

平成28年度第1回京都府食の安心・安全審議会議事要旨

1 開催日時

平成28年10月4日（火）午前10時から11時半まで

2 場 所

京都府公館レセプションホール

3 出席者

【審議会委員】

中坊 幸弘 会長、蒔 祥子 委員、東（あずま） 和次 委員、石川 徳雄 委員、大嶋 雅子 委員、川村 幸子 委員、上林 喜寛 委員、君塚 孝一 委員、栗山 圭子 委員、土居 幸雄 委員、中川 恵美子 委員、東（ひがし） あかね 委員、牧 克昌 委員、山本 隆英 委員

【京都府】関係職員

4 次 第

（1）開 会

（2）会長の選任

（3）協議事項

- ①京都府食の安心・安全行動計画に基づく施策の実施状況（平成28年8月末時点）について
- ②平成29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

（4）報告事項

食の安心・安全に係る事案について

（5）閉 会

5 議 事

(事務局) それでは、議事の説明ですけれども、まず審議会の会長の選任についてお諮りしたいと思います。京都府食の安心・安全推進条例施行規則第6条によりまして、会長は、委員の互選によりこれを定めるということになっております。会長の選任について、いかが致しましょうか。

(委員) 引き続いて、中坊先生にお願いするのが良いのではと思います。よろしく願いします。

(事務局) ありがとうございます。牧委員から、引き続き中坊委員を会長にというご発言がございました。いかが取り扱いましょうか、よろしいでしょうか。

(委員了解)

(事務局) それでは、皆さまにご了承いただきましたので、中坊委員には誠に申し訳ございませんけれども、引き続き会長をお願いしたいと存じます、よろしく願いします。

それでは早速ですが、これからの進行につきましては、中坊会長によりしくお願い致します。

(会長) 至らぬ点もございますけれども、審議会、皆さまのご意見をまとめて、京都府と共に府民の食の安心・安全に資するように努めていきたいと思っております。どうぞよろしくお願い致します。

最初に、食の安心・安全推進条例施行規則の第6条第3項によりまして、会長に何かあると困りますので、あらかじめ、職務代理者を指名することになっております。私は、京都府立大学の東（ひがし）委員をお願いしたいと考えておりますが、いかがでしょうか。

(委員了解)

(会長) それでは、東（ひがし）先生、どうぞよろしくお願い致します。

(会長) それでは本日の協議事項に移らせていただきます。食の安心・安全行動計画に基づき、この半年間の施策の実施状況についてご説明いただき、皆さんのご意見をいただきたいと思っております。それではご説明お願いいたします。

(事務局) 私から京都府食の安心・安全行動計画の中間報告といたしまして、実施状況についてご説明させていただきます。

資料1をお願いします。

3ページに、昨年策定しました第4次食の安心・安全行動計画の一覧を載せております。今度の行動計画につきましては、4つの柱、伝え共に考える、もてなす、目を光らせる、支える、という4つの大きなテーマに基づいて、50の取組を掲げています。

こちらの一覧表で網掛けになった部分が平成28年度の数値目標になります。その右側に記載しておりますのが、8月末の実施状況になります。詳しいことは後ろの方に資料を付けてございます。

戻っていただいて、その全体の進捗状況をまとめたものが、1ページにございます。

一番下の合計の所に、全部で50の取組がございまして、その進捗状況、着手、未着手のものということで挙げております。最終的には未着手のものは、20%(10個)ありますが、それについて今からご説明いたします。

まず1つ目の項目ですけれども、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というものにつきましては、18の取組のうち5つが未着手になっております。その実施状況を破線より右側に記載しております。

⑤、⑧、⑩につきましては業務の性格上後半に実施することになっております。③、⑫につきましては、今回新しく取組として追加したもので、いろいろな調整等がございまして、まだ着手できていない、あるいは準備中ということになってございます。

2つ目の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については、3つの取組の内、2つが未着手になっております。⑪、⑭がございまして、いずれも新しい取組ということで、調整中になっております。

3つ目の監視・指導・検査の強化につきましては、14項目あるんですけれども、すべて着手しているというところがございます。

そして4つ目、安心安全の基盤づくりですが、15項目ございまして、その内の3つが未着手になっております。

⑲の農薬管理指導士の新規登録については、試験の時期の関係で、未着手となっております。⑳、㉑につきましては、こちらも新しい取組でございまして調整や準備をしているということでございます。

未着手については、実施時期の問題や新しい取組で難航している、というのが現状でございます。

それでは個々の実施状況について、お話をさせていただきたいと思います。

資料の 5 ページ以降が詳細になっております。時間の関係がございますので、すべてを細かくお話することができませんので、特に新しい取組を中心にお話をさせていただきます。

