

## 第29回千葉県食品等安全・安心協議会（概要）

- I 日 時 令和5年2月2日（木）午前10時から11時40分まで
- II 場 所 千葉県庁 本庁舎1階 多目的ホール
- III 出席委員 尾内委員、土肥委員、藤代委員、上山委員、高橋委員、廣沢委員、  
奥野委員、山田委員、鯨岡委員、古賀委員、村木委員

### IV 議 事

- (1) 正副会長選任
- (2) 報告事項
- ①食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る令和3年度事業・対策等  
実施結果について
- ②リスクコミュニケーションの実施状況について
- (3) 議 題
- ①食中毒の発生状況と予防啓発について
- ②食品衛生法改正により新たに食品営業許可が必要となった事業者への周知について
- (4) その他

### V 会議要旨

#### 【議事】

#### (1) 正副会長の選任について

(会長に尾内委員、副会長に土肥委員が選任された。)

#### 《尾内会長挨拶》

千葉大学公衆衛生学教室の尾内と申します。この度は千葉県食品等安全・安心協議会の会長に選出賜り誠に光栄に存じます。

前期からの継続となりますが、引き続き千葉県の食の安全につきまして貢献してまいりたいと存じます。皆様どうぞよろしくお願いいたします。

#### 《土肥副会長挨拶》

会長から今ご紹介いただきました NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会、略して食科協の土肥と申します。よろしくお願いいたします。

第8期に引き続き、副会長を務めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

この協議会というのは会長をはじめとして委員の方々に御意見をいただき、それを基に今後の県の食品安全行政の一助となるものと考えております。

本日も皆様方のご意見をいただきながら進めていければと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

#### (2) 報告事項

- ①食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る令和3年度事業・対策等実施結果について
- 尾内会長

それでは、次第に従って会議を進めてまいりたいと存じます。  
まず、報告事項についてですが、(1)「食品等の安全・安心の確保に関する基本方針に係る令和3年度事業・対策等実施結果について」、事務局から報告をお願いします。

【事務局から資料に基づき報告】

質疑応答・意見交換

○尾内会長

どうもありがとうございました。それではただ今の報告について、委員の皆様から御質問を受け賜りたいと思います。何かございますか。

御質問がないようですので、次の報告事項に進みます。

## ②リスクコミュニケーションの実施状況について

○尾内会長

それでは、(2)「リスクコミュニケーションの実施状況について」、事務局から報告をお願いします。

【事務局から資料に基づき報告】

質疑応答・意見交換

○尾内会長

ありがとうございました。それではただ今の報告について、皆様から御質問を受けたいと存じます。

(質問無し)

先ほどの報告とも併せて、多くの取組をさせていただいているということだと思いますので、引き続き、県の皆様にはこういったリスクに対しての実施をいただけるとよいかと思います。

## (3) 議 題

### ①食中毒の発生状況と予防啓発について

○尾内会長

それでは、次第に沿いまして議題に入りたいと思います。議題(1)「食中毒の発生状況と予防啓発について」、事務局から御説明をお願いいたします。

【事務局から資料に基づき説明】

質疑応答・意見交換

○尾内会長

ありがとうございました。それではただ今の説明について、委員の皆様から意見を伺いたいと思います。御意見のある方はお願いします。

○高橋委員

高橋と申します。私は消費者の立場から気が付いたことを言いたいと思いますけれども、こういう食中毒、鶏肉の件ですが、旅館等での食事会があった時に霜降り（造り）とかそういうものが出るんですよね。一般消費者はそういう鶏肉を生で食べることは（リスクがあることを）知っていると思うので、業者の方へ啓発をお願いしたいと思っておりますがいかがでしょうか。

○尾内会長

ありがとうございます。事務局から回答をお願いします。

○事務局

今のお話を伺って、少し考えさせられるところがございます。先ほどの報告の中で何点かアンケートを紹介させていただきましたけれども、消費者の方のアンケートの結果を見ますと、生で食べたり、あるいは加熱不足のものを食べたりすることに関して、リスクといたしまして、安全ではないのかもしれないという疑念を持っているということはこのアンケート結果からわかります。ただ、それならばどうして食べてしまったのかというところを確認すると、やはりお店のメニューにあるものに関しては信頼感がある、店が出しているものは安心だろう、大丈夫であろうと思っているところは食べるきっかけとしてあげられています。

そのため、やはり事業者の方にも我々としては積極的な啓発を行っていきたいと考えております。加えて、生の鶏肉を提供することに対して、例えば牛のレバーは生食としての提供は禁止になっていたりしていますけれども、鶏に関しては未加熱のものの提供に関して、規制がかけられていないという状況の中で、消費者の方にもリスクがあるということを理解していただきたいというところは、事務局としても周知しなければならない内容として検討してまいりたいと思います。

