**第１９回大阪府食の安全安心推進協議会(概要)**

**日時：平成２９年３月２２日（水）午後２時３０分から**

**場所：ホテルプリムローズ大阪2階　鳳凰（東）の間**

**出席者：上野委員、内田委員、大谷委員、小田委員、音田委員、金谷委員、菊井委員、**

**小崎委員、砂田委員、惣宇利委員、淡野委員、仲谷委員、中村桂子委員、**

**中村夏美委員、林委員、東尾委員、広田委員、山本委員、吉田勝彦委員、**

**吉田豊委員**

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

皆さまおそろいになっておられますので、ただいまより「第１９回大阪府食の安全安心推進協議会」を開催させていただきます。本日は何かとご多用のところご出席を賜りまして、誠にありがとうございます。私、本日の司会進行を務めさせていただきます、大阪府健康医療部食の安全推進課課長補佐の熊井でございます。

　それでは、開催に当たりまして、大阪府健康医療部長上家よりごあいさつ申し上げます。

**上家健康医療部長**

皆さまこんにちは。健康医療部長の上家でございます。本日は第１９回協議会ということで、皆様お集まりいただきまして、ありがとうございます。また、日ごろより食の安全を含め、健康医療行政にご理解、ご協力をいただきまして、誠にありがとうございます。

　本日は、今年度の部会報告２題と、第２期大阪府食の安全安心推進計画の進捗状況のご報告をするとともに、第３期計画を来年度作らなくてはいけないわけですが、この策定に向けた諮問をさせていただく予定となっております。よろしくお願いいたします。

　ご存じのとおり、本年に入りまして和歌山県の御坊市、東京都の立川市・小平市、福岡県の久留米市において、ノロウイルスの食中毒が発生し、その後の調査で大阪市の製造所で加工されたきざみ海苔が原因であったということが判明しました。乾物によって食中毒が起こるということは、今まで思いもしていなかったことでございます。

　このきざみ海苔は、小さな事業所でつくられておりまして、そこでは仕入れた海苔を素手で裁断されていたということでした。製造者の側も悪気があってということではなく、まさか乾物で食中毒が起こると夢にも思っていなかったというような状況だったわけです。細く刻んだほんのちょっとの量ですが、逆にそのような小さな事業所で生産されても、全国各地に広がって、広い範囲で給食に使われていたということで、患者さんの数が２千名という非常に大規模な事件に発展してしまいました。

　こういった、今までの食中毒の概念を覆すような事案が起こりますと、改めて例えば海苔であれば養殖している方から海苔に製造し、そしてきざみ海苔に加工して、全ての段階できっちりした工程を踏んでいく、それをきっちり作業として確認しながらやっていくことを、改めて確認しなければいけないということを痛感したような事案だったわけです。

　一方でこのニュースを受けてある自治体では、今後は学校給食にきざみ海苔を使いませんという通知を保護者に出したところがあります。これはちょっと違うんじゃないかと思っています。

　そういう意味でも、情報発信の仕方、食の安全の体制をどのようにつくっているかの理解を、広い範囲の方にもっともっと知っていただかなければいけない。こういうことも考えさせられた事案でございました。

　本協議会は、まさにこういうリスクコミュニケーションをどのように進めていくか、情報発信のあり方等を考えていく場として、非常に貴重な協議会だと考えております。

　本日も、いろいろご報告、諮問等をさせていただきますが、本日を含め、今後ともこの協議会にご参加いただき、貴重なご意見を賜りますようお願い申し上げまして、ごあいさつといたします。本日はどうもありがとうございます。よろしくお願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

上家部長は所用のため、退席させていただきます。

（資料確認・略）

　次に、定数の確認をさせていただきます。本協議会は、大阪府食の安全安心推進協議会規則第６条第２項によりまして、委員の過半数が出席しなければ会議として成立しないことになっております。本日ご出席いただきました委員は２０名、委員総数２２名の過半数に達しており、定足数を満たしておりますことをご報告申し上げます。

　榎本委員、平川委員におかれましては、所用のため欠席でございます。また、惣宇利委員におかれましては、所用のため１６時に退席の予定でございます。

　それでは、以降の進行は大阪府食の安全安心推進協議会の中村会長にお願い申し上げます。中村会長から一言ごあいさつをお願いいたします。

**中村会長**

中村でございます。よろしくお願い申し上げます。

　あいさつはいいですね。もう何度も何度もお話ししていますし、先ほど上家部長から、とても適切なお話しがありましたので右に倣えで、それで済ませていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

　では、次第に沿って議事を進めていきますので、よろしくお願いします。会議は全て公開ですので、事務局で議事録を作成し、府のホームページなどで公表していただくようにお願いいたします。

　では、議事（１）に入ります。議事（１）「大阪府食の安全安心推進協議会部会の実施報告について」。資料１－１にございますように、前回の協議会開催以降、事業者あり方検討部会が４回、情報発信評価検証部会が１回、開催されております。まず、事業者あり方検討部会のご報告をよろしくお願いします。

**小田委員**

　それではご報告させていただきます。

　まず、「大阪版食の安全安心認証制度の今後のあり方について」ということですが、事業者あり方検討部会から「資料１－２」に沿ってご報告させていただきたいと思います。

　大阪版食の安全安心認証制度の今後のあり方について、昨年の１月から５回にわたって部会を開催しました。「資料１－２」の裏面をご参照願います。このとおり、認証制度は事業者の食の安全安心の確保に関する自主的な取組の支援強化を目的として創設されたわけで、当部会での検討を踏まえて平成２１年からスタートしております。

　まず、この資料１－２の２に示しております「経過」をご覧ください。平成２６年度に国が段階的なＨＡＣＣＰの導入を示して、当部会においても認証制度とＨＡＣＣＰの導入支援のあり方について議論を開始しました。昨年末に、国はＨＡＣＣＰによる衛生管理を全ての事業者に対して義務化するという方針を決めました。それを踏まえて、次の資料１－２の３「認証制度のあり方と認証基準の検討」をご覧ください。当初は、自主的にＨＡＣＣＰに取り組む事業者を支援・評価する方向で認証制度の活用を議論してまいりましたが、国がＨＡＣＣＰ義務化の方針を示したことを受けまして、改めて、認証制度のあり方について検討を行いました。

　当認証制度は、「事業者が規模を問わず取り組める分かりやすいものであること」を趣旨としております。変更後の認証制度も、この趣旨から逸脱しないよう配慮し、意見を２点に集約しました。１点目は、当該認証基準を全ての事業者が達成しなければならない水準に合わせること、２点目は、シンプルさ、分かりやすさを目指してＨＡＣＣＰの基準を新しく設けるのではなく、今ある基準にＨＡＣＣＰによる衛生管理の考え方を組み込むこと。これで行います。

　続いて、「認証制度システムの変更」についてご報告します。認証の有効期間は、消費者に安心を与えられるよう２年としてまいりましたが、ここで認証基準にＨＡＣＣＰの考え方を取り入れることで、より効率的かつ効果的な衛生管理が可能となること、また、認証基準に記録の実施が盛り込まれることにより、衛生管理の取組の実効性が担保されるということで、有効期間を延長することも可能であるという考えに至りました。

　今回、ＨＡＣＣＰの義務化の方針に対応させるべく、当認証制度のあり方を検討してまいりました。今後も食を取り巻く環境の変化を踏まえ、事業者と消費者双方にとってより良い制度になるよう、当部会で検討を行ってまいります。「大阪版食の安全安心認証制度の今後のあり方」の報告は以上でございます。

**中村会長**

　ありがとうございました。本当にお忙しい中５回も会合を開いて、審議を重ねていただき、ＨＡＣＣＰに対応した、とても的確な考え方を出していただいたと思います。どうもありがとうございます。

　では、この報告に関連して、資料１－３の説明を事務局でお願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　では、続きまして資料１－３について、事務局から説明させていただきます。

　一昨年の９月に開催いたしました協議会でも少しご紹介させていただきましたが、

ＨＡＣＣＰというものは食品の衛生管理手法の１つです。食品の仕入れから完成品を食べるまでの一連の作業工程の中で、食材や作業工程に潜む食中毒菌や異物が食品に混入する要因を見つけ、作業工程や環境において食中毒菌や異物を減らす、またはなくす手段を考える。その中でも確実に実行しなければならない、食品を冷蔵する、加熱するなどの重要なポイントを明確にし、それを実行した記録をつけるというように、個々の施設の作業内容に合わせて注意点を明確にし、確実に管理していくという手法です。

　従来の衛生管理手法では、作業環境を衛生的に保っていれば、安全な食品が製造、調理できるという考えでしたが、ＨＡＣＣＰではその考えに加え、作業工程でも衛生的な取り扱いを確実に行うことから、食品の安全性がより担保されると考えられています。

　また、ＨＡＣＣＰはまったく新しい取組ではなく、従来から行っている食品の温度管理、従業員の健康管理、手洗いなどの管理手段の目的と実施状況、効果を明確にし、記録やマニュアルの作成によって取組を見える化するものです。

　わが国では、事業者の規模や業種によってＨＡＣＣＰの認知度や導入率が大きく乖離しております。厚生労働省は、平成２６年にＨＡＣＣＰを段階的に導入する方針を示し、事業者にＨＡＣＣＰ導入を促すような施策を講じてきたものの、この導入率への影響はさほど大きくありませんでした。

　そこで、平成２８年３月より、厚生労働省主催で、ＨＡＣＣＰを義務化することの検討会が開催されまして、昨年末にそのとりまとめ結果、厚生労働省の方針が公表されております。

