

令和元年度第1回京都府食の安心・安全審議会

1 開催日時

令和元年10月8日（火）午前10時から12時まで

2 場 所

ホテルルビノ京都堀川 2階加茂の間

3 出席者

【審議会委員】13名

中坊幸弘会長、東（あずま）和次委員、有地淑羽委員、内田隆委員、川村幸子委員、上林喜寛委員、君塚孝一委員、中川恵美子委員、東（ひがし）あかね委員、牧克昌委員、森山敦子委員、山岡景一郎委員、山本隆英委員

【京都府】関係職員

【傍聴】1名

4 次 第

（1）開 会

（2）協議事項

- ・京都府食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況について
（令和元年9月末時点）
- ・令和2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

- ・京都府の食の安心・安全に係る取組について
- ・その他の取組について

（4）閉 会

5 議 事

【協議事項】

(会長)

まず、協議事項の1番目、今年度改定された「京都府食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況」を事務局から御説明をお願いします。

(事務局)

資料1-1、第5次京都府食の安心・安全行動計画の数値目標の一覧です。

行動計画は、1「新たな法制度に適応できる食品関連事業者等の育成」、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」の大きな2つの柱があります。そのうち1を説明します。

1 (1) 安心・安全な食品を提供する事業者の育成です。9項目あり、進捗は50%超えが4つ、うち2項目が80%超え、そして、50%未満が5項目。まだゼロで準備中が1項目です。

(2) 持続可能な農業の推進と食料の安定供給は、4項目です。3項目で50%超え、1項目が50%未満です。

(3) 誰もが安心して食事ができる環境の整備は4項目です。うち半数が50%超え、50%未満が2項目、ゼロが1項目です。

(4) 緊急時の食の安心・安全確保のための対応力の向上は1項目、これは項目を満たしている状況です。

(5) 生産現場等の監視、指導は、7項目です。50%超えが4、50%未満が3、0%が1項目です。

(6) 流通段階の監視、指導は6項目です。50%超えが1項目、50%未満が4です。

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」は、(1)府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進です。ここは5項目です。50%超えはありません。全て50%未満で、ゼロが3項目です。

(2) 府民の食に関する学習環境の充実は8項目です。50%超えが3項目、50%未満が4です。

(3) 京都ならではの食文化の継承と食を大切にする意識の向上、50%超えが2、50%未満が3です。

全体では、大きな1で29項目あり、50%を超えが15です。大きな2は14項目です。うち50%超えが5、50%未満が9です。全体で43項目のうち20が50%を超え、23が50%を超えていません。

4次計画から5次計画に変わり、新規項目は9つです。9のうち、50%超えが3、5

0%未満が6です。新規分は準備をしているため、50%未満です。

資料1-2表紙裏に大きな項目ごとにと組数と達成済、着手済、準備中を並べています。

1(1)安心・安全な食品を提供する事業者の育成について、準備中のものについて説明します。

10ページ⑨食品トレーサビリティに関する研修会の開催についてです。計画としては、食品トレーサビリティの普及・啓発を目的に、食品関連事業者を対象とした研修会を府内5箇所で開催する計画です。現在、各振興局ごとに役割分担をし、国のマニュアル等を活用しながら、食品トレーサビリティの周知等を研修する予定で11月から予定を組んでいますが、まだ実施していませんので、現段階ではゼロです。

続いて、16ページ1(3)誰もが安心して食事ができる環境の整備についての項目のうち、⑩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。考え方としては、府内5箇所でもスリム対応やベジタリアン対応の研修会を開催する計画です。外国人観光客や在住外国人の方が食に関する制約を気にすることなく安心して京都の食事を取っていただけるよう、飲食店、宿泊施設向けの研修会を開催します。今月10月18日、21日、京都市内と京丹後市で座学のセミナーを開催する準備を進めています。また、来年は実践店の見学を实地で見ていただこうと調整を進めています。

続いて、26ページ1(5)生産現場等の監視、指導について、そのうち⑪は、飼料等製造業者、販売業者への立入調査です。飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律、いわゆる飼料安全法においては、取引の保存年限が8年で、8年で全ての飼料業者を調査します。

これは、今年度、13件実施予定です。広域振興局ごとに計画を立て、10月から南丹地域、京都市、1月から3月に、山城、中丹、丹後、京都市で行います。

続いて、32ページ2(1)府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進について、そのうち⑫は、きょうと食の安心・安全フォーラムの開催です。これは、食品関連事業者、消費者団体、行政が一体となり毎年1回開催します。既に、第1回実行委員会を6月18日に開催し、今年度の開催日時、場所、内容を決定しています。

今年度は、令和2年2月10日に京都経済センターで開催を予定しています。今後も実行委員会で連携し、2月の実施に向けて調整を行います。

続いて、33ページ⑬府民、食品関連事業者等との交流、意見交換は、食の安心・安全に関する施策や取組について、消費者、生産者及び食品関連事業者による意見交換を行い、相互理解を進めることを目標としています。

