

平成 28 年度 第 1 回 高知県食の安全・安心推進審議会

日 時：平成 28 年 12 月 6 日（火曜日） 午後 1 時 30 分 ～ 4 時

場 所：総合あんしんセンター2 階 大会議室

（食品・衛生課 小野チーフ）

ただ今から高知県食の安全・安心推進審議会を開催いたします。

私は、本日の司会を務めさせていただきます食品・衛生課の小野です。どうぞよろしくお願い申し上げます。

さて、この審議会は平成 18 年 2 月から開催しており、今回で通産 23 回目、平成 28 年度の審議会としては 1 回目の開催となります。会議の開催にあたり、事務局の準備不足により急な開催日の変更があり委員の皆様にご迷惑をおかけしました。申し訳ございませんでした。

審議会には 20 名の委員がおられますが、本日は西岡委員、津野委員、濱口委員、山之内委員、野村委員、田中委員が所用のため欠席されております。2 名の方が今ちょっと遅れておりますので、現在 12 名のご出席をいただいております。高知県食の安全・安心推進条例第 30 条第 3 項の規程に基づき、審議会の委員数の過半数に達しており会議が成立しておりますことをご報告いたします。

なお、本日の会議につきましては公開となっておりますので、よろしくお願い申し上げます。

そして、日頃からお世話になっております中国四国農政局高知支局浅利総括広域監視官にもご出席をいただいております。また、関係課も出席者名簿にありますように県並びに高知市の食の安全・安心に関する各課が出席しております。

それでは、会議に入ります前に、健康政策部長の山本より皆様へ開会のご挨拶を申し上げます。

（山本健康政策部長）

皆さん、こんにちは。

何かとお忙しい中、食の安全・安心推進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、日頃から県の食の安全・安心の施策の推進に大変なご理解ご協力をいただいておりますことを、この場を借りてお礼を申し上げたいと思います。

例年というか今年もというふうになりますけど、冷凍のメンチカツの腸管出血性大腸菌によつての重篤な食中毒が発生したりとか、それから本来廃棄されるべき食品も横流しとございますか、あり得ない様な事例が発生もしております。

また、今、新潟とか青森では高病原性の鳥インフルエンザが発生しているというように、食の安全・安心を脅かすような事件事故が発生をされていております。そうした中で、この審議会でもずっとご審議をいただいておりますけれども、県の食の安全・安心推進計画

ですけれども、県の施策の目標とか基本的な方向性を定める計画ですが、24年の3月に今の2次の計画を策定しております、本年が最終年ということになります。来年度からの新しい事業に向けまして、本日は2期の現時点での総括と3期の方針とそれから素案についてご審議をいただきたいというふうに思っております。

新たな計画案でも、県民の健康のほうが一番重要であるという視点による食の安全・安心の確保、それから生産から消費までの一貫した食の安全・安心の確保、それから行政と関係事業者、消費者などの関係の皆様方の相互理解の協働による食の安全・安心の確保というこの3つの基本的な考え方というものは当然変わるものではありませんので、引き続きこの考えかたに基づきますけれども、やはりこれまで取り組んできた成果とか、それによって見えてきた課題への対応ということもありますので、施策全体の体系の見直しをさせていただきたいということと。それから環境保全型農業の推進、高知県版 HACCP 認証制度の推進、食品表示に関する普及啓発、それからリスクコミュニケーションの推進。この4点を重点的に取り組みたいというふうに考えております。

本日は限られた時間の中ではありますけれども、次期計画に策定ということで、今回はご審議をいただきたいと思っておりますので、ぜひ関連なご意見をいただければと思います。

では、よろしくお祈いします。どうもありがとうございます。

(食品・衛生課 小野チーフ)

今から、ご出席の皆様のご紹介をさせていただきます。申し訳ございませんが、呼ばれた方はその場でご起立ください。

1ページ目をご覧ください。出席者名簿を閉じらせていただいております。

高知県連合婦人会、佐々木委員。

(佐々木委員)

高知県連合婦人会の佐々木です。どうぞよろしくお祈いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)

RKC 調理製菓専門学校、三谷委員。

(三谷委員)

三谷と申します。どうぞよろしくお祈いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)

瀬戸消費者グループ、中澤委員。

(中澤委員)

瀬戸消費者グループの中澤でございます、どうぞよろしく願いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)

さて、公募委員の皆さまをご紹介します。久委員。

(久委員)

公募委員の久でございます。どうぞよろしく願いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)

谷委員。

(谷委員)

谷と言います。よろしく願いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)

坂本委員。

(坂本委員)

公募委員の坂本勝博でございます。よろしく願いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)

高知県指導農業士連絡協議会、鈴木委員。

(鈴木委員)

鈴木です。どうぞよろしく願いします。

(食品・衛生課 小野チーフ)

高知県漁協女性部連合協議会、浜野委員。

(浜野委員)

浜野です。よろしく願いします。

(食品・衛生課 小野チーフ)

一般社団法人高知県食品衛生協会、井上委員。

(井上委員)

井上でございます。よろしくお願いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)
高知県菓子工業組合、刈谷委員。

(刈谷委員)
刈谷でございます。よろしくお願いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)
株式会社サンプラザ、田村委員。

(田村委員)
田村でございます、よろしくお願いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)
高知県立大学、南委員。

(南会長)
南でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)
清和准看護学院、山本委員。

(山本委員)
山本でございます。どうかよろしくお願いいたします。

(食品・衛生課 小野チーフ)
それではこれからの議事の進行は、条例第 30 条第 2 項の規定により南会長にお願いいたします。よろしくお願いいたします。

(南会長)
先ほど部長様からお話がありましたように、第 3 次に向けての重要な審議がございますので、皆様方のご協力をいただいて会を進めてまいりたいと思います。よろしくお願いいたします。

審議会運営規定第 30 条第 2 項に基づき、私のほうから議事録署名人を指名させていただきます。久委員、それから井上委員のお二人にお願いいたします。ありがとうございます。

それでは、議事を進めてまいります。事務局から「第2次計画の総括」と「第3次計画の骨子案及び素案」について説明いただきますが、この2つは関連がありますので、併せてお願いしたいと思います。とりあえず、事務局からお願いいたします。

「第2次計画の総括並びに第3次計画の骨子案及び素案についての説明」

(食品・衛生課 安藤)

食品衛生課の安藤です、よろしく申し上げます。では、資料の3-1をご覧ください。よろしいでしょうか。では、まず私の方からは、この第3次高知県食の安全・安心推進計画骨子(案)の主だったところをさせていただきます。

まず、「食の安全・安心推進計画」でございますけれども、平成15年に食品安全基本法というのが制定されまして、平成17年、議員提案でこの食の安全・安心推進条例というのが高知県で制定されています。19年の2月に1次の計画、24年に2次計画ができて、本年が最終年ということで来年度に向けて新たな計画を作ろうというものです。基本的には、ここに載せるべき項目というのは条例の中にすべて入っております、その他もろもろをつけていくというような作業になっております。

上の基本的な理念といいますか考え方について、まずご説明をします。1番目として、県民の健康の保護が最も重要であるという視点に立つということ。それから2つ目に、生産から消費までの一貫した食の安全・安心の確保ということ。それから3つ目、行政、食品関係事業者、消費者等の全ての関係者の相互理解と協働による食の安全・安心の確保といったことが、この条例の基本的な考え方ということになっています。

では、第2次計画は24年から28年まででしたけれども、どのような体系であったかをご説明いたします。4本の柱からなっております。上から「食の安全・安心確保のための基盤づくり」、2番目食の「安全・安心対策の推進」、3番目「安全・安心な食品の生産及び供給の支援」、4番目食「安全・安心を確保するための相互理解と協働の推進」という4本でできております。それぞれにこの5年間やってまいりまして、成果と課題が見えてまいりましたので、その課題を右側に示しております。

1番目の基盤づくりにつきましては、成果としては、訓練の実施や危機管理情報の共有による体制の定着化ということで、今でしたならば鳥インフルエンザの訓練であったり、それから放射線に対する訓練なども行ってまいりましたし、高知市さんとの情報共有なども行っております。

2つ目に出ております、それこそ今問題になっておりますけれども、県内養鶏場における高病原性鳥インフルエンザの発生ですが、今のところ県内養鶏場では発生しておりません。なお、畜産振興課の方ではすでに養鶏農家に対して、消石灰の配布をしていると聞いておりますし、立ち入りをまたして移動しているという話も聞いております。

3つ目、IPM技術に関する試験研究により、新たな品目への拡大や土着天敵活用技術が普

及してまいりました。IPMというのは害虫駆除のために、また虫を使った農業を進めていくというように農薬をなるべく使わないという手法でございます。

課題といたしましては、今申しました害虫を対象とした駆除ということはできてまいりましたけれども、ウイルスや細菌に対する駆除というのは、質の管理などを併せた形で進める必要があるようでございまして、この技術の開発に取り組んでいくという課題がございます。それから、今大きく動かしております「HACCP（ハサップ）」という制度がございますけれども、この手法に関しては、これは県・市の方の対応になりますけれども、この指導をしていくための技術の習得が県職員に必要なだよということが一つの課題になっております。また HACCP については後でご説明を申し上げます。

2つ目の「食の安全・安心対策の推進」でございますけれども、ゼロではございませんが農薬事故はこのところ毎年1件、2件、今年度はまだゼロと聞いておりますけれども発生しておりません。2つ目、動物用医薬品や飼料添加物の不適正使用による残留は今のところございません。3つ目、優良衛生品質管理市場、漁業の関係になりますけれども、県内で宿毛、清水、室戸、この3つの市場がこの優良衛生品質管理市場に認定されておまして、全国で12しかないそうでございます。次の食品表示関係課の連携による指導、情報共有の促進ということで、今は食品表示が大変どんどん改定されておりますので、その関係の連携、指導も強化しております。新たな県版 HACCP 認証制度、この6月にこれまでありました認証制度を改定いたしまして、HACCP 導入をとにかく進めていくということで、地産地消外商課と食品衛生協会さんにもご協力いただきまして、事業者を集めて講習会などを進めているところでございますが、これはこれから外商に向けては絶対必要な項目ということで、大きな課題となっております。

次の「安全・安心な食品を生産及び供給の支援」でございます。官民協働による食育の推進、それから「高知の食べ物いっぱい入っちゅう日」の実施など行っておりますけれども、さらに「高知フェア」の開催の増加、水産物の鮮度管理技術、スラリーアイスであったり、それから無神経サバといったようなものの普及によりまして、漁獲物の品質は向上しております。

