

令和4年度第2回食の安全安心と食育審議会 議事要旨

- 日 時 令和5年2月6日(月) 10:00~12:00
- 場 所 兵庫県庁3号館7階 大会議室(神戸市中央区下山手通4-17-1)
- 出席者 別紙名簿のとおり
- 議事要旨

1 あいさつ (保健医療部 山下部長)

本日は、ご多忙のところ、第2回食の安全安心と食育審議会にご参集いただき誠にありがとうございます。委員の皆様方におかれましては、食育あるいは食の安全安心をはじめ、様々な県の施策の推進に多大なるご理解とご協力いただいていること心より感謝申し上げます。ありがとうございます。

さて、足元の感染症の新型コロナウイルス感染症の状況でございますけれども、この3月で、兵庫県内に患者が初めて確認されてから3年を経過しようとしております。この間、現在140万人を超える県民の方々が感染され、約人口の25%を超える方々が感染されております。変異株が新たに出現する度に大きな波を繰り返しており、一番直近では、年末に大きな波、いわゆる第8波に襲われまして、1日当たり1万人を超える日もありましたが、現在のところ1週間平均2,000人を切るというレベルまで落ち着いてまいりました。ところが、3年ぶりになりますけれども、過去2年間に感染があまりなかった季節性のインフルエンザが同時流行しています。現在のところ、注意報レベルで、モニタリングしている定点あたりでの、医療機関から10人を超える報告があるという状況でございます。特に小学校や中学校をはじめ、学校での感染が多く、学級、学年閉鎖をはじめ、学校閉鎖に至っているところも数ヶ所みられる状況で、まだまだ医療現場にとっては、このコロナとインフルエンザの感染症に対する警戒は緩めることができない状況でございます。

国の方では、特別な事情がない限り、5月8日に新型コロナウイルスの感染症法上の位置付けをインフルエンザと同じ5類に引き下げるということが示されております。我々、兵庫県としても5月8日にトラブルや県民の皆様方に不安がないように、しっかりと準備を進めて参りたいと思っておりますので、委員の皆様方におかれましても、ご協力いただければと思います。

また、今年度の食の安全安心の分野を見てみますと、高病原性鳥インフルエンザが例年ないぐらいの猛威を振るっている状況でございます。10月28日に岡山県で第1例目の家禽での感染が確認された後、日本国内、25自治体72ヶ所の家禽農場において、発生が確認されました。兵庫県も例外ではなく、昨年11月13日にたつの市内の採卵養鶏農場で感染が確認され、殺処分を行い、防疫措置を進め、昨年の12月7日をもって搬出あるいは移動制限区域の解除することができたという状況です。現在も警戒を緩めておりませんが、野鳥の死骸からウイルスが検出されたりしている状況でございますので、引き続きしっかりと監視をおこない、正しい情報を的確にホームページ等で配信しています。

一方、食育の分野に目を転じますと、第4次食育推進計画では、持続可能な目標の視点を取り入れるということで、「食で育む元気なひょうご“実践の「わ」を広げよう”」をキャッチフレーズとして、あらゆる関係の皆様方と連携しながら食育活動に努めているところでご

ございますが、昨年9月には公民連携の新たな取り組みで、朝を大切にしようという「HYOGOアサ@プロジェクト（ひょうご あさアットプロジェクト）」が始まりました。このプロジェクトでは、高校における朝食のセミナーでしたり、あるいは企業と連携した簡単朝食のレシピコンテストを開催したり、あるいは朝の楽しい過ごし方をホームページ等で発信するなど、様々な取り組みを行いながら朝食の摂取率の向上に加え、兵庫県で楽しい朝を迎えるために、おいしい朝食を取りながら、有意義な朝の時間を過ごせるよう、今後もプロジェクトを進めて参るつもりでございます。

本日は、昨年11月に開催いたしました各部会からの活動内容と、第4次の推進計画を踏まえた今年度の取り組みについてご審議をいただきたいと思っております。限られた時間内ではございますが、どうぞ忌憚ないご意見をいただきまして、本日の会議が有意義なものになりますよう、お願い申し上げます。私からの挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

