

令和3年度第1回京都府食の安心・安全審議会

1 開催日時

令和3年6月3日（木）午前10時から12時まで

2 場 所

オンライン開催（Zoom ミーティング）

3 出席者

【審議会委員】14名

中坊幸弘会長、東和次委員、有地淑羽委員、猪尾充孝委員、内田隆委員、川村幸子委員、上林喜寛委員、中川恵美子委員、長友麻希子委員、東あかね委員、牧克昌委員、森山敦子委員、山内淳司委員、山本隆英委員

【京都府】関係職員

4 次 第

(1) 開 会

(2) 協議事項

- ・第5次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和2年度施策の実績・取組効果について
- ・第6次京都府食の安心・安全行動計画（令和4年～6年度）の概要案について

(3) 報告事項

- ・京都府の食の安心・安全に係る取組について

(4) 閉 会

5 議 事

【協議事項】

(会長)

本日の会議を始めます。なお、次第に沿って進めます。

協議事項で、「第5次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和2年度施策の実績・取組効果について」、まず、事務局から御説明をお願いします。

(事務局)

横開きの資料1-1を御覧ください。第5次計画は「新たな法制度に適応できる食品関連事業者等の育成」という柱と、「2 食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食に関する選択力向上」という大きな2つの柱のもと、43の取組を進めています。

令和2年度については、新型コロナウイルス感染症による様々な影響がありました中、100%以上、あるいは目標達成率80%以上の取組が、43のうち32ございました。目標達成率が80%未満のものが11でした。それぞれ、74%、26%になっています。

集合型の研修や対面型の調査等については、コロナウイルスの感染症対策のため、取組方法を見直し、工夫をして進めました。資料1-2を使いまして、個別の取組で御報告したいと考えますので、よろしくをお願いします。

まず、資料1-2の御説明に当たり、一部修正がございます。7ページ⑦「農薬管理指導士の養成」を御覧ください。「実績による効果」の部分で、「新たに29人の認定者を得て」と記載がありますが、「21人」に修正します。

8ページ「自主的な残留農薬分析」については、令和2年度実績の取り纏めに当たり、確認したところ、計画に基づく自主的な分析の部分と状況に応じた自主的な分析に区分されることになり、計画に基づく自主的な分析、84の計画に対して、88の実績であるとのことで、105%の実績率と、状況に応じた自主的な分析と合わせて全部で161検体を検査したとのことです。修正の御報告をします。

それでは先ほど申しました80%未満の箇所について個別の表の中で御説明いたします。3ページ③「業種別の食品関連事業者向け食品表示講習会、相談会の開催」を御覧ください。計画は20回でしたが、実績としては11回、計画比としては55%になりました。取組内容は、食品関連事業者を対象に、府内5か所でオンラインを活用した講習会、出前講座を実施し、複雑な食品表示を分かりやすく丁寧に説明するというものです。実績は11回で、参加者が247名となっていますが、新たな取組として動画再生等で情報をお伝えできたと考えています。オンラインを含めて講習会を行うことができましたので、アンケート結果でも、良く理解できたとお答えをいただいています。

6ページ⑥「農薬講習会の開催」を御覧ください。6回の開催予定で、実績は2回開催となっています。取組内容・実績は、農薬講習会を通信講座で1回開催することと、農薬

管理指導士養成研修を集合研修で1回開催ということでした。令和元年379名の受講に対して、2年度は290名となっています。実績による効果にある通り、講習会の開催回数は減少していますが、参加数は昨年比で約8割の方に参加いただき、農薬の適正使用について周知できたと考えています。

15ページを御覧ください。⑮「インバウンド等の食のおもてなし研修会の開催」についてです。研修会の予定は5回で計画をしておりましたが、実績としては1回です。これは関係機関と連携して、観光関連事業者等を対象にムスリムやベジタリアン対応を含む多様な「食に関する制約」に対する研修会を1月にオンラインで開催したもので、府内一円の46名に参加いただいて、「with コロナ時代の食トレンドをふまえた 食の多様化への対応セミナー」という内容で講習会を開催しました。結果は実績による効果のアンケート結果を御覧いただくと「期待以上によかった」「期待どおりであった」と94%の評価を貰っています。「万国共通の分かりやすい表示が最も大切なことだと再確認できた」など、評価をいただきました。

22ページを御覧ください。「農薬販売店への巡回調査の実施」です。計画は250回に対して、実績が152回です。府内にあるすべての農薬販売店を4年で巡回することを目標として進めておりました。実績として152回になりましたのは、未達成の理由にあります通り、京都乙訓地域は農閑期となる2月に集中実施する予定でしたが、新規感染者数が急増し、2回目の緊急事態措置となり、巡回調査を中止した次第です。152店舗について巡回調査をすることで、法に基づく適正な販売管理の徹底を図ることは出来たのですが、98店舗が残りますので、令和3年度から25店舗ずつを加算するようにし、4年かけて調査を実施して対応したいと考えています。

