令和5年度第2回京都府食の安心・安全審議会

1 開催日時

令和6年3月5日(火)10時から11時30分まで

2 場 所

京都府職員福利厚生センター3階 第2・3会議室

3 出席者

【審議会委員】13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

【傍聴】 2名

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6年度施策の目標について (参考:令和5年度施策の実績見込)
- ・第7次京都府食の安心・安全行動計画(令和7~9年度)の策定について

(3) 報告事項

- ・令和6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。まず、この度の能登半島地震におきましては大変多くの方がお亡くなりになられました。謹んでお悔やみを申し上げますとともに、被災された全ての方々に心からお見舞いを申し上げます。

京都府では地震発生の直後から職員派遣を行っており、引き続き、被災地の1日も早い復旧復興に向けて支援を進めてまいります。

改めまして、皆様方におかれましては、年度末の大変お忙しい中、ご出席いただきましてありがとうございます。

食の安心・安全の確保に向けて、それぞれの分野の専門的な知見からご意見をいただいているところでございます。この場をお借りし、感謝を申し上げます。

さて、コロナ禍の影響もございまして、府民の食に対する価値観が非常に多様化してきております。 こうした消費者の行動やニーズの変化の状況にしっかりと対応した食の安心・安全の取組を今まで以 上に求められるのではないかと考えています。皆様におかれましては引き続きどうぞよろしくお願い いたします。

前回は昨年7月に第1回の審議会を開催し、その際には第6次計画の4年度実績や効果についてご審議をいただきました。

本日では、協議事項といたしまして 2 件、一つ目は令和 6 年度の政策の目標についての審議をお願いいたします。二つ目に、令和 7 年度からスタートします第 7 次計画の策定に当たりまして、食を取り巻く状況や行動計画の取組に関してご意見を賜りたいと考えております。

その後、報告事項として、令和6年度の食品衛生監視指導計画の案と、京都府の食の安心・安全に 係る取組について報告いたします。

本日も委員の皆様の幅広いご経験、知見から、京都における食の安心・安全の一層の推進に向けてご意見を賜りますよう、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。

【情報共有】

(会長)

皆様おはようございます。

初めに、お忙しい中、委員皆様の食の安心・安全に係る取組やお考えをお寄せいただき、ありがとうございました。審議会は、府民のご意見を多く聞くことが大切で、皆さん府民の代表として参集いただいておりますので、委員のお考えをお伺いしたいと思っておりました。

本日の審議会では、第7次行動計画の策定に向けた協議も始まりますことから、皆さんと共有いた します。引き続き、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

(事務局)

審議会長から「食の安心・安全の取組やお考え」の共有をご発案いただき、お手元のとおり、まとめさせていただきました。

(会長)

皆様方、各団体での取組や様々なご意見をいただきましてどうもありがとうございました。

【協議事項】

(会長)

では本日の協議事項(1)第6次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和6年度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、7月に開催しました令和5年度第1回審議会では、4年度の実績をご説明し、ご審議いただきました。本日は、6年度の行動計画とご参考に5年度の実績見込をご報告いたします。

本日の資料は、文字の大きさを含め、見やすさや分かりやすさを心がけて作成し、事前にお送りいたしました。

それでは、資料 1-1 から説明いたします。左から、取組の3本柱、番号、取組の指標、6年度計画と、令和5年度実績見込を記載しています。

大きい柱の1「行政による監視・検査体制の確保」として12の取組、柱2は、「食品関連事業者の自主的な取組の促進」で13の取組、柱3は、「府民の食に関する信頼感向上に向けた正確な情報の提供」で5つの取組があります。

この3本柱の30項目を100%達成するよう取組ましたところ、28項目で100%以上、2項目で100%未満となる見込です。

6 年度計画の概要とともに、100%未満の項目では、未達成の理由について、資料 1-2 の個表で御説明いたします。

次に、資料1-2をご覧ください。6年度計画と5年度実績見込の順番にご説明します。

5 ページをご覧ください。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は、食中毒が発生しないことを目指して、6 年度も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ます。

