

令和7年度第1回埼玉県食の安全推進委員会 議事録

日 時：令和7年6月4日（水） 13時30分～15時

場 所：埼玉会館 6C会議室

出席者：委員長 坂梨 栄二 食品衛生安全局長  
副委員長 加藤 知子 保健医療部食品安全課長  
委 員 梶野 涼子 十文字学園女子大学 准教授  
委 員 森田 満樹 (一社)FOOD COMMUNICATION COMPASS 代表  
委 員 青柳 琢磨 全国農業協同組合連合会埼玉県本部 営農支援部 部長  
委 員 丸山 盛司 (一社)埼玉県畜産会 専務理事  
委 員 新 武司 (株)ヤオコー リスクマネジメント室 食品安全担当部長  
委 員 橋本 勝弘 (一社)埼玉県食品衛生協会 食品衛生アドバイザー  
委 員 須永 真理子 (一社)埼玉県乳業協会 事務局長  
委 員 大坪 晏子 合同会社フードプラス 代表  
委 員 廣田 美子 さいたま市消費者団体連絡会 代表

(敬称略 順不同)

概 要：

- 1 開会
- 2 委員長挨拶
- 3 委員紹介
- 4 議事

(1) 事務局3課の食の安全・安心に係る今年度事業について

【事務局説明（食品安全課）】 (資料1)

当課は、食品の安全性を確保することで県民の健康を守る体制の充実を目指し、事業を展開している。県民は食に対する不安を継続的に持っており、その解消は容易ではないと認識している。今年度も、自主衛生管理の支援、食中毒対策、食の安全に関する普及啓発を主要な課題

として取り組む予定である。具体的には、HACCP による自主衛生管理の支援を進め、新規施設には HACCP の導入に関する助言指導を行い、既存の施設には HACCP の定着状況を確認し、必要に応じて再度の支援を行う計画である。令和 7 年度には約 8000 施設を目標としている。また、広域流通する製造施設には引き続き自主衛生管理を推奨し、自主検査の実施率向上を目指す方針である。

食中毒対策としては、社会活動の活発化に伴い、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が全国的に増加している現状を受け、予防対策や再発防止策の一環として食品衛生監視員による監視指導を強化する考えである。この取り組みを効率的に進めるためには、食品衛生監視員の資質向上が不可欠であり、計画的な研修事業を重要な柱として位置づけている。また、家庭内での食中毒を防ぐため、一般の人々に向けた食中毒予防の知識の普及啓発にも注力する方針である。さらに、普及啓発のためには情報の更新と提供方法の効果的な検証を行う必要があると考えている。

これらの事業を効果的に進めるためには、リスクコミュニケーションの促進が重要であり、消費者、生産者、食品事業者などの意見を取り入れることが不可欠である。当会議で寄せられる意見を参考にしながら、食の安全への取り組みをさらに推進していく方針である。

#### 【事務局説明（農産物安全課）】（資料 2）

当課では、食品安全の事業のほか、農業による環境負荷低減を推進する業務を行っている。その事業のうち、食品安全に関わる主な取り組みを紹介する。

まず、食品表示等適正化推進事業では、食品表示法に基づき、品質事項である原材料や原産地の表示の適正化を図っている。この取り組みでは、埼玉県食品表示調査員と連携し、スーパーなどの食品販売店における食品表示の状況を調査している。令和 7 年度には、100 名の調査員を委嘱し、1 人当たり年 4 回、合計 20 回の調査を実施する予定である。

次に、農薬安全対策事業では、農薬取締法に基づく適正な農薬使用を推進している。農家への指導に加え、農薬販売店に対しても帳簿の整備や保管状況、適正な販売のための調査を行っている。令和 7 年度には、農薬の適正使用に関する講習会の開催や、販売店への立入検査を約 200 件実施する計画である。

次に、安全・安心農産物確保対策推進事業では、福島第 1 原子力発電所事故に伴う放射性物質の農産物への影響を調査している。令和 7 年度には、農林水産物全体で 53 検体を調査する予定であり、その内訳は農産物が 8、林産物が 39、水産物が 9 である。なお、平成 26 年度以降、基準値を超過した検体は確認されていない。

