**第２７回大阪府食の安全安心推進協議会**

**日時：令和４年１１月２８日（月）**

**午後１時３０分から**

**場所：國民會館１２階　中ホール**

**（ウェブ会議併用）**

○事務局　それでは、定刻になりましたので、ただ今から、「第２７回大阪府食の安全安心推進協議会」を開催いたします。

　　本日は、皆さま、何かとご多用のところご出席賜りまして、誠にありがとうございます。私は、本日の司会進行を務めます大阪府健康医療部生活衛生室 食の安全推進課 課長補佐の永田でございます。今日はどうぞよろしくお願いいたします。

　　本協議会は、ウェブ会議システムとの併用により運営を行います。

　それでは、早速ではございますが、協議会の開会にあたり、大阪府健康医療部長の藤井よりごあいさつ申し上げます。藤井部長、よろしくお願いいたします。

○事務局　皆さん、こんにちは。大阪府健康医療部長の藤井でございます。

　　本日は、大変お忙しい中、「第２７回大阪府食の安全安心推進協議会」にご出席いただき、誠にありがとうございます。

　　また、日頃から、健康医療行政の推進に大変ご協力いただきまして、この場をお借りして御礼申し上げます。

　　さて、新型コロナウイルス感染症の感染状況ですが、緩やかな増加傾向にあり、大阪モデルの黄色信号が点灯しております。そのため、本日は集合形式・ウェブ形式のハイブリット型（併用型）で開催させていただきました。何とぞご協力のほど、よろしくお願いします。

　　また、急激な感染拡大が生じないよう、大阪府からも、基本的な感染対策をしっかり周知してまいりたいと考えております。

　　さて、前回の協議会では、第３期大阪府食の安全安心推進計画の取組状況を踏まえ、第４期計画の骨子案についてご意見を賜りました。ご意見を踏まえ、第４期計画の素案を取りまとめましたので、本日は事務局からお示しさせていただき、ご意見をいただきたいと考えております。

　　食の安全安心の確保は、健康の確保、府民の健康長寿に向けて大変重要なテーマです。食に関わるさまざまな方々とともに、食の安全安心の確保の取組を進めてまいりたいと考えております。

　　限られた時間ではございますが、本日は、委員の皆さまには、それぞれのお立場から忌憚のないご意見を賜りますことをお願いいたしまして、簡単でございますが、私からのあいさつとさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。

○事務局　藤井部長、ありがとうございました。藤井部長は、次の公務のため、失礼ではございますが、ここで退席させていただきます。

　　なお、本日、楠本委員、佐伯委員、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、河合委員におかれましては、本日はウェブにて参加の予定ですが、現在、参加の確認が取れていない状況でございます。

　　また、本日は、関係行政機関として、厚生労働省近畿厚生局、農林水産省近畿農政局、大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市の皆さまにも、オブザーバーとしてウェブにてご参加いただいております。どうぞよろしくお願いいたします。

　　それでは、会議を開催する前に、本日配布している資料の確認をさせていただきます。

　　はじめに、本日の次第、委員名簿、配席図でございます。

　　次に、資料１「第４期大阪府食の安全安心推進計画素案」、

　　資料２「第４期大阪府食の安全安心推進計画素案（概要）」、

　　資料３「食の安全安心の情報発信の推進に係る事業概要」、

　　最後に、参考資料「第４期大阪府食の安全安心推進計画の策定について（第２６回協議会資料）」、以上でございます。不足等ございましたら、事務局までお申し付けください。ございませんでしょうか。

　　次に、本日の定足数について報告いたします。本協議会は、大阪府食の安全安心推進協議会規則第５条第２項により、委員の過半数が出席しなければ会議を開催することができないこととなっております。

　　本日ご出席いただいた委員の皆さまは１３名で、委員総数１７名の過半数に達しており、定足数を満たしていることをご報告申し上げます。

　　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小田会長にお願い申し上げます。小田会長から一言ごあいさつをお願いいたします。

○小田会長　どうも小田でございます。今日はハイブリッドでご参加賜り、ありがとうございます。

　　いよいよ第４期大阪府食の安全安心推進計画の素案というものをまとめ、パブリックコメントの募集ということになります。今日は非常に重要な会議でありますので、ご協力のほど、よろしくお願いします。

　　それで、一言なのですが、昨日、ＮＨＫで皆さんご覧になったと思うのですけれども、突然、ウクライナ侵攻等いろいろなことで、食料逼迫の危機に、日本は直面しつつあるという、来年以降どうなるかなという危惧も非常にあるわけですが、情勢は変化するので、あまり一喜一憂する必要はないと思うのです。

　　ただ、海外、特に日本に大量に食料を輸出しているブラジルなどが、「日本はそれほど貢献していないのに食物貿易だけが厳しすぎて、もう、売らないぞ」というようなスタンスに私は聞こえたのですけれども。そういうのに負けないで、やはりきちんと食の安全安心は守っていかなければならないと私は思っております。

　　そのなかでも、大阪府が取り組むこの施策は、大阪府民にとっては非常に重要な施策になるわけです。そういうことも踏まえて、今日はご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

　　それでは、今日は素案を十分に議論していただくということが中心でありますが、よろしくお願い申し上げます。

　　この会議は、すべて公開ですので、事務局で議事録を作成して、府のホームページに公表していただくようにお願い申し上げます。

　　それでは、次第に沿って進めていきたいと思います。今日の中心議題である、「第４期大阪府食の安全安心推進計画素案」について、事務局からご説明いただき、委員の皆さまから、お一人ずつ順番にご意見を頂戴したいと思いますので、よろしくお願い申し上げます。少し長くなると思いますが、事務局よりご説明をお願い申し上げます。

○事務局　小田会長、ありがとうございました。それでは、議事（１）について説明をさせていただく、大阪府健康医療部生活衛生室 食の安全推進課 総括主査の山出でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

　　まず、前回の協議会までの振り返りとして、参考資料をご覧ください。画面のほうでも共有させていただきます。

　　こちらは、第２６回の協議会資料になります。画面を拡大させていただきます。

　　まず、資料左、「２ 第３期計画の取組評価及び今後の方向性」についてのパートです。前回、現在の第３期計画の４年間の取組状況に関して、大阪府での自己評価の結果をご報告したところです。

　　結果としては、第３期計画では、５７の取組事業のうち、１６の事業でＣ評価（計画どおりでない）という結果でしたが、うち台風被害による影響が要因の１事業を除き、１５の事業で、いずれもコロナ禍の影響が少なからず要因としてありました。

　　一方で、コロナ禍の影響が見られた１５の事業のうち、１４の事業については、コロナ禍前までは、概ね計画どおり取組ができていたところです。

　　このように第３期計画では、コロナ禍前の取組状況を鑑みると、総合的には概ね計画どおり取組が行えたと評価できますが、一方で、コロナ禍の影響で計画どおり取り組めなかった事業も一部あったという結果でした。

　　これらの状況から、第４期計画では、これまでの施策の方向性を維持し、第３期計画で掲げた施策等に継続して取り組むことを基本としつつ、社会情勢の変化等を踏まえながら、食の安全安心の確保へ取り組んでいく必要があると総括しています。

　　次に、資料左下、「３ 第３期計画期間における食を取り巻く環境や社会情勢の変化」として、まず、HACCPに沿った衛生管理の制度化、ライフスタイルの変化、スマートフォンやSNSの普及、IT化の加速、食品ロス削減への感心の高まり、外国人の増加等、こうした点に着目し、第４期計画における重点課題と、それに対応する形で、資料右上の４番のところになりますが、「HACCPの取組支援をはじめとする自主衛生管理の推進」、「食の安全安心の情報発信の推進」、こちらの二つの基本施策を重点施策として設定することとし、下の「５ 第４期計画の施策の体系（案）」のところになりますが、基本施策に重点施策を２点置き、これらの重点施策を含め１１の基本施策のもと、個別の取組事業を展開していくこととしました。ここまでが前回までの振り返りとなります。

　　なお、計画策定までのスケジュールとしては、本日の協議会で計画素案について審議していただいた後、必要に応じて修正等を加えたものを、令和４年１２月中旬から令和５年１月中旬にかけてパブリックコメントにより、府民から広くご意見を募集する予定です。

