第１１回情報発信評価検証部会（概要）

日時：平成３０年1月２６日（金）午前10時から12時

場所：ホテルプリムローズ大阪　３階　高砂の間

出席委員：平川部会長、上野委員、惣宇利委員、中村委員、林委員、山本貞徳委員

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　おはようございます。定刻より少し早いですが、皆さまおそろいになりましたので、ただいまより「大阪府食の安全安心推進協議会　第１１回情報発信評価検証部会」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、またお寒い中、ご出席いただき心よりお礼申し上げます。私は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。よろしくお願いします。

　開催に先立ちまして、食の安全推進課長　齋藤より一言あいさつを申し上げます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課　齋藤課長）**

　おはようございます。大阪府食の安全安心推進協議会第１１回情報発信評価検証部会の開催にあたりまして、一言ごあいさつを申し上げたいと思います。

　本日は皆さま何かとお忙しい中、また大変お寒い中、ご出席を賜りまして本当にありがとうございます。

　また、平川部会長はじめ部会委員の皆さま方におかれましては、日ごろから本府食品衛生行政をはじめ府政各般にわたりまして、ご理解とご協力を賜っており誠にありがとうございます。重ねまして厚くお礼を申し上げます。

　食の安全安心の確保は消費者と事業者、行政、それぞれの信頼関係が重要になってくると考えております。私たちが発信いたします情報につきましては、事業者と消費者の大きな架け橋になる大変重要なものであると考えております。本日は昨年1年間に行いました情報発信等につきまして、ご報告させていただきます。皆さま方にご検証いただき、ご意見をいただきながら次に進めていきたいと考えておりますので、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）**

　（資料確認：略）

　本日は、奥間委員は所用のためご欠席でございます。また、林委員は本日１１時ごろにご退席される旨、お伺いしております。

　それでは、以降の進行は平川部会長にお願い申し上げます。

**平川部会長**

　おはようございます。皆さま、寒い中またお忙しい中、お集まりくださいましてありがとうございます。それでは、次第に沿って議事を進めてまいりますので皆さまのご協力をお願いします。

　まず、会議はすべて公開ですので、事務局で議事録を作成しまして、府のホームページなどで公表していだだくようお願いたします。

　それでは、議事（１）の「大阪府の食に関する情報発信について」、事務局から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）**

　食の安全推進課の北戸と申します。よろしくお願いいたします。

　では「資料１　大阪府の食に関する情報収集について」をご覧ください。資料１大阪府のホームページからメールにより、大阪府食の安全推進課に寄せられた情報を記載しています。平成２９年は計３２件寄せられました。そのうち２３件が食の安全安心に関する内容のお問い合わせでした。残り９件につきましては企業からの出版図書の案内など、食の安全安心には直接関わらない内容でした。

　２３件の内訳が下の食の安全安心に関する内容の表です。左の届出事項としまして、例えば、スーパーで買った惣菜に異物が入っていたといった衛生管理に関するもの。また、無許可で営業しているお店ではないかといった、食品衛生法違反の疑いに関する届け出など計１２件。右の相談事項としまして、営業許可の取得に関するご相談、大阪版食の安全安心認証制度の認証を取得したい、また、認証するための認証機関になりたい、といったご相談や、食品の安全性に対する不安に関するご相談など計１１件寄せられました。

　この食品の安全性に対する不安に関するご相談については、昨年１月から２月に発生した刻み海苔によるノロウイルスの報道により、海苔を食べるのが不安になってしまったといった内容のご相談でした。こちらのメールフォームのお問い合わせは１件となっていますが、この件につきましては電話等の同様のお問い合わせが多くありました。相談者の方には不安を解消していただけるよう、安全性について丁寧に説明を行い、また、海苔に対する風評被害につながらないように配慮した説明を行いました。メールフォームに寄せられたお問い合わせの中でこちらで対応できないものについては、関係する機関等への連絡を行うとともに、情報提供者への回答を個別に実施しました。また、大阪府ホームページのＦＡＱに追加すべき事項はありませんでした。

　２．保健所等に寄せられた情報です。食中毒及び健康被害につながる恐れのある食品の届出件数として、平成２９年は１月から１１月までで１，１９７件ありました。昨年同時期の件数が１，１９４件でしたので、昨年とほぼ同じ件数です。内訳は次の円グラフのとおりです。昆虫や毛髪等の異物混入に関する届け出が全体の３０％。「買ったものを食べてお腹が痛くなった」「飲食店で食事をしたあと体調が悪くなった」等の有症苦情が２８％と、多くなっています。昨年もこの２つが半数以上を占めていました。その他については記載のとおりです。

　裏面をご覧ください。３．食品表示法に関する情報です。囲み線の大阪府食品表示ウォッチャー兼推進員の概要に記載していますとおり、大阪府では食品表示法に基づく食品表示の適正化を推進するため、日常の買い物の中で食品表示を監視する『大阪府食品表示ウォッチャー兼推進員』制度を平成１５年度から実施しており、昨年度から食の安全推進課が所管しています。平成２９年度は１９９名の方に委嘱し、７月から食品の表示状況のモニタリング及び普及啓発活動を行っていただいています。平成２９年７月から９月までの報告件数は３，６６９件、うち不適正表示の報告件数は１２１件でした。

　大阪府では委嘱したウォッチャー兼推進員からスーパー等の食品販売店での生鮮食品の表示状況を報告いただき、不適正な表示が報告された食品販売店に対しては、適正化について指導、啓発を行っており、ウォッチャーから寄せられる情報は貴重な情報源となっています。また、推進員としては、あわせて身近な人への知識の普及を行っていただいており、情報発信にもご協力をいただいています。

　資料２「大阪府の食に関する情報発信について」をご覧ください。

　１．食の安全安心メールマガジンによる情報提供です。メールマガジンを発信するにあたり、庁内関係課だけでなく、国の機関や他市からの情報を広く収集し、食の情報をカテゴリーごとに分類し、情報を簡潔かつ分かりやすい表現で提供するよう努めました。平成２９年１０月に事業者向けにメールで手軽に食品衛生の基礎知識を学んでいただくことができる「食品衛生いろはの『い』」というカテゴリーを設けました。イベント会場等で直接来場者にＰＲするとともに、業界新聞なども活用し、新カテゴリーの周知を行うなどメールマガジンの普及に努めました。

　下の表はそれぞれのカテゴリーごとの情報の発信回数の内訳です。平成２９年の７つのカテゴリーでの合計配信回数は３２９回でした。１番上の食に関する緊急情報として、食中毒の発生や注意喚起情報、貝毒検査結果に関する情報、食品衛生法違反事例情報などを配信しています。昨年、東京都で発生した蜂蜜が原因と思われる乳児ボツリヌス症による死亡事故に関する注意喚起情報や、消費者庁から寄せられたマシュマロやゼリー等の食品による子どもの窒息事故の情報等も緊急情報で配信しています。また、医薬品成分が入った違法な健康食品に関する情報も緊急情報で配信しました。

　下の欄の食品の放射性物質関連情報は、厚生労働省からの通知により、食品の出荷制限また解除に関する情報を配信しています。平成２９年で２５回配信しています。配信回数は昨年の１８回より増加していますが、出荷制限の解除に関する情報がほとんどで２２件でした。出荷制限の新たな設定についての情報は３件で、内訳は野生のシカの肉に関するものが２件、野生のコシアブラが１件でした。コシアブラはタラの芽に似た山菜の一種です。

　下の段の食品等の自主回収情報については、平成２９年は８０回です。情報が入った時間帯等によっては情報をまとめて配信しているため、全部で１１０件の情報を配信していることになります。自主回収情報について詳しくは後ほどご報告します。

　下の段の食に関するイベント情報としまして、食の安全安心に関するシンポジウム、体験学習会や大阪産（もん）等に関するイベント情報、食育に関するイベント、食中毒予防キャンペーンのお知らせなど、食に関するイベント情報を幅広く配信しています。

　下の段の事業者向け情報については、事業者向けのセミナー等の情報を積極的に配信しており、平成２９年は特にＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis Critical Control Point：危害分析重要管理点）に関連するセミナー情報を多く配信しています。また、食に関する法律の改正や通知がされたときにも情報を配信しています。

