

令和6年度第3回岐阜県食品安全対策協議会 議事録

1 日時・場所：令和7年2月10日（月） 13：30～15：30

2 場所：県庁 3階 301－302会議室

3 出席者

区 分	団 体 名	役 職 等	氏 名
学識経験者	岐阜大学 応用生物科学部	教授	矢部 富雄
	（公社）岐阜県栄養士会	副会長	後藤 美保
	岐阜県議会議員	厚生環境委員長	布俣 正也
消費者	全岐阜県生活協同組合連合会	商品活動推進部部長	安田 雅彦
	岐阜県食生活改善推進員協議会	副会長	鹿島田 稜子
	岐阜県生活学校連絡協議会	副会長	河野 美佐子
	消費者代表	－	小松 玲子
	消費者代表	－	松本 博之
生産者	全国農業協同組合連合会 岐阜県本部	副本部長	林 政和
	（公社）岐阜県食品衛生協会	理事兼食品衛生指導員 部会長	三原 慎也
流通業者	（公財）岐阜県学校給食会	理事長	永治 友見
	（株）バローホールディングス	リスクマネジメント部 品質保証課課長	国富 直人

4 議題

（1）HACCP の取組みの推進状況について

（2）その他

- ・令和6年度県民アンケートの結果について
- ・令和7年度岐阜県食品衛生監視指導計画（案）に対するパブリック・コメントの実施状況について

5 議事要旨

【池上主幹（生活衛生課）】

ただいまから、令和6年度第3回食品安全対策協議会を開催いたします。

なお、本日の発言内容につきましては、議事録として記録し、公開させていただきます。後日事務局より御確認をさせていただきますのでよろしくお願いします。

はじめに、岐阜県健康福祉部生活衛生課長の安江より、御挨拶申し上げます。

【安江課長（生活衛生課）】

平素は、岐阜県の食品安全行政の推進に当たり、格別の御理解と御協力をいただき、誠にありがとうございます。また、本日はお忙しいところを御出席いただきまして、ありがとうございます。

この時期になりますと、どうしても話題となるのはノロウイルス食中毒です。岐阜県では昨年1年間に、20件の食中毒が発生し、このうち、半分の10件がノロウイルス食中毒でした。この10件は昨年の1月～4月までに発生しています。

今シーズンも、医療機関で感染性胃腸炎と診断される方が増えており、11月28日にはノロウイルス食中毒注意報を発表して、県民に注意喚起したところですが、今年も1月に2件のノロウイルス食中毒が発生しておりますので、引き続き、関係者の皆さんと協力して、手洗いや調理従事者の健康管理に注意するよう啓発していきたいと考えています。

また、1月には、スイセンによる食中毒が起こっています。家庭菜園で生えていたスイセンをニラと誤って、餃子の材料にして食べたものです。こちらの事例も、記者発表して、県民の皆さんに注意喚起をしております。

本日の議題は、「HACCPの取組みの推進状況について」となっております。

HACCPは、食品の安全性を確保するうえで、根幹を成すものであり、今年度から始まった岐阜県食品安全行動基本計画第5期では、すべての食品関連事業者がHACCPを実施することを目標としています。

今回の調査では、令和5年度と比較して、11ポイントほど上がっていますが、それでも64%とまだまだの状態です。

県としていろいろと取り組んでいますが、この実施率を上げるための施策について、いろいろとアドバイスいただけたらと考えています。

それでは皆様、本日はどうぞよろしくお願いいたします。

【池上主幹】

資料の確認をさせていただきます。本日の資料は、次第、配席図、資料1～3、

参考資料となります。

委員の皆様には、事前に資料の方を送付していますが、本日、机の上に配布させていただいた参考資料の「食品の安全性に関するアンケート調査結果 10 代抜粋」というものなのですけれども、この 1 ページ目の、不安に感じる項目上位 3 項目のデータが間違っているものを送付してしまいました。今日、机の上に置かせてもらったものが正しいものとなっておりますので、こちらの方を見ていただくようお願いいたします。

資料のうち、参加者名簿につきまして、本日は、全岐阜県生活協同組合連合会専務理事の佐藤委員の代理として、商品活動推進部部長の安田様に御出席いただいておりますのでお願いします。

では、以後の進行につきましては、矢部会長をお願いいたします。

【矢部会長】

皆様こんにちは。お忙しい中お集まりいただきまして、ありがとうございます。ただいま御紹介に預かりました、岐阜大学応用生物科学部の矢部と申します。

本日、食品安全対策協議会の皆様の御意見を頂戴しながら進めて参りたいと思いますので、どうぞ御協力のほどよろしくお願いいたします。

この協議会は、令和 6 年度から 7 年度を任期とする委員の皆様が集まっております。本日は、県議会議員の布俣委員にも御出席いただいておりますので、一言御挨拶をお願いしたいと思います。

【布俣委員】

皆さんこんにちは。御紹介賜りました、今年度厚生環境委員長を拝命しております、飛騨市選出県議会議員の布俣と申します。よろしくお願いいたします。

御存じのとおり、飛騨市は雪の中で孤立状態でありまして、我が家も 2 m50cm を超えまして、昨日と一昨日は、屋根の上にとずっと登っていました。そういう状態で、外は冷凍庫。外へ食品を出すと、もう冷凍状態。本当に昨今の気象は、なかなか予測ができないな、といった状況であります。

そういった中での食品の衛生管理は、昔も今も喫緊の課題でありまして、食品衛生管理と若干ジャンルは違いますが、私も 40 年農業に携わっておりまして、環境保全型農業であったり、飛騨牛に関しましてはミートセンターで HACCP 取得をしておりますし、そういった形で、衛生管理についての問題点とか課題とかは、認識をしているつもりでございますけれども、年々いろいろ環境が、社会状況が変わってきますと、考え方もまちまちであったり、考え方を直さなければいけなかったり、という状況も出てくるのでは、と思っています。

皆様方におかれましては、この現時点での食品に関する様々な状況を把握し

ていただきまして、生産者にも、販売店にも、消費者にも理解ができるような、HACCP の取組み、またそういった環境整備に御尽力を賜われればと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【矢部会長】

ありがとうございました。

それでは、議題に入りたいと思います。

本日の議題は、HACCP の取組みの推進状況について、それから、その他連絡事項と題しまして、令和 6 年県民アンケートの結果及び令和 7 年度岐阜県食品衛生監視指導計画案に対するパブリックコメントの実施状況について御説明させていただきます。

これらのことにつきまして、事務局から説明をいただいた上で皆さんの御意見を伺いたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、HACCP の取組みの推進状況につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

【政井食品安全推進室長（生活衛生課）】

健康福祉部生活衛生課食品安全推進室の政井と申します。

それでは、資料 1 を御覧いただきながら、HACCP 取組みの推進状況について御説明します。

資料は 1 ページに 2 枚のスライドを印刷しております。それぞれのスライドの右上にスライド番号が付けてありますので説明の参考としてください。

それでは No. 2 を御覧ください。昨年度策定し、今年度から 5 年間の計画期間で始まっております、「岐阜県食品安全行動基本計画第 5 期」に沿って、様々な食の安全、安心につながる施策を進めています。計画の目標として、すべての県民とのコラボレーションにより「将来にわたって安全で安心な食生活のできる岐阜県」の実現を目指すこととしています。目標を実現するため、3 つの施策の方向に向かって施策を展開していくこととしています。

1 つ目は食品

等の安全性の確保、2 つ目は食品に対する安心感の向上、3 つ目は将来にわたる安全な食生活の確保です。

No. 3 を御覧ください。体系としまして、3 つの施策の方向の下に 10 の基本的施策、その下に 6 つの重点施策を含む 24 の施策を設定して、計画を進めています。本日の議題である HACCP の取組みの推進については、重点施策として取り組んでいる施策の 1 つとしています。

No. 4 を御覧ください。この施策の目指す方向として、すべての食品関連事業

者が HACCP に沿った衛生管理を行えるように支援していくことです。皆様御承知のように食品衛生法の改正により、令和 3 年 6 月からすべての食品事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務化されてから 4 年目となっています。HACCP に沿った衛生管理の導入支援から適正な運用支援にシフトして食品関連事業者の支援を行っていく必要があると考えておりますが、まだまだ、導入することができていない事業者もたくさんあります。主な事業について、ひとつずつ簡単に説明します。

No. 5 を御覧ください。1 つ目は、HACCP に沿った衛生管理の定着支援です。定期的な監視・営業許可の更新時に施設ごとに作成する衛生管理計画や衛生管理状況の記録を確認し、必要な助言指導等を行います。また、事業者自らが衛生管理計画等の適正な運用を行えるよう講習会等により支援しています。初めて HACCP に取り組む事業者に対し、速やかに導入できるように講習会や個別の相談対応により支援を行っています。また、日々の衛生管理の記録を容易に行えるようアプリの活用法を紹介しています。

No. 6 を御覧ください。2 つ目は、食品衛生指導員への助言です。岐阜県食品衛生協会では、食品衛生指導員活動として営業施設の巡回指導を事業として行っており、県から補助金も出ております。食品衛生指導員の研修会等に職員を派遣し、HACCP 実施に関する助言を行っており、食品衛生指導員の行う食品関連事業者に対する HACCP 普及の取組みを支援しています。

