

平成29年度第2回京都府食の安心・安全審議会議事要旨

1 開催日時

平成30年3月27日（火）午前10時から12時10分まで

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、
土居幸雄 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年度）及び施策の目標（平成30年度）について
- ②第5次京都府食の安心・安全行動計画(平成31～33年度)の策定について

(3) 報告事項

- ①平成30年度京都府食品衛生監視指導計画について
- ②食品衛生評価部会開催結果について
- ③食の安心・安全に係る京都府の取組について

(4) 閉 会

5 議 事

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 年度）及び施策の目標（平成 30 年度）について

(会長)

それでは、平成 29 年度の京都府食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況、それから平成 30 年度の施策の目標について、資料に基づいて事務局から御説明頂きます。その後、委員の皆さんの御意見を頂きます。

それでは、事務局、お願いします。

(事務局)

京都府食の安心・安全推進課です。私より説明させていただきます。

それでは、お手元の資料 1 と、「一覧」と書いた表を御用意下さい。

一覧では、今回の取り組みの柱ごとの進捗状況を取りまとめさせて頂いております。表の網かけの部分が平成 29 年度の目標、平成 29 年度の実績、そして達成状況をパーセントで示しております、一番右端が来年度の目標になっております。

それでは特に目標値を達成出来なかったものを中心にお話をさせていただきます。

行動計画は 4 つの柱から構成されておりますけれども、まずは 1 つ目の「食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民参画の拡大」です。これは 4 つのテーマに分かれているのですけれども、そのうち資料 1 の 21 ページをご覧頂きたいと思います。

こちらは「きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店」という事で、「エネルギー表示」「野菜たっぷりメニュー」「塩分ひかえめメニュー」「アレルギー表示」に取り組む飲食店等を登録して、こういうお店を増やしていきましょうという取り組みです。

今年度の目標が 680 店舗であったのに対して 450 という事で 66%の進捗だったのですけれども、こういうお店を増やしていくのが大切ということもございまして、お店に登録する時の要件を少し見直しております。今までであれば「アレルギー表示」と「野菜たっぷりメニュー」という 2 つの項目に取り組む必要があったのですけれども、お店の方のハードルが高いというような御意見もありましたので、要件を少しやさしくして、「エネルギー表示」「野菜たっぷりメニュー」「塩分ひかえめメニュー」「アレルギー表示」と別々にして、段階的に上に行って頂くイメージでの取り組みに見直しております。

更に、店舗を拡大するという事で、今後の対応として、現在イオンさんやローソンさんといったお店にもぜひ応援店になって頂くように働きかけをしているところです。

次に、23 ページをご覧頂きたいと思います。

こちらは食と健康に配慮した社員食堂等に取り組む企業を増やすという事で、京都産の農産物を利用したり、食情報を発信する意欲的な施設を「通称：『たんとおあがり 京都府産』施設」として京都府で認定しております。23 ページに認定数を一覧で示しておりますが、合計しますと 152 施設になっております。

ただ、病院や高齢者の福祉施設も含まれておりまして、こういう施設については入院患者や入所者の方の食事を提供するという事ですのでこのカウントからは外しております。ここには企業や大学の食堂が 24 施設で計上させていただいております。目標は 35 だったのですけれども、24 というのが現状です。

この原因として、地場産の物のコスト面を理由に、全体的に認定施設が減少傾向にあるのですけれども、我々としては引き続き企業の皆様への啓発に努めて、働き盛りの方や大学生の健康づくりに役立てたいと考えておりまして、平成 30 年度以降、取り組みを進めたいと思っているところです。

1 つ目の柱で目標達成出来なかったのは以上 2 点になります。

次に、資料の 25 ページをご覧くださいと思います。

2 つ目の「京都ならではのきめ細やかなサポートの充実【もてなす】」という項目でございますけれども、この中で食物アレルギーをお持ちのお子様、修学旅行生たちを受け入れることが出来る施設を増やしましょうという事で「京都おこしやす事業協力施設」というのがございます。

こちらは、今年度の目標が 180。資料では 165 となっておりますけれども、直近の数字は 168 施設、93%になりますので、修正をお願い致します。

これにつきましては、実は 2 月にこの事業の説明会を北部と南部で開催させて頂きまして、150 名の参加がありました。例年、その研修会を受けて、この取り組みの内容を知った上で参加される事業者がおられますので、現在 93%ですけれども、今後も少し増えていくのではないかと事務局では考えております。

2 つ目の柱では、この 1 項目が目標未達ということでした。

それから、3 つ目の柱が「監視・指導・検査の強化」という事で、色々な食品の生産・製造工程における監視や食品表示に関する監視という項目であります。これは「食品の生産・製造工程に目を光らせる」「食品表示に目を光らせる」「放射性物質に目を光らせる」という 3 つのテーマに分かれておりますが、一覧で見させて頂いてお分かりの通り、ほぼ 100%で、目標を達成しています。

ただし、資料の 40 ページ、府内産農林水産物の放射性物質の検査についてですが、この項目につきましては、個票で見たらお分かりの通り、当初、平成 28 年度が 218、平成 29 年度が 190、来年度が 170 という事で段階的に減らす方向で計画を立てておりましたけれども、今年度の実績は、190 に対して現時点で 153 になっております。

この放射性物質の検査につきましては、府の試験研究機関で栽培されている作物の検査に加えまして、各市町村等にも希望をお聞きして、希望が上がってきたものについて検査

するという事で進めていますけれども、最近は希望が少なくなっている状況です。特に南部、京都市以南については減っているという事もありまして、今年度については153。後1つか2つ増えるかという所で、概ね80%になる予定です。

ただし、消費者団体の方々との意見交換会でも意見が出たのですが、水産物や、特にお茶は輸出もしているという関係もあり問い合わせがあるので、そういうものについて検体数は現状維持ということで進めています。

3つ目の柱につきましては、予定通りではあるのですが、この1つの項目が目標を少し減らしているということです。

それから、一覧の4ページになりますけれども、「安心・安全の基盤づくり【支える】」です。前回の審議会でも申し上げましたけれども、ここがしんどい部分となっております。

まずは、資料の41ページをご覧頂きたいと思います。

こちらでは、GAPの手法の導入を行動目標にしております。このうち「㉞認証GAP取得・農場」につきましては10の目標に対して15という事で順調に計画を進めておりますけれども、もう一方の「㉟宇治茶GAP実践者」について、これはまだ集計中という事もございまして昨年と同じ数字にはなっているのですが、昨年も目標に達していなかったため、今年度は計画よりも更に実践者を増やす必要があるためよりハードルが上がっているという現状がございまして。ただ、来年度についても、宇治茶GAP推進協議会で更に普及を進めて、この協議会の皆さんに取り組んで頂くよう働きかけを進めていきます。

そして、資料の47ページをご覧下さい。

㊱で、これは学校給食の調理作業工程や作業動線を整備した調理施設を増やしていくということで、計画としては調理施設全体の160という目標でございまして。平成30年度が157ということで注釈をつけております。これは、学校の統廃合に伴って給食施設が減っており、現在は157が最大の施設数で、これを全部対応できるように進めているところです。

それで、今年度160に対して149という事で93%となっております。昨年、平成27年度から28年度にかけて少し伸びが悪かったのですが、今年度については12の施設で新たに取り組みをして頂けるようになり、目標に向けて順調に進んでいると事務局としては思っているところです。

次に、49ページをお開き頂けますでしょうか。

こちらは「環境にやさしい農業の推進」という事で、京都こだわり農法の取り組み面積或いはエコファーマーの認定面積を増やす事を目標としております。

ただ、㊲のこだわり農法については、現在集計中で最終の数字がまだ出ていない事もあり、平成28年度の数字をそのまま書いております。また、㊳につきましても、現在取りまとめの最中で、今把握出来ている数字を書かせて頂いております。100%には満たないのですが、どちらも90%以上と目標に近付いており、平成30年度以降も目標に近付くよう推進してまいります。

51 ページになります。

こちらは「きょうと信頼食品登録制度への登録」ということで、段階的に食品事業者にHACCPに向けてステップアップしていただくという制度です。

これにつきましては、個票で言いますと、一つ星クラスの登録数の目標が⑦になります。70 ある登録数を維持して、そして二つ星クラスを増やす。三つ星クラスがいわゆるHACCPレベルになりますけれども、こうしてステップアップさせていきたいと思いますという取り組みです。

登録数については、70 の目標に対しまして71 ということで、事業者もHACCPの制度化という中で御要望があったりするので少し増えています。ただし、二つ星クラス、三つ星クラスにつきましては、高い目標を掲げておりましたが、それには届かず、二つ星クラスが7つ、HACCPレベルの三つ星クラスが2つとなっています。