　　この府民意見を踏まえた計画案を、令和５年２月下旬頃に予定している本協議会で再度ご報告する予定としています。参考資料は以上のとおりです。

　　次に資料１をご覧ください。こちらは、これまでに協議会でいただいたご意見や、庁内関係課とともに検討した内容を踏まえ作成した計画素案になります。

　　そして、資料２が計画素案の概要の資料になります。

　　資料１の計画素案は６０ページを超える内容となっていますので、本日は資料２の概要資料で全体を説明しながら、資料１の素案を抜粋してご説明したいと思います。

　　それでは、資料２を画面で共有させていただきます。

　　まず、資料２の左上段の第１章については、計画策定の趣旨やスローガン、基本的な事項のパートになり、資料１の計画素案では１～３ページが該当ページになります。

　　第４期計画のスローガンは、第３期計画に引き続き、「生産から消費までみんなでつなぐ食の安全 築く安心」としており、素案の２ページに、大阪府、食品関連事業者、府民の３者の相互理解と協力により、食の安全・安心を確保していくという基本理念とともに、スローガンを記載しています。

　　画面で映している内容が、素案の２ページの内容になっています。お手元の資料も見ていただければと思います。

　　こちらも第３期計画と同様に、図のほうで、大阪府、食品関連事業者、府民との総合理解と協力のもとに取組を進めていくということで記載しています。

　　では、資料２に戻ります。次に、資料２の左中段の第２章についてです。第２章は、「食の安全安心に関する現状と課題」のパートになります。資料１の計画素案では４～８ページが該当ページになります。

　　そのなかでも、素案の６、７ページ、前の画面でも共有させていただきます。６、７ページに、「食を取り巻く環境や社会情勢の変化と今後の課題」として、前回の協議会でもご報告した丸１番～丸５番の５項目について、各種データとともに記載しています。こちらは、後ほど情報発信の取組の説明のなかで詳しくご説明したいと思います。

　　では、もう一度資料２に戻ります。次に、資料２の右側の第３章は、「食の安全安心の確保に関する施策」のパートになります。資料１の計画素案では９～３８ページが該当ページになります。

　　施策の展開としては、四つの施策の柱に１１の基本施策を掲げ、４９の個別の取組事業を展開しています。

　　大阪府の関連施設として、大阪健康安全基盤研究所、大阪府立環境農林水産総合研究所の五つの取組事業を含め、計５４の取組事業を記載しています。

　　府の取組事業としては、丸１番～丸49番まで、それから、大阪健康安全基盤研究所、環境農林水産総合研究所の取組としては、二重丸の記号で五つ事業を記載しています。

　　これらの事業のうち、１３の取組事業の１４項目について数値目標を設定しており、各事業の該当ページに目標指標として記載しているほか、計画素案の１１ページに一覧表としても記載しています。数値目標一覧については素案の１１ページ、今、画面で共有している内容になります。

　　計画素案の１４ページ以降については、１１の基本施策ごとの府における個別の取組事業、関連する事業者の責務、府民の役割を、それぞれの取組ポイントとして記載しています。

　　こちらが画面で共有している内容となります。このように府の取組事業として、先ほど４９の取組事業を設定しているということでご説明しましたが、基本施策ごとに府の取組事業を記載し、あわせて、関連する事業者の取組ポイント、また、期待される府民の取組ポイントという形で記載しています。あわせて、該当する基本施策の数値目標を設定している事業については、数値目標を記載しているという構成になっています。

　　それでは、もう一度資料２の概要に戻りまして、第３章、施策の柱、基本施策、個別事業についてです。

　　「柱１　生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保」、「柱２　健康被害の未然防止や拡大防止」、この前半二つの施策の柱におけるそれぞれの事業については、概ね第３期計画での事業を継続して取り組むこととしています。

　　特に、「柱１　生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保」の施策事業では、計画のスローガンでもある、「生産から消費までの食の安全」というところにつなげる取組として、農産物、畜産物、水産物など、それぞれの生産段階において、丸１番農薬の適正使用、丸2番家畜の飼養衛生管理、丸3番養殖場等における魚類防疫などに関する生産現場での監視指導や試験検査の取組から、また、加工食品の製造現場や、市場に流通して以降の食品等に関する監視や検査、また、適正表示の推進などにより、いわゆる“farm to table”の視点での取組事業を展開し、食の安全確保を目指していく考えになっています。

　　なお、第３期計画で重点施策として取り組んでいた表示の適正化の推進に関しても、第４期計画では重点施策としては掲げていませんが、従前どおり取り組んでいくこととしています。

　　次に、「柱３　情報の提供の充実」の施策事業についてです。こちらは、特に第４期計画で新たに重点施策として掲げている箇所になりますので、食の安全安心の情報発信の推進の取組のうち、昨今の社会情勢の変化等を踏まえ、新たに取り組んでいくこととしている取組事業、事業番号では丸27番、丸29番、丸32番の取組事業になります。こちらについては、別途説明用資料を準備していますので、そちらで社会背景や課題も含めてご説明したいと思います。

　　それでは、資料３をご覧ください。画面でも共有させていただきます。

　資料３の１ページ目は、丸27番の取組として、「ホームページやメールマガジン等のオンラインツールによる情報発信」の取組事業に関してになります。

　　「現状・社会背景」での大きなポイントとしては、スマートフォンやSNSの普及など、コロナ禍の要因もあり、社会全体のさまざまな分野でデジタル化が進んでいるという点が挙げられます。

　　こちらのグラフにあるように、総務省の調査データによると、スマートフォンの保有率は年々増加しており、世帯保有率では、５年前の平成２９年にはパソコンの保有率を越え、直近の令和３年では世帯保有率で８８．６％、個人保有率でも７４．３％と非常に高くなってきています。

　　また、グラフにはありませんが、SNSの個人利用率についても、世帯全体で７８．７％となっており、特に６０歳代でも７０％、７０歳代で６０％を超える結果となっており、幅広い世代でSNSの利用率が高まっている状況が見られます。

　　一方で、インターネットやSNSでの誤った情報やリスクのある情報の投稿や拡散なども懸念されています。実際に食品添加物や農薬、輸入食品などに関しては、特に危険性をあおるような投稿も散見されます。

　　また、食中毒のリスクのある情報例としては、SNS等で投稿される自己流レシピのなかには、まれに注意が必要な投稿も見られます。例えば、昨今流行している食肉の低温調理に関しては、非常に温度管理が難しい調理方法であるにも関わらず、ヨーグルトメーカーや炊飯器という、本来の調理機器の使用方法とは異なる方法で調理するレシピが紹介されている例もあります。

　　実際には、肉の大きさ、お湯の量、調理機器の性能によっても火の通り具合も変わってきますので、投稿レシピのとおり調理しても、中心まで火が通らずに食中毒になるおそれということも考えられます。

　　また、過去には大手のレシピサイトでも、離乳食にハチミツを加えるレシピの投稿や拡散が問題となった例もあり、こうしたレシピサイトでは、投稿者への注意喚起などの取組が一定行われている場合もありますが、昨今はInstagramやYouTubeなどのSNSで個人で投稿されるレシピも増えてきているので、情報を発信する側、また、それを受け取る側の一人一人が、しっかりと食の安全の知識を持っていただけるように取り組むことが必要であると考えています。

　つきましては、府においても、SNSやオンラインコミュニケーションツールを活用した、より効果的でわかりやすい情報発信を進めていくために、まずは、さまざまな食に関する情報がインターネット上にあふれているなかであっても、府のホームページから見ていただければ、科学的でわかりやすい食の安全安心に関する情報がすぐに検索できるというように、府のホームページを改善していくことを考えています。動画や写真、イラストなどを用いた分かりやすいホームページを作成し、既に作成されているほかの行政や研究機関等ともリンクするなどして、食の安全安心に関する情報を網羅的に閲覧できるような府のホームページの作成を進めていきたいと考えています。

　また、府においても、動画による啓発媒体を充実させていくことや、前回の協議会でもご意見をいただきましたが、そうやって充実させたホームページや動画をいかに見ていただくかが重要だということですので、こちらについては、メールマガジンやTwitterなどのSNS等の配信もさらに充実させることで、そちらから府のホームページの食の安全安心の情報をより閲覧いただき、正しい知識の普及につなげていくことを目指したいと考えています。

　　こちらの取組事業では、引き続き食の安全安心メールマガジンの登録者の増加を数値目標として掲げ、府のホームページの閲覧数についても新たに数値目標を設定することを予定しています。

