第10回情報発信評価検証部会（概要）

日時：平成29年1月31日（火）午前10時から12時

場所：ホテルプリムローズ大阪　2階　羽衣の間

出席委員：音田部会長、上野委員、大谷委員、菊井委員、惣宇利委員、中村委員、林委員

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

皆さんおはようございます。定刻となりましたので、ただいまより「大阪府食の安全安心推進協議会第１０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、ご出席をいただきまして、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）**

　皆さんおはようございます。音田部会長はじめ、各委員の皆さま方におかれましては、何かとご多用のところ、またお寒い中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、委員の皆さま方には府の食品衛生行政をはじめ、府政各般にわたりまして、ご理解、ご協力を賜っておりますことをこの場をお借りしまして厚く御礼を申し上げます。

　さて、本日の部会でございますが、平成２８年の１年間大阪府で発信いたしました食に関する情報につきまして、内容または提供方法などについてご意見をいただき、また、いただいたご意見を分かりやすい情報提供につなげていきたいと考えておりますので、よろしくお願いしたいと思います。

　また、第２期食の安全安心推進計画は、次年度が５年目の最終年度になります。５年間の集大成でございます。また、次につなげていくための１年でもございますので、委員の皆さま方には積極的なご意見をいただければと思っております。

　食の安全安心の確保につきましては、消費者、食品関連事業者及び行政の３者の信頼関係が最も重要だと思っております。その信頼関係をしっかり確保するためには、やはり行政の情報発信が大きな役割を担っているのではないかと思っております。本部会の役割の重要性というのは、大変重いものだととらまえておりますので、本日限られた時間ではございますが、委員の皆さま方におかれましては活発なご意見を賜りますよう、よろしくお願いしたいと思います。本日は、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）**

　　（資料確認・略）

本日、仲谷委員は所要のためご欠席でございます。なお、平川委員はまだ来られておりません。

　それでは、以降の進行は、音田部会長にお願い申し上げます。

**音田部会長**

　それでは、皆さん改めましておはようございます。この部会は、先ほど齋藤課長からお話がありましたように、大阪府が配信している食に関する情報が適切であるかどうかを評価、検討するという会議でございます。今日は、昨年の１月から１２月まで１年間の大阪府の情報の収集、発信の状況についてお伺いして、それについてのご意見をお伺いしたいと思っております。なお、この会議は全て公開でございますので、事務局の方で議事録を作成して、ホームページの方で、ご掲示いただくようにお願いしたいと思います。

　それでは、早速議事に入りたいと思いますが、まず議事の１「大阪府の食に関する情報発信について」、資料の説明を事務局からお願いできますか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　資料１の「大阪府の食に関する情報収集について」をご覧ください。

　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２８年は計４４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届出、ご相談でした。残り２１件につきましては、メールマガジンの登録方法など食の安全安心には直接関わらないようなお問い合せでした。

　２３件の内訳が下の食の安全安心に関する内容の表です。届出事項としまして、例えば、無許可で営業している飲食店なのではないか、食事をした後体調が悪くなったのだが食中毒ではないか、などの届出が１０件。相談事項としまして、食の安全性に対する不安や、食品表示、自主回収の方法に関するご相談、また許認可の手続きなどについてのご相談が１３件寄せられました。関係機関へ連絡するとともに、情報提供者への回答を個別に実施しました。

　寄せられたご相談の中で、『魚によるヒスタミン食中毒を防ぐ方法について』のお問い合せがあり、こちらにつきましては、府ホームページのお問い合わせ一覧「食に関するＦＡＱ」に追加しました。

　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おそれのある食品の届出件数として、平成２８年は１月から１１月までで１，１９４件ありました。昨年同時期の件数が１，１２８件でしたので、昨年に比べてやや多くなっています。

　内訳は下記の円グラフのとおりです。買った物を食べておなかが痛くなった、飲食店で食事をした後体調が悪くなった等の有症事例が３１％、昆虫や毛髪等の異物混入に対する届出が全体の２５％と多くなっています。そのほかは記載のとおりです。

　裏面をご覧ください。３としまして「食品表示法に関する情報」を記載しています。

　食品表示法に係る組織体制につきましては、下の＊１のとおり、これまで環境農林水産部の流通対策室、健康医療部健康づくり課及び食の安全推進課が行っていた食品表示法に関する業務を一元化し、食品表示法の所管を今年度より当課へ集約しました。相談窓口につきましては、これまでの保健所に加え、総合窓口としまして、今年度４月に食の安全推進課に食品表示グループを設置しました。

　また下の＊２のとおり、大阪府には平成１５年度から「大阪府食品表示ウォッチャー兼推進員」制度を設けており、こちらにつきましても、今年度から当課が所管することになりました。

　平成２８年度は２００名の食品表示ウォッチャー兼推進員を委嘱し、平成２８年７月１日から食品の表示状況とモニタリング及び普及啓発活動を行っています。

　大阪府では、その食品表示ウォッチャー兼推進員からスーパー等での食品販売店での食品の表示状況の報告を受け、不適切な表示が報告された食品販売店については、適正化について指導、啓発を行っています。

　平成２８年７月から９月までの報告件数は２，６２７件、うち不適正表示の報告件数は２３２件でした。

　それでは資料２の「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ということで、メールマガジンを配信するに当たり、庁内関係課だけでなく、国の機関や他市からの情報も広く収集し、食の情報を下の６つのカテゴリーに分類し、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。また、メールマガジンの登録者を増やすために、イベント会場等で直接事業者や消費者にＰＲするとともに、業界新聞なども活用し、メールマガジンの周知に努めました。

　下の表はそれぞれのカテゴリーごとの情報発信回数の内訳です。平成２８年の６つのカテゴリーでの合計配信回数は３０７回でした。一番下の試行版のメールマガジンを追加すると合計３１３回発信しました。

　一番上の「食に関する緊急情報」として、貝毒の検査結果に関する情報、食中毒の発生及び注意喚起情報、食品衛生法違反情報、また健康食品に関する注意喚起情報などもこちらの緊急情報で配信しています。

　下の段にいきまして、「食品の放射性物質関連情報」ですが、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２８年で１８件配信しました。配信回数は昨年までと比べて半数以下となっています。検査で検出されることはほとんどなくなり、うち１４件が解除に関する情報でした。

　新たな出荷制限については、野生のフキノトウや野生のキノコなどでした。

　下の段の「食品等の自主回収情報」については、情報が入った時間帯等によっては情報をまとめてメールマガジンで配信することもあるため、内訳合計数１４１件と配信回数が合いませんが、自主回収情報としては１０５回配信しています。