28ページ⑳「食品衛生法に基づく食品等の収去検査の実施」をお願いします。750回の計画に対して462の項目となっています。取組内容は、計画に従い、府内での生産・製造される食品について、保健環境研究所や中丹西保健所において検査を実施することでした。未達成の理由として、新型コロナウイルス感染症対策及び検査機関の検査体制確保のため、計画を見直し288件の収去検査を中止したものです。

実施結果は、食品衛生法上および食品表示法上、問題となる検体は確認されなかったとのことです。

31ページ㉑「府民、食品関連事業者等との交流、意見交換会」を御覧ください。5回の予定が1回になっています。食の安心・安全に対する施策や取組について、消費者や生産者の交流を目的としていますので、各地域での対面型の取組をすることが難しい状況と判断し、中止としました。

同様に㉓、㉖などの取組では、オンライン等の対応をしながら進めていますが、計画に対して実績が少ない取組となりました。

41ページ㉔「食べ残しゼロ推進店舗（飲食店版）の認定拡大」を御覧ください。ホームページやラジオを通じて啓発を実施しながら取り組んでいますが、認定店舗数は74店

舗です。保健所と連携した制度の周知や業界団体の協力を得ながら周知した訳ですが、コロナ禍の影響と対応で、新型コロナウイルス感染症の影響が大きい飲食店では、経営の存続に強い危機感がある中認定数の増加に結びつくには至らなかった状況です。

42ページ㊸「食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）の認定」を御覧ください。実績は58店舗で計画比に対して39%ですが、未達成の理由等にありまます通り、食品ロスの削減を推進する取組として、コンビニエンスストアチェーン3社との連携が進んだ結果、商品棚の手前にある商品の積極的な購入を促進する「手前取りのポップの設置」や「食品ロス削減に向けたポスター掲示」などの店頭での啓発は実現することが出来たので、引き続き啓発に取り組んで参りたいと考えています。

（会長）

ただ今の事務局の説明について、御質問や御意見がございましたらお願いします。

この1年間、例年とは異なりコロナの状況下でこのような行動計画を実施されています。従って、資料1-2の報告についても、下に各項目についての参考として、コロナ禍の影響と対応という項目を入れて御説明をいただきました。皆さんからの御質問をお願いします。「リアクション」で手を挙げて下さい。

委員、お願いします。

（委員）

コロナの検査の関係で検査数が少なくなっていた事は当然で仕方がないことと思いますが、出来なかった部分については、どのように対応されるのでしょうか。

（会長）

事務局、お願いします。

（事務局）

28番の収去検査に関することでよろしいでしょうか。

（委員）

はい。

（事務局）

昨年度出来なかった分については令和3年度、同数ですが計画していますので、検査については昨年度実施できなかった分も考慮しています。以上です。

（委員）

ありがとうございました。

(会長)

他にございますか。委員、お願いします。

(委員)

17番の「きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店」についてお伺いします。取組内容は、「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」の4種類に取り組むとありますが、それぞれ802店舗の表示の内訳というのわかりますか。アウトカム評価について、府民の野菜摂取量や食塩摂取量を確認する予定と記載があるので、例えばアレルギー表示に取り組むお店でしたら、アウトカム評価と対応していないのではと考えましたので、それぞれの店舗の内容の内訳についてお伺いします。

(事務局)

事務局、お願いします。

(事務局)

今御指摘いただいたアレルギー表示について、資料を確認しまして、後ほどお答えすることで、よろしいでしょうか。

(委員)

細かい数字は結構ですので、どれが多いのか、例えば大手コンビニ店が加入したというのは、エネルギー表示であったのか等、内訳について大雑把な内容をお答えください。

(事務局)

ありがとうございます。資料を準備して、後ほど御回答いたします。

(委員)

分かりました。

(会長)

他にございますか。委員、お願いします。

(委員)

質問といたしますか、少し分かりにくい箇所があります。41ページの食べ残しゼロ推進

店舗の認定拡大という箇所ですが、内容は、食材、食品ロス削減ですね。食べ残しゼロと言うと、お客さんに対して食べ残しをしないように啓発する店なのかと受け取れます。これは食品ロスを店舗側に削減するように認知を図るという意味ですね。そもそも「食べ残しゼロ推進店舗」という名称と内容にギャップがあり、わかりにくい気がします。

(会長)

一応取組事項名の一番上に、括弧して、これは飲食店版だということも記載はされているのですが、事務局からお答えいただきます。

(事務局)

41番ですが、委員が言われるように、飲食店側に様々な食品ロスの取組を求めるものとなっています。例えば、野菜など食べられる部分を沢山切り過ぎないといった取組を求めるものとなっています。

(委員)

食べ残しゼロというタイトルと取組内容が明確にリンクしていないので、少し分かりにくいと思って質問しました。取組は分かりました。

(会長)