さらに、昨年5月に、西日本の日本海域で初めて、下痢性貝毒が確認されたことを踏まえ、詳細検査を実施する計画としています。

5 年度の実績は、定期検査の結果を踏まえて、出荷自粛されましたが、既に安全性を確認のうえ再開されており、詳細検査を合わせて52回実施となる見込です。

13ページをご覧ください。農薬講習会の開催については、令和6年度計画として、農薬管理指導士等を対象に農薬の適正な取扱い、使用の推進のため、参加人数290人を目標に、府内5か所で農薬講習会を開催することとしております。

この講習会は、4年度に3年ぶりとなる対面形式で開催したところ、323人と多くの参加がありました。5年度も同様に周知に努めましたが、参加人数は280人で、計画比97%となる見込です。

15ページをご覧ください。自主的な残留農薬分析の推進の取組では、府内産農産物の農薬に係る危害発生防止を目指して、6年度は、生産者団体が自主的な残留農薬分析を行うことで、市場流出を未然に防ぐとともに、生産段階における農薬の適正使用の徹底を目的として取り組んでいただきます。

令和5年度は、JA京都中央会をはじめとする生産者団体が、計124検体を目標に自主的な残留農薬分析を実施されており、計画比100%でした。今後も取組を通じて府内産農産物の安全性の確保に努めてまいります。

21 ページをご覧ください。食物アレルギーのある児童・生徒への個別の取組プランの作成率の向上について、6 年度は、①~③の取組を通じて、公立学校における食物アレルギー事故ゼロを目指して、着実に取り組むこととしております。

5 年度は、食物アレルギーのある児童・生徒が在籍する学校は、毎年度変化する中、栄養教諭を対象とした研修会などの実施により、取組プラン作成校も増えるなど着実に実施されていますが、計画との比較においては97%となる見込です。

25 ページをご覧ください。営農支援クラウドシステムにつきましては、京都府と JA 中央会、府内 JA が連携し、スマホなどから「営農相談」や「栽培履歴の入力」ができる環境を整えることにより、「営農指導の強化」と「栽培履歴の電子化」を図ることを目的として、令和 2 年度から順次導入を進めており、府内 5.JA で合計 500 ユーザーの利用枠を活用し取り組まれています。

6年度も、システム活用による記帳作業の省力化と併せて、府の農業改良普及員と JA の営農指導員の連携による現場指導の強化を図って参ります。

27ページをご覧ください。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では、大学生等を対象に、6年度も食の安全、食文化及び食を大切にする意識の向上を目指して、食の安心・安全や食育等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、15人以上のヤングサポーターの養成を継続します。

5年度は大学からの研修依頼も増加し、7回実施し、30人に登録いただきました。 以上、6年度の計画と5年度の実績見込について、ご報告いたしました。

(会長)

ただいまのご説明につきまして、ご質問、ご意見ございますか。どなたからでも結構です。 では、委員お願いします。

(委員)

貝毒はご存知のとおり自然由来であり、なかなか原因もはっきりわからない状況です。昨年は大変 珍しい下痢性貝毒が舞鶴湾で見つかったということで、非常に苦労しました。

そんな中、京都府が積極的に計画以上の検査をしていただき、大変ありがたいです。これから下痢 性貝毒の原因等について少しでもわかればいいなと思います。

また、貝毒の発生が確認された後の対応について、20年ほど前は、公表など新聞の方に伝えるのは 非常にためらいがありました。しかし、今は積極的に京都府や地元の保健所に相談できますし、非常 にありがたいです。

様々なことがありますが、積極的に行政にも協力いただいて、安心・安全を守っていくしかないと 考えております。

(委員)

貝毒の発生について公表していただき、すごくありがたいです。すぐ反応できますし、不安を覚え て買うよりずっと安心になったと思います。

一つ、気になっているのは、海の汚染です。海が綺麗でないと、貝毒も発生しやすいのかなと思いますので、暮らし方も含めて何か考えていけたらと消費者としては思ったりします。

(会長)

事務局、いかがでしょうか。

(事務局)

