

(会 長)

本日の協議事項ということで、まず(1)の次期の食の安心・安全行動計画、平成28年度から30年度にかけての骨子案について事務局から説明をお願いします。

(事務局)

お手元の資料、1ページをお願いいたします。

京都府食の安心・安全推進条例に基づく食の安心・安全行動計画の骨子案です。

6月9日のこの審議会で概要案を提案しまして、委員の皆様の見解をいただいたところです。

その後、6月議会で報告し、府会議員の先生からもご意見をいただきました。

それらを踏まえまして、今回骨子案ということで、より具体的な計画としたところです。

今後、9月議会への報告、パブリックコメントを行い、12月議会での議決を得たいと考えております。

1ページは行動計画策定の趣旨と構成ですが、説明は省略いたします。

2ページをお願いいたします。

行動計画の内容として、「第1章 食を取り巻く現状と課題」のうち、「食を取り巻く現状」です。

これは、(1)から(5)の五つを書かせていただいております。

(1)は、いわゆる食品の産地偽装で、高級レストラン等におけるメニュー等での偽装の発生です。

(2)は、食の安全に関する情報の氾濫です。

スマートフォンなどICT機器を一人一人が操作できることで、情報の入手、発信が自由になり、必ずしも正しい情報ばかりではなくて不確実な情報まで氾濫しているということがあります。

(3)は和食のユネスコ無形文化遺産登録です。

これは平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されまして、世界で急速に今、和食に対する関心が高まっています。

(4)は、国におけるHACCP等の導入推進です。

食品衛生法の改正などによりまして、HACCPシステムの普及が進められるとともに、食材の生産段階においても、GAPの普及が進められてきています。

(5)は、食品表示法の施行です。

これはこの4月に旧JAS法、食品衛生法、健康増進法の中で、食品表示にかかわる基準が一本化して、食品表示法が施行されました。

以上が現状でございます。

次は、現在の行動計画における成果と課題です。

成果につきましては二つ挙げています。

第一は、第3次計画の大きな課題でありました、食品中の放射性物質に対する不安は、検査やリスクコミュニケーションの実施により比較的落ち着いてきていると考えております。

第二は、食品関連事業者等における取り組み、いわゆる衛生管理、安心・安全の取り組みが進みまし

て、府内産農林水産物や加工食品に対する消費者の安心感は向上してきていると考えております。

これらの成果を踏まえ、新たな課題、強化すべき課題を記載しています。

3 ページの、「第2章 計画の基本的な考え方」です。

現状及び現時点での課題を踏まえまして、四つの大きな柱立てで計画を策定していきたいと考えております。

1 番の食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民参画の拡大、3 番目の監視・指導・検査の強化、4 番目の安心・安全の基盤づくりにつきましては、現在の計画の柱から変更はございませんが、中身につきましては現状の課題、あるいは今後予想される事態を想定いたしまして、充実して取り組んでいきたいと考えております。

2 番目は、京都ならではのきめ細やかなサポートの充実ということで、修学旅行生や外国人観光客の多い京都で、お客様に対しよりきめ細やかなサポートを実施していきたいと考えており、新たな柱として設け、以上の四つの柱で構成しております。

4 ページをお願いいたします。

これ以降につきましては、大まかな構成を説明させていただきます。

4 ページの二行目ですが、第一の柱、「食の信頼感向上に向けた情報提供の強化と府民参画の拡大」は、生産から加工、販売までの京都の事業者が積み重ねてきた、京都ならではの食の安心・安全の取組に係る情報を、対象者に応じて、多様な媒体で提供することと、府民の皆様が世代の特性に応じて体系的に食品の安全性や表示等についての正しい知識を入手、活用できるように、またそれによって心身共に健康な食生活を送ることができるように支援していきたいと考えております。

この柱の中身については、(1)、(2)と項目ごとに記述し、いくつかの項目は、例えば5 ページの上のように数値目標を設定しています。

この数値目標については、「取組」、「26 年度時点での現状」、それから「30 年度の目標」というかたちで書いております。

左側に丸数字がありますが、これは後の資料との突合ということで見ていただきたいと思います。

資料 8 ページをお願いいたします。

第二の柱、「京都ならではのきめ細やかなサポートの充実」として、京都府には修学旅行生や、近年特に増加する外国人観光客を含む年間 8000 万人余りの観光客が訪れておりますが、その観光目的の中には京都ならではの食を味わうことを求めている方もおられますので、そのような方々に対して、安心して京都の食を味わっていただけるよう、きめ細やかなサポートをしていきたいと考えております。

具体的には、誰にもやさしい食のおもてなしということで、外国人観光客、海外に向けた情報発信や、食物アレルギー、ハラールへの対応というようなことを考えているところです。

9 ページをお願いします。

第三の柱でございます。

監視・指導・検査の強化ということで、行政による安心の確認のための業務を取りまとめています。

生産から消費まで一貫した監視、指導及び検査などを京都府の関係機関で構成する「京都府くらしの安心・安全推進本部」で情報共有していきたいと考えております。

また、輸入食品、食品添加物など、食品のリスクに係る監視の継続に加え、放射性物質に対する監視も引き続き専門家の意見を聞きながら実施していきたいと考えておりますし、さらに食品表示法等に対応し、効率的な表示の監視を行いたいと考えているところです。

9 ページから 11 ページのところで具体的な内容を書かせていただいております。

12 ページをお願いいたします。

第四の柱、安心・安全の基盤づくりということで、生産者の皆様が安心・安全の取り組みをされるにあたって、府が応援をする取組を記載しています。

農林水産物の生産から食品加工、流通、消費に至るフードチェーンにおける各段階において、安全性を向上するとともに、環境や健康に配慮した京都ならではの高品質な食品の安定生産に努める生産者、事業者を支援したいと考えております。

特に食のグローバル化が進む中で、輸出のための国際認証の取得等に取り組む事業者を支援していきたいと考えており、13 ページの下のところで数値目標をいくつか記載しています。

資料の 17 ページ、折り込みで入れている A3 の資料をお願いします。

これは前回の審議会でも出させていただきましたが、左側から、柱と言っております第一から第四の柱、それから次のところで、柱の具体的な項目、それから真ん中のところで、取組ということで、具体的な数値目標、26 年度実績と 30 年度目標、主な担当課という順で記載しています。

