

## 平成29年度第1回京都府食の安心・安全審議会議事要旨

### 1 開催日時

平成29年10月3日（火）午前10時から正午まで

### 2 場 所

京都府公館第5会議室

### 3 出席者

#### 【審議会委員】

中坊 幸弘 会長、筋 祥子 委員、東（あずま） 和次 委員、石川 徳雄 委員、  
大嶋 雅子 委員、川村 幸子 委員、上林 喜寛 委員、君塚 孝一 委員、栗山 圭子 委員、  
中川 恵美子 委員、東（ひがし） あかね 委員、牧 克昌 委員、山本 隆英 委員

#### 【京都府】関係職員

### 4 次 第

#### (1) 開 会

#### (2) 協議事項

- ①京都府食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況（平成29年9月末時点）  
について
- ②平成30年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について

#### (3) 報告事項

- ①食の安心・安全に係る京都府の取り組みについて
- ②食の安心・安全に係る情勢について

#### (4) 閉 会

## 5 議 事

(会長)

それでは、今年度第1回目の「京都府食の安心・安全審議会」で、次第に沿ってお進めさせていただきます。まず、協議事項の(1)「京都府食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況(平成29年度9月末時点)について」、御報告を事務局のほうからよろしくをお願いします。

(事務局)

失礼します。食の安心・安全推進課です。施策の今年度の進捗状況について、資料(1)に基づいて御説明させていただきます。御説明に入る前に、資料の修正をお願いいたします。

1つは、14ページでございます。14ページ上の、平成29年度の9月末実績が1となっておりますが、9月26日に開催しておりますので、これを2にさせていただいて、計画比を33%に修正いただくようお願いします。

もう1カ所、22ページになります。これは、「効果」のところの本文の数字が、2,451となっておりますが2,870が正しいので、修正いただくようお願いいたします。大変失礼いたしました。

(会長)

真ん中ほどのところで「効果」とありますが。

(事務局)

そうですね、「効果」の所です。

(会長)

ここが古い数字が入っておりました。上の「年度別計画」と同じ2,870という数字でございます。

(事務局)

大変失礼いたしました。

それでは、説明をさせていただきます。

資料1の1ページをご覧いただきたいと思います。

まず、全体の進捗状況について、お示しします。

今回の行動計画、4つの項目がありますけれども、1つずつ御説明いたしますと、「伝え共に考える」という項目、取り組みが18あるのですけれども、そのうち既に達成したのが

1つ。進捗中のものが12、未着手となっているのが5項目あります。未着手のものは、資料の破線の右側に丸数字で書いていますが、「食品表示講習会」、「きょうと食の安心・安全フォーラム」、「食の安心・安全協働サポーターのスキルアップ研修会」、「食品表示法や機能性表示食品等の講習会」につきましては、もうそれぞれ開催予定が決まっております、現在、準備をしている段階ということでございます。

それから12番の府民大学は、開講しているのですけれども、講義内容について精査しているところで、まだ追加ができていないということでございます。

「もてなす」の項目では、3つの取り組みのうち2つが進捗中、そして未着手が1つで、その未着手のものはホームページの外国語表記でございます。これについても、外国語で発信する内容について現在検討中ということで、まだホームページに上げられていないということです。

また、「目を光らせる」という、いわゆる監視・指導の部分ですが、これについては計画的に進めており、全て進捗中ということになっております。

そして、「支える」という基盤づくりの部分ですが、15の取り組みのうち2つは達成済み、進捗中が11、そして未着手が2つとなっておりますが、農薬管理指導士については、来年度の2月に試験をする予定ですので、そこで合格者を登録する予定です。また、グローバルGAPの取得につきましては、また後ほど説明もしますが、モデル農場を設置して取り組みを推進して普及しているということで、全体で言いますと、50の取り組みのうち、既に達成したものが3つ、進捗中のものが39、未着手のものが8つということになっております。これが全体の進捗状況です。

そして、2ページと3ページにつきましては、項目ごとの平成28年度の実績と平成29年度の目標、9月末時点の実績、そして来年度の目標を一覧にさせていただいておりますので、また細かく見ていただければと思います。

それでは、個別の内容について補足が必要なもの、あるいは、情勢に対応して取り組んでいるものを中心に御説明させていただきます。

まず、資料の9ページをご覧くださいと思いますが、項目の3番ですが、食品関連事業者と連携した情報発信という取り組みでございます。この行動計画の目標数値は年間24回ということで、回数で計画が出ていますのですけれども、前回、委員から、一緒に取り組む店舗を増やすべきではないかという御意見がありました。そこで、参考欄のところに、スーパー、直売所、その他ということで、今までの実績と目標値というのを書かせていただいております。今年度の目標については、スーパー3つ、直売所25、その他というのは

飲食店等を想定しているのですけれども、それを目標に進めていくということで、現在の実績は、スーパーが1つ、直売所が18で、その他の1つというのは、職員の食堂なのですけれども、ここが1つ増えているだけということで、これからねじを巻いて、協力していただけるところを見つけていかないといけないと考えています。

次に、10ページでございます。これは事業者向けの食品表示講習会の開催ですけれども、そこに書いてありますように、11月以降、順次開催するということになっております。冒頭、挨拶でもありましたけれども、食品表示法が平成27年に改正され、その完全施行は平成32年の3月末、そして、先月9月1日付で、全ての加工食品の原料原産地表示が義務化されたということにつきましては、平成34年の3月末をもって完全施行ということになっておりますので、業者の方に正しい表示をしていただくように、しっかり周知していきたいと思っておりますのでございます。

それから、12ページ、丸数字の6番ですが、リスクコミュニケーションの開催ということでございます。特に、試験研究機関において、施設公開等で生産現場における安全の取り組みを、小学生や保護者の皆さんを対象に講義をしたり、9月には近畿農政局と連携し、山城管内で、「アクリルアミドの低減」、「米トレサビリティ」、「京都府の安心・安全の取り組み」をテーマに行いました。今後の予定ですけれども、今年〇157の食中毒の発生もありまして、食品事業者の方を対象にいま一度原点に戻っていただくということで、食中毒予防をテーマとしたリスクコミュニケーションを予定しております。順次進めていく予定となっております。

続いて、16ページです。消費者団体と府の意見交換についてです。こちらは、7月24日に京都府内における農林水産物の安心・安全への取り組みということで、生産現場の色々な取り組みについて消費者団体の方と意見交換いたしました。そこで、効果のところに記載させていただいているのですけれども、生産者の取り組みはよくわかったと。ただ、それが私たちに伝わっていないよと、しっかりPRすることが必要ですねという御意見を賜りましたので、今後の施策に生かしていきたいと考えております。また、今後の予定ですけれども、10月には、府民、観光客等への食の安心・安全の確保の取り組みについて、また、食品衛生監視指導計画、来年度の食の安心・安全行動計画策定について、皆さんと意見交換をしていく予定としております。

23ページをお開きいただけますでしょうか。丸数字左肩15番になります。食品表示法や機能性表示食品等に関する講習会ということで、これは一般消費者の方を対象にした表示関係の講習会です。ただ、講習会という形で開催しても、なかなかお忙しい方もおられて集まっていられないので、今年度については、各市町の市民祭りであるとか農林水産フ

フェスティバルといったところでブースを出店して、来られる皆さんに、クイズであったりわかりやすい説明で伝えて、ふだん食品の表示に関心の薄い方にも広げていければということで、計画しているところでございます。