No. 7 を御覧ください。3 つ目は、岐阜県 HACCP 導入施設認定制度の推進です。この制度は、岐阜県が定める基準を満たす衛生管理を実施している施設を認定し、食品営業者が HACCP に基づき衛生管理をしていることを積極的に評価するものです。平成 27 年度から本制度を運用し、令和 6 年 12 月末現在で 117 施設を認定しています。認定施設には、認定書を交付し、県公式ホームページで施設名の公表を行っています。また、認定マークについては、認定を受けた施設や名刺に表示する場合や認定を受けた工程で製造又は加工された製品に表示する場合など決められた範囲で使用が認められています。

No. 8 を御覧ください。4 つ目は、HACCP 導入店ステッカーの配布掲示の推進です。これは、HACCP を導入した施設にスライド右下の HACCP 導入店ステッカーを配布するもので、このステッカーをお客さんの見やすいところに掲示していただくことで、既に HACCP を導入していることをお客様へアピールしていただくものとなっています。ステッカーの配布を希望される場合、衛生管理計画と 2 週間分の実施状況の記録を保健所職員が確認できれば、交付することとしています。令和 3 年度から配布を開始し、配布枚数は令和 6 年 12 月末までの累計で 4,399 枚となっています。このうち、飲食店が 3,295 枚となっています。いずれも対象施設の 2 割弱に配布したことになります。

No. 9 を御覧ください。5 つ目は、HACCP に沿った衛生管理の普及です。県民アンケートにより HACCP の認知度を把握しながら、HACCP に沿った衛生管理についてリーフレットを作成し、制度や事業者の取組みを広く県民に周知することとしています。このグラフは、令和 5 年度と今年度実施した食品安全対策モニター等に行ったアンケートの HACCP の認知度をお聞きしたものです。よく知っている、と多少知っている、と回答した方は、31%から 42%に上昇し、あまり知らない、全く知らない、と回答した方は 64.4%から 52.7%に減少しました。

No. 10 を御覧ください。こちらのグラフは、出前講座を受講した中高生をアンケートの対象者としたもので、よく知っている、と多少知っている、と回答した方は、5.2%から 0%と減少し、あまり知らない、全く知らない、と回答した方は、90.6%から 94.9%に上昇しました。大人と中高生では、認知度の違いにかなりの差があることが分かりました。

No. 11 を御覧ください。前回第 2 回会議で御意見をいただきましたリーフレットにつきまして、別途資料として配付しておりますようにプロの方のデザイン指導を受け、作成し直しました。現在、印刷発注をかけているところです。今後、機会をとらえてこのリーフレットを配布し、制度や事業者の取組みについて広く県民に周知していくこととしています。

No. 12 を御覧ください。指標は、HACCP に沿った衛生管理の実施率としています。令和 6 年度から 95%の実施率を指標としていますが、年々実施率は上昇しているものの、令和 6 年度の調査では、64%にとどまる結果となりました。今後、調査結果を分析し、的確な対策をとる必要があると考えています。

No. 13 を御覧ください。ここからは、今年度実施した HACCP に沿った衛生管理の実施に関するアンケート調査結果について説明します。アンケートの対象は、県内で食品営業許可を有する施設から約 1,000 施設を無作為抽出して行いました。ただし、大まかな業種による違い等を見るため、大規模事業所や大量調理施設などリスクに高い施設であるレベル 1 の施設 28 施設、食堂やレストランなどの飲食店営業を行う 706 施設、町の和菓子店、洋菓子店、パン屋などレベル 1 以外の小規模な菓子製造業を行う 123 施設、レベル 1 と菓子製造業以外の食品製造業 89 施設、いわゆるインスタ加工を行うスーパーなどの食品販売店やお肉屋さん 54 施設の 5 つに区分してそれぞれから無作為抽出して対象としました。

No. 14 を御覧ください。回答は、393 施設からありました。回答者に管轄する保健所と営業許可業種についてお聞きした回答をまとめたものになります。内訳である営業許可業種は、飲食店営業、菓子製造業、菓子製造業以外の食品製造業及び食品販売業処理業の 4 つのカテゴリーに区分しています。

No. 15 を御覧ください。こちらグラフは、管轄の保健所別の回答者数及び回答率となります。管轄する営業許可施設数が少ない本巣・山県センターと下呂セン

ターで回答率が 25%前後と低くなっています。全回答数 393 施設で回答率は、39.3%となっております。

No. 16 を御覧ください。こちらのグラフは、業種別の回答数となります。飲食店営業が回答率 35%と一番低く、食品販売業処理業では、100%と高い回答率となりました。

No. 17 を御覧ください。こちらのグラフは、衛生管理計画を作成し、衛生管理状況を記録しているかお聞きした回答になります。なお、1 施設が計画作成済みで記録していると計画作成済みで記録していないに重複回答していたため、合計が 1 施設多くなっています。

HACCP に沿った衛生管理ができている、計画作成済みで記録していると回答した施設は、252 施設で 64.0%となっております。計画作成済みで記録していない施設は、41 施設で 10.4%、計画未作成で記録している施設は、47 施設で 11.9%、計画未作成で記録していない施設が 51 施設で 12.9%、未回答が 3 施設でした。

No. 18 を御覧ください。No. 17 と同じ設問について、業種別に分析したものです。飲食店営業の施設では、HACCP に沿った衛生管理ができている、計画作成済みで記録していると回答した施設は 57.2%で全体より低くなっています。菓子製造業の施設では、HACCP に沿った衛生管理ができている、計画作成済みで記録していると回答した施設は 66.7%で全体と同じ程度でした。

No. 19 を御覧ください。同じく、菓子製造業を除く食品製造業では、HACCP に沿った衛生管理ができている、計画作成済みで記録していると回答した施設は 71.7%で全体より高くなっています。食品販売業処理業の施設では、HACCP に沿った衛生管理ができている、計画作成済みで記録していると回答した施設は 83.3%で 4 区分の中で最も高い割合となりました。やはり、食品販売業処理業の施設には、大手スーパーマーケット、ドラッグストア、コンビニエンスストアなど全国にチェーン展開しているものが多く含まれるため、本社や本部から衛生管理計画や記録様式が提供されて HACCP に取り組んでいるケースが多いことが想像できます。また、これらの食品販売店では、取引先に HACCP に沿った衛生管理計画を求められるため、HACCP に取り組んでいる施設が多い傾向にあるのではないかと考えています。

No. 20 を御覧ください。こちらのグラフは、衛生管理計画を作成していない理由をお聞きした回答となります。既に作成に着手していると回答した施設は少なく、衛生管理計画の作成方法が分からず、着手していないが 54.1%で最も多く、衛生管理計画を作成しようと考えていない施設が 27.6%と 2 番目に多い結果となりました。

その他自由記載の回答は、No. 21 を御覧ください。作り方が分からない、HACCP 講習受けてなくて作成方法が分からない、コンビニ経営・本部の指導・マニュアル

ルでやっている、当たり前で衛生管理は徹底している、これで安心安全が保たれるとは思えない、年間 20 日程のおでん・でんがくのみ営業のため、営業をまだ本格的に開始していない、今年 12 月で閉店します、といった回答がありました。

No.22 を御覧ください。No. 17 の衛生管理計画を作成し、衛生管理状況を記録しているかお聞きしたなかで、計画未作成、記録ありと回答した 47 施設について、計画を作成していない理由を分析したグラフになります。衛生管理計画の作成方法が分からず着手していないが 62.2%で最も多く、衛生管理計画を作成しようと考えていないが、17.8%と 2 番目に多い結果となりました。

No. 23 を御覧ください。こちらも No. 17 の衛生管理計画を作成し、衛生管理状況を記録しているかお聞きしたなかで、計画未作成、記録なしと回答した 51 施設について、計画を作成していない理由を分析したグラフになります。衛生管理計画の作成方法が分からず着手していないが 49.0%で最も多く、衛生管理計画を作成しようと考えていないが、37.3%と 2 番目に多い結果で順番は、計画未作成、記録ありの施設と同じですが、衛生管理計画を作成しようと考えていない割合が多いことが分かりました。

No. 24 を御覧ください。今後 HACCP を行っていくためにどのような支援が必要か複数回答ありでお聞きした回答となります。スマートフォンやタブレットを活用した衛生管理研修会が最も多い一方で、支援の必要はないといった回答も同程度ありました。HACCP システムの基礎研修会の開催や衛生管理計画の作成方法に関する研修会を開催してほしいという回答も多くありました。

その他の回答については、No. 25 を御覧ください。講習会を今までどおりやってもらいたい、個別に聞く場所が、わかれば（あれば）良いと思う、本社からの指導で行うため他の研修会までは利用しないと思います、保健所に個別相談しています、後継がなく廃業を考えています、あまり理解できず、取入れ方もよく分からない、といった回答がありました。

No. 26 を御覧ください。No. 17 の衛生管理計画を作成し、衛生管理状況を記録しているかお聞きしたなかで、計画未作成、記録ありと回答した 47 施設について、どのような支援が必要かの回答を分析したグラフになります。既に衛生管理計画の作成に着手している施設は、支援をあまり必要とされておらず、衛生管理計画の作成方法が分からない施設が、HACCP 基礎研修や衛生管理計画作成研修、アプリ研修を希望していることが分かりました。