　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、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「法改正や通知等の事業者向け情報」については、事業者向けのセミナー等の情報などを積極的に配信しています。中にはこのメールマガジンの配信直後から申し込みが殺到し、わずか２日で締め切りました、というようなお声もお聞きしています。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、昨年夏にカテゴリー名を「その他のお知らせ」から変更し、大阪版食の安全安心認証制度における認証施設の紹介だけでなく、食に関する豆知識情報として、委員の皆さまからご提供いただきました情報や庁内関係室課からの情報を配信しています。

　一番下は試行版として昨年１０月から配信している期間限定の事業者向けの情報となります。後ほど詳しくご報告します。

　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２８年１２月末のメールマガジンの登録件数は昨年より約８００件増え、６，８２５件となりました。

　年間の新規登録者数につきましては、１，００１件あったものの、そのうち約２００件につきましては、配信停止手続きやメール不達等により減少したものとなります。

　右は登録区分の円グラフとなります。メールマガジンを登録いただいている方のほぼ６割の方が事業者の方、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、昨年と同じ割合となっております。

　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割の方に登録いただいており、また次いで、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、９割の方が緊急情報、次いでイベント情報、自主回収情報を多く選択していただいています。

　事業者の方は、やはり事業者向け情報を多く選択していただいており、緊急情報、自主回収情報、イベント情報の順に選択していただいています。

　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。２　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ぐらいの方に見ていただけているかについて載せています。

　セッション数、ページビュー数をそれぞれ記載しています。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ような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回と計上されています。また、ページビュー数というのは動作に関係なくページが閲覧された回数となっています。

　食の安全推進課の欄には、今回新たに自主回収情報の閲覧数を資料に追加しました。メールマガジンからリンクする形で配信することも多いことからかなりの閲覧数となっています。

　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。

　流通対策室につきましては、これまで大阪府Ｅマーク食品についての情報を記載していましたが、平成２７年１２月で認証を終了し、大阪産（もん）名品に切り替えて事業を推進していることから、今回大阪産（もん）名品の閲覧数を資料に追加しています。

　こちらの閲覧数の表につきましては、ある特定のページに対する閲覧数となっており、事業の一覧を掲載した目次のようなページなどは低い数値となっています。実際は「食　啓発」などの文字検索による目次を通らない閲覧がほとんどだと思いますので、こちらの閲覧数の考え方につきましては、次年度に向け、一定整理し、実態に合わせた形で修正していけたらと思っております。

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

　下の表は「大阪府に報告のあった自主回収情報件数」の表です。府に報告があった情報の件数を一覧にまとめています。

　「大阪府」と「他府県」ということで表を分けていますが、「大阪府」と書いてある分については大阪府食の安全安心推進条例に基づいて報告があった件数ということになります。

　平成２８年の「大阪府」の５２件のうち公表対象外となっている８件につきましては、府内で製造をしているが、府内での販売がなかった等の理由だったため、条例対象外であったものです。なおこちらについては、その食品が流通している関係自治体への情報提供という形で対応しています。

　他府県から報告を受けた情報につきましては府で一定の精査をし、情報の発信をしています。

　下の※で書いておりますが、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のないものや、ネット販売等により回収したい商品の販売先が全て判明しているもの、府の区域内に流通していないことや府民に販売され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が、大阪版食の安全安心認証制度の認証マークである「大阪育ちのこころちゃん」から取った「こころちゃん通信」で条例に基づく制度の紹介や食中毒の注意喚起情報など計４回掲載しました。

　５の法・条例違反に関する情報として、食中毒発生に伴い、施設に対し行政処分を行った事例や、食品等の違反に伴い行政処分等の措置を講じた事例について、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３２件ありました。そのうち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２１件、報道機関への資料提供を行ったものが６件でした。残り１１件につきましては、施設が断定できなかったものや自然毒による発生等になります。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４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、食品表示法に基づく指示・公表・命令を行ったものは、平成２８年はありませんでした。大阪府ふぐ販売営業等の規制に伴う条例に基づき、営業の停止処分を行ったものは１件でした。

　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は、食中毒予防の啓発のため、食中毒予防啓発ポスターを作成しました。今年度は『再確認　「つもり」と「はず」は事故のもと』ということで、前に貼ってあるポスターになります。また今年度は食の安全安心顕彰制度を多くの人に知ってもらえるよう顕彰制度のポスターも作成しました。

　食の安全安心メールマガジンや大阪版食の安全安心認証制度のチラシにつきましても、できるだけ多くの方に知っていただけるようイベント会場等で昨年に引き続き配布しています。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」や「低栄養を予防するための食生活のポイント」など食育の推進に関するさまざまなリーフレットや「野菜バリバリ朝食モリモリ」などのクリアファイルなども作成し配布しています。

　流通対策室では、大阪産（もん）大集合や大阪産（もん）名品に関するポスターやチラシを作成し、直売所やイベント会場等で配布しています。また今年は、英語版の大阪産（もん）パンフレットを作成し、香港を含むイベント会場等で配布しています。

　裏面資料６ページの『食品衛生いろはの「い」』の配信例につきましては、この後スライドでご報告させていただきます。

　資料につきましては以上です。引き続きスライドで「情報提供に関する新しい取組の紹介」をさせていただきたいと思いますので、部会長におかれましては、席のご移動をお願いします。

　「情報提供に関する新しい取組紹介」としまして、まず最初に「メールマガジンを活用した情報発信」についてご報告させていただきます。

　事業者を対象にメールマガジンのカテゴリーを追加し、試行版として、『食品衛生いろはの「い」』を配信しました。食品を製造する工場などではパートの従業員の方も多く働いておられますが、人の入れ替わりも多く、必要な衛生知識をお持ちでない方もおられることから、従業員に対する衛生教育が事業者の方にとっての課題の１つとなっています。

　そこで、大阪府では試行的に身近なツールであるメールを活用して、食品衛生の基礎を分かりやすく解説し、メールマガジンで配信することにしました。空き時間等いつでも好きなときに取り組め、「手軽で簡単」という利点があります。

　こちらは勧誘チラシです。試行版ということで、現在約２００名の方にご登録いただいております。

　こちらが配信プログラムです。配信回数としては、１０月から１月までの月２回の計８回。

整理、整頓などの５Ｓ活動、食中毒予防３原則に関する内容を配信しました。先ほどご報告しました資料２の最終ページに参考としまして、第３回目に配信しました【整頓】につきまして、配信例として記載しています。

　本格実施に向けたスケジュールとしまして、現在試行版の配信を終え、購読者向けのアンケートを実施しています。アンケート内容を検証し、改善した上で、平成２９年度中の本格実施を目指しております。こちらのアンケート結果等につきましては、次回の部会でご報告させていただきたいと思っております。

