

## 令和7年度食の安全安心推進部会 議事要旨

- 日 時 令和7年11月27日（木） 9:30～12:00
- 場 所 ラッセホール ハイビスカス（神戸市中央区中山手通 4-10-8）
- 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 中井次長）

保健医療部次長の中井でございます。本日はご多忙の中、食の安全安心推進部会にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。皆様には、日頃から県政の推進につきまして、格別のご理解とご協力を賜り、この場をお借りして厚く御礼を申し上げます。

さて、急に寒くなり、体調を崩される方が増えていると伺っております。全国的にインフルエンザの流行が本格化し、現在でも感染が拡大しております。11月10日から17日にかけて報告された患者数は一定点あたり40.57人と警報レベルを大幅に上回っている状況でございます。県内全域で警報レベル或いは注意報レベルとなっております。新型コロナにつきましても過去の例から言いますと、年末年始をはさんで患者数が増加する傾向がございますので、県といたしましても、県民の皆様に引き続き、うがい、手洗い、必要に応じてマスクの着用等、適切な感染症予防対策をお願いするところでございます。

一方、食の安全安心に関しましては、コロナ禍以降、政令市・中核市を含めて、食中毒が増加しております。県内の令和6年の食中毒件数は年間35件ございましたが、令和7年は10月末時点ですでに同数の35件と昨年に並ぶ状況となっております。冬期にはノロウイルスによる食中毒が多く発生し、加えて、加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクターの食中毒も年間を通して発生しております。県では、SNS等を通じた正確な情報発信や食の安全安心フェア、青年向けの食中毒予防教室の開催等の啓発事業を強化すると共に、食品関係事業者に対しても、適切に最新の情報を周知して参りたいと思います。これからクリスマスや年末年始を迎えて、外食する機会も特に増える時期でございますので、食中毒の発生ですか、違反食品の流通を防止するべく、飲食店等への監視指導を徹底して、県民の食の安全安心の確保に努めて参りたいと考えております。

本日の部会でございますが、第5次計画の改定に向けまして、食を取り巻く現状等を踏まえた基本的な考え方や、新たな取り組みの方向性等について、各担当より説明させていただく予定です。また、県版HACCPの認定制度につきましても事業者等の意向を考慮した新制度案を報告させていただきます。委員の皆様にはそれぞれの専門分野、お立場から、忌憚のないご意見やご助言を賜りますようお願いいたします。簡単でございますが、私の挨拶とさせていただきます。本日は限られた時間でございますが、どうぞよろしくお願ひいたします。

## 2 食の安全安心推進部会成立の報告

食の安全安心推進部会は、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8名のうち6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、本部会が成立していることを報告した。以後の進行については、三宅部会長に引き継いだ。

（三宅部会長）

皆様、おはようございます。本日はいつもより長い2時間半のお時間をいただきておりますので、活発な議論ができればと思います。ただ、全体で150分のうち、議論ができる時間は50分程度と限られておりますので、県の皆様にはご説明ができるだけ簡潔にしていただいて、それから委員の皆様にもご質問は簡潔に、わかりやすい形でしていただけるようにご協力お願いします。それでは、議事次第に沿って進めたいと思います。本日は協議事項の2 食の安全安心推進計画（第5次）検討案について、事務局から説明をお願いします。

## 3 議事

### （1）食の安全安心推進計画（第5次）検討案について

資料1、2及び参考資料1～3に沿って事務局から説明。  
○審議内容 [資料1（第1～3章）、資料2、参考資料1～3]

（三宅部会長）

ご説明ありがとうございました。今お聞きいただいたとおり、本日はかなり大きな内容について議論するということです。なお、この部会で議論する場というのは、実は今年度では本日が最後です。今年度中に審議会がもう1回開催され、それから委員の改選となりますので、第5次基本方針の根幹については、本日しっかりと議論し、次の会議等に申し送る必要があると考えております。この後の質疑応答の時間が10分程しか確保されていなかったようですが、内容のことを考えますと、私は2時間程必要かと感じています。先ほどご説明いただいた、1章～3章の部分についてですが、まず第1章で基本的な考え方方が示され、そのうえで、第2章で現状と課題が述べられています。それを受け、第2章の最後に重点課題がいくつか項目出しするという形になっています。これについては、実はそれぞれがリンクしているはずで、現状を踏まえた上でその中から課題を抜き出し、それが重点課題に紐づいている。資料では重点課題が4つ示されていますが、これら重点課題の①～④に対して、第2章で示された課題（両括弧で示された番号）が紐づいていかなければならないということにおそらくなっていくと思います。その点がひとつチェックポイントになるかなと思います。

それからもうひとつは、第4次計画は来年度までの5年間ということで、再来年度からの第5次計画の5年間について、どのようにするかということを考えるにあたっては、まず第4次計画で取り組んできた内容をきちんと振り返ることが大切です。第4次計画の内容は適切であったのかということを振り返った上で、第5次計画はどうすべきかということを考えていく。そこにもし抜けている部分があったら、その部分

をやっていく必要があると思いますし、あるいは今後数年先、さらには10年後程度先のスパンで、社会構造の変化などなどを見据えた上で、現状足らないわけではないけど、中期的な視点で考えると、これはやっぱりあるべきだろうという、その2つの視点が盛り込まれるべきだと思います。

いま述べたことについて、今日の会議で議論するということで、なかなか難しいなと思いながら、説明を聞いていました。最後にもう1点、第5次計画では食の安全安心と食育の2つの計画について、ある意味融合させた形で策定していくということです。これは非常にいい面があって、重複している部分があるにもかかわらず、お互い別々にやっているような部分を解消して、一緒に取り組んでいけるということです。一緒に考えて取り組んでいけることがある一方で、これをどのように融合させるのかが1つ非常に重要な点になってくる。この点については、おそらく次の2月の審議会で、集中的に議論されることになると思いますが、その考え方について今回示されていません。資料では「食育と食の安全安心」を一緒にします、ということしか書かれてないので、今後、どのように概念的に一緒にしていくかということについて、もしよければ、具体的にお教えいただければと思います。

(事務局)

「食の安全安心」や「食育」が究極的にどういうものなのかを考えるときに、我々はどちらかというと専門家の立場ですので、「食」というものはこういうもの、「食育」というものはこういうものだということが、ある程度は頭の中で整理されています。しかし、一般の方に「食とは何ですか」と尋ねた場合、その答えはおそらくバラバラだと思っています。これらを分類していけば、「それは食育の話ですね」「食品の話ですね」といった形で、我々は今まで割り振ってきましたが、もうそういう時代ではないですよね。1つの重要なキーワードに対して、県民や市民の皆様が思うことを、どのようにこの計画として反映させていくのか。少し概念的な話になりますが、そのような視点で、これは本当に重要なのかどうか、これは食育なのか食品なのかといった区別にとらわれず、1つのものとしてまとめていこうと考えているところです。

