

令和6年度第4回京都府食の安心・安全審議会

1 開催日時

令和7年3月18日(火) 14時から15時30分まで

2 場 所

京都府職員福利厚生センター3階 第4・5会議室
(京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町)

3 出席者

【審議会委員】12名

東あかね会長、東和次委員、有地淑羽委員、内田隆委員、川村幸子委員、桑波田雅士委員、中川恵美子委員、西川眞理子委員、牧克昌委員、松尾信一委員、森山敦子委員、山本隆英委員

【京都府】関係職員

4 次 第

(1) 開 会

(2) 協議事項

- ・第7次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和7年度施策の目標について
- ・第7次京都府食の安心・安全行動計画(令和7～11年度)の策定について
- ・第3回審議会における意見及び府の対応について

(3) 報告事項

- ・令和7年度京都府食品衛生監視指導計画(案)について
- ・京都府の食の安心・安全に係る取組について

(4) 閉 会

5 議 事

【開会】

(事務局)

ただいまから、京都府食の安心・安全審議会を開催させていただきます。
それでは開会にあたりまして、農林水産部長から御挨拶申し上げます。

(事務局)

本日は今年度第4回目となります京都府食の安心・安全審議会を開催させていただきましたところ、年度末で大変お忙しい中のご出席、ありがとうございます。

今年度は、これまで3回にわたり、次期第7次食の安心・安全行動計画の策定に向けてご審議を賜ってきたところでございます。

おかげさまで、12月議会定例会におきまして議決を得ることができ、来年度から取り組んでいくこととなります。

第7次計画では委員の皆様方からのご意見や府民の皆様のご意見も踏まえまして、3つの柱、①行政の指導監督、②事業者の取組の促進、③府民理解の醸成に対して28の目標を設定しております。

府内の事業者や関係団体等の皆様と、緊密に連携をとりながら、食品関連事業者の方々や府民の方々への効果的な取組が推進できますようにしっかりと取り組んでいきたいと考えております。

本日は3点ございまして、1点目は来年度1年目のスタートを切る第7次計画の目標設定と、6年度の実績見込み、2点目は第7次行動計画の普及啓発のための冊子及びリーフレットについて、3点目は前回の審議会におきまして皆様方からいただいたご意見に対する対応を審議いただきたいと考えております。

併せて、令和7年度の食品衛生監視指導計画と食の安心・安全に係る取組をご報告させていただきます。

委員の皆様には幅広い見地から、忌憚のないご意見をいただき、今後の府の食の安心・安全の取組を一層推進して参りたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

(事務局)

本日の出席委員の皆様は、お手元の名簿をご確認ください。

それでは、京都府食の安心・安全推進条例施行規則第7条の規定により、会議は会長が議長となるとされておりますので、会長、よろしくお願いいたします。

【協議事項】

(会長)

令和6年度は、令和の米騒動など世の中の変わりように驚いております。

本日は、食の安心・安全に関して、代表する方々に集まっていたいておりますので、ここでしっかり議論していただきたいと思っております。

まずは、協議事項1の第7次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和7年度の施策の目標について、事務局から説明をお願いいたします。

(事務局)

第7次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和7年度の施策の目標について、令和6年度の実績見込みも踏まえてご説明させていただきます。

資料1-1につきましては、行動計画の策定の中でご議論いただいたときにお示しした一覧表ですので、ご説明は省略させていただきます。

資料1-2をご覧ください。資料1-2は数値目標の個票となります。こちらについては、今回初めてお示しするもので、前回計画の様式から改善した点等をご説明させていただきます。

8ページ、事項名「巡回指導による食品表示の適正化」をご覧ください。第7次計画策定を議論いただく中で、一覧表では、実績と数値目標の考え方がわかりにくいとのご意見をいただいたことから、個票について特に年度計画の欄の書き方を改善させていただきました。年度計画を「基準の考え方」と「目標設定の考え方」と内容を2つに分けて書いております。

