

第44回懇話会における議事

〔議事1〕 令和6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

(薬務・衛生課)

次の資料をご覧ください。

資料1：令和6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：令和6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

〔概要〕

資料3：令和6年度奈良市食品衛生監視指導計画の実施結果

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。計画案を懇話会でお示しし、ご意見をいただいた後、修正案について1ヶ月間意見募集を行い、その結果を反映し、策定しております。

本計画に基づき、食品関係営業施設への監視指導や食品に係る試験検査を実施しております。

具体的には、食品関係営業施設に立ち入り、衛生状況の確認や法令を遵守した営業が実施されているかの確認、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。

また、食中毒が多発する夏場や食品の流通量が増加する年末には、集中的な監視指導を行っております。

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。奈良市の結果については、**資料3**としてお配りしております。ご参考ください。

では、結果の概要について、説明いたします。**資料1**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。監視達成率の結果ですが、令和6年度は、表の右下の許可を要する施設で41.9%でした。昔と比べると各保健所における食品衛生監視員の人員減少、働き方改革推進による業務量圧縮、HACCPに沿ったきめ細やかな衛生指導に要する時間の増加などが影響し、監視達成率が低調となっております。これらを踏まえ、リスクに応じて重点的に監視を行う業種ならびに重点監視項目をより精査し、効率的、効果的に監視指導を行いたいと考えています。

次に、下段は食品等の収去検査の実施状況です。令和6年度は、668検体について検査を実施しました。

次に、2ページですが、こちらは、食品の検査のうち農産物等の残留農薬等の検査に係る結果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174検体の検査を実施しました。

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、健康食品についての相談が最も多くなっております。

また、**資料1**には記載してございませんが、食中毒施設処分状況については、

資料29ページに記載しております。

昨年度は奈良県が1件、奈良市が6件、計7件でした。今年度は、8月末時点で、奈良県は2件、奈良市0件です。

今後とも県民の生命及び健康を保護するため、科学的な知見に基づいた計画の策定および監視指導の実施に努め、関係機関と連携し、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参ります。

(座長)

食品等事業者に対する監視指導の達成率を上げるために、県で実施していることはありますか。また、デジタルツールを使用すると遠隔での監視等を実施できるため、監視指導率の向上に効果的ではありませんか。

(薬務・衛生課)

保健所等での指導や情報提供、ホームページの充実等を実施しようと考えています。ホームページでは HACCP に沿った管理計画の立て方等を掲載し、事業者の方が保健所へ相談する前に情報を得られるように努めたいです。また、デジタルツールは導入できていませんが、いただいたご意見を考慮して導入を検討します。

[議事2] 令和7年度食の安全・安心行動計画について

(薬務・衛生課)

次の資料をご覧ください。

資料4：奈良県食の安全・安心行動計画（令和7年度）

資料4「奈良県食の安全・安心行動計画」をお手元にご用意ください。

まず、1ページから2ページにかけてご説明します。

県では、食の安全・安心確保に関する方針として、「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。

薬務・衛生課の食品衛生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が、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。

(坂上委員)

行動計画3ページで、昨年度のホームページアクセス数が目標値を大きく上回っていますが、今年度の目標値は昨年度と変わらず8000件で良いでしょうか。

(座長)

県として、よりアクセス数を上げる取り組みは何かありますか。

(薬衛課)

昨年度は紅麴に関する情報をホームページに掲載したこともあり、アクセス数が上がった可能性があります。ホームページの充実を図り、よりアクセス数を上げていきたいです。アクセス数の目標値については、変更も検討します。

〔議事 3〕機能性表示食品の安全性に対する奈良県の取り組みについて（情報提供）

(薬務・衛生課)

紅麴関連食品による健康被害事案を受けた機能性表示食品の安全性強化についてご説明いたします。[資料 5](#) 10 ページをご覧ください。

機能性表示食品の法制度上の安全性強化については、令和 6 年 9 月 1 日より、営業者は、健康被害（「おそれ」を含む）情報を把握した場合の消費者庁及び都道府県知事等への情報提供が義務化され、また、天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の GMP の要件化、ならびに「機能性表示食品」である旨の視認性を確保するため届け出情報の表示方法の見直しなどの法制度改正がございました。

12 ページの図に示すように、事業者が健康被害情報を探知した場合は、食品衛生法による都道府県知事等への届け出、ならびに食品表示法による消費者庁への届け出が義務付けられました。都道府県知事等に届け出された健康被害情報は厚生労働省に報告しております。また、消費生活センター等が健康食品による健康被害情報を探知した場合は、消費者安全法に基づき消費者庁に届け出しております。