No. 27 を御覧ください。こちらも No. 17 の衛生管理計画を作成し、衛生管理状況を記録しているかお聞きしたなかで、計画未作成、記録なしと回答した 51 施設について、どのような支援が必要かの回答を分析したグラフになります。衛生管理計画の作成方法が分からず着手していない施設や衛生管理計画を作成しようと考えていない施設が支援の必要なしと多く回答しており、自主的な HACCP 導

入が望めないコンプライアンス意識の低い集団があることも分かりました。

HACCP の取組みの推進状況については、以上で説明を終わります。

【矢部会長】

御説明ありがとうございました。

それでは事務局から御説明いただきましたので、委員の方の御意見をこれから伺っていききたいと思います。

今回示されました HACCP の普及啓発の取組みにつきまして、御意見や御感想を御自由に発言していただきたいと思います。

これからこちらで指名させていただきますので順番に御発言をお願いしたいと思います。

まずは、消費者代表としまして、全岐阜県生活協同組合連合会の安田様より、今日、代理出席いただいていますけれども、御意見よろしくをお願いします。

【安田委員】

代理で参加しています安田と申します。よろしくお願いします。

私たち生活協同組合としては、食の安全を中心に、平素、組合員の家族が安心して暮らせる地域づくりを目指して活動しております。

そのうえでこういった HACCP の取組みが、大きく広がっていくことに対しては良いことと思っているのですが、状況として一つ危惧していることがあります。

コロナ禍が長きに渡ったことや、エネルギーコストの上昇したことで、かなり事業面への負荷、特に中小、零細企業に大きく損失を及ぼしているのではないかと、そのことが、HACCP を維持、運営していく上で、どんどん大変になっていくのではないかと考えております。

特にこういった取組みは、余裕があるといえますか、普通にやればいいということにはなると思うのですが、そういったことがだんだん後回しみたいな状況に陥らないように、事業者はもちろんですが、我々消費者側としても、今こんな形で広がっていますとか、今、県ではこういった状況ですとか、広く皆さん知れる状況になっているといいのかな、それが消費者の安心感といえますか、そういう部分の向上に繋がっていくと思いますので、意見として言わせていただきます。以上です。

【矢部会長】

ありがとうございました。

今、社会全体がといいますか、物価高の状況で、事業者の方々につきましても

HACCP にもコストがかかることを踏まえると、普及といいますか、もう少し、本来の目標に対して、まだ到達していないという段階を理解できるところはある程度持っているとか、消費者としたら安心感を上げていくために、より HACCP の導入を進めていただきたい、という御意見だったかと思います。

ありがとうございました。

それでは続きまして、岐阜県食生活改善推進協議会の鹿島田委員お願いします。

【鹿島田委員】

この HACCP のことなのですけど、我々本当に消費者は細かいことは本当のことと言って、分からないのです。

勉強しようと思うのですけれど、それに対しても、どの程度勉強していいのかも分からないし、ただ私たちがやらなきゃいけないのは、事業者さんも大変だけれど、我々も、とにかく安全・安心、これで調理に対しても、それから講演会に対しても、気を付けてやらしていただくということです。もっと勉強しなきゃいけないのですが、すいません。

【矢部会長】

御意見ありがとうございました。

HACCP についてはもちろん、法律で義務化されていることからすれば国民の皆さんがすべて、よく知っているという状態が理想ではあると思うのですけれども、消費者の方々があまり意識しなくても、世の中に HACCP が普通に動いて、安心して、食べ物を手に取ることができる状態が、究極的なところであって、ただ、今はその過渡期で、そういう状況でいうと、消費者の方からのプレッシャーも必要なのだろうと。

そういうところでの取組みとして岐阜県としても、消費者からの声を上げていきましょう、という形になっているかと思います。先ほども御紹介あったような、そういったパンフレットですね。

HACCP という言葉をまずは浸透していきましょう、ということになるかと思うのですけれども、アルファベット 5 文字で HACCP という言葉を書かれても、まず、何と読めばいいかは、以前からこの協議会でも御意見をいただいていますけれども、そのあたりは大学の教員でも、まだ読めない人がたくさんおられますので、そういう意味では、まだまだ浸透させる必要があるかなと思います。ただ、その提供者側からはやはり導入率 100% を目指してという意味で、消費者の方にプレッシャーというと少し語弊がありますが、浸透させていただくということかかと思っています。

最初に勉強するのは事業者で、消費者の方々を勉強するように追い込まなくてもいいかなと思います。

ありがとうございました。

それでは続きまして、岐阜県生活学校連絡協議会の河野委員よろしく願います。

【河野委員】

アンケートを見ますと作成方法が分からず、着手していないところが多々あります。どうやったらいいのか分からない生産者、業者とかがあることが分かると思うのですが、先ほど食生活改善推進協議会の委員さんが言われたように私たちも HACCP があまり分からず、県民自体も監視する役にも立っていないという感じであります。

それこそ、ステッカーなんかが、あんまり私も注意して見てないところがあるので、どこにあるのかなという感じではありますが、私たちの目線でいくと、「え？HACCP 貼ってないぞ」というくらい、そのステッカーがたくさんあるような状況になるといいと感じておりますし、もっと啓発していく活動も必要であると思っております。

No. 24 のスライドにあるようにスマートフォンやタブレットを活用した衛生管理の研修会、これがもっとたくさん行われるといいと感じておりますけれども、年配者の方の小さな和菓子屋さんとかは、こういう活動にはあまり慣れないかもしれませんけれども、講習会をいろいろな方法でやっていって、No. 25 にもあるように個別に聞く場所があればいいという意見がありますので、研修会も細かく打ち出して、参加しやすい状況になると良いと感じました。以上でございます。

【矢部会長】

ありがとうございました。

アンケートの結果で、事務局から御紹介いただいたところ、「作成方法が分からない」で止まってしまうと、そこから進んでいかないため、普及していかないというところがあります。そういう意味では個別のコメントにあったように、研修会や個別に聞く場所が、もう少し増えていけばいいのではないかと、という御意見だと思いますけれども、その点について事務局の方から、御意見等ありますでしょうか。

【政井室長】

各保健所でも、個別に聞かれれば作成方法について、指導等を行っております。

講習会という形で、御案内するのですが、なかなか集まってもらえない、募集しても来ていただけないという声も保健所から聞こえてくることもあります。

食品衛生責任者の方が1年に1回、講習会を受けることになっているのですが、これは食品衛生協会の方に委託して、受けていただくことにしていますが、その中でも、このHACCPの導入とか、運用だとか、そういうことについては毎年テキストに載せて、講習会でお話するようになっております。

あとは、我々の方でまだ取り組めてないことは、例えばYouTubeにそういう講習会の動画を上げることなどはできておりません。他の都道府県等ではそのような動画も上げておりますので、そういったものを参考にすると、各業態での衛生管理計画の作成も進むのではないかと考えております。

県の方でも、そのような動画の作成について、今後検討していきたいと考えております。

【矢部会長】

ありがとうございました。

研修会は強制力があるわけではないこともあって、募集してもなかなか集まらないというところが、やはりその義務、一方で先ほどのアンケートにありましたように、「作成方法が分からない」ということは「教えて欲しい」という、裏を返せばそういう意味だと思うのですが、そこで教える場になかなか来てももらえないということは、どういった形で普及していくかということだと思いますけども、SNSやYouTube等々ですねそういった発信力の強さが、訴求力といいますか、「絶対やって欲しい」という訴えとして、そのぐらい感じてもらえるかというのもあると思いますので、そういう費用対効果の面もあるとは思いますが、これをさらに64%以上に上げるのは、もう少し努力が必要だと思いますので、引き続きよろしくお願いします。

ありがとうございました。

それでは続きまして、消費者を代表しまして小松委員からお願いいたします。

【小松委員】

私、前回、HACCPという言葉を知って、知り合いの10、20人ぐらい聞いたのですが、誰も知りませんでした。

私もその場で、これを「ハサップ」と読めないし、月に1回か2回外食するのですが、1度もこのシールを見たことがないのです。先ほど県庁の食堂に行ったのですが、どこかに貼ってあるのでしょうか。どこにあるのか、分からないのですよね。

どのへんに貼ってあるのかも分からないし、これが貼ってどういう効果があ

って、これが貼ってあるとどういいうお墨付きがあるのかも、分らないです。とにかく町で見たことは一度もないです。

やはりミナモちゃんの力はすごく強いので、どこかで見ると「あっ、ミナモちゃんだ」と思うし、ここで前回の案からミナモちゃんが入っただけで、見る気がしますね。

ミナモちゃんが貼ってあれば嬉しいと感じるので、もっとミナモちゃんを活用してもらいたいです。今、一時よりは見なくなっているの、ぜひミナモちゃんをあちこちで見られるように、目立つように、分かりやすく、ミナモちゃんが貼ってあって、この HACCP があると何だろうという感じでもいいと思います。ここの食堂では、少なくとも私には見つけることができませんでした。

小さい個人でやっているお店にはあまり行ったことがないので分らないのですが、ファミリーレストランなどでも見たことがないので、例えばレジに貼ってあるのか、そういうことも教えてもらうか、もっと目立つといいと思います。