2 審議会成立の報告

食の安全安心と食育審議会は、食の安全安心と食育に関する条例に基づき開催しており、過半数（委員16名のうち12名出席）の出席があり、食の安全安心と食育に関する審議会規則第6条3項の規定により、本審議会が成立していることを報告した。

3 議事（報告事項）

（1）令和4年度「食の安全安心推進部会」及び「食育推進部会」の報告

資料1に沿って、食の安全安心推進部会の内容について、三宅部会長から報告。

資料2に沿って、食育部会の内容について、健康増進課（部会長代理）から報告。

○審議要旨

（岩井委員）

（資料1 P4）アレルギーを審議会に取り扱うようになったのは、5、6年ほど前だと思うが、アレルギー対策は従来から、どちらかというと製造者や提供者からの成分表示によるものが主である。しかし、消費者であるお客様自身がアレルギー体質があるにも関わらず、それを表現できずに、結果的に重篤な健康被害に陥るといったケースがかなりある。そういった食事をとられる方の健康被害を無くすためには、事前に情報を収集する習慣づけが必要になる。

講習会による啓発で未然防止に努めると資料に記載されているが、できれば食品衛生責任者の講習会で、事前にアレルギー情報を収集、習得するように方向づけて欲しい。

（事務局）

食品衛生責任者講習会を含め、啓発をやっていきたいと思う。Twitterも始めたので、アレルギー情報も適宜入れながら県民に対して広く周知していく。

（登里委員）

先月、小学校6年生の子たちと学校で郷土料理を作ったところ、一人の生徒が「喉がおかしい」と体調不良を訴え、先生から自宅に連絡してもらったことがあった。その子自身が

アレルギーの有無についてわかっていたのか心配になると同時に、アレルギーを持っている子を学校で把握されているのかどうか疑問に思ったが、いかがか。

(事務局)

学校給食におけるアレルギー疾患の対応については、就学時前の健康診断、あるいは保護者の面談等で、学校医や主治医、あるいは保護者の生活・食事に関する注意事項等をまとめた管理指導表を学校に提出してもらっている。また、学校では、保護者との面談内容に応じて、アレルギー疾患の対応委員会を作成するとか、毎月の給食だよりのメニュー表に対応の献立というものを挙げており、その都度、栄養士や担任が確認するということになっている。

たまに事前にお聞きしていない突発的なものが出る場合もあるが、だいたいの場合は、事前にそのように対応している。また、運動誘発性のアナフィラキシーの対応として、エピペンの講習会を事前に学校の先生方で実施して、突発的なときにはそのエピペンの処方をするとか、救急車の要請ですとかそういう体制は学校で作ってもらっているようにしている。

(芦田会長)

アレルギーに関して、エビデンスもない私見だが、アレルギーの構造というのは徐々に食生活で変わってきているように思う。青魚のアレルギーは食べなくなったから増えているような気もするし、逆に小麦を食べる西欧食になって、ヨーロッパで主体だったセリアック病に近い状態が日本で増えてきていると言われている。いろんな変遷が見られるので、その辺を注視して、事前に対策を県の方で考えていただければと思う。

(土井委員)

質問というより、コメントになるが、教育事業者からの視点として、アレルギーの教育はより普及していければ良いと考えている。アレルギーを持っている当事者の子供たちを対象にしたものが多くなってしまふことが多いが、アレルギーを持っていない人が持っている人に対する理解ができるような、より多くの子供たちに教育の機会を届けることが必要だと感じている。

私も普段、学校現場に関わっている中で、アレルギーをきっかけにいじめに発展してしまうとか、アレルギーを持っている子供に対する理解不足で問題が生じる事例がいくつかあるので、持っている人だけではなく、持っている人に対する理解を深めるような学びの場は、私も尽力して作っていきたい。

(三宅委員)

