

令和6年度 愛媛県食の安全安心推進県民会議 議事概要

日時 令和7年2月18日（火）13時30分～14時30分
場所 いよてつ会館 5階会議室（松山市大街道3丁目1-1）
出席者 委員8名

1 開 会

2 会長、副会長の選任

- ・ 委員の互選により、会長に舟橋委員を、副会長に垣原委員を選任

3 議 事

(1) 令和6年度愛媛県食品衛生監視指導の実施状況について

- ・ 令和6年度の食品衛生監視指導の実施状況について説明

[舟橋会長]

食品衛生監視指導の監視実施数について、保健所毎で見ると、重点監視の実施率が低い保健所もあるが、年度末までに概ね100%に達すると考えてよいのか。

また、既に一般監視の実施率が200%を超える保健所もあるが、計画数から倍以上の監視を実施している理由は何かあるか。

[事務局]

重点監視の実施率が低い保健所のうち、中予保健所は年度末により多くの重点監視を行う計画を立てており、年度内に概ね目標を達成する見通しである。八幡浜保健所については管轄地域が広く、施設が点在していることもあり、監視業務を効率的に行うことが難しい状況にあったことが、実施率が低い要因の一つであるので、監視経路の設定の見直し等により効率的に監視業務を行い、年度末までに実施率の向上に努める。

二点目については、元々は監視計画に基づき実施するものではあるが、今年度は小林製薬㈱の紅麴を含む健康食品が原因と疑われる健康被害事例等もあり、食品の小売店等の一般監視対象施設に対して当初の計画よりも多くの監視を実施していることが要因に挙げられる。

[舟橋会長]

食品等収去検査について、概ね計画通りに実施していると思われるが、その結果として違反はあったか。あった場合はどのような内容の違反で、それに対してどういった指導を行ったのか。

[事務局]

違反の内容、それに対する措置等については現在集計を行っているところであり、来年度、実施状況をホームページで公表する。

一般的に収去検査で発見されるものとして多いのは、添加物の規格基準違反や愛媛県食品衛生指導指針で定める一般生菌数等の基準値超過などであり、賞味期限等が経過していないものについては、事業者に対し自主回収等を行うよう指導することとしている。

[月原委員]

一般監視対象施設、重点監視対象施設についてはどのように区分しているのか。

[事務局]

監視対象施設を食中毒の発生リスクや違反事例の発生頻度等に応じてA～Eランクに分類し、A～Cランクの施設を重点監視対象、D、Eランクの施設を一般監視対象としている。

(2) 令和7年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について

- ・ 令和7年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について説明。

[舟橋会長]

いわゆる「健康食品」の製造実態については、具体的にどのように把握しているのか。

また、医薬品以外のものは、いわゆる「健康食品」に該当すると思われるが、その製造業者はどのように線引きされるのか。

[事務局]

ご指摘のとおり、いわゆる「健康食品」というのは、法律上の定義はなく、医薬品以外で健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂取される食品全般を指すものである。

そのうち、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たしたものとして制度化されている「保健機能食品」（機能性表示食品、栄養機能食品、特定保健用食品）については重点的に製造実態を把握できればと考えている。

機能性表示食品と特定保健用食品は、それぞれ消費者庁が管轄する届出制、許可制となっており、県を経由しないものの消費者庁から製造所リスト等の情報提供があるため、それらも活用しながら製造所等の現場で衛生状態の確認等を行っている。

栄養機能食品については、国による個別の審査を受ける必要はなく、一定の基準を満たせば栄養成分の機能を表示することができる自己認証制度となっているため、製造施

設数等の把握は難しいが、監視時の製品表示の確認や、食品衛生法に基づく営業の届出がされた際の聞き取り（何を製造するか等）によって実態把握ができると考えている。

〔舟橋会長〕

現時点で、機能性表示食品と特定保健用食品の製造所は県内にそれぞれどの程度あるのか。

〔事務局〕

消費者庁からの情報では、特定保健用食品の製造所は4施設あり、機能性表示食品の製造所は15施設あり、40品目が届出されている。

(3) その他

- ・ 小林製薬株の紅麹を含む健康食品が原因と疑われる健康被害事例について説明

〔垣原副会長〕

紅麹という物質自体は食品添加物として使用されていると思うが、使用を規制する動きなどは国の方であるのか。

〔事務局〕

ご認識のとおり、ベニコウジ色素は着色料として食品への使用が認められている。紅麹菌を基原とする点は同じであるが、今回問題となったサプリメントの紅麹原料とは製法や主成分、含有量等が異なるものであり、また、紅麹菌自体が問題となったわけではないことから、食品添加物としての使用を規制するという動きは現時点で把握していない。

自由意見

- ・ 食の安全安心に関するご意見等

〔木村委員〕

最近、カンピロバクター食中毒について報道等で耳にすることがあり、私も食品衛生指導員の立場から、事業者に対して食肉の衛生的な取扱いや加熱の重要性等について助言を行っているところであるが、生食用の鶏肉に関しては衛生基準等の法規制がないため、強く言えずに対応に苦慮することがある。

今後、鶏肉の生食について法律で規制されるような動きはあるか。

[事務局]

県としても、飲食店等への監視指導に際して鶏肉の生食のリスクについて注意喚起を行っているが、法的根拠がないというところで難しさを感じる面がある。

国に対しては、愛媛県も含め、全国の自治体が鶏肉の生食について法規制、加工基準の設定等を提言、要望しているところであるが、食文化や地域性なども背景にあり、なかなか進んでいないのが現状である。

[舟橋会長]

ヒラメなどに寄生するクドアの食中毒予防策として、 -20°C で4時間以上の冷凍が有効とされているが、冷凍処理によって品質や風味が低下したりするものなのか。

[平田委員]

品質や風味が低下し、流通価格が下がるため漁業者としては悩ましいところである。

一方で、フグなどにも言えることであるが、食中毒が起こると需要が落ち込み、風評被害が広がったりすることもあるため、難しい問題だと感じる。

[加藤委員]

イノシシ等のジビエと、と畜場で処理される牛や豚とでは、衛生管理のレベルに差があるようなことはないか。

[事務局]

狩猟者が捕獲したジビエを個人消費ではなく流通させる場合は、食肉処理業の許可を取得した施設で皮剥や解体といった処理を衛生的に行う必要がある。

また、捕獲した野生鳥獣に異常がないか確認するなど、ジビエを取り扱う際の衛生管理についてガイドラインが整備されており、食中毒等の危害発生防止が図られている。

[月原委員]

先程お話があったヒラメやフグ等を含め、消費者の食の安全への関心が高まっており、販売者の立場としては、それに対応する必要があると感じている。食の安全への関心の高まりとともに、正しい知識や情報を身につけることが重要と思われるので、消費者やマスコミに対して啓発や情報発信を積極的に行っていただきたい。

[平田委員]

ふぐ取扱者は知事の免許を受けなければならないと思うが、全国でも同様なのか。都道府県によって取扱いの違いはあるか。

〔事務局〕

ふぐ取扱者の免許や資格は、各都道府県が個別に定めており、その取得方法も試験や講習会といったように様々である。愛媛県では古くから免許制度を採用しており、全国においても、ふぐ取扱者の資格取得基準の統一化が進んでいる。

4 閉 会