まず、「基準の考え方」では、これまでの実績と、どのように基準を考えるかについて記載しました。この項目であれば、前回計画の⑧番の後継の目標であること、その基準、次期計画の7次計画では「指導後の適正化率」に変更したという経過を記載し、現行計画の実績を記載することで、前回からどのような経過をたどっているかについて、わかるようにしています。

「年別の目標設定の考え方」では、具体的にどこで誰が何をするのかを記載しております。今後実績が判明した場合は、この下に実績とその考察を入れる予定としております。

資料2は実績見込みでございます。実績の検討そのものは来年度の審議会でまいりますので、今回は現在の進捗状況をご説明させていただきます。全30項目中、未達になる見込みのものは、3項目あります。この3項目は令和5年度実績で未達だった3項目と同じものであり、その理由も同じです。

まず1つ目が「農薬講習会の開催」で、令和6年度は例年に比べ更新対象者が少なかったため未達見込みとなっております。

次に2つ目が、「HACCPの定着に向けた指導と食品衛生責任者の研修会開催」で、新型コロナウイルス感染症の拡大により一回当たりの参加者を制限して実施していたところですが、令和5年5月の5類感染症への移行に伴い定員制限をなくし、開催回数をコロナ前の水準まで戻したため未達見込みとなっております。

最後に3つ目ですが、「食物アレルギーのある児童・生徒への個別の取組プランの作成率の向上」でございます。こちらは、アレルギーを持つ児童・生徒ごとに作成しているもので、毎年、アレルギーを持つ児童・生徒が入れ替わる中、増加に対応してプランを追加しているものの、一部対応しきれないことから未達見込みとなっております。

その他の項目については、現在すべて達成見込みとなっております。

資料1-2でご説明させていただきました個票の考え方、また来年度の数値目標について、ご議論のほどよろしくお願いいたします。

(会長)

ご意見ございましたら、よろしくお願いいたします。

(委員)

すぐく見やすく、わかりやすくなったと思って読みました。

資料2の17番、「きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店」ですが、全体が3万あってその2.5%が登録店だということですが、社会運動していると、5%で少し社会が動き出し、20%になると当たり前になると考えられており、2.5%は低い目標かなと思いました。

(事務局)

2.5%は一見低い数値には見えますが、お店の廃業もある中、新規の加入と合わせて2.5%を維持していくことを目標としております。

(会長)

登録店舗のステッカーはご存じですか。大学の食堂へも登録するよう働きかけましたが、今のところ達成しない状況です。皆さん方からも、登録に向けた活動を地道に続けていければと思います。

良いご提案だと思います。他の項目で何か、ご意見やご質問ございますか。

(委員)

6年度実績については次回詳しくということでしたが、1点お伺いします。

18番の食物アレルギーの生徒さんへのプランの作成ですが、プランが作られてない子どもが1人でもいるのでしょうか。

プランはなくとも対応しているということであれば良いのですが、府の方からもっと働きかけが必要ではないかと思えます。

(事務局)

毎年5月1日時点の調査ですので、作成途中の学校があると集計に入りません。この個別のプランで推進していただきたいということで進めておりますが、このプラン以外のものでも、きちんとアレルギーの対応をいただいているものもあります。

教育委員会としましては、マニュアルに基づいた様式を推進しているところです。今年度も繰り返し啓発をしており、100%を目指したいと考えています。

(委員)

なぜ100%にならないのか不思議です。何らかの形で対応をしているはずですが。

現場としては厳しいのも事実で、医者から必要な書類が出ないなどあるところですが、学校側は対応したいと考えているところ。

ただ、栄養教諭1人ではなく、学校体制としてある「チーム学校」として、教育委員会という立場で、配置の問題であるとか、それぞれの子どもたちの個別的な対応がしっかりできるような体制、環境を整えていただきたい。100%で当たり前のものと考えます。

(会長)

ありがとうございました。

養護教諭と同じように、栄養教諭の配置は努力義務であり、全校配置にはなっておりませんので、そういった点も視野に入れていただけたらと思います。

他に、ご意見ご感想ございませんでしょうか。

そうしましたら、協議事項1の第7次京都府食の安心・安全行動計画に基づく令和7年度施策の目標については、ご了承いただけたということで進めさせていただきます。

(会長)