兵庫県で食の安全安心と食育を一つにした審議会をやっているのは、非常に特徴的で、新しい取り組みをやられていると私は個人的に思っている。せっかくこうやって意見交換をしているので、それを活かした形でアウトプットできたほうがいいのではと常々思っている。今のアレルギーの話っていうのは、たまたま食の安全安心推進部会のほうで出た話題だが、食育の方でアレルギーの問題はどのように扱われているのか。例えば啓発活動の中でアレルギーも必ず触れるとか、その辺は如何か。

(芦田会長)

食育部会に入っているが、特にそれを議論したという記憶はない。直近だけじゃなくてその前の時代から。

(三宅委員)

食育の中にもそういうものを取り入れていくということを考えてもいいのかもしれない。

(芦田会長)

食育のほうで今後考え、両方を上手く組み合わせれば良い方向に動いていけるのではないかと思う。

私も入ってない安心安全部会のことでお伺いしたい。うちの大学の授業の中で、食の倫理等の話をされる講師の先生もいる。勉強不足だが、どうしてもマニュアル化したらそれでいいだろうという考えしかないように見える。マニュアル化することで最低限の安全の部分は守れるっていうのはわかるし、大事なことだが、マニュアル外の事象が起こったときに、どこまで対応できるのか難しいので、マニュアルだけに全部注力するのではなく、もう少し応用ができるような方針で作ってもらえるとありがたいと思う。

(三宅委員)

私が答えるべきことかわからないが、HACCPの本質は衛生管理マニュアルを整えることではなく、PDCAサイクルを回すこと。問題が起こったときに、起こったことを経験して如何により良いものを目指すかということ。

HACCPの制度化という法律改正もそこで、先ほど部会の報告中でご紹介したが、認証の取得が目的ではない。取り組みをきちんとやり、改善していく姿勢を持たせるのがこの法律の本質。それをどう見るかというのは、現場の食品衛生監視員、行政の方々が非常に苦勞される部分で、国が制度を落とし込んで、国の責任を回避しているように、批判めいた目で見ると見える。そこをいかに醸成するかに関しては、もうすでに行政の方もやられていると思うし、もしも足りない部分があるとすれば、今後考えていくことだと思う。

(柳本委員)

食の安全安心推進部会の報告の中でトレーサビリティについて、HACCPに沿った衛生管理の一つとして指導を続けていく旨記載がある。HACCPは簡易版とか県版とか色々あるが、その推進状況を客観的に見える化、数値化はできないか。そんなもちろん簡単ではないことは百も承知だが…

(岩井委員)

HACCPに関して、私も前から前々からいろいろ思っており、令和3年の法律改正で制度化・義務化になっているが、実施の程度というのは、外からだと全くわからない。制度化・義務化された現状で、HACCPが出来ていなかったら、次の営業許可の更新ができないくらいの制度でないと、出来ているか出来ていないかというのが全くわからないが、現状はそうではない。

数年前に、取り組んでいるか否かの表示みたいなものが何らかの形でできないか提案をしたが、制度である以上やるのが当然でやっている表示はあまり好ましくない、という事務局のお話だった。現在、HACCPをやらなきゃいけないということが独り歩きしている中で、結果的に見える化には至っていない。見える化というところを検討いただきたい。

(芦田会長)

私は食育推進部会に入っているが、2つほどコメントを。

一つは、朝食問題のところ、なぜ朝食をとったら良いのか、ある程度根拠を県民に植え付けてもいいと思う。難しいことを言う必要はない。人には元々体内時計があって、それが毎日ズレてくるが、朝日が中枢の時計のズレを、朝食が末梢の時計のズレを修正して合わせていて、人間のリズムを合わせるために必要だっというような根拠を伝えると、なぜ朝食を食べたら良いのかがわかってくる。大学生相手には、体内時計とか時計遺伝子くらいの話は分野が違ってもするが、「要するに常に時差ぼけの状態になっている」っていうことも言う。そういう簡単な言い方で啓発するのも一つ良いかなと思う。

