

令和5年度第1回滋賀県食の安全・安心審議会 開催概要

1 日時

令和5年7月12日(水)14時から16時まで

2 場所

大津合同庁舎 7-A会議室

3 出席委員

市村委員、佐々木委員、澤田委員、高橋委員、田村委員、疋田委員、廣瀬委員、
深尾委員、福渡委員(会長)、三好委員、八木委員、脇委員、渡辺委員

4 欠席委員

工藤委員、辻本委員

5 事務局

並河食の安全推進室長、東野室長補佐、吉田主幹、小林主査、戸谷主査

【関係各課】

県民活動生活課(吉岡主任主事)、健康寿命推進課(清水副主幹)、
薬務課(竹内主任技師)、みらいの農業振興課(丸山参事、大橋主事)、
畜産課(古川主任技師)、水産課(三枝課長補佐)、保健体育課(中山指導主事)

6 内容

《開会》

1 食の安全推進室長あいさつ

2 委員紹介

・ 会議の成立報告

3 議題

(1) (第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画各施策の取組結果と評価について
(滋賀県食の安全・安心推進計画に基づく令和4年度の施策の実施状況および令和5年度の計画を含む)

(2) (第3次)滋賀県食の安全・安心推進計画骨子(素案)について

(3) その他(意見交換等)

《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)

ではさっそく会議を進めて参りたいと思います。議題の 1「(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画各施策の取組結果と評価について」をご報告いただく前に、食の安全安心推進計画の体系について事務局より簡単にご説明をお願いします。

(事務局)

※ 「(第2次)食の安全・安心推進計画」冊子により説明

(議長)

では、ご説明いただきましたので、(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画各施策の取組結果と評価についてご報告をお願いします。説明は簡潔明瞭にさせていただき、できるだけ質疑応答の時間を取るようにして進めてまいりたいと思います。

(事務局)

※ 資料4および資料8について説明

(議長)

ただいまの報告につきまして、御質問や御意見はございませんか。

(委員)

目標値がいろいろある中で、例えば、施策 11「流通食品の試験検査」の中食のそうざいの試験検査について毎年 100 検体という目標を上回ったから実績評価をAとされている。これを含めてすべての目標が適正なのかどうかというのが一点。

もう一点は、施策 4「環境こだわり農業の推進」について、肥料、農薬を5割減する環境こだわり米の作付面積割合を 50%以上とする目標がある中で、実績は 44%程度で固定されている。肥料や農薬の量を抑えようとするとなれば、それなりに高い肥料等を使わなければならない。米 60kg あたり 700 円程高つくことになるが、100 円程しか高く買っていない。環境こだわり農業をやってくださいということはその分を自分で負担してくださいと言っているのと同じ。米は普通の慣行栽培で何の問題もないし、環境こだわり農業のほうがよいという根拠はないと思う。滋賀県では環境こだわり農業を推進していますというために 50%の目標を立て 44%しかできていないのでCの評価というのは、最初から評価のための評価になっていて、それはおかしいのではないかと。十分な所得補てんなき環境県では、米に関しては農家の所得に全くつながっていない。

(事務局)

1点目の中食のそうざいの試験検査についての目標値が適正かどうかというご意見

は、少ないのではないかという趣旨でよかったですでしょうか。

(委員)

1か所の道の駅に行って10検体とれば10日の出張で済む。予算の関係があってそれだけしか検査できないというのであればしかたがないが、少ない検体数しか検査できていないのにそれで目標を達成できましたというのはどうなのかということ。

(事務局)

流通食品の試験検査について県ではより多くの数を実施しており、後の資料にもありますように毎年度の計画を立てて実施しています。ここでは、以前に関東地方のスーパーで中食のそうざいを原因とする食中毒が発生したことから、中食のそうざいの検査を特別に挙げて目標としているもので、流通食品の検査が100検体にとどまっているものではありません。

(委員)

100検体という目標がどうかという話をしています。

(事務局)

目標値が適切かということについては、5年前の現計画の策定時にはこの目標を設定しましたが、次期計画で定める今後5年間の計画の目標が適正かどうか審議会委員の皆様にご意見をいただきたいと考えているのでよろしくお願いします。

(事務局)