次に、協議事項の2、第7次行動計画第7年から11年の5年間の、啓発の冊子とリーフレットについてご説明をお願いいたします。

(事務局)

はじめに、冊子についてご説明させていただきます。

冊子の本文につきましては、ご議論いただいた内容から法令部門の文章の審査で「てにをは」、全角半角などが変わったのみとなります。

冊子を作成するにあたり、第1章考え方、3ページからの第2章現状と課題については読みやすいよう、題字などに囲みを入れたりしております。

また、第3章、取組の展開につきましては、実際に行っている施策の紹介ですので、より理解が深まるよう検査や調査など、特徴的なものに写真や図を入れております。

前回の審議会において、数値目標の一覧は進捗管理に使うだけではなく、掲載しておいた方がよいのご意見いただきましたところですので、追加させていただいております。

参考資料には、前回計画の冊子と同様に条例本文や行動計画の推移、府民意識調査の概要などを入れております。

災害時の食の安心・安全についてもご議論いただき、本文第1章の計画の推進体制にも、関連計画との連携について記載したところですが、さらに、関連計画の一覧についても、一番下に「京都府地域防災計画」について記載をしました。

最後に、裏表紙ですが、正確な情報発信について私どもが情報発信しているホームページ及びSNSについて、今回新たに追加させていただいております。

続きまして、見開きの概要版についてご説明させていただきます。

前回の審議会でも、普及啓発についてご議論いただき、多くの府民にわかりやすく普及すべきのご意見をいただいたところですが、今回作成した概要版では写真や図を使い、表紙に概要を書くことで興味を持っていただき、開いたときに京都府が行っている様々な取組がわかるような作りにさせていただきました。

今回、審議会資料を送らせていただいたのちに、消費者団体、商工、農業、畜産、水産関係団体、食品衛生関係団体にも配布させていただいたところですが、

今後、京都府が開催する講習会や、大学での出前授業などで取組を紹介するとともに、農林水産フェスティバルなどのイベントで配布するなど積極的に発信してまいりたいと考えています。説明は以上でございます。

委員の皆様には引き続き情報発信の方法や機会などについてご意見賜りますようどうぞよろしくお願い申し上げます。

(会長)

わかりやすい冊子等概要版を作っていたかだと思います。

何かご質問はありますか。

(委員)

これは報告事項でしょうか。

意見をしたら修正可能な協議事項でよいのですか。

(会長)

事務局から説明をお願いします。

(事務局)

冊子の方は修正できませんが、チラシは更新可能であり、内容や配布についてご意見を賜りたい。

(会長)

印刷部数を教えて下さい。また審議会の委員のメンバーの名前などは入れないのでしょうか。

(事務局)

印刷した部数は冊子が700部、概要版が3,000部です。

審議会委員の先生のご紹介や検討経過はホームページに掲載しています。冊子については、前回は踏襲して記載していません。

(委員)

チラシに、行動計画の概要として食を取り巻く動向、第6次計画の成果と課題と書いてありますが、第6次計画で計画どおりできたことと成果が記載されているため、この欄の下の2行は不要かと思えます。

また、すでに第7次計画が作成されているため、6次計画の結果や現状を踏まえて作成したと読み取れるよう、修正が必要かと思えます。

(会長)

下の2行は上で書いてあることと同じ内容が言葉を変えて記載されているだけですので、もう少し簡潔に、どこができなかったか書かれても良いかと思えます。

(事務局)

ご指摘を踏まえて、次の印刷では反映させていただきます。

(会長)

概要版は広く府民の方々に配布するものですから、皆さんから積極的なご意見いただきまして、わかりやすい概要版になればと思います。

どのような授業などの取り組みをする予定なのでしょうか。

(事務局)