そうですね。ちなみに、次の箇所には食品小売店版があり、店舗の取組を通じた啓発になっています。

他にございますか。時間も限りがございますので、今回御説明いただきました、令和2年度の施策の実績・効果について、それぞれ御検討いただいた上で、ここではこういう形で了解ということよろしいでしょうか。

(委員)

2つあります。1つは、コロナ対策で、オンライン講習会等をされている点です。その時に参加できない方もおられると思うので、動画を撮って、動画配信、YouTubeを使って、京都府あるいはこの審議会のリンクに貼り付け、いつでも気になる項目の講習を受けられるようにすれば、利用者も増えるのではと思いました。今このような時ですから、色々な形の動画を取りそろえて、いつでも見て貰えるようにするのが良いのではないかと思いますのが1点です。

2つ目は、先程の食品ロスのことです。最近の話なのですが、こちらのミスもあるのですが、京都府のガイドラインに従い150人程の会議を開催したのです。その時に、当日の欠席という方が何名か出たら、用意していた5個の弁当は無駄になってしまうのです。

出欠をきっちり取らないといけないのは分かりますが、どうしてもこれは起こること

なのです。食中毒を心配されるので、持ち帰ることは出来ないとのことでした。

このような場合に持ち帰られるようにすれば、食品ロスがなくなるのと思うのです。食中毒を言うのは分かりますが、何か対策がないものでしょうか。アメリカ等ですと、ドギーバッグがあります。日本はその辺りが厳しいですから、何か対策があればと思い、意見を言わせて貰いました。

(事務局)

動画配信についての意見をいただきましたので、御説明します。35ページを御覧ください。食の府民大学の講座の拡大ということで、動画を一定取りそろえて見ていただけるように整備しています。その中で、昨年開催しました「食育シンポジウム」については、御意見の通り、動画を取り込んで見ていただけるように、この中に収容しています。

食品表示に関する講座等について、講習会で活用していただける取組をしていますので、今後も様々な取組をする折に、動画を取り込むことで、皆さんに活用していただければと考えています。おかげさまで、令和2年度中に1万回を超える動画視聴があるなど、おうち時間の増加とともに活用いただくことが増えているという状況です。

次に、弁当の持ち帰りについては、事務局から、お答えいただけますでしょうか。

(事務局)

私共食中毒の分野を所管している立場としては、食中毒防止のための温度管理ですとか、持って帰られたら、できるだけ早く食べていただくことを啓発していますので、持ち帰りいただくことを申し上げるのは難しい部分があると考えています。

(委員)

コロナ禍で難しい中、苦勞されていると思います。私も講習会等の内容を撮影して、YouTube等でも研修ができるように検討いただければ、府民の方が、関心のあることについて、勉強していただく機会になると思います。

食品表示法について、原料原産地表示の制度が今年度末に完全施行になりますし、食品のリコール制度が6月から開始されます。このような情報も研修会で情報提供いただければと思います。また、消費者庁関連では、特定保健用食品と機能性食品の違いについて、情報提供をお願いできれば良いですね。多くの方々は機能性食品が評価されて安全だと思いい込んでいますので、注意していただきたいと思います。

農薬関係については、京都府内では、啓発や監視の取組を十分されていると思いますが、その他団体の方が、全国的に集まって勉強会をされ、指導者となられていることも付け加えます。

(会長)

それでは協議事項（１）については、これで了解することにします。
皆さん、１０分間休憩ということで、１０時５５分から再開します。

[休憩]

(会長)

１０時５５分になりましたので、議事を再開します。
まず初めに、先ほど休憩前に御質問があった部分について、事務局からお話があります。

(事務局)

１７ページに掲載しています、食の健康づくりの応援店について、委員から御質問をいただいた件について御回答します。令和２年度、８０２店舗あり、取組内容にも記載しています４つの区分、エネルギー、野菜、塩分、アレルギーの各種表示について、コンビニエンスストアでは、８０２店舗中、約３００店ほど加入いただいております。エネルギーの表示が主となっています。それ以外の区分で申し上げますと、アレルギー表示が一番多く約４５０店舗ほどが表示している現状です。

(委員)

ありがとうございました。大学食堂においても、「きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店」の普及を目指して、それに関する論文を書きましたので、大学生を対象にした学生食堂でも普及して貰えればと思います。よろしくお願いします。

(事務局)

先程、ドギーバッグの件で御意見がありましたので、少し補足させていただきます。

ドギーバックは、まさに食べ残しゼロ推進店舗の飲食店版の、事業者側で様々な工夫をしていただく取組項目の一つとなっています。今後とも保健所と連携し、食べ残しゼロ推進店舗の認定に取り組んで参りたいと思います。

(会長)

本日の協議事項の２番目、「第６次京都府食の安心・安全行動計画（令和４年～６年度）の概要案について」、事務局から説明願います。

(事務局)

