

令和元年度第2回食の安全安心と食育審議会

とき：令和2年2月13日 10:00～

ところ：ラッセホール リリー

※議事録作成にあたり、発言内容をそのまま文字に起こしておりますのでご了承ください。

【西田生活衛生課長】

時間が参りましたので、ただいまから令和元年度第2回食の安全安心と食育審議会を開催いたします。開会にあたりまして、健康福祉部長の藪本よりご挨拶を申し上げます。

【藪本健康福祉部長】

はい。皆さんおはようございます。健康福祉部の藪本でございます。今年の冬はですね、歴史的な暖冬で雪不足ということで但馬地域のスキー場大変困ったわけで、県といたしましてもですね、緊急的な対策をうったわけではございますが、やっと先週の半ばぐらいにですね、5日6日でしたっけ、本格的な雪が降って但馬地域のスキー場もほぼすべてですね、スキーができるような状況になったということで喜んでおりまして、また先週末も非常に冬らしいなと思ったところでございますが、今日は一転して春を思わせるような暖かさで、なかなか体調管理が非常に大変だなというふうに思っております。今、世間を騒がせております新型コロナウイルスもインフルエンザも、体力が低下したら罹患しやすいと言われておりますので、体調管理には気をつけていきたいものだというふうに考えているところでございます。

このような中、委員の皆様におかれましては、何かとお忙しい中、今年度第2回目の審議会にご出席いただきましてありがとうございます。また日頃から食の分野を初めといたしまして、兵庫県行政の推進につきましていろいろとお世話になっていることに対しまして、この場をお借りしまして厚く御礼を申し上げたいと思っております、ありがとうございます。ご案内のとおり、県では食の安全安心そして食育を一体的に推進いたしますため、平成18年に食の安全安心と食育に関する条例を制定いたしました。そしてこの審議会いろんな意見をいただきながらですね、食の安全安心、食育それぞれにつきまして5年間を計画期間といたします推進計画を策定し、これらに関する施策を総合的に展開しているところでございます。現在は、平成29年度から令和3年度までを計画期間とします第3次の推進計画に基づきまして取組みを推進しております。今年度は3年目ということで、ちょうど折り返し点を迎えているところでございます。次第にもございますように、本日はそれぞれの部会の内容を中心に取組み状況についてご報告させていただきますのでよろしくお願ひしたいと思います。さて、食の安全安心につきましては、県内では依然としてカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が少なからず発生している状況にあります。また一方、県版HACCPの新規認定の数も増加しており、今後食品衛生法の改正によりましてHACCPが制度化され

るという状況も踏まえまして、食の安全安心につつましてはさらに推進していきたいと考えております。

また食育につつましても、これまでの肥満や生活習慣病予防という面だけではなく、高齢社会を迎えまして健康寿命の延伸という側面におきまして重要性を増しておりますことから、本日の資料につけておりますけども、高齢者のフレイル予防にも重点を置いた施策も展開しているところでございます。いずれにいたしましても食の安全安心、食育それぞれにつつまして県民への効果的な普及啓発が重要なことは言うまでもございません。そういった意味におきまして、皆さまにおかれましてはご指導のほどよろしくお願ひしたいと考えております。本日は限られた時間ではございますが、委員の皆様にはそれぞれの立場から忌憚のないご意見をいただきますとともにですね、冒頭申し上げましたように気候がこんな状況でございますので、それぞれ体調管理も十分気をつけていただきますことをお願ひいたしまして、開会にあたりましてのご挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願ひいたします。

【西田生活衛生課長】

ありがとうございます。本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ますが、本審議会の委員が16名で本日の出席委員13名、過半数出席がございまして、食の安全安心と食育に関する審議会規則第6条第2項の規定により、審議会が成立しておりますことをご報告いたします。委員並びに行政の出席者につつましてはお手元の名簿の通りでございます。公募委員の大澤雅子委員、兵庫県PTA協議会専務理事の佐々木亮介委員、兵庫県消費者団体連絡協議会副会長の中道知代子委員は本日欠席でございます。なお、兵庫県いずみ会会長の登里倭江委員、兵庫県食品産業協会副会長の柳本一郎委員は本日欠席でございますが、登里委員の代理といたしまして兵庫県いずみ会副会長の北井保美様、柳本委員の代理といたしまして兵庫県食品産業協会専務理事の泉谷裕司様にご出席をいただいております。本審議会は原則公開で行うこととしており、本日の資料及び議事録につつましては、後日ホームページ等により公表させていただきますのでご了承をお願ひいたします。先ほども冒頭に申しましたが、本日報道関係者の方が来られておりますことを再度ご報告いたします。それでは早速ではございますが、以降の進行につつまして芦田会長よろしくお願ひいたします。

【芦田会長】

はい。皆様おはようございます。本審議会会長を拝命しております芦田でございます。今日もよろしくお願ひいたします。先ほどの藪本部長のお話ございましたけれども、新型コロナウイルスが蔓延して世の中を騒がせておりますけれども、幸い県内では今のところ患者はいないということなんですけれども、皆様県外に出られることも多いと思いますのでぜひお気をつけていただければと思います。それでは早速次第に従いまして進めさせていただきますと思います。2番目の議事、報告事項(1)食の安全安心推進計画第3次に基づく施策の取組状況について、三宅部会長よろしくお願ひします。

【三宅委員】

皆様、おはようございます。部会の会長を拝命しております三宅です。お手元の資料でいいますと資料の1-2が詳しい内容ということで、この内容あるいは資料1-3も含めこの内容に従って部会を開催いたしました。その内容の簡単な報告が1-1にまとめていただいておりますのでこれに基づいて報告させていただきます。部会の方は昨年の11月13日に行いました。出席部会員数が6名です。議事の方を簡単に報告させていただきます。まず、食の安全安心推進計画に基づく取組状況について、資料に基づいて事務局の方から説明がありました。それに対して委員から以下のような質問があり回答がありました。例えば1つが資料にですね、同じ取り組みが別ページに複数回出てきているということですが、これは資料の方ですね、三つの主な柱ってということで、例えば一つが食品の安全性の確保、二つ目が食品を介した健康被害の拡大防止、三つ目は食への信頼確保とこういう三つの柱に基づいて資料整理していただいたということで、ただ同じ取り組みがですね、この三つのいろんな部分と重複するようなことに関して、より詳しい内容を説明するために複数回同じ内容の取組みが出てきているということでした。

次にリスクコミュニケーションの普及推進において、市町との関わりがどういう形になっているのか、安全な農薬使用についての正しい知識を周知して欲しい、というのがありました。市町に対しては直接的に実施をしているということではないということでしたが、相談により出前講座というような情報発信をするということはあるということで、農薬の使用法や栽培環境に対しての苦情が寄せられるということもありうるということですので、連携を進めるということに対して前向きな方向性が示されました。

他県からの農作物或いは輸入食品に対する検査状況や対応はどうなっているか、輸入食品の原材料における残留農薬のトレースはできているのかという質問がありました。輸入食品に対しては、これは国の検疫所が水際で検査を行う、それに合格したものは流通しているというような形ではありますが、自治体も独自に検査を行っているということです。統計的にある程度数を行い、検査を行い、それが十分といえるかどうかというのは議論の余地があるかもしれません。兵庫県では年間1,000検体程度の検査を年度初めの計画に基づいて行っているということでした。もちろんその中に輸入食品も入っており、もし、基準・規格に合わないようなものがあればそれに適切に対応していくということが回答されました。

豚コレラですね、今CSFと呼ぶということになっておりますが、現時点では他のニューースの方が多く取り上げられていますが、昨年のはですね、非常に大きく報道されている方々が心配されていたという状況がありました。その中で、その豚肉の流通に対する対策への質問がありました。これまで報告されているのは一つはイノシシですね、イノシシがウイルスを地理的に拡大するのに役割を果たしているというような話があり、またこれを制御するというのはなかなか難しい状況で、国としては条件を満たす中でワクチン接種を養豚場の方に行うという状況でした。これについては兵庫県については状況としてですね、こういう措置をするような段階でない、国が示している条件などを踏まえて適切に対応しているということです。ただ豚コレラウイルス

というのは人には感染しないですので、そういうことも含めた上で適切に対応して、あるいはワクチン接種した豚肉を食べるということも含めて安全はきちんと担保しながら進めて行くという回答がありました。裏面にいきまして、それに関連してですね、こういうイノシシがウイルスを持って拡散させるという状況の中で、県としてはモニタリングをどうしていくのですかという質問がありましたが、基本的には死亡した野生イノシシに対して検査を行うということで、これは他の地域も同じ対応だと思えますがそういう事例がございました。そういう方針でやっているということで、県内で12件の事例があり検査を行ったがすべて陰性ということが報告されました。

資料上の数値について、先ほどお話した資料ですね、資料の中の数値それが全県すべての地域の数値なのか、それともいわゆる行政的な整理の中で政令中核市を除いてるものなのか、その辺が少しわかりにくい、あるいはそれがきちんと記載されてた方が全体として内容把握しやすいという意見がありました。それについては、今後検討していただけるということが回答されました。

食品衛生法の改正によって食品を扱う全業種に対して HACCP を義務付けといたしますか、国がいう制度化を進めるということですがけれども、その目標設定あるいは具体的な結果の表現・評価ということをどういうふうに進めていくかという質問がありました。あくまでもこの HACCP というのは高度な衛生管理手法ということですので、その確認評価というのは日々の行政が行う監視活動の中で実施する、何か心配な点があればより改善していくというような PDCA サイクルを回していくということが基本である、そのことの情報の提供については今後検討していただけると回答がありました。