課題といたしましては、朝食を必ず食べる児童生徒の割合が目標値をまだ下回っているということがございます。それから1つ飛びまして、学校給食の地場産品活用実績が減少傾向という、量がなかなかとらないという状況があるようでございますけれども、この問題がございます。それから、传承人の活動を継承する人材の発掘ということで、ゆず寿司であったり、そういった伝統的な食材を使った伝統料理というものの人材を発掘育成することも課題となっております。先ほども申し上げました鮮度管理実践に向けた啓発も漁業の方ではしております、というふうになっております。

それから4つ目、「食の安全・安心を確保するための相互理解と協働」というところでは、県でも市でも「リスクコミュニケーション」というのを開催しておまして、昨年度はジ

ビエに関するコミュニケーションを行いました、たくさんの方においでいただきました。また、講習会など開催しておりますけれども、まだ安心の確保は十分というわけにはまいりません。特に最近では添加物であったり、原発の関係での放射能に対する考え、それから農薬といった情報不足や誤解による不安が起きているというふうを考えております。

左の「食の安全・安心を取り巻く状況の変化」という白抜きのところを見ていただけますでしょうか。さつき部長も申しましたが、最近この5年間にかけても事件・事故の発生は絶えることがございません。一番上にあります原発事故はもちろんですが、2つ目、腸管出血性大腸菌 O-157 の関係の重篤な食中毒の発生では、ユッケであったり、それからキュウリであったり、部長も申しましたメンチカツであったり、次から次へと問題は出ております。それから、飲食店等のメニューにおける不適正表示というのは、レストランなどで生産地を偽った牛肉を販売しているということが大きく問題化されたことがございました。それから、次は冷凍食品への意図的な農薬混入ということで、これも大きく報道されましたけれども、群馬県で従業員の方が意図的に農薬を入れた。それから、中国でも同じようなことがございましたようで、こういった問題がございます。次の廃棄食品の不正転売は、カレー屋さんのカツの不正転売というのがついこの間のことだったと思います。異物混入はもう次から次へと出ておりますけれども、特に乾麺の中にハエが入っておったということで、販売中止になった大きな会社の事例がございます。

2つ目、社会情勢の変化といたしましては、先ほども申しました国際的衛生管理手法（HACCP）、これを国のほうはオリンピックに向けて義務化しようというふうを考えております。また、現在はコンビニさんであったり、大手のスーパーさんはこういった HACCP を導入していないと相手にしてくれないとか受け入れてもらえません。ですので、どうしてもこの HACCP というのを手法として導入していただいて、安全・安心を確保をしていただくというのが、食品業界の大きな課題ということになります。次の食品表示法の施行ですけれども、昨年からは消費者庁のほうで食品表示というのが規定されるようになりました。栄養成分表示の原則義務化であったり、機能性表示食品の制度がスタートする。また、次のポチ（・）にいけますが、食品流通の広域化、グローバル化といったことで、食品がどんどん広く流通していくということになっております。

次の TPP をちょっと挙げておりますけれども、その TPP が始まりますと、当然輸入であったり輸出であったり、大きく変化してまいります。また、日本に入ってくるものの食品の安全性はどうなのかということでは県議会でも質問がありましたし、国会でも何度か質問が出ているようでございますので、こういった状況の変化が実際としてはございます。

こういった今申しました取り組みの課題、それから食の安全・安心をとりまく状況と変化というところを踏まえまして、第3次計画にこの取り組んでいきたいということで先ほど申しましたように、ちょっと施策体系を変えさせていただきました。一番目に基盤づくりというのを現在持っておりますけれども、もう10年も経ちましたし、それから一定成果も見えてまいりましたので、この項目につきましては、それぞれの中の3つの項目を新たに

作りましたけれども、その中に組み込むというふうな形にさせていただきました

1つ目は、「生産から消費に至る食の安全・安心の確保」ということで、生産段階、それから製造・加工・販売段階、それから消費段階といった3つの段階に分けてまとめたものにしております。それから、(4) 県民からの相談に対する立入指導であったり、5番目、認証制度、6月からスタートしておりますけど、この推進をしていきます。その他、他の課でもそれぞれの認証制度を設けておりますけれども、県の商品としてのPRも含めていいものをどんどん認証していこうということを項目として挙げています。6つ目、調査研究の推進を進めてまいるようにしております。

2つ目にまいりまして「食品に関する正確な情報の提供」という。先ほども申しました食品表示というのが次から次へと変っていく状況でございます。現在まだ決定はしておりませんが、加工食品に対してどの程度まで原産地表示をしていくかというようなことも議論されておまして、来年度中には結論が出る予定になっています。(2) のトレーサビリティにつきましては、現在牛と米でこの制度は法制化されています。その他3つ目として、食品の安全に関する情報の収集と提供を●関係としてやっていかなければいけないというふうに考えております。

3つ目の大きな項目といたしましては、前にもありましたけども「相互理解と信頼関係の確立」ということで、一番目には南先生からもご指摘をいただきました「危機管理」というのはやはり大事だということで、一番目に持ってきております。食中毒対応であったり、鳥インフルエンザの問題であったり、県としても問題がないようにいつでも取り組めるような体制を整えたいと思っております。(2) 番目、食育の推進。当然学校のほうでは食育を今一生懸命やっただいてはおりますが、先ほども申しました、まだ朝食を食べてない方もおられるようですし、学校も含めてこの食育を進めていきたいというふうに考えております。それから3つ目、食の安全・安心に取り組む農林水産物のPR及び支援につきましては、当然高知県の商品をどんどん外へ出していきたいというふうに思っております。4つ目、情報及び意見の交換、相互理解。5番目の関係機関や関係団体との連携協働といったような項目を並べております。

先ほどはじめに申しました課題につきましては、右の「主な取組」の黄色い番号で書いてあります上から3とか2とかありますけれども、それぞれにこの項目を分散することでございます。

特に、赤い星印のところの「環境保全型農業の推進」、それから「高知県版 HACCP 認証制度の推進」、3つ目の「食品表示に関する普及啓発」、4つ目「リスクコミュニケーションの推進」といったところを重点的に取り組んでいきたいというところでございます。

私からの説明は、以上でございます。

(南会長)

続けてお願いします。

(食品・衛生課 大野)

食品衛生課の大野と申します。続きまして、第 2 次計画の総括についてご説明申し上げます。資料 2-1 と資料 2-2、二つございますので、こちらを座って説明していきます。

資料 2-1 のほうが第 2 次高知県食の安全・安心推進計画の数値目標につきまして、その達成状況、進捗管理をするために作っております表です。平成 28 年度、今年度が最終年度でございますけれども、まだ実績として数値が入っていないものもありますが、前年度 27 年度の実績等を踏まえまして、一応評価をしております。2-1 のほうは両面にわたって数値目標の記載ございますけれども、概ね評価の段階を 100%以上が A+、それから 80%から 100%未満のものを A、それ以下のものを B、それから数値等で客観的な評価ができないものを横棒の棒(一)で表現しております。それで見っていきますと、裏面のほうに集計をまとめておりますけれども、A+になったものが 20 項目、A になったものが 13 項目というふうになっておりまして、概ね達成できていっているのではないかという評価になっております。

中の細かなものになりますと、例えばですが、真ん中の辺に「生物的防除資材の普及率」、これは計画の中では IPM のことと関連してくるんですけども、生物天敵等を使ったこういった防除の計画なんですけども、数値的にはかなり上がってはいっております。これもこうした一定の評価があって、いろんな農家さんにも普及してきましたので、第 3 次計画のほうではまた踏まえて新たな計画のほうに反映させていくようにしております。

それから、すみません。次の裏面のほうなんですけども、先ほどの HACCP という単語がかなり出てきておりますけれども、第 2 計画のときにもすでに取り組んでおりまして、それが裏面の(2)の3)認証制度の推進の中にあります「食品衛生管理認証制度認証施設数」です。これは今 6 月からスタートした新しい県版 HACCP ではなくて、前の制度ではあるんですけども、当時はこの計画ができたときには目標値 23 施設というところでしたが、27 年度末の中に 25 施設ということで、一応達成はしている状況です。

ただ、これだけ HACCP の需要といいますかニーズが高まってきておりますと、制度自体も 25 施設だけではなかなか普及したとは言いがたい状況にもありますので、認証制度自体もちょっと組み替えまして、新たな計画のほうにはもっと高い目標を掲げるように考えております。

中の数値目標だけの評価はこの 2-1 の資料なんですけれども、実際この食の安全・安心推進計画につきましては、数値目標では表せないいろんな取り組みもございます。そちらが資料の 2-2 になります。ページ数が多いですので、少し抜粋して説明をさせていただきます。

例えばですが、1 枚目。上のほうに「高病原性鳥インフルエンザ監視」という項目が 2 つございます。今すごく話題になっておりますのでここ取り上げさせていただきます。県内では今のところ発生は見られておりません。ただ、もし発生した時にも、すぐに動けるように「具体的な取組(インプット)」のところの欄に書いてございますように、もし発生

した時には防疫作業に関わる人員の配置というのを毎年行っております。また、異常が見られる鳥の通報とかがあった場合には、最初にどういうふうに動くのかというような、人事異動等で職員が替わりますので、そういったときでも対応できるように演習をやっております。そういったことで、日頃からの備えをしております。

それから、1 ページ下のほうに、「安全・安心な農林水産物の生産・加工等に関する研究」という項目がちょうど真ん中の辺りにございます。こちらが IPM 技術を一般の農家の方に広めるための研究をしているという旨の流れになります。右のほうを目を移していただきますと、研究成果により土着天敵を活用した IPM 技術体系の再構築、品目ごとの新たな天敵利用技術が確立した。その下に世界的にもまれな土着天敵利用技術の普及拡大というものがございます。

日本の中でも、天敵のアブと呼ばれるアブラムシを食べるような虫というのを農薬として購入して使っているところは結構あるんですが、もともと、県内に住んでいる虫を捕まえてきて使おうというのは結構珍しいといえますか、高いニーズというふうに言われております。