貝毒は海の汚染ではなく、貝が、エサのプランクトンを食べる中で、プランクトンの毒が貝に蓄積するものです。下痢性貝毒も西日本の日本海側では初めてということで、温暖化をはじめ、海洋環境が変化してきていることが関係するのかもしれません。来年度は、プランクトンがどういう形で毒化していくのか等に力を入れて究明していきたいと考えており、海洋センター、水産事務所等と連携し、安全な二枚貝を供給できる体制をとってい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。

1点、質問ですが、下痢性貝毒による下痢を起こした人は、おられますか。

(委員)

おられません。

また、貝毒の発生を予測するパターンが二つあり、一つは1ヶ月に1回の定期検査で見つかるもの、 もう一つは、海洋センターから、通常より海中の貝毒プランクトンの発生が多い兆候等の情報をいた だき、自主検査で早期発見するものがあり、いずれも安全性の確認ができるまで出荷自粛の対応をし 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すか。 では、委員お願いします。

(委員)

食の安心・安全ヤングサポーターの取組について、人数が増えているのはいいことだと思います。 本大学では、次年度から学部再編を行い、農学生命科学、栄養科学、和食文化科学の三つの学科で新たに「農学食科学部」となります。この審議会で議論されている内容と近いところも多くあり、より協力等ができるようになるかなと感じております。

あと 21 番の食物アレルギーのある児童・生徒への個別の取組プランの取組では、計画比 98%の見込とのことですが、実際に食物アレルギーの事故はあったのかということと、もう一つは新規の栄養教諭を対象とした研修の参加者 6 名は、5 年度新規採用の方全員の参加であるのか教えてください。

(会長)

事務局、回答をお願いします。

(事務局)

まず一点目、食物アレルギーの事故についてです。症状としては、唇が腫れて、すぐに救急搬送し、大事に至らなかったなどの軽微な事故がありました。今まで食物アレルギーがなかった児童・生徒で発生したケースが多く、学校の関係者の意識の高まりにより、早く見つけることができているという現状です。

二点目の研修会への参加者については、5年度新規採用者6名全員が参加しております。

なお、取組プランについては、その学校に属している職員の間で情報共有してもらうことが一番大事だと考えております。

達成していない学校については、例えば保護者から聞き取りを行っているなど、情報共有があまり 図られていないと感じており、職員間で情報共有いただけるよう、引き続き、取組プラン作成を推進 していきたいと考えております。

(委員)

その軽微な事故が起こったところに、栄養教諭は配属されていますか。

(事務局)

配属されている学校、されていない学校どちらもあります。

(会長)

ありがとうございます。

重大なものは発生がないと思いますが、軽微な事故の発生状況は把握されていますか。

(事務局)

年間で5件ほどあり、救急隊が来たときには状態が良くなるなど、いずれもその日のうちに児童の症状が落ち着き、自宅に帰る事例でした。

(会長)

発生状況を把握し、全国との比較をする必要があります。

(事務局)【追記】

令和5年度では、府教育委員会が所管している学校等の児童・生徒約7万4千人に対して、約200回の給食を提供、アレルギーの事故は5件の発生であった。発生率の全国調査はなく、全国との比較はできない。

(会長)

他にご意見ございますか。では、委員お願いします。

(委員)

例えば20番のボランティアの講習会では、健康被害が発生しないことを目指す姿としていますが、 取組の内容は講習会の開催と、目指す姿に直結しないものがあります。実績見込の項目で健康被害が あったか等を記載いただくと、よりわかるのではと思いました。

(会長)

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

(委員)

生産者は、農薬に係る研修の受講やJA営農指導を通じて、安全・安心な農産物の生産に努めておりますが、生産者の高齢化も進む中、うっかりミスをしてしまうこともあります。先日も、誤った方法で検査に提出する検体を採取してしまったという事例があり、再検査をお願いしたところ、結果が出るまでに1週間もかかると言われました。本件では、検体の採取方法が不適切だったのであり、農産物自体の安全性には何ら問題がございませんでした。ですので、検査日数の短縮など、消費者に一日でも早く安全・安心な農産物であるということを早く伝えることができる仕組みを考えていただきたいです。