まず 5 ページですが、府民参画の拡大ということでございます。こちらの項目では 18 あるんですが、特に食の安心・安全に関する情報の提供でありますとか、府民の皆さまと一緒に考えていただく取組をしているものでございます。ホームページで情報発信でありますとか、府民の方の要請に応じて講演会を開催するとか、あるいはリスクコミュニケーション、意見交換会などの取組が含まれております。

7 ページをご覧ください。こちらが新しい取組で、食品関連事業者さんと連携した食の情報発信です。食の安心・安全推進課では、食の安心・安全に関する情報というものをメールマガジンという形で 2 週間に 1 回配信しております。これを食品事業者さんと連携して発信することでよりよく府民の皆さま、消費者の方々にお伝えできるのではないかとということで取り組んでおります。

実績としては 0 ですが、スーパーのホームページに食の安心・安全推進課のホームページのリンクを貼っていただけないかというようなことで調整して進めているということ、今後直売所の掲示物などにも情報として貼っていただけないかというような働きかけをして進めて行きたいと考えております。

この後、意見交換や食品表示の講習会のことがございます。

15 ページについては府民の関心の高いテーマについて講演会等による情報提供ということで、こちらについては 2 回開催することになっております。8 月にスタンプラリーという形式で、250 名の方を集めてパネル展示やクイズを用いて食の安心・安全の情報を提供したということがございます。11 月 16 日は京都消費者大会を開催する予定になっております。

16 ページになります。食の府民大学の開講・講義の追加です。この項目は新しい行動計画の中の大きな柱のひとつと思っているんですが、食の安全や食育について知っていただきたい子育て世代の方が忙しいということで、インターネット上で講座を開講して、アクセスしていただければということです。ホームページで動画を見ていただけるように、今すでに調理力講座の、「京のおばんざい歳時記」については、すでに掲載済みです。また、健康と栄養ということで東（ひがし）先生にご協力いただきまして、高血圧症、ロコモティブシンドロームについての動画をすでに収録しておりまして、順次掲載していきたいと思っております。その他には農林水産物の情報なども収録を予定しております。さらに将

来的にはネット上で、修了証を発行していくというイメージで進めております。実績は0ですけれども、そのように進んでいるという形でございます。

18 ページをご覧ください。こちらにも新しい取組でございます。食育宣言を行い、健全な食生活を送る府民を増やしていこうということです。府民の方が自発的に食育行動に取り組んでいただけるようにという取組で、食育宣言をしていただくということにしております。目標が2,000で、8月末時点では194件、その他イベントやホームページ、Facebook等を活用しまして、9月末時点では700程度集まっており、順調に取組が進んでいるということでございます。

19 ページが食品表示に関する講習会の開催でございます。府民の方にも食品表示について知っていただくということで、講習会を開催しております。府民の方の食材の購入等に役立てていただきたいという思いで、こちらにも計画的に進めております。

20～22 ページにつきましては、主に健康に配慮した食生活を支援する取組の内容についてご説明します。

20 ページについては、きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店ということで、減塩や、野菜たっぷりというような表示をしておられる飲食店を登録するという取組でございます。実績のところ括弧書きになっている431店舗が登録しておりまして、その前段の取組としまして食の情報店という取組がございましたので、それは、907店ということで拡大して進めております。

21 ページですが、健康ばんざい京のおばんざい弁当ということで、京都ならではの素材やおばんざいの良さを活かしたお弁当を認定して販売を進めて行くということになっております。

22 ページになります。食と健康に配慮した社員食堂等の取組を行う企業になります。こちらはもともと食の安心安全推進課で府内産の農産物を使用して、その情報発信をいただいている施設につきまして、京都府産農産物使用促進施設、通称「たんとおあがり京都府産施設」として認定しておりますが、参考にありますとおり、病院や福祉関係で143ございますが、そのうち社員食堂を有する企業等ということで20施設が該当しております。認定を取り下げる所や新しいところもあって、現状は20ということになっております。

次の23 ページからが、京都ならではのきめ細やかなサポートの充実になります。こちらは3つ項目がございます。

外国人の観光客や府内に在住されている外国人に対して、外国語表記のホームページを

作成しまして、安心して食を堪能していただくということで、実績としましては0（ゼロ）なんです。下に掲載しておりますとおり、アレルギー物質に関する内容、加工食品に関する内容、放射性物質検査に関する内容についてすでに翻訳にとりかかっております。近々ホームページに掲載していくところでございます。