次に GMP に基づく製造管理ですが、13 ページの図に示すように原材料受入れから製品出荷まで全工程において、「適正な製造管理と品質管理」を求めるものです。

消費者庁は、GMP に基づく製造管理が適用される全ての対象施設に対して現地調査を実施予定であり、奈良県も消費者庁に同行し、製造所における現地調査に加え、GMP に係る規定文書や記録等の書面確認を行っております。

消費者庁によると令和 8 年 8 月 31 日までに全ての GMP 対象施設の現地調査を実施するとしており、県内機能性表示食品製造所の安全性確認に努めていく次第です。

なお、特定保健用食品についても、令和 7 年 4 月 23 日付消費者庁次長通知により、「特定保健用食品の表示許可等について」が一部改正され、健康被害の情報提供の義務化及び天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品への GMP が要件化されることとなりました。

紅麴関連食品事案以降、健康食品に関連する健康被害発生時の対応については、国が法制度改正により方針を定めていることから、奈良県としても法制度改正後の対応に従った対応を行って参ります。

(座長)

GMP に基づく製造管理の確認について、令和 8 年 8 月 31 日までに全施設調査とありますが、県の対象施設数は把握されていますか。

(薬務・衛生課)

消費者庁より対象施設は公開されておりませんが、令和 7 年 8 月末時点で県内 4 施設について消費者庁と立入を実施しました。対象となる施設の製造管理状況について、危害等ないように確認していきます。

〔議事 4〕PFAS に関する奈良県の取り組みについて（情報提供）

(薬務・衛生課)

PFAS（ピーファス：有機フッ素化合物）は、溶剤、界面活性剤、半導体原料、フッ

素ポリマー加工助剤等様々な工業製品に使用されていますが、難分解性、高蓄積性、長距離移動性という性質を持つため、国際的に廃絶、使用制限が進んでおります。

令和7年6月30日に水道水、ミネラルウォーター類にPFASの基準が新たに設定されましたのでご説明させていただきます。

まず、水道水については、PFOS（ピーフォス）及びPFOA（ピーフォア）の合計値として暫定目標値50 ng/Lであったところ、令和7年6月30日に水道法の水質基準に関する省令が改正され、水質基準に引き上げられました。基準については資料6に記載のとおり、0.00005mg/Lとなっています。なお、0.00005mg/Lは、暫定目標値50ng/Lと同じ数値です。PFASを含む水質基準については令和8年4月1日に施行予定です。

食品衛生法については、水道水と同じく令和7年6月30日にミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）の成分規格としてPFOS及びPFOAの合計値0.00005mg/Lが設定されました。こちらについては、令和8年4月1日前までに製造または輸入されたものについて経過措置期間が設けられています。

PFASに関する奈良県の取り組みですが、水道については、奈良県広域水道企業団が桜井浄水場及び御所浄水場の検査施設で年4回、企業団を構成する26市町村のPFOS及びPFOAの水質検査を実施しており、来年度も同様の頻度で実施予定とのことです。なお、企業団に加入していない県南部11村の簡易水道についても、依頼があれば桜井浄水場及び御所浄水場にて検査を実施する体制を整えていると確認しております。

次に水・大気環境課における取り組みについて幹事課よりご説明します。

（水・大気環境課）

公共用水域（河川、地下水）の常時監視については、水質汚濁防止法に基づき毎年度「水質測定計画」を策定しております。当該計画は、測定地点や測定すべき物質等について、環境審議会において学識者等の意見を聴いたうえで策定しております。

「PFAS及びPFOA」については、令和2年5月に、環境省が『要監視項目』として位置付けており、『暫定指針値』が設定されました。そのため、令和2年度の環境審議会で御審議いただき、令和3年度の「水質測定計画」から項目に追加し、「PFOS及びPFOA」を測定しております。

令和7年度の公共用水域における調査地点は、奈良県内において25地点（国交省4地点、県18地点、奈良市3地点）調査しております。

また、地下水いわゆる井戸水は、令和5年度からの5年間で県内152地点を調査することとしており、毎年約30地点を調査しております。

（薬務・衛生課）

最後に食品衛生法上における奈良県の対応ですが、水道水を使用する営業者については、先ほど触れたとおり奈良県広域水道企業団が基準値以下であることを確認していることから、問題無いと考えられます。

また、奈良県内でミネラルウォーター類を製造している施設は、南部山間地域に位置しており、PFOS/PFOA汚染の恐れがある工業地帯から遠く離れています。

保健所において、ミネラルウォーター類の新規許可、更新許可の営業者には、申請時に新基準を案内しており、既存許可の営業者に対しても年度内に新基準の案内を行い、自主検査による確認を説明する予定です。

(福西委員)

既存の許可施設は、これから自主検査を実施するのですか。

(薬務・衛生課)

現在は暫定基準値なので、令和8年4月以降に実施確認を検討しています。

(座長)

県における PFOS 及び PF0A の検査結果は公表されていますか。

(薬務・衛生課)

