

(会長)

食の安心・安全にかかわるいろいろな事柄が起こっています。それで、本日お手元にありますように、協議事項としては2点あります。それから報告事項のところでは事務局から報告していただいて意見交換を行いたいと思いますので、よろしく願いいたします。

それでは、まず協議事項の1、生食用食肉の規格基準制定に係る対応について事務局のほうからご説明をお願いします。

(事務局)

資料1につきましてご説明をさせていただきます。前回の第1回の審議会を8月30日に開催していただきまして、そのときにも生食用食肉の対応につきまして説明をしたところです。資料1ページの国の動きで見ますと、6月15日までは前回ご報告させていただいたとおりでございます。富山県等におきまして食肉の生食によるO-111の大規模食中毒が発生いたしました。当初、死者4名、最終的には死者5名まで広がったということで、国のほうでは、厚生労働省、あるいは消費者庁からそれぞれ通知が出ております。5月には国のほうから都道府県に対して緊急監視の要請がございました。そしてまた6月には、消費者庁から表示基準の適合確認についての要請がございました。これらを受けまして、府の動きですが、5月6日から31日、795施設に緊急監視を実施いたしまして、52施設で生食用食肉の取り扱いを確認しております。この資料は次の2ページの一番上のところに緊急監視の結果ということでまとめさせていただいております。全国の合計に対しまして京都府のほうでは52施設取り扱っている施設がそれぞれ業態に合わせてございまして、衛生基準の通知に適合していない施設が43施設ございました。これは大腸菌などの検査が未実施であるとか、あるいはトリミングなどの器具類の専用化ができていないとかがございまして、それらについて指摘したところでございます。これはあくまで国のほうが衛生基準通知という行政指導でやってきたということでございます。それから、1ページに戻っていただきまして、6月になりまして京都府のほうでは食中毒予防推進強化期間を1カ月早めまして監視指導を行う、あるいはまた啓発活動を行うという形で対応してきたところでございます。あわせて、牛レバーにつきましても衛生基準の遵守、提供の自粛を通知したところでございます。ここまでは前回ご報告をさせていただいた中身でございます。

その後、10月には規格基準の制定を行うというところまではお話をさせていただいたところですが、国の動きのところ、具体的にそれが9月12日、食品衛生法の規定に基づきまして規格基準が一部改正になりました。そしてまた9月22日には、これは消費者庁の関係でございしますが、表示の基準についても一部改正がございました。そして10月1日から規格基準、表示基準の施行がなされたところです。その資料は5ページのところに参考資料ということでつけさせていただいております。生食用食肉に係る規格及び基準というところで、(1)から(4)までが規格基準の改正でございます。(5)表示基準につきましては表示基準の改正ということでございまして、それぞれ厚生労働省告示の321号、

内閣府令の第51号という形で通知がなされたところでございます。(1)は成分規格でございまして、検査の実施について規定しているところでございます。

(2)は加工基準ということで、それぞれ生食用食肉に当たっての基準を定め、その方法に従った加工を指示されています。専用の設備などを設けながらやっていくということになりますが、(3)のところでは、その加工する場合の一定の資格・知識を有する者が行われなければならないとなっております。その中で、都道府県知事などが生食用食肉取扱者として適切と認める者が行われなければならないという文言がございます。これにつきましては、生食用食肉取扱認定の講習会を受けていただいて、そういった資格を有していただくということにしているところでございます。それから、よく新聞等に出てきます(7)にありますように、処理の中で、肉塊の表面から深さ1センチの部分まで60度で2分以上加熱するなど加熱殺菌をきちっと行った後、速やかに冷却する。そういった方法で実施しなければならないという規定が設けられております。その他、保存基準につきまして、また調理基準についても定められております。それから最後、(5)表示基準でございまして、ここには容器包装された生食用食肉の場合には、生食用である旨、あるいはその加工されたと畜場名、と畜場の所在地の都道府県名、加工施設名、加工施設の所在地の都道府県名などを記載することとあわせて、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨、あるいは子ども・高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべきということを表示するような追加の表示を義務づけられたところでございます。そして、容器包装されていない生食について、店舗の見やすい箇所に食中毒のリスクの表示等を義務づけています。これが規格基準でございます。

また1ページに戻っていただきまして、今、ご説明させていただいた国の基準に対しまして、京都府では9月14日、規格基準、あるいは生食用食肉取扱者認定講習会を行いますという通知を397の施設に対しまして行いました。また関係団体として、府の食品衛生協会、食肉生活衛生同業組合などの業界団体に対しましても通知をしたところでございます。そして、10月1日から施行後もその基準を守っているかどうか、監視指導の継続を実施したところでございます。

この内容につきましては、2ページのほうに書かせていただいております。まず生食用食肉取扱認定者、これは先ほど申しました基準の中にございます都道府県などが認める者が加工を行わなければならないとなっておりますので、その講習会を開催しております。10月1日から施行ということで、国からの通知がなかなか出てこなかったのですが、10月までに、9月28日、9月29日と2回開催をさせていただき、その後10月17、18日、12月6日に開催を行ったところでございまして、延べ295名の方がご参加をいただいております。今後、23年度残り2回、1月26日、3月1日ということで、本年度7回の講習会を行って、衛生の面での講習会を行うことになっております。

それから、先ほど申しました10月以降の監視の状況でございまして、2ページの一つ上のところに監視結果ということでまとめさせていただいております。飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業、合計236の施設に対しまして監視指導

を行いました。生食用食肉を取り扱っている施設でございますが、この基準を満足するためのいろんな設備を用意する必要があります。12月28日現在においても取り扱いが行われている施設はございません。その後も保健所のほうからの情報提供をお願いしているのですけれども、今の時点では取り扱いを行っている施設はないということです。ただ、富山県とかでは、一部食肉を処理したブロックを購入されて、飲食店のほうでそれを加工されて販売されているというような状況もございます。ですから、これから京都府域におきましてもそういった形なりで広がってくると、取り扱うお店は出てくるとおもわれます。

