

令和5年度第2回食の安全安心と食育審議会 審議内容（書面）

1、各部会の報告内容について

(1) 令和5年11月24日開催 食の安全安心推進部会（資料1）

(中野委員)

p 3 「青年向け食中毒予防教室の開催」について

大学生にも啓発をとというご意見が載っています。クラス単位で授業を行う高校までと違い、大学では多くの学生にこうした授業を行うことは難しいかと思えます。ただ、多くの大学には大学生協があり、食堂を開いています。昨年は、大学生協に兵庫県漁連とコープこうべが協力して地元食材による格安ランチを提供したりもしています。生協と連携して啓発活動をしていただくということも可能かと思えます。

(事務局)

コープこうべ様や兵庫県漁連様と連携して事業を展開できれば、更なる食中毒予防の啓発に繋がることが期待されますので、何卒連携のほどよろしくお願ひします。具体的な内容やタイミング等については、今後調整させていただきたいと思ひます。

また、県では「出前講座」も実施しておりますので、ご相談いただければ対応させていただきます。

(柳本委員)

① p 5 「食品の表示、検査等」について

事務局から食品の表示に関する項目の関連性の記載内容や方法等について工夫いただけると回答をいただき、理解し易いものになることをのぞみます。食品検査の検体の選定も適宜、適切な選択を今後もよろしくお願ひします。

② 全体の目標数値の設定について

委員からのコメントのとおり修正することを望みます。

その他各委員さまからの意見等及び事務局からの回答を確認することで、内容について理解を深めることができ参考になりました。

(事務局)

① より分かりやすい資料になるよう工夫いたします。

また、兵庫県では毎年『兵庫県食品衛生監視指導計画』を策定し、食品検査に係る会議を開催して検体の決定をしているところですが、今後も新たに流通する食品等も考慮しながら適切に選択して参ります。

② 審議会や部会で確認いただいている資料に記載している数値目標の多くは「食の安全安心推進計画（第4次）」に設定している令和8年度の最終目標を見据えた毎年度の目標数値であり、その最終目標数値は推進計画策定前（令和2年及び3年度）に委員に審議いただいて設定したものです。

現状の設定している目標について再度検証し、必要に応じて目標・計画の修正、資料の補足等おこないます。

(2) 令和5年9月21日開催 食育推進部会（資料2）

(三宅委員)

食の安全でも食育でも、どのように消費者の行動変容を誘導するのかは大きな課題である。部会では塩分の取りすぎに関する意見が述べられたようだが、具体的な対策について、どういう方向性を示すのかという質問には共感する。減塩食品には「おいしくない」というイメージがあり、健康リスクを抱える人以外は手を出さないのが現状ではないか。これに対して問題意識があるのなら、ではどうするかについて具体策を検討することが重要と感じる。

(事務局)

参考資料で添付させていただいていた「食環境戦略イニシアチブ」の取り組みの1つに「減塩」があり、健康リスクを抱える人以外でも、減塩のイメージを払拭したり、消費者が気づかぬ間に減塩メニューを増やすなど、自然と減塩ができるような取り組みができるよう産官学連携で進めています。本事業はこれから本格的に開始となりますので、今後も取組状況等を報告させていただきます。

(土井委員)

- ① アレルギーの教育については、食品メーカー等から弊社に対しても相談が増えてきております。近年の学校現場で求められている学びのテーマとして「多様性の理解」があり、食においても人によって様々な背景があって食べられるもの・食べられないものがあるということは、「多様性の理解」を探究的に学ぶ際に取り上げられるトピックです。
- ② 大学生向けの朝食摂取向上プロジェクトについて、管理栄養士の養成過程でない学生に浸透させる方法を具体的に検討してみたいです。

(事務局)

- ① 県教育委員会で作成した「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」の中でも触れていますが、アレルギーの疾患がある方への指導はもちろんのこと、周りの児童生徒への指導も大切ということで、養護教諭や学級担任等から学年集会やホームルームを活用して、全体に指導を行うかたちで進めています。指導例としては、アレルギーという病気の理解を、アレルギーを持っていない児童生徒に対しても、理解を深めるような指導を行うことや、誰にでも起こる可能性のある病気であることへの理解などです。保護者の意向や、本人の人権・プライバシーのこともありますので、それらについて配慮しながら、児童生徒の発達段階に合わせた指導を行っています。

