

平成30年度第2回京都府食の安心・安全審議会議事要旨

1 開催日時

平成30年8月21日（火）午前9時30分から11時30分まで

2 場 所

京都府公館第5会議室

3 出席者

【審議会委員】

中坊幸弘会長、東（あずま）和次委員、有地淑羽委員、内田隆委員、川村幸子委員、君塚孝一委員、中川恵美子委員、新山陽子委員、東（ひがし）あかね委員、牧克昌委員、水口靖彦委員、山岡景一郎委員

【京都府】関係職員

4 次 第

(1) 開 会

(2) 会長の選任

(3) 協議事項

次期食の安心・安全行動計画（平成31～33年度）骨子（案）について

(4) 報告事項

食の安心・安全に係る京都府の取組について

(5) 閉 会

5 議 事

【協議事項】

(会長)

本日、協議事項ということで、次期の食の安心・安全行動計画骨子（案）について、事務局のほうから御説明をお願いいたします。

(事務局)

私から次期行動計画の骨子案を説明させていただきます。

骨子案の説明につきましては、資料の1-1から1-5まで、御用意しております。

まず、初めての委員もおられますので、次期行動計画の策定について、概要、スケジュールを説明させていただきます。

資料の1-1をご覧ください。また資料1-5は、これまでの行動計画の変遷ですので、あわせてご覧ください。

この行動計画は、食の安心・安全推進条例第2条に基づき策定いたします。そして、府議会に報告しました上、最終的には府議会で議決の上策定いたします。現在の第4次行動計画が平成30年度までですので、次期計画を今年度中に策定いたします。資料1-1にスケジュールを示しております。6月議会で第5次行動計画の策定について既に報告いたしております。その後、本日御討議いただきます骨子案を作成してまいりました。

今後は、9月議会で骨子案を報告し、パブリックコメント、あるいは生産者、消費者の方々との意見交換を経て最終案を策定し、11月頃に開催する審議会で最終案の御検討をいただき、12月議会で議決するという、スケジュールで進めてまいります。

それで、資料の3ページから5ページですが、これにつきましては、前回の振り返りで

5月22日の審議会で行動計画の、策定に当たり、食をとりまく現状と課題について、各委員から意見を頂戴し、今回、骨子案に反映させていただいております。

以上が、非常に簡単ですが、第5次計画の策定のスケジュールと、これまでの経過です。それでは、骨子案について説明いたします。

資料の1-2が骨子案の検討素案です。

資料1-3は、骨子案の取組を一覧表にまとめたものでございます。

資料の1-4は、前回委員からいただいた意見を骨子案にどのように反映したかという対応状況をお示ししております。

資料1-3で、今度の行動計画、大枠を御説明したいと思います。

委員に事前にお配りした資料の中で、今回の行動計画については、柱を三本立てとしておりましたが、その後、内部で協議をしまして、特に監視・指導である部分は、1番の基

盤づくりに盛り込むこととし、柱は2つとしております。資料1-3の1枚目が柱の1つ目で「新たな制度への対応力向上による食の安心・安全基盤の強化」の一覧となっております。

そして2枚目が2つ目の柱、「食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食に関する選択力向上」で、それぞれの柱に小項目として、1つ目の柱には6つ、2つ目の柱には3つの小項目があり、その小項目の中に具体的な取組を示しています。今回、41の項目とさせていただきます。

現在の計画が、50項目ですので、10項目ほど減っています。

大きな枠組みとしては、以上になります。

資料1-2に戻りまして、骨子案の検討素案について御説明したいと思います。

まず、1番の「行動計画策定の趣旨」についてですけれども、こちらは、現在の趣旨と大きくは変わってございません。

構成につきましても、今の構成と同じで、「はじめに」ということ、第1章から第4章までということで構成しております。

2ページに移ります。こちらで「食を取り巻く現状及び課題」を示しております。この部分については、前回、委員からも御意見を頂戴したりした部分であります。行政として、今回4つを大きく取り上げております。1つは、食品表示法やHACCPの制度化という国による新たな制度が導入されているということです。

2つ目は、「食の安全に関する情報の氾濫」ということで、いろんな情報が入っていてなかなか情報を選択しづらくなっているということも挙げております。

3つ目としては、食品の偽装や食中毒が引き続き発生しているということ、そして4つ目に、少子高齢化やライフスタイルの多様化ということに対応していくということで、この項目の中では、日本食文化の継承が途絶えつつあるということや、子ども食堂に例えるような、ボランティアでの食の提供の場が、増えてきているということを取り上げました。

次の「第4次行動計画の成果と課題」では、基本的に前回お示した内容とほぼ変わっておらないのですけれども、1つ目の、府民が食の安全への理解が進んだというところで、当課が実施したリスクコミュニケーション等に参加された方のアンケートを調べて、回答された方のうち90%が理解できたとか、わかりましたということでしたので、それを追記し参加人数だけではなく、そういうデータも盛り込みました。

そこで、今後取り組むべき課題としては、前回お示した内容と大きく変わっておりませんが、法律の改正に伴う原料原産地表示やHACCPの対応、2つ目は、食品関連事業者と府民の相互理解による信頼感のさらなる向上、そして3つ目としては、少子高齢化やライフスタイルの多様化に対応した食生活の改善と、少しわかりにくいですが、伝統的な食文化を伝えていきながらもHACCPをはじめとする新しい衛生管理手法を両立させながらしっかり伝えていく、こういうことを課題とし、その課題に対応するための取組を徹底していくということです。

次に4ページになります。

このところで、「計画の基本的な考え方」を示しているわけですが、先ほど申しましたように、柱としては2つにいたしました。1つ目が、「新しい制度への適応力向上による食の安心・安全基盤の強化」で、新しい制度が次々導入される中で、それに対応していく。また、京都には伝統的な技術で食品をつくっておられる方がたくさんありますので、そういう技術も守りながら新しい制度に対応していただけるようなところを支援していく。そういうことに重点を持っていきたいと思っています。

また、この項目に、監視や指導も盛り込んでいます。

そして、2つ目の柱ですが、「食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食の選択力向上」としています。先ほども申しましたが、いろんなツールの発達によって情報はますます氾濫していると認識しています。そういう中で府民、とりわけ若い方の食への意識が低いということも課題と感じておりまして、自分が、求める情報はそれぞれ違うかと思うんですが、その求めている情報が適切につかみ取れるような、そういう能力を養い向上させていただくような取り組みをしていきたいと考えています。そしてあわせて、今までから進めてまいりましたけれども、事業者と府民がそれぞれ交流をして相互理解することで、信頼感の向上に役立てていければと思っています。

柱の概要としては、以上です。

そこで、資料の5ページ以降ですが、第3章で、各柱の説明と、その中にある小項目での取組を記載しております。5ページ目で、まず1番の柱の「新たな制度等への対応力向上による食の安心・安全基盤の強化」、その下にあります四角囲いの中での取組を記載しています。例えば、新しい制度にきちんと事業者が適応、対応していただけるようにすることへの支援や、あるいは、気候変動に対応し将来にわたっての食料の安定供給、またボランティアによる食事の提供の場面がふえているので、そういう場面のサポート。それから災害への対応。このようなことに取り組みながら、また一方では、生産現場から消費に至るまで、守り続けてきた監視や指導を続けていくということ、書いています。

それでは、各小項目について、説明いたします。

(1)「信頼ある食品関連事業者の育成」ということでは、事業者がしっかり対応できるようにしていただければという御意見もございましたので、特に今トピックとなっているのは、HACCPの制度化、加工食品の原料原産地表示のことかと思っておりますので、これらの制度にしっかり事業者の方が取り組んでいただけるように、食品業界の団体の方々とも連携して、スムーズに対応していただけるような取り組みを進めていきたい。そして、自らそういうことに進んで取り組む事業者の育成をしていきたいと考えております。

また、農林水産部の関係ですと、現在、6次産業化ということで食品加工をされている農林漁業者もおられますので、そういう方々にもHACCPは適用される予定ですので、きめ細やかに指導をして、サポートしていきたいと考えております。

そこで、この数値目標としては、表のとおり、1番から8番まで8つの項目、特に新

しいことを中心にお話しいたしますと、まず1番で、そのHACCPや食品表示の会議が、事業者を巻き込んだ会議をすることとしています。

それから4番ですが、事業者向けのHACCPの研修会、これについてはこれまでもしておりましたが、引き続き継続することとします。ただ、HACCPの制度化につきましては、下の星印で補足していますけれども、2020年度内には完全施行ということが見込まれているので、この部分については2020年度の目標数値とさせていただきます。