食品表示の講習会などにおいて、15分程度のお時間をいただき、京都府の食の安心・安全に関する取り組みを周知させていただいております。また、府立大学の学生さんを行うリスクコミュニケーションなどでも同様に周知しており、取り組み内容を広げていきたいと考えております。

(委員)

文字ですべてを説明していることや、見た目の印象が若者向けでないことから、読みたくない、内容が入ってこないかと思えます。イラストもフリー素材でよくあるものであり、若者受けするような、シンプルなデザインの方が私は読んでもらいやすいと感じます。

冊子の方ですが、22ページの下、食の安心・安全に関わる危機管理対応はどのくらいのレベルのことをここで対応されるか教えて下さい。

(事務局)

言いたいことを全部詰め込んでしまいました。今後、1枚ものを作成してデザイナーと相談するなど興味を持ってもらえるようにしていきたい。その際には若者から意見を聞き、相談させていただきたいと思えます。

食の安心・安全に関わる危機管理対応の話でございます。法律に基づく対応は法律を所管する部署が対応します。一方で食中毒などの食にある事故などは、情報共有していく仕組みとなっております。例えば、食品表示は農林水産部・健康福祉部・文化生活部がそれぞれ所管しており、事案があった場合は直ちに共有をして、実際に立ち入りをするときには一緒に行くなど情報を掴んだ段階で共有して対応します。

条例では、新たに健康を害するような事象に対して、情報共有しながら必要な部署が連携して対応すると規定しております。

(委員)

パンフレットのQRコードの先はどんな内容になっているか教えてください。

内容は冊子や概要版と同じものなのでしょうか。

(事務局)

一番左側のQRコードは府のホームページとなっており、様々な取り組みを紹介するページやこの計画自体も掲載しています。また、YouTubeの動画講座にも繋がっています。

フェイスブックとXはSNSですので、例えば、食中毒注意報や食の安全、食育に関するイベントなどが発信されるようになっています。

(委員)

若者向けとなると、ホームページやSNSを充実させた方が興味を引くと思います。

昨年、府警本部から、生レバー調理の状態を専門家に見ていただけないかという依頼がありましたが、府庁内でも連携しているのでしょうか。

(事務局)

本件は必要な温度条件、規格を満たさずにレバーを販売していた事件でした。専門家の先生にいろいろと確認しないといけないことから複数の専門家に照会したところで、他県の製造販売業者のことでしたので、連携は製造販売事業者を所管する県と行うこととなります。

(会長)

警察と保健所と行政と大学も協力し合って、対策をしていく必要があるかと思います。

(委員)

パンフレットは関心のあるところには配ることができますが、関心のない人には情報が届かない一面があると思っています。

例えば映像だったり、短いコマーシャルみたいなもの、新聞であったり、様々な機会を通じて、例えば行政の受付を待っている間にビデオが流れるなど、パンフレット以外にも周知の機会の創出にチャレンジしていただけたらと思います。

(会長)

協議事項2の概要版リーフレットに関しましては、修正も可能で、わかりやすいものにすることは可能であるというご意見をいただきました。

続いて、前回のご意見、意見への対応、京都府の対応について、事務局から説明をお願いいたします。

(事務局)

1 番目、「実績と目標の関係性がわかりにくい」というご意見や、「数値目標一覧については、冊子に入れるべき」というご意見につきましては、協議事項 1 でご説明させていただきました。

2 番目、「一般の方に見てもらうのであれば、わかりやすい概要版を作るべき」というご意見につきましても、協議事項 2 でご説明させていただきました。

3 番目ですが、「YouTube 等をうまく利用して、一般の方にも浸透するようにしてほしい。また、動画があることを広く周知すべき」というご意見への対応でございます。YouTube の動画講座である「食の府民大学」については、これまで一覧表にリンクを貼るだけの文字の多いホームページでしたが、昨年秋から広報課を通じて専門家に相談し、スマートフォンなどでも見やすいようレイアウトを改善し、1 月にホームページをリニューアルして関心を持ってもらえるよう対策を行いました。