それからもう一つは、部会報告でも入れてもらっているが、遊離糖。WHOが規制かけてきて、遊離糖の摂取量がだいぶ言われるようになってきた。(国の4次計画に入っていないことから、)これを兵庫県から始めて、今からでもいいので、制限とか作っていった何か目標を立てて動くといことをやれば、兵庫県の4次計画から国の5次計画に持ち上げるということできれば、国民県民のためっていうだけじゃなく、県としても、これをやっている意義は上がってくると思う。ぜひお考えいただければ。

(中野委員)

私は安全安心部会に所属しているが、この安全安心部会の『安全』ってのは、食中毒であったり、残留農薬であったり、食材の安心だと理解している。この分野については生協でも昔から色々取り上げてきて、一般の方々にも割と浸透してきたと自負しているが、今後、安全の分野では、食の安全保障という体制そのものの安全というのが問題になってくると考えている。そこまで話を広げすぎると困る、と言われるかもしれないが、先ほどお話が出た2つの分野の連携で、食育推進部会の方で食べるということに対して教育するのであれば、その食材を作る人たちに关する教育、農業や水産業が面白そうだな、僕もやってみたいと思わせるような教育と連携して、兵庫県民が兵庫県だけの食材で食べていけるぐらい食料自給率がアップするための、そういう教育との連携というのも考えていただきたい。

(芦田会長)

まさにご意見のとおりだと思う。歴史的に見ても第一次産業が栄えないと、文化は育たない。先進国で日本だけが食料自給率がこんな状態である。一方で、兵庫県の僕のイメージは、ヨーロッパのフランスのような感じで、結構農業も水産業もできる県なので、そこを利点として、もっと活用できれば良いと思う。流通なども含めて両方の部会で議論するのも大事だと思う。

(田中委員)

資料2、食育の部会最後、参考の芦田先生のコメントで、日本の給食の自給率は低いことが記載されているが、世界で戦争が起こっていたり、日本も非常に危ないところにいるのかなと考えたら、やはり一次産業がすごく重要だなと再認識した。私たち水産業に携わっている立場からすると、非常にやる気の出るありがたいご意見だったと感謝している。

(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3-1に沿って令和4年度の取組状況について事務局から説明。

○審議要旨

(柳本委員)

資料3-1のP5 食品衛生監視指導計画に基づく大量調理及び集団給食施設の年間目標監視回数及び達成率において、12月までの達成率が約71%とのことで、年度末に100%に達するか微妙とのことだが、ランク付けしたA～Eの内訳はどうなっているか。

また、食品表示については、法律も色々変わる中で、自治体によって見解が違う場合もあり、表示のルールが色々あると、包材を作り直すことに直接関与してくるので、我々メーカーとしても負担が大きい。法律の改正頻度を低くしてもらうのは難しいが、食品表示のルールをもっと分かりやすくするような働きかけを期待したい。

(事務局)

1点目の監視率について、そもそものランクの分け方としては、食中毒等が起こった場合の危害の大小で分けており、大きいところをAランクとし、B、Cとランクを下げていく。12月末までの数字で、Aランクの学校に関しては8割程度監視出来ているが、病院が約57%、その他の集団給食も事業所給食関係も含め、約64%しか行けない。Aランクのトータルで66%程度のところを推移している。今後は、数字には現れないが、電話やチラシ等で学校や福祉施設に対して指導し、コロナが明けたら、実際に施設の確認もしながら細かい指導をしていく。

表示については、流通戦略課に2名、農林事務所に5名の食品表示相談員というものを配置しており、そこでの受付件数が529件となる。法律も変わることが多く、それぞれの相談員の見解に違いが出ないように、法律が改正される度等で研修を行っているが、今後も継続していく。

(中野委員)

今話題に上がっている食品表示について、課ごとの相談受付件数の内訳について記載があるが、内容については記載がない。例えば、アレルギー表示についてなのか、遺伝子組み換え等について、あるいは表示全体に関することだとか、その内容についての内訳の方が欲しい。県民がどういうところに関心を持っているのか、我々がどういったところを重点的に検討していく必要があるのかを知るためには、内容の割合を出してほしい。

(三宅委員)