奈良県広域水道企業団や水・大気環境課のホームページで公開されています。結果から、安全性等を確認していきます。

[議事5] (1) 県内食中毒の発生状況について

今年は、全国各地でノロウイルス食中毒の多発が報じられていた。カンピロバクターについても何件か発生している。県内の食中毒の発生状況はどうか、教えてください。又、食中毒予防のための対策は県民だよりのほかにどのように徹底されているのか教えてください。

【福原委員】

(薬務・衛生課)

資料2 9ページをご確認下さい。

令和6年度に奈良県で発生した食中毒は7件で、ノロウイルス4件、カンピロバクター2件、ウエルシュ菌1件であり、患者数は90名でした。(奈良市の件数を含む) 令和7年度の発生状況は、8月末時点で2件で、ノロウイルス1件、サルモネラ1件となっております(奈良市の件数を含む)。昨年度末にノロウイルス食中毒が多発した原因ですが、奈良県感染症情報センターの感染症発生動向調査において、小児科定点把握疾患である感染性胃腸炎を確認するとここ10年で最も高くなっています。感染性胃腸炎が流行しているという事実がベースにあり、それに伴い調理従事者が感染性胃腸炎(多くはノロウイルス)に感染する機会も増加したことがノロウイルス食中毒の多発に繋がったと考えられます

なお、令和6年の全国の食中毒事件は、事件数別は、総計1,037件のうちアニサキスが31.8%と最も多く、ノロウイルス(26.6%)、カンピロバクター(20.1%)が続いています。一方、患者数は、総計14,229人のうち、患者数が多い順に、ノロウイルス(60.8%)、次いでウエルシュ菌が(13.3%)でした。令和7年度については、厚生労働省が速報として公開している範囲では、アニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターの順となっております。また、夏期においてはサルモネラ属菌による食中毒の報告も増加してきております。

食中毒予防については、菌を「つけない(清潔)」「ふやさない(迅速・冷却)」「やっつける(加熱・殺菌)」の「食中毒予防3原則」が重要であり、県民だより以外では、奈良県ホームページで食中毒発生状況や食中毒予防のためのパンフレット等を掲載しております。

加えて、食中毒の多発時期や商品流通量が増加する夏期・年末においては各保健所、市場等において、事業者への重点的な指導や消費者への啓発を行っています。

また、公益財団法人奈良県食品衛生協会が食中毒予防啓発ポスターやリーフレットを薬務・衛生課監修のうえ作成し、配布・啓発を図っています。また、知事が指定する講習会である食品衛生責任者養成講習会では、食品衛生に関する講義の中で食中毒予防に関する正しい知識をお伝えしています。

今後も県民が安心して生活を送れるよう、食中毒の防止対策に万全を期して取り組んで参ります。

(坂上委員)

ノロウイルスの流行は従来では冬場が多いですが、最近は1年中流行しています。少量のウイルスでも感染するため、注意喚起が必要と思われます。

(座長)

ノロウイルスは感染力が強く、広げない、ヒト→ヒト感染に注意する等の周知が必要と思われますがいかがですか。

(福原委員)

お手洗いで、その手洗い方法で適切に洗えているのかと思う時があります。県から適切な手洗いの周知をお願いいたします。

(薬務・衛生課)

奈良県食品衛生協会と協力して周知をしていきます。

(松井委員)

食品衛生協会では手洗いマイスター制度を実施しています。また、保育園や幼稚園等で手洗い方法を教えることで、家庭でも適切な手洗いができるよう周知しています。

〔議事5〕 (2) 食中毒啓発強化および子供食堂等食育運動へのサポートについて

昨年度の食中毒事件で子供食堂での「ウエルシュ菌」、奈良市での「ノロウイルス」による複数の事件が発生しています。引き続き県民への啓発活動を強化し、食中毒防止を図ってください。また、昨年の子供食堂での事故は、食品衛生管理対象ではないかもしれませんが、子供食堂は子供の食生活をサポートする貴重な取り組みになっています。この取り組みを支援する方への食品衛生教育を推し進めていただき、子供を地域で守り育ていく奈良県の取り組みを推進し、運動のサポートをしていただきたいと考えています。

【福西委員】

(薬務・衛生課)

本県における食中毒予防対策、啓発活動については議事5(1)で説明した通りです。

奈良県こども家庭課は、こども食堂ネットワーク事務局を運営する奈良県社会福祉協議会職員に子供食堂の相談に関するコーディネーターを配置し、県内で子供食堂を始めたい方などのサポート体制を整えています。また、衛生面において安全確保できたこども食堂に対して「奈良県安心・安全こども食堂」として認証する制度を創設しています。昨年度は県内子供食堂で食中毒が発生しましたが、奈良県こども家庭課は、奈良県社会福祉協議会を通じて奈良こども食堂ネットワーク会員に対して、食中毒発生防止の徹底について通知を発出しています。さらに、昨年に引き続き、奈良こども食堂ネットワーク事務局から薬務・衛生課に食品衛生に関する講義依頼があったため、令和7年7月1日に奈良こども食堂ネットワーク会員に対して薬務・衛生課、中和保健所職員による食品衛生に関する講義を実施しました。