24 ページをお願いします。京都おこしやす事業協力施設です。アレルギーを持った方が安心して京都で食を堪能していただけるように、アレルギー対策の手順書を作っていたいたっているような飲食店、ホテルを増やしていくということで計画を進めております。

25 ページはハラール対応のための研修会でございます。イスラム圏の方の観光客が増えてきております。「ハラール」ではなく、もう少し取組やすい「ムスリム・フレンドリー」という形の基準が作れないかということで、さっそく明後日に、ムスリム勉強会を開催して基準作りをすすめていくこととしています。

以上が「もてなし」ということになります。

26 ページ以降ですが 監視・指導・検査の強化ということになっています。この3本目の柱に関しましては、主に農作物等の生産現場、製造現場に関する監視強化ということでございます。農薬使用であるとか、肥料の生産状況、28 ページからは家畜伝染病の監視状況を定期的に検査しております。

31 ページからは貝毒等水産物の安心・安全を担保するための検査を行っております。生産現場ではそのように農産物、畜産物、水産物の安全性確保に取り組んでおります。

34 ページですが、製造現場につきましては、食品業者の立入検査を実施したり、流通食品の収去検査を行ったりして、食品添加物や残留農薬について検査を行っております。

36 ページからは食品表示の関係ですが、食品表示と実際が正しいかということ、科学的に分析しまして、表示の信ぴょう性を確認しております。

また、実際店頭に行きまして、食品表示のパトロールをするという取組もしております。

38、39 ページに関しましては、放射性物質の関係になります。流通食品、府内産の農林水産物に関して、計画的に検査をしております。今までお話ししたところにつきまして、特に問題がないことをご報告させていただきます。

それでは4本目の柱に入ります。安心・安全の基盤作りでございます。こちらでは、安心・安全な食品を生産する取組について項目を挙げております。

まず40ページです。こちらは新しい取組です。GAP導入ということで、一つ目はGAP取得、認証農場を増やしていく取組でございます。また二つ目は宇治茶GAPということで宇治茶の団体が取り組んでおられます。宇治茶GAPにつきましても実践者を広げていくよう、PRしていただいたりしています。

41ページです。こちらにも新しい取組になります。機能性食品表示を活用して京の伝統野菜の加工食品を開発するという取組でございます。現在、桂うりの疲労軽減効果、佐波賀だいこんの発がん抑制効果、紫ずきんの抗酸化性、を活かした三品目の商品開発をしています。今後もこのように取組を進めて行く内容になっております。

42、43ページは主に農薬の関係になります。先ほど生産現場のところでもお話ししましたとおり、お茶の残留農薬分析や農薬管理指導士の新規登録者を計画的に増やしていく取組でございます。

44、45ページについては、食品衛生の状況を確認したり、調理の作業工程を整備して、安心・安全な食材を提供したりする取組で、こちらにも計画的に進めております。

46ページですが、こちらは新しい取組になります。「京のこだわり畜産物生産農場」の登録数であります。府内では畜産物の衛生管理を徹底してなおかつこだわりの飼育方法で安心・安全で高品質な畜産物を生産している農場を、「京のこだわり畜産物生産農場」として登録しております。10月に審査会があるのですが、40農場から少し増えるということで、そちらの方も計画的に増やして、安心・安全な畜産物の提供を進めているところでございます。

47ページです。環境にやさしい農業の推進ということで、京都こだわり農法や、エコファーマーの認定などを計画的に進めております。

48ページでございます。京都信頼食品登録制度の登録事業者を増やす取組でございます。☆、☆☆、☆☆☆、の三つの段階がございまして、衛生管理を高めていただいて、HACCPの方に誘導していくという内容でございます。10月に審査会があるのですが、HACCPの義務化という流れの中で、今後取り組みたいというご相談もございまして、それに答えて登録の方を進めて行くことにしております。

50 ページからは輸出の促進に向けた食品安全管理等における国際標準化への対応でございます。輸出対応ということでございますが、農産物のグローバルGAPというものがございませけれども、輸出にも対応する農産物を生産するというので、輸出に向けて、グローバルGAPの取得を目標にしております。現在それぞれについて進めているところでございます。また地理的表示保護制度（GI）の登録でございます。こちらについては、京みず菜、万願寺甘とうの2品目がすでに申請済みです。その後、京壬生菜、京山科なす、京たんご梨等、8品目を準備しているところでございます。他府県産のものとの差別化した農産物の生産に力を入れていくということでございます。

52 ページについては、農場 HACCP ということで、畜産農場の生産現場における HACCP というものがございまして、その指導員を増やして、農場 HACCP を導入していこうという取組でございます。すでに1名養成しまして、今年度の目標は達成しているというところでございます。