資料２ 「第６次京都府食の安心・安全行動計画の策定について」を御覧ください。

策定スケジュールにつきましては、３月に開催しました審議会において、現行計画の進捗状況や課題について、御意見をいただきました。今回、６月の審議会で概要案に関する

検討をお願いしたいと考えています。今後、8月に骨子案、11月に最終案の検討に向けて、準備させていただきたいと考えています。

3ページから、概要について記載しておりますが、先ず8ページを御覧ください。

第6次京都府食の安心・安全行動計画の策定について、本年3月の審議会における主な意見としてまとめていますので、御説明します。

食の安心・安全の考え方について、審議会の食の安心・安全という名称は、審議会発足時と状況が異なる中で適切か、対象が安心・安全以外のことも含む全般になりつつあるのではないかとの御意見をいただいています。

府としては、第6次の京都府食の安心・安全行動計画の所掌範囲については、安全な食品の生産・製造、食品に関する検査・監視、消費者・食品関連事業者と行政の相互理解に向けた取組など、食の安心・安全に関する事項とする方向で検討を進めたいと考えています。一方、食文化継承の取組は、食品推進計画、食品ロス削減の取組は、令和3年度策定予定の食品ロス削減計画によって所掌されることから、これらの計画と連携しつつ、役割分担を整理したいと考えています。

その他、食を取り巻く現状として、通販・フードバンクなど様々な経路や食品の動きがありますこと、リスコミ・府民参加について、リスコミを行うと同じような顔ぶれになる傾向があるので、幅広く対応してはどうかという御意見をいただいております、幅広く参加いただけるよう取り組みたいと考えます。輸入食品の安全対策は基本的に国の対応であり、府の対応は少ないのではないかという御意見をいただき、府においても流通している輸入食品に収去検査を行っていますことを御説明しました。

ハラール・ベジタリアンに関しては、基準が様々なので、京都版としての認定が必要ではないかという御意見をいただきました。京都府としては、飲食店が食材の情報を発信することで、利用する方が選択できることを飲食店が大事にさせていただくことを提案する趣旨で開催していることを御報告しました。

SDGs・食品ロス・エシカル等については、国際化・価値観多様化に限らず、持続可能な社会の実現として、食を取り巻く現状の中の項目として整理したいと考えています。

また、必要な取組として、食の府民大学・情報発信については、動画を重要な位置づけとしてはどうかという御意見をいただいています。この観点では、社会情勢に応じた正確な情報発信を行うこと、誰もが容易に利用できる方法について検討したいと考えています。

共同サポーター・ヤングサポーターについては、有償を検討してはどうかという御意見をいただいておりますが、知識を広くするため、気軽に情報交換するために、ボランティアでの取組としていますので、参考とさせていただきます。

地球温暖化・SDGsについては、様々なSDGsに沿った政策の組立も考えてはどうかの御意見について、次期の6次計画に向けて、食の安心・安全の範囲や様々な計画との役割分担を整理しながら、SDGsを踏まえた考え方についても検討したいと考えております。

11 ページでは、2月に実施しました消費者団体との意見交換会における主な意見を載せています。消費者向けの啓発ですとか、通販・輸入食品についての問題、アレルギーについての問題、ヤングサポーター、エシカル消費、ゲノム編集食品について御意見をいただきましたので、参考にさせていただきます。

13 ページをお願いします。令和2年度に実施しました、食の安心・安全アンケートの結果です。令和3年3月に616人と多くの方に回答を貰いました。性別では女性が多く、年齢は30代から70歳以上まで幅広い世代に回答いただいています。京都地域の回答が多いですが、丹後地域まで幅広くお答えをいただいています。

下段の設問1を御覧ください。「京都府の食の安心・安全について、どのように感じていますか」という質問に対し、安心15.9%、どちらかというとなんか71.6%ということで、多くの方に評価をいただきました。

その横には、経年比較をしています。平成26年、29年、令和2年を並べていますが、「安心」「どちらかというとなんか」という箇所を御覧いただきますと、26年から増えてきておりますので、安心・安全を感じている府民の方が増えてきていると考えています。

14 ページを御覧ください。設問2「食品の安全について、特に関心を持っていることは何ですか」についてですが、食中毒、食品添加物、偽装表示が過去から多い傾向にあります。

設問3「あなたは、食品の安全に関する情報をどこから得ることが多いですか」については、テレビ・ラジオ、新聞・雑誌、インターネットの3つが多くて、今回の調査ではインターネットが一番多く、情報入手される府民の手段が変化している傾向が顕著に現れています。イベントについては、令和2年度に開催が難しくなったこともあり、5.4%と低い状況になっています。

設問4「食品を購入する時に、食品の安全について、どのような点を考慮していますか」について、販売しているお店、生産者やメーカー、産地の3つが多くなっています。鮮度や保管状態は、全体的にやや下がってきています。

設問5「食品の安心・安全を高めるために、京都府が更に強化すべき取組は何だと思いますか」について、食品衛生の監視・指導、食品表示の監視・指導、事業者の衛生管理の指導・支援の3つが多くなっています。以上、アンケートについて、御報告いたしました。