御意見のとおり、事業者の方々には積極的に啓発させていただきたいと思っております。事務局からは以上です。

○尾内会長

ありがとうございました。他の委員の皆様何かありましたらお願いします。

○山田委員

食品衛生協会の山田でございます。先ほどの事務局からの話でもありましたとおり、ビデオを見ると一般消費者の中で（カンピロバクター食中毒は）鶏肉のことだけだと考えてしまう。実際去年、全国のカンピロバクター食中毒の中で、焼肉のレバーを十分に加熱しなかったということでの食中毒も起こっているため、消費者サイドから見ればそこも併せて入れていただければと思います。以上です。

○尾内会長

ありがとうございます。ほかにございませんでしょうか。

## ○上山委員

千葉県生協連の上山でございます。カンピロバクター食中毒については毎回高い数字だと感じております。発生時期が夏場なのか冬場なのか、また年齢的に若者での発生が多いのか等の年齢の構成みたいなものがあれば教えていただきたく思います。

## ○事務局

カンピロバクターの特徴的なものとしまして、私共が参考にしてしている資料に食品安全委員会が2021年6月に改訂している「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」にカンピロバクターに関するものが出ています。そこから情報を集約したものになりますが、発生時期は割と今は年間を通して出ているという状況になっています。夏場だったり冬場にカンピロバクター食中毒が多いということは今のところ傾向は見られなくなっているという状況です。

年齢的分布として今すぐにお示しする資料がなく恐縮ですが、リスクプロファイルの中で東京都等が行ったアンケートが記載されています。それを見ると生の鶏肉を食べるきっかけとなった年齢、「初めて食べたのはいつ頃ですか」というアンケートがあります。それを見ると10代から20代が多い傾向があります。具体的には資料の中にある徳島県のアンケートにもありますが、中心部まで加熱していない鶏肉を食べたことがある方の中で、初めて食べた年代は10代以下が26.3%、20代が42.1%となっており、この年代は6～7割の方が初めて食べています。

食べた内容としては鶏肉の刺身、鶏肉のタタキ等というところですね。食べるということを経験する年齢でいえば若い年代に少し寄っているのかなと思います。

そのため、我々としても啓発の対象として特に若い方、先ほどの動画でもそうですが若い方に訴えかけていきたいと考えています。

実際に食べる時も若い方のノリといいましょうか、初めてお酒を飲むときにあわせてこういうもののお店で提供されて周りと一緒に喫食するという喫食しやすい状況を作っているところもあるかと思っておりますので、そこに先行して我々の方から情報発信をして、知識としてリスクという内容を理解していただいた上で皆様においしい食事を食べていただきたいという考えでおります。

## ○尾内会長

ありがとうございます。そのほかよろしいでしょうか。私からも伺いたいのですが、カンピロバクター食中毒はケースとして多いとのことですが、食中毒の場所、それは飲食店が多いのか、あるいは家庭が多いのか、割合としてはどこが多いのかという情報はあるのでしょうか。

あれば啓発するのにいい情報になるのではないかと思いますがいかがでしょうか。

## ○事務局

カンピロバクター食中毒について家庭での調理の実態は見えにくいところになっていま

して、リスクプロファイル上でも事業者側へのアンケートがメインとなっており、実態としてはどちらが多いかというところは言いきれないところでもあります。ただ事件として挙がってきているものを確認すると、やはりお店が絡んでくると事件として挙がりやすいため、飲食店が多くなっているという実情があります。

未加熱の可能性があるというメニューを東京都が調査をしたということがあり、その調査の中で、未加熱で提供されている可能性があるメニューの掲載状況を確認すると、調査店舗数1,000店舗中約370店舗という結果がありました。

お店側の方でも看板メニューみたいな形で出しているところもあれば、通常メニューとして出しているお店もあります。なので、やはりこのような状況でこういったものを食べたことにより食中毒が起きているというところを見ると、事業者側、お店側を原因とした食中毒であるという顛末となることが多いという状況になっています。

#### ○尾内会長

ありがとうございます。飲食店側でも経営に関わることなので食中毒は出したくない、という中で一生懸命やっている中で（メニューを）出していることだと思いますが、この啓発資料の中に例えば飲食店の中で出しているものが100%安全であるわけではないということがあれば受け取る側の受け止め方も違うかと思いますが、そういったことは書きにくいものでしょうか。