以上が1つ目の「伝え共に考える」の項目についての説明でございました。

続きまして、27ページ、「京都ならではのきめ細やかなサポートの充実」というところでもございますけれども、27ページの19番。冒頭でも申し上げましたけれども、外国語表記でのホームページの情報発信ですが、参考のところ記載していますが、昨年度「アレルギー物質」、「食品添加物」、「栄養成分表示」、「府内産農林水産物の放射性物質検査の結果」ということで発信しており、それについては、現在も発信中ということですが、新たに発信する項目について、今テーマを選定しているということで、今年度新たに上げたものはないということです。これもまた急ぎで進めていきたいと思っております。

それから29ページですが、21番、ハラール対応の研修についてですが、前回の審議会でも申し上げたかもしれませんが、ハラールというと、なかなかハードルが高いということもございまして、去年1年間勉強会をする中で、「ムスリム・フレンドリー」ということで、正しくイスラムを理解するということの普及に向けて、今年度については、勉強会、飲食やホテルの皆さん向けのセミナーを開催していくということです。今後またもう一回程度セミナーを開催するというのを計画しているところでございます。

以上が「もてなす」のところでは。

次に、監視・指導・検査の強化、「目を光らせる」というところでございます。これは、30ページから44ページまでにわたって14項目ございますけれども、農薬の使用状況であったり、家畜の伝染病予防の対策、あとは、生産現場における貝毒の調査であったり、動物用医薬品の使用状況、放射性物質の検査、食品表示の科学的分析やパトロール等で、こちらの取り組みについては計画的に進捗中ということでございますし、この間、例えば農薬の基準超過はございませんでしたし、家畜伝染病の発生も認められていないということでございます。また、放射性物質の基準超過も、もちろんないという状況でございます。

次に、放射性物質の検査の関係でございますが、43ページをご覧くださいませでしょうか。放射性物質検査については、流通食品と府内産農林水産物を検査しております。流通食品については、計画に基づいて年間200検体という計画で計画的に進めております。そして、44ページが、府内産農林水産物の放射性物質の検査ということでございますが、こちら30年度まで段階的に減らす方向になっています。この検査は、計画を策定するとき市町村からの要望も聞き、要望も減っているという事で、今年度の数値目標は190となっているのですけれども、約150検体ぐらいになるということで、目標よりも少ない実績に

なるというようなことが予想されているところでございます。

以上が「目を光らせる」の説明です。

最後に、「安心・安全の基盤づくり」ということで、ここがなかなか進めていくのにしんどい部分のところではあるのですが、例えば、47ページです。37番になります。機能性表示食品制度というのができまして、これを活用して商品開発を進めるということで、京野菜の機能性成分を生かした商品開発の取り組みということで、桂うり、佐波賀だいこん、紫ずきんの機能性を生かした食品加工が既にされておると、出荷時期がこれからになるということもございまして、金時にんじん、もしくは、堀川ごぼうの機能性を生かしたメニューであるとか、加工品の開発を今後着手するということになっています。これにつきましては、添付の「京野菜の抗酸化能力」という小さなリーフレットをつけてございますが、こういうリーフレットで広く情報発信もしています。

51ページ、41番をご覧いただきたいと思います。少し前になりますけれども、関東の方で学校給食の残食や、異物混入が話題になりましたけれども、京都府におきましても、学校給食の調理場で調理作業工程表を作り、作業動線図を整備している調理場を増やしていくという取り組みしております。160の目標に対して、今年度は149ということで、昨年度よりも進んでいるということで、学校給食に対しても配慮しているところでございます。

それから、55ページをお開きいただきたいのですが、「きょうと信頼食品登録制度」の登録事業者数を目標数値にしております。この制度は、一足飛びではなくて、一般的な衛生管理から段階的にHACCPに進んでもらうという取り組みで、星1つから2つ、3つと進んでいくわけですが、HACCPの制度化について、厚生労働省で動きがあるということも背景にありまして、去年、今年と登録の相談が増えているという状況でございます。今年度の9月末の実績については、平成28年度のままなのですが、今度10月に審査会を開く予定でございまして、審査に合格すれば星1つの事業者が4つ、星2つになる事業者が1つ、星3つになる事業者が1つということで、今後も増えていくかなというところですが、HACCP制度化の動きを受けて、この制度への関心が高まっていると思っています。

それから、57ページになります。47番ですけれども、グローバルGAP等の認証農場を増やしていくという取り組みです。また後で御説明いたしますけれども、今年度につきまして、農業高校をモデル農場に認証取得に向けて取り組みを進めているということで、前向きに動いているということを御報告させていただきます。

そして、58ページになります。地理的表示保護制度の登録ということですが、こちらは

ブランド保護といった観点で、グローバル化に対応して制度が新しく出来たのですけれども、この6月23日に、申請主体は全国農業協同組合連合会さんで「万願寺甘とう」が、GI登録されました。そして、現在、「京みずな」について審査中ということでございます。それから、申請予定品目の中に、「京壬生菜」と「紫ずきん」があり、この2つが先行して申請に向けて動いているということでございます。

それと修正をお願いします。括弧書きで中ほどに、「(平成29年度見込み)」のところで、対象品目が計6品目となっておりますが、書いてあるのは5品目です。ここに「京たんご梨」を追加していただくようにお願いします。

駆け足の部分もあって不十分な説明ではございましたけれども、事務局からの報告は以上とさせていただきます。よろしくお願いいたします。

(会長)

有り難うございました。それでは、委員の方から御質問、御意見がございましたら。個々のところ、全体のところも含めて御意見いただければと思います。

(委員)

1ページ目のところですけども、進捗中というのがすごく多くて、前半で達成済みが1つということで、合計としても3つで残りが39と。で、未着手が8という結果ですけども、これから期間内に全部達成出来るのかどうかというのが心配になりました。そのところ、また教えてください。

それから、リスクコミュニケーションの項目で、テーマが去年と比べてすごく難しくなっているように思うのですけれども、そのところを教えて頂けたら。去年は一般の方が対象だったのですけれども、今回事業者さんも対象になっているので、そういうこともあるのかもしれませんが、非常にリスクコミュニケーションのところですね、前年度に比べてテーマが難しくなっているように思うのですね。昨年度は、塩分摂取量や食中毒、食品添加物や放射性物質についてやられて、後、11個、要望に応じたリスクコミュニケーションという形で15個されているのですけれども、今年度はちょっとテーマを見ていると、対象者が府民もありますし、小学生もありますし、事業者もあるということですけども、小学生の方にもちょっと難しいテーマなんじゃないかと思うのですけれども、その事も教えてください。

(事務局)

失礼します。1つ目の御質問に関してです。説明不足で申し訳ございません。この進捗中のものは「目を光らせる部分」ですが、4月から3月までの1年間で計画的に検査等を実施しますので、これは随時達成済みになっていくと思われま。それから「共に伝える」の部分も、現在準備中ということで未着手に上がっておりますけれども、開催予定も決ま

っているので、計画的に進めていくということで達成はできるのではないかと考えています。ホームページの部分であるとか詰め切れてない府民大学の講座とかいう部分はありますけれども、達成に向けて進めたいと考えております。