次が最後になります、こちら新しい取組で、HACCP システムに着手している事業者を増やす、ということで、保健所の食品衛生監視員等が事業者の状況に応じて助言をするということになっており、現在8つについて進めているところでございます。

以上が8月末時点での実施状況でございます。

（会長） ありがとうございます。ただいま8月末時点での実施状況を事務局からご説明いただきました。各委員からのご意見がございましたら、挙手をお願いします。

（委員） 15 ページの講演会による情報提供ですけれども、消費生活スタンプラリーは、京都府主催ということでしょうか。250 名の方が集められたということで素晴らしいです。どのようにして集められたのかお聞きしたいのがひとつと、その後の取組として、京都消費者大会というのをさせていただいて、こちらは私のところで進めているイベントでございまして、とっても難航しております。どういうふうに進めていくかを今私たちの頭を悩ませているのですけれども、京都府さんに後援していただいておりますので、京都府さんの事業として何らかの形で、みなさんに知っていただけたら本当に嬉しいです。それでこういう形でここにカウントされることでよろしいでしょうか。

また、私たち、京都生協、京都府生協連、それから契約ネットワーク、それから京都府さんに入っていて、同じような講演会・シンポジウムというのが10月20日にありますけれども、それなどは、京都府さんは主催者団体に入っていていただいておりますので、そちらの方もそういうふうにご協力いただきたいと思います。そのあたりどういうふう

にお考えかお聞きしたいと思います。

(事務局) 8月28日に開催した消費生活スタンプラリーですが、これはテルサが主催するイベントの中で、京都府が事務局をもっている京都くらしの安心・安全ネットワーク、これは、いろいろな消費者教育をしていただいている団体さんに加入いただいているネットワーク組織でございますが、そちらの方の事業として取り組みました。テルサで主催されている事業は、毎年開催されている事業ですので、お近くにお住まいの方等、多くの方が参加していただいております。また、コンシューマーズ京都さん主催の消費者大会ですが、こちらの方はくらしの安心・安全ネットワーク事業としてご紹介させていただいているところでございます。くらしの安心・安全ネットワークのメルマガ等でもご紹介もさせていただいておりますし、京都府もいろいろな形で事業の紹介をさせていただいているところでございます。以上でございます。

(会長) 他にご質問ございますか。

(委員) 伝えともに考えるという項目につきまして、今、取組の状況と実績の一覧表でご報告いただいておりますが、例えばこういったことをしたことによって、何がどういう風に変ったかということの検証が必要だと、私はこれまでも申してきたつもりでおりますが、そのところあまり理解されておられなくて、取組の実績、いつ開催されて何名参加された、という項目だけ記載されておりますが、さきほども250名の方が来られて、盛大に開催された、というのがございましたが、この参加された皆さまの何がどう変わったのかという検証も必要であると思います。私が担当させていただいたYouTubeで配信するというのも頼まれるままやりましたが、誰が見て何がどうなるのか、不特定多数の方に配信して、見てもらえるかどうか、それは見てもらえるかもしれませんが、それでどう変わったかを検証をしていただきたいと思います。食の安心・安全について、どういう取組をして、どう変わったかという検証が必要だと思います。

5ページの平成27年度食の安心・安全アンケートの調査結果については以前にご報告いただきました。府民の食の安心・安全に関する意識がどう変わっていったか、こういう検証をしていこうという取組が数年前はあったと思うのですが、このアンケートでこういう点は検証されたのでしょうか。その辺についてお聞きしたいと思います。

(事務局) われわれの取組ではイベント等開催後は必ずアンケート調査を実施しており、今年から5点満点の点数化をしています。3点とか、3.5点とか評価をしていただいて、自由意見を合わせてホームページに必要なに応じて掲載しております。くらしの安心推進員には毎年アンケートをさせていただいて、かなり細かいご意見まで、少し挙げすぎかなというくらいホームページに掲載させていただいております。毎年検証するというのはそれほ

ど意味があるか、数年おきにしっかり不安傾向の中身を検証して、われわれのしていることで安心が上向きに働いているか検証していくことが必要かなと思っております。

(会長) 年度ごとに対象は府民全体を対象にしているということではないですが、400くらいの数でアンケートをまとめていただいております。

紹介していただいた方が良くと思いますが、ちょうど平成27年度のアンケートをまとめたものを見せていただいたのですが、食の安心・安全に関わる年度ごとの推移は、平成26年度に比べて安心度はかなり改善しているという結果が出ています。今年度途中の実施状況ですけれども、年度ごとまとめる時にその辺りの数値を後ろにいただければと思います。