関連する取組ですね、食の安全に関する取組みについてそれぞれの繋がりが見えにくいように感じるという意見がありました。取り組みに対する効果あるいは不十分な結果に対する修正・工夫等も含めてわかりやすく説明があったほうがよいのではないかという指摘があり、それについては前向きに検討していただけると回答がありました。

農薬です。農薬安全使用技術講習会、これが3地区で開催されたということですが、これ具体的にどうなのかと、委員の方の家の近くで農薬が適切に使われているかどうか非常に心配だというようなお話がありました。その3地区というのはそこに記載の地区で全県下での関連する事業者の方々に参加していただいているということでした。JAの方からも農薬散布については十分指導していただいていると理解しているということでしたが、もしそういう心配されるようなケースがあるのであったとしたら、適切に対応していただけるという回答があったということです。またいろんな情報提供も含め前向きに進めていきたいということです。

貝毒ですね、少し暖かくなってくると貝が有毒化するということがありますが、その有毒なプランクトンの増殖によるということ、これが気候により自然発生するものなのかその動向を教えて欲しいという質問が委員からありましたが、海水温が上昇したり富栄養化ですね、川から流れてくる水の質など様々な条件によってプランクトン増殖が影響を受けるということですので、それに対しては適切に行政の方ではモニタリングをするということで有毒化の状況を検査していただいているということですが、やはり似た状況の同じような場所で有毒化というのが起こりやすい傾向にあるという

回答が得られました。

最後に、食品衛生法の一部改正法律に対する対応あるいはその概要の話がありました。これは、食品衛生法の一部が改正されましたが、それに対して国の方から新たな情報提供がありましてその内容の説明があったということです。食品衛生法改正の概要、政省令ですね、このスケジュールというのが出てきたということで、現在判明している詳細について国が用いた説明資料に対して生活衛生課から情報提供がされました。これに対して国の HACCP 制度化と県の HACCP 推進施策との関係を含めてどのように HACCP 推進をしていくかという説明がありました。以上です。

【芦田会長】

はい。それでは引き続き施策の取組状況について、源田さん。

【源田食品安全官】

はい。生活衛生課の源田と申します。私の方からは資料 1-2 に従いまして、関係各課で実施しました今年度の取組の 12 月末現在の状況につきましていくつかピックアップしてご説明したいと思います。

まず 1 ページの最初、イ農薬等検査システムの充実をご覧いただきたいと思います。農産物の安全確保と生産者の不安解消のため、生産者団体が中心となった自主的な取り組みであります「ひょうごの農産物検査システム」によりまして、生産工程のチェックでありますとか残留農薬検査を実施しております。平成 30 年度は 505 点の農産物を検査し、前回報告いたしましたけれども 2 件で残留農薬基準値の超過があり、今年度は 12 月末までに 380 件検査しまして 1 件の基準超過が確認されたということです。今年度の 1 件につきましては、白菜のベト病などの対策のために使用された農薬ダコニールという農薬に含まれておりますクロロタロニルという農薬成分が基準値を超えて検出されたということです。農林水産振興事務所の調査の結果、有効期限切れの農薬の使用があったということは確認されましたけれども、それ以外に問題は確認できませんでした。検査結果の連絡を受けて以降、直ちに出荷停止でありますとか販売所での店頭告知等の措置が講じられ、JA さんからも適正な農薬使用についての指導が行われております。第 1 回の審議会で、八木委員からエラーをゼロにするのが難しいのであれば、エラーの中身や再発防止策を共有することが大切であるというご指摘をいただいたところですが、これら 3 件もまさにエラーでありまして、その中には期限切れの農薬の使用であるとか、しっかりと確認はできてませんが農薬の希釈ミスあるいはドリフトと呼ばれる近隣からの農薬の飛散くらいしか原因は考えられないということでございます。したがって、再発防止のために基本的な農薬の適正使用に係る事項でありますとか、ドリフト対策として周辺農家との相互連絡とか近接作物を意識した散布の徹底などの指導が行われております。しかし、エラーをゼロにするというのは非常に難しく起こってしまったときの対応が重要ななと思っておりますが、本来検査結果を確認後に出荷するのがベストではあるんですが、前回のケースでは連絡ミスにより検査結果判明時にはすでに出荷が終了していたということがありまして、今回の検査では、検査結果の判明までに大体 10 日程度かかるというような

状況があり、検査結果を待ってられないというような状況もあろうかと思えます。以前の連絡ミスケースを教訓として以降、検査機関からの検査の結果の連絡は結果判明次第速やかにかんすることは徹底されておりますし、基準超過の作物が出荷された場合の対応としましても、生産者から出荷先への迅速な連絡でありますとか、回収の着手、店頭ポップやホームページによる情報提供など、その時点で取り得る適切な対応はなされているのではないかと、評価できると思っております。ここでは、安全安心な作物の栽培のために、生産者の皆さんも自主的にこういった取組みをされているということをご承知いただきたいと思えます。

次に2ページ一番上、環境創造型農業の推進ですけれども、環境創造型農業推進計画の第2期計画策定に合わせて、環境創造型農業の定義を「土づくり技術」、「化学肥料低減技術」、「化学合成農薬低減技術」、この3技術を同時に導入する取組に見直し、本年度計画を20,600haに変更しております。年度末までは集計が整いませんので、12月末現在の実績は記載しておりませんが、概ね計画通りに進捗していると聞いております。

次に、(2)安全安心な畜産物の生産の推進の、ア動物用医薬品適正使用等対策の実施です。畜産物への抗菌性物質等の残留を防止するため、畜産農家に対し動物用医薬品の適正使用を指導するとともに、飼料や畜産物中の抗菌性物質の残留検査を実施しております。今年度はブロイラーのエサ45検体の計画ですが、12月末までに39検体が終了し、これまで畜産物に残留するような不適正な使用は認められておりません。家畜伝染病予防対策の推進につきましては、県内養鶏場における鳥インフルエンザの発生予防のため、モニタリングの対象として設定している39農場すべてについて検査を実施し、異常のないことを確認しております。

3ページ、(3)安全安心な水産物の生産の推進ですが、貝毒検査実施回数をご覧ください。先ほど部会長からの報告にもありましたが、アサリ・カキ等の二枚貝は海水中の有毒プランクトンにより毒化することがありますので、定期的にプランクトンや貝そのものの検査を実施し状況を監視しているところです。昨年度57回の検査計画に対して189回の貝毒検査を実施しておりますが、これは前回は報告しましたとおり、平成30年春の有毒プランクトンの大量発生とその拡散に伴います突発的広域的な毒化への対応による増加でした。今年度も12月末ですでに計画を上回る145回の検査を実施しておりますけれども、平成30年春に広域にばらまかれたプランクトンが海底にひそんで温度等の条件が整った3月中旬以降に芽吹き増殖し、アサリ、アカガイ等が段階的に毒化したことから、その対応による検査の増加ということでございます。検査で規制値を上回った場合には、兵庫県貝毒安全対策連絡協議会で県水産課、生活衛生課、県漁連、関係漁協等関係者で連携して出荷・自主規制等の措置を迅速に講じております。

次に(4)食肉の安全性確保の推進のと畜検査及び食鳥検査の実施羽数ですけれども、食用となる牛・豚等の獣畜は全頭検査することがと畜場法で義務づけられております。また、ブロイラー等の食鳥は年間30万羽を超える食鳥を処理する規模の処理場においては、全羽検査することが食鳥検査法で義務づけられているところです。この実績はこれだけの数しっかり検査しているということをご承知いただきたいというものな

んですけれども、このと畜場法、食鳥検査法、そして後から出てまいります食品衛生法につきましては、政令市・中核市は独自に権限を持って事務を行っております、県の推進計画の対象ではないことから、この実績は政令市中核市を除くものとなっております。今年度の部会で岩井委員から、全県データか政令市・中核市除くデータなのかわかりにくいというご指摘がありましたので、（政令中核市を除く）と記載させていただいております。以降、政令中核市を除く、とあるものにつきましては、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除くエリアのものをご理解いただきたいと思います。逆にその記載のないものは全県データということになります。

続きまして、4ページ、(5)の食品営業施設等への監視・指導の推進です。飲食店でありますとか食品の製造所など営業施設の衛生管理状況を点検するために、計画的に健康福祉事務所いわゆる保健所の食品衛生監視員が施設の立ち入りを行っております。実績には計画的な立ち入りに加えて苦情処理や食中毒の関連調査などの緊急的なものも含まれておまして、今年度12月末時点ですでに年間目標を超える監視指導を実施しております。

(6)食品検査の充実・強化です。県内で製造流通する食品の安全性を確認等するために、県立健康科学研究所及び保健所の検査室で食品検査を実施しております。その実績は年度末まで集計は整いませんけれども、計画的なものまた違反を疑う食品の緊急的なものなど必要な検査はしっかりと実施しております。

