

令和4年度第2回京都府食の安心・安全審議会

1 開催日時

令和5年3月14日(火)10時から12時まで

2 場 所

ホテルルビノ京都堀川 2階ひえいの間

3 出席者

【審議会委員】14名

東あかね会長、東和次委員、有地淑羽委員、内田隆委員、川村幸子委員、桑波田雅士委員、白井皓大委員、牧克昌委員、松尾信一委員、森山敦子委員、山内淳司委員、山岡景一郎委員、山本秀嗣委員、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6次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和5年度施策の目標について
(参考：令和4年度施策の実績見込)

(3) 報告事項

- ・令和5年度京都府食品衛生監視指導計画（案）について
- ・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

【開会】

(事務局)

ただいまから京都府食の安心・安全審議会を開催させていただきます。
それでは開会にあたりまして、農林水産部長からご挨拶申し上げます。

(事務局)

おはようございます。食の安心・安全審議会委員の皆様には、年度末のお忙しい中、ご出席いただき、ありがとうございます。また、専門的な見地からご指導いただいておりますこと、厚く御礼申し上げます。

まず、コロナウイルス感染症については、5月に感染症法での分類が5類に移行することが決定し、昨日から、マスク着用について見直されたところですが、引き続きご協力のほどお願いいたします。

さて、昨年8月の第1回審議会におきまして、第5次行動計画の令和3年度の実績、効果について審議いただきました。

本日は、協議事項の令和5年度施策の目標について、審議をお願いしますとともに、令和5年度食品衛生監視指導計画の案と、京都府の食の安心・安全に係る取組について、ご報告させていただきます。

本日の協議事項、報告事項いずれにつきましても、京都府における食の安心・安全の一層の推進に向けて、皆様方の幅広い見地から、ご意見をいただきますようお願いしまして、簡単ではございますが、挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

(事務局)

本日の出席委員のご紹介は、お手元の名簿で代えさせていただきます。なお、委員につきましては、本日ご欠席です。

次に、事務局の紹介をさせていただきます。先ほどご挨拶申し上げました農林水産部長でございます。続きまして、教育庁指導部長でございます。その他、関係する関係課長が出席しております。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、京都府食の安心・安全推進条例施行規則第7条で、会議は会長が議長となるとされておりますので、会長よろしくお願いいたします。

【協議事項】

(会長)

ただいまから第2回京都府食の安心・安全審議会の審議に入ります。活発なご議論をいただきますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

では本日の協議事項の第6次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和5年度の施策の目標について、事務局から説明をお願いします。

(事務局)

よろしくお願いいたします。

昨年8月に開催しました令和4年度第1回審議会では、令和3年度の実績とその効果についてご審議いただきました。

その際に資料は事前配付し、字句修正あれば口頭説明するようにとのご意見をいただきましたので、今回、資料を事前にお送りしております。また、前回の資料で一部字が小さく読みづらいとのご指摘をいただきました。そこで今回は、見やすさや説明のわかりやすさも心がけて作成い

たしました。さらに、食の安心・安全行動計画として、行動目標を明記するとともに、成果目標として何をめざすかをわかりやすく記載する考え方で資料を作成しています。

資料1-1からご説明します。

資料を見ていただきまして、左から取組の3本柱、30の取組、取組の指標、中央に令和5年度の目標、参考として4年度の実績見込と計画比、数値目標の考え方、一番右は主な担当課を記載しています。

1枚目には、第6次行動計画の30の取組のうち、大きい柱の1、一番左を見ていただきますと、食の安全性確保に向けた行政による監視・検査体制の確保として、12の取組を記載しています。

そのうち、(1)は生産現場等の監視、指導の小項目で、生産現場等において、生産に伴うリスクの低減とともに、食中毒による健康被害、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生ゼロとなることを目指しますとの目指す姿を書くとともに、その下に7つの取組を記載しています。

以下、柱1の(2)は、流通段階の監視、指導として、目指す姿と5つの取組、大きい柱2は、食を取り巻く変化に対応する食品関連事業者等の自主的な取組の促進で、そのうち、(1)は、安心・安全な食品を提供する事業者等を育成し、事業者の知識向上、食品による健康被害の防止を目指しますとして10の取組、2枚目をご覧ください、柱2の(2)は、持続可能な農業に取り組む生産者等を育成し、生産者の知識向上、安心・安全な食品の安定供給を目指す3つの取組です。

大きい柱3は、府民の食に関する信頼感向上と選択力向上に向けた正確な情報の提供として、(1)の相互理解の促進や、(2)の食に関する学習環境の充実として、5つの取組です。

大きい柱の3本に、それぞれ目指す姿を設定しながら、具体的な数値目標を設定しています。

5年度計画としましては、30項目すべて第6次計画のとおり進めたいと考えています。

4年度実績見込では29項目が目標を達成できるよう、取組を進めているところです。

次に、個別の取組について、資料1-2でご説明します。

表紙には、5年度計画の参考として、4年度実績見込を記載する旨、書いております。

4年度実績は、4年度数値が確定後、5年度の第1回審議会で改めてご審議いただく予定としております。

まず、資料の22ページに誤植がありました。目指す姿のところ、緊急時においても、安心・安全な「食」の字が、仕事の「職」となっておりました。正しくは食べるの「食」ですので、お詫びして修正させていただきます。