続きまして、16ページの京都府食の府民大学講座視聴数を御覧ください。先程も少し御説明しましたとおり、京都府食の府民大学としてインターネット上に食に関する様々な動画を提供しております。

2019年4月の5610回の視聴数から、1年後の2020年4月が1万914回、ちょうどこの頃、最初の緊急事態宣言が発出され、学校等がお休みになったこともあり、利用が急速に伸びました。2年後の2021年の6月では、2万4312回と更に伸びています。ここからも府民の皆さんが情報を集められる方法に大きな変化が見られます。

それでは、戻りまして、3ページ第1章「食を取り巻く現状と課題」を御覧ください。

1 食を取り巻く現状として、(1) 国における食品衛生法及び食品表示法の改正等で、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、食品等のリコール情報の届け出が義務化される、あるいは加工食品の原料原産地表示に係る経過措置が終了するなど、新たな法制度への適応が必要となっています。

(2) 近年の食中毒の傾向として、全国の統計では、発生件数において、アニサキスによる食中毒が最も多く、次いでカンピロバクター、ノロウイルスなど、近年、アニサキスによる食中毒が増加するなど、事業者への監視・指導、消費者への啓発が必要な状況です。

(3) 食品の提供主体・形態の多様化ということで、新型コロナウイルス感染症の影響により、新たにテイクアウトやデリバリー等を開始される事業者の増加など、食品の提供主体・形態が多様化していますので、府民への注意喚起とともに、様々な提供主体への衛生管理を行うため、支援や監視・指導等の実施が必要と考えています。

(4) 情報収集の多様化ということで、ホームページやSNS、啓発動画の配信等、情報を収集される側の情報収集の手段が多様化している中、発信をする私共は、様々な媒体を活用して分かりやすく、迅速に情報発信をすることが必要と考えています。

2 第5次行動計画の成果と課題です。目指す姿を大きな2つの柱として設定し、43の施策に取り組んできました。柱の1つ目は、新たな法制度に適応できる事業者等の育成で、食中毒、食物アレルギー事故、食品表示違反が発生しないことを目指してきました。柱の2つ目は、食の信頼感向上に向けた情報提供と府民の食の選択力向上で、食の安心・安全について理解する府民の拡大を目指して取り組んできました。

4 ページを御覧ください。成果について、記載しております。数値目標の達成状況は、令和元年度は43項目の数値目標に対して80%以上を達成したものは93%、令和2年度は、この新型コロナウイルスの影響もあり、80%以上を達成したものは74%でしたが、オンライン会議の活用や動画のインターネット公開など、新たな日常に対応して施策を実施しました。

目指す姿の実施状況として、①府内の、保健所設置の京都市を除いて、悪質な食品表示の違反の発生はありません。食中毒の発生時には速やかな、原因究明のための調査や、事業者への指導を行い、府民の健康被害の拡大を抑えることが出来たと考えています。

②リスクコミュニケーションや消費者、生産者との交流会等においても、令和元年と2年の間に1500名の方に参加いただいていますし、学習動画も多く利用いただいています。また府民アンケートでは、「安心」「どちらかといえば安心」が89%で、食の安心への理解が進んだと考えています。

(2)、今後の課題です。新しい生活様式への対応として、新型コロナウイルス感染症の影響により、テイクアウト等を開始する事業者の増加など、提供の主体・形態が多様化する中、食品の適切な衛生管理を行うための監視・指導が必要になっています。次に、新たな法制度への適用で、HACCPに沿った衛生管理、食品のリコール制度の対応、原料原産地表示への対応など、新たな制度への適応が必要となっています。府民参画・情報提供

の強化については、交流会等のオンライン参加や食の府民大学の動画など、ICTを活用した情報提供が必要と考えています。

第2章、計画の基本的な考え方については、めまぐるしく変化する、食を取り巻く状況に対応するため、令和4年度から3年間を対象期間とした行動計画において、新たな日常に対応しながら、食の安全性確保に向けた監視・検査の実施、食の安全性確保に向けた自主的な取組の促進、食の信頼感向上に向けた情報発信と府民、事業者との相互理解の促進の取組を通じて、府民の食に対する安心感を高めるということに進めていきたいと考えています。

第3章、取組の展開については、これまでのまとめから、新たな日常への対応ということで、WITH・POSTコロナ社会への対応を共通の観点として、3つの施策を取り組みたいと考えています。食の安全性確保に向けた監視・検査等の実施、食の安全性確保に向けた自主的な取組の促進、食の信頼感向上に向けた情報発信と府民、事業者等との相互理解の促進です。

第4章、行動計画の管理・公表では、食の安心・安全推進条例に基づき、毎年行動計画に係る施策の実施状況を取りまとめ、京都府食の安心・安全審議会の評価を得た上で、ホームページ等で公表すること、なお、評価の結果や社会情勢を踏まえ、施策の内容、実施方法等に変更が必要な場合は見直しを行うことで進めたいと考えています。