それから、⑤は、食品制度にかかわる農林漁業者に向けての食の安全の研修会をすることとしています。

(2)「持続可能な農業の推進と食料の安定供給」では、SDGsといった考え方もこれからは大事という意見もありましたので、環境に優しい農業を進めたり、あるいは、気候変動に対応した試験研究に取り組むということで7ページのとおり、3つテーマを挙げております。その中で、新しいものとしては、11番になりますが、気候変動にも対応して安心安全な府内産農林水産物を安定供給するため、新規研究に取り組んでいくということを挙げております。

それから(3)「みんなにやさしい食環境の整備」では、先ほどから申し上げております、ボランティアによる食事提供の機会が増えていくということに対する対応、あるいは、今の計画でも実施しておりますけれども、外国人観光客や在住の外国人の方、あるいは、修学旅行生といった方々への対応を引き続き継続していきたい。また、学校現場におけるアレルギー対応についても、しっかりしていきたいということにしております。8ページになりますが、この小項目でも数値目標としては4つ設けております。12番の「食に携わるボランティア」ですね。子ども食堂や高齢者サロンといったところで食事を提供されている方や主催者への食の安心・安全の講習会を開催したいと考えています。そして、14番ですが、食物アレルギーのある児童・生徒さんに、個別のアレルギー対応プラン、これはすでに策定しているんですが、3年後には100%できるようにしたいと思っています。

それから、8ページ中ほど(4)「緊急時の食の安心・安全確保のための対応力の向上」ということで、先日も地震や豪雨が関西でもあったわけですがけれども、災害が頻発する中、府民はもちろん行政や団体の職員は、異動で担当が変わったりするので、やはり一定の対応力の維持が必要ということで、こういう災害、緊急時のための項目を新たに入れております。府民向けには、例えば、緊急時の食料備蓄とか風評被害に惑わされないような情報をきちとつかめるように日ごろから学んでいただくということであったり、団体や自治体の職員については、緊急時にきちんと対応できるような研修や訓練をしていきたいと思っています。ここについては、数値目標が16番、1つだけということになっています。

次に9ページです。(5)「生産現場等の監視・指導」ということで、こちらについては従来から、監視・指導・検査という項目でしてきた部分です。生産現場において、例えば農薬や動物用の医薬品の使用状況、あるいは、家畜の飼料の管理状況であるとか、そうい

うことはきちんと点検し、あるいは生産者に対して指導していくこととしております。

今回、数値目標として17番から22番まで6つ項目があるんですけども、20番の「農薬販売店への巡回調査」は今までからも実施しているんですけども、これを少し強化していくということ、それから22番の家畜の飼料の製造業・販売者への立入検査も今までもしていたのですが、新たに行動計画として目標を持って取り組んでいきたいと思っております。

一方、「流通段階の監視・指導」が9ページの一番下から10ページになりますけれども、こちらについても今まで監視・指導という項目の中で、府民が直接口にする、手に取る流通食品について、多数の項目で検査を行ったり、巡視員において抜き取り検査等をしてきたところです。引き続き、それらについてもしっかり監視・指導をしていきたいと思っております。引き続き、それらについてももしっかり監視・指導をしていきたいと思っております。検査や監視の結果、例えば残留基準値の超過とか、不適切なことがあった場合には、もちろん原因究明であったり再発防止に努めて指導をしていくということです。

この項目の中で5つ目標を設けておりますが、新しいものとしましては27番になります。いわゆるジビエということで野生鳥獣肉の利用が盛んになってきている中で、安全な食肉を提供するために野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理場への監視指導ということを目指して100%で実施していきたいと思っております。

以上が1つ目の柱の概要です。

続きまして11ページからになりますが、2つ目の柱の「食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食の選択力向上」ということになります。

四角囲いの中で、内容にちょっと触れていますが、1つ目は、氾濫する情報の中から、府民自らが正しい情報を、こちらは正しい情報を出すのも当然なんですけれども、正しい情報を選び取る力、それぞれが求めている情報をきちんと選択していただく力を養っていただけるように、そういう力を向上させていただきたいということが1つ。

それから、今までもやってきましたけれども、事業者や生産者と消費者との交流、それからライフスタイル、少子高齢化に伴い食文化が途絶えつつある中で、しっかり次世代につないでいく取り組みを進める、ということとしております。

その中の(1)「府民へのわかりやすい情報発信と学習環境の充実」ということで、今の計画でも掲げておりますけれども、さらにSNSとかICTがますます発達して、過剰とも言えるほど食に関する情報が氾濫しており、その中で、適切に選択していただく力を養うための取組を進めます。特に、子育て世代と働き盛りの方々が、忙しくて、学習機会に來れないので、いろんなツールを使って情報を発信したり学習の場を設けたりしたいと思っております。

この項目での数値目標になりますけれども、4つ設けています。28番から31番です。31番の「SNS等を活用した食情報の発信」ということで、フェイスブックとかツイッターというようないろんなツールも使いながら情報を発信していきたいと思っております。

(2)「府民と事業者の交流促進と府民参画」ということですが、これは従前からやってきました「食の安心・安全フォーラム」や「生産者との意見交換会」のような場を設けて交流をしていただいて、相互理解の促進や、例えば事業者にとっては、府民ニーズの商品づくりに生かしていただけたらと思っております。

また、特に若い方への取組を強化していきたいと思っております、(2)の一番下の段落に記載しておりますけれども、新たに「学生協働サポーター」という、これは仮称ですが、家政系の大学生の方を中心に、「食の安心・安全応援隊員（仮称）」というような登録制度を設けて、次の世代へちゃんと伝えていけるような意識の高い学生さんを養成していきたいと考えています。

数値目標としては、ここでは5つで、今お話ししました、応援隊員の養成ということは36番に記載しております、3年後には100名を養成できたらと思っております。

次に、13ページの(3)「京都ならではの食文化と『もったいない精神』の次世代への継承」ということで、やはり「京都らしさ」を大事にしていきたいという意見が前回の審議会でありましたので、京都には、お漬物やお豆腐など、伝統的な技術に裏打ちされた豊かな食材があるということ。その一方で新しい制度を取り込んでいかなければならないという課題があります。また、少子高齢化ということで、日本の食文化が途絶えないための取組、あるいは、いろんな食が手軽に入る時代ですので、食を大切にする意識がだんだん薄れているので、「もったいない」というような精神をしっかりと伝えていきたいということで取組を考えています。

設置目標としては5つありますけれども、このうち37番の「きょうと食いく先生による食文化伝承授業」というのは、今までからやっていますが、これを回数をふやしてしっかり伝承、主に小中学生、学生さんに伝えていきたいと考えています。

それから38番の「食育実践優良事例の紹介・普及活動」ということで、優良事例についても情報を集めて、それを普及して実践していただく方をふやしていきたいと考えております。

それから、こちらは「もったいない」の方になりますけれども、「食べ残しゼロ推進店舗」というのを京都府で認定しております。現在16あるんですが、それを100店舗に。また、新たな取組として、39番が主に飲食店であるのに対して、スーパーといった小売店について、食品ロスに協力していただける企業の認定というのを新たに進めて、50店舗を目標にしたいと思っております。

それから最後、14ページになります。これは、今とほとんど変わらないのですが、とても大事なことで、「食の安心・安全に関わる危機管理対応」ということです。もしも府民の食の安心・安全を脅かすような事案が発生した場合には、京都府の関係機関はもちろんですが、関係省庁や市町としっかり連携して監視指導を行いますし、「京都府くらしの安心・安全推進本部」という機関がございますので、その中でも情報共有して、健康被害の防止や再発防止に努めるということを書き起こしております。

それから、最後第4章になるんですが、この行動計画については、毎年、実施状況を取りまとめて審議会で評価を受け、その上でホームページで公表しますということをきちんと記載していくということです。

ちょっと長くなりましたけれども、以上が骨子案についての説明になります。御意見よろしくをお願いします。

(会長)

はい、ありがとうございました。ただいまお聞きになりましたように、次期の安心・安全行動計画、御質問とか御意見ございましたらお願いします。

はい、どうぞ。

(委員)