今の話と関連して、おそらく生協によっても違うと思うが、私が知っているところでは独自で検査センターを持って、部分的にアレルギー物質の混入検査をしているようだ。そこでは実際に違反事例が見つかったことはないと聞いているので、行政の取組みも上手くいって表示にそれが反映されていると想像する。

ただ、柳本委員の話に戻ってみると現実的に食品表示違反は平均すると1日10以上全国で出ている。食品表示違反というのは、意図的なものとうっかりもある。自治体によっては、表示を監視する消費者を指名しているようなところもあるようだが、資料にあるような形で相談を受けると、こういった対応・表現になると思う。

(芦田会長)

三宅委員の言うとおおり、表示に関しては非意図的なものと意図的なものがあるが、非意図

の場合はあまり強く言う必要はないが、意図的な方を潰して行かなければならない。

(岩井委員)

資料3-1P6の食品衛生責任者養成講習会については、平成9年度から累計されているが、いわゆる受講者数と修了者数は同一か。修了者数を記載する必要はないか。

また、事例等の中にeラーニングによる受講が741名と書いてあるが、eラーニングによる受講という表現はわかりにくいので、『公益社団法人日本食品衛生協会が提供する』とを入れた方がわかりやすいと思うので提案する。

それと、食品衛生法では、飲食店等を行う場合には食品衛生責任者を置かなければならないと一応決められているが、許可施設において、この食品衛生責任者が必ずしも設置されていないケースがあるというのを聞いて、びっくりしたことがある。食中毒を防止する食の安全安心を進めていくためには、法で決められた食品衛生責任者が設置の有無について確認が必要だと感じているがいかがか。

(事務局)

責任者養成講習会の受講者数は、修了証をもらった人数を記載している。

e-ラーニングに関しては、日本食品衛生協会が実施しており、衛生法規や食品衛生等の講習を受講した方に修了証を交付しているもので、そのように記載する。

食品衛生法の営業許可に関しては、責任者を設置することが義務づけられているものの、厚生労働省は、許可は許可ということで、許可と食品衛生責任者と切り離して答弁・回答しており、『設置しなさい』と言いながらも、今のところそこまで強制力がないのが実状である。これについては、事あるごとに国に話をしながらリンク付けしていけるようにしていきたい。

(芦田会長)

この講習会を受けている方は全員新規の人か。

(事務局)

新規である。

(芦田会長)

その場合、10年、20年前に責任者になって飲食店等で務めている人、過去の取得した人に対するフォローアップの講習はないのか。時代の移り変わりとともに、昔の講習会と今の講習会は様変わりして、新しい情報とかがアップデートされていると思う。

古い人は、いわゆる生涯教育ではないが、現状のことがわかった上で責任者を掲げているのかどうか気になる。県で3年に1回とか5年に1回再受講が必要ですよというようなシステムを作ってはどうか。

(事務局)

厚生労働省の通知の中で食品衛生責任者に関しては、強制ではないが、実務講習会を実施するようにいうようになっており、年に1回程度、衛生講習会を開きながら、案内を出しているのが現状である。積極的ではないと言われればそれまでだが、最新の情報を取り入れるのも食品衛生責任者の責務なので、現状では案内を出しているところの現状である。

(芦田会長)

良いシステムを考えてもらえたらと思う。以前は、数値目標と達成状況について話があ

り、達成されていれば『いけてるな』と思っていた。数値目標を立てるのは当然で、それに対して達成の報告も当然だが、もう一步踏み込んで、この先どうするっていうところが見えてこないのが、気になる。新たにどういった施策をするのか、県の職員が最新の情報を習得するために講習を受けているのかも気になる。近年、全国の大学で食の安全安心に関するセンターが結構できており、大阪公立大学でも3月9日に三宅委員がシンポジウムを開かれる。アカデミアの話になるかもしれないが、木曜日の平日なので、情報収集を兼ねて県から出張で参加されるのが良いと思う。三宅委員、補足でご案内していただけるか。

(三宅委員)

