

令和8年度大阪府食の安全安心推進協議会（第32回）

日時：令和8年7月28日（火）午後2時～午後4時

場所：大阪赤十字会館3階 301会議室

○事務局 定刻になりましたので、ただ今から、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。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生活衛生室食の安全推進課の長谷川でございます。よろしくお願いします。協議会の開催にあたりまして、大阪府健康医療部長の西野からご挨拶申し上げます。

○事務局 大阪府健康医療部長の西野でございます。令和8年度大阪府食の安全安心推進協議会の開催にあたりまして、一言ご挨拶させていただきます。委員の皆様には、本日は大変お忙しい中、また、大変暑い中、ご出席賜りまして、誠にありがとうございます。日頃より大阪府の食に関する衛生行政にご理解とご協力賜わりまして、この場を借りて厚く御礼申し上げたいと思います。

また、昨年開催し、もう1年が経過した大阪・関西万博につきましては、結果として2,900万人を超えるような多くの方々にご来場いただきました。また、会場では世界各地の様々な食が提供されまして、来場の皆様に安心安全に楽しんでいただけたと考えております。これもひとえに、食品事業者の皆様と関係者の皆様のご尽力の賜物と、重ねてお礼申し上げます。

大阪府におきましても、万博の開催期間中ですが、会場内に「会場衛生監視センター」を設置いたしました。大阪市を中心に、会場内の食品関係施設の監視指導、食中毒の発生防止等に取り組んできたところでございまして、大きな事故もなく、万博を終えることができました。こちらにつきましても、お礼を申し上げたいと思います。

食の安全安心につきましては、府民の日々の暮らしに直接関わる大事なものでございます。食品事業者様も日頃から衛生管理にご配慮いただいているところでございますが、残念ではございますが、本年3月には、大規模食中毒の事案も発生しているところでございます。大阪府としては、引き続き啓発指導、定期調査などに基づきまして、HACCPに沿った衛生管理について、円滑に進むような取組を考えております。

本日は、令和7年度の進捗の状況の確認をいただくことを中心にご審議をお願いしたいと考えております。委員の皆様には、それぞれの立場から、忌憚のないご意見を賜りますようお願い申し上げます。簡単ですが、開会のご挨拶とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局 それでは、進めてまいります。まず、このたび委員の交替が3名ありましたのでご紹介いたします。新川委員は本日所用で欠席となります。それから、本日参加されている松枝委員及び宮崎委員です。

まず、松枝 千世（まつえだ ちよ）様は、大阪商工会議所の藤田委員が人事異動に伴い、委員を辞任されましたので、新たに同会議所の松枝 千世様が、本協議会委員にご就任いただいております。松枝委員、一言ご挨拶をお願いします。

○松枝委員 大阪商工会議所の松枝と申します。食料部会を担当しておりますので、よろしくをお願いします。

○事務局 続きまして、近畿百貨店協会の名越委員におかれましては、同協会の事務局の変更に伴い、委員を辞任され、新たに同協会の宮崎 洋通（みやざき ひろみち）様が、本協議会委員にご就任いただいております。宮崎委員、一言ご挨拶をお願いします。

○宮崎委員 近畿百貨店協会より、この委員を拝命しました宮崎 洋通と申します。普段は、大丸心斎橋店の食品衛生担当をしております。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○事務局 ありがとうございます。よろしくお願い申し上げます。本日の会議の定足数について、所用のため植村委員、小崎委員、河合委員、新川委員、吉田委員がご欠席ですが、委員総数16名のうち、出席委員11名で、過半数となっており、協議会規則第5条第2項により開催に必要な定足数を満たしておりますので、ご報告申し上げます。

また、本会議は公開しており、開催後、議事録を作成し、府のホームページなどで公表させていただきます。

なお、本日はオブザーバーとして、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、東大阪市の皆様にご出席いただいております。

本日の会議はペーパーレスで開催しますので、お手元のタブレットにて資料をご参照ください。該当するファイルを選択いただくとそのファイルが開いて、縦にスワイプするとページを進めることができます。本日タブレットに格納している資料を確認のため申し上げます。

- ・本日の「次第（P1）」及び「配席図（P2）」、「委員名簿（P3）」
- ・資料1 大阪府食の安全安心推進協議会の開催状況及び開催予定（P4）
- ・資料2 第4期大阪府食の安全安心推進計画の進捗状況（P5～38）
- ・資料3 令和8年度の取組（P39）
- ・資料4 EXP0 2025 大阪・関西万博での取組（P40～41）

以上でございます。不足等ございましたら、おっしゃっていただければと思います。大丈夫でしょうか。それでは、議事に入らせていただきます。以降の進行は本協議会の小田会長にお願い申し上げます。

○小田会長 それでは、議事の進行をさせていただきます。まず、議事（1）大阪府食の安全安心推進協議会の令和7年度開催状況及び令和8年度開催予定について検証したいと思います。事務局からご説明をお願いします。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。よろしくお願い申し上げます。それでは、大阪府食の安全安心推進協議会の令和7年度の開催状況及び令和8年度の開催予定についてご説明します。

4ページの資料1をご覧ください。まず、令和7年度の協議会及び部会の開催状況です。協議会につきましては、昨年9月12日に開催しました。議事として、会長の選出、会長代理及び部会委員の指名を行うとともに、大阪府食の安全安心推進協議会の令和6年度開催状況及び令和7年度開催予定、第4期大阪府食の安全安心推進計画の主な進捗状況に

についてご説明し、委員の皆様からご意見をいただきました。

次に、事業者あり方検討部会を12月22日に開催しました。議事は、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であり、審査は非公開で実施しました。その結果、記載の4事業者が大阪府知事賞を受賞されました。

また、情報発信評価検証部会を本年3月9日に開催しました。大阪府における食の安全安心に関する情報発信の令和7年度実施状況についてご説明するとともに、各種情報発信の取組をご紹介します、委員の皆様からご意見をいただきました。

なお、資料には記載してありませんが、大阪版食の安全安心認証制度認証機関審査部会については、新たな認証機関の申請がなかったため、開催実績はありませんでした。

続いて、令和8年度の開催予定についてです。協議会は、本日開催しているところです。事業者あり方検討部会については本年12月又は来年1月頃、情報発信評価検証部会については来年2月又は3月頃の開催を予定しています。また、大阪版食の安全安心認証制度認証機関審査部会については、新たな認証機関の申請があった場合に開催する予定です。議事（1）の説明は以上です。よろしくお願いします。

○小田会長 ありがとうございます。ただ今、事務局から大阪府食の安全安心推進協議会の令和7年度の開催状況と令和8年度の開催状況についてご報告を賜りました。委員の皆様、何かご質問・ご意見ございませんでしょうか。いかがでしょうか。それでは、議事（1）に関しましては、以上とさせていただきます。

次に議事（2）に移りたいと思います。議事（2）第4期大阪府食の安全安心推進計画の主な進捗状況についてです。これについて事務局からご説明をお願いします。

○事務局 食の安全推進食品安全グループの後藤です。引き続きよろしくお願いします。それでは、5ページからの資料2をご覧ください。第4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。

次に、6ページをご覧ください。こちらは第4期大阪府食の安全安心推進計画の概要であり、計画全体の内容をまとめたものです。計画期間は令和5年度から令和9年度までとなっており、来年度は次期計画の策定に向けた検討を進めることとしております。

続いて、計画に位置付ける各取組の進捗状況についてご説明します。7ページをご覧ください。8ページと併せて、第4期大阪府食の安全安心推進計画において数値目標を設定している主な14施策の実績をまとめています。表には、計画における府の取組、目標指標、基準値、令和5年度から令和7年度までの実績、最終目標及び令和7年度の実績評価を記載しています。

昨年度の協議会では、数値目標を設定している取組を中心にご説明しましたが、今年度は9ページ以降に、推進計画に位置付けるすべての個別取組事業の令和7年度実績を記載しています。本日は時間の都合もございますので、数値目標を設定している取組を中心にご説明させていただきます。

それでは9ページをご覧ください。ここからは、「施策の柱1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保」に関する取組についてご説明します。なお、資料中で色付けしている取組は、計画において数値目標を設定している取組です。本日は、これらの取組

を中心に、昨年度の実績をご説明いたします。

まず、「項目②畜産物の安全対策」に係る畜産農家に対する監視指導及び「項目③養殖生産安全対策」に係る養殖場に対する監視指導については、府内の対象施設全てに対して監視指導を実施することとしています。また、「項目④大阪府食品衛生監視指導計画に基づく食品関係営業施設の監視指導」については、監視施設数の目標を100%達成することとしております。これらの取組につきましては、昨年度はいずれも計画どおり実施しており、今年度においても引き続き実施していきます。