それから次に、牛生レバーでございますが、これは2ページのところに書かせていただきましたとおり、国のほうでも今現在、調査を行い、制度上の取扱いが決まるまでの間は、引き続き自粛を指導していくということになっております。そういった資料につきましては、別冊に生食用牛レバーの取り扱いについてということで資料を用意させていただいておりますので、ごらんおきいただきたいと思います。次に3ページに移らせていただきたいと思います。こういった規格基準が具体的に設定されました。ただ、実際に食品の営業をするに当たっては、この基準にのっとった施設・設備を要するということがございまして、その基準を定めたほうがより望ましいということで、その規制を今回、京都府のほうで定めております。まず一番最初に法体系でございますが、食品の営業許可は食品衛生法の50条で衛生措置の基準が定まっております。そしてまた51条で営業の施設の基準が定まっているところでございます。衛生措置のほうは都道府県の条例で必要な基準を定めることができることとされておまして、施設のほうは都道府県は条例で業種別に必要が基準な定めなければならないとなっております。業種別というのは34の業種がございまして、そういった形で定められております。具体的には真ん中のところにあります京都府の条例ということで、食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例、ここで別表第1ということで、規則で定める事項。食品衛生法の施行細則というところにその衛生措置が定められております。そして、営業の施設の基準は別表第2のほうにありまして、別表第2に1から7までありますけれども、そのうち7のところには規則で定められておまして、これが細則の別表第3というところで定められております。

そこで、京都府のほうで今、検討しておりますのが、①の追加とありますが、この営業の施設の基準、第51条にかかるものですが、ここの施設の基準について追加をいたしまして、施設・設備を具体的に決めて、国の規格基準に準拠した形での基準を定めていくということにしております。それは4ページのほうに改正のイメージがありまして、①に施設基準の追加と書いております。例えば飲食店営業ですと、一般施設でアからクと並んでいるのですが、一番下のケのところに、これ以外に生食用食肉を加工、または調理する場合は、次に書かれる施設または設備を設けることという形に入れまして、具体的に国の規格基準に示すような設備や器具などを追加していきたいと思っております。この規格基準に示す設備・器具というのは、先ほどの5ページに書いていますような他の設備と区分するとか、

専用の設備を設けるとか、そういったものを加工基準として設けていきたいと考えております。これは飲食店で生食を扱いますけれども、ほかにも食肉処理業でも生食を扱います。食肉販売業でも生食を扱います。こういうところにつきましても同様のことを追加して、具体的に生食用食肉を扱う場合にはこういう施設がないとだめですよというのを明確に書くというふうにしていきたいと考えております。それが1点目でございます。これは国のほうからもそういった形であるほうがよりベターだということで通知も受けておりました、全国レベルでもそういった方向で準備を進めているところでございます。

それから次に、3ページに戻っていただきまして、生食用食肉取扱事業者の届出制ということでございます。これは飲食店営業とかでは具体的に何を取り扱っているかまで記載されるものではございません。ですから、その取り扱いにつきましましては届出という形で別に細則の中で定めまして、そこで生食用食肉取扱業者がどれくらいおられるか、その実態を把握するということと、それから先ほどの認定講習会を受けておられる方がそのお店におられるかどうか、それをきちんと届出の中で把握するという形で届出制を用意しています。それは4ページのところに行ってくださいまして、その具体的な中身については書かせていただいております。②でございますが、生食用食肉を取り扱う事業者は保健所長あて届出を行い、届出済証の交付を受けるということで、届出を受けたところにはきちっと届出済証を発行するというようにしております。そして、その届出済証は営業所に掲示することで、府民の皆様が食べに来られたときに、このお店は生食用食肉を取り扱っているお店ですよということが明確にわかるように掲示するような規定を設けたいと考えております。

次にまた3ページに戻っていただきまして、生食用食肉取り扱いに係る情報提供ですが、これも京都府独自の取り組みでして、安心・安全の情報をきちっと消費者の皆様提供できるような仕組みということでございます。また4ページにお戻りいただきまして、その手法でございますが、先ほどの参考資料の5ページのところに表示基準がございます。一番下のところで店舗の見やすい箇所に表示ということで、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあるとか、子ども・高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべきということなどを店舗の見やすい場所に表示する。これは表示をするのですけれども、どのくらいの大きさで表示するかという具体的なことを書いておりません。そこを文字の大きさを一定決めて、来られた方が見やすいような形にするということで、これも京都府の食品衛生施行細則の中で入れていきたいと考えております。

以上が今後の京都府の考えております食品衛生法の施行細則の改正内容でございます。

なお、京都府食の安心・安全審議会の中に食品衛生評価部会を加えていただきまして、そこで専門委員からこの施行細則の改正についてのご意見をお伺いしたところでございます。専門委員方からは、この規定については了解を得られたところでございます。その中で幾つかご意見をいただきましたので、ご紹介をさせていただきます。

京都市との連携はどうかということでございます。先ほどの3つの改正項目の中の営業の施設基準につきましては、京都府だけではなくて、京都市までこの条例の規定が及ぶとなっておりますので、その規定が京都府同様にかかってきます。ですから、京都府・京都市とも営業の施設基準は規定されるということになります。それから次に、生食用食肉取扱業者の届出制でございますが、これも実は京都市と何度かお話もしながら協議いたしまして、京都府と同様に届出制を設けるということになったところでございます。表示の大きさにつきましては京都市としては今のところあえて設けていませんが、それはきちっと運用の中でやっていきたいということでございます。

以上で生食用食肉の規格基準制定に係る対応についての説明を終わらせていただきます。

(会長)

生食用食肉の規格基準設定に係る「食品衛生法施行細則」改正(案)における改正項目が3点ありますが、今回この審議会で諮り、同意が得られれば、改正作業を進めるという段取りになっています。改正項目については営業施設基準の追加、新規項目として、取扱事業者の届出及び講習会の実施。それから生食用食肉取扱に係る情報提供となっています。ご意見ご質問などありましたら、お願いします。

(委員)

まず第1に、この改正はここで審議しました後、どうなるのですか。

(事務局)

内部的に決裁をとりまして、府の規則、この施行細則の中に盛り込んで施行するということになります。

(委員)

いつごろ。

(事務局)

時期的には4月以降を目途に考えています。一定の周知期間が要るのではないかと考えていますが、ただ、安心・安全の観点がありますので、できるだけ早く、きりのいいところで施行したいと思っています。

(委員)

ここでこれでいいですねということになりましたら、そのまま規則として進むのですか。

(会長)

規則をつくる作業に入ることです。

(事務局)

先ほど申しましたように、業者さんにもきちんと周知をする必要がありますので、その周知期間を設けながら、4月を目途に進めていきたいと思っております。

(委員)