この表について、主なところを説明させていただきます。

第一の柱で項目のいちばん上「府内の取組み・施策を効果的にしっかり伝える、国内外に向けた情報発信」については、①、②で書いておりますように、ホームページや講演会によってわかりやすく府民の皆様に情報提供したいと考えておりますし、④では、食品事業者向けの講習会を開催し、食品の情報を正しく消費者に伝えられるように支援していきたいと考えています。

項目の二つ目「食品のリスクについて共に考える」については、⑦のリスクコミュニケーションなどの開催を中心に目標設定をしています。

三つ目「食の安心・安全について共に考える」につきましては、⑪の講演会、それから前回の審議会でもお話しさせていただきましたが、食の安心・安全府民大学、あるいは⑬の食農体験ができる京野菜ランドなどの直売活動ということで、数値目標を設定させていただいております。

四つ目「食と健康について共に考える」につきましては、⑮から⑱の食品表示法、健康づくり応援店、健康ばんざい京のおばんざい弁当の販売、あるいは食と健康に配慮した社員食堂等の取組を行う企業を増やしていきたいと考えているところです。

第二の柱、「もてなす」につきましては、「誰にもやさしい食のおもてなし」ということで、ホームページ等の外国語表記での旅行・観光事業者への情報発信、それから食物アレルギーの子、京都おこしやす事業協力施設でアレルギーの方への対応、それから⑳で、ハラール食を望まれる方につきましては、

提供店を増やしていきたいと考えています。

第三の柱「監視・指導・検査の強化」のうち、「食品の生産・製造工程を見つめる」は、⑳から㉑までで、農業、畜産業、水産業、食品製造事業への対応ということで、数値は。

「食品表示を見つめる」の項目では、表示がしっかりされ、食品の表示の偽装がないように監視を行うということで、食品表示における科学的検査を実施したり、あるいは食品表示に係る巡回調査を実施していこうと考えております。

それから、三つ目の項目「放射性物質を見つめる」では、流通食品、あるいは府内産の農林水産物の検査を引き続き実施していきたいと考えており、リスクコミュニケーションも今までと同様に開催していきたいと考えています。

それから第四の柱「安心・安全の基盤づくり」につきましても、「信頼の農林水産業・食品産業をつくる」ということで、農業、食品製造業、畜産業のそれぞれで目標設定をし、㉒では、機能性表示食品制度を活用して食品開発を進める農産物等、㉓では京のこだわり畜産生産農場の。

二つ目の項目「品質管理や情報開示に取り組む食品事業者を育てる」ということで、これは従来から10年ほど実施しております、きょうと信頼食品登録制度につきまして、現時点では二つ星まで、というところですが、今後は三つ星クラスまで登録を進めたいと思っています。

また、食品製造事業者における食品表示の専門家を養成するというで、食品表示指導者の登録を進めたいと考えております。

最後の項目「食品安全管理等の国際規格への対応」でございます。

グローバル GAP、地理的表示（いわゆる GI）制度、農場 HACCP、それから食品製造の面で HACCP システムの工程管理手順への着手に取り組まれる事業者の支援をしていきたいということを考えております。

こここのところで、「罫」とか「グ」とか「表」とか書いておりますけれども、この欄外の下のような趣旨でございますので、併せてご覧いただきたいと思っております。

18 ページをお願いいたします。

今までの第1次、第2次、第3次、第4次計画の流れを書かせていただいております。

基本的な考え方のところを見ていただきたいのですが、第3次から第4次計画ということで、今回の第4次計画では、第一、第三、第四の3つの柱は現在の計画をそのまま引き継ぐかたちになっておりますし、「京都ならではのきめ細やかなサポートの充実」ということで、第二の柱では、今回新たに組みんでいきたいと考え記載しているところです。

最後になりますが、20 ページ、21 ページをご覧いただきたいと思っております。

これは前回の審議会で皆様からいただいた意見、あるいは府議会の中で出た意見につきまして、どのようなかたちで反映させてきたかを整理させていただいたものです。

個々の説明は省略いたしますけれども、右端の丸数字は先ほどの一覧表の数値目標と対応しています。

また、1- (2) は第一の柱の2番目の項目というようになっておりますので、併せてご覧いただきたいと思っております。

説明は以上でございます。

(会 長)

ありがとうございました。

ただいま事務局から説明がありました、この行動計画についてご質問とかご意見があればお願いいたします。

最初に聞きますが、②と⑪は全く同じ取り組みなのですが⑪だけが新と書いてあるのはどういう理由ですか。

(事務局)

これは担当課にありますように、⑪については消費生活安全センターで食の分野に取り組んでいくこととしており、記載しています。

(会 長)

それではご意見、ご質問ございましたらお願いします。

(委 員)

17 ページが一番分かりやすいので、これで言わせていただきますと、まず最初のいちばん上ですが、国内外に向けた情報発信と書いてあるのですが、国外に対しての情報発信というのは、この横の項目のどれが該当するのかわからないので、それを教えてもらいたいのと、あと⑱ですけれども、企業というと、給食会社がありますよね。

今、多くの企業が給食会社を利用していますので、そこに対するアプローチをしてもらったら、より効果的ではないかというふうに思っております。

それと⑳の、これはいつも言っているのですが、放射性物質の問題ですけれども、検体のバランスをうまく取っていただきたい。

コストがかかるものなので、できるだけ有効に検査をしてもらったほうがいいと思います。

例えば、農業に関しては、多分ほぼ出ないですよ。

聞いていると、水産物に対しては、やはり海がつながっているので心配されているという話もあったので、検体をどこから取っているかというバランスを考えて検査をしてもらいたいと思います。

最後に、㉑のグローバル G. A. P. なのですが、あまり必要性がよく分からなくて、わざわざグローバル G. A. P. を京都府が推奨する必要があるのでしょうか。

ユーレップ G. A. P. が名前を変えてグローバル G. A. P. に変わっただけであって、ヨーロッパの生産状況を考えて始めたのが GAP システムなので、日本に合うとは限らないんですよ。

例えばヨーロッパへの輸出を考えている場合、認証を取得しないと輸出できないのですが、アジアの

国ではまだそこまで言われていませんし、これはちょっとどうなのかなと思います。

(事務局)