　　数値目標については、素案の２９～３１ページに記載しています。メールマガジンについては、令和９年度で１万５，０００人の登録者数を目指すとしており、府のホームページの閲覧数については、現在の数値で約９６万ページビュー数という状況ですが、令和９年度は１２０万ページビュー数という形で数値目標を設定しています。

　　次に資料３の２ページ目は、丸29番の取組として、「外国人に対応した啓発媒体による情報発信の取組事業」に関してになります。

　　「現状・社会背景」としては、昨今、飲食業に従事する外国人が増加傾向にあるという現状があります。厚生労働省発表の全国のデータで見ると、飲食店（宿泊業も含む）の外国人労働者数は、平成２６年の約９万人に対し、令和３年の飲食店のみの外国人労働者数は約１８万人と約２倍に増加しています。これは、決して外国人労働者のすべてが、日本語でのコミュニケーションに課題があるというわけではありませんが、前回の協議会でもご意見をいただいたように、食品衛生に関するさまざまなルールやマニュアルの周知徹底の難しさというのが少なからずあるという点が課題として挙げられます。

　　また、大阪では万博の開催も控えまして、外国人のさらなる増加も見込まれています。

　　このような背景から、今後、多言語に対応した啓発媒体として、外国人労働者向けの衛生教育教材や、外国人観光客向けの食中毒予防の啓発媒体を充実させていくことを考えています。

　　まずは、公用語の英語、中国語の２種類（簡体字・繁体字）、韓国語、ベトナム語の５言語をベースに、食中毒予防の三原則、手洗いの手順やタイミングなど、基本的な食品衛生のポイントなどから、翻訳等をした資料の作成を進めていくことを予定しています。

　　また、これらの啓発媒体は、ホームページから誰でも活用していただけるようにして、飲食店等の事業者を通じて、そこで働く外国人労働者、また、利用される観光客の方への啓発に役立てていただけるような取組にしていきたいと考えています。

　　次に資料３の３ページ目は、「丸32番 食に関する社会の動向を踏まえた情報提供の取組事業」に関してになります。

　　「現状・社会背景」としては、食品ロス削減への関心の高まり、プラスチックごみ削減への取組促進、食生活・食トレンドの変化などを例示として挙げていますが、第４期計画期間の今後５年間で、新たな食に関する課題が出てきた場合等も含め、しっかりと必要な情報を提供していくという趣旨での社会の動向を踏まえた情報の提供という取組事業としています。

　　例示で挙げている食品ロス削減への関心の高まりに関しては、前々回の第２５回の協議会でもご意見をいただき、食品ロス削減への取組にあたって、食品衛生の観点からも、しっかりと必要な情報を発信していくことが大切であるということで、例えば、現状、自己責任を前提として進められている飲食店での食べ残しの持ち帰り等においても、例えば、刺身やサラダ等の持ち帰りや、持ち帰った後に常温で長時間保管するなどの行為があると、当然食中毒のリスクが高くなることにもなるので、今後、飲食店での食べ残しの持ち帰りに伴う食中毒リスクの低減に向け、事業者・消費者の双方に衛生面での注意喚起をしていただくことで、自己責任と言えども、少しでも食中毒のリスクを下げられるように啓発を実施していくことを考えています。

　　そのほか、プラスチックごみ削減への取組促進に関しては、従来から食品関係では、プラスチック製の使い捨ての衛生用品や容器・包装が多く利用されていますが、今後、これらが、プラスチックごみ削減の観点から、繰り返し使用できるような製品に置き換わっていくとなった場合、衛生上の懸念も考えられます。

　　現在、利用が進んでいるエコバッグやマイ容器・マイボトルに関しても、利用する側でしっかりと洗浄等するなど、衛生上注意していただく点があるので、こうした衛生的な取り扱いに関して、今後も必要な啓発を実施していくこととしています。

　　また、食生活や食トレンドの変化として、中食や家庭調理の割合の増加や、アウトドアの流行によりバーベキュー等の屋外での料理への注意、先ほど説明した温度管理が難しい低温調理の流行など、衛生上の懸念される点は、このような食生活や食トレンドでも日々変わってきます。

　　つきましては、今後も食のトレンドの変化等について、できる限りインターネットやSNSなどの情報から、いち早く行政のほうでも把握し、衛生上懸念される点があれば、必要な啓発を実施していくこととしています。

　　以上が、柱３のなかの、特に第４期計画で新たに重点施策で掲げた取組事業のポイントになります。

　　なお、これらの情報発信に関する取組に関しては、前回の協議会でご意見をいただいたとおり、本協議会の情報発信評価検証部会においてもご意見をいただきながら、第４期計画期間においてしっかりと取り組んでいきたいと思います。

　　それでは、資料２の素案の概要資料に今一度戻ります。

　　次に、「柱４　事業者の自主的な取組の促進」の施策事業についてです。柱４では、第３期計画から引き続き、HACCPの取組支援に係るパートを重点施策として掲げ、継続して取り組むこととしています。計画素案の３６、３７ページが該当ページになります。画面でも共有させていただきます。

　　こちらは、３６ページの「HACCPの取組支援をはじめとする自主衛生管理の推進」の前段の解説では、冒頭、施策のポイントとして、前回の協議会でもご意見をいただいたとおり、HACCPの取組を行ううえで、その土台となる設備や器具等の衛生、食品取扱者の健康管理等の一般衛生管理という部分が必要不可欠であるという点を、第３期計画と同様にこちらに記載しています。

　　そのうえで、HACCPの取組にあっては、導入して終わりというわけではなく、日々の実施状況を振り返り、計画、実施、検証、改善というPDCAサイクルをしっかり回したうえで、より衛生管理を向上させていくことが必要であることから、第４期計画でも引き続き重点施策として位置づけて取り組むこととしています。

　　府の取組事業自体は、これまでに引き続き、事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう、施設の立入時や個別相談での対応、また、セミナーの開催にあたっては、ウェブでの動画配信というコンテンツも活用しながら、HACCPの取組支援に取り組んでいきます。

　　また、基本的な衛生管理の底上げを目的としている、「大阪版食の安全安心認証制度」についても引き続き推進していくこととしており、これらの取組に関しては、目標指標として、事業者向け食品衛生講習会の参加者数、認証制度の認証施設数を数値目標として掲げて取り組んでいくこととしています。以上が、「第３章　食の安全安心の確保に関する施策」の概要になります。

　　最後に、もう一度資料２に戻りまして、左下段の第４章、第５章になります。

　　「第４章　各施策の取組体制」についてですが、こちらは、素案の３９～４１ページが該当ページになります。

　　４０ページの図に記載のとおり、特に府域の保健所設置市との間では、情報交換や連携協力をしっかり図りつつ、さらに国やほかの地方自治体ともしっかりと情報共有しながら、迅速な事故対応など、さまざまな事案に適切に対応していくこととして記載しています。

　　最後に、「第５章　資料等」については、素案の４２～６３ページが該当ページになります。前の画面で共有している参考資料等を記載しています。

　　以上が、現状、事務局で作成した第４期計画の素案の概要説明になります。よろしくお願いします。

○小田会長　それでは、今、事務局から、第４期大阪府食の安全安心推進計画の素案について、丁寧な説明がありました。ありがとうございます。

それでは、今日は、先ほども少し皆さまにお伝えしましたが、パブリックコメント募集に向けての具体的なご意見、特に、今、説明があったように四つの柱、「柱１　生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保」、「柱２　健康被害の未然防止や拡大防止」、この二つは、第３期からの基本的には継続になっています。

　特に、「柱３　情報の提供の充実」ということで、重点課題に挙げている、「食の安全安心の情報発信の推進」、それと、「柱４　事業者の自主的な取組の促進」、これも第３期からの引き続きで、特に法制化されたということで、「HACCPの取組支援をはじめとする自主衛生管理の推進」、これについて、全部で４９の個別の取組事業ということで、これについても、文言が簡素に内容を示すように、事務局のほうで若干の修正も加えられて、非常に改善されていると思います。

　　ということで、今から、具体的にどこのどの文言に意見があるか、問題があるか、それを委員の皆さまからお聞きしたいと思います。

　　まず、吉田委員からお願いいたします。

○吉田委員　特に問題とか何も感じはしないのですけれど、

　　ただ、少し感じたことがありまして、もちろん食品の事故が起こらないように、生産者というか事業者というか、そういった方はもちろんさまざまなことに注意を払うべき。

　　あと、食べられる方、いわゆる一般の消費者になられる方、先ほどから案内もありましたように、SNS等で、自分でちょっと誤った形で調理をされて事故が起こるリスクがある等々という話もあったと思いますが、一般の消費をされる方々の基礎的な食品事故を起こりにくくするための情報発信という分野はあるのですが、そもそも論の教育というか、例えば、私たちが子どもの頃、高校生とか学生の頃には、一部教わったと思うのですよね。