(会長)

ありがとうございました。他にございますか。

(事務局)

本日ご欠席の委員から審議会資料について、お手紙をいただきましたのでご紹介します。

「資料全体について、良くまとめられており、円滑な事業推進を期待します。

農薬使用者には、適正な使用の指導、講習会においては、登録されるまでの安全性評価などをしっかりお伝えいただきたい。

様々な情報がある中、ヤングサポーターや SNS を活用して、行政による正確な情報の発信とともに、 幅広い学生を対象にリスクコミュニケーションに取り組まれたい。

関係省庁の動きも情報収集しながら、消費者、事業者、行政の相互理解について、さらに推進されたい」とのことです。

(会長)

ありがとうございました。他にございますか。

特に無いようなので、この協議事項(1)について、了承いたします。

この計画で6年度の取組を進めてください。

続いて、協議事項(2)第7次京都府食の安心・安全行動計画(令和7~9年度)の策定について、事務局から説明をお願いします。

(事務局)

それでは資料2をご覧ください。第7次京都府食の安心・安全行動計画の策定についてです。次ページ、安心・安全の行動計画策定について、スケジュール案をお示ししております。

策定の根拠は、「京都府食の安心・安全推進条例」第5条に基づくもので、計画策定については、「京都府行政に係る基本的な計画の議決等に関する条例」に基づき議会報告の上、府議会の議決が必要となっております。

策定スケジュールとしては、6 月、9 月議会への報告、12 月議会での議決となります。審議会におきましては、本日の3 月5 日の審議会、令和6 年度中に、6 月、8 月、11 月の順番で、概要案や骨子案、最終案の検討を進めたいと考えております。また、10 月にはパブリックコメントを募集いたします。

2、3ページに、京都府食の安心・安全行動計画の推移を示しております。上から、食を取り巻く環境の変化、計画の柱、特徴的な取組、横向きには第1次、第2次と順番に並べております。

第1次計画については、大手乳業での食中毒や、牛海綿状脳症 BSE が国内で発生、高病原性鳥インフルエンザが府内で発生しました。このことから、生産基盤の改善が急務ということで、消費者の目線に立って推進するという計画の柱のもと、安心・安全の基盤づくり、安心・安全の担保、信頼づくりについて取り組みました。

第2次計画では、食品表示の偽装が多発し、消費者庁の設置にも繋がりました。

第3次計画では、東日本大震災での原発事故に伴う食品の放射性物質への不安や、うなぎや米など の産地偽装がありました。

第4次計画では、食品表示法の施行などの新たな動きがあり、インターネットで誰もが容易に情報 入手・発信できるようにもなりました。

第5次計画では、食品表示法に基づく表示基準の改正や、HACCPの制度化などの変化があり、また、 食の安全に関する情報の氾濫、食品の偽装や食中毒の発生等がありました。

第6次計画では、新型コロナウイルスの感染拡大、食品衛生法、食品表示法の改正などの他、食中 毒等の発生傾向の変化などがありました。

このようなことから、第6次計画では食を取り巻く変化や価値観の多様化への対応として、新しい食生活に対応した食の安心・安全体制の構築を大きな課題といたしました。

4ページは、第6次行動計画の構成です。第1章では食を取り巻く現状および課題で、1 食を取り巻く情勢動向について、2 第5次計画行動計画の成果と課題、3 第6次行動計画の基本的な考え方です。

第3章では、食の安心・安全に向けた取組の展開として、1 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、2 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、3 府民の食に関する信頼感の向上と選択力向上に向けた正確な情報の提供ということで、柱立てをして取り組んでいるところです。

第4章は、第6次行動計画の管理・公表について記載しています。

続いて、5 ページをご覧ください。第 7 次行動計画の策定に当たって、論点を三つお願いいたします。

論点1は食を取り巻く現状として、以下の他に取り上げるべき事項はないかということです。

1 新型コロナウイルス感染症の拡大と 5 類への移行等、2 食に関する法制度への対応、3 食の安心・安全に関する事象、4 持続可能な社会に向けた取組の推進、5 オンラインシステム等デジタル化の更なる進展についてです。