大変丁寧にやっていただいて、ありがとうございます。新しい施行細則を改正してこれに基づいてきちりやっていただくということで、お願いしたいと思

ます。それから京都市は検討中ということですが、情報提供については、要するに最後の食べるか食べないかというのは消費者が判断するというので、子どもさんや高齢者ということについての判断は消費者に任されたわけです。そういう意味では、リスクはあるということで、その情報提供は大変重要だと思います。ですから、京都市も同じようにやっていただければありがたい。それから生レバーについては、厚労省は自粛というよりか禁止していただいたほうがいいのではないかと思うのですが、これは私の意見です。

(事務局)

京都市のほうも先ほどの表示基準の中で店舗の見やすい箇所に表示をするということは決まっています。あと表示が不明確であったら当然だめですので、きちっと運用の中で指導としてやっていくというふうには聞いています。

生レバーにつきましては、今のところ自粛でしかないのですが、この後、鶏肉とともに規制が検討されると聞いておりますので、その辺は十分に注視しながらやっていきたいと思っております。

(会長)

食品衛生法施行細則で、この中には罰則とか、あるいは公表とか、そういうものも入っているのですか。違反というものがあつた場合には、あとの措置は。

(事務局)

営業の施設基準を守らなかった場合には罰則適用があります。情報提供につきましては罰則まではありません。

(委員)

業者への周知期間を設けて4月からというお話でしたけれども、業者へはどういう方法で周知されるお考えでしょうか。

(事務局)

食肉関係の団体や、食肉生活衛生同業組合、また京都府食品衛生協会などに、まずお話をさせていただく。また、啓発資料を配布やホームページでも啓発していきたいと考えています。

(会長)

現在に講習会参加者が300名近くありますが、生食用食肉を扱う可能性のある施設が約400程度。あと2回の講習会で残りが大体終わりそうですか。

(事務局)

可能性のあるというのはかなり対象を広げてとっていますので、実際そこまでするというものではありません。とりあえず資格を取っておくという方もいます、他府県で受講した場合、京都で事業をしてもかまわないということになります。他府県も同じような形で講習会は実施しています。

(委員)

2ページの緊急監視の結果で、生食用の食肉を取り扱っている施設というのは、京都府で飲食店営業では36店という意味ですか。

(事務局)

そうです。

(委員)

これは京都市は含んでいないのですね。

(事務局)

京都市は含まないです。

(委員)

このときの飲食店はどういう店のことを言っておられるのでしょうか。普通このごろはやっている焼き肉店みたいなところですか。

(事務局)

そうです。

(委員)

これは全部ではないのですね。何軒かピックアップしているということですか。府内の店舗でこれが全部ということないと思いますが。

(事務局)

飲食店だけで1万軒以上ありますので、京都府が調査するにあたって、保健所が今まで監視をしている中で可能性のあるところをピックアップしながら795施設まで絞り込んで、その中で調べていくと取り扱ったのが36施設あったということになります。

(委員)

795施設が牛肉の生食を取り扱っているということですか。

(事務局)

調査対象として調査をしたということです。

(委員)

そういう肉を扱っているということで調査された。

(事務局)

可能性があるということで795施設まで調査をしたのですけれども、それは電話調査であったり、立入調査であったりとか、いろいろな形で調査をしまして、その中で実際に取り扱っていたのが36施設あったということです。

(委員)

これが次の10月1日以降の監視結果で、156施設となっていますが。

(事務局)

このときは監視指導であり、可能性のある施設ということで、最初397施設に通知案内をおこないました。今回は基準が厳しくなるので、可能性が少なくても積極的に実施するというので、156施設まで監視指導を行っています。結果としては規格基準を満足するようなどころまではまだできていないということです。

(委員)

取り扱っている施設というのは、156施設のうち生食を取り扱っているのは「0」だということですか。

(事務局)

そういうことです。

(委員)

こういうニュースがいろいろ出てきたからやめたということなのですか。

(事務局)

5ページの基準、肉塊表面から深さ1センチまで60度で2分以上加熱するか、専用の設備を設ける必要があります。投資も必要なことから、やめたというか、様子を見ているところもあるかと思います。飲食店で全部をクリアするのはなかなか難しいので、食肉を処理するところできちっと処理をして、一定の安心・安全の肉の塊ができて、それをまたお店のほうで加工調理をするというような形でされている事例が富山であります。そういうところが全国に広がれば、京都府内においても利用される可能性はあるかと思います。

(委員)

私も食肉関係の業界でいろいろお話を聞いているのですが、施設を別にする、調理場を別にしなさい、こういう設備をつくって、温度をここまで上げてということになってくると、普通のお店ではできない。食肉処理業をやっているお肉屋さん、卸屋さんでないと処理ができない。それもかなりの投資のできるところでないと小さなお店ではできません、というほど厳しい内容らしいです。だから、食肉組合の役員さんたちはここに「0」が出てくるのはやむを得ない結果だと言っておられます。かなり投資が必要らしいです。

死者が出たというようなこともあって、余りにも厳しい基準になってしまって、事業者としてこれの基準を満たす設備をそろえてと言われると、お店の改造から含めてこれは余りにもきついな、商売できないなということをごちゃごちゃと聞くことがあります。それほどきつい内容らしいです。

(会長)

本日提案の協議事項について、食品衛生法施行細則に基づいて改正の方向で検討していただくということによろしいですか。

(委員)

了承。

(会長)

平成24年度食品等の収去計画策定について意見聴取する必要があるため、それについてご説明をお願いします。

(事務局)

引き続き資料2をごらんいただきたいと思います。これは2年前からこの審議会の皆様にご意見をお伺いしながら進めさせていただいているところですが、食品衛生法の24条で、食品衛生監視指導計画を毎年策定することになっております。この検査につきましては、その趣旨に書いておられますとおり、通常の検査、それから食中毒などの緊急の検査、そして夏期・年末の一斉取り締まりでの検査、この3種類の検査を京都府としては定めながら計画的にやっているとございます。毎年審議会の皆様にご意見を伺いながら、府の関係機関で協議して素案を作成いたしまして、そして消費者団体との意見交換、それからまた意見募集などを経ながら、最後また審議会にご報告させていただいて、年度末に



策定するという手順で進めているところでございます。今年度も同様の形でこの検査計画の中の通常検査のご意見を伺いたいと思っております。食品の種類とか検査項目、検体数などについてのご意見をお願いしたいと思っております。きょうお伺いさせていただいたのに加えまして、できましたら1月末までにご意見をいただければと考えております。