御説明どうもありがとうございました。全般にわたることですが、この数値目標は全て、農林水産部が実施するその事業実施量です。以前から何度も申しているのですが、事業を実施した結果、実態がどうなったのかというアウトカムを目標に入れていただきたい。なかなかそれが難しいようです。例えば、食中毒の発生件数、食物アレルギーの事故の件数、食品ロスは今現在どれくらいあるのか、また残留農薬や、収去した検査の結果、違反件数、そういった実態を示しそれに基づいて、それをどれくらい改善したいのかという、数値目標を盛り込んでいただきたいと考えております。以上です。

(会長)

事務局のほう。

(事務局)

はい。非常に、以前からおっしゃっていただいていることだということなんですが、なかなかアウトカムの設定が行動計画の中でお示しするのは実は難しいかなと考えており、各年度年度の行動計画の実績の中で、こういう状況ですということを報告させていただき、各年度年度の改善をしながら取り組みを積み上げていくという形にさせていただきたいなと思います。

アンケートの結果につきましても、数がなかなか、きっちりとれるかどうかということであったり、食中毒も乱高下するというようなこともあったりすることもありますので、年度年度の中で状況報告なり評価なりいただきながら改善するという方法が、我々が考えているところということでございます。

(会長)

確かに、これまでも行動計画の実施の状況というのは、年度ごとにこの審議会で報告さ

れていますけれども、今、委員が御質問になった、目標のところにそれを盛り込んだ形で計画の数値を持ってくるというやり方は、どういうふうなやり方があるのかということですよ。

(委員)

よろしいですか。例えば文科省でしたら、学校給食における食中毒の発生をゼロにするという、そういった目標を掲げて長年努力に努力を重ねて、そしてやっと1年だけ、平成何年かちょっと忘れましたが、その食中毒ゼロの、年度じゃなくて、1月、2月に発生したらしいので年度にはならなかったらしいんですが、そういった成果を上げることができたと聞いています。

私、この審議会に参加させていただいてから、その食中毒ゼロというのを目標にしたらどうですかと、もうずっと以前から言っているのですが、今おっしゃったように、食中毒というのは一定発生するので、乱高下するから、私たちの努力と関係なく食中毒が発生するから、ゼロという目標を掲げることができないのですと言われる。

でもやはり、高い目標を出して、それを目指してHACCPの制度化をすとか、そういったことがあるのだから、やはり、実施した結果どうなるのかと、その目標をどこかへ、どういった形かで、やはり入れ込んだほうがいいと思います。例えば、食物アレルギーで事故を起こした件数が今何件ぐらいあるのか、その実態を把握して、それを、今よりも半分にするのかゼロにするのかとか、そういった目標を掲げていただけたら、みんなやる気が出てくると思います。ただ単にHACCP制度を実施せよと言うのではなく、京都府から食中毒を一件も出さないという目標を掲げてそのために、こういった食の安全・安心審議会が開かれて、たくさんの委員が暑い中集まって審議している。その成果が達成できたら、本当にやりがいがあるし、めでたいことだと思います。

(会長)

事務局、御意見ございますか。

(事務局)

目標がちょっと個別といいますか特定の事になり過ぎるというきらいがあつて、それだけをやっているのかということにもなりかねないという部分はあります。食中毒だけなのかアレルギーだけなのか、いや、そうじゃなくて、その他にもいろいろある中でというようなこともありまして、余り特定の目標を立てずに、もちろん食中毒ゼロを目指しているのは目指しているということでもありますし、アレルギーが出ないようにするというのはそうなんですけれども、特定の目標を設定するということが、それが適切かどうかというところもあると思われま。

(会長)

はい。

(委員)

すべての項目について、事業実施とその結果の目標が必要だと考えているのです。今申し上げたのは、ただ単なる一例で、全ての項目について、アウトカムという、これをやった結果、何を变えたいのかというところが必要だと思っています。

(会長)

それで、そこの部分については、年度ごとに結果報告があるのを踏まえた上で、今回、次期の計画のところでは目標を設定していると。それで、現状のところには数値も出ていますけれども、ここのところは、目標とした数値の数だけなので、この部分が3年間でどれぐらいできたかということも配慮した上で次の目標値は定められていると理解していいですかね。だから、そのあたりも少し説明を加えられるといいかと思うんですが、いかがですか。

(事務局)

そうですね、今の計画でいいますと2年間の実績を踏まえて、次の3年間にこの程度やっという事は、もちろん自分たちで検証しながら次の目標を立てているということではございます。

(会長)

はい。

(委員)

今、委員が仰る内容で、私も気になることは目標の立て方です。例えば、事前に送っていただいた資料を見ておりましたら、6ページに今のHACCPや食品の安全の関係の現状が記載されていますが、29年度から急に33年度になっておりますから、この間は目標値がないのかということになってしまいます。今、委員が仰ったように、毎年の計画があつて、本年度は何回できましたというようなことにしていけないといけないのではないのでしょうか。29年から33年まで飛ばされたら、この間は何もしなかったのかということになります。HACCPでしたら、推進会議は今までしていないのに33年度に4回するとなっていますが、間に合わないわけですね。私はいつも思うのですが、無理やり目標値を設定するのではなくて、別にふさわしい目標があるのではないのでしょうか。特に6ページの「持続可能な農業」の中の一番下の行なのですが、「GAPの考え方を広めつつ、第三者認証GAP取得をめざす生産者を支援します」と記載されております。その目標が7

ページに書かれています。現在は17で3年後には50というのは、この間は何もしていないのに、急に33年度に50にするとは読めません。毎年少しずつ増やしてトータル50にする計画なのか、33年度に急に50にして、以降毎年50を維持していく計画なのか、大変分かりにくい内容です。委員が仰るように、毎年これだけ増やして、それが実際にどれだけできたかということを書いていかないとはいけません。毎年の委員会では確かに毎年これだけの計画を立てて、これだけできましたとご報告いただいております。ですが、それは目標数値だけのことです。例えば、食中毒を起こさないという目標を立てたけど、もし食中毒が起こった場合は京都府さんの責任になるのでしょうか。たばこを吸っている人がガンになった場合、事業者は巨額の損害賠償をかけられております。ですから、食品で中毒を一切起こさないということについては、どこか前文の目標のところに「食中毒ゼロを目指して」など、何かそういう表現を書いてもらって、実際の中身の施策は確認してほしいというように思います。

その第三者認証なのですが、ここだけはしっかり言っておきたいのですが、この第三者認証を受けようと思ったら、毎年40~50万円も費用が発生します。その費用は、確かに1回目は国が出してくれる政策にはなっておりますが、2回目からは、翌年以降もずっと検査に来てもらって、基準通りにやっているかどうかを見てもらわなければなりません。国はその費用はもう払ってくれません。本日は委員もご出席されておりますが、費用をかけた分、1割でも高く売ってくださるのなら良いのですが、なかなかそうはいきません。結局生産者が後で酷い目に遭っている実態があるのです。だから、これはわざわざ目標数字を設定するべきではありません。宇治茶GAPでは、1,200人の生産者皆が取り組んでいます。それは第三者認証で何十万もお金がかかるという仕組みではなく、生産者と組合が一定の資格認証をするのですが、その仕組みでよいですよ、実は農林水産省が認定をしてくれているのです。そんなわざわざ第三者の、年間40~50万円というような高額な費用に加えて旅費と日当と宿泊費まで払ってやっておられるそんな検査は不要ですと言っているのですが、京都府は第三者認証を取るための目標を出していますから、これは団体としては反対します。そうではなくて、この農産物は生産者がこんな工程で、こんな農薬を使って栽培しましたということの情報を消費者に伝えるためのGAP認証でしたら大いに賛成ですのでどんどんやっていただきたいですが、第三者認証まで取る必要はないんじゃないかと思しますので、こここのところの目標数値の書き方と、特にこのGAPの書き方については、修正をよろしく願います。

(委員)

今、御意見が出ましたことに関連して、私も同じように思うんですけど、GAPの第三者認証については、ですので、そのGAPの取得を進めるということを目指す場合も、いろいろな仕組みがありますので、そこをよく調べていただいて、大事なものは、これは基本的に一般衛生管理と言われる最低限の衛生管理を実施するための手法ですので、その要件