子供食堂は、食の学びの機会の提供を目的とした会食形式で実施するため、利用目的や料金から飲食店営業許可は必須では無く、保健所の監視対象施設ではありませんが、県内子ども食堂への衛生教育支援のため、奈良県こども家庭課ならびに奈良こども食堂ネットワーク事務局と連携し、必要な助言等を行いたいと考えております。

(島村委員)

こども食堂に責任者やボランティアスタッフとして関わっていますが、ボランティアスタッフまで情報共有ができていないことがあり、立場によって情報の伝わり方が違うと感じます。こども食堂で実際に調理を行うスタッフや、利用者への周知を図る掲示物や動画等があれば良いと思いました。

(薬務・衛生課)

令和5年度に社会福祉協議会から依頼があり、当課でこども食堂向けガイドブックの食品衛生に関する部分の確認を実施しました。ガイドブックをこども食堂の責任者だけでなく、他の方にも情報提供できるか検討します。

(座長)

食中毒は一般家庭でも発生しますが、全てが食中毒として事件化される訳ではないため表面化しないところがあります。一般家庭向けの食中毒予防の啓発を強化することで、ボランティアスタッフにも周知できるのではないかと思います。

〔議事5〕 (3) HACCP の今後について

奈良県は、令和6年3月31日に奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度（通称「ならハサップ」）の新規および更新認証の手続きを終了し、奈良県が認証する有効期間は令和9年3月31日までと決定した。なお、「ならハサップ」は奈良県食品安全安心懇話会（以下、懇話会）の席で、当日の有識者、社団法人奈良県食品衛生協会、および市民生活協同組合奈良コープが中心となり提案し、奈良県行政から出された制度であり、終了等に関しては、懇話会の席で議論する対象であったが、その時期はコロナ渦のため、懇話会開催が書面会議となり、十分な議論が出来なかったことも事実である。

NPO 法人奈良県 HACCP 研究会は設立後、ならハサップのサポート研修会を奈良県内の食品企業を対象に実施し、多くの企業は自社へのならハサップ導入に向けての基本的な考え方を学び、実際の食品工場をモデルとした講義・工場見学・アドバイザーからの助言を受け、ならハサップ認証取得を進められた。これら一連の活動は奈良県における HACCP 普及への一助となったと考えられる。しかし研修会に参加された食品企業等の状況からは、平成30年の食品衛生法の一部改正ですべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理が求められたが、即食可能な RTE (Ready To Eat) 食品など取り扱い上のリスクが高い商品を製造する中小零細企業では、HACCP の考え方への認識不足による危害要因分析不足、経営者を含め従業員の危機感の低さが懸念されている。それゆえ公的な支援を含め、研修会の開催や情報発信等は引き続き必要と考えられる。

上記の見解より、今後とも、ならハサップに代わる何らかのサポート体制が必要と考えられる、奈良県としてのご見解等をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

(薬務・衛生課)

まず、奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度（通称「ならハサップ」）が終了した経緯について補足説明させていただきます。平成26年10月に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」が危害分析・重要管理点（HACCP）を用いる方式と従来方式が選択可能な内容に改正され、それに合わせて平成27年4月より奈良県食品衛生法施行条例の管理運営基準も改正されました。奈良県としては HACCP 導入の普及促進を図り、より多くの事業者が HACCP 導入型管理運営基準を選択していただけるよう、公益社団法人奈良県食品衛生協会、市民生活協同組合奈良コープなど多くの団体様より協力を得て、平成27年7月よりならハサップをスタートしました。

しかし、管理運営基準として HACCP 導入型を選択できるようになったものの、国が

想定していたほど HACCP 普及は進まず、平成 30 年の食品衛生法改正で管理運営基準は、食品衛生法 51 条第 1 項で「営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置」として国が直接基準を定め、すべての食品等事業者に「HACCP に沿った衛生管理」を義務付けるものとなりました。法改正を受け、ならハサップのあり方について検討を行った結果、HACCP 導入の普及促進を図り、より多くの事業者による自主的衛生管理を推進してきた本制度の役割は終了するとの結論に至った次第であります。

次に今後の HACCP に関する食品等事業者への普及ですが、ならハサップは、コーデックス委員会の HACCP 適用の 12 手順全てを適用していることを認証基準としていることから、現行法では「HACCP に基づく衛生管理」に該当し、これは国が大規模事業者等に求める衛生管理となり、中小事業者に同様の内容を求めることはややハードルが高いものと考えられます。