　また消費者の方に対するメールマガジン登録への魅力アップのために、カテゴリー名をこれまでの「その他のお知らせ情報」から「知っトク！食の情報」に変更しました。消費者向けのイベントである８月１９日の食育フェスタの開催に合わせてカテゴリー名を変更しました。こちらのカテゴリー名につきましては、昨年こちらの部会で委員の皆さまからいただきましたご意見を参考にさせていただきました。

　食育フェスタや消費者フェアなど消費者の方が多く集まるイベント会場で直接ＰＲしたことにより、『知っトク！食の情報』の選択率が２１％増加しました。また昨年同時期と比較して、２倍以上の方に新規で登録していただくことができました。

　２　ポスターやパネルを活用した情報発信としまして、大阪府食の安全安心顕彰制度を広く府民の方に知ってもらえるよう、府内各市町村の消費生活センターや保健所等関係機関にポスターを配布しました。また、大阪版食の安全安心認証制度の周知につきましては、これまでも主に事業者向けイベント会場等で事業者に対しては、積極的にＰＲしてきましたが、今年度は特に消費者の方に認証マークである「こころちゃん」をまず知ってもらおうということで、小さいお子さん向けに「こころちゃんを作ってみよう」という遊びコーナーを設け、マグネットシートで遊んでもらいながら、いろいろな「こころちゃん」をつくってもらいました。コーナーには保護者向けに認証制度のパネルを展示し、認証制度と認証マークをＰＲしました。

　こちらが認証制度のパネルです。

　３　パネルを用いた最新情報の提供としまして、事業者向けイベント会場等で最新情報のパネルを作成し、掲示しました。こちらは『HACCPの義務化に関するパネル』ですが、ほかにも食品表示等に関するパネルも作成しました。

　また消費者向けイベントでは、鶏肉の生食による食中毒が多く発生していることから、このようなパネルを作成し、啓発を行いました。

　新たに取り組んだリスクコミュニケーション事業としまして、内閣府食品安全委員会と大阪府の共催で、学校教育関係者との「食品の安全性に関する意見交換会」を開催しました。こちらは「栄養教諭や養護教諭などの学校教育関係者」と対象を絞り実施した大阪府で初めての取組です。児童や保護者から質問を受ける立場にある学校の先生を対象に食品の安全性に関する正しい知識を普及し、その理解を深めることは次世代を担う若い世代やその保護者への波及効果が期待できます。

　国の食の安全を守る仕組みや検疫所の輸入食品の安全性確保への取組、また行政の取組を知っていただいた後、「食の安全について不安に思うこと」などについてグループに分かれて意見を出し合い、出された意見を元に意見交換を行いました。

　事後アンケートでは「今日の話を学校現場でも活かせていきたい」「また参加したい」等の声が寄せられました。

　以上今年度新たに取り組んだ情報提供に関する事項につきまして報告させていただきました。後ほどまたスライドにて「府内保健所での取組」について、報告させていただきたいと思います。

**音田部会長**

　ありがとうございました。ただいま資料１に基づいて事務局から説明をいただきましたが、これまでのことについて何かご意見なりご質問はございませんか。

　メールマガジンの購読件数が増えていますよね。特別何かＰＲとかはされたんですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　今回イベントでのPRに特に力を入れました。イベント会場で実施したアンケートの内容をメールマガジンの登録につながるような内容になるよう工夫しました。やはり、ただチラシを配るというよりは、直接お一人お一人に対してお声掛けをする方が、登録率が非常に高いですので、今回増えた理由としては、やはりイベントでの勧誘が一番大きかったと思います。また、これまでの「その他お知らせ情報」というカテゴリー名では勧誘しづらかったのですが、「知っトク！食の情報」に変更したことで、こんな情報がありますよというアピールがしやすくなったり、勧誘につながったと思われます。

**音田部会長**

　「その他お知らせ情報」については、昨年のこの部会でいろいろ皆さんからご意見をいただいて、「その他お知らせ情報」では分かりにくいという声があったのですが、おトクと言われると、ついつい申し込みたくなるかもしれませんね。それ以外には何かございませんか。

**林委員**

　メールフォームによるお問い合わせですが、平成２８年で４４件と昨年より増えてはいるんですが、安全安心に関する届出内容が１０件にとどまるというのは、とても少ないと思うんですね。保健所に寄せられた情報がたくさんあることに対して、少ないと感じます。メールフォームで情報を集めるのはハードルが高いのかなと思うのですが、どうしたらそのような情報が集まるようになるのかなというのをお答え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）**

　保健所にもメールで情報は寄せられたりはしていますが、詳しい内容を聞き取らないとお答えできないというケースが多くて、結局電話でお伺いするといったことが起きています。メールはいつでも送れるという手軽さはありますが、調査に活かしていくとか、きちんとした対応をするという意味では、あまりふさわしい手法ではないのかなと思っています。大阪府としてメールフォームをどんどんアピールしていくというよりは、直接お話をしながら回答をしていく方が、より府民の方には納得いただける情報を与えられるのかなというふうには感じております。

**音田部会長**

　はい。

**大谷委員**

　資料２の食品等の自主回収情報の中で、表示不備のアレルギー・期限・保存方法について、４２件とありますが、具体的にどういった食品が多かったのですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　最近ですが、お菓子のラムネに小麦が混入する事例が相次いでいまして、消費者庁のホームページでも、大阪府のホームページとリンクを貼って公表いただいています。

　期限については、やはり誤表示ということで、実際こう表示すべきだったところを間違えて１年先に打ってしまったという単純ミスのケースがよく見られます。

　保存方法については、例えば冷凍しないといけないものを冷蔵の表示をしてしまったというような例が見られました。

**大谷委員**

　それは自主回収ということで、ウォッチャーをされている方が気付かれたというよりも、業者側が自主的に報告されたということですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　大阪府の条例で、自主回収を行っている事業者は報告をする義務がありますので、これはそれに基づいた報告義務に乗っ取って報告されたものです。

**大谷委員**

　もう１点いいですか。これは別に本質的なことではないですが、次回作成するときに注意して欲しいなと思うのは、このメールマガジンのリーフレットのイラストです。食卓のお魚の向きやお皿の並べ方。そういうことがきっちり一つ一つが食育につながっていくことだと思うんですね。だから、こういうデザインをされる方は、食育の面からも少し注意してつくられた方がい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）**

　ありがとうございます。今のお話は目からうろこです。次回リーフレットを作成する際には、そのあたりのことも考慮して作成したいと思います。貴重なご意見ありがとうございます。

**大谷委員**

　お箸もちょっと裏返しになっているような雰囲気を受けるので、そういう細かいところも気を付けていただいて、次回作っ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）**