ありがとうございます。国公立大学では、食の安全を扱うセンターを持っている大学が結構あり、今回、6大学共同でシンポジウムを開催する。内容は、10、20年先の食品衛生のあり方とか、ちょっと大きな話になるが、大阪府と市が一緒になって運営している衛生研究所の細菌性食中毒の専門家の話や、今ある課題の話等もある。もし興味がある方がおられれば参加ください。兵庫県からはすでに3人以上の方から申込みいただいている。

(芦田会長)

自己研鑽をしていただければと思う。

(事務局)

先ほど話題に挙がっていた実務講習会に関して補足する。食品等営業施設を監視する際に使用する監視票が昨今の法改正とともに新しくなっており、実務講習会の受講の有無を記録するチェック欄があるので、そのあたりも活用して、食品衛生責任者の受講を促していきたいと思う。

また、三宅委員に紹介いただいたフォーラムについては、微力ながらTwitterでも拡散しており、私も参加する予定だ。受講した講習会の内容等については、年に2回している保健所の食品衛生監視員に対する研修会で情報提供していく。

(藤本委員)

食品表示の指導に関する話題に戻るが、資料に『相談窓口寄せられる県民からの食品表示に関する情報について監視指導を行う』と記載があるが、それは『寄せられた情報のみについて』監視指導を行うのか、それ以外の情報に関しても積極的に監視指導しているのか。

(事務局)

まず一つ目は、おっしゃられたとおり、県民からの情報が国の機関や県の他部局等から回ってきたり、直接生活衛生課やそれぞれの保健所で県民からの通報を受ける。その他、保健所では、事業者さんから直接表示の内容に関する相談を受ける場合もあり、それらの集計が資料の件数になる。また、自主回収報告という制度が国のシステムにあり、今年は31件ある。違反内容によって、多くがクラス1とクラス2に分けられ、クラス1についてはアレルギー表示が欠落した場合等、人体に大きな影響が起こる可能性があるような場合で、14件。その他、名称間違いや期限表示を短く設定した場合等、すぐに人的に影響が出るようなものではないものをクラス2として、17件あった。そういった制度も説明して事業者へ報告させながら、保健所では指導に当たっている。

(芦田会長)

鳥インフルエンザに関しては、規制と対策がキチンとやられていると思うが、陽性カラスの死骸が発見されて王子動物園は閉園し、白浜のワールドサファリも閉園している。あれと同じことが我々の身近で起きた場合、具体的には、感染後死亡したカラスが家の近所に落ちていた場合の対策について、お答えいただきたい。直接、食べることに関係ないが、我々の身近な安全問題として、近隣の住民の行動制限ができるのかどうか等、感染症の部局からお答えいただければ。

(事務局)

感染症対策課も鳥獣対策課も今日は来ていないため、生活衛生課から回答する。野鳥と家きんとで対応が異なり、死亡野鳥で鳥インフルエンザが確認された場合、マニュアルで規定した鳥の種類や死亡羽数によって、検査実施の有無、あるいは一般廃棄物とする等の定めがあり、相談窓口も農林振興事務所に設けている。

県で検査して陽性が確認されれば、環境省の研究所に検体を運び、亜型まで判定される。その場合には、発見された場所を中心に制限区域が設定され、区域内で家きんを飼育する農場等に情報提供・注意喚起している。

人に対する対策としては、感染症法上、診断した医師が届出る亜型は、H5N1 か H7N9 となっており、検査で陽性が確認されれば人に鳥インフルエンザが感染したということになる。

ただし、鳥類と哺乳類の差があり、人が鳥インフルエンザに感染する可能性は極めて低い。死亡野鳥については、鳥インフルエンザを警戒するよりもむしろ、それ以外の、ダニ等の危険性について注意喚起し、手袋をしてゴミ袋に入れて破棄してもらうよう話している。

(芦田会長)

すごくお役所みたいな感じで、結果が出るまで対応に時間がかかるようだ。県として何か迅速に出来ることを考えてもらった方が良い。元々、人には感染しないと言われていて、日本政府もそう言うおきながら、東南アジアで死人が出てから方向転換したと記憶している。後手に回りそうな対策から、一步に前に出るものを県で作っていただければと思う。