6・7ページには、第1次から第5次までの計画については今までの資料でして、新たに第6次計画、4から6で、このような情勢のもと対応を纏めていますので御覧ください。

(会長)

御説明いただいたこれまでの取組、アンケートなどの状況を踏まえて、第6次の行動計画の策定を行う訳ですが、それらの概要を御説明いただきました。御質問がありましたら、挙手をお願いします。

(委員)

アンケート調査の結果についても、年次推移を示していただき、インターネットの利用が進んだことや、食の安全・安心では、安心と思っている人が増えたことなどの状況が良く分かりました。

第6次京都府安心・安全行動計画の策定ですが、食を取り巻く現状と課題に関して、新型コロナウイルス感染症の影響に関して、少し現状把握が不足しているのではないですか。新型コロナは食事中の唾液による飛沫感染が多いことから、飲食の場に大きな影響を与えています。飲食店は営業時間短縮など様々な影響を受けていますし、お酒やお魚の販売も大打撃を受けています。食べる側についても、テイクアウト事業が増えただけではなく、黙食が推奨されるなど、取り巻く環境に大きな変化があります。WITHコロナ・POSTコロナへの対応にも、家庭や飲食店における飲食のあり方、そして農業者や漁業者など

を守るあり方も、計画に盛り込むべきではないですか。

(事務局)

御意見ありがとうございます。現状で、新たにテイクアウトやデリバリーを開始するという事業者の増加以外にも多くの事象がございます。

ここでは、そのような様々な事象の前段として、飲食店が営業時間の短縮等をしている結果、テイクアウトやデリバリーを開始するケースが増えていることを記載しておりますが、より幅広い事象について記載するなど検討します。

(事務局)

少し、補足で御説明します。京都府では飲食店における基準を設けた新たな認証制度でしたり、またCO₂メーターの設置を促進する事業も取り組んでいますので、そのようなことも含めて、今後、検討しまして、その結果等も踏まえて計画づくりを行います。

(委員)

「第6次京都府食の安心・安全行動計画の策定について」の第1章に、「食を取り巻く現状」について記載されています。そのうち、(4)の「情報収集の多様化」という項目について、情報提供には様々な方法がありますが、正しい情報を発信していくということを改めて計画の中に盛り込んでほしいです。

特に、次の第2節の、「新たな法制度に適應できる事業者等の育成」という施策の柱に関して、我々農業者や漁業者は、食品表示法に違反した場合は罰則を科されます。ですから、我々は法律に基づいて、適正な生産体制を構築しなくてはならないという思いで日頃から取り組んでいます。

ご存知の方もいらっしゃると思いますが、私が今持っています週刊誌に先週掲載された記事は、「日本のお茶は、農薬が多く使われており、それでもあなたは飲みますか？」というテーマでありました。茶の生産農家は市販の茶を飲みませんというコメントや、日本の茶の農薬の基準値とヨーロッパの基準値の比較や、健康被害を引き起こすかのような、正確ではない情報が記載されています。

せっかく食の安心・安全審議会が会長の下、府民の皆様に食の安心・安全に係る情報を伝え、安心して生活できるように取り組んでいるのに、このような記事一本が出るだけで、大変多くの方が様々な迷惑を被っているのではないのでしょうか。生産者は大変心配している状況です。

このような悪質な記事が日本では一切規制もされないのかと感じてしまいます。京都府への御質問として事務局にお伺いしたいのですが、この記事についてご存知かどうか、また、この記事について既に何らかの対応をされているのかを、まずお伺いしたいです。

(事務局)

その記事は存じています。

今の段階で、京都府として反論していませんが、実際に京都のお茶がどのようにして作られているか、情報をしっかりと発信していかなければならないと考えています。

お茶だけではありません。京都府において、どのように農林水産物が生産されているかを、より外に発信しなければならぬと感じていますので、当然、団体の方々、農家の方々と一緒に生産物の安心・安全はしっかり確立していますので、十分発信をし、またこのような記事が掲載されることがあれば、話をするようなこともあると思います。

(委員)

ありがとうございます。ご存知であれば良いのですが、他の週刊誌でも、国産の卵や牛乳についても、健康被害に繋がるような事実と異なる記事が多く書かれているのです。

これだけのことを実際に書けることが不思議でなりません。なぜ、私がきつくお願いしたいかと申しますと、以前に、ある会社が、中国米を国産米に混ぜたという記事が掲載されました。農林水産省や京都府等が混入の有無を判断するためにその会社を徹底的に調査し、中国産米混入の事実はないとされたのですが、その件に関する裁判では、混ぜたかどうかの是非は争点にはならず、マスコミの取材において、一定の信頼性がある検査機関に分析を依頼し、中国産米が混ざっていたという結果であれば、その分析結果を信じて記事を書いたマスコミは仕方ないとのことで、棄却判決になってしまいました。