　わかりました。より気を付けて作成したいと思います。

**音田部会長**

　大谷先生、例えばこのリーフレットだと具体的にはどこが問題ですか。

**大谷委員**

　普通は左手にご飯、右におつゆ、右上に主菜が来て、左上に第１副菜が来て、そのちょっと下に第２副菜が来るんですね。そういう意味で、サラダとおやつも載せてあったり、魚の置いている場所が気になったり、それから魚の切り身の位置が。こっちから見るとこれでいいように思うんですが、食べる方向から見ると逆のような感じがするし、お箸も何となく裏返し的な印象を受けます。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　こちらでリーフレットの案を作らせていただいて、大谷先生に見ていただくのが一番確実かなと思いますので、もしよろしければご相談させてください。

**音田部会長**

　そうですね。これも食の一つの教育になりますもんね。ありがとうございます。

　先ほど説明していただいた中で、学校の先生に対する意見交換会を実施されたということですが、その情報を受けた先生が学校でどういう形で授業等に取り入れたりされていくか、というのは分かりますでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　今回行ったアンケートでは、満足度や理解度、また自由記入欄で思ったことを自由に書いていただいたんですが、その中で、学校の教育の場で活かしたいというご意見はあったのですが、実はアンケート欄にこの今回の意見交換会を受けて、具体的に教育の場でどのように活かしていきたいかと聞く欄を設けてなかったのです。できれば次年度も同じような意見交換会を開催しようと考えておりますので、そこでは先ほどご意見いただいたように、どのように還元し、波及させていただけるかを聞く欄を設けて、実際の波及効果についても検証していただければと考えております。

**音田部会長**

　消費者教育の面ではいかがですか、惣宇利先生。

**惣宇利委員**

　消費者教育について、ちょっと思い付くまましゃべりますと、起源的には福田元総理大臣が、国で消費者教育が大切だと言ったのが始まりです。

日本の市場経済というのは、どちらかというと物づくりが中心で、省庁で言えば通産省、現在の経済産業省が中心の下でやってきたんだけれども、物を利用する側、消費者側の目線に立った市場経済にシフトしていくべきではないかということで、いろいろな紆余曲折があった上で、今現在では消費者教育をもっとやりましょうということになりました。

　実際問題として、都道府県はそれをきっちりやらないといけません。そして、市町村もやろうとしています。今日は豊中市の方も来ておられると思うんですが、豊中市は消費者教育を積極的にやっておられます。教育については、普通は文部科学省です。だけど、消費者問題については消費者庁です。地方公共団体の立場では、教育委員会と消費生活センターとかが対応することになります。

　そうすると、学校教育の場とした場合に、家庭科の授業が対象になるのかもしれませんが、家庭科だけでいいのだろうかという問題があります。教育には、教育委員会と消費生活センターだけじゃなくて、ほかもいろいろ関わっています。

今回もその例だと思うんですけれども、子どもたちが月曜から金曜日まで、国語、算数、社会、理科と英語を中心にやるのは、従来型の、私流に言えば試験対応型の文部科学省中心のものです。

　しかし、もし消費者教育ということになりますと、クレジットカードの使い方はどうするかとか、パソコンとかスマホの使い方はどうするかとかいうような、いわば人間教育のようなものも大切、また食の安全・安心も大切だろうということになりますと、子どもたちの教育の時間帯の中にどれだけ取り込むかという調整が必要になるわけです。おそらく、常識的に考えて、日曜日も入れたって足りないくらいです。子どもさんに詰め込みたい情報量って大変です。その調整を国では消費者庁が中心になって省庁間の調整をやっていますが、それと同じことを大阪府や府下４３市町村でするとなると、どこの課でするべきか等調整が難しいです。

消費者教育１つを例に取ると、ほとんどの中学校や高等学校では、家庭科の授業が対象になるわけです。ただ、家庭科の先生は消費者教育のための教育を受けておられていないケースが結構多いので、家庭科の時間を提供しますけれども、教材と教える人は別途来てもらわないと困ります、ということになることもあります。

　子どもたちにどういう体系で、どのように教育していくかということが今基本的に問われている局面かなと思います。いずれにしてもいくら急いでも急ぎ足りないという状況にあるということは事実だと思います。以上です。

**音田部会長**

　今後の課題として、活かしていただきたいと思います。

　それでは、引き続き情報発信につきまして、説明いただけますでしょうか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　それでは、スライドを用いまして保健所での情報提供の取組について、具体的な事例をいくつかご報告いたします。

　保健所では、府民の健康保護を目的に、日々府民・事業者と対面しながら、最前線で食品の安全性を守る仕事を行っています。

例えば、食品を原因とする健康被害が発生した場合には、被害の拡大防止、再発防止を図るため、迅速に調査、指導、営業停止処分などを行っています。

　一方で、健康被害が起きてからの事後対応ではなく、未然防止の観点から食品事業者の監視指導や食中毒などの予防啓発を行っています。

今回は、特に食中毒予防啓発にスポットをあて、ご説明いたします。

　事例紹介に先立ち、まず、啓発事業の考え方についてご説明します。啓発事業を行う上で、啓発したい対象に、いかに効果的、効率的に情報を伝えることができるか、が重要なポイントとなります。

消費者については、年齢や地域特性に応じた啓発を、事業者については飲食店なのか、それとも食品工場なのか、小規模か、大規模かなど、業態や規模に応じた啓発を行っています。さらに、各自治体や、食品業界団体などと連携することで、啓発にかかる費用や、労力を省き、効率化を図っています。

　先ほどのスライドで、消費者啓発の考え方として、年齢に応じた啓発を行っていると説明しましたが、各年代の特徴を踏まえた啓発の考え方について説明します。

　幼児期をご覧ください。幼児期は、抵抗力が弱いため、食中毒にかかりやすく、重症化しやすいハイリスク集団に入ります。このようなハイリスク集団に対する食中毒予防対策は、重点的に行う必要があります。その対策の一環として、幼児の保護者に対し、啓発を行っています。

　同じく、保育園児や小学生も、抵抗力が弱いため、ハイリスク集団にあたります。加えて食育の観点からも正しい食習慣を身につける時期であり、この年代に対する啓発も重要であると考えています。啓発内容は、子どもが理解しやすく、興味を引くよう、簡潔で親しみやすいものを心がけ、同時に子どもを通じて家庭へも情報提供を行っています。

　一方、高校生、大学生に対しては、より知識や理解を深める内容にする必要があります。このように各年代の特徴に応じ、適切な啓発媒体を選択し、伝える内容を工夫することで、効果的な情報提供を行うように努めています。

　ここで、平成２８年に発生した大阪府内の食中毒の状況について説明します。１年間で９４件発生し、その半数以上がカンピロバクターという食中毒菌によるものでした。カンピロバクター食中毒菌の主な原因は、鶏肉の刺身や、鶏タタキといった生や加熱不十分な鶏肉料理です。食中毒予防啓発の中でも、特にカンピロバクター食中毒への啓発を重点的に行い、消費者に対し、鶏肉を生で食べることの危険性について周知徹底する必要があります。