その他、一部最新の実績が判明したものがありますので、個別の説明の中でお伝えします。

それでは、1ページをご覧ください。1、農薬使用者に対する適正使用指導で、農家の方に農薬の使用や保管状況を指導し、農薬に係る危害が発生しないことを目指す取組です。

5年度計画では、農業改良普及センターが管内農家を巡回し、農薬に係る危害発生防止のため、農薬の使用計画や使用状況の調査・指導を行うこととしております。

令和4年度実績見込について、新しいデータが届いておりますので、ご説明します。3月10日現在のデータでは、京都乙訓36回、山城104回、南丹39回、中丹63回、丹後36回で計278回、計画比103%とのことで、順調に進めております。

3ページをご覧ください。3、養鶏農場における高病原性鳥インフルエンザ侵入監視のためのウイルス学的検査では、養鶏農場における高病原性鳥インフルエンザ対策を監視し、高病原性鳥インフルエンザが発生しないことを目指して取組を進めます。

5年度計画では、高病原性鳥インフルエンザの発生予防のため、1,000羽以上の養鶏農場すべてで、本病侵入監視のために計画的にモニタリング検査を実施します。

ご存知のとおり、国内外で大発生しております、養鶏場では現在26道県80事例、約1,600万羽を超えての発生となっておりますが、京都府では、農家と家畜保健衛生所が予防対策を徹底しており、発生しておりません。

5ページをご覧ください。5、二枚貝類の主要養殖海域における定期的な貝毒発生状況調査で、

貝毒の発生状況を監視し、食中毒が発生しないことを目指す取組です。

5年度計画では、二枚貝類がプランクトンを食べて、体内に毒素が蓄積することによる食中毒を防ぐため、舞鶴湾など、二枚貝類の主要産地である4海域で、月1回採取した二枚貝類の毒素の蓄積状況を検査し、出荷等に係る指導を実施します。

参考に4年度の状況では、本年1月には毒素が蓄積している可能性が示唆されたので、京都府漁業協同組合に、情報提供を行っております。その後の検査で毒力は検出限界以下との結果が出たため、1月16日からの出荷自粛を1月19日に解除し、通常出荷を再開されました。

10ページをご覧ください。大きい柱1の(2)の取組で、10、新たに許可を受けた飲食店に対し、テイクアウトやデリバリーを行う際に食中毒を発生させないための監視指導です。

5年度計画では、新型コロナウイルス感染症への対応による新たな生活様式の普及・実施などに伴い、新たに許可を受けた飲食店に対し、テイクアウトやデリバリーを行う際の食中毒を予防するための監視指導を実施します。

4年度の対応として、食中毒が発生した施設に、営業停止処分の上、再発防止のための施設の清掃・消毒の指示、衛生指導、衛生教育等を実施しており、後ほど、詳しくご説明します。

続いて、11ページをご覧ください。11、食品衛生法に基づく食品等の収去検査の取組では、食中毒や食物アレルギー、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生しないことを目指し、5年度計画では、府内で生産・製造又は販売される、輸入食品を含む食品等について、食品衛生法及び食品表示法に基づき、750検体を収去し、保健環境研究所及び中丹西保健所において、残留農薬、アレルゲン、食品添加物、放射性物質等の約40,000項目にのぼる検査を実施します。

令和2年度、3年度は、新型コロナウイルス感染症の拡大で、一部の検査を中止せざるを得ない状況でしたが、今年度は計画通り42,722項目について検査を実施し、食品衛生法上問題となる検体は無かったことを確認しております。

15ページをご覧ください。大きな柱2の(1)の15、自主的な残留農薬分析の推進では、府内産農産物の農薬に係る危害発生防止を目指して、5年度は、生産者団体等が、生産段階における農薬の適正使用を徹底するとともに、JA京都中央会80検体、JA全農京都30検体、京都米振興協会14検体、計124検体の自主的な残留農薬分析を実施されます。

令和5年2月28日現在では、85検体、40検体、15検体の計140検体の実施され、異常ないことが確認されたとのこと。計画比では113%となっています。

続いて、16ページをご覧ください。食品衛生法の改正により、すべての食品の製造・加工、調理、販売等の食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理が義務づけられたことから、16、HACCPの定着に向けた指導と食品衛生責任者の研修会開催の取組では、コロナの影響で開催が難しい状況でしたが、5年度では、京都府食品衛生協会と連携し、府内各所で研修会を年30回開催し、HACCPに沿った衛生管理のフォローアップを実施する計画です。4年度については、京都市内を除く府内各所で研修会を34回開催されております。

20ページをご覧ください。20、ボランティア向けの食の安心・安全講習会の開催では、食中毒や食物アレルギーによる健康被害などが発生しないことを目指して、5年度計画では、府内5か所で子育てや高齢者サロン、大学のボランティアサークル等を対象に、食中毒、食物アレルギー対策等、食に関する事故の未然防止対策について学ぶ講習会を開催します。

4年度の実績見込をご覧ください。コロナ禍における行動制限は少しずつ緩和されている状況ですが、対面開催は昨年同様2回の31人にとどまっており、ボランティア団体の活動は難しい状況にあります。

そこで、オンライン参加を府全域に広く呼びかけまして60人の方に参加いただき、家庭向けの災害に向けた食料備蓄について情報提供することができました。

また詳しい分析については、次年度の審議会でご報告いたしますが、今のところ開催回数は、3回となっております。

25ページをご覧ください。25、営農支援クラウドシステムによる営農指導の強化と栽培履歴の

電子化の取組では、WEB を活用した病虫害診断や農薬防除指導、栽培履歴の電子化を図ることで、安心・安全な京野菜生産と産地の持続可能性向上を目指して、5 年度計画では、5 産地で営農支援クラウドシステムを活用し、病虫害診断等において、生産者と営農指導員等とのコミュニケーションを円滑化するとともに、生産履歴記帳の効率化を図るといふ計画です。