最初の、海外向けの情報発信については、本文の4ページの一番下のところで、国内外に向けた情報発信ということで、京都府の広報媒体、行催事、ICT等により国内外に情報提供していきたいと考えています。

(委員)

ということは、英語、韓国語、中国語でやられるんですか。

(事務局)

そのようなイメージです。

第二の柱、「京都ならではのきめ細やかなサポートの充実」の⑱にもありますように、外国語表記でそのような情報を提供していきたいと考えております。

それと、先ほどアドバイスいただきました社員食堂についてですが、仰るように、そういう専門の会社さん等がいわゆる企業食堂を運営されています。

今まで京都府でも、たんとおあがり京都府産施設とあって、そうした施設を登録する制度がありますので、そういうところとしっかり組んでいきたいと考えています。

また、これと併せまして、社員食堂のないような中小規模の企業さんにも、社員食堂はないけれども、安心・安全な食事を提供するような、何かそういう仕組みを考えたいと考えております。

それと、放射性物質の検査につきましては、仰るとおりのことを考えています。

また、グローバルG.A.P.の関係ですけれども、これからまさにこの部分の議論が日本国内で深まっていくのだろうなというふうに考えております。

仰るように、ユーレップG.A.P.からスタートしましたグローバルG.A.P.ですけれども、当然EUなどにも輸出をしていくということであれば必要な部分もありますし、今後どうなっていくか分かりませんが、新聞報道などによりますと、例えば東京オリンピックの選手村で食材を提供していく中では、ロンドンオリンピックなどの経験からすると、そうした認証を取得していないと、扱っていただけないような情報もありますので、そういったことも含めて、これは国策とも関わりますので、国としっかり相談をして、京都府としても遅れを取らないようなかたちで進めていきたいと考えておりますことを記載させていただきました。

(委員)

「食の安心・安全について共に考える」の、㊦のところについてお伺いするのですが、食育宣言を行い、健全な食生活を送る府民を1万人にするという計画は、もう少し具体的に説明していただきたいと

思います。

どのような人を対象にしているのでしょうか。

(事務局)

現在、来年度から向こう5カ年間の京都府食育推進計画の策定を進めております。

その中で、食育というのが一方的に行政からの提供だけではなくて、260万の府民の方が自らの食に関する行動を自分なりに改善していただく、進めていただく必要があるというふうに考えておりました、できれば皆さん方が、「私はこんなふうに、自らの食行動を改善していきたいです」ということを宣言していただくことを考えています。

(委員)

学校とか企業とか、そういうところは特に限定せずに、広く府民ですか。

(事務局)

それは今後の議論なのですが、個人があつたり団体があつたり、いろいろあると思います。

(委員)

それは京都府の食の安心・安全推進課として、京都府の施策としてやられるということですか。

(事務局)

今そうしたことを議論しておりますので、そうしたことを進めたいと考えております。

(委員)

あとは、⑦のリスクコミュニケーションの開催は、実績は11回で目標は7回と、4回減っているのはどういう意味でしょうか。

(事務局)

現在のところ、放射性物質の関係で話を聞きたいという依頼が少なくなってきているので、その分少しは減るかなと考えております。

しかし、他にも取り組むべきテーマはあると思われしますので、数字は見直したいと思います。

(委員)

分かりました、ありがとうございます。

それから、⑩の「きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店」は、0から800になっています

けれども、この事情をちょっと説明してもらった方が皆さんわかりやすいと思います。

ないものを800にするのではないということ。

(事務局)

前回の審議会の報告事項でもご説明しましたが、本年度から、健康的な食事のメニューをご提供いただく、野菜ですとか、あるいは減塩ですとか、あるいはアレルギー表示をしていくとか、そうしたお取り組みをいただく飲食店の皆様方を対象に、食の健康づくり応援店という登録制度をこの4月からスタートしたところでございます。

数値目標には、従前の事業である食情報提供店のある程度そこがベースになっているところがございます。その実情を見ますと、今現在、400から500店舗はありますので、そこを発展させる、倍とまではいきませんが、それを発展させて、食の健康づくりを応援する飲食店ということの位置づけを明確にして、目標設定をしたということでございます。

この4月からの新しい制度ですので、26年度実績はございませんが、旧制度がベースにありますのでそれを元に設定させていただいているということでございます。

(委員)

すいません、⑰のところは「新」となっていて、健康ばんざい京のおばんざい弁当の販売というのは実績としてはありながら、新しい制度というふうに書かれているようです。

京のおばんざい弁当というのは、私もよく存じ上げているのですが、それは続いているのだと思っていたのですが、今回新しくというのはどういうことなのですか。

(事務局)

この「新」は、この表の欄外に凡例をつけておりますが、実施中の施策を、この計画に位置づけるのは初めてですということでございますので、全く新規の施策ではなくて、今までこの計画には盛り込んでおりませんでしたけれども、やはり健康志向の高まりの中で、この計画の中に位置づけていただくという趣旨でございます。

(委員)

前回、「食と健康について共に考える」で⑮は空欄になっていました。

前回の審議会では空白になっていたのですが、この空白は何ですかと聞いたのですが、今日来たら、京のおばんざい弁当が記載されています。

(会長)

それで、この実績と目標、どちらがいいのか。

認定の数はあまり変わらないですよ、それほど広がりが無いので。

それよりも個数を目標にするしか仕方がないかなという気はしていますが。

(委員)

私は今、消費者団体、あるいは福祉団体のところで、色々なかたちのお弁当作り、高齢者のところのお弁当作りに取り組んでいるのですけれども、ほとんどのところでは、おぼんざいの考え方を中心にしています。

この「京のおぼんざい弁当」ももう少し値段が手軽であればと思います。

以前も、おぼんざい弁当というけれども、1000円、1500円の値段では少し高いという意見が出されてきました。

(事務局)

その部分については、ハレの日のようなものは考えていなくて、日常で使っていただけるものを目指して制度設定をしたのですが、お取組みいただく事業者さんが、それでは採算が合わないということで、そういうものになっておりました。

しかし、現在取り組んでいただいているところは、ワンコインとはなりませんが、コスト面でも努力していただいています。

(委員)