　ここから、府保健所が行っている食中毒予防啓発事業の一例について、使用する啓発媒体ごとに整理して、説明させていただきます。

まず、ポスター、リーフレットを用いた啓発について、３つの視点に分類して、説明します。

　１つめは、各年代の特徴を踏まえた予防啓発について。これは、市の保健センターとコラボして行っている乳幼児の保護者向け啓発事業です。市の保健センターを通じて乳幼児健診に来る保護者にリーフレットを配布しています。子どもはハイリスクであること、お肉の生食で事故が多発していること、お肉の食中毒予防のポイントなどを伝えています。

　次に、教育委員会と連携し、小学校を通じて小学１年生にリーフレットを配布している事例です。子どもの興味を引くために、クイズを用いてお肉の食中毒を予防する方法や、正しい手洗い方法について啓発しています。

　先ほどのリーフレットの裏面です。スライドの右側をご覧ください。子どもを通じて家庭への啓発を行うため、保護者あてにお肉の食中毒予防について情報提供を行っています。

　続いて、高校生、大学生に配布しているリーフレットです。この年代については、仲間同士で食事に行き、鶏刺しや鶏タタキを食べ、カンピロバクター食中毒にかかる事例が多く発生しています。従って、重点的に啓発する必要がある年代と考えています。

　リーフレットに、「新鮮だから大丈夫でしょ」「お店で食べたら安心でしょ」と書いてあるように、発症者の多くが、このような誤解をしています。

リーフレットでは誤解に対する解説を行い、学生の知識や理解を深める内容となっています。

　医療機関や保健センターには、子どもとその保護者、老人、病気を抱えた方などのハイリスク集団が多く来られます。そこで、こうした施設にポスターの掲示を依頼しました。ポスターには「こんにちは。カンピロバクターです。」、「鶏肉を食べるときは、私のことも思い出してください。」と記載しています。府民の興味を引き、記憶に残るように斬新なデザインを用いました。

　府域の各保健所には、例えば大規模なイベントが開催される、自然が多い、海がある、などといった地域特性があります。次に、地域特性に応じた啓発についてご紹介します。

　こちらは、だんじり祭りでの啓発です。だんじり祭りでは、普段、食品の営業をしていない一般の府民が炊出しで大量の料理をつくります。慣れない大量調理を行うことで、大規模食中毒を引き起こす危険性があります。そこで、自分たちできちんと衛生管理が行われているかを点検できるように、「手指に傷のある人・手荒れの人が調理に従事していませんか？」など、点検項目を記載した自主点検リストを配布しています。

　平成２８年には、例えばスイセンの葉をニラと間違えて食べ、食中毒になるなど、有毒植物を誤って食べることによる事故が全国的に多発しました。死亡事例も発生しています。家庭菜園や山菜取りで誤って有毒植物を採取し、家庭で食べたというケースが多く見られました。

　そこで、市民農園が盛んな地域を管轄する保健所では、市民農園や種苗店、量販店などで、有毒植物の誤食を防ぐポスター掲示やリーフレットの配布を行いました。

　有毒植物の中でも、特に毒キノコについては、死亡事故につながる危険性があることから、重点的に啓発する必要があります。自然の多い地域の保健所では、道の駅やハイキングコース、キャンプ場などで、ポスター掲示やリーフレットの配布を行っています。

　３つめは、最新情報の提供です。多くの保健所でロビー展示を行っています。来所する府民に、啓発する必要性が高いホットなテーマを選定し、情報提供を行いました。

　次は、食品衛生講習会についてご紹介します。保健所などでは、消費者・事業者を対象に、年間約１万８，０００人に対し、講習会を行っています。

これは、事業者団体と連携して実施した、植物アレルギーの講習会です。

　平成２４年１２月に東京で学校給食の食物アレルギーによる死亡事故が発生し、社会問題となりました。給食や弁当調製施設では、食物アレルギーに対応した食事の調理が求められます。こうした施設を対象として、アレルギーを専門とする医師を講師に招き、講習を行いました。

　これは、学童保育所に通う小学生を対象に行った食の安全教室です。焼肉模型を用いた焼肉教室や、手洗いの歌を使った手洗い実習を行い、さらに子どもを通じて家庭へも情報提供を行いました。

　続きまして、イベントでの啓発活動です。市町村が主催する健康祭りや事業者が主催するイベントには、多数の府民が集まります。保健所では、イベントを、効率的に情報提供を行うことができる機会ととらえ、積極的に参画しています。

　健康まつりでの啓発風景です。お肉等の食中毒予防に関するクイズラリーと手洗い実験を行いました。

このイベントは、お肉の食文化や生命の貴さ、地域交流を目的に毎年開催されています。

　生きた牛を解体し、枝肉にすると畜場では、食肉衛生検査所の職員が、牛を１頭１頭検査しています。会場に、食肉衛生検査所のブースを設置し、と畜検査の情報提供やお肉による食中毒の予防啓発を行いました。

　これまで紹介した媒体以外にもさまざまな媒体を活用し、啓発を行っています。

　府内保健所が独自に開設した情報発信用Webサイト「Health Talk」についてご紹介します。現在、若い世代が情報を入手するのは、新聞などの紙媒体やテレビではなく、インターネットです。健康に興味を持たない若い世代向けに健康に関する情報を広く発信するツールとして開設しました。

　これは、１月のトップページです。冬場に行う食中毒予防啓発キャンペーンの情報が掲載されています。写真やカラーのイラストを多用し、若者の興味を引くデザインになるよう工夫を凝らしています。

　これは、スーパーに協力を求めて店内放送を使って啓発した事例です。食品の買い物から保管、調理時の注意点や、お肉の生食による食中毒の予防啓発を行いました。保健所管内の２４店舗で１万回以上放送され、多くの府民に情報を届けることができました。

　最後のスライドです。地域に密着したコミュニティー放送局によるラジオ放送での啓発事業についてご紹介します。消費者団体のコーナーで、保健所職員がゲストとして、冬場に流行するノロウイルス食中毒の予防方法についてお話ししました。

　このように、保健所ではさまざまな啓発媒体の活用、伝える内容の工夫、行政や事業者、消費者との連携により、効果的かつ効率的な情報提供に努めています。

　以上で報告を終わります。

ただいま、府保健所の取組例について、ご報告いたしましたが、委員の皆さまにはお気付きの点やご意見、新たにこんな媒体を活用してはどうかといったご提案がございましたら、ぜひよろしくお願いいたします。

**音田部会長**

　ありがとうございました。保健所によるこのような取組とかは、あまりこれまで詳しくお聞きしていなかったので、大変興味深く皆さんも聞いていただいたと思います。また、媒体もチラシだけではなくて、インターネットとか放送とかいろんなものがあって、なるほどなと思いながら私も感心して見ていたのですが、何かありませんか。