を満たしているということであれば、それはよしとして促進していくというふうにお考え
いただいたほうがいいと思います。

それでさらに言えばなんですけれども、日本はなぜかGAP認証、GAP認証と言われ
ているんですが、本来行うべきことは、今言いました、国際的には一般衛生管理と呼ばれ
る衛生管理の一番基本要件、これは国際的な食品安全機関であるコーデックスがガイドラ
インを出しているんですが、それにのっって最低限のところを実施するというのが基本
になっているんですね。これ、国も幾つかの品目についてはガイドラインを出しているは
ずですし、その最低限の要件が何かをつかむことはできると思いますので、どちらかとい
うと、公共団体としては、そのことについての意識啓蒙を図って、認証取得するしないに
かかわらず、農家が必要な条件を実施できるように努めることが先ではないかと思いま
す。

直ちに今年どうする、来年どうするというふうにはならないかもわかりませんが、これ
は、これからの実施計画ですので、ちょっと年次的にそれだけ企業にするためにどんなふ
うな取り組みをするかをお考えいただき、場合によったら生産者団体と、それから農水省
の中で、消費安全局のほうと御相談いただくなどして、ぜひ進めていただきたいと思いま
す。そうすると、生産者は何が必要なのかということがよくわかり、そして、全体が一
歩前進できるようになると思います。

1点はそれなんですけど、あわせてもう一つ関連することでお考えいただきたいのは、H
ACCPの認可がされていますので、これが当面とても大きな課題になりますけれども、
実はこのところも、HACCPだけやればいいというのではなくて、大事なのは一般衛生
管理です。御承知の方も多いと思うんですが、HACCPというのは重要なハザードに
ついて重要な管理点、PPと呼ばれる重要な管理点を定めて、これは場合によったら、費
目によっては1つしかない場合もあります。そこを重点的に管理するという、もうその
管理を怠ったら、重要な危害が発生するという最終的な点ですね、そこを重点的に管理す
るという仕組みなんです。この仕組みそのものには、作業上の衛生管理だとか、それか
ら作業員の衛生管理、清潔を確保するために清掃するですとか、そのまな板を殺菌するで
すとか、それ自体は入ってないんですね。そういうふうな作業場と作業員の衛生管理、そ
れから作業員の訓練、これが一般衛生管理の中身でして、製造工程も、PP以外の、例え
ば温度管理をちゃんとしますとかというふうなことは、一般衛生管理の中に含まれていま
すので、これも国、厚労省がガイドラインを出しています。その向こうにはコーデックス
の一般衛生管理の原則があります。それを普及するというのをあわせてやっていただい
たほうが、事業者の方にとってみれば、ちょっとHACCPって確かに義務化なんだけど、
英語の頭文字で何かわかりにくい、目標がわかりにくいと思うんですね。大事なのは、衛
生管理をきちんとやって製造工程で重要な危害が発生しないようにするということなので、
一般衛生管理をきちんとやってHACCPを積み上げてというほうがわかりやすいのでは
ないかと思います。その点もぜひ御検討いただきたいと思います。

大変長くなって申しわけないんですが、もう一点。この計画の中でトレーサビリティについて全く触れられていないですね。それで、トレーサビリティというと、どこかこれまでの京都府で行われてきた過去、それから書かれている資料がありましたけれども、BSEが発生して鳥インフルエンザが発生したときに、京都府が自治体では真っ先にだったと思うんですけども、鶏肉・鶏卵の全ての事業者が実施するトレーサビリティの仕組みをつくりましたね。あれは、農林水産省などに高く評価されているんですけども、その後トレーサビリティがどのように広がったのかが余り定かではありません。トレーサビリティというのは何のために必要かという、この計画でも取り上げられていますが、計画のどの番号が該当するのかわかりませんが、一言で言えば緊急事態対応、つまり、食品事故が発生したときに、その被害の拡大を防ぐ、迅速に回収、その問題製品が今どの小売店あるいはどの流通段階にあるのかを迅速に特定して確実に回収するための準備の仕組みですね。それはやはり府民の健康法ということでは重要だと思いますので、5ページの「(1) 信頼ある食品関連事業者の育成」、ここに入れるのがいいのか、多分いいんだと思うんですが、あるいは「緊急事態対応の準備」のところにに入れるのがいいのか等を検討いただいた上で、せっかく京都府で先進的にやっていたことをもう少し普及するというふうにしていただけたらいいなと思います。

ちょっと長くなってすみません。

(会長)

御意見ございますか。はい。

(事務局)

たくさんあったと思いますけれども、アウトカムの件につきましては、こちらの方でも御検討はさせていただきたいと思いますが、数値目標という形では難しいのかもわかりませんが、委員のほうからアドバイスいただきましたような、どこか文面の中で目指すところがわかるようにさせていただくとか、ちょっと工夫をさせていただきたいなというふうに思います。

それから、HACCPにつきましては、いろいろアドバイスいただいた点で、我々も勉強不足のところがたくさんありまして、あるいは現場でどのように対応したらできるのかというところは、現場の事業者の方々にいろいろ実情をお聞きしないと、対応の方法がわからない部分もありまして、どういうやり方が適切なのかということも、業界団体さんと一緒になって考えながらやりたいということで、目標の中でも、そういう仕組みづくりのようなことで、業界団体さんと一緒に考えながら進めるということをこの3年間、まあ3年間じゃなくて1年、実質半ぐらいになるんですかね、その間にきっちりやっていきたいなというふうに思っております。

(事務局)

農産課からGAPについてですけれども、御指摘いただいたことにつきましては、重々承知しているところです。ただ、この計画上、こういう書きぶりであったり目標であったり、十分、書けていないというふうにも思っておりますので、そこは少し工夫をしながら書いていきたいと思っております。

その中身ですが、御指摘いただいたとおり、GAPの推進につきましては、まずはそれを実践していくノウハウ、広く広げていくということがまずは我々の目指すところであると考えておまして、今年度も新たに予算計上をしながら、指導者の養成であるとか、あるいは研修であるとか、そういったものを本格的に仕組んでいるところです。

認証につきましては、あくまで限定的に、会社経営を行うような法人であったり、あるいは、販路拡大上これを武器にしてやるんだというようなところを支援をしていく考えとこととして、計画数字を見ていただきますと、御指摘もあったところですが、年間約10件程度が該当するということでもあります。

というところがございますので、目標、数値の書き方などを工夫していきたいと思っております。

(会長)

はい。

(委員)

よろしいですか。すみません、一番最後のお話ですけれど、GAPの認証取得の拡大を目標にされることは、悪くはないと思うんですね。ただし、さっき御意見があったように、第三者認証だけではなくてもう少し広げてですが。ただ、おっしゃったように、それはごく一部の先進的な農家だとおっしゃいましたよね。これ、府政全体の方針ですよ。そして、一部の農家にだけの絞って、それを方針とすることでいいかどうか、とても疑問に思うんです。

ほか、基礎的な施策もあり、そして、より高いところではそれということであればわかりますが、あとは、環境だったり気象変動対応だったりしますよね、目標が。ですので、目標の一つに、GAPの考え方とするか農場向けの一般衛生管理の考え方とするか、その考え方を普及する。この場合だったら普及するということになるんですかね。そして、本当はできたら、先ほど委員がおっしゃったように、実施できている農家がどれぐらいあるかを府としても確認できたらいいなと思います。

そういうことをやっぱり入れていただいたほうが、全ての農家に対して施策を行うということになり、ひいては、府民全体の食の安全を確保するということにつながるのではないかと思います。

(事務局)

御指摘のとおりです。そういうことでの目標の立て方は工夫をしまいたいというふうに思っております。まさしく、進める中身はそういったことが中心になってこようなと思います。実践をしている人、それでは、どうやって数字をあげるかというようなところも、もう少し考えていかないといけない部分はありますが、何らかのそういうものが言い表せるような目標を立てながら、行動計画の目標として設定していきたいと思っております。

(委員)

今の関連なのですが、委員が仰ったように、例えば、特定の大規模な業者さんが宇治茶をドイツへ輸出しようとしたらGAPが要りますよとか、そういうGAPでしたら確かに分かりますが、ここは京都府民の食生活を議論している場であって、一部の業者だけに必要になることを議論する場ではありません。50とか17とか、こんな目標数値ではなく、やはり京都府内には何千人という京野菜の生産者がおられますので、そういう人に認識をしていただけるGAPの手法を取り入れた取り組みをしてほしいと思っております。もし問題が発生し、「私は農薬の取り扱いについては違反しておりません」と言った時に、その根拠として、例えばこれだけの農薬を使用したという記録がちゃんと書いてあるということが必要なのです。だからここに書いてあることは、一部の業者の金儲けのためにGAPを推進するとしか読めません。そんなことを京都府が大事な府民税を使ってやるべきではありません。このあたりは完全にピントがずれております。委員は優しく仰いますが、私ははっきり言わせていただきます。こんなことには、我々団体としては協力できません。しっかりとそここのところは修正をして下さい。