しかし、先程も申しましたとおり、HACCPが制度化されるという見通しの中で、事業者の方々は今後どういう動向になるのだろうと様子見をされているようです。この制度に登録して頂く事でHACCPにスムーズに移行出来ると思っておりますので、来年度も目標達成に向けて取り組んでまいります。

なお、平成30年度の目標の所に米印を書かせて頂いておりますのは、HACCPに対してまずどこから手をつけていいのかわからないという事業者もおられますので、来年度は一つ星の登録に重点を置いて、そこを足掛かりにHACCPに向けて進めて頂ければという思いで、事務局としては来年度の目標登録数を70から100事業者と考えているところで

次が54 ページです。

こちらは地理的表示保護制度の登録です。海外でも通用するよという事で国が設けているブランド保護、知的財産保護の為の制度です。今年度は目標として8品目を登録することになっておりましたが、今時点で4つ。それは、現在申請予定しているものも含めて4つという事です。前回の審議会でも御報告したかと思えますけれども、万願寺甘とうが現在既に登録済みという事と、京みず菜は審査中、そして京壬生菜と紫ずきんにつきましては年度内の申請を予定しております。

この制度が産地の特色を生かした産地と製品の結びつきや品質管理を求められている中、当初の想定よりも審査に時間を要しているという事もあり、少し計画よりも後ろ倒しになっています。

ただ、この取り組みを進める中で、新たな課題もございます。万願寺甘とうがGI登録したのですけれども、折角地理的表示を取ったのですから、それをより差別化して、いかに付加価値をつけて販売力を強化していくかが更なる課題で、それに対しても今後支援していきたいと考えているところでございます。

それから、最後になりますけれども、資料の最後、56 ページになります。

「HACCPシステムの工程管理手順に着手している事業所」という事で、こちらについてはHACCPを普及させる為の講習会等の開催や、具体的な指導・助言を行うという取り組みでございますが、先程も申しました通り、HACCPの制度化という動きがある中で事業者が様子見をされているということも聞いています。ただ、今国会で恐らく制度化になるだろうということで、次年度以降は相談件数や講習会の開催が増えていくだろうと。現在でも保健所毎に毎月相談会はしているところですが、いよいよ具体的にやってきていますので、この部分についてはきめ細やかに支援をしていきたいと考えております。

事務局からは以上でございます。

(会長)

有り難うございました。

それでは、委員の皆さん、事前に目を通して頂けたと思いますが、御説明をお聞きになって御質問等ありましたらお願いします。

(委員)

⑤の対象者ですけれども、これは消費者だけになっていますが、他の対象者はいないのでしょうか。

それから、最後の⑩ですけれども、これは余りにも計画数が大き過ぎて、平成26年、平成27年の実績が5であるのに対して、平成28年度から2桁になっている。2桁になってもいいですけれども、実績がこんななのに計画数が非常に大きいのが疑問に思います。

(事務局)

⑤の農林水産物の放射性検査ですが、事務局としては府民の皆様の安心の為という事で「消費者」に丸を付けさせて頂いております。

(委員)

生産者は対象者にならないのですか。

(事務局)

確かに、委員が仰る通り、生産者の方にとっても安心感につながるので、その点について修正したいと思います。

(事務局)

失礼します。最後の⑩のHACCPの数値目標の関係ですが、この計画を策定する時点から、国はHACCPの全面導入という事が話としてございまして、それから言うと、全

での事業者さんがHACCPを導入するという理論になりますので、我々もある程度高めの設定をして取り組みを進めていこうとやってきた経過がございます。

ただ、残念ながら、先ほど事務局からも説明させて頂きましたけれども、事業者さんの思いも色々ありまして、現状なかなかうまく進んでおりませんが、こういった数値目標については更にもっと大きな事をしていかななくてはいけない事情もがございますので、今後も引き続き進めていきたいと考えております。以上です。

(委員)

実現可能だということですか。

(事務局)

出来る限り進めていかなくはと思っております。

(会長)

意気込みを表しているということですね。

他にございますか。

(委員)

今のHACCPの問題で確認をしたいのですが、我々生産者は出来るだけ新鮮なものを消費者に届けたいということで、市場流通以外に直売所で農産物を売っております。例えば、農家の奥さん方が味噌を加工したり、豆腐を作ったり、卵でケーキを焼いたり、米粉でパンを作ったり。そういう物を直売所で売っている。これもHACCPの認証を受けた所で対応していかないといけないのかどうかについて教えて欲しいのですが。

(事務局)

現在の食品衛生法で言いますと、今、委員の言われた味噌、豆腐、ケーキ、そういったものは全て許可業種に該当いたします。味噌製造業、豆腐製造業、ケーキの場合は菓子製造業という業種の許可を取って製造して頂くという流れになりますので、HACCPかどうかという議論で言いますと、どういったレベルの取組みをどういった許可業種が取り組むかというのはまだ決まっておられませんけれども、何らかの形でHACCPを導入して製造して頂くという流れになると思います。

(委員)

そうしたら、HACCPに対応しようと思ったら正直言って、機械代にお金と大変な手間がかかるのですよ。そういう物を求めて買いに来られる方に皆さん方が手作りで対応しているのに、そんな事を言ってしまったら、今の価格で供給も出来ないし、その事が地域

の皆さん方の所得に繋がって頑張っておられるのに、そんな訳の分からないHACCPみたいなものに対応しないとイケないとなると、経費を掛けて工場を綺麗に整備して、いちいちビニールの手袋をはめなければならないとなると、とてもじゃないけれども対応出来ないのです。

HACCPをしたら駄目とは言いませんが、認証を受けないとイケないという事ではなく、ここに書かれているように、HACCPに準じた対応をするという努力は構わないと思うのですが、認証を受けようと思ったらお金も掛かるのではと思うし、一定京都府は責任を持って支援をする覚悟があるのか。単なる目標数字だけつくるのでしたら誰にでも出来ることであって、本当にHACCPを真剣にしないとイケない、その為には京都府としてこれだけの支援策をします。そういう事をしっかりやらしてもらわないと、審議会でも目標数字だけ決めて「これで宜しいか」だけでは言われた人はたまったものではない。

そもそもHACCPというのは、先進国で言われているけれども、欧米の様に害虫も菌も少ない所でやるものであって、日本の様に湿気が多く、菌が多くて、農産物を作るのに大変苦勞する気候風土の中で単に先進国がしているからという事だけでやって良いものなのではないでしょうか。

この国会で通ると言う話でしたから、ある国会議員の先生に「止めて下さい」とお願いしました。自民党のHACCPを担当している先生でしたけれども、止めてくれと言ったら先週位だったか一旦は止まりました。ところが厚生労働省は、もう2年間も懇談会をしたから通すと言ってます。もう少し幅広に地域の実態・実情を踏まえた上で議論してもらわないと、東京の霞ヶ関で懇談会を開いて議論をしたから十分だと言って、厚生労働省は法案を通すそうです。2種類程理論が分かれています。今の考え方は、HACCPの考え方を基本に2つの基準を設け、Aは厳しく、Bは少し優しいという事です。今の生産現場の状況から言ったら、もう少し地域の実態・声を聞いた上でどうするかという事を京都府も国に言って欲しい。国が言っているから目標を100から150へ増やしてやります、国に付度して京都府がやるというような事をしないで欲しいというのが思いです。また、するにしてもしっかりとした支援として、「こんな風に支援しますから、ぜひやって下さい」というものが無かったら納得出来ないと。これは議事録を書き替えないよう、ちゃんと残しておいて下さい。宜しく頼みます。

(事務局)

厚生労働省の立場で物を言う訳ではありませんが、食品衛生法の世界で義務化が進んでいくという状況でございます。それで、今お話もありましたけれども、A基準、B基準という形で事業者さんのレベルに合ったHACCPを導入していこうという流れで我々は聞いております。

ただ、「AかBか」というような中の基準までがまだ示されていない状況で、現時点ではどの程度のお話出来るのかというのが難しいですが、今後は事業者さんに合ったHAC

ＣＰの取り組み方を我々の方からお示しして指導が出来ればと考えております。よろしくお願い致します。以上です。

(事務局)

委員御指摘のとおり、農産物直売所は小規模で、しかも衛生管理を特別に勉強されてない方々も多いという事がありますので、私共も直売所の支援というのは色んな事をやって参りましたけれども、今回の事態に合わせて、出来るだけ噛み砕いて皆さんに理解して頂けるような場を積極的に持っていきたいと思っております。

例えば、農薬の取り扱いの支援もさせて頂いておりましたけれども、そういう事にこういうものも加えていくということをしていきたいと思っております。

(委員)