(三宅部会長)

はい、ありがとうございます。まさにおっしゃる通りだと思います。これは私の考えですが、口から入る食べ物に関しては、すべからず、リスクがあるわけです。食に対するリスクという概念が一番根底にあり、その点はこの部会がかなり引っ張って議論してきたと思います。そのリスクを考えた上で、その上に食育的な考え方があえて、今、様々な人にいろんな形で食べ物について考えてもらうということが上にのつかつてきています。これは明確に線引きできるものではなくて、非常に曖昧な形でグラデーションのように重なり合うことがあると思います。さらにその先には、「健康不良」というものが、そこに引っかかってきます。食のリスク、食育も含めて、健康不良につながる方向性がある一方で、食育の非常に得意な部分として、健康改善を持っていく、という別の方向性もあります。ですから、その考え方をまずひとつきちんとベースに置いた上で、その中で、ここは食育がやりましょう、ここは食の安全がやりましょうと、きちんと切り分けていくことが非常に重要と思っています。そのような概念が示されないと、単に融合すると言っても議論のしようがないと思います。私

ばかり話してしまいましたが、今のような論点が幾つかある中で、委員の皆様にそれぞれの立場からご質問やご意見をいただければと思います。できるだけ多くの方にご意見をいただきたいと思っていますので、ポイントを整理した上で、質問していただけたらと思います。

(事務局)

抽象的な話ばかりでは、なかなか議論が進まないと思いますので、例えば、生産、販売、消費啓発という3つに分類して、食の安全安心や食育の取り組みはどれに入るのかということも念頭に置いていただきながら、ご議論いただけたるとありがたい。

(三宅部会長)

はい、わかりました。食育との関係もありますが、まずはこの第1章、第2章に示されている「推進計画の基本的な考え方」や「食を取り巻く現状と課題」について、例えば、「この点が抜けているのではないか」、「これからはこういう視点も大事ですよ」という点があれば、まずはそこから意見を伺えればと思います。

(渡部世志恵委員)

資料1の4ページ(3)「食料消費の動向」について、外食、内食、中食の増減に関するパーセンテージが示されています。この数値を見る限りでは、内食、すなわち家庭での調理が減っているという結論になるのではないかと思うのですが、記載されている文章の内容はそのような内容ではなく、この数値と文章の内容に少し齟齬があるように思われます。

(三宅部会長)

そうですね。今の質問に対して事務局から何かありますか。

(事務局)

そこはもう真摯に数字をきっちり見直していきたいと思います。ありがとうございます。

(濱田委員)

資料1の4ページには、兵庫県では、現在多くの農産物が生産されていると記載されていますが、今までいいと思っている生産者はいないということです。このままでは、いずれ立ち行かなくなることは目に見えていますので、今後、県としてどのようなことができるのか検討していいたく必要があると思います。県全体としての支援は必要であり、その点を次期計画に必ず入れていただきたいと思います。

(三宅部会長)

具体的にどんなことをして欲しいとかありますか。

(濱田委員)

分野によって状況は様々ですが、野菜の生産者のところに足を運ぶと、天候が異常であることを実感します。例えば、種をまいても、1回まいただけでは発芽しない、あるいは、もう全く育たない事態となっています。暑さや害虫の大量発生等で、これまでとは比べられないぐらいの費用がかかっています。こうした状況で支援がなければ、生産者は製品価格へ転嫁せざるを得ず、消費者は値段が高くて買えなくなるという、望ましくない循環になってしまいます。一方で何かしら支援があれば、生産者は安心して作ることができ、安定して供給できれば、価格も落ち着き、消費者も安心し

て買えると思います。今のままでは、生産者は苦しいままで価格転嫁もできず、そして、私たち消費者も物の値段がどんどん上がって買えなくなります。一部の人だけが、国内産や兵庫県産の物を買えるという時代が来てしまうのではないかと思いますが、それだけは避けていきたい。私は兵庫県で育ち、県内には多くの農産物があるこの現状を退化させずにもっと進化させて、「兵庫県に来ればおいしいものが食べられる」等、そのようなことをスローガンとして掲げていけたら、この兵庫県にもたくさんの人が入ってきて、もっと元気になっていくのではないかと思います。

(三宅部会長)

貴重なご意見をありがとうございます。ご意見いただいた内容のうち、一部は国と兵庫県がタッグを組んで取り組む部分であり、また一部は兵庫県が独自に対応していく必要もあると思います。

(事務局)

支援についてですが、それは人的な支援なのか、あるいは補助金的な支援なのか、もしくはその両方なのでしょうか。そのあたりのイメージをお聞かせいただけますでしょうか。

(濱田委員)

支援については両方が必要だと考えていますが、一気に実施するというのも難しいと考えています。農産物は出荷ができなければ、収入は0円になります。そのため、年間の収益の中から自分たちでやりくりをしているということが現状で、積み立てる人もいれば、それもできず、ぎりぎりの経営をしている方もいらっしゃいますので、そこは金銭的な支援があればいいと思います。また、人手不足で困っている生産者もあります。若い方はもう農業なんてと思っているところがありますが、他県を見ると、若手が積極的に農業をされているところもあります。どのように上手くいっているのか等、成功事例を見学し、今の若い人にも農業にも目を向け向けていただけたら、雇用の面でもよくなると思います。今は外国の方が多いと思いますが、長く続かないケースやトラブルも少なくなく、日本なので、日本人に農業を引き継いでいってもらいたいなと思います。

(三宅部会長)

具体的には資料1の4ページ、第2章 1現状の（1）食料生産の動向の中に、いまご指摘いただいたような危機的な状況も盛り込んでいただきたいと思います。よろしくお願ひします。まだ質問されてない方からもご意見等をお願いします。

(有馬委員)

重点課題の4つについて、HACCPに関すること、健康危機管理体制充実等々が記載されていますが、従業員十人未満の事業者がほとんどだという現状を踏まえる必要があると思います。私自身、食を提供するものとして、HACCPに取り組んできましたが、非常にハードルが高いと感じています。組合業務として、組合員にも呼びかけ、合同で取り組んでいこうとし、兵庫県食品産業協会の協力で、豊岡まで出向いてセミナーを開催したりしてきました。ただ、兵庫県から食中毒を起こさない、髪の毛一本入らない安全な食品を提供していくためには、従業員3人の小規模事業者や親子で営んでいるところにも、そういう衛生管理への意識を持ってもらうことを、やはりやってい