　　ただ、大人になったとき、あまりそういったものの意識がなく、また、私たちの周りの職場のなかでも、多くの方が知識がないので、何か教育現場で、そういう指導とか情報をもっとさらに強化するとか、そういったような観点という部分はないものなのでしょうかということを感じました。

○小田会長　ありがとうございます。それでは、事務局、いかがでしょうか。

○事務局　ありがとうございます。まさに教育現場で、しっかり子どもの頃から食中毒予防、食の安全安心の知識や理解を深めていただきたいと事務局でも思っています。

　　一つは、出前授業という形で、食肉が生き物から食品に変わる過程での食育とあわせて、食中毒予防の啓発を、まだまだ少ないなかではありますが、取組を進めているところです。

　　あとは、大阪では、鶏肉の刺身等を喫食することによるカンピロバクターの食中毒も非常に多く発生しますので、特に大学生とか、自ら飲食店を選んで外食等を始められる世代に対して、大学等の学校を通じて、メール等で生食の危険性のリスクを啓発するという取組を現在しているところです。

　　実際小学校等の出前授業については、栄養教諭の先生方が、日々、食中毒の予防等についても啓発いただいていると思いますが、引き続きしっかり連携しながら学校での啓発というところも進めていければと考えています。

○小田会長　消費者の方、全員に周知というのはなかなか難しいので、その努力はやりながら、少なくとも提供する側は、きちんと府のほうで監視していくというスタンスになると思います。ありがとうございます。

それでは、西寺委員、よろしくお願いします。

○西寺委員　西寺でございます。生産から消費、最近、農産物の輸入が自由化されまして、生産者の方々にとっては大変な思いをされていると思うのですね。私たち家庭の主婦、一般の消費者は、地産地消、すなわち日本でつくり、日本でこしらえたものを食の安全安心と思っております。

　　輸入に関しては、別に監視体制も取られているから大丈夫とは思うのですが、やはり自国でこしらえる、自国で炊き上げたものをいただきたいという消費者が多いと思うのですね。

　　私の地元の八尾市では、農業の方に少し話をお伺いしたら、「農業の崩壊が近づいている」と言われるのですね。農業の、結局、いろいろなものをつくって出していきたいのだけれど、それにはある程度の費用も掛かる、人数もかかる。でも、そういったことに関しては、一切無用というような感じでされてきたら、とてもじゃないけれど、それに家族全部が食べていけるだけのお金は上がってこないと聞いているのですね。

　　だから、これは地元の八尾市だけではないと思うのですが、農業の意欲のある人たちには、やはり国、大阪府、地元の行政、何らかの形で援助をお願いしていただけたら、もっと自国の品物がつくられてくるのではないかなと、今、思っています。

○小田会長　どうもありがとうございます。まさにそのとおりですけれども。農政のほう、ここ、大阪府もいろいろ頑張っているので、それを期待したいと思います。ありがとうございます。

○小田会長　それでは、中村委員、よろしくお願いします。

○中村委員　中村です。よろしくお願いします。今回の重点課題のところが、情報提供の充実と、HACCPの取組の支援をはじめとする自主衛生の管理の推進というところに、重点をシフトしてきているのかなというところがあるのですが。

　　二つお聞きしたいのが、一つは、３５ページにある施策の柱４のところの事業者の自主的な取組の推進のところの目標指標があると思うのですが、農薬管理指導士の育成のところが、基準値が、今、１，２４０名なのですが、目標の令和５年度、９年度は１，０００名以上ということなので、今、１，２４０名を、令和５年までに２，２４０名以上にするという目標を持たれるということですよね。それに対する１，０００名以上を増やしていく、今まで結構やってきて１，０００名ぐらいなのに、この２年ぐらいで１，０００名以上増やしていく取組にするというのは、どういう取組をすれば増えるというふうに試算されているのかというのをお聞きしたいということ。

　　あと、顕彰制度のところについては、この間、大阪府の食の安全安心顕彰制度に基づく顕彰というものが３８ページにあると思うのですが、ここの顕彰のところについても増えているかどうかというのを、増えているというか、取組がどんな状況なのかというのを教えていただきたいなと思います。

　　それで、意見としては、先ほどありました重点課題の情報発信のところについては、どんどんSNSを使ったところであったり、行き届かないところについては紙媒体も含めての発信をお願いしたいなと思うのですが。

　　先ほどもありましたが、学校関係者に対する研修とかもされていますので、消費者団体との活動内容の発表ということもあるのですが、そういうところの食の安全に対する交流みたいなものがあればいいかなと思っていました。以上です。

○小田会長　ありがとうございます。それでは、事務局からお願いいたします。

○事務局　２点ご質問いただいた部分ですが、まず、３５ページの農薬管理指導士の育成の数値目標の考え方については、府の農薬管理指導士の認定というのが更新の制度という形になっており、３年に１回更新をしていただくという制度になっています。

　　この数値目標、少しわかりづらいところがあったかとも思うのですが、１，０００名以上というのは、現状、府内で農薬管理指導士として今現在認定されている方が１，０００名以上いるというのを維持していくという形の目標設定になっています。

　　ですので、だいたい毎年３００～４００名程度の農薬管理指導士の認定をさせていただき、１，０００名以上を維持していくという形での目標設定になります。

　　第３期計画でも同様に目標設定をして、１，０００名以上ということで、現状、令和３年度は１，２４０名ということではあるのですが、農薬管理指導士については、適正な場所に適正な数で配置を維持することが非常に重要であるということで、１，０００名以上という形の数値目標の維持としております。

　　次に、顕彰制度については、令和２年、令和３年とコロナ禍の影響もあり、顕彰自体を中止、見合わせていました。

　　令和４年度については、先日、１１月２４日に協議会委員の皆さまにも推薦の依頼をさせていただき、今年度は推薦があれば顕彰を実施していきたいと考えています。

　　現状の顕彰の推移を見ると、消費者の推薦受賞者が若干年々減ってきているというところもありますので、食の安全安心に積極的に取り組まれている消費者目線の方がいらっしゃいましたら、ぜひご推薦いただければと考えています。以上です。

○小田会長　中村委員、よろしいでしょうか。顕彰制度については、また後で話があると思うのですが、ご推薦のほう、よろしくお願い申し上げます。

それでは、次に津塩委員、お願いします。

○津塩委員　はい。私のほうから感想も含めてですけれども。

　　まず、今回の第４期計画の前提としましては、前回も議論がありましたが、新型コロナウイスル感染症によって前回計画の未達が複数出たというところですので、今回については、withコロナというところで、新型コロナウイスル感染症が今のような状態が継続するであろうという前提のもと、取組事業、個別のやつについて、代替策をあらかじめ検討しておいていただいて、取りこぼしのなくなるような、すべては無理かもわかりませんが、それをお願いしたいのが前提であります。

　　それと、ここに挙がっている項目、われわれ生産者団体等、たくさん助けていただかないといけないような項目が並んでおりまして、取組も、われわれの組織としても既に取組を進めている部分もありますし、必要な部分であると感じております。

　　ここでは、特に情報の提供でありますが、先ほど説明いただきましたが、食の安全安心にどのような層の方が関心を持っておられるか。例えば、お子さんをお持ちの保護者の方の年代層であるとか、もしくは、SNSをターゲットとするのであれば、もう少し若い世代というのですか、「インフルエンサー」と呼ばれるような影響力のある人を対象に定めて、そこから逆に発信してもらうようなことを検討するとか、何かただ単に情報を発信していくだけでは、なかなか広まらないのではないかなというのが感想としてあります。

　　それと、説明のなかに、プラごみの削減の話がありましたが、これは、われわれ組織としても取り組んでいるのですが、進んでいるのか、進んでいないのか全くわからないところです。

　　ＪＡの場合、直売所がございまして、レジ袋を廃止してエコバッグということで、レジ袋を全部なくしたところで、全体の２％にしか削減にならないというようなところで、実際になくすなんていうことが本当に可能なのかどうかというのが、最近、甚だ疑問に思っています。

