# 平成26年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に係る 市民意見募集の結果について

「平成26年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)に対する市民意見募集を, 下記のとおり実施し、皆様から多数御意見をお寄せいただきました。いただいた 御意見に対する京都市の考え方をとりまとめましたので、公表します。

貴重な御意見をお寄せいただいた皆様に御礼申し上げます。

記

#### 1 実施期間

平成26年1月28日(火)から2月28日(金)まで

# 2 周知方法

意見募集用のリーフレットを各保健センター,市役所庁舎案内所,図書館等にて配布。また,ホームページにも掲載。

# 3 意見提出方法

郵送, FAX, 電子メール, 持参(各保健センター及び保健医療課)

#### 4 募集結果

25名の方から53件の意見が提出。

#### (1) 年齢別件数

7 1 11/23/11/29(							
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代	合計
男性	0	5	6	2	1	1	1 5
女性	6	2	0	0	1	1	1 0

#### (2) 居住地等区分別件数

市内在住	市内通学通勤	その他	合計
1 4	1 0	1	2 5

#### (3) 提出方法別

郵送	FAX	電子メール	持参	合計
0	1 5	4	6	2 5

# (4)項目別(意見数)

項目	意 見 数
計画全般	1 4
京の食文化	5
食中毒対策	4
監視指導	4
アレルギー対策	7
収去検査	2
リスクコミュニケーション	9
京 (みやこ)・食の安全衛生管理認証制度	5
その他	3
合 計	5 3

#### 4 主な市民意見と京都市の考え方

(1) 計画全般

【意見数:14 意見NO: 1~14】

#### 意見の要旨

●「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした取組の推進とあるが、具体的に どのような取組を推進されるのか。

#### 京都市の考え方

平成24年度に学生と協同で策定した学園祭の模擬店における食の安全安心をテーマとした「学祭衛生管理マニュアル」の普及啓発を行い、学祭における食品事故の未然防止を図っているところです。

また、若い世代を中心とした鶏肉などの生食によるカンピロバクター食中毒事件が見受けられることから、各大学へ食中毒予防のための啓発用ポスターの配布や、大学へ職員を派遣し食品衛生講習会を開催するなど、引き続き、食中毒に関する正しい知識の普及に努めて参ります。

- ●事業者だけでなく,一般市民に対しても, 食の安全安心に係る情報を積極的に提供す るような計画になっていて,とても良いと思 う。
- ●本市保健所等で配布されているリーフレット及び食品衛生監視指導計画案は前回から改善され,趣旨および概要が大変わかりやすくなった。
- ●「京都市」は全世界に誇れる観光都市であり、その食の安全・安心を守る事業に求められる責任は重大である中で、京都市はとても積極的に取り組んでいるように思う。
- ●食品の放射能汚染、食品表示偽装や農薬混入問題、ノロウイルス食中毒問題など、あいつぎ食の安全に関わる社会的事件が起きている中で、京都市の食品安全安心行政の役割はますます重要になっている。今回作成された(案)は全体として必要なことをわかりやすくまとめていると評価できる。
- (案)は「京都市食の安全安心推進計画」に基づく施策目標を達成するためのものでもあり、「計画」策定の手順などとともに明記されていることは適切であり、是非とも京都市民の食の安全安心のため、この計画が積極的に活かされていくことを願う。
- ●食品衛生監視指導計画について具体的で わかりやすい講習会,またはビデオで説明し てほしい。

本監視指導計画は、食品衛生法第24条に 基づき、本市が26年度に実施する監視指導 及び食品検査の内容等を定めたものです。

食の安全安心の確保のためには、本市、食品等事業者や市民の皆様がそれぞれの責任と役割を担うことが重要であることから、各主体が積極的に関与できるようわかりやすいものとなるよう努めてきました。

また、本市の特性(京の食文化の伝承、「大学のまち京都、学生のまち京都」)を活かした 取組に加え、最近の食中毒の傾向や食品を取り巻く情勢を反映したものとなるよう策定したものです。

平成26年度も引き続き、本市の地域特性を踏まえて策定した本計画に基づき、着実に取組を進めていくとともに、本計画や取組状況について、様々な媒体を活用しながら、市民の皆様にとってわかりやすい情報提供に努めて参ります。