次に、(7)HACCPに沿った衛生管理の推進です。最も効果的な衛生管理と言われておりますHACCPを推進するため、本県独自の認定制度を国の承認制度と合わせて推進しております。5ページ上の実績につきましては、12月末現在稼働している国の承認施設が28、県の認定施設が45で、合計73件となっております。食品衛生法の改正によりまして国の承認制度が廃止されましたことから、国の承認件数は上段に記載のとおり昨年度の32から28に減少し、これは現在の承認の有効期限が過ぎればそのうち0になってしまうというものでございます。県の認定は今年度新規に7件認定いたしておりますが、2件の廃止があったことから昨年度の40件から5件増の45件にとどまっているということでございます。推進計画におきましては、令和3年度末までに認定件数を110とすることを目標にしておりますけれども、せっかく認定しましても営業者の都合で廃止されるということがあり、なかなか成果が見えにくい、上がっていかないということで、廃止したのものも含めこれまで認定した施設の累計も下段に記載させていただいております。岩井委員の意見も踏まえまして少し工夫させていただきましてけれども、この件につきましては、次期計画策定の際には目標あるいは指標を根本から見直す必要がある項目となります。

(9)食中毒の未然防止対策の推進をご覧いただきたいと思います。大量調理施設を原因とする食中毒の年間事件数ですけれども、同一メニューを1回に300食または1日に750食以上提供する施設、これを大量調理施設と定義しまして非常に要注意の施設として食中毒の発生防止に取り組んでいるところでございます。今年度はありませんでしたけれども前回報告のとおり、昨年2月にたつの市内の弁当調製施設でノロウイルスによる患者数483名の食中毒が発生しているということで、この件については検便結果から調理従事者のウイルスが食品を汚染したことが原因と判断してござい

て、5日間の営業停止期間中に再発防止のための指導を徹底しているということでございます。次の家庭における自然毒による食中毒につきましても、前回報告の通り昨年度は有毒キノコのツキヨタケとフグの卵巣によるものの2件の食中毒が発生しましたが、今年度は今のところ発生はしておりません。なお、前回報告しました昨年7月の宝塚市内の小学校におきますジャガイモの食中毒につきましては、小学校の出来事でありまして、調理実習での食中毒であって給食ではありませんし、ソラニンという自然毒による食中毒であります。家庭におけるものではないということで、6ページのいずれの表にも計上はされていないということです。ちなみに、そのようなものも含めて食中毒はトータルで政令中核市を除くエリアで昨年度は21件、今年度は11件発生し、患者数が昨年度937名、今年度は212名となっております。また、昨年のジャガイモの食中毒事例を受けての対応としましては、8月、10月、11月に県内の公立学校の栄養教諭、学校栄養職員、栄養担当の臨時講師、市町教育委員会の担当者などを対象とした研修会におきまして、基本的には農林水産省のホームページでありますとか学習指導要領の解説本などにある情報を基に、調理実習等が適切に実施されるよう県教育委員会から周知指導が行われております。前回の審議会で三宅委員からは講師の協力の申し出がございましたけれども、すでにこのように対応しているということでご報告いたします。

8ページの食への信頼確保(1)ひょうご食品認証制度の推進です。安全安心で個性特長のある県産食品を県が認証しますひょうご食品認証制度につきましても、グルメフェアの開催などにより生鮮物の認証食品の県内流通割合を令和3年度までに41%とすることを目標に認証食品の生産拡大を図っておりまして、今年度の実績は年度末にならないと確定しませんが、現在のところ着実に拡大しているということでございます。9ページ(2)食品の適正表示に関する監視指導徹底につきましては、30年度今年度共に食品表示にかかる指示命令件数が各1件ということになっております。昨年度の1件は伊丹市内の業者が、牛肉や豚肉など商品の一部について名称、原産地を表示せずに販売していることが確認されたもので、今年度の1件は、明石市内の米穀店が丹波市産こしひかりとして販売したものに他の産地のものが相当数混ざっていたというものでございます。いずれも改善措置とその報告が指示されているということです。食の安全安心関係につきましても、主な取組状況につきましては以上とさせていただきますけれども、これまで委員の先生方からいただいたご意見のうちですね、例えば各世代に対する取組のうち、中学生高校生に対する有効な施策ができてないよということでもありますとか、マイクロプラスチックやゲノム編集食品など新たな問題への対応であるとかそもそもの目標の立て方、指標の設定についてよく検討しなさいといったような指摘など宿題が残っておりますけれども、次期計画策定に向けて検討してまいりたいと思っておりますのでよろしくお願い申し上げます。私の方からは以上です。

【芦田会長】

はい。ありがとうございました。それでは説明がありました内容についてご質問やご意見をいただきたいと思います。今の発言にもありましたけれども、皆様方のご意見

が少しずつ改革をしていく上で非常に重要な役割を担っているということですので、何かございませんでしょうか。

【岩井委員】

私達の意見をいろいろ反映していただきまして、特に先ほども表示の内容等に今回工夫いただきましてありがとうございました。確認したいんですが実はこの4ページとですね、5ページのいわゆる食品営業施設への監視指導の推進というからみの中で毎年目標の計画と実施がでてるわけですけど、これだけ見ておりますと昨年度は132%、今年度は108%と非常に監視を強化していただいているという表示になっております。この辺はどうなんだろうなという点の中にですね、全部で何施設あるんでしょうかね、そのうち何施設を今回やれたんでしょうかね、つまりトータル的に監視したのがどれくらいあるのかなっていうのが読めないんですね。確かに件数を増やしたっていうことは安全安心を強化していくためには非常にいいわけなんですけど、これを%で表示するととんでもない数字になってしまうと思うんですね。いわゆる衛生管理が必要な施設ですというのがこの政令中核市を除く県内にいくらあってそのうちどれぐらいが検査されているのかってことが本来知りたい内容ではないのかなと思います。たぶんこれは食品衛生法が昭和22年にできた時に、国あるいは県で、公共団体だけではできないので私たちの食品衛生協会が翌年にできまして、自主管理と一緒にやっていくという中で、地域の安全安心を高めるということになっているわけなんですけれども、今の5ページの自主管理については指導員の数が出ているんですけども、自主管理でどれだけの管理ができていくのかということがまったく見えないものですから、この状況では本当に安全安心のための監視ができていくかってことはちょっとわかりにくい。ちょっと出しにくい数字なんでね、今まで出されなかったと思うのですが、やはり私たち食品衛生指導員がですね、年々減少してきております。その中に食品衛生指導員というのは地域の食の安全安心を自分たちが保健所と一緒に高めていくんだっていう使命感のもとにやっているわけなんですけれども、最近いわゆる保健所の方々の中に指導員制度必要ないんじゃないのというニュアンスの、そこまでは言われませんが、指導員だけで行ってもなかなか対応していただけないので、保健所の方々と一緒に行くと効果的な指導ができるんですけども、自分たちだけで行くとなんであなたたち来たのという形でけんもほろろに追い返されるケースもでてきておまして、指導員制度自体あるいは食品衛生協会の存立自体が不要じゃないのという意見が出てきているような状況でございますので、そんなところを含めてこの辺のところを、いややっぱり安全安心のために県内の食品の安全安心のために必要なんだよということを認識していただけるようなことも必要ではないかという気がいたします。今後についてはこれもご検討いただければとありがたいと思いますのでひとつよろしくをお願いします。

【芦田会長】

はい、県の方でなにかございますでしょうか。

【源田食品安全官】

まず営業施設がどのくらいあるのかということなんですけれども、県下保健所設置市を除くエリアでいいますと、平成31年3月31日現在の数字になりますが、要許可施設数としまして41,592が許可を必要とする営業をされている施設数ということになります。また許可を必要としない営業もありまして、そのうち把握できているものが15,281になります。監視数ですけれども、41,592の施設に対して23,599、15,281に対して9,862で、おおざっぱに言ってしまうと、県下で60,000ぐらいの施設があってそのうち30,000ぐらいの施設に対して監視をしているということなんですけど、監視率の計算の仕方がちょっとややこしくて、ただ単に包装された食品を販売するという施設もあれば、手の込んだ調理・加工をするといった施設もいろいろあるものですから、食中毒のリスクが高いであろう業種とそうでもない業種とメリハリをつけて、一番やっかいだなというところに対しては年2回、次のランクでいくと年1回、2年に1回、3年に1回、5年に1回というランク付けをした上でその目標に対していかに監視が実施されているかというパーセンテージで出していて、ちょっと難しい数字にはなります。自主衛生管理に対しての評価というところについてはなかなか数字として示すことが難しく、施設に立ち入ってきちっと日ごろの自主管理が、どういう状況であるかという監視項目をチェックしていくというのが今までのやり方でした。ところが食品衛生法の改正によりまして、まさに自主管理手法としてのHACCPが制度化されますので、その後はHACCPに沿った衛生管理がなされているかどうかという評価がまさに自主管理の程度の評価につながってくるのかなと思います。その数字をどういう風に評価してどのように皆さんにお示しするかは検討する必要があるかと思えます。

【芦田会長】

岩井委員、よろしゅうございますか。

【岩井委員】

ありがとうございます。私が考えていたより相当高い率なものですから。だったらそれを表現できるような、確かに累計ですから2回同じ施設を訪れたら2という計算になるので必ずしも正確ではありませんけれども、先ほどの約60,000件のうちの27,000件といえば半分近くやっているわけですからそれであれば評価できるような、例えばこの表の中に検査対象施設が例えば年度ごとに60,000件ですよ、55,000件ですよという形があって、そのうちの25,000、30,000といったらかなり高率にやっけていただいているという形でいい評価ができると思いますので、もし今後可能であればそういったことも検討いただければありがたいなと思いますので意見として申し上げます。以上です。

【芦田会長】

はい、ありがとうございます。今後また検討をよろしくお願いします。他、委員の方、どうぞ。八木委員。

【八木委員】

簡単な質問になるんですけれども、6 ページの食中毒のところのご説明で、小学校の事例以外に 21 件、11 件の中にどのようなものが含まれているのかちょっとご説明いただきたいのですけれども。