かないといけないと思います。それができないところは、一緒になって取り組んでいく姿勢が必要だと思います。ですが、世の中の流れからするとやはり、淘汰は避けられないと思います。人口減少が進む中で、厳しい言い方になりますが、2～3人で運営しているところが、次の人に引き継がれるかどうかはわかりません。それでも、兵庫県では食中毒を起こさない、安全安心でおいしい食品を続けていくためには、理解し、ついてきてくれる人を増やしていくことが大切です。組合や商店街連合会に加入している事業者には情報が届きやすいのですが、単独で事業を営んでいる方は必要な情報が届きにくい。こうした方々にどのように情報を届けていくか。私が理事長として在任していた期間には、声をかけて一緒に取り組んだり、コロナ禍には専門の先生に来ていただいて従業員全員の意識向上を図ったり、私自身も、パワハラや健康管理について勉強しました。こうした取り組みをどのように末端まで広げていくか。事業者が減っていくことは仕方ないと思いますが、残る事業者が技術を伝承していくということも1つだと思います。チェーン店ばかりになっている状況で、小規模事業者が何とかしてやっていこうということを支援するのも、食の安全安心の1つの課題ではないかと思います。この4つの重点課題を達成するためには、「事業者」という言葉の中に、昔でいう「パパママストア」のような小規模な事業者も多く含まれていることを踏まえ、こうした事業者への支援等を考えていく必要があると思います。

(三宅部会長)

思ひは伝わっているかと思います。事務局の方から、何かコメントはありませんか。  
(事務局)

そうですね、確かに中小、ここで小という言い方が適切かどうかはありますが、そこへの支援と、法的な文言にずれがあるという点は、我々も認識しているところであります。現場の状況も含めての話になりますので、そこは5次計画の中にどう反映できるか、検討していきたいと思っております。

(三宅部会長)

そうですね。第2章(2)食品流通の動向についてのところに、今回は統計資料だけを引っ張って書いていますが、今、有馬委員からご意見があつたような部分についても、課題としてあげていくべきと思いました。有馬委員から、事業者の数が減ったり、淘汰されるというお話をありました。一番重要なのは、努力している人が報われないということがないようにということです。努力していないところが減ってしまうのはしょうがない部分だと思いますが、努力しているところに対しては行政がしっかりとコミットできるようなことを検討していくということになるかと思います。個別の話は一旦ここでは置かせていただきますが、他にご意見ございますでしょうか。

(大盛委員代理)

JAグループとしては、生産、販売、商品づくりのすべてに関わっている中で、具体的な内容については申し上げにくい部分もありますが、食の安全安心や食育については、県と足並みをそろえてしっかりと頑張っていきたいと思います。何点か聞きたい点がございます。資料1の2から3ページのところで、2ページの5 計画の推進体制の中に県民の役割が記載され、3ページに計画の公表について書かれており、ホームページなどで公表します、となっています。せっかくいい計画を作っていますの

で、ホームページに掲載するだけでは、もともと知っている人しか多分見に行かないと思います。もっと県民に広く周知するようなことを考えていましたら、教えていただきたいなと思います。例えば、概要版のチラシを作成したり、時代の流れに沿って、SNS や YouTube 等を活用して、積極的に発信していってもらいたいと思います。もう 1 点、この 6 ページ目の県民モニターアンケートについてです。令和 3 年度に実施したものから多少、質問項目は見直すと思いますが、今回実施するアンケートでもある程度前回と同じ質問も残し、それらと比較しながらやっていただきたいと思います。令和 3 年の時とは違い、物価上昇や米価のこともありますので、比較できる点があれば分析もして、文章としてまとめるだけでなく、アンケートも活用しながら、整理して欲しいと思いました。

(事務局)

ありがとうございます。まず 1 点目の発信方法等のお話ですが、今日は資料がありませんが、県の X (旧 Twitter) やインスタグラム等を活用しながら、個別の情報を発信させていただいております。第 5 次計画の発信方法等につきましても、チラシの作成も含めた、積極的な発信方法をというご意見をいただきましたので、手法については考えていきたいと思います。県民モニターアンケートについてですが、ホームページでは、結果をグラフ化して掲載しているものもありますので、見せ方についても、今ご意見いただきましたので、文字だけではなく、わかりやすい形で可視化するような形にできればと思っております。ご意見ありがとうございます。

(井上笑花委員)

資料 1 の 5 ページ (6) に、「制度の正しい理解を進め、～の取り組みを積極的に推進しています。」と記載されていますが、消費者の目線からしたら、積極的に取り組むと書かれても、実際はどのくらい積極的に取り組まれているかがわかりません。取り組んでいても、実際は消費者にどれくらい届いて、理解されているのかがわかりにくく、これを見ただけでは、他人ごととして考えるわけではないですが、自分ごとと捉えにくい印象があります。ですので、資料 1 の 7 ページ目の重点課題のところを見ても、「県の制度として、課題とします」というようなことが書かれていますが、県民、消費者が自分ごととして、もっと自分たちも知識を取り入れていかなければならぬという、意識を持たせるような課題があるのではないかと思いました。

(事務局)

ご指摘いただいた点は、行政として痛いところをつかれたような、おっしゃる通りでございます。どうしても、法令的なことが関わる内容になると、文言が硬くなり、日常生活との距離を感じさせてしまう面があることは否めないところであります。非常にありがたい意見をいただいたと思いますので、今後どのような表現であれば、より積極性が伝わるのか、また、県民の皆様が自分ごととして捉えることができるのか、私どもではわかりにくいところだと思いますので、皆様方からご意見をいただければありがたいなと思います。

(三宅部会長)

なかなか難しいですよね。ただ、私自身が感じるのは、先ほど有馬委員がおっしゃったけど、「兵庫県では、飲食店で食べて誰も食中毒にならないことを目指します」

というような、本当に何か強い思いが伝わってくるか、こないかという話だと思います。それは単に言葉の表現じやなくて、さっきスローガンという話もありましたけど、県がどこに本気で取り組もうとしているかを見せて欲しいという消費者の思いを代弁してくださったのかなと思いますので、その辺もご検討いただけたらと思います。

(渡部世志恵委員)

資料1の6ページの県民モニターアンケートについてですが、このアンケートの対象者がどのように決められ、また、例えばその年齢や職業がどういった割合なのか等、その構成が県民全体の意見として反映されているのか、疑問があります。アンケート結果では、食の安全性について、約8割の方が安全安心だと思っていると示されており、意外に思いました。私の身の回りでは、食品添加物、輸入食品、残留農薬、残留抗生物質といったことに、不安に思っている方が非常に多い。そうした不安は根拠のないもので、私自身は不安に思っていないのですが、不安を持っている方が非常に多いというのが私の実感ですので、対象がうまくバランスよく選ばれていないのかなと思いました。このアンケートで、何を目的として実施されているのかがよくわかる、そのようなアンケート内容にするとか、先ほど井上委員がおっしゃいましたが、これだけたくさんの方がアンケートに参加するのであれば、そのアンケートの項目を見たら、県がこのような取り組みをしているというようなことが、宣伝的にわかるような、そんな内容にしてもいいのかなと思いました。以上です。