それから、1 枚めくっていただいて次 2 ページ目、裏面になります。「環境保全型農業の推進」というのが真ん中のほうにございます。そちらのほうでは、「GAP」というキーワードがございしますが、この GAP への取り組み、生産履歴とか作物のいろんな記録なんかを農家の方がつけていくというそういった取り組みのことなんですけれども。そういった GAP の手法の導入率を上げるための講習会であったり、実際の記録に取り組む農協の数であったりということを目値として設定しております。GAP 自体結構普及はしておるんですが、まだこれからも実際に記帳していただくような農家の方を増やしていくということが必要ですので、これからも新しい数値目標のほうにも加えております。

それから、次 3 ページ目。一番下のあたりに「HACCP の考え方に基づく衛生管理の推進」というところがございます。これも過去 5 年間でちょっといろんなことをやって普及についてやってきておるんですけれども、平成 27 年度、食品衛生法施行条例というものがあるんですが、そちらのほうを全部改正しまして、その HACCP 導入型基準、今までの衛生管理の方法とそれから HACCP を導入してやっていますという基準と、2 通り選べるように追加をしております。これを追加することによって事業者さんが「うちは HACCP に取り組んでいます」ということを内外的に言い易くなったという、環境を整えたというところになります。

それから、その HACCP というやり方、手法につきましての衛生管理の研修というのを 24 年度からの数字が載っておりますけれども、毎年十数回、多いときで 20 回ほど毎年実施しておりますし、各保健所におきまして、衛生管理の講習会につきましては 300 回程度実施をしております。

これらを踏まえまして、次のページ、4 ページ目になります。上の方に「食中毒予防」という項目がございます。最終的にはそういった啓発普及によりまして食中毒の発生件数というのを抑えていくということで取り組んできておりますが、残念ながら、ここ 10 件にな

っていますが、先日 11 件目が起きましたので、ちょっとここをこれからも取り組んでいく課題ではないかと考えております。

次の 5 ページ目をご覧ください。真ん中の辺りに「食品の表示に関する普及啓発」というところがございます。第 2 次計画のほうでは、食品の表示に関する普及啓発というのは、主に事業者向けの講習会というふうな形で実施してきておりました。これまでも合同で、各課連携して合同で開催したのが毎年 1 回。それから農産物の直販所、大きく 3 ヶ所で分けて開催しているのを毎年実施してきております。そういった取り組みは続けておるんですけども、この度法律が大きく変わりましたので、そういった新たな法律に対応するような講習会を今後もしていく必要があるかと思っております。

次、6 ページ目をご覧ください。こちらが、先ほど申し上げました「高知県食品衛生管理認証制度」。従来の高知県版 HACCP の取り組みの内容になります。年々認証施設が増えてきておまして、実際この事業自体は 27 年度末、去年度で一旦終了しておりますが、その時点で 25 施設、認証している施設ができております。今年度からは新たな HACCP、7 原則 12 手順という本当はグループがあるんですけども、それに則った制度というふうにすると、仕組みを変えて新たに認証をスタートさせております。

引き続きまして、6 ページ目の下の方に「食育の推進」というところがございます。食育の方は、実際こちらの計画にも数値とか取り組みとかは載せてございますけれども、「食育推進計画」という別の計画がございます。そちらのほうで主に動かしているものです。こちらの食の安全・安心の方に同じような取り組み内容を再掲しているような形になりますけれども、こちらに書いてますように「官民協同による食育の推進」ということで、この 5 年間は主にヘルスマイトの方たち、食生活改善推進委員さんなんですが、その方たちによる量販店での食育活動、PR です。毎月 19 日は「食育の日」というキャンペーンをやっていただいたり、8 月 31 日は「野菜の日」というふうな取り組みをしていただいたりしています。

それから、学校現場においては次の 7 ページ。朝食を必ず食べる児童生徒の割合の数をあげるべくさまざまな啓発をしております。子供たちにも分かりやすいように、インプットのところにちょっと書いてありますが、教材「生活ふりかえり票」であったり、副読本を確保したり、そういったことで自分たちで自分の生活、食生活、それから生活習慣を見直そうというそういったチェック票を通知でいろいろ食育の啓発しております。

あと、右のほうの総括のところにもありますが、学校単位とかそういった食に関する指導の年間計画の作成率、作成というのを求めているんですが、それが年々高くなってきてまして、学校全体で取り組むようなところが増えてきております。こういったことは今後も継続して実施していく予定にしております。

それから、7 ページの下の方に「農林水産物との生産から販売にいたる支援」という項目がございます。こちらは、安全・安心に取り込んで作っている農作物等を、県産品ですね。そういったものを随時県内の市場に PR をして売ってほしいと、そういったものになります。

こういった取り組みをしているのかというのを、消費地の方たちに知っていただくことで、安心な農作物等をお届けすると。そういった考え方の中で取り組んでおります。横浜とか神戸とか、大体大きな市場のほうに売れる消費地のほうで、いろいろ「園芸フェスタ」等を開催しております。

こういったイベント等の実施によりまして、高知県産のいろんな作物がこういった作られ方をしているという PR ができておりますので、ある一定その環境保全型農業、今までの取り組みである IT 農業とかそういったことが知名度が上がったのではないかと考えております。

最後のページになりますが、8 ページ目。真ん中の辺りに「水産物の鮮度保持技術の普及・支援」というところがございます。これは、水産物自体もやっぱり鮮度がいいもののほうが消費地でかなり評価が高く取り扱われます。ですので、そういった鮮度保持の技術であったり、それからスラリーアイスとかそういったものの開発されておりますので、そういったものを取り入れて漁業者の方たちに講習会を開催したりとかそういった取り組みをしているものです。高知県の魚という PR もしておりますので、そういったものの一環とさせていただければと思います。

それから、最後 4 番「食の安全・安心を確保するための相互理解と協働の推進」。こちらのほうで意見交換会（リスクコミュニケーション）の開催というものを数値目標にも立てております。リスクコミュニケーションというのは、こちらで食の安全・安心の計画で言いますと、食品のリスクに対して共通認識を持っていただくというふうな情報提供であったり意見交換をしたりとかそういった内容の会議なんですけれども、毎年、インプットにもありますように、食品の安全性に関するテーマを中心として県と市で共催であったり、各福祉保健所単位での開催であったり、そういったさまざまな形で意見交換会を開催しております。これは、結構参加者の方の評価が結構高うございますので毎年今後も続けていくようにしております。個別の評価のほうは、以上で終わります。

資料 3-1、カラー刷りのもう 1 枚の方を見ていただけますでしょうか。先ほど課長の方から説明がありました新しい第 3 次計画の体系の移行のフロー図になります。その右側の下側に、「第 3 次計画（案）で取り組む主要な目標項目」というのを挙げてございます。

先ほどから、成果であったり見えてきた課題であったり、そういったことを説明させていただきましたけれども、ある程度この 5 年間いろいろと取り組んできまして、引き続きやっぱりやらなければいけないもの、それからちょっと見直しをした方がいいものというのがある程度見えてきております。今回新たな数値目標として考えておりますのが、「県版 GAP 点検シート実施率」、これは従来からされているものになります。農協の従事者の方向け、あと農協の方です。新しい目標につきましては「〇新」というマークをつけておりますが、虫害 IPM 技術の普及率。こちらが、ちょっと資料がバラバラして申し訳ないんですが、「資料 3-3」と振っております素案の 13 ページ。こちらの方に新しい虫害 IPM 技術の普及率、それから病害 IPM 技術の普及率につきまして目標値の案を掲げさせていただいて

おります。

虫害の方ですとキュウリ、それから柑橘類。こちらのほうが今まで 5 年間取り組んできて、ちょっとまだこれから確立すべき課題があるというところが分かってきましたので、これを今回の第 3 次のほうの目標というふうに掲げていきます。

それから、ナスにつきましては、虫の害について、虫害 IPM のほうはある一定の評価が出るぐらい進んでおるんですけども、病害、病気の方ですね。そちらの取り組む IPM 技術というのが今後取り組まないといけない課題として見えてきておりますので、今のところナスは 0% ですけども 5 年後には 80% まで普及を図りたいというふうに考えております。この 2 つが新しい目標になります。

それから、新しい項目といたしましては、「HACCP に係る助言等を行う食品衛生監視員数」というのが 20 ページでございます。先ほどから HACCP、HACCP と申してあの申し訳ないですが、HACCP を実際に行うのは事業者様ですけども、それに対して指導・助言そういったアドバイス等をするのは、保健所の食品衛生監視員になろうかと思えます。この食品衛生監視員のある程度一定指導に関わるようなスタッフの数というのを保持しておきたいということから、今回新たに目標数値として掲げております。現在高知市と県と合わせて 30 名、食品衛生監視員の中で HACCP の助言ができるという講習を受けた者がおります。この現在の体制を維持していきたいということで 30 名というふうに目標書かしていただいております。

それから、同じ HACCP つながりでも申し訳ないですが、先ほど 20 ページと 27 ページ、2 つ同じようなものが入っておるんですが、「HACCP 導入型基準の施設数」、それから 27 ページで「高知県食品総合衛生管理認証施設数第 2 ステージ以上」という項目を、新たに設けております。どちらも現状値がなしで、目標値 33 年度は 320 施設というふうに掲げておりますが、この 320 施設というのが、HACCP に取り組む営業施設の、食品関連施設の数でございます。新しい認証制度がスタート 6 月からしておるんですけども、こちらの方をどんどん進めていきまして 320 まで持っていききたいなというのを目標に掲げてます。

新しい目標の中では、最後になるんですけども 31 ページ目。こちらの方は「食品表示に関する普及啓発」のことを書いてるページになります。31 ページの数値目標の中に、新たに「消費者の方を対象とした食品表示に関する講習会の回数」を掲げております。これまでは事業者向けの表示を付ける側の講習会を進めておりましたけれども、食品の表示というのは、食品を購入して使われる側も同じ共通認識を持って見ていただく必要があるかなというふうに思っております、こちらの方に新たに付け加えました。

実際、今までこの計画の中で数値としてはとっておりませんでしたけども、実際各福祉保健所、保健所等で開催している講習会からひらけますと、去年度で 16 回開催しております。同じぐらいの維持、去年ちょうど食品表示法スタートしたばかりでしたので、結構需要があったのかと思えますけど、同じぐらいの回数を続けていただきたいなというふうに考えております。

資料がたくさんあって申し訳ないですが、説明としましては以上になります。

(南会長)