計画の流れとしては、現状どうされていて、計画の基本的な考え方があって、取組を具体的にどうするかという話が出たと思うのですけれども、現状のところ、2ページの(1)高級レストラン等におけるメニュー偽装等の発生の話が、計画の基本的な考え方の中でどう反映されていて、具体的に17ページの取組の中で、どういうふうに取り組がされているかをちょっと確認したいのですが。

(事務局)

2ページの最初の、食品の産地偽装等の発生につきましては、3ページでは監視・指導・検査の強化というところで柱立てしています。

17ページでは、食品表示ということになりますので、丸数字で言いますと、㉔、㉕のところ、検査、あるいは巡回調査を数値目標としています。

(委員)

それは高級レストラン等におけるメニュー偽装もそこに入っているという理解でいいですか。

3ページのところも、17ページのところも、その理解でいいでしょうか。

(事務局)

メニュー偽装の関係につきましては、ここだけではなくて、17ページの④ですけれども、事業者向け食品表示講習会の開催というところにもありますので、これもメニュー偽装対策として考えています。

(委員)

現状は、書く以上、そこをどうするかまで書くほうがいいかなと思います。

それはちょっと聞いてみてからですかね。

(事務局)

消費生活安全センターから補足説明をいただけるでしょうか。

景品表示法やメニュー偽装の関係で取り組もうとしていることについて。

(事務局)

メニュー偽装の関係につきましては、所管する法律が景品表示法となっております、食の安心・安全推進課と連携しながら、事業者向け講習会をさせていただいているのですが、引き続き、事業者様、利用者の皆様に法律を理解していただけますように、講習会をさせていただきたいと考えております。

(委員)

すみません、意見というか、お願いに近いかなと思うのですが、この計画の骨子案を前回からずっと読ませていただいている、何だかちょっともやもやした感じがずっと残っていて、先週くらいに、これを届けていただいて、はっと気がついたのですが、この骨子案の中に、様々なステークホルダーの名前が、生産者さんとか消費者団体さんというのが上がってくるのですけれども、私は栄養士なのですが、栄養士というものが一つも、食の専門家としては上がってきていない割には、食と健康について考えるというかたちの目標の設定をされていて、学校、アレルギーなどに関しても、文言入れられているのですけれども、たぶんそこで活躍というか、実際働くのは、給食施設などでも栄養士だと思うのですが、この骨子案の中に、栄養士という文言ではなくても構わないのですけれども、食の専門家として、そちらのほうと連携をする、連携という言葉はどうしても入れていただきたいなと思います。

でなければ、食育に関しても、実際学校で食育をしていくのは栄養士ですし、できれば栄養士との連携という言葉盛り込んでいただくといいのかなと、このもやもや感がすっきりするのではないかなというふうに思うのですけれども、その部分がごそっと抜け落ちているのではないかなというふうに考えておまして、できれば何とか一言、どこかに入れていただけたらありがたく思います。

よろしくをお願いします。

(事務局)

はい、分かりました。

(委員)

とてもいいご意見をいただいて、本当にありがとうございます。

連携というよりも、ここで、例えば⑩のきょうと 健康 おもてなし、健康ばんざい 京のおばんざい 弁当なんかも、健康対策課が実施していることで、これは行政の栄養士、管理栄養士が担当していることですし、市町村で食育推進計画を策定している人たちも、行政の市町村の管理栄養士が中心になってやっていることですので、農林水産部と連携してもらわないといけないと思います。

実際ここでやっていることは、管理栄養士や栄養士が実際担当していることですよ。

(委員)

そうですね、これだと全く何も働いていないようなかたちに見受けられるんですね。

実際アレルギーの窓口に関しても、対応されるのは市町村の栄養士であって、この骨子案の中にそのところが全く記載されていない、栄養士という文言は一切入っていない。

民間資格ではなく、一応国家資格で4年間育成されていますので、載せていただきたいと思います。

(事務局)

栄養士の関係は健康対策課で担当しておりますので、答えさせていただきます。

当然、この施策の推進にあたっては、管理栄養士さんには、連携どころか、その中核を担っていただいています。

ただ、この計画のいろんな施策の中には、食品の監視ですとか検査とかも含めて、さまざまな専門職の方が実際従事をされていますので、計画の中でどういうふうに専門職の方を盛り込むのかは、取りまとめていただいております農林水産部と調整する中でもう少し表現を検討したいと思います。

管理栄養士さんは、当然、今ご指摘の部分では中核ですが、ほかの施策でも、他の専門職の皆さんが実際従事されていますので、そのバランスから見る必要があるかなと思っております。

(会長)

それで結構です。

(委員)

この骨子案を読ませていただいて、本当にこの健康づくりというのを推進していただきたいなと思いました。

その中で、私がここをちょっと広めていただきたいということと、ちょっと内容を考えていただきました

いというようなことが二三ありましたので、申し上げさせていただきます。

骨子案の4ページ、食の信頼感向上に向けたうんぬんということの中で、府内の取り組み・施策を効果的にしっかり伝えるの中で、きょうと食の安心・安全フォーラムというのが毎年開かれていまして、私も何回か参加させていただいたんですけども、確か平日の日中の開催だったと思うのですが、京都生協とか、そういうところに携わっておられる若い組合員さんなんかは、なかなかその時間帯には参加できないわけです。

私、何回か参加させていただく中で、割と参加者の方が偏っているのかなという印象があります。

せっかく事業者の方が、試食があったり、本当に企業の努力の取り組みを発表される貴重な機会ですので、若い方が参加しやすいように検討していただきたいなと思いました。

それと、17ページの表で、一番最初の伝えるというところの中で、食農体験ができる京野菜ランド等農産物直売所の活動ということで、これは京都生協でも、市内の方が丹後のほうで農業体験ができる取り組みというのは本当に人気があって、定員以上の応募があって、すぐ埋まるんですね。

ですので、土をいじって、野菜がどんなふうにできていて、収穫できる喜びということが、若い方の関心がありますので、ここをちょっと旺盛にしていきたいなと思いました。

それと⑱、もう意見が出ているのですが、食と健康に配慮した社員食堂等の取り組みを行う企業の応援ということなんですけど、私もこの骨子案を読ませていただいたときに、これはもういいことだなと思ったのはなぜかといいますと、例えば、社員さんとか職員さんの利用が少なく、もう仕方なく閉鎖してしまった社食とか、そういうところもあるんです。