一方、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」では、厚生労働省が小規模な事業者向けに「各業界団体が作成する手引書」を公表しています。HACCP 適用の 12 手順をそのまま実施することが困難な小規模事業者が、手引書を読んで理解することで、12 手順のうち、危害要因の分析、重要管理点の決定、管理基準の設定、モニタリング方法の設定、改善措置の設定の 5 手順が省略可能であり、簡略化されたアプローチにより HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が導入可能です。

奈良県の取り組みですが、各保健所において、監視指導の際にはこれら手引書を用いた指導を行っています。また、公益社団法人奈良県食品衛生協会が作成する啓発カレンダーは「小規模な一般飲食店事業者向けの手引書」の内容をベースに作成しており、薬務・衛生課監修のうえで毎年作成しています。作成したカレンダーは、食品衛生協会指導員が飲食店等を巡回指導する際に配布しており、「手引書」による HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の普及啓発を行っております。

〔議事 5〕（４）HACCP に沿った衛生監視の実施計画の実施確認について

奈良県食品衛生監視指導計画に関して、監視指導実施にあたっての基本的方向において、「食品等事業者の自主衛生管理の促進及び HACCP に沿った衛生管理の実施確認」が明記されています。他府県では 2 つの衛生管理（HACCP に基づく衛生管理、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理）の実施施設数を明確にしているところもあります。

自主衛生管理の推進を考えて各食品事業者の「衛生管理計画」の有無確認とそのサポートを進めてください。

【福西委員】

（薬務・衛生課）

奈良県においては、HACCP に沿った衛生管理の実施確認を行った施設数は公表していませんが、保健所の窓口や施設に立入する際には HACCP に沿った衛生管理についてきめ細やかに指導しているところです。今後とも保健所による事業者へのサポートを継続するとともに、厚生労働省ホームページで公開している動画（HACCP 導入の手引き）やリーフレット、日本食品衛生協会が無料提供する e ラーニング（HACCP の考え方を取り入れた衛生管理指導）などの公開している資料を活用するなど、HACCP 普及に努めて参ります。

〔議事 5〕（３）および（４）について

（松井委員）

補足ですが、食品衛生協会のカレンダーは会員に配付しています。また、食の安心・安全・五つ星事業を実施していますが、個人事業主にはハードルが高いと考えられま

す。

(座長)

食品衛生協会と協力していると思いますが、巡回指導員に対して、県から何か実施していますか。

(薬務・衛生課)

巡回指導員向けの講習会を実施しています。食品衛生協会に、巡回指導員の底上げの協力について相談します。

(福西委員)

なら HACCP が終了し、HACCP 研究会も解散しましたが、事業者への勉強会等の継続や、優秀事例の表彰、監視等の取り組みに、県からも協力いただきたいです。

(薬務・衛生課)

HACCP の普及啓発への取り組みに協力していきたいです。

(座長)

消費者にも HACCP とは何か理解してもらうことが、事業者へのインセンティブになるのではないのでしょうか。

(薬務・衛生課)

事業者だけでなく、消費者へ HACCP とは何か理解していただけるような教育や情報発信も実施していけたらと思います。

[議事5] (5) 賞味期限・消費期限について

食品ロス削減のため、消費者庁は、平成 17 年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」における期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、令和 7 年 3 月に改正ガイドラインを公表したと聞いている。

本件に関して、消費者庁から奈良県に改正ガイドラインの情報が来ていると思われるのでご説明いただきたい。

【坂上委員】

(薬務・衛生課)

資料 7 をご覧下さい。こちらの資料は令和 7 年 7 月 10 日～11 日に消費者庁で開催された令和 7 年度都道府県等食品表示担当者研修会配布資料（抜粋）となります。1 枚目 31 ページの内容ですが、令和 5 年 12 月 22 日に公表された政府目標「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、食品の期限表示の在り方が議論され、平成 17 年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直すこととなりました。

令和 7 年 3 月 28 日には、消費者庁食品表示課より改正版「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が公表されております。

主な改正点としては、まず、1 枚目裏 34 ページに「安全係数」に関する過去の通知とあるように「食品表示基準 Q&A について」（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号）から「安全係数 0.8 以上を目安に設定する」旨の記述が削除されました。改正ガイドライン本文では、「安全係数」について食品の特性等に応じて 1 に近づけ、差し引く時間や日数は 0 に近づけることが望ましく、加えて、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、客観的な項目及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については、安全係数を考慮する必要は無いと記載されております。