非常に膨大な資料をご提示いただいて、少しそれぞれ読み込む時間も必要かと思imasuので、休憩時間をここで取らせていただきたいと思います。予定より 5 分早く終わっているんですけども、これを読んだりするのに少し時間をいただいて、予定通り 40 分から開始でよろしいでしょうか。15 分間の休憩になります。

(食品・衛生課 安藤)

はい、分かりました。

(南会長)

お願いいたします。40 分まで休憩。

・・・・・・・・ 休憩中 ・・・・・・・・

「第 2 次計画の総括並びに 3 次計画骨子案及び素案について審議」

(南会長)

それでは、時間がきたようですので、先ほどご説明がありました第 2 次計画の総括並びに第 3 次計画の骨子案、素案についての審議を始めます。1 時間以上の時間を予定しておりますので、ほんとうにご自由にご質問ご意見をいただけたらというふうに思います。

ご発言される方は、私の方に見えるように手を挙げていただいて、そして記録のためでもありますので、お名前を述べられてから発言していただけたらありがたいというふうに思います。

それでは、どなたでも結構です。手を挙げていただいて発言をしてください。

(田村委員)

サンプラザ、田村でございます。

やはりですね、食の安心というか安全といいますか、一番最初にやはり食中毒が多い気がします、牛肉は。印象を持っています。いわゆる腸炎ビブリオとか黄色ブドウ球菌とかそういうマニャクな食中毒はないんですけども。ノロウイルスとか、最近カンピロバクターが実は非常に多くて、これはちょっと私の勘違いかもしれませんが、カンピロバクターはやっぱり潜伏期間が長いので原因が特定されていないケースがやっぱり多いと。

例えば、高知市でも去年ですかね、今年ですかね、●する保健所がお越しくださって、一応ですね、保健所の方に「原因は何ぞよ」と聞いても「分かりません」という答えが実

は多いがです。分からないものは分からないけど、我々そういう食品の営業をしているものは、他の人の失敗で実は勉強することが多いんで、全部じゃなくても情報を実は教えてもらいたいがです。他に口外するわけではないので、多分こういうことが考えられますよと。

例えば、私の知識で言えば、やっぱりカンピロバクターの場合はいわゆる取扱上のという問題が実はあるんじゃないかなというふうに、私は考えておりましたですね。なぜ私がかこれ心配するかといたら、今ですね、実は人の採用が料理人は難しくなってます。少ない人数でたくさんの商品を作らにやいかんということが現場で起きているので、そういう消耗戦で起こるような食中毒、それはノロウイルスとか、カンピロバクターなんかの食中毒がこれからますます増えてきやせんかなと、実は心配するがですけど。

ぶっちゃけた話、行われていることは構わんがですけど、従業員はそんなもん嫌ですね。とんでもないことなので。そういう情報を教えていただきたい。多分こうであろうというのでも構わんがですけど、やっぱり大体全く原因がわかっていないはずはないので、情報を少しでもえいでき開示してもらおうことがあればですね、参考にできることがたくさんあるというふうに一応考えてますけど。いかがでしょうか。

(南会長)

はい。いかがでしょうか。担当課。はい、課長さん。

(食品・衛生課 安藤)

おっしゃる通りで、原因不明の苦情と言いますか、相談であったりはたくさんございます。基本的に発表というのは食中毒断定のときに、この施設がこれを原因として停止期間何日みたいな発表を皆さんよく聞かれると思うんですけども。その他に隠れた苦情は当然たくさんございます。

食品営業者の皆さんには、基本的には継続のときであったり講習会のときにいろんな衛生講習してますけれども、今おっしゃられたようなそういった他の事例もぜひこれから講習会で入れていくように検討させていただきます。

また、ここへ書き込めるようでしたら、また加えさせていただきます。

(南会長)

この項目で食中毒の予防というのがあるんですけど、発生した後の情報の提供というのがどういうところに。あの計画の中ではどこにあてはまるんですか。長い目で見たら要望になるんですけど、その両方ですよ。

(食品・衛生課 安藤)

2番目の(3)にあります、「食品の安全性に関する情報の収集及び提供」というところに、

いろいろ書き加えるようにしていこうかと思えます。

(田村委員)

例えば、私なんかの場合でいったら、食品衛生協会から出てる「食と健康」でしたっけ。という本があって、それには日本全国の食中毒の例が載ってます。それを読んでいたたらこういう食中毒がでよるなど。その本に書かれているのは、典型例が書かれていますので、非常に参考にはなるんですけどね。でも、やはり高知県で出た食中毒に対する、実際リアルな情報というのはあまり入ってこないの。食中毒で新聞に出るのは、営業停止レベルにしてよ。それで営業停止になってまた食中毒起こす店もあるらしいんで、「これはほんならなんじゃらほい」ということになるんですね。もう少しこういうところは、どう言いますかね。どこがやはり大切であったのかということをお教えいただいたらいいのかなと。

それから、ついでに話かまいませんか。先日ですね、食品衛生指導員も高知はいっぱいいますので、須崎の保健所の方に実はノロウイルスのことで講演をしてもらいまして。その中で「今の食中毒は、新鮮やきかからんということはないで」と。特にノロウイルスなんかの場合は、新しい新鮮な、要するに食品でも菌がついてたら発症するんで。「これは臭いかいで新しいき構わんいう世界じゃないよ」というふうに教えていただいて。一般の県民の方、それこそたぶん知らないんで。まだうちのとこなんか「ああ、これ新しいね」とかというレベルの危険度で。やはり極力そういうことを広く教えてあげたらいいかなというふうに、そのときその会では要望を書きましたけど。

(南会長)

はい、どうぞ。大野さん

(食品・衛生課 大野)

すいません。食品・衛生課、大野です。ご意見ありがとうございます。

資料3-3の22ページに、今後のかたちというか食中毒予防の項目を並べてございますけれども、普段からやっておるんですけど、啓発ということですから、22ページの中ほど、取組の方向の②番、「講習会等により、食品関連事業者や消費者に対して食中毒予防の情報提供を行います」ということで、今まで事業者様ばかり対象としておりますけれども、消費者の方にも併せて啓発を行うように考えております。そういったことで取り組みたいと思っております。

(南会長)

はい、ありがとうございます。いただいたご意見はまた反映させていただきたいと思います。他にいかがでしょうか。どうぞ。

(久委員)

公募委員の久です。すみません。単純な質問で全然流れがストップしちゃうみたいで非常に申し訳ございません。

リスクコミュニケーションの実施ということですが、今年度、私がひょっと気が付かなかったかもしれませんが、今年度はどういうリスクコミュニケーションの題材で研修させていただいているのでしょうか。今後、今年度中に私たち一般消費者も参加できるような何かリスクコミュニケーションなんかありますでしょうか。よろしく願いいたします。

(南会長)

はい、どうぞ。

(食品・衛生課 大野)

ご意見ありがとうございます。高知市さんの方はすでに意見交換会されておるんですけども、例年こちらの方でご報告を受けていただけてます高知市と県の共催の分は、今年はまだ実施しておりません。1月以降にしようかとは思っているんですが、まだちょっと未定の状態ですので、また準備ができましたら、皆さんのほうにもご案内するように思っております。お願いします。

(南会長)

目標としては6回ということになりますよね。

(食品・衛生課 大野)

はい。

(南会長)

38 ページ見たときに。

(食品・衛生課 大野)

そうですね。高知市以外のところでも各福祉保健所単位で開催はしております。

今年開催をしておりますのは、環境保全型農業に関することであったり、食中毒予防であったり、地区ごと地区ごとと言いますか、各福祉保健所の地域性を活かした意見交換会を開催しております。幡多の方では水産物の鮮漁管理ついてだったり、そういった内容で実施しております。

そういったことでよろしいでしょうか。

(南会長)

計画としては、これ次期第 3 次の重点取り組みとしてなので今までと違うのは取り組みになるのかなと思ったら、目標値が変わらないというのはなんなんでしょうかね。

(食品・衛生課 大野)

数値目標としては実際変えてはおりませんが、その都度その都度、同じような内容ではなくて、トピックと言いますか、時代的に話題のテーマであったり、食の安全に関する疑問点というのは毎回毎回いろんなニュース等で変わっていきますので、それに応じて新しい話題を提供していくということを考えまして、目標の方に新しい方をしている状態です。

(南会長)

今までとは違って、新しいものに取り組んでいくと。回数は変わらない。ちょっと皮肉でしょうかね。

(食品・衛生課 大野)

ご意見をいただきましたので、検討していきますのでよろしくお願いします。

(南会長)

重点課題と書いてらっしゃるので。

(食品・衛生課 安藤)

ちょっと検討をさせていただいて。

(南会長)

そうですね。はい。久委員よろしゅうございますか。

(久委員)

ぜひまた参加させていただきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。
ありがとうございました。

(南会長)

他にいかがでしょうか。

はい、ごめんなさい。いいですか。公募委員の

(坂本委員)

公募委員の坂本です。次からのがじゃなくて、第 1 次の高知県食の安全・安心推進計画の括弧は数値目標は達成しておると、括弧閉じるで。資料 2-1 でございます。

こここのところで教えてもらいたいこと、それから私の考えていることをちょっと述べたいと思います。

この資料 2-1 の下の方ですが、一番下の③で「食品等の検査及び検査体制の充実」とありますよね。私、正直なこと言ってですけども、ライフワークとしてこの検査のことについていろいろとやってきました。こんなこともあって、やはり消費者にとっては目に見えるものはそれなりに対応できるわけですけども、目に見えない内容というか含まれているものですね。それはどうしようもないわけですよ。そういう面の検査体制を今後もっと充実して欲しい。

そういうことから、平成 27 年度のところの「生産出荷段階での検査数」、県が 50 検体となっておるわけですね。それまで左を見ると 200 検体で、27 年度だけ 50 検体となっているその理由を知りたいと思う。

それから、この検体の集め方ですね。収集の仕方はどんなされていたのかということ。

それから、200 という数字の根拠です。どんなところから 200 という数字を設定されたのか。

そういう 3 点と言いますか、それを教えていただきたいし、私の考えることの実感、消費者として考えました。以上です。

(南会長)

はい、ありがとうございました。担当課どうぞ。

(環境農業推進課 古味)