ホームページのリニューアルについて、SNS で配信するなど周知に努めており、また、食品表示や食育の講習会等でも事業者、消費者に対して PR を積極的に行っているところです。

以上となります。ご審議のほどどうぞよろしくお願いいたします。

(会長)

意見をかなり入れていただいて、改善したものを作っていただいたかとは思いますが。

この点に関しまして、ご意見ご感想、コメント等ございますか。

それでは協議事項は、以上で了承をいただいたということにさせていただきます。

【報告事項】

(会長)

では次に、報告事項「食品衛生監視指導計画」について事務局からご説明お願いいたします。

(事務局)

お手元の資料 4「令和 7 年度京都府食品衛生監視指導計画(案)」をお配りしていますので、それに沿って、話しを進めていきたいと思っております。

まず、監視指導計画のあらましですが、平成 16 年の食品衛生法改正において、各都道府県、政令市など保健所を抱えている自治体は、年度毎に食品衛生監視指導計画を作成し、食品衛生対策についての目標を設定するよう新たに定められました。

京都府においても毎年度ごとに策定しており、今回で 22 年目を迎えます。

では令和 7 年度の重点的取り組みをご説明します。

まず 1 つ目、平成 30 年の食品衛生法改正に伴って、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が、原則すべての食品事業者に対して義務づけられ、京都府としてもこれまで HACCP に沿った衛生管理の普及、浸透を図ってまいりました。

中小規模の事業者からは、HACCP の考え方が難しいという声も聞いておりますので、引き続き中小規模事業者等を中心に、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理についてフォローアップを図り、普及、定着はもとより、食品の安心・安全の推進に引き続き取り組んでいくこととしています。

2 つ目、大量調理を行う飲食店や、広域流通するそうざい製造業者に対する監視指導を強化するとともに、消費者の方に対して早めに喫食いただくよう、食中毒予防の三原則を念頭に注意喚起いたします。

3 つ目、食品衛生法改正により創設された新たな営業許可制度や届出制度について、食品衛生責任者講習会などを活用し、引き続き事業者にも周知し、改正法への認識を深め、効果的な運用を推進したいと考えています。

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

4つ目、令和5年度末に発生した、小林製薬製の紅麴を原料とする機能性表示食品を原因とした食中毒の発生を受け、いわゆる健康食品の製造施設におけるHACCPに沿った衛生管理状況の確認を行うと共に、健康被害に係る情報を探知した際の迅速な連絡体制の構築状況の確認を行います。

5つ目、令和7年6月から、自動車による飲食店営業について、鳥取県を除く関西広域連合構成自治体において共通基準の運用が開始されることから、関係自治体、府内関係部署との情報共有を密に行うと共に、業者や許可取得予定者へ向けて十分な情報提供を行います。

6つ目、食中毒事故等の発生が多い時期においては、これまでと同様、食中毒注意報を発令するなど、注意喚起及び啓発を強化します。

7つ目、生食用食肉の取り扱いや加熱調理が不十分であった場合に、食中毒が発生するおそれのある食肉総菜を提供、販売する施設への監視指導の実施やその食品の検査を実施します。また、引き続き、生の状態又は加熱不十分な食鳥肉等の喫食によるカンピロバクター等の危険性について、重点的な監視指導を行うとともに、消費者に対する啓発、注意喚起を行います。

8つ目、昨年秋に、府内でツキヨタケによる食中毒が連続で2件発生したことを受け、有毒きのこや有毒植物の誤食防止のための情報提供及び注意喚起を行います。

こうした取組につきましては、3ページの4「実施体制」のとおり、京都府の保健所が検査機関である保健環境研究所や食品衛生推進員、また必要に応じ農林水産部と連携して、推進してまいります。どうぞよろしくお願いたします。

(会長)

食品衛生監視指導計画について説明をいただきました。

この点に関しまして、ご意見やご質問はありますか。

(委員)

輸入品は食品添加物や残留農薬、偽装表示等のイメージがあり、高くても国産品を買うとの声を聴く。輸入品は国産品と違い監視指導の実態が見えてこず不安になるが、国内で流通される場合には、国内基準が適用されており、安全性は国産品と同じだと考える。