【源田食品安全官】

先ほど申しました実績は兵庫県のエリアで食中毒と断定したトータルの数字です。主には飲食店で食中毒が発生しているというものです。

【八木委員】

この先調査の仕方も含めてなんですけれども、ここに載っている数字は非常に低い実績値で抑えられていて、きっと指導とか管理がきいているからこういう結果になっていることだと思うんです。逆に言うと今のような個別の小さな飲食店さんとか指導が行き届かないところの方が難しいという結果を表しているという言い方ができるのかなと思うので、要は何を拾っていくのかということと、この先はリスクがどこに高いのかということとそういう数字を何らかの形で表現して対応を考えていくべきではないかなと思います。

【源田食品安全官】

食中毒防止のための活動としまして、一番力を入れているのが実はそういった営業施設に対しての監視指導ということになるんですけれども、その力が足らずか結果的に例年 20 件程度の発生はしてしまうというのが現状です。それと一旦起こると影響があるものとして学校給食であるとか大量調理施設、ここはせめてゼロにしていこうよという意気込みでこういう指導を徹底しているわけなんですけれども、今のご指摘はそれ以外のものも含めたあるいはそれを除いたものでどういった食中毒がどのような状況で出ているのかということがわかるような資料といいますかそういったものがあつた方がいいということではよろしいですか。

【八木委員】

統計としてあるのであれば入れた方がいいと思いますし、ただ、それは兵庫県さんだけではなく他の自治体さんも含めてそこが難しいとどこもおっしゃっていて、それが施策という意味でいくと、たぶん学校給食はトップダウンで管理がきくのである程度コントロールができると思うんですけど、飲食店さんは大きなところから個人のところまでいろいろなところがおありになって、特に個人に近いベースの飲食店さんはなかなか指導も行き届かなくて難しいということは重々理解していますので、そういうところはむしろ対策としては一般市民というカリスキミみたいな話と近いところもあるので、すぐに数字として反映させることが必要かどうかはちょっと議論があつてもいいと思うんですけれども、対策をそこに向けていかないとどうしても食中毒数が減らないなあと感じているところです。以上です。

【芦田会長】

はい、ありがとうございます。私も同じ意見なので、その部分はデータの中に入れてもらって、防止対策という意味では今後難しいと思うんですけども、実態として数値をあげることはしていただいた方がいいと思います。はい、他いかがでしょうか。

【頼川委員】

9 ページの食品の表示やリスクコミュニケーションに関することになると思うんですけども、ここには書いていませんけれども、私たちコープのような現場ではアレルギー食品への対応というのに追われているんですけども、食べてみんなが病気になるわけではないですけども、給食や店舗で食べる場合に含まれているものの表示ですか指導に対してはどのようにしていかれるか、ちょっと宿題を増やすようで申し訳ないですが。

【源田食品安全官】

アレルギー食品の関係につきましては、数は少ないですけども一応表示の適正性を確認する検査を実施しております。やってはいるのですがなかなか、たったこれだけ、という印象をお持ちになるような数です。ただ、日常の活動としましてはもちろん食品衛生監視員が流通・販売の現場でもって表示を確認するということ、また営業者さんから表示についての問い合わせがあればそれについて当然アレルギーの項目をきちんと満たすような指導をしてさしあげるということ、それと何かおかしきよというご指摘が寄せられた場合はもちろん、それには必ず対応するといったようなことでやってはおるんですけども、表示と検査で突合して○、×という検査自身はごくごく少数にとどまっているというのが実際です。

【芦田会長】

よろしいでしょうか。はい、他ございますでしょうか。伊達委員。

【伊達委員】

9 ページの食品の適正表示のところですけども、これについて事例の中で食肉の名称及び原産地の欠落が1例と書いてありましたが、例えば神戸ビーフと市内のいろいろな飲食店で書いてあるんですけども、そういうところは表示という中に入るんですか。

【源田食品安全官】

食品表示法というよりもいろんな法がありまして、ポップだとか看板だとか標榜も規制の対象になるところはあります。

【伊達委員】

何かこのごろ神戸ビーフを世界的に売りだすというのですごい力を入れているけれども、神戸で出ているものがすべてそうではないというニュースもあったので、どうな

っているのかなと。

【源田食品安全官】

神戸ビーフGメンが活躍するような場面ですね。

【伊達委員】

これはあの適正表示とは別のカテゴリに入るものですか。

【源田食品安全官】

まずは神戸ビーフのブランドを守るための活動があって、また神戸ビーフのブランドを守るためのルールに反しているかどうかの評価があろうかと思います。それと神戸ビーフを優良なもの、高価なものという認識をされた場合には、偽物を買えば優良誤認を惹起するでありますとか景品表示法で取締の対象になります。ここで計上しておりますのは食品表示法に基づくものですね。

【芦田会長】

違うわけですね。神戸ビーフは1頭1頭認定を受ける形になっていますから、その地域で出されるからといってそうはならない。

【伊達委員】

わかりました。海外旅行に行っても神戸ビーフがすごい有名で、日本人だったら神戸ビーフといわれるので、そんなにたくさん食べられるのかなと思っていました。

【源田食品安全官】

問題になっている神戸ビーフGメンだとかはそれこそ景品表示法に関するものだとか不正競争防止法に違反するものかどうかというようなことが問題になっているんですけども、食品表示法とは違うものです。

【芦田会長】

国際学会で私も「神戸ビーフ出してくれ」と言われるんですけども、「それは出せない、神戸で作った和牛は出せるけれども神戸ビーフは出せない、自分で食べてくれ。」と言いましたけど。他、ありますでしょうか。

【浜田委員】

伊達先生言われたようにですね、先月ぐらいに神戸市で肉屋さんが神戸ビーフと偽って販売していたというのがあるんですが、あれは12月末ではない、食品表示法の違反ですよ？

【源田食品安全官】

あれはですね、あの件が食品表示法の違反となれば神戸市の所管になりますので、そ

こは計上されません。

【浜田委員】

そういう意味ではここでは時期の問題ではなく神戸市の所管だから入らない。

【源田食品安全官】

もし、食品表示法の違反と確定されたとしてもその事例そのものについてはこの表には計上されないということです。

【浜田委員】

なるほど。神戸ビーフのことですけれどもね、実際神戸肉流通推進協議会というのがありまして、部位を保管してしましてトレーサビリティできるようにきっちりとしてしまして、調査はできるようにしています。ただ、必ず表示しているところは調べられます。我々も食べに行くときにね、表通りの人の多いところは心配ないと思いますが、裏通りに行くとき「これ大丈夫かな」というところが。確かにたくさんありすぎて心配ですけれども、海外に行くほど頭数がないというのもそれほどいい気はしていません。正直にしているところもあるので絶対とはいいませんけれども。そんなようなことなので、昨年からは部位を保管してどこに出したかというのをトレースできるようにしてしまして、必ず調査してくれと言われれば確認ができるようにしています。

資料なんですけれども、非常によくまとめられてて助かっていますが、5ページのHACCPですけれども、6月から施行ですよ。JAも加工施設がけっこうありますのでこれからいろんな形でお世話になると思いますのでそういうところはお願いしたいなと思っております。ただこうやって裏方の仕事で非常によく頑張られてまとめられて3次の計画も折り返しまで来ているんですけど、どうしても作っただけではなくて、せっかくなので先ほど岩井委員も言われましたように、施設の監視とか指導したときに「ここは施設監視しました」というような表示できるようなものがあれば安心したりですとか、せっかくなことをただけではなくて、今日は神戸新聞さんいらっしゃっていますが、公開できて宣伝できるようにして兵庫県の食についてここまでして安心なものを県民の皆様に提供してますというところまで一歩踏み込んでですね、PRでもできるようなことを考えていただいたらなという風に思っております。以上です。

【芦田委員】

はい、では手短にお願いします。

【源田食品安全官】

HACCPの制度化につきましては我々行政はもちろんですし、今日代理でお越しいただいています泉谷専務理事の食品産業協会も力を入れて手厚く取組んでいただいておりますので、関係機関一丸となってなるべく事業者には負担のないような形でスムーズに

移行できるようなことを考えております。また、その成果につきましては、こと HACCP の制度化につきましては、殊更やっているよということがいわゆるアピールになるようなものではなくて、最終形としましてはやって当たり前という姿を理想と考えておりますので、今のところ〇×みたいなことは考えていないのが実際のところでございます。

【浜田委員】

HACCP ではなくて、こういう取組をして安全なものを提供していますということがわかるように PR とかしていただいたらなということです。HACCP は言われるとおりでと思いますので、当然の制度になりましたので。

【源田食品安全官】

県としてもう一步踏み込んでということですか。個々の事業者さんがということではなくて。

【浜田委員】

そういうことです、4 ページの監視とかね、大量の食中毒防止対策とかしたりしてますので、とりあえずただけではなくてこんなことをしていますというのが皆さんにわかるようにしていただけたらいいんじゃないかという風に思います。

【源田食品安全官】

基本的に謙虚なものですからアピールが苦手でありますけれども。

【芦田会長】

貴重なご意見なのでぜひ取り入れていただいて県民に明らかにしていただきたらと思います。概ね予定していた時間になりました。はいどうぞ。

【三宅委員】

今いろんなご意見拝聴してましたら、食の安全よりも食の安心の方の意見が多かったのかなと思います。安全という部分であれば国の法令に則った部分ということで、それは行政がしっかりやっていくというスタンスは見えているわけですが、やはり安心の部分がいいつも問題、課題になっているのかなということで、ぜひ積極的により情報を公開しつつ、そういう不安をどうやれば取り除けるのかということをやっ、大変だとは思いますがそれでもその辺も含めてやっていただけたらと思います。