最後に、S-GAP 取組拡大事業では、安全安心な農産物の提供を目指し、農業生産工程におけるリスク管理を推進している。GAP（農業生産工程管理）とは、農業生産の各工程が適切に実施されるよう改善活動を行い、食品の安全向上、環境保全、労働安全の確保に資する取り組みである。埼玉県独自の S-GAP を農業者に推進し、安全安心な農産物の安定供給につなげていく方

針である。

**【事務局説明（畜産安全課）】** （資料3）

当課では、令和7年度に新規事業として「ご当地牛品質調査事業」を立ち上げた。この事業は、近年の酪農から和牛経営への転換に伴い、和牛の生産量が増加し、肉用牛の飼養頭数の約7割を和牛が占める本県の状況を背景に進められている。和牛の肉質は全国的に高品質平準化が進み、産地間での差別化が難しくなっている。そこで、本県独自の基準を設け、差別化を図るための取り組みを開始した。

事業の内容としては、県内の和牛を対象に肉質調査を実施し、差別化に向けた新たな基準を検討することを目的としている。具体的には、不飽和脂肪酸や遊離アミノ酸などの成分を検査し、それらの数値を分析することで、独自性や優位性を持つ品質基準の策定を目指している。

また、調査結果をもとに、県内のシェフらに食べ比べを行ってもらい食味アンケートを実施することで、消費者や調理側の視点を反映させた基準案を作成する予定である。

（委員長）

説明があった内容について、確認や意見があれば発言をお願いします。

**【意見交換】**

（委員）

HACCP導入後、定着していない事業者は何パーセントあるのか。

（副委員長）

パーセントでは分からない。定着の程度として、記録をつけた方がいい箇所が抜けている程度の事業者もあれば、もうやめている事業者もある。やめた事業者については、内容を検討して再開するよう指導しなければならないし、続けているが内容が合わない事業者には再度検討してもらおうなど、個々に程度が違うところがあり、数字では計れない感じがある。

（委員）

ありがとうございます。

次に農薬について、家庭菜園が増えていると思うが、そこで使用される農薬等についてはどのように広報しているのか。

（事務局）

農薬の適正使用については、農協などにポスター等を掲示していただいている。

(委員)

家庭菜園は農協と関わりのない人がほとんどかと思うが。

(事務局)

あとは県のホームページなどで広報している。

(委員)

それでは弱い気がするが。

次に畜産安全課に伺うが、肉のサシの基準は12段階あるが、そちらの調査や率は出されるのか。

(事務局)

今のところサシの入り方に着目した調査の実施は考えていない。

(委員)

埼玉県では「彩さい牛」や「武州和牛」など複数のブランド牛が存在しているが、全国的には岐阜県の「飛騨牛」や兵庫県の「神戸ビーフ」のように、明確なブランドの一本化が図られている地域もある。一方で、埼玉県内では生産者同士のグループ間の協力が十分に進んでいないとの指摘があり、ブランドが乱立している現状がある。この状況が、消費者にとってわかりにくさや、販売の面での課題につながっている可能性が懸念されている。このような背景を踏まえ、畜産安全課が生産者に対してブランドの統一や協力体制の構築について助言を行っているのか。

(事務局)

生産者それぞれが餌や飼養条件などにこだわりを持っているため、意見や考え方が多様であり、ブランドの統一や協力体制の構築が難しい状況にある。県としても一部の生産者の考えを聞いたことはあるものの、それぞれのこだわりや方針が異なるため、調整が容易ではないというのが現状である。今後については、生産者との対話を重ねながら、どのような方向性を取るべきかを検討していく必要があると考える。

(委員)

ありがとうございます。

(委員長)

質問の中で触れられた家庭菜園への適正な農薬使用の広報について、委員から意見はあるか。

(委員)

貸出農園を利用している人や、農地を貸し出している農家へ働きかけるのがよい。

(委員長)

事務局各課で取り組める事項を検討する。

ありがとうございます。

(委員)

家庭農園の周りにある畑にも影響すると思うので、そこも含めて指導するのがよい。

(事務局)

適正な農薬使用の広報についての補足だが、県の農林部、保健医療部、環境部が連携し、5月から8月を「農薬危害防止運動期間」と位置づけて運動を展開している。この取り組みの一環として、被害防止を目的としたポスターを作成し、農林部の関係機関だけでなく、農林振興センターや市町村を通じて広く配布を行っている。また、それに加えて広報活動も積極的に実施しており、農薬危害防止に向けた啓発を進めている。家庭菜園の増加も見込まれる中、こうした活動を通じて、農薬危害の防止に対する理解と協力を求めていく。