それから、リスクコミュニケーションのことです。内容が難しいという御意見でございましたけれども、実は、畜産センターであるとか、家畜保健衛生所、これは夏休みの親子体験というようなことも位置づけておまして、畜産物について、「安全に作っていますよ」という生産現場の取り組みや家畜の病気を予防する取り組みを紹介し、又、例えば、バターを作ってみましょうというような分かり易い中身で進めています。そして、9月に実施しましたアクリルアミドに関してですけれども、これは、近畿農政局と一緒に開催したので、対象の方を消費者団体の代表者の方ということで行っておりますので、意識の高い方ということになっているので、ちょっと難しい中身かなとは思っております。

食中毒については、去年は一般の方を対象に行いましたけれども、やはり事業者でしっかり取り組んでいただかないと、集団発生的なことにもなりかねないということで、今回は、食品関連事業者の方を対象にしているということでございます。今後また、例えば、栽培している所に出向いて生産者の方の話を聞くというような、体験型のリスクコミュニケーションも考えております。分かり易い内容で進めていきたいと考えています。

(委員)

有り難うございました。出来ましたら消費者に身近なテーマでやって頂けたら嬉しいと思います。

(会長)

有り難うございました。確かに一番上の「伝え共に考える」のところは進行が遅いという感じがしますが、食の安心・安全推進課が担当されている所が多いような感じがしますので、人数的に色々企画してやられるのは大変だろうと思いますが、頑張ってください。

それから、リスクコミュニケーションのところ。ここがあと半年間でまだ11件こなさなければいけない。今おっしゃった体験型というのにすると、これから秋から冬にかけて、まあ時期的に秋にはいいのだけれども、もうちょっと前倒しで、季節のいい時にやられた方が良かったのではないかと。だから、この部分は、委員の御指摘のとおり、後に詰まっている印象を受けます。出来るだけスムーズに進めていただければと思います。

他に御意見とか御質問は。

(委員)

今回の御説明については良く分かりました。御説明されなかった事について、お伺いし

たいと思います。

今年度になりまして、O157の集団発生の散発的な発生がございました。こういった事例を受けて、京都府としてはどのような対応をされているのかお伺いしたいと思います。計画には無かった事だけれども、事例として、発生した場合にどのような対応をされているのかという事です。それがこの中の何番に当たるのかという事でも結構ですし、今のリスクコミュニケーションのところで10月27日の金曜日に、食中毒予防の会を食品関連事業者に開催するという事をお伺いいたしました。これ以外の点でこれにどのように対応されているか、よろしくお伺いいたします。

(事務局)

10月27日の食中毒のリスクコミュニケーションの関係かと思えますけれども、食品衛生協会など食品の関係団体を通じてお知らせをしておるという状況でございます。

また、O157につきましても、同じく食品衛生協会を通じて注意喚起や啓発を行っておりますし、ホームページでもそういった対策の事を載せています。

(会長)

計画にはないけれども全国的にそういうことが起こった場合に、どういう対応をされるのかということですね。1例としてO157、今回の場合には。計画をこなすだけではなくて、そういう事が問題化した時に、この食の安心・安全のところでは、どう考えて取り組む予定であるかということをお伺いされているんだと思えます。

(事務局)

今回のO157で言いますと、京都府独自というわけではございませんけれども、厚生労働省の通知もございまして、現在、進行中の取組としては、O157というのは何も食中毒だけではなく、感染症サーベイランスの中でも報告が出てまいります。そういったものにつきましては、先ほど言いました厚労省の通知とかに基づきまして、有症者など関係者に調査をしております。そしてあと、これは従来からの取組みではありますが、今回のパターンで言いますと、O157の菌株を、国立感染症研に全部送付いたしまして、例のポテトサラダとか、関係食材から検出された157の菌株が一致、遺伝子型別が一致するかどうかというようなことを、国の方でも検査しているという状況でございます。

(会長)

食の安心・安全推進課長さんとしてはどうですか。今の話は起こった後ですよ。そういうことが全国的に問題になった時に、食の安心・安全を考える立場で府民に対してどういった事をやる考えがあるのか。

(事務局)

はい。先ほど御紹介した事業者さんへの食中毒のことについても、やはり発生しているということで、テーマとして取り上げたいと担当課とのお話をさせていただいております。今後、消費者の方々とのリスクコミュニケーションも、遅れている部分もありますけれども、そういう中でしっかり対策、単純ではありますけれども手洗いの必要性であるとか、繰り返し皆さんにお知らせする、あるいは、注意喚起することが必要だと思っております。

(委員)

実は、私は今日この会議は、O157対策について京都府がどのように対応されているのかということがお伺い出来るのではないかと予想していたのですね。やはりO157の食中毒事件というのは死に至ることがございまして、亡くなった方もいらっしゃいます。大変重要な食の安全に関する課題であると思うのですね。なので、今日、京都府としてどのように対応されたのかという事が聞けると思って参ったのですが、資料の中にも無いようなのでお伺いした次第です。

今、課長さんが、皆に手洗いの重要性を伝えていくとおっしゃったのですが、皆というのは誰なのかということ、そこを明確にして、保健所でこのような活動をしましたとか、こういった緊急の事例を受けてどのような対策をされたのかということ、具体的にお伺い出来ればと思いました。

以上です。

(事務局)

すみません。後ほど、資料2で説明をさせて頂く時に少し触れさせて頂こうと思っております、特に資料はつけておらず申し訳ございませんでした。今回発生した、埼玉の惣菜業者さんが事の始まりで、惣菜の店舗としては大体30数軒お店を持っておられて、そのうちの4軒ぐらいからO157が発生をしているという状況でございます。そういった中で、当然、その食中毒は遺伝子型別などが一致しておるというのがまず1つあります。

もう一つ、厚労省が調べた中で、先ほど言いました、感染症サーベイランスの関係でばらばら全国で出ているO157につきましては、O157のVT2という種類なのですけれども、ばらばら出ている感染症サーベイランスの菌株とも遺伝子型別が一致するというようなことまでが今現在わかってきています。そこで、厚労省は、それらに何らかの関係があるのではなかろうかということで、先ほど説明させていただいたように、全国に通知を出して調査をしているという状況でございます。

あと、京都府としてどんな取り組みをしておるのかというところでございますが、まずはホームページの更新をいたしました。また、保健所はもちろんですけれども、食品衛生協会にもそういった情報提供をして、O157の防止に向けての注意喚起をしたという状況

でございます。

それ以外に、今回の事例を受けてということではございませんけれども、157については、以前からバーベキューだとかお肉の関係でよく食中毒が発生するというようなことがございます。二年前になりますけれども、精華大学とコラボをいたしまして、バーベキューにおける肉の加熱不足への注意など漫画でつくったパンフレットをつくって、毎年ですけれども小学生の高学年に配布をして、家族でそういう話題を持っていただくというような取り組みも続けておるとい状況でございます。

現状報告としては、そういう状況でございます。以上です。

(会長)

ちょっと物足りない感じがするんですけどね。

(事務局)

よろしいですか。生活衛生課でございます。特別にということではありませんが、これまでも感染症や食中毒絡みで大規模な緊急事態が起こったときの対応として、既にマニュアルで決めております。その対応の一つとして、今回、健康対策課と生活衛生課で通知を一本にしまして、医療機関、医師会、病院協会に、食中毒、特にO157の食中毒状のある患者さんを診察された医療機関においては、特にいつもより保健所等への報告というものきちっとして欲しいということの再通知をさせて頂きまして、日々の対応について、今一度お願いさせていただきました。

(会長)