(事務局)

はい、ありがとうございます。県民モニター制度は広報課が主体になって実施しており、モニターは県のホームページ上で募集をしています。アンケートのモニターとして登録してお答えいただくと、多少の特典があります。手元の資料を見ますと、年齢構成については70代以上が多く、私たちが気になっています20代、30代の割合が非常に少ない状況です。おっしゃったように、偏りがあることは、我々としても認識しているところであり、それを何とか偏りがない形で実施していきたいと考えています。また、ご意見いただきました、「何を目的として実施しているのか」、「どのようなことが知りたいから、このアンケートを実施しているのか」といった点については、内容も含めて、改めて事務局として検討していくべきと考えているところです。

(三宅部会長)

今、渡部委員が指摘いただいたところは非常に重要なことだと思います。

(事務局)

今、資料をいただきまして、前回のアンケートの年齢別の状況を確認しましたところ、対象者2,206名のうち、60代と70代を合わせると、千人を超えてます。10代、20代、30代の合計が約300人、40代で約400人となっており、40代以下でおよそ600～700人です。そのような構成となっており、極端には偏っていないと考えています。

(三宅部会長)

県としては、いろんな形でリスコミケーション活動を行う中で、いろんな対象者に講習等を実施しているかと思いますが、例えば、同じアンケートを実施していくこと

で、属性の違いによる結果の違いを比較する等、1つのアンケートを有効に活用できるのではないかと思います。また、お金はかかりますが、アンケートを調査する会社に依頼して、十分に意見を吸い上げられていない世代や属性をターゲットとし、そのあたりの回答を集めることができたらバランスの取れたデータとなるのではないかと思いますので、予算を確保して実施してみるというのが1つの案かと思います。それについては、重要性が認められるのであれば、この部会から「そのような調査を実施すべきだ」という提案ができるのではないかと思います。そういう点も含めて、議論していければいいなと思います。

(事務局)

はい。ありがとうございます。

(三宅部会長)

それでは他にご意見なければ、次にいきたいと思いますが、もしなければ、この資料2につきまして、食の安全安心推進部会と食育推進部会の2つの部会が、共同した形で第5次案を提出するということに対して、この部会として了承するかどうか、確認したいと思いますが、いかがでしょうか。特にご異論がなければ、部会としてこの方針で進めるということにさせていただこうと思いますがよろしいでしょうか。

(委員からは異論なし)

(三宅部会長)

はい、そういう形で進めていただければと思います。

(事務局)

また、内容については、事務局の方でもう少し精査し、次の審議会や部会の中でご説明できればと思っております。

## ○審議内容 [資料1（第4章）]

(食育との連携について)

三宅部会長より、各施策の説明後に「食育との連携が可能かどうか」について、可能な範囲で回答してほしいとの要望があり、関係各課より下記のとおり回答した。

- ・ 2 安全安心な畜産物の生産の推進（畜産課） p15  
食育の関連性については、改めて検討させていただければと思います。
- ・ 3 安全安心な水産物の生産の推進（水産漁港課） p17  
食育との関連性についてですが、食の安全性の確保のために、事業者・行政・研究機関が一体となって取り組んでいることを、しっかりと伝えていくことが重要だと考えております。
- ・ 4 食肉の安全性確保の推進（生活衛生課） p18～19  
食育との関連性につきましては、まさに一般の方々や事業者の方々といった様々な対象に対して、正しい食肉の知識を普及していくことを、今後指標として考えておりますので、そういったところを検討していきたいと考えております。
- ・ 10 食の安全に資する研究の推進（健康科学研究所） p30  
食育との連携につきましては、テーマ的には少し難しいのではないかと考えてお

ります。

・14 食への信頼確保（流通戦略課）p34

食育の取り組みについてですが、現状も「ひょうごの美味し風土拡大協議会」の中で、保育園や料理教室と連携しておりますので、その取り組みの中で対応可能と考えております。

・15 リスクコミュニケーションの普及推進 p35～36

食品の安全に関する食育の推進という項目を挙げさせてもらっております、より効率的な方法を模索していきたいと考えています。

(三宅部会長)

令和8年4月に「有機農業アカデミー」の開校を予定し、そこで新たな農業を担う人材の育成に努めていくとのご説明がありました。今回の資料にはご説明いただいたアカデミー等の取り組みについては掲載されていませんでしたが、第5次推進計画に記載されるのでしょうか。

(事務局)

今回は担い手育成の部分を特には入れようとは思っていません。環境にやさしい取り組みを進める背景として、もともとの計画の方で、そうしたことも考えているということを、少し説明させていただきました。

(三宅部会長)

書ける範囲と書けない範囲はあると思いますが、そういう戦略的なことも含めて書いた方が良いのではないかと思います。

(事務局)

わかりました。ありがとうございます。

(三宅部会長)

資料1の18ページの4 食肉の安全性確保の推進の中で、新たな指標として、衛生講習会・見学等の年間参加者数を掲げておられます、ここでいう見学とは、いわゆる食肉センターの見学を指しているのでしょうか。

(事務局)

はい。食肉センターについては、可能な範囲でという制限はありますが、見学の受け入れ等を行っています。

(三宅部会長)

我々の学校も見学を受け入れていただいていますが、現場の方からはかなり難しい面があるとも伺っています。今後は、一般の方も受け入れるような形にしていくことですか。

(事務局)

はい。ご指摘のとおり、現在はかなり限定的な受け入れになっている部分もありますが、その見せ方や説明の手法などを検討しまして、一般の方々にもまずは足を運んでいただいく、もしくは出前講座という形も考えています。食肉センターで行っていくことについて知っていただく必要がありますので、見学や講習会の開催回数を指標に設定したいと考えております。

(三宅部会長)

その場合、食肉センターの方のご理解を得ながら進めていくということですね。

(事務局)

そうですね。食肉センターと協力しながら展開していくことが必要になると思いま  
すので、丁寧に説明しながら、そこは進めていきたいと思います。

(三宅部会長)

リスクコミュニケーションの話の中で、講習会等に毎年7,000人以上の参加者がい  
るとのことでしたが、参加者におそらく重複もあるのではないかと思います。どの程  
度重複しているのか、そういう情報は把握されていないのでしょうか。また、参加  
者は申し込みをされてから参加しているのでしょうか。