　資料の左上、「１．ＨＡＣＣＰの制度化　厚生労働省の方針」をご覧ください。検討会のとりまとめ結果の内容で、重要なパーツを抜粋しております。ＨＡＣＣＰは、飲食店や販売業を含む全ての食品等事業者で義務付けられることになりました。しかし、全ての食品等事業者が一律のレベルでＨＡＣＣＰに取り組むことは不可能です。表に記していますとおり、国際的なＨＡＣＣＰのルールである７原則、表の制度化に関しての要求事項というところに記載してありますが、その①番から⑦番までの手順の実施を厳密に求める「基準Ａ」と、ＨＡＣＣＰの考えに基づいた管理プランであれば、この７原則の緩和も可能となる「基準Ｂ」の２種類が設定されており、食品等事業者はＡかＢ、必ずどちらかを満たさなければならないこととなっております。

　この基準Ａと基準Ｂの対象の線引き、基準Ｂの７原則の緩和の許容範囲、行政による

ＨＡＣＣＰ実践の確認方法については、まだ、現時点で未定となっております。

　国は、平成３０年の通常国会でＨＡＣＣＰを義務付けるための食品衛生法の改正案を提出する予定であることを明言しており、それまでには一定の形が示されるものと思われます。

　また、この法改正案が採決された後も、ＨＡＣＣＰ及びその義務化の周知や、

ＨＡＣＣＰの導入には準備期間を要することから、数年単位の移行期間が設けられる予定です。そこで、大阪府でもこのＨＡＣＣＰの義務化に対応するべく、中小規模の食品等事業者を主な対象として、包括的なＨＡＣＣＰ導入支援策を推進するために、全施設が少なくとも達成しなければならない基準ＢのレベルでＨＡＣＣＰによる衛生管理に取り組めるよう、講習会や現場指導などの機会を通して周知していく方針です。

　その中での鍵となるのが、大阪版食の安全安心認証制度の普及導入推進です。資料の右上、「２．大阪版食の安全安心認証制度の活用」の欄をご覧ください。

　この認証制度は、もともと事業者がお店の衛生管理を日々ちゃんと取り組んでいることを消費者に見えるようにすることを目的としており、どの事業者でも取り組むことができる制度であります。ＨＡＣＣＰの義務化という国の方針、全事業者に少なくとも基準Ｂと同等のレベルでＨＡＣＣＰによる衛生管理を導入してもらおうという大阪府の方針、そして、この認証制度の趣旨を踏まえて検討した結果、認証基準にもＨＡＣＣＰの考えを取り入れ、ベースアップを図る必要があるとの方向性でまとまりました。

　また、食品を製造する営業だけでなく、飲食店及び喫茶店営業と、食品を販売する営業にもＨＡＣＣＰに関する基準を組み込み、事業者にとって分かりやすくシンプルであるよう、現行の認証基準の内容を一部変更しております。認証基準の一覧については、参考資料でお配りしておりますものを後ほどご覧いただければと思います。

　この認証基準の主な変更点は、まず１つ目は、重要な管理ポイント、管理手段の合格ラインの設定、管理手段の実施記録と、ＨＡＣＣＰの７原則に係る項目を全業態に追加しております。

　２つ目として、器具の洗浄、調理従事者の健康チェックなどの管理ルールのマニュアル化の見直し、クレーム対応の体制整備など必須項目を追加しております。

　３点目として、施設の清掃の実施状況など、管理のために必要な記録の作成、保管を義務付けたこと。こちらの３点となっております。

　いずれもＨＡＣＣＰの考え方を反映しており、国が提案する基準Ｂに沿うように設計しました。基準の数及び認証の合格ラインは、現行制度と同じ７０項目、８割以上達成となっております。

　この認証制度がＨＡＣＣＰの考え方を取り入れたものに生まれ変わることにより、事業者が認証制度に取り組むことがＨＡＣＣＰの導入につながる。行政が認証制度を普及することで、ＨＡＣＣＰの普及と事業者のＨＡＣＣＰ導入を後押しすることができるという仕組みが構築できれば、双方にとって大阪版食の安全安心認証制度がＨＡＣＣＰの普及と導入の良いツールになり得ると考えております。

　この大阪版食の安全安心認証制度が生まれ変わったら、認証の仕組みを大幅に変更するのではなく、今までなじんだ形をベースに若干の変更を行いたいと考えました。

　続いては、資料の左下、「３．大阪版食の安全安心認証制度の変更点」の欄をご覧ください。有効期間は現行の２年から３年に延長しております。ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れることによって、より効果的、効率的な衛生管理が可能になります。認証基準の中には、衛生管理の取組実施状況の確認や、見直しといった検証に関する項目もございます。漫然と管理を続けるのではなく、目的意識を持って計画、実施、確認、改善のＰＤＣＡサイクルを回していくことで、管理体制の改善にもつながっていきます。

　また、認証の取得を続けることによって、さらなる衛生管理状態の改正も期待されることから、３年経過後の更新時には有効期間をさらに延長し、５年にしたいと考えております。

　しかし、３年、または５年の間、第３者のチェックが入らないということは消費者の不安を招きかねません。現行では、認証から１年経過した後、履行状況を確認しておりますが、変更案では毎年１回は履行状況を確認することとし、有効期間を延長しても、チェックの目は緩まないようにしております。

　提出書類も、自己点検評価表、そして参考資料で付けてある一覧のチェックリストになるのですが、こちらだけではなく、認証基準で求める管理の実施記録も必要としております。

　こころちゃんの認証マークにつきましては、この認証基準の評価目的が、ＨＡＣＣＰによる衛生管理プランの内容というよりも、このプランが確実に実行できているかということに重きを置いていることと、事業者が製造、調理する個々の商品の安全性を保障するための議論を十分になされていないということから、認証マークを製品に使用することは不可との結論に至りました。

　しかし、ＨＡＣＣＰを取り入れた基準に対応する施設と、それまで対応していない施設との区別がつかないことから、マークに新基準対応等の説明書きを併記することを可能としました。

　最後に右下、「４．ＨＡＣＣＰに対応した認証基準の導入に向けたロードマップ」の欄をご覧ください。今後は、４月中旬にこの認証制度の変更と新基準を公表し、周知のための期間として約半年の準備期間を設け、１０月２日から新基準での運用を開始する予定です。１０月以降に認証を新たに取得する施設は新基準対応となりますが、既に認証を取得しており今年１０月から２年後の９月末までに更新を迎える施設については、更新時に現行制度のままの更新か、新基準での更新かを選択することが可能となっており、現行の認証施設が新基準に移行できるよう、移行期間を設けております。

　公表までに認証制度実施要綱の改正、認証取得をサポートする手引書の作成を行い、運用開始までは報道提供、ホームページ、メールマガジン、説明会での情報発信、保健所や関係機関での資料配布等による周知と、認証機関の審査員講習会を開催し、受け入れ準備を進めてまいります。

　平成３０年をめどにＨＡＣＣＰを義務化するべく国が動いておりますが、それに先んじてこの大阪版食の安全安心認証制度をＨＡＣＣＰに対応させ、事業者のＨＡＣＣＰ導入を支援してまいります。

　事務局からの説明は以上です。

**中村会長**

　はい、ありがとうございました。小田先生、その次のご報告をお願いします。

**小田委員**

　それでは、引き続き事業者あり方検討部会から、大阪府食の安全安心顕彰制度における顕彰候補者の審査についてご報告させていただきます。「資料１－４」を参照願います。

　「大阪府食の安全安心顕彰制度」は、食の安全安心推進条例第１８条に基づいて、府と事業者及びに府民の相互理解と協力の下、食の安全安心の確保に関し、特に優れた取組をした者を広く顕彰することにより、食の安全安心の取組を活性化するために設けられた制度であります。これは、事業者だけでなく、消費者も顕彰の対象としているということが特徴であります。

　この顕彰制度については、「第４回」と「第５回」の表彰対象者を選考するために、事業者あり方検討部会をそれぞれ開催いたしましたので、ご報告申し上げます。

　まず、第４回の顕彰につきましては、「資料１－４」の表面をご覧ください。平成２８年３月２２日に事業者あり方検討部会を開催しまして、推薦されました６組の審査・選考を行いました。審査の結果、株式会社エイエイエスケータリング様、地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所水産研究部様、北河内農業協同組合様、米虫節夫様、三栄源エフ・エフ・アイ株式会社様、中原義任様の６組を事業所部門において表彰することとなりました。

　なお、米虫先生につきましては、この当部会の専門委員にご就任いただき、ＨＡＣＣＰ及び食品リスク管理のご専門の立場からアドバイス等をいただいていることを付け加えさせていただきます。

　また、第５回顕彰制度につきましては、「資料１－４」の裏面をご覧ください。今年２月１０日に事業者あり方検討部会を開催し、推薦されました５組の審査・選考を行いました。審査の結果、事業者部門において、大阪府泉佐野保健所管内給食研究会様、尾崎滋様、カタシモワインフード株式会社様、有限会社能勢物産センター様の４組、消費者部門において、とよなか消費者協会様、この計５組を表彰することになりました。

今後も、食の安全・安心の確保に関して、優れた取組をされている事業者や消費者の方々を広く顕彰してまいります。委員の皆さまにおかれましては、次回の推薦依頼がありましたら、優れた方をご推薦くださいますようご協力をよろしくお願い申し上げます。

　事業者あり方検討部会における顕彰審査の報告は、以上のとおりです。

　続きまして、部会の開催はございませんでしたが、この場をお借りして大阪版食の安全安心認証制度認証機関審査部会からの報告をさせていただきます。当部会は、大阪版食の安全安心認証制度の認証機関が適正に認証業務を遂行できているか、これを審査することを担当しております。

