

2018年10月24日

京都府農林水産部食の安心・安全推進課 御中

(連絡先)

京都市中京区烏丸通二条上る蒔絵屋町 258 コープ御所南ビル 4階

京都府生活協同組合連合会

専務理事 高取 淳

電話:075-251-1551 FAX075-251-1555

京都府食の安心・安全推進条例に基づく 「京都府食の安心・安全行動計画」骨子(案)についての意見

以下、意見を表明しますのでよろしくお願い致します。

1、食品衛生法改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化等への対応

食品衛生法が改正（平成30年6月）され、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。遅くとも2020年6月13日までに施行とのことで府内の小規模事業者へのきめ細かい支援が必要になります。HACCP研修会の25回設定では研修会に参加できない事業者も少なくないと思われます。地域振興局ごとに複数回の開催を設定したり、研修会参加を義務付けするなどの判断が必要であると考えます。また関連部局とも協力し、全庁的な取組みが不可欠です。

2、食物アレルギーへの配慮等、誰にでもやさしい食環境の整備

食物アレルギーを有する人が増加する中、食品関連事業者によるアレルギー対策の強化、災害時の避難所等でのボランティアによる食中毒予防のための衛生管理等が必要になります。食品関連事業者によるアレルギー対策の強化では業種別の食品関連事業者向け食品表示講習会・相談会の開催目標が20回となっており、研修会に参加できない事業者も少なくないと思われるので地域振興局ごとに複数回の開催も視野に入れる必要があると考えます。また、ボランティアによる食中毒予防のための衛生管理対策では地域の社会福祉協議会やNPO法人等がボランティア活動として実施している子ども食堂や高齢者サロン等において「食」の提供が行われるケースが増加しています。その中で食に携わるボランティア向けの食の安心・安全講習会が開催されることは前進点です。さらに京都府の災害ボランティアセンターとも連携しながらすすめていくことが望ましいと考えます。

3、緊急時の食の安心・安全の確保のための対応力向上

全国的に地震や豪雨による災害が頻発しています。災害時にはライフラインが止まり、衛生環境が悪化し、避難所における食糧確保はもとより食中毒の未然防止や食物アレルギー対応、また原発事故が発生した場合に飲食物の安全性の確認等の風評被害防止が必

要となります。その中でこのような緊急時の食の安全・安心の備えとして「緊急時の食に関する対応研修会」が開催されることは前進点です。さらに京都府の災害ボランティアセンターとも連携しながらすすめていくことが望ましいと考えます。

4、府民と事業者の交流促進と府民参画

将来を担う若者の食に対する意識向上のため、新たに学生の食の安心・安全協働サポーターとして家政系の大学生等を中心とした「食の安全・安心ヤングサポーター（仮称）」を設置し、食と安心・安全に関する知識を身につけ、食品表示の点検をしていただくとあります。良い取り組みであると思しますので京都府生協連に加盟されている大学生協事業連合との連携も図られてはどうか。また最初は家政系の大学生を中心に始め、その後は広く他の学生も関われる取組みにされるとより効果があると考えます。

5、府民への分かりやすい情報発信と学習環境の充実

食に関する情報入手をする機会はテレビ・ラジオや新聞・雑誌が主流ですが、近年はパソコンやスマートフォンを使い、インターネットから情報を得る人が急増しています。しかし、その中には科学的根拠のない情報やリスクを過大視する情報等が混在する現状がある中で、食の安心・安全に関する最新の知見、科学的根拠や法令に基づく情報等、府民それぞれに合わせたテーマでリスクコミュニケーションを開催されることは有意義であると考えます。特に子育て世代や働き盛り世代が時間・場所にとらわれず学ぶツールとしてインターネットの講座「食の府民大学」の回数を増やし、充実させることも賛成です。何よりも学習することがリスクコミュニケーションを深めることにつながると考えます。

6、京都ならではの食文化と「もったいない精神」の次世代への継承

京都には「和食」に代表される食文化が根付いていますが、ライフスタイルの多様化等により、伝統的な食文化に親しむ機会が減り、食文化の伝承が途絶える懸念がある中で「きょうと食いく先生」による授業をされ、自ら調理し食べる体験をされていることは有意義であると考えます。さらに授業回数を増やし、充実させることも賛成です。さらに食育の優良事例を広く発信頂き、府民が将来にわたり豊かで健康な食生活を送れる取組みについてすすめられることを歓迎します。

以上