　　今日もペットボトルが出ていますが、「ペットボトルをなくしましょう」なんて言ったら、飲料をつくっておられる会社は大変なことになると思いますし、「そこまでされるのですか」みたいなところが、今、この説明を聞いていて、また思い出したというか、感じました。

　　あとは、われわれＪＡグループも、農家の方から、直売所にいろいろな農作物を毎朝出していただいていて、農薬の適正使用については、当然ＪＡ自ら、抜き取りですが、毎回チェックを掛けています。正しい農薬を使って、正しい量かという判断は全部しています。

　　そういうところについても、もっと厳しくということになるのでしょうが、その辺、大阪府のほうも、どの程度までそういうチェック体制を構築されるのか。あるいは保健所とかになるのですか、抜き打ち検査みたいなのもたぶんあると思うのですけれども。

　　その辺、われわれ、イベントのあるごとにアンケートを取ると、やはり一番最初にくるのが、食の安全なのですよね、価格を押さえて。結局、価格もだいぶあるのですけれど。その辺、やはり皆さんの興味のあるというか、心配しておられる部分だと思いますので、その辺も含めて、もし、ご検討されている内容があるのであれば、教えていただきたいかなと思います。よろしくお願いいたします。

○小田会長　どうもありがとうございます。事務局、何かありますか。

○事務局　ご意見ありがとうございます。まず、１点目は、情報提供の推進にあたって、ご意見を頂戴しましたとおり、ターゲットを絞って世代に合った情報を選んで、その手法も含めてしっかり発信していくということで取り組んでいきたいと思います。

　　また、プラごみ削減については、私ども、なかなか業界のほうでどの程度進んでいるのかというのがあまり見えていない部分ではあるのですけれども。実際に大阪府内でも、マイボトルを利用した給水スポットなども増えてきていると聞いていますので、そういったなかで、利用される方、一人一人にしっかり衛生の意識も持っていただくというところは必要かと感じています。

　それから、直売所であるとか、いわゆる大阪府産の農産物の農薬適正使用のチェックの部分については、従来から大阪府でも収去検査という形で、販売店等で、大阪府産に限らず、販売されている農作物の残留農薬検査なども計画的に実施しているところです。

　　そのなかで、特に、現状、大阪府産の農産物について、農薬での問題点があるという状況ではありませんので、第４期計画のなかでも、現状は、引き続き従来どおり計画を立てて実施していくという考えです。

○小田会長　ありがとうございます。　それでは、次に齋藤委員、よろしくお願いします。

○齋藤委員　大阪食品衛生協会の齋藤でございます。私のほうからは、今回重点事項として、情報発信とHACCPの取組支援ということですが、これを、進めていただければありがたいかなと思っています。

先般、万博協会の方が、ご相談に来られまして、外国から食材などを、持ち込まれるにあたって、どういうふうに、安全対策を行ったらいいのか、検便をどこに出したらいいのかとか、食材の検査をするとか、衛生指導をするのにどうしたらいいのかということで

そういった検査機関の一覧をいただくことができないかというようなご相談がありました。

まさに今回資料３に書いているように、外国人に対応した啓発媒体による情報発信ということを考えますと、ここにはそういう（自主衛生検査の促進）意味合いはないのかもしれませんが、やはり万博を見据えているということであれば、万博協会さんとも少しコミュニケーションを取っていただきながら、参加していただく外国の方々が提供する食品に対して、安全対策をどうするかというところを、少し盛り込んでいただいたほうがいいのかなと思いました。

というのは、今、確かに私どもで行っています食品衛生責任者の養成講習会にも、外国の方がたくさん受けに来られます。現状、「最低でも日常会話ができるレベルでないと受けていただくことができませんよ」ということでお話し対応はしていますが、今後、多言語に対応した講習会ということも検討は進めていかないといけないと思っています。

明らかに以前から比べると、外国の方が多く日本に来られていますし、まして令和７年には万博ということも控えていて、万博協会さんからもそういうご相談をいただいておりますので、少し資料３の丸２９番の取組で盛り込んでいただければありがたいかなと思っています。私からは以上でございます。

○小田会長　ありがとうございます。どうですか。事務局のほうで何かコメントはありますか。

○事務局　ありがとうございます。万博での会場の衛生であるとか、万博で提供される食品の安全確保については、万博協会さん、会場の主となる大阪市、それから大阪府のほうでも連携しながら取り組んでいきたいと考えています。

○小田会長　ありがとうございます。それでは、次に小崎委員、よろしくお願いします。

○小崎委員　それでは、細かい話になるのですが、順を追ってお聞きしたいと思います。

　　資料２の柱１の基本施策の２で、「丸7番 家畜におけるO157等動物由来感染症の病原体保有状況調査」というのがありますが、O157というのは、たぶん腸管出血性大腸菌のことを指しておられると思うのですけれど、何かほかの文章を見ても、ここだけが突出しているような感じがするのですよね。

　　だから、執筆段階で、O157というのは、世間の人がたくさん知っておられるのかなという認識でおられたのか、あるいは最近だと、O111も出てきているし、O２6も出てきているので、ちょっと引っかかるのですよね。それが１点。

　　それから、鳥インフルエンザのサーベイランスという部分で、これはこれでいいのですけれど、１２ページには、「家畜における」という部分があるのですが、資料１の１２ページには、丸４番は同じ項目が挙がるのですが、「養鶏農家において」という書きぶりが冒頭に出てくるのですよね。だから、その辺のところの整合性を合わしてはどうかと思った次第です。

　　また、報道関係で、最近、鳥インフルエンザが結構出てきているので、それもあると思うのですけれども、「鳥インフルエンザ」という名前がいいのか、例えば、専門家の方に言わせると、鳥インフルエンザはあくまでも鳥インフルエンザで、人にかかると新型インフルエンザになるというご意見もあるので、用語としてはどちらがいいのかというところは認識して書いていただいたらと思います。

　　それから、柱４の重点課題の、「HACCPの取組支援をはじめとする自主衛生管理の推進」という、これは前回も申し上げたのですけれども。私としては、HACCPに沿った衛生管理の取組支援というのは、やはりちょっと引っかかるのですよね。

　　それで、資料１の３６ページに、冒頭に、下から５行目に、「衛生管理を向上させていくことが重要であるため、HACCPが適切に運用され、衛生管理がさらに向上されるよう事業者へのHACCPの取組支援の等々」と書いてあるわけですよね。

　　ところが、ここに書いてある府の取組事業としては、「事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう」という、だから、逆転しているのですよね。前回申し上げたように、衛生管理が最初でそれからHACCPだと。

ですから、例えば、３６ページの前段について、「一般衛生管理をさらに向上するためにHACCPを適切に運用できるように」というような書きぶりのほうがいいのではないかなというコメントを申し上げておきます。

　　それから、もう一点、最後ですが、１７ページ、最近ジビエが、農林水産省をはじめ、厚生労働省も結構気にはしているのですけれども、大阪府の取組で、１７ページのジビエ等々というところに、「十分な加熱処理等を実施しましょう」というような、非常に割とすんなりと書いてあるのですけれど。この辺のところの意図というのは、衛生管理上、確かにうまくいっていない部分はあるとは思うのですが、ちょっと何か力強くないなというような印象を受けました。以上です。

○小田会長　細部にわたりご指摘ありがとうございます。事務局のほうとしては、どうでしょうか。

○事務局　ご意見ありがとうございます。まず、「家畜におけるO157等動物由来感染症の病原体保有状況調査」については、O157というのが、比較的大阪では一般的なのかなということで、こういう表現にしています。

　あと、「家畜における」というところについては、少し担当課の動物愛護畜産課とも再度協議して、必要に応じて見直しさせていただけたらと思います。

　あと、HACCPの取組支援については、ご意見をいただいたように、衛生管理という部分については、一般衛生管理がさらに向上されるようにというところで、ご意見を踏まえた内容に修正させていただきたいと思います。

○小崎委員　小田会長、よろしいですか。

○小田会長　はい。

○小崎委員　なぜそこをしつこく言っているかというのは、O157というふうに言っているのは、ブタとウシに関しては、生肉・生レバーは、要するに法律上は禁止なのですけれども。ここにも記載があるように、ニワトリに関しては、何ら法律的な規制がないのですよね。