HACCPの問題についても、委員の仰るとおりで、これまでは「食中毒が発生した原因は何だったのか」という分析をして、「このことさえちゃんと守っていたなら、その食中毒は発生しなかった」という分析結果にもとづいて、各団体で計画を作りなさいということでもあります。無菌室のようなところで皆手袋やマスクをつけろだとか、そういった機械や設備をしっかりと作れだとかそういうものでは多分ないと思っております。今はHACCPの基準は難しいものと簡単なものの2つがあるのですが、それを一緒に書いてしまっているのです。だからやはり難しいものについての対応とそうではない一般的な食の安全を確保するためのHACCPの取り組みとは分けて書いてもらわないと、食品業者の皆さま方も我々生産者も困ります。基準は2つになっているということをしかりと整理をしていただいて、それぞれの基準に合った取り組みを進めましょうというような表現にしていきたいと思っております。

(委員)

申しわけありません、重ねて言葉を。今の2つの基準というのは、そういう御意見が出たとしたら重要で、難しいほうと簡単なほうとわかりやすい言葉でおっしゃいましたけれ

ども、意味は、リスクが高い食品をつくっている事業者と、余りリスクが高くない食品をつくっている事業者で、おのずからやることが違うということで2つに分けたわけですね。ヨーロッパでは4段階くらいに分けられています。事実上、余りリスクがない食品をつくっている、あるいは、食品を扱っているところでは、ほぼ一般衛生管理でよろしいですよと、記録を残しなさいというぐらいなんです。日本では、政府がそういう判断をして一最終的にするのかどうかかわからないので余り言えませんが、少なくとも2段階では考えられていて、それは事業者の扱っている食品のリスクに対応していますので、そういう観点も入れて、ちょっと御指導いただけるようであつたらと思います。

(会長)

事務局。

(事務局)

どうもいろいろと御質問を賜りました。特にGAPについては、両委員からいろいろ御指導いただきました。これまでもこの審議会場で御指摘をいただきました。

6ページの下2行の書き方なんですけれども、事務局としては、2段階的に記載をさせていただいているつもりであります。GAPの考え方を捉まえた管理について、広く農家に知っていただいて実践していただく、その上で、経営判断で認証取得が必要な事業者も、最近、オリパラを契機に、取引条件としてGAPの取得というものを示していく事業者もあるというふうに聞いていまして、そういった中で、生産者の中には、GAP認証を取りたいというお声も聞いているところでありまして、経営判断でそういう事業者さんについては、こちら支援をしていかねばならないだろうということでもあります。特に、家族的な経営が続いていた中、新規で農業に飛び込んでくるような方もいらっしゃいますので、そういった方々について、GAPの考え方、実践をしていくことを積極的に、HACCPを含めましていろいろと舌足らずな表現がありますので、そこはもっと丁寧に変えていきたいというふうに思います。

(会長)

それでは、委員。

(委員)

SDGsが載ってない。持続可能なというのが世界的にも大きな動きになっています。「持続可能な農業の推進と食料の安定供給」というのが入っています、SDGsという言葉も括弧書きで入れられたほうがいいと思います。

新規農業者で一生懸命無農薬に取り組んでいる若い農家とか、高齢の酪農の方とかには、エコファーマーとかGAPというとやっぱり負担が大きいようですので、持続可能な農業、

生産、を取り組んでいる農家です、消費者も頑張っておいて買っていきたいというレベルもあると思う。

投資でもMSD投資で2500兆円が動いている、酪農家の牧場で風車が建ったら楽になるかなとか、牛舎を見ますとソーラーついたり、し尿処理のところが古くなっている施設を見ると、ここでバイオなんかでも、投資を呼び込みながらやっていくような、そういう大きな取り組み方なども、食の安全とは少し違いますけれども、農業が持続できる安定基盤という面では視野としてうれしいなと思いました。

(会長)

事務局。

(事務局)

はい。以前の審議会からもそういうお話をいただいております、意識は大変しておったんですけども、具体的な言葉を入れられてなかったという点では、少し検討をさせていただきたいなと思います。

(会長)

他にございますか。

はい、委員。

(委員)

今の議論の、ちょっとコメントさせてもらいますと、本当にGAPって、僕らの流通業者も、これ、いうたら怒られるかもしれないですが、余り気にしていませんよね。そういうことも言われるケースも少ないので、必要なのはやっぱり輸出関係、しかもヨーロッパ系の輸出と、あと、オリンピック前に対する供給ということで、今、政府のほうもあわせて対応しているみたいですけども、GAPというの何か幅広い言葉で、ユーロGAPなんかJGAPなんか、今、量的に入れますと、各都道府県で何かGAPってあるんですか。

オリンピックの場合は都道府県のGAPでも何か認証するみたいなことを言ったりとか、その対応にまだ政府がはっきりしたコメントは僕らは聞いてないんですけども、今、動き出しているということで、どのGAPにするのかってありますし、それを明確にする必要もあるのかなと。だから先ほどおっしゃった、一般衛生管理というものを最低限守るようなものを京都府のGAPとして定めて動くというのも一つなのかなというようには思っております。

それと、食品表示法なんですけれども、これもちょっと僕は知識が浅いんですけども、JAS法と食品衛生法と健康増進法が、今度食品表示法に変わるんですか、32年の3月

31日までの間は、移行期間ということで猶予されているということなんですけれども、ここら辺りも、新しく食品表示法の講習とかをされるときに明確にしてもらいたい点であって、新法ができると、もう今から施行されるみたいな形で理解される方がおられますね。実はこれ、京都市であった話なんですけど、うち保健所に相談して言ったら、京都市の保健所だけがこの新法で判断されまして、他府県の保健所はそれオーケーやったんですけど、私、京都に本社があるもんで、改修しなさいと言われて、300万かけて改修したんですけど、後で聞いたら、いや、間違いでしたみたいな。誰が責任取るのって話があるんですね。

この移行期間というのは、いつからというものを明確してもらって指導してもらわないと意味がないということと、HACCPにしても、この前、農水省の審議会のときに聞いてきたんですけど、僕らは卸しなんですけど、「青果の卸しに関してHACCPって関係あるんですか」と言ったら、「いや、関係ありますよ」と。「どう関係あるんですか」、「いや、今考えています」。だから、この前、言ったかもしれないですが、HACCP的な対応をもらいたいということで、それは先ほど委員がおっしゃった一般衛生管理となってくるのかもしれないですけども、そこも僕らはすごく中途半端な情報しか持ってなくてはっきりわからないですし、この前聞いてからは大体国がもうきちっと方針を決めているのかどうかかわからないのですけども、それを把握した上で、その講習というものを進めてもらいたいということと、今言いましたとおり、我々青果の卸売会社やから、箱で物を売らしている者も食品関連事業者になるんですね。食品関連事業者と言葉はすごくきれいなんですけど、じゃ、どこを対象になっているんですか、農家さんまでそうなんですか、あるいは加工業者だけなんですか、大体、皆さん加工業者だけの対応とっておられるんですけども、そうじゃなくて流通段階も全て対象になっているということになりますけれども、その食品関連事業者という言葉に関しても、ある程度説明を入れてもらわないと、対象者がわからない。先ほどのHACCPのところでは言いますと、やはり事業者別にその講習をしてもらわないと、一般の講習ポンとしてもらったって、いや、それうちに関係ないやと思ってしまわれたら意味がないものですから、そのレベルは4つある、日本の場合はどうなるのか、2つなのかどうかかわからないですけども、そこら辺は業種別にきちっと対応というのか講習をしてもらう必要があるのかなというふうに思いました。

以上です。

(会長)

はい、事務局のほう。

(事務局)

はい。食品表示法の関係につきましては御指摘のとおりで、平成32年の3月末までが猶予期間ということで、必ず説明するようにしておりますし、今は、やりきらなくても大

丈夫ですよ、旧のほうのままでも大丈夫ですということも付け加えながらやっております。改めて御意見いただきましたので、それは意識してさらに進めたいなというふうに思っております。