それでは、収去検査の目的等というところでございますが、府内で生産・製造、または販売される食品に関しまして、放射性物質、残留農薬、食品添加物などについての検査を行い、そして違反食品・不良食品の流通防止、これらを排除することによって安心・安全確保を図ることとしております。通常検査、緊急検査、夏期・年末集中検査、この3つの検査になっておりまして、検査食品としましては農産物や食肉、卵、乳、魚介類、加工食品などを行っております。検査項目につきましましては、放射性物質、残留農薬、動物用医薬品、環境汚染物質、微生物、成分規格、食品添加物、組換え遺伝子という形で書いております。ここで放射性物質と書いておりますのは、23年度既にやってきておりますので、そういう意味で書かせていただいたところでございます。あくまでこれは緊急検査でやらせていただいたところでございます。この放射性物質の検査の内容につきましましては、10ページのところに一覧を挙げさせていただいております。これは平成23年度の検査でございまして、12月31日現在での取りまとめの結果でございます。①から④がございまして、これは京都府全体での検査の内容でございます。一番最初の定期的な環境検査、これは文化環境部のほうで文科省の交付金事業ということでなされてございまして、23年度府内産の農産物関係の63検体を実施されております。これはこれまでから実施されているところでございますが、臨時的対応ということで、2番、3番とございます。2番につきましましては、府内の圃場などの検査でございまして、既に416検体、府内産の農畜産物については実施をしております。これは民間に検査委託される中で、簡易検査機器を入れて毎月検査を実施されております。それからもう一つ、3番目が私どもの食品衛生法に関係する分ですが、原発事故隣接県の福島県始め17都県産の農産物などの検査を実施してございまして、これは保健環境研究所に文科省の関係で導入いたしました検査機器、現在、京都府の備品ではございますが、それを特例的に使って検査を行っております。11月でキャベツ、牛乳、お茶など15検体を行ってきたところでございます。これは3月末から11月まで実施をしております。3月末までにいろいろ流通状況なども調査する中で、最終的に検査としましては3月末から11月です。その後、④というところに移っていただきまして、流通食品の検査体制の整備、これは12月から整備を行っております。検査機関として保健環境研究所に検査機器1台、中丹西保健所に検査機器1台、これは11月の時点で導入いたしまして、あと調整を行い、12月からこの検査機器を使っております。保健環境研究所はこれまで特例使用の形で検査機器1台を使用していたのですが、この12月から食品専用の検査機器ということでさせていただいております。中丹西保健所のほうは他自治体のと畜場で肉の問題がございまして、その肉から放射性セシウムが出たということでございますので、と畜場で事前に確認す

るということで、肉専用の検査機器ということで迅速検査機器を導入しております。そして12月末までの間に牛肉、米、調製粉乳など24検体を行いまして、12月末までで合計39検体の検査を実施したところでございます。今後の体制でございますが、現在行っているところですが、月24検体を実施をしていく予定でございます。日常摂取する食品16検体、牛肉8検体ということで実施をしていきます。それと、別冊の16ページをごらんいただきたいと思います。先ほどの具体的なデータを一覧で示させていただいております。府内に流通する府外産食品を中心に検査を実施しております。3月31日から12月末までのデータ、39検体について挙げております。ここで使用機器のGeというのはゲルマニウム半導体検出器でございます、NaIというのはヨウ化ナトリウムのシンチレーション検出器で、簡易迅速機器です。ここで12月2日以降は検査機器を追加して、ゲルマニウム半導体検出器とシンチレーションの2台で対応しております。検体も一挙に増えたということになっております。それから次、18ページには緊急の中のまた緊急ということですが、放射性セシウムに汚染された稲わらを摂取した可能性のある牛肉の調査、7月15日からそういう問題が発生しまして、京都府のほうでは流通調査を保健所をお願いする中で調査を行ってきたところでございまして、検体があったものについては保健環境研究所で検査をするということで、資料では上下が逆になりますが、7月21日から9月21日の間に検体がございます、13検体行いました。そのうち2検体が超過ということで、これにつきましては事業者が保管という形で対応しております。これは前回の8月末の審議会でもご報告を差し上げたところでございます。

それから、20ページのほうに行かせていただきまして、こういった検査機器を導入したことにつきましては、府議会でも質問がございまして、日常的に子どもが口にする加工食品などへ拡大しながら検査を実施していきたいということで、粉ミルクなどを対象にしてやっております。そして、21ページのほうで、早速府が粉ミルクの検査をしたということで、京都府でも放射性セシウムが検出されたものとはロット番号が違いますが検査を実施しました。結果は検出しませんでした。また、他のメーカーの分も検査しましたが検出しませんでした。

このあと、またさらに追加で2検体の検査を行っておりますが、すべて不検出ということでした。

22ページから23ページはその検査機器の内容でございます。また本文のほうに戻っていただきまして、こうやって23年度は検査を行ってきたところでございます。

次に、6ページのところの通常検査の収去は各保健所（7保健所）が行い、検査機関は保健環境研究所、そして拠点保健所である山城北、南丹、中丹西保健所で実施しております。

7ページをごらんいただきたいと思います。平成23年度の食品等の検査計画でございますが、750検体、アからクまで出させていただいておりますように、府内産の農産物、輸入食品、ノロウイルスの検査とか、学校給食、遺伝子検査なども行い、また食品にまつわる不安があれば、そういったものについても検査を

行ってきております。平成22年度の検査につきましては、750検体の計画のところ、740検体を実施しております。23年度もほぼその計画どおり進めていきたいと考えております。

今の検査計画の概要につきましては、添付資料の1番、8ページから9ページのところに22年度と23年度の計画、実際的な数値も入れまして、一覧を掲載させていただいております。それから、添付資料の2には検査結果の公表ということで、ホームページにそれぞれ農産物の残留農薬検査とか、畜水産物の動物医薬品検査、それから12ページには環境汚染物質や微生物検査、成分規格検査、食品添加物という形で、検査ごとに分けまして、22年度、23年度の検査結果をホームページに上げさせていただいております。これはこの審議会の中でそういった情報を的確にホームページに入れるようにというご意見もいただきました中で入れさせていただいております。また、ただ入れるのじゃなくて、わかりやすい表現にすべきではないかというご意見もいただきましたので、それぞれ注釈を入れながら、その検体数につきましてもコメントを入れながら進めたところがございます。そしてまた、私どもで考えていましたけれども、少し表現がまずいというご意見がございましたら、また修正等もしていきたいと考えております。14ページのほうにはそういった検査結果につきましてもコメントを入れながら入れさせていただいたところがございます。以上が添付資料2でございます。

