## 第1回北海道食の安全・安心委員会における各委員からの御質問・御意見(事前送付分)

No.	資料	質問・意見内容
	資料1-1、 3頁	「第3 道民からの信頼される表示及び認証の推進」のうち「2 道産食品の認証制度の 推進」
		〇私も、食の安全安心を広く道民に伝えるために、道産食品独自認証制度は有効であると考えていますが、最近では目にすることも聞くことも無くなって来ている様に感じています。制度スタート時には、徐々に認証品も増え、大型店舗等などでは「きらりっぷの認証マーク」の使用許可なりを申請し、販促し、認知度向上に事業者自体も努めていたと記憶しています。しかし資料の主な指標を見ると、実績値で登録数並びに認証品ともに減で、目標値がそれぞれの実績に対して見れば高いが、この数値目標はどのような聞取り等での算出なのかお聞きしたい。また、認証事業者の実績値についての考察についてもお聞きしたい。(松田委員)
		「令和2年度(2020年度)食の安全・安心に係る通報等の状況について」
	王 14	○COVID-19の蔓延により昨年からデリバリーという新しい形式での食品提供が大きく進展したと思います。このような形式で提供された食品での食中毒等の事故が懸念されますが、昨年における通報等で関連するものはありましたか。(山﨑委員(当日欠席))
	資料3 全体	「令和3年度(2021年度)北海道食品衛生監視指導計画について」
	rr	〇新しくデリバリーや店頭販売で食品を提供する事業者に対してはどのような指導や教育がなされているのでしょうか。 (山﨑委員(当日欠席))
		「北海道有機農業推進計画(第4期)の策定について」
	王 体	〇1. 初めて本推進計画を拝見させていただきました。推進計画は理解しました。計画を大きく進展させるには新規参入者と消費拡大の両輪がうまく動く必要があると感じました。卵がさきか鶏が先かの議論になりますが、消費の拡大が進み、経営的な魅力が増せば、新規参入希望者が増大し、耕地面積も増えると考えます。特に経営的な魅力がなければ、本計画の達成は難しいと思います。成功事例だけでなく失敗事例と改善して良くなった事例等を広く伝えていただきたいと考えます。(山崎委員(当日欠席))
	資料4-1, -2 全体	「北海道有機農業推進計画(第4期)の策定について」
		O2. 有機農業を行うと収穫量の減少や規格外品の増加を懸念する事業主の方もおられると思います。収穫量の減少は価格を高く設定する要因の一つと考えます。品質は良いにもかかわらず、規格外となった作物について、食品ロス削減の観点から何か取り組みを並行して行われていないのでしょうか。(山﨑委員(当日欠席))
	資料4-1 23頁	「北海道有機農業推進計画(第4期)の策定について」
	<b>~~</b>	O3. 関連資料の中で消費者アンケート調査 (4-1 23ページ) では、消費者が有機農産物を購入する理由として「より安全・安心だから」ということが最大の理由になっており、そのためならば少しくらい価格が高くても購入しても良いと考えているようですが、そうすると有機農産物を大量に消費してもらうには安全性の担保が必須になると思われます。もし、その期待を裏切り、安心感まで失ってしまうと、取り戻すにはかなりの時間と労力が必要になると思います。化学肥料等を使用しないで生産した農産物は消費者からは安全性が高いと考えられがちですが、一方ではかび毒などによる健康被害の懸念もあります。推進計画の中では、生産された有機農産物の安全性についてはどのように取り扱われているのでしょうか。(山﨑委員(当日欠席))

No.	資料	質問・意見内容
7		<ul><li>○質問は、特にありません。</li><li>○意見は、「今後注目されるであろう「脱プラスチック」問題の対策を、論じておいた方がよいのでは?」です。</li></ul>
	全体	○1. 有機栽培の最大の関心事は、減農薬・減化学肥料にあると思います。人体のみならず、環境への負荷が問題視されるためです。SDGsの環境負荷低減という側面から考えると、農業現場ではプラスチックフィルムの使用量が多い点も見過ごせません。ハウスの被覆資材、マルチ資材などとして、大量に消費されます。素材は、耐久性の関係で「農ビ」が主流でしたが、「農ビ」には塩素が含まれるため焼却時にダイオキシンが発生しやすいことが問題視され、現在は「農PO」に置き換わりつつあります。しかし、これもプラスチックであることに変わりがなく、マイクロプラスチック化して環境汚染を引き起こす可能性が残ります。従って、使用後の農業用プラスチック資材を確実に回収する仕組みを考えておいた方が良いかも知れません。(レジ袋の有料化と共通する話) または、生分解性プラスチックの利用推進など。
		〇2. SDGsの食品ロス低減と関連して、果実や野菜の日持ち性向上を目的に様々なプラスチックフィルムや容器が使われています。サランラップのような蒸散抑制効果を狙ったものだけでなく、最近は特有のガス透過性を有するプラスチックフィルム(例えば、酸素透過性があり袋の中が無酸素状態にならないPプラス(住友ベークライト社製)など)が普及し、青果物の品質保持に一役買っています。食品ロス低減は、重要なSDGs目標の1つですが、ガス透過性フィルムもプラスチックの一種であり、現状、使用済みは廃棄されるのみです。フランスでは、2022年から、青果物のプラスチックフィルム包装が、原則禁止されます。アメリカでは、このような保存容器をリサイクルして再利用する動き(会社)ができつつあると聞いています。北海道でも、今後、この問題にどう対処するか、議論しておいた方が良いと感じました。(鈴木委員)