6ページをご覧ください。論点2は、第6次行動計画の取組状況はどうかということで、第6次行動計画では6つの目指す姿を設定し、30の取組のうち、4年度は25、5年度では28の取組で100%以上達成しているところです。柱1の食の安全性確保に向けた行政による監視・検査体制の確保では、例えば鳥インフルエンザの発生対策について取り組みました。また、食中毒の対応もいたしました。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、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です。

また、このような計画を、京都府総合計画をはじめ、府が推進する食に関する様々な計画と連携しながら取り組んでおり、令和4年度に実施しました府民アンケートでは、府の食の安心・安全について「安心」「どちらかといえば安心」と回答いただいた方が88.7%という評価をいただいております。

論点3は、「食を取り巻く現状」や「第6次行動計画の取組状況」を受けて、府としてどのような視点や取組が必要かということで、取組の展開として、柱の1~3と、他の計画との連携等について、以上三つの論点で、ご意見をよろしくお願いいたします。

(会長)

はい、どうもありがとうございました。

令和7年度からの行動計画策定に係る論点を1から3という形で提示いただいております。ここで皆さんからのご意見を沢山いただき、協議したいところでございます。

ご意見をいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

では、委員お願いします。

(委員)

論点3になりますが、まず一つは、食の安全に関する消費者教育に関して、大人に対しては、色々なアプローチがありますが、小、中学生を対象としたものがあまりないと感じます。

食の安全については、子どもの頃からの意識付けが大切で、私たちの団体では、教育活動として子どもに農業体験を行い、農業への親しみを深めることや、命の大切さ等を教えたりしていますが、そ

ういった場で、食の安全性に関する教育もできたら、子どもが成長する中で蓄積されるのではないか と思います。

もう一つ気になっていることは、食品ロスとデリバリーの関係です。

デリバリーで家に運ばれた後は、すぐに喫食されているかどうかは誰も監視できません。消費者の保管の仕方によりますが、食中毒のリスクは一定あり、食の安全の確保が必要です。

また、食品ロスに関しては、食中毒等が発生しないよう規制があるため、食べきれなかった食べ物を持って帰れないことが多く、結果として食品ロスが発生してしまいます。

前にホテルでの会食を主催した際も、余った食べ物の持ち帰りができるか尋ねたところ、持って帰れるものは一部だけでした。

デリバリーでどんどん配達することが増えている一方で、お店で食べきれない物を持って帰ることができないのは、なんだか整合性が取れていないと感じています。解決は難しいですが、何か基準を作って安全性も担保できるといいなと思っております。

(会長)

ありがとうございます。子どもの頃からの教育と、食品ロスとデリバリーなど新しい形態の食品提供についてのご意見をいただきました。

(事務局)

ご意見ありがとうございます。子どもへの消費者教育については、農林水産部では食育の取組をしているところです。食育についての技術はあるのですけれども、その中でも食の安心・安全についても連携して取り組むことが大切だというのは、委員ご指摘のとおりでございますので、この計画において食育の取組など、他の計画との連携により、特に子どもも含めた食の安心・安全についての取組について、しっかり築いていきたいと思っております。

(事務局)

食品のデリバリーによる提供については、コロナ禍での新しい形態で、店で調理してから喫食するまでにある程度時間が経過することが十分予想されます。食品衛生責任者の事業者に対する研修会でも、注意すべき点や食品衛生の確保について、勉強する機会を設けて、そちらで順次対応している状況です。

(事務局)

食品ロスにつきましては、京都府食品ロス削減推進計画を策定しており、こちらの計画とも連携しながら取り組んでまいります。

(会長)

他にご意見ございますか。では、委員お願いします。

(委員)

私もフードバンクの手伝いをしております。各企業やスーパーから集まるものは、きちんとした保管や管理ができているので渡しやすいのですが、家庭で余っているものを集めている中には、どういった保管をされていたのかと少し心配するものも一部集まってきますので、少し別の安全の取組がいるのかと感じました。