有り難うございます。担当部署はそうされているのだと思うのですが、食の安心・安全推進課として、府民にどういう発信をするのか。やはりO157を話題にされているのは、死に至るとい、それから神出鬼没という事もありますから、余計に配慮する必要があると思うのです。ただ単に計画をこなすだけではなく、全国的にそういうことが起こった時に京都府としてどう率先して取り組むのか、そういう意思が必要だと。そういう意見だと思うのですが。

他にございますか。

(委員)

今、取り組みを全部一通りざっと御説明いただいて、以前から、食の安心・安全課なので、外から入ってくる食品に対しては、非常に色々気を使って取り組まれているのですが、受け側の人間の方の自分自身の体に対して、外側から入ってくるものには気をつけるけども、内側の自分の体に対して余り意識を持たれてない方がいて、例えば、健常者であっても、体のその時の状態、条件がそろえば、安心・安全な食であっても危険なもの

になり得るといふこともありますし、そういう意味では、このリスクコミュニケーション、健康福祉部さんでは体の事で色々やられていると思うのですが、外から入ってくる食の時に、内側の自分の体への意識と一緒に、府民の方に情報として入れるといふことは、安心・安全といふ本来の意味からすると大事かなと思うので、その辺の工夫、コラボレーションをよろしくお願ひしたいと思ひます。

(会長)

他によろしいですか。

(委員)

「もてなす」の項目ですけれども、先程外国から来られた観光客の方、外国の人に対して、ホームページに載せられるといふ事なのですけれども、ホームページを皆さん見られるのかなと疑問です。

それからこの間、テレビとかで修学旅行生のアレルギー対応のショップのマップづくりの紹介とかと、あと、野菜だけしか食べない子でも、ビーガンマップといふのを民間のNPOが始められているので、例えばホームページだけではなくて、マップ作りとか、例えばサイトとか。府民大学もそうですけど、ホームページからしか見られないので、せっかくい取り組みをされているのですけども、なかなか情報が消費者に伝わらないのではないかといふ懸念がありますので、その辺のところをぜひお考ひいただきたい。

もう一つ、51 ページで、食の安心・安全にかかわって、学校給食の給食調理上の話ですけれども、160 調理場とあるのですけれども、食の安心・安全にかかわって、是非 160 全部、今年度達成をお願ひしたいと思ひます。

以上です。

(会長)

他にございますか。

(委員)

きょうと信頼食品登録制度のことですけれども、この件に関しましては、私ども食産協で、もう 10 年来お手伝いさせていただいているのですけれども、中小あるいは零細企業向けの HACCP といふことで始めて、なかなか数がそろってこなかったのですけれども、ここへ来まして、先ほど説明があつたように、厚生労働省が 2020 年に食に関する事業所全て HACCP をとるよふにといふことがございまして、大変増えてくるかと思ひます。そして、厚生労働省も全てに HACCP をと言ひましたけれども、それがなかなか困難だといふことに気が付かれまして、業種ごとに協同組合でマニュアルを作つて、それを保健所が認めたのを HACCP とするといふことをおっしゃっております。

それで、私どもの業界、パン業界でございますが、全て、厚生労働省のほうでは、AとBという規格があって、Aというのは本格的なHACCPをとる、BというのはHACCPまでいかないけども協同組合でマニュアルをつくって、それを認めたものをBとするという見解ですけども、私どもパン業界は、大手も中小も全てBでいいというふうなことになったようでございます。で、このBと言いますのは、きょうと信頼食品登録制度では、2つ星にちょっと工夫をしたら、3つ星までいかななくても取れる範囲なんですね。そういうことを気がつかれますと、各協同組合でこれに取り組まれる所が増えてくるんじゃないかと思っております。

そうなりますと、現在でも食産協のほう人手不足で大変困っております、毎年審査するところを2年に1度ということで、審査の方も延ばしております。そういうことで、今後増えるということも頭に置いていただいて、その辺の府の協力をお願いしたいと思います。

以上でございます。

(事務局)

食産協と色々意見交換をさせていただきながら、府としても、HACCPへの入り口対策として信頼食品登録制度は非常に有効な方法だと思っております、それを一生懸命進めてきたわけですけれども、ここへ来て、まさに注目されつつあるということですので、登録希望が沢山あるとどう対応するのかというところがありますけれども、食産協さんと御相談させていただきながら、1社でも多く、こういう取り組みを早くやっていただけるようにしていきたいと思っております。

(会長)

他には。

(委員)

済みません、先ほどの数値のことですけれども、目を光らせるという項目ですが、監視とか指導、検査の強化というもの、取組数が14で進捗中が14というのは、野菜なんかも検査をしていらっしゃるのですが、これはどういうところでこの数値が出ているのかと思って。皆さん検査をしていただいておりますので、どういう点で進捗中なのかなということをお願いしたいと思っております。

以上でございます。

(事務局)

この項目につきましては、14項目があったのですけれども、例えばですけど、30ページを見ていただいて、農薬使用者に対する使用実態の調査という項目がありますが、今年

度は 175 件を調査しますという目標に対して 129 となっています。これについては、定期的に毎月 2 回であるとか、普及センターごとに検査を定期的に行っているということで、今は 129 ですけれども、175 を目指して今進捗している最中です。家畜の伝染病の予防についても年何回畜産農家を巡回しますという計画があって、3 月末には全て計画どおり達成できるという予定で、こうして年間通してコツコツとしているということで御理解いただけたらと思います。

(委員)

有り難うございます。

(会長)

他にございますか。

(委員)

23 ページの食品表示法や機能性表示食品等に関する講習会の開催というところで、こちらはまだ実施されていなくて、今後の予定で、宇治田原、久御山、精華町等がありますけれども、今回これは南部地域をあえて重点的に取り組んでいらっしゃるのか、府内 5 カ所で開催するというのが前提の目標であるのであれば、もう少し地域バランスを考えて開催していただいたほうがいいのではないかと思います。その点いかがでしょうか。

もう一点、55 ページの、きょうと信頼食品登録制度への登録のところ、先ほどの御説明では、10 月に審査会があって、新規 4 件で、二つ星を一つ、三つ星を一つ、審査会に諮るということでしたけれども、こちらでも例えば年に 1 回の審査会であれば、今年度の目標は到達できないと思うのですけれども、なかなか人手が足りなくて審査会を開くのが難しいということかもしれませんけれど、回数を増やせば増えるものではないのかと思いますが、審査会のチャンスというのはどの位あるのかをお尋ねしたいと思います。

(事務局)

まず 1 つ目の、食品表示法や機能性食品の講習の部分です。委員御指摘のとおり、山城エリアに偏っているのは問題ではあるのですが、経過としましては、消費者関係の、消費生活安全センターというところが、祭りで、機能性食品の表示に関するブースを出して啓発するということがありましたので、そちらの取り組みと一緒に連携してやろうということになりました。他の地域にもこういうイベントが無いのか相談したところ、今の所は予定が無いということですが、又あれば一緒にさせてもらいますという返事を頂いております。今、決まっているものについてはこういうことですが、委員御指摘のとおり、府下一円でするように考えていきたいと思っております。

それから、55 ページの信頼食品の関係ですが、審査会は年2回の予定です。今年度の1回目は、今度の10月、そして来年度3月頃に2回目の審査会がありますので、その時にはもう少し増えると思っております。

(委員)