次に、2 枚目上 35 ページに「消費期限」に関する過去の通知とあるように、消費期限を表示する食品について「製造日を含めておおむね 5 日以内」の考え方が、平成 7 年に厚生省及び農林水産省より通知されており、平成 20 年に厚生労働省及び農林水産省において廃止された後も「5 日」で区別する考えが残っていることから、改めて改正ガイドラインの中で「消費者庁においても推奨していない」と明記しています。

また、3 枚目 39 ページの点線枠内ですが、「消費期限」と「賞味期限」について、未だに区別が付かない方が存在していることから、消費者理解の促進のため、消費期限や賞味期限に補足説明を付記することが可能となりました。また、消費者から求められた場合には、賞味期限を超えて食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努めるよう改正ガイドラインにも記載されております。

以上が「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の大きな改正点となります。

(座長)

このことに関して県から周知していることはありますか。

(薬務・衛生課)

保健所等から事業者へ新たなガイドラインに基づく表示の指導を行っています。

〔議事 5〕(6) 食品ロス対策について

○飲食店の食品ロスについての対策について

飲食店で食べ残しについて、持ち帰りたいたいといっても、当店ではそれはできないという店舗が多いように思う。食品ロスを考えると食べ残すことはもったいないと考えてしまいますが、全ての飲食店に、その発想が持たれていないように思う。もちろん、食べきれぬ量を注文するのが前提であると思うが、持ち帰りはできないと言われると、つい、食品ロスと言う言葉が浮かんでしまう。

【福原委員】

○食品ロス削減と食品安全のバランスについて

飲食店やホテルなどでの残った食品のロス削減について、自己責任を前提として持ち帰ってはどうかと常日頃感じている。食品の鮮度や安全性をいかに両立させ、残った食品に対する取り扱い基準を明確化することで、食品ロスの削減につながるのではないと思う。

【岡委員】

(薬務・衛生課)

資料 8 をご覧下さい。

飲食店やホテルなどで残った食品を持ち帰った場合、調理してから食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。

テイクアウトやフードデリバリーなど食品の持ち帰りをする際の注意点については、厚生労働省よりリーフレットが公開されており、県民だより 7 月号養生訓においても食品を持ち帰る際の注意点を含めた記事を掲載しました。

また、令和 6 年 12 月に消費者庁と厚生労働省の連名で「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」が公表されています。

飲食店は、顧客が店内で調理後短時間に食べることを前提として飲食物を提供しており、飲食物の安全性確保義務を負っている一方で、顧客には提供された飲食物を店の外に持ち出さないという制約が課されています。議題では「自己責任を前提として食べ残しを持ち帰ってはどうか」と提案がありましたが、顧客が自己責任で持ち帰った全ての飲食物について飲食店の製造物責任が免れる訳ではありません。

食品ロス削減の観点からは、その場で食べ切ることが最も重要であり、顧客は食べきれぬ量だけ注文するよう心がけること、飲食店においては、小盛での提供など顧客が食べきれぬ量を注文しやすくするような工夫が必要であると考えられます。

次に奈良県の食品ロス所轄課である豊かな食と農の振興課からご説明いたします。

(豊かな食と農の振興課)

国において令和 6 年 12 月に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDG s 目標達成に向けて～」が公表されたことを受け、市町村にガイドラインの周知を依頼するとともに奈良県食品ロスポータルサイトにも掲載しているところです。

また、今年度県が策定予定の「次期奈良県食品ロス削減推進計画（令和 8 ～ 12 年度）」においても引き続き検討してまいります。

[議事 5] (7) 食品表示サポーター制度について

「奈良県食品表示サポーター制度」は日頃の買い物の中で食品表示の状況をモニターする制度であり、食品表示に関する情報の集約が行われています。この間のサポーターの方の情報を整理いただき、どのような傾向があるのかを分析し、日常の食品表示監視や指導に生かす必要があります。分析結果を公開し、情報提供する事は重要だと思います。併せてサポーター登録を増やす取り組みを強化いただきたいと思います。

【福西委員】

(薬務・衛生課)

資料 9をご覧ください。こちらの資料は最近の食品表示サポーターの登録人数および報告件数の推移となります。現状としてサポーター登録件数、報告件数は年々減少しております。サポーター登録解除を希望された方には通院や介護を理由とされる方も多く、会員の高齢化が顕著となっております。

また、集約される情報で不適切表示に関するものは何年にも渡り 0 件が続いており、被疑情報の分析も出来ない状況です。これは、平成 27 年に食品表示法がスタートし、加工食品等の横断的義務表示が開始されましたが、原料原産地を始めとする表示項目の複雑化、特定原材料に準ずる食品の項目追加、機能性表示食品の表示事項変更など、会員に対してそれらの情報をアップデートしていく機会が無かったことが影響していると考えられます。今後の取り組みとしては、既存登録者に研修や講習会を実施して最新の情報をお伝えすること、学生を中心とした新規登録者を開拓すること、紙による監視回数を主とした報告を止め、奈良スーパーアプリを利用した被疑情報メインの報告体制を整備することにより、食品表示サポーター制度による表示に関する情報収集を行って参ります。