こういった形でこれまでから取り組んできたところでございます。平成24年度につきましても、食の安心・安全行動計画は22年度から24年度となっております。750検体が目標ということでございます。この750検体を目途にしまして検査を実施していきたいと考えております。それで、別冊の10ページのところですけれども、ここに②ということで食品中の放射性物質の規格基準の設定とございます。これはこれまで検査をやっておりますが、あくまで暫定規制値ということで国が定めてやっておった事項ですが、この12月22日に、国のほうで、その暫定規制値の根拠となるものが年間5ミリシーベルトということで許容できる範囲と決めていたのですが、それを薬事・食品衛生審議会において検討を進めてきて、年間1ミリシーベルトに引き下げるということを基本として進められております。そうなりますと、ざっと見たら5分の1に下がるということでございます。その基準案は放射性物質部会において了承されました。今後、文部科学省の審議会への諮問、あるいはWTOへの通報、パブコメなどを行いながら、国民にも説明会を行って、審議会の答申を経て、省令、告示の改正という流れになります。実施時期につきましては、11ページのところに平成24年4月までに広報紙などを活用してということで、4月を目途にそういった新たな基準が設定されることとなります。その考え方につきましては、12ページから15ページに書かれているところがございます。これは全体的にそういった基準を諮りますので、これを踏まえて、平成24年度の京都府の検査計画につきましては、これまでは暫定規制値ということで緊急検査で対応してきたところがございますが、平成24年度につきましては通常検査の中に入れ込みまして、750検体の全体枠の中で検査を実施していきたいと考えております。その頻度でござい

ますが、先ほどの10ページのところの資料に書きましたように、現在月24検体やっているとございます。このベースを維持して、来年度も引き続き放射性物質としては検査を実施していきたいと考えてるところでございます。

以上です。

(会長)

食品等の収去検査計画でどういう食品について検査を行うかということをご意見いただき、一般に広く意見をいただいて、それで最終的には本年度内に確定ということで進行します。放射性物質についての検査も、この検査の項目の中に入れた形で24年度は策定していきたいということです。

ここで質問があれば、事務局のほうに今お聞きいただければと思います。どういうふうなものをどういう形でというご意見に関しては、先ほどご説明がありましたように、本文の別添様式の食品等の収去検査計画策定に対する意見の提出を1月末までに提出願いたい。

それで整理していただいて、本年度中にもう一度この委員会で確定していただくという段取りになっております。こういう形で実行してよろしいですか。ご質問などがあれば、今、この場で聞いていただいて結構です。

(委員)

この収去検査の項目は、京都市との連携はできているのですか。京都市と連携しながら行うと書いてありますけれども、検査の対象品目とかは京都市と同じようなものをするということですか。

(事務局)

京都市のほうも農産物とか魚介類などをされていますので大体同じものになるかと思えます。

また京都市とは何度か定期的に会議をしていますので、意見交換しながら実施したいと思っております。

(委員)

京都市内の中央卸売市場に京都府内産の魚介類、野菜類が余り入ってこなくて、他府県産が入ってきている。府内産は地域で食べているか他府県に行っているというようなことを聞くのですけれども、そういうことはないのですか。

(会長)

流通関係はどうですか。

(委員)

野菜は京都市場に入ってくるのが多いのですけれども、水産物はどうなのでしょう。

(委員)

京都市と京都府の壁があって、中央卸売市場に京都府内で一生懸命とったものが扱われないという話もあったので、そんなことはないのですか。

(事務局)

京都市の中央卸売市場第一市場に京都府内産、滋賀県産、そのような近隣のものを専門に扱うようなところもございます。それ以外に宇治のほうに南部総合地

方卸売市場がございまして、それは山城地域の地場産のものを中心に流通するというような形がございまして、水産物については、丹後沖でとれたものがそれぞれの漁港で揚がってくるのですが、舞鶴の卸売市場に行きまして、そこからいろんなところに出荷されていく。最終的な小売店、料理屋さんといったところについてはそれぞれの用途に応じて、場合によったら京阪神に広く出回る場合もあります。

(会長)

以前よりは京都市との共同という形はでき上がっており、意見交換して、二重になる部分をできるだけ効率的に行うという体制になってきていると思いますので、これからもそういう形で進めていただければと思います。

(委員)

ちょっと質問をさせてもらっていいですか。2つありまして、一つは、放射性物質の基準が変わったということですが、お茶については従来500ベクレルであったものが、飲料の状態では10ベクレルになったということなんですけれども、その基準というのは厳しくなったのか緩くなったのかどっちかというのが一つ。

もう一つは、収去検査の結果の発表の関係で、例えば農産物の残留農薬の関係ですと、最初一斉検査された後、その中で検査結果でグレーのものが出てきた、超過の懸念があるという場合、もう一回検査をされて、その段階で公表という形になると思うんですけれども、農家の段階からいきますと、一定懸念がある段階でこちらのほうにお知らせいただけないか。例えば出荷自粛とか、あるいは市場の関係者に対事前説明の時間とか、そういう対策がいろいろできる。その辺は工夫できないかなと思います。

(事務局)

一つは、お茶の放射性物質の新たな規制値の関係でございまして、現在、国の審議会等で検討中ということで、まだ最終的な決定までには至っていないのですが、ほぼこの線ということで出ております。先ほど説明があったのですが、基本的に従来との変更は、一つは、規制値が5分の1ということにより厳しくなったということと、それからもう一つは、対象のくくり方が従来は原料農産物といいますが、農林水産物でされている。乳製品ということで一部加工品があるというくくりになっていたのですが、今度からは口に入る状態ということで、一番大きいのは従来は加工品は余り対象になっていなかったのですが、そういうものも含めてという形になります。その関連で、今、申し上げましたように口に入る状態でこういう規制値を適用しようということで、お茶の場合、去年5月に神奈川県足柄茶であったときに、その段階で暫定規制値で、お茶については生の葉っぱの状態なのか、より濃縮された乾燥されたものなのか、実際の飲用であればお湯に出して飲む、それがより適当であるのではないかというようないろんな議論があったのですが、その時点では荒茶ということになって、現在は荒茶で1キロ当たり500ベクレルというのが暫定規制値という形になっています。今回の厚生労働省の審議会の情報をいろいろとっているのですが、それについては今、

聞いている情報では、お茶については、お湯なりそういうものに出した状態でやります。今申し上げていましたように、人が口に入れる状態で規制値をはかりますということです。詳細については、今さらに詰めているという段階で聞いておりました、そういう点については情報収集をさらにやっていきたいと思っています。現在と余り変わらないのではないかというお話も聞くわけですがけれども、そこについてはよく情報を収集してやっていかないとはいけませんし、生産者の方に対してもいろんな情報をこれからまたやっていきたいと思っております。