機能性表示食品ですけれども、京都府で、京野菜とかを機能性表示食品として研究しているということを聞いていたのですが、何でお野菜を機能性表示食品として登録しようとしているのかという事がよく分からなかったのです。今回、見させて頂いた中で、加工食品として出されてきたものが機能性表示食品として、色々なところで表示されるのであろうかと思うのですが、京都府としては、その京野菜や京ブランドの中で、どのように機能性表示食品というものを位置づけながらやっていらっしゃるのかと思ひまして、お聞きしたいと思ひます。

(事務局)

有り難うございます。

ただいま委員御指摘いただいたとおり、生鮮食品の機能性表示というのは非常にまれでして、今、実態として届出があるのはミカンとモヤシです。この2種類しか生鮮食品では機能性表示食品として受理されていません。年次や季節により成分が変動することなど、生鮮食品は難しいということでそういう実態になっております。委員言われましたとおり、最終的には加工食品にして成分、濃度を安定させた上で登録する方が圧倒的に多くなりますので、加工食品でこういう制度が主に使われているというのはそのとおりだと思います。

京都府では、研究機関を含めてですけれども、京の伝統野菜など非常に機能性に優れた食品がたくさんあります。それを直ちに機能性表示食品制度に適用しようというのは難しいですから、そういう機能性成分がどれぐらいあるのかを調べ、それを使って企業の方がスイーツですとか色々な加工食品に使っていただく後押しをしていくことを今考えております。

(会長)

他にございますか。

(委員)

〇157が先ほど出ていたのですけれども、関東の方だったと思うのですけれども、サルモネラによる大きな食中毒が起こったのがつい最近あったと思うのですけれども、サルモネラは卵に関係することが多いということを聞いていますので、リスクコミュニケーション

ンの業者さんたちにも、そういうことをしっかりと、お弁当でたしか食中毒が起こっていたと思うのです。ですから、卵とサルモネラ菌というのは非常に関連が強いのですので、そのところを指導のほうをよろしくお聞きしたいと思います。

そしてもう一点は、ページ 25 ぐらいから鳥インフルエンザとか、それから牛肉、豚肉、貝、水産物などの飼料とかの監視と出ているのですけれども、今流行っているジビエ料理についてはどのような対策をされているのかお聞きしたいです。

(事務局)

ジビエについては、市町村が加工場を設けて肉にして出しているケースと、それから民間がやっているケースがございます。市町村がやっているところはしっかりと必要な対策をやっていると思うのですけれども、民間がどうかというところで言いますと、例えばイノシシですとぼたん鍋であったり色々な形で出ていますので、その辺のチェック、今どこまで出来ているのかという事は把握し切れない部分もございますけれども、最近、先程信頼食品登録制度の紹介がありましたけれども、やはり民間でも衛生管理をきっちりやって、それを認めてもらって販売出来るようにということで、2件、信頼食品登録制度で加工場の認定させて頂いております。そういう制度へ誘導していくことが、信頼に繋がっていくのではと思っております。

(事務局)

ジビエのまず関係でございますが、食品衛生法の関係がございます。確かに、過去から、どこまでが野生で、どこからが食品なのかという区分がなかなかつきにくい部分というのはあるのですが、最近こういった有害鳥獣を食品に利用しようというような流れも非常に多い中で、国のほうでもそういった流れに注目しておりまして、対策マニュアルが出ております。そういったものに基づいて保健所のほうに相談があれば、処理の方法であったり、どこで処理をするのか、処理後の温度管理だとか、必ずしっかり火を通して食べるというようなことで注意喚起をしておるというような状況でございます。

それともう一つ、サルモネラの関係でございますが、確かに、卵が原因で食中毒が発生した時期がございました。最近の食中毒と言いますと、先ほど言いましたけれども、カンピロバクターだとかノロウイルスが非常に多い状況でございます。確かにサルモネラとかほかの食中毒は、余り注目されにくいというのもあるかと思いますが、一般的な講習会では、ノロとカンピロバクターだけでなく、それ以外の食中毒のことにつきましても説明し、衛生対策についても、啓発をしておるという状況でございます。

(会長)

もう一つだけ。

(委員)

認証GAPの件で質問ですけれど、高校とかも含めて考えていらっしゃるみたいですが、それが後の資料のところ、実践のための何とかという項目というのが出てきましたですけれど、そもそもこのGAPを認証するための最初の基準、法律というのはあるのでしょうか。どこが扱っているのでしょうか。

(事務局)

農産課です。GAPの認証につきましては、民間の団体が現在やっております、認証基準といいますか、グローバルGAPというのがヨーロッパを中心に普及しておりますのと、日本で作成しましたJGAPというのと2種類が主にあるので認証されているんですけども、それはそれぞれその民間団体が認証基準を作っているという事です。色々なGAPが存在するものですから、国の方でGAPのガイドラインをつくりまして、最低限守らないといけない項目について整理をされているという事です。

(会長)

それでは、意見を沢山出して頂きましたけれども、府民の為の食の安心・安全ということですので、委員の皆さん方は、それを担当して頂いている行政の方々に激励という意味で御意見を出して頂いたという事で、あと半年どうぞ宜しくお願いいたします。

この中間報告については、これから半年や頂くということによろしいですか。「はい」と呼ぶ者あり。) はい、有り難うございます。

それでは、2番目の「平成30年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について」、事務局、御説明をお願いします。

(事務局)

それでは、資料2について説明をさせていただきます。

「平成30年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について」という資料でございます。

毎年この時期に、この審議会でもお世話になっている内容でございます。食品衛生法で、食品衛生監視指導計画を毎年策定することとなっております、これから年度末に向けて策定をしていくというものです。手続としましては、年が明けてからになりますけれども、消費者の団体さんの方とも意見交換をしながら、計画案を作成し、最終的にこちらの「安心・安全審議会」でも報告した上で、来年の4月から新計画がスタートしていくという内容のものです。その中の検査計画の策定について意見をお伺いするというものです。この資料の3ページ、4ページですが、検体検査の種類や検体数等を記載しておりますので、御意見がございましたら、この3ページ、4ページの資料に基づいて、10月27日まで

に生活衛生課へお送り頂ければと思っております。

簡単に説明をさせていただきますが、5ページの縦長の大きい資料です。平成29年度の収去検査計画の資料でございます。平成29年度、750検体の検査を計画しております。現時点では、まだ約半分ということで334検体について実施したところでございますが、現時点で、今年度何か違反があるというようなものはございません。放射能検査につきましては、約8年間やっておりますが、全て基準値以下でございます。今後は、この29年度計画をクリアできるように頑張っていきたいと考えております。

次の資料、6ページの縦長の資料でございます。これは昨年度の資料でございます。これも750検体の項目をしております。計画どおりで750検体実施することができまして、特に違反はございませんでした。放射能検査についても同様でございます。検査につきましては、出来るだけ色々な種類の項目を出来るだけ多くという事で考えておりますが、京都府の現状としてこれぐらいずっと推移しております。また御意見がありましたら、よろしくお願いを致します。

それと、資料の添付はしておりませんが、冒頭から話が出ております食中毒の発生状況でございます。今年4月以降で発生があったのは、ウェルシュ菌による食中毒1件のみでございます。お弁当の関係で出た食中毒でございます。

それと次に、毎年やっております、7月から9月までの3カ月間、食中毒注意報の発令状況でございますが、北部4回、南部1回、計5回発令をしたという状況です。又年末になりましたら、11月から冬期の食中毒注意報につきましてもスタートしたいと考えております。

以上でございます。

(会長)

有り難うございました。

御質問ございますか。

(委員)