その件を踏まえますと、マスコミには取材をする自由はありますし、表現の自由もあると思いますが、中途半端な取材で記事を書かれてしまうと、生産者をはじめ記事を書かれた側は風評被害を受けることになり、一般の消費者に、食の安心・安全に対して不安を与える可能性があります。

4 ページからの第 2 章には第 6 次行動計画の基本的な考え方が書かれていますが、5 ページの 1 行目の最後に「食の信頼感向上に向けた情報発信と府民、事業者等との相互理解の促進」という取組を通じて、府民の食に対する安心感を高めると書かれています。

ここに書いていただいた基本的な考え方に基づいて、第 3 章の取組の展開の箇所を見ますと、情報発信するとは書いてあるのですが、誤った情報発信への対応策については、記載がありません。できれば施策の 4 番目の柱として、マスコミが正確な取材をせずに記事を書いた場合は罰則を科すと書いていただきたいです。

農薬取締法では、種類ごとに使用時期や方法など順守すべき基準が定められており、違反した場合、個人では 100 万円以下、法人では 1 億円以下の罰金も定められています。例えば大根とカブは似ていますが、カブには使えるけれど、大根には使えないという農薬があります。そのような決まりを一つ、一つ何とか守らねばと生産者は一生懸命頑張っているのです。このようにきちんと法律遵守をしているのに、マスコミは、どの先生や大学の研究論文に基づいたのか知りませんが、このような正確さを欠いた記事を書いているの

です。このことで、私たちの努力や苦勞がすべて水の泡となってしまいます。こんなに世間を騒がせ、一般の消費者に不安を与えるような記事は理解しがたいです。

京都府食の安心・安全行動計画には、行うべき取組ばかりが書いてありますが、マスコミは「こういう記事は多分売れる」という理由で掲載するので、この行動計画の中で何らかの対抗策を盛り込むことを考えていただきたいです。無責任な報道に対してはきっちりと抗議します、何らかの対抗策を実施しますと明言していただきたいです。次の骨子案が出てくるまでの間に、事務局に任せますから、何卒よろしくお願いします。

(事務局)

言われたことは理解していますし、私共も、京都府の農林水産業者を守るために働いていかなければならないと思います。委員が言われたことをどのような形で文面に入れるかは、こちらにお任せいただいて、次に骨子を出した時に、また御意見をいただけたらと思います。

(会長)

なかなか難しいと思いますが、よろしくお願いします。

(委員)

農薬について少しお話しさせていただきます。

国によって、気候風土が異なり、生産する作物や生産体系が違うので、使う農薬も使い方も異なります。そのために、国によって、農薬に関する基準が違ってきます。

農薬取締法に関する業務は、農林水産省が対応しておりますし、輸出先の基準についても農林水産省など国同士で交渉などの対応をします。

生産農家での農薬の使用状況は、万一、残留農薬が問題になった時には、記録を見れば、すぐ分かる体制になっていますので、それが日本の一番強いところだと思います。

(会長)

ありがとうございます。

委員、第6次の策定についての御意見はございますか。

(委員)

少し言葉の整理をお願いしたいと思います。冒頭でゲノム編集食品という言葉を使っちゃいます。アンケートにありましたように、遺伝子組換え体食品に対する関心という表現は正しいですが、現在、ゲノム編集食品は、安全性評価の対象になっておりません。

ゲノム編集と遺伝子組換えについて、技術や制度の違いを確認して、言葉を使い分けてもらえればと思います。

また、健康食品という言葉についても、良く使われるのが「いわゆる健康食品」です。食品の有効性や安全性について、審査を受けて、表示の許可を受ける「特定保健用食品」と届出のみで審査や許可の必要の無い「機能性表示食品」の制度の違いがあることについて、注意していただければと思います。

(委員)

私も概要はこれで良い方向だと思い読ませていただきました。

WITHコロナの生活様式について、テイクアウトのみではないという点、委員の意見に賛成です。普段、若い学生さんや若いお母さんの中で一緒に話すことが多いのですが、今まで何気なく伝わっていた情報、例えば学生ですと、アルバイトの中で得ていた食品を管理するための保冷方法とか菌を付けない知識、またお母さんたちが会話の中で得ていた知恵や子どもの食の安全に関する情報など、これまで普通に伝承されてきた食の安全や食品に対する知識や情報が欠如していることが多くなってきており、恐ろしく感じています。

ジャガイモの芽やスイセンを食べてはいけない等、暮らしの中で伝わってきたことが断絶されていると感じますので、この最後の府民オンラインに関する情報強化ですが、基礎的なことはもちろん、「こんなこと？」と思われるような小さなことまで少し視野を広げて貰えたら嬉しいです。

情報に関しても、ネットを検索すると、ありとあらゆるフェイクのようなニュースがある中で、自分の暮らしに一番良いとか、安全と思うところを選択していかねばならない状況になっていますので、本当に難しい世の中になったと思います。本当に消費者教育が大事だと思いました。