(委員長)

最近、配布物を結構監修しており、目を引く、興味が出るような成果物を目指して取り組んでいる。周知について、いろいろ意見がいただければありがたい。

ほかに何でも結構なので、先ほどの説明にはないがこの機会に聞いておきたいことでも、あれば何かご質問はないか。

(委員)

2点ある。まず1点目は、農産物安全課に関連するS-GAPの推進についてである。店舗では地元農家の野菜を取り扱っており、その中でGAP(農業生産工程管理)の普及に取り組んでいる。ただし、S-GAPの導入は農家にとってハードルが高い場合があるため、現状では簡易版にした形での指導を計画している。この取り組みを通じ、GAPの推進に協力したい。

次に2点目は、食品安全課への要望として、HACCPに関連する自治体間の基準の違いについてである。複数の自治体にまたがって事業を展開する企業にとって、自治体ごとに異なる指導内容への対応は非常に手間がかかる。特に、都道府県を超えると指導方針が大きく異なることがあり、対応に苦慮している。HACCPが全国的な基準として導入されていることを踏まえ、保健所の指導内容を全国で統一する方向性を検討してほしい。これは国や全国的な保健所の集ま

りなどで議論されるべき課題であり、解決には時間がかかることを理解しているものの、長期的な視点での対応を期待している。

(委員長)

ありがとうございます。

ほかにいかがか。

(委員)

埼玉県は衛生管理表や点検表を確認する国のやり方に沿った監視をしているが、関東近県では HACCP 導入以前の監視方法を行っていて、そこに差異があるのではないか。

(委員)

使用している点検表は同じようだが、その解釈や運用方法が自治体ごとに異なっている。埼玉県や都内の保健所では、事業者の考え方に妥当性が認められれば、それを尊重し「それで進めてください」と対応してもらえる場合がある。しかし、一部の自治体では、具体的な指示として「こういうやり方をしなさい」「こういう記録を取りなさい」などの細かい管理方法を求められることがあり、それは HACCP 本来の趣旨とは異なるのではないかと感じられる。

我々事業者側も、自身の取り組みについて指摘や改善点を求められることには前向きに応じる姿勢で向き合えるが、一部の自治体で意見を聞いてもらえない状況に直面することがあり、それが対応の負担や困難さにつながっている。

(委員長)

ありがとうございます。

行政側も、自主衛生管理を行っている事業者に対して直接関与し指導する機会が減少しており、その結果、若い担当者が現場での経験を積む機会が乏しくなり、経験値の低下が起きてしまう。そのような状況に対応するため、過去の経験を持つベテランからの知識の共有や、研修会の開催頻度を増やすことが重要と考えている。

また、マニュアルに頼りすぎると指導や運用が形式的なものに終始することになるので、単なる手順の確認にとどまらず、実際の現場に即した柔軟な対応や知識の共有を進める必要性がある。

ほかにいかがか。

(委員)

ご当地牛の関係について、現状の和牛生産が「サシ偏重」である点が指摘された。これまで生産者はサシの多い牛肉が高価格で取引されることから、それを目指して肥育を行ってきたが、

脂っこさを敬遠する消費者ニーズや、サシのために肥育期間の長期化による飼料費の増加もあり、農水省を含め、これまでの慣行を見直す必要性が認識されている。

その中で、サシ以外の新たな指標として「オレイン酸」や「うまみ成分」といった概念が注目されている。これらの成分を基準値として設定することが検討されているが、具体的に農家をその方向に導くための手法がどのように考えられているのか。

(事務局)

農家における牛の飼育状況を調査し、例えばオレイン酸の含有量が高い牛を育てる農家があれば、その牛に関する遺伝子的な情報や飼料の使用状況を分析する。これにより、育てるべき牛の特徴や効果的な飼い方を明らかにし、県で基準を定める。その後、県が定めた基準に基づく飼育方法を採用している農家の実例を調査・評価し、その結果を周囲の農家に普及していく考えである。

(委員)