　知っトク！食の情報につきましては、大阪版食の安全安心認証制度における認証施設の紹介や、食に関する豆知識情報を幅広く配信しています。

　１番下の「食品衛生いろはの『い』」の情報です。食品衛生に関する基礎知識の配信を平成２９年１０月からスタートしています。平成２８年の欄の６回は、昨年、試行的に配信したものです。配信後実施したアンケート結果等につきましては、議事２でご報告します。

　２ページをご覧ください。こちらはメールマガジンの登録件数です。平成２９年１２月末のメールマガジンの登録件数は７，６５６件となり、昨年末より８３１件増えました。右は登録区分の円グラフになります。メールマガジンを登録いただいている方のほぼ６割が事業者の方で、続いて消費者の方が３割、行政関係者が約１割となっており、昨年度と同じ割合になっています。

　下の登録区分別選択率のグラフにつきましては、どの立場の方がどの情報を多く選択していただいているかの割合となっています。登録者全体では緊急情報が一番多く８割の方に登録していただいており、次いで事業者向け情報、イベント情報、自主回収情報の順に多く選択していただいています。消費者の方は約９割の方が緊急情報。次いでイベント情報、自主回収情報、知っトク！食の情報を多く選択していただいています。事業者の方は事業者向け情報を９割の方に選択いただいており、緊急情報、自主回収情報、イベント情報、知っトク！食の情報の順に選択していただいています。昨年１０月にスタートしました「いろはの『い』」については、まだ選択率が低いため、今後も様々な機会を活用して、積極的にＰＲしていきたいと思っています。行政関係者はグラフのとおりとなっています。

　３ページをご覧ください。ホームページによる情報提供として、大阪府のホームページをどれくらい見ていただけているか載せています。昨年まではある特定の１つのページについての閲覧数を掲載していましたが、今回計上の仕方を見直し、関連する事業の閲覧数の合計数をセッション数、ページビュー数に分けて、過去３年分記載しています。下の欄外に記載していますが、セッション数は閲覧するページを行ったり来たりする場合については一連の動作として、何度同じページを見てもカウントは１回と計上されます。また、ページビュー数は動作に関係なくページが閲覧された回数です。

　１番上の食の安全安心の取組につきましては、大阪府食の安全安心推進条例に基づく事業を掲載しており、その合計数をセッション数、ページビュー数に分けて記載しています。そのうち主な事業を下に掲載しています。大阪版食の安全安心認証制度については、セッション数、ページビュー数ともに昨年より多くなっており、特に昨年１０月から新しくＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた認証基準に変更されたことに伴い、１０月以降のアクセス件数は前年比で１．２倍から１．３倍となっています。食の安全推進課以外でも健康づくり課、消費生活センター、農政室、流通対策室の食に関するホームページの閲覧数を挙げています。

　健康づくり課につきましては、Ｖ．Ｏ．Ｓ．（野菜たっぷり・適油・適塩）メニューのヘルシーメニューの普及を推進するため、平成２９年１月から新たにホームページを作り、情報を掲載しています。

　消費生活センターにつきましては、特定商取引法、景品表示法等に基づいて行った処分事業者の一覧を掲載したり、業務内容や相談窓口等を紹介したりするページも作成し掲載しています。

　農政室では大阪エコ農産物認証制度に関する情報やなにわの農産物等の情報、朝市直売所に関する情報を掲載しています。なにわの農産物や朝市等に関するページの閲覧数が特に多くなっています。

　流通対策室では、大阪産（もん）や大阪産（もん）名品に関する情報を掲載しています。

　４ページをご覧ください。３．食品等の自主回収情報です。大阪府食の安全安心推進条例第２０条に基づき、事業者が食品衛生法や食品表示法違反、またはその疑いがある食品等を自主回収する場合は、その内容を大阪府に報告することを義務付け、それらの情報を大阪府のホームページやメールマガジンで公表しています。

　下の表は大阪府に報告及び情報提供があった自主回収情報の件数をまとめた表です。大阪府と他府県と分けて掲載しています。大阪府としている分については、大阪府内全域の事業者から報告があった件数です。平成２９年の大阪府の２９件のうち公表対象外となっている５件につきましては、インターネット販売等により回収対象の販売先がすべて特定されている等の理由で条例対象外になったものです。また、公表した２４件のうち８件は刻み海苔に関連した自主回収情報でした。

　他府県と書いているものについては、府外の自治体から情報提供を受けた件数です。他府県から情報提供を受けた自主回収情報については、府で一定の精査をし、情報の発信をしています。表の下に※で記載のとおり、例えば、賞味期限を短く記載したものなど健康被害を起こす恐れがないものや、府内に流通していないことが明らかな場合などについては公表対象外としています。

　４．大阪府庁職員ブログです。写真やイラストなどを活用できることから、メールマガジンと合わせて積極的に活用しています。イベントでも啓発活動の様子だけでなく、今回は大阪版食の安全安心認証制度の新基準での取得第１号店の食品工場のインタビューの様子などを掲載しました。また、事業者の方にＨＡＣＣＰについてイラスト等を用いて解説したＨＡＣＣＰ導入講座など、計１０回掲載しました。

　５．法・条例違反に関する情報として、食中毒の発生や食品等の違反に伴う行政処分等を行った事例について、ホームページやメールマガジンを活用して公表を行いました。食品衛生上の被害拡大防止、注意喚起等の必要がある場合は、報道機関への資料提供を行いました。

　下の表をご覧ください。食品衛生法による府管内の食中毒発生件数は、速報ですが平成２９年は２７件ありました。そのうち大阪府が飲食店等に対し、営業の禁止・停止等の処分を行ったものが１９件でした。残り８件につきましては、施設が断定できなかったものや家庭内での発生等となります。１９件のうち、報道機関への資料提供を行ったものが７件でした。また、違反食品に対し、府が回収命令等の処分を行ったものが３件。府が違反を発見し他自治体へ通報したものが１件ありました。そのうち違反食品の回収を促す必要があるものについて、報道機関への資料提供を行っています。また、食品表示法や大阪府ふぐ販売営業等の規制に関する条例による違反事例はありませんでした。

　５ページをご覧ください。６．ポスター・チラシ等による情報提供です。啓発や普及のために作成したポスターやチラシ等を記載しています。上の食中毒予防の啓発では、毎年、大阪食品衛生協会が実施する標語コンクールの受賞作品を基に、食中毒予防啓発ポスターを作成し配布しています。今年度は「食中毒　少しの油断が　大惨事」で、本日前に貼っているポスターです。また、食中毒予防啓発の中で、今日お手元にお配りしていますが、「カンピロバクターってなんだ？」というリーフレットを新たに作成しました。府内で多く発生しているカンピロバクター食中毒の予防啓発のための消費者向けのリーフレットとなり、食中毒予防啓発キャンペーンなどで配布しています。こちらのリーフレットは消費者の方に手軽に手に取ってもらえるよう、写真やイラスト等を使い、シンプルで分かりやすい内容にしました。裏面には、家庭で実践できる食中毒予防対策の紹介をしています。また、こちらのリーフレットの作成は、関係団体とも調整し、鶏肉が危ないといった風評被害につながらないよう、肉はきちんと加熱をすれば安全であるということをお伝えする内容にしています。

　表に戻りまして、制度の紹介としましては、大阪版食の安全安心認証制度、食の安全安心顕彰制度のポスターを作成しました。認証制度のポスターについては、前の１番右に掲載していますが、今回、新基準への変更に伴い、事業者の方だけではなく消費者の方にも「こころちゃん」マークをより広く知ってもらえるよう、マークを大きく記載したインパクトのあるポスターにしました。食の安全安心顕彰制度のポスターについても、前に掲示しています。今年度受賞された方の紹介ポスターを新たに作成し、保健所等をはじめ府内市町村の消費生活センターにも送付し掲示いたしました。チラシについては、今回新しく大阪版食の安全安心認証制度のチラシを作成し、イベント会場等で配布しています。