**惣宇利委員**

　参考になるか分かりませんが、今食肉もインターネットで買っている人が結構多いのです。だから、インターネットで買うときの注意点を、啓発する必要があるんじゃないかなと思っています。

　例えば、食肉についていいますと、公正競争規約というのがありまして、公正競争規約では、ネットカタログ販売の広告表示はこうしないといけないと。例えば肉でいきますと、商品名、１番目、それから原産地、内容量、販売金額、肉質等級、加工業態等を書かないといけないわけですね。それをきっちり書いていなくて、ただ安いからいいなと思って飛びついても、全然駄目だった場合もあります。だから、これはきっちり書かないといけないというルールはあるんですね。（１）食肉の種類及び部位（２）原産地（３）内容量

　食肉の場合はきっちりルールがありますが、私は魚と野菜、果物については知りませんけれども、これらには公正競争規約はまだつくられておりません。肉についてはあります。そして、インターネット上の取引についても、カタログ販売の場合は、特にブロックで買う場合、この方が魅力ですよと言っていることもあります。

　しかし、思った物が来なかったということもあります。そういう問題をどうするかということも、これからの課題になっているんじゃないかなということが気になります。以上です。

**音田部会長**

　ありがとうございます。ほかにご意見とか。菊井委員。

**菊井委員**

　私のところのグループでも、食の安全・安心ということで、地元で取れた農産物は地元で消費しましょうということで、農業祭とか農業まつりを大きく開催しているのですが、そのようなイベントを盛り上げるために、例えば餅つきなどもしたりしています。

　イベントでの啓発活動という話が出たのですが、餅つきに関しては保健所での規制がかかりつつあるというお話もちょっと耳にしたので、その辺の話をお聞きしたいです。

また、先ほどスイセンの葉をニラと間違えて食べて、食中毒になったという話があったのですが、私としては生産者と消費者をつないで家庭菜園をどんどん広めていこうという中で、そのような報道はイメージが悪いなという気がしました。

　冒頭、齋藤課長も生産者と消費者は信頼関係だと言われました。私もまさしくそうだと思っています。

先ほどの資料２の「ホームページの情報提供」のところを見たら、食の安全安心の取組、大阪版食の安全安心認証制度、それからなにわの伝統野菜、直売所の紹介、エコ農産物の認証とか、いろいろありますが、前年よりは減っていますが大きな数なので、それは課長が言われたように生産者と消費者の信頼関係は、だいぶ増してきたのではないかと思うのですが、その辺の解釈は間違ってないのかということを一度お聞きしたいです。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　生産者と消費者の信頼関係というのは、確実に増していると思います。大阪府で毎年おおさかＱネットというアンケートで府民の意識調査を行っているんですが、そこで食品の安全性に対する不安と安心の傾向を見ています。それから見ますと、安心に感じている人の数が過去最高になっており、不安に感じている人の数というのが、２割前後と少なくなっています。

　不安が大きい年ですと、７割以上の方が不安に感じているという結果が出ていましたが、これが非常に下がっております。消費者、事業者、行政の３者が協力関係を結べて初めて不安というのは解消されると思っております。事業者の方も自主回収情報も含めて積極的にいろんな情報を府民に対して公表しており、こうした取組からも信頼関係というのは構築されてきているんじゃないかと感じています。

　市民農園の関係ですが、市民農園に参加される方というのは、事業者ではなくてご自分で食べる方々になります。ニラとスイセンの間違い事例で多いのが、お庭にスイセンもニラも植えていて一緒に取ってしまって、間違って食べてしまうというケースが多いです。ニラはにおいがしますのでにおいで見分けることができるのですが、見た目ではほぼまったく分からないぐらい似ています。保健所でも、消費者の方々を対象にこういう事故が起こるのでしっかり見分けてくださいねというような啓発は、今年、特に積極的にさせていただきました。

**菊井委員**

　もう１ついいですか。

**音田部会長**

　はい。

**菊井委員**

　そしたら、ニラとスイセンは別の問題として、それならば保育園児等の子ども向けに、じゃがいも堀りやたまねぎ掘りなどの体験農業に連れて行ってもらって、そこでこのような間違いもチェックしましょうね、というような教育をするなど、少しピントを変えて欲しいなと思ったんです。家庭菜園のイメージが悪くなるような気がしたのです。

　私の立場から言うと、スイセンとニラを間違うというのはちょっとおかしいと感じるんですが。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　実は過去１０年間の有毒植物による食中毒の発生状況で、スイセンについては１４９名の患者さんが出ています。論外だと思われるかも知れませんが、現状としてはそのような状況です。

　農業をされている方にしたら、あり得ないとおっしゃるのはよく分かります。間違うことはないと思うんですが、一般の方の中には、ほとんど野菜に触れることがない方も多く、現実的には見分けがつかない方が結構おられるのが現状となっております。

**上野委員**

　いいですか。

**音田部会長**

　上野委員。

**上野委員**

　２つ意見があります。先ほど話があった、府民の食の安全ということに関して７割ぐらい不安なときがあったというお話がありましたが、おそらくそれは３．１１の後の放射能の不安のときに異常に増えたという数字だと思うので、７割というのは異常値であるというふうに考えてお話は聞かせてもらいました。うちの会社にも、かなり減ってはいますが、どこかの企業で自主回収があったり、何か問題があったりするとマスコミなどの影響を受けて、消費者の皆さんの気持ちが大きく変わります。このようなときに会社がしっかりしないといけないというのは、肝に銘じてはいるのですが、そのようなときに、例えばメールマガジンなどでタイムリーに正しい情報を発信していただけたら助かるな、と思います。

おそらく、そのようなときには保健所への申し出もすごく増えていると思うので、公的機関も大変な時かと思うんですけれども、メールマガジンを読んでいる方は意識も高いと思うので、正しいことをより詳しく発信していただきたいと思います。

　あともう１つ、質問ですが、先ほどのスライドで、いろいろな消費者教育をしていますよ、啓発をしていますよというのをしていただいた中で、年配の方に対しての啓発はどのように取り組んでいらっしゃるのでしょうか。年配の方の中には、古い間違った知識をお持ちの方もおられるかと思うのですが、どう啓発されていくのかということを少しお聞きしたいと思います。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　まず、後からの質問についてお答えさせていただきます。年配の方というのは結構お時間がありますし、情報収集に熱心ですので、保健所が食品衛生講習会などを開催した場合は、ほぼほぼ年配の方で埋まります。シンポジウムなどのイベントも年配の方で埋まっていきますので、年配の方への啓発というのは保健所としては、割としやすいと感じています。

