生課が一方的にアニサキスの注意喚起を行うだけでは良くないと思う。そこで、水産部局が努力して対策を進めていると言うと印象が違う。高知の魚はアニサキスが少なく安全というところに持って行けると、アニサキス問題がチャンスに変わる。

HACCPプランの共有についてはどうか。自社でカツオのたたきのHACCPプランを作っているが、色々な事業者のやり方があると思う。県が色々アプローチの方法を持っていることは利点になると考えるので、そういった面で民間協力はしていきたい。

#### 薬務衛生課

HACCPの危害要因としてアニサキスを入れて、それを除外する方法を検討していればよいというご意見と理解した。小さな居酒屋等も含めて全てで実施とはいかないが、色々な方法を取り入れることについて検討していきたいので協力をお願いする。

#### 委員

第4次計画の食中毒対策の部分で、テイクアウトやデリバリーの業者への啓発を含む旨を入れていただいたのは良い。お弁当で温かい物と冷たい物が隣り合わせで入っていたり、レジ袋が有料化となった関係もあるかと思うが、同じレジ袋に温かい物と冷たい物を一緒に入れられたりということがあつた。徹底して指導してほしい。

また、受け取った側の注意点として、すぐに食べる、冷蔵庫にすぐに入れる、ということも啓発していただきたい。

#### 薬務衛生課

コロナ禍でテイクアウト・デリバリー等の形態が目立つようになり、慣れない営業ということで保健所でも注意をしてきたが、今後も続けていく。

#### 委員

配送時の品温管理を起因とする食中毒への心配もあるかと思う。消費者は届けてくれて便利ということだけでなく、配送時の管理もしっかりしていないと利用しづらいと思うが、配送時の品温管理等についての規制等はないのか。

#### 高知市保健所生活食品課

販売者に対しては配送時の品温管理や早めの喫食の勧奨、食品表示に関する指導・お願いをしているが、販売者と消費者の中間となる配送者に対する特段の定めはない。

#### 委員

弊社の店舗において朝9時までの注文で、当日夕方までに配達する事業を始めた。

日用品から食品まで何でも届けるが、食品の温度管理については HACCP 管理を導入し、出発前と到着時の温度記録をとっている。特に冷蔵品には気をつけている。

### 委員

コロナ禍で以前のように参加者を会場に詰め込んでの講習会ができなくなりつつある。当協会でも e-ラーニングでの講習会を開始した。当初は高齢者の多い高知県で受講する人はいないと考えていたが、結構受講者がいたので、県もデジタル化・ネット配信について考えていただければ。

### 薬務衛生課

ネット配信の時代になってきている。当課では動物担当の方でネット配信を取り入れ始めた。食品についても検討していきたい。

### 委員

環境保全型農業について、計画案 P15 を見ると農家が減る中でも素晴らしい目標値。特定の品目を絞り込み、推奨する方向なのか。

### 環境農業推進課

特に品目の定めはない。元々 IPM, GAP の取組として、JA グループのエコシステム栽培というものがあったが、これと一緒に GAP を進めていこうと考え、このような伸び率になっている。

### 委員

後継者問題、体制の維持・増加等について考えがあれば教えていただきたい。

### 環境農業推進課

後継者の確保について取組はしているが、担当でないため詳しいお答えができない。

### 委員

県版 GAP については高い目標であると思う。農協関係者には取組が浸透しているが、その他の人にはほとんど入っていないのが現状であると思うので、ここを詰めていく必要があると考える。後継者の方には興味があってもどうしたらいいかわからないという方もいるので、今後周知・指導をしてほしい。

### 委員

計画案 P36 伝承料理に関して、17 年程前に高校生だった息子が料理の副読本を持って帰ってきて、今では自分が使っている。一般的な料理の他、ぬた、こんにやく寿司等の高知の料理も含まれていたが、孫がいる年になっても知らない郷土料理が多く、今でも重宝している。料理の副読本は今も配布しているのか