次に10ページをご覧ください。まず初めに、資料の一部に誤記がございましたので訂正させていただきます。「項目⑨養殖魚の水産用医薬品に係る調査」の右端の取組状況欄において、「医薬品残留検査実勢kい」となっておりますが、正しくは「医薬品残留検査実績」でございます。申し訳ありませんが、よろしくお願いします。

数値目標を設定している取組である「項目⑩大阪府食品衛生監視指導計画に基づく食品等の試験検査」についてです。本取組では、検査実施予定数の100%達成を目標としています。昨年度は、計画どおり試験検査を実施し、検査実績100%を達成しました。なお、試験検査の結果、生食用ほたて及び生食用かきの成分規格違反並びにえだ豆の残留農薬基準違反の事案があり、必要な対応を実施しました。引き続き、計画的な試験検査を実施し、食品の安全性確保に努めてまいります。

次に11ページをご覧ください。数値目標を設定している取組である「項目⑬無承認無許可医薬品（いわゆる健康食品）に係る医薬品成分検査」についてです。本取組では、いわゆる健康食品の買上検査を15検体以上実施することを目標としています。昨年度も、強壮効果やダイエット効果を標榜する健康食品15検体をインターネット等で買上げ、検査を実施し、目標を達成しました。検査に関しましては地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所に依頼し、いずれの製品からも医薬品成分は検出されませんでした。

次に、「項目⑭食品表示関係法令に基づく適正表示の推進」に係る巡回点検店舗における表示状況です。目標値は概ね正しく表示されている店舗を90%としています。昨年度の実績は92%と目標を達成しています。不適正表示が確認された約8%の事業者につきましては、零細・小規模な販売店や外国人向け販売店などが中心でした。主な内容は、制度への理解不足による表示事項の記載漏れや表示方法の不備であり、これらにつきましては、現場で口頭指導を行い、改善を促しています。また、大阪府外の管轄自治体による指導が必要な事案につきましては、当該自治体に情報提供を行うなど、連携して対応しています。

次に12ページですが、数値目標を設定している取組はありませんので、13ページをご覧ください。「項目⑰食品表示制度の普及推進」についてです。本取組では、食品表示学習会の開催数を15回、参加者の理解度を95%とすることを目標としております。昨年度の実績は、学習会の開催数が18回、理解度が98.5%となり、いずれも目標を達成しました。具体的な取組としては、消費者向けに「食品表示まなびぷらす」の実施や各種啓発イベントの参加、啓発動画の作成などを行いました。また、事業者向けには、「事業者向け食品表示研修会」を実施しました。

次に14ページをご覧ください。食品表示まなびぶらすについてご紹介します。こちらは、消費者の方を対象に、食品表示について学んでいただく消費者教育プログラムです。参加者には、受講後に普段の買い物などを通じて気づいたことを報告していただいております。昨年度は、8月に5回開催しました。内容としては、主に「生鮮食品と加工食品の表示の基本ルール」や「賞味期限と消費期限の違い」について解説しました。今年度も、9月に開催を予定しております。

次に15ページをご覧ください。令和7年度は、賞味期限と消費期限の違いについて学べる小学生向けクイズ動画を作成しました。動画は初級編・中級編・上級編の3種類で、現在、大阪府食の安全推進課YouTubeチャンネル等で公開しています。それでは、上級編の動画を上映しますので、スクリーンをご覧ください。

○【動画再生】（音声のみ記載）

「食品表示学びクイズ 期限表示編」

「期限表示は全ての食品に表示しなければならない」

解説「期限表示は一部の食品に省略が認められています」

○事務局 引き続き、食品表示制度の普及推進に努めていきます。次に、17ページから19ページの「施策の柱2 健康被害の未然防止や拡大防止」についてですが、数値目標を設定している取組がありませんので、20ページまで進ませていただきます。

「施策の柱3 情報提供の充実」です。ここは重点施策である食の安全安心の情報発信の推進の取組があります。まず、「項目⑦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」についてです。こちらの事業では、メールマガジン登録者数15,000名を目標としております。昨年度末時点の登録者数は10,002名となり、大台となる10,000名を突破しましたが、目標値にはまだ達していない状況です。

左下はメールマガジンの配信例です。健康食品から医薬品成分が検出された事例について、消費者への注意喚起として配信したものです。また、メールマガジンに加え、大阪府公式Xにおいても月2回程度、食の安全・安心に関する情報発信を行っています。右下は投稿例で、有毒植物の誤食防止について消費者向けに注意喚起を行ったものです。

さらに、昨年7月からは食の安全推進課公式LINEの運用を開始し、食の安全・安心に関する情報を月2回以上配信しています。中央下は配信例で、バーベキューにおける食中毒予防や毒キノコに関する注意喚起を行ったものです。今後も、メールマガジン、LINE及び大阪府公式Xを効果的に活用しながら、食の安全・安心に関する情報発信に取り組んでまいります。

また、食の安全・安心関連ページのアクセス数については、目標の120万PVに対し、昨年度は約30万PVとなりました。これは、令和6年6月の大阪府ホームページ管理システムの仕様変更に伴い、ページビュー数のカウント方法が変更されたことによるものです。具体的には、電子ファイルへのアクセスが集計対象外となったため、実績値が従来より低く算出されることとなりました。こうした状況を踏まえ、次期計画では実態に即した目標値の

設定を行う予定です。

次に21ページをご覧ください。「項目⑧広報誌やリーフレット等の紙媒体による情報発信」については、広報誌や広告等への掲載回数及び配布部数を数値目標として設定しています。昨年度の実績は、掲載回数が105回、配布部数が215万部となり、いずれも目標を上回る結果となりました。

また、昨年度も食中毒予防啓発ポスターを作成し、注意喚起に取り組みました。スライドに掲載しているポスターのうち、左は毒キノコによる食中毒、中央はふぐの素人調理による食中毒をテーマとしたものです。本府食品衛生広域監視センターにおいて、毎年度デザインを工夫しながら啓発を実施しております。今後も、様々な媒体を活用しながら、食の安全・安心に関する情報発信に取り組んでいきます。

次に22ページをご覧ください。「項目⑨外国人に対応した啓発媒体による情報発信」についてです。昨年度は、カンピロバクター食中毒に関する啓発ポスターについて、英語版を作成しました。また、「食中毒を防ぐには」と題した食品衛生講習会テキストについても、多言語化を進めました。中央下と右下に掲載しているものは、それぞれタイ語版及びベトナム語版のテキストです。外国人観光客や外国人就業者の増加を踏まえ、今後も外国人の方々に分かりやすく情報をお届けできるよう、多言語による啓発媒体の作成・充実に取り組んでいきます。

次に23ページをご覧ください。「項目⑩行政、企業等の主催するイベントやキャンペーンでの情報発信」についてです。昨年度も、大阪府消費者フェアやFOOD STYLE JAPAN 2026 <関西>で食の安全安心に関する情報提供や普及啓発を行いました。こうしたイベントは、多くの消費者や食品事業者に直接情報を届けることができる貴重な機会であることから、今年度も引き続き参加し、食の安全・安心に関する情報発信に取り組んでいきます。

次に24ページをご覧ください。「項目⑪食に関する社会の動向を踏まえた情報提供」についてです。昨年度は、食中毒事件数の多いカンピロバクターをテーマとしたクイズ動画を作成し、YouTubeで公開しました。今から動画を流しますので、スクリーンをご覧ください。

○【動画再生】（音声のみ記載）

「全国的に多発しているカンピロバクター食中毒について、正しい知識を学びましょう」

「カンピロバクター食中毒の原因になりやすいのは、次のうちどれでしょう」

「正解は、鶏肉」

「では、食中毒を防ぐため正しいのは、次のうちどれでしょう」

「正解は、鶏肉はしっかり加熱して食べる」

「詳細は大阪府ホームページへ」

○事務局 以上となります。今年度も、啓発動画等を含めながら食品衛生の観点から必要な情報提供に努めていきます。

次に26ページは、数値目標を設定している取組がありませんので、27ページに進ませて

いただきます。「項目③⑥食の安全に関するリスクコミュニケーションの推進」についてです。数値目標は、意見交換会や講習会等への府民の参加者数4,000名としておりますが、昨年度の実績は3,821名となり、目標を下回る結果となりました。引き続き、消費者向けの啓発活動を積極的に実施し、参加者の確保に努めていきます。

昨年度の主な取組としては、カンピロバクター食中毒をテーマとした「食の安全安心シンポジウム」を開催しました。今年度についても同時期に開催を予定しており、現在テーマを検討しているところです。その他、府立支援学校における手洗い教室や、企業と連携した学習会などを開催し、食の安全に関する理解促進に取り組んでいます。