　このたび、大阪版食の安全安心認証制度実施要綱第３２条第３項に基づき、事務局より認証機関に対して監査が行われ、監査報告を受けましたので、その概要を報告させていただきます。

　監査は、現在認証機関として指定されている８機関に対し、昨年１２月１３日から２７日にかけて実施されました。

　指摘事項として挙げられました主な事項としましては、書類漏れに気を付けること、審査会が実施審査した審査員を除く審査員で行われていることが分かるよう管理すること等、認証の可否に関わるような重大な指摘事項はございませんでした。以上、ご報告を申し上げます。

**中村会長**

　どうもありがとうございました。こうやって具体が出てくるととても分かりやすいですし、素晴らしい方たちがいらっしゃってよかったなと思います。今の小田先生の部会報告で、何かご質問、ご意見がおありでしたら、おっしゃってください。お願いします。何かありませんか。

**上野委員**

　「大阪版食の安全安心認証制度の今後のあり方」ということで「資料1-3」右側の主な変更点として、ＨＡＣＣＰの項目で追加した箇所をご説明いただいた中で、真ん中あたりに、「クレーム対応の体制の整備や対応記録」、あと「原因の究明と再発防止」も、各小規模の事業者もやっていくようにとのことでした。

　もちろん記録として残していかれると思うのですが、対策をするにあたり、例えば原因究明をするときに小さな店舗さんとかの場合、保健所や市などが協力をしてあげないと調べ切れないところがたくさん出てくると思うのですが、そのフォローというか、体制をどのようにされていくのか教えていただきたいです。

**中村会長**

　事務局、お願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ご意見ありがとうございます。なかなか小さな事業所さんでは、全てのことを自分たちで行うのが理想ではあるのですが、理想はなかなか現実とはいかないというところはわれわれも重々承知しております。この基準だけでは読み取れないところは、手引書を参考としていただきたいと思います。そして、もちろんそこでもやっぱり分からないことというのは出てくると思いますので、地元の保健所や例えば同じ業者の組合等に相談していただいて、こういう形で対応していったらいいというのを身につけて学習していただくという制度を取っていきたいと思っております。

今でも、保健所には特に事件などでなくても相談を受け付ける体制はございますので、事業者の皆さんにアナウンスはこちらでもしていきたいと思います。

　また、この認証制度にかかわらず、われわれも食の安全に関わる行政として、事業者の方に分かりやすい情報発信をこれからもしていきたいと思っております。

**上野委員**

　はい、ありがとうございます。どうしても、保健所に届けるというのは小さな事業者さんになるほどペナルティー的な感覚をお持ちになると思うので、できるだけオープンというか、相談しやすい体制にしていただけたらいいのかなと思います。お願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

そうですね、われわれも何か困ったことが起きないように、事前に保健所を活用してより良くなっていただければと思っております。相談してもらいやすいような雰囲気づくりは心掛けていきたいと思っております。ありがとうございます。

**小田委員**

ちょっとよろしいですか。今のご質問について、部会から一言。どういう議論になったのか少し申し上げさせていただきますが、この基準は、むしろそういう小規模な事業者を守るというスタンスですね。これが非常に重視されていると思います。国はＨＡＣＣＰを導入することを義務化すると言っていますので、もしそれが導入された場合、頻繁にテレビ等で報道されると思うので、最近ＳＮＳ等を利用した拡散が非常に早いですから、そういうことができていない事業者はやり玉にあげられかねないんですね。それを守るという意味が非常に強いということはご理解いただきたいと思います。

**中村会長**

　とても大事なことだと思いますね。ほかにいらっしゃいませんか。

**砂田委員**

　先ほど事務局からご説明していただいたのですが、「新基準対応」ということで、それからＨＡＣＣＰを導入されているところはそのように表していくというお話がありましたけれども、町中でこころちゃんマークもなかなか定着していない状態の中で、一般消費者が「新基準対応」と、どのように表示されるか分かりませんけれども、それは先ほど先生がおっしゃったようにテレビでどんどんやっていくから分かるよ、という感じかもわかりませんけれども、一般消費者がお店に買いに行ったり、お店に入ったりというときに、「新基準対応」と書いてあっても、そのままの文字であればまったく分からない。

　これからだと思うのですけれども、ぱっと分かるように、「ああ、やっているんだな」、「ちゃんと守っているんだな」ということが分かるようなものを表示していただいたらと思います。

**中村会長**

　よろしいですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ご意見ありがとうございます。「新基準対応」といっても、委員のおっしゃるとおりで何が新基準だと言われてしまったら意味もありませんので、やはりＨＡＣＣＰということと、認証制度というのをどんどん皆さんに知っていただくことが、まず大事なことだと思っておりますので、そこは今以上にアピールしていって皆さんの身近にいるこころちゃんという形でなじんでいっていただけるように頑張っていきたいと思います。ありがとうございます。

**中村会長**

　よろしくお願いします。ほかにありませんか。

**小崎委員**

　よろしいですか。

**中村会長**

　はい、どうぞ。

**小崎委員**

　厚労省からのＨＡＣＣＰ導入という話については、ずっと前からお聞きしていたのですが、実は一般的な衛生管理システムとＨＡＣＣＰが見ているとごちゃ混ぜになっていて、こういうふうに書かざるを得ないのかなとは思うのですが、資料の中で、例えば「ルールやマニュアルの見直し」と抽象的な書きぶりがあって、その下に「トイレの清掃記録」というような記載があるんですよね。

　何がＨＡＣＣＰで、何が一般的な衛生管理なのかということを少し分けて記載しないと

見づらいなという感じがするので、例えば記録を取るという話でも、トイレの清掃についてはＨＡＣＣＰでは何も書いていないわけです。ですから、記録という部分は、あくまでも製造工程の中でのリスク管理のための記録ということを広報の際にはその辺を整理して欲しいと思います。

　そして、例えば何かしら不備が起きたときにどういう対応をするのかということは、マニュアルどおりにやっていくと。ただ、一般の飲食店の中でそれができるかどうかは非常に難しいのでかなり苦労されているとは思うのですが、先ほど申し上げたように、一般的な衛生管理とＨＡＣＣＰというのを、少し見えるような形にしていただいたら、ちょっとは新しいシステムが入れられるという部分が見えるんじゃないかなと思うのですが。難しい注文になるのですけれど。

**中村会長**

　ぜひ、そこの辺はご意見を入れてやってください。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　はい、ご意見ありがとうございます。まさにおっしゃるとおりのところで、ＨＡＣＣＰと従来の一般的な衛生管理というところを理想としては明確に分けて、一般的衛生管理という土台があって、そこにＨＡＣＣＰを載せていくという考え方になるかと思うのですけれども、なかなか急にＨＡＣＣＰという言葉を入れたり、その考え方を別に分けてしまいますと事業者さんも混乱すると思いまして、あえて意図的に少しそこは分かりにくい書き方に若干している部分はございます。

　ただ、やはりＨＡＣＣＰとは何なのかというのを正しく理解していただくことはもちろん必要なことだと考えておりますので、解説書などでＨＡＣＣＰの考え方とか、参考に基準の説明プラスその基準の目的や背景なども組み込みながら、事業者さんに理解、認識、実施していただけるような制度にしていきたいと考えております。ご意見を踏まえ、広報の際には、その辺も分かるような形で情報発信をしていこうと思っております。ご意見ありがとうございます。

**中村会長**

　はい、ありがとうございました。では、かなり意見も出ましたので。また後でご意見がおありでしたらおっしゃってください。この部会の取組、いろんな形で新しいことも取り入れて、とても具体的になってきましたので、これからもご協力をよろしくお願いいたします。

**小田委員**

　どうもありがとうございます。先ほどのご指摘も、部会で何度も議論をして、このように決めましたので、それもよろしくご理解のほどをよろしくお願いします。

　部会でいろいろな委員の方からご指摘がありまして、そのために米虫先生に入っていただいておりますので、その辺は十分多様な議論をし尽くしたと考えております。

**中村会長**

　これからもよろしくお願いいたします。

　では、次に情報発信評価検証部会のご報告をお願いいたします。

**音田委員**

　それでは、情報発信評価検証部会の報告をさせていただきます。私たちの部会は、さる１月３１日に第１０回の部会を開催いたしました。

　最初に、事務局から平成２８年に大阪府が行った情報の収集と提供について、報告がありました。

　情報の収集に関しては、従来のメールフォームによる情報の収集、あるいは保健所に寄せられた情報等のほかに「大阪府食品表示ウォッチャー兼推進員」制度の報告がありました。この制度は、一般の消費者の方に日常の買い物の中で食品表示の状況をモニタリングしていただき、ご報告いただくというものです。広く表示に関する情報を収集し、不適切な表示が報告された食品販売店に対して、食品表示の適性化について指導、啓発を行っているということでした。

　次に、情報の発信に関してですが、メールマガジンによる情報提供については、年間で３０７件配信していました。現在、配信する情報は「食に関する緊急情報」、「自主回収情報」など、６つのカテゴリーに分類しております。

　それぞれの項目で、昨年と比べて多少減ったり増えたりという変化はあるのですが、このうち食品の放射性物質情報に関しては、昨年までに比べて半減しておりました。食品の検査により高い数値が検出されることが少なくなって、ほとんどが食品の出荷制限解除の情報であったという報告がありました。

　また、リーフレット等による情報提供としては、流通対策室で英語版の「大阪産（もん）」リーフレットを作成して、これは香港も含む海外のイベント会場等で配布したこと、また健康づくり課では、「働き盛りのあなたへ贈る　食育ガイド」など、世代に応じた食育関連のリーフレットを作成し、配布したという報告がありました。