環境農業推進課の古味です。ご意見ありがとうございます。

資料 2-1 の下から 3 段目の「農産物の残留農薬検査」につきましては、以前 200 検体行っていたんですけども、27 年度は 50 検体に下げしております。というのは、これ環境農業推進課の分だけでございまして、どの場合も食品・衛生課の方で検体数 50 検体ほどあると思いますけれども、その検体数があるということとで、うちの検査とですね、重複してるということがありまして、環境農業推進課の方をちょっと下げたということになります。

下げた理由としましては、これまでの反省といいますか、いろんな研修会を行っておりまして、予約も受講者数もかなり下がってきているということもありまして、見直すということで検体数を下げしております。

この検体数、200 検体それから 50 検体の集め方なんですけれども、これは出荷段階になりまして、各スーパーとか地場の市がございまして、あそこに出た出荷物でありまして、それをうちの職員が行きまして、通知することなく買ってくると。それを民間の分析会社に分析を依頼しているという状況です。

それから、うちと農協一斉検体は出荷前段階の検査になりまして、農協に出荷する農産物を農協が自主検査で 2,000 検体ほど県内全域の青果物について分析してるという状況です。

(南会長)

28 年度は今実施中なんでしょう。同じく 50 検体なんですね。

(環境農業推進課 古味)

はい。

(南会長)

坂本委員いかがでしょうか。

(坂本委員)

分かりました。どんな検査をやられるか。検査機器ですよ。それなんかやっぱり定量・定性分析という形でやられておるわけでしょうかね。

(南会長)

はい、どうぞ。

(環境農業推進課 古味)

分析官におきまして、想定される薬剤をいくつかピックアップしまして、1つの青果物に対して 8 薬剤ぐらいですけれども、それがどうかにかにつきまして、詳しい機器名はちょっと私も存じ上げないんですけれども、GC-MS (ガスマス) とかですね、そういう機器を用いまして分析するという事です。ppm がでるといふ分析を行っております。

(坂本委員)

分かりました。できるだけこれからも個人的な意見ですけれども、なんていうか、それを増していただきたいと、そのように個人的には思う。以上です。

(南会長)

ありがとうございました。それでは次の方いらっしゃいますでしょうか。はい、どうぞ。

(中澤委員)

この間ですね、たまたまべふ峡行ったんです。べふ峡へ行きましたところジビエ料理がすごく出たんですよ。まずハンバーグ、それと唐揚げができました。それからカレーがでま

した。聞いてみますと、やっぱりべふ峡の食堂でしたが、どんどん普通の方がそこに集まってですね、お休みの日でしたので食べに来ているんです、家族を連れてね。それでね、私思ったけど美味しかったんですよ。すばらしく美味しかった。でも、さっきの話ではまだ不安であるっていうお話だったから、なんでだろうと思ってね。これが、べふ峡もあそこを開いてかなりになって、前は温泉で有名でしたけどだんだん衰退していった。そしたらせっかくある何と申しますかね、紅葉があるでしょう。紅葉はもう素晴らしいんです。そこで、あそこにいるのはイノシシとか鹿とかなんですけれど。それで考えてみたら、環境によくてそういうものも獲れると思うんです。それで上手に冷凍にしておいて調理するみたいです。

私も、もうちょっと詳しくあそこの店長さんに聞きたいかなと思ってたら、行政ですよ、物部村の行政がやはり主流になって、男の方が順々にできあがったものを持っておいでたときに、これは職員さんだなと思ったんです。すでに安全でないというようなことじゃなくて、皆が食べたいとって集まる場所なんですよ。べふ峡というところは大柄からかなり奥に入ってますもんね。それで私も試食して、ハンバーグと唐揚げを食べてきました。すごく美味しいんです。もうあっさりしたお肉でね。

それで、そういうちょうどその環境がそういうお料理を作って皆さんに食べていただくという、そういうやっぱり筋が通ったことで一般の人にきちんと味わってもらおうというのも非常に大事だと思います。だって火が入っていたので、私なんか全然ちょっとあれだな、気持ち悪いなと思いますけど、食べたところものすごく美味しかったです。その時にどんどん車に入って来られて、皆がそれを頼んで食べてました。ぜひ機会があれば、一度べふ峡のジビエ料理を味わっていただいて、した方が。ただ、ここら辺で安全あれっていうことよりか、やはりそのお店の人に聞いた方がね。どういう調理をしてるかということとか。それから、私、臭いにおいがあると思ってた。その処理もきちっとできてるんです。ほんで柔らかくて、すごくお肉の処理もきちっとレストランの人が。みんなであそこやってるんですね。

こういうこともありますので、ただ単に、いろいろそんなのは不安ですよとか、これは安全性がないですよっていうことよりか、私はやはりそういうところに食べに行った時点で美味しかったと。それだったらどういう調理をしているんですかと。それで、やっぱり行政の方も一度そういうところでいろいろなことを見ながらやっていただきたい。

せっかく美味しいお肉があるのに高い牛肉食べんでもいいと思うんですよ。私は、あれは本当に感心しました。どうもすみません。

(食品・衛生課 安藤)

うちの方も危ないとかいうつもりは全然なくて、県としてもジビエを売っていくということでむしろ動いておりますし、この前、県内のお店の投票があったと思うんですけど、あれで、確か大橋通りの Nook's kitchen さんがトップになってたと思うんですけども。決

して危険性があるからどうこうというようなりスクコミュニケーションをしたわけではなくて、むしろ皆さんの関心があるところを説明するためにそういうお題を出していただきました。

それで、資料の 3-3、安心推進計画素案の 21 ページになります。実は、一昨年に厚生労働省の方からジビエに関する処理要項みたいなものが出まして、それを受けたかたちで高知県でも、それまでは鹿を主体とした処理ガイドラインであったものを、イノシシを加えまして「よさこいジビエガイドライン」というものを作っております。すみません。21 ページの「現状と課題」の一番下の丸のところでございます。

これによりまして、イノシシを撃った段階から、それから処理場に持ってきて、それから皆さん消費者に至るまでの衛生管理ガイドライン的なものになっております。これを狩猟者の方に衛生講習会などで説明もしておりますし、飲食店の方にも説明するといったような今取り組みを進めております。これはうちだけではなくて、鳥獣対策課と一緒にやっております。

(食品・衛生課 小野)

食品・衛生課の小野です。鳥獣対策課の方では、やはり調理法が難しいところもありまして、講師をお招きしてですね。昨年でしたら、ブラジル方とかが講習にあたるというか、あと今回そういう料理教室をしながら、それで年度末ですが「ジビエフェア」というのを高知でも開催しております、そういうふうに普及を進めるような取り組みをしておりますので、よろしくをお願いします。

(南会長)

安全を守りながら美味しい料理をいただけるという、そういうことにも取り組んでいると。ありがとうございました。お願いいたします。

(中澤委員)

せっかくの食材をきちっと味わえる。下処理というのはどういうふうにしたらいいんでしょうかね。 <<聞き取り不能>>

(南会長)

他にご質問、ご意見。はいどうぞ。谷委員さん。

(谷委員)

はい、すいません。谷と申します。

資料の 2-2 の 6 ページになるかと思えます。下のところの「安全・安心な食品の生産及び供給の支援」ということで。食育の推進という部分にですね、食品衛生師（食生活改善

推進員) さんがたくさん活躍されているという部分があるかと思います。

疑問なんですけれども、ヘルスメイトさん、たくさん各自治体で育成されて活躍されるというふうには存じ上げておりますけれども、食育とか言いましたら、若いお母さん方や子どもさんが対象になるかと思うんですけれども、私を知り得る範囲ではヘルスメイトさんの年齢がかなり全体的に高いというふうに認識しております。

年齢が高いから悪いというわけではないんですけれども、もう少し若いヘルスメイトさんとかが活躍できるような形にしていかないと、今のままであるとちょっと先々が心配ではないかというふうな危惧を持っておりますけれども。

その辺のヘルスメイトの養成であったり、活躍の場の提供であったり、何か工夫は考えておられるのかどうかということをちょっと確認したいと思います。以上です。

(南会長)

はい、どうぞ。

(健康長寿政策課 三谷)

すみません。健康長寿政策課の三谷です。

ヘルスメイトのなんとと思います。ヘルスメイトの高齢化、非常に気になっております。単位数の減というのと高齢化というのが非常に課題にはなっております。

ずいぶんとれてはおるんですが、やっぱりですね、今共働きが多いです、そうなりますと、実際に●動いていただける方というのは、定年後の方がやっぱり多くなると。60歳スタートというのがどうしても多くなります。ということが1点で、今、男性もヘルスメイト、新たに募集を始めているんですが同じです。やっぱり60歳を過ぎての会員、入会になりますので、どうしても高齢化はしておるところです。

今、できるだけ啓発するというので、今やっているのは小学校に行き、各学校に入って直接授業をします。そうすることで、それでヘルスメイトの紹介もして、それを学校から家庭へ持って帰ってもらう。保護者にも見てもらうということで。

子どもの健康教育を保護者にそれを啓発すると。それが子供から保護者に伝わると保護者にもヘルスメイトのことを知ってもらう。そうなるともう少し若い方にも伝わるんじゃないかということで、そういう取り組みを今始めておるところで。今年度から各市町村の、全部はマンパワーが足りないので行けないんですが、今年度はノルマとして66校。1日1人2校で行ってくれということでお願いをしまして、行ってらっしゃいます。

そういうかたちで、今若い方にも知ってもらう努力はしておりますし、いろんな健康のほうで、私も健康教育で学校に行ったことがあるんですが。地域によりますけど、「ヘルスメイトを知っている人」と小学生に聞くと、「はい」と全部、ほとんどの手があがる場所もあります。それはやっぱり地域差があります。高知市の場合は、29校(39校)に対して数が少ないのでなかなか行かないんですが、ちょっと郡部の方へ行きますと、かなりの方が

知っているということ。

できるだけ若いお母さん方にも知ってもらうという努力はしておるところです。

以上です。よろしくお願いします。

(谷委員)

ありがとうございました。男性の方も募集がかかっているということを知って安心しました。かつて私の知っている範囲では男性が手を挙げたんですけれども、「説明会は女性だけでない駄目」と言われた時期がありましたので。それがちゃんと男女平等になったということで非常にそこは安心しております。

また、若い方にもやらせていただいているということで、今後の活躍をますます期待したいと思います。

はい、以上です。

(南会長)

ヘルスマイトになる、私も知らなくて申し訳ない。ヘルスマイトになるための研修を受けたりとかするんでしょうか、それに対する支援とか。例えば、子育て中の方とか、仕事をしていない方たちが受けるというようなものがあるんでしょうか。