消費者団体としてもHACCPに関しては非常に興味を持っているところなのですが、その中でいつもお話が出てくるのが、京都ならではのつくり方とか京都ならではの伝統的な方法ということで、一定それなりの事実をつくっている所で、そこを潰すような形になるのはいかかなものかと。そういう事も含めて非常に気になっている所ですが、ある意味では、信頼食品登録制度というのがその前段階みたいな形でやりましたと進めていってしまると。ところが、それもどんどん進んで行くという状況では無さそうなので、消費者としても一緒に参加して考えるという機会も今後は作って頂きたいと思います。

安心・安全の衛生面に関しましては非常に興味があるのですが、折角出来上がって来ている食の文化みたいなものが潰れるような形にはなって欲しくない。言ったら、これは初めから、それこそオリンピックに向けてのというような話もあるぐらい急を要するような形で出来上がって来ているもので、かえって安心・安全が食文化を壊していくような事になるのは如何なものかと思っておりますので、宜しくお願ひしたいと思ひます。

(会長)

他に御意見はございませんか。

(委員)

40 ページの㊸で放射性物質の検査を段階的に減らしていくという報告があったのですが、個人的にはもっと減らしてもいいかと思っております。心配な方がいらっしゃるので、予算の余裕があるのであれば実施頂くのは構わないのですが、例えば昭和56年に敦賀原発で低レベル放射性廃液が漏れて海が汚染され、海藻等から微量な汚染が検出されているはずで、その時に京都府も恐らく何らかの対応をしているはずですが、その時どういう対応をして、どういう収束の仕方をしたのか。昔の話なので今ここでお答えいただかなくても結構ですが、そういうところも少し参考にして頂ければと思います。

それから、最近騒がれ始めているマイクロプラスチックですね。京大の環境工学の先生が5つの国内の海と琵琶湖で197匹の魚を調べたら、74匹、4割近くから検出されているという報告もあるので、もちろん放射性物質を検査するのも大事なのですけれども、むしろ、マイクロプラスチックとか、こういった新しく出て来るものにも力を入れて欲しいと思います。

(事務局)

御意見頂いた事について、環境部局が中心となって対応していますので考えていきたいと思えますし、放射性物質の検査の関係につきましては、委員の御指摘の通り、やはり少しずつ減らしていてもいいのかと。ただ、最初に説明申しましたように、消費者の方々はやはり不安に思われる所があるので、そこはしっかり堅持しながら、選択していきたいと思っております。

(会長)

他に御意見ございますか。

(委員)

HACCPや、53ページに書かれているGAPの関係ですが、グローバルGAPの推進の取り組み内容として「JAグループと連携の上」となっているのですけれども、実はJAグループ京都は、認証に多額の費用がかかるGAPはしません。前回の審議会でも言ったはずですが、小泉進次郎さんも最近GAPを言いません。我々は「GAP、GAPと言って、ゲップが出る」と笑い話で言っていましたけども、GAPというのは高いお金を払って認証をして、結局、毎年更新料が高つく。最初のうちは農林水産省が何十万円もお金を出してくれるらしいのですけれども、結局、それをしたからと言って高く売れるものでもないし、2年目以降は自己負担となり、輸出が上手くいくものでもないという事が分かって来ました。オリンピックで物を供給しようと思ったらGAPが無かったらできないと言っていましたけども、結局そういう事では無いということがはっきりしてきましたから、この認証の問題と生産工程を管理するというGAPの取り組みとを分けて考えてもらいたいと思います。グローバルGAPの認証を受けようと思ったら、お金がかかり過ぎて生産者に全部負担が行ってしまう訳です。

だからこんな事を京都府が推進するのでは無く、ここの書き方は、先程のHACCPの取り組みにも書いてあるように、「HACCPに沿った衛生管理」。制度そのものの認証というよりも、国は制度として義務化していきますけれども、やはり京都府としてはそういう制度に沿った考え方で衛生管理をしていきたいと思いますという考え方に立って欲しい。HACCPをするなどとは言いません。衛生管理はちゃんとしないといけないと思います。けれどもHACCPの認証を受けるというのはまた別の話であって、やはり認証を受けるには

お金も要るし、余計な事しないといけないし、先程言ってもらっているように食の文化も変わってしまうという事になる。ここの考え方は、グローバルGAPの認証を取るという書き方では無く、グローバルGAPの手法、言わば生産工程をきっちり管理するということにしてもらいたい。いつ、どこで農薬をやった、肥料をやった、商品を扱う時にはちゃんとトイレへ行って手を洗ったと書くのがGAPらしいですけども、そういうよう手法を利用する事はいいですが、高いお金を出して認証を受けるような事はしないで欲しいと思います。

確か、農林水産省も方向としては転換したと思います。今までは認証ばかりで、認証にお金を出していましたが、認証するよりも生産工程の管理をきちんとして下さい。そちらの方が大事ですと言っています。もし問題が起こった時に、どんな肥料を使って、どんな取り組みをして、どんな風にして作ったかを知ることが大事であって、グローバル認証の機関に、何十万円ものお金を払って、毎年毎年その機関の職員に給料を支払うために認証を受けなくては行けないということは止めて欲しい。

京都府は認証を受けるための目標数字を平成 30 年度は 10 と書かれていたと思うのですが、JAグループは一切協力しません。連携なんか一切しませんから、ここは全面的に書きかえて貰わないと納得出来ません。この文書の書き換えは認めますので宜しくお願いします。

(会長)

どうですか。

(事務局)

GAPにつきましては、今、委員からお話がありました通り、農家の皆さんにとりまして、より品質を向上させる、生産力を高める上で見える化が非常に重要だということで、京都府としてもそこは取り組みを進めています。

一方で、ここで書いておりますのは、あくまでも輸出を考えておられる事業者さん。この場合についてはグローバルGAPの取得等が大事になってきますので、農家それぞれの経営状態に合わせた形での取得についてここでは考えているところでございます。

方向としては委員がおっしゃった通りかと私共も思っているところでございまして、経費がかかりますので、不要な方、特に必要のない方にまで認証を取って頂く必要はないのかと。ただ、見える化あるいは就業者への伝達という事を含めまして、GAPの取り組みについては幅広く進めて参りたいと思っているところです。以上です。

(会長)

そうすると、次年度の目標の数も見直す必要がありますか。

(事務局)

はい。改めて考えさせて頂きたいと思います。

(会長)

他に御意見ございますか。

(委員)

これは質問ですけれども、47 ページに給食の作業動線、工程の見直しがあるのですが、指導した後、装置や設備に不具合があつて改善が必要な場合にはそういう事もしているのかどうか、その結果を教えてください。

(事務局)

今、委員御指摘の作業動線図等でございますが、作業動線図につきましては食品を何処から何処へ運ぶという動線だけでして、設備につきましては特にここでは言っておりません。ただ、こちらも学校に参りましてその設備を見て、古くなってきたりしていると指摘はさせて頂いて、市町村の教育委員会を通じて更新等のお願いをしているところでございます。以上でございます。

(委員)

この書き方として、指導した結果どうであったかという所まで書いて頂けると有り難いと思いました。もちろん、指導をして問題が無かったから全然問題無いのです。そもそもこの目標の時にどうしてこうなったかを忘れてしまって申し訳ないのですけれども、何か問題があったからこのように作業動線を確認するという計画になっているのでしょうか。もともと学校給食ではそういうことを考えてやっているのが前提だと思うのですが、教えて頂けますでしょうか。

(事務局)

作業動線図は、努力義務と言いますか、望ましいという事でございまして、今の所まだ数校については出来ておりません。そこにつきましては研修会等でも作り方を丁寧に教えるという事で、来年度も府内2カ所でもう一度作り方について細かく指導していき、数値を100%に持っていけるようにする予定でございます。

(会長)

材料の搬入とか、実際にそれを調理する、それから前処理とか、その運び出しの入り口とか。色んな所の部分だと思うのですが。宜しいですか。

(委員)

今日触れられなかったのですけれども、43 ページ、⑳の「機能性表示食品制度を活用して商品開発を進める農産物等」という所なのですが、私達消費者団体でもこの機能性表示食品に対してどう考えたらいいかとここしばらく相当悩みに悩んで議論してまいりました。

今、健康食品というのが巷に溢れ返っておりますが、健康食品はいわゆる普通の食品。それに対して特保だとか機能性表示食品というのがあって、科学的な治験に基づいて、何らかの形での規制もかかるというような事につきましては、それなりに認めて来た訳であります。

ただ、今回どうしても納得いかないと思っていますのは、「京野菜の機能性成分を生かした加工品開発の取組」という事なのです。例えば「紫ずきんや金時ニンジンの中にはこんないいものがあるから調理して食べましょう」というものになって行くのかと思っていたのですけれども、実際はこれを使つての加工食品という形になってくるのですね。これを加工食品にまでしなければいけないのかと。これは本当にいい食品だよ、こういう機能もあるんだよという事は認めて宣伝して頂いたらいいですけれども、同時に食べ方も一緒に勧めながら京都のいい野菜が出回っていく方向に持って行って頂きたいと思うのですが、これは何で加工食品の所入って来たのかという事を聞かせて頂きたいと思います。