### 農産物マーケティング戦略課

現在、小中学校では副読本の配布はしていない。昨年度は郷土料理 9 品の調理方法

や地域の魅力を紹介した DVD を作成し、県庁のホームページに公開しているので、学生以外にもどなたでも見ていただける。

その他、P38 に掲載しているように郷土料理伝承講座を年 3 回開催し、郷土料理を広く紹介している。現在はコロナ禍で人数制限をしている。

## 委員

計画案 P19 農産物（生産出荷段階）の残留農薬検査については、JA グループが年間 1,700～1,800 点程、出荷前の自主検査を計画的に実施しているもの。この他に市内の大きな直販店等で抜き取り検査をしていると聞いたが、現在も行っているのか。

## 薬務衛生課

当課及び高知市保健所において年間計画に基づき様々な検査を行う中で、流通段階の残留農薬検査を行っている。件数的には生産段階ほど多くないが、継続して実施している。残留農薬検査でひっかかることはほぼないので、生産及び流通段階において残留農薬のリスクはかなり低いと考えている。計画案では P25 に記載している。

## 委員

この 6 月以降の新たな感覚として、農産物をジュースやデザート等に加工する際、GAP で生産管理をされているところから購入すると HACCP プランの枚数がかかり減るので、加工者としては GAP 管理をしているところから購入したいと思う。取引先等で HACCP の相談を受けるたび、GAP 管理しているところからとったほうが良いと伝えているが、残念ながらそういったところから直接入手できるような流通には繋がっていない。県や JA にはこういった観点からもビジネスに繋げていただけないか。GAP に取り組む方たちも得をするし、また増えていくのではないかと思う。

## 委員

計画案 P33～の食品表示の部分ではどのような点を改善したのか。

## 薬務衛生課

まずは食品表示の法律が変わった部分の抜けを塞いでいきたい。実際に見つかる表示不備の内容は難しい案件ではなく、シンプルな書き抜きや勘違いが未だに多い。高度なことを行う前に基本的な事項の浸透をもう少しやっていかなくてはならない。

## 委員

書き抜きについてはそれでよいかと思うが、その他の意図的な部分に対しては。

## 薬務衛生課

意図的なのは分からないが、例えば体に良いような旨の表示は健康増進法や、ひどくなると薬機法違反となる。昔から体に良いと言われているものや、単純に良いと言われているものもあるが、しっかり理解いただけるよう指導をしていきたい。

## 委員

検査の規模についてはどのようなになるのか。

## 薬務衛生課

大手のスーパーでは、スーパーの方で厳しく見ていただけるのでほとんど抜かりはない。やはり道の駅や直販所、特に新しくできた所については表示に抜けがある可能性が高いと考えられるため、そういったところを中心に表示指導を行っていきたい。

## 委員

道の駅の販売商品には、地域の人が苦肉の策で作ったお茶等もあり、それを狙いに訪れるお客さんもいる。道の駅というのは地域の文化も一緒に販売していくものと認識している。法律による規制は理解するが、地域の文化を壊さないような形、できれば伸ばしていくような形で表示の仕方を指導してほしい。

## 薬務衛生課

道の駅の利点はまさにその点である。そういったものを無視して、これはいけないと上から言うようなことは基本的にはしていない。その商品が駄目というわけではなく、表示の仕方についてここをこう変えたらよいという形で指導していく。効果の標榜はできないが、このくらいまでなら書けるというような指導はある。つるし上げのようなことはしていないのでご理解いただきたい。

## 委員

生産者の努力を潰さないようにお願いしたい。

保健所間で指導のバラツキがあるとの噂がある。この審議会で議論していったほうがよいかと思ったりはしたが、本日の本題でないので遠慮しておく。

## 薬務衛生課

高知県内では、高知市は独立した考えでされているが、県市で意見を合わせながら行っている。地域の保健所は基本的に同じ形で行っているが、食中毒が起きればそちらに人手が取られる等、保健所の状況により頻度が下がることもあるのかもしれない。

## 4 報告

### 【報告事項1】 JA 高知県が公表した不適切事案について

- ・薬務衛生課から資料4により説明
- ・農産物マーケティング戦略課から説明

### 【報告事項2】 高知家あんしん会食推進の店認証制度について

- ・薬務衛生課から資料5により説明

## 5 閉会