リーフレットは手に取らないと、裏は絶対見ないので、手に取れるようになっただけ、ずっと前の案よりは面白いと思っています。以上です。

【矢部会長】

御意見ありがとうございました。

先ほどのステッカーについてですけど、これは裏があってというか、このステッカーは岐阜市内には貼ってないのですよね。

これはいわゆる岐阜県が管轄するところで貼っていることになりますので、岐阜市内は岐阜市が管轄しております。こういったステッカーが対象外になってしまうという、裏事情という言い方おかしいですけど、そういうことで残念ながら岐阜市内では見られないということになります。

ただ、おっしゃるように、皆さん岐阜市内だけで生活しているわけではないので、岐阜県内で、こういったステッカーがどんどん見られるような状況は必要かなと思いますし、先ほど御説明がありましたけども、飲食店で貼られているステッカーは2割程度ですかね。ですので、多いか、少ないかの判断はあるかと思いますが、なかなか目についてないことからすると、もっともっと普及させていく必要があるかなと思いますが、事務局から何か補足の御説明があれば、よろしくをお願いします。

【政井室長】

そうですね。

やはり HACCP はすべての事業者に対して義務化されているもので、このシールでのアピールについては、希望されたところに配っており、導入したところに

対して、配布している割合が低くなっていることもあって、消費者の方も目につきにくいことは、残念かなと考えておりますが、義務で「貼ってください」というわけにもいかないので、御理解いただければと考えております。

【矢部会長】

ありがとうございました。

おそらく一番の効果は、このステッカーがちゃんと貼ってあると売り上げが急に伸びるというような、そういう事例がどんどん出てくると、いいのだと思いますが、そのためには、やはり消費者の力ということになろうかと思います。まず、ある程度は見たことがあるという状況を作る必要があると思います。

ありがとうございました。

それでは続きまして、同じく消費者代表の松本委員、よろしくお願いします。

【松本委員】

HACCP という言葉はあまり知られてないと思いますし、例えば、町の飲食店の方だとか、小さな食品メーカーの方が、とりあえず HACCP をやらなきゃいけないから調べようかと言って調べ始めたときに、どうするかというと、多分やる気がなくなると思います。

学習会とか行っても、最初に原則がどうで、手順がどうこうというところから始まると思うのですが、あれを聞いても多分、何をやっているか分からない、というのが普通じゃないかなと思います。

実際に飲食店や小さな食品工場がやらなきゃいけないことは、ガチガチの HACCP なのかといたら、そうではなく、今までやってきたことを、やらなければいけないこととして、きちんと文書化する、記録を残すということだと思いますので、あまり理屈でどうこうよりも、今までやってきたこととそんなに変わらないのだよ、ということをきちんとお知らせしながら、やれることとして案内することが大事だと思っています。

前回も言ったのですが、HACCP を強引に進めることで、せつかくの地元の、特徴ある食品メーカーや飲食店が店を閉めなきゃいけないということにはならないように、ぜひ進めていただきたいと思います。以上です。

【矢部会長】

御意見ありがとうございました。

今、御意見ありましたように、HACCP が決して何か急に始まった特別なことではなくて、これまで、安心・安全に提供してきたことを、さらに消費者の方々に実感していただくための、証拠というような形で、残していくものということで

すので、そういう意味では、その事業者の方がやる気を失ってしまうというのは、本末転倒なことですし、最後に御意見があったとおり、いろんな制度が始まったおかげで、それに対応しきれずに、せっかくの地産地消で言うところの地元のものなくなっていくことがないように、という御意見だったかと思います。こちらにつきましても、事務局の方から、よろしくお願いします。

【政井室長】

各業態別に衛生管理計画作成の手引きは、厚生労働省のホームページに貼ってありまして、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理ということで、昔からある HACCP の 7 つの原則、12 手順というのはベースにはあるのですが、そういうのは省いて、今、松本委員が言われたような、今まで取り組んでみえた衛生管理、飲食店であれば、食中毒予防の三原則に当てはまるような取り組みを、「見える化する」という形で、取り組んでもらう、衛生管理計画の雛形に書き込んでもらうだけで、衛生管理ができるような仕組みもできておりますので、そういうものを利用しながら、導入してもらう取り組みは食品衛生協会等を通じて広がっていると思います。

先ほど言いましたように食品販売業はそのように広がっておりますので、あとは飲食店の導入していないところと、町の菓子製造業の方を集中的に広げていく必要があると考えております。

【矢部会長】

ありがとうございました。

業態別に、それぞれ HACCP そのものの、重点的に取り組まなければいけない場所はまた変わってきますので、表現が適切かどうかわかりませんが、ガチガチにやっていくことを求めているわけではなく、その本質的なところ、どうやって普及していくかになるかと思います。ありがとうございました。

それでは続きまして、生産者の方々からの御意見をいただきたいと思います。

まず、全国農業協同組合連合会岐阜県本部の林委員より、よろしくお願いします。

【林委員】

お疲れ様です。

皆様からの意見と少し重複するところあるかもしれませんが、先ほど御説明いただいた資料の 9 ページのところのアンケートの認知度ですね。

令和 5 年度と 6 年度でなぜ「知っている」と「知らない」の評価が均衡してきているのかということですが、認知度を向上させていこうとするならば、ま

ずは消費者の方々に、「こういった取組みをやっているのだ」というところを先使（さいつかい）していただくというところだと思いますし、逆に商品を提供する側とすれば、消費者の方のニーズ、関心が向上しているのだということを感じないと、今は均衡していますが、この取組みはこれ以上の進展が難しいと感じています。付加価値をどこかで付けて行かないと、なかなか機運が高まっていかないのかな、と思っています。

それからこれまでの中で御説明等があったかもしれませんが、他県の認知度、進行状況、また、その中で、もし高い県があるとすれば、どんな取組みをやっているのかとか、そういったものを参考にしてみると良いと思いますし、このアンケートの対象者が、いわゆる消費者の方が対象になっているのか、一方その食品提供する側なのか、無作為にやっているのか、そのあたりが分かればありがたいので、よろしくお願いいたします。以上でございます。

【矢部会長】

ありがとうございました。

それでは今、御意見の中で、御質問がいくつかあったかと思うので、事務局よりお答えいただければと思いますけれども、まず他県の状況は、どの程度、御承知いただいていますでしょうか。

【政井室長】

これまでは他県の状況を把握しながらという形で取り組んでいなかったのですが、今後は、他県の状況を収集しながら、進めていきたいと考えております。

【矢部会長】

ありがとうございます。

第1回目のときに、岐阜県が全国の食品安全対策として、他の県からうらやましがられるような、そういう体制で臨んでいければと、私の方から申しさせていただきましたので、そういう意味では、もう既に優位に立っているのか、それともまだ少し、追いつき追い越さなければいけないところがあるのかというところも含めて、必ずしも比較して、ここより良い、ここより悪い、ということではないと思いますし、岐阜県、県民の皆さんが、食べ物に対して安心していけるという状況が十分保たれていれば、他の県の状況は、特に気にする必要はないと思います。

ただ、これが、隣の愛知県に行くと、普及率がもう90%を超えているとかという状況だと少しお尻に火が着いたような状況だと思いますので、ある程度は状況を把握していったほうがいいのかと思いますよね。どうぞよろしくお願いいたします。

ます。

【政井室長】

ありがとうございます。

【矢部会長】

あと先ほど御質問のあった、アンケートの対象者ですけれども、消費者だけではなく、事業者を含んでいるかについては、いかがでしょうか。

【政井室長】

この県民アンケートによる HACCP 認知度につきましては、食品安全対策モニターという消費者の方をお願いしていますので、基本的に事業者は入っていないです。

【矢部会長】

ありがとうございました。そうですね。基本的には、県民アンケートとなっておりますけれども、食品安全対策モニターとして登録していただいている消費者の方々の御意見ということになりますので、こういった意識が高い方々がモニターになっているとすると、それを消費者に限っても、県民で押しなべて言うともっと低くなってしまうかもしれないという懸念はありますけれども、事業者を含めれば、そこから上がっていくということになると思います。

ただ、年度を越えて状況を聞いているので、この指標は十分利用できるものになると思います。

ありがとうございました。

それでは続きまして、岐阜県食品衛生協会の三原委員、お願いいたします。

【三原委員】

この題目ですと、一番肩身の狭い飲食店のほうの代表です。食品衛生協会としては、年1回、食品、飲食店の衛生責任者の再講習を年1回やっております。

その資料は、県の生活衛生課の方と一緒に作っていて、ここのところずっと HACCP のことを何ページか入れて、講習の題目としていますので、事業者、飲食店の方は、全然 HACCP を知らないということはないと思います。

一応こういうことがあるので、HACCP という言葉は多分知っているとは思いますが、「私1人で終わってしまうわ」とか「分からない」とか言って、実行に移されない方がまだいます。

このあたりは食品衛生の指導員として、個別に分からないことがあれば、教え

ているのですが、その分からないことも、こちらの方にまだ聞き出せてないので、そういうことも分からないのだったら、教えますので来てくださいますぐらいのこともできると思いますが、まだそこまで至っていないのが実態です。

あと個別指導ということで、指導員が各店舗の方、年1回か2回まわることはなっているのですが、現在、食品衛生協会の指導員と各地の保健所の職員の方が、一緒にそのお店に行って、指導若しくはそういう、やりとりをするということができない状況で、別々に行ってくださいということなのですが、そうすると効率も悪くなるし、指導の仕方も、保健所の職員の方が行く指導の仕方と、我々の衛生指導員の指導の仕方が食い違っていることがあると思いますので、言われた方がまた分からなくなるような形になっているのではないかな、と私は思っております。