　例えば、老人会や自治会などに保健所が呼ばれて講習会をすることも多いのですが、来られる層というのは年配の方です。ですので、来られない層である若い世代に対する啓発の方が課題として感じています。

　先ほど不安と安心の傾向の件で、放射性物質のときに異常に上がったのではないかというお話だったんですが、そうではなくて平成１５年から府民の意識調査というのを始めています。この平成１５年というのが、平成１３年にＢＳＥが発生しまして、平成１２年が雪印の食中毒事件。大阪でも、かなりいろいろな事故が続いたり、全国的にも食品の不安が高まったということで、その辺のぐらいがピークで、７割を超える不安の方がおられまして、平成２２年に初めて不安と安心の傾向が大阪で反転しました。そして、反転してからは、ずっと不安と安心の傾向は、安心の方が上回っています。

　ですので、放射性物質のときも、橋下知事の時代なんですが、大阪では一斉に野菜の、八百屋さんの点検に回って、非常に素早い対応をしたということで、府民さんの不安というのはほとんど上がっていません。

　おっしゃられるように、社会情勢を受けて府民さんの不安というのは、かなり左右されます。最近上がったというのは、某ファーストフード店で、いろいろ混入が問題になって、その後続々と異物混入事例がＳＮＳで拡散したりとか、あの時期にちょっと上がりましたが、またぐっと減少傾向でありますので、いったん逆転した傾向というのは、今維持できている状況です。この状況が続いているというのは、食の安全安心推進条例ができて、推進計画ができて、事業者さん、行政、府民の方々の信頼関係が構築されてきたことによって、もう反転しないぐらいまで定着してきたんじゃないかというふうに考えております。以上です。

**林委員**

はい

**音田部会長**

林委員。

**林委員**

　先ほどの啓発についてですが、一緒にご飯を食べにいくと、若い子たちは全然無関心です。私は、ＢＳＥとか雪印とかの事件もやっていますので、ものすごく関心があるので、牛肉が食べられない、豚肉が食べられない。本当に食べられない物だらけなんですが、彼らは生で平気で食べるんですね。危なくない、というふうに考えているんです。そういう人たちに、どういうふうに生で食べるのは危ないよと言って伝えていったらいいのかというのがすごく大事だと思うんです。

　ただ、あまりこれを言い過ぎると、営業の問題もあるので、難しいところもあるのかなと思うんですけれども、さっきのカンピロバクターのポスターも控えめな感じがしたんですけれども、いかがですか。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　実は、あのポスターの元を作ったのは厚生労働省で、今年それを大阪府バージョンにつくり変えたものです。今まで、やはり行政サイドとしても風評被害の問題がありますので、かなり表現には慎重にするようにしていましたが、飲食店で出されたからといって安全ではないですよ、という踏み込んだ表現を用いました。

　国もこのように一歩踏み出したということで、われわれも新鮮だから安全ではないですよというのは、今までもずっと言ってきたんですが、お店で出されたから安心と思われている勘違いも多いので、そこまで踏み込んだ啓発を行っています。

　高校生とか大学生に向けて、危険性をアピールする上で、ある保健所では、若い男の子が苦しんでいる姿を映したポスターに、カンピロバクターの食中毒でこんなに苦しくなるんですよという、ちょっと衝撃を与えるようなポスターを作成しました。相手により危険があるということを伝えるという意味でどんな手法を用いたらいいかというのは保健所も日々課題に感じながらやっていますので、より踏み込んで危険性を伝えていくということは、今後も取り組んでいきたいと思っています。

**音田部会長**

　よろしいですか。

**中村委員**

　先ほどの資料１のところの食品の表示ウォッチャーのところなんですが、この件数が７月から９月の３カ月の間で報告件数が２,６２７件。うち不適性な表示の報告が２３２件ということで、このウォッチャーの方の活動というのは、毎月活動されていて、その報告書が上がっている状況なのかということと、不適正のところについては、法と条例に関してつながった事例があるのかということと、先ほどありました例えばこのウォッチャーの方にお店で生食を出されているところの点検をしてもらうとか、そのような活動につなげることができないのかなと聞いていて思ったのですが、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）**

　食品表示グループ西岡から回答させていただきます。まず、食品表示ウォッチャーの活動範囲ですが、これは大阪府内全域に２００名委嘱させていただいております。日々の買い物の中で店頭にあります生鮮食品を中心に、産地表示をされているか、名称があるかというのを見ていただいております。

　消費者の方でございますので、事業者の方に何かを言うというのは、やはりリスクもありますし、なかなか踏み込んで行うというのは難しいことがございますので、あくまでも消費者が買い物をしている中で発見できるものの情報に限らせていただいております。今はその中で、そういう産地の欠落があるとか、名称の欠落があるという部分を中心に報告いただいております。

　大阪府への報告は、３カ月の活動をまとめて報告していただいておりますので、今回報告させていただいたのは第１期の報告ということで、７月、８月、９月の活動の実績をご報告していただいております。

　日々の買い物の中でということになりますので、だいたい一人の方が行かれるスーパーというのは３つ、４つぐらいだと思いますけれども、その中で適正な表示でしたよというのも含めてご報告していただいている中で、一部店頭のポップと並んでいる商品が違っていましたとか、外国産の物であれば、ニュージーランドとかというのをNＺという記号で表記されていて、国名表示がなかったとか、そういうものを細かく報告していただいております。

　そういう間違った表示をされている部分がありましたら、これは職員が現場を確認しまして、適正な表示になるよう指導しております。

　そういう関係性のものですから、食品表示ウォッチャーの方は匿名で活動をされておりますし、事業者に直接働きかけるような活動はできませんけれども、消費者の方が日ごろ生活の中で何か報告できるようなことがあれば、今後も情報収集ということでご協力いただけるように、これから検討していきたいとは思っております。ありがとうございます。

**音田部会長**

　ほかに何かご意見、ご質問ですか。先ほど保健所のところで、ホームページを使って・・・という報告がありましたね。私は、あれは本当に面白い試みだと思うんですが、そのホームページを若者に見てもらうために、じゃあそこに行くまでにどういう。ほっといて見てくださいといっても、なかなか難しいなと思うし、どのようなＰＲとか、あとうまく導入していくような方法とかはないのかなと思ったんですが、大谷先生は学生さんに接していらっしゃって、どうなんでしょう。

**大谷委員**

　私たちが講演に行ってもそうなんですが、結構年配の方は情報収集に熱心なんですが、やっぱり一番知ってほしい若いお母さん方というのが一番難しくて、私たちは熱心な方しか接することができないんですね。でも、学校の先生とか、保育所の先生方というのは、全ての保護者の方に接する機会があるので、その方たちをどう啓発していくかというのは大きいかなというのは、常々思っています。