それから、あとの残留農薬の関係については、そういったことも心しながらいろいろ連携をとりながらやっていきたいと思っています。

(会長)

確かに提案していただいたように、検査結果がグレーでさらに精密な検査を必要とする段階でお知らせしなければ、回収という意味では手間が大変になりますものね。

(委員)

消費者にも利益になりますしね。

(会長)

出荷の段階でちょっととめおくということも考えていただくということで、実際さらに精密な検査をするという決断もなかなか難しいですけれどもね。

(委員)

それだったら収去検査を製造業者のところで、生産者のところでしなかったらなかなか難しいですよ。

(事務局)

今、食品衛生法に基づく流通食品についての収去検査ということで、残留農薬についても今、京都府としてやっていますということが一つと、それから生産者団体においても自主的な検査はまた別にやっております。

(委員)

安全・安心に使ってもらえるように、自主検査という事務的なことだけでなくGAPとか記帳とかいろいろ事前防止策というのは十分やっております。

(会長)

ありがとうございました。

それでは、協議事項を終えまして、報告事項に移らせていただきます。事務局からよろしく申し上げます。

(事務局)

それでは、資料の20ページをごらんいただきたいと思っております。資料3、京都府の放射性物質検査体制についてご説明をいたします。今まで説明した中で重複する部分もございますので、かいつまんで説明させていただきます。

京都府における放射性物質の検査の考え方ですがけれども、国と東北・関東17都県が連携して検査をしております、その結果、問題のあるものについては流通させないという措置がとられておりますので、京都府に流通されてくる食品については基本的には問題ないということで思っております。ただ、安心・安全と

いう面からすると必ずしも十分なものではないという考え方、及び静岡県まで検査されておりますので、京都府のものは安全かということについてしっかり検査する必要があるという観点から、京都府産あるいは京都府内に流通している食品という2つのものについて京都府でも検査をしているということでございます。その結果については、ホームページを通じて公表しております。

1番目の国と東北・関東17都県における検査です。これにつきましては、国の指示に基づきまして、問題がある場合につきましては、原子力災害対策特別措置法に基づきまして国が都県に指示しまして出荷を止められることになっております。京都府における検査の結果ですけれども、2番のところでございます。表に書いてありますように、府外産農産物につきましては、保健所の職員が中心になりまして、例えば群馬県産のネギ、茨城県産の白菜ということで検査しております。昨年末現在で35検体の検査をしまして、すべて暫定規制値以下ということでございます。そのほか昨年12月に問題になりました調製粉乳についても検査しまして、4検体すべて不検出という結果になっております。府内産農産物につきましては、京都府でとれる農作物、農畜水産物を検査しまして、416検体すべて不検出ということでございます。

検査体制ということですが、まず最初に、府外産流通農産物でございます。これにつきましては、国の検査対象にはなっていないのですけれども、安心・安全をより確かなものにするという観点から、福島及び周辺17都県で生産されたもので、京都府のスーパーとかで見つかったものについてモニタリング検査という形で実施しております。これは発生の3月からモニタリング検査ということで、2～3週間に1回流通調査をした結果、該当するものがあれば検査をしてきたということでございます。12月からにつきましては、21ページですが、食品専用ゲルマニウム半導体検出器及び簡易迅速検査機器を導入いたしまして、月16検体、簡易検査につきましては月8検体、都合24検体の検査ということで拡大をしてきているところでございます。

次、府内産農産物でございますけれども、これは生産物に対する風評被害防止という観点から実施しております。4月から開始しております。4月の時点では毎月1回2検体の検査でスタートしたわけでございます。その後いろいろ風評被害という事態も見受けられましたこともありまして、6月には、府内産農産物の検査のための民間検査ということを考えまして、そのための経費を5月補正予算で計上したところでございます。それを受けまして、民間検査機関に搬入しまして、年間で20品目200検体の検査ということでスタートしたわけでございます。さらに10月にも検査体制を強化いたしまして、これは簡易検査機器ということで、短時間でたくさんの検査をできる機械を導入いたしました。この結果、先ほど言いましたように、昨年末時点で416検体の検査をしたということでございます。下のところでくくっておりますけれども、府内産農産物の基本的な環境と申しますか、放射性物質に汚染されるおそれがあるのかという観点で調べていたわけですけれども、これにつきましては3月の事故以前とそれ以降とでは、環境中の放射性の量及び雨やちりなど降下物の中での放射性物質の量をはかって

いますが、いずれも変化がなかったり、不検出ということで、福島原発の状況で変化はなく、その影響は府内産農産物については得られていないという状況であるということでございます。

22ページをお願いします。これは24年度における検査体制ということで書かせていただいております。基本的なスキームとしては、流通食品、府内産農産物ということで、部局を分担いたしまして連携してやっているということでございます。流通食品につきましては、先ほど説明もありましたけれども、日常的に摂取する食品を中心に、加工食品や子どもが口にする食品に拡大ということで、これは12月から拡大しているわけですがけれども、その体制を維持していきたいと思っております。検体数については、先ほど言いましたように月24検体ということもありますけれども、具体的な数字については調整中というところでございます。府内産農産物につきましては、今までやっている品目なり検査頻度を基本にしまして柔軟に対応していこうということで、具体的な検体数については現在、内部で調整しているというところでございます。公表につきましては、ホームページのみならず、プレス発表も使いながら皆さんに知っていただいて、風評被害防止、あるいは安心・安全を確保していきたいと思っております。

以上です。

(会長)

ただいまのご説明のところで、質問とかはありますか。

(委員)

23年度の放射性物質検査結果ですけれども、府外からの流通農産物で、これは暫定規制値以下ということなんですけれども、これを新しい基準に当てはめたときにはオーバーするものがあると理解したらよろしいのでしょうか。不検出ではありませんよね。

(事務局)

検査品目で暫定規制値以下であったものは、ネギが49ベクレル、製茶41ベクレル、サバ22ベクレルです。この検査結果は、新たな規制値であっても規制値内ということです。検出下限値も結構精密検査などで出まして、この迅速機器も検出限界値10ベクレル以下まで出ていますので、新たな規制値に当たっても対応できるということです。

(委員)

新しい基準になって引かかるものがどんどん出てくるという状況になったら怖いなと思ったのですけれども、少し安心しました。

それから、今、特に乳幼児についての検査品目を増やしていただいているということで、これも新しい基準では赤ちゃんや子どもさんのものについては基準がより厳しくなっている。もし何かあったときに不安が広がらないような公表の仕方も含めて、マスコミの方たちともきちっと連携をとりながら公表していただくようにお願いしたいと思っております。