　また、食育の推進として、大阪府健康づくり課では「働き盛りのあなたに贈る　食育ガイド」「健康づくりに役立つ食品表示ガイド」をはじめ、「Ｖ．Ｏ．Ｓ．メニュー」に関するリーフレットも作成し配布しています。

　大阪産（もん）の紹介としては、大阪府流通対策室で昨年に引き続き英語版の大阪産（もん）パンフレットを香港などのイベント会場等で配布しています。また、大阪産（もん）名品を紹介するパンフレットも様々なイベント会場で配布しています。

　資料の説明については以上です。

**平川部会長**

　ありがとうございました。今、事務局からこの１年間の大阪府の食に関する情報発信について説明がありましたが、これらのご報告について、ご質問またはご意見はありますでしょうか。

**上野委員**

　資料１の表に「保健所等に寄せられた情報」とありますが、この保健所とは大阪市を除いた大阪府下のすべての保健所の合計でよろしいですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

政令市と中核市の６市管轄の保健所分を除いた数になります。

**上野委員**

　比較的大きな地域は除かれているということですね。こんなに少ないのかなと思ったので、分かりました。大阪府下全体で考えたら、これの３倍か４倍ぐらいになると考えていいのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。特に大阪市、堺市は人口も多いですし、かなり増えると思います。

**上野委員**

　分かりました。ありがとうございます。

**平川部会長**

　ありがとうございました。ほかにいかがでしょうか。

**惣宇利委員**

　資料２の４ページの３に「食品等の自主回収情報」があるのですが、大阪府の場合は公表されている件数と、公表対象外になっているケースは、公表しているほうが圧倒的に多い数字になっていますが、他方、他府県の場合は逆転しているわけです。なおかつ、その場合、健康被害を起こす恐れがないものということで、これは安全に関するものですね。また回収品の販売先がすべて判明しているものということで、これは個人情報に関わることだと思います。

もう１つは、府民に販売されていないことが明らかなもの、これはエリアのことだと思います。等と書いてあるから、まだほかにあるかもしれませんが、この３つが中心だと思います。性格が少し違うので、安全の基準のものと、個人情報に関わるもの、エリアに関わるものになるので、分けて書かれたほうがいいのではないかという気がします。検討していただいたらと思いますが。

**平川部会長**

　事務局、いかがでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　回収の販売先がすべて判明しているというのは、事業者が購入者お一人お一人に直接回収情報をお伝えできるケースであり、公表する必要性がないため、それについては載せていません。

　エリアに関しては、全国から自主回収の情報が寄せられるのですが、例えば、沖縄県のあるお土産物屋さんで販売した商品を自主回収するという情報でも挙がってきます。それを大阪府のメールマガジンで流すとなると、あまりにも情報量が多すぎて、受け取られる方が逆に情報が多くて困るといったことも起きますので、大阪府では公表はしておりません。ですので、公表対象外とは公表する必要性の低いものについての区分けになりますので、このままの区分でいかせていただきたいと思っております。

**平川部会長**

　それでは、ほかにご意見ご質問はいかがでしょうか。

　ないようでしたら、次の議事に移りたいと思います。「メールマガジンの活用について」、事務局から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）**

　事務局の山地から「メールマガジンの活用について」、資料３を用いてご説明します。

　昨年度、メールマガジンに「食品衛生いろはの『い』」というカテゴリーを試験的に設け、事業者の自主衛生管理の取組を支援するために、食品関連施設の従業員を対象に、食品衛生に関する知識を分かりやすく配信しました。配信期間は平成２８年１０月から平成２９年１月まで月２回、計８回配信しています。購読者は事業者１６４名、そのほか消費者や行政職員を含め計２１５名でした。事業実施後の購読者アンケートに４９名、約２３％の方が回答しましたので、その結果をご報告します。

　Ｑ１で、業種について尋ねたところ、食品製造業と回答した方が１番多く、続いて、販売業、飲食店営業でした。Ｑ２で、どのような立場か尋ねたところ、品質管理担当と回答した方が１番多かったです。Ｑ３で、月２回の配信頻度についてどう思うか尋ねたところ、ちょうどよかったという答えが大半でした。Ｑ４で、配信内容の文字数について尋ねたところ、平均４３３字という文字数であったのですが、ちょうどよかったという答えが大半を占めました。Ｑ５－１で、配信内容について尋ねたところ、ほとんどの方が分かりやすかったと回答しました。Ｑ５－２では、配信内容が分かりにくかった理由を尋ねたところ、文章が長かったから、難しい単語が使われていたから、などのご意見がございました。

　裏面に移りまして、Ｑ６－１で、配信内容に満足されたか尋ねたところ、ほとんどの方が満足と回答しました。Ｑ６－２で、満足された理由について複数選択可で尋ねたところ、新しい知識を得ることができた、業務に活用できた、好きなときに読むことができた、分かりやすい内容だった、という意見が多かったです。Ｑ６－３で満足されなかった理由を尋ねたところ、より専門的な知識を習得したかったから、業務に活用できなかったから、などの意見がございました。Ｑ７で、今後も購読されたいか尋ねたところ、ほとんどの方がそう思うと回答しました。Ｑ８で、今後取り上げてほしいテーマについて複数選択可で尋ねたところ、ＨＡＣＣＰと回答した方が一番多く、次いで、異物混入対策や食中毒予防、食品表示という順になりました。そのほかのご意見として、自身の知識向上に役立った、程よく分かりやすくて勉強になる、特殊な食中毒事例などを教えてほしいなどの意見がございました。

　このように試行版の「食品衛生いろはの『い』」に、おおむね満足いただけた結果が得られましたので、平成２９年１０月から「食品衛生いろはの『い』」をメールマガジンの新たなカテゴリーとして正式に追加しました。

　次のページをご覧ください。新たに追加した「食品衛生いろはの『い』」のカテゴリーは、誰でも簡単に取り組める衛生教育ツールとしてメールマガジンを活用し、パートや契約社員等の食品関連施設の従業員を対象に食品衛生知識の普及を図ることを目的としています。今回の配信テーマはＨＡＣＣＰを選びました。選定の理由は、試行版のアンケート結果で今後取り上げてほしいテーマとしてＨＡＣＣＰと回答した方が１番多かったこと、また、ＨＡＣＣＰ制度化を見据えて、ＨＡＣＣＰに関する知識の普及や導入支援を行うことは、行政の喫緊の課題であることの２点からです。「食品衛生いろはの『い』」は、平成２９年１０月１９日から配信を開始しました。毎週木曜日午前１１時に配信し、全２０回を予定しています。

　試行版のアンケート結果を受け、次のような工夫をしております。

①なるべく文字数を少なくし、ポイントを絞った内容にすること、②難しい単語を極力使わず、分かりやすい単語や表現を使うこと、③具体的な例を示してイメージがわきやすいようにすること、④決まった日時に配信をし、計画的にまた習慣付けて「食品衛生いろはの『い』」に取り組んでもらえるようにすること、⑤「バックナンバー」をホームページに掲載し、またそのリンクをメールマガジンに貼り、過去の配信をいつでも確認できるようにすること、このような工夫を行い、現在、配信をしております。１０月からの本格配信に向け、積極的に周知も行いました。まず、「食品衛生いろはの『い』」を紹介するチラシを作成し、メールマガジンやホームページも活用し周知を行いました。

　食品関連団体にこの事業についてお知らせしたところ、この取組に興味を持った３つの団体が業界誌に紹介文を掲載してくれています。参考で業界誌の内容を掲載しております。紙面の多くを使い、中にはカラーで分かりやすく紹介してくれた業界誌もございます。続いて、事業者対象のセミナーやイベントで積極的に紹介しました。最後に新たなカテゴリーができたことが分かるよう、もともとありましたメールマガジンのリーフレットを新しく作りなおしております。

　平成２９年１２月末時点で、「食品衛生いろはの『い』」の購読者は１，３７１名です。メールマガジンの新たな登録者層を開拓するためにも、引き続き、「食品衛生いろはの『い』」の周知に努めていきたいと思います。