　　ですから、ある意味、カンピロバクターが多いというのは、一つの一因かなと思っているので、そういう意味では、「家畜家禽由来の動物由来感染症の病原体保有状況の調査」とか、そういう格好にされたほうが、腸管出血性大腸菌だけではないので、最近はカンピロバクターが多いというのはよくご承知だと思うので、その辺のところを踏まえて、担当課も含めて考えていただければと思います。

○小田会長　よろしいですか。

○事務局　はい。

○小田会長　もう一つ、ジビエに関してはどうですか。

○事務局　ジビエに関しては、実際大阪府内で、ジビエの処理ができる許可を持っているところというのは、非常に限られたところになります。その許可制度については、国のジビエの衛生管理のガイドラインに基づいて指導しているところで、全体の食肉処理の際の衛生確保というところに、今、かかっているという理解です。

　　一方で、通常の飲食店等でも、昨今、話題になった鹿肉の刺身を提供しているような飲食店があるという課題等もありますので、やはり処理はしないまでも、ジビエを食材として扱う飲食店等の事業者についても、しっかりとリスクを理解していただき、十分な加熱調理等をして提供していただくようにお願いしたいという趣旨で、こちらの事業者の取組ポイントという形で記載しています。

○小田会長　小崎委員、どうですか。

○小崎委員　わかりました。

○小田会長　いろいろ大阪府は、O157の苦い経験がありますし、それから、鳥インフルエンザは、先生がおっしゃっているのもよくわかるのですが、なかなか一般人にはわかりにくいところもあるかなと思います。この修正については、ちょっと事務局のほうに預けさせてもらって、パブリックコメントの前に、もし、修正がある場合は、委員の皆さまに再度述べていただいて、ご案内いただければなと思います。

欧米では、生卵は法律で禁止されているわけで、そういう法律で禁止されている以外のものは、むしろ消費者の教育のほうをもっと重視して、基本的には生肉は食べないと、そういう方向でいいかなと私は思うのですけれど。その辺を、ちょっと事務局のほうで検討してもらいたいと思います。小崎委員、どうもありがとうございました。

それでは、次に大原委員、お願いします。

○大原委員　近畿百貨店協会の大原と申します。よろしくお願いします。今回、重点が二つということで、HACCPの取組支援をはじめとする自主衛生管理の推進、食の安全安心の情報発信の推進ということで理解いたしました。

　HACCPのほうですが、小崎委員と同じ意見で、「HACCP」という言葉が、うちの会社でも一人歩きしているのですけれども。これは、一般衛生管理プラス重要管理点ということで、これまでやってきた一般衛生管理ということをまずきちんとやるというふうに理解をしていただかないといけないと思いますので、先ほど見直していただけるということでございますが、そのあたりがきちんとご理解いただけるように表現をお願いしたいというところでございます。

　もう一点、情報発信のほうなのですが、津塩委員がおっしゃったように、私どもの社内でも起こっていることなのですけれども、入り口というのをすごくわかりやすくしていただくところを強くお願いしたいと思います。情報はたくさんお持ちで、そろえられていると思うのですが、なかなか見ていただけないというようなところになりますので、ターゲットによって場所も変わってくるかと思いますが、ぜひ目立つところに場所を取っていただきたいなと思います。

　　そのなかで、私どもの最近の仕事のなかでも、いろいろ状況が変わってきております。販売期限を延長したいだとか、食べ残しを持ち帰りたいとかというようなこともありまして、随分と注意しなければいけないところが変わってきているなというようなことがあります。

　そういったことはなかなかわかりにくいなと思うので、発信する内容は、ターゲットに合わせてですが、すごく簡単なものでいいと思いますので、わかりやすく注意点を発信できるような状態であれば、いろいろなことが広まっていくのではないかなと思います。

　　それ以外にも、賞味期限の（残り期間が）短いものを外部の企業に提供したりという、いわゆるフードバンクの相談もかなり増えておりますので、こういったところで、どういう注意をしたらいいのかという相談を私どもが受けることが多いのですけれども。

　　そういったことで、ルールがいろいろ変わってきているので、そうしたところに合わせて最新の情報を発信していただけたらなと思います。

　　あと、小崎委員がO157のことをおっしゃったので、ちょっと最近気になるのですが、当社でも、定期腸内細菌検査を食品従事者を対象に行っております。月々見ておりますと、やはりサルモネラも非常に多いですし、腸管出血性大腸菌と言われる陽性者の方もちらほら増えてきております。本当に明らかに数年前と比べて、どんどん増えてきているということです。

　　先日も、カンピロバクターについての相談があったりということで、いろいろ見てみると、実はあまり情報をお持ちでないなと。私どもは発信しているのですが、情報をお持ちでないなというところもありますので、こういったところも含めて、わかりやすい情報を発信できるということであれば素晴らしいなと思いました。以上でございます。修正をまとめていただいてありがとうございます。

○小田会長　ありがとうございます。よろしいですね。それでは、石川委員、よろしくお願いします。

○石川委員　弁護士の石川です。よろしくお願いいたします。１点目は、リスクコミュニケーションのところで、令和３年度実績が５３１名で、目標が、令和５年が２，０００名で、最終年が４，０００名という、この５３１名というのは、最近はZoomとかいろいろウェブで参加できるようなパターンもあるのですが、そういったのも含めての数字ということでしょうかという質問と、今後、２，０００名に増やしていくというのは、どういう形なのかというのを、教えていただきたいなと思います。それが１点目です。

○事務局　それでは、まず１点目のご質問のところからですが、すみません、私も詳細の説明が漏れていまして、リスクコミュニケーションの数値目標の設定に関しては、第３期計画では、開催回数と理解度という形で目標設定をしていたところです。

　一方、第４期計画では、参加者数という形に変更しています。こちらについては、これまでリスクコミュニケーションとして計上していたものとして、例えば、シンポジウムとか、意見交換を伴うような講座等、あるいは体験学習会というものをリスクコミュニケーションとして計上してきていたということではあるのですけれども。

　　第４期計画では、もう少し広い視点で、例えば、消費者向けの食中毒の予防の啓発の講習会というものも、これまでも別途実施をしてきていたので、それが、令和３年度実績で５３０名ほどの実績があると。これは、実際令和３年度はほとんどが対面式での開催という形です。

　　これまでは講習会ということになると、通常は行政のほうから一方的に情報をお伝えして、学んで帰っていただくという手法が主だったのですが、今後は、せっかくの機会ですので、集まっていただく機会を通じて、そのなかで意見交換という、消費者や事業者からの食の安全に関するご意見等もいただきながら、施策に反映する、もしくは、相互理解の促進につなげていければということで、目標の設定の仕方を少し第４期計画で変更しているというところです。

　　実際令和３年度は、コロナ禍の影響もあり、対面式での講習会の開催というのが５３０名ほどとかなり下がっていますので、今後は引き続き対面式もそうですし、情報発信のほうでも掲げているオンラインのコミュニケーションツールなども活用した形で広げていければということでの目標設定、２，０００名、４，０００名という形での目標設定にしています。以上です。

○小田会長　よろしいですか。

○石川委員　はい。ありがとうございます。大阪弁護士会でも、結構この２年ぐらいリアル開催が難しいということで、ウェブだけにするというのと、リアルとウェブを併用するという形でやっていますが、確実に参加者が増えているということで、やはり現場まで来なくても一応見るという形の方がおられて、それなりに情報の発信力というのは、前より少し増えたかなという印象があったので、そういう方向かなとは思っておりましたが、また考えていただきたいなと思います。

　それと、もう一つのほうは、最初に小田会長がおっしゃっていたのですが、食料の安定供給というところの議論というのが、２０年ぐらいやっていて、前の米騒動以来、あまり安定供給に不安を感じるということはなかったような気がしているので、安全安心の前提として、一定程度きちんとした需要を満たすだけの供給がある前提での安全安心というイメージで、この計画がずっとあるように思うのですけれど。その前提がちょっと不安な状況というのは、今、ウクライナの侵攻以降あるかなと。

　実際のところ、コンビニに行っても、何が原因か知りませんが、品揃えが、これまで、去年まででしたら、絶対に常に在庫から出てきて棚に全部ある状況が、ないことが結構あるというか、棚に１個か２個しかないみたいな状況があって、何か状況が変わっているのかなという印象、これはあくまで消費者の視点なので、どういう形でそういうことになっているのか知りませんけれども。

　そういうのも踏まえると、今回５カ年の計画の前提として、そういった安定供給というところも、少しどこかに一コマあったほうがいいのかなと思いました。今の時代に合わせるというか、杞憂に終わればいいのですが、そういうところをどこかに入れ込めないかなとちょっと思っていたのですけれど。