(委員)



京都府産とそれ以外の検査件数を比較すると、京都府産のほうが多く検体を検査されているんですね。可能性としては京都府産のものの方が可能性が低いと思うんです。その中で、17都県のものに関して全部検査しているわけではないので、サンプリングですから、そちらのほうの検体数を増やしたほうがより安全・安心が確保できるのではないかと思うのが一つ。あと、結局京都府産で出る可能性があるものは、乳製品、畜産関係の稲わらを被災地のほうから持ってきているところということになってきますね。ということは、ここにも書いてあるのですが、稲わらを17都県のほうから持ってくることは禁止されているのですか。そこら辺があって、府内農産物にしたって、米とか野菜とかというのはやるだけムダなところがあるのではないですか。それより、お茶も一部混じっているのがあるかもしれませんし、お茶とか畜産関係、水産物に関しての検査の頻度を上げたほうがより安全が確保されるのではないかと思うんですけれども、その辺はどうですか。

(事務局)

全く理屈としてはそのとおりでございます。また、流通食品の関係は生活衛生課のほうから補足していただいたらと思います。

幾つかの点がございました。一つは、稲わらの関係です。国は暫定規制値という言い方と、それから許容値という言い方で分けているわけですが、規制値という言い方をした場合、食品衛生法に基づく強制力のあるもので、もしオーバーするものがあつたら回収命令を出すということです。稲わらは法に基づかない形の中で、指導ということでやっているのが農林水産省の方法です。それでありながら、稲わらでかなり高濃度のものが出たということで、それについては出さないということで、現地において指導が徹底されているというところなんです。そういう事実が確認された時点、これは去年の7月ごろだったかと思いますが、その時点で、稲わらを食べた可能性のある牛が京都府内のと畜場に入っていないかどうかという確認をしました。それについては入っていません。すべてと畜場の記録がありますので、それを確認しました、それが一つ。それから、そういう稲わらが京都府内の畜産農家に使われていないかどうかという確認をしました。これについては、稲わらについては流通業者、えさの業者の方が扱われますので、そういったところにすべて照会をかけて、さらに京都府内だけではなく、全国で一斉調査を農林水産省でされましたので、その点で入れる側のほうで調査をして、京都府内の畜産農家にそういうものは入っていないという確認をしました。もう一つは、京都府内の畜産農家の方にそういうものを使った可能性がありますかという確認をさせていただきました。結果、京都府内の畜産農家の方もそういったものを使ったことはないということでした。双方向の確認をしております。稲わらに関してはそういうことですので、京都府産の牛肉であるとか乳製品については基本的に問題ないと思っています。ただ、3月11日以降、府庁のほうにもかなり府民の方からお問い合わせの電話があります。そういう中でいろいろ説明させていただくのですが、やはりちゃんと検査しているのか、検査結果で出ているのかというようなお問い合わせがかなりありました。そういうことでできるだけ早

くということで、一番最初は3月31日に検体を採取して、4月1日に検査結果が判明したということだったと思いますが、そういう形の中で検査を実施しました。先ほどご説明させていただきましたように、途中から増やしたというような形にしております。ですから、府内産のものについては、環境の測定も含めまして問題ないということなんですが、やはり風評被害防止というような形でしっかりさせていただいているということです。流通品の関係では、ご承知のとおり東日本から流通している品目は少ないという中で、今のような状況があるということです。

(事務局)

まず流通する食品につきましては、全国の検査で、既に8万件ぐらいの検査をしています。そのうち福島始め17都県で約9割ぐらい、京都府なり他の府県でやっている中では京都府はかなりたくさんの検体をやっているという状況です。もちろん京都市さんもそれにあわせてかなりの数をこなしているということです。それ以外に、ここには書いておりませんが、実は福島県とかそういうところから手いっぱい検査ができないということで、別途応援の依頼が入っています。そういうのを京都府のほうでは受け入れて検査をやって、またお返ししたり、そういう形で元のところでチェックをしていただくということが一つです。もう一つは、実際先ほど委員のほうからもお話がありましたが、17都県からの検体はたくさんは来ません。例えばこの検査の結果を見ていただいたらわかりますように、白菜ばかりとか、この間はキャベツばかりとか、そういうふうになってしまっているのが実態です。先ほど説明のときに申しましたが、この検査は通常検査の中でもそこだけ限定ではなく、幅広く基準ができればやっていきたいと考えております。

今後、そうはいいましてこういった不安に思われる方があるということで、肉専用の検査機器を導入して12月からと畜場のある中丹保健所で検査をしますし、来年度についても今年度以上に検体数は増えるという形で対応していきたいと考えております。

(委員)

リスクとしては府外産のものの方が高いと思いますから、この検体のバランスというものはどうかなと思います。

(会長)

その部分については、出荷するほうも検査をかなりされているところも加味して、京都府内についてはこういうバランスでやっていくということです。今、おっしゃったこともちょっと頭の片隅に置いてやっていただくということでよろしいですか。

それでは、次の報告事項をお願いします。

(事務局)

まず2番目のBSEに関する経緯及び現状ということでございますが、最初に別冊の4、39ページをごらんいただきたいと思っております。12月9日に厚生労働省のBSEの部会の中での資料でございます。BSEはご存じのとおり原因が異

常プリオンの蛋白質ということで、牛などが感受性動物で、治療法がなく、脳の組織がスポンジ状のようになります。感染は肉骨粉、食肉の処理で得られた肉、皮、骨などの残渣から製造される飼料原料を給与することによって感染が拡大したということで、外国のほうで発生したのですけれども、ヒトへの感染も考えられるということで、40ページのほうに書いておりますように、厚生労働省のほうでBSE検査を現在は21カ月齢以上の牛に対して検査をしております。

40ページの下のほうにこれまでの経緯ということで、日本では平成13年9月10日に1頭目のBSEが確認されました。その後、全頭検査をやっていたわけですが、17年には21カ月齢以上に対して検査をするというふうに規制の緩和がなされたということがございます。現在はOIE（国際獣疫事務局）の総会で日本のBSEは管理されたリスクの国という認定がなされております。