また、食に関する探究的な学習としては、兵庫県学校給食・食育支援センターとの連携事業である食育推進校における実践研究として、一部の推進校では、来年度からの新たな取組として、地域において環境に配慮して生産された農産物の探

究的な学習（地域農産物の種類・量や生産方法等についての調べ学習）や地元生産者との連携（生産過程の見学や体験等）について研究する予定です。

- ② SNS等を活用し、他学生にも情報発信を行っていますが、同じ大学内の管理栄養士養成課程でない学部の学生に直接アプローチできるように、委託先の兵庫県栄養士会や各大学とも検討していきたいと思えます。

2、食の安全安心推進計画(第4次)を踏まえた取組状況について(資料3)

(芦田委員)

p 2 「環境創造型農業の生産面積増大」について

何をもちいて環境創造型農業を定義しているのか資料からは不明である。定義についての説明をして頂きたい。

(事務局)

農業の自然循環機能の維持増進を図り、環境への負荷を軽減するため、兵庫県持続性の高い農業生産方式の導入指針等に基つき、有機質資材の施用による「土づくり技術」を基本に、化学的に合成された肥料及び農薬に過度に依存しない「化学肥料低減技術」と「化学合成農薬低減技術」を加えた3技術を同時に導入する持続的な農業生産方式※と定義しています。

※持続的な農業生産方式：この生産方式により化学合成農薬や化学肥料の窒素成分の使用量は慣行レベルの3割以上の削減が期待できる。

(三宅委員)

① p 2 「鳥インフルエンザモニタリング」について

今年も早い時期から全国で鳥インフルエンザの発生事例が報告されているので、引き続き監視指導を徹底していただきたい。

② p 3 「貝毒検査実施回数」について

貝の毒化はこれから進むと思うので、県内の海岸等で潮干狩りをする消費者等が食中毒にならないよう、十分なモニタリングをお願いしたい。

③ p 6 「令和5年度の主な取り組み」について

食物アレルギーに関しては、令和5年度より新たに「くるみ」が特定原材料に指定されたところである。この点について、特定原材料表示が正しく行われているか、保健所、衛生研究所とも連携して監視指導を徹底していただきたい。

④ p 7 「食中毒の年間事件数」について

ノロウイルス、ウエルシュ菌のように、大量調理を背景として発生する病因物質に大きな課題があると感じる。この2つの物質への対策方法は、他に比べて大きく異なるが、物質ごとの制御ポイントははっきりしているので、きめ細やかな指導や啓発活動が重要と考える。改めて、県内食中毒事例0を目指して取り組んでいただきたい。

⑤ p 8 「食品を介した健康被害の拡大防止」について

食中毒の防止には、食中毒事例における原因究明とその情報共有が非常に重要である。特に事業所での発生の際に、発生原因を特定し、今後の発生防止に活かせる制御ポイントを公表することは、大きな抑止力となる。単に食中毒票の報告にとどめず、原因究明にも取り組んでいただき、どこに原因があったのかをステーキホルダーと共有できるような枠組みを工夫していただきたい（SNSなども活用できれば）。

⑥ p 9 「トレーサビリティの導入促進」について

トレーサビリティの導入（普及）を推進するとあるが、具体的にどのような取り組みをしているのかを教えていただければ幸いです。

⑦ p 9 「食の安全安心に関する情報発信。。。 」について

SNSでの情報発信については、改善の余地があるのではないのでしょうか（下記参照）。頻度や内容について、議論を進め、県民や県内事業所が頻りにチェックしたくなるような（有益な）情報発信をお願いしたい。

⑧ p 11 「食の安全安心フェアの開催」について

ぜひ、食の安全安心・食育フェア（子供向け、高校生・大学生向き、一般県民向きなど）を開催してほしい。

(事務局)