基準に対する要望として、現在の飼料代の負荷がかかるサシ偏重ではなく、オレイン酸の含有量や肥育期間の短縮につながるような、現状の課題に対処するよう検討を求める。また、基準が過度に高すぎると負担が増加してしまうため、その点を考慮した柔軟な基準値の設定を求める。なお、新たな基準を策定するに当たり、新しい埼玉県統一ブランドの構築も検討されたい。

(委員長)

ありがとうございます。

(委員)

肉の価格については、処理すると畜場によっても変化する。特に芝浦のと畜場に持ち込まれた場合に価格が高くなる。最終的には、埼玉県民が埼玉県産の和牛を楽しむことができるようになることが大事かと思うが、埼玉県内のと畜場が減少している現状で、事業ではこのことも踏まえているのか。

(事務局)

今のところ考えてはいない。

(委員)

さいたま市にと畜場があるが、老朽化が進み廃用牛ばかりが扱われている。肉用牛の多くは芝浦に持ち込まれているという御指摘について、特に和牛は芝浦のと畜場に持ち込まれるケー

スが多いと思われる。そのため、さいたま市との連携しつつ 2023 年にと畜場を移転するはずであったが、移転ができていない。県とも意見交換して移転を早めていただきたい。

(委員)

さいたま市は現行のと畜場を移転し、新たな施設を建設する計画を進めているが、現在その進捗が遅れている状況にある。一方で、さいたま市は将来的に輸出まで可能な施設を目指しており、これに合わせた取り組みが求められている。また、埼玉県内のブランド牛に関しては、武州和牛が芝浦のと畜場に出荷する生産者主導のブランド、深谷牛は食肉市場主導のブランドなどの背景があり、ブランドの一本化は容易ではないだろう。

(委員長)

ありがとうございました。  
ほかに何か発言があるか。

(委員)

肉の関係では特はない。

(委員長)

ありがとうございます。  
続いて、その他の報告事項に移る。  
まず食の安全安心推進事業について、事務局から報告をお願いします。  
8分程度で、新任の委員もいることから丁寧な説明をお願いします。

(2) その他の報告事項

**【事務局説明（食品安全課）】** (資料4)

食の安全安心推進事業では県民、とりわけ子どもや若い世代、子育て世代の身近な場でリスクコミュニケーションの機会が常に存在する環境の整備を目指している。しかし、担当職員のマンパワーには限界があり、県内全域の環境整備を進めるには困難が伴うため、リスクコミュニケーションを育成し、適切に配置することが必要だと考えている。

昨年度の第2回委員会では、情報発信の方法、人材育成、官民連携や教育現場との連携について様々な意見をいただいた。さらに、令和6年12月から令和7年3月にかけて官民連携のアドバイザーと打ち合わせを重ねた結果、現在の事業は相手に応じた情報発信が十分に行われていないという指摘を受けた。これらを受けて、県民の意識や常識を把握し、それに基づいた情報発信体制を整える必要性を認識した。

具体的には、令和7年度から令和9年度に新たな制度や体制を構築するために、仮説の検証

を行うこととした。県民が普段どのように情報を得ているかなどを丁寧にヒアリングし、その結果をもとに仮説を立て、事業に反映し、その有効性を検証する。最終的には令和10年度以降、これらの成果を基に新たなリスクコミュニケーション制度やリスクコミュニケーター制度を形成し、事業化を目指していく。

最後に、前回の委員会で寄せられた意見の活用状況を報告する。

情報発信に関しては、ラジオ等のメディアの活用について意見があったが、ラジオや県政広報テレビを活用するほか、ヒアリングを通じて効果的なメディア媒体を選定していく。

情報普及のための人材育成については、リスクコミュニケーターを育成するための土台作り、また、研修会開催後のアウトプットやその手法を学ぶべきとの意見があったが、リスクコミュニケーター研修を単なる知識伝達の場にとどめず、グループワークを取り入れるなどしてコミュニケーションの取り方やアウトプットの方法を学ぶ機会としていく。

官民連携、教育現場との連携については、大学等の教育機関や事業者との連携について意見があったが、今年度は、若い世代に「食の安全・安心推進事業」を体験していただきたく、県内の栄養士や調理師養成校に通知を行い、若い世代への普及活動を進め、連携に取り組んでゆく。

(委員長)

ありがとうございました。

今の説明では、昨年度に委員から寄せられた意見や提言をもとに、さらにアドバイザーとの相談を経て取りまとめた内容が提示されが、意見や助言はないか。

#### 【意見交換】

(委員)