循環型社会を進めていく上で、例えば肥料にしても、食材でコンポストにした肥料や、下水の汚泥を肥料とするなど、これまでとは別の方法での肥料の作り方が出てきており、これからの課題かなと思っていますし、一つの切り口かなと思います。

また、大学生と一緒に調理実習をする機会がありましたが、肉を切った後のまな板を洗うというのは私達の時代では当然の習慣でしたが、そのような習慣を身につけていない人もありそうです。パックの中の食材が綺麗なものだとして扱っていて、食品衛生に関する知識不足を感じたので、食中毒予防の周知啓発をしていただけると嬉しいです。

(会長)

他にご意見ございますか。では、委員お願いします。

(委員)

消費者にとって何が安心・安全かといったら、やはり美味しい食事をして健康に過ごしていくことだと思うので、消費者にとって何が安心・安全かとの観点で検査項目などを見直していただいて、できるだけ安心・安全に過ごせる検査体制であったり、事業者への講習会の内容であったり、時代に合わせたものにしていただきたいです。

論点1の食を取り巻く現状について、みどりの食料システムの記載がありますが、先日「食料・農業・農村基本法」の改正にも盛り込まれた、非常時の際の農産物の提供については関わってくるのではないかと思うので、その辺りもまた考えていただければと思います。

(会長)

はい、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)

論点1の5にある、デジタル化やネットの活用というのが、今までよりもさらに進展すると思います。

具体的にそれをどう計画に落とし込めるのかについて、今はあまり具体的なものがありませんが、 昨年末のクリスマスケーキやおせちなど、通信販売での食のトラブルが増えてきていると思いますの で、そういったことの被害防止などにも取り組んでいただけるとありがたいです。

また、私自身も食品などの情報を SNS で知ることが多く、SNS の活用がさらに活発になるということを、何か計画に落とし込む必要があるのかなと思っております。

(会長)

どうもありがとうございました。

IT の活用や、デジタルトランスフォーメーションなど、新しい動きも取り入れながら、今後の計画が策定できればと思います。

では、委員お願いします。

(委員)

第6次計画の取組状況については、第7次計画をつくる前段の議論なので、第7次計画を策定する にあたっての論点ではないと思います。

食の安心・安全に関する危機管理対応について、能登半島地震発生後、我々JAグループも一生懸命支援物資を運ぶなど被災地への支援を行っていますが、道路が分断されたことに伴い、被災地まで出向いて物資をお届けすることは容易ではないので、ドローンを活用して、通行できる道を確認してから支援物資を運んでおります。

国産農産物をはじめとする安全・安心な食料を安定供給できなければ、被災地での生活は非常に厳しいものがあります。そう簡単に道路などを復旧することはできませんので、食の安心・安全に加えて、できれば第7次計画の中に、災害発生時に食料を安定供給するにはどうするのかという観点についても、記載していただきたいと思います。よろしくお願いします。

(事務局)

ご意見ありがとうございます。論点2の6次計画の取組状況については、委員皆様からのご意見をいただきたいということで書かせていただきましたが、おっしゃった趣旨はそのとおりでございます。あくまでもこれは第7次計画を策定するにあたっての前提ということで整理しまして、最後組み立てていきたいと思っておりますし、食の安心・安全に加えて安定という概念、これは今回の地震でも、この点をクローズアップされましたが、その辺りについても、計画策定をする中で論点として取り上げていきたいと思っております。

(会長)

はい、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)

まず論点1の部分で項番2の食品表示法改正という項目がありますが、年々食品表示に関する基準はだんだんと厳しくなってきていて、我々小売部門においても、安心・安全を確保するために、専用の部署を作って、取引先に教育や表示の方法などを一緒になって指導しながら、消費者の方に安心・安全を届けるということを行っています。

零細な事業者では、なかなか指導や教育を受けられないところもあると思いますので、制度の改正があれば、表示ラベルの中身も変わってきますし、行政からの教育などフォローがいるのかなと思います。