なのでやはり、働く人の健康というのは、多分朝を食わずに出かけたり、時間がなくて出かけたりという中で、これは昼食には限らないというふうに思うのですが、そういう食事面に関して、予防の医学というような観点からも、ここは本当に力を入れていただきたいな、もちろん企業努力も要るんですが、こういう形で応援していただきたいなというふうに思いました。

もう一つ、17ページの㉑、マル新のところです。

機能性表示食品制度を活用して、というところですよ。

この4月から施策が実施されていきます機能性表示食品についてなのですが、消費者問題のほうから考えますと、消費者は本当に、そこに書いてある情報を、その製品に書いてある情報を頼りに商品を買うわけで、消費者庁のホームページなんかを見ていると、もちろんその審査はすごくされていると思うんですけども、一度、機能性表示食品制度を利用して、もう認定されれば、次そういう審査があるのかなのかとか、消費者はそういうことがすごく気になっていて、その食品を摂ることで、機能性なので、本当に体にいいということが前提ですが、もしかしたら命にかかわるようなことになるということも考えられますので、消費者庁と連携していただくというか、言葉が正しいかどうかわかりませんが、ここは深めていっていただきたいのですが、この平成30年度目標の5というのはどういう中身かなというふうに、ここだけちょっとお伺いしたいです。

(事務局)

この⑳につきましても、農業振興の立場で府内の農産物を機能性表示食品として届け出ることにより付加価値をつけて売り出そうとする目標が5でございまして、今のお話の消費者に対する情報提供というか、啓発といいますか、それにつきましても、㉑のところでもやりたいというふうを考えておまして、これも数値目標は5ということで、府内5カ所ぐらいで講習会を開催していきたいと考えています。

(会 長)

今のところの㉒の、平成30年度目標の825という、この数字の根拠はどうなっていますか。

(事務局)

㉒の825ですけれども、今、社員食堂なんかで京都府産の農産物を頑張って使っているところが20ございます。

そのほかに、先ほど申しましたように、食の健康づくり応援店なんかと組んで、これからそういった社員食堂、主に社員さんの昼食について、こだわってやっていただくところを増やしていこうということで、数字を挙げさせていただいているのですが、正直申しまして、825の具体的な根拠というのはございませんでして、それくらい頑張ろうと考えています。

(会 長)

それで、いろんな協力店とか応援店とか、それからいろいろありますが、それぞれに、例えばステッカーとか、それからそういう店がわかるとか、そういう、府民に知らせるといふ、そういう方法というのはどういうふうにご検討されていますか。

ここに、たくさんいろんな、何とか何とかの店とか、もう既にあるものもあるんですよね。

(事務局)

まず、食の健康づくり応援店につきましては、既に、前回報告事項の中に書いています、ステッカーを作成して、店頭に掲示していただくこととしています。

健康ばんざい 京のおばんざい弁当につきましては、商標登録を取りまして、会長もよくご存知いただいていることではございますが、そのマークをお弁当の包装紙にすることとか、そういうのでわかりやすくしております。

今後さらに府民の皆様へのPRをさらに強化していきたいと思っております。

(会 長)

その部分は、京都府のホームページのところに現在販売されている弁当が掲載されていますね。

(委員)

ちょっと細くなるのですが、京都のおもてなしという意味なんですけれども、レストランのメニュー偽装などは、本当にあれは観光都市としては絶対に許せない、やはりそういう意味では、私たち市民、府民のところ以上に、間違っただけのものを提供するということは、なくさなければならないと思います。

旅行者の方でお土産に京都の浅漬けをがばっと買って帰る人たちがおられるそうですけれども、浅漬けは比較的簡単に腐敗してしまうということがありますので、どのように持って帰って、いつまでにどのように食べなければいけないというようなことも含めて、ちゃんと教えてあげる必要があるのではないかなと思います。

(会長)

漬物などはお店の方が、お帰りまでにどれくらい時間がかかりますかと聞いて、場合によってはそこまで品質が持ちませんと言う店はかなりあります。

(委員)

そうですね、でも、そうでないところもちろんありますよね。

そこでがばっと買い込んで、適当に持って帰るということもありますので、きちっと教えてあげないといけないと思います。

(委員)

ハラール対応ということなんですけれども、今この表では調整中というふうになっているのですが、確か京都のホテルのレストランでそういう対応をされているというのは、テレビで見たことがあるのですが、これ、本当にすごく、その食品をどこから調達するとか、お祈りをしてからその食品に本当に感謝の思いをささげてからというので、ただ単なるものではなくて、心からというか、国の違いというか、文化の違いということをも理解しないといけないと思います。

そういうことは、調整中のことを聞いて申し訳ないのですが、例えば今、どういうふうなことで進めてらっしゃるのかなというようなことを質問したいんですけれども。

(事務局)

はい、現在の情勢、状況は、まさに調整中ということで、空欄になっているような状況です。

正直言いまして、ほかに今まで、個々には対処はしているのですが、全体としてはタッチはしてきていないのかなと。

こういう発言をしますと、うちはしているよという課もあるかも知れません。

ですので、逆にしっかりと京都府としても、何ができるかは今後のご相談ですけれども、京都にみえるイスラム圏の観光客の方にも安心して食事をしていただけるような仕組みを考えていきたいというこ

とで、少し積極的にといいますか、書かせていただいているところでございます。

(委員)

例えば、今取り扱いのある、ちょっとどこだったか忘れたのですが、きっちりされているところから学ぶとか、やはり経験のあるところから学ぶというのが一番いいかなと思うんです。

そういうことは考えておられますか。

(事務局)

インターネットなんかを見ますと、既に提供店もあり、いくつかの団体さんで進められています。

ハラルも一つではないようですので、いくつかの国ごとといいますか、いっぱい種類がありますので、とりあえずわれわれは勉強会をして、スタートして、既に取り組んでおられる旅館もありますし、お店もありますので、取り組みの先進事例もしっかり調査させていただきながら進めたいなということを考えています。

(会長)

先ほどから出ています、メニュー偽装のところの言葉の使い方なのですが、高級レストランというのはちょっと違和感があるのですが、レストランというだけでなく、何か高級レストランというのはね。