実際BSEの感染牛につきましては41ページのところにありますように、これまでから36頭確認されまして、21年度以降につきましてはBSEの感染牛は確認されておられません。これは21カ月齢未満については対象にはなっておりませんが、現実的には都道府県で全頭検査がなされているというのが実態でございます。41ページの下のほうには出生年をあらわしておりますが、平成15年以降に生まれた牛からはBSEの陽性牛は確認されていないのが現状であります。

42ページには月齢分布が出ておまして、発症は高月齢の牛です。42ページの下のほうには、日本の輸入牛に対する措置を書いておまして、平成12年にはEU諸国からの輸入中止、15年にはカナダ、アメリカなどの輸入禁止をしております。19年6月1日、20日、カナダ、アメリカのほうから輸入条件の見直し協議の要請がありました。

43ページにはBSEの発生件数の推移を載せておりますが、アメリカなどでは2007年以降は発生していないということがございます。先ほど申しましたように、43ページの下のほうにOIE（国際獣疫事務局）の管理されたリスクの国の中には、日本に加えて、アメリカ、カナダ、フランス、オランダが入っております。

44ページにはBSEの検査体制がありまして、食肉検査ですが、日本は20カ月齢超について検査の対象にしております。他国とは違うことになっております。死亡牛につきましては下のほうに書いております。それから特定危険部位につきましても、日本は全月齢の検査を頭部、脊髄、脊柱、腸について行っております。厳しい規制をしております。それで、また本文のほうに戻っていただきまして、資料4の23ページですが、国のほうはこういうような状況の中、厚生労働省は12月19日に食品安全委員会に食品健康影響評価についての意見を求めています。国内、国境措置について意見を求めています。24ページのところにまとめて書いております。括弧の中は具体的な諮問内容でして、国内措置として現行の規制閾値20カ月齢から30カ月齢とした場合のリスクがどうか。それから特定危険部位につきましては今、全月齢でやっていますが、30カ月齢超に変えた場合のリスクはどうか。同じことが国境措置として、アメリカ、カナダ、

フランス、オランダから入ってくるものについても20カ月齢から30カ月齢とした場合、それから特定危険部位についても、全月齢から30カ月齢超に変更して取り扱った場合のリスク、フランス、オランダは現在輸入禁止ですが、それを30カ月齢にした場合のリスク、そういったことについて現在、食品健康影響評価について意見を委員会に求めているところです。全般的には規制緩和の方向で検討されているところですが、国としては、20カ月齢以下については検査不要となっておりましたが、京都府のほうでは、全頭検査を引き続き実施しているところがございます。今後30カ月齢になるのかどうなるのかを見きわめながら検査をやっていきたいと考えております。

経過の状況でございますが、ご報告させていただきました。

引き続きまして食中毒の発生ですが、ことしは食中毒の件数、京都府の場合は非常に少なく、衛生面でいろんな指導もあった、肉の問題もあった、そういうのも影響したのかなと思っておりますが、食中毒は減っています。ただ、この冬場に入りまして、ノロウイルスの関係はいろんな施設で出てきております。その食中毒発生につきましてご報告をさせていただきたいと思っております。

一つは、新聞等に出ておりました京丹波町にあります府立丹波自然運動公園で、財団法人京都府立丹波自然運動公園協力会という指定管理者ですが、そこが出された食事において、そのときに利用されていた学校関係の方、262名中40名が有症者ということで、ノロウイルスが出ました。原因は、23日から24日にかけて提供された食事です。ノロウイルスは感染症という場合と食中毒がございしますが、いろんな学校で一気に発症したということ、それから食中毒であるということが病院のほうから届け出もあったことなどを加味しながら食中毒と断定いたしまして、3日間の営業停止の処分を行ったところがございます。事業者のほうは自粛もしておりまして、現在、再開に向けて内部で検討されているところがございます。それが1点でございます。あとからお配りしておりますものですが、実はきのう、夜おそくまでこの案件で報道にも報告させていただいたのですが、綾部市で幼稚園や保育園の年齢の子どもを一緒に預かる幼児園というのがございます。そこの給食を食べた0歳から6歳までの乳幼児、99人に嘔吐などの症状が見られたということで、中丹東保健所のほうでノロウイルスが原因の食中毒と断定いたしまして、きのうから3日間業務停止の処分をしております。事業者のほうは給食の提供を自粛をしております。職員のほうからもそういう症状が出ているということで、病院で診察を受けましたが、いずれも回復に向かっています。ノロウイルス食中毒を防止するために調理前の手洗い等の注意の呼びかけを報道機関の皆様にもしているところございまして、NHKのほうではそういうことにつきましてもあわせて注意喚起ということで報道していただいております。

以上です。

(会長)

BSEに関しては厚労省のほうから食品安全委員会に意見を求めて、食品安全委員会のほうから答申が出るだろうということです。それから、食中毒に関してはこの2件、ノロウイルスです。

このBSEに関しては、国としてはこういう形での輸入再開もあり得るけれども、京都府としてはその時点でどうするかということですね。

(事務局)

これまでから京都府では全頭検査をしています。

(委員)

全頭検査の場合は、それぞれの府県で自主的に判断して、継続してもいいということになっていますが、この件に関して京都府で何か判断することはあるのですか。要するに規制緩和。それは国が判断するということですよ。

(事務局)

国が判断するということです。

(委員)

今のところは大丈夫なんでしょうけれども、TPPという条約が結ばれると、ひょっとしてカナダ産とか、アメリカの30カ月齢以上の牛肉が入ってくる。京都府としてはどうお考えなのでしょう。さっき言われた全頭検査や、それも外国から輸入についても。答えにくいのはありますでしょうけれども。

(事務局)

中に入ってくるのは検査はやりませんが、外国のほうは国の対応になりますので、今の時点で検討はしておりません。

(委員)

これは国のほうでこういう基準が議論されて、30カ月まで検査しなくてもいいですよとなったときに、京都府としては今、全頭検査をしているが、国の基準に合致するのか、いままでどおり実施するのか、それはこれから考えるのですか。

(事務局)

いろいろご指摘があるとかご意見があるのは承知しているのですが、これはオールジャパンの問題というところがあり、我々としては国民の不安が解消されるように、また、リスクコミュニケーションが国民の間で十分とられるようにということを強く国に求めていっております。まず国のほうでしっかりしていただきたいと思っております。府独自でその後どういう対策を講じるかについては、またご相談しながら進めてまいりたいと思っておりますので、ご理解のほどお願いします。

(委員)

でもTPPの問題で、アメリカで許可しているのだから日本も同様にすべき、という感じで規制緩和が進む要素がある。そういう話です。

(会長)

どうもありがとうございました。それではこれで終わります。