　次に、「情報提供に関する新しい取組紹介」について、スライドを用いた報告がありました。メールマガジンを活用した事業者向けの新たな情報発信の取組として、食品衛生の基礎知識を手軽に学ぶことができる情報を、「食品衛生いろはの「い」」と題しまして、昨年１０月から今年の１月まで計８回にわたり、試行的に配信したという報告がありました。

　今後は登録者へのアンケートを実施した後、内容を検証した上で平成２９年度中に本格的な実施を目指しているということでした。

　また、消費者向けには、昨年の本部会で出された『「その他のお知らせ情報」というカテゴリーの名称をもっと魅力的なものに変えてはどうか？』というご意見を受けまして、カテゴリー名を「知っトク！食の情報」に変更したという報告がありました。カテゴリー名を変更したことにより、消費者へメルマガをＰＲしやすくなり、昨年の同時期と比較して、「知っトク！食の情報」の選択率が２１％増加し、また、消費者の登録者数が２倍以上になったとの報告がありました。

　新たに取り組んだリスクコミュニケーション事業としては、内閣府食品安全委員会と大阪府との共催で実施された食の安全に関する意見交換会の報告がありました。この意見交換会は、学校の栄養教諭や養護教諭などの学校教育関係者を対象に、食品の安全性に関する正しい知識を普及することで、若い世代や保護者への波及効果が期待できるとの狙いで実施され、事後のアンケートでは「この取組を学校でも生かしていきたい」等の声が寄せられたということでした。

　最後に、「府内の保健所等での食中毒予防啓発の取組例」について、こちらもスライドを用いた報告がありました。特に２８年は、鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒が大阪府内で大変多く発生していたことから、カンピロバクター食中毒に関する啓発を重点的に行っているということでした。具体的な取組事例として、啓発する年代や地域の特性に応じたポスターやチラシを活用した啓発、イベントへの参画、食品衛生講習会の実施、健康に興味を持たない若い世代向けのＷＥＢページの開設、スーパーでの店内放送、ラジオ放送の活用など、さまざまな媒体を用いた啓発活動についての報告がございました。

　委員からの主な意見、要望といたしましては、食品表示ウォッチャーの活動については、「食品表示に関する報告以外にも飲食店で生肉を提供している等の点検をしていただくといった活動につなげていくことはできないか」との意見があり、事務局からは「今後日常生活の中で協力いただけることについて、検討していきたい」との回答がありました。

　また、啓発について、「年配の方への啓発はどうしているのか。誤った知識をお持ちのままの方も多いのではないか」というご意見や、「食の安全に興味がなく、生肉のリスクを知らない若者が多いと感じる」といったご指摘があり、事務局からは、「年配の方は食に関する意識も高く、シンポジウムやイベント等にも積極的に参加されるため、啓発を行いやすいと考えている。食品の安全性に関する興味が薄い若い層への啓発が今後の課題と考えている」との回答がありました。

　これを受け、委員からは「食の安全に関して関心の低い層にも効率的かつ効果的に情報提供できるよう、例えば学校教育関係者を通じて啓発するなどの工夫が必要である」といった意見がありました。

　そのほかの委員の皆さまから寄せられた意見としては、「食の安全安心メールマガジンチラシのイラストについて、家庭での食事風景をテーマにしたイラストだったのですけれども、食器の並べ方や、箸の持ち方等が正しくないのではないか。今後チラシ等を作成する際には、そういった食育の観点も考慮して作成すべきである」といったご意見や、「食の安全性に対して不安を感じる消費者の割合は、報道によって左右される。食に関する事件等が起こった際には、行政がメールマガジン等でタイムリーに正しい情報を発信してほしい」といった要望がありました。

　食の安全に関しても、正しい情報発信というのは大変重要なことで、これは冒頭上家部長の話でもございましたように、今後大阪府でも引き続き食の安全安心に関するさまざまな情報発信をさせていただくことになると思うのですが、今後若い世代が課題ということで、子どもたちや若い世代ということで、例えば教育委員会であるとか、消費生活センターであるとか、そういった他の関係部局と連携した形での消費者教育や食育の推進も進めていくということも検討してはどうか、重要ではないかといったご意見もございました。

　当部会といたしましても、府の情報発信についての取組がより一層充実していくように、今後とも協力していきたいと思っておりますので、府でも委員の意見を参考にしていただいて、より良い情報発信に努めていきたいと思います。以上です。

**中村会長**

紙がないので、皆さまフォローが難しいところがおありになるかもしれませんが、今のご報告について、何かご意見はおありでしょうか。はい。

**砂田委員**

　すみません。先ほどのお話の中で「大阪産（もん）のリーフレット」。これを英語版で出されたとお聞きしました。いいことだなと思っております。私どもの団体、ＮＰＯ法人関西消費者連合会ですが、消費者系なのでクーリングオフということにつきまして、日本の中にもたくさんの外国人がいらっしゃるので、ベトナム語、ポルトガル語、韓国語、朝鮮語、それからもちろん英語もそうですが、平仮名だったら読める外国人もおられるということで、クーリングオフに関するリーフレットは６言語でつくりまして、それを今配布しているところなんです。

　ですから、大阪産（もん）も英語版だけではなく、非常に海外の方も増えておりますし、多言語も発信されたらいいのかなと思っております。

**中村会長**

　何かそれについて、計画があるとか、予算がないとか、いろいろありますか。

**事務局（流通対策室）**

大阪府の流通対策室でございます。現在、確かに英語版しかつくっておりませんので、今回いただきましたご意見を踏まえまして、予算面で厳しいところもございますが今後検討していきたいと思います。

**中村会長**

　本当に、今はたくさんの外国人の方がおられますから多言語に対応したものが必要ですよね。

**小田委員**

　１つだけいいですか。

**中村会長**

　はい、どうぞ。

**小田委員**

　直接食の安全安心とは関係ないかもしれないのですが、今ご報告の中で食べ方というか、箸の持ち方とか食器の置き方等の話が出たのですが、海外の外国人は最近日本食ブームで箸を持って食べる方が多いのです。外国人方の食べ方や箸の持ち方は別にして、私の大学の食堂で見ると、ほとんどの学生が箸をちゃんと持てていないのです。

　ただ、それが悪いのか、それは新しい進化なのか。個人個人は、どんな持ち方でも非常にスムーズに持っているわけですね。だから、これも箸の持ち方の多様性なのかなという判断になると思うのですが、その辺はどうお考えなのか。

**中村会長**

　何かありますか。お答えが難しいかと思いますが。どなたかいらっしゃいますか。

**大谷委員**

　外国の方は別として、日本人は基本だけを教えておけば、あとは仕方がないですね。ある程度はその子の個性だと思うのですが、ただ正しい箸の持ち方を知っているのと知らないのとでは違うと思うので、基本はやはり教えておくべきなのかなと思います。

**中村会長**

　長い間やってきた持ち方は、ある意味では美しいだけじゃなくて合理的でもあるのですよね。だから、変形はあるにしても、きちんと基本はあったほうがいいのかなと、私も思います。

**大谷委員**

　お箸のマナーでも、持ち方ではなくて、「嫌い箸」や「箸渡し」とかいろいろありますよね。

そういう基本的なことが日本人の中でも忘れられていっている部分だと思いますね。

　どこに行ってしまったのかなという感じですね。

**中村会長**

　ほかにいらっしゃいませんか。じゃあ、これもまた後で何かおありでしたらご意見をいただきますので、一応ここで終わりにいたしまして、それぞれの部会につきまして、引き続きよろしくお願いいたします。

　では、議事（２）に入ります。「「第２期大阪府食の安全安心推進計画」の進捗状況について」ということで、説明をお願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは、資料２－１を用いて、第２期大阪府食の安全安心推進計画の進捗状況についてご説明します。この表は、第２期推進計画の中で、事業の目標指標を掲げている施策について、今までの実績及び平成２８年度の実績見込みを示しているものです。事業内容につきましては、お配りしております推進計画の冊子も併せてご覧ください。

　まずは、生産から消費に至るまでの各段階での食の安全性の確保に関する施策についてで、１つ目の鳥インフルエンザのサーベイランスについては、冊子１８ページの３番をご覧ください。

　この施策では、府内養鶏農家の鶏などを対象に定期的な検査を行っており、府内全ての養鶏農家を１回以上検査することを目標としております。今年度は目標達成の見込みです。

　続いて、食品関係営業施設の監視指導については、冊子２０ページの５番をご覧ください。監視指導計画は、食品衛生の確保及び食の安全安心の推進を目的に毎年策定しており、府はこの計画に基づき、監視指導を実施しています。監視指導計画では、食品衛生関係施設の監視施設目標数を定めており、目標数の達成率１００％を目標としております。今年度は目標達成の見込みです。

　続いて、畜産物中の飼料添加物残留検査については、冊子２２ページの７番をご覧ください。この施策では、府内全ての畜産農家における畜産物中の飼料添加物残留検査を実施することを計画の目標としており、今年度は目標達成の見込みです。

　続きまして、アサリ等貝毒検査については、冊子２２ページの８番をご覧ください。この施策では、大阪湾及び淀川における２枚貝を毒化させるおそれのあるプランクトンの発生状況を監視しており、有害プランクトン発生時にアサリ等貝毒検査を実施することを目的としています。今年度は５０回の検査の見込みです。

　続いて、水産用医薬品の残留検査については、冊子２２ページの９番をご覧ください。この施策では、養殖魚に対する水産用医薬品の残留検査２０検体を目標としており、今年度は目標達成の見込みです。

