

第38回懇話会における議事

〔議事1〕 令和4年度奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果について

資料1：令和3年度奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果について
資料2：奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果について〔概要〕

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法で年度ごとに策定することが規定されております。素案について懇話会でお示しし、ご意見をいただき、修正案について1ヶ月間意見募集を行い、意見募集の結果を反映し、策定しております。

本計画の基本的な方針は、食品衛生法に基づき、食品やその材料の生産から加工・流通・販売までの一連の各段階において、監視指導を行っております。

例えば、食品関係営業施設に立ち入り、衛生状況の監視指導を行ったり、食品を収去、いわゆる抜き取り検査を実施し、残留農薬や食品添加物及び食中毒菌等の検査を行っております。

食品衛生法では、中核市である奈良市は独自に計画を策定しなければならないことから、ここでは、県の監視結果概要についてご説明いたします。

資料1が詳細版、資料2が概要版になります。資料2をご覧ください。

まずは、1. 監視指導結果についてです。業種ごとに年間の目標とする監視回数を定め、それぞれの年度の達成率を示したものです。結果ですが、令和3年度は、全体的な集計で見ると、監視達成率は44.9%と計画を達成することができませんでした。原因として、令和2年1月以降、新型コロナウイルス感染症が全国的に流行しました。感染対策の対応や施設の休業等のため、巡回指導等を計画通りに実施することができず、目標数を下回る結果となりました。

次に、下段は食品等の収去検査の実施状況です。令和3年度は、548検体について検査を実施いたしました。

次に、2ページでございますが、こちらは、食品の検査のうち農産物等の残留農薬に係る検査について示したものでございます。

上段は、県産モニタリング、出荷前又は出荷時の生産段階の残留農薬の検査状況の推移であり、下段は、収去検査の結果、流通段階での残留農薬の検査状況です。

県産モニタリング、収去検査合わせて142検体の検査を実施しており、基準値を超過した事例が1検体ありました。

次に、3ページでございますが、食品関連の相談状況については、例年同様、健康食品についての相談が最も多くなっております（「その他」を除く）。健康食品に関する相談内容としまして、保健所においては、事業者の方からの表示相談が多くを占めております。

また、資料2には記載がございませんが、食中毒の発生状況については、昨年度は奈良県が0件、奈良市が2件、計2件でした。今年度は、9月末時点で、奈良県、奈良市ともに0件です。平成26年度以降、発生件数は10件以下で推移しております。

新型コロナウイルス感染症による完全な流行終息の見通しが立たない状況ですが、今後とも県民の生命及び健康を保護するため、計画的、効果的及び科学的な知見に基づいた監視指導の実施に努め、関係機関と連携を図り、食品等に起因する健康危害の要因を可能な限り低減させてまいります。

〔議事2〕 令和4年度食の安全・安心行動計画について

資料3：令和4年度奈良県食の安全・安心行動計画

お手元の添付〔資料3〕の「奈良県食の安全・安心行動計画」の1ページと2ページをご覧ください。

県では、食の安全・安心確保に関する奈良県の方針として、「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」を平成15年12月2日に策定いたしました。これは当時学識経験者等からなる策定委員会にて立案し、計画の策定にあたってはパブリックコメント手続きを行い、県民からの意見も反映した形で策定しております。

本方針は3つの基本方針からなります。まず基本方針1ですが、「消費者への食品安全・安心の確保」です。食に関するリスクコミュニケーションなどがこれに該当します。基本方針2は、「生産から流通・消費における食品の安全確保」です。すなわち、生産から消費に至るフードチェーンにおける食品の安全確保、リスク管理です。基本方針3は、「新たな食品安全行政に対応するための体制等の充実」です。本懇話会はこの3番目の方針に基づき設置・開催しております。

毎年作成している、この「奈良県食の安全・安心行動計画」は、「なら食の安全・安心確保の推進基本方針」に基づき、実施する事業を基本方針ごとに紹介し、前年度の実績と今年度の取り組み目標を設定しています。

消費・生活安全課に関する事業を簡単にご紹介いたします。2ページをご覧ください。消費者との相互理解と意見の反映として、本懇話会と意見交換会等の開催を明記しております。

続きまして、6ページをご覧ください。「食品表示の適正化事業」について明記しております。食品表示の取組みについては、こちらに記載しております。「食品衛生監視指導計画に基づく監視結果」については、このページ及び15～16ページに記載しております。

