

令和5年度食の安全・安心委員会 議事要旨

1 日時 令和6年2月9日（金）13：30～15：00

2 場所 茨城県食品衛生センター

3 議事要旨

(1) 令和6年度食品衛生監視指導計画（案）について

【委員】

食品製造業者は民間認証団体（例えば FSSC22000 など）による監査を受けていることが多い。一つの意見として、こうした民間認証を受けている施設に関しては監視回数を減らすなどの対応を考えてみるのも良いのではないかと。

限りある資源の中で効果的にやるやり方があっていいのではないかと考えている。

【事務局】

今後の参考にさせていただく。

【委員】

立入検査の目標回数に関して、スーパーマーケットのランクは、どこに該当するのか。ハサップに基づく衛生管理と、ハサップの考え方を取り入れた衛生管理の違いは何か。

【事務局】

飲食店営業の許可を取得して弁当を調整している施設は、食数によってランクを分けている。ハサップに基づく衛生管理を実施している施設のランクはⅣとなる。

【保健所】

多数の商品を調整するスーパーのバックヤード等は、その営業形態にもよるが、例えば全ての商品の温度をモニタリングするなど HACCP に基づく衛生管理を行っているというよりは、どちらかというと考え方を取り入れた衛生管理を行っていると考えられる。

【委員】

1日に750食以下の食事を提供する給食施設のランクはどこに該当しているか。

【事務局】

ランクⅣに該当している。

【委員】

監視指導計画の「11 食品等事業者に対する自らが実施する衛生管理の推進と支援」の項の記載方法について。推進と指導という言葉が混ざって使われているようだが。指導という言葉は上からのイメージがあり、いい言葉ではないと思っていた。ここを支援という言葉に代えてはどうか。

【事務局】

検討させていただく。

(2) 遺伝子組換え表示について

【委員】

遺伝子組換え表示について、以前は「遺伝子組換えでない」と表示するのは遺伝子組換えが5%以下の混入だったと思うが、混入が0%というのはあり得るのか。

【事務局】

日本においては、遺伝子組換え農産物が食用目的で栽培されていないため、あり得る。輸入品では、分別生産流通管理を行っていても、大豆やとうもろこしなどの小さな粒を、100%取り除くことは不可能だと考えられる。事実上0%の表記は、輸入品では難しいと考えている。

(3) 観光農園における食中毒事例と講習会について

【委員】

観光農園への周知方法について。今回は県から市町村に連絡して周知しているということであるが、市町村に登録されている観光農園は農協の所属が1番多い。特に中央会には17農協が所属しており、両方から周知したほうが良いと思う。今後は農業経営課を通して中央会にも連絡をいただければ、周知に協力する。

【事務局】

今後は協力を依頼させていただく。

【委員】

観光果樹園への講習会資料について。県から衛生管理方法を伝える中で、腸管出血性大腸菌だけではなく、ノロウイルスも同じように食中毒のリスクがあると考えられる。調理を行う人には次亜塩素酸ナトリウム水溶液による手袋の消毒等も盛り込んではどうか。

【事務局】

参考にさせていただく。

【委員】

りんご園以外の観光果樹園も対象に周知徹底していただければと思う。

【事務局】

県内5カ所で開催する講習会は、観光果樹園を対象としているので、りんご園だけではなく、その他のナシやメロン等、試食を提供している観光果樹園に対して市町村から通知を実施している。