(健康長寿政策課 三谷)

えっとですね、もともとは厳しくしてまして、一応今 20 時間の講習を受けないといけないということになっております。もともと 40 時間という講習だったのが、それでは無理だろうということで 20 時間に減らしておるところで、それも決まった講習会を受けないといけないところになっていたのですが、ちょっと今弾力化してまして、いろんな研修を受けてくださいと。いろんな研修を受けて、それをポイントとして、それを足して 20 時間頑張りますよという形で、ちょっと弾力化はしておるんですが、市町村が募集していますが、市町村によって取り組みが違っているところもございます。

ということもあって、ちょっとまだ他の一般的なボランティアよりも厳しい条件が付いておりますので、もう少し弾力化できないかはこれからもまた協議していきたいと思っております。

(南会長)

ありがとうございました、他にいかがでしょうか。はい、どうぞ。

(鈴木委員)

鈴木です。農業の生産者の立場で一言お話をさせていただきたいと思います。

先ほどご説明の中で再三お話も出てきましたけれども、私たちは環境保全型農業という

取り組みをこの十数年やってまいりました。そして、IPM 技術という説明もありましたが、天敵を使って害虫をやっつけるということだけではなくて、IPM には様々な技術の組み合わせになります。

もちろん、今 IPM 技術というものが基盤にあって、さらに県のほうは環境制御型でハウスの収量をあげていくという取り組みが大きな柱になってきております。そんななかで、私たち生産農家というものはそれぞれの取り組み、目標を作る取り組みをもって生産に取り組む。私なんかもそうですが、環境保全型農業をさらに進めていきたいという思いで農業に取り組んでいる者もいれば、単純に収量を上げることにこだわって環境制御技術を取り入れてやっていこうとする面々も、もちろんいます。それはいいことだとは思いますが。

私が申し上げたいのは、GAP の手法を使った点検シートがこの資料でもありますように、28 年度、80%の野菜農家でも取り組まれているというふうにあります。先ほど申し上げたように、様々な技術の組み合わせを私たちもやって、毎年技術も向上してきていると思います。

確か、うる覚えですが、私も農協の生産部会にいたときは、8 項目ないし 10 項目の点検シートであったはずですが。農協から離れて独自に契約をして、例えばプライベートブランドなんかに出すときなんかは、JGAP であったりグローバル GAP が基準になってきます。これは、やっぱり 200 何十項目というものになってきます。それをクリアしないと直接の取り引きができないと。

そこまでを求めるのではなくて、やはり高知県の生産農家が、みんなが取り組むための啓発の時期はもう過ぎたと思いますので、さらにこの中身をもう一度見直す時期にきているのではないかなというふうに思いますので、それが 1 点です。

それと、先ほどちらっとお話も出ましたが、残留農薬の検査でも目に見えないものというものも必ずあると思います。私たちのところにも放射線を調べに来たりもしました。じゃあ我々はどういう取り組みをしているのかという話になったときに、もちろん環境保全型農業のさらなる一步の取り組みのという思いで、私たちは高知県の、高知県は森林県です、84%が森林です。この森林から出るエネルギーを使ったハウスの加温というものに取り組んでいます。

つまり、化石燃料を焚いてハウスの中を温めるのではなくて、県内の森林、木質バイオマスを使った加温をする。これは、目に見えて結果が出るわけではないですが、必ず CO2 の削減にも繋がっているはずですし、そういった取り組みも消費者の方々に伝える努力が必要なのかなというふうに思います。それが、安全・安心の中のいわゆる環境保全型とうまく絡まった形になってくれば、そういうものを選んでくれる消費者の皆さんが、また私たちのようなそういう取り組みをしている農家を支えてくれるというふうに考えておりますので、ぜひこの辺りもお願いしたいところだと思います。

以上です。

(南会長)

この件について、なにか事務局ありますか。

(環境農業推進課 古味)

環境農業推進課です。

まず、高知県の GAP に対する取り組みの件ですけれども。確かに、以前は 10 項目ぐらいのチェックシートで農家の方に GAP に取り組んでいただいていたんですけども、現在国の方の GAP のガイドラインができておりまして、県内の GAP のほうを見直していこうという動きになっております。この GAP の項目でいきますと、100 項目あたりぐらいまで、先ほど 200 項目とありましたけれどもここまではいかず、100 項目ぐらいの項目数に増えるということですが、これをできるだけ皆さんに取り組んでもらえるような形でですね、出してもらえよう形の取り組みを行っていきたいというふうに考えております。

それから、残留検査とかそれから●の取り組みにつきましては、販売の面におきまして PR の面あたりで、環境保全型農業の IPM とかその取り組みと併せて PR して、消費者の方々に農家の方がどのような思いで生産物を作っているかということを理解してもらおうような PR をしていきたいというふうに考えています。

(南会長)

どうです。

(鈴木委員)

はい。ありがとうございます。

高知県の場合は系統出荷というのが主力で、園芸連さんの一本頼みという農家さんが多いと思うんです。従来通りの慣行でつくった作物、それからエコ栽培、それからさらに特別栽培。ただ、販売の仕方について私たちが口を挟むことはできないのですが、やはりこれを一緒くたのコードに一本化して、例えば高知県産のナスだったら「高知県産のナス」、いくら特裁であっても慣行であっても。そういうふうにシフトしつつあると思いますので、そこはぜひ県のほうの口からもお声掛けもしていただいて、ちゃんと丁寧に作ったものは丁寧に作った販売の仕方をしてもらえるような。そして、それを表示といいますか、差別化販売といいますか、そういった取り組みをしていただきたいなというふうに思います。

以上です。

(南会長)

きっと参考にしていただけるかなと思います。

県外なんかに行って、高知のナスとかってというのは特にブランドのようになってきていて。だけど、その裏にこういう環境保全型農業の下にできたものだというアピール

が、実は、販売ですのでスーパーなんかの中にされております。なかなかアピールできてなくて、私も高知に帰ってきて初めて知った、聞いたということなんですけど。そういうような、前回からもこのことはせっかく環境保全型農業を推進していて、これは世界に誇る高知の農業だっていうのが。それをアピールする、消費者にもアピールし、県外の消費者にもアピールできるという工夫はなんかされていますか。広報という意味で。

(環境農業推進課 古味)

現在、残念ながら県の認証制度はないんですけども、高知園芸連さんが出している「エコシステム栽培」というものがありますけれども、そこのシステム栽培という品で出そうとしてます。ただ、先ほど委員の方からも話がありました通り、昔はもっといろんな栽培法を認証といたしますかあったんですけども、それが園芸連さんの意向もありまして、コードがいくつか、集荷物にいろんなコードがあるんですけども、いくつかコードがあると大量に販売する場合はちょっと弊害があるということもあります。これは反対の意見がたくさんあるんですけども、コードを一本化してまとめていくという動きになっておりますので。

残念ながら、いろんな取り組みが埋もれてしまうという結果にもつながっているんですけども。販売体制の強化と園芸連さんは言っているので、その場面では強力なことになると思うんですけども、非常に鈴木委員の意見については残念な面があるとは思いますが。

(南会長)

はい。どうぞ。

(田村委員)

あのですね。実は、私らも●とかウサギとか友達の中にもね。環境保全型農業というのが、高知県というのは全国的にはトップバリューなんよと。いうたら、併営しなかったという人が全部、僕の周りも99%。県外でPRするのもえいけど、高知県の人はいろんなこうあって商売の方法とかもあるけど、全体的に言えば、高知県の環境保全型農業というのはトップクラスでと。県外の人に認知させんといかんだろうと。

例えば、認知したら、県外の人 cameたら「このナスは高知つこうちゅうかえ」と自慢をするようにやね。どう言いましょかね、高知県の人自体に教えていかなと。僕の周りでもいろいろこう手をするけど、あまりこういうことは僕ばかりやってね、詳しく教えていただいて、その結果を言うけど、まず「知らん」と。だから、「それ、なんぜよ」と言うから、「県のホームページ見たら出ちゅうぜよ」というくらいやから、びっくりする。県内の人の方にもPRしたらどうかなと、実は思います。

経済連からも、後ろから高知県の県民がみんながセールスマンというぐらい仕切るとかね、そういうレベルでだんだん上がっていけば、もっと有名になりやせんかと思えますけ

ど、いかかでしょうか。

(南会長)

いかがでしょうか。

(環境農業推進課 古味)

高知県産品、結構首都圏へ出荷するのが多くて、そういう本命の消費者に対する PR は強化してきたんですけど、県内の方は確におっしゃる通り PR は不足している場合は多いと思います。機会を捉えまして高知県産品の PR を県内に向けてもしていきたいと思います。

(南会長)

高知県の環境保全型農業のことを知らない高知県民かも知れないですが、よく県外の人がおっしゃるのは、高知県に来ると高知県人は「うちの野菜は美味しいよ」「高知県の野菜は美味しいよ」と自慢するって。食べたら確かに美味しいっていうのがあって、美味しいというのは、かなりアピールが県内でもできているし、県内の人、高知県民が県外の人にアピールしているというふうな。その裏を支えている安全の環境保全に対する配慮というのはあんまり県民も知らないというのは確かにある。

小学校や中学校では教えているんでしょう。いずれ子供たちにも大人になったら、みんな知ってるということになるんでしょうかね。

(鈴木委員)

学校がという話ですけれども、やはり私たち地元の小学校でも知りません。ですので、私たちが年に数回出前授業という形で時間を作ってもらって、お話をしに行くことが毎年あります。ですので、そういう啓発といいますか。まず、子どもたちに「将来つきたい仕事は」と聞いたら、「僕は農業をやりたいんだ」というふうに言ってもらえるぐらい、高知県の農業というのはこうなんだよというつもりで、僕らは出前授業もやっています。

それから、余談かもしれませんが、サンブラザさんの取り組みでそういった残渣を含めた堆肥を我々が使ったものをゴミ化して下さったりという取り組みもあるんですけど、そういうふうに地域で循環していく仕組みというのものも、ただルートを作ってやるということだけじゃなくて、きちんと消費者の方々に伝えていければ、なお安全・安心の根拠が証明できるのではないかなというふうに思います。

(南会長)

