

「令和8年度第1回沖縄県食品の安全安心懇話会」【議事概要】

1 開催日時 令和8年6月4日（木） 14:00～15:20

2 場 所 沖縄県教職員共済会館 八汐荘 4階中会議室

3 出席者

（懇話会構成員）9名

高良 健作 （学識経験者：国立大学法人琉球大学）【座長】

古堅 忠司 （消費者：沖縄県生活協同組合連合会）

野原 直子 （消費者：NPO法人消費者センター沖縄）

大城 貴士 （生産者：沖縄県農業協同組合）

真境名 兼彦（生産者：株式会社沖縄県食肉センター）

上原 修 （流通業者：イオン琉球株式会社）

村野 勝子 （食品営業者：株式会社オーディフ）

照屋 ゆきの（食品営業者：株式会社首里とうふ）

伊藤 早苗 （学識経験者：国立大学法人琉球大学）

（沖縄県）17名

事務局（保健医療介護部 薬務生活衛生課）、幹事課担当者

4 内 容

(1) 保健医療介護部 平良勝也 保健衛生統括監あいさつ

(2) 座長の指名

「沖縄県食品の安全安心懇話会運営要綱」第5条に基づく保健医療部長による座長の指名。

琉球大学農学部の高良構成員を指名し、その後の議事進行を依頼。

(3) 議事進行（高良座長）

「沖縄県食品の安全安心推進計画の概要説明」及び「第5期沖縄県食品の安全安心推進計画の令和7年度実施状況」について

ア 事務局から、資料を用いて、「推進計画の概要、第5期推進計画令和7年度実施状況」について説明。

イ 懇話会構成員からの施策に関する質問・意見（別紙のとおり）

懇話会構成員からの施策に関する質問・意見及び回答

○野原直子構成員（消費者）

基本施策（４）「30 景品表示法に関する相談及び表示指導件数」（資料 20 ページ）について、具体的な実績や内容を詳しく知りたい。特に、行政処分として行われた指導の事例があるか、あればその詳細について知りたい。

【回答：生活安全安心課】

行政処分の実績は、令和 7 年度はない。

景品に関する相談として、事業者がイベントを行う際に景品の額について事前に確認するケースが多い。

食品表示に関する相談について、生活安全安心課としては表示の妥当性について「これで大丈夫」のような是非の判断を下す回答は困難であり、あくまで景品表示法の趣旨を説明している。過去の類似事例から「こういう内容であれば問題ないのでは」など景品表示法上の情報を提供しているが、食品表示の最終的な判断は事業者自身に委ねている。不適切な表示や分かりにくい表示があった事業者に対しては、改善を促す注意喚起を行っている。行政指導まではいかないレベルの対応である。

○野原直子構成員（消費者）

基本施策（６）「37 食中毒菌汚染実態調査検体数」（資料 22 ページ）について、弁当製造施設を対象とした調査で、要改善が必要な施設が 14 施設、27 検体あったとのことだが、何施設を検査しているのか。また、令和 6 年度の資料をみると、141 検体中、要改善施設が 2 施設 2 検体であったので、前年度と比べて今回は多いのではないか。詳細について知りたい。

【回答：事務局（薬務生活衛生課）】

今回の調査では、弁当そうざいの衛生規範を参考に、大腸菌陽性、ブドウ球菌陽性、一般生菌数が 1 g あたり 10 万個以上等の指標で適不適を判断している。

令和 7 年度検査を実施した 33 施設中 14 施設が要改善施設となっている。令和 6 年度と令和 7 年度で結果に差が出ている理由については、明確な回答ができないが、弁当製造施設には比較的小規模な「まちの弁当屋さん」のようなところも含まれており、その点が影響している可能性がある。