収去計画を団体の方と意見交換しながら進めていくという事ですが、少し物騒な話になりますが、今、北朝鮮で水爆実験をするなどと言っていますけれども、仮に太平洋上で本当に水爆が落とされた場合、当然放射能が発生します。過去にも1960年代も実験で高くなった経緯があります。実害がどの程度になるかは、実際になってみないと分かりませんが、少なくとも太平洋の海産物は汚染されているなどの風評被害が出る可能性があります。その際には年度の途中でも収去計画の見直しなどの柔軟な対応をされることは考えているの

か。先ほど冒頭で部長からオリンピックが近づき、グローバル化が進んでいる旨の話がありましたが、食品テロなども考えられる中で、テロ対応マニュアル整備など、事態への何らかの対応について、府としてどのように考えているのか伺いたい。

(事務局)

太平洋でそういう実験があったという場合、当然そういう汚染があるということであれば、京都府が単独ではなく、日本全体で新たに検査体制が作られるものと思われま。我々も検査機器やら全て持っておりますので、検査への対応は可能だと思っております。そしてあと、食品テロの話ですが、そこまでは今まで考えたことはなかったもので、現時点で、食品テロへのマニュアルだとか、そういう所までは手が回ってないという状況です。

(委員)

そうすると、この計画の見直しはしない。

(事務局)

いや、計画自体は、これはこれで当然やっていくことですので。それ以外に、必要が発生すれば、当然やっていきます。この放射能の検査も、当初は当然検査計画とかいうのがあって、福島で事故があって、急遽上乘せしていったという経過もございますが、その辺は臨機応変にやっていくことになろうかということです。

(事務局)

北朝鮮関係だけではないのですけども、高浜原発が動き出し大飯原発も動くという状況の中で、京都府と致しましては、万が一の時のためのモニタリング計画を立てております。高浜は出来ておりますし、大飯は今後速やかに作っていくということで、原発事故が起こった場合に、どこでどう収去しながら検査を計画的にやっていくのかという所は、定めていくことにしております。

(会長)

それではこの計画については、委員の皆様方の御意見を、3ページ、4ページに用紙がついておりますので、10月27日までに、生活衛生課の食品衛生担当に送付して頂ければと思います。

これでよろしいですか。

それでは、報告事項に移らせて頂きます。事務局、お願いします。

(事務局)

それでは京都府からの報告と、資料4では最近の情勢等を続けて御報告したいと思いま

す。

それでは、お手元に資料3を御用意いただければと思います。

まず1つ目ですけれども、これは前回の審議会でも少し話題が出ましたけれども、株式会社京山に対する「米穀等取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」に基づく立入検査の結果ということで、通称「米トレーサビリティ」と言っているのですけれども、京山にそういう疑いがあるという報道を受けまして、京都府は近畿農政局と合同で調査をしてきた経過がございます。それで結論から申しますと、2ページの所にあるとおり、法に抵触するようなこと、事実は確認出来ませんでしたということです。

なお、我々、米トレーサビリティ法、食品表示法について、通報を受けて、あるいは科学的な分析を受けて、疑い事例があった時には、検査に入りますが、当然、検査に入っているという事実や、疑義が無ければその結果を公表することは無いのですけれども、この件につきましては、例えば農林水産省の農林水産大臣の記者会見で取り上げられたり、国会の委員会でも質問が出たりということで、社会的にも話題になったということがございましたので、農林水産省と京都府でプレスリリースをし、顛末を報告したという経過がございますので、御報告致します。

それから、以下はこの間やってきた取り組みについての御報告になりますが、3ページは農薬取扱講習会を開催したということです。従来は、適正使用について周知していくのですけれども、先ほどグローバル化の話がありましたが、警察も国際的にテロが多発しているという中で、とても機敏に動いておられます。農薬や肥料そのものが、爆発物の原料に使われかねないということもある中で、官民連携による国際テロ対策ということでの講習も、今年度は追加になっています。

それから、食の安心・安全推進課では、食品ロス削減についての取り組みを進めております。4ページは、6月に行いました食品ロスを減らす食育講演会です。南極料理人である有名な西村氏を講師に招いて、講演と調理実習をしました。5ページは、その他の食品ロスに向けた取り組みです。府民会議を開催し、また「食べ残しゼロ推進店舗」というものに登録していく、認定していくという制度を設けて、今、5店舗認定しているという状況です。

そして7ページになりますけれども「食育シンポジウム」ということで、今年は「日本料理とは何か」という基調講演を、日本料理アカデミーの「菊之井」の村田先生をお招きし御講演頂き、その後パネルディスカッションをいたしました。

以上が、この間、食の安心・安全について取り組んできたことの報告になります。そして続きまして資料4を御用意頂きまして、最近の動きについて、簡単に御説明したいと思

います。

資料4の1ページ目に新聞記事を載せておりますが、9月1日付で食品表示法が改正され、全ての加工食品に原料原産地表示が義務化されることになりました。お手元の「全ての加工食品の原料原産地が表示されます」というリーフレットをあわせてご覧頂きたいと思っておりますけれども、お聞き頂いて、3ページに記載をしておりますが、これまで加工食品の表示は、生鮮食品に近いと認識されている加工食品の22食品群と4品目、例えば、こんにゃくやおもち、緑茶というものについては産地表示をしていたのですが、今度の改正で、全ての加工食品についての原料原産地表示が義務付けになったということです。では、どう変わったかということですが、4ページ、5ページをお聞き頂きたいと思っております。

4ページ目は、一番多い原材料が生鮮食品の場合はその産地、5ページになりますが、加工食品の場合はその製造地が表示されるということになっています。表示の原則としては、国別重量順表示ということですので、沢山使っている、量が多い順番に書くということになっています。こちらのウインナーソーセージの例で申しますと、原料は豚肉ですが、その豚肉はアメリカ産、国産、その他となっておりますが、このように重量順に産地を表示するということです。下に書いてありますが、産地が1つの場合はアメリカ産だけによろしいですし、2つあれば、使用量が多いものを先に書きます。3カ国以上ある場合は、全て表示すれば、それはもちろんよいのですが、3つ目以降は「その他」という表示もできるということです。原料が加工食品の場合についても同じ考え方の表示となっております。

6ページですけど、実は、その他の表示も認められるということで、「又は」という表示があります。使っている使用実績を考慮した上でのことですが、原料がアメリカ産だったり、時には国産だったりという入れ代わりがあることを想定しているかと思いますが、このような場合は「アメリカ産又は国産」という表示になるということでございます。またさらに、「大括り表示」というのがございます。このウインナーソーセージの例で言いますと、国産の物は使用せず3カ国以上の外国産の物を使うという場合は、全て「輸入」と書いてしまうことも可能ということです。そして、その「大括り表示」と「又は」表示をあわせて「国産又は輸入」という表示も出来るということになります。

表示につきましては、消費者目線を大事にしていくべきではありますが、ここに至るまでには色々な事業者団体との意見交換もされて、このように改正されました。そして、完全実施が平成34年の4月からですので、先程も申しましたけれども、我々としながらも、事業者への周知はもちろんですけれども、消費者の方にも広く知って頂いて、お買い物の際の参考にして頂けるよう努めてまいりたいと思っております。

食品表示関係については以上です。この後、農産課から、GAPに関する情勢を御報告します。

(事務局)