もし一緒に、指導員と保健所の方がその店に行って、保健所の方が指導したところを、指導員としてこれができたらこういう方法もあるよというフォローの仕方が、一緒に行けばできるのではないかと考えておりますけど、今現在、一緒に指導してはだめですよということになっていますので、そのあたりがもう少し改善されて、なかなか HACCP にたどり着けない飲食店もそうやってフォローアップができれば、ということを考えております。以上です。

【矢部会長】

御意見ありがとうございました。

食品衛生協会としては、いわゆる事業者ですね先ほど課題に挙がっております HACCP の普及率を上げる方の立場として、日々御尽力いただいているところございますけれども、聞いてきてくれないといいますか、指導にのっていただけないところが悩みの種、ということかなと思います。

保健所と指導員は、本来であれば監視する方と推進する方ということで、別々にやらなければいけないというルールも分からないではないのですが、それを受ける方からすると、先ほどの冒頭であったように、HACCP をやるのが目的ではなくて、安心して安全な食べ物を提供することが目的だとすると、そのゴールにいかにかこう早くたどり着くかということからすると、まず建前も含めて何か上手く改善できないか、と思うのですが。

これは、保健所と一緒にいけないのは、ルール上、仕方ないところが焦点というか、ここで議事として残すのか、少し難しいかもしれませんが。

【政井室長】

決して一緒に行けないということではないのですが、やり方はいろいろあると思うので、効率的な方法について検討して、やり方を例示しながら、保健所等

を主に地域の食品衛生協会と、連携してやっていただくような形を考えていきたいと思っています。

【矢部会長】

ありがとうございます。

もし全国的にそういった事例がないのであれば、岐阜県ではそれができるといような、そういう形で、まさに、仮定ではなくて、最終的なゴールに向かって、よりよい方法が模索できればなと思います。

【安江課長】

補足させていただきますけど、保健所はすごく強制力があるので、以前は私も若い頃、指導員の方と一緒にやって、一緒に指導することで、決してその飲食店にすごく悪い影響を受けるわけじゃないし、すごい苦情を受けたことはないのですが、少し難しくなってきました。

私たちの行政の指導を、別の第三者に聞かれるようにできないので、慎重に連携をどう取っていくかは課題だと思いますけど、一緒に行って何か指導するのは難しくなっています。

例えば、「お近くの指導員に詳しい方いらっしゃるので相談したらいかがでしょうか」ということを、私たちが言えるのではないかなと思いますけども。

一緒に立ち入りして一緒に指導するというのが、この数年前からできなくなったので、また食品衛生協会の会議とかでまたやり方とかお話し合いをしたいと思います。

【矢部会長】

補足をありがとうございました。

基本的に、頭からできないということでは、今できないって話ですけども、そこをどのように乗り越えていくかというような形で、よりよい HACCP を普及させて、100%にすることが目標であって、それを 100%にすれば、安心な食品が提供できることを踏まえて、やはり改善するというか、いろいろ知恵を出し合っていないといけないところがあると思います。

引き続きよろしくお願いします。ありがとうございました。

それでは続きまして流通業者を代表しまして、岐阜県学校給食会の永治委員、よろしくお願いします。

【永治委員】

では失礼いたします。

県内のすべての子供たちに、安心して安全な物資の提供に取り組んでおります。私ども給食会として取り組んでいる HACCP の取組状況について、御報告をさせていただきます。4 点ほど御報告をさせていただきます。

1 点目ですが、私どもが加工委託工場と認定をしている工場が県内には、パンが 11 工場、炊飯工場が 5 工場、麺工場が 5 工場あります。年々この数は減少してきています。

そういった中で、1 点目は、衛生管理講習会を実施していることです。平成 29 年の段階で、HACCP の考え方に基づく衛生管理ということで、食品指導係の係長様に講師として来ていただいて、HACCP の考え方に基づく衛生管理とは、という御講演をいただいて、その後ディスカッションをしたことがあります。

続きまして、同じように平成 30 年度には、今度は食品衛生法の改正、HACCP に沿った衛生管理の制度化について、同じように係長様の方から、講話をいただいております。

令和 2 年にはさらに食品衛生法改正、そして昨年度は、安江課長さんの方から、近年の食中毒の発生状況の傾向と HACCP に沿った衛生管理の定着ということで、御指導いただき、それぞれのパン・米飯工場や麺工場から、従業者等々含めて、講習に参加しているということでございます。

今年度は最近の食中毒の発生状況と、衛生管理計画の見直しということで、山崎主任技師さんに講師をお願いし、講習会を実施して参りました。

2 点目です。先ほど申し上げました、私どもには加工委託工場があります。令和 6 年度の学校給食施設等衛生管理指導実施要領の中に、学校給食基本物資加工委託工場について、ということで明記がされております。

その中で、年に 2 回ほど、各工場の衛生管理等に関する調査を行ってくるわけですが、先ほど保健所の方も同行が難しいとおっしゃっていただく中で、私どもは年 1 回、各地区の保健所職員の皆様に御協力いただいて、同行していただいた上で、各委託工場の衛生管理の実施状況、衛生管理マニュアルに基づいた作業実施の確認をしていただいているところです。

大きく 3 点目ですが、私どもは全国に組織を持っている、全国学校給食推進連合会があります。

その中で、令和 3 年度ですけど、DVD をその組織の中で作成をし、この DVD をもとに、各委託工場の方にも貸し出しをしたり、お互いに研修会で使ったりするようにもってきています。

この中の 1 つの、委託工場者の HACCP 制度の対応ということで、当時全パン連の常務理事 HACCP 対応室長が、現在の岐阜県のパン、米飯協同組合の理事長さんです。ですから、県内のそういう方がいらっしゃるだけに重点を置いて取り組んでいることがいえると思います。

またそれぞれ麵協同組合、パン、米飯協同組合ともども、全国の組織から、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書が作成されておりますので、それに基づいて各工場が取り組んでいることを御報告させていただきたいと思っています。

4 点目になりますが、私どもが主催させていただきます食に関する指導とか、食育に関するセミナー等で、HACCP のことをなるべく触れさせていただこうとしているところでございます。

最後でございます。昨年の 12 月に美濃市の給食センターが、岐阜県 HACCP 導入施設ということで、認定をしていただいたことをもとに、また今年度さらに各施設等にも働きかけができたらな、と思っているところでございます。以上です。

【矢部会長】

御説明ありがとうございました。

現在、岐阜県の学校給食会の方で取り組まれている事業といいますか、取組みについて、御説明いただきました。ありがとうございました。

学校給食はお子さんに影響が非常に大きいですし、HACCP の取組みに関して言えば、こういった事業所のお手本になるようなところとして取り組まれているのかなと思いますし、今、先ほど来あります講演会であったり、研修会であったりとそういうようなところでも、普及を独自に取り組まれていることかと思えます。

これに関しては、先ほど保健所の方とも協力してということ、御意見の中にありましたけども、県とのそういう意味では、いろいろ情報交換しながらということではよろしいでしょうか。ありがとうございました。

それでは続きまして、バローホールディングスの国富委員より、よろしくお願いします。

【国富委員】

まず、12 ページの HACCP の実施状況の目標が 95%。こちらの事業者の方が、衛生管理の実施をするということで、この 1 年で 11%上がったことは、非常にすごい効果だと思って見ていたのですが、この目標の 95%には、基本的に届くとの認識でいいという、その何か根拠があれば教えていただきたいなというところ、もし変更するのであればそのあたりを教えていただきたいのが 1 つです。

あとはですね、確かに前にそのアプリを活用したということで、ここは福島県の作ったものを使用しているということで、講習会でも説明があったかと思うのですが、使用率、使用件数がわかれば、教えていただきたいと思います。

今回のこの報告を受けてですけども、第 5 期の基本計画で立てた K P I です

よね5か年、こちらの方に関しての施策に関しては何か変更を考えているのかどうか教えていただきたいと思います。

私も事業者ですので、バローグループということになると、スーパーだけ9社ぐらい、食品工場も15工場今あるという状況で、HACCPを4年間取り組んだのですが、やはり自助努力では何ともならないことがあって、今は外部の検査機関と連携をして、1つのチェック表を用いて、各社で一律評価を1年に1回しています。

それで情報をスコア化して、それで今横並びにして、一応それを各会社の方には結果をフィードバックして、それで改善をしていく、促していくというやり方で、今我々のほうとしては取り組んでいるということで、特に最初工場で行ったときに非常に効果があったものですから、店舗で展開して、我々も飲食店がかなり増えてきていますので、飲食店の方でも広げようかということで、今、やっているところです。

やはり競争心がないと、やる方としては積極的に取り組みづらい事例でございますので、他社さんの好事例があれば教えていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

【矢部会長】

御意見ありがとうございました。

今4つほど御意見あったかと思えますけども、目標としての、今年度から始まっておりますHACCPの実施目標の95%ですね。こちらは、指標を決める際に、法律で義務化されているものの、目標が80%というのはいかななものかとの指摘がありましたので、諸事情があって95%を指標とさせていただいたところですが、実際、今年度64%ということで11%の伸び率からすると、開きは大きいとの御意見、こういった指標を下げる必要があるのかどうかも含めて、事務局から御意見をいただければと思います。