その辺どうですかね、委員の皆さん。

(委員)

あまり特定するような表現はどうかと思います。

(会長)

高級レストランだけというのもちょっと違和感があります。

(委員)

和食店でも偽装はありましたからね。

(会長)

もうちょっと広げたかたちの単語のほうがいいかなと思うのですが。

(事務局)

少しそのあたりは検討させていただきます。

(会 長)

表出しにも高級と書いてあるから、ちょっとそのあたり、考えていただきたいと思います。

それからもう一つ、実績と、それから3年後の目標というところ、数字が変わらない部分について、目標の数字は変わらないけれども、やはり中身としては進化するということを、本文かどこかに書いておかないと、これまでやってきた数字がほとんどそのままのところは、ちょっとイメージが悪いかなという気はするんですけどね。

それで、下のほう、新となっている④などの場合は、中身とそれから数字も変わっていて、きょうと信頼食品登録制度、そこはいわゆるバージョンアップして、ステップを踏んでいるかなというイメージはあるのですけれども、監視・指導・検査のあたりのところなんかも、それから、講習会とかそういうところも、どうしても数字がそのまま並んでしまうので、そのあたりをちょっと工夫していただければいいかなと思いますけど。

(委 員)

消費者団体と意見交換会を開催しますということで、5ページの⑥では現状は3回ぐらいやっているけれども、4回にします。

その下のほうの表なんですけれども、⑨の消費者、生産者等との交流・意見交換というのもまた現状は5回やっていて、5回しますという、そういうかたちになっています。

この辺がどこがどういうふうに違っているのかなというのが、ちょっとよくわからないんですよ。

それと、リスクコミュニケーションというのは、講演会ではないはずなんですけれども、要するに、生産者との話し合いとか、行政と皆さんとの話し合いの中で、テーマを決めながら、話し合いをするということをもってリスクコミュニケーションというんだらうというふうに私は思っているのですが、何かちょっと別のもののように書かれているので、その辺はどうなのだらうというふうに思っております。

できるだけお互いの関係者が集まって話し合いをする機会というのは、私たちも欲しいなというふうに思っていますし、それから、今の時点では、消費者団体として話し合いをしたいというのは、どちらかという、何を消費者が考えているのか、消費者団体の皆さんにちょっとご意見をお聞きしてみたいという、その段階ぐらいのような感じがしてしょうがないんですね。

だから、それを含めまして、このテーマについて皆さんどう考えますかというので、話し合いをする機会と、その中から嗅ぎ取っていただきたい。

テーマとしていろんなことを嗅ぎ取っていただきたい、そういうふうに思っています。

たくさんあるのに越したことはないんですが。

(事務局)

ご質問いただきました5ページの⑥の府の施策、取組に関する消費者団体との意見交換会というのは、今まさに委員がおっしゃっていただいたように、一つのテーマについて府が施策を決めるにあたって、

団体の方々の意見を聞くというようなことで考えているのがこの意見交換会でございます、この一番下の、消費者、生産者等との交流・意見交換といいますのは、生産者でどのような食の安心・安全の取り組みを行っているのかをじかに聞いていただいて、現場のことを知っていただくというのが、この⑨の数値目標です。

(委員)

すいません、食物アレルギー対策のことで、ちょっとお尋ねしたいんですけども、現状で協力施設が108ということですが、これは公開されているのでしょうか、どういう施設なのか。

(事務局)

この協力いただいております施設、主に旅館、ホテル、それと団体旅行を受けておられる、食事提供施設でございます、京都府ホームページで公開をしております、順次更新しております。

(委員)

そうですか、では、団体旅行ではない一般の方も、その施設というのは知ることができる。

(事務局)

手順書というものを作っております、それに対応できる、可能ということですが、対象が団体旅行、教育旅行でございます。

そういう対応はできる施設ですから、個別にご調整いただければ、団体旅行以外でも対応できる場所が多いと思います。

ただ、対象が修学旅行とか教育旅行といったものになっていますので、ある程度の人数というか、そういうのが必要だとおっしゃる施設もあるかもしれません。

そういうことができるベースはあるということでございます。

(委員)

団体旅行ももちろんなのですが、個人旅行で来られる方も、アレルギーというのは抱えていらっしゃる方も非常に多いと思うので、例えば、先ほどの食の健康づくり応援店のようなかたちのステッカー的なものを、そのアレルギー対応をされているようなお店に貼れば、より観光客にとっては親切なのかなというふうに思うんですけども。

(事務局)

逆に、その場の対応ということではなくて、あらかじめアレルギーの状況について、情報を確認させていただいて、それで除去食等をとります。

(委員)

対応ができる。

(事務局)

対応をあらかじめ準備するという事なので、事前のやり取りが必要になっています。

健康づくり応援店は、もう入っているか入っていないかの表示ですが、おこしやす事業は除去食を用意しましょうという発想になっていますので、ある程度、あらかじめの部分が必要です。

ステッカーという、そういった案も今後検討したいと思うのですが、逆に京都にお越しになる方ですから、どちらかという、事前のホームページとか、あるいは旅行会社さんを通じて、この旅館ならそういう対応をしていますとか、そういうので全国各地に情報発信をしつつあるという状況です。

(委員)

でも、最近よく、レストランなんかでも、アレルギーはございませんかと聞いてくださることも多いですし、選ぶときに表示があればよりわかりやすいのかなど。

(会長)

ほかにございますか。

この行動計画というのは、とにかく平成30年度まで、これから先1、2年、何が起こるかかわからないですけど、現時点で先を見通した計画ということになります。

もちろん、毎年結果、それから見直しというのは行われますけれども、一応そういうことで、この数値目標も含めて行動計画を作成するという事になっています。

(委員)

今、ホームページをずっと見ていたんですけど、項目があって、「暮らし・環境」のところを押すと、食に関するものが出てくるんですね。

ここに、例えば食というのを出せないんですかね。

京都で食というものをもっとアピールしていこうというのであれば、ちょっと1個押さないと、次が出てこないの、例えば「府政情報」とか「教育・文化」という大項目があるんですけど、そこに「京の食」みたいなものを入れて、そこから食につながっていくようにすると見やすいと思いますけど。

(会長)