　裏面をご覧ください。実際の配信例を掲載しております。今回、ＨＡＣＣＰという難しいテーマですが、極力難しい単語は使わないようにし、文字だけの情報ですので、なるべく読みやすくなるよう文章を構成しています。配信の工夫③で紹介したように、今回はハンバーグの調理という具体例を示して、読んでいる方のイメージが湧きやすいようにしております。

　その下に、番外編として配信したコラムを掲載しております。週１回というペースでメールマガジンが配信されますので、学習する内容が続くと購読者のモチベーションの低下にもつながります。そのため興味を持って読んでいただけるような「コラム」という息抜きの回を設けています。もちろん、このコラムは楽しいだけではなく、お示しした例でもあるように、身近なところに食中毒の原因菌がいるという、気付きを与えられるような内容にもなっております。

　今回ご報告しましたアンケート結果や配信内容について、お気付きの点やご指摘等がございましたらご意見を頂戴できればと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

**平川部会長**

　ありがとうございました。今、メールマガジンのアンケート結果についての説明がありました。こちらの取組状況について、ご質問あるいはご意見はありますか。

**惣宇利委員**

　資料の参考リーフレットの大阪版食の安全安心認証制度紹介チラシの裏に、よくある質問３の中に、「国が示すＨＡＣＣＰによる衛生管理基準には、「基準Ａ」と「基準Ｂ」があります」と記載があります。諸般の事情で最終的に「「基準Ａ」ではなくて「基準Ｂ」が適用される予定です」、となっているのですが、食肉に関係している私の立場から少しだけコメントさせていただきます。

　ＨＡＣＣＰに関心があるのは、日本の国内で売りたいから関心がある人と、もう１つは、海外に輸出するためにＨＡＣＣＰを取らないといけないということで関心のある人と、両方いらっしゃると思います。

　おそらく大阪府の場合は、国内のマーケットに食の安全安心を保証する形でＨＡＣＣＰを支援されるということで、基準としては基準Ｂがいいだろうということだと思います。

　具体的なことを申し上げますと、滋賀県に近江牛というブランドの牛肉があり、滋賀内に滋賀食肉センターというと場があります。そこはＨＡＣＣＰを取っているのですが、なかなか輸出ができないです。東南アジアの一部の国には輸出しているのですが、本命であるヨーロッパやアメリカに１頭さえ出ていっていないわけです。だから、ＨＡＣＣＰを取るのにものすごくお金が掛かるのだけれども、大変な割に全然効果がないと悩んでおられるところもあります。その辺でＨＡＣＣＰをもう少し突っ込んで議論する必要があるのではないかという気がします。

**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。

**平川部会長**

　私もご質問ですが、ちなみに近江牛がヨーロッパに入っていかないのはどのような理由があるのですか。

**惣宇利委員**

　今、日本でと場は公共部門と民間部門を合わせると３００カ所くらいあります。先生の質問に答えるとしたら、相手側が受け入れるかどうかの問題もあります。ヨーロッパやアメリカなど基準の厳しいところでは、日本のＨＡＣＣＰは信用していないところがあります。こちらで取っていると言ってもノーサンキューになってしまいます。今、受け入れてもらっているのはアジアのごく一部の国です。ＨＡＣＣＰを取ったからといって、それらの国にイーブンな形で出ていくとは限らないです。信用度の高いほうの敷居が高くて、相手にもされない状態になっているわけです。それが実情です。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ＨＡＣＣＰについてはいろいろ議論がありまして、こちらの協議会の事業者あり方検討部会でも議論をいただき、大阪版食の安全安心認証制度の中にＨＡＣＣＰの概念を取り入れた基準作りを進めてきたところです。皆さんご存じのように食品安全基本法が平成１５年にできてから約１５年経ち、本国会で国が食品衛生法の改正を進める動きになっています。また、２０２０年東京オリンピック・パラリンピックに、外国の方を招き入れるにあたっては、国際標準の基準でないと外国についていけないというところがあります。

　ただし今、惣宇利委員がおっしゃっていたように、食肉や食鳥など、汚染のリスクの高いところについては、高度なレベルでＨＡＣＣＰの基準の高いものになっています。もともとＨＡＣＣＰはＮＡＳＡ（National Aeronautics and Space Administration：航空宇宙局）の宇宙飛行士が宇宙に行くための衛生管理として作られた衛生手法でございますので、当然ハードルが高いわけです。ですから、今までやっていた日本の衛生管理から見ますと整備も必要になってきますから、当然お金もかかってきます。

　ただ、国は今回のＨＡＣＣＰの改正については、食品業界全業種といっており、先ほど報告もありましたが、刻み海苔のような海苔を刻んでいるところも含めて、ＨＡＣＣＰの概念を取り入れて管理を位置付けていくということです。現在は、マルソウ（総合衛生管理製造過程承認制度）がありまして、近畿厚生局で認証をしているのですが、この制度もなくすと言っています。ということは、ＨＡＣＣＰを取得されても証明するものがなく、基本的にやっていて当たり前というシステムづくりを日本は検討しているわけです。

　ですから、大阪府としましても、他と少し違いをつけるということで、認証制度にＨＡＣＣＰのレベルを入れたものを作りました。食肉関係の製造業の大きいところについては、当然、マルソウに近いＡ基準がありますが、小さな飲食店を含めてとなりますと、なかなかそこまでいきませんので、国もＢ基準を作りまして、少し基準を下げて一定の統一を図ろうということで進めている状況でございます。すべての業種を網羅するのは難しいと思います。

　ただ、惣宇利委員がおっしゃっているように、大阪府におきましてもと畜場については１カ所、大阪市に１カ所と２カ所ありますが、そこについても当然ＨＡＣＣＰのＡ基準の義務化は必須になりますので、そこについてもきちんとできるように、どのように指導していくかは、行政としても業界と一緒になって進めているのが現状でございます。

**惣宇利委員**

　ありがとうございます。

**上野委員**

　今の質問の続きですが、実際に小さい飲食店などが導入されるにあたって、チェックするのもＨＡＣＣＰは面倒なところもありますが、今の手応えと実際のお店の困惑や疑問など、どのような感じか教えていただけますか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　事務局の安部です。正直言いまして、まだまだこれからだというところであるのですが、もともとＨＡＣＣＰが今までのやり方と全く違うというわけではなく、今まで取り組んできた、例えば、健康状態をチェックしてから調理に入ろうとか、調理器具は衛生的にきちんと洗浄して乾燥してから収納しよう、使い分けしようとか、そのようなことは変わらないです。ただ、何のためにこのようなことをして、きちんとしたことの証拠を残して、振り返って、「そういえば、うちはこういうことは危ないよね。じゃあ、見直してここ直そうか。」と検証する。今までやっている管理体制をきちんと系統立てて整理をして、それを誰に対してでも見える化をすることがＨＡＣＣＰの考え方になります。

　確かに、今、先行して国際的に出ているＨＡＣＣＰには７原則の手順があるのですが、そちらの形だけが広まりすぎています。本質の考え方に基づけば当然７原則の枠にはまった形もあれば、大事なことは何ですかということをピンポイントで押さえて、トータルの普段やっている管理をきちんとみんなで共有して、誰が来ても説明できるように分かるようにしておくというやり方と、それぞれの施設によって、どちらを追い求めるのかが変わってくるのです。

　結局は、その営業者が自分のところはどのような形ですれば確実に衛生管理ができるか、安全なものができるか、自分たちできちんとやっていけるか、というところを一緒に考えて、一緒に作っていきましょう、ということが、これからの本質になっていきます。おっしゃるとおり、確かに時間はかかると思います。ただ、１つ作っていけば、あとの見直しは事業者自らができるようになりますので、これも事業者の自主衛生管理の向上につながってまいります。現状としては、このような感じで一緒に作っていきましょうねということを、お伝えしているところがほとんどです。

　ただ、ＨＡＣＣＰについては、２年前でしたら、「ＨＡＣＣＰって何？」「全然知らないんだけど・・・」という声が多かったですが、「聞いたことあるよ」「今やろうかなと思って、考えてるねん」という事業者が増えてきたのは事実です。飲食店も「うちは関係ないよ」と言っていたのが、今は全部の事業者がやらなくてはいけないことになりましたので、事業者の団体、例えば、社交料飲組合や、喫茶組合も率先してＨＡＣＣＰをやらないといけないからと、代表者が集まったときに話を聞かせてほしいとのお申し出があります。「ぜひ話に来て」とか「うちの会報誌に載せてよ」という話も出ていますので、事業者のほうもやらなくてはという気持ちにはなってきています。