(委員) 今回委員になって初めての審議会ですので、ここまでどういう経緯できたのかわかりませんし、もしかするとどこかで行われているかもしれません、気づいたところということで申し上げます。食の安心・安全でおそらく一番安心・安全が崩れそうな時は、災害時であります。東日本の時もありましたが、安全基準数値を変えられるような、非常に動揺したりすることがありました。災害食の認定制度などの取組を行っているところもありますが、この中で災害時の食の安心・安全について、リスクコミュニケーションをするとか、府民に動揺が広がった時にどういうふうに対応していくかという府の体制を考えるなどの何らかの取組は行われているのでしょうか。そういう備えなどがあるのかどうか、お願いいたします。

(事務局) まず身近なところでは、災害時の食品衛生としまして、ガイドラインを作成して、市町村などに配付して災害時の食中毒予防などといった取組ができるようにしています。また、東日本の災害の時も放射能の問題がございまして、その後は検査機器を揃えて、放射能の検査ができる体制を整えています。災害時の食品の管理というようなリスクコミュニケーションというのは特にこちらの方では実施しておりません。

(委員) 東日本大震災時、京都は直接被害を受けていないので比較的冷静に対応できたと思いますが、仮に京都で地震が、南海トラフとかであった場合、食品を選んでいるような状況でない時に、アレルギーを持っている人などは災害時の安易な食の摂取で危険に晒されるおそれがある。どうやって食品の安心・安全対策をしていくか。考えておいた方がいいということですね。よろしくをお願いいたします。

(会長) そういったあたりは考えて動く必要があると思います。
他にございますか。

(委員) 19 ページですが、機能性表示食品について、先ほどのイベントですが、限られた人だけに話をもっていったのか、それとも一般公募で開催されたのか、どうでしょうか。

(事務局) 19 ページに書いてございますが、食品表示法に関わっての、ここでは3回開催しました中身ですけれども、昨年の4月に食品表示法ができて、5年間の猶予期間がありまして、その期間内に食品事業者の方は新たな法律に基づく表示をしていただくことになっております。ですからわれわれの対象として食品の業界団体の方に非常に絞った形で来ていただいております。できるだけ前倒ししたいこともありますので、こういう形になっております。5年経った後に食品表示が間違っていることのないように、絞った形で開催しております。

(委員) ありがとうございます。インターネットでの食品表示というのが問題になりまして、インターネットの食品も、その中で今やはり同じように表示が必要になってくる。これから5年間以上あるとしても、その表示が中小企業の方々、小さいものを作って、そこにどのように標記するかという問題について、非常に難しい、大変しんどい思いをされているという話がありました。その中で消費者がこちらへんまでこうしてもらったら大丈夫、そこまでしていただかなくても大丈夫だねとかいうような、話が進むでしょうね、と、納得のいく話になっていくでしょうね、と、こんなのが本当のリスクコミュニケーションかもしれませんね、という話が出ておりました。

(会長) 他にございますか。

(会長) それでは、ないようですので、今年度途中ですけれども、8月時点での施策の実施状況のご説明について納得した、ということでよろしいでしょうか。少しご意見がありました、今年度終わった時に、検証ということで、それぞれの項目の中に、スペースもありますので、書き込む方向で検討していただきたいと思っております。それから、50項目の行動計画を立てたんですが、ちょっと対象が府民なのか、それぞれの団体なのかというところで、明確に分からない部分がありますので、これはどういう相手に向けてやったものなのか、対象がどうだったのかを入れていただきますといいのでは。その辺りの検討をお願いいたします。

(会長) それでは次は協議事項の2としまして、平成29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、事務局からご説明いただきます。

(事務局) 資料2でご説明させていただきます。平成29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でございます。この場で協議するといったことではなく、内容

を少し報告させていただいて、ご意見等あればお聞かせいただければと思います。

この収去検査計画につきましては、例年お話をさせていただいておりますが、「食品衛生法」の第24条の規定によりまして毎年策定しております食品衛生監視指導計画の中に含まれるものでございます。毎年度ほぼ同様の手続きでございますけれども、平成29年度監視指導計画を策定するに当たりましては、審議会におきまして収去検査計画のご意見を賜りまして、また後で関係機関で調整をさせていただきます。そして、年明けぐらいになろうかと思いますが、消費者団体の方々と意見交換を経た後、また年度末の審議会で報告させていただいて、策定したいというふうに考えております。

年間計画に基づく収去計画につきましては、食品の種類、検査項目、検査件数等、ご意見をお伺いしたと考えておりますので、資料2の3、4ページに記載いただきまして、10月28日までに生活衛生課の方にご意見をいただけたらと考えております。

