

「令和6年度第2回高知県食の安全・安心推進審議会」

開催日時：令和7年1月23日（木）14：00～16：00

場所：公立学校共済組合高知宿泊所 高知会館 白鳳

委員氏名：山下委員、久委員、白石委員、内村委員、中山委員、中村委員、松岡委員、
西村委員、近藤委員、足立委員

議題：次第参照

1 開会

- ・委員17名中10名の出席で審議会成立。

2 健康政策部長挨拶

3 議事

（1）第4次高知県食の安全・安心推進計画に基づく今年度の取組について

- ・事務局より資料1、2について説明。
- ・各担当課から資料2について説明。

◇審議

委員

①資料2の9ページ、薬務衛生課の食品衛生監視指導計画に基づく施設巡回について、62%という数字は中間報告だからこの値なのか。

②リスクコミュニケーションについて、自分も参加した。私たち消費者が例えば生産者や流通業者等、違う立場の方からの様々な情報を得る機会として、そして参加型の開催で記憶に残り良かった。今後もそのような機会を設けてほしい。

薬務衛生課

①11月末での時点の実績であり、残り4か月分が上乗せされて最終の実績になる。3ヶ月ごとに食品営業許可の更新があるため月ごとで巡回数に波があり、同じ地域の施設はまとめて回る等の工夫をしながら、100%を目指している。

委員

資料2の9ページ、薬務衛生課食中毒の発生件数の中で高知市の原因不明について、これが例えばどんなものを食べて、どんな症状が起こって、どのような食中毒である可能性があるのか、何か情報があれば教えてほしい。

高知市保健所生活食品課

飲食店を利用されたグループの方々が消化器症状を呈し、患者さんの便、従業員の便、および施設の拭き取り検査をしたが、何ら病因物質が検出されず病因物質不明とした。しかし、提供された食事の中にはシイラの刺身が含まれており、過去にも高知市ではシイラが含まれた食事を食べられて有症、発症された事例があり、シイラの刺身が原因として疑われるのではないかと考えている。

委員

①食中毒でアニサキス4件とあるが、これは魚種や何から出たものなのか。その下のフグ毒による食中毒について、フグの種類や調理法が分かれば聞きたい。

②資料2の8ページ、土佐清水地区におけるメジカの生食普及による魚価向上に向けた地元飲食店への定着の取組とあるが、メジカというのは大きめの300グラムや500グラムの加工用のメジカだと思われ、その際に血合い等をのけて生食用にするのか教えてほしい。

薬務衛生課

①アニサキスによる食中毒について、1件が非加熱の魚介類（魚種不明）、1件がメジカの刺身、残り2件がカツオの刺身となっている。フグの種類はカナフグと推定され、刺身で食べたと本人から聞いている。

水産業振興課

②もともとメジカは土佐清水のほうでは宗田節の原料として使われていて、生食はしていなかったが、工業技術センター等と連携し、漁獲時の血抜き試験やヒスタミンの検査により問題ないということで、普及を進めている。飲食店でどのように出すのかは確認できていない。年中提供できるように取り組んでいく方向で聞いている。

委員

大きくなったもので1年間という、ヒスタミンの含有率やその値がどのくらい変化があるのか、獲り方や調理法等の今後の展開はどうか。

水産業振興課

もともと高知でも生食で食べられているのは新子と呼ばれる小さいサイズで、昔から土佐清水市の方では主に宗田節の原料として利用していた。その中でさらに付加価値を付けていくということで、サイズに関わらず生食を進めていこうと始めた取組と聞いている。ヒスタミンについては、工業技術センターと当課の漁業指導所で連携をして、まずは沖合で釣ったものを例えば血抜きしたもの等、様々なパターンでヒスタミン含量を検査し、一定どのパターンにおいても特に問題なかったと聞いている。数値は持ち合わせておらず、申し訳ない。

委員

資料2の14ページ、県民生活課の外出等の持ち帰りに関する事で、高知県ではガイドブックを作成しているが、国の方で持ち帰りに関するガイドラインというものが策定されつつあると聞いている。2月には観光びらきがあり、また年度末では歓送迎会といったものが行われるかと思う。このガイドラインについて、今後の計画等も含めて分かっていることがあれば、教えてほしい。

県民生活課

持ち帰りのガイドラインについては、既に12月25日に公表をされている。基本的には消費者が注文して料理の提供を受けた、そこで一つの契約行為としては完結をする。その後、残った料理を持ち帰るとするのは別の契約行為になるということで、その際には消費者が勝手に持ち帰っていいものではなく、あくまでも事業者の了解を得て持ち帰るということが、契約の面でも基本だろうということが触れられている。その上で事業者も、持ち帰ることによって衛生管理上どういったリスクがあるのかということ、また、どんな料理でも持ち帰れるものではないので、持ち帰りに際してはどういったことに注意する必要があるのか、そういったことを説明した上で、自己責任の範囲において持ち帰っていただくということが、ガイドブックの中で触れられている。高知県では食品ロス削減推進計画を策定をしており、この計画期間が令和7年度末までとなっている。その後の計画について来年度中に計画策定をしていく予定であり、持ち帰りのガイドラインや食品寄附のガイドラインをどのように活用し普及させていくのかということについて、検討していきたい。

委員

資料2の17ページ、食育イベントの際に若い世代に減塩と野菜摂取量増、及び高齢者への低栄養予防の啓発等を行われているとのことだが、この中で特に野菜摂取量は従来から不足している。国民健康・栄養調査でも減少しており、今回の令和5年度分ではこれまでよりもさらに低下しているという発表になったと思うが、昨年度までのイベント内容や啓発の方法と、今回低下したことが判明したことによりどのような展開をされるのか、もしそういう計画があれば教えてほしい。

保健政策課

直近の県民健康・栄養調査から、1日当たりの野菜摂取量の平均値が274gということで、目標値の350gに届いていないという結果が出ている。新しく第4期高知県食育推進計画においても、生活習慣病予防のためにも成人に向けた取組として、野菜摂取の促進の取組を継続しており、34市町村にあるボランティア組織にご協力いただき、人の集まる量販店や道の駅等で対面による普及啓発を行っていただいている。加えて、民間の事業所や量販店と協力し、野菜がたくさん取れる惣菜にシールを貼り、高知家健康サポートアプリにヘルシーポイントが取れる仕組みになっている。協力いただく量販店の数

を増やしたり、今年については飲食店にも協力をいただき、野菜のたっぷり取れる料理を注文した場合にこのヘルシーポイントが加算されるというような取組を広げている。このように県民の方々に生活の中で触れ合える、そういう啓発できる機会を増やしていきながら、取組を進めている。

4 報告

(1) 分科会報告

- ・薬務衛生課から資料3-1、保健政策課から資料3-2について説明。
- ・座長よりコメント。

5 閉会