府内5箇所で開催し、相互理解を進める計画です。山城地域は、山城産農産物の生産現場を訪ね、収穫体験や加工体験などを行います。南丹地域は、農畜産物の生産現場を見学していただき、意見交換します。中丹地域は、一般家庭向けのジビエ料理の食の安心・安全に関する意見交換として、10月28日を予定しています。

続いて、35ページ⑭食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修会の開催につい

て、府内5箇所です。1回ずつ研修会を開催し、食の安心・安全協働サポーターに食の安心・安全に関する最新情報を提供します。現在、295名に登録いただいておりますが、11月に京都・乙訓地域、12月に山城、南丹、中丹、丹後各地域で実施することで調整を進めています。

(会長)

中間報告で、政策の実施状況、先月末時点での状況の御説明がありました。委員の皆様への御質問がありましたら、挙手をお願いします。

この中に、研修会、講習会がダブって計算されている部分があるように思われますが、最初からそういう目標値ですか。

例えばリスクコミュニケーションは、全体に共有が良いですが、他の施策が取り込まれて、リスクコミュニケーションの達成率が高くなっているように見えますが、いかがですか。

(事務局)

他の行事と併せた方が効率的な部分があり、対象が同じ場合は、当初の計画からダブった形で計画している部分も一部あります。

(会長)

例えば18番の緊急時の食に関する対応研修会は、それぞれ研修会の項目のところには、災害時の3つの大きな丸がついていますが、他からの研修会もここに入っていないですか。災害のこともやられた上で、ここへ持ってきた数の数え方ですか。

(事務局)

現場の振興局内でやっているんですが、内容を報告いただき、実績として挙げています。

(会長)

研修会のところでは、そういう表記がないものが入っているように見える。実際に災害時の食に関する対応研修が、内容に入っていたかを確認していただかないと、数の上だけで、緊急時のものが200%やったことになっていないですか。

(事務局)

当初、独自に研修会を開くとすれば5回程度で、計画を5回立てていた状況です。開催に向けて準備を進めたところ、実際の取組がたくさんあり、中身を確認し適用がきちんととれた数字をここに挙げています。

(会長)

分かりました。他にございますか。

(委員)

6ページ、HACCPの関係で一生懸命やっているとの挨拶がありましたが、令和元年度の計画は5回、実績が3回となっている。今後の予定は、しませんとなっているが、HACCPの問題は、まだこれから、行動計画をそれぞれの団体ごとにどんな内容で策定するかの整理が十分ついていないので、今後、特に「なし」ではなく、必要があったり、動きが出てきたらやりますとの内容を中間報告に示してほしいです。

22ページに、全畜産農家に対する動物用医薬品の適正使用の指導について、元年度は100%、全部しようとの動きですが、まだ42%までしか進んでいません。今後やっていただけたらと思いますが、人にも色々あります。善良な人、悪い人もいますし、全部とりあえず回ったら良いとの検査ではなく、検査をした中でこの人はこういう問題がありましたということを書き込んで、問題のある人を重点的に検査し、結果として42%しかしませんでした。あと残りは今まで善良にされていた方で問題なしと思われるといった報告でよいと思います。

使用方法を十分に分かって対応いただく方は良いが、分からずに間違っただけのことをする人もおり、そこを重点的に御指導いただく。そんな計画として今後進めてほしいと思います。

(事務局)

HACCPの件については、御指摘のとおり、必要に応じて今後も目標を掲げていますので、開催できたらと思っています。

(委員)

特になしと書いてありますから、しないのではないかと思います。必要があればやりますと書いてもらわないと、しないことになってしまう。

(事務局)

今のところ、具体的になっていないという意味でしたが、資料の表記を改めたいと思います。

(事務局)

22ページ、全畜産農家に対する指導については、42%の内訳に、家禽541戸とあり、このうち、小規模の家禽飼養者が472戸入っており、家禽飼養者全体の87%を占めています。小規模について、渡り鳥の来るシーズンの11月までに実施する計画で、大半の牛、豚について、既に行っておりますので、100%の農家を指導する予定です。

(委員)

数値目標は、開催回数で御報告いただきましたが、各種研修、リスクコミュニケーション等の実績は、参加人数にもよると思います。例えばリスクコミュニケーションを6回開催して参加者が10人の場合や、100人の場合もあるかと思えます・

その辺の見極め方をどう考えますか。

もう一つは、インバウンド等のおもてなしの研修の開催についてですが、広報の仕方や呼び掛けはどのようにされていますか。

(事務局)

御指摘のとおり、回数をやっても参加人数が少なければどうかとなります。目標値には掲げていませんでしたので、成果として、どういう形で表したら良いか、今後、検討させていただきます。

できるだけたくさんの方に来ていただきたいと思えますので、広報は、一番府民の方が目にされる「府民だより」、地域限定になると、その地域の関係者の皆さんに直接御案内する形やテレビ・ラジオといった形で出しています。

インバウンドの関係はチラシも作成し、組合を通じて、府民向けよりは飲食業者向けにベジタリアンやハラルの対応をしていただく研修会ですので、直接そういう方に伝わるような形で広報しているところです。

(委員)