　続いて、流通食品の試験検査については、冊子２４ページの１０番をご覧ください。この施策では、先ほどご説明した監視指導計画に基づき、府内で流通している食品を対象に検査を行っており、計画で定めている検査実施予定数の達成率１００％以上を目標としております。今年度は目標達成の見込みです。

　続いて、無承認無許可医薬品の排除については、冊子２４ページの１２番をご覧ください。この施策では、健康食品に医薬品成分が含まれているか調べるため、健康食品の買上検査を行っており、検査件数２０検体を目標としております。今年度は１５検体となる見込みです。

　続いて、米のＤＮＡ品種判別検査については、冊子２４ページの１３番をご覧ください。この施策では、米のＤＮＡ分析による品種判別検査の検査数２０検体を目標としており、今年度は目標達成の見込みです。

　続いて、巡回点検店舗における表示状況（ＪＡＳ法）については、冊子２７ページの

１４番をご覧ください。大阪府では、食品表示法に基づき、表示の適正化に向け、監視指導を行っており、この中でもＪＡＳ法に基づく品質表示がおおむね正しく表示されている店舗の割合９０％を目標としております。今年度は８５％となる見込みです。

　次に、健康被害未然防止や、拡大防止に関する施策の充実についてご報告します。放射性物質の検査体制の整備については、冊子３２ページの１９番をご覧ください。食の安全安心を守る研究の推進の１つとして、食品の放射性物質検査の検査体制の確立を掲げており、検査実施数５００検体を目標としております。今年度は６５０検体の見込みです。

　続きまして、３番は情報の提供の促進の施策についてです。リスクコミュニケーションの実施については、冊子３９ページの３０番をご覧ください。

　リスクコミュニケーションとは、行政や食品関連事業者、消費者などの関係者と食品のリスクについて情報共有し、意見交換を行い、相互理解を深めることです。推進計画では、リスクコミュニケーション実施回数１０回を目標としており、今年度は目標達成の見込みです。

　続いて、大阪府食の安全安心メールマガジンについては、冊子４０ページの３２番をご覧ください。メールマガジンは食の安全安心に関する情報を迅速に提供する手段として府が積極的に活用しており、その登録者数１万名を目標としております。今年度は６９００名の見込みで、目標達成には遠く及びません。

　登録者数を増やすためにはさまざまな工夫が必要で、その１つとして、先ほど情報発信評価検証部会の報告でもあったように、食品関連施設の従業員を対象に衛生教育のツールとなるようなカテゴリーを新設し、新たな登録者を開拓することに向けて取り組んでおります。来年度も、登録者数１万名を目標に掲げ、興味をひくような工夫を行い、メールマガジン登録者数の確保に向け、取り組んでいきたいと考えております。

　続いて、公開セミナーの開催については、冊子４１ページの３６番をご覧ください。公衆衛生研究所では、食の安全安心に関するテーマで、府民を対象に大阪市と共同で公開セミナーを実施しており、開催回数２回、参加者数３００名を目標としております。今年度は、開催回数２回、参加者数１１０名となる見込みです。

　続いて、食品衛生講習会の実施などについては、冊子４２ページの３７番をご覧ください。食品衛生や食品表示に関する正しい知識の普及のため、府民や事業者に対して講習会を実施しており、講習会の参加人数２万名を目標としておりますが、今年度は１万５０００名となる見込みです。講習会は設定したテーマにより、参加者が増減します。また、参加者の興味をひくような工夫も必要となります。

　今年度の実績は、目標値と大きく乖離する見込みとなりますが、来年度は今までに話が出てきたようにＨＡＣＣＰ義務化を見据えたＨＡＣＣＰの講習会、また新たな認証基準に基づく認証制度の説明会等を積極的に、今年度にはない講習会を実施していきます。最終年度は、２万名達成という目標を実現できるよう積極的に取り組んでいきます。

　最後に、事業者の自主的な取組推進の施策についてです。大阪版食の安全安心認証制度の推進については、冊子４７ページの４５番をご覧ください。事業者あり方検討部会でもご説明したように、この制度は消費者には見えにくい事業者の自主的な取組を支援・促進するもので、認証施設数７００を目標としておりますが、今年度は１９５施設の見込みです。目標値と実績に大きな乖離があるため、本協議会で毎回指摘されている施策でもあります。

　先ほど事業者あり方検討部会でご報告したとおり、国のＨＡＣＣＰ義務化を見据えて、事業者のＨＡＣＣＰ導入を支援するため、認証基準にＨＡＣＣＰの考え方を取り入れます。このように、来年度は認証制度に大きな動きがあるため、新体制が軌道に乗るまでは、施設の増減等予測がつかないですが、１つでも認証施設数を増やしていきたいとの気持ちを持って、７００施設を目標に次年度も積極的に制度の周知、普及を行ってまいります。

　第２期の取組成果を考慮し、第３期推進計画では目標指標を見直し、より一層この制度を推進していきたいと考えております。

　最後に、大阪エコ農産物認証制度の推進については、冊子４７ページの４６番をご覧ください。この施策では、環境に優しい農業に取り組む農業者を支援する認証制度を推進しており、大阪エコ農産物の認証面積５４０ヘクタールを目標としております。今年度は目標達成の見込みです。

　続きまして、資料２－２をご覧ください。こちらは、第２期大阪府食の安全安心推進計画の変更箇所（案）について、ご説明します。まず、１つ目は取組内容に係る修正です。詳しい説明につきましては、農政室の担当者から説明させていただきます。それではお願いします。

**事務局（大阪府環境農林水産部農政室推進課）**

ご説明させていただきます。

　まず、１つ目でございます。大阪エコ農産物認証制度。先ほどの説明でもございましたが、この制度は平成１３年から運用しておりまして、安全安心できる農産物と府民の期待に応えるということで、環境に優しい農業を築くための制度として発足されております。この制度は、農薬の使用回数、そして化学肥料の使用回数を標準的なものから半分以下にするように今まで設定しておりまして、対象品が７７品目ございます。

それにつきまして、このたび１３年度からの社会的な流れで、有機農産物、農薬化学肥料を使わないもの等への関心も高くなってきているということもございまして、２９年度の出荷から、農薬、化学肥料をまったく使用しないで栽培した不使用の区分を新たに設けさせていただきました。

　こちら、下のほうにマークが変更前、変更後とございますが、今ご質問でもございましたが、大阪産（もん）のマークと一体的にＰＲしようということで、マークも一新させていただきまして、不使用の区分も新たに設けてということで、来年度から運用してまいるということで、今準備をしております。

　目標につきましては、先ほどご説明中にございましたが、本府の農政関係のあり方を、現在農政アクションプランということで、先生のご意見もいただきながら検討しておりまして、７月、８月ごろまでに今後の目標等も設定していこうということで、関係者で協議をしております。簡単ですが、以上です。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　続きまして、組織の変更に係る修正についてご説明します。こちらについては、主な変更箇所のみご説明します。

　まず、表示行政関連についてですが、平成２８年４月に食品表示法に係る業務を食の安全推進課に集約したことにより、何点か変更が生じるため、修正しております。

　続いて、２ページをご覧ください。公衆衛生研究所関連についてです。平成２９年４月から府立公衆衛生研究所と市立環境科学研究所が統合され、独法化し、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所となります。この変更に伴い、計画の一部に変更が生じるため、修正をしております。

　最後に、４ページ目をご覧ください。教育庁関連と他自治体関連に係る変更がございましたので、何点か修正しております。

　簡単ではありましたが、以上で推進計画の変更（案）についての説明を終わらせていただきます。

**中村会長**

　はい、ありがとうございました。推進計画の進捗状況、そして計画の変更箇所のご報告がありました。何かご質問はございませんか。よろしいですか。

**淡野委員**

　すみません。１つよろしいですか。

**中村会長**

　はいどうぞ。

**淡野委員**

　資料２－１ですが、ちょうど真ん中あたりに放射性物質の検査体制の整備ということで、検査実施数が年間５００～６００検体。それにひきかえ、むろん検査の内容が違うというのはよく分かるのですけれども、ほかの検査が非常に少ないと思います。

　放射性物質については、既に東北大震災の放射能汚染から６年経っていますよね。当然のことながら、地元ではずっと検査をなさって、風評被害の排除に努めておられると。もうないですよと。もう基準値を下回っていますよと。その中で、大阪でこれだけ毎年件数をやらんとあかんのかなと。やることによって、余計に風評被害が出るのと違うかなと。お聞かせいただきたいのは、この約６００件の検体の中で、基準値を超えたものは何件あったのですか。

**中村会長**

　答えをお願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　事務局から回答させていただきます。年間ほぼ６００件の検査を実施しているのですが、この中で平成２３年当時には、汚染された稲藁を食べた牛の肉の個体がございまして、そのときには基準を超える個体が発見されておりますが、２４年度以降は、大阪府で実施している検査の中では基準を超えるものは発見されておりません。

　おっしゃるとおり、実際、生産圏ではない消費地の自治体でこれだけの検査をするのかということになると思うのですが、まず１点には、おおさかＱネットという府民アンケートがあり、そちらで今年度アンケートを実施したところまだ不安に思っておられる方がある程度いらっしゃる。

　確かに検査を行うことで、風評被害につながりかねないというご意見もございますが、逆に検査を行って「何ともないよ」ということを証明することでも、また１つ安全の証明にはなり得るということで、まったくやらないのではなく、ある程度一定のモニタリングという意味での検査は必要であるかと考えております。