#### ○事務局

そうですね、やはりお店で出すものを危ないというような印象を与えてしまう表現は風評被害にもつながります。国の方で禁止しているものであればこちらも強く言えるのですが、禁止されていないものに対して危ないといったストレートな言い方、こちらも訴えたいですけどもその言い回しを考えながら伝えていきたいと考えています。

あと、先ほどのどこで多いかというところで、家庭での統計はないですけども、生の鶏肉を食べたりといった原因もありますが、鶏肉を調理した後に同じまな板で生で食べるもの、サラダを取り扱ったりとかそういったことによる二次汚染、こちらでカンピロバクター等々感染をしてしまうという実態もありますので、そこも御家庭で調理する際には気を付けていただきたいということも併せて訴えかけていきたいと考えております。

#### ○高橋委員

同じまな板で野菜を切るのとお肉を切るのを分けていただきたい。包丁に関してもそうです。そういったところをこういうものを書いていただいたら啓発になるのではないかと思います。

手・まな板・包丁、それを使った後はきれいにするといったことを（啓発することを）よろしくお願ひしたいと思います。

#### ○事務局

まさにそのとおりだと思います。そこも併せて訴えかけていきたいと考えております。

○尾内会長

より具体的な対策を盛り込んでいくといったお話だと思います。あと周知の効率みたいなどころでも御意見を頂ければと思います。

若い人へ伝えていくというところではなかなか苦労しているようでありますけども、何か意見等ございますか。

○村木委員

今の消費者・お客様は自分の欲しい情報は自分で探しにいきます。与えられるものについては興味がなければ無関心のままになります。いわゆる Z 世代・若い方は特にそうかと思しますので、先ほどのまな板や包丁の話であれば一人暮らし等の新生活が始まるそういう時に集中的に伝えていかないと、若い方は自分からは（情報を）取りにいかないと思います。

ですので、簡潔でもっと訴えるものにしないと、文字を追っていくといったことはしないと思いますので、タイパ（タイムパフォーマンス）という形で自分のいらぬものはどんどん飛ばしてしまいますので、そのあたりメリハリをつけていただいた方がいいのかなと思います。

逆に年配者の方のきちんと読みたい、きちんと教えてほしいと思うこともあるかと思しますので、そのあたりバランスをとっていただけたらいいな、と私共の業務からそういう風に思いましたのでよろしくお願いいたします。

○事務局

村木委員からご指摘のとおり、我々もあんまり文字がダラダラと書いてあり長いものはおそらく敬遠されてしまうし、仮に読んだとしても最初だけ見てもうやめてしまうとかいうことが考えられます。

まずは簡潔で長くても5分を超えないくらいの見やすいものを作るとともに、やはりもう少し詳しく知りたい方とか勉強したい方もいらっしゃると思いますので、その方には別のところに案内してもう少し詳しく情報を載せるといったところをうまく構成としてもっていければというように考えているところです。御意見ありがとうございます。

○尾内会長

ありがとうございます。すでにツイッターなども利用されていて若い世代の目に留まりやすいところで活動されていると思うのですが、あとは訴え方を工夫された方がよくなるだろうという御意見だろうと思います。そのほかございますか。

○上山委員

私も今のお話の中でどういったものが若い世代に伝わっていくのかということが大きな課題であると思っております。別のところで「大学生の情報の取り方」ということで現役の大学生に学習をしていただきました。そうしましたら今の大学生は「フェイスブックは

見ません、今はツイッター、インスタグラム、ティックトックの中で情報を取っていく、今の現役の大学生はそれが当たり前だ」ということでしたので、情報の発信をどういうところからしていくのかということは、世代により分けていく必要があると思いましたが、意見として言わせていただきます。

○尾内委員

ありがとうございます。そのほかよろしいでしょうか。

○事務局

先ほど上山委員から御質問があったカンピロバクターの年齢の傾向の話でございますけれども、国立感染症研究所のレポートで若年層が高いといえる結果が報告されています。

我々が食中毒の調査をしていますが、幅広い年齢層の方が食事をしている中でやはり若い人の症状が重たいなというのは感覚として掴んでおります。

○尾内会長

貴重なご意見ありがとうございます。そのほかございませんでしょうか。

○事務局

皆様に率直にお聞きしたいのですが、お店から生の鶏刺しであるとか、タタキであるとかが出された場合に食べますか。

○高橋委員

私は食べない。

○尾内会長

私は食べるかもしれません。特にその地の名物などであった場合、特に地鶏などと言われると注文してしまうかもしれません。

○事務局

やはりそういったところ、宮崎であったりとかはそういった文化がありますので、なかなか禁止とかは難しいと思います。

お店などで注文していないのに出されること、例えばお通しで出されることがあります。そういった場合は頼んでいなくても食べる機会が増えてしまいますし、私の場合はそういったときに同席者に食べない方がいいよといったアナウンスをしますので、皆様におかれましてもそういった機会には危険があるんだよと広めていただきたいという風に思います。