少し簡単に概要を説明させていただきます。縦長の5ページが、平成27年度の収去検査の結果でございます。残留農薬、抗生物質等、全部で750検体の計画をしておりまして、平成27年度につきましては、無事計画どおり実施することができました。

7ページの縦長の資料でございますけれども、今年度（平成28年度）の収去検査の計画の表でございます。昨年と同様、750検体を予定しておりまして、現在222検体、あと半年対応していきたいと考えております。放射能検査につきましても、200検体に対しまして、現在65検体まで済んでおりますが、これまで違反等ございません。

検査につきましては、そういうことでございますので、平成29年度の計画につきまして、ご意見、ご意向等ございましたら言っていただければありがたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

（会長） ご質問、ご意見はございましたら、挙手をお願いいたします。

（委員） 5ページの結果ですが、1点残留農薬で枝豆の違反がありますが、参考までにどういう状況だったのか教えて下さい。

（事務局） 中丹西保健所の検査でチアクロプリドという農薬が0.04ppm検出されたという状況でございます。一律基準である0.01ppmを超えるということで違反というふうにさせていただきました。ただ一律基準でございますので、例えばチアクロプリドはトマトの場合は1ppm、ピーマンですと5ppmに設定されております。そういう制度の中で、一律基準は0.01ppmということで、違反件数に挙げさせていただいたということです。

（委員） 牛肉の放射性物質のセシウムの検査ですが、これはホルモンも検査していますか。もし入っていないければその理由を教えてください

(事務局) 筋肉部でやっております、ホルモン、腸とかそういった部分は採取しておりません。

(委員) なにか理由はありますか。

(事務局) 通常のお肉ということで筋肉部を検査しております。京都府でと畜場のある亀岡と福知山で検査しております、通常そこで検査する食肉は、筋肉部であるということでございます。

(会長) 他にございますか。

29年度については用紙が付いておりますので、ご記入いただいて提出いただければと思います。

それでは本日の協議事項についてはこれで終了させていただきます。

(委員了解)

(会長) 続きまして、事務局の方から報告事項をお願いします。

(事務局) 報告事項の関係で説明をさせていただきます。私の方からは3点あります。まず食中毒の発生について、でございます。資料No.3の1ページから説明をさせていただきます。今年度は4月と7月に発生しております。4月がノロウイルスの食中毒、7月がカンピロバクターの食中毒でございます。どちらも飲食店での食中毒でございます。次は資料3の5ページになります。丹波ワイン株式会社の改善指導についてです。丹波ワイン株式会社の製造したローストビーフの問題でございます。今からですと約3年近く前になるんですが、平成25年の11月にローストビーフの製造基準違反が発生しました。こういった案件かといいますと、一塊のお肉で製造しなければならないものを、定着肉を使用したというもので、自主的に廃棄するという事で確認しておりました。それが回収したものをそのまま冷蔵庫で保管し、飲食店とかで再利用したということでございます。われわれとしましては、3年前の話ですが、廃棄指導はしたものの、廃棄の確認までをしていなかったということが一番大きい原因かということで、今後はこういう自主回収、自主廃棄に関しましても最終廃棄まできちり確認していくということで対応しているところでございます。以上です。

(事務局) 続きまして6ページをお願いします。今年度から新しく目標設定しております、京野菜の機能性を活かした加工品開発の取組でございます。平成20年度から府立大学

との共同研究でいろんなエビデンスの検証等をしており、さらに平成 25 年度からは企業、市町村や団体と「京野菜機能性活用推進連絡会」を設立し、機能性を活かした商品開発、そのPRということで取組を進めております。この資料は平成 27 年度の成果ということで、伝統野菜の桂うり、佐波賀だいこんの機能性成分に関して加工品開発をしております。京都府の伝統野菜、ブランド製品については、基本的に機能性の高いものが多いことが分かっておりますので、今後も引き続き特に 6 次産業化の取組を進めて行きたいと考えております。以上です。

(事務局) 続きまして 7 ページをお願いします。「京都の環境にやさしい農業のススメ」ということで、カラーの冊子を作成しております。消費者や実需者の皆さまに、府内の環境にやさしい農業者とその農産物に関する情報を発信して、販売拡大を図ったり、様々な環境にやさしい農産物を知っていただくことを目的としています。

公募により集まった 38 名の生産者の生産状況を紹介してありまして、エコファーマー、特別栽培農産物、などそういった情報を記載しております。まず第一に、生産者自らまず PR していただくツールとして使っていただくことにしております。また実需者や消費者の方にも環境にやさしい農業を正しく理解していただくということで作らせていただいております。