　ただ、草の根ですべてのという形になると、これからも数年単位でやっていかなければいけないことかと思っていますし、私どもも保健所の監視員にもよく言うのですが、無理なことを言っても、いきなり全部言っても入らないから、まず１でも２でもいいから確実に関心があったときに、事業者に飲み込んでもらうことを少しずつ伝えて、事あるごとに積極的にこちらからも情報を発信する。行ったときの状況に合わせて、事業者がイメージできるようにしっかり伝えることを心がけて、地道な作業にはなるのですが、コツコツとやっていかなければいけないと考えております。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　追加しますと、先ほども申しましたがHACCPの考え方はもともとＮＡＳＡの宇宙飛行士が宇宙で食べる食品に関する衛生管理の方法で、当然、作ってから食べるまで時間がかかります。普通の飲食店で注文して作られたものをすぐ食べる場合には、リスクがぐんと落ちますが、食肉の処理場や仕出し弁当屋みたいなところは、大量に作っておいたものを時間がたってから食べますから、その間、菌が増えてリスクが上がります。そのようなことを防ぐためには、作る段階でつけない、増やさない、殺すという３原則をきちんとやることが大事です。

　今、特に問題になっているのはノロウイルスです。これは人からうつる場合もありますので、調理人の健康管理も重要になってきます。そうなると、飲食店も含めて全部やっていかないといけないことになります。特に日ごろやっておられる一般衛生管理をいかに国際ルールの中に落とし込むかという流れで今進めているところです。だから、何も新たなことをやるのではなく、今やっていることを国際的に見ても使えるように切り替えていくというニュアンスで受取っていただければいいかと思います。

**上野委員**

　はい。

**平川部会長**

　ほかはいかがでしょうか。メールマガジンに関して、ＨＡＣＣＰとか。

**中村委員**

　ＨＡＣＣＰではなくて、メールマガジンの「いろはの『い』」の件です。せっかくチラシに新しく項目ができたのですが、「ＮＥＷ」と後ろにこそっと書いているような感じがします。あまり変えるとお金がかかるとか、いろいろ理由はあるかもしれないですが、毎回同じような感じなので、新しくできましたとか、登録してください、といった内容を載せるといいのかなと、このチラシを見て思いました。以上です。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ありがとうございます。今、委員の皆さまにお示ししているのが、配信カテゴリーや登録方法について書かれた通常のリーフレットです。今回はお持ちしていないのですが、これとは別に、「いろはの『い』」だけを単独で紹介しているチラシを作っております。今回できればそちらもお持ちしていたほうが、イメージが湧きやすかったかと思います。ご意見どうも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）**

　すみません。資料３の３ページ右下に業界紙という参考のページが、「いろはの『い』」の紹介リーフレットになっています。

**中村委員**

　来年３月までですよね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。来年３月までのニューカテゴリーということで、宣伝させてもらっています。

**林委員**

　このメールマガジンですが、これは全部日本語ですよね。事業者の中には韓国の国籍の人や中国の人が多いです。最近、飲食店に行くと外国の人がされていることが多くて、衛生面では少し心配なところもありますので、外国語のものもあったほうがいいのではないかと、今日、思いました。そのような方たちの意識も高めていかないと、日本の食生活も安全に保たれないのではないかと思いますので、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）**

　今、外国人の観光客も方も増えてきています。第３期食の安全安心推進計画（案）について協議会でご審議いただいた際にご意見のあった、外国人観光客を受け入れる上での情報発信や、ただいまのご指摘のように外国人の従業員も増えているので、その中での衛生確保が第３期の新たな課題であると認識しています。そのような方たちに向けた情報発信をどのような形でできるについて、今後の課題として検討していきたいと思います。ご意見、ありがとうございます。

**平川部会長**

　そうですね。どんどん多文化社会になってきますので、今後、貿易とか観光客も増えてくると思いますので、ぜひ対応してください。山本委員はいかがですか。

**山本委員**

　よくやっていただいていると、今日、初めて参加して意識を新たにしました。これから、より皆さんに分かっていただくように、継続して取組をしていかないといけないと思いました。われわれもいろいろな情報を発信するのですが、皆さんに分かってもらうのは本当に難しいことだと認識しています。このような取組も私どもも参考にして、生産者側の今後のことにも対応していきたいと思います。もっと勉強しないといけないというのが感想です。

**平川部会長**

　ありがとうございます。それでは、次の議題に移りたいと思います。次は第３期大阪府食の安全安心推進計画（案）です。この第３期計画に対して、事務局から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）**

　事務局の木内といいます。よろしくお願いします。

　今から、第３期大阪府食の安全安心推進計画（案）の情報提供に関する施策について説明します。説明には資料４と資料５を用います。資料４が施策の体系図を示したもの、資料５が計画（案）の抜粋です。

　それでは、資料４をご覧ください。まず、第３期大阪府食の安全安心推進計画（案）における施策の体系図【情報提供関連施策】について、ご説明します。体系図の見方は資料右上に記載しています。丸付き数字は大阪府の取組事業を、◎の記号は大阪府関連施設の取組事業を表しています。

　では資料右側、第３期計画（案）の体系図をご覧ください。第３期計画の情報提供に関する取組は、「施策の柱３　情報の提供の充実」に取りまとめています。施策の柱に３つの基本施策を掲げ、㉛から㊵までの大阪府の取組事業と１つの府関連施設の取組事業を展開しています。第２期計画からの主な変更点としては、第２期計画では「基本施策２　正しく分かりやすい情報の提供」と「基本施策３　知識の普及啓発等」に記載していた大阪府の取組事業の内容が一部重複していたことから、第３期計画ではホームページ等による情報発信については「基本施策２　正確で分かりやすい情報の提供」に、そして講習会など府民の学習できる機会の提供については「基本施策３　学べる機会の提供」に整理しています。資料４の説明は以上です。

　続きまして、資料５「第３期大阪府食の安全安心推進計画（案）」（抜粋）【情報提供関連施策】をご覧ください。この資料は情報提供に関する取組事業の一部を抜粋したものです。左側に第２期計画の事業名と事業内容を、右側に第３期計画（案）の事業名と事業内容を記載しています。また、変更箇所は下線で表しています。それでは、第３期計画（案）について、第２期計画からの変更点を中心に説明します。

　第３期計画（案）の「㉛リスクコミュニケーションの実施」をご覧ください。ここでは２点変更しています。１点目は、第２期計画では事業内容を府民の様々な疑問や不安に応えられるよう、テーマや対象者の選び方、開催・運営の仕方などを工夫し、効果的なリスクコミュニケーションを実施するとしていましたが、第３期計画では具体的にどのようなリスクコミュニケーション活動を行うのかが分かるように、府民、食品関連事業者、行政等が様々な視点から公開討論会などを行う「食の安全安心シンポジウム」や「意見交換会」「体験学習会」などを行うことを盛り込んでいます。

　２点目は、事業目標の変更です。第２期計画ではセミナー・シンポジウム等の実施回数を目標指標としていましたが、第３期計画では内容の充実を図るため、シンポジウム等の理解度を目標指標に追加しています。

　続いて、第３期計画「㉞ホームページやメールマガジン等による情報提供」をご覧ください。ここでは主に３点変更しています。

　１点目は事業内容の１行目に情報発信の手段として、ＳＮＳ（ブログやFacebookなど）を追記しました。これは昨年末に実施した本計画（案）に対する意見募集に寄せられた、若い世代に対する情報発信のツールとして、ＳＮＳの活用を進めてください、というご意見を踏まえた変更です。意見募集の結果については先般公表し、協議委員の皆さまにもメールでお知らせしたところです。全部で３９件のご意見が寄せられ、うち９件が情報提供に関するものでした。