また、昨年度には、イオンリテール株式会社様及び大阪府生活協同組合連合会様等と連携し、4施設で学習会を実施しています。今後も、様々な事業者と連携しながら、食の安全に関するリスクコミュニケーションの推進に取り組んでいきます。

次の28ページをご覧ください。こちらはイオンリテール株式会社様と連携し、実施した学習会の様子です。各種講義、手洗い実習、食品売場やバックヤードの見学、クイズ大会の様子です。

次に29ページをご覧ください。こちらは、大阪府生活協同組合連合会様及び大阪いずみ市民生活協同組合様と連携した学習会です。コープ・ラボ たべる*たいせつミュージアムで実施しました。各種講義、手洗い実習、ミュージアムの見学、クイズ大会の様子です。4施設4日間で昨年度は74名の方に参加いただきました。

次の30ページをご覧ください。こちらは、今年度の学習会のチラシです。今年度も、イオンリテール株式会社様等と連携し、全4回にわたる学習会を開催します。初回は7月23日に既に開催し、明日29日にも開催を予定しています。さらに今年度は、大阪府広報担当副知事「もずやん」にも参加いただき、これまで以上に魅力あふれる学習会を展開します。

次に31ページをご覧ください。「項目③⑧府民ニーズの把握」について、消費者フェア等のイベントにおいてアンケートをとり、府民ニーズの把握等に努めています。

次に32ページをご覧ください。最後の「施策の柱4 事業者の自主的な取組の促進」についてです。「項目③⑨大阪府農薬管理指導士の育成・研修の開催」については、農薬管理指導士認定者数を目標としています。昨年度時点で目標を上回る実績となっており、引き続き育成、研修に取り組んでいきます。

項目の④⑩から④⑫、次の33ページに数値目標を設定している取組はありませんので、34ページをご覧ください。「項目④⑩HACCPに沿った衛生管理の取組支援」については、食品等事業者向け食品衛生講習会等への参加者数を指標として取組を推進しています。事業者の衛生管理能力の向上とHACCPの普及・定着を目指し、各種食品衛生講習会やセミナーを開催し、参加者数は目標の8,000名を上回る9,280名の実績となっております。

さらに、「項目④⑪食品衛生に関する知識習得の支援」の取組として、令和6年度に公開したHACCP自主点検サイトの活用促進を図るため、昨年度には紹介活用動画を制作し、大阪府食の安全推進課YouTube等に公開しました。今から動画を流しますので、前方のスクリーンをご覧ください。

○【動画再生】（音声のみ記載）

「2021年6月からHACCPに沿った衛生管理に取り組む必要があります。でも、ちゃんとできている？どこに気をつければいいの？」

「そんな事業者の方に、大阪府ではHACCP自主点検サイトを公開中、今すぐチェック！」

○事務局 引き続き、食品等事業者の自主的な衛生管理のさらなる定着とレベルアップに繋がるよう、HACCPに沿った衛生管理の取組を支援していきます。

次に36ページをご覧ください。「項目④大阪版食の安全安心認証制度の推進」についてです。認証施設数については、目標800施設に対し、昨年度末時点における認証取得施設数は534施設となっております。また、累計認証施設数は810施設となり、これまで多くの事業者が本制度をご活用いただいております。

さらに、制度の認知度向上と利用者の利便性向上を目的として、令和6年度には認証制度の公表ページを大幅にリニューアルし、認証施設の情報をより分かりやすく、より見やすく発信できるよう改善しています。加えて、認証施設マップを新たに作成し、府民が認証施設を直感的かつ容易に検索できる環境を整備しました。

本認証制度は、食品等事業者による自主的かつ継続的な衛生管理の取組を後押しするものであり、事業者の衛生管理水準の向上に繋がるものであり、今後も、本制度を活用していただきたいと考えています。

次に37ページをご覧ください。今年度は、食品等事業者が自ら行う衛生管理の取組について、第三者認証を取得する事業者に対し、取得する際に要する費用の一部を補助する事業を実施しております。申請期間は、令和9年3月1日までとしており、認証を取得した施設に対し、1施設当たり1万円の補助をします。現在も申請を受け付けておりますので、委員の皆様におかれましては、日頃からお付き合いのある食品関係事業者などへ本事業をご紹介いただき、積極的な活用をお勧めいただければ幸いです。本事業を通じて、事業者の自主的な衛生管理の取組を後押しし、府内全体の食品衛生水準のさらなる向上につなげていきたいと考えています。

次に38ページをご覧ください。「項目④大阪府食の安全安心顕彰制度に基づく顕彰」についてです。昨年度は、食の安全安心に関し特に優れた取組をされた4団体を表彰しました。こちらの写真は、表彰式の様子です。受賞者の皆様の日頃の積極的な取組を称えるとともに、その活動を広く周知する機会となりました。

また、本制度では毎年、顕彰候補者の推薦をお願いしており、例年9月頃に推薦依頼を行っております。今年度につきましては、8月から9月頃に推薦依頼をさせていただく予定です。委員の皆様におかれましては、食の安全・安心の推進に顕著な功績や優れた取組を行っている事業者・団体等をご存じでしたら、ぜひ推薦いただきますようお願いいたします。資料2の説明は以上となります。

次に39ページ資料3をご覧ください。今年度の主な取組予定です。昨年度と同様に、消費者向けの「食の安全安心学習会」及び「食品表示まなびプラス」をはじめ、「事業者表

示講習会」、「HACCPセミナー」、「事業者向けイベントへの参加」及び「食の安全安心シンポジウム」など、幅広い普及啓発事業を実施する予定です。これらの取組を通じて、消費者と事業者の双方に対し、食の安全・安心に関する知識や理解のさらなる向上を図ります。また、引き続き重点施策である「食の安全安心の情報発信の推進」及び「HACCPの取組支援をはじめとする自主衛生管理の推進」に継続的に取り組めます。

最後に、40ページ資料4をご覧ください。続きまして、推進計画の進捗状況以外の取組として、大阪・関西万博における食品衛生関係の取組についてご紹介いたします。大阪府と大阪市の職員で構成する「会場衛生監視センター」を2025年2月3日に運営を開始し、万博会場内の食品衛生関係施設に対する監視指導をはじめ、会場内の食の安全確保に向けた各種取組を実施しました。監視指導については、飲食店等を対象に延べ7,688件実施し、食品事故の未然防止に努めるとともに、安全・安心な食環境の確保を図りました。

また、監視指導に加え、食品衛生講習会の実施や、多様な来場者に対応するための多言語版食物アレルギーコミュニケーションシートの作成など、幅広い取組を展開しました。

万博期間中は、多くの国内外の来場者を迎える中で、関係機関が緊密に連携し、食の安全確保に取り組んだところです。今後は、万博を通じて蓄積した衛生対策や危機管理対応等の経験を、大規模・長期・国際的イベントに対応するための貴重なノウハウとして活用し、本府の食品衛生行政のさらなる充実につなげてまいります。

最後に、万博会場内においてデジタルサイネージで放映した動画をご覧ください。
なお、デジタルサイネージでの放映のため音声はありません。スクリーンをご覧ください。

○【動画再生】（音声なし）

○事務局 動画は以上となります。万博会場内でお弁当を持ち込んで食べられる方もたくさんいらっしゃるのですが、早く食べてもらうというところをポイントに動画を作成し、基本である手洗いを忘れずにとということも示した動画になっております。

以上で資料の説明は終了になりますが、最後に昨年度のトピックスについて1つご紹介します。昨年6月から、府県域を越えたキッチンカーの営業が行えるよう、和歌山県及び和歌山市と協定を締結しました。これにより、大阪府域と和歌山県域において、いずれかの自治体で飲食店営業許可を受けたキッチンカーについて、相互に営業を行うことが可能となりました。今後は、近隣府県から大阪府と府県域を越えたキッチンカーの営業について、連携に関する要望がありましたら、取組を進めていきます。議事（2）の説明は以上です。よろしくお願いします。

○小田会長 どうもありがとうございました。ただ今、議事（2）の「第4期大阪府食の安全安心推進計画の主な進捗状況」についての説明がありました。これについて、委員の皆様、何かご質問・ご意見はございませんでしょうか。それでは順番にお聞きしていきます。井上委員、お願いします。

○井上委員 まず、全般的なことなのですが、全てのページに関わるのですが、だいたい令

和8年度、令和7年度とテーマで使われているのですが、資料によっては2023年度、2024年度、2025年度という言葉で使われていて、一番良いのは令和8年（2026年）と書くのがいいのかなと思います。他の省庁を含めた行政側がどのように記載していくのかということもあるのですが、今回は混在しているので少し分りにくいかと思います。個人的には西暦で良いと思いますが、昭和や令和といった記載もあると思うので、その辺を分りやすくしていただければと思います。