研修会について、安全協働サポーターのスキルアップは、登録の295名は既にこういうことを熟知している方が登録されているのか。

「食の情報を、身近な人へ」とは、一般の関心のある方がお受けになるのかなと思います。食品の栄養分の欠落は、消費者がスーパーで見つけて府へ提供するとあります。295名が多いのか、少ないのかが分かりませんが、こちらに農薬の研修会もされており、研修会が頻繁なのは良いことです。最新の情報とは、新聞、テレビで私たちが得ているような情報なのかをお聞きしたいです。

(事務局)

食の安心・安全協働サポーターは、一般府民の方にサポーターになっていただき、研修会を案内しています。

さらに、サポーターを増やしていきたいと思っており、36ページに、今年度、新規の取組として、学生さんにヤングサポーターの形で登録いただき、卒業後は安心・安全のサポーターとして活躍いただくため、大学を回り、食に興味がある方に授業の一環で先生に時間をいただき、制度を説明しています。まだ始めたばかりで8名の登録ですが、拡大し

ていきたいと思っています。

(事務局)

農薬の関係で、講習会は年6回程度開催しています。各ブロック等での開催を合計すると約300から400名の方に参加いただいています。農薬の場合、毎年新たに新規に農薬登録をされたり、逆に農薬登録が外れてしまったりという動きがありますので、研修会の中では必ず国から専門家を呼び、最新の動き等をしっかりとお伝えする取組を進めています。

(委員)

2点あります。1点目は、最初の進捗状況の報告は50%を基準にされていますが、計画段階で、上半期に50%を全ての項目でやるとは決めておらず、下半期にやるものもあります。50%を達成するものがどれだけあるかは全く意味がない話ではないですか。1-2裏側について、これが示したい資料だと思いますので、ここを説明してもらい、結局どこに問題があるか、達成できるのか、できないのか、遅れているところがあるのか、何かあるのかを重点的に話してもらった方が分かりやすいと思いました。

もう1点は、16ページです。私は京都ハラールネットワーク協会の理事を4年前、27年度からやっています。京都経済同友会でも2年前にマレーシアに行き、ムスリムのことが逆に分からなくなりました。基準があってないようなもので、アルコールがだめなのは基本ですが、マレーシアの本部の協会に行ったら、「アルコール消毒の場合、0.5%までなら大丈夫でしょう」と言ったり、アルコールを提供する店は認定されないという厳しい基準があったり、ムスリムの方でも日本の回転寿司に来て平気でお寿司を食べている場合があります（普通のお醤油にはアルコール含まれる）。だから、京都府としてどの基準でムスリムの協力をしていくのかが知りたい。

あと、ベジタリアンは、詳しくないですが、ベジタリアンの人は野菜だけを食べる人だと思っていたら、この前もインド人の話を聞いていると、出汁がだめで、かつお出汁と昆布がだめという話になった。日本で食べるものがないという話になったんですが、これもベジタリアンの意識をどこに置いているのかをお聞きしたい。

(事務局)

中間報告の説明の仕方は、今後改善させていただきたいと思います。

ムスリムについて、京都府としてここまでという基準を飲食店の方にやっていただくことを進めているのではなく、例えば、今年度作成した「ムスリムのおもてなし対応事例集」では、お店によって色々な対応の仕方があるとしています。先日の講習会の講師のお話によると、店によって対応できるところは色々あって、それをきっちり発信することが大事で、来られる方も「私はここまで許せる」、「厳格にここまでやる」とあり、食べられる方

が自分自身で選べるような対応が必要であり、最初から、ハードルを高く厳格にやると、お店として商売としてやっていけるのかとなります。色々な対応の例があり、きっちり発信して受け入れていくことが大事と考えています。

(事務局)

今年度、ベジタリアンについても研修会を予定しております。ベジタリアンの考え方もたくさんあると聞いていますので、詳しい講師の方をお招きしてその対応を幅広く紹介していただく予定です。

(委員)

お店がどう発信するかをきっちり教えておかないと、トラブルになる可能性もありますので、十分気を付けてください。

(事務局)

お店の発信の仕方のような講習もできたらと思っています。ありがとうございます。

(委員)

会長からもお話があった、緊急時の食に関する研修会について、開催の回数は非常に多く活発ですが、災害の種類によって、出てくる現象、置かれる環境によって変わるので、研修は、例えば講師を呼んで話を聞くなど、どういうことをしているのか。対象者が、ある地域は自治体の職員で、ある地域は地域包括ケア、給食施設で、開催の狙いが、自治体職員の意識を上げていくのであれば、自治体職員をもっと他の地域でも必要だが、山城地域だけ自治体職員が関心を持っているのか、それともどういう狙いで研修会をやっているのか、今ひとつ見えない。

何となくやりたいと手を挙げたところの地域の人たちに研修会を開いている印象であり、何がしたいのか、何をさせるためにこの研修会をするのかが、回数に囚われてしまって、最終的に京都府全体の自治体職員の災害に対する意識を高めていくという意欲が分かりにくい。今後、どういう形で、どういう狙いでこの研修を進めていくのか、どういう結果、効果をもたらすためにやるのかを伺いたい。

(事務局)