【芦田会長】

はい、ありがとうございました。安全は行政が作用する部分でいろいろできるんですけど、安心というのは県民個人が自らこれで大丈夫だという認識のところに成り立っている、そういう情報をいろいろ出して上げられればというふうに思います。それではもう 1 つの方の部会の話もありますので、ここでいったん切らせていただい

て、また後で何かありましたら質問していただければと思います。それでは次の2番目の食育推進計画第3次に基づく施策の取組状況について、食育推進部会の部会長の伊達委員をお願いします。

【伊達委員】

食育推進部会の部会長を仰せつかっております伊達でございます。令和元年度の食育推進部会は昨年9月17日にひょうご女性交流館で開催されました。部会出席者は1名のみ欠席で陪席の方々は表記のとおりです。議事は現在の第3次食育推進計画について報告を受けたのち意見交換をいたしました。主な意見について示してございますが、今年の第3次推進計画の中心は、若い世代を対象者にしております。この世代というのがなかなか、日本全体の食育白書を見てもなかなかうまくいかないとか食の構成が悪いというような結果、また子供については朝食を毎日食べるという率が減ってきていると、食べない子が増えているというようなこともあって、なかなか難しい、行動変容が難しいと思います。

そういう中で主な意見としましては、アイウというので、若者たちですね、日ごろ自分たちは健康だと病気の心配はないと思っているような人たちに対してどのようなことをすればいいかということで、もっと生活習慣病の予防ができるかっていう啓発がさらに必要だろうというご意見、ウで企業から検診の後の指導ですね、特定保健指導の後の食事指導とかは栄養士会等にありますが、それはやはり継続されるということが最近なくなっているということで、これから若い世代働き盛りの人に対しても継続支援ということが重要であるという、そして対象者の検診を企業がしているので、その検診結果に合わせていろいろ対応策が変わってくるのではないかというご意見も出ておりました。それに対応しまして、今のところ、健康づくりチャレンジ企業制度の活用、それから事業所への給食施設指導等を通じて青年期や壮年期からの健康づくり、食生活改善に取り組むという方向性ですけれども、まずは県職員健康管理センターとも連携して、県職員の健康づくり支援に向けたモデルを実施、現在されておりますので、その説明もあると思いますがそのような対応がなされております。減塩というのでも広まっておりますが、夏の話でしたので熱中症とかを踏まえると運動量とかも考えると、ある程度食塩は悪いものではなくて必要なものであるということも啓発していかないとだめだろうなという意見がでておりました。これも「ひょうご食の健康運動」が栄養士会、いずみ会の地域活動というようなことを通して食塩に対する新しい知識、食品成分表示の活用というようなものもさらに普及啓発していきたいというふうの方針を立てております。ただ食塩はよっぽどのがなければ欠乏という状況は普通ありませんので、季節や年齢やそういうところも考えて再考察するべきだと思っております。

そして学校教育活動の中での食育実践というようなものについては項目に目標値として挙げておまして、平成30年度の実績が44.6%ということだったんですけど、これがもっと割合が増えるんじゃないかと言われております。だから最終的に考えていくとどこでも100%は達成、食育の教育をやっていただけますというんじゃないかと思っておりましたが、実際中学校で食育推進を図るためにということで教職員用の「食育

ハンドブック（中学校版）」というのを作成して活用に供与していくというような状況になっております。

その栄養活動、栄養改善活動ですかね、そういうものについてキーとなる専門職としては管理栄養士、栄養士がありますけれども、その最新の知識を持っているように聞かれると教育を受けて出た後のフォローアップが必要、今後も必要であるということですけども、これについては行政の研修会とか県の栄養士会の生涯教育というものに積極的に参加してもらおうようなそういう方向にもっていきたい。現在でもあるんですけど、なかなか皆さん忙しいとか何回も同じようなという気持ちもあるのかもしれませんが、こういう方法が用意されております。

こういう意見が出た後で、食育絵手紙コンクールの審査を実施いたしました。去年は応募総数が確か940かあったんですけど、今回は1,057作品が集まり、この中から6作品を優秀賞として選定いたしました。このテーマは2つで「いつも一緒に食事をする人へのメッセージ」、2つ目は「災害時の食に備え、今からできることを伝えるメッセージ」ということでここに挙げられた12名の方々が令和元年10月19日に明石公園で表彰されました。この次のページについておりますグリーンとブルーのものが選ばれた作品です。これが今年から新しいバージョンになって分与されることになっております。ということで、この会議としてはこういうことだったんですけども、以上です。

【芦田会長】

はい、ありがとうございます。続いて施策の取組について健康増進課の藤原さんの方からお願いします。

【藤原健康増進課長】

健康増進課の藤原でございます。着座で説明させていただきます。いくつか資料をもって説明したいと思いますが、まず資料2のA3のものをご覧くださいませでしょうか。第1回の審議会でもご説明しましたが、食育推進計画第3次について簡単にご説明したいと思います。基本理念といたしまして、心身の健康の増進と豊かな人間形成、明るい家庭と元気な地域づくりの実現、ということをおいて4つの重点課題をおいてあります。1つは若い世代の食育力の強化、2つ目に健やかな暮らし方を支援するための食育推進、3つ目に食や農への理解を促進するための食育推進、4つ目に食育活動の充実に向けた連携推進体制の充実ということで、課題解決をするために4つの柱をもって施策を展開しております。また、評価指標といたしまして左の方に表にしておりますが、先ほど伊達委員の報告にもありましたように、柱の1であります若い世代を中心とした健全な食生活の実践の部分の指標をご覧くださいとわかりますように、評価の欄をみていただくと▲評価、指標について悪化している、到達していないというところがよく見受けられるかと思っております。朝食を食べる人の割合、特に20代・30代の男性が悪くなっている状況であったりとか全年代の中で実績がよくないという状況になっております。また学校ですね、公立小中、特別支援学校教職員の食に関する研修の受講率の増加の欄でも▲印、またその2つ下、家庭・地域と連携した取り組み

を行った学校の増加についても▲というふうな状況でございますので、柱の1も重点的に取り組んでいきたいと考えております。それでは具体的に今年度の取り組みを簡単にご紹介したいと思います。

資料2-2をご覧ください。最初の柱の1です、若い世代に対してですけれども、

(1)といたしまして幼児や小学生を対象に朝ごはんステップアップキャンペーンを以前から継続して実施しております。今年度は12月末現在で25会場1,485名ですが、まだ増加する見込みでございます。またその下にあります、総菜や加工品を使わずに、天然だしの活用や野菜や魚などの食材から料理を作ることができるように「おやこdeクッキング」を開催しております。こちらの方が21会場で600名が今の参加状況でございます。

次のページ、2ページをご覧ください。(3)といたしまして学校における食育推進についてまとめております。下半分の点線で囲ったところをご覧ください。学校教育活動全体で行う食育の推進といたしまして「学校における食育実践プログラム」や「食育ハンドブック(主に小学校版)」及び「ひょうごの食べ物資料集」を活用した取り組みを推進しています。また、今年度新たに中学校の更なる食育推進を図るために、授業などで活用できる食育の取り組み事例等を示した教職員用「食育ハンドブック(中学校版)」を作成することとしております。

次に3ページをご覧ください。(4)になります。特に朝食摂取に向けた取り組みでございます。アといたしまして、大学生向け朝食摂取率向上プロジェクトといたしまして、学生による同世代の人たちへの朝食摂取率向上を図るための事業でございます。参加体験型のセミナーであったりとかグループワークを取り入れた活動を行っております。昨年度は2会場であったところを、今年度は拡充して5会場で実施することとしています。

それから次のページ、4ページをご覧ください。柱の2です。健やかな暮らしを支える食育活動の推進でございます。(1)のアで新規事業です。「美味しくヘルシー社食ごはん改革」というものを今年度から取り組んでおります。どういうことかと申しますと、健康づくりチャレンジ企業に対しまして、兵庫県栄養士会と連携いたしまして食堂のメニューの栄養価計算やエネルギー・食塩摂取量など栄養バランスに配慮したメニュー提供などへの取り組みについて支援をすることとしております。具体的な事例をご紹介したいと思います。資料2-2-①をご覧ください。先ほど伊達委員のご説明にもありましたように、県の職員を対象、特に若い職員を対象に健康づくりを支援することとして始めております。少し①の経緯、目的をご覧ください。県職員の定期健康診断の結果ですね、30代からC判定・E判定が増加している、また採用時の健診ですね、若い時の健診でもE判定、要受診の方が2割程度存在しているということが明らかになりました。そこで、職員健康管理センターといたしまして職員の健康を支援している主に保健師ですけれども、保健師と健康増進課と連携して健康づくりを支援していこうということになりました。まずどこから始めたかといいますと、社食ごはんなんですけれども、県庁内の食堂の食環境整備に着手いたしました。2の進捗状況なんですけれども、食堂を運営しているハートフードクリエイツ株式会社に対して食環境整備に向けての提案を行いました。行った提案に対して食堂

