

## 平成 29 年度滋賀県食の安全・安心審議会 開催概要

### 1 日時

平成 29 年 7 月 27 日（木）午後 2 時から午後 4 時まで

### 2 場所

大津合同庁舎 7 階 7-A 会議室

### 3 出席委員

雲林院委員、小倉委員、北川委員、久保委員、窪田委員、椎野委員、高木委員、田中委員、中山委員、福渡委員（会長）、棕田委員、八木委員、柳原委員

### 4 欠席委員

桑田委員、野村委員

### 5 事務局

古田生活衛生課長、辻食の安全推進室長、本庄同室長補佐、  
鎌田同室監視指導係長、並河副参事（草津保健所）、井上、臼井、東野

#### 【関係各課】

県民活動生活課（谷澤主事）、薬務感染症対策課（平田主査）、  
食のブランド推進課（森野参事）、農業経営課（豊岡課長補佐）、  
畜産課（山中主査）、水産課（関主査）、保健体育課（池崎指導主事）

※欠席：健康寿命推進課

### 6 内容

#### 《開会》

1 生活衛生課長あいさつ

2 委員紹介

・会議の成立報告

3 議題

(1) 報告事項

①推進計画に基づく平成 28 年度の施策の実施状況等について

②平成 29 年度県政モニターアンケート結果について

(2) その他

①関連する計画の改定への対応について

②H A C C P 制度化の動向について

#### 《閉会》

食の安全推進室長あいさつ

### 7 議事

会長が議長となり議事に入りました。

(議長)

それではまず、議題(1)の①推進計画に基づく平成28年度の施策の実施状況等について、事務局から報告願います。当審議会では、説明は簡潔明瞭にしていただき、出来る限り質疑応答の時間を多く取るようにして会議を進めたいと思いますのでよろしくお願いします。

(事務局)

※ 資料1について説明

(議長)

ありがとうございました。ただいまの報告に対しまして、御質問等がございましたら、どなたからでも結構ですのでお願いします。

(委員)

17ページに「外部検証」とありますが、外部検証とはどのようなことをさせているのでしょうか。

(事務局)

監視指導係からお答えさせていただきます。

「セーフフードしが(滋賀県食品高度衛生管理認証)」は、HACCPの手法による高度な衛生管理を行う工程を知事が認証する制度であり、平成28年度末で171施設認証しております。

「外部検証」では、食品衛生監視員が認証施設に立ち入り、現場の作業状況や記録を検査し、認証を受けた衛生管理の手法どおりに実施されているか、変更がないか等を確認しております。

検証の結果、不適切な衛生管理があった場合は、改善指導を行い、改善結果または改善計画について報告書の提出を求め、必要に応じて再度検証を実施し、改善状況を確認しています。

(議長)

ありがとうございます。

他にご質問はありますか。

(委員)

11ページの下目標のところ、GAPに取り組む生産組織数ですが、数が全然増えていないのですが、何か大きな問題があるのでしょうか。

(事務局)

GAPの生産組織については、これまで数年前から推進しておりまして、簡易なGAPの取組については一定定着し、情報を回収して集めてということをして

なくなった組織があり、数が減っております。実際、GAPについては、どのような農薬を使ったとか、あるいは肥料は何を使った等記録をしたり、チェックをしていくことが重要で、これら生産記録などはされているのですが、その点検項目をきちんと集約して事務局へ提出することを取りやめられた組織が出てきましたので数も減ってきています。

県としては、そのような簡易なGAPは定着したと認識しており、今後はより高度なGAP「国際水準GAP」といいまして、東京オリンピック・パラリンピックの食材提供の要件となっていますそのような国際水準の高度なGAPを、今後は進めていきたいと考えております。

現在111組織のうち国際水準GAPの認証を受けているのが5組織だけではありますが、今後は3倍の15組織を目標に、高度なGAPにシフトしていきたいと考えております。

(議長)

他にいかがでしょうか。

(委員)

6 ページのことに関連するかと思いますが、今年は食品の調理中の事故というよりも、魚のアニサキスの問題がテレビでも取り上げられており、販売されているところでも急に売れなくなったというようなことが起きていますが、このことに対して何か対策はされていますでしょうか。

(事務局)

本県では平成25、26年度にアニサキスの事故が数件発生したことから、一昨年度にアニサキスを中心に魚介類販売業に対する一斉監視を実施しました。監視をする中で、販売業者の方の中にもアニサキスのことをご存知じゃない方もおられたので、リーフレット作成し、主に刺身等生で販売する店舗へアニサキスの啓発を実施しました。その結果、本県は昨年度はアニサキスによる食中毒は発生しておりません。