●ホテル・レストラン等におけるメニューの 「適正表示」の確保にむけての取組みを積極 的に推進することを「計画」に盛り込んでほ しい。 適正表示の確保については、現在、国において食品表示法に関する運用体制等について 議論が行われているところであり、国の動向 を注視して参ります。

なお、本市では、メニューと異なる食材等を使用していたことが相次いで発覚した問題を受け、飲食店等に対し、食品衛生法上の問題がないか確認するため、調査を実施しました。

本計画では、広域流通食品による食中毒や

食品事故など、緊急かつ重大な事件が発生し

た際に迅速な措置が講じられること、また市

民への危害の発生の拡大防止を図れるよう,

緊急管理体制を整備と強化を定めておりま

す。

- ●すべての食品関連業者に「危機管理体制」 の構築についての認識を深めていただくた め、行政からの情報提供を強化するともに、 研修機会をつくることを「計画」に盛り込ん でほしい。
- ●食品安全に関する「重大事故発生時の連絡体制の確保」について,「計画」に盛り込んでほしい。
- ●緊急時に消費者に対してどのような情報 をどのように伝えるべきなのかを正しく判 断し、速やかに行動できる体勢づくりに力を 入れていただきたい。
- ●いわゆる「健康食品」に関する監視指導に おいて、商品パッケージに記載されている表 示内容だけでなく、「新聞広告、新聞折り込 みチラシ、インターネット等の「探索」を実 施することを、「計画」に盛り込んでほしい。

いわゆる「健康食品」に関する不適切表示問題では、薬事法、健康増進法など各種法律に基づき規制されていることから、引き続き、関係機関と連携を図って参ります。

●消費者行政,とくに消費者教育推進の動き と十分に連携を図っていただきたい。 食の安全安心を確保するためには、市民の皆様への普及啓発も重要であると考えており、引き続き、関係機関と連携を図りながら、市民参加型リスクコミュニケーションなどの事業を積極的に進めて参ります。

●京都府の食品安全行政との関係について 「二重行政」の弊害がでないように十分に連 携調整をすすめていただきたい。 日ごろから、京都府とは意見交換や情報を 共有し連携を図っているところではあります が、引き続き、それぞれの役割分担のもと、 効率的・効果的な監視等を実施できるよう取 組んで参ります。

# (2) 京の食文化

#### 【意見数:5 意見NO:15~19】

#### 意見の要旨

# ●「京の食文化を代表する和食及び和菓子の 安全性確保」については、27年以降も継続 される必要があると思う。

- ●京料理,おそうざいなどの「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され,安全性確保に向けた取組を実施することは,世界に向けて京都市の食の安全・安心をアピールでき,とても良い。
- ●京の食文化「日本酒」の安心安全も推進してほしい。
- ●積極的に監視指導や広報活動を行ってい ただきたい。

# 京都市の考え方

本市では、「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、毎年度テーマを決め、京の食文化を代表する食品への重点的な監視指導を実施しており、これまで「漬物」や「豆腐」を対象としてきましたが、平成26年度はユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」及び「和菓子」を対象に監視指導を実施します。

また,「日本酒」は京の食文化を代表する食品の一つと考えておりますので,今後計画を検討するうえでの参考とさせていただきます。

なお、毎年、計画の要点をわかりやすく取りまとめた概要版を作成し、各区保健センターや講習会で市民や食品関係事業者の皆様に配布することにより、本計画の周知を図って参ります。

●無形文化遺産に和食が登録されたこともあり、食中毒を京都では発生させない環境を作るように指導してほしい。

本市では、年間を通じて実施している監視 指導の中で、施設等の衛生管理状況をチェックし、衛生的に不備があれば指導を行っており、食中毒等食品事故発生の未然防止を図っているところです。

引き続き、より効果的、効率的な監視指導 を実施して参ります。

# (3) 食中毒対策

#### 【意見数:4 意見NO:20~23】

#### 意見の要旨

- ●発生の多いノロウイルスとカンピロバク ター食中毒予防の啓発をされることは、ポイントを絞っているので良いと思います。効果 的な啓発をしていただきたい。
- ●近年,冬場にも鶏肉を生で食べることによる食中毒が多いので,冬場の飲食店重点監視のなかに,肉の取扱についての監視もしていただきたい。
- ●飲食店等においては、鳥刺しなどの生食の 提供を控えるよう配慮していただきたい。