そういうリスクがあるということを知っている人がどんどん広めていただくことも周知の一つになるのかなと考えております。

○尾内会長

ありがとうございます。そのほかよろしいでしょうか。

○土肥副会長

先ほど事務局から生の鶏肉を初めて食べる年齢の話があったと思いますが、男女別等のデータはありますか。

初めて食べる人は何となく興味をもって食べると思うのですが、そのあと2回、3回、4回と食べる、習慣的になっている人がいればそういった人をターゲットにするという、そういった年代等のデータがあればよいかと思うのですが、リスクプロファイル等に乗っているのかどうか。

私も聞いたことがあるのですが、若い方は生で食べる、講習会終わった後でも生で食べるという人は男性に多いです。女性は心配だから食べないということが多いのですが、若い男性はそれでも食べるということなので、そういったところをターゲットにしていくのもありなのかなと思います。

○尾内会長

ありがとうございます。食中毒にもいろいろありますけども、最後にギランバレーまできてしまうケースまであるということはなかなか伝わっていないかと思います。

リスクとして伝われば消費者の方から選択していくような流れになると思いますので、引き続き活動を継続していただければと思います。

②食品衛生法改正により新たに食品営業許可が必要となった事業者への周知について

○尾内会長

それでは、次の議題に移りたいと思います。議題(2)「食品衛生法改正により新たに食品営業許可が必要となった事業者への周知について」、事務局から御説明をお願いいたします。

【事務局から資料に基づき説明】

質疑応答・意見交換

○尾内会長

御意見等お伺いしたいと思います。委員の皆様、よろしくお願ひいたします。

○廣沢委員

千葉県漁連の廣沢と申します。我々漁業の方ですけれども、法律改正に伴いまして、HACCPについては全国団体の方から幾度となく周知がございまして、ガイドラインもでき周知・取組みが進んでいるところです。

一方、この営業許可に関しましては、水産製品について我々の会員組合が生産者ですので該当するところが少ないと思いますけれども、千葉県は水産加工品が盛んなところですので、水産加工業協同組合連合会という団体がございます。そういった団体を通じて十分な周知を図っていただければと思います。



○尾内会長

ありがとうございます。他に御意見等はございますか。

○古賀委員

キッコーマンの古賀と申します。私ども食品加工業者として、原材料としていろいろな会社と取引をして購入している中で、この営業許可が変わるという通知があった際に、取引先様が営業許可を取っているかを確認してくださいと購買担当者に通知をいたしました。

当然、事業をなされている当事者の方へどう伝えるかということもそうですけども、食品加工業者の方々にもちゃんと取引先様が営業許可を取っているかということの確認が必要ですよということを何らかの通知なりをして協力をしていただくというのも一つの手段になるのかなと思います。

○尾内会長

ありがとうございます。先ほど道の駅という話もありましたけども、そういった事業者の方から呼びかけていただけると、(受け取る)事業者も情報感度が高い方々ばかりではないかもしれませんので効率的かもしれません。

○事務局

行政からも情報を発信するんですけども、やはり取引先から言われると一番響くのかなと思いますので、そういった方法での周知も検討していきたいと思います。

また、そういった機会の皆様にも情報を発信していただければ非常に助かると考えておりますので、よろしく願いいたします。

○尾内会長

そのほかございますか。リーフレットなどでも御意見あれば伺いたく思います。

○事務局

こちらはまだ案の段階ですので、皆様の手へ渡った時にどのような印象を受けるか、どのようなイメージを持つかなど御助言いただければと思います。

○尾内会長

私からもよろしいでしょうか。この営業許可あるいは届出に関して罰則があると思うのですが、そういったものも書いておくと訴えかけられるのではないかと思います。そういったことは好ましくないのでしょうか。

○事務局

罰則もそうですが、最も大変なことは営業できなくなるということなので、それを表現として入れております。なかなか即罰則ということが実際にはないものですので、罰則に

についても入れられるか検討していきたいと思います。

○尾内会長

ありがとうございます。そのほかございますか。

○山田委員

千葉県食品衛生協会です。御質問させていただきたいのですが、このリーフレットのほかに衛生指導課として講習会等は検討されているのでしょうか。

○事務局

本件に特化した講習会というのは考えておりませんが、通常やっている講習会に盛り込んだとしてもそこに来ている事業者は許可を持っているため効果はあまりないのかなと思います。