① 今シーズンは昨シーズンに比べて発生事例は少ないものの、初発が早い傾向は続いております。県では早くから全農場に飼養衛生管理の指導を行うとともに、今も各地で野鳥での発生が認められることから、引き続き丁寧に指導を行って参ります。

② 貝毒のモニタリングについては、貝の種類や海域ごとに定期的な貝毒原因プランクトン調査及び貝毒検査を実施しており、その結果については速やかに県民に提供します。

また、近年、本県瀬戸内海海域では貝毒の発生時期が拡大しており、特に春季は貝毒原因プランクトンの急激な増加に伴い、二枚貝が毒化する可能性が高い時期になり、潮干狩りのシーズンにも重なります。

このため、本県の瀬戸内海全域において、貝毒の確認の有無に関わらず、安全が確認されていない二枚貝を県民が採捕し喫食することがないように、海岸等への看板の設置等による周年の注意喚起を行なっています。

③ 保健所等の関係機関と連携して食品等営業者に対し監視指導を行うとともに、多くの県民に広く認知いただけるよう講習会、HP、SNS等を活用して情報発信します。

④ ご指摘のとおり、大量調理を背景として発生する食中毒の主たる病因物質はノロウイルスとウエルシュ菌です。原因食材の取扱い、温度管理、従事者の健康状態と労務管理、汚物処理、清掃方法、消毒薬の選択など食中毒予防のポイントは多岐にわたるところです。現在、兵庫県では、食品等事業者に対しては監視の際に食中毒予防のポイントが記載されたリーフレットを配布して指導している他、

研修会やフェアの開催、HP等で県民への地道な啓発活動を行っているところですが、今後も県内食中毒事例0を目指して様々な啓発に取り組んで参ります。

- ⑤ 食中毒疑い事例の発生時には、保健所、衛生研究所と連携して発生原因と原因物質の調査をします。食中毒事件と断定した際には、事業者に営業停止等の行政処分を行い、停止期間内に発生原因と原因物質に応じた清掃・消毒を徹底するよう指導しています。

また、食中毒と断定し公表する際に原因物質が特定できている場合には、記者発表資料に発生防止に活かせるポイントも併せて公表しています。

- ⑥ 兵庫県では、平成21年に「食品トレーサビリティガイドライン」を策定し、食品等営業施設に対して、監視や研修の際に指導し、普及・定着に取り組んでいます。最も基本的なレベルのステップ1から最も高度なレベルのステップ3まで、監視指導の際に施設のレベルに応じた指導を行い、段階的な普及・定着に取り組んでいます。

県HP：https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/hw14_000000114.html

- ⑦ ご指摘のとおり、SNSを使った情報発信については改善の余地がありますので、県民や事業者に対し広く情報発信できるよう、内容、方法、頻度等について再検討します。

- ⑧ コロナ禍であった令和2～4年度については、その頻度や内容を縮小して実施してきましたが、令和5年度からはコロナ以前の頻度と内容で開催しています。食品衛生についてより多くの方にニーズに応じた啓発ができるよう、今後も改善を重ねながら開催して参ります。

(中野委員)

p 7 「食中毒の年間事件数」について

「政令・中核市除く」とあります。先日、姫路の寿司店での食中毒が2件続きましたが、それは次年度のこのデータには入らないということになりますね？これは県民の感覚と乖離しているように感じます。人口で言えば、「政令・中核市」の方が多く、また都市部の方がこうした場合の被害は拡大しやすいであろうことを考えると、政令・中核市を除外したのではあまり意味のないデータになるのではないのでしょうか？その他にも政令・中核市を除いているデータと、そうでないデータとが混在しているのは違和感があります。行政の仕組み上、こうならざるを得ない部分があるのですが、県民への啓発のためにも、全県合算したデータにさせていただきたいと思えます。

(事務局)

政令市及び中核市においては、各市がそれぞれの保健所を設置して食品衛生行政を行っていることから、県が政令中核市内の施策を計画し、権限を行使することは

できません。従って、推進計画や資料の目標等が各政令中核市を除いたものになっているのが現状です。

一方で委員ご指摘のとおり、政令中核市のデータを除いた県のデータのみ掲載していることについては、行政の仕組みよるものであり、県民の感覚と乖離していることも否定できません。