【政井室長】

実施率ですが、まだアンケートをとり始めたばかりで、どこまで行って頭打ちになるか分らないですし、様々な取組みを通じて、伸ばしていく方法はこれから考えていかなきゃいけないと思うのですが、今のところ、この第5期の中では目標を下げていくとか、そういうことは考えていません。

【矢部会長】

わかりました。

それでは、他の御質問でアプリの、先日御紹介いただきました、アプリの使用

率と、あとK P Iについて、どうでしょうか。

【政井室長】

アプリの使用率については、持ち合わせたデータがありませんので、また改めて委員の皆様にお知らせしたいと考えています。

【矢部会長】

ただK P Iの方になりますけれども、どのような形で、修正も含めて、この第5期の計画の中で変更することがあるのかなのかということによろしいですかね。

ただ、例えば先ほどの、95%という目標を、2年、3年やったところで、少し下げるといようなことは今考えていないということでしたけど、その他の指標等々も含めて、途中での変更、5年間の中でのというところがあるのかという御質問だったかと思いますけど。

【政井室長】

食品の安全性に関して、重点的に取り組まないといけない施策とかが出てくれば、そういうことも検討しなきゃいけないと考えているのですが、今のところは数字を変えて、取り組んでいくというものは出てきてないという感じです。

【矢部会長】

あと最後の御質問は、バローホールディングスの中で、会社であったり、工場であったりと、大きなところでも、なかなか苦勞されているという御紹介ありましたけれども、他の取組みの中で好事例等々が上がっていれば、御紹介いただきたいという御質問だと思いますがいかがでしょう。

【政井室長】

そうですね、今のところそういう好事例を集めて、皆さんに還元するような取組みをしてないので、今後は検討しながら、やっていきたいと思うのですが、まずは広く取り組んでいただくことで、オーソドックスですけど、業界団体ごとに作った手引書で、まずすべての施設に導入していただくことを目指しながら、適正運用の中で好事例を御紹介していけると考えております。

【矢部会長】

ありがとうございました。

先ほどの御意見の中でも、やはり競争がないとなかなかうまく回っていかな

いことが御意見としてありましたけども、HACCP の実施そのものは競争でないとしても、HACCP に取り組んでいるところの業績が上がる、売上げが上がるとか、そういったところが1つの刺激になるということで、何か目に見える形で、そういう数字が出てくると、またいいのかなと思いましたので、引き続きよろしくお願いいたします。御意見ありがとうございました。

それでは続きまして、学識経験者の方々の御意見ということで、まずは岐阜県栄養士会の後藤委員より、よろしくお願いします。

【後藤委員】

皆様こんにちは。

岐阜県栄養士会の後藤です。よろしくお願いいたします。

岐阜県栄養士会は管理栄養士・栄養士の資格を持った職能団体です。朝ドラで少し話題になっている橋本環奈ちゃんがやっている管理栄養士、病院で働いている方を、クローズアップしたものですけども、ああいう仕事をしている方が、かなり割合的には多いです。

あそこでもそうですけども、食事を提供する場所で管理栄養士・栄養士が働いているということでお話をさせていただくと、HACCP が取り入れられたときから、どれだけ「手を洗うこと」「消毒をすること」が大事かということは、私も長いこと仕事していますけれども、30 年も言い続けても、なかなかできない。手洗い・消毒は、今回新型コロナのことがあって、かなり国民に浸透したと思うのですけども、消毒をするとどういうことがあるのかってことが分かるのですね。このリーフレットにある、加熱調理が大事だぞ、中心温度 75 度 1 分間以上という部分は、今までやってきたことなのに、どうしてこんなことの記録を取るのだろうというところが、指導計画を作ろうとか、という思いには至らない理由なのかなと感じました。

このアンケートはすごくよくまとめてあるなと思います。本当にこれから重点的にやっていかれることが、よく分かってきたのかなと思うので、少しでも数字が 95% に近づくといいなと思うのですけれども、業績が上がるというのではないとか、って話もあるのですけど、どうしてこれをやるのかということを、講習会であるとかいろいろな手段を使って、やっていかなければならないと思います。

講習ではやったら報酬がもらえるのではないのですけれども、経験で、これぐらいで、例えば加熱すれば大丈夫だろう、こういう食材の仕入れだったら大丈夫だろうっていったところが、少し前になるけども、お弁当のご飯がすごい温度が高くて、黄色ブドウ球菌が繁殖してしまったとか、そこもきちんと温度の管理ができてなかったのですね、それが結局、私たちに、健康被害を及ぼすということで、

何もなくても、今までやってきたし大丈夫だって思うところも大きいと思うのですが、すべての方がそういう知識があるわけではないし、この HACCP って聞いただけで、先ほども「何のことですか」って確かにそうだなあって思ったりもするので、根気よくやり続けるしかないのかな、衛生管理というところが、本当に地味なことで、そして地味だけれどもすごく大事で、私たちの命を守っていくという、健康被害がないようにということです、県のほうも大変だと思うのですが、ぜひ実現いただきたいですし、講習会だとか、アプリだとか、タブレットを使う人は、まだ関心があるかなと思いますけど、そうでないグループが今回もあるってことなので、啓発はこれからも課題かなと感じています。ありがとうございました。

【矢部会長】

ありがとうございました。

やはりこういった HACCP の取組みで、法律による義務化という強制力が働いているのはありますけれども、先ほど、今おっしゃられたとおりに、調理して、十分に加熱してというか経験的にされていたところを、また、どうしてそれを改めてというのか、というところはされる方からすると、いろいろ御意見あるかと思いますが、今度、こういったものは環境の中で進めていくとすると、今それを食べる皆さんの方ですね、例えば先ほど今御紹介あったお弁当を、実際は食べるときに、もう糸を引くような状態であったにもかかわらずそれを違和感なく食べて、結局、病気になられているということです、そうすると、ある意味常識が通用しない世代になり、そういう人たちがどうしてもいることからすると、それを提供するところで、十分守っていないというような、昔のながらではやっていけない時代になってきていることを踏まえて、こういう取組みが行ってきているのかなと思いますので、そういう意味でいろいろ取り回ししないといけないところが増えてきているという意味では大変な世の中なのだと思いますけれども、進めていきたいと思います。

引き続きよろしく願いいたします。

それでは続きまして、岐阜県議会議員の布俣委員より御意見よろしく願いいたします。

【布俣委員】

いろいろと御意見ありがとうございました。

今少し調べたのですが、HACCP の取組みを行っている主な取組み都府県が、高知県、東京都、大阪府、兵庫県、熊本市、広島県。残念ながら岐阜県は上がってきておりませんが、特に東京都の場合は、飲食店が簡単に導入できる出店手引

きが作成されているということで、御存じの通り東京都はマンモス的な外食産業エリアなので、これはこれで、当然のことなのかなという気がします。あと大阪府は、今年の大阪万博に備えまして、HACCP の取組みが充実しているということなのですね。これは、今、当然これから取り組むべき、大阪府の取組みとしては非常にいい取組みじゃないかなと思っております。

注目するのは兵庫県、独自の HACCP 認定制度、兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度を設け、独自の制度を設けているのですね。これは多分、全体的な HACCP の基準評価が、だいぶ緩和しているのではないかなという気がします。

岐阜県でも、農業生産工程管理の GAP がありますけども、GLOBAL GAP から普通の GAP、そして岐阜県は独自のぎふ清流 GAP があるわけですけども。それはですね、各地域や都道府県、いろいろと環境が違う中で、岐阜県の HACCP 制度の導入も 1 つの取り組むべき課題点じゃないかと感じております。

今ちょうど弁当の話が出たので 1 つ事例として、昨年、私が体感した事例として、身近に起こった事例を御紹介しますけども、夏の暑い最中、もう今すごく暑いですよ。もう異常な状況なので、弁当を仕出しする業者はすごく気を遣って弁当を仕出ししております。夏は保冷剤をしっかりと入れて、保管場所もしっかり指定をして、何時間以内に食してくださいってことを徹底するわけですけども。

A、B、C のところへ仕出しをしました。A と B は全く問題なく、食して全くそのまま状態も何も普通に起こっていませんでした。C のところで食中毒が起きたのです。でも、食中毒が起きたこと自体は仕出し業者の方に、すぐに保健所から通達がきまして、いろんな履歴も調べられて、何日間、それによって営業的な支障を受けるといった形。実際、よくよくと調べてみると、C のところの管理状況が非常にずさんだったことが判明したのですけども。となると、消費者も、食品衛生に関する、認識、理解が本当に様々で、そのあたりはしっかりと徹底すること、あるいは業者さんに全ての責任が行くではなくて、責任度合いもしっかり考えていく必要があると感じております。これは一つの事例として申し上げさせていただきます。