確かにそうですね。

(委員)

ちょっと検討いただければと。
今探していて、非常にわかりにくかったです。

(会長)

ほかにございますか。
それでは、本日の協議事項であります、食の安心・安全行動計画の骨子案について、ご意見を伺ったということにさせていただいてよろしいですか。
それで、先ほど事務局のほうからご説明もありましたように、再度詰めていただきまして、パブリックコメント、それで一応年末くらいですか、年明けくらい。

(事務局)

いえ、年内には策定したいと考えております。

(会長)

年内に、また委員の皆さんにお集まりいただいて、確認していただくという段取りになっておりますが、よろしいでしょうか。
それでは、本日の報告事項に移らせていただきます。
事務局からご説明をお願いいたします。

(事務局)

資料の 22 ページをお願いいたします。
これは、先ほども少し冒頭でふれましたが、6月議会で提出させていただいたものでございます。
成果と課題なども、先ほどの資料と同様です。
23 ページのところ、四つの柱ですけど、これが先ほどのようなことで、少し模様替えをしたいということで、これは6月時点のものとして参考にご覧いただければというふうに思っております。

(事務局)

24 ページで、食品表示説明会の開催について報告させていただきます。
平成 27 年、今年の 4 月 1 日に食品表示法が施行されたことを受けまして、やはり食品関連事業者の皆さんからのお問い合わせですとか、説明会をやってほしいという要請が非常に多くありましたので、京都府、それから京都市の共催で消費者庁のほうから講師を招きまして、7 月 21 日に食品表示説明会を開催しました。

参加者からの感想、意見が一番下のところにありますように、アンケートで約 83%の参加者に参考に

なったというふうに回答をいただいております、食品関連事業者の皆さんの中で、食品表示法に対する理解が進んだのかなというふうに考えております。

今後は、われわれ京都府の担当者が講師になりまして、府内の各地で説明会を開催していきたいと考えております。以上です。

(事務局)

25 ページでございます。

地元でとれたものを地元で消費しようという、いわゆる地産地消に関してのセミナーを8月10日に開催させていただいております。

この中で、三重県の多気郡多気町という、非常に田舎なんですけれども、そこで取り組みをされている「せいわの里まめや」さん、こちらの代表取締役が講師として来ていただきまして、大変田舎であるがゆえに、山菜とか地元でとれたものを農村レストランというかたちで提供されていると。

そうしたものが、都会の人たちには非常に新鮮で、なかなか手に入らないという観点で、大変な人気を呼んでいるというようなことで、こうした取り組みを紹介するというのを、府内の直売所開設者、あるいはその関係者の農家の方々を対象に、セミナーを開催させていただいております。

その中で非常に熱心にご質問等、やり取りがなれまして、大変参考になったということで、開催を終わらせていただいております。

後半の部につきましては、食品表示法が今年の4月に施行され、この参加者の方々にとりましては、いわゆる経過措置期間がございますので、5年くらいしますと、完全に移行いたしますので、その変更点を具体的に説明させていただいております。

こちらのほうにつきましても、大変参考になったということで、100名ぐらいの方、ご参加いただきまして、盛況のうちに閉会をしております。以上でございます。

続きまして、26ページの食育シンポジウムにつきましてご説明申し上げます。

こちらのほうは、一般の方を対象としておりますので、8月8日の土曜日に開催をさせていただいております。

この中で、オテル・ドゥ・ミクニという、オーナーシェフをされている「世界の三國」とも呼ばれる非常に高名なシェフがおられまして、20歳にして帝国ホテルからフランス大使館の料理長へ抜擢されたという経歴をお持ちの方でございますけれども、この方は、独自に小学生等を対象に食育活動をされておられます。

例えば12歳ぐらいに味蕾が最も発達するということですので、その時期までに、その時期以降でも構わないんですけれども、味蕾の発達に合わせた、いわゆる味覚を鍛えることによって、子どもたちの五感を刺激するというかたちで食育活動をなさっておられます。

こうした方の、こういう取り組みを元に基調講演を行いまして、そのあとでございますけれども、平八茶屋の代表取締役である園部さん、あるいは佛教大学の准教授である村瀬さん、あるいはコーディネー

ターとして、龍谷大学の伏木先生をお招きしまして、それぞれ食育に関しては実は難しいことではないということをシンポジウムの中で議論をさせていただいております。

アンケートのほうでは85%の方が大変満足であった、あるいは満足であった、そして、食育は実は難しくないということを認識できたといったご意見をいただいております。以上でございます。

(事務局)

生活衛生課から報告させていただきます。

まず28ページでございますが、農薬の検査をいたしましたところ、基準値オーバーがありましたので回収をしていただいたという内容でございます。

府内で生産されました枝豆で、農協のほうから8月の3日に収去させていただきまして、チアクロプロリドという殺虫剤が、0.01ppmの一律基準に対しまして、0.04ppmという状況でございます。

回収は、対象品が200グラム入り96袋でございましたが、76袋までは回収できましたけれど、20袋につきましては消費されたという状況でございます。

あと、農林水産部のほうにご協力いただきまして、農薬の使用履歴なども調べていただきましたが、この農家の方、また、近くの農家の方も調べていただきましたけど、使用履歴はなかったということで、ちょっとなぜこういったことになったかというのは、原因までは追究できなかったという状況でございます。

次、30ページでございます。

食中毒事件、今年度に入りまして、1件目が発生しております。

6月の19日に、飲食店、焼き鳥屋さんのお店でございますが、カンピロバクターの食中毒が発生いたしました。

5名の方が発症されたということで、6月19日から6月21日までの3日間の営業停止処分を行っております。

そして次に32ページ、夏の食中毒注意報でございます。

7月から9月までの食中毒予防推進強化期間に合わせまして、ある一定の基準を超えた場合は食中毒注意報を発令するというところでございまして、現在第8号が発令中という状況でございます。以上です。

(会長)

はい、ありがとうございました。

それでは、今、報告いただきました中身について、ご質問やご意見がございましたらお願いします。

(委員)

今、報告いただきました28ページです。

残留農薬の基準値超過について、これ、私も昨日、ホームページで見させていただいて、私、福知山

に在住しておりますので、えーという感じだったんですけど。

今、ご報告では農薬の使用履歴がなかったということですが、これはこうなって初めて使用履歴がないということがわかったということですか。

(事務局)

