

令和3年度第1回「大分県食品安全推進県民会議」ご意見等

R3. 6. 30書面開催

	ご意見等の概要	県の考え方・取組状況等	関係課
<b>第5次大分県食品安全行動計画関連について</b>			
1	<p><u>⑦農薬適正使用の指導強化</u></p> <p>海外で禁止されている農薬や除草剤などが、日本では一般的向けに流通していることからみても日本の農薬に関する基準自体が、ゆるいと感じます。農産物に使う農薬適正使用の前に、県独自で「大分県で使用可能な農薬基準」を見直すことは難しいのでしょうか。</p>	<p>日本で農薬が登録される際には、薬効、薬害、安全性の検査に併せて、厚生労働省が食品への残留基準を設定しています。この残留基準は、食品安全委員会が人が摂取しても安全と評価した量の範囲で設定されています。これは国際的にも共通の考え方です。</p> <p>各国において、農薬の使用の可否や使用方法が、その国の気候、病害虫の発生状況や栽培実態を踏まえてそれぞれで定められていることから、それを基に定められる残留基準値も異なります。そのため、日本と海外の基準値のどちらが緩いか厳しいかを一概に言うことはできません。</p> <p>以上から、現状の残留農薬基準で安全性が確保されているため、県独自の基準設定、見直し等を行う必要はありません。</p>	地域農業振興課
2	<p><u>⑮家畜衛生管理システムの導入</u></p> <p>R2年度実績値で数値目標未達成の施策が7件(No15、29、30、37、45、46、48)ありました。このうち6件は新型コロナ禍の影響で講習会等を中止したためでしたが、No15の農家指導回数も同様の理由でしょうか。</p>	<p>コロナ禍の中で訪問が難しい農家があり、目標回数を達成できませんでした。</p>	畜産振興課
3	<p><u>⑰水産用医薬品の適正使用の徹底</u></p> <p>水産物は、農作物に比べて農薬等の情報を、購入時にみる機会が少ないように思います。(もし、違っていたらすみません)店舗ごとに養殖の魚の水産用医薬品投与等や養殖場検査の情報がQRコードから見られると、もっと身近に感じられるのではと感じました。</p>	<p>現在、養殖魚については店舗における水産用医薬品の投与履歴等の情報開示が進んでいない状況です。県としては、生産者に対して、講習会等あらゆる機会を通じ、水産用医薬品の適正使用及び使用記録の作成を徹底する等、流通業者等への情報開示にも対応できるよう指導しているところです。今後もこうした指導を通じ、安全・安心な養殖魚の生産を推進したいと考えています。</p>	水産振興課
4	<p><u>④⑥食の安全子ども教室の実施</u></p> <p>R2年においては、コロナ感染拡大で実施が0でしたが、その他の行事については行っているようなので、少ない回数でも、実施ができないのでしょうか</p>	<p>食の安全子ども教室では、保育園・幼稚園を対象に手洗い教室を実施していました。実際に職員が現地へ行き、遊びを交えながら指導を行うスタイルであったため、令和2年度は、対象であった園児の保護者の意向もあり、中止とさせていただいたところです。なお、令和3年度は、内容を変更し実施する予定です。</p>	食品・生活衛生課
5	<p><u>基本目標:「安全・安心な農林畜水産物の推進」(生産段階の取り組み)</u></p> <p>上記の農林水産物の欄には、種子に関する記述が全くありません。主要農作物種子法が2018年に廃止されたことで県が農産物の公共品種の種子の維持、改良に継続してとりくむことが、難しくなると聞きました。</p> <p>単に固有の品種(在来種)の保護という観点だけでなく、これからの種子の遺伝子レベルの安全が私たち消費者からは、見えないところで決定されていくのではと不安に感じます。「種子の安全」についての見解をお伺い致します。</p>	<p>大分県では、主要農産物種子法の廃止後も優良な主要農産物種子を生産・供給できるよう、法の規定を踏襲した「大分県主要農産物種子制度基本要綱」及び関連要領を整備し、廃止前と同様の業務を継続して実施できる体制を整えています。</p> <p>また、種子の遺伝子レベルの問題については、①遺伝子組替え農作物の栽培はカルタヘナ法によって規制されていますし、さらに、②主要農産物種子の生産は異品種等の混入・交雑が発生しないような条件で行っています。</p> <p>安全で純度の高い優良な主要農産物種子の供給は、主要農産物の生産にとって最重要事項なので、今後も引き続き安定供給に努めていきます。</p>	地域農業振興課 (水田畑地化・集落営農課)
6	<p><u>基本目標:「信頼できる製造・加工・販売体制の確保」(製造・加工・販売段階の取組)</u></p> <p>監視・指導の徹底でのNo.30と自主管理の推進のNo.32、No.33のところに子ども食堂への衛生管理講習会の実施、HACCPシステムの衛生管理計画作成の指導をお願い致します。</p>	<p>適切な衛生管理を行えるように指導していきます。</p> <p>なお、食品衛生法に基づく食品営業許可を取得している事業者や、営業届出を行っている事業者に対して実施する事業ですので、許可取得や届出が義務化されている子ども食堂も対象となります。管轄の保健所へご相談ください。</p>	食品・生活衛生課