(三宅委員)

私、感染症も専門なので、誤解を招いてはいけないので補足する。鳥インフルエンザは、通常の状況下では人に感染しない。東南アジアでの人への感染例は、非常に特殊な環境下で起こっている。ウイルスを含む鳥の体から出る粉塵が大量に存在する環境で、人が肺まで吸い込まないと感染しない。なので、野鳥が道に落ちているような状況で人が感染する可能性は極めて低い。

ただ、事務局から話があったように、それ以外の病原体を野生動物は多く持っているので、「野生動物が死んでいるのを発見したら役所に連絡すること」を県民に伝えるのが、一番正しくて安全な方法だと思うので、それを啓発・アドバイスすれば良い。

(3) 食育推進計画(第4次)を踏まえた令和4年度の実施状況について

資料3-2に沿って令和4年度の実施状況について事務局から説明。

○審議要旨

(三宅委員)

冒頭「せっかくなので食の安全安心と食育で連携を」という話をしたが、P26あるいはその前に連携して取組みをされていることを確認した。

ただ、大部分の活動において、食の安全安心と食育を切り離してではなく、混在型で、相互の関連性も含めて両方聞けるものがあればなというのが、冒頭の発言の趣旨だった。もし、その部分が不十分だとすれば推進していただければと思う。

(芦田会長)

両方の部会を担当している県の部署に来てもらったほうが良い。昔、記憶にあるのは、柳本委員が両方の部会に入れてくれと要望して断られたことがあったと思うが、これからはそういうことも必要になるかもしれない。

(三宅委員)

冒頭、会長から「なぜ朝ご飯を食べなければいけないか」という話があったが、偏食の問題もあって、「なぜ偏食がダメなのか」という話もあると思う。食品衛生法で規定される添加物の規格基準なんか非常に関係があり、特定の食品だけを大量に食べる人にとっては、この基準の設定の前提条件から離れてしまう。例えば、アクリルアミドについては、ポテトチップスなんかを沢山食べるような人にとっては、本当に安全域に入っているのかというような話もある。そういう点でも色々共通点があるので、そういう視点も含めて、食育にも活かしていくと良い。他にもいっぱいあり、将来的な話をすると、昆虫食とか、代替肉なんかはこれからどんどん子供たちの間にも入ってくると思う。そういう話題も食の安全安心にも関係し、食育という中では重要になってくるので、そのあたりも検討していただきたい。

(芦田会長)

一つ提案だが、部会長は両方の部会に出るのも良いかもしれない。

(中道委員)

私は丹波在住で、近所に猟師がたくさんおり、シカ、イノシシ、タヌキを捕って解体する前に、川に漬けておいたら虫が抜けるという話を聞いたことがある。解体した肉を配っていて、鍋等で食べるようだ。私は食べないが、衛生的に大丈夫か。注意した方がいいように思うが、どうか。

(芦田会長)

確かに、獣害の関係で、シカとかイノシシは一定数以上捕らえて、とさつしないといけないが、それをどうやって利用するかが難しい。ジビエ利用の事業に参画したことがあるが、鹿肉の熟成は微生物汚染の影響で、牛肉のように上手くいかない。実際に県の試験場で微生物検査の結果も見た。県の方で何か安全確保のための基準等の情報はあるか。

(事務局)

鹿等の野生鳥獣に関しては、食品衛生法上、食肉処理業の施設で処理して、それを食肉と

して消費者に提供する枠組みになっており、野生鳥獣を受入れるときには健康体であることというのが第一条件になる。ただ、それをどうやって見分けるかが難しい。食中毒の一つにE型肝炎があり、イノシシやシカがウイルスを保有している可能性があるため、講習会等で消費者にはよく加熱して食べるよう啓発し、事業者にも指導を行っている。質疑の趣旨から外れているかもしれないが、食品衛生法の関係ではそういった取組みとなっている。

(芦田会長)

篠山で問題になっているイノシシの話はどうか。

(事務局)