4 年度取組も進んでおり、幅広い生産者へ活用してもらえよう、ブランド京野菜や水田作物等、様々な品目の栽培こよみをシステム登録し、推進活動を展開されているとの状況です。

27 ページをお願いします。大きな柱 3 の(1)の取組である 27、学生等によるきょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成の 5 年度計画では、大学生等を対象とした「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター登録制度」に基づき、食の安心・安全や食育に関する専門知識や、府が実施している事業等に関する研修会等を開催し、年 15 人以上のヤングサポーターの養成を継続します。

コロナ禍の影響で、学生の学びの機会に制限がありましたが、SNS 等を活用しながら PR したところ、想定を上回る反応を得ています。目標人数にとどまらず、さらに取組を進めることと考えています。

続いて、28 ページをご覧ください。28、食の府民大学の動画講座の充実・利用拡大の取組では、インターネット上の講座「食の府民大学」を拡大し、府民の食の安心・安全に関する学習環境の充実を目指しています。令和 5 年度も動画の活用が増加していますので、幅広い府民、事業者に対して、食材を選ぶことや調理方法、食に関する制度等の知識を簡単に入手いただけるよう、YouTube を活用した講座を公開することと考えています。目標を超えていますので、さらに年間 1 万回再生を目指して、新規講座の公開を維持したいと考えております。説明は、以上です。

(会長)

ただいま、令和 5 年度の計画について、説明いただきました。

まず、計画の構造として柱が 3 つあって、それぞれの目指す姿があり、その目指す姿を達成するための数値目標を行動計画として掲げられているという枠組みになっております。そして 30 項目のうち、29 項目が目標達成見込で、1 つだけが未達成という、素晴らしい結果でしたが、それぞれのお立場のからご意見をいただきたいと思っております。

では、委員いかがですか。

(委員)

前回の審議会での意見が反映されて、資料が大変見やすくなっています。

ありがとうございます。

(会長)

資料については、重複もなくなり、事前に予習したものが使えるので良いと思います。

他にございますか。委員をお願いします。

(委員)

今、委員からもありましたように、審議会の意見を受けて、府が一步進んだ形で整理されていて、よかったですと思いました。

食の教育の場面でいうと、家政系の学生に対する教育も着実にやっています。

また全国的には、家庭科教育の全国講習会等で時間を取って、リスクコミュニケーションなどを勉強されているようです。現場の先生に周知徹底することは必要であり、子どもたちに直接携わる小学校や、教員になろうとする学生に対して、何らかの形で食についての教育をやっていただければと思います。

SNS については、公的な機関が正しい情報を発信することは、とても良いと思います。

食の安心・安全の情報等の周知については、コロナも落ち着いてきましたので、対面の活動もしやすくなると思いますので、今後とも期待しております。

リスクコミュニケーションは、データが変われば周知していただきたいと思いますが、食品表示基準につきましても、遺伝子組換えの任意表示制度の改正や、アレルギーの項目が増えましたが、商品を見ますと、きちんと書かれているなと思っています。

あと、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインについて消費者庁から公表されました。事業者の方できちんと管理されていると思いますが、そのあたりの教育を進めていただければと思います。

それと、農薬の残留分析については、特に問題がないだろうと思いますが、実際使われる場合でも、農薬の場合は記帳運動から始まって現在トレーサビリティに発展・浸透してきたと思います。

そして、輸入農産物についても、残留農薬の検査データは公表されていますので、活用されたらいいかと思いますが。

(会長)

どうもありがとうございました。長年のご経験から多方面にわたるコメントを網羅的にいただきました。

教員に対する教育も大切だという意見がありましたので、事務局何かご意見ございますか。

(事務局)

はい。最近、飲食店での迷惑行為を自ら動画で発信するという、信じ難いことが起きております。これまで、食事を提供する事業者による管理との視点が強かったと思うのですが、利用者側の行為によって安心・安全が脅かされてしまうという外食産業の根幹を揺るがしかねない問題が起こっていると考えております。悪ふざけでは許されない行為と思います。

学校では ICT の環境整備が整っているところですが、モラルなど、情報発信についての教育も必要であると感じております。

例えば、子どもたちの情報発信についての意識をどう高めるかという点で、教員の意識喚起も重要になると思います。

(会長)

はい。ありがとうございました。以前では考えられなかったような SNS、インターネットを使った発信があり、食の安心・安全に関しても、時代に応じた取組や対策を立てていかなければならないと感じているところです。

では、管理栄養士養成の立場から委員いかがでしょうか。大学生のヤングサポーターは、計画を上回る登録がありましたが、大学生の参画という点で何かご意見ございますか。

(委員)

確かに、大学の方で呼びかければ、こういったサポーター的なものをかなり人数的には期待できるのだろうなという印象はあります。

ただ、先ほど事務局からお話があったような、いわゆる消費者側の行為をとという話になると、これは、大学生に限定した話ではないと思います。

そういう意味では、もっと若い時期から教えていくべきかと思います。

小学生を対象に指導する場合には、食だけではなくて、例えば、振る舞いなどを指導することが大事なと思います。食の面では、管理栄養士の資格を持っている栄養教諭が配置されている施設もありますので、このような栄養教諭など管理栄養士の活用をご検討いただくとよいのではと思います。

(会長)

どうもありがとうございました。食だけではなく、関連する分野を総合的に取り組んでいく必要があるということかと思えます。

他にご意見ございますか。はい。委員お願いします。

(委員)