(事務局)

様々な形態で開催されており、各保健所が対象者を設定して実施する場合もあれば  
事業者や主催者に依頼を受けて講習を行う場合等があります。そのため、同じ方が何  
回も参加している可能性はありますが、基本的には開催ごとの参加者数を集計してい  
ます。

(三宅部会長)

毎年同じ事業所に行くということであれば、対象者は毎年、ほぼ同じ方々になると  
いうことですか。

(事務局)

毎年実施されているところも当然ございます。ただ、1年間に同じ事業所や主催者  
のところに何度も行くことはあまりありません。そのため、そんなに参加者が重複し  
ていないと思っております。

(三宅部会長)

別にこの人数がどうというわけではないのですが、毎年7,000人の参加があり、も  
し毎年違う方が参加しているのであれば、10年間で7万人のデータが得られること  
になります。先ほどアンケートの話もありましたが、こうした場から情報を収集する  
ことで、政策決定に非常に有効なデータが得られると思います。淡々と数字だけ説明  
されていますが、これを活用しない理由はないのでしょうか。

(事務局)

おっしゃる通りだと思います。実際には、今回ご説明したその県民モニター以外の  
簡単なアンケート等はいくつかピックアップして毎年実施しており、その結果をもと  
に、簡単な施策のバージョンアップには使わせてはいただいています。

(三宅部会長)

つまり、ある程度は活用されているわけですね。

(事務局)

はい。ただし、講習会は主催者等からの依頼に基づいて実施しているため、実施形  
態や時間配分などをこちらでコントロールできないことも多いですので、必ずアンケ  
ートを実施できるという訳ではありません。そのため、アンケートの内容や実施方法  
等についてはもう少し工夫が必要だと思っています。

(三宅部会長)

これはここだけの話に限らず、兵庫県全体の話になるのかもしれません、こうしたデータをきちんと整理して、今言われているデジタル化、DXの中で、AI等も活用しながら、政策決定に活かしていく必要があるのではないかと、1国民としては思います。データを活用しないのはもったいなくないですか。

それともう1つ、そのためにマンパワーを使っているのももったいないですよね。デジタル化することで、その辺は非常に効率化ができると思います。それを進めるべきだなど私は個人的に思います。それでは、全体を通して、先ほど説明いただいた項目や指標のあり方がこれでいいのかどうかということについて、ご意見をいただければと思います。

(渡部世志恵委員)

非常に細かいことなのですが、教えてください。資料1の36ページのところで、「県民に対する講習会等の年間参加者数」が現状で7,000人余りという話がありました。一方で、資料1の8ページの表の一番下にある「県民に対する講習会の年間参加数」は、令和8年度の目標が4,500となっています。現状の参加者数は7,000人台なのに、ここだけ4,500人となっていますが、これはどういうことでしょうか。同じように、7,000人台の数がここは来るのなのかなと思いますが、なぜ4,500なのでしょうか。

(事務局)

こちらの4,500人という数値は、現計画である第4次計画から前の5年間の数値を基に設定しております。当時は参加者数がまだそこまで多くなく、この目標値もその時点の状況を反映したものです。平成28年度は4,000人台であったのが、年々増加し、現在のような7,000人規模と、目標を大幅に上回る状況になっており、次期計画では指標の数値を引き上げる方向で検討しています。

(渡部世志恵委員)

わかりました、ありがとうございます。

(三宅部会長)

資料1の29ページの「食中毒の年間事件数」の指標について、事務局から難しさがあるという説明がありました。今回示されている指標の多くが、兵庫県として取り組んでいることを示したいというスタンスから作られているように思います。考え方にもありますが、誰がその成果を評価するのかということは重要なことだと思います。県民が評価して「これなら十分だ」と判断できる指標になっているかどうかということが、ひとつ重要な視点だと思います。その視点が少し抜けているように思う指標も含まれているような気がしますので、私は少し引っかかっています。

さきほど井上委員がおっしゃった「兵庫県が何を本気でやろうとしているのかわからない」と言われるようなことにならないようにするには、この指標は結構重要だなと思います。食中毒の件数に関しては、さっきの説明にもあったように社会状況によって変わってくるし、目標を立てても、増えるときは増えるから仕方がないという考え方方が確かにということなのか。さっきも言ったように、これはとにかく、「食中毒ゼロを目指す」ということを県民の方にきちんとアピールするという上では、やはり件数を示していくことが重要、というスタンスの違いがあると思います。どう

することがいいのかというのはまたご意見を伺いたいと思います。そういうスタンスの違いというものに、私は少し引っかかるところがあります。

(濱田委員)

私も先生と同じでおこがましいのですが、例えば食中毒はゼロを目指すけれども、県としてどれだけ施策をしても起こってしまうようなこともあります。他にも資料1の30ページ「農林水産物の安全性確保に資する開発技術数」などの項目についても、専門的で理解が難しいところもあり、この指標が適切かどうかと言われても、いますぐこれでいいとかいうのはなかなか言いにくい。どのあたりを重点的に考えたらいいのか、知識がないのでわからないところがあります。事前に少し読んできましたが、項目数が非常に多く、全体を通してどこに意見を述べるのか、技術面ですか、要は一般消費者として考えが及ぶ範囲でしか想像ができないので、かなり難しいです。

(三宅部会長)

兵庫県で様々な食中毒は起こっていますが、例えば山で採ったキノコを消費者が自己判断で食べて食中毒になるケース等は、行政としてはリスクコミュニケーション等で注意してください、ということ以上の対応はなかなか難しい。一方で、事業所の衛生管理の不徹底で起こってしまう食中毒は、また別な切り口だと思います。それらをひとまとめにして食中毒件数として扱うという話をするところに、無理があると思います。だから、これはこの計画の重点項目のところにもなるかもしれません、先ほど説明にもあったように、ノロウイルスによる食中毒は発生が多く、1件発生すると患者数が一気に増える傾向がありますので、特に大量調理施設に重点を置き、そこに對してどのような対策を講じるのかを示し、実施していく。例えば発生件数という話の中で、実際に発生した施設に、これだけの講習会や監視指導を実施し、成果として結びついていけば、行政としての取り組みが伝わりやすく、しっかり対応しているという印象につながると思います。

現状の計画書は縦割りでできていると思っており、そのところをどうすればいいのかということは私の立場から言うのは難しいのですが、行政の取り組みを上手に伝え、理解してもらえるような工夫があってもいいと思います。また、表示に関して言いますと、ご存じのとおり、消費者庁は2025年度中に「特定原材料」にカシューナッツを追加する方針を示しています。さらに、ピスタチオは「特定原材料に準ずるもの」に追加される予定で、マカダミアナッツによるアレルギー患者数もかなり増えています。そういうところを見据えた上で、今後5年間計画であるべきではないかとは思いますので、課題をきっちり頭出しして欲しいと思います。