　少なくとも何か問題が発生しそうな状況というのを把握いただいて、ちょっと情報収集に努めていただくぐらいは必要かなと。それに対してどう対処できるのかという話については、またいろいろと貿易の問題もあると思いますし、もしかしたら、地域間で何か囲い込まれて大阪に来ないとか、そんなことがあるのかどうかわかりませんが、大阪府民という視点でいくと、そういうことも気になる消費者の方もおられるかもしれないというところをちょっと気になりました。

　これは、大枠にはまらないことを言っているので、今からここにどうのこうのというのは難しいかもしれませんが、視点としては、今後もそういう視点というか、食の安全安心のもとの安心ですよね。供給がないというか、物不足という怖さというのは、戦後ぐらいしかないし、あとはオイルショックぐらい、あとは米騒動ぐらいということで、非常に記憶は薄れていますけれども。

　もしかしたら、そういうことがあるかもしれないという点を、「ここは大阪府としてもフォローしていますよ」というメッセージがあれば、ちょっと心強いかなと思いました。

○小田会長　ありがとうございます。その問題は、ずっと問題としてはあったわけで、安い農産物をいくらでも買えるという時代は、だんだんとそうではない。これまでの１０年と、これからの１０年は、おそらくガラッと変わるのですよね。この１年で、ウクライナ侵攻を含めて、とんでもないことになりつつあって、今まで強かった点が、途端に弱くなったりして。

そういう状況下で、大阪府ができる対応としたら、大阪産（もん）を増やすということぐらいしか対応はできないかなと思うのですが、基本的には国の問題。

ただ、先ほど津塩委員からもあったように、農業の現場は、本当に大変なことになっているわけで、肥料もすごく高騰しているし、養殖も飼料が買えないので廃業するというところがどんどん出てきているわけですね。

だから、一喜一憂するのは問題かもしれませんが、長期的には、日本は安い農産物をいくらでも海外から買えるという状況でなくなっているということは踏まえなければならないし、そういう問題は非常に重要ですので、どういう文言で入れ込むかということは、事務局のほうにお任せいただくということでよろしいでしょうか。それでは、実参加していただいている委員の方々の意見はお聞きしたので、次はウェブのほうから、大滝委員、よろしくお願いします。

○大滝委員　ACAP（エイキャップ）西日本支部の大滝です。情報発信が重点課題になっておりますが、こちらは前々からの課題と認識しております。様々な取り組みを実施しているということでご紹介があり、オンラインツールや紙媒体による情報発信を、正しく、わかりやすく発信するというところはすごく大切だと感じております。

いかに、こういった取り組みをしている、ということを知っていただくことが、重要なのではないかと考えます。基準のところでも、メールマガジンの登録者数を増やすというのがありますが、増やすためにどうするかというところが、ちょっとわかりづらいように感じました。

ACAPにおいても（消費者関連専門家会議ということで）、いろいろ消費者とのやりとりを進める中で、企業のホームページを充実させることなどを取り組みとして実施していますが、そこを見にきていただいた方にはわかっていただけるのですが、ホームページで情報発信をしていることを知らない人に、どうやって周知するかというのが難しいなと日々感じているところでして、そのあたり、何かございましたら教えていただきたく存じます。

○小田会長　ありがとうございます。事務局のほうで何かありますか。

○事務局　現在のメルマガの登録者数、第３期計画でも増加の数値目標を掲げており、なかなか目標に届いていないという状況ではあります。

　　今現在、各種事業者団体さまともご協力をお願いしているところで、各種事業者向けに関しては、事業者向けの講習会等の機会で、登録者の募集のご協力をお願いしているところです。

　消費者向けに関しては、メルマガ自体、課題として消費者の登録者の割合が約３割ということで、事業者に比べて比較的少ないという状況ですので、事務局のほうでも、どのように消費者を増やしていくかというのは今後の課題と考えており、こちらも、今年度は関西消費者協会さまにご協力いただいて、広報媒体の紙面をいただきながら啓発等しているところです。

　また、ほかの各種団体さまのほうでも、消費者に情報発信できるようなツールがありましたら、ぜひご協力いただきましたら、ありがたいかなと思っています。

○小田会長　では、次に河合委員、お願いいたします。

○河合委員　皆さまのご意見を参考に一つお話しさせていただきたいのですけれども。

　先ほど国内の農業の衰退というのは、一つ問題になるというご意見がありましたが、確かに私たちの青果市場に入れてくださっている生産者の方も、徐々に減少しているのは確かです。

　若手の方がなかなか増えないというのも、やはり品物の価格がなかなか上がらない、時間的な負担がかなり大きいというのが一つの原因なのですけれども。価格の面では、なかなか品物の価格が上がらないにも関わらず、肥料や農薬の資材の価格が上がってきて、なかなか手元に残るお金が少ないということがあったのですけれども。

　大阪府ではそういう話は聞かないのですが、ほかの県では、そういう地場産の野菜に対しての補助がかなりあるというのを聞いているのです。そこは、品物が大阪府のほうに結構流通してきて、地元の農家さんが、価格の競争ができないということを生産者の方がおっしゃっているのですが、その辺、農政的にそういう補助が、今後必要ではないかというのが一つです。

　もう一つは、この資料のなかにもあるSDGsの一環の一つとして、プラごみの削減を推進していくということはあったのですけれども。確かにレジ袋というのは、有料化によって削減はされていますが、皆さん、スーパーなどに行って野菜や果物を見ていただくとわかるのですが、最近、ばら売りというのがかなり減っているのですよね。袋詰め、パック詰めにしたものが結構増えています。

　これは、ここ数年のコロナ禍の影響で、やはり他人が触った品物はあまり触りたくない。ですから、そういう袋に最初から入ったものが安心できるという風潮はあると思うのですけれども。これは、レジ袋を削減しても、その袋は環境に対してあまりエコではないというのと、そういう袋詰めをするというのは、農家の方の負担にもなりかねないということがあるので、こういうのを何とか対応していくべきではないかというのが、私たち青果市場の、それから、生産者の方の声として挙がっているのもお伝えしたいと思います。以上です。

○小田会長　ありがとうございます。そのご意見はもっともなのですけれども。なかなかここで議論するのはかなり難しいですね。農政部局のほうで議論してもらいたいなと思います。ありがとうございます。

それでは、次に標葉委員、お願いいたします。

○標葉委員　感想としては、一定外国人労働者への衛生指導というのがあるけれども、食品関係の外国人労働者に向けて、これは、前回の協議会の内容を踏まえて入れていただいたということだと思うのですけれども。

　やはり以前は消費者に対する情報発信というのが重点的だったのかなと思っているのですけれども。やはり事業者に対する情報発信、ホームページとか、リーフレットを作成していただけるということで、やはり一般的な衛生管理のポイントというのも、具体的に複数の言語で作成されるというのも検討していただけるということで、そういう事業者に対するサポートというのは、地味な部分ではあると思いますが、結構大事な部分だと思いますので、結構大変だと思いますが、ぜひ頑張ってやっていただきたいと思います。以上です。

○小田会長　ありがとうございます。それでは、次に丸山委員、よろしくお願いします。

○丸山委員　関西消費者協会の丸山でございます。全体的なコメントと、いくつか確認したいことがございますのでお願いいたします。

　　まず、計画素案のほうなのですが、例えば、５ページの年表とか、用語集が付いていたりしまして、とてもわかりやすくて、丁寧な造りだなと思います。

　細かいところは、いろいろと今までご指摘も出たと思うのですが、これですぐプリントできるほどしっかりつくられていますので、とても興味が湧きまして、どんな形で公表されるのかなというか、ただの計画書というよりは、利用対象者はどんな人がいらっしゃるのかなというのが少し興味があるのでお尋ねしたいということ。

　それから、資料２なのですが、柱３の（１）で、丸35番のところで、「消費者団体等の活動内容の発表」とありますが、これは、具体的にはどういう内容をイメージしておられるのかなというところが少し確認したいところでございます。

　そして、資料３のところなのですが、情報発信のところで、不確かな情報が確かに多いですが、わからないことがあれば、キーワードを入れてインターネットで調べることが多いですから、行政から確かな情報を発信してもらえるのはとてもありがたいと思いました。