続きまして 8 ページですが、宇治茶に関しまして、京都山城で宇治茶が買える多言語MAP ということで、外国人観光客の皆さまに宇治茶の魅力を発信するようMAPを作成しております。多言語MAP といえますのは、日本語、英語、中国語で宇治茶が買える店舗を京都・山城地域で 56 店舗を紹介しております。スマートフォンでこのバーコードを撮っていただきますと、各店舗の紹介ホームページに飛ぶようになっております。以上です。

(事務局) 続きまして 9 ページのご説明をさせていただきます。食品ロスとしまして、食べられるのに捨てられているようなことが、日本全国で 600 万トン発生している状況でございます。そうした状況の中で、京都府といたしまして、7 月 28 日に第 1 回京都府食品ロス府民会議を開催しました。ただ食品ロスの発生原因は製造段階から消費段階まで非常に多岐にわたっておりますので、様々な分野の方々に御出席いただいております。2 年ほどかけまして、今後協力をしていきたいと考えてございます。以上です。

(事務局) それでは 11 ページ以降の催し物等の実施については、まとめて報告させていただきます。

11 ページ、首都圏で初の「宇治茶文化講座」を開催、ということで、宇治茶の伝道師による講演と宇治茶体験を組み合わせたイベントを開催しております。会場は国立博物館で開催しております。宇治茶の魅力を首都圏でも発信していきたいというところがございます。

12 ページでございます。これは施設公開でございます。中丹家畜保健衛生所の体験イベントで、夏休みに親子の皆さまをお招きして、獣医師の仕事や畜産現場の紹介という様々な取組をしております。

13 ページでございます。食品表示法が昨年度には完全施行ということで、今回は水産業者さんを対象に水産物の表示講習会をしました。43 名の方にご参加いただいております。

14 ページでございます。食の安心・安全意見交換会ということで、今回のテーマとしまして、リスクコミュニケーションについて、食の安心・安全に関する情報発信（食の府民大学）について、京都府の食育の取組について、の3つのテーマで開催しました。貴重なご意見をいただきましたので、また反映させていただきたいと思っております。

15 ページは リスクコミュニケーションの関係になります。夏休みですので、こどもさんを対象に「食中毒について考えよう」というリスクコミュニケーションを開催しました。食品安全委員会から講師をお迎えしまして、クイズを交えながら楽しくこどもさんたちに勉強していただくという形で実施しております。

それから次が最後になります。13 ページになります。食育シンポジウムを開催しました。高野優さんという育児漫画家の方をお招きして、その後食育について「みらいを育てる食」として、パネルディスカッションを行いました。

東（ひがし）先生にも来ていただいてパネルディスカッションを行いました。

19 ページは今後の開催予定になります。11 月 16 日に食品添加物についてのリスクコミュニケーションを開催します。一般府民の方にアンケートをとりまして、食品添加物が不安であるという意見が多かったので企画いたしました。厚生労働省から講師をお招きしてリスクコミュニケーションを開催する予定でございます。

報告事項としては以上でございます。

（会長） ただいま資料の3で、4月から実施した事業をご報告いただきましたが、実際にはこのペーパーだけでなく、委員 15 名しかいないのですからパンフレット等の現物を付けていただくのが分かりやすく、ここからまた何倍にも広がるのではないかと、とそういうところを言いたかったです。

他にご意見はございますか。

（委員） 京都府の食品ロス削減府民会議のことについてお伺いしたいのですが、日本の食品ロスが年間 600 万トン、これはどのように計算されているのかということと、京都府内の市町村でどれくらいの食品ロスが発生しているのか把握しておられるのかということをお聞きしたいです。

(事務局) まず、農林水産省の推計でございますが、積算をしております。京都府内の発生についてもいづらか推計をしておりますが、およそ13万トンから17万トン程度ということになっております。これは第2回の府民会議ではご報告させていただいております。日本の食料自給率は39%、6割以上を海外から輸入している中で、全世界の平均の2倍くらいの量を捨てているということで、これは京都だけでなく全国的に取り組んでいくものだと思います

(委員) 食品ロスが家庭から出るものも集計しているのですか。

(事務局) 家庭が半分、事業系が半分という形で、600万トンの内約300万トンが家庭からということになっております。残りの300万トンは製造から外食も含めてということでございます。