ありがとうございます。元々の狙いは、災害発生時は、平時と異なる状況において食事が提供されます。衛生環境、アレルギーの問題、色々な安全が確保された食品の調達、提供に懸念が生じます。避難所の開設等は各市町村の防災計画で設置される訳ですが、自治体職員、食に携わる施設、団体、ボランティアも含めて色々な体制が組みまれるので、研修会を開催し、アレルギー、衛生管理も含めたことの対応能力の向上を図っていくことが狙

いです。

今回の開催が狙いに合っているのかとの御意見だと思うんですが、今年度、新しい取組であり、結果を反省点も踏まえ、見直しも含めて取り組んでいきたいと思っています。

(会長)

結果の表し方ですが、例えば15ページの講習会の開催で、対象者が、協議会40名、下は従事者159人。これは対象者ではなくて、出席者です。例えば38ページのリスクコミュニケーションの開催でも、センター職員対象者が59、関係者は28とあり、対象者ではなく取り上げるべきは、対象者に対して出席者が何名であったかの表記ではないか。

(事務局)

ここで表しているのは出席者で、対象が消費者、例えば38ページの直売所関係者、両方の意味を含めて、一般府民ではなく直売所の関係者ですと表すために「対象者」という言葉を使っていますが、分かりにくいので、今後は改善できたらと思います。

(会長)

それぞれの取組事項の書き方で気になったのが、下の方にある効果は、事務局として実際にやった結果、どういう効果があったかではなく、こういう効果を狙って取組を行うという表記しかありません。だから、結果の表記が全然ないです。どういうことができた、「何々を期待できる」「工夫する」と書いてあるが、これだけやって、結果どうだったかは、数字の達成率しか記載されていないという大変な欠陥がこの報告書にはある。

例えば「監視指導」をせっかくやっているのに、実施した後、検査して、青ネギは「異常なし」と書かれているが、例えば27ページの9月に分析されたタイはまだ分析結果が出ていないのか何か分からない。8月分の青ネギは、「全て疑義なし」となっている。ところが、29ページ「監視指導」の前期実績は23件だが、結果が何も書いていない。全体の項目の表記の仕方を工夫してもらわないと、数字を挙げてやったことしか表れてこない。

達成率が何パーセントと説明をされるだけで、講習会をしたが、来た方がどれだけ理解されたかの評価を全く取っていない。後の資料で、理解度アンケートで、評価が4.5であったとか満足度がどうというのは散見されるが、効果はあくまでもこの項目を実施することの意義を書いてあるだけなので、この項目をもう一度見直して、結果、評価の項目が入るような形にさせていただきたいと思います。

(事務局)

ありがとうございます。御指摘のとおりだと思います。啓発的な取組が多く、一般府民の方なり事業者の方が実際、実践していただいて初めて成果があったこととなります。ものによっては、例に挙げていただいたアンケートを取って、これから検討させていただき

ます。過去の数字と比べて良くなった、悪くなったと示せるものがあるかと思しますので、項目ごとに一つずつ成果、自己評価になるとと思いますが、やり方は点検したいと思います。

(委員)

41ページの情報発信について、今回から新しくフェイスブックも活用していただくようになったのは非常に良いことだと思うのですが、SNSは、双方向で使えるのが一番大きなところだと思います。これまで、フェイスブックの投稿に対してどんなリアクションがあったか、もし何か意見、質問のコメントが付いた時に、即返答されるような体制を組んでいच्छやるのかを教えてくださいたいです。

(事務局)

ありがとうございます。フェイスブックを活用して、講習会を開きました、開きます、参加をお願いしますと随時できるようになりましたので、発信の工夫は進んだと考えていますが、リアクションをいただき、そこから発展する段階には至っていません。恐らく、「ああ、そうなんだな」と眺めていただいて、時々「いいね」をいただいている状況で、また工夫を進めたいと考えています。

(委員)

HACCPについて、現在、厚生労働省は大変手間取っており、はっきりしていない業種もあるかと思し、1年延びたことで講習会に来られる方も少ない。講習会もまだそれほど開かれていないのですが、これからが大変だと思います。

各団体に所属しておられる方は、指導ができますが、全く所属されていないアウトサイダーの方が大変たくさんおられます。特にそういう方の温度差が大変あるので、今後、そういう方を中心に講習会を開催していただければと思います。

全然そういうところに入っておられない方に対して、府の方からでも指導をよろしくお願いします。

(事務局)

生活衛生課です。委員御指摘のとおり、私どもは身近な、今までお付き合いしている団体さん、協会さんに所属されている方々を中心に指導をさせていただくケースが多いです。一方で、御所属されていない業者さんも多くおられますので、そういった方々に対しては、今回は特に食品衛生法の大きな改正があり、そもそもの内容、御自身がどのような衛生管理に取り組まないといけないのかを御理解いただくために、10月から府内を4回に分けてセミナーを開催しています。そこで初めてお知りになられた方も多です。

一部の団体の方だけではなく、特に府域になりますが、そういった食品に携わる業者の方全てに御理解いただき、取り組んでいただくように、引き続き取り組んでいきます。

(委員)