環境こだわり米の作付面積割合の50%という数字が高すぎるのではないかというご意見について、難しい数字だとは認識しており、過去8年間は約44%前後で推移しているという状況です。県としては、環境こだわり農業を標準的な作り方としていきたいということで、50%の目標を掲げてきたところです。この目標に向けては生産技術の開発や、環境保全型農業直接支払制度といって農家の方が環境にこだわった農業をされた際に発生する掛かり増し経費を国の事業を活用しながら市町と一緒に交付するという制度等も活用した結果、現在の44.45%という数字になったと考えています。ご指摘のように農家の方の所得を考えますと、化学肥料や農薬を使いながら収量や品質を上げて所得を上げていくという方法もあるかと思えますし、一方で有機農業や環境にこだわった生産をされて、その農産物を消費者の方に届けるといった方法もあるかと思えます。そういった様々な経営判断の集合体が現在の44.45%といった数字になっていると考えます。琵琶湖を取り巻く滋賀県の農林水産業は世界農業遺産の認定を受けており、近年はSDGsに消費者の方の関心が高まっていることもありますので、県では、今後も滋賀県の環境を守る農業を進めながら、滋賀県農業の柱の一つとして進めたいと考えていますので、引き続きご理解とご協力をよろしく申し上げます。

(委員)

結構です。コストを無視して環境こだわり農業をしているということだけご理解いただきたい。

(委員)

そうざいの試験検査の関連になりますが、4年間の実績評価の中で令和2、3年度のコロナの影響があったときには試験検査が少なくなっていて、ほかにも残留動物医薬品検査や輸入農産物の残留農薬検査、アレルギー検査も同様で、その理由としては検査を行う衛生科学センターのコロナ対応により少なくなったとのこと。以前にもお話しさせていただきましたが、コロナへの対応も大事なんですけれども、輸入農産物の残留農薬は県政モニターアンケートの中でも高く認識されていて、また、アレルギーは人の命に関わりますので、コロナ対応に注力することによって衛生科学センターが稼働せずに検査が少なくなるのはいかがなものかというように思います。そのため、衛生科学センターに頼るのではなくて、一定、民間検査で検体数を確保するという取組が大事かと思えます。以前に意見を言わせていただいたときは検討しますというお答えだったかと思いますが、その後、検討状況はどうでしょうか。また、コロナ対応を経験したうえで、第3次計画の中にそのような新しい取組が盛り込まれていくのでしょうか。

(事務局)

実際としましては、昨年度から、検体数の一部ではありますが民間検査機関への委託により実施しております。実際に有事の際に適切に必要な数を委託して実施できるかということは引き続き検討が必要と考えていますので、次期計画の中でも、必要な検査を常に実施できるようにという点を考えていきます。

(事務局)

追加で、資料9「令和4年度滋賀県食品衛生監視指導計画の実施結果」の9ページを見ていただくと、食品等の試験検査実施状況ということで令和4年度の実施結果を掲載しています。すべての試験検査では、令和4年度の計画数は 1,203 検体、実績は 1,335 検体で、計画数を少し上回る数を実施できました。先ほどご意見をいただきました中食のそうざいの試験検査は、弁当・そうざいの実施検体数 198 検体の中に含まれています。食品の試験検査自体はこれだけの数を実施しているということをご理解いただきますようお願いいたします。

(議長)

ほかに御質問等はないようですので、この議題につきましては終了とさせていただきます。続きまして、議題2の「(第3次)滋賀県食の安全・安心推進計画骨子(素案)」について、事務局から説明をお願いします。

(事務局)

※ 資料5、資料6および資料7について説明

(議長)

ただいまの説明につきまして、御質問や御意見はございませんか。現計画の評価や食品を取り巻く環境変化を踏まえて、今後5年間の食の安全・安心に関する県の取組につきまして骨子素案として説明されましたが、皆様の積極的な御質問、御意見を願います。

(委員)

学校給食で目標が30%となっていますが、これは金額ベースか量ベースかどちらでしょうか。

(事務局)

これは食材数ベースとなっています。学校給食1食分で使用している食材のうち、県内産が何パーセントかということで、(第2次)計画では30%を目標にしています。

(委員)

県政モニターアンケートについてご説明がありましたが、これは県政モニターの方が考えていることであって、すべて県民の皆さんが感じていることというわけではないと思います。できたら県政モニターの方にプラスして何人か足してアンケートを実施されたほうがいいんじゃないかと思います。そうでないと、県民の皆さんという大きな題目をつけるのだから、もっと検体数を増やさないといけないのではないのでしょうか。

(事務局)