(有馬委員)

個人的な話になりますが、大豆、ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ等、多くのアレルゲンを扱う会社の経営者でございます。私どもの商品は見た目でもアレルゲンが含まれていることが分かるものが多いのですが、それでも、表示は必ず行っています。しかし、そういうものを扱っている会社の中には、表示がないところも結構あり、アレルギーが起こる原因の1つかなと思います。

この話は一旦置いて置き、食育というものを考えたいと思います。子どもたちに食育に関する教育を行うとして、どの世代から始めるのが最もいいのでしょうか。個人

的には、小学校の2～3年生くらいの子どもたちが工場見学に来た際、とても楽しそうにしていますし、保護者の方と一緒に参加されることはいいなと思っています。さきほど食肉センターの見学の話が出ましたが、宮崎県の食肉関連企業会社でも実施されているそうです。私はまだ行ったことはありませんが、今後ぜひ行きたいと思っています。ただ、例えば子供が見学する場合は、少し怖さもあると思います。教育という観点からは、どれぐらいの年代の子どもたちが適しているのか、また、私は親子で行くのがいいと思っているのですが、そのあたりはいかがでしょうか。

(事務局)

現状の食育についてですが、関係機関と連携し、保育園の段階で食育を実施しており、0歳から始まっています。その後の学童や幼児の段階については教育委員会により取り組んでいただいているので、現状は中学校までは完全にシステム化されています。さらに、高校についても対象を広げ、教員の方々への研修等も進めさせていただいているという認識です。

(三宅部会長)

先ほどの質問に関連しますが、家畜がどのように処理されて食肉となり、命をいただくというところも含めて、食育として取り組むべきかどうか、というところはどうでしょうか。

(事務局)

見学のところまでは把握はできていませんが、保育所では、保育計画の中に食育を落とし込んだ形で、先生方が子どもや保護者を対象に、計画的に指導をしていただいているいます。

(有馬委員)

ある企業では、新入社員全員を食肉センターの見学に連れていき、「命をいただきます」ということを、新入社員に徹底しているそうです。そうすると、社員の方々は必ず「いただきます」という気持ちになるそうです。ある意味、このあたりは食の安全安心の部分ですけど、食育という部分とも行動できるのではないかと思います。

(事務局)

食肉センターの見学や講習会について、どのような内容を行っているかといいますと、生きている牛や鶏などがどのような過程を経てここに運ばれ、処理され、食べ物になっていくところを欠かさず説明するようにはしています。見学や講習会等には、一般の消費者の方、大人の方から子ども、小学生なども参加されます。ただし、食肉センターというところは生きた動物を扱うところもあるため、説明が難しい部分もありますので、参加者に無理なく受け入れてもらえる範囲で、説明をするように努力しているところです。

(三宅部会長)

今の話は、その食育の対象者に対しても同じように説明しているという話ですか、それとも食の安全安心の観点での説明という意味ですか？

(事務局)

はい。食の安全と食育はリンクする部分も多くあるかと思います。安全性の確保という面でも、その食べ物をいただくというところでも、生きている動物が丁寧に育て

られ適切に管理されて入ってきてているということを説明するというのは欠かせないと考えており、そこは見学等の中に盛り込むようにはしています。

(三宅部会長)

食肉センターの見学はやはりある程度以上の年齢に達していないと難しいと思します。兵庫県では資料にも記載されていますが、DVDも作成されていますので、そういうものも活用されたらいいのではないかと思う。実際に活用されていますよね。

(事務局)

はい。

(有馬委員)

HACCPについて、実際にあった事例をお話します。私どもの組合員の1社がHACCPを取得しているのにもかかわらず、ある会社に買収された後、数年前から偽装し、他にも様々な問題が発覚し、全品回収に至りました。その会社はHACCP認定を受けていましたが、買収後に内部告発で、以前から表示違反や使用してはいけない洗剤を使っていたという事実が明らかになりました。これで本当にHACCPかと私は思いました。やはり正直者がバカを見ないようにしていただきたいと思います。そのような会社がやはりHACCPの認定を受けること自体がいかがなものか。HACCPを認定するのであれば、現場をしっかりと確認することも必要だと思います。更新等のときだけ、きれいにすればいいとなってきますので。やはりそのあたりについては、一生懸命真面目にやってきた業者の1人として、様々な思いがあります。まだ弊社はHACCPの認定は取っていませんが、消費者はHACCPという名前に弱いですし、そうではなくて、しっかりと真面目に取り組んでいる事業者を支援していただきたい。先ほど淘汰と言いましたが、これは訂正します。真面目に取り組んでいる事業者同士が協力していくことで、やっぱり持続可能な、なかなか難しい部分もありますが、兵庫県は「お寿司やうどんでも、どのお店でも食中毒が起こらなくて、安全でおいしいよ」という県であってほしいと思います。

(三宅部会長)

今のお話は、有馬委員が所属している兵庫県食品産業協会では、そういうことはさせないというような取り組みもされているということでしょうか。

(有馬委員)

いえ、これから、取り組んでいくところです。その会社は研修に参加されていませんでしたが、HACCPを取得しているから、しっかりと取り組んでいると思っていました。しかし、今回の件を受け、次の理事長にそこはもう一度しっかりとやらなければならないし、視察にも行くべきだと伝えています。

(三宅部会長)

言いにくいことをはっきりとお話していただき、非常に重要なご指摘だと思います。食品衛生協会と行政がタイアップして様々な事業を取り組んでいる中で、今おっしゃったような、他の業界との連携も推進していくことは非常に有効だとも思いますので、その辺りもまた検討していたければいいのかなと思います。

(大盛委員代理)

農薬管理指導士についてですが、JAや営農指導員としても今後は育成や指導いう

ところで力を入れていきたいと考えています。現時点では、JA職員の資格取得状況を把握できていませんが、広く外部に周知していきたいと思っています。また、農薬管理指導士の研修は、確か2日間の研修で年1回しか実施されませんよね。それをせめて年2回にしていただけだと、参加しやすくなり、資格取得者も増えるのではないかと思いました。要望としてお伝えします。

(事務局)

ありがとうございます。現在、参加者を呼び込むためのツールについて、様々なものが使えるようになってきましたので、そういったことも活用できないか検討しているところでございます。引き続きよろしくお願ひいたします。

(三宅委員)