(委員) ありがとうございます。

(会長) 他にご質問ございますか。

(委員) 食品ロスの話なんですけど、いろんなかたちでおっしゃる方がいて、それはゴミなの、いろんな形で再利用できるものもあって、使い道も含めて非常に混乱しているところがございます。例えば今、こども食堂というのがありまして、こども食堂にフードバンクなんかを通して食品をまわしてはどうかというそんな話がございます、それはどういうふうに考えられるのかということも含めましてたいへん難しいことです。それと同時に家庭から出る食品のロスという形でちょっと調べているのですが、その調べている内容というのは、途中でまだ使えるのに捨ててしまったものはないでしょうか、というものを調べているんです。まだ中途なんでなんとも言えないんですが、私たちのところでそういうのをやりましようとなった時には、食べられるのに捨てないわよ、というのがおおかたの消費者の声なんです。使い差しの調味料やらドレッシングやら、途中で賞味期限が切れてしまったらダメね、とかいうふうに捨ててしまったり、それからもらいものなんかで思いがけず捨ててしまったり。そんな話がありますね。余談というふうに思いますが、もう一つ私たちの周りではちょこちょこ聞こえてくるのは、ジビエといわれる食品ですね。イノシシとか捕って、それを料理するという形なんですけれども、野生の鳥獣というものがいろいろな雑菌を抱えていて、それなりの例えば鶏の問題にしても豚の問題にしても、そこから来るいろいろな病原菌で家畜が汚染されるというようなことがあります、というような話が全国の話の中では出てきているんですが、それについて京都にも鹿肉の、そういうものはどのように処理され、どのような形でそれを検査しているのかとあるところで聞いておりましたら、この間厚労省が全体的にアンケートで調べて、そして各市町村に通達し

たというような文書が出てきましたんですけど、京都はどういうふうになさっているのか、ちょっとお尋ねしたいと思います。

(事務局) ジビエの関係ですが、厚労省ではガイドラインを出しております、それに基づいて業者指導しているところがございます。具体的に申しますと、食肉処理業者へ入った時点で流通ということになります。飲食店では、生ではなく、火を通してという注意をしているということです。猟師さんが処理業者さんを通さずに、山で捌いてから、個人で食べる事についてはそこまで規制しにくいですが、飲食店では食肉処理業者から仕入れて良く火を通して、という指導をしております。

(事務局) 先ほど申しました京都信頼食品登録制度の中でジビエの処理場も登録しております。今現在☆で、最近中丹地域で新たに登録しております。安全にという部分も信頼食品登録制度に入れて進めております。

(会長) 食品ロスの部分については事務局の方から何かないでしょうか。

(事務局) 食品ロスに関しましては先ほど申し上げましたとおり、様々な問題がございます、コンシューマーズ京都さんもお入りいただきまして、幅広く検討しているところがございます。問題点はいろんなところがございますので、時間はかかるということになってございます。

(委員) 食中毒の発生についてですが、ノロウイルスがありました、天板焼きとかしっかりと焼いていただくものであって、ステーキなんかはレアとかが一番美味しいと言われていますが、お好み焼きのお肉の入れすぎと書いていますが、ステーキなんかではそういうノロというのは出てこないのでしょうか。模擬店なんかではお好み焼きとか焼きそばとかを出しておりますので、こういうのがありますと、ちょっと心配ですので、その点いかがでしょうか。

(事務局) 一つ目のノロウイルスの食中毒について、確かにノロウイルスの検査ということになりますと、食品からノロウイルスを検出するのは現状では難しいことでございます。この4月の食中毒の場合は、従事者の中からノロウイルスが検出されました。何らかの形で食品が汚染されたための食中毒であると認識しております。食品が汚染されたかの検査はできませんが、食品に火を通して食べるようにであるとか、安全対策として従事者の健康管理をしていただくことを我々も指導しているところがございます。

(委員) 以前は3ヶ月以内くらいの検便をしていたんですけど、最近は1ヶ月以内くらい

になりました。そういった点はいかがですか。

(事務局) 学校給食等でも1ヶ月に1回されています。事業者さんでも1年に1回とかいろいろな形でされています。

(委員) 食中毒に関連してですが、次の事例の鶏のお造り、ささみの湯引きの食中毒ですけれども、これについてこのお店はもう指導されたと思いますが、他の飲食店ではこのような鶏の生肉を提供しているところはどのように指導されていますか。

(事務局) 確かに肉の生食は問題なのですが、法律上は鶏の生食は禁止ということにはなっておりません。保健所の方では生食はやめるように申し上げてはおりますが、お店ではお客さんとの関係もあり、なかなかうまくいっていないところでもあります。厚労省でも鶏の生食について、牛などと同様に規制をするというようなことも聞いておりますが、鶏の場合は生食規制というよりは、きれいな鶏を作っていくような考えでいるようです。現状では生食はできるだけしないようにという指導で対応しているところでございます。

(委員) ありがとうございます。

(会長) 他にはありませんか。

それでは予定より少し早いですが、事務局の方にお返しします。