私は毎年、こども食堂を対象とした食品衛生講座の講師を行っているが、オンラインの講義形式で話すだけになっている。この際、講座の受講者に対して、周りに講義を受けた食品衛生管理について発信するよう声をかけてみる。また自分が勤務する学校の生徒にも声をかけてみる。

(委員長)

ありがとうございます。

次に私から発言者を指名したいがいかがか。

(委員)

前回意見の出た大学との連携が実現されつつあるということで、学生の教育にもすごくいいことだと思うので、連携させていただきたい。埼玉県の大学は多分協力したいと思っているの

で、ぜひ声を掛けていただきたい。

(委員長)

ありがとうございます。

ほかにいかがか。

(委員)

リスクコミュニケーションは言われ始めてから 20 年以上経つが、依然として難しい課題がある。

さいたま市が実施しているリスクコミュニケーションに毎年参加しているが、昼間に開催されるため参加者の年齢層が高くなりがちである。また、若い子育て世代を参加させるためには、託児サービスの導入などの工夫が必要なことから、対面式で開催している。開催後は、参加者が地域に戻ってリスクコミュニケーターとして活動を広げることを目指している。

ほかにも、情報発信の方法として、対面型の活動に加え SNS などの新しいメディアを活用する必要がある。特に、風評被害が懸念される場合や緊急時には、SNS を通じた迅速な情報発信が求められる。例えば、井戸水から高濃度の PFAS が検出された場合、平常時とは異なる対応が必要であり、安全性についてわかりやすく正確な情報を発信することが重要である。

平常時には対話型やグループワークを活用したコミュニケーションが有効である一方、緊急時には迅速な対応が求められるため、状況に応じてさまざまな手法を組み合わせることが望ましい。

(委員長)

ありがとうございました。

食品安全課は委員に伺いたいことはあるか。

(事務局)

昼間の開催では参加が難しいという意見がありましたので、土日開催や、そこも難しい場合はオンライン開催など、多様な方法を検討したい。ご意見に感謝する。

(委員長)

ありがとうございました。

続いて、埼玉県オリジナル卵肉兼用鶏の販売対策について事務局から報告をお願いします。新任の委員もいることから丁寧な説明をお願いします。

【事務局説明（畜産安全課）】 （資料 5）

埼玉県畜産の生産額は280億円で全国33位、そのうち鶏に関する生産額は101億円で全国24位という位置づけである。特に採卵鶏が多く、養鶏農家の95%以上が採卵鶏農家でその8割が中小規模の販売農家である。飼料等の独自性はあるがそれ以上の付加価値がつけられずにいる。

こうした背景から、県内の養鶏農家を支援するために「卵肉いいとこどり開発事業」が令和3年度に立ち上げられた。この事業は、県のブランド地鶏「彩の国地鶏タマシャモ」の血統を活用し、卵と肉の両方に付加価値を持たせる新しい鶏種を開発することを目的としている。特徴として、黄身が大きくコクのある卵を生産し、採卵後には地鶏としてのうまみを活かした鶏肉として利用することで収益向上を図る。現在、農業技術研究センターを中心に実証飼育が進められ、飼育データの収集や鶏種の改良が行われている。

また、加工肉に回される採卵鶏は処分費がかさみ収益が得にくい一方で、地鶏や肉用鶏は比較的高い価格がつくため、これらの特性を活かした新たな供給モデルの構築が進められている。令和6年度には商品化を見据えた試験飼育が行われ、9月を目処に肉質や飼育条件の検証が予定されている。また、名称の決定や商標登録が進められており、令和7年度中には名称を確定し消費者へのPRを開始する計画である。さらに、供給体制を整備するために育雛委託や供給条件の設定についても検討が進行している。

販売ルートの開拓も重要な課題とされており、県内外の食鳥処理場や販売先を調査するとともに、試食会などを通じて商品価値の検証が行われている。試食会では、地鶏のような歯ごたえや冷めても美味しいなどの意見をいただいているが、一部厳しい意見も寄せられている。今後、試験飼育で得られたデータを基に改良を進め、令和8年度には雛の供給を開始し、卵や肉の販売を本格化させる予定である。