第5次大分県食品安全行動計画関連について			
7	<p>R3年度事業:④適正な食品表示のための情報提供、指導</p> <p>R2年度施策分類「食品表示の適正化」施策名「40景品表示法に基づく監視の実施」の事業内容は「監視委員に対する研修の実施」でしたが、R3年度施策目標「食品表示の適正化」施策名「24適正な食品表示のための情報提供、指導」には、監視委員による監視活動は含まれているのでしょうか。</p>	<p>食の安全・安心事業では、食品関連事業者を対象に食品の適正表示講習会や啓発資料の作成・配布等を行っており、監視委員による監視活動は含まれていません。</p>	食品・生活衛生課
8	<p>新規事業:次世代へつなぐ食育推進事業</p> <p>次世代へつなぐ食育推進事業の取組における課題として「行動を変えるきっかけが必要」とのことでした。R3年度取組で①朝食喫食率向上に向けた取組の実施例として啓発ポスターの掲示があげられていましたが、若い世代が自分事として捉えてもらえるような取組をお願いいたします。</p>	<p>啓発用ポスターについては、県内大学の校内や学生の利用が多い駅内など掲載場所を工夫しながら取り組んでいきます。</p>	食品・生活衛生課
9	<p>その他:食品の安全について</p> <p>また、「5」と同じように食品としての「水」の安全・安心の基準について、以前質問させていただいた、化学物質による水質汚染のことが、記載されました。現在大分県では、水道水の検査項目にこの有機フッ素化合物の項目がありません。今後ぜひ、検査項目の追加の検討が必要ではないでしょうか。</p> <p>掲載↓  <a href="https://www.asahi.com/articles/ASP304WG7P3CUUPI005.html">https://www.asahi.com/articles/ASP304WG7P3CUUPI005.html</a></p>	<p>有機フッ素化合物(PFOS、PFOA)は現在、水道法における「水質管理目標設定項目」に該当しています。検査が義務づけられている水質基準項目ではないものの、市町村においては順次、検査体制を整えているところです。</p> <p>県では今年度から、河川水での検査を実施しており、水環境中の状況を把握し、必要に応じて、適切な水質検査につなげたいと考えています。</p>	環境保全課
10	<p>その他:全体について</p> <p>様々な情報配信については、アクセス数等による検証が可能になってきているので、作りっぱなし、配信しっぱなしにならない検証をきちんとしていく必要があると感じました。</p>	<p>各事業の効果については、しっかりと検証を行い、効果的な執行へとつなげていきます。</p>	食品・生活衛生課
「安心はおいしいプラス」について			
1	<p>別添、資料を読ませていただき、とてもとてもわかりやすい内容で、私も飲食店を営業しているので、とても参考になりました。何か飲食店に対して発信していけたらいいなあと、思いました。</p>	<p>ありがとうございます。今後も事業の周知に努めたいと思います。</p>	食品・生活衛生課
2	<p>チェックリスト3.店舗の衛生管理(2)トイレ・ゴミのハンドドライヤーの使用中止についてですが、経団連は4月にガイドラインを見直して日常的な清掃やメンテナンスされたハンドドライヤーの使用を容認しています。併用することも含めてご検討ください。</p>	<p>新型コロナウイルス感染症対策専門家会議の提言により、ハンドドライヤーの使用を控えるようお願いしています。厚生労働省等から新たな指針が示された場合は速やかに検討いたします。</p>	食品・生活衛生課
3	<p>クラスター発生店における具体的なクラスター発生原因(と考えられるもの)を例示して示すと取り組みの参考にしやすいのかなと思いました。</p>	<p>例示が可能かも含めて、検討したいと思います。</p>	食品・生活衛生課

食品のテイクアウトについて			
1	食品のテイクアウトの衛生管理についても、子ども食堂への指導をお願いします。	飲食店営業許可を取得している施設はテイクアウトができますが、子ども食堂においては、調理完成后、2時間以内に食べ終わるように提供するよう指導しており、テイクアウトは認めておりません。テイクアウトの危険性について、再度周知したいと思います。	食品・生活衛生課
2	これまでテイクアウトやデリバリーを作っていない事業者が多く参入しており、これから夏に向けた食中毒リスクも高まると思います。食中毒を出してしまうと事業にも大きく影響が出てしまうということも含め、十分な注意喚起をお願いします。	今年度の当県の食品衛生監視指導計画において、テイクアウト・デリバリーを行う飲食店についてを重点項目として掲げており、指導を行っています。今後も、食中毒が起こらないように、十分指導を行います。	食品・生活衛生課
3	今年度監視指導計画のポイント②新型コロナ禍中におけるテイクアウト・デリバリー食中毒対策として「完全にテイクアウトを実施するための三か条」と「感染予防のための取組例」は有効と思います。福岡市の調査によれば、新規テイクアウト事業者は「食品の持ち帰りによる衛生上のリスクを十分に認識していない」と報告されており、特に、三か条の一及び二の事項について周知指導をお願いしたい。	今年度の当県の食品衛生監視指導計画において、テイクアウト・デリバリーを行う飲食店についてを重点項目として掲げており、指導を行っています。今後も、食中毒が起こらないように、十分指導を行います。	食品・生活衛生課
4	コロナで出かせませんし、食事をレストラン等ですることもありません。ただ、テイクアウトだけは、中毒等気になります。しっかりと指導してください。	今年度の当県の食品衛生監視指導計画において、テイクアウト・デリバリーを行う飲食店についてを重点項目として掲げており、指導を行っています。今後も、食中毒が起こらないように、十分指導を行います。	食品・生活衛生課