今のことに少し関連しながら遠いかもしれませんが、フードバンクや、子ども食堂に大学生が関わる機会が多くなってきています。

以前ですと、アルバイトをしている大学生は、食品を扱う知識を持っていたのですが、コロナ禍の中でアルバイトの機会が減ったこともあり、学生の食品を扱うレベルが少し低下しているなど感じる場合があります。

大学生も次々入れ替わりますので、オンラインで結構ですので、20 ページのボランティアに向けての食の安心・安全講習会について、そこに向けて発信するなど、発信を強化していただけたらと思います。子ども食堂に関わる学生は、社会福祉協議会が把握しております。

(会長)

ありがとうございました。

他にご質問やご意見ございますか。では、委員お願いします。

(委員)

私も関連して学生のヤングサポーターの件ですが、これは延べ人数の実績として 176 人となっておりますが、実際本年度に活動しているのは 4 年度に登録された 46 人ということでしょうか。

(会長)

事務局お願いします。

(事務局)

ヤングサポーターの活動としては、行政が発信する情報を受けていただき、場合によってはそれを拡散していただくのも取組の一つです。

登録いただいた皆さんの活動は継続しており、はじめに講座を受講して登録いただく、自分でも発信したい方には、情報発信していただき、さらに府が行うイベントにボランティアスタッフとして参加いただくこともできました。

まずは、受講いただいて、SNS を活用して、府の取組内容等を見ていただくことを大切にしています。

(会長)

委員よろしいでしょうか。

(委員)

はい、ありがとうございます。先ほどの委員のお話もありましたけども、多分この 176 人の中には、既に卒業されたり、京都を離れたりしておられる方もいらっしゃると思いますが、まだ学生の方もいらっしゃると思うので、例えば今年度に 1 回講座を受けられた方が、また来年度再来年度と学び直したりするような受講の機会があったらいいなと思いました。

(会長)

では、事務局、回答をお願いします。

(事務局)

ヤングサポーターについては、繰り返し参加いただけるような取組を進めたいと考えておりません。

(会長)

ありがとうございました。

他にご意見ございますか。では、委員をお願いします。

(委員)

16 番の HACCP に関する研修会の開催について、特に小規模事業者は、管理が煩雑で、人手や体制の課題があるということも聞いております。

最近では、効率的な管理方法ということで、温度計測などの記録を自動で行うシステムが世の中にいろいろ出ているようですし、こういう研修会を通じて、小規模事業者の実態に応じた効率的なやり方についても、研修の中に取り入れていただければと思います。

(会長)

ありがとうございました。その点につきまして、事務局からお願いします。

(事務局)

ご意見ありがとうございます。今ご指摘いただいたとおり、HACCP については、いわゆる個人営業される小規模なところから、大規模な工場まで様々でありますし、また HACCP の考え方を取り入れた衛生管理も業種ごとに多岐にわたっております。

委員がご指摘されましたとおり、小規模向け、大規模向けの内容もあります。食品衛生協会と府と一緒にやっておりますので、事業者の皆様から、内容についてご要望をいただきましたら、事業者の皆様が本当に聞きたい内容となるように、できるだけご意見を取り入れたいと考えておりますので、今後とも、ご意見ございましたら是非お聞かせください。

(会長)

どうもありがとうございました。他にご意見、ご質問ございますか。

では、委員をお願いします。

(委員)

22 番の緊急時の食に関する対応研修会に関連してですが、私ども、学校給食のパンを製造している地域のパン工場は、災害発生後に、ある程度の量産ができる体制があるので、役立つことができるのではないかと考えています。

10 年ほど前、学校給食からパンを無くして、ご飯ばかりにすると言われた地域がありました。学校給食の専門の工場は、学校給食からパンがなくなると、工場が全部マンション等に変わってしまい、その設備とともに生産能力がなくなることになります。

そうなれば、緊急時の対応ができなくなるので、その時 0 にすることは撤回されて週 1 回だけ残す形になったのですが、生徒の数が減ってきておりますので、この設備を維持して、更新していくには、やはり週 2 回ぐらいの回数が必要じゃないかと思っております。今、教育委員会などいろいろなところをお願いしております。

今までパンばかりの給食だったものが、今は週 1 回だけとなっております。緊急時のことを考えると、災害で工場がやられずに助かった生産機能がある工場から、どこに持って行きどのよう

に対応するなどのシステムを今のうちにとっていただきたいと思っております。

(会長)

どうもありがとうございます。私の家でも食品を3日分ほど備蓄しております、ご飯は食べようと思ったら電子レンジが必要ですが、パンは開けたらそのまま食べられるので、緊急時には確かにパンが役に立つなと思っているところです。

1点、お伺いしたいのは小麦がこの頃、価格が高騰してきておりますが、その点についてはいかがですか。

(委員)

先ほど、業者から、この春にパン用の小麦粉価格が5.8%上がると連絡がありました。

10年ほど前は、国産のパン用小麦が多くはありませんでした。特に京都はパン用小麦の品種が少なく、たくさん生産されていなかったのも、新たに「せときらら」の品種で試作を始め、数年前に京都府の推奨品種に決定されました。それから京都産小麦を作り続けていただいています。

先ほどの業者からの連絡も、今回の値上げで輸入小麦と国産小麦の価格が大体同じぐらいになったのではないかとのことでした。

京都産小麦の収穫量は増えてきていますが、需要が多く、まだまだ足りませんので、引き続き、小麦の増産に力を入れていただきたいと思っております。

(会長)

どうもありがとうございます。この点に関しまして、ご意見ございますか。

では、事務局お願いします。

(事務局)