課題としては、供給条件やコンセプトの明確化が挙げられ、卵と肉のバランスを保ちながら農家が飼育を継続できる体制を整えることが求められている。また、特殊卵や親鶏の特徴を消費者に浸透させるための認知度向上も重要である。こうした課題を克服しながら、事業の成功に向けて県と関係機関が一丸となって取り組んでいる状況である。

(委員長)

ありがとうございました。

なにか発言はあるか。

(委員)

過去にタマシャモを使用したカレーを自社ブランドとして販売しており、狭山茶の新芽を使った独自のレシピで人気を博していた。商品は県内百貨店や有名百貨店のお中元ギフトにも採用されていたが、東日本大震災後の放射性物質の問題により狭山茶の使用が断念され、その後

製造は中止された。それでも過去の購入者から再販を望む声が寄せられており、タマシャモを使った商品の需要が根強いことがうかがえる。

埼玉県オリジナル卵肉兼用鶏を活用した商品開発のプロセスを整えば、積極的に協力し、商品化に向けた取り組みに参加したい。

(事務局)

現状、どこでどのように埼玉県オリジナル卵肉兼用鶏を扱うかについて悩んでいる部分もある。9月頃に現物を送付できると思うので、試していただきたい。

(委員)

タマシャモは以前から隠れた人気があるので、ぜひお願いしたい。

(事務局)

ありがとうございます。

(委員長)

詳細は後程やり取りいただきたい。

(委員)

タマシャモカレーはいくらだったのか。

(委員)

賞味期限を2年と設定したレトルト商品として販売した。価格は比較的高価であったが、コロナ禍以前の時期に納品した。

(委員)

タマシャモを使用したうどんが提供されているらしいが、価格が高いため手が出しにくい、との意見が消費者から寄せられている。また、埼玉県オリジナル卵肉兼用鶏は親鶏なので肉質については硬めではあるが、スープには適しており調理次第では少し柔らかくなる。供給量が増えて、親鶏であることを踏まえて価格が下がれば、消費者が手に取りやすくなる。

(委員)

肉質が硬めであれば、真空低温調理法を用いることで、食品の繊維を壊さず柔らかく仕上げることができる。高齢者向けの食品開発などにおいても使用している。北京オリンピックの際にはレスリング強化選手の食事提供プロジェクトに参加させていただいたが、選手たちには1日

3800 キロカロリーを基準とした食事の提供が必要な中で、真空低温調理法を用いることでタンパク質をはじめとした多くの栄養素を効率的に摂取させることができた。

(委員長)

行政側としては、十分な加熱をお願いします。

(委員)

真空低温調理法は盛んになってきているので、ぜひお願いします。

(委員長)

ありがとうございました。

続いて、有機フッ素化合物の水質基準に関する情報について、事務局から報告をお願いします。

#### 【事務局説明（生活衛生課）】（資料6）

有機フッ素化合物、いわゆる PFAS については、近年の報道や議論を通じて注目が高まっている。PFAS は人工的に作られた有機フッ素化合物の総称であり、1 万種類以上存在するとされている。その中でも、PFOS と PFOA の 2 つが、人の健康や動植物の生態系に影響を及ぼす可能性があるとして指摘されている。PFOS は金属メッキ処理剤や泡消火剤、半導体製造などに、PFOA は撥水剤や界面活性剤、自動車部品などに用いられてきたが、有害性が明らかになったため、ストックホルム条約に基づき、PFOS は 2009 年、PFOA は 2019 年に国際的な廃絶対象となり、日本国内でも製造及び輸入が禁止されている。

しかしながら、これらの物質は「永遠の化学物質」と呼ばれるほど分解されにくい性質を持つため、製造や輸入が禁止された後も依然として環境中に存在している。環境省の調査では、年々減少傾向が見られるものの、完全な除去には至っていない。この状況を受けて、令和 2 年には国が水道水及び環境中の水に対して目標値を設定し、飲み水からの摂取を防ぐ取り組みを進めている。具体的には、水道水については PFOS と PFOA の合算でリッター当たり 50 ナノグラム以下という水質管理目標設定項目が設けられており、埼玉県内ではこれまでに水道水で目標値を超過した事例は確認されていない。一方、原水（浄水処理前の水）では 65 ナノグラムという超過事例が昨年度に報告されたが、浄水処理後の水では不検出であり、問題はなかった。