私は小学や中学の教科書は最近見たことないので分からないんですけど、生物だとか家庭科とかそういうところに高知県の中の教科の中でそういうのが出てきていけば、いずれその人たちも大人になっていくので、高知県民はみんな知っているということに。一番

いいんじゃないか。

例えば、教育委員会との連携とかいうのは考えられないでしょうかね。私なんかすぐそう思っちゃうんですけど。部署をまたがって、子どもたちからまず浸透していくというのがあればなって。それは感想ですから。もし、話し合う機会があったらぜひと思います。

はい、どうぞ。

(山本委員)

山本です。先ほどの地場のものを使うということなんですけれども、資料の 2-1 で学校給食、やはりこれが物語っているのかなと思ったんですけれども。ここに「学校給食における地場産品の活用」というところで、年々右肩下がりになってきてますよね。これ、ご説明の中では量が揃わないっていうふうに先ほどおっしゃってくださってたんですけど、それだけなんですか。

ここが、要するに 50%以上になるとずいぶん違ってくるんじゃないか。やはり教育の現場ですので、本当に子どもたちに地場のものを食べてもらうということでは手取り早いような気がするんですけども。それが右肩下がりというところ、もったいないような気がいたしますけれども。

(南会長)

三つの B の一つですね。

(スポーツ健康教育課 大原)

スポーツ健康教育課です。学校給食における地場産物の活用率の数字なんですけど、県下の各施設での調査の平均値ではないもので、この数値が国の方で調査を実施しています「栄養週報」というものの中にあるもので、その対象校が県下の 4 施設を対象にしております。そういった部分で、この数値が県下の平均と言われるとちょっとそれは違ったような数値になってくるんですけど。

各学校給食施設また市町村の方では地場産物の活用についてはそれぞれ取り組みを進めてはいただいているんですけど、そういった調査の中で、たった 4 施設の平均ということで、それも抽出ということになりますので、どこを選ぶかという調査対象になるかによって数値がちょっと下がってくるというような実態があります。

今後、そういった部分で県下全体の数値というものも見ていく必要があるんじゃないかということで、課内のほうでも検討を進めているところです。

実際数値が下がっている要因としては、一概には言えないんですが、地域によって取り組み状況に差があるということも、一つこれまでの会議等の中で出てきておりました。

(南会長)

県下全体の状況を反映している数値ではないかもしれない。

(健康スポーツ教育課 大原)

はい。

(南会長)

だから、調査をされる可能性があるということですね。

(健康スポーツ教育課 大原)

そうですね。そういった部分で調査を進めていかないと、県下の傾向というものが見えないのかなというふうに考えております。

(山本委員)

学校給食の施設が全体的に分母がどれぐらいか、ちょっとごめんなさい。私把握しておりませんが、仮に4施設だけのデータだと非常に少ないような気がするんですけどね。ちょっと正確さに欠けるような気がしますので、ぜひこのところはもしよければ今後の検討課題にさせていただきたいというふうに思います。

(南会長)

ありがとうございます。他にいかがでしょうか。

(中澤委員)

先ほどのヘルスメイトさんですかね。そのほうで、私たちの団地はですね、非常に早くにできてましてですね。そういうことにも高齢化をまずしていつているということと。それで、高齢者の人はお家でちゃんと食べてるかどうか分からないということですね。私たちはお料理の好きな人が集まりまして、それをちょっとみんなで作ってみようということで、米粉のパンとか、食材でヘルスメイトさんが今やってくださってることは、ほとんどスキムミルクとかいろいろと身体にいいものを、お年寄りにもいいし、子供にもいいというのをやってくださってます。

これは、あたしも女性学級というものを作ってまして、お年寄りがだんだん増えていくということと、やっぱりそれを支えるものはやっぱりそこにいるものじゃないと支えられないんです。所によっては、高齢者が多い所、若い方が多い所というところがありますので、どっちにしても栄養のバランスをよく取るということが、これからの施設に入ったご老人もですね、やはり今までのそういうことができなかつたが故に、心臓病とかそれを再発していくんですね、施設に入ってから。

それやったら、自分たちも少し協力しましょうということで、お料理を今やってるんで

すが、非常にみんな喜んでくださってる。それで、若い人をとにかく「定年退職された人はみんな探してちょうだいね」って言って。それに入っただくと、お料理が好きであればその人にやっていただけるんです。そういうふうにして人材をあげていかんと、今はもう高齢化して、それからやっと定年退職してお家で楽しもうかっていう人もお料理好きな人がいますからね。

やっぱり地域でね、ヘルスマイトさんも育てていかないと。ただ「やる人がいない、やる人がいない」では、やはりそのみんなのバランスが取れないし、みんなおばあちゃんを作ったら帰ってお孫さんに作ってあげるといふ。私たちはあんまりスキムミルクは使いませんけど、やっぱりスキムミルクもすごくいい味になるんですよ。それをヘルスマイトさんは教えて下さる。ほとんど自分たちでそういう人材を育てて、次を継いでいただくと考えるのは、やっぱりその地域の人だと思うんです。定年退職した人はちゃんとしてるからどうですかという提案を私もしておりますからね。

それでね、たくさんやって地域、地域でヘルスマイトさんもたてて、地域の人だったら一生懸命やりますよ。そしたら、それについてお料理の好きな人が集まってくるんです。最初は7人ぐらいでしたが、今は十何人お料理好きな人が集まって来てくれる。そういう人もお手伝いもできますから。なにかヘルスマイトさんの活躍するところを年に何回か構いました。そうしたら、ヘルスマイトさんがそこで十分に自分たちの知らない食材でちゃんとやってくださる、レシピをくださる。そうやってやっていかないと、いつまで待っても、ヘルスマイトさんは年がいくじゃなくって地域で育てるってということが、私、非常に今大事になってきていると思うんです。

そういうことで、私たちはお料理の好きな人が集まって、それからだんだん広げていくという。ヘルスマイトさんもたくさんおいでます。お料理好きで、「次やってくださいね」って言ったら取り合ってくれる、おりますので。そういうふうに育てた方がいいかなと、私は自分の経験で思っております。

(南会長)

ヘルスマイトさんのよい育て方だと思います。佐々木委員さん。

(佐々木委員)

婦人会の佐々木です。今、隣の方がおっしゃいましたが、県下的にヘルスマイトというのは全県下におりまして、県でそういうものを全部おろしてます。地産地消じゃないですけど、その土地その土地の給食センターの栄養士さんが結局、その土地その土地の材料を使って学校給食を作るといふふうな方向に県も持って行っているんだと思いますが、私たちはそういうふう聞いて、私たちの町でもお野菜をたくさん作る人が給食センターへ行行って、そして給食を学校ではするようにしていますし。

またそれから、子どもがお料理を覚えるということですよ。それはヘルスマイトさん

が郷土料理の伝承ということで、それも県からちゃんと降りてきて、どこの市町村でもしていると思うんですけど、学校で子どもさんに年に何回か伝承、自分ところの郷土料理ですね、それを教えています。

だから、この方も言ったように、ヘルスメイトの若い人、どこでもそうだと思うんですけど、60 になった人に声をかけて来てもらって、それを強化していったら、お年寄りも子どもも自然にそういうふうになっていくんじゃないでしょうかね。と思います。

(中澤委員)

食というのは非常に大事なんです。美味しいものを自分で作って食べる。かえって、「作ってやろう」という声が出ますからね。そういうふうにしてすれば、食も楽しくなるということです。横の繋がりもどんどん出てきますので、人材も育っていくかなと、私は思います。

(南会長)

60 歳代のヘルスメイトさんって年っているわけじゃないので。非常に力があって活躍できる人たちがいて、郷土の伝統料理も若い人に伝えていけるということですよね。

非常に参考になるんじゃないかと。

(健康長寿政策課 三谷)

ご意見ありがとうございます。

(南会長)

ありがとうございます。ほかに何か。

(和田委員)

和田と申します。子どもの朝食の摂取率がなかなか改善しないということがあったんですけども。そのために食育を活用しているというふうな状況。

例えば、35 ページですね。昨今言われるのは子どもの貧困と呼ばれるものがあります。その結果として、朝食がたぶん食べられない子どもがいるというようなことも全国的には明らかになってきている。そのため例えば、皆さんご存知だと思いますけども、最近「子ども食堂」みたいな活動がだんだんと盛んになってきているというそんなこともありまして。その辺、そういった貧困対策あるいはそういったことも取り組む必要が。そういうところをやらないとなかなか改善しないんじゃないかというふうに思うんですけども。その辺はどうでしょうか。

(山本健康対策部長)

子どもの貧困対策とか、今言ったようなことについては、当然県として、特に福祉政策の場面などで整理をしてやっております。当然これも食の関係と言えば食の関係なんですが、一つのこの安全・安心計画の中の食育の部分はですね、やはり子どもたちへの食育という切り口からやっていますので、今委員が言われたような部分も、県の政策としては取り組んでいってまますけれども、その部分についてはちょっとこの安全・安心推進計画の中には入れられないわけじゃないんですが、それについては逆に、今日お配りしたこの長寿県構想の中の、子どもの厳しい環境にある子どもたち対策というところで、柱で言うと3番の7ページ、8ページの、これ全体の妊娠期から高校卒業までの世代ごとにどういう対策を県としてうっていかという部分の定義をします。

この中に今言われた部分については、今年の9月議会でも質問もありましたし、県としてどういう形で取り組んでいくのか、要はボランティアとしての活動をやっていただいている中に、どういう支援ができるのかという形での議論になっていますので、それについては今言ったような福祉サイドのほうでまた議論をさせていただきたいと思います。

どうもご意見として私どももお聞きしましたし、そちらの部門の方にもお伝えしたいと思いますので。そういうことでよろしいでしょうか。

(山本委員)

和田先生に関連してなんですけれども。全国っていうか他県と比較した場合、高知県はこのコンテンツはどうなんでしょうか。

(山本健康政策部長)

朝食を摂っている子どもの率ですか。

(スポーツ健康教育課 大原)

右の方は、第3次の食育推進基本計画のほうで100%の摂取率をあげていると思いますので、それに対して比較すると低いというような捉えになるのかなというふうには思います。

大きく丸新と

(山本健康政策部長)

全国の取得率の平均とかデータがあるかないかちょっと分からないんですけど、質問はそういうことですね。実績として高知県の実績が、全国のあれば、そこと比べてどうかという。

(山本委員)