あと、先ほど、委員がおっしゃっていた食品ロスの問題ですが、我々も企業として社会的貢献をしていく中では、食品ロスや、包装資材を減らしていく取組をしていますが、一方で様々な考えの消費者もおられ、賞味期限が短いことや、商品が売り切れてしまい、せっかく来たのに買えない等でお叱りを受けることもありまして、食品ロスをなくす取組というのは大変難しいなと感じております。

より多くの消費者の方々がそういう認識を持っていただけるような普及活動などを、行政の方々とも一緒になってやっていけたら、世の中の考えが変わって、自然と受け入れていただけるのではないかと思いますので、そういった取組をぜひやっていただきたいなと思います。

(会長)

はい、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)

フードテックに関しては、京都府の進められる大きな取組だと思いますが、京田辺市の地元では、 培養肉や昆虫食など、何かちょっと恐ろしいものが来るというようなイメージや、不安の声もありま すので、理解が深まるコミュニケーションの取組もお願いしたいと思います。

(会長)

ありがとうございました。では、委員お願いします。

(委員)

昔、牛海綿状脳症 BSE などお肉の安全性や 0157 の問題で大騒動となった際には、生活衛生営業指導センターで安心・安全のための講習会をたくさん開催しました。最近は、こういった大きな問題はありませんが、油断してはいけないと思いますので、事業者の意識がさらに高まるような食品衛生に関する研修会や講習会の開催をいただけると良いと思いますがいかがでしょうか。

(会長)

ありがとうございました。事務局、回答お願いします。

(事務局)

ご意見ありがとうございます。食品衛生行政については、監視指導について、京都市と京都府それぞれ別の自治体ごとで対応しているところでございますが、委員ご指摘のとおり、BSE や 0157 などの突発的で社会的関心の高いような事件が起こった場合に、改めてわかりやすい情報提供に努め、必要に応じて事業者への教育訓練の機会を検討いたしますので、予測できないものではございますが、起こった際は、ご協力を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。

飲食店の食中毒は、過去30年間で3分の1と大きく減少しており、これは食品衛生がうまく推進しているからだと考えています。今の時代に合わせた、それぞれの適切な食品衛生について、行政と事業者と府民の取組が必要だと思いますので、ご意見をいただいたことも踏まえて3者が取り組んで、食中毒の予防など食品衛生をさらに推進していければと思います。

他にご意見ございますか。

では、委員お願いします。

(委員)

HACCP と食品表示を徹底していくしかないと思っており、当連合会においても、年に 2、3 回専門の 方を招いて講習会を開催しております。HACCP の中でも食品の温度管理は、非常に大切なことですが、 管理について慣れてしまうと少し注意が行き届かない場合を心配していますので、事業者への指導など支援をよろしくお願いします。

(会長)

ありがとうございました。では、委員お願いします。

(委員)

HACCP は実施されて3年ほど経ちますが、まだまだ普及していないと感じています。今、委員がおっしゃったようにHACCP普及の支援を引き続きお願いしたいです。

また、京都市の食の安全安心推進審議会では、「HACCP に取り組んでいることが消費者にとってわかりにくい」との意見があり、これを受けて、(一社)京都市食品衛生協会では、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理実施店」であることが消費者の方にわかりやすく情報提供できるよう、プレートを作って店頭に掲示する「食の安心・安全・五つ星事業」を実施しております。消費者にとってわかりやすいことも考えていただければと思っております。

(会長)

はい、ありがとうございました。

食を取り巻く現状や第6次行動計画の取組状況を受けて、どのような取組が必要かなどについて、 皆様から幅広くご意見をいただきました。いただいたご意見を踏まえて、第7次行動計画の策定作業 を進めてください。

【報告事項】

(会長)

続きまして、報告事項(1)令和6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、資料3をご覧ください。

食品衛生法第24条の規定により、平成16年度から毎年策定しております令和6年度京都府食品衛生監視指導計画についてご説明いたします。

2 基本的方向は、令和5年度の監視指導結果の内容を検証し、来年度の食品関連事業者に対する監視指導の重点事項や収去検査を実施する他、自主衛生管理の取組を推進します。