環境中の水についても同様にリッター当たり 50 ナノグラム以下という要監視項目としての目標値が定められているが、河川や井戸で超過事例がいくつか報告されており、現在その原因の究明が進められている。現時点では、PFOS や PFOA の健康影響に関する科学的知見、分析方法、対策技術については十分とは言えず、国が専門家を交えて検討を進めている最中である。

さらに、令和 6 年 12 月には PFOS と PFOA の基準を水質管理目標設定項目から水質基準へと引き上げる方針が示され、令和 8 年度から施行される予定である。これに伴い、水道事業者に

は定期的な水質検査や基準値を超過した場合の改善措置が法的義務として課されるようになる。このように、対策の強化が進むことで、水道水のさらなる安全性が確保されることが期待される。水道水の安全は食の安全とも密接に関わるため、水道行政に携わる者としては今後も取り組みを進めていく必要がある。

(委員長)

ありがとうございました。  
何か意見や質問はあるか。

**【意見交換】**

(委員)

よろしいか。  
原水の調査とは、水道水の原水でよいか。

(事務局)

水道水の元となる原水である。

(委員)

水道水の原水ではない水の調査はしているのか。

(事務局)

それは環境部が行っている。資料中にある「環境中の水」と表記されている部分が水道の原水だけでなく河川等全般の調査結果である。いくつか超過事例がある。

(委員)

事業者は、井戸水を使用している場合は自主検査をするが、法制化されたら水道法の検査項目に PFOS と PFOA も入るのか。

(事務局)

個人で井戸を使用している場合は法規制の対象外になる。

(委員)

食品工場等の事例としてどうか。

(事務局)

食品工場の場合は規模にもよるが、水道法による専用水道という位置付けであれば、この規制に該当する。

(委員)

承知した。除去は簡単にできるのか。

(事務局)

除去方法として、現在最も一般的に使用されているのが活性炭である。活性炭を用いることで、ほぼ全量を除去することが可能であり、即効性のある手法として広く採用されている。

一方で、最新の技術として紫外線を当てる方法や電気を利用する方法、さらには微生物を活用する方法なども研究が進められている。これらの新しい技術は今後の発展が期待されるが、現時点では活性炭が最も手軽かつ効果的な選択肢となっている。

(委員)

食品事業者の多くは、自社工場で井戸水を汲み上げて使用している場合が多い。そのため、今後の法改正に伴い、工場での水の取り扱いや管理について多くの質問が寄せられることが予想される。このような状況を踏まえ、事前に必要な情報を発信することは、県内の事業者にとって大きな助けとなる。県としても情報提供について検討してほしい。

(委員長)

ほかに発言はあるか。

(廣田委員)

水道基準の改正については情報発信していただきたい。

(委員長)

水質基準の改正について本委員会で認識していただきたいという思いがあり、時期を逸しないよう本日説明させていただいた。

ほかに発言はあるか。

(委員)

食品工場では専用水道扱いの水と飲用不適の工業用水のような水が用途に応じて併用されているが、専用水道について水道法の水質基準に 52 番目が加わり検査が必要となる理解でよろしいか。工業用水に関しては何か指導の予定はあるのか。ミネラルウォーターは食品衛生法で規格が定められているが、お茶などにはそのような規格がない。食品に関する安全性を担保す

る観点から、PFOS や PFOA への対応について県や関係機関がどのような方針を持ち、どのように指導を行うのか。

(副委員長)

水道法に基づく基準がまず決定され、その後に食品の製造用水に関する基準が定められるという流れになっている。清涼飲料水の原料となる水については、基準が定められれば、それに従って指導が行われることになる。しかし、家庭などの小規模な井戸水については、現時点では基準が決まる予定はなく、将来的な方針もまだ見通せない状況である。そのため、相談には応じられるものの、具体的な指導を行うのは難しいという認識である。

また、工業用水に関しては、直接食品に使用しないことを前提としているため、水道法の基準がこの用途に適用されるかどうかは現時点では不明であり、判断が難しい状況である。工業用水が食品に直接影響を与えるわけではないことから、現在の基準適用の対象となる可能性は低いとの印象を持っている。

(委員)

食品製造で使う専用水道、施設で使う専用水道については指導するのか。

(副委員長)

専用水道に水道法の基準がかかるので指導をすることになる。

(委員)