それって、全部食育の中に、今までの県の取り組みが減ってきてるのかなと思うんですけど。子どもにはやはりなるべく100%がいいと思いますので、食事に関して。

(南会長)

目標値を 100%におけない高知県。目標値が 95%ですよと。恥ずかしいですから。

(スポーツ健康教育課 大原)

すみません。本日資料を持ってきていないので、改めてに。

(南会長)

目標値を 100%におけない事情というのが何かあるんだろうなというふうに思いました。

確かに経済的な問題もあるでしょうし、いろんな事情が絡まっているので。これ大学生でも朝食食べない人すごく。高校生になったら食べる人が少なくなっていくように、大学生はもっとひどいんですね。ある大学は、大学の食堂で朝食を提供するというのをやってらっしゃって。朝食を摂取する率を上げていくというのをやっているの。何か仕掛けないと、今のような支援だけでは駄目なんだなというような気がするんですけど。また今後の課題ですけど。

他にいかがでしょうか。はい、どうぞ。

(田村委員)

20 ページの「HACCP に係る助言等を行う食品衛生監視員数」、その 30 人というのは、すいません、これ質問なんですけど。現に食品衛生監視員として任命されている職員の数とありますけれども、これは県の方で食品と関わる人を決められているということですか。任命されるということ。

(食品・衛生課 安藤)

保健所、それから食品・衛生課にもおりますけれども、食品衛生監視員というものがおります。食品衛生法に規定される獣医師や薬剤師、医師、栄養士が、●でも一定の深く課程を勉強された方とはれるわけですけども。そこに勤務している食品衛生監視員の数というのは、ちょっと前後はいたしますが、大体 30 人程おりますので、そこを維持させていきたいという目標を立てております。その食品衛生監視員がみんな HACCP を教えているようなかたちにしたいという目標はもっております。

(田村委員)

それ例えば、HACCP に関わる研修を受けて、他の部門に変わったときにはそういう業務はしないということですか。

(食品・衛生課 安藤)

異動は当然ございますけれども、また他の部署に行っても戻ってくるっていうことは、僕なんかもそうですけれども。技術職員ですのでどうしても出るところは決まっているので。1回受ければそれ永年できますので、戻ってくるから決して無駄になるということではございません。絶対戻ってくると目標にはしませんけど。

(田村委員)

僕が聞きたいのは、要するに助言してくれる人にアクセスするときは、各保健所に聞いたらいわね。

(食品・衛生課 安藤)

その通りです。

(田村委員)

例えば、ここに今年受験できますというのを書くということはない。ネームに入るとかいうことはない。

(食品・衛生課 安藤)

書くことはございませんけど、各保健所最低でも今 2 名程度おりますので、ご相談くだされば。

(田村委員)

人を増やすの早くやるんだったら、研修受けちゃったら「私、助言できます」いうてやればいいのにね。もったいないわね。

(食品・衛生課 安藤)

僕も 30 年程前に実は受けているんです。HACCP ができた当時に受けたもんですから、古参になっていまして。今、即現場に入って、細かい指導ができるかという正直自信がないです。むしろ、今若手がどんどんこの HACCP 研修が国の方で進めておりますので、うちも行かせるようにしています。

ただ、若手は今度、若手と言っても 20 代県庁はいったばかりのやつらは、あまり現場を知らないんで、そのレベルを機会あるごとに施設に入れていただいて、どんなものかというのを勉強させている最中です。ぜひどんどんご相談ください。

(田村委員)

分かりました。また相談してみます。

(南会長)

HACCP 関係で、私の●なんだけれども、ちょっと分からない点があって教えてほしいんですけど。新 HACCP 高知県版は、国際的な基準にタッチしたものだということをどこかに書いてありましたよね。

だから、重点取り組みの高知県版 HACCP 認証制度の推進で、これがどこかに国際的衛生管理手法制度化に向けた動きが高知県版に反映されているというのが、どこかもっとアピールして書けばいいのになっというのが1点です。

それともう1つは、旧の基準で現在の施設がそれをやっているところが25施設。それが320になる。ここから320になるのは、各企業にガイドラインとかなんとか基準とか、ものを提供したら企業が自助努力で、また時にこの監視員の方の力を得てやればできるものなのですか。前これができる研修やってましたよね。この研修はどうなんですか。

(食品・衛生課 小野)

食品衛生課の小野です。県版 HACCP の仕組みづくりなんですけれども、今、3つのステージということで制度をつくっております。第1ステージは「HACCP5の手順」、第2ステージは「HACCPの12手順」、第3ステージというのは「HACCPの12手順+衛生管理の基準」ということで。国際基準といいますと、HACCP12手順がありますので、高知県版の HACCP の第2ステージ以上が国際基準と同等ということで、制度設計をさせていただいております。

この HACCP 認証制度を作ったけれども、その支援策の方につきまして、地産地消・外商課のほうでそういう支援の具体的な組み立てをさせていただいております。そちらのほう地産地消・外商課の方をお願いします。

(地産・地消外商課 山本)

地産地消・外商課の山本と申します。県版の HACCP 推進の方を我々外商課のほうを担当しております。

本日、我々が用意しているメニューが HACCP 研修と言って、2日間事業者の方に来ていただくのと、研修を受講されてから専門家のアドバイザーが現地に行って指導したりとか、書類の作成の仕方を指導したりとか。そういったアドバイザーを活用して県版の HACCP の認証の取得に向けて推進をしているところです。

本年度で言いますと、その一連の支援のプロセスの中で、研修に参加いただいたのが160社いただきまして、アドバイザーの活用も今研修を受けた事業者を中心に、大体申し込みベースで80社ぐらいのお申込みをされておまして、それなりに一定進んできてはいるんですけれども。やはり HACCP 手法というのは一定の難しい、それなりに難易度の高いものですので、一定ちょっと認証の数自体は今そんなには伸びてはいないんですけれども。今後一定その取り組みが浸透していけばそれなりの数が確保できるんじゃないかなというふうに思います。

(南会長)

それ素晴らしいと思いますが、25 から 320 に上がっていくプロセスがここの素案の中に見えなので、やってらっしゃることを落として書かれたらいかがかなというふうに思いますけど、地産地消の。それは関係ないんですかね、素案の中で。推進していく、どちらかの研修受ける人を増やしていくとかそういったこともやっていらっしゃって、大事なことですよね。それは書き込めばいいんじゃないですかね。

(食品・衛生課小野)

その辺り、ご意見も反映させていただきたいと思います。ありがとうございます。

(南会長)

はい、どうぞ。

(田村委員)

これは、いらん心配ですけれど。平成 33 年に HACCP 導入企業が 320 になる。そうしたら、確か年に 1 回保健所の人が行ってチェックをせにやいかんはずですけど。これは体制的に大丈夫でしょうかね。

ちょっと僕ら保健所の人と具体的お付き合いがあるんですけど、実質、現場の兼任になったり減ったりして、これは増えるのはいいけど、ちゃんとできるのかなという、僕からしたら危惧をしゆうがです。どんどん増やすのはいいけど、最初だけちゃんとするけど、後はレベルがどんどん落ちていってということになるといかんがじゃないでしょうか。

そこんところなんか、5 年あるんで僕は大丈夫やろうと思うけど、ちょっとやはり考えてあげなきゃいかんかなと思うけど、いかがでしょう。

(食品・衛生課 安藤)

当然、見るポイントというのがありますので。今はもうじっくり見ておりますのでなかなかですけど。ある程度、事業者さんもこの HACCP というリズムに乗っていけばチェックするところというのは、もう CCP という重要管理点のところになりますので。

保健所の職員もどこを見るかというところをチェックするおそらくポイントを僕らで作っていきたいと思います。320 確実に見れるようにいたします、それは。それ以上を見れるようにいたします。

(田村委員)

●そう言うき間違いないろ。

(南会長)

たっぷり今日は審議の時間があると申しあげましたら、もう時間がそろそろ来ておりますが。最後にこれだけというのはありますでしょうか。

ないようでしたら、今日は大変いいご質問やご意見があったのではないかというふうに思います。お答えを聞いて●反映して、また素案がいい計画になってくというふうに思っています。

ここで審議を打ち切ってよろしいでしょうか。ありがとうございました。

(食品・衛生課 小野チーフ)

南会長、ありがとうございました。

では、最後に事務局から本日の審議内容についてご確認させていただきます。さまざまなご意見いただきました。

食中毒の情報提供について。また、リスコミについて重点取り組みとしてこれの数値の取り方がいかなものかというところとか。農薬の検査、それから検体数。ジビエの普及、ヘルスメイトの養成、GAPの取り組みについて●。また、環境保全型農業のPRについての説明につきまして、高知県内の方、または子供たちへのPRの方法のこと。また学校への地場産品の活用、またこれも数値のとり方。また朝食を食べる児童・生徒の割合、これの全国の実数との比較、また数値のとり方。また HACCP の取り組みについての支援策についても素案についての反映というご意見。まだ全部ご紹介できてないかもしれませんが、このようなご意見がありました。

このようなご意見と、あとちょっと本日時間が短かったということもありますので、またそちらについては、骨子案や計画案につきましてお気付きの点がございましたら、また事務局の方にご連絡いただければと思います。

ちょっと来週中の12月16日金曜日ぐらいいまでに食品・衛生課のほうにご連絡いただければ、またそちらの方も併せて、素案等につきまして関係課と調整後、●南会長にご確認をとりながら計画案づくりを進めさせていただきたいと思います。

続きまして、今後のスケジュールなんですけども、お手元にA4、1枚紙で「第3期高知県食の安全・安心推進計画策定のスケジュール(案)」というのをお配りしております。今後のスケジュールについてご説明いたしておりますけど。

計画案についてパブリックコメント、県への意見募集を実施します。その後、県民からのご意見反映させた計画案を策定しまして、第2回審議会を開催し、計画につきましてまたご審議をお願いしたいと思います。そして、計画の策定及び公表というスケジュールで行なう予定でございます。

また、第2回の審議会29年3月予定というふうに記載しておりますが、まだちょっと日にちのほうが決定的ではありません。日にちが決定的次第、またご連絡をさせていただきたいと思います。

では、以上を持ちまして、平成 28 年度第 1 回高知県食の安全・安心推進審議会を終了いたします。

本日は委員の皆さん、ご多忙中のところ、本日は熱心なご審議をいただきまして本当にありがとうございます。

()

どうもありがとうございました。

()

ありがとうございました。