使用履歴がなかったというより、検出された農薬成分を使っておられる実態がなかった。

履歴はいろいろとちゃんと、こういったものを使っているという履歴は全部お持ちなんですけれども、チアクロプリドという成分の入った農薬を使ったという実績はなかったんです。

だから、どこからこの農薬がきたかというのはちょっと原因不明という状況なんです。

(委員)

そうしたら、この生産者さんも本当に被害者というか、

(事務局)

その方も、被害者といえば被害者かもしれません。

(委員)

こういう場合はどういうふうに調査されるのですか。

(事務局)

一応、農薬取締法の関係があるんですけども、そういった関係で農林部局の方であくまでも聞き取り調査ということで、農家の方やご近所の方の畑などですけども、そういったところでの使用履歴があるかどうかを確認していただいて、ということになっています。

(委員)

その履歴が間違いだったということではないんですか。

(事務局)

それも全部もちろん調べております。

この辺の方はたいてい農協から買われていますので、農協の販売履歴も調べておりますし、しっかりと農家の方の倉庫も見せていただいて、在庫がないことも確認しています。

ですので、生産履歴の中ではもちろんこの農薬は使ってないということになっています。

近所の畑、あるいは田んぼ、あるいは空中散布なんかの状況も全部調べまして、やはりそれは該当がないということで、それ以上は調べられない状況までできています。

(会 長)

このきっかけは、定期的に検査に入られたときに見つかったということですか。

(事務局)

はい、年間計画でやっている中で、たまたま枝豆を収去して検査をさせていただいたところ、1件だけ基準値オーバーが発覚したということです。

(会 長)

それと、もう一つは、やっておられると思うのですが、回収したものについてももちろん検査されていますよね。

(事務局)

収去したものを。

(会 長)

検品だけなのか、ちょっとその辺をはっきりしておかないと、後々検査そのものの信頼性にまでかわるのではないかと思うのですが。

(事務局)

一応、収去したものについては、厚労省通知に基づいて、妥当性の評価だとか、そういったことも併せて検査をしたうえで、最初、一斉分析法ということでやるんですけども、それで反応があって、再度そういったことも検討したうえで、もう一度検査をしたデータで一応こういう確定をさせていただいておりますので。

(事務局)

この検査につきましては、先ほど説明がありましたように2回検査をしております。

まず最初は一斉分析ということです。

これも国の通知に基づきまして、検査そのものが妥当であるかということを事前に評価いたしました。

それに基づいて検査をいたします。

さらに、これが出たものにつきましては、次の2点、すなわち、例えばサンプルが偏っていた、サンプルごとのばらつきがあったのか、それから、本当にこのチアクロプリドがあるのかと、この2点につきまして、さらに詳細に検査いたします。

そのばらつきにつきましては、統計的に、例えば5回だとか、たくさん取りました。

それを統計力学的に計算いたしまして、Z 値という統計力学のところから計算いたしまして、間違いないことを確定し、さらに LC/MS/MS という非常にコアな分析機器がありますので、これを駆使して、別の方向から光を当てるといったことも行いまして、確実にこれであるということ突き止めております。

たくさん出ておればそれでいいのですけれども、今回の場合のように、非常に低量の濃度のものにつきましても、非常に信憑性、信頼性が問われると思いますので、そこは非常に慎重にさせていただいております。

(会 長)

はい、わかりました。

それでも原因についてはわからないという結論ですかね。

(事務局)

高い濃度の場合がいいのですが、農薬はポジティブリスト制から発生しまして、結構たくさん種類がございます。

こういう非常に低濃度のものにつきましても、例えば A という農薬が検出されなくても、例えば、P という農薬が変わっただとか、いろいろとあります。

といいますのは、農薬を作るときにおきまして、全く違うものを合成していくか、と考えますと、やはりこの A というものを使うとコストが高いであるとか、作りにくいということになると、微量な P を作って合成してやるということはしょっちゅう行われています。

従いまして、こういったものそのものを使っていなくて、例えば別のところから紛れ込んできたことは十分考えられますが、たくさんであればいいのですが、何せ 0 コンマ 04 という、こういうことについては、やはりあちらこちらで同じような問題が出ておりまして、厳密に調査するのが非常に難しいというような現状でございます。

(委 員)

私、京都市なんですけれども、近くの農家で直接農産物を購入しているんですけれども、これをちょっと見せていただいたら、枝豆も毎日、農家の軒先で出ているんですけれども、特別にそういう検査をされているような様子ではないんですけど、何の事故もありませんので安心だと思いながら購入しているわけなんですけど、毎日、一生涯食べ続けても影響はないということで、こういった殺虫剤というのですか、農薬というのは、一応安心と考えさせていただいていいのかなという。

あまりこの調査をしているとか、そういうようなことはなしに、田んぼで収穫してきて、すぐに自分のところで洗って、それでナスビとかキュウリとか、枝豆とかですけれども、今のところ何の影響もありませんので、安心して私も購入しているんですけど、そういうような、京都市のほうはどういうかた

ちで検査をしてらっしゃるか知りませんが、今のところはそういう影響はございませんので、一応安心して購入しているということなんですけれども。

それで、いちいち農家の方の検査というのは変えていらっしゃるわけなんでしょうか。

(事務局)

一戸一戸の農家に対して調査や検査をしているかという、そうではないですね。

ご説明していますように、抽出検査なんですけれども、途中で履歴という話がありましたが、基本的には農家の方がその一つの作物を作られる過程でこんな農薬をいつ、どれぐらい使いましたというのをもう全部書いていただいています。

出荷の前にはそういったものを当然チェックしています。

問題ないということを確認しながらしておりますので、われわれは基本的には安全だろうと考えております。

ただ人のすることです、100%ではない。

だから余計に調査をしているということですので、われわれの立場で申しますと、安心して召し上がっていただきたいなというふうには考えております。

(会長)

それでは、本日お集まりいただきまして、協議事項、それから報告事項を聞いていただきまして、ありがとうございました。

それぞれ担当部署の皆さん方が来ていただいて、直接お聞きいただいたことと思いますので、今後ともどうぞよろしくお願ひします。

それでは事務局のほうに返します。