については、全ての項目で同様の取扱いは難しいと思料いたしますが、できるだけ県のデータと政令中核市のデータを併記するよう資料の作成を行います。

(柳本委員)

食の安全安心について様々な分野での検査、監視をおこなうこと、安全安心への情報共有を高めることの推進計画の現状の状況について確認させていただきました。今後も適宜適切な対応を取りながら進めていただければと思います。

(事務局)

いつも審議会にて貴重なご意見等賜り、厚く御礼申し上げます。これからもより安全安心な食品が県民に届くよう、最新の流通状況に応じた食品検査の実施、食品等営業施設への監視指導の徹底、素早く正確な情報発信等に努めて参ります。

(岩井委員)

p 6 「食物アレルギー対策推進を主要取組」について

食物アレルギー対策として、「食品表示の徹底」について従来から議論し、具体的に示されてきましたが、「意図しないアレルギー混入防止策」については、食中毒防止の様に具体的な水際での回避について示されていません。別添ホテルの防止対策のような、食を提供する店がアレルゲン混入による事故を未然に防ぐための具体策を示した助言、指導が必要です。

(事務局)

「意図しないアレルギー混入」、すなわちコンタミネーションの防止については、食品等営業施設を監視した際に、原材料の確認及び管理の徹底、調理器具の使い分け、製造ラインの洗浄の徹底、製造場所の区画、自主検査の実施等、施設の状況に応じた具体的な指導を行っています。

また、それらがHACCPに基づく衛生管理の一部としてマニュアルに落とし込まれていない事業者に対しては、従業員教育を実施して対策に取り組むよう助言しているところです。

消費者庁が発出している加工食品の食物アレルギー表示ハンドブックも使用しながら、事業者の現状に合わせた指導を今後も継続していきます。

3、食育推進計画(第4次)を踏まえた取組状況について(資料4)

(三宅委員)

① p 1 「男性の家事・育児推進事業」について

「男性」という属性を目に出すのは、多様性の社会の中で逆差別にならないか心配です。狙いはわかるが、男性でも料理が得意な人もいれば、女性でも苦手な人もいます。より良いタイトルに変更して、社会の流れに逆らわないように工夫してはいかがでしょうか。

② 「食育と食の安全の連携」について

いつもお願いしていることですが、食育と食の安全の連携による取り組みをぜひ工夫していただきたい。今回の状況報告の中では以下の取り組みがその対象になるのではないかと感じます。13～14 ページの取り組みは、実際には資料3の11～12 ページの取り組みと同じものですか？

- p 2 学校教育活動全体で行う食育の推進
- p 3 大学生向け朝食摂取向上。。。
- p 7 災害時も健康に過ごせる食育
- p 12 お米・ごはん推進フォーラム
- p 13 食の安全安心に関するリスクコミュニケーションの推進
- p 14 地域における食の安全安心フェア
- p 14 食品の安全性や栄養等に関する情報提供

(事務局)

① 本県では、令和3年3月に策定した「ひょうご男女いきいきプラン2025」(第4次兵庫県男女共同参画計画)に基づき、男女がともに、いつでも、どこでも、いきいきと生活できる社会(=男女共同参画社会)の実現に取り組んでいます。

委員ご指摘のとおり、多様性の尊重は一層重要となっている一方、本県の6歳未満の子どもがいる夫婦の1日あたりの家事・育児関連時間は、夫94分、妻436分(令和3年社会生活基本調査)で4倍以上の差があるほか、民間企業における育児休業取得率は男性17.13%、女性80.2%(令和4年度雇用均等基本調査)で取得率に大きな隔たりがある等、男女間には偏りや格差が存在しています。

このような現状を踏まえ、本県では男性の家事・育児への参画や育児休業の取得促進のための積極的改善措置として、企業向けには男性社員や管理職等を対象とした出前講座、当事者向けには男性が家事・育児に親しみスキルを上げるためのセミナー等を行う「男性の家事・育児推進事業」を実施しているところであり、ご理解賜りますようお願いいたします。