(議長)

他にいかがでしょうか。

(委員)

19～20 ページの健康食品の事ですが、我々消費者ネットしがでも健康食品について非常に危ないと考えているのですが、中には、ある健康食品さえ摂取しておれば、お酒をいくら飲んでもいいというように受け取れるような表示のものもあって、業者と交渉することもあります。県でもこのように（監視指導を）やってくださっていることを知り大変うれしかったのですが、県ではどういう文言を注意し、どのような指導をされ、結局どのように改善されたかを教えていただきたい

と思います。

(事務局)

昨年7月～12月までに医薬品・医療機器等一斉監視というものを実施しております。その中で健康食品を販売するような薬局やドラッグストア等に保健所職員が立入り、指導を行っております。その中で、薬局1件、ドラッグストア3件で不適切な標榜が見られたため、指導を行っております。具体的には、イチヨウ葉エキスだとかビタミンE、サメ軟骨などの健康食品に、血液さらさら効果を謳ったようなチラシを設置していたり、黒酢ドリンクに高血圧の予防、血流改善、抗酸化作用、大腸がん抑制効果などを標榜したチラシを設置、健康食品に便通改善を謳ったようなポップを設置しているというようなことで不適切として挙げております。このようなものについては、いずれもチラシやポップを撤去するようその場で指導を行っております。

(委員)

5 ページに食中毒注意報の発令と周知という項目があり、そこに発令に対するメールの回数が記載されていますが、これによって県民の認知率がどのように変化したかというような評価はされているのでしょうか。

(事務局)

食中毒注意報の周知については、主には事業所向けにそれぞれの行政ルート等でメールとかFAXで案内させていただいて、それぞれの施設できちんと対応いただくようお願いしているものでございます。また、「食の安全プチ通信」で県内に広くメール配信もしていますが、それがどれくらい認知されたかということまでは、今のところ把握はしていないような状況です。一義的には調理をする事業者さんに知っていただいて、日頃の事業の中で食中毒予防に努めていただくという趣旨で実施しているということでございます。

(委員)

先ほども健康食品の話が出ていましたが、昨今のテレビなどを観ていると、健康食品オンリーで何でもかんでも健康食品だというような、基準があるのかわからないコマーシャルが多いように感じるが、医薬品とも漢方薬とも違う健康食品は、腰痛が治るとかずっと続けていたら長生きする等のコマーシャルが横行していますが、健康食品には基準があるのですか。

(事務局)

いわゆる健康食品は「食品」でありますので、医薬品などとは違い、そのものには基準というものはございません。

また、表示やコマーシャルに関しても、先ほども申しておりましたように医薬品的な標榜はできませんが、この文言があるからダメというより、パッケージ、

広告すべてを総合的に見て、虚偽や誇大な表示と認められた場合は違反となります。

(事務局)

補足します。健康食品と一口に申しまして、健康食品の中にも「特定保健用食品」、「栄養機能性表示食品」などがありまして、中でも「特定保健用食品」につきましては、消費者庁の表示許可がある制度となっており、この製品は糖尿病の患者さん用の食品であるとか、特定用途のものについて、自ら基準を作って、消費者庁に提出し、根拠をもって表示しているというようなものでございます。

また、新しくできた「栄養機能性表示食品」は、いろんな文献などを添付して、消費者庁に書類を提出して、それが認められれば「このような栄養が豊富です。」などの表示ができるようになっています。

これらの表示食品は、すべてホームページに公開されており、一定の表示が認められた健康食品と、その他の「いわゆる健康食品」とがあるので、健康食品と一口に言いましていろいろあるということになります。

いずれにしましても、あくまでも食品ですので、がんに効くとか病気の治療効果を謳うようなことはできません。

(委員)

6ページの人口10万人当たりの食中毒患者数が滋賀県は全国平均に比べて大変多いということで、その評価としまして100人を超える食中毒事件が2件発生したということではありますが、この2件の食中毒事件の内容と原因を差し支えない範囲で教えていただきたいと思います。

(事務局)

上の表にありますように、この2件はいずれもウエルシュ菌による食中毒でして、ウエルシュ菌というのはご承知かと思いますが、加熱をしても死なない菌で、カレーやら煮物やらを大きな鍋で作るとほかの菌は死にますが、ウエルシュ菌は芽胞を作って生き残ります。その後速やかに冷やせばいいのですが、大量調理ですと緩慢にしか冷えず、ちょうど40~45℃くらいの温度帯を一番好みますので、そこで爆発的に増えて、大きな食中毒が起きてしまいます。