の方がどう対応したかっていうのを下の表にまとめておりますのでご紹介いたします。まず提案の1つは、メニューのカロリー表示または栄養成分の表示をしてはどうかということに對しまして、定期的なメニューであれば可能ですよという返事をいただきました。また次の茶碗1杯あたりのカロリーを写真や媒体を使用しての表示はどうですかということにつきましても、写真の表示について検討するというので、このホッチキス止めの後ろの方のページに載っていますのでまた見ていただけたらと思います。また、お茶碗を計ったらカロリーが出るというカロリースケールの導入も検討いただいております。それから、利用者が小鉢を選ぶときにバランスを考えて選択できるように、色のついたシールを貼ってはどうかという提案に對しまして、対応していただけるような返事をいただいております。次のページをご覧ください。期間限定の健康に良いメニューの工夫もしてくださいねということで、レバーを取り入れた小鉢を検討されています。また利用者への工夫といたしまして、健康管理センターや健康増進課が媒体を作りまして、卓上メモであったりとか掲示物について活用していただくという取り組みになっております。今後の予定ですけれども、今取り組み始めておりますが、取り組み結果を分析していきたいと思っております。また、県庁外で食事をする職員もいますので、食の健康協力店の活用も含め、周辺飲食店の環境整備にも取り組んでいきたいと考えています。またその他の取り組みといたしまして、職員健康管理センターと協働いたしまして、今までは同じ庁内なのに全然協働していなかったというすごい反省点があるんですけど、センターが作るニュースペーパーであったりとかリーフレットの中で一緒に考えていってお互いに連携しようということで、着々と取り組みを進めているところでございます。次のページからはニュースレターであったりとかをつけておりますのでまたご参照いただけたらと思います。最後のページをご覧ください。ホッチキス止めの最後のページなんですけれども、先ほどは県庁内とのコラボなんですけれども、ヘルシー社食ご飯改革に取り組んでいただいた企業が1つだけなんですけれども実績が今年度ございました。この書いてあります「社員ご飯サポートプロジェクトご登録のお願い」と書いてあるペーパーなんですけれども、西播磨の方の企業なんですけれども、社食ご飯に申請していただきまして、栄養士会の支援を受けて自分のところの社食を良い方向にもっていくという取り組みをされています。ここのスローガンであったりとかプロジェクトチームを会社自身が作りました。これから減塩・卓上調味料の半減に取り組んでいきますというメッセージであったりとか、改善点を把握するためにアンケートを作ったということで、裏面にアンケートを載せております。このアンケートにつきましても栄養士会の助言を受けながら一緒に考えて作ってございまして、今後はアンケート結果を基に対策を栄養士会と一緒にやっていくということをお願いしております。またこの事業の結果も皆様に還元、県民にもチャレンジ企業にも還元してもっともっと取り組み企業を増やしていきたいなと思っております。

元に戻りまして、先ほどの資料2-2をご覧ください。4ページの続きになります。

(1)のイといたしまして、フレイル予防・改善プログラムでございます。昨年度のこの会議で少しご紹介させていただきましたが、フレイル予防・改善プログラムを昨年度末に作成しております。本日はそのPR版をお配りしておりますのでご覧いただ

けたらと思います。地域の高齢者が集う通いの場などにおいて、口腔機能、お口の中の機能向上と栄養状態の改善を一体的に行うためのプログラムとなっております。このプログラムは、栄養士や歯科衛生士などの専門職とかまた配食事業者を活用いたしましてフレイル予防・改善対策に取り組むときの基本的な考え方や関係者の役割、具体的な取組例などを提示しております。今年度はこのプログラムを活用していただくよう市町に対して啓発を行っていたところでございます。今年度実際に活用していただいたのが16市町です。活用について検討したいと思っているところが10市町ということで、だいたい半数ほどの市町が取り組んでいただけてるのではないかなと思っております。また来年度からは高齢者の医療確保法の改正に伴いまして、市町において保健事業と介護予防を一体的に実施するという施策が始まってきます。その高齢者の保健事業と介護予防をメニューとして、やはりフレイル対策は的確だと思っておりますので、その事業の実施と併せて県のフレイルプログラムも啓発していきたいなというふうに考えています。

5ページをご覧ください。真ん中の辺りです、エでございます。食生活改善講習会の開催ということでいずみ会の方をお願いしております。今年度もすでに1,387回、55,840名様の参加をいただいているところでございます。オといたしまして、食の健康協力店も増加しております。8,460店、そのうち栄養成分の表示をしていただいているのが3,241店という状況でございます。食の健康協力店に対しましては、県の方から栄養・食生活に関する最新情報をメールマガジンで発信することによって健康協力店の更なる充実を図っていきたいと思っております。

次のページをご覧ください。6ページになります。(2)の食品表示への理解促進、リスクコミュニケーションの普及ということでございますが、食品表示法の施行に伴いまして全ての加工食品に栄養成分表示が義務化されております。今年の3月までは経過措置期間ということでもよかった部分もあるんですけども、4月からは全面義務化になります。そういうところもありまして、今年度新たに栄養成分表示のパンフレットを作成して指導を行ってきております。パンフレットにつきましては、今日配布しておりますのでまたご参照いただけたらというふうに思っております。

3つ目の柱ですけれども、食や農に積極的に関わる活動の推進といたしまして7ページをご覧ください。継続実施の事業ですけれども、アといたしまして親子農業体験教室を引き続き行っております。実績は米作りが5回、黒大豆作りが6回というふうになっております。(3)の地域色豊かな食文化の継承と創造というところでは、一番下の方の四角囲みですけれども、食の実践力アップ講習会といたしまして、いずみ会におきまして日本型食生活や郷土料理、地域の農林水産物を活用した献立を伝えるため、子育て世代を対象に講習会を開催してもらっております。今の実績は9会場218名でございます。

それから次のページです、8ページをご覧ください。イといたしまして幅広い世代への魚食普及の推進ということでこちらも継続して料理教室を実施しております。今の実績が420回、10,917名の参加を得ております。

また、4本目の柱は食育推進のための体制整備でございますが、(1)のイにありますとおり、ご飯・大豆・減塩を柱とした「ひょうご“食の健康”運動」を展開しており

ます。今年度は956人の食の健康運動リーダーによる調理実習を年間3,000回実施予定としております。また、その他ひょうご食育月間やイベント等通じまして啓発をしているところでございます。簡単ですが以上でございます。

【芦田会長】

はい、ありがとうございます。駆け足でなかなか把握するのが難しいところもございますが、時間に限りがありますので。それではみなさま方、ご説明のあった内容につきましてご質問ご意見がありましたらよろしくお願いたします。いかがでしょうか。榊委員、どうぞ。

【榊委員】

栄養士会の榊でございます。今の報告の中で栄養士会がいろいろな事業に関わらせていただいております。昨年からもいろんな事業で関わらせてはいただいておりますが、世代でいうと私たちはもう全世代に食の健康という関わりをもっていかないといけない中で、1番気になったのは、子供たち、朝食の取り方であるところで、いろいろこの今兵庫県栄養士会、昨年から10圏域体制を立ち上げまして地域は地域で見守りましようということで、地域の子供たち、高齢者等に食支援をさせてはいただいているのですが、少しいろいろ質問が返ってきている中に、学校に栄養士さんがいないのでいくら子供に朝食を勧めても理解をしていただけない。一応朝食メニューコンテストとかに私たちちょっと入らせていただく中で、学校に発信すると前は9,000人ぐらいから応募があってそこから審査をして何か所かに子供たちに表彰したという神戸市の事業なんですけれども、そこでもいろいろあったんですけど、やっぱり何か目的を持たせてあげる、子供たちにそういう学校の中においても栄養士が回って行って食の大切さを教えていくことも大事だし、何かこういうことで自分たちが考える機会を与えてあげる。それと子供もそうですし、若い世代特に養成校にいる学生たちほとんど朝食は食べていません。となってくると子供から若い世代に対しての本当の意味の食の支援が、私たち栄養士会もそうですけど、県も含めてその辺のポイント的な事業というのがもう少し進めていただけるような方向性はないのかなということで、聴講生とか他の方たちと話をしています。高齢者施設においてもなかなか委託会社が入ってしまってその施設への食支援ができない。委託にまかせてバランスが取れていると思うんですけど、先ほどの衛生管理もそうですけど、なかなか全体的な食に向けて衛生管理、食の安全安心のところが見えてこないことというのが全て今、栄養士会にいろんなクレームじゃないんですけど、もう少し全体の年齢層に向けてもそうですし、先ほどのHACCPもそうなんですけれども、HACCPについても前に私認証食品の中に入れていただいている中の認証の中でも70点から90点の幅があります。でも、今後このHACCPについてもしっかりと検証はしていただけたらと思うんですけど、そのいろんな場面の食の取り方、それと衛生管理といえれば安全安心の流れの中で、失礼な言い方をすると形はとれているんですけど、本当にそこでポイントをおいたところまで見ていただけるのかな、というのがこの1年いろんな事業に取り組ませていただけてちょっと感じる場所なんですね。いろんな事業を栄養士会はさせていただき

ますし、もちろんやっていかないといけないと思いますが、もう少し年齢的なポイントであったり安全性のポイントであったりというところのマニュアル化を少し、マニュアルだけじゃなくてそこを精査していただけるような細かい施策といったら失礼なんですけれども、その辺が漠然としてて、やるのはやります、でも本当にこれがどこまで結果・評価が出てきているのかというところが、少し今、今年度の事業をやる上においてもしっかりと取り組んでいかないといけないところかなと思っておりまして、また今後ともいろんな分野からのご支援いただけたらありがたいなと思っておりまして、すみません、ありがとうございます。