(事務局)

ここの思いですけれども、当然美味しくて高品質な京野菜を食べましょうというPR、あるいは消費者啓発を進めた上で、優品という物も出て来ますので、そういう物については加工品化して消費を進めて行きましょうという事でございます。京野菜は非常に機能性に優れています。美味しいですからもっと御家庭で食べていきましょうという本体の所も一生懸命取り組んだ上でのこの加工品の記載という事で御理解頂ければ有り難いと思っています。

(会長)

旬の良い物はそのままだけれども、それに使われなかった物を利用するという事ですね。

(委員)

もっと安く、一般消費者の所にも入って来る様にして頂きたいと思います。京かんざしなんて、私達も教えて貰った事があるのですけれどそれっきり。何処へ行ってもそんな物を見た事が無いという状況でございます。そういう物をどんどん広げていく、そしてそれを一般の人たちも上手に調理しながら食べられるという状況を作って初めて「京都の食というのはいいんですよ」という事になるのではないかと思いますので、宜しく申し上げます。

(事務局)

仰ることはごもっともでございます。私共農林水産部も、生産の拡大・強化にも一生懸命努めて参りたいと心致します。

(会長)

他にございますか。

(委員)

全般に渡る事ですけれども、計画の評価をされているという事ですが、これに関する実態が明らかになっていないと思うのですね。行政がどれだけ実施したか、その結果どうなったのかという情報が不足していると思います。

例えば、放射性物質の検査を 153 検体して、その結果はどうだったのかと。全て検出されなかったのですよね。検出されなくて、それに費用はどの位かけていたのかという事も分かればもっといいと思います。食中毒に関しても、学校給食で食中毒がどれ位発生していたのか。今年はまだ発生していないのですよね。そして、今、委員がおっしゃった6次産業。直売所で販売されているような、農家の女性で作った食品を摂取する事によって食中毒が発生したのかどうかというような事を。そういう事は経験無いのですよね。そういう食の安全と安心に関する京都府の実態をもっと知らせて頂きたいと思っています。

あと、細かい質問ですけれども、甘とうが認証されたという事なのですが、価格はそれによって上がったのかどうか。値段が高くなったとか。こういう認証をされたら、価格はどうなるのですか。

(事務局)

今の万願寺甘とうですけれども、昨年の秋にG I登録されまして、実際にG Iマークを付けて市場に流通するのは来年度からになります。このマークを付けて売る際には色々なPRもしながら。今も万願寺甘とうは産地を区別して、品質も高くということで市場流通していますので、それを更に高める取り組みも併せてやっていかないといけないと思っております。平成30年度からそのスタートを切るという事になります。

(委員)

地産地消の推進はいいのですけれども、京都の地産地消は価格が高くなるという欠点がございまして、身近で安いという訳にはいかないと。大学でも長岡京のタケノコで朝ご飯をしたら大変な事になって。高くつきましたので、その兼ね合いをどうするかという検証をしないと、地産地消の推進は出来ないと思っています。

もう一つ質問させていただきたいのは、エコファーマーを増やしていくという項目がありまして、私もこれに大変関心を持っていて、有機野菜を買うような取り組みに賛同して、

実際購入したりしています。ここでエコファーマー認定面積の目標を 4,100 ヘクタールと書いているのですが、これは京都府全体の農地の何%位に該当するのか、お伺いしたいと思います。おおよそで結構です。併せてこれをどんどん増やしていくのか、そこを J A さんはどう考えていらっしゃるのかという事もお伺いしたいと思います。

(事務局)

この栽培面積ですけれども、府の一戸当たりの以前の平均取組面積でとらせて頂いております。エコファーマーの方は色んな品目をとられているのですけれども、集計上、個々の品目の合計ではないものですから、件数から平均を掛けまして算している関係で、面積としては若干多めに出ているのかもしれない。現在、認証をとられている方が 1,500 件ぐらいいらっしゃいまして、全国的には認定はかなり減ってきているのですけれども、京都府につきましては伸びている、そういう取り組みは増えているというところです。

(委員)

農地全体は 2 万ヘクタール位あるということですか。

(事務局)

そうです。

(委員)

でも、それは単純には計算出来ないという事ですよ。

(事務局)

そうですね。割合的には少し多くなっているということで、単純にそれをパーセントで見ると数字的には少し大きいかと思えます。

(委員)

分かりました。有り難うございます。

慣行栽培とエコファーマーとは今後どのようにしていくのか、生産者の方に御意見を伺いたいのですけれども。

(委員)

J A としては、このエコファーマーについては特に前面に出て進めている訳では無いです。ただ、肥料、農薬を減らさない事にはコストが下がりませんから、出来るだけ下げたい。そして、エコファーマーの色んな栽培技術も勉強して、有機栽培になるよう努力はしています。

ただ、その事が直ぐに効果があるかという点、先ほど言いましたように、日本は水田で、湿気が多くて、菌が多くて、そういう意味で大変です。ヨーロッパの様に乾燥地帯で麦を作るような事にはなりませんので、実際の現場では大変苦勞しています。それで、色々な事を考えながら取り組みは進めています、それを否定するものではないので。GAPは否定しますけども、この事については特にどうこうは言いません。ですから、うちは京都府が示される方向で付いていきますので、また後ほどお答えを頂けたらと思います。

もう一つ、GIをとったら高くなるかという万願寺ですけど、既に今、万願寺は少し高いのですよ。それで、その既に高い金額からまだ高くなるかと言われたら、これは単純に高くなりません。

御存じのように、農産物の価格というのは天候が悪くて採れなかつたら高くなる、天候が良くて物が沢山採れたら安くなる。完全に生産者が振り回されている訳です。工場自動車をつくるのだったら「何台つくって、どの位コストがかかって、いくらになるのか」と原価計算できますが、農産物の場合は、お天気次第ですから、工場生産のように出来ないので。

ご承知のとおり、全体として既に万願寺甘とうは高いですから、その値段を維持したい。そのためにGIをとって、他とは差別化して少しでも高く売りたいというのが思いです。GIをとったから高くなるかと言われたら、私はそれは疑問だと思います。天候によって全く値段が変わりますから、GIをとったから安心というものではなくて、消費者の皆様は是非安い時に沢山食べてもらいたいとお願いしたいです。

(委員)

分かりました。

(会長)

だけれども、ブランドがついているのは、他の物と比べて、明らかに価格が違いますからね。

それともう一つ。効果というのを各項目につけて頂いているのですが、全体のお話を聞いていて、数値に対してその評価を書かれている部分が多いと思うのです。数値評価だけではなくて、生産者や事業者がそれによってどういう恩恵があったかとか、実際のメリットというか、やって良かったというものが実際にあったのか、対象者に応じた効果という部分も書いて頂けたらと思います。

それで、少し時間も迫っておりますので、今年度と次年度の目標についての御意見はここで集約させていただきます。

今、各委員から御意見がありました部分も修正して頂いて、この実施状況をまとめて頂ければと思います。

それから、大事な事ですけども、次年度の目標値については、ただいまの議論を踏ま

えた上で、少し現実的な数値の見直しも考えて頂ければと思います。初年度の平成 28 年度に 3 年計画でつくった数字に拘らず、中間の平成 29 年度で 2 年間の状況を見た上で最終年度の数値も見直して頂いて結構ですという事で宜しいでしょうか。（「はい」と呼ぶ者あり。）

それでは、協議事項の 1 つ目はこれで終わらせて頂きます。そして次のところでかなり御意見を頂きたいと思しますので、2 番目に進めさせていただきます。

（２）第 5 次京都府食の安心・安全行動計画（平成 31～33 年度）の策定について

（会長）

第 5 次京都府食の安心・安全行動計画の平成 31 年度から平成 33 年度の 3 年計画の策定について御意見を頂きます。まず、事務局から御説明をお願いします。

（事務局）

それでは、資料 2 を御用意下さい。

来年度、第 5 次食の安心・安全行動計画を策定致します。冒頭の挨拶でも申し上げましたけれども、この行動計画につきましては、府議会に報告の上、議決が必要となっております。

1 ページの策定スケジュールですけれども、審議会という所を太枠で書かせて頂いております。一番左にある審議会が本日ですけれども、現行計画の進捗状況、課題の聴取をこれからお願いしたいと思っております。以降、平成 30 年度の第 1 回審議会で骨子案作成に向けた検討、併せて 6 月議会で行動計画改定の報告をいたします。そして、8 月頃の第 2 回審議会に於きまして骨子案を作成した上で中間案作成に向けた検討をして頂きまして、9 月議会で骨子案を報告します。その後、パブリックコメントや意見交換会を経て、最終案の検討を 10 月か 11 月頃にさせて頂いて、12 月議会で議決、策定・公表ということになります。ですから、行動計画策定の為に 3 回、又、3 月には定例の審議会をしますので、来年度のスケジュールとしましては 4 回程度の審議会の開催を予定しているところです。