　それで、キーワードを入れて調べたときに、検索エンジンの上のほうに出てくれば、すぐにぽんと見られていいなと。なかなか出てこないと、探っていかないといけないので、やはり上に出てくるほうの情報に食いついてしまいますから、そういう見やすいところに出てくればありがたいなと思いました。

　それから、同じく資料３の３ページなのですが、持ち帰りにつきまして、食品ロスのところで、食べ残しがもったいないということで食品ロスにつながりますし、いろいろと活用が増えているのですけれども。食中毒の発生というのはやはり避けないといけませんので、飲食店としては、できたら持ち帰りはお断りしたいところなのでしょうが、こういうふうに食中毒のリスク低減に向けて衛生的な取り扱いの啓発を実施するとか、そういうことをされているということは、自己責任ということで推奨する方向なのかどうかというところを少し確認させていただきたいなと思いました。以上になります。

○小田会長　ありがとうございます。それでは、今のご指摘のあった４点をお願いします。

○事務局　ご意見ありがとうございます。まず、１点目が、食の安全安心推進計画の使われ方と言いますか、大阪府としての位置付けなのですけれども。まず第一には、大阪府として、全庁的に、本日の協議会でも、私ども衛生部局だけではなく、農林部局等の活動についてもご意見をいただいたところですし、全庁的に取り組んでいる食の安全安心の取組を、計画的に進めるための計画であるというのが第一の目的ではあります。

　ただ、この計画を行政の計画で終わるのではなくて、第２期計画の頃からそうですが、大阪府の取組だけではなくて、それに関連する事業者の取組、府民の方に取り組んでいただきたい、期待される取組というところもあわせて記載することで、事業者、消費者の方等を含めて見ていただいて、食の安全安心の理解の促進につなげていければと考えていますし、この計画が、生産から消費に至る各段階での取組というところをまとめた資料になっていますので、この計画を見ていただくことで、生産から消費まで食の安全安心の確保が、どのように取り組まれているかというところを知っていただけたらと思っています。

　次に、２点目が、計画の取組事業の「丸35番 消費者団体等の活動内容の発表」については、これは、関西消費者協会のほうでもご協力いただいて取り組んでいる消費者フェアを想定しています。

　今年度の消費者フェアは、ウェブでの実施という形になったのですが、それについても、各種消費者団体さまの活動内容の発表の機会でもありましたし、私ども衛生部局のほうからも、今年度はアニサキス食中毒の予防啓発ということで、消費者の方に向けた啓発の機会とさせていただいたところです。具体的には消費者フェアをイメージしたものになっています。

　次に、ホームページの検索ワードということで、こちらも、検索していただいたときに、上位に出てくるというのが非常にわかりやすいというところではありますので、どのような形でホームページを更新していくのがいいのかというところは、引き続き検討しながら進めていきたいと思っています。

　最後に、食品ロス削減への取組で、飲食店での食べ残しの持ち帰り等の活動についてなのですが、こちらは、全国的にも、それから、大阪府としても、食品ロス削減の推進計画も策定し、できる限り食品ロスの削減を推進しているところです。そういう意味で、食べ残しの持ち帰り等についても、今後、推進されていくとは認識しています。

　ただ、衛生部局としては、やはり食中毒のリスク等も鑑みまして、基本としては飲食店で食べきっていただくと、食べきりの促進というのを基本にしつつ、それでも食べ残しというのがどうしても出てくるかと思いますので、やむを得ないなかで、自己責任で食べ残しの持ち帰りをされる場合は、少しでも食中毒のリスクが下がるように、事業者、消費者への啓発を進めていきたいと考えています。以上です。

○小田会長　それでは、林委員、いかがでしょうか。

○事務局　林委員はマイクの調子が悪いようで、「特に質問はございません」というコメントがこちらのほうにきております。

○小田会長　そうですか。わかりました。それでは、一応一巡させてもらったのですが、まだちょっと言い残しているとか、ほかの委員の先生方の発言をお聞きして、「これはやはり言わないといけないな」というようなのがありましたら、対面でもウェブでも手を挙げていただいたらいいのですけれど。よろしいですか。どうでしょうか。

それでは、一応皆さまからご意見をもらったということで、今日の皆さま方からのご意見、いろいろありがとうございました。

それで、いろいろ重要なご指摘もあったわけで、特に小崎委員からのご指摘の文言の修正も含めて、事務局のほうで検討してもらいたいと思います。

あと、外国人の問題とか、万博に向けた問題とかで協会との連携をどうしていくのか、あるいは食の安定供給、食の安全安心には食の安定供給もあるのではないかということで、それもなかなか難しい問題で、若干そういうことも念頭には入れてと。

それから、ずっと議論しているというなかで、今年、急に情勢が大きく変化したので、なかなか全部ここに入れるのはちょっと無理だと思うのですね。

状況も見ていかなくてはならないし、来年どうなるかまだわからないので、確かに農業生産は非常に厳しい状況になると思います、間違いなく。

それから、輸入も含めて、今までのように安価な食料を市場に供給できるかどうか、これも非常に怪しくなっているとは思いますけれども。これは、次年度以降の問題として考えてもらったらどうかと思います。

あとは、情報発信は、やはり当然広く府民の皆さんにというのはよくわかるのですが、限られた力しか、予算もないわけですから、効率的に普及できるターゲットを絞り込んでやっていくということも非常に重要ですので、その辺も含めて、事務局のほうで検討していただきたいと思います。

ということで、今日いただいた委員の皆さまからのご意見については、パブリックコメントの募集に向けて、若干修正、追記させてもらって、これについては事務局のほうにお任せいただきたいと思います。

ということで、議事（１）については、これで終了とさせていただきたいと思います。

それでは、議事（２）「その他」について、何かございますでしょうか。事務局のほう、どうですか。

○事務局　事務局から、先ほどもお伝えしましたが、大阪府食の安全安心顕彰制度に関する連絡事項をお伝えします。

　　この度、１１月２４日に、委員の皆さまにメールで顕彰制度の推薦の依頼をさせていただいたところです。

　　今回、２年ぶりの顕彰ということになります。事業者、消費者の方々で、積極的に食の安全安心に取り組まれている方がいらっしゃいましたら、ぜひご推薦いただきますようにお願いいたします。

　　また、推薦基準や推薦調書等の必要書類などでご不明な点がございましたら、事務局へお問い合わせいただければと思います。以上です。

○小田会長　ありがとうございます。推薦のほう、委員の先生方、よろしくお願い申し上げます。

それでは、今日の議事についてはこれで終わりですが、皆さまから何かご指摘等ございますでしょうか。なければ本日の審議は以上とさせていただきたいと思います。よろしいでしょうか。どうもありがとうございました。

それでは、事務局にお返しします。

○事務局　小田会長、ありがとうございました。それでは、協議会を閉会するにあたり、大阪府健康医療部生活衛生室の室長の大武より一言ごあいさつ申し上げます。

○事務局　生活衛生室長の大武でございます。本日は、小田会長、本当にありがとうございました。

　　また、委員の先生方にも、ご多忙にも関わらずご出席賜りまして、誠にありがとうございました。

　　本日の議論を通じまして、私自身も、食の安全を確保するためには、日々の衛生管理、これの大事さというのを非常に認識したところでございます。

　　そして、それに加えまして、今日、非常に感じたのは、社会の変化、これを食というのは非常に影響されていくのかというのも非常に感じたところでございます。情報化の進展とか、食ロス削減に伴う対応、あるいは万博も含めたグローバル化、さらにはウクライナ問題、あるいはおそらく円安もそうだと思うのですが、これに伴う貿易、それによって食糧供給の問題、こうした社会の変化というのを、食の安全というのは非常に影響を受ける、あるいはもしかしたら一番先に影響を受けてくる、そういう分野なのかなと感じたところでございます。

　　そういう意味では、私どもも、日々の行政の取組、これに安住するのではなく、社会の動きに常にアンテナを張っておかなければならないのかということも、また実感したところでございます。

　こうしたことを十分に踏まえ、大阪府としても、今後、食の安全安心を確保できるように取り組んでまいりたいと考えております。

　　それに際しましては、委員の先生方に、また引き続きご指導、ご鞭撻いただく部分も大いにあろうかと思います。その際は、ぜひともよろしくお願いしたいと考えております。本日は、本当にありがとうございました。

○事務局　以上をもちまして、「第２７回大阪府食の安全安心推進協議会」を閉会いたします。本日は、長時間にわたりまして、貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。

（終了）