令和5年度の結果につきましては、おっしゃったように県政モニターの方の結果だけの速報値ということで出させていただいています。この後、今年度中に実施する保健所での意見交換会の場においてもアンケートを予定しておりまして、そういった場でも広く皆さんの意見をいただいて、年度でまとめた結果としたいと考えております。

(事務局)

追加で、令和5年度の結果は速報値で県政モニターの結果のみですが、平成17年度から令和4年度までの結果については、県政モニターだけではなく、各保健所での意見交換会や講習会に参加された方にも同じアンケートを実施した結果を足した結果となっています。

(委員)

それでしたら「県政モニター」のアンケートの実施結果ではないのでは。令和5年度は県政モニターだけで、ほかには県政モニタープラスほかでのアンケートの結果ということであれば、一緒に考えてはいけないのではないのでしょうか。分析の方法がおかしいと思います。

(事務局)

おっしゃるように「県政モニターアンケート実施結果」という表題では、県政モニターだけの結果というように誤解されますので、表題を考えたいと思います。令和5年度についてはまだ県政モニターの結果しかわかっておらず、そのデータを合わせてしまっていることについても考えたいと思います。

(事務局)

資料4「(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画の評価」でお示している評価においては、施策15の3つ目で「県政モニターアンケート等」という書きぶりとなっており、令和元年度の870人のうち、県政モニターは約430人でありまして、保健所での消費者対象の講習会でアンケートを行ったのが約400人いらっしゃったということで、先ほどのグラフができあがっているところです。おっしゃるとおり資料の表題が県政モニターに限定されていますので、そこは見直していきたいということと、令和5年度は県政モニターだけに限定した結果ということを伝えられる資料の見せ方を検討したいと思います。

(委員)

以前もお話しさせていただいたことで、学校給食について30%の目標でされていますが、滋賀県にはおいしいものがたくさんあります。他府県へ取りに行かなくても、子どもたちに食べさせることができ、頭にインプットできたら、それが未来のお客さんにつながります。入札において、滋賀県の地場産を取り扱っているまたは製造している事業者へのアピールや広報はなにかされていますでしょうか。

(事務局)

学校給食での地場産物の活用につきましては県からも推進をお願いしておりまして、各市町でも取り組まれています。県内の各市町で給食の献立を考えているのですが、5,000食や7,000食といった大きな規模の調理場が多く、それだけの数が揃わないというのが現状としてあります。その中でもあえて市町産のものを積極的に使いたいということで、年間を通じて契約をしたり、入札時に市町産のものを優先して使ったりするなど各市町で工夫している状況です。

(委員)

同じ種類が揃わなくても、例えばミックスで使えるものとか創意工夫をやっていただくということがとても大事だと思います。実際に使っていただいているもので子どもたちが伝統食品に理解を示し、それが販売増につながっていると思います。地場のものを子どもたちにインプットするというのがとても大事ですので、これからも工夫をされて頑張ってください。

(委員)

骨子素案で、2つ目の柱の名称を「食品の安全性に対する県民の信頼の向上」に変え

ましたというご説明でした。1つ目の柱は「食品の安全性の確保」ということで、監視や検査により科学的に安全であることを確保していくというのはわかるのですが、安全と安心は違うと思いますので、現在の2つ目の柱「食への安心感の醸成」のように、県民として安心して食べられるという思いが込められているほうがいいのかなというふうに思っています。やはり安全と安心があってこそ、県民と生産者、流通業者の皆が一体となって食の安全を確保していくんですということが見えてよいのかなと思います。

もう一点は、コロナ禍を経て宅配やネット販売といった新たな業態が増えてきている中で、流通段階の安全というものがあります。加工食品の新規施策ということで施策7「食品営業施設等への監視指導の徹底」を入れられていて、昨年も流通の段階の話が出たかと思いますが、生産現場と販売店の間にある流通段階の安全性の確保のための監視体制や検査体制に関すること、また、販売店から購入した食品を食べるまでの間の冷蔵等の保管方法に関する県民への啓発について、次期計画の骨子の中でどのように盛り込んでいくのか教えていただきたい。

(事務局)

1点目の柱2の名称につきましては、現計画の柱の「醸成」という言葉がわかりにくいという理由で変更を考えていましたが、いただいた御意見から、こういった名称がよいか検討させていただきます。