2 ページはこれまでの行動計画の推移を示した図です。

以降、3 ページから 10 ページにつきましてはそれぞれの行動計画策定時の情勢や課題をお示ししておりますので参考にご覧頂ければと思うのですが、第 1 次計画の時に B S E や高病原性鳥インフルエンザの発生がございまして、食品安全基本法や京都府食の安心・安全推進条例が策定され、この時から行動計画という取り組みを進めております。

それから、第 2 次計画につきましては、そのころ食品表示の偽装が多発したこともありまして、消費者庁が設置されております。そこで重点事業として、府民の「食」への不安を少しでも解消出来るようにという事で、第 2 次計画では新しい取り組みとして「相互理解と府民参画」という柱を設けております。

そして、第 3 次計画ですが、この時は東日本大震災があり、原発事故に伴う食品の放射

性物質への不安が大変高まっていたという事で、府民の安心確保の為の取り組みを強化するという事を重点項目で進めております。そして、行動計画の柱の1つ目を「放射性物質に対する食品安全管理体制の強化」とし、検査体制やリスクコミュニケーションをしていくという事を新しく盛り込んでおります。

そして、現在の第4次行動計画策定時には食品表示法が新たに施行される、あるいは食情報の氾濫、又、和食のユネスコ無形文化遺産登録という事もございました。また、HACCPの導入を推進するという事で、現在の行動計画につきましては、重点的な取り組みとして、「食」に関する正しい情報を国内外に発信するという事をコンセプトに進めております。取り組みとしては、先程から申し上げております4つの柱ですけれども、情報提供や府民参画の部分を充実させながら「京都ならではのきめ細やかなサポート」という新しい柱を設けて、現在進めている所でございます。

簡単ですが、以上がこれまでの行動計画の推移となっております。

資料2の11ページをお開き頂きたいのですが、次に第5次行動計画、平成31年度から平成33年度の3カ年計画になろうかと思っておりますけれども、その策定に当たって本日皆様に御意見を頂戴したいという事で、事務局で論点を2つお示ししております。

まず論点の1つ目としましては、「現在の食を取り巻く状況」として取り上げるべき事を事務局で挙げてみたのですけれども、この他にどんな事がありますでしょうかという事でございます。

事務局としましては、1つ目の四角囲みになりますけれども、「国際化の加速」という事で、貿易の自由化が進んでおり、その中でGAPやHACCPの認証、地理的表示というような事。逆に、輸入食品の安全性、不安に対する高まりもあると思っております。それから、2020年にはオリンピック・パラリンピックが開催されるという事で、その中では食料調達の基準が言われたり、訪日の観光客の方も増えると予想されます。また、そういう事に伴って、様々な法律が改正されております。例えば食品表示に関する改正では、昨年ですが、食品表示基準が改正され加工食品の原料原産地表示が義務化されたり、今、遺伝子組み換えの表示について検討中という動きもあります。農薬取締法につきましても今後改正される可能性があるという所です。

又、2つ目の問題としましては、食の信頼感を更に向上させていく必要があるのではないかとことです。食中毒発生は引き続きありますし、異物混入につきましても日々色々な食品が回収されているということもありますので、これについては引き続き大切な対応だと思っております。また、「原子力発電所再稼働に対する備え」という事で、今月ですが、福井の大飯原発も再稼働しているという状況がありますので、そういうことへの備えが要ると思っております。そして、SNSがどんどん進化しており、食情報の拡散が飛躍的に高まっていると。その一方で、食情報が氾濫していて、それに惑わされない正確な情報発信が必要だということと、我々は放射性物質などの各種検査を行っておりますけれども、そういう取組を府民にしっかり伝えていく必要があるのではないかと考えております。

そして、3番目の四角囲みになりますけれども、「少子高齢化の加速」です。健康長寿ということで、高齢期の健康づくりに対するニーズは益々高まっていくであろうと。又、食文化の伝承は引き続きしっかり伝えていかなければいけないということ。それから、孤食。ここでは「孤食」としてありますが、ぼっかり食べ、一人で食べる、家族が別々の物を食べるといった色々な「コショク」があるのですけれども、そういうことがライフスタイルの変化に伴って起きている。これも新しい課題かと認識している中で、栄養バランスが偏ったり、多種少量食品のニーズが高まっていると思っております。そして、機能性食品とか地理的表示ということがありましたけれども、高付加価値商品の生産や製造も継続していく必要があると。

事務局としては現在食を取り巻いている状況としてこのような物をピックアップさせて頂きましたので、不足しているような点があれば御意見を賜りたいと思っております。

そして、12 ページには論点2という事で、先程申し上げました「現在の食を取り巻く状況」を受けて今後府がどのようにしていく必要があるかということです。再々申し上げているのですけれども、現計画は4つの柱から構成しておりますが、今の情勢を踏まえて、これ以外で柱とすべきことがあるのではないかとということも御意見賜われたらと思いますので、宜しく願いいたします。

(会長)

有り難うございました。ただ今御説明頂いた通りです。第5次の計画を策定するに当たって盛り込むべき事、あるいは視点ですね。どういう風にやっていこうかと。それで、次回までに骨子案を作成して頂く訳ですけれども、そこで骨子となるものについて皆さん方の御意見を頂きたいと思えます。「現在の食を取り巻く状況」をこれから数年間どう捉えていけばいいかという事ですが、その辺の視点は何かございますか。

(委員)

今までの行動計画を見ても出ていなかった「食文化の伝承」の部分を書き込んで頂いていたので、これは重要な事だと思えました。加えてどうかというのが今すぐ思いつかないのですけれども、もちろん安心・安全が一番大事なのですが、そこに食というものについての意識付けというか、京都ならではの伝統の食の伝え方とか、そういった部分を書いて頂くのは非常に有り難いと思えます。

(会長)

はい、有り難うございます。他にございますか。

(委員)

論点1の現在の食を取り巻く状況の「国際化の加速」の所に丸が3つあるのですけれど

も、これは合っているのかなと思います。

というのは、貿易の自由化や輸出のことが最初に書かれていますが、これらは商売さんが輸出を目指して考えることであって、京都府民の食の安心・安全を議論するこの場で、何故このようなものが一番に書かれているのか。こんな事は輸出業者さんが分析される事であって、この審議会で検討する一番の柱に置くようなものではないと思いますから、ぜひ見直しをして欲しいと思います。

それと、オリンピック・パラリンピックの食材ですが、小泉進次郎さんがGAPをしないと選手に提供するものは無いと言いましたが、どれだけのものが消費されるのですか。オリンピック・パラリンピックよりも、これだけ日本へ、特に京都へ来ておられる観光客に目を当てた対応をしないと、オリンピックみたいなものは東京やその周辺でやったら終わりです。1カ月経って、ごみだけを散らかして帰られるだけであって、その後パラリンピックがあっても、京都産の農産物とかがどれだけ求められるのですか。

第5次の大事な計画がこんなピントの惚けた状況の把握では困ります。HACCPやGAPや一杯書いてあるけれども、全然観点が違います。京都の食の安心・安全計画をつくって欲しいのに、何で東京オリンピックとか輸出するドイツやアメリカの人の健康を考えないといけないのですか。農林水産部長にはもっと京都の食品安全を考えてもらわないといけない。こんな内容では観点がズレて全くおかしいと思いますので、宜しく頼みます。

それと、「食の信頼感の更なる向上」の2つ目に「原子力発電所再稼働に対する備え」と書いてあるのですが、安全でないものが再稼働の認可をされるのですか。再稼働される時には、基本的には安全だとはならないのですか。そもそも原子力をどうするかを考えないといけないのに、再稼働に対する対応ではないと思うのですよ。何か問題が発生することを想定して常備薬やヨウ素を備えるとかというのはおかしい。再稼働が危ないのだったら、京都府知事は再稼働の認可をするべきではない。だから、この観点はおかしいと思いますので、宜しくお願いします。

(事務局)

これを一丁目一番地として書いていくという事では無く幅広く、重要度を特に意識せず書いておりますので、その辺りは御了承頂きたいと思います。

それと、オリンピック・パラリンピックですけれども、一時の事なのですが、オリンピック・パラリンピックの翌年にはワールドマスターズゲームズ、或いはラグビーワールドカップ等々、訪日観光客を迎える機会が増大致しまして、それが今後リピーターとして訪日観光消費が拡大するという大きな契機になるのではないかなと考えているところです。

(事務局)

必ずしも外国向けでという事では無く、食のグローバル化の中で衛生基準を何処でも通用するものにしようという意識が国の中でもあります、そういう方向性を出すと当然

京都府でも消費者の方々からそういう事を求められていきますので、こういう意識は持ちながら京都ならではの対応をしていくという事でございます。

(会長)