(福西委員)

サポーターに表示の見やすさ、不適切かどうかを自由記載していただくのはどうでしょうか。○、△、×等の判断ではなく、自由な意見が出るように。

(薬務・衛生課)

研修や動画等で、表示のどこを見ていただくか、ポイントをサポーターの方にお伝えできればと思っています。被疑情報を出していただけるように検討したいです。

(座長)

講習会も、対面では実施できる回数や参加者も限られますが、動画は視聴していただきやすく、若年層も確認できるのではないのでしょうか。

(薬務・衛生課)

随時視聴いただける動画で、大学生等にも表示に関心を持ってもらえるよう働きかけたいです。

〔議事５〕（８）食のリスクコミュニケーションに関する事項について

昨年の食品関連の相談状況を見ると約３割が「健康食品」に対する相談でした。この間の相談内容を分析し、食品の安全や衛生管理の課題を整理する必要があると思います。必要な分析を進めていただきたい。

特に今年は米価の高騰から「備蓄米」の提供があります。米の価格問題もありますが、米の意図的な混ぜ物が懸念されます。このような不安を解消すべく監視を行い、迅速な対応ができるように奈良県の関連部署と情報を密にして不安解消に取り組んでいただきたい。

【福西委員】

（薬務・衛生課）

資料２ 11 ページを確認下さい。

令和６年度における奈良県消費生活センター、中南和相談所、各保健所の窓口寄せられた食品関連の相談は、合計５９９件あり、そのうち１９９件が健康食品によるものでした。健康食品１９９件の相談のうち１９７件は消費生活センターおよび中南和相談所に寄せられたものであり、多くはＳＮＳやインターネット上の公告を契機とした定期購入契約に関する相談が目立ちます。「定期購入」とは、「お試しのつもりが、知らない間に定期購入の契約になっていたので解約したい。」といった相談であり、近年増加しております。また、相談者から健康食品による健康被害の相談を受けた場合の対応については議題３で説明したとおりです。

当課としては、食の安全・安心に資するよう、適時・適切なテーマを選定したリスクコミュニケーションを実施し、県民の不安解消に努めたいと考えております。

次に、米の安全性や適正表示について、「米トレ法に基づく米穀流通監視」を豊かな食と農の振興課よりご説明いただきます。

（豊かな食と農の振興課）

米穀の安全性や適正表示については、主に米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（以下、米トレサビリティ法）により、生産者から小売業者までの米の取引情報（産地、品種、数量、取引先、取引日）を正確に記録・保存し、次の取引先に伝達することを義務付けています。これにより、産地偽装や不正流通を防止するとともに、問題発生時に追跡可能な体制が整えられています。併せて、消費者に対して正確な産地表示や品質情報を提供します。委員がご指摘された米の流通や表示に関する疑いが報告された場合、県内に所在する米穀事業者には奈良県が、広域の事業者には近畿農政局が立ち入り検査を行います。

このような立ち入り検査などの監視、監督は農林水産省と地方自治体が行い、違反には罰則も適用されるため、米穀の安全性と信頼性が制度的に支えられています。

また、本来、飼料用に栽培された米を主食用に回すことも懸念されます。この点は主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律（食糧法）により、用途が限定された米穀を販売する場合には、包装及び伝票等に用途を表示するなど不正転用を防止するための措置が講じられています。立ち入り検査等で用途限定米穀の用途外使用された場合、命令に従わない場合には罰則が適用されます。

〔議事５〕（９）災害時における食品の流通と安全確保について

台風や地震などの自然災害が発生した際のフードチェーン維持と被災地での食品衛生管理の徹底について奈良県の見解をお聞かせ下さい。いざ災害が起きた時のあり方を、県民と共有することで県民の安心につながると考えております。

【岡委員】

（薬務・衛生課）

まず、災害時における流通網の確保について、経営支援課からの回答を代読します。

大規模災害の発災直後～災害急性期においては、全国からの応援部隊や支援物資が県内広域防災拠点に一旦集まり、被災地へ展開していくことが想定されます。

奈良県では、地震などの大規模災害が発生した際に、迅速かつ安定した食料をはじめとする物資を輸送するため、奈良県トラック協会と「災害発生時における物資等の緊急輸送に関する協定書」を締結し、災害発生時でも緊急物資の輸送が滞りなく行われるよう、適切な運営体制づくりに努めています。令和６年度の能登半島地震では、この協定により奈良県の支援物資等を被災地に輸送した実績もございます。