この審議会の委員を長くさせていただいており、数値目標のあり方については長年、行政が何をしたら良いかではなく、行政がやった結果、京都府の府民の食の安心・安全に関することがどう変わってほしいのかを目標にしてほしいとずっと言い続けているつもりです。ただ、なかなか理解していただけなくて、担当者が変わられ、盛り込まれていないので、今、会長がおっしゃったように、何がどう変わったのかを記載してほしいと言われてまして、私もずっと言い続けていることですので理解してもらいたと思います。

他の都道府県の食の安心・安全計画を見ますと、いわゆるアウトカム指標が盛り込まれている計画もありまして、参考にしたらどうかと、前任者の方は一生懸命に勉強していただきましたが、異動されてしまったので、ここには盛り込まれなかったです。次々「貴重な御意見をありがとうございました」と言われるが、盛り込まれていない状況です。

例えば、数値目標に記載するのは、行政として難しいと分かったので、取組の内容、効果のところに、どういう指標をモニタリングするのか、どういう指標を効果指標にするのかだけでも御検討いただきたいです。

例えばアレルギーの場合、アレルギーの事故はゼロにし、アレルギー事故が京都府内で何件ぐらいあったのかという実態とそれをどれぐらい減らしたいのか。食品ロスの場合、今、食品ロスがどれぐらいあって、それをどれぐらい減らしたいのかというような、取組の成果が分かるような指標をまず考えていただいて、モニタリングをして効果を判定していただきたいと思います。

(事務局)

ありがとうございます。毎回「検討します」で終わってはだめなので、具体的にどういふことが示せるのか、次回の審議会の時に、一つ一つ何か挙げられないかを事務局で検討したいと思います。

(会長)

19ページに、緊急時の食に関する対応研修会の開催が項目に出ています。その裏20ページの参考のこの写真はどういう意図で出しているのか。実際に開催日が前年度の3月1日でしょう。これだけやっていて、今年度やった写真に前年度のものを入れている意識が分からない。担当課、それぞれもうちょっと真剣に考えて取り組まないといけないと思います。

今年度の9月末時点ですが、実施状況について色々御意見をいただきましたし、事務局からも御説明いただきましたので、録音もされて議事録も作成されますから、次回に向けてどうぞよろしくをお願いします。

協議事項の(1)はこれで終わりたいと思います。

2番目の、令和2年度の食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について、事務局から御説明をお願いします。

(事務局)

生活衛生課です。資料2-1の令和2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、御案内します。

この場で御協議いただくことは難しいかと思いますので、昨年度の状況及び現状について御説明させていただき、後日、何か御意見がございましたら承るということにさせていただきます。

この計画は、食品衛生法第24条の規定により毎年度策定している食品衛生監視指導計画の中に位置付けているもので、例年と同様の手続となっています。食の安心・安全審議会でご意見をいただき、その後、関係機関で協議した後、消費者団体の方々との意見交換を経て、改めて審議会でご報告をさせていただき、次年度の計画として策定しているところです。

来年度の計画は、今年度末までに策定することを前提に、今後作業を進めていきます。年間計画に基づく通常検査について、食品等の種類、検査項目、検査の検体数などに関して御意見をお伺いできればと考えています。

「食品等の検査計画に対する意見」と題したペーパーについて、裏面を含め必要事項を御記入いただき、今月31日、木曜日までに生活衛生課まで御提出いただければと考えております。

まず、昨年度と今年度の状況について御報告します。次のページでA3の縦長の資料は、平成30年度の食品等の収去検査の結果です。

収去検査として、残留農薬、抗生物質など750検体の収去検査を行うとした計画をし、検体を収去検査することができました。昨年度は、残留農薬、殺虫剤ですが、ハウレンソウ1検体について基準違反がありました。流通状況を確認する過程で、新たに消費されることがないと認められたことから、回収の命令は行っていません。なお、流通前のハウレンソウは全て生産者によって適切に処理をされています。

一方で、流通食品の放射性物質検査について、年間計画200検体に対し201検体の検査を行いました。現在、原子力災害対策特別措置法に基づき、東北、関東周辺の17都県において、食品の出荷制限が一部なされています。この地域から出荷され、府内のと畜場へと畜された牛肉について、放射性物質の検査を行うこととしています。昨年度は、静岡県産の牛肉が1件ありましたので、検査を行い基準以下であることを確認しています。

次の縦長の表です。平成31年度の食品等収去検査計画です。今年度の収去検査計画は、総検体数で昨年と同様750検体としており、9月末までに全体として346検体を収去検査しています。一部、9月収去分について、まだ検査中のものもありますが、現時点において、食品衛生法の基準に反するものはありませんでした。このうち、府内で流通する

食品の放射性物質検査についても、計画100検体に対し69検体を収去しています。9月末までの検査では全て基準以下でした。現在のところ進捗率は、計画で定める750検体のうち、約46%となっていますが、年度内に計画の数を達成できるよう遂行していきます。

資料2については、以上です。

(会長)

ただ今の御説明で、何か御質問はありますか。

先ほど御説明がありましたように、資料2-1意見聴取で皆さん方、また御意見を記入して提出していただければと思います。

(委員)