ですが、やはり数の問題、「これだけたくさんやっているのは、まだ安全じゃないからそうやっているんですか」というお考えを持たれる消費者の方、事業者の方がおられるというのも、また不安をあおりかねないというのも、もちろんあり得る話だと思っております。やはりここはわれわれ行政が消費者の方、事業者の方、それぞれの方からの意見を聞いた上で、やはりどの程度検査が必要なのか。また、皆さんに検査の目的、結果、それに伴って出てくる影響も正しく知っていただいて、相互理解を図った上で、今後の検査の数や、対象、あり方を検討しなければいけない段階に来ているということは考えております。

　ですから、今後いきなり終了というのはなかなか難しいところがあるのですが、検査のあり方は関係各所といろいろ協議をした上で決めていきたいと考えております。ご意見ありがとうございます。

**中村会長**

　では、そのご検討をよろしくお願いします。ほかに。

**広田委員**

　実は前に質問されてしまったのですが、一昨年ぐらいからほとんど市場に出回っているもので、放射性物質の基準値超えというものはないと思うのですね。それは、出荷前の検査が行き届いているからです。簡単に言えば、水際で防いでいる状態になっている。それでもまだ５００件～６００件のサンプルを検査しなきゃいけないのかを本当に真剣にお考えいただきたいと思います。

　私からの質問ですが、この推進計画の最終的な計画策定に当たってパブコメをなさっているわけです。パブコメでどの程度の意見が出てきて、大体何件ぐらいの意見が採用されているのか。その点について、お答えいただけませんでしょうか。

**中村会長**

　どなたかお願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　すみません。１点だけ確認をさせていただいてよろしいでしょうか、広田委員。それは、推進計画に対するパブリックコメントという感じでお答えすればよろしいでしょうか。

**広田委員**

　そうです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　推進計画については毎年パブコメをやっているものではなく、５年前の計画策定の際に実施したパブコメですので、どのくらいであるかは今は分からないです。

先ほどの放射性物質の検査についてですが、関係諸団体の方から続けてほしいという要望があること、また現在大阪府でしている検査はほとんどが学校給食関係ですので、そちらとの調整も必要になってきます。来年度が第２期計画の最終年度ということになりますので、第３期計画の策定に当たりましては、皆さんのご意見を参考にしながら検査をどうしていくのかということを整理していきたいと考えておりますので、ご理解よろしくお願いしたいと思います。

**広田委員**

　続きまして、パブコメ全体像として、どの程度出ているのか。それで、また何割ぐらいが意見として採用され、計画に反映されたのか。その点について、大まかで結構です。お答えいただけませんでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　５年前に実施したパブコメの数字的なものは手元にございませんのでお答えできませんが、ここに挙がっている項目につきましては当初第１期計画から皆さんのご意見を聞いた中で、必要なものを抜粋してオール大阪の中で、各部局と調整して挙げている数字でございます。

　実際に今ご報告させていただいているのは、数値目標を設定しているものだけでございまして、計画の中には数値目標が設定されていないものも項目として挙がっておりますので、一概にこれだけが全てだと理解をしていただかなくてもいいということでございます。

**広田委員**

　はい、ありがとうございます。

**中村会長**

　はい、じゃあ、次にほかにいらっしゃいましたら。よろしいですか。

**林委員**

　ちょっとお聞きしたいのですが、健康食品の検査をされているのですけれども、２０検体の目標で見込が１５検体ということですが、健康食品自体すごくたくさんあると思うのですけれども、この検体数で十分と思われているのはどういう理由なんですか。

　それともう１つ、検査されて健康被害が大きそうなものというのはあったのでしょうか。教えていただけないでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部薬務課）**

薬務課で検査をしていますのでご報告させていただきます。健康食品といっても、検査はあくまでも無承認無許可医薬品に該当しそうなものを選定して検査しています。成分としましては、例えばバイアグラ成分が入っているようなもの、それと痩せ薬、そういったものが含まれていそうな商品を選定した上で買い上げ検査しているところです。

以前から検査をしており、また全国的にも国や他の自治体でも検査をしていますので、重複しないよう品目を抜粋して選定しているという状態です。

特に、最近はインターネットでのみ販売しており、店頭では売っていないというものも多く、インターネットで購入するとなるとクレジットカードによる電子決済が主流化しつつあるため、身元がばれてしまうのでなかなかインターネットでは購入できないこともあります。

大阪府だけがこの検査をしているというのではなく、全国的にこのような検査をしているという状況です。

**林委員**

　具体的には、被害が起きそうなものはなかったということですね。

**事務局（大阪府健康医療部薬務課）**

　だいたい毎年１検体から２検体ぐらいは医薬品成分が検出されています。特にバイアグラ成分の類似成分等が検出されているという状況ですので、引き続き検査は行っていきたいと思っております。

**林委員**

　ありがとうございます。もう１つ、よろしいでしょうか。先ほど挙がっています認証制度の推進ですが、ＨＡＣＣＰも加えていくというお話が出ている中で、７００の目標の中で１９５しかないというのは、もうちょっと頑張らなきゃいけないということがあるのですけれども、これはもっと増やすという方向性でどのようなお考えでされているんですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　先ほど委員の方からもご指摘があったと思うのですが、まず認証制度自体だけではなく、「大阪育ちのこころちゃん」という認証のマークがあるのですけれども、そのマーク自体もあまり消費者になじみがないという状況であります。

事業者に対しての認証制度の積極的な普及活動は例年行っていたのですけれども、今年度は、消費者が集まる食育フェスタや消費者フェアで消費者向けに認証マークを使った福笑いのような形で遊んでいただきながら、消費者に認証マークについて知ってもらうという新しい取組をしました。

おっしゃるとおり、そういう活動を地道に行ったからといって、いきなり７００施設に上がるわけではないとは思うのですけれども、やはり素晴らしい制度ではあると思いますので、事務局としては積極的に推進していきたいと思います。

　また、今回ＨＡＣＣＰの考え方が入ることによって、先ほど説明があったように、有効期間が延長になっております。この認証制度を取っていただく事業者は多いのですが、有効期間が２年で、取ったらまたすぐに次の更新という形で、事業者負担が大きく、続けたいけれどなかなか次に向かえないというご意見がありました。

　今回ＨＡＣＣＰの要素が入ったことで、かなり衛生基準もレベルアップしますので、これを機に委員の方にもいろいろご意見をいただいて、有効期間延長可能ということでご意見をいただきましたので、３年とさせていただいて、さらにＨＡＣＣＰの取組を積極的に推進していけば、５年という有効期間になることによって、事業者にとってもメリットとなる制度となり、魅力ある制度になることで施設が増えます。また施設が増えますと消費者の方も認証マークを見る機会が増えて認証推進につながります。

　すぐには、爆発的には増えないとは思いますけれども、このような思いで事務局は頑張っていきたいと思っております。ご指摘、どうもありがとうございました。

**菊井委員**

　すみません。資料２－２で、先ほど説明いただいた大阪エコ農産物の関係ですが、われわれ農業者からしましても、食の安全・安心を維持するために、適正な農薬使用に努めており、その辺はかなりご理解をしていただいていると思うのですが、「農薬も化学肥料も全く使わない」というのは、農業経営としてやっていけるかということから見ると、相当疑問視されるかと思います。

　この辺をあえて変更に踏み切った経過をお聞かせください。

**事務局（大阪府環境農林水産部農政室推進課）**

　はい、農政室でございます。ご意見についてですが、平成１３年にこの制度ができまして生産者の方と一緒に周知・ＰＲを図ってきたところでございます。

　その間、平成１８年度、国では議院立法なんですけれども、有機農産物を促進する法律もできまして、一方で技術的には確かに困難ではあるのですが、有機ＪＡＳの認証もございますが、農薬・化学肥料不使用も両輪で進めていこうという動きもございました。

　委員がおっしゃるとおり、実は今のエコ農産物約５４０ヘクタールの中で、ほとんどが５割減で、農薬・化学肥料不使用というのはほんと数パーセントではあるのです。それは、農作物を選ばなければ、全般、本当にずっと１年間安定してつくるためには、委員がご指摘のとおり、やはり農薬、化学肥料というのは一定必要ではあるのですが、作物を選んで、技術や時期的なものも選べば、実際されている方もおられます。

そこは全部を一緒にするのではなく、作物、時期を選んで、やはりできるものは進めていくということで、両方を進めていく。全部を不使用というわけではございませんので、生産者の方にも、府内で有機ＪＡＳの認証をされている方も二十数ヘクタールございますから、実際されていても、有機ＪＡＳの場合は費用が掛かるのですが、費用を掛けずにこちらのほうでということでやる方もおられるかとは思います。

　ですので、そういう社会的背景の変化、そして農家さん全てではなく、そういうふうな品目、農家さんを選んでの導入を、私どもは今進めようということで考えております。

**菊井委員**

　ここで議論をする気はないのですが、農薬を使うのが悪者になっているような感じがします。減農薬ということで、５割減のエコ農産物や有機栽培には反対ではないですけれども、本当に無農薬や化学肥料不使用という形で栽培された農産物を大阪府として認証する必要があるのかどうか、またこれについては別のところで議論をしたいと思います。

**中村会長**

　はい。これは大事なところですので、後でこの変更を承認していただかなければいけないのですが、その場合、今の菊井さんのご意見は考慮した上での承認、ということになるかと思っています。

**砂田委員**

　今のご発言に関連するのですが、消費者として「５割減」と「不使用」ということに対して、どれだけ健康に影響があるのか、影響がないのか、不使用でなければならないのかというところが消費者にも分かるようにお願いしたいと思います。

　それから、「不使用」であれば、虫食いだらけの痩せ細った野菜でもいいよと、そういうふうになるのか。それならば「不使用」と記載いただいたらいいわけですけれども、そうでなければ、両方考えていただいて、消費者としても、「農薬不使用」、そこまで求めなければならないのか。また、農業者の方がどのように考えておられるかは分からないので教えていただきたいのです。