2点目の流通段階の安全確保について、現時点でどの施策の中でというのはお答えが難しいところがありますが、流通段階も含めて監視指導を行っていくということについては、監視指導に関する施策7「食品営業施設等への監視指導の徹底」がありますので、今後計画を作っていく中で考えていきたいと思っております。消費者の方への啓発については、施策14「食の安全・安心に関する情報提供と意見交換」の中でリスクコミュニケーションの推進を行うこととしていますので、そういったところで考えていきたいと思っております。

(議長)

ほかに御質問等はないようでしたら、この議題につきましては終了とさせていただきます。それでは最後となりますが、議題3を「その他(意見交換等)」としております。全体を通して御質問や御意見がありましたらお願いします。

(委員)

先ほど流通食品の現状について消費者へもっとアピールして欲しいという話がありました。先日、スーパーで低温殺菌牛乳を買ったのですが、ヨーグルトのような塊が入っていたのでおかしいと思い、メーカーへ連絡したら飲まないように言われたので、廃棄したという出来事がありました。普通のパックの牛乳でしたが、こんなことが起こるのはどうしてかという思いがあり、消費者は表示を見れば製造者はわかりますが、そのお店に並ぶまでの裏側の状況はわからないので、スーパーのバックヤードを見学したいです。コロナも落ち着いてきましたので、ぜひそのような機会を設けてもらい、流通段階のことも考えてもらえるとよいと思っております。

(委員)

学校給食の関連で、地元産の食材の利用が伸びないということについて、課題としておっしゃったのが、現場でつくる量が大きく対応できないということでしたが、一番のネックはそこなのでしょうか。私たちの感覚では地場産は高価であるため手を出しにくく、安いほうに流れてしまうことで、なかなか地場産の活用が進まないのではないかと認識でした。実際に進まない理由というのは検証されているのか、詳しく教えてもらえればと思います。

(事務局)

おっしゃるようにいくつかの問題があります。県から各市町に地場産を使えない理由についてアンケートをとったことはないのですが、私が現場にいたときの経験から、まずは量が揃わないこと、揃ったとしても泥や虫がたくさん付いていたり、形がそろわないとなりますと、学校給食では前日調理ができず当日朝からの調理となりますので、時間に間に合いません。そのため、あまりに形がそろっていないものや小さいものは使えず、限定されてしまうということがあります。そして価格の問題があり、地場産物の野菜などは一般的なものより高いという傾向がありまして、この物価高騰の中、保護者の方からいただいている食材費を頻繁に値上げすることができません。そのように金銭的にかなり厳しい状況にある中で、割高の地場産物を使用することは厳しいと聞いております。大きな理由はこのような点かと思っております。

(委員)

今の点ですが、実はこれは中小の地場産業の育成にもつながると思います。泥がついていてダメなら指導して必ず丁寧に洗ってもらうようにしたり、大きさの違いも均等でないのは当たり前で、刻んだら同じなので、そういうメニューを考えてもらう。地場のものを子どもたちが知るといのが食育です。そういう意味でもっと深く、地場の中小企業に働きかけることが実は経済活性につながると思いますので、ぜひよろしく願いします。

(事務局)

先ほどの食品の流通に関する件について、ご意見ありがとうございます。流通の中でも保管については、保管温度などの保管条件は表示しなければいけない事項にもなっていて、販売店でもそれに沿って保管されているものと考えておりますが、おっしゃったような事例もあったということで、先ほどいただいた点も含めて、流通段階について次期計画でどういった形で盛り込めるか考えてまいりたいと思います。

(委員)

私たちが取り扱っている生湯葉でもとろけたりすることがありますが、実はお客様教育もしないと、冷蔵なのにお客様がレジのところにおいておいたりすることもあります。そういう意味では流通のことのみならず、消費者への教育もすごく大事だと思いますので、よろしく願いします。

(委員)

確認ですが、骨子素案の「Ⅲ 現状と課題」の「2 課題」(2)の「86%以上の方が知らない」と回答しており」というのは、令和5年度のアンケート結果ということでよかったですでしょうか。

(事務局)

この 86%は令和5年度の速報値で県政モニターを対象としたアンケートの結果となっております。遡って、令和4年度の県政モニター以外も含めた全体の結果となりますと 91%程の方が知らないと回答しておりまして、同様の割合となっております。

(委員)