昨年の発表では、個別目標のみの資料でしたが、今年は個別目標がないものについても丁寧に資料を作っていただいたので、大変分りやすく良かったと思います。情報発信、学習会、見学会等、本当に努力されていて素晴らしいなと思いました。もう少し質問したいと思います。

12ページなのですが、項目⑭のところは食品表示の適正化の推進とあり、立入指導が1件あったということなのですが、これはどういう内容だったのでしょうか。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。項目⑭は消費生活センターが直接指導した件です。本日、ご出席いただいておりますので、回答をお願いしてよいでしょうか。

○事務局 消費生活センターの柿木田です。本件の指導1件については、実際に砂糖を使用していたにもかかわらず、店頭で「砂糖不使用」と表記することで、当該商品が「砂糖不使用」であるかのように表示していた関係に対して、景品表示法第5条第1号に規定する「優良誤認表示」に該当することから指導を行ったものとなります。

○井上委員 ありがとうございます。よく分かりました。それから同じく12ページの項目⑮ですが、健康食品関係施設への監視指導ということで、健康食品に感心を持っておられる方は多いと思います。右側の取組状況を見ると、違反品目数16とあって、すごく多いなと感じたので、どのような傾向があるのか、概要を教えてくださいなと思います。

○事務局 食の安全推進課食品表示グループの久米です。品目の名称が不適であったり、原料原産地が抜けている、添加物の使用目的が書かれていない等の軽微な違反疑いが見受けられましたので、改善するように指導を行っている次第です。

○井上委員 ありがとうございます。健康食品そのものに関わる重大な違反ではないということですね。

○事務局 そうです。

○井上委員 ありがとうございます。次の17ページなのですが、食の安全安心に関する様々な情報の収集とか調査研究を推進するということで、おそらく大阪健康安全基盤研究所が該当するのかなと思います。こういう府関連施設の取組に関して、地域保健法が平成6年に改正されて、平成9年にその要綱が全部改正されて、調査研究・試験検査に関する情報発信が義務づけられました。最近では、令和4年に大きな改正があり、地方衛生研究所で行われている事例や成果はたくさんあると思いますので、積極的に情報発信をお願いしたいと思います。おそらく、学会や論文等で発表されていると思うので、ぜひそういうのも発信していただければと思います。

先日学会があったのですが、国立研究所の発表ばかりになっていて、地方衛生研究所の

発表は極めて少なくなっていると感じました。同じ学会でも15～20年前は、大阪とか、横浜とか、札幌とか大きな地方衛生研究所も含めて、共同研究がたくさんありました。予算の関係かどうか分かりませんが、ぜひ、大阪府から地方衛生研究所の積極的な発表に関して、できるだけ財政支援を増やしていただくようお願いします。

次に24ページなのですが、食品ロスの件が項目⑫に書いてあります。つい最近6月30日に農水省、環境省、消費者庁等から、食品ロスが2024年で461万トン、それが前年より3万トン減って、2022年から3年続けて連続で減少したと、発表がありました。大阪府としての食品ロスの数字はあるのでしょうか。もしあれば、国が3年間連続して減少したと発表しているのですが、大阪府ではどうなのか教えてください。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。食品ロスに関しては、流通対策室ブランド戦略推進課で進めているのですが、本日、ご出席いただいておりますので、回答をお願いしてもよろしいでしょうか。

○事務局 流通対策室ブランド戦略推進課でございます。国は毎年調査されているのですが、大阪府の場合は、開封調査があり、毎年は実施しておりません。直近ですと、2022年にさせていただいております、この年は37.8万トンでございました。その前の調査が2019年でその年は43.1万トンでございました。この2年間、この2回の調査の間ですと、5.3万トン減少しているという状況になっております。

○井上委員 どうもありがとうございます。食品ロスに関してはすごく皆さん関心のある状況です。今の話ですと、2019年と2022年の調査結果が分るのですが、今年は2026年なので、国の数字はどういう形で調査されているのかは知りませんが、大阪府の今の数字を見ると、おそらく全国の1割ではないですが、かなり減少していると思いますので、その削減効果は、非常に大事だと思いますので、ぜひ、また予算を作ってそろそろやっていただければと思います。

次に34ページなのですが、36ページにもあったのですが、HACCP推進を非常に熱心にやられており、衛生管理でいろいろな形で指導されていると思います。特に家族で経営している小さなところから、零細企業も含めて、やはり文書管理とか様々なことを含めて、ハードルが高いということを聞いたことがあります。そういう小規模な企業に関してどういった課題があって、それに対してどういう指導をされているのか、そのあたりをお聞きしたいです。

○事務局 食の安全推進課監視指導グループの笹田です。HACCPの指導に関しましては、特に小規模零細事業者への指導というのは、きめ細やかに丁寧にする必要があるというふうに感じております。ですので、保健所の方で営業許可の更新時であるとか、通常の監視指導の際に、衛生管理計画の確認を行うとともに、記録の状況や検証方法、振り返りの方法などに対して事業者の実態に応じて指導を行っています。

また、衛生管理計画を作るのに非常に大変な手間がかかりますので、業界団体が作成した手引書を活用したり、衛生管理計画の記録用紙をまとめた衛生管理ファイルを配布しております。そういった形で継続的に衛生管理の実施につながるような指導を行っています。

○井上委員 ありがとうございます。大企業も多いですし、小さい企業もたくさんあると思うので、そういうようなところの進捗なども一言、報告に入れていただくと非常に分りやすいと思います。

個別項目については以上です。あと、フードロス削減の24ページあたりですが、提言が2つあります。すぐに受入れるのは難しいかも知れませんが、31ページの食品ロスとか、あるいは「賞味期限と消費期限の違い」について記載があったかと思います。昨年、大阪府も支援されていたと思うのですが、あるスーパーの見学会に参加したことがあります。店頭に並んでいるものは、賞味期限が来たら廃棄します、ということでした。それとバックヤードでいろいろなものを作られているのですが、そこに調味料とかも含めて、消費期限・賞味期限があるやつは、開封してしばらく使う。賞味期限のあるものは開封した後いつまで使うのか、家でも牛乳を開封していつまで飲めるのかという問題が、皆さん、悩まれているかと思います。子どもだったら「親に聞いてね」とか、臭いを嗅いで常識的に判断するんだ、というのが何となくぼやっと分っているだけで、それについてどうするかというと、非常に難しい問題だと個人的に思っています。

最近調べると諸外国では、ガイドラインで「こういうふうにしたらい」と書いてある記事があって、事務局の方とかに資料を少し提供したいのですが、興味がある大事な問題と思っています。手元にあるのが香港の資料なのですが、賞味期限についてどういうふうなものはいつまでにというのが丁寧に書いてあります。それからFDAやアメリカの農水省とかアメリカのいろいろな学会関係資料だと更に細かく書いてあって、牛乳だったら、ちゃんとした何度の冷蔵庫に入れとくとか、開封後何日まで保つとか突っ込んで書いてあります。これもガイドラインでは、「裏面に書いてある会社にお問い合わせ確認してください」ということで、諸外国でもその辺りに関する丁寧なガイドラインあるので、それをぜひ検討していただければと思います。これは国の問題なので、大阪府にお願いしたらいいのか分らないのですが、ぜひ大阪府から声を挙げて、特に農水省とかに声をかけていただくとか、何かもう少し、諸外国がどういうふうにしていたかの調査いただくだけでも良いと思いますので、検討していただくと大変有り難いです。

それからフードロス対策では、賞味期限切れの製品は一体いつまで使って良いのかと、缶詰はほとんど賞味期限後1～2年経ってもきちんと売られているところもたくさんあります。ただし、ガイドライン的なものはないので、賞味期限が切れても、缶詰みたいに長く持つものとか、そうでもないやつとかいろいろあると思います。その辺り何か上手にやれば、フードロス対策、フードバンクなどの判断基準が明確になるので、ぜひ大阪府から国に対して声を挙げていただくと、大変有り難いと個人的に思っております。

○小田会長 順番に他の委員にも意見を伺います。岡本委員お願いします。

○岡本委員 主に22ページの「情報の提供の充実」について伺いたいと思います。まず、いろいろな語学に翻訳されて啓発をされているというのは、素晴らしいことだと思います。まず、この紙媒体のところなのですが、私の英語力の不足だと思いますが、「Is 'CHICKEN SASHIMI' safe?」と書いてあるのですが、これは英語としてどう通じるのか、SASHIMIというのは、グローバルな言葉になっているので、この「SASHIMI」といえば、もう生肉という