あと 21 ページの、衛生実施に関するアンケート、その他の中で、特に感じたのが、あとは、4 つめの「当たり前」に衛生管理を徹底している」と言われた、アンケートの「その他」のです。当たり前」に衛生管理を徹底するってどこまでが当たり前なのかが全く読めなくて、昔の状況ならそれでよかったのですが、今の社会状況、環境、気候の中では適用できないだろうなというところが当たり前。それを当たり前として感じているのか。本当にしっかりと独自の、その業者独自の衛生管理を徹底するのか、そのあたりがやっぱ全く読めてないので、もしかしたらこの当たり前の衛生管理が、いわゆるこの岐阜県独自の HACCP 制度に値するのかもしれないし、全く論外だ、なのかもしれない。そのあたりは検証すべ

きところもあるかなと少し感じましたので、また、ここでいろいろとお調べいただければと思っております。以上です。

【矢部会長】

御意見ありがとうございました。

東京、大阪、兵庫、大きな自治体にはなりますけれども、そちらでの独自の取組みで言えば、先ほど御意見の中にもありました、この普及率であったり、岐阜県の普及率は 64%ということですが、他の県がどの程度でそれに対して、その開きであったり、そのあたりが、岐阜県独自というか特有の何か、障害があるのかなのかというところで、まだ独自の取組みが出てくるのかなと思いますので、そういう意味でも、他県の状況のデータがあるといいとのことですね。

あとは「当たり前なこと」については、昨日、先週あたりからのこの大雪を、これが当たり前なのかこれまでなかったことなのかで言えば、刻一刻と地球全体が変わっているという状況からすると、先ほどありました、夏の暑さを含めてですね、今までの経験でなかなか通用しないところが出てきていると思いますので、思い込みが自分の中でのそれぞれの相対的な当たり前から、こういった HACCP への全体評価というところにシフトしていく必要があるのかなと思います。御意見ありがとうございました。

私の方からはもう皆さんの御意見に対して、1つ1つコメントさせていただきましたので、もう既にすべて言い尽くしたような状況ではありますけれども。

【安江課長】

少しよろしいですか。

岐阜県独自の HACCP の話ですが、実はもう以前から導入してしまっていて、岐阜県 HACCP を継続してやっております。本来の法改正は別としてずっと長年、平成 27 年度から導入させていただいてまして 117 の施設が、今お手元の政井の方から説明した No. 7 の認定制度がございまして、とりわけ 117 の施設が、ISO とかですね、いろいろ認証制度があるのでそういったものを取られている方々も、特に必要ないということですが、岐阜県でまず無料で保健所のいろいろな指導を受けられることで、生協さんにも続けて欲しいとの要望を受けながら、これも義務化された後、議論が分かれたのです。そもそも入れなきゃいけないのに、こういう制度が要るのかという意見も内部ではあったのですが、やはり目標としてこういうものを入れることで、継続してやらせていただいております。なお、この 1 号は飛驒ミートさんです。

先ほどの県に並べるように頑張りたいと思います。よろしくお願いします。

【矢部会長】

補足説明の方ありがとうございました。

【布俣委員】

それでちょっといいですか。

出前講座の中高生は、中学校と高校と別々でやられているのですね。

【政井室長】

はい。今回のアンケートは中学校を対象にしています。

【布俣委員】

わかりました。

高校では、講座をやっていませんか。

【浜崎技術主査（生活衛生課）】

アンケートは中学生なのですが、応募自体は高校からもあって、実際に講座を実施しております。

【矢部会長】

ありがとうございました。

中高生の周知ってのは非常にこれから課題じゃないかなと思います。

それでは、その他、HACCP に関しての御意見等ございますでしょうか。よろしいですか。ありがとうございました。

それでは続きまして、令和6年度県民アンケート結果、連絡事項につきまして事務局の方から御説明をお願いしたいと思います。

【生活衛生課 政井室長】

資料2「食品の安全性に関するアンケート調査結果」について説明します。

1 ページ目を御覧ください。

1、調査目的です。岐阜県では、食品安全を実現していくために、県民の皆様が日常生活の中で何を感じ、何を望んでいるかを知ることが重要と考えています。県民の皆様の意識や意向を把握し、今後の施策の基礎資料とするため、毎年「食品の安全性に関するアンケート調査」を行っています。

2、調査対象などです。今回お示しした調査結果は、当課で登録していただいている食品安全対策モニターと情報提供希望者に対して実施したアンケート結

果になります。調査期間は令和6年10月1日から11月5日までで、281人の方に回答いただき、回答率は27.7%でした。

今年度は、県政モニターにも同じアンケートを行い、685人の方の回答いただいております。県政モニターの調査期間は、1月31日までで、ただいま集計作業中ですので、今回の資料には反映できておりません。最終的には、今回お示した食品安全対策モニターの調査結果と県政モニターの調査結果を併せた調査結果を県公式ホームページに公表予定です。

3、結果概要ですが、後ほど説明する項目と重複しますので、こちらでは省略します。

2ページ目を御覧ください。

4、回答者属性です。女性が約8割を占めており、年代としては70代以上が46.3%、60代が23.1%と60代以上が約7割を占めます。居住圏域別には、岐阜圏域が最も多く、42.7%、次に西濃圏域で21.0%でした。

3ページ目を御覧ください。

5、調査結果です。問1です。円グラフを御覧ください。「あなたは、普段食べている食品の安全性について、どのように思っていますか。」という問いに対し、「非常に安心である」と回答したのは2.1%、「どちらかといえば安心である」と回答したのは47.0%でした。安心層としてこれらを合わせると、49.1%となり、昨年度の安心層51.6%より2.5%ダウンしています。

また、「どちらかといえば不安である」と回答したのは17.8%、「非常に不安」と回答したのは、4.6%でした。不安層としてこれらを合わせると22.4%となり、昨年度の不安層18.2%より4.2%アップしています。

下の折れ線グラフは、平成8年から令和6年までの食品に対する安心感の変化を示したものです。安心層がオレンジ色、不安層が緑色です。平成27年に安心層が不安層を上回ってから、不安層は減少を続けておりましたが、令和5年、6年と少しずつ増えているといった状況です。一方で、安心層も令和5年、6年と少しずつ減少しています。

問2です。「各項目について、食品の安全性の観点から、あなたはどのように感じますか。」という設問です。表は、複数回答有という条件で回答いただいたもので、「非常に不安」または「どちらかといえば不安」と答えた方の合計、不安層の多い順になっています。4ページのグラフを御覧ください。赤色が非常に不安、黄色がどちらかといえば不安、緑がどちらともいえない、水色がどちらかといえば安心、青色が非常に安心です。赤色と黄色で示す不安層が最も多いものは食品表示の偽装で63.3%、次に輸入食品で60.5%、次に残留農薬で60.1%という結果でした。参考に令和2年度から5年度の調査で不安と答えた方が多い上位3項目を載せております。令和5年度は、上位3位は順に残留農薬、病原

微生物、健康食品で、今年度1位の食品表示の偽装は4位、2位の輸入食品は5位でした。

問3です。今後、リスクコミュニケーション事業（講習会や意見交換会）で取り上げてほしいテーマについて、1つ選んでいただくという設問です。

5ページのグラフを御覧ください。健康食品が最も多く22.1%、次いで食品添加物が19.9%、輸入食品が14.2%となっています。令和5年度は、食品添加物が最も多く、次いで健康食品、輸入食品でした。

6ページを御覧ください。問4です。「HACCPについて知っていますか。」という設問です。よく知っていると回答した方は8.2%で、令和5年度の6.8%より1.4%増加しています。また、多少知っていると回答した方は33.8%で、令和5年度の24.2%から9.6%増加しています。

問5です。食品の安全性に対する安心または不安について、昨年度と比較して変化があった方を対象に、変化したきっかけ、理由等を自由に回答いただいたものです。不安になったきっかけについては多く回答をいただきました。

安価な輸入食品の購入機会が増えて輸入食品の安全性が気になるようになった、しらすにふぐが混入したニュースを見た、災害があったため、避難所での炊き出し等のアレルギーの対応が心配、食品添加物などの発がん性について目にするようになった、PFAS（有機フッ素化合物）のニュースを見た、駅弁等や流しそうめんによる食中毒、O-157 食中毒の発生、ALPS処理水の放出、産地偽装等のニュース、遺伝子組換えでない旨の表示が改正されたが、所見ではよく分からない。

安心のきっかけとなったことについては、次の回答をいただきました。HACCP、GAP、GIAHS（ジアス；世界農業遺産）のマークを目にする機会が増えた、食品に安全安心の分かりやすいマークが増加し、産地表示が分かりやすくなった、食品安全セミナーに参加して、見学施設の商品に対して安心した。

7ページを御覧ください。問6です。ここから、健康食品の設問になります。健康食品を使用する（使用した）目的についての設問、あてはまるものをすべて選択できる条件で聞いています。グラフを御覧ください。最も多かった回答は「栄養補給」と「健康維持増進」でいずれも36.3%、「使用していない」が31.3%、「疲労回復」が20.6%と続いています。

8ページを御覧ください。問7です。使用している（使用した）健康食品の形態についての設問で、あてはまるものをすべて選択できる条件で聞いています。最も多かったのが、「使用していない」で28.8%、「カプセル状」が27.0%、「一般の生鮮食品（野菜など）」が21.0%と続いています。

問8です。「栄養機能食品」の説明について、正しいと思うものを1つ選んでいただく設問です。表の一番上の太枠で囲んでいるところが正解です。「既に科

学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含んでいれば、届出をしなくてもよい。」の正解を選択したのが、22.8%で最も多かったのですが、他の回答に比べて圧倒的に多いというわけではなく、しっかりと認知されているとは言えないと考えられました。