近年の食中毒の傾向として、食品等従事者が食品を汚染することによるノロウイルス集団感染や、鶏肉等の生食に起因するカンピロバクター食中毒が増加傾向にあります。

京都市の考え方

特に、鶏肉の生食による食中毒は一年を通じて発生しており、通常の監視や食肉取扱施設一斉監視において、事業者に鶏肉等の生食の危険性について注意喚起を図っているところです。

平成26年度は、近年の食中毒発生状況を踏まえ、ノロウイルス一斉監視を実施するとともに、年末一斉監視や飲食店重点監視においても、ノロウイルスやカンピロバクターに関する監視指導を実施し、注意喚起及び啓発に努めて参ります。

●一般の方々が行う模擬店については、食中 毒を引き起こす行動をとっている可能性が あるので、講習会だけでなく、直接現場に赴 いて指導をしていただきたい。

本市では、イベント等で模擬店を行う場合は、事前に「模擬店の開設届」を提出いただき、その際に食品の衛生的な取扱について注意喚起するとともに、食品衛生講習会の開催、必要に応じて現場における衛生指導を実施しております。

今後とも、食中毒発生の未然防止の観点から、衛生管理に努めて参ります。

(4) 監視指導	【意見数:4 意見No.24~27】
意見の要旨	京都市の考え方
●「和食」「和菓子」以外にも「洋生菓子」 や「洋食」も同様に衛生指導にあたっていた だきたい。	京の食文化を代表する食品として平成26 年度はユネスコの無形文化遺産に登録された 「和食」及び「和菓子」を対象に重点的に監 視指導を実施しますが、「洋生菓子」や「洋食」 提供施設についても、年間を通じ監視指導を 実施し、食の安全安心の確保に努めておりま す。
●観光都市である京都市として,観光客や修学旅行生が安心して京都観光を行えるよう,きめ細やかな監視をしていただいたい。	本計画では、効果的な監視指導を実施する ため、観光都市である本市の地域特性を踏ま え、春及び秋にかけての行楽シーズン対策と して、宿泊施設等に対する監視指導を実施す ることとしており、観光客や修学旅行生の皆 様が安心して京の町を楽しんでいただけるよ う努めております。
●監視,検査の頻度及び精度を上げて,我々の安全を守ってほしい。	本計画は、年度毎に重点的に取り組むべきポイントを絞り、より効果的、効率的な監視指導が実施できるよう、策定にしております。また、監視業務を行う食品衛生監視員や検査を行う職員については、最新の知識及び技術を習得するための研修会を受講するなどし、日々、自身の研鑽に努めております。
●定期的にフードスタンプ検査を行い,多数の方に経験する機会をつくっていただきたい。	本計画では、科学的知見に基づいた衛生指 導の一環として、細菌検査が簡便に行えるフ ードスタンプを用いた監視指導を実施してお り、より多くの施設で実施できるよう取り組 んで参ります。

#### (5) アレルギー対策

#### 【意見数:7 意見NO:28~34】

#### 意見の要旨

# ●カシューナッツやごまがアレルギー物質の表示の対象になり、アレルギーに対して一般的にも関心が高まっているので、アレルギー検査の充実はよいと思う。

# ●アレルギーに関する知識は、食中毒より低いと思います。アレルギーに関するビデオなどを借してほしい。

●アレルギーについては、健康被害を未然に 防止すべく、広く検査を実施していただきた い。

●監視指導計画の特色において,「飲食店等の店内でのアレルギー物質に関する情報提供の徹底にむけた取組みを抜本的につよめるとともに」と,文言を修正してほしい。

- ●「調査および抜き取り検査を実施、科学的知見に基づいた指導を行い、アレルギー物質による健康被害の未然防止に努めます」と、文言を追加することを検討してほしい。
- ●和菓子や京菓子を店頭で陳列する際に,原材料に卵などアレルギー源の有無の表示があればお客様もお買い求めがしやすいのではと思う。
- ●アレルギー物質による体調不良などの健康被害の事例を多くの市民に情報提供し、周知していかなければならない。