イメージを連想してもらえるということで、「SASHIMI」という言葉が使われたという理解でよろしいのでしょうか。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの長谷川です。この「CHICKEN SASHIMI」という言葉のポスターを作ったのは、最初は令和2年の頃だったのですが、その頃から鶏の生肉、生の刺身を日本では食べられるというようなことが、日本に旅行で来られた外国の方のブログで書いてあったりとか、そういう記述が探すと出てくるようになってきました。もちろん、その方たちも母国では食べないです。鶏肉は危ないと思っていますので生では食べないです。ただ、日本は凄く清潔で、食べ物がおいしくて、日本は特別な技術でもって生の鶏肉が食べられるというような、真しやかなブログの記述があって、母国ではもちろん食べない、日本に来たら食べようというところ、そういうこともブログに書いてあるところもありました。もちろん同じように外国の方で、「日本であっても鶏肉を生で食べては危ないですよ」ということを書いてくださっている方もいらっしゃいます。ネット上で賛否両論になっているということで、一度行政として、「こうですよ。」というのを発信した方が良いという考え、令和2年の段階で、ブログとか、そういうところを検索した人が分かるように、電子データでもって、このポスター画像を作りました。府の公式Xで発信したのが始まりだったのですが、いろいろな機会があるところで見れたらいいなと考え、今回、紙媒体での作成に至りました。

そのブログであったり、いろいろなインターネットの記事であったりする中でも、この「CHICKEN SASHIMI」という単語はたくさん使われていて、「CHICKEN SASHIMI」という鶏の生肉は、日本では特別に食べられるという認識はあるようです。このポスターは、元々日本語のポスターも作ってあるものです。日本語ポスターでは、ダジャレの表現になっており「生で食べたらあカン！ピロバクター」と書いてあります。それを英訳する案もあったのですが、英語圏以外の外国の方にもパッと見て分かるような、単純な英語にした方がきっと良いだろうということで「Is 'CHICKEN SASHIMI' safe? No, it isn't!」とシンプルな書き方にしています。大阪府の中に国際課がありまして、そこで英語の翻訳のチェックをしていただいた上で、作成・発表しました。

○岡本委員 ありがとうございます。あと、タイ語とベトナム語なのですが、非常にたくさん情報を入れるという形で作成されているかと思いますが、「Is 'CHICKEN SASHIMI'」に比べますとすごく文字数が多いかと思いますが、もう少し簡略化といいますか、パッと見た目で分かるというような絵柄にするのは無理なののでしょうか。あと、この紙媒体のポスター・リーフレットは、どこに配布をされているのかということも伺いたいと思います。

この情報の提供のところでの質問は以上なのですが、もう1点、37ページのところに、大阪府食品衛生認証取得費補助金のことが書かれてありまして、1万円各施設に補助するという形になっておりますが、この補助金を出すことによって、取得申請が増えたのかどうかということも、併せて伺いたいと思います。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの長谷川です。まず、タイ語とベトナム語の啓発物ですが、こちらは、カンピロバクターのものとは違いまして、パッと見る掲示物というものではありません。これは日本語で日本人の方向けに衛生講習会で使っているテキスト

トを原文としているものなのです。ページ数は5～6ページぐらいあるものなのですが、どちらかという、観光客とか、そういう方向けではなく、日本に来て食品工場などで働いている外国の従業員さん向けに、営業者の方が、衛生教育するときのために作った講習会のテキストを翻訳したものとなります。ですので、いろいろと細かいなというところがあるのですが、じっくりと従業員の方がお話を聞いて、読んで、自分の仕事の中にきちんと活かしてもらうために作っている教科書のようなものなので、ちょっと細かい形にはなっています。ただ、誤字とか、誤訳がないように、翻訳事業者さんとも細かい打ち合わせをしながら、翻訳の作業をさせていただいております。このテキストは、大阪府ホームページからダウンロードもできるようにしてあるのですが、それを事業者さんが印刷して、従業員にお渡しして、食品の衛生教育をするために使ってもらうという主旨で作ったものです。

次に、補助金の制度なのですが、今年度に入ってから、この制度について各方面に周知を行っております。認証を取得するというのは、申請をしてからだいたい3ヶ月とか、4ヶ月とかかかってくるものなのです。この補助金は、認証を受けてからの交付となりますので、今のところ、交付件数は3件となっております。4月から始めていますが、引き続き、周知に努めさせていただきたいと思っております。

○岡本委員 ありがとうございます。

○小田会長 よろしいですか。次に、齋藤委員、お願いします。

○齋藤委員 では、私から1点だけ、今後の体制についてお願いしたいと思います。資料でいいますと、7ページ及び9ページの項目④の監視指導計画に基づく監視指導についてです。先ほど部長から万博が大変成功に終わり事故もなかったと、私どもの協会も含めまして、大変苦労しましたが、無事故で終わりましたとご報告をいただいたところです。

ただ、実は食中毒の統計を見ますと、令和6年度で全国で1,037件発生しておりまして患者数が12,229名、令和7年度で全国で1,172件発生しておりまして患者数が24,727名と、約1万人も患者が増えているのです。これの主な原因は、ノロウイルスの食中毒で患者数が増えていると言われているのですが、これを見ますと、明らかに令和5年、令和6年、令和7年と食中毒の患者数が増えています。ということは、今のこの監視レベル100%でいいのかというところ、大阪府としても、また、今日来られている政令市、中核市を含めまして、ご検討いただければと思っております。

ちなみに、大阪府の食中毒統計を見ますと、令和5年は37件で475名の患者でした。令和6年は49件で718名でした。令和7年は55件で1,149名ということで、令和6年度から38%ほど患者が増えているわけです。ということは、先ほど大阪府内の中のパン屋さんで大きな食中毒も起こっていますし、実際に、私どもの会員さんの給食屋さんで、大阪の店ではないですが、近畿圏内でノロウイルスの食中毒が起こっております。全国で患者さんが1万人増えているということは大変ゆゆしきことだと思います。なぜかといいますと、令和5年と令和6年の1年間で見たら1千人ぐらい増えたかどうかというレベルですが、令和6年から令和7年にかけては、1万人の患者さんが増えているということになります。やはり食中毒の監視指導を見直ししていくべきではないかと思っておりますので、そこを大

阪府としてご検討いただければ有り難いと思いますし、私ども協会もできるだけノロウイルスについての衛生教育をはじめ、各種業種団体には、必ず手洗いの徹底をはじめ、きちんとやってくれということを今、周知しているところでございますので、そのところよろしく願いたいと思います。

○小田会長 ありがとうございます。事務局、何かコメントありますか。

○事務局 食の安全推進課監視指導グループの笹田です。いただいた非常に貴重なご意見に関して、私も、ノロウイルス食中毒対策は非常に大切だと思っております。今後もノロウイルス食中毒対策のために、10月にノロウイルス食中毒対策予防の講習会を実施いたしますし、また、保健所でもノロウイルスについての対策を徹底していただくように、大阪府としても取り組んでまいりたいと思っております。

○小田会長 ありがとうございます。それでは、菅委員、よろしくお願いします。

○菅委員 菅です。よろしくお願いします。最初に井上委員がおっしゃったことと共通するのですが、数値目標がないものも示されて詳しく分かりやすくなったというのは、おそらく昨年度協議会での井上委員のご指摘があって、充実したものになったと思います。今後もうこういう形で数値目標がないものも詳しくご説明いただければ有り難いと思います。

それを踏まえて、11ページの項目⑬の、いわゆる健康食品の話についてです。正確には「いわゆるその他の健康食品」のことかと思いますが、これの調査・検査など積極的に行っておられ、特に医薬品成分が検出されることはなかったとのことですが、全体的な傾向としては、無承認無許可医薬品が増えているのか、無承認無許可医薬品自体でなくても、機能性表示食品制度が厳しくなったことで、いわゆるその他の健康食品に流れている・増えているという実態があるのかどうか、感覚的にも構わないので、傾向があれば教えていただきたいと思います。

関連して18ページの項目⑳を見ていただければと思いますが、健康被害情報の相談で対応する案件は該当するものがなかったということですが、健康被害情報の相談自体は、どれくらい把握されているのか教えてほしいです。健康被害情報報告、事業者側からの報告というのは、実際増えてきているのかというのも、もしお分かりになるのなら教えていただきたいと思います。

また、11ページ以下の項目⑭のところで、先ほど井上委員がお聞きになられたことと重なる部分は省略しますが、食品表示法以外のところで、様々な指導をなさっているかと思えます。米トレサビリティ法関係についても調査や立入検査がされているということですが、米が不足して社会が混乱したことと関係して何か表示の適正を揺るがした事案があったかどうか分かりませんが、米に関する食品表示で特に問題になる事案があったのかどうかということを教えていただきたいと思います。