昨年起こった2件のうちの1件は給食大量施設で、患者数が多くなってしまいました。

もう1件は、大規模弁当施設で、弁当屋さんが通常の弁当にプラスしてカレーをサービスで提供しており、弁当の配達先でもう一度加熱されればよかったのですが、そのままぬるい状態で食べられてしまったことから、これも大きな食中毒事件となってしまいました。

本県ではウエルシュ菌の食中毒は多く起きてなかったのですが、昨年度は3件発生しました。私どもも、カンピロバクターやノロウイルスに力を入れていたので、昔からあるウエルシュ菌に対する少し気の緩みがあったのではないかと

再度気を引締めまして、今年度こういった大量調理施設に対して講習会をしたところでございます。

(議長)

他にいかがでしょうか。

(委員)

今のページに関連してですが、そうはおっしゃいますものの、過去3年間とも全国平均を上回っていることですので、なんとか努力をしていただけたらと思います。

以前聞いたかもしれませんが、5ページの食中毒発生件数の表に（大津市を除く）と書いてありますが、大津市が中核市となり大津市保健所が出来て大津市を除かれてるわけですが、6ページの数値目標は大津市を除かれているのかどうか、また3、4ページの重点監視指導等、生活衛生課の保健所関連以外については全県的なデータだと思うのですが、保健所が関連するようなものについては約140万人の中の約30万人が大津市なので、そのようなことも大きく影響していると思うのですがどうでしょうか。

(事務局)

すべて大津市は除いております。なので、大津市保健所管内のデータは入っておりません。

(事務局)

平成21年から大津市が中核市となり、県から独立をして大津市で食品衛生行政をされておりまして、計画等につきましても別になっているということでありませう。

ちなみに、昨年の大津市の食中毒事件数は1件でございます。おっしゃるとおり人口30万人ほどおられ、食品関係営業施設数も5,000許可ほどあるので、非常に大きな部分を占めているわけでありませうが、市として食品衛生施策を実施されていますので、御理解いただければと思ひます。

(委員)

そうすると、このように全国平均を出されていますが、政令指定都市もあり中核市もあり県の保健所もある中で、全国の各府県とも出ているのかと思うのですが、県として括弧書き等で出せるのではないのでしょうか。

(事務局)

計算すれば県全体の分も出せませう。大津市分も入れると10万人当たりの食中毒患者数も少し低くなると思ひます。

(委員)

先ほど質問させていただいたことに対してで、メールでお知らせしているということでしたが、しらがメールに対しては5万4千人の利用者がいるのに対して、食の安全プチ通信は3万2千人になってしまい、食に対する情報だと2万2千人の見逃せない人数が利用されていないということになります。これに関してはどのようにお考えでしょうか。

(事務局)

しらがメールといいますものは、いろいろメニューがございまして、例えば大雨情報でありますとか災害情報、いろいろあるカテゴリーの中で、その中の一つとして「食の安全情報」というコーナーがありまして、それぞれ登録される方が、どのような情報が欲しいかを選ばれるわけです。ですから、大雨の情報だけ欲しいと思っておられる方は他を消されるということになり、食の安全や食中毒などに興味を持たれている方が「食の安全情報」を選ばれており、県から無理やり送りつけるというものではございません。その中で、3万2千の方が登録されているということです。

(委員)

わかるのですが、自分自身がよく滋賀県の食の関心なんかについての調査だったりとか、他府県の調査を見比べたりするのですが、やはり滋賀県は他府県に比べると食に対する関心の割合が低いような印象を受けるので、そのような県民性がこのような形で表れているのではないかと思うのですが。

(事務局)

ありがとうございます。滋賀県民の関心が低いのか、そのへんは私も精査はできておりませんが、委員がそのような感触を持たれているということでもありますので、もっとこれ以外の所でも食の安全をアピールしていくということが足りないのかもしれないので、今後働きかけを強めていきたいと思っております。

(議長)

他にいかがでしょうか。

(委員)

同じページで下から8行目あたりに「本県独自で対応することが困難な新規原因物質」というのが書かれていますが、これは何か難しいものを予想されて書かれているのでしょうか。

(事務局)

