

# 令和7年度香川県食の安全推進懇談会 要旨

日 時：令和8年2月6日（金） 14:00～15:30

場 所：香川県庁本館 12 階大会議室

出席委員：平尾智広（会長）、野地裕美（副会長）、横平政直、次田一代、齊藤良紀、岡田尚士、  
大野英作、渡邊志穂、川田礼子

内 容：

## 1 会長及び副会長の選出

委員の互選により、平尾委員が会長に、野地委員が副会長に選任された。

## 2 議事

### （1）審議事項

①香川県食の安全・安心基本指針の修正について（生活衛生課）

②令和8年度各行動計画について

（1）香川県食品衛生監視指導計画（案）（生活衛生課）

（2）高松市食品衛生監視指導計画（案）（高松市保健所）

（3）香川県農林水産物の安全・安心確保計画（案）（農政課）

（4）香川県消費者の食の安全・安心推進計画（案）（くらし安全安心課）

### （2）報告事項

①食品表示基準の改正予定について（生活衛生課）

②食中毒の発生状況について（生活衛生課）

## 3 質疑応答・意見等

### （1）PFOS・PFOA 対策について

委員： 食品添加物の規格基準改正によりミネラルウォーターの検査基準ができたが、食品製造加工に使われる水道水や地下水について、水道法との連携や検査はどのようなになっているのか。

事務局： 水道水については水道法に基づき検査を行い、基準（1 リットル当たり 50 ナノグラム）を下回っていなければならなくなる。食品製造に使われる地下水に含まれる PFOS・PFOA については、現時点で食品衛生法に基づく規制はないが、国から1 リットル当たり 50 ナノグラム以下を目安とする旨の通知が出ているので、事業者から相談があれば、検査を勧めている。

(2) 食の安全・安心基本指針の改正について

委員： 食育推進の記述にある「食生活を自然と行うことができる」という表現について、以前の「自ら」と異なり、「自然と」という言葉の意味が一般に理解されにくいのではないか。

事務局： (後日回答した内容)

「自然と」とは、個人の意志や努力に頼らず、環境や社会の仕組みの中で健康的な食生活が当たり前実践できる状態を指している。これは、誰もが健康的な選択をしやすくなる「食環境づくり」を推進する政策方針に基づくものであり、県では令和6年度から健康づくり政策に関する行動学や社会学を専門に研究している大学教授等を「健康づくり政策推進アドバイザー」に招聘し、客観的な分析に基づいた効果的な施策を展開している。

(3) 食品衛生責任者について

委員： 食品衛生責任者の資格取得(講習受講)を、営業許可の必須条件(セット)にすべきではないか。許可後に「後で取る」と言って結局取らないケースがあり、食中毒防止の観点からも受講を完了させてから許可を出すべきである。

事務局： 法律上は、食品衛生責任者を選任しなければならないが、許可の要件として資格取得が必須ではなく、講習会の開催日程と営業者の開業スケジュールの都合から、現在は「後で講習を受ける」という形で許可申請を受け付けている。現在はWeb講習で即日受講が可能になっているため、申請時にWeb講習又は集合形式での研修の受講を約束させている。

(4) 農業生産工程管理(GAP)の推進とコストについて

委員： GAPの推進は正しいことだが、取得や継続に多大な費用と時間がかかり、それに見合うメリットが感じにくい。どのように生産者に広めていけばよいのか。

事務局： コストや基準の高さが障壁になっている一方、認証は取らずともノウハウを学ぶ「お試しGAP」が人気である。また、国の輸出促進政策において、海外バイヤーとの交渉で国際水準GAPが求められるため、輸出を目指す生産者を中心にメリットのある取り組みとして少しずつ浸透を図っている。

(5) 消費者の食品表示確認について

委員： 行政が食品表示を指導しても、肝心の消費者がそれを見ていなければ意味がない。栄養成分表示を消費者の何割が見ているかなどのデータはあるか。アレルギー表示などは命に関わるため、講習会レベルではなくもっと広く周知すべきではないか。

事務局： (後日回答した内容)

「令和5年度食品表示に関する消費者意向調査報告書」(令和6年3月・消費者庁)によれば、容器包装の栄養成分表示の認知度は約47%だが、知っている人の約71%が食生活において参考にしてしていると回答している。また、アレルギー表示の認知度は約90%で、このうち約29%の人が食品購入時にアレルギー表示を参考にしてしていると回答している。

県では、講習会やホームページ、広報誌などの媒体を通じて、消費者に対し、わかりやすく正確な食品表示制度の情報提供に努めているところであり、特にアレルギー表示については、義務表示の対象にマカダミアナッツを追加する等の制度改正が予定されているため、その改正内容を広く周知していく。

(6) 原因不明の食中毒について

委員： 令和7年に発生した2件の「病因物質不明」の食中毒について、全く原因が分からないのか、あるいは候補はあるが特定できなかったのか。食中毒予防のために知りたい。

事務局： 既知の病因物質が原因ではないという意味で「不明」と記載している。「おそらくこれが原因だろう」と推定されるものがあるため、食中毒発生後の事業者への講習会などで可能性の一つとして伝え、回避や調理の工夫などの指導を行っている。

(7) クドア・セブテンpunkタータ(寄生虫)による食中毒について

委員： 寄生虫による食中毒といえばアニサキスが多いと思うが、香川県ではクドアによる食中毒が目立つ印象がある。何か特異的な原因があるのか。

事務局： ヒラメを刺身で食べる傾向があることが一因と考えられる。冷凍や加熱で防げるが、刺身としての味が落ちるため難しい面がある。クドアによる食中毒が近年よく発生しているので、講習会などで取り上げて周知している。

(8) 「安心」の評価と可視化について

委員： 「安全」は数値で測れるが、「安心」は主観的なものであり、施策が本当に県民の安心につながっているか分からない。過去10年の食中毒発生状況を示し、食中毒が減少しているといったデータを提示したり、講習会でのアンケートなどで「安心できたか」を調査したりして、安心を目に見える形でまとめる工夫が必要ではないか。

事務局： 過去10年の食中毒発生状況は「目で見える食中毒発生状況」の冊子を作成し、事業者向け講習会やホームページでも公開しているが、県民へ広く届いていないという課題は認識している。今後の参考にしたい。

(9) イベント等での食品提供に関する講習について

委員： 昨年、瀬戸内国際芸術祭の会期期間中、食事を提供することとなった。こういう時に保健所によるHACCPに関することや食中毒予防に対する講習会などをしていただければありがたい。

事務局： HACCPに関する講習会を定期的開催しているほか、食中毒予防に関する出前講習を行うことも可能なので、保健所に相談いただきたい。

(10) 学校・家庭への周知について

委員： 家庭での食中毒予防に関し周知が必要であれば、協力させていただく。

(11) 保健所・担当者間の見解の統一について

委員： 所轄の保健所や担当者によって、法令の見解が異なることがあるので、見解を統一してほしい。

事務局： 年に数回担当者会議を開き、見解の相違がないよう県として意見統一を図っているが、お気付きの点があれば、御意見いただきたい。