○上原修構成員（流通業者）

食品表示に関して、当社では販売業者の責任として販売品の食品表示を定期的にチェックしているが、製造者自身の責任であることは理解しているが、事業者にとっては「どこに聞けばいいのか」という問題がある。行政が「これで大丈夫」とお墨付きを与えることは難しいことは承知している。しかし、明らかに法律違反ではないが分かりにくい表示などについて、行政として「こうすればより良くなる」という指導を積極的に行うべきではないか。特に中小規模事業者や事業規模の小さい離島の事業者等は、表示不備のため商品回収となると大きな負担となるし、保健所でのお墨付きが得られない状況について、中小規模事業者が困っている現状があることを知ってほしい。そのような事業者に対して、事業規模に応じた相談体制が必要ではないか。

【回答：事務局（薬務生活衛生課）】

基本的に食品表示は製造者の責任で行われるべきものであり、行政がお墨付きを与えるものではないことはご理解いただきたい。ただし、明らかに法令違反となる表示については、保健所から「それはダメです」と明確に伝えることができる。まずは保健所に相談してもらうよう案内していただきたい。より望ましい表示方法については、保健所からもアドバイスができると思う。

【生活安全安心課】

公正取引協議会が、特定の業種や品目によっては過去の事例等を集積していてノウハウがあるので助言してもらえるとと思うので、相談することでより詳細な情報が得られる可能性がある。

【高良座長】

同業者や食品衛生協会などで、集まって勉強会を開くことで、行政に頼らず事業者自身が知識を深めることができるのではないか。

○伊藤早苗構成員（学識経験者）

基本施策（10）「51 在住外国人への食品に関するアレルギー物資、食中毒等の周知、情報発信」（資料 26 ページ）について、現在、何言語に対応しているのか。特に、留学生の妻がアラビア語しか読めなくて困っていると聞いている。

【高良座長】

過去に観光客向けアレルギー表示で多言語対応の課題があったが、第5期から施策に盛り込まれて情報発信されていてよかったと思う。

【回答：交流推進課】

昨年度から、沖縄国際交流・人材育成財団に委託して情報提供を行っているが、現時点において何言語で周知しているかは把握していないため、後日回答する。

【事務局追記】

1 言語（英語）で周知している。

○野原直子構成員（消費者）

沖縄県と OCVB（（一財）沖縄観光コンベンションビューロー）とで発行している「多様な食対応ハンドブック」を紹介したい。ハラールやヴィーガン、ユダヤ教の食禁忌など、多様な食文化に関する情報が網羅されており、食を提供する側の意識変革や、食を通じた文化理解に繋がると思う。

これらの食文化の事に引っ掛けて、食の安全についても伝えられるのではないか。フッキングといわれる啓発は文字通り引っ掛けるので、単なるパネル展示だけでなく、行動変容を促すような啓発方法や、時代の変化に合わせた手法やイベントを活用して、県民に広く食の安全について周知することをぜひお願いしたい。

【回答：観光振興課】

「ウェルカムんちゅ」のウェブページで、インバウンドおもてなしパンフレットのの一つとして掲載している。

【高良座長】

観光客が事前にパンフレットを入手できるように、学会会場などでの配布も有効ではないか。受け入れる側が食文化について理解を深める必要がある。

○真境名兼彦構成員（生産者）

基本施策（２）のオ「家畜伝染病発生予防及び危機管理体制の強化」（資料 17 ページ）について、高病原性鳥インフルエンザ対策に加え、沖縄の食文化である豚肉において、豚熱の対策が重要と感じている。特に野生イノシシからの感染リスクに対して農場では対策をしているところだが、沖縄県でのイノシシの豚熱のモニタリング検査の状況について知りたい。