失礼します。資料ナンバー4の2ページ目と3ページ目をご覧ください。私の方からGAPを巡る情勢とその動きを報告させて頂きたいと思います。

先ほど申し上げましたとおり、日本におきましては、民間団体によりますGAPの第三者認証制度としましては、ヨーロッパ発のGLOBAL G.A.P.と、日本で誕生いたしましたJGAPの2種類があります。資料の2ページにあります、2020年の東京オリンピック・パラリンピックにおける食料調達基準というものが、この3月に組織委員会で発表されたわけですが、食材の安全確保をするということで、大会期間中に選手村に野菜などを提供する場合には、第三者のGAP認証を取得するということが示されております。この表におきましては、右上に書いております「要件①～③を満たすことを示す方法」ということで、JGAPなりGLOBAL G.A.P.が認証を取ることが要件として定められているところです。また、この他に第三者認証GAPに関しましては、輸出なり国内の農産物の販売業者—大手スーパーや飲料メーカーになるのですけれども—がGAPの認証取得を取引条件に採用するという動きもありまして、オリパラというものをきっかけに販路拡大のチャンスとして、今、GAPのほうが大変注目されているところです。

実際に、GLOBAL G.A.P.なのですが、世界では16万件ということで、非常に普及しているところなのですが、日本では400件ということでまだまだ少ないということで、日本で作成されたJGAPについては650件で、国内の販売農家の割合にしてみれば、まだ第三者認証GAPというのは約1%しか認証を受けていないという状況の中で、国の方でもGAPの取り組みを加速化するさまざまな支援策の方法を打ち出しているところです。

府の取り組みなのですが、これまでからGAPの指導者の育成と、宇治茶GAPを始め、産地へのGAPの実践指導を行ってきているところなのですが、3ページをご覧くださいなのですが、先ほどの行動計画にありましたとおり、GLOBAL G.A.P.は今のところ0件で、JGAPが13件という京都府の状況なのですが、今年度からこういう実需者なり要請に対応し、GAPの普及拡大を図るということで、国際水準GAPのモデル農場設置事業というものを新たに実施しております。具体的には、農業高校さんのほうと連携いたしまして、高校をモデル農場として、高校がGLOBAL G.A.P.の認証取得の取り組みを進めて、その取り組まれる過程を通じまして、第三者認証取得のノウハウを京都府でも蓄積しまして、農業者への国際生産GAPの普及拡大を図るということにしております。

本日、広報資料として発表しているところなのですが、具体的には木津高校さんと農芸高校さんと、それぞれ荒茶と、施設トマトで取り組みを進めておりまして、審査がそれぞれ10月10日、11月17日ということで決まっております。この取り組みを公開させていただくことにしております。で、公開の範囲なのですが、GAPに興味の

ある農業者なり指導者など関係者に公開することによりまして、今後、GAP認証を希望する農業者がスムーズに認証に取り組めるように支援してまいりたいということで計画を進めているところでございます。

以上でございます。

(会長)

あと、資料の御説明は。

(事務局)

はい。お配りしているパンフレットですけれども、これは農林水産省がGAPを実践することと勧められたらGAPの認証を取りましょうということで、農家向けのパンフレットということで作成しております、こちらでも普及センターを通じて、GAPの普及ということで活用をさせていただいているところです。

(会長)

宇治茶フェアのパンフレットは。

(事務局)

協議・報告事項ではありませんが、京都府がもう一つの京都のうちのひとつ「お茶の京都」を、今年、ターゲットイヤーとして、頑張ってやっていくよということにしておりまして、このパンフレットに秋冬のイベント情報を載せさせていただいております。是非、お茶の方も色々な取り組みをやっておりますので、各地域でのイベントに御参加頂けたら有り難いと思い、御紹介させて頂いております。

(会長)

有り難うございます。まだ時間があるので、京野菜の抗酸化能力のリーフレットについて御説明されたらどうですか。

(事務局)

失礼します。お手元のこのリーフレットですけれども、実は、京の伝統野菜の機能性成分の測定というのを研究機関の方でずっとやっておりまして、ただなかなか機能性をPRするという事が無かったものですから、最近、機能性食品表示というものが注目されている中で、これから更に詳細に、他の品目も含めて、機能性の成分を根拠にして京野菜のPRをしていきたいと考えております。

(会長)

有り難うございます。

他にご質問は。

(委員)

すみません。ここで関係があるかどうか分からないのですが、昨年あった事例を一つお話しさせて頂いて、皆さんにお知恵かりたいと思います。これからだんだん寒くなってきましたカキ等のシーズンになると思うのですが、二枚貝の貝毒の件です。昨年の事例として、京都府の北部の1つの海域で貝毒が発生して、天然のカキの出荷を止めたという事例があるのですが、当然、二枚貝については、全ての貝を検査して、合格後に出荷ということで漁業者も理解しておりますし、市場もそうした合格したものでないと市場で取り扱わないとしておりますので、基本的には危険はないと思っているわけなのですが、一般の方が、その海域で貝毒が発生をしておるのを知らずに採って食べるという例もあります。そもそも一般の方が浜辺で貝を採って食べるという事は、正確に言うと密猟という事で、逮捕されるという事例なのですが、実際問題としては、殆どの一般市民の方が浜辺へ出て、例えば巻き貝を採るだとか、目についたカキを足で入れる範囲の所で採ってしまうというのは実際に日常起こっている現象です。貝毒ですから非常に危険ですので、密猟する者が悪いのだからということですが、やはり命にかかわるということで、放置はしておけないと。漁業者の側としては、この海域で貝毒が発生しましたと公に出すと、だから物は出荷しないのですが、風評を非常に恐れる訳なのです。それで、そういう情報を表に出しにくいという一面があります。しかし一方、密猟であっても、知らずに食べてしまって命にかかわるのは具合が悪いということで、昨年色々な方のお知恵をかりまして、風評被害が広がらないように、また一般市民の方に、そういう事が起こっているという事を知らせる努力は必要だろうという事で、この地域で貝毒が出たので、漁業団体としてはこの地域のカキは貝毒が無くなるまでは出荷致しませんという公表をしました。公表するという事で、地元の漁業者の方にも十分説明をして、理解してもらって出したのですが、この食の安心・安全という観点からしたら、やはり法を周知してもらうのが一番だと思うのですが、なかなかそこまでいかないし、危険性を府民の皆さんに知らせるような知恵があれば良いと思い、この場でお話しさせて頂いたという事です。

(会長)

御意見とか。

(事務局)

はい。つい、リスクコミュニケーションと言ってしまうのですが、やはり色々な機会を捉えてそういう事が起こり得るという事を、皆さんに知ってもらい積み重ねになると思っています。例えば、キノコ類は最近テレビでよくやっております、危ないから採る

のをやめましようと言われていました。そういうものも含めて、色々な機会を捉えて積み上げていくしかないのかなと思っております。

(委員)

キノコとかそういったものは、このキノコには毒があります、これには毒がありませんと、はっきりしている訳ですよね。ところが二枚貝については、貝毒が発生した時期や海域に限ってという事で、それを過ぎたら又、無毒の有益な食になる訳です。非常に棲み分けのしにくいもので、そういう分かり難いものはやはり、一般の方にきっちりと説明するのは困難な話だと思っております。その辺、今、漁業者の頭を悩ましているところです。

(会長)

何かが起こればニュースとしての価値、報道する価値があると言われてますけど、〇〇委員、そういう場合、報道機関として一般の方に事前にどこかで取り扱う、季節毎そういった記事も見ますけれども、影響は大きいと思うのですね。例えば、行政がホームページとよく言われるのだけれども、京都府民の場合には京都新聞の占める割合がかなり高いと思うので、例えばその中で、季節毎に確かに記事として、読み物として扱われるというケースがあると思うのですが、そういう場合には何か基準があるのですか。