イノシシについては、今は豚熱（昔の豚コレラ）の汚染拡大を防ぐために農林水産省と環境省で指針を作っており、陽性のイノシシが確認された地点から10キロ以内のイノシシについては、流通させないようお願いしている。兵庫県内では、丹波篠山だけではなく、かなりの地域で豚熱の陽性のイノシシ見つかっているの、ほとんど流通できなくなっている。

(芦田会長)

県もしっかり対策しているということか。

(事務局)

はい。

(中道委員)

同じ団体の会員から、シカの足からとった出汁を使った鍋を子供たちに食べさせるような話を聞いたが、大丈夫か。

(三宅委員)

私が言うべきことではないかもしれないが、基本的には、と畜場法と食鳥処理（の事業の規制及び食鳥検査に関する）法で定められている家畜・家きん以外の動物は食品衛生法で制限される。少なくともイノシシについてはガイドラインがあって、と畜場のような様々な規制のかかった施設に準じた施設で衛生的な処理をして食肉にすることが求められる。それ以外の、タヌキ、あるいはシカに関しては、食品衛生法の考え方では、自分で捕って自分で食べることに关しては自己責任で、食べる人が自分で管理すべきことだ。しかし、それを人にあげる、あるいはそれをもらうのは、キノコ採りに行って、キノコを人にあげて、その人がキノコ中毒で死ぬのと同じで、これはやってはいけないことだ。今話が本当なのかどうか私にはわからないが、もし実際にそういうことが行われている可能性があるのであれば、中道委員と意見交換して、指導した方が良いのではないかと思う。

(芦田会長)

終了の時間になってきたが、他に何かご意見等は。事務局から何か連絡は。なければ進行を事務局にお返りする。

(事務局)

芦田会長、委員の皆様、長時間にわたりありがとうございました。それでは、保健医療部次長の岡田よりご挨拶申し上げます。

4 あいさつ

(保健医療部 岡田次長)

失礼いたします。兵庫県保健医療部長の岡田でございます。本日は芦田会長はじめ、委員の皆様より長時間にわたって貴重なご意見等本当にありがとうございました。

本日も非常に多岐にわたってご意見を頂戴しております。食の安全安心につきましては、アレルギー、HACCP、食料安全保障、トレーサビリティ、食品衛生監視、食品表示、食品衛生責任者養成講習会、あるいは鳥インフルエンザなどもございました。アレルギーに関しましては食の安全安心部会で主に取り扱って参りましたが、ご指摘のとおり、食育部会の方からのアプローチまた、相互の連携性ということも考えていきたいと思っております。HACCPにつきましては、PDCAサイクルも重要でございますが、令和3年度の制度化以降の見える化ということで、進捗状況とどういったことができるかを今後検討していきたいと考えております。食品表示の部分では、課ごとの相談件数はございましたが、どういった内容があるかというのは非常に大事なことでございますので、どこまでわかるかわかりませんが、相談毎のところも、しっかりと今後見ていきたいと思っております。

食育に関しましては、朝食の大切さの根拠を示してという話もございました。特に6歳から19歳までの年代では平成27年に比べて摂取率が非常に下がっており、20歳代の男女については、第4次計画をつくるときは平成27年度比で上がってきていたのですが、去年、昨年度の県民意識調査で見ますと、20歳以上男女ともに、朝食の摂取率が非常に下がっております。非常に我々危機感を持っており、ご指摘いただいた根拠、考え方、なぜ大事なのかということも情報発信しながら、今後取り組んでいきたいと考えております。また、遊離糖類の話題につきましては、兵庫初ということで、どういったことがどこまでできるかわかりませんが、一度検討していきたいと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

いずれにいたしましても、本日いただきましたご意見等踏まえ、第4次の食の安全安心、食育それぞれの推進計画に基づきまして、今後とも様々な施策に取り組んで参りますので、委員の皆様には引き続き忌憚のないご意見、ご指摘を頂戴いたしますよう、よろしくお願い申し上げます。簡単でございますが、終わりの挨拶とさせていただきます。本日は本当にありがとうございました。