　２点目は、第２期計画の主要な情報提供の取組を整理し、より分かりやすく見える化するため、（ア）から（オ）までの項目を立ち上げました。「（ア）緊急情報の公表」は第２期計画の「㉜大阪府ホームページ及び食の安全安心メールマガジンによる情報提供」に記載していた取組を項目出ししたものです。「（イ）自主回収情報の公表」は第２期計画の「㉞自主回収情報の公表」を、「（ウ）違反の公表」は第２期計画の「㉟違反の公表」を項目出ししています。「（エ）食中毒発生状況の公表」については、以前から府が継続して行っている取組ですが、新たに計画に盛り込みました。食中毒への注意喚起を図るため、大阪府内での食中毒発生状況を月ごとに取りまとめ、ホームページで公表します。「（オ）食品衛生監視指導計画の実施状況と検査結果の公表」は、この資料には記載していませんが、第２期計画の取組事業「㉘大阪府食品衛生監視指導計画の策定・変更・実施状況の公表」を一部抜き出したものです。

　３点目は、事業目標の追加です。事業内容の２段落目をご覧ください。パソコンや携帯電話などのＩＴ機器を持たない方に対する情報提供の取組について記載しています。このような取組を推進するため、★を付けた事業目標の２つ目、紙媒体を活用した情報提供として、広報誌や広告等への掲載回数、部数を新たな目標指標として追加しています。

　続いて、第３期計画（案）の「㉟食中毒予防啓発キャンペーンの実施」をご覧ください。第２期計画では「㉝府民への情報提供等」の（ウ）に食中毒予防啓発キャンペーンを関係団体と連携して行います、と記載していましたが、街頭で直接府民に呼びかけることができるキャンペーンは、食中毒予防への関心が低い方々に対しても情報提供できる手段であり、さらに地域の事業者団体や消費者団体と連携して行う協働の取組としても重要であることから、一取組事業として独立させました。事業内容の変更点としては、毎年、細菌による食中毒が多発する時期である５月から８月の食品衛生月間と、ノロウイルス食中毒が流行する冬場にキャンペーンを実施することを盛り込みました。

　資料５の裏面をご覧ください。「㊲食品衛生講習会等の開催」については、主に２点変更しています。

　１点目は、第２期計画の府民及び事業者を対象とした講習会から、第３期計画では、府民に対し、年代に応じた効果的な食品衛生講習会等を実施する、という内容に変更しています。

　２点目は、事業目標の変更です。第２期計画の事業者を含む講習会の参加人数から、第３期計画では府民の参加者数に目標指標を変更しています。

　また、第３期計画では当該目標のほかに講習会の目的別に、別の事業において２つの新規目標を設定しています。１つ目は、食品表示学習会の開催。もう１つは事業者へのＨＡＣＣＰ導入支援を目的としたＨＡＣＣＰセミナーの開催に関する目標です。

　続いて、「㊴学校関係者に対する食物アレルギーの研修の実施」は追加した事業です。学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、市町村教育委員会や教職員に対し、研修を実施します。

　説明は以上となります。ご質問等がございましたら、よろしくお願いします。

**平川部会長**

　ありがとうございました。それでは、今、事務局から説明がありました「第３期大阪府食の安全安心推進計画（案）について」、ご質問ご意見があればよろしくお願いいたします。いかがでしょうか。

**惣宇利委員**

　よろしいでしょうか。先ほど議題２と３でメールマガジンの活用と第３期の案について説明をいただいたのですが、例えば、このメールマガジンの登録の際に事業者か消費者かを聞くだけではなくて、もう少し区別したほうがいいのではないかと思います。

消費者は皆さん消費者だと思うのですが、事業者は外部の事業者と、より密接に携わっている人。ＨＡＣＣＰや、今日は出ませんでしたがイスラム教徒はハラールの表示もしているわけです。そのようなものを担当している方という形で、メールマガジンを利用する方の分野をもう少しきめ細かくしたほうがいい気がします。今、思い付きで感じましたので、検討していただけたらと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　事業者の方であれ、消費者の方であれ、この７種類の情報をランダムに選ぶことができることになりますので、選ぶ主体は事業者または消費者になります。ですから、区分けをしたことによって配信する内容が変わるわけではありません。惣宇利委員がおっしゃったように区分けをすることによって、例えば、アンケートを取るときには非常に参考になると思いますので、アンケートを取る際には相手の所属がもっとはっきり分かるよう区分して取るなど、活用していきたいと思います。

**平川部会長**

　惣宇利委員、それでいいですか。

**惣宇利委員**

　はい。

**上野委員**

　最初に言われたかもしれないですが、メールマガジンを始められたところで、多分、若い方はメールも使わなくなってきているかと思います。LINEや他にも違う仕組みもありますし、なかには市のFacebookを持っていらっしゃるところもありますので、もっと先かもしれませんが、何か新しいものを入れないといけないと思っていらっしゃるとか、その辺あれば教えていただきたいと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　やはり情報提供の手段が非常に広がっていて、今回、第３期計画でパブリックコメントをさせていただいたときもＳＮＳの活用、若い方に向けた情報発信を進めるようにとのご意見をいただきました。資料５の第３期計画の㉞において、ＳＮＳであるブログやFacebookなどを活用する形で、今回、ご意見を取り入れさせていただいています。

　大阪府としても新しい情報提供の手段を考えていかないといけないということで、Facebookについては大阪府が既に持っている情報発信の手段ですので、今までやってこなかったのですが、食の安全安心の情報提供にも使っていこうと、第３期計画からはこの取組も始めていきたいと考えています。LINEとなると、双方向のやり取りになってきますので、どこまで使えるか今後の課題と考えていますが、検討していきたいと思います。ありがとうございます。

**平川部会長**

　LINEは結構いろいろな公共団体も使っているところが増えてきていますね。

**上野委員**

　双方向だとは思うのですが、例えば宅急便などもLINEで簡単なメモのようになっていて時間変更があるときはそこで見られるのです。今はFacebookも若い人は使っていないと思います。みんなInstagramに引っ越ししていて、あとは皆さんLINEだと思うので、読む側の対象者にもよりますが、今後またいろいろ変わるのかなと思っています。会社でもいろいろ考えていかないといけないです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　他の公共団体でもLINEを活用しているということであれば、どのような活用をされているのかも、確認させていただいて、大阪府でも検討したいと思います。

**上野委員**

　いろいろなものがありますが、少しだけ言葉が書いていて、詳細のホームページにリンクする形になっているものもあります。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　では、LINE自体は短く表現して、それでリンクして、別のところに誘導するという形ですか。

**上野委員**

　誘導先がFacebookだったりもします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　勉強になります。

**平川部会長**

　LINEとかツイッターとか・・。特に若い世代、２０代や３０代のご家族だと、家族間でLINEを使って日々連絡をしているご家庭も結構多いので、そのようなところに関してはメディアとしては入りやすいです。

**上野委員**

　すごく簡単な言葉だったりしますが、全然抵抗はないです。今、「いろはの『い』」のメールマガジンを読ませてもらっていて、すごく面白いと思うのです。例えば、食物を勉強されている短大や大学の学生が読まれたら勉強になるのではないかと思いながら読んでいるのですが。多分、大阪府だけだったら誰も行かないだろうと思いながらも見ていました。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。調理師学校の学生などには、学校を通じて、メールマガジンの周知をさせていただいています。大阪府が発信するとどうしても行政なので、きちんとした言葉遣いでないといけないところもあるのですが、おっしゃるようにメールマガジンは、くだけた言葉で相手に伝えやすい、メールマガジンという手段であれば、もっとフラットな感じで府民の方々に情報をお伝えできるのがすごくいいところだと思っています。LINEもおそらくそれよりももっとくだけても大丈夫という情報発信の手段かと、聞いていて感じましたので、その勉強をしていきたいと思います。ありがとうございます。

**平川部会長**

　ほかにご意見ご質問はいかがでしょうか。よろしいですか。

　それでは次の議題、最後になりますが「（４）報道提供について」こちらの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）**