(委員)

特に基準はないですね。だから、例えば、感染症の事であれば、季節的に流行るものがございますから、その季節の事前に注意喚起の記事を書く事はあるのですけれども、なかなか正直、済みません、貝毒は。先程おっしゃった食中毒、幅広い食中毒であれば、6月であったり9月であったり発生時期が限定されていたり、原因も割とたくさんありますので、貝毒ってノロウイルスのこと。

(委員)

ノロウイルスと違います。

(委員)

違いますよね。ノロウイルスとかでしたら割と手洗いがどうか、そういうことで割と喚起し易いのですけれども、貝毒は貝自体が持っている毒の事ですよね。時期や場所を限定しづらく、それを記事にするというのは。会長がおっしゃるようにやはり発生しないうちなかなか書けないというのが実際のところです。注意喚起が必要という事であれば、生産者の方にお話を聞いて、その時期に書く位しかないのかと思うのですけれども、おっしゃるように、難しいですよね。風評被害との関わりもございますから。

(委員)

今、とても良い御意見を頂いたと思います。岩ガキの貝毒が発生しているという事、私は知らなかったのですね。推進課の方は知っておられたのかどうか分からないのですが、やはりこの審議会では、その実態をしっかり報告しておく必要があると思うのです、岩ガキの貝毒が発生したこと以外にも食中毒の事例が、今、口頭で1件発生したとおっしゃったのですが、そういった食中毒の実態というのをきちんと発表して、それが経年的にどう推移してきたのか、そういった報告というのがまずあるべきだと思うのですね。そして、一般の人に新聞報道をする必要があるのだったら、どう報道するのかを考えたらいいいので、やはりこの15人の委員がいる食の安心・安全審議会で、食中毒の発生件数であるとか、貝毒の発生があったのかとか、そういった実態を経年的に報告して頂きたいと思います。それがまずスタートで、そこからどう府民に周知するのかという事を考えたらいいいのではと思います。

(会長)

有り難うございました。

(委員)

今、資料3で京山の米の問題が出ていましたが、報告の中では「事実は確認されませんでした」と締められているのですが、ではそのフェイク報道は何処から出てきたのか。どのような所からその様なソースが出てきたのか。その辺りをはっきりしないと、今のカキ貝の話もそうですが、情報テロの様なことは、今のSNSの時代であれば幾らでも可能です。「あそこの海域で毒が出ている」など勝手なことを広げるなど、非常に危険な状況と思う。産地側の努力としてはBCPなどを含めた危機管理マニュアルの様なものをケースバイケースで策定しておくことは良いのかと思う。何処と連携して何処に連絡するのか、そういったことをきちんと整理しておいた方が良いと思う。米問題についてもその後、あの様な報道が何処から出てきたかを追及されているのか、それとも大事に至らなかったので良かったと分からないまま終わるのか、府の考えを伺いたい。

(事務局)

京山の報道の件につきましては、私どもも国から要請を受けて一緒に動いたという事にして、そのソースがどうだったのかというのは、雑誌の報道というのとは分かっておりますけれども、その先を突きとめたりはしていません。それを今後やるのかということ、京都府行政としてはそこには入っていかないという事になると思います。

(会長)

京都府の場合は、最初の報道をされた雑誌名は書けないのですか。書いてありますか。

(事務局)

それは書いてありません。

(会長)

書いてないのですね。

(事務局)

はい。特定せずに情報を受けてという。

(会長)

だから書けないからこういう書き方になっているのだけれども、それでは。

(委員)

京山の中国米混入疑惑につきましては、6月22日に農林水産省が、「混入の事実は一切無かった」とする検査結果を公表していただきました。国がそうした検査結果を公表することは無いそうではありますが、今回は国会の衆議院農林水産委員会で取り上げられたことから、公表されたようです。

今回の問題は、ダイヤモンド社はもちろんのこと、国の調査の対応にも問題があると考えており、既にダイヤモンド社の代表取締役や編集記者に対する民事と刑事の両面での裁判が始まっておりますし、国に対する訴訟を弁護団の先生と検討しているところであります。そのために、申し訳ございませんが、これ以上の詳細なご説明は差し控えたいと思っております。ご理解いただきますようお願いいたします。

なお、京山の米の売上が半分になり、最近でも3割は落ち込んだままですから、経営は大変厳しい状況にあります。そのため、JAグループ京都の呼びかけで、全国の皆さんにカンパをお願いしており、各JAの窓口に集金箱を設置いただいております。

今回、マスコミの取材不足による横暴な記事によって、食の安全安心が脅かされたことに対して、裁判を通じてしっかり責任追及して下さいと言う声が、大変多く寄せられています。私たちは、こうした声を受けて、頑張っていきますので、よろしく願います。

(会長)

今の状況をお話し頂きましたが他に何かありますか。

(委員)

もう一点。GAPの関係ですけれど、GAPをしたら物凄くいいという説明を受けたのですが、JAグループは、特に京都は、GAPはしません。GAPをしてオリンピッ

クに物が出せると書いてあるのですが、オリンピックに来られる選手の皆さん方の食料といたらどれだけあるのですか。しれていますよ。頑張ってこれをしようと思ったら、手間とお金が掛かってそして高く売れるかと言ったら、決して高くは売れません。生産者に負担だけ掛ける事になっているのです。GAPについては既に、宇治茶GAPに取り組んでいますよ。更に、清浄茶生産として生産工程を全て記帳する取り組みも、生産者と茶商の皆さんが連携してやっています。日本では、GLOBALG.A.P.やJGAPは全く必要ありません。京都の宇治茶GAPの取り組みで充分だと思います。

GAPはヨーロッパから始まったと聞いていますが、第三者の認証に50万円くらいかかるそうです。国内の販売には全く関係ないと思います。日本の生産者、少なくとも京都の生産者は、農薬取締法はきちんと守っていますし、京野菜や米も栽培記録を記帳していますから安心です。極端な言い方をすれば、申し訳ありませんが、後進国では、収穫した農産物を扱う時にも手を洗わなかったり、ご飯を食べる時にも手を洗わない、トイレに行った後も手を洗わない。それでは駄目だから、生産工程を管理して手を洗いましょうと言うのがGAPなんです。日本では、既にやっている衛生面のこともあるのです。

GLOBALG.A.P.やJGAPに取り組めば、京都府が高く買いますと責任を持ってくれるならいいですが、そうでない限りするべきでは無いと思います。これに取り組むぐらいなら、IPMという総合病害虫管理に取り組むべきだと思います。ある国会議員が、高校生にGAPをやらせて宣伝していましたが、高校生を利用して騙してはいけないと思います。

私の発言は議事録に残ると思いますから、敢えて申し上げますが、しっかりとしたメリット、必要性を明確にされない限り、JAグループ京都はGLOBALG.A.P.やJGAPは推進しません。

(会長)

一方では、オリンピックを利用して促進しようという、そういう動きもあるのは確かです。実際にそういう努力がどういう形で結びつくのかというのは、生産者が判断される事だと思います。今後、京都府はもちろんですけれども、この食の安心・安全を推進する審議会でも議論をしていきたいと考えております。

それでは本日はこれで、事務局へお返しいたします。

(事務局)

会長、どうも有り難うございました。

(閉会)