その後「SNS 等の媒体を活用して効果的な情報発信を行う必要がある」とありますが、県政モニターアンケートの結果を見ると、県政モニターの 10・20 歳代は 6.7%と少ないです。SNS 等の媒体を活用して効果的な情報発信をしていくことは重要だと思いますが、それを行った結果を確認するにあたって 10・20 歳代の割合がこれほど低いと、結果を公表していることを知っている人の割合も増えないのではと思います。どのようにお考えでしょうか。

(事務局)

県政モニターアンケートだけではおっしゃったような年齢構成の回答となっておりまして、今後、保健所等で実施します意見交換会等の場で、学生の方ですとか若い世代の方の回答もこの結果の中に取り入れていきたいと思っております。どこまで若い方の割合を増やせるかというのはありますが、県政モニターアンケートだけでなくほかの場も活用して意見を聴いていきたいと考えています。

(委員)

確認ですが、第2次計画の施策 13「食育の推進」を第3次計画では施策 11「食の安全に関する啓発および食育の推進」に変更した理由を教えてください。

(事務局)

施策の名称に「食の安全に関する啓発」を追加しており、これは現在の施策 13「食育の推進」の中で食品衛生推進員の方に御協力いただいている手洗い教室の取組を含んでおりまして、これは園児の方に手洗いを勉強してもらう衛生の内容になります。広い意味での食育になるかとは思いますが、この食の安全・安心推進計画においては、食の安全に関する啓発が含まれるということが分かるようにしたいという思いもあり、変更したという経緯です。

(委員)

施策 11 の食の安全に関する啓発と施策 14 の食の安全・安心に関する情報提供との違いがわからなかったのですが、情報提供に関する施策 14 があるのに、施策 11 でさ

らに啓発を入れられたのはなぜでしょうか。

(事務局)

情報発信という意味で重複する部分があるかと思いますが、施策 11 はもともとは食育に関する施策で、主には現在の計画で実施しています手洗い教室による啓発が該当し、施策 14 の情報提供は、ホームページ等の様々な広報媒体や講習会を活用した全体的な情報発信の取組になるという違いがあります。

(委員)

もう一点、学校給食の地場産物の活用について、不揃いのものがあり前日調理が難しいので活用できないという話でしたが、給食センターで調理してから各校に配送するのではなく、例えば不揃いのものを一度どこかで加工してから仕入れて大量調理場で活用するということはできないのでしょうか。

(事務局)

いろいろ工夫されているところですが、他で加工してもらおうとそれだけ値段が高くなってしまうということと、加工してもらおう施設が本当に衛生的であるのか確認しないといけないということ、そして、加工をされているようなところでは地場産物を使用されず外国産になってしまうということがあります。このようになかなか地場産物のものがなく、冷凍でも地場産物のものがないということで、学校現場ではいろいろ検討していますが、安全・安心の面、産地の面、値段の面を鑑みるとなかなか難しいということがあります。それでもなんとか地場産物を使いたい、子どもたちに地域の野菜にこんなものがあるというのを知ってもらいたいというのは学校現場の栄養教諭は皆思っていることですので、これからもいろんな工夫をしながら、積極的に活用していきたいと考えています。

(委員)

先ほど環境こだわり農業について質問されていた関係で、新しい品種ができたかと思いますが、これは普通のオーガニック米のような感じで作るのでしょうか。

(事務局)

御質問いただいたのはお米の新品種「きらみずき」といまして、作り方はオーガニック栽培または化学肥料および殺菌剤や殺虫剤などの化学合成農薬を使わずに除草剤のみを使用した栽培のいずれかに作り方を限定してこだわったお米として消費者の皆様にお届けしたいと考えております。

(委員)

究極の環境こだわり米ということですか。農業者にとっては、最近農薬や肥料が高騰している中で、たくさん収穫してたくさん売ればよいですが、環境こだわり農業をやっているとなかなか収量もとれず大変な状況なので、もう少し緩和していただけると

よいのかと思います。

別の話になりますが、飲食店で鯖をおろしたときにクドアに全体的に汚染されているものを初めて見ました。海洋の環境もずいぶん変わってきていて、ふぐの稚魚の混入もあたりですとか、漁協への指導やこういう魚が増えてきているという情報提供が大切かと思っています。滋賀県は海なし県で外から入ってきますので、先ほどありました流通の関係も見られたほうがよいと思います。

もう一つ、カンピロバクターによる食中毒が最近多いです。鶏肉の生食が一番多いのかと思いますが、焼鳥屋さんとかではまだ生食を出されています。どのような規制をかけられているのか、宮崎など地域によっては慣習的に生食があるので、なかなか規制はかけられないのかと思いますが、条例などで規制ができればよいのではと思います。