ちょっと苦しいですけども、仰ったように、やはり京都府民の安心と安全という視点は外せないと思うのですね。そういう意味では、生産者も府民だから、消費者ばかりではなくて、生産者の相談に乗ったり助言をしたりというのも有り得ると。だけれど、一番に来る問題では無いというのは理解出来ると思います。

(委員)

私も府民の食の安全と安心の確保という視点をもっと盛り込むべきであると思いました。以前、食の安心・安全に関する府民の意識がどう変化したのかという意識調査を継続的に実施されていて、単発的に思い付いた様にするのでは無くて、一定の対象者で比較が出来るよう経年的な意識調査を実施したらどうかという事を話し合っていた時がありましたが、いつの頃からか、それが無くなったように思います。

(会長)

それについては、アンケートをとっておられます。府民ではなくて、食品衛生の見回りの方々には3月位に年1回アンケートをとっておられますよね。

(事務局)

食の安心・安全に関するアンケートのことですね。

(会長)

はい。一連の同じ項目で毎年とっておられて、3月に大体公表されるはずなのですが。

(事務局)

今丁度そのアンケート中ではございまして、取りまとめにもう少し時間がかかります。4月頃には公表ということで、そのアンケートは継続して続けております。

(委員)

分かりました。

それで、ここの取り巻く状況ですね。出来るだけ数値で表して、その数値がどのように改善したかという目標を設定してもらいたいと。先程お話した事と関連しているのですが、例えば「食中毒が何件あったのでこういう施策をして、それがゼロを目指してどうなったか」というように食を取り巻く状況をもっと具体的な数値で表して、それに基づいた

計画をつくって頂きたいと思います。

(会長)

他にございますか。

(委員)

食の安心・安全という事なので消費者の立場が中心になろうかと思うのですが、最初の議論の中で、婦人会やグループの方が農産物で色んな物を手作りして売ると。そこでHACCPの枠がかかったらそんなもの出来ないよというお話がありましたけれども、全くその通りだと思うのです。

漁業の関係でも、出来るだけ新しい魚を訪れる人に食べて頂いて、その良さを理解して頂こうということで、浜に揚がった物をすぐ婦人部やグループの人が手開きで干物を作って販売するというケースがあります。逆にこういう物の方が、綺麗な店でラップがしてあるとか袋に入ってきちっとしてある物よりも圧倒的に人気があるのですね。何故かということなのです。そういう物を消費者の方は非常に望んでおられる。

野菜でもそうだと思うのですよ。畑のすぐ横で売っておられる方が、きちっとしたスーパーで売っているより喜ばれる。環境から言ったら、畑で売っている方がうんと悪いと思うのですけども、でもそのほうが喜ばれる。

一番言いたいのは、衛生という事をやっぱり大前提には置かないといけないと思うのですけども、ここで、生産者だとか加工者だとか消費者、この三者が喜ぶ方法はどのようにしたら良いのだろうか。その辺りを研究した形で今度の計画に盛り込んで頂けると有り難いです。

先程言った様に、HACCP対応なんかをしたら、生産者や小さいグループの方はもう絶対そんな事は出来ません。現実問題出来ません。そんな形で販売するようして下さいなんて言われたらまず無理です。費用の関係で。そうすると、皆が喜ぶ物を提供出来なくなってしまうので、ここをどのように折り合うように考えるか。

先程、国も色々政策を出される中で、生産者にも出来るだけきちっとした説明をして御理解頂くよう努力するというお話でした。国で決められたものを理解してもらうように努力することも大事なのですけれども、その法律なり規則なりが厳しい環境の中でつくらなければならないものと、ある程度緩和した中でつくってもオーケーだというものであれば良いと思うのですが、中途半端なものは駄目というものだったら、幾ら説明して頂いて理解しても、実際はもう出来ないということに繋がっていくと思うのです。その辺が非常に難しい所だと思うのですけれども、考えて頂きたいと思います。

(会長)

事務局、何か御意見ございますか。

(事務局)

勿論、「国がこう決めたから、これをやりなさい」ということをするつもりは無く、現場に応じてどうしたらいいのかと。やはり府民の安心・安全から言えば「こういう水準を保たないといけないのではないか」となると思いますので、それを両者から折り合いをつけて、事業者の皆さんがそのレベルに達して頂けるところを見つけながらやっていきたいと思っております。

ただ、これを進めるのに一番重要なのは、私は常々思っているのですけれども、やはり皆さんでコミュニケーションをしっかりとらないと信頼感が生まれれないという事ですね。「国がこう言っているのに、何でこんなレベルでいいの？」という事が「現実的にはこうだ」という所を分かって頂くには、コミュニケーションをしっかりとる事が一番大事なのではと思っております。

(会長)

他に御意見ございますか。

(委員)

皆さん方の御意見に関連することですけれども、「少子高齢化の加速」の中で「孤食の増加」という欄がございます。私も社会福祉協議会のすこやか学級という所で食事を提供したりしているのですけれども、先ほどのHACCPの問題でも、その指導も受けてないし、我々は食品衛生の資格もございません。そうした中で高齢者の方の食事づくりをしております。何年かやっておりますけれども、今のところ大きな事故もございません。食品も自分たちで買いつけて、調理場も綺麗にしてということでボランティアの皆さん方が十分に気をつけてやっています。又、子ども食堂なんかも推進しているのですけれども、そういう指導や検査は入っておりませんで、それでいいのかどうか少し不安な気持ちにもなっております。

そして、東京オリンピックの事も出ておりますけれども、今、京都でも民泊というのが推進されております。そういう民泊なんかも食品衛生の面で安心・安全ということでお取り組みをされる民泊は普通のホテルじゃないのでね。私たちが主婦の延長でやっているということで皆さん方からそのような目で見られているので、それでいいのかなというような思いもございます。京都市の中でもそういう食事作りをしておりますので、一度各地域でそういう検査も必要なではないかと。今、皆さん方の御意見を聞きまして、私もちょっと不安に感じているところでございます。

以上でございます。

(事務局)

お話のありました子ども食堂や独居老人の食堂というのは、許可が要る場合と届け出で実施できる場合とがございます。保健所で相談して頂いて、場合によっては監視指導もさせて頂いているという状況かと理解しております。

それと、民泊ですが、今度新しく住宅宿泊事業法という法律が出来まして、それで民泊を規制していくという流れになっております。食品衛生の規制は食品衛生法のままで規制するという事ですので、民泊で食事提供をされる場合はやはり食品衛生法の許可をとって飲食店業という対応になります。

ただ、今やっておられるような民泊では、許可を取得した上での食事提供は中々出来ないのが現実だと思っております。以上です。

(委員)

やはり京都府の食の安心・安全が一番大事な視点なのですからけれども、今、世界の一番大きな流れと言うか、国連のSDGsがとても注目されています。今日の新聞にも載っていましたが、企業もビジネスチャンスという事でどんどんそれを取り入れて目標に向かってやっていくという事なので、京都府でも、この中で言ったら水産資源の豊かさを守るに入ると思うのですけれども、そういう食の持続可能な視点も一番大きな所へ持って来ては如何かと思えます。

それと、3番のくぐりの所で、先程食文化の伝承が入っていて良かったというお話もありましたが、この間、食育フォーラムにも出させて頂きまして、京都府は食育推進行動計画があるのですけれども、その中で「食育」というテーマも連動してとても大事な事ではないかと思えます。ですので、孤食の増加とか食文化の伝承の中にも入ると思うのですけれども、その視点も持って来ては如何かと思えます。以上です。

(会長)

有り難うございます。

(委員)

今、幾つか出ていたお話と関係するのですが、この11ページで3点挙げて、「少子高齢化の加速」という視点を強調されておりました。ただ、これを見ておりますと、高齢化には対応していますけれども、少子化の方、つまり若者とか先程出ました子ども食堂とか、特に今は若年女性の低カロリーが非常に大きな問題で、今後及ぼす問題もありますので、寧ろ若者の栄養や食事に対する視点を取り上げていくことを少し入れて頂ければと思えます。

(会長)

有り難うございました。

(委員)

2点程あるのですけれども、先程のマイクロプラスチックの件もそうなのですが、今までの1次計画からを見ていると、大体事が起こって何かするという形がパターンになっていますけれども、計画というのは今から未来の事を考えるわけなので、想定される事は予め準備しておいた方がいいと思います。

例えば、先程はマイクロプラスチックでしたけれども、今、温暖化に伴って、土壌の中にある水銀等が海洋に流れ出るということが懸念されている訳です。特にシベリアは地下にそういった物を沢山蓄えていますから、そういった物が出て来れば水俣病の比じゃない形になるという事も有りますので、こういった事も国レベルでもやって頂かないといけないのですが、地方でも、先程の放射性物質検査 150 品目という事であれば、その辺の優先順位、将来に向けてある程度担保しておく検査の仕方を工夫して幅広く押さえて頂けたらと思う事が一点です。