簡単に当課の事業を紹介いたしました。関係各課とも昨年度の実績と今年度の目標を定め、食の安全・安心の確保に取り組んで参ります。

〔議事3〕(1)クルミアレルギーについて

3年ごとに行われる食物アレルギーの全国調査で、2015年度は8位だったナッツ類が2018年度に4位に、また2021年度の調査で3位になっている。

これにより、アレルゲンの表示が義務付けられている食品は、卵、牛乳、小麦、エビ、カニ、ピーナッツ、そばの7品目に、新たにクルミが追加されることになった。理由としては、ナッツ類の中で、クルミが半数以上を占めているためと思われる。本件に関しては、関係各位に周知徹底が必要と考えられる。奈良県のご見解等をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

今回のご意見を受け、県ホームページにて新たに食物アレルギーの食品表示の項目を設けました。日々食物アレルギーに係る情報は更新されるので、県としても県民の皆様に分かりやすい情報発信を行い、また必要に応じて国に対しても迅速な情報提供を求めています。

〔議事3〕(2)カエンタケについて

第36回奈良県食品安全・安心懇話会でも、提案議題に上げたが、今年度も多くの県でカエンタケが身近で発見されたとの報道が認められる。

奈良県では、今のところ報告はないようであるが、カエンタケは我々の身近な存在となりつつあると思われる。奈良県民に対する再度の注意喚起が必要と思われる。本件に関して、奈良県のご見解等をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

(森林資源生産課)

カエンタケの発生については、ナラ枯れの被害発生と関係があると言われており、これまで下記のとおり、発生状況等の情報提供や発生確認時の注意喚起を行っています。今後も引き続き必要に応じて対応していきます。

- ・ 県広報誌、県HPによる県民への注意喚起を実施
- ・ 毎年実施する「奈良県ナラ枯れ対策協議会」にて関係市町村宛て情報提供並びに注意喚起を依頼
- ・ 関係機関（消費・生活安全課、景観・自然環境課、民族博物館、奈良公園事務所、各農林振興事務所、森林技術センター）との情報共有
- ・ 県教育委員会に児童・生徒への注意喚起を依頼
(H28.7.29付け 各市町村教育委員会、各県立学校宛て事務連絡)
- ・ 発生箇所の管理者に利用者への注意喚起を依頼
(生駒市、山添村、景観・自然環境課、奈良公園事務所)
- ・ 県林業改良普及協会発行「みどりの大和」にて林業者等への注意喚起の注意喚起を実施。

〔議事3〕(3) ジャガイモの食中毒について

以前にも学校関係でジャガイモに含まれるソラニンによる食中毒への注意喚起を取り上げたが、今年度も他府県でジャガイモの食中毒お発生が報告されている。

本件に関しても、注意喚起が必要と思われる。奈良県の見解等をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

令和3年度2月号の「県民だより奈良」にて、ジャガイモの食中毒の原因物質等について掲載しましたが、今回のご意見を受け、県ホームページにてより詳細な情報を掲載し、また各省庁のホームページとリンク設定を行いました。

今後も引き続き、県民視線に立って情報発信を行います。

〔議事3〕(4) 学校給食の安心安全の取り組みについて

2022年3月29日奈良新聞デジタル

<https://www.nara-np.co.jp/news/20220329221611.html>を読みました。また、2022年9月24日TBS系報道特集の中で千葉県いすみ市の「有機栽培米を学校給食に」という取り組みも知りました。<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/157413?page=3>

(各URLの内容は、資料4参照)

成長期の学童の給食は大きな問題です。

こころとからだを作る毎日の学校給食、と言っても過言でないと思います。学校給食が楽しみなら子供たちの学校生活は楽しいものになるに違いありません。

一方で、奈良市は国内初のユニセフ「子どもにやさしいまちづくり」実践自治体に選出されたと聞きます。給食の環境とつながるかどうかわかりませんが、食の安全は子供の成長に欠かせないものです。

橿原市の例に沿って県下にも、オーガニック給食、有機栽培米給食のうごきが広がることを期待します。

【竹本委員】

(健康・安全教育課)

学校給食は、「学校給食衛生管理基準」「学校給食実施基準」が定められており、各市町村教育委員会の運営で行われています。

奈良県では学校給食用の米は県産を使用し、地場産物活用率の増加に向けて取り組んでおり、美味しく、安全・安心な給食を子ども達に提供するよう努めていきます。オーガニック給食について、貴重なご意見をいただきありがとうございます。

今後、研修会等においてオーガニック給食の情報を学校給食関係者に提供していきたいと考えます。