HACCPの件につきましても、我々も先ほど業界団体と一緒になってすすめると申し上げたんですけども、一括ではなくってそれぞれたくさん組合、漬物であるとか、豆腐であるとか、それからみそだとかがあり、業界の皆さんの御要望もそうです。自分のところでどうしたらいいのかがわからないので、一般論ではなくて自分ところの具体的なところでいろいろアドバイスを欲しいということですので、その辺も意識し業界団体さんと密にしながら、取り組みを進めていきたいというふうに思っております。

それから、食品関連事業者の件ですけれども、確かに、私どもが言っている食品関連事業者というのは、国の食品安全基本法の中にある食品関連事業者ということで、非常に幅広く農業の生産者、あるいは資材の生産者まで含めてということですが、HACCPの場合は、対象が食品等事業者となっており、おっしゃるとおりちょっと違います。少し狭まっているので、そのあたりは、どこまでが対象になっているかというところの確認をしながら明確にして、事業者さんにわかるようにさせていただきたいというふうに思います。

(会長)

はい、委員。先に事務局のほう、はい。

(事務局)

すみません、監視・指導をする立場から、また普及啓発をさせていただく立場から、HACCPについて少しだけ御案内させていただきます。

既に御案内のとおり、6月に食品衛生法が改正になりまして、本体の法律の方は改正になりましたが、今御指摘のありましたような、どのレベルのものを、どの事業者さんに当てはめるのかということがまだちょっと定かになってないという状態です。

私どもも、国に対していろんな情報収集に努めているんですけども、いろんな業界団体さんとの調整を、今まさにされているところというふうに聞いておりますので、その辺の情報を十分に収集するとともに、今示されていないから足踏みするのではなくて、今必ずやらないといけないこと、特に委員御指摘のありました一般衛生管理というのは、必ずベーシックな部分がありますので、営業の許可を取っておられるということは、それができているはずなんですけれども、実際にそこが十分にできてないところも現にありますので、その上に、今、義務化されるとしているHACCPが乗っかるように丁寧に説明を尽くしていきたいと考えております。

(会長)

それでは、委員。

(委員)

はい。当審議会は京都府の食の安心・安全審議会でありまして、今回、私は新規で初めて参加させていただきましたのですけれども、これはやはり京都市にも同じ審議会があると思うんです。ですから、京都市の安心・安全審議会と、こちらの府のほうの一部の安心・安全審議会ですね。この両者の会合とか意見の出し合いとか、そういう協調のあれはないんでしょうか。例えば、年に何回あるとか、そういうことによって一つにまとまって京都府全体の食の安心・安全が確保されると私は思っておりますが、府のほうの御意見はどのようなになっておるでしょうか。

といいますのは、京都市は京都市の方針、府は府の方針という、そういう縄張りですね、これがよく官庁の場合には多いんですよ。ですから、協調していただいて、大きく一つの食の安心・安全ができてくると思いますので、もしそういう縄張りがあるようでしたら、それを廃止してもらって虚心坦懐に意見を出し合っただけの行動計画を立ててもらえればと思います。それがひいては、個人の、いや、京都府民全体の食の安心・安全につながるんじゃないかなと思っておりますけれども。

それともう一点は、先ほどから食中毒の問題が出まして、私もこちらへの論文といえますか、そういうふうなものを書いたんですけれども、最も初歩的な公衆衛生の初歩は、手ですよ。手の清浄が、そういう食中毒を防ぐ第一歩になるんですよ。ですから、そういう業者の方がずさんに調理されるとか、そういうことがいろいろありますので、食中毒は出やすいんですよ。

ですから、手というものは便利ですけども非常に汚いものですよ。ですから、そういう業者の方は、特にそちらのほうに注意を払っていただいて、清潔に作業をしていただきたい。これが2つ目です。

3つ目は、こちらに業界のこういう団体の方も来られていると思っておりますけれども、私も家内と一緒にスーパーに買い物なんかに出かけますけれども、その品物を見ますと、ちゃんと製造者、品質期限も全部書いてあるんですけれども、中には、販売者だけで、肝心かなめのメーカーの名前がないんですね。どこでできたものかわからないんですよ。それが一つ、おかしいな、何でこれ書かないのかなと思っただけ。それで、品質は何々入っています、何々入ってますって書いてますけれども、品質期限も確かに書いています。ただし、肝心のレートあれがないんですね。例えば、大きな団体、名前ちょっと出したらいかなと思っておりますので出しませんけれども、大きなところは、どこどこのどこどこということだけで、販売事業者としての名前がない、製造メーカー名がないんですよ。それが非常に多いです。それは私はいつも思っている。なぜかということは、当審議会において、小売り業界の団体の方も来られていますので、何とか製造メーカー名を入れていただきたい。それを見たから、いや、ここは二流メーカーやとか一流メーカーやという、そういう差別はしませんけども、やはり消費者としては、そういうメーカー名を知りたいですね。それが願

いです。

以上です。

(会長)

はい、事務局。

(事務局)

まず最初の、京都市を初めとした市町村との連携というお話をいただいたかと思います。食が生産されて流通し消費される。当然、市町の境がなく広域的に動きますので、この計画につきまして、京都市を初め各市町村さんにもきちっと情報提供をいたしまして、連携を図っていきたいというふうに考えております。

(事務局)

手洗いの件につきましては、研修をやるときに注意しており、例えば、事業者の方だけではなくて、「食いく先生」と言っ、て、農家の方たちが学校で指導をされるというようなことも、今どんどん進めておるきですけれども、そういう場合も手洗いをちゃんとやってくださいというようなことを研修の中で口酸っぱく言ったりさせていただいているということですが、改めて意識しながら取り組んでいきたいと思ひます。

(事務局)

それから、食品表示のメーカーの話になりますが、食品表示法の一括表示で、食品表示の責任者を書くことになっています。

表示に対して責任を持つのが、販売者の場合も、製造者の場合もあります。

それから、先ほど委員から出た、トレーサビリティのことですが、先進的に京都府が鶏卵・鶏肉のトレーサビリティのシステムを構築し、進めてきたことでありまして、資料1に変遷が書いてあるんですけども、過去の行動計画の中には、その店舗をふやしていくというような目標もありました。資料1の5の第1次計画の「具体的な取組」にあるよう、「鶏卵・鶏肉トレーサビリティシステム」を活用する店舗をふやす、あるいは、このシステムの普及、PRを消費者にもしていくということで取り組んできたところです。トレーサビリティというのは、鶏卵・鶏肉に限ったことではありません。今回、目標からは消えています、きょうと信頼食品登録制度は、HACCPを目指して衛生管理を進めていきたいと思いますという制度ですけれども、その星2つランクでトレーサビリティに取り組むというようなこともありますので、まずは、事業者の方々にトレーサビリティが大事であるということをよく知っていただくことが今の段階では大事だと思いますし、そういう取り組みが盛り込めたらなというふうには思っているところです。

以上です。

(会長)

はい。今、トレーサビリティのお話をされましたけれども、今回の、次期の行動計画のところで、これまでやってきた信頼食品とか幾つかの項目は、この食の安心・安全のところでは外れているけれども、それぞれの課とかでは継続してやられるということですね。認定マークとかいろんな制度があったんですが、それはそのまま続いていってるんですね。あるいは、もうそれは全部やめてしまったということですか。

(事務局)

信頼食品登録制度につきましては

(会長)

とか、ブランドとかいろいろ。

(事務局)

ブランドはもちろん継続するという事なんですけれども、信頼食品登録制度は、もともとHACCPを目指しましょうという制度だったので、今度はHACCPが制度化になる中で、その制度自体を維持するかどうかというのは、まだ議論している最中です。

(会長)

ああ、そうですか。

(委員)

トレーサビリティのことについて、ちょっと補足的に意見を再度言わせていただきますと、決して特定の品目だけでよいものではありませんね。それで、そういうことも考えて、といいますか、ヨーロッパやアメリカではトレーサビリティを、農場を含めて全ての事業者が義務化しています。それが必要なものだというふうに私は認識しています。日本は、牛肉と米しか法律はありませんし、食品衛生法は努力義務ということで、どこから購入したかを記録するというにしていますが、そういう制度整備状況を鑑みて、農林水産省で全ての事業者が実施できるようにマニュアルをつくっています。小売業者、卸売業者、製造業者、外食産業、それから農業、漁業、畜産業。もう何をしたらいいかがマニュアルを見たらわかるようになっていきますし、10分ぐらいの映像で知ることもできます。なので、普及は比較的、それを確実に実施するところまでどういうふうにしていくかは、ちょっと難しいと思うんですけれども、何をすればいいか、どういう意味のあるものなのかということを知る材料はありますので、ぜひその業界ごと、あるいは地域ごととか、お考えいただければいいのではないかなと思います。