収去計画は、意見を出したら良いと思いますが、実は今、豚コレラの問題が日本中で大問題になっています。幸いですが、京都はまだ出ていません。しかし、感染した野生イノシシが原因で動いているので、今のところ出ていないので良いですが、もし出れば食の安全として豚肉が食べられなくなります。京都で豚肉が売れなくなると、生産者は大変困りますので、食の安全審議会での議論かは分かりませんが、農林水産部が所管をされる以上は関係すると思いますので、何とか野生イノシシを全部捕ってしまうぐらいの気持ちで対応しないとイケません。

実際、ヨーロッパは、そんな対応をされているそうです。全部イノシシを捕らないと、豚コレラは治まらないとして動いています。農村振興課の有害鳥獣対策も所管されていますから、猟期だけ捕るのは誰でもできますが、猟期以外に今捕らないとイケません。猟期は11月の中頃から始まります。今捕らないとイケないが、食の安全を一生懸命言いながら、一方で野生イノシシは放し飼いになっています。それでは話になりませんから、計画を作る中で収去検査も大事ですが、そういう計画を本来は作ってほしいです。

特にアフリカ豚コレラが発生すると全く良くないそうで、今、日本と台湾だけが出ていないそうです。今の間にしっかりと対策を組んでほしいです。それが食の安心・安全の審議会の成果としてつながっていけば、この審議会は会長にやってもらっている中で大変意義があると思います。

(事務局)

去る9月府議会で、飼養農場周辺の野生イノシシを中心に捕獲強化し、農場に野生イノシシを近づけないという補正予算を組ませていただいたところです。それ以外に、山に入られる方には泥を落としてくださいと、山登りされる方、林業労働者、色々な方に注意喚起も流しているところです。

京都府では絶対起こさせないため、取組を強化しているところですので、御理解いただ

ければと思います。

(会長)

豚コレラについては、これから御説明いただく食の安心・安全に係る取組についての中でも御説明があるかと思えます。

【報告事項】

(事務局)

資料3-1になります。まず、食中毒注意報についての御案内です。毎年実施しています夏季の食中毒注意報の発令状況ですが、今年度は計10回の発令を行っています。昨年度は14回です。過去5年間を見ますと比較的多い年であったと考えます。

内訳としては、南部で5回、北部で7回、重複が2回ありました。あらかじめ食中毒の発生しやすいことを府民や食品を取り扱われる事業者の方々に広く周知することにより、事件や事故の発生を抑制する効果があったと考えています。

続いて、今年度の食中毒の発生状況です。同じ資料の4ページです。8月に黄色ブドウ球菌を原因とする菓子製造業で製造された和菓子による食中毒が1件発生しています。

6ページですが、9月には毒キノコ、具体的にはクサハツと言われるものですが、食中毒が1件発生しています。特に秋の行楽シーズンにおいて、近年、毒キノコを原因とする食中毒が全国的に発生していますので、キノコの鑑別には素人の方ではなかなか難しいこと、また山中などで野生のキノコを採取したり、他人に譲渡することは控えるよう報道機関に広報の協力をお願いしているところです。

(事務局)

農林水産部水産課です。8ページ以降について、御説明します。

これについては、京都府からの広報等々ではありません。販売する事業者の対応の資料を載せています。

経過を説明すると、9ページ、夏場を主体に漁業協同組合が岩ガキの集荷販売をしています。細菌の汚染が懸念されるので、組合で一定、正常の水に長時間浸潤して細菌数を抑えた上、生食用として安全なものとして出荷し、販売しています。定期的に安全確保対策が十分機能しているので、自主的に検査をされていると聞いています。今回、本年7月11日に検査結果が判明したところ、中段の2のところに「自主回収した要因」と四角で囲んでいますとおり、生食用のカキは食品衛生法で細菌数について一定これを下回ることと基準が設けられている中、一部のサンプルにおいてそれを上回る結果が判明しました。

これを踏まえ、事業者、組合では、該当ロット、検査に関わる前後の期間を含めて販売された岩ガキ全てに対して自主回収を行い、安全性が確保されるまで当面出荷を自粛する

対応を決められたところです。速やかに京都府水産課にも御報告をいただき、水産課は、庁内で報告をしました。

当初、組合においては、販売先はこの販売量、出荷先は順次特定できている中で、取引先に対して緊急に報告をして、販売の差し止め、自主回収について御案内をされる対応を進められたところですが、京都府としましては、一般消費者の安全確保がありますので、もっと幅広く、できれば一般の消費者に対してもこのような情報を速やかに周知していただくべきと、組合をお願いをしたところです。

これを踏まえ、8ページのような形で、当初、取引先に対して書面を準備されていたところ、13日、この日は土曜日でしたが、急遽、府庁は府政記者クラブ、組合が舞鶴市の報道関係にも告知をさせていただきました。

その後、原因究明、安全対策について、漁業協同組合を所管する保健所、水産事務所と十分協議し、一定安全性が確保できたことを踏まえ、10ページの8月9日付で販売再開について、改めて御案内された形です。結果的に、消費者についても健康被害はなく、事態は終息できました。

(事務局)