災害に備えた食の備蓄については、府としては、直ちに食べられる食品を備蓄しており、供給できる体制を確保していると聞いておりますので、後ほど報告します。

(会長)

皆さんにお伺いしたいのですが、自分の家で食料備蓄を3日以上されている方は、手を挙げていただけますか。どうですか。

(委員)

私は、賞味期限が約1ヶ月ぐらいある米粉パンを備蓄しています。現在の主食用米の需給状況を鑑みて、米粉に加工してパンなどの原料として活用することも、一つの方法であると思います。しかし、米粉のパンはできてから日が経ってしまうと硬くなってしまい、電子レンジで温めなければなりません。小麦は、今も言われていたように価格が高騰しています。京都府内での小麦の栽培は、なかなか難しい面もありますが、現在は奨励品種である「せときらら」の生産に力を入れております。関係機関や生産者の努力もあり、今後京都府内産小麦の生産量は増えてくるものと思われまます。生産量が増えてくれば、もっとたくさんのパンが作られ、備蓄もされていくと思います。しかし、現時点では需要量が供給量を上回っているため、京都府における備蓄食品としてパンを基準に考えることは、まだ難しいのではないかと考えられます。

(会長)

私の家では、3年とか5年もつ備蓄用の缶詰のパンを備蓄しています。

3月11日の東日本大震災で多くの方が亡くなられましたが、そういった方々の経験や、命の冥福を祈るということに加えて、私たち自身が災害に備えていくことが、亡くなられた方々の命に

こたえていくことに繋がっていくのではないかと思います。皆さんも備蓄していきましょう。はい。委員をお願いします。

(委員)

まず、京都市は、世帯あたりのパンの消費量が多いので、パン工場の皆さんには頑張っていたきたいですね。直近の統計では、この順位が下がってしまいましたが、また復活するだろうと思います。頑張ってください。

関西は大体、朝食はパンで、そしてコーヒーの消費も一番多いですから、やっぱりそういった昔からの家庭環境や住まい、そして職業の関係でそうなってきたのだろうと思います。

皆さん気をつけて消費されているので、食品ロスも少ないのではないかと思います。

京都の麦の生産を頑張っていたきたいと思います。

また、麦アレルギーもありますので、小学校等で苦勞されているようですが、アレルギー物質については、各商品に表示されておりますので、気をつけて食べていただければと思います。

(会長)

ありがとうございます。

協議事項の5年度計画につきましては、様々なご意見をいただきました。

京都、日本の農業を守るために、私も一粒でも多くお米を食べようと考えていたのですが、緊急時にはパンが役に立つということも、よく理解しましたし、京都産の小麦を農家が工夫しながら作ってくださっていることもわかりました。この計画で取組を進めてください。

【報告事項】

(会長)

では、次に、報告事項に入りたいと思います。(1)令和5年度京都府食品衛生監視指導計画(案)について事務局から説明をお願いします。

(事務局)

それでは、令和5年度京都府食品衛生監視指導計画について説明します。まず資料2の1ページをご覧ください。

本指導計画は、食品衛生法第24条の規定により、毎年作成しているものです。

2、基本的方向としては、令和4年度の監視指導内容を検証し、食品関連事業者の監視指導を強化し、収去検査を実施するとともに、衛生管理の取組を推進することとしております。

またHACCPに沿った衛生管理の制度化、テイクアウトやデリバリーによる食品提供事業者への監視指導を引き続き強化したいと考えております。

3、令和5年度の重点的取組についてです。

最初の段落のとおり、HACCPに沿った衛生管理が、原則すべての食品等事業者に対して義務づけられたことから、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理についてフォローアップを図り、食品の安心・安全を一層推進したいと考えております。

二つ目の段落で、新型コロナウイルス感染症により、新たな生活様式が根付く中、新たに許可を受けた飲食店に対し、テイクアウトやデリバリーを行う際の食中毒を予防するための監視指導を強化するとともに、消費者の方に対しては早めに喫食いただくよう、注意喚起を行いたいと考えております。

三つ目の段落で、食品衛生法改正により、新たな営業許可制度や届出制度が創設されたことから、引き続き、事業者の方々に改正法を周知し、普及・定着を推進したいと考えています。

四つ目の段落で、府内産農畜産物、輸入食品など府内に流通する食品の収去検査を実施し、監視体制を強化します。また、新たな遺伝子組換え食品の任意表示制度の施行に伴いまして、遺伝

子組換え食品に関する検査を拡充します。

あわせて、全国的にアニサキスによる食中毒が多く発生しておりますので、鮮魚におけるアニサキス検査の検体数を増加します。

五つ目の段落ですが、京都府内で腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒事案が発生したことを受けて、生食用の食肉や加熱処理が不十分であった場合に食中毒が発生するおそれのある食肉総菜の検査を拡充します。

また生の状態、または加熱不十分な食鳥肉等の喫食によるカンピロバクター等の危険性について、啓発、注意喚起を行いたいと考えています。

六つ目の段落で、食中毒事故等の発生が多い時期においては、食中毒注意報を発令するなど、注意喚起及び啓発を強化します。

こうした取組については、2 ページの下、4 の実施体制のとおり、京都府の保健所が、検査機関である保健環境研究所や食品衛生推進員とも連携して、推進して参りたいと考えております。説明は以上です。どうぞよろしくお願いいたします。

(会長)

ありがとうございました。ただいまの説明に関しまして、ご意見、ご質問をお願いします。
では、委員お願いします。

(委員)