② 食の安全安心及び食育に係る施策については、事業の目的、内容、対象者、形態に応じて、リーフレットや資料の共有、講習会への講師派遣、イベントにおけるブースの同時出店等、様々な形で連携して実施してきたところですが、列記いただいた事業における連携の状況を一部紹介させていただきます。

学校教育活動全体で行う食育の推進においては、食べ方や食べ物に関する知識・態度の形成といった学習目標の中に『手洗いや消毒』、『食事環境整備』等、食の安全に関する指導が含まれ、各学校において年間計画に沿った教科や特別活動(学級活動・給食指導等)が行われています。

その他、災害時への備えとして、食料品と併せ衛生物品の確保、断水時の衛生

管理方法等について広く県民へ普及啓発するためパンフレット「いざという時の心構え災害時の食に備える」を作成し、活用しているところです。

(県 HP : https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf17/hw13_000000039_1.html)

各地域で開催している食の安全安心フェアについては、近年、感染症予防対策、経費削減等の理由から事業の目的と対象を絞って開催してきたところです。一昔前は内容に応じて企画の段階から食の安全安心に係る部局と食育に係る部局が連携し、フェア当日もそれぞれの担当者が出席して県民への啓発活動を連携しながら開催した実績もあります。より効率的かつ効果的な啓発が行えるよう、過去の連携状況も参考にしながら関係各課で連携して計画して参ります。

なお、食の安全安心の資料と食育の資料で内容が重複する部分がございます。

(福田委員)

① p 1 「幼稚園、保育所、認定こども園における食育推進」について

(管理栄養士・栄養士配置率 ③52.7%⇒④51.8%) となっているのは配置率が低下したということでしょうか？保育園等の増加により配置率が下がったのでしょうか？小規模園もあり、各園の運営状況も関係すると思いますが、できればさらなる配置促進に努めてほしいです。

② p 2 「指導体制の充実」について

栄養教諭の資質向上について書かれていますが、前述とも関連し、市立の小学校には栄養教諭が配置されていない学校も多数あります。(明石市立の小学校でも約3分の1の学校には栄養教諭は配置されていません。) 教員定数等の関係があると思いますが、県教委においても積極的に栄養教諭の配置を進めてほしいと願っています。

(事務局)

① 幼稚園、保育所、認定こども園における管理栄養士・栄養士配置率については、栄養士の退職や施設の新規開設による要因が考えられます。

給食に応じた食育の実践における管理栄養士・栄養士の役割について、施設管理者へ啓発し、配置率の増加を引き続き進めます。

幼稚園、保育所、認定こども園における管理栄養士・栄養士配置施設数

管理栄養士・ 栄養士配置	有り	無し	配置率(%)
R3	273	245	52.7
R4	271	252	51.8

② 栄養教諭の配置については、公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律に基づいて配置人数が決まっており、全校配置となっていません。県教育委員会としては、業務内容に見合った配置が可能となるよう定数改善を引き続き国へ要望していきます。

調理場形態	児童生徒数	定数
単独調理場	550人以上	1人
	549人以下	4校に1人
共同調理場	1,500人以下	1人
	1,501～6,000人	2人
	6,001人以上	3人

<参考 小学校への配置>

全公立小学校（神戸市を除く）の約4割に配置

4、その他（運営等も含め）、ご意見等あればご記入ください。

（芦田委員）

2の「食の安全安心推進計画（第4次）を踏まえた取り組み状況について」と3の「食育推進計画（第4次）を踏まえた取り組み状況について」への共通な意見です。

- ① 能登半島の地震に対する支援業務で県職員も対応に追われていることと存じますが、両方の資料で12月末での目標達成率が60-70%の低いものが散見します。これらは、年度内に達成できるのでしょうか？本年度については震災対応で達成できない目標があっても仕方ないと思いますが、見込みを教えてください。
- ② 行政にありがちなことですが、上記の「推進する。」、「展開する。」、「情報を提供する。」などの文言が多くありますが、具体性が乏しく、実際に何をどうするのが判りません。今後、もっと具体的な記載を期待します。