**中村会長**

　分かりました。両方のお立場からの大事なご指摘がありました。そこで、今、私がやらなければならないのは、この２－２については変更案が出されています。これについては、この協議会として承認するかしないかという判断をしなければいけない。はい、どうぞ。

**事務局（大阪府環境農林水産部農政室推進課）**

　申し訳ありません。農政室でございます。食の安全推進計画の変更（案）ということで記載はさせていただいているのですが、このエコ農産物の農薬・化学肥料不使用の部分につきましては、委員のご意見もごもっともではございますけれども、制度的には来年度の４月から使用認定される方に、不使用の方も含めて実質のところを挙げさせていただいているところですので、修正するというのは申し訳ないのですが難しいかなと思っております。

　委員のおっしゃられることはごもっともで、生産者皆さまがそのようにされるということは、私どももあるとは思っておりません。消費者の方も同じくそれを要求されていることではないと。ただ、府内の生産者の方にも、それにこだわって、販売戦略としてなど、いろんな気持ちで農薬・化学肥料不使用のものをつくられている方もおられるというのは事実です。

　また先ほどご意見をいただきました農薬につきましては、食品安全委員会等がきちんと安全性評価をしてこういう使い方であれば大丈夫という基準を設定しておりますので、今ご意見をいただいて変更するというのはなかなか厳しいというのを、申し訳ないですがご理解いただきたいと思っております。

**中村会長**

　何か変ですね。ここに案として出されたのだから、意見をいうのはある意味当然じゃないですか。

**菊井委員**

もう１点すみません。

**中村会長**

　はい。

**菊井委員**

　今、砂田さんが言われたように、やはりわれわれは生産者と消費者の信頼関係で、ちゃんと農薬の安全使用に基づいて安全安心な農産物を提供してきたのです。ですが、今言われたように、こだわりを持ったそういう農業者もいてはるのやと言われたら、砂田委員がおっしゃられたように全く使用していなかったら１００点満点なのかと理解される人もいられます。５割減はエコという形で、５割以上のものでもきっちりと適正使用基準を守って使っているんですよと。何も農薬は悪いものじゃないですよ、ということを理解してくださいと。これはやっぱり信頼関係です。

**中村会長**

　もちろん事情も分かりますけれど、ここに案として出されたのですから、こことしてはその意見をつけて。これからもう１回検討をなさって、絶対これはこういう事情で変えられないというのをもう１回お出しになるしかないと思うので。今ここでこれを否定なさるのは、この会の存在価値として、私もそれは駄目ですというのは言えないように思いますので、ご意見があったことは今ここでは受け止めてください。その後、どうするかはまた。ここの意見で全部が動くわけではありませんから。

**中村委員**

　ちょっとだけ、すみません。

**中村会長**

　はい。

**中村夏美委員**

　このエコ農産物の話については、違う審議会で議論されているとお聞きしているのですけれども、その中で一定決められた中身でこの表示になっているのではないかなと思うのですね。ですので、ここでその意見が駄目だという話はできなくて、逆にここに出されることについては、今あった意見としてはあると思うのですけれども、決められたことを覆すというのはどうなのかなと思いました。以上です。

**中村会長**

　最終的にどうするかということを今言っているんじゃないのです。今この協議会に案として出されたのですから、この協議会としての意見を言って、それは意見として受け止めていただかないと、ここで議論をした意味がないわけでしょう。だから、最終的にここの意見だけで決めてくださいと私は申し上げているんじゃないんです。

　そちらの審議会の意見も、もちろんあるでしょう。でも、ここの意見も受け止めてくださらなきゃ、案をお出しになった意味がないわけですから。そういうことを申し上げているので、これを覆しましょうと申し上げているんじゃないのです。ただ、菊井さんのご意見があったということは、大事なことだと思います。

　今ご承認をいただかなければならないのですが、今この部分についてご意見が出ましたので、この部分についてはとにかく検討していただくという条件付きでご承認いただけますでしょうか。よろしいですかね、ご意見がなければ。

　ではこの部分を検討するということで、承認ということにさせてください。

**小田委員**

　まさに、われわれがこれを検討したわけじゃないので、これを検討したところの委員会は尊重させてもらいますけれども、農薬が悪いというイメージに思います。農薬の研究はかなり進んでいますので、そのこともちゃんと配慮して欲しいと思います。

　もう１つ、私は農業経営が専門なので言わせてもらいますが、「不使用」は本当に大変なんです。大阪府として、持続的に消費者に安全な農産物を提供し続けるということを大義とすると、これは少し意味が異なってくるかと。誰でもできないです。それでもって非常にコストが高い。「不使用」にすると非常に手間もかかって、生産量も落ちるわけです。

　だから、そこのところを配慮してもらって。ここで意見を言うということに関しては、やっぱりその意見も尊重してもらわないといけないなと、私は思いました。

**中村会長**

　はい、今の小田先生のご意見もプラスして、ここのコメントとして付けた上で承認ということにしたいと思います。ありがとうございました。

　では、議題（３）に移ります。

食の安全安心推進計画の諮問になりますので、これは諮問をいただくということでいいのですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは、ここから第３期の大阪府食の安全安心推進計画の諮問に移らせていただきます。齋藤課長から中村会長に諮問書を渡していただきます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　第３期大阪府食の安全安心推進計画の策定に当たり、大阪府食の安全安心推進条例第８条第２項の規定に基づき、貴協議会の意見を求めます。よろしくお願いします。

**中村会長**

　では、皆さまよろしくお願いいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　続きまして、事務局から第３期大阪府食の安全安心推進計画の策定につきまして、ご説明させていただきます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　皆さま、資料３をご覧ください。

　「第３期食の安全安心推進計画の策定について」ご説明いたします。まず、資料左上の「食の安全安心推進計画の基本的な考え方」をご覧ください。

　本計画は、食品等の生産から消費に至る各段階で、大阪府における食の安全安心の確保に関する施策を全庁横断的に計画的に推進するための長期計画です。

　計画の位置づけですが、大阪府食の安全安心推進条例に基づき、当協議会の意見を踏まえ、策定します。計画の基本姿勢としては、条例の基本理念にのっとり、府、食品関連事業者、府民の責務や役割について、それぞれの立場の方々が理解し、共に協力して、食の安全安心の確保に取り組むことを目指します。

　計画の期間としましては、第１期が２００８年度からの５カ年、現行の計画である第２期が２０１３年度からの５カ年、そして次期計画である第３期は２０１８年度から２０２２年度までの５カ年計画の予定です。来年度が第３期計画の策定年度となります。

　続きまして、資料左下の第２期計画の概要をご覧ください。現行の第２期計画では、府民の食の安全性の確保と、食の信頼性の確保を図るため、施策を資料に記載しております１から４の視点に大別し、関係部局が連携して行う取組を明確にしております。

　まず１番目が、「生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保」です。関係法例に基づく監視指導、食品等の試験検査、表示の適正化の推進に関する取組について記載しております。

　２番目は、「健康被害の未然防止や拡大防止に関する施策の充実」です。食品の安全に関する情報の収集や調査・研究、自主回収報告制度、危機管理体制の確保、健康被害の拡大防止を目的とした情報の公表に関する取組について記載しております。

　３番目は、「情報の提供の促進」です。生産から消費に至る各段階での情報が行政、事業者、府民で共有できるよう、意見交換、情報交換を行うリスクコミュニケーションの促進、正しく分かりやすい情報の提供、知識の普及啓発に関する取組について記載しております。

　４番目は、「事業者の自主的な取組の促進」です。事業者の技術的支援、自主衛生管理の推進に関する取組について記載しております。

　続きまして、第２期計画期間中の大阪府の主な取組として４点記載しております。１点目は、食品表示法に関することです。２０１５年４月に、食品の表示を分かりやすくするため、３つの法律の表示に関するルールを一元化した食品表示法が施行されました。そこで、これまで３つの課で行っていた食品表示法に関する業務を２０１６年４月から食の安全推進課に集約し、保健所を一元的な相談窓口としました。

　２点目は、ＨＡＣＣＰの導入促進に関することです。先ほどの部会報告にもありましたように、事業者のＨＡＣＣＰ導入を支援するため、本年１０月から大阪版食の安全安心認証制度にＨＡＣＣＰの考え方を盛り込んだ新たな基準をスタートさせる予定です。

　３点目は、食の安全安心顕彰制度による顕彰です。この制度は、食品事業者や府民の食の安全安心に関する取組を活性化させる目的で２０１３年に創設しております。

　４点目は、２０１１年３月に原子力発電所事故により拡散した放射性物質問題を受け、第２期計画では、食品中の放射性物質対策を追加しております。具体的には、公衆衛生研究所において多くの検体を迅速に検査する体制を整備するとともに、検査結果を大阪府ホームページで公表するといった取組を行っております。

　続きまして、資料中央の第３期計画の方向性をご覧ください。食品の安全性の確保に関する施策は、継続的かつ着実に実施していく必要があります。同時に制度改正など、今後の動向を踏まえた新たな課題に的確に対応していく必要があり、大阪府が第３期計画で取り組むべき課題として２点挙げております。

　１点目は、食品表示法の施行に伴う課題です。２０１５年４月にスタートした食品表示法は、加工食品及び添加物では５年間の経過措置期間が設けられています。２０２０年３月３１日までに、加工食品の栄養成分表示の義務化など、新基準に基づく表示に切り替える必要があります。大阪府としては、表示の適正化に向けて、積極的な表示のルールを周知するとともに指導を行う必要があります。