それからもう一つは、去年、熊本で第3次熊本県健康食生活・食育推進計画が策定されたそうですけれども、この中で、熊本地震の時にバランスのとれた食が提供出来なかったことで色々課題が表面化し反省したそうです。特に熊本地震では、地震での直接死よりも関連死が全体の死者数の8割という事、東日本大震災では2万2千人の内の16%の3,600人位が関連死と言われています。この関連死が全部食の原因で亡くなる訳ではないですけれども、熊本がそうしたように、アレルギーの相談も行うという事を入れたことから、やはり食の問題は相当大事だろうと思います。特に南海トラフの地震では、68万から160万人が関連死と直接死で死亡するという予想もされています。又、京都府に於いては、国の防災会議で大体900人が直接死、1週間後の避難者は34万人と言われています。この34万人の他にも、これだけ広域な災害になった場合、避難しなくて済んだ人でも食料が調達出来ないだろうと想像できます。先程来議論もありましたけれども、当分の間、農産物が中々手に入らないとか、避難民では無くてもかなり厳しい状況が発生するだろうという事を考えると、その辺の体制も含めて何らかの記述が必要だと思います。この論点の2番にはどういう体制かというのもありましたけれども、危機感をもって考えて頂かないといけないと思います。

御存じだと思いますけれども、先日、南海トラフでは警戒宣言をもう出さないと。予知が出来ない事を認めて、警戒宣言を出さないと事になりました。「異常がありました」と臨時情報でお知らせするだけなので、後は個々で考えて下さい、どう行動をとるかは自分自身で考えて下さいという事になると、京都府なり京都市なり、自治体にも相当問い合わせが来るだろうし、食に関する相談所を設置するなんて言ってもまだ地震が来ていない段階でどこまで対応するか、どの段階で準備をするのか。食料を何処へ集めていくのかとか、個々の判断が求められる事になります。食のBCPの確保や安全な食の提供、そういった問い合わせも含めてどう対応するのか、非常に厳しい状況が考えられるので、その辺

は何らかの方向性を柱の中に入れて頂きたいと思います。

(会長)

有り難うございました。

これから先、どういう状況になるのかというのを少し推測も交えて見通した上でこの計画案をつくって頂くということですね。これから2年・3年・4年先というのは、皆さんからも御意見がありましたように、人の往来、物の移動がこれまで以上に盛んになるのは確かだろうと。そうすると、それから派生する食品衛生とか、府民の暮らしに直接関わって来る事がこれからも起こって来るだろうという事です。

それで、今、御意見がありましたように、災害という事も、今迄はこの中には盛り込まれていなかったけれども、そういう視点も少し入れた形で今後の骨子案を作成して頂ければと思います。

もう一つ、やはり京都府民の食の安心・安全という事ですから、地理的な状況、他府県にはない「京都」という、人や物の往来の激しい「京都」という視点もそこに盛り込んで頂ければと思います。

他に特に御意見が無ければ、今頂いた御意見を参考にして次回までに骨子案、そしてそれが出来たら又議論して頂ければと思います。

それともう一つは、これまでの継続の事業もありますし、現在行われている第4次計画の目標が50項目有りますが、これも果たしてこれだけ必要かという所も見直して頂いた上でつくって頂ければと思います。

では、この2番目の協議事項についてはこれで終わりたいと思います。

(委員)

1点だけ。

お願いなのですが、資料2で10月に消費者団体と意見交換会をしようとしているのですが、可哀想ですから、生産者もしてあげてください。私は意見を言えるけれども、私だけの意見では無くて、やはり生産と消費があって成り立つものでありますから、生産者団体の方々ともしてあげないと可哀想だと思いますので、是非宜しくお願いします。以上です。

(会長)

事業者と四者というのは大事だと思いますので、それもつけ加えて頂いて、協議事項の2についてはこれで終わらせて頂きます。

3 報告事項

(会長)

3番目の報告事項という事で幾つかございますので、事務局から御説明を頂きます。

(1)平成30年度京都府食品衛生監視指導計画について

(事務局)

報告事項と致しまして、資料3です。平成30年度京都府食品衛生監視指導計画(案)につきまして説明をさせていただきます。

毎年の事ではありますが、食品衛生法24条の規定により策定をしております。2月1日から2月28日迄ホームページで意見募集を行いまして、2月2日には消費者団体との意見交換会で意見を賜りまして現在の計画を作成したという状況です。

この中身は、今、御協議頂いております食の安心・安全行動計画の中にも、検査の部分など、一部重複している部分がございます。

平成30年度の監視指導計画ですが、HACCPの導入・推進という御意見やリスクコミュニケーションの充実・強化、アレルギー検査の検体数の増加、そういった御意見を賜っております。今後ともそういった事については出来る限り対応していきたいと考えております。

資料3の1ページ以降は、基本的な方向性。そして監視指導の強化、収去検査の事、HACCPの普及に関する事や自主管理の推進という内容で、概ね毎年同じ様な内容になっておりますが、この計画で進めていきたいと考えております。

あと重要な項目としましては、HACCPの関係と、食中毒対策ではノロウイルスとカンピロバクターの食中毒事件が一番多いですので、食中毒については食中毒予防の3原則等の注意喚起と啓発を丁寧に続けていきたいと考えております。

その次の資料3-1でございます。お話の中でも出ておりましたけれども、現在、国で食品衛生法の改正が検討されております。この3月13日に改正法案が閣議決定されまして国会にも提出されておりますが、具体的な中身についてはまだ我々も把握出来ていないという状況でございます。

主な改正内容を簡単に説明させていただきます。

1番目と致しまして「広域的な食中毒事案への対策強化」という事で、昨年、和歌山県や東京都で学校給食の刻み海苔によるノロウイルスの食中毒事件がありました。又、夏には関東地方のスーパーを中心に、総菜でO157が出たと。原因ははっきりとは分からなかったのですが、そういった広域的な食中毒の発生事例を受け、広域的に対応出来るよう国や関係自治体と情報共有しながら対策を講じていく事が現在考えられているという状況です。

2番目は、HACCPの体制強化。

そして、3つ目と致しまして特に注意を要する成分を含む食品という事で、最近では美

肌等に効果があるというプエラリアミリフィカで患者が出ています。過去ではアマメシバとかアガリクスというものがございました。ダイエット効果や免疫力向上、色んな事を宣伝で売り出していて健康被害が出ているという事で、そういった食品成分についても規制をしていこうという流れです。

そして、4つ目が器具・容器包装に係る規制です。現在、食品衛生法では、容器・包装の規定というのが、特にネガティブリスト制度で規制する物質をリスト化して使用制限している状況ですが、今後はポジティブリスト化ということで、使用基準をきっちり満たして使用するという制度に変えていこうという流れです。

そして次に営業許可の取得の関係です。現在、飲食店業や菓子製造業等、全部で34の業種が施行令で決められております。これをもう少し大きく分類して製造業というものを考えていこうという流れです。これまで許可が必要であったものでも場合によっては届け出制にしたり、又、今迄は、許可取得とか、何も無かった制度でも許可を必要とするということも今現在検討されていると聞いております。

そして、6番目が「食品リコール情報の報告制度の創設」です。京都府でも自主回収に係る報告につきましては条例の中で義務付けをしております。ただ、都道府県によってはそのような制度がない所もあるという事で、今後は自主回収情報の一元管理をして情報提供をしていこうという流れです。

最後は輸入食品の安全性確保という事で、これまで海外から輸入する肉や食肉製品については、輸入国の衛生証明を添付する事でしたが、更に乳製品についても衛生証明を必要にするという状況です。

以上、現在、7つの観点から食品衛生法の改正が検討されているという状況です。現時点でこの監視指導計画の中には7つの項目については特に入れていませんけれども、今後何か必要な事が発生しましたら計画の中にも盛り込んでいきたいと考えております。

(2) 食品衛生評価部会開催結果について

(事務局)

続きまして、資料4です。

2月20日に食の安心・安全審議会の食品衛生評価部会を開催しております。

評価部会では、食品衛生法の改正の概要につきまして情報提供をしました。後、先程も少し話が出ていたかと思いますが、食品防御に関しての京都府の取り組み事項等について委員の先生方の御意見を頂いたという状況でございます。

食品防御につきましては、事故の発生を予防する食品業者の取り組みとは別に行政で取り組むのは難しいのではないかという御意見もありました。今後は、食品業者において従業員に私物を作業場に持ち込ませないだとか、監視カメラをつけるとか。お金もかかる話なのですが、そういった事もやっていかないといけないのではという御意見でした。以上