それから12ページの項目⑮の健康食品関係施設への監視指導についてです。先ほど「機能性表示食品」に関して質疑応答が出ているので、項目⑮は機能性表示食品に着目されているのかわかりませんが、井上委員の先ほどのご質問のお答えからすると、それほど重大な違反はなかったと伺いましたが、違反品目数としてはそれなりの数だと思います。また、実際のところ、どの程度施設を監視指導なさっている状態なのか、実態をお聞きでき

れだと思います。また、GMPを導入する・しないということに関するご指導等も始まっているのか、あるいはもっと初歩的なレベルの問題で指導されているのか、こういったところが健康食品を製造されている現場で監視の対象となっているのか、実態を教えてくださいたいと思います。

それから24ページの項目㉔の「食品ロス」についてです。食べ残し持ち帰りガイドラインができあがっていると思いますので、その啓発等はどのようにされているのかということと、何某かこの点に関する監視の取組というのが始まっているのかどうかということについて、お聞きできればと思います。

それから32ページの項目㉕の大阪エコ農産物関連についてです。認証面積が2025年度で548haということですが、これは増えていっていると理解していいのか、ここには数値目標がないのですが、どのように評価・認識されているのか教えてくださいたいです。

あと36ページの項目㉖の大阪版食の安全安心認証制度関連です。累計810施設という数ではなく、現状534施設を目標800施設に対する数字としてご説明がありましたが、目標800施設まで先が長いように思います。今後目標達成ができるのかどうか、どのような取組を推進されているのか、お聞かせいただければと思います。

○小田会長 事務局から順番にお答えください。

○事務局 薬務課の高田と申します。質問をもう一度確認させていただきたいのですが、無承認無許可医薬品が増えている感覚があるかどうかということですか。

○菅委員 すみません。質問の仕方が悪かったかも知れませんが、機能性表示食品等の規制が強化されたことによって、機能性表示食品としての届出自体を取り下げる例が増えているという報道に接することがあります。だからといって、いきなり無承認無許可医薬品になってしまっているかということ、そこまでは至らず、『その他のいわゆる健康食品』になっているのかという話です。薬務課さんに質問した形になってしまっているのですが、そこまで無承認無許可医薬品は増えているという実感はないということでしょうか。

○事務局 そうですね。おっしゃるとおり、その影響の感覚ですが、特段、無承認無許可医薬品が増えたということはないと思っています。

○菅委員 ありがとうございます。そうであれば、『その他のいわゆる健康食品』は増えているのかというのは、これは薬務課さんに質問する内容ではないと思いますので、今の質問はそれで結構です。

○事務局 食の安全推進課食品表示グループの久米です。いわゆる健康食品の表示のことですが、機能性表示食品の表示の仕方が変わりました。新しい表示になったものがちらほら出てきていると実感があります。機能性成分を書いた機能性表示食品でない食品というものもちろは見かけるようになっていきますので、機能性を謳わずに物質名だけ書いているというようなものは、実際存在しています。それが増えているかどうかということ、もしかしたら少し増えているのかもしれませんが、実際にその統計を取っているわけではございませんので、はっきりしたことをここでは申し上げることは難しいかと思っています。

○事務局 食の安全推進課監視指導グループの笹田です。質問の中に健康食品による健康被害の届出の件があったかと思いますが、大阪府では、特段そういった届出は受けてはおり

ません。ただ、事業者が自ら届け出る、情報提供の義務化というのもされておりますので、大阪府以外の自治体所管の施設では届出は入っています。ただ、因果関係が分らないものがほとんどです。

また、監視施設について質問されていたと思いますが、監視施設に関しましては、各保健所が把握しております健康食品の製造業施設、あと、健康食品製造業に関しましては届出業となっておりますので、届出業として保健所に届出があった施設、それ以外は保健所が把握して事業者へ届出を促した施設に関して、保健所と食品衛生広域監視センターが合同で立入をしております。

また、GMPによる製造が始まって、GMPに対して監視を行っているかという質問があったかと思いますが、そちらに関しては、まだ実施はできていません。健康食品に関する質問は、他に何かありましたでしょうか。

○菅委員 健康被害の相談の実際の数自体、対応された事例は該当なしということでお伺いしたのですが、健康被害の相談自体はそれなりの数量があるものでしょうか。

○事務局 そちらに関しても、本庁の方にまで挙がってくるものはありませんので、おそらく保健所でもそういった相談は今のところ、特段入っていないのかと思います。

○小田会長 よろしいですか。

○菅委員 健康食品関連の質問については、大丈夫です。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。米トレーサビリティ法の部分に関しては、流通対策室で管轄しておりまして、それに係る米の表示のご質問でしょうか。

○菅員 項目⑭の米トレーサビリティ法の質問に関しますと、米の表示で問題になった事案があるということですので、それがどういう事案なのかということをお伺いできればと思います。

また、項目⑭の大阪エコ農産物関連の質問に関しては、認証面積548haというのは、どういう傾向にあるのかをお伺いしたいです。

また、先ほど項目⑭で申し上げた目標800施設のうちの現状534施設という数値について、今後目標をどのように達成されるかということをお伺いしたいです。

最後に、食品ロスに関して食べ残し持ち帰りガイドラインについて、何某か対応が始まっているのかということです。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。米のトレーサビリティ法は、流通対策室で管轄しておりまして、本日ご出席はされているのですが質問についてご回答できるでしょうか。

○事務局 流通対策室です。11ページの項目⑭の米トレーサビリティ法に関しまして、一旦整理させていただいて、別途事務局を通じて回答させていただきます。恐れ入ります。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。項目⑭の大阪エコ農産物関連を管轄している農政室は本日欠席しているので、後日農政室に確認して、追って回答させていただきます。

あと、項目⑭の認証制度の目標800施設に対する534施設についてですが、次期計画ではその目標数の整理の仕方、現状の534施設という数値、制度の維持を鑑みて、ずっと施設数

が右肩上がりというところまでは難しいと思うので、次期計画で目標数を見直しできればと思います。

○事務局 食の安全推進課監視指導グループの笹田です。食べ残し持ち帰りガイドラインにつきましては、各保健所に情報提供しております。こういったものに関して事業者から相談があれば、このガイドラインに沿って回答していただくという形で啓発に使わせていただいております。

○小田会長 以上でよろしいですか。それでは、津塩委員、お願いします。

○津塩委員 施策の柱が1から4まである中で、8ページの「施策の柱3 情報提供の充実」がほぼ未達成ととなっています。私も情報発信評価検証部会に所属しておりますので、この辺の関連については説明を聞かせていただいております。結構きめ細やかな発信をされているなと思っているのですが、この令和7年度の実績では、他の柱に比べて未達成が多いというところですので、何らかの課題がきっとあるのだと思います。その辺のことについて、どういうふうに課題認識を持っておられるのかをお聞きしたいのが1点です。

もう1点が、11ページの項目⑭で、数値目標の「概ね正しく表示されている店舗割合」について「概ね正しく」という表現を使っておられます。ちょっと言葉尻を捉えて申し訳ないのですが、食品表示関係法令に基づいて見ている中で、「概ね正しく」だとグレーでもOKというようなことがあるという理解で良いのでしょうか。例えば、どういうことがあるのか教えていただければと思います。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。まず、柱3の項目で未達成が多いというところでは、まず、メールマガジンの目標数は登録者数を設定しているところでは、やはりメールマガジンは、時代の流れとともになかなか消費者の方の登録が減ってきているところで、これは情報発信評価検証部会でもお伝えしているところです。これ以外でも公式Xであったり、LINE等々で視聴者数や友達数を考慮しながら、次期計画の目標設定にも、メールマガジン登録者数の伸び悩みも含めて検討が必要かと思っております。

ホームページに関しましては、昨年度から引き続き説明させていただいており、ホームページの仕様が変わったというところもありますので、おそらく30万～45万PVぐらいが現状になってくるので、このあたりも次期計画で目標数を見直したいと思います。また、少し見やすいような形で、食の安全安心ポータルサイトを令和6年度に作成しておりますので、そういった見やすい情報発信をしながら、アクセス数を増やすことができたかと思っております。

最後、リスクコミュニケーションについてですが、これに関しては、令和3年度の基準値から現状の数値は大幅に増えていますが、目標の4,000名にはまだ達成していないので、あらゆる場面で、消費者向けの啓発等、引き続き積極的に取り組み、目標達成に向けていけたらと思っております。事業所から衛生講習会の相談は多いのですが、消費者向けの講習会は少ない中で、どう数値を増やしていくのかというのが今の課題かと思っております。