例えば、近年、魚介類の関与が疑われる事例において、寄生虫の可能性を考え

る中で、粘液胞子虫のうち、主にヒラメなどに寄生するものに、クドア.セプテンpunkタータとかユニカプスーラ、クドア.ヘキサpunkタータなどがあります。

クドア.セプテンpunkタータについては本県でも検査ができますが、ユニカプスーラやクドア.ヘキサpunkタータなどについては本県では検査ができないため、国立医薬品食品衛生研究所や大阪府立公衆衛生研究所に依頼して、対応しています。

(事務局)

過去から比べますと、新しい原因物質が次々と発見されてきます。それは主には国の研究機関で見つかってきます。5年ほど前に、ヒラメの刺身を食べて下痢をするような事例が全国的に発生しているが原因がわからない、というようなことがあり、調査研究によりクドアという寄生虫がいて、それが原因となっていることが判明し、検査法が開発されました。それにすぐ対応できるかというとなかなか対応できないので、そういう場合は国の研究機関に送ったり、大阪の大きな検査機関に送ったりして検査していただいております。その都度滋賀県内の検査機関でもその検査手法を勉強して、できるだけ速やかに滋賀県でも対応できるようにしております。

(議長)

ここで、事前に質問を委員の皆様からいただいている中の一つを紹介させていただきます。

棕田委員からの質問で、17ページに書かれている3 関係団体との連携・協力のところにある「五つ星事業」、これについてご説明いただければ、というご質問をいただいております。椎野委員が食品衛生協会の方であり、本日パンフレットを配布していただいておりますので、ご説明をお願いできますでしょうか。

(委員)

パンフレットを付けさせていただいております、私ども食品衛生協会の全国的なテーマであります「食の安心・安全五つ星事業」は、5、6年前からはじまっているのですが、徐々に全国に普及しています。

まず、私ども食品衛生協会は全国組織で、小さな飲食店から大型店、チェーン店まで、いろいろ食に対しての啓蒙をさせていただいている会でございます。滋賀県は9支部ありますので、支部単位で夏と冬の年に2回、一般県民の方に食中毒予防等を啓発に行っております。

また、各支部で幼稚園、保育園等に出向いて子ども達に対して、手洗いの習慣を身につけてもらおうと、手洗い教室を実施しており、大変喜んでいただいておりますので、続けていかなければいけないと思っております。

今ご質問のありました「食の安心・安全五つ星事業」とは、平成24年度から食品衛生指導員活動の一環としまして、協会の組織強化を目的に、滋賀県全域で



始めました。

五つ星と言いますと、ホテル等のランク付けと思われがちですが、そうではなく、この五つ星事業のプレートを表示しておく、一般の利用者（客）に対して安心感を持っていただけるため、五つの星に取り組む事業でございます。

まず1つ目の星は、従業員に対して、店の責任者が健康管理をチェックしているということ。2つ目は原材料に対して、いついつにどこから仕入れて、調理して出したものだというようなことを調理記録として、自分なりに管理して書いていくということ。3つ目は食品衛生の講習会、県の講習会もありますし、我々食協が行う講習会も年間何回かあるのですが、各店の責任者に年に1回は受けていただくということ。4つ目は店の中の駆除対策をすること。食品を扱っているとゴキブリ等の害虫が出ることがありますので、それをできるだけ少なくするよう駆除対策をして管理すること。5つ目は万が一何かの事で事故を起こし、お客さんに迷惑をかけてしまった時に補償問題が必ず出てきます。今までの保険は食中毒の時だけの保険でしたが、それだけでは不備なので、日本食品衛生協会が団体保険「あんしんフードくん」というのを作っています。この保険は食中毒だけではなく、客が靴を間違えて持って帰ってしまったたり、ウェイターやウエイトレスが誤って客の洋服に飲食物をかけてしまった時も保険の対象に入っています。これらの保険に加入することです。

この5つの項目を各支部の指導員が1年に1回チェックし、適合すれば星がもらえるということです。このプレートをレジの前等お客さんの見えるところに貼って、飲食に来られた方に安心して食事をしていただけるというような趣旨で全国展開しております。

滋賀県でもかなり増えてきてまして、この夏の巡回指導でも増えてまして、徐々にみなさんの認識を得ておりますので、更に推進していこうと考えております。これによって、店が衛生管理を頑張っていると消費者のみなさんに共鳴いただいていると自負しながら、我々も努力していきたいと思っております。まだまだ取り組んでいない店も多いので、できるだけ多くの店に参加していただくよう頑張っている最中でございます。よろしくお願いたします。

(委員)

何店舗ぐらい参加しておられるのですか。

(委員)