続きまして、畜産課から、先ほどありました豚コレラについて説明させていただきます。

11ページ「豚コレラは人に感染しません」について、豚コレラが発生した場合、豚肉の消費離れが起きる可能性があり、風評被害を防ぐためのポスターとなっています。

下の段の「豚コレラにかかった豚肉が市場に出回ることはありません」について、と畜場法に基づき、全頭、都道府県のと畜検査員が異常がないかを検査し、合格したものだけが流通します。健康福祉、食品衛生の観点から、豚コレラに感染、発症したものは流通しませんということです。

また、畜産課として、どういう豚コレラ対策をしているかについて説明します。

12ページの豚コレラについては、感染は、豚コレラウイルスによります。このウイルスは、人には感染しませんので、万一感染した豚肉や内臓を食べても人体に影響ありません。感染豚や汚染された飼料等の接触により感染が拡大します。今回の発生は農場で飼われている豚だけでなく、野生のイノシシの感染があることが、感染拡大を抑えるのを難しくしています。

従来、豚コレラ対策としては、ワクチンを使用し、平成4年を最後に発生がありませんでした。その後、ワクチンを使い、清浄性を確認し、平成19年からワクチン接種しない防疫対策をしていましたが、昨年、9月に岐阜県で26年ぶりに発生し、国外ではアジア、アフリカ、中南米等で幅広く発生、何らかの経路で国内にも侵入した状況です。

発生があった場合の対策について、発生農場では、家畜伝染予防法及び国の防疫指針に基づき、飼養する農場にいる豚全頭を殺処分します。また、発生となった農場から半径10キロの範囲内での豚の移動、物品の移動を制限し、感染の拡大を防ぐ処置をします。

基本的な国の方針は、早期発見と迅速な殺処分を原則とし、感染した豚を早く見つけて早く殺すことで、予防的なワクチンはしない方針でしたが、今の現状は、1年以上の間、豚コレラが養豚農場で発生しており、野生イノシシでも感染が確認されています。先月、関東にも感染が広がり、現在、国で防疫指針を変更しました。特に野生イノシシの対策は、捕獲の強化と、②で書いている餌に混ぜたワクチンを撒き、野生イノシシに抗体を持たず対策が執られています。

飼養豚については、予防的ワクチンの接種が可能になっています。ただし、このワクチンを接種できる地域は、国が指定した接種推奨地域のみが接種でき、現在、京都府はこれに設定されていない状況です。

京都府内の対策は、飼養豚については、野生イノシシが入らないように、全体を防護柵等で囲み、野生動物の侵入を阻止しています。京都府の全体の飼養頭数の99%が南丹地域にあり、先ほどありましたように、9月補正でその地域のイノシシの捕獲強化の対策を進めています。

13ページは、現在、都道府県の発生農場で、国内9府県で45例が確認されています。全体で14万4,000の豚が殺処分されており、もし発生がなければ、これが全部食品として供給されていたことになります。

それから、下の発生状況です。縦線が野生イノシシの感染確認、横線が豚コレラの発生府県で、碁盤目になるところは飼養豚の発生と野生イノシシの発生があります。群馬県は、今何も書かれていない状況ですが、先週、群馬県で野生イノシシが発生し、野生イノシシも10県で確認されており、関東の養豚地帯にも感染が拡大している状況です。

感染した豚については全て殺処分しているので、食品に供することはありません。

(事務局)

流通ブランド戦略課です。

14ページです。加工事業者向け「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」研修について、今年度は、8月7日、27日、30日に福知山、宮津、城陽で開催し、直売所の運営者、加工グループ関係機関等で3日間で52名の参加をいただいています。

内容について、「勉強になった」との御意見もいただいています。一方で「理解はできたが、小人数での現場での実施は負担になる」等、問題もあるとの御意見も頂戴しています。

先ほども御指摘いただいていますので、今後のことはまだ未定の状態ではありますが、関係団体と連携しながら進めていきたいと考えています。

(事務局)

15ページをお願いします。農政課から、令和元年度第1回食の安心・安全意見交換会について報告します。

7月4日に、府庁の職員福利厚生センターで行いました。消費者団体から10名の方に参加いただき、第5次京都府食の安心・安全行動計画の新規項目について、説明させていただきました。

内容は、きょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成や、野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導などを説明しました。アンケートの集計では、5点満点で4.5点で理解いただけました。「多岐にわたる内容で個々の報告をコンパクトにまとめてあり、工夫を感じられた」、「新しい取組について理解が進んだ」との御意見をいただきました。

16ページです。第2回意見交換会を9月19日に京都市中央食肉市場で開催し、11名に参加いただきました。内容は、京都府の家畜衛生の取組について、京都府の畜産振興、京都市中央食肉市場の業務について説明しました。実地の研修会で、と畜作業や枝肉市場の競り市の様子も見学した後、意見交換を行いました。

アンケートは、5点満点の4点の評価です。参加者の御意見は、「肉が口に入るまでにたくさんの人手と手間、エネルギーがかかっていることが分かった。今後は、肉を食べるときに感謝していただきたい」などの御意見をいただきました。