○事務局 食の安全推進課食品表示グループの久米です。続きまして、項目⑭について回答

させていただきます。各店舗回りまして、アイテムがたくさんあります。その内の産地が間違っているアイテムが1つ2つあったとしても、100何十品目を見たうちの数%の間違いであれば、それは概ね正しく表示されているということで、概ね90%以上の数値で「A評価」ということで、概ね正しく表示されている店舗という形でカウントさせていただいております。

○小田会長 津塩委員、よろしいですか。

○津塩委員 ありがとうございます。不適正表示もあるということですか。基本的に少ない。あるけれどもということですね。

○事務局 そうですね。産地が書いてないとか、例えば、「鯖」とか魚の名前を書いていないとか、そういう店舗はあります。

○津塩委員 分かりました。

○小田会長 よろしいですか。

○津塩委員 はい。

○小田会長 それでは、中村委員、お願いします。

○中村委員 施策柱3の24ページ項目③になります。食に関する社会の動向を踏まえた情報提供のところで、2025年度はカンピロバクターの食中毒のことを重点的にされていたようなのですが、2026年度と2027年度の計画があるかということをお伺いしたいです。この計画内容のところが、社会情勢を踏まえた情報提供となっているのですが、先ほどもありました食品ロスの削減とかというようなところがあります。ちょっと取組の状況が違うような気がしたのですが、昨年万博があって、カンピロバクターを重点的にされたのかと思いますが、今後の予定を聞かせていただければと思います。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。こちらに関しましては、食の安全推進課が大阪府食の安全安心推進計画を作成しており、社会情勢についてはどうしても食中毒を重点的に考えてしまう部分があります。カンピロバクター食中毒は、大阪府内一番の発生件数であり、全国的にも多い食中毒ですので、昨年度はカンピロバクターを重点的に、という形になっております。

今年度も、食中毒の社会情勢という意味になるのですが、計画にも記載しておりますとおり、アニサキスが多いということもありますので、アニサキスのリーフレットも今年刷新しておりますし、アニサキスの啓発動画も作成していけたらと思っています。

社会情勢的に食品ロスの関係は、他委員からもご意見等いただいておりますので、そのあたりに関しましては、本府の食品ロス担当と連携しながらになるのですが、何かできることがあれば、そういったものも含めて今後進めていけたらと思っています。

○中村委員 でしたら、今年度はアニサキスを重点的にされるということですか。

○事務局 今年度はアニサキスの動画を今のところ作成しようかなとこちらの担当では考えているところです。食中毒件数は少し減ってきているところではありますが、まだまだ多いところもありますので、ここに記載しておりますし、今年度はアニサキスをやろうかと思っています。

○小田会長 よろしいですか。それでは、中屋委員、お願いいたします。

○中屋委員 ORA（大阪外食産業協会）の中屋です。39ページの下に「11月にHACCPセミナー」と書いてあります。具体的に何か決まっていたら教えていただきたいと思います。ORAでも、毎年会員さん向けにこういう「HACCPセミナー」をやっている、内容の充実に関して悩んでいる部分もあるので、参考になればと思いお伺いします。

○事務局 食の安全推進課監視指導グループの笹田です。今年度の「HACCPセミナー」は、10月に開催する予定となっております。中身としては「ノロウイルス対策」になるのですが、まず、昨年度あったノロウイルスの食中毒の事例紹介と、手洗いの重要性についての講習会を予定しております。日程も確定しております。日程は、本日の資料作成時に想定していた昨年度と同じ時期の11月より早まりまして、10月15日に大阪赤十字会館で実施する予定となっております。

○中屋委員 また追加で質問するかもしれませんが、よろしくお願いします。

○小田会長 よろしいですか。それでは、次に、松枝委員、お願いします。

○松枝委員 質問ではなくて意見となるのですが、万博では会場衛生監視センターの運営について本当にありがとうございました。私どもも万博に出展させていただいて、大阪の食を発信することができたのは、皆様のご尽力のおかげかと思えます。本当にありがとうございました。また、その時に作っていただいた食物アレルギーコミュニケーションシートは、今も府ホームページからダウンロードできるようにしていただいているかと思えます。

これからの大阪では、まだまだインバウンドの方が増えると思いますので、いろいろとこのシートが万博レガシーとして活用されていて、インバウンドの方々、食の都大阪で安心して大阪の食を楽しんでいただけるといいなと期待しております。実際、万博の時に、えびアレルギーの方が、献立表についてGoogle翻訳を見たときに、「シュリンプポテト」と出てしまうので、自分はえびアレルギーだから食べられないのだと思ってらっしゃったのですが、それは「お芋の形なので安心して食べられるのですよ」というお話しをして食べてもらったりすることもありました。

先ほどのメルマガの伸び悩みのお話を伺ったのですが、SNSコンサルタントの方とお話しをすると、意外と「こういったデジタルツールというのは、アナログで発信することも大事なのですよ」というお話を聞いたことがあります。私の名刺とかでQRコード、LINEQRコードとか、XのQRコードとかを記載して見せています。「やっているのです」というと、皆さん「そうなのですね」だけで、なかなかそのアクセスまではいかないのですが、実際名刺交換の場でアクセスしてもらって、フォローとかが増えているという話があって、地道に活動していたりします。ご参考になればと思います。よろしくお願いします。

○小田会長 事務局、何かございませんか。よろしいですか。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。貴重なご意見ありがとうございます。引き続き、そういった啓発に努めていきたいと思っております。

○小田会長 それでは、宮崎委員、お願いします。

○宮崎委員 私は質問という形でなくて、本日参加させていただいた感想というか、要望と

いう形になります。先ほどから食品ロスということで話題になっていたのですが、私、百貨店というところでやっている中でも、その意識といいますか、取引先と一緒にやっていくということに関心が高まっています。

以前ですと3分の1ルールというのがあって、賞味期限の残り3分の1まで期限が来たら、「商品を引いてくれ」という形式を取っていました。今は、アイテムの状態や実際の期限を見て、安全性を鑑みて、現実的な期限内の販売ということを進めています。

また、先日、土用の丑もあったのですが、こういう催事期の時に、特に節分ですとか、どんどん売るためにということでロスも顧みず、販売を進めたということも最近は全くございません。取引先を含めて、前年実績等そういうのも鑑みて、また、ロスが出ないようにWebも含めてご予約を強化するという形も進めております。

また、日頃から、従業員向けの販売、バックヤードで売ったりする場を提供したり、取引先が進めている別のサイト・アプリなどで、お客様に当日売れ残りなどを紹介して、特別販売で売るといような取組などについても、当社のホームページに載せて、協働して取り組んでおります。

また、当社の販売部門だけでなく、従業員も含めてSDGsという観点から、自宅に残っているような食品について、フードドライブという形で集めて、子ども食堂に寄付したりしております。また、従業員食堂の残飯などを堆肥化して、御堂筋の花壇に使い、1ヶ月分ぐらいの生ゴミロスを堆肥に変えているという地道な形なのですが、食品ロス対策を進めているという状況です。

当社の販売部門は、賞味期限が切れても「そういうのは大丈夫ですよ」と言えない立場でもあります。微生物学等の観点から、最終的に賞味期限が切れる安全係数0.7~0.8みたいなものを入れるのが妥当だと、昔は当社も言っていたのですが、昨今は安全係数もだいたい1に近づけるようなことで進めております。先ほど井上委員からのご発言もありましたが、賞味期限が切れても、開封してもこういう形で保つのだというのが公になれば、そういうロスというのも減っていくのではないかと感じた次第でございます。

あと、もう一つ、先ほどの万博成功事例などあったと思うのですが、我々の現場でもインバウンドの方が増えておられて、先ほどのアレルギーコミュニケーションシートなども非常にいいものだと感じております。ただ、最近ですと、お客様だけでなく従業員、小さな飲食・物販のところも、非常に外国人の従業員の方が増えております。細かな衛生面とか、そういったものを指導する場面が増える中、伝える人のコミュニケーションの部分や言語の部分にも課題はあると思います。先ほどの22ページにもありましたとおり、こういう従業員向けに他言語のものを出されているという、今回、初めて知ったのですが、そういう外国人の方が日本で飲食に関わって、働かれている方に提供できる媒体とか、動画などがあれば、非常に良いかと感じた次第でございますので、感想とさせていただきます。

○小田会長 事務局、いかがでしょうか。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。貴重なご意見いただき、ありがとうございます。引き続き、啓発媒体等含めて活用して啓発に努めてまいりたいと思っておりますので、引き続きよろしくお願いします。