【芦田会長】

はい、ありがとうございます。私も若干、今の榊委員の話で全世代というのがあったんですけれど、この資料を見ているといわゆる小中学校にけっこう限定されていて、しかも公立に限定されていて、私は大学にいるわけなんですけれども、高校・大学のいわゆる義務教育を離れた後の若年層は朝ごはん食べてないですよ。そこに対する対策というの欠落していると思いますけど、その辺も含めて意見交換等ありますでしょうか。

【藤原健康増進課長】

ご意見ありがとうございます。ご意見をお聞きしておりまして、全ての世代もそうですし例えば大学の取り組みもそうですし、少しの部分しかカバーできていないというのはこちらの方は重々わかっております。なので、どういった形で広く深く全て支援したらいいのかなということについて1つ1つの事業を見直しながら今後考えていきたいと思っておりまして、ご助言お願いしたいと思っております。

【山根体育保健課長】

教育委員会体育保健課でございます。まず栄養士会の皆様におかれましては栄養教諭の研修会等でもお越しいただいております、お礼を申し上げます、ありがとうございます。そのような中で食育等の指導というのは学校の教育活動全体で行うもので、しかも栄養教諭は食のコーディネーターという立場で、学校における管理職であるとか教職員であるとか全員で進めているところです。その中で栄養教諭が配置されていない学校もあるのですが、そこは各種研修会で様々な食育に関する研修を行っていますので、それを持ち帰りいただいて校内で伝達講習をするというような形で取り組んでいるところです。もう1点ご指摘ありました、小中では食育を進めているが高校では進んでいないとのご指摘があったのですが、私どももそれを感じておりまして、資料にもありますように今年度食育ハンドブック（中学校版）の作成をいたしました。小中と教職員向けの教材できていますので、その先はやはり高等学校ということを見据えて、来年度は高等学校における食育の推進をどうしていくのか、もちろんその中には朝食をしっかり食べるというような内容も含まれてくるのかなと思っておりますので、来年度に向けてそのような形で取り組んでまいりたいと考えております。

【芦田会長】

はい、ありがとうございます。他にございませんでしょうか。はい、大野委員。

【大野委員】

失礼します。小学校に勤務しておりますのでいつもお世話になっております。今言われたように、食育ハンドブック、小学校はずっと前からあって、先生方の県や市の研修を受けて学校内でも広げていくというやり方をしている、とても全員の教職員がそのような食育に関する研修会に行ったり研修を受けるのは無理なんです。最初の部の時に食中毒のお話が出ていた時も思いましたけれど、小学校も給食室、調理の給食に対しては徹底した衛生管理をされていますし、こちらも安心してお任せをしているのですが、食べる場所は教室がほとんどですが、それから手洗いの指導とか食べ物を食べる子供たち自身の指導がいくら安全に作っていただいても、それ以後の食べる場所や子供の手にはばい菌があつたりすると、それが原因でノロウイルスが広がったりまた低学年の子ほど体調悪いともどしたりして、それが周りに広がってノロウイルスが広がるような事案も今までに聞いていますので、それを指導するのはほとんど栄養教諭ではなくて、担任の先生方なんです。私たち管理職は気をつけてはいますが全部の教室を見張っているわけにもいかず、担任の先生がどれだけ配慮ができるか、いざという時の対応ができるかという部分にかかっているのも多いので、うちは大きい学校なので栄養教諭がいるのですが、栄養教諭の先生が職員会議などで研修をしてくれて、各教室にももし何か嘔吐があつたときの消毒するための次亜とかエプロンや手袋などそういうのを全部置いていますし、どの先生が関わっても同じような対応ができるようにという指導は教職員にもしています。また子供も保健室の養護の先生が、手洗いチェッカーというんですかね、薬品をつけて洗い残しがあつたら青く光るというのを借りてきて、生活科の授業の中で「これぐらい洗ってもまだばい菌残っているよ」というのを低学年の時から指導をしたりして、子供自身も自分で気をつけられるような指導をしています。今、大学生・高校生になるとなかなかというお話がでていますが、やはり幼稚園・小学校で保護者と関わるとすごく感じるのが、家庭の生活スタイルが変わっていること、学校でいくら教えても食育を広めようとしていてもやはり基本はそれぞれの家庭ですので、おうちで小学校でも朝ごはんを食べてこないまたはコンビニのおにぎりを食べてきたりとか、遠足のお弁当もコンビニのをもってくる子が最近いますし、すごく丁寧にされているおうちもあれば、そうやって買ったものですまそうというおうちもあって、やっぱり個々の家庭の考え方っていうのは大きくて、なかなか学校で先生が言ったからといっても、子供の力ではどうしても動かせないものが大きいなと思います。最近夏が暑いので、水筒にポカリとかああいうのを入れてきてもいい学校も最近あるそうで、逆に歯科医の先生からは歯にすごく悪いので普段は飲まない方がいいという指導をされたり、それも全部おうちの考えが主で動いていることが多いんです。教育委員会の方が言われたように学校も頑張っているんですが、やっぱり家庭の教育力と地域の方のご協力全部があつてこそ効果が出るのかなと思っております。今後ともご指導よろしく申し上げます。

【芦田会長】

家庭という言葉がありましたけれども、家庭に近いところでいうと、頼川委員、生協さんは食の安全のところやっておられますけど、ちょっと食育に関わる部分でもなにかありましたらご意見いただければ。

【頼川委員】

家庭はいったいどこにあるのかというふうに思うんですけども、最近、県庁の方たちは県庁の食堂があるから食べる場がありますよね。食べるということに関しては「場」がどこにあるかということで大きく変わってくると思います。生協で活動していますとですね、最近はですね、子ども食堂あるいは老人、おひとり様ですね、そういう場のない人たちをどこで食べさせるかというそういう場の立ち上げというのがいろんな各所で行われています。どの場所でどれだけの食育というか食を豊かにしてあげられるかというのが大きな課題になっています。学校はまだ幸せだと思うんですよ、大学でも高校でもそういう「場」がありますから。その「場」もない人たち、子供たち若い人たちがたくさんいます。その人たちをどういうふうに食べさせていくというか食育を育てていくか、本当に難しい時代になってきているなと実感しています。プラスですね、言わせていただければ、災害、先ほど防災の食も出てきましたけど、今防災ということが非常に大きなテーマになっています、南海トラフもあります。ですのでそれが現実的な課題として大きな切り口となっていると思います、食を支える切り口として。それに対して、万が一起こったときにこういうような対策をしようねという呼びかけはたぶん、神戸は震災ありましたので非常に意識高いと思うんですけども、じゃあその次は来るべき近い将来に起こるべきを想定してついでに、これから起こるであろうことに対する現実的な実感というのは今の子供たちはないんですよ、もう今の大学生以降がないんですよ、震災体験がないから、それ以後に生まれた子たちだから。ですから私たちがいくら「第2次世界大戦の時はこうだったんだよ」と聞いてもピンとこないですよ、その感覚が今の20代、若い人たちの感覚ととらえるならば、改めて防災という意識を作っていくかなくてはいけない、食べることさえもね。その取り組みというのはやはり安心安全に直結している問題だと思います。それが今後の1つの宿題になろうかと思っております。

【芦田会長】

ありがとうございます。はい、加藤委員どうぞ。

【加藤委員】

今、両先生のおっしゃったこと、本当にそのとおりだと思います。ちょっと話題が外れるんですが、福井県の鯖江市というところがですね、食育で素晴らしい効果をあげておられる、この雑誌に出ておりますけれども、この記事を読みましてですね、まさに目から鱗が落ちた、そういう感じですね。これはぜひ県の方にもですね、置いておきますので見ていただいてぜひ情報を集めていただきたい。それともう1つ私は消費者の立場からなんですけど、こういう委員させていただいている関係もありまして、食

品スーパーマーケットあるいはデパ地下にしょっちゅう出入りしております。いろんなもの見ております。その中でですね、最近農業団体さん農協さん、あるいは漁連さんの方からの情報発信、いろんな情報を出しておられる売り場がたくさんあります。農協さんの直売所あるいは明石の漁連さんの料理教室、そういったところの人気等はずっともっと取り上げていただきたいと思うんですね。消費者の立場からいいますと、今スーパーマーケットどこも大変よく頑張っておられると思います。ですからこれからいいお店あるいは食育に協力しておられるお店をもっと応援してあげるといことと、それからお作りになっている方あるいは業者の方のご苦勞、そういった面ももっともっとPRしていく、それが食育にもつながっていくのではないかと思います。そういったことがこれに全部出ているんですね。本当に目から鱗が落ちましたですね。ですから他府県でも一生懸命やっておられます。この中でやっていますのも安全安心と食育ということを非常に力入れておられます。ただ昨今スーパーマーケットの売り場等見ておりますと、高齢の方いわゆるリタイヤされた方ですね、しかも男性のお買い物客が結構目立ちます。そういう方がお買い物されているのを私チラッと見ますとですね、う〜んというようなこともございますので、地域でですね、いずみ会というグループの活動がありますけれども、ああいったところとももっともっとタイアップしてですね、今度は高齢者を引っ張り出す、若い人への食育というのはぜひふんと学校等でもやっておられるのですが、特に奥さんに先立たれた男性、まさに高齢男性は哀れなものでございますので、そういった方々への食のPR こういったことも少しどこかにおいていただければいいんじゃないか、ちょっと脱線話になりましたですけどよろしくお願ひしたいと思います。