現在、滋賀県下で100店舗以上は参加しています。ただ、飲食店の数はかなり多い中で、100店舗では少なく、まだまだ普及ができておりませんので、各支部の指導員のみなさんに努力していただいている最中です。

(議長)

ありがとうございました。

まだまだ質問があるかと思いますが、まだ議題が残っておりますので、この議

題については終了とさせていただきます。

では、続きまして、議題(1)の②平成 29 年度県政モニターアンケート結果について、事務局からの報告をお願いします。

(事務局)

※ 資料 2 について説明

(議長)

ただ今のご報告に対しまして、ご質問があれば、どなたからでもお願いします。

ないようでしたら私から 1 点質問させていただきたいと思います。

(委員)

昨年度もこのモニターアンケートの結果を紹介していただきまして、その時に若い人たちの回答が少ないのではないかということでしたが、今回は 10・20 代、30 代、40 代の方が増えているようですが、何かそれによって結果が変わってきているようなことはありますか。

(事務局)

年代別の結果についてまだ分析できていないので、若い世代の回答がどのように影響しているのかはまだ検討できておりません。ただ、ここには挙げていないのですが、このアンケートの最後に自由記載の項目がありまして、そこに書かれているコメントをまとめた中で、かなり消費者の方の意識も高くなってきていると感じました。消費者自らが食の安全、例えば食品表示とか食品の基準等について学び、賢い消費者になって食品を選択することが重要である。というような回答が昨年比べてかなり多くあったことから、その点は若い世代が増えたことが要因かと思います。

(議長)

ありがとうございました。

他にご質問ありませんでしょうか。

(委員)

問 4 で、不安食品の検査結果をホームページ上で公表していることを知っているか、という問いに対して、知っていると回答している人が 14.5%であるが、県が行う食品の安全確保の取組に対して信頼している人の割合が 80%を超えているという結果となっています。この人たちはどういうことを行われているということもわかっていないのにもかかわらず、何となく信頼しているということなのでしょう。この方々は、県で行われている施策について、しっかりと知識を持

っておられる方なのでしょうか。

(事務局)

この問に対しては、マイナスイメージの方（不安を感じている方）ほど「知っている」と回答されているのではないかと思います。いかがでしょうか。

(委員)

食の安全に関する情報をテレビ・ラジオ、インターネットや新聞で取りこんでいる人が多いと思いますが、このようなメディア情報は100%正しいことが伝えられているとも限らないので、こういったものを使っている人が正しい情報を得られているのかというところが気になります。これらの人に対して、正しい情報を得られているかどうかというところを調べたりはされていますか。

(事務局)

SNS などを利用されている方はかなり多いと思いますが、そういう方たちが果たして正しい情報を得られているのかということに関してはまだ調査できていません。今後の参考にさせていただきたいと思います。

(議長)

ありがとうございました。

申し訳ありませんが、進行の都合上、この議題につきましてはこの辺で終了させていただきます。よろしくお願いいたします。

では、続きまして、議題(2)の①関連する計画の改定への対応について、事務局から説明をお願いします。

(事務局)

※ 資料3について説明

(議長)

ただ今の説明に対しまして、ご質問があればお願いします。

(委員)

ひと時、朝ご飯を食べていない子どもたちがいるとよくテレビ等で取り上げられましたが、今の現状はどうなのでしょう。改善されているのでしょうか。

(事務局)

目標値を定めてはいるのですが、朝ご飯を食べてきていない子というのは、目標値には達していないというか、まだ朝ご飯を食べてきていない子がいるという状況です。

(委員)

目標値とは、実際どれくらいなのか。

(事務局)

滋賀県の第二次食育推進計画では、朝食の欠食率について、「時々食べる」と「食べない」を合わせた割合を、小学校5年生1%、中学校2年生3%、高校5%以下と目標値を定めています。

(委員)

この計画改定に向けたスケジュールに、「平成30年3月 議決の後、策定」と書かれていますが、これは県議会で議決後ということでしょうか。

(事務局)

申し訳ありません。知事決裁後という意味です。

(委員)

そうですね。県議会の議決までいるような改定ではないように思いましたので。

(議長)

他、いかかでしょうか。

これは結局、我々委員としましては、情報提供していただいた時に意見を提出するということですのでよろしいのですね。

では、他に質問もないようですので、議題(2)の②HACCP制度化の動向について、事務局から説明をお願いします。

(事務局)

※ 資料4について説明

(議長)

ただ今の説明に対しまして、ご質問等ございますでしょうか。

(委員)