9 ページを御覧ください。「特定保健用食品（トクホ）」の説明について、正しいと思うものを1つ選んでいただく設問です。太枠で囲んでいる「表示されている効果や安全性について国が審査を行っている。」の正解を選択したのが50.2%で最も多く、比較的制度が理解されているように思われました。

10 ページを御覧ください。「機能性表示食品」の説明について、正しいと思うものを1つ選んでいただく設問です。太枠で囲んでいる「事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示したものである。」の正解を選択したのが37.4%で最も多いという結果でしたが、しっかりと認知されているとまでは言えないと考えられました。

11 ページを御覧ください。リスクコミュニケーションについての意見をまとめました。夏休みの食品安全セミナー、メールマガジン、食卓の安全安心ニュースについてリスクコミュニケーションの機会になっていることが確認でき、引き続き伝えていくことや知っていただける機会を案内していくことが重要だと感じております。また、もっと知る機会が欲しい、分かりやすい講座や学習会の機会が欲しい、資料だけでも欲しい、子ども達に出前講座を積極的に行ってほしいといった御意見や、不安な事案でも情報共有をしてほしい、消費者の意見をもっと集めてほしいといった御意見もいただきました。

食品の安全性に関する基準、認定制度についての意見をまとめました。GAP、GIAHS（ジアス）のマーク表示、JAにしみののブランドのプレート、ミナモマークのステッカーが出入り口に貼ってあると安全、安心が分かりやすい、といった御意見の他、外国と日本の基準の違いや、PFAS に対する不安、液体調味料の容器の安全性基準などについての不安、運送などによる条件が変化する食品の保存等に基準が必要等の御意見をいただきました。

食品表示についての意見をまとめました。表示がしっかりされていて安心と感じておられる方がいる一方で、過剰な表示、免疫力向上などの根拠が不明な健康食品について不安を感じているといった意見もありました。

健康食品についての意見をまとめました。紅麹のような事件が今後あつてはならないという御意見、栄養機能食品、トクホ、機能性表示食品の明確な違いが分からないので教えてほしい、健康被害がないように監視や検査を徹底してほしいという御意見をいただきました。

食物アレルギーについてです。アレルギー表示や給食での管理を徹底してほしい、アレルギー物質がどの程度含まれているか分かるような表示や、アレルギー

一対応メニューを増やしてほしいなどの御意見をいただきました。

その他にも放射性物質、食品ロス、地産地消、添加物などについてたくさんの御意見をいただきました。

参考資料に 10 代のアンケート調査結果を配布させていただいております。アンケートの対象として限定的であることや 10 代特有とみられる特徴的な結果もあるので、今回は調査結果全体に含めることなく、参考資料とさせていただいています。今回は岐阜市内の中学校 1 校に回答をいただきました。簡単に説明させていただきます。

1 ページ目の結果概要です。前年度から、中高生出前講座の機会を利用して、アンケートをお願いしておりますが、共通して、食品の安心感について、非常に不安と感じている方はおらず、非常に安心、どちらかといえば安心の安心層が高い割合を占めています。

不安に感じる項目の上位 3 項目は順に、病原微生物が 77.2%、食品表示の偽装が 74.7%、食品の放射性物質汚染 65.8%と続いています。中高生の出前講座で、食中毒と食品表示の説明をしていることから、病原微生物や食品表示の偽装が多くなっている可能性もあります。

リスクコミュニケーションで取り扱ってほしいことの上位 3 項目は、病原微生物が 16.5%、食品表示の偽装が 12.7%、食品添加物が 11.4%でした。

4 ページを御覧ください。HACCP については、よく知っている、多少知っているはともに 0%で、全く知らないが 84.8%でした。中高生の出前講座においても、消費者向けのパンフレットを活用して周知を図っていく必要があると感じております。

5 ページの問 6 ですが、健康食品については、栄養補給の目的で使用しているとの回答が圧倒的に多いのが特徴的でした。

6 ページの使用している健康食品の形態では、一般の生鮮食品や加工食品が多く、栄養機能食品、トクホ、機能性表示食品の制度については知らないという回答が最も多いという結果でした。

続きまして、資料 3 を御覧ください。県では、適正な食品衛生対策を通じて、食の安全安心を確保するため、食品衛生法第 24 条の規定により、令和 7 年度岐阜県食品安全監視指導計画案を作成しております。

この計画は各都道府県等が地域の実情等を踏まえて毎年度策定するもので、県の実施する食品衛生対策の内容及び目標等を定めています。この計画が、県民の食の安全に対する要望や意見を的確に反映したものとなるよう、2 月 17 日月曜日までパブリックコメントを実施しています。

昨年度との内容に大きな違いはありませんが、昨年度まで重点的な取組みの中で、重点監視事項として、アレルギー表示の適正化指導を入れておりましたが、

今回削除させていただきました。これは事業としては引き続き実施しているものの、第5期食品安全向上基本計画策定時に、アレルギー対策を重点施策から外したのと、整合を図ったことによるものです。

各委員の皆様からも、この食品衛生監視指導計画案について、御意見等がありましたら、パブリックコメントをお寄せいただければとの考えで、今回、情報提供させていただきました。

以上で、資料2、資料3の説明を終わらせていただきます。

【矢部会長】

御説明ありがとうございました。

それでは、ただいまアンケートの結果や連絡事項等がございましたけれども、何か御意見や、御不明な点がございましたら発言をしていただければと思いますが、いかがでしょうか。

【松本委員】

関係者の御報告ありがとうございました。

アンケートの10代のところを少し教えて欲しいのですが、例えば2ページのところだと、放射性物質汚染だとか、BSEの不安というのがあるのですが、中学生だと知らないと思ったのです。

事前に何か一定のそういう学習というかそれを行った上でこういうアンケートなのか、分からないまま漠然とこのように書いているのか、もし分かれば教えてください。

【生活衛生課 政井室長】

出前講座としましては、単一の項目について講座を行っており、広範な範囲の知識をあらかじめ与えることはアンケート前に行っていないので、そのままの結果と思われます。

【松本委員】

何となく想像して答えたという子もいるってことですよね。

【生活衛生課 政井室長】

そういうことだと思います。

【矢部会長】

御意見ありがとうございました。

BSEについて、大学の方でも、先日、講義の中でいたしましたところ、意外と知っていない学生がおりまして、なかなか由々しき事態なのですけど。

中学生になると、学校の中で聞いてればというところがありますね。他、いかがでしょうか。よろしいですか。ありがとうございました。

それでは最後、私の方から、本日の会議をまとめさせていただきたいと思いますが、様々な御意見等いただきましてありがとうございました。

HACCPを、基本的には、食の安心安全を目指して、最終的に消費者、どんな事業者の方々も、すべからく消費者でございますので、皆さんが安心安全の商品をいかに提供するかの方策になると思いますけれども、この徹底というところでは、まだまだ道のりとしては超えなければいけないハードルが多く存在していることを御認識いただいて、引き続きの普及について御協力をお願いできればと思います。

あと、後半についてアンケート、いろいろ調査の結果を御紹介させていただきましたけれども、すべていろんな情報を今、食に限らずいろんな情報が飛び交っている状況ですので、すべてを正しく理解するのは難しいところかなとは思いますが、例えば、食品添加物、農薬も含めてかもしれませんがそういったものを、「外国で禁止されているものが、どうして日本でそのまま流通しているのか？」という御意見等々よく聞くところではあるのですが、例えば鰹節、日本の和食に欠かせない鰹節ですと、ヨーロッパでは禁止されております。その鰹節に含まれているベンゾピレンは、紛れもない発がん物質ですが、でもその発がん物質を我々は和食の中でずっと食べていて、それで癌になった人は聞いたことはありませんから。ある意味、要するに全ては食べる量ですね。最近ですと赤色3号なんか、アメリカで禁止されましたけども、あれも、ラット、ねずみに大体4%ですから、1キロに対して40グラム、30ヶ月食べさせ続けたら癌になりましたという報告が1個だけあるのですが、それを根拠にして、禁止していますけれども。確かにアメリカ人は、そういった赤色3号を使った食品たくさん食べますので、日本では、もうほぼ0.0何%しか食べませんので、その量的に言えば、全く気にする必要はないのですが、でもアメリカで禁止されているのだから、日本でも禁止しないといけないのではないかという御意見は、いろんな声があがってくるとは思いますが、そういうところも含めて、安全に加えて安心をどうとらえていくか、科学的な根拠も含めて、まだまだ、先ほどありました小学校、中学校、高校で、きちっと教育をしていく必要があるのかなと思いますけれども、一番の食中毒等々に、身の回りでそういった事例が出てこない体制を作っていくのが大事になるのかなと思います。

また皆さんの意見等々も含めまして、安全対策協議会の方を進めて参りたい

と思いますので、よろしくお願いいたします。

それでは議事はすべて終了いたしましたので、事務局の方にお返しいたします。ありがとうございました。

【生活衛生課 池上係長】

以上をもちまして、第3回食品安全対策協議会を終了させていただきます。

次回ですが、令和7年度、最初の食品安全対策協議会は、8月上旬頃の開催を予定しております。

委員の皆様、本日はどうもありがとうございました。

気を付けてお帰りください。