　食の安全推進課監視指導グループの安部と申します。よろしくお願いいたします。私からは「議事（４）報道提供について」を報告いたします。

　昨年１０月に大阪府管内で食中毒事件が発生いたしました。その食中毒事件の発生に伴いまして、先ほどの説明の中にも食中毒事件の発生、さらに報道提供をしたという説明がありましたがその中の１件です。この報道提供を行った際に、報道機関４社に誤報道が発生してしまったという事案を取り上げております。

　まずは発生した食中毒の概要を説明いたします。昨年１０月中旬、大阪府の管内にあります認定子ども園Ａから管轄の保健所に対しまして、１０月１２日ごろから下痢、腹痛、発熱等の症状がある園児や職員が多数いるとの報告がありました。

この管轄の保健所が調査を行ったところ、症状のある園児や職員（以下、患者）に、共通する食事は園内で調理提供された給食しかないということ。この患者らの症状は類似していたことが分かりました。また、患者の発症に先立ちまして、子ども園内で下痢や嘔吐（おうと）をしたという感染症を疑う事象もありませんでした。患者検便の結果、複数の患者から食中毒の原因菌の１つである腸管毒素原性大腸菌が検出されました。これらの調査結果を基に、１０月１９日、保健所がこの事例を食中毒と断定し、業務委託を受けてこの子ども園の園内で給食を調理しておりました株式会社Ｂに対し、営業停止３日間の行政処分を行いました。

　また、食の安全推進課は大阪府の公表基準にのっとりまして、食中毒の発生に関する報道提供資料を作成しまして、報道機関に提供しております。こちらが当時の報道提供資料になります。皆さまのお手元に資料６がございます。そちらをご覧ください。

　こちらは当時のものですが、掲載内容は１番上に発生場所と営業者の名前が出てきます。ここに書いてある営業者は、今回は食中毒が起きたということで、給食調理という営業行為に関するものになりますので、子ども園の営業者ではなくて、株式会社Ｂになります。名称、所在地、業種と続くのですが、こちらは株式会社Ｂが営業許可を申請したときに提出してきた情報に基づいて記載しております。

　２番目に、今回の食中毒事件の経過を記載しております。３番目に、患者の状況。いつから発症しているのか、どのような症状なのか、何人発症したのかという情報が載っております。そして、保健所が行った措置内容が４番目。最後に、この食中毒事件の原因物質である腸管毒素原性大腸菌の説明となっております。

　この報道提供を行ったのが１０月１９日。その翌日の１０月２０日、８社の新聞とインターネットニュースにこの食中毒に関する記事が掲載されました。ところが、そのうち新聞４社、インターネットニュース２社で誤った内容が掲載されていることが判明いたしました。食の安全推進課といたしましては、誤った記事を掲載した６社に対し、記事の訂正依頼を２０日に文書で行っております。各社の誤報の内容は原因菌の名称が違っていたものと、処分対象者に関する誤りの２種類があったのですが、その内容は後ほど説明させていただきますが、原因菌に関する誤記載があった６社のうち、インターネット記事を掲載した１社はすぐに訂正を行っています。ほかの５社に関しましては、特段、訂正等の措置は行っておりません。もう１つ、処分の対象を誤っていた新聞１社に関しましては、翌日２１日の新聞に訂正とおわびの記事を掲載しております。

　誤報道の内容の１つ目、原因菌の誤記載についてお話しいたします。今回の食中毒の原因菌は腸管毒素原性大腸菌という菌の名前が正解です。ですが、２社が腸管出血性大腸菌と記載しておりました。４社が病原性大腸菌と記載していました。お手元にございます資料７がその当時掲載された新聞記事の内容となっております。施設名と個人情報にかかる部分は墨塗りで消させていただいております。

　ここで参考に大腸菌について説明させていただきます。大腸菌というのは、哺乳類や鳥類の腸管内環境中などに存在する菌のことをいいます。ほとんどの大腸菌は病原性、体に悪影響を及ぼすものを持っていないのですが、一部の大腸菌は下痢などの症状が現れる腸管感染症を起こす因子を持っています。この因子を持っている大腸菌を下痢原性大腸菌または病原大腸菌と呼んでおります。この下痢原性大腸菌も種類が分かれておりまして、１つ目として腸管病原性大腸菌、２つ目として腸管侵入性大腸菌、３つ目として腸管毒素原性大腸菌。これが今回の原因菌です。４番目に腸管出血性大腸菌、５番目に腸管凝集付着性大腸菌。この５つに分類されます。

　この４番目の腸管出血性大腸菌を含めた、１番から５番まですべて別の性質を持つ大腸菌ですが、当然３番と今回誤記載のあった４番の腸管出血性大腸菌は別の大腸菌になります。また、一部、病原性大腸菌と掲載していた新聞社があったのですが、病原性大腸菌は一般的に１番の腸管病原性大腸菌を示すことが多くなっております。こちらも当然、腸管病原性大腸菌と腸管毒素原性大腸菌は別の大腸菌になります。

　もう１つの誤報道の内容、営業停止処分対象の内容についてお話しいたします。新聞社１社が、認定子ども園そのものが食中毒を起こした営業者として公表しております。実際に処分を受けたのは、認定子ども園で給食の調理業務を請け負っていた株式会社Ｂであり、子ども園の運営母体ではございません。また、営業停止を命じられたのはあくまでも給食の調理業務であり、子ども園の運営そのものが停止されたということではございません。

　では、なぜ誤報道されてしまったのか、食の安全推進課で検証した結果、次の点に問題があったのではないかと考えております。

　１つ目、原因菌の誤記載につきましては、似通った名称の菌が複数存在していること。その名称の違いや分類がとても複雑です。取材時にこの原因菌についての詳しい説明や誤認しないように促す注意喚起が不十分であったということ。報道各社と十分な意思疎通ができていなかったということ。この２点が今回の要因ではないかと考えられました。

　また、２つ目の営業停止処分の対象の誤記載につきましては、行政処分の対象となった株式会社Ｂの営業施設名が認定子ども園Ａで登録されていたこと。報道提供資料上でも営業施設の名称である認定子ども園Ａが最初に表記されておりまして、資料を読んだ方が誤解しやすい構成であったと考えられます。

　この問題点を念頭におきまして、今後の改善策について検討いたしました。原因菌の誤記載につきましては、誤解を生ずる恐れのあるものや、専門性の高い用語は報道提供資料に注釈を加える。２点目として、報道各社からの取材などで説明した際に、聞き手の誤解が生じやすい項目につきましては、想定のＱ＆Ａを作成するとともに、相手から質問されなくても担当者から積極的に説明を行う。３点目として、想定ＱＡに専門用語にかかる事項も記載し、われわれ職員間でも注意喚起を図る。この３点を改善策として考えております。もう１つ、営業停止処分対象の誤記載につきましては、処分対象者が誰であるのか誤って認識される恐れのあるケースでは、違いを明確にして記載するように取り組むよう考えております。

　最後に、この事例を受けての大阪府の対応です。私たち食の安全推進課は、先ほどのスライドでも説明しましたように、今回の事態について検証し、講じた改善策を他の職員に周知いたしました。また、健康医療部としても部内の各課に周知し、注意喚起を図っております。報道提供時の資料作成や対応についても、部内の担当者を対象とした研修を実施しております。

　私からの説明は以上です。委員の皆さまにおかれましては、報道提供資料の作成や報道機関からの取材対応時に留意すべき点、改善すべき点等がございましたら、ご意見をどうぞよろしくお願いいたします。

**平川部会長**

　報告説明をありがとうございました。委員の皆さまから今の報道の問題に関して、ご意見ご質問がありましたらよろしくお願いします。特に事務局からも今後の改善点、対応に関してアイデア、提案が提示されていますが、これについてもさらに効果的な対応などがあるのか、もしもありましたらご意見をいただければと思います。

　例えば、今、提案があった改善点としては、表現の仕方をという、この報道資料を作成するにあたって、もしかしたらそれ以外のことでもいろいろな対応の仕方はあるかもしれないので、いかがでしょうか。