# 京都市の考え方

近年,特定の原材料に起因する食物アレルギーは重篤な健康被害を引き起こすことが報告されており,本市でも,平成25年度から食品のアレルギー検査を実施し,食品表示が適切に行われているか確認を行い,健康被害の未然防止に努めているところです。

また,各区保健センター等の職員が,食の 安全安心等の説明等を行う「出前トーク」事 業を実施するとともに,一般的な食中毒予防 等の啓発用ビデオの貸出を行っております。

平成25年度は150検体の食品を対象にアレルギー検査を実施して参りましたが、平成26年度は、更に検査対象となる食品の範囲及び検体数を増加させ検査を実施し、食の安全安心を図って参ります。

飲食店等の店内で提供されるメニューのア レルギー物質に関する情報提供については, 現在,国の通知では努力目標となっています。

本計画では、アレルギー物質による健康被害を未然に防止する観点から、飲食店等への立入調査時に、飲食店等事業者にこの通知の趣旨を説明しながら、店頭での表示の徹底について指導して参ります。

なお、<u>御意見のありました文言については、</u> 一部修正し計画に反映させていただきます。

食品への表示漏れなどによる食物アレルギーによる健康被害等の未然防止を図るため、本市では食品等の自主回収報告制度を設けており、引き続き、これらの情報を本市ホームページで公開するとともに、メール配信サービスにより広く市民等へ周知して参ります。

#### (6) 収去検査

#### 【意見数:2 意見NO:35~36】

●放射性物質の検査数を減らさないでほしい。

意見の要旨

# 京都市の考え方

本市では、放射能汚染に係る食品の安全の 確保及び市民の皆様の不安解消のため、京都 市中央卸売市場第一市場に入荷される農水産 物、同第二市場でと畜解体する牛の全頭及び 市内小売店等で販売されている加工食品につ いて放射能検査を実施しており、検査結果を 本市ホームページで公表しております。

平成25年度は約300検体の検査を実施して参りましたが、基準を超過する検体はありませんでした。

平成26年度は、これまでの結果を踏まえ、 検体の種類や産地を厳選しながら、より効果 的・効率的な検査を継続し実施して参ります。

●食品の試験検査が25年度より減っていますが、時代のニーズと予算から必要な検査を精査されたのであれば、いいことだと思う。

食品の収去検査は、その時の社会情勢を鑑み、より効果的・効率的な検査を実施するよう計画しております。

平成26年度も引き続き、検体の種類や検 査項目等を精査しながら検査を実施して参り ます。

#### (7) リスクコミュニケーション

# 【意見数:9 意見NO:37~45】

#### 意見の要旨

- ●キャラクターのおあがリスをもっと広く 活用いただき、全国的なゆるキャラにしても らいたい。
- ●キャラクターのおあがリスは大変好評である。

# 京都市の考え方

本市では、市民の皆様に、より一層食の安全安心施策に関心を持っていただくため、食の安全安心啓発キャラクター「おあがリス」を平成25年に作成しました。

引き続き、食の安全安心啓発リーフレットや啓発物品等の広報物におあがリスを積極的に活用し、市民の皆様にとって、さらにわかりやすい情報発信に努めて参ります。

- ●「食の安全」のポスターなどがあるとうれしい。
- 食の安全安心に関するポスターやリーフレットなどは、各区保健センターにて配布しております。
- ●夏場だけでなく冬場にもノロウイルスなどに着目した家庭内食中毒予防体験学習をしてみてはどうか。
- ●子供のうちから食べ物について勉強して おくことは、大変素晴らしい事と思います。 小学校と協力できれば、さらにいいと思う。

御意見を踏まえ、<u>冬場に多発するノロウイルス食中毒予防体験学習として、「手洗いチェッカー」を用いた啓発活動等を充実させるため、新たにノロウイルス予防啓発強化月間を設けさせていただきます。</u>