【回答：畜産課】

情報を持ち合わせていないので後日回答する。

【回答：営農支援課】

営農支援課が市町村と連携し、イノシシやカラスの防除事業を行っているが、豚熱のモニタリングの状況は把握していない。

【事務局追記】

畜産課では、県内で捕獲又は死亡したイノシシについて、豚熱及びアフリカ豚熱の検査を実施しており、令和元年以降で 1,065 頭検査し、すべて陰性を確認している。

○古堅忠司構成員（消費者）

基本施策（８）のア「一般消費者の食品に関する知識の普及啓発」（資料 24 ページ）について、今年度の普及啓発イベントの具体的な計画が決まっているなら、当組合員に情報提供して参加を呼びかけることができるので、教えて欲しい。

【回答：生活安全安心課】

基本施策（８）「43 消費者への啓発のための講座実施回数」については、エシカル消費の講座は消費生活センターの出前講座事業として実施している。また、昨年度から商業施設（イオンなど）と連携し、単なるパネル展示ではなく、クイズ形式で能動的に学べる工夫をする等の取り組みを行っており、今年度も実施予定。

【事務局追記】

消費生活センターに確認したところ、年間複数回実施することは決まっているが、時期や場所は商業施設との調整により決まるため、具体的な計画は未定です。

【回答：事務局（薬務生活衛生課）】

基本施策（８）「44 食中毒予防イベント回数」については、食中毒予防イベントとして毎年８月の食品衛生月間に、県立図書館や各保健所管轄のスーパーマーケット、銀行などでパネル展示や食中毒予防の資料配布等の取り組みを行っている。

【事務局追記】

イベントのスケジュールがわかり次第、構成員の皆様にご案内したいと思います。

【座長】

食中毒の発生は、消費者側より営業施設側が多いので、食中毒予防啓発も営業施設側を対象とした取り組みを行う必要がある。また、食中毒は今や夏に限らず年間を通して発生するようになり、特に魚介類を介した寄生虫による食中毒が増加していき、食中毒発生状況は変わってきている。

○照屋ゆきの構成員（食品営業者）

食品の安全安心に関連して、市町村の学校給食センターが設備（カット機械、冷蔵庫など）を導入するため、県からの設備投資補助金や助成金があるか知りたい。

当社は学校給食向け島豆腐製造を行っており、メニューごとに豆腐をカットして納品していて、カット工程の人件費負担が大きい。しかし、他業者ができないため、当社がカット豆腐の供給を止めてしまうと学校給食から沖縄の島豆腐文化が消えてしまうこと危惧し、当社が負担をおっている現状を共有したい。

【村野構成員】

関連して、当社は給食調理を自治体から委託されている業者であり、自治体の指示のもと実施している。学校給食法に基づき当日納品・当日処理を行っている。食材の検品等も県の栄養士が行い、県の栄養士の指示に基づき衛生管理をしている状況である。

【回答：保健体育課】

教育庁としては、製造業者への直接的な補助金はない。ただし、地産地消の観点から地元食品の活用については知事も参加した懇談会で意見が出されている。多様な意見からこれらが具体的な施策へ結びつくか、また農林水産部関連の補助金創設に至るかについては、補助金を所管する立場にないことから回答することが難しい。

学校給食施設の新規建設には国の助成金があるが、既存施設の改修・設備導入への助成は難しい現状である。また、（地産地消関連の）聞き取りにおいては、地産地消のための冷蔵設備導入を望む声がある一方、購入しても設置場所（スペース）が確保できないという現場の声も上がっている。

【事務局追記】

各部局に確認したところ、県農林水産部では、市町村学校給食施設設備への補助金等はなく、県商工労働部でも、製造事業者向けの支援メニューはあるが学校給食施設に対する補助金等はないとのことであった。

文部科学省の学校給食に関する事業（学校給食への有機農産物等使用促進による食の指導充実に関する調査研究事業）について、同省に問い合わせたが対象ではなかった。

○高良健作構成員（学識経験者）

沖縄県の食品の安全安心の取り組みについては、県のホームページで過去の状況を確認することができる。食中毒の発生状況もみられるが、令和7年の状況がまだ掲載されていないようなので、早めにアップデートしてほしい。

【事務局追記】

6月18日にアップデートし、掲載しております。