また、食品衛生法改正の全部施行から3年が経過することから、HACCPに沿った衛生管理の制度化について、消費者や食品事業者に対する迅速、的確な情報提供等に努めてまいります。

続いて3 令和6年度の重点的取組について、初めの段落のとおり、HACCPに沿った衛生管理が原則全ての食品等事業者に対して義務付けられたことから、中小規模事業者等を中心に、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、普及、定着はもとより、食品の安心・安全の推進に引き続き取り組みます。

二つ目の段落ですが、他府県で発生した大規模な広域食中毒事案の発生を受けて、大量調理を行う 飲食店や、広域流通するそうざい製造業者に対する監視指導を強化するとともに、消費者の方に対し て早めに喫食いただくよう、食中毒予防の三原則を念頭に注意喚起いたします。

三つ目の段落ですが、このたびの食品衛生法改正により創設された新たな営業許可制度や届出制度 について、引き続き事業者に周知し、改正法への認識を深め、効果的な運用を推進したいと考えてい ます。

また、新たな営業の譲渡により、地位の承継を受けた施設に対して速やかに調査を行い、承継後も 衛生管理が適切に実施されていることを確認したいと考えております。

四つ目の段落ですが、他府県での、ふぐの肝臓を提供したことによる食中毒が発生したことを受け、 ふぐを取り扱う施設及び消費者に対し、ふぐの肝臓の提供や喫食しないことの指導など、周知を行い ます。

五つ目の段落ですが、腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒事案が全国的かつ、昨年度にも本府で発生していることを受け、生食用食肉の取り扱いや加熱調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を提供、販売する施設への監視指導の実施やその食品の検査を実施します。

引き続き、生の状態又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、 重点的な監視指導を行うとともに、消費者に対する啓発、注意喚起を行います。

六つ目の段落ですが、府内産農産物や輸入食品など、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、ヨーロッパ諸国でリステリア・モノサイトゲネスの汚染による自主回収が行われていることを受け、新たにナチュラルチーズ等に検査項目を追加します。

七つ目の段落ですが、食中毒事故等の発生が多い時期においては、これまでと同様、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。

こうした取組につきましては、3ページの4 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、また必要に応じ農林水産部と連携して、推進してまいります。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。

続けて、次の報告事項(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)

資料 4-1 は、京都府の食の安心・安全に係る取組についてです。

1、2 ページに令和 6 年度のリスクコミュニケーションと意見交換会の開催計画を記載しております。その他、3 ページ以降は、食の安心・安全に係る報告事項として 5 年度の取組をまとめておりますのでご覧ください。

資料 4-2 は、食に関する京都府の取組ということで、食育トークショー等の取組を紹介しておりますので、こちらもご覧いただけましたら幸いです。以上です。

(会長)

ありがとうございました。

報告事項に関して、ご意見、ご質問ございますか。

特にないようなので、これで終了とし、事務局にお返しします。

(事務局)

会長、ありがとうございました。

事務局から2点、お知らせします。一つ目は、次回の審議会では、次期計画の概要案と5年度の実績について協議予定です。なお、6年度では、第7次計画の策定に向け、3回の審議会開催を予定しておりますが、今後、Web 形式や書類でのやり取りなどを含めて、皆様のご負担にならないような開催の仕方を会長とも相談させていただきながら考えたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

二つ目は、委員任期は、令和6年7月30日までとなっていますので、次の任期に係る確認や公募委員の募集を行いますので、ご協力の程よろしくお願いいたします。

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)

本日は長時間にわたりましてありがとうございました。

第6次行動計画につきましては、来年度が最終年度となりますので、本日いただいたご意見を踏ま えまして、見直しあるいは改善する形で、来年度、進めていきたいと考えております。

また、第7次計画の策定に係る論点についてもご意見いただきました。様々な観点で検討していくべきことは、時代の変化も含めてあると思っております。京都府において推進しております他の計画とも関連させまして、しっかりと検討してまいりたいと考えておりますので、引き続き、委員の皆様のご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

今年度はこれが最後となります。1年間どうもありがとうございました。

以上