(会長)

ただ今の意見については、事務局も十分に考慮して、具体的な案を作る時に配慮いただければと思います。委員お願いします。

(委員)

要望なのですが、皆さんがおっしゃっているような形態の変化や多様化という点を丁寧に取り上げて貰いたいということと、形態という点で言えば、テイクアウトやデリバリーが挙がっていますが、特に近年増えたのはキッチンカーという形態の、自治体によっては補助金を予算で組んでいるようなところもあると聞いていますが、そのような様々な形態に目配りして貰いたいですし、それは事業者側への研修や指導もですが、消費者に対しても、いろんな形態の中で選ぶ時にどのような点を注意するのかという教育が必要だと思いますので、盛り込んでいただければと思います。

(事務局)

情報提供については、様々な方法を考えなければいけないこと、消費者の方に安心していただける正しい情報のある窓口のサイトとして、京都府の食の安心・安全のサイト発信ができるよう取り組みたいと考えています。

(委員)

遺伝子組換えやゲノム編集、健康食品について等々、様々な用語を使っていると思いますが、食品安全委員会等関係省庁が用語集等を公表していますので、それらを確認していただけますでしょうか。そして健康食品にも中身が様々ありますし、理解を違えても困りますので、よろしくお願いします。

(事務局)

ありがとうございます。再確認します。

(委員)

先ほどの話に続きますが、消費者の立場としてお聞きしたいことがございます。

今スーパーに買い物に行っても、マスクをしてください、ディスタンスを保ってくださいというお話ばかりで、国に対する、先ほど週刊誌に出ていたという話についても、注意事項もスーパー側からは言って貰えないです。

様々な情報がある中で、不安になることがあります。以前にも鳥インフルエンザの話をしたのですが、新聞やテレビで報道されますと、大丈夫なのかと心配になりますが、スーパーに行っても何も言われなことが多いです。先程はコロナ対策の検査体制のため、食品に関する検査の一部を見直したというお話がありましたが、安全・安心と感じながら、買い物したいと考えています。

(事務局)

前回の審議会において、鳥インフルエンザの発生農場は、疑いが発生した時点で出荷を自粛し、確定したら全て処分することを御説明させていただいた際も、やはり安心・安全であるとの表示が大切であり、私達も改めて取り組みたいとお話をしています。そのような取組を様々な販売事業者さんにもお伝えをして、万が一の家畜伝染病発生時においても、安心していただける取組を考えたいと思います。

(会長)

時間も迫ってきましたが、他に御意見、御質問ございますか。

それでは、本日の協議事項については、御意見、それから事務局の説明、それらを含めて、次回の審議会でも第6次の骨子案を作成されますが、その折に生かして作成して貰えればと思います。

【報告事項】

(会長)

それでは報告事項について、事務局から説明願います。

(事務局)

資料3をお開きください。ご参考に食に関する様々な情報について、御説明します。

有害植物に要注意とのことで、野草を採取される方に向けて、厚生労働省から間違いのないようにと情報が発信されています。

3ページには、食品衛生法が改正され、「食の安全のために」情報提供がございました。

5ページには、第4次京都府食育推進計画を策定しましたので、委員の皆様のお手元にお送りしていますので、御覧いただきますようよろしくお願いいたします。

7ページには、イオンリテール、味の素、京都女子大学、京都栄養医療専門学校、京都市と一緒に朝御飯についての啓発を取り組みましたことの概要報告です。

8ページ、9ページについては、食材についてのお知らせです。初夏の味覚、丹後トリガイと丹後の育成岩牡蠣の出荷開始についてお知らせをしています。

10ページ、11ページには、科学的な研究活動を通じて新たに発見された抹茶の力を発表する、抹茶と健康研究会の第2回セミナーの御案内をしていますので、御参考にしていただけたら幸いです。

(会長)

本日予定しました審議事項はこれで終わります。皆さん御協力ありがとうございました。それでは、事務局のほうにお戻しします。

【閉会】

(事務局)

会長、ありがとうございました。

各委員の皆様、長時間御議論いただきありがとうございました。

先ほどの資料の1ページ目にもありましたとおり、今年度の審議会は、次期計画の協議を年4回の開催でお願いしております。次回、第2回目は8月に開催予定で考えていますので、皆様の御参加、どうぞよろしくお願い申し上げます。

事務局から閉会の挨拶をいたします。

(事務局)

本日は、会長をはじめ、委員の皆様、貴重な御意見ありがとうございました。食の安心・安全の行動計画についてはこの後、骨子案を事務局のほうで作成し、皆様に御提示したいと思います。まだまだ緊急事態宣言のただ中です。患者数については減ってきていますが、依然として1日の新規感染者が20人前後を推移しており予断を許さない状況となっており、気を引き締めて行かなければなりません。引き続き、皆様のご協力をよろしく願います。本日は、ありがとうございました。

(事務局)

これで終了します。御退室をお願いします。ありがとうございました。

以 上