また、この協定によって物資を安定的かつスムーズに供給できるよう、県内の主要な物流業者とも連携した救援物資輸送訓練を定期的を実施しております。

次に被災地における食品衛生管理の徹底ですが、被災地に設置された避難所では、断水により手洗いによる手指衛生が不十分になること、停電により食品の冷蔵保管が難しくなること、便所の衛生状態が悪化するなどにより食中毒が発生しやすい状態になる恐れがあります。（資料１０をご確認ください。）先日のカムチャツカ半島付近の地震では、厚生労働省より津波により設置された避難所における食中毒対策の適切な対応について、各都道府県に事務連絡がありました。災害時に避難所等で出された食事はすぐに食べることで、手指衛生を確保すること、下痢、発熱、手指に傷がある方は、調理や配膳を行わないことが重要になると考えられます。

〔議事５〕（１０）ロングライフ牛乳について

常温で４ヶ月間保存できるロングライフ牛乳の販売が本格的に始まったことをニュースで知りました。

ロングライフ牛乳は、常温保存が可能であり災害を想定した備蓄に適していると考えられるが、奈良県における災害備蓄に関する対応や見解をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

（薬務・衛生課）

まず、常温保存が可能な牛乳ですが、摂氏１０度以下で保存することを要しないものとされており、１２０度で４分間加熱する方法又はこれと同等以上の方法で殺菌したのち、殺菌された容器に無菌的に充填した牛乳です。

防災統括室に常温保存が可能な牛乳の備蓄状況を確認したところ、一般的な常温保存が可能な牛乳を備蓄していませんでしたが、常温保存が可能な乳児用液体ミルクについては、備蓄をしている市町村が複数あり、県の取り組みとしても、ベビー用品店舗、スーパー、コンビニなどベビー用品を扱っている複数の事業者と災害時における協定を締結しており、発災した場合に県民に乳児用液体ミルクを供給できる体制を整えているとのことでした。乳児用液体ミルクは、粉ミルクと比較すると、お湯で溶かす、人肌まで冷ますといった作業が無いとため、断水が続く被災地でも有効な備蓄であると考えられます。

〔議事５〕（９）および（１０）について

（座長）

県として被災時の対応を県民に情報共有する取り組みはありますか。

(薬務・衛生課)

食品衛生に関することは、避難所に関する衛生について情報提供できます。

〔議事 5〕(1 1) ゲノム編集技術応用食品について

芽が出ないジャガイモの開発によるフードロス対策が報道されていた。本件はゲノム編集技術応用食品であり、議論の余地があるかも知れないが、フードロス対策の一つとしては有効な事例と思われる。本件に関して、奈良県としてのご見解等をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

(薬務・衛生課)

資料 11 をご確認ください。(県民だより 2023 年 2 月号「奈良暮らし手帳」)

ゲノム編集技術応用食品とは、DNA(遺伝子)の狙った場所を、正確に改変できる技術のことです。厚生労働省に届出され、情報公表し、実際に流通している農産物としては、GABA 含有量を高めたトマト、可食部が多いマダイ、成長率が改善されたトラフグなどがあります。提案議題の芽出ないジャガイモは、ゲノム編集応用技術により、日光に当たることで生じる毒素(ソラニン、チャコニン)の生成抑制と発芽を抑制したのですが、現時点では開発段階であり、厚生労働省に届出・公表されている農産物ではありません。ゲノム編集技術応用食品は、自然界で起こりえる突然変異を意図的に行うものであり、新たなアレルギーの原因や有害物質が作られていないか、食品の栄養素などがどう変化したかチェックされたのち、厚生労働省のホームページで公表され、流通が開始します。

当課としては、ゲノム編集技術応用食品を普及する立場にはありませんが、正しい情報をホームページ等で発信していきたいと考えています。

〔議事 5〕(1 2) 文化庁「100 年フード」事業に関連して

奈良県豊かな食と農の振興課のお知らせホームページに「令和 6 年に文化庁「100 年フード」に「柿の葉寿司」および「吉野本葛」が認定されました。」とされている。100 年フードは、全国で 300 品目が認定されており、奈良県内では、三輪そうめん、飛鳥鍋を含めて 4 品目の認定がある。(資料 12 参照)

奈良県の特産品等を考えた際、「奈良漬」、「かき氷」、「お酒」、「ジビエ(鹿肉カレー)」などがあげられると思われ、今後とも奈良県産の 100 年フードを増やすことは県の発展につながるのではと思われる。

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】

(豊かな食と農の振興課)

本県は、日本の食文化発祥の地と言われており、郷土料理や郷土食品、地域食材など、貴重な食文化が多数、存在しています。

委員お述べのとおり、文化庁の「100 年フード」に認定されることで、奈良の特色ある食文化の歴史や魅力の発信及び後世への継承につながるものと思われます。

引き続き、市町村や関係団体と「100 年フード」の認定に向けて連携を図って参ります。