今のような要望は、これまで吸い上げてこなかったのでしょうか。先ほどアンケートの話もしましたが、会を開くごとに要望を受け取り、改善を重ねていれば、今のような話はなかったのかなと思います。その点はどうなのでしょうか。

(事務局)

毎年、このようなご意見を関係機関からいただいております。更新研修につきましては、今年から試験の受け忘れがないように自動で呼びかける仕組みを導入し、受験もれを大幅に減らすことができました。いただいた意見は事後に取り入れております。

(井上笑花委員)

質問ではなく意見になります。先ほど生活衛生課の方からも説明がありましたけど、食肉の衛生講習会や見学等のところで、「家畜たちがどのような環境で、どのような飼料を食べて管理してきたのか」というところは消費者の中でも気にされる方が多いと思います。やはりそういうところの情報を開示することで、このアンケート結果にあった「食品添加物が不安」「残留農薬が不安」といった消費者の不安の改善にもつながるかなと思います。また、食肉に限らず、野菜や加工食品についても、食品を選択する機会の多い大学生以降の年代に対して、農業体験や製造過程の見学等が何かあればいいのかなと思いました。

(三宅部会長)

ただいまの意見について、何か事務局からコメントがありますか。

(事務局)

ご意見ありがとうございます。先ほど食肉に絞って見学や講習会等の内容をご説明しましたが、その他の食品につきましても、生産段階の安全性等を伝えることは重要だと考えています。他部局との連携が必要なところもありますが、取り組める範囲で、そこも盛り込んで消費者にお話ができたらと思っておりますので、今後検討していくと考えております。ありがとうございました。

(三宅部会長)

第4章についてご説明いただきましたが、冒頭でも申し上げたように、まずは概念的なもの、課題の洗い出しというところをしっかりとやった上で、重点的なものがあり、そこに紐づいて個別の項目を位置づけていく必要があります。今日のこの短い時間の中でそこまで整理するのは難しいと思いますので、何か気が付いたことがあれば、後日、メール等で事務局の方に連絡していただければと思います。いただいた意見を

できるだけ取り入れながら、今後1年余りの期間で、素晴らしい計画書を作つていけばと思ひますのでご協力お願ひします。

## (2) 兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度(県版HACCP)の今後について

資料3に沿つて事務局から説明。

### ○審議要旨

(三宅部会長)

新たなHACCP認定制度については、これまで製品ごとに行つてゐた認定を、施設ごとの認定に改めたうえで継続していく、というお話だったかと思ひます。手続きについては、資料3の最後から3枚目のスライドに示されてゐた図で説明していただきました。また、対象は全事業所ということで、位置付けとしては、いわゆる「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」との中間に相当するような制度にするということですが、確認させていただきたい点があります。業者へのアンケート結果において、現在認定を受けている施設、また認定を受けていない施設から多少のニーズがあるため、それに対応することを主眼としたものなのでしょうか。それとも、現時点ではニーズがない事業者も含め、衛生管理の意識向上やレベルの底上げを図ることを目的とした制度なのでしょうか。

(事務局)

もちろん、まずはニーズのある事業者に対応することが1つあります。加えて、おっしゃるとおり、この新制度を広く浸透させることにより、HACCPの認定があるから頑張るといったような形で、ボトムアップの方にもつなげていければと思っております。

(三宅部会長)

先ほどの話につきましては、この新制度をどのような形で広報していくのかという点は非常に重要なところだと思いますし、第5次計画の中にどのような文言で位置づけるかということについても関係してくるところであると思いますので、その辺は明確にしていただけた方がいいと思っています。それとあともう一つ確認したい点があります。認定を受けている事業者に対して実施されたアンケートの中で、認定制度について、なぜ必要があるのか、あるいはなぜ必要がないのかについて、理由を聞きとってはいないのでしょうか。

(事務局)

一応、理由についてもお聞きしております。まず、商取引の場面で使いたいということです。また、認定を取得するまでに2、3年かかった事業者が多く、特に最近認定を取得した事業者の中には、「一生懸命認定を取得したのに、すぐに制度が無くなってしまうのは残念だ」という意見が多いのも事実です。

(三宅部会長)

はい、ありがとうございます。それでは、今ご提示いただいた方向性で新制度を進めていくことについて、ご意見をよろしくお願ひします。

(井上笑花委員)

今のお話の続きでお聞きしたいのですが、2、3年かかって認定を取得された事業

者が多いとのことですが、廃止が増えている理由につきましてお聞きしていいでしょうか。

(事務局)

はい。まず、一番大きな要因は、現在は施設全体の認定を求められている中で、製品だけの認定しかできておらず、どうしてもそれが生じていた点です。認定取得までに2、3年かかっていた理由として、兵庫県の県版HACCPでは、最も厳しいレベルのHACCPを求めており、また、HACCP以外にもコンプライアンス、トレーサビリティという2つの要件もあり、そこも全部網羅する書類も必要であるため、どうしても相応の期間がかかってしまう状況でした。また、法改正により、全ての食品事業者にHACCPに沿った衛生管理（HACCPに基づく衛生管理、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）が求められるようになり、今後はしっかりとHACCPに取り組んでいる施設については、県として応援できる制度へ進めていきたいと考えております。

(井上笑花委員)

一度廃止された事業者の方が、もし次の新しい制度の認定取得を目指す場合、また最初から、非常に大変な書類の作成等、手続きをやり直さなければならないのでしょうか。

(事務局)

ケースバイケースでありますので、一概には申し上げられませんが、概ね、県版HACCPの認定を取得している事業者であれば、新制度においても問題ないと思います。

(濱田委員)

このスライドで、近畿府県市の状況を見たときに、正直なところ、これだけ多くの近隣府県が制度の廃止を決めているなか、兵庫県が制度を継続するという点に驚きました。もし継続なさるのであれば、先ほどのお話にもありましたように、認定取得に向けて取り組んだ事業者の努力が報われるよう、県としてより一層のバックアップが必要でないかと思います。また、正直申し上げますと、私自身これまで県版HACCPの存在を知りませんでした。その点からも、制度が事業者のニーズに合っていないのではないかという印象を持っています。制度としてメリットがあるのであれば、それをもっと活用できるようにするべきだと思います。また、強みにしていけるという点については、今後にかかっているのではないかと思います。

(渡部世志恵委員)

先ほど、有馬委員の方から、HACCPを取得していたのにもかかわらず、実は以前から違反をしていた事業者の話がありました。今回、県版HACCPは形を改め、施設全体を認定するという形になるとのことですが、どのようにして、認定内容の正確さを担保するのでしょうか。その点が明確でないと、新制度が始まったとしても、消費者にとっては、なかなか信じがたい、受け入れがたいことがあると思いますので、その担保性をあげる必要があると思います。

(事務局)