京都府が食品を収去して調べているということを知っている人が本当に少ないと感じています。このようにきちんと調べていただいて、違反がゼロだったということは、安心に繋がりますので、やはり広報も必要だと思っております。

例えば、スーパーや駅などの電光掲示板でこういう取組をやっている、といったものを掲示するなどの宣伝も、少し考えていかれてはどうかと思います。

(会長)

ありがとうございました。事務局、いかがでしょうか。

(事務局)

ご意見ありがとうございます。以前から、京都府のホームページで、広報しているところですが、今おっしゃったように、より多くの方々に安心していただけるように、広報のあり方については、今後十分検討させていただきたいと思っております。

(会長)

ありがとうございました。他にご質問やご意見ございませんか。
委員、お願いします。

(委員)

アニサキスの食中毒が最近増えているという話で、5 年度計画では、検査を増やすとの説明がありましたが、どのくらい増やすのか、安心・安全の視点からもう少しお聞かせください。

(会長)

では事務局から、アニサキスの検査についてお願いします。

(事務局)

最近、アニサキスの食中毒の発生数が非常に多いので、令和 5 年度の検査については 34 件、前

年度 16 件に比べて、プラス 18 件の検査をすることで強化したいと考えております。

(会長)

どうもありがとうございます。他にご意見、ご質問ございますか。
では、委員お願いします。

(委員)

先ほど、遺伝子組換え食品の話題がありましたが、それとは別に、ゲノム編集技術を活用した食品については、表示義務がないのですね。

昨日、消費者の方も参加される会議に出席しました。大学発のベンチャー企業が、魚の生産性を上げるために、宮津市を中心にゲノム編集技術で作り出した魚を生産することをやっておられて、今、非常に注目されていて、ベンチャー企業の取組として受賞されています。

ゲノム編集された生物が、生産施設から出てしまった時に生態系が壊されないか、などを心配されている方もいます。

私は、その企業から伺ったので、安全であることを理解していますが、認知されていないこともあって、表示は任意とのことですが、きちんと表示をした方がよいのではないかとということと、あともう一つ、安全性の説明もしていかないと思います。

消費者の中には、ゲノム編集技術について、抵抗感がある方があると思われるので、併せて対応してもらえると良いと思います。

(会長)

どうもありがとうございます。そのことを私は初めて知りました。

(委員)

遺伝子組換えのように新たに入れるのではなく、その生物が持つ遺伝子を切って再生させるようで、切るだけなので安全のようです。それで生産性を上げるというのが今取り組まれています。

(会長)

そうなのですね。ありがとうございます。
では、委員お願いします。

(委員)

以前から世界で遺伝子組換え技術の研究は、進んでいます。それを積極的に安全な方向に進められているのだらうと思います。

遺伝子組換えに関することは、食品安全委員会でも一部評価しています。それと食品表示基準が見直され、「遺伝子組換えでない」という表示をする場合には、証明となる書類の保管など、かなり厳しく見直されました。

それと、普通の自然界、他の種から遺伝子を持ってくるといのは、普通はあまりやらないと思いますし、その危険性の評価などはきちんとしていると思います。表示義務があるものは表示されていますので、また必要なものは表示していきだらうと思います。商品に書いてある表示を見るとよいのではと思います。新たに開発すれば、皆さんが選定されますので、問題ないと思っています。

(会長)

ありがとうございました。
では、このことについて、事務局、お願いします。

(事務局)

後でご説明をと考えておりました、資料3の17ページでご説明します。

昨年9月にゲノム編集技術についてのリスクコミュニケーションで、農林水産省と厚生労働省の担当の方に来ていただいてご説明いただきました。

ゲノム編集技術は、遺伝子配列の一部を切ることで、編集はするのですが、新たな遺伝子を入れないものです。遺伝子組換え食品は、本来その生物が持っていない、別の生物由来の遺伝子を組み込む技術で、これについてのリスクが、もとの生物と同じではないということで、制限がございます。

今回のリスクコミュニケーションでは、技術の区別があるということと、ゲノム編集技術については、もとの生物と同じように安全であるということを説明していただきました。

カタカナの難しい言葉ですので、ご理解を進めていただくことは難しいところですが、このような機会を設けたことをご報告いたします。

(会長)

こちらの参加者は、一般府民と書いてありますが、どのような方が参加されたのですか。

(事務局)

広く一般府民の74名が参加いただき、アンケートでは、新しい技術に賛成して、なるほどなどという方もいらっしゃいましたし、やはり新しい技術なので心配だなという方もいらっしゃいました。技術についての不安を持っておられる方のご意見があったり、私は何となくわからなかったことがわかったのでよかったというご感想をいただきました。

(会長)

わかりました。

(委員)

私も参加しました。安全だという説明を受けたのですが、現在はゲノム編集技術の表示の義務がない状態で選べないというのが不安だと思う人もいて、不安だと思う人は、やっぱりそれは買いたくないという消費者もいれば、安全だからと思って積極的に買う消費者もいます。

ただ、表示の義務がない段階ですので、それが選べないことが、少し私たちにとっては不満だという意見が多いのではないかと思います。

それともう一つ、今、新しい技術がすごく広まっていて、京都南部の学研都市でも、バイオベンチャー企業などで培養肉や、その遺伝子組換えも含めた、テクノロジーを使った食品を作る工場なども出来てきて、不安を抱えている消費者もいるので、リスクコミュニケーションや情報公開は、どんどん発信していただきたいと思います。

(会長)

どうもありがとうございました。

では、委員お願いします。

(委員)