**上野委員**

　質問です。これは、この用紙のプレス発表だけですよね。何か、直接記者の人とお話をする機会があったのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　報道提供資料については、基本的にはコンピューター上のシステムに載せまして、それを報道機関も見ることができる形になっております。開庁時間内の対応であれば、決まった時間に報道提供システムに掲載しまして、報道機関から質問の電話がかかってきますとそれに対してお答えをするという形です。ただ、業務時間外や土曜日、日曜日などの対応は、こちらのシステムが使えなくなりますので、このときは印刷したものを各報道機関にファクスで送りまして、確認のお電話を入れております。なので、記者会見とか個別に回ってという形ではないです。

　あと、一部の報道機関が大阪府庁の中に事務スペースを持っています。そこに回って、この書類を配って直接お話をさせていただくこともまれにあるのですが、そのときも１から１０までを説明するという形ではございません。ただ、どこの報道機関も割と細かく、何度もこの資料について電話でご質問をされますし、長いと発表してから２時間くらいたっても、まだお電話がかかってくることもありますので、基本は報道機関から聞かれたことをこちらがお答えするという形が、従来の形になっております。

**上野委員**

　私たちにもあるのですが、情報を出しているけれど、報道機関によっては一部しか書いていないことがあります。特に、インターネットはすぐに上がってしまうから、すぐに訂正してくださるのですが、ものすごく分かりにくくなってしまうという同じ悩みがあると思います。

　もし、電話で質問されたらＱ＆Ａを作られたみたいに、間違ったことを言わないように、しっかり統一しておくとか。例えば、電話がかかってきて代わりに受けられた方が、ついうっかり間違って病原性大腸菌と言われていて、記者も間違えたということがあるので、もちろんそこのポイントや事業者名のところは、はっきりと間違わないように準備しておくことは大事かと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。実際にわれわれが出した情報をそのまま掲載していただけるわけではありませんので、これを出す理由は皆さんに広く知っていただきたいという注意喚起もあるのですが。報道機関も確かにそこで誤認するような出し方と情報もなるべく出せるものは出さないと、と考えているところもあるのですが、そこのバランスが正直、今おっしゃっているように難しいなと感じます。

**上野委員**

　思い付きなのですが、報道機関の書いている内容は皆さんほとんど一緒ですよね。ですので、このまま載せてもいいような要約を、１番上に書いたらいいのでしょうかね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　報道機関の掲載案みたいなイメージですか。

**上野委員**

　案ではないですが、大阪府からの概略としての発表が３行くらいあったら、コピーして載せてくださったらいいですが、この文章のくだりを。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　このフレーズを使ってくださいねという感じですね。食中毒の発生とその対応、また中には原因や規模など記載されているところもあるのですが、ある程度フォーマットになっているかと思います。

**上野委員**

　資料を見ただけの思い付きですが、簡略した何々のお知らせとか、３行くらい書いたあと詳細を書くと、間違いが少ないのかなと思いました。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　貴重なご意見をいただいたと思います。基本的にこのようなプレス提供の資料を出させていただいたときには、われわれ勝手ながらおごりがございまして、ここに書かせていただいたものはそのまま記事にしていただけると。ましてや、このような原因菌という個別の固有名詞になっていますので、まさかそれが間違えて違った方向になるとは思っていなかったという過信がありました。

　このようなプレス提供をさせていただく際には、報道機関の控え室がございますので、担当の報道員の方々にもおおむねを説明させていただいております。そこで不在だったところや追加で内容についてご質問があった場合には、電話で取材を受けておりますので、対応をさせていただいている状況になっています。

　やはり今回、皆さん同じような間違いをされています。ですので、やはりわれわれの説明の仕方に何らかの共通した過ちを誘引してしまうような言い方があったのかと思っております。そのようなところも今後きちんと解決していかないといけないと思っております。

　それと、そのあと私自身何社か、このようなところが残念ながら間違えておりました、われわれはこのような趣旨でここを書かせていただいています、と説明をさせていただいたのですが、何社かの新聞社は、やはりこの腸管出血性大腸菌が、堺市で何年か前に起きましたあの事故が頭の中にすごく残っていますとのことでした。

腸管出血性大腸菌やＯ１５７が有名ですが、大腸菌を何番という言葉が出てきてしまうと、例えば、Ｏ何番というと腸管出血性大腸菌なのだというイメージを持たれているみたいです。ところがＯ何番というのは、今日の資料２もありましたように、５週類の大腸菌の大きな種類があります。われわれはそのようなことが分かっているのですが、新聞社や実際に記事を見られた一般の方は、そのようなところは分からないところだと思いますので、そのようなところに気を付けないといけないと思います。

われわれは専門用語で難しい言葉を使うのですが、新聞社には記事を見られた一般の方により分かりやすい用語に変えたいという思いがあります。今回こちらが記載していた腸管毒素原性大腸菌という言葉についても、確かに見たけれど、あえて一般の方に分かりやすい表記にしたことで誤りにつながってしまいましたとおっしゃっておられたところもあります。また、新聞社内の専門の部署に確認した上で表記を変えていたところもありました。毒素原性大腸菌として書いても一般の方には分からないので、そのときの記者の表現では、「まんざら違っていると思っていません、あえて分かりやすい表記にさせていただきました」というコメントもございました。ただ、そこは違うのが事実ですので、われわれも今後はＱ＆Ａを作りつつ、過ちが起こりやすいところについては、われわれが率先して、こうなのだというご理解を深めていただける説明をさせていただけるように、工夫をしたいと思っております。

**平川部会長**

　ありがとうございました。ほかにご意見やご質問はありますか。

他にも考えられるポイントとすれば、事務局の方には先日少し申し上げたのですが、保健所の専門家の方たちに立ち合っていただいた上で、メディア関係者との勉強会を定期的に開催してみてはどうかと思います。腸管毒素原性大腸菌などの専門用語やほかの病原菌もありますので、そのようなことに関して、共通の理解をこのような機会で作っていく。他にも報道するときの行政独特の表現があって、そのあたりも同じように分かっていただくことも、定期的な勉強会を通じて培われていくこともあります。その工夫をどのようにするかを考えていただいてはどうかと思います。

　以前に、東京にあります国立感染症研究所で、感染症の研究者の方々が報道関係者を集められて、さらには行政も交ざって定期的に勉強会を開催したことで、共通の知識の共有や勉強会を通じての信頼関係ができ効果的だったと聞いています。また記者の方は何年かで異動されますが、そのことで報道機関の中で知識がいろいろな部署に広まっていますので、そのようなところも考えていただきたいとも思いました。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　ありがとうございます。大阪府でも実際にこのようなプレスをするときに、報道関係の記者を集めて説明させていただいて、プレス提供をする方法もあるようです。事件の重大性によって、発信の仕方も変わると思うのですが、平川先生がおっしゃったように勉強会も非常に重要だと思っています。普段から記者とのコミュニケーションが取れるような関係を作っていきたいと考えております。参考にさせていただきます。ありがとうございます。

**平川部会長**

　ご意見ご質問はいかがでしょうか。それでは、議題（４）を終わらせていただいて、あとの議題としては「その他」になっていますが、事務局としては特に議題がないようですが、委員の方から何か共有されたいこと、あるいは提案されたいことが何かありますか。　　来年度の情報提供・情報発信についてのご意見などもありませんか。よろしいでしょうか。

　それでは、これで議題が全部終わったということで、どうもありがとうございました。府民にとって、これからも、大阪府からの情報提供は非常に重要な位置を占めます。これからも次々と新しい課題もあると思いますので、ぜひ委員の皆さまのご協力を今後もよろしくお願いいたします。

　本日、評価いただきました平成２９年の取組へのご意見を踏まえて、事務局としてもこれからも積極的な情報発信に取り組んでいただけるよう、よろしくお願いします。また、本日、評価・検証していただきました内容は、２月２２日に開催されます推進協議会で報告させていただきますので、その節にはご協力をよろしくお願いいたします。

　それでは、このあとを事務局にお返しいたします。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　平川部会長ありがとうございました。本日いただきました各委員のご意見を反映させまして、引き続き、食の安全安心に関する情報の積極的な情報発信に努めてまいります。委員の皆さまならびに平川部会長にはご多忙にも関わりませず、本部会にご出席賜りまして、活発なご意見をいただいたことに心からお礼申し上げます。本日は長時間ありがとうございました。

（終了）