については、紙面やYouTube、紙で発信する必要があると考えるがいかがか。

(会長)

ありがとうございました。

その点に関しまして、事務局からご回答お願いたします。

(事務局)

値段が高くても国産を買いたいと考える人もいれば、そうではない考えを持っている人もおり、消費者にはいろんなご意見があります。国内で流通する食品は、輸入品であっても日本国内の法律、基準に合致するものでなくてはなりません。国としては毎年策定する「輸入食品衛生監視指導計画」をもとに、検疫体制、検査体制を整え、過去の違反状況や健康被害の重篤性等に応じて、検疫所において全数検査、モニタリング検査を実施しています。本来、輸入品については、自治体がカバーするものではありませんが、違反食品が検疫体制をすり抜けて国内流通することもあることから、京都府としても一定輸入品の検査を実施していきたいと考えています。

(委員)

輸入品も国産品も安全性はしっかりしていると広報やYouTube等で発信して欲しい。

(委員)

近くで老夫婦が営む小さな“魚屋”で販売する魚介類の衛生状態を懸念している。周りからも同じような声を聴くが、小さな店に対する監視指導はどのようにされているのか。

(会長)

その点について、事務局からご回答お願いいたします。

(事務局)

魚介類を販売する場合は、大きな製造工場でも小さな小売店であっても同様に魚介類販売業の食品営業許可が必要です

施設への立入時や食品営業許可の更新等で事業者が保健所に訪問される機会を捉えて、食品の衛生的な取り扱いについて指導しております。

また、通報いただければ保健所が当該店舗に赴き、食品の取扱方法を確認の上、必要な指導を行います。

(会長)

そのような声があれば、保健所に連絡するようお伝えください。

(委員)

私には、輸入品は国内産と変わらず安全だと発信して欲しいというふうに聞こえました。

国内の農業者は、農薬の規制をはじめ外国よりも厳しい基準のもと、安心・安全な農産物を生産していただいております。農産物が高いのは農業者の責任ではなく、天候等の様々な影響で高くなっているのです。一生懸命頑張っている農業者からすると、外国産の農産物は安全だと京都府から発信することには到底納得できません。日本の生産者、京都府の生産者をしっかりと守る取り組みをしていただきたいです。

(委員)

今般、農水省では日本フードシフトという国民運動を実施しているそうです。

これは日本の食の未来を守るために、消費者と生産者が一体となって自分たちの課題と捉え、国産の農林水産物を積極的に買いましょう、それを、若いZ世代に働きかけましょうと言うキャンペーンのようです。そのキャンペーンに乗っていくような動きでも良いのかと思いました。

もう1点、実はフードロスに関して、消費者庁と厚労省が12月に、持ち帰り料理についてのガイドラインを出していますが、今回の監視指導計画にはフードロスに関する項目が見当たらないので、今後の監視指導計画には入れてはどうかと考えます。

(会長)

事務局からは輸入品に関していろいろな違反事例も発生しているとの説明もありましたが、何か追加の説明はありますか。

(事務局)

必ずしも輸入品が安全であると保障しているわけではありません。

また、値段が高くても安心感から国産を買いたいと考える人もいれば、そうではない考えを持っている人もおり、消費者にはいろんなご意見があります。

J Aでの残留農薬対策、水産分野での抗生物質残留対策等の生産現場での取り組みや体制整備、農林水産部の府内産食品への付加価値をつけていく取り組みをみて消費者の選択に繋がっていると認識している。

府内産の農産物でも数年に一度、残留農薬基準の超過等で回収に至る事例もありますが、そのような事案の際には、保健所や振興局、普及センター等が協力し、再発防止にしっかりと取り組んでおります。

また、京都府産野菜への安心感やブランド価値との視点からも、何か事案が発生した際に適切な対応できるよう、農林水産部との協力体制について、先日も確認しあったところです。

(委員)

輸入品は安全だということを取り上げないようお願いします。

(会長)