(事務局)

最初にいただいたクドアの件は、比較的新しい食中毒になりますが、食中毒対策ということで周知・啓発していく内容かと思っています。

ふぐについては、今年度条例改正させていただきまして、制度の改正の内容について関係事業者の方に広く情報提供を行っていきたいと考えています。

カンピロバクターについては、悩ましいところで、県では重点監視として、生食を出されているような飲食店に保健所で立ち入りをして監視を行っております。加熱用のものを生食として出してはいけませんし、生食用とされているものは検査で陰性が確認されているかどうか、もし確認されていても全くリスクがないとは言えませんので、やはり生食での提供自粛を保健所から繰り返し指導していくしかないと考えております。

(委員)

意見ですけれども、やはり HACCP に沿った衛生管理の実施の推進を強化いただけるということで、ありがとうございます。義務化になっているんですけれども、地元の業者さんとお話ししていますとなかなか手が回っていないというお声をたくさんいただきます。やはり衛生管理は HACCP の手順でやってもらうのが異物混入防止などにも効果的ですし、地場産業の発展、活性化という意味でも品質向上につながると思います。手が回っていないのはやはり中小の企業さんだと思いますので、ぜひともどこがネックになっているのかヒアリングをしながら進めていただくと、もっと進むと思いますのでよろしくお願いします。

(事務局)

そこはかなり重要なところだと思っていまして、普段の業務がお忙しい中で新たに衛生管理計画を作成するのはなかなかハードルが高い事業者さんがいらっしやると思います。保健所では、計画の目標にしています衛生管理計画作成講習会を開催しています。講習会の場で衛生管理計画を作成してもらうのが最も手間が少ないと思いますので、今年度は、保健所で管内の状況を見ながら講習会の開催するなど、状況を聞きながら細かくケアしていきたいと考えています。

(委員)

滋賀県では環境にやさしい農業をされていると聞いていまして、世界農業遺産であるとか、環境こだわり米の目標で50%を目指されているということですのでいいなと思って聞いていましたけれども、委員の方からは、実際にかかるコストを無視してこだわり続ける世界農業遺産とは何なのかというような意見もありまして、現実と県外から見る理想との狭間が垣間見えて、非常に興味深い会議に出席させていただいたことを感謝したいということと、コストと理想を高いポイントで一致させるということは県政としての課題だということを実感したということをお伝えしたいと思います。

(委員)

前回の会議でも学校給食のことでお話しさせていただきまして、いろんなご意見を伺って、県政のほうでもいろんな工夫をして、実際に地産地消をもっと広めてほしいと思ってもらえる、一般家庭でもやはり自分が作った安心なものを周りに食してもらいたいという気持ちがありますので、学校給食でもそのように工夫していただいて、少しでも子どもたちに良い環境と知識が持てるようになっていければよいと思います。私の周りでは高齢化が進んでいて、今までのように自分で畑で野菜を作れなくなったり、おひとりになられた家庭や高齢者だけで生活されている家庭がたくさんあります。地域で高齢者の方に接する機会がある中で、やはりそうざいに頼られるようになってきている傾向があるのがわかります。食品の表示を最後までしっかり読んで買ってこられるというのが難しく、販売されているものを信じて購入されることが多いので、先ほどお話がありました牛乳のようなことがないように、高齢者の方にとっても安全、安心に生活してもらえるようなことを願っています。訪問した際に何日か前のものが机の上にあったりすることがあり、冷蔵庫に入れていない食品はやめるようにお声がけすることもあります。高齢者にも優しく、安心して購入して生活してもらえるような環境ができると思いますので、よろしくお願いします。

(議長)

委員の皆様、様々な御質問、御意見ありがとうございました。それでは時間になりましたので、最後に事務局から連絡事項がありましたらお願いします。

(事務局)

本日は時間の関係もあり、(資料5)「令和5年度県政モニターアンケート結果」、(資料8)「滋賀県食の安全・安心推進計画 令和4年度取組実績および令和5年度取組計画」の詳細のご説明は省略させていただきました。これら資料の内容について、お帰りになってからご覧いただいてご質問等ございましたら、食の安全推進室までお願いします。その他の連絡事項はありません。

(議長)

それでは、これもちまして、全ての議題を終了させていただきます。熱心な御審議ありがとうございました。