　難しいんですが、子ども向けにすると親も付いてくるので、そういう機会に親御さんに啓発ができればと思います。

　先ほど焼き肉に関する啓発の報告をされていたんですが、たぶんご家庭ではハンバーグが一番危ない気がするんです。肉は割と薄いですから、焼けば火が通るんですが、そういうときに中心温度を測る温度計って簡単なのがありますよね。割と安いと思うんですが、こういうものがありますよ、みたいなことも併せてやるといいのにな、と思いながら見ていました。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　確かにハンバーグの事故は、Ｏ１５７の食中毒の危険性が結構ありますので、食中毒の予防講習会でも、割とハンバーグを取り上げてお話しすることが多いんです。でも、こちらがお伝えしているのは、中心温度を測るというのではなくて、肉汁で見てくださいということと、あと必ずふたをして焼いてくださいということで、その辺のミンチ肉の危険性の啓発というのは行わせていただいています。

**大谷委員**

　具体的にぴゅっと刺せば、すぐ温度が出てくるんですね。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　そうですね。

**大谷委員**

　そういうのをご存じない方は結構おられると思うので、そんなに高い物じゃないので、またそういう情報も併せて提供されるといいかなと思って。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　おそらく、どこのスーパーでも結構気軽に買えて、１,０００円前後で売っていますので、講習会などの機会でこういう物がありますよというご紹介を、また保健所でもしていくようにさせてもらいます。

　先ほど学校の先生方を活用されてはというご意見をいただいたんですが、確かに今回のHealth Talkも大学向けにもチラシであったり、名刺サイズのカードを配って、ぜひ読んでくださいということはやっているんですが、いくら配っても、配って読むだけでぽいって終わってしまうので、それであれば、今、大谷委員がおっしゃったように学校の先生にもうちょっと熱意を持って伝えて、ぜひ学生をもっと引っ張ってくださいということで、積極的なＰＲをしていく必要があるのかなと思いました。どうもありがとうございます。

**音田部会長**

　ほかに何かありますか。

**林委員**

　いいですか。

**音田部会長**

　はい。

**林委員**

　ホームページで素晴らしいのがあったということなので、それにリンクできるようにそういう若い方たちがよく見るホームページにリンクが貼れるような形をつくっていただけたらと思って。そういうのは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）**

　若者が見るところにリンクを貼るように依頼をかけるということですね。それはまだ手をつけていなかったので、そのような方法も検討していきたいと思います。ありがとうございます。

　また、先ほど菊井委員からご質問がありました餅つきの規制の関係をご説明していませんでしたので、ご説明をさせていただきます。餅つきについては、臨時出店届といって、営業ではなくてイベントで地域交流を目的にされるということですので、保健所としては禁止するものではありません。ただ、ノロウイルスという食中毒が起こりやすいということで、指導をさせていただいています。指導の中では、手をしっかり洗ってくださいとか、あとは健康管理に気を付けてくださいというのに加えて、やはりノロウイルスは加熱をすれば死にますので、ぜんざいやお雑煮などできるだけ加熱をして提供してください、というような指導をさせていただいています。

　一部、関東の方で餅つきを保健所が禁止しているという情報がありましたが、大阪府につきましてはそういったことは行っていません。

　新聞報道を受けて、保健所にも改めて、餅つきについては禁止をするものではなく、あくまで指導であり、より安全に食べられるようにどうしたらいいか、というのを詳しく説明してくださいということで、食の安全推進課からも、情報提供を行っています。より安全に、ということから言えば、やはり餅つきをしてそのままきなこ餅とかあんころ餅で出すのではなくて、ぜんざいやお雑煮にまで持っていかれた方がより安全だとは思います。そういう話をさせていただいています。

**大谷委員**

　すみません。今ちょっと思い出したんですが、小学校の食育なんかの家庭科の授業を見ていましても、今は食中毒の関係で生鮮食料品は一切扱えないんですよね。だから、お肉とか魚を使った調理実習というのをやっていないんです。みんなハムとか、加工品を使わないといけないんです。上手に生鮮食品を使いながら正しく扱う方法というのを教えることもすごく大事なので、危険回避で全部排除していくのではなく、正しく扱えるような知識を付けてあげるという視点をぜひ教育委員会に取り入れてほしいと思っています。

**事務局（大阪府健康医療部食の安全推進課）**

　高校の文化祭での模擬店をされる場合、保健所に届け出を出されるんですが、その中で学校の先生が、危ないから生肉を扱わないとおっしゃられることもあります。

　ハムとかに切り替えるのではなく、生肉を使った上で、衛生的な手洗いや調理器具の使い分け等を指導してはいかがですかとお話しさせていただくこともあります。

**事務局（教育庁保健体育課）**

　学習指導要領で、小学校では生の魚や肉は扱わないこととされています。中学校では、魚や肉を扱うことが示されています。調理に際しては、小・中学校とも、安全で衛生的な調理用具や食器の取り扱いについて指導しています。

**大谷委員**

　総合学習とかはどうですか。少し自由度は高いでしょうか。

**事務局（教育庁保健体育課）**

　高学年から家庭科が始まり、その中で基礎的なところから学習するので、低・中学年が調理をすることについては、大変慎重に取り扱っていかなくてはならないと思っております。調理をまったくしないわけではないですが、補助の教員が入るなど、最新の注意を払って行っております。

**大谷委員**

　なかなか教育現場というのはハードルが高いですが、例えば福井県小浜市には、御食国（みけつくに）若狭おばま食文化館というところがございます。この文化館では、地域の幼稚園児を対象に５歳までにアジの３枚おろしやイワシの手開きを学習することになっています。ちゃんと学ぶということが大事だと思うので、どこかでそのようなことをしていただけるとありがたいなと思います。

**音田部会長**

　ほかには何かありますか。

　それでは、いろいろご意見が出ましたが、そろそろ議事２のその他に移りたいと思います。事務局からは特にその他としては議題がないということですが、委員の皆さまから、何かこの機会にぜひ言ってみたいということがありましたら、ぜひ話していただきたいと思いますが、いかがでしょうか。特にございませんか。

　若い人向けのインターネットを活用した情報発信など、学校でもいろいろ検討をいただけるといいんですが。また委員の皆さまの方でもいろいろ考えていただいて、次の協議会等でお話を聞かせていただけたらと思っております。

　では、本日皆さまからいただきましたご意見を踏まえて、これからも大阪府の方で積極的に情報発信等の取組をしていただきたいと思います。

　なお、本日皆さんからいただきました評価検証をしていただきました内容は、３月に開催されます食の安全安心推進協議会で、私の方から報告させていただきたいと思います。それでは、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）**

　音田部会長、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つなげてまいります。委員の皆さまならびに音田部会長には、ご多忙にもかかわらず、本部会にご出席を賜りまして、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。