（事務局）

- ① 委員にご理解いただいているとおり、職員の災害地派遣等により進行が鈍化している事業があることも事実ですが、目標達成できるよう関係各課で事業の進捗状況を把握・管理しているところです。
計画している数値目標の達成が施策の目的ではありませんが、行政側の事由で県民サービスを低下させないよう、関係各課一丸となって事業を実施します。
なお、目標達成できなかった事業については、その理由を含めて来年度の審議会でご報告させていただきます。
- ② より具体的な施策の内容が分かるよう、工夫して資料を作成して参ります。

(三宅委員)

①「参考資料：食環境イニシアティブ」について

「健康な食品に手が伸び、意識しなくても健康に」という方針ですが、健康という概念には個人的に差があって、個々の年齢や健康状態により健康を維持すべき食品は異なる、さらに本人が考える健康レベルにも個人差がある。あくまでも食品の選択権は消費者にあるのであって、「この食品は健康に良いからこれを食べるべき」という押し付けになることのないよう十分注意していただきたい。むしろ、個々の考え方に沿ったテイラーメイドの指導や助言が有効と考えるので、何かそれを可能とするような方策をぜひ議論していただきたい。

②X（旧 Twitter）での情報発信について

本審議会で兵庫県が食の安全や食育に関して X（旧 Twitter）での情報発信を始めたと報告があり何年か経ちますが、その効果検証はいかがでしょうか（ひょうご食の安全安心と食育チャンネル）。私が X で「#食の安全」で検索しても、該当のつぶやきは出てきません。一方、大阪府の食の安全に関する情報「もずやん@大阪府広報担当副知事」（食の安全に限った配信ではないものの）は多数の記事が出てきます。「#食の安全 #兵庫県」でも出ないです。2月21日現在で兵庫県のフォロワーは23です。「もずやん」は78.3Kです。せっかくの情報発信のツールなので、この差を少し参考にして考えてみるのも良いのかもしれない。

(事務局)

① おっしゃるように、健康という概念には個人的に差があって、個々の年齢や健康状態により健康を維持すべき食品は異なり、さらに本人が考える健康レベルにも個人差があります。様々な栄養課題を解決するためには、「誰一人取り残さない」新たな食環境づくりが必要です。個人が選択できる選択肢が増え、健康関心度等の程度にかかわらず、誰もが自然に健康になれるよう、産学官等が連携して推進していきます。

② 「2、食の安全安心推進計画(第4次)を踏まえた取組状況について」の⑦にも記載しましたとおり、HPやSNSを使った情報発信にはクリアすべき課題が山積しており、フォロワー数が伸び悩んでいる X（旧 Twitter）の「ひょうご食の安全安心と食育チャンネル」もその一つです。

積極的に投稿することはもちろんですが、他自治体の広報活動も参考にし、より県民や食品等事業者の目に触れる方法を模索していきます。

(土井委員)

今年度も大変お世話になりありがとうございました。まだ正解がわからないことばかりですが、多様な専門性を持つ方々と議論でき、個人的にはとても楽しいですし、若い世代として手足を動かして、議論で出てきた仮説を検証していくような動きもできればと思っております。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

(事務局)

2年間に渡り、食の安全安心と食育審議会委員として貴重なご意見等賜り厚く御礼申し上げます。比較的中年層の方が多委員にあって、土井委員のような若い世代から頂戴するコメントは貴重なものでした。任期としては一旦区切りを迎えますが、兵庫県の食に係る施策に対し、今後も変わらぬご指導・ご助言をお願いいたします。

(福田委員)

虐待も含めて家庭環境の影響から、食生活が悪化している子どもが少なからずいると思われま。年々、学校だけでは各家庭の状況を把握することが難しくなっています。福祉、健康等の行政とも連携して、実態把握と改善の手立てを探ってほしいです。

(事務局)

子ども食堂は任意団体や個人が運営しており、家庭生活の把握までは困難かと思いますが、ヤングケアラーをはじめ、気になる子どもを把握した場合は、学校や市町社協、ヤングケアラー相談窓口など専門機関に情報提供いただくようお願いしているところです。