専用水道の規制は水道法だが、食品工場の場合は食品衛生法が関わるということか。

(副委員長)

立ち入り等を行ったときに記録を確認しているので、そこで助言や指導をすることになる。

(委員)

承知した。今までのように工場への立ち入り時に水道法の水質基準への適合を確認するが、PFOS や PFOA についても来年の4月から確認が入るといような解釈でよいか。

(副委員長)

そのとおりである。

(委員)

食品に関しては、現状ではミネラルウォーターのみが4月から規格の対象となっているが、

例えば炭酸水などその他の清涼飲料水については基準がなく、消費者の間で不安が広がる可能性がある。その不安は、過去に神戸でミネラルウォーターに関連する問題が話題になった事例からも予想される。こうした状況を踏まえ、消費者への情報発信を充実させることが重要である。

具体的には、食品衛生法上の違反には該当しない場合であっても、PFAS に関する安全性についてのリスクコミュニケーションを適切に行い、数値的な影響が直ちに深刻な結果をもたらすものではないことを含め、消費者に安心感を与えるメッセージを発信してほしいと考えている。食品における PFAS の問題が懸念された際に、的確な情報提供を通じて消費者の不安を軽減する対応をお願いしたい。

(副委員長)

貴重な意見に感謝する。

(委員長)

ありがとうございました。

最後の報告事項として、全国植樹祭の食品衛生監視結果速報について事務局の方から報告をお願いします。

**【事務局説明（食品安全課）】** （資料なし）

令和7年5月25日に秩父ミュージックパークを主会場として開催された「第75回全国植樹祭埼玉2025」では、天皇陛下がご臨席され、多くの参加者と共に式典や記念植樹が行われた。この事業は農林部が主催するものであったが、食品安全課では食品に関する事故防止を目的に、行幸の関係施設や参加者、スタッフの弁当製造施設、宿泊施設に対する監視指導を実施し、公衆衛生の安全確保に努めた。

主会場である秩父ミュージックパークを中心に、秩父保健所生活衛生・薬事担当と熊谷保健所食品監視担当が主体となり、県内の保健所および川越市の協力を得て監視指導を行った。川越市が関与した理由は、行幸の経路中に茶業研究所が含まれていたためである。食品検査は県衛生研究所と川越市が実施し、その検査結果を基に衛生管理の助言指導を行った。

具体的な監視指導では、宿泊施設18施設への延べ20回の監視、ATP拭き取りによる衛生管理の確認、湯茶接待所や弁当の原料製造施設への立ち入り検査が行われた。また、弁当製造施設の関係者約18名に対し衛生講習会を実施し、衛生管理の徹底を図った。提供された弁当は、来賓向けのおもてなし弁当約4000食とスタッフ用弁当約2000食の合計6155食で、これらを複数の業者が製造したことから、保健所職員は特に注意を払って監視を行った。

開催後約1週間が経過した時点で、体調不良に関する報告は主催者側にも食品安全課側にも寄せられておらず、無事に終えられたことが確認された。この結果を受け、食品安全課として

も一定の成果が得られたと考えている。

(委員長)

ありがとうございました。

この報告は、表に出る情報ではなく裏方の事情に関するものであるため、特に公開されることはないが、当日の安全性を守るために多くの取り組みが行われたという報告である。催し物自体は短時間のものであったが、警護を含めた安全確保のための準備が徹底され、特に提供されたお弁当に関連する問題が発生しないよう注意が払われた。加えて、当日は雨の予報があったものの、多くの人々が努力した結果、無事に終了した。

#### 【意見交換】

(委員)

農林部からお弁当に県産食材を使用するとのことで、豚肉、卵、牛肉の生産者を紹介してほしいとの依頼があった。それぞれ紹介したが、これほどまでに衛生管理や安全確保への取り組みがしっかり行われていることを確認し、安心した。

(委員長)

農林関係を御存じの委員から一言ずつよいか。

(委員)

「あまりん」のグミなどの加工品について、今回協力させていただいた。これらの加工品は消費者から好評を得ており、直売所などでも提供している。

(委員長)

ありがとうございます。

(委員)

直接関わりがなかったが、長年の準備を経て、無事に終わってよかった。

(委員長)

ありがとうございます。

以上で予定していた議事が全て終了した。

これをもって、議長の任を降ろさせていただく。