17ページです。「きょうと食いく先生と教職員のマッチング会」について、6月14日と6月21日に京都市と福知山市で行いました。南部では、だしをつかった食育、北部では地元の伝統食を使った食育で、だしのとり方、ばらずしについて実地の作業を学校の先生に見ていただき、「食いく先生」のイメージをつかんでいただくことを考えました。講義では、大学の先生に評価をいただきました。

参加者116名に参加いただき、参加者からの意見は「具体的な活用イメージができた」「魅力的な食いく先生がこんなにたくさんいらっしゃることを知る機会になった」とのこと、今後、活用が広まっていくことが期待できると思っています。

18ページ、19ページです。今年度、新たに「きょうと食いく先生」を29名認定し、地域ごとに交付式を行いますというプレスです。29名を認定し、分野別では、農林水産、食品加工、料理、全部で268名の「食いく先生」がいらっしゃいます。平成30年度には延べ329回の授業をしていただいています。

農政課からは以上です。

続いて、「その他の取組」が資料3-2ですが、参考に見ていただけたらと思います。

(会長)

何か御質問はございますか。

(委員)

食中毒の発生についてお伺いします。

このお菓子屋さんの衛生管理に問題があったのか、HACCPによる衛生管理をされていたのか、他に山城北保健所は監視指導に入っておられたのか。予防するためにはどうい

うことが必要だったのかについて、お伺いしたいと思います。

(事務局)

今のお尋ねは、4ページです。和菓子屋さんで起こった、黄色ブドウ球菌による食中毒です。

今御指摘いただいたHACCPの取組は、現在、各事業者に定着を図るべく、各保健所においてセミナー、相談窓口の設置、巡回指導等を行っています。法改正の中身の説明を少し省略しましたが、HACCPの取組について施行されますのが、来年の6月になります。令和2年の6月からの施行となっており、経過措置期間は1年となっています。1年少し先には、HACCPの取組がそれぞれの事業者に義務付けされることとなります。

それに向けて今、定着を図っているところで、このお菓子屋が今取組をされているかは、私も承知をしていない状況ですが、義務付けされるまでには少なくとも取組をしていたかかないといけないこととなります。

今回の発生の状況は、実は、発生したお店で食べられたお菓子は、もともと製造する現場で冷凍した商品を各お店に持って行って、解凍してお客さんに販売される形態になっています。今回、同じロットで製造されたものがいくつかあり、結果的に、このお店だけで食中毒が発生している状況です。残品、有症者、調理従事者から黄色ブドウ球菌が検出されており製造所で従業員によりお菓子が汚染され、解凍の過程で増殖して食べられた方が発症されたと伺っています。以上です。

(委員)

分かりました。賞味期限が8月8日のお菓子で、8月7日に食べて発症され、賞味期限を超えても大丈夫と言って賞味期限が切れたものを私たちはいくらでも食べていますが、危ないこともあるとよく分かりました。

食品事業者ですから、保健所の監視指導の対象になっていないのですか。給食施設は監視指導しますが、事業所さんですから対象になっていないのですか。

(事務局)

基本的に食品を取り扱う事業者さん全てが監視の対象になります。先ほど御指摘がありました賞味期限の話を少し申し上げますと、普通で言いましたら、賞味期限を過ぎてたちまち何か今回のように食中毒を発症する量の菌が入っていることは考えにくいんですが、実は発症された方全て、販売店の方々とその関係者になります。賞味期限が近付いてきたので、販売店の従業者でそれぞれ買われ、家族が食べられたと聞いています。結果的に、冷凍されたものが、もともと黄色ブドウ球菌が入っていたと考えられますが、解凍の過程で発症するまでに増えて人の健康に被害を及ぼしました。

(委員)

分かりました。ありがとうございます。調理の人の傷口等から菌が入るので、HACCPが普及したら、こういったことが予防できるかなと思います。

(会長)

本日の予定は終わりましたので、事務局にお戻しします。

【閉会】

(事務局)

ありがとうございました。

それでは、閉会の挨拶を健康福祉部副部長からさせていただきます。

(事務局)

本日は、長時間にわたりまして熱心に御議論いただきまして、ありがとうございました。特に第5次の行動計画につきましては、いろんな御意見を頂戴いたしました。達成率に関すること、数値目標を追うだけではなく、質的な評価もしていけないのではないか、アウトカム指標の設定や分析の御意見も頂戴してございます。大変厳しい意見もございましたけれども、第5次計画の初年度で、これからもしっかり進めていくようにエールを送っていただいたかなと受けとめております。次回の審議会までに整理をいたしまして、できるものから順に対応していきたいと考えております。

また、先ほどもお話がございましたけれども、HACCPの対応もしっかりやっていないといけないと思っておりますし、あるいは食物アレルギーの問題、これについてもしっかり計画に基づきまして進めていきたいと思っております。

また、先ほど御依頼をさせていただきました、令和2年度の食品等の収去検査計画につきましても、設定に向けて是非とも御意見を賜りたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

最後に、今後もこの審議会が実りのある審議、協議の場となりますように御協力をお願いいたしまして、簡単ではございますけれども、私の閉会に当たりましての挨拶とさせていただきます。

本日は、誠にありがとうございました。

以 上