【芦田会長】

ありがとうございます。今日は借りている会場の都合で、あまり延ばせないということです。すみません。

【伊達委員】

社員のご飯サポートプロジェクトが県職員とたつこの方の、どれくらいの規模の会社なんですか。200人ぐらいですか。1社しか応募がなかったということですがけれども、これを見たこういうような県と会社とで県職員と会社の社員さんがやっているようなこと、いろいろな施設を見られた場合、県の職員のようなところではたくさんサポートがあって人材もあるからということで、とてもうちではできない、小さな会社はできない、ここは200人だから相当ですけど、もっと小さな会社でもうまく始めてやれるんじゃないかと思うんですけども、まず県をバンと出してその後一般の会社を出すのではなくて、やっぱり県内の企業のやったことを出してその後に県の職員の結果を県民に知らせるとい方が、なんだかこれ県民みただけで普通の会社はこんなのはできないわって思ってしまうんじゃないかなと思ってしまいましたので、やはり住民を前に出してサポートは従業員の方にやっていただくというようにする方が皆さん飛びつきやすいんじゃないかなと思いました。

【芦田会長】

ありがとうございます。もう1つの県庁の食堂に関してなんですけれども、県の職員の皆様にお伺いしますが、この中で県庁の食堂を日常的にご利用されている方どのくらいおられますか。私も昼を挟んで会議をやる時に「どこでお昼食べた方がいいですか」というと、ここを薦められたことはないんですよ。どなたもおられない中でこういう活動をしているっていうことは食堂の方ももう少し考えられた方がいいかなと思います。もう時間がきていますが、私の意見1つだけあるんですけど、食育というのは時間がかかるものなんですけど、出口評価をどうするかというのが非常に難しいところだと思うんですよ。これをやったことによっていわゆる県民の健康度がどう変わったかというところは、評価がなかなかできないのは重々承知しててそこに因果関係をもたらすことは難しい、これが根拠としてこうあったからこうなるというのは難しいんですけど、幸いにして味木局長が確かお医者様の免許を持っておられるので、お医者様の立場から出口側の方、食育をやったことによって出口側の健康ですね、それを今後県が考えていただいて、直近じゃなくていいので20年30年後の評価がやっぱり欲しいなという風に思いました。ということですみません、会場の都合で時間が限られているんですけども。はい、泉谷委員、あまり超えないでくださいね。

【泉谷委員】

食品産業協会の泉谷でございます。柳本副会長の代理で来てます。一言だけ喋って帰らないといけないと思ひまして、業界団体の動きだけですね、ご説明をしたいと思ひます。食品衛生法の改正の時にですね、特に HACCP によります衛生管理の実施を最重点課題として取り組んでおるんですけども、正直なところを申し上げまして、中堅規模以上の製造業者にはそんなに心配ないかなと思っております。特に小規模・零細のところにつきましては、すぐに言ってすぐに対応できるものではないと思ひまして、3年ぐらい前からそういう小規模・零細のところを中心に研修会等を私ども食品産業協会がやっているんですけども、なかなかどのようにして進めていったらいいのかというところが手探り状態ですね、うまくいっていないところもあるんですけども、食品衛生の基本と HACCP 推進研修というような形でですね、神戸とか姫路とかで研修をしたり、あるいは30年度から県下の6次産業をやっているそういう小規模のグループに対してもですね、これからの衛生管理こうなるよというようなことを、具体的にどんなことをしないといけないかということをおもひながら手探り状態を進めているというようなことをやっております。その中でですね、今一番危惧しておりますのが、法改正でですね、具体的に施行された時にこういうふうなことを監視指導しますよというようなことを言われているんですけども、具体的などころの対応というのがよくまだ見えていないところがあります。このような言い方をしたら失礼ですけども、どういうふうなことをチェックされるのかということがわかれば、それに向けての対応というものをですね、業界団体で前もってやっておくのですが、そのところがよくわかりません。それで、厚生労働省の一律的な基準での指導になると聞いておるんですけども、それもそのさっきの具体的などころについてはよく見えないものですから、法律の完全施行された後にはこんなふうに指導されま

すでしょうというようなことを想定の上で言っているんですけど、その辺のところについて県の裁量といいますかその分を越えてると思うんですけど、業界団体としてはその辺の対応をですね、積極的に取り組んでいきたいと思っておりますので、早めに詳しい情報がわかりましたらですね、提供をお願いしたいと思います。私たちもみなさんと共に一緒にやっていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

【芦田会長】

ありがとうございました。その他事務局から何かございますでしょうか。田中委員どうぞ。

【田中委員】

2月も半ばになってきますとですね、もうすぐいかなご漁が始まるんですけども、なかなか今の漁場環境からしますとですね、去年も大阪湾は3日しか操業していない、今年も大変危ぶまれております。たぶん、短い操業で終わってしまうかなど。その原因というのが富栄養ではなく貧栄養なんですね。陸から窒素やリンとかの供給が海に運ばれてきていないというのが最大の原因です。有毒なプランクトンの話もあったんですけども、これも富栄養ではなく貧栄養がもたらしているんですね。有害なプランクトンが優先するというのはそういう漁場環境にあるというのが我々の業界の中では言われています。兵庫県の方とも「豊かな海発信プロジェクト」ということでいろいろやらせてもらってるんですけども、ぜひこの場にいらっしゃる方々にはですね、海はね今やせ細って枯れてる、貧栄養であるということをですね、今日一言言わせていただかないと帰れませんのでよろしくお願いいたします。

【芦田会長】

貧栄養でいうと海苔の方はどうですか。

【田中委員】

海苔はですね、今先生言われたように貧栄養になると色が黒くなくなるんですよ、申し訳ないけど、加藤委員の背広のような色になると。こうなると最悪なんですね。今なんとか兵庫県は持ちこたえています。兵庫県から西の方は色落ちですね、そういう現状ですね。なかなか兵庫県は海流が速いですから、施肥とか人的なコントロールができない状況です。九州の方ではそういうコントロールも可能なようなんですけれどもなかなかそういう状況にはないので、自然のままで海苔養殖でなんとか今のところはぎりぎりいっぱいのところまで黒い海苔がとれているという状況ですね。海外の方も今品薄で、非常に国産が取りざたされている状況ですね。ここにこの新型のウイルスで中国の方での生産もままならないことが情報として入っていますね。以上です。

【芦田会長】

下水道の水質管理が事業所を含めて相当厳しくなっているんで、兵庫県としては瀬戸内の播磨灘水域と大阪湾水域で基準も違いますし、その中で栄養素をどうしてい

くかというところとか、その辺も含めてまた県の方も調べていただければというふう
に思います。すみません、だいぶ時間が過ぎましたけれども、事務局から何かござい
ますか。

【源田食品安全官】

せっかくの機会ですので、新型コロナウイルスの情報をとっておりましたが、時間
もございませんので資料をお配りしております。知事メッセージ等お配りしてありま
すので一度読んでいただいて冷静な対応をよろしく願いいたします。

【芦田会長】

はい、ありがとうございます。他になれば進行を事務局にお返ししたいと思いま
す。どうもありがとうございました。

【西田生活衛生課長】

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す。それでは閉会にあ
たりまして、健康福祉部健康局長の味木からご挨拶を申し上げます。

【味木局長】

味木でございます。本日は芦田会長、伊達部会長含め委員の皆様には様々なご意見を
いただき誠にありがとうございました。食の安全安心の方では監視指導ですね、実績
のトータルを含めてどの程度やっているのかということを中心に示すとい
うこと、また食中毒については飲食店での発生件数を含めて実態を見るようにしてい
く、今関係団体、事業者の皆様、行政が一丸となって安全に向けて取り組んでいると
いうことをもっと県民の皆さんにわかりやすく PR して、それが安心につながるよう
な取り組み、引き続き心がけていきたいと思っております。ご指導のほどよろしくお
願いします。また食育の方では、出口評価というのは非常に大事なことだと思ってお
ります。どうしても目の前の事業にいろんなことでやっているところではございます
が、それを本当の目的に向かってできているのか、また抜けているところはないか
ということもしっかりと考えていく必要があると思います。今年度は5カ年計画の折
返しとなりまして来年度は4年目となります。計画の実現に向けて引き続き全力で取
り組むとともに、次期改定に向けまして本日含めて皆様からいただきましたご意見踏
まえながら、また更にステージを進めていきたいと思っておりますので引き続きのご指導ご
支援のほどよろしく願いします。なお、最後に委員の皆様にはこれで2年の任期が
満了しようとしておりますが、これまで県が実施します食の安全安心と食育に関しま
して、様々な有益なご助言、ご提案をいただきましたことをこの場で感謝申し上げま
す、本当にありがとうございました。また、私共ここに集まっております関係各課全
力を尽くしてまいりますので、引き続き可能な方におかれましては、ぜひ今後もご協
力いただけますようお願い申し上げます。閉会にあたりましてのご挨拶とさせていただきます。
まことにありがとうございました。また今後ともよろしく願いいたします。

【西田生活衛生課長】

ありがとうございました。今局長が挨拶で申しましたとおり、2年の任期が満了となります。特に公募委員の皆様におかれましてはこれで終了ということになります。非常に温かいご意見、また厳しいご意見をたくさん頂戴いたしまして、我々といたしましても一般の公募委員の方にこういう考えを深く持っていていただいているということにすごく心強く思いました。またその他の委員におかれましては、ぜひ再任いただきまして今後ともご協力のほどよろしくお願いいたします。それではこれもちまして第2回食の安全安心と食育審議会を閉会いたします。本日はどうもありがとうございました。