今、事務局の方からHACCPに関しましてご説明がありましたが、文書では大変簡単に書いてありますが、いざ実行するとなると非常に大変です。先ほど私が五つ星の件で説明したような内容が法律化されると、法律によってがんじがらめになってしまうということです。厚生労働省は平成30年までに、お

そらくオリンピックに向けて、今までは製造業中心であったのが、飲食業も含めたすべてに法制化されるという厳しい法律になってくるわけです。それで、今事務局から、A案B案とご説明がありました。このAは大型の製造業に対するHACCPであり、Bの方が飲食業などが該当するわけですが、我々も保健所とタイアップしてできるだけ、新店舗の方にも認識してもらわなければならないと思っています。保健所の方の人数も少なくなってきてなかなか大変だと思いますが、我々の各支部と歩調を合わせていただいて、できるだけ新規の方にもHACCPが制度化されるということをご情報提供していただきたいと思っています。また、我々が推進している食の安心・安全五つ星事業をしていけばHACCPが制度化された時にすぐにクリアできるのということを一先懸命啓蒙していますが、なかなか新しい飲食店の方は、協会には入らない、協会の会員数も厳しい状況になってきていますので、HACCPに関しても食品衛生協会の人に相談にのってもらえますよ。とお声掛けいただきたいと思っていますので、よろしくをお願いします。

(事務局)

ありがとうございます。県の食品衛生行政に対しまして、日頃から食品衛生協会の皆様方には非常な御協力をいただいております。なかなか県でできないところまできめ細やかな対応をとっていただいていることに対しまして、本当に御礼を申し上げる次第でございます。今後ともお互い協力をし合って、新しい制度の衛生管理に食品衛生協会さんが行っておられる五つ星事業も大きな助力になると思いますので、今後ともよろしくをお願いします。

(委員)

このHACCPの制度化というのは、実現していけばいいものができるということはよくわかるのですが、実際今の話にもありましたように、運用していくためにまずはHACCP制度にのれるよう、大きな事業者さんから小さな事業者さんまであって、すでに整っているところはいいですけど、今から整えようというところには、かなりの投資が必要なのではないか、と仕事ながらふと考えてしまうのですが、これに対して、最初の動き出すところの手引書だけではなく、一定補助金を出すと、国は考えられているのか、県はどのように思っておられるのかお聞きしたいと思います。

(事務局)

委員がおっしゃいますように、大きな事業者から対応していくことに、実際そうなるのかもしれないです。小さな事業者はまだ基準がどういう基準になるかが見えてこないのですが、おそらく小規模事業者の方は規模に応じて守れるような基準を国も作り出してきて、今現在いろんな業界から意見を募ってやっているような状況です。どういう業種がどういうところを守れば衛生的なものが作れるかというところから、基準ができてくると思います。もちろん厳しい規格基準があるようなものについては厳しい基準がかかってきますので、現行のセーフ

ードしがのようなきっちりとしたH A C C Pに対応していただくということになるんですけれども、その辺の基準がまだ見えてこないのので、県も助けになるように自主衛生管理マニュアルの講習会等でマニュアルの勉強会を始めているところですよ。

委員がおっしゃる補助金のようなものですが、今のところは農水省がH A C C Pに取り組む事業者に対して補助金をつけるようなメニューはあります。ただ、滋賀県の場合は、まだそのようなところに予算化するのには難しい状況であります。

(委員)

私どもの食品産業協議会の方でも、先ほどおっしゃったような勉強会をいろいろしています。これから生き残るためにも、クレーム対策、クレームがあると存亡の危機となりますので、そういう意味でも、今海外への商談展示会等されていますが、海外へ出ようと思うとこのような衛生管理が整備されていないと足元が崩れていきますので、とても大切だと思います。これからもよろしく願いいたします。

(事務局)

ありがとうございます。

(議長)

以上、よろしいでしょうか。では、この議題につきましては、終了させていただきたいと思います。

では、最後の議題であります議題(2)の③報告事項を、事務局からお願いします。

(事務局)

報告事項は2点ございます。

まず1点目、次回の開催時期につきましては、事務局と会長で調整させていただき、ご連絡いたします。

2点目は、本日の資料とともにお渡ししております封筒の中に、「食の安全・安心ワークショップの開催通知」と「平成28年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果通知」が入っておりますので、のちほどご覧ください。

その他の連絡事項は特段ありません。

(議長)

それでは、時間も参りましたので、これをもちまして、全ての議題を終了させていただきます。

熱心に御審議いただきありがとうございました。