　また、今後加工食品の原料原産地表示も義務化される予定であり、対応が必要です。

　２点目は、ＨＡＣＣＰ義務化に伴う課題です。国は２０１８年をめどに義務化の法改正を行い、数年後に施行するように聞いております。ＨＡＣＣＰによる衛生管理は、これまでの衛生管理と１８０度異なるものではありません。手洗いや調理器具の洗浄消毒といったこれまでの衛生管理を基本としながら、事業者の方々が普段の調理作業で行っている食中毒等の発生を防止するための重要な工程、例えば、加熱調理などをしっかりと管理し、管理していることが誰にでも分かるように記録するものです。

　国の調査によると、日本でのＨＡＣＣＰ普及率は１５％程度と、まだまだ普及が進んでいません。このような状況の中、ＨＡＣＣＰ義務化に対応するためには、事業者の方々とも連携しながら積極的にＨＡＣＣＰに関する知識を普及するとともに、ＨＡＣＣＰ導入の取組を支援していく必要があります。

　第３期計画の方向性としては、これらの取り組むべき課題を踏まえながら第２期計画での伝承的な施策の継続を基本としつつ、計画の改定を検討したいと考えております。

　施策転換については、条例の基本理念を踏まえた４つの施策の柱を第２期計画からおおむね踏襲し、食品の生産から消費に至る各段階における大阪府全体の取組を明らかにします。また、第３期計画においても、第２期計画に引き続き、食品関連事業者の責務と府民の役割として大阪府の施策に協力していただく内容を明確にします。

　さらに、第３期計画では、新たな課題に適確に対応するため、特に重点的に取り組むべき施策を重点施策と位置付けます。重点施策としては、「食品表示法の施行に伴う表示の適正化の推進」、「ＨＡＣＣＰ義務化に伴う国際標準化を見据えた自主衛生管理の推進」の２点を考えております。

　第３期計画の策定については、事務局としてはこのような方向性で検討しております。委員の皆さまには食の安全に関する今後の動向を見据えた計画への改定についてご意見をいただきたいと存じます。

　最後に、資料右の第３期計画策定に向けたスケジュールについて説明いたします。本計画は、来年４月１日のスタートに向け、３月までに策定を予定しております。本日の協議会での諮問後、事務局で計画素案の作成を行います。７月に新たに就任いただく委員の方々に計画素案のご説明をさせていただき、８月に開催される協議会での審議結果や、１１月に行う１カ月にわたるパブリックコメントの結果を踏まえて計画案を作成したいと考えております。

　最終的には２月をめどに協議会から答申をいただき、計画を策定し、公表、周知の予定です。以上で資料３の説明を終わります。

**中村会長**

　ありがとうございました。これからのことですので、細かいことでなく本当に基本的なことで、これはまずいんじゃないかとか、こうしてほしいということがおありだったら、それをおっしゃってください。細かいことは、これから４月、６月と計画素案をつくっていく。私たちの意見も、その中でどんどん入れていただきたいと思っていますが、何かこの方向は駄目じゃないかとか、そういう根本的なことがありましたら、どうぞ。

**広田委員**

　これは全体的に、日本の行政全部に言えることなんですがパブコメはやる。でも、どんな意見が出たかさっぱり公開されない。

　このＨＡＣＣＰのときでもそうでしょう。パブコメは要約されて、初めて公開されるわけです。ぜひとも大阪府では、生のコメントをそのまま閲覧できるように、できれば、ホームページで閲覧できるような方式を考え出していただけませんでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　この大阪府のパブリックコメントについては、一覧という形で出させていただいて、それに対する事務局の考えというのを出しているのですが、やはり広田委員がおっしゃられたように、ある程度要約した形で出しております。それをもっと生の声でというご意見をいただきましたので、要約をし過ぎるのではなく、元の形態を残したような形での見せ方を検討していきたいと思います。

**中村会長**

　よろしくお願いします。ほかに何か。

**小崎委員**

　３期の計画は、２期までにやってきたものも踏まえて３期というように考えたらよろしいですね。食品表示法の話とＨＡＣＣＰというのは、国の施策ですから入れざるを得ないんだと思いますが、ちょっと消極的な感じもします。大阪府としてどうかなと思います。気になるのは、公衛研と環科研が独法化するという話の中で、検査体制がどうなるのか。従前どおりいけるのかどうかというのが気になります。やはり科学的なデータベースという話となると、今まで公衛研で行われていたものが、環科研と統合したときに、従前の検体数を確保できるのか。あるいは、行政サイドとして検査体制を改革されるのか。

**事務局（大阪府立公衆衛生研究所）**

　公衆衛生研究所でございます。われわれのところは、独法化後もやはり地方衛生研究所としての立ち位置で立たせてもらいますので、大阪府や大阪市からの依頼に基づいた検査は従前どおり実施していこうと考えております。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　行政など、地方独立行政法人というのは初めての取組でございまして。地方衛生研究所という位置付けは、行政との関わりは切って切れるものではございませんので、当然、今までどおりの検査体制も構築はしていきますし、それ以上に独法化された中の特徴を少し生かせるように、行政と連携してやっていきたいと思っておりますので。

また機会がありましたら、皆さま方にご報告をさせていただきながら進めていきたいと思いますので、よろしくお願いします。

**中村会長**

　先生、どんどんおっしゃってください。細かいところはこれからたくさん議論をしていかなきゃいけないと思いますので、基本的なところで何かないですか。はい、どうぞ。

**内田委員**

　私どもの団体は、日本チェーンストア協会関西支部でございまして、スーパーの関係です。やはり私どもの団体もうまくやっていこうと思いましたら、良き取引先は大事にしないといけません。そして、こだわりのある取引先も大事にしなければなりません。

　その中には、小規模なところ、また零細のところもあります。家族でやっているこだわりのお豆腐屋さんというところもあります。そのようなところでは、「今、このような話題になっている。」と言っただけで、顔をゆがめてしまい、大丈夫やろうか、ここで廃業しなければならないんやろうか、というような心配もしております。

　計画を策定するにあたり、やっぱり温かく、大阪の文化を生かした、みんながうまくいくように、そういうような捉え方でやってほしいなと思っております。

それと、先ほどもお話しがあった件で、私が気になったのが１つ。放射性物質のことを言っておられましたけれども、私どものスーパーの各社はいまだに検査をしております。その費用は莫大なものです。やめたいのですが、周りがやめないから、やめられません。皆さんも一緒だと思うのです。始めるのは簡単なんですが、やめることぐらい難しいものはない。しかし、消費者のことを思っても、ポイントで絞って、というようにすれば、大事なお金ですので有効に使っていけるんじゃないかなと思っております。そこの配慮もよろしくお願いします。以上です。

**中村会長**

　分かりました。現場のご意見として。「温かい」という言葉をお使いになりましたが、法律や計画には普段はそぐわないかもしれませんが、少なくともこれは食の安全安心で、みんなのことですから、「温かい」というのはすごく大事だと私は思って伺いました。

　お約束の時間が来てしまっておりますのでそろそろよろしいでしょうか。絶対にこれは言っておかなければということがおありだったら、もちろんおっしゃってくださって結構です。

**淡野委員**

　はい。一言だけ。もっと温かいということで、先ほどいろいろな資料について、英語版とか中国語版などの話が出ましたけれども、私はそれよりも日本におられる身体障がい者の方に対して、例えば点字版のリーフレットの作成や、聴覚障がい者の方のために目で見えるできるだけ分かりやすい資料作りなども考えていただきたいと思います。

**中村会長**

　はい、分かりました。予算面の問題はいろいろとおありだと思いますが、もちろんとても大事なことですので、お考えの中に入れていただきたいと思います。

　これで終わりにしてよろしいでしょうか。では、会議は終わりにして、事務局にお返ししますので、あとはよろしくお願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

中村会長、委員の皆さま、ありがとうございました。現在皆さまにご出席いただいております本協議会につきましては、協議会規則により、委員の任期が２年間と定められております。今期の満了は、平成２９年７月２５日まででございます。今期の任期満了までに協議会または部会の開催は今のところは予定されておりませんが、満了の７月末まで引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

　来期の公募委員の募集に係るお手続き、各団体への委員推薦依頼等のお手続き等にございましては、今後新年度に入りましてから進めていく予定でございます。委員の皆さまにおかれましては、これまで会議等へのご出席をはじめ、多大なるご協力をいただきまして、誠にありがとうございました。

　また、本協議会の前身である府民会議から長年にわたりまして、大阪府の食の安全安心に多大なるご貢献を賜りました中村会長におかれましては、次期協議会への委員就任をご辞退されるとお伺いしております。中村会長からぜひ何か一言お願いできますでしょうか。

**中村会長**

　何もございません。長い間ありがとうございました。もう年齢も年齢ですので、そろそろ失礼させていただきます。ただ、これはとても大事なことだと思っています。私は自分の専門が生物学だということもありますけれども、食べ物というのは人間の基本だと思っていますので、これからも良い会にしていっていただきたいと思います。よろしくお願いします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課長）**

　中村会長におかれましては、平成１５年の大阪府民会議から長期にわたりまして会長として会議の運営、また、食の安全安心の取組にご尽力いただきまして、本当にありがとうございます。今後とも、協議会により皆さま方のご意見をいただきながら、食の安全安心の確保に関する施策に取り組んでまいりたいと思っておりますので、引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

　本日は、委員の皆さま方にはご多忙にもかかわらず、本協議会にご出席を賜りまして、また活発なご意見をいただきましたこと、本当にありがとうございます。心から御礼申し上げます。本当にありがとうございました。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは、本日の協議会は、これをもちまして閉会とさせていただきます。長時間にわたり、誠にありがとうございました。