食品衛生監視指導計画の中で、検査数は少ないながらも輸入品も国産品と同じ基準で検査をしていることを府民の方々に伝えても良いのではないかと思います。

(事務局)

フードロスについては委員発言のとおり、昨年12月5日に消費者庁から、食べ残しの持ち帰りに関するガイドラインが出ております。

食べ残しについては、衛生面や廃棄物の減量化の面と相対する立場から考えていかなければならないと言うことは十分承知しております。

具体的に衛生面ではどうしたらいいのか、廃棄物の減量化の立場からすればどうすればいいのかと言うことを関係部局でしっかりと話し合っただけ進めていきたいと考えております。

また、食べ残しの持ち帰りを行う場合、食品の衛生状態をどのように確保するかとの課題もあり、今後進め方を考えていきたいと思っております。

(会長)

ありがとうございました。

宴会の食事に関しては、最初の20分と最後の10分は食べることに集中して、食べ残しをなくそうという「2010運動」もありますね。

個々人の、そういったことの普及も、やっていただければと思います。

(会長)

最後の京都府の食の安心・安全の取組について、ご説明をお願いいたします。

(事務局)

来年度の計画と取り組み実績をご説明します。

計画ですが、リスクコミュニケーションにおいては、農林水産物の生産の魅力と食の安全について行い、農業者など現場を知ってファンになってくださるような取組を行いたいと考えています。

また、食の安心・安全意見交換会については消費者団体の皆さんと計画的に年間4回実施しており、今回お示ししたメニューの中から実施したいと考えています。

実績ですが、リスクコミュニケーションとして消費者向けの食品表示講習会を消費者庁と実施するとともに、消費者団体、食品関連事業者団体と連携して農業者、畜産業者、食品関連業者が普段実施している取組を一般の消費者向けに紹介させていただき、意見交換を行いました。

(会長)

ただいまの取り組み及び全体として何かご意見ありますでしょうか。

(委員)

先ほど PR にもありましたが、何か事件や事故が起きたときに、PR を兼ねることを考えてはと思います。京都府では年何回検査をしていますなどの公表時に、審議会の取り組みを最後の方に少し加えることで、興味を持って見ていただいた方に更にアプローチできるのではと思います。

また、ノロウイルスなどの流行の場合においても、府民の皆さんが不安になると思うので、対応策をリンクなどで紹介し、携帯などで手軽に見られるようにすることが必要だと思います。例えば、リンク先にはアルコールよりも塩素系の消毒が有効であることや、手洗いが有効であることなどを紹介することで、府民の不安を取り除くことができると考えますので、広報等していただければと思います。

(会長)

良いご意見をいただきましてありがとうございます。
事務局の方にお返しいたします。

(事務局)

会長どうもありがとうございました。
それでは閉会の挨拶を文化生活部副部長からさせていただきます。

【閉会】

(事務局)

長時間にわたりご議論いただきまして誠にありがとうございました。

来年度からこの第7次安心・安全行動計画を5年間にわたって推進していくために、若い方に幅広く知っていただくための概要版の内容や、QRコードにつきましても、詳細に細かいところまで、ご意見をちょうだいしまして、施策推進していくために大変に参考になる意見をいただきまして改めて感謝申し上げます。

第6次計画で、政策の目標の達成がかなわなかった項目が3項目ございましたけれども、その実施方法の見直しや、目標に対して達成する方法を再度検討したりいたしましてより充実した取組となるように努めて参りますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

新計画におきましては、これまで計画期間が3年間であったものが5年間となりました。

府民の方から、この5年間になったことによって、毎年、取組がレベルアップしていけるように、従来にも増して、検討・点検して欲しいというようなご意見も頂戴したところでございます。

京都府としても取組がしっかり進んでいくように、しっかり検証して参りまして、社会情勢の変化や府民・事業者の意見を、反映しながら、取組の充実を図って参ります。

審議会の委員の皆様におかれましても引き続き、ご助言、ご鞭撻賜りますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

1年間、誠にありがとうございました。

以 上