それに関しては非常に厳しいところだとは思っております。もともと食品衛生の法の考えでは、犯罪捜査的な要素があまり入ってないので、事業者が本気で騙そうと思

えば、正直に言いますとすぐに騙されてしまうとは思っています。もちろん、監視指導や記録等の確認をしていますが。

しかしながら、そういう事件が起こると、消費者にとって食の安全安心に対する信頼が大きく揺らぐのは確かですので、その都度、法改正も含めて対応してきているところです。我々の方も監視を通じて、より正確に、より適切にそういう施設については見抜いて指導が行えるよう、監視手法の効率化等について検討の余地があるのかなとは思っております。

(三宅部会長)

あくまでも HACCP をはじめとするリスク分析の手法は、1回やったらやりっ放しというものではないということが大原則です。1回だけ実施して、その後いい加減にしている事業者に対して、誰が責任を持って対応するかという話になると思います。行政として認可制度を設けるのであれば、違反があったときに対して、どのように対処するかということについて検討することが必要であると思います。例えば、その違反した事業者名をホームページで公開するとか、そのような強い対応をやはり取る必要があるのではないかと思います。そのことも含めて、この認定制度を動かしていくかなないと、消費者からの信頼が得られないと思います。県が認定制度を設けているけれども、どうせ形だけのいい加減なものと思われてしまふようでは困るわけです。

もうほとんど時間がなくなってきたけど、先ほど退席された有馬委員の立場を代弁するようなことになると思うのですが、現状として、HACCP をやつたらいいのは理解しているが、実際には十分に取り組めていない事業者がかなりあるわけです。現在求められている HACCP の考え方を取り入れた衛生管理にさえ、追いついてない事業者もあるのが実情です。それも推進していきたいというようなことであれば、やはりその手続きを簡素化し、導入のハードルを下げられるかというどこが重要だと思います。ご存知だと思いますけど、今、民間には「HACCP 簡単キット」のようなツールも出てきています。もちろん、それをそのまま導入に活用するというわけではありませんが、こういったことも参考に導入のハードルを下げていく必要があるのではと思います。さきほど話もありましたが、膨大な書類の作成というものではなく、とりあえずこれとこれをすればうまくいくというような、事業者が自主チェックできて、現状でどれぐらいの点数が取れるのか、どこを改善すればこのレベルまで達することができる事が分かるようなシステムがあれば非常にいいものになると思います。

それともうひとつ重要なことは、認定を取得することのメリットを明確にすることだと思います。アンケート結果にもあったように、あまりメリットがないと感じる事業者ははやらないし、そういうことだと思いますので、特に小規模な事業者が何を求めているのかということについては、しっかりと洗い出す必要があると思います。例えば、ATP モニターのような衛生度を測定する機器がありますが、このような機器があればいいが、費用面で導入をためらう事業者もいます。そこで、この制度で認定を取得したら、こういった機器を提供する、といったことも一つの考え方ではないかなと思います。それが最適なことかはわかりませんが、1つの例として。行政が制度を実施していく以上、事業者に取り組んでもらうためには、ある程度の負担は覚悟する必要があるのではないかと私は思います。

終了5分前になりました。いろんなご意見がありましたが、冒頭に申し上げたように、これから第5次計画が始まり、その中にこの新しいHACCP認定制度も組みこんで作成していく予定です。今日の部会だけでは議論し尽くせない部分がたくさんあったかと思いますので、先ほども申し上げたように、事務局の方への追加のご意見があれば、後日でも構いませんので出していただければと思います。それらを踏まえて、次回以降の議論につなげていければと思いますので、どうかよろしくお願ひします。

それから、行政の方にお願いしたい点があります。私のコメントも含め、いろんな委員の方から出てきたような要望の中には、消費者や事業所に対して現場サイドから見たときに、とても対応できないと感じられるものもあるかと思います。しかし、例えば、予算の話や人員（マンパワー）の確保が必要であると判断されるのであれば、行政としてやはり要求していくというのが1つのやり方だと思います。さきほど説明された新しい認定制度では、監視員の方が現場に行って、きちんとチェックシートに基づいて実施していくということでしたので、その業務を担う人員がいないと、この制度がおかざりとなってしまうようなことが出てきてしまうと思います。もしそういうことが必要であれば、この部会やこの上位の審議会から、その必要性について知事に答申するということも考え方の一つだと思います。こうした点も含め、今後も意見交換できる場として活用していかなければいいのではないかと私は思います。そういうことも含めて、守りの姿勢ではなく、より良いものをつくり上げていく場として、この部会や審議会をしていけたらいいなと思いますので、行政の方にもご協力をよろしくお願ひします。それでは予定の時間が参りましたので、意見交換を終了したいと思います。本日いただいたご意見を踏まえて、引き続き食の安全安心の推進施策に取り組んでいただきたいと思います。よろしければ、事務局へ進行をお返しします。お願ひします。

（事務局）

三宅部会長ありがとうございました。ご出席の委員の皆様におかれましても、貴重なご意見をありがとうございました。いただきました意見につきましては、事務局の方で整理をさせていただきたいと思います。また、お気づきの点がありましたら、いつでも、遠慮なくご意見をいただけたらと思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。それでは、閉会にあたりまして、生活衛生課長天野より一言ご挨拶申し上げます。

#### 4 おわりのあいさつ（天野生活衛生課長）

失礼いたします。本日は長時間にわたりまして、ご議論をいただき、また、多くの貴重なご意見やご提案をいただきまして、本当に感謝申し上げます。本日の検討では、第5次推進計画の検討案につきまして、食の安全安心と食育を一体的に進めていくことの有用性、そして、食のリスクを考えた上で食育を考えていく必要性等、重要な視点をご提示いただきました。また、「兵庫県に来れば、安全安心な食品がある」と思えるように、農産物への支援や、HACCPを導入し努力している中小企業、特に小規模施設への支援の必要性についてもご意見をいただきました。さらに、重点課題につい

ては、消費者が自分ごととして捉えられる言葉で表現してほしい等、他にも多数の貴重なご意見をいただきまして、本当にありがとうございました。

県版 HACCP 認定制度につきましては、ちょうどこの 2 年前にこの部会で、見直しの検討を始める協議をさせていただき、それ以降、各業界や現場の皆様のご意見をお聞きしながら、本日、新制度の素案をご説明させていただきました。今後も、皆様方のご意見を取り入れながら、より良い制度を作っていくたいと考えております。

本日、皆様方からいただきましたご意見や提案を真摯に受けとめまして、次期第 5 次推進計画の策定に向けて、引き続き皆様方のご意見をとりいれながら、進めさせていただきたいと考えております。本日はどうもありがとうございました。