○小田会長 時間は大丈夫ですね。それでは、他にご意見のある方おられますか。

○井上委員 それでは、意見を申し上げます。細かいのですが、26ページの項目③の中段に
関してですが、今年の5月に、食育基本法が大きく改正されたのは、皆様ご存じかと思
います。おそらく大阪府食の安全安心推進計画のところに、食育基本法の項目③がありま
す。国が食育基本法を改正したので、これに沿って大阪府の食の安全安心推進計画の中
の食育に関する部分も、計画途中であっても必要があれば追加する必要があると思っ
ております。

改正のポイントは4つあります。1番目は食料安全保障の確保なので、どちらかとい
うと国全体がやる施策なので、あまり府単位でやる話ではないのかなと思っています。

2番目に大きなポイントで、「学校等による食育の強化」というのが書いてあります。
これは「学校等で起きる食育の強化が必要な施策の管理」で、例として、農林漁業教育を
追加するということが書いてあります。大阪府は、非常に農業も漁業も盛んなのですが、
この辺をどういうふうに大阪府として取り入れるのか、検討いただければと思います。

個人的に読んでいてずっと入ってこなかったのが、3番目の「大人の食育運動の推進」
です。これは言葉として面白いというか、「大人世代が栄養バランスの偏りや食習慣の乱
れ防止」ということが書いてあります。子どもに対する食育教育は学校で扱うのですが、
学校を離れてしまうとなかなか機会がありません。大阪府のいろいろなところを見て、大
人の食育運動に私も参加しようかと思っていたら、小学校保護者と書いてあったので、こ
れは参加が無理かなと思いました。この辺の大人の食育運動の推進というのは、いったい
どういうふうにするのか、なかなか検討がつかないのですが、食生活が乱れている方も多
いので、ぜひそのあたりも大阪府として、何かいい施策があれば、ご検討いただきたいと
思っています。

4番目は、PDCAサイクルな話なので、ここはこれでいいと思います。以上、改正食育
基本法をどのように大阪府の計画に取り入れていくか、ご検討いただきたいと思っていま
す。以上です。

○小田会長 事務局、いかがですか。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの長谷川です。令和8年5月に改正された食育
基本法についてですが、先ほどおっしゃられたとおり、食育の推進、「大人の食育活動」
ということも盛り込まれておりまして、また、それと同等に「地方公共団体の取組みの見
える化」というのも書かれていたり、「関係機関相互の連携強化」ということも盛り込ま
れているものと認識しております。

食の安全推進課では、どうしても食品衛生が中心の話にはなってくると思いますが、や
はり適切な食事の取り方、安全な食事の取り方というところも関係しますので、関係部局
と連携しながら施策を考えていけたらと思っています。

第4期以後の計画も令和9年度末までということで、今後、第5期の計画の検討をこれ
から始めていく時期になっておりますので、いろいろと検討していきたいと思いま
す。ご意見いただきましたものも含めまして、計画を所管する課と連携し、改正食育基本法の内
容も確認しながら、次期大阪府食の安全安心推進計画への反映を検討していきたいと思いま

す。また、途中でも何か良い案があれば取り組んでいきたいと思っております。

○小田会長 よろしいですか。他に何かご意見、ございませんでしょうか。どうぞ。

○菅委員 菅です。1点だけ追加でお願いします。先ほど津塩委員がおっしゃったところが、実は私も引っかかるところでして、項目⑭の「概ね正しく表示されている店舗割合」の評価の仕方といいますか、集計の仕方というのは、正しく理解されないというか、誤解を生むところが多いのではないかなと思います。食品表示法違反に「概ね」も「概ねじゃない」もなく、「違反」か「違反ではない」かということかと思います。先ほどおっしゃっていたように、多くのアイテムがあるうちの、例えば、1つのアイテムがダメだったら、その店舗がダメだったと言えるのかどうか悩んでおられると私は理解しました。

ただそうであるとしても、概ねレベルが何点かは分かりませんが、『概ね』レベルについて何某か注釈がないと、逆に店舗の8%は、随分ひどい表示をしている店舗ということになるのかなと思います。もう少し何かうまいこと集計できないのかなと思いますし、もし、この数値目標の方法で数えることがやむを得ないとしても、何某か注釈がないと、同じような疑問を持ってこの部分の内容評価をしてしまう人が多いのではないかと思います。次回の計画の時に工夫されるべきことなのか、今工夫されるべきことなのか、アイデアはありませんけども、ご検討いただければと思います。以上、意見です。

○小田会長 ありがとうございます。事務局、何かございますか。よろしいですか。それでは、平川会長代理、お願いします。

○平川会長代理 私の方から3つ確認の質問をさせていただきます。1つ目は13ページ項目⑰の食品表示制度関の普及推進に関してですが、数値目標が食品表示学習会の開催数と理解度となっています。この理解度は具体的にどういう形で測っておられるのか伺いたいです。なかなかイベントでこういう普及活動で理解度を測ることは難しいところもあると思うのですが、どういう形で数値化しているのかというのが1つ目です。

それから31ページ項目⑳の府民ニーズの把握という項目があります。こちらで実際に様々な府民ニーズの把握に努められた結果、何らかの施策に反映できる、あるいは反映すべきというふうに考えられるような具体的なニーズや声の例がございましたら、1つ2つで結構なので、例を挙げていただければと思いました。

あと、40ページの一番最後の資料4で、昨年の万博での取り組みの報告がございましたが、監視指導の結果は安全の問題などに関わる部分かと思います。具体的に何か食の安全上の事案というのが発生したのかどうか、もし発生していればどの程度の件数があったのか、ここは監視指導の効果といいますか、これは非常に強力なものと思っておりますが、実際のところどうなのかと思いましたので、質問させていただきました。以上です。

○事務局 食の安全推進課食品表示グループの久米です。まず、理解度に関しましては、どうやって計るのか、非常に難しいなと思っているところなのですが、講習会が終わりまして後にアンケートをさせていただいて、「概ね理解できた」「理解できた」という形でのアンケートを取らせていただいて、その数字を使って報告させていただいております。

続きまして、31ページの「府民ニーズの把握」というところなのですが、こちら「賞味期限・消費期限を知っていますか/知らないですか」というアンケートを取らせていただ

いています。その他には、ネットを使用した電子アンケートなどで、「食品表示などであれば原料原産地が気になりますか？それとも添加物が気になりますか？」というような4つくらいの項目に分けてアンケートを行い、どの項目が一番気になることが多かったかというようなことも集計して、次の講習会の題材の参考にしているところでございます。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。万博の監視指導結果についてですが、本府食の安全推進課またはオブザーバー出席されている大阪市様で分かる範囲でご回答いただければと思います。

○事務局 食の安全推進課監視指導グループの笹田です。万博会場内の衛生監視センターは、大阪市が所管しておりましたので、大阪府では数字等の計上を行っていないです。ですので、ただ、記録としては当然残っておりますので、記録に関しては、また、後日、提供させていただきたいと思っております。以上です。

○平川会長代理 ありがとうございます。

○小田会長 先生、よろしいですか。

○平川会長代理 はい。

○小田会長 他ご意見ございませんでしょうか。なければ議事（２）は、以上で終了とさせていただきます。

最後、議事（３）の「その他」ですが、何かご意見のある委員の方はおられるでしょうか。ないようですので、事務局から何か連絡事項とかございましたらお願いします。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの後藤です。特段ございません。

○小田会長 ありがとうございます。それでは、これをもって本日の審議は終了とします。

委員の皆様には円滑な進行にご協力いただきありがとうございます。進行を事務局にお返ししたいと思います。

○事務局 食の安全推進課食品安全グループの長谷川です。ありがとうございます。閉会にあたりまして、大阪府健康医療部生活衛生室長の矢野から、ご挨拶申し上げます。

○事務局 大阪府健康医療部生活衛生室長の矢野でございます。本日小田会長をはじめまして、委員の皆様方におかれては、誠にありがとうございました。本日の会議は委員の皆様から様々な観点から貴重なご意見頂きまして誠にありがとうございます。食は、私たちの毎日の生活に関わるものであり、私たちの健康を守るためには、食の安全安心が極めて重要と考えています。食の安全安心の確保のためには、事業者はもちろん、消費者や行政が相互に連携、協力して取り組むことが大切です。本日頂きましたご意見につきましては、本計画の取組に活かしていきたいと思っております。今後とも、府民の食の安全安心にしっかり取り組んでまいりたいと考えていますので、委員の皆様には、引き続きご指導、ご協力をよろしくお願いします。本日はありがとうございました。

○事務局 以上をもちまして、大阪府食の安全安心推進協議会を閉会いたします。

（終了）