(会長)

はい、委員。

(委員)

本題から外れるかわかりませんが、私の現在の指導センターの傘下には15の組合があります。その中の組合で、委員御存じのとおり、トレーサビリティの問題が起きました。あるホテルで京都肉と近江肉との見分け方のコンクールをやったときに、業者が京都肉と近江肉の準備がつかず、それらよりランクが上の肉を用意してコンクールに出したところ、それがトレーサビリティに引っかかり問題になったということがありました。問題は、品質ではなくブランドが違うということでした。

一般の消費者は問題の本質が何なのかわかりにくかったのだと思います。これは、トレーサビリティの問題だってね。それで、我々の業界で言えば、お肉であればBSEの事件がありました。傘下には鳥屋さんもありますので、その鳥屋さんでは鳥インフルエンザの事件がありました。それからO157の問題もあり、絶えずそういうことが起こるたびに業界を集めて講習会を開いています。ところが、その講習会の対象とする事業者さんは日本料理の組合、それからめん類の組合、おすしの組合、牛肉の組合、また、旅館・ホテル、全部合わせて何万人とおられます。さらには、すべての事業者が組合には入っているわけではない。各保健所で組合加入の勧誘はなかなかしてもらえない。だから、どんどん組合加入者が減少しており、多くの事業者に講習会を受講してもらおうと思っても、役所に対象となる事業者の情報を聞かないとわからない。

交通安全協会だったら半強制的に入れますけど、保健所では、新しい業界の開業届が出ても組合に入れとはなかなか言いにくい。やはりある程度、組合に加入していただき、講習会を開いたときには、きちっと受講してもらおうようにしないとダメだと思います。トレーサビリティ問題の講習会や食中毒予防の講習会を開いても、受講しなさいという通知も出すけれども、多くの方に受講していただくためには、やはり京都市と京都府と協力してもらって組合会員の加入促進をしていただきたいと思います。

(会長)

はい、委員。

(委員)

すみません、拝見させていただいて、以前から発言をさせていただいている中で、例えば、まず現状をどう認識しているかということと、それに伴って課題がどうかというところで、2ページ、3ページ現状認識の(3)「食品の偽装や食中毒の発生」2項目で、私の提言している災害のことが掲出されているのですが、先日の日本土木学会の試算によれば

南海トラフ地震が発生した際に、20年にわたって1410兆円の経済損失が生じるという算定が出されたところで、この記載程度の小さな問題ではないと思います。単に避難所のアレルギーの問題だけではなく、安全だけでなく、安定的な食糧確保が相当難しくなるので、これは現状認識として、やはり一つ項目を立てるぐらいのものでないと、非常に寂しいなと感じます。

それからもう一つは、現状認識のところで、地球環境の悪化に伴うマイクロプラスチックの問題で、このところコーヒーチェーンやファミリーレストランなどで、何かストローの問題に矮小化されそうな感じで報道されているのですが、そういうことにされないためにも、京都府としてきちんとその辺のリスクを、単なるストローの問題ではないですよということを取上げて、ここで一つの項目として立ててほしい。

その上で今後の課題というところですが、一般的な計画は条例があって、基本計画があって、行動計画があるのですが、本計画は行動計画が直に来ているので、二、三年の短いスパンとなっている。本来は課題にも長期の課題と短期の課題があって、ここはどうしても短期の課題になりがちですが、長期的な課題としては、やはり以前から中核人材が足りないと感じる。今、南海トラフ地震が起きて食の対応をするといったときに、それに対するそれなりの能力を持った方がどれぐらいいるかという、非常に不安なところですよ。

そういう意味で中核人材の育成というのは、これは長期的な課題であるなということ。それから行政ができることに限界があるということは、当然わかっていると思いますが、中々府民に言いにくいことですが、それは府民一人一人の自己責任の意識を醸成していただくということが非常に大事なこととなります。今は未だ平和の中で余裕があるので、GAPの支援、あるいは、家が壊れたときの支援など、いろいろ話が出てきますけれど、恐らく南海トラフ地震が起きれば、その様な話題は一切出る余裕もなく、もう国が潰れるかどうかの話にもなりかねないので、その辺りを踏まえて府民の自己責任意識というものを根付かせるように尽力し、その中で府の役割としてどういうことができるのかということ、もっと語っていただきたいなと思います。

いろいろ取り組みが出ているのですが、例えば「緊急時の食の安心・安全の確保」ということで、食に対する対応研修会の開催というのが一つ新しく出たのですが、これはまさに府職員等をはじめとする中核人材が対象かなと思います。府民はむしろ、緊急時の食のリスクコミュニケーションを実施しながら、どんなリスクがあるのか、その中で自己責任の重要性ということ、徹底的に意識向上させていただければと思います。それから、最後に出ていますけれども、この第4章の食の安心・安全にかかわる危機管理対応ということで、これは確かに非常に大事なことなのですが、ここに示してある、「京都府くらしの安心・安全推進本部」、例えば、そういうものが真に機能しているのであれば、具体的にどういう仕組みになっているのか、その体系、それから例えばパンデミックであるとか南海トラフ地震の臨時情報が出た場合にどういう対応をしていくのかという何か一つくらい例示がほしい。それから、このパートに何も取り組みが掲げされていないのです

けれども、これこそまさに行政の方が図上訓練とか実地訓練をして、それが起こったときの想定としてどういう連絡体制をするかとか、そういう訓練をしておかないと、いざ何かあったらどの様に動くのかということが、中々うまく動けないということが起こり得るのではないか。まさにここにある取り組みとして、そういった緊急時の研修、訓練等を府職員の方が積極的にやっていただきたいと思います。

(会長)

他にございますか。委員。

(委員)

この間、アメリカで除草剤の危険性を表示しなかったとして訴えた方が裁判で勝っております。今、日本では百均で除草剤が売ってある状況です。除草剤の危険性に付いては推移をみていくこととなりますが、農業の従事者以外の方が買う農薬について、もう少し販売店への啓発なども広げていただけたらなと思っています。農薬などに対する監視・指導検査のところに、一般市民のところも含めていただけたらなと思っています。

(会長)

はい、ありがとうございます。

そろそろ時間も迫ってきていますが、この最初の協議事項のところ、あと御意見ございますか。

はい、委員。

(委員)

確認なんです、これ、日程から言いますと、もう9月の議会にこのまま出されるわけですね。あとは、例えば会長にお任せしますからということで、きょうの意見を踏まえて修正をしていただけるという、そういうふうに理解をしたらいいんですか。

(会長)

これをこのまま出すということではないです。

(事務局)

御意見をいただきましたので、修正を加えて議会のほうに提出して、またパブリックコメントがこの後ありますので、以後、順次御意見を踏まえて修正を加えながら、11月の審議会でもう一度御審議いただきます。

(委員)

わかりました。まだ意見を言わせていただく機会はあるということですから、それは良いと思うのですが、ただ、先ほど事務局がうまく説明してくれましたが、7ページのGAPの第三者認証の目標の現状17件、33年度には50件という点について、3年間で50件なのか、33年度だけで50件なのか、書き方として大変分かりにくい数字になっております。無理に目標値を書かなくても良いと思いますが、せめてもう少し書き方を工夫いただくべきではないでしょうか。また、次の項目では現状113のところ33年度には100になりますよと、目標数値が減ってしまっております。何故こんなことになるのかということが分かりにくいと思います。また、6ページの後ろには、「GAPの考え方を広めつつ」と書いてあるので、⑨の前に8.5ぐらいつけて、その目標数字も書いてほしいなと思います。GAPの考え方を広めると書いているわけですから、一般に広めるGAPについての目標数字はこれで、第三者認証の目標数字はこれだとしていただきたい。どうしても第三者認証のことを書きたいのでしたら書かれても構いませんが、やっぱり一般のものをしっかりと書いてもらわないといけません。これを私が持って帰って「こんなことに賛同してきたのか」と言われても困りますので、ぜひ修正をよろしく願います。

(会長)

はい。スケジュールとしてはそういうことですね。

(事務局)