- ●市民参加型のリスコミは、市民により近い 各区役所ごとに、地域の実情を踏まえて実施 された方がよいのではないか。
- ●食の安全に関わる情報の提供の方法を工夫し、双方向型のコミュニケーションができるよう消費者団体との対話方法を工夫していただきたい。
- ●小学生以外にも主婦層の方へも参加できるようにしてほしい。

本計画では、市民参加型リスコミュニケーションとして、食品表示講習会など各保健センターを中心に開催しており、地域に密着した事業の展開を進めております。

これらの事業の中には、親子で参加できる 事業も含まれており、平成26年度以降も引き続き、できる限り多くの方に御参加いただけるよう実施して参ります。

## (8) 京 (みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

【意見数:5 意見NO:46~50】

# 意見の要旨

- ●認証制度は市民・事業者の認知度は低いと 思う。もっとアピールしていただきたい。
- ●認証マークのことは知りませんでした。もっと広く知られるといいと思う。
- ●京都市情報館のトップページから認証制度の所へ行くのは大変すぎる。食のマークを 貼って、リンクされてはどうか。

# 京都市の考え方

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度を 広く市民や食品等事業者の皆様に知っていた だけるよう,これまでも認証施設の見学会の 開催や認証取得施設を紹介したマップの作 成,京・食ネットにおける認証施設のコラム 発信を行うなど,本制度の周知を図っている ところです。

平成26年度も引き続き、啓発物品の活用 やイベントを開催するなど、より一層の認証 制度の普及を図って参ります。

●HACCP手法から、さらに食品への意図的な異物混入防止策やアレルギー物質管理などをもとめるFSSC22000 規格の紹介等も必要になってくるのではないかと思う。

本市としては、認証の取得は自主衛生管理 を推進していく初歩段階であると考えており ますが、施設の実情に応じては、さらに次の 段階の自主衛生管理を目指すよう助言するな ど、より一層の食の安全の確保に努めて参り ます。

●府の「信頼食品登録制度」との統合を図っていただきたい。府の制度と市の制度には「視点」のちがいはあるものの、内容面ではあまり大きな違いは見いだせないように思う。

本市の「京(みやこ)・食の安全衛生管理 認証制度」は、仕入から製造・調理及び提供 にいたるまでの全工程及びそれぞれの記録が 適切に行われているかを評価し、「施設」を 認証の対象としています。一方、京都府の「き ようと信頼食品登録制度」は、京都府内で生 産又は製造される「食品」毎に登録を行う制 度であり、本市の制度とは異なるものです。 現在のところ、統合を行う予定はございま

現在のところ、統合を行う予定はございません。

#### (9) その他

【意見数:3 意見NO:51~53】

# ●ノロウイルス予防のアルコールなど,業者 が売り込みにきます。本当に有効な製品なの かどうか等アドバイスいただきたい。

意見の要旨

市民の皆様からの食品衛生に関する相談や 食品表示,不良食品等の相談は各区保健セン ターにおいて受付けしております。

京都市の考え方

●「自主回収報告制度」に関して、京都市食の安全安心条例中に明記され、該当する事案についての報告が市ホームページ等で公開されるようになってきたことは評価できる。

こうした取組みをさらにすすめ、京都市の 食の安全・安心にかかわる施策と体制の全体 および関連がより多くの市民に見えるよう にしていただきたい。

●食品表示による食品の産地、生産者、賞味期限、消費期限のような食品に対する情報について市民や国民の関心が強くなっていると思います。昨年末にホテルなどの宿泊施設や飲食店で食品偽装事件が起こりましたが、今後、このような問題がおきないよう自分も含めて市民国民の多くの方々が食品表示に関心を持ち啓発していく事に努めたいと思う。

自主回収報告制度については、平成22年 から運用を開始しており、報告のあった商品 については本市ホームページ等で公開してい るところです。

引き続き,市民の皆様にわかりやすい,情報提供に努めて参ります。

食の安全安心に関する取組は、本市のみならず食品等事業者や市民の皆様が、それぞれの責務や役割を担っていただくことが不可欠であることから、引き続き、正確な情報提供に努めて参ります。

※ 皆様からの御意見を受け、本計画に盛り込んだ点及び平成26年度に新たに実施していくこととした内容については、下線を引いています。