です。

(3)食の安心・安全に係る京都府の取組について

(事務局)

引き続き、報告事項、資料5を御用意頂きたいと思います。

以前ペーパーで京都府の取り組みについて送付させて頂いたのですが、その後12月以降の取り組みについて関係課から御報告させて頂きます。

先ず資料5の1ページです。これは乙訓地域の事業者向けの食品表示講習会という事で、食品表示法の施行に伴った講習会を実施しております。併せて地理的表示の保護制度についても説明しました。

次に2ページですが、きょうと食の安心・安全フォーラムです。事業者と消費者の方の交流の場ということで、事業者の取り組みを聞いて、意見交換をして頂くという取り組みを実施致しました。

3ページ、3月には食品添加物をテーマにしたリスクコミュニケーションを開催しております。

それから、先程もありましたけれども、消費者団体の方との意見交換会という事で、2月に、「京都府食品衛生監視指導計画について」をテーマに、消費者団体の方と意見交換をさせて頂いております。

(事務局)

5ページです。

食のみらい宣言には2,000名以上の方から宣言を頂いておりますが、御応募頂いた171宣言、中学校を中心に御応募頂きまして、その中からそれぞれの賞を決定させて頂いております。

因みに7ページでございますけれども、知事賞に輝きました重松さんという中学生の方は、糖尿病のおじいさんのために毎日朝ご飯をつくりますという内容でした。

8ページをお開き頂きたいと思います。「きょうと食いく先生養成講座」を今年度も開催しております。小学校の元校長先生で、又、今は保育園の園長であります太田先生をお迎えしまして、特に低年齢層の食育に関してのお話を頂戴致しました。その後で、9ページですけれども、農林水産分野、料理分野の現役の食いく先生の方から講演を頂き、最後にブラックライトを使いまして手洗いの重要性を再確認するという内容で。

10ページですが、「たんとおあがり 京都府産」施設の認定式を今年度もさせて頂いております。施設数はトータルで152施設となっています。今年度につきましては、新たに5つの施設が加わっています。参加された方々からは、地産池消の物を使うようになって特に施設の方の残食率が減ったという御報告等を頂いております。以上です。

(事務局)

11 ページ、おもてなしの部分になりますけれども、ムスリム対応の視察研修を開催致しました。京都府内のホテル、飲食店関係の団体の方と連携しまして、実際にムスリムの受け入れをされておられる滋賀県のホテルへ視察研修に行かせて頂きました。ハラール対応では、食器を分けたり食材をきっちり分けなければいけないということがあるのですが、中々具体的にはつかみにくいということで企画しました所、9名の事業者が参加され、具体的に学んで頂いたということです。

13 ページは原子力災害時の府内産農林水産物の検査です。現在、原子力発電所で万が一事故があった時には飲食物の摂取制限をかけるということで、その為に緊急的にモニタリングの検査を行うという体制になっております。14 ページの下に図があるのですが、これまで高浜原発につきまして、UPZと書いてありますが、この半径30キロ以内の部分について防護措置をとるのですが、この度の大飯原発の再稼働に備えまして新たにその体制を組むという事で、実施要領の見直しをしております。具体的には、大飯原発の稼働に伴いまして京都市のエリアが少し入って来るとということで、モニタリングをする作物、品目が少し変わっております。

(事務局)

続きまして、畜産課から15 ページ、冒頭部長からもお話がありましたけれども、高病原性鳥インフルエンザの本シーズンにおける発生状況と京都府の対応につきまして御報告させていただきます。資料は3月12日現在で作っておりますので、現在の数字に直して説明をさせていただきます。

まず発生状況ですが、国内に於きまして、現在家きん、所謂鶏では1農場、香川県で1月に発生が確認されております。又、死亡野鳥については11月5日以降、島根県7羽、東京都1羽、そして兵庫県24羽。合計32と書いてありますが、今現在44羽に増えております。兵庫県でカラスで発生・確認されているという事で非常に珍しい事例ではあるのですが、この発生が続いているという事でまだまだ緊張感を持って対応している所です。

お隣の韓国ですけれども、家きんは18農場で発生が確認されていると書いてありますが、現在、これが22農場に増えています。殺処分羽数も434万羽と書いてありますが、これは654万羽に増えております。

参考までに昨シーズンの発生状況を書いておりますけれども、昨シーズンと比べますと、今シーズンはまだ少なくなっております。昨シーズンは国内9道県、12農場、野鳥でも京都府の白鳥を含めまして218検体で確認されてましたが、それに比べると、今シーズンはまだ少ない所で推移しております。ただ、兵庫県での発生もまだ確認されておりますし、渡り鳥が今ちょうど北に帰る途中です。少なくともゴールデンウィーク前後迄はまだまだ

警戒が必要だと考えております。

具体的には、毎月の巡回を行う、或いは京都府内には家きん飼養農家が 521 戸、216 万羽の家きんが飼養されておりますけれども、そういった農家全戸に対しまして情報提供をさせて頂く等して警戒に当たっております。また、野鳥につきましても、野鳥が集団飛来する河川や池などを定期的に巡回して異常の有無を確認する等、警戒を行っている所です。

続きまして、情報提供として 17 ページを説明させていただきます。

京都市の中央食肉市場の再整備でございます。京都市の中央食肉市場につきましては、昭和 44 年に現施設が建てられまして、現在、牛では 1 年間に約 1 万頭、豚も約 2 万頭のと畜を行っているところです。下に書いてありますけれども、H A C C P の導入により「安全で安心な食肉を提供する施設」、輸出認定を取得し「京都ブランドを世界に発信する施設」、太陽光発電など再生エネルギーを利用した「環境に配慮した施設」、「市民などに開かれた施設」等を基本コンセプトと致しまして再整備が行われておりまして、明日竣工式を迎える事となっております。以上です。

(事務局)

19 ページをお願い致します。冬の食中毒注意報の発令についてです。この時期でございますが、ノロウイルス等による感染性胃腸炎が多発する冬、11 月から 3 月迄において発令しております。発令基準は、感染性胃腸炎の定点当たりの患者数が 10 人を超えた時、又同一週に食中毒事件が 2 件以上発生した場合に発令しております。今年度は一回だけですが、年末に京都市と京丹後市で 2 件の食中毒の発生がありましたので発令しております。

次に 21 ページ。年末に丹後保健所管内でノロウイルスによる食中毒が発生しております。日帰りツアーで利用された 5 グループ 153 名中 70 名の方がノロウイルスという事で、患者さんと従事者からノロウイルス G II が検出されまして、この施設を営業停止しております。

23 ページもノロウイルスです。これも飲食店で発生しまして、患者さん、従事者とも便からノロウイルス G II が検出されまして営業停止処分をしております。

その次、25 ページ。こちらもノロウイルスです。同じく、検査の結果、患者さんと従事者の検便からノロウイルス G II が検出されて、飲食店ということで営業停止処分をしております。以上です。

(事務局)

27 ページになります。食の安心・安全推進課では、食品表示を適正に進めて頂くという事で、各企業に「食品表示指導者」という方を登録して頂いて、その都度最新の情報を研修して学んで頂くという取り組みを進めております。この度コンプライアンス研修会を実施させて頂きまして、食品表示の適正な表示と H A C C P の制度化について専門家の先生をお招きして学習して頂いたということです。

(事務局)

最後になりましたが、29 ページを御覧下さい。本年1月に宇治市にあります茶業研究所が新たにリニューアルしたという事で式典の関係の資料を載せているのですが、簡単に御紹介させていただきます。

もともと宇治茶の研究のメッカという事で、特に玉露やお抹茶の原料である碾茶の品種育成や栽培技術の研究という事で全国をリードする中核的な研究所ではあるのですが、今回機能強化をする為にリニューアルをさせていただきました。特に、お茶の消費というのはリーフで飲むだけではなくて、ドリンクや加工品、スイーツも含めて多用途に渡っておりますので、その為に、そういう商品開発の支援までしていこうと。又、企業や大学、或いは業者さんと一緒に研究開発が出来るような施設にしようという事で、写真では分かり難いのですが、オール府内産木材で建てております。中もオープンラボやオープンスペースというような事で非常にオープンになっておりまして、ここで、人の育成も含めて、交流しながら研究をしていくという施設になっております。これまで行かれていらっしゃらない方もおられるかもしれないのですが、ぜひ機会が有りましたらお越し頂けたらと思っております。以上です。

(事務局)

最後に、カラーの冊子ですが、「京野菜ランドマップ」が新しく出来たので、付けさせて頂いております。「食べる・買う・学ぶ」という取り組みが出来る直売所を京野菜ランドとして登録させて頂いております、最新の物になりましたので、又見て頂ければと思います。以上です。

(会長)

有り難うございました。

それでは、本日予定しました項目についてはこれで終わります。事務局にお返しします。

【閉 会】