はい。スケジュールとしては、先ほども説明させていただいた内容です。

目標数字の立て方につきましては、このスタイルで申しわけないですがやっております、あと、各年度年度で、初年度になりますかね、初年度のときに、3カ年こういうスケジュールといいますか数値目標をそれぞれ立てながら、順次ふやすとか、もうすぐに1年ぐらい全部いきますよとかというような目標を示させていただいておりますし、それは公表させていただいておりますので、やり方としてはそういうやり方で、同じようにしたいなというふうに思っております。

(会長)

この表の作り方がちょっと。

(事務局)

はい。そうですね。毎年とか、累計とか、書いておりますが、もう少しわかりやすくさせていただきたいと思います。

(会長)

それでは、これまでたくさん意見が出ましたけれども、それを踏まえた上で、もう一度

練り直していただくということで、この3つ目の協議事項、「安心・安全、行動計画」、次期の骨子案についての議論を終わらせていただきます。

【報告事項】

(会長)

それでは、次第の4番、報告事項について、事務局よろしくお願いします。

(事務局)

それでは、お手元の資料2を御用意下さい。

前回の審議会以降ですね、この間やってきた食に関する取組等について、各課より報告させていただきます。

まず資料2の1ページ目ですが、食育シンポジウムを開催させていただきました。「伝統的な料理と食文化の継承」ということで、「きょうと食育ネットワーク」というところで主催させていただきました。食育がしっかり実践できるような取り組みをしたということでございます。

それから次、3ページになりますけれども、五感を使った食育の専門家ということで、京都府では「きょうと食いく先生」という制度を設けております。主に子どもたちに農作業や調理体験の指導をしていただく専門家の方々を「きょうと食いく先生」として認定しております。このたび新しく27名の方を認定いたしました。その認定式をこのたびさせていただきますということでございます。

4ページには、「きょうと食いく先生」の概要を付けておりますので、またご覧下さい。

それから5ページになりますけれども、「食の安心・安全意見交換会」ということで、京都府と消費者団体で、京都府の主な取組について意見交換をして、施策に反映させていくというものです。8月8日に、今回は、「野生鳥獣害」と「ジビエに関する取組について」ということで意見交換をいたしました。「初めての内容でした」とか、「衛生管理の必要性がわかりました」といった御意見をいただきましたので、施策に反映できるようにしていきたいと考えております。

それから7ページですが、これは「府内産農林水産物の放射性物質の検査結果」で、直近のものを付けております。毎月定期的に、今年度は大体100検体を目標としておりまして、いずれも未検出ということになってございます。

そして、次に飛びまして9ページの、GAPのセミナーですが、木津高校は8月9日で既に終わっていますが、「GLOBAL G. A. P」を取得されている農芸高校と木津高校を会場にGAPについてのセミナーをしています。

(事務局)

続きまして11ページから、畜産課のほうから御報告させていただきます。

京都府に4つの家畜保健衛生所と、畜産センターという試験・研究機関がございますけれども、それらが取り組んだ試験・研究の成果を牛や豚、鶏などの飼養者を初めとした畜産関係者にお知らせし、現場で活用していただくために、毎年、「京都府畜産技術業績発表会」というものを開催しております。ことしは6月15日に開催させていただきました。発表内容につきましては12ページのほうに1番から15番、これらの課題について発表をさせていただいております。

なお、その中から、全国に優秀な課題は発表するのですが、3番の「管内大型採卵農場の『農場HACCP認証農場』取得に向けた取組」が、ことしの全国発表に選ばれております。

続きまして13ページでございます。こちらは、福知山市にございます中丹家畜保健衛生所の体験イベントでございます。畜産農家への家畜伝染病の予防や飼養衛生管理の指導などを通じて、食の安心・安全や家畜の健康を守っている家畜保健衛生所の仕事というものを地域の子どもたちにわかっていただくために、仕事体験やはちみつ搾り等の体験イベントを毎年開催しております。ことしは8月9日に開催させていただきました、小さい子は保育園、上の子は小学生高学年の方々に参加をいただきました。お子様は33名、付き添いの大人の方27名の御参加をいただきました。

続きまして15ページです。これは畜産センターでの同様の取り組みです。畜産センターでは子どもたちに、畜産というものについて知ってもらって楽しんでもらう場といたしまして、ことしも、牛の乳しぼりとかアイスクリームづくりなどの体験をしていただきました。これは8月8日水曜日に行っております。お子様39名、大人の方、付き添いの方25名の参加をいただいております。

以上でございます。

(事務局)

それから、資料の17ページですが、流通・ブランド戦略課及び農林水産技術センターの取組で、毎年「農林センター施設公開デー」というのを実施しております。この中で、枝豆の収穫や試食、あるいは農産物の魅力についてパネル展示や、実際に体験していただくというようなことを通じて、農業に触れていただくという機会を設けております。

それから、19ページですが、同じように丹後農業研究所も施設公開にします。記載しておりますように、水田や果樹の巡回や、いろんな教室を開いて、子どもさんたちにも見ていただくというような取り組みをしています。

最後21ページ、生活衛生課に伝達させていただきます食中毒注意報につきましては、7月、8月、9月の3カ月間の取り組みということで、夏季の食中毒防推進期間のうち、5番にあります発令基準、食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、気象条件によって、南部・北部地域でのそれぞれの気象条件をもとに発令をさせていただいております。

注意報が発令しますと、4番のところに書いておりますように、報道機関、京都府のホームページ、また個人で登録していただいております京都府の防災メールなどを通じまして広くお知らせするとともに、各保健所のほうから教育委員会、商工会、給食施設、スーパー、食品の関係事業者さん等に個別の連絡をさせていただきまして、注意喚起をさせていただいております。発令状況につきましては、ことし4月から暑い日が続いているということで、今回付けさせていただいたのは12号で、一番直近に発令をさせていただいた資料となっております。

食中毒の予防のための注意事項としては、先ほどの話にもありましたように、食中毒菌を付けないというところで、手洗いの喚起であったりとか、室温放置の防止であったりとか、まな板・包丁・布巾の消毒といったようなことにつきまして、幅広く啓発を行っております。

23ページに今年度の発令状況を取りまとめさせていただいております。

以上です。

(会長)

ありがとうございました。

他に御質問ございますか。はい。

(委員)

食中毒のことに関してですが、今、御発表なかったことについてお伺いしたいんです。

先日、お膝元のホテルで修学旅行生を対象にした食中毒が発生しまして、消防車も出動して騒然とした状況にこのあたりがなっておりました。そのことについては、京都市の管内で発生したことだから、御報告されないんですか。

食中毒発令されたという状況を今お話しいただいたんですが、この審議会では、毎回食中毒が発生したら、その期間の食中毒発生の事例はどういう原因で発生したとか、そういったことが発表されていたので、きょうはそのお話があるのかなと思っていました。その点について、口頭でも結構ですから、簡単に概略をお話しただいて、それこそどういうことをしたら発生が予防できたのかということでもコメントいただきたいと思います。よろしく願いいたします。

(会長)

はい、事務局お願いします。

(事務局)

失礼します。先ほど委員がおっしゃいましたとおり、京都市内のホテルにつきましては、京都市内の案件であり、食品衛生法に基づく監視・指導、食中毒等の処分については、京

都市が対応しているという形になります。こちらで京都市から聞いている状況では、最終的には食中毒とは断定できなかったということで、食中毒事件にはなっていないという状況です。京都市を除く京都府の状況でいきますと、今回、この審議会で発表させていただかなかったというのは、前回の審議会で報告させていただいたとおり、今年度は4月7日に城陽でノロウイルスによる食中毒が1件起こっているんですけども、それ以降は、京都市を除く京都府内では食中毒の発生はございません。

(会長)

そういう状況です。

(委員)

ちょっとすみません。以前、〇157の問題が起こったときに、お医者さんを呼んで講習会を開きました。そして、〇157講習会を受講した修了証を店の入口に張ってもらうようにして、この店は安全ですよという取組みをしたのですが、京都府が、「そんなものを勝手につくったら困る」ということを言われて、京都府に怒られたことがありました。ところが、議会では、「立派なこと」と言われ、議会で承認されたために、京都府に、オーケーしてもらったことがあります。だから、おっしゃっているように、問題が発生したらすぐに対応をして、講習会を受講して、店に修了証を貼るなどこの店は安全ですよアピールすることも必要なので、そういうことも、官民一緒にやっていきたいと思っております。よろしくお願いします。

(会長)

それでは、司会を事務局のほうへお返しします。

(事務局)

皆さんありがとうございました。

【閉 会】