○尾内会長

ありがとうございます。

このリーフレットの一番上に「食品等事業者の皆様へ」と小さく書いてあるのですが、こういった営業をされている方というのはご自身がそれに該当するという自覚はどうでしょうか。そこが不明確だと自分のことではないと思ってしまうのではないかと思うのですがいかがでしょうか。

こういったことをしている方は食品等事業者に該当しますということがもう少し大きく書いてあると自分のことかなと思い、見てみようという気になるかと思うのですがいかがでしょうか。

○事務局

まずは手に取っていただかないと意味がないので、その表現を含めて検討したいと思います。ありがとうございます。

○土肥副会長

私の方から確認ですが、要するに今まで許可を持っていた方々についての3年間の経過措置を周知したいのか。新規の場合には経過措置はないですね。どちらが目的なのか。

34業種あったものが32業種になって新たな業種ができたところに対して知らない方がいるのでそこに周知したいのか。

例えば漬物をやっている令和3年5月31日までに営業している方が3年の猶予期間がある中で許可を取りなさいということを周知したいということなのかどちらでしょうか。

○事務局

後者の方です。令和3年6月1日から制度が変わったのですけども、その前から許可不要の営業をされていた方、その方についてはここに書いてあるとおり、3年間のうちに許

可を取ればよいという猶予期間があります。その期間がきてしまいますので、それまでに取ってくださいということに焦点を当てて周知をしていきたいと考えています。

また、新たにやろうという方はすぐ許可を取ってからやらなければいけないため、その方よりも、以前からやっていた方にターゲットを絞って周知していきたいと考えています。

#### ○土肥副会長

食品衛生協会の山田委員がいらっしゃいますけども、組合の中ではいかがでしょうか。例えば水産加工であれば九十九里とかそういったところに水産加工業者は多くいらっしゃいます。なので、協会から伝えるのか保健所から伝えるのかわかりませんが、おそらくそこで話をすれば伝わっていくと思います。

それ以外のものであれば許可がなくても組合に入っている方はいらっしゃる、漬物などもそうかと思います。そういった中で組合員の中で相談する、組合員の中にも食品衛生指導員や推進員もいらっしゃると思いますので、そういった方に相談するという方もいるかと思います。

組合の方にうまく情報を提供する、すでにそういったこともしているのかと思いますが、それでもなかなか周知が進まないためこういった話があるのかもしれない。

なので、こういった銚子や九十九里など地域でやっているところに組合があるか確認し、リーフレットを配布するなどすれば広がるのかなと思います。

#### ○事務局

おっしゃるとおり我々から直に対象の事業者との接点がなかなかないため、そこが難しいところです。なので、その間にいるところ（組合など）をなるべく多く見つけ出してそこから情報を周知していただければ多くの対象者へ周知ができるのかなと思っております。

行政が把握しているそういった組合や団体については関係課にお願いしてこういったリーフレットを出してもらおうようお願いするのですが、さらにそれ以外にもこういった団体があるなどあれば御助言いただければと思います。

#### ○尾内会長

ありがとうございました。そのほかございますか。

#### ○奥野委員

私は直売所に加工品を納品して販売しているのですが、そこにもそういった方が多くいらっしゃいます。今までは許可がなかったけれども、これからは許可がいるということで、必ず直売所が確認を取って許可を持っていない人には販売できないということで停止をしてもらう。そういったことを徹底しています。

なので、許可がないと出せないというのはそこで周知できるのではないかと思います。

#### ○尾内会長

ありがとうございます。現場の声を聞いて良かったと思います。いろいろな手続きがよくわからないという方が多いと思いますので、現場で模範になるような方にしっかり理解してもらって進めていけば取り残されることなく進めていけるのではないかと期待しています。

そのほか御意見・御質問等がございますか。

それではこの議題につきまして御意見等たくさんいただき、出尽くしたようですので、事務局は本日の意見等を踏まえさらに検討していただきたいと存じます。よろしくお願いいたします。

#### (4) その他

○尾内会長

それでは、本日の議題は以上となります。最後に次第の6「その他」について何かありますでしょうか。

○事務局

特にございません。

○尾内会長

ありがとうございます。それでは時間も参りましたので本日の議事をこれで終了したいと思います。進行を司会にお返しします。

○司会

尾内会長、土肥副会長どうもありがとうございました。

それでは、以上をもちまして、第29回千葉県食品等安全安心協議会を終了させていただきます。本日はどうもありがとうございました。

また、オンラインで参加いただいた千葉県食の安全・安心対策会議の皆様、本日はご多忙のところご出席いただきありがとうございました。本日の協議会は以上となりますので、Zoomからの退出をお願いします。お疲れさまでした。