すみません、先ほど広く一般府民と言われたところが気になりました。府民は、沢山いる中でも100人も参加しないので、気をつけないといけないのは、このような講習会に参加される方は、間違いなく意識が高いです。

そういった方は、自ら勉強すると思うので、全然そういったことに興味がない方にも届けられ

るよう、講座の難易度や広報の仕方など、ターゲットや講座について、しっかりセグメントを切り分けて考えられた方がいいのではないかと思います。

(会長)

貴重な意見をありがとうございました。やはりターゲット層をはっきりさせた取組が必要ではないかと思います。

(会長)

それでは、再開します。

続きまして、報告事項(2)京都府の食の安心・安全に係る取組について、事務局から説明をお願いします。

(事務局)

それでは、資料3、京都府の食の安心・安全に係る取組についてをご覧ください。

1 ページは、農政課が主催する令和5年度のリスクコミュニケーションの開催計画です。食中毒予防、食品表示、カフェインのリスクコミュニケーション開催に向け調整しています。

2 ページは、令和5年度の食の安心・安全意見交換会の開催計画で、四半期に1回、農産物の安心・安全、畜産物の安心・安全、水産物の安心・安全と、京都府食品衛生監視指導計画をテーマに調整したいと考えています。

21 ページをご覧ください。府民と事業者の相互理解の場として、4年度のきょうと食の安心・安全フォーラムを開催しました。京都府食品産業協会会長、京都府生活協同組合連合会理事にご挨拶いただき、京都経済センターで、オンライン参加を含む96名の方に参加いただきました。

参加者から、食の安全のために、関係者が努力されていることがよくわかったなどのご意見をいただきました。5年度もまた、取組を進めたいと考えております。

次に、資料4、食に関する京都府の取組全般についてご説明します。

1 ページをご覧ください。京都府で食育の輪を広げるため、食のみらい宣言実践活動コンクールを募集しました。その最優秀賞など入賞作品を発表した記者発表資料です。

7 ページをご覧ください。京の秋・京都だけの枝豆、ブランド産品紫ずきんの出荷が始まりますといった、時季ごとに情報発信しているものです。

8 ページをご覧ください。花粉の少ない杉についての講座を開催したものです。

9 ページをご覧ください。児童養護施設の子どもたちが収穫体験したことの記者発表資料です。

23 ページをご覧ください。食品ロス削減月間にフードドライブについて、記者発表しました。以上、食に関する京都府の様々な取組の情報発信をご紹介します。

それでは、資料3にもどりまして、3 ページをご覧ください。食中毒と高病原性と鳥インフルエンザについて、生活衛生課と畜産課からご報告します。

(事務局)

食中毒の未然防止を目指しまして、新規に許可を受けた施設の監視指導を徹底しているところですが、新型コロナウイルスの感染症数が減少傾向にあり、消費活動が活発になる中、前回の昨年8月の審議会以降、4件の食中毒が発生しましたので、経過と京都府の対応についてご報告します。

まず3 ページをご覧ください。9月に下痢、腹痛など食中毒症状の患者さんの発生について、医療機関から通報を受けまして、山城北保健所の調査により、宇治市の食料店で販売されたレアステーキを原因とする腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒であることを特定し、公表するとともに

営業停止処分を行い、健康被害の拡大防止に努めました。

5 ページをご覧ください。この 0157 の食中毒によりまして、残念ながら 90 代の患者さんがお 1 人亡くされました。

これを受けまして、生食用食肉取扱施設や、ローストビーフ等を調理製造する食肉販売店等 163 施設に対して巡回を行い、衛生管理の徹底を指導いたしました。

また、消費者の方に向けて、肉の生食に関するリスクについて、ホームページに掲載するとともに、5 年度の食品衛生監視指導計画においても、重点的に取り組むこととしております。

また本年の 1 月、2 月、3 月にノロウイルスによる食中毒が発生しました。

まず 8 ページですが、1 月に亀岡市の給食施設で発生した食中毒、それから 10 ページが 2 月に宇治市の飲食店で発生した食中毒、それから追加資料として本日配付しました資料が、3 月に京丹後市の飲食店で発生した食中毒の資料です。

いずれにおいても、直ちに調査を実施して原因施設や原因食等を特定し、ノロウイルスによる食中毒と断定しまして、公表と営業停止処分を行い、健康被害の拡大防止に努めたところです。また食の安心・安全フォーラムなどで、食中毒予防対策の啓発も行いました。

今後も、保健所による監視指導や講習会等を通じて、効果的な食中毒予防啓発を継続したいと考えております。報告は以上です。

(会長)

はい、どうもありがとうございました。

(事務局)

続きまして、鳥インフルエンザについて 12 ページをご覧ください。

(事務局)

高病原性鳥インフルエンザが、世界的に流行する中、国内養鶏農場においても 26 道県 80 事例約 1,600 万羽と過去最大の発生となっておりますが、京都府においては、発生を防止していますので、これまでの経過と対応についてご報告します。

本病のウイルスについては、北方からの渡り鳥が、秋に国内に持ち込まれます。

今シーズンは、9 月に野鳥、10 月に養鶏場の鶏から、いずれも過去にない早い時期に確認され、11 月には、兵庫県の養鶏場で発生し、京都府では対策本部を設置し、警戒体制をとるとともに、様々な予防対策を行っています。

例えば、養鶏場から 600 メートル以内にあり 65 ヶ所のため池の水を落としたり、ウイルス検査を実施し、農場への侵入を監視したり、全 63 農場での石灰消毒に取り組むなど、京都府の家畜保健衛生所と農場が一体となって、予防対策を実施しているところです。

また、1 月 19 日には滋賀県大津市の農場で発生があり、半径 10 km 圏内の搬出制限区域に、京都市の一部が含まれたことから、京都市左京区に消毒ポイントを設定しました。

滋賀県で 2 例目の発生もありましたが、その後の拡大はなく、2 月 6 日には搬出制限区域を解除し、消毒ポイントの運営も終了したところです。

現在は、渡り鳥が、北方に戻り始めていますが、養鶏場では引き続き、予防対策の徹底に取り組めます。

また鶏肉、鶏卵の安全に係るポスター配布や、SNS で配信するなど、風評被害防止にも取り組んでいます。

(会長)

ありがとうございました。ただいまのご説明に関しまして、ご意見ございますか。

では、委員お願いします。

(委員)

今からもう 20 年ほど前ですが、牛海綿状脳症などお肉の安全性の問題で大騒動となったことがあります。私どもの所属でも安心・安全のための講習会をたくさん開催しまして、とても大変でした。最近、こういったことが全然ないので、関係者のみなさんが、頑張っていたでいるおかげと考えています。

(会長)

ありがとうございました。他にご意見ございませんか。
では、委員お願いします。

(委員)

この審議会で議論することではないかもしれませんが、私は、中小企業診断士として公的支援機関の窓口で、事業者の経営相談に対応していますので、別の観点から話させていただきます。

社会全体としては、コロナ禍から人の流れが回復しつつある中であっても、お客さんが戻りきっていないために、借入金が多くなり、経営状況が悪い事業者が多くなっています。

そのような場合に、平常時なら、食の安心・安全をはじめ、きちんとやっていることを維持することが難しくなるのではないかと、経営の観点からの支援がないと、しっかりやっていたのに、それが継続できなくなってしまうこともあるのではないかと感じています。

事業者が事業を適切に続けていけるような支援もやっていただきたいと思います。ここに盛り込むのは難しいかもしれませんが、そういった観点も大事だなと思いました。

(会長)

ご意見ありがとうございました。事業継続の支援については、食の安心・安全のみならず、すべての分野において必要なことだと思いますし、コロナ禍で事業継続が、すごく困難な分野もございました。

また今後、どんな災害があるかもわからない状況ですので、そのことも含めて、総合的な取組をしていただきたいと思います。

他にございませんか。では、委員お願いします。

(委員)

少しお願いがあります。今、国では、東電のALPS水を今年度流すという方向で進んでいると説明を受けておりますし、その水に関しては、漁業関係者の私達も3回ほど説明を受けまして、安全であるということはわかるのですが、漁業者が一番心配をしているのは、風評被害です。

根拠のない不安から、魚を食べないなどの風評被害が出ないで欲しいという思いがありまして、皆さんにご理解、ご協力をお願いさせていただきました。

(会長)

どうもありがとうございました。この件に関しまして、ご意見ございますか。
では、委員お願いします。

(委員)

東電福島第一原発事故があった時の日の空中の放射線量は、中国の大気圏実験時の日本全国の土壤汚染等の環境データと比べると、それよりも低い数値と、そして皆さん方が努力しているのだということを協力して知らせていくしかないのかなと感じています。

みんなが協力して、漁業者や農業者の皆さんを援助していきたいと思っております。

(会長)

ありがとうございました。では、最後に事務局、お願いします。

(事務局)

はい。先ほどの府が行っております災害に備えた食の備蓄について報告いたします。宮津、福知山、丹波、亀岡、京都市内、向日町、八幡、木津など府内 10 ヶ所に、合計 28 万食の備蓄をしているとのこと。

(会長)

どうもありがとうございました。他、よろしいですか。では、事務局にお返しします。

(事務局)

会長、議事運営、取りまとめをいただき、ありがとうございました。また、各委員の皆様それぞれの立場から貴重なご意見をいただき、ありがとうございました。

事務局からお知らせです。来年度のこの審議会の開催につきましては、年 2 回の開催予定で、第 1 回は令和 5 年 7 月の予定をしておりますので、よろしくお願いたします。

それでは閉会にあたりまして、教育庁指導部長からご挨拶申し上げます。

【閉会】

(事務局)

委員の皆様におかれましては、年度末が近づき、大変ご多用の中、本審議会にご参加いただきましてありがとうございました。また、協議の中では、多様なお立場から、貴重なご意見を賜りまして、感謝を申し上げます。

私自身、昨年度から、この審議会でご意見をいただく中で、普段、何気なく口にしている食品が、関係者の方々の大変なご努力によって支えられていることに、改めて、感謝せねばと考えているところです。

先ほど、鳥インフルエンザの報告もありましたが、本当に大変な対策を立てていただいているにもかかわらず、一旦発生すると、最近、スーパーでは卵が品薄になり、一部の飲食店では卵を扱ったメニューを中止しているという、これまで生きてきた中で、経験しなかったことが起きております。

こういった努力を、もう限りなく続けていくことでしか、食の安心・安全は守れないことを痛感した次第です。

また、会議の中でもご意見がございましたが、本当に大変な努力をされているけれども、そのことをしっかり発信をして、伝えていくことの重要性も、新たに感じたところでございます。

京都府としましては、本日いただきましたご意見を踏まえまして、第 6 次京都府食の安心・安全行動計画を着実に推進して参りたいと考えておりますので、今後とも引き続きご指導、ご鞭撻賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

本年度につきましては、これで終了となりますが、この 1 年間のご協力に重ねて、感謝を申し上げます。簡